

SEI : ສະຖາບັນສິ່ງແວດລ້ອມ ສະຕອກໂຮມ

ການສຳຜັດກັບຄວັນໄຟຈາກການປັ່ງອາຫານ ໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ສປປ ລາວ



ຄວາມແຕກຕ່າງທາງດ້ານເພດ ແຮງງານປັ່ງອາຫານ

ແລະ ການສຳຜັດໃນກຸ່ມ

ຂໍ້ສະເໜີແນະນຳດ້ານນະໂຍບາຍ ໂດຍອົງການ SEI, ເດືອນມັງກອນ 2023

ນັກຄົ້ນຄວ້າ:

- ວັນພະນອມ ສີຈະເລີນ¹
- ວຽງນະຄອນ ວົງໄຊ¹
- ສຸກສະໜອນ ທອງມິໄຊ¹
- ໂຈ ເດີແຮມ²

¹ຄະນະສາທາລະນະສຸກສາດ, ມະຫາວິທະຍາໄລ

ວິທະຍາສາດ ສຸຂະພາບ, ສປປ ລາວ

²ມະຫາວິທະຍາໄລ ເຕັກໂນໂລຊີ ຄວິນຊຸແລນ,

ປະເທດ ອອດຕຣາເລຍ

ຂໍ້ຄວາມສຳຄັນ

- ໃນ ສປປ ລາວ, ການປະກອບອາຊີບປັ່ງອາຫານ ແມ່ນສ່ວນໜຶ່ງຂອງ ເສດຖະກິດກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ບໍ່ເປັນທາງການ ແລະ ຄົນປັ່ງອາຫານຍັງ ມີຂໍ້ຈຳກັດໃນການເຂົ້າເຖິງການປົກປ້ອງ ທັງໃນບ່ອນເຮັດວຽກ ແລະ ທາງສັງຄົມ, ລວມທັງການປະກັນສຸຂະພາບແຫ່ງຊາດ ແລະ ການລາ ປ່ວຍທີ່ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຊົດເຊີຍ; ໂດຍສະເພາະແຮງງານປັ່ງອາຫານທີ່ ເປັນແມ່ຍິງ ແມ່ນໄດ້ຮັບຜົນກະທົບ.
- ການປ່ອຍຄວັນຈາກຮ້ານປັ່ງຕາມແຄມທາງ ປະກອບສ່ວນເຮັດໃຫ້ມີ ມົນລະພິດອາກາດທີ່ສູງຂຶ້ນເລັກໜ້ອຍ, ແຕ່ວ່າ ແຮງງານປັ່ງອາຫານພັດ ມີການສຳຜັດຄວັນໄຟຢູ່ກັບທີ່ໃນປະລິມານສູງ, ເຊິ່ງສາມາດກໍ່ເກີດອັນ ຕະ ລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບໄດ້.
- ແຮງງານປັ່ງອາຫານ ເປັນເພດຍິງຫຼາຍກວ່າເພດຊາຍ, ແລະ ມີຜົນ ກະທົບໃສ່ລະບົບຫາຍໃຈຫຼາຍກວ່າເພດຊາຍ. ການເລືອກເພດໃນ ການຈ້າງງານ ມີຜົນຕໍ່ກັບບົດບາດ ແລະ ຄ່າຕອບແທນຂອງບຸກຄົນ.
- ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນມົນລະພິດອາກາດກັບທີ່ ແລະ ບັນຫາສຸຂະພາບທີ່ມາ ຈາກການສຳຜັດກັບຄວັນຈາກການປັ່ງອາຫານ, ຂະແໜງການ ສາທາລະນະສຸກ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ສັງຄົມ ແລະ ພາກທຸລະກິດ ຄວນ ຮ່ວມກັນໃຫ້ຄວາມຮູ້-ປຸກຈິດສຳນຶກ, ຫຼຸດຜ່ອນການປ່ອຍຄວັນພິດ, ສິ່ງເສີມສຸຂະພາບຂອງຜູ້ອອກແຮງງານ ແລະ ສະໜັບສະໜູນລະບົບ ຕິດຕາມຄຸນນະພາບອາກາດແບບຍືນຍົງ.

ມົນລະພິດອາກາດ ແລະ ການປັ່ງອາຫານ

ໃນ ສປປ ລາວ, ປະເທດທີ່ມີລາຍຮັບປານກາງ-ຕໍ່າໃນອາຊີຕາເວັນອອກ ສ່ຽງໃຕ້, ປະຊາກອນໃນຕົວເມືອງກຳລັງຂະຫຍາຍຕົວ, ພ້ອມກັບຄວາມຕ້ອງການຮ້ານ ອາຫານ ແລະ ອາຫານປັ່ງຕາມຖະໜົນ. ອາຫານປັ່ງໄດ້ກາຍ ເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງ ເສດຖະກິດອາຫານທີ່ບໍ່ເປັນທາງການ.

ອາຫານປັ່ງແມ່ນໄດ້ຖືກກະກຽມຢູ່ທາງຫນ້າຂອງຮ້ານອາຫານ ຫຼື ລີ້ປັ່ງເຄື່ອນທີ່ ຕາມຖະໜົນ, ເຊິ່ງກໍ່ໃຫ້ເກີດມົນລະພິດໃນອາຄານ ແລະ ນອກ ອາຄານ. ການ ປຸງແຕ່ງອາຫານທີ່ໃຊ້ການເຜົາໄໝ້ ແລະ ຕ້ອງການອຸນຫະພູມສູງ,

ເປັນຕົ້ນແມ່ນການປັບ, ເຮັດໃຫ້ເກີດຝຸນລະອອງຂະໜາດນ້ອຍກວ່າ 2.5 ໄມຄຣອນ, ຫຼື PM2.5; ຝຸນນ້ອຍໆເຫຼົ່ານີ້ສາມາດປະປົນໄປໃນອາກາດ ແລະ ເຮັດໃຫ້ເກີດບັນຫາສຸຂະພາບເມື່ອຫາຍໃຈເຂົ້າ (Kabir & Kim, 2011).

