



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້
 ກົມປູກຝັງ

2140 -- ກສ
 ເລກທີ /ກປຝ
 ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 28 MAR 2024

ຄໍາແນະນໍາ
ກ່ຽວກັບ ເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂານາໄມພຶດ ສໍາລັບ ການສົ່ງອອກໜາກມ່ວງສິດ
ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ

- ອີງຕາມ ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍ ການປ້ອງກັນ ແລະ ການກັກກັນພຶດ ສະບັບເລກທີ 13/ສພຊ, ລົງວັນທີ 15 ພະຈິກ 2016;
- ອີງຕາມ ຂໍ້ຕົກລົງ ຂອງລັດຖະມົນຕີ ວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວ ຂອງກົມປູກຝັງ ສະບັບເລກທີ 0078/ກປ, ລົງວັນທີ 12 ມັງກອນ 2022;
- ອີງຕາມ ຂໍ້ກຳນົດເງື່ອນໄຂສຸຂານາໄມພຶດ ສໍາລັບ ການສົ່ງອອກ ໜາກມ່ວງສິດ ຂອງ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ, ລົງວັນທີ 20 ຕຸລາ 2023.

ໃນໄລຍະຜ່ານມາ ລັດຖະບານ ໄດ້ມີນະໂຍບາຍສົ່ງເສີມການຜະລິດພຶດເປັນສິນຄ້າ ເຮັດໃຫ້ມີການ ແລກປ່ຽນຄ້າຂາຍຜະລິດຕະພັນສິນຄ້າກະສິກໍາ ກັບພາກພື້ນ ແລະ ສາກົນ ນັບມື້ນັບເພີ່ມຂຶ້ນ. ໃນນັ້ນ, ກະຊວງ ກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ ໄດ້ລົງນາມຮ່ວມກັບ ອົງການບໍລິຫານພາສີ ແຫ່ງ ສປ ຈີນ ໃນຂໍ້ກຳນົດເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂາ ນາໄມພຶດ ສໍາລັບ ການສົ່ງອອກ ໜາກມ່ວງສິດ ຂອງ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ. ໃນປະຈຸບັນເຊິ່ງເຫັນວ່າໄດ້ມີ ການປູກໜາກມ່ວງໃນຫຼາຍພື້ນທີ່, ເຊິ່ງເປັນການສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ປະຊາຊົນ ແລະ ປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນການ ພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ຂອງຊາດ ໄດ້ເປັນຢ່າງດີ.

ສະນັ້ນ, ເພື່ອເຮັດໃຫ້ການຄຸ້ມຄອງການຜະລິດ ແລະ ການສົ່ງອອກ ໜາກມ່ວງສິດ ຫັນເຂົ້າສູ່ລະບົບ, ມີຄວາມເປັນເອກະພາບ, ໂປ່ງໃສ ແລະ ສອດຄ່ອງກັບ ຂໍ້ກຳນົດເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂານາໄມພຶດ ສໍາລັບການສົ່ງ ອອກ ໜາກມ່ວງສິດ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ ພ້ອມທັງ ກົດໝາຍ, ລະບຽບການ ແລະ ສິນທິສັນຍາ ວ່າ ດ້ວຍ ການປ້ອງກັນພຶດສາກົນ ທີ່ ສປປ ລາວ ແລະ ສປ ຈີນ ເປັນພາຄີ ພ້ອມທັງເປັນການອໍານວຍຄວາມ ສະດວກ.

ກົມປູກຝັງ ອອກຄໍາແນະນໍາ:

I. ຈຸດປະສົງ ແລະ ເປົ້າໝາຍ

- ເພື່ອປະຕິບັດຕາມ ຂໍ້ກຳນົດເງື່ອນໄຂສຸຂານາໄມພຶດ ສໍາລັບ ການສົ່ງອອກໜາກມ່ວງສິດ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ;

- ເພື່ອກຳນົດ ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການປະຕິບັດເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂານາໄມພືດ ສຳລັບການສົ່ງອອກ ໃຫ້ມີຄວາມເປັນເອກະພາບ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

II. ເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂານາໄມພືດ ສຳລັບ ການສົ່ງອອກໝາກມ່ວງສິດ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ


1. ໝາກມ່ວງສິດ



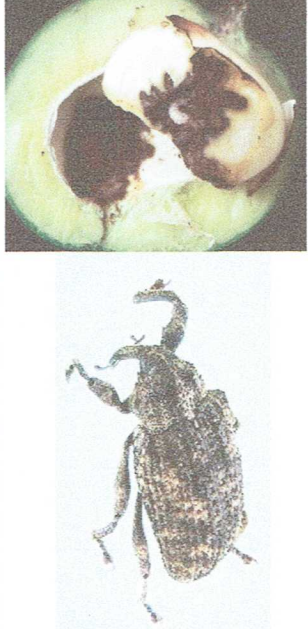
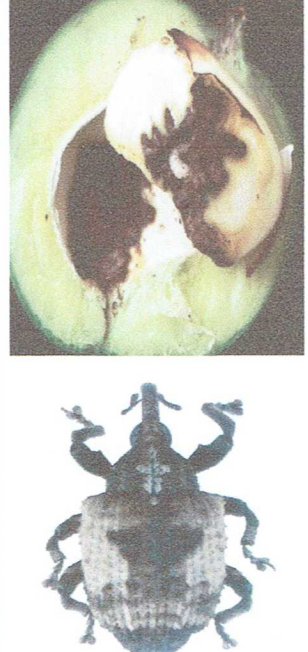
ໝາກມ່ວງສິດ ທີ່ຈະສົ່ງອອກ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ ຕ້ອງເປັນຊະນິດພັນ ດັ່ງນີ້: ໝາກມ່ວງສິດ ມີຊື່ວິທະຍາສາດ: *Mangifera indica* L., ຊື່ສາມັນພາສາອັງກິດ: Fresh mango, ຊື່ພາສາລາວ: ໝາກມ່ວງສິດ.

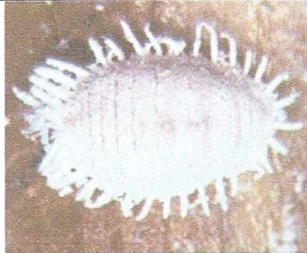







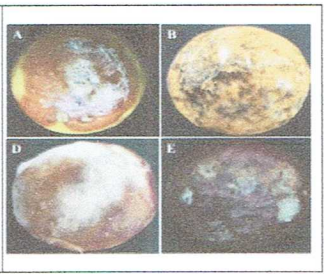
2. ສັດຕູພືດກັກກັນ

ໝາກມ່ວງສິດ ທີ່ຈະສົ່ງອອກ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ ຕ້ອງບໍ່ຕິດແປດສັດຕູພືດກັກກັນທີ່ ສປ ຈີນ ກຳນົດໄວ້ ດັ່ງນີ້:

	ຊື່ວິທະຍາສາດ	ຊື່ສາມັນ	ລັກສະນະຮູບຮ່າງ	ຮູບພາບປະກອບ
1	<i>Bactrocera correcta</i>	Guava fruit fly (ແມງວັນທອງໝາກສິດາ)	ໂຕແກ່ເປັນສີນ້ຳຕານ ສ່ວນເອິກເປັນສີນ້ຳຕານແຖບສີເຫຼືອງທອງ ທັງສອງຂ້າງ, ປົກໃສ, ສ່ວນທ້ອງປ້ອງທີ 3-5 ມີສີດຳຄ້າຍຄືຕົວທີ (T), ສ່ວນຫົວຮຽວນ້ອຍ ສ່ວນທ້າຍມົນ. ໄລຍະຍັງອ່ອນເປັນ ໜອນເຂົ້າທຳລາຍໝາກໄມ້.	
2	<i>Bactrocera tuberculata</i>	ແມງວັນທອງໝາກໄມ	ໂຕແກ່: ສ່ວນເອິກເປັນສີນ້ຳຕານແຖບສີເຫຼືອງທອງທັງສອງຂ້າງ ປົກໃສ ສ່ວນທ້ອງມີສີນ້ຳຕານ ປ້ອງທີ 3 ມີຂົນຍາວຢູ່ດ້ານຂ້າງ ໄລຍະເປັນໜອນມີຂະໜາດ 8-10 ຊມ, ດັກແຕ້ເປັນສີນ້ຳຕານ.	

