ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນາຖາວອນ

ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ

ເລກທີ 137 /ອຫ.
ນະຄອນຫລວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 24 MAR 2005

ຂໍ້ຕົກລົງ
ວ່າດ້ວຍມາດຕະຖານຂອງໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມ

- ອີງຕາມ ມາດຕາ 9 ກຸ່ມທີ 1 ແລະ ມາດຕາ 14 ຂອງກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ສະບັບເລກທີ 01-99/ສພຊ, ລົງວັນທີ່ 03/04/99.
- ອີງຕາມ ດຳລັດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ສະບັບເລກທີ___________/ນຍ, ລົງ ວັນທີ_________________.
- ອີງຕາມ ດຳລັດຂອງນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ສະບັບເລກທີ 33/ນຍ, ລົງວັນທີ່ 19/04/1999 ວ່າດ້ວຍ ການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວຂອງກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ.

ລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ ອອກຂໍ້ຕົກລົງ:

ໝວດທີ I
ຫລັກການທົ່ວໄປ

ມາດຕາ 1: ຈຸດປະສົງ

1. ເພື່ອກຳນົດລະບຽບການໃນການດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດເພື່ອໃຫ້ນ້ຳດື່ມໄດ້ມາດຕະຖານຕາມຂໍ້ກຳນົດທີ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ວາງອອກ.
2. ເພື່ອກຳນົດສະເພາະມາດຕະຖານເຕັກນິກກ່ຽວກັບສະຖານທີ່ຕັ້ງໂຮງງານ, ອາຄານຜະລິດ, ການຕິດຕັ້ງເຄື່ອງຈັກ, ຂະບວນການຜະລິດ, ເຄື່ອງກວດກາຄຸນນະພາບ, ຄວາມປອດໄພ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມຕາມລະບຽບການ ທີ່ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ ວາງອອກ ແລະ ລະບຽບການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 2: ຄວາມໝາຍຂອງຄຳສັບ

1. ຂະບວນການຜະລິດນ້ຳດື່ມ ໝາຍເຖິງ: ກຳມະວິທີປຸງແຕ່ງນ້ຳຕາມຂັ້ນຕອນການຜະລິດ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ນ້ຳດື່ມທີ່ສະອາດຕາມມາດຕະຖານຂອງນ້ຳດື່ມບໍລິສຸດ ທີ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກວາງອອກ.
2. ນ້ຳທີ່ຈະມາຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງເປັນນ້ຳດື່ມ ໝາຍເຖິງ: ນ້ຳປະປາ, ນ້ຳສ້າງ ຫລື ນ້ຳບາດານ ຊຶ່ງນ້ຳເຫລົ່ານີ້ຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມສະອາດ ແລະ ປອດໄພຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຄົນ.
3. ພາຊະນະບັນຈຸ ໝາຍເຖິງ: ກະຕຸກໃສ, ກະຕຸກມົວ, ແກ້ວ, ແກ້ວປລາສະຕິກໃສ ແລະ ອື່ນໆ.
4. **R.O (Reverse Osmosis)** ໝາຍເຖິງ: ເຄື່ອງກັ່ນຕອງສານໂລຫະຕ່າງໆທີ່ມີຂະໜາດ 0.0001 ໄມຄອນ ຊຶ່ງມີຄວາມສາມາດກຳຈັດ ແລະ ຫລຸດຜ່ອນສານລະລາຍຕ່າງໆໃນນ້ຳ.
5. ໂອໂຊນ **(Ozone)** ໝາຍເຖິງ: ເຄື່ອງທີ່ສາມາດກຳຈັດບັນດາໂລຫະໜັກ ເຊັ່ນທາດເຫຼັກ(Fe), ມັງການີດ(Mn) ແລະ ໃຊ້ເພື່ອທຳປະຕິກິລິຍາໃນນ້ຳແລ້ວລະລາຍເປັນອົອກຊີເຈນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີສານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕົກຄ້າງຢູ່ໃນນ້ຳ ທີ່ຜ່ານຂະບວນການຂອງໂອໂຊນ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໂລກຕ່າງໆ.
6. **UV (Ultra Violet)** ໝາຍເຖິງ: ເຄື່ອງທີ່ໃຊ້ຫລອດແສງເພື່ອຂ້າເຊື້ອໂລກຕ່າງໆໃນນ້ຳ.

