



ໂຄງການຜະລິດກະສິກໍາເປັນສິນຄ້າ ຢູ່ ສປປ ລາວ
LAO AGRICULTURE COMPETITIVENESS PROJECT

ຄູ່ມື
ການສ້າງກົນໄກດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ ຢູ່ ສປປ ລາວ

ກົມການນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ
ກະຊວງອຸດສາຫະກໍາ ແລະ ການຄ້າ

15 ກັນຍາ 2021

ຄຳນຳ

ການສົ່ງເສີມການຜະລິດເຂົ້າເປັນສິນຄ້າເພື່ອສະໜອງການຊົມໃຊ້ພາຍໃນ ແລະ ສົ່ງອອກໄປຕ່າງປະເທດ ແມ່ນໜຶ່ງໃນນະໂຍບາຍຂອງລັດຖະບານແຫ່ງ ສປປ ລາວ ເພື່ອເພີ່ມລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ຊາວກະສິກອນ, ສະໜອງເຂົ້າກິນເປັນວັດຖຸດິບປ້ອນໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງພາຍໃນຢ່າງພຽງພໍ ແລະ ຮັບປະກັນການມີເຂົ້າກຸ້ມກິນແກ່ປະຊາຊົນລາວ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ. ນະໂຍບາຍດັ່ງກ່າວ ໄດ້ກາຍເປັນປັດໃຈໜຶ່ງທີ່ກະຕຸ້ນການຜະລິດເຂົ້າເພື່ອສົ່ງອອກ ເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ມູນຄ່າການສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ ເພີ່ມຂຶ້ນປະມານ 8 ເທົ່າ ໃນໄລຍະປີ 2010 ຫາ 2018. ຕະຫຼາດສົ່ງອອກເຂົ້າຕົ້ນຕໍ ແມ່ນ ສປ ຈີນ, ສສ ຫວຽດນາມ, ໄທ ແລະ ບັນດາປະເທດໃນສະຫະພາບເອີຣົບ.

ຄຽງຄູ່ກັບຜົນສຳເລັດດັ່ງກ່າວ, ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດນະໂຍບາຍຄຸ້ມຄອງ ແລະ ສົ່ງເສີມການສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ ຢູ່ ສປປ ລາວ ປະສົບກັບສິ່ງທ້າທາຍ ໃນການກຳນົດຄວາມສົມດູນ ລະຫວ່າງ ການສົ່ງເສີມການຜະລິດເຂົ້າເພື່ອສົ່ງອອກ ແລະ ການຄ້ຳປະກັນດ້ານສະບຽງອາຫານ ຢູ່ພາຍໃນປະເທດ. ດັ່ງນັ້ນ, ຈຶ່ງມີຄວາມຈຳເປັນທີ່ຕ້ອງສ້າງກົນໄກການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ ເພື່ອຮັບປະກັນ: 1) ຄວາມໝັ້ນຄົງທາງດ້ານສະບຽງອາຫານ ໂດຍສະເພາະການສະໜອງເຂົ້າກິນພາຍໃນໃຫ້ພຽງພໍ; ແລະ 2) ການກຳນົດນະໂຍບາຍການນຳເຂົ້າ-ສົ່ງອອກ ເຂົ້າກິນ ໃນແຕ່ລະປີໃຫ້ມີຄວາມຊັດເຈນ ເພື່ອເປັນບ່ອນອີງໃຫ້ແກ່ພາກລັດ ແລະ ພາກທຸລະກິດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ.

ເພື່ອບັນລຸເປົ້າໝາຍທີ່ກ່າວມາຂ້າງເທິງນັ້ນ, ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ ພາຍໃຕ້ການສະໜັບສະໜູນຂອງໂຄງການຜະລິດກະສິກຳເປັນສິນຄ້າ (Lao Agricultural Competitiveness Project: LACP) ຈຶ່ງໄດ້ສ້າງ **ຄູ່ມືການສ້າງກົນໄກດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ ຢູ່ ສປປ ລາວ** ເພື່ອອະທິບາຍວິທີວິທະຍາເບື້ອງຕົ້ນ ສຳລັບການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ ແລະ ເພື່ອນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຝຶກອົບຮົມໃຫ້ແກ່ພະນັກງານແຂວງ. ກົນໄກດັ່ງກ່າວ ຈະຖືກທົດລອງນຳໃຊ້ໃນການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ ຢູ່ໃນ 05 ແຂວງເປົ້າໝາຍຂອງໂຄງການ ເຊັ່ນ: ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ແຂວງ ວຽງຈັນ, ແຂວງ ບໍລິຄຳໄຊ, ແຂວງ ຄຳມ່ວນ, ແລະ ແຂວງ ໄຊຍະບູລີ ເປັນເວລາ 01 ປີ (2021-2022).

ຜົນຂອງການທົດລອງນຳໃຊ້ກົນໄກດັ່ງກ່າວນີ້ ຈະໄດ້ຖືກປະເມີນຄົ້ນພາຍຫລັງສຳເລັດການທົດລອງ ເພື່ອປັບປຸງໃຫ້ກາຍເປັນກົນໄກທີ່ສົມບູນ ແລະ ສາມາດເປັນບ່ອນອີງໃຫ້ແກ່ ບັນດາພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າແຂວງ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ ໃນການອອກອະນຸຍາດນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ ເຂົ້າກິນ ຢູ່ ສປປ ລາວ.

ຫົວໜ້າກົມ



ນ. ມະນີວອນ ວົງໄຊ

**ກະກຽມ ແລະ ຮຽບຮຽງໂດຍ
ຄະນະຊີ້ນຳລວມ**

ທ່ານ ນາງ ມະນີວອນ ວົງໄຊ

ຫົວໜ້າກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ

ຄະນະກວດແກ້ເນື້ອໃນ ແລະ ຮຽບຮຽງ

ທ່ານ ວ່າງໃຈ ວ່າງ
ທ່ານ ສຸດາຈັນ ດາລຸນພັນ
ທ່ານ ວັນພອນ ມີໄຊ

ຫົວໜ້າພະແນກບໍລິຫານການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ
ຮອງຫົວໜ້າພະແນກບໍລິຫານການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ
ວິຊາການພະແນກບໍລິຫານການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ

ຄະນະທຳມະການສ້າງ

ທ່ານ ປອ ສີທະນິນໄຊ ສຸວັນນະພັກດີ

ທີ່ປຶກສາພາຍໃນດ້ານລະບຽບການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ
ສິນຄ້າກະສິກຳ

ທ່ານ ນາງ ລັກກຸນາ ອາລຸນທອງ

ຜູ້ຊ່ວຍທີ່ປຶກສາພາຍໃນດ້ານລະບຽບການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງ
ອອກ ສິນຄ້າກະສິກຳ

ຄະນະທຳມະການຂຽນ

ພະແນກບໍລິຫານການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ

ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ

ບົດຄັດຫຍໍ້

ຂໍ້ມູນສະຖິຕິທີ່ໜ້າເຊື່ອຖື ແລະ ທັນເວລາ ເປັນໜຶ່ງໃນບັນດາປັດໃຈຕົ້ນຕໍ ເພື່ອສ້າງນະໂຍບາຍ ແລະ ແຜນ ພັດທະນາທີ່ໜັກແໜ້ນ, ແນໃສ່ປັບປຸງປະສິດທິພາບການຜະລິດ, ການຄ້າ ແລະ ການຈໍລະຈອນເຂົ້າກິນຢູ່ ສປປ ລາວ. ແຕ່ວ່າ ຂໍ້ມູນເຂົ້າ ຢູ່ ສປປ ລາວ ຍັງມີລັກສະນະກະແຈກກະຈາຍ ແລະ ບໍ່ທັນຕາມສະພາບການ. ຕໍ່ກັບສະພາບ ການດັ່ງກ່າວ, ກົມການນໍາເຂົ້າ ແລະ ສິ່ງອອກ, ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ຈຶ່ງໄດ້ປຶກສາຫາລືຮ່ວມກັບກົມ ປູກຝັງ, ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແລະ ພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອສ້າງກົນໄກການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນຢູ່ ສປປ ລາວ. ເປົ້າໝາຍຂອງກົນໄກດັ່ງກ່າວ ແມ່ນເພື່ອສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງແກ່ການປະສານງານ ລະຫວ່າງພາກລັດ ກັບ ພາກລັດ, ລະວາທາງ ພາກລັດ ກັບ ພາກທຸລະກິດ ໃນການສົ່ງເສີມການຜະລິດເຂົ້າເປັນສິນຄ້າ ພ້ອມທັງຮັບປະກັນ ການມີເຂົ້າກຸ້ມກິນຢູ່ ພາຍໃນປະເທດ.

ຈຸດປະສົງຂອງປຶ້ມຄູ່ມືສະບັບນີ້ ແມ່ນເພື່ອນໍາສະເໜີວິທີວິທະຍາເບື້ອງຕົ້ນສໍາລັບການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ ແລະ ເພື່ອນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການຝຶກອົບຮົມແກ່ພະນັກງານແຂວງກ່ຽວກັບການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ. ປຶ້ມຄູ່ມືສະບັບນີ້ ປະກອບດ້ວຍ 03 ພາກຄື: ພາກທີ 1 ນໍາສະເໜີຄວາມສໍາຄັນ ແລະ ຂອບແນວຄວາມຄິດຂອງການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ; ພາກທີ 2 ສະເໜີບັນດາຂັ້ນຕອນການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ; ແລະ ພາກທີ 3 ອະທິບາຍວິທີການນໍາໃຊ້ຜົນການວິ ເຄາະຂໍ້ມູນໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.

ເນື້ອໃນຕົ້ນຕໍຂອງປຶ້ມຄູ່ມືສະບັບນີ້ ແມ່ນການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ ເຊິ່ງປະກອບດ້ວຍ 07 ຂັ້ນຕອນຄື:

- ສ້າງແຜນວຽກລວມຂອງບັນດາພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ;
- ປະເມີນແຫຼ່ງຂໍ້ມູນທີ່ຕ້ອງການເພື່ອໃຊ້ຄຳນວນອົງປະກອບຂອງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ;
- ກະກຽມການສໍາຫຼວດຂໍ້ມູນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ;
- ດຳເນີນການສໍາຫຼວດຂໍ້ມູນ;
- ຄາດຄະເນປະລິມານການນໍາເຂົ້າກິນ, ການສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ, ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ ແລະ ປະລິມານເຂົ້າກິນທີ່ນໍາໃຊ້ໃນໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ;
- ຄາດຄະເນປະລິມານການຜະລິດເຂົ້າ, ການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງຄົນລາວ, ການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງ ທ່ຽວຕ່າງປະເທດ; ແລະ
- ຮວມຮວມຜົນການຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບ ເຂົ້າໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.

ສາລະບານ

ຄຳນຳ.....	i
ບົດຄັດຫຍໍ້.....	iii
ພາກທີ 1: ເປັນຫຍັງຈຶ່ງຕ້ອງສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ.....	1
1.1 ພາກສະເໜີ.....	1
1.2 ຂອບແນວຄວາມຄິດຂອງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.....	2
1.3 ນິຍາມຂອງບັນດາອົງປະກອບໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.....	6
ພາກທີ 2: ວິທີວິທະຍາ ໃນການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.....	11
2.1 ຂັ້ນຕອນທີ 1: ສ້າງແຜນວຽກລວມຂອງບັນດາພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ.....	11
2.2 ຂັ້ນຕອນທີ 2: ປະເມີນປະເພດຂໍ້ມູນທີ່ໃຊ້ໃນການຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້.....	16
2.3 ຂັ້ນຕອນທີ 3: ກະກຽມການສຳຫຼວດຂໍ້ມູນ.....	17
2.4 ຂັ້ນຕອນທີ 4: ເກັບກຳຂໍ້ມູນພາກສະໜາມ.....	22
2.5 ຂັ້ນຕອນທີ 5: ວິເຄາະຂໍ້ມູນສຳຫຼວດ.....	25
2.6 ຂັ້ນຕອນທີ 6: ຄຳນວນປະລິມານການຜະລິດ ແລະ ການບໍລິໂພກ.....	28
2.7 ຂັ້ນຕອນທີ 7: ທ້ອນໂຮມຜົນການຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ ເຂົ້າ ໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.....	30
ພາກທີ 3: ການນຳໃຊ້ຜົນການຄຳນວນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ.....	31
3.1 ອັດຕາການເອື້ອຍອົງການນຳເຂົ້າ.....	31
3.2 ອັດຕາການມີເຂົ້າກິນກຸ້ມຕົນເອງ.....	32
3.3 ຄວາມສົມດູນຂອງການມີເຂົ້າກິນ.....	33
ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ກ: ແບບສອບຖາມສຳລັບບໍລິສັດນຳເຂົ້າ-ສົ່ງອອກ.....	41
ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ຂ: ແບບສອບຖາມສຳລັບໂຮງສີເຂົ້າ.....	50

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ຄ: ແບບສອບຖາມສຳລັບໂຮງງານປຸງແຕ່ງ.....	54
ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ງ: ແບບຝອມເກັບກຳຂໍ້ມູນສຳລັບສະມາຄົມການຄ້າເຂົ້າເມືອງ.....	62

ພາກທີ 1: ເປັນຫຍັງຈຶ່ງຕ້ອງສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ

1.1 ພາກສະເໜີ

ຂໍ້ມູນສະຖິຕິທີ່ໜ້າເຊື່ອຖື ແລະ ທັນເວລາ ເປັນໜຶ່ງໃນບັນດາປັດໃຈຕົ້ນຕໍ ເພື່ອສ້າງນະໂຍບາຍ ແລະ ແຜນຜັດທະນາທີ່ໜັກແໜ້ນ, ແນໃສ່ປັບປຸງປະສິດທິພາບການຜະລິດ, ການຄ້າ ແລະ ການຈໍລະຈອນເຂົ້າກິນ, ແນໃສ່ຍົກລະດັບຊີວິດການເປັນຢູ່ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມທຸກຍາກ ຢູ່ ສປປ ລາວ. ແຕ່ວ່າ ຂໍ້ມູນເຂົ້າ ຢູ່ ສປປ ລາວ ຍັງມີລັກສະນະກະແຈກກະຈາຍ ແລະ ບໍ່ທັນຕາມສະພາບການ. ຍົກຕົວຢ່າງ, ຂໍ້ມູນການຄ້າເຂົ້າ ໄດ້ຖືກຮວບຮວມໂດຍຂະແໜງການຄ້າ; ຂໍ້ມູນການຜະລິດເຂົ້າ ໄດ້ຖືກຮວບຮວມໂດຍຂະແໜງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້; ປະລິມານເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ແລະ ການນໍາໃຊ້ເຂົ້າກິນໃນໂຮງງານອຸດສາຫະກໍາປຸງແຕ່ງ ຍັງບໍ່ທັນຮູ້ຈໍານວນທີ່ແນ່ນອນ.

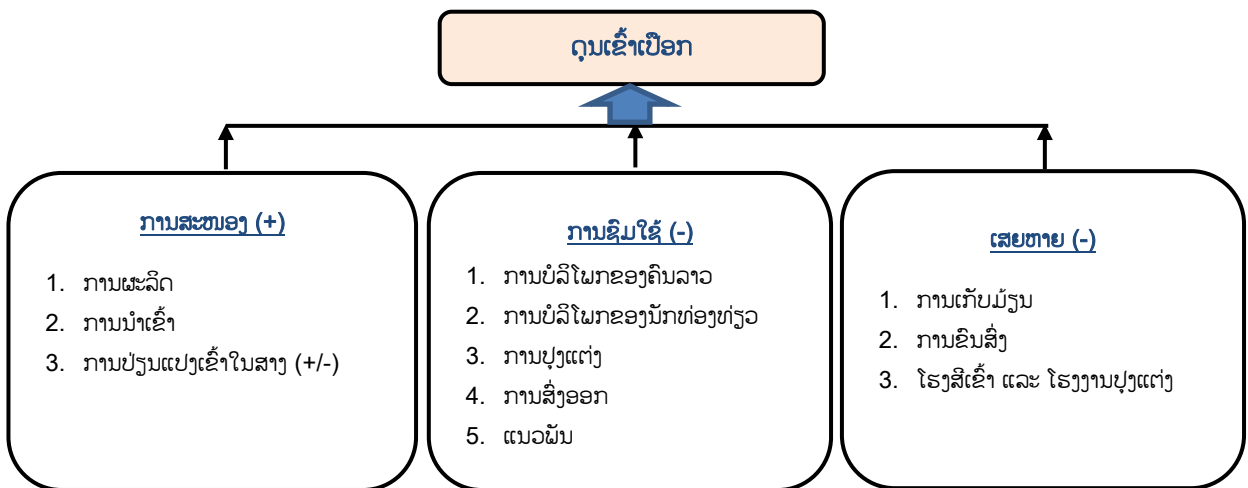
ຕໍ່ກັບສະພາບການດັ່ງກ່າວ, ກົມການນໍາເຂົ້າ ແລະ ສິ່ງອອກ, ກະຊວງອຸດສາຫະກໍາ ແລະ ການຄ້າ ຈຶ່ງໄດ້ປຶກສາຫາລືຮ່ວມກັບກົມປຸກຝັງ, ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ ແລະ ພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອສ້າງກົນໄກການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນຢູ່ ສປປ ລາວ. ເປົ້າໝາຍຂອງກົນໄກດັ່ງກ່າວ ແມ່ນເພື່ອສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງແກ່ການປະສານງານລະຫວ່າງພາກລັດ ກັບ ພາກລັດ, ລະວະຫ່າງ ພາກລັດ ກັບ ພາກທຸລະກິດ ໃນການສົ່ງເສີມການຜະລິດເຂົ້າເປັນສິນຄ້າພ້ອມທັງຮັບປະກັນການມີເຂົ້າກຸ້ມກິນຢູ່ ພາຍໃນປະເທດ. ປຶ້ມຄູ່ມືສະບັບນີ້ ຈະເປັນຜືນຖານແກ່ການຜັດທະນາສະຖິຕິເຂົ້າເພື່ອໃຊ້ໃນການວິເຄາະສະພາບການຜະລິດ ແລະ ການຄ້າເຂົ້າ ໂດຍລວມ, ແນໃສ່ສ້າງແຜນງານ-ໂຄງການຜັດທະນາວຽກງານດັ່ງກ່າວ ໃຫ້ນັບມື້ນັບດີຂຶ້ນ.

ຈຸດປະສົງຂອງປຶ້ມຄູ່ມືສະບັບນີ້ ແມ່ນເພື່ອນໍາສະເໜີວິທີວິທະຍາເບື້ອງຕົ້ນສໍາລັບການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ ແລະ ເພື່ອນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການຝຶກອົບຮົມແກ່ພະນັກງານແຂວງກ່ຽວກັບການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ. ປຶ້ມຄູ່ມືສະບັບນີ້ ປະກອບດ້ວຍ 03 ພາກຄື: ພາກທີ 1 ນໍາສະເໜີຄວາມສໍາຄັນ ແລະ ຂອບແນວຄວາມຄິດຂອງການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ; ພາກທີ 2 ສະເໜີບັນດາຂັ້ນຕອນການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ; ແລະ ພາກທີ 3 ອະທິບາຍວິທີການນໍາໃຊ້ຜົນການວິເຄາະຂໍ້ມູນໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.

1.2 ຂອບແນວຄວາມຄິດຂອງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ

- ຕາມຫຼັກການແລ້ວ, ບັນດາຜະລິດຕະພັນເຂົ້າທັງໝົດ ຕ້ອງໄດ້ລວມເຂົ້າໃນການຄຳນວນປະລິມານເຂົ້າກິນ ຢູ່ໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງ ໂດຍບໍ່ຈຳແນກວ່າ ຜະລິດຕະພັນເຂົ້າດັ່ງກ່າວ ຈະນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການບໍລິໂພກ ຫຼື ເປົ້າ ໝາຍອື່ນ ເຊັ່ນ: ອາຫານສັດ. ເນື່ອງຈາກຂໍ້ຈຳກັດທາງດ້ານຂໍ້ມູນ, ການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າໃນປື້ມຄູ່ມື ສະບັບນີ້ ເນັ້ນໃສ່ເຂົ້າກິນທີ່ຜ່ານຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງໃນໂຮງສີເຂົ້າ ແລະ ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ. ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ນຳໃຊ້ເຂົ້າ ເປັນປັດໃຈການຜະລິດສິນຄ້າປະເພດອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ເຊັ່ນ: ເສັ້ນໝີ່, ເຫຼົ້າ ແລະ ເບຍ.
- ວິທີການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ ແມ່ນອີງໃສ່ຫຼັກການຂອງອົງການອາຫານ ແລະ ກະສິກຳ (Food and Agriculture Organization, FAO). ວິທີການດັ່ງກ່າວ ສະແດງໃຫ້ເຫັນພາບລວມຂອງການສະ ໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ເຂົ້າ ໃນໄລຍະເວລາໃດໜຶ່ງ ເຊິ່ງປົກກະຕິແລ້ວ ແມ່ນ 1 ປີ. ຮູບ 1.1 ສະແດງ ບັນດາອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ເຂົ້າກິນ.
 - ອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ປະກອບດ້ວຍ ປະລິມານການຜະລິດເຂົ້າຢູ່ ສປປ ລາວ, ປະລິມານ ການນຳເຂົ້າກິນ, ການປ່ຽນແປງປະລິມານເຂົ້າໃນສາງ ນັບແຕ່ຕົ້ນປີ ຈົນຮອດທ້າຍປີ.
 - ອົງປະກອບຂອງການຊົມໃຊ້ເຂົ້າ ປະກອບດ້ວຍ ການບໍລິໂພກເຂົ້າກິນຂອງປະຊາຊົນລາວ, ການ ສົ່ງອອກເຂົ້າ ແລະ ການນຳໃຊ້ເຂົ້າກິນໃນໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ¹.

