



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນາຖາວອນ

ກະຊວງທະເໜູງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ

ເລກທີ: 986 /ຖວທ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ: 14 ພຶສພ. 2021

ຂໍ້ຕິກລົງ
ວ່າດ້ວຍ ຮັນອາຫານ

- ອີງຕາມ ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍ ການທ່ອງທ່ຽວ ສະບັບປັບປຸງ ເລກທີ 32/ສົດຊ, ລົງວັນທີ 24 ກຳລະກິດ 2013;
- ອີງຕາມດຳລັດ ວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຕືອນໄຫວຂອງກະຊວງກະຊວງທະເໜູງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ສະບັບເລກທີ 95/ນຍ, ລົງວັນທີ 09 ມິນາ 2017.
- ອີງຕາມ ຕໍາສັ່ງຂອງນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ວ່າດ້ວຍ ການປັບປຸງວຽກງານບໍລິການ ການອອກໃບອະນຸຍາດລົງທຶນ ແລະ ການອອກໃບອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ ສະບັບເລກທີ 03/ນຍ, ລົງວັນທີ 21 ມັງກອນ 2020;

ລັດຖະມົນຕີ ອອກຂໍ້ຕິກລົງ :

ໝວດທີ 1
ບົດບັນຍັດທີ່ວ່າໄປ

ມາດຕາ 1 ຈຸດປະສົງ

ຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ກໍານົດຫຼັກການ, ລະບຽບການ ແລະ ມາດຕະການ ກ່ຽວກັບການສົ່ງເສີມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງຮັນອາຫານ ໃຫ້ມີຄວາມເປັນລະບຽບຮຽບຮ້ອຍ, ສະຫງົບ, ປອດໄຟ, ມີຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸຕິທໍາ, ຖືກຕ້ອງ, ສະອາດ, ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ມາດຕະຖານ ເຜືອປົກປ້ອງສິດ ຜິນປະໂຫຍດ ຂອງບຸກຄົນ ແລະ ນິຕິບຸກຄົນ ແນໃສ ດຶງດຸນນັກທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ນັກລົງທຶນ, ສົ່ງເສີມການຜະລິດສິນຄ້າພາຍໃນ ເຊື່ອມໄຢງ້ວັບພາກເັີນ ແລະ ສາກົນ, ສ້າງລາຍຮັບ, ສ້າງວຽກຮັດງານທຳ, ກະຈາຍລາຍໄດ້ສູ່ສັງຄົມ ປະກອບສ່ວນຜັດທະນາປະເທດຊາດໃຫ້ຂະຫຍາຍຕົວຕາມທິດສີຂຽວ ແລະ ຍືນຍິງ.

ມາດຕາ 2 ຮັນອາຫານ

ຮັນອາຫານ ແມ່ນ ສະຖານທີ່ບໍລິການອາຫານ ສໍາລັບ ນັກທ່ອງທ່ຽວ, ນັກເດີນຫາງ ແລະ ບຸກຄົນທີ່ວ່າໄປ ທີ່ມີຄວາມສົ່ງໃຈ ແລ້ວ ມີຄວາມສົ່ງໃຈ ຊຶ່ງມີລະບົບໂຄງສ້າງ ເປັນຕິກ, ອາຄານ, ຮັນ, ຫ້ອງ, ສວນອາຫານ, ຜັດຕາຄານ, ຮັນອາຫານປະຈຳເຮືອ-ແຜ, ລົດ ຫຼື ພາຫານະ ແລະ ອື່ນໆ ຊຶ່ງມີການຕົບແຕ່ງສ່ວຍງາມຕາມຍຸກສະໄໝຂອງຄ່ານິຍິມ ຄວາມຕ້ອງການ, ມີຫຼາກຫຼາຍຮູບແບບ ແລະ ລະດັບ ທີ່ແຕກຕ່າງກັນ, ມີລະບົບບໍລິຫານຈັດການ ແລະ ການບໍລິການໃນຮູບແບບທຸລະກິດ, ມີສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກຕ້າມການບໍລິການອາຫານ ທີ່ມີຄຸນນະພາບ, ມາດຕະຖານ, ສະອາດ ແລະ ປອດໄຟ.

ມາດຕາ 3 ການອະທິບາຍຄໍາສັບ

ຄໍາສັບທີ່ນຳໃຊ້ໃນຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ມີຄວາມໝາຍ ດັ່ງນີ້:

1. ອາຫານ ຫມາຍເຕີງ ວັດຖຸ ຫຼື ສານໃດທີ່ໜຶ່ງ ຊຶ່ງຢູ່ໃນຮູບແບບສໍາເລັດຮູບ, ເຕີງສໍາເລັດຮູບ ຫຼື ບໍ່ທັນໄດ້ປຸງແຕ່ງ ເຊັ່ນ: ອາຫານສິດ ຫຼື ດີບ ເຜືອການບໍລິໄຟກຂອງຄົນ ລວມທັງເຕືອງຄົມ, ຜະລິດຕະຝັນອື່ນ ແລະ ສານໃດທີ່ໜຶ່ງ ທີ່ນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດ, ການກະກຽມບຸງແຕ່ງ ຫຼື ການບໍ່ບັດອາຫານ;
2. ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດຮັນອາຫານ ຫມາຍເຕີງ ເຈົ້າຂອງກິດຈະການທຸລະກິດຮັນອາຫານ;

Duy

ມາດຕາ 4 ນະໂຍບາຍຂອງລັດ ກ່ຽວກັບທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

ລັດ ສິ່ງເສີມ ບຸກຄົນ, ນິຕີບຸກຄົນ, ການຈັດຕັ້ງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ດຳເນີນທຸລະກິດບໍລິການອາຫານດ້ວຍການວາງນະໂຍບາຍ ເຜືສ້າງສະພາບແວດລ້ອມ ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກດ້ານຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ການສ້າງຝຶ່ນຖານໂຄງລ່າງ, ການສະໜອງຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ທີ່ເປັນປະໂຫຍດ, ນະໂຍບາຍດ້ານພາສີ, ສ່ວຍສາອາກອນ, ແຮງງານ, ສີດນຳໃຊ້ທີ່ດິນ, ການເຂົ້າເຖິງເຫຼຸ່ງທຶນ, ຄວາມສະເໜີພາບທາງດ້ານກົດໝາຍ, ການປົກປ້ອງສີດຜົນປະໂຫຍດ, ນະໂຍບາຍຕາມເຂດ ແລະ ນະໂຍບາຍອື່ນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 5 ຫຼັກການ ກ່ຽວກັບການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

กางคำเป็นทุลະກິດກິດຮ້ານອາຫານ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການ ດັ່ງນີ້:

1. ຮັບປະກັນຄວາມໝັ້ນຄົງຂອງຊາດ, ຄວາມສະຫງົບ, ປອດໄຟ ແລະ ຄວາມເປັນລະບຽບຮູບຮ້ອຍຂອງສົງ

ຕົມ;

2. ສອດຄ່ອງກັບແນວທາງນະໂໄບຢາຍ, ກົດໝາຍ, ລະບຽບການ, ຍຸດທະສາດການທ່ອງທ່ຽວ, ແຜນັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມແຫ່ງຊາດ, ການຂະຫຍາຍຕົວຂອງເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ແລະ ການຍົກລະດັບຊີວິດການເປັນຢູ່ຂອງປະຊາຊົນໃຫ້ດີຂຶ້ນ;
3. ຮັບປະກັນຄວາມສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ດ້ານອາຫານ, ການບໍລິການ ແລະ ການຜະລິດ-ປຸງແຕ່ງອາຫານ;
4. ຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ຕໍ່ສູຂະພາບ ແລະ ຊັບສິນຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ;
5. ປະສານສົມທຶນກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ເຟີມທະວີການຄຸ້ມຄອງລັດ ຄຸ້ມຄອງສັງຄົມ ຢ່າງລວມສູນ ແລະ ເປັນເອກະພາບທົ່ວປະເທດ;
6. ປຶກປ້ອງສືດ ແລະ ຜົນປະໂຫຍດ ຂອງ ລັດ, ລວມໜຸ່ງ, ປະຊາຊົນ, ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ, ການຈັດຕັ້ງ, ມັກທ່ອງທ່ຽວ, ມັກລົງທຶນ ແລະ ຜູ້ປະກອບການ ທີ່ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ;
7. ຮັບປະກັນຄວາມຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກສຸຂະອະນາໄມ, ສະອາດ, ປອດໄພ, ສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸຕິທຳ ແລະ ຖົກຕ້ອງ;
8. ຮັບປະກັນການອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດໃຫ້ມີຄວາມສະດວກ ກະທັດຮັດ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸຕິທຳ, ຖົກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
9. ຮັບປະກັນຄວາມສະເໝີພາບຕໍ່ໜ້າກົດໝາຍ ແລະ ການແຂ່ງຂັນດ້ານທຸລະກິດ ທີ່ເປັນທຳ;
10. ເສີມຂະຫຍາຍ ແລະ ຜັດທະນາສືມີແຮງງານ, ການບໍລິການ, ການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ອາຫານລາວ, ການຊົມໃຊ້ຜະລິດຕະພັນພາຍໃນ ແລະ ໂຄສະນາສິ່ງເສີມອາຫານລາວ ສູ່ສາກົນ;
11. ປຶກປ້ອງກັກສາສິ່ງແວດລ້ອມ, ຊັບຜະຍາກອນທຳມະຊາດ ແລະ ວັດທະນະທຳດົງມຂອງຊາດ.

ມາດຕາ 6 ຂອບເຂດການນຳໃຊ້ຂໍ້ຕົກລົງ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ນຳໃຊ້ສໍາລັບບຸກຄົນ ແລະ ນິຕິບຸກຄົນ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການອາຫານອກສະຖານທີ່ ເຝື່ອຫວັງຜົນກຳໄລໃນຮູບແບບທຸລະກິດ.

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ບໍ່ກວມເອົາການຂາຍອາຫານ ຢູ່ຕາມແຜງລອຍແຄມທາງ, ຢູ່ຕະຫຼາດສືດ, ລັ້ງຕ່າງອາຫານ, ລົດຖືບ-ລົດຈັກຕ່າງອາຫານ, ການຂາຍອາຫານແບບຫົວ-ຫາບ ຂອງບຸກຄົນ, ຮ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການອາຫານໃຫ້ຫາງລັດຖະການ ຫຼື ສາສະນະສະຖານ ທີ່ສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນ ເຝື່ອສາຫາລະນະປະໂຫຍດ, ການກຸສົນ, ການຊ່ວຍເຫຼືອສັງຄົມ ທີ່ບໍ່ຫວັງຜົນກຳໄລ ແລະ ບໍ່ມີການເຕືອນໄຫວ ທີ່ມີລັກສະນະປະຈຳ ເຝື່ອຫວັງຜົນທາງທຸລະກິດ ແລະ ການຄ້າ.

ມາດຕາ 7 ການຮ່ວມມືສາກົນ

ລັດ ສິ່ງເສີມການຝຶກັນຮ່ວມມືກັບຕ່າງປະເທດ, ພາກຝຶກ, ອານຸພາກຝຶກ ແລະ ສາກົນ ກ່ຽວກັບວຽກງານສິ່ງເສີມ, ຜັດທະນາ ແລະ ຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ, ສືມີແຮງງານ, ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ການບໍລິການອາຫານ ດ້ວຍການແກ່ປັງປິດຮົນ, ຂໍມູນຂ່າວສານ, ເຕັກໂນໂລຊີ, ປະສິບການ, ການຝຶກອົບຮົມ, ການຫັດສະນະສຶກສາ, ການຮຽນ-ການສອນ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ.

