



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານຊີ້ນໄກ່ ຂອງ ສປປ ລາວ

ລະຫັດມາດຕະຖານ : ມກປ-ລປ-2023-00021
STDCODE : AFSTD-LF-2023-00021

ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານຊີ້ນໄກ່ ຂອງ ສປປ ລາວ

ລະຫັດມາດຕະຖານ : ມກປ-ລປ-2023-00021
STDCODE : AFSTD-LF-2023-00021

ອົງການສ້າງມາດຕະຖານ:

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>

ຄຳນຳ

ມາດຕະຖານ ສະບັບນີ້ ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອຜັນຂະຫຍາຍກົດໝາຍວ່າດ້ວຍການລ້ຽງສັດ ແລະ ການສັດຕະວະແພດ (ສະບັບປັບປຸງ), ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໂດຍມີຈຸດປະສົງໃຫ້ເປັນຄູ່ມືປະຕິບັດໃຫ້ແກ່ ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານລ້ຽງສັດ ແລະ ການສັດຕະວະແພດ ໃນການຄວບຄຸມ ຄຸນະພາບຊີ້ນໄກ່ ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ໃຫ້ມີ ຄຸນະພາບ, ປອດໄພສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ ແນໃສ່ ປະກອບສ່ວນໃນການຍົກລະດັບ ສິນຄ້າສັດຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ສາມາດ ແຂ່ງຂັນທາງດ້ານການຄ້າ ກັບພາກພື້ນ, ຂົງເຂດ ແລະ ສາກົນ ໃຫ້ນັບມື້ນັບສູງຂຶ້ນ.

ເອກະສານນີ້ ໄດ້ກວມເອົາ ບັນດາຂໍ້ກຳນົດທີ່ເປັນມາດຕະຖານຂອງຊີ້ນໄກ່ ເປັນຕົ້ນ ການຈັດແບ່ງປະເພດຊີ້ນໄກ່, ຄຸນະພາບຊີ້ນໄກ່, ສານພິດຕົກຄ້າງ, ສານປົນເປື້ອນ, ຢາສັດຕະວະແພດຕົກຄ້າງ, ສຸຂານາໄມຂອງຊີ້ນໄກ່, ການບັນຈຸ ແລະ ການເກັບຮັກສາ, ສະຫຼາກ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍ ແລະ ການຂົນສົ່ງຊີ້ນໄກ່

ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ ຂໍແຈ້ງວ່າ ມາດຕະຖານເຕັກນິກສະບັບນີ້ ແມ່ນສ້າງຂຶ້ນບົນຜືນຖານທີ່ໄດ້ຜ່ານການ ປຶກສາຫາລືຢ່າງກ້ວາງຂວາງຈາກຜູ້ຊຸ່ວຊານທັງພາຍໃນ ແລະ ພາຍນອກກົມແລ້ວ ແລະ ຫວັງວ່າຈະໃຫ້ກາຍເປັນ ມາດຕະຖານເຕັກນິກສຳລັບ ການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ຢູ່ໃນ ຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່າຊີ້ນໄກ່ ໃນ ສປປ ລາວ ຢ່າງເປັນເອກະພາບໃນຂອບ ເຂດທົ່ວປະເທດ.

ທີ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ **03 FEB 2023**

ຫົວໜ້າກົມ



ນ. ວິໄລພອນ ວໍລະພິມ

ສາລະບານ

	ຄຳນຳ.....	ໜ້າ
1.	ຈຸດປະສົງ.....	1
2.	ຂອບເຂດການນຳໃຊ້.....	2
3.	ອະທິບາຍຄຳສັບ.....	2
4.	ປະເພດຊັ້ນໄກ່.....	2
5.	ຄຸນະພາບຂອງຊັ້ນໄກ່.....	3
6.	ສານພິດຕົກຄ້າງ.....	3
7.	ສານປົນເປື້ອນ.....	5
8.	ຢາສັດຕະວະແພດຕົກຄ້າງ.....	6
9.	ສຸຂານາໄມຂອງຊັ້ນໄກ່.....	6
10.	ການບັນຈຸ ແລະ ການເກັບຮັກສາ.....	7
11.	ສະຫຼາກ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍ.....	8
12.	ການຂົນສົ່ງ.....	8

