



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ

ເລກທີ 1319 /ອຄ.ກອຫ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 24 ທັນວາ 2021

ຂໍ້ຕົກລົງ

ວ່າດ້ວຍມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ

- ອີງຕາມ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ສະບັບເລກທີ 48/ສພຊ, ລົງວັນທີ 27 ທັນວາ 2013;
- ອີງຕາມ ດຳລັດຂອງນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວ ຂອງກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ສະບັບເລກທີ 604/ນຍ, ລົງວັນທີ 15 ຕຸລາ 2021;
- ອີງຕາມ ໜັງສືສະເໜີຂອງກົມອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ ສະບັບເລກທີ 1849/ກອຫ, ລົງວັນທີ 29 ພະຈິກ 2021.

ລັດຖະມົນຕີກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ອອກຂໍ້ຕົກລົງ:

ໝວດທີ 1

ບົດບັນຍັດທົ່ວໄປ

ມາດຕາ 1 ຈຸດປະສົງ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ກຳນົດຫຼັກການ ແລະ ລະບຽບການ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານເຕັກນິກຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ ເພື່ອຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມເຮັດໃຫ້ໂຮງງານສີເຂົ້າໄດ້ມາດຕະຖານ ແນໃສ່ປັບປຸງ ແລະ ຍົກລະດັບສະມັດຕະພາບການ ຜະລິດ, ສ້າງມູນຄ່າເພີ່ມ, ເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະພັນມີຄຸນນະພາບ, ໄດ້ມາດຕະຖານ ແລະ ມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນການສິ່ງເສີມການຜະລິດເປັນສິນຄ້າ.

ມາດຕາ 2 ມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ

ມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ແມ່ນການກຳນົດຄຸນລັກສະນະທາງດ້ານມາດຕະຖານເຕັກນິກຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ ເປັນຕົ້ນ ສະຖານທີ່ຕັ້ງ, ອາຄານ, ລານຕາກ, ໂຮງອົບ, ສາງເກັບມ້ຽນ, ການຕິດຕັ້ງເຄື່ອງຈັກ, ອຸປະກອນ, ຂະບວນການຜະລິດ, ຜະລິດຕະພັນ, ຄວາມປອດໄພ ສຸຂານາໄມ, ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ລະບົບການຄຸ້ມຄອງບໍລິຫານໂຮງງານ.

ການນຳໃຊ້ມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ແມ່ນໃຫ້ດຳເນີນບົນພື້ນຖານຄວາມສະໝັກໃຈຂອງຜູ້ດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານສີເຂົ້າ.

ມາດຕາ 3 ການອະທິບາຍຄຳສັບ

ຄຳສັບ ທີ່ນຳໃຊ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຄວາມໝາຍ ດັ່ງນີ້:

1. ໂຮງງານສີເຂົ້າ ໝາຍເຖິງ ສະຖານທີ່ດຳເນີນກິດຈະການສີເຂົ້າ ຊຶ່ງກິດຈະການນີ້ໄດ້ຈັດເຂົ້າໃນກຸ່ມ ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງສະບຽງອາຫານ ຕາມຂໍ້ທີ 1 ມາດຕາ 8 ຂອງກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ແລະ ຢູ່ໃນ ເລກລະຫັດສາລະບານການຈັດແບ່ງຂະແໜງເສດຖະກິດຂອງ ສປປ ລາວ (LSIC) 1063;
2. ລານຕາກເຂົ້າ ໝາຍເຖິງ ສະຖານທີ່ຕາກເຂົ້າເປືອກ ມີທັງແບບມຸງຫຼັງຄາ ແລະ ບໍ່ມຸງຫຼັງຄາ;
3. ໂຮງອົບ ໝາຍເຖິງ ບ່ອນອົບເພື່ອກຳຈັດຄວາມຊຸ່ມອອກຈາກເມັດເຂົ້າເປືອກໃຫ້ແຫ້ງ ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານທີ່ຕ້ອງການ;
4. ເຂົ້າກ້ອງ ໝາຍເຖິງ ເຂົ້າທີ່ໄດ້ສີ ຫຼື ແກະເປືອກອອກແລ້ວ ແຕ່ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ຂັດໃຫ້ຂາວ;
5. ສາງເຂົ້າເປືອກ ໝາຍເຖິງສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນເຂົ້າເປືອກ ທີ່ຜ່ານການອົບແຫ້ງແລ້ວ ລວມທັງຖັງໄຊໂລ (Silo);
6. ສາງເຂົ້າສານ ໝາຍເຖິງ ສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນເຂົ້າສານຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ ຊຶ່ງອາດຈະຢູ່ພາຍໃນ ຫຼື ນອກໂຮງງານກໍໄດ້;
7. ລະບົບຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດ ໝາຍເຖິງ ຄວາມຕໍ່ເນື່ອງຂອງຂະບວນການ ໃນການດຳເນີນການຜະລິດຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ ຊຶ່ງເລີ່ມແຕ່ຂອດການຮັບວັດຖຸດິບ, ການເກັບຮັກສາ, ການສີ, ການຄັດຄຸນນະພາບການຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ການຂົນສົ່ງ;
8. ຫ້ອງບັນຈຸພັນ ໝາຍເຖິງ ຫ້ອງເຮັດວຽກສຳລັບການບັນຈຸຫຸ້ມຫໍ່ຜະລິດຕະພັນ ເຂົ້າສານ ເພື່ອຮັກສາຄຸນນະພາບ ໃຫ້ສາມາດຈັດການລຳລຽງຈັດສົ່ງຜະລິດຕະພັນ ເຂົ້າສານ ຕັ້ງແຕ່ຜູ້ຜະລິດຮອດຜູ້ບໍລິໂພກໄດ້ຢ່າງປອດໄພ;
9. ເຄື່ອງແກະເຂົ້າເປືອກ ໝາຍເຖິງ ເຄື່ອງຈັກທີ່ເຮັດໜ້າທີ່ໃນການແກະເຂົ້າເປືອກ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຜົນຜະລິດທີ່ເປັນເຂົ້າກ້ອງ ຫຼື ເຂົ້າສານ;
10. ເຄື່ອງດັກໂລຫະ ໝາຍເຖິງ ອຸປະກອນສະໜາມແມ່ເຫຼັກໄຟຟ້າທີ່ຕິດຕັ້ງໃນເຄື່ອງສີເຂົ້າ ຊຶ່ງມີຄຸນສົມບັດ ໃຊ້ໃນການກວດຫາ ແລະ ຈັບສິ່ງເຈືອປົນມານຳເຂົ້າ;
11. ເຄື່ອງຄັດເມັດ ໝາຍເຖິງ ເຄື່ອງຄັດແຍກຂະໜາດເມັດເຂົ້າສານ ເພື່ອແຍກເມັດເຂົ້າສານດີ ແລະ ຫັກອອກຈາກກັນ ຕາມຂະໜາດຂອງເມັດທີ່ຕ້ອງການ;
12. ເຄື່ອງຍິງແສງ ໝາຍເຖິງ ເຄື່ອງຍິງແຍກສີເມັດເຂົ້າສານທີ່ຕ່າງສີອອກ ເປັນຕົ້ນ ເມັດເຫຼືອງ, ເມັດດຳ ແລະ ເມັດອື່ນໆ ຊຶ່ງການແຍກນັ້ນ ແມ່ນຢູ່ໃນຂອດການສີຂຶ້ນສຸດທ້າຍ.