ໝວດທີ II
ມາດຕະຖານ ແລະ ເງື່ອນໄຂໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມ

ມາດຕາ 3: ສະຖານທີ່ຕັ້ງໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມ

ໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມ ຕ້ອງຕັ້ງຢູ່ສະຖານທີ່ກ້ວາງຂວາງ, ມີເນື້ອທີ່ບໍລິເວນໂຮງງານພຽງພໍ ຢ່າງນ້ອຍ 400 ຕາແມັດ ຂຶ້ນໄປ ແລະ ເໝາະສົມກັບກິດຈະການ. ມີໄຟຟ້າ, ນ້ຳໃຊ້ ແລະ ການຂົນສົ່ງສະດວກສະບາຍ ບໍ່ກີດຂວາງການສັນຈອນໄປມາ ທັງຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ, ສຸຂະອານາໄມ ແລະ ບໍ່ກໍ່ເຫດລຳຄານໃຫ້ແກ່ຜູ້ອື່ນ. ພ້ອມນີ້, ກໍ່ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍຜັງເມືອງ ແລະ ລະບຽບການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ສຳລັບໂຮງງານທີ່ໃຊ້ນ້ຳບາດານ ຫລື ນ້ຳສ້າງ ເພື່ອມາຜະລິດນ້ຳດື່ມ ຕ້ອງຢູ່ຫ່າງໄກຈາກບໍລິເວນນ້ຳເສັຍຄຸນ, ຫ້ອງນ້ຳ(ຊຸມວິດ), ຄອກສັດ, ປ່າຊ້າ ແລະ ສິ່ງເປິະເປື້ອນອື່ນໆຢ່າງນ້ອຍ 30 ແມັດ.

ມາດຕາ 4: ອາຄານໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມ ຕ້ອງມີຄຸນລັກສະນະດັ່ງນີ້

1. ອາຄານໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມ ຕ້ອງມີເນື້ອທີ່ຢ່າງນ້ອຍ 100 ຕາແມັດ ຂຶ້ນໄປ ແລະ ມີໂຄງສ້າງແໜັ້ນໜາແຂງແຮງ, ໂດຍມີມາດຕະຖານເຕັກນິກການປຸກສ້າງ ຕາມລະບຽບການຂອງຂະແໜງ ຄ.ຂ.ປ.ກ ຮັບປະກັນດ້ານຄວາມປອດໄພ ຕາມລະບຽບການທີ່ ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ ວາງອອກ.
2. ຕ້ອງມີຖັງ ຫລື ອ່າງເກັບນ້ຳໄວ້ຢ່າງພຽງພໍ, ຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະ ຖືກຕ້ອງຕາມຫລັກສຸຂະອານາໄມ.
3. ຫ້ອງລ້າງກະຕຸກເປົ່າ ແລະ ຫ້ອງອັດຢາຍ ຕ້ອງຕິດກັນເປັນລະບົບຕ່ອງໂສ້.
4. ຫ້ອງບັນຈຸ ຫລື ຫ້ອງອັດຢາຍຕ້ອງມີລັກສະນະອົງປິດ(ອັດແຈບ). ສຳລັບບ່ອນບັນຈຸ(ຢາຍ) ນ້ຳໃສ່ກະຕຸກຂະໜາດ 18 ລິດຂຶ້ນໄປ ຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີບ່ອນຕັ້ງກະຕຸກສູງກວ່າລະດັບພື້ນປະມານ 50 ຊັງຕີແມັດ ເພື່ອບັນຈຸ(ຢາຍ)ນ້ຳດື່ມບໍລິສຸດ.

5. ພື້ນ ແລະ ຝາຫ້ອງຜະລິດ, ຫ້ອງອັດຢາຍ, ຫ້ອງລ້າງກະຕຸກເປົ່າ ຕ້ອງປູດ້ວຍກາໂຣ ເພື່ອສະດວກໃນການອະນາໄມ.
6. ຕ້ອງຈັດໃຫ້ມີລະບົບ ຫລື ວິທີການກຳຈັດນ້ຳເສັຍອອກຈາກໂຮງງານຕາມລະບຽບການ ທີ່ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ ວາງອອກ.