ໜົວດັບທີ 2 ນະໂໄບຢາຍສິ່ງເສີມທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

ມາດຕາ 8 ນະໂໄບຢາຍ ສິ່ງເສີມຕາມເຂດ

ເຝື່ອຜົນຂະຫຍາຍ ນະໂໄບຢາຍຂອງລັດ ກ່ຽວກັບການສິ່ງເສີມກິດຈະການຕາມຂະແໜງການ ແລະ ຕາມເຂດ, ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດຢ່າງຖືກຕ້ອງ ແລະ ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຈະໄດ້ຮັບການຝຶກຈະການ ນະໂໄບຢາຍສິ່ງເສີມ ຕາມເຂດ ດັ່ງນີ້:

- ເຂດ 1 ໝາຍເຖິງ ເຂດທຸກຍາກ, ທ່າງໄກສອກຫຼືກ, ຜົ້ນຖານໂຄງລ່າງເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ບໍ່ເອື້ອ່ານວຍແກ່ການລົງທຶນ ແລະ ການດຳເນີນທຸລະກິດ. ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນຢູ່ເຂດດັ່ງກ່າວ ຈະໄດ້

- ຮັບນະໂຍບາຍຕາມມາດຕາ 9 ແລະ ມາດຕາ 10 ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້;
- ເຂດ 2 ຫມາຍເຖິງ ເຂດທີ່ມີຜົນຖານໂຄງລ່າງດ້ານເສດຖະກິດ-ສັງລົມ ເຊື້ອ່ານວຍໃຫ້ແກ່ການລົງທຶນ ແລະ ການດໍາເນີນທຸລະກິດ. ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນຢູ່ເຂດດັ່ງກ່າວ ຈະບໍ່ໄດ້ຮັບນະໂຍບາຍ ເນື່ອຈາກ ຜົນຖານໂຄງລ່າງ ແລະ ສົ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກດ້ານຕ່າງໆ ມີຄວາມສະດວກສະບາຍ, ມີຄວາມຜ້ອມສູງ ແລະ ສາມາດຮ້ອງຮັບການລົງທຶນໄດ້ເປັນຢ່າງດີ;
 - ເຂດ 3 ຫມາຍເຖິງ ເຂດເສດຖະກິດສະເພາະ, ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕັ້ງຂຶ້ນຢູ່ເຂດດັ່ງກ່າວ ແມ່ນໃຫ້ ປະຕິບັດຕາມນະໂຍບາຍຂອງເຂດເສດຖະກິດສະເພາະ ຕາມກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 9 ນະໂຍບາຍຍິກເວັ້ນອາກອນກໍາໄລ ຕາມເຂດ

ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ແລະ ໄດ້ຮັບການຢືນຢັນມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ນັບແຕ່ລະດັບ 1-5 ດອກຈຳປາ ຕາມຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ຢ່າງຊັກຕ້ອງແລ້ວ ຈະໄດ້ຮັບນະໂຍບາຍຍິກເວັ້ນອາກອນກໍາໄລ ຕາມເຂດ ເປັນເວລາຕິດຕໍ່ກັນ 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 ນະໂຍບາຍຍິກເວັ້ນພາສີ ແລະ ອາກອນມູນຄ່າເຝື່ນ

ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດຢ່າງຖືກຕ້ອງ ແລະ ໄດ້ຮັບການຢືນຢັນມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ລະດັບ 1-5 ດອກຈຳປາ ນອກຈາກໄດ້ຮັບນະໂຍບາຍຕາມມາດຕາ 9 ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ແລ້ວ ຍັງຈະໄດ້ຮັບນະໂຍບາຍຍິກເວັ້ນພາສີ ແລະ ອາກອນມູນຄ່າເຝື່ນ ເປັນ 0% ພາຍໃນ 1 ປີ ນັບແຕ່ມີໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ແລະ ວານຢືນຢັນມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ເປັນຕົ້ນໄປ ສໍາລັບການນຳເຂົ້າວັດຖຸປະກອນ, ເຄື່ອງຈັກຜະລິດ ແລະ ປຸ່ງແຕ່ງອາຫານ ເຝື່ອຮັບໃຊ້ການຜະລິດທຸລະກິດ ໂດຍກົງ ທີ່ບໍ່ສາມາດຜະລິດ ຫຼື ສະໜອງຢູ່ພາຍໃນ ສປປ ລາວ.

ໝວດທີ 3

ປະເຟ ແລະ ຮູບແບບທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

ມາດຕາ 11 ປະເຟຮ້ານອາຫານ

ຮ້ານອາຫານ ທີ່ກໍານົດຢູ່ໃນຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ມີ 2 ປະເຟ ດັ່ງນີ້:

1. ຮ້ານອາຫານທົ່ວໄປ;
2. ຮ້ານອາຫານໃນເຄືອຂອງທຸລະກິດດ້ານການທ່ອງທ່ຽວ.

ມາດຕາ 12 ຮູບແບບທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ກໍານົດຢູ່ໃນຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ມີ 2 ຮູບແບບ ດັ່ງນີ້:

1. ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ບໍລິການອາຫານ ນອກສະຖານທີ່ຮ້ານອາຫານ;

2. ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ບໍລິການອາຫານ ໃນສະຖານທີ່ຮ້ານອາຫານ.

ໝວດທີ 4

ມາດຕະຖານ ແລະ ການຈັດລະດັບຮ້ານອາຫານ

ມາດຕາ 13 ມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານ

ມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານ ແມ່ນການກຳນົດຄຸນລັກສະນະສະເພາະຂອງຜະລິດຕະຝັນ, ສິນຄ້າ, ການບໍລິການ, ຂະບວນການ, ກຳມະວິທີ, ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ບັນຫາອື່ນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບມາດຕະຖານລວມ ແລະ ມາດຕະຖານສະເພາະຂອງຮ້ານອາຫານ ເຝື່ອຕີລາຄາ, ຈັດເປັ່ງປະເຟ ແລະ ຈັດລະດັບຄຸນນະພາບຂອງສິ່ງທີ່ກ່າວມານັ້ນ.

ມາດຕາ 14 ມາດຕະຖານລວມ ແລະ ສະເພາະຂອງຮ້ານອາຫານ

ມາດຕະຖານລວມ ແລະ ສະເພາະຂອງຮ້ານອາຫານ ນອກຈາກກ່າວຢູ່ໃນມາດຕາ 13 ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ແລ້ວ ຍັງເປັນການກຳນົດລະດັບຄວາມແຕກຕ່າງໆທາງດ້ານປະລິມານ ແລະ ຄຸນລັກສະນະສະເພາະຂອງຮ້ານອາຫານ ແຕ່ລະປະເຟ, ຊຶ່ງມາດຕະຖານລວມ ແລະ ມາດຕະຖານສະເພາະຂອງຮ້ານອາຫານ ຈະໄດ້ກຳນົດຕ່າງໆທາງ.

ມາດຕາ 15 ການຈັດລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານ

ຮ້ານອາຫານແຕ່ລະປະເຟ ຈະໄດ້ຮັບການຈັດລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ພາຍໃນ 90 ວັນ ນັບແຕ່ມີໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດເປັນຕົ້ນໄປ ແລະ ໃນທຸກໆ 2 ປີ ນັບຈາກມີໄດ້ຮັບການຍັ້ງຍືນລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຕັ້ງຫຼັ້າສຸດເປັນຕົ້ນໄປ ຈະຕ້ອງມີການປະເມີນລະດັບມາດຕະຖານຕື່ນໃໝ່ ໂດຍຖືເອົາເດືອນສຸດທ້າຍຂອງທຸກໆ 2 ປີ ເປັນຈຸດປະເມີນຕື່ນ.

ເຕື່ອງໝາຍລະດັບມາດຕະຖານ ຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຖືເອົາຮຸບດອກຈຳປາ ເປັນສັນຍາລັກ ນັບແຕ່ 1-5 ດອກຈຳປາ, ລະດັບໜຶ່ງດອກຈຳປາ ແມ່ນລະດັບມາດຕະຖານຂັ້ນຕ່າສຸດ ແລະ ລະດັບຫຼາດອກຈຳປາ ແມ່ນລະດັບມາດຕະຖານຂັ້ນສູງສຸດ ໂດຍມີຄວາມແຕກຕ່າງໆກັນລຽງຕາມລຳດັບ.

ການຈັດລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຕ້ອງມີຄະນະກຳມະການ, ຢູ່ໃນຄະນະກຳມະການ ໃຫ້ມີຕົວແທນພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເຊື້ອຮ່ວມ ໂດຍມີຮອງລັດຖະມິນຕີ ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ເປັນປະຫານ ໂດຍຕໍາແໜ່ງ ແລະ ມີກາງເລີຂາ ເປັນເສນາທີ່ການຊ່ວຍວຽກ.

ຄະນະກຳມະການຈັດລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຈະກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບການຕ່າງໆທາງ.

ໝວດທີ 5

ການອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

ມາດຕາ 16 ການສະເໜີຕໍ່ເນີນທຸລະກິດ

ບຸກຄົນ ແລະ ນິຕິບຸກຄົນ ທີ່ມີຈຸດປະສົງສະເບີດໍາເນີນທຸລະກິດ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມມາດຕາ 19 ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ແລະ ແຈ້ງຂຶ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດຢູ່ຂະໜາດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຕາມລະບຽບ, ພາຍຫຼັງຂຶ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດຢ່າງຖືກຕ້ອງແລ້ວ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມມາດຕາ 20 ຂໍ້ ກ ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ແລະ ຍື່ນຕໍາຮ້ອງຢູ່ຫ້ອງການຄະນະກຳມະການປະສານງານ ການບໍລິການລົງທຶນປະເທດວິຊາຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຫຼື ປອນທີ່ຢູ່ໃກ້ທີ່ສຸດ ແລະ ສະກວກທີ່ສຸດສໍາລັບຜູ້ຍື່ນຕໍ່ຮ້ອງ.

ມາດຕາ 17 ປອນຢືນຄໍາຮ້ອງ ສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ

ບຸກຄົນ ແລະ ນິຕິບຸກຄົນທີ່ມີຈຸດປະສົງຢືນຄໍາຮ້ອງສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມມາດຕາ 16 ຂອງ ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້, ເມື່ອຄະນະກຳມະການປະສານງານ ການບໍລິການລົງທຶນປະຖຸຽວຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດ ທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໄດ້ຮັບຄໍາຮ້ອງຢ່າງຖືກເຫຼືອ ຄົບຖ້ວນແລ້ວ ຕ້ອງສິ່ງໃຫ້ກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງ ທ່ຽວ/ພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ, ຫ້ອງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະ ທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕາມການແປງຂັ້ນຄຸ້ມຄອງ ພາຍໃນ 2 ວັນລັດຖະການ ນັບແຕ່ມີ ໄດ້ຮັບຄໍາຮ້ອງເປັນຕົ້ນໄປ ເຝື່ອຄື່ນຄວ້າຜິຈາລະນາ ໂດຍໄວ.

