



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມປຸກຝັງ

2604-- --
ເລກທີ...../ກປຝ
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ...20...DEC...2022..

ຄໍາແນະນໍາ
ກ່ຽວກັບ ເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂະານາໄມພືດ ສໍາລັບ ການສົ່ງອອກໝາກໄມ້ສິດ
ຕະກູນໝາກກ້ຽງ ຈາກ ສປປ ລາວໄປ ສປ ຈີນ

- ອີງຕາມ ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍການປ້ອງກັນພືດ ແລະ ການກັກກັນພືດ ສະບັບເລກທີ 13/ສະຊ, ລົງວັນທີ 15 ພະຈິກ 2016;
- ອີງຕາມ ຂໍ້ຕົກລົງ ຂອງລັດຖະມົນຕີ ວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວ ຂອງກົມປຸກຝັງ ສະບັບ ເລກ ທີ 0078/ກປ, ລົງວັນທີ 12 ມັງກອນ 2022;
- ອີງຕາມ ອະນຸສັນຍາ ກ່ຽວກັບ ເງື່ອນໄຂສຸຂະານາໄມພືດ ສໍາລັບ ການສົ່ງອອກ ໝາກໄມ້ສິດຕະກູນໝາກກ້ຽງ ຂອງ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ, ລົງວັນທີ 05 ພະຈິກ 2021.

ໃນໄລຍະນ່ານມາ ລັດຖະບານ ໄດ້ມີນະໂຍບາຍສົ່ງເສີມການຜະລິດພືດເປັນສິນຄ້າ ເຮັດໃຫ້ມີການແລກ ປ່ຽນ ດ້ານຜະລິດຕະພັນສິນຄ້າກະສິກໍາ ກັບໝາກພື້ນ ແລະ ສາກົນ ນັບມື້ນັບເພີ່ມຂຶ້ນ. ໃນນັ້ນ, ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ ໄດ້ລົງທຶນໃນອະນຸສັນຍາ ອ່ວມກັບ ອົງການບໍລິຫານພາສີ ແຫ່ງ ສປປ ຈີນ ກ່ຽວກັບ ເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂະານາໄມພືດ ສໍາລັບ ການສົ່ງອອກ ໝາກໄມ້ສິດຕະກູນໝາກກ້ຽງ ຂອງ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ ເຊິ່ງເຫັນວ່າໄດ້ມີການປຸກ ໝາກ ກ້ຽງ, ໝາກພູກ ແລະ ໝາກນາວ ໃນຫຼາຍພື້ນທີ່ ສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ປະຊາຊົນ ແລະ ປະກອບ ສ່ວນເຂົ້າໃນການພັດທະນາ ເສດຖະກິດ-ສັງຄົມຂອງຊາດ ໄດ້ເປັນຢ່າງດີ. ແຕ່ການອຸກຄູ່ສົ່ງເສີມດັ່ງກ່າວ ໃນຂອດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ຍັງບໍ່ທັນ ສອດຄ່ອງກັບອະນຸສັນຍາ ເປັນຕົ້ນ ລະບົບການຜະລິດ, ລະບົບການຕິດຕາມ ແລະ ການຈັດການສັດຕູພືດໃນສວນປຸກ, ຂຶ້ນຕອນການບໍາບັດ, ການຈັດການຄວາມສະອາດ ໂຮງເຮືອນຫຸ້ມຫໍ່ຍົນຈຸ ແລະ ການຈັດບັນທຶກ.

ເພື່ອໃຫ້ການຄຸ້ມຄອງການຜະລິດ ແລະ ການສົ່ງອອກ ໝາກໄມ້ສິດຕະກູນໝາກກ້ຽງ ຫັບເຂົ້າສູ່ລະບົບ, ມີ ຄວາມເປັນເອກະພາບ, ໄປ່ງໃສ ແລະ ສອດຄ່ອງກັບ ອະນຸສັນຍາ ກ່ຽວກັບ ຂໍ້ກຳນົດເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂະານາໄມພືດ ສໍາ ລັບການສົ່ງອອກ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ ພ້ອມທັງ ກົດໝາຍ, ລະບຽບການ ແລະ ສົນທິສັນຍາ ວ່າດ້ວຍ ການ ປ້ອງກັນພືດສາກົນ ທີ່ ສປປ ລາວ ແລະ ສປ ຈີນ ເປັນພາກີ ນັ້ນ;

ກົມປຸກຝັງ ອອກຄໍາແນະນໍາ:

I. ຈຸດປະສົງ ແລະ ເປົ້າໝາຍ

- ເພື່ອປະຕິບັດຕາມ ອະນຸສັນຍາ ກ່ຽວກັບ ຂໍ້ກຳນົດເງື່ອນໄຂສຸຂະານາໄມພືດ ສໍາລັບ ການສົ່ງອອກໝາກໄມ້ສິດ ຕະກູນໝາກກ້ຽງ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ;

- ເພື່ອກຳນົດ ສິບຕອນ ແລະ ວິທີການປະຕິບັດເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂາພາໄມພິດ ສຳລັບການສົ່ງອອກ ໃຫ້ມີຄວາມ ເປັນເອກະພາບ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

II. ເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂາພາໄມພິດ ສຳລັບ ການສົ່ງອອກໝາກໄມ້ສິດຕະກູນໝາກກ້ຽງ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ

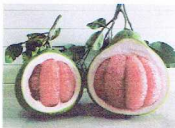
1. ໝາກໄມ້ສິດຕະກູນໝາກກ້ຽງ

ໝາກໄມ້ສິດຕະກູນໝາກກ້ຽງ ທີ່ຈະສົ່ງອອກ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ ພາຍໃຕ້ອາບຸສົນຍາ ດ້ານສຸຂາພາ ໄມພິດ ຕ້ອງປັນຊະນິດພັນ ດັ່ງນີ້:

1.1. ໝາກກ້ຽງຮີບອກໜາ ມີຊີວິທະຍາສາດ: *Citrus reticulata*, ຊື່ສາມັນພາສາອັງກິດ: mandarin, ຊື່ພາສາລາວ: ໝາກກ້ຽງ.



1.2. ໝາກພຸກ ມີຊີວິທະຍາສາດ: *Citrus maxima*, ຊື່ສາມັນພາສາອັງກິດ: pomelo, ຊື່ພາສາລາວ: ໝາກພຸກ, ໝາກກ້ຽງໃຫຍ່ ຫຼື ໝາກສົມໄອ.





1.3. ໝາກນາວເຫຼືອງ ມີຊີວິທະຍາສາດ: *Citrus limon*, ຊື່ສາມັນພາສາອັງກິດ: lemon, ຊື່ພາສາລາວ: ໝາກນາວ.



