



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີສຳລັບ (GMP) ໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ
ຂອງ ສປປ ລາວ

ລະຫັດມາດຕະຖານ: ມກປ-ລປ-2023- 00027
STDCODE: AFSTD-LF-2023- 00027

ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີສຳລັບ (GMP) ໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ
ຂອງ ສປປ ລາວ

ລະຫັດມາດຕະຖານ: ມກປ-ລປ-2023- 00027
STDCODE: AFSTD-LF-2023- 00027

ອີງການສ້າງມາດຕະຖານ:

ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ຖະໜົນ ສຸພານຸວົງ, ບ້ານສີຖານເໜືອ, ເມືອງສີໂຄດຕະບອງ.

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ສປປ ລາວ, ຕປນ. 6644

ເບີໂທລະສັບ: +856 21 215242-3

ເບີໂທລະສານ: +856 21 215141

ເວບໄຊທ໌: <http://dlf.maf.gov.la>

ສາລະບານ

	ໜ້າ
ຄຳນຳ.....	1
1. ຈຸດປະສົງ.....	2
2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້.....	2
3. ການອະທິບາຍຄຳສັບ.....	2
4. ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ (GMP) ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ປ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ.....	3
5. ມາດຕະຖານ ດ້ານທີ່ຕັ້ງ ໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ປ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ.....	3
6. ມາດຕະຖານ ດ້ານສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ຂອງໂຮງຂ້າສັດ.....	4
7. ມາດຕະຖານ ດ້ານໂຮງເຮືອນ.....	4
8. ມາດຕະຖານ ບໍລິເວນເອົາສັດລົງ ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ປ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ.....	5
9. ມາດຕະຖານ ຄອກຝັກສັດ ສຳລັບໂຮງຂ້າສັດ ງົວ, ຄວາຍ ແລະ ໝູ.....	5
10. ມາດຕະຖານ ຄອກແຍກປ່ຽວ ສຳລັບສັດຄ້ຽວເອື້ອງ ແລະ ໝູ.....	6
11. ມາດຕະຖານ ຫ້ອງເກັບຮັກສາຊາກສັດ ສຳລັບສັດຄ້ຽວເອື້ອງ ແລະ ໝູ.....	6
12. ມາດຕະຖານ ບໍລິເວນ ເອົາຊາກສັດ ຫຼື ຊີ້ນ ຂຶ້ນພາຫານະ	6
13. ມາດຕະຖານ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການທຳລາຍ ຊາກສັດ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນສັດ ທີ່ບໍ່ໄດ້ນຳໃຊ້....	6
14. ລະບົບການຄຸ້ມຄອງ ສິ່ງເສດເຫຼືອ.....	7
15. ມາດຕະຖານ ອຸປະກອນ ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ປ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ.....	7
16. ມາດຕະຖານສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການຂົນສົ່ງຢູ່ບໍລິເວນໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ.....	8
17. ມາດຕະຖານ ດ້ານໂຮງເຮືອນ ຂອງໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ.....	8
18. ມາດຕະຖານ ດ້ານອຸປະກອນ ໂຮງຂ້າສັດ, ປ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ແລະ ໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ.....	8
19. ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ບໍລິເວນ ດຳເນີນການຂ້າສັດ.....	8
20. ການຄວບຄຸມສັດເປັນ.....	9
21. ການຄຸ້ມຄອງສັດ ຢູ່ໃນຄອກຝັກສັດລໍຖ້າຂ້າ.....	9
22. ການປະຕິບັດກ່ອນ ແລະ ດຳເນີນການຂ້າສັດ.....	10
23. ບຸກຄະລາກອນ.....	11
24. ມາດຕະຖານ ດ້ານສຸຂາໜາໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ.....	11
25. ມາດຕະຖານ ດ້ານສຸຂາໜາໄມ ສ່ວນບຸກຄົນ.....	12
26. ການກວດກາ ພາຍນອກ.....	12
27. ການກວດກາ ພາຍໃນ.....	13

ຄຳນຳ

ມາດຕະຖານ ການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ສະບັບນີ້ ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອຜັນຂະຫຍາຍກົດໝາຍວ່າດ້ວຍການລ້ຽງສັດ ແລະ ການສັດຕະວະແຜດ, ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໂດຍມີຈຸດປະສົງ ເປັນຄູ່ມືປະຕິບັດໃຫ້ແກ່ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານລ້ຽງສັດ ແລະ ສັດຕະວະແຜດ ເພື່ອຄວບຄຸມ ການຂ້າສັດ ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ, ປອດໄພ, ເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມ ປະກອບສ່ວນໃນການສົ່ງເສີມຍົກລະດັບ ສິນຄ້າກ່ຽວກັບສັດຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ສາມາດແຂ່ງຂັນທາງດ້ານການຄ້າ ກັບພາກພື້ນ, ຂົງເຂດ ແລະ ສາກົນ ໃຫ້ນັບມື້ນັບສູງຂຶ້ນ.

ເອກະສານນີ້ ໄດ້ກວມເອົາ ບັນດາຂໍ້ກຳນົດທີ່ເປັນມາດຕະຖານ ສຳລັບການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ເປັນຕົ້ນ ແມ່ນມາດຕະຖານດ້ານຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ທີ່ຕັ້ງ, ພື້ນທີ່ ແລະ ການຈັດວາງຜັງ, ໂຮງເຮືອນ, ບໍລິເວນເອົາສັດລົງ, ຄອກຝັກສັດ, ຄອກແຍກປ່ຽວ, ຫ້ອງເກັບຮັກສາຊາກສັດ, ບໍລິເວນເອົາຊາກສັດຂີ້ນີ້ພາຫານະ, ລະບົບຄຸ້ມຄອງສິ່ງເສດເຫຼືອ, ອຸປະກອນ, ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ, ການຄວບຄຸມສັດເປັນ, ການຄຸ້ມຄອງສັດຢູ່ຄອກຝັກສັດ, ການຂ້າສັດ, ບຸກຄະລາກອນ, ສຸຂານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ, ສຸຂານາໄມ ແລະ ການຂາເຊື້ອ.

ມາດຕະຖານ ສະບັບນີ້ ແມ່ນສ້າງຂຶ້ນບົນພື້ນຖານທີ່ໄດ້ຜ່ານການປຶກສາຫາລືຢ່າງກວ້າງຂວາງ ຈາກຜູ້ຊ່ຽວຊານທັງພາຍໃນ ແລະ ໄດ້ຜ່ານກອງປະຊຸມເປີດກ້ວາງຢູ່ຂັ້ນສູນກາງ ແລະ ຫ້ອງຖິ່ນແລ້ວ ແລະ ຫວັງວ່າຈະໃຫ້ກາຍເປັນມາດຕະຖານສຳລັບການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ຢູ່ໃນໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຂອງ ສປປ ລາວ ໃນການຈັດຕັ້ງຢ່າງເປັນເອກະພາບໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ: 10 FEB 2023

ຫົວໜ້າກົມ



ນ. ວິໄລພອນ ວໍລະພິມ

1. ຈຸດປະສົງ

ມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ກຳນົດຫຼັກການ, ລະບຽບການ ແລະ ມາດຕະຖານ ກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ຕິດຕາມ ກວດກາ ໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ສາມາດດຳເນີນການກວດສອບ ແລະ ຖືກຮັບຮອງດ້ານສຸຂານາໄມ ຕາມ ລະບຽບການ ໃນທຸກຂັ້ນຕອນ ເພື່ອຮັບປະກັນໃຫ້ໄດ້ຜະລິດຕະພັນສັດ ທີ່ມີຄຸນນະພາບ ປອດໄພ ເໝາະສົມສຳລັບການ ບໍລິໂພກ.

2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້

ມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ນຳໃຊ້ສຳລັບບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ ເຄື່ອນໄຫວ ທຸລະກິດກ່ຽວກັບໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຢູ່ ສປປ ລາວ.

