

ຄວາມຄິດເຫັນຕໍ່ກິດຈະກຳການປະຕິບັດງານການກວດກາອາຫານນຳເຂົ້າຕາມມາດຕະຖານ ສາກົນຂອງ ດ່ານ ໃນ ສປປ ລາວ

ສິລິວັນ ຊຸມພິນ¹, ສຸພັດຕາ ຊາດບັນຊາໄຊ¹

1. ຄະນະຫຼັກມະຫາວິທະຍາໄລ, ມະຫາວິທະຍາໄລ ວິທະຍາສາດ ສຸຂະພາບ, ວຽງຈັນ ສປປ ລາວ
 2. ສຳນັກງານອະທິການບໍດີ, ມະຫາວິທະຍາໄລ ວິທະຍາສາດ ສຸຂະພາບ, ວຽງຈັນ ສປປ ລາວ
 3. ໂຄງການຄົ້ນຄວ້າພະຍາດເຂດຮ້ອນລະຫວ່າງແວວຄຳຕຣັດ-ໂຮງໝໍມະໂຫສິດ-ມະຫາວິທະຍາໄລອ່ອກຝ່ອດ, ໂຮງໝໍມະໂຫສິດ, ວຽງຈັນ ສປປ ລາວ
- ໄດ້ຮັບຕົ້ນສະບັບ ທີ 02 ມິຖຸນາ 2018, ໄດ້ຮັບບົດທີ່ກວດແກ້ຄືນ ທີ 03 ທັນວາ 2018, ເຫັນດີໃຫ້ຈັດພິມ 15 ກຸມພາ 2019

ບົດຄັດຫຍໍ້

ເຫດຜົນ ແລະ ຄວາມສຳຄັນ: ການເປີດເຂດການຄ້າເສລີເຮັດໃຫ້ປະເທດລາວມີການນຳເຂົ້າສິນຄ້າເປັນຈຳນວນ ຫລວງຫລາຍ ເຊິ່ງສິນຄ້າປະເພດອາຫານກໍ່ເປັນອີກສິນຄ້າໜຶ່ງທີ່ມີການນຳເຂົ້າຈາກຕ່າງປະເທດເປັນຈຳນວນຫລວງຫລາຍ ຖ້າຫາກວ່າລະບົບການຄວບຄຸມການກວດກາການນຳເຂົ້າອາຫານ ຢູ່ທີ່ດ່ານ ໃນ ສປປ ລາວ ຍັງບໍ່ທັນທັດຖຸມອາດມີອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພລອດເຂົ້າມາພາຍໃນປະເທດ ເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກໄດ້ຮັບອັນຕະລາຍໄດ້.

ວິທີການຄົ້ນຄວ້າ: ເປັນການສຶກສາແບບພັນລະນາ ເພື່ອຕ້ອງການເບິ່ງກິດຈະກຳການປະຕິບັດງານ ແລະ ເບິ່ງຄວາມຄິດເຫັນຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ ອາຫານແລະ ຢາ ທີ່ປະຕິບັດງານການກວດກາອາຫານ ຈຳນວນ 16 ດ່ານ ໂດຍໃຊ້ແບບສອບຖາມໂດຍ ໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ອາຫານ ແລະ ຢາເປັນຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມນັ້ນເອງ ໃນລະຫວ່າງເດືອນ ມີນາ ຫາ ມິຖຸນາ 2015.

ຜົນຂອງການຄົ້ນຄວ້າ: ກິດຈະກຳທີ່ເປັນມາດຕະຖານສຳຫຼັບການປະຕິບັດງານການກວດກາອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າ ຢູ່ທີ່ດ່ານ ໄດ້ແບ່ງອາຫານ ອອກເປັນ 3 ປະເພດ ຄື: ອາຫານສົດ, ອາຫານກະປ່ອງ ແລະ ອາຫານສຳເລັດຮູບທົ່ວໄປ ແລະ ມີ 5 ຂັ້ນຕອນປະກອບດ້ວຍ: ຂັ້ນຕອນການກວດກາເອກະສານຢູ່ທີ່ດ່ານ, ຂັ້ນຕອນການກວດກາສິນຄ້າຕົວຈິງ, ຂັ້ນຕອນການກັກກັນສິນຄ້າ, ຂັ້ນຕອນການປ່ອຍສິນຄ້າ ແລະ ຂັ້ນຕອນການລາຍງານສິນຄ້າ ໂດຍ ເຈົ້າໜ້າທີ່ ອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈຳດ່ານ ໄດ້ໃຫ້ຄວາມຄິດເຫັນວ່າ ເອກະສານການນຳເຂົ້າອາຫານຕ້ອງປະກອບມີ ຊື່ອາຫານ, ສະລາກອາຫານ, ໃບຮັບຮອງຄຸນນະພາບ, ໃບຮັບຮອງຜົນການວິເຄາະ, ໃບອານຸຍາດນຳເຂົ້າ, ໃບແຈ້ງລາຍການສິນຄ້າ ແລະ ໃບທຸ້ມທີ່ສິນຄ້າ. ຂັ້ນຕອນການກວດກາສິນຄ້າຕົວຈິງ ຕ້ອງມີການສຸ່ມກວດດ້ວຍສາຍຕາ, ສຳລັບອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າຄັ້ງທຳອິດຕ້ອງໄດ້ສຸ່ມກວດດ້ວຍຊຸດທົດສອບເບື້ອງຕົ້ນ (Secreening test) ໂດຍສະເພາະປະເພດອາຫານສົດ, ກໍລະນີທາງພົບການປົນປ້ອນໃນອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າຄວນໄດ້ຮັບການສຸ່ມຕົວຢ່າງແລະສົ່ງກວດສອບທາງຫ້ອງປະຕິບັດການ (Laboratory) ແລະ ກັກກັນສິນຄ້າທີ່ເຫັນວ່າມັນບໍ່ມີຄວາມປອດໄພໄວ້ກ່ອນຈົນຜົນການວິເຄາະຈະອອກມາ, ສຳຫຼັບຜູ້ນຳເຂົ້າທີ່ນຳເຂົ້າຫລາຍກວ່າ 1 ຄັ້ງ ແລະ ມີປະຫວັດການນຳເຂົ້າອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພຄວນໄດ້ຮັບການສຸ່ມກວດຄັດເລືອກຢູ່ດ່ານເພື່ອເປັນການເຝົ້າລະວັງຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນ, ສ່ວນຂັ້ນຕອນການລາຍງານກໍລະນີທາງກວດພົບວ່າບໍ່ປອດໄພຕ້ອງນຳເອົາຂໍ້ມູນມາເຮັດເປັນ ບັນຊີດຳ ເພື່ອໃຊ້ເປັນຂໍ້ມູນໃນການກວດສອບທີ່ເຂັ້ມງວດໃນການນຳເຂົ້າຄັ້ງຕໍ່ໄປແລະທຸກໆຂັ້ນຕອນຄວນມີມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານ ແລະ ທາງການປ່ຽນແປງຂໍ້ມູນຕ້ອງໄດ້ປະກາດໃຫ້ຜູ້ນຳເຂົ້າຮັບຮູ້ລ່ວງໜ້າ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ ອາຫານແລະຢາ ປະຈຳດ່ານ ສາມາດປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນດັ່ງກ່າວນັ້ນໄດ້ ແຕ່ຍັງຕ້ອງການການປັບປຸງໃນດ້ານ ເອກະສານແລະແບບຝອມຕ່າງໆ ຄວນແຍກຕາມປະເພດຂອງອາຫານ, ສ່ວນການກວດກາທາງດ້ານວິທະຍາສາດຍັງຕ້ອງການຊຸດທົດສອບ, ຄູ່ມືການສຸ່ມຕົວຢ່າງ, ຫຼັກການໃນການວິເຄາະ, ຄູ່ມືລາຍການອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ, ເຄື່ອງມື ອຸປະກອນໃນການກວດກາ ແລະ ຕ້ອງການໃຫ້ມີການຝຶກອົບຮົມໄລຍະສັ້ນແລະໄລຍະຍາວໃນເລື່ອງ ການນຳໃຊ້ຊຸດທົດສອບ, ການສຸ່ມຕົວຢ່າງ ແລະ ຂັ້ນຕອນການລາຍງານຕ້ອງມີລະບົບການແຈ້ງເຕືອນ.

