ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ

ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ

ເລກທີ 0942 /ອຄ.

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 13 / 5 / 2010

ຂໍ້ຕົກລົງ

ວ່າດ້ວຍມາດຕະຖານໂຮງງານຂ້າສັດ

- ອີງຕາມກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ເລກທີ 01/99/ສພຊ, ລົງວັນທີ 3/4/99.
- ອີງຕາມດຳລັດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ເລກທີ 67/ນຍ, ລົງວັນທີ 12/4/06.
- ອີງຕາມຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍການຄຸ້ມຄອງໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ເລກທີ 1301/ອຄ, ລົງວັນທີ 30/7/07.
- ອີງຕາມດຳລັດຂອງນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວ ຂອງກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ເລກທີ 188/ນຍ, ລົງວັນທີ 17/8/06.

ລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ອອກຂໍ້ຕົກລົງ:

ໝວດທີ I
ຫລັກການທົ່ວໄປ

ມາດຕາ 1. ຈຸດປະສົງ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ວາງອອກເພື່ອກຳນົດຫລັກການໃນການຄຸ້ມຄອງ ການເຄື່ອນໄຫວຂອງໂຮງງານ ແລະ ມາດຕະຖານໂຮງງານຂ້າສັດ ໂດຍສະເພາະ ດ້ານທີ່ຕັ້ງໂຮງງານ, ອາຄານໂຮງງານ, ເຄື່ອງຈັກ, ລະບົບການຜະລິດ, ຄວາມປອດໄພ, ສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມໂຮງງານ. ແນໃສ່ ເພື່ອດັດສົມ, ຄຸ້ມຄອງໂຮງງານ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ແລະ ລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ເຮັດໃຫ້ການເຄື່ອນໄຫວກິດຈະການໂຮງງານ ມີຄວາມເປັນລະບຽບຮຽບຮ້ອຍດີ ແລະ ເພື່ອເປັນການຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມໃຫ້ຜະລິດຕະພັນຂອງໂຮງງານ ມີມາດຕະຖານ, ມີຄຸນນະພາບ, ມີອະນາໄມ ແລະ ມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 2. ຄວາມໝາຍຂອງໂຮງງານຂ້າສັດ

ໂຮງງານຂ້າສັດ ແມ່ນກິດຈະການໜຶ່ງທີ່ນອນຢູ່ໃນກຸ່ມໂຮງງານປຸງແຕ່ງສະບຽງອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ຊຶ່ງກຳນົດຢູ່ໃນຂໍ້ທີ 1 ມາດຕາ 9 ຂອງກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ໝາຍເຖິງ ສະຖານທີ່ ຫລື ໂຮງງານ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ດຳເນີນກິດຈະການກ່ຽວກັບການຂ້າສັດ ໂດຍນຳໃຊ້ສັດເປັນວັດຖຸດິບ ເຊັ່ນ: ງົວ, ຄວາຍ, ໝູ, ແບ້, ເປັດ, ໄກ່... ເຂົ້າຜ່ານຂະບວນການປຸງແຕ່ງ ປ່ຽນຈາກສະພາບເດີມ ມາເປັນຊີ້ນ ຫລື ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆ ດ້ວຍການນຳໃຊ້ເຄື່ອງຈັກ, ອຸປະກອນ ແລະ ແຮງງານຄົນ, ຊຶ່ງຜະລິດຕະ

ພັນເຫລົ່ານັ້ນ ສາມາດເອົາໄປຈຳໜ່າຍເປັນສິນຄ້າໄດ້. ກິດຈະການໂຮງງານດັ່ງກ່າວໄດ້ຈັດເຂົ້າເລກລະຫັດ 1010 ຕາມມາດຕະຖານສາກົນ ສຳລັບການຈັດແບ່ງປະເພດອຸດສາຫະກຳ (ISIC, International Standard for Industrial Classification).

