

ການສຳຜັດກັບຄວັນໄຟຈາກ ການປັ່ງອາຫານ ໃນນະຄອນຫຼວງ ວຽງຈັນ, ສປປ ລາວ

ຄວາມແຕກຕ່າງທາງດ້ານເພດ ແລະ ການສຳຜັດໃນກຸ່ມ
ແຮງງານປັ່ງອາຫານ



ຂໍ້ສະເໜີແນະນຳນະໂຍບາຍ ໂດຍ

ອົງການ SEI

ເດືອນມັງກອນ 2023

ວັນພະນອມ ສີຈະເລີນ¹

ວຽງນະຄອນ ວົງໄຊ¹

ສຸກສະໝອນ ທອງມີໄຊ¹

ໂຈ ເດິແຮມ²

¹ ຄະນະສາທາລະນະສຸກສາດ, ມະຫາວິທະຍາໄລ ວິທະຍາສາດ

ສຸຂະພາບ, ສປປ ລາວ

² ມະຫາວິທະຍາໄລ ເຕັກໂນໂລຊີ ຄວາມສຸຂະພາບ, ປະເທດ ອອດຕະລະຍ

ຂໍ້ຄວາມສຳຄັນ

- ໃນ ສປປ ລາວ, ການປະກອບອາຊີບປັ່ງອາຫານ ແມ່ນສ່ວນໜຶ່ງຂອງເສດຖະກິດກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ບໍ່ເປັນທາງການ ແລະ ຄົນປັ່ງອາຫານຍັງມີຂໍ້ຈຳກັດໃນການເຂົ້າເຖິງການປົກປ້ອງທັງໃນບ່ອນເຮັດວຽກ ແລະ ທາງສັງຄົມ, ລວມທັງການປະກັນສຸຂະພາບແຫ່ງຊາດ ແລະ ການລາປ່ວຍທີ່ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຊີດເຊີຍ; ໂດຍສະເພາະແຮງງານປັ່ງອາຫານທີ່ເປັນແມ່ຍິງ ແມ່ນໄດ້ຮັບຜົນກະທົບ.
- ການປ່ອຍຄວັນໄຟຈາກຮ້ານປັ່ງຕາມແຄມທາງ ປະກອບສ່ວນເຮັດໃຫ້ມີມົນລະພິດອາກາດທີ່ສູງຂຶ້ນເລັກໜ້ອຍ, ແຕ່ວ່າ ແຮງງານປັ່ງອາຫານພັດມີການສຳຜັດຄວັນໄຟຢູ່ກັບທີ່ໃນປະລິມານສູງ, ເຊິ່ງສາມາດກໍ່ເກີດອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບໄດ້.
- ແຮງງານປັ່ງອາຫານ ເປັນເພດຍິງຫຼາຍກວ່າເພດຊາຍ, ແລະ ມີຜົນກະທົບໃສ່ລະບົບຫາຍໃຈຫຼາຍກວ່າເພດຊາຍ. ການເລືອກເຝດໃນການຈ້າງງານ ມີຜົນຕໍ່ກັບບົດບາດ ແລະ ຄ່າຕອບແທນຂອງບຸກຄົນ.
- ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນມົນລະພິດອາກາດກັບທີ່ ແລະ ບັນຫາສຸຂະພາບທີ່ມາຈາກການສຳຜັດກັບຄວັນໄຟຈາກການປັ່ງອາຫານ, ຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ສັງຄົມ ແລະ ພາກທຸລະກິດ ຄວນຮ່ວມກັນໃຫ້ຄວາມຮູ້-ປຸກຈິດສຳນຶກ, ຫຼຸດຜ່ອນການປ່ອຍຄວັນໄຟ, ສົ່ງເສີມສຸຂະພາບຂອງຜູ້ອອກແຮງງານ ແລະ ສະໜັບສະໜູນລະບົບຕິດຕາມຄຸນນະພາບອາກາດແບບຍືນຍົງ.

ມົນລະພິດອາກາດ ແລະ ການປັ່ງອາຫານ

- ໃນ ສປປ ລາວ, ປະເທດທີ່ມີລາຍຮັບປານກາງ-ຕ່ຳໃນອາຊີຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້, ປະຊາກອນໃນຕົວເມືອງກຳລັງຂະຫຍາຍຕົວ, ພ້ອມກັບຄວາມຕ້ອງການຮ້ານອາຫານ ແລະ ອາຫານປັ່ງຕາມຖະໜົນ. ອາຫານປັ່ງໄດ້ກາຍເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງເສດຖະກິດອາຫານທີ່ບໍ່ເປັນທາງການ.
- ອາຫານປັ່ງແມ່ນໄດ້ຖືກກະກຽມຢູ່ທາງຫນ້າຂອງຮ້ານອາຫານ ຫຼື ລີ້ປັ້ງເຄື່ອນທີ່ຕາມຖະໜົນ, ເຊິ່ງກໍ່ໃຫ້ເກີດມົນລະພິດໃນອາຄານ ແລະ ນອກອາຄານ. ການປຸງແຕ່ງອາຫານທີ່ໃຊ້ການເຜົາໄໝ້ ແລະ ຕ້ອງການອຸນຫະພູມສູງ, ເປັນຕົ້ນແມ່ນການປັ່ງ, ເຮັດໃຫ້ເກີດຝຸ່ນລະອອງຂະໜາດນ້ອຍກວ່າ 2.5 ໄມຄຣອນ, ຫຼື PM_{2.5}; ຝຸ່ນນ້ອຍໆເຫຼົ່ານີ້ສາມາດປະປົນໄປໃນອາກາດ ແລະ ເຮັດໃຫ້ເກີດບັນຫາສຸຂະພາບເມື່ອຫາຍໃຈເຂົ້າ (Kabir & Kim, 2011).
- ໃນ ສປປ ລາວ, ຮ້ານປັ່ງໄຟສ່ວນໃຫຍ່ມີການນຳໃຊ້ຖ່ານຢາງແຜ່ຫຼາຍ ເພາະມັນໃຊ້ງ່າຍ ແລະ ມີຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ຖືກຕ້ອງ (Vicente et al., 2018). ການເຜົາໃຫມ້ຂອງຖ່ານສ້າງອົງປະກອບທີ່ເປັນພິດໃນອາກາດຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ເຊິ່ງມີຜົນກະທົບທາງລົບຫຼາຍຢ່າງຕໍ່ສຸຂະພາບ, ລວມທັງການກໍ່ເກີດພະຍາດມະເຮັງ (Kabir et al., 2010; Huang et al.,

