



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດທີ່ດີ ສໍາລັບ ການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ

ລະຫັດມາດຕະຖານ: ມກປ-ລປ-2024-00041
STDCODE: AFSTD-LF-2024-00041

ກັນຍາ 2024

ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດທີ່ດີ ສໍາລັບ
ການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ

ລະຫັດມາດຕະຖານ: ມກປ-ລປ-2024-00041
STDCODE: AFSTD-LF-2024-00041

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>

ກັນຍາ, 2024

ສາລະບານ

ໜ້າ

ຄຳນຳ..... 1

1. ຈຸດປະສົງ 2

2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້ 2

3. ອະທິບາຍຄຳສັບ..... 2

I. ມາດຕະຖານໂຮງງານ, ການອອກແບບສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ເຄື່ອງມືອຸປະກອນ..... 2

 1. ສະຖານທີ່ 2

 2. ໂຮງເຮືອນ 2

 3. ໂຄງສ້າງ ແລະ ອົງປະກອບພາຍໃນ..... 3

 4. ຝື່ນທີ່ຮັບ ແລະ ຈັດເກັບວັດຖຸດິບ..... 3

 5. ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ເຄື່ອງຈັກ ແລະ ການບຳລຸງຮັກສາ..... 3

 5.1. ອຸປະກອນສຳລັບການຜະລິດ..... 3

 5.2. ແຜນບຳລຸງຮັກສາອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງຈັກ..... 4

 5.3. ການກວດສອບປັບທຽບຄຳມາດຕະຖານຂອງອຸປະກອນ..... 4

 5.4. ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກອື່ນ..... 4

 5.5. ສາງເກັບຮັກສາ..... 4

 6. ການລະບາຍນ້ຳເບື້ອນ ແລະ ສະຖານທີ່ກຳຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອ..... 4

 7. ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການທຳຄວາມສະອາດ 4

 8. ເຄື່ອງຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ 5

 9. ເຄື່ອງຄວບຄຸມອາກາດ 5

 10. ຄວາມເຂັ້ມຂອງແສງສະຫວ່າງ 5

 11. ອຸປະກອນອານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ຫ້ອງນ້ຳ..... 5

II. ສຸຂານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ 5

 1. ສຸຂະພາບ ແລະ ສຸຂານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ຂອງບຸກຄະລາກອນ..... 5

 1.1. ການກວດສຸຂະພາບ ແລະ ການລາຍງານ..... 5

 1.2. ຄວາມສະອາດຂອງບຸກຄະລາກອນ..... 5

 1.3. ການປະຜິດຂອງຜະນຶກງານ..... 5

 1.4. ການຝຶກອົບຮົມຜະນຶກງານ 6

 1.5. ການຢ້ຽມຢາມຂອງບຸກຄົນພາຍນອກ..... 6

III. ການທຳຄວາມສະອາດ, ການຂ້າເຊື້ອ, ການບຳລຸງຮັກສາ, ການປ້ອງກັນສັດ ແລະ ແມງໄມ້ 6

 1. ການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ສຸຂານາໄມ..... 6

 1.1 ລະບົບການທຳຄວາມສະອາດ..... 6

 1.2 ການເຜົາລະວັງ, ຄວບຄຸມປະສິດທິພາບຂອງການທຳຄວາມສະສາດ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ 6

 1.3 ການຈັດການສະພາບແວດລ້ອມບໍ່ໃຫ້ເປັນທີ່ຢູ່ອາໄສຂອງສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອ..... 6

 1.4 ການປ້ອງກັນສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອພະຍາດ 7

 1.5 ການຄວບຄຸມການລະບາດຂອງສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອພະຍາດ 7

 1.6 ການຈັດການສິ່ງເສດເຫຼືອ, ຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ນ້ຳເບື້ອນ 7

IV. ການຄວບຄຸມການຜະລິດ..... 7

1.	ການກວດກາ ຮັບວັດຖຸດິບ.....	7
2.	ການອະທິບາຍຂະບວນການຜະລິດ.....	7
2.1	ລາຍລະອຽດຂະບວນການຜະລິດ	7
2.2	ການປະຕິບັດງານສຸຂານາໄມທີ່ດີ (GHP).....	8
2.3	ການເຜົ່າລະວັງ ແລະ ມາດຕະການແກ້ໄຂ.....	8
2.4	ການກວດສອບຄືນ.....	8
3.	ມາດຕະການທີ່ສໍາຄັນໃນການປະຕິບັດສຸຂານາໄມທີ່ດີ	8
4.	ການປົນເປື້ອນສານເຄມີ	9
5.	ການຈັດການກ່ຽວກັບສານກໍ່ຜູ້ມແຜ່	9
6.	ການຫຸ້ມຫໍ່.....	9
7.	ນໍ້າຮັບໃຊ້ການຜະລິດ	9
8.	ເອກະສານ ແລະ ການບັນທຶກ.....	9
9.	ການຮຽກເກັບຜະລິດຕະພັນຄືນ.....	9
V.	ຂໍ້ມູນຂອງຜະລິດຕະພັນ	10
1.	ການເຮັດນໍ້າເບີ ແລະ ການກວດສອບຍ້ອນກັບ	10
2.	ສະຫຼາກຜະລິດຕະພັນ	10
VI.	ການຂົນສົ່ງ.....	10
	ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ	10

ຄຳນຳ

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສຳລັບ ການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ ສະບັບນີ້ ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອຜັນຂະຫຍາຍກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍ ການລ້ຽງສັດ ແລະ ການສັດຕະວະແພດ ໂດຍມີຈຸດປະສົງໃຫ້ເປັນຄູ່ມືມາດຕະຖານປະຕິບັດງານໃຫ້ແກ່ ອົງການ ຄຸ້ມຄອງວຽກງານລ້ຽງສັດ ແລະ ສັດຕະວະແພດ, ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໃນການຄວບ ຄຸມການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ, ປອດໄພ, ເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມ ປະກອບສ່ວນໃນການສົ່ງເສີມຍົກ ລະດັບສິນຄ້າ ຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ສາມາດແຂ່ງຂັນທາງດ້ານການຄ້າ ກັບພາກພື້ນ, ຂົງເຂດ ແລະ ສາກົນ ໃຫ້ນັບມື້ນັບ ສູງຂຶ້ນ.

ເອກະສານນີ້ ໄດ້ກວມເອົາ ບັນດາຂໍ້ກຳນົດທີ່ເປັນມາດຕະຖານ ສຳລັບການປະຕິບັດງານທີ່ດີຂອງການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ ໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານດ້ານຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ທີ່ຕັ້ງ ແລະ ຂອບເຂດພື້ນທີ່, ການຈັດວາງຜັງ, ໂຮງເຮືອນ, ຫ້ອງເກັບຮັກສາວັດຖຸດິບ, ຫ້ອງເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງ, ຫ້ອງເກັບຮັກສາສານເຄມີ ແລະ ຢາຂ້າເຊື້ອ, ລະບົບ ຄຸ້ມຄອງ, ຈັດການສິ່ງເສດເຫຼືອ, ອຸປະກອນ, ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ, ສຸຂານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ, ສຸຂານາໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ.

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສະບັບນີ້ ສ້າງຂຶ້ນບົນຜືນຖານທີ່ໄດ້ຜ່ານການ ປຶກສາ ຫາລື ຢ່າງກວ້າງຂວາງ ຈາກຜູ້ຊ່ຽວຊານ ແລະ ພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງແລ້ວ ເພື່ອໃຫ້ເປັນມາດຕະຖານເຕັກນິກ ສຳລັບການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ຂອງໂຮງງານປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ ຂອງ ສປປ ລາວ ຢ່າງເປັນເອກະພາບ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

17 SEP 2024

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ:.....

ຫົວໜ້າກົມ



ປອ ກາວິພອນ ພຸດທະວົງ

1. ຈຸດປະສົງ

ມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ກຳນົດຫຼັກການ ແລະ ຂັ້ນຕອນ ໃນການປະຕິບັດທີ່ດີສຳລັບການປຸງແຕ່ງນ້ຳເຜິ້ງ ເພື່ອໃຊ້ເປັນມາດຕະຖານ ໃຫ້ແກ່ຜູ້ຜະລິດ ນຳໄປປະຕິບັດ ແນ່ໃສ່ຮັບປະກັນໃຫ້ຜະລິດຕະພັນ ນ້ຳເຜິ້ງ, ສະອາດ, ປອດໄພ, ມີຄຸນຄ່າທາງໂພຊະນາການ ແລະ ເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກ.

2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້

ມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ໃຊ້ສຳລັບບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ເຄື່ອນໄຫວທຸລະກິດກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນ ນ້ຳເຜິ້ງ ຢູ່ ສປປ ລາວ.

3. ການອະທິບາຍຄຳສັບ

ຄຳສັບທີ່ໃຊ້ໃນມາດຕະຖານສະບັບນີ້ມີຄວາມໝາຍ ດັ່ງນີ້:

- 1) ການປະຕິບັດການປຸງແຕ່ງທີ່ດີ ໝາຍເຖິງ ລະບົບການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພຂອງຜະລິດຕະພັນ ໃນທຸກຂັ້ນຕອນ ເລີ່ມແຕ່ ການວາງແຜນ, ຂະບວນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຄວບຄຸມຄຸນນະພາບ ລວມທັງ ການກຳນົດທີ່ຕັ້ງ, ບຸກຄະລາກອນ, ການຂົນສົ່ງຜະລິດຕະພັນຂອງໂຮງງານ ເພື່ອໃຫ້ຜະລິດຕະພັນມີຄວາມປອດໄພ ຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ;
- 2) ຜະລິດຕະພັນຈາກເຜິ້ງ ໝາຍເຖິງ ນ້ຳເຜິ້ງ, ນົມເຜິ້ງ, ເກສອນເຜິ້ງ, ດັກແດ້ເຜິ້ງ ແລະ ຂີ້ເຜິ້ງ;
- 3) ເຊື້ອພະຍາດ ໝາຍເຖິງ ເຊື້ອຈຸລິນຊີ, ແມ່ກາຟາກ ແລະ ເຊື້ອລາ ທີ່ເປັນສາເຫດກໍ່ໃຫ້ເກີດ ຫຼື ປະກອບສ່ວນກໍ່ໃຫ້ເກີດພະຍາດຂອງຄົນ, ສັດ ແລະ ພືດ;
- 4) ການປົນເປື້ອນ ໝາຍເຖິງ ການມີສິ່ງເຈືອປົນໃນອາຫານເປັນຕົ້ນ ເຊື້ອພະຍາດ, ສານເຄມີ ຫຼື ວັດຖຸແປກປອມ ທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດການບຸດເນົາ ຫຼື ບໍ່ປອດໄພ;
- 5) GHPs ໝາຍເຖິງ ມາດຕະຖານສຸຂານາໄມທີ່ດີ ເປັນມາດຕະຖານດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຊຶ່ງສາມາດມາດຕອບສະໜອງນະໂຍບາຍຂອງອົງການອານາໄມໂລກ ນັບແຕ່ການລ້ຽງຈິນເຖິງຜະລິດຕະພັນ;
- 6) ການປົນເປື້ອນຂ້າມ ໝາຍເຖິງ ການປົນເປື້ອນຂອງສິ່ງແປກປອມ ຫຼື ສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ໂດຍການ ສຳພັດກັນ ລະຫວ່າງອາຫານທີ່ຜ່ານການແປຮູບແລ້ວ ທີ່ຜ່ອມກິນ ຫຼື ຜ່ອມບັນຈຸ.

I. ມາດຕະຖານໂຮງງານ, ການອອກແບບສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ເຄື່ອງມືອຸປະກອນ

1. ສະຖານທີ່

- 1) ຕັ້ງຢູ່ເຂດທີ່ບໍ່ສ່ຽງຕໍ່ນ້ຳຖ້ວມ, ດິນເຈື່ອນ, ຫ່າງໄກຈາກເຂດທີ່ມີມົນລະພິດ;
- 2) ບໍລິເວນອ້ອມຮອບໂຮງງານ ຕ້ອງໂລ່ງ ແລະ ສະອາດ, ບໍ່ໃຫ້ມີກອງຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ເສດວັດຖຸທີ່ບໍ່ໃຊ້, ຮັກສາເດີ່ນອ້ອມຮອບໂຮງງານໃຫ້ສະອາດ;
- 3) ມີຮ່ອງລະບາຍນ້ຳອ້ອມຮອບໂຮງງານທີ່ເໝາະສົມ;
- 4) ມີເສັ້ນທາງຄົມມະນາຄົມ, ໄຟຟ້າ, ນ້ຳ ແລະ ລະບົບສື່ສານ ສະດວກ;
- 5) ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດນຳຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

2. ໂຮງເຮືອນ

- 1) ຕ້ອງມີພື້ນທີ່ພຽງພໍສຳລັບການຈັດວາງອຸປະກອນ ແລະ ການຈັດເກັບວັດຖຸທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການຜະລິດໃຫ້ສະດວກ ໃນການຮັກສາດ້ານສຸຂານາໄມ;
- 2) ອອກແບບພື້ນທີ່ການຜະລິດໃຫ້ເໝາະສົມ ສາມາດປ້ອງກັນຜະລິດຕະພັນບໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນກັບ ເຊື້ອຈຸລິນຊີ, ສານເຄມີ ແລະ ວັດຖຸທີ່ເປັນອັນຕະລາຍອື່ນ ມີການແຍກບໍລິເວນ ຕາມຂັ້ນຕອນການຜະລິດອອກຈາກກັນ ເປັນຕົ້ນ

ສະຖານທີ່ຮັບ ແລະ ເກັບຮັກສາວັດຖຸດິບ, ຫ້ອງກະກຽມການປຸງແຕ່ງ, ຫ້ອງກວດກາຄຸນນະພາບ, ຫ້ອງເກັບຮັກສາ ຜະລິດຕະພັນສຳເລັດຮູບ, ຫ້ອງວາງສະແດງຜະລິດຕະພັນ ແລະ ສາງເກັບຮັກສາວັດຖຸອຸປະກອນ;

3) ມີຮົ່ວອ້ອມໂຮງງານ, ແຍກອາຄານການຜະລິດອອກຈາກທີ່ຢູ່ອາໄສ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ມີຫ້ອງນໍ້າຕິດກັບເຂດຜະລິດ.