ໃນ ສປປ ລາວ, ຮ້ານບິ້ງໄຟສ່ວນໃຫຍ່ມີການນໍາໃຊ້ຖ່ານຢາງແຜ່ຫຼາຍ ເພາະ ມັນໃຊ້ງ່າຍ ແລະ ມີຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ຄຸ້ມຄ່າ (Vicente et al., 2018). ການເຜົາ ໃຫມ້ຂອງຖ່ານສ້າງອົງປະກອບທີ່ເປັນພິດໃນອາກາດຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ເຊິ່ງມີຜົນ ກະທົບທາງລົບຫຼາຍຢ່າງຕໍ່ສຸຂະພາບ, ລວມທັງການກໍ່ເກີດພະຍາດມະເຮັງ (Kabir et al., 2010; Huang et al., 2011). ການສໍາຜັດກັບ PM2.5 ຈາກ ການເຜົາໄໝ້ຖ່ານ ອາດຮ້າຍແຮງເກີນການຄວບຄຸມ ແລະ ຄົນປັບປຸງອາຫານຍັງຂາດ ການປ້ອງກັນ (Kim et al., 2011).

ຄະນະສາທາລະນະສຸກສາດ ຂອງ ມະຫາວິທະຍາໄລວິທະຍາສາດສຸຂະພາບ, ສປປ ລາວ, ໂດຍການຮ່ວມມືກັບອົງການ SEI, ໄດ້ດໍາເນີນໂຄງການຄົ້ນຄວ້າ “ມົນລະພິດທາງອາກາດໃນບັນດາແຮງງານປັບປຸງອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ: ບັນຫາ ຄວາມບໍ່ສະເໝີພາບ ແລະ ບົດບາດຍິງ-ຊາຍ”. ທີມງານໄດ້ວິເຄາະການສໍາຜັດ ຂອງແຮງງານປັບປຸງກັບ PM2.5 ແລະ ໄດ້ສະເໜີມາດຕະການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມ ສ່ຽງ. ໂດຍອີງໃສ່ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ, ຂໍສະເໜີດ້ານນະໂຍບາຍສະບັບນີ້ ໄດ້ສະຫຼຸບ ໂດຍຫຍໍ້ກ່ຽວກັບບັນຫາສໍາຄັນຕ່າງໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການສໍາຜັດມົນລະພິດທາງ ອາກາດທີ່ແຕກຕ່າງກັນຂອງແຮງງານປັບປຸງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ນະຄອນຫຼວງ ຂອງ ສປປ ລາວ.

ການສໍາພັດກັບຄວັນໄຟ ຂອງແຮງງານປັບປຸງອາຫານ

ການຄົ້ນຄວ້າພົບວ່າການສໍາຜັດກັບການເຜົາຖ່ານຂອງພະນັກງານປັບປຸງແມ່ນຂຶ້ນກັບ ການຕິດຕັ້ງເຕົາປັບປຸງຂອງຮ້ານ ແລະ ບົດບາດຂອງຜູ້ປັບປຸງ. ການປະເມີນລະດັບ PM2.5 ພາຍໃນ ແລະ ອ້ອມຮອບຮ້ານປັບປຸງ 14 ແຫ່ງ ໄດ້ພົບຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງ PM2.5 ໂດຍສະເລ່ຍແມ່ນ 85 ໄມໂຄຣກຣາມຕໍ່ແມັດກ້ອນ ($\mu\text{g}/\text{m}^3$), ຄ່າຕໍ່າສຸດ 22 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ ແລະ ສູງສຸດ 255 $\mu\text{g}/\text{m}^3$. ຕົວເລກນີ້ແມ່ນສູງກວ່າມາດຕະຖານຄຸນ ນະພາບອາກາດຂອງລາວ, ເຊິ່ງບໍ່ຄວນເກີນ 50 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ ໂດຍສະເລ່ຍຕະຫຼອດປີ. ຄ່າມາດຕະຖານໄດ້ຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າ PM2.5 ໃນລະດັບ 51-90 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ ຫຼື ສູງ ກວ່ານັ້ນ ມັນມີຜົນກະທົບທາງລົບຕໍ່ສຸຂະພາບ, ໂດຍສະເພາະບ່ອນທີ່ລະດັບ ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງ PM2.5 ສູງກວ່າ 251 $\mu\text{g}/\text{m}^3$.

ຄວາມຜັນຜວນຂອງລະດັບຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງ PM2.5 ທີ່ວັດແທກໄດ້ຈາກ ການສຶກສານີ້ ມີແນວໂນ້ມມາຈາກປະລິມານທີ່ແຕກຕ່າງກັນຂອງອາຫານທີ່ຂາຍ ໃນແຕ່ລະມື້, ປະເພດຂອງຮ້ານອາຫານ ແລະ ສະຖານທີ່, ແລະ ປັດໃຈແວດ ລ້ອມອື່ນໆ ເຊັ່ນ: ອາຄານອ້ອມຂ້າງ, ທິດທາງລົມ ແລະ ຄວາມໄວລົມ. ຄວາມ ເຂັ້ມຂຸ້ນສູງຂອງ PM2.5 (ສະເລ່ຍ 143 $\mu\text{g}/\text{m}^3$) ໄດ້ຖືກພົບເຫັນຢູ່ໃນ ສະຖານທີ່ປັບປຸງປະເພດຕະຫຼາດ, ເຊິ່ງສູງກວ່າປະເພດຮ້ານອາຫານ; ເຊັ່ນວ່າ ລະດັບ ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນສູງຂອງ PM2.5 ໄດ້ຖືກພົບເຫັນຢູ່ໃນຕະຫຼາດຫນອງດ້ວງ, ເຊິ່ງ ອາດເປັນຍ້ອນມີຈໍານວນການປັບ ແລະ ລີ້ປັບທີ່ຫຼາຍ, ລວມທັງຮ້ານຂາຍອາຫານ ໃກ້ຄຽງ.