ມາດຕາ 3. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ນຳໃຊ້ເພື່ອການດັດສົມ, ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ສົ່ງເສີມ ການເຄື່ອນໄຫວກິດຈະການໂຮງງານຂ້າສັດທຸກລະດັບ ແລະ ທຸກປະເພດ ຕາມມາດຕາ 10 ຂອງກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

ມາດຕາ 4. ປະເພດໂຮງງານຂ້າສັດ

ໂຮງງານຂ້າສັດຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 2 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ໝາຍເຖິງ ໂຮງງານຂ້າສັດທີ່ ມີຂັ້ນຕອນ ຫລື ຂະບວນການຂ້າສັດແບບອຸດສາຫະກຳ ໂດຍນຳໃຊ້ເຄື່ອງຈັກເປັນຕົ້ນຕໍ ເຊັ່ນ: ຂັ້ນຕອນການຂ້າ, ການປາດ, ການແຍກສ່ວນຂອງຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆ ຊຶ່ງລຳລຽງດ້ວຍລະບົບສາຍພານ ໂດຍເລີ່ມແຕ່ຂັ້ນຕອນການຂ້າ ເຖິງຂັ້ນຕອນສຸດທ້າຍ.

ໝວດທີ II
ມາດຕະຖານໂຮງງານຂ້າສັດ

ມາດຕາ 5. ເງື່ອນໄຂຂອງການດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານ

ໂຮງງານຂ້າສັດ ຕ້ອງຂຶ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍວ່າດ້ວຍວິສາຫະກິດ, ຂຶ້ນທະບຽນອາກອນພາຍໃນ ຕາມກົດໝາຍວ່າດ້ວຍສ່ວຍສາອາກອນ ແລະ ຕ້ອງຂໍອະນຸຍາດດຳເນີນກິດຈະການ ຕາມກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ແລະ ປະຕິບັດຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບ ກົດໝາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 6. ມາດຕະຖານດ້ານສະຖານທີ່ຕັ້ງໂຮງງານ

ໂຮງງານຂ້າສັດ ຕ້ອງຕັ້ງຢູ່ສະຖານທີ່ກວ້າງຂວາງ, ບໍລິເວນໂຮງງານຕ້ອງມີເນື້ອທີ່ພຽງພໍ ແລະ ເໝາະສົມກັບກິດຈະການ, ເສັ້ນທາງເຂົ້າ-ອອກຕ້ອງກວ້າງຂວາງ ບໍ່ກີດຂວາງການສັນຈອນ, ບໍ່ເປັນຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ສັງຄົມ. ໂຮງງານຕ້ອງຕັ້ງຢູ່ຫ່າງໄກຈາກເຂດຊຸມຊົນແອອັດ, ຫ່າງໄກຈາກສະຖານທີ່ຫວງຫ້າມທາງການ ເຊັ່ນ: ໂຮງຮຽນ, ໂຮງໝໍ, ວັດວາອາຮາມ... ຢ່າງນ້ອຍ 1000 ແມັດ ແລະ ປະຕິບັດຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບການປຸກສ້າງທີ່ກະຊວງໂຍທາທິການ ແລະ ຂົນສົ່ງວາງອອກ.

ໂຮງງານຂ້າສັດ ຕ້ອງປະກອບມີ: ຫ້ອງການບໍລິຫານ, ບ່ອນພັກສັດ, ອາຄານໂຮງງານ, ສາງເຢັນ, ພາຊະນະບັນຈຸຊີ້ນ ແລະ ອຸປະກອນອື່ນໆທີ່ຈຳເປັນ. ຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ແກ່ກຳມະກອນ ເຊັ່ນ: ບ່ອນຈອດລົດ, ບ່ອນກິນເຂົ້າ, ບ່ອນພັກຜ່ອນ, ຫ້ອງນ້ຳ ແລະ ອື່ນໆ ແລະ ຕ້ອງມີລະບົບໄຟຟ້າ, ນ້ຳໃຊ້ ຢ່າງພຽງພໍ.