3	<i>Bactrocera zonata</i>	Peach fruit fly (ແມງວັນທອງໝາກ ຄາຍ)	ມີລັກສະນະຄ້າຍຄືກັບແມງວັນໝາກ ສີດາ ແຕ່ລັກສະນະເດັ່ນ ແມ່ນສ່ວນ ທ້ອງ ປ້ອງທີ 3 ມີ ໝາຍສີດຳຢູ່ຂອບ ດ້ານເທິງ, ສ່ວນເອິກດ້ານຫຼັງເປັນສີນ້ຳ ຕານ.	
4	<i>Sternochetus frigidus</i>	Mango pulp weevil (ດ້ວງງວງເຈາະ ໝາກມ່ວງ)	ເປັນແມງໄມ້ປົກແຂງ ລຳຕົວ ມີສີນ້ຳ ຕານ ຄວາມຍາວ 8-10 mm, ກວ້າງ 4-5 mm, ສ່ວນຫົວເປັນຕາລວມ ໃຫ່ຍ, ສ່ວນຫົວຍາວອອກຄ້າຍງວງ ແລະ ມີປາກແບບກັດກິນ ຢູ່ສ່ວນ ປາຍສຸດ, ໝວດມີລັກສະນະແບບ ຂໍ້ສອກປະສົມແບບໜ່ວຍຕຸ້ມ.	
5	<i>Sternochetus mangiferae</i>	Mango seed weevil (ດ້ວງງວງເຈາະ ແກ່ນໝາກມ່ວງ)	ເປັນແມງໄມ້ປົກແຂງ ລຳຕົວ ມີສີນ້ຳ ຕານ ຄວາມຍາວ 8-10 mm, ກວ້າງ 4-5 mm, ສ່ວນຫົວເປັນຕາລວມ ໃຫ່ຍ, ສ່ວນຫົວຍາວອອກຄ້າຍງວງ ແລະ ມີປາກແບບກັດກິນ, ຢູ່ທີ່ສ່ວນ ປາຍສຸດ, ໝວດມີລັກສະນະແບບ ຂໍ້ສອກປະສົມແບບໜ່ວຍຕຸ້ມ, ສ່ວນ ຂອງ ລຳຕົວແຂງສັ້ນ, ສ່ວນເອິກ ປ້ອງ ທຳອິດມີເກັດສີດຳກະຈາຍຢູ່ທົ່ວສັນຫຼັງ ຂອງເອິກປ້ອງທຳອິດ, ປົກມີ 2 ຄູ່ໜ້າມີ ລັກສະນະໜາແຂງ ປົກຄູ່ຫຼັງມີ ລັກສະນະເປັນແຜ່ນບາງ ໂດຍຂອບຄູ່ ປົກໜ້າດ້ານຊ້າຍ ແລະ ຂວາຕັ້ງແຕ່ບໍລິ ເວນກົກປົກຂະໜານກັນຈາກກາງຂອງ ປົກ, ຮອງຊຸມຂອງປົກດ້ານເທິງເປັນ ຮູບສີ່ຫຼ່ຽມ ຂາວສັ້ນບໍ່ເປັນຮູບໂຕວິ.	
6	<i>Sternochetus olivieri</i>	Mango seed weevil (ດ້ວງງວງເຈາະ ແກ່ນໝາກມ່ວງ)	ເປັນແມງໄມ້ປົກແຂງ ລຳຕົວ ມີສີນ້ຳ ຕານ ຄວາມຍາວ 7-8 mm, ກວ້າງ 4-5 mm, ສ່ວນຫົວມີຕາລວມໃຫ່ຍ, ສ່ວນຫົວຍາວອອກຄ້າຍງວງ ແລະ ມີ ປາກແບບກັດກິນ ຢູ່ທີ່ສ່ວນປາຍສຸດ, ໝວດມີລັກສະນະແບບຂໍ້ສອກ ປະສົມແບບໜ່ວຍຕຸ້ມ, ສ່ວນຂອງ ລຳຕົວແຂງສັ້ນ, ສ່ວນເອິກ ປ້ອງທຳ ອິດ ເຫັນຮ່ອງເລິກຂະໜາບຂ້າງດ້ວຍ ເກັດສີຂາວ ຍາວ 2/3 ຂອງຄວາມ ຍາວຂອງເອິກ, ດ້ານຊ້າຍ ແລະ ຂວາ ຂອງເອິກປ້ອງທຳອິດຈະມີກຸ່ມເກັດ ສີດຳຕັ້ງເປັນຈຸກ ເຫັນໄດ້ຊັດເຈນ, ມີ 2 ຄູ່, ປົກຄູ່ໜ້າມີລັກສະນະໜາແຂງ, ປົກຄູ່ຫຼັງມີລັກສະນະເປັນແຜ່ນບາງບໍ່ ລິເວນກົກປົກມີສີຂາວແຜ່ຂະຫຍາຍ ອຽງລົງມາ, ມີກຸ່ມເກັດສີດຳເປັນຮູບ	

			ສາມຫຼ່ຽມຍາວບໍ່ເຖິງເຄິ່ງກາງຂອງປົກ , ສ່ວນທີ່ເຫຼືອປາຍປົກມີສີນ້ຳຕານອ່ອນ.	
7	<i>Dysmicoccus neobrevipes</i>	Gray pineapple mealy bug (ເພັຍແປ້ງໝາກນັດ)	ເປັນແມງໄມ້ປາກດູດ ຕົວອ່ອນ ແລະ ຕົວເຕັມໄວມີລັກສະນະຄ້າຍຄືກັນ ລຳຕົວປົກດ້ວຍແປ້ງສີຂາວ ດ້ານຂ້າງມີແປ້ງສີຂາວປົກຄຸມດ້ານຫຼັງເປັນສີເທົາ ສ່ວນຫຼາຍ ພົບຢູ່ໝາກ, ກ້ານອ່ອນ, ໃບ ແລະ ຕາໃບ.	
8	<i>Planococcus lilacinus</i>	Coffee mealy bug (ເພັຍແປ້ງກາເຟ)	ເປັນແມງໄມ້ປາກດູດ ຕົວອ່ອນ ແລະ ຕົວເຕັມໄວ ມີລັກສະນະຄ້າຍຄືກັນ ລຳຕົວປົກດ້ວຍແປ້ງສີຂາວ ດ້ານຂ້າງມີແປ້ງຄ້າຍຄື ໝາມອ້ອມລຳຕົວ ດ້ານຫຼັງມີຂີດສີນ້ຳຕານຈະແຈ້ງ, ສ່ວນຫຼາຍພົບການທຳລາຍຢູ່ໝາກ.	
9	<i>Planococcus minor</i>	Pacific mealy bug (ເພັຍແປ້ງປາຊີຟິກ)	ເປັນແມງໄມ້ປາກດູດ ຂະໜາດນ້ອຍ ຕົວອ່ອນ ແລະ ຕົວເຕັມໄວມີ, ຄ້າຍຄືກັນ ລຳຕົວ ແລະ ດ້ານຂ້າງ ປົກດ້ວຍແປ້ງສີຂາວ ດ້ານຫຼັງມີຂີດສີນ້ຳຕານ, ສ່ວນໃຫຍ່ພົບຢູ່ຂວັນຂອງ ໝາກໄມ້, ກ້ານອ່ອນ ແລະ ຕາໃບ.	
10	<i>Phenacoccus solenopsis</i>	Cotton mealy bug (ເພັຍແປ້ງຝ້າຍ)	ເປັນແມງໄມ້ປາກດູດ ຂະໜາດນ້ອຍ ຕົວອ່ອນ ແລະ ຕົວເຕັມໄວມີ ລັກສະນະພິເສດຄື ດ້ານຫຼັງສ່ວນທ້ອງມີຈຸດສີດຳ 3 ຄູ່ ແລະ ສ່ວນຫົວ 1 ຄູ່, ຄ້າຍຄືກັນ ລຳຕົວ ແລະ ດ້ານຂ້າງ ປົກດ້ວຍແປ້ງສີຂາວ ດ້ານຫຼັງມີຂີດສີນ້ຳຕານ, ສ່ວນໃຫຍ່ພົບຢູ່ຂວັນຂອງ ໝາກໄມ້, ກ້ານອ່ອນ ແລະ ຕາໃບ.	
11	<i>Rastrococcus spinosus</i>	Mango mealy bug (ເພັຍແປ້ງໝາກມ່ວງ)	ເປັນແມງໄມ້ປາກດູດ ຂະໜາດນ້ອຍ ຕົວອ່ອນ ແລະ ຕົວເຕັມໄວມີ ລັກສະນະຄ້າຍຄືກັນ ດ້ານຂ້າງ ປົກດ້ວຍແປ້ງສີຂາວເປັນເສັ້ນຍາວກວ່າລຳຕົວດ້ານຫຼັງມີຂີດສີຂຽວອ່ອນ, ດ້ານຂ້າງສ່ວນທ້ອງມີເສັ້ນແປ້ງຍາວ ສ່ວນຫຼາຍຈະຍາວກວ່າລຳຕົວ, ພົບຢູ່ກ້ອງໃບ ແລະ ຕາໃບ.	
12	<i>Aleurodicus dispersus</i>	Spiralling whitefly (ແມງມື້ຂາວກຽວ)	ເປັນແມງໄມ້ປາກດູດ, ມີຮູບຮ່າງນ້ອຍ , ໄລຍະໂຕອ່ອນມີສີຂາວ, ລຳໂຕຫຸ້ມດ້ວຍແປ້ງສີຂາວ ແລະ ໄລຍະໂຕເຕັມໄວມີປົກສີຂາວ.	