ຮູບ 1.1: ຂອບແນວຄວາມຄິດຂອງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າເປືອກ



ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

¹ ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ນຳໃຊ້ເຂົ້າ ເປັນປັດໃຈການຜະລິດສິນຄ້າປະເພດອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ເຊັ່ນ: ເສັ້ນໝີ່, ເຫຼົ້າ ແລະ ເບຍ.

- ໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າຂອງ ສປປ ລາວ ມີບັນດາອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ ຈັດລຽງເປັນ ຖັນ ແລະ ບັນດາແຂວງຈັດລຽງເປັນແຖວ (ຕາຕະລາງ 1.1). ແນວຜັນ ໝາຍເຖິງປະລິມານເຂົ້າເປືອກທີ່ ຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດເຂົ້າໃນປີຕໍ່ໄປ ເຊິ່ງຄາດວ່າ ຈະນຳໃຊ້ປະມານ 80 ກິໂລ ຕໍ່ເຮັກຕາ. ຄວາມ ເສຍຫາຍຂອງເຂົ້າເປືອກ ຄາດວ່າຈະມີປະມານ 10% ຂອງຜົນຜະລິດເຂົ້າເປືອກ ເຊິ່ງອາດເກີດມາຈາກ ການເກັບມ້ຽນ, ການຂົນສົ່ງ ແລະ ຂັ້ນຕອນການຜະລິດໃນໂຮງສີເຂົ້າ ແລະ ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ.

ຕາຕະລາງ 1.1: ຮູບແບບໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າເປືອກຂອງ ສປປ ລາວ ຈັດແບ່ງຕາມແຂວງ

ແຂວງ	ການສະໜອງ				ການຊົມໃຊ້						ເສຍຫາຍ 10% ຂອງຜົນ ຜະລິດ	ດຸນ (ການສະໜອງ - ການນໍາໃຊ້ - ເສຍຫາຍ)
	ການຜະລິດ	ການນໍາ ເຂົ້າ	ການປ່ຽນແປງ ເຂົ້າໃນສາງຂອງ ໂຮງສີເຂົ້າ	ການສະໜອງ ທັງໝົດ	ການບໍລິໂພກ ຂອງຄົນລາວ	ການບໍລິໂພກ ຂອງນັກທ່ອງ ທ່ຽວ	ການສົ່ງ ອອກ	ການປຸງແຕ່ງ	ແນວພັນ (80 ກລ/ຮຕ)	ການນໍາໃຊ້ ທັງໝົດ		
ສຸດ	(1)	(2)	(3)	(4) = (1) + (2) - (3)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10) = (5) + (6) + (7) + (8) + (9)	(11)	(12) = (4) - (10) - (11)
ພາກເໜືອ												
ຜົ່ງສາລີ												
ຫຼວງນໍ້າທາ												
ອຸດົມໄຊ												
ບໍ່ແກ້ວ												
ຫຼວງພະບາງ												
ຫົວພັນ												
ໄຊຍະບູລີ												
ພາກກາງ												
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ												
ຊຽງຂວາງ												
ວຽງຈັນ												
ບໍລິຄໍາໄຊ												
ຄໍາມ່ວນ												
ສະຫວັນນະເຂດ												
ໄຊສົມສົມບູນ												
ພາກໃຕ້												

ແຂວງ	ການສະໜອງ				ການຊົມໃຊ້						ເສຍຫາຍ	ດຸນ
	ການຜະລິດ	ການນຳເຂົ້າ	ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ	ການສະໜອງທັງໝົດ	ການບໍລິໂພກຂອງຄົນລາວ	ການບໍລິໂພກຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ	ການສົ່ງອອກ	ການປຸງແຕ່ງ	ແນວພັນ (80 ກລ/ຮຕ)	ການນຳໃຊ້ທັງໝົດ	10% ຂອງຜົນຜະລິດ	(ການສະໜອງ - ການນຳໃຊ້ - ເສຍຫາຍ)
ສຸດ	(1)	(2)	(3)	(4) = (1) + (2) - (3)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10) = (5) + (6) + (7) + (8) + (9)	(11)	(12) = (4) - (10) - (11)
ສາລະວັນ												
ເຊກອງ												
ຈຳປາສັກ												
ອັດຕະປື												
ທັງໝົດ												

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

1.3 ນິຍາມຂອງບັນດາອົງປະກອບໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ

1.3.1 ອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ:

- ການຜະລິດ ແມ່ນຜົນລວມຂອງຜົນຜະລິດເຂົ້າເປືອກ ທີ່ໄດ້ຈາກເຂົ້ານາ ແລະ ເຂົ້າໄຮ່ ພາຍໃນປີນີ້ ແລະ ຜົນຜະລິດເຂົ້າເປືອກທີ່ໄດ້ຈາກເຂົ້ານາແຊງໃນປີຕໍ່ໄປ.
- ການນຳເຂົ້າ ແມ່ນປະລິມານເຂົ້າ ທີ່ນຳເຂົ້າມາໂດຍກົງຈາກຕ່າງປະເທດ ໃນປີຕໍ່ໄປ.
- ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ ແມ່ນການເອົາປະລິມານເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ໃນປີໜ້າ ລົບອອກ ປະລິມານເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ໃນປີນີ້.

ຕາຕະລາງ 1.2 ອະທິບາຍ ເປົ້າໝາຍ ແລະ ວິທີວິທະຍາ ສຳລັບການຮວມຮວມຂໍ້ມູນ ແລະ ຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ.

1.3.2 ອົງປະກອບຂອງການຊົມໃຊ້:

- ການບໍລິໂພກຂອງຄົນລາວ ແມ່ນປະລິມານເຂົ້າກິນທີ່ຖືກບໍລິໂພກໂດຍປະຊາກອນລາວ ໃນປີຕໍ່ໄປ.
- ການບໍລິໂພກຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ ແມ່ນປະລິມານເຂົ້າກິນ ທີ່ຖືກບໍລິໂພກໂດຍນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ ທີ່ມາທ່ອງທ່ຽວຢູ່ ສປປ ລາວ ໃນປີຕໍ່ໄປ.
- ການສົ່ງອອກ ແມ່ນປະລິມານເຂົ້າກິນທີ່ຖືກສົ່ງອອກໄປຂາຍຕ່າງປະເທດໂດຍກົງ ໃນປີຕໍ່ໄປ.
- ການປຸງແຕ່ງ ແມ່ນປະລິມານເຂົ້າກິນ ທີ່ຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງເປັນສິນຄ້າອື່ນ ເຊັ່ນ: ເສັ້ນໝີ່, ເຫຼົ້າ ແລະ ເບຍ ໃນປີຕໍ່ໄປ.

ຕາຕະລາງ 1.3 ອະທິບາຍ ເປົ້າໝາຍ ແລະ ວິທີວິທະຍາ ສຳລັບການຮວມຮວມຂໍ້ມູນ ແລະ ຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບຂອງການຊົມໃຊ້.

ຕາຕະລາງ 1.2: ນິຍາມ, ເປົ້າໝາຍ ແລະ ວິທີວິທະຍາ ສໍາລັບບັນດາອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ

ວິທີວິທະຍາ	ອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ		
	ການຜະລິດ	ການນໍາເຂົ້າ	ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ
ນິຍາມ	ຜົນລວມຂອງຜົນຜະລິດເຂົ້າເປືອກ ທີ່ໄດ້ຈາກເຂົ້ານໍາ ແລະ ເຂົ້າໄຮ່ ພາຍໃນປີນີ້ ແລະ ຜົນຜະລິດເຂົ້າເປືອກທີ່ໄດ້ຈາກເຂົ້ານໍາແຊງໃນປີຕໍ່ໄປ.	ປະລິມານເຂົ້າ ທີ່ນໍາເຂົ້າມາໂດຍກົງຈາກຕ່າງປະເທດ ໃນປີຕໍ່ໄປ.	ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ ແມ່ນການເອົາປະລິມານເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ໃນປີໜ້າ ລົບອອກ ປະລິມານເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ໃນປີນີ້.
ເປົ້າໝາຍ	ເພື່ອປະເມີນສະພາບການຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນປະເທດ ເຊິ່ງລວມທັງຜົນຜະລິດທີ່ຂາຍ ແລະ ບໍລິໂພກເອງ. ຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວ ຈະເປັນຕົວຊີ້ວັດ ກ່ຽວກັບການເພີ່ມ ຫຼື ຫຼຸດ ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າ. ການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງຜົນຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນປະເທດ ຈະເພີ່ມປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າ ໃຫ້ແກ່ການນໍາໃຊ້ ແລະ ການສົ່ງອອກ. ກົງກັນຂ້າມ, ການຫຼຸດລົງຂອງຜົນຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນປະເທດ ຈະຫຼຸດປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າ ໃຫ້ແກ່ການນໍາໃຊ້ ແລະ ການສົ່ງອອກ.	ເພື່ອປະເມີນແຫຼ່ງເຂົ້າກິນພາຍໃນທີ່ນໍາເຂົ້າຈາກຕ່າງປະເທດ ເຊິ່ງຈະເປັນຕົວຊີ້ວັດປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າເພີ່ມຂຶ້ນ ຫຼື ຫຼຸດລົງ. ການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງການນໍາເຂົ້າກິນ ຈະເພີ່ມປະລິມານເຂົ້າທີ່ນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການບໍລິໂພກ ແລະ ການປຸງແຕ່ງພາຍໃນ. ກົງກັນຂ້າມ, ການຫຼຸດລົງຂອງການນໍາເຂົ້າກິນ ຈະຫຼຸດປະລິມານເຂົ້າທີ່ນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການບໍລິໂພກ ແລະ ການປຸງແຕ່ງພາຍໃນ.	ເພື່ອປະເມີນປະລິມານເຂົ້າກິນທີ່ຖືກເກັບມ້ຽນໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ເຊິ່ງຈະຊີ້ໃຫ້ເຫັນການເພີ່ມຂຶ້ນ ຫຼື ຫຼຸດລົງຂອງການສະໜອງ. ການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ຈະຫຼຸດການສະໜອງເຂົ້າ, ສ່ວນການຫຼຸດລົງຂອງເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ຈະເພີ່ມການສະໜອງ.
ການເກັບກໍາຂໍ້ມູນ	ກົມປູກຝັງ (ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້) ຄຳນວນແຜນການຜະລິດເຂົ້າຂອງ 1 ປີຕໍ່ໜ້າ ສໍາລັບທຸກໆ ແຂວງຂອງ ສປປ ລາວ. ປະລິມານການຜະລິດເຂົ້າ ແມ່ນຄຳນວນໄດ້ຈາກ ການເອົາເນື້ອທີ່ການຜະລິດ (ເຮັກຕາ) ຄູນກັບຜະລິດຕະພາບສະເລ່ຍ (ໂຕນ/ເຮັກຕາ) ໃນແຕ່ລະແຂວງ. ວິທີການດັ່ງກ່າວ ບໍ່ໄດ້ລວມຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຜົນຜະລິດເຂົ້າ ທີ່ຈະເກີດຈາກໄພນໍ້າຖ້ວມ ຫຼື ໄພແຫ້ງແລ້ງ.	ພະແນກອຸດສາຫະກໍາ ແລະ ການຄ້າແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ (ອຄແຂວງ) ຮວບຮວມຕົວເລກແຜນການນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ ຈາກບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດພາຍໃນແຂວງຕົນ. ປະລິມານການນໍາເຂົ້າກິນທັງໝົດ ໄດ້ຈາກຜົນລວມເຂົ້າເປືອກ ແລະ ເຂົ້າສານ. ເຂົ້າສານທັງເມັດຫັກ ແລະ ເມັດເຕັມ ຈະຖືກຫັນປ່ຽນມາເປັນເຂົ້າເປືອກ. ການຄຳນວນເຂົ້າກິນດັ່ງກ່າວ ບໍ່ໄດ້ລວມເຂົ້າກິນທີ່ໄດ້ຮັບການຊ່ວຍເຫຼືອຈາກຕ່າງປະເທດ ແລະ ການລັກລອບນໍາເຂົ້າກິນ.	ອຄ ແຂວງ ຮວບຮວມຂໍ້ມູນເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ພາຍໃນແຂວງຂອງຕົນ. ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ ແມ່ນຄຳນວນໄດ້ຈາກການເອົາ ປະລິມານເຂົ້າໃນສາງຂອງ 1 ປີຕໍ່ໜ້າ ລົບອອກໃຫ້ ປະລິມານເຂົ້າໃສາງຂອງປີປັດຈຸບັນ. ຖ້າປະລິມານເຂົ້າໃນສາງ ປະກອບດ້ວຍ ເຂົ້າເປືອກ ແລະ ເຂົ້າສານ, ຕ້ອງຫັນປ່ຽນເຂົ້າສານມາເປັນເຂົ້າເປືອກກ່ອນ ແລ້ວຈຶ່ງລວມເຂົ້າກັນ.
ເຄື່ອງມື	ສະຖິຕິການຜະລິດກະສິກໍາແຂວງ ແລະ ຫົວປະເທດ	<ul style="list-style-type: none"> ສໍາຫຼວດຕົວແທນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ: ນໍາໃຊ້ແບບສອບຖາມ ສໍາລັບບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ-ສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ (ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ກ). ຮວບຮວມຈາກສະມາຄົມການຄ້າເຂົ້າເມືອງ: ນໍາໃຊ້ແບບຟອມສະມາຄົມການຄ້າເຂົ້າ (ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ງ). 	<ul style="list-style-type: none"> ສໍາຫຼວດຕົວແທນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ: ນໍາໃຊ້ແບບສອບຖາມ ສໍາລັບໂຮງສີເຂົ້າ (ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ຂ). ຮວບຮວມຈາກສະມາຄົມການຄ້າເຂົ້າເມືອງ: ນໍາໃຊ້ແບບຟອມສະມາຄົມການຄ້າເຂົ້າ (ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ງ).

ວິທີວິທະຍາ	ອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ		
	ການຜະລິດ	ການນຳເຂົ້າ	ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ
ພາກສ່ວນຮັບຜິດຊອບ	ກົມປູກຝັງ, ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້	ພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ	ພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ
ການລາຍງານ	ກົມປູກຝັງ ສົ່ງລາຍງານສະຖິຕິເຂົ້າທີ່ຈັດແປງເປັນເຂົ້ານາ, ເຂົ້າໄຮ່ ແລະ ເຂົ້ານາແຊງ ໃນແຕ່ລະແຂວງ ໃຫ້ແກ່ກອງເລຂາ. ກອງເລຂາ ສັງລວມ ແລະ ຄຳນວນຜົນຜະລິດເຂົ້າ ຕາມນິຍາມທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນຄູ່ມືສະບັບນີ້.	ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ສົ່ງບົດລາຍງານແຜນການນຳເຂົ້າກິນ ແລະ ຂໍ້ມູນທີ່ໄດ້ຈາກການສຳຫຼວດ ໃຫ້ແກ່ກອງເລຂາ. ກອງເລຂາ ກວດກາຄວາມຊັດເຈນຂອງຂໍ້ມູນການນຳເຂົ້າ ແລະ ຮວບຮວມຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວ ເຂົ້າໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.	ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ສົ່ງບົດລາຍງານແຜນການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ແລະ ຂໍ້ມູນທີ່ໄດ້ຈາກການສຳຫຼວດ ໃຫ້ແກ່ກອງເລຂາ. ກອງເລຂາ ກວດກາຄວາມຊັດເຈນຂອງຂໍ້ມູນການນຳເຂົ້າ ແລະ ຮວບຮວມຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວ ເຂົ້າໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

ຕາຕະລາງ 1.3: ນິຍາມ, ເປົ້າໝາຍ ແລະ ວິທີວິທະຍາ ສໍາລັບບັນດາອົງປະກອບຂອງການຊົມໃຊ້ ໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ

ວິທີວິທະຍາ	ອົງປະກອບຂອງການຊົມໃຊ້ ໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ			
	ການບໍລິໂພກຂອງຄົນລາວ	ການບໍລິໂພກຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ	ການສົ່ງອອກ	ການປຸງແຕ່ງ
ນິຍາມ	ປະລິມານເຂົ້າກິນທີ່ຖືກບໍລິໂພກໂດຍປະຊາກອນລາວ ຄຳນວນໄດ້ຈາກ ການເອົາ ປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າ/ຄົນ/ປີ ຄູນກັບຈຳນວນປະຊາກອນໃນແຕ່ລະແຂວງ.	ປະລິມານເຂົ້າກິນ ທີ່ຖືກບໍລິໂພກໂດຍນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ ທີ່ມາທ່ອງທ່ຽວຢູ່ ສປປ ລາວ ຄຳນວນໄດ້ຈາກ ການເອົາ ປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າ/ຄົນ/ວັນ ຄູນກັບຈຳນວນວັນທີ່ນັກທ່ອງທ່ຽວຢູ່ແຂວງ ຄູນກັບ ຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວຢູ່ແຂວງ.	ປະລິມານເຂົ້າກິນທີ່ຖືກສົ່ງອອກໄປຂາຍຕ່າງປະເທດໂດຍກົງ.	ປະລິມານເຂົ້າກິນ ທີ່ຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງເປັນສິນຄ້າອື່ນ ເຊັ່ນ: ເສັ້ນໝີ່, ເຫຼົ້າ ແລະ ເບຍ.
ເປົ້າໝາຍ	ເພື່ອປະເມີນຄວາມຕ້ອງການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງຄົນລາວ. ການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງຄົນລາວ ຈະເພີ່ມການບໍລິໂພກພາຍໃນປະເທດ; ກົງກັນຂ້າມ, ການຫຼຸດລົງຂອງການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງຄົນລາວ ຈະຫຼຸດການບໍລິໂພກພາຍໃນປະເທດ.	ເພື່ອປະເມີນຄວາມຕ້ອງການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ. ການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ ຈະເພີ່ມການບໍລິໂພກພາຍໃນປະເທດ; ກົງກັນຂ້າມ, ການຫຼຸດລົງຂອງການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ ຈະຫຼຸດການບໍລິໂພກພາຍໃນປະເທດ.	ເພື່ອປະເມີນການມີເຂົ້າກິນ ເພື່ອສົ່ງອອກ. ການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງປະລິມານການສົ່ງອອກເຂົ້າ ຈະຫຼຸດປະລິມານເຂົ້າ ເພື່ອຊົມໃຊ້ພາຍໃນ; ກົງກັນຂ້າມ, ການຫຼຸດລົງຂອງປະລິມານການສົ່ງອອກເຂົ້າ ຈະເພີ່ມປະລິມານເຂົ້າ ເພື່ອຊົມໃຊ້ພາຍໃນ.	ເພື່ອປະເມີນປະລິມານການນຳໃຊ້ເຂົ້າກິນ ເພື່ອປຸງແຕ່ງສິນຄ້າອື່ນ. ການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງການນຳໃຊ້ເຂົ້າປຸງແຕ່ງສິນຄ້າອື່ນ ຈະເພີ່ມປະລິມານເຂົ້າເພື່ອຊົມໃຊ້ພາຍໃນ; ກົງກັນຂ້າມ, ການຫຼຸດລົງຂອງການນຳໃຊ້ເຂົ້າປຸງແຕ່ງສິນຄ້າອື່ນ ຈະຫຼຸດປະລິມານເຂົ້າເພື່ອຊົມໃຊ້ພາຍໃນ.
ການເກັບກຳຂໍ້ມູນ	ກອງເລຂາ ນຳໃຊ້ຂໍ້ມູນການບໍລິໂພກເຂົ້າກິນຕໍ່ຄົນຕໍ່ປີ ຈາກ ເອກະສານນະໂຍບາຍການຜະລິດກະສິກຳ ແລະ ການປຶກສາຫາລືກັບ ກົມປູກຝັງ, ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້. ປະລິມານເຂົ້າເປືອກທີ່ບໍລິໂພກແມ່ນ 280 ກິໂລ/ຄົນ/ປີ ເຊິ່ງໜຶ່ງໃນບັນດາສິນຄ້າບໍລິໂພກ ເຊັ່ນ: ຊີ້ນ, ໄຂ່, ປາ, ຜັກ, ໝາກໄມ້, ຖົ່ວ, ໄຂມັນ, ນໍ້າຕານ ແລະ ນົມ ເພື່ອຮັບປະກັນການມີພະລັງງານ ຢ່າງໜ້ອຍ 2,600 ກິໂລກະລໍຣີ/ຄົນ/ວັນ.	ກອງເລຂາ ນຳໃຊ້ຂໍ້ມູນທຸກຖິ່ນກ່ຽວກັບ ການບໍລິໂພກເຂົ້າ ຈາກເອກະສານນະໂຍບາຍກະສິກຳ ແລະ ການປຶກສາຫາລືກັບກົມປູກຝັງ; ແລະ ນຳໃຊ້ສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວຈາກບົດລາຍງານສະຖິຕິນັກທ່ອງທ່ຽວ ຂອງກົມພັດທະນາການທ່ອງທ່ຽວ, ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວ.	ພະແນກ ອຄ ແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ ເກັບກຳຕົວເລກແຜນການສົ່ງອອກຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດພາຍໃນແຂວງຕົນ. ໃຫ້ຫັນປ່ຽນເຂົ້າສານມາເປັນຫົວໜ່ວຍທຽບເທົ່າເຂົ້າເປືອກ ຖ້າການສົ່ງອອກ ມີທັງເຂົ້າເປືອກ ແລະ ເຂົ້າສານ. ການຊ່ວຍເຫຼືອເຂົ້າຢູ່ຕ່າງປະເທດ ແລະ ການລັກລອບສົ່ງອອກເຂົ້າແມ່ນບໍ່ລວມໄວ້ໃນການຄຳນວນ.	ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ເກັບກຳຕົວເລກແຜນການນຳໃຊ້ເຂົ້າກິນ ເພື່ອປຸງແຕ່ງເປັນສິນຄ້າອື່ນໃນໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ພາຍໃນແຂວງຂອງຕົນ. ໃຫ້ຫັນປ່ຽນເຂົ້າສານມາເປັນຫົວໜ່ວຍທຽບເທົ່າເຂົ້າເປືອກ ຖ້າການປຸງແຕ່ງມີທັງເຂົ້າເປືອກ ແລະ ເຂົ້າສານ.