<u>ມາດຕາ 5:</u> ໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມປະກອບມີ 02 ປະເພດມາດຕະຖານເຄື່ອງຈັກຄື:

ກ. <u>ປະເພດມາດຕະຖານ 1</u>: ຕ້ອງມີ ເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອຸປະກອນ ບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 10 ລາຍການດັ່ງນີ້:

1. ອ່າງ ຫລື ຖັງເກັບນ້ຳກ່ອນນຳໄປຜະລິດຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ສາມາດຮອງຮັບນ້ຳໄດ້ພຽງພໍເພື່ອນຳໄປຜະລິດ ແລະ ທຸກໆອ່າງຕ້ອງມີປະຕູປ່ອຍນ້ຳອອກເພື່ອຄວາມສະດວກໃນເວລາທຳຄວາມສະອາດອ່າງ.
2. ຖັງບັນຈຸສານແອນຕາໄຊ ເພື່ອກັ່ນຕອງກິ່ນ ແລະ ສີ (ໃນກໍລະນີນຳໃຊ້ນ້ຳບາດານ ຫລື ນ້ຳສ້າງ)
3. ຖັງບັນຈຸສານແມ້ງການິດ ເພື່ອກັ່ນຕອງຂີ້ໝ້ຽງເຫລັກ ແລະ ໂລຫະໜັກ.
4. ຖັງບັນຈຸສານຄາບອນ ເພື່ອກັ່ນຕອງກິ່ນ, ສີ ແລະ ວັດຊະພືດ.
5. ຖັງບັນຈຸສານເຣຊິນ ເພື່ອກັ່ນຕອງຫີນປູນ ແລະ ຄວາມກະດ້າງຂອງນ້ຳ.
6. ເຄື່ອງກັ່ນຕອງ R.O (Reverse Osmosis)
7. ເຄື່ອງ ໂອໂຊນ (Ozone)
8. ເຄື່ອງ UV (Ultra Violet) ເພື່ອຂ້າເຊື້ອຈຸລິນຊີ.
9. ເຄື່ອງລ້າງພາຊະນະບັນຈຸນ້ຳດື່ມ.
10. ເຄື່ອງບັນຈຸ ຫລື ເຄື່ອງອັດຢາຍນ້ຳດື່ມ.

ຂ. <u>ປະເພດມາດຕະຖານ 2</u>: ຕ້ອງປະກອບມີເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອຸປະກອນ ຄືກັນກັບປະເພດມາດຕະຖານທີ່ 1 ແຕ່ບໍ່ມີເຄື່ອງຈັກ **RO** ແລະ ເຄື່ອງໂອໂຊນ ຕາມທີ່ລະບຸໄວ້ຢູ່ໃນມາດຕາ 5 ຂໍ້ທີ່ 6, 7 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້; ໝາຍຄວາມວ່າ ປະເພດມາດຕະຖານ 2 ນີ້ ປະກອບມີເຄື່ອງຈັກພຽງ ແຕ່ 8 ລາຍການ ເທົ່ານັ້ນ.

ສຳລັບເຄື່ອງຈັກທີ່ລະບຸໄວ້ໃນຂໍ້ 2, 3, 4, 5 ຂອງມາດຕາ 5 ຕ້ອງໄດ້ປ່ຽນສານຕອງນ້ຳທຸກໆ 03 ປີ, ສ່ວນຫລອດແສງຂອງເຄື່ອງ UV ຕ້ອງປ່ຽນທຸກໆຄັ້ງໃນເມື່ອອາຍຸການໃຊ້ງານຄົບ **15.000** ຊົ່ວໂມງ. ກ່ອນທຳການຜະລິດທຸກໆຄັ້ງຕ້ອງມີການກວດກາ, ອານາໄມເຄື່ອງຢ່າງນ້ອຍ 15 ນາທີ. ສ່ວນອ່າງ ຫລື ຖັງເກັບນ້ຳຕ້ອງອະນາໄມເປັນປະຈຳ, ກໍລະນີເປັນອ່າງ ຫລື ຖັງເກັບນ້ຳດື່ມບໍລິສຸດເມື່ອອະນາໄມຄວາມສະອາດແລ້ວຕ້ອງລ້າງດ້ວຍນ້ຳດື່ມບໍລິສຸດອີກຄັ້ງໜຶ່ງ. ຢູ່ພາຍໃນໂຮງງານ ຕ້ອງມີເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ຫລື ນ້ຳຢາເຄມີ ເພື່ອກວດກາ ຫລື ວັດແທກລະດັບຄວາມເປັນກົດ, ເປັນດ່າງຂອງນ້ຳດື່ມ (Ph, Potential of hydrogen).