1. ຈຸດປະສົງ

ມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ກຳນົດຫຼັກການ, ເງື່ອນໄຂ ແລະ ມາດຕະຖານຂອງຊີ້ນໄກ່ ໂດຍມີຈຸດປະສົງ ດັ່ງນີ້:

- 1) ເພື່ອຍົກສູງ ຄຸນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນຊີ້ນໄກ່ ໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກຢູ່ພາຍໃນ ແລະ ເປັນສິນຄ້າ ສົ່ງອອກຕະຫຼາດພາຍນອກ;
- 2) ເພື່ອຍົກສູງມາດຕະການປ້ອງກັນພະຍາດສັດປີກ ບໍ່ໃຫ້ຕິດຕໍ່ສູ່ຄົນ ແລະ ປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ພະຍາດຄົນ ປົນເປື້ອນໃສ່ຜະລິດຕະພັນໄກ່;
- 3) ເພື່ອຍົກສູງ ຄຸນະພາບຜະລິດຕະພັນຊີ້ນໄກ່ຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານ ແລະ ສາມາດສົ່ງອອກໄດ້.

2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້

ມາດຕະຖານຊີ້ນໄກ່ ສະບັບນີ້ ນຳໃຊ້ສຳລັບຍັງຢືນຄຸນະພາບຂອງຊີ້ນໄກ່ ຄວບຄຸມຕັ້ງແຕ່ໂຮງຂ້າສັດ ຈົນເຖິງການຂົນສົ່ງສູ່ຕະຫຼາດໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

3. ອະທິບາຍຄຳສັບ

- 1) ຊາກໄກ່ (Carcass) ໝາຍເຖິງ ສ່ວນຂອງຮ່າງກາຍທັງໝົດຂອງໄກ່ພາຍຫຼັງເອົາເລືອດ, ຂົນ ແລະ ອະໄວຍະວະພາຍໃນ ອອກແລ້ວ;
- 2) ຊີ້ນໄກ່ (Chicken meat) ໝາຍເຖິງ ຊີ້ນຈາກຊາກໄກ່ທີ່ໄດ້ຜ່ານການຂ້າ ແລະ ຄົວແລ້ວ;
- 3) ອະໄວຍະວະພາຍໃນ (Visceral organ) ໝາຍເຖິງ ອະໄວຍະວະທັງໝົດທີ່ຢູ່ພາຍໃນຊາກໄກ່ ປະກອບດ້ວຍພາກສ່ວນທີ່ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້ ແລະ ພາກສ່ວນທີ່ບໍ່ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້;
- 4) ເຄື່ອງໃນ (Giblet) ໝາຍເຖິງ ອະໄວຍະວະພາຍໃນ ເຊັ່ນ: ຫົວໃຈ, ຕັບ, ໂຕ ແລະ ອະໄວຍະວະສ່ວນອື່ນທີ່ບໍລິໂພກໄດ້;
- 5) ໄກ່ປອກໝົດໂຕ (Whole chicken) ໝາຍເຖິງ ຊາກໄກ່ທີ່ສົມບູນ ທີ່ປະກອບດ້ວຍຫົວ, ລຳໂຕ, ປີກ ແລະ ຂາສອງຂ້າງ;
- 6) ຊີ້ນໄກ່ຕັດເປັນສ່ວນ (Cutting oart) ໝາຍເຖິງຊາກໄກ່ທີ່ຖືກຕັດແບ່ງອອກເປັນຊີ້ນສ່ວນ ຕາມວິທີການຕັດແຕ່ງ ຊຶ່ງອາດຈະແຍກເອົາກະດູກ ຫຼື ຫນັງ ອອກແລ້ວ ຫຼື ບໍ່ອອກ ກໍໄດ້ ໂດຍປະກອບມີ: ຊີ້ນເອິກ, ຊີ້ນສັນໃນ, ຊີ້ນຂາ, ຊີ້ນສະໂພກ, ຊີ້ນຂະນ່ອງ, ປີກໄກ່, ປີກເທິງ, ປີກກາງ, ປີກປາຍ ແລະ ປາຍປີກ;
- 7) ຊີ້ນເອິກ (Breast meat) ໝາຍເຖິງ ຊີ້ນໄກ່ທີ່ຕັດອອກຈາກສ່ວນເອິກ ຕັ້ງແຕ່ໄຫຼ່ຈົນເຖິງປາຍຂອງກະດູກເອິກ (Sternum);
- 8) ຊີ້ນສັນໃນ (Fillet) ໝາຍເຖິງ ຊີ້ນໄກ່ ມີລັກສະນະເປັນເສັ້ນຍາວຕາມສ່ວນທີ່ຕິດກັບກະດູກເອິກຂອງໄກ່;
- 9) ຊີ້ນຂາ (Leg meat) ໝາຍເຖິງ ຊີ້ນໄກ່ ນັບຕັ້ງແຕ່ສະໂພກຈົນເຖິງຂະນ່ອງໄກ່;
- 10) ຊີ້ນສະໂພກ (Thigh meat) ໝາຍເຖິງ ຊີ້ນໄກ່ໃນສ່ວນເທິງຂອງຂາທີ່ຖືກຕັດແຍກອອກຈາກສ່ວນລຳໂຕ ແລະ ຂໍ້ເຂົ້າ;
- 11) ຊີ້ນຂະນ່ອງ (drumstick) ໝາຍເຖິງ ຊີ້ນໃນສ່ວນລຸ່ມຂອງຂາທີ່ຕັດຂໍ້ເຂົ້າ ແລະ ແຕ່ງ ອອກແລ້ວ;