ມາດຕາ 18 ກໍານົດເວລາ ຜິຈາລະນາຄໍາຮ້ອງ ສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ

ກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ/ພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ/ຫ້ອງ ການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໄດ້ຮັບຄໍາຮ້ອງສະເໜີດໍາເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ສະເໜີຢືນການສືບດໍາເນີນທຸລະກິດ ຢ່າງຖືກຕ້ອງຄົບຖ້ວນແລ້ວ ຕ້ອງປະສານກັບພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງຄົ້ນຄວ້າ ຜິຈາລະນາ ແລະ ອອກໃບອະນຸຍາດໃຫ້ຜູ້ເປັນເຈົ້າຂອງທຸລະກິດຜ້ອມທັງແຈ້ງຄ່າທໍານຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການໃຫ້ຜູ້ທີ່ ຍື່ນຄໍາຮ້ອງຮັບຊາບພາຍໃນ 7 ວັນລັດຖະການ ນັບແຕ່ມີຮັບຄໍາຮ້ອງເປັນຕົ້ນໄປ ຫຼື ຕອບປະຕິເສດຖະກິດ ດ້ວຍເຫດຜົນ ທາງດ້ານກົດໝາຍ ໃນກໍລະນີບໍ່ເຫັນດີ.

ມາດຕາ 19 ເງື່ອນໄຂຂອງການດໍາເນີນທຸລະກິດ

ບຸກຄົນ ແລະ ນິຕິບຸກຄົນ ທີ່ຈະດໍາເນີນທຸລະກິດ ຕ້ອງມີເງື່ອນໄຂ ດັ່ງນີ້:

1. ເປັນບຸກຄົນ ຫຼື ນິຕິບຸກຄົນທີ່ໄດ້ຂັ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດຮ້ານອາຫານ ຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍຂອງ ສປປ ລາວ;
2. ມີທຶນຈິດທະບຽນ ຖືກຕ້ອງຕາມຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້, ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການກ່ຽວຂ້ອງ;
3. ເປັນບຸກຄົນ ຫຼື ນິຕິບຸກຄົນ ທີ່ກົດໝາຍບໍ່ເກີດທ້າມ.

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. ຮູບຖ່າຍເຈົ້າຂອງວິສາຫະກິດ 3×4 ຊຸມ 2 ໃບ.

ຂ. ເອກະສານ ຄໍາຮ້ອງ ສະເໜີສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດ ມີ ດັ່ງນີ້:

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

ມາດຕາ 21 ທຸລະກິດສະຫງວນ

ລັດ ສະຫງວນ ບາງທົວໜ່ວຍທຸລະກິດບໍລິການຮ້ານອາຫານ ທີ່ມີຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ລົງທຶນນ້ອຍ ໃຫ້ສະ ເພະຄົນລາວ ເຊັ່ນ ການຂາຍອາຫານຢູ່ຕາມແຜງລອຍແຕມທາງ, ຢູ່ຕະຫຼາດສີດ, ລັ້ງຕ່າງອາຫານ, ລົດຖືບ-ລົດຈັກ ຕ່າງອາຫານ, ການຂາຍອາຫານແບບຫົວ-ຫາບຂອງບຸກຄົນ, ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ລະບຸໃນມາດຕາ 27, ຂໍ 3 ແລະ ຂໍ 4 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.

ຢ່າງ

ໜວດທີ 6

ໃບອະນຸຍາດ ແລະ ການນໍາໃຊ້ໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ

ມາດຕາ 22 ໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ

ໃບປະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ ແມ່ນໃບຢັ້ງຢືນຈາກພາກລັດ ອະນຸຍາດໃຫ້ທົວໜ່ວຍທຸລະກິດໄດ້ນີ້ ເຜື່ອຢັ້ງຢືນການດຳເນີນທຸລະກິດຂອງບຸກຄົນ ຫຼື ນີ້ຕີບຸກຄົນ ໃນການດຳເນີນກິດຈະການທຸລະກິດ ທີ່ມີຄວາມສຽງຕໍ່ສົ່ງເວັດລ້ອມ, ເສດຖະກິດ, ວັດທະນະທຳ-ສັງຄົມ, ຄວາມສະຫງົບປອດໄພ ແລະ ຄວາມໝັ້ນຄືໃຫຍ້ຊັດ.

ມາດຕາ 23 ການນໍາໃຊ້ໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທລະກົດ

ໃບອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ ເປັນກຳມະສິດຂອງຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໂດຍກົງຈາກລັດ ແລະ ມີອາຍຸການນຳໃຊ້ຕະຫຼອດໄປ, ແຕ່ພາຍໃນເຕືອນສຸດທ້າຍຂອງແຕ່ລະປີ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຢືນຢັນສືບຕໍ່ດຳເນີນທຸລະກິດຈາກຂະແໜງຖະແງງຊ່າວ, ວັດທະນະຫຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕາມຂັ້ນຕອນທີ່ກໍານົດຢູ່ມາດຕາ 17, 18, 20 ຂຶ້ນ ຂອງຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້.

ຢີກເວັນ ໃນກະລະນີທີ່ມີການລະເມີດກົດໝາຍ ຫຼື ຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ຈະຖືກປະຕິບັດມາດຕະການຕາມກົດໝາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ຢ່າງເຊັ່ນວດ.

ມາດຕາ 24 ການຢືນການສືບຕໍ່ດໍາເນີນທະລະກິດ

ກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ/ຝະເຜັນກາຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ, ຫ້ອງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕ້ອງປະສານກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຕິດຕາມກາວດາກ, ອໍານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ແຈ້ງໃຫ້ຫົວໜ່ວຍຫຼຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຢູ່ໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິຊອບຂອງຕິນຮັບຊາບ ເພື່ອປະກອບເອກະສານ ແລະ ຍືນຄໍາຮ້ອງສະເໜີສືບຕໍ່ດໍາເນີນຫຼຸລະກິດ ເມື່ອເຖິງກຳນົດເວລາ ໂດຍປະຕິບັດຕາມມາດຕາ 18, 23 ຂອງຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້.

ມາດຕາ 25 ປອນຢືນດໍາຮັກ ສະເໜີມີສືບຕໍ່ດໍາເນີນທະກິດ

ບໍລິຫານທີ່ມີຈຸດປະສົງຢືນຕໍ່ຮ້ອງສະເໜີສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດຂອງຕົນ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມມາດຕາ
24 ຂອງຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ເຜືຍ້ງຍືນການສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດຂອງຕົນ

ໝາຍດີ 7

ການກໍານົດທຶນ ແລະ ທຶນຈິດທະງ ເຮົາ

มาตรา 26 กำหนดนิยมจิตะบุรุ

ການກຳນົດທຶນຈົດທະບຽນຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແມ່ນເຜື່ອເປັນສ່ວນໜຶ່ງໃນການກຳນົດຕົວ
ຊັ້ວດການຈັດລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄຟ ແລະ ການແກ້ໄຂເຂົ້າເຄົາ

ທຶນຈົດທະບຽນຕ້ອງມີຈິງ ໂດຍການຢືນຂອງທະນາຄານ ຢູ່ສປປ ລາວ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ
ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ:

ທົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແຕ່ລະປະເຜດແຕ່ລະລະດັບ ສາມາດຢືນລະດັບຖານະນີ້ຕີບຸກຄົນ ຈາກລະດັບ
ຕໍ່ເສົາທາລະດັບສູງສຸດ ຫຼື ຈາກລະດັບນ້ອຍສຸກທາລະດັບໃຫຍ່ສຸດ ຕາມຄວາມສາມາດ ແລະ ເງື່ອນໄຂມາດຕະຖານ
ຕາມຂໍ້ຕົກລົງສະໜັກ

มาตรา 27 งานปะกອບหຶນຈົກທະບຽນ

บุกคืน และ นิเติบุกคืนที่มีจุดประสงค์สำหรับการต่อสู้ทางการเมือง แต่ไม่ใช่การต่อสู้ทางการเมือง

ດំណឹង :

1. ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຂະໜາດ 100 ປອນນັ່ງຂຶ້ນໄປ ຕ້ອງມີທຶນຈົດທະບຽນ 100,000 USD ຂຶ້ນໄປ;
 2. ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຂະໜາດ 50-99 ປອນນັ່ງ ຕ້ອງມີທຶນຈົດທະບຽນ 50,000 USD ຂຶ້ນໄປ;
 3. ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຂະໜາດ 20-49 ປອນນັ່ງ ຕ້ອງມີທຶນຈົດທະບຽນ 10,000 USD ຂຶ້ນໄປ;
 4. ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຂະໜາດ 19 ປອນນັ່ງລົງມາ ລັດ ບໍ່ກໍານົດທຶນຈົດທະບຽນ.

ສໍາລັບ ບົນຈິດທະບຽນ ກິດການເຊົ້າ ຫຼື ສໍາປະຫານ ຂອງບຸກຄົນ ແລະ ນິຕິບຸກຄົນຕ່າງປະເທດ ໃຫ້ປະຕິບັດ
ຕາມກິດໝາຍ ວ່າດ້ວຍ ການສົ່ງເສີມ ການລົງທຶນ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ໜາກທີ 8

ສຶກ ແລະ ຜັນທະຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ

ມາດຕາ 28 ສຶກຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ

ສຶດຂອງຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດ ມີດັ່ງນີ້:

1. ดำเนินทุลະກິດຮ້ານອາຫານທຸກປະເທດ, ທຸກລະດັບ, ທຸກຂີ່ເຊດ ທີ່ບໍ່ຂັດກິດໝາຍ, ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້;
 2. ໄດ້ຮັບການປົກປ້ອງດ້ານຕ່າງໆ ຈາກລັດ, ຜົນປະໂຫຍດອັນຊອບທຳທີ່ໄດ້ມາຈາກການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການຂອງຕົນ;
 3. ເປັນເຈົ້າກຳມະສິດຖໍ່ຊັບສິນຂອງຕົນ ລວມທັງ ຮ້ານອາຫານ, ພັດຕາຄານ, ສວນອາຫານ, ຫ້ອງອາຫານ ສິ່ງປຸກສ້າງຕ່າງໆ ແລະ ວັດຖຸປະກອນຮັບໃຊ້ໃນທຸລະກິດຂອງຕົນ;
 4. ຮ້ອງຂໍຄວາມເປັນທຳຕໍ່ອີງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເມື່ອເຫັນວ່າຕົນຖືກອັບປະໂຫຍດ;
 5. ສິດໄດ້ຮັບໝາກຜົນ, ສິດໂອນ, ສິດນຳໃຊ້, ສິດຊື້-ຂາຍ;
 6. ສິດອື່ນໆ ທີ່ບໍ່ຂັດກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 29 ພັນທະຂອງຜູ້ດໍາເນີນທະລະກິດ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ມີຜັນທະ ດັ່ງນີ້:

1. ຕ້ອງມີປະກັນໄຟ, ທີບັນຊີ, ເສຍພາສີ, ອາກອນ, ຄ່າທຳນຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການຕ່າງ ຢ່າງຄືບຖ້ວນ ແລະ ຫັນກຳມີດເວລາ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
 2. ສ້າງລາຍການອາຫານ ຜ້ອມສະແດງລາຄາອາຫານ ຢ່າງຈະແຈ່ງ, ມີລົງ ແລະ ເປັນທຳຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ, ຮັບປະກັນຄວາມສະອາດ ແລະ ປອດໄຟ ດ້ານອາຫານ, ການບໍລິການ, ສະຖານທີ່, ການປົກປັກຮັກສາສົ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ວັດຖະກອນຮັບໃຊ້ທຸກຢ່າງ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການບໍລິການອາຫານ;
 3. ແຕ່ງກາຍ, ປຸ່ງຖື ແລະ ເວົ້າຈາສຸພາບຮຽບຮ້ອຍ, ໃຫ້ກຽດ, ເຄົາລົບນັບຖື ໃຫ້ການຮ່ວມມື ແລະ ປະສານງານເປັນຢ່າງດີ ກັບການຈັດຕັ້ງທຸກຂັ້ນ, ອີງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ, ຜູ້ບໍລິໂພກ ຫຼື ລູກຄ້າ, ເຊົ້າສະມາຄົມຮ້ານອາຫານລາວ ແລະ ການຈັດຕັ້ງທ່າງສັ້ນຄົມ ເພື່ອສາຫະລະນະໂຫຍດ;
 4. ຜັດທະນາ, ສິ່ງເສີມອາຫານລາວ, ຖ່າຍທອດເຕັກໂນໂລຊີ ແລະ ຜິກອົບຮົມສີມີແຮງງານລາວ ໂດຍສະເພາະແດລີ່ງ ແລະ ປະຊາຊົນລາວບັນດາຜົ່າ;
 5. ຕໍ່ໃບຢັ້ງຢືນການສືບຕໍ່ດຳເນີນທຸລະກິດ ຢ່າງເປັນປົກກະຕິ, ສະຫຼຸບ, ລາຍງານການດຳເນີນທຸລະກິດຂອງຕົນ ປະຈຳປີ ຫຼື ລາຍງານປະກົດການຫຍໍ້ທີ່ ແລະ ເປັນໄຟຕໍ່ສັ້ນຄົມ ຢ່າງທັນການ ຕໍ່ກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ, ພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ, ຫ້ອງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ທີ່ກັ່ນຂັ້ນກັບ;
 6. ປິດຮ້ານ ຖືກຕ້ອງຕາມກຳນົດເວລາ ຕາມປະກາຕະເຈົ້າການຂອງທ່າງການ ເປັນແຕ່ລະໄລຍະ:

7. ປະຕິບັດຜັນທະອົນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ໝວດທີ 9

ສຶກ ແລະ ຜັນທະຂອງຜູ້ໃຊ້ບໍລິການ

ມາດຕາ 30 ສຶກຂອງຜູ້ໃຊ້ບໍລິການ

ຜູ້ໃຊ້ບໍລິການ ມີສຶກ ດັ່ງນີ້:

- ເລືອກອາຫານ ຕາມຄວາມຕ້ອງການ, ໄດ້ຮັບອາຫານທີ່ມີຄຸນນະພາບ ຖືກຕ້ອງຕາມລາຄາ, ລາຍການ ແລະ ໄດ້ຮັບການບໍລິການ ເປັນຢ່າງດີ;
- ສອບຖາມຂໍ້ມູນ, ລາຍການ ແລະ ລາຄາອາຫານ ເມື່ອເຫັນວ່າຜິດປີກກະຕິ ບໍ່ຈະແຈ້ງ, ປະຕິເສດອາຫານ ທີ່ບໍ່ສະອາດ ຫຼື ອາຫານທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລາຍການສັ່ງ;
- ຮຽກຮ້ອງຄວາມເປັນທຳ ເມື່ອເຫັນວ່າຕົນຖືກສໍໄວ້ເປົ້າປຸງ ຫຼື ອັບປະໂຫຍດຈາກການບໍລິການອາຫານ;
- ແຈ້ງຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ ການຈັດຕັ້ງ ເມື່ອຝຶບເຫັນເຫດການບໍ່ດີ ຫຼື ປະກິດການຫຍໍ້ຂອງສັງຄົມ;
- ສຶກອື່ນງໍ ທີ່ບໍ່ຂັດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 31 ຜັນທະຂອງຜູ້ໃຊ້ບໍລິການ

ຜູ້ໃຊ້ບໍລິການ ມີຜັນທະ ດັ່ງນີ້:

- ຈ່າຍຄ່າອາຫານ ຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມລາຍການສັ່ງ;
- ແຕ່ງກາຍ, ນຸ່ງຖື, ເວົ້າຈາ, ຜິດຕິກຳ ສຸພາບຮຽບຮ້ອຍ, ເຄົາລົບນັບຖື, ໃຫ້ກຽດຜູ້ໃຫ້ບໍລິການ, ພະນັກງານ ເຈົ້າໜ້າທີ່, ການຈັດຕັ້ງ ແລະ ບຸກຄົນທີ່ໄປ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການບໍລິການອາຫານ;
- ປົກປັກຮັກກາສາຄວາມສະອາດ, ສະພາບເວັດ ແລະ ບັນຍາກາດທີ່ດີ;
- ລາຍງານເຈົ້າໜ້າທີ່ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ເມື່ອຝຶບເຫັນເຫດການບໍ່ດີ ຫຼື ປະກິດການຫຍໍ້ຫຼັກສັງຄົມ;
- ຢຸດໃຊ້ບໍລິການ ຕາມກຳນົດເວລາບໍລິການຂອງຮ້ານ;
- ປະຕິບັດຜັນທະອົນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ໝວດທີ 10

ການໂຈ, ການຍົກເລີກ ແລະ ສິ້ນສຸດການດຳເນີນທຸລະກິດ

ມາດຕາ 32 ການໂຈການດຳເນີນທຸລະກິດ

ການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານຈະຖືກໂຈການເຕື່ອນໄຫວຊົ່ວຄາວໄດຍຂະແໜງການທີ່ອະນຸຍາດດຳເນີນ ທຸລະກິດດັ່ງນີ້ :

- ຕາມການສະເໜີຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຫຼື ຜູ້ຖືກຜົນກະທົບ;
- ຕາມການສະເໜີຂອງຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຍ້ອນບໍ່ປະຕິບັດຕາມເປົ້າໝາຍການດຳເນີນທຸລະກິດທຸລະກິດ ຫຼື ດຳເນີນທຸລະກິດບໍ່ໄປຕາມສັນຍາ ຫຼື ລະເມີດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
- ຕາມຄໍາຕັດສິນຂອງສານ.

ມາດຕາ 33 ຂັ້ນຕອນການໂຈການດຳເນີນທຸລະກິດ

ການໂຈ ຕາມການສະເໜີຂອງປະຊາທິປະໄຕ ຫຼື ຜູ້ຖືກຜົນກະທົບ ແມ່ນກົມກອງ, ພະແນກການ, ຫ້ອງການ ທີ່ອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ອອກໃບທະບຽນວິສາຫະກິດ ຕ້ອງປະສານສົມທິບກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ຕ່າງໆ ແລະ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຜື່ອກວດກາປະເມີນຜົນ ແລະ ຜິສຸດຫຼັກຖານ ກ່ອນການຜິຈາລະນາໂຈ ແລະ ແຈ້ງເຕືອນ ເປັນລາຍລັກອັກສອນ ໄດ້ມີກຳນົດເວລາ ເຜື່ອໃຫ້ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ແກ້ໄຂ ຫຼື ບັບປຸງໃຫ້ຖືກຕ້ອງ. ໃນກໍລະນີທີ່ບໍ່ສາມາດແກ້ໄຂໄດ້ຕາມກຳນົດເວລາທີ່ໄດ້ຕິກລົງກັນ, ການດຳເນີນທຸລະກິດ ດັ່ງກ່າວກໍຈະຖືກສັ່ງໃຫ້ໂຈ ພາຍໃນ 3

ດຍ

ວັນລັດຖະການ ນັບແຕ່ມື້ແຈ້ງເຕືອນເປັນລາຍລັກອັກສອນເປັນຕົ້ນໄປ ບິນຜົນຖານການເຫັນດີ ຂອງລັດຖະມົນຕີ ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ.

ການໂຈະ ຕາມການສະເໜີຂອງຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແມ່ນກົມກອງ, ພະແນກການ, ຫ້ອງການທີ່ອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ອອກທະບຽນວິສາຫະກິດ ເປັນຜູ້ດໍາເນີນການ ຕາມຂຶ້ນຕອນ ແລະ ກໍານົດເວລາ ດຽວກັນ ກັບການໂຈະ ຕາມການສະເໜີຂອງປະຊາຊົນ ດັ່ງກ່າວຂ້າງເທິງ.

ການໂຈະ ຕາມດຳຕັດສິນຂອງສານ ແປ່ນກົມກອງ, ພະແນກການ, ຫ້ອງການທີ່ອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ອອກໃບທະບຽນວິສາຫະກິດ, ເຈົ້ານໍາທີ່ດໍາເຫຼຸວດ ແລະ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ປະສານສົມທົບກັນຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕາມດຳຕັດສິນຂອງສານ.

ມາດຕາ 34 ການຢັກເລີກການດຳເນີນທຸລະກິດ

ການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຈະຖືກຢັກເລີກ ໃນກໍລະນີ ດັ່ງນີ້:

1. ຕາມການສະເໜີ ຂອງຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ຄູ່ສັນຍາຝ່າຍໃດຝ່າຍໜຶ່ງ ໃນກໍລະນີທີ່ມີການລະເມີດຂໍຜູກ ຜັນຂອງອີກຝ່າຍໃດຝ່າຍໜຶ່ງ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ສັນຍາ ຫຼື ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
2. ບໍ່ສາມາດແກ້ໄຂຕາມທີ່ລະບຸຢູ່ມາດຕາ 33 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້;
3. ບໍ່ເສຍພາສີ, ອາກອນ ແລະ ຜັນຂະການເງິນອື່ນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
4. ຕາມດຳຕັດສິນຂອງສານ ທີ່ໃຊ້ໄດ້ຢ່າງເດັດຊາດ ໃຫ້ຢັກເລີກການດຳເນີນທຸລະກິດ;
5. ທຸລະກິດລົ້ມລະລາຍ ຕາມກົດໝາຍ.

ການຢັກເລີກການດຳເນີນທຸລະກິດ ຈະບໍ່ພາໃຫ້ຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດຜົນຈາກຜັນທະ ແລະ ຫົ້ວໜີທີ່ມີຕໍ່ບຸກ ຕົນ, ມີຕົບຖານ ແລະ ຕໍ່ຜາກລັດ

ມາດຕາ 35 ຂັ້ນຕອນການຢັກເລີກການດຳເນີນທຸລະກິດ

ຂັ້ນຕອນການຢັກເລີກການດຳເນີນທຸລະກິດ ມີດັ່ງນີ້:

1. ກົມກອງ, ພະແນກການ, ຫ້ອງການທີ່ອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ ເປັນຜູ້ອອກຫັ້ງສືແຈ້ງຢັກເລີກການດຳເນີນທຸລະກິດບິນຜົນຖານການຕົກລົງເຫັນດີຂອງລັດຖະມົນຕີ ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ຜາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ;
2. ໃຫ້ປະຕິບັດຜັນທະຕໍ່ລັດ ແລະ ໃຊ້ແທນໜີສິນໃຫ້ແກ່ເຈົ້າຫີ່ ຢ່າງຄົບຖ້ວນ.

ມາດຕາ 36 ການສົ່ນສຸດການດຳເນີນທຸລະກິດ

ການດຳເນີນທຸລະກິດຈະສົ່ນສຸດໃນກໍລະນີ ດັ່ງນີ້:

1. ຕາມການສະເໜີຂອງຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດ;
2. ຖືກຖອນໃບອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດຕາມກົດໝາຍ, ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້;
3. ຕາມດຳຕັດສິນຂອງສານ.

