



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ  
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນາຖາວອນ

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

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້

ເລກທີ 0115 /ກປ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 27/01/2011

**ຂໍ້ຕົກລົງ**  
**ຂອງ ລັດຖະມົນຕີ**  
**ວ່າດ້ວຍ ມາດຕະຖານກະສິກຳທີ່ດີ**  
**ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພຂອງຜົນຜະລິດ**

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

# ໝວດທີ I

## ບົດບັນຍັດທົ່ວໄປ

### ມາດຕາ 1. ຈຸດປະສົງ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ວາງອອກ ເພື່ອເປັນເຄື່ອງມື ໃນການ ຄຸ້ມຄອງການຜະລິດພືດຜັກ ແລະ ໝາກໄມ້ສົດ ຕາມ ມາດຕະຖານກະສິກໍາທີ່ດີ ຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພຂອງຜູ້ບໍ ໂພກ; ສາມາດເສື່ອມໂຍງກັບຕະຫຼາດສາກົນ ແລະພາກພື້ນ; ສ້າງມູນຄ່າເພີ່ມໃຫ້ແກ່ຜົນຜະລິດພືດຜັກ ແລະໝາກໄມ້ສົດ ຂອງສປປ ລາວ.

### ມາດຕາ 2. ມາດຕະຖານ ກະສິກໍາ ທີ່ດີ ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພ ຂອງຜົນ

#### ຜະລິດ

ມາດຕະຖານກະສິກໍາທີ່ດີ ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພຂອງ ຜົນຜະລິດ ຢູ່ ສປປລາວ ແມ່ນ ໄດ້ພັດທະນາຂຶ້ນບົນພື້ນຖານ ມາດຕະຖານກະສິກໍາທີ່ດີ ຂອງອາຊຽນ ຊຶ່ງກວມເອົາຂໍ້ກຳນົດ ຕ່າງໆທີ່ຜູ້ ຜະລິດ ແລະຜູ້ປະກອບການ ຕ້ອງປະຕິບັດ ເພື່ອ ໃຫ້ໄດ້ຜົນຜະລິດມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ.

### ມາດຕາ 3. ອະທິບາຍຄໍາສັບ

ຄໍາສັບຕ່າງໆທີ່ໃຊ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຄວາມໝາຍດັ່ງນີ້:

1. ມາດຕະຖານ ໝາຍເຖິງ: ການກຳນົດຄຸນລັກສະນະ ສະເພາະ ຂອງຜະລິດຕະພັນ, ສິນຄ້າ, ການບໍລິການ, ຂະບວນການ, ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຄຸນນະພາບ;
2. ການຜະລິດກະສິກໍາທີ່ດີ (Good Agriculture Practice “GAP”) ໝາຍເຖິງ: ການນຳໃຊ້ວິທີການເພື່ອປ້ອງກັນ ຫຼື

ຫຼຸດ ຜ່ອນຄວາມສ່ຽງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍອາດ ເກີດຂຶ້ນໃນ  
ລະຫວ່າງ ການຜະລິດ, ການເກັບກ່ຽວ ແລະຫຼັງການເກັບ  
ກ່ຽວ;

3. **ໂຄງສ້າງເຄຫາສະຖານ** ໝາຍເຖິງ: ສະຖານທີ່ປຸກສ້າງ,  
ໂຮງເຮືອນ, ສະຖານທີ່ຜະລິດ, ເກັບມ້ຽນ, ປຸງແຕ່ງ ແລະທຸ້ມ  
ທຳຜົນຜະລິດ;
4. **ສານເຄມີ** ໝາຍເຖິງ: ຝຸ່ນເຄມີ, ຢາປາບສັດຕູພືດ,  
ຢາຂ້າຫຍ້າ, ຮໍໂມນ, ສານເຄືອບຜົວ ແລະແຮ່ທາດບຳລຸງດິນ;
5. **ເຄມີອື່ນໆ** ໝາຍເຖິງ ນ້ຳມັນເຊື້ອໄຟ, ນ້ຳມັນເຄື່ອງ ແລະ  
ສິ່ງອື່ນໆ;
6. **ທາດອາຫານບຳລຸງດິນ (Soil Additives)** ໝາຍເຖິງ:  
ແຮ່ທາດຕ່າງໆ: ເຫລັກ, ມັງການ, ບໍຣອນ (Bn), ຮິວມັດ  
(humus);
7. **ເຊື້ອຈຸລິນຊີ** ໝາຍເຖິງ: ສິ່ງທີ່ມີຊີວິດທີ່ບໍ່ສາມາດເບິ່ງດ້ວຍ  
ຕາເປົ່າໄດ້;
8. **ເຊື້ອຊີວະວິທະຍາ** ໝາຍເຖິງ: ເຊື້ອຈຸລິນຊີທີ່ມີຊີວິດທີ່ເປັນປະ  
ໂຫຍດ ທີ່ໄດ້ມາຈາກເຊື້ອໄວຣັດ, ແບັກເຕີລີ, ເຊື້ອຣາ;
9. **ການເຮັດອານາໄມ/ທຳຄວາມສະອາດ** ໝາຍເຖິງ: ການລ້າງ,  
ເປົ່າ, ເຊັດ, ປັດ, ກວາດ ແລະຖູເອົາດິນ, ສິ່ງເປົ້ອນ ແລະ  
ສິ່ງແປກປອມອອກຈາກຜົນຜະລິດ, ສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງເບື້ອງ  
ຕົ້ນ ແລະ ສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນຜົນຜະລິດ;
10. **ອົງກອນທີ່ມີອຳນາດ** ໝາຍເຖິງ: ການຈັດຕັ້ງລັດ ຫຼື ເອກະ  
ຊົນ ທີ່ຖືກ ຮັບຮອງ ເປັນ ອົງກອນທີ່ມີສິດອຳນາດໃນ ການ  
ພັດທະນາ ຫຼື ກວດກາມາດຕະຖານ ແລະ ຫຼັກການ  
ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດ ລະບຽບ ແລະ ນະໂຍບາຍຕ່າງໆ.

