



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນາຖາວອນ

-----===000===-----

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້

ເລກທີ 0539 /ກປ

ນະຄອນຫລວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 09/02/2011

ຂໍ້ຕົກລົງ
ຂອງ ລັດຖະມົນຕີ
ວ່າດ້ວຍ ມາດຕະຖານກະສິກຳທີ່ດີ
ກ່ຽວກັບ ຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ

- ອີງຕາມກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ກະສິກຳ ສະບັບເລກທີ 01/98 ສພຊ, ລົງວັນທີ 10 ຕຸລາ 1998;
- ອີງຕາມດຳລັດ ຂອງ ນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ສະບັບເລກທີ 148/ນຍ, ລົງວັນ ທີ 10 ພຶດສະພາ 2007 ວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະເຄື່ອນໄຫວ ຂອງ ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້;
- ອີງຕາມໜັງສືສະເໜີ ຂອງກົມປູກຝັງ ສະບັບເລກທີ 1176/ກປຝ, ລົງວັນ ທີ 09 ພະຈິກ 2010.

ໝວດທີ I

ບົດບັນຍັດທົ່ວໄປ

ມາດຕາ 1. ຈຸດປະສົງ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ວາງອອກເພື່ອເປັນເຄື່ອງມືໃນການປະຕິບັດມາດຕະຖານກະສິກໍາທີ່ດີ ກ່ຽວກັບ ຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດເປັນຕົ້ນແມ່ນ ການປູກພືດຜັກ ແລະ ໄມ້ໃຫ້ໝາກ; ເພື່ອສ້າງມູນຄ່າເພີ່ມ ໃຫ້ແກ່ຜົນຜະລິດພືດຜັກ ແລະ ໄມ້ໃຫ້ໝາກ; ເພື່ອສະໜອງອາຫານ ທີ່ມີຄຸນນະພາບ ເປັນທີ່ຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ.

ມາດຕາ 2. ມາດຕະຖານກະສິກໍາທີ່ດີ ກ່ຽວກັບ ຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ

ມາດຕະຖານກະສິກໍາທີ່ດີ ກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດແມ່ນໄດ້ພັດທະນາ ຂຶ້ນບົນພື້ນຖານ ມາດຕະຖານກະສິກໍາທີ່ດີ ຂອງອາຊຽນ ຊຶ່ງກວມເອົາຂໍ້ກຳນົດຕ່າງໆ ທີ່ຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຜູ້ປະກອບການ ຕ້ອງປະຕິບັດ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຜົນຜະລິດມີຄຸນນະພາບ ແລະ ເປັນທີ່ຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ.

ມາດຕາ 3. ອະທິບາຍຄໍາສັບ

ຄໍາສັບຕ່າງໆທີ່ໃຊ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຄວາມໝາຍດັ່ງນີ້:

1. ມາດຕະຖານ ໝາຍເຖິງ: ການກຳນົດຄຸນລັກສະນະສະເພາະຂອງຜະລິດຕະພັນ, ສິນຄ້າ, ການບໍລິການ, ຂະບວນການ, ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຄຸນນະພາບ;
2. ການຜະລິດກະສິກໍາທີ່ດີ (Good Agriculture Practice “GAP”) ໝາຍເຖິງ: ການນຳໃຊ້ວິທີການ ເພື່ອປ້ອງກັນ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນ ຄວາມສ່ຽງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍອາດເກີດຂຶ້ນໃນລະຫວ່າງການຜະລິດ, ການເກັບກ່ຽວ ແລະ ຫຼັງການເກັບກ່ຽວ;

3. ໂຄງສ້າງເຄຫາສະຖານ ໝາຍເຖິງ: ສະຖານທີ່ປູກສ້າງ, ໂຮງເຮືອນ, ສະຖານທີ່ຜະລິດ, ເກັບມ້ຽນ, ປຸງແຕ່ງ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ ຜົນຜະລິດ;
4. ສານເຄມີ ໝາຍເຖິງ: ຝຸ່ນເຄມີ, ຢາປາບສັດຕູພືດ, ຢາຂ້າຫຍ້າ, ຮໍໂມນ, ສານເຄືອບຜົວ ແລະ ແຮ່ທາດບຳລຸງດິນ;
5. ເຄມີອື່ນໆ ໝາຍເຖິງ: ນ້ຳມັນເຊື້ອໄຟ, ນ້ຳມັນເຄື່ອງ ແລະ ສິ່ງອື່ນໆ;
6. ທາດອາຫານບຳລຸງດິນ (Soil Additives) ໝາຍເຖິງ: ແຮ່ທາດ ຕ່າງໆ: ເຫລັກ, ມັງການ, ບໍຣອນ (Bn), ຮິວມັດ (humus);
7. ເຊື້ອຈຸລິນຊີ ໝາຍເຖິງ: ສິ່ງທີ່ມີຊີວິດ ທີ່ບໍ່ສາມາດເບິ່ງດ້ວຍ ຕາເປົ່າໄດ້ ເຊັ່ນ: ເຊື້ອ ໄວຣັດ, ແບັກເຕີລີ, ເຊື້ອຣາ;
8. ເຊື້ອຊີວະວິທະຍາ ໝາຍເຖິງ: ເຊື້ອຈຸລິນຊີທີ່ມີຊີວິດທີ່ເປັນປະ ໂຫຍດ ທີ່ໄດ້ມາຈາກເຊື້ອໄວຣັດ, ແບັກເຕີລີ, ເຊື້ອຣາ;
9. ການເຮັດອານາໄມ/ທຳຄວາມສະອາດ ໝາຍເຖິງ: ການລ້າງ, ເປົ່າ, ເຊັດ, ປັດ, ກວາດ ແລະ ຄູເອົາດິນ, ສິ່ງເປົ້າປ້ອງ ແລະ ສິ່ງ ແປກປອມອອກຈາກ ຜົນຜະລິດ, ສະຖານທີ່ປູກແຕ່ງເບື້ອງຕົ້ນ ແລະ ສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນຜົນຜະລິດ;
10. ອົງກອນທີ່ມີອຳນາດ ໝາຍເຖິງ: ການຈັດຕັ້ງລັດ ຫຼື ເອກະຊົນ ທີ່ຖືກຮັບຮອງເປັນອົງກອນທີ່ມີສິດອຳນາດ ໃນການພັດທະນາ ຫຼື ກວດກາມາດຕະຖານ ແລະ ຫລັກການ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດ ລະບຽບ ແລະ ນະໂຍບາຍຕ່າງໆ. ຍົກຕົວຢ່າງ: ກົດລະຫັດ ອາຫານ (CODEX) ແມ່ນ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ, ກົມປູກຝັງ;
11. ແນວພັນພືດ (Planting material) ໝາຍເຖິງ: ແມັດພັນ ຫຼື ສິນສ່ວນພືດ ທີ່ໃຊ້ເຂົ້າໃນການປູກ;

