ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ

ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້

ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີສຳລັບ ບ່ອນຂາຍຊີ້ນຢູ່ຕະຫຼາດສົດ ຂອງ ສປປ ລາວ

ລະຫັດມາດຕະຖານ: ມກປ-ລປ-2023-00025

STDCODE: AFSTD-LF-2023-00025

ກຸມພາ, 2023

ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານທີ່ດີສຳລັບ ບ່ອນຂາຍຊີ້ນຢູ່ຕະຫຼາດສົດ ຂອງ ສປປ ລາວ

ລະຫັດມາດຕະຖານ: ມກປ-ລປ-2023-00025
STDCODE: AFSTD-LF-2023-00025

ອົງການສ້າງມາດຕະຖານ:
ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້
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

ກຸມພາ, 2023

ສາລະບານ

		ໜ້າ
	ຄຳນຳ..	1
1.	ຈຸດປະສົງ..	2
2.	ຂອບເຂດການນຳໃຊ້..	2
3.	ບ່ອນຂາຍຊີ້ນ ຢູ່ຕະຫຼາດສົດ..	2
4.	ມາດຕະຖານ ດ້ານສະຖານທີ່..	2
5.	ມາດຕະຖານ ດ້ານອຸປະກອນ..	2
6.	ຜູ້ຂາຍຊີ້ນ..	3
7.	ການປະຕິບັດ ຫຼັກສຸຂານາໄມໃນບ່ອນຂາຍຊີ້ນ..	3
8.	ການປະຕິບັດ ຫຼັກສຸຂານາໄມ ຜູ້ຂາຍຊີ້ນ..	4
9.	ມາດຕະການປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ຂອງຜູ້ຂາຍຊີ້ນ..	4

ຄຳນຳ

ມາດຕະຖານເຕັກນິກ ບ່ອນຂາຍຊີ້ນ ຢູ່ຕະຫຼາດ ສະບັບນີ້ ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອຜັນຂະຫຍາຍກົດໝາຍວ່າດ້ວຍການລ້ຽງສັດ ແລະ ການສັດຕະວະແພດ, ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໂດຍມີຈຸດປະສົງໃຫ້ເປັນຄູ່ມືປະຕິບັດ ໃຫ້ແກ່ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານລ້ຽງສັດ ແລະ ສັດຕະວະແພດ ໃນການຄວບຄຸມ ບ່ອນຂາຍຊີ້ນສັດຢູ່ຕະຫຼາດ ຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ, ປອດໄພ, ເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມ ປະກອບສ່ວນໃນການສົ່ງເສີມຍົກລະດັບຄຸນນະພາບຊີ້ນສັດ ຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ສາມາດແຂ່ງຂັນທາງດ້ານການຄ້າ ກັບພາກພື້ນ, ຂົງເຂດ ແລະ ສາກົນ ໃຫ້ນັບມື້ນັບສູງຂຶ້ນ.

ເອກະສານນີ້ ໄດ້ກວມເອົາ ບັນດາຂໍ້ກຳນົດທີ່ເປັນມາດຕະຖານ ສຳລັບ ບ່ອນຂາຍຊີ້ນ ຢູ່ຕະຫຼາດສົດ ເປັນຕົ້ນແມ່ນມາດຕະຖານດ້ານຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ສະຖານທີ່, ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ, ອຸປະກອນ, ພາຊະນະຂົນສົ່ງ, ການວາງຂາຍ, ການຈັດການສິ່ງເສດເຫຼືອ, ບຸກຄະລາກອນ, ສຸຂານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ, ການອະນາໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ.

ມາດຕະຖານ ສະບັບນີ້ ແມ່ນສ້າງຂຶ້ນບົນພື້ນຖານທີ່ໄດ້ຜ່ານການປຶກສາຫາລືຢ່າງກວ້າງຂວາງ ຈາກຜູ້ຊ່ຽວຊານທັງພາຍໃນ ແລະ ໄດ້ຜ່ານກອງປະຊຸມເປີດກ້ວາງຢູ່ຂັ້ນສູນກາງ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນແລ້ວ ແລະ ຫວັງວ່າຈະໃຫ້ກາຍເປັນມາດຕະຖານສຳລັບການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ຢູ່ບ່ອນຂາຍຊີ້ນຢູ່ຕະຫຼາດສົດ ຂອງ ສປປ ລາວ ໃນການຈັດຕັ້ງ ຢ່າງເປັນເອກະພາບ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ:....10 FEB 2023