- 12) ປີກໄກ່ (Three joint wing) ໝາຍເຖິງ ສ່ວນປີກທັງໝົດຕັ້ງແຕ່ຂໍ້ຕໍ່ໄຫຼ່ຈົນເຖິງປາຍປີກ;
- 13) ປີກເທິງ (Wingstick) ໝາຍເຖິງປີກສ່ວນທີ່ຕິດກັບລໍາໂຕໂດຍຕັດສ່ວນປີກກາງ ອອກແລ້ວ;
- 14) ປີກກາງ (Middle wing) ໝາຍເຖິງປີກສ່ວນທີ່ຢູ່ລະຫວ່າງປີກເທິງກັບປາຍປີກ;
- 15) ປີກປາຍ (Two joint wing) ໝາຍເຖິງປີກທັງໝົດ ທີ່ຕັດສ່ວນປີກເທິງອອກແລ້ວ;
- 16) ປາຍປີກ (Wing tip) ໝາຍເຖິງສ່ວນປາຍປີກທີ່ຕັດສ່ວນເທິງ ອອກແລ້ວ;
- 17) ຕີນໄກ່ (Chicken feet) ໝາຍເຖິງ ສ່ວນຂອງຕີນໄກ່ນັບຕັ້ງແຕ່ຂໍ້ເຂົ້າຈົນເຖິງປາຍເລັບ.

4. ປະເພດ

ຊິ້ນໄກ່ແບ່ງອອກເປັນ 2 ປະເພດຄື:

- 1) ໄກ່ປອກໝົດໂຕ;
- 2) ຊິ້ນໄກ່ຕັດເປັນສ່ວນ.

5. ຄຸນະພາບຂອງຊິ້ນໄກ່

5.1. ຄຸນະພາບທົ່ວໄປຂອງຊິ້ນໄກ່:

- 1) ຕ້ອງຜ່ານການຂ້າ ແລະ ຕັດແຕ່ງຈາກໂຮງງານຂ້າສັດປີກທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍ;
- 2) ມີສະພາບສະອາດ, ແໜ້ນ ແລະ ມີສີສະມ້າສະເໝີຕາມທຳມະຊາດຂອງຊິ້ນໄກ່;
- 3) ປາສະຈາກວັດຖຸແປກປອມ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ;
- 4) ບໍ່ມີວັດຖຸເຈືອປົນອາຫານ.