2. ສັດຕູພືດກັກກັນ

ໝາກໄມ້ສິດຕະກຸນໝາກກ້ຽງ ທີ່ຈະສົ່ງອອກ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປ ຈີນ ຕ້ອງບໍ່ຕິດແປດສັດຕູພືດກັກກັນ ທີ່ ສປ ຈີນ ກຳນົດໄວ້ ດັ່ງນີ້:

ລ/ດ	ຊື່ວິທະຍາສາດ	ຊື່ສາມັນ	ລັກສະນະລູບຮ່າງ	ລູບພາບປະກອບ
1	<i>Aleurodicus dispersus</i>	Spiralling whitefly (ແມງມື້ສາດກວດ)	ເປັນແມງໄມ້ປາກດູດ, ມີລູບອ່າງ ວົອບ, ໄລຍະໄຕສ່ວນມີສີຂາວ, ລຳໂຕຫຼິ້ນດ້ວຍແປງສີຂາວ ແລະ ໄລຍະໄຕເກັມໄວມີປັກເລີຂາວ.	
2	<i>Bactrocera correcta</i>	Guava fruit fly (ແມງມື້ນຫອງໝາກສິດ)	ໄຕແກ່ເປັນພິ່ນຈາກ ສ່ວນເອິກ ເປັນສີນໍ້າຕານແຖບເອິກເຫຼືອງກອງ ທັງສອງສ້າງ ມີກາໂສ ສ່ວນທ້ອງ ບ່ອງທີ 3-5 ມີສີດຳກຳບຕິດຕິ (T), ໄລຍະຍັງອ່ອນເປັນໝອບ ເຂົ້າທ່າລາຍໝາກໄມ້ ສ່ວນທົດ ສຽວນ້ອຍ ສ່ວນທ້າຍມົນ.	
3	<i>Bactrocera zonata</i>	Peach fruit fly (ແມງມື້ນຫອງໝາກຄາບ)	ມີລັກສະນະຄ້າຍຄືກັບແມງມື້ນ ໝາກສິດ ແຕ່ມີກສະນະເປັນ ແມ່ນສ່ວນທ້ອງ ບ່ອງທີ 3 ມີ ໝາຍສີດຳປຸງຂອບດ້ານເທິງ, ສ່ວນ ເອິກດ້ານຫຼັງເປັນສີນໍ້າຕານ.	
4	<i>Planococcus lilacinus</i>	Coffee mealybug (ເພັບແປງກາເຟ)	ເປັນແມງໄມ້ປາກດູດ ຕິດອ່ອນ ແລະ ຕິດເກັມໄວ ມີລັກສະນະ ຄ້າຍຄືກັນ ລຳຕິດປົກດ້ວຍແປງ ສີຂາວ ດ້ານສ້າງ ມີແປງຄ້າຍຄື ໝາຍອ້ອມລຳຕິດ ດ້ານຫຼັງມີຂີດ ສີນໍ້າຕານຈະແຈ້ງ, ສ່ວນຫຼາຍພົບ ການທ່າລາຍປູໝາກ.	
5	<i>Planococcus minor</i>	Pacific mealybug (ເພັບແປງ ປາຊີຟິກ)	ເປັນແມງໄມ້ປາກດູດ ຕິດອ່ອນ ແລະ ຕິດເກັມໄວ ມີລັກສະນະ ຄ້າຍຄືກັນ ລຳຕິດປົກດ້ວຍແປງ ສີຂາວ ດ້ານສ້າງມີແປງ ຫຼາຍກວ່າ ເພັບແປງກາເຟ ດ້ານຫຼັງມີຂີດ ສີນໍ້າຕານ, ສ່ວນໂຕກໍ່ພົບປູຂອບ ຂອງໝາກໄມ້, ກ້າມອ່ອນ ແລະ ຕາໄວ້.	
6	<i>Pyrader castileyi</i>	Pink caterpillar (ບັງສີເປັດ)	ຕິດແກ່ ເປັນແມງກະບຶກງຸງຄືນທີ່ ມີສະໝາດນ້ອຍ ສຳລັບໄລຍະ ເປັນບັງ ມີລຳໂຕສີເປັດ ສ່ວນຫຼາຍ ບັງຈະພົບປູຂອບຂອງໝາກໄມ້.	

7	<i>Eutetranychus africanus</i>	Citrus brown mite (ໂຮມບາກກິງ)	ໂຮມໂຮມໝາກນ້ອຍ, ລໍາຕົວແປ, ສີຂຽວສ່ອນ, ຕາສີແດງ, ອາຍື 4 ຄູ, ຖ້າບັງດ້ວຍຕາເບົາ ຈະບໍ່ສາມາດຈຳແນກສັກສະບະໄດ້, ສ່ວນໃຫຍ່ພົບຢູ່ໝາກ ແລະ ໂບ.	
8	<i>Candidatus liberibacter asiaticus</i>	Huanglongbing (ແຜບາດໂບເຫຼືອງ)	ພະຍາດໂບເຫຼືອງ ເກີດຈາກເຊື້ອແບັກທີເຣຍ, ສັກສະບະອາການໂບດ່າງເຫຼືອງ ດ້ານຄືການສາດທາດອາການ, ຂະໜາດໂບນ້ອຍລົງ, ຕົ້ງຂຶ້ນ ແລະ ໄດ້ນ້ອໃບແຂງ ມັດປົກກະຕິ.	
9	<i>Xanthomonas axonopodis pv. Citri</i>	Canker diseases (ແຜບາດແມງງິ)	ພະຍາດ ເກີດຈາກເຊື້ອແບັກທີເຣຍ ເກີດຂຶ້ນກັບຫຸກສ່ວນຂອງພືດ ເຊັ່ນ: ໂບ, ກ້າມ ແລະ ໝາກ, ສັກສະບະບາດແຜ່ກະຈາຍຢູ່ສ່ວນໝາກພູນຂຶ້ນ ເປັນເກັດສີໄກ່ຕາມ.	

3. ການຈັດການສວນປູກ

ສວນປູກ ໝາກກິງ, ໝາກພູກ ແລະ ໝາກນາວ ທີ່ຈະລົງອອກໄປ ສປປ ຈີນ ດ້ອງມີມາດຕະການເພີ່ມລະວັງສິດຕູພືດກັກກິນ ແລະ ມີການຈັດການສວນແບບປະສົມປະສານ ດັ່ງນີ້:

- 1) ການຈັດການສວນປູກ ດ້ອງປະຕິບັດຕາມ ເງື່ອນໄຂ ມາດຕະຖານກະສິກໍາທີ່ດີ (GAP) ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄຂຂອງຜົນຜະລິດ ຄື: ຂໍ້ກຳນົດກ່ຽວກັບ ປະຫວັດ ແລະ ການຈັດການພື້ນທີ່, ການນຳໃຊ້ແຜ່ນພິ້ນພືດ, ການນຳໃຊ້ປູນ ແລະ ສານປັບປຸງດິນ, ການນຳໃຊ້ນໍ້າ, ການນຳໃຊ້ສານເຄມີ, ເກັບກ່ຽວ ແລະ ການຈັດການ ຜົນຜະລິດ, ເຄຫາສະຖານ, ການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ອານາໄມ, ການຄວບຄຸມສິດຕູລ້ຽງ ແລະ ສິດຕູພືດ, ການອານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ, ການສັກສາດູນະພາບຜົນຜະລິດ, ການເກັບຮັກສາ ແລະ ການຂົນສົ່ງ, ການກວດກາຢ້ອນຫຼັງ ແລະ ການຮຽກຄືນ, ການມັກອົບສົມ, ການບັນທຶກເອກະສານ ແລະ ການຫຼັບຫວນດິນ;
- 2) ການຈັດການສິດຕູພືດກັກກິນ ໃນສວນປູກ ດ້ອງມີການຈັດການສິດຕູພືດແບບປະສົມປະສານ (IPM) ເຊັ່ນ: ການໃຊ້ກັບດັກຢາລາໂມນ ແລະ ກາວເຫຼືອງ, ການອານາໄມສວນປູກ ແລະ ຮັກສາຄວາມສະອາດ, ການເກັບທຳລາຍໝາກທີ່ລົ້ມຕົ້ມ, ການຕັດແຕ່ງກິ່ງກາ ແລະ ອານຸລັກແມງໄມ້ທີ່ເປັນປະ ໂຫຍດ, ຖ້າພົບເຫັນສິດຕູພືດ ຄວນນຳໃຊ້ວິທີກາຍະພາບ ໂດຍການເກັບທຳລາຍແມງໄມ້ສິດຕູພືດຕົ້ມ ແລະ ນຳໃຊ້ວິທີການອື່ນທີ່ເໝາະສົມ;
- 3) ຜູ້ປະກອບການດ້ອງມີການບັນທຶກລະອຽດ ກ່ຽວກັບ ການຕັດຕາມ ແລະ ການຈັດການສິດຕູພືດ ເຊັ່ນ: ຊື່ສານເຄມີ, ລະດູການນຳໃຊ້, ສານອອກຜິດ, ປະລິມານນຳໃຊ້, ຈຳນວນຄັ້ງນຳໃຊ້ ແລະ ຂໍ້ມູນອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ການບັນທຶກເອກະສານດ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ເປັນປ່າງດີ ແລະ ໃຫ້ມີພ້ອມໃນເວລາກວດກາຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່;
- 4) ສຳລັບໝາກພູກ ດ້ອງຫຼັງທີ່ໝາກໄດ້ຕະຫຼອດໄລຍະການຈະເລີນເຕີບໂຕ ໂດຍປະຕິບັດຕາມເຕັກນິກທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 1 ຂອງຄຳແນະນຳສະບັບນີ້;
- 5) ສະຖານທີ່ປະກອບການຜະລິດ ດ້ອງມີມາດຕະການປ້ອງກັນ ແລະ ຄວບຄຸມການຕິດແຜດຂອງພະຍາໄດ ວິດ-19 ໃສ່ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຜູ້ປະຕິບັດໜ້າທີ່.