2011). ການສຳຜັດກັບ $PM_{2.5}$ ຈາກການເຜົາໄໝ້ຖ່ານ ອາດຮ້າຍແຮງເກີນການຄວບຄຸມ ແລະ ຄົນປົກຄອງຍັງຂາດການປ້ອງກັນ (Kim et al., 2011).

- ຄະນະສາທາລະນະສຸກສາດ ຂອງ ມະຫາວິທະຍາໄລວິທະຍາສາດສຸຂະພາບ, ສປປ ລາວ, ໂດຍການຮ່ວມມືກັບອົງການ SEI, ໄດ້ດຳເນີນໂຄງການຄົ້ນຄວ້າ “ມົນລະພິດທາງອາກາດ ໃນບັນດາແຮງງານປັ່ງອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ: ບັນຫາຄວາມບໍ່ສະເໝີພາບ ແລະ ບົດບາດ ຍິງ-ຊາຍ”. ທີມງານໄດ້ວິເຄາະການສຳຜັດຂອງແຮງງານປັ່ງຕໍ່ກັບ $PM_{2.5}$ ແລະ ໄດ້ສະເໜີ ມາດຕະການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງ. ໂດຍອີງໃສ່ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ, ຂໍ້ສະເໜີດ້ານນະໂຍບາຍ ສະບັບນີ້ ໄດ້ສະຫຼຸບໂດຍຫຍໍ້ກ່ຽວກັບບັນຫາສຳຄັນຕ່າງໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການສຳຜັດ ມົນລະພິດທາງອາກາດທີ່ແຕກຕ່າງກັນຂອງແຮງງານປັ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ນະຄອນຫຼວງ ຂອງ ສປປ ລາວ.