5.2. ການຈັດລະດັບຄຸນະພາບ:

ການຈັດລະດັບຄຸນະພາບຂອງຊິ້ນໄກ່ ແບ່ງໄປຕາມປະເພດ ໄດ້ດັ່ງນີ້:

5.2.1. ການຈັດແບ່ງລະດັບຄຸນະພາບຂອງໄກ່ປອກໝົດໂຕ

ໄກ່ປອກໝົດໂຕແບ່ງຄຸນະພາບເປັນ 3 ລະດັບ ຄື: ຄຸນະພາບພິເສດ, ຄຸນະພາບຊັ້ນ 1 ແລະ ຄຸນະພາບຊັ້ນ 2 ຕາມຄຸນລັກສະນະໃນຕາຕະລາງລຸ່ມນີ້:

ຄຸນລັກສະນະທີ່ເປັນຈຸດສັງເກດ	ລະດັບຄຸນະພາບ		
	ຄຸນະພາບພິເສດ	ຄຸນະພາບຊັ້ນ 1	ຄຸນະພາບຊັ້ນ 2
ຮູບຮ່າງທັງໂຕ	ສົມບູນ, ເອິກເຕັມ	ສົມບູນ, ເອິກບໍ່ເຕັມ	ບໍ່ສົມບູນ
ກະດູກເອິກ	ໂຄ້ງທຳມະຊາດໄປຕາມແນວເອິກ	ຄົດໜ້ອຍ	ຄົດຫຼາຍ
ຫຼັງ	ບໍ່ຝືການ, ບໍ່ໂຄ້ງຄົດງໍ	ໂຄ້ງ ຫຼື ຄົດໜ້ອຍ	ຄົດ
ຂາ	ເປັນຕາມທຳມະຊາດ, ບໍ່ມີຮອຍຊ້ຳ ຫຼື ເລືອດຮັ່ງຕາມຜິວໜັງ	ເປັນຕາມທຳມະຊາດ, ມີຮອຍຊ້ຳ ຫຼື ເລືອດຮັ່ງຕາມຜິວໜັງໜ້ອຍ	ພົບຮອຍຊ້ຳ ຫຼື ເລືອດຮັ່ງຕາມຜິວຫຼາຍປອນ

ປົກ	ມີຄົບທຸກສ່ວນ, ຮູບຮ່າງປົກກະຕິ ແລະ ມີຊັ້ນເຕັມ	ມີຄົບທຸກສ່ວນ, ຜິດຮູບຮ່າງໜ້ອຍ ແລະ ມີຊັ້ນເຕັມ	ຄົບທຸກສ່ວນ, ຜິດຮູບຮ່າງ
ຊັ້ນທັງໂຕ	ຊັ້ນເອິກໜ້າ, ແໜ້ນ ແລະ ຫຸ້ມກະດູກເອິກເຕັມສ່ວນ ບໍ່ເຫັນກະດູກ ຫຼື ສົມບູນ ຕາມສາຍຝັນ	ຊັ້ນເອິກແໜ້ນໜ້ອຍກວ່າ ມີຄວາມໜ້າພໍສົມຄວນ ແລະ ຫຸ້ມກະດູກເອິກໄດ້ເຕັມ	ຊັ້ນເອິກແໜ້ນໜ້ອຍກວ່າ ຄຸນະພາບຊັ້ນ 1.
ຂົນອ່ອນ ແລະ ຂົນລະອຽດ	ບໍ່ມີ	ມີໜ້ອຍ	ມີຫຼາຍ
ຮອຍຈິກຂາດຕາມຜິວໜັງ	ສ່ວນເອິກ ແລະ ຂາຕ້ອງບໍ່ມີຮອຍຈິກຂາດ ຫຼື ທັງໂຕພົບຮອຍຊິກຂາດລວມກັນບໍ່ເກີນ 1.3 ຊັງຕີແມັດ	ສ່ວນເອິກ ແລະ ຂາພົບຮອຍຈິກຂາດ ບໍ່ເກີນ 1.3 ຊັງຕີແມັດ ຫຼື ທັງໂຕພົບຮອຍຈິກຂາດບໍ່ເກີນ 7.6 ຊັງຕີແມັດ	ທັງໂຕພົບຮອຍຈິກຂາດເກີນ 7.6 ຊັງຕີແມັດ
ຂໍ້ກະດູກຫູດ	ບໍ່ເກີນ 1 ຂໍ້	ບໍ່ເກີນ 2 ຂໍ້	ບໍ່ເກີນ 4 ຂໍ້
ກະດູກຫັກ	ບໍ່ມີ	ບໍ່ເກີນ 1 ຈຸດ	ຫຼາຍກວ່າ 1 ຈຸດ ແຕ່ບໍ່ເກີນ 3 ຈຸດ
ສ່ວນຈິກຂາດ	ບໍ່ມີ	ມີໄດ້ສະເພາະປາຍປົກ	ມີໄດ້ສະເພາະປາຍປົກ
ສີຜິວໜັງຜິດປົກກະຕິ	ໃນສ່ວນເອິກ ແລະ ຂາ ມີໄດ້ບໍ່ເກີນ 2.5 ຊັງຕີແມັດ ຫຼື ທົ່ວທັງໂຕບໍ່ເກີນ 5 ຊັງຕີແມັດ	ໃນສ່ວນເອິກ ແລະ ຂາ ມີໄດ້ບໍ່ເກີນ 5 ຊັງຕີແມັດ ຫຼື ທົ່ວທັງໂຕບໍ່ເກີນ 7.6 ຊັງຕີແມັດ	ທົ່ວທັງໂຕບໍ່ເກີນ 8 ຊັງຕີແມັດ

