



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ

ເລກທີ: 986 /ຖວທ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ: 14 ພຸດືສ. 2021

ຂໍ້ຕົກລົງ
ວ່າດ້ວຍ ຮັນອາຫານ

- ອີງຕາມ ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍ ການທ່ອງທ່ຽວ ສະບັບປັບປຸງ ເລກທີ 32/ສົພຊ, ລົງວັນທີ 24 ກໍລະກົດ 2013;
- ອີງຕາມດຳລັດ ວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວຂອງກະຊວງກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ສະບັບເລກທີ 95/ນຍ, ລົງວັນທີ 09 ມິນາ 2017.
- ອີງຕາມ ຕຳສັ່ງຂອງນໍາຢືນລັດຖະມົນຕີ ວ່າດ້ວຍ ການປັບປຸງວຽກງານບໍລິການ ການອອກໃບອະນຸຍາດລົງທຶນ ແລະ ການອອກໃບອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກົດ ສະບັບເລກທີ 03/ນຍ, ລົງວັນທີ 21 ມັງກອນ 2020;

ລັດຖະມົນຕີ ອອກຂໍ້ຕົກລົງ :

ໝວດທີ 1
ບົດບັນຍັດທີ່ວ່ໄປ

ມາດຕາ 1 ຈຸດປະສົງ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ກຳນົດຫຼັກການ, ລະບຽບການ ແລະ ມາດຕະການ ກ່ຽວກັບການສົ່ງເສີມ ແລະ ຄຸມຄອງຮັນອາຫານ ໃຫ້ມີຄວາມເປັນລະບຽບຮຽບຮ້ອຍ, ສະຫງົບ, ປອດໄຟ, ມີຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸດທໍາ, ຖືກຕ້ອງ, ສະອາດ, ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ມາດຕະຖານ ເຜື່ອປົກປ້ອງສິດ ຜົນປະໂຫຍດ ຂອງບຸກຄົນ ແລະ ນິຕິບຸກຄົນ ແນໃສ ດຶງດຸນນັກທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ນັກລົງທຶນ, ສົ່ງເສີມການຜະລິດສິນຄ້າພາຍໃນ ເຊື່ອມໂຍງກັບຜາກຝັ້ນ ແລະ ສາກົນ, ສ້າງລາຍຮັບ, ສ້າງວຽກເຮັດງານທຳ, ກະຈາຍລາຍໄດ້ສຸ່ສັງຄົມ ປະກອບສ່ວນຝັດທະນາປະເທດຊາດໃຫ້ຂະຫຍາຍຕົວຕາມທິດສືຂຽວ ແລະ ຍືນຍິງ.

ມາດຕາ 2 ຮັນອາຫານ

ຮັນອາຫານ ແມ່ນ ສະຖານທີ່ບໍລິການອາຫານ ສຳລັບ ນັກທ່ອງທ່ຽວ, ນັກເຕີນຫາງ ແລະ ບຸກຄົນທີ່ວ່ໄປ ທີ່ມີຄວາມສິນໃຈ ຂໍ້ມີລະບົບໂຄງສ້າງ ເປັນຕິກີ, ອາຄານ, ຮັນ, ຫ້ອງ, ສວນອາຫານ, ຜັດຕາຄານ, ຮັນອາຫານປະຈຳເຮືອ-ແພ, ລົດ ຫຼື ພາຫານ ແລະ ອື່ນງ ຂໍ້ມີການຕີບແຕ່ງສ່ວຍງາມຕາມຍຸກສະໄໝໝຂອງຄ່ານີ້ມີຄວາມຕ້ອງການ, ມີຫຼາກຫຼາຍຮູບແບບ ແລະ ລະດັບ ທີ່ແຕກຕ່າງກັນ, ມີລະບົບບໍລິຫານຈັດການ ແລະ ການບໍລິການໃນຮູບແບບທຸລະກົດ, ມີສົ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກດ້ານການບໍລິການອາຫານ ທີ່ມີຄຸນນະພາບ, ມາດຕະຖານ, ສະອາດ ແລະ ປອດໄຟ.

ມາດຕາ 3 ການອະທິບາຍຄໍາສັບ

ຄໍາສັບທີ່ນີ້ໃຊ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຄວາມໝາຍ ດັ່ງນີ້:

1. ອາຫານ ພາຍເຖິງ ວັດຖຸ ຫຼື ສານໃດໆນີ້ ຂໍ້ຢູ່ໃນຮູບແບບສຳເລັດຮູບ, ເຄີ່ງສຳເລັດຮູບ ຫຼື ບໍ່ທັນໄດ້ປຸງແຕ່ງ ເຊັ່ນ: ອາຫານສິດ ຫຼື ດີບ ເຜື່ອການບໍລິໂພກຂອງຄົນ ລວມທັງເຕືອງດື່ມ, ຜະລິດຕະພັນອື່ນ ແລະ ສານໃດໆນີ້ ທີ່ນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດ, ການກະກຽມປຸງແຕ່ງ ຫຼື ການບໍ່ບໍ່ດອກອາຫານ;
2. ຜູ້ປະກອບການທຸລະກົດຮັນອາຫານ ພາຍເຖິງ ເຈົ້າຂອງກົດຈະການທຸລະກົດຮັນອາຫານ;

ຄົມ;

2. ສອດຄ່ອງກັບແນວທາງນະໂຍບາຍ, ກົດໝາຍ, ລະບຽບການ, ຍຸດທະສາດການທ່ອງທ່ຽວ, ແຜນຝັດທະນາ ເສດຖະກິດ-ສັງຄົມແຫ່ງຊາດ, ການຂະໜາຍຕົວຂອງເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ແລະ ການຍົກລະດັບຊີວິດການ ເປັນຢູ່ຂອງປະຊາຊົນໃຫ້ດີຂຶ້ນ;
3. ຮັບປະກັນຄວາມສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ດ້ວນອາຫານ, ການບໍລິການ ແລະ ການຜະລິດ-ບຸງແຕ່ງອາຫານ;
4. ຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ຕໍ່ສຸຂະພາບ ແລະ ຊັບສິນຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ;
5. ປະສານສືມທີບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ເສີມທະວີການຄຸ້ມຄອງສັງຄົມ ຢ້າງລວມສູນ ແລະ ເປັນເອກະພາບທົ່ວປະເທດ;
6. ປົກປ້ອງສິດ ແລະ ຜົນປະໂຫຍດ ຂອງ ລັດ, ລວມໜູ້, ປະຊາຊົນ, ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ, ການຈັດຕັ້ງ, ນັກ ທ່ອງທ່ຽວ, ນັກລົງທຶນ ແລະ ຜູ້ປະກອບການ ທີ່ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ;
7. ຮັບປະກັນຄວາມຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກສຸຂະອະນາໄມ, ສະອາດ, ປອດໄພ, ສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸຕິທໍາ ແລະ ກົງຕ້ອງ;
8. ຮັບປະກັນການອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດໃຫ້ມີຄວາມສະດວກ ກະທັດຮັດ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸຕິທໍາ, ຖືກ ຕ້ອງຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
9. ຮັບປະກັນຄວາມສະເໜີພາບຕໍ່ໜ້າກົດໝາຍ ແລະ ການແຂ່ງຂັນດ້ານທຸລະກິດ ທີ່ເປັນທໍາ;
10. ເສີມຂະໜາຍ ແລະ ຜັດທະນາສືມມີແຮງງານ, ການບໍລິການ, ການບຸງແຕ່ງອາຫານ, ອາຫານລາວ, ການຊົມ ໃຊີຜົນຕະຜົນພາຍໃນ ແລະ ໂຄສະນາສິ່ງເສີມອາຫານລາວ ສູສາກົນ;
11. ປົກປ້ອງຮັກສາສິ່ງແວດລ້ອມ, ຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ ແລະ ວັດທະນະທຳຕົງມະຂອງຊາດ.

ມາດຕາ 6 ຂອບເຂດການນໍາໃຊ້ຂໍ້ກິກລົງ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ນໍາໃຊ້ສໍາລັບບຸກຄົນ ແລະ ນິຕິບຸກຄົນ ຫັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການ ດໍາເນີນທຸລະກິດຮັດ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການອາຫານນອກສະຖານທີ່ ເຝື່ອຫວັງຜົນກໍາໄລໃນຮູບແບບທຸລະກິດ.

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ບໍ່ກວມເອົາການຂາຍອາຫານ ຢູ່ຕາມແຜງລອຍແຄມຫາງ, ຢູ່ຕະຫຼາດສິດ, ລົ້ງຕ່າງອາຫານ, ລົດຖື-ລົດຈັກຕ່າງອາຫານ, ການຂາຍອາຫານແບບຫົວ-ຫາບ ຂອງບຸກຄົນ, ຮັດ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການອາຫານໃຫ້ຫາງລັດຖະການ ຫຼື ສາສະນະສະຖານທີ່ສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນ ເຝື່ອສາຫາລະນະປະໂຫຍດ, ການກຸ່ສົນ, ການຊ່ວຍເຫຼືອສັງຄົມ ທີ່ບໍ່ຫວັງຜົນກໍາໄລ ແລະ ບໍ່ມີການເຄື່ອນໄຫວ ທີ່ມີລັກສະນະປະຈໍາ ເຝື່ອຫວັງຜົນຫາງທຸລະກິດ ແລະ ການຄ້າ.

ມາດຕາ 7 ການຮ່ວມມືສາກົນ

ລັດ ສິ່ງເສີມການຜົວັນຮ່ວມມືກັບຕ່າງປະເທດ, ພາກຝົ້ນ, ອານຸພາກຝົ້ນ ແລະ ສາກົນ ກ່ຽວກັບວຽກງານສິ່ງເສີມ, ຜັດທະນາ ແລະ ຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮັດ້ານອາຫານ, ສືມມີແຮງງານ, ການບຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ການບໍລິການອາຫານ ດ້ວຍການແລກປັນປົດຮູນ, ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ເຕັກໂນໂລຊີ, ປະສິບການ, ການຝຶກອົບຮົມ, ການກັດສະນະສຶກສາ, ການຮຽນ-ການສອນ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ວຽກງານທຸລະກິດຮັດ້ານອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ.