ພະນັກງານບັງສ່ວນໃຫຍ່ທີ່ຖືກສໍາພາດ (83% ຂອງຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ 362 ຄົນ) ໄດ້ສໍາຜັດກັບຄວັນໄຟຈາກເຕົາບັງຢ່າງຫນ້ອຍແປດຊົ່ວໂມງຕໍ່ມື້, ຫົກຫາເຈັດມື້ຕໍ່ອາທິດ, ໂດຍໃຊ້ຖ່ານເປັນເຊື້ອໄຟຫຼັກ (10-50 ກິໂລກຣາມ ຕໍ່ມື້). ແຮງງານບັງອາຫານທີ່ໃຊ້ເຕົາບັງໃນອາຄານ ມີແນວໂນ້ມທີ່ຈະເກີດອາການທາງລະບົບຫາຍໃຈ ຫຼາຍກວ່າແຮງງານບັງອາຫານກາງແຈ້ງ ເຖິງສາມເທົ່າ.

ໃນຈໍານວນຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມການສໍາຫຼວດທັງໝົດ, 91% ຂອງແມ່ຍິງໃຊ້ເວລາ 6 ຫາ 7 ມື້ຕໍ່ອາທິດ ໃນການບັງອາຫານດ້ວຍຖ່ານ, ທຽບກັບ 82% ຂອງຜູ້ຊາຍ. ແມ່ຍິງກໍ່ມີແນວໂນ້ມທີ່ຈະເຮັດວຽກຢູ່ເຕົາບັງໂດຍບໍ່ມີຜູ້ຊ່ວຍ (48% ທຽບກັບ 40%), ຫຼືເຮັດວຽກຢູ່ໜ້າເຕົາບັງໂດຍບໍ່ມີການຢຸດພັກເລີຍ ໃນຕະຫຼອດໄລຍະການບັງ (Sychareun et al., 2022).

ປັດໄຈສ່ຽງທີ່ສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ການເກີດອາການທາງລະບົບຫາຍໃຈທີ່ລາຍງານໂດຍຄົນງານບັງອາຫານເອງ ໄດ້ແກ່: ເພດຍິງ, ການມີລາຍໄດ້ຕໍ່າ, ການບັງອາຫານຢູ່ພາຍໃນອາຄານ, ການປະກອບອາຊີບບັງອາຫານມາຫຼາຍປີ, ມີສະມັກຄວັນໄຟປະຈໍາ, ແລະ ການເຂົ້າໃຈວ່າຕົນເອງຍັງມີສຸຂະພາບດີຢູ່. ກ່ຽວກັບການເຂົ້າເຖິງການດູແລສຸຂະພາບ ແລະ ການຢຸດພັກໃນຍາມເຈັບປ່ວຍ, ເຊິ່ງເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງເສດຖະກິດບໍ່ເປັນທາງການ, ແຮງງານບັງອາຫານບໍ່ໄດ້ມີສັນຍາຈ້າງງານຢ່າງເປັນທາງການ ຫຼື ບໍ່ໄດ້ຮັບຄ່າຈ້າງໃນຍາມ ລາປ່ວຍ, ທັງບໍ່ໄດ້ຮັບການປະກັນສຸຂະພາບ. ພວກເຂົາເຮັດວຽກຢູ່ໃນສະພາບແວດລ້ອມທີ່ມີລະບົບການຄຸ້ມຄອງສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພດ້ານອາຊີບທີ່ຈໍາກັດ.

ມາດຕະການຄຸ້ມຄອງ

ມີຫຼາຍວິທີທີ່ສາມາດເປັນມາດຕະການໃນການປະຕິບັດເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ສຸຂະພາບຈາກການສໍາຜັດກັບຄວັນຖ່ານ ສໍາລັບແຮງງານບັງອາຫານ. ມາດຕະການປ້ອງກັນລວມມີການໃຊ້ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ (ເຊັ່ນ: ຖົງມື, ຊຸດເຄື່ອງນຸ່ງທີ່ປົກປິດ, ຫນ້າກາກກັນຜຸນຄວັນ). ບາງມາດຕະການປ້ອງກັນຍັງປະກອບມີການບໍາລຸງຮັກສາທີ່ພຽງພໍຕໍ່ລະບົບລະບາຍອາກາດຂອງຮ້ານບັງ, ການທໍາຄວາມສະອາດພື້ນທີ່ບັງເປັນປະຈໍາ, ການລະບາຍອາກາດທີ່ມີປະສິດທິພາບ ແລະ ເຄື່ອງດູດຄວັນ, ແລະ ການລ້າງຜິວຫນັງທີ່ຖືກສໍາຜັດຂອງພະນັກງານ. ການສຶກສາໃນປະຈຸບັນພົບວ່າ ໂດຍປົກກະຕິແລ້ວອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນແມ່ນມີຢູ່, ແຕ່ບໍ່ໄດ້ໃຊ້ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ, ໂດຍສະເພາະໜ້າກາກ ຫຼື ຜ້າປິດປາກດັງ, ເຊິ່ງພົບວ່າມັນມັກຈະເຮັດໃຫ້ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມຮູ້ສຶກຮ້ອນ ແລະ ບໍ່ສະບາຍໃນເວລາບັງອາຫານ ຫຼື ໃນເວລາໃຫ້ບໍລິການລູກຄ້າ.