ໝາຍເຫດ: ເກນຄວາມຄາດເຄື່ອນ:

- ຄຸນະພາບພິເສດ: ສາມາດໃຫ້ມີ ເກນຄຸນະພາບຊັ້ນ 1 ປົນມາ ບໍ່ເກີນ 5%;
- ຄຸນະພາບຊັ້ນ 1: ສາມາດໃຫ້ມີ ເກນຄຸນະພາບຊັ້ນ 2 ປົນມາ ບໍ່ເກີນ 5%;
- ຄຸນະພາບຊັ້ນ 2: ບໍ່ສາມາດໃຫ້ມີໄກ່ປອກທີ່ບໍ່ໄດ້ຕາມເກນຄຸນະພາບນີ້ປົນມາ;

5.2.2. ການຈັດແບ່ງລະດັບຄຸນະພາບຊັ້ນໄກ່ ປະເພດຕັດເປັນສ່ວນ

ຊັ້ນໄກ່ຕັດເປັນສ່ວນ ແບ່ງຄຸນະພາບເປັນ 2 ລະດັບ ຄື: ຄຸນະພາບພິເສດ ແລະ ຄຸນະພາບຊັ້ນ 1 .

ຕາມຄຸນລັກສະນະໃນຕາຕະລາງລຸ່ມນີ້:

ຄຸນລັກສະນະທີ່ເປັນຈຸດສັງເກດ	ລະດັບຄຸນະພາບ	
	ຄຸນະພາບພິເສດ	ຄຸນະພາບຊັ້ນ 1
ຊັ້ນ	ຊັ້ນເຕັມ ແລະ ແໜ້ນ	ຊັ້ນເຕັມ ແລະ ແໜ້ນພໍສົມຄວນ
ຂົນອ່ອນ	ມີໜ້ອຍ	ມີພໍສົມຄວນ
ຮອຍຈິກຂາດ	ບໍ່ມີ	ມີໜ້ອຍ
ໜັງຫູດ	ບໍ່ມີ	ມີໜ້ອຍ

ຂໍ້ກະດູກຫູດ	ບໍ່ມີ	ມີໜ້ອຍ
ກະດູກຫັກ	ບໍ່ມີ	ມີໜ້ອຍ
ສິ່ງທີ່ຜິດຈາກປົກກະຕິ ເຊັ່ນ ສີທີ່ ເກີດຈາກຊີ້ນຊໍ້າ	ບໍ່ມີ	ມີໜ້ອຍ

ໝາຍເຫດ: ເກນຄວາມຄາດເຄື່ອນ:

- ຄຸນະພາບພິເສດ: ສາມາດໃຫ້ມີ ເກນຄຸນະພາບຊັ້ນ 1 ປີນມາ ບໍ່ເກີນ 5%;
- ຄຸນະພາບຊັ້ນ 1: ບໍ່ສາມາດໃຫ້ມີໄກ່ປອກທີ່ບໍ່ໄດ້ຕາມເກນຄຸນະພາບນີ້ປີນມາ.