ຫນວດທີ 2 ນະໂຍບາຍສິ່ງເສີມທຸລະກິດຮັດ້ານອາຫານ

ມາດຕາ 8 ນະໂຍບາຍ ສິ່ງເສີມຕາມເຂດ

ເຝື່ອຜົນຂະໜາຍ ນະໂຍບາຍຂອງລັດ ກ່ຽວກັບການສິ່ງເສີມກິດຈະການຕາມຂະແໜງການ ແລະ ຕາມເຂດ, ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮັດ້ານອາຫານ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດຢ່າງຖືກຕ້ອງ ແລະ ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານຮັດ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຈະໄດ້ຮັບການຝຶຈາລະນາ ນະໂຍບາຍສິ່ງເສີມ ຕາມເຂດ ຕັ້ງນີ້:

- ເຂດ 1 ທ່າງເຕິ່ງ ເຂດທຸກຍາກ, ທ່າງໄກສອກຍື້ກ, ຜົ້ນຖານໂຄງລ່າງເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ບໍ່ເອື້ອຍ່ານວຍແກ່ການລົງທຶນ ແລະ ການດໍາເນີນທຸລະກິດ. ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮັດ້ານອາຫານ ທີ່ສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນຢູ່ເຂດດັ່ງກ່າວ ຈະໄດ້

ຮັບນະໂຍບາຍຕາມມາດຕາ 9 ແລະ ມາດຕາ 10 ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້;

- ເຂດ 2 ຫາຍເຖິງ ເຂດທີ່ມີຜົນຖານໂຄງລ່າງດ້ານເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ເຊື້ອອ່ານວຍໃຫ້ແກ່ການລົງທຶນ ແລະ ການດໍາເນີນທຸລະກິດ. ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນຢູ່ເຂດດັ່ງກ່າວ ຈະບໍ່ໄດ້ຮັບນະໂຍບາຍ ເນື່ອງຈາກ ຜົນຖານໂຄງລ່າງ ແລະ ສິ່ງໆອ່ານວຍຄວາມສະດວກດ້ານຕ່າງໆ ມີຄວາມສະດວກສະບາຍ, ມີຄວາມຜ້ອມຊູງ ແລະ ສາມາດຮ້ອງຮັບການລົງທຶນໄດ້ເປັນຢ່າງດີ;
- ເຂດ 3 ຫາຍເຖິງ ເຂດເສດຖະກິດສະເພາະ, ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕັ້ງຂຶ້ນຢູ່ເຂດດັ່ງກ່າວ ແມ່ນໃຫ້ ປະຕິບັດຕາມນະໂຍບາຍຂອງເຂດເສດຖະກິດສະເພາະ ຕາມກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 9 ນະໂຍບາຍຍົກເວັ້ນອາກອນກໍາໄລ ຕາມເຂດ

ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ແລະ ໄດ້ຮັບການຢືນຢັນມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ນັບແຕ່ລະດັບ 1-5 ດອກຈຳປາ ຕາມຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ຢ່າງດີກັນຕ້ອງແລ້ວ ຈະໄດ້ຮັບນະໂຍບາຍຍົກເວັ້ນອາກອນກໍາໄລ ຕາມເຂດ ເປັນເວລາທີ່ດັ່ງກ່າວ ໂດຍນັບແຕ່ມີໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດເປັນຕົ້ນໄປ ດັ່ງນີ້ :

1. ລະດັບ 5 ດອກຈຳປາ ຕັ້ງຢູ່ເຂດ 1 ນະໂຍບາຍ 5 ປີ;
2. ລະດັບ 4 ດອກຈຳປາ ຕັ້ງຢູ່ເຂດ 1 ນະໂຍບາຍ 4 ປີ;
3. ລະດັບ 3 ດອກຈຳປາ ຕັ້ງຢູ່ເຂດ 1 ນະໂຍບາຍ 3 ປີ;
4. ລະດັບ 2 ດອກຈຳປາ ຕັ້ງຢູ່ເຂດ 1 ນະໂຍບາຍ 2 ປີ;
5. ລະດັບ 1 ດອກຈຳປາ ຕັ້ງຢູ່ເຂດ 1 ນະໂຍບາຍ 1 ປີ;
6. ເຂດ 3 ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມນະໂຍບາຍເຂດເສດຖະກິດສະເພາະ.

ສໍາລັບຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບການຢືນຢັນມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຈະບໍ່ໄດ້ຮັບນະໂຍບາຍຕາມມາດຕາ 9 ແລະ ມາດຕາ 10 ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້.

ມາດຕາ 10 ນະໂຍບາຍຍົກເວັ້ນພາສີ ແລະ ອາກອນມຸນຄ່າເຜີ່ມ

ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດຢ່າງຖືກຕ້ອງ ແລະ ໄດ້ຮັບການຢືນຢັນມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ລະດັບ 1-5 ດອກຈຳປາ ນອກຈາກໄດ້ຮັບນະໂຍບາຍຕາມມາດຕາ 9 ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ແລ້ວ ຍັງຈະໄດ້ຮັບນະໂຍບາຍຍົກເວັ້ນພາສີ ແລະ ອາກອນມຸນຄ່າເຜີ່ມ ເປັນ 0% ພາຍໃນ 1 ປີ ນັບແຕ່ມີໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ແລະ ການຢືນຢັນມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ເປັນຕົ້ນໄປ ສໍາລັບການນໍາເຂົ້າວັດຖຸປະກອນ, ເຕືອງຈັກຜະລິດ ແລະ ບຸງແຕ່ງອາຫານ ເພື່ອຮັບໃຊ້ການຜະລິດທຸລະກິດ ໂດຍກິງ ທີ່ບໍ່ສາມາດຜະລິດ ຫຼື ສະຫອງຢູ່ພາຍໃນ ສປປ ລາວ.

ໜົວດີ 3

ປະເຟ ແລະ ຊຸບແບບທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

ມາດຕາ 11 ປະເຟຮ້ານອາຫານ

ຮ້ານອາຫານ ທີ່ກໍານົດຢູ່ໃນຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ມີ 2 ປະເຟ ດັ່ງນີ້:

1. ຮ້ານອາຫານທົ່ວໄປ;
2. ຮ້ານອາຫານໃນເຕືອຂອງທຸລະກິດຕ້າມການທ່ອງທ່ຽວ.

ມາດຕາ 12 ຊຸບແບບທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ກໍານົດຢູ່ໃນຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ມີ 2 ຊຸບແບບ ດັ່ງນີ້:

1. ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ບໍລິການອາຫານ ນອກສະຖານທີ່ຮ້ານອາຫານ;

2. ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ບໍລິການອາຫານ ໃນສະຖານທີ່ຮ້ານອາຫານ.

ໝວດທີ 4

ມາດຕະຖານ ແລະ ການຈັດລະດັບຮ້ານອາຫານ

ມາດຕາ 13 ມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານ

ມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານ ແມ່ນການກຳນົດຄຸນລັກສະນະສະເພາະຂອງຜະລິດຕະພັນ, ສິນຄ້າ, ການບໍລິການ, ຂະບວນການ, ກໍາມະວິທີ, ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ບັນຫາອື່ນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບມາດຕະຖານລວມ ແລະ ມາດຕະຖານສະເພາະຂອງຮ້ານອາຫານ ເຝື່ອຕີລາຄາ, ຈັດແປງປະເຟ ແລະ ຈັດລະດັບຄຸນນະພາບຂອງສິ່ງທີ່ກ່າວມານັ້ນ.

ມາດຕາ 14 ມາດຕະຖານລວມ ແລະ ສະເພາະຂອງຮ້ານອາຫານ

ມາດຕະຖານລວມ ແລະ ສະເພາະຂອງຮ້ານອາຫານ ນອກຈາກກ່າວວູ້ໃນມາດຕາ 13 ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ແລ້ວ ຍັງເປັນການກຳນົດລະດັບຄວາມແຕກຕ່າງໜາງດ້ານປະລິມານ ແລະ ຄຸນລັກສະນະສະເພາະຂອງຮ້ານອາຫານ ແຕ່ລະປະເຟ, ຊຶ່ງມາດຕະຖານລວມ ແລະ ມາດຕະຖານສະເພາະຂອງຮ້ານອາຫານ ຈະໄດ້ກຳນົດຕ່າງໜາກ.

ມາດຕາ 15 ການຈັດລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານ

ຮ້ານອາຫານແຕ່ລະປະເຟ ຈະໄດ້ຮັບການຈັດລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ພາຍໃນ 90 ວັນ ນັບແຕ່ມີໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດເປັນຕົ້ນໄປ ແລະ ໃນທຸກໆ 2 ປີ ນັບຈາກມີໄດ້ຮັບການຢືນຢັນລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຄັ້ງຫຼ຾ກສຸດເປັນຕົ້ນໄປ ຈະຕ້ອງມີການປະເມີນລະດັບມາດຕະຖານຕົ້ນໃໝ່ ໄດ້ຍິ້ງເຊົາເຕືອນສຸດທ້າຍຂອງທຸກໆ 2 ປີ ເປັນຈຸດປະເມີນຕົ້ນ.

ຕ້ອງໝາຍລະດັບມາດຕະຖານ ຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຕີເອີ້ນຮູບຄອກຈຳປາ ເປັນສັນຍາລັກ ນັບແຕ່ 1-5 ດອກຈຳປາ, ລະດັບຫົ່ງດອກຈຳປາ ແມ່ນລະດັບມາດຕະຖານຂັ້ນຕ່າສຸດ ແລະ ລະດັບຫ້າດອກຈຳປາ ແມ່ນລະດັບມາດຕະຖານຂັ້ນສູງສຸດ ໄດ້ມີຄວາມແຕກຕ່າງໜັກລຽງຕາມລຳດັບ.

ການຈັດລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຕ້ອງມີຄະນະກຳມະການ, ຢູ່ໃນຄະນະກຳມະການ ໃຫ້ມີຕົວແທນພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເຂົ້າຮ່ວມ ໄດ້ມີຮອງລັກຖະມົນຕີ ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ເປັນປະຫານ ໄດ້ມີຕົວແທນພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເຂົ້າຮ່ວມ ແລະ ມີກອງເລົຂາ ເປັນເສນາທິການຊ່ວຍງົກ.

ຄະນະກຳມະການຈັດລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຈະກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບການຕ່າງໜາກ.

ໝວດທີ 5

ການອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

ມາດຕາ 16 ການສະເໜີຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດ

ບຸກຄົນ ແລະ ນິຕິບຸກຄົນ ທີ່ມີຈຸດປະສົງສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມມາດຕາ 19 ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ແລະ ເຈັ້ງຂັ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດຢູ່ຂະແໜງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຕາມລະບຽບ, ພາຍຫຼັງຂັ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດຢ່າງຖືກຕ້ອງແລ້ວ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມມາດຕາ 20 ຂໍ ກ ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ແລະ ຍືນຄ້າຮອງຢູ່ທ້ອງການຄະນະກຳມະການປະສານງານ ການບໍລິການລົງທຶນປະຕຸງວຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຫຼື ປ່ອນທີ່ຢູ່ໃກ້ທີ່ສຸດ ແລະ ສະດວກທີ່ສຸດສໍາລັບຜູ້ຍືນຄໍາຮ້ອງ.