3. ໂຄງສ້າງ ແລະ ອົງປະກອບພາຍໃນ

- 1) ເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ແຂງແກ່ນ, ມີຜິວລຽບ, ບໍ່ມີຮອຍແຕກ, ບໍ່ດູດຊຶມນໍ້າ, ສີ່ອ່ອນ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ;
- 2) ພື້ນ, ຝາ ແລະ ເພດານຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບທີ່ສະອາດດີ, ບໍ່ໃຫ້ມີການສະສົມສິ່ງເສດເຫຼືອ, ພື້ນຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ລ້າງດ້ວຍນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອ ທຸກຄັ້ງກ່ອນ ແລະ ຫຼັງ ການຜະລິດ, ໃນກໍລະນີຢູ່ໃນເພດານຫາກມີທໍ່ນໍ້າ ທໍ່ດັ່ງກ່າວຕ້ອງສະອາດ, ບໍ່ຮົ່ວຊຶມ ຫຼື ວັດຖຸອື່ນ ຕົກລົງມາບິນເປື້ອນກັບຜະລິດຕະພັນ;
- 3) ພື້ນຕ້ອງບໍ່ມີນ, ມີຄວາມຄ້ອຍຊັນໄປທາງທໍ່ລະບາຍນໍ້າເພື່ອໃຫ້ລະບາຍນໍ້າໄດ້ດີ, ຮອຍຕໍ່ລະຫວ່າງພື້ນ ແລະ ຝາ ຕ້ອງເປັນມຸມໂຄ້ງ.

4. ພື້ນທີ່ຮັບ ແລະ ຈັດເກັບວັດຖຸດິບ

- 1) ຕ້ອງມີສະຖານທີ່ຮັບ ແລະ ຈັດເກັບວັດຖຸດິບແຍກຈາກພື້ນທີ່ເກັບຜະລິດຕະພັນ;
- 2) ມີເຄື່ອງມື ແລະ ມາດຕະການປ້ອງກັນສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອພະຍາດ;
- 3) ມີເຄື່ອງມືເກັບ ແລະ ຮັກສາຕົວຢ່າງວັດຖຸດິບ;
- 4) ມີການແຍກ ລະຫວ່າງ ຖັງເກັບວັດຖຸດິບ ກັບ ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຕ້ອງມີເຄື່ອງໝາຍບອກທີ່ຊັດເຈນ.

5. ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ເຄື່ອງຈັກ ແລະ ການບຳລຸງຮັກສາ

- 1) ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ພາຊະນະບັນຈຸທີ່ສຳພັນກັບຜະລິດຕະພັນ ຕ້ອງຖືກອອກແບບ ແລະ ຕິດຕັ້ງຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກການສຸຂານາໄມຂອງອາຫານ;
- 2) ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ໃນການໃຫ້ຄວາມຮ້ອນ, ຄວາມເຢັນ, ແຊ່ແຂງ ແລະ ເຄື່ອງແທກຄວາມຊຸ່ມ ຕ້ອງອອກແບບ ແລະ ຕິດຕັ້ງໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ແລະ ມີປະສິດທິພາບ;
- 3) ມີເຄື່ອງຄວບຄຸມອຸນຫະພູມທີ່ຖືກຕ້ອງ ແລະ ມີປະສິດທິພາບ.

5.1. ອຸປະກອນສຳລັບການຜະລິດ

ໂຮງປຸງແຕ່ງນໍ້າຕ້ອງມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກທີ່ຈຳເປັນ ໃນເຂດການຜະລິດ ດັ່ງນີ້:

- 1.) ປະຕູທາງເຂົ້າສະເພາະຂອງພະນັກງານ;
- 2.) ຫ້ອງປ່ຽນເຄື່ອງນຸ່ງ;
- 3.) ສະຖານທີ່ຄ່ຽນຖ່າຍນໍ້າເຜິ້ງ;
- 4.) ເຄື່ອງຕອງນໍ້າເຜິ້ງ;
- 5.) ເຄື່ອງອົບລະເຫີຍ;
- 6.) ຫ້ອງຮ່າຍບັນຈຸ;
- 7.) ຫ້ອງຜະລິດເກສອນເຜິ້ງ;
- 8.) ຫ້ອງຜະລິດນໍ້ານົມເຜິ້ງ;
- 9.) ຫ້ອງຜະລິດຂີ້ເຜິ້ງ;
- 10.) ຫ້ອງກະກຽມຖົງ;
- 11.) ຫ້ອງບັນຈຸໃສ່ກອງ;
- 12.) ຫ້ອງກະກຽມກ່ອງ;
- 13.) ຫ້ອງແຊ່ເຢັນຜະລິດຕະພັນ;

- 14.) ຫ້ອງເກັບຮັກສາຖົງ ຫຼື ກ່ອງ;
- 15.) ຈຸດຮັບສິນຄ້າ;
- 16.) ພື້ນທີ່ລ້າງພາຊະນະ ແລະ ອຸປະກອນ;
- 17.) ພື້ນທີ່ຕາກພາຊະນະ ແລະ ອຸປະກອນໃຫ້ແຫ້ງ;
- 18.) ພື້ນທີ່ເກັບຮັກສາອຸປະກອນສໍາລັບການທຳຄວາມສະອາດ;
- 19.) ເຄື່ອງຄວບຄຸມປະຕູສຸກເສີນ;
- 20.) ອຸປະກອນຂົນສົ່ງເສດເຫຼືອອອກຈາກພື້ນທີ່ການຜະລິດ.

5.2. ແຜນບຳລຸງຮັກສາອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງຈັກ

- 1.) ມີບັນຊີລາຍຊື່ ແລະ ຄວາມຖີ່ຂອງການບຳລຸງຮັກສາອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງຈັກ;
- 2.) ມີການບັນທຶກການບຳລຸງຮັກສາອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງຈັກ.

5.3. ການກວດສອບທຽບຄຳມາດຕະຖານຂອງອຸປະກອນ

- 1.) ມີບັນຊີລາຍຊື່ຂອງເຄື່ອງມື ເຄື່ອງຈັກທີ່ຕ້ອງໄດ້ກວດສອບທຽບ;
- 2.) ມີແຜນການ ແລະ ບັນທຶກການກວດສອບທຽບ;
- 3.) ມີໃບຢັ້ງຢືນການກວດສອບທຽບຈາກອົງການກວດສອບທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

5.4. ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກອື່ນ

- 1.) ມີຫ້ອງເກັບຮັກສາສານເຄມີ;
- 2.) ຫ້ອງຊັກ ແລະ ລົດເຄື່ອງນຸ່ງ;
- 3.) ຫ້ອງວິໄຈຜະລິດຕະພັນ;
- 4.) ຫ້ອງເກັບຮັກສາເຄື່ອງໃຊ້ສ່ວນບຸກຄົນຂອງພະນັກງານ;
- 5.) ຫ້ອງອາຫານ;
- 6.) ຫ້ອງນໍ້າ.

5.5. ສາງເກັບຮັກສາ.

- 1.) ມີສາງເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນ, ວັດຖຸດິບ ແລະ ສິ່ງຫຸ້ມຫໍ່ຢ່າງພຽງພໍ;
- 2.) ສາງເກັບຮັກສາຕ້ອງສາມາດປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນໃນລະຫວ່າງການເກັບຮັກສາ ແລະ ການປົນເປື້ອນຂ້າມ.

6. ການລະບາຍນໍ້າເປື້ອນ ແລະ ສະຖານທີ່ກຳຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອ

- 1) ມີລະບົບ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການລະບາຍນໍ້າ ແລະ ການກຳຈັດຂີ້ເຫຍື້ອຢ່າງພຽງພໍ ແລະ ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ດີ;
- 2) ມີການອອກແບບ ແລະ ກໍ່ສ້າງເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນໃສ່ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ລະບົບນໍ້າ;
- 3) ມີການປ້ອງກັນນໍ້າເປື້ອນບໍ່ໃຫ້ໄຫຼຈາກພື້ນທີ່ ທີ່ມີຄວາມສຽງຕໍ່ການປົນເປື້ອນສູງ ໄປຫາພື້ນທີ່ ທີ່ມີຜະລິດຕະພັນ;
- 4) ມີສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນ ແລະ ກຳຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອ ທີ່ແຍກ ອອກຈາກສະຖານທີ່ປະຕິບັດງານ;
- 5) ມີຖັງໃສ່ ຂີ້ເຫຍື້ອ, ຜະລິດຕະພັນສຳຮອງ, ສິ່ງທີ່ບໍ່ເໝາະສົມສໍາລັບການບໍລິໂພກ ແລະ ເກັບສານເຄມີທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ແລະ ໃຫ້ເຮັດກາໝາຍບອກໃຫ້ຊັດເຈນ.

7. ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການຮັກສາຄວາມສະອາດ

- 1) ມີເຄື່ອງມືສໍາລັບການທຳຄວາມສະອາດ ຜະລິດຕະພັນ, ພາຊະນະບັນຈຸ ແລະ ອຸປະກອນຮັບໃຊ້ທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ພຽງພໍ;

- 2) ມີເຄື່ອງນໍ້າຮ້ອນ ແລະ/ຫຼື ນໍ້າເຢັນຢ່າງພຽງພໍ ຕາມຄວາມເໝາະສົມ;
- 3) ພື້ນທີ່ສໍາລັບການທໍາຄວາມສະອາດເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນ ຕ້ອງແຍກອອກຈາກພື້ນທີ່ທີ່ມີຄວາມສ່ຽງສູງຕໍ່ການປົນເປື້ອນເຊັ່ນ ຫ້ອງນໍ້າ, ເຂດລະບາຍນໍ້າ ແລະ ບ່ອນເກັບຂີ້ເຫຍື້ອ.

8. ເຄື່ອງຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ

ມີອຸປະກອນທໍາຄວາມຮ້ອນ, ຄວາມເຢັນ, ຕູ້ແຊ່ເຢັນ ແລະ ແຊ່ແຂງ ຢ່າງພຽງພໍ.

9. ການຄວບຄຸມກິ່ນ ແລະ ອາກາດໃນຫ້ອງຜະລິດ

- 1) ມີການປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ອາກາດຈາກພື້ນທີ່ປົນເປື້ອນໄປສູ່ພື້ນທີ່ສະອາດ;
- 2) ມີລະບົບຄວບຄຸມກິ່ນທີ່ດີ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ສິ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ກິ່ນ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນ;
- 3) ມີລະບົບຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນຈາກອາກາດໄປສູ່ຜະລິດຕະພັນ ເຊັ່ນ ອາຍ ຫຼື ຢືດນໍ້າຕົກໃສ່ຜະລິດຕະພັນ.

10. ຄວາມເຂັ້ມຂອງແສງສະຫວ່າງ.

- 1) ຄວາມເຂັ້ມຂອງແສງສະຫວ່າງໃນບໍລິເວນການຜະລິດ ຕ້ອງມີຢ່າງນ້ອຍ 220 ລັກ(Lux);
- 2) ສໍາລັບບໍລິເວນການຜະລິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການກວດສອບ ແລະ ການຄວບຄຸມຄຸນນະພາບ ຕ້ອງມີຄວາມເຂັ້ມຂອງແສງບໍ່ຕໍ່າກວ່າ 540 ລັກ (Lux);
- 3) ດອກໄຟຢູ່ບໍລິເວນການຜະລິດ ຕ້ອງມີຝາຄອບ.

11. ອຸປະກອນອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ຫ້ອງນໍ້າ.

- 1) ມີຫ້ອງນໍ້າ ແລະ ອຸປະກອນສໍາລັບການລ້າງ ແລະ ເຮັດໃຫ້ມີແຫ້ງ ຢ່າງພຽງພໍ;
- 2) ອ່າງລ້າງມີຕ້ອງມີກອກນໍ້າທີ່ບໍ່ໄດ້ປິດເປີດດ້ວຍມື;
- 3) ມີຫ້ອງປ່ຽນຖ່າຍເຄື່ອງນຸ່ງ ຢ່າງພຽງພໍ ແລະ ເໝາະສົມ;
- 4) ມີເຄື່ອງນຸ່ງສໍາລັບການປະຕິບັດງານສະເພາະ.

II. ສຸຂະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ

1. ສຸຂະພາບ ແລະ ສຸຂະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ຂອງບຸກຄະລາກອນ

1.1. ການກວດສຸຂະພາບ ແລະ ການລາຍງານ

- 1.) ມີປຶ້ມຕິດຕາມການກວດສຸຂະພາບຂອງພະນັກງານ;
- 2.) ມີການກວດສຸຂະພາບພະນັກງານຮັບໃໝ ແລະ ສະແດງໃບຢັ້ງຢືນກວດກາສຸຂະພາບ;
- 3.) ມີການກວດສຸຂະພາບປະຈໍາປີ;
- 4.) ມີມາດຕະການລາຍງານ, ກັກກັນ, ແຍກ ສໍາລັບພະນັກງານທີ່ເຈັບປ່ວຍ ຫຼື ມີອາການຂອງພະຍາດທີ່ສາມາດຕິດຕໍ່ທາງອາຫານ ອອກຈາກພື້ນທີ່ການຜະລິດ ແລະ ປິ່ນປົວໃຫ້ຫາຍດີກ່ອນຈຶ່ງກັບມາເຮັດວຽກໄດ້.

1.2. ຄວາມສະອາດຂອງບຸກຄະລາກອນ

ຈະເຂົ້າໄປໃນພື້ນທີ່ຜະລິດ ພະນັກງານຕ້ອງນຸ່ງເຄື່ອງເຮັດວຽກສະເພາະ ທີ່ເໝາະສົມ ເປັນຕົ້ນ ໃສ່ໝວກຄຸມຜິມ, ຜ້າປິດກ່ອນປາກ, ຖົງມື, ໃສ່ເກີບ.

1.3. ການປະພຶດຂອງພະນັກງານ

- 1.) ຫ້າມຮັບປະທານອາຫານ, ສູບຢາ, ບ້ວນປາກ, ຖົ່ມນໍ້າລາຍ, ສິ່ນນໍ້າມູກ ໃນຫ້ອງຜະລິດ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ໄອ ຫຼື ຈາມ ໃສ່ວັດຖຸດິບ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ຈິ່ງເລັບມືຍາວ ຫຼື ທາສີເລັບຢ່າງເດັດຂາດ;
- 2.) ບໍ່ໃຫ້ສວມໃສ່ເຄື່ອງປະດັບເຊັ່ນ: ແຫວນ, ໂມງ, ຕ້າງຫູ, ສາຍແຂນ ແລະ ກໍລະນີທີ່ໃສ່ສາຍຄໍແມ່ນໃສ່ໄວ້ທາງໃນຄໍເສື້ອ;

- 3.) ຜົນການທີ່ສໍາພັນກັບວັດຖຸດິບ, ຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ວັດຖຸຫຸ້ມຫໍ່ ຕ້ອງຮັກສາຄວາມສະອາດຮ່າງກາຍ, ລ້າງມືໃຫ້ສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອທັງກ່ອນ ແລະ ຫຼັງການທໍາການຜະລິດຢູ່ຫ້ອງຜະລິດ, ທຸກຄັ້ງທີ່ໃຊ້ຫ້ອງນໍ້າ ຕ້ອງລ້າງມື ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ແລ້ວຈຶ່ງເຂົ້າຫ້ອງຜະລິດ.

1.4. ການຝຶກອົບຮົມຜົນການ

- 1.) ຜົນການທີ່ທໍາການຜະລິດ ທີ່ ສໍາພັນໂດຍກົງກັບອາຫານ ແລະ ຫົວໜ້າຜູ້ຄຸມງານ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ ວິທີການປະຕິບັດງານຕາມຫຼັກສູດຂໍາໄມ ແລະ ຮັບຮູ້ເຖິງອັນຕະລາຍຈາກການປະຕິບັດທີ່ບໍ່ເໝາະສົມ;
- 2.) ຜົນການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການກວດກາດ້ານສຸຂໍາໄມ ແລະ ຄວາມສະອາດ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພຂອງການຜະລິດອາຫານ.

1.5. ການຢ້ຽມຢາມຂອງບຸກຄົນພາຍນອກ

ມີການກຳນົດ, ຄວບຄຸມ ແລະ ແນະນຳ ມາດຕະການປ້ອງກັນຄວາມສ່ຽງຂອງຜູ້ເຂົ້າມາຢ້ຽມຢາມ.

III. ການຮັກສາຄວາມສະອາດ, ການຂ້າເຊື້ອ, ການບຳລຸງຮັກສາ, ການປ້ອງສັດ ແລະ ແມງໄມ້

1. ການຮັກສາຄວາມສະອາດ ແລະ ສຸຂໍາໄມ

1.1 ລະບົບການລ້າງທຳຄວາມສະອາດ

- 1.) ມີການກຳນົດພື້ນທີ່, ລາຍຊື່ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ຜູ້ຮັບຜິດຊອບ;
- 2.) ຕ້ອງມີແຜນການອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ຫ້ອງຜະລິດ ລວມທັງມີວິທີການ ແລະ ກຳນົດເວລາທີ່ເໝາະສົມ. ສຳລັບອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືທີ່ສໍາພັນກັບຜະລິດຕະພັນໂດຍກົງ ຕ້ອງໄດ້ ລ້າງທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ທຸກຄັ້ງຫຼັງການໃຊ້ງານ;
- 3.) ນໍ້າຢາລ້າງທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອຕ້ອງເໝາະສົມກັບວັດຖຸປະສົງຂອງການໃຊ້ງານ ແລະ ປອດໄພສຳລັບໃຊ້ໃນໂຮງງານຜະລິດອາຫານ. ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນ ແລະ ໄລຍະເວລາຂອງການຂ້າເຊື້ອ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມຄຳແນະນຳຂອງຜູ້ຜະລິດ;
- 4.) ອຸປະກອນທຳຄວາມສະອາດ ຕ້ອງຈັດເກັບໄວ້ໃນພື້ນທີ່ ທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ມີການອະນາໄມ, ຮັກສາໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ໃຊ້ງານ ແລະ ມີການປ່ຽນແທນເປັນແຕ່ລະໄລຍະ.

1.2 ການຄວບຄຸມປະສິດທິພາບຂອງການອະນາໄມ, ຂ້າເຊື້ອ ແລະ ການເຝົ້າລະວັງ

- 1.) ມີການກຳນົດຂັ້ນຕອນ, ການຕິດຕາມປະສິດທິພາບຂອງການທຳຄວາມສະອາດ ເຊັ່ນ ການກວດດ້ວຍຕາເປົ່າ, ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງສານທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຢາຂ້າເຊື້ອ;
- 2.) ມີການສຸມທິດສອບສະພາບແວດລ້ອມ ແລະ ພື້ນຜິວສຳພັນກັບຜະລິດຕະພັນ ເພື່ອການກວດສອບປະສິດທິພາບຂອງການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ;
- 3.) ມີມາດຕະການດຳເນີນໃນກໍລະນີທີ່ຜົນການກວດສອບບໍ່ເປັນໄປຕາມມາດຕະຖານທີ່ກຳນົດ;
- 4.) ໃນກໍລະນີເກີດພະຍາດລະບາດຂອງເຜິ້ງ ຫຼື ພະຍາດຕິດຕໍ່ຈາກສັດສູ່ຄົນ ໂຮງງານຕ້ອງມີມາດຕະການປ້ອງກັນ ແລະ ຄວບຄຸມ ຕາມແຕ່ລະກໍລະນີ.

1.3 ການຈັດການສະພາບແວດລ້ອມ

- 1.) ມີການດູແລທຳຄວາມສະອາດພື້ນທີ່ພາຍໃນ ແລະ ພາຍນອກຂອງໂຮງງານ ແລະ ມີການຈັດເກັບຂີ້ເຫຍື້ອເປັນຢ່າງດີ;
- 2.) ບໍ່ໃຫ້ມີການເກັບເຄື່ອງຈັກ, ອຸປະກອນເກົ່າ ຫຼື ບໍ່ໄດ້ນຳໃຊ້ ໄວ້ໃນພື້ນທີ່ຜະລິດ.

1.4 ການປ້ອງກັນສັດ ແລະ ແມງໄມ້ທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອພະຍາດ

- 1.) ໂຄງສ້າງຂອງໂຮງງານ ຫຼື ປ່ອງລະບາຍອາກາດ ແລະ ທໍ່ລະບາຍນໍ້າອອກຈາກໂຮງງານ ຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບດີ ທີ່ສາມາດປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເປັນຊ່ອງທາງຂອງສັດເຂົ້າມາໃນໂຮງງານ;
- 2.) ສານເຄມີທີ່ໃຊ້ໃນການກຳຈັດ ໝູ, ແມງໄມ້ ແລະ ສັດອື່ນ ຕ້ອງເປັນຊະນິດທີ່ເໝາະສົມກັບໂຮງງານຜະລິດອາຫານ ແລະ ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງຈາກໜ່ວຍງານທີ່ເຊື່ອຖືໄດ້. ການໃຊ້ສານເຄມີຕ້ອງດຳເນີນການໂດຍຜະນັກງານທີ່ໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ;
- 3.) ມີຕິດຕັ້ງເຄື່ອງມືກັບດັກທີ່ເໝາະສົມ ເຊັ່ນ: ໂຄມໄຟລໍ່ແມງໄມ້, ກັບດັກໝູ;
- 4.) ມີການບັນທຶກ ແລະ ລາຍງານຜົນຂອງການກວດກາຕິດຕາມປະສິດ ທີ່ພາບຂອງການກຳຈັດສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອພະຍາດ.

1.5 ການຄວບຄຸມການລະບາດຂອງສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອພະຍາດ

- 1.) ມີການດຳເນີນມາດຕະການແກ້ໄຂທີ່ເໝາະສົມ ທັນເວລາ ໂດຍບຸກຄົນ ຫຼື ບໍລິສັດທີ່ມີຄວາມຊຳນານ;
- 2.) ຫາກມີການກຳຈັດສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອດ້ວຍວິທີທາງເຄມີ ຫຼື ວັດຖຸ ຫຼື ທາງຊີວະພາບ ຕ້ອງຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງ.

1.6 ການຈັດການສິ່ງເສດເຫຼືອ, ຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ນໍ້າເປື້ອນ

- 1.) ມີສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນສິ່ງເສດເຫຼືອ ແລະ ຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ເໝາະສົມ, ປິດແຈບ ຖືກຕາມຫຼັກສູດຂານາໄມ ແລະ ບໍ່ເຮັດໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນກັບຜະລິດຕະພັນ ໂດຍກຳນົດເປັນຈຸດທີ່ຈະແຈ້ງ ແຍກອອກຈາກບໍລິເວນຜະລິດ ແລະ ຮັກສາໃຫ້ມີສະພາບດີ;
- 2.) ມີວິທີການຂົນຍ້າຍ, ເກັບມ້ຽນ ແລະ ກຳຈັດ ສິ່ງເສດເຫຼືອທີ່ເໝາະສົມ;
- 3.) ຜະນັກງານຮັບຜິດຊອບການຈັດການກັບສິ່ງເສດເຫຼືອ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການປົນເປື້ອນຂ້າມ;
- 4.) ມີລະບົບ ແລະ ວິທີການບຳບັດນໍ້າເປື້ອນທີ່ມີປະສິດທິພາບ.

IV. ການຄວບຄຸມການຜະລິດ

1. ການກວດ ຮັບວັດຖຸດິບ

- 1) ວັດຖຸດິບຄວນມາຈາກຝາມເຜິ້ງທີ່ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານຝາມ GAP ຈາກກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ ຫຼື ອົງການຄຸ້ມຄອງອື່ນ ທີ່ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ ຮັບຮູ້;
- 2) ກໍລະນີເປັນນໍ້າເຜິ້ງທີ່ມາຈາກຝາມ ທີ່ບໍ່ມີໃບຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານຝາມ GAP ຫຼື ຈາກທຳມະຊາດ ຕ້ອງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບການ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຜ່ານກວດກາຄຸນນະພາບຈາກຫ້ອງວິໄຈ ຂອງກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ ຫຼື ຫ້ອງວິໄຈ ທີ່ໄດ້ຮັບຮອງຢ່າງເປັນທາງການ;
- 3) ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບໄດ້ຖືກປະເມີນເປັນປົກກະຕິ ຕາມແບບຜອມການປະເມີນ ທີ່ກຳນົດ;
- 4) ມີມາດຕະຖານການຮັບວັດຖຸດິບ, ສ່ວນປະກອບ ແລະ ຂັ້ນຕອນການດຳເນີນງານ. ໃນກໍລະນີຝັບວັດຖຸດິບບໍ່ກົງກັບເງື່ອນໄຂທີ່ກຳນົດ ໃຫ້ມີການລາຍງານເປັນລາຍລັກອັກສອນ;
- 5) ມີລະບົບການຄວບຄຸມ ການໝູນວຽນຂອງວັດຖຸດິບ ທີ່ມີປະສິດທິພາບ.

2. ການອະທິບາຍຂະບວນການຜະລິດ

2.1 ລາຍລະອຽດຂະບວນການຜະລິດ

- 1.) ຕ້ອງມີຕາຕະລາງຂະບວນການຜະລິດສະແດງໃຫ້ເຫັນລຳດັບ ຂອງທຸກຂັ້ນຕອນ ຂອງຂະບວນການຜະລິດ ທີ່ກວມເອົາຕັ້ງແຕ່ວັດຖຸດິບ, ສ່ວນປະສົມ, ຜະລິດຕະພັນ ໃນລະຫວ່າງຂະບວນການຜະລິດ, ຜະລິດຕະພັນສຳເລັດຮູບ, ຜະລິດຕະພັນສຳຮອງ ແລະ ສິ່ງເສດເຫຼືອ;

- 2.) ຕ້ອງມີການຢັ້ງຢືນຄວາມຖືກຕ້ອງ ຂອງຕາຕະລາງຂະບວນການຜະລິດ ໂດຍການກວດສອບທຽບກັບ ຂະບວນການຜະລິດຈິງ.

