



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີຂອງຜູ້ຂ້າ, ຄົວສັດ ຢູ່ໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ

ລະຫັດມາດຕະຖານ: ມກປ-ລປ-2023-00028
STD CODE: AFSTD-LF-2023-00028

ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີຂອງຜູ້ຂ້າ, ຄົວສັດ ຢູ່ໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ

ລະຫັດມາດຕະຖານ: ມກປ-ລປ-2023-00028
STD CODE: AFSTD-LF-2023-00028

ອີງການສ້າງມາດຕະຖານ:

ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ຖະໜົນ ສຸພານຸວົງ, ບ້ານສີຖານເໜືອ, ເມືອງສີໂຄດຕະບອງ.

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ສປປ ລາວ, ຕປນ. 6644

ເບີໂທລະສັບ: +856 21 215 242-3

ເບີໂທລະສານ: +856 21 215 141

ເວບໄຊທ: <http://dlf.maf.gov.la>

ສາລະບານ

	ໜ້າ
ຄຳນຳ.....	1
1. ຈຸດປະສົງ.....	2
2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້.....	2
3. ການອະທິບາຍຄຳສັບ	2
4. ຂັ້ນຕອນ ປະຕິບັດງານກະກຽມການຂ້າ ແລະ ຄົວສັດ ທີ່ດີ.....	3
ຂັ້ນຕອນ - 1. ການກະກຽມສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກ.....	3
ຂັ້ນຕອນ - 2. ການກະກຽມເຄື່ອງມື.....	3
ຂັ້ນຕອນ - 3. ການປະຕິບັດຫຼັກສຸດຂານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ.....	4
ຂັ້ນຕອນ - 4. ການອະນາໄມຫ້ອງປະຕິບັດງານ ແລະ ເຄື່ອງມື.....	4
5. ຂັ້ນຕອນ ການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສຳລັບການຂ້າສັດ ແລະ ສຸຂານາໄມຊີ້ນ.....	5
ຂັ້ນຕອນ - 1. ການກະກຽມເຄື່ອງມື.....	5
ຂັ້ນຕອນ - 2. ການກະກຽມສັດກ່ອນຂ້າ.....	6
ຂັ້ນຕອນ - 3. ການຈັດການສັດຢູ່ປ່ອນພັກສັດກ່ອນຂ້າ.....	6
ຂັ້ນຕອນ - 4. ການເຮັດໃຫ້ສັດສະຫຼົບ.....	6
ຂັ້ນຕອນ - 5. ການແທງເອົາເລືອດອອກ.....	6
ຂັ້ນຕອນ - 6. ການລອກໜັງ, ການລວກ ແລະ ຊຸດຂົນ.....	7
ຂັ້ນຕອນ - 7. ການເອົາເຄື່ອງໃນອອກ.....	8
ຂັ້ນຕອນ - 8. ການລ້າງ, ຕັດແຕ່ງ ແລະ ກວດກາຊາກ.....	9
ຂັ້ນຕອນ - 9. ການຕັດຊາກສັດເປັນ 2 ຊິກ.....	9
ຂັ້ນຕອນ - 10. ການຫຼຸດອຸນຫະພູມຊາກສັດ.....	9
6. ຂັ້ນຕອນການເກັບຮັກສາຊີ້ນ ແລະ ຂົນສົ່ງໄປຈຳໜ່າຍ.....	10
ຂັ້ນຕອນ - 1. ການເກັບຮັກສາ.....	10
ຂັ້ນຕອນ - 2. ການຂົນສົ່ງຊີ້ນ.....	10
7. ມາດຕະການປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ຂອງຜູ້ຂ້າສັດ.....	11

ຄຳນຳ

ວຽກງານຂ້າ ແລະ ຄົວສັດ ແມ່ນວຽກງານໜຶ່ງທີ່ມີຄວາມສຳຄັນ ຢູ່ໃນຕ່ອງໂສ້ຂອງການຜະລິດຊັ້ນສະອາດ ຍ້ອນວ່າ ຖ້າພວກເຮົາມີ ການລ້ຽງ ແລະ ໄດ້ສັດທີ່ມີສຸຂະພາບສົມບູນ ພ້ອມທີ່ຈະນຳເຂົ້າຂ້າແລ້ວ ແຕ່ຖ້າຫາກການ ປະຕິບັດຢູ່ໃນຂັ້ນຕອນ ການຂ້າ ແລະ ຄົວ ເປັນຕົ້ນ ຂັ້ນຕອນ ກວດກາກ່ອນຂ້າ, ການຂ້າ, ການຄົວ ລວມທັງການ ເກັບ ຮັກສາ ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກສູດຂາດໄມທີ່ດີ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະພັນສັດ ປົນເປື້ອນ ແລ້ວ ພວກເຮົາກໍຈະບໍ່ສາມາດໄດ້ຊັ້ນ ສັດທີ່ປອດໄພສຳລັບບໍລິໂພກ.

ຄວາມບົກຜ່ອງທີ່ມັກເກີດຂຶ້ນຈົນນຳໄປສູ່ການສ້າງຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ແກ່ຊາກສັດ ແລະ ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຜະລິດ ຕະພັນສັດນັ້ນ ເກີດຂຶ້ນໃນທຸກຂັ້ນຕອນ ເປັນຕົ້ນ, ອາດເກີດຈາກຄວາມຜິດພາດຈາກການສະລົບສັດ, ການເອົາເລືອດ ອອກ, ການຊຸດຂົນ, ຫຼອກໜັງ, ການເອົາເຄື່ອງໃນອອກ ຈົນຮອດ ການຕັດແຕ່ງ ແລະ ລ້າງຊາກສັດ. ຖ້າຫາກ ມາດຕະຖານຄວາມສະອາດ ໃນລະຫວ່າງທີ່ປະຕິບັດງານ ຫຼື ການປະຕິບັດກັບຊາກສັດບໍ່ດີ ຈະສົ່ງຜົນເຮັດເກີດການປົນ ເປື້ອນ ເຊື້ອຈຸລິນຊີ ໃສ່ຜະລິດຕະພັນສັດ ແລະ ໃນທີ່ສຸດຈະເຮັດໃຫ້ໄດ້ຜະລິດຕະພັນສັດ ທີ່ມີຄຸນນະພາບຕ່ຳ, ລົດຊາດບໍ່ດີ ຫຼື ເກີດບໍ່ຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ.

ສະນັ້ນ ເພື່ອເປັນການ ຍົກສູງ ດ້ານສຸຂະພາບຂອງການຂ້າ ແລະ ຄົວສັດ ໃຫ້ສູງຂຶ້ນກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການ ປະມົງ ຈຶ່ງໄດ້ສ້າງມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ຂຶ້ນບົນພື້ນຖານທີ່ໄດ້ຜ່ານການປຶກສາຫາລືຢ່າງກວ້າງຂວາງ ຈາກຜູ້ຊ່ຽວຊານທັງ ພາຍໃນ ແລະ ໄດ້ຜ່ານກອງປະຊຸມເປີດກ້ວາງຢູ່ຂັ້ນສູນກາງ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນແລ້ວ ແລະ ຫວັງຢ່າງຍິ່ງວ່າ ມາດຕະຖານ ສະບັບນີ້ ຈະຊ່ວຍວຽກງານ ຂ້າສັດ ແລະ ການອະນາໄມຊັ້ນ ຂອງ ສປປ ລາວ ຖືກປັບປຸງ ພ້ອມທັງມີມາດຕະການທີ່ ສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍ, ລະບຽບການ ແລະ ຄຳແນະນຳຂອງອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກຳນົດ.

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ ...1.0...FEB 2023.

ຫົວໜ້າກົມ


ບ. ວິໄລພອນ ວໍລະພິມ

1. ຈຸດປະສົງ

ມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ກຳນົດຫຼັກການ ແລະ ຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ກ່ຽວກັບການຂ້າ, ຄົວ ແລະ ຕັດແຕ່ງຊາກສັດ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນຈາກເຊື້ອຈຸລິນຊີ, ວັດຖຸ ແລະ ສານເຄມີ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ແນໃສ່ໃຫ້ໄດ້ຜະລິດຕະພັນສັດ ຈາກໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍທີ່ມີຄຸນນະພາບ, ປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກ.

2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້

ມາດຕະຖານຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດງານສະບັບນີ້ ນຳໃຊ້ສຳລັບ ບຸກຄົນ, ການຈັດຕັ້ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການຂ້າ - ຄົວສັດ, ຕັດແຕ່ງ ແລະ ຂົນສົ່ງຊີ້ນ.

3. ການອະທິບາຍຄຳສັບ

- 1) ໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ໝາຍເຖິງ ສະຖານປະກອບການສຳລັບຂ້າ ແລະ ຄົວສັດ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດຂ້າສັດ ຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການຂອງ ສປປ ລາວ;
- 2) ສັດ ໝາຍເຖິງ ສັດລ້ຽງສີ່ຕີນທີ່ມີກີບຄູ່, ກີບດ່ຽວ, ສັດປີກລ້ຽງ, ສັດລ້ຽງລູກດ້ວນ້ຳນົມຕະກູນກະຕ່າຍ, ສັດປ່າທີ່ນຳມາລ້ຽງ ແລະ ສັດອື່ນທີ່ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ກຳນົດ;
- 3) ສຸຂານາໄມຊີ້ນ ໝາຍເຖິງ ເງື່ອນໄຂ ຫຼື ມາດຕະການຕ່າງ ທີ່ຈຳເປັນ ຢູ່ໃນທຸກຕ່ອງໂສ້ ການຜະລິດຊີ້ນ ເພື່ອຮັບປະກັນ ໃຫ້ຊີ້ນມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມສຳລັບບໍລິໂພກ;
- 4) ພະຍາດ ໝາຍເຖິງ ສະພາບທີ່ບໍ່ປົກກະຕິ ທີ່ມີຜົນຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ສົມດຸນຂອງຮ່າງກາຍ.
- 5) ສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ໝາຍເຖິງ ເຊື້ອພະຍາດ, ສານເຄມີ, ວັດຖຸແປກປອມ ຫຼື ການເກີດສະພາບການຕ່າງໆທີ່ເກີດ ຫຼື ມີໃນອາຫານ ຊຶ່ງມີຄວາມສາມາດໃນການກໍ່ໃຫ້ເກີດຜົນກະທົບທີ່ບໍ່ດີຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ;
- 6) ການຄົວສັດ ໝາຍເຖິງ ການຕັດແຍກສ່ວນຕ່າງໆຂອງຮ່າງກາຍສັດ ໃຫ້ໄດ້ຊາກ ແລະ ພາກສ່ວນຂອງສັດທີ່ກິນໄດ້ ແລະ ບໍ່ກິນໄດ້ອອກຈາກກັນ.
- 7) ຊາກສັດ ໝາຍເຖິງ ຮ່າງກາຍສັດທີ່ຖືກຂ້າ ແລະ ຄົວແລ້ວ;
- 8) ຊີ້ນ ໝາຍເຖິງ ທຸກພາກສ່ວນຂອງຮ່າງກາຍສັດ ທີ່ກວດກາແລ້ວວ່າ ປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດ;
- 9) ຊີ້ນສົດ ໝາຍເຖິງ ຊີ້ນທີ່ຍັງຢູ່ສະພາບຕາມທຳມະຊາດຂອງມັນ ທີ່ບໍ່ທັນໃສ່ ຫຼື ໃສ່ຕູ້ເຢັນ ແຕ່ບໍ່ມີຈຸດປະສົງທີ່ຈະເກັບຮັກສາໄວ້ດົນ ທີ່ໄດ້ມີການຫຸ້ມຫໍ່ ຫຼື ບໍ່ທັນໄດ້ຫຸ້ມຫໍ່;
- 10) ຊີ້ນດົບ ໝາຍເຖິງ ຊີ້ນສົດ, ຊີ້ນບົດ ຫຼື ຊີ້ນທີ່ຖືກຊອຍ;
- 11) ຜູ້ປະຕິບັດງານ ໝາຍເຖິງ ບຸກຄົນ ທີ່ເຮັດວຽກຢູ່ໂຮງຂ້າສັດ ຫຼື ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ທີ່ມີໜ້າທີ່ ຂ້າ, ຄົວສັດ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານສຸຂານາໄມຊີ້ນ ທີ່ອົງການຄຸ້ມຄອງກຳນົດ;
- 12) ພະນັກງານກວດກາອະນາໄມຊີ້ນ ໝາຍເຖິງ ພະນັກງານກວດກາອະນາໄມຊີ້ນ ແມ່ນ ພະນັກງານສັດຕະວະແພດ ຫຼື ນັກວິຊາການ ຂອງອົງການຂອງລັດ ແລະ ເອກະຊົນ ທີ່ໄດ້ຜ່ານການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ຍັງຢືນວ່າ ສາມາດດຳ