ຄວາມແຕກຕ່າງທາງດ້ານເພດ

ອີງຕາມຜົນການສຶກສາ, ເກືອບສາມສ່ວນສີ່ຂອງແຮງງານບັງອາຫານແມ່ນແມ່ຍິງ. ຜົນໄດ້ຮັບຍັງສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ແຮງງານບັງທີ່ເປັນເພດຍິງມີແນວໂນ້ມທີ່ຈະເກີດອາການທາງລະບົບຫາຍໃຈຫຼາຍກວ່າແຮງງານເພດຊາຍເກືອບສາມເທົ່າ. ອາການເຫຼົ່ານີ້ອາດຈະເປັນຍ້ອນການຫາຍໃຈເອົາຄວັນໄຟບັງໃນການເຮັດວຽກປະຈໍາວັນຂອງພວກເຂົາ. ເຫດຜົນທີ່ເປັນໄປໄດ້ລວມມີ ການເຮັດວຽກຫຼາຍຊົ່ວໂມງຂອງແມ່ຍິງ, ແຕ່ເຫດຜົນອີກຢ່າງໜຶ່ງອາດຈະເປັນຍ້ອນບົດບາດຍິງ-ຊາຍເຊິ່ງໝາຍເຖິງວ່ານອກຈາກການບັງອາຫານ ຂາຍແລ້ວ ແມ່ຍິງຍັງແຕ່ງກິນຢູ່ເຮືອນ

ດ້ວຍຖານ ຫຼື ເຊື້ອໄຟອື່ນໆອີກ, ດັ່ງນັ້ນ ເຂົາເຈົ້າຍິ່ງໃຊ້ເວລາສຳຜັດກັບມົນລະພິດ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕົນຂຶ້ນໄປອີກ.

ຄວາມຕ້ອງການຂອງໜ້າວຽກສະເພາະໃດໜຶ່ງທີ່ມີຜົນຕໍ່ບົດບາດຍິ່ງຊາຍ ຍັງພົບ ເຫັນໄດ້ຢ່າງຊັດເຈນ. ຕົວຢ່າງ, ຜູ້ຊາຍ ໄດ້ຖືກຮັບຮູ້ວ່າເຂົາເຈົ້າເຮັດ ວຽກໄດ້ດີກ ວ່າໃນດ້ານການໃຊ້ທັກສະ ຫຼື "ຄວາມຊຳນິຊຳນານ" ຫຼາຍກວ່າ ທີ່ຈະມາບັ້ງ ອາຫານ, ໂດຍສະເພາະເຂົາເຈົ້າຈະເຮັດວຽກໃນຮ້ານຂາຍຊີ້ນງົວ ຫຼື ແບ້, ໃນ ຂະນະທີ່ແມ່ຍິງມັກຈະຖືກເບິ່ງວ່າເໝາະສົມກັບການປະຕິບັດທີ່ "ງ່າຍກວ່າ" ແລະ ວຽກທີ່ມີຄ່າຈ້າງຕໍ່າກວ່າ ເຊັ່ນ: ເສີບອາຫານ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດ. ພ້ອມກັນນັ້ນ, ແມ່ຍິງຍັງມີແນວໂນ້ມທີ່ຈະໄດ້ຮັບຄ່າຈ້າງໜ້ອຍກວ່າຜູ້ຊາຍ.

ຂໍ້ສະເໜີແນະນຳດ້ານນະໂຍບາຍ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ປະຕິບັດ

ມີຫຼາຍວິທີທີ່ຈະຫຼຸດຜ່ອນການປ່ອຍມົນລະພິດສູ່ອາກາດຈາກກິດຈະກຳບັ້ງອາ ຫານ ແລະ ເພື່ອປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງແຮງງານບັ້ງອາຫານ ຈາກການສຳຜັດກັບ ຄວັນໄຟ ແລະ ຜົນສະທ້ອນທາງລົບຂອງມັນ. ອີງຕາມການຄົ້ນພົບຈາກການສຶກ ສາ, ຕາຕະລາງຂ້າງລຸ່ມນີ້ໄດ້ສະຫຼຸບຂໍ້ແນະນຳສຳລັບນະໂຍບາຍ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ປະຕິບັດ, ໂດຍສຸມໃສ່ການຮ່ວມມືຫຼາຍຂະແໜງການ.