3. ການອະທິບາຍຄຳສັບ

ຄຳສັບທີ່ໃຊ້ໃນມາດຕະຖານສະບັບນີ້ມີຄວາມໝາຍ ດັ່ງນີ້:

- 3.1 ສັດ ໝາຍເຖິງ ງົວ, ຄວາຍ, ໝູ, ແກະ, ແບ້, ສັດປີກ ແລະ ສັດອື່ນ ຕາມທີ່ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານຂ້າສັດ ແລະ ກວດກາອະນາໄມຊື້ນກຳນົດ;
- 3.2 ໂຮງຂ້າສັດ ໝາຍເຖິງ ສະຖານທີ່ ແລະ ອາຄານ ທີ່ປະກອບດ້ວຍ ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນ ເພື່ອອຳນວຍ ຄວາມສະດວກ ສຳລັບການ ຂ້າ, ຄົວສັດ ແລະ ການປຸງແຕ່ງຜະລິດຕະພັນສັດຂັ້ນຕົ້ນ ທີ່ປອດໄພສຳລັບ ການບໍລິໂພກ ຊຶ່ງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍ;
- 3.3 ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ໝາຍເຖິງ ສະຖານທີ່ ແລະ ອາຄານ ທີ່ປະກອບດ້ວຍ ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນ ເພື່ອອຳນວຍຄວາມສະດວກ ສຳລັບການ ຂ້າ, ຄົວສັດ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ດຳເນີນການຂ້າສັດ ທີ່ມີຈຳນວນຈຳກັດ;
- 3.4 ສະຖານທີ່ຝັກສັດກ່ອນຂ້າ ໝາຍເຖິງ ບ່ອນກັກຂັງສັດກ່ອນນຳເຂົ້າຂ້າ ທີ່ກໍ່ສ້າງຂຶ້ນຢູ່ໃກ້ກັບໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ;
- 3.5 ຊື້ນ ໝາຍເຖິງ ຊື້ນສົດ ແລະ ພາກສ່ວນຕ່າງໆຂອງສັດ ທີ່ກິນໄດ້ ຊຶ່ງໄດ້ຜ່ານການກວດກາ ຮັບຮອງວ່າ ປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກ;
- 3.6 ຊື້ນສົດ ໝາຍເຖິງ ຊື້ນສັດ, ເຄື່ອງໃນ ທີ່ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ຜ່ານຂະບວນການປຸງແຕ່ງ ຫຼື ຖະໜອມອາຫານ ລວມ ທັງ ຊື້ນແຊ່ເຢັນ ແລະ ຊື້ນທີ່ບັນຈຸໃນພາຊະນະທີ່ສາມາດຄົງສະພາບຂອງຊື້ນ ຕາມທຳມະຊາດຂອງມັນ;
- 3.7 ຊາກສັດ ໝາຍເຖິງ ພາກສ່ວນທັງໝົດຂອງຮ່າງກາຍສັດ ທີ່ໄດ້ເອົາເລືອດ, ຂົນ ຫຼື ໜັງ, ຫົວ, ຕີນ, ຫາງ ແລະ ເຄື່ອງໃນອອກແລ້ວ ຊຶ່ງເໝາະສົມສຳລັບ ບໍລິໂພກ;
- 3.8 ເຄື່ອງໃນ ໝາຍເຖິງ ອະໄວຍະວະພາຍໃນ ຂອງສັດ ເປັນຕົ້ນ ຕັບ, ໄຕ, ໄຂ່ຫຼັງ, ຫົວໃຈ, ປອດ, ມ້າມ, ຫູອດລົມ, ທໍ່ອາຫານ, ກະເພາະ, ລຳໄສ້, ອະໄວຍະວະສືບພັນ;
- 3.9 ຜະລິດຕະພັນສັດ ໝາຍເຖິງ ຜົນຜະລິດ ທີ່ໄດ້ຈາກອະໄວຍະວະຂອງສັດ ເປັນຕົ້ນ ຊາກສັດ, ຊື້ນ, ນິມ, ໄຂ່, ໜັງ, ເລືອດ, ເຄື່ອງໃນ, ໄຂ່ມັນ, ນ້ຳເຊື້ອ, ຕົວອ່ອ ແລະ ຈຸລັງໄຂ່;
- 3.10 ຜະລິດຕະພັນສຳຮອງຈາກສັດ ໝາຍເຖິງ ຊື້ນສ່ວນໃດໜຶ່ງຂອງສັດ ຊຶ່ງບໍ່ສາມາດນຳມາປຸງແຕ່ງເປັນ ອາຫານ ເປັນຕົ້ນ: ເຂົາ, ກະດູກ, ຂົນ, ເລັບ ລວມທັງ ຜະລິດຕະພັນສັດຂັ້ນຕົ້ນ ທີ່ບໍ່ເໝາະສົມສຳລັບການ ບໍລິໂພກ ຊຶ່ງ ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນຈຸດປະສົງອື່ນ;

- 3.11 ເຂດເບື້ອນ ໝາຍເຖິງ ເຂດ ຫຼື ສະຖານທີ່ ທີ່ຢູ່ໃນໂຮງຂ້າສັດ ຫຼື ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍຈຸດ ເຮັດໃຫ້ສັດສະຫຼົບ, ເອົາເລືອດອອກ, ລອກໜັງ, ລວກ ແລະ ຈຸດເອົາຂົນສັດອອກ;
- 3.12 ເຂດສະອາດ ໝາຍເຖິງ ເຂດ ຫຼື ສະຖານທີ່ ທີ່ຢູ່ໃນໂຮງຂ້າສັດ ຫຼື ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍ ຈຸດ ເອົາເຄື່ອງໃນອອກ, ລ້າງ ແລະ ຕັດແຕ່ງຊາກ, ແຍກປະເພດຊີ້ນ, ຫຸ້ມຫໍ່, ຕິດສະຫຼາກ ເກັບຮັກສາ ຜະລິດຕະພັນສັດ ແລະ ຈຸດສົ່ງຂີ້ນລົດຂົນສົ່ງ;
- 3.13 ການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ໝາຍເຖິງ ລະບົບທີ່ສ້າງຂຶ້ນ ເພື່ອໃຫ້ເປັນມາດຕະຖານປະຕິບັດ ແນໃສ່ຮັບປະກັນ ຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນ ໃຫ້ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພທາງດ້ານອາຫານ ທີ່ອົງການຄຸ້ມຄອງ ວຽກງານຂ້າສັດ ແລະ ກວດກາອະນາໄມຊີ້ນ ແລະ ອົງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກຳນົດ;
- 3.14 ຄວາມປອດໄພທາງດ້ານອາຫານ ໝາຍເຖິງ ການປະຕິບັດງານ ເພື່ອປ້ອງກັນອາການເຈັບປ່ວຍ ທີ່ມາຈາກ ການບໍລິໂພກອາຫານ.

4. ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ (GMP) ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ (GMP) ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ແມ່ນມາດຕະຖານດ້ານ ສຸຂານາໄມ ຕາມຄຳແນະນຳຂອງອົງການສຸຂະພາບສັດສາກົນ (OIE) ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງໃນການປົນເປື້ອນ ຂອງເຊື້ອພະຍາດ ແລະ ສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຢູ່ ຕາມຈຸດຕ່າງໆຂອງຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າຂອງ ການຜະລິດ ເລີ່ມແຕ່ຂັ້ນຕອນການຂ້າສັດຈົນຮອດການຈຳໜ່າຍຜະລິດຕະພັນສັດຂັ້ນຕົ້ນ.

5. ມາດຕະຖານດ້ານທີ່ຕັ້ງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ

ສະຖານທີ່ ທີ່ຕັ້ງຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຕ້ອງມີມາດຕະຖານ ດັ່ງນີ້:

- 5.1 ຕັ້ງຢູ່ພື້ນທີ່ ທີ່ບໍ່ສ່ຽງຕໍ່ ນ້ຳຖ້ວມ, ດິນເຈື່ອນ;
- 5.2 ປ້ອງກັນ ການປົນເປື້ອນຈາກ ຄວັນ, ກິນ, ຂີ້ຝຸ່ນ ແລະ ສິ່ງປົນເປື້ອນ, ບໍ່ໃຫ້ລົບກວນ ແລະ ສ້າງມົນລະ ຜິດຕໍ່ສັງຄົມ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ;
- 5.3 ມີນ້ຳສະອາດ ພຽງພໍ ສຳລັບດຳເນີນກິດຈະກຳ ການຂ້າສັດ, ການລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ. ນ້ຳດັ່ງກ່າວ ຕ້ອງມີ ຄຸນນະພາບໄດ້ຕາມມາດຕະຖານຂັ້ນຕ່ຳສຸດຂອງນ້ຳສະອາດ;
- 5.4 ມີເສັ້ນທາງຄົນມະນາຄົມ ຊຶ່ງພາຫານະຂົນສົ່ງສັດ ແລະ ຜະລິດຕະພັນສັດ ສາມາດສັນຈອນໄດ້ ຢ່າງສະດວກ;
- 5.5 ມີໄຟຟ້າຢ່າງພຽງພໍ;
- 5.6 ສາມາດ ກຳຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອໄດ້;
- 5.7 ມີຮົ່ວອ້ອມຮອບ ຢ່າງແໜ້ນໜາ ທີ່ສາມາດປ້ອງກັນ ບຸກຄົນ ແລະ ສັດ ເຂົ້າໄປໃນ ບໍລິເວນໂຮງຂ້າສັດ ຍົກເວັ້ນສັດທີ່ນຳເຂົ້າມາຂ້າ;
- 5.8 ມີເນື້ອທີ່ພຽງພໍ ຕາມຄວາມຈຳເປັນຂອງກິດຈະການຂ້າສັດ ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ.