ມາດຕາ 4 ຂອບເຂດການນຳໃຊ້

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ນຳໃຊ້ ສຳລັບ ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານສີເຂົ້າທຸກຂະໜາດ ຢູ່ ສປປ ລາວ.

ໝວດທີ 2

ມາດຕະຖານເຕັກນິກໂຮງງານສີເຂົ້າ

ມາດຕາ 5 ມາດຕະຖານເຕັກນິກໂຮງງານສີເຂົ້າ

ມາດຕະຖານເຕັກນິກໂຮງງານສີເຂົ້າປະກອບມີ ດັ່ງນີ້:

1. ສະຖານທີ່ຕັ້ງໂຮງງານສີເຂົ້າ;
2. ອາຄານໂຮງງານສີເຂົ້າ;
3. ເຄື່ອງຈັກ ແລະ ຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດໂຮງງານສີເຂົ້າ;
4. ສະມັດຕະພາບໂຮງງານສີເຂົ້າ;

5. ວິຊາການເຕັກນິກ ແລະ ຄົນງານໂຮງງານສີເຂົ້າ;
6. ຄວາມປອດໄພ, ສຸຂານາໄມຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ;
7. ສິ່ງແວດລ້ອມໂຮງງານສີເຂົ້າ.

ມາດຕາ 6 ສະຖານທີ່ຕັ້ງໂຮງງານສີເຂົ້າ

ສະຖານທີ່ຕັ້ງໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕ້ອງຮັບປະກັນ ດັ່ງນີ້:

1. ຢູ່ສະຖານໃນທີ່ເໝາະສົມ ຖືກຕ້ອງຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 12 ຂອງກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ, ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ມີເນື້ອທີ່ກວ້າງຂວາງພຽງພໍ ຕາມຄວາມເໝາະສົມຂອງແຕ່ລະຂະໜາດໂຮງງານສີເຂົ້າ ແລະ ມີທິນທາງ ຫຼື ລະບົບການຂົນສົ່ງ ເຂົ້າເຖິງໄດ້ສະດວກ;
2. ຫ່າງຈາກເຂດຊຸມຊົນ ຫຼື ເຂດທີ່ມີການສັນຈອນໜາແໜ້ນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເກີດບັນຫາ ຫຼື ຜົນກະທົບຕໍ່ຊຸມຊົນ ແລະ ການສັນຈອນ;
3. ບໍ່ຢູ່ໃນເຂດທີ່ອາດກໍ່ໃຫ້ເກີດມີການປົນເປື້ອນໃສ່ເຂົ້າ ເຊັ່ນ: ບ່ອນຖິ້ມຂີ້ເຫຍື້ອ, ບໍ່ນ້ຳເສຍສາທາລະນະ, ຄອກສັດ, ເຂດທີ່ມີນ້ຳຖ້ວມຂັງ, ເຄມີ ຫຼື ວັດຖຸອັນຕະລາຍ.

ມາດຕາ 7 ອາຄານໂຮງງານສີເຂົ້າ

ອາຄານໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕ້ອງມີຄຸນລັກສະນະ ດັ່ງນີ້:

1. ອາຄານໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕ້ອງກໍ່ສ້າງຖືກຕາມແຜນຜັງການອອກແບບ ແລະ ມາດຕະຖານເຕັກນິກຂອງບໍລິສັດອອກແບບກໍ່ສ້າງໄດ້ຢັ້ງຢືນ ໂດຍສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານເຕັກນິກການປຸກສ້າງ ຂອງຂະແໜງໂຍທາທິການ ແລະ ຂົນສົ່ງ ແລະ ລະບຽບການກ່ຽວຂ້ອງ;
2. ອາຄານໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕ້ອງມີເນື້ອທີ່ເໝາະສົມ ສຳລັບຕິດຕັ້ງເຄື່ອງຈັກສີເຂົ້າ, ເຂດບັນຈຸຫຸ້ມຫໍ່, ບ່ອນເກັບມ້ຽນເຂົ້າເປືອກ, ເຂົ້າສານ ແລະ ອື່ນໆ, ມີໂຄງສ້າງແຂງແຮງ; ອ້ອມຮອບອາຄານຕ້ອງມີຝາເປັນລະບົບປິດທີ່ເຮັດດ້ວຍຊິເມັນ, ສັງກະສີ ຫຼື ອື່ນໆ ຕາມຄວາມເໝາະສົມ, ມີລະບົບຖ່າຍເທອາກາດ ແລະ ແສງສະຫວ່າງພຽງພໍ, ສະດວກຕໍ່ການອະນາໄມ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາ, ມີລະບົບປ້ອງກັນສັດ ເຊັ່ນ: ນົກ, ໝູ ແລະ ສັດອື່ນໆ ທີ່ນຳເຊື້ອພະຍາດເຂົ້າມາໃນໂຮງງານສີເຂົ້າໄດ້;
3. ພື້ນຂອງອາຄານໂຮງງານສີເຂົ້າ ແລະ ລານຕາກເຂົ້າເປືອກ ຕ້ອງປຸດ້ວຍຊິມັງ ຫຼື ວັດສະດຸອື່ນ ທີ່ມີຄວາມແໜ້ນໜາ ບໍ່ແຕກແຫງ ຫຼື ເປ່ເພໄດ້ງ່າຍ ຮັບປະກັນການຮອງຮັບນ້ຳໜັກຂອງພາຫະນະ ແລະ ການສົ່ນສະເທືອນຂອງເຄື່ອງຈັກ;
4. ໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕ້ອງມີສາງເຂົ້າເປືອກ ແລະ ສາງເຂົ້າສານ ທີ່ແຍກອອກຈາກກັນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເກັບມ້ຽນປົນກັນ ຊຶ່ງຈະພາໃຫ້ເກີດເຊື້ອພະຍາດ ຫຼື ສິ່ງເຈືອປົນຕ່າງໆ. ສາງເຂົ້າເປືອກ ແລະ/ຫຼື ສາງເຂົ້າສານສາມາດຢູ່ໃນຫຼື ນອກອາຄານໂຮງງານສີເຂົ້າກໍ່ໄດ້. ສາງຕ້ອງເປັນລະບົບປິດ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ສັດ ແລະ ແມງໄມ້ເຂົ້າໄດ້ ແລະ ມີລະບົບຖ່າຍເທອາກາດໄດ້ສະດວກ;
5. ມີຫ້ອງບັນຈຸຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ຫ້ອງກວດກາຄຸນນະພາບ ທີ່ຮັບປະກັນຄວາມສະອາດ ຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກສຸຂານາໄມ.

ມາດຕາ 8 ເຄື່ອງຈັກ ແລະ ຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດ

ເຄື່ອງຈັກທີ່ນຳໃຊ້ຢູ່ໃນໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕ້ອງມີຄຸນລັກສະນະຕົ້ນຕໍ ດັ່ງນີ້:

1. ເຄື່ອງຈັກສີເຂົ້າຕ້ອງໃໝ່ ແລະ ທັນສະໄໝ ເຊັ່ນ: ມີເຄື່ອງແກະເຂົ້າເປືອກແບບຫົວຢາງ, ເຄື່ອງດັກໂລຫະ, ເຄື່ອງຄັດເມັດ ແລະ ແຍກເມັດເຂົ້າ (ເຂີງຮ່ອນແຍກເມັດ), ເຄື່ອງຍິງແຍກເມັດເຂົ້າ (ເຄື່ອງຍິງແສງ);
2. ການຕິດຕັ້ງເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອຸປະກອນ ຕ້ອງເປັນລະບົບຕ່ອງໂສ້ບໍ່ສັບສົນ, ຖືກຕາມຫຼັກເຕັກນິກ

ວິຊາການ ແລະ ໃຫ້ຮັບປະກັນມີຄວາມປອດໄພ ເປັນຕົ້ນ ຈຸດທີ່ມີສາຍພານ ຫຼື ມີຄວາມສ່ຽງທີ່ຈະກໍ່ໃຫ້ເກີດມີ ອຸປະຕິເຫດ ຕ້ອງມີເຄື່ອງປ້ອງກັນ, ໃຫ້ມີຊ່ອງທາງສາມາດເຂົ້າໄປທຳຄວາມສະອາດ, ສ້ອມແປງ ແລະ ບຳລຸງຮັກ ສາເຄື່ອງຈັກ ແລະ ບໍລິເວນອ້ອມຮອບໄດ້ງ່າຍ.

ມາດຕາ 9 ສະມັດຕະພາບໂຮງງານສີເຂົ້າ

ສະມັດຕະພາບໂຮງງານສີເຂົ້າ ແມ່ນອັດຕາສ່ວນຜົນຜະລິດ ທີ່ໄດ້ຈາກການສີເຂົ້າເປືອກ ມາເປັນເຂົ້າສານ, ແກບ, ຮຳ ແລະ ສິ່ງເຈືອປົນອື່ນໆ.