ການສຳຜັດກັບຄວັນໄຟ ຂອງແຮງງານປັ່ງອາຫານ

- ການຄົ້ນຄວ້າພົບວ່າການສຳຜັດກັບການເຜົາຖ່ານຂອງພະນັກງານປັ່ງແມ່ນຂຶ້ນກັບການ ຕິດຕັ້ງເຕົ້າປັ່ງຂອງຮ້ານ ແລະ ບົດບາດຂອງຜູ້ປັ່ງ. ການປະເມີນລະດັບ $PM_{2.5}$ ພາຍໃນ ແລະ ອ້ອມຮອບຮ້ານປັ່ງ 14 ແຫ່ງ ໄດ້ພົບຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງ $PM_{2.5}$ ໂດຍສະເລ່ຍ ແມ່ນ $85 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$ ໂດຍໂຄງຮາມຕໍ່ແມັດກ້ອນ (g/m^3), ຄ່າຕ່ຳສຸດ $22 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$ ແລະ ສູງສຸດ $255 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$. ຕົວເລກນີ້ແມ່ນສູງກວ່າມາດຕະຖານຄຸນນະພາບອາກາດຂອງລາວ, ເຊິ່ງ ບໍ່ຄວນເກີນ $50 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$ ໂດຍສະເລ່ຍຕະຫຼອດປີ. ຄ່າມາດຕະຖານໄດ້ຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າວ່າ $PM_{2.5}$ ໃນລະດັບ $51\text{--}90 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$ ຫຼື ສູງກວ່ານັ້ນ ມັນມີຜົນກະທົບທາງລົບຕໍ່ສຸຂະພາບ, ໂດຍສະເພາະບ່ອນທີ່ລະດັບຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງ $PM_{2.5}$ ສູງກວ່າ $251 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$.
- ຄວາມຜັນຜວນຂອງລະດັບຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງ $PM_{2.5}$ ທີ່ວັດແທກໄດ້ຈາກການສຶກສາ ນີ້ ມີແນວໂນ້ມມາຈາກປະລິມານທີ່ແຕກຕ່າງກັນຂອງອາຫານທີ່ຂາຍໃນແຕ່ລະມື້, ປະເພດ ຂອງຮ້ານອາຫານ ແລະ ສະຖານທີ່, ແລະ ປັດໃຈແວດລ້ອມອື່ນໆ ເຊັ່ນ: ອາຄານອ້ອມຂ້າງ, ທິດທາງລົມ ແລະ ຄວາມໄວລົມ. ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນສູງຂອງ $PM_{2.5}$ (ສະເລ່ຍ $143 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$) ໄດ້ຖືກພົບເຫັນຢູ່ໃນສະຖານທີ່ປັ່ງປະເພດຕະຫຼາດ, ເຊິ່ງສູງກວ່າປະເພດຮ້ານອາຫານ; ເຊັ່ນວ່າ ລະດັບຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນສູງຂອງ $PM_{2.5}$ ໄດ້ຖືກພົບເຫັນຢູ່ໃນຕະຫຼາດຫນອງດ້ວງ, ເຊິ່ງອາດເປັນຍ້ອນມີຈຳນວນການປັ່ງ ແລະ ລື່ປັ່ງທີ່ຫຼາຍ, ລວມທັງຮ້ານຂາຍອາຫານ ໃກ້ຄຽງ.
- ພະນັກງານປັ່ງສ່ວນໃຫຍ່ທີ່ຖືກສຳພາດ (83% ຂອງຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ 362 ຄົນ) ໄດ້ສຳຜັດກັບ ຄວັນໄຟຈາກເຕົ້າປັ່ງຢ່າງຫນ້ອຍແປດຊົ່ວໂມງຕໍ່ມື້, ຫົກຫາເຈັດມື້ຕໍ່ອາທິດ, ໂດຍໃຊ້ຖ່ານ ເປັນເຊື້ອໄຟຫຼັກ (10-50 ກິໂລກຣາມ ຕໍ່ມື້). ແຮງງານປັ່ງອາຫານທີ່ໃຊ້ເຕົ້າປັ່ງໃນອາຄານ ມີແນວໂນ້ມທີ່ຈະເກີດອາການທາງລະບົບຫາຍໃຈ ຫຼາຍກວ່າແຮງງານປັ່ງອາຫານກາງແຈ້ງ ເຖິງສາມເທົ່າ.
- ໃນຈຳນວນຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມການສຳຫຼວດທັງໝົດ, 91% ຂອງແມ່ຍິງໃຊ້ເວລາ 6 ຫາ 7 ມື້ຕໍ່ ອາທິດ ໃນການປັ່ງອາຫານດ້ວຍຖ່ານ, ທຽບກັບ 82% ຂອງຜູ້ຊາຍ. ແມ່ຍິງກໍ່ມີແນວໂນ້ມ ທີ່ຈະເຮັດວຽກຢູ່ເຕົ້າປັ່ງໂດຍບໍ່ມີຜູ້ຊ່ວຍ (48% ທຽບກັບ 40%), ຫຼືເຮັດວຽກຢູ່ໜ້າເຕົ້າ ປັ່ງໂດຍບໍ່ມີການຢຸດພັກເລີຍ ໃນຕະຫຼອດໄລຍະການປັ່ງ (Sycharoun et al., 2022).
- ປັດໄຈສ່ຽງທີ່ສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ການເກີດອາການທາງລະບົບຫາຍໃຈທີ່ລາຍງານໂດຍຄົນງານ ປັ່ງອາຫານເອງ ໄດ້ແກ່: ເພດຍິງ, ການມີລາຍໄດ້ຕ່ຳ, ການປັ່ງອາຫານຢູ່ພາຍໃນອາຄານ, ການປະກອບອາຊີບປັ່ງອາຫານມາຫຼາຍປີ, ມີສະມັກຄວັນໄຟປະຈຳ, ແລະ ການເຂົ້າໃຈ ວ່າຕົນເອງຍັງມີສຸຂະພາບດີຢູ່. ກ່ຽວກັບການເຂົ້າເຖິງການດູແລສຸຂະພາບ ແລະ ການ ຢຸດພັກໃນຍາມເຈັບປ່ວຍ, ເຊິ່ງເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງເສດຖະກິດບໍ່ເປັນທາງການ, ແຮງງານ ປັ່ງອາຫານບໍ່ໄດ້ມີສັນຍາຈ້າງງານຢ່າງເປັນທາງການ ຫຼື ບໍ່ໄດ້ຮັບຄ່າຈ້າງໃນຍາມລາປ່ວຍ, ທັງບໍ່ໄດ້ຮັບການປະກັນສຸຂະພາບ. ພວກເຂົາເຮັດວຽກຢູ່ໃນສະພາບແວດລ້ອມທີ່ມີລະບົບ ການຄຸ້ມຄອງສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພດ້ານອາຊີບທີ່ຈຳກັດ.

ມາດຕະການຄຸ້ມຄອງ

- ມີຫຼາຍວິທີທີ່ສາມາດເປັນມາດຕະການໃນການປະຕິບັດເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ ສຸຂະພາບຈາກການສຳຜັດກັບຄວັນຖ່ານ ສຳລັບແຮງງານປັ່ງອາຫານ. ມາດຕະການປ້ອງກັນ ລວມມີການໃຊ້ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ (ເຊັ່ນ: ຖົງມື, ຊຸດເຄື່ອງນຸ່ງທີ່ປົກປິດ, ຫ

ນ້ຳກາກກັນຝຸນຄວັນ). ບາງມາດຕະການປ້ອງກັນຍັງປະກອບມີການບຳລຸງຮັກສາທີ່ພຽງພໍ ຕໍ່ລະບົບລະບາຍອາກາດຂອງຮ້ານປັ້ງ, ການທຳຄວາມສະອາດພື້ນທີ່ປັ້ງເປັນປະຈຳ, ການ ລະບາຍອາກາດທີ່ມີປະສິດທິພາບ ແລະ ເຄື່ອງດູດຄວັນ, ແລະ ການລ້າງຜິວໜັງທີ່ຖືກ ສຳຜັດຂອງຜະນຶກງານ. ການສຶກສາໃນປະຈຸບັນພົບວ່າ ໂດຍປົກກະຕິແລ້ວອຸປະກອນ ປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນແມ່ນມີຢູ່, ແຕ່ບໍ່ໄດ້ໃຊ້ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ, ໂດຍສະເພາະໜ້າກາກ ຫຼື ຜ້າ ປິດປາກດັງ, ເຊິ່ງພົບວ່າມັນມັກຈະເຮັດໃຫ້ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມຮູ້ສຶກຮ້ອນ ແລະ ບໍ່ສະບາຍໃນເວລາ ປັ້ງອາຫານ ຫຼື ໃນເວລາໃຫ້ບໍລິການລູກຄ້າ.