ມາດຕາ 17 ປອນຢືນຄໍາຮ້ອງ ສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ

ບຸກຄົນ ແລະ ມີຕີບຸກຄົນທີ່ມີຈຸດປະສົງຢືນຄໍາຮ້ອງສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມມາດຕາ 16 ຂອງຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້, ເມື່ອຄະນະກຳມະການປະສານງານ ການບໍລິການລົງທຶນປະຖຽງວຂອງຂະແໜງກະແໜງຊ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໄດ້ຮັບຄໍາຮ້ອງຢ່າງຖືກຕ້ອງ ຄືບຖ້ວນແລ້ວ ຕ້ອງສົ່ງໃຫ້ກົມຄຸມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ/ພະແນກຖະແໜງຊ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ, ຫ້ອງການຖະແໜງຊ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ການການແບ່ງຂັ້ນຄຸມຄອງ ພາຍໃນ 2 ວັດລັດຖະການ ນັບແຕ່ມີ ໄດ້ຮັບຄໍາຮ້ອງເປັນຕົ້ນໄປ ເຝືອຄົ້ນຄວັຟິຈາລະນາ ໄດ້ຍໄວ.

ມາດຕາ 18 ກຳນົດເວລາ ຜິຈາລະນາຄໍາຮ້ອງ ສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ

ກົມຄຸມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ/ພະແນກຖະແໜງຊ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ/ຫ້ອງການຖະແໜງຊ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໄດ້ຮັບຄໍາຮ້ອງສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ສະເໜີຢືນການສືບດໍາເນີນທຸລະກິດ ຢ່າງຖືກຕ້ອງຄືບຖ້ວນແລ້ວ ຕ້ອງປະສານກັບພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງຄົ້ນຄວ້າ ຜິຈາລະນາ ແລະ ອອກໃບອະນຸຍາດໃຫ້ຜູ້ເປັນເຈົ້າຂອງທຸລະກິດຜ້ອມທັງແຈ້ງຄ່າທ່ານຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການໃຫ້ຜູ້ທີ່ຢືນຄໍາຮ້ອງຮັບຊາບພາຍໃນ 7 ວັດລັດຖະການ ນັບແຕ່ມີຮັບຄໍາຮ້ອງເປັນຕົ້ນໄປ ຫຼື ຕອບປະຕິເສດ ດ້ວຍເຫດຜົນທາງດ້ານກົດໝາຍ ໃນກໍລະນີບໍ່ເຫັນດີ.

ມາດຕາ 19 ເງື່ອນໄຂຂອງການດໍາເນີນທຸລະກິດ

ບຸກຄົນ ແລະ ມີຕີບຸກຄົນ ທີ່ຈະດໍາເນີນທຸລະກິດ ຕ້ອງມີເງື່ອນໄຂ ດັ່ງນີ້:

1. ເປັນບຸກຄົນ ຫຼື ມີຕີບຸກຄົນທີ່ໄດ້ຂັ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດຮ້ານອາຫານ ຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍຂອງສປປ ລາວ;
2. ມີທຶນຈິດທະບຽນ ຖືກຕ້ອງຕາມຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້, ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການກ່ຽວຂ້ອງ;
3. ເປັນບຸກຄົນ ຫຼື ມີຕີບຸກຄົນ ທີ່ກົດໝາຍບໍ່ເກືອດຫ້າມ.

ມາດຕາ 20 ການປະກອບເອກະສານ ສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ

ກ. ເອກະສານ ຄໍາຮ້ອງ ສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ ມີ ດັ່ງນີ້:

1. ໃບຄໍາຮ້ອງ ສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ 1 ໃບ;
2. ສໍາເນົາ ໃບທະບຽນວິສາຫະກິດຮ້ານອາຫານ 1 ໃບ;
3. ສໍາເນົາ ສໍານວນຄໍາຮ້ອງຂໍຂັ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດ 1 ຊຸດ;
4. ສໍາເນົາ ກົດລະບຽບພາຍໃນຂອງວິສາຫະກິດ 1 ຊຸດ;
5. ອຸບຖ່າຍເຈົ້າຂອງວິສາຫະກິດ 3×4 ຊຸມ 2 ໃບ.

ຂ. ເອກະສານ ຄໍາຮ້ອງ ສະເໜີສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດ ມີ ດັ່ງນີ້:

1. ໃບຄໍາຮ້ອງ ສະເໜີສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດ 1 ໃບ;
2. ໃບເສຍອາກອນ ຫຼື ໃບຢືນເສຍອາກອນ ປະຈໍາປີຫຼັງສຸດ.

ມາດຕາ 21 ທຸລະກິດສະຫງວນ

ວັດ ສະຫງວນ ບາງທີ່ວ່າງທຸລະກິດບໍລິການຮ້ານອາຫານ ທີ່ມີຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ລົງທຶນໜ້ອຍ ໃຫ້ສະເພາະຄົນລາວ ເຊັ່ນ ການຂາຍອາຫານຢູ່ຕາມແຜງລອຍແຕມທາງ, ຢູ່ຕະຫຼາກສິດ, ລົງທຶນຕ່າງອາຫານ, ລົດຖືບ-ລົດຈັກຕ່າງອາຫານ, ການຂາຍອາຫານແບບຫົວ-ຫາບຂອງບຸກຄົນ, ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ລະບຸໃນມາດຕາ 27, ຂໍ 3 ແລະ ຂໍ 4 ຂອງຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້.

ຢ່າງ

ໝວດທີ 6

ໃບອະນຸຍາດ ແລະ ການນໍາໃຊ້ໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ

ມາດຕາ 22 ໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ

ໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ແມ່ນໃບຢັ້ງຢືນຈາກພາກລັດ ອະນຸຍາດໃຫ້ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດໄດ້ຫຸ້ນີ້ ເພື່ອຢັ້ງຢືນການດໍາເນີນທຸລະກິດຂອງບຸກຄົນ ຫຼື ນິຕິບຸກຄົນ ໃນການດໍາເນີນກິດຈະການທຸລະກິດ ທີ່ມີຄວາມສຽງຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ, ເສດຖະກິດ, ວັດທະນະທຳ-ສັງຄົມ, ຄວາມສະຫງົບປອດໄພ ແລະ ຄວາມໝັ້ນຕົງຂອງຊາດ.

ມາດຕາ 23 ການນໍາໃຊ້ໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ

ໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ເປັນກໍາມະສິດຂອງຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໂດຍກົງຈາກລັດ ແລະ ມີອາຍຸການນໍາໃຊ້ຕະຫຼອດໄປ, ແຕ່ພາຍໃນເດືອນສຸດທ້າຍຂອງແຕ່ລະປີ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດຈາກຂະໜາງຖະແຫຼງຊ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ຫຼືກ່ຽວຂ້ອງ ຕາມຂັ້ນຕອນທີ່ກໍານົດຢູ່ມາດຕາ 17, 18, 20 ຂໍ 2 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.

ຢັກເວັ້ນ ໃນກໍລະນີທີ່ມີການລະເມີດກິດໝາຍ ຫຼື ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຈະຖືກປະຕິບັດມາດຕະການຕາມກິດໝາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຢ່າງເຂັ້ມງວດ.

ມາດຕາ 24 ການຢັ້ງຢືນການສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດ

ກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ/ພະແນກຖະແຫຼງຊ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ, ຫ້ອງການຖະແຫຼງຊ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ຫຼືກ່ຽວຂ້ອງ ຕ້ອງປະສານກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຕິດຕາມກວດກາ, ອໍານວຍຄວາມສະກວກ ແລະ ແຈ້ງໃຫ້ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຢູ່ໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນຮັບຊາບ ເພື່ອປະກອບເອກະສານ ແລະ ຢຶນດຳຮ້ອງສະເໜີສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດ ເມື່ອເຖິງກໍານົດເວລາ ໂດຍປະຕິບັດຕາມມາດຕາ 18, 23 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.

ມາດຕາ 25 ປອນຢຶນດຳຮ້ອງ ສະເໜີສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດ

ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ທີ່ມີຈຸດປະສົງຢຶນດຳຮ້ອງສະເໜີສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດຂອງຕົນ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມມາດຕາ 24 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ເພື່ອຢັ້ງຢືນການສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດຂອງຕົນ.

ໝວດທີ 7

ການກໍານົດທຶນ ແລະ ທຶນຈົດທະບຽນ

ມາດຕາ 26 ການກໍານົດທຶນຈົດທະບຽນ

ການກໍານົດທຶນຈົດທະບຽນຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແມ່ນເຜື່ອເປັນສ່ວນຫຸ້ນໃນການກໍານົດຕົວຊີ້ວັດການຈັດລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ແລະ ການແປງຂັ້ນຄຸ້ມຄອງ.

ທຶນຈົດທະບຽນຕ້ອງມີຈີງ ໂດຍການຢັ້ງຢືນຂອງທະນາຄານ ຢູ່ ສປປ ລາວ ຕາມກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ:

ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແຕ່ລະປະເຟແຕ່ລະລະດັບ ສາມາດຢັກລະດັບຖານະນິຕິບຸກຄົນ ຈາກລະດັບຕໍ່ສຸດຫາລະດັບສູງສຸດ ຫຼື ຈາກລະດັບນ້ອຍສຸດຫາລະດັບໃຫຍ່ສຸດ ຕາມຄວາມສາມາດ ແລະ ຕົ່ວອນໄຂມາດຕະຖານຕາມຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.

ມາດຕາ 27 ການປະກອບທຶນຈົດທະບຽນ

ບຸກຄົນ ແລະ ນິຕິບຸກຄົນທີ່ມີຈຸດປະສົງດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕ້ອງປະກອບທຶນຈົດທະບຽນຂັ້ນຕໍ່ສຸດ

ດំឡើង:

1. ទូលេសកំណត់នាមខាងក្រោម ខែមាតា 100 បច្ចន៍នៀះខ្លះនៅពេលជិតខេសដ 100,000 បរែដ ខ្លះនៃ;
2. ទូលេសកំណត់នាមខាងក្រោម ខែមាតា 50-99 បច្ចន៍នៀះ ពេលជិតខេសដ 50,000 បរែដ ខ្លះនៃ;
3. ទូលេសកំណត់នាមខាងក្រោម ខែមាតា 20-49 បច្ចន៍នៀះ ពេលជិតខេសដ 10,000 បរែដ ខ្លះនៃ;
4. ទូលេសកំណត់នាមខាងក្រោម ខែមាតា 19 បច្ចន៍នៀះតាំងមានចំណេះដឹងលើការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍ ឬប៊ូតិ៍ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត ដើម្បីបញ្ចប់ប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍ ឬប៊ូតិ៍ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត។

សារ៉ានីប ឯកចិត្តខេសដ និងគីឡូរីយោបាយ និងការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍ និងប៊ូតិ៍ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត ជាព័ត៌មាធិសាលាប្រចាំខែខែ។

ចូលរួមទី 8

សិក នៃ ដំឡើងទូលេសកំណត់នាមខាងក្រោម

មាតាទា 28 ដំឡើងទូលេសកំណត់នាមខាងក្រោម

សិកទូលេសកំណត់នាមខាងក្រោម មិត្តភ័យ:

1. ដំឡើងទូលេសកំណត់នាមខាងក្រោមទុកចំណេះដឹង, កុងទុកចំណេះដឹង, ឯកចិត្តទុកចំណេះដឹង, និងការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍លើការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត;
2. ផែនវិធីការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍លើការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត;
3. ផែនវិធីការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍លើការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត;
4. ផែនវិធីការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍លើការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត;
5. ផែនវិធីការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍លើការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត;
6. ផែនវិធីការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍លើការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត.