6. ມາດຕະຖານດ້ານ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ຂອງໂຮງຂ້າສັດ

ໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຕ້ອງມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ດັ່ງນີ້:

- 6.1 ມີລະບົບການຄຸ້ມຄອງ ການກຳຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອ ທີ່ເປັນນ້ຳ ແລະ ເປັນວັດຖຸແຫຼວ ຫຼື ແຂງ;
- 6.2 ມີພາຫານະສະເພາະ ເພື່ອຂົນສົ່ງ ຊີ້ນ ແລະ ຜະລິດຕະພັນສັດ;
ມີ ທາງເຂົ້າ-ອອກ ທີ່ແຍກກັນ ຢ່າງຊັດເຈນ ສຳລັບສັດເປັນ ທີ່ນຳເຂົ້າມາຂ້າ ແລະ ທາງອອກ ສຳລັບຊາກສັດ/ຊີ້ນ/ເຄື່ອງໃນສັດ. ພ້ອມກັນນັ້ນ ຕ້ອງມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການຂ້າເຊື້ອ ເຊັ່ນ: ອ່າງຂ້າເຊື້ອຕີນລົດ.

7. ມາດຕະຖານດ້ານ ໂຮງເຮືອນ

ໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຄວນມີໂຮງເຮືອນ ດັ່ງນີ້:

- 7.1 ມີໂຮງເຮືອນຕົ້ນຕໍ ທີ່ແຍກ ເຂດເປື້ອນ ແລະ ເຂດສະອາດ ຢ່າງຈະແຈ້ງ;
- 7.2 ມີການອອກແບບ ໃຫ້ສາມາດຕອບສະໜອງ ຕາມຄວາມຕ້ອງການ ແຕ່ລະຂັ້ນຕອນ ຂອງຂະບວນການຂ້າສັດ ແລະ ຕ້ອງໃຫ້ມີພື້ນທີ່ ພຽງພໍ ສຳລັບກິດຈະກຳຂ້າສັດທີ່ສະດວກ ແລະ ຖືກຫຼັກສຸຂານາໄມ;
- 7.3 ມີສະຖານທີ່ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກສຳລັບການປະຕິບັດໜ້າທີ່ຂອງພະນັກງານ ກວດກາອະນາໄມຊີ້ນ ຫຼັງການຂ້າ;
- 7.4 ມີດອກໄຟ ທີ່ມີສິ່ງປົກຫຸ້ມ, ສາມາດອະນາໄມໄດ້ງ່າຍ ແລະ ມີລະດັບແສງສະຫວ່າງ ຂອງແສງ ທີ່ພຽງພໍ, ລະດັບແສງສະຫວ່າງ ໃນບໍລິເວນການກວດກາອະນາໄມຊີ້ນ ແມ່ນ 540 ລັກສ໌ (lux), ບໍລິເວນດຳເນີນການ ບຸງແຕ່ງ ແມ່ນ 220 ລັກສ໌ (lux) ແລະ ບໍລິເວນອື່ນ ແມ່ນ 110 ລັກສ໌ (lux);
- 7.5 ຝາຂັ້ນ ພາຍໃນໂຮງເຮືອນ ຕ້ອງທາດ້ວຍສີອ່ອນໆ, ລຽບ, ເຮັດຈາກວັດສະດຸ ທີ່ສາມາດກັນນ້ຳໄດ້, ບໍ່ເຂົ້າໝຽງງ່າຍ, ບໍ່ເປັນພິດ, ບໍ່ລອກງ່າຍ ແລະ ທົນທານຕໍ່ການກະທົບ, ສາມາດອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ;
- 7.6 ຝາຂອງໂຮງເຮືອນ ເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸ ທີ່ສາມາດກັນນ້ຳໄດ້, ບໍ່ເຂົ້າໝຽງ, ບໍ່ມື່ນ, ບໍ່ເປັນພິດ, ງຽງໄປຫາທີ່ລະບາຍນ້ຳ, ສາມາດອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ;
- 7.7 ພື້ນຜິວ ຂອງພື້ນໂຮງເຮືອນ ຕ້ອງບໍ່ໃຫ້ເປັນລຸບເປັນໂນນ, ບໍ່ມີຊ່ອງຫວ່າງ ຫຼື ຊຸມ;
- 7.8 ຈຸດເຊື້ອມຕໍ່ ລະຫວ່າງພື້ນ ແລະ ຝາໂຮງເຮືອນ ໃຫ້ເປັນແບບລັກສະນະໂຄ້ງ;
- 7.9 ເພດານ ອອກແບບມາ ເພື່ອປ້ອງກັນ ການສະສົມຂອງສິ່ງສົກກະປົກ, ການກໍ່ຕົວຂອງເຊື້ອລາ ແລະ ການລວມຕົວຂອງອາຍນ້ຳພາຍໃນໂຮງເຮືອນ, ທາດ້ວຍສີອ່ອນໆ, ເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸ ທີ່ບໍ່ລອກງ່າຍ, ແຂງແກ່ນທົນທານ, ສາມາດອະນາໄມໄດ້ງ່າຍ ແລະ ບໍ່ຮົ່ວຊຶມ;
- 7.10 ການກໍ່ສ້າງອາຄານ ຕ້ອງໄດ້ອອກແບບມາ ເພື່ອປ້ອງກັນ ສັດຕູພິດ ແລະ ສັດປ່າ, ລວມທັງ ໝູ/ສັດກັດແທ້ນ, ນົກ ແລະ ສັດອື່ນ ທີ່ຈະເຂົ້າມາລົບກວນ ແລະ ສ້າງຮັງຢູ່ໃນ ອາຄານ;
- 7.11 ມີລະບົບ ໝູນວຽນອາກາດທີ່ດີ;
- 7.12 ບ່ອງຢ້ຽມ, ປະຕູ ແລະ ວົງກົບ ຕ້ອງເຮັດມາຈາກວັດສະດຸ ທີ່ບໍ່ເຂົ້າໝຽງ, ກັນນ້ຳ, ທົນທານຕໍ່ແຮງກະທົບ, ສາມາດອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ.