ໝາດທີ 11

ຂໍ້ຫ້າມ

ມາດຕາ 37 ຂໍ້ຫ້າມທີ່ວ່າປ

ຫ້າມ ບຸກຕົນ, ມີຕົບຖານ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ມີຜິດຕິກຳ ດັ່ງນີ້:

1. ຕ້ານ ແນວທາງ, ນະໂໄບບາຍ, ກົດໝາຍ, ລະບຽບການ ແລະ ວຽກງານສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວຂອງ ລັດ;
2. ອະນຸຍາດ, ດຳເນີນທຸລະກິດ ທີ່ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ເກືອດຫ້າມ;
3. ຂັດຂວາງການຝັດທະນາ ແລະ ການດຳເນີນທຸລະກິດ ທີ່ລັດ ມິນະໂໄບບາຍ;
4. ມີຜິດຕິກຳອື່ນ ທີ່ເປັນການລະເມີດ ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ຢ/

ມາດຕາ 38 ຂໍ້ຫ້າມສໍາລັບຜະນັກງານລັດ

ທ້າມຟະນັກງານລັດ ມີ ຜິດຕິກຳ ດັ່ງນີ້:

1. ສ່ວຍໃຊ້ອໍານາດ, ຫ້າທີ່, ຕໍາແໜ່ງ ເຝື່ອຫາຜົນປະໂຫຍດສ່ວນຕົວຈາກທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ;
2. ສົມຮັກວົມຄົດ ຫຼື ເ້ອົ້ອໍານາວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ທຸລະກິດ, ຜູ້ປະກອບການຮ້ານອາຫານ ຫຼື ຜູ້ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ເຝື່ອໃຫ້ໄດ້ມາຊື່ງຜົນປະໂຫຍດ ທີ່ຂັດກັບກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
3. ຂັບສິນບິນ ຈາກຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ຫຼື ຜູ້ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ;
4. ເປີດຜິຍຄວາມສໍາລັບຂອງຊາດ, ຂອງລັດ ແລະ ຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ;
5. ຂັດຂາງ, ແກ່ຍ່າວເວລາ, ກິດໝວງການຝຶຈາລະນາ, ເອກະສານຕ່າງໆ ຂອງຜູ້ປະກອບການ ໂດຍຊາດເຫດຜົນຫາງດ້ານກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
6. ມີຜິດຕິກຳອື່ນ ທີ່ຂັດຕໍ່ກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 39 ຂໍ້ຫ້າມສໍາລັບຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດ

ທ້າມຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ມີຜິດຕິກຳ ດັ່ງນີ້:

1. ໃຫ້ສິນບິນແກ່ເຈົ້າໜ້າທີ່, ພະນັກງານ ແລະ ບຸກຄົນ ທີ່ຮັບຜິດຊອບໂດຍກິງ ຫຼື ວຽກງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
2. ສົມຮັກວົມຄົດກັບເຈົ້າໜ້າທີ່, ພະນັກງານລັດ ແລະ ບຸກຄົນ ເຝື່ອຫາຜົນປະໂຫຍດທີ່ຂັດກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
3. ດໍາເນີນທຸລະກິດໂດຍບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ຫຼື ນໍາໃຊ້ໃບອະນຸຍາດ ຫຼື ເອກະສານທາງການ ໄປໃນທາງທີ່ຂັດຕໍ່ກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
4. ນໍາໃຊ້ສະຖານທີ່ ຮ້ານອາຫານ ເປັນປອນຜັກອາໃສຜູ້ກໍາການຮ້າຍ, ເກັບ, ຈຳໜ້າຍ, ຄ້າຂາຍ, ບໍລິການ, ເສບ, ມົວສຸມສິ່ງເສບຕິ, ການຜະນັນ, ຂອງເຕືອນ, ໂສເພນີ, ຄ້າມະນຸດ, ອາວຸດ ແລະ ສິ່ງຜິດກິດໝາຍ;
5. ສ້າງບັນຫາຜົນກະທິບດ້ານສິ່ງເວັດລ້ອມ, ຄວາມສະຫງົບ, ຄວາມປອດໄພ, ສຽງເນື່ອງນັນ, ມິນລະຜິດທາງອາກາດ, ນໍາເປື້ອນ, ກົ່ນເໜັນ, ກິດຂວາງການສັນຈອນຕາມຖະໜົນສາທາລະນະ, ກໍ່ຄວາມວຸ້ນວາຍອາລະວາດຕິກັນ;
6. ແຕ່ງກາຍ, ນຸ່ງໃຈປັບປຸງ, ສະແດງ, ໂຊ ພາບໂປ່ງເປົ້ອຍ ລາມີກອານາຈານ;
7. ປິດຮ້ານ ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມກໍານົມໄວລາຂອງທາງການ;
8. ບໍລິການອາຫານທີ່ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ສ້າງລາຄາ, ໂຄສະນາບົດເປືອນຄວາມຈິງ, ໃສຮ້າຍບໍາຍສີ ບຸກຄົນ ມີຕິບຸກຄົນ, ການຈັກຕັ້ງ, ພັກ, ລັດ, ຂັດຂາງການປະຕິບັດໜ້າທີ່ຂອງການຈັກຕັ້ງລັດ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ ຫຼື ພະນັກງານລັດ ແລະ ຜິດຕິກຳອື່ນ ທີ່ຂັດກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ໝວດທີ 12 ການແກ້ໄຂ ຂໍ້ຂັດແປງ

ມາດຕາ 40 ຖຸການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແປງ

ຖຸການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແປງ ກ່ຽວກັບການດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ມີດັ່ງນີ້:

1. ການແກ້ໄຂ ດ້ວຍການປະນິປະນອມກັນ;
2. ການແກ້ໄຂ ທາງບໍລິຫານ;
3. ການແກ້ໄຂ ໂດຍອີງການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແປງທາງດ້ານເສດຖະກິດ ຢູ່ ສປປ ລາວ;
4. ການຮ້ອງຝ່ອງຕໍ່ສານປະຊາຊົນ.

ມາດຕາ 41 ການແກ້ໄຂດ້ວຍການປະນິປະນອມ

ໃນກໍລະນີ ທີ່ມີຂໍ້ຂັດແປງກ່ຽວກັບການເຕື່ອນໄຫວດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການ ຫຼື ຂໍ້ຂັດແປງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຄຸ້ກໍລະນີຕ້ອງດໍາເນີນການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແປງນຳກັນ ໂດຍສັນ

ຕີວິທີ, ປະນີປະນອມກັນ ຫຼື ໂດຍຜ່ານຄົນກາງ ເຝື່ອໃຫ້ຕ່າງຝ່າຍ ຕ່າງໄດ້ຮັບຜົນປະໂຫຍດທີ່ສົມເຫດສືບຜົນ ແລະ ເປັນທຳ.

ມາດຕາ 42 ການແກ້ໄຂທາງດ້ານບໍລິຫານ

ໃນກໍລະນີ ເກີດຂໍຂັດແຢ່ງກ່ຽວກັບວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຄູ່ກໍລະນີ ຫຼື ຝ່າຍໃດຝ່າຍໜຶ່ງ ສາມາດສະເໜີຂໍຂັດແຢ່ງຕໍ່ ກົມຄຸມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ/ຝະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ, ຫ້ອງການທະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຝື່ອຝີຈາລະນາແກ້ໄຂຕາມກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 43 ການແກ້ໄຂໂດຍ ສູນແກ້ໄຂຂໍຂັດແຢ່ງທາງດ້ານເສດຖະກິດ ຢູ່ ສປປ ລາວ

ໃນກໍລະນີ ເກີດຂໍຂັດແຢ່ງກ່ຽວກັບວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຄູ່ກໍລະນີສາມາດຮັບອຳນວຍຂໍຕໍ່ສູນແກ້ໄຂຂໍຂັດແຢ່ງທາງດ້ານເສດຖະກິດ ຂອງ ສປປ ລາວ ເຝື່ອຝີຈາລະນາ ແກ້ໄຂຕາມຂະບວນການ ຂອງສູນແກ້ໄຂຂໍຂັດແຢ່ງທາງດ້ານເສດຖະກິດຕາມກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 44 ການຮ້ອງຜ່ອງຕໍ່ສານ ສປປ ລາວ

ໃນກໍລະນີ ເກີດຂໍຂັດແຢ່ງກ່ຽວກັບວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຝ່າຍໃດຝ່າຍໜຶ່ງ ສາມາດຮັບອຳນວຍຜ່ອງຕໍ່ສານປະຊາຊົນ ຕາມກິດໝາຍຂອງ ສປປ ລາວ. ເມື່ອມີຄໍາຕັດສິນຂອງສານປະຊາຊົນທີ່ໃຊ້ໄດ້ຢ່າງເດັດຊາດແລ້ວ ໃຫ້ມີຜົນສັກສິດບັງຕັບປະຕິບັດຕໍ່ຄູ່ກໍລະນີ.

ໝວດທີ 13 ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ຄ່າທຳນຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການ

ມາດຕາ 45 ການປະຕິບັດຄ່າທຳນຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານຢູ່ ສປປ ລາວ ຕ້ອງເສຍຄ່າທຳນຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການຕາມລັດຖະບົນຢັດຂອງປະທານປະເທດ ວ່າດ້ວຍ ຄ່າທຳນຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມກຳນົດເວລາ ຢ່າງເປັນປົກກະຕິ.

ມາດຕາ 46 ການເກັບຄ່າທຳນຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການ

ຝະນັກງານການເງິນເກັບຄ່າທຳນຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານໃນຂອບເຂດທີ່ວປະເທດ ຕ້ອງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກຂະແໜງການເງິນ ເປັນລາຍລັກອັກສອນ. ການເກັບຕ້ອງຈິດຮັບ, ຈິດຈ່າຍ ຜ້ອມທັງອອກໃບເກັບເງິນ ຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ຜູ້ຈ່າຍເງິນ ຕ້ອງຫວັງເອົາໃບເກັບເງິນ ຫຼື ໃບບິນຮັບເງິນຂອງຂະແໜງການເງິນຢ່າງຖືກຕ້ອງ ເຝື່ອເປັນຫຼັກຖານຢັ້ງຍືນການຈ່າຍ.

ມາດຕາ 47 ການເກັບຮັກສາລາຍຮັບ ຄ່າທຳນຽມ, ຄ່າບໍລິການ ແລະ ຄ່າປັບໃໝ່

ລາຍຮັບທັງໝົດທີ່ເກັບໄດ້ຈາກຄ່າທຳນຽມ, ຄ່າບໍລິການ ແລະ ຄ່າປັບໃໝ່ ຕ້ອງໄອນເຂົ້າບັນຊີເງິນຝາກຂອງກອງທຶນການທ່ອງທ່ຽວ.

ໝວດທີ 14 ການຄຸ້ມຄອງວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

ມາດຕາ 48 ອົງການຄຸ້ມຄອງ

ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ເປັນຜູ້ຄຸ້ມຄອງວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢ້າງລວມສູນ ແລະ ເປັນເອກະພາບໃນຂອບເຂດທີ່ວປະເທດ ໂດຍມອບໃຫ້ກິມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ ເປັນເສົາທິການໃຫ້ກະຊວງ ແລະ ເປັນເຈົ້າການປະສານສົມທີ່ບັນດາຂະແໜງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ຂະແໜງການເງິນ, ຂະແໜງສາຫາລະນະສຸກ, ຂະແໜງຢ້ອງກັນຄວາມສະຫງົບ, ຂະແໜງການອື່ນ ແລະ ອົງການປົກຄອງຫ້ອງຖິ່ນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ຕິດຕາມກວດກາວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ.