ເນີນ ວຽກງານກວດກາອະນາໄມຊັ້ນ ໂດຍໄດ້ຮັບແຕ່ງຕັ້ງ ຈາກອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານຂ້າສັດ ແລະ ກວດກາອະນາໄມຊັ້ນ ໃຫ້ມີໜ້າທີ່ໃນການ ກວດກາສຸຂະພາບສັດກ່ອນຂ້າ, ກວດກາອະນາໄມຊັ້ນຫຼັງຂ້າ ແລະ ການກວດກາສຸຂະພາບໄມ ຢູ່ ໂຮງຂ້າສັດ, ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ, ບ່ອນຕັດແຕ່ງ, ບ່ອນເກັບຮັກສາ, ພາຫານຂົນສົ່ງ ແລະ ບ່ອນຂາຍຜະລິດຕະພັນສັດຂັ້ນຕົ້ນ.

ຜະນົບການກວດກາອະນາໄມຊັ້ນເອກະຊົນ ມີໜ້າທີ່ ແລະ ປະຈຳຢູ່ສະຖານທີ່ຕ່າງໆ ຄືກັນກັບຜະ ນົບການກວດກາອະນາໄມຊັ້ນຂອງລັດ ແຕ່ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໃຊ້ກາຳຈ້າຊັ້ນທີ່ທາງການອະນຸມັດ.

4. ຂັ້ນຕອນ ປະຕິບັດງານກະກຽມການຂ້າ ແລະ ຄົວສັດ ທີ່ດີ:

ຂັ້ນຕອນ -1. ການກະກຽມສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ

ໃນການດຳເນີນງານການຂ້າ-ຄົວສັດ, ຕັດແຕ່ງ ຫຼື ຜະລິດ ຜະລິດຕະພັນສັດຂັ້ນຕົ້ນ ຜູ້ບໍລິຫານ ແລະ ຜູ້ຂ້າສັດ ຕ້ອງຮັບປະກັນສ້າງ ແລະ ກະກຽມສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກສູດຂະໜາດໄມ ດັ່ງນີ້:

ຜື່ນ: ຄວນເປັນຜື່ນຄອນກຣີດ, ປູກະໂລ ຫຼື ວັດຖຸທີ່ກັນນ້ຳ, ຜິວລຽບ.

ຮ່ອງລະບາຍນ້ຳ: ຕ້ອງມີຂະໜາດຄວາມກວ້າງ ແລະ ຄ່ອຍງ່ຽງເໝາະສົມ ສາມາດນຳເອົາຂອງແຫຼວໄຫຼອອກໄດ້ ສະດວກ ມີບ່ອນເປີດກັນຕ້ອງສິ່ງເສດເຫຼືອ ແລະ ອະນາໄມທຳຄວາມສະອາດໄດ້. ປົກກະຕິຢູ່ບ່ອນຂ້າສັດຄວນມີ ຮູ ລະບາຍ 1 ບ່ອນ ຕໍ່ຜື່ນທີ່ 18 ແມັດມົນທົນ ແລະ ຢູ່ບ່ອນຕັດແຕ່ງ 1 ບ່ອນຕໍ່ຜື່ນທີ່ 46 ແມັດມົນທົນ.

ຝາ: ຕິດກະໂລ ຫຼື ໂບກຄັດມັນ ຫຼື ແອ້ມດ້ວຍວັດຖຸທີ່ບໍ່ໃຫ້ຝຸ່ນຕິດໄດ້ງ່າຍ ເປັນແຜ່ນໂລຫະ ຫຼື ຢາງ ທີ່ສາມາດທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ

ເພດານ: ຄວນລຽບແຈບດີ ສາມາດກັນບໍ່ໃຫ້ຂີ້ເຫຍື້ອຕົກໃສ່ຜະລິດຕະພັນສັດ ແລະ ເປັນແບບກັນນ້ຳໄດ້. ດອກໄຟຄວນມີໂກບຫຸ້ມທີ່ບໍ່ແຕກງ່າຍ;

ປະຕູ: ເຮັດດ້ວຍວັດຖຸແຂງແກ່ນ, ມີຄວາມກວ້າງພຽງພໍ ຮັບປະກັນເວລາເຄື່ອນຍ້າຍຜະລິດຕະພັນ ບໍ່ໃຫ້ຖູ່ໃສ່ປະຕູ ຈົນເກີດການປົນເປື້ອນ;

ແຫຼ່ງນ້ຳ: ແຫຼ່ງນ້ຳທີ່ສາມາດຄວບຄຸມ ຢ່າງເປັນເອກະລາດ ອາດເປັນນ້ຳສ້າງ, ນ້ຳບາດານ ຫຼື ນ້ຳປະປາສາທາລະນະ ຊຶ່ງມີພຽງພໍກະຈາຍຢູ່ບ່ອນເຮັດວຽກ ທັງນ້ຳຮ້ອນ ແລະ ນ້ຳເຢັນ.

ແສງ: ຕ້ອງມີພຽງພໍຢູ່ທຸກຈຸດ ໂດຍສະເພາະແມ່ນຈຸດທີ່ມີຜະລິດຕະພັນ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມຮຸ່ງແຈ້ງ ສຳລັບ ການທຳຄວາມສະອາດ ປົກກະຕິ ແມ່ນ ຕ້ອງມີລະດັບ ບໍ່ໃຫ້ລຸດ 200 ລັກ (LUX) ສຳລັບ ເຂດທີ່ມີການປຸງແຕ່ງ, ບໍ່ໃຫ້ ລຸດ 400 ລັກ (LUX) ສຳລັບ ເຂດກວດກາ ຂອງສັດຕະວະແພດ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ລຸດ 100 ລັກ (LUX) ສຳລັບເຂດອື່ນຢູ່ ພາຍໃນໂຮງງານ. ສາງເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນສັດ ກໍຕ້ອງປະກອບໃຫ້ມີຫຼອດໄຟ ທີ່ມີແສງສະຫວ່າງພຽງພໍ ສຳລັບການເຮັດ ວຽກ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດ.

ລະບົບຄວາມເຢັນ: ຖ້າໂຮງຂ້າສັດ ມີຫ້ອງເຢັນ ຕ້ອງຮັກສາອຸນຫະພູມ ລະຫວ່າງ 18 ອົງສາເຊ. ຫາ 12 ອົງສາເຊ. ຖ້າຂະໜາດຜະລິດຕະພັນເປັນຊັ້ນສ່ວນໃຫຍ່ ຕ້ອງມີເຄື່ອງເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະພັນສັດ ເຢັນໄວ ກ່ອນການເກັບຮັກສາໃນສາງ ເຢັນ. ປົກກະຕິຫ້ອງຕ່າງໆ ທີ່ມີການຕັດແຕ່ງຊັ້ນ ຄວນຮັກສາອຸນຫະພູມ ປະມານ 12 ອົງສາເຊ. ໃນໂຮງຂ້າທີ່ບໍ່ມີລະບົບ ຄວາມເຢັນ ບ່ອນທີ່ສຳພັນຊັ້ນ ຕ້ອງມີການທຳຄວາມສະອາດ ເປັນໄລຍະ ປົກກະຕິ ແມ່ນ ທຸກ 4 ຊົ່ວໂມງ.

ຂັ້ນຕອນ - 2. ການກະກຽມເຄື່ອງມື:

ເຄື່ອງມືຮັບໃຊ້ຜື່ນຖານ: ໃນໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຄວນປະກອບໃຫ້ມີເຄື່ອງມືຢ່າງເໝາະສົມ ກັບວຽກງານ ໂດຍຂຶ້ນກັບ ຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດງານ ທັງໃນການຂ້າ ຈົນຮອດການປຸງແຕ່ງຂັ້ນຕົ້ນ. ເຄື່ອງມື ຕ້ອງເຮັດດ້ວຍວັດຖຸທີ່

ສາມາດລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ ແລະ ຕ້ອງມີການກວດກາບຳລຸງຮັກສາໃຫ້ຢູ່ສະພາບດີ. ຖ້າເປັນໄປໄດ້ ເຄື່ອງມື ຄວນເປັນສະແຕນເລດ ຫຼື ຢາງ ທີ່ຂີ່ຜຸນບໍ່ເກາະ, ພະຍາຍາມຫຼີກລ່ຽງການນຳໃຊ້ເຄື່ອງມືທີ່ເຮັດດ້ວຍໄມ້ ຍ້ອນວ່າໄມ້ສາມາດ ດູດຊຶມເອົານ້ຳຊີ້ນ ເຂົ້າໄປໃນເນື້ອໄມ້ ແລະ ຈະເປັນບ່ອນສະສົມຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີໄດ້. ການຕິດຕັ້ງ ແລະ ວາງເຄື່ອງມືກໍຕ້ອງໃຫ້ໄກຈາກ ຝາພິມຄວນເພື່ອໃຫ້ສາມາດ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ຢ່າງສະດວກ. ຢູ່ແຕ່ລະບ່ອນຕ້ອງມີອ່າງລ້າງມື ທີ່ສາມາດປິດເປີດດ້ວຍຂໍ້ສອກ ຫຼື ຕີນ ຢ່າງສະດວກ ໂດຍມີກອກນ້ຳເຢັນ ນ້ຳຮ້ອນ, ສະບູ ແລະ ຜ້າຊັດມືທີ່ສະອາດ. ໃນຈຸດຂ້າສັດຕ້ອງມີ ອ່າງນ້ຳຝຽງພໍ ສະດວກຕໍ່ການຄົວສັດ, ມີອ່າງນ້ຳຮ້ອນ ແລະ ເຄື່ອງຕົ້ມນ້ຳໃນອຸນຫະພູມ 82 ອົງສາເຊ. ເພື່ອການຂ້າເຊື້ອເຄື່ອງມື ຫຼື ສິ່ງເປີເປື້ອນຕ່າງໆໄດ້.