ຄວາມແຕກຕ່າງທາງດ້ານເພດ

- ອີງຕາມຜົນການສຶກສາ, ເກືອບສາມສ່ວນສີ່ຂອງແຮງງານປັ້ງອາຫານແມ່ນແມ່ຍິງ. ຜົນ ໄດ້ຮັບຍັງສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າແຮງງານປັ້ງທີ່ເປັນເພດຍິງມີແນວໂນ້ມທີ່ຈະເກີດອາການທາງ ລະບົບຫາຍໃຈຫຼາຍກວ່າແຮງງານເພດຊາຍເກືອບສາມເທົ່າ. ອາການເຫຼົ່ານີ້ອາດຈະເປັນ ຍ້ອນການຫາຍໃຈເອົາຄວັນໄຟປັ້ງໃນການເຮັດວຽກປະຈຳວັນຂອງພວກເຂົາ. ເຫດຜົນ ທີ່ເປັນໄປໄດ້ລວມມີ ການເຮັດວຽກຫຼາຍຊົ່ວໂມງຂອງແມ່ຍິງ, ແຕ່ເຫດຜົນອີກຢ່າງໜຶ່ງ ອາດຈະເປັນຍ້ອນບົດບາດຍິງ-ຊາຍ ເຊິ່ງໝາຍເຖິງວ່ານອກຈາກການປັ້ງອາຫານ ຂາຍແລ້ວ ແມ່ຍິງຍັງແຕ່ງກິນຢູ່ເຮືອນດ້ວຍຖານ ຫຼື ເຊື້ອໄຟອື່ນໆອີກ, ດັ່ງນັ້ນ ເຂົາເຈົ້າຍິງໃຊ້ເວລາສຳ ຜັດກັບມົນລະພິດທີ່ເປັນອັນຕະລາຍດິນຂຶ້ນໄປອີກ.
- ຄວາມຕ້ອງການຂອງໜ້າວຽກສະເພາະໃດໜຶ່ງທີ່ມີຜົນຕໍ່ບົດບາດຍິງຊາຍ ຍັງພົບເຫັນໄດ້ ຢ່າງຊັດເຈນ. ຕົວຢ່າງ, ຜູ້ຊາຍ ໄດ້ຖືກຮັບຮູ້ວ່າເຂົາເຈົ້າເຮັດວຽກໄດ້ດີກວ່າໃນດ້ານການ ໃຊ້ທັກສະ ຫຼື «ຄວາມຊຳນິຊຳນານ» ຫຼາຍກວ່າທີ່ຈະມາປັ້ງອາຫານ, ໂດຍສະເພາະເຂົາເຈົ້າ ຈະເຮັດວຽກໃນຮ້ານຂາຍຊີ້ນງົວ ຫຼື ແບ້, ໃນຂະນະທີ່ແມ່ຍິງມັກຈະຖືກເບິ່ງວ່າເໝາະສົມ ກັບການປະຕິບັດທີ່ «ງ່າຍກວ່າ» ແລະ ວຽກທີ່ມີຄ່າຈ້າງຕໍ່າກວ່າ ເຊັ່ນ: ເສີບອາຫານ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດ. ພ້ອມກັນນັ້ນ, ແມ່ຍິງຍັງມີແນວໂນ້ມທີ່ຈະໄດ້ຮັບຄ່າຈ້າງໜ້ອຍກວ່າ ຜູ້ຊາຍ.

ຂໍ້ສະເໜີແນະນຳດ້ານນະໂຍບາຍ ແລະ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

- ມີຫຼາຍວິທີທີ່ຈະຫຼຸດຜ່ອນການປ່ອຍມົນລະພິດສູ່ອາກາດຈາກກິດຈະກຳປັ້ງອາຫານ ແລະ ເພື່ອປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງແຮງງານປັ້ງອາຫານ ຈາກການສຳຜັດກັບຄວັນໄຟ ແລະ ຜົນ ສະທ້ອນທາງລົບຂອງມັນ. ອີງຕາມການຄົ້ນພົບຈາກການສຶກສາ, ຕາຕະລາງຂ້າງລຸ່ມນີ້ໄດ້ ສະຫຼຸບຂໍ້ແນະນຳສຳລັບນະໂຍບາຍ ແລະ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ, ໂດຍສຸມໃສ່ການຮ່ວມມື ຫຼາຍຂະແໜງການ.
- ເພື່ອປະຕິບັດໃຫ້ໄດ້ຕາມຂໍ້ສະເໜີແນະນຳກ່າວມາຂ້າງເທິງນັ້ນ, ເຮົາສາມາດສ້າງຕັ້ງຄະນະ ຮັບຜິດຊອບດ້ານວິຊາການເພື່ອເຫັນດີຕົກລົງ ແລະ ໃຫ້ບຸລິມະສິດຕໍ່ການປະຕິບັດນະໂຍບ າຍເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການສຳຜັດ PM2.5 ຂອງແຮງງານປັ້ງອາຫານ. ບັນດາທາງເລືອກເຫຼົ່ານັ້ນ ສາມາດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໄດ້ ໂດຍການອຳນວຍຄວາມສະດວກຮ່ວມກັນ ຈາກກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກ, ກະຊວງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ, ແລະ ກົມສິ່ງ ເສີມວິສາຫະກິດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ກາງ; ເພື່ອປົກສາຫາລືຮ່ວມກັນກ່ຽວກັບສິ່ງທຳທາຍ ແລະ ເງື່ອນໄຂຂໍ້ສະດວກຕ່າງໆ.
- ໃນໄລຍະສັ້ນ ຫາ ກາງ, ເຈົ້າຂອງຮ້ານຄວນຊຸກຍູ້ໃຫ້ຄົນງານເຂົ້າຮ່ວມໃນລະບົບປະກັນ ສຸຂະພາບແຫ່ງຊາດ ແລະ ຄວນສະໜອງສັນຍາແຮງງານໃຫ້ແກ່ລູກຈ້າງ. ໃນໄລຍະຍາວ ກວ່າ, ທຸລະກິດທີ່ບໍ່ເປັນທາງການຄວນໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນໃຫ້ຫັນເປັນເສດຖະ ກິດທີ່ເປັນທາງການ. ການຕິດຕາມຄຸນນະພາບອາກາດ ແລະ ມາດຕະການຄຸ້ມຄອງ ຄວນ ໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນແລະ ມີຜົນບັງຄັບໃຊ້.
- ການປັບປຸງຄຸນນະພາບອາກາດ ແລະ ການປົກປ້ອງຜູ້ອອກແຮງງານໃນຂະແໜງການປັ້ງ ອາຫານ ໝາຍເຖິງການແກ້ໄຂຜົນກະທົບໃນຫຼາຍໆດ້ານຈາກຄວັນຂອງການປັ້ງອາຫານ, ລວມມີ ອາຊີວະອະນາໄມ, ສິດທິແຮງງານ ແລະ ຄວາມສະເໝີພາບທາງສັງຄົມ. ການທີ່ ຈະບັນລຸເປົ້າໝາຍດັ່ງກ່າວ ມັນຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີການຮ່ວມມືທີ່ທົ່ວຫັນ ລະຫວ່າງຂະແໜງສາທາລະນະສຸກ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ຂະແໜງການທາງສັງຄົມ ແລະ ພາກ ທຸລະກິດ.