ຍົກຕົວຢ່າງ: ກົດລະຫັດອາຫານ (CODEX) ແມ່ນ ກົມ  
ອາຫານ ແລະຢາ, ກົມປູກຝັງ;

11. ວັດຖຸອົງຄະທາດ (Organic Material) ໝາຍເຖິງ: ວັດຖຸທີ່  
ໄດ້ມາຈາກ ພືດ, ສັດ ແລະ ແຮ່ທາດຕ່າງໆ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານຂະ  
ບວນ ການສັງເຄາະ;
12. ສິ່ງແປກປອມ (Foreign Objectives) ໝາຍເຖິງ: ສິ່ງທີ່  
ບໍ່ຕ້ອງການປະປົນຢູ່ກັບ ຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ບໍລິເວນ  
ອ້ອມຮອບ ຜະລິດຕະພັນ ຊຶ່ງອາດກໍ່ໃຫ້ເກີດຜົນກະທົບ ຕໍ່  
ຄວາມປອດໄພ ຫຼື ຄຸນນະພາບຜົນຜະລິດ. ຕົວຢ່າງ: ແກ້ວ,  
ໂລຫະ, ໄມ້, ກ້ອນຫີນ, ດິນ, ໃບໄມ້, ຜ້າຢາງ ຫຼື ຖົງຢາງ  
ແລະແກ່ນຫຍ້າ;
13. ຊີ້ຜະລິດຕະພັນ ໝາຍເຖິງ: ຊື່ການຄ້າຂອງຜະລິດຕະພັນ;
14. ຜູ້ນຳໃຊ້ ໝາຍເຖິງ: ຜູ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕົວຈິງ ກ່ຽວກັບການນຳ  
ໃຊ້ຝຸ່ນ, ຢາ ແລະ ສານເຄມີ;
15. ສິ່ງນຳເຊື້ອພະຍາດ ໝາຍເຖິງ: ພາຫະທຸກປະເພດ ເປັນຕົ້ນ  
ແມ່ນ ຄົນ, ສັດ ແລະ ພາຫະ ທີ່ເປັນສາຍເຫດໃນການນຳ  
ເຊື້ອພະຍາດມາສູ່ຜົນຜະລິດ.

#### ມາດຕາ 4. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້

ຂໍ້ຕົກລົງ ສະບັບນີ້ ມີຜົນບັງຄັບປະຕິບັດ ສຳລັບບຸກຄົນ,  
ນິຕິບຸກຄົນ, ຄອບຄົວ ແລະ ການຈັດຕັ້ງທັງພາຍໃນ  
ແລະຕ່າງ ປະເທດ ທີ່ມີຈຸດປະສົງ ດຳເນີນທຸລະກິດດ້ານ  
ການ ປູກພືດຜັກ ແລະ ໄມ້ໃຫ້ໝາກ ຕາມ  
ມາດຕະຖານກະສິກຳທີ່ດີ ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພ ຂອງຜົນ  
ຜະລິດ ຢູ່ ສປປ ລາວ.

## ໝວດທີ II

### ຄວາມປອດໄພ ຂອງຜົນຜະລິດ

#### ມາດຕາ 5. ປະຫວັດ ແລະການຈັດການພື້ນທີ່ການຜະລິດ

1. ຕ້ອງວິໄຈປະເມີນຜົນ ແລະເກັບຮັກສາບົດລາຍງານຜົນການວິໄຈ ຄວາມສູງການປົນເປື້ອນ ຂອງ ສານເຄມີ ແລະເຊື້ອຈຸລິນ ຊື່ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຜົນຜະລິດເນື່ອງຈາກການນຳໃຊ້ພື້ນທີ່ໃນໄລຍະຜ່ານມາຫຼືຈາກພື້ນທີ່ໃກ້ຄຽງກ່ອນການປູກພືດແຕ່ລະຄັ້ງ;
2. ຖ້າຜົນວິໄຈພົບວ່າ ພື້ນທີ່ມີຄວາມສູງຕໍ່ການປົນເປື້ອນຂອງສານເຄມີ ແລະ ເຊື້ອຈຸລິນຊື່, ຕ້ອງໄດ້ນຳໃຊ້ມາດຕະການປ້ອງກັນຄວາມສູງ ຢ່າງເໝາະສົມ ແລະບັນທຶກມາດຕະການດັ່ງ ກ່າວໄວ້;
3. ຕ້ອງເກັບຮັກສາບົດບັນທຶກ ກ່ຽວກັບພື້ນທີ່ການຜະລິດເພື່ອເປັນຫຼັກຖານອ້າງອີງ.

#### ມາດຕາ 6. ການນຳໃຊ້ ແນວພັນພືດ

1. ແນວພັນພືດທີ່ຜະລິດຢູ່ພາຍໃນຟາມຕ້ອງບັນທຶກຂັ້ນຕອນການຜະລິດລະອຽດ, ໃນກໍລະນີນຳໃຊ້ ສານເຄມີ ເຂົ້າໃນ ການຜະລິດ ຕ້ອງໃຫ້ເຫດຜົນ ຂອງການນຳໃຊ້;
2. ແນວພັນພືດ ທີ່ນຳມາຈາກບ່ອນອື່ນຕ້ອງບັນທຶກ ວັນທີ, ຊື່ ແລະສະຖານທີ່ ຂອງຜູ້ສະໜອງ;
3. ບໍ່ອະນຸຍາດ ໃຫ້ປູກແນວພັນພືດ ຫຼື ຊະນິດພືດ ທີ່ເປັນພືດຕໍ່ສຸຂະພາບ ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ຢູ່ ພາຍໃນສວນປູກພືດ.

## ມາດຕາ 7. ການນຳໃຊ້ຝຸ່ນ

1. ຕ້ອງວິໄຈ ແລະບັນທຶກຜົນການວິໄຈ ຄວາມສ່ຽງການປົນເປື້ອນ ຂອງການນຳໃຊ້ສານເຄມີ ແລະເຊື້ອຈຸລິນຊີ ຂອງແຕ່ລະພືດ;
2. ຖ້າຜົນການວິໄຈ ພົບການ ປົນເປື້ອນ ຈາກການນຳໃຊ້ຝຸ່ນ , ຕ້ອງໃຊ້ມາດຕະການຕ່າງໆ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງການປົນເປື້ອນຕໍ່ຜົນຜະລິດ;
3. ຕ້ອງເລືອກນຳໃຊ້ຝຸ່ນ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມສ່ຽງ ຕໍ່ການປົນເປື້ອນ ຂອງໂລຫະໜັກ;
4. ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໃຊ້ ວັດຖຸອົງຄະທາດ ທີ່ບໍ່ຜ່ານການປົ້ມຫຼືໜັກເຂົ້າໃນການຜະລິດ;
5. ຕ້ອງບັນທຶກ ວິທີການ , ສະຖານທີ່, ວັນທີ ແລະ ໄລຍະເວລາ ຂອງການປົ້ມ ຫຼື ການໜັກວັດຖຸອົງຄະທາດ;
6. ຕ້ອງສະແດງເອກະສານຢັ້ງຢືນ ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງວັດຖຸອົງຄະທາດ;
7. ບໍ່ອະນຸຍາດ ໃຫ້ນຳໃຊ້ສິ່ງເສດເຫຼືອຈາກຮ່າງກາຍ ຂອງຄົນເຂົ້າໃນການຜະລິດພືດ;
8. ຕ້ອງບຳລຸງຮັກສາ ແລະກວດກາເຄື່ອງມືອຸປະກອນ ໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບນຳໃຊ້ໄດ້ເປັນປະຈຳ;
9. ຕ້ອງກຳນົດທີ່ຕັ້ງ, ສະຖານທີ່ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ສຳລັບການຜະລິດ, ການປະສົມ ແລະ ການເກັບຮັກສາຝຸ່ນ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງ ຕໍ່ການປົນເປື້ອນ ຂອງພື້ນທີ່ການ ຜະລິດ ແລະແຫຼ່ງນ້ຳ;
10. ການຈັດຊື້ຝຸ່ນ ຕ້ອງມີລາຍລະອຽດ ກ່ຽວກັບ ຊະນິດຝຸ່ນ, ສະ ຖານທີ່ຜະລິດ, ຊື່ຜູ້ຈຳໜ່າຍ, ວັນທີ ແລະ ຈຳນວນ;