13	<i>Lasiodiplodia theobromae</i>	Brown pod rot (ພະຍາດໝາກເໝົ້າ)	ພະຍາດໝາກເໝົ້າ ເກີດຈາກ ເຊື້ອຮາ, <i>Lasiodiplodia theobromae</i> ເຊື້ອພະຍາດດັ່ງກ່າວເຂົ້າທຳລາຍ ສ່ວນໃບ ແລະ ໝາກ ເຮັດໃຫ້ມີອາການໃບ ແລະ ໝາກເໝົ້າ.	
----	---------------------------------	-------------------------------	---	--

3. ການຈັດການສວນປູກ

ສວນປູກ ໝາກມ່ວງສິດ ທີ່ຈະສົ່ງອອກໄປ ສປ ຈີນ ຕ້ອງມີມາດຕະການເຝົ້າລະວັງສັດຕູພືດກັກກັນ ແລະ ມີການຈັດການສວນແບບປະສົມປະສານ ດັ່ງນີ້:

- 1) ການຈັດການສວນປູກ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ ເງື່ອນໄຂ ມາດຕະຖານກະສິກຳທີ່ດີ (GAP) ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພຂອງຜົນຜະລິດ ຄື: ຂໍ້ກຳນົດກ່ຽວກັບ ປະຫວັດ ແລະ ການຈັດການພື້ນທີ່, ການນຳໃຊ້ແນວພັນພືດ, ການນຳໃຊ້ຝຸ່ນ ແລະ ສານປັບປຸງດິນ, ການນຳໃຊ້ນໍ້າ, ການນຳໃຊ້ສານເຄມີ, ເກັບກ່ຽວ ແລະ ການຈັດການຜົນຜະລິດ, ເຄຫາສະຖານ, ການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ອານາໄມ, ການຄວບຄຸມສັດລ້ຽງ ແລະ ສັດຕູພືດ, ການອານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ, ການຮັກສາຄຸນນະພາບຜົນຜະລິດ, ການເກັບຮັກສາ ແລະ ການຂົນສົ່ງ, ການກວດກາຢ້ອນຫຼັງ ແລະ ການຮຽກຄືນ, ການຝຶກອົບຮົມ, ການບັນທຶກເອກະສານ ແລະ ການທົບທວນຄືນ;
- 2) ການຈັດການສັດຕູພືດກັກກັນ ໃນສວນປູກ ຕ້ອງມີການຈັດການແບບປະສົມປະສານ (IPM) ເຊັ່ນ: ການໃຊ້ກັບດັກຟີໂລໂມນ ແລະ ກາວເຫຼືອງ, ການອານາໄມສວນປູກ ແລະ ຮັກສາຄວາມສະອາດ, ການເກັບທຳລາຍໝາກທີ່ຫຼົ່ມຖິ້ມ, ການຕັດແຕ່ງກິ່ງງ່າ ແລະ ອານຸລັກແມງໄມ້ທີ່ເປັນປະໂຫຍດ. ຖ້າພົບເຫັນສັດຕູພືດ ຄວນນຳໃຊ້ວິທີກາຍະພາບ ໂດຍການເກັບທຳລາຍແມງໄມ້ສັດຕູພືດຖິ້ມ ແລະ ນຳໃຊ້ວິທີການອື່ນທີ່ເໝາະສົມ;
- 3) ສຳລັບ ແມງວັນທອງ (ເຊັ່ນ: ແມງວັນທອງຊະນິດ *Bactrocera correcta*, *B. tuberculata* ແລະ *B. zonata*), ກົມປູກຝັງ ຕ້ອງແນະນຳ ຜູ້ສົ່ງອອກໂດຍກົງ ກ່ຽວກັບ ການຈັດການສວນປູກ ໃນການພັດທະນາ ແລະ ການປະຕິບັດແຜນການ ຕິດຕາມເຝົ້າລະວັງ ແລະ ນຳໃຊ້ມາດຕະການປ້ອງກັນ ແລະ ຄວບຄຸມ ແມງວັນທອງ. ຖ້າມີການຮ້ອງຂໍ, ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ຕ້ອງສະໜອງຂໍ້ມູນໃຫ້ອົງການບໍລິຫານພາສີແຫ່ງ ສປ ຈີນ ພ້ອມກັບຂໍ້ຕອນຕ່າງໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ລາຍງານຜົນການຕິດຕາມດັ່ງກ່າວ.
- 4) ສຳລັບ ດ້ວງ (ເຊັ່ນ: ຊະນິດ *Sternochetus frigidus*, *S. mangiferae*, *S. olivieri*) ແລະ ເພັຍຫອຍ (ເຊັ່ນ: ຊະນິດ *Dysmicoccus neobrevipes*, *Planococcus lilacinus*, *P. minor*, *Phenacoccus solenopsis*, *Rastrococcus spinosus* ແລະ *Aleurodicus dispersus*), ຕ້ອງການຕິດຕາມເຝົ້າລະວັງສວນປູກ ທຸກໆສອງອາທິດ ນັບແຕ່ໄລຍະການແຕກງອກ ຈົນຮອດໄລຍະເກັບກ່ຽວ. ຖ້າພົບສັດຕູພືດ ຫຼື ພືດທີ່ສະແດງອາການ ໃນເວລາຕິດຕາມເຝົ້າລະວັງ ຕ້ອງມີມາດຕະການໃນການຄວບຄຸມ. ຖ້າມີການຮ້ອງຂໍ, ກົມປູກຝັງ ຕ້ອງສະໜອງຂໍ້ມູນຜົນການຕິດຕາມເຝົ້າລະວັງ ແລະ ມາດຕະການໃນການຄວບຄຸມ ໃຫ້ອົງການບໍລິຫານພາສີ ແຫ່ງ ສປ ຈີນ.
- 5) ສຳລັບ *Lasiodiplodia theobromae*, ຕ້ອງຕິດຕາມເຝົ້າລະວັງສວນປູກ ຢ່າງໜ້ອຍ 1 ຄັ້ງ ຕໍ່ເດືອນ ນັບຈາກໄລຍະແຕກງອກຈົນຮອດໄລຍະເກັບກ່ຽວ. ຖ້າພົບພືດທີ່ສະແດງອາການ ຫຼື ສິ່ງໃສໃນເວລາຕິດຕາມເຝົ້າລະວັງ, ຕ້ອງເກັບຕົວຢ່າງ ສົ່ງໃຫ້ຫ້ອງວິໄຈ ເພື່ອດຳເນີນການວິໄຈ. ຖ້າພົບ

ເຫັນເຊື່ອຣານີ້ ຕ້ອງມີມາດຕະການຄວບຄຸມ. ເມື່ອມີການຮ້ອງຂໍ, ກົມປູກຝັງ ຕ້ອງສະໜອງຂໍ້ມູນ ຜົນການຕິດຕາມເຝົ້າລະວັງ ແລະ ມາດຕະການຄວບຄຸມ ໃຫ້ ອົງການບໍລິຫານພາສີ ແຫ່ງ ສປ ຈີນ

- 6) ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງມີການບັນທຶກລະອຽດ ກ່ຽວກັບ ການຕິດຕາມ ແລະ ການຈັດການສັດຕູພືດ ເຊັ່ນ: ຊື່ສານເຄມີ, ລະດູການນຳໃຊ້, ສານອອກລິດ, ປະລິມານນຳໃຊ້, ຈຳນວນຄັ້ງນຳໃຊ້ ແລະ ຂໍ້ ມູນອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ການບັນທຶກເອກະສານຕ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ເປັນຢ່າງດີ ແລະ ໃຫ້ມີພ້ອມໃນ ເວລາກວດກາຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່.