2.2 ການປະຕິບັດງານສຸຂານາໄມທີ່ດີ (GHP)

ມີການກຳນົດແຜນປະຕິບັດງານສຸຂານາໄມທີ່ດີ (GHP) ແລະ ແຜນອື່ນ ທີ່ຜຽງຜ່ຳລັບ ຄວາມປອດໄພ ຂອງອາຫານ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກ.

2.3 ການກວດກາເຝົ້າລະວັງ ແລະ ມາດຕະການແກ້ໄຂ

- 1.) ມີການກຳນົດວິທີການເຝົ້າລະວັງ ການປະຕິບັດງານສຸຂານາໄມທີ່ດີ ໂດຍມີການລະບຸຄວາມຖີ່, ຜູ້ຮັບຜິດຊອບ, ລະບົບການເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ການບັນທຶກຜົນ;
- 2.) ມີການກຳນົດ ການດຳເນີນການແກ້ໄຂເມື່ອພົບການຄາດເຄື່ອນ;
- 3.) ມີການປັບປຸງຂະບວນການເພື່ອເຮັດໃຫ້ສະພາບກັບຄືນສຸສະພາບທີ່ຄວບຄຸມໄດ້;
- 4.) ມີການຄັດແຍກ ຜະລິດຕະພັນ ທີ່ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບ ແລະ ປະເມີນ ຄວາມປອດໄພ, ຄວາມເໝາະສົມສຳລັບ ການບໍລິໂພກ ແລະ ກຳນົດເວລາທີ່ຈະຈັດການກັບຜະລິດຕະພັນ ທີ່ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບທີ່ສາມາດກຳນົດ ສາເຫດຂອງການຄາດເຄື່ອນ;
- 5.) ມີການປ້ອງກັນການເກີດຂຶ້ນຊ້ຳຂອງການຄາດເຄື່ອນ.

2.4 ການກວດສອບຄືນ

ມີການກວດສອບຄືນຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດງານສຸຂານາໄມທີ່ດີ, ການຕິດຕາມກວດກາວັດແທກການ ເຝົ້າລະວັງ ແລະ ການແກ້ໄຂ.

3. ມາດຕະການສຳຄັນໃນການປະຕິບັດງານສຸຂານາໄມທີ່ດີ

- 1) ມີການຄວບຄຸມປະສິດທິພາບຂອງອຸປະກອນ ແລະ ເວລາໃນການຜະລິດທີ່ມີປະສິດທິພາບ ເຊັ່ນ: ຄວາມຮ້ອນ ເພື່ອການຂ້າເຊື້ອ ແລະ ລະບົບຄວາມເຢັນ ເພື່ອການເກັບຮັກສາ;
- 2) ມີລະບົບການຄວບຄຸມ ແລະ ຕິດຕາມ ຄຳມາດຕະຖານຕ່າງໆ ຕາມສູດຂອງຂະບວນການຜະລິດ ເພື່ອຄວບ ຄຸມການເກີດເຊື້ອພະຍາດ;
- 3) ມີຂໍ້ກຳນົດທາງດ້ານຈຸລິນຊີ, ວັດຖຸ, ເຄມີ ແລະ ສານກໍ່ໃຫ້ເກີດພູມແພ້ ເຊັ່ນ:
 - (1) ຂໍ້ກຳນົດທີ່ອີງໃສ່ຜື້ນຖານດ້ານວິທະຍາສາດ;
 - (2) ວິທີການວິເຄາະຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ຍອມຮັບ, ຂັ້ນຕອນການວັດແທກ ແລະ ຕິດຕາມກວດກາຄຳກຳນົດ ໝາຍເຕັກນິກຕ່າງໆ;
 - (3) ມີລາຍງານຜົນການທົດສອບຜະລິດຕະພັນສຸດທ້າຍ ທາງຈຸລະຊີວະວິທະຍາ ແລະ ເຄມີສາດ ເຊັ່ນ: ຈຳນວນເຊື້ອຈຸລິນຊີ, ຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ປະລິມານນ້ຳໃນນ້ຳເຜິ້ງ.
- 4) ການປົນເປື້ອນຂອງຈຸລິນຊີ;
 - (1) ມີລະບົບປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນຈາກເຊື້ອຈຸລິນຊີ;
 - (2) ມີການແຍກວັດຖຸດິບ ຫຼື ວັດຖຸທີ່ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ປຸງແຕ່ງ ໂດຍການແຍກຜື້ນທີ່ ຫຼື ກຳນົດຊ່ວງເວລາການ ຜະລິດບໍ່ຊ້ຳຊ້ອນກັນ, ມີການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອທີ່ມີປະສິດທິພາບ.
- 5) ການປົນເປື້ອນທາງວັດຖຸ.
 - (1) ມີລະບົບປ້ອງກັນ ການປົນເປື້ອນຈາກວັດຖຸແປກປອມ ແລະ ມີການກຳນົດຂັ້ນຕອນ ການຈັດການໃນ ກໍລະນີທີ່ເຄື່ອງມື ອຸປະກອນແຕກຫັກ;

(2) ມີເຄື່ອງມືທີ່ໃຊ້ໃນການກວດສອບການປົນເປື້ອນທາງວັດຖຸ ເຊັ່ນ: ເຄື່ອງກວດຈັບໂລຫະ ຜ່ອມທັງມີ ການກວດສອບທຽບ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາ.

4. ການປົນເປື້ອນສານເຄມີ

- 1) ມີລະບົບປ້ອງກັນ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນຂ້າມຈາກສານເຄມີ ເຊັ່ນ: ສານເຄມີທຳຄວາມສະອາດ, ການຕົກຄ້າງຂອງຢາປາບສັດຕູຜິດ, ຢາສັດຕະວະແພດ ແລະ ນ້ຳມັນຫຼໍ່ລີ້ນເຄື່ອງຈັກ ທີ່ບໍ່ແມ່ນຊະນິດໃຊ້ກັບອາຫານ;
- 2) ມີການລະບຸສານເຄມີທຳຄວາມສະອາດ, ຂ້າເຊື້ອພະຍາດ ແລະ ສານເຄມີ ເພື່ອກຳຈັດສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອພະຍາດ. ສານເຄມີຕ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ປອດໄພ ແລະ ນຳໃຊ້ຢ່າງລະມັດລະວັງ.

5. ການຈັດການກ່ຽວກັບສານກໍ່ຜູ້ແຜ່

- 1) ມີການປະເມີນ ກວດກາ ຕິດຕາມສານກໍ່ຜູ້ແຜ່ຕະຫຼອດຂະບວນການຜະລິດ ນັບຕັ້ງແຕ່ການຮັບເຂົ້າ ໃນລະຫວ່າງການນຳໃຊ້ ແລະ ການເກັບຮັກສາ;
- 2) ມີການກຳນົດ ວິທີການທຳຄວາມສະອາດສານກໍ່ຜູ້ແຜ່, ຂັ້ນຕອນປະຕິບັດໃນການປ່ຽນສູດການຜະລິດ ແລະ ຈັດລຳດັບຜະລິດຕະພັນ ໃນແຜນການຜະລິດ, ການປ່ຽນແປງສູດການຜະລິດ ແລະ ການຈັດລຳດັບຜະລິດຕະພັນ ເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນຂ້າມ ຂອງສານກໍ່ຜູ້ແຜ່;
- 3) ມີການລະບຸຂໍ້ມູນຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ເຊັ່ນ: ການລະບຸຂໍ້ຄວາມໃນສະຫຼາກ;
- 4) ມີການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ປູກຈິດສຳນຶກໃຫ້ພະນັກງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ກັບການຈັດການສານກໍ່ຜູ້ແຜ່.

6. ການຫຼົ່ມຫໍ່

- 1) ວັດຖຸຫຼົ່ມຫໍ່ຜະລິດຕະພັນນ້ຳເຜິ້ງ ຕ້ອງປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມສຳລັບການນຳໃຊ້;
- 2) ສາມາດປ້ອງກັນ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນຕໍ່ຜະລິດຕະພັນ.

7. ນ້ຳຮັບໃຊ້ການຜະລິດ

- 1) ມີແຫຼ່ງນ້ຳ ແລະ ປະລິມານນ້ຳພຽງພໍ;
- 2) ນ້ຳ, ນ້ຳກ້ອນ ແລະ ນ້ຳຮ້ອນ ຕ້ອງເໝາະສົມກັບຈຸດປະສົງ ຂອງການນຳໃຊ້ ແລະ ບໍ່ເຮັດໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນ;
- 3) ມີລະບົບ ແລະ ວິທີການຂ້າເຊື້ອນ້ຳ;
- 4) ມີການແຍກລະບົບນ້ຳໃຊ້ທົ່ວໄປທີ່ບໍ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຜະລິດຕະພັນນ້ຳເຜິ້ງ ບໍ່ໃຫ້ໄຫຼກັບເຂົ້າໄປໃນລະບົບນ້ຳທີ່ສຳພັນກັບຜະລິດຕະພັນໂດຍກົງ;
- 5) ມີແຜນຜັງຕຳແໜ່ງກ້ອນນ້ຳໃນເຂດການຜະລິດ;
- 6) ມີແຜນເກັບຕົວຢ່າງ, ວິທີການ ແລະ ຄວາມຖີ່ຂອງການເກັບຕົວຢ່າງນ້ຳ;
- 7) ມີຜົນການກວດວິເຄາະຄຸນນະພາບນ້ຳ ທາງຊີວະວິທະຍາ, ວັດຖຸ ແລະ ເຄມີປະຈຳເດືອນ ແລະ ປະຈຳປີໂດຍຫ້ອງວິໄຈທີ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງ ຢ່າງເປັນທາງການ;
- 8) ມີມາດຕະການປະຕິບັດໃນກໍລະນີທີ່ຜົນການວິເຄາະຄຸນນະພາບນ້ຳບໍ່ບັນລຸມາດຕະຖານ.

8. ເອກະສານ ແລະ ການບັນທຶກ

ມີການຈັດເກັບບົດບັນທຶກ ແລະ ເອກະສານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເປັນໄລຍະເວລາ 5 ປີ ຫຼື ຫຼາຍກວ່າອາຍຸຂອງສິນຄ້າ.

9. ການຮຽກເກັບຜະລິດຕະພັນຄືນ

- 1) ມີລະບົບ ແລະ ຂັ້ນຕອນການຮຽກເກັບຄືນ ທີ່ວ່ອງໄວ ແລະ ມີປະສິດທິຜົນ;

- 2) ມີການເຮັດເອກະສານຂັ້ນຕອນການຮຽກເກັບຄືນ ແລະ ບັນທຶກຈຳນວນຜະລິດຕະພັນທີ່ເກັບຄືນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ພ້ອມທັງມີການປັບປຸງໃຫ້ທັນສະໄໝ ແລະ ສອດຄ່ອງ ຕາມຜົນການທົດສອບການຮຽກເກັບຄືນເປັນແຕ່ລະ ໄລຍະ;
- 3) ມີການກຳນົດຂັ້ນຕອນການຈັດການເກັບຜະລິດຕະພັນທີ່ຖືກຮຽກເກັບຄືນ;
- 4) ໃນກໍລະນີຂອງການຮຽກເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ເໝາະສົມ ສຳລັບການບໍລິໂພກ ຕ້ອງມີການແຈ້ງຕໍ່ເຈົ້າ ໜ້າທີ່ ທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອອອກແຈ້ງການ ໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກຮັບຊາບ.

V. ຂໍ້ມູນຂອງຜະລິດຕະພັນ

1. ການເຮັດນໍ້າເບີຊຸດການຜະລິດ ແລະ ການກວດສອບຢ້ອນກັບ

- 1) ມີການລະບຸຊຸດ ການຜະລິດ ທີ່ຊັດເຈນ ຢູ່ໃນສະຫຼາກທີ່ທົນທານ;
- 2) ມີລະບົບກວດສອບຢ້ອນກັບໄດ້ ທັງຂະບວນການຜະລິດ ແລະ ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງວັດຖຸດິບ.

2. ສະຫຼາກຜະລິດຕະພັນ

ພາຊະນະບັນຈຸນໍ້າເຜິ້ງທີ່ຈຳໜ່າຍ ເພື່ອບໍລິໂພກໂດຍກົງຕ້ອງຕິດສະຫຼາກຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງກຳນົດ. ສະຫຼາກຕ້ອງສະແດງລາຍລະອຽດ, ຊັດເຈນ, ບໍ່ລອກ, ບໍ່ຫຼຸດອອກ, ຂໍ້ຄວາມຕ້ອງເປັນຈິງ ຫຼື ບໍ່ ຫຼອກລວງຜູ້ບໍລິໂພກ. ຂໍ້ຄວາມໃນສະຫຼາກ ຕ້ອງມີ ດັ່ງນີ້:

- 1) ຊື່ຜະລິດຕະພັນ;
- 2) ບໍລິມາດ ເປັນມິນລິລິດ ຫຼື ລິດ, ນໍ້າໜັກເປັນ ກຣາມ ຫຼື ກິໂລກຣາມ;
- 3) ຂໍ້ມູນຂອງຜູ້ຜະລິດ ຫຼື ຜູ້ຈຳໜ່າຍ ໂດຍໃຫ້ລະບຸ ຊື່ ແລະ ທີ່ຕັ້ງຂອງສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ ຫຼື ແບ່ງບັນຈຸ ຫຼື ຈຳໜ່າຍ;
- 4) ວັນ ເດືອນ ປີ ຜະລິດ ແລະ ໝົດອາຍຸ;
- 5) ຊຸດການຜະລິດ;
- 6) ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບໂພຊະນາການ;
- 7) ຂໍ້ແນະນຳໃນການເກັບຮັກສາ;
- 8) ພາສາທີ່ໃຊ້ຕິດສະຫຼາກ ກໍລະນີນຳເຂົ້າ ຫຼື ເພື່ອສົ່ງອອກຕ້ອງເປັນພາສາລາວ ແລະ ພາສາຕ່າງປະເທດ. ໃນກໍລະນີພາຊະນະບັນຈຸນໍ້າເຜິ້ງທີ່ບໍ່ຈຳໜ່າຍໂດຍກົງຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ໃຫ້ມີຂໍ້ຄວາມລະບຸໄວ້ໃນເອກະສານກຳ ກັບສິນຄ້າ ຫຼື ມີສະຫຼາກຕິດໃສ່ພາຊະນະບັນຈຸ.