11. ການນຳໃຊ້ ຝຸ່ນ ຕ້ອງ ບັນທຶກ ວັນທີ , ຊື່ຜະລິດຕະພັນ , ສະຖານທີ່, ອັດຕາ, ວິທີການ ແລະ ຊື່ຜູ້ນຳໃຊ້.

#### ມາດຕາ 8. ແຫຼ່ງນ້ຳ ແລະ ການສະໜອງນ້ຳ

1. ນ້ຳທີ່ໃຊ້ສຳລັບການປູກພືດ ແລະ ການລ້າງຜົນຜະລິດຕ້ອງ ສະອາດ, ປອດໄພ ແລະ ບໍ່ມີການປົນເປື້ອນຈາກສານເຄມີທີ່ ເປັນອັນຕະລາຍ, ໃນກໍລະນີພົບວ່າມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ ການປົນ ເປື້ອນຕ້ອງໄດ້ເຮັດການທົດສອບຄຸນນະພາບນ້ຳ;
2. ໃນກໍລະນີພົບວ່າ ນ້ຳມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການປົນເປື້ອນ ດ້ວຍສານ ເຄມີ ຫຼື ເຊື້ອຈຸລິນຊີ ຕ້ອງນຳໃຊ້ນ້ຳ ຈາກແຫຼ່ງອື່ນ ຫຼື ບຳບັດນ້ຳ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກວິຊາການກ່ອນການນຳໃຊ້ ພ້ອມທັງເກັບ ຮັກສາບົດບັນທຶກນັ້ນໄວ້.

#### ມາດຕາ 9. ການນຳໃຊ້ສານເຄມີ

1. ບຸກຄົນ ທີ່ເຮັດວຽກກັບສານເຄມີ ຕ້ອງຜ່ານການຝຶກອົບຮົມ ກ່ຽວກັບການນຳໃຊ້ສານເຄມີຢ່າງຖືກຕ້ອງ;
2. ຜູ້ແນະນຳການນຳ ໃຊ້ສານ ເຄມີຕ້ອງມີຄວາມ ຮູ້ພື້ນຖານ ດ້ານ ວິຊາການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
3. ຕ້ອງນຳໃຊ້ລະບົບການປ້ອງກັນພຶດ ແບບປະສົມປະສານໃນ ບ່ອນທີ່ມີເງື່ອນໄຂເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການນຳໃຊ້ ສານເຄມີ;
4. ຕ້ອງສັ່ງຊື້ສານເຄມີຈາກຜູ້ຈຳໜ່າຍ ຫຼື ຜູ້ສະໜອງທີ່ໄດ້ຮັບ ໃບອະນຸຍາດເປັນທາງການເທົ່ານັ້ນ;
5. ສານເຄມີ ແລະ ເຊື້ອຊີວະວິທະຍາ ທີ່ນຳໃຊ້ ຕ້ອງມີໃບອະນຸ ຍາດນຳໃຊ້ ຈາກພາກສ່ວນທີ່ມີສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
6. ຂອບເຂດການຕົກຄ້າງສູງສຸດຂອງຢາປາບສັດຕູພຶດ (MRL- Maximum Residue Limits) ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມກົດ

- ລະຫັດອາຫານ (Codex Alimentarius) ຊຶ່ງອົງ ການອາ  
ຫານ ແລະ ການກະເສດ ໄດ້ກຳນົດອອກເປັນແຕ່ລະໄລຍະ;
7. ການນຳໃຊ້ສານເຄມີໃຫ້ປະຕິບັດໄປຕາມ ສະຫຼາກຫຼີເອກະ  
ສານ ແນະນຳ ຂອງຜະລິດຕະພັນນັ້ນ;
  8. ເພື່ອຮັບປະກັນການນຳໃຊ້ສານເຄມີ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ຕາມລະ  
ບຽບຫຼັກການ, ຕ້ອງວິໄຈສານພິດຕົກຄ້າງ ໃນຜົນຜະລິດ  
ຈາກທ້ອງວິໄຈ ຫຼື ທ້ອງທົດລອງ ທີ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງ  
ຈາກພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
  9. ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ປະສົມສານເຄມີຫລາຍກວ່າ 2 ຊະນິດ.  
ຍົກເວັ້ນ ໃນກໍລະນີຈຳເປັນ ຕ້ອງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກພາກ  
ສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
  10. ສານເຄມີ ທີ່ນຳໃຊ້ຕ້ອງ ຢູ່ໃນຂອບ ເຂດ ອາຍຸ ການ ນຳ ໃຊ້  
ແລະ ພາຊະນະບັນຈຸຢູ່ໃນສະພາບດີ;
  11. ອຸປະກອນທີ່ນຳໃຊ້ກັບສານເຄມີ ຕ້ອງບຳລຸງ ຮັກສາໃຫ້ຢູ່ໃນ  
ສະພາບທີ່ນຳໃຊ້ໄດ້ ແລະ ກວດກາປະສິດທິພາບຂອງການນຳ  
ໃຊ້ ຢ່າງໜ້ອຍປີລະຄັ້ງ;
  12. ຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດອຸປະກອນ ຈາກການນຳໃຊ້ ສານເຄມີ  
ໃນແຕ່ລະຄັ້ງ;
  13. ຕ້ອງກຳຈັດສານເຄມີທີ່ເຫຼືອຈາກການນຳໃຊ້ ດ້ວຍວິທີການ  
ທີ່ບໍ່ມີຄວາມສ່ຽງຂອງ ການປົນເປື້ອນ ຕໍ່ຜົນຜະລິດ;
  14. ຕ້ອງເກັບຮັກສາສານເຄມີ ໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ມີໂຄງສ້າງເຄຫາສະ  
ຖານທີ່ແໜ້ນໜາ, ປອດໄພ ແລະ ຈັດວາງໃຫ້ເປັນລະບຽບ;  
ສານເຄມີຊະນິດນ້ຳ ແລະ ຊະນິດຝຸ່ນ ຕ້ອງເກັບຮັກສາແຍກ  
ກັນ, ພ້ອມທັງ ຕິດຕັ້ງສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນກໍລະນີ  
ມີສານ ເຄມີຮົ່ວໄຫຼ. ຫ້າມບຸກຄົນທີ່ບໍ່ກ່ຽວຂ້ອງເຂົ້າໃນສະຖານ  
ທີ່ເກັບ ຮັກສາສານເຄມີ ກ່ອນໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ;