ຫົວໜ້າກົມ

ບ. ວີໄລພອນ ວໍລະພິມ

1. ຈຸດປະສົງ

ມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ກຳນົດຫຼັກການ, ລະບຽບການ ແລະ ມາດຕະການ ກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງ, ຕິດຕາມ ແລະ ກວດກາ ບ່ອນຂາຍຊີ້ນ ຢູ່ຕະຫຼາດສົດ ເພື່ອຍົກລະດັບ ດ້ານສຸຂານາໄມຂອງບ່ອນຂາຍຊີ້ນ ໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານ ແນໃສ່ ຮັບປະກັນໃຫ້ຊີ້ນ, ຜະລິດຕະພັນສັດ ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ປອດໄພ ຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ.

2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້

ມາດຕະຖານ ສະບັບນີ້ ນຳໃຊ້ສຳລັບບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ດຳເນີນ ການຂາຍຊີ້ນ ຢູ່ຕະຫຼາດສົດ ຂອງ ສປປ ລາວ.

3. ບ່ອນຂາຍຊີ້ນ ຢູ່ຕະຫຼາດສົດ

ບ່ອນຂາຍຊີ້ນ ຢູ່ຕະຫຼາດສົດ ແມ່ນສະຖານທີ່ຢູ່ໃນເຂດຈັດສັນສະເພາະໃດໜຶ່ງ ຢູ່ຕະຫຼາດສົດ ທີ່ມີສິ່ງອຳນວຍ ຄວາມສະດວກເປັນຕົ້ນ: ໂຕະ, ອຸປະກອນ, ຊິງຊັ່ງ, ເຄື່ອງຮັກສາຄວາມເຢັນ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກອື່ນ ທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງກັບ ການອະນາໄມ ຂ້າເຊື້ອ ແລະ ການຈຳໜ່າຍຊີ້ນ.

4. ມາດຕະຖານ ດ້ານສະຖານທີ່

ສະຖານທີ່ບ່ອນຂາຍຊີ້ນ ຢູ່ຕະຫຼາດສົດ ມີມາດຕະຖານ ດັ່ງນີ້:

4.1 ຕັ້ງຢູ່ສະຖານທີ່ ທີ່ເໝາະສົມ ບໍ່ມີຄວາມສ່ຽງປົນເປື້ອນທາງດ້ານ ວັດຖຸ, ເຄມີ ແລະ ພະຍາດ ທີ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ ສຸຂະພາບ ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ;

4.2 ຢູ່ໃນພື້ນທີ່ ທີ່ມີຫຼັງຄາ ທີ່ໝັ້ນຄົງ, ແຂງແກ່ນ ແລະ ທົນທານ ສາມາດກັນແດດ ແລະ ຝົນໄດ້;

4.3 ພື້ນເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ແຂງແກ່ນ, ທົນທານ ສາມາດທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ ເຊັ່ນ: ປູດ້ວຍ ຊີມັງ ຫຼື ກາໂລ, ຮາບພຽງ ແລະ ຄ້ອຍຊັນໄປຫາຮ່ອງລະບາຍນ້ຳເສຍ, ບໍ່ມີນ້ຳຖ້ວມຂັງ;

4.4 ມີຝາກັ້ນ ແລະ ປະຕູປິດ-ເປີດ ບໍລິເວນສະຖານທີ່ຂາຍຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ສັດປະເພດ ໝາ, ແມວ ແລະ ສັດອື່ນ ສາມາດເຂົ້າໃນ ບໍລິເວນດັ່ງກ່າວໄດ້;

4.5 ມີແສງສະຫວ່າງພຽງພໍ ສຳລັບການເບິ່ງເຫັນສີ ຂອງຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ໄດ້ຢ່າງຊັດເຈນ;

4.6 ມີອ່າງລ້າງມື ພ້ອມດ້ວຍສະບູ ຫຼື ຢາຂ້າເຊື້ອ ຊຶ່ງຕັ້ງຢູ່ໃນບໍລິເວນທີ່ເໝາະສົມ ຫຼື ໃກ້ຄຽງ ແລະ ບໍ່ສາມາດ ກໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນ ໃສ່ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນໄດ້;

4.7 ມີລະບົບລະບາຍນ້ຳເປື້ອນ ທີ່ສາມາດລະບາຍນ້ຳເປື້ອນ ໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ.