ໂຮງງານສີເຂົ້າທີ່ມີເງື່ອນໄຂໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານຕາມຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຕ້ອງມີສະມັດຕະພາບ ຂອງການສີເຂົ້າເປືອກໃນອັດຕາຄວາມຊຸ່ມ 13-14% ໃຫ້ໄດ້ເຂົ້າສານ ບໍ່ໃຫ້ຫຼຸດຕາມອັດຕາທີ່ສະແດງໃນຕາຕະ ລາງ ລຸ່ມນີ້:

ຊະນິດເຂົ້າເປືອກ	ໄດ້ເຂົ້າສານ	ໄດ້ແກບ ແລະ ຮຳ	ສິ່ງເຈືອປົນອື່ນ
ເຂົ້າໜຽວ (1000 ກິໂລກຣາມ)	640 ກິໂລກຣາມ	260 ກິໂລກຣາມ	100 ກິໂລກຣາມ
ເຂົ້າຈ້າວ (1000 ກິໂລກຣາມ)	650 ກິໂລກຣາມ	260 ກິໂລກຣາມ	90 ກິໂລກຣາມ

ມາດຕາ 10 ວິຊາການ ແລະ ຄົນງານ

ໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕ້ອງມີພະນັກງານ/ກຳມະກອນ ຢ່າງໜ້ອຍ 1 ຄົນ ທີ່ມີຄວາມຮູ້ດ້ານວິຊາການດ້ານການສີ ເຂົ້າ ຫຼື ໄດ້ຜ່ານການຝຶກອົບຮົມສະເພາະດ້ານ ຫຼື ມີປະສົບການຕົວຈິງໃນການສີເຂົ້າຢ່າງໜ້ອຍ 5 ປີ.

ມາດຕາ 11 ຄວາມປອດໄພ, ສຸຂະນາໄມຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ

ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ, ສຸຂະນາໄມ ໂຮງງານສີເຂົ້າຕ້ອງມີລະບົບ ດັ່ງນີ້:

1. ແຜນປ້ອງກັນອັກຄີໄພ, ຕິດຕັ້ງປ້າຍຄຳເຕືອນ, ເຄື່ອງປ້ອງກັນອຸປະຕິເຫດໃນການອອກແຮງງານ ສຳ ລັບເຄື່ອງຈັກທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ ເປັນຕົ້ນ ເຂດສາຍພານ, ເຂດຕູ້ໄຟຟ້າ ແລະ ອື່ນໆ;
2. ອຸປະກອນເຄື່ອງມືອອກແຮງງານຕ່າງໆ ຕ້ອງເກັບໄວ້ເປັນລະບຽບ ສາມາດໃຊ້ງານໄດ້ສະດວກ ເປັນຕົ້ນ ຊຸດອອກແຮງງານ, ໝວກ, ຜ້າປິດປາກ-ດັງ ເພື່ອກັນຝຸ່ນລະອອງ;
3. ເຄື່ອງມືປ້ອງກັນອັກຄີໄພ ເຊັ່ນ: ບັງມອດໄຟ ຕິດຕັ້ງໄວ້ ຢູ່ບ່ອນທີ່ສາມາດແນມເຫັນໄດ້ງ່າຍ;
4. ຫ້ອງພັກກຳມະກອນ, ຫ້ອງປ່ຽນຖ່າຍເສື້ອຜ້າ, ຫ້ອງນ້ຳທີ່ສະອາດ ແລະ ຕູ້ຢາສຸກເສີນ;
5. ຄູ່ມືແນະນຳວິທີການຄວບຄຸມຂັ້ນຕອນການສີເຂົ້າຢ່າງຈະແຈ້ງ ໂດຍເລີ່ມແຕ່ຂອດສາງເຂົ້າເປືອກຜ່ານ ຂະບວນການສີ ຈົນຮອດໄດ້ເຂົ້າສານ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ ພ້ອມຈຳໜ່າຍ ຫຼື ສົ່ງຫາລູກຄ້າ.

ມາດຕາ 12 ດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມໂຮງງານ

ໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕ້ອງມີລະບົບປ້ອງກັນຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ສັງຄົມ ເປັນຕົ້ນ ແກບ, ຮຳ ແລະ ຝຸ່ນລະອອງຈາກການສີເຂົ້າ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຝຸ່ນລະອອງປົວອອກ, ລະບົບຄວບຄຸມສຽງ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ສຽງດັງອອກຂ້າງ ນອກເກີນມາດຕະຖານທີ່ລະບຽບການໄດ້ກຳນົດ ຊຶ່ງລົບກວນ ແລະ ສ້າງຄວາມລຳຄານແກ່ຜູ້ຢູ່ໃກ້ຄຽງ ພ້ອມນີ້ ໂຮງງານສີເຂົ້າຍັງຕ້ອງມີແຜນ ແລະ ເຮັດອະນາໄມເປັນປະຈຳ ເພື່ອຮັກສາຄວາມສະອາດອາຄານ, ເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອຸປະກອນໂຮງງານສີເຂົ້າ.

ໝວດທີ 3

ລະບົບການຄຸ້ມຄອງບໍລິຫານໂຮງງານສີເຂົ້າ

ມາດຕາ 13 ລະບົບການຄຸ້ມຄອງບໍລິຫານໂຮງງານສີເຂົ້າ

ລະບົບການຄຸ້ມຄອງບໍລິຫານໂຮງງານສີເຂົ້າປະກອບມີ ດັ່ງນີ້:

1. ການສ້າງແຜນການຜະລິດຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ;
2. ການເກັບຮັກສາວັດຖຸດິບ ແລະ ຜະລິດຕະພັນ;
3. ການບັນຈຸ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ຜະລິດຕະພັນ;
4. ການບໍາລຸງຮັກສາເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອາຄານການຜະລິດ;
5. ການຄວບຄຸມການນໍາໃຊ້ພະລັງງານ ແລະ ສິ່ງເສດເຫຼືອ;
6. ລະບົບການຮຽກເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນ.