15. ຕ້ອງເກັບຮັກສາສານເຄມີໄວ້ໃນພາຊະນະບັນຈຸເດີມ. ຖ້າສານເຄມີຖືກປ່ຽນຖ່າຍໄປ ໃສ່ພາຊະນະອື່ນ, ຕ້ອງຕິດ ເຄື່ອງໝາຍ, ຂໍ້ແນະນຳການນຳໃຊ້, ຊື່ທາງການຄ້າ, ອັດຕາ ແລະ ວັນເວລາໝົດອາຍຸການນຳໃຊ້;
16. ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໃຊ້ພາຊະນະບັນຈຸສານເຄມີເປົ່າ;
17. ການເກັບມ້ຽນ ແລະການຖິ້ມພາຊະນະບັນຈຸສານເຄມີເປົ່າຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ ຫຼັກວິຊາການ ຢ່າງເຂັ້ມງວດ;
18. ສານເຄມີທີ່ຍົກເລີກນຳໃຊ້ ຫຼື ບໍ່ໄດ້ນຳໃຊ້ເປັນເວລາຍາວນານ ໃຫ້ແຍກຢ່າງຈະແຈ້ງແລະເກັບໄວ້ໃນສະຖານທີ່ປອດໄພ ຈົນກວ່າຈະກຳຈັດຖິ້ມ;
19. ຕ້ອງບັນທຶກການນຳໃຊ້ສານເຄມີເປັນແຕ່ລະພືດ,ລາຍລະອຽດ, ເຫດຜົນ, ສະຖານທີ່, ວັນທີ, ອັດຕາ, ວິທີການ, ໄລຍະເວລາ ຢຸດໃຊ້ ກ່ອນການເກັບກ່ຽວ ແລະ ຊື່ຜູ້ນຳໃຊ້;
20. ຕ້ອງ ເກັບຮັກສາ ເອກະສານ ກ່ຽວກັບ ການສັ່ງຊື້ ສານເຄມີ, ຊື່ສານເຄມີ, ຜູ້ສະໜອງ, ວັນທີ, ຈຳນວນ ແລະ ວັນທີໝົດອາຍຸ ຫຼື ວັນທີຜະລິດ;
21. ຕ້ອງ ເກັບຮັກສາ ບົດບັນທຶກ ກ່ຽວກັບ ການນຳໃຊ້ ສານເຄມີ ເຊັ່ນ: ສະຖານທີ່, ລາຍລະອຽດ ຂອງສານເຄມີ, ວັນທີ ແລະ ຈຳນວນ, ວັນທີ ສິ້ນສຸດການນຳໃຊ້ ຫຼື ກຳຈັດຖິ້ມ;
22. ໃນກໍລະນີມີສານພິດຕົກຄ້າງເກີນຂອບເຂດການຕົກຄ້າງສູງສຸດ (MRL-Maximum Residue Limits), ຕ້ອງຄົ້ນຄວ້າຫາ ສາຍເຫດ ຂອງການປົນເປື້ອນ, ວິທີແກ້ໄຂເພື່ອປ້ອງກັນ ບໍ່ໃຫ້ເກີດຂຶ້ນຊໍ້າອີກ ແລະ ເກັບຮັກສາບົດບັນທຶກ ຂອງເຫດການທີ່ເກີດຂຶ້ນ ພ້ອມທັງວິທີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດນັ້ນໄວ້;

23. ຕ້ອງຄຸ້ມຄອງ ແລະເກັບຮັກສາ ນ້ຳມັນເຊື້ອໄຟ, ນ້ຳມັນເຄື່ອງ ແລະ ສິ່ງອື່ນໆ ທີ່ບໍ່ແມ່ນສານເຄມີໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ປອດໄພເພື່ອ ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຂອງການປົນເປື້ອນ ຕໍ່ຜົນຜະລິດ.

**ມາດຕາ 10. ການນຳໃຊ້ເຄື່ອງມືອຸປະກອນເກັບກຽວ ແລະພາຊະນະ ເກັບຮັກ**

**ສາຜົນຜະລິດ**

1. ວັດຖຸອຸປະກອນ , ພາຊະນະບັນຈຸ ແລະ ເຄື່ອງມືຕ່າງໆ ຕ້ອງ ຜະລິດມາຈາກວັດຖຸ ທີ່ບໍ່ປົນເປື້ອນຕໍ່ຜົນຜະລິດ;
2. ພາຊະນະທີ່ໃຊ້ບັນຈຸສິ່ງເສດເຫຼືອສານເຄມີ ແລະ ວັດຖຸທີ່ເປັນ ອັນຕະລາຍໃຫ້ແຍກອອກແລະຫ້າມເອົາມາໃຊ້ບັນຈຸຜົນຜະລິດ
3. ຕ້ອງບຳລຸງຮັກສາວັດຖຸອຸປະກອນເປັນປົກກະຕິ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນ ການປົນເປື້ອນຕໍ່ຜົນຜະລິດ;
4. ຕ້ອງເກັບຜົນຜະລິດ, ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ວັດຖຸອຸປະກອນ ໃຫ້ຫ່າງຈາກສານເຄມີ, ຝຸ່ນ, ທາດອາຫານບຳລຸງດິນ ແລະ ນຳໃຊ້ມາດຕະການຕ່າງໆເພື່ອ ຫຼຸດຜ່ອນການປົນເປື້ອນ ຈາກສິ່ງນຳເຊື້ອພະຍາດ;
5. ຕ້ອງກວດກາຄວາມທົນທານແລະຄວາມສະອາດ ຂອງພາຊະນະບັນຈຸເຄື່ອງມືແລະວັດຖຸອຸປະກອນ ກ່ອນການນຳໃຊ້ ຫຼື ກຳຈັດຖິ້ມ (ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນ);
6. ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ວາງຜົນຜະລິດ ໃສ່ໜ້າດິນ ຫຼື ພື້ນຫ້ອງ ໂດຍກົງ.

**ມາດຕາ 11. ເຄຫາສະຖານ**

1. ຕ້ອງຮັກສາຄວາມສະອາດຕຶກ, ອາຄານ ແລະສະຖານທີ່ເຮັດ ການຜະລິດ, ຫຸ້ມຫໍ່, ຮັກສາ ແລະ ເກັບມ້ຽນຜົນຜະລິດ. ຕ້ອງແຍກນ້ຳມັນເຄື່ອງ , ນ້ຳມັນເຊື້ອໄຟ ແລະ ເຄື່ອງຈັກ

ທີ່ນຳໃຊ້ ໃນຟາມອອກຈາກສະຖານທີ່ ເຮັດການຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ເກັບຮັກສາ ຜົນຜະ ລິດ.