<u>ມາດຕາ 6:</u> ພາຊະນະບັນຈຸນ້ຳດື່ມ, ການບັນຈຸ ແລະ ການຫຸ້ມຫໍ່

ກ. <u>ພາຊະນະບັນຈຸນ້ຳດື່ມ.</u>

1. ພາຊະນະ(ກະຕຸກ)ບັນຈຸນ້ຳດື່ມແຕ່ລະຂະໜາດທີ່ໃຊ້ເທື່ອດຽວ ຕ້ອງເປັນກະຕຸກໃສ, ແກ້ວ ຫລື ແກ້ວປລາສຕິກໃສ ສາມາດສ່ອງເບິ່ງ ແລະ ເຫັນນ້ຳຢູ່ຂ້າງໃນກະຕຸກໄດ້.
2. ສຳລັບພາຊະນະບັນຈຸນ້ຳດື່ມທີ່ໃຊ້ຫລາຍເທື່ອ(ກະຕຸກ 18 ລິດຂຶ້ນໄປ) ຕ້ອງມີລັກສະນະໃສ ຫລື ມົວກໍ່ໄດ້.

ຂ. ການບັນຈຸ ແລະ ການຫຸ້ມຫໍ່.

1. ການບັນຈຸ(ຢາຍ)ນ້ຳດື່ມ ຕ້ອງມີທີ່ວກົ໊ອກຢາຍຢ່າງດີ, ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ໃຊ້ທໍ່ຢາງຢາຍເດັດຂາດ.
2. ການບັນຈຸ(ຢາຍ)ນ້ຳດື່ມໃສ່ພາຊະນະ(ກະຕຸກ) ທີ່ໃຊ້ໄດ້ຫລາຍເທື່ອ, ກ່ອນຈະນຳມາບັນຈຸນ້ຳດື່ມຄືນໃໝ່ ທຸກໆຄັ້ງຕ້ອງລ້າງດ້ວຍສານທຳຄວາມສະອາດ ເຊັ່ນ: ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອ, ໂສດາໄຟ, ກຣໍ. ຫລັງຈາກທຳຄວາມສະອາດກະຕຸກເປັນທີ່ຮຽບຮ້ອຍແລ້ວ ກ່ອນຈະບັນຈຸ(ຢາຍ)ນ້ຳດື່ມໃສ່ ຕ້ອງລ້າງດ້ວຍນ້ຳດື່ມບໍລິສຸດອີກຄັ້ງນຶ່ງຈຶ່ງສາມາດນຳໄປບັນຈຸໄດ້.
3. ນ້ຳດື່ມທີ່ບັນຈຸ(ຢາຍ)ສຳເລັດແລ້ວ ຕ້ອງມີຝາອັດແຈບ ແລະ ມີຢາງ(ຊີນ) ທີ່ມີເຄື່ອງໝາຍເປັນສັນຍາລັກຂອງໂຮງງານ ຫຸ້ມຝາອັດກະຕຸກນ້ຳດື່ມເປັນຢ່າງດີ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ຈີກຂາດ. ກໍລະນີກະຕຸກນ້ຳດື່ມບໍ່ມີຢາງຫຸ້ມຝາອັດກະຕຸກ ຫລື ກະຕຸກບໍ່ມີເຄື່ອງໝາຍສັນຍາລັກຂອງໂຮງງານ ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳອອກໄປຈຳໜ່າຍເດັດຂາດ.

ມາດຕາ 7: ຄຸນນະພາບຂອງນ້ຳດື່ມ.