ຂໍ້ສະເໜີແນະ		ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ	ສິ່ງທ້າທາຍທີ່ອາດມີຢູ່	ພາກສ່ວນທີ່ສາມາດເອື້ອອຳນວຍ
1	ການໃຫ້ຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບຜົນກະທົບທາງລົບຕໍ່ສຸຂະພາບໄລຍະສັ້ນ ແລະ ໄລຍະຍາວຈາກການສຳຜັດກັບຄວັນໄຟເປັນປະຈຳ, ໂດຍສະເພາະ PM 2.5 ສຳລັບເຈົ້າຂອງຮ້ານປຶ້ງ ແລະ ແຮງງານປຶ້ງອາຫານ.	ການໃຫ້ສຸຂະສຶກສາດ້ານສາທາລະນະສຸກກ່ຽວກັບການປະກອບສ່ວນຂອງການປິ່ງອາຫານດ້ວຍເຕົາໄຟ ທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດມົນລະພິດທາງອາກາດ. ຍົກສູງຄວາມຮັບຮູ້ກ່ຽວກັບຄວາມບໍ່ສະເໝີພາບລະຫວ່າງຍິງ-ຊາຍ ຕໍ່ກັບບາງໜ້າວຽກ, ແລະ ສ້າງການປ່ຽນແປງຕາມເປົ້າໝາຍ. ເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນຂ່າວສານໃຫ້ແກ່ ແຮງງານປຶ້ງອາຫານກ່ຽວກັບຄວາມສ່ຽງຕໍ່ບັນຫາສຸຂະພາບ ຈາກການສຳຜັດຄວັນຈາກເຕົາປຶ້ງ ແລະ ມາດຕະການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງເຊັ່ນ ການໃຊ້ເຄື່ອງປ້ອງກັນ.	ຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການເຂົ້າຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານປຶ້ງ ແລະ ຄົນງານ, ເນື່ອງຈາກການມີເວລາທີ່ຈຳກັດຂອງເຂົາເຈົ້າ.	ການຊ່ວຍສົ່ງເສີມ ຜ່ານສື່ສັງຄົມ, ສື່ສັງພິມ, ໂທລະພາບ ແລະ ວິທະຍຸ ໂດຍການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງສະຫະພັນແມ່ຍິງລາວ, ກະຊວງຖະແຫລງຂ່າວ ແລະ ວັດທະນະທຳ, ສະຖານີໂທລະພາບ ແລະ ວິທະຍຸກະຈາຍສຽງ
2	ຮັບປະກັນໃຫ້ຜູ້ອອກແຮງງານມີສັນຍາແຮງງານທີ່ເໝາະສົມທີ່ຮັບປະກັນຄ່າແຮງອຸດໜູນ ໃນຍາມລາປ່ວຍ ແລະ ສິດທິແຮງງານຂັ້ນພື້ນຖານອີງຕາມກົດໝາຍ	ໃຫ້ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບກົດໝາຍຂອງສັນຍາແຮງງານໃຫ້ຜູ້ອອກແຮງງານ ແລະ ເຈົ້າຂອງຮ້ານ, ແລະ ຄວາມ ຈຳເປັນທີ່ຕ້ອງມີສັນຍາການຈ້າງງານທີ່ເປັນທາງການ ຕໍ່ການໃຊ້ແຮງງານ ຂອງເຂົາເຈົ້າ	ຄວາມເຂົ້າໃຈແລະການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານ ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍເພີ່ມເຕີມທີ່ນາຍຈ້າງຕ້ອງສະໜອງຕາມສັນຍາ ແລະ ເງິນອຸດໜູນ ໃນຍາມລາປ່ວຍ ບໍ່ໄດ້ຕອບສະໜອງຕໍ່ຄວາມຕ້ອງການຂອງຜູ້ປຶ້ງທີ່ເປັນ ເຈົ້າຂອງທຸລະກິດເອງ	ກະຊວງແຮງງານ ແລະ ສະຫວັດດີການສັງຄົມ, ສະຫະພັນກຳມະບານລາວ
3	ເພີ່ມທະວີການຂຶ້ນທະບຽນແຮງງານທີ່ບໍ່ເປັນທາງການເຂົ້າໃນແຜນງານປະກັນສຸຂະພາບ, ເພື່ອໃຫ້ມີການເຂົ້າເຖິງການດູແລສຸຂະພາບທີ່ດີກວ່າ.	ສະໜອງຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບປະກັນສຸຂະພາບໃຫ້ແກ່ນາຍຈ້າງ ແລະ ແຮງງານນອກລະບົບ, ແລະ ຊື້ໃຫ້ ເຫັນຜົນປະໂຫຍດ ສົ່ງເສີມການເຂົ້າຮ່ວມປະກັນສຸຂະພາບ ເພີ່ມທະວີຄວາມຮັບຮູ້ກ່ຽວກັບແຜນປະກັນສຸຂະພາບຜ່ານເຄືອຂ່າຍສັງຄົມ, ສິລະປະ ແລະ ການເລົ່ານິທານ, ລວມທັງການສະແດງລະຄອນຕຸກກະຕາ ແລະ ລະຄອນພື້ນເມືອງ ເພື່ອກະຈາຍຂໍ້ມູນຂ່າວ ສານກ່ຽວກັບຜົນປະໂຫຍດຂອງປະກັນສຸຂະພາບ. ລວມເອົາຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບເວັບໄຊທ໌ປະກັນສັງຄົມແຫ່ງຊາດ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງນາຍຈ້າງຕໍ່ຜູ້ອອກແຮງງານ. ສ້າງຍຸດທະສາດໃນໄລຍະຍາວເພື່ອການຂັບເຄື່ອນແຮງງານນອກລະບົບການເຂົ້າສູ່ສະແໜງທາງການ, ສ້າງລາຍຮັບຈາກພາສີໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ ປົກປ້ອງແຮງງານໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ.	ອຸປະສັກທາງດ້ານພາສາສຳລັບຊົນເຜົ່າ ນາຍຈ້າງ ແລະ ຄົນງານອາດບໍ່ເຕັມໃຈຈະລົງທະບຽນໃນແຜນງານປະກັນສຸຂະພາບຍ້ອນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ	ອົງການປະກັນສັງຄົມແຫ່ງຊາດ, ກະຊວງແຮງງານ ແລະ ສະຫວັດດີການສັງຄົມ, ສະຫະ ພັນແມ່ຍິງລາວ ແລະ ສູນກາງຊາວໜຸ່ມລາວ, ກົມສົ່ງເສີມວິສາຫະກິດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ກາງ