6. ສານພິດຕົກຄ້າງ:

6.1. ຊະນິດ ແລະ ປະລິມານ ຂອງສານພິດຕົກຄ້າງທີ່ບໍ່ສາມາດຫຼີກລ່ຽງໄດ້ສູງສຸດ (Extraneous Maximum Limit, EMRL) ໃນຊີ້ນໄກ່

ຊະນິດຂອງສານພິດຕົກຄ້າງ	ປະລິມານສານພິດຕົກຄ້າງສູງສຸດທີ່ອາດມີໄດ້ໃນຊີ້ນໄກ່ (ມີລລິກຣາມຂອງສານ ຕໍ່ 1 ກິໂລກຣາມຂອງຊີ້ນ)
ຄລໍເດນ (Chlordane)	0.05
ດີດີທິ (DDT)	5.0
ດີລດຣິນ (Dieldrin)	0.2
ອາລດຣິນ (Aldrin)	0.2
ເອນດຣິນ (Endrin)	0.05
ເຮບຕາຄລໍ (Heptachlor)	0.2

6.2 ປະລິມານສານພິດຕົກຄ້າງສູງສຸດທີ່ເກີດຈາກການໃຊ້

ຊື່ສານພິດ	ປະລິມານສານພິດຕົກຄ້າງສູງສຸດທີ່ກຳນົດມີໄດ້ໃນຊີ້ນໄກ່ (ມີລລິກຣາມຂອງສານ ຕໍ່ 1 ກິໂລກຣາມຂອງຊີ້ນ)
ຄລໍໄຟຣີຟອສ-ເມທາທິລ (Chlorpyrifos-methyl)	0.05
ຄລໍໄຟຣີຟອສ (Chlorpyrifos)	0.01 (ໄຂມັນ)
ຄາບາຣິລ (Carbaryl)	0.05
ໄຊເຟີເມທຣິນ (Cypermethrin)	0.02
ໄດໂຄໂຟລ (Dicofol)	0.1 (ໄຂມັນ)
ໄດເມໂທເອດ (Dimethoate)	0.05
ໄດອະໂຊນ (Diazone)	0.02

ໄຕຣອະໂຊຟອສ (Trizophos)	0.01
ທິບູໂຄນາໂຊລ (Tebuconazole)	0.05
ເທີບູຟອສ (Terbufos)	0.05
ໄທໂອຟາເນດ-ເມທິລ (Thiophanate-methyl)	0.1
ໄບເຟນທຣິນ (Bifenthrin)	0.05
ເຟັນໂຄນາໂຊນ (Penconazole)	0.05
ໂຟຣຟິໂນຟອສ (Profenofos)	0.05
ຝລູຊິໂລໂຊລ (Fluzilozole)	0.01
ເຟນບູທາທິນ ອອກໄຊດ (Penbutatin Oxide)	0.05
ເມໂທມິລ (Methomyl)	0.02
ວິນໂຄລໂຊລິນ Vinclozolin)	0,05
ອະເຊເຟຕ (Acephate)	0.05

7. ສານປົນເປື້ອນ

ຊະນິດຂອງສານປົນເປື້ອນ	ປະລິມານສານປົນເປື້ອນທີ່ກຳນົດໃຫ້ມີໄດ້ໃນຊີ້ນໄກ່ (ມີນລິກຣາມຂອງສານ ຕໍ່ 1 ກິໂລກຣາມຂອງຊີ້ນ)
ຊີ້ນ (Lead)	0.1

8. ຢາສັດຕະວະແພດຕົກຄ້າງ

8.1. ຢາສັດຕະວະແພດຕົກຄ້າງທີ່ບໍ່ໃຫ້ມີໃນຊີ້ນໄກ່

- 1) ຄລໍຣາມເຟນິໂຄລ ແລະ ເກືອຂອງສານນີ້ (Chloramphenical and its salts);
- 2) ນິໂຕຣຟູຣາໂຊນ ແລະ ເກືອຂອງສານນີ້ (Nitrofurazone and its salts);
- 3) ນິໂຕຣຟູຣານກໂຕອິນ ແລະ ເກືອຂອງສານນີ້ (Nitrofurantoin and its salts);
- 4) ຟູຣາໂຊລິດອນ ແລະ ເກືອຂອງສານນີ້ (Furazolidone and its salts);
- 5) ຟູຣາທາດອນ ແລະ ເກືອຂອງສານນີ້ (Furatadone and its salts).