8. ມາດຕະຖານ ບໍລິເວນເອົາສັດລົງ ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ
 ບໍລິເວນເອົາສັດລົງ ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ມີມາດຕະຖານ ດັ່ງນີ້:
- 8.1 ມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ເພື່ອນຳເອົາສັດລົງ ຈາກພາຫານະຂົນສົ່ງສັດ ໂດຍອອກແບບ ໃຫ້ເໝາະສົມກັບຂະໜາດຂອງສັດ ແລະ ສອດຄ່ອງກັບ ຫຼັກການສະຫວັດດີການສັດ;
 - 8.2 ລະດັບຄວາມສູງຕ້ອງເໝາະສົມ ກັບຄວາມສູງຂອງພາຫານະທີ່ຂົນສົ່ງສັດ ໂດຍບໍ່ໃຫ້ສັດ ຫຍຸ້ງຍາກ ໃນການລົງ ຈາກພາຫານະ;
 - 8.3 ພື້ນ ຕ້ອງໄດ້ເຮັດດ້ວຍ ວັດສະດຸ ທີ່ມີຄວາມທົນທານ, ແຂງແກ່ນ, ບໍ່ມື່ນ, ມີຄວາມຄ້ອຍຊັ້ນໄປຫາຮ່ອງ ລະບາຍນ້ຳ, ສາມາດອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ;
 - 8.4 ຮ່ອງລະບາຍນ້ຳ ຕ້ອງອອກແບບ ເຮັດໃຫ້ສິ່ງເສດເຫຼືອ ສາມາດໄຫຼໄດ້ຢ່າງສະດວກ;
 - 8.5 ຫຼັງຄາ ຕ້ອງເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸ ທີ່ແຂງແກ່ນ, ທົນທານ ແລະ ສາມາດປ້ອງກັນ ແສງແດດ ແລະ ຝົນໄດ້;
 - 8.6 ໂລ່ງແຈ້ງ ຫຼື ມີແສງສະຫວ່າງພຽງພໍ;
 - 8.7 ມີການໝູນວຽນຂອງອາກາດ ແລະ ຄວບຄຸມ ຄວາມຊຸ່ມທີ່ດີ.
9. ມາດຕະຖານ ຄອກພັກສັດ ສຳລັບໂຮງຂ້າສັດ ງົວ, ຄວາຍ ແລະ ໝູ
 ຄອກພັກສັດ ສະເພາະໂຮງຂ້າສັດ ງົວ, ຄວາຍ ແລະ ໝູ ຕ້ອງມີມາດຕະຖານ ດັ່ງນີ້:
- 9.1 ຄອກ/ກົງ ພັກສັດ ຕ້ອງອອກແບບ ໃຫ້ມີເນື້ອທີ່ພຽງພໍ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ສັດ ສາມາດ ຍືນ, ປີ່ນໄປປີ່ນມາ ແລະ ນອນລົງໄດ້ ຢ່າງສະດວກສະບາຍ;
 - 9.2 ມີອ່າງ ຫຼື ກ້ອນນ້ຳຕົ້ມ ສຳລັບສັດ ແລະ ຕິດຕັ້ງໃກ້ກັບຮ່ອງລະບາຍ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ ຄອກແຫ້ງ ແລະ ສາມາດ ອະນາໄມໄດ້ງ່າຍ;
 - 9.3 ມີທາງຢ່າງ ຈາກຄອກພັກສັດ ໄປຫາບໍລິເວນຂ້າສັດ ໂດຍຕ້ອງໄດ້ຕາມມາດຕະຖານພື້ນຖານ ດັ່ງນີ້:
 - ເຊື້ອມຕໍ່ໂດຍກົງ ກັບອາຄານຕົ້ນຕໍ;
 - ບໍ່ມີມູມທີ່ແຫຼມ, ບໍ່ມີສີ ຫຼື ແສງສະທ້ອນ ທີ່ອາດຈະເຮັດໃຫ້ສັດຕື່ນ ຢຸດເຄື່ອນໄຫວ ຫຼື ຢ້ານກົວ;
 - ມີຄວາມກວ້າງ ທີ່ພໍດີກັບສັດໂຕໃດໂຕນັ້ນ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ສັດປີ່ນຫົວກັບຄືນຫຼັງໄດ້;
 - ມີຫຼັງຄາທີ່ສາມາດປ້ອງກັນແສງແດດ ແລະ ຝົນ;
 - ມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ສຳລັບການອາບນ້ຳໃຫ້ສັດ ຢ່າງພຽງພໍ ເພື່ອລະບາຍຄວາມຮ້ອນຂອງສັດ.
10. ມາດຕະຖານ ຄອກແຍກປ່ຽວ ສຳລັບສັດຄ້ຽວເອື້ອງ ແລະ ໝູ
 ຄອກແຍກປ່ຽວ ສຳລັບສັດຄ້ຽວເອື້ອງ ແລະ ໝູ ຕ້ອງມີມາດຕະຖານ ດັ່ງນີ້:
- 10.1 ຕັ້ງຢູ່ຫ່າງຈາກຄອກພັກສັດ ແລະ ອາຄານຕົ້ນຕໍ ເທົ່າທີ່ຈະປັນໄປໄດ້ ແລະ ໃຫ້ຕັ້ງຢູ່ບໍລິເວນ ທີ່ຕ່ຳກວ່າອາຄານອື່ນ;
 - 10.2 ມີການໝູນວຽນຂອງອາກາດ, ແສງສະຫວ່າງພຽງພໍ, ມີສະຖານທີ່ ສຳລັບກິນອາຫານ ແລະ ນ້ຳ;

- 10.3 ພື້ນ ເຮັດດ້ວຍ ວັດສະດຸ ທີ່ມີຄວາມທົນທານ ແຂງແກ່ນ, ສາມາດກັນນ້ຳ, ບໍ່ມື່ນ, ມີຄວາມຄ້ອຍຊັນ ໄປຫາ ຮ່ອງລະບາຍນ້ຳ, ສາມາດອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ;
- 10.4 ທໍ່ລະບາຍນ້ຳ ຕ້ອງອອກແບບ ໃຫ້ສິ່ງເສດເຫຼືອ ສາມາດໄຫຼໄດ້ຢ່າງສະດວກ;
- 10.5 ຄອກ ເຮັດຈາກວັດສະດຸ ທີ່ບໍ່ເປັນພິດ, ຫຼັງຄາ ເຮັດຈາກວັດສະດຸ ທີ່ແຂງແກ່ນ, ທົນທານ ແລະ ສາມາດປ້ອງກັນ ແດດ ແລະ ຝົນ ໄດ້.
11. ມາດຕະຖານ ຫ້ອງເກັບຮັກສາຊາກສັດ ສຳລັບສັດຄ້ຽວເອື້ອງ ແລະ ໝູ
ຫ້ອງເກັບຮັກສາຊາກສັດ ສຳລັບສັດຄ້ຽວເອື້ອງ ແລະ ໝູ ຕ້ອງມີມາດຕະຖານ ດັ່ງນີ້:
- 11.1 ມີຄວາມກວ້າງເໝາະສົມ ກັບຈຳນວນຊາກສັດທີ່ທຳການຜະລິດ;
- 11.2 ບໍ່ໃຫ້ນ້ຳ ຫຼື ສິ່ງເສດເຫຼືອທີ່ເປັນທາດແຫຼວຈາກຫ້ອງອື່ນໆ ສາມາດໄຫຼເຂົ້າໄປໃນຫ້ອງເກັບຊາກສັດໄດ້;
- 11.3 ມີ ອຸປະກອນ ຂໍ້ຫ້ອຍຊາກສັດ ທີ່ຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ຊາກສັດ ສຳພັດກັບພື້ນ ຫຼື ຝາຫ້ອງ;
- 11.4 ມີ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການຄວບຄຸມ ອຸນຫະພູມຊາກສັດ ໃຫ້ຢູ່ລະດັບ 4° ອົງສາເຊ;
- 11.5 ຕ້ອງມີ ອຸປະກອນ ແທກ ແລະ ບັນທຶກອຸນຫະພູມ ເພື່ອໃຫ້ສາມາດຕິດຕາມອຸນຫະພູມຂອງຫ້ອງໄດ້.
12. ມາດຕະຖານ ບໍລິເວນ ເອົາຊາກສັດ ຫຼື ຊີ້ນ ຂຶ້ນພາຫານະ
ບໍລິເວນ ເອົາຊາກສັດ/ຊີ້ນ ຂຶ້ນພາຫານະ ຄວນມີມາດຕະຖານ ດັ່ງນີ້:
- 12.1 ຄວາມສູງຂອງພື້ນ ໃຫ້ມີຄວາມສູງເໝາະສົມກັບຄວາມສູງ ຂອງພື້ນພາຫານະຂົນສົ່ງ;
- 12.2 ຕ້ອງປະກອບໃຫ້ມີອ່າງລ້າງມື.
13. ມາດຕະຖານ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການທຳລາຍ ຊາກສັດ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນສັດ ທີ່ບໍ່ໄດ້ນຳໃຊ້
ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການທຳລາຍ ຊາກສັດ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນສັດ ທີ່ບໍ່ໄດ້ນຳໃຊ້ ມີມາດຕະຖານ ດັ່ງນີ້:
- 13.1 ສ້າງຂຶ້ນ ຢູ່ໃກ້ກັບບໍລິເວນ ຄອກແຍກປ່ຽວ ຫຼື ນຳໃຊ້ວິທີການທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອ ປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນ;
- 13.2 ສາມາດ ທຳລາຍ ຊາກສັດ ແລະ/ຫຼື ຜະລິດຕະພັນອື່ນ ທີ່ບໍ່ໄດ້ນຳໃຊ້ ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ ໂດຍບໍ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຄົນ, ສັດ ແລະ ເປັນມົນລະພິດຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ;
- 13.3 ອອກແບບ ໃຫ້ສາມາດຄວບຄຸມ ຕິດຕາມ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາໄດ້ງ່າຍ ພ້ອມທັງໃຫ້ສອດຄ່ອງ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ.
14. ລະບົບການຄຸ້ມຄອງ ສິ່ງເສດເຫຼືອ
ລະບົບການຄຸ້ມຄອງ ສິ່ງເສດເຫຼືອ ມີມາດຕະຖານ ດັ່ງນີ້:
- 14.1 ສາມາດ ຮອງຮັບການທຳລາຍ ສິ່ງເສດເຫຼືອ ຕາມປະລິມານ ທີ່ຜະລິດ;
- 14.2 ສາມາດຄວບຄຸມ, ຕິດຕາມ, ບຳລຸງຮັກສາໄດ້ງ່າຍ ແລະ ບໍ່ມີກິ່ນລົບກວນ ຕາມລະບຽບການ ຂອງຂະແໜງການ ສາທາລະນະສຸກ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ ທີ່ກຳນົດ.