VI. ການຂົນສົ່ງ

ພາຫະນະຂົນສົ່ງ ຕ້ອງມີລັກສະນະ ດັ່ງນີ້:

- 1) ບໍ່ເຮັດໃຫ້ເກີດການບິນເບື້ອນຕໍ່ຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ວັດຖຸຫຸ້ມຫໍ່;
- 2) ສາມາດລ້າງ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ;
- 3) ແຍກປະເພດຜະລິດຕະພັນຕ່າງໆອອກຈາກກັນ;
- 4) ສາມາດຮັກສາອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມໄດ້;
- 5) ສາມາດກວດສອບອຸນຫະພູມ, ຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມອື່ນໆ ທີ່ຈຳເປັນໄດ້;
- 6) ມີການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາ.

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ

1. ແບບຟິມ ຄຳຮ້ອງຂໍໃບຢັ້ງຢືນ ສຳລັບກວດມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສຳລັບການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ;
2. ແບບຟິມ ສຳລັບການກວດປະເມີນ ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສຳລັບການປຸງແຕ່ງຜະລິດຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງ;
3. ແບບຟິມ ໃບຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສຳລັບການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ.



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ຊື່ໂຮງງານ/ບໍລິສັດ.....
ເບີໂທ.....

ເລກທີ...../
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ລົງວັນທີ.....

ໃບຄໍາຮ້ອງ

ຮຽນ: ທ່ານ
ເລື່ອງ:.....

ຂ້າພະເຈົ້າ ທ້າວ/ນາງ, ອາຍຸ.....ປີ, ສັດຊາດ,
ທີ່ຢູ່ປະຈຸບັນບ້ານ....., ເມືອງ....., ແຂວງ.....,
ເບີໂທຕິດຕໍ່....., ຕໍາແໜ່ງ....., ຂອງບໍລິສັດ/ໂຮງງານ/ຝາມ.....,
ມີທີ່ຕັ້ງຢູ່ ບ້ານ....., ເມືອງ....., ແຂວງ.....,
ມີຈຸດປະສົງ.....
.....

ດັ່ງນັ້ນ, ຈຶ່ງສະເໜີມາຍັງທ່ານ ຝິຈາລະນາຕາມທາງຄວນດ້ວຍ.

ລາຍເຊັນຜູ້ຮ້ອງຂໍ

ລາຍເຊັນ.....
ຊື່ແຈ້ງ.....

ເອກະສານຄັດຕິດ:

1. ສໍາເນົາບັດປະຈຳຕົວ ຫຼື ໜັງສືຜ່ານແດນ;
2. ໃບດໍາເນີນທຸລະກິດກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້;
3. ໃບທະບຽນວິສາຫະກິດ;
4. ບົດລາຍງານກ່ຽວກັບສະພາບການຜະລິດຂອງບໍລິສັດ/ຝາມ/ໂຮງງານໃນປະຈຸບັນ;
5. ເອກະສານອື່ນ ຕາມການຮຽກຮ້ອງຂອງກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ.

ແບບຟິມການປະເມີນ ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສໍາລັບ ການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ

1. ປະເພດການກວດ:		ເລກທີກວດກາ:	ວັນ ເດືອນ ປີ ກວດກາ:
<input type="checkbox"/> ຂໍໃບຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສໍາລັບ ການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ			
<input type="checkbox"/> ຂໍຕໍ່ໃບຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສໍາລັບ ການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ			
2. ຂໍ້ມູນໂຮງງານ:			
ຊື່ໂຮງງານ:			
ທີ່ຢູ່:			
ຊື່ເຈົ້າຂອງໂຮງງານ:			
ເປີໂທ:		ອີເມວ:	
3. ຂໍ້ມູນພະນັກງານລົງກວດກາ			
ຊື່ຫົວໜ້າທີມລົງກວດກາ:		ຕໍາແໜ່ງ:	
ຊື່ຄະນະວິຊາການລົງກວດກາ:			
1.	ຕໍາແໜ່ງ:	1.	ຕໍາແໜ່ງ:
2.	ຕໍາແໜ່ງ:	2.	ຕໍາແໜ່ງ:
3.	ຕໍາແໜ່ງ:	3.	ຕໍາແໜ່ງ:
4.	ຕໍາແໜ່ງ:	4.	ຕໍາແໜ່ງ:
5.	ຕໍາແໜ່ງ:	5.	ຕໍາແໜ່ງ:

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນໍາ
I. ມາດຕະຖານໂຮງງານ, ການອອກແບບສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ແລະ ເຄື່ອງມືອຸປະກອນ						
1.	ສະຖານທີ່					
1)	ຕັ້ງຢູ່ເຂດທີ່ບໍ່ສຽງຕໍ່ນໍ້າຖ້ວມ, ດິນເຈື້ອນ;	✓				
	ຫ່າງໄກຈາກເຂດທີ່ມີມົນລະພິດ;	✓				
2)	ບໍລິເວນອ້ອມຮອບໂຮງງານ ຕ້ອງໂລ່ງ ແລະ ສະອາດ;	✓				
3)	ມີຮ່ອງລະບາຍນໍ້າອ້ອມຮອບໂຮງງານທີ່ເໝາະສົມ;		✓			
4)	ມີເສັ້ນທາງຄົມມະນາຄົມ.	✓				
	ໄຟຟ້າ	✓				
	ນໍ້າ	✓				

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
	ລະບົບສື່ສານ		✓			
5)	ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດນໍາຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ	✓				
2	ໂຮງເຮືອນ					
1)	ຕ້ອງມີພື້ນທີ່ພຽງພໍສໍາລັບການຈັດວາງອຸປະກອນ ແລະ ການຈັດເກັບວັດຖຸທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການຜະລິດ ໃຫ້ສະດວກໃນການຮັກສາດ້ານສຸຂະພາບໄມ;		✓			
2)	ອອກແບບພື້ນທີ່ການຜະລິດໃຫ້ເໝາະສົມ ສາມາດປ້ອງກັນຜະລິດຕະພັນບໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນກັບ ເຊື້ອຈຸລິນຊີ, ສານເຄມີ ແລະ ວັດຖຸທີ່ເປັນອັນຕະລາຍອື່ນ	✓				
	ມີການແຍກບໍລິເວນ ຕາມຂັ້ນຕອນການຜະລິດອອກຈາກກັນ.	✓				
3)	ມີຮົ່ວແຍກອາຄານການຜະລິດອອກຈາກທີ່ຢູ່ອາໄສ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ມີຫ້ອງນໍ້າຕິດກັບເຂດຜະລິດ;		✓			
3	ໂຄງສ້າງ ແລະ ອົງປະກອບພາຍໃນ					
1)	ເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ແຂງແກ່ນ, ມີຜິວລຽບ, ບໍ່ມີຮອຍແຕກ, ບໍ່ດູດຊຶມນໍ້າ, ສີອ່ອນ ແລະ ທໍາຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ;		✓			
2)	ພື້ນ, ຝາ ແລະ ເພດານຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບທີ່ສະອາດດີ, ບໍ່ໃຫ້ມີການສະສົມສິ່ງເສດເຫຼືອ, ພື້ນຕ້ອງທໍາຄວາມສະອາດ ແລະ ລ້າງດ້ວຍນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອ ທຸກຄັ້ງກ່ອນເລີກວຽກ;		✓			
3)	ກໍລະນີຢູ່ໃນເພດານຫາກມີທໍ່ນໍ້າ ທໍ່ດັ່ງກ່າວຕ້ອງສະອາດ		✓			
4)	ພື້ນຕ້ອງບໍ່ມີນໍ້າ, ຮອຍຕໍ່ລະຫວ່າງພື້ນ ແລະ ຝາ ຕ້ອງເປັນມຸມໂຄ້ງ.		✓			
5)	ມີຄວາມຄ້ອຍຊັນໄປທາງທໍ່ລະບາຍນໍ້າເຜື້ອໃຫ້ລະບາຍນໍ້າໄດ້ດີ		✓			
6)	ບໍ່ຮົ່ວຊຶມ ຫຼື ວັດຖຸອື່ນ ຕົກລົງມາປົນເປື້ອນກັບຜະລິດຕະພັນ		✓			
4	ພື້ນທີ່ຮັບ ແລະ ຈັດເກັບວັດຖຸຕົບ					
1)	ຕ້ອງມີສະຖານທີ່ຮັບ ແລະ ຈັດເກັບວັດຖຸຕົບແຍກຈາກພື້ນທີ່ເກັບຜະລິດຕະພັນ;	✓				
2)	ມີເຄື່ອງມື ແລະ ມາດຕະການປ້ອງກັນສັດທີ່ເປັນພາຫະນໍາເຊື້ອພະຍາດ;		✓			

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
3)	ມີເຄື່ອງມືເກັບ ແລະ ຮັກສາຕົວຢ່າງວັດຖຸດິບ;	✓				
4)	ມີການແຍກ ລະຫວ່າງ ຖັງເກັບວັດຖຸດິບ ກັບ ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຕ້ອງມີເຄື່ອງໝາຍບອກທີ່ຊັດເຈນ.	✓				
5	ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ເຄື່ອງຈັກ ແລະ ການບຳລຸງຮັກສາ					
1)	ເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນ ແລະ ພາຊະນະບັນຈຸທີ່ສໍາພັນກັບຜະລິດຕະພັນ ຕ້ອງຖືກອອກແບບ ແລະ ຕິດຕັ້ງຖືກ ຕ້ອງຕາມຫຼັກການສຸຂານາໄມຂອງອາຫານ;		✓			
2)	ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ໃນການໃຫ້ຄວາມຮ້ອນ, ຄວາມເຢັນ, ແຊ່ແຂງ ແລະ ເຄື່ອງແທກຄວາມຊຸ່ມ ຕ້ອງອອກແບບ ແລະ ຕິດຕັ້ງໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ແລະ ມີປະສິດທິພາບ;		✓			
3)	ມີເຄື່ອງຄວບຄຸມອຸນຫະພູມທີ່ຖືກຕ້ອງ ແລະ ມີປະສິດທິພາບ.		✓			
5.1.	ອຸປະກອນສໍາລັບການຜະລິດ					
1.)	ປະຕູທາງເຂົ້າສະເພາະຂອງຜະນັກງານ;	✓				
2.)	ຫ້ອງປ່ຽນເຄື່ອງນຸ່ງ;	✓				
3.)	ສະຖານທີ່ຄ່ຽນຖ່າຍນໍ້າເຜິ້ງ;	✓				
4.)	ເຄື່ອງຕອງນໍ້າເຜິ້ງ;	✓				
5.)	ເຄື່ອງອົບລະເຫີຍ;					
6.)	ຫ້ອງຮ່າຍບັນຈຸ;		✓			
7.)	ຫ້ອງຜະລິດເກສອນເຜິ້ງ;		✓			
8.)	ຫ້ອງຜະລິດນໍ້ານົມເຜິ້ງ;					
9.)	ຫ້ອງຜະລິດຂີ້ເຜິ້ງ;	✓				
10.)	ຫ້ອງກະກຽມຖົງ;		✓			
11.)	ຫ້ອງບັນຈຸໃສ່ກ່ອງ;	✓				

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
12.)	ຫ້ອງກະກຽມກ່ອງ;					
13.)	ຫ້ອງແຊ່ເຢັນຜະລິດຕະພັນ;	✓				
14.)	ຫ້ອງເກັບຮັກສາຖົງ ຫຼື ກ່ອງ;	✓				
15.)	ຈຸດຮັບສິນຄ້າ;	✓				
16.)	ຝັ່ງທີ່ລ້າງພາຊະນະ ແລະ ອຸປະກອນ;	✓				
17.)	ຝັ່ງທີ່ຕາກພາຊະນະ ແລະ ອຸປະກອນໃຫ້ແຫ້ງ;	✓				
18.)	ຝັ່ງທີ່ເກັບຮັກສາອຸປະກອນສໍາລັບການທຳຄວາມສະອາດ;	✓				
19.)	ເຄື່ອງຄວບຄຸມປະຕູສຸກເສີນ;					
20.)	ອຸປະກອນຂົນສົ່ງເສດເຫຼືອອອກຈາກຝັ່ງທີ່ການຜະລິດ.					
5.2.	ແຜນບຳລຸງຮັກສາອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງຈັກ					
1.)	ມີບັນຊີລາຍຊື່ ແລະ ຄວາມຖີ່ຂອງການບຳລຸງຮັກສາອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງຈັກ;		✓			
2.)	ມີການບັນທຶກການບຳລຸງຮັກສາອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງຈັກ.		✓			
5.3.	ການກວດສອບທຽບຄຳມາດຕະຖານຂອງອຸປະກອນ					
1.)	ມີບັນຊີລາຍຊື່ຂອງເຄື່ອງມື ເຄື່ອງຈັກທີ່ຕ້ອງໄດ້ກວດສອບທຽບ;		✓			
2.)	ມີແຜນການ ແລະ ບັນທຶກການກວດສອບທຽບ;		✓			
3.)	ມີໃບຢັ້ງຢືນການກວດສອບທຽບຈາກອົງການກວດສອບທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.		✓			
5.4.	ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກອື່ນ					