មាតាទា 29 ដំឡើងទូលេសកំណត់នាមខាងក្រោម

ផ្តល់ជិតទូលេសកំណត់នាមខាងក្រោម មិត្តភ័យ:

1. ពេលពេជ្រិត, កុងស្និតិ, សេចក្តី, ស្និតិ, ការកិច្ចស្វែងរក, ការរំលែកកិច្ចស្វែងរក, និងការប្រើប្រាស់ប៊ូតិ៍ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត;
2. ស្និតិតាមធនការប្រចាំខែខែ និងប្រចាំខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត;
3. ស្និតិតាមធនការប្រចាំខែខែ និងប្រចាំខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត;
4. ស្និតិតាមធនការប្រចាំខែខែ និងប្រចាំខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត;
5. ស្និតិតាមធនការប្រចាំខែខែ និងប្រចាំខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត;
6. ស្និតិតាមធនការប្រចាំខែខែ និងប្រចាំខែមាតា និងខែមាតាឌទៃទៀត.

7. ປະຕິບັດຜັນທະອົນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ໜວດທີ 9

ສຶດ ແລະ ພັນທະຂອງຜູ້ໃຊ້ບໍລິການ

ມາດຕາ 30 ສຶດຂອງຜູ້ໃຊ້ບໍລິການ

ຜູ້ໃຊ້ບໍລິການ ມີສຶດ ດັ່ງນີ້:

- ເລືອກອາຫານ ຕາມຄວາມຕ້ອງການ, ໄດ້ຮັບອາຫານທີ່ມີຄຸນນະພາບ ຖືກຕ້ອງຕາມລາຄາ, ລາຍການ ແລະ ໄດ້ຮັບການບໍລິການ ພັນຢ່າງດີ;
- ສອບຖາມຂໍ້ມູນ, ລາຍການ ແລະ ລາຄາອາຫານ ເມື່ອເຫັນວ່າຜິດປົກກະຕິ ບໍ່ຈະແຈ້ງ, ປະຕິເສດອາຫານ ທີ່ບໍ່ສະອາດ ຫຼື ອາຫານທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລາຍການສັ່ງ;
- ຮຽກຮ້ອງຄວາມເປັນທຳ ເມື່ອເຫັນວ່າຕົນຖືກສໍໄໂງເອົປຽບ ຫຼື ອັບປະໂຫຍດຈາກການບໍລິການອາຫານ;
- ແຈ້ງຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ ການຈັດຕັ້ງ ເມື່ອພົບເຫັນໜ້າການບໍ່ດີ ຫຼື ປະກິດການຫົ່ວຂອງສັງຄົມ;
- ສຶດອື່ນໆ ທີ່ບໍ່ຂັດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 31 ພັນທະຂອງຜູ້ໃຊ້ບໍລິການ

ຜູ້ໃຊ້ບໍລິການ ມີພັນທະ ດັ່ງນີ້:

- ຈ່າຍຄ່າອາຫານ ຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມລາຍການສັ່ງ;
- ແຕ່ງກາຍ, ບຸງຕື່ມ, ເວົ້າຈາ, ຜິດຕິກໍາ ສຸພາບຮຽບຮ້ອຍ, ເຄົາລົບມັບຕື່ມ, ໃຫ້ກຽດຜູ້ໃຫ້ບໍລິການ, ພະນັກງານ ເຈົ້າໜ້າທີ່, ການຈັດຕັ້ງ ແລະ ບຸກຄົນທີ່ວ່ອໄປ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການບໍລິການອາຫານ;
- ປົກປັກຮັກສາຄວາມສະອາດ, ສະພາບແວດ ແລະ ບັນຍາກາດທີ່ດີ;
- ລາຍງານເຈົ້າໜ້າທີ່ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ເມື່ອພົບເຫັນໜ້າການບໍ່ດີ ຫຼື ປະກິດການຫົ່ວຂອງສັງຄົມ;
- ບຸດໃຊ້ບໍລິການ ຕາມກຳນົດເວລາບໍລິການຂອງຮ້ານ;
- ປະຕິບັດຜັນທະອົນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ໜວດທີ 10

ການໃຈ, ການຍົກເລີກ ແລະ ສິ້ນສຸດການດໍາເນີນທຸລະກິດ

ມາດຕາ 32 ການໃຈການດໍາເນີນທຸລະກິດ

ການດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານຈະຖືກໃຈການເຄື່ອນໄຫວຊື່ວຄາວໄດຍຂະແໜງການທີ່ອະນຸຍາດດໍາເນີນ ທຸລະກິດດັ່ງນີ້ :

- ຕາມການສະເໜີຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຫຼື ຜົ່ງຖືກຜົນກະທົບ;
- ຕາມການສະເໜີຂອງຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຍ້ອນບໍ່ປະຕິບັດຕາມເຢົາໝາຍການດໍາເນີນທຸລະກິດທຸລະກິດ ຫຼື ດໍາເນີນທຸລະກິດບໍ່ໄປຕາມສັນຍາ ຫຼື ລະເມີດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
- ຕາມຄໍາຕັດສິນຂອງສານ.

ມາດຕາ 33 ຂັ້ນຕອນການໃຈການດໍາເນີນທຸລະກິດ

ການໃຈ ຕາມການສະເໜີຂອງປະຊາຊົນ ຫຼື ຜົ່ງຖືກຜົນກະທົບ ແມ່ນກົມກອງ, ພະແນກການ, ຫ້ອງການ ທີ່ ອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ແລະ ອອກໃບທະບຽນວິສາຫະກິດ ຕ້ອງປະສານສົມທີບັນດາເຈົ້າໜ້າທີ່ຕໍ່າຫຼວດ ແລະ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຜື່ອກວດກາປະເມີນຜົນ ແລະ ຜິສຸດຫຼັກຖານ ກ່ອນການຜິຈາລະນາໃຈ ແລະ ແຈ້ງເຕືອນ ເປັນລາຍລັກອັກສອນ ໄດຍມີກຳນົດເວລາ ເຜື່ອໃຫ້ຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດ ແກ້ໄຂ ຫຼື ປັບປຸງໃຫ້ຖືກຕ້ອງ. ໃນກໍລະນີທີ່ບໍ່ສາມາດແກ້ໄຂໄດ້ຕາມກຳນົດເວລາທີ່ໄດ້ຕິກລົງກັນ, ການດໍາເນີນທຸລະກິດ ດັ່ງກ່າວກໍຈະຖືກສັງໃຫ້ໃຈ ພາຍໃນ 3

ວັນລັດຖະການ ນັບແຕ່ມີແຈ້ງເຕືອນເປັນລາຍລັກອັກສອນເປັນຕົ້ນໄປ ບິນຝຶ່ນຖານການເຫັນດີ ຂອງລັດຖະມົນຕີ ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ.

ການໂຈະ ຕາມການສະເໜີຂອງຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແມ່ນກົມກອງ, ພະແນກການ, ຫ້ອງການທີ່ອະນຸ ຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ອອກທະບຽນວິສາຫະກິດ ເປັນຜູ້ດຳເນີນການ ຕາມຂັ້ນຕອນ ແລະ ກໍານົດເວລາ ດຽວກັນ ກັບການໂຈະ ຕາມການສະເໜີຂອງປະຊາຊົນ ດັ່ງກ່າວຂ້າງເຫິງ.

ການໂຈະ ຕາມຄໍາຕັດສິນຂອງສານ ແປ່ນກົມກອງ, ພະແນກການ, ຫ້ອງການທີ່ອະນຸຢາດດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ອອກໃບທະບຽນວິສາຫະກິດ, ເຈົ້າຫ້າທີ່ຕ່າງໆ ແລະ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ປະສານສົມທິບກັນຈັດຕັ້ງປະ ທີບັດການຄໍາຕັດສິນຂອງສານ.

ມາດຕາ 34 ການຍົກເລີກການດໍາເນີນທຸລະກິດ

ການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຈະຖືກຍົກເລີກ ໃນກໍລະນີ ດັ່ງນີ້:

1. ຕາມການສະເໜີ ຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ຄຸສັນຍາຝ່າຍໃດຝ່າຍໜຶ່ງ ໃນກໍລະນີທີ່ມີການລະເມີດຂໍຜູກ ຜັນຂອງອົງກົາຝ່າຍໃດຝ່າຍໜຶ່ງ ຕາມທີ່ໄດ້ດຳເນີນດ້ວຍສັນຍາ ຫຼື ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
2. ບໍ່ສາມາດແກ້ໄຂຕາມທີ່ລະບຸຢູ່ມາດຕາ 33 ຂອງຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້;
3. ບໍ່ເສຍພາສີ, ອາກອນ ແລະ ຜັນທະການເງິນອື່ນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
4. ຕາມຄໍາຕັດສິນຂອງສານ ທີ່ໃຊ້ໄດ້ຢ່າງເດັດຊາດ ໃຫ້ຍົກເລີກການດຳເນີນທຸລະກິດ;
5. ທຸລະກິດລົ້ມລະລາຍ ຕາມກົດໝາຍ.

ການຍົກເລີກການດໍາເນີນທຸລະກິດ ຈະບໍ່ພາໃຫ້ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດຝຶ່ນຈາກຜັນທະ ແລະ ທີ່ສິນທີ່ມີຕໍ່ບຸກ ຄົນ, ມີຕີບຸກຄົນ ແລະ ຕໍ່ພາກລັດ

ມາດຕາ 35 ຂັ້ນຕອນການຍົກເລີກການດໍາເນີນທຸລະກິດ

ຂັ້ນຕອນການຍົກເລີກການດໍາເນີນທຸລະກິດ ມີດັ່ງນີ້:

1. ກົມກອງ, ພະແນກການ, ຫ້ອງການທີ່ອະນຸຢາດດຳເນີນທຸລະກິດ ເປັນຜູ້ອອກຫັງສີແຈ້ງຍົກເລີກການດໍາ ເນີນທຸລະກິດບົນຝຶ່ນຖານການຕົກລົງເຫັນດີຂອງລັດຖະມົນຕີ ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ;
2. ໃຫ້ປະຕິບັດຜັນທະຕໍ່ລັດ ແລະ ໃຊ້ແທນໜີສິນໃຫ້ແກ່ເຈົ້າຫົ່ງ ຢ່າງຄືບຖ້ວນ.

ມາດຕາ 36 ການສັ່ນສຸກການດໍາເນີນທຸລະກິດ

ການດຳເນີນທຸລະກິດຈະສັ່ນສຸດໃນກໍລະນີ ດັ່ງນີ້:

1. ຕາມການສະເໜີຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ;
2. ຖືກຖອນໃບອະນຸຢາດດໍາເນີນທຸລະກິດຕາມກົດໝາຍ, ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້;
3. ຕາມຄໍາຕັດສິນຂອງສານ.