ວິທີວິທະຍາ	ອົງປະກອບຂອງການຊົມໃຊ້ ໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ			
	ການບໍລິໂພກຂອງຄົນລາວ	ການບໍລິໂພກຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ	ການສົ່ງອອກ	ການປຸງແຕ່ງ
ເຄື່ອງມື	<ul style="list-style-type: none"> - ເອກະສານນະໂຍບາຍການຜະລິດກະສິກໍາ: ດໍາລັດຂອງ ທ່ານ ນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ວ່າດ້ວຍ ຍຸດທະສາດການພັດທະນາກະສິກໍາ ຮອດປີ 2025 ແລະ ວິໄສທັດ ຮອດປີ 2030, ເລກທີ 53/ລບ (ລົງວັນທີ 20 ກຸມພາ 2015), ໜ້າທີ 16. - ສະຖິຕິປະຊາກອນ: ສູນສະຖິຕິແຫ່ງຊາດ, ບົດລາຍງານສະຖິຕິປະຈຳປີ. 	<ul style="list-style-type: none"> - ເອກະສານນະໂຍບາຍການຜະລິດກະສິກໍາ: ດໍາລັດຂອງ ທ່ານ ນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ວ່າດ້ວຍ ຍຸດທະສາດການພັດທະນາກະສິກໍາ ຮອດປີ 2025 ແລະ ວິໄສທັດ ຮອດປີ 2030, ເລກທີ 53/ລບ (ລົງວັນທີ 20 ກຸມພາ 2015), ໜ້າທີ 16. - ສະຖິຕິນັກທ່ອງທ່ຽວ: ກົມພັດທະນາການທ່ອງທ່ຽວ, ບົດລາຍງານສະຖິຕິການທ່ອງທ່ຽວ ຢູ່ ສປປ ລາວ. 	<ul style="list-style-type: none"> • ສໍາຫຼວດຕົວແທນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ: ແບບສອບຖາມສໍາລັບບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ-ສົ່ງອອກເຂົ້າ (ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ກ). • ຮວບຮວມຈາກສະມາຄົມການຄ້າເຂົ້າເມືອງ: ນໍາໃຊ້ແບບຟອມສະມາຄົມການຄ້າເຂົ້າ (ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ງ). 	<ul style="list-style-type: none"> • ສໍາຫຼວດຕົວແທນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ: ແບບສອບຖາມສໍາລັບໂຮງງານປຸງແຕ່ງ (ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ຄ). • ຮວບຮວມຈາກສະມາຄົມການຄ້າເຂົ້າເມືອງ: ນໍາໃຊ້ແບບຟອມສະມາຄົມການຄ້າເຂົ້າ (ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ງ).
ພາກສ່ວນ ຮັບຜິດຊອບ	ກອງເລຂາຮັບຜິດຊອບກົນໄກດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ	ກອງເລຂາຮັບຜິດຊອບກົນໄກດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ	ພະແນກ ອຄ ແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ	ພະແນກ ອຄ ແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ
ການລາຍງານ	ກອງເລຂາ ຮັບຜິດຊອບປະສານງານ ແລະ ຄໍານວນປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງຄົນລາວ. ຫຼັງຈາກນັ້ນ, ຮວມຮວມຜົນການຄໍານວນດັ່ງກ່າວ ເຂົ້າໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.	ກອງເລຂາ ຮັບຜິດຊອບປະສານງານ ແລະ ຄໍານວນປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ. ຫຼັງຈາກນັ້ນ, ຮວມຮວມຜົນການຄໍານວນດັ່ງກ່າວ ເຂົ້າໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.	ພະແນກ ອຄ ສິ່ງບົດລາຍງານສະຖິຕິ ແລະ ຂໍ້ມູນສໍາຫຼວດແຜນການສົ່ງອອກເຂົ້າ ໃຫ້ແກ່ກອງເລຂາ ເພື່ອກວດກາຄວາມຊັດເຈນ ແລະ ຮວບຮວມເຂົ້າໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.	ພະແນກ ອຄ ສິ່ງບົດລາຍງານສະຖິຕິ ແລະ ຂໍ້ມູນສໍາຫຼວດແຜນການນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນໂຮງງານອຸດສາຫະກໍາປຸງແຕ່ງ ໃຫ້ແກ່ກອງເລຂາ ເພື່ອກວດກາຄວາມຊັດເຈນ ແລະ ຮວບຮວມເຂົ້າໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

ພາກທີ 2: ວິທີວິທະຍາ ໃນການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ

ພາກທີ 2 ອະທິບາຍ 07 ຂັ້ນຕອນ ໃນການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ. ບັນດາຂັ້ນຕອນດັ່ງກ່າວ ມີການສ້າງແຜນວຽກລວມຂອງບັນດາພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ; ການປະເມີນແຫຼ່ງຂໍ້ມູນທີ່ຕ້ອງການເພື່ອໃຊ້ຄຳນວນອົງປະກອບຂອງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ; ການກະກຽມສຳຫຼວດຂໍ້ມູນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ; ການດຳເນີນການສຳຫຼວດຂໍ້ມູນ; ການຄາດຄະເນປະລິມານການນຳເຂົ້າກິນ, ການສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ, ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ ແລະ ປະລິມານເຂົ້າກິນທີ່ນຳໃຊ້ໃນໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ; ການຄາດຄະເນປະລິມານການຜະລິດເຂົ້າ, ການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງຄົນລາວ, ການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ; ແລະ ການຮວມຮວມຜົນການຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບ ເຂົ້າໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.

2.1 ຂັ້ນຕອນທີ 1: ສ້າງແຜນວຽກລວມຂອງບັນດາພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ

ຜົນທີ່ຄາດວ່າຈະໄດ້ຮັບ:

1. ແຜນວຽກລວມທຸກຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງ
2. ແບບສອບຖາມ
3. ຕາຕະລາງປ້ອນຂໍ້ມູນ
4. ຄູ່ມືການສຳຫຼວດ

2.1.1 **ແຜນວຽກລວມທຸກຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງ:** ກອງເລຂາ ຄວນເປັນຜູ້ນຳພາສ້າງແຜນວຽກ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າ ທຸກພາກສ່ວນ ເຊັ່ນ: ກົມປຸກຝັງ (ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້), ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ (ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ) ແລະ ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ເຂົ້າໃຈຊັດເຈນກ່ຽວກັບ ຄວາມຮັບຜິດຊອບ ແລະ ກຳນົດເວລາຂອງບັນດາກິດຈະກຳດັ່ງກ່າວ.

- ກຳນົດເວລາ ເພື່ອສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ ແລະ ເຜີຍແຜ່ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ ມີທັງໝົດ 05 ເດືອນ ນັບຕັ້ງແຕ່ເດືອນສິງຫາ ຫາ ເດືອນທັນວາ. ແຜນວຽກ ຄວນປະກອບດ້ວຍ 06 ກິດຈະກຳຫຼັກຄື: ການປຶກສາຫາລືເພື່ອທົບທວນຜົນການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າທີ່ຜ່ານມາ (ໃນກໍລະນີທີ່ໄດ້ສ້າງໃບ

ດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ 02 ຄັ້ງຂຶ້ນໄປ) ແລະ ການກະກຽມເຜື່ອສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າຂອງປີໜ້າ, ການເກັບກຳຂໍ້ມູນ, ການວິເຄາະຂໍ້ມູນ, ການເຊື່ອມໂຍງບັນດາອົງປະກອບຂອງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ, ການຂຽນລາຍງານຜົນ ແລະ ການເຜີຍແຜ່ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ.

- ກອງປະຊຸມວິຊາການ ຄວນຈັດຂຶ້ນເພື່ອທົບທວນຈຸດດີ ແລະ ຈຸດອ່ອນຂອງການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າທີ່ຜ່ານມາ, ແນໃສ່ນຳໃຊ້ບົດຮຽນດັ່ງກ່າວ ເພື່ອປັບປຸງການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າໃນປີຕໍ່ໄປ.
- ພາກສ່ວນຕົ້ນຕໍໃນການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ ມີກົມປູກຝັງ, ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສິ່ງອອກ ແລະ ພະແນກ ອຄ ແຂວງ. ພາກສ່ວນອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຈະຖືກເຊີນເຂົ້າຮ່ວມໃນການເຜີຍແຜ່ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ.

2.1.2 ການຮັບຮອງເອົາແບບສອບຖາມ: ກອງເລຂາ ຄວນແຈກຢາຍແບບສອບຖາມໃຫ້ແກ່ພາກສ່ວນທີ່ຈະເຂົ້າຮ່ວມປຶກສາຫາລື ກ່ອນມີປະຊຸມ; ພ້ອມທັງນຳສະເໜີ ແລະ ນຳພາປຶກສາຫາລື ໂຄງສ້າງ ແລະ ເນື້ອໃນຂອງແບບສອບຖາມ (ເບິ່ງແບບສອບຖາມ ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ) ເພື່ອຄວາມເປັນເອກະພາບທຸກພາກສ່ວນ. ຜົນການປຶກສາຫາລືດັ່ງກ່າວ ອາດເຮັດໃຫ້ເກີດການປ່ຽນແປງແບບສອບຖາມ ໂດຍການຕື່ມຄຳຖາມ; ຕັດບາງຄຳຖາມທີ່ບໍ່ຈຳເປັນ; ລະບຸຄຳຖາມທີ່ເຮັດໃຫ້ເຂົ້າໃຈຍາກ ແລະ ປັບປຸງຄຳຖາມດັ່ງກ່າວ ຕາມຄວາມເໝາະສົມ; ປ່ຽນແປງການຈັດລຽງຄຳເວົ້າ ເພື່ອໃຫ້ຄວາມໝາຍຊັດເຈນຍິ່ງຂຶ້ນ; ຫຼື ເພີ່ມນິຍາມຄຳສັບເຂົ້າໃນແບບສອບຖາມຕາມຄວາມເໝາະສົມ ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ຕອບມີຄວາມເຂົ້າໃຈເນື້ອໃນຄຳຖາມຄືກັນ.

2.1.3 ການຮັບຮອງເອົາຕາຕະລາງປ້ອນຂໍ້ມູນ: ຕາຕະລາງປ້ອນຂໍ້ມູນ ໝາຍເຖິງຖານຂໍ້ມູນທີ່ສ້າງຂຶ້ນໃນເອັກແຊວ ເພື່ອປ້ອນບັນດາຄຳຕອບຈາກແບບສອບຖາມ ລົງໃນຫ້ອງຕາຕະລາງທີ່ໄດ້ກະກຽມໄວ້. ກອງເລຂາ ຈະເປັນຜູ້ກະກຽມຕາຕະລາງປ້ອນຂໍ້ມູນ ສຳລັບການສຳຫຼວດໂຮງສີເຂົ້າ, ບໍລິສັດນຳເຂົ້າ-ສິ່ງອອກເຂົ້າ ແລະ ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ. ກອງເລຂາ ແລະ ພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ຕ້ອງທົບທວນບັນດາຕາຕະລາງປ້ອນຂໍ້ມູນ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າ ບັນດາຄຳຕອບຂອງແຕ່ລະຄຳຖາມ ມີເລກລະຫັດຄົບຖ້ວນ (ໃນກໍລະນີຂໍ້ມູນຄຸນນະພາບ) ແລະ ໂຄງສ້າງຂອງຕາຕະລາງປ້ອນຂໍ້ມູນ ກົງກັບ ໂຄງສ້າງຂອງແບບສອບຖາມ. ການທົບທວນຕາຕະລາງປ້ອນຂໍ້ມູນມີຄວາມສຳຄັນຫຼາຍ ໃນກໍລະນີທີ່ມີການປັບປຸງແບບສອບຖາມ. ຮູບ 2.1 ສະແດງຖານຂໍ້ມູນຕົວຢ່າງແບບງ່າຍດາຍ ເຊິ່ງປະກອບດ້ວຍ ເລກລະຫັດແບບສອບຖາມ (ລ/ດ) ແລະ ຄຳຖາມ (ຕົວຢ່າງ: Q1, Q2, Q3). ຕາຕະລາງປ້ອນຂໍ້ມູນ ຄວນແຈກຢາຍໃຫ້ແກ່ທຸກພາກສ່ວນທີ່ເຂົ້າຮ່ວມສຳຫຼວດຂໍ້ມູນ.

ຕົວຢ່າງ 2.1: ໄລຍະເວລາຂອງການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ

ລ/ດ	ໜ້າວຽກ	ພາກສ່ວນຮັບຜິດຊອບ	ເດືອນ				
			8	9	10	11	12
1.	ກອງປະຊຸມປຶກສາຫາລື ເພື່ອສ້າງແຜນວຽກລວມ	ກົມປຸກຝັງ, ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ, ພະແນກ ອຄ ແຂວງ, ພາກສ່ວນອື່ນທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງ					
2.	ການເກັບກຳຂໍ້ມູນ	ກົມປຸກຝັງ, ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ, ພະແນກ ອຄ ແຂວງ					
3.	ການວິເຄາະຂໍ້ມູນ	ກົມປຸກຝັງ, ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ, ພະແນກ ອຄ ແຂວງ					
4.	ການເຊື່ອມໂຍງບັນດາອົງປະກອບເຂົ້າໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງ ເຂົ້າ	ກົມປຸກຝັງ, ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ, ພະແນກ ອຄ ແຂວງ					
5.	ການຂຽນບົດລາຍງານ	ກົມປຸກຝັງ, ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ, ພະແນກ ອຄ ແຂວງ					
6.	ເຜີຍແຜ່ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ	ກົມປຸກຝັງ, ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ, ພະແນກ ອຄ ແຂວງ, ພາກສ່ວນອື່ນທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງ					

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

ຮູບ 2.1: ຖານຂໍ້ມູນຕົວຢ່າງທີ່ຍັງບໍ່ໄດ້ປ້ອນຂໍ້ມູນໃສ່

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
1	Project title: Survey of Rice Mills														
2															
3	ID #	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5									
4	001														
5	002														
6	003														
7	004														
8	005														
9	006														
10	007														
11	008														
12	009														
13	010														
14															

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

2.1.4 **ການຮັບຮອງເອົາວິທີການສໍາຫຼວດ:** ວິທີການສໍາຫຼວດ ກໍານົດວິທີວິທະຍາ ໃນການສໍາຫຼວດ ເຊັ່ນ: ການຄັດເລືອກຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ, ການລົງເກັບກຳຂໍ້ມູນຄືນໃໝ່, ການຕັດບາງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດອອກຈາກກຸ່ມຕົວຢ່າງ ແລະ ການປ່ຽນແທນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດໃນກຸ່ມຕົວຢ່າງ. ບັນຫາດັ່ງກ່າວ ຕ້ອງໄດ້ເອກະພາບກັນ ທຸກພາກສ່ວນ.

- **ການຄັດເລືອກຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ:** ນັກສໍາພາດ ຄວນຮູ້ຈັກວ່າ ເປົ້າໝາຍຂອງຜູ້ທີ່ຈະຕອບແບບສອບຖາມ ແມ່ນໃຜ; ຝ່ອມນັ້ນ, ຈະສາມາດປ່ຽນແທນຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມດັ່ງກ່າວ ໄດ້ແນວໃດ ໃນກໍລະນີທີ່ເປົ້າໝາຍຂອງຜູ້ທີ່ຈະຕອບແບບສອບຖາມ ບໍ່ສາມາດໃຫ້ຂໍ້ມູນໄດ້. ຕົວຢ່າງ: ໃນການສໍາຫຼວດໂຮງສີເຂົ້າ, ເປົ້າໝາຍຂອງຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ ແມ່ນຜູ້ຈັດການໂຮງສີ (ສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນເຈົ້າຂອງໂຮງສີເອງ) ເຊິ່ງເປັນຜູ້ຮັບຊອບໃນການຕັດສິນໃຈ ເພື່ອຈັດສັນເຂົ້າໃນສາງ. ຖ້າເປົ້າໝາຍຂອງຜູ້ທີ່ຈະຕອບແບບສອບຖາມ ບໍ່ສາມາດໃຫ້ຂໍ້ມູນໄດ້ໃນໄລຍະທີ່ດໍາເນີນການສໍາຫຼວດ, ຜູ້ສໍາພາດ ອາດປ່ຽນແທນເປົ້າໝາຍດັ່ງກ່າວ ດ້ວຍສະມາຊິກຜູ້ອາວຸໂສໃນຄົວເຮືອນ ທີ່ຄຸ້ນເຄີຍກັບທຸລະກິດໂຮງສີເຂົ້າ.
- **ຈຳນວນຄັ້ງຂອງການລົງເກັບກຳຂໍ້ມູນຄືນ:** ວິທີການເກັບກຳຂໍ້ມູນ ຄວນລະບຸຊັດເຈນວ່າ ຈະລົງຕິດຕາມເກັບຂໍ້ມູນຄືນ (ໃນກໍລະນີທີ່ລົງໄປເກັບກຳຄັ້ງທີໜຶ່ງແລ້ວ ບໍ່ໄດ້ຂໍ້ມູນ) ຈັກຄັ້ງ ຈິ່ງຈະຕັດຫົວທຸລະກິດດັ່ງກ່າວ ອອກຈາກກຸ່ມຕົວຢ່າງ. ບັນຫາດັ່ງກ່າວ ຈະເກີດຂຶ້ນ ໃນກໍລະນີທີ່ເປົ້າໝາຍຂອງຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ ບໍ່ຢູ່ເຮືອນ ຫຼື ເປັນໄຂ້.
- **ການຕັດຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດອອກຈາກກຸ່ມຕົວຢ່າງ:** ບາງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ຕ້ອງໄດ້ຕັດອອກຈາກກຸ່ມຕົວຢ່າງສໍາຫຼວດ ຖ້າຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດດັ່ງກ່າວ ຍ້າຍອອກຈາກແຂວງເປົ້າໝາຍ, ບໍ່ຍິນຍອມໃຫ້ສໍາພາດ ຫຼື ບໍ່ສາມາດຕິດຕໍ່ໄດ້. ໃນກໍລະນີດັ່ງກ່າວ, ທີມສໍາພາດ ຕ້ອງໄດ້ລາຍງານຈຳນວນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຖືກຕັດອອກ ຝ່ອມທັງໃຫ້ເຫດຜົນຊື່ແຈງ. ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ຄວນກວດກາຈຳນວນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຖືກຕັດອອກຈາກກຸ່ມຕົວຢ່າງສໍາຫຼວດ ເພື່ອປັບປຸງການສໍາຫຼວດໃນຄັ້ງຕໍ່ໄປ.
- **ການປ່ຽນແທນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຕົວຢ່າງ:** ຖ້າຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດເປົ້າໝາຍ ຖືກຕັດອອກຈາກກຸ່ມຕົວຢ່າງສໍາຫຼວດ, ບົດຮັບຮອງວິທີວິທະຍາໃນການສໍາຫຼວດ ຄວນລະບຸວ່າ ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຖືກຕັດອອກ ຄວນຖືກປ່ຽນແທນ ດ້ວຍຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດອື່ນ ຫຼື ບໍ່. ການປ່ຽນແທນດັ່ງກ່າວ ອາດຂຶ້ນກັບຈຳນວນ ແລະ ຄຸນລັກສະນະຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ເຫຼືອໃນແຂວງດັ່ງກ່າວ ແລະ ວິທີການສໍາພາດ ເຊັ່ນ: ຜ່ານແບບຟອມອອນລາຍ, ໂທລະສັບ ຫຼື ການສໍາພາດແບບໜ້າຕໍ່ໜ້າ.

ຖ້າມີການປ່ຽນແທນ, ບົດຮັບຮອງວິທີວິທະຍາໃນການສຳຫຼວດ ຕ້ອງສ້າງລາຍການຫົວໜ່ວຍ
ທຸລະກິດເພື່ອປ່ຽນແທນ ໂດຍອີງໃສ່ວິທີການຄັດເລືອກຕົວຢ່າງໃນເບື້ອງຕົ້ນ ແລະ ແຈກຢາຍໃຫ້
ແກ່ທີມສຳຫຼວດ ໃນຕອນເລີ່ມຕົ້ນເກັບກຳຂໍ້ມູນ.