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
1.)	ມີຫ້ອງເກັບຮັກສາສານເຄມີ;	✓				
2.)	ຫ້ອງຊັກ ແລະ ລົດເຄື່ອງນຸ່ງ;	✓				
3.)	ຫ້ອງວິໄຈຜະລິດຕະພັນ;	✓				
4.)	ຫ້ອງເກັບຮັກສາເຄື່ອງໃຊ້ສ່ວນບຸກຄົນຂອງພະນັກງານ;	✓				
5.)	ຫ້ອງອາຫານ;		✓			
6.)	ຫ້ອງນໍ້າ.		✓			
5.5.	ສາງເກັບຮັກສາ.					
1.)	ມີສາງເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນ, ວັດຖຸດິບ ແລະ ສິ່ງຫຸ້ມຫໍ່ຢ່າງພຽງພໍ;					
2.)	ສາງເກັບຮັກສາຕ້ອງສາມາດປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນໃນລະຫວ່າງການເກັບຮັກສາ ແລະ ການປົນເປື້ອນຂ້າມ.					
6	ການລະບາຍນໍ້າເປື້ອນ ແລະ ສະຖານທີ່ກຳຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອ					
1)	ມີລະບົບ ແລະ ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການລະບາຍນໍ້າຢ່າງພຽງພໍ;		✓			
2)	ມີການອອກແບບ ແລະ ກໍ່ສ້າງເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນໃສ່ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ລະບົບນໍ້າ;	✓				
3)	ມີການປ້ອງກັນນໍ້າເປື້ອນ ບໍ່ໃຫ້ໄຫຼຈາກພື້ນທີ່ ທີ່ມີຄວາມສຽງຕໍ່ການປົນເປື້ອນສູງ ໄປຫາພື້ນທີ່ ທີ່ມີຜະລິດຕະພັນ;	✓				
4)	ມີສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນ ແລະ ກຳຈັດສິ່ງເສດເຫຼືອ ທີ່ແຍກ ອອກຈາກສະຖານທີ່ປະຕິບັດງານ;	✓				
5)	ມີຖັງໃສ່ຂີ້ເຫຍື້ອ ທີ່ມີກາໝາຍ	✓				
	ມີຖັງໃສ່ຜະລິດຕະພັນສຳຮອງ		✓			
	ມີຖັງໃສ່ສິ່ງທີ່ບໍ່ເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກ		✓			
	ມີຖັງໃສ່ເກັບສານເຄມີທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ທີ່ມີກາໝາຍ.	✓				
7	ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ໃນການທຳຄວາມສະອາດ					
1)	ມີເຄື່ອງມືສຳລັບການທຳຄວາມສະອາດ ຜະລິດຕະພັນ, ພາຊະນະບັນຈຸ ແລະ ອຸປະກອນຮັບໃຊ້ທີ່ ເໝາະສົມ ແລະ ພຽງພໍ;	✓				
2)	ມີລະບົບນໍ້າຮ້ອນ ແລະ/ຫຼື ນໍ້າເຢັນຢ່າງພຽງພໍ ຕາມຄວາມເໝາະສົມ;		✓			

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
3)	ຜົນທີ່ສໍາລັບການທຳຄວາມສະອາດເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນ ຕ້ອງແຍກອອກຈາກຜົນທີ່ມີຄວາມສ່ຽງສູງຕໍ່ການປົນເປື້ອນເຊັ່ນ ຫ້ອງນໍ້າ, ເຂດລະບາຍນໍ້າ ແລະ ບ່ອນເກັບຂີ້ເຫຍື້ອ.	✓				
8	ເຄື່ອງຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ					
1)	ມີເຄື່ອງທຳຄວາມຮ້ອນ	✓				
	ມີເຄື່ອງຄວາມເຢັນ	✓				
	ມີຕູ້ແຊ່ເຢັນ		✓			
	ມີຕູ້ແຊ່ແຂງ		✓			
9	ການຄວບຄຸມອາກາດ					
1)	ມີການປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ອາກາດຈາກຜົນທີ່ປົນເປື້ອນໄປສູ່ຜົນທີ່ສະອາດ;	✓				
2)	ມີລະບົບຄວບຄຸມກິນທີ່ດີ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ສິ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ກິນ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນ;	✓				
3)	ມີລະບົບຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນຈາກອາກາດໄປສູ່ຜະລິດຕະພັນ ເຊັ່ນ ອາຍ ຫຼື ຍົດນໍ້າຕົກໃສ່ຜະລິດຕະພັນ.	✓				
10	ຄວາມເຂັ້ມຂອງແສງສະຫວ່າງ					
1)	ຄວາມເຂັ້ມຂອງແສງສະຫວ່າງໃນບໍລິເວນການຜະລິດ ຕ້ອງມີຢ່າງໜ້ອຍ 220 ລັກ(Lux),	✓				
2)	ສໍາລັບບໍລິເວນການຜະລິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການກວດສອບ ແລະ ການຄວບຄຸມຄຸນນະພາບ ຕ້ອງມີຄວາມເຂັ້ມຂອງແສງບໍ່ຕໍ່າກວ່າ 540 ລັກ (Lux);	✓				
3)	ດອກໄຟຢູ່ບໍລິເວນການຜະລິດ ຕ້ອງມີຝາຄອບ.		✓			
11	ອຸປະກອນອານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ຫ້ອງນໍ້າ					
1)	ມີຫ້ອງນໍ້າ ແລະ ອຸປະກອນສໍາລັບການລ້າງ ແລະ ເຮັດໃຫ້ມີແຫ້ງ ຢ່າງພຽງພໍ;	✓				
2)	ອ່າງລ້າງມີຕ້ອງມີກອກນໍ້າທີ່ບໍ່ໄດ້ປິດເປີດດ້ວຍມື;		✓			
3)	ມີຫ້ອງປ່ຽນຖ່າຍເຄື່ອງນຸ່ງ ຢ່າງພຽງພໍ ແລະ ເໝາະສົມ.		✓			
4)	ມີເຄື່ອງນຸ່ງສໍາລັບການປະຕິບັດງານສະເພາະ.		✓			
II. ສຸຂານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ						
1.	ສຸຂະພາບ ແລະ ສຸຂານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ຂອງບຸກຄະລາກອນ					
1.1	ການກວດສຸຂະພາບ ແລະ ການລາຍງານ					

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
1.)	ມີປຶ້ມຕິດຕາມການກວດສຸຂະພາບຂອງພະນັກງານ;		✓			
2.)	ມີການກວດສຸຂະພາບພະນັກງານຮັບໃໝ ແລະ ສະແດງໃບຢັ້ງຢືນກວດກາສຸຂະພາບ;		✓			
3.)	ມີການກວດສຸຂະພາບປະຈຳປີ;		✓			
4.)	ມີມາດຕະການລາຍງານ, ກັກກັນ, ແຍກ ສໍາລັບພະນັກງານທີ່ເຈັບປ່ວຍ ຫຼື ມີອາການຂອງພະຍາດທີ່ສາມາດຕິດຕໍ່ທາງອາຫານ ອອກຈາກພື້ນທີ່ການຜະລິດ ແລະ ປິ່ນປົວໃຫ້ຫາຍດີກ່ອນຈຶ່ງກັບມາເຮັດວຽກໄດ້.		✓			
1.2	ຄວາມສະອາດຂອງບຸກຄະລາກອນ	✓				
1.)	ຈະເຂົ້າໄປໃນພື້ນທີ່ຜະລິດ ພະນັກງານຕ້ອງນຸ່ງເຄື່ອງເຮັດວຽກສະເພາະ ທີ່ເໝາະສົມ ເປັນຕົ້ນ ໃສ່ໝວກຄຸມຜົມ, ຜ້າປິດກ່ອນປາກ, ຖົງມື, ໃສ່ເກີບ.	✓				
1.3	ການປະພຶດຂອງພະນັກງານ					
1.)	ຫ້າມຮັບປະທານອາຫານ, ສູບຢາ, ບ້ວນປາກ, ຖົ່ມນໍ້າລາຍ, ສິ່ງນໍ້າມູກ ໃນຫ້ອງຜະລິດ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ໄອ ຫຼື ຈາມ ໃສ່ວັດຖຸດິບ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ຈິ່ງເລັບມືຍາວ ຫຼື ທາສີເລັບຢາງເດັດຂາດ;		✓			
2.)	ບໍ່ໃຫ້ສວມໃສ່ເຄື່ອງປະດັບເຊັ່ນ: ແຫວນ, ໂມງ, ຕ້າງຫູ, ສາຍແຂນ ແລະ ກໍລະນີທີ່ໃສ່ສາຍຄໍແມ່ນໃສ່ໄວ້ທາງໃນຄໍເສື້ອ;		✓			
3.)	ພະນັກງານທີ່ສໍາພັດກັບວັດຖຸດິບ, ຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ວັດຖຸຫຸ້ມຫໍ່ ຕ້ອງຮັກສາຄວາມສະອາດຮ່າງກາຍ, ລ້າງມືໃຫ້ສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອທັງກ່ອນ ແລະ ຫຼັງການທໍາການຜະລິດຢູ່ຫ້ອງຜະລິດ, ທຸກຄັ້ງທີ່ໃຊ້ຫ້ອງນໍ້າ ຕ້ອງລ້າງມື ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ແລ້ວຈຶ່ງເຂົ້າຫ້ອງຜະລິດ.	✓				
1.4	ການຝຶກອົບຮົມພະນັກງານ					
1.)	ພະນັກງານທີ່ທໍາການຜະລິດທີ່ສໍາພັດໂດຍກົງກັບອາຫານ ແລະ ຫົວໜ້າຜູ້ຄຸມງານ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມວິທີການປະຕິບັດງານຖືກຕາມຫຼັກສຸຂານາໄມ ແລະ ຮັບຮູ້ເຖິງອັນຕະລາຍຈາກການປະຕິບັດທີ່ບໍ່ເໝາະສົມ;	✓				
2.)	ພະນັກງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການກວດກາດ້ານສຸຂານາໄມ ແລະ ຄວາມສະອາດ ໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພຂອງການຜະລິດອາຫານ.	✓				
1.5	ການຢ້ຽມຢາມຂອງບຸກຄົນພາຍນອກ					
1.)	ມີການກຳນົດ, ຄວບຄຸມ ແລະ ແນະນຳ ມາດຕະການປ້ອງກັນຄວາມສ່ຽງຂອງຜູ້ເຂົ້າມາຢ້ຽມຢາມ.		✓			
III.	ການຮັກສາຄວາມສະອາດ, ການຂ້າເຊື້ອ, ການບໍາລຸງຮັກສາ, ການປ້ອງກັນສັດ ແລະ ແມງໄມ້					
1.	ການຮັກສາຄວາມສະອາດ ແລະ ສຸຂານາໄມ					
1.1	ລະບົບການລ້າງທໍາຄວາມສະອາດ					

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
1.)	ມີການກຳນົດພື້ນທີ່, ລາຍຊື່ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ຜູ້ຮັບຜິດຊອບ	✓				
2.)	ຕ້ອງມີແຜນການລ້າງທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ຫ້ອງຜະລິດ ລວມທັງມີວິທີການ ແລະ ກຳນົດເວລາທີ່ເໝາະສົມ. ສຳລັບອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືທີ່ສຳພັນກັບຜະລິດຕະພັນໂດຍກົງ ຕ້ອງໄດ້ ລ້າງທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ທຸກຄັ້ງຫຼັງການໃຊ້ງານ;	✓				
3.)	ນ້ຳຢາລ້າງທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອຕ້ອງເໝາະສົມກັບວັດຖຸປະສົງຂອງການໃຊ້ງານ ແລະ ປອດໄພສຳລັບໃຊ້ໃນໂຮງງານຜະລິດອາຫານ.	✓				
	ຄວາມເຂັ້ມຊັນ ແລະ ໄລຍະເວລາຂອງການຂ້າເຊື້ອ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມຄຳແນະນຳຂອງຜູ້ຜະລິດ.	✓				
4.)	ອຸປະກອນທຳຄວາມສະອາດ ຕ້ອງຈັດເກັບໄວ້ໃນພື້ນທີ່ ທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ມີການທຳຄວາມສະອາດ, ຮັກສາໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ໃຊ້ງານ ແລະ ມີການປ່ຽນແທນເປັນແຕ່ລະໄລຍະ	✓				
1.2	ການຄວບຄຸມປະສິດທິພາບຂອງການສຸຂານາໄມ, ການຂ້າເຊື້ອ ແລະ ການເຝົ້າລະວັງ.					
1.)	ມີການກຳນົດຂັ້ນຕອນ, ການຕິດຕາມປະສິດທິພາບຂອງການທຳຄວາມສະອາດ ເຊັ່ນ ການກວດດ້ວຍຕາເປົ່າ, ຄວາມເຂັ້ມຊັນຂອງສານທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຢາຂ້າເຊື້ອ;	✓				
2.)	ມີການສຸມທິດສອບສະໄພແວດລ້ອມ ແລະ ພື້ນຜິວສຳພັນກັບຜະລິດຕະພັນ ເພື່ອການກວດສອບປະສິດທິພາບຂອງການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ;		✓			
3.)	ມີມາດຕະການດຳເນີນໃນກໍລະນີທີ່ຜົນການກວດສອບບໍ່ເປັນໄປຕາມມາດຕະຖານທີ່ກຳນົດ.	✓				
4.)	ໃນກໍລະນີເກີດຜະຍາດລະບາດຂອງເຜິ້ງ ຫຼື ຜະຍາດຕິດຕໍ່ຈາກສັດສູຄົນ ໂຮງງານຕ້ອງມີມາດຕະການປ້ອງກັນ ແລະ ຄວບຄຸມ ຕາມແຕ່ລະກໍລະນີ.		✓			
1.3	ການຈັດການສະພາບແວດລ້ອມ.					
1.)	ມີການດູແລທຳຄວາມສະອາດພື້ນທີ່ພາຍໃນຂອງໂຮງງານ;	✓				
	ມີການດູແລທຳຄວາມສະອາດພື້ນທີ່ການຈັດເກັບຂີ້ເຫຍື້ອເປັນຢ່າງດີ.	✓				
2.)	ບໍ່ໃຫ້ມີການເກັບເຄື່ອງຈັກ, ອຸປະກອນເກົ່າ ຫຼື ບໍ່ໄດ້ນຳໃຊ້ ໄວ້ໃນພື້ນທີ່ຜະລິດ		✓			
1.4	ການປ້ອງກັນສັດ ແລະ ແມງໄມ້ ທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອພະຍາດ					
1.)	ໂຄງສ້າງຂອງໂຮງງານ ຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບດີ ສາມາດປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເປັນຊ່ອງທາງຂອງສັດເຂົ້າມາໃນໂຮງງານ;	✓				
	ປ້ອງລະບາຍອາກາດ ຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບດີ ສາມາດປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເປັນຊ່ອງທາງຂອງສັດເຂົ້າມາໃນໂຮງງານ;	✓				

