



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານປະຕິບັດງານທີ່ດີສຳລັບ ຮ້ານຂາຍຊີ້ນຂອງ ສປປ ລາວ

ລະຫັດມາດຕະຖານ : ມກປ-ລປ-2023-00026
STDCODE: AFSTD-LF-2023-00026

ກຸມພາ, 2023

ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານປະຕິບັດງານທີ່ດິນສໍາລັບ ຮ້ານຂາຍຊີ້ນຂອງ ສປປ ລາວ

ລະຫັດມາດຕະຖານ : ມກປ-ລປ-2023-00026

STDCODE: AFSTD-LF-2023-00026

ອີງການສ້າງມາດຕະຖານ:

ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ຖະໜົນ ສຸພານຸວົງ, ບ້ານສີຖານເໜືອ, ເມືອງສີໂຄດຕະບອງ.

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ສປປ ລາວ, ຕປນ. 6644

ເບີໂທລະສັບ: +856 21 215242-3

ເບີໂທລະສານ: +856 21 215141

ເວບໄຊທ: <http://dlf.maf.gov.la>

ສາລະບານ

	ໜ້າ
ຄຳນຳ.....	1
1. ຈຸດປະສົງ.....	2
2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້.....	2
3. ຮ່ຳນຂາຍຊື້ນ.....	2
4. ມາດຕະຖານ ດ້ານສະຖານທີ່	2
5. ມາດຕະຖານ ດ້ານອຸປະກອນ.....	2
6. ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດຮ່ຳນຂາຍຊື້ນ.....	3
7. ການປະຕິບັດຫຼັກສຸຂານາໄມໃນບ່ອນຂາຍຊື້ນ.....	3
8. ການປະຕິບັດ ຫຼັກສຸຂານາໄມ ຜູ້ຂາຍຊື້ນ.....	4
9. ມາດຕະການປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ຂອງຜູ້ຂາຍຊື້ນ.....	4

ຄຳນຳ

ມາດຕະຖານຮ້ານຂາຍຊີ້ນສະບັບນີ້ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອຜັນຂະຫຍາຍກົດໝາຍວ່າດ້ວຍການລ້ຽງສັດ ແລະ ການສັດຕະວະແຜດ, ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໂດຍມີຈຸດປະສົງໃຫ້ເປັນຄູ່ມືປະຕິບັດ ໃຫ້ແກ່ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານລ້ຽງສັດ ແລະ ສັດຕະວະແຜດ ໃນຄວບຄຸມ ຮ້ານຈຳໜ່າຍຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ, ປອດໄພ, ເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມ ປະກອບສ່ວນໃນການສົ່ງເສີມຍົກລະດັບ ສິນຄ້າສັດຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ສາມາດແຂ່ງຂັນທາງດ້ານການຄ້າ ກັບພາກພື້ນ, ຂົງເຂດ ແລະ ສາກົນ ໃຫ້ນັບມື້ນັບສູງຂຶ້ນ.

ເອກະສານນີ້ ໄດ້ກວມເອົາ ບັນດາຂໍ້ກຳນົດທີ່ເປັນມາດຕະຖານ ສຳລັບຮ້ານຂາຍຊີ້ນ ເປັນຕົ້ນ ແມ່ນ ມາດຕະຖານດ້ານຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ໂຮງເຮືອນ, ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ, ອຸປະກອນ, ການຈັດການສິ່ງເສດເຫຼືອ, ບຸກຄະລາກອນ, ສຸຂານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ, ການອະນາໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ.

ມາດຕະຖານ ສະບັບນີ້ ແມ່ນສ້າງຂຶ້ນບົນພື້ນຖານທີ່ໄດ້ຜ່ານການປຶກສາຫາລືຢ່າງກວ້າງຂວາງ ຈາກຜູ້ຊ່ຽວຊານ ທັງພາຍໃນ ແລະ ໄດ້ຜ່ານກອງປະຊຸມເປີດກ້ວາງຢູ່ຂັ້ນສູນກາງ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນແລ້ວ ແລະ ຫວັງວ່າຈະໃຫ້ກາຍເປັນ ມາດຕະຖານສຳລັບການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ຢູ່ ຮ້ານຂາຍຊີ້ນຂອງ ສປປ ລາວ ໃນການຈັດຕັ້ງ ຢ່າງເປັນເອກະພາບໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ:..... 10 FEB 2023