ມາດຕາ 14 ການສ້າງແຜນການຜະລິດຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ

ໂຮງງານສີເຂົ້າຕ້ອງໄດ້ສ້າງແຜນການເຄື່ອນໄຫວປະຈໍາປີ ເຊັ່ນ: ແຜນການຜະລິດ, ແຜນການຈໍາໜ່າຍ ແລະ ແຜນຄວາມຕ້ອງການວັດຖຸດິບ ຕາມແບບພິມ (ອ) ທີ່ຂະແໜງອຸດສາຫະກໍາ ແລະ ການຄ້າ ກໍານົດອອກ ແລະ ໃຫ້ມີລະບົບບັນທຶກແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເຂົ້າ ຢ່າງຈະແຈ້ງ.

ມາດຕາ 15 ການເກັບຮັກສາວັດຖຸດິບ ແລະ ຜະລິດຕະພັນ

ການເກັບຮັກສາວັດຖຸດິບ ແລະ ຜະລິດຕະພັນ ໃຫ້ປະຕິບັດ ດັ່ງນີ້:

1. ມີສາງເກັບມ້ຽນວັດຖຸດິບ (ເຂົ້າເປືອກ) ແລະ ຜະລິດຕະພັນ (ເຂົ້າສານ) ແຍກກັນຕ່າງຫາກ;
2. ມີການບໍລິຫານສາງຢ່າງເປັນລະບົບ ເປັນຕົ້ນ ລະບົບບໍລິຫານແບບເຂົ້າກ່ອນອອກກ່ອນ (FIFO), ແຍກຕາມແນວພັນ ແລະ ຊະນິດຂອງເຂົ້າ. ການເກັບມ້ຽນເຂົ້າສານ ແມ່ນໃຫ້ແຍກເປັນເມັດ 1, 2 ແລະ 3;
3. ມີລະບົບເກັບມ້ຽນຖືກຫຼັກອະນາໄມ ຫ່າງໄກຈາກທາດເຄມີອັນຕະລາຍຊຶ່ງອາດກໍ່ໃຫ້ເກີດມີການປົນປົນເປື້ອນ, ຫຼືກເວັ້ນບ່ອນທີ່ມີຄວາມອັບ ຫຼື ມີຄວາມຊຸ່ມສູງ, ວາງໃສ່ພາເລດທີ່ຍົກພື້ນ ແລະ ຕັ້ງຫ່າງຈາກຝາ ປະມານ 40-50 ຊັງຕີແມັດ.

ມາດຕາ 16 ການບັນຈຸ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ຜະລິດຕະພັນ

ການບັນຈຸ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ຜະລິດຕະພັນ ຕ້ອງບັນຈຸ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ດ້ວຍພາຊະນະສໍາລັບຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ, ສະອາດ, ເປັນພາຊະນະໃໝ່ ທີ່ໄດ້ຂ້າເຊື້ອພະຍາດແລ້ວ, ລະບຸວັນເດືອນປີຜະລິດ, ວັນໝົດອາຍຸ, ຊະນິດ ແລະ ປະເພດເຂົ້າຢ່າງຈະແຈ້ງ. ຫ້າມນໍາໃຊ້ພາຊະນະເກົ່າ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບການທໍາຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດມາໃຊ້ຄືນອີກ ຊຶ່ງຈະພາໃຫ້ຄຸນນະພາບຂອງເຂົ້າຫລຸດລົງ ແລະ ເປັນຜົນສະທ້ອນຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 17 ການບໍາລຸງຮັກສາເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອາຄານການຜະລິດ

ໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕ້ອງມີແຜນບໍາລຸງຮັກສາເຄື່ອງຈັກ, ອາຄານ, ສາງ, ເຕົາອົບ ແລະ ມີການຕິດຕາມກວດກາຢ່າງເປັນປະຈໍາ. ເຄື່ອງຈັກ, ອາຄານ, ສາງ ແລະ ເຕົາອົບ ຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບສະອາດ ປ່າສະຈາກຄວາມເປື້ອນເປີ.

ສໍາລັບເຄື່ອງຈັກ ຕ້ອງມີແຜນບໍາລຸງຮັກສາ, ແຜນປ້ອງກັນ ແລະ ຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບສະອາດປອດໄພ ປ້ອງກັນອຸປະຕິເຫດທີ່ອາດເກີດຂຶ້ນຈາກຄວາມຜິດພາດໃນການເຮັດວຽກຂອງເຄື່ອງຈັກ.

ມາດຕາ 18 ການຄວບຄຸມການນໍາໃຊ້ພະລັງງານ ແລະ ສິ່ງເສດເຫຼືອ

ໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕ້ອງມີແຜນການຄວບຄຸມການນໍາໃຊ້ພະລັງງານ, ການກໍາຈັດ ແລະ ບໍາບັດສິ່ງເສດເຫຼືອ ຢ່າງເໝາະສົມ ສາມາດຮູ້ໄດ້ຫົວໜ່ວຍຄວາມສິ້ນເບືອງພະລັງງານ ຕໍ່ຫົວໜ່ວຍຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຕ້ອງມີແຜນ ຫຼຸດຜ່ອນອັດຕາສ່ວນຄວາມສິ້ນເບືອງພະລັງງານ, ແຜນການນໍາໃຊ້ສິ່ງເສດເຫຼືອ ແລະ ຕ້ອງປະຕິບັດເປັນປະຈໍາ.

ມາດຕາ 19 ລະບົບການຮຽກເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນ

ໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕ້ອງມີລະບົບບັນທຶກຂໍ້ມູນວັດຖຸດິບ, ການຜະລິດ ແລະ ສະຫຼາກຜະລິດຕະພັນຢ່າງ ຈະແຈ້ງ ເມື່ອມີບັນຫາ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຕໍ່ສຸຂະພາບ, ເສດຖະກິດ, ສັງຄົມ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ ສາມາດ ກວດສອບ, ຮຽກເກັບຄືນໄດ້ຢ່າງຄົບຖ້ວນ ແລະ ທັນເວລາ.