ສະຫລຸບ: ການປະຕິບັດງານການກວດກາອາຫານນຳເຂົ້າ ຍັງມີແນວທາງໃນການປະຕິບັດການກວດກາອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າຍັງບໍ່ເປັນເອກະພາບກັນ ການກວດກາອາຫານນຳເຂົ້າຢູ່ດ່ານ ສາກົນ ສາມາດປະຕິບັດການກວດກາໄດ້ດີກວ່າດ່ານປະເພນີ.

ຄຳສັບ: ການນຳເຂົ້າອາຫານ, ການກວດສອບຄຸນນະພາບອາຫານ ແລະ ດ່ານ ສປປ ລາວ

* ຕິດຕໍ່ຜູ້ຂຽນ: ສິລິວັນ ຊຸມພິນ

ພາກສະເໜີ

ສາທາລະນະລັດປະຊາທິປະໄຕປະຊາຊົນລາວ ເປັນປະເທດທີ່ມີຊາຍແດນຕິດກັບ 5 ປະເທດ ໄດ້ແກ່ ຈີນ, ຫວຽດນາມ, ກຳປູເຈຍ, ໄທ ແລະ ມຽນມາ ປັດຈຸບັນປະເທດລາວໄດ້ມີການຮ່ວມມືການຄ້າຫລາຍຂຶ້ນ ໃນບັນດາປະເທດໃນທົ່ວໂລກ ແລະ ມີການລວມກຸ່ມປະເທດກັນເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຂໍ້ໄດ້ປຽບໃນການເຈລະຈາຕໍ່ລອງການຄ້າລະຫວ່າງກັນ ແລະມີກອບການຄ້າຫລາກຫລາຍບໍ່ວ່າຈະເປັນກອບການຄ້າ ພາຍໃຕ້ອົງການການຄ້າໂລກ (World Trade Organization) ໂດຍ ມີການບັງຄັບໃຊ້ມາດຕະການທາງດ້ານສຸຂະອານາໄມ ແລະ ສຸຂະອານາໄມພືດ (Sanitary and phytosanitary Measure: SPS) ທີ່ກຳນົດກົດກະຕິກາໃຫ້ບັນດາປະເທດຕ່າງໆ ແລະ ເປັນຂໍ້ບັງຄັບໃຫ້ບັນດາປະເທດທີ່ເປັນສະມາຊິກ, ຊຶ່ງສປປ ລາວ ກໍ່ໄດ້ເຂົ້າຮ່ວມເປັນສະມາຊິກ ອົງການການຄ້າໂລກ. ດັ່ງນັ້ນປະເທດສະມາຊິກແຕ່ລະປະເທດຈຶ່ງກຳນົດມາດຕະຖານອາຫານລະຫວ່າງປະເທດລວມກັບຂໍ້ກຳນົດຕ່າງໆ ໃນດ້ານຄວາມປອດໄພອາຫານຊຶ່ງກຳນົດໂດຍໂຄງການມາກຕະຖານອາຫານ WHO (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certificate System: CCFICS) ໃນການກຳນົດກວດກາແລະຮັບຮອງການນຳເຂົ້າສິນຄ້າອາຫານ (CCFICS2003), ດັ່ງນັ້ນບັນດາປະເທດສະມາຊິກມີຂໍ້ຜູກມັດຈຳຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ ເພື່ອເປັນການຮັບປະກັນແລະຟື້ນໃຈວ່າການນຳໃຊ້ມາດຕະການ SPS ຈະບໍ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດອຸປະສັກທີ່ບໍ່ຈຳເປັນຕໍ່ການຄ້າລະຫວ່າງປະເທດ ແລະ ເພື່ອເປັນແນວທາງໃນການປະຕິບັດການຄວບຄຸມການນຳເຂົ້າອາຫານ ທີ່ມີຄວາມປອດໄພລະຫວ່າງປະເທດສະມາຊິກທີ່ເປັນພາຄີ (World Bank 2009). ໃນ ສປປ ລາວ ໄດ້ມີການດຳເນີນການເພື່ອຕອບສະໜອງໃນລະບົບສາກົນໃນເລື່ອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານພາຍໃຕ້ໜ່ວຍງານຂອງກົມອາຫານແລະຢາ (Food and Drug Department: FDD) ແລະ ກອງກວດກາອາຫານແລະຢາ (Bureau Food and Drug Inspection: BFDI) ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແລະ ໜ່ວຍງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຫລາຍໜ່ວຍງານ ໄດ້ນຳມາເປັນແນວທາງໃນການພັດທະນາ ແລະ ສອດຄ້ອງກັບຄວາມຕ້ອງການກັບສາກົນ ແລະ ໄດ້ຕະໜັກເຖິງຄວາມສຳຄັນຂອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ (Food Safety) ພາຍໃນປະເທດຂອງຕົນໄດ້ພັກດັນໃຫ້ມີໜ່ວຍງານທີ່ຮັບຜິດຊອບ ການກວດກາອາຫານນຳເຂົ້າອາຫານ ຢູ່ດ່ານ ອາຫານແລະຢາ ໃນຈຳນວນ 16 ດ່ານ (ກອງກວດກາອາຫານແລະຢາ 2014). ດັ່ງນັ້ນ ເພື່ອເປັນການພັດທະນາລະບົບການຄວບຄຸມການນຳເຂົ້າອາຫານ ພາຍໃນປະເທດ ແລະ ນຳຫລັກການຂອງ ccfics ມາປັບໃຊ້ ເພື່ອເປັນທີ່ຍອມຮັບໃນນານາປະເທດ ແລະ ທັງເປັນການນຳເຂົ້າ

ອາຫານມາຈາກຕ່າງປະເທດໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ ໃນອານາຄົດພາຍໃນປະເທດ.