12. ວັດຖຸອົງຄະທາດ (Organic Material) ໝາຍເຖິງ: ວັດຖຸທີ່ໄດ້ມາຈາກ ພືດ, ສັດ ແລະ ແຮ່ທາດຕ່າງໆ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານຂະບວນການສັງເຄາະ;
13. ສິ່ງແປກປອມ (Foreign Objectives) ໝາຍເຖິງ: ສິ່ງທີ່ບໍ່ຕ້ອງການປະປົນ ຢູ່ກັບຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ບໍລິເວນອ້ອມຮອບຜະລິດຕະພັນ ຊຶ່ງອາດກໍ່ໃຫ້ເກີດຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ຫຼື ຄຸນນະພາບຜົນຜະລິດ ຕົວຢ່າງ: ແກ້ວ, ໂລຫະ, ໄມ້, ກ້ອນຫີນ, ດິນ, ໃບໄມ້, ຜ້າຢາງ ຫຼື ຖົງຢາງ ແລະ ແກ່ນຫຍ້າ;
14. ຊື້ຜະລິດຕະພັນ ໝາຍເຖິງ: ຊື້ການຄ້າຂອງຜະລິດຕະພັນ;
15. ຜູ້ນຳໃຊ້ ໝາຍເຖິງ: ຜູ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕົວຈິງ ກ່ຽວກັບການນຳໃຊ້ຝຸ່ນ, ຢາ ແລະ ສານເຄມີ;
16. ສິ່ງນຳເຊື້ອພະຍາດ ໝາຍເຖິງ: ພາຫະທຸກປະເພດ ເປັນຕົ້ນແມ່ນຄົນ, ສັດ ແລະ ພາຫະ ທີ່ເປັນສາຍເຫດໃນການນຳເຊື້ອພະຍາດມາສູ່ຜົນຜະລິດ.

ມາດຕາ 4. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້

ຂໍ້ຕົກລົງ ສະບັບນີ້ ມີຜົນບັງຄັບປະຕິບັດ ສຳລັບບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ, ຄອບຄົວ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ມີຈຸດປະສົງດຳເນີນທຸລະກິດ ດ້ານການປູກພືດຕາມມາດຕະຖານ ກະສິກຳທີ່ດີ ກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດຢູ່ ສປປ ລາວ.

ໝວດ II

ຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ

ມາດຕາ 5. ແຜນງານດ້ານຄຸນນະພາບ

1. ຕ້ອງກຳນົດແຜນງານດ້ານຄຸນນະພາບ ແຕ່ລະຂອດການຜະລິດ, ການເກັບກ່ຽວ ແລະການປະຕິບັດພາຍຫຼັງການເກັບກ່ຽວ.

ມາດຕາ 6. ຄຸນນະພາບ ຂອງ ແນວພັນພືດ

1. ຕ້ອງເລືອກຊະນິດພືດ ທີ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະເປັນທີ່ຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ;
2. ໃນກໍລະນີສັງຊື້ແນວພັນພືດຕ້ອງມີໃບຢັ້ງຢືນດ້ານສຸຂາພາໄມພືດ ຫຼື ໃບຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບແນວພັນພືດຈາກແຫຼ່ງຜະລິດ.