ຮາວແຂວນຊາກ: ຄວນຕິດຕັ້ງໃຫ້ມີຄວາມສູງທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ຊາກສຳພັດກັບຜິ້ນ. ສຳລັບການແຂວນຊາກງົວ ຄວນໃຫ້ມີຄວາມສູງປະມານ 3,4 ແມັດ ແລະ ປະມານ 2,4 ແມັດສຳລັບໝູ, ແກະ, ແບ້ ແລະ ຮາວແຂວນຊາກຄວນຕິດຕັ້ງໃຫ້ຫ່າງຈາກຝາ ແລະ ເຄື່ອງມືອື່ນພິມຄວນ.

ຂັ້ນຕອນ - 3. ການປະຕິບັດຫຼັກສູດຂາດໄມສ່ວນບຸກຄົນ:

ຜູ້ປະຕິບັດງານທຸກຄົນຕ້ອງຮັກສາຕົນເອງໃຫ້ສະອາດ ໂດຍສະເພາະແມ່ນ ມື ແລະ ເຄື່ອງນຸ່ງຫົ່ມ, ເຄື່ອງນຸ່ງກໍຕ້ອງຊັກ ຕາກໃຫ້ແທ້ງ, ຖ້ານຸ່ງເຄື່ອງທົ່ວໄປເຂົ້າປະຕິບັດງານຕ້ອງໃສ່ຊຸດກັນເປື້ອນ. ເຄື່ອງນຸ່ງຄວນເປັນສີຂາວ ຫຼື ສີຈາງ ເພື່ອໃຫ້ເຫັນຈຸດເປື້ອນໄດ້ງ່າຍ ແລະ ຕ້ອງມີການປ່ຽນເຄື່ອງໃໝ່ ທຸກຄັ້ງກ່ອນຈະມີການປະຕິບັດງານ.

ການເຂົ້າປະຕິບັດງານ ທຸກຄົນຕ້ອງໃສ່ໝວກຄຸມຜິມ, ໃສ່ສິບມື ທີ່ສາມາດກັນຊຶມ, ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ຊີກຂາດ.

ຜູ້ຂ້າ ແລະ ຄົວສັດ ທຸກຄົນທີ່ເຮັດວຽກ ກ່ຽວກັບການຂ້າ- ຄົວສັດ ຕ້ອງບໍ່ໃສ່ເຄື່ອງປະດັບ, ເຂັມຄັດເສື້ອ, ປັກຜິມ ຫຼື ໃສ່ເສື້ອທີ່ມີກະດູມ ທີ່ຈະເກີດຄວາມສ່ຽງຕົກໃສ່ຜະລິດຕະພັນ.

ກ່ອນເຂົ້າປະຕິບັດງານ, ຄົນງານຕ້ອງໃສ່ເກີບໂບກທີ່ເຮັດດ້ວຍວັດຖຸທີ່ກັນຊຶມ ໃສ່ເສື້ອກັນເປື້ອນ, ປະກອບມີດປະຈຳໂຕ ທີ່ໄດ້ຂ້າເຊື້ອ ແລ້ວ.

ໃນລະຫວ່າງປະຕິບັດງານຕ້ອງບໍ່ສູບຢາ, ບໍ່ເກົາຫົວ, ໃຊ້ມືຈັບປາກ ແລະ ດັງ, ບໍ່ໃຫ້ໄອ ຫຼື ຈາມໃສ່ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຕ້ອງຫຼີກເວັ້ນ ການໃຊ້ມືເປົ່າ ສຳພັດກັບຜະລິດຕະພັນ ໂດຍສະເພາະແມ່ນເມື່ອມີບາດແຜ ຫຼື ເມື່ອມືຖືກສຳພັດກັບອາຈິມ, ຫັງ ຫຼື ຂົນສັດ;

ຜູ້ຂ້າ ແລະ ຄົວສັດ ຕ້ອງໝັ້ນລ້າງມືຢູ່ສະເໝີ ໂດຍສະເພາະແມ່ນທຸກຄັ້ງພາຍຫຼັງທີ່ເຂົ້າຫ້ອງນ້ຳ, ສູບຢາ, ໄອ ຫຼື ຈາມ, ສຳພັດກັບເງິນ, ຂີ້ເຫຍື້ອ, ດິນ ຫຼື ສິ່ງຕິດເຊື້ອຕ່າງໆ, ນ້ຳລ້າງມືຄວນມີອຸນຫະພູມ 43 ອົງສາເຊ.

ຂັ້ນຕອນ - 4. ການອະນາໄມຫ້ອງປະຕິບັດງານ ແລະ ເຄື່ອງມື:

ຫຼັກການລວມກ່ຽວກັບສຸຂາດໄມຊີ້ນ ແມ່ນຖືເອົາຫຼັກການພື້ນຖານຄື: ສະອາດ, ເຢັນ ແລະ ຮັກສາຊີ້ນບໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນຈາກສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ທີ່ອາດເກີດຈາກການສຳພັດດ້ວຍມື, ເຄື່ອງນຸ່ງ, ເຄື່ອງມື ຫຼື ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກທີ່ບໍ່ສະອາດ. ເປັນຕົ້ນເກີດຈາກ: ເຊື້ອຈຸລິນຊີ ຈຳພວກ ບັກເຕຣີ, ໄວຣັສ, ເຊື້ອລາ, ສັດຈຸລັງດ່ຽວ, ແມ່ກາຝາກ ແລະ ສານເຄມີທີ່ເປັນພິດ. ເພື່ອປ້ອງກັນສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍດັ່ງກ່າວ, ຜູ້ປະຕິບັດງານ ຕ້ອງຮັກສາຫ້ອງປະຕິບັດງານບໍ່ໃຫ້ຮົກເຮື້ອ, ເປື້ອນເບີ.

ສຳລັບຫ້ອງເກັບມ້ຽນ ຊີ້ນສ່ວນສັດທີ່ບໍລິໂພກບໍ່ໄດ້ ເປັນຕົ້ນ: ເຂົາສັດ, ໄຂມັນ, ທີ່ເຫຼືອຈາກການຄົວ ຕ້ອງເກັບມ້ຽນ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດສະຖານທີ່ດັ່ງກ່າວຢູ່ສະເໝີ. ມີຕາຕະລາງອະນາໄມທຳຄວາມສະອາດໂຮງຂ້າສັດ ທັງ

ພາຍນອກ ແລະ ພາຍໃນທຸກວັນ ກ່ອນການປິດການຂ້າສັດ. ວັດຖຸຕ່າງໆທີ່ໃຊ້ຢູ່ພື້ນ, ບ່ອນຄົວສັດ, ຮ່ອງລະບາຍນ້ຳ ແລະ ອື່ນໆ ຕ້ອງສິດລ້າງສິ່ງທີ່ເປີເປືອນອອກໃຫ້ໝົດ ຈາກນັ້ນ ໃຫ້ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອ ແລະ ໃຫ້ກວດກາໂດຍ ລະອຽດຊ້ຳຄືນ ຖ້າຫາກຍັງພົບເຫັນບາງຈຸດທີ່ຍັງເປື້ອນເປີ ກໍໃຫ້ທຳຄວາມສະອາດອີກຄັ້ງ.

ໃຫ້ເອົາໃຈໃສ່ ທຳລາຍ ຊິ້ນສ່ວນ ຫຼື ຊາກສັດ ທີ່ກວດເຫັນວ່າບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ ເຊັ່ນ: ລ້າງດ້ວຍສະບູ, ນ້ຳຮ້ອນ 82 ອົງສາເຊ ແລະ ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍ ຄລໍຣິນ ຫຼື ສານລະລາຍໄອໂອດິນ. ວັດຖຸທີ່ເຮັດດ້ວຍໂລຫະທີ່ບໍ່ແມ່ນສະແຕນເລດຄວນ ທາດ້ວຍນ້ຳມັນ ເພື່ອກັນການເກີດຂີ້ໜັງ.

5. ຂັ້ນຕອນ ການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສຳລັບການຂ້າສັດ ແລະ ສຸຂານາໄມຊິ້ນ

ຂັ້ນຕອນ - 1. ການກະກຽມເຄື່ອງມື:

ຜູ້ຂ້າສັດ ຄວນກະກຽມເຄື່ອງມືຮັບໃຊ້ຢ່າງພຽງພໍ ຕາມຂະໜາດ ແລະ ຈຳນວນສັດທີ່ຈະນຳມາຂ້າ. ຄຸນນະພາບ ຂອງເຄື່ອງມືຕ້ອງເປັນປະເພດບໍ່ເຂົ້າໜັງ ສາມາດທຳຄວາມສະອາດໄດ້. ເຄື່ອງມືພື້ນຖານຄວນມີ ດັ່ງນີ້:

- ປືນຍິງສະຫຼົບ ຫຼື ເຄື່ອງຊອດດ້ວຍໄຟຟ້າ;
- ມົດ ແຫຼມ ສອງຄົມ ຍາວ 15 ຊຕມ;
- ມົດໂຄ້ງເພື່ອໃຊ້ລອກໜັງ ຍາວ 15 ຊຕມ;
- ເຄື່ອງລັບມົດ ແລະ ນ້ຳມັນລັບມົດ;
- ສາຍແອວ ຕິດຝັກມົດ;
- ເລື້ອຍຕັດກະດູກ;
- ເຄື່ອງແຂວນຊາກສັດ;
- ໂຕະຊຸດຂົນ;
- ຮາວແຂວນຊາກສູງຈາກພື້ນ 2.4 ຫາ 3.4 ແມັດ;
- ອ່າງ ຫຼື ຖັງ;
- ແທ່ນຍືນ ຄົວສັດ;
- ອ່າງລວກ;
- ເຄື່ອງຕົ້ມນ້ຳຮ້ອນ;
- ເຄື່ອງຊຸດຂົນ;
- ເຄື່ອງແທກອຸນຫະພູມແທກໄດ້ແຕ່ 700 ອົງສາເຊ.;
- ຂໍເກາະ;
- ເຄື່ອງລົນຂົນ;
- ຄອກສະລົບ;
- ເຄື່ອງເກາະເພື່ອເຈາະເລືອດ;
- ອ່າງໂຕ່ງເລືອດ;
- ອ່າງໂຕ່ງເລືອດ;
- ອ່າງລ້າງມື;
- ໜ້ອຸ່ນເຄື່ອງມື ອຸ່ນໄດ້ ຮອດ 82 ອົງສາເຊ.;
- ເຄື່ອງມືອື່ນໆ.