4. ໂຮງເຮືອນ ຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸ

ການຈັດການພາຍໃນໂຮງເຮືອນຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸ ຕ້ອງປະຕິບັດ ດັ່ງນີ້:

- 1) ການຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸ ແລະ ຂະບວນການປຸງແຕ່ງໝາກມ່ວງສົດ ຕ້ອງເລືອກ ແລະ ຄັດແຍກ ເພື່ອປ້ອງ ກັນບໍ່ໃຫ້ມີແມງໄມ້, ໄຮ, ໝາກເນົ່າ, ໃບ, ກິ່ງກຳ, ຮາກພືດ ຫຼື ດິນ ຕິດມານຳ;
- 2) ສຳລັບໝາກມ່ວງສົດ ຕ້ອງຜ່ານບຳບັດດ້ວຍອາຍນ້ຳຮ້ອນ ໃນໂຮງເຮືອນ ທີ່ໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນ ຖືກຕ້ອງຕາມເງື່ອນໄຂ (ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 1) ໂດຍນຳໃຊ້ອຸນຫະພູມ ທີ່ຈຸດແກນກາງຂອງ ໝາກ (ໜ່ວຍທີ່ໃຫຍ່ທີ່ສຸດ 46.5°C ເປັນເວລາ 10 ນາທີ, ລະດັບຄວາມຊຸ່ມ 95%) ຫຼື ບຳບັດ ດ້ວຍຈຸ່ມນ້ຳຮ້ອນ (ໂດຍນຳໃຊ້ອຸນຫະພູມຂອງນ້ຳຮ້ອນແມ່ນ 48°C; ແກນກາງຂອງໝາກ (ໜ່ວຍ ທີ່ໃຫຍ່ທີ່ສຸດ) ໃນອຸນຫະພູມ 46°C ຫຼື ສູງກວ່າ ແຕ່ບໍ່ເກີນ 15 ນາທີ (ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 2);
- 3) ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ ຕ້ອງສະອາດ, ຖືກສຸຂະອະນາໄມ, ບໍ່ເຄີຍໃຊ້ມາກ່ອນ ແລະ ປະຕິບັດ ໃຫ້ ສອດຄ່ອງກັບເງື່ອນໄຂສຸຂະອະນາໄມພືດ ຂອງ ສປ ຈີນ. ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ເຮັດດ້ວຍໄມ້ຕ້ອງປະຕິບັດ ຕາມມາດຕະຖານສາກົນ ດ້ານມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມພືດ ສະບັບເລກທີ (ISPM 15);
- 4) ແຕ່ລະພາຊະນະຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸ ຕ້ອງພິມ ຫຼື ຕິດສະຫຼາກ ຂະໜາດຕົວອັກສອນທີ່ຈະແຈ້ງໃສ່ດ້ານ ຂ້າງ ແລະ ດ້ານເທິງ. ເນື້ອໃນສະຫຼາກຕ້ອງຂຽນເປັນພາສາອັງກິດ ໂດຍລະບຸແຈ້ງ ປະເທດສິ່ງ ອອກ ພ້ອມທັງລະບຸແຈ້ງຂໍ້ມູນ ຊື່ບໍລິສັດສິ່ງອອກ, ຊື່ແນວພັນ, ລະຫັດສວນປູກ, ລະຫັດໂຮງ ເຮືອນຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ວັນເດືອນປີຫຸ້ມຫໍ່ ຕາມຮູບແບບ ແລະ ຂະໜາດ ດັ່ງນີ້:

-	Export to the People's Republic of China
-	Name of the exporting company:
-	Fruit type:
-	Orchard register number:
-	Packing house register number:
-	Packing date:

- 5) ໝາກມ່ວງທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ແລ້ວ ພາຍຫຼັງການບຳບັດດ້ວຍຄວາມຮ້ອນ ຕ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ທັນທີໃນຫ້ອງ ສະເພາະ ທີ່ຜ່ານການບຳບັດແລ້ວ, ໂດຍແຍກອອກສະເພາະ ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ສັດຕູພືດ ເຂົ້າມາ ທຳລາຍອີກ.

5. ການຂຶ້ນທະບຽນສະຖານທີ່ປະກອບການຜະລິດ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຈຸດປະສົງ ຂໍຂຶ້ນທະບຽນ ຫຼື ຂໍຕໍ່ໃບທະບຽນ ສວນປູກ, ໂຮງ ເຮືອນຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸ ແລະ ໂຮງເຮືອນອົບອາຍຮ້ອນ ຫຼື ໂຮງເຮືອນຈຸ່ມນ້ຳຮ້ອນ ແມ່ນປະຕິບັດຕາມລະບຽບ ການຂອງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ທີ່ປະກາດໃຊ້ແຕ່ລະໄລຍະ ໂດຍຍື່ນຄຳຮ້ອງເຖິງກົມປູກຝັງຕາມຂັ້ນ ຕອນ.

ຄຳຮ້ອງຂໍຂຶ້ນທະບຽນ ປະກອບມີ:

- 1) ໃບຄຳຮ້ອງ ຕາມແບບພິມທີ່ກົມປູກຝັງກຳນົດ;

- 2) ສໍາເນົາ ໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນກິດຈະການກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້;
- 3) ສໍາເນົາ ໃບຢັ້ງຢືນການມອບພັນທະອາກອນປະຈໍາປີສຸດທ້າຍ;
- 4) ຄູ່ມືດໍາເນີນງານ ກ່ຽວກັບ ການຈັດການດ້ານສຸຂານາໄມ ແລະ ສຸຂານາໄມພືດ;
- 5) ໃບມອບສິດ ແລະ ສໍາເນົາບັດປະຈໍາຕົວຂອງຜູ້ຍື່ນເອກະສານ ໃນກໍລະນີ ໃຫ້ຜູ້ອື່ນຍື່ນຄໍາຮ້ອງແທນ.

ອາຍຸຂອງໃບທະບຽນນໍາໃຊ້ໄດ້ ໜຶ່ງ ປີ ແລະ ສາມາດຂໍຕໍ່ໄດ້. ຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບຂຶ້ນທະບຽນ ແລະ ຮັບຮອງໃຫ້ເປັນຜູ້ສົ່ງອອກ ຈະຖືກເຜີຍແຜ່ ໃນເວັບໄຊ ຂອງອົງການບໍລິຫານ ພາສີ ແຫ່ງ ສປ ຈີນ ຊຶ່ງມີຂໍ້ມູນ ຊື່, ທີ່ຢູ່ ແລະ ເລກລະຫັດ.

6. ມາດຕະການ ສຸຂານາໄມພືດ ກ່ອນສົ່ງອອກ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງໃຫ້ເປັນຜູ້ສົ່ງອອກ ຈາກອົງການບໍລິຫານ ພາສີ ແຫ່ງ ສປ ຈີນ ຕ້ອງປະຕິບັດ ດັ່ງນີ້:

- 1) ຕ້ອງຍື່ນຄໍາຮ້ອງ ຕາມແບບຟິມທີ່ກົມປູກຝັງກໍານົດ ພ້ອມທັງຄັດຕິດເອກສານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຖິງກົມປູກຝັງ ຫຼື ຂະແໜງປູກຝັງຂັ້ນແຂວງ. ໃນກໍລະນີ ການສົ່ງອອກໜາກມ່ວງສົດ ຕ້ອງມີໃບຢັ້ງຢືນການອົບອາຍຮ້ອນໃນເງື່ອນໄຂທີ່ຜູ້ສົ່ງອອກບໍ່ມີໂຮງອົບອາຍຮ້ອນ ແລະ ໂຮງຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ. ສໍາລັບເງື່ອນໄຂ, ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການ ສະເໜີຂໍໃບຢັ້ງຢືນສຸຂານາໄມພືດ ແມ່ນໃຫ້ປະຕິບັດ ຕາມບົດແນະນໍາ ຂອງກົມປູກຝັງ ເລກທີ 2880/ກປຝ, ລົງວັນທີ 11 ທັນວາ 2019;
- 2) ໃນປີທໍາອິດຂອງການສົ່ງອອກ ກົມປູກຝັງ ຈະປະສານໄປຍັງ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພືດ ຂອງ ສປ ຈີນ ມາຕິດຕາມພື້ນທີ່ການຜະລິດ ຢູ່ ສປປ ລາວ ເພື່ອດໍາເນີນການກວດກາສະຖານທີ່ການຜະລິດ ແລະ ກວດກາລະບົບການຈັດການ ໜາກມ່ວງສົດ ຕາມເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂານາໄມພືດ ຂອງ ຄໍາແນະນໍາສະບັບນີ້. ຜູ້ສົ່ງອອກ ຕ້ອງຮັບຜິດຊອບຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທັງໝົດ ຕາມລະບຽບການ;
- 3) ການສຸ່ມຕົວຢ່າງໃນໄລຍະ ສອງ ປີທໍາອິດ, ຕ້ອງສຸ່ມເກັບ ແລະ ກວດຕົວຢ່າງ ໃນອັດຕາ 2% ຂອງແຕ່ລະຊຸດສິນຄ້າ, ຕໍາສູດ 1,200 ໜ່ວຍ, ໜ້ອຍສູດ 60 ໜ່ວຍ, ຖ້າຫາກບໍ່ພົບສັດຕູພືດກັກກັນຂອງ ສປ ຈີນ ແມ່ນໃຫ້ຫຼຸດ ລົງໃນອັດຕາ 1% ໃນ ສອງປີທໍາອິດ, ຕໍາສູດ 600 ໜ່ວຍ. ພາຍຫຼັງການສຸ່ມກວດໃນອັດຕາ 1 ຫຼື 2 % ໃຫ້ສຸ່ມເອົາ 60 ໜ່ວຍ ເພື່ອນໍາມາຜ່າວິນິໄສເພື່ອກວດຫາສັດຕູພືດກັກກັນ;
- 4) ກໍລະນີ ກວດກາພົບສັດຕູພືດກັກກັນ ທີ່ກໍານົດໄວ້ໃນໂຣແມ່ງ II ຂໍ້ທີ 2 ຂອງຄໍາແນະນໍາສະບັບນີ້ ແມ່ນຫ້າມສົ່ງອອກຊຸດສິນຄ້າດັ່ງກ່າວ ແລ້ວລາຍງານໃຫ້ກົມປູກຝັງ, ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ ຊາບທັນທີ ເພື່ອໂຈະສະຖານທີ່ປະກອບການຜະລິດ ພ້ອມຊອກຫາວິທີແກ້ໄຂ;
- 5) ໃນກໍລະນີ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພືດທີ່ຮັບຜິດຊອບ ກວດກາບໍ່ພົບເຫັນການຕິດແປດສັດຕູພືດກັກກັນ ຕ້ອງອອກໃບຢັ້ງຢືນສຸຂານາໄມພືດ ສໍາລັບ ຊຸດສິນຄ້ານັ້ນ ແລະ ຕ້ອງພິມຂໍ້ມູນເພີ່ມຕື່ມ (Additional Declaration) ໃສ່ໃບຢັ້ງຢືນສຸຂານາໄມພືດ ວ່າ: "This consignment of fresh mango complies with the protocol on the phytosanitary requirements for the exports of fresh mango from Lao PDR to China and is free from any quarantine pests of concern to China"; ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພືດທີ່ຮັບຜິດຊອບອອກໃບຢັ້ງຢືນສຸຂານາໄມພືດ ຕ້ອງລະບຸຂໍ້ມູນດ່ານນໍາເຂົ້າ ທີ່ກໍານົດໂດຍ ອົງການພາສີ ແຫ່ງ ສປ ຈີນ ໃນແຕ່ລະໄລຍະ ແລະ ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບ ເງື່ອນໄຂການອົບອາຍນໍ້າຮ້ອນ ເຊັ່ນ: ອຸນຫະພູມ ແລະ ໄລຍະເວລາຂອງການອົບອາຍນໍ້າຮ້ອນ, ເລກທະບຽນຂອງໂຮງເຮືອນອົບອາຍນໍ້າຮ້ອນ ແລະ ໂຮງເຮືອນຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ.