ມາດຕາ 7. ຄຸນນະພາບຝຸ່ນ ແລະ ທາດອາຫານບຳລຸງດິນ

1. ການນຳໃຊ້ທາດອາຫານບຳລຸງດິນ ຕ້ອງຢູ່ບົນພື້ນຖານ ການແນະນຳຈາກວິຊາການ ຫຼື ຂຶ້ນກັບຊະນິດດິນ, ຊະນິດພືດ ແລະ ຄວາມຕ້ອງການ ທາງດ້ານທາດອາຫານຂອງພືດ;
2. ຕ້ອງບຳລຸງຮັກສາ ເຄື່ອງມື ການນຳໃຊ້ຝຸ່ນ ແລະທາດອາຫານບຳລຸງດິນ ໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບປົກກະຕິ ແລະ ກວດກາປະສິດທິພາບ ຂອງການນຳໃຊ້ຢ່າງໜ້ອຍປີລະຄັ້ງ;
3. ຕ້ອງກະກຽມສະຖານທີ່ ແລະສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກສຳລັບການເຮັດຝຸ່ນບົມເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນຂອງເຊື້ອພະຍາດ;
4. ການນຳໃຊ້ຝຸ່ນ ແລະທາດອາຫານບຳລຸງດິນ ຕ້ອງບັນທຶກລາຍລະອຽດກ່ຽວກັບຊື່, ວັນທີ, ສະຖານທີ່, ອັດຕາ, ວິທີການ ແລະ ຊື່ຜູ້ນຳໃຊ້.

ມາດຕາ 8. ຄຸນນະພາບນຳ

1. ການສະໜອງນຳ ຕ້ອງເໝາະສົມກັບຄວາມຕ້ອງການ ຂອງແຕ່ລະຊະນິດພືດ ແລະລະດັບຄວາມຊຸ່ມຂອງດິນ;
2. ຕ້ອງເກັບຮັກສາບົດບັນທຶກ ກ່ຽວກັບການສະໜອງນຳ, ລາຍລະອຽດຂອງພືດ, ວັນທີ, ສະຖານທີ່ ແລະບໍລິມາດຂອງການນຳໃຊ້ນຳ ຫຼື ໄລຍະເວລາການສະໜອງນຳ.

ມາດຕາ 9. ການນຳໃຊ້ສານເຄມີ ເພື່ອຮັກສາຄຸນນະພາບຜົນຜະລິດ

1. ຜູ້ນຳໃຊ້ແຮງງານ ແລະຜູ້ອອກແຮງງານ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ ກ່ຽວກັບການນຳໃຊ້ ສານເຄມີ ເພື່ອຮັກສາຄຸນນະພາບຜົນຜະລິດ;
2. ຕ້ອງມີມາດຕະການປ້ອງກັນພືດ ຫຼືນຳໃຊ້ລະບົບປ້ອງກັນພືດແບບປະສົມປະສານ ເພື່ອຄວບຄຸມສັດຕູພືດ ໃນບ່ອນທີ່ມີເງື່ອນໄຂ;
3. ຕ້ອງສັງເກດສານເຄມີຈາກຜູ້ສະໜອງທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດເທົ່ານັ້ນ;
4. ຕ້ອງນຳໃຊ້ສານເຄມີທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ຈາກພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ໃນກໍລະນີມີ ຈຸດປະສົງ ຜະລິດເພື່ອການຄ້າ ຕ້ອງມີເອກະສານຢັ້ງຢືນ ສານພິດຕົກຄ້າງໃນຜົນຜະລິດ;
5. ການນຳໃຊ້ສານເຄມີຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂໍ້ແນະນຳ ວິທີການນຳໃຊ້ ຫຼື ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
6. ຕ້ອງມີວິທີການນຳໃຊ້ສານເຄມີທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອຫຼີກລ້ຽງຄວາມຕ້ານທານຂອງພະຍາດ ແລະ ສັດຕູພືດ;
7. ຕ້ອງບຳລຸງຮັກສາ ເຄື່ອງມືທີ່ໃຊ້ກັບສານເຄມີ ໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບນຳໃຊ້ໄດ້ພ້ອມທັງ ກວດກາປະສິດທິພາບ ຂອງເຄື່ອງມືຢ່າງໜ້ອຍປີລະຄັ້ງ;

8. ຕ້ອງບັນທຶກລາຍລະອຽດ ກ່ຽວກັບສານເຄມີ, ສະພາບອາກາດ ແລະວິທີການນຳໃຊ້ ສານເຄມີສຳລັບແຕ່ລະພືດ: ເຫດຜົນ, ສະຖານທີ່, ວັນທີ, ອັດຕາ ແລະຊື່ຜູ້ນຳໃຊ້.