ວິທີການຄົ້ນຄວ້າ

ການສຶກສາຄັ້ງນີ້ ເປັນການສຶກສາຄົ້ນຄວ້າແບບພັນລະນາ ເຊິ່ງປະລິມານ ແລະ ຄຸນນະພາບ. ປະຊາກອນທີ່ໃຊ້ໃນການສຶກສາ ຄື ເຈົ້າໜ້າທີ່ ອາຫານແລະຢາ ທີ່ປະຕິບັດໜ້າທີ່ໃນການກວດກາອາຫານທີ່ ດ່ານນຳເຂົ້າ ໃນ ສປປ ລາວ ຈຳນວນ 38 ຄົນ ໂດຍໃຊ້ແບບສອບຖາມທີ່ສ້າງຂຶ້ນໂດຍຍຶດຫລັກຂອງ ກົດໝາຍ ອາຫານສະບັບປັບປຸງ ແລະ ຂໍ້ກຳນົດຕ່າງໆ ຂອງ ສປປ ລາວ ແລະ ແນວທາງໃນການປະຕິບັດສຳລັບ ລະບົບການຄວບຄຸມການນຳເຂົ້າສິນຄ້າອາຫານ (Guidelines for food import control system: CAC/GL 47-2003) ຂອງ CCFICS ເຊິ່ງແບບສອບຖາມປະກອບດ້ວຍ 2 ສ່ວນ ຄື: ຂໍ້ມູນສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ສະແດງຄວາມຄິດເຫັນຂອງຜູ້ປະຕິບັດງານ, ເກັບຂໍ້ມູນລະຫວ່າງເດືອນມີນາ ຫາເດືອນ ພຶດສະພາ 2015. ໄດ້ສອບຖາມເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກຕົວຈິງ ຢູ່ທີ່ດ່ານ ອາຫານແລະຢາໃນ ສປປ ລາວ ໃນ ຈຳນວນ 16 ດ່ານ.

ຂັ້ນຕອນການເກັບກຳຂໍ້ມູນ

ການວິເຄາະຂໍ້ມູນແມ່ນນຳໃຊ້ສະຖິຕິ ເຊິ່ງພັນລະນາ (Descriptive Research) ໂດຍຊອກຫາຄຳຄວາມຖີ່, ຄຳສະເລ່ຍ ໃນການສະແດງຄວາມຄິດເຫັນຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ ສຳຫລັບຂໍ້ມູນທາງດ້ານຄຸນນະພາບແມ່ນໃຊ້ເຕັກນິກແບບ ວິເຄາະເນື້ອຫາ (Content Analysis).

ການຂໍອະນຸມັດດ້ານຈັນຍາທຳແພດ

ການສຶກສາຄົ້ນຄວ້ານີ້ ແມ່ນໄດ້ຮັບອະນຸມັດດ້ານຈັນຍາທຳສຳລັບການສຶກສາຄົ້ນຄວ້າ ຈາກທາງຄະນະກຳມະການຈັນຍາທຳສຳລັບການຄົ້ນຄວ້າຂອງ ມະຫາວິທະຍາໄລວິທະຍາສາດ ສຸຂະພາບ.

ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ

ປະຊາກອນທີ່ເຮັດການສຶກສາສ່ວນໃຫຍ່ ເປັນເພດຊາຍ ຈຳນວນ 21 ຄົນ ຄິດເປັນ 55.3% ແລະ ເພດຍິງ ຈຳນວນ 17 ຄົນ ຄິດເປັນ 44.1%, ອາຍຸລະຫວ່າງ 25-29 ປີ ຄິດເປັນ 29.9%, ຮອງລົງມາຄື 35-39 ປີ ແລະ 40-44 ປີ ຄິດເປັນ 21.1%, ແຕ່ງງານແລ້ວຄິດເປັນ 65.8%, ຈົບການສຶກສາໃນລະດັບປະລິນຍາຕີຄິດເປັນ 97.3%, ສາຂາທີ່ຮຽນສາຂາຫລັກແມ່ນ ເພສັຊກັມ ຄິດເປັນ 97.4%, ສ່ວນໃຫຍ່ມີລາຍຮັບຕໍ່ເດືອນ ໜ້ອຍກວ່າ 1.500.000 ກີບ ຄິດເປັນ 71.05%, ມີຕຳແໜ່ງວິຊາການ ຄິດເປັນ 63.2%.

ຄວາມຄິດເຫັນຂອງຜູ້ປະຕິບັດງານໃນການກວດກາອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າໃນດ່ານ ສປປ ລາວ ໂດຍແບ່ງອາຫານອອກເປັນ 3 ປະເພດ ແລະມີ 5 ຂັ້ນຕອນທີ່ປະຕິບັດ ຢູ່ທີ່ ດ່ານອາຫານແລະຢາໃນ ສປປ ລາວດັ່ງນີ້:

1. ປະເພດອາຫານສົດ

1.1 ຂັ້ນຕອນການກວດກາເອກະສານການນຳເຂົ້າອາຫານຢູ່ທີ່ດ່ານ ອາຫານແລະຢາໃນ ສປປ ລາວ

ເອກະສານການນຳເຂົ້າອາຫານ ທີ່ສາມາດນຳເອົາອາຫານເຂົ້າມາໄດ້ປະກອບດ້ວຍ: 1. ໃບອະນຸຍາດນຳເຂົ້າອາຫານ, 2. ໃບແຈ້ງລາຄາສິນຄ້າ ເຊິ່ງໃບດັ່ງກ່າວນີ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ອາຫານແລະຢາສາມາດ ກວດກາໄດ້ແລະສາມາດແຍກຊະນິດອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າໄດ້. ແຕ່ໃນສ່ວນຂອງໃບຮັບຮອງຄຸນນະພາບ ແລະ ໃບຮັບຮອງຜົນການວິເຄາະ ບໍ່ໄດ້ມີການກວດສອບ ຢູ່ທີ່ ດ່ານນຳເຂົ້າອາຫານແລະຢາ, ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ປະຕິບັດງານ ທີ່ດ່ານນຳເຂົ້າອາຫານແລະຢາ ຍັງຕ້ອງການສິ່ງສະໜັບສະໜູນໃນເລື່ອງການແຍກຊະນິດຂອງອາຫານ ໂດຍຕ້ອງການໃຫ້ພາກສ່ວນຂອງຜູ້ຮັບຜິດຊອບໃນສ່ວນກາງແຍກມາໃຫ້ເລີຍ.

1.2 ຂັ້ນຕອນການກວດກາສິນຄ້າຕົວຈິງຢູ່ທີ່ດ່ານອາຫານ ແລະ ຢາ

ຂັ້ນຕອນການສຸ່ມຕົວຢ່າງ, ການນຳໃຊ້ຊຸດທົດສອບ, ລາຍການອາຫານທີ່ມີຄວາມສູງ ເຈົ້າໜ້າທີ່ອາຫານແລະ ຢາທີ່ປະຈຳຢູ່ດ່ານສາມາດປະຕິບັດໄດ້, ແຕ່ໃນສ່ວນການກວດກາທາງດ້ານຫ້ອງປະຕິບັດການໃນປະເພດອາຫານ ທີ່ມີຄວາມສູງ ປັດຈຸບັນຍັງບໍ່ທັນໄດ້ປະຕິບັດ. ສຳຫລັບສິ່ງທີ່ຕ້ອງການໃຫ້ມີການສະໜັບສະໜູນໃນຂັ້ນຕອນນີ້ຄື: ຕ້ອງການຄູ່ມືການສຸ່ມຕົວຢ່າງ, ຕ້ອງການຝຶກອົບຮົມໃຫ້ແກ່ພະນັກງານທັງທີ່ເປັນໄລຍະສັ້ນແລະໄລຍະຍາວ.