8.2. ຢາສັດຕະວະແພດຕົກຄ້າງທີ່ກຳນົດມີໄດ້ໃນຊັ້ນໄກ່

ຊະນິດຂອງຢາສັດຕະວະແພດ	ປະລິມານຢາສັດຕະວະແພດຕົກຄ້າງ (ມີນລິກຣາມຂອງສານ ຕໍ່ 1 ກິໂລກຣາມຂອງຊັ້ນ)
ຄລໍເຕຕາໄຊຄຣິນ (Chlortetracycline)	0.2
ຊາຣາຟລອກຊາຊິນ	0.01
ດານໂຟລອກຊາຊິນ (Danofloxacin)	0.2
ເດລຕາເມທຣິນ (DeltagmIyo)	0.03
ໄດຄລາຊູຣິລ (Diclazuril)	0.5
ໄດໂຮໂດຣສເຕຣັບໂຕໄມຊິນ(Hydrostreptomycin)	0.6
ເຕຕຣາຈິກລິນ (Tetracyclin)	0.2
ເນໂອໄມຊິນ (Neomycin)	0.5
ໄນຄາຣບາຊິນ (Nicarbazin)	0.2
ເບນຊິນເປນິຊີລິນ (Benzylpenicillin)	0.05
ໂປຣແກອິນເບນຊິນເປນິຊີລິນ (Procaine benzlpenicillin)	0.05
ຟລູເບນດາໂຊລ (Flusbendazole)	0.2
ຟລູມິກິນ (Flumequine)	0.5
ລິນໂຄໄມຊິນ (Lincomycin)	0.2
ເລວາມີໂຊນ (Levamisole)	0.01
ສໄປຣາໄມຊິນ (Spiramycin)	0.2
ສເປກຕິນໂນໄມຊິນ (Spectinomycin)	0.5
ສເຕຣບໂຕໄມຊິນ (Strptomycin)	0.6
ອອກຊີເຕຕຣາຈິກລິນ (Oxytetracycline)	0.2

9. ສຸຂານາໄມຂອງຊັ້ນໄກ່

9.1. ການຜະລິດຊັ້ນໄກ່ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກສຸຂານາໄມ ເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນທີ່ຈະກໍ່ໃຫ້ເກີດອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ໂດຍໃຫ້ເປັນໄປຕາມເປົ້າໝາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;

9.2. ຂໍ້ກຳນົດດ້ານຈຸລິນຊີ ຕາມວິທີການວິໄຈຂອງ AOAC (2000) ຂໍ້ 955.55 ຫຼື ວິທີການອື່ນທີ່ທຽບເທົ່າ

- 1) ຈຳນວນຈຸລິນຊີລວມຕ້ອງບໍ່ເກີນ 5×10^5 ໂຄໂລນີຕໍ່ຕົວຢ່າງ 1 ກຣາມ;
- 2) ຈຳນວນເຊື້ອໂຄລິຟອມ (Coliform organisms) ຕ້ອງບໍ່ເກີນ 5×10^3 ໂຄໂລນີຕໍ່ຕົວຢ່າງ 1 ກຣາມ;
- 3) ຈຳນວນເຊື້ອສຕາຟິໂລຄຣິສ ອໍເຣຍສ (Staphylococcus aureus) ຕ້ອງບໍ່ເກີນ 1×10^2 ຕໍ່ຕົວຢ່າງ 1 ກຣາມ.
- 4) ບໍ່ພົບເຊື້ອຊາໂລເນລາ (Salmonella spp) ໃນຕົວຢ່າງ 25 ກຣາມ;

10. ການບັນຈຸ ແລະ ການເກັບຮັກສາ

10.1 ຊີ້ນໄກ່ຕ້ອງບັນຈຸໃນອຸປະກອນທີ່ສະອາດ, ທົນທານ, ປົດຢ່າງສະນິດ ເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນຈາກພາຍນອກ ແລະ ສາມາດປ້ອງກັນການດູດຊຶມຂອງກິ່ນໄດ້;