ມາດຕາ 10. ການເກັບກ່ຽວ ແລະການເກັບຮັກສາຜົນຜະລິດ

1. ຕ້ອງນຳໃຊ້ຫຼັກການ ແລະວິທີການເກັບກ່ຽວທີ່ເໝາະສົມເພື່ອ ກຳນົດໄລຍະເວລາເກັບກ່ຽວຜົນຜະລິດ;
2. ອຸປະກອນ ແລະເຄື່ອງມືເກັບກ່ຽວ ຕ້ອງໃຫ້ເໝາະສົມສຳລັບ ການເກັບກ່ຽວ ແລະ ການທຳຄວາມສະອາດ ກ່ອນການນຳໃຊ້;
3. ບໍ່ໃຫ້ບັນຈຸເກີນບໍລິມາດທີ່ກຳນົດ, ຕ້ອງນຳໃຊ້ພາຊະນະບັນຈຸ ທີ່ເໝາະສົມສຳລັບ ການເກັບກ່ຽວຜົນຜະລິດ;
4. ໃນກໍລະນີພາຊະນະບັນຈຸມີພື້ນບໍ່ລຽບ ຕ້ອງນຳໃຊ້ເຄື່ອງມືທີ່ຈຳ ເປັນເພື່ອປົກປ້ອງ ຜົນຜະລິດບໍ່ໃຫ້ເສຍຫາຍ;
5. ຕ້ອງປົກຫຸ້ມພາຊະນະບັນຈຸຜົນຜະລິດ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການສູນ ເສຍຄວາມຊຸ່ມ ຈາກແສງແດດ;
6. ກ່ອນການນຳໃຊ້ ພາຊະນະບັນຈຸຜົນຜະລິດ ຕ້ອງກວດກາ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດທຸກຄັ້ງ. ໃນກໍລະນີພາຊະນະບັນຈຸຜົນຜະລິດ ບໍ່ສາມາດໃຊ້ງານໄດ້ໃຫ້ເອົາຖິ້ມ;
7. ຕ້ອງເກັບກ່ຽວຜົນຜະລິດ ໃນເວລາທີ່ເໝາະສົມ, ຫຼີກລ້ຽງອາ ກາດຮ້ອນແຮງ ແລະຝົນຕົກ;
8. ຕ້ອງຂົນສົ່ງຜົນຜະລິດ ຈາກພື້ນທີ່ການຜະລິດ ໃຫ້ໄວເທົ່າທີ່ຈະ ໄວໄດ້. ໃນກໍລະນີ ເກີດມີການແກ່ຍາວເວລາກ່ອນການຂົນສົ່ງ ຕ້ອງເກັບຜົນຜະລິດໄວ້ໃນຮົ່ມ;
9. ຫຼີກລ້ຽງການວາງພາຊະນະບັນຈຸຜົນຜະລິດເຕັງກັນ ນອກຈາກ ວ່າພາຊະນະບັນຈຸ ເຫຼົ່ານັ້ນ ໄດ້ອອກແບບມາສະເພາະ ແລະ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມເສຍຫາຍຂອງຜົນຜະລິດ;

10. ຕ້ອງຮັບປະກັນພາຊະນະບັນຈຸຜົນຜະລິດໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ
ໃນເວລາຂົນສົ່ງເພື່ອ ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມເສຍຫາຍຂອງຜົນຜະລິດ.

ມາດຕາ 11. ການຄຸ້ມຄອງຜົນຜະລິດ

1. ຕ້ອງນຳໃຊ້ ເຄື່ອງມືອຸປະກອນ ໃຫ້ເໝາະສົມ ກັບແຕ່ລະຊະນິດ
ພືດເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຜົນກະທົບ ຕໍ່ຜົນຜະລິດ;
2. ຕ້ອງຮັກສາຄວາມສະອາດເຄື່ອງມືອຸປະກອນ, ພາຊະນະບັນຈຸ
ແລະວັດສະດຸໃຊ້ຮອງຜົນຜະລິດ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມເສຍຫາຍ
ຂອງ ຜົນຜະລິດ;
3. ຕ້ອງນຳໃຊ້ມາດຕະການຕ່າງໆ ເພື່ອປ້ອງກັນສັດຕູພືດ ຢູ່ສະ
ຖານທີ່ທຳການຜະລິດ, ການຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ສະຖານທີ່ເກັບຮັກສາ;
4. ຕ້ອງຮັກສາຢາເຊື້ອພະຍາດ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການຂະຫຍາຍຕົວ
ຂອງພະຍາດ ແລະການສູນເສຍຄຸນນະພາບ ຂອງຜົນຜະລິດ
ໃນກໍລະນີທີ່ມີຄວາມຈຳເປັນ;
5. ຕ້ອງຂ້າເຊື້ອ ຫຼື ປຸງປ້ອງກັນໃຫ້ໄດ້ລ້າງທຳຄວາມສະອາດ ຜົນຜະລິດ
ພາຍຫຼັງການເກັບກ່ຽວເປັນປະຈຳເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນ
ຂອງຈຸລິນຊີ;
6. ຕ້ອງຫຸ້ມຫໍ່ ແລະເກັບຮັກສາຜົນຜະລິດ ໄວ້ໃນບ່ອນຮົ່ມ;
7. ບໍ່ໃຫ້ວາງຜົນຜະລິດໄວ້ເທິງໜ້າດິນ ຫຼື ພື້ນຫ້ອງໃນສະຖານທີ່
ເຮັດການຫຸ້ມຫໍ່ ຫຼື ເກັບມ້ຽນ ຜົນຜະລິດ;
8. ຕ້ອງຄັດເລືອກ ແລະຫຸ້ມຫໍ່ຜົນຜະລິດ ຕາມຄວາມຕ້ອງການ
ຂອງ ຜູ້ບໍລິໂພກ ຫຼື ຕະຫຼາດ;
9. ຕ້ອງນຳໃຊ້ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ຜົນຜະລິດ ເພື່ອປ້ອງກັນ ແລະຮັກສາ
ຄຸນນະພາບ ຜົນຜະລິດ ໃນກໍລະນີນຳໃຊ້ ພາຊະນະບັນຈຸທີ່ບໍ່
ລຽບ;

10. ຕ້ອງນຳໃຊ້ວິທີການທີ່ເໝາະສົມເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຮ້ອນຂອງຜົນຜະລິດທັນທີ ພາຍຫລັງການເກັບກ່ຽວ.