1.3 ຂັ້ນຕອນການກັກກັນສິນຄ້າ

ການທີ່ກັກກັນສິນຄ້ານັ້ນໄດ້ ສິນຄ້າທີ່ນຳເຂົ້າມານັ້ນຕ້ອງບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ບໍ່ມີໃບອະນຸຍາດນຳເຂົ້າ, ເປັນສິນຄ້າຕ້ອງຫ້າມ, ສິນຄ້າໝົດອາຍຸທີ່ໃກ້ຈະໝົດອາຍຸ ເຊິ່ງໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວໃນຂັ້ນຕອນນີ້ ຜູ້ປະຕິບັດກໍສາມາດປະຕິບັດໄດ້, ສ່ວນຜູ້ທີ່ມີອຳນາດໃນການກັກກັນສິນຄ້ານັ້ນແມ່ນພະນັກງານເຈົ້າໜ້າທີ່ອາຫານແລະຢາ ປະຈຳດ່ານສົມທົບກັບພາສີ, ເຖິງແມ່ນວ່າເຈົ້າໜ້າທີ່ ອາຫານແລະຢາສາມາດປະຕິບັດໄດ້ຕາມແນວທາງທີ່ເຄີຍປະຕິບັດມາກໍຕາມແຕ່ຍັງມີບາງສ່ວນ ຍັງບໍ່ສອດຄ່ອງກັບແນວທາງຂອງກົດໝາຍ ໃນ ສປປ ລາວ ດັ່ງນັ້ນເພື່ອຄວາມເປັນເອກະພາບກັນພາຍໃນປະເທດ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມແນວທາງຂອງຂໍ້ກຳນົດກົດໝາຍໃຫ້ເຂັ້ມງວດກວ່າເກົ່າ.

1.4 ຂັ້ນຕອນການປ່ອຍສິນຄ້າ

ພົບວ່າ ການທີ່ຈະປ່ອຍສິນຄ້າອອກສູ່ຫ້ອງຕະຫລາດຫຼືປ່ອຍເຂົ້າມາພາຍໃນປະເທດໄດ້ຕ້ອງມີຄວາມໝັ້ນໃຈວ່າ ເອກະສານການນຳເຂົ້ານັ້ນຖືກຕ້ອງແລະມີການກວດກາທີ່ຖືກຕ້ອງແລ້ວຈຶ່ງ ສາມາດປ່ອຍເຂົ້າມາໄດ້. ແຕ່ໃນປັດຈຸບັນການປະຕິບັດກ່ຽວກັບຂັ້ນຕອນການປ່ອຍສິນຄ້າຍັງບໍ່ສອດຄ່ອງຕາມແນວທາງຂອງກົດໝາຍເທົ່າທີ່ຄວນ.

1.5 ຂັ້ນຕອນການລາຍງານສິນຄ້າ

ພົບວ່າເຈົ້າໜ້າທີ່ ອາຫານ ແລະ ຢາປະຈຳດ່ານສາມາດປະຕິບັດໄດ້ຕາມແບບຝອມລາຍງານຂອງດ່ານ ຫຼື SOP ຂອງດ່ານ ທີ່ເຄີຍປະຕິບັດກັນຜ່ານມາ ແຕ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ຍັງຕ້ອງການແບບຝອມທີ່ເໝາະສົມກັບການເຮັດວຽກຈິງ.

2. ປະເພດອາຫານກະປ່ອງ

2.1 ຂັ້ນຕອນການກວດສອບເອກະສານ

ພົບວ່າເອກະສານການນຳເຂົ້າອາຫານທີ່ປະຕິບັດຕົວຈິງປະກອບດ້ວຍ 1. ໃບອະນຸຍາດນຳເຂົ້າອາຫານ 2. ໃບແຈ້ງລາຄາສິນຄ້າ (Invoice) 3. ໃບຫຸ້ມຫໍ່ສິນຄ້າ (Packing list) ຊຶ່ງຜູ້ປະຕິບັດສາມາດຕວດສອບເອກະສານ ແລະ ແຍກປະເພດອາຫານທີ່ມີການນຳເຂົ້ານັ້ນໄດ້.

ແຕ່ໃນສ່ວນຂອງ ໃບຮັບຮອງຄຸນນະພາບ ແລະ ໃບຮັບຮອງຜົນການວິເຄາະ ບໍ່ມີການກວດສອບຢູ່ດ່ານນຳເຂົ້າອາຫານ ແລະ ຢາ ຕາມທີ່ຜູ້ຊຸ່ງຊານ ແລະ ຜູ້ບໍລິຫານທີ່ໄດ້ກ່າວໄວ້ຂ້າງເທິງ.

ເຖິງແນວໃດກໍຕາມ ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກຕົວຈິງ ຢູ່ທີ່ດ່ານ ນຳເຂົ້າອາຫານແລະຢາ ຍັງຕ້ອງການສິ່ງສະໜັບສະໜູນໃນເລື່ອງການແຍກປະເພດຂອງອາຫານໂດຍຕ້ອງການ ໃຫ້ສ່ວນກາງແຍກປະເພດອາຫານກ່ອນການກວດສອບຢູ່ທີ່ດ່ານ.

2.2 ຂັ້ນຕອນການກວດສອບສິນຄ້າຕົວຈິງ

ຂັ້ນຕອນການສຸ່ມຕົວຢ່າງ, ການນຳໃຊ້ຊຸດທົດສອບ, ລາຍການອາຫານທີ່ມີຄວາມສູງ ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກຕົວຈິງ ສາມາດປະຕິບັດໄດ້.

ແຕ່ໃນສ່ວນການກວດກາທາງຫ້ອງປະຕິບັດການ ໃນປະເພດອາຫານທີ່ມີຄວາມສູງ ໃນປະຈຸບັນບໍ່ໄດ້ມີການກວດສອບແຕ່ເຖິງແນວໃດກໍຕາມ ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກຕົວຈິງ ຢູ່ທີ່ດ່ານ ນຳເຂົ້າອາຫານ ແລະ ຢາ ຍັງຕ້ອງການສິ່ງສະໜັບສະໜູນຄື: ຕ້ອງການຄູ່ມືການສຸ່ມຕົວຢ່າງ, ຄູ່ມືລາຍການອາຫານທີ່ມີຄວາມສູງ ແລະຍັງຕ້ອງການຝຶກອົບຮົມໃນໄລຍະສັ້ນ ແລະ ໄລຍະຍາວທາງດ້ານຫລັກການການສຸ່ມຕົວຢ່າງ.