ມາດຕາ 49 ສີດ ແລະ ຫັ້ນທີ່ຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ

ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ມອກຈາກປິບປັດສິດ ແລະ ຫັ້ນທີ່ຕາມກິດໝາຍ ແລ້ວ ຍັງມີສິດ ແລະ ຫັ້ນທີ່ຕາມການແປງຂັ້ນຄຸ້ມຄອງ ດັ່ງນີ້:

ກ. ສີດ ແລະ ຫັ້ນທີ່ຂອງກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ :

1. ຄົ້ນຄວ້າ, ສ້າງ ແລະ ໂຄສະນາ ເຜີຍແຜ ແຜນຢູ່ທະກາດ, ນະໂຍບາຍ, ກິດໝາຍ, ລະບຽບການກ່ຽວກັບວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ;
2. ສ້າງລະບົບອີໂຕຮົມນິກ ເຊື່ອມໂຍງກັບຂະແໜງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ຂະແໜງລົງທຶນ, ພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນ, ຫ້ອງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ, ເຂດເສດຖະກິດສະເພາະ ແລະ ຫ້ອງການຄະນະກຳມະການປະສາງງານການບໍລິການລົງທຶນປະຕຸດຮູວຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ຢູ່ຂັ້ນສູນກາງ ແລະ ຫ້ອງຖິ່ນ ເຜື່ອເຊື່ອມໂຍງດ້ານຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ການຄົ້ນຄວ້າຜິຈາລະນາເອກະສານ ແລະ ການອະນຸມັດລາຍເຊັນທາງອີເລັກໂຕຮົມນິກ, ການລົງທຶນ, ການຂັ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດ, ການອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ, ການສືບຕໍ່ດຳເນີນທຸລະກິດຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ແລະ ວຽກງານຄຸ້ມຄອງຕິດຕາມກວດກາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ໃນຂອບເຂດທີ່ວປະເທດ ໃຫ້ມີຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸຕິທຳ, ຖືກຕ້ອງ;
3. ປະກາດໃຊ້ບັນດາແບບຜິມ ຫຼື ແບບຝອມ, ຕໍ່ກ້ອງຂໍອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ສປປ ລາວ;
4. ເປັນໃຈກາງປະສານສົມທີ່ບັນດາຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຜື່ອຄົ້ນຄວ້າ, ເຈລະຈາສັນຍາ ແລະ ການຮັບຮອງປິດພາກເສດຖະກິດ-ເຕັກນິກ ກ່ຽວກັບການດຳເນີນທຸລະກິດ ທີ່ຂັ້ນກັບກິດຈະການເຊົ້າ ຫຼື ສໍາປະທານ ໃນເຂດຂອບທີ່ວປະເທດ;
5. ຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ນໍາສະໜີ ກ່ຽວກັບ ການໂຈ, ປັບປຸງ ຫຼື ຍົກເລີກ ໂຄງການ, ກິດຈະການ ການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ບໍ່ປິບປັດຕາມເບົ້າໝາຍການດຳເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ດຳເນີນທຸລະກິດບໍ່ໄປຕາມສັນຍາ ຫຼື ລະເມີດກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
6. ສ້າງ ແລະ ຄຸ້ມຄອງລະບົບຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ການສະໜອງຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ກ່ຽວກັບນະໂຍບາຍສົ່ງເສີມການດຳເນີນທຸລະກິດດ້ານການທ່ອງທ່ຽວ ເຜື່ອດຶງດຸນນັກລົງທຶນ, ນັກທ່ອງທ່ຽວພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ;
7. ຕິດຕາມກວດກາການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກິດໝາຍ ແລະ ນິຕິກໍາລຸ່ມກິດໝາຍ ກ່ຽວກັບ ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ;
8. ຊຸກຍຸ້, ສົ່ງເສີມ ແລະ ປະສານສົມທີ່ບັນດາຂະແໜງການ ແລະ ຫ້ອງຖິ່ນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນການປະເມີນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂຄງການ, ກິດຈະການ, ການດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ການແກ້ໄຂບັນຫາຕ່າງໆ ທີ່ເກີດຂັ້ນບັນດາໂຄງການ ແລະ ກິດຈະການດ້ານການທ່ອງທ່ຽວ ໃນຂອບເຂດທີ່ວປະເທດ;
9. ເຊັ່ນໍາ ນໍາຝາ ແລະ ອໍານວຍຄວາມສະດວກ ໃນການດຳເນີນທຸລະກິດໃຫ້ເຂົ້າສູ່ລະບົບປະຕຸດຮູວ ເຜື່ອຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸຕິທຳ ແລະ ມີປະສິດທິຜົນ;
10. ຜິກອົບຮົມ, ສ້າງ, ບໍລິສັດ, ຍົກລະດັບຜະນັກງານ ກ່ຽວກັບວຽກງານສົ່ງເສີມ, ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການບໍລິການອາຫານ, ທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ, ມະຫາວັດ ແລະ ປອດໄຟ;

20/

11. ພິວຜົນ ແລະ ກ່ວມມືກັບຕ່າງປະເທດ ກ່ຽວກັບວຽກງານຝັດທະນາ, ສິ່ງເສີມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການອາຫານ ເຊື່ອໂຄສະນາສິ່ງເສີມອາຫານລາວ ສູ ສາກິນ;
 12. ສະຫຼຸບ ແລະ ລາຍງານວຽກງານ ກ່ຽວກັບການສິ່ງເສີມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານຕໍ່ລັດຖະບານ ຢ້າງເປັນປົກກະຕິ;
 13. ກຳນົດເງື່ອນໄຂ ແລະ ມາດຕະຖານ ກ່ຽວກັບຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແຕ່ລະປະເຟ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ;
 14. ຜົນຂະຫຍາຍແນວທາງນະໂຍບາຍ, ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ກ່ຽວກັບວຽກງານຮ້ານອາຫານ;
 15. ສ້າງແຜນການ, ແຜນງານ, ໂຄງການ ແລະ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ຕິດຝັນກັບການປ້ອງກັນຄວາມສະຫງົບຄວາມສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຢ້າງຮອບດ້ານ;
 16. ໂຄສະນາສິກຳສ້ອບຮົມນະໂຍບາຍ, ແຜນຍຸດທະສາດ, ແຜນການ, ໂຄງການ, ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການກ່ຽວກັບວຽກງານຮ້ານອາຫານ;
 17. ຄົ້ນຄວ້າ, ເຜີຍແຜ່, ແນະນຳວຽກງານບໍລິການ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ໃຫ້ດຳເນີນໄປຢ້າງມີປະສິດທິພາບ, ປະສິດທິຜົນ ຕິດຝັນກັບວຽກງານໂຄສະນາເຜີຍແຜສີລະປະ, ວັດທະນະທຳ, ການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ອາຫານປະຈຳຊາດ;
 18. ປະສານສິມທີບກັບກະຊວງສາທາລະນະສຸກ, ກະຊວງ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕິດຕາມກວດກາການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຕືອນໄຫວຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດເຊື່ອຢັກສູງຄຸນນະພາບ, ຮັບປະກັນຄວາມສະອາດ ແລະ ປອດໄພ;
 19. ຜິກອົບຮົມ, ຍົກລະດັບປັບປຸງ, ຄວາມຮຸ້ຄວາມສາມາດຂອງບຸກຄະລາກອນ ໃນຂົງເຂດການບໍລິການໃນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ມາດຕະຖານ;
 20. ຊັ້ນນໍາ ນໍາພາຜະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ, ທ້ອງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ;
 21. ຄົ້ນຄວ້າ, ຜິຈາລະນາ, ອະນຸມັດການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕາມການແປງຂັ້ນຄຸ້ມຄອງ;
 22. ຄົ້ນຄວ້າ, ຜິຈາລະນາ ການສືບຕໍ່ການດຳເນີນທຸລະກິດຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ, ການຍ້ອງຍໍຊີມເຊີຍ ແລະ ນະໂຍບາຍຕ່າງໆ ຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານກິດເດັ່ນ;
 23. ປະສານສິມທີບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຄົ້ນຄວ້າ ຜິຈາລະນາຕັກເຕືອນ, ປັບໃໝ່, ໂຈະ ບູ້ ການຍຸບເລີກຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດບໍລິການຮ້ານອາຫານ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ ທີ່ເຕືອນໄຫວບໍ່ຖືກຕ້ອງ;
 24. ນໍາໃຊ້ສິດ ແລະ ປະຕິບັດໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.
2. ສິດ ແລະ ຮັ້ນທີ່ຂອງພະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ :
1. ຈັດຕັ້ງ ຜົນຂະຫຍາຍ, ໂຄສະນາ, ເຜີຍແຜ່ ແຜນຍຸດທະສາດ, ນະໂຍບາຍ, ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວກັບການສິ່ງເສີມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ;
 2. ສ້າງ ແລະ ຄຸ້ມຄອງລະບົບຖານຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ການສະໜອງຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ກ່ຽວກັບນະໂຍບາຍສິ່ງເສີມ ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ເຊື່ອດຶງຄຸດນັກລົງທຶນ ແລະ ນັກທ່ອງທ່ຽວ ໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 3. ເປັນໃຈກາງປະສານສິມທີບກັບຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຊື່ອຄົ້ນຄວ້າ, ເຈລະຈາສັນຍາ, ບິດສິກຳສ້າຄວາມເປັນໄປດ້າຫາງດ້ານເສດຖະກິດ-ເຕັກນິກຂອງໂຄງການ ແລະ ຕາງໜ້າໃຫ້ແຂວງລົງນາມໃນສັນຍາ, ບິດສິກຳສ້າຄວາມເປັນໄປດ້າຫາງດ້ານເສດຖະກິດ-ເຕັກນິກ ຂອງໂຄງການ ກ່ຽວກັບວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂັ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 4. ຊຸກຍູ້, ຕິດຕາມກວດກາ, ປະເມີນຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂຄງການ, ກົດຈະການຕ່າງໆ ລວມທັງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ກ່ຽວກັບການສິ່ງເສີມ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ;