ມາດຕາ 12. ການເກັບຮັກສາ ແລະການຂົນສົ່ງຜົນຜະລິດ

1. ຕ້ອງເກັບຮັກສາຜົນຜະລິດໄວ້ ໃນບ່ອນທີ່ມີອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນທີ່ ເໝາະສົມ ເພື່ອຮັກສາຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດກ່ອນການຂົນສົ່ງ;
2. ຕ້ອງປົກຄຸມພາຫະນະຂົນສົ່ງ ເພື່ອຮັກສາອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ ໃຫ້ເໝາະສົມກັບພື້ນແຕ່ລະຊະນິດ ເພື່ອຮັກສາຄຸນນະພາບ ຂອງຜົນຜະລິດ;
3. ຕ້ອງກວດກາຄວາມສະອາດ, ສິ່ງແປກປອມ, ສິ່ງນຳເຊື້ອພະຍາດຕິດແປດ ຂອງພາຫະນະຂົນສົ່ງ ກ່ອນການນຳໃຊ້. ໃນກໍລະນີ ມີຄວາມສ່ຽງໃນການປົນເປື້ອນ ຈາກຈຸລິນຊີ ຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດ;
4. ຕ້ອງແຍກຜົນຜະລິດ ກະສິກຳທີ່ດີ ກັບ ຜົນຜະລິດອື່ນ ໃນເວລາຂົນສົ່ງ.
5. ຕ້ອງແຍກສະຖານທີ່ເກັບຮັກສາຜົນຜະລິດ ແລະ ສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນອຸປະກອນຕ່າງໆ ໃນການທຳການຜະລິດເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມສ່ຽງໃນການປົນເປື້ອນຈາກສິ່ງນຳເຊື້ອ.

ມາດຕາ 13. ການພິສູດຫຼັກຖານ ແລະການຮຽກຄືນ

1. ທຸກໆພື້ນທີ່ທຳການຜະລິດ ຕ້ອງໄດ້ລະບຸຊື່ ຫຼື ລະຫັດພ້ອມທັງໝາຍຊື່ ຫຼື ລະຫັດໄວ້ໃນແຜນທີ່ການຜະລິດ;
2. ຕ້ອງຕິດຊື່ ຫຼື ລະຫັດຂອງພື້ນທີ່ທຳການຜະລິດ ໃສ່ແຕ່ລະພາຊະນະບັນຈຸຜົນຜະລິດ ເພື່ອໃຫ້ຮູ້ປະຫວັດຂອງ ຜົນຜະລິດ ແລະສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ;

3. ຕ້ອງບັນທຶກວັນທີ, ຈຳນວນຜົນຜະລິດ ແລະຈຸດໝາຍປາຍທາງຂອງການສົ່ງຜົນຜະລິດແຕ່ລະຄັ້ງ.

ມາດຕາ 14. ການຝຶກອົບຮົມ

1. ຜູ້ນຳໃຊ້ແຮງງານ ແລະຜູ້ອອກແຮງງານ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ມີຄວາມຮູ້ ກ່ຽວກັບການປະຕິບັດກະສິກຳທີ່ດີ.

ມາດຕາ 15. ເອກະສານຕ່າງໆ ແລະບົດບັນທຶກຂໍ້ມູນ

1. ຕ້ອງເກັບຮັກສາ ບົດບັນທຶກ ກ່ຽວກັບການປະຕິບັດກະສິກຳທີ່ດີ ຢ່າງໜ້ອຍ 2 ປີ ຫຼື ຕາມການກຳນົດໄວ້ ໃນກົດໝາຍປົກປ້ອງຜູ້ຊົມໃຊ້;
2. ນຳໃຊ້ແຕ່ເອກະສານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນປະຈຸບັນ.

ມາດຕາ 16. ທົບທວນຄືນ ກ່ຽວກັບ ການປະຕິບັດ

1. ທົບທວນຄືນ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕົວຈິງຢ່າງໜ້ອຍປີລະຄັ້ງ ເພື່ອຢັ້ງຢືນວ່າການ ປະຕິບັດ ແລະນຳໃຊ້ວິທີການຢ່າງຖືກຕ້ອງ;
2. ເກັບຮັກສາບົດບັນທຶກ ເພື່ອສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ທຸກການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕົວຈິງໄດ້ ທົບທວນຄືນ ແລະວິທີການແກ້ໄຂເປັນລາຍລັກອັກສອນໄວ້;
3. ເກັບຮັກສາບົດບັນທຶກທຸກບັນຫາທີ່ເກີດຂຶ້ນ ແລະ ບັນດາວິທີການແກ້ໄຂທີ່ພົວພັນ ກັບ ຄວາມປອດໄພ ຂອງອາຫານ.