2.3 ຂັ້ນຕອນການກັກກັນສິນຄ້າ

ຜູ້ປະຕິບັດງານ ຫຼື ເຈົ້າໜ້າທີ່ອາຫານ ແລະ ຢາປະຈຳດ່ານສາມາດ ປະຕິບັດກັກກັນສິນຄ້າທີ່ນຳເຂົ້າມານັ້ນໄດ້ ແຕ່ເງື່ອນໄຂໃນການກັກກັນນັ້ນສິນຄ້າທີ່ນຳເຂົ້າຕ້ອງ ຕົກມາດຕະຖານ, ບໍ່ມີໃບອະນຸຍາດການນຳເຂົ້າ, ເປັນສິນຄ້າທີ່ຫ້າມອະນຸຍາດນຳເຂົ້າ, ສິນຄ້າທີ່ໝົດອາຍຸ ຫຼື ສິນຄ້າທີ່ໃກ້ໝົດອາຍຸ ແລະ ຜູ້ທີ່ມີອຳນາດໃນການກັກກັນສິນຄ້າ ຫຼື ຍຶດສິນຄ້າໄດ້ຕ້ອງ ແມ່ນ ເຈົ້າໜ້າທີ່ອາຫານ ແລະ ຢາປະຈຳດ່ານສົມທົບກັບພາສີປະຈຳດ່ານ.

ເຖິງແນວໃດກໍ່ຕາມ ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກຕົວຈິງ ຢູ່ທີ່ດ່ານສາມາດປະຕິບັດໄດ້ໃນຂັ້ນຕອນທີ່ເຄີຍປະຕິບັດມາ ແຕ່ຍັງມີບາງສ່ວນຍັງບໍ່ສອດຄ່ອງຕາມແນວທາງຂອງກົດໝາຍ ລາວດັ່ງນັ້ນຜູ້ປະຕິບັດງານເອງຕ້ອງການໃຫ້ຂັ້ນຕອນການ ກັກກັນໃຫ້ເປັນເອກະພາບກັນແລະປະຕິບັດຕາມລະບຽບ ກົດໝາຍໃຫ້ດີຂຶ້ນຫລາຍກວ່າເກົ່າ.

2.4 ຂັ້ນຕອນການປ່ອຍສິນຄ້າ

ການທີ່ຈະປ່ອຍສິນຄ້າໄດ້ນັ້ນ ອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າຕ້ອງມີຄວາມຫມັ້ນໃຈວ່າ ເອກສານການນຳເຂົ້ານັ້ນຕ້ອງຖືກຕ້ອງ ແລະ ຄົບຖ້ວນ ເຊິ່ງໃນຂັ້ນຕອນນີ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ປະຕິບັດງານຢູ່ດ່ານອາຫານ ແລະ ຢາສາມາດປະຕິບັດໄດ້.

ແຕ່ໃນປັດຈຸບັນການປະຕິບັດໃນຂັ້ນຕອນການປ່ອຍສິນຄ້າ ຍັງບໍ່ທັນມີຄວາມສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍເທົ່າທີ່ຄວນດັ່ງນັ້ນຜູ້ປະຕິບັດງານເອງຕ້ອງການໃຫ້ຂັ້ນຕອນການປ່ອຍສິນຄ້າໃຫ້ເປັນໄປຕາມແນວທາງຂອງກົດໝາຍຫລາຍຂຶ້ນ.

2.5 ຂັ້ນຕອນການລາຍງານສິນຄ້າ

ຜູ້ປະຕິບັດງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານປະຈຳດ່ານສາມາດປະຕິບັດໄດ້ຕາມແບບຜອມການລາຍງານຂອງດ່ານ ຫຼື ເອີ້ນວ່າ SOP ຂອງດ່ານ ທີ່ເຄີຍປະຕິບັດຜ່ານມາ ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມຍັງຕ້ອງການແບບຜອມທີ່ເປັນມາດຕະຖານ ແລະ ມີຄວາມເໝາະສົມກັບການປະຕິບັດງານຕົວຈິງຂອງດ່ານນຳເຂົ້າ.

3. ປະເພດອາຫານສຳເລັດຮູບທີ່ໄປ

3.1 ຂັ້ນຕອນການກວດສອບເອກະສານ

ເອກະສານການນຳເຂົ້າອາຫານ ທີ່ປະຕິບັດຕົວຈິງປະກອບດ້ວຍ 1. ໃບອະນຸຍາດນຳເຂົ້າອາຫານ 2. ໃບແຈ້ງລາຄາສິນຄ້າ (Invoice) 3. ໃບຫຸ້ມຫໍ່ສິນຄ້າ (Packing list) ຊຶ່ງຜູ້ປະຕິບັດສາມາດກວດສອບເອກະສານ ແລະ ແຍກປະເພດອາຫານທີ່ມີການນຳເຂົ້ານັ້ນໄດ້.

ແຕ່ໃນສ່ວນຂອງ ໃບຮັບຮອງຄຸນນະພາບ ແລະ ໃບຮັບຮອງຜົນການວິເຄາະ ບໍ່ມີການກວດສອບຢູ່ດ່ານນຳເຂົ້າອາຫານ ແລະ ຢາ.

ເຖິງແນວໃດກໍ່ຕາມ ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກຕົວຈິງ ຢູ່ທີ່ດ່ານ ນຳເຂົ້າອາຫານ ແລະ ຢາ ຍັງຕ້ອງການສິ່ງສະໜັບສະໜູນໃນເລື່ອງການແຍກປະເພດຂອງອາຫານໂດຍຕ້ອງ ການໃຫ້ສ່ວນກາງແຍກປະເພດອາຫານກ່ອນການກວດສອບຢູ່ທີ່ດ່ານ.

3.2 ຂັ້ນຕອນການກວດສອບສິນຄ້າຕົວຈິງ

ຂັ້ນຕອນການສຸ່ມຕົວຢ່າງ, ການນຳໃຊ້ສຸດທິດສອບ, ລາຍການອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກຕົວຈິງ ສາມາດປະຕິບັດໄດ້. ແຕ່ໃນສ່ວນການກວດກາທາງຫ້ອງປະຕິບັດການໃນປະເພດອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ ໃນປະຈຸບັນບໍ່ໄດ້ມີການກວດສອບແຕ່ເຖິງແນວໃດກໍ່ຕາມ ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກຕົວຈິງ ຢູ່ທີ່ດ່ານນຳເຂົ້າອາຫານ ແລະ ຢາ ຍັງຕ້ອງການສິ່ງສະໜັບສະໜູນຄື: ຕ້ອງການຄູ່ມືການສຸ່ມຕົວຢ່າງ, ຄູ່ມືລາຍການອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ ແລະ ຍັງຕ້ອງການຝຶກອົບຮົມໃນໄລຍະສັ້ນແລະໄລຍະຍາວ ທາງດ້ານຫລັກການການສຸ່ມຕົວຢ່າງ.