ມາດຕາ 7. ມາດຕະຖານດ້ານອາຄານໂຮງງານ

1. ໂຄງສ້າງອາຄານໂຮງງານຂ້າສັດ ຕ້ອງແໜ້ນໜາແຂງແຮງ, ເສົາເຮັດດ້ວຍເບຕົງ ຫລື ເສົາເຫລັກ ທີ່ທົນທານຖາວອນ, ພື້ນເຮັດດ້ວຍເບຕົງ ແລະ ຝາກໍ່ດ້ວຍດິນຈີ່-ໂບກ, ຫລັງຄາມຸງດ້ວຍກະເບື້ອງ ຫລື ສັງ

ກະສິ, ຄວາມສູງແຕ່ພື້ນຫາເພດານ ບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 4 ແມັດ, ໂດຍກໍ່ສ້າງຖືກຕ້ອງຕາມການອອກແບບ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນດ້ານເຕັກນິກອາຄານໂຮງງານ ຈາກບໍລິສັດອອກແບບກໍ່ສ້າງ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຖືກຕ້ອງ.

2. ຕ້ອງຈັດສັນພື້ນທີ່ອາຄານໃຫ້ເປັນລະບົບທີ່ບໍ່ສັບສົນ, ເປັນລະບຽບຮຽບຮ້ອຍດີ, ມີຄວາມສະອາດ ແລະ ຖືກຕ້ອງຕາມຫລັກການອະນາໄມ.

3. ຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີທາງເພື່ອນຳເອົາສັດເຂົ້າໄປຂ້າ ແລະ ທາງນຳເອົາຊີ້ນ ຫລື ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆຂອງສັດອອກໄປຈຳໜ່າຍ.

4. ຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີຫ້ອງສຳລັບຂ້າສັດ, ແຍກໜັງ, ປາດຊີ້ນ, ແຍກກະດູກ, ຄົວເຄື່ອງໃນສັດ... ແຕ່ລະບ່ອນຕ້ອງມີໂຕະ ແລະ ມີບ່ອນລ້າງມືໃຫ້ພຽງພໍ.

5. ຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີລະບົບແສງສະຫວ່າງ ແລະ ລະບົບຖ່າຍເທອາກາດໃຫ້ພຽງພໍ.

6. ຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີປະຕູທາງອອກສຸກເສີນ ຢ່າງນ້ອຍໜຶ່ງບ່ອນ.

7. ຕ້ອງມີຮ່ອງລະບາຍນ້ຳອອກຈາກໂຮງງານໄປຫາອ່າງບຳບັດ, ພ້ອມກັນນັ້ນຕ້ອງມີລະບົບກັ່ນຕອງທີ່ຖືກຕ້ອງຕາມຫລັກວິຊາການ.

ມາດຕາ 8. ມາດຕະຖານດ້ານເຄື່ອງຈັກ

ໂຮງງານຂ້າສັດ ຕ້ອງຕິດຕັ້ງເຄື່ອງຈັກ, ເຄື່ອງມືອຸປະກອນທີ່ຈຳເປັນຕົ້ນຕໍ ໃຫ້ເປັນລະບົບຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດ, ໂດຍຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານເຕັກນິກ ແລະ ມີຄວາມປອດໄພໃນເວລານຳໃຊ້ ຄືດັ່ງນີ້:

1. ເຄື່ອງຈັກຍົກນ້ຳໜັກ (ໝາກລ້ອກໄຟຟ້າ ຫລື ເຕີຍ) ເພື່ອຍົກຊາກສັດ.
2. ໝາກລ້ອກສະທ້ອນ ເພື່ອລຳລຽງຊາກສັດໄປຕາມຂັ້ນຕອນການຜະລິດ.
3. ກະແສໄຟຟ້າ ຫລື ອຸປະກອນອື່ນໆ ເຊັ່ນ: ຂວານ, ຄ້ອນ, ພ້າ, ມີດ... ສຳລັບຂ້າສັດ ແລະ ປາດຊີ້ນສ່ວນຂອງສັດ.
4. ເຄື່ອງຈັກ ຫລື ອຸປະກອນ ສຳລັບຂູດຂົນສັດ.
5. ໝໍ້ຕົ້ມນ້ຳຮ້ອນ ຫລື ໝໍ້ອາຍນ້ຳ.
6. ເຕົາຟູສຳລັບເຜົາຂົນສັດ.
7. ອຸປະກອນສຳລັບນຳໃຊ້ນ້ຳຮ້ອນ ຫລື ນ້ຳເຢັນ.
8. ອຸປະກອນສຳລັບທຳຄວາມສະອາດກ່ອນການຂ້າ ຫລື ຫລັງການຂ້າສັດ.
9. ຂໍເກາະທີ່ເຮັດດ້ວຍວັດຖຸທີ່ບໍ່ເຂົ້າໝ້ຽງ ສຳລັບຫ້ອຍຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆ.
10. ຊິງຊັ່ງນ້ຳໜັກ.

ມາດຕາ 9. ມາດຕະຖານດ້ານການຜະລິດ

ໂຮງງານຂ້າສັດ ຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີຂະບວນການຜະລິດທີ່ສະອາດ ແລະ ເໝາະສົມ ໂດຍຮັບປະກັນດ້ານຄຸນນະພາບ ແລະ ມາດຕະຖານຂອງຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆ ຕາມລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ແນໃສ່ເພື່ອໃຫ້ຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆ ມີຄວາມສະອາດ, ຖືກຫລັກອະນາໄມ, ມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ສາມາດສະໜອງໃຫ້ຕະຫລາດພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດໄດ້.

ມາດຕາ 10. ມາດຕະຖານດ້ານວິຊາການເຕັກນິກ ແລະ ຄົນງານ

ໂຮງງານຂ້າສັດ ຕ້ອງມີພະນັກງານສັດຕະວະແພດຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງຄົນ ປະຈຳຢູ່ໂຮງງານ, ຕ້ອງມີພະນັກງານວິຊາການ ແລະ ຄົນງານ ທີ່ມີຄວາມຮູ້ ຫລື ມີປະສົບການກ່ຽວກັບການຂ້າສັດປະຈຳຢູ່ໂຮງງານ, ຄົນງານທຸກຄົນຕ້ອງມີສຸຂະພາບແຂງແຮງດີ, ຕ້ອງໄດ້ຮັບການກວດກາສຸຂະພາບໃນແຕ່ລະປີ ຢ່າງເປັນປົກກະຕິ ແລະ ມີການຢັ້ງຢືນຈາກຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ.

ມາດຕາ 11. ມາດຕະຖານດ້ານຄວາມປອດໄພ, ສຸຂະອະນາໄມໂຮງງານ

1. ຕ້ອງຕິດຕັ້ງລະບົບປ້ອງກັນອັກຄີໄພຢູ່ພາຍໃນໂຮງງານໃຫ້ພຽງພໍເຊັ່ນ: ລະບົບສັນຍານເຕືອນໄພ, ບັ້ງດັບເພີງ ຫລື ລະບົບນ້ຳມອດໄຟ ທີ່ສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້.

2. ຕ້ອງຕິດຕັ້ງລະບົບຄວາມປອດໄພຈາກໄຟຟ້າ ຫລື ຕິດຕັ້ງອຸປະກອນຕັດໄຟຟ້າແບບອັດຕະໂນມັດ ເຊັ່ນ: ໄຟຟ້າເຄື່ອງຈັກ ແລະ ໄຟຟ້າແສງສະຫວ່າງ.

3. ຕ້ອງມີລະບົບປ້ອງກັນອັນຕະລາຍຈາກເຄື່ອງຈັກ ເຊັ່ນ: ອຸປະກອນກັ້ນບັງ, ປ້າຍເຕືອນ, ປ້າຍຫ້າມໃສ່ຈຸດທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ແລະ ພ້ອມທັງມີແຜນການບຳລຸງຮັກສາເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອຸປະກອນ ເປັນປະຈຳ.

4. ຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີອຸປະກອນປ້ອງກັນຝຸ່ນ, ກິ່ນ... ໃຫ້ແກ່ຄົນງານ ເຊັ່ນ: ເຄື່ອງປິດປາກ, ດັງ, ເກີບ, ໝວກ, ສົບມື (ຂຶ້ນກັບແຕ່ລະຂອດງານ) ຫລື ຊຸດເຄື່ອງນຸ່ງທີ່ສະອາດ ເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງຄົນງານ, ຫລີກລ້ຽງອຸປະຕິເຫດແຮງງານ ແລະ ພະຍາດອາຊີບ.

5. ຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີນ້ຳດື່ມສະອາດ, ຕູ້ຢາສຸກເສີນ, ຫ້ອງນ້ຳໃຫ້ພຽງພໍຕາມຄວາມເໝາະສົມ.

ມາດຕາ 12. ມາດຕະຖານດ້ານສິ່ງແວດລ້ອມໂຮງງານ

ຕ້ອງມີບົດປະເມີນຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມເບື້ອງຕົ້ນ ຫລື ແຜນຄຸ້ມຄອງສິ່ງແວດລ້ອມໂຮງງານ ຕາມຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍການປະເມີນຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ ສຳລັບອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳປຸງແຕ່ງ ເລກທີ 1222/ອຫ, ລົງວັນທີ 7/12/05 ແລະ ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນບົດປະເມີນຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມໂຮງງານຈາກຂະແໜງການອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ຈຶ່ງສາມາດກໍ່ສ້າງໂຮງງານ ແລະ ດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານໄດ້. ໃນນີ້, ແຜນຄຸ້ມຄອງສິ່ງແວດລ້ອມຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີລະບົບບຳບັດສິ່ງເສດເຫລືອເປັນຕົ້ນລະບົບບຳບັດ ນ້ຳເສຍຄຸນ, ກະດູກ, ເຂົາ, ຂົນ, ແລະ ອື່ນໆ.

ຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີໜ່ວຍງານຄຸ້ມຄອງສິ່ງແວດລ້ອມປະຈຳໂຮງງານ.

ໝວດທີ III

ການດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານ

ມາດຕາ 13. ການດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານ

ການດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານຂ້າສັດ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານ ແລະ ເງື່ອນໄຂທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຮັບໃບອະນຸຍາດດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານ ຕາມຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍການຄຸ້ມຄອງໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ເລກທີ 1301/ອຄ, ລົງວັນທີ 30/7/07 ແລະ ລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນດັ່ງນີ້:

1. ສັດທີ່ຈະເຄື່ອນຍ້າຍເຂົ້າມາຂ້າຢູ່ໃນໂຮງງານ ຕ້ອງມີໃບອະນຸຍາດເຄື່ອນຍ້າຍສັດ ຈາກຂະແໜງການອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ໃບຢັ້ງຢືນສຸຂະພາບຂອງສັດ ຈາກຂະແໜງການສັດຕະວະແພດ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

2. ກ່ອນຈະນຳສັດເຂົ້າໄປຄອກຂັງຂອງໂຮງງານ ຕ້ອງແຈ້ງຈຳນວນສັດ, ວັນ ແລະ ເວລາທີ່ຈະດຳເນີນການຂ້າ ຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ສັດຕະວະແພດ ເພື່ອຢັ້ງຢືນຮັບຮອງເປັນລາຍລັກອັກສອນ ແລ້ວຈຶ່ງນຳສັດເຂົ້າໄປຄອກຂັງສັດຂອງໂຮງງານ ຕາມວັນເວລາທີ່ກຳນົດ.

3. ສັດທີ່ຂັງໄວ້ໃນຄອກ ກ່ອນນຳເຂົ້າໄປຂ້າຕ້ອງໄດ້ຮັບອາຫານ ແລະ ນ້ຳຢ່າງພຽງພໍ, ເນື້ອທີ່ບ່ອນຂັງສັດຕ້ອງກວ້າງຂວາງພຽງພໍກັບຈຳນວນສັດ, ມີຄວາມສະອາດ ແລະ ບໍ່ໃຊ້ຄວາມຮຸນແຮງ ທີ່ເປັນການທໍລະມານສັດເກີນໄປ.