5. ມາດຕະຖານ ດ້ານອຸປະກອນ

5.1 ໂຕະສຳລັບວາງຂາຍຊີ້ນ ຕ້ອງເຮັດດ້ວຍ ວັດສະດຸ ທີ່ແຂງແກ່ນ, ທົນທານ, ພື້ນຜິວລຽບ, ບໍ່ດູດຊຶມ, ສາມາດທຳ ຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ ເຊັ່ນ: ສະແຕນເລດ ຫຼື ຊີມັງ ປູດ້ວຍກາໂລ, ມີຄວາມສູງຈາກພື້ນ ຢ່າງ ໜ້ອຍ 80 ຊັງຕີແມດ ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ດີ ມີສຸຂານາໄມ ບໍ່ເປັນແຫຼ່ງອາໄສຂອງ ແມງໄມ້ ແລະ ສັດພາຫະນຳເຊື້ອ ພະຍາດ, ມີຂະໜາດ ແລະ ເນື້ອທີ່ ທີ່ພຽງພໍ ສຳລັບປະລິມານຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ທີ່ວາງຂາຍ ໃນແຕ່ລະວັນ ຫຼື ມີ ຂໍຫ້ອຍຊີ້ນ ທີ່ເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ບໍ່ເຂົ້າໝ້ຽງ;

5.2 ຕູ້ແຊ່ ຫຼື ຖັງນ້ຳກ້ອນ ທີ່ສະອາດ ຖືກຫຼັກສຸຂານາໄມ ແລະ ມີຂະໜາດໃຫຍ່ພຽງພໍ ສຳລັບ ເກັບຮັກສາຜະລິດຕະ ພັນຊີ້ນ ໃນແຕ່ລະວັນ;

5.3 ອຸປະກອນ (ຜ້າ, ມີດ, ຂຽງ, ຊິງຊັ່ງ ແລະ ອື່ນໆ) ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ດີ, ເຮັດມາຈາກວັດສະດຸ ທີ່ສາມາດລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ ໂດຍສະເພາະ ພາກສ່ວນທີ່ມີການ ສຳຜັດໂດຍກົງກັບ ຊີ້ນ ແລະ ເຄື່ອງໃນ ເພື່ອບໍ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດ ການປົນເປື້ອນໃສ່ ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ;

5.4 ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ ເພື່ອປ້ອງກັນແມງວັນ ຕ້ອງໃຫ້ປອດໄພ ບໍ່ສ້າງຜົນກະທົບຕໍ່ ຄຸນນະພາບ ຂອງຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ;

5.5 ຖັງສະເພາະໃສ່ສິ່ງເສດເຫຼືອທີ່ມີຝາປິດ.

6. ຜູ້ຂາຍຊີ້ນ

ຜູ້ຂາຍຊີ້ນມີມາດຕະຖານ ດັ່ງນີ້:

6.1 ມີໃບອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ເອກະສານຢັ້ງຢືນ ກ່ຽວກັບ ການຈຳໜ່າຍຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ຢູ່ຕະຫຼາດ ທີ່ຖືກຕ້ອງ ຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;

6.2 ມີໃບຢັ້ງຢືນການຝຶກອົບຮົມ ກ່ຽວກັບ ການຈຳໜ່າຍຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ຈາກອົງການຄຸ້ມຄອງ ວຽກງານຂ້າສັດ ແລະ ກວດກາອະນາໄມຊີ້ນ;

6.3 ເປັນຜູ້ມີສຸຂະພາບແຂງແຮງ ມີໃບຢັ້ງຢືນ ສຸຂະພາບ ຈາກຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ ທຸກໆປີ;

6.4 ມີລະດັບການສຶກສາ ສາມາດຂຽນອ່ານໄດ້.