2.2 ຂັ້ນຕອນທີ 2: ປະເມີນປະເພດຂໍ້ມູນທີ່ໃຊ້ໃນການຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້

ຜົນທີ່ຄາດວ່າຈະໄດ້ຮັບ:

1. ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນເພື່ອຄຳນວນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ

- ຈັດປະເພດຂໍ້ມູນທີ່ໃຊ້ຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບຂອງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ ອອກເປັນ 03 ໝວດຄື: ຂໍ້ມູນປະຖົມພູມ, ຂໍ້ມູນທຸຕິພູມ ແລະ ຂໍ້ສົມມຸດຖານ (ເບິ່ງຕົວຢ່າງ 2.2).
- ໃນຕົວຢ່າງ 2.2, ຂໍ້ມູນປະຖົມພູມ ນຳໃຊ້ໃນການຄຳນວນປະລິມານການນຳເຂົ້າງກິນ, ການສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ, ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ ແລະ ການປຸງແຕ່ງ. ຂໍ້ມູນທຸຕິພູມ ນຳໃຊ້ຄຳນວນປະລິມານການຜະລິດເຂົ້າ, ການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງຄົນລາວ ແລະ ນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ. ຂໍ້ສົມມຸດຖານ ນຳໃຊ້ຄຳນວນປະລິມານເຂົ້າເປືອກທີ່ຕ້ອງການເພື່ອເຮັດແນວພັນ ແລະ ຄວາມເສຍຫາຍພາຍຫຼັງການເກັບກ່ຽວ.

ຕົວຢ່າງ 2.2: ໄຈ້ແຍກປະເພດຂໍ້ມູນທີ່ນຳໃຊ້ຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບຂອງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ

ອົງປະກອບ	ຂໍ້ມູນປະຖົມພູມ (ຂໍ້ມູນສຳຫຼວດ)	ຂໍ້ມູນທຸຕິພູມ (ສະຖິຕິທາງການ ຫຼື ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ)	ຂໍ້ສົມມຸດຖານ
ການຜະລິດ		√	
ການນຳເຂົ້າ	√	√	
ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ	√	√	
ການບໍລິໂພກຂອງຄົນລາວ		√	
ການບໍລິໂພກຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ		√	
ການສົ່ງອອກ	√	√	
ການປຸງແຕ່ງ	√	√	
ແນວພັນ			80 ກລ/ຮຕ
ເສຍຫາຍ			10% ຂອງຜົນຜະລິດເຂົ້າເປືອກ

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

2.3 ຂັ້ນຕອນທີ 3: ກະກຽມການສໍາຫຼວດຂໍ້ມູນ

ຜົນທີ່ຄາດວ່າຈະໄດ້ຮັບ:

1. ລາຍຊື່ ແລະ ຕຳແໜ່ງ ຂອງບຸກຄະລາກອນໃນທີມສໍາຫຼວດຂໍ້ມູນ ທີ່ມອບໝາຍໂດຍກອງເລຂາ ແລະ ພະແນກ ອຄ ແຂວງ.
2. ລາຍຊື່ຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ, ເບີໂທ ແລະ ມູນຄ່າການຊົມໃຊ້ ຫຼື ການຄ້າເຂົ້າ.
3. ແຜນງົບປະມານ ແລະ ຕາຕະລາງການເຮັດວຽກຂອງບັນດາແຂວງເປົ້າໝາຍ.

2.3.1 **ສ້າງຕັ້ງທີມສໍາຫຼວດ:** ກອງເລຂາ ແລະ ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ຄວນສ້າງຕັ້ງທີມສໍາຫຼວດ ກ່ອນຈັດຝຶກອົບຮົມ ແລະ ຄວນປະກອບດ້ວຍ ຜູ້ປະສານງານດ້ານວິຊາການຈາກກອງເລຂາ, ຜູ້ຊີ້ນຳການສໍາຫຼວດ ແລະ ນັກສໍາພາດ ຈາກພະແນກ ອຄ ແຂວງ. ຕາຕະລາງ 2.1 ສະແດງໂຄງສ້າງຂອງທີມສໍາຫຼວດ ເຊິ່ງເຊິ່ງປະກອບດ້ວຍ ຜູ້ປະສານງານດ້ານວິຊາການຈາກກອງເລຂາ, ຜູ້ຊີ້ນຳການສໍາຫຼວດ ຈາກພະແນກ ອຄ ແຂວງ (ຜູ້ຊີ້ນຳການສໍາຫຼວດ 1 ທ່ານ ຕໍ່ແຂວງ) ແລະ ນັກສໍາພາດຈາກບັນດາເມືອງພາຍໃນແຂວງ ເຊັ່ນ: ພະນັກງານ ອຄ ເມືອງ. ຈຳນວນນັກສໍາພາດ ແມ່ນຂຶ້ນກັບຈຳນວນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດເປົ້າໝາຍທີ່ຕ້ອງການສໍາຫຼວດ. ໝາຍຄວາມວ່າ ການສໍາຫຼວດຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຈຳນວນຫຼາຍ ຕ້ອງການນັກສໍາພາດຈຳນວນຫຼາຍ ເພື່ອໃຫ້ສໍາເລັດຕາມກຳນົດເວລາ.

ຕາຕະລາງ 2.1: ການສ້າງຕັ້ງທີມສໍາຫຼວດ ໃນບັນດາແຂວງເປົ້າໝາຍ

ອົງປະກອບຂອງທີມ	ບົດບາດ
1. ຜູ້ປະສານງານດ້ານວິຊາການ ປະຈຳກອງເລຂາ	<ul style="list-style-type: none"> - ເປັນໃຈກາງປະສານງານລະຫວ່າງ ກອງເລຂາ ແລະ ພະແນກ ອຄ ແຂວງ. - ຮັບປະກັນວ່າ ຜູ້ຊີ້ນຳການສໍາຫຼວດ ຈາກ ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ສາມາດປຶກສາຫາລື ບັນຫາຕ່າງໆ ທີ່ຕິດພັນກັບການກະກຽມ ແລະ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການສໍາຫຼວດ ເຊັ່ນ: ການກະກຽມແຜນງົບປະມານ, ການເລື່ອນຕາຕະລາງສໍາຫຼວດຍ້ອນສະພາບອາກາດບໍ່ດີ, ບາງຄໍາຖາມ ຫຼື ຄໍາຕອບບໍ່ຈະແຈ້ງໃນແບບສອບຖາມ.
2. ຜູ້ຊີ້ນຳການສໍາຫຼວດ ປະຈຳພະແນກ ອຄ ແຂວງ	<ul style="list-style-type: none"> - ເພື່ອຊີ້ນຳທີມນັກສໍາພາດ, ກວດກາຄວາມຖືກຕ້ອງ ແລະ ຄົບຖ້ວນຂອງແບບສອບຖາມ, ເກັບຮັກສາແບບສອບຖາມ ແລະ ຮັບປະກັນການສື່ສານທີ່ວ່ອງໄວ ແລະ ທັນເວລາ ລະຫວ່າງທີມສໍາຫຼວດຢູ່ບັນດາເມືອງພາຍໃນແຂວງຂອງຕົນ. - ຮັບປະກັນການປ້ອນຂໍ້ມູນຢ່າງຖືກຕ້ອງ ແລະ ກົງກັບຄໍາຕອບໃນແບບສອບຖາມ. - ວາງແຜນ ແລະ ຊີ້ນຳທີມສໍາຫຼວດ ໃນການເກັບກຳຂໍ້ມູນ. - ຮ່າງແຜນງົບປະມານ ແລະ ການຈັດສິ່ງທີມສໍາຫຼວດລົງສູ່ພາກສະໜາມ.
3. ນັກສໍາພາດ ແລະ ປ້ອນຂໍ້ມູນ	<ul style="list-style-type: none"> - ສໍາພາດ ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດເປົ້າໝາຍ ໂດຍນຳໃຊ້ແບບສອບຖາມ. - ປ້ອນຂໍ້ມູນຈາກແບບສອບຖາມ ເຂົ້າໃນຖານຂໍ້ມູນ (ຕາຕະລາງປ້ອນຂໍ້ມູນ).

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

2.3.2 ລາຍຊື່ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດພາຍໃນແຂວງ: ກອງເລຂາ ແລະ ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ຄວນສ້າງບັນຊີ ບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ-ສົ່ງອອກເຂົ້າ, ໂຮງສີເຂົ້າ ແລະ ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງທີ່ນໍາໃຊ້ເຂົ້າກິນເປັນປັດ ໄຈການຜະລິດ. ບັນຊີດັ່ງກ່າວ ມີລາຍລະອຽດກ່ຽວກັບ ເບີຕິດຕໍ່ຂອງເຈົ້າຂອງ ຫຼື ຜູ້ອໍານວຍການຫົວ ໜ່ວຍທຸລະກິດ, ທີ່ຢູ່ ແລະ ຕົວຊີ້ວັດຂະໜາດທຸລະກຳການຄ້າຫຼືການຜະລິດເຂົ້າ. ຕົວຢ່າງ 2.3 ສະ ແດງການນໍາໃຊ້ມູນຄ່າການຄ້າເຂົ້າ (ລ້ານກີບ) ເປັນຕົວຊີ້ວັດຂະໜາດຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ເຊິ່ງ ປະກອບດ້ວຍ ບໍລິສັດສົ່ງອອກ 4 ແຫ່ງ, ບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ 4 ແຫ່ງ, ໂຮງສີເຂົ້າ 3 ແຫ່ງ ແລະ ໂຮງງານ ປຸງແຕ່ງ 3 ແຫ່ງ.

- ໂດຍລວມແລ້ວ, ທຸກຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຕິດພັນກັບການຜະລິດ ຫຼື ການຄ້າເຂົ້າ ຕ້ອງເຂົ້າຮ່ວມ ການສໍາຫຼວດເຂົ້າກິນ. ໃນກໍລະນີທີ່ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດດັ່ງກ່າວ ມີຈໍານວນຫຼາຍ, ກອງເລຂາ ແລະ ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ຕ້ອງກໍານົດຂະໜາດຕົວຢ່າງທີ່ເໝາະສົມ.

- ຂະໜາດຕົວຢ່າງ ຕ້ອງມີຈໍານວນຫຼາຍ ເຊັ່ນ: ກວມ 50-80% ຂອງຈໍານວນຫົວໜ່ວຍທຸລະ ກິດທັງໝົດ ເພື່ອເປັນຕົວແທນໃຫ້ແກ່ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດເປົ້າໝາຍ.

- ວິທີການຄັດເລືອກຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຕົວຢ່າງ ຕ້ອງປະຕິບັດພາຍໃຕ້ຫຼັກການດຽວກັນ ໃນ ທຸກແຂວງ. ໃນນັ້ນ, ກອງເລຂາ ແລະ ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ຕ້ອງກໍານົດມາດຖານການຄັດ ເລືອກຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດເຊັ່ນ: ສະຖານະພາບການດໍາເນີນທຸລະກິດ (ເຄື່ອນໄຫວໃນໄລຍະ 3 ປີຜ່ານມາ) ແລະ ຂະໜາດຂອງການເຮັດທຸລະກຳການຜະລິດ ຫຼື ການຄ້າເຂົ້າ. ຕົວຢ່າງ: ການຄັດເລືອກບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ-ສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ ໃນການສໍາຫຼວດ ແມ່ນອີງໃສ່ 2 ມາດຖານ ຄື:

- 1) ເປັນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ທີ່ນໍາເຂົ້າ ຫຼື ສົ່ງອອກເຂົ້າ ຢ່າງໜ້ອຍ 1 ຄັ້ງ ໃນໄລຍະ 3 ປີຜ່ານມາ;
- 2) ຈັດລຽງບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຕັ້ງແຕ່ໃຫຍ່ ຫາ ນ້ອຍ ໂດຍອີງໃສ່ມູນຄ່າການນໍາ ເຂົ້າ ຫຼື ສົ່ງອອກ ແລະ ຄັດເລືອກເອົາ 80% ຂອງບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຂຶ້ນ ຕົ້ນ. ໃນຕົວຢ່າງ 2.3, ການຈັດອັນດັບບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ 4 ແຫ່ງ ໂດຍອີງໃສ່ມູນຄ່າ ການນໍາເຂົ້າກິນ ມີບໍລິສັດ ຄ, ກ, ຂ ແລະ ງ. ສະນັ້ນ, ການຄັດເລືອກເອົາຫົວໜ່ ວຍທຸລະກິດຈໍານວນ 80% ຂອງບໍລິສັດນໍາເຂົ້າກິນ 4 ແຫ່ງ ມີ ບໍລິສັດ ຄ, ກ ແລະ ຂ. ບໍລິສັດ ງ ຖືກຄັດອອກຈາກການສໍາຫຼວດ.

2.3.3 **ແຜນງົບປະມານ ແລະ ຕາຕະລາງການເຮັດວຽກ ຢູ່ບັນດາແຂວງ:** ກອງເລຂາ ແລະ ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ຄວນຮ່ວມກັນສ້າງແຜນງົບປະມານ ແລະ ຕາຕະລາງການເຮັດວຽກ ເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການສໍາຫຼວດຂໍ້ມູນເຂົ້າໃນບັນດາແຂວງເປົ້າໝາຍ. ການສໍາຫຼວດຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຈໍານວນຫຼາຍ ຈະນໍາໃຊ້ງົບປະມານຈໍານວນຫຼາຍ. ຕາຕະລາງການເຮັດວຽກ ຄວນມີກໍານົດເວລາຂອງແຕ່ລະກິດຈະກຳ, ການຝຶກອົບຮົມນັກສໍາພາດ, ການປ້ອນຂໍ້ມູນ, ການກວດກາຂໍ້ມູນ ແລະ ການວິເຄາະຂໍ້ມູນ. ບັນດາກິດຈະກຳດັ່ງກ່າວ ຄວນສໍາເລັດໃນເດືອນກັນຍາ ຂອງທຸກໆປີ.

- **ການຝຶກອົບຮົມນັກສໍາພາດ:** ເປົ້າໝາຍຂອງການຝຶກອົບຮົມນັກສໍາພາດ ແມ່ນເພື່ອຮັບປະກັນວ່ານັກສໍາພາດທັງໝົດ ຄຸ້ນເຄີຍວິທີການສໍາພາດທີ່ໄດ້ຖືກຮັບຮອງໂດຍກອງປະຊຸມວິຊາການຂອງກອງເລຂາ ແລະ ຄຸ້ນເຄີຍກັບເນື້ອໃນຂອງແບບສອບຖາມ. ການວາງແຜນຈັດຝຶກອົບຮົມນັກສໍາພາດ ຄວນປະຕິບັດຕາມຄໍາແນະນໍາຕໍ່ໄປນີ້:
 - **ໄລຍະເວລາ ແລະ ເນື້ອໃນການຝຶກອົບຮົມ:** ການຝຶກອົບຮົມ ຄວນຈັດຂຶ້ນ ເປັນເວລາ 1 ວັນ. ລາຍການຝຶກອົບຮົມໃນພາກເຊົ້າ ຄວນປະກອບມີ ເປົ້າໝາຍຂອງການສໍາຫຼວດ, ຂອບແນວຍຄວາມຄິດຂອງການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ, ແບບສອບຖາມ ແລະ ຕາຕະລາງປ້ອນຂໍ້ມູນ; ແລະ ລາຍການຝຶກອົບຮົມໃນພາກປ່າຍ ຄວນປະກອບມີການປຶກສາຫາລືເນື້ອໃນແບບສອບຖາມ, ການຝຶກສໍາພາດ ແລະ ປ້ອນຂໍ້ມູນເຂົ້າໃນຖານຂໍ້ມູນ.
 - **ວາງແຜນລ່ວງໜ້າ:** ພະແນກ ອຄ ແຂວງ ຄວນແຈ້ງນັກສໍາພາດໄວ້ລ່ວງໜ້າ ກ່ຽວກັບກໍານົດເວລາຂອງມື້ຝຶກອົບຮົມ ພ້ອມທັງແຈກຢາຍເນື້ອໃນແບບສອບຖາມ ໃຫ້ແກ່ຜູ້ທີ່ຈະເຂົ້າຮ່ວມຝຶກອົບຮົມລ່ວງໜ້າ.
 - **ຝຶກການສໍາພາດ:** ນັກສໍາພາດທຸກຄົນ ຕ້ອງໄດ້ຜ່ານການຝຶກສໍາພາດຢ່າງໜ້ອຍ 2 ຄັ້ງ ກ່ອນທີ່ຈະລົງເກັບກຳຂໍ້ມູນຕົວຈິງ.

ຕົວຢ່າງ 2.3: ບັນຊີບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ-ສົ່ງອອກ, ໂຮງສີເຂົ້າ ແລະ ໂຮງງານປຸງແຕ່ງ ສໍາລັບການສໍາຫຼວດຂໍ້ມູນເຂົ້າກິນ

ອົງປະກອບຂອງໃບຕຸ້ນດ່ຽງເຂົ້າ	ມູນຄ່າ (ລ້ານກີບ), 2021
I. ການນໍາເຂົ້າ	
1. ບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ ກ	30
2. ບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ ຂ	24
3. ບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ ຄ	36
4. ບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ ງ	12
II. ການສົ່ງອອກ	
1. ບໍລິສັດສົ່ງອອກ ກ	30
2. ບໍລິສັດສົ່ງອອກ ຂ	48
3. ບໍລິສັດສົ່ງອອກ ຄ	60
4. ບໍລິສັດສົ່ງອອກ ງ	12
III. ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ	
1. ໂຮງສີເຂົ້າ ກ	24
2. ໂຮງສີເຂົ້າ ຂ	18
3. ໂຮງສີເຂົ້າ ຄ	36
IV. ໂຮງງານປຸງແຕ່ງທີ່ນໍາໃຊ້ເຂົ້າເປັນປັດໄຈການຜະລິດ	
1. ໂຮງງານ ກ	18
2. ໂຮງງານ ຂ	30
3. ໂຮງງານ ຄ	60

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

- ພາຍຫຼັງສໍາເລັດການຝຶກອົບຮົມນັກສໍາພາດ, ນັກສໍາພາດ ຄວນມີຄວາມຮູ້ ແລະ ທັກສະດັ່ງນີ້:
 - ນໍາສະເໜີຈຸດປະສົງຂອງການສໍາພາດຢ່າງເໝາະສົມ: ນັກສໍາພາດ ສາມາດສະເໜີຈຸດປະສົງຂອງການສໍາພາດໃຫ້ແກ່ຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ ຢ່າງກະທັດຮັດ ແລະ ຖືກຕ້ອງ.
 - ການສອບຖາມຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມຈາກຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມດ້ວຍຄວາມສຸພາບ: ໃນກໍລະນີທີ່ຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ ບໍ່ເຂົ້າໃຈຄໍາຖາມ ຫຼື ບໍ່ສາມາດໃຫ້ຂໍ້ມູນຢ່າງຄົບຖ້ວນ, ນັກສໍາພາດຕ້ອງສາມາດອະທິບາຍຄໍາຖາມດັ່ງກ່າວ ຫຼື ສອບຖາມຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ ຈາກຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ ດ້ວຍຄວາມສຸພາບ ແລະ ໃນເວລາທີ່ເໝາະສົມ.
 - ການສົນທະນາກັບຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ: ນັກສໍາພາດ ຕ້ອງຄຸ້ນເຄີຍກັບເນື້ອໃນແບບສອບຖາມ, ມີຄວາມເຊື່ອໝັ້ນໃນຕົນເອງໃນເວລາລົມກັບຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ, ສະແດງກິລິຍາສຸພາບຮຽບຮ້ອຍ ແລະ ຄົບລົບຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ ຕະຫຼອດໄລຍະເວລາທີ່ເຮັດການສໍາພາດ.

- **ອິດທິນ ແລະ ຕັ້ງໃຈຝັງລາຍລະອຽດ:** ນັກສຳພາດ ຕ້ອງພະຍາຍາມຫາຄຳຕອບ ສຳລັບທຸກຄຳຖາມໃນແບບສອບຖາມ ຢ່າງອິດທິນ, ຕັ້ງໃຈຝັງລາຍລະອຽດຈາກຜູ້ຕອບ ແລະ ປະຕິບັດຕາມວິທີການສຳຫຼວດທີ່ຖືກຮັບຮອງໂດຍກອງເລຂາ ຢ່າງເຂັ້ມງວດ.

2.4 ຂັ້ນຕອນທີ 4: ເກັບກຳຂໍ້ມູນພາກສະໜາມ

ຜົນທີ່ຄາດວ່າຈະໄດ້ຮັບ:

1. ສຳເລັດການສຳພາດໂດຍນຳໃຊ້ແບບສອບຖາມ.
2. ໃບຕິດຕາມການສຳພາດ.
3. ຂໍ້ມູນການສຳຫຼວດເຂົ້າ.

2.4.1 **ການສຳພາດ:** ຂໍ້ມູນເຂົ້າ ສາມາດເກັບກຳໄດ້ຈາກ ການສຳພາດໜ້າຕໍ່ໜ້າ ແລະ/ຫຼື ການສຳພາດຜ່ານທາງໂທລະສັບ ໂດຍນຳໃຊ້ແບບສອບຖາມ. ການສຳພາດໜ້າຕໍ່ໜ້າ ໝາຍເຖິງ ຜູ້ສຳພາດ ໄປຫາຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ ຢູ່ເຮືອນ ຫຼື ຢູ່ຫ້ອງການ ແລ້ວຖາມຄຳຖາມ ແລະ ບັນທຶກຄຳຕອບ. ການສຳພາດໜ້າຕໍ່ໜ້າ ເປັນວິທີການທີ່ມີອັດຕາການຕອບສຽງກວ່າ ການສຳພາດຜ່ານທາງໂທລະສັບ ແລະ ຄວນຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການສຳຫຼວດເຂົ້າກິນ.