ຂັ້ນຕອນ - 2. ການກະກຽມສັດກ່ອນຂ້າ:

ການຈັດການສັດກ່ອນຂ້າ ກໍແມ່ນ ຂັ້ນຕອນໜຶ່ງທີ່ສໍາຄັນ. ສັດທີ່ພ້ອມຈະນໍາເຂົ້າຂ້າ ຕ້ອງເປັນສັດທີ່ສົມບູນ ແຂງແຮງ ທັງສຸຂະພາບ, ຮ່າງກາຍ, ບໍ່ມີບາດແຜ ຫຼື ໄດ້ຮັບຄວາມກົດດັນ ກ່ອນຂ້າ. ຕ້ອງຫຼີກເວັ້ນ ຄວາມສ່ຽງທີ່ເຮັດໃຫ້ສັດຕາຍ ຫຼື ເກີດຄວາມກົດດັນລະຫວ່າງການຂົນສົ່ງເປັນຕົ້ນ ພາຫານະທີ່ບໍ່ມີລະບົບລະບາຍອາກາດທີ່ດີ, ຂົນສົ່ງສັດໃນສະພາບທີ່ແອອັດ ຫຼື ຢູ່ໃນທ່າມກາງອາກາດຮ້ອນອົບເອົ້າ. ການເອົາສັດຂຶ້ນລົງພາຫານະ ລວມທັງການໄລ່ຕ້ອນສັດ ແຕ່ຄອກຝັກ ຈົນຮອດບ່ອນເຮັດໃຫ້ສັດສະລົບຕ້ອງດໍາເນີນດ້ວຍຄວາມນັ່ມນວນ ແລະ ພະຍາຍາມບໍ່ໃຫ້ສັດເກີດເຫດຕໍ່ສູ້ກັນຈົນເກີດອາລົມຮ້າຍ ຈະສົ່ງຜົນເຮັດໃຫ້ຊື່ນ ມີສີຊ້ຳ ຫຼື ຄຸນນະພາບທີ່ບໍ່ດີ.

ຂັ້ນຕອນ - 3. ການຈັດການສັດຢູ່ບ່ອນຝັກສັດກ່ອນຂ້າ:

ການໄລ່ຕ້ອນສັດລະຫວ່າງການຂົນສົ່ງກໍຕ້ອງລະມັດລະວັງ ໂດຍໃຫ້ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງມືໄລ່ຕ້ອນທີ່ເໝາະສົມ ການໄລ່ໝູຄວນໃຊ້ເຄື່ອງໄລ່ໝູດ້ວຍໄຟຟ້າ ຫຼືກເວັ້ນກັບການໃຊ້ໄມ້ແສ້ ຫຼື ບົດຫາງ ທັງນີ້ກໍເພື່ອປ້ອງກັນ ການເກີດຄວາມກົດດັນ ແລະ ເຮັດໃຫ້ສັດເກີດການບວມຊໍ້າ. ການຂົນສົ່ງກໍຕ້ອງບັນຈຸໃຫ້ຝິດ ບໍ່ໃຫ້ໜ້ອຍ ຫຼື ແອອັດຈົນເກີນໄປ. ການຂັບລົດກໍຕ້ອງໃຫ້ນັ່ມນວນ ບໍ່ຢຸດ ຫຼື ເລັ່ງລົດຢ່າງກະທັນ. ບ່ອນເອົາສັດຂຶ້ນລົງພາຫານະ ກໍຕ້ອງເໝາະສົມ ບໍ່ມື່ນ ແລະ ມີຄວາມສູງເໝາະສົມກັບສັດແຕ່ລະຊະນິດ. ບໍ່ຄວນນໍາສັດລ້ຽງໂຮມກັນ ຊຶ່ງຈະກໍ່ໃຫ້ສັດເກີດການຕໍ່ສູ້ກັນ.

ຢູ່ບ່ອນຝັກສັດຄອກມີຄອກ ແລະ ລະບຽງທາງຢ່າງກໍຄວນເຮັດຊື່ ຫຼື ໂຄ້ງເໝາະສົມ ແລະ ບໍ່ເຮັດມຸມທົບສອກ ເພື່ອໃຫ້ສັດສາມາດມອງເຫັນທາງໄດ້ຢ່າງຊັດເຈນ ແລະ ຕ້ອງປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ສັດໄດ້ເຫັນສັດທີ່ກໍາລັງຂ້າ. ມີນໍ້າ, ມີການລະບາຍອາກາດທີ່ດີ ແລະ ໃຫ້ໄດ້ສັດທີ່ມີສຸຂະພາບດີທີ່ເໝາະກັບການຂ້າບໍລິໂພກ. ຢ່າງໃດກໍຕາມ, ກ່ອນຂ້າສັດຕ້ອງໄດ້ໃຫ້ສັດອິດອາຫານເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນອາຫານໃນກະເພາະ ແລະ ການປົນເປື້ອນຈາກເຊື້ອຈຸລິນຊີ ໃສ່ຜະລິດຕະພັນ.

ຖ້າສັດອິດອາຫານ 1 ວັນແມ່ນພຽງພໍ ແລະ ຕ້ອງໃຫ້ສັດໄດ້ຝັກຜ່ອນກ່ອນນໍາເຂົ້າຂ້າ. ຖ້າຫາກກັກສັດດົນເກີນໄປ ຫຼື ສ້າງໂອກາດເກີດຄວາມກົດດັນ, ດູຮ້າຍ ແລະ ຕໍ່ສູ້ຊຶ່ງກັນ ແລະ ກັນ. ກ່ອນການຂ້າ ຕ້ອງໄດ້ມີການລ້າງໂຕສັດໃຫ້ສະອາດເທົ່າທີ່ຈະເຮັດໄດ້. ພາຫານະຂົນສົ່ງສັດ ຕ້ອງລ້າງທໍາຄວາມສະອາດພາຍຫຼັງການຂົນສົ່ງທຸກຄັ້ງ. ຄອກຝັກສັດກໍຕ້ອງໄດ້ອະນາໄມ, ລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເຊັ່ນດຽວກັນ.

ຂັ້ນຕອນ - 4. ການເຮັດໃຫ້ສັດສະຫຼົບ:

ແມ່ນການເຮັດໃຫ້ສັດໝົດຄວາມຮູ້ສຶກໂດຍທີ່ຫົວໃຈຍັງເຕັ້ນຢູ່. ການເຮັດໃຫ້ສັດສະຫຼົບກ່ອນເຈາະເລືອດ ເປັນວິທີທີ່ຈະບໍ່ເຮັດໃຫ້ສັດເຈັບປວດທໍລະມານ. ຫຼັງການເຮັດໃຫ້ສັດສະຫຼົບ ດ້ວຍການເຮັດໃຫ້ເກີດການກະທົບຕໍ່ສະໝອງສ່ວນໜ້າ (ສ່ວນໃຫຍ່). ການເຮັດໃຫ້ສັດສະຫຼົບມີຫຼາຍວິທີຄື: ໃຊ້ຄ້ອນຕີຫົວກະໂຫຼກ, ໃຊ້ປືນຍິງ ຫຼື ຣົມດ້ວຍຄາບອນໄດອອກໄຊດ ຫຼື ໃຊ້ໄຟຟ້າຊອດ. ເມື່ອສັດສະຫຼົບ ກ້າມເນື້ອຈະຫົດຕົວຢ່າງໄວວາແລ້ວບົບຫົດເສັ້ນເລືອດຝ່ອຍທຸກສ່ວນ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ເລືອດໄຫຼຈາກຫຼອດເລືອດເຂົ້າສູ່ເສັ້ນເລືອດໃຫຍ່ກ່ວາ. ເມື່ອເວລາຜ່ານໄປ 15 ນາທີ ກ້າມເນື້ອຈະຄາຍຕົວ ແລະ ເລືອດຈະເຂົ້າສູ່ຫຼອດເລືອດຝ່ອຍໄດ້ຄືນ ແລະ ອາດເຮັດໃຫ້ຫຼອດເລືອດຝ່ອຍແຕກມີຈຸດ ເລືອດອອກ (blood Splashing)ໄດ້. ດັ່ງນັ້ນຂັ້ນຕອນເຮັດໃຫ້ສັດສະຫຼົບກັບການແທງເອົາເລືອດອອກ ຕ້ອງໄດ້ເຮັດຕິດຕໍ່ພ້ອມໆກັນຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງໃຫ້ໄວເທົ່າທີ່ຈະໄວໄດ້.

ຂັ້ນຕອນ - 5. ການແທງເອົາເລືອດອອກ:

ເມື່ອສັດສະຫຼົບແລ້ວ ຫຼັງຈາກນັ້ນໃຫ້ນໍາຊາກສັດຂຶ້ນແຂວນ ໃນທ່າຫ້ອຍຫົວລົງລຸ່ມ ໂດຍໃຫ້ສູງຈາກພື້ນປະມານ 75 ຊຕມ. ດ້ວຍການຄ້ອງໃຊ້ໄວ້ກັບຂໍຕີນຂ້າງໜຶ່ງ ຈາກນັ້ນຈຶ່ງໃຊ້ມິດແທງຄໍເພື່ອເອົາເລືອດອອກ.

ສໍາລັບງົວຄວາຍ ຕໍາແໜ່ງ ທີ່ຈະແທງຄໍ ແມ່ນຢູ່ເທິງຍອດເອິກລົງມາ ຫາຄໍປະມານຄວາມກ້ວາງຂອງໜຶ່ງຝາມື ແລະ ກ່ອນແທງເຂົ້າໄປ ຕ້ອງໃຊ້ມິດປາດໜັງເປີດອອກໃຫ້ເປັນຮອຍແຜຍາວປະມານ 25- 30 ຊຸຕມ ຫຼື ໃຊ້ວິທີປາດຄໍ ຫຼື ໃຊ້ວິທີປາດຄໍ ໃຫ້ທັງເສັ້ນເລືອດ ແລະ ຫຼອດລົມຂາດ ແຕ່ຕ້ອງໄດ້ລະວັງບໍ່ໃຫ້ປາດເອົາຫຼອດອາຫານ ເພາະຈະເຮັດໃຫ້ ມີການປົນເປື້ອນເສດອາຫານ ຫຼື ເຊື້ອອື່ນປົນເປື້ອນໃສ່ຜະລິດຕະພັນໄດ້.