1. ການຜະລິດ ຫລື ປຸງແຕ່ງນ້ຳດື່ມ ແຕ່ລະຄັ້ງຕ້ອງຜ່ານເຄື່ອງຈັກ, ອຸປະກອນ ຫລື ຂັ້ນຕອນການຜະລິດຂອງໂຮງງານ ຕາມທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນມາດຕາ 5 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ຢ່າງຄົບຖ້ວນ ແລະ ຖືກຕ້ອງ.
2. ນ້ຳດື່ມ (ລວມທັງນ້ຳດື່ມແຮ່ທາດ) ທີ່ໄດ້ຜະລິດ ຫລື ປຸງແຕ່ງແລ້ວ ຕ້ອງໄດ້ຜ່ານຂັ້ນຕອນການກວດກາຄຸນນະພາບນ້ຳດື່ມຂັ້ນຕົ້ນຢູ່ໃນໂຮງງານ. ພ້ອມດຽວກັນນີ້ ກ່ອນຈະນຳນ້ຳດື່ມອອກຈາກໂຮງງານໄປຈຳໜ່າຍ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການກວດກາ, ວິໄຈ ແລະ ຢັ້ງຢືນດ້ານຄຸນນະພາບນ້ຳດື່ມຈາກກົມອາຫານ ແລະ ຢາ (ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ)ເປັນປະຈຳ.

ໝວດທີ່ III

ການດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານນ້ຳດື່ມ

ມາດຕາ 8: ຜູ້ດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານນ້ຳດື່ມ ຕ້ອງມີໜ້າທີ່ປະຕິບັດຄືດັ່ງນີ້:

1. ຕ້ອງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກຂະແໜງການອຸດສາຫະກຳ ແລະຫັດຖະກຳ ແລະ ຕ້ອງປະຕິບັດໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບການ ວ່າດ້ວຍການອອກອະນຸຍາດດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານອຸດສາຫະກຳ ແລະຫັດຖະກຳ ປຸງແຕ່ງ ແລະ ລະບຽບການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.
2. ຕ້ອງປະຕິບັດສິດ ແລະ ພັນທະຂອງຕົນໃນການດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 41, 42 ຂອງກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ແລະ ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບຕໍ່ ຜະລິດຕະພັນຂອງຕົນ.
3. ຜະລິດຕະພັນນ້ຳດື່ມຕ້ອງມີເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ(ກາໝາຍ)ເປັນຂອງໂຮງງານ ແລະ ຕ້ອງຂຶ້ນທະບຽນເຄື່ອງໝາຍດັ່ງກ່າວ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນທາງດ້ານລິຂະສິດຈາກພາກສ່ວນອົງການວິທະຍາສາດ, ເທັກໂນໂລຊີ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.
4. ຕ້ອງມີເຄື່ອງມືອຸປະກອນປ້ອງກັນເວລາອັດບັນຈຸ(ຢາຍ)ນ້ຳດື່ມ ເຊັ່ນ: ຊຸດເຄື່ອງນຸ່ງທີ່ສະອາດ, ສົບມື, ແພປິດປາກ, ຜ້າຄຸມຜົມ(ໝວກ) ແລະ ເກີບ ທີ່ໄດ້ຜ່ານການຂ້າເຊື້ອໂລກມາແລ້ວ, ສຳລັບໃຫ້ກຳມະກອນປ່ຽນຖ່າຍໃນເວລາເຂົ້າຫ້ອງອັດຢາຍເພື່ອຢາຍນ້ຳດື່ມທີ່ບໍລິສຸດ.