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
	ທໍລະບາຍນໍ້າອອກຈາກໂຮງງານ ຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບດີ ສາມາດປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເປັນຊ່ອງທາງຂອງສັດເຂົ້າມາໃນໂຮງງານ;	✓				
2.)	ສານເຄມີທີ່ໃຊ້ໃນການກຳຈັດໜູ, ແມງໄມ້ ແລະ ສັດອື່ນ ຕ້ອງເປັນຊະນິດທີ່ເໝາະສົມກັບໂຮງງານຜະລິດອາຫານ ແລະ ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງຈາກໜ່ວຍງານທີ່ເຊື່ອຖືໄດ້.	✓				
	ການໃຊ້ສານເຄມີຕ້ອງດຳເນີນການໂດຍຜະນົກງານທີ່ໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ;		✓			
3.)	ມີການຕິດຕັ້ງເຄື່ອງມືກັບດັກທີ່ເໝາະສົມ ເຊັ່ນ: ໂຄມໄຟລໍ່ແມງໄມ້, ກັບດັກໜູ;		✓			
4.)	ມີການບັນທຶກການກຳຈັດສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອ ແລະ ມີການລາຍງານຜົນຂອງການກວດກາຕິດຕາປະສິດທິພາບຂອງການກຳຈັດສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອຜະຍາດ.		✓			
1.5	ການຄວບຄຸມການລະບາດຂອງສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອຜະຍາດ					
1.)	ມີການດຳເນີນມາດຕະການແກ້ໄຂທີ່ເໝາະສົມ ທັນເວລາ ໂດຍບຸກຄົນ ຫຼື ບໍລິສັດທີ່ມີຄວາມຊຳນານ;	✓				
2.)	ຫາກມີການກຳຈັດສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອດ້ວຍວິທີທາງເຄມີ ຫຼື ວັດຖຸ ຫຼື ທາງຊີວະພາບ ຕ້ອງຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງຜະລິດຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງ.	✓				
1.6	ການຈັດການສິ່ງເສດເຫຼືອ, ຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ນໍ້າເປື້ອນ					
1.)	ມີສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນສິ່ງເສດເຫຼືອ ແລະ ຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ເໝາະສົມ, ປິດແຈບ ຖືກຕາມຫຼັກສູດຂານາໄມ ແລະ ບໍ່ເຮັດໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນກັບຜະລິດຕະພັນ ໂດຍກຳນົດເປັນຈຸດທີ່ຈະແຈ້ງ ແຍກອອກຈາກບໍລິເວນຜະລິດ ແລະ ຮັກສາໃຫ້ມີສະພາບດີ;	✓				
2.)	ມີວິທີການຂົນຍ້າຍ, ກຳຈັດ ແລະ ເກັບມ້ຽນສິ່ງເສດເຫຼືອທີ່ເໝາະສົມ;		✓			
3.)	ຜະນົກງານຮັບຜິດຊອບການຈັດການກັບສິ່ງເສດເຫຼືອລວມທັງສິ່ງເສດເຫຼືອທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຕ້ອງໄດ້ ຮັບການຝຶກອົບຮົມ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການປົນເປື້ອນຂ້າມ;		✓			
4.)	ມີລະບົບ ແລະ ວິທີການບຳບັດນໍ້າເປື້ອນທີ່ມີປະສິດທິພາບ.		✓			
IV.	ການຄວບຄຸມການຜະລິດ					
1	ການກວດ ຮັບວັດຖຸດົບ					
1)	ວັດຖຸດົບຄວນມາຈາກຝາມເຜິ້ງທີ່ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານຝາມ GAP ຈາກກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະ ມົງ ຫຼື ອົງການຄຸ້ມຄອງອື່ນ ທີ່ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງຮັບຮູ້;	✓				

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
2)	ກໍລະນີເປັນນໍ້າເຜິ້ງທີ່ມາຈາກຝາມ ທີ່ບໍ່ມີໃບຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານຝາມ GAP ຫຼື ຈາກທຳມະຊາດ ຕ້ອງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບການ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຜ່ານກວດກາຄຸນນະພາບຈາກຫ້ອງວິໄຈ ຂອງກົມລ້ຽງ ສັດ ແລະ ການປະມົງ ຫຼື ຫ້ອງວິໄຈທີ່ໄດ້ຮັບຮອງຢ່າງເປັນທາງການ;	✓				
3)	ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບໄດ້ຖືກປະເມີນເປັນປົກກະຕິ ຕາມແບບຝອມການປະເມີນ ທີ່ກຳນົດ;		✓			
4)	ມີມາດຕະຖານການຮັບວັດຖຸດິບ, ສ່ວນປະກອບ ແລະ ຂັ້ນຕອນການດຳເນີນງານ. ໃນກໍລະນີຝົບວັດຖຸດິບບໍ່ກົງກັບເງື່ອນໄຂທີ່ກຳນົດ ໃຫ້ມີການລາຍງານເປັນລາຍລັກອັກສອນ;	✓				
5)	ມີລະບົບການຄວບຄຸມການໝູນວຽນຂອງວັດຖຸດິບທີ່ມີປະສິດທິພາບ.		✓			
2	ການອະທິບາຍຂະບວນການຜະລິດ					
2.1	ລາຍລະອຽດຂະບວນການຜະລິດ					
1.)	ຕ້ອງມີຕາຕະລາງຂະບວນການຜະລິດສະແດງໃຫ້ເຫັນລຳດັບ ຂອງທຸກຂັ້ນຕອນຂອງຂະບວນການຜະລິດ ທີ່ກວມເອົາຕັ້ງແຕ່ວັດຖຸດິບ, ສ່ວນປະສົມ, ຜະລິດຕະພັນໃນລະຫວ່າງຂະບວນການຜະລິດ, ຜະລິດຕະພັນສຳເລັດຮູບ, ຜະລິດຕະພັນສຳຮອງ ແລະ ສິ່ງເສດເຫຼືອ;	✓				
2.)	ຕ້ອງມີການຢັ້ງຢືນຄວາມຖືກຕ້ອງຂອງຕາຕະລາງຂະບວນການຜະລິດ ໂດຍການກວດສອບທຽບກັບຂະບວນການຜະລິດຈິງ.	✓				
2.2	ການປະຕິບັດສຸຂານາໄມທີ່ດີ (GHP)					
1.)	ມີການກຳນົດແຜນປະຕິບັດງານສຸຂານາໄມທີ່ດີ (GHP) ແລະ ແຜນອື່ນ ທີ່ພຽງພໍສຳລັບ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກ	✓				
2.3	ການກວດກາເຝົ້າລະວັງ ແລະ ມາດຕະການແກ້ໄຂ					
1.)	ການກຳນົດວິທີການເຝົ້າລະວັງ ໂດຍມີການລະບຸ ຄວາມຖີ່, ຜູ້ຮັບຜິດຊອບ, ລະບົບການເກັບ ຕົວຢ່າງ ແລະ ການບັນທຶກຜົນ;	✓				
2.)	ມີການກຳນົດການດຳເນີນການແກ້ໄຂເມື່ອຝົບການຄາດເຄື່ອນ;	✓				
3.)	ມີການປັບປຸງຂະບວນການເພື່ອເຮັດໃຫ້ສະພາບກັບຄືນສູ່ສະພາບທີ່ຄວບຄຸມໄດ້;	✓				
4.)	ມີການຄັດແຍກ ຜະລິດຕະພັນ ທີ່ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບ ແລະ ປະເມີນ ຄວາມປອດໄພ, ຄວາມເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກ ແລະ ກຳນົດເວລາທີ່ຈະຈັດການກັບຜະລິດຕະພັນ ທີ່ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບທີ່ສາມາດກຳນົດສາເຫດຂອງການຄາດເຄື່ອນ;	✓				

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
5.)	ມີການປ້ອງກັນການເກີດຂຶ້ນຊໍ້າຂອງການຄາດເຄື່ອນ.	✓				
2.4	ການກວດສອບຄືນ					
1.)	ມີການກວດສອບຄືນຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດງານສຸຂານາໄມທີ່ດີ, ການຕິດຕາມກວດກາວັດແທກການເຜົາລະວັງ ແລະ ການແກ້ໄຂ.	✓				
3.	ມາດຕະການສໍາຄັນໃນການປະຕິບັດງານສຸຂານາໄມທີ່ດີ					
1)	ມີການຄວບຄຸມປະສິດທິພາບຂອງອຸນຫະພູມ ແລະ ເວລາໃນການຜະລິດທີ່ມີປະສິດທິພາບ ເຊັ່ນ: ຄວາມຮ້ອນເພື່ອການຂ້າເຊື້ອ ແລະ ລະບົບຄວາມເຢັນ ເພື່ອການເກັບຮັກສາ;	✓				
2)	ມີລະບົບການຄວບຄຸມ ແລະ ຕິດຕາມ ຄ່າມາດຕະຖານຕ່າງໆ ຕາມສູດຂອງຂະບວນການຜະລິດເພື່ອຄວບຄຸມການເກີດເຊື້ອພະຍາດ;	✓				
3)	ມີຂໍ້ກຳນົດທາງດ້ານຈຸລິນຊີ, ວັດຖຸ, ເຄມີ ແລະ ສານກໍ່ໃຫ້ເກີດຜູມແຜ່ ເຊັ່ນ:					
	(1) ຂໍ້ກຳນົດທີ່ອົງໃສ່ພື້ນຖານດ້ານວິທະຍາສາດ;	✓				
	(2) ວິທີການວິເຄາະຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ຍອມຮັບ, ຂັ້ນຕອນການວັດແທກ ແລະ ຕິດຕາມກວດກາຄ່າກຳນົດໝາຍເຕັກນິກຕ່າງໆ;	✓				
	(3) ມີລາຍງານຜົນການທົດສອບຜະລິດຕະພັນສຸດທ້າຍໃນຈຸລະຊີວະວິທະຍາ ແລະ ເຄມີສາດ ເຊັ່ນ: ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ ແລະ ປະລິມານນໍ້າໃນນໍ້າເຜິ້ງ;	✓				
4)	ການປົນເປື້ອນຂອງຈຸລິນຊີ					
	(1) ມີລະບົບປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນຈາກເຊື້ອຈຸລິນຊີ;	✓				
	(2) ມີການແຍກວັດຖຸດິບ ຫຼື ວັດຖຸທີ່ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກ ໂດຍການແຍກພື້ນທີ່ ຫຼື ກຳນົດຊ່ວງເວລາການຜະລິດບໍ່ຊ້ຳຊ້ອນກັນ, ມີການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອທີ່ມີປະສິດທິພາບ;	✓				
5)	ການປົນເປື້ອນທາງວັດຖຸ.					
	(1) ມີລະບົບປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນຈາກວັດສະດຸ ແປກປອມ ແລະ ມີກຳນົດຂັ້ນຕອນ ການຈັດການໃນກໍລະນີທີ່ເຄື່ອງມື ອຸປະກອນ ແຕກຫັກ;		✓			
	(2) ມີເຄື່ອງມືທີ່ໃຊ້ໃນການກວດສອບການປົນເປື້ອນທາງວັດຖຸ ເຊັ່ນ ເຄື່ອງກວດຈັບໂລຫະ, ເຄື່ອງ x-ray ແລະ ມີການກວດສອບທຽບ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາ.		✓			