ສໍາລັບໝູ, ຕໍາແໜ່ງທີ່ຈະແທງຄໍ ແມ່ນ ຈຸດທີ່ຢູ່ເທິງຍອດເອິກ ເຂົ້າມາທາງຂ້າງຂອງລໍາຄໍປະມານ 2-3 ນິ້ວຂອງ ຝາມືຄົນ ໂດຍແທງມິດໃນທິດທາງຝຸ່ງເຂົ້າຊຸວງເອິກ ໄປຫາທາງໃຫ້ເລິກພໍປະມານ ແລ້ວດັນໃຫ້ປາຍມິດ ກະດຶກຂຶ້ນເພື່ອ ຕັດເສັ້ນເລືອດແດງ ແລະ ດໍາ ບໍລິເວນເທິງຂົ້ວຫົວໃຈໃຫ້ຂາດ, ຫາກການແທງເປັນໄປຢ່າງຖືກຕ້ອງ ສົມບູນ ຈະສາມາດ ເອົາເລືອດອອກມາໄດ້ພຽງເຄິ່ງນຶ່ງ ຂອງປະລິມານເລືອດ ທີ່ມີຢູ່ໃນຮ່າງກາຍສັດ. ຄວນປ່ອຍໃຫ້ເລືອດໄຫຼອອກຫຼາຍເທົ່າ ທີ່ຈະຫຼາຍໄດ້ ໂດຍໃຊ້ເວລາປະມານ 5 ນາທີ.

ສໍາລັບສັດປີກພາຍຫຼັງສະຫຼົບແລ້ວອາດໃຊ້ວິທີການປາດຄໍດ້ວຍມິດ ຫຼື ໃຊ້ອຸປະກອນປາດຄໍອັດຕະໂນມັດ ແຕ່ ຕ້ອງໄດ້ກວດກາໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າ ສັດປີກທີ່ຖືກປາດຄໍ ໄດ້ຕາຍຢ່າງສົມບູນ ກ່ອນການນໍາໄປລົງອ່າງລວກນໍ້າຮ້ອນ ໂດຍ ປົກກະຕິຫຼັງສັດປີກຖືກປາດຄໍ ລົງເຖິງອ່າງລວກສັດປີກບໍ່ຄວນຕໍາກວ່າ 90 ວິນາທີ.

ຂັ້ນຕອນ - 6. ການລອກໜັງ, ການລວກ ແລະ ຊຸດຂົນ:

ສໍາລັບ ງົວ, ຄວາຍ ແກະ ຫຼື ແບ້ ເມື່ອເອົາເລືອດອອກແລ້ວ ໃຫ້ທໍາການຕັດຫົວ ໂດຍການໃຊ້ມິດແທງທີ່ຮອຍ ຕໍ່ລະຫວ່າງກະດູກຄໍຂໍ້ທໍາອິດ ທີ່ຕິດກັບກະດູກກະໂຫລກຫົວ (Atlas joint) ແລະ ຕ້ອງຈົ່ງໜັງບໍລິເວນ ຫົວ ໃຫ້ຕິດຢູ່ ກັບຊາກທີ່ແຂວນໄວ້ ຖ້າມີສ່ວນຫົວຫຼຸດອອກກໍຕ້ອງແຂວນໄວ້ຄືນ ເພື່ອໃຫ້ພະນັກງານກວດກາອະນາໄມຊັ້ນ ດໍາເນີນ ການກວດກາ. ການລອກໜັງ ໃຫ້ເລີ່ມຈາກການໃຊ້ມິດເປີດໜັງຕາມແນວກາງ (Midline) ດ້ານລຸ່ມ (Ventral) ຂອງ ລໍາໂຕຈາກສ່ວນຄໍຂຶ້ນໄປສ່ວນເອິກ ໄປຫາສ່ວນທ້ອງອ້ອມຮອບບໍລິເວນເຕົ້ານົມຜ່ານໄປເຖິງໂຄນທາງດ້ານລຸ່ມ ແລະ ກິດ ຜິວໜັງເປັນແນວຂວາງກັບແນວຍາວຂອງໃຕ້ລໍາໂຕ 2 ແຖວຄືຢູ່ລະດັບຂາໜ້າ ແລະ ລະດັບຂາຫຼັງຈາກນັ້ນໃຫ້ຕັດແຂ້ງ ຂອງຂາທັງສອງ ໂດຍໃຊ້ມິດຜ່າເປີດເປັນແນວເລິກຮອບແຂ້ງບໍລິເວນຂໍ້ຕໍ່ແລ້ວຕັດ ຫຼື ໃຊ້ເລື່ອຍຕັດອອກ. ການ ລອກໜັງໃຫ້ເລີ່ມຕົ້ນທີ່ບໍລິເວນເອິກເລາະໄປທາງຄໍກ່ອນແລ້ວຈຶ່ງເຊາະໄປທາງດ້ານທ້ອງ ຈາກນັ້ນເລາະຈາກຂາໜ້າໄປ ຈົນເຖິງຫົວໄຫຼ່ຂຶ້ນສຸດທ້າຍ ເລາະບໍລິເວນຂາຫຼັງໄປຈົນເຖິງສະໂພກ, ການລອກໜັງຕ້ອງລະມັດລະວັງ, ໃນການແລ່ ແລະ ດຶງໃຫ້ມີສະເພາະແຕ່ຊັ້ນທີ່ຕິດກັບໜັງ ແລະ ລະວັງບໍ່ໃຫ້ໜັງມີຮອຍ ຫຼື ຂາດເພາະຈະເຮັດໃຫ້ໜັງຕົກລາຄາ. ການ ລອກໜັງຕ້ອງລະວັງບໍ່ໃຫ້ສ່ວນນອກຜິວຫນັງສໍາພັດກັບຜິວເນື້ອເຢື້ອຊັ້ນໃຕ້ຜິວຫນັງຂອງຊາກເພື່ອລົດການປົນເປື້ອນ ຂອງຊາກ.

ສໍາລັບໝູ ແມ່ນບໍ່ໄດ້ລອກໜັງ ແຕ່ ຈະຕ້ອງໄດ້ ລວກ ແລະ ຊຸດຂົນ; ໝູທີ່ເອົາເລືອດອອກແລ້ວ ໃຫ້ເລື່ອນ ຊາກໄປຕາມລາງ ແລ້ວນໍາຊາກໄປ ຢ່ອນລົງອ່າງນໍ້າຮ້ອນສໍາລັບລວກຊາກໃນອຸນຫະພູມ 60 - 63 ອົງສາເຊ, ໂດຍຈະ ຕ້ອງແຊ່ລົງອ່າງລວກໃນເວລາ ປະມານ 5 ນາທີ. ຖັງລວກ ຊາກຄວນມີເຄື່ອງຄວບຄຸມ ອຸນຫະພູມໃຫ້ຄົງທີ່. ການລວກ ດ້ວຍອຸນຫະພູມທີ່ສູງເກີນໄປຈະເຮັດໃຫ້ໂປຼຕິນຂອງໜັງທີ່ບໍລິເວນຮູຊຸມຂົນຈັບຕົວຕົກເປັນຜິກ ແລ້ວຈະເຮັດໃຫ້ຫຼັກຂົນ ໄດ້ຍາກຂຶ້ນ. ນໍ້າທີ່ໃຊ້ລວກຕ້ອງໜັ້ນປ່ຽນ ເພາະຈະມີເຊື້ອໂຮກບາງຊະນິດທີ່ສ້າງສະບັບທົນຕໍ່ຄວາມຮ້ອນທີ່ຕິດມາກັບໝູ ແລະ ມີໂອກາດປົນເປື້ອນເຂົ້າທາງບາດແຜ ຫຼື ເຂົ້າທາງປອດແລ້ວກະຈາຍໄປສູ່ຊັ້ນໄດ້.

ສໍາຫຼັບສັດປີກ ຄວນລວກໂດຍ ສາມາດລວກຕາມລະດັບອຸນະພູມຂອງນໍ້າຮ້ອນ 3 ວິທີຄື: (1) ການລວກດ້ວຍ ນໍ້າຮ້ອນ 70 - 82 ອົງສາເຊ ໃນເວລາ 30 - 60 ວິນາທີ. (2) ລວກນໍ້າຮ້ອນອຸນະພູມປານກາງ 60 ອົງສາເຊ. ໃນເວລາ 30 - 75 ວິນາທີ. (3) ລວກນໍ້າຮ້ອນບໍ່ສູງປະມານ 52 ອົງສາເຊ ເວລາ ປະມານ 90 - 120 ວິນາທີ. ວິທີລວກນໍ້າ

ຮ້ອນໆເໝາະສົມສໍາລັບລວກເປັດ ແລະ ຫ່ານເພາະຈະເຮັດໃຫ້ຫຼີກຂົນງ່າຍຂຶ້ນ. ການລວກນໍ້າຮ້ອນຍັງເຮັດໃຫ້ຊີ້ນຂະຫຍາຍຕົວ ເຮັດໃຫ້ເຫັນຊາກຕຶງຂຶ້ນ ແຕ່ຈະມີຂໍ້ເສຍ ຈະເຮັດໃຫ້ຜິວໜັງດ້ານ ແລະ ແຫ້ງບໍ່ສົດໃສ. ດັ່ງນັ້ນການລວກໄກ່ ດ້ວຍນໍ້າຮ້ອນສູງ ຈຶ່ງ ເໝາະສົມກັບໄກ່ທີ່ຈະນໍາ ໄປແຊ່ແຂງ ແລະ ບັນຈຸຂາຍ ແຕ່ບໍ່ເໝາະສໍາລັບໄກ່ປອກສົດ.

ສໍາລັບການຂຸດຂົນຊາກໝູ່ຫຼັງຈາກລວກແລ້ວ ໃຫ້ຂຸດຂົນດ້ວຍມົດ ຫຼື ໃຊ້ເຄື່ອງຂຸດຂົນ, ຈາກນັ້ນໃຫ້ໃຊ້ມົດເປີດເອິ້ນຮ້ອຍຫວາຍຢູ່ດ້ານຫຼັງຂອງຂໍ້ຂາຫຼັງ ທັງສອງຂ້າງແລ້ວສອດເຫຼັກເກາະເຜື່ອງະຂາ ກ່ອນນໍາຂຶ້ນແຂວນກັບລາງຢູ່ເທິງຫົວ.