7. ການປະຕິບັດ ຫຼັກສຸຂານາໄມໃນບ່ອນຂາຍຊີ້ນ

ບ່ອນຂາຍຊີ້ນ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກສຸຂານາໄມ ດັ່ງນີ້:

7.1 ອະນາໄມພື້ນ, ໂຕະ ແລະ ອຸປະກອນ ທຸກຄັ້ງ ທັງກ່ອນ ແລະ ຫຼັງການໃຊ້ງານໃນແຕ່ລະວັນ;

7.2 ອຸປະກອນ ທີ່ໃຊ້ງານແລ້ວ ຕ້ອງມີການອະນາໄມທຸກຄັ້ງ, ພ້ອມທັງຈັດວາງໄວ້ ໃນບ່ອນສຳລັບເກັບຮັກສາອຸປະກອນ ຢ່າງເປັນລະບຽບ ແລະ ຖືກຫຼັກສຸຂານາໄມ;

7.3 ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ທີ່ມາວາງຂາຍ ຕ້ອງມາຈາກໂຮງຂ້າສັດ ຫຼື ບ່ອນຂ້າສັດຍ່ອຍ ທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດເປັນທາງການ ພ້ອມທັງ ມີກາຈ້ຳຊີ້ນ ຫຼື ໃບນຳສົ່ງ ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ຈາກໂຮງຂ້າສັດ ຫຼື ບ່ອນຂ້າສັດຍ່ອຍດັ່ງກ່າວ;

7.4 ຫົວ, ຫູ, ຫາງ ແລະ ຕີນ ຕ້ອງໄດ້ຄົວ ໃຫ້ສະອາດກ່ອນ ຈຶ່ງນຳມາວາງຂາຍ;

7.5 ການວາງຂາຍ ໃຫ້ວາງ ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ຢູ່ເທິງໂຕະ ຫຼື ຜາຖາດ ຫຼື ຫ້ອຍແຂນໄວ້ ນຳຂໍເກາະ ບໍ່ໃຫ້ ນຳໃຊ້ເຈ້ຍແກດ ຫຼື ໜັງສືພິມ ຫຼື ເຈ້ຍ ມາປູໂຕະ ກ່ອນວາງຜະລິດຕະພັນຊີ້ນໃສ່;

7.6 ການວາງຂາຍຊີ້ນ ແລະ ເຄື່ອງໃນ ຂອງສັດແຕ່ລະປະເພດ ຢູ່ເທິງໂຕະ ຕ້ອງແຍກ ຫຼື ໃສ່ຜາຖາດ ພໍໃຜພໍລາວ ບໍ່ໃຫ້ປົນເປກັນ;

7.7 ມີວິທີການທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜູ້ຊື້ ບໍ່ສາມາດສຳຜັດ ກັບຜະລິດຕະພັນຊີ້ນໂດຍກົງ ເພື່ອຫຼີກລ້ຽງການປົນເປື້ອນໃສ່ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ;

7.8 ໃນເວລາຊັ່ງນ້ຳໜັກ ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ຕ້ອງນຳໃຊ້ວັດສະດຸ ມາຫຸ້ມຫໍ່ເສຍກ່ອນ ໂດຍບໍ່ໃຫ້ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນສຳຜັດ ໂດຍກົງກັບຝາງຊິງ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນ ຄວາມສ່ຽງ ໃນການປົນເປື້ອນໃສ່ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ;

7.9 ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ທີ່ມີກິ່ນ ແລະ ສີ ຜິດປົກກະຕິ ຕ້ອງໄດ້ເກັບແຍກອອກ ເພື່ອໄປທຳລາຍ ແລະ ຫ້າມຈຳໜ່າຍໂດຍເດັດຂາດ;

7.10 ເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ໄວ້ໃນຕູ້ແຊ່ ຫຼື ກະຕິກນ້ຳກ້ອນ ໂດຍມີການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ ໃຫ້ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ມີອຸນຫະພູມ ບໍ່ໃຫ້ເກີນ ສິບອົງສາເຊ ຕະຫຼອດເວລາ.

8. ການປະຕິບັດ ຫຼັກສຸຂານາໄມ ຜູ້ຂາຍຊີ້ນ

ຜູ້ຂາຍຊີ້ນຕ້ອງປະຕິບັດຫຼັກສຸຂານາໄມ ດັ່ງນີ້:

8.1 ນຸ່ງເຄື່ອງທີ່ສະອາດ ສວມຜ້າກັນເປື້ອນ ແລະ ໝວກຄຸມຜົມ;

8.2 ບໍ່ໃສ່ແຫວນ, ໂມງ ຫຼື ສາຍແຂນ ຢູ່ລະຫວ່າງການຂາຍຊີ້ນ;

8.3 ມືຕ້ອງສະອາດ, ເລັບມືສັ້ນ ແລະ ບໍ່ມີບາດແຜ;