10.2 ຊີ້ນໄກ່ທີ່ບັນຈຸໃນພາຊະນະແລ້ວ ຕ້ອງຕິດເຄື່ອງໝາຍ ຫຼື ສະຫຼາກ ສະແດງລາຍລະອຽດ ແລະ ເກັບໄວ້ໃນຫ້ອງເຢັນໂດຍໃຫ້ມີອຸນຫະພູມຂອງຊີ້ນ ບໍ່ສູງກວ່າ 4 ອົງສາເຊ ຕະຫຼອດເວລາ ແຕ່ບໍ່ໃຫ້ເກີນ 7 ວັນ.

11. ສະຫຼາກ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍ

11.1. ສະຫຼາກ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍ ຕ້ອງຊັດເຈນ ບໍ່ຫຼຸດງ່າຍ ແລະ ໃຫ້ລະບຸລາຍລະອຽດຂອງຊີ້ນໃຫ້ຊັດເຈນ ໂດຍມີລາຍລະອຽດ ຕົ້ນຕໍ ດັ່ງນີ້:

- 1) ປະເພດຊີ້ນໄກ່ ແລະ ຊັ້ນຄຸນະພາບ
- 2) ນ້ຳໜັກສຸດທິ ເປັນ ກຣາມ ຫຼື ກິໂລກຣາມ;
- 3) ຂໍ້ແນະນຳໃນການເກັບຮັກສາ;
- 4) ວັນ, ເດືອນ, ປີ ຜະລິດ ແລະ ວັນ, ເດືອນ, ປີ ໝົດອາຍຸ;
- 5) ຊື່ ແລະ ທີ່ຢູ່ຂອງຜູ້ຜະລິດ ຫຼື ຝາມທີ່ຜະລິດ ຫຼື ຊື່ຜູ້ຈະໜ່າຍ;
- 6) ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ.

11.2. ສະຫຼາກ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍ ຕ້ອງເປັນພາສາລາວ ຫຼື ສອງພາສາ ພາສາລາວ ແລະ ພາສາຕ່າງປະເທດ.

11.3. ສະຫຼາກ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍ ຈະຕ້ອງຜ່ານຈາກໜ່ວຍງານທີ່ກວດສອບ ຫຼື ໜ່ວຍງານທີ່ຮັບຮອງຈາກກະຊວງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

12. ການຂົນສົ່ງ:

12.1. ພາຫະນະທີ່ໃຊ້ໃນການຂົນສົ່ງຊີ້ນໄກ່ ຕ້ອງອອກແບບສະເພາະ ໂດຍຊີ້ນໄກ່ຕ້ອງບໍ່ໃຫ້ສຳພັດກັບຜິ້ນ. ສາມາດປ້ອງກັນສັດທີ່ເປັນພາຫະນຳເຊື້ອ ແລະ ສາມາດອະນາໄມ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດທັງພາຍໃນ ແລະ ພາຍນອກຂອງພາຫະນະໄດ້ງ່າຍ;

12.2. ພາຫະນະທີ່ຂົນສົ່ງຊີ້ນໄກ່ ຕ້ອງຕິດຕັ້ງລະບົບຄວາມເຢັນທີ່ສາມາດຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ ເພື່ອຮັບປະກັນໃຫ້ຈຸດໃຈກາງຂອງຊີ້ນໄກ່ ໃຫ້ໄດ້ 4 ອົງສາເຊຕະຫຼອດເວລາ;

12.3. ພາຍຫຼັງການຂົນສົ່ງຊີ້ນໄກ່ແລ້ວ ພາຫະນະທີ່ຂົນສົ່ງ ຕ້ອງອານາໄມທັນທີດ້ວຍນ້ຳ ແລະ ຢາຂ້າເຊື້ອພະຍາດທີ່ໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນຢ່າງເປັນທາງການ. ຕ້ອງເຮັດໃຫ້ພາຫະນະແຫ້ງ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ມີກິ່ນຜິດປົກກະຕິທີ່ເກີດຈາກການໜັກສິ່ງເສດເຫຼືອ ຫຼື ເຊື້ອພະຍາດ.