ໝວດທີ III

ການໃຊ້ກາໝາຍ ແລະສະຫຼາກ

ມາດຕາ 17. ການໃຊ້ກາໝາຍກະສິກຳທີ່ດີກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ

1. ຜົນຜະລິດທີ່ຜ່ານການກວດກາ ແລະຮັບຮອງມາດຕະຖານກະສິກຳທີ່ດີ ກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ ຈາກກົມປູກຝັງເທົ່ານັ້ນຈຶ່ງມີສິດນຳໃຊ້ກາໝາຍກະສິກຳທີ່ດີ ກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ;
2. ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໃຊ້ກາໝາຍກະສິກຳທີ່ດີກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດເປັນຢີ້ທີ່ຂອງຜົນຜະລິດ, ກາໝາຍກະສິກຳທີ່ດີກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ ຕ້ອງບໍ່ເດັ່ນກວ່າຢີ້ທີ່ ຂອງຜົນຜະລິດ ໂດຍໂຕອັກສອນບົ່ງບອກ ການຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານ ແລະ ສັນຍາລັກມາດຕະຖານກະສິກຳທີ່ດີ ກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດຕ້ອງມີຂະໜາດບໍ່ເກີນ $3/4$ ຂອງ ຢີ້ທີ່ຜົນຜະລິດ;

ມາດຕາ 18. ການໃຊ້ສະຫຼາກ ກະສິກຳທີ່ດີກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ

1. ພາຊະນະບັນຈຸຕ້ອງມີຊື່, ທີ່ຢູ່ຜູ້ຜະລິດ ຫຼື ຜູ້ປະກອບການຜູ້ຜະລິດສຸດທ້າຍ ທີ່ຂໍການຢັ້ງຢືນ ຈາກກົມປູກຝັງ, ພ້ອມທັງລະບຸແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງຜົນຜະລິດ.
2. ກ່ອນມີການຈັດພິມສະຫຼາກ ຫຼື ວັດຖຸທຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸຜົນຜະລິດທີ່ມີກາໝາຍມາດຕະ ຖານກະສິກຳທີ່ດີຕິດຢູ່, ຜູ້ຜະລິດ ຫຼື ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງສົ່ງສຳເນົາຕົ້ນສະບັບ ແບບສະຫຼາກ ຫຼື ວັດຖຸທຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸຜະລິດຕະພັນ ໃຫ້ກົມປູກຝັງກວດກາຄວາມຖືກຕ້ອງກ່ອນທຸກໆຄັ້ງ.

ໝວດທີ IV
ການອອກໃບຢັ້ງຢືນ ກະສິກຳທີ່ດີກຸ່ວ
ກັບຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ

**ມາດຕາ 19. ການອອກໃບຢັ້ງຢືນກະສິກຳທີ່ດີ ກຸ່ວກັບຄຸນນະພາບ ຂອງ
ຜົນຜະລິດ**

ກົມປູກຝັງ, ກະຊວງ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ເປັນຜູ້ຮັບຜິດຊອບ
ໃນການປະເມີນຜົນ, ກວດກາ ແລະການອອກໃບຢັ້ງຢືນ ກະສິ
ກຳທີ່ດີ ກຸ່ວກັບຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ ໃນສປປ ລາວ.

ໝວດທີ V
ນະໂຍບາຍຕໍ່ ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ ແລະມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ມາດຕາ 20. ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ

ບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນ ໃນການດຳເນີນ
ກິດຈະການດ້ານການຜະລິດກະສິກຳທີ່ດີ ກຸ່ວກັບຄຸນນະພາບ
ຂອງ ຜົນຜະລິດ ຈະໄດ້ຮັບການປະຕິບັດນະໂຍບາຍ ແລະການ
ຍ້ອງຍໍຕາມຄວາມເໝາະສົມ.

ມາດຕາ 21. ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ລະເມີດຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍ
ມາດຕະຖານການສຶກຳທີ່ດີ ກຸ່ວກັບ ຄຸນນະພາບ ຂອງ
ຜົນຜະລິດ ສະບັບນີ້ຈະຖືກກ່າວເຕືອນ, ສຶກສາອົບຮົມ, ປັບໃໝ
ຫຼື ລົງໂທດທາງອາຍາຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ
ກະສິກຳ ຂອງ ສປປ ລາວ.

ໝວດທີ VI

ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

ມາດຕາ 22. ການຈັດ ຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ ກົມປູກຝັງ, ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ເປັນເຈົ້າການຈັດຕັ້ງ ຜັນຂະຫຍາຍ ແລະປະສານສົມທົບກັບ ພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ຂໍ້ຕົກລົງ ສະບັບນີ້ໃຫ້ມີ ປະສິດທິຜົນສູງ.

ມາດຕາ 23. ຜົນສັກສິດ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຜົນສັກສິດນັບແຕ່ວັນລົງລາຍເຊັນ ເປັນຕົ້ນໄປ.