3.3 ຂັ້ນຕອນການກັກກັນສິນຄ້າ

ຜູ້ປະຕິບັດງານຫຼືເຈົ້າໜ້າທີ່ອາຫານແລະຢາປະຈຳດ່ານສາມາດ ປະຕິບັດກັກກັນສິນຄ້າທີ່ນຳເຂົ້າມານັ້ນໄດ້ ແຕ່ເງື່ອນໄຂໃນການກັກກັນນັ້ນ ສິນຄ້າທີ່ນຳເຂົ້າຕ້ອງ ຕົກມາດຕະຖານ, ບໍ່ມີໃບອະນຸຍາດການນຳເຂົ້າ, ເປັນສິນຄ້າທີ່ຫ້າມ ອະນຸຍາດນຳເຂົ້າ, ສິນຄ້າທີ່ໝົດອາຍຸ ຫຼື ສິນຄ້າທີ່ໃກ້ໝົດອາຍຸ ແລະ ຜູ້ທີ່ມີອຳນາດໃນ ການກັກກັນສິນຄ້າ ຫຼື ຍຶດສິນຄ້າໄດ້ຕ້ອງ ແມ່ນເຈົ້າໜ້າທີ່ອາຫານ ແລະ ຢາປະຈຳດ່ານສົມທົບກັບພາສີປະຈຳດ່ານ.

ເຖິງແນວໃດກໍ່ຕາມ ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກຕົວຈິງ ຢູ່ທີ່ດ່ານສາມາດປະຕິບັດໄດ້ໃນຂັ້ນຕອນທີ່ເຄີຍປະຕິບັດມາ ແຕ່ຍັງມີບາງສ່ວນຍັງບໍ່ສອດຄ່ອງ ຕາມແນວທາງຂອງກົດໝາຍລາວດັ່ງນັ້ນ ຜູ້ປະຕິບັດງານເອງ ຕ້ອງການໃຫ້ຂັ້ນຕອນການກັກກັນໃຫ້ເປັນເອກະພາບກັນແລະປະຕິບັດຕາມລະບຽບກົດໝາຍໃຫ້ດີຂຶ້ນຫລາຍກວ່າເກົ່າ.

3.4 ຂັ້ນຕອນການປ່ອຍສິນຄ້າ

ການທີ່ຈະປ່ອຍສິນຄ້າໄດ້ນັ້ນອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າຕ້ອງ ມີຄວາມຫມັ້ນໃຈວ່າ ເອກສານການນຳເຂົ້ານັ້ນຕ້ອງຖືກຕ້ອງ ແລະ ຄົບຖ້ວນ ເຊິ່ງໃນຂັ້ນຕອນນີ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ປະຕິບັດງານຢູ່ດ່ານອາຫານ ແລະ ຢາສາມາດປະຕິບັດໄດ້.

ແຕ່ໃນປັດຈຸບັນການປະຕິບັດໃນຂັ້ນຕອນ ການປ່ອຍສິນຄ້າ ຍັງບໍ່ທັນມີຄວາມສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍເທົ່າທີ່ຄວນດັ່ງນັ້ນຜູ້ປະຕິບັດງານເອງຕ້ອງການໃຫ້ຂັ້ນຕອນການປ່ອຍສິນຄ້າໃຫ້ເປັນໄປຕາມແນວທາງຂອງກົດໝາຍຫລາຍຂຶ້ນ.

3.5 ຂັ້ນຕອນການລາຍງານສິນຄ້າ

ຜູ້ປະຕິບັດງານ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານປະຈຳດ່ານ ສາມາດປະຕິບັດໄດ້ຕາມແບບຝອມການລາຍງານຂອງດ່ານ ຫຼື ເອີ້ນວ່າ SOP ຂອງດ່ານ ທີ່ເຄີຍປະຕິບັດຜ່ານມາ ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມຍັງຕ້ອງການແບບຝອມທີ່ເປັນມາດຕະຖານ ແລະ ມີຄວາມເໝາະສົມກັບການປະຕິບັດງານຕົວຈິງຂອງດ່ານນຳເຂົ້າ.

ພາກສົນທະນາ

ໃນການສຶກສາຄັ້ງນີ້ພົບວ່າ ກົດຈະກຳການປະຕິບັດງານທີ່ດ່ານຄວນມີມາດຕະຖານສາກົນ ປະກອບດ້ວຍ 5 ຂັ້ນຕອນຍ່ອຍດັ່ງລຸ່ມນີ້:

1. ຂັ້ນຕອນການກວດກາ ເອກະສານໂດຍມີກົດຈະກຳຍ່ອຍ ແລະ ແຍກອາຫານອອກເປັນ 3 ປະເພດຄື: ອາຫານສົດ ທີ່ຈະນຳເຂົ້າຕ້ອງລະບຸຊື່ອາຫານ, ປະລິມານອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າ, ມີໃບຮັບຮອງຜົນການວິເຄາະ, ມີໃບອະນຸຍາດການນຳເຂົ້າຂອງສິນຄ້າ, ມີໃບແຈ້ງລາຍການສິນຄ້າ. ອາຫານກະປ່ອງ ແລະ ອາຫານສຳເຮັດຮູບທົ່ວໄປ ທີ່ຈະນຳເຂົ້າ ຕ້ອງລະບຸຊື່ອາຫານ, ປະລິມານອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າ, ມີໃບອະນຸຍາດການນຳເຂົ້າຂອງສິນຄ້າ, ມີໃບແຈ້ງລາຍການສິນຄ້າ (Invoice), ໃບທຸ້ມທີ່ສິນຄ້າ (Packing list).
2. ຂັ້ນຕອນການກວດສອບສິນຄ້າຕົວຈິງໂດຍມີກົດຈະກຳຍ່ອຍ ແລະ ແຍກອາຫານອອກເປັນ 3 ປະເພດຄື: ອາຫານສົດ, ອາຫານກະປ່ອງ ແລະ ອາຫານສຳເຮັດຮູບທົ່ວໄປ ທີ່ນຳເຂົ້າຕ້ອງສຸ່ມກວດດ້ວຍສາຍຕາກ່ອນ ຈາກນັ້ນອາຫານທີ່ເຫັນວ່າມີຄວາມສູງຕ້ອງມີການສຸ່ມກວດດ້ວຍຊຸດທົດສອບ (Test kit), ອາຫານສົດທີ່ນຳເຂົ້າຄັ້ງທຳອິດຕ້ອງໄດ້ຮັບການສຸ່ມກວດດ້ວຍຊຸດ ທົດສອບເບື້ອງຕົ້ນ (Screening test) ຕ້ອງມີການກວດສອບຢ່າງລະອຽດກວ່າອາຫານປະເພດອື່ນໆ. ຖ້າກໍລະນີທາງກົດໝາຍບົນເປື້ອນຕ້ອງສົ່ງກວດທາງຫ້ອງປະຕິບັດການ (Laboratory) ແລະ ກັກກັນວິນຄ້າໄວ້ຊົ່ວຄາວຈົນກວ່າຜົນການວິເຄາະ ຈະອອກມາ. ສຳຫຼັບຜູ້ນຳເຂົ້າຫລາຍກວ່າ 1 ຄັ້ງ ແລະ ມີປະຫວັດການນຳເຂົ້າອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພຕ້ອງໄດ້ຮັບການສຸ່ມກວດຄັດເລືອກ ຢູ່ດ່ານກ່ອນເພື່ອເປັນການຮັບປະກັນຄຸນນະພາບຜະລິດຕະພັນ ຂອງອາຫານ.
3. ຂັ້ນຕອນການກັກກັນສິນຄ້າໃນທີ່ຜ່ານມາ ຂັ້ນຕອນການກັກກັນສິນຄ້າແມ່ນສາມາດປະຕິບັດໄດ້ຕາມການ ລາຍງານຂອງກອງກວດກາອາຫານແລະຢາໃນປີ 2014 ວ່າກໍລະນີທີ່ຈະກັກກັນສິນຄ້າປະເພດໃດກໍ່ຕາມສິນຄ້າທີ່ນຳເຂົ້າມາ ນັ້ນຕ້ອງບໍ່ຖືກຕ້ອງຫຼືບໍ່ຖືກຕາມລະບຽບກົດໝາຍອາຫານທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ເຊັ່ນ: ເປັນສິນຄ້າທີ່ນຳເຂົ້າໂດຍບໍ່ມີໃບອະນຸຍາດການນຳເຂົ້າ,