ສ່ວນໄກ່ທີ່ລວກແລ້ວສ່ວນໃຫຍ່ຈະຜ່ານຕໍ່ໄປຫາບ່ອນຫຼີກຂົນ ດ້ວຍເຄື່ອງຫຼີກຂົນ.

ຊາກໝູ່ ຫຼື ໄກ່ທີ່ຖືກຫຼີກຂົນແລ້ວຈະຜ່ານໄປເຂົ້າເຄື່ອງລົນໄຟຊຶ່ງມີແປວໄຟ ອຸນະພູມ 1.000 ອົງສາເຊ, ເປັນເວລາ 10 ວິນາທີ ເພື່ອກໍາຈັດຂົນທີ່ຍັງເຫຼືອຢູ່ຕາມຊາກສັດໃຫ້ສະອາດຂຶ້ນ ແລະ ຊ່ວຍຫຼຸດປະລິມານເຊື້ອຈຸລິນຊີ ຢູ່ຜິວໜັງຂອງຊາກສັດລົງ.

ຂັ້ນຕອນ - 7. ການເອົາເຄື່ອງໃນອອກ:

ການຜ່າຊາກສັດເພື່ອເອົາເຄື່ອງໃນອອກ ຄວນເຮັດຕໍ່ເນື່ອງໂດຍບໍ່ໃຫ້ຊັກຊ້າ ຫຼັງຈາກລອກໜັງ, ຂຸດຂົນ ຫຼື ຫຼີກຂົນແລ້ວ ເພາະວ່າຖ້າເຮັດຊ້າໄປຈະເປັນໂອກາດໃຫ້ເຊື້ອຈຸລິນຊີໃນລໍາໄສ້ຜ່ານຜະນັງລໍາໄສ້ເຂົ້າສູ່ເນື້ອເຍື່ອຊາກໄດ້ຫຼາຍຂຶ້ນ.

ການເອົາເຄື່ອງໃນງົວ - ຄວາຍ ແລະ ໝູ ອອກຈາກຊາກສັດ. ກ່ອນອື່ນໝົດໃຫ້ໃຊ້ມົດປາດບໍລິເວນຮອບຮູທະວານ, ດຶງເອົາໃສ່ສູດອອກມາ, ເອົາຖົງຢາງຫຸ້ມປາຍທະວານ ແລ້ວໃຊ້ຢາງຮັດໃຫ້ແໜ້ນ ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ອາຈົມທະລັກອອກມາບິນເປື້ອນກັບຊາກ. ຈາກນັ້ນໃຫ້ເປີດຜ່າຊ່ອງກະດູກຊ່ວງກາງ ແລະ ຊ່ອງທ້ອງໂດຍໃຊ້ມົດຜ່າກາງລະຫວ່າງຂາຫຼັງທັງສອງຂ້າງຕາມແນວຮອຍສີຂາວຂອງເນື້ອເຫຍື່ອກ່ຽວພັນ ຊຶ່ງເປັນແນວຮອຍຕໍ່ລະຫວ່າງກະດູກເຄິ່ງກາງສອງຂ້າງມາເຊື່ອມກັນ. ເມື່ອໃຊ້ມົດໃຫຍ່ແຊະກະແທກແຮງງຸ່ມ ກໍຈະແຍກກະດູກສະໂພກອອກເປັນສອງຊິກໄດ້ ໃນກໍລະນີຊາກສັດເພດຜູ້ໃຫ້ເລາະປາດເອົາທີ່ປັດສະວະອອກກ່ອນ ເພື່ອປ້ອງກັນ ບໍ່ໃຫ້ນໍ້າປັດສະວະໄຫຼອອກມາເປື້ອນກັບຊາກ ຊຶ່ງຈະເຮັດໃຫ້ຊີ້ນມີກິ່ນປັດສະວະໄດ້. ຈາກນັ້ນໃຫ້ໃຊ້ເລື້ອຍມືຜ່າກະດູກເອິກ ຕາມແນວເສັ້ນກາງລໍາໂຕ ໂດຍເລີ່ມຈາກລະດັບກະດູກຂ້າງຊິກທໍາອິດຈົນເຖິງລິ້ນປີ້.

ສໍາລັບອະໄວຍະວະພາຍໃນຈາກຊ່ອງທ້ອງທີ່ກິນໄດ້ໃຫ້ຮີບເລາະຕັດແຍກອອກຈາກລໍາໄສ້, ເອົາຖົງນໍ້າບີອອກຈາກຕັບຢາງລະວັງເພື່ອບໍ່ໃຫ້ແຕກບິນເປື້ອນໃສ່ຊາກ. ສໍາລັບກະເພາະອາຫານ ແລະ ລໍາໄສ້ ຕ້ອງແຍກນໍາໄປລ້າງທໍາຄວາມສະອາດໃນຫ້ອງລ້າງເຄື່ອງໃນຕ່າງຫາກ ທັງນີ້ຕ້ອງເຮັດເຄື່ອງໝາຍໃຫ້ຮູ້ວ່າ ເຄື່ອງໃນຊຸດໃດກິງກັບຊາກໂຕໃດ.

ເມື່ອລ້າງທໍາຄວາມສະອາດແລ້ວໃຫ້ນໍາໄປໃສ່ພາຊະນະທີ່ແຍກລະຫວ່າງກະເພາະອາຫານ ແລະ ລໍາໄສ້ ກັບອະໄວຍະວະພາຍໃນອື່ນໆ ເພື່ອລໍາຖ້າໃຫ້ຜະນັກງານກວດກາອະນາໄມຊັ້ນມາກວດ.

ການເອົາເຄື່ອງໃນສັດປີກອອກຈາກຊາກ ສ່ວນໃຫຍ່ໃນໂຮງງານຂ້າສັດປີກຈະເຮັດໃນລັກສະນະທີ່ຂາໄກ່ທັງສອງຂ້າງຍັງແຂນຢູ່ກັບຫວ່າງແຂວນ ໂດຍເລີ່ມຈາກການໃຊ້ມົດກົດເຈາະກັ້ນ ຕັດໜັງເລາະຮອບປາກຮູທະວານ, ຕັດຕ່ອນນໍ້າມັນທີ່ກິ່ນອອກກ່ອນ ແລ້ວດຶງເອົາລໍາໄສ້ອອກມາ ຫຼື ໃຊ້ເຄື່ອງອຸປະກອນເຈາະຂ້າງຮອບຮູທະວານ ຊຶ່ງລໍາໄສ້ຈະຖືກດຶງອອກມາ ຈາກນັ້ນໃຊ້ຊ້ອມສະເພາະ ລ້ວງເຂົ້າໄປດຶງເອົາອະໄວຍະວະພາຍໃນທັງໝົດອອກມາ.

ປະຈຸບັນນີ້ມີເຄື່ອງມືລ້ວງເອົາເຄື່ອງໃນອອກໂດຍອັດຕະໂນມັດ ໃຊ້ໃນໂຮງງານຂະໜາດໃຫຍ່, ເຄື່ອງໃນທີ່ຖືກລ້ວງອອກມາຈະຕ້ອງບໍ່ທັນຕັດແຍກອອກຈາກຊາກ ແຕ່ຕ້ອງແຂວນໄວ້ຂ້າງຊາກຂອງມັນ ລໍາຖ້າໃຫ້ຜະນັກງານກວດຊັ້ນມາ ກວດເສຍກ່ອນ. ຫຼັງຈາກນັ້ນຈຶ່ງຕັດຫົວອອກ ແລະ ຕັດແຍກເຄື່ອງໃນໄປທໍາຄວາມສະອາດ. ສໍາລັບການເອົາໂຕ, ຫຼອດລົມ, ແລະ ຄໍ ອອກຈາກຊາກບາງຄົນໃຊ້ການເຈາະຊ່ອງຄໍເອົາໜຽງອອກພ້ອມກັບຫຼອດລົມ ແຕ່ບາງຄົນໃຊ້ວິທີຂຸດໜັງຄໍລົງ ແລ້ວຕັດຄໍໃຫ້ຊິດກັບໄຫຼ່ພ້ອມກັບດຶງສິ່ງທີ່ຖືກຄ້າງຢູ່ທັງໝົດອອກຈາກຊາກ.

ຂັ້ນຕອນ - 8. ການລ້າງ, ຕັດແຕ່ງ ແລະ ກວດກາຊາກສັດ:

ຈຸດປະສົງຂອງການລ້າງຊາກສັດ ເພື່ອລ້າງສິ່ງແປກປອມ ເປັນຕົ້ນແມ່ນ ເສດດິນ, ສີຂອງເລືອດ ແລະ ໃຫ້ຊາກມີສີສັນສະອາດ ພາຍຫຼັງທີ່ແຊເຢັນ. ການລ້າງຊາກສັດ ຄວນໃຊ້ນໍ້າທີ່ສະອາດດ້ວຍການສຶດນໍ້າທີ່ມີຄວາມດັນເໝາະສົມທີ່ສາມາດລ້າງດິນ ແລະ ສີເລືອດອອກໄດ້.

ການຕັດແຕ່ງຊາກສັດ ແມ່ນ ເພື່ອຕັດເອົາຈຸດທີ່ບໍ່ເໝາະສົມສໍາລັບການບໍລິໂພກອອກຈາກຊາກສັດ ເປັນຕົ້ນພາກສ່ວນທີ່ເຫັນວ່າປົນເປື້ອນ ອອກ ກ່ອນຈະນໍາເອົາຊາກທີ່ສົມບູນເຂົ້າຊຶ່ງນໍ້າໜັກ, ຄວນຕັດແຕ່ງຊາກ ຕາມແນວຕັ້ງ ໂດຍການໃຊ້ສະລິງ ແຂວນຂຶ້ນຮາວ ຈະຊ່ວຍລົດການປົນເປື້ອນ ຈາກການສໍາຜັດກັບຜືນ ຫຼື ລໍ່ສໍາລັບໃສ່ເຄື່ອງໃນ. ບໍ່ໃຫ້ສິ່ງໃດຫຼິ້ນລົງຜືນ ຖ້າຫຼິ້ນໃຫ້ຕັດສ່ວນທີ່ເປື້ອນນັ້ນອອກ. ຊາກທີ່ຕັດແຕ່ງແລ້ວ ຕ້ອງແຂວນຢູ່ເທິງຮາວ. ເຄື່ອງໃນແດງຄວນແຂວນໄວ້ດ້ວຍຂໍເກາະ. ການຄົວເຄື່ອງໃນ ຕ້ອງປະຕິບັດຢູ່ໃນຫ້ອງ ທີ່ຢູ່ຫ່າງໄກ ຈາກສະຖານທີ່ຄົວຊີ້ນ. ໄສ້ສໍາລັບການບໍລິໂພກຕ້ອງໄດ້ອະນາໄມ ແລະ ລ້າງໃຫ້ສະອາດ. ການຕັດແຕ່ງຊາກຕ້ອງຢູ່ພາຍໃຕ້ການກວດກາຊີ້ນໍາຂອງຜູ້ກວດກາອະນາໄມຊີ້ນ. ຖ້າຫາກພົບຮ່ອງຮອຍ ຫຼື ອາການຂອງພະຍາດທົ່ວທັງຊາກ ຊາກດັ່ງກ່າວ ຈະບໍ່ອະນຸຍາດຜ່ານໃຫ້ໄປສູ່ຕ້ອງໄສ້ຂອງການປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານເພື່ອບໍລິໂພກ. ຜູ້ຄົວສັດ ຕ້ອງບໍ່ຕັດພາກສ່ວນໃດໆທີ່ຜິດປົກກະຕິອອກ ຈົນກວ່າຈະໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດຈາກພະນັກງານກວດກາອະນາໄມຊີ້ນ. ຖ້າພົບສິ່ງຜິດປົກກະຕິ ຜູ້ຄົວສັດຕ້ອງແຈ້ງໃຫ້ພະນັກງານກວດກາອະນາໄມຊີ້ນຊາບໂດຍດ່ວນ ແລະ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຄໍາຊີ້ນໍາຂອງພະນັກງານກວດກາອະນາໄມຊີ້ນຢ່າງເຄັ່ງຄັດ.