5. ປະສານສົມທີບກັບບັນດາຂະແໜງການ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນ ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ແກ້ໄຂບັນຫາຕ່າງ, ປະກິດການຫຍື້ຫົ່ວໃນບັນດາໂຄງການ ແລະ ກິດຈະການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນຂອງຕົນ;
 6. ຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ນຳສະເໜີ ການໂຈ, ການບ່ຽນແປງ ຫຼື ຍົກເລີກໂຄງການ ຫຼື ກິດຈະການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມເປົ້າໝາຍການລົງທຶນ ຫຼື ການດຳເນີນທຸລະກິດບໍ່ປະຕາມສັນຍາ ຫຼື ລະເມີດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນຂອງຕົນຮັບຜິດຊອບ;
 7. ອໍານວຍຄວາມສະດວກ ໃຫ້ແກ່ຜູ້ລົງທຶນ ໃນການດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ການບໍລິການການລົງທຶນປະຕູງງວ ໃຫ້ມີຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸຕິທໍາ ແລະ ຖືກຕ້ອງ;
 8. ພົວຜົນ ແລະ ຮ່ວມມືກັບຕ່າງປະເທດ ກ່ຽວກັບວຽກງານສົ່ງເສີມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານຕາມການແປງຂັ້ນຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການມອບໝາຍຂອງຂັ້ນເທິງ;
 9. ຜິກອົບຮົມ, ກໍສ້າງ, ບໍາລຸງ, ຍົກລະດັບ ພະນັກງານ ລັດຖະກອນ ກ່ຽວກັບວຽກງານສົ່ງເສີມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການດ້ານການທ່ອງທ່ຽວ;
 10. ສະຫຼຸບ ແລະ ລາຍງານກ່ຽວກັບວຽກງານຝັດທະນາ ສົ່ງເສີມ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕໍ່ຂັ້ນເທິງ ຢ່າງເປັນປົກກະຕິ;
 11. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ແນວທາງນະໂຍບາຍ, ລະບຽບ, ກົດໝາຍ, ແຜນຢູດທະສາດ, ແຜນການ, ໂຄງການ, ມາດຕະຖານ, ເງື່ອນໄຂ, ການຝັດທະນາ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງກ່ຽວກັບວຽກງານບໍລິການຮ້ານອາຫານ ທີ່ລັດຖະບານວາງອອກ;
 12. ຄົ້ນຄວ້າແຜນຢູດທະສາດ, ແຜນການ, ໂຄງການ ແລະ ລະບຽບການຝັດທະນາ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງວຽກງານຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂັ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 13. ປະສານສົມທີບກັບຂະແໜງສາຫາລະນະສຸກ ແລະ ຂະແໜງຂຶ້ນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຜືອເຄື່ອນໄຫວຕິດຕາມກວດກາວວຽກງານຄຸ້ມຄອງຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂັ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ໃຫ້ມີຄວາມເປັນລະບຽບຮຽບຮ້ອຍ, ມີຄວາມສະຫຼົງ ແລະ ປອດໄພ ຢ່າງຮອບດ້ານ;
 14. ຄົ້ນຄວ້າ, ຜິຈາລະນາ, ການຕໍ່ໃບອະນຸຍາດ, ການຍ້ອງຍໍໆຊີມເຊີຍ, ການຕັກເຕືອນ, ການປັບໃໝ່, ການໂຈ, ການຢູບເລີກ ການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂັ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 15. ເກັບກຳສະຖິຕິ, ສະຫຼຸບ, ລາຍງານການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂັ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ໃຫ້ຂັ້ນເທິງຊາບ ເປັນປົກກະຕິ 3 ເດືອນ, 6 ເດືອນ ແລະ 1 ປີ ແລະ ໃນກໍລະນີຈຳເປັນ ແລະ ຂີບດ່ວນ ຕ້ອງລາຍງານຂັ້ນເທິງຂອງຕົນ ຢ່າງທັນການ;
 16. ອໍານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ໃຫ້ການຮ່ວມມືທີ່ຕີ ຕໍ່ການຈັດຕັ້ງ, ເຈົ້າໝໍາທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຂັ້ນເທິງຂອງຕົນ;
 17. ຜິກອົບຮົມ, ຍົກລະດັບປັບປຸງຄວາມຮູ້ ຄວາມສາມາດ ຂອງບຸກຄະລາກອນໃນຂົງເຂດວຽກງານຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂັ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 18. ຂັ້ນໍາ ນຳພາຫ້ອງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ;
 19. ນຳໃຊ້ສຶດ ແລະ ປະຕິບັດໝໍາທີ່ອື່ນ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.
- ຄ. ສຶດ ແລະ ໝໍາທີ່ ຂອງຫ້ອງການຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ/ນະຄອນ:
1. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ແນວທາງນະໂຍບາຍ, ແຜນຢູດທະສາດ, ກົດໝາຍ, ຕຳສັ່ງ, ແຜນການ, ໂຄງການ, ການຝັດທະນາ, ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ມາດຕະຖານ ກ່ຽວກັບວຽກງານຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂັ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 2. ຄົ້ນຄວ້າ, ສ້າງແຜນການ, ໂຄງການກ່ຽວກັບການຈັດຕັ້ງ ການການເຄື່ອນໄຫວວຽກງານການຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂັ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
 3. ຄົ້ນຄວ້າ, ຜິຈາລະນາ, ອະນຸມັດ ການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕາມການແປງຂັ້ນຄຸ້ມຄອງ;
 4. ຄົ້ນຄວ້າ, ຜິຈາລະນາການຕໍ່ໃບອະນຸຍາດ, ການຍ້ອງຍໍໆຊີມເຊີຍ, ການຕັກເຕືອນ, ການປັບໃໝ່, ການໂຈ ແລະ ການຢູບເລີກຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂັ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;

5. ປະສານສົມທີບກັບຂະແໜງປ້ອງກັນຄວາມສະຫງົບ, ຫ້ອງການປິກຄອງບ້ານ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຜື່ອເຕືອນໄຫວວິດຕາມກວດກາວຽກງານການຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ໃຫ້ມີຄວາມເປັນລະບຽບຮຽບຮ້ອຍ, ສະຫງົບ ແລະ ປອດໄພ ຢ່າງຮອບດ້ານ;
6. ເກັບກຳສະຖິຕິ, ສະຫຼຸບ, ລາຍງານ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ແລະ ການເຕືອນໄຫວວຽກງານກ່ຽວກັບຮ້ານອາຫານທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ໃຫ້ຂຶ້ນເທິງຂອງຕົນຊາບຢ່າງປິກກະຕິ 3 ເດືອນ, 6 ເດືອນ ແລະ 1 ປີ. ໃນກໍລະນີຈຳເປັນ ແລະ ຮືບດ່ວນ ຕ້ອງລາຍງານຂຶ້ນເທິງຂອງຕົນຊາບ ຢ່າງທັນການ;
7. ອໍານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ໃຫ້ການຮ່ວມມື ເປັນຢ່າງດີ່ກ່າວນຈັດຕັ້ງ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຂຶ້ນເທິງທີ່ຕົນຂຶ້ນກັບ;
8. ຜິກອົບຮົມ, ຍົກລະດັບປັບປຸງຄວາມຮູ້ຄວາມສາມາດຂອງບຸກຄະລາກອນໃນຂົງເຊດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ໃຫ້ມີທັກສະ, ຄວາມຮູ້, ຄວາມສາມາດໃນແຕ່ລະດ້ານກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງທິວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ແລະ ການບໍລິການອາຫານ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ມາດຕະຖານ;
9. ຊຸກຍູ້, ຕິດຕາມ, ປະເມີນຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ໂຄງການ, ກິດຈະການ ລວມທັງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ກ່ຽວກັບການສິ່ງເສີມການລົງທຶນ ຕາມຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
10. ປະສານສົມທີບກັບບັນດາຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ພາຍໃນເມືອງ/ນະຄອນ ຂອງຕົນ ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ແກ້ໄຂບັນຫາຕ່າງໆ ຫຼື ປະກິດການຫົ່ວໜ້າທີ່ ທີ່ເກີດຂຶ້ນຢູ່ໃນບັນດາໂຄງການ ແລະ ກິດຈະການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ;
11. ອໍານວຍຄວາມສະດວກ, ສະໜັບສະໜູນການເຕືອນໄຫວວຽກງານການບໍລິການ ການລົງທຶນປະຕຸກຮົວໃຫ້ມີຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸຕິທໍາ ແລະ ຕິກຕ້ອງ ຕາມຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
12. ສະເໜີການສ້າງ, ບໍາລຸງ, ຍົກລະດັບຜະນັກງານ ກ່ຽວກັບວຽກງານສິ່ງສົມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ;
13. ນໍາໃຊ້ສຶກ ແລະ ປະຕິບັດໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 50 ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງອົງການປິກຄອງບ້ານ

ອົງການປິກຄອງບ້ານ ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບ ດັ່ງນີ້:

1. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແນວຫາງນະໄຍບາຍ, ກິດໝາຍ, ລະບຽບການ, ຄໍາສັ່ງ, ແຜນຍຸດທະສາດ, ແຜນການໂຄງການ, ການຝັດທະນາ, ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ມາດຕະຖານກ່ຽວກັບວຽກງານ ຮັນອາຫານ ພາຍໃນຂອບເຂດບ້ານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
2. ໃຫ້ການຮ່ວມມືທີ່ດີ ຕໍ່ກັບວຽກງານ ຂະແໜງຖະແໜງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວເມືອງ, ຂະແໜງປ້ອງກັນຄວາມສະຫງົບ, ຂະແໜງສາຫາລະນະສຸກ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນການຄຸ້ມຄອງຕິດຕາມກວດກາການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຕືອນໄຫວດໍາເນີນທຸລະກິດຂອງທິວໜ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນໃນຂອບບ້ານຂອງຕົນ;
3. ລາຍງານ ການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຕືອນໄຫວວຽກງານຮັນອາຫານ ທີ່ຂຶ້ນກັບຂອບເຂດບ້ານຂອງຕົນ ໃຫ້ຂະແໜງຖະແໜງຂ່າວ, ວັດທະນະທໍາ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ຊາບຢ່າງເປັນປິກກະຕິ 3 ເດືອນ, 6 ເດືອນ ແລະ 1 ປີ. ໃນກໍລະນີຈຳເປັນ ແລະ ຮືບດ່ວນ ຕ້ອງລາຍຂຶ້ນເທິງຂອງຕົນຊາບ ຢ່າງທັນການ.
4. ນໍາໃຊ້ສຶກ ແລະ ປະຕິບັດໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.

ມາດຕາ 51 ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຂະແໜງການອື່ນ

ຂະແໜງການອື່ນ ມີໜ້າທີ່ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ, ອໍານວຍຄວາມສະດວກ, ໃຫ້ການຮ່ວມມືທີ່ດີ ໃນການຄຸ້ມຄອງຕິດຕາມກວດກາ ຕາມຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ធម្មណាតិ 15

ມາດຕາ 52 ຈຸດປະສົງການແປງຂັ້ນຄຸ້ມຄອງ

ເຜື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຂອງລັດ ຫັງເປັນການຈະຈາຍອໍານາດລົງສູ່
ທ້ອງຖິ່ນ ທີ່ມີຄວາມຝ່ອມ ແລະ ສ້າງສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ກັບພາກທຸລະກິດ ຕາມນະໂຍບາຍສິ່ງເສີມ
ການລົງທຶນປະຕູຮົວ ແລະ ການອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດຂອງຂະແໜງການ ໃຫ້ມີຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ ແລະ
ມີຄວາມໄປງ່າຍ, ຍຸຕິທໍາ, ຖືກຕ້ອງ, ການຄຸ້ມຄອງທົວໝ່ວຍທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຈຶ່ງມີຄວາມຈໍາເປັນປັບປຸງ ແລະ
ຂະຫຍາຍຈຸດບໍລິການ ໃຫ້ກັບພາກທຸລະກິດ ຫັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ຢູ່ຂັ້ນສູນກາງ ແລະ ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ດັກຮັບ
ຄວາມຢ່າງທົ່ວເຖິງ ແລະ ເປັນເອກະພາບໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

มาตรา 53 กรณีมีความต้องชี้ว่ามีวิทยาลักษณะสำคัญที่น่าเชื่อถือ ด้วยเหตุผลใดๆ ก็ตาม ผู้ทรงคุณวุฒิได้เสนอให้จัดตั้งสถาบันฯ

ມາດຕາ 54 ການຄຸ້ມຄອງທີ່ວໜ່ວຍທະລະກິດຮ້ານອາຫານ ເຊັ່ນທ້ອາກົນ

ຝະແນກຖາະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທີ່ວຽວແຂວງ/ນະຄອນຫຼວງ ຮັບຜິດຊອບທີ່ວໜ່ວຍທຸລະກິດ
ຮ້ານອາຫານເຕັ້ມະປະເຟທີ່ມີທຶນຈົດທະບຽນ 50,000 USD ຂຶ້ນໄປ ແລະ ຕໍ່ກວ່າ 100,000 USD ລົງມາ ໂດຍ
ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນ ແລະ ເງື່ອນໄຂດຽວກັນກັບ ຂັ້ນສູນກາງ.