ລັດຖະມົນຕີ ວ່າການ ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້



LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC
Peace Independence Democracy Unity Prosperity

Agreement of the Minister
on
Good Agricultural Practices for Quality Produce
Management Standard

Ministry of Agriculture and Forestry
July 2011

Table of Contents

Part I General provision	16
Article 1. Objective	16
Article 2. Good Agriculture Practice on Quality Management Module	17
Article 3. Definitions	17
Article 4. Scope	18
Part II Produce Quality	19
Article 5. Quality Plan	19
Article 6. Planting material	19
Article 7. Fertilisers and soil additives	19
Article 8. Water	19
Article 9. Chemicals Agrochemicals	20
Article 10. Harvesting and handling produce Harvesting	20
Article 11. Handling produce	21
Article 12. Storage and transport	21
Article 13. Traceability and recall	22
Article 14. Training	22
Article 15. Documents and records	22
Article 16. Review of practices	22
Part III Labeling and Sealing	23
Article 17. Seal	23
Article 18. Labeling	23
Part IV Certification of Good Agricultural Practices for Quality Management Module	23
Article 19. Certification of Good Agricultural Practices for Quality Management Module	23
Part V Rewards and Sanctions	24
Article 20. Rewards	24
Article 21. Sanctions	24
Part VI Final Provisions	24
Article 22. Implementation	24
Article 23. Effectiveness	24



LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC
Peace Independence Democracy Unity Prosperity

Ministry of Agriculture and Forestry

No 0539 /MAF

Vientiane, Date 09/02/2011

Agreement of the Minister
on
Good Agriculture Practices for Produce Quality
Management Standard

- Pursuant to the Law on Agriculture, No. 1/98 LNA, dated 10 October 1998
- Pursuant to the Degree of Prime Minister, No. 148/PMO, dated 10 May 2007 on the Organization and Role of Ministry of Agriculture and Forestry
- Referred to letter of Department of Agriculture, No.1176/DOA, dated 09 November 2010.

Part I
General provision

Article 1. Objective

This Agreement is provisioned to supervise as a tool for practicing Good Agriculture Practice on Quality Management Standard of fruit and vegetable production; as to create value added for fruit and vegetable; as well as to improve quality of supply chain in fruit and vegetables production to meet the requirements of domestic and international markets.

Article 2. Good Agriculture Practice on Quality Management Standard

Good Agriculture Practice on Quality Management Standard has adapted from ASEAN GAP. This Agreement includes general requirements that producers and operators have to apply in their production system in order to improve quality of produces and meet market requirements.

Article 3. Definitions

1. Standard	A specific identifications requirements of produces, products, service, processing and environment related to quality.
2. Good agricultural practice	Practices used to prevent or reduce the risk of Hazards occurring during production, harvesting, postharvest handling of produce.
3. Infrastructure	A area for construction, houses, production area, warehouse, processing and packing places.
4. Chemical substances	The fertilizers, pesticides, Hormones, waxing soil additives.
5. Other chemical	The fuels, oils, and other non-agrochemicals.
6. Soil additives	Products or materials that are added to the soil to improve fertility, structure or control weeds. Examples are animal manure, sawdust, compost, seaweed, fishbased products.
7. MicroOrganism	Living organisms that can not see with neck eyes including virus, bacteria and fungi;
8. Bioagents	Beneficial microorganism from virus, bacteria and fungi;

9. Cleaning	The removal of soil, dirt, grease or other foreign matter.
10. Competent authority	The Public and private authority that is a recognized authority to develop or monitor standards, rules of operation, code of practice, regulation and policy. i.e Department of Agriculture; Department of Food and Drug.
11. Planting Materials	Seeds or planting bulks that use in crop cultivation
12. Organic material	A material originating from plants and animals and not from synthetic sources.
13. Foreign objects	Unwanted objects in or around produce that may affect food safety or quality - for example, glass, metal, wood, stones, soil, leaves, stems, plastic, and weed seeds.
14. Name of product	A commercial name of product
15. User	A practical person who use fertilizers, medicines and chemicals.
16. Disease carrier Agents	Vehicles, human and animal that bring diseases to produces.

Article 4. Scope

This agreement applies to persons, juristic persons, families and organizations that apply Good Agriculture Practices standards of producing fresh fruit and vegetables in Lao PDR.

Part II

Produce Quality

Article 5. Quality Plan

1. Practices that are critical to managing produce quality during production, harvesting and postharvest handling are identified in a quality plan for the crop grown.

Article 6. Planting material

1. Crop varieties are selected to satisfy market requirements.
2. If planting material is obtained from another farm or nursery, either a recognised plant health certificate or a guarantee that the material is good quality is provided by the supplier.

Article 7. Fertilisers and soil additives

1. Nutrient application is based on recommendations from a competent authority or on soil or leaf or sap testing and the nutritional requirements for the crop grown.
2. Equipment used to apply fertilisers and soil additives is maintained in working condition and checked for effective operation at least annually by a technically competent person.
3. Areas and facilities for composting of organic materials are located, constructed and maintained to prevent contamination of crops by diseases.
4. The application of fertilisers and soil additives is recorded, detailing the name of the product or material, date, treatment location, application rate and method, And operator name.

Article 8. Water

1. Irrigation use is based on crop water requirements, water availability, and soil moisture levels.
2. A record of irrigation use is kept, detailing the crop, date, location, and volume Of water applied or duration of irrigation.