2. ຕ້ອງສ້າງລະບົບລະບາຍນ້ຳເປື້ອນ ແລະ ກຳຈັດຂີ້ເຫຍື້ອເພື່ອ ຫຼຸດຜ່ອນ ຄວາມສ່ຽງ ການປົນເປື້ອນ ໃນພື້ນທີ່ການຜະລິດ ແລະ ການສະໜອງນ້ຳ;
3. ຕ້ອງມີສິ່ງປ້ອງກັນດອກໄຟ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ແຕກຕົກລົງໃສ່ພື້ນທີ່ ເຮັດການຫຸ້ມຫໍ່, ພາຊະນະບັນຈຸ ແລະ ວັດຖຸອຸປະກອນ. ໃນ ກໍລະນີມີ ດອກໄຟແຕກຕົກລົງໃສ່ໃຫ້ນຳເອົາຜົນຜະລິດນັ້ນຖິ້ມ, ຕ້ອງເຮັດ ຄວາມສະອາດອຸປະກອນ, ພາຊະນະບັນຈຸ ແລະ ເຄື່ອງມື;
4. ຕ້ອງແຍກວັດຖຸອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືກໍ່ສ້າງ ອອກຈາກສະ ຖານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່, ພາຊະນະເກັບຮັກສາ ແລະ ສາງເກັບມ້ຽນຜົນ ຜະລິດ. ຫ້າມນຳໃຊ້ເຄື່ອງມືເຫຼົ່ານັ້ນ ໃນເວລາຫຸ້ມຫໍ່, ຍົກຍ້າຍ ແລະ ເກັບຮັກສາຜົນຜະລິດ.

## **ມາດຕາ 12. ການທຳຄວາມສະອາດ**

1. ສະຖານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່, ເກັບຮັກສາ, ສາງເກັບມ້ຽນຜົນຜະລິດ , ອຸປະກອນ ເຄື່ອງມື, ພາຊະນະບັນຈຸ ແລະ ບັນດາອຸປະກອນ ຕ່າງໆ ຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດ;
2. ຕ້ອງຄັດເລືອກສານເຄມີທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດ.

## **ມາດຕາ 13. ການຄວບຄຸມສັດລ້ຽງ ແລະ ສິ່ງນຳເຊື້ອພະຍາດ**

1. ຕ້ອງສະກັດກັ້ນສັດລ້ຽງຕ່າງໆ ທີ່ຢູ່ຕາມບ້ານ ແລະ ຢູ່ໃນຟາມ ບໍ່ໃຫ້ເຂົ້າມາໃນພື້ນທີ່ການຜະລິດ ໂດຍ ສະເພາະພື້ນທີ່ປູກພືດ

ຫຼື ບໍລິເວນອ້ອມຮອບ ສະຖານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ ແລະສະຖານທີ່ເກັບ  
ຮັກສາ;

2. ຕ້ອງນຳໃຊ້ມາດຕະການຕ່າງໆ ຢ່າງເໝາະສົມ ໃນການປ້ອງ  
ກັນ ແລະກຳຈັດສິ່ງນຳເຊື້ອພະຍາດ ຢູ່ໃນ ແລະ ອ້ອມຮອບ  
ສະຖານທີ່ ເກັບຮັກສາ, ຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ສາງເກັບມ້ຽນ  
ຜົນຜະລິດ;
3. ຕ້ອງນຳໃຊ້ ແລະຮັກສາເຫຍື່ອລໍ່ ຫຼື ກັບດັກ  
ເພື່ອຄວບຄຸມສັດຕູ ພືດ,  
ພ້ອມທັງປັນທຶກສະຖານທີ່ວາງເຫຍື່ອລໍ່ ແລະກັບດັກ.

#### ມາດຕາ 14. ການອານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ

1. ຜູ້ອອກແຮງງານຕ້ອງມີຄວາມຮູ້ ຫຼື ໄດ້ຮັບການຝຶກອົມຮົມ  
ກ່ຽວກັບການອານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ;
2. ຕ້ອງມີຄູ່ມືການອານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະວາງໄວ້ບ່ອນ  
ທີ່ເຫັນ ໄດ້ງ່າຍ;
3. ຕ້ອງມີຫ້ອງນ້ຳ ແລະບ່ອນອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການ  
ເຮັດອານາໄມສ່ວນບຸກຄົນ;
4. ຕ້ອງກຳຈັດນ້ຳເປື້ອນໃນ ສະຖານທີ່ ເຮັດ ການ ຜະລິດ ເພື່ອ  
ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງ ຂອງການປົນເປື້ອນ ທາງກົງແລະ ທາງ  
ອ້ອມຕໍ່ຜົນຜະລິດ.

#### ມາດຕາ 15. ການເກັບຮັກສາຜົນຜະລິດ

1. ການນຳໃຊ້ສານເຄມີ ເພື່ອຮັກສາຜົນຜະລິດ ພາຍຫຼັງການເກັບ  
ກ່ຽວຕ້ອງປະຕິບັດຕາມການກຳນົດ ໃນມາດຕາ 10;
2. ການນຳໃຊ້ນ້ຳເພື່ອຮັກສາຜົນຜະລິດພາຍຫຼັງ ການເກັບກ່ຽວ  
ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມການກຳນົດ ໃນມາດຕາ 9;

3. ນໍ້າທີ່ໃຊ້ລ້າງ ຜົນຜະລິດ ຄັ້ງສຸດ ທ້າຍ ຕ້ອງ ແມ່ນ ນໍ້າທີ່ສະອາດ ສາມາດກິນໄດ້ ຫຼື ມີຄ່າເທົ່າກັບ ມາດຕະຖານຄຸນນະພາບ ຂອງ ນໍ້າດື່ມ.

#### **ມາດຕາ 16. ການເກັບຮັກສາ ແລະການຂົນສົ່ງ**

1. ຕ້ອງວາງພາຊະນະບັນຈຸຜົນຜະລິດຫຼືຜົນຜະລິດໄວ້ເທິງພື້ນດິນ;
2. ຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດ ວັດສະດຸຮອງພື້ນກ່ອນການນຳໃຊ້ ທຸກຄັ້ງ;
3. ຕ້ອງ ທຳຄວາມສະອາດພາຫະນະຂົນສົ່ງ ກ່ອນ ການ ນຳ ໃຊ້ ທຸກຄັ້ງ;
4. ຕ້ອງແຍກສິນຄ້າທີ່ວ່າໄປ ທີ່ອາດເປັນແຫຼ່ງ ຂອງການປົນເປື້ອນ ອອກຈາກ ຜົນຜະລິດກະສິກຳທີ່ດີ ໃນເວລາເກັບຮັກສາ ແລະ ຂົນສົ່ງ.