7. ມາດຕະການກັກກັນພຶດ ຢູ່ດ່ານຂາເຂົ້າ

ເມື່ອຊຸດສິນຄ້າໜາກມ່ວງສິດ ຈາກ ສປປ ລາວ ມາເຖິງດ່ານຂາເຂົ້າ ຂອງ ສປ ຈີນ, ເຈົ້າຂອງຊຸດສິນຄ້າ ຕ້ອງແຈ້ງເອກະສານ ຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພຶດ ຂອງ ສປ ຈີນ ເພື່ອດຳເນີນການກວດກາເອກະສານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ການຂົນສົ່ງຊຸດສິນຄ້າທີ່ມາຈາກ ສະຖານທີ່ປະກອບການຜະລິດ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນ ແມ່ນ ຫ້າມນຳເຂົ້າ ຢ່າງເດັດຂາດ.

ຖ້າກວດກາພົບສັດຕູພຶດທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນໂຮແມ່ງ II, ຂໍ້ທີ 2 ຂອງຄຳແນະນຳສະບັບນີ້ ຊຸດສິນຄ້າ ດັ່ງກ່າວຈະຖືກສົ່ງກັບ, ທຳລາຍ ຫຼື ນຳໃຊ້ມາດຕະການທາງດ້ານກັກກັນ ແລະ ກຳຈັດສັດຕູພຶດ ທີ່ມີ ປະສິດທິພາບ. ຝ່າຍຈີນ ຈະແຈ້ງໃຫ້ຝ່າຍລາວຊາບທັນທີ ກ່ຽວກັບ ຊະນິດສັດຕູພຶດ, ເລກທີໃບຢັ້ງຢືນສຸຂາ ນາໄມພຶດ ແລະ ຂໍ້ມູນຕ່າງໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ພ້ອມທັງໂຈະການນຳເຂົ້າ ໜາກມ່ວງສິດ ຈາກສວນປູກ ຫຼື ໂຮງ ເຮືອນຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸ. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຊອກຫາສາຍເຫດ ແລະ ນຳໃຊ້ມາດຕະການທີ່ເໝາະສົມເພື່ອປ້ອງ ກັນບໍ່ໃຫ້ເກີດຂຶ້ນອີກ.

ໃນກໍລະນີ ມີການລະບາດ ຫຼື ການຕິດແປດສັດຕູພຶດຊະນິດໃໝ່ ຢູ່ດ່ານຂາເຂົ້າ ສປ ຈີນ ຕ້ອງມີການ ບັນທຶກ, ຜູ້ສົ່ງອອກຕ້ອງໃຫ້ຄວາມຮ່ວມມື ໃນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງເພື່ອທົບທວນຄືນ ບັນຊີສັດຕູພຶດກັກ ກັນ ແລະ ຫາມາດຕະການ ຄວບຄຸມຕໍ່ຄວາມສ່ຽງສັດຕູພຶດ ດັ່ງກ່າວ.

III. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

1. ໃຫ້ ພະແນກກັກກັນພຶດ, ຂະແໜງປູກຝັງ ເປັນເຈົ້າການ ປະສານສົມທົບກັບຂະແໜງການອື່ນທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງ ໂຄສະນາເຜີຍແຜ່, ຕິດຕາມ ແລະ ກວດກາ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຄຳແນະນຳສະບັບນີ້ ໃຫ້ໄດ້ ຮັບຜົນດີ;
2. ໃຫ້ ພະແນກກັກກັນພຶດ ສິ່ງລາຍຊື່ ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ໄດ້ສະເໜີສົ່ງອອກໜາກມ່ວງ ສິດ ໃຫ້ ສປ ຈີນ ພິຈາລະນາ **ເປັນແຕ່ລະໄລຍະ** ໂດຍປະສານສົມທົບກັບ ຂະແໜງປູກຝັງ ແລະ ສາຍຕັ້ງຂອງຕົນ ເພື່ອກວດກາ ແລະ ປະເມີນຄວາມສ່ຽງສັດຕູພຶດ ຂອງສະຖານທີ່ປະກອບການຜະລິດ ໃນແຕ່ລະຊ່ວງລະດູການຜະລິດ;
3. ໃຫ້ພະແນກກັກກັນພຶດ ເປັນໃຈກາງປະສານສົມທົບກັບ ຂະແໜງປູກຝັງ ແລະ ສາຍຕັ້ງຂອງຕົນ ສະ ຫຼຸບລາຍງານ ກ່ຽວກັບ ການສົ່ງອອກໜາກມ່ວງສິດ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ ໃຫ້ກົມປູກຝັງ ຊາບ ເປັນແຕ່ລະໄລຍະ;
4. ໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພຶດ ເຂັ້ມງວດໃນການກວດກາ ແລະ ຢັ້ງຢືນ ການສົ່ງອອກໜາກມ່ວງສິດຕາມຫຼັກ ວິຊາການ;
5. ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕົວຈິງ ມີຂໍ້ສະດວກ, ຂໍ້ຫຍຸ້ງຍາກແນວໃດ ໃຫ້ຮີບຮ້ອນລາຍງານ ກົມປູກຝັງ ຕາມຂັ້ນຕອນ ເພື່ອພິຈາລະນາ ຫາວິທີແກ້ໄຂຢ່າງທັນການ.

ຄຳແນະນຳສະບັບນີ້ ມີຜົນສັກສິດ ນັບແຕ່ວັນລົງລາຍເຊັນເປັນຕົ້ນໄປ.

ຫົວໜ້າກົມ



ບຸນຈັນ ກົມບຸນຍະສິດ

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 01:

ຂັ້ນຕອນການບໍາບັດ ໝາກມ່ວງສົດ ກ່ອນການສົ່ງອອກ

1. ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກສໍາລັບການບໍາບັດດ້ວຍອາຍນໍ້າຮ້ອນ

1.1. ເງື່ອນໄຂ ສໍາລັບ ສະຖານທີ່ ເຮັດການບໍາບັດດ້ວຍອາຍນໍ້າຮ້ອນ

- ພື້ນທີ່ເຮັດການບໍາບັດດ້ວຍອາຍນໍ້າຮ້ອນ ຕ້ອງຕິດຕັ້ງຢູ່ເຂດໂຮງເຮືອນຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ຮັບຮອງແລ້ວ;
- ໂຮງເຮືອນຫຸ້ມຫໍ່ຄວນມີພື້ນທີ່ກັກກັນ, ພື້ນທີ່ຄັດເກລດ, ພື້ນທີ່ຄ່ຽນຖ່າຍ, ພື້ນທີ່ບາບັດດ້ວຍອາຍຮ້ອນ, ພື້ນທີ່ສາງເຢັນ, ພື້ນທີ່ຫຸ້ມຫໍ່, ພື້ນທີ່ເກັບຮັກສາ. ຢ່າງໜ້ອຍສຸດຄວນພື້ນທີ່ບໍາບັດ, ຫຸ້ມຫໍ່, ພື້ນທີ່ເກັບຮັກສາ ຕ້ອງແຍກອອກຈາກກັນ ເພື່ອປ້ອງກັນການເຂົ້າຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດຕູພືດອື່ນໆ. ສະຖານທີ່ບໍາບັດຄວນເກັບຮັກສາຢູ່ໃນສະພາບທີ່ດີ.