ສິນຄ້າພືດອາຍຸ, ສິນຄ້າຕ້ອງຫ້າມ ແລະ ສິນ ຄ້າທີ່ຕົກມາດຕະຖານ.

4. ຂັ້ນຕອນການປ່ອຍສິນຄ້າທີ່ນຳເຂົ້າແມ່ນສາມາດປະຕິບັດໄດ້ຕາມການລາຍງານຂອງກອງກວດກາອາຫານແລະຢາໃນປີ 2014 ວ່າກ່ອນຈະປ່ອຍສິນຄ້າໄດ້ນັ້ນຕ້ອງໝັ້ນໃຈວ່າສິນຄ້າທີ່ນຳເຂົ້ານັ້ນມີຄວາມຖືກຕ້ອງແລະຄົບຖ້ວນຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ຈິ່ງຈະສາມາດປ່ອຍສິນຄ້ານັ້ນໄດ້.

5. ຂັ້ນຕອນການລາຍງານຂອງສິນຄ້າ ຈະລາຍງານຕາມແບບຝອມຄູ່ມືການປະຕິບັດງານຂອງດ່ານ ຫຼື ເອີ້ນວ່າ SOP ຂອງດ່ານ ຕາມທີ່ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ ໄດ້ກຳນົດໄວ້ແລ້ວ.

ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມຈາກການສອບຖາມ ຄວາມຄິດເຫັນຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ທີ່ປະຕິບັດງານຕົວຈິງ ຢູ່ໃນແຕ່ລະດ່ານຈຳນວນ 16 ດ່ານຕໍ່ກົດຈະກຳທີ່ເປັນມາດຕະຖານ ແລະ ໃຫ້ຄວາມຄິດເຫັນວ່າກົດຈະກຳທີ່ຈະຕ້ອງມີແນວທາງ ໃນການພັດທະນາລະບົບການກວດກາອາຫານຢູ່ທີ່ດ່ານເພື່ອຮັບປະກັນວ່າ ອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າມານັ້ນ ໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກໂດຍ ມີຂັ້ນຕອນທີ່ຈະພັດທະນາໃຫ້ມັນມີຄວາມສອດຄ່ອງ ແລະ ດີຂຶ້ນກວ່າເກົ່າຄື: ຂັ້ນຕອນຂອງການກວດກາເອກະສານ ຢູ່ທີ່ດ່ານ, ຂັ້ນຕອນການກວດກາສິນຄ້າຕົວຈິງ ແລະ ຂັ້ນຕອນການລາຍງານສິນຄ້າ.

ເຊິ່ງຂັ້ນຕອນການກວດກາເອກະສານ ຢູ່ທີ່ດ່ານຕ້ອງປັບປຸງໃນເລື່ອງເອກະສານ ແລະ ແບບຝອມຕ່າງໆຂອງການນຳເຂົ້າທີ່ໃຊ້ໃນການກວດກາສິນຄ້າອາຫານຕົວຈິງຢູ່ທີ່ດ່ານ ໂດຍຕ້ອງແບ່ງຊ່ອງຫວ່າງໃນເອກະສານ ແລະ ແບບຝອມຕ່າງໆໃຫ້ເປັນ 3 ປະເພດ ເພື່ອໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ປະຕິບັດງານຮູ້ຈຳແນກປະເພດ ຂອງອາຫານ ແລະ ເພື່ອຈະໃຊ້ເປັນແນວທາງໃນການກວດກາໃຫ້ງ່າຍ ແລະ ໄວຂຶ້ນ, ສ່ວນຂັ້ນຕອນການກວດກາສິນຄ້າຕົວຈິງຕ້ອງມີການຝຶກອົບຮົມໃຫ້ພະນັກງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາທີ່ປະຈຳຢູ່ ດ່ານໃຫ້ມີຄວາມຮູ້ຄວາມສາມາດທາງດ້ານຫລັກການການສຸ່ມຕົວຢ່າງ, ວິທີການສຸ່ມ, ການວິເຄາະ, ການແປຜົນການວິເຄາະ ແລະ ການລາຍງານຜົນໃຫ້ຖືກຕ້ອງແລະທັນກັບສະພາບໃນປັດຈຸບັນ ດັ່ງນັ້ນມັນຈິ່ງຖືກຕ້ອງ ແລະ ສອດຄ່ອງກັບບົດລາຍງານຂອງ ກອງກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ.

ສຳຫລັບຂັ້ນຕອນການລາຍງານຕ້ອງມີ ລະບົບການແຈ້ງເຕືອນ (Alert system) ເຊັ່ນວ່າ: ຫາກພົບວ່າອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າມານັ້ນມີຄວາມສູງຕ້ອງສຸ່ມກວດດ້ວຍ ຊຸດທົດສອບເບື້ອງຕົ້ນ (Screening test) ແລະ ຈຳເປັນຕ້ອງສົ່ງໄປກວດທາງຫ້ອງປະຕິບັດການເພື່ອ Conform, ຜົນທີ່ໄດ້ຈະຕ້ອງມີການແຈ້ງກັບເພື່ອກັກກັນ ແລະ ສ້າງຖານຂໍ້ມູນ Back list ສິນຄ້າທີ່ບໍ່ປອດໄພເພື່ອຈະໄດ້ແຈ້ງເຕືອນໃຫ້ດ່ານອື່ນໆ ໄດ້ຮັບຮູ້ທົ່ວເຖິງກັນແລະຈະກວດສອບໃນກໍລະນີທີ່ມີການນຳເຂົ້າຄັ້ງຕໍ່ໄປ.

ແຕ່ໃນປັດຈຸບັນການກວດກາອາຫານນຳເຂົ້າໃນແຕ່ລະດ່ານໃນ ສປປ ລາວ ຍັງບໍ່ທັນເຂັ້ມງວດເທົ່າທີ່ຄວນ ແລະ ການປະຕິບັດງານການກວດກາຍັງບໍ່ທັນໄດ້ໃນບາງດ້ານໂດຍສະເພາະດ່ານທີ່ຢູ່ຫ່າງໄກສອກຫລີກຍັງຂາດຄົນ ແລະ ອຸປະກອນເຄື່ອງໄມ້ເຄື່ອງມືໃນການກວດກາ ແລະ ສັກກະຍະພາບໃນການກວດກາອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າຍັງອ່ອນເຊິ່ງຄຳຄິດເຫັນນີ້ມັນສອດຄ່ອດກັບງານວິໃຈຂອງ Van der Meer, S. 2006.