ໝວດທີ 11 ຂໍ້ຫ້າມ

ມາດຕາ 37 ຂໍ້ຫ້າມທີ່ວໄປ

ຫ້າມ ບຸກຄົນ, ມີຕີບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ມີຜິດຕິກຳ ດັ່ງນີ້:

1. ຕ້ານ ແນວທາງ, ນະໄຍບາຍ, ກົດໝາຍ, ລະບຽບການ ແລະ ວຽກງານສິ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວຂອງ ລັດ;
2. ອະນຸຢາດ, ດໍາເນີນທຸລະກິດ ທີ່ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ເກືອດຫ້າມ;
3. ຂັດຂວາງການຜັດທະນາ ແລະ ການດຳເນີນທຸລະກິດ ທີ່ລັດ ມີນະໄຍບາຍ;
4. ມີຜິດຕິກຳອື່ນ ທີ່ເປັນການລະເມີດ ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.



ມາດຕາ 38 ຂໍ້ຫ້າມສໍາລັບຜົນກາງນັດ

ຫ້າມຜະນັກງານລັດ ມີ ຜິດຕິກຳ ດັ່ງນີ້:

1. ສວຍໃຊ້ອໍານາດ, ຫ້າທີ່, ຕໍາແໜ່ງ ເພື່ອຫາຜົນປະໂຫຍດສ່ວນຕົວຈາກທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ;
2. ສົມຮູ້ຮ່ວມຄືດ ຫຼື ເຂື້ອອໍານວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ທຸລະກິດ, ຜູ້ປະກອບການຮ້ານອາຫານ ຫຼື ຜູ້ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ມາຂຶ້ງຜົນປະໂຫຍດ ທີ່ຂັດກັບກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
3. ຂັບສິນບິນ ຈາກຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ຫຼື ຜູ້ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ;
4. ເປີດຜິຍຄວາມລັບຂອງຊາດ, ຂອງລັດ ແລະ ຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ;
5. ຂັດຂວາງ, ແກ່ຍ່າວເວລາ, ກິດໝ່ວງການຝຶກຈະນາ, ເອກະສານຕ່າງໆ ຂອງຜູ້ປະກອບການ ໂດຍຊາດເຫດຜົນຫາງດ້ານກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
6. ມີຜິດຕິກຳອື່ນ ທີ່ຂັດຕໍ່ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 39 ຂໍ້ຫ້າມສໍາລັບຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດ

ຫ້າມຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ມີຜິດຕິກຳ ດັ່ງນີ້:

1. ໃຫ້ສິນບິນແກ່ຈົ້າຫ້າທີ່, ພະນັກງານ ແລະ ບຸກຄົນ ທີ່ຮັບຜິດຊອບໂດຍກິງ ຫຼື ວົງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
2. ສົມຮູ້ຮ່ວມຄືດກັບຈົ້າຫ້າທີ່, ພະນັກງານລັດ ແລະ ບຸກຄົນ ເພື່ອຫາຜົນປະໂຫຍດທີ່ຂັດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
3. ດໍາເນີນທຸລະກິດໄດ້ຍັບໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ຫຼື ນໍາໃຊ້ໃບອະນຸຍາດ ຫຼື ເອກະສານຫາງການ ໄປໃນຫາງທີ່ຂັດຕໍ່ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
4. ນໍາໃຊ້ສະຖານທີ່ ຂ້ານອາຫານ ເປັນປ່ອນຜັກອາໄສຜູ້ກໍາການຮ້າຍ, ເກັບ, ຈໍ່ຫມ່າຍ, ຄ້າຂາຍ, ບໍລິການ, ເສບ, ມົວສຸມສິ່ງເສີບຕິດ, ການຜະນັນ, ຂອງເຖືອນ, ໄສແນມີ, ຕໍ່າມະນຸດ, ອາວຸດ ແລະ ສິ່ງຜິດກົດໝາຍ;
5. ສ້າງບັນຫາຜົນກະທົບດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມ, ຄວາມສະຫງົບ, ຄວາມປອດໄພ, ສຽງເນື່ອງນັນ, ມິນລະຜິດຫາງອາກາດ, ນໍາເປື້ອນ, ກິດຂວາງການສັນຈອນຕາມຖະໜົນສາຫາລະນະ, ກໍ່ຄວາມວຸ້ນວາຍອາລະວາດຕິກັນ;
6. ແຕ່ງງາຍ, ປຸງຖືໄປເປື້ອຍ, ສະແດງ, ໄຊ ພາບໄປເປື້ອຍ ລາມີກອານາຈານ;
7. ປິດຮ້ານ ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມກໍານົດເວລາຂອງຫາງການ;
8. ບໍລິການອາຫານທີ່ບໍ່ມີຄຸນນຳພາບ, ສ້າງເລາຄາ, ໂຄສະນາບິດເປື້ອນຄວາມຈິງ, ໃສຮ້າຍບໍາຍສີ ບຸກຄົນ ມີຕີບຸກຄົນ, ການຈັດຕັ້ງ, ຜັກ, ລັດ, ຂັດຂວາງການປະຕິບັດໜ້າທີ່ຂອງການຈັດຕັ້ງລັດ, ຈົ້າຫ້າທີ່ ຫຼື ພະນັກງານລັດ ແລະ ຜິດຕິກຳອື່ນ ທີ່ຂັດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ໜົມວັດທີ 12 ການແກ້ໄຂ ຂໍຂັດແປງ

ມາດຕາ 40 ຊຸບການແກ້ໄຂຂໍຂັດແປງ

ຊຸບການແກ້ໄຂຂໍຂັດແປງ ກ່ຽວກັບການດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ມີດັ່ງນີ້:

1. ການແກ້ໄຂ ດ້ວຍການປະນິປະນອມກັນ;
2. ການແກ້ໄຂ ຫາງບໍລິຫານ;
3. ການແກ້ໄຂ ໂດຍອີງການແກ້ໄຂຂໍຂັດແປງຫາງດ້ານເສດຖະກິດ ຢູ່ ສປປ ລາວ;
4. ການຮ້ອງຜ່ອງຕໍ່ສານປະຊາຊົນ.

ມາດຕາ 41 ການແກ້ໄຂດ້ວຍການປະນິປະນອມ

ໃນກໍລະນີ ທີ່ມີຂໍຂັດແປງກ່ຽວກັບການເຄື່ອນໄຫວດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການ ຫຼື ຂໍຂັດແປງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຄຸ້ກໍລະນີຕ້ອງດໍາເນີນການແກ້ໄຂຂໍຂັດແປງນໍາກັນ ໂດຍສັນ

ມາດຕາ 48 ອີງການຄຸ້ມຄອງ

ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ເປັນຜູ້ຄຸ້ມຄອງວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢ້າງລວມສູນ ແລະ ເປັນເອກະພາບໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ ໂດຍມອບໃຫ້ກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ ເປັນເສນາທີການໃຫ້ກະຊວງ ແລະ ເປັນເຈົ້າການປະສານສົມທີບກັບຂະແໜງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ຂະແໜງການເງິນ, ຂະແໜງສາຫາລະນະສຸກ, ຂະແໜງປ້ອງກັນຄວາມສະຫງົບ, ຂະແໜງການອື່ນ ແລະ ອີງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ຕິດຕາມກວດກາວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ.

ມາດຕາ 49 ສຶບ ແລະ ຫົ້າທີ່ຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ

ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ມອກຈາກປະຕິບັດສຶກ ແລະ ຫົ້າທີ່ ຕາມກົດໝາຍ ແລ້ວ ຍັງມີສຶກ ແລະ ຫົ້າທີ່ຕາມການແປງຂັ້ນຄຸ້ມຄອງ ດັ່ງນີ້:

ກ. ສຶບ ແລະ ຫົ້າທີ່ຂອງກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ :

1. ຄົ້ນຄວ້າ, ສ້າງ ແລະ ໂຄສະນາ ເຜີຍແຜ່ ແຜນຢຸດທະສາດ, ມະໂໄບຫາຍ, ກົດໝາຍ, ລະບຽບການກ່ຽວກັບວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ;
2. ສ້າງລະບົບອີໂຕໂທນິກ ເຊື່ອມໄໂຍງກັບຂະແໜງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ຂະແໜງລົງທຶນ, ພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນ, ທ້ອງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ, ເຄີດເສດຖະກິດສະເພາະ ແລະ ຫ້ອງການຄະນະກຳມະການປະສານງານການປັບປຸງການລົງທຶນປະຕິບັດຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ຢູ່ຂັ້ນສຸນກາງ ແລະ ຫ້ອງຖິ່ນ ເຜືອເຊື່ອມໄໂຍງດ້ານຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ການຄົ້ນຄວ້າຝຶຈາລະນາເອກະສານ ແລະ ການອະນຸມັດລາຍເຊັນທາງອີເລັກໂທນິກ, ການລົງທຶນ, ການຂັ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດ, ການອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ, ການສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດຂອງທີ່ວ່າຍ໌ທຸລະກິດ ແລະ ວຽກງານຄຸ້ມຄອງຕິດຕາມກວດກາຫິວໜ່ວຍທຸລະກິດ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ ໃຫ້ມີຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸດີທໍາ, ຖືກຕ້ອງ;
3. ປະກາດໃຊ້ບັນດາແບບຜິມ ຫຼື ແບບຝອມ, ຕໍາຮ້ອງຂໍອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ, ເງື່ອນໄຂມາດຕະຖານ, ຂັ້ນຕອນ ແລະ ຂະບວນການອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ຢູ່ ສປປ ລາວ;
4. ເປັນໃຈກາງປະສານສົມທີບກັບຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຜືອຄົ້ນຄວ້າ, ເຈລະຈາສັນຍາ ແລະ ການຮັບຮອງປິດພາເສດຖະກິດ-ຕັກນິກ ກ່ຽວກັບການດໍາເນີນທຸລະກິດ ທີ່ຂັ້ນກັບກິດຈະການເຊົ້າ ຫຼື ສ້າປະຫານ ໃນເຂດຂອບທົ່ວປະເທດ;
5. ຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ນໍາສະເໜີ ກ່ຽວກັບ ການໂຈ, ບ່ານແປ່ງ ຫຼື ອິກເລີກ ໂຄງການ, ກິດຈະການ ການດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມເປົ້າໝາຍການດໍາເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ດໍາເນີນທຸລະກິດບໍ່ໄປຕາມສັນຍາ ຫຼື ລະເມີນກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
6. ສ້າງ ແລະ ຄຸມຄອງລະບົບຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ການສະໜອງຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ກ່ຽວກັບນະໄຍບາຍສິ່ງເສີມການດໍາເນີນທຸລະກິດດ້ານການທ່ອງທ່ຽວ ເຜືອດົງຄຸດນັກລົງທຶນ, ນັກທ່ອງທ່ຽວພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ;
7. ຕິດຕາມກວດກາການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍ ແລະ ມິຕິກໍາລຸ່ມກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບ ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ;
8. ຊຸກຍຸ້, ສິ່ງເສີມ ແລະ ປະສານສົມທີບກັບບັນດາຂະແໜງການ ແລະ ຫ້ອງຖິ່ນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນການປະເມີນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂຄງການ, ກິດຈະການ, ການດໍາເນີນທຸລະກິດ ແລະ ການແກ້ໄຂບັນຫາຕ່າງໆ ທີ່ເກີດຂຶ້ນບັນດາໂຄງການ ແລະ ກິດຈະການດ້ານການທ່ອງທ່ຽວ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ;
9. ຂຶ້ນໍາ ນໍາພາ ແລະ ອ້ານວຍຄວາມສະດວກ ໃນການດໍາເນີນທຸລະກິດໃຫ້ເຂົ້າສຸລະບົບປະຕຸກວ່າ ເຜືອຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸດີທໍາ ແລະ ມີປະສຶກທີ່ຜົນ;
10. ຜິກອົບຮົມ, ສ້າງ, ບໍາລຸງ, ອິກລະດັບພະນັກງານ ກ່ຽວກັບວຽກງານສິ່ງເສີມ, ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການບໍລິການອາຫານ, ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ, ມະຫຸດອາກ ແລະ ປອດໄພ;