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
4.	ການປົນເປື້ອນສານເຄມີ					
1)	ມີລະບົບປ້ອງກັນ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນຂ້າມຈາກສານເຄມີເຊັ່ນ: ສານເຄມີທໍາຄວາມສະອາດ, ການຕົກຄ້າງຂອງຢາປາບສັດຕູພືດ, ຢາສັດຕະວະແພດ ແລະ ນໍ້າມັນຫຼໍ່ລິ້ນເຄື່ອງຈັກ ທີ່ບໍ່ແມ່ນຊະນິດໃຊ້ກັບອາຫານ;	✓				
2)	ຕ້ອງມີການລະບຸສານເຄມີທໍາຄວາມສະອາດ, ຂ້າເຊື້ອພະຍາດ ແລະ ສານເຄມີ ເພື່ອກຳຈັດສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອພະຍາດ ທີ່ຈະແຈ້ງ, ເກັບຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ປອດໄພ ແລະ ນຳໃຊ້ຢ່າງລະມັດລະວັງ.	✓				
5.	ການຈັດການກ່ຽວກັບສານກໍ່ຜູ້ແພ້					
1)	ມີການປະເມີນ ກວດກາ ຕິດຕາມສານກໍ່ຜູ້ແພ້ຕະຫຼອດຂະບວນການຜະລິດ ນັບຕັ້ງແຕ່ການຮັບເຂົ້າ ໃນລະຫວ່າງການນຳໃຊ້ ແລະ ການເກັບຮັກສາ;	✓				
2)	ມີການກຳນົດວິທີການທໍາຄວາມສະອາດ, ຂັ້ນຕອນປະຕິບັດໃນການປ່ຽນສູດການຜະລິດ ແລະ ຈັດລຳດັບຜະລິດຕະພັນໃນແຜນການຜະລິດ, ການປ່ຽນແປງສູດການຜະລິດ ແລະ ການຈັດລຳດັບຜະລິດຕະພັນໃນແຜນການຜະລິດ ເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນຂ້າມຂອງສານກໍ່ຜູ້ແພ້;	✓				
3)	ມີການລະບຸຂໍ້ມູນຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ	✓				
4)	ມີການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ປຸກຈິດສຳນຶກໃຫ້ພະນັກງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການຈັດການສານກໍ່ຜູ້ແພ້.	✓				
6.	ການຫຸ້ມຫໍ່					
1)	ວັດຖຸຫຸ້ມຫໍ່ຜະລິດຕະພັນ ຕ້ອງປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມສຳລັບການນຳໃຊ້;	✓				
2)	ມັນສາມາດປ້ອງກັນ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນຕໍ່ຜະລິດຕະພັນ.	✓				
7.	ນໍ້າຮັບໃຊ້ການຜະລິດ					
1)	ມີແຫຼ່ງ ແລະ ປະລິມານນໍ້າພຽງພໍ.	✓				
2)	ນໍ້າ, ນໍ້າກ້ອນ ແລະ ອາຍຮ້ອນ ຕ້ອງເໝາະສົມສຳລັບຈຸດປະສົງ ຂອງການການນຳໃຊ້ ແລະ ບໍ່ເຮັດໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນ	✓				
3)	ມີລະບົບ ແລະ ວິທີການຂ້າເຊື້ອນໍ້າ	✓				
4)	ມີການແຍກລະບົບນໍ້າໃຊ້ທົ່ວໄປທີ່ບໍ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຜະລິດຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງ ໂດຍ ບໍ່ໃຫ້ໄຫຼກັບຄືນເຂົ້າໄປໃນລະບົບນໍ້າບໍລິໂພກທີ່ສຳພັນກັບຜະລິດຕະພັນໂດຍກົງ;	✓				

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
5)	ມີແຜນຜັງຕໍາແໜ່ງກອກນໍ້າໃນເຂດການຜະລິດ;		✓			
6)	ມີແຜນເກັບຕົວຢ່າງ, ວິທີການ ແລະ ຄວາມຖີ່ຂອງການເກັບຕົວຢ່າງນໍ້າ;	✓				
7)	ມີຜົນການກວດວິເຄາະຄຸນນະພາບນໍ້າ ທາງຈຸລະຊີວະວິທະຍາ ປະຈໍາເດືອນໂດຍຫ້ອງວິໄຈທີ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງຢ່າງເປັນທາງການ;	✓				
8)	ມີຜົນການວິເຄາະດ້ານຈຸລະຊີວະວິທະຍາ, ດ້ານວັດຖຸ ແລະ ເຄມີປະຈໍາປີ ໂດຍຫ້ອງວິໄຈທີ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງຢ່າງເປັນທາງການ;	✓				
9)	ມີມາດຕະການປະຕິບັດໃນກໍລະນີທີ່ຜົນການວິເຄາະຄຸນນະພາບນໍ້າບໍ່ບັນລຸມາດຕະຖານ.	✓				
8.	ເອກະສານ ແລະ ການບັນທຶກ					
1)	ມີການຈັດເກັບບົດບັນທຶກ ແລະ ເອກະສານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເປັນໄລຍະເວລາ 3-5 ປີ ຫຼື ຫຼາຍກວ່າອາຍຸຂອງສິນຄ້າ		✓			
9.	ການຮຽກເກັບຜະລິດຕະພັນຄົນ					
1)	ມີລະບົບ ແລະ ຂັ້ນຕອນການຮຽກເກັບຄົນ ທີ່ວ່ອງໄວ ແລະ ມີປະສິດທິຜົນ;	✓				
2)	ມີການເຮັດເອກະສານຂັ້ນຕອນການຮຽກເກັບຄົນ ແລະ ບັນທຶກຈໍານວນຜະລິດຕະພັນທີ່ເກັບຄົນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ພ້ອມທັງມີການປັບປຸງໃຫ້ທັນກັບສະພາບການ ແລະ ສອດຄ່ອງ ຕາມຜົນການທົດສອບການຮຽກເກັບຄົນເປັນແຕ່ລະໄລຍະ;		✓			
3)	ມີການກໍານົດຂັ້ນຕອນການຈັດການເກັບຜະລິດຕະພັນທີ່ຖືກຮຽກເກັບຄົນ;	✓				
4)	ໃນກໍລະນີຂອງການຮຽກຄົນຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ເໝາະສົມສໍາລັບການບໍລິໂພກ ຕ້ອງມີການແຈ້ງຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຊາບ ແລະ ມີການແຈ້ງເຕືອນໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກຮັບຊາບ.	✓				
V.	ຂໍ້ມູນຂອງຜະລິດຕະພັນ					
1	ການເຮັດນໍ້າເປີ ແລະ ການກວດສອບຢ້ອນກັບ					
1)	ມີການລະບຸຊຸດ ການຜະລິດ ທີ່ຊັດເຈນ ຢູ່ໃນສະຫຼາກທີ່ທົນທານ	✓				
2)	ມີລະບົບກວດສອບຢ້ອນກັບໄດ້ ທັງຂະບວນການຜະລິດ ແລະ ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງວັດຖຸດິບ	✓				

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
2	ສະຫຼາກຜະລິດຕະພັນ					
<p>ພາຊະນະບັນຈຸນໍ້າເຜິ້ງທີ່ຈຳໜ່າຍ ເພື່ອບໍລິໂພກໂດຍກົງ ຕ້ອງຕິດສະຫຼາກຕາມ ກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກຳນົດ. ສະຫຼາກຕ້ອງສະແດງລາຍລະອຽດ, ຊັດເຈນ, ບໍ່ລອກ, ບໍ່ຫຼຸດອອກ, ຂໍ້ຄວາມຕ້ອງເປັນຈິງ ຫຼື ບໍ່ຫຼອກລວງຜູ້ບໍລິໂພກ. ຂໍ້ຄວາມໃນສະຫຼາກ ຕ້ອງມີ ດັ່ງນີ້:</p>						
1)	ຊື່ຜະລິດຕະພັນ;	✓				
2)	ບໍລິມາດ ເປັນມິນລິລິດ ຫຼື ລິດ, ນໍ້າໜັກເປັນ ກຣາມ ຫຼື ກິໂລກຣາມ;	✓				
3)	ຂໍ້ມູນຂອງຜູ້ຜະລິດ ຫຼື ຜູ້ຈຳໜ່າຍ ໂດຍໃຫ້ລະບຸ ຊື່ ແລະ ທີ່ຕັ້ງຂອງສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ ຫຼື ແບ່ງບັນຈຸ ຫຼື ຈຳ ໜ່າຍ;	✓				
4)	ວັນ ເດືອນ ປີ ຜະລິດ ແລະ ໝົດອາຍຸ;	✓				
5)	ຊຸດການຜະລິດ;	✓				
6)	ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບໂພຊະນາການ;	✓				
7)	ຂໍ້ແນະນຳໃນການເກັບຮັກສາ;	✓				
8)	ພາສາທີ່ໃຊ້ຕິດສະຫຼາກ ຕ້ອງເປັນພາສາລາວ, ກໍລະນີນຳເຂົ້າ ຫຼື ເພື່ອສົ່ງອອກຕ້ອງເປັນພາສາລາວ ແລະ ພາສາຕ່າງປະເທດ.	✓				
VI. ການຂົນສົ່ງ						
ພາຫະນະຂົນສົ່ງ ຕ້ອງມີລັກສະນະ ດັ່ງນີ້:						
1)	ບໍ່ເຮັດໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນຕໍ່ຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ວັດຖຸຫຸ້ມຫໍ່;	✓				
2)	ສາມາດລ້າງ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ;	✓				
3)	ແຍກປະເພດຜະລິດຕະພັນຕ່າງໆ ອອກຈາກກັນ;		✓			
4)	ສາມາດຮັກສາອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມໄດ້;	✓				
5)	ສາມາດກວດສອບອຸນຫະພູມ, ຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມອື່ນໆ ທີ່ຈຳເປັນໄດ້;	✓				

ລ/ດ	ເນື້ອໃນ	ສໍາຄັນຫຼາຍ	ສໍາຄັນ	ຜ່ານ	ບໍ່ຜ່ານ	ຂໍ້ແນະນຳ
6)	ມີການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາ.		✓			

ຂໍ້ແນະນຳເພີ່ມເຕີມ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ໝາຍເຫດ:

ໂຮງງານ/ບ່ອນປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ ຈະໄດ້ໃບຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ຕ້ອງໄດ້ຮັບຜົນກວດກາ ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ຫົວຂໍ້ ສໍາຄັນຫຼາຍ ຕ້ອງຜ່ານທຸກຫົວຂໍ້;
- ຫົວຂໍ້ ສໍາຄັນ ຈໍາເປັນຕ້ອງຜ່ານຢ່າງໜ້ອຍ 70% ຂອງທຸກຫົວຂໍ້ ແຕ່ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດການແກ້ໄຂຕາມການແນະນຳ ແລະ ການກຳນົດເວລາຂອງຜູ້ກວດກາ

ວັນທີ
ເຈົ້າຂອງໂຮງງານ/ບ່ອນປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ

ວັນທີ
ຫົວໜ້າທີມລົງກວດກາ

ລາຍເຊັນ
(ຊື່ແຈ້ງ)

ລາຍເຊັນ
(ຊື່ແຈ້ງ)



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ເລກທີ...../ກລປ
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ.....

ໃບຢັ້ງຢືນ

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສຳລັບ ການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ ຂອງ ສປປ ລາວ

- ອີງຕາມ ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍການລ້ຽງສັດ ແລະ ການສັດຕະວະແຜດ (ສະບັບປັບປຸງ) ສະບັບເລກທີ 08/ສພຊ, ລົງວັນທີ 11 ພະຈິກ 2016;
- ອີງຕາມ ຂໍ້ຕົກລົງຂອງລັດຖະມົນຕີວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວ ຂອງກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ ສະບັບເລກທີ 0175/ກປ, ລົງວັນທີ 25 ມັງກອນ 2022;
- ອີງຕາມ ຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍການຄຸ້ມຄອງໂຮງງານປຸງແຕ່ງເສລິດຕະພັນສັດຂັ້ນຕົ້ນ ສະບັບເລກທີ 4285/ກປ, ລົງວັນທີ 16 ຕຸລາ 2023.

ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ ອອກໃບຢັ້ງຢືນ ໃຫ້ແກ່:

- ບໍລິສັດ:.....
- ຊື່ສະຖານທີ່ປະກອບ:.....
- ທີ່ຕັ້ງຂອງສະຖານທີ່ປະກອບການ ບ້ານ:.....ເມືອງ:.....ແຂວງ:.....
- ລະຫັດການຮັບຮອງການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ສຳລັບ ການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ ຂອງ ສປປ ລາວ:.....
- ເລກທີກວດກາ:.....ວັນ, ເດືອນ, ປີ ກວດກາ:.....
- ໃບຢັ້ງຢືນ ສະບັບນີ້ ສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້ ເລີ່ມແຕ່.....ເຖິງວັນທີ.....

ໝາຍເຫດ

1. ໃບຢັ້ງຢືນສະບັບນີ້ໃຊ້ໄດ້ສະເພາະຜູ້ເປັນເຈົ້າຂອງເທົ່ານັ້ນ;
2. ຫ້າມເອົາໃບຢັ້ງຢືນສະບັບນີ້ໃຫ້ບຸກຄົນອື່ນຢືມ ຫຼື ປອມແປງ ຫຼື ດັດແກ້ເນື້ອໃນເດັດຂາດ;
3. ໃບຢັ້ງຢືນຈະໝົດອາຍຸ ຕ້ອງໄດ້ຕໍ່ໃບຢັ້ງຢືນກ່ອນ 90 ວັນ.

ຫົວໜ້າກົມ