4. ໂຮງເຮືອນ ຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸ

ການຈັດການພາຍໃນໂຮງເຮືອນຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸ ຕ້ອງປະຕິບັດ ດັ່ງນີ້:

- 1) ການຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸ ແລະ ຂະບວນການປຸງແຕ່ງ ໝາກໄມ້ສົດຕະກູນໝາກກ້ຽງ ຕ້ອງຄັດເລືອກເອົາໝາກທີ່ ສົມບູນ ປາສະຈາກໝາກເໝົາ, ພະບາດ, ແມງໄມ້, ໂບ ແລະ ຊິ້ນສ່ວນເລດເຫຼືອອື່ນ ອອກໃຫ້ໝົດ;
- 2) ອານາໄມ ແລະ ເກືອບເກົາເພື່ອກຳຈັດ ໄຂ່, ເຊື້ອພະບາດ, ເພັຍຫອບ, ໄຮ, ແມງໝີຂາວ ທີ່ຢູ່ຕາມເປືອກ ຂອງໝາກໄມ້, ພ້ອມທັງກຳຈັດເຊື້ອພະບາດ ດ້ວຍການນຳໃຊ້ຢາຢາເຊື້ອອາຫຼັງການເກັບກ່ຽວ;
- 3) ສຳລັບໝາກກ້ຽງ ແລະ ໝາກນາວ ຕ້ອງຜ່ານການອົບອາຍເຢັນ ໃນໂຮງເຮືອນ ທີ່ໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນຖືກຕ້ອງ ຕາມເງື່ອນໄຂ (ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 2) ຄື: ໝາກກ້ຽງເປືອກໝາກ (*Citrus reticulata*) ກ່ອນສົ່ງ ອອກ ຕ້ອງຜ່ານການອົບອາຍເຢັນ ໂດຍນຳໃຊ້ອຸນຫະພູມ 1.67°C ແລະ ໝາກນາວເຫຼືອງ (*Citrus limon*) ໃຊ້ອຸນຫະພູມ 3 C ເປັນເວລາຄິດຕໍ່ກັນ ສິບແປດ ວັນ;
- 4) ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸຕ້ອງສະອາດ, ບໍ່ເຄີຍນຳໃຊ້ມາກ່ອນ ແລະ ຕ້ອງສອດຄ່ອງກັບເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂາພາ ໄມ່ພືດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ທີ່ ສປປ ຈີນ ກຳນົດ;
- 5) ແຕ່ລະພາຊະນະຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸ ຕ້ອງພິມ ຫຼື ຄິດສະຫຼາກ ຂະໜາດດົວອັກສອນທີ່ຈະແຈ້ງໃສ່ດ້ານຂ້າງ ແລະ ດ້ານເທິງ. ເນື້ອໃນສະຫຼາກຕ້ອງຂຽນເປັນພາສາອັງກິດ ໂດຍລະບຸແຈ້ງ ປະເທດສົ່ງອອກ ພ້ອມທັງລະບຸ ແຈ້ງຂໍ້ມູນ ຊື່ບໍລິສັດສົ່ງອອກ, ຊື່ແນວພັນ, ລະຫັດສວມປູກ, ລະຫັດໂຮງເຮືອນຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ວັນເດືອນປີ ຫຸ້ມຫໍ່ ຕາມສູນແບບ ແລະ ຂະໜາດ ດັ່ງນີ້:

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

- 6) ພາຍຫຼັງຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸຜົນຕະລິດສຳເລັດ ໃຫ້ແຍກເກັບລັກສາໄວ້ໃນສະຖານທີ່ສະອາດ ເພື່ອປ້ອງກັນການ ຕິດແປດຂອງສັດຕູພືດ ແລະ ການປົນເປື້ອນ;
- 7) ໃນກໍລະນີ ທີ່ນຳໃຊ້ພາຊະນະຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸເປັນໄມ້ ຕ້ອງອົບໄມ້ດ້ວຍຄວາມຮ້ອນ ໃນອຸນຫະພູມຕໍ່າສູດ ຂອງແຖນໄມ້ 56°C ແລະ ໃຊ້ເວລາໃນການອົບຕໍ່າສູດ ສາມສິບ ນາທີ ຫຼື ຊົມດ້ວຍສານເຄມີ ເມັດທີ ໂປຼມມາຍ (Methyl bromide) ຕາມອັດຕາ ດັ່ງນີ້:

ອຸນຫະພູມ	ອັດຕາການ ໃຊ້ຢາ (g/m ³)	ຄວາມເຂັ້ມຂົນສູງສຸດ(g/m ³)			
		2 ຊມ	4 ຊມ	12 ຊມ	24 ຊມ
21°C ຫຼື ສູງກວ່າ	48	36	31	28	24
16°C ຫຼື ສູງກວ່າ	56	42	36	32	28
10°C ຫຼື ສູງກວ່າ	64	48	42	36	32

ໝາຍເຫດ: ຜະລິດຕະພັນຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ເຮັດດ້ວຍໄມ້ ທີ່ຜ່ານການຮົມຢາ ຕ້ອງຈຳກາຍຶງຢືນ ທີ່ອອກໃຫ້ ໂດຍກົມປູກຝັງ, ຜູ້ດຳເນີນການຮົມຢາ ຕ້ອງໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນຈາກກົມປູກຝັງ ຕາມຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີ ການທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນ ຂໍ້ສະນະນຳເດັກນຶກ ຫຼື ການໃນການປະຕິບັດການໃນການຄວບຄຸມ ການນຳໃຊ້ໄມ້ ເປັນວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ຜະລິດຕະພັນໃນການຄ້າສາກົນ ຂອງ ກົມປູກຝັງ ສະບັບເລກທີ 0053/ກຍປ, ລົງ ວັນທີ 23 ມັງກອນ 2006.

5. ການຂົນທະຍານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຈຸດປະສົງ ຂໍຂົນທະຍານ ຫຼື ຂໍດຳໃບທະບຽນ ສ່ວນບຸກ, ໂຮງ ເຮືອນຫຼືມັດຫິນຈຸ ແລະ ໂຮງເຮືອນອົບອາບເຢັນ ແມ່ນປະຕິບັດຕາມລະບຽບການຂອງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ທີ່ປະກາດໃຊ້ແຕ່ລະໄລຍະ ໂດຍບົນຄຳສ້ອງເຖິງກົມປຸກຝັງ ໃນເດືອນ ມັງກອນ ແລະ ມິຖຸນາ ຂອງທຸກປີ.

ຄຳສ້ອງຂໍຂົນທະຍານ ປະກອບມີ:

- 1) ໃບຄຳສ້ອງ ຕາມແບບພິມທີ່ກົມປຸກຝັງກຳນົດ;
- 2) ສຳເນົາ ໃບອະນຸຍາດດຳເນີນກິດຈະການກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້;
- 3) ສຳເນົາ ໃບຢັ້ງຢືນການມອບພື້ນທະອາກອນປະຈຳປີສຸດທ້າຍ;
- 4) ຄູ່ມືດຳເນີນງານ ກ່ຽວກັບ ການຈັດການດ້ານສຸຂານາໄມ ແລະ ສຸຂານາໄມພືດ;
- 5) ໃບມອບສິດ ແລະ ສຳເນົາບັດປະຈຳຕົວຂອງຜູ້ຢືນເອກະສານ ໃນກໍລະນີ ໃຫ້ຜູ້ອື່ນຍື່ນຄຳສ້ອງແທນ.

ອາຍຸຂອງໃບທະບຽນນຳໃຊ້ໄດ້ ໜຶ່ງ ປີ ແລະ ສາມາດຂໍຕໍ່ໄດ້. ຜູ້ທີ່ໄດ້ຂົນທະຍານ ແລະ ຮັບຮອງໃຫ້ເປັນຜູ້ ສົ່ງອອກ ຈະຖືກເຜີຍແຜ່ ໃນເວັບໄຊ ຂອງອົງການບໍລິຫານ ພາສີ ແຫ່ງ ສປປ ຈີນ ຊຶ່ງມີຂໍ້ມູນ ຊື່, ທີ່ຢູ່ ແລະ ເລກ ລະຫັດ.

6. ມາດຕະການ ສຸຂານາໄມພືດ ກ່ອນສົ່ງອອກ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ໂດຍຮັບການຮັບຮອງໃຫ້ເປັນຜູ້ສົ່ງອອກ ຈາກອົງການບໍລິຫານພາສີ ແຫ່ງ ສປປ ຈີນ ຕ້ອງປະຕິບັດ ດັ່ງນີ້:

- 1) ຕ້ອງຍື່ນຄຳສ້ອງ ຕາມແບບພິມທີ່ກົມປຸກຝັງກຳນົດ ພ້ອມທັງກັດຕິເກດສາມທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຖິງກົມປຸກຝັງ ຫຼື ຂະແໜງປຸກຝັງຂຶ້ນແຂວງ. ໃນກໍລະນີ ການສົ່ງອອກໜາກກ້ຽງ ແລະ ໜາກນາວ ຕ້ອງມີໃບຢັ້ງຢືນ ການອົບອາບເຢັນໃນເງື່ອນໄຂທີ່ຜູ້ສົ່ງອອກບໍ່ມີໂຮງອົບອາບເຢັນ. ສຳລັບ ເງື່ອນໄຂ, ຂຶ້ນຕອນ ແລະ ວິທີ ການ ສະເໜີຂໍໃບຢັ້ງຢືນສຸຂານາໄມພືດ ແມ່ນໃຫ້ປະຕິບັດ ຕາມບົດແນະນຳ ຂອງກົມປຸກຝັງ ເລກທີ 2880/ກປຝ, ລົງວັນທີ 11 ທັນວາ 2019;
- 2) ໃນປີທຳອິດຂອງການສົ່ງອອກ ກົມປຸກຝັງ ຈະປະສານໄປຍັງ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພືດ ຂອງ ສປປ ຈີນ ມາ ຕິດຕາມພື້ນທີ່ການຜະລິດ ຢູ່ ສປປ ລາວ ເພື່ອດຳເນີນການກວດກາສະຖານທີ່ການຜະລິດ ແລະ ກວດກາ ລະບົບການຈັດການ ໜາກໄມ້ສິດຕະກູນໜາກກ້ຽງ ຕາມເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂານາໄມພືດ ຂອງ ຄຳແນະນຳ ສະບັບນີ້. ຜູ້ສົ່ງອອກ ຕ້ອງຮັບຜິດຊອບຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທັງໝົດ ຕາມລະບຽບການ;
- 3) ການສຸ່ມຕົວຢ່າງໃນໄລຍະ ຂອງ ປີທຳອິດ, ຕ້ອງສຸ່ມເກັບ ແລະ ກວດຕົວຢ່າງ ໃນອັດຕາ ຂອງ ສ່ວນຮ້ອຍ ຂອງແຕ່ລະຊຸດສິນຄ້າ, ຖ້າຫາກບໍ່ພົບສິດຕະກູນກັກກັນ ຂອງ ສປປ ຈີນ ແມ່ນໃຫ້ຫຼຸດ ລົງໃນອັດຕາ ໜຶ່ງ ສ່ວນຮ້ອຍ ໃນປີທີ ສາມ. ພາຍຫຼັງການສຸ່ມກວດໃນອັດຕາ ໜຶ່ງ ຫຼື ສອງ ສ່ວນຮ້ອຍ ໃຫ້ຮຸ່ນເອົາຂາມສິບ ໜ່ວຍ ເພື່ອນຳມາວ່າວິນິໄສເພື່ອກວດຫາສິດຕະກູນກັກກັນ;
- 4) ກໍລະນີ ກວດກາພົບສັດຕູພືດກັກກັນ ທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນໂຮ່ແມ່ງ II ຂໍ້ທີ 2 ຂອງຄຳແນະນຳສະບັບນີ້ ແມ່ນ ຫ້າມສົ່ງອອກຊຸດສິນຄ້າດັ່ງກ່າວ ແລ້ວລາຍງານໃຫ້ກົມປຸກຝັງ, ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ຊາບຫັນທີ່ ເພື່ອໃຈສະຖານທີ່ປະກອບການຜະລິດ ພ້ອມຊອກຫາວິທີແກ້ໄຂ;
- 5) ໃນກໍລະນີ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພືດທີ່ຮັບຜິດຊອບ ກວດກາບໍ່ພົບເຫັນການຕິດແຜດສັດຕູພືດກັກກັນ ຕ້ອງ ອອກໃບຢັ້ງຢືນສຸຂານາໄມພືດ ສຳລັບ ຊຸດສິນຄ້ານັ້ນ ແລະ ຕ້ອງພິມຂໍ້ມູນເພີ່ມຕື່ມ (Additional Declare) ໃສ່ໃບຢັ້ງຢືນສຸຂານາໄມພືດ ວ່າ: "This consignment of citrus fruits complies with the Protocol on the phytosanitary requirements for the exports of fresh citrus fruits from Lao PDR to China and is free from any quarantine pests of concern to China";

- 6) ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພຶດທີ່ສັບຊ້ອນອອກໄປຍັງປືນສຸຂານາໄມພຶດ ຕ້ອງລະບຸຂໍ້ມູນດ້ານນໍາເຂົ້າ ທີ່ກໍາ ມິດ ໂດຍ ສົງການພາສີ ແຫ່ງ ສປປ ຈີນ ໃນແຕ່ລະໄລຍະ ແລະ ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບ ຖືກອນໄຂການອົບອາຍເປັນ ເຊັ່ນ: ຄຸນທັງສາມ ແລະ ໄລຍະເວລາຂອງການອົບອາຍເປັນ. ເລກທະບຽນຂອງໂຮງຮືອນອົບອາຍເປັນ.