5. ຕ້ອງມີວິຊາການ ທີ່ມີໃບປະກາດສະນີຍະບັດ ຫລື ໃບຢັ້ງຢືນດ້ານການປຸງແຕ່ງອາຫານ-ເຄື່ອງດື່ມ ຢ່າງນ້ອຍ 01 ຄົນ ປະຈຳຢູ່ໂຮງງານ.
6. ກຳມະກອນທີ່ເຮັດວຽກພາຍໃນໂຮງງານຕ້ອງເປັນຜູ້ທີ່ມີສຸຂະພາບແຂງແຮງດີ, ບໍ່ມີພະຍາດຕິດແປດ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການກວດສຸຂະພາບເປັນປະຈຳທຸກໆ 6 ເດືອນ.
7. ການໂຄສະນາຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນນ້ຳດື່ມ ຕ້ອງໃຫ້ຖືກຕ້ອງກັບມາດຕະຖານການຜະລິດນ້ຳດື່ມຂອງໂຮງງານ, ຫ້າມປົດເປື້ອນຄວາມຈິງເດັດຂາດ ແລະ ຕ້ອງຮັບຜິດຊອບຕໍ່ຜະລິດຕະພັນຂອງຕົນໃນເວລາອອກຈຳໜ່າຍໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ.
8. ຕ້ອງຕິດສະຫຼາກໃສ່ພາສະນະບັນຈຸນ້ຳດື່ມ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມຂໍ້ກຳນົດກ່ຽວກັບການຕິດສະຫຼາກອາຫານ ທີ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ວາງອອກ.
9. ໂຮງງານຕ້ອງສ້າງແຜນການຜະລິດ ແລະ ແຜນການຈຳໜ່າຍປະຈຳປີ ສະເໜີຕໍ່ພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະຫັດຖະກຳ ແຂວງ, ນະຄອນຫລວງວຽງຈັນ ແລະ ເຂດພິເສດ ບ່ອນທີ່ໂຮງງານຕັ້ງຢູ່ ເພື່ອຢັ້ງຢືນ ແລະ ຮັບຮອງແຜນດັ່ງກ່າວຕາມລະບຽບການຂອງກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ.

<u>ມາດຕາ 9:</u> ໂຮງງານນ້ຳດື່ມ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານມາກ່ອນແລ້ວ ແຕ່ຍັງບໍ່ທັນມີມາດຕະຖານໂຮງງານຄົບຖ້ວນ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້, ຕ້ອງປັບປຸງລະບົບໂຮງງານ ແລະ ຍົກລະດັບໂຮງງານຂອງຕົນຂຶ້ນ ໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານໂຮງງານ 1 ຫລື 2 ຕາມແຕ່ລະກໍລະນີ ແລະ ຕ້ອງປະຕິບັດໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ແລະ ຄົບຖ້ວນ ຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ພາຍໃນກຳນົດເວລາ ຢ່າງຊ້າບໍ່ໃຫ້ເກີນ 01 ປີ.

ສຳລັບໂຮງງານນ້ຳດື່ມທີ່ສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນໃໝ່ ຕ້ອງປະຕິບັດໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ແລະ ຄົບຖ້ວນ ຕາມມາດຕະຖານ ແລະ ເງື່ອນໄຂຂອງໂຮງງານນ້ຳດື່ມ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຢ່າງເຂັ້ມງວດ.

<u>ໝວດທີ IV</u>

ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ມີຜົນງານ ແລະ ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ.

ມາດຕາ10: ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ມີຜົນງານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນສາມາດຜະລິດນ້ຳດື່ມທີ່ສະອາດ, ຖືກຫລັກສຸກຂະອານາໄມ, ມີຄວາມປອດໄພ, ປາສະຈາກເຊື້ອໂລກຕ່າງໆ ແລະ ເປັນທີ່ຍອມຮັບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ຊຶ່ງສ້າງຜົນງານດີເດັ່ນ ໃນການດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານ ຈະໄດ້ຮັບການປະຕິບັດນະໂຍບາຍ ແລະ ຍ້ອງຍໍຕາມຄວາມເໝາະສົມ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 52 ຂອງກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ.

ມາດຕາ 11: ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ ແລະ ການປັບໃໝ

ໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມໃດຫາກລະເມີດ ຫລື ບໍ່ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ຈະຖືກປະຕິບັດວິໄນ ຢ່າງເຂັ້ມງວດຕາມແຕ່ລະກໍລະນີ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ແລະ ຈະຖືກປັບໃໝຕາມລະບຽບການ ວ່າດ້ວຍການອອກອະນຸຍາດດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານ.

<u>ໝວດທີ່ V</u>

ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ.

ມາດຕາ 12: ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ກົມອຸດສາຫະກຳ, ພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ ແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແລະ ເຂດພິເສດ ມີໜ້າທີ່ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຕາມພາລະບົດບາດ ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ຂອງຕົນໃຫ້ໄດ້ຮັບຜົນດີ ແລະ ເຂັ້ມງວດ.

ມາດຕາ 13: ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຜົນສັກສິດນັບແຕ່ມື້ລົງລາຍເຊັນເປັນຕົ້ນໄປ.

ຮ- ລັດຖະມົນຕີວ່າການ

ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ

ສົມບຸນ ຣາຊະວົງສົມບັດ