ໝວດທີ 4

ການຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ

ມາດຕາ 20 ການສະເໜີຂໍຢັ້ງຢືນ ແລະ ຮັບຮອງໂຮງງານສີເຂົ້າທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານ

ເຈົ້າຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ ທີ່ມີຈຸດປະສົງຢາກໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນ ແລະ ຮັບຮອງມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ໃຫ້ປະກອບເອກະສານຕາມແບບຟອມ ທີ່ທາງຂະແໜງອຸດສາຫະກໍາ ແລະ ການຄ້າ ກໍານົດອອກ ແລ້ວສະເໜີ ຫາພະແນກອຸດສາຫະກໍາ ແລະ ການຄ້າແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ ເພື່ອຄົ້ນຄວ້າພິຈາລະນາຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ໄດ້ກໍານົດ.

ມາດຕາ 21 ຂັ້ນຕອນການຢັ້ງຢືນ ແລະ ຮັບຮອງໂຮງງານສີເຂົ້າທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານ

ພາຍຫຼັງ ທີ່ໄດ້ຮັບເອກະສານ ຕາມທີ່ກໍານົດໄວ້ໃນມາດຕາ 20 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ພະແນກອຸດສາ ຫະກໍາ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ ຕ້ອງກວດກາຄວາມຖືກຕ້ອງ ແລະ ຄົບຖ້ວນຂອງເອກະສານ.

ໃນກໍລະນີເອກະສານບໍ່ຖືກຕ້ອງ ຫຼື ບໍ່ຄົບຖ້ວນ ແມ່ນໃຫ້ແຈ້ງຜູ້ສະເໜີຊາບ ພາຍໃນ ສາມ ວັນລັດຖະ ການ ນັບແຕ່ວັນຮັບເອກະສານເປັນຕົ້ນໄປ ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ສະເໜີນໍາໄປປັບປຸງແກ້ໄຂໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ແລະ ຄົບຖ້ວນ.

ຖ້າເຫັນວ່າເອກະສານຖືກຕ້ອງ ແລະ ຄົບຖ້ວນ ແມ່ນໃຫ້ຄົ້ນຄວ້າພາຍໃນຄະນະວິຊາການ ທີ່ຮັບຜິດ ຊອບ ແລ້ວລົງໄປກວດກາສະພາບຕົວຈິງຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ ແລະ ປະເມີນຄວາມສອດຄ່ອງດ້ານມາດຕະຖານ ເຕັກນິກ ແລະ ມາດຕະຖານລະບົບຄຸ້ມຄອງບໍລິຫານໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕາມທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້. ຖ້າຄົບບັນດາມາດຕະຖານ, ແມ່ນຈະພິຈາລະນາອອກໃບຢັ້ງຢືນຮັບຮອງມາດຕະຖານພາຍໃນ ສິບຫ້າ ວັນລັດ ຖະການ ນັບແຕ່ວັນທີ່ລົງກວດກາ.

ໃນກໍລະນີ ຫາກເຫັນວ່າຍັງມີບາງມາດຕະຖານບໍ່ຄົບຖ້ວນ ຕ້ອງແຈ້ງເຫດຜົນເປັນລາຍລັກອັກສອນ ໃຫ້ ຜູ້ສະເໜີຂໍຊາບພາຍໃນ ສາມ ວັນລັດຖະການ ເພື່ອປັບປຸງຄືນໃຫ້ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານ.

ມາດຕາ 22 ການໝາຍມາດຕະຖານຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ

ການໝາຍມາດຕະຖານ ຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ ແມ່ນສັນຍາລັກ ຫຼື ເຄື່ອງໝາຍ ທີ່ກໍານົດຂຶ້ນໂດຍກະຊວງ ອຸດສາຫະກໍາ ແລະ ການຄ້າ ເພື່ອຮັບຮອງທາງດ້ານມາດຕະຖານເຕັກນິກ ຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າທີ່ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນ ມາດຕະຖານຕາມຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.

ການໝາຍມາດຕະຖານຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ ມີອາຍຸນໍາໃຊ້ ສາມ ປີ ແລະ ຈະປະເມີນຄືນ ກ່ອນໝົດອາຍຸ ທີກ ເດືອນ. ຖ້າການປະເມີນ ເຫັນວ່າ ມີບໍ່ຄົບຖ້ວນ ຕາມທີ່ກໍານົດໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້, ຕ້ອງແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ດໍາເນີນ

ກິດຈະການໂຮງງານສີເຂົ້າ ປັບປຸງແກ້ໄຂພາຍໃນ ຫົກ ເດືອນ ແລະ ຖ້າຍັງບໍ່ປັບປຸງແກ້ໄຂ ແມ່ນຈະຖືກໂຈະ ຫຼື ຖອນໃບຢັ້ງຢືນກາໝາຍມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ.

ມາດຕາ 23 ການນຳໃຊ້ກາໝາຍມາດຕະຖານຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ

ໂຮງງານສີເຂົ້າທີ່ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນ ແລະ ຮັບຮອງມາດຕະຖານແລ້ວ ສາມາດນຳໃຊ້ ແລະ ພິມກາໝາຍມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ໃສ່ຜະລິດຕະພັນຂອງຕົນເອງ ເພື່ອເປັນການໂຄສະນາສິ່ງເສີມທາງດ້ານການຕະຫຼາດ ແລະ ເປັນເງື່ອນໄຂໃນການເຂົ້າເຖິງນະໂຍບາຍຂອງລັດຖະບານ ເປັນຕົ້ນ ນະໂຍບາຍດ້ານພາສີ-ອາກອນ, ການເຂົ້າຫາແຫຼ່ງທຶນສົມທົບ, ນຳໃຊ້ກາໝາຍຄຸນນະພາບ (Quality Mark) ແລະ ໂຄງການສິ່ງອື່ນໆ ຂອງລັດຖະບານ .