4. ໃນກໍລະນີພົບເຫັນສັດຖືພາມານ ໃນຄອກຂັງສັດທີ່ຈະນຳເຂົ້າໄປຂ້ານັ້ນ ໂຮງງານຕ້ອງລາຍງານຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ສັດຕະວະແພດ ເພື່ອຂໍອະນຸຍາດນຳເອົາສັດດັ່ງກ່າວນັ້ນ ອອກຈາກຄອກຂັງສັດ.

5. ກ່ອນຈະນຳສັດອອກຈາກຄອກຂັງສັດ ຕ້ອງໄດ້ກວດກາພະຍາດສັດຈາກສັດຕະວະແພດ. ໃນກໍລະນີພົບເຫັນສັດທີ່ຈະນຳເຂົ້າໄປຂ້ານັ້ນເປັນພະຍາດ ຫລື ໂລກລະບາດ ຕ້ອງໄດ້ແຍກສັດນັ້ນອອກຈາກຄອກຂັງສັດທັນທີ ເພື່ອກວດກາລະອຽດ ແລ້ວແຈ້ງຕໍ່ຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງພິຈາລະນາຕາມລະບຽບການ.

6. ໃນກໍລະນີສັດທີ່ໄດ້ຂ້າແລ້ວຫາກເປັນພະຍາດ ຫລື ໂລກລະບາດ, ຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆຂອງສັດ ບໍ່ສາມາດນຳໄປບໍລິໂພກໄດ້, ເຈົ້າຂອງໂຮງງານຕ້ອງຢຸດຕິການຈຳໜ່າຍຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆຂອງສັດດັ່ງກ່າວ ແລະ ຕ້ອງແຈ້ງຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ສັດຕະວະແພດ ເພື່ອເອົາໄປທຳລາຍຖິ້ມຕາມລະບຽບການ.

7. ຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆຂອງສັດ ກ່ອນຈະເອົາອອກຈາກໂຮງງານໄປຈຳໜ່າຍ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການກວດກາ ແລະ ຢັ້ງຢືນຮັບຮອງຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ສັດຕະວະແພດ ດ້ວຍການປະທັບກາໃສ່ຊີ້ນດັ່ງກ່າວ.

ມາດຕາ 14. ການຢຸດເຊົາການດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານຊົ່ວຄາວ

ກໍລະນີພົບເຫັນ ຫລື ສົງໄສວ່າສັດທີ່ນຳເຂົ້າໂຮງງານຂ້າສັດ ມີພະຍາດຕິດແປດຮ້າຍແຮງເຊັ່ນ: ພະຍາດເຕົ້ານົມເສື່ອມ, ພະຍາດໄຂ້ເລືອດດຳ, ພະຍາດໃບໄມ້ໃນຕັບ, ພະຍາດສານໃນຊີ້ນ, ພະຍາດປາກເປື່ອຍລົງເລັບ, ພະຍາດອະຫິວາສັດ ແລະ ພະຍາດອື່ນໆ ເຈົ້າຂອງໂຮງງານຕ້ອງໄດ້ແຍກສັດດັ່ງກ່າວອອກໄວ້ສະເພາະ ແລະ ແຈ້ງຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ຂະແໜງການອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອຕິດຕາມ ກວດກາ ແລະ ປະຕິບັດຕາມມາດຕະການ ການຄວບຄຸມພະຍາດລະບາດສັດ. ໃນກໍລະນີຈຳເປັນ ຂະແໜງການອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ຕ້ອງແຈ້ງໃຫ້ໂຮງງານຢຸດເຊົາຊົ່ວຄາວ ເພື່ອແກ້ໄຂບັນຫາດັ່ງກ່າວ. ສຳລັບການຢຸດເຊົາດ້ວຍເຫດຜົນອື່ນ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍການຄຸ້ມຄອງໂຮງງານ ເລກທີ 1301/ອຄ, ລົງວັນທີ 30/7/07.