	ຂໍ້ສະເໜີແນະ	ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ	ສິ່ງທ້າທາຍທີ່ອາດມີຢູ່	ພາກສ່ວນທີ່ສາມາດເອື້ອອຳນວຍ
4	ສົ່ງເສີມການປະຕິບັດ “ການປຸງແຕ່ງອາຫານທີ່ສະອາດ”, ການຄວບຄຸມການເຜົາໄຫມ້, ການປິ່ງອາຫານທີ່ໃຊ້ເຊື້ອໄຟທີ່ສະອາດປອດໄພ	ສະໜອງຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບເຊື້ອໄຟທີ່ສະອາດ – ເຊັ່ນ ໄຟຟ້າ, ອາຍແກັສທຳມະຊາດ, ອາຍແກັສນໍ້າມັນແຫຼວ (LPG) ແລະ ເຕົາປັ້ງ ແລະ ເຕົາອົບແບບປະຍຸກທີ່ກ້າວໜ້າ ໃນເຂດຊົນນະບົດ; ນຳໃຊ້ຖານອັດແໜ້ນແບບປະຍຸກພິເສດ. ຊຸກຍູ້ໃຫ້ຮ້ານປັ້ງໃຫ້ຕິດຕັ້ງຫໍຄວັນທີ່ມີປະສິດທິພາບສູງຢູ່ເທິງເຕົາ ຫຼືໃຊ້ຫໍລະບາຍອາກາດ ຫຼືຜັດລົມຕິດຝາ ຫຼືເຜດານໃນເວລາເຮັດອາຫານ. ສະໜອງເຄື່ອງສົມມະນາຄຸນ ຫຼື ເງິນຈຸງໃຈ, ສຳລັບການປັບປຸງເຕົາປັ້ງ ອາຫານ ແລະ ລະບົບລະບາຍອາກາດ ສ້າງກິດຈະກຳຊົງລາງວັນ ຫຼື ມອບໃບຢັ້ງຢືນສຳລັບ “ຮ້ານອາຫານ ຫຼື ຮ້ານປັ້ງທີ່ມີອາກາດສະອາດທີ່ສຸດ” ໃນເມືອງ ຫຼື ນະຄອນຫຼວງ	ຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງ ຂາດທຶນຮອນ (ຈາກພາກລັດ ແລະ ເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງ) ໃນການປັບປຸງວິທີຈັດການການປັ້ງອາຫານ ບໍ່ແມ່ນບຸລິມະສິດສຳລັບການລົງທຶນຂອງລັດຖະບານຫຼືເຈົ້າຂອງຮ້ານ	ສົມທົບກັບເທດສະບານ ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແລະ ກະຊວງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ ເພື່ອກວດກາຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມສະອາດຂອງຮ້ານອາຫານ ສະໜອງເງິນອຸດທານ ຫຼື ສິ່ງຈຸງໃຈທາງດ້ານການເງິນອື່ນໆ ໃຫ້ແກ່ເຈົ້າຂອງຮ້ານ ສຳຫຼັບການປ່ຽນແປງ
5	ເຜີ້ມການໃຊ້ເຄື່ອງປັ່ງກັນ ຕົນເອງໃນແຮງງານປັ່ງອາຫານ	ສົ່ງເສີມການນຳໃຊ້ເຄື່ອງປັ່ງກັນ ຕົນເອງຢ່າງເໝາະສົມ, ລວມມີການໃສ່ຫນ້າກາກໃບຫນ້າ, ການປັບປຸງການລະບາຍອາກາດ ແລະ ການຕິດຕາມຄວັນໄຟ, ແຕ່ກໍ່ຕ້ອງໃຫ້ ແນໃຈວ່າມີຫນ້າກາກຕະຫຼອດເວລາ, ເພື່ອຄວາມປອດໄພ ແລະ ບໍ່ປະ ໝາດ. ຮັບຮູ້ຄວາມບໍ່ສະເໝີພາບລະຫວ່າງຍິງ-ຊາຍ ໃນວຽກງານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງສູງ ແລະ ຮັບປະກັນການປົກປ້ອງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງ ສະໜອງອຸປະກອນປ້ອງກັນໃຫ້ແກ່ຄົນງານປັ້ງທຸກຄົນ.	ການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງອັນເນື່ອງມາຈາກຂໍ້ຈຳກັດດ້ານເວລາ ລາຄາຂອງເຄື່ອງປັ່ງກັນຕົນເອງ	ກົມສົ່ງເສີມວິສາຫະກິດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ກາງ, ກະຊວງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ
6	ໃຫ້ການຍ້ອງຍໍສັນລະເສີນຮ້ານອາຫານທີ່ໃຊ້ພະລັງງານສະອາດ ແລະ ລະບົບລະບາຍອາກາດທີ່ດີ.	ສ້າງກິດຈະກຳປຸກລະດົມ, ຕິດຕາມ ແລະ ມອບໃບຢັ້ງຢືນ ແລະ ລາງວັນໃຫ້ແກ່ “ຮ້ານອາຫານທີ່ມີອາກາດສະອາດທີ່ສຸດ” ໃນຕົວເມືອງ.	ການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງອັນເນື່ອງມາຈາກຂໍ້ຈຳກັດຂອງເວລາ ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນການຊື້ເຊື້ອໄຟທີ່ສະອາດ ແລະ ລະບົບລະບາຍອາກາດ ເຈົ້າຂອງຮ້ານບໍ່ມີແຮງຈູງໃຈພຽງພໍໂດຍລາງວັນຈາກການຍ້ອງຍໍດ້ານຄວາມສະອາດ	ຂະແໜງສາທາລະນະສຸກ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ສະຫວັດດີການສັງຄົມ ແລະ ກຸ່ມທຸລະກິດ ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ
7	ສ້າງໂຄງການກວດກາ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາ ສຳລັບການຄຸ້ມຄອງມົນລະພິດທາງອາກາດໃນເຂດຮ້ານປັ້ງ ຫຼື ລໍ້ປັ້ງທີ່ແອອັດ.	ຂະແໜງສິ່ງແວດລ້ອມ, ໂດຍສະເພາະແມ່ນກົມຄວບຄຸມ ແລະ ຕິດຕາມມົນລະພິດ, ຈຳເປັນຕ້ອງສ້າງຕັ້ງສະຖານີຕິດຕາມມົນລະພິດ ແລະ ລະບົບຄຸ້ມຄອງອາກາດສະອາດ. ແນະນຳແຜນຄຸ້ມຄອງສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ແຜນຕິດຕາມການປ່ອຍຄວັນ ໃຫ້ແກ່ຮ້ານປັ້ງ	ການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງ ຄວາມອາດສາມາດຂອງຂະແໜງສິ່ງແວດລ້ອມ ເພື່ອສ້າງຕັ້ງສະຖານີຕິດຕາມມົນລະພິດ ແລະ ລະບົບຄຸ້ມຄອງອາກາດສະອາດ.	ຂະແໜງສາທາລະນະສຸກ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ສະຫວັດດີການສັງຄົມ ແລະ ກຸ່ມທຸລະກິດ ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ

ຕິພິມໂດຍ

ສະຖາບັນສິ່ງແວດລ້ອມ ສະຕອກໂຮມ
Linnégatan 87D, Box 24218
104 51 Stockholm, Sweden
Tel: +46 8 30 80 44

DOI:

<https://doi.org/10.51414/sei2023.001>

ຕິດຕໍ່ຜູ້ຂຽນ

<https://doi.org/10.51414/sei2023.024>

vsycharoun@gmail.com

diane.archer@sei.org

ຕິດຕໍ່ຜ່ານສື່

rajesh.daniel@sei.org

Visit us: sei.org

Twitter: @SEIresearch
@SEIclimate

ສະຖາບັນສິ່ງແວດລ້ອມ ສະຕອກໂຮມ ເປັນອົງການດ້ານ
ຄົ້ນຄວ້າແລະນະໂຍບາຍສາກົນທີ່ບໍ່ຫວັງຜົນກຳໄລ ທີ່
ແນໃສ່ແກ້ໄຂສິ່ງທ້າທາຍດ້ານສະພາບແວດລ້ອມ ແລະ
ການພັດທະນາ. ພວກເຮົາເຊື່ອມຕໍ່ວິທະຍາສາດ ແລະ
ການຕັດສິນໃຈເພື່ອພັດທະນາວິທີແກ້ໄຂສໍາລັບອະນາຄົດ
ທີ່ຍືນຍົງສໍາລັບທຸກຄົນ.

ວິທີການຂອງພວກເຮົາແມ່ນເນັ້ນໜັກໃສ່ການຮ່ວມ
ມື: ການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງແມ່ນຈຸດ
ໃຈກາງຂອງຄວາມພະຍາຍາມຂອງພວກເຮົາໃນການສ້າງ
ຄວາມສາມາດ, ເສີມສ້າງສະຖາບັນ, ແລະຈັດຫາຄູ່
ຮ່ວມງານໃນໄລຍະຍາວ.