#### **ມາດຕາ 17. ການພິສູດຫຼັກຖານ ແລະ ການຮຽກຄືນ**

1. ຕ້ອງຕິດຊີ້ ແລະລະຫັດ ໃສ່ແຕ່ລະພື້ນທີ່ການຜະລິດ ພ້ອມທັງ ບັນທຶກໃສ່ແຜນທີ່ ພື້ນທີ່ການຜະລິດໄວ້;
2. ຕ້ອງຕິດເຄື່ອງໝາຍ ຊີ້, ລະຫັດ ແລະ ສະຖານທີ່ປູກພືດໃສ່ ພາຊະນະບັນຈຸຜົນຜະລິດ;
3. ຕ້ອງບັນທຶກ ວັນທີ ແລະຈຸດໝາຍປາຍທາງ ຂອງການ ຂາຍສິນ ຄ້າແຕ່ລະຄັ້ງ;
4. ໃນກໍລະນີພົບວ່າຜົນຜະລິດມີການປົນເປື້ອນ ຫຼືມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ ການປົນເປື້ອນ, ໃຫ້ແຍກຜົນຜະລິດອອກຕ່າງຫາກ ແລະ ຫ້າມ ບໍ່ໃຫ້ຈຳໜ່າຍ ຫຼື ຖ້າຂາຍອອກໄປແລ້ວຕ້ອງໄດ້ແຈ້ງ ໃຫ້ຜູ້ຊື້ຮູ້ ທັນທີ;

5. ຄົ້ນຄວ້າຫາສາຍເຫດຂອງການປົນເປື້ອນ ແລະວິທີການແກ້ໄຂ ເພື່ອປ້ອງກັນການເກີດ ຊໍ້າອີກພ້ອມທັງ ເກັບຮັກສາບົດບັນທຶກ ນັ້ນໄວ້.

#### **ມາດຕາ 18. ການຝຶກອົບຮົມ**

1. ຜູ້ນຳໃຊ້ແຮງງານ ແລະ ຜູ້ອອກແຮງງານ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການ ຝຶກອົບຮົມ ແລະ ມີຄວາມຮູ້ ກ່ຽວກັບ ການປະຕິບັດ ກະສິກຳທີ່ດີ.

#### **ມາດຕາ 19. ການບັນທຶກເອກະສານ**

1. ຕ້ອງເກັບຮັກສາບົດບັນທຶກກ່ຽວກັບ ການປະຕິບັດກະສິກຳທີ່ດີ ໄວ້ຢ່າງໜ້ອຍ 2 ປີ ຂຶ້ນໄປ.

#### **ມາດຕາ 20. ການທົບທວນຄືນ**

1. ຕ້ອງ ທົບທວນຄືນ ທຸກໆການຈັດຕັ້ງປະຕິ ບັດ ຢ່າງໜ້ອຍ ປີລະຄັ້ງ ເພື່ອ ຮັບປະກັນ ການປະຕິບັດ ແລະວິທີການ ນຳ ໃຊ້ຖືກຕ້ອງ ຕາມລະບຽບຫຼັກການ;
2. ຕ້ອງ ເກັບ ຮັກສາ ບົດບັນທຶກ ກ່ຽວກັບ ວິທີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ດ້ານຄວາມປອດໄພ ຂອງຜົນຜະລິດ .

### **ໝວດທີ III**

#### **ການໃຊ້ກາໝາຍແລະສະຫຼາກ**

#### **ມາດຕາ 21. ກາໝາຍ ກະສິກຳທີ່ດີ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພ ຂອງຜົນ ຜະລິດ**

1. ຜົນຜະລິດທີ່ຜ່ານການກວດກາ ແລະ ຍັງຢືນມາດຕະຖານ ກະສິກຳທີ່ດີດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງຜົນຜະລິດຈາກກົມປູກຝັງ

ເທົ່ານັ້ນຈຶ່ງມີສິດນຳໃຊ້ກາໝາຍກະສິກຳທີ່ດີດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງ ຜົນຜະລິດ;

2. ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໃຊ້ກາໝາຍກະສິກຳທີ່ດີດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງຜົນຜະລິດ ເປັນຍີ່ຫໍ້ຂອງຜົນຜະລິດ, ກາໝາຍກະສິກຳທີ່ດີກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງຜົນຜະລິດຕ້ອງບໍ່ເດັ່ນກວ່າຍີ່ຫໍ້ຂອງຜົນຜະລິດ ໂດຍໂຕອັກສອນບົ່ງບອກ ການຍັງຢືນມາດຕະຖານ ແລະ ສັນຍາລັກມາດຕະຖານກະສິກຳທີ່ດີກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພ ຂອງ ຜົນຜະລິດຕ້ອງມີຂະໜາດບໍ່ເກີນ 3/4 ຂອງຍີ່ຫໍ້ຜົນຜະລິດ.

## ມາດຕາ 22. ການໃຊ້ສະຫຼາກ ກະສິກຳ ທີ່ດີ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງ

### ຜົນຜະລິດ

1. ພາຊະນະບັນຈຸ ຕ້ອງມີຊື່, ທີ່ຢູ່ ຜູ້ຜະລິດ ຫຼື ຜູ້ປະກອບການຜູ້ຜະລິດສຸດທ້າຍ ທີ່ ຂໍການຍັງຢືນ ຈາກກົມປູກຝັງ, ພ້ອມທັງລະບຸແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງຜົນຜະລິດ;
2. ກ່ອນມີການຈັດພິມສະຫຼາກ ຫຼື ວັດຖຸຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸຜົນຜະລິດທີ່ມີກາໝາຍມາດຕະຖານກະສິກຳທີ່ດີ ດ້ານຄວາມປອດໄພ ຂອງຜົນຜະລິດຕິດຢູ່, ຜູ້ຜະລິດ ຫຼື ຜູ້ປະກອບການ ຕ້ອງ ສົ່ງສຳເນົາຕົ້ນສະບັບແບບສະຫຼາກ ຫຼື ວັດຖຸຫຸ້ມຫໍ່ບັນຈຸຜະລິດຕະພັນໃຫ້ກົມປູກຝັງ ກວດກາຄວາມຖືກຕ້ອງກ່ອນທຸກໆຄັ້ງ.

## ໝວດທີ IV

### ການອອກໃບຢັ້ງຢືນ ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພຂອງຜົນຜະລິດ

#### ມາດຕາ 23. ການອອກໃບຢັ້ງຢືນ ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພຂອງຜົນ ຜະລິດ

ກົມປູກຝັງ, ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ເປັນຜູ້ຮັບຜິດ  
ຊອບໃນການປະເມີນຜົນ, ກວດກາ ແລະ ການອອກ  
ໃບຢັ້ງຢືນ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງພືດຜັກ-ໝາກໄມ້ສົດ  
ໃນສປປລາວ.