8/

11. ຜົວຜັນ ແລະ ຂ່ວມມີກັບຕ່າງປະເທດ ກ່ຽວກັບວຽກງານຜັດທະນາ, ສິ່ງເສີມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການອາຫານ ເຝື່ອໄຄສະນາສິ່ງເສີມອາຫານລາວ ສູ່ ສາກົນ;
12. ສະຫຼຸບ ແລະ ລາຍງານວຽກງານ ກ່ຽວກັບການສິ່ງເສີມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານຕໍ່ລັດຖະບານ ຢ່າງເປັນປົກກະຕິ;
13. ກໍານົດເງື່ອນໄຂ ແລະ ມາດຕະຖານ ກ່ຽວກັບທີ່ວ່ານີ້ມີຫຼວມຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານ ແຕ່ລະປະເັດ ໃນຂອບເຂດທີ່ວປະເທດ;
14. ຜັນຂະຫຍາຍແນວທາງນະໂຍບາຍ, ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ກ່ຽວກັບວຽກງານຮ້ານອາຫານ;
15. ສ້າງແຜນການ, ແຜນງານ, ໂຄງການ ແລະ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ຕິດຜັນກັບການປ້ອງກັນຄວາມສະຫງົບຄວາມສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຢ່າງຮອບດ້ານ;
16. ໄຄສະນາສຶກສາອົບຮົມນະໂນບາຍ, ແຜນຢຸດທະສາດ, ແຜນການ, ໂຄງການ, ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການກ່ຽວກັບວຽກງານຮ້ານອາຫານ;
17. ຄົ້ນຄວ້າ, ເຜີຍແຜ, ແນະນຳວຽກງານບໍລິການ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງຫຼວມຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານ ໃຫ້ດໍາເນີນໄປຢ່າງມີປະສິດທິພາບ, ປະສິດທິຜົນ ຕິດຜັນກັບວຽກງານໄຄສະນາເຜີຍແຜສີລະປະ, ວັດທະນະທຳ, ການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ອາຫານປະຈຳຊາດ;
18. ປະສານສົມທິບກັບພາກະຊວງສາຫາວະນະສຸກ, ກະຊວງ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕິດຕາມກວດກາການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຕືອນໄຫວຂອງຫຼວມຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານ ໃນຂອບເຂດທີ່ວປະເທດເຝື່ອຍິກສູງຄຸນນະພາບ, ຮັບປະກັນຄວາມສະອາດ ແລະ ປອດໄພ;
19. ຜິກອົບຮົມ, ຍົກລະດັບປັບປຸງ, ຄວາມຮູ້ຄວາມສາມາດຂອງບຸກຄະລາກອນ ໃນຂົງເຂດການບໍລິການໃນຫຼວມຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ມາດຕະຖານ;
20. ຊັ້ນປ້າ ນໍາພາຜະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ, ທ້ອງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ;
21. ຄົ້ນຄວ້າ, ຜິຈາລະນາ, ອະນຸມັດການດໍາເນີນຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານ ຕາມການແບ່ງຂັ້ນຄຸ້ມຄອງ;
22. ຄົ້ນຄວ້າ, ຜິຈາລະນາ ການສືບຕໍ່ການດໍາເນີນຫຼວະກິດຂອງຫຼວມຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານ, ການຍ້ອງຍໍຊຸມຊີຍ ແລະ ນະໂຍບາຍຕ່າງໆ ຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນ;
23. ປະສານສົມທິບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຄົ້ນຄວ້າ ຜິຈາລະນາຕັກເຕືອນ, ບັບໃໝ່, ໂຈະ ຫຼື ການຍຸບເລີກຫຼວມຫຼວະກິດບໍລິການຮ້ານອາຫານ ໃນຂອບເຂດທີ່ວປະເທດ ທີ່ເຕືອນໄຫວບໍ່ຖືກຕ້ອງ;
24. ນໍາໃຊ້ສຶດ ແລະ ປະຕິບັດຫຼັ້າທີ່ອື່ນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ຂ. ສຶດ ແລະ ຫໍານຳທີ່ຂອງພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ :

1. ຈັດຕັ້ງ ຜັນຂະຫຍາຍ, ໄຄສະນາ, ເຜີຍແຜ ແຜນຢຸດທະສາດ, ນະໂຍບາຍ, ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວກັບການສິ່ງເສີມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງຫຼວມຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານ;
2. ສ້າງ ແລະ ຄຸ້ມຄອງລະບົບຖານຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ການສະຫອງຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ກ່ຽວກັບນະໂຍບາຍສິ່ງເສີມ ຫຼວມຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານ ເຝື່ອດຶງດຸດນັກລົງທຶນ ແລະ ນັກທ່ອງທ່ຽວ ໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
3. ເປັນໃຈກາງປະສານສົມທິບກັບຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຝື່ອຄົ້ນຄວ້າ, ເຈລະຈາສັນຍາ, ພິດສຶກສາຄວາມເປັນໄປໄດ້ທາງດ້ານເສດຖະກິດ-ຕັກນິກຂອງໂຄງການ ແລະ ຕາງໜ້າໃຫ້ແຂວງລົງນາມໃນສັນຍາ, ພິດສຶກສາຄວາມເປັນໄປໄດ້ທາງດ້ານເສດຖະກິດ-ຕັກນິກ ຂອງໂຄງການ ກ່ຽວກັບວຽກງານຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂັ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
4. ຊຸກຍູ້, ຕິດຕາມກວດກາ, ປະເມີນຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂຄງການ, ກົດຈະການຕ່າງໆ ລວມທັງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ກ່ຽວກັບການສິ່ງເສີມ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງຫຼວມຫຼວະກິດຮ້ານອາຫານ;

8/

5. ປະສານສົມທີບກັບບັນດາຂະແຫຍງການ ແລະ ຫ້ອງຖິ່ນ ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ແກ້ໄຂບັນຫາຕ່າງ, ປະກິດການຫຍື່ຍໍໃນບັນດາໄຄງ່ການ ແລະ ກົດຈະການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢູ່ໃນຫ້ອງຖິ່ນຂອງຕົນ;
 6. ຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ນໍາສະເໜີ ການໃຈ, ການປັງປຸງແປງ ຫຼື ພິກເລີກໄຄງ່ການ ຫຼື ກົດຈະການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມເປົ້າໝາຍການລົງທຶນ ຫຼື ການດຳເນີນທຸລະກິດບໍ່ໄປຕາມສັນຍາ ຫຼື ລະເມີນກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຢູ່ໃນຫ້ອງຖິ່ນຂອງຕົນຮັບຜິດຊອບ;
 7. ອ່ານວຍຄວາມສະດວກ ທີ່ແກ່ຜູ້ລົງທຶນ ໃນການດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ການບໍລິການການລົງທຶນປະຕຸດງວ ໃຫ້ມີຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໄປ່ງໃສ, ຍຸດິທໍາ ແລະ ຖົກຕ້ອງ;
 8. ພິວຜັນ ແລະ ຂ່ວມມີກັບທ່າງປະເທດ ກ່ຽວກັບວຽກງານສິ່ງເສີມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕາມການແປງຂຶ້ນຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການມອບໝາຍຂອງຂຶ້ນທີ່;
 9. ຜິກອົບຄົມ, ກໍ່ສ້າງ, ປ່າລຸງ, ພິກລະກົບ ຜະນັກງານ ລັດຖະກຳນົມ ກ່ຽວກັບວຽກງານສິ່ງເສີມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການດ້ານການຫ້ອງທ່ວ່າ;
 10. ສະຫຼຸບ ແລະ ລາຍງານກ່ຽວກັບວຽກງານຝັດທະນາ ສິ່ງເສີມ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕໍ່ຂຶ້ນທີ່ ຢ່າງເປັນປິກກະຕິ;
 11. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ແນວທາງນະໄຍບາຍ, ລະບຽບ, ກົດໝາຍ, ແຜນຍຸດທະສາດ, ແຜນການ, ໄຄງການ, ມາດຕະຖານ, ເງື່ອນໄຂ, ການຝັດທະນາ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງກ່ຽວກັບວຽກງານບໍລິການຮ້ານອາຫານ ທີ່ລັດຖະບານວ່າງອອກ;
 12. ຄົ້ນຄວ້າແຜນຍຸດທະສາດ, ແຜນການ, ໄຄງການ ແລະ ລະບຽບການຝັດທະນາ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງວຽກງານຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 13. ປະສານສົມທີບກັບຂະແຫຍງສາຫາວະນະສຸກ ແລະ ຂະແໜງຂຶ້ນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຊື່ອເຕືອນໃຫວຕິດຕາມກວດກາວຽກງານຄຸ້ມຄອງຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ໃຫ້ມີຄວາມເປັນລະບຽບຮູບຮ້ອຍ, ມີຄວາມສະຫຼົບ ແລະ ປອດໄຟ ຢ່າງຮອບດ້ານ;
 14. ຄົ້ນຄວ້າ, ຜິຈາລະນາ, ການຕໍ່ໃບອະນຸຍາດ, ການຍ້ອງຍໍຊົມເຊີຍ, ການຕັກເຕືອນ, ການປັບໃຫມ, ການໃຈ, ການຍຸບເລີກ ການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 15. ເຕັມກຳສະຖິຕິ, ສະຫຼຸບ, ລາຍງານການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານ ແລະ ການເຕືອນໃຫວຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ໃຫ້ຂຶ້ນເຕັມເຕີງຊາບ ເປັນປິກກະຕິ 3 ເຕືອນ, 6 ເຕືອນ ແລະ 1 ປີ ແລະ ໃນກໍລະນີຈໍາເປັນ ແລະ ຂີບດ່ວນ ຕ້ອງລາຍງານຂຶ້ນທີ່ຂອງຕົນ ຢ່າງຫັນການ;
 16. ອ່ານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ໃຫ້ການຮ່ວມມືທີ່ ຕໍ່ການຈັດຕັ້ງ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຂຶ້ນທີ່ຂອງຕົນ;
 17. ຜິກອົບຄົມ, ພິກລະດັບປັບປຸງຄວາມຮູ້ ຄວາມສາມາດ ຂອງບຸກຄະລາກອນໃນຂົງເຊີງເຄີດວຽກງານຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 18. ຫຼື່ນປໍາ ນໍາພາຫຼືອງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ຫ້ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ;
 19. ນໍາໃຊ້ສິດ ແລະ ປະຕິບັດໜ້າທີ່ຂຶ້ນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.
- ດ. ສິດ ແລະ ຫຼື່ນປໍາ ຂອງຫຼືອງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ຫ້ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ:
1. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ແນວທາງນະໄຍບາຍ, ແຜນຍຸດທະສາດ, ກົດໝາຍ, ດໍາສັ່ງ, ແຜນການ, ໄຄງການ, ການຝັດທະນາ, ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ມາດຕະຖານ ກ່ຽວກັບວຽກງານຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 2. ຄົ້ນຄວ້າ, ສ້າງແຜນການ, ໄຄງການກ່ຽວກັບການຈັດຕັ້ງ ການການເຕືອນໃຫວວຽກງານການຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 3. ຄົ້ນຄວ້າ, ຜິຈາລະນາ, ອະນຸມັດ ການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕາມການແປງຂຶ້ນຄຸ້ມຄອງ;
 4. ຄົ້ນຄວ້າ, ຜິຈາລະນາການຕໍ່ໃບອະນຸຍາດ, ການຍ້ອງຍໍຊົມເຊີຍ, ການຕັກເຕືອນ, ການປັບໃຫມ, ການໃຈ ແລະ ການຍຸບເລີກຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;