ມາດຕາ 15. ການສ້າງແຜນການຜະລິດຂອງໂຮງງານ

ຜູ້ດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານຂ້າສັດທຸກລະດັບ ຕ້ອງສ້າງແຜນການຜະລິດ ແລະ ແຜນການຈຳໜ່າຍປະຈຳປີຂອງໂຮງງານ ຕາມແຈ້ງການເລກທີ 663/ອຄ, ລົງວັນທີ 08/10/08 (ອ1-ອ7) ແລະ ຕາມລະບຽບການຂອງກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ວາງອອກ ໂດຍຜ່ານການກວດກາ ແລະ ຢັ້ງຢືນຈາກພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງ, ນະຄອນຫລວງ ກ່ອນວັນທີ 15 ເດືອນມັງກອນ ຂອງ

ທຸກໆປີ ແລະ ພ້ອມທັງສະຫລຸບລາຍງານ ຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຜນການຂອງປີຜ່ານມາ ແລະ ແຜນການຂອງປີຕໍ່ໄປ.

ມາດຕາ 16. ການເກັບຮັກສາຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆຂອງສັດ

- ໃນໂຮງງານຕ້ອງມີຫ້ອງສາງເຢັນ ຫລື ຕູ້ແຊ່ເຢັນທີ່ມີອຸນຫະພູມລະຫວ່າງ 0°c - 4°c ຫ້ອງດັ່ງກ່າວຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມສະອາດຖືກຫລັກອະນາໄມ ເພື່ອປ້ອງກັນການຕິດເຊື້ອພະຍາດ. ນອກຈາກນັ້ນ ຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆຂອງສັດທີ່ໄດ້ກະກຽມເພື່ອໄປຈຳໜ່າຍຕ້ອງມີພາຊະນະບັນຈຸ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ ຫລື ປົກປິດໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບດີ ແລະ ຕ້ອງຮັກສາຜະລິດຕະພັນດັ່ງກ່າວໄວ້ໃນສະຖານທີ່ຮົ່ມເຢັນ.

ມາດຕາ 17. ອຸປະກອນຫຸ້ມຫໍ່ສຳລັບການເກັບຮັກສາຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆຂອງສັດ

ພາຊະນະບັນຈຸຫຸ້ມຫໍ່ຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆຂອງສັດ ຕ້ອງເປັນພາຊະນະໃໝ່ທີ່ໄດ້ຂ້າເຊື້ອພະຍາດແລ້ວ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ນຳໃຊ້ພາຊະນະເກົ່າທີ່ ບໍ່ໄດ້ຮັບການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດມາໃຊ້ຄືນອີກ ຊຶ່ງຈະພາໃຫ້ຄຸນນະພາບຂອງຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນສ່ວນຕ່າງໆຫລຸດລົງ ແລະ ເປັນຜົນສະທ້ອນຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 18. ມາດຕະຖານໂຮງງານຂ້າສັດຂະໜາດນ້ອຍ

ມາດຕະຖານໂຮງງານຂ້າສັດຂະໜາດນ້ອຍທີ່ນຳໃຊ້ເຄື່ອງຈັກຕ່ຳກ່ວາ 5 ແຮງມ້າ ຫລື ນຳໃຊ້ຄົນງານຕ່ຳກ່ວາ 10 ຄົນລົງມາ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍການຄຸ້ມຄອງໂຮງງານຂະໜາດນ້ອຍ ສະເພາະ ຕ່າງຫາກ.

ມາດຕາ 19. ການດັດສົມໂຮງງານຂ້າສັດ

ໂຮງງານຂ້າສັດທຸກລະດັບທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດມາກ່ອນ ແລະ ໂຮງງານຂ້າສັດທີ່ຈະສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນໃໝ່ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຢ່າງເຂັ້ມງວດ.