7. ມາດຕະການກັກກັນພຶດ ຢູ່ດ່ານຂາເຂົ້າ

ເມື່ອຮຸດສິນຄ້າໝາກໄມ້ສິດຕະກຸນໝາກກ້ຽງ ຈາກ ສປປ ລາວ ມາເຖິງດ່ານຂາເຂົ້າ ຂອງ ສປປ ຈີນ, ເຈົ້າຂອງ ຮຸດສິນຄ້າ ຕ້ອງແຈ້ງເອກະສານ ຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພຶດ ຂອງ ສປປ ຈີນ ເພື່ອດໍາເນີນການກວດກາເອກະສານທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງ.

ການຂົນສົ່ງຮຸດສິນຄ້າທີ່ມາຈາກ ສະຖານທີ່ປະກອບການຜະລິດ ທີ່ບໍ່ໄດ້ສືບທອນ ແມ່ນ ຫ້າມນໍາເຂົ້າຢ່າງ ເດັດຂາດ;

ຖ້າກວດກາພຶດສັດຕູພຶດທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນໂອແມ່ງ II, ຂໍ້ທີ 2 ຂອງຄໍາແນະນໍາສະບັບນີ້ ຮຸດສິນຄ້າດັ່ງກ່າວຈະ ຖືກສົ່ງກັບ, ຫ່າລາຍ ຫຼື ນໍາໃຊ້ມາດຕະການທາງດ້ານກັກກັນ ແລະ ກໍາຈັດສິດຕູພຶດ ທີ່ມີປະລິດຕິພາບ. ຝ່າຍຈີນ ຈະແຈ້ງໃຫ້ຝ່າຍລາວຮຸດສິນຄ້າ ກ່ຽວກັບ ຊະນິດສິດຕູພຶດ, ເລກທີໄປຍັງປືນສຸຂານາໄມພຶດ ແລະ ຂໍ້ມູນຕ່າງໆທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງ ທີ່ອມທັງໃຈການນໍາເຂົ້າ ໝາກໄມ້ສິດຕະກຸນໝາກກ້ຽງ ຈາກສວນປຸກ ຫຼື ໂຮງຮືອນຫຼົ່ມຫໍ່ບັນຈຸ. ຜູ້ ປະກອບການຕ້ອງຮອກຫາສາຍເຫດ ແລະ ນໍາໃຊ້ມາດຕະການທີ່ເໝາະສົມເພື່ອບ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເກີດຊີ້ນອີກ;

ໃນກໍລະນີ ມີການລະບາດ ຫຼື ການຕິດແປດສັດຕູພຶດຊະນິດໃໝ່ ຢູ່ດ່ານຂາເຂົ້າ ສປປ ຈີນ ຕ້ອງມີການບັນທຶກ, ຜູ້ສົ່ງອອກຕ້ອງໃຫ້ຄວາມສ່ວນມີ ໃນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງເພື່ອຕິດຫວນຄົນ ບັນທຶກສິດຕູພຶດກັກກັນ ແລະ ຫາ ມາດຕະການ ຄວບຄຸມຄໍາຄວາມສ່ຽງສິດຕູພຶດ ດັ່ງກ່າວ.

III. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

1. ໃຫ້ ພະແນກກັກກັນພຶດ, ຂະແໜງປຸກຝັງ ເປັນເຈົ້າການ ປະສານສົມທົບກັບຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໂຄສະນາເຜີຍແຜ່, ຕິດຕາມ ແລະ ກວດກາ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຄໍາແນະນໍາສະບັບນີ້ ໃຫ້ໄດ້ອັບຜົນດີ;
2. ໃຫ້ ພະແນກກັກກັນພຶດ ສົ່ງລາຍຊື່ ບຸກຄົນ, ມິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ໄດ້ສະເໜີສົ່ງອອກ ໃຫ້ ສປປ ຈີນ ພໍຈາ ລະນາ ສອງ ສິ່ງ/ປີ ໂດຍປະສານສົມທົບກັບ ຂະແໜງປຸກຝັງ ແລະ ສາຍຕັ້ງຂອງຕົນ ເພື່ອກວດກາ ແລະ ປະ ເມີນຄວາມສ່ຽງສິດຕູພຶດ ຂອງສະຖານທີ່ປະກອບການຜະລິດ ໃນແຕ່ລະສ່ວນລະດູການຜະລິດ;
3. ໃຫ້ ພະແນກກັກກັນພຶດ ເປັນໃຈກາງປະສານສົມທົບກັບ ຂະແໜງປຸກຝັງ ແລະ ສາຍຕັ້ງຂອງຕົນ ສະຫຼຸບລາຍ ງານ ກ່ຽວກັບ ການສົ່ງອອກໝາກໄມ້ສິດຕະກຸນໝາກກ້ຽງ ຈາກ ສປປ ລາວ ໄປ ສປປ ຈີນ ໃຫ້ຕົກມຸກຝັງ ຊາຍ ເປັນແຕ່ລະໄລຍະ;
4. ໃຫ້ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກັກກັນພຶດ ເຂົ້າມາວດໃນການກວດກາ ແລະ ຍິ່ງອື່ນ ການສົ່ງອອກໝາກໄມ້ສິດຕະກຸນໝາກກ້ຽງ ຕາມຫຼັກວິຊາການ.
5. ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕົວຈິງ ມີຂໍ້ສະດວກ, ຂໍ້ຫຍຸ້ງຍາກແນວໃດ ໃຫ້ອີບອ້ອນລາຍງານ ກົມປຸກຝັງ ຕາມຂັ້ນ ຕອນ ເພື່ອວິຈາລະນາ ຫາວິທີແກ້ໄຂຢ່າງທັນການ.

ຄໍາແນະນໍາສະບັບນີ້ ມີຜົນສັກສິດ ຕັ້ງແຕ່ວັນລົງລາຍເຊັນເປັນຕົ້ນໄປ.