15. ມາດຕະຖານ ອຸປະກອນ ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ

ໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອນ ຄວນມີອຸປະກອນ ແລະ ມາດຕະຖານ ຕົ້ນຕໍ ດັ່ງນີ້:

15.1 ຫ້ອງເອົາກະດູກອອກ ແລະ ຫ້ອງຕັດແຕ່ງຊາກ

- ສາມາດຄວບຄຸມອຸນຫະພູມຫ້ອງ ຢູ່ໃນລະຫວ່າງ $12 - 15^{\circ}$ ອົງສາເຊ;
- ມີຂະໜາດກວ້າງທີ່ເໝາະສົມ ກັບຈຳນວນຊາກສັດ ທີ່ຜະລິດອອກ ໂດຍອອກແບບໃຫ້ສາມາດທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ;
- ຢູ່ພາຍໃນຫ້ອງ ຕັດແຕ່ງຊາກ ຕ້ອງໃຫ້ມີລະດັບແສງສະຫວ່າງ 220 ລັກສ໌ (lux);
- ປະຕູ ຕ້ອງມີຜ້າກັ້ງຢາງ ເພື່ອປ້ອງກັນ ການປ່ຽນແປງຂອງອຸນຫະພູມພາຍໃນຫ້ອງ.

15.2 ຕູ້/ຫ້ອງ ແຊ່ແຂງ

- ສາມາດເກັບຮັກສາ ຊາກສັດ/ຊີ້ນ ໄວ້ໃນອຸນຫະພູມຮອດ -18° ອົງສາເຊ (ໄລຍະເວລາ ຂອງຂັ້ນຕອນການແຊ່ແຂງ ຈະຂຶ້ນກັບຊະນິດຂອງສັດ);
- ມີ ບາຫຼອດ ຫຼື ເຄື່ອງບັນທຶກອຸນຫະພູມ ເພື່ອສາມາດຕິດຕາມລະດັບຂອງອຸນຫະພູມໄດ້ງ່າຍ.

15.3 ຫ້ອງເຢັນ/ຕູ້ເຢັນ

- ມີ ເຄື່ອງເຮັດຄວາມເຢັນ ຊຶ່ງສາມາດເກັບຮັກສາ ຊາກສັດ/ຊີ້ນ ໄວ້ໃນອຸນຫະພູມ 4° ອົງສາເຊ (ຊີ້ນແຊ່ເຢັນ);
- ມີ ບາຫຼອດ ຫຼື ເຄື່ອງບັນທຶກອຸນຫະພູມ ເພື່ອສາມາດຕິດຕາມລະດັບຂອງອຸນຫະພູມໄດ້ງ່າຍ.

15.4 ສາງເຢັນ

- ສາງເຢັນຕ້ອງ ຮັກສາອຸນຫະພູມພາຍໃນຊາກສັດ/ຊີ້ນ ເຢັນລົງ ແລະ ຮັກສາອຸນຫະພູມໄດ້ເຖິງ -18° ອົງສາເຊ (ຊີ້ນແຊ່ແຂງ);
- ມີ ບາຫຼອດ ຫຼື ເຄື່ອງບັນທຶກອຸນຫະພູມ ເພື່ອສາມາດຕິດຕາມລະດັບຂອງອຸນຫະພູມໄດ້ງ່າຍ.

16. ມາດຕະຖານ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການຂົນສົ່ງຢູ່ບໍລິເວນໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ

ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການຂົນສົ່ງຢູ່ບໍລິເວນອາຄານ ຕັດແຕ່ງຊີ້ນຄວນມີ ດັ່ງນີ້:

16.1 ມີເສັ້ນທາງ ທີ່ພາຫານະຂົນສົ່ງຊາກສັດ/ຊີ້ນ ສາມາດສັນຈອນໄປມາໄດ້;

16.2 ມີພາຫານະສະເພາະ ສຳລັບຂົນສົ່ງ ຊາກສັດ/ຊີ້ນ.

17. ມາດຕະຖານ ທາງດ້ານໂຮງເຮືອນ ຂອງໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ

ໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ ຄວນປະກອບດ້ວຍ: ຫ້ອງເອົາກະດູກອອກ, ຫ້ອງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ, ສາງເຢັນ, ຫ້ອງເຢັນ, ຫ້ອງຫຸ້ມຫໍ່, ບ່ອນເອົາຊາກສັດ/ຊີ້ນ ຂຶ້ນລົງຈາກພາຫານະ, ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການຄຸ້ມຄອງສິ່ງເສດເຫຼືອ ຄືກັນກັບມາດຕະຖານໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ທີ່ໄດ້ກ່າວມາຂ້າງເທິງ.