2.4.2 **ໃບຕິດຕາມການສຳພາດ:** ທີມສຳຫຼວດ ຕ້ອງເກັບກຳຂໍ້ມູນດ້ວຍຄວາມເຄັ່ງຄັດ ແລະ ມີຈັນຍາບັນ ໂດຍບັນທຶກຂໍ້ມູນດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ຢ່າງລະອຽດ:

- ວິທີການສຳພາດ (ໜ້າຕໍ່ໜ້າ ຫຼື ໂທລະສັບ), ນັດສຳພາດຢູ່ໃສ, ສຳພາດແຕ່ລະຫົວໜ່ວຍ ທຸລະກິດຈັກຄັ້ງ ແລະ ໄດ້ຕິດຕໍ່ຫາໃຜ ເພື່ອຕອບແບບສອບຖາມ.
 - ໄດ້ຕິດຕໍ່ສຳພາດກັບຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ຈັກແຫ່ງ ແລະ ມີຈັກຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຕົກລົງໃຫ້ສຳພາດ.
 - ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຕອບຮັບ ມີຄຸນລັກສະນະແຕກຕ່າງຈາກຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຕອບປະຕິເສດແນວໃດ ໂດຍສະເພາະວິທີການຕິດຕໍ່, ເພດ, ອາຍຸ ແລະ ສັນຊາດ.
 - ວິທີການສຳພາດປະເພດໃດ ທີ່ນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການສຳຫຼວດ ເຊັ່ນ: ການສຳພາດໜ້າຕໍ່ໜ້າ ຫຼື ທາງໂທລະສັບ.
 - ອັດຕາການຕອບແບບສອບຖາມ ມີຫຼາຍປານໃດ. ອັດຕາການຕອບແບບສອບຖາມ ຄຳນວນໄດ້ຈາກການເອົາຈຳນວນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຕອບແບບສອບຖາມ ຫານໃຫ້ຈຳນວນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ໄດ້ຕິດຕໍ່ (ທັງຕອບຮັບ ແລະ ຕອບປະຕິເສດ).
- ຕົວຢ່າງ 2.4 ສະແດງຂໍ້ມູນບັນທຶກໃນສຳຫຼວດຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ 14 ແຫ່ງ. ຖັນທີໜຶ່ງ ບັນທຶກ “ແມ່ນ” ສຳລັບຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຕອບຮັບການສຳພາດ, ຫຼື “ບໍ່” ສຳລັບຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ທີ່ຕອບປະຕິເສດການສຳພາດ. ຖັນທີສອງ ບັນທຶກວິທີການຕິດຕໍ່ຫາຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ (ເຈົ້າ

ຂອງທຸລະກິດ) ດ້ວຍໜັງສືທາງການ. ຖັນທິສາມ ບັນທຶກສັນຊາດຂອງຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ ໂດຍຈັດແບ່ງອອກເປັນສັນຊາດລາວ ແລະ ຕ່າງປະເທດ. ຖັນທິສີ່ ບັນທຶກຈຳນວນຄັ້ງທີ່ຜູ້ປະສານ ງານຂອງການສຳຫຼວດ ໄດ້ຕິດຕໍ່ຫາຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ.

- ໃນຕົວຢ່າງ 2.4, ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຈຳນວນ 11 ແຫ່ງ ຈາກ 14 ແຫ່ງ ໄດ້ເຂົ້າຮ່ວມການສຳ ພາດ. ອັດຕາການຕອບຮັບສຳພາດ ແມ່ນ 79% $[(11/14) \times 100]$. ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດເປົ້າ ໝາຍ 3 ແຫ່ງ ທີ່ປະຕິເສດການສຳພາດ ເປັນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ມີເຈົ້າຂອງທີ່ເປັນສັນຊາດຕ່າງ ປະເທດ 2 ແຫ່ງ ແລະ ສັນຊາດລາວ 1 ແຫ່ງ. ຕົວຢ່າງນີ້ ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ຜູ້ປະສານງານສຳ ຫຼວດ ຄວນຕິດຕໍ່ຫາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ມີເຈົ້າຂອງເປັນຄົນຕ່າງປະເທດ ເພື່ອອະທິບາຍເພີ່ມ ເຕີມຈຸດປະສົງຂອງການສຳຫຼວດ. ໃນຕົວຢ່າງນີ້, ບໍລິສັດສິ່ງອອກ ໓ ທີ່ມີເຈົ້າຂອງເປັນຄົນຕ່າງ ປະເທດ ໄດ້ເຂົ້າຮ່ວມການສຳຫຼວດ ຍ້ອນໄດ້ຮັບການຕິດຕໍ່ຜ່ານໜັງສືທາງການ ແລະ ໂທລະສັບ.

ຕົວຢ່າງ 2.4: ຂໍ້ມູນທີ່ບັນທຶກຈາກການເກັບກຳຂໍ້ມູນສຳຫຼວດ

ອົງປະກອບຂອງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ	ເຂົ້າຮ່ວມການ ສຳຫຼວດ	ວິທີການຕິດຕໍ່ຫາຜູ້ ຕອບແບບສອບຖາມ	ສັນຊາດຂອງຜູ້ຕອບ ແບບສອບຖາມ	ຈຳນວນຄັ້ງຂອງການຕິດຕໍ່ ຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ
	(1)	(2)	(3)	(4)
I. ການນຳເຂົ້າ				
1. ບໍລິສັດນຳເຂົ້າ ກ	ແມ່ນ	ໜັງສືທາງການ	ລາວ	1
2. ບໍລິສັດນຳເຂົ້າ ຂ	ແມ່ນ	ໜັງສືທາງການ	ລາວ	1
3. ບໍລິສັດນຳເຂົ້າ ຄ	ບໍ່	ໜັງສືທາງການ	ຕ່າງປະເທດ	1
4. ບໍລິສັດນຳເຂົ້າ ງ	ແມ່ນ	ໜັງສືທາງການ	ລາວ	1
II. ການສົ່ງອອກ				
1. ບໍລິສັດສົ່ງອອກ ກ	ແມ່ນ	ໜັງສືທາງການ	ລາວ	1
2. ບໍລິສັດສົ່ງອອກ ຂ	ແມ່ນ	ໜັງສືທາງການ	ລາວ	1
3. ບໍລິສັດສົ່ງອອກ ຄ	ແມ່ນ	ໜັງສືທາງການ ແລະ ໂທລະສັບ	ຕ່າງປະເທດ	2
4. ບໍລິສັດສົ່ງອອກ ງ	ບໍ່	ໜັງສືທາງການ	ຕ່າງປະເທດ	1
III. ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ				
1. ໂຮງສີເຂົ້າ ກ	ບໍ່	ໜັງສືທາງການ	ລາວ	1
2. ໂຮງສີເຂົ້າ ຂ	ແມ່ນ	ໜັງສືທາງການ	ລາວ	1
3. ໂຮງສີເຂົ້າ ຄ	ແມ່ນ	ໜັງສືທາງການ	ລາວ	1
IV. ໂຮງງານປຸງແຕ່ງ				
1. ໂຮງງານ ກ	ແມ່ນ	ໜັງສືທາງການ	ລາວ	1
2. ໂຮງງານ ຂ	ແມ່ນ	ໜັງສືທາງການ	ລາວ	1
3. ໂຮງງານ ຄ	ແມ່ນ	ໜັງສືທາງການ	ລາວ	1

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

2.4.3 **ຂໍ້ມູນເຂົ້າກິນ:** ຂໍ້ມູນການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ, ການນໍາເຂົ້າກິນ, ການສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ ແລະ ການປຸງແຕ່ງຜະລິດຕະພັນທີ່ນໍາໃຊ້ເຂົ້າກິນເປັນປັດໄຈການຜະລິດ ແມ່ນໄດ້ຈາກການບັນທຶກຄໍາຕອບຈາກແບບສອບຖາມ ເຂົ້າໃນຖານຂໍ້ມູນທີ່ກະກຽມໄວ້. ຖ້າປະສົບບັນຫາໃນການບັນທຶກຂໍ້ມູນ, ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມຄໍາແນະນໍາດັ່ງນີ້:

- **ຄໍາຖາມທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບຄໍາຕອບ:** ຕິດຕໍ່ຫາຜູ້ຕອບຄືນອີກເທື່ອໜຶ່ງ. ຖ້າຕິດຕໍ່ຄືນບໍ່ໄດ້, ບໍ່ຕ້ອງພິມຫຍັງໃສ່ທ້ອງຄໍາຕອບດັ່ງກ່າວ ຫຼື ພິມເລກລະຫັດສໍາລັບ “ບໍ່ມີຄໍາຕອບ” ໃສ່ໃນທ້ອງດັ່ງກ່າວ.
- **ຄໍາຖາມທີ່ຕ້ອງການພຽງຄໍາຕອບດຽວ ແຕ່ຖືກເລືອກທັງສອງຄໍາຕອບ:** ຄໍາຕອບດັ່ງກ່າວ ນໍາໃຊ້ບໍ່ໄດ້. ໃຫ້ຕິດຕໍ່ຫາຜູ້ຕອບຄືນອີກເທື່ອໜຶ່ງ. ຖ້າຕິດຕໍ່ຄືນບໍ່ໄດ້, ບໍ່ຕ້ອງພິມຫຍັງໃສ່ທ້ອງຄໍາຕອບດັ່ງກ່າວ ຫຼື ພິມເລກລະຫັດສໍາລັບ “ບໍ່ມີຄໍາຕອບ” ໃສ່ໃນທ້ອງດັ່ງກ່າວ.

2.5 ຂັ້ນຕອນທີ 5: ວິເຄາະຂໍ້ມູນສໍາຫຼວດ

ຜົນທີ່ຄາດວ່າຈະໄດ້ຮັບ:

1. ປະລິມານເຂົ້າໃນສາງ.
2. ປະລິມານເຂົ້າທີ່ນໍາເຂົ້າ ແລະ ສິ່ງອອກ.
3. ປະລິມານເຂົ້າທີ່ນໍາໃຊ້ເພື່ອປຸງແຕ່ງ.

- ເປົ້າໝາຍຂອງການວິເຄາະ ແມ່ນເພື່ອສະຫຼຸບຂໍ້ມູນທີ່ໄດ້ຈາກການສໍາຫຼວດເຂົ້າກິນ, ແນໃສ່ເພີ່ມຄວາມເຂົ້າໃຈກ່ຽວກັບສະພາບການຄ້າ ແລະ ການຜະລິດເຂົ້າ ແລະ ຕອບຄໍາຖາມສໍາລັບການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ: ໃນອີກ 1 ປີຕໍ່ໜ້າ, ປະລິມານການນໍາເຂົ້າ, ການສິ່ງອອກ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ ຈະມີຈໍານວນຫຼາຍປານໃດ? ເພື່ອຕອບຄໍາຖາມດັ່ງກ່າວ, ນັກວິເຄາະ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ 3 ຂັ້ນຕອນດັ່ງນີ້:
- ກວດກາຄວາມຖືກຕ້ອງຂອງຂໍ້ມູນໄດ້ຮັບຈາກການສໍາຫຼວດ. ຖ້າສິ່ງໃສວ່າ ຂໍ້ມູນ ມີຄວາມຜິດພາດ, ນັກວິເຄາະ ຕ້ອງຕິດຕໍ່ຫາພັກສໍາພາດ ຫຼື ຜູ້ຕອບແບບສອບຖາມ ເພື່ອຄວາມກະຈ່າງແຈ້ງ.
- ສະຫຼຸບຂໍ້ມູນສໍາຫຼວດ ໂດຍຈັດແບ່ງຕາມປະເພດທຸລະກໍາ (ເຊັ່ນ: ການນໍາເຂົ້າ, ການສິ່ງອອກ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ) ແລະ ຈັດແບ່ງຕາມປະເພດເຂົ້າ (ເຊັ່ນ: ເຂົ້າເປືອກ ແລະ ເຂົ້າສານ). ຕົວຢ່າງ 2.5 ສະແດງຜົນການສະຫຼຸບຂໍ້ມູນເຂົ້າ ຈາກການສໍາຫຼວດ ເຊິ່ງແຍກເຂົ້າກິນ ອອກເປັນ 3 ປະເພດຄື: ເຂົ້າເປືອກ, ເຂົ້າສານເມັດເຕັມ ແລະ ເຂົ້າສານເມັດຫັກ. ໃນຕົວຢ່າງນີ້, ໄດ້ຄັດເລືອກເຂົ້າສະເພາະຂໍ້ມູນຂອງຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຕອບຮັບສໍາພາດ; ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຕອບປະຕິເສດການສໍາພາດ ແມ່ນຖືກຕັດອອກຈາກການວິເຄາະ. ສະນັ້ນ, ຈໍານວນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດຕົວຢ່າງ ໄດ້ຫຼຸດລົງຈາກ 14 ຫົວໜ່ວຍ (ກຸ່ມຕົວຢ່າງເບື້ອງຕົ້ນ) ມາເປັນ 11 ຫົວໜ່ວຍ (ກຸ່ມຕົວຢ່າງຕົວຈິງ).
 - ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ຖືກຕັດອອກ ມີ 3 ຫົວໜ່ວຍຄື: ບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ ຄ, ບໍລິສັດສິ່ງອອກ ງ ແລະ ໂຮງສີເຂົ້າ ກ. ຖ້າບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດທີ່ບໍ່ໄດ້ເຂົ້າຮ່ວມການສໍາຫຼວດ ຍັງສືບຕໍ່ດໍາເນີນທຸລະກິດ, ປະລິມານການຊື້-ຂາຍເຂົ້າເປືອກ ຫຼື ປະລິມານເຂົ້າໃນສາງ ໃນປີໜ້າ ຂອງບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດດັ່ງກ່າວ ສາມາດວັດແທກໄດ້ຈາກ ປະລິມານການຊື້-ຂາຍເຂົ້າເປືອກ ຫຼື ປະລິມານເຂົ້າໃນສາງ ໃນປີນີ້ ຫຼື ປີຜ່ານມາ, ຫຼື ວັດແທກໄດ້ຈາກຄ່າສະເລ່ຍ ຫຼື ຄ່າກາງຂອງປະລິມານການຊື້-ຂາຍເຂົ້າເປືອກ ຫຼື ປະລິມານເຂົ້າໃນສາງ ໃນປີໜ້າ ຂອງບັນດາກຸ່ມຕົວຢ່າງ ພາຍໃນແຂວງດັ່ງກ່າວ. ຕົວຢ່າງ: ຄ່າກາງຂອງການນໍາເຂົ້າກິນ ຈາກກຸ່ມບໍລິສັດນໍາເຂົ້າກິນພາຍໃນແຂວງໃດ

ໜຶ່ງ ແມ່ນ 3 ໂຕນ. ປະລິມານການນຳເຂົ້າງົກ ໃນປີໜ້າ ຂອງບໍລິສັດນຳເຂົ້າ ຄ (ຖືກຕັດອອກ ຈາກກຸ່ມຕົວຢ່າງ) ອາດເທົ່າກັບ 3 ໂຕນ.

- ຫັນປ່ຽນປະລິມານເຂົ້າສານ ມາເປັນຫົວໜ່ວຍທຽບເທົ່າກັບເຂົ້າເປືອກ. ສຸດການຫັນປ່ຽນ ມີດັ່ງນີ້:

$$\text{ເຂົ້າສານເມັດເຕັມທຽບເທົ່າເຂົ້າເປືອກ} = \frac{\text{ປະລິມານເຂົ້າສານເມັດເຕັມ}}{\text{ອັດຕາການຫັນປ່ຽນເຂົ້າສານເມັດເຕັມ}} \quad (2.1)$$

$$\text{ເຂົ້າສານຫັກທຽບເທົ່າເຂົ້າເປືອກ} = \frac{\text{ປະລິມານເຂົ້າສານຫັກ}}{\text{ອັດຕາການຫັນປ່ຽນເຂົ້າສານ}} \quad (2.2)$$

- ອັດຕາການຫັນປ່ຽນເຂົ້າສານເມັດເຕັມ ໝາຍເຖິງຄວາມອາດສາມາດຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ໃນການສີເຂົ້າເປືອກ 1 ໂຕນ ມາເປັນ ເຂົ້າສານເມັດເຕັມ 0.6 ໂຕນ. ໝາຍຄວາມວ່າ ອັດຕາການຫັນປ່ຽນເຂົ້າສານເມັດເຕັມ ແມ່ນ 0.6 ໂຕນ ຕໍ່ ເຂົ້າເປືອກ 1 ໂຕນ. ໃນລັກສະນະດຽວກັນ, ອັດຕາການຫັນປ່ຽນເຂົ້າສານເມັດຫັກ ໝາຍເຖິງຄວາມອາດສາມາດຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ໃນການສີເຂົ້າເປືອກ 1 ໂຕນ ມາເປັນ ເຂົ້າສານເມັດເຕັມ 0.05 ໂຕນ.² ແຕ່ວ່າ ເຂົ້າສານເມັດເຕັມ ສາມາດທົດແທນເຂົ້າສານເມັດຫັກ ໄດ້ຢ່າງສົມບູນ, ອັດຕາການຫັນປ່ຽນເຂົ້າສານເມັດຫັກມາເປັນເຂົ້າເປືອກ ແມ່ນຖືກປ່ຽນແທນດ້ວຍ ອັດຕາການຫັນປ່ຽນເຂົ້າສານ (ທັງເມັດຫັກ ແລະ ເມັດເຕັມ) ເຊິ່ງເທົ່າກັບ 0.65 ໂຕນ ຕໍ່ເຂົ້າເປືອກ 1 ໂຕນ.
- ຕົວຢ່າງ 2.6 ສະແດງການນຳໃຊ້ສູດ (2.1) ແລະ (2.2). ຜົນການຄຳນວນສຳລັບການນຳເຂົ້າ ມີດັ່ງນີ້:

$$\text{ເຂົ້າສານເມັດເຕັມທຽບເທົ່າເຂົ້າເປືອກ} = \frac{10}{0.60} = 17 \text{ ໂຕນ}$$

$$\text{ເຂົ້າສານຫັກທຽບເທົ່າເຂົ້າເປືອກ} = \frac{7}{0.65} = 11 \text{ ໂຕນ}$$

² ສ່ວນທີ່ເຫຼືອ 0.35 ໂຕນ ແມ່ນແກບ ແລະ ຮຳ.

ຕົວຢ່າງ 2.5: ຜົນການຄາດຄະເນປະລິມານການສົ່ງອອກ, ການນຳເຂົ້າ, ເຂົ້າໃນສາງ ແລະ ການປຸງແຕ່ງເຂົ້າກິນ ຈາກພາກທຸລະກິດ ໃນປີ 2022

ອົງປະກອບຂອງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ		ແຜນປີ 2022, ໂຕນ		
		ເຂົ້າເປືອກ	ເຂົ້າສານເມັດເຕັມ	ເຂົ້າສານເມັດຫັກ
I. ການນຳເຂົ້າ				
1.	ບໍລິສັດນຳເຂົ້າ ກ	0	2	3
2.	ບໍລິສັດນຳເຂົ້າ ຂ	0	3	4
3.	ບໍລິສັດນຳເຂົ້າ ຄ	0	5	0
II. ການສົ່ງອອກ				
1.	ບໍລິສັດສົ່ງອອກ ກ	3	2	1
2.	ບໍລິສັດສົ່ງອອກ ຂ	2	3	0
4.	ບໍລິສັດສົ່ງອອກ ງ	1	0	0
III. ເຂົ້າໃນສາງ				
2.	ໂຮງສີເຂົ້າ ຂ	2	0	0
3.	ໂຮງສີເຂົ້າ ຄ	4	2	0
IV. ໂຮງງານປຸງແຕ່ງ				
1.	ໂຮງງານ ກ	0	2	0
2.	ໂຮງງານ ຂ	0	3	1
3.	ໂຮງງານ ຄ	0	4	2

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

ຕົວຢ່າງ 2.6: ການຄຳນວນເຂົ້າສານທຽບເທົ່າເຂົ້າເປືອກ

ອົງປະກອບຂອງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ	ແຜນປີ 2022, ໂຕນ			ອັດຕາການຫັນປ່ຽນ		ທຽບເທົ່າເຂົ້າເປືອກ		ເຂົ້າເປືອກ ທັງໝົດ
	ເຂົ້າເປືອກ	ເຂົ້າສານ ເມັດເຕັມ	ເຂົ້າສານ ເມັດຫັກ	ເຂົ້າສານ ເມັດເຕັມ	ເຂົ້າສານ ເມັດຫັກ	ເຂົ້າສານ ເມັດເຕັມ	ເຂົ້າສານ ເມັດຫັກ	
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6) = (2)/(4)	(7) = (3)/(5)	
I. ການນຳເຂົ້າ	0	10	7	0.60	0.65	17	11	27
II. ການສົ່ງອອກ	6	5	1	0.60	0.65	8	2	16
III. ເຂົ້າໃນສາງ	6	2	0	0.60	0.65	3	0	9
IV. ການປຸງແຕ່ງ	0	9	3	0.60	0.65	15	5	20

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

2.6 ຂັ້ນຕອນທີ 6: ຄຳນວນປະລິມານການຜະລິດ ແລະ ການບໍລິໂພກ

ຜົນທີ່ຄາດວ່າຈະໄດ້ຮັບ:

1. ປະລິມານການຜະລິດເຂົ້າ.
2. ປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງຄົນລາວ.
3. ປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ.