ຂໍ້ສະເໜີແນະ	ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ	ສິ່ງທ້າທາຍທີ່ອາດມີຢູ່	ພາກສ່ວນທີ່ສາມາດ ເອື້ອອຳນວຍ
<p>1. ການໃຫ້ຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບຜົນກະທົບທາງລົບຕໍ່ສຸຂະພາບໄລຍະສັ້ນ ແລະ ໄລຍະຍາວຈາກການສຳຜັດກັບຄວັນໄຟເປັນປະຈຳ, ໂດຍສະເພາະ PM 2.5 ສຳລັບເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງ ແລະ ແຮງງານປັ້ງອາຫານ.</p>	<p>ການໃຫ້ສຸຂະສຶກສາດ້ານສາທາລະນະສຸກກ່ຽວກັບການປະກອບສ່ວນຂອງການປັ້ງອາຫານດ້ວຍເຕົາໄຟ ທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດມົນລະພິດທາງອາກາດ.</p> <p>ຍົກສູງຄວາມຮັບຮູ້ກ່ຽວກັບຄວາມບໍ່ສະເໝີພາບລະຫວ່າງຍິງ-ຊາຍ ຕໍ່ກັບບາງໜ້າວຽກ, ແລະ ສ້າງການປ່ຽນແປງຕາມເປົ້າໝາຍ.</p> <p>ເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນຂ່າວສານໃຫ້ແກ່ແຮງງານປັ້ງອາຫານ ກ່ຽວກັບຄວາມສ່ຽງຕໍ່ບັນຫາສຸຂະພາບ ຈາກການສຳຜັດຄວັນຈາກເຕົາປັ້ງ ແລະ ມາດຕະການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງເຊັ່ນການໃຊ້ເຄື່ອງປ້ອງກັນ.</p>	<p>ຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການເຂົ້າຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງແລະ ຄົນງານ, ເນື່ອງຈາກການມີເວລາທີ່ຈຳກັດຂອງເຂົາເຈົ້າ.</p>	<p>ການຊ່ວຍສົ່ງເສີມ ຜ່ານສື່ສັງຄົມ, ສື່ສັງພິມ, ໂທ ລະພາບ ແລະ ວິທະຍຸ ໂດຍການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງສະຫະພັນແມ່ຍິງລາວ, ກະຊວງຖະແຫລງຂ່າວ ແລະ ວັດທະນະ ທຳ, ສະຖານີໂທລະພາບ ແລະ ວິທະຍຸ ກະຈາຍສຽງ</p>
<p>2. ຮັບປະກັນໃຫ້ຜູ້ອອກແຮງງານມີສັນຍາແຮງງານທີ່ເໝາະສົມທີ່ຮັບປະກັນຄ່າ ແຮງອຸດໜູນ ໃນຍາມລາ ປ່ວຍ ແລະ ສິດທິແຮງງານຂັ້ນພື້ນຖານອີງຕາມກົດໝາຍ</p>	<p>ໃຫ້ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບກົດໝາຍຂອງສັນຍາແຮງງານໃຫ້ຜູ້ອອກແຮງງານ ແລະ ເຈົ້າຂອງຮ້ານ, ແລະ ຄວາມ ຈຳເປັນທີ່ຕ້ອງມີສັນຍາການຈ້າງງານທີ່ເປັນທາງການ ຕໍ່ການໃຊ້ແຮງງານ ຂອງເຂົາເຈົ້າ</p>	<p>ຄວາມເຂົ້າໃຈແລະການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານ</p> <p>ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍເພີ່ມເຕີມທີ່ນາຍຈ້າງຕ້ອງສະໜອງຕາມສັນຍາ ແລະ ເງິນອຸດໜູນໃນຍາມ ລາປ່ວຍ</p> <p>ບໍ່ໄດ້ຕອບສະໜອງຕໍ່ຄວາມຕ້ອງການຂອງຜູ້ປັ້ງທີ່ເປັນ ເຈົ້າຂອງທຸລະກິດເອງ</p>	<p>ກະຊວງແຮງງານ ແລະ ສະຫວັດດີການສັງຄົມ, ສະຫະພັນກຳມະບານລາວ</p>
<p>3. ເພີ່ມທະວີການຂຶ້ນທະບຽນແຮງງານທີ່ບໍ່ເປັນທາງການເຂົ້າໃນແຜນງານປະກັນສຸຂະພາບ, ເພື່ອໃຫ້ມີການເຂົ້າເຖິງການດູແລສຸຂະພາບທີ່ດີກວ່າ.</p>	<p>ສະໜອງຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບປະກັນສຸຂະພາບໃຫ້ແກ່ນາຍຈ້າງ ແລະ ແຮງງານນອກລະບົບ, ແລະ ຊື້ໃຫ້ ເຫັນຜົນປະໂຫຍດ ສິ່ງເສີມການເຂົ້າຮ່ວມປະກັນສຸຂະພາບ</p> <p>ເພີ່ມທະວີຄວາມຮັບຮູ້ກ່ຽວກັບແຜນປະກັນສຸຂະພາບຜ່ານເຄືອຂ່າຍສັງຄົມ, ສິລະປະ ແລະ ການເລົ່ານິທານ, ລວມທັງການສະແດງລະຄອນຕຸກກະຕາ ແລະ ລະຄອນພື້ນເມືອງ ເພື່ອກະຈາຍຂໍ້ມູນຂ່າວ ສານກ່ຽວກັບຜົນປະໂຫຍດຂອງປະກັນສຸຂະພາບ.</p> <p>ລວມເອົາຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບເວັບໄຊທ໌ປະກັນສັງຄົມແຫ່ງຊາດ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງນາຍຈ້າງຕໍ່ຜູ້ອອກແຮງງານ.</p> <p>ສ້າງຍຸດທະສາດໃນໄລຍະຍາວເພື່ອການຂັບເຄື່ອນແຮງງານນອກລະບົບການເຂົ້າສູ່ສະແໜງທາງການ, ສ້າງລາຍຮັບຈາກພາສີໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ ປົກປ້ອງແຮງງານໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ.</p>	<p>ອຸປະສັກທາງດ້ານພາສາສຳລັບຊົນເຜົ່າ</p> <p>ນາຍຈ້າງ ແລະ ຄົນງານອາດບໍ່ເຕັມໃຈຈະລົງທະບຽນໃນແຜນງານປະກັນສຸຂະພາບຍ້ອນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ</p>	<p>ອົງການປະກັນສັງຄົມແຫ່ງຊາດ, ກະຊວງແຮງງານ ແລະ ສະຫວັດ ດີການສັງຄົມ, ສະຫະ ພັນແມ່ຍິງລາວ ແລະ ສູນກາງຊາວໜຸ່ມລາວ, ກົມສິ່ງ ເສີມວິສາຫະກິດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ກາງ</p>