18. ມາດຕະຖານ ທາງດ້ານອຸປະກອນ ໂຮງຂ້າສັດ, ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ແລະ ໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ
 ມາດຕະຖານ ທາງດ້ານອຸປະກອນ ໂຮງຂ້າສັດ, ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ແລະ ໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ ມີ ດັ່ງນີ້:
- 18.1 ອຸປະກອນ ຕ້ອງເຮັດຈາກວັດສະດຸ ທີ່ບໍ່ເຂົ້າໝ້ຽງ, ສາມາດອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ;
- 18.2 ອຸປະກອນທັງໝົດ ແລະ ພາກສ່ວນໃດໜຶ່ງຂອງອຸປະກອນ ທີ່ສໍາຜັດໂດຍກົງ ກັບຊາກສັດ ຫຼື ຊີ້ນ ຕ້ອງບໍ່ເຮັດມາຈາກໄມ້ ແລະ/ຫຼື ວັດສະດຸອື່ນ ທີ່ເປັນພິດ ຫຼື ເຂົ້າໝ້ຽງໄວ ແລະ ບໍ່ສາມາດອະນາໄມ, ຂ້າເຊື້ອ ໄດ້;
- 18.3 ອຸປະກອນ ທີ່ເປັນໂລຫະ ທີ່ມີການສໍາຜັດໂດຍກົງ ກັບ ຊາກສັດ ຫຼື ຊີ້ນ ຕ້ອງເຮັດມາຈາກ ວັດສະດຸ ທີ່ບໍ່ເຂົ້າໝ້ຽງ, ແຂງແກ່ນ, ທົນທານ, ສາມາດອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ;
- 18.4 ຊາກສັດ/ຊີ້ນ ແລະ ເຄື່ອງໃນ ທີ່ມີການສໍາຜັດໂດຍກົງ ກັບອຸປະກອນທີ່ຈໍາເປັນຕ້ອງໃຊ້ນໍ້າມັນລໍ່ລິ້ນ ນໍ້າມັນນັ້ນ ຕ້ອງເປັນນໍ້າມັນທີ່ຈັດໄວ້ໃນກຸ່ມອາຫານທີ່ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້;
- 18.5 ທຸກຈຸດ ທາງເຂົ້າ/ປະຕູ ທີ່ຈະເຂົ້າໄປໃນໂຮງຂ້າສັດ ຕ້ອງມີອ່າງລ້າງມື ທີ່ສາມາດເປີດປິດໂດຍບໍ່ໃຊ້ມື, ມີສະບູ, ເຈ້ງເຊັດມື, ອ່າງສໍາລັບຈຸ່ມເກີບ ໂດຍມີປະລິມານຢາຂ້າເຊື້ອ ທີ່ເໝາະສົມກັບຈໍານວນພະນັກງານ ທີ່ປະຕິບັດໜ້າທີ່ຢູ່ພາຍໃນໂຮງຂ້າສັດ;
- 18.6 ເຄື່ອງມືສໍາລັບ ການອະນາໄມ, ຂ້າເຊື້ອ ອຸປະກອນ ແລະ ຫ້ອງປະຕິບັດງານຕ່າງໆ ຕ້ອງມີພຽງພໍ ເພື່ອທີ່ຈະສາມາດຮັບປະກັນ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກິດຈະກຳ ການອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ ເປັນຢ່າງດີ ແລະ ມີປະສິດທິພາບ.
19. ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ບໍລິເວນ ດໍາເນີນການຂ້າສັດ
 ບໍລິເວນ ດໍາເນີນການຂ້າສັດ ຕ້ອງປະກອບດ້ວຍ ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ດັ່ງນີ້:
- 19.1 ອຸປະກອນ ຈັບບັງຄັບສັດ;
- 19.2 ອຸປະກອນສໍາລັບ ວາງຊາກສັດຫຼັງຈາກຂ້າແລ້ວ;
- 19.3 ຂໍ້ເກາະຊາກສັດ ທີ່ອອກແບບມາສະເພາະ ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ຊາກສັດ ສໍາຜັດກັບ ພື້ນ ແລະ ຝາ;
- 19.4 ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ອຸປະກອນ ສໍາລັບການກວດກາສັດຫຼັງຂ້າ;
- 19.5 ໂຮງຂ້າໝູ ຕ້ອງມີອຸປະກອນ ສໍາລັບ ລວກ ແລະ ຫຼີກຂົນ;
- 19.6 ໂຮງຂ້າສັດປີກ ຕ້ອງມີອຸປະກອນ ສໍາລັບລວກ ແລະ ຖອນຂົນ, ສໍາລັບເປັດ ຕ້ອງໄດ້ນໍາໃຊ້ນໍ້າມັນຂີ້ເຜີ້ງ ທີ່ຢູ່ໃນເກຣດຂອງອາຫານ (food-graded wax);
- 19.7 ຫ້ອງຄົວເຄື່ອງໃນສັດ ຕ້ອງປະກອບດ້ວຍ ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ອຸປະກອນ ທີ່ຈໍາເປັນ ເພື່ອຄົວເຄື່ອງໃນສັດ.
20. ການຄວບຄຸມສັດເປັນ
 ການຮັບສັດເຂົ້າມາ ບໍລິເວນໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຕ້ອງປະຕິບັດ ດັ່ງນີ້:
- 20.1 ກວດກາເອກະສານ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບສຸຂະພາບສັດ;
- 20.2 ສັດທີ່ຂົນສົ່ງມາເຖິງ ໂຮງຂ້າສັດຕ້ອງໄດ້ ນໍາລົງຈາກພາຫານະຂົນສົ່ງໄປເຂົ້າ ຄອກພັກສັດຂອງໂຮງຂ້າສັດ ໃນທັນທີ ຫຼື ສູງສຸດບໍ່ໃຫ້ເກີນ 1 ຊມ;

- 20.3 ຂັ້ນຕອນການນຳເອົາສັດລົງ ຕ້ອງໄດ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ຢ່າງລະມັດລະວັງ ແລະ ນຸ່ມນວນ ໂດຍພະນັກງານທີ່ໄດ້ຜ່ານການຝຶກອົບຮົມ ເພື່ອລຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງ ໃຫ້ແກ່ສັດຈະເຄັ່ງຄຽດ ຫຼື ໄດ້ຮັບບາດເຈັບ;
- 20.4 ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການນຳເອົາສັດລົງ ຕ້ອງສາມາດປ້ອງກັນ ສັດໄດ້ຮັບບາດເຈັບ, ປ້ອງກັນຄວາມຮ້ອນ/ແສງແດດ ແລະ ຝົນຕົກ;
- 20.5 ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການຂົນສົ່ງສັດ ແລະ ພາຫານຕ້ອງໄດ້ທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ, ສິ່ງເສດເຫຼືອຈາກສັດ ແລະ ສິ່ງຮອງຟື້ນ ຕ້ອງໄດ້ອະນາໄມ ແລະ ທຳລາຍທັນທີ.

21. ການຄຸ້ມຄອງສັດ ຢູ່ໃນຄອກພັກສັດລໍຖ້າຂ້າ

ການຄຸ້ມຄອງສັດຢູ່ໃນຄອກພັກສັດລໍຖ້າຂ້າ ຕ້ອງປະຕິບັດ ດັ່ງນີ້:

- 21.1 ສັດທີ່ຂົນສົ່ງມາເຖິງ ຕ້ອງໄດ້ແປງເປັນກຸ່ມ ໂດຍອີງໃສ່ ຊະນິດສັດ, ຂະໜາດ ແລະ ລະດັບຂອງຄວາມດູຮ້າຍ;
- 21.2 ສັດທີ່ໄດ້ຮັບບາດເຈັບ ຕ້ອງໄດ້ແຍກອອກ ແລະ ນຳເຂົ້າຂ້າກ່ອນໝູ່;
- 21.3 ສັດທີ່ເຈັບປ່ວຍ ຕ້ອງໄດ້ແຍກປ່ຽວ ຢູ່ໃນຄອກແຍກປ່ຽວສະເພາະ;
- 21.4 ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ຄວບຄຸມສັດ ດ້ວຍຄວາມຮຸນແຮງ ແລະ ດູຮ້າຍ;
- 21.5 ໃຫ້ນ້ຳດື່ມ ແກ່ສັດທີ່ລໍຖ້າຂ້າ ຢ່າງພຽງພໍ;
- 21.6 ສັດທີ່ຂົນສົ່ງ ຢູ່ໃນຕູ້ຄອນເຕິນເນີ ຕ້ອງໄດ້ນຳເຂົ້າຂ້າ ໄວທີ່ສຸດເທົ່າທີ່ຈະເປັນໄປໄດ້. ຖ້າມີການໃຫ້ຝັກຜ່ອນຫຼາຍກວ່າ 12 ຊມ ຢູ່ໃນຄອກລໍຖ້າ ຕ້ອງໄດ້ໃຫ້ອາຫານ ທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ພຽງພໍ;
- 21.7 ສັດຕາຍ ຕ້ອງໄດ້ທຳລາຍທັນທີ ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ ເຂົ້າໄປໃນຕ່ອງໂສ້ອາຫານ.

22. ການປະຕິບັດກ່ອນ ແລະ ດຳເນີນການຂ້າສັດ

ການປະຕິບັດກ່ອນ ແລະ ດຳເນີນການຂ້າສັດ ຕ້ອງປະຕິບັດ ດັ່ງນີ້:

- 22.1 ເມື່ອມາເຖິງໂຮງຂ້າສັດ ຕ້ອງໄດ້ໃຫ້ສັດພັກຜ່ອນຢ່າງພຽງພໍ ກ່ອນຈະມີການຂ້າ;
- 22.2 ກ່ອນຈະນຳສັດເຂົ້າຂ້າ ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ສັດກິນອາຫານ;
- 22.3 ກ່ອນຂ້າສັດ ຕ້ອງກວດສຸຂະພາບກ່ອນຂ້າ ສູງສຸດບໍ່ໃຫ້ເກີນ 24 ຊມ;
- 22.4 ການຂ້າສັດ ຕ້ອງໄດ້ດຳເນີນ ດ້ວຍວິທີການຍິງ ຫຼື ວິທີການອື່ນທີ່ບໍ່ແມ່ນຍິງ (ການຂ້າສັດ ທາງສາດສະໜາ);
- 22.5 ການຍິງສັດ ຕ້ອງໄດ້ດຳເນີນ ດ້ວຍວິທີການທີ່ເໝາະສົມ ກັບສັດແຕ່ລະຊະນິດ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຄຳນຶງເຖິງ ຫຼັກການສະຫວັດດີການສັດ;
- 22.6 ການຂ້າສັດແຕ່ລະຊະນິດ ຕ້ອງໄດ້ດຳເນີນ ຕາມລະບຽບການທີ່ກຳນົດໄວ້;
- 22.7 ການຄົວສັດ ຈະສາມາດເລີ່ມດຳເນີນໄດ້ ກໍຕໍ່ເມື່ອ ສັດດັ່ງກ່າວໄດ້ຕາຍຢ່າງສະໝິດ;
- 22.8 ການຄົວສັດ ປະເພດສັດຄ້ຽວເອື້ອງ ເລີ່ມຕົ້ນ ຫຼັງຈາກ ການຂ້າ ແລະ ເອົາເລືອດອອກແລ້ວ ໂດຍເລີ່ມຈາກການລອກໜັງ ຕາມດ້ວຍການເອົາເຄື່ອງໃນອອກ;