2.6.1 **ຜົນຜະລິດເຂົ້າເປືອກ** ຄຳນວນໄດ້ຈາກ ການເອົາເນື້ອທີ່ເກັບກ່ຽວທັງໝົດ (ເຮັກຕາ) ຄູນກັບ ຜະລິດຕະພາບສະເລ່ຍ ພາຍໃນແຂວງ (ໂຕນ/ເຮັກຕາ) ເຊິ່ງມີສູດການຄຳນວນດັ່ງນີ້:

$$\text{ຜົນຜະລິດ} = \text{ຜະລິດຕະພາບ} \times \text{ເນື້ອທີ່ເກັບກ່ຽວ} \quad (2.3)$$

- ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ການຄຳນວນຕົວຈິງ ແມ່ນບໍ່ມີຂໍ້ມູນເນື້ອທີ່ເກັບກ່ຽວໃນປີຕໍ່ໄປ. ເພາະສະນັ້ນ ຈິ່ງປ່ຽນແທນເນື້ອທີ່ເກັບກ່ຽວດ້ວຍເນື້ອທີ່ປູກ. ຜົນການຄຳນວນດັ່ງກ່າວ ຈິ່ງສະແດງເຖິງຜົນຜະລິດເຂົ້າສູງສຸດ ທີ່ຈະໄດ້ຮັບຈາກການປູກເຂົ້າໃນປີດັ່ງກ່າວ ຍ້ອນວ່າ ບໍ່ໄດ້ພິຈາລະນາຜົນຜະລິດທີ່ຈະເສຍຫາຍຈາກໄພນ້ຳຖ້ວມ ແລະ ໄພແຫ້ງແລ້ງ.
 - ຕົວຢ່າງ 2.7: ສົມມຸດວ່າ ໃນແຂວງໜຶ່ງ ມີເນື້ອທີ່ປູກເຂົ້າ 15,000 ເຮັກຕາ ແລະ ມີຜະລິດຕະພາບການຜະລິດເຂົ້າ 3 ໂຕນ/ເຮັກຕາ. ຜົນຜະລິດເຂົ້າທັງໝົດ ຄາດວ່າ ຈະມີປະມານ 45,000 ໂຕນ ($15 \times 3 = 45,000$ ໂຕນ).

2.6.2 **ການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງຄົນລາວ** ຄຳນວນໄດ້ຈາກການເອົາ ປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຕໍ່ຄົນຕໍ່ປີ ຄູນກັບຈຳນວນປະຊາກອນພາຍໃນແຂວງ. ອີງຕາມຍຸດທະສານດການພັດທະນາກະສິກຳຂອງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າເປືອກຕໍ່ຄົນຕໍ່ປີ ເທົ່າກັບ 280 ກິໂລ.

$$\text{ການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງຄົນລາວ} = \text{ການບໍລິໂພກຕໍ່ຄົນ} \times \text{ປະຊາກອນ} \quad (2.4)$$

- ຕົວຢ່າງ 2.8: ສົມມຸດວ່າ ປະຊາກອນໃນແຂວງໜຶ່ງ ມີຈຳນວນ 500,000 ຄົນ ແລະ ມີອັດຕາການເຕີບໂຕຂອງປະຊາກອນ ເທົ່າກັບ 2% ໃນປີ 2021. ຂັ້ນຕອນຄຳນວນປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າທັງໝົດຂອງຄົນລາວ ໃນແຂວງດັ່ງກ່າວ ໃນປີ 2022 ມີດັ່ງນີ້:

$$(1) \text{ ຄາດຄະເນຈຳນວນປະຊາກອນໃນປີ 2022: } 500,000 (1 + 0.02) = 500,000 + 10,000 = 510,000 \text{ ຄົນ.}$$

$$(2) \text{ ຄຳນວນປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າເປືອກ: } 510,000 \times 280 = 142,800,000 \text{ ກິໂລ} = 142,800 \text{ ໂຕນ.}$$

2.6.3 ການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ ວັດແທກໄດ້ຈາກການເອົາ ປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຕໍ່ຄົນຕໍ່ມື້ ຄູນກັບຈຳນວນວັນທີ່ອາໄສຢູ່ແຂວງດັ່ງກ່າວ ຄູນກັບ ຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວໃນແຂວງດັ່ງກ່າວ.

$$\text{ການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ} = (\text{ການບໍລິໂພກຕໍ່ຄົນຕໍ່ວັນ} \times \text{ຈຳນວນວັນ} \times \text{ຈຳນວນນັກທ່ອງທ່ຽວ})$$

- ຕົວຢ່າງ 2.9: ສົມມຸດວ່າ ນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດໃນແຂວງໜຶ່ງ ມີຈຳນວນ 10,000 ຄົນ ແລະ ມີໄລຍະເວລາຜັກຢູ່ແຂວງດັ່ງກ່າວ 5 ວັນ ໃນປີ 2022. ຂັ້ນຕອນການຄຳນວນປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດ ມີດັ່ງນີ້:

(1) ຄຳນວນປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕໍ່ຄົນຕໍ່ວັນ. ຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວ ອາດໄດ້ມາຈາກຜົນການສຳຫຼວດການໃຊ້ຈ່າຍຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ. ໃນກໍລະນີທີ່ບໍ່ມີຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວ, ປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວຕໍ່ຄົນຕໍ່ວັນ ອາດປ່ຽນແທນດ້ວຍ ປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າຂອງຄົນລາວຕໍ່ຄົນຕໍ່ວັນ ເຊິ່ງເທົ່າກັບ 0.77 ກລ/ຄົນ/ວັນ.

(2) ຄຳນວນປະລິມານການບໍລິໂພກເຂົ້າເປືອກຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວທັງໝົດໃນປີ 2022: $(0.77 \times 5 \times 10,000) = 38,500$ ກິໂລ = 38.5 ໂຕນ.

2.7 ຂັ້ນຕອນທີ 7: ທ້ອນໂຮມຜົນການຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ ເຂົ້າໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ

ຜົນທີ່ຄາດວ່າຈະໄດ້ຮັບ:

1. ໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ.

- ຂັ້ນຕອນສຸດທ້າຍຂອງການສ້າງໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ ແມ່ນການທ້ອນໂຮມຜົນການຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ ເຂົ້າໃນຕາຕະລາງດຽວກັນ ເພື່ອຄຳນວນດຸ່ນເຂົ້າກິນ ພາຍໃນແຂວງ.
- ຕົວຢ່າງ 2.10 ສະແດງການທ້ອນໂຮມຜົນການຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ ຈາກຂັ້ນຕອນ 1 ຫາ 6 ແລະ ຄຳນວນໃນຕົວຢ່າງ 2.6 ຫາ 2.9. ຜົນການຄຳນວນໃນຕົວຢ່າງນີ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ແຂວງດັ່ງກ່າວ ປະສົບກັບບັນຫາການຂາດແຄນເຂົ້າ (ດຸ່ນເຂົ້າ ເປັນລົບ) ໃນ 1 ປີຕໍ່ໜ້າ ຍ້ອນວ່າ ການຊົມໃຊ້ ມີຫຼາຍກວ່າການສະໜອງ. ບັນຫາດັ່ງກ່າວ ຊຶ່ງໃຫ້ເຫັນຄວາມຈຳເປັນໃນການສົ່ງເສີມການຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນ; ຫຼື ຮັບປະກັນການນຳເຂົ້າກິນຈາກຕ່າງປະເທດ; ຫຼື ຫຼຸດການກັກຖຸນເຂົ້າໄວໃນສາງ; ຫຼື ມາດຕະການດັດສິມການສະໜອງເຂົ້າ ໂດຍປະສົມປະສານ 3 ມາດຕະການດັ່ງກ່າວ.

ຕົວຢ່າງ 2.10: ການທ້ອນໂຮມຜົນການຄຳນວນບັນດາອົງປະກອບການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ເຂົ້າໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ

ອົງປະກອບ	ປະລິມານເຂົ້າເບືອກ (ໂຕນ)	ໝາຍເຫດ
I. ການສະໜອງ	45,036	
1. ການຜະລິດ	45,000	ໄດ້ຈາກຕົວຢ່າງ 2.7
2. ການນຳເຂົ້າ	27	ໄດ້ຈາກຕົວຢ່າງ 2.6
3. ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ	9	ໄດ້ຈາກຕົວຢ່າງ 2.6 ແລະ ຂໍ້ສົມມຸດຖານທີ່ວ່າ ເຂົ້າໃນສາງປົກກະທົມ ເທົ່າສູນ. ສະນັ້ນ, ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ ຈຶ່ງເທົ່າກັບ: $9 - 0 = 9$ ໂຕນ
II. ການຊົມໃຊ້	144,075	
1. ການບໍລິໂພກຂອງຄົນລາວ	142,800	ໄດ້ຈາກຕົວຢ່າງ 2.8
2. ການບໍລິໂພກຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ	39	ໄດ້ຈາກຕົວຢ່າງ 2.9
3. ການສົ່ງອອກ	16	ໄດ້ຈາກຕົວຢ່າງ 2.6
4. ການປຸງແຕ່ງ	20	ໄດ້ຈາກຕົວຢ່າງ 2.6
5. ແນວພັນ	1,200	ຂໍ້ສົມມຸດຖານ: $(80 \text{ ກລ/ຮຕ} \times 15,000 \text{ ຮຕ}) / 1000 = 1,200$ ໂຕນ
III. ຄວາມເສຍຫາຍ	4,500	ຂໍ້ສົມມຸດຖານ: 10% ຂອງຜົນຜະລິດເຂົ້າ $= 0.1 \times 45,000 = 4,500$ ໂຕນ
ດຸ່ນເຂົ້າກິນ	-103,539	

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ສ້າງໂດຍຜູ້ຂຽນ.

ພາກທີ 3: ການນໍາໃຊ້ຜົນການຄຳນວນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ

ພາກນີ້ ສະແດງວິທີການນໍາໃຊ້ຜົນການຄຳນວນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າ ເພື່ອປະເມີນປະລິມານການສະໜອງ ແລະ ສະພາບການມີການເຂົ້າກິນ ພາຍໃນແຂວງ ໂດຍນໍາໃຊ້ຜົນການຄຳນວນເບື້ອງຕົ້ນໃນໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າໃນ 5 ແຂວງເປົ້າໝາຍຂອງ ສປປ ລາວ. ປະລິມານການສະໜອງ ສາມາດວັດແທກໄດ້ຈາກ 2 ຕົວຊີ້ວັດຄື: ອັດຕາການເອື້ອຍອີງການນໍາເຂົ້າ (import dependency ratio, IDR) ແລະ ອັດຕາການມີເຂົ້າກິນກຸ້ມຕົນເອງ (self-sufficiency ratio, SSR).

3.1 ອັດຕາການເອື້ອຍອີງການນໍາເຂົ້າ

ອັດຕາການເອື້ອຍອີງການນໍາເຂົ້າ ຊື່ໃຫ້ເຫັນວ່າ ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າພາຍໃນປະເທດ ໄດ້ມາຈາກການນໍາເຂົ້າຫຼາຍປານໃດ ແລະ ໄດ້ມາຈາກການຜະລິດພາຍໃນ ຫຼາຍປານໃດ. ອັດຕາການເອື້ອຍອີງການນໍາເຂົ້າ ມີສູດຄຳນວນດັ່ງນີ້:

$$IDR = \frac{\text{ການນໍາເຂົ້າ}}{\text{ການຜະລິດ} + \text{ການນໍາເຂົ້າ} - \text{ການສົ່ງອອກ}} \times 100 \quad (3.1)$$

ການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງອັດຕາການເອື້ອຍອີງການນໍາເຂົ້າ (IDR) ໃນສົມຜົນ (3.1) ຊື່ໃຫ້ເຫັນວ່າ ແຂວງ ຫຼື ປະເທດໃດໜຶ່ງ ໄດ້ເອື້ອຍອີງການນໍາເຂົ້າກິນຫຼາຍຂຶ້ນ. ໂດຍນໍາໃຊ້ຂໍ້ມູນໃນຕາຕະລາງ 3.1 ລຸ່ມນີ້, ອັດຕາການເອື້ອຍອີງການນໍາເຂົ້າ ຂອງແຂວງໄຊຍະບູລີ, ແຂວງວຽງຈັນ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ບໍລິຄຳໄຊ ແລະ ຄຳມ່ວນ ສາມາດຄຳນວນໄດ້ດັ່ງນີ້:

ໄຊຍະບູລີ:

$$IDR = \frac{40}{181600 + 40 - 4000} \times 100 = 0.02\%$$

ແຂວງວຽງຈັນ:

$$IDR = \frac{17500}{296500 + 17500 - 16000} \times 100 = 5.87\%$$

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ:

$$IDR = \frac{769}{315680 + 769 - 3631} \times 100 = 0.25\%$$

ບໍລິຄໍາໄຊ:

$$IDR = \frac{9869}{178770 + 9869 - 16026} \times 100 = 5.72\%$$

ຄໍາມ່ວນ:

$$IDR = \frac{16260}{423700 + 16260 - 488} \times 100 = 3.70\%$$

ຜົນການຄຳນວນດັ່ງກ່າວ ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ການສະໜອງເຂົ້າທັງໝົດ (100%) ໃນແຂວງໄຊຍະບູລີ ແລະ ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, 94% ຂອງການສະໜອງເຂົ້າທັງໝົດ ໃນແຂວງວຽງຈັນ ແລະ ບໍລິຄໍາໄຊ ແລະ 96% ຂອງ ການສະໜອງເຂົ້າທັງໝົດ ໃນແຂວງຄໍາມ່ວນ ໄດ້ມາຈາກການຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນແຂວງດັ່ງກ່າວ.

3.2 ອັດຕາການມີເຂົ້າກິນກຸ້ມຕົນເອງ

ອັດຕາການມີເຂົ້າກິນກຸ້ມຕົນເອງ ຊື່ໃຫ້ເຫັນປະລິມານຜົນຜະລິດ ທຽບກັບການສະໜອງພາຍໃນ ເຊິ່ງມີສູດການຄຳນວນດັ່ງນີ້:

$$SSR = \frac{\text{ຜົນຜະລິດ}}{\text{ຜົນຜະລິດ} + \text{ການນຳເຂົ້າ} - \text{ການສົ່ງອອກ}} \times 100 \quad (3.2)$$

ການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງອັດຕາການມີເຂົ້າກິນກຸ້ມຕົນເອງ ໃນສົມຜົນ (3.2) ຊື່ໃຫ້ເຫັນວ່າ ແຂວງ ຫຼື ປະເທດໃດໜຶ່ງ ສາມາດຜະລິດເຂົ້າໄດ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ ເພີ່ມການມີເຂົ້າກຸ້ມກິນໄດ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ພາຍໃນແຂວງ ຫຼື ປະເທດດັ່ງກ່າວ. ໂດຍ ນຳໃຊ້ຂໍ້ມູນຈາກຕາຕະລາງ 3.1, ອັດຕາການມີເຂົ້າກິນກຸ້ມຕົນເອງ ສາມາດຄຳນວນໄດ້ດັ່ງນີ້:

ໄຊຍະບູລີ:

$$SSR = \frac{181600}{181600 + 40 - 4000} \times 100 = 102\%$$

ແຂວງວຽງຈັນ:

$$SSR = \frac{296500}{296500 + 17500 - 16000} \times 100 = 99\%$$

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ:

$$SSR = \frac{315680}{315680 + 769 - 3631} \times 100 = 101\%$$

ບໍລິຄໍາໄຊ:

$$SSR = \frac{178770}{178770 + 9869 - 16026} \times 100 = 104\%$$

ຄໍາມ່ວນ:

$$SSR = \frac{423700}{423700 + 16260 - 488} \times 100 = 96\%$$

ຜົນການຄຳນວນອັດຕາການມີເຂົ້າກິນກຸ້ມຕົນເອງ ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ປະມານ 102% ຂອງການສະໜອງເຂົ້າໃນແຂວງວຽງຈັນ ໄດ້ມາຈາກການຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນແຂວງດັ່ງກ່າວ. ໃນລັກສະນະດຽວກັນ, ປະມານ 96% ຂອງການສະໜອງເຂົ້າໃນແຂວງຄໍາມ່ວນ ໄດ້ມາຈາກການຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນແຂວງດັ່ງກ່າວ.

3.3 ຄວາມສົມດູນຂອງການມີເຂົ້າກິນ

ຄວາມສົມດູນຂອງການມີເຂົ້າກິນ ໝາຍເຖິງ ການເກີນດູນ ຫຼື ຂາດດູນເຂົ້າກິນ ເມື່ອເອົາການສະໜອງເຂົ້າທັງໝົດ ລົບອອກ ການຊົມໃຊ້ເຂົ້າທັງໝົດ ພາຍໃນແຂວງ ແລະ ມີສູດການຄຳນວນດັ່ງນີ້:

$\text{ຄວາມສົມດູນເຂົ້າ} = \text{ການສະໜອງ} - \text{ການຊົມໃຊ້} - \text{ເສຍຫາຍ} \quad (3.3)$

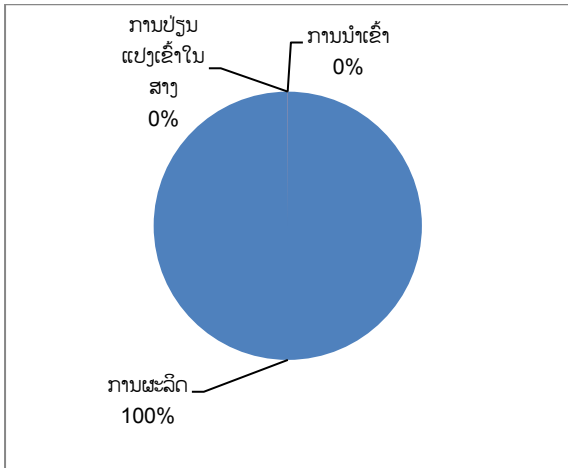
ໂດຍນຳໃຊ້ຂໍ້ມູນໃນຕາຕະລາງ 3.1, ດູນເຂົ້າກິນໃນບັນດາແຂວງເປົ້າໝາຍ ສາມາດຄຳນວນໄດ້ດັ່ງນີ້:

ໄຊຍະບູລີ:

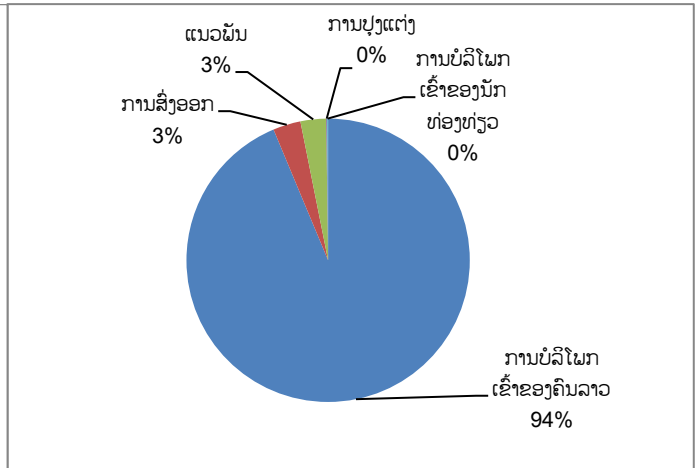
$$\text{ດູນເຂົ້າ} = 18,1640 - 126,775 - 18,160 = 36,705 \text{ ໂຕນ}$$

ຮູບ 3.1 ອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ເຂົ້າໃນແຂວງໄຊຍະບູລີ

ກ. ການສະໜອງທັງໝົດ



ຂ. ການຊົມໃຊ້ທັງໝົດ



ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ຄຳນວນໂດຍຜູ້ຂຽນ.

ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ:

- ດູນເຂົ້າ ມີຄ່າເປັນບວກ (ເກີນດູນ) ເຊິ່ງໝາຍຄວາມວ່າ ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າກິນ ມີຫຼາຍກວ່າປະລິມານການຊົມໃຊ້ ຢູ່ແຂວງໄຊຍະບູລີ.
- ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າກິນທັງໝົດ ແມ່ນໄດ້ມາຈາກການຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນແຂວງ (ຮູບ 3.1ກ).
- ອົງປະກອບຂອງປະລິມານການຊົມໃຊ້ຫຼາຍກວ່າໝູ່ ແມ່ນການບໍລິໂພກຂອງປະຊາຊົນພາຍໃນແຂວງ, ຮອງລົງມາແມ່ນການສົ່ງອອກ ແລະ ແນວຜັນ (ຮູບ 3.1ຂ).

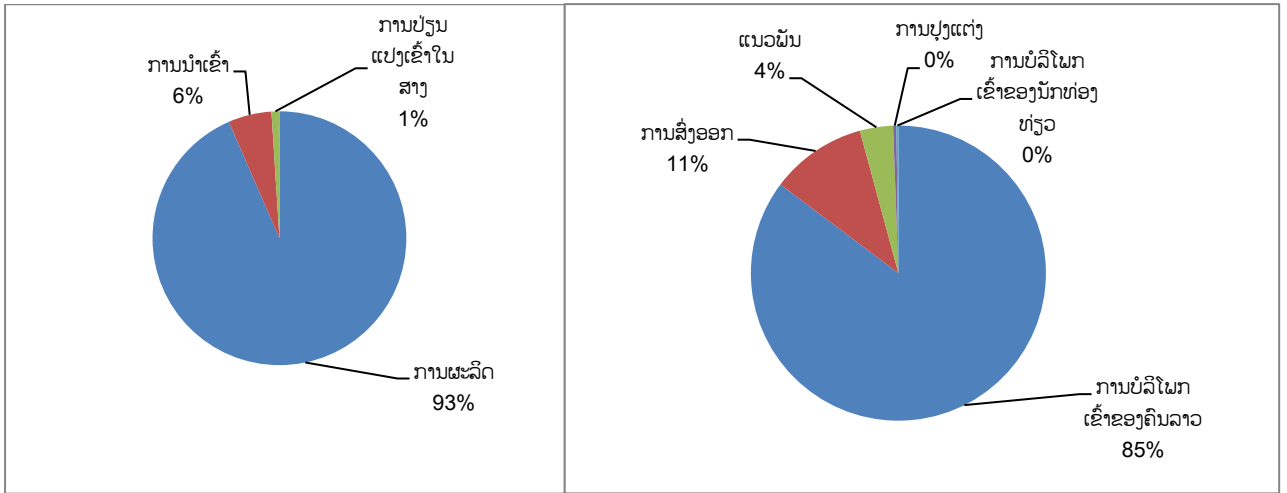
ແຂວງວຽງຈັນ:

$$\text{ດຸນເຂົ້າ} = 310,816 - 151,815 - 29,650 = 129,350 \text{ ໂຕນ}$$

ຮູບ 3.2 ອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ເຂົ້າໃນແຂວງວຽງຈັນ

ກ. ການສະໜອງທັງໝົດ

ຂ. ການຊົມໃຊ້ທັງໝົດ



ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ຄຳນວນໂດຍຜູ້ຂຽນ.

ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ:

- ດຸນເຂົ້າ ມີຄ່າເປັນບວກ ເຊິ່ງໝາຍຄວາມວ່າ ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າກິນ ມີຫຼາຍກວ່າ ປະລິມານການຊົມໃຊ້ ຢູ່ແຂວງວຽງຈັນ.
- ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າກິນສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນໄດ້ມາຈາກການຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນແຂວງ, ຮອງລົງມາແມ່ນການນຳເຂົ້າ (ຮູບ 3.2ກ).
- ອົງປະກອບຂອງປະລິມານການຊົມໃຊ້ຫຼາຍກວ່າໝູ່ ແມ່ນການບໍລິໂພກຂອງປະຊາຊົນພາຍໃນແຂວງ, ຮອງລົງມາແມ່ນການສົ່ງອອກ ແລະ ແນວພັນ (ຮູບ 3.2ຂ).

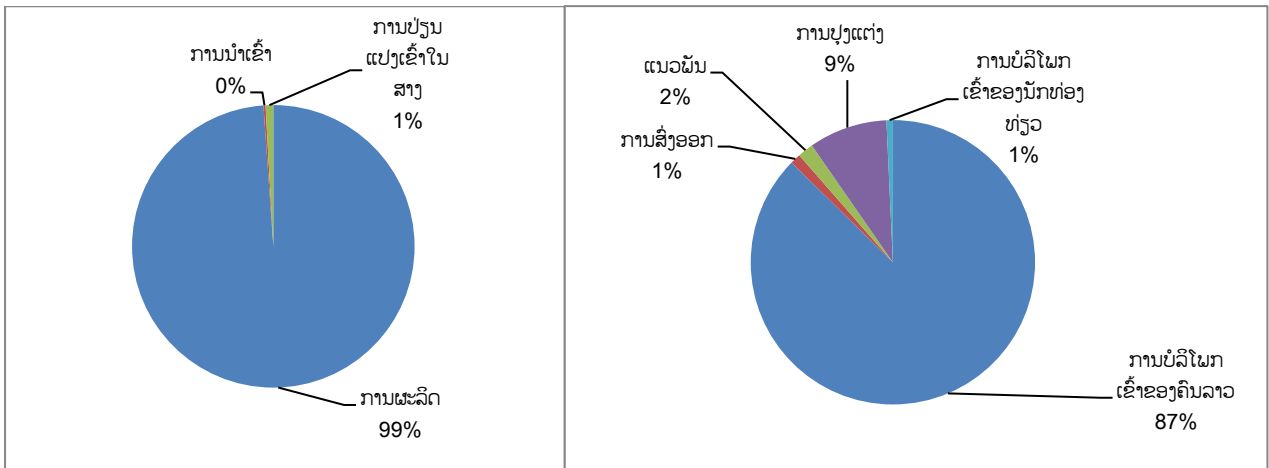
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ:

$$\text{ດູນເຂົ້າ} = 313,649 - 304,643 - 31,568 = -22,562 \text{ ໂຕນ}$$

ຮູບ 3.3 ອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ເຂົ້າໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ

ກ. ການສະໜອງທັງໝົດ

ຂ. ການຊົມໃຊ້ທັງໝົດ



ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ຄຳນວນໂດຍຜູ້ຂຽນ.

ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ:

- ດູນເຂົ້າ ມີຄ່າເປັນລົບ (ຂາດດູນ) ເຊິ່ງໝາຍຄວາມວ່າ ປະລິມານການຊົມໃຊ້ເຂົ້າກິນ ມີຫຼາຍກວ່າ ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າກິນ ຢູ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ.
- ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າກິນທັງໝົດ ແມ່ນໄດ້ມາຈາກການຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນແຂວງ; ຜົນຜະລິດບາງສ່ວນ ໄດ້ຖືກເກັບມ້ຽນໄວ້ໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ (ຮູບ 3.3ກ).
- ອົງປະກອບຂອງປະລິມານການຊົມໃຊ້ຫຼາຍກວ່າໝູ່ ແມ່ນການບໍລິໂພກຂອງປະຊາຊົນພາຍໃນແຂວງ, ຮອງລົງມາແມ່ນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ແນວພັນ (ຮູບ 3.3ຂ).

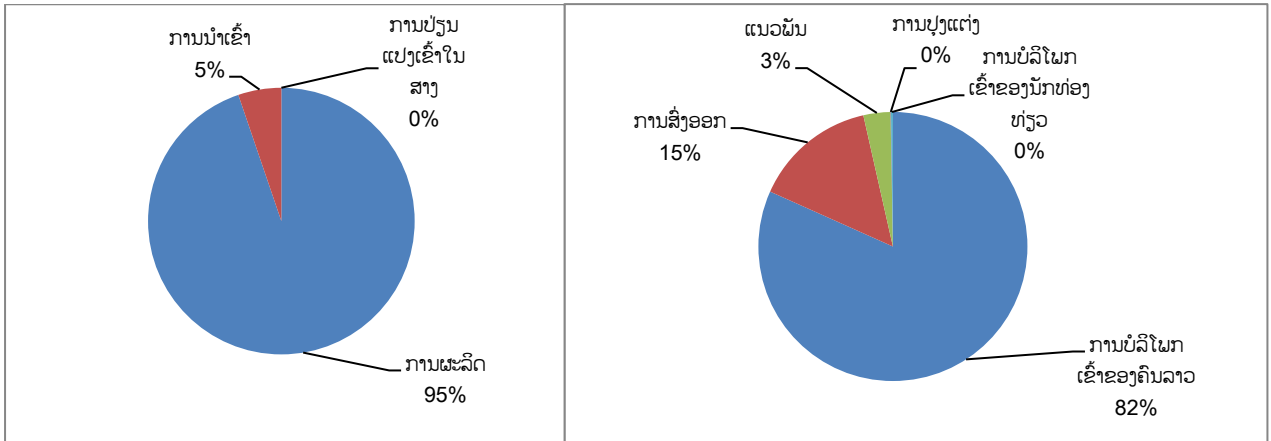
ບໍລິຄໍາໄຊ:

$$\text{ດູນເຂົ້າ} = 188,639 - 108,436 - 17,877 = 62,325 \text{ ໂຕນ}$$

ຮູບ 3.4 ອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ເຂົ້າໃນແຂວງບໍລິຄໍາໄຊ

ກ. ການສະໜອງທັງໝົດ

ຂ. ການຊົມໃຊ້ທັງໝົດ



ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ຄຳນວນໂດຍຜູ້ຂຽນ.

ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ:

- ດູນເຂົ້າ ມີຄ່າເປັນບວກ ເຊິ່ງໝາຍຄວາມວ່າ ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າກິນ ມີຫຼາຍກວ່າ ປະລິມານການຊົມໃຊ້ ຢູ່ແຂວງບໍລິຄໍາໄຊ.
- ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າກິນສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນໄດ້ມາຈາກການຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນແຂວງ, ຮອງລົງມາ ແມ່ນການນໍາເຂົ້າ (ຮູບ 3.4ກ).
- ອົງປະກອບຂອງປະລິມານການຊົມໃຊ້ຫຼາຍກວ່າໝູ່ ແມ່ນການບໍລິໂພກຂອງປະຊາຊົນພາຍໃນແຂວງ, ຮອງລົງມາແມ່ນການສົ່ງອອກ ແລະ ແນວພັນ (ຮູບ 3.4ຂ).

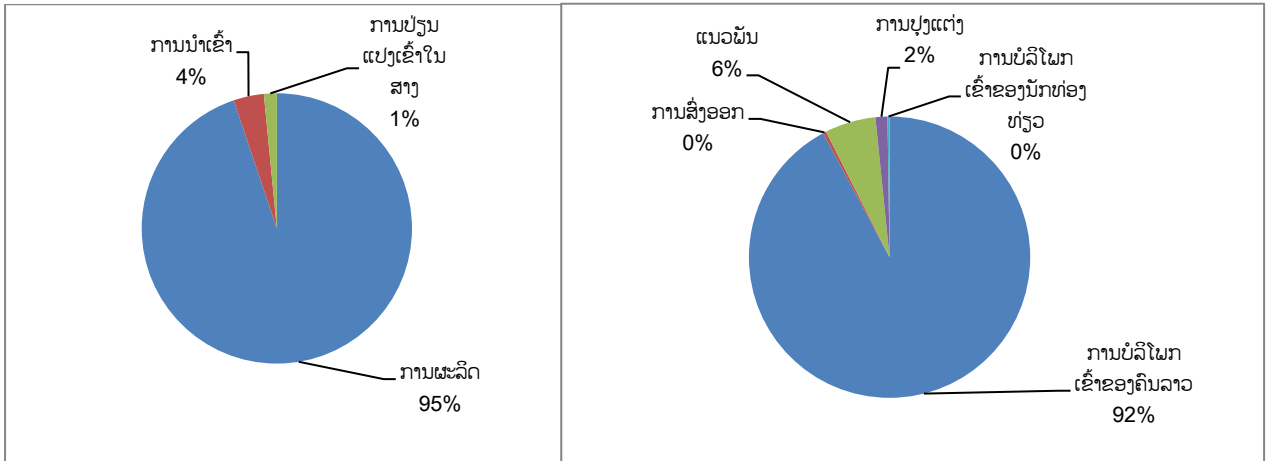
ຄຳມ່ວນ:

$$\text{ດູນເຂົ້າ} = 433,084 - 132,260 - 42,370 = 258,454 \text{ ໂຕນ}$$

ຮູບ 3.5 ອົງປະກອບຂອງການສະໜອງ ແລະ ການຊົມໃຊ້ເຂົ້າໃນແຂວງຄຳມ່ວນ

ກ. ການສະໜອງທັງໝົດ

ຂ. ການຊົມໃຊ້ທັງໝົດ



ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ຄຳນວນໂດຍຜູ້ຂຽນ.

ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ:

- ດູນເຂົ້າ ມີຄ່າເປັນບວກ ເຊິ່ງໝາຍຄວາມວ່າ ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າກິນ ມີຫຼາຍກວ່າ ປະລິມານການຊົມໃຊ້ ຢູ່ແຂວງຄຳມ່ວນ.
- ປະລິມານການສະໜອງເຂົ້າກິນສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນໄດ້ມາຈາກການຜະລິດເຂົ້າພາຍໃນແຂວງ, ຮອງລົງມາ ແມ່ນການນຳເຂົ້າ (ຮູບ 3.5ກ).
- ອົງປະກອບຂອງປະລິມານການຊົມໃຊ້ຫຼາຍກວ່າໝູ່ ແມ່ນການບໍລິໂພກຂອງປະຊາຊົນພາຍໃນແຂວງ, ຮອງລົງມາແມ່ນແນວພັນ ແລະ ການປຸງແຕ່ງ (ຮູບ 3.5ຂ).

ຕາຕະລາງ 3.1: ໃບດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າເປືອກ ໃນ 5 ແຂວງເປົ້າໝາຍ ຂອງ ສປປ ລາວ ປີ 2022, ໂຕນ

ແຂວງ	ການສະໜອງ				ການຊົມໃຊ້						ເສຍຫາຍ	ດຸນເຂົ້າ
	ການຜະລິດ	ການນຳເຂົ້າ	ການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງ	ການສະໜອງທັງໝົດ	ການບໍລິໂພກຂອງຄົນລາວ	ການບໍລິໂພກຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ	ການສົ່ງອອກ	ການປຸງແຕ່ງ	ແນວພັນ	ການຊົມໃຊ້ທັງໝົດ	10% ຂອງຜົນຜະລິດ	(ການສະໜອງ - ການຊົມໃຊ້ - ເສຍຫາຍ)
	(1)	(2)	(3)	(4) = (1) + (2) - (3)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10) = (5) + (6) + (7) + (8) + (9)	(11)	(12) = (4) - (10) - (11)
ໄຊຍະບູລີ	181,600	40	0	181,640	118,795	130	4,000	144	3,706	126,775	18,160	36,705
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ	315,680	769	2,800	313,649	266,141	2,225	3,631	27,186	5,460	304,643	31,568	-22,562
ແຂວງວຽງຈັນ	296,500	17,500	3,184	310,816	129,428	326	16,000	541	5,520	151,815	29,650	129,350
ບໍລິຄຳໄຊ	178,770	9,869	0	188,639	88,582	238	16,026	67	3,525	108,436	17,877	62,325
ຄຳມ່ວນ	423,700	16,260	6,876	433,084	121,900	313	488	1,816	7,744	132,260	42,370	258,454

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ຄຳນວນໂດຍຜູ້ຂຽນ.

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ກ: ແບບສອບຖາມສຳລັບບໍລິສັດນຳເຂົ້າ-ສົ່ງອອກ

**ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ, ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ
ແບບສອບຖາມເພື່ອເກັບກຳຂໍ້ມູນການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ**

- ເປົ້າໝາຍ: 1. ວິເຄາະຂໍ້ມູນການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ
2. ສ້າງກົນໄກການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ

1. ຂໍ້ມູນພື້ນຖານ

1a. ແຂວງ:

1b. ເມືອງ:

1c. ບ້ານ:

1d. ຊື່ວິສາຫະກິດ/ໂຮງງານ:

1e. ເລກທະບຽນວິສາຫະກິດ:, ລົງວັນທີ:, ອອກໂດຍ:.....

1f. ໃບອະນຸຍາດດຳເນີນກິດຈະການ:, ລົງວັນທີ:, ອອກໂດຍ:.....

1g. ວັນ, ເດືອນ, ປີ ສຳພາດ:

1h. ຊື່ຜູ້ສຳພາດ:, ເບີໂທ:

1i. ຊື່ຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ:, ເບີໂທ:,

ເຜດ:, ສັນຊາດ:, ຕຳແໜ່ງ (ໃນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ):

1j. ຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ ໄດ້ຮັບແຈ້ງການສຳພາດດ້ວຍວິທີໃດ?

1. ບໍ່ໄດ້ຮັບແຈ້ງການ 2. ໜັງສືທາງການ 3. ໂທລະສັບ 4. ອື່ນໆ:

1k. ຜູ້ໃຫ້ສຳພາດ ຍິນດີເຂົ້າຮ່ວມການສຳຫຼວດ ຫຼື ບໍ່? (ໝາຍວົງມົນໃສ່ຄຳຕອບທີ່ເໝາະສົມ)

1. ຍິນດີ 2. ບໍ່ຍິນດີ 3. ໄດ້ຕອບແບບສອບຖາມແລ້ວ (ຢຸດການສຳພາດພຽງເທົ່ານີ້)

2. ຂໍ້ມູນດ້ານການສົ່ງອອກເຂົ້າກິນ

2.1 ທ່ານສົ່ງອອກເຂົ້າຊະນິດໃດແດ່ ແລະ ປະເພດໃດ?

ຊະນິດເຂົ້າ	ປະເພດເຂົ້າ	ຖ້າເປັນເຂົ້າສານ, ເລືອກຄຳຕອບລຸ່ມນີ້:
ເຂົ້າໜຽວ	ເຂົ້າເປືອກ, ເຂົ້າສານ	ເມັດເຕັມ, ເມັດຫັກ
ເຂົ້າຈຳວ	ເຂົ້າເປືອກ, ເຂົ້າສານ	ເມັດເຕັມ, ເມັດຫັກ
ອື່ນໆ:		
.....	ເຂົ້າເປືອກ, ເຂົ້າສານ	ເມັດເຕັມ, ເມັດຫັກ

2.2 ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເຂົ້າສານເມັດເຕັມ

ບໍລິສັດຂອງທ່ານ ເກັບຊື້ເຂົ້າສານເມັດເຕັມມາຈາກແຫຼ່ງໃດແດ່?

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
a. ປູກເຂົ້າດ້ວຍຕົນເອງ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
b. ສະມາຊິກປູກເຂົ້າສະໜອງໃຫ້	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
5.					

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
c. ພໍ່ຄ້າມີກາງ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
d. ໂຮງສີເຂົ້າ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
e. ຊື່ຈາກແຫຼ່ງອື່ນ: ລະບຸ					
1.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
5.					

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
2.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				

2.3 ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເຂົ້າສານເມັດຫັກ

ບໍລິສັດຂອງທ່ານ ເກັບຊື້ເຂົ້າສານເມັດຫັກ ມາຈາກແຫຼ່ງໃດແດ່?

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
a. ປູກເຂົ້າດ້ວຍຕົນເອງ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				
b. ສະມາຊິກປູກເຂົ້າສະໜອງໃຫ້	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
c. ພັດທະນາ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				
d. ໂຮງສີເຂົ້າ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				
e. ຊື່ຈາກແຫຼ່ງອື່ນ: ລະບຸ					
1.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				
2.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				

2.4 ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເຂົ້າເບືອກ

ບໍລິສັດຂອງທ່ານ ເກັບຊື້ເຂົ້າເບືອກມາຈາກແຫຼ່ງໃດແດ່?

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
a. ປູກເຂົ້າດ້ວຍຕົນເອງ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
b. ສະມາຊິກປູກເຂົ້າສະໜອງໃຫ້	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
c. ພໍ່ຄ້າມີກາງ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
d. ໂຮງສີເຂົ້າ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
5.					
e. ຊື້ຈາກແຫຼ່ງອື່ນ: ລະບຸ					
1.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
5.					
2.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
5.					

3. ຂໍ້ມູນດ້ານການນຳເຂົ້າເຂົ້າກິນ

3.1 ບໍລິສັດຂອງທ່ານ ນຳເຂົ້າເຂົ້າກິນຊະນິດ ແລະ ປະເພດໃດແດ່?

ຊະນິດ	ປະເພດ	ຖ້າເປັນເຂົ້າສານ, ໃຫ້ເລືອກຄຳຕອບລຸ່ມນີ້:
ເຂົ້າໜຽວ	ເຂົ້າເປືອກ, ເຂົ້າສານ	ເຂົ້າສານເມັດເຕັມ, ເຂົ້າສານເມັດຫັກ
ເຂົ້າຈຳວ	ເຂົ້າເປືອກ, ເຂົ້າສານ	ເຂົ້າສານເມັດເຕັມ, ເຂົ້າສານເມັດຫັກ
ອື່ນໆ: ລະບຸ		
.....	ເຂົ້າເປືອກ, ເຂົ້າສານ	ເຂົ້າສານເມັດເຕັມ, ເຂົ້າສານເມັດຫັກ

3.2 ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເຂົ້າສານເມັດເຕັມ

ບໍລິສັດຂອງທ່ານ ນຳເຂົ້າເຂົ້າສານເມັດເຕັມມາຈາກປະເທດໃດແດ່?

ປະເທດຄູ່ຄ້າ	ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
1.				
2.				
3.				

3.3 ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເຂົ້າສານເມັດຫັກ

ບໍລິສັດຂອງທ່ານ ນຳເຂົ້າເຂົ້າສານເມັດຫັກມາຈາກປະເທດໃດແດ່?

ປະເທດຄູ່ຄ້າ	ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
1.				
2.				
3.				

3.4 ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເຂົ້າເບືອກ

ບໍລິສັດຂອງທ່ານ ນຳເຂົ້າເຂົ້າເບືອກມາຈາກປະເທດໃດແດ່?

ປະເທດຮູ້ຄ້າ	ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
1.				
2.				
3.				

(ຂໍຂອບໃຈ)

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ຂ: ແບບສອບຖາມສໍາລັບໂຮງສີເຂົ້າ

**ກົມການນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ, ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ
ແບບສອບຖາມເພື່ອເກັບກຳຂໍ້ມູນເຂົ້າກິນຢູ່ໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ**

- ເປົ້າໝາຍ: 1. ວິເຄາະທຸລະກຳການຊື້-ຂາຍເຂົ້າຂອງໂຮງສີເຂົ້າ
2. ສ້າງກົນໄກການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ

1. ຂໍ້ມູນພື້ນຖານ

1a. ແຂວງ:

1b. ເມືອງ:

1c. ບ້ານ:

1d. ຊື່ໂຮງສີ/ໂຮງງານ:

1e. ເລກທະບຽນວິສາຫະກິດ:, ລົງວັນທີ:, ອອກໂດຍ:.....

1f. ໃບອະນຸຍາດດຳເນີນກິດຈະການ:, ລົງວັນທີ:, ອອກໂດຍ:.....

1g. ວັນ, ເດືອນ, ປີ ສໍາພາດ:

1h. ຊື່ຜູ້ສໍາພາດ:, ເບີໂທ:

1i. ຊື່ຜູ້ໃຫ້ສໍາພາດ:, ເບີໂທ:,

ເພດ:, ສັນຊາດ:, ຕຳແໜ່ງ (ໃນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ):

1j. ຜູ້ໃຫ້ສໍາພາດ ໄດ້ຮັບແຈ້ງການສໍາພາດດ້ວຍວິທີໃດ?