ຫົວໜ້າກົມ



ນ. ວິໄລພອນ ວໍລະພິມ

1. ຈຸດປະສົງ

ມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ກຳນົດຫຼັກການ, ລະບຽບການ ແລະ ມາດຕະການ ກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງ, ຕິດຕາມ ແລະ ກວດກາ ຮ້ານຂາຍຊີ້ນ ເພື່ອຍົກລະດັບ ດ້ານສຸຂານາໄມຂອງ ຮ້ານຂາຍຊີ້ນ ໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານ ແນໃສ່ ຮັບປະກັນ ໃຫ້ຊີ້ນ, ຜະລິດຕະພັນສັດ ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ປອດໄພ ເໝາະສົມສຳລັບບໍລິໂພກ.

2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້

ມາດຕະຖານເຕັກນິກ ສະບັບນີ້ ນຳໃຊ້ສຳລັບບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ດຳເນີນທຸລະກິດ ຮ້ານຂາຍຊີ້ນ ຢູ່ໃນສປປ ລາວ.

3. ຮ້ານຂາຍຊີ້ນ

ຮ້ານຂາຍຊີ້ນ ແມ່ນສະຖານທີ່ຢູ່ໃນເຂດຈັດສັນສະເພາະໃດໜຶ່ງ ທີ່ມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກເປັນຕົ້ນ: ໂຮງ ເຮືອນ, ຕູ້ເກັບຮັກສາຊີ້ນ, ອຸປະກອນ, ຊິງຊ້ງ, ເຄື່ອງຮັກສາຄວາມເຢັນ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກອື່ນ ທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງກັບ ການອະນາໄມ ຂ້າເຊື້ອ ແລະ ການຈຳໜ່າຍຊີ້ນ.

4. ມາດຕະຖານ ດ້ານສະຖານທີ່

ສະຖານທີ່ຮ້ານຂາຍຊີ້ນ ຕ້ອງມີມາດຕະຖານ ດັ່ງນີ້:

- 4.1 ຕັ້ງຢູ່ສະຖານທີ່ ທີ່ເໝາະສົມ ບໍ່ມີຄວາມສຽງປົນເປື້ອນທາງດ້ານ ວັດຖຸ, ເຄມີ ແລະ ພະຍາດ ທີ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ ສຸຂະພາບ ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ;
- 4.2 ເປັນອາຄານ ຫຼື ໂຮງເຮືອນສະເພາະ ທີ່ໜັ້ນຄົງ, ແຂງແກ່ນ ແລະ ທົນທານ ສາມາດກັນແດດ ແລະ ຝົນໄດ້;
- 4.3 ພື້ນຮາບກ້ຽງ ແລະ ມີຄວາມຄ້ອຍຊັນໄປຫາ ຮ່ອງລະບາຍນ້ຳເສຍ, ເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ແຂງແກ່ນ, ທົນທານ ສາມາດທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ ເຊັ່ນ: ປູດ້ວຍຊີມັງ ຫຼື ກາໂລ;
- 4.4 ຝາເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ແຂງແກ່ນ, ທົນທານ, ພື້ນຜິວລຽບ ສາມາດທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ;
- 4.5 ມີແສງສະຫວ່າງພຽງພໍ ສຳລັບການເບິ່ງເຫັນສີ ຂອງຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ໄດ້ຢ່າງຊັດເຈນ;
- 4.6 ມີປະຕູປິດ-ເປີດ ທີ່ແໜ້ນໜາ ແລະ ແຈບດີ ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ ຜຸນລະອອງ, ແມງໄມ້ ແລະ ສັດທີ່ເປັນພາຫະ ນຳເຊື້ອພະຍາດ ສາມາດເຂົ້າໄປ ໃນຮ້ານໄດ້;
- 4.7 ມີກ້ອກນ້ຳລ້າງມື ພ້ອມດ້ວຍສະບູ ຫຼື ຢາຂ້າເຊື້ອ ຊຶ່ງຕັ້ງຢູ່ ໃນບໍລິເວນທີ່ເໝາະສົມ ຫຼື ໄກ່ຄຽງ ແລະ ບໍ່ສາມາດ ກຳໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນ ໃສ່ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນໄດ້;
- 4.8 ມີ ລະບົບລະບາຍນ້ຳເປື້ອນ ທີ່ສາມາດລະບາຍນ້ຳເປື້ອນ ໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ.