Article 9. Chemicals Agrochemicals

1. Employers and workers have been trained to a level appropriate to their area of responsibility for chemical application.
2. Crop protection measures are appropriate for the control of pests.
3. Chemicals are only purchased from licensed suppliers.
4. Chemicals used on crops are approved by a competent authority in the country where the crop is grown and intended to be traded, and documentation is available to confirm approval.
5. Chemicals are applied according to label directions or a permit issued by a competent authority.
6. A chemical rotation strategy and other crop protection measures are used to avoid pest resistance.
7. Equipment used to apply chemicals is maintained in working condition and checked for effective operation at least annually by a technically competent person.
8. The application of chemicals is recorded for each crop, detailing the chemical used, reason for application, treatment location, date, rate and method of application, weather conditions, and operator name.

Article 10. Harvesting and handling produce Harvesting

1. An appropriate maturity index is used to determine when to harvest produce.
2. Equipment and tools are suitable for harvesting and are checked for cleanliness before use and cleaned as required.
3. Containers are suitable for harvesting of produce and are not overfilled.
4. Liners are used to protect produce if containers have rough surfaces.
5. Containers are covered to reduce moisture loss and exposure to the sun.
6. Containers are checked for soundness and cleanliness before use and cleaned or discarded as required.
7. Produce is harvested in the coolest time of the day and harvesting in the rain is avoided if possible.

8. Produce is removed from the field as quickly as possible.
9. Packed containers are not stacked on top of each other unless they are designed to support the container and minimise mechanical damage.
10. Containers are secured during transport to minimise mechanical

Article 11. Handling produce

1. Equipment is constructed to minimise excessive drops and impacts.
2. Equipment, containers and materials that contact produce are regularly cleaned and maintained to minimise mechanical damage.
3. Measures are taken to prevent the presence of pests in and around handling, packing and storage areas.
4. Where required, produce is treated to minimise disease development and loss of quality.
5. Water used after harvest for handling, washing, and produce treatment is treated Or changed regularly to minimise contamination from spoilage organism.
6. Produce is packed and stored in covered areas.
7. Produce is not placed in direct contact with soil or the floor of handling, packing or storage areas.
8. Produce is graded and packed according to customer or market requirements
9. Protective materials are used where required to protect produce from rough surfaces of containers and excessive moisture loss.
10. Field heat is removed using appropriate cooling methods.

Article 12. Storage and transport

1. For long delays before transport, produce is held at the lowest suitable temperature available.
2. Transport vehicles are covered and appropriate temperature conditions are used to minimise quality loss.
3. Transport vehicles are checked before use for cleanliness, foreign objects, and vermin infestation, and

cleaned if there is a significant risk of mechanical damage and contamination from spoilage organisms.

4. Mixing of non-compatible produce during transport is avoided.
5. Produce is transported quickly to the destination.

Article 13. Traceability and recall

1. Each separate production site is identified by a name or code. A sign with the name or code is placed on the site and recorded on a property map. The site name or code is recorded on all documents and records that refer to the site.
2. Packed containers are clearly marked with an identification to enable traceability of the produce to the farm or site where the produce is grown.
3. A record is kept of the date of supply and destination for each consignment of produce.

Article 14. Training

1. Employers and workers have appropriate knowledge or are trained in their area of responsibility relevant to good agricultural practices and a record of training is kept.

Article 15. Documents and records

1. Records of good agricultural practices are kept for a minimum period of at least two years or for a longer period if required by government legislation or customers.
2. Out of date documents are discarded and only current versions are used.

Article 16. Review of practices

1. All practices are reviewed at least once each year to ensure that they are done correctly and actions are taken to correct any deficiencies identified.
2. A record is kept to show that all practices have been reviewed and any corrective actions taken are documented.
3. Actions are taken to resolve complaints related to produce quality, and a record is kept of the complaint and actions taken.

Part III

Labeling and Sealing

Article 17. Seal

1. Only Good Agricultural Practices for Quality Management Standards products certified by the CB (DOA) can be labeled with the DOA seal.
2. Using the DOA seal as a product brand name is prohibited. The words specifying The Good Agricultural Practices for Quality Management Module Standards certification and the DOA seal together shall not exceed $\frac{3}{4}$ three quarters of the size of the product brand name.

Article 18. Labeling

1. The product name, weight, the name and address of the producer and/or operator certified by the CB (DOA) and responsible for final packing should appear on the organic product packaging.
2. Prior to printing, a producer and/or operator shall submit the lay-out of a product label to the CB (DOA) for approval.

Part IV

Certification of Good Agricultural Practices for Quality Management Standard

Article 19. Certification of Good Agricultural Practices for Quality Management Standard

The Department of Agriculture, Ministry of Agriculture and Forestry, is responsible for the evaluation, inspection and certification of Good Agricultural Practices for Quality Management Module in Lao PDR.

Part V

Rewards and Sanctions

Article 20. Rewards

Individuals or Organizations who have performed well in the area of Good Agricultural Practices for Quality Management Module will receive awards which deemed reasonable by the DOA.

Article 21. Sanctions

Individuals or organizations violate these Good Agricultural Practices for Quality Management Module Standards will be punished by way of a warning letter, education, fine or penalty, as provided for by the Lao Agriculture Law.

Part VI

Final Provisions

Article 22. Implementation

The Department of Agriculture, Ministry of Agriculture and Forestry, in collaboration with other concerned organization skill implement this regulation effectively.

Article 23. Effectiveness

This regulation of the Minister shall be effective from the date of its signature.

Minister for Agriculture and Forestry