ຂໍ້ສະເໜີແນະ	ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ	ສິ່ງທ້າທາຍທີ່ອາດມີຢູ່	ພາກສ່ວນທີ່ສາມາດເອົາອຳນວຍ
<p>4. ສົ່ງເສີມການປະຕິບັດ “ການປຸງແຕ່ງອາຫານທີ່ສະອາດ”, ການຄວບຄຸມການເຜົາໄຫມ້, ການປັ້ງອາຫານທີ່ໃຊ້ເຊື້ອໄຟທີ່ສະອາດປອດໄພ</p>	<p>ສະໜອງຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບເຊື້ອໄຟທີ່ສະອາດ – ເຊັ່ນ ໄຟຟ້າ, ອາຍແກັສທຳມະຊາດ, ອາຍແກັສນໍ້າມັນແຫຼວ (LPG) ແລະ ເຕົາປັ້ງ ແລະ ເຕົາອົບແບບປະຍຸກທີ່ກ້າວໜ້າ ໃນເຂດຊຸມນະບົດ; ນຳໃຊ້ຖ່ານອັດແໜ້ນແບບປະຍຸກພິເສດ.</p> <p>ຊຸກຍູ້ໃຫ້ຮ້ານປັ້ງໃຫ້ຕິດຕັ້ງທໍ່ຄວັນທີ່ມີປະສິດຕິພາບສູງຢູ່ເທິງເຕົາ ຫຼື ໃຊ້ທໍ່ລະບາຍອາກາດ ຫຼື ພັດລົມຕິດຝາ ຫຼື ເພດານໃນເວລາເຮັດອາຫານ.</p> <p>ສະໜອງເຄື່ອງສົມມະນາຄຸນ ຫຼື ເງິນຈຸງໃຈ, ສຳລັບການປັບປຸງເຕົາປັ້ງ ອາຫານ ແລະ ລະບົບລະບາຍອາກາດ</p> <p>ສ້າງກິດຈະກຳຊົງລາງວັນ ຫຼື ມອບໃບຢັ້ງຢືນສຳລັບ “ຮ້ານອາຫານ ຫຼື ຮ້ານປັ້ງທີ່ມີອາກາດສະອາດທີ່ສຸດ” ໃນເມືອງ ຫຼື ນະຄອນຫຼວງ</p>	<p>ຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງ</p> <p>ຂາດທຶນຮອນ (ຈາກພາກລັດ ແລະ ເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງ) ໃນການປັບປຸງວິທີຈັດການການປັ້ງອາຫານ</p> <p>ບໍ່ແມ່ນບຸລິມະສິດສຳລັບການລົງທຶນຂອງລັດຖະບານຫຼືເຈົ້າຂອງຮ້ານ</p>	<p>ສົມທົບກັບເທດສະບານນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແລະ ກະຊວງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ ເພື່ອກວດກາຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມສະອາດຂອງຮ້ານອາຫານ</p> <p>ສະໜອງເງິນອຸດຫນູນ ຫຼື ສິ່ງຈຸງໃຈທາງດ້ານການເງິນອື່ນໆໃຫ້ແກ່ເຈົ້າຂອງຮ້ານ ສຳຫຼັບການປ່ຽນແປງ</p>
<p>5. ເພີ່ມການໃຊ້ເຄື່ອງປ້ອງກັນຕົນເອງ ໃນແຮງງານປັ້ງອາຫານ</p>	<p>ສົ່ງເສີມການນຳໃຊ້ເຄື່ອງປ້ອງກັນ ຕົນເອງຢ່າງເໝາະສົມ, ລວມມີການໃສ່ໜ້າກາກໃບໜ້າ, ການປັບປຸງການລະບາຍອາກາດ ແລະ ການຕິດຕາມຄວັນໄຟ, ແຕ່ກໍ່ຕ້ອງໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າມີໜ້າກາກຕະຫຼອດເວລາ, ເພື່ອຄວາມປອດໄພ ແລະ ບໍ່ປະໜາດ.</p> <p>ຮັບຮູ້ຄວາມບໍ່ສະເໝີພາບລະຫວ່າງຍິງ-ຊາຍ ໃນວຽກງານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງສູງ ແລະ ຮັບປະກັນການປ້ອງກັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ</p> <p>ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງ ສະໜອງອຸປະກອນປ້ອງກັນໃຫ້ແກ່ຄົນງານປັ້ງທຸກຄົນ.</p>	<p>ການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງອື່ນເນື່ອງມາຈາກຂໍ້ຈຳກັດດ້ານເວລາ</p> <p>ລາຄາຂອງເຄື່ອງປ້ອງກັນຕົນເອງ</p>	<p>ກົມສົ່ງເສີມວິສາຫະກິດຂະ ໜາດນ້ອຍ ແລະ ກາງ, ກະຊວງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ</p>
<p>6. ໃຫ້ການຍ້ອງຍໍສັນລະເສີນຮ້ານອາຫານທີ່ໃຊ້ພະລັງ ງານສະອາດ ແລະ ລະບົບລະບາຍອາກາດທີ່ດີ.</p>	<p>ສ້າງກິດຈະກຳປຸກລະດົມ, ຕິດຕາມ ແລະ ມອບໃບຢັ້ງຢືນ ແລະ ລາງວັນໃຫ້ແກ່ “ຮ້ານອາຫານທີ່ມີອາກາດສະອາດທີ່ສຸດ” ໃນຕົວເມືອງ.</p>	<p>ການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງອື່ນເນື່ອງມາຈາກຂໍ້ຈຳກັດຂອງເວລາ</p> <p>ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນການຊື້ເຊື້ອໄຟທີ່ສະອາດ ແລະ ລະບົບລະບາຍອາກາດ</p> <p>ເຈົ້າຂອງຮ້ານບໍ່ມີແຮງຈູງໃຈພຽງພໍໂດຍລາງວັນຈາກການຍ້ອງຍໍດ້ານຄວາມສະອາດ</p>	<p>ຂະແໜງສາທາລະນະສຸກ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ສະຫວັດດີການສັງຄົມ ແລະ ກຸ່ມທຸລະກິດນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ</p>