8.4 ຖ້າຜູ້ຂາຍຊີ້ນມີບາດແຜຢູ່ມື ໂດຍສະເພາະຢູ່ໃນສ່ວນທີ່ສຳຜັດກັບຊີ້ນ ແລະ ເຄື່ອງໃນໂດຍກົງ ຕ້ອງໄດ້ປິດບາດແຜ ດ້ວຍວິທີການ ທີ່ສາມາດຮັບປະກັນ ບໍ່ໃຫ້ມີການປົນເປື້ອນໃສ່ ຊີ້ນ ແລະ ເຄື່ອງໃນໄດ້;

8.5 ຕ້ອງໄດ້ລ້າງມື ທຸກຄັ້ງ ພາຍຫຼັງ ທີ່ມີການຈັບບາຍເງິນ, ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ແລະ ນຳໃຊ້ຫ້ອງນ້ຳ;

8.6 ບໍ່ໃຫ້ຖົ່ມນ້ຳລາຍ, ສູບຢາ ແລະ ກິນອາຫານ/ເຄື່ອງດື່ມ ຢູ່ບ່ອນຂາຍຊີ້ນ;

8.7 ໃນກໍລະນີ ທີ່ມີອາການເປັນພະຍາດຕິດຕໍ່ທາງເດີນຫາຍໃຈ ແລະ ຜີວໜັງ ໃຫ້ປິ່ນປົວຈົນຫາຍດີ ຈຶ່ງກັບມາຂາຍຊີ້ນໄດ້.

9. ມາດຕະການປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ຂອງຜູ້ຂາຍຊີ້ນ

ຜູ້ຂາຍຊີ້ນຕ້ອງມີມາດຕະການປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ດັ່ງນີ້:

9.1 ສັກຢາກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 ຕາມການແນະນຳຂອງແພດ;

9.2 ປ່ຽນເຄື່ອງນຸ່ງໃໝ່ທຸກຄັ້ງກ່ອນມາຂາຍຊີ້ນ ແລະ ໃສ່ຜ້າອັດປາກຕະຫຼອດເວລາ;

9.3 ວັດແທກອຸນຫະພູມຢູ່ທາງເຂົ້າຕະຫຼາດຖ້າຫາກມີອຸນຫະພູມສູງກວ່າ 37,5 ອົງສາເຊ ໃຫ້ໂຈະການເຂົ້າໄປຂາຍຊີ້ນ ແລະ ໃຫ້ໄປພົບແພດ;

9.4 ລ້າງມືດ້ວຍນ້ຳຢາ ຫຼື ເຈວຂ້າເຊື້ອ ແລະ ໃສ່ຖົງມືຢາງ ຂ້າເຊື້ອກ່ອນເຂົ້າໄປຂາຍຊີ້ນ;

9.5 ຕ້ອງໄດ້ລ້າງມື ທຸກຄັ້ງ ພາຍຫຼັງ ທີ່ມີການຈັບບາຍເງິນ, ຜະລິດຕະພັນຊີ້ນ ແລະ ນຳໃຊ້ຫ້ອງນ້ຳ;

9.6 ໃນກໍລະນີ ທີ່ມີອາການເປັນພະຍາດຕິດຕໍ່ທາງເດີນຫາຍໃຈ ເປັນຕົ້ນ ມີນ້ຳມູກ, ໄອ, ຈາມ, ຫາຍໃຈບໍ່ສະດວກ, ແໜ້ນໜ້າເອິກ ແລະ ເປັນໄຂ້ ໃຫ້ໄປພົບແພດເພື່ອກວດຫາສາເຫດ ແລະ ປິ່ນປົວຈົນຫາຍດີ ແລ້ວຈຶ່ງກັບມາຂາຍຊີ້ນໄດ້;

9.7 ໃຫ້ເວັ້ນໄລຍະຫ່າງຂອງການນັ່ງຂາຍຊີ້ນ ຢ່າງໜ້ອຍ 1,2 ແມັດ;

9.8 ໃຫ້ເຮັດຝ້າຢາງໃສກັ້ນດ້ານໜ້າຂອງໂຕະຂາຍຊີ້ນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ໄດ້ຮັບລະອອງຈາກການຫາຍໃຈຊຶ່ງກັນ ແລະ ກັນ;

9.9 ໃຫ້ອະນາໄມຂ້າເຊື້ອໂຕະ, ອຸປະກອນ ແລະ ສີດຢາຂ້າເຊື້ອໃສ່ເງິນກ່ອນນຳເຂົ້າເກັບໄວ້ໃນກະເປົາ.