1.2. ເງື່ອນໄຂ ສໍາລັບ ສໍາລັບ ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກສໍາລັບເຮັດການບໍາບັດດ້ວຍອາຍນໍ້າຮ້ອນ

- ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກສໍາລັບການບໍາບັດດ້ວຍອາຍນໍ້າຮ້ອນຕ້ອງມີເຄື່ອງມືຖືກຕ້ອງໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ບໍາບັດດ້ວຍຄວາມຮ້ອນໃຫ້ມີປະສິດທິພາບ;
- ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກສໍາລັບການບໍາບັດດ້ວຍອາຍນໍ້າຮ້ອນ ຕ້ອງຂຶ້ນທະບຽນກັບກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້, ແລະ ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງຈາກອົງການບໍລິຫານພາສີແຫ່ງ ສປປ ຈີນ. ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ ຄວນລາຍງານສະພາບຂອງສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ການທົດສອບເບື້ອງຕົ້ນໃຫ້ອົງການບໍລິຫານພາສີ ແຫ່ງ ສປປ ຈີນ ຊາບກ່ອນ.

1.3. ການຂຶ້ນທະບຽນ

ກ່ອນລະດູການສົ່ງອອກ, ກົມບໍລິຫານພາສີແຫ່ງ ສປປ ຈີນ ຈະປະເມີນວ່າ ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກສໍາລັບການບໍາບັດ ແມ່ນສອດຄ່ອງກັບເງື່ອນໄຂຂໍ້ກຳນົດກ່ອນຈະປັບປຸງລາຍຊື່ຜູ້ປະກອບການ.

2. ອຸປະກອນຕິດຕາມ ອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ

2.1. ເຄື່ອງບັນທຶກ ອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ

- ເຄື່ອງບັນທຶກ ແມ່ນສາມາດບັນທຶກ ແລະ ເກັບກຳຂໍ້ມູນອຸນຫະພູມ ແລະ ການວັດແທກຄວາມຊຸ່ມໂດຍອັດຕະໂນມັດ ດ້ວຍຫົວວັດແທກ;
- ມີສາຍແຍກໃນປະລິມານທີ່ພຽງພໍ ສໍາລັບ ການເຊື່ອມຕໍ່ຫົວວັດແທກ, ວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ;
- ມີຄ່າສະແດງຂອງຂໍ້ມູນອຸນຫະພູມທີ່ຊັດເຈນ ແມ່ນ ລະດັບ 0.1°C , ແລະ ເຄື່ອງບັນທຶກແທກອັດຕະໂນມັດ ຍັງສາມາດພິມຂໍ້ມູນ ວັນທີ, ເວລາ, ອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມໄດ້ ໂດຍຫົວວັດແທກແຕ່ລະອັນ ໃນໄລຍະເວລາ (ຕົວຢ່າງ. ທຸກໆ 5 ນາທີ);

2.2. ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ

- ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມແມ່ນຕ້ອງມີຄວາມຊັດເຈນ ຢູ່ລະດັບ $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$
- ຮັບປະກັນໃຫ້ມີຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ ເພື່ອວັດແທກ ອຸນຫະພູມໃຈກາງຂອງໝາກມ່ວງ ໄດ້ຫຼາຍຈຸດໃນແຕ່ລະຊັ້ນ ຂອງໝາກມ່ວງ ຄື: ຊັ້ນລຸ່ມ, ຊັ້ນກາງ ແລະ ຊັ້ນເທິງ ແລະ ມີໄລຍະ

ທ່າງຂອງອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ ຫຼາຍກວ່າໜຶ່ງຈຸດ ໃນຫ້ອງບໍາບັດດ້ວຍອາຍນ້ຳຮ້ອນ

- ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພິດມີໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບຕໍ່ຄວາມຖືກຕ້ອງ ຂອງ ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມ. ຫົວວັດແທກຫົວໃດທີ່ມີຄ່າຜິດພາດ ຫລາຍກ່ວາ $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ ແມ່ນບໍ່ສາມາດໃຊ້ໄດ້, ແລະ ຕ້ອງໄດ້ປ່ຽນໃໝ່.

2.3. ວິທີການໃຊ້ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມໃຫ້ຖືກຕ້ອງ

- ຫົວວັດແທກຕ້ອງກວດທຽບຄືນກ່ອນນໍາໃຊ້ໂດຍປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມດ້ວຍບາຫຼອດ (ເມີຄິວລີ້)
- ວາງຫົວວັດແທກ ແລະ ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມມາດຕະຖານ ລົງໃນຖັງນໍ້ານໍາກັນ ໂດຍເຮັດໃຫ້ອຸນຫະພູມຮ້ອນຈົນຮອດລະດັບການບໍາບັດ(ຕົວຢ່າງ 47°C) ແລະ ຮັກສາລະດັບຂອງອຸນຫະພູມໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ຕ້ອງການໂດຍການປັບອຸນຫະພູມໃນຖັງນໍ້າ. ຫຼັງຈາກລະດັບອຸນຫະພູມຄົງທີ່ ໃນໄລຍະ 30 ນາທີ, ໃຫ້ບັນທຶກອຸນຫະພູມ ຂອງຫົວວັດແທກ ທຸກໆ 5 ນາທີ, ເຮັດຊ້ຳກັນ 3 ຄັ້ງ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ຄິດໄລ່ຄ່າສະເລ່ຍຂອງຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວ, ຄິດໄລ່ຄ່າຜິດພາດ ລະຫວ່າງຫົວແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ເຄື່ອງບັນທຶກອຸນຫະພູມມາດຕະຖານ, ຄິດໄລ່ຫຼາຍກ່ວາ 2 ຄັ້ງໂດຍມີຄ່າຜິດພາດຄືກັນ ແມ່ນໝາຍເຖິງຄ່າຖືກຕ້ອງ.

2.4. ຄວາມຖີ່ການກວດທຽບຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມ

- ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມຄວນມີການກວດທຽບທຸກໆ 14 ວັນ ໃນຊ່ວງເວລາເຮັດບໍາບັດດ້ວຍອາຍນໍ້າ.
- ເມື່ອມີການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງບັນທຶກອຸນຫະພູມອັດຕະໂນມັດ ພາຍຫຼັງຈາກມີການສ້ອມແປງຫຼື ປ່ຽນອາໄລ, ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມຕ້ອງມີການກວດທຽບ.
- ຖ້າມີການປ່ຽນຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມ, ຫົວວັດແທກຕ້ອງມີການກວດທຽບກ່ອນນໍາໃຊ້.
- ຖ້າເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພິດເຫັນວ່າມີຄວາມຈໍາເປັນຕ້ອງກວດຄືນ, ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມຕ້ອງກວດທຽບກ່ອນ.

3. ຕົວຊີ້ວັດທາງເຕັກນິກຂອງການບໍາບັດອາຍນໍ້າ

ອຸນຫະພູມຕໍ່າສຸດຂອງຄວາມຊຸ່ມແມ່ນ 95%. ໃນຊ່ວງເວລາການເລັ່ງໃຫ້ຄວາມຮ້ອນ, ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມຈະບັນທຶກຂໍ້ມູນອັດຕະໂນມັດ ຈາກຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ ທຸກໆ 5 ນາທີ, ແລະ ບັນທຶກຕະຫຼອດຂະບວນການ ການບໍາບັດດ້ວຍອາຍຮ້ອນ(ລວມທັງ ການເລັ່ງໃຫ້ຮ້ອນ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ເຢັນ) ເວລາຕ້ອງບໍ່ຕໍ່າກ່ວາ 2 ຊົ່ວໂມງ. ອຸນຫະພູມຂອງແກນກາງໝາກມ່ວງ(ໜ່ວຍໃຫຍ່ສຸດ)ແມ່ນຢູ່ 46.5°C , ແລະ ບໍາບັດເປັນເວລາ 10 ນາທີ

4. ຂັ້ນຕອນການບໍາບັດດ້ວຍອາຍນໍ້າ

4.1. ການຄ່ຽນສິນຄ້າ

- ໝາກມ່ວງສິດແມ່ນຄ່ຽນຖ່າຍລົງໃສ່ຕູ້ຄອນເທນເນີ້ສະເພາະ ແລະ ຈັດວາງໃສ່ຖາດອິບອາຍນໍ້າ
- ການຄ່ຽນຖ່າຍໝາກໄມ້ໃນຫ້ອງບໍາບັດດ້ວຍຄວາມຮ້ອນ ຕ້ອງບໍ່ໜ້ອຍກ່ວາ 1 ໃນ 3 ຂອງການຄ່ຽນໝາກໄມ້ສູງສຸດ