**ໝວດທີ 5
ຂໍ້ຫ້າມ**

ມາດຕາ 24 ຂໍ້ຫ້າມທົ່ວໄປ

ຫ້າມບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ມີພິດຕິກຳ ດັ່ງນີ້:

1. ຂັດຂວາງການເຄື່ອນໄຫວຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກ່ຽວກັບວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ;
2. ໃຫ້ສິນບິນແກ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ ແລະ ພະນັກງານ ເພື່ອຜົນປະໂຫຍດຂອງຕົນ;
3. ມີພິດຕິກຳອື່ນ ທີ່ເປັນການລະເມີດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 25 ຂໍ້ຫ້າມສຳລັບໂຮງງານສີເຂົ້າທີ່ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນ ແລະ ຮັບຮອງມາດຕະຖານ

ຫ້າມໂຮງງານສີເຂົ້າທີ່ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນ ແລະ ຮັບຮອງມາດຕະຖານ ມີພິດຕິກຳ ດັ່ງນີ້:

1. ເຄື່ອນໄຫວກິດຈະການ ໂດຍບໍ່ສອດຄ່ອງຕາມເງື່ອນໄຂມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າທີ່ໄດ້ຢັ້ງຢືນ;
2. ນຳເອົາກາໝາຍມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າທີ່ໄດ້ຢັ້ງຢືນ ແລະ ຮັບຮອງນັ້ນ ໄປໃຊ້ໃນເປົ້າໝາຍອື່ນທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມການອະນຸຍາດ;
3. ປ່ອຍປະລະເລີຍ, ຂາດການປົວລະບັດຮັກສາໂຮງງານສີເຂົ້າ, ບໍ່ໃຫ້ຢູ່ໃນມາດຕະຖານຕາມທີ່ໄດ້ຢັ້ງຢືນ ແລະ ຮັບຮອງໃຫ້ນັ້ນ;
4. ໃຫ້ສິນບິນ; ປອມແປງເອກະສານ, ປົດບັງຂໍ້ມູນຄວາມຈິງ, ຂັດຂວາງ ຫຼື ບໍ່ໃຫ້ຄວາມຮ່ວມມືແກ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
5. ມີພິດຕິກຳອື່ນ ທີ່ເປັນການລະເມີດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 26 ຂໍ້ຫ້າມສຳລັບເຈົ້າໜ້າທີ່ ແລະ ພະນັກງານ

ຫ້າມເຈົ້າໜ້າທີ່ ແລະ ພະນັກງານ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ມີພິດຕິກຳ ດັ່ງນີ້:

1. ສວຍໃຊ້ອຳນາດ, ໜ້າທີ່, ຕຳແໜ່ງ, ສົມຮູ້ຮ່ວມຄິດ ຫຼື ມີວິທີການອື່ນ ເພື່ອຫາຜົນປະໂຫຍດສ່ວນຕົວ;
2. ເຊັນເອກະສານຮັບຮອງ ຫຼື ຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານ ທີ່ບໍ່ສອດຄ່ອງຕາມເງື່ອນໄຂ ແລະ ມາດຕະຖານ ເຕັກນິກທີ່ກຳນົດໄວ້;
3. ຮັບ ຫຼື ທວງເອົາສິນບິນຈາກເຈົ້າຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ;
4. ເມີນເສີຍຕໍ່ການປະຕິບັດໜ້າທີ່, ກົດໝ່ວງ, ທ່ວງດຶງການພິຈາລະນາເອກະສານ, ປອມແປງເອກະ

ສານ ຫຼື ປອມແປງລາຍເຊັນຜູ້ມີສິດອຳນາດ;

5. ມີພິດຕິກຳອື່ນ ທີ່ເປັນການລະເມີດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ໝວດທີ 6

ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ

ມາດຕາ 27 ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ

ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ຂອງຂະແໜງການອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ປະກອບມີ ສາມຂັ້ນ ດັ່ງນີ້:

1. ຂັ້ນສູນກາງ ແມ່ນກົມອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ;
2. ຂັ້ນແຂວງ ແມ່ນພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ;
3. ຂັ້ນເມືອງ ແມ່ນຫ້ອງການອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ເມືອງ, ນະຄອນ.

ມາດຕາ 28 ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງກົມອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ

ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ກົມອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ ມີສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ດັ່ງນີ້:

1. ຄົ້ນຄວ້າສ້າງ ແລະ ປັບປຸງນິຕິກຳ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ເພື່ອນຳສະເໜີຂັ້ນເທິງພິຈາລະນາ;
2. ຄົ້ນຄວ້າສ້າງປຶ້ມຄູ່ມືດ້ານເຕັກນິກ, ກາໝາຍມາດຕະຖານ ເພື່ອຍົກລະດັບໂຮງງານສີເຂົ້າໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານ;
3. ໂຄສະນາເຜີຍແຜ່, ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ;
4. ໃຫ້ຄຳແນະນຳທາງດ້ານວິຊາການ, ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ໃຫ້ຂັ້ນສູນກາງ ແລະ ຫ້ອງຖິ່ນ;
5. ພົວພັນ ແລະ ຮ່ວມມືກັບອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນ, ພາກເອກະຊົນ ກ່ຽວກັບວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ;
6. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານມາດຕະຖານ;
7. ຕິດຕາມ, ກວດກາ, ສະຫຼຸບລາຍງານການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ໃຫ້ຂັ້ນເທິງຊາບເປັນແຕ່ລະໄລຍະ;
8. ນຳໃຊ້ສິດສິດ ແລະ ປະຕິບັດໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມທີ່ກຳນົດໃນກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 29 ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ

ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ ມີສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ດັ່ງນີ້:

1. ຜັນຂະຫຍາຍ, ໃຫ້ຄຳແນະນຳກ່ຽວກັບມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ແກ່ຜູ້ປະກອບການ;
2. ໂຄສະນາເຜີຍແຜ່ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ;
3. ຄົ້ນຄວ້າພິຈາລະນາ ອອກ, ໂຈະ, ຖອນ, ຍົກເລີກ ໃບຢັ້ງຢືນ ແລະ ກາໝາຍມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ;

4. ລົງຕິດຕາມ, ກວດກາ, ປະເມີນການປະຕິບັດ ຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າກ່ອນ ແລະ ຫຼັງການຮັບຮອງ ມາດຕະຖານເຕັກນິກ ຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ ໃນຂອບເຂດແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ ຂອງຕົນ;
5. ຮັບຮອງແຜນການປັບປຸງແກ້ໄຂໂຮງງານສີເຂົ້າ ຕາມມາດຕະຖານເງື່ອນໄຂ ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້;
6. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນຂອງຕົນ ເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິ ບັດວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ;
7. ຕິດຕາມ, ກວດກາ, ສະຫຼຸບລາຍງານ ກ່ຽວກັບການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານ ສີເຂົ້າ ໃຫ້ຂັ້ນເທິງຊາບເປັນແຕ່ລະໄລຍະ;
8. ນຳໃຊ້ສິດ ແລະ ປະຕິບັດໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມທີ່ກຳນົດໃນກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 30 ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງຫ້ອງການອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າເມືອງ, ນະຄອນ

ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານ ມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ຂອງຫ້ອງການອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າເມືອງ ນະຄອນ ມີສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ດັ່ງນີ້:

1. ໃຫ້ຄຳແນະນຳ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ ໃຫ້ຜູ້ປະກອບການທີ່ມີຈຸດປະສົງຢາກປັບປຸງ ໂຮງງານສີເຂົ້າໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານ;
2. ໂຄສະນາເຜີຍແຜ່ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ;
3. ຮ່ວມລົງຕິດຕາມ, ກວດກາ, ປະເມີນການປະຕິບັດຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ ກ່ອນສະເໜີຂໍການຮັບຮອງ ທາງດ້ານມາດຕະຖານເຕັກນິກ ຂອງໂຮງງານສີເຂົ້າ ໃນຂອບເຂດເມືອງ, ນະຄອນ ຂອງຕົນ;
4. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນຂອງຕົນ ເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິ ບັດວຽກງານມາດຕະຖານໂຮງງານສີເຂົ້າ;
5. ສະຫຼຸບລາຍງານສະພາບການເຄື່ອນໄຫວໂຮງງານສີເຂົ້າ ໃນເມືອງ, ນະຄອນ ຂອງຕົນໃຫ້ພະແນກ ອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ ທຸກໆ ສາມເດືອນ;
6. ນຳໃຊ້ສິດ ແລະ ປະຕິບັດໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ໝວດທີ 7

ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ ແລະ ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ມາດຕາ 31 ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຈະໄດ້ ຮັບການຍ້ອງຍໍ ແລະ ນະໂຍບາຍຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ໂຮງງານສີເຂົ້າທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ມີຜົນງານດີເດັ່ນ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຈະໄດ້ຮັບ ບຸລິມະສິດ ໃນການສະໜອງຜະລິດຕະພັນ ໃຫ້ແກ່ໂຄງການລົງທຶນຂອງລັດ, ບຸລິມະສິດໄດ້ຮັບການສະໜອງ ທຶນໃນໂຄງການສິ່ງເສີມການຜະລິດເປັນສິນຄ້າ ແລະ ຄ້າປະກັນສະບຽງອາຫານ ແລະ ໂຄງການຮ່ວມມື ພັດທະນາຕ່າງໆ ລວມທັງນະໂຍບາຍສິ່ງເສີມອື່ນໆ ຂອງລັດຖະບານ.

ມາດຕາ 32 ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ລະເມີດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຈະຖືກປະຕິບັດມາດຕະການສຶກສາ ອົບຮົມ, ປະຕິບັດມາດຕະການທາງວິໄນ, ປັບໃໝ ຫຼື ລົງໂທດທາງອາຍາ ຕາມແຕ່ລະກໍລະນີ ເບົາ ຫຼື ໜັກ.

ໝວດທີ 8
ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

ມາດຕາ 33 ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ກົມອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ, ພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງ, ນະຄອນ
ຫຼວງ ແລະ ຫ້ອງການອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າເມືອງ, ນະຄອນ ເປັນເຈົ້າການເຜີຍແຜ່, ແນະນຳ ແລະ ຈັດຕັ້ງ
ປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ໃຫ້ມີປະສິດຜົນ ໂດຍປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນຂອບເຂດທົ່ວ
ປະເທດ.

ມາດຕາ 34 ຜົນສັກສິດ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຜົນສັກສິດພາຍຫຼັງລົງລາຍເຊັນ ແລະ ພິມລົງໃນຈົດໝາຍເຫດທາງລັດຖະການ
ສືບທໍາ ວັນ.

ຊ

ລັດຖະມົນຕີ



ປອ.ຄຳແພງ ໄຊສົມແພງ