ຂັ້ນຕອນ - 9. ການຕັດຊາກສັດເປັນ 2 ຊິກ:

ພາຍຫຼັງທີ່ເອົາອະໄວຍະວະພາຍໃນອອກ ໃຫ້ໃຊ້ນໍ້າເຢັນຊະລ້າງຊາກສັດໃຫ້ສະອາດແລ້ວ ໃຫ້ຕັດຊາກອອກເປັນສອງຊິກ ໂດຍການໃຊ້ເລື້ອຍຕັດແບ່ງຕາມຄວາມຍາວຂອງລໍາໂຕຈາກໂຄນຫາງ ໄປຕາມແນວເຄິ່ງກາງແຕ່ສ່ວນກະດູກສະໂພກກິ້ນ ໄປຫາກະດູກສັນຫຼັງສ່ວນທ້ອງ ແລະ ສ່ວນເອິກ ຕາມລໍາດັບ. ຈາກນັ້ນໃຫ້ເອົາໄຂ່ສັນຫຼັງອອກຈາກຊາກ ແລະ ລ້າງສະອາດແລ້ວຈຶ່ງນໍາຊາກສັດໄປຊຶ່ງນໍ້າໜັກ ຈາກນັ້ນແລ້ວນໍາໄປເກັບໄວ້ໃນສາງເຢັນ.

ຂັ້ນຕອນ - 10. ການຫຼຸດອຸນຫະພູມຊາກສັດ:

ຊາກສັດທີ່ຜ່າເປັນຊິກ ທີ່ລ້າງສະອາດແລ້ວໃຫ້ນໍາໄປເກັບຮັກສາໄວ້ໃນຫ້ອງເຢັນ ທີ່ມີອຸນະພູມ 4 ອົງສາເຊ ສໍາລັບຊາກໝູໃຫ້ເກັບໄວ້ປະມານ 24 ຊົ່ວໂມງ ຫຼື ໃຫ້ອຸນະພູມກ້າມເນື້ອຫຼຸດລົງເຖິງ 7 ອົງສາເຊ, ສ່ວນຊາກງົວ,ຄວາຍ ໃຫ້ເກັບໄວ້ຢ່າງໜ້ອຍ 3 ມື້, ສ່ວນຊາກໄກໃຫ້ໃຊ້ວິທີແຊເຢັນດ້ວຍນໍ້າກ້ອນປະສົມກັບນໍ້າສະອາດ ຈົນກວ່າອຸນຫະພູມພາຍໃນໂຕໄກຫຼຸດລົງເຖິງ 4 ອົງສາເຊ. ການຫຼຸດອຸນຫະພູມຊາກສັດ ຈະຊ່ວຍຢັບຢັ້ງປະຕິກິລິຍາ ການເຊື່ອມສະຫຼາຍຂອງຊີ້ນ ແລະ ຢັບຢັ້ງການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີ ພ້ອມທັງ ຈະເຮັດໃຫ້ຊີ້ນນຸ່ມ ແລະ ບໍ່ຫຍາບອີກດ້ວຍ.

ການຫຼຸດອຸນຫະພູມຊາກສັດ ຕ້ອງໃຫ້ຊາກແຫ້ງເທົ່າທີ່ຈະເຮັດໄດ້ ແລະ ນໍາໄປເຂົ້າ ຫ້ອງເຢັນໃຫ້ໄວທີ່ສຸດເທົ່າທີ່ຈະເປັນໄປໄດ້. ຈຸດປະສົງຂອງການເຮັດໃຫ້ຊາກເຢັນລົງ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ ການຂະຫຍາຍຕົວຂອງ ເຊື້ອກາລະໂຣກຊັກຊໍາລົງ ແລະ ເປັນການເພີ່ມອາຍຸການເກັບຮັກສາ. ຊີ້ນຢູ່ຫ້ອງເຢັນ ຫຼັງຈາກຂ້າ ຈະມີອຸນຫະພູມ ປະມານ 40 ອົງສາເຊ ແລະເຮັດໃຫ້ເຢັນລົງຮອດ 0 ອົງສາເຊ ຈະສາມາດເກັບຮັກສາຊີ້ນໄວ້ໄດ້ດິນ ຮອດ ສາມອາທິດ, ຊາກຕ້ອງໄດ້ ນໍາເຂົ້າຫ້ອງເຢັນທັນທີ ຫຼັງຈາກຊຶ່ງນໍ້າໜັກ ແລະ ຕ້ອງແຂວນຢູ່ເທິງຮາວ ບໍ່ໃຫ້ຊາກສໍາຜັດກັບຜືນຢ່າງເດັດຂາດ. ຕາມຫຼັກການອຸນຫະພູມພາຍໃນສຸດຂອງຊາກ ຕ້ອງໃຫ້ໄດ້ 6-7 ອົງສາເຊ ພາຍໃນເວລາ 26 ຫາ 36 ຊົ່ວໂມງ ສໍາລັບງົວ,ຄວາຍ 12 ຫາ 16 ຊົ່ວໂມງ ສໍາລັບໝູ ແລະ 24 ຫາ 30 ຊົ່ວໂມງ ສໍາລັບແກະ ແບ້. ຊາກທີ່ບໍ່ສາມາດຫຼຸດອຸນຫະພູມຂອງຊີ້ນສ່ວນຂ້າງໃນໄດ້ ຕາມການກໍານົດນັ້ນ ຈະເຮັດໃຫ້ ເຊື້ອກາລະໂຣກ ໄດ້ມີການຂະຫຍາຍຕົວໄດ້ ຢ່າງໄວວາເປັນຈໍານວນຫຼາຍ ແລະ ມັນຈະສົ່ງຜົນໃຫ້ ຊີ້ນສັດມີກິ່ນ ແລະ ເສື້ອມຄຸນນະພາບ. ການທໍາຄວາມເຢັນຄວນຄໍານຶງເຖິງ ຄວາມແຮງຂອງພັດ

ລົມແອ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມຂອງຊາກສັດ ຕ້ອງປັບໃຫ້ຄວາມຊຸ່ມປະມານ 90 ເປີເຊັນ ແລະ ຄວາມໄວຂອງພັດລົມແອ ໃຫ້ຢູ່ປະມານ 0,5 ແມດ/ວິນາທີ. ການບັນຈຸຊາກ ຕ້ອງໃຫ້ເໝາະສົມ, ຄວນໃຫ້ມີຊ່ອງຫວ່າງ ລະຫວ່າງຊາກສັດ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ອາກາດເຢັນ ສາມາດໄຫຼໝູນວຽນໄດ້, ຖ້າບໍ່ດັ່ງນັ້ນ ຝົນຜົວຂອງຊາກສັດຈຶ່ງຈະບໍ່ແຫ້ງ.

ທຸກຄັ້ງທີ່ບັນຈຸຊາກສັດເຂົ້າໃນຫ້ອງເຢັນ ຕ້ອງໄດ້ປິດປະຕູ, ຄວນເປີດປະຕູ ໃຫ້ໜ້ອຍທີ່ສຸດ ແລະ ເມື່ອເວລາເອົາຊາກອອກໝົດແລ້ວ ຕ້ອງລ້າງໃຫ້ສະອາດກ່ອນທີ່ຈະນຳຊາກເຂົ້າມາບັນຈຸໃໝ່. ບຸກຄະລາກອນທີ່ປະຕິບັດໜ້າທີ່ ໃນການນຳຊາກສັດເຂົ້າ-ອອກ ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານດ້ານສຸຂານາໄມທີ່ກຳນົດ ຢ່າງເຂັ້ມງວດ ໂດຍສະເພາະກ່ຽວກັບສຸຂານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ເຄື່ອງມື ຜ່ອມທັງ ໃຫ້ມີການສຳຜັດກັບ ຊາກໃຫ້ໜ້ອຍທີ່ສຸດ ເທົ່າທີ່ຈະເຮັດໄດ້.

6. ຂັ້ນຕອນການເກັບຮັກສາຊີ້ນ ແລະ ຂົນສົ່ງໄປຈຳໜ່າຍ

ຂັ້ນຕອນ - 1. ການເກັບຮັກສາ:

ຕ້ອງເກັບຮັກສາຊີ້ນ ໃນອຸນຫະພູມ ສູງກວ່າ ຈຸດແຊຊແຊງ. ໂດຍອີງຕາມ ມາດຕະຖານຂອງ ສະຖາບັນ ຄວາມເຢັນສາກົນ ຄວນເກັບຮັກສາຊີ້ນ ຕາມເກນມາດຕະຖານ ທີ່ຄາດໄວ້ ໃນອຸນຫະພູມ 1 ອົງສາເຊ, ຊີ້ນງົວ, ຄວາຍ 3 ອາທິດ ຫຼື 4-5 ອາທິດ ຖ້າປະຕິບັດໄດ້ຕາມຫຼັກສຸຂານາໄມທີ່ເຄັ່ງຄັດ, ຊີ້ນຂອງລູກງົວ, ຄວາຍ 1-3 ອາທິດ, ຊີ້ນແກະ 10-15 ມື້, ຊີ້ນໝູ 1-2 ອາທິດ, ເຄື່ອງໃນ 7 ມື້, ຊີ້ນກະຕ່າຍ 5 ມື້, ໃນອຸນຫະພູມ 3 ອົງສາເຊໄດ້ 4 ອາທິດ. ຖ້າຫາກໄລຍະເວລາການເກັບຮັກສາຫຼຸດລົງ ຈະມີຄວາມຊຸ່ມຫຼາຍກວ່າ 90%.