- 22.9 ການຄົວສັດ ປະເພດໝູ, ເລີ່ມຕົ້ນ ຫຼັງຈາກ ການຂ້າ ແລະ ເອົາເລືອດອອກແລ້ວ ດ້ວຍການລວກ, ຊຸດຂົນ ແລະ ການເອົາເຄື່ອງໃນອອກ;
- 22.10 ການຄົວສັດ ປະເພດສັດປີກ, ເລີ່ມຕົ້ນ ຫຼັງຈາກການເອົາເລືອດອອກ ດ້ວຍການລວກ, ຫຼັກຂົນ ແລະ ການເອົາເຄື່ອງໃນອອກ;
- 22.11 ການກວດກາຫຼັງຂ້າ ຕ້ອງໄດ້ດຳເນີນ ການກວດກາຫົວ, ເຄື່ອງໃນ ແລະ ຊາກສັດ;
- 22.12 ການນຳໃຊ້ຕາຈຳຊັ້ນໃສ່ຊາກສັດ ຕ້ອງນຳໃຊ້ນ້ຳມືກ ທີ່ບໍ່ເປັນພິດ ແລະ ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້;
- 22.13 ຊາກສັດ ແລະ ຊີ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຄົວຢູ່ຫ້ອງທີ່ແຕກຕ່າງກັນ, ນຳໃຊ້ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນ ທີ່ແຕກຕ່າງກັນ, ຖັງບັນຈຸທີ່ແຕກຕ່າງກັນ ໂດຍກຳມະກອນທີ່ແຕກຕ່າງຈາກກຳມະກອນທີ່ຄົວເຄື່ອງໃນ;
- 22.14 ການຄົວເຄື່ອງໃນ ແລະ ການຄົວຊາກສັດ ແລະ ຊີ້ນຕ້ອງໄດ້ດຳເນີນການ ແຍກກັນຕ່າງຫາກ;
- 22.15 ຖ້າຊາກສັດ ແລະ ຊີ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຈຳໜ່າຍໃນຮູບແບບ ຊີ້ນແຊ່ເຢັນ 4° ອົງສາເຊ ຫຼື ຕໍ່າກວ່ານັ້ນ, ອຸນຫະພູມພາຍໃນຊາກສັດ/ຊີ້ນ ຕ້ອງບໍ່ເກີນ 7° ອົງສາເຊ;
- 22.16 ຖ້າຊາກສັດ ແລະ ຊີ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຈຳໜ່າຍໃນຮູບແບບ ຊີ້ນແຊ່ແຂງ -18° ອົງສາເຊ ຫຼື ຕໍ່າກວ່ານັ້ນ, ອຸນຫະພູມພາຍໃນຊາກສັດ/ຊີ້ນ ຕ້ອງບໍ່ໃຫ້ສູງກວ່າ -12° ອົງສາເຊ;
ການຂົນສົ່ງ ຊາກສັດ ແລະ ຊີ້ນ ຕ້ອງຂົນສົ່ງໂດຍພະຫານະ ທີ່ມີລະບົບຄວາມເຢັນ ຫຼື ຖັງບັນຈຸ ທີ່ສາມາດຮັກສາຄວາມເຢັນໄດ້ຕາມອຸນຫະພູມ ທີ່ກຳນົດ.

23. ບຸກຄະລາກອນ

ໂຮງງານຂ້າສັດ, ປ່ອນຂ້າສັດຍ່ອຍ ຫຼື ສະຖານທີ່ຕົບແຕ່ງຊີ້ນ ຕ້ອງປະກອບດ້ວຍ ບຸກຄະລາກອນ ດັ່ງນີ້:

- 23.1 ພະນັກງານວິຊາການ ຢ່າງໜ້ອຍ 1 ທ່ານ ປະຈຳການຢູ່ຕະຫຼອດ ເວລາທີ່ມີການດຳເນີນການ;
- 23.2 ສຳລັບໂຮງຂ້າສັດ ພະນັກງານວິຊາການ ຈະມີໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ວຽກງານສຸຂານາໄມ, ຂ້າເຊື້ອ, ດຳເນີນມາດຕະການດ້ານສຸຂະພາບສາທາລະນະຊົນ, ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງຊີ້ນ ໂດຍພະນັກງານວິຊາການ ຕ້ອງໄດ້ຜ່ານການຝຶກອົບຮົມມີໃບຢັ້ງຢືນກ່ຽວກັບວຽກງານຄວາມປອດໄພດ້ານອາຫານ ແລະ ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຢ່າງເປັນທາງການ.

24. ມາດຕະຖານ ທາງດ້ານສຸຂານາໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ

ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ດ້ານສຸຂານາໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ ຕ້ອງສາມາດຮັບປະກັນ ວຽກງານອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ຢູ່ພາຍໃນໂຮງເຮືອນ, ບໍລິເວນດຳເນີນການຜະລິດ, ເຄື່ອງມື/ອຸປະກອນ ແລະ ຊຸດເຄື່ອງນຸ່ງຂອງກຳມະກອນ ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ ເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນດ້ວຍມາດຕະການດ້ານສຸຂານາໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ ຄວນປະຕິບັດ ດັ່ງນີ້:

- 24.1 ບໍ່ໃຫ້ ບຸກຄົນໃດໜຶ່ງທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ເຂົ້າໄປໃນໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ສະຖານທີ່ຕົບແຕ່ງຊີ້ນ;

- 24.2 ທຸກປະຕູເຂົ້າ ຂອງໂຮງຂ້າສັດ ຕ້ອງມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ສຳລັບລ້າງເກີບບຸດ ເຊັ່ນ: ແປງຖູເກີບ, ອ່າງຂ້າເຊື້ອສຳລັບຈຸມເກີບບຸດ;
- 24.3 ມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ສຳລັບລ້າງມື ປະກອບດ້ວຍ ກ້ອນນ້ຳທີ່ປິດເປີດ ໂດຍບໍ່ໃຊ້ມື, ມີສະບູແຫຼວ, ເຈ້ຍເຊັດມື, ເຄື່ອງເປົ້າມື ແລະ ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອ;
- 24.4 ມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການຂ້າເຊື້ອ ມືດ ແລະ ເຄື່ອງມື/ອຸປະກອນ ຖ້າເປັນລະບົບນ້ຳຮ້ອນ ຕ້ອງໃຫ້ນ້ຳມີອຸນຫະພູມ ຢ່າງໜ້ອຍ 82 ອົງສາເຊ;
- 24.5 ມີນ້ຳສະອາດ ທີ່ນຳໃຊ້ຢູ່ພາຍໃນໂຮງຂ້າສັດ ທີ່ໄດ້ກວດກາຄຸນນະພາບ ຢູ່ສູນວິໄຈນ້ຳ ທີ່ໜ້າເຊື້ອຖື ຢ່າງໜ້ອຍ ໜຶ່ງຄັ້ງຕໍ່ປີ;
- 24.6 ສານເຄມີ ແລະ ຢາຂ້າເຊື້ອ ທີ່ນຳໃຊ້ຢູ່ພາຍໃນໂຮງຂ້າສັດ ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມ ຄຳແນະນຳຂອງບໍລິສັດ ຜູ້ຜະລິດ ແລະ ປະຕິບັດຕາມລະບຽບການຂອງ ຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງ;
- 24.7 ພາຍຫຼັງສຳເລັດ ການຂ້າ, ການຕັດແຕ່ງຊາກສັດ, ຊີ້ນ ແລະ ເຄື່ອງໃນ ທຸກຄັ້ງ ຕ້ອງໄດ້ມີການອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ;
- 24.8 ມີມາດຕະການຄວບຄຸມແມງໄມ້, ສັດກັດແຫ້ນ ແລະ/ຫຼື ສັດທີ່ເປັນພາຫະອື່ນ;
- 24.9 ອະນາໄມ ບໍລິເວນອ້ອມຮອບໂຮງເຮືອນຂ້າສັດ ແລະ/ຫຼື ຫ້ອງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ ເປັນແຕ່ລະໄລຍະ ຢ່າງເປັນປົກກະຕິ ໂດຍຕ້ອງປະຕິບັດ ດັ່ງນີ້:
 - ຮັກສາຄວາມສະອາດ, ບໍ່ໃຫ້ມີຂີ້ເຫຍື້ອ, ສິ່ງເສດເຫຼືອຈາກສັດ ແລະ ສິ່ງເສດເຫຼືອຈາກອາຫານ;
 - ກວດສອບ ໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າ ບໍ່ມີຫຍ້າຮົກເຮື້ອອ້ອມບໍລິເວນໂຮງເຮືອນ;
 - ຕິດຕັ້ງຖັງເກັບຂີ້ເຫຍື້ອ ຢູ່ເປັນແຕ່ລະຈຸດໃຫ້ພຽງພໍ.