5. ປະສານສົມທິບກັບຂະແໜງປ້ອງກັນຄວາມສະຫຼົບ, ຫ້ອງການປົກຄອງບ້ານ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຜືເຕືອນໃຫວຕິດຕາມກວດກາວຽກງານການຄຸມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ໃຫ້ມີຄວາມເປັນລະບຽບຮຽບຮ້ອຍ, ສະຫຼົບ ແລະ ປອດໄພ ຢ່າງຮອບດ້ານ;
6. ເຕັກກໍາສະຖິຕິ, ສະຫຼົບ, ລາຍງານ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ແລະ ການເຕືອນໃຫວວຽກງານກ່ຽວກັບຮ້ານອາຫານທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ໃຫ້ຂຶ້ນເທິງຂອງຕົນຊາບຢ່າງປົກກະຕິ 3 ເດືອນ, 6 ເດືອນ ແລະ 1 ປີ. ໃນກໍລະນີຈຳເປັນ ແລະ ຮືບດ່ວນ ຕ້ອງລາຍງານຂຶ້ນເທິງຂອງຕົນຊາບ ຢ່າງທັນການ;
7. ອໍານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ໃຫ້ການຮົມມື ເປັນຢ່າງດີກໍານົດຕັ້ງ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຂຶ້ນເທິງທີ່ຕົນຂຶ້ນກັບ;
8. ຜິກອົບຮົມ, ຍົກລະດັບປັບປຸງຄວາມຮັກຄະລາກອນໃນຂົງເຂດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ໃຫ້ມີທັກສະ, ຄວາມຮູ້, ຄວາມສາມາດໃນແຕ່ລະດ້ານກ່ຽວກັບການຄຸມຄອງທິວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການອາຫານ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ມາດຕະຖານ;
9. ຊຸກຍຸ້ງ, ຕິດຕາມ, ປະເມີນຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ໂຄງການ, ກິດຈະການ ລວມທັງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ກ່ຽວກັບການສິ່ງເສີມການລົງທຶນ ຕາມຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
10. ປະສານສົມທິບກັບບັນດາຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ພາຍໃນເມືອງ/ນະຄອນ ຂອງຕົນ ໃນການຄຸມຄອງ ແລະ ແກ້ໄຂບັນຫາຕ່າງໆ ຫຼື ປະກິດການຫຼີ້ທີ່ທີ່ເກີດຂຶ້ນຢູ່ໃນບັນດາໂຄງການ ແລະ ກິດຈະການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ;
11. ອໍານວຍຄວາມສະດວກ, ສະຫັບປະຫຼຸນການເຕືອນໃຫວວຽກງານການບໍລິການ ການລົງທຶນປະຖາງວໃຫ້ມີຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸກທີ່ກໍ ແລະ ຖົກຕ້ອງ ຕາມຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
12. ສະເໜີການສ້າງ, ບໍາລຸງ, ຍົກລະດັບຜະນັກງານ ກ່ຽວກັບວຽກງານສິ່ງເສີມ ແລະ ຄຸມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ;
13. ນໍາໃຊ້ສີດ ແລະ ປະຕິບັດໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 50 ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງອີງການປົກຄອງບ້ານ

ອີງການປົກຄອງບ້ານ ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບ ດັ່ງນີ້:

1. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແນວທາງນະໄຍບາຍ, ກົດໝາຍ, ລະບຽບການ, ຄໍາສັ່ງ, ແຜນຍຸດທະສາດ, ແຜນການໂຄງການ, ການຝັດທະນາ, ການຄຸມຄອງ ແລະ ມາດຕະຖານກ່ຽວກັບວຽກງານ ຮ້ານອາຫານ ພາຍໃນຂອບເຂດບ້ານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
2. ໃຫ້ການຮ່ວມມືທີ່ດີ ຕໍ່ກັບວຽກງານ ຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ, ຂະແໜງປ້ອງກັນຄວາມສະຫຼົບ, ຂະແໜງສາທາລະນະສຸກ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນການຄຸມຄອງຕິດຕາມກວດກາການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຕືອນໃຫວດໍາເນີນທຸລະກິດຂອງທິວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນໃນຂອບບ້ານຂອງຕົນ;
3. ລາຍງານ ການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຕືອນໃຫວວຽກງານຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຂອບເຂດບ້ານຂອງຕົນ ໃຫ້ຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ຊາບຢ່າງເປັນປົກກະຕິ 3 ເດືອນ, 6 ເດືອນ ແລະ 1 ປີ. ໃນກໍລະນີຈຳເປັນ ແລະ ຮືບດ່ວນ ຕ້ອງລາຍຂຶ້ນເທິງຂອງຕົນຊາບ ຢ່າງທັນການ.
4. ນໍາໃຊ້ສີດ ແລະ ປະຕິບັດໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 51 ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຂະແໜງການອື່ນ

ຂະແໜງການອື່ນ ມີໜ້າທີ່ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ, ອໍານວຍຄວາມສະດວກ, ໃຫ້ການຮ່ວມມືທີ່ດີ ໃນການຄຸມຄອງຕິດຕາມກວດກາ ຕາມຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ໜວດທີ 15

ຈຸດປະສົງ ແລະ ການແປງຂັ້ນຄຸມຄອງ

ມາດຕາ 52 ຈຸດປະສົງການແປງຂັ້ນຄຸມຄອງ

ເຜື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຂອງລັດ ຫັງເປັນການກະຈາຍອ່ານາດລົງສູ່ທ້ອງຖິ່ນ ທີ່ມີຄວາມຜ້ອມ ແລະ ສ້າງສົ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ກັບພາກທຸລະກິດ ຕາມນະໄຍບາຍສິ່ງເສີມການລົງທຶນປະຕົງງວ່າ ແລະ ການອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດຂອງຂະແໜງການ ໃຫ້ມີຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ ແລະ ມີຄວາມໄປ່ງໃສ, ບຸຕິທໍາ, ຖືກຕ້ອງ, ການຄຸ້ມຄອງທີ່ວ່າງທຸລະກິດຮັນອາຫານ ຈຶ່ງມີຄວາມຈໍາເປັນປັບປຸງ ແລະ ຂະໜາຍຈຸດບໍລິການ ໃຫ້ກັບພາກທຸລະກິດ ຫັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ປຸ່ຂັ້ນສູນກາງ ແລະ ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ດັ່ງກັບຄວາມຢ່າງທົ່ວເຖິງ ແລະ ເປັນເອກະພາບໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

ມາດຕາ 53 ການຄຸ້ມຄອງທີ່ວ່າງທຸລະກິດຮັນອາຫານ ຂັ້ນສູນກາງ

ຂັ້ນສູນກາງ ມອບໃຫ້ກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ ເປັນເສັນທີການໃຫ້ລັດຖະມົນຕີ ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ຕິດຕາມກວດກາບັນດາທີ່ວ່າງທຸລະກິດຮັນອາຫານ ໃນ ຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ ຫັງເປັນເຈົ້າການຄົ້ນຄວ້າ ຜິຈາລະນາ ອະນຸມັດການດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ການອະນຸຍາດ ການສືບຕໍ່ດຳເນີນທຸລະກິດ ຂອງທີ່ວ່າງທຸລະກິດຮັນອາຫານ ແຕ່ລະປະເຟດ ທີ່ມີທີ່ນິຈິດບຽນ 100,000 USD ຂັ້ນໄປຕາມຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ໂດຍປະສານສົມທີບແໜ້ນ ກັບພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ, ຫ້າງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ເປັນເສັນທີການໃຫ້ລັດຖະມົນຕີກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ, ເຈົ້າແຂວງ, ເຈົ້າຄອນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ເຈົ້າເມືອງ ແລະ ເຈົ້ານະຄອນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ຕິດຕາມກວດກາທີ່ວ່າງທຸລະກິດຮັນອາຫານ ແຕ່ລະປະເຟດ ທີ່ຂັ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບ ຂອງຕົນ ຫັງເປັນເຈົ້າການຄົ້ນຄວ້າຜິຈາລະນາ ອະນຸຍາດການດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ການອະນຸຍາດການສືບຕໍ່ດຳເນີນທຸລະກິດຂອງທີ່ວ່າງທຸລະກິດຮັນອາຫານ ທີ່ຢູ່ໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ໂດຍປະສານສົມທີບແໜ້ນ ກັບພາກສວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ລວມທັງສາຍຕັ້ງ ແລະ ສາຍຂວາງຂອງຕົນ ດັ່ງນີ້:

ະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ ຮັບຜິດຊອບທີ່ວ່າງທຸລະກິດຮັນອາຫານແຕ່ລະປະເຟດທີ່ມີທີ່ນິຈິດທະບຽນ 50,000 USD ຂັ້ນໄປ ແລະ ຕ່າກວ່າ 100,000 USD ລົງມາ ໂດຍປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນ ແລະ ເງື່ອນໄຂດຽວກັນກັບ ຂັ້ນສູນກາງ.