1. ບໍ່ໄດ້ຮັບແຈ້ງການ 2. ໜັງສືທາງການ 3. ໂທລະສັບ 4. ອື່ນໆ:

1k. ຜູ້ໃຫ້ສໍາພາດ ຍິນດີເຂົ້າຮ່ວມການສໍາຫຼວດ ຫຼື ບໍ່? (ໝາຍວົງມົນໃສ່ຄໍາຕອບທີ່ເໝາະສົມ)

1. ຍິນດີ 2. ບໍ່ຍິນດີ 3. ໄດ້ຕອບແບບສອບຖາມແລ້ວ (ຢຸດການສໍາພາດພຽງເທົ່ານີ້)

2. ຂໍ້ມູນດ້ານວັດຖຸດິບ (ການຊື້ເຂົ້າເປືອກ)

ໂຮງສີຂອງທ່ານ ເກັບຊື້ເຂົ້າເປືອກມາຈາກແຫຼ່ງໃດແດ່?

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
2a. ປູກເຂົ້າດ້ວຍຕົນເອງ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
2b. ສະມາຊິກປູກເຂົ້າສະໜອງໃຫ້	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
2c. ພໍ່ຄ້າມີກາງເກັບຊື້ເຂົ້າເປືອກ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
2d. ນຳເຂົ້າຈາກຕ່າງປະເທດ					

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
2e. ຊື້ຈາກແຫຼ່ງອື່ນ: ລະບຸ					
1.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
2.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				

3. ອັດຕາການຫັນປ່ຽນເຂົ້າເປືອກ ມາເປັນເຂົ້າສານຂອງໂຮງສີເຂົ້າ

ໂຮງສີຂອງທ່ານ ສາມາດສີເຂົ້າເປືອກ 1 ໂຕນ ມາເປັນເຂົ້າສານໄດ້ຈັກໂຕນ?

4. ຂໍ້ມູນດ້ານການຂາຍເຂົ້າສານ

ໂຮງສີຂອງທ່ານ ຈຳໜ່າຍເຂົ້າສານໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກຢູ່ພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດຫຼາຍປານໃດ?

ຕະຫຼາດຈຳໜ່າຍເຂົ້າສານ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
4a. ຈຳໜ່າຍພາຍໃນ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
4b. ສິ່ງອອກໄປຕ່າງປະເທດໂດຍກົງ					
4c. ສິ່ງອອກໄປຕ່າງປະເທດໂດຍ ຜ່ານບໍລິສັດຂາອອກ-ຂາເຂົ້າ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
5.					

5. ຂໍ້ມູນການປ່ຽນແປງເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງສີ (ທ້າຍປີຂອງປີປະຕິທິນ)

ມາຮອດທ້າຍປີ, ປະລິມານເຂົ້າໃນສາງ ຫຼື ໃນໂຮງສີເຂົ້າຂອງທ່ານ ຍັງເຫຼືອຈັກໂຕນ?

ປະເພດເຂົ້າໃນສາງ ຫຼື ໃນໂຮງສີເຂົ້າ	ທ້າຍປີ 2021 (ໂຕນ)		ແຜນທ້າຍປີ 2022 (ໂຕນ)	
	ເຂົ້າເປືອກ	ເຂົ້າສານ	ເຂົ້າເປືອກ	ເຂົ້າສານ
5a. ເຂົ້າໜຽວ				
5b. ເຂົ້າຈ້າວ				

(ຂໍຂອບໃຈ)

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ຄ: ແບບສອບຖາມສໍາລັບໂຮງງານປຸງແຕ່ງ

ກົມການນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ, ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ

ແບບສອບຖາມເພື່ອເກັບກຳຂໍ້ມູນການນໍາໃຊ້ເຂົ້າກິນເປັນວັດຖຸດິບເພື່ອປ້ອນໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ

ເປົ້າໝາຍ: 1. ເພື່ອວິເຄາະສະພາບການນໍາໃຊ້ເຂົ້າກິນເປັນວັດຖຸດິບເພື່ອປ້ອນໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ

2. ສ້າງກົນໄກການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ

1. ຂໍ້ມູນພື້ນຖານ

1a. ແຂວງ:

1b. ເມືອງ:

1c. ບ້ານ:

1d. ຊື່ວິສາຫະກິດ/ໂຮງງານ:

1e. ເລກທະບຽນວິສາຫະກິດ:, ລົງວັນທີ:, ອອກໂດຍ:.....

1f. ໃບອະນຸຍາດດຳເນີນກິດຈະການ:, ລົງວັນທີ:, ອອກໂດຍ:.....

1g. ວັນ, ເດືອນ, ປີ ສໍາພາດ:

1h. ຊື່ຜູ້ສໍາພາດ:, ເບີໂທ:

1i. ຊື່ຜູ້ໃຫ້ສໍາພາດ:, ເບີໂທ:

ເພດ:, ສັນຊາດ:, ຕໍາແໜ່ງ (ໃນຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ):

1j. ຜູ້ໃຫ້ສໍາພາດ ໄດ້ຮັບແຈ້ງການສໍາພາດດ້ວຍວິທີໃດ?

1. ບໍ່ໄດ້ຮັບແຈ້ງການ 2. ໜັງສືທາງການ 3. ໂທລະສັບ 4. ອື່ນໆ:

1k. ຜູ້ໃຫ້ສໍາພາດ ຍິນດີເຂົ້າຮ່ວມການສໍາຫຼວດ ຫຼື ບໍ່? (ໝາຍວົງມົນໃສ່ຄໍາຕອບທີ່ເໝາະສົມ)

1. ຍິນດີ 2. ບໍ່ຍິນດີ 3. ໄດ້ຕອບແບບສອບຖາມແລ້ວ (ຢຸດການສໍາພາດພຽງເທົ່ານີ້)

2. ຂໍ້ມູນດ້ານວັດຖຸດິບ

2.1 ໂຮງງານຂອງທ່ານ ນຳໃຊ້ເຂົ້າຊະນິດໃດແດ່ເພື່ອເປັນວັດຖຸດິບໃນການຜະລິດສິນຄ້າ?

ຊະນິດ	ປະເພດ	ຖ້າເປັນເຂົ້າສານ, ໃຫ້ເລືອກຄຳຕອບລຸ່ມນີ້:
ເຂົ້າໜຽວ	ເຂົ້າເປືອກ, ເຂົ້າສານ	ເຂົ້າສານເມັດເຕັມ, ເຂົ້າສານເມັດຫັກ
ເຂົ້າຈຳວ	ເຂົ້າເປືອກ, ເຂົ້າສານ	ເຂົ້າສານເມັດເຕັມ, ເຂົ້າສານເມັດຫັກ
ອື່ນໆ: ລະບຸ		
.....	ເຂົ້າເປືອກ, ເຂົ້າສານ	ເຂົ້າສານເມັດເຕັມ, ເຂົ້າສານເມັດຫັກ

2.2 ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເຂົ້າສານເມັດເຕັມ

ໂຮງງານຂອງທ່ານ ເກັບຊື້ເຂົ້າສານເມັດເຕັມມາຈາກແຫຼ່ງໃດແດ່?

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
a. ປູກເຂົ້າດ້ວຍຕົນເອງ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
b. ສະມາຊິກປູກເຂົ້າສະໜອງໃຫ້	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
c. ພໍ່ຄ້າມືກາງ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
d. ບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ-ສົ່ງອອກ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
e. ນໍາເຂົ້າຈາກຕ່າງປະເທດໂດຍກົງ					
f. ຊື້ຈາກແຫຼ່ງອື່ນ: ລະບຸ					
1.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
5.					

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
2.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
5.					

2.3 ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເຂົ້າສານເມັດຫັກ

ໂຮງງານຂອງທ່ານ ເກັບຊື້ເຂົ້າສານເມັດຫັກ ມາຈາກແຫຼ່ງໃດແດ່?

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
a. ປູກເຂົ້າດ້ວຍຕົນເອງ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
b. ສະມາຊິກປູກເຂົ້າສະໜອງໃຫ້	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
5.					

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
c. ພໍ່ຄ້າມືກາງ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
d. ບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ-ສົ່ງອອກ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
e. ນໍາເຂົ້າຈາກຕ່າງປະເທດໂດຍກົງ					
f. ຊື້ຈາກແຫຼ່ງອື່ນ: ລະບຸ					
1.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
5.					

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
2.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				

2.4 ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເຂົ້າເປືອກ

ໂຮງງານຂອງທ່ານ ເກັບຊື້ເຂົ້າເປືອກມາຈາກແຫຼ່ງໃດແດ່?

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
a. ປູກເຂົ້າດ້ວຍຕົນເອງ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				
b. ສະມາຊິກປູກເຂົ້າສະໜອງໃຫ້	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
c. ພໍ່ຄ້າມີກາງເກັບຊື້ເຂົ້າເປືອກ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
d. ບໍລິສັດນຳເຂົ້າ-ສົ່ງອອກ	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
e. ນຳເຂົ້າຈາກຕ່າງປະເທດໂດຍກົງ					
f. ຊື້ຈາກແຫຼ່ງອື່ນ: ລະບຸ					
1.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
5.					

ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບ		ປີ 2021		ແຜນປີ 2022	
		ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານ (ໂຕນ)	ລາຄາ (ກີບ/ໂຕນ)
2.....	ພາຍໃນແຂວງ:				
	ຕ່າງແຂວງ (ລະບຸ):				
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				

3. ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນຕໍຂອງໂຮງງານ

ຜະລິດຕະພັນຕົ້ນຕໍຂອງໂຮງງານຂອງທ່ານ ມີຫຍັງແດ່?

1.
2.
3.

(ຂໍຂອບໃຈ)

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ງ: ແບບຟອມເກັບກຳຂໍ້ມູນສຳລັບສະມາຄົມການຄ້າເຂົ້າເມືອງ

ແບບຟອມເພື່ອເກັບກຳຂໍ້ມູນການຄ້າ ແລະ ການບໍລິໂພກເຂົ້າກິນ

ເປົ້າໝາຍ: 1. ເພື່ອວິເຄາະສະພາບການຄ້າ ແລະ ການບໍລິໂພກເຂົ້າກິນ

2. ສ້າງກົນໄກການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ

1. ແຂວງ:

2. ເມືອງ:

3. ປະຊາກອນໃນເມືອງ: ປີ 2021:; ປີ 2022:

4. ນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງປະເທດໃນເມືອງ: ປີ 2021:; ປີ 2022:

5. ວັນ, ເດືອນ, ປີ ສັງລວມຂໍ້ມູນ:

6. ຊື່ຜູ້ສັງລວມຂໍ້ມູນ:, ເບີໂທ:

ກະລຸນາຕື່ມຂໍ້ມູນການຄ້າ ແລະ ການບໍລິໂພກເຂົ້າພາຍໃນເມືອງຂອງຕົນ ໃສ່ໃນຕາຕະລາງລຸ່ມນີ້:

ລ/ດ	ລາຍການ	ຂໍ້ມູນຕົວຈິງ (2021)		ຂໍ້ມູນຄາດຄະເນ (2022)	
		ປະລິມານເຂົ້າເປືອກ ແລະ ເຂົ້າສານທຽບເທົ່າ ເຂົ້າເປືອກ (ໂຕນ)	ລາຄາສະເລ່ຍ (ກີບ/ໂຕນ)	ປະລິມານເຂົ້າເປືອກ ແລະ ເຂົ້າສານທຽບເທົ່າ ເຂົ້າເປືອກ (ໂຕນ)	ລາຄາສະເລ່ຍ (ກີບ/ໂຕນ)
1.	ການນຳເຂົ້າ				
2.	ການສົ່ງອອກ				
3.	ບ້ອນໂຮງງານປຸງແຕ່ງທີ່ນຳໃຊ້ເຂົ້າເປັນປັດໄຈ ການຜະລິດສິນຄ້າ (ເຊັ່ນ: ເຫຼົ້າ, ເບຍ, ເສັ້ນໝໍ້, ເສັ້ນເຂົ້າປຽກ)				
4.	ເຂົ້າທີ່ເຫຼືອໃນສາງຂອງໂຮງສີເຂົ້າ ໃນທ້າຍປີ (ເດືອນ 12)				
5.	ການບໍລິໂພກຂອງປະຊາຊົນລາວ				
6.	ການບໍລິໂພກຂອງນັກທ່ອງທ່ຽວ				



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ

ເລກທີ 0928 /ອຄ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ລົງວັນທີ 21 ກັນຍາ 2021

ຂໍ້ຕົກລົງ

**ວ່າດ້ວຍການແຕ່ງຕັ້ງ ກອງເລຂາຮັບຜິດຊອບວຽກງານດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ
ໃນໄລຍະທົດລອງຢູ່ 05 ແຂວງເປົ້າໝາຍ ພາຍໃຕ້ໂຄງການສົ່ງເສີມການຜະລິດກະສິກຳເປັນສິນຄ້າ
(Lao Agriculture Competitiveness Project: LACP)**

- ອີງຕາມ ດຳລັດຂອງນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວຂອງກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ສະບັບເລກທີ 230/ນຍ, ລົງວັນທີ 24 ກໍລະກົດ 2017.
- ອີງຕາມ ໜັງສືສະເໜີຂອງກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ ເລກທີ 2927/ກຂອ, ລົງວັນທີ 31 ສິງຫາ 2021 ແລະ ຜ່ານການເຫັນດີ ຂອງທ່ານ ສິມຈິດ ອິນທະມິດ, ຮອງລັດຖະມົນຕີ ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ຄັ້ງວັນທີ 20 ມັງກອນ 2021.
- ອີງຕາມ ການຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ນຳສະເໜີຂອງກົມຈັດຕັ້ງ ແລະ ພະນັກງານ.

ລັດຖະມົນຕີ ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ຕົກລົງ:

ມາດຕາ 1: ແຕ່ງຕັ້ງກອງເລຂາຮັບຜິດຊອບວຽກງານດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນໃນໄລຍະທົດລອງຢູ່ 05 ແຂວງເປົ້າໝາຍ: ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ແຂວງວຽງຈັນ, ແຂວງບໍລິຄຳໄຊ, ແຂວງຄຳມ່ວນ, ແຂວງໄຊຍະບູລີ ພາຍໃຕ້ໂຄງການສົ່ງເສີມການຜະລິດກະສິກຳເປັນສິນຄ້າ (Lao Agriculture Competitiveness Project: LACP) ຊຶ່ງປະກອບມີບັນດາທ່ານດັ່ງນີ້:

- | | |
|--|--------------------|
| 1. ທ່ານ ນາງ ມະນີວອນ ວົງໄຊ, ຫົວໜ້າກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ | ເປັນຫົວໜ້າຄະນະ; |
| 2. ທ່ານ ນາງ ຖະໜອມ ແກ້ວໄຊຍະຈັກ, ຮອງຫົວໜ້າກົມການຄ້າພາຍໃນ | ເປັນຮອງຫົວໜ້າຄະນະ; |
| 3. ທ່ານ ບຸນຈັນ ກົມບຸນຍະສິດ, ຮອງຫົວໜ້າກົມປຸກຝັງ, ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ | ເປັນຮອງຫົວໜ້າຄະນະ; |
| 4. ທ່ານ ດາລາ ອິນດາວົງ, ຮອງຫົວໜ້າກົມສົ່ງເສີມການຄ້າ | ເປັນຄະນະ; |
| 5. ທ່ານ ສຳລິ ບຸດສະດີ, ຮອງຫົວໜ້າກົມອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ | ເປັນຄະນະ; |
| 6. ທ່ານ ນາງ ສຸພະພອນ, ຄຳແສນນາມ ຮອງເລຂາທິການສະພາການຄ້າ ແລະ ອຸດສາຫະກຳແຫ່ງຊາດ | ເປັນຄະນະ; |
| 7. ທ່ານ ນັນຕາ ສານຸວົງ, ຮອງຫົວໜ້າພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ນະຄອນຫຼວງ | ເປັນຄະນະ; |
| 8. ທ່ານ ບຸນພຽນ ວໍລະວົງ, ຮອງຫົວໜ້າພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງວຽງຈັນ | ເປັນຄະນະ; |
| 9. ທ່ານ ຄອນສະຫວັນ ສຸກຂະເສີມ, ຮອງພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງບໍລິຄຳໄຊ | ເປັນຄະນະ; |
| 10. ທ່ານ ສິມພຸ ອຸ່ນວົງຄຳເຝັງ, ຮອງຫົວໜ້າພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງຄຳມ່ວນ | ເປັນຄະນະ; |
| 11. ທ່ານ ສອນສະຫວັນ ຈັນທະວົງ, ຮອງຫົວໜ້າພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງໄຊຍະບູລີ | ເປັນຄະນະ; |
| 12. ທ່ານ ວາດສະໜາ ສີຈະເລີນ, ຮອງຫົວໜ້າພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ນະຄອນຫຼວງ | ເປັນຄະນະ; |

- 13. ທ່ານ ຄຳສາຍ ສຸສຸນທອງ, ຮອງຫົວໜ້າພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແຂວງວຽງຈັນ ເປັນຄະນະ;
- 14. ທ່ານ ຊາຍຄຳ ກຸນນາວິງ, ຮອງຫົວໜ້າພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແຂວງບໍລິຄຳໄຊ ເປັນຄະນະ;
- 15. ທ່ານ ນາງ ດາລຸນີ ໄຊຍະບຸດ, ຮອງຫົວໜ້າພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແຂວງຄຳມ່ວນ ເປັນຄະນະ;
- 16. ທ່ານ ຄຳເກີງ ພັນລັກ, ຮອງຫົວໜ້າພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແຂວງໄຊຍະບູລີ ເປັນຄະນະ.

ມາດຕາ 2: ກອງເລຂາຮັບຜິດຊອບວຽກງານດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ ມີໜ້າທີ່ດັ່ງນີ້:

- ຊີ້ນຳ-ນຳພາ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນໃນໄລຍະທົດລອງຢູ່ 05 ແຂວງເປົ້າໝາຍ: ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ແຂວງວຽງຈັນ, ແຂວງບໍລິຄຳໄຊ, ແຂວງຄຳມ່ວນ ແລະ ແຂວງໄຊຍະບູລີ ພາຍໃຕ້ໂຄງການສົ່ງເສີມການຜະລິດກະສິກຳເປັນສິນຄ້າ (Lao Agriculture Competitiveness Project: LACP) ໃຫ້ໄດ້ຮັບປະສິດທິຜົນ ຕາມຄາດໝາຍທີ່ວາງໄວ້;
- ພິຈາລະນາ ແລະ ຮັບຮອງ ນະໂຍບາຍ, ລະບຽບການ ແລະ ແຜນດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນໃນແຕ່ລະໄລຍະ ເພື່ອເປັນບ່ອນອີງໃນການດັດສິມການສະໜອງ ແລະ ຄວາມຕ້ອງການເຂົ້າກິນຕາມລະບຽບການ;
- ພິຈາລະນາ ແລະ ຮັບຮອງ ແຜນກິດຈະກຳ ແລະ ແຜນງົບປະມານ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນໃນໄລຍະທົດລອງຢູ່ 05 ແຂວງເປົ້າໝາຍ;
- ແຕ່ງຕັ້ງບຸກຄະລາກອນ (ວິຊາການ) ຊ່ວຍວຽກຕາມພາລະບົດບາດ;
- ລາຍງານຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ໃຫ້ຄະນະນຳກະຊວງເປັນແຕ່ລະໄລຍະ.

ມາດຕາ 3: ງົບປະມານໃນການເຄື່ອນໄຫວ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດບັນດາວຽກງານທີ່ຕິດພັນກັບການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ ແມ່ນນຳໃຊ້ງົບປະມານ “ໂຄງການຊ່ວຍເຫຼືອຈາກໂຄງການຜະລິດກະສິກຳເປັນສິນຄ້າ (Lao Agriculture Competitiveness Project: LACP)” ແລະ ບ່ວງງົບປະມານອື່ນໆ ທີ່ລັດຖະບານຈັດສັນໃຫ້ໃນແຕ່ລະໄລຍະ.

ມາດຕາ 4: ມອບໃຫ້ກົມການນຳເຂົ້າ ແລະ ສິ່ງອອກ ເປັນເຈົ້າການໃນການປະສານສົມທົບຄະນະທີ່ຖືກແຕ່ງຕັ້ງ ເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານການດຸ່ນດ່ຽງເຂົ້າກິນ ໃນໄລຍະການທົດລອງ ເປັນເວລາ 01 ປີ ຢູ່ໃນ 05 ແຂວງເປົ້າໝາຍ ໄດ້ແກ່: ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ແຂວງວຽງຈັນ, ແຂວງບໍລິຄຳໄຊ, ແຂວງຄຳມ່ວນ, ແຂວງໄຊຍະບູລີ.

ມາດຕາ 5: ຄະນະທີ່ຖືກແຕ່ງຕັ້ງ ແລະ ພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຈົ່ງຮັບຮູ້ ແລະ ພ້ອມກັນຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ໃຫ້ໄດ້ຮັບຜົນດີ.

ມາດຕາ 6: ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຜົນສັກສິດ ນັບແຕ່ມີລົງລາຍເຊັນເປັນຕົ້ນໄປ.

ລັດຖະມົນຕີ 

 ປອ.ຄຳແພງ ໄຊສິມແພງ

ປອນສິ່ງ:
 ຄະນະນຳກະຊວງ 2 ສະບັບ
 ຄະນະທີ່ຖືກແຕ່ງຕັ້ງຜູ້ລະ 1 ສະບັບ
 ສຳເນົາ 1 ສະບັບ

ຈັດພິມໂດຍ / Printed by:

ກົມການນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກ

Department of Import and Export

ສະໜັບສະໜູນໂດຍ / Supported by:



THE WORLD BANK
IBRD • IDA | WORLD BANK GROUP