## ໝວດທີ V

### ນະໂຍບາຍຕໍ່ ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ ແລະ ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

#### ມາດຕາ 24. ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ

ບຸກຄົນ ຫຼື ອົງການຈັດຕັ້ງທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນໃນການປະ  
ຕິບັດມາດຕະຖານກະສິກຳທີ່ດີ ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພ ຂອງ  
ຜົນຜະລິດ ຈະໄດ້ຮັບການປະຕິບັດນະໂຍບາຍ ແລະ ການ  
ຍ້ອງຍໍຕາມຄວາມເໝາະສົມ.

#### ມາດຕາ 25. ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ບຸກຄົນ ຫຼື ອົງການຈັດຕັ້ງທີ່ລະເມີດຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າ ດ້ວຍ  
ມາດຕະຖານການສຶກສາທີ່ດີ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພ ຂອງຜົນ  
ຜະລິດສະບັບນີ້ຈະຖືກກ່າວເຕືອນ, ສຶກສາອົບຮົມ, ປັບໃໝ ຫຼື  
ລົງໂທດທາງອາຍາຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ ໃນກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ  
ກະສິກຳ ຂອງ ສປປ ລາວ.



## ໝວດທີ VI

### ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

#### ມາດຕາ 26. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ກົມປູກຝັງ, ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ເປັນເຈົ້າການຈັດຕັ້ງຜັນຂະຫຍາຍ ແລະ ປະສານສົມທົບກັບ ພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ໃຫ້ມີປະສິດທິຜົນສູງ.

#### ມາດຕາ 27. ຜົນສັກສິດ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຜົນສັກສິດນັບແຕ່ວັນລົງລາຍເຊັນ ເປັນຕົ້ນໄປ.

ຮ/ ລັດຖະມົນຕີ ວ່າການ ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້



ດຣ. ດີ ພິມມະສັກ



**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC**  
**Peace Independence Democracy Unity Prosperity**

**Agreement of the Minister**  
**on**  
**Good Agricultural Practices for Food Safety Standard**

**Ministry of Agriculture and Forestry**  
**July 2011**

## Table of Contents

Part I General Provision .....	19
Article 1: Objective .....	19
Article 2: Good Agriculture Practices Standard for Food Safety Module .....	20
Article 3: Definitions .....	20
Article 4: Scope .....	21
Part II Food Safety Module .....	22
Article 5: Site history and management .....	22
Article 6: Planting material .....	22
Article 7: Fertilizers and soil additives .....	22
Article 8: water .....	23
Article 9: Use of Chemicals .....	24
Article 10: Harvesting and handling produce .....	26
Article 11: Buildings and structures .....	27
Article 12: Cleaning and sanitation .....	27
Article 13: Animals and pest control .....	27
Article 14: Personal hygiene .....	28
Article 15: Produce treatment .....	28
Article 16: Storage and transport .....	28
Article 17: Traceability and recall .....	29
Article 18: Training .....	29
Article 19: Documents and records .....	29
Article 20: Review of practices .....	29
Part III Labeling and Sealing .....	30
Article 21: Sealing .....	30
Article 22: Labeling .....	30
Part IV Certification of Good Agriculture Practices for Food Safety .....	30
Article 23: Certification of Good Agriculture Practices .....	30
Part V Rewards and Sanctions .....	31
Article 24: Rewards .....	31
Article 25: Sanctions .....	31
Part VI Final Provisions .....	31
Article 26: Implementation .....	31
Article 27: effectiveness .....	31



**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC**  
**Peace Independence Democracy Unity Prosperity**

**Ministry of Agriculture and Forestry**

**No 0115 /MAF**

**Vientiane, Date 27/01/2011**

**Agreement of the Minister**  
**on**  
**Good Agriculture Practices for**  
**Food Safety 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 Food Safety Management of fruit and vegetable production; as to secure food safety for consumption; to be integrated with regional and global market, as well as to create value added for fruit and vegetables in Lao PDR.

## **Article 2: Good Agriculture Practices Standard for Food Safety Module**

Good Agriculture Practices on Food Safety Management has adopted from ASEAN GAP. This Module includes the requirements that producers and operators have to apply in production system in order to improve safety of fresh fruits and vegetables for consumers.

## **Article 3: Definitions**

Terms used in this regulation shall be interpreted as follows:

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>1. Standard</b>                   | A specific identifications requirements of produces, products, service, processing and environment related to quality.  |
| <b>2. Good agricultural practice</b> | Practices used to prevent or reduce the risk of hazards occurring during production, harvesting, postharvest handling of produce.   |
| <b>3. Infrastructure</b>             | A area of construction, houses, production areas, warehouse, processing and packing places.   |
| <b>4. Chemical substances</b>        | The fertilizers, pesticides, Hormones, waxing soil additives.   |
| <b>5. Other chemical</b>             | The fuels, oils, and other non-agrochemicals.   |
| <b>6. Soil additives</b>             | 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. |
| <b>7. MicroOrganism</b>              | Living organisms that can not see with neck eyes including virus, bacteria and fungi;   |
| <b>8. Bioagents</b>                  | Beneficial microorganism from virus, bacteria and fungi;  |

<b>9. Cleaning</b>	The removal of soil, dirt, grease or other foreign matter.
<b>10. Competent authority</b>	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.
<b>11. Organic material</b>	A material originating from plants and animals and not from synthetic sources.
<b>12. Foreign objects</b>	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.
<b>13. Name of product</b>	A commercial name of product
<b>14. User</b>	A practical person who use fertilizers, medicines and chemicals.
<b>15. Disease carrier Agents</b>	Vehicles, human and animal that bring diseases to produces.

#### **Article 4: Scope**

This agreement applies to persons, juristic persons, families and organizations that apply Food Safety Management of Good Agriculture Practices for producing fruit and vegetables in Lao PDR.

## **Part II**

### **Food Safety**

#### **Article 5: Site history and management**

1. The risk of contaminating produce with chemical and biological hazards from the previous use of the site or from adjoining sites is assessed for each crop grown.
2. Where a significant risk of chemical or biological contamination of produce has been identified, either the site is not used for production of fresh produce or remedial action is taken to manage the risk
3. A record is kept and maintained for references.

#### **Article 6: Planting material**

1. If planting material is produced on the farm, a record is kept of any chemical treatment used and the reason for use.
2. If planting material is obtained from another farm or nursery, a record is kept of the name of the supplier and the date of supply.
3. Varieties known to be toxic for human consumption are not grown.