25. ມາດຕະຖານ ທາງດ້ານສຸຂະພາບສ່ວນບຸກຄົນ

ພະນັກງານ ກຳມະກອນ ທີ່ປະຕິບັດໜ້າທີ່ຢູ່ ໂຮງຂ້າສັດ, ປ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຫຼື ໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດ ມາດຕະຖານສຸຂະພາບສ່ວນບຸກຄົນດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- 25.1 ກຳມະກອນທີ່ມີສ່ວນຜົວພັນກັບຊີ້ນ ຕ້ອງມີສຸຂະພາບແຂງແຮງ, ໂດຍສະເພາະ ຕ້ອງປອດຈາກເຊື້ອພະຍາດ ວັນນະໂຣກ, ຕັບອັກເສບ ເອ (A), ໄຂ້ທໍລະພິດ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ກວດກາສຸຂະພາບ ຢ່າງ ໜ້ອຍໜຶ່ງຄັ້ງຕໍ່ປີ;
- 25.2 ຕ້ອງໄດ້ນຸ່ງຊຸດປ້ອງກັນຕົວ ເຊັ່ນ: ໜວກຄຸມຜົມ, ຊຸດເຮັດວຽກ/ເຄື່ອງແບບ, ຖົງມື ແລະ ເກີບທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ຕ້ອງບໍ່ສວມໃສ່ເຄື່ອງປະດັບຕ່າງໆ;
- 25.3 ກຳມະກອນຜູ້ທີ່ມີການສຳຜັດໂດຍກົງກັບສັດ ຫຼື ປະຕິບັດໜ້າທີ່ຕາມຈຸດຕ່າງໆ ຕາມສາຍຂ້າສັດ ຄວນສວມໜ້າ ກາກອະນາໄມ ທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອປ້ອງກັນພະຍາດ ຊຶ່ງອາດຈະ ຕິດຕໍ່ມາຈາກສັດ;
- 25.4 ຕ້ອງໄດ້ລ້າງມືເປັນປະຈຳ ໂດຍນຳໃຊ້ສະບູ ແລະ ຢາຂ້າເຊື້ອ ທັງກ່ອນ ຫຼື ຫຼັງຈາກ ການຈັບບາຍຜະລິດຕະພັນ ສັດ ແລະ ລວມທັງ ພາຍຫຼັງ ການນຳໃຊ້ຫ້ອງນ້ຳ;

- 25.5 ກຳມະກອນຜູ້ທີ່ ຈັບບາຍຜະລິດຕະພັນສັດໂດຍກົງ ຕ້ອງບໍ່ມີບາດແຜເປີດ, ຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບບາດເຈັບໃນເວລາປະຕິບັດໜ້າທີ່ ຕ້ອງໄດ້ຢຸດການປະຕິບັດໜ້າທີ່ ແລະ ປິ່ນປົວ ບາດແຜ/ການບາດເຈັບ ທັນທີ ໂດຍຕ້ອງໄດ້ຜັນແຜນນັ້ນ ໂດຍນຳໃຊ້ ຜ້າຜັນບາດທີ່ເຮັດມາຈາກວັດສະດຸ ທີ່ສາມາດກັນນໍ້າໄດ້ ຖ້າເປັນແຜບໍ່ຮ້າຍແຮງ ອາດຈະສາມາດ ສືບຕໍ່ປະຕິບັດໜ້າທີ່ໄດ້ ຕາມປົກກະຕິ;
- 25.6 ຕ້ອງບໍ່ດຳເນີນກິດຈະກຳໃດໆ ທີ່ຈະພາໃຫ້ເກີດການບິນເບື້ອນ ໃສ່ຜະລິດຕະພັນສັດ ເຊັ່ນ: ກິນອາຫານ, ຕື່ມ, ຈາມ, ໄອ, ສຸບຢາ, ຖິ້ມນໍ້າລາຍ ຢູ່ພາຍໃນໂຮງຂ້າສັດ ແລະ/ຫຼື ໂຮງເຮືອນ ບ່ອນຕັດແຕ່ງຊີ້ນ;
- 25.7 ຕ້ອງໄດ້ເຂົ້າຮ່ວມ ການຝຶກອົບຮົມ ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ຫຼັກສູດຂາດໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອຢ່າງເປັນປະຈຳ.

26. ການກວດກາ ພາຍນອກ

ການກວດກາພາຍນອກ ອາດດຳເນີນການໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ຂອງລັດ ຫຼື ອົງການກວດສອບຮັບຮອງ/ອອກໃບຢັ້ງຢືນ (Certification Agency/Bodies) ເອກະຊົນ;

- 26.1 ການກວດກາ ທີ່ດຳເນີນໂດຍ ລັດຖະບານ ແມ່ນເພື່ອຮັບປະກັນ ວ່າຜະລິດຕະພັນສັດ ທີ່ອອກຈາກໂຮງຂ້າສັດ/ໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນນັ້ນ ມີຄວາມປອດໄພ ສຳລັບການບໍລິໂພກ. ການກວດກາ ຈະດຳເນີນໃນຮູບແບບ ການກວດສອບ, ການກວດກາ ແລະ ການເກັບຕົວຢ່າງ ສຳລັບການຕິດຕາມ ແລະ ເຝົ້າລະວັງ ທັງເປັນການປະຕິບັດ ຕາມກົດລະບຽບກ່ຽວກັບການນຳເຂົ້າຊີ້ນ ແລະ ຜະລິດຕະພັນສັດ ທີ່ບັງຄັບໃຊ້ ພາຍໃຕ້ກົດໝາຍຂອງແຕ່ລະປະເທດ;
- 26.2 ການກວດກາ ທີ່ດຳເນີນໂດຍ ອົງການຮັບຮອງ/ອອກໃບຢັ້ງຢືນເອກະຊົນ ແມ່ນເພື່ອຮັບປະກັນ ຄວາມສອດຄ່ອງ ແລະ ຖືກຕາມມາດຕະຖານ ໂຮງຂ້າສັດ/ໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ ທີ່ອົງການກຳນົດໄວ້ໃນລະບົບການ ຄຸ້ມຄອງທາງດ້ານຄຸນນະພາບ. ການກວດກາອາດ ຈະດຳເນີນ ໃນຮູບແບບ ການກວດສອບ ແລະ ການເຝົ້າລະວັງ ຕາມຄວາມເໝາະສົມ.

27. ການກວດກາ ພາຍໃນ

ການກວດກາພາຍໃນ ແມ່ນດຳເນີນໂດຍ ອົງການຄຸ້ມຄອງໂຮງຂ້າສັດ/ໂຮງຕັດແຕ່ງຊີ້ນ, ໂດຍການປະສານງານກັບພະນັກງານ ທີ່ຮັບຜິດຊອບດ້ານວິຊາການ. ການກວດກາ ດຳເນີນໃນຮູບແບບ ການກວດສອບ ການປະຕິບັດຕາມແນວທາງ ການປະຕິບັດການຜະລິດທີ່ດີ ແລະ ລະບຽບການຕ່າງໆ ທີ່ລະບຸໄວ້ໃນຂັ້ນຕອນ ການຂ້າສັດ/ໂຮງງານຕັດແຕ່ງຊີ້ນຂອງຕົນ.