ຂໍ້ສະເໜີແນະ	ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ	ສິ່ງທ້າທາຍທີ່ອາດມີຢູ່	ພາກສ່ວນທີ່ສາມາດເອື້ອອຳນວຍ
7. ສ້າງໂຄງການກວດກາ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາ ສຳລັບການຄຸ້ມຄອງມົນລະພິດທາງອາກາດໃນເຂດຮ້ານປັ້ງ ຫຼື ລ້ຽງທີ່ແອອັດ.	ຂະແໜງສິ່ງແວດລ້ອມ, ໂດຍສະເພາະແມ່ນກົມຄວບຄຸມ ແລະ ຕິດຕາມມົນລະພິດ, ຈຳເປັນຕ້ອງສ້າງຕັ້ງສະຖານີຕິດຕາມມົນລະພິດ ແລະ ລະບົບຄຸ້ມຄອງອາກາດສະອາດ. ແນະນຳແຜນຄຸ້ມຄອງສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ແຜນຕິດຕາມການປ່ອຍຄວັນ ໃຫ້ແກ່ຮ້ານປັ້ງ	ການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານປັ້ງ. ຄວາມອາດສາມາດຂອງຂະແໜງສິ່ງແວດລ້ອມ ເພື່ອສ້າງຕັ້ງສະຖານີຕິດຕາມ ມົນລະພິດ ແລະ ລະບົບ ຄຸ້ມຄອງອາກາດສະອາດ.	ຂະແໜງສາທາລະນະສຸກ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ສະຫວັດດີການສັງຄົມ ແລະ ກຸ່ມທຸລະກິດນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ

ເພື່ອປະຕິບັດໃຫ້ໄດ້ຕາມຂໍ້ສະເໜີແນະທີ່ກ່າວມາຂ້າງເທິງນັ້ນ, ເຮົາສາມາດສ້າງຕັ້ງຄະນະຮັບຜິດຊອບດ້ານວິຊາການເພື່ອເຫັນດີຕົກລົງ ແລະ ໃຫ້ບຸລິມະສິດຕໍ່ການປະຕິບັດນະໂຍບາຍເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການສຳຜັດ PM2.5 ຂອງແຮງງານປັ້ງອາຫານ. ບັນດາທາງເລືອກເຫຼົ່ານັ້ນ ສາມາດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໄດ້ ໂດຍການອຳນວຍຄວາມສະດວກຮ່ວມກັນ ຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ, ກະຊວງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ, ແລະ ກົມສິ່ງເສີມວິສາຫະກິດຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ກາງ; ເພື່ອປົກສາຫາລືຮ່ວມກັນກ່ຽວກັບສິ່ງທ້າທາຍ ແລະ ເງື່ອນໄຂຂໍ້ສະດວກຕ່າງໆ.

ໃນໄລຍະສັ້ນ ຫາ ກາງ, ເຈົ້າຂອງຮ້ານຄວນຊຸກຍູ້ໃຫ້ຄົນງານເຂົ້າຮ່ວມໃນລະບົບປະກັນສຸຂະພາບແຫ່ງຊາດ ແລະ ຄວນສະໜອງສັນຍາແຮງງານໃຫ້ແກ່ລູກຈ້າງ. ໃນໄລຍະຍາວກວ່າ, ທຸລະກິດທີ່ບໍ່ເປັນທາງການຄວນໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນໃຫ້ຫັນເປັນເສດຖະກິດທີ່ເປັນທາງການ. ການຕິດຕາມຄຸນນະພາບອາກາດ ແລະ ມາດຕະການຄຸ້ມຄອງ ຄວນໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນ ແລະ ມີຜົນບັງຄັບໃຊ້.

ການປັບປຸງຄຸນນະພາບອາກາດ ແລະ ການປົກປ້ອງຜູ້ອອກແຮງງານໃນຂະແໜງການປັ້ງອາຫານ ໝາຍເຖິງການແກ້ໄຂຜົນກະທົບໃນຫຼາຍໆດ້ານຈາກຄວັນຂອງການປັ້ງອາຫານ, ລວມມີ ອາຊີວະອະນາໄມ, ສິດທິແຮງງານ ແລະ ຄວາມສະເໝີພາບທາງສັງຄົມ. ການທີ່ຈະບັນລຸເປົ້າໝາຍດັ່ງກ່າວ ມັນຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີການຮ່ວມມືທີ່ຫ້າວຫັນ ລະຫວ່າງຂະແໜງສາທາລະນະສຸກ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ຂະແໜງການທາງສັງຄົມ ແລະ ພາກທຸລະກິດ.