ໝວດທີ IV
ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ມີຜົນງານ ແລະ ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ມາດຕາ 20. ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ມີຜົນງານ

ຜູ້ດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານຂ້າສັດ ທີ່ເຄື່ອນໄຫວກິດຈະການ ມີຜົນງານດີເດັ່ນ, ປະຕິບັດຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານເງື່ອນໄຂ ທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ແລະ ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຊັ່ນ: ຂ້າສັດຖືກຕ້ອງຕາມຫລັກອະນາໄມ, ບໍ່ສ້າງຜົນກະທົບຮ້າຍແຮງຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ສັງຄົມ ຈະໄດ້ຮັບການພິຈາລະນາສົ່ງເສີມ ຕາມທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 3 ຂອງດຳລັດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ເລກທີ 67/ນຍ, ລົງວັນທີ່ 12/4/06 ແລະ ຈະໄດ້ຮັບການພິຈາລະນາຍ້ອງຍໍ ຕາມມາດຕາ 52 ຂອງກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ.

ມາດຕາ 21. ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ຜູ້ດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານຂ້າສັດ ຫາກບໍ່ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ແລະ ເຄື່ອນໄຫວບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຈະຖືກປະຕິບັດມາດຕະການ ຕາມຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍການຄຸ້ມ

ຂອງໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ເລກທີ 1301/ອຄ, ລົງວັນທີ່ 30/7/07 ຢ່າງເຂັ້ມງວດ ຕາມແຕ່ລະກໍລະນີ ຄື:

1). ຄັ້ງທີ ໜຶ່ງ: ຖືກກ່າວເຕືອນ ແລະ ສຶກສາອົບຮົມ ຕາມມາດຕາ 24.

2). ຄັ້ງທີ ສອງ: ຖືກປັບໃໝ ແລະ ໃຊ້ແທນຄ່າເສັຍຫາຍ ຕາມມາດຕາ 25, 26.

3). ຄັ້ງທີ ສາມ: ຖືກປັບໃໝ ແລະ ປະຕິບັດມາດຕະການທາງອາຍາ ຕາມມາດຕາ 27 ແລະ ສັ່ງປິດກິດຈະການໂຮງງານໂດຍບໍ່ມີເງື່ອນໄຂຕໍ່ລອງ.

ໝວດທີ V
ຂໍ້ກຳນົດສຸດທ້າຍ

ມາດຕາ 22. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ກົມອຸດສາຫະກຳເປັນຜູ້ຊີ້ນຳ, ຕິດຕາມ, ກວດກາ, ຜັນຂະຫຍາຍ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ຢ່າງເຂັ້ມງວດໂດຍໃຫ້ສອດຄ່ອງ ແລະ ເປັນເອກະພາບກັບລະບຽບກົດໝາຍ ຂອງຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມອບໃຫ້ພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງ, ນະຄອນຫລວງວຽງຈັນ ມີໜ້າທີ່ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຕາມພາລະບົດບາດ, ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ຂອງຕົນ ໃຫ້ໄດ້ຮັບຜົນດີ ແລະ ເຂັ້ມງວດ.

ມາດຕາ 23. ຜົນສັກສິດ ແລະ ການນຳໃຊ້

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຜົນສັກສິດ ແລະ ນຳໃຊ້ໄດ້ນັບແຕ່ມື້ລົງລາຍເຊັນເປັນຕົ້ນໄປ. ບັນດາຂໍ້ຕົກລົງ, ລະບຽບການ ແລະ ແຈ້ງການກ່ຽວກັບໂຮງງານຂ້າສັດທີ່ປະກາດໃຊ້ມາກ່ອນທາກຂັດກັບຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ລ້ວນແຕ່ຖືກລົບລ້າງ ແລະ ໃຫ້ນຳໃຊ້ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ປ່ຽນແທນ.

ລັດຖະມົນຕີວ່າການ

ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ

ດຣ. ນາມ ວິຍະເກດ