ວຽກງານຂອງພວກເຮົາກວມເອົາບັນຫາດິນຟ້າອາກາດ,
ນໍ້າ, ອາກາດ, ແລະການນໍາໃຊ້ທີ່ດິນ, ແລະເຊື່ອມ
ໂຍງຫຼັກຖານ ແລະ ທັດສະນະກ່ຽວກັບການປົກຄອງ,
ເສດຖະກິດ, ບົດບາດຍິງຊາຍ ແລະ ສຸຂະພາບຂອງ
ມະນຸດ.

ໃນທົ່ວແຕ່ລະສະຖານທີ່ພວກເຮົາໃນເອີຣົບ, ອາຊີ,
ອາຟຣິກາ ແລະ ອາເມລິກາ, ພວກເຮົາມີສ່ວນຮ່ວມກັບ
ຂະບວນການນະໂຍບາຍ, ການປະຕິບັດການພັດທະນາ
ແລະ ການປະຕິບັດທຸລະກິດທົ່ວໂລກ.

ລາຍການເອກະສານອ້າງອີງ

Huang, Y., Ho, S. S. H., Ho, K. F., Lee, S. C., Yu, J. Z., & Louie, P. K. K. (2011). Characteristics and health impacts of VOCs and carbonyls associated with residential cooking activities in Hong Kong. *J. Hazard. Mater.* 186, 344–351.

Kabir, E., & Kim, K. H. (2011). An investigation on hazardous and odorous pollutant emission during cooking activities. *J. Hazard. Mater.* 188, 443–454.

Kabir, E., Kim, K.-H., Ahn, J.-W., Hong, O.-F., & Sohn, J. R. (2010). Barbecue charcoal combustion as a potential source of aromatic volatile organic compounds and carbonyls. *J. Hazard. Mater.* 174, 492–499.

Kim, K.H., Pandey, S. K., Kabir, E., Susaya, J., & Brown, R. J. C. (2011) The modern paradox of unregulated cooking activities and indoor air quality. *J. Hazard. Mater.* 195, 1.

Sychareun, V., Vongxay, V., Thongmixay, S., Somphet, V., Phimmavong, C., Phommavongsa, P., Thammavongsa, V., Chaleunvong, K., & Joanne Durham. (2022). *Air Pollution Among Grill Workers in Lao PDR: Issues of Inequalities and Gender*. Unpublished report.

Vicente, E. D., Vicente, A., Evtyugina, M., Carvalho, R., Tarelho, L. A. C., Oduber, F. I., & Alves, C. (2018). Particulate and gaseous emissions from charcoal combustion in barbecue grills. *Fuel Proc. Technol.* 176, 296–306.

ຜູ້ປະກອບສ່ວນດ້ານຂໍ້ມູນເຂົ້າໃນການຂຽນ:

ວາດສະໜາ ສົມເພັດ¹

ຈັນດາວຽງ ພິມມະວົງ¹

ພູທອງ ພິມມະວົງສາ¹

ວາດສະໜາ ທໍາມະວົງສາ¹

ແສງພະຈັນ ພິມມະວົງ¹

ວັນສີ ວິໄລວອນ¹

ສຸດາວັນ ນາຖາວົງ¹

ອໍາໄພວົງ ໄຊຍະຈັກ¹

ໂພໄຊ ເພຍສັກຂວາ¹

ວິລະກອນ ທອງມາລາ¹

ກອງມະນີ ຈະເລີນວົງ¹

¹ ຄະນະສາທາລະນະສຸກສາດ, ມະຫາວິທະຍາໄລ ວິທະຍາສາດສຸຂະພາບ, ສປປ ລາວ

ຜົນງານຕິພິມນີ້ ແມ່ນມາຈາກໂຄງການຄົ້ນຄວ້າ “ຜົນກະທົບຂອງມົນລະພິດທາງອາກາດຕໍ່ໂລກຂອງການເຮັດວຽກຂອງແມ່ຍິງ ແລະ ໄວໜຸ່ມໃນອາຊີຕາເວັນອອກ ແລະ ຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້”, ເຊິ່ງເປັນໂຄງການຮ່ວມມືລະຫວ່າງ ສູນຄົ້ນຄວ້າພັດທະນາສາກົນ (IDRC) ຂອງການາດາ, ອົງການແຮງງານສາກົນ (ILO) ແລະ ສະຖາບັນສິ່ງແວດລ້ອມ ສະຕອກໂຮມ (SEI) ໃນບໍລິບົດຂອງໂຄງການ UN Global Initiative ກ່ຽວກັບວຽກເຮັດງານທຳທີ່ເຫມາະສົມສໍາລັບຊາວໜຸ່ມ. ໂຄງການດັ່ງກ່າວໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນຈາກ IDRC ພາຍໃຕ້ການຊ່ວຍເຫຼືອລ້າໝາຍເລກ 109451 001, ນໍາພາ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂດຍ SEI, ແລະ ໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນຈາກ ILO ເປັນຄູ່ຮ່ວມງານດ້ານວິຊາການ. ເນື້ອໃນຂອງເອກະສານນີ້ແມ່ນຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຜູ້ຂຽນແຕ່ຝຣັ່ງຜູ້ດຽວ ແລະ ຈະບໍ່ຖືເປັນການສະທ້ອນຕໍ່ທັດສະນະຂອງອົງການ ILO, ຫຼື ບັນດາການໂຄງການຮ່ວມມືຂອງອົງການສະຫະປະຊາຊາດກ່ຽວກັບວຽກເຮັດງານທຳທີ່ເຫມາະສົມກັບໄວໜຸ່ມ ຫຼື ໂຄງການຕອບໂຕ້ຕໍ່ສະພາບອາກາດ ເພື່ອສ້າງວຽກເຮັດງານທຳ.