ຈາກການຄົ້ນຄວ້າຄັ້ງນີ້ ຂໍ້ດີທີ່ໄດ້ຄິດໄດ້ຄຳຕອບທີ່ຖືກຕ້ອງກັບສະຖານະການເປັນຈິງ ຕາມປະສົບການ ແລະ ການຄົ້ນຄວ້າຄັ້ງນີ້ສາມາດນຳເອົາໄປປະຍຸກ ໃຊ້ໄດ້ຈິງເຊິ່ງ ງານວິໃຈໃນຄັ້ງນີ້ໄດ້ອີງໃສ່ກົດໝາຍ ແລະ ມາດຕະຖານທີ່ປະ ກາດໃຊ້ ຊຶ່ງມີຄວາມຈຳເປັນຫລາຍທີ່ຜູ້ທີ່ຈະນຳເອົາໄປສຶກສາຕໍ່ ດັ່ງນັ້ນ ຂໍ້ສະເໜີເນື້ອທີ່ສຳຄັນຄວນໃຫ້ ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແລະ ກະຊວງ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ມີແນວທາງໃນການເຮັດວຽກຮ່ວມກັນໃຫ້ມີຄວາມໄກ້ຊິດຕິດແພດ ໃນເລື່ອງການກວດກາອາຫານຢູ່ທີ່ດ່ານນຳເຂົ້າ.

ຄຳສະແດງຄວາມຂອບໃຈ

ຜູ້ຂຽນຂໍສະແດງຄວາມຂອບໃຈ ຍັງພະນັກງານກົມອາຫານແລະຢາ, ພະນັກງານກອງກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ປະຕິບັດງານ ຢູ່ດ່ານອາຫານ ແລະ ຢາ ທີ່ໄດ້ໃຫ້ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບການກວດກາອາຫານໃສ່ໃນບົດຄົ້ນຄວ້າໃນຄັ້ງນີ້. ຂໍສະແດງຄວາມຮູ້ບຸນຄຸນມາຍັງ ທ່ານຄະນະກຳມະການ ແລະ ອາຈານທີ່ປຶກສາທີ່ບໍ່ໄດ້ອອກນາມ ທີ່ໄດ້ຊ່ວຍເຫຼືອໃຫ້ຄຳຕຳນິຕິຊົມແລະໃຫ້ຄຳເຫັນທີ່ເປັນປະໂຫຍດ ຢ່າງຍິ່ງໃນການຂຽນບົດຂອງຂ້າພະເຈົ້າໃນຄັ້ງນີ້ໃຫ້ມີຄວາມສົມບູນຂຶ້ນ.

ເອກກະສານອ້າງອີງ

ກອງກວດກາອາຫານແລະຢາ (2014). ສະຖິຕິດ່ານນຳເຂົ້າສາກົນແລະດ່ານປະເພນີ. ສາທາລະນະປະຊາທິປະໄຕປະຊາຊົນລາວ.ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ສຸພາບ ວາດຊຽນ (1982). ວິທີທາລະນະພາບຂອງເຄື່ອງມືວິໄຈທາງສັງຄົມສາດ. ກຸງເທບມະຫານະຄອນ: ໄທວັດທະນາພານິດ. ປະເທດໄທ.

ສົມທະວີ ຈາງວິສົມມິດ (2003). ກົດລະບຽບຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ອາຫານແລະຢາປະຈຳດ່ານນຳເຂົ້າ. ສາທາລະນະປະຊາທິປະໄຕປະຊາຊົນລາວ. ກົມອາຫານແລະຢາ. ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ສຸກໄຊ ເນື້ອນວນສຸວັນ (2006). ການວິເຄາະຄວາມສູງງ່ອາຫານ, ກຸງເທບມະຫານະຄອນ: ຕີນະສານ. ປະເທດໄທ

ປອນເມກ ດາລາລອຍ (2006). Regulation on the control on production export and import safe food. Lao PDR.: Ministry of Health.

Bureau Food and Drug Inspection. (2014). Reporting work for food safety import in checkpoint. Lao PDR.: Ministry of HealthVientiane Province.

Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System (CCFICS) (2003). Guideline for Food Import Control Systems CAC/GL 47-2003. Retrieved January 18, 2014, from http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees-task_forces/en/?provide=committee_Detail&idList=5.

Ministry of Industry and commerce. (2014). Report Production import. Lao PDR.: Ministry of Industry and commerce.

World Bank. (2009). Sanitary and Phytosanitary Measures: Enhancing Trade, Food safety and Agricultural Health. Lao PDR.: World Bank.

Van der Meer, S. (2006). Overview of SPS capacity building needs Assessments and Compliance studies for Cambodia. Lao PDR and Vietnam 2001-2006. [n.p.].

Operational Food Import Inspection Compared to International Standards at Checkpoints in Lao PDR

Silivanh Soumphon^{1*}, Supatra Chatbanchachai^{1,2}

1. Faculty of Postgraduate Studies, University of Health Sciences, Vientiane Capital, Lao PDR

2. Faculty of Public Health, Khon Kaen University, Khon Kaen, Thailand

Received 02 June 2018; received in revised form 03 December 2018; accepted 15 February 2019

Abstract

Background and Rational: Open trades in Lao PDR leads to many imported goods. Lacking capacity with international standards for inspecting and validating the imported goods at border check point would harm consumers.

Methodology: A descriptive study was conducted to assess the opinions and practice towards the staff of food and drug administration at 16 check points in Lao PDR using self-administered questionnaire from March to June 2015.

Results: The detection and validation were done based on food categories, which included raw food, canned food and other prepared food. There are 5 steps of validation: 1) checking documents at the checking point; 2) checking food; 3) seizing food; 4) releasing food and 5) reporting. The staff reported that documents should include name of food, label, certificate of food quality, certificate of laboratory sample analysis, certificate of importation permission, invoice and packaging list. Meanwhile, checking food includes the random selection of product for screening tests, particularly raw food. The suspected contaminated food will be verified at the main laboratory. Then, the suspected contaminated food was seized until the result of the laboratory are available. The foods from those who had the history of contaminated food importation should be randomly tested. The contaminated foods were recorded as blacklisted in order to facilitate next importation in detecting and validating the quality of food. Any update regulations should inform to the importers. The food and drug administrators at checkpoints had a good practice based on Lao regulations. However, some materials need to be improved. The detection form needs to be separated according to the food categories. They need more test kits, random detection guidelines, guidelines for laboratory tests, guidelines for detecting high-risk contaminated food, tools and materials of inspection. Moreover, there is a need of short and long-term training on using detection tool kits, random selection and reporting system.

Conclusion: There are different methods of inspection of imported food at checking point of Lao PDR. The international checking point had better quality than the other one.

Copyright: © 2019 Soumphon *et al.* This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Licence, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

Keywords: Food importation, Food inspection, Lao PDR

*** Corresponding author: Silivanh Soumphon**