5. ມາດຕະຖານ ດ້ານອຸປະກອນ

5.1 ຕູ້ເກັບຮັກສາຊີ້ນສົດ ຕ້ອງເຮັດດ້ວຍ ວັດສະດຸ ທີ່ແຂງແກ່ນ, ທົນທານ, ພື້ນຜິວລຽບ, ບໍ່ດູດຊຶມ, ສາມາດທຳ ຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ ເຊັ່ນ: ສະແຕນເລດ, ມີຄວາມສູງຈາກພື້ນ ຢ່າງໜ້ອຍ 80 ຊັງຕີແມດ ຢູ່ ໃນສະພາບທີ່ດີ ມີສຸຂານາໄມ ບໍ່ເປັນແຫຼ່ງອາໄສຂອງ ແມງໄມ້ ແລະ ສັດພາຫະນຳເຊື້ອພະຍາດ;

- 5.2 ຕໍ່ສໍາລັບວາງຂາຍຊື້ນ ມີຂະໜາດ ແລະ ເນື້ອທີ່ ທີ່ພຽງພໍ ສໍາລັບປະລິມານຜະລິດຕະພັນຊື້ນ ທີ່ວາງຂາຍ ໃນແຕ່ລະວັນ;
- 5.3 ຕໍ່ສໍາລັບວາງຂາຍຊື້ນ ສາມາດຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ ຂອງຜະລິດຕະພັນຊື້ນທີ່ວາງຂາຍ ບໍ່ໃຫ້ສູງເກີນ ສິບອົງສາເຊ ຢູ່ຕະຫຼອດເວລາ;
- 5.4 ຕູ້ແຊ່ ຫຼື ຖັງນໍ້າກ້ອນ ທີ່ສະອາດ ຖືກຫຼັກສຸຂານາໄມ ແລະ ມີຂະໜາດໃຫຍ່ພຽງພໍ ສໍາລັບ ເກັບຮັກສາ ຜະລິດຕະພັນຊື້ນ ໃນແຕ່ລະວັນ;
- 5.5 ອຸປະກອນ (ພໍ້າ, ມິດ, ຂຽງ, ຊິງຊ້ງ ແລະ ອື່ນໆ) ເຮັດມາຈາກວັດສະດຸ ທີ່ສາມາດລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ ໂດຍສະເພາະ ພາກສ່ວນທີ່ມີການ ສໍາຜັດໂດຍກົງກັບ ຊື້ນ ແລະ ເຄື່ອງໃນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນໃສ່ ຜະລິດຕະພັນຊື້ນ;
- 5.6 ມີລະບົບຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດກັດແທ້ນ ທີ່ສາມາດ ປ້ອງກັນແມງວັນ ຫຼື ສັດທີ່ເປັນພາຫະນໍາເຊື້ອ ໂດຍ ຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກສຸຂານາໄມ ແລະ ປອດໄພ ບໍ່ສ້າງຜົນກະທົບຕໍ່ ຄຸນນະພາບ ຂອງຜະລິດຕະພັນຊື້ນ;
- 5.7 ຖັງສະເພາະໃສ່ສິ່ງເສດເຫຼືອທີ່ມີຝາປິດ.

6. ຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດຮ້ານຂາຍຊື້ນ

ຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດທຸລະກິດຮ້ານຂາຍຊື້ນ ຕ້ອງມີເງື່ອນໄຂ ດັ່ງນີ້:

- 6.1 ມີໃບທະບຽນວິສາຫະກິດ ແລະ ໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ເອກະສານຢັ້ງຢືນ ກ່ຽວກັບ ການຈໍາໜ່າຍ ຜະລິດຕະພັນຊື້ນ ທີ່ຖືກຕ້ອງ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
- 6.2 ມີໃບຢັ້ງຢືນການຝຶກອົບຮົມ ກ່ຽວກັບ ການຈໍາໜ່າຍຜະລິດຕະພັນຊື້ນ ຈາກອົງການຄຸ້ມຄອງ ວຽກງານຂ້າສັດ ແລະ ກວດກາອະນາໄມຊື້ນ ຫຼື ອົງການຈັດຕັ້ງອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
- 6.3 ມີລະດັບການສຶກສາ ສາມາດຂຽນອ່ານໄດ້;
- 6.4 ສໍາລັບຜູ້ຂາຍຊື້ນ ເປັນຜູ້ມີສຸຂະພາບແຂງແຮງ ມີໃບຢັ້ງຢືນ ສຸຂະພາບ ຈາກຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ ທຸກໆປີ;