ຫ້າງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ຮັບຜິດຊອບທີ່ວ່າງທຸລະກິດຮັນອາຫານ ແຕ່ລະປະເຟດ ທີ່ມີທີ່ນິຈິດທະບຽນຕໍ່ກວ່າ 50,000 USD ລົງມາ ລວມທັງທີ່ວ່າງທຸລະກິດຮັນອາຫານຂະໜາດນ້ອຍ ທີ່ ລັດ ບໍ່ກໍານົດທີ່ນິຈິດທະບຽນ ຕາມຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ໂດຍປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນ ແລະ ເງື່ອນໄຂດຽວກັນກັບຂັ້ນພະແນກ.

ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຄົວຈິງ ກ່ຽວກັບການແປງຂັ້ນຄຸ້ມຄອງຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ສະເພາະເມືອງ ທີ່ຢູ່ເຂດທ່າງໄກ

ສອກຫຼັກ ທີ່ ຂາດຄວາມຜ້ອມ ແມ່ນມອບໃຫ້ຜະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເປັນຜູ້ຜິຈາລະນາຕາມເງື່ອນໄຂ ແລະ ທ່າແຮງຄວາມສາມາດຂອງແຕ່ລະທ້ອງຖິ່ນ.

ໝາດທີ 16

ການກວດກາວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

ມາດຕາ 55 ອີງການກວດກາ

ອີງການກວດກາວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ປະກອບດ້ວຍ:

1. ອີງການກວດກາພາຍໃນ ຊຶ່ງແມ່ນອີງການດຽວກັນກັບ ອີງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 48 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້;
2. ອີງການກວດກາພາຍນອກ ຊຶ່ງແມ່ນສະພາບຊາຊົນຂັ້ນແຂວງ, ອີງການກວດກາລັດ, ອີງການກວດສອບແຫ່ງລັດ ກວດສອບຕາມພາລະບົດຫາດຂອງຕົນ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
3. ກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ ສົມທຶນກັບ ຄະນະກໍາມະການປະສານງານການບໍລິການລົງທຶນປະຕຸດງວ ຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ເປັນເຈົ້າການປະສານສົມທຶນຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຂັ້ນສູນ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນ ໃນການຕິດຕາມກວດກາການດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

ມາດຕາ 56 ເນື້ອໃນການກວດກາ

ທຸກການເຕືອນໄຫວຂອງບັນດາກົດຈະການ ການດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານແຕ່ລະປະແຜດ ລັວນແຕ່ໄດ້ຮັບການຄຸ້ມຄອງ, ຕິດຕາມກວດກາຈາກອີງການກວດກາວຽກງານຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດຢູ່ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.

ເນື້ອໃນກວດກາ ມີດັ່ງນີ້:

1. ກວດກາ ການປະຕິບັດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
2. ກວດກາ ການປົກປັກຂັກສາສິ່ງແວດລ້ອມ ຕາມແຜນຄຸ້ມຄອງສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ສັງຄົມ;
3. ກວດກາ ການປະຕິບັດມາດຕະຖານ ຂອງຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄຟ.

ອີງການກວດກາວຽກງານຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ສາມາດສະຫຼັບມາດຕະການແກ້ໄຂ ຕໍ່ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຝື່ອຜິຈາລະນາ ໃນກໍລະນີຜົບເຫັນການລະເມີດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ.

ມາດຕາ 57 ຜູບການກວດກາ

ການກວດກາ ມີ 3 ຜູບການ ດັ່ງນີ້:

1. ກວດກາ ຕາມລະບົບປົກກະຕິ;
2. ກວດກາ ໂດຍມີການແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ;
3. ກວດກາ ແບບກະທັນທັນ.

ການກວດກາຕາມລະບົບປົກກະຕິ ແມ່ນການກວດກາທີ່ມີລັກສະນະເປັນປະຈຳ ແລະ ມີກຳນົດເວລາອັນໄປນອນ ຊຶ່ງຕ້ອງປະຕິບັດຢ່າງໜ້ອຍໜີ່ຕັ້ງຕໍ່ໜີ່ປີ ໂດຍກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ ເປັນເຈົ້າການປະສານສົມທຶນກັບຄະນະກໍາມະການປະສານງານການບໍລິການລົງທຶນປະຕຸດງວຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຂັ້ນສູນກາງ ແລະ/ຫຼື ທ້ອງຖິ່ນ.

ການກວດກາໂດຍມີການແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ ແມ່ນການກວດການອກແຜນການ ເນື້ອເຫັນວ່າມີຄວາມຈຳເປັນ ຊຶ່ງຕ້ອງແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ຕົກກວດກາຮູ້ລ່ວງໜ້າຢ່າງໜ້ອຍ 24 ຊົ່ວໂມງ.

DR

ການກວດກາແບບກະທັນຫັນ ແມ່ນ ການກວດກາໃນເວລາທີ່ເຫັນວ່າມີຄວາມຈໍາເປັນ ແລະ ຮຶບດ່ວນ ໂດຍບໍ່ມີການແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ຖືກກວດກາຮັດລ່ວງໜ້າ.

ການກວດກາ ສາມາດກວດກາດ້ານເອກະສານ ແລະ ການປະຕິບັດຕົວຈິງຢູ່ສະຖານທີ່ປະຕິບັດງານ.

ໝວດທີ 17

ນະໄຍບາຍຕໍ່ຜູ້ມີຜົນງານ ແລະ ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ມາດຕາ 58 ນະໄຍບາຍຕໍ່ຜູ້ມີຜົນງານ

ບຸກຄົນ, ມີຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນໃນການປະຕິບັດກົດໝາຍ, ລະບຽບການ ແລະ ຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ເຊັ່ນ ການໄດ້ຮັບໃບຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານຮັນອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຕາມເງື່ອນໄຂ ແລະ ກໍາມີດເວລາ, ໄດ້ຮັບການຍົກລະດັບມາດຕະຖານຮັນອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພຈາກລະດັບທີ່ເຂັ້ມອີກລະດັບທີ່ນີ້, ຕໍ່ໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດຖືກຕ້ອງຕາມກໍາມີດເວລາ ທີ່ທາງການກໍານົດໃຫ້, ບໍລິຈາກເງິນ ແລະ ຊັບສິນ ເພື່ອຊ່ວຍເຫຼືອສັງຄົມ ແລະ ອື່ນງ ຈະໄດ້ຮັບການຍ້ອງຍໍ ແລະ ນະໄຍບາຍອື່ນຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 59 ມາດຕະການຕໍ່ກັບຜູ້ລະເມີດ

ບຸກຄົນ, ມີຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ລະເມີດຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ຈະຖືກປະຕິບັດມາດຕະການສຶກສາອົບຮົມ, ລົງວິໄນ, ປັບໃໝ່, ໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍທາງແປງ ຫຼື ຖືກດໍາເນີນຄະດີອາຍາ ແລ້ວແຕ່ກໍລະນີເບີ້າ ຫຼື ຫັກ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 60 ມາດຕະການສຶກສາອົບຮົມ ແລະ ກ່າວເຕືອນ

ໃນກໍລະນີເປັນການກະທຳຜົນດັ່ງທີ່ໜຶ່ງ ແລະ ເປັນໂທດສະຖານເບີ້າ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມເສຍຫາຍ ຫຼື ບາດເຈັບອັນຕະລາຍ ຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ, ກ່າວເຕືອນ ດ້ວຍຮູບການ ແລະ ວິທີການຕ່າງໆ ຕາມກົດໝາຍ ພ້ອມທັງແຈ້ງເຫດຜົນ ແລະ ການກະທຳຜົນໃຫ້ຮັບຊາບ ແລະ ລົງບັນທຶກໄວ້ເປັນຫຼັກຖານ.

ມາດຕາ 61 ມາດຕະການປັບໃໝ່ ແລະ ໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍ

ໃນກໍລະນີ ເກີດຄວາມເສຍຫາຍ ແລະ ບາດເຈັບ:

- ຕັ້ງທີ່ຫົ່ງ: ສຶກສາອົບຮົມ, ລົງບັນທຶກ, ປັບໃໝ່ບໍ່ເກີນ 2,000,000 ກີບ ແລະ ໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍທັງໝົດ;
- ຕັ້ງທີ່ສອງ: ສຶກສາອົບຮົມ, ລົງບັນທຶກ, ປັບໃໝ່ບໍ່ເກີນ 4,000,000 ກີບ ແລະ ໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍທັງໝົດ ແລະ ໄຈະການດໍາເນີນທຸລະກິດຊີ່ວຄາວ 6 ເຕືອນ;
- ຕັ້ງທີ່ສາມ: ສຶກສາອົບຮົມ, ລົງບັນທຶກ, ປັບໃໝ່ບໍ່ເກີນ 6,000,000 ກີບ ແລະ ໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍທັງໝົດ, ຖອນໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດຖາວອນ ແລະ ດໍາເນີນຄະດີຕາມກົດໝາຍ.

ໝວດທີ 18

ປິດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

ມາດຕາ 62 ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ກົມຄຸມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ ເປັນເຈົ້າການປະສານສົມທີບກັບຄະນະກໍາມະການປະສານງານ ການບໍລິການລົງທຶນປະຖາງວ ຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ, ພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ຂັ້ນສູນກາງ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນເປັນຜູ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ໂດຍການສ້າງລະບົບອີເລັກໄຕເນີກ ເຊື່ອມຕໍ່ລະບົບອອນລາຍ ໃນການສຶກສາ, ການເກັບກຳຂໍ້ມູນ, ເອກະສານ ແລະ ຫຼື ການອະນຸມັດລາຍເຊັ່ນໃນຮູບແບບອີເລັກໄຕເນີກ ໃຫ້ມີ

ຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ ແລະ ມີຄວາມໄປ່ງໃສ.

ກົມກອງ, ອົງການປົກຄອງຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ, ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ, ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານທຸກປະເພດ ຫ້າງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ເຄື່ອນໄຫວດຳເນີນທຸລະກິດຢູ່ ສປປ ລາວ ຈຶ່ງຮັບຮູ້ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ຢ່າງເຂັ້ມງວດ.

ມາດຕາ 63 ຜິນສັກສິດ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຜິນສັກສິດນັບແຕ່ມີລົງລາຍເຊັນ ເປັນຕົ້ນໄປ.

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ປັບປຸງແທນຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍ ການຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຝັດຕາຄານ, ຮ້ານອາຫານ, ສວນອາຫານ ແລະ ຮ້ານກິນດີ່ມ ສະບັບເລກທີ 059/ອທຊ, ລົງວັນທີ 26 ກຸມພາ 2007.

ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດກ່ອນໜ້າຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຜິນບັງຄັບໃຊ້ ຕ້ອງຍິກລະດັບບັບປຸງທຸລະກິດຂອງຕົນ ໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ພາຍໃນ 120 ວັນ ນັບແຕ່ມີຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຜິນບັງຄັບໃຊ້ ເປັນຕົ້ນໄປ.

ຂໍ້ກໍານົດ, ກິດລະບຽບ, ຂໍ້ຕົກລົງ ແລະ ລະບຽບການໃດ ທີ່ຂັດກັບຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ລ້ວນແຕ່ຖືກຍິກເລີກ.

ລັດຖະມົນຕີ



ສວນສະຫວັນ ວິຍະເກດ