ຫົວໜ້າກົມ


ບຸນຈັນ ກົມບຸນຍະສິດ

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 01
ຂຶ້ນຕອນການຫຼົ່ມຕໍ່ໝາກພຸກ

1. **ຖົງຫຼົ່ມຕໍ່:** ນໍາໃຊ້ຖົງເຈັບສະເພາະ ຖົງເຈັບດັ່ງກ່າວຕ້ອງສາມາດລະບາຍອາກາດໄດ້, ຫົນຕໍ່ລົມ, ກັນນໍ້າໄດ້, ບ້ອງກັນເຊືອພະຍາດແລະສັດຕູພືດອື່ນໆ;
2. **ເວລາຫຼົ່ມຕໍ່:** ການຫຼົ່ມຕໍ່ ຄວນປະຕິບັດໃນຊ່ວງໄລຍະທີ່ໝາກກໍາລັງຈະເລີນເຕີບໂຕ, ສໍາລັບ ເວລາເລີ່ມ ຫຼົ່ມຕໍ່ແມ່ນຂຶ້ນກັບສະພາບອາກາດ ແລະ ບັດໃຈດ້ານພູມອາກາດອື່ນໆ. ການຫຼົ່ມຕໍ່ຄວນປະຕິບັດຢ່າງໄວ້ອຍ ຫົກສິບ ວັນ ກ່ອນການເກັບກ່ຽວ;
3. **ເຕັກນິກ ແລະ ວິທີການຫຼົ່ມຕໍ່:** ຕ້ອງເປີດປາກຖົງເຈັບແລ້ວຫຼົ່ມໃສ່ໝາກ ໂດຍບໍ່ໃຫ້ມີສໍາພິດກັບໝາກ, ເຮັດໃຫ້ຖົງສາມາດລະບາຍອາກາດໄດ້ດີ, ແບ່ງຖົງໃຫ້ໝາກຢູ່ລະຫວ່າງກາງຂອງຖົງ, ຫຼັງຈາກນັ້ນ ໃຫ້ມັດ ປາກຖົງໄວ້ໂດຍປະຕິບັດ ສາມ ເຕັກນິກ ຄື:
 - ນໍາໃຊ້ຖົງທີ່ໄວ້ເປັນແຕ່ລະໝາກ ຫຼື ໃຊ້ຖົງທີ່ຫຼາຍໝາກ;
 - ມັດປາກຖົງໃຫ້ຜໍ່ດີ;
 - ເປີດຮູອາກາດທັງໝົດຂອງແຕ່ລະຖົງ.
4. **ການຈັດການກ່ອນຫັ່ງໝາກ:** ຄວນອັກສາເອົາແຕ່ໝາກທີ່ສົມບູນຕໍ່ຕົ້ນໃຫ້ໝາະສົມ ໂດຍຄິດເລືອກເອົາ ໝາກທີ່ບໍ່ສົມບູນອອກ ເຊັ່ນ: ໝາກນ້ອຍ, ບໍ່ງາມ, ເປັນພະຍາດ ຫຼື ມີແມງໄມ້ທໍາລາຍ ຫຼື ໝາກທີ່ໃຫຍ່ເກີນ ໄປ. ໝາກທີ່ທໍາໄດ້ຄວນມີຂະໜາດດຽວກັນທັງພືດຢູ່ໃນຕົ້ນນັ້ນ. ກ່ອນການຕໍ່ຖ້ຳພົບເຫັນພະຍາດ ຫຼື ແມງ ໄມ້ສັດຕູພືດໃນສ່ວນ ຄວນນໍາໃຊ້ມາດຕະການສຸຂານາໄມພືດທີ່ເໝາະສົມ ໂດຍຂຶ້ນກັບວົງຈອນຊີວິດຂອງ ສັດຕູພືດ. ຖ້າມີຄວາມຈໍາເປັນ ໃຫ້ນໍາໃຊ້ສານເຄມີ ເພື່ອປ້ອງກັນສັດຕູພືດດັ່ງກ່າວ ໂດຍປະຕິບັດຕາມຄໍາ ແນະນໍາວິຊາການຢ່າງເຂັ້ມງວດ.
5. **ການຈັດການພາຍຫຼັງຕໍ່ໝາກ**
 - **ກວດກາຄືນສະພາບຂອງຖົງ:** ກ່ອນການເກັບກ່ຽວ ຕ້ອງກວດກາຄືນສະພາບຂອງຖົງດັ່ງກ່າວຍັງຢູ່ ໃນສະພາບດີ ຫຼື ບໍ່, ຖ້າພົບເຫັນວ່າຖົງດັ່ງກ່າວຈືກຂາດ ແມ່ນບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ເອົາໝາກດັ່ງກ່າວເຂົ້າໄປ ໂຮງເຮືອນຫຼົ່ມຕໍ່ບັນຈຸ ເພື່ອສົ່ງອອກໄປຍັງ ສປປ ຈີນ;
 - **ມາດຕະການສຸຂານາໄມພືດ:** ຄວນນໍາໃຊ້ມາດຕະການສຸຂານາໄມພືດທີ່ເໝາະສົມ ເຊັ່ນ: ການຕັດ ແຕ່ງໃຫ້ເໝາະສົມ ເພື່ອໃຫ້ອາກາດຖ່າຍແກ່ໄດ້ດີ ພ້ອມທັງຫຼຸດຜ່ອນບັນຫາສັດຕູພືດ, ຖ້າມີຄວາມ ຈໍາເປັນ, ຕ້ອງນໍາໃຊ້ມາດຕະການປ້ອງກັນພືດແບບປະສົມປະສານເຊັ່ນ: ສານເຄມີ, ກາຍະພາບ ຫຼື ຊີ ວະວິທະຍາ ໃນການຄວບຄຸມສັດຕູພືດ;
 - **ການເກັບກ່ຽວ:** ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເກີດການຕິດແປດສັດຕູພືດຄືນອີກ ເປັນຕົ້ນ ແມງວັນທອງ ຄວນ ຕັດເອົາບັນຖົງ ແລະ ນໍາໄປໂຮງເຮືອນຫຼົ່ມຕໍ່ບັນຈຸ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ໃຫ້ເອົາຖົງ ແລະ ຕັດເລືອກເອົາໝາກ ທີ່ບໍ່ສົມບູນອອກຈາກຖົງຖິ້ມ.

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 02:

ຂັ້ນຕອນການອົບອາຍເປັນ ໝາກກ້ຽງເປືອກໝາ ແລະ ໝາກນາວເຫຼືອງ ກ່ອນການສົ່ງອອກ

1. ໂຮງເຮືອນອົບອາຍເປັນ

- 1) ໂຮງເຮືອນອົບອາຍເປັນ ຕ້ອງໄດ້ຂຶ້ນສະບຽນສະຖານທີ່ປະກອບການນໍາກົມປຸກຝັງເກົ່າເບີນ;
- 2) ໂຮງເຮືອນອົບອາຍເປັນ ຕ້ອງຮັບປະກັນ ສໍາລັບ ການສົ່ງອອກໃຫ້ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານທີ່ແໜະລົມ ພ້ອມໂມໄດ້ຕ້ອງອຸປະກອນ ສໍາລັບ ອົບອາຍເປັນ ທີ່ສາມາດບັນຈຸໝາກໄມ້ ໃຫ້ຢູ່ໃນອຸນຫະພູມທີ່ຕ້ອງການ ໄດ້ຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີ;
- 3) ຕ້ອງຮັກສາຂໍ້ມູນໂຮງເຮືອນອົບອາຍເປັນໄວ້ເພື່ອກວດສອບເອກະສານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ດັ່ງນີ້:
 - ສະຖານທີ່ ແລະ ແຜນການກໍ່ສ້າງຂອງໂຮງເຮືອນອົບອາຍເປັນ ລວມທັງ ຂໍ້ມູນລາຍລະອຽດຂອງ ເຈົ້າຂອງ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດກໍ່ສ້າງ;
 - ແບບຈໍາລອງສະແດງໃຫ້ເຫັນຫຼາຍທິດທາງຂອງໂຮງເຮືອນອົບອາຍເປັນ ແລະ ຄວາມອາດສາມາດ ຂອງໂຮງເຮືອນອົບອາຍເປັນ;
 - ປະເພດອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ໃນໂຮງເຮືອນອົບອາຍເປັນ ເປັນຕົ້ນ ຝາ, ເພດານ ແລະ ພື້ນ;
 - ຫນົກ, ຊີ້ນ, ຊະນິດ ແລະ ຄວາມສາມາດຂອງເກືອງອົບອາຍເປັນ ແລະ ເຄື່ອງລະບາຍອາກາດ;
 - ລະບົບການເປັນອຸນຫະພູມຂອງອຸປະກອນດັ່ງກ່າວ, ລະບົບຄວບຄຸມການລະລາຍນໍ້າກ້ອນ ແລະ ລັກສະນະຂອງອຸປະກອນ, ຄູ່ມືການນໍາໃຊ້ ແລະ ລາຍລະອຽດຕ່າງໆຂອງອຸປະກອນ ສໍາລັບ ບັນ ຫຶກອຸນຫະພູມແບບຄົບວົງຈອນ;
- 4) ຂໍ້ມູນໂຮງເຮືອນອົບອາຍເປັນເຊັ່ນ: ຊື່ ແລະ ທີ່ຢູ່ຂອງບໍລິສັດທີ່ໄດ້ຂຶ້ນສະບຽນຕ້ອງໄດ້ສົ່ງໃຫ້ ສປປ ຈີນ ກ່ອນການເລີ່ມຕົ້ນລະດູການຜະລິດໝາກໄມ້ຕະກູນໝາກກ້ຽງໃນແຕ່ລະລະດູ.