การจัดตั้งประเทศไทยเป็นรัฐสังฆมิตร ภายใต้การนำของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ทรงเป็นประมุขแห่งชาติและเป็นบิดาแห่งชาติ ทรงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อประเทศไทย

ສອກຫຼົງທີ່ ຂາດຄວາມຜ່ອມ ແມ່ນມອບໃຫ້ຜະແນກຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວແຂວງ/ນະຄອນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເປັນຜູ້ຜິຈາລະນາຕາມເງື່ອນໄຂ ແລະ ທ່າແຮງຄວາມສາມາດຂອງແຕ່ລະທ້ອງຖິ່ນ.

ໝວດທີ 16

ການກວດກາວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ

ມາດຕາ 55 ອີງການກວດກາ

ອີງການກວດກາວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ປະກອບດ້ວຍ:

1. ອີງການກວດກາພາຍໃນ ຊຶ່ງແມ່ນອີງການດຽວກັນກັບ ອີງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 48 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້;
2. ອີງການກວດກາພາຍນອກ ຊຶ່ງແມ່ນສະພາປະຊາຊົນຂັ້ນແຂວງ, ອີງການກວດກາລັດ, ອີງການກວດສອບແຫ່ງລັດ ກວດສອບຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ;
3. ກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ ສົມທີບກັບ ຄະນະກຳມະການປະສານງານການບໍລິການລົງທຶນປະຕຸດຮູວຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ເປັນເຈົ້າການປະສານສົມທີບກັບຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຂັ້ນສູນ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນ ໃນການຕິດຕາມກວດກາການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານໃນຂອບເຂດທີ່ວປະເທດ.

ມາດຕາ 56 ເນື້ອໃນການກວດກາ

ທຸກການເຕືອນໄຫວຂອງບັນດາກິດຈະການ ການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານແຕ່ລະປະເຟ ລ້ວນແຕ່ໄດ້ຮັບການຄຸ້ມຄອງ, ຕິດຕາມກວດກາຈາກອີງການກວດກາວຽກງານຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດຢູ່ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.

ເນື້ອໃນກວດກາ ມີດັ່ງນີ້:

1. ກວດກາ ການປະຕິບັດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
2. ກວດກາ ການປັບປຸງກັບສາສົ່ງແວດລ້ອມ ຕາມແຜນຄຸ້ມຄອງສົ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ສັງຄົມ;
3. ກວດກາ ການປະຕິບັດມາດຕະຖານ ຂອງຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄຟ.

ອີງການກວດກາວຽກງານຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ສາມາດສະເໜີມາດຕະການແກ້ໄຂ ຕໍ່ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຜື່ອຝຶຈາລະນາ ໃນກໍລະນີຝຶບເຫັນການລະເມີດກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ.

ມາດຕາ 57 ຮູບການກວດກາ

ການກວດກາ ມີ 3 ຮູບການ ດັ່ງນີ້:

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

ການກວດກາຕາມລະບົບປົກກະຕິ ແມ່ນການກວດກາທີ່ມີລັກສະນະເປັນປະຈຳ ແລະ ມີກຳນົດເວລາອັນແນນອນ ຊຶ່ງຕ້ອງປະຕິບັດປ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງຄັ້ງຕໍ່ໜຶ່ງຢືນ ໂດຍກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ ເປັນເຈົ້າການປະສານສົມທີບກັບຄະນະກຳມະການປະສານງານການບໍລິການລົງທຶນປະຕຸດຮູວຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຂັ້ນສູນກາງ ແລະ /ຫຼື ທ້ອງຖິ່ນ.

ການກວດກາໄດ້ມີການແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ ແມ່ນການກວດການອກແຜນການ ເນື້ອເຫັນວ່າມີຄວາມຈຳເປັນ ຊຶ່ງຕ້ອງແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ຖືກກວດກາຮູ້ລ່ວງໜ້າຢ່າງໜ້ອຍ 24 ຊົ່ວໂມງ.

Day

ການກວດກາແບບກະທັນທັນ ແມ່ນ ການກວດກາໃນເວລາທີ່ເຫັນວ່າມີຄວາມຈຳເປັນ ແລະ ຮິບດ່ວນ ໂດຍບໍ່ມີການແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ຖືກກວດກາຮູ້ລວງໜ້າ.

ການກວດກາ ສາມາດກວດກາດ້ານເອກະສານ ແລະ ການປະຕິບັດຕົວຈິງຢູ່ສະຖານທີ່ປະຕິບັດງານ.

ໝວດທີ 17

ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ມີຜົນງານ ແລະ ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ມາດຕາ 58 ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ມີຜົນງານ

ບຸກຄົນ, ມີຕີບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຜົນງານດີເກັ່ນໃນການປະຕິບັດກົດໝາຍ, ລະບຽບການ ແລະ ຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ເຊັ່ນ ການໄດ້ຮັບໃບຢືນມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ ຕາມເງື່ອນໄຂ ແລະ ກໍານົດເວລາ, ໄດ້ຮັບການຍົກລະດັບມາດຕະຖານຮ້ານອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພຈາກລະດັບນີ້ຂຶ້ນອີກລະດັບນີ້, ຕໍ່ໃບອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດຖືກຕ້ອງກາມກຳນົດເວລາ ທີ່ທາງການກຳນົດໃຫ້, ບໍລິຈາກເງິນ ແລະ ຊັບສິນ ເຜືອຊ່ວຍເຫຼືອສັງຄົມ ແລະ ອື່ນໆ ຈະໄດ້ຮັບການຍ້ອງຍໍ ແລະ ນະໂຍບາຍອື່ນຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 59 ມາດຕະການຕໍ່ກັບຜູ້ລະເມີດ

ບຸກຄົນ, ມີຕີບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ລະເມີດຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ຈະຖືກປະຕິບັດມາດຕະການສຶກສາອົບຮົມ, ລົງວິໄນ, ປັບໃໝ່, ໃຊ້ແທນຕໍ່ເສຍຫາຍທາງແຟັງ ຫຼື ຖືກດຳເນີນຄະດີອາຍາ ແລ້ວແຕ່ກຳລະນີເປົາ ຫຼື ຫັກ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 60 ມາດຕະການສຶກສາອົບຮົມ ແລະ ກ່າວເຕືອນ

ໃນກຳລະນີເປັນການກະທຳຜິດຄົງທີ່ໜຶ່ງ ແລະ ເປັນໂທກະສະຖານເປົາ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມເສຍຫາຍ ຫຼື ບາດເຈັບອັນຕະລາຍ ຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ, ກ່າວເຕືອນ ດ້ວຍຮູບການ ແລະ ວິທີການຕ່າງໆ ຕາມກົດໝາຍ ຜ້ອມທັງແຈ້ງເຫດຜົນ ແລະ ການກະທຳຜິດໃຫ້ຮັບຊາບ ແລະ ລົງບັນທຶກໄວ້ເປັນຫຼັກຖານ.

ມາດຕາ 61 ມາດຕະການປັບໃໝ່ ແລະ ໃຊ້ແທນຕໍ່ເສຍຫາຍ

ໃນກຳລະນີ ເກີດຄວາມເສຍຫາຍ ແລະ ບາດເຈັບ:

- ຄົງທີ່ໜຶ່ງ: ສຶກສາອົບຮົມ, ລົງບັນທຶກ, ປັບໃໝ່ບໍ່ເກີນ 2,000,000 ກີບ ແລະ ໃຊ້ແທນຕໍ່ເສຍຫາຍທັງໝົດ;
- ຄົງທີ່ສອງ: ສຶກສາອົບຮົມ, ລົງບັນທຶກ, ປັບໃໝ່ບໍ່ເກີນ 4,000,000 ກີບ ແລະ ໃຊ້ແທນຕໍ່ເສຍຫາຍທັງໝົດ ແລະ ໂຈການດຳເນີນທຸລະກິດຊື່ຄາວ 6 ເດືອນ;
- ຄົງທີ່ສາມ: ສຶກສາອົບຮົມ, ລົງບັນທຶກ, ປັບໃໝ່ບໍ່ເກີນ 6,000,000 ກີບ ແລະ ໃຊ້ແທນຕໍ່ເສຍຫາຍທັງໝົດ, ຖອນໃບອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດຄາວອນ ແລະ ດຳເນີນຄະດີຕາມກົດໝາຍ.

ໝວດທີ 18

ປິດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

ມາດຕາ 62 ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ກົມຄຸ້ມຄອງການທ່ອງທ່ຽວ ເປັນເຈົ້າການປະສານສົມທີບກັບຄະນະກຳມະການປະສານງານ ການບໍລິການລົງທຶນປະຖຸດວວ ຂອງຂະແໜງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ, ພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ຂຶ້ນສູນກາງ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນເປັນຜູ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ໂດຍການສ້າງລະບົບອີເລັກໂຕຣນິກ ເຊື່ອມຕໍ່ລະບົບອອນລາຍ ໃນການສຶກສານ, ການເຕັມກຳຂໍ້ມູນ, ເອກະສານ ແລະ/ຫຼື ການອະນຸມັດລາຍເຊັ່ນໃນຮູບແບບອີເລັກໂຕຣນິກ ໃຫ້ມີ

ຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ ແລະ ມີຄວາມໂປ່ງໃສ.

ກົມກອງ, ອີງການປົກຄອງຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ, ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ, ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິຮ້ານອາຫານທຸກປະເທດ ຫ້າງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ເຕືອນໄຫວດໍາເນີນທຸລະກິດຢູ່ ສປປ ລາວ ຈຶ່ງຮັບຮູ້ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ຢ່າງເຂັ້ມງວດ.

ມາດຕະ 63 ຜິນສັກສິດ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຜົນສັກສິດນັບແຕ່ມີລົງລາຍເຊັນ ເປັນຕົ້ນໄປ.

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ປັບປຸງທະນາຄົມຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍ ການຄຸ້ມຄອງທຸລະກິດຝັດຕາຄານ, ຮັນອາຫານ, ສວນອາຫານ ແລະ ຮັນກິນດີມ ສະບັບເລກທີ 059/ອທຊ, ລົງວັນທີ 26 ກຸມພາ 2007.

ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາກອ່ອນໜ້າຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຜົນບັງຄັບໃຊ້ ຕ້ອງຍິກລະດັບປັບປຸງທຸລະກິດຂອງຕົນ ໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ພາຍໃນ 120 ວັນ ນັບແຕ່ມີຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຜົນບັງຄັບໃຊ້ ເປັນຕົ້ນໄປ.

ຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບ, ຂໍ້ຕົກລົງ ແລະ ລະບຽບການໃດ ທີ່ຂັດກັບຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ລ້ວນແຕ່ຕົກລົງເລີກ.

ລັດຖະມົນຕີ



ສວນສະຫວັນ ວິຍະເກດ