SEI : ສະຖາບັນສິ່ງແວດລ້ອມ ລ້ອມ ສະຕອກໂຮມ

ຕີພິມໂດຍ

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

DOI:

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

ຕິດຕໍ່ຜູ້ຂຽນ

vsychareun@gmail.com
diane.archer@sei.org

ຕິດຕໍ່ຜ່ານສື່

rajesh.daniel@sei.org
Visit us: sei.org Twitter: @SEIresearch @SEIclimate

ສະຖາບັນສິ່ງແວດລ້ອມ ສະຕອກໂຮມ ເປັນອົງການດ້ານຄົ້ນຄວ້າແລະນະໂຍບາຍສາກົນທີ່ບໍ່ຫວັງຜົນກຳໄລ ທີ່ແນໃສ່ແກ້ໄຂສິ່ງທ້າທາຍດ້ານສະພາບແວດລ້ອມ ແລະ ການພັດທະນາ. ພວກເຮົາເຊື່ອມຕໍ່ວິທະຍາສາດ ແລະ ການຕັດສິນໃຈເພື່ອພັດທະນາວິທີແກ້ໄຂສໍາລັບອະນາຄົດທີ່ຍືນຍົງສໍາລັບທຸກຄົນ.

ວິທີການຂອງພວກເຮົາແມ່ນເນັ້ນໜັກໃສ່ການຮ່ວມມື: ການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງພາກ ສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ແມ່ນຈຸດໃຈກາງຂອງຄວາມພະຍາຍາມຂອງພວກເຮົາໃນການສ້າງຄວາມສາມາດ, ເສີມສ້າງສະຖາບັນ, ແລະຈັດຫາຄູ່ຮ່ວມງານໃນໄລຍະຍາວ.

ວຽກງານຂອງພວກເຮົາກວມເອົາບັນຫາດິນຟ້າອາກາດ, ນໍ້າ, ອາກາດ, ແລະ ການນໍາໃຊ້ທີ່ດິນ, ແລະເຊື່ອມໂຍງຫຼັກຖານ ແລະ ທັດ ສະນະກ່ຽວກັບການປົກຄອງ, ເສດຖະກິດ, ບົດບາດຍິງຊາຍ ແລະ ສຸຂະພາບຂອງມະນຸດ.

ໃນທ້ວແປດສູນຂອງພວກເຮົາໃນເອີຣົບ, ອາຊີ, ອາຟຣິກາ ແລະ ອາເມລິກາ, ພວກເຮົາມີສ່ວນຮ່ວມກັບຂະບວນການນະໂຍບາຍ, 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., Evtuygina, 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.

ຜູ້ປະກອບສ່ວນ

ດ້ານຂໍ້ມູນເຂົ້າໃນການຂຽນ:

ວາດສະໜາ ສິມເພັດ¹
ຈິນດາວຽງ ພິມມະວິງ¹
ພູທອງ ພິມມະວິງສາ¹
ວາດສະໜາ ທໍາມະວິງສາ¹
ແສງພະຈິນ ພິມມະວິງ¹
ວັນສີ ວິໄລວອນ¹
ສຸດາວັນ ນາຖາວິງ¹
ອໍາໄພວິງ ໄຊຍະຈັກ¹
ໂພໄຊ ເພຍສັກຂວາ¹
ວິລະກອນ ທອງມາລາ¹
ກອງມະນີ ຈະເລີນວິງ¹

¹ ຄະນະສາທາລະນະສຸກສາດ, ມະຫາວິທະຍາໄລ ວິທະຍາຍາດສຸຂະພາບ, ສປປ ລາວ

ຜົນງານຕີພິມນີ້ ແມ່ນມາຈາກໂຄງການຄົ້ນຄວ້າ “ຜົນກະທົບຂອງມົນລະພິດທາງອາກາດຕໍ່ໂລກຂອງການເຮັດວຽກຂອງແມ່ຍິງ ແລະ ໄວໜຸ່ມໃນອາຊີຕາເວັນອອກ ແລະ ຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້”, ເຊິ່ງເປັນໂຄງການຮ່ວມມືລະຫວ່າງ ສູນຄົ້ນຄວ້າພັດທະນາສາກົນ (IDRC) ຂອງການາດາ, ອົງການແຮງງານສາກົນ (ILO) ແລະ ສະຖາບັນສິ່ງແວດລ້ອມ ສະຕັອກໂຮມ (SEI) ໃນບໍລິບົດຂອງໂຄງການ UN Global Initiative ກ່ຽວກັບວຽກເຮັດງານທຳທີ່ເຫມາະສົມສໍາລັບຊາວໜຸ່ມ. ໂຄງການດັ່ງກ່າວໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນຈາກ IDRC ພາຍໃຕ້ການຊ່ວຍເຫຼືອລ້າໜາຍເລກ 109451 001, ນໍາພາ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂດຍ SEI, ແລະ ໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນຈາກ ILO ເປັນຄູ່ຮ່ວມງານດ້ານວິຊາການ. ເນື້ອໃນຂອງເອກະສານນີ້ແມ່ນຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຜູ້ຂຽນແຕ່ພຽງຜູ້ດຽວ ແລະ ຈະບໍ່ຖືເປັນການສະທ້ອນຕໍ່ທັດສະນະຂອງອົງການ ILO, ຫຼື ບັນດາການໂຄງການຮ່ວມມືຂອງອົງການສະຫະປະຊາຊາດກ່ຽວກັບວຽກເຮັດງານທຳທີ່ເຫມາະສົມກັບໄວໜຸ່ມ ຫຼື ໂຄງການຕອບໂຕ້ຕໍ່ສະພາບອາກາດເພື່ອສ້າງວຽກເຮັດງານທຳ.