4.2 ການວາງຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມ

- ຢ່າງໜ້ອຍວາງຫົວວັດແທກໃສ່ແຕ່ລະຖາດບໍາບັດດ້ວຍອາຍນໍ້າ ແລະ ວາງໄວ້ພື້ນທີ່ມີອຸນຫະພູມຕໍ່າສຸດ (ໂດຍທົ່ວໄປ, ພື້ນທີ່ມີອຸນຫະພູມຕໍ່າສຸດແມ່ນຢູ່ທາງກາງ ຂອງ ຊັ້ນເທິງສຸດ ຫຼື ຈຸດອຸນຫະພູມຕໍ່າສຸດ ແມ່ນຢູ່ແຈມຸມ) ຂອງຫ້ອງບໍາບັດດ້ວຍອາຍນໍ້າອີງຕາມຜົນການວັດແທກຂອງອຸນຫະພູມ. ຢ່າງໜ້ອຍ ຕ້ອງມີຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມ 9 ອັນ ສໍາລັບແຕ່ລະຊຸດຂອງການບໍາບັດດ້ວຍອາຍນໍ້າ
- ເລືອກເອົາໝາກມ່ວງໜ່ວຍໃຫຍ່ສຸດ ແລະ ສຽບຫົວວັດແທກ ຕາມທາງຍາວຈາກຈຸດລຸ່ມຂອງໝາກໄມ້ ຜ່ານແຖວເປືອກຂອງເມັດໝາກມ່ວງ, ແຕ່ຕ້ອງບໍ່ໃຫ້ ປາຍຂອງຫົວວັດແທກ ໄປຖືກກັບເປືອກເມັດ.
- ການວັດແທກອຸນຫະພູມໝາກທີ່ສຽບດ້ວຍຫົວວັດແທກແລ້ວ ຄວນວາງໄວ້ຊັ້ນສູງສຸດຂອງຖາດບໍາບັດ ດ້ວຍອາຍນໍ້າ, ແລະ ສາຍຂອງຫົວວັດແທກຕ້ອງແປງໄດ້

4.3 ການບໍາບັດ ດ້ວຍອາຍນໍ້າ

- ໄລຍະເວລາການເພີ່ມຄວາມຮ້ອນ. ຄ່າຄວາມຊຸ່ມໃນຫ້ອງອົບອາຍນໍ້າ ແມ່ນປະມານ 60% - 90%, ໂດຍນໍາໃຊ້ເຄື່ອງເຮັດຄວາມຮ້ອນເພື່ອໃຫ້ຄວາມຮ້ອນຄ່ອຍໆສູງຂຶ້ນ ຈາກອຸນຫະພູມປົກກະຕິຈົນຮອດ ອຸນຫະພູມໃຈກາງຂອງໝາກໄດ້ 43°C, ຊຶ່ງຄິດໄລ່ເປັນ 2/3 ຂອງໄລຍະເວລາທັງໝົດຂອງການບໍາບັດ. ເມື່ອອຸນຫະພູມໃຈກາງຂອງໝາກຮອດ 43°C ແລະ ຄວາມຊຸ່ມໃນຫ້ອງອົບອາຍຮ້ອນຫຼາຍກ່ວາ 90%, ແມ່ນໃຫ້ສືບຕໍ່ໃຫ້ອາຍຮ້ອນ ເລັ່ງຄວາມຮ້ອນໃຫ້ແກນກາງຂອງໝາກຮອດ 46.5°C.
- ໄລຍະບາບັດ. ເມື່ອແກນກາງໝາກມ່ວງມີອຸນຫະພູມຮອດ 46.5°C ແລ້ວ, ຄວາມຊຸ່ມໃນຫ້ອງອົບອາຍ ຮ້ອນຫຼາຍກ່ວາ 90%, ໃຫ້ຮັກສາລະດັບນີ້ໄປຮອດ 10 ນາທີ.
- ໄລຍະເຮັດໃຫ້ເຢັນລົງ. ຫຼັງຈາກການເຮັດບໍາບັດດ້ວຍອາຍຮ້ອນແລ້ວ ໝາກໄມ້ຄວນເຮັດໃຫ້ເຢັນລົງ ໂດຍນໍາໃຊ້ນໍ້າເຢັນພື້ນ, ຄວາມເຢັນຂອງນໍ້າ ຫຼື ອາກາດເຢັນຈະເຮັດໃຫ້ອຸນຫະພູມໃຈກາງຂອງໝາກ ຫຼຸດລົງໄປຮອດ 30°C. ນໍ້າທີ່ໃຊ້ແມ່ນນໍ້າເຢັນ ແລະ ມີສ່ວນຜະສົມຂອງສານ ຄໍລິນ (ບໍເກີນ 200 ພິພິ ເອັມ)

5. ການກວດກາຄົນ ຂໍ້ມູນການບັນທຶກອຸນຫະພູມ

ເມື່ອໝາກໄມ້ຮອດດ່ານນໍາເຂົ້າຂອງ ສປ ຈີນ, ປະເທດສົ່ງອອກຕ້ອງສະໜອງຂໍ້ມູນ ບົດລາຍງານການ ກວດທຽບເຄື່ອງແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ຂໍ້ມູນທີ່ບັນທຶກອຸນຫະພູມ (ເຈົ້າໜ້າທີ່ປະເທດສົ່ງອອກ ເປັນຜູ້ລົງລາຍ ເຊັ່ນ) ໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ພາສີຈີນ ເພື່ອກວດສອບຢ້ອນຫຼັງຄືນ

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 02

ຂັ້ນຕອນການບໍາບັດໝາກມ່ວງດ້ວຍຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ

1. ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການບໍາບັດດ້ວຍຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ

1.1 ເງື່ອນໄຂ ສໍາລັບ ສະຖານທີ່ ເຮັດການບໍາບັດດ້ວຍຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ

- ພື້ນທີ່ເຮັດການບໍາບັດດ້ວຍນໍ້າຮ້ອນ ຕ້ອງຕິດຕັ້ງຢູ່ເຂດໂຮງເຮືອນຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ຮັບຮອງ
- ໂຮງເຮືອນຫຸ້ມຫໍ່ຄວນມີພື້ນທີ່ກັກກັນ, ພື້ນທີ່ຄັດເກລດ, ພື້ນທີ່ຄ່ຽນຖ່າຍ, ພື້ນທີ່ບໍາບັດດ້ວຍນໍ້າຮ້ອນ, ພື້ນທີ່ສາງເຢັນ, ພື້ນທີ່ຫຸ້ມຫໍ່, ພື້ນທີ່ເກັບຮັກສາ. ຢ່າງໜ້ອຍສຸດຄວາມມີພື້ນທີ່ບໍາບັດ, ຫຸ້ມຫໍ່, ພື້ນທີ່ເກັບຮັກສາ ຕ້ອງແຍກອອກຈາກກັນ ເພື່ອປ້ອງກັນການເຂົ້າຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດຕູພືດອື່ນໆ. ສະຖານທີ່ບໍາບັດຄວນເກັບຮັກສາຢູ່ໃນສະພາບທີ່ດີ.

1.2 ເງື່ອນໄຂ ສໍາລັບ ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ທີ່ ເຮັດການບໍາບັດດ້ວຍຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ

- ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກສໍາລັບ ການບໍາບັດດ້ວຍຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ ຄວນມີຂໍ້ມູນຕົວເລກທີ່ຖືກຕ້ອງ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ການບໍາບັດດ້ວຍຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນທີ່ມີປະສິດທິພາບ
- ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການບໍາບັດດ້ວຍຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ ຕ້ອງຂຶ້ນທະບຽນກັບກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້, ແລະ ຮັບຮອງໂດຍອົງການບໍລິຫານພາສີແຫ່ງຊາດ ສປ ຈີນ. ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ ຄວນລາຍງານສະພາບສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ຜົນການທົດສອບເບື້ອງຕົ້ນ ຂອງການບໍາບັດ ໃຫ້ອົງການບໍລິຫານພາສີແຫ່ງ ສປ ຈີນກ່ອນ.