7. ການປະຕິບັດຫຼັກສຸຂານາໄມໃນຮ້ານຂາຍຊື້ນ

ຮ້ານຂາຍຊື້ນ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກສຸຂານາໄມ ດັ່ງນີ້:

- 7.1 ອະນາໄມພື້ນ, ໂຕະ ແລະ ອຸປະກອນ ທຸກຄັ້ງ ທັງກ່ອນ ແລະ ຫຼັງການໃຊ້ງານໃນແຕ່ລະວັນ;
- 7.2 ອຸປະກອນ ທີ່ໃຊ້ງານແລ້ວ ຕ້ອງມີການອະນາໄມທຸກຄັ້ງ, ພ້ອມທັງຈັດວາງໄວ້ ໃນບ່ອນສໍາລັບເກັບຮັກສາອຸປະກອນ ຢ່າງເປັນລະບຽບ ແລະ ຖືກຫຼັກສຸຂານາໄມ;
- 7.3 ຜະລິດຕະພັນຊື້ນ ທີ່ມາວາງຂາຍ ຕ້ອງມາຈາກໂຮງຂ້າສັດ ຫຼື ບ່ອນຂ້າສັດຍ່ອຍ ທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດເປັນທາງ ການ ພ້ອມທັງ ມີກາຈໍາຊື້ນ ຫຼື ໃບນໍາສິ່ງ ຜະລິດຕະພັນຊື້ນ ຈາກໂຮງຂ້າສັດ ຫຼື ບ່ອນຂ້າສັດຍ່ອຍດັ່ງກ່າວ;
- 7.4 ຫົວ, ຫູ, ຫາງ ແລະ ຕີນ ຕ້ອງໄດ້ຄົວຕັດແຕ່ງ ໃຫ້ສະອາດກ່ອນ ຈຶ່ງນໍາມາວາງຂາຍ;
- 7.5 ການວາງຂາຍ ຜະລິດຕະພັນຊື້ນ ແລະ ເຄື່ອງໃນ ແຕ່ລະປະເພດ ຢູ່ໃນຕູ້ເກັບຮັກສາຊື້ນ ຕ້ອງແຍກໃສ່ຝາຖາດສະ ແຕນເລດ ພໍ້ໃຜພໍລາວ ບໍ່ໃຫ້ປົນເປື້ອນ;
- 7.6 ຜະລິດຕະພັນຊື້ນ ຢູ່ໃນຕູ້ວາງຂາຍ ໃຫ້ມີການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ ບໍ່ໃຫ້ເກີນ ສິບອົງສາເຊ ຕະຫຼອດເວລາ;

- 7.7 ມີວິທີການທີ່ໝາະສົມ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜູ້ຊື້ ບໍ່ສາມາດສໍາຜັດ ກັບຜະລິດຕະພັນຊີ້ນໂດຍກົງ ເພື່ອຫຼີກລ້ຽງການປົນເປື້ອນໃສ່ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ;
- 7.8 ໃນເວລາຊຶ້ງນໍ້າໜັກຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ຕ້ອງນໍາໃຊ້ວັດສະດຸ ມາຫຸ້ມຫໍ່ກ່ອນ ໂດຍບໍ່ໃຫ້ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ສໍາຜັດ ໂດຍກົງກັບຝາງຊຶ້ງ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນ ຄວາມສ່ຽງ ໃນການປົນເປື້ອນໃສ່ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ;
- 7.9 ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ທີ່ມີກິ່ນ ແລະ ສີ ຜິດປົກກະຕິ ຕ້ອງໄດ້ເກັບແຍກອອກ ເພື່ອໄປທຳລາຍ ແລະ ຫ້າມຈຳໜ່າຍໂດຍເດັດຂາດ;

8. ການປະຕິບັດ ຫຼັກສຸດຂານາໄມ ຜູ້ຂາຍຊີ້ນ

ຜູ້ຂາຍຊີ້ນຕ້ອງປະຕິບັດຫຼັກສຸດຂານາໄມ ດັ່ງນີ້:

- 8.1 ນຸ່ງເຄື່ອງທີ່ສະອາດ ສວມຜ້າກັນເປື້ອນ ແລະ ໝວກຄຸມຜິມ;
- 8.2 ບໍ່ໃສ່ແຫວນ, ໂມງ ຫຼື ສາຍແຂນ ຢູ່ລະຫວ່າງການຂາຍຊີ້ນ;
- 8.3 ມີຕ້ອງສະອາດ, ເລັບມືສິ້ນ ແລະ ບໍ່ມີບາດແຜ;
- 8.4 ຖ້າຜູ້ຂາຍຊີ້ນມີບາດແຜຢູ່ມື ໂດຍສະເພາະຢູ່ໃນສ່ວນ ທີ່ສໍາຜັດກັບຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ຕ້ອງໄດ້ປິດບາດແຜ ດ້ວຍວິທີການ ທີ່ສາມາດຮັບປະກັນ ບໍ່ໃຫ້ມີການປົນເປື້ອນໃສ່ ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນໄດ້;
- 8.5 ຕ້ອງໄດ້ລ້າງມື ທຸກຄັ້ງ ພາຍຫຼັງ ທີ່ມີການຈັບບາຍເງິນ, ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ແລະ ນໍາໃຊ້ຫ້ອງນໍ້າ;
- 8.6 ບໍ່ໃຫ້ຖິ້ມນໍ້າລາຍ, ສູບຢາ ແລະ ກິນອາຫານ/ເຄື່ອງດື່ມ ຢູ່ບ່ອນຂາຍຊີ້ນ;
- 8.7 ໃນກໍລະນີ ທີ່ມີອາການເປັນພະຍາດຕິດຕໍ່ທາງເດີນຫາຍໃຈ ແລະ ຜິວໜັງ ໃຫ້ປິ່ນປົວຈົນຫາຍດີ ຈຶ່ງກັບມາຂາຍຊີ້ນໄດ້.

9. ມາດຕະການປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ຂອງຜູ້ຂາຍຊີ້ນ

ຜູ້ຂາຍຊີ້ນຕ້ອງມີມາດຕະການປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ດັ່ງນີ້:

- 9.1 ສັກຢາກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ຕາມການແນະນຳຂອງແພດ;
- 9.2 ປ່ຽນເຄື່ອງນຸ່ງໃໝ່ທຸກຄັ້ງກ່ອນມາຂາຍຊີ້ນ ແລະ ໃສ່ຜ້າອັດປາກຕະຫຼອດເວລາ;
- 9.3 ວັດແທກອຸນຫະພູມຢູ່ທາງເຂົ້າຕະຫຼາດຖ້າຫາກມີອຸນຫະພູມສູງກວ່າ 37,5 ອົງສາເຊ ໃຫ້ໂຈະການເຂົ້າໄປຂາຍຊີ້ນ ແລະ ໃຫ້ໄປພົບແພດ;
- 9.4 ລ້າງມືດ້ວຍນໍ້າຢາ ຫຼື ເຈວຂ້າເຊື້ອ ແລະ ໃສ່ຖົງມືຢາງ ຂ້າເຊື້ອກ່ອນເຂົ້າໄປຂາຍຊີ້ນ;
- 9.5 ຕ້ອງໄດ້ລ້າງມື ທຸກຄັ້ງ ພາຍຫຼັງ ທີ່ມີການຈັບບາຍເງິນ, ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ແລະ ນໍາໃຊ້ຫ້ອງນໍ້າ;
- 9.6 ໃນກໍລະນີ ທີ່ມີອາການເປັນພະຍາດຕິດຕໍ່ທາງເດີນຫາຍໃຈ ເປັນຕົ້ນ ມີນໍ້າມຸກ, ໄອ, ຈາມ, ຫາຍໃຈບໍ່ສະດວກ, ແໜ້ນໜ້າເອິກ ແລະ ເປັນໄຂ້ ໃຫ້ໄປພົບແພດເພື່ອກວດຫາສາເຫດ ແລະ ປິ່ນປົວຈົນຫາຍດີ ແລ້ວຈຶ່ງກັບມາຂາຍຊີ້ນໄດ້;
- 9.7 ໃຫ້ເວັ້ນໄລຍະຫ່າງຂອງການນັ່ງຂາຍຊີ້ນ ຢ່າງໜ້ອຍ 1,2 ແມັດ;
- 9.8 ໃຫ້ເຮັດຝ້າຢາງໃສ່ກັນດ້ານໜ້າຂອງໂຕຂາຍຊີ້ນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ໄດ້ຮັບລະອອງຈາກການຫາຍໃຈຊຶ້ງກັນ ແລະ ກັນ;
- 9.9 ໃຫ້ອະນາໄມຂ້າເຊື້ອໂຕະ, ອຸປະກອນ ແລະ ສິດຢາຂ້າເຊື້ອໃສ່ເງິນກ່ອນນໍາເຂົ້າເກັບໄວ້ໃນກະເປົາ.