2. ປະເພດອຸປະກອນບັນທຶກ

- ຕ້ອງຮັບປະກັນອຸປະກອນຕິດຕາມອຸນຫະພູມ ແລະ ບັນທຶກອຸນຫະພູມມີຄວາມກົມກຽວກັນ ຄື:
- ເຊັ່ນເຊີຕ້ອງຖືກຕ້ອງຄື: $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ເຊິ່ງຢູ່ໃນລະດັບອຸນຫະພູມລະຫວ່າງ -3.0°C ຫາ $+3.0^{\circ}\text{C}$;
 - ສາມາດຕິດຕັ້ງອຸປະກອນຕິດຕາມອຸນຫະພູມໄດ້ໃນຈໍານວນທີ່ຕ້ອງການ;
 - ສາມາດບັນທຶກ ແລະ ເກັບຮັກສາຂໍ້ມູນຕະຫຼອດໄລຍະການອົບອາຍເປັນ, ຈົນກວ່າຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວໄດ້ ຜ່ານການກວດກາຈາກພະນັກງານ ແລະ ເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກຝ່າຍລາວ;
 - ເຊັ່ນເຊີທີ່ນໍາໃຊ້ສາມາດບັນທຶກອຸນຫະພູມທັງໝົດຢ່າງໜ້ອຍສຸດຕ້ອງເປັນແຕ່ລະຊົ່ວໂມງ ຢ່າງຖືກຕ້ອງ;
 - ສາມາດພິມຂໍ້ມູນອອກຈາກແຕ່ລະເຊັ່ນເຊີ, ແຕ່ລະຄັ້ງ ແລະ ອຸບຫະພູມພ້ອມທັງແຈ້ງເລກລະຫັດຂອງ ຕູ້ອົບອາຍເປັນ.

3. ການຕັ້ງຄ່າອຸນຫະພູມ

- 1) ການຕັ້ງຄ່າອຸນຫະພູມ ໃຫ້ນໍາເຊັ່ນເຊີແຕ່ລະອັນໄປຈຸມລົງນໍ້າກ້ອນທີ່ມີນໍ້າສະອາດ;
- 2) ຖ້າມີເຊັ່ນເຊີຕົວໜຶ່ງທີ່ບັນທຶກຂໍ້ມູນອຸນຫະພູມເກີນກວ່າ $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ ຈາກ 0°C ຕ້ອງຕັ້ງຕໍາໃໝ່ ໂດຍເອົາ ຕົວທີ່ໄດ້ມາຕະຖານເປັນຫຼັກ;
- 3) ພາຍຫຼັງການອົບອາຍເປັນສໍາເລັດແລ້ວ, ຕ້ອງກວດກາເຊັ່ນເຊີຄືນດັ່ງກ່າວ ໂດຍນໍາໃຊ້ວິທີການຕາມ ຂໍ້ 1.

4. ການຕິດຕັ້ງເຊັ່ນເຊີອຸນຫະພູມຕາມຄຸ່ມແນະນໍາຂອງຝ່າຍລາວ

- 1) ໝາກໄມ້ທີ່ບັນຈຸເປັນພາລະໄວ້ນັ້ນ ຕ້ອງຂົນເຂົ້າໄປໃນຕູ້ອົບອາຍເປັນ ແລະ ກະກຽມຕູ້ອົບອາຍເປັນ ຕາມຄວາມແໜະລົມຂອງຜູ້ສົ່ງອອກ;

- 2) ຕ້ອງຕິດຕັ້ງເຊັ່ນເຊື່ອນຫະພູມຢ່າງໜ້ອຍຈຳນວນ ສອງ ເຄື່ອງຢູ່ຈຸດທາງເຂົ້າ ແລະ ທາງອອກຂອງການລະບາຍອາກາດເພື່ອຈັດແຜກອຸນຫະພູມດັ່ງອົບອາຍເຢັນ ແລະ ຕິດຕັ້ງເຊັ່ນເຊື່ອ ຄື ເຄື່ອງເພື່ອຈັດແຜກອຸນຫະພູມຄວາມສົດຂອງໝາກໄມ້ ດັ່ງນີ້:
 - ເຊັ່ນເຊື່ອເຄື່ອງທີ ຫນຶ່ງ ຕິດຕັ້ງຢູ່ຈຸດກາງຂອງກອງໝາກໄມ້ຢູ່ກາງດັ່ງອົບອາຍເຢັນ;
 - ເຊັ່ນເຊື່ອເຄື່ອງທີ ສອງ ຕິດຕັ້ງຢູ່ແຈດ້ານເທິງຂອງກອງໝາກໄມ້ຢູ່ກາງດັ່ງອົບອາຍເຢັນ;
 - ເຊັ່ນເຊື່ອເຄື່ອງທີ ສາມ ຕິດຕັ້ງຢູ່ກາງກອງໝາກໄມ້ໄກກັບທາງເຂົ້າ;
 - ເຊັ່ນເຊື່ອເຄື່ອງທີ ສີ່ ຕິດຕັ້ງຢູ່ແຈດ້ານເທິງກອງໝາກໄມ້ໄກກັບທາງເຂົ້າ.
- 3) ການຕິດຕັ້ງເຊັ່ນເຊື່ອ ແລະ ການເຊື່ອມຕໍ່ເຂົ້າກັບເຄື່ອງຄວບຄຸມຕ້ອງໄດ້ຮັບຄຳແນະນຳ ແລະ ຕິດຕາມກວດກາຈາກພະນັກງານ ແລະ ເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ;
- 4) ເຄື່ອງຄວບຄຸມຈະເລີ່ມບັນທຶກຂໍ້ມູນເລີ່ມໄດ້ທຸກເວລາຕາມຄວາມຕ້ອງການ, ເມື່ອສຳເລັດການຕິດຕັ້ງອຸປະກອນແລະການຕັ້ງຄ່າອຸນຫະພູມທຸກຢ່າງແລ້ວ;
- 5) ໃນກໍລະນີ ການນຳໃຊ້ເຄື່ອງເຊັ່ນເຊື່ອໃຊ້ບໍ່ຄົບຖ້ວນຕາມຈຳນວນທີ່ກຳນົດໄວ້ ແລະ ຖ້າເຄື່ອງເຊັ່ນເຊື່ອໃດໜຶ່ງບັນທຶກພາຍໃນ ຄື ຊົ່ວໂມງຕິດຕໍ່ກັນຖືວ່າການອົບອາຍເຢັນດັ່ງກ່າວບໍ່ສຳເລັດ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ເລີ່ມຄືນໃໝ່.