1.3 ການຂຶ້ນທະບຽນ

ກ່ອນແຕ່ລະລະດູການກ່ອນສິ່ງອອກ, ອົງການບໍລິຫານພາສີ ແຫ່ງ ສປ ຈີນຈະປະເມີນວ່າສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການເຮັດບໍາບັດ ແມ່ນສອດຄ່ອງກັບເງື່ອນໄຂຂໍ້ກຳນົດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອປັບປຸງລາຍຊື່ການຂຶ້ນທະບຽນ

2. ເຄື່ອງມືໃນການຕິດຕາມອຸນຫະພູມ

2.1 ເຄື່ອງບັນທຶກອຸນຫະພູມ

- ເຄື່ອງບັນທຶກອຸນຫະພູມແມ່ນມີການບັນທຶກ ແລະ ເກັບຮັກສາຖານຂໍ້ມູນໄວ້ ແບບອັດຕະໂນມັດ ດ້ວຍຫົວວັດແທກ
- ມີສາຍແຍກໃນປະລິມານທີ່ພຽງພໍ ສໍາລັບ ການເຊື່ອມຕໍ່ຫົວວັດແທກ ວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມຄ່າສະແດງຂອງຂໍ້ມູນອຸນຫະພູມທີ່ຊັດເຈນ ແມ່ນ 0.1°C , ແລະ ເຄື່ອງບັນທຶກແທກ
- ອັດຕະໂນມັດ ຍັງສາມາດພິມຂໍ້ມູນ ວັນທີ, ເວລາ, ອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມໄດ້ ໂດຍຫົວວັດແທກແຕ່ລະອັນ ໃນໄລຍະເວລາ(ຕົວຢ່າງ. ທຸກໆ 5 ນາທີ)

2.2 ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມ

- ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມຄວນມີຄ່າຊັດເຈນ ແມ່ນ $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$
- ເພື່ອຮັບປະກັນມີຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມຢ່າງໜ້ອຍຕ້ອງມີ 3 ອັນ ສໍາລັບຫ້ອງບໍາບັດດ້ວຍຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ
- ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພືດມີໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບຕໍ່ຄວາມຖືກຕ້ອງ ຂອງຄ່າຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມ.
- ຫົວວັດແທກແຕ່ລະອັນ ມີຄ່າຜິດພາດຫລາຍກ່ວາ $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ ແມ່ນບໍ່ສາມາດໃຊ້ໄດ້, ແລະ ຕ້ອງໄດ້

ປ່ຽນໃໝ່

2.3 ວິທີການໃຊ້ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມໃຫ້ຖືກຕ້ອງ

- ຫົວວັດແທກ ຕ້ອງກວດທຽບຄືນກ່ອນນຳໃຊ້ໂດຍປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມດ້ວຍບາຫຼອດ (ເມີຄິວລີ້)
- ວາງຫົວວັດແທກ ແລະ ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມມາດຕະຖານ ລົງໃນຖັງນໍ້າ ນຳກັນ ໂດຍເຮັດໃຫ້ອຸນຫະພູມຮ້ອນຈົນຮອດລະດັບການບຳບັດ (ຕົວຢ່າງ 47°C) ແລະ ຮັກສາລະດັບຂອງອຸນຫະພູມໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ຕ້ອງການໂດຍການປັບອຸນຫະພູມໃນຖັງນໍ້າ. ຫຼັງຈາກລະດັບອຸນຫະພູມຄົງທີ່ ໃນໄລຍະ 30 ນາທີ, ໃຫ້ປັບທຶກອຸນຫະພູມ ຂອງຫົວວັດແທກ ທຸກໆ 5 ນາທີ, ເຮັດຊ້ຳກັນ 3 ຄັ້ງ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ຄິດໄລ່ຄ່າສະເລ່ຍຂອງຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວ, ຄິດໄລ່ຄ່າຜິດພາດ ລະຫວ່າງຫົວແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ເຄື່ອງປັບທຶກອຸນຫະພູມມາດຕະຖານ, ຄິດໄລ່ຫຼາຍກ່ວາ 2 ຄັ້ງໂດຍມີຄ່າຜິດພາດຄືກັນ ແມ່ນໝາຍເຖິງຄ່າຖືກຕ້ອງ

2.4 ຄວາມຖີ່ໃນການກວດທຽບຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມ

- ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມຄວນມີການກວດທຽບທຸກໆ 14 ວັນ ໃນຊ່ວງລະດູການ ທີ່ເຮັດການບຳບັດໝາກມ່ວງດ້ວຍຄວາມຮ້ອນ
- ເມື່ອມີການນຳໃຊ້ເຄື່ອງປັບທຶກອຸນຫະພູມອັດຕະໂນມັດ ພາຍຫຼັງຈາກມີການສ້ອມແປງຫຼື ປ່ຽນອາໄລ, ຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມຕ້ອງມີການກວດທຽບ
- ຖ້າມີການປ່ຽນຫົວວັດແທກອຸນຫະພູມຕ້ອງມີການກວດທຽບກ່ອນນຳໃຊ້
- ກວດທຽບເມື່ອເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນ ໃຫ້ເຮັດໃຫມ່ ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນ

3. ຕົວຊີ້ວັດດ້ານເຕັກນິກການບຳບັດດ້ວຍຄວາມຮ້ອນ

ອຸນຫະພູມ ຂອງຄວາມຮ້ອນຂອງນໍ້າ 48 °C, ອຸນຫະພູມແກນກາງຂອງໝາກ(ໝາກໃຫຍ່ທີ່ສຸດ) ແມ່ນ 46 °C ຫຼື ສູງກວ່ານັ້ນ ແລະ ໄລຍະເວລາການບຳບັດບໍ່ຄວນໜ້ອຍກ່ວາ 15 ນາທີ

4 .ຂັ້ນຕອນການບຳບັດດ້ວຍຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ

4.1. ນໍ້າທີ່ໃຊ້ໃນຂະບວນການ

ນໍ້າທີ່ໃຊ້ໃນຂະບວນການຄວນເປັນນໍ້າທີ່ສະອາດສອດຄ່ອງຕາມມາດຕະຖານແຫ່ງຊາດ

4.2. ການວາງຫົວວັດແທກ

- ຢ່າງໜ້ອຍ ຄວນມີຫົວວັດແທກ 3 ອັນ ທີ່ຕ້ອງນຳໃຊ້ໃນແຕ່ລະຊຸດສິນຄ້າທີ່ເຮັດບຳບັດດ້ວຍຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ
- ເລືອກເອົາໝາກມ່ວງໜ່ວຍໃຫຍ່ສຸດ ແລະ ສຽບຫົວວັດແທກ ຕາມທາງຍາວຈາກຈຸດລຸ່ມຂອງໝາກໄມ້ ຜ່ານແຖວເປືອກຂອງເມັດໝາກມ່ວງ, ແຕ່ຕ້ອງບໍ່ໃຫ້ ປາຍຂອງຫົວວັດແທກ ໄປຖືກກັບເປືອກເມັດ.

4.3. ການບຳບັດດ້ວຍຈຸ່ມນໍ້າຮ້ອນ

- ໝາກໄມ້ທີ່ເຮັດບຳບັດຄວນໃຫ້ຈຸ່ມໃນນໍ້າຮ້ອນ ລະດັບເລິກບໍ່ເກີນ 10 ຊມ
- ໄລຍະການບຳບັດ. ເມື່ອອຸນຫະພູມນໍ້າເຖິງ 48 °C ແລະ ອຸນຫະພູມໃຈກາງຂອງໝາກທີ່ສຽບດ້ວຍຫົວວັດແທກ ຮ້ອນຮອດ 46 °C ຫຼື ສູງກວ່ານັ້ນ, ໃຫ້ຮັກສາໄລຍະເວລາການບຳບັດຢູ່ 15 ນາທີ

- ໄລຍະເຮັດໃຫ້ເຢັນ. ຫຼັງຈາກບໍາບັດດ້ວຍຄວາມຮ້ອນ, ຕ້ອງໃຊ້ນໍ້າເຢັນສົດໝາກມ່ວງ, ຄວາມເຢັນຂອງນໍ້າຈະແຊກຊຶມເຂົ້າຫຼື ເຮັດໃຫ້ອາກາດເຢັນ ເພື່ອລົດອຸນຫະພູມໃຈກາງໃຫ້ຕໍ່າກ່ວາ30°C. ນໍ້າທີ່ໃຊ້ໃນເຮັດໃຫ້ເຢັນແມ່ນໃຊ້ຄໍລິນ (ບໍ່ເກີນ200 ພິພິເອັມ)

5. ການກວດກາຄົນຂໍ້ມູນອຸນຫະພູມທີ່ບັນທຶກ

ເມື່ອໝາກມ່ວງ ຮອດດ່ານນໍາເຂົ້າຂອງ ສປ ຈີນ, ປະເທດສິ່ງອອກແມ່ນຕ້ອງສະໜອງຂໍ້ມູນ ການລາຍງານການກວດທຽບເຄື່ອງແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ຂໍ້ມູນທີ່ບັນທຶກອຸນຫະພູມ(ເຈົ້າໜ້າທີ່ປະເທດສິ່ງອອກເປັນຜູ້ລົງລາຍເຊັນ) ໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ພາສີຈີນ ເພື່ອກວດສອບຍ້ອນຫຼັງຄືນ.