ການເກັບຮັກສາທີ່ດີ ຕ້ອງນຳຊີ້ນເຂົ້າ ໄປເກັບໄວ້ໃນຕູ້ເຢັນທັນທີຫຼັງຈາກໄດ້ຮັບຈາກການຫຼຸດອຸນຫະພູມຊາກສັດ. ຖ້າພົບ ຊີ້ນສ່ວນໃດໜຶ່ງ ທີ່ມີຮ່ອງຮອຍ ການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອລາ ຫຼື ເຊື້ອກາລະໂຣກ ຄວນຕັດຜາກສ່ວນນັ້ນອອກ ແລະ ທຳລາຍຖິ້ມ. ຕ້ອງລ້າງມື ແລະ ມົດ ໃຫ້ສະອາດ ຫຼັງຈາກການຕັດຊີ້ນ ແລະ ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍນ້ຳຮ້ອນ. ຕູ້ເຢັນເກັບຮັກສາຊີ້ນຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດ ຢ່າງທົ່ວເຖິງ ແລະ ເປັນປະຈຳ. ຄວນວາງ ບາຫຼອດແທກອຸນຫະພູມ ທີ່ມີຄວາມຖືກຕ້ອງ ແນ່ນອນ ໄວ້ຢູ່ໃນຕູ້ເຢັນ ແລະ ມີການກວດກາ ອຸນຫະພູມສະໜ້າສະເໝີ. ຕ້ອງຢູ່ໃນ ລະຫວ່າງ 0 ຫາ 1 ອົງສາເຊ.

ຊາກສັດທີ່ຖືກຜາສີ່ ບໍ່ຄວນຕັດເປັນສ່ວນນ້ອຍໆ ຖ້າຍັງບໍ່ທັນເຖິງເວລາທີ່ຈຳເປັນ ເນື່ອງຈາກວ່າ ຈະເຮັດໃຫ້ຝົນຜົວຂອງຊີ້ນສາມາດສຳຜັດກັບເຊື້ອກາລະໂຣກເພີ່ມຂຶ້ນ.

ຂັ້ນຕອນ - 2. ການຂົນສົ່ງຊີ້ນ

ພາຫານະ ສຳລັບການຂົນສົ່ງຊີ້ນ ແລະ ຊາກສັດ ຕ້ອງໃຫ້ຖືກວ່າ ເປັນອົງປະກອບໜຶ່ງ ຂອງການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນຕໍ່ຈາກການເກັບຮັກສາໃນຕູ້ເຢັນ. ພາຫານະຂົນສົ່ງຕ້ອງມີອຸປະກອນຮັກສາຄວາມເຢັນ ເພື່ອຮັກສາອຸນຫະພູມຂອງຊີ້ນ ໃຫ້ຢູ່ໃນ 0 ອົງສາເຊ ກ່ອນການບັນຈຸໃສ່ຫ້ອງເຢັນຂອງພາຫານະ. ຊີ້ນສັດຕ້ອງໄດ້ແຂວນໄວ້ເທິງຮາວ, ບໍ່ໃຫ້ວາງກັບຝື່ນ. ຖ້າບັນຈຸຊາກສັດ ໃສ່ໃນຖົງຢ່າງ ກໍ່ຕ້ອງເປັນຖົງທີ່ສະອາດ ແລະ ພາຫານະຂົນສົ່ງຊີ້ນ ບໍ່ຄວນບັນຈຸ ສິ່ງອື່ນ ນອກຈາກຊີ້ນສັດ. ລົດຂົນສົ່ງ ທີ່ມີຕູ້ແຕ່ບໍ່ມີລະບົບຄວາມເຢັນ ອາດຈະໃຊ້ນ້ຳກ້ອນແຫ້ງ ໃສ່ໃນຕູ້ເຢັນ. ວິທີນີ້ ຈະເປັນທາງເລືອກທີ່ດີສຳລັບລົດຂົນສົ່ງຊີ້ນທີ່ບໍ່ມີລະບົບຄວາມເຢັນ.

ລົດທີ່ບໍ່ມີຕູ້ ແລະ ລົດບັນທຸກເປີດໂລ່ງ ແມ່ນບໍ່ເໝາະສົມ ສຳລັບການຂົນສົ່ງຊີ້ນ ໂດຍສະເພາະໃນເຂດທີ່ມີອາກາດຮ້ອນ. ນອກຈາກນັ້ນ ຈະເຮັດໃຫ້ຊີ້ນປ່ຽນສີ ແລະ ມີກິ່ນ ຫຼັງຈາກການຂົນສົ່ງໄປຮອດສະຖານທີ່ປາຍທາງ ເມື່ອນຳຊີ້ນກັບຄືນໄປເຂົ້າຕູ້ເຢັນອີກຈະເຮັດໃຫ້ຊີ້ນລົດຊາດບໍ່ດີ. ການຂົນສົ່ງແບບເປີດໂລ່ງຍັງເຮັດໃຫ້ ແມງໄມ້ຕ່າງໆ ສາມາດມາຕອມໄດ້. ການຂົນສົ່ງຊີ້ນຂຶ້ນ ແລະ ລົງ ພາຫານະ ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດ ຢ່າງໄວວາ. ຫາກມີຄວາມຈຳເປັນທີ່ບໍ່ສາມາດຫຼີກລ້ຽງໄດ້ ຄວນເອົານ້ຳກ້ອນແຫ້ງ ໃສ່ ໃນບາງສ່ວນ ຂອງລົດຂົນສົ່ງ.

ການເກັບຮັກສາ ແລະ ຂົນສົ່ງຊັ້ນ ທີ່ບໍ່ໄດ້ແຊເຢັນ

ການເກັບຮັກສາ ແລະ ຂົນສົ່ງຊັ້ນ ທີ່ບໍ່ໄດ້ແຊເຢັນ ຄວນນຳຊັ້ນທີ່ບໍ່ໄດ້ແຊເຢັນ ອອກຈຳໜ່າຍພາຍໃນວັນດຽວກັນ ກັບວັນທີ່ຂ້າ. ໃນກໍລະນີນີ້ ຊັ້ນຕ້ອງແຂວນໄວ້ໃນຫ້ອງໂຖງ ທີ່ສະອາດ, ມີແສງສະຫວ່າງພຽງພໍ, ມີການລະບາຍອາກາດທີ່ດີ, ບໍ່ໃຫ້ແມງໄມ້, ສັດກັດແຫ້ນ, ນົກ ລວມທັງ ຂີ້ຝຸນ ສາມາດເຂົ້າມາໃນຫ້ອງໄດ້. ຖາດເຄື່ອງໃນ ຄວນວາງໄວ້ເທິງໂຕະ ຫຼື ຕັ້ງເປັນຊັ້ນ, ບໍ່ໃຫ້ວາງຢູ່ພື້ນຫ້ອງ. ໃຫ້ໃຊ້ລໍ່ຂົນ ຊາກສັດສະເພາະ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ໃຊ້ຄົນແບກ ເນື່ອງຈາກວ່າລໍ່ສາມາດລ້າງໄດ້ຕະຫຼອດເວລາ. ພະນັກງານເກັບຮັກສາ ແລະ ຂົນສົ່ງ ທຸກຄົນ ຕ້ອງນຸ່ງເຄື່ອງທີ່ສະອາດ ແລະ ປະຕິບັດມາດຕະການດ້ານສຸຂາພາບສ່ວນບຸກຄົນ ຢ່າງເຄັ່ງຄັດ. ບໍ່ຄວນເອົາຊັ້ນໃສ່ໃນຖົງ, ຖ້າຈຳເປັນຕ້ອງໃສ່ຖົງນັ້ນຕ້ອງສະອາດທີ່ສຸດ. ຊັ້ນຄວນແຂວນໄວ້ ຢູ່ເທິງຮາວພາຍໃນ ພາຫານະຂົນສົ່ງ ບໍ່ຄວນຂົນສົ່ງທີ່ໃຊ້ເວລາເກີນກວ່າໜຶ່ງວັນກ່ອນທີ່ຈະຈຳໜ່າຍໂດຍເດັດຂາດ.

7. ມາດຕະການປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ຂອງຜູ້ຂ້າສັດ

ຜູ້ຂ້າແລະ ຄົວສັດ ຢູ່ໂຮງຂ້າສັດ ແລະ ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຕ້ອງມີມາດຕະການປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ດັ່ງນີ້:

- 1) ສັກຢາກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ຕາມການແນະນຳຂອງແພດ;
- 2) ປ່ຽນເຄື່ອງນຸ່ງໃໝ່ທຸກຄັ້ງກ່ອນເຂົ້າຂ້າ-ຄົວສັດ ແລະ ໃສ່ຜ້າອັດປາກຕະຫຼອດເວລາ;
- 3) ວັດແທກອຸນຫະພູມຢູ່ທາງເຂົ້າໂຮງຂ້າສັດ ຫຼື ບ່ອນຂ້າສັດຢ່ອຍ ຖ້າຫາກມີອຸນຫະພູມສູງກວ່າ 37,5 ອົງສາເຊ ໃຫ້ໂຈະການເຮັດວຽກ ແລະ ໃຫ້ໄປພົບແພດ;
- 4) ລ້າງມືດ້ວຍດ້ວຍນ້ຳຢາ ຫຼື ເຈລລ້າງມືຂ້າເຊື້ອ ແລະ ສວມຖົງມືຢ່າງທີ່ຂ້າເຊື້ອແລ້ວກ່ອນຈະເຂົ້າຂ້າສັດ;
- 5) ຕ້ອງໄດ້ລ້າງມື ທຸກຄັ້ງ ພາຍຫຼັງ ທີ່ມີການຈັບບາຍສັດ, ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ແລະ ນຳໃຊ້ຫ້ອງນ້ຳ;
- 6) ໃນກໍລະນີ ທີ່ມີອາການເປັນພະຍາດຕິດຕໍ່ທາງເດີນຫາຍໃຈ ເປັນຕົ້ນ ມີນ້ຳມູກ, ໄອ, ຈາມ, ຫາຍໃຈບໍ່ສະດວກ, ແຫ້ນໜ້າເອິກ ແລະ ເປັນໄຂ້ ໃຫ້ໄປພົບແພດເພື່ອກວດຫາສາເຫດ ແລະ ປິ່ນປົວຈົນຫາຍດີ ແລ້ວຈຶ່ງກັບມາເຮັດວຽກໄດ້;
- 7) ໃຫ້ເວັ້ນໄລຍະຫ່າງຂອງການພົບປະກັນ ຢ່າງໜ້ອຍ 1,2 ແມັດ;
- 8) ໃຫ້ອະນາໄມຂ້າເຊື້ອໂຮງຂ້າ, ໂຕະ ແລະ ອຸປະກອນກ່ອນ ແລະ ຫຼັງໃຊ້ງານ.