5. ການກວດກາຄືນການອົບອາຍເຢັນ

- 1) ຖ້າຝ່າຍລາວ ແລະ ຝ່າຍຈີນ ສ່ວມກັນກວດກາເຫັນວ່າ ການບັນທຶກການອົບອາຍເຢັນຖືກຕ້ອງຕາມເງື່ອນໄຂອາດບໍ່ກວດກາຄືນ;
- 2) ຖ້າເຊັ່ນເຊື່ອໄດ້ຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນ ຂໍ້ 3 (ການຕັ້ງຄ່າອຸນຫະພູມ), ການອົບອາຍແມ່ນບໍ່ສຳເລັດ;
- 3) ຕ້ອງກວດກາເຊັ່ນເຊື່ອກ່ອນນຳໝາກໄມ້ອອກຈາກດັ່ງອົບອາຍເຢັນ.

6. ການຍິ່ງຍິນການອົບອາຍເຢັນ

- 1) ຫຼັງຈາກສຳເລັດການກຳນົດອຸນຫະພູມອົບອາຍເຢັນແລ້ວ, ຕ້ອງກວດກາເຄື່ອງຈັດແຜກຄືນອີກໂດຍນຳໃຊ້ຂຶ້ນຕອນທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ 3 ຕ້ອງມີການບັນທຶກ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ໃຫ້ຄືເຮືອການກວດສອບຍ້ອນຫຼັງຂອງຝ່າຍຈີນ;
- 2) ໃນຕອນທ້າຍຂອງການອົບອາຍເຢັນ ຖ້າເຄື່ອງຄວບຄຸມໃດໜຶ່ງ ສະແດງຂໍ້ມູນບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມຂໍ້ມູນເບື້ອງຄືນຂອງການອົບອາຍເຢັນ ຕ້ອງດັດປັບຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວ. ຖ້າການດັດປັບດັ່ງກ່າວຍັງບໍ່ຖືກຕ້ອງ, ຖືວ່າການອົບອາຍເຢັນບໍ່ໄດ້ຕາມເງື່ອນໄຂຕ້ອງອົບອາຍເຢັນຄືນໃໝ່;
- 3) ຕ້ອງດັດຕິດອອກສາຍບັນທຶກຂໍ້ມູນອຸນຫະພູມມາພ້ອມ ເຊິ່ງຂໍ້ມູນຕ້ອງຖືກຕ້ອງຕາມເງື່ອນໄຂການອົບອາຍເຢັນທຸກຄັ້ງ;
- 4) ຕ້ອງມີການກວດກາ, ຮັບຮອງ, ຍິ່ງຍິນການອົບອາຍເຢັນຖືກຕ້ອງຕາມເຕັກນິກ, ພ້ອມທັງເກັບຮັກສາຂໍ້ມູນທັງໝົດໄວ້ເພື່ອກວດສອບຄືນ.
 ຖ້າການອົບອາຍເຢັນບໍ່ໄດ້ຕາມເງື່ອນໄຂ, ຕ້ອງກວດກາເຄື່ອງຄວບຄຸມຄືນ ແລະ ສືບຕໍ່ການອົບອາຍເຢັນໂດຍປະຕິບັດ ດັ່ງນີ້:
 - ຕ້ອງມີການປັບວລະບັດຮັກສາຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ກຳນົດໃນຂໍ້3;
 - ເລີ່ມແຕ່ການອົບອາຍເຢັນ, ເວລາທີ່ມີການຢຸດ ແລະ ການເລີ່ມຕົ້ນຄືນອີກເວລາຕ້ອງສັ້ນກວ່າ 24 ຊົ່ວໂມງ.
 ໃນສອງກໍລະນີນີ້, ຕ້ອງສືບຕໍ່ເກັບກຳຂໍ້ມູນໂດຍເລີ່ມແຕ່ເວລາເຊື່ອມຕໍ່ກັບດັ່ງຄວບຄຸມຄືນ.

7. ການຄ່ຽນຖ່າຍເຂົ້າໃສ່ດັ່ງອຸນຫະພູມເຫັນເນີ

- 1) ກ່ອນຄ່ຽນຖ່າຍເຂົ້າໃສ່ດັ່ງອຸນຫະພູມເຫັນເນີ ຝ່າຍລາວຕ້ອງກວດກາດັ່ງອຸນຫະພູມເຫັນເນີດັ່ງກ່າວເພື່ອຮັບປະກັນໃຫ້ປອດໝາກໄມ້ ແລະ ປິດທຸກປ່ອງເປັນຢ່າງດີ ເພື່ອປ້ອງກັນສັດຕູພືດເຂົ້າມາ;

- 2) ຕ້ອງຄ່ຽນຖ່າຍໃນໂຮງເຮືອນທີ່ມີການບ້ອງກັນແມງໄມ້ ຫຼື ນໍາໃສ່ເຄື່ອງປັດລະຫວ່າງທາງເຂົ້າຖ້ອຍເຢັນ ແລະ ຖັດອນເທັນເນີ.

8. ການຕິດກາໝາຍຕັດອນເທັນເນີ

- 1) ເຈົ້າໜ້າທີ່ ທີ່ໄດ້ຮັບການມອບສິດເປັນຜູ້ຕິດກາໝາຍເລກລະຫັດໃສ່ປະຕູຂອງຄອນເທັນເນີ ເລກລະຫັດ ດັ່ງກ່າວ ຕ້ອງໃສ່ໃນໃບຢັ້ງຢືນສຸຂະນາໄມພິດ;
- 2) ເຈົ້າໜ້າທີ່ພາສີຂອງຝ່າຍຈີນ ເອົາກາໝາຍດັ່ງກ່າວອອກຜູ້ດ່ານຂາເຂົ້າ ເມື່ອສູດສິນຄ້າດັ່ງກ່າວມາເຖິງ ສປປຈີນ.

9. ການເກັບຮັກສາໄມ້ໃນກໍລະນີທີ່ຍັງບໍ່ທັນຄ່ຽນຖ່າຍ

ສໍາລັບໝາກໄມ້ທີ່ວ່າການອົບອາຍເຢັນທີ່ຍັງບໍ່ທັນຄ່ຽນຖ່າຍຕົ້ນທີ ຕ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ເພື່ອລົງຖານອິນສິ່ງຄ່າໄປ ໂດຍຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ດັ່ງນີ້:

- ຖ້າເກັບຮັກສາໄວ້ໃນຖ້ອອົບອາຍເຢັນ, ຕ້ອງປັດປະຕູຖ້ອໃຫ້ດີ;
- ຖ້າຄ່ຽນຖ່າຍໄປເກັບຮັກສາໄວ້ໃນຖ້ອອື່ນ ຕ້ອງຄ່ຽນຖ່າຍ ຕາມມາດຕະການຄວາມປອດໄພທີ່ສືບອະນຸຍາດ ແລະ ຜູ້ດັ່ງກ່າວຕ້ອງບໍ່ມີພິດ ແລະ ຜະລິດຕະພັນພິດອື່ນປົນຜູ້ນໍາ;
- ການຄ່ຽນຖ່າຍຕັດອນເທັນເນີຕ້ອງໄປຕິບັດຕາມຄໍາແນະນໍາຕາມທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ 7.