#### **Article 7: Fertilizers and soil additives**

1. The risk of chemical and biological contamination of produce from the use of fertilizers or soil additives is assessed for each crop grown and a record is kept of any significant hazards identified.
2. If a significant hazard from the use of fertilizers or soil additives is identified, measures are taken to minimize the risk of contamination of produce.
3. Fertilizers and soil additives are selected to minimize the risk of contamination of produce with heavy metals.

4. Untreated organic materials are not applied in situations where there is a significant risk of contaminating the produce.
5. Where an organic material is treated on the farm before application, the method, date and duration of the treatment are recorded.
6. If a product containing organic materials is obtained from off the farm and there is a significant risk of contaminating the produce, documentation is available from the supplier to show that the material has been treated to minimise the risk of contaminating the produce.
7. Human sewage is not used for production of any fresh produce destined for human consumption.
8. 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.
9. Areas or facilities for storage, mixing and loading of fertilisers and soil additives and for composting of organic materials are located, constructed and maintained to minimise the risk of contamination of production sites and water sources.
10. A record of fertilizers and soil additives obtained is kept, detailing the source, product name, date and quantity obtained.
11. The application of fertilizers and soil additives is recorded, detailing the date, name of the product or material used, treatment location, application rate, application method, and Operator name.

## **Article 8: water**

1. The risk of chemical and biological contamination of produce is assessed for water used before harvest for irrigation, fertigation, and applying chemicals, and after harvest for handling, washing, produce treatment, and cleaning and sanitation. A record is kept of any significant hazards identified. Where water testing is required to assess the risk of contamination, tests are



conducted at a frequency appropriate to the conditions impacting on the water supply, and a record of test results is kept.

2. Where the risk of chemical and biological contamination of produce is significant, either a safe alternative water source is used or the water is treated and monitored and a record is kept of the treatment method and monitoring results.

## **Article 9: Use of Chemicals**

1. Employers and workers have been trained to a level appropriate to their area of responsibility for chemical use.
2. If the choice of chemical products is made by advisers, proof of their technical competence is available.
3. Integrated pest management systems are used where possible to minimise the use of inorganic chemicals.
4. Chemicals are only purchased from licensed suppliers.
5. Chemicals and biopesticides 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.
6. Up to date information on chemical MRL standards for the country where produce is intended to be traded, is available from a competent authority.
7. Chemical are applied accordingly to label directions or a permit issued by a competent authority to prevent residue levels exceeding the MRL in the country where production is intended to be traded.
8. To check that chemicals are applied correctly, produce is tested for chemical residues at a frequency required by customers or a competent authority in the country where produce is intended to be traded.
9. The mixing of more than two chemicals is avoided, unless recommended by a competent authority.

10. Withholding periods for the interval between chemical application and harvest are observed.
11. Equipment used to apply chemicals is maintained in working condition and check efficiency of operation at least once per year;
12. Equipment is washed after each use and washing waste is disposed of in a manner that does not present a risk of contaminating the produce;
13. Surplus application mixes are disposed of in a manner that does not present a risk of contaminating the produce;
14. Chemicals are stored in a well lit, sound and secure structure, with only authorized people allowed access. The structure is located and constructed to minimise the risk of contaminating produce and equipped with emergency facilities in the event of a chemical spill;
15. Chemicals are stored in the original container with a legible label and according to label directions or instructions from a competent authority. If a chemical is transferred to another container, the new container is clearly marked with the brand name, rate of use and withholding period.
16. Empty chemical containers are not re-used and are kept secure until disposal.
17. Empty chemical containers are disposed of according to relevant country regulations and in a manner that minimises the risk of contaminating produce. Official collection and disposal systems are used where available.
18. Obsolete chemicals that are unusable or no longer approved are clearly identified and kept secure until disposal.
19. The application of chemicals is recorded for each crop, detailing the chemical used, reason for application,

treatment location, date, rate and method of application, withholding period, and operator name.

20. A record of chemicals obtained is kept, detailing chemical name, supplier of chemical, date and quantity obtained, and expiry or manufacture date.
21. Where applicable, a record of chemicals held in storage is kept, detailing chemical name, date and quantity obtained and date when completely used or disposed of.
22. If chemical residues in excess of the MRL are detected in the country where produce is traded, marketing of the produce is ceased. The cause of the contamination is investigated, corrective actions are taken to prevent re-occurrence, and a record is kept of the incident and actions taken.
23. Fuels, oils, and other non-agrochemicals are handled, stored and disposed of in a manner that minimises the risk of contaminating produce.

#### **Article 10: Harvesting and handling produce**

1. Equipment, containers and materials that contact produce are made of materials that will not contaminate produce.
2. Containers used for storage of waste, chemicals, and other dangerous substances are clearly identified and are not used for holding produce.
3. Equipment and containers are regularly maintained to minimise contamination of produce.
4. Equipment, containers and materials are stored in areas separated from chemicals, fertilizers and soil additives and measures are taken to minimise contamination from pests.
5. Equipment, containers and materials are checked for soundness and cleanliness before use and cleaned, repaired or discarded as required.

6. Harvested produce is not placed in direct contact with soil or the floor of handling, packing or storage areas.

#### **Article 11: Buildings and structures**

1. Buildings and structures used for growing, packing, handling and storage of produce are constructed and maintained to minimise the risk of contaminating produce. Grease, oil, fuel, and farm machinery are segregated from handling, packing and storage areas to prevent contamination of produce.
2. Sewage, waste disposal and drainage systems are constructed to minimise the risk of contaminating the production site and water supply.
3. Lights above areas where produce and packing containers and materials are exposed, are either shatter proof or protected with shatter proof covers. In the event of a light breaking, exposed produce is rejected and equipment and packing containers and materials are cleaned.
4. Where equipment and tools that may be a source of physical hazards are located in the same building as produce handling, packing and storage areas, the equipment and tools are screened with a physical barrier or are not operated during packing, handling, and storage of produce.

#### **Article 12: Cleaning and sanitation**

1. Packing, handling and storage areas and equipment, tools, containers and materials that may be a source of contaminating the produce are identified, and instructions are prepared and followed for cleaning and sanitation.
2. Appropriate cleaning and sanitation chemicals are selected to minimise the risk of these chemicals causing contamination of produce.

#### **Article 13: Animals and pest control**

1. Domestic and farm animals are excluded from the production site, particularly for crops grown in or close

- to the ground, and from areas where produce is harvested, packed and stored.
2. Measures are taken to prevent the presence of pests in and around handling, packing and storage areas.
  3. Baits and traps used for pest control are located and maintained to minimise the risk of contaminating the produce and packing containers and materials. The location of baits and traps is recorded.

#### **Article 14: Personal hygiene**

1. Workers have appropriate knowledge or are trained in personal hygiene practices and a record of training is kept.
2. Written instructions on personal hygiene practices are provided to workers or displayed in prominent locations.
3. Toilets and hand washing facilities are readily available to workers and are maintained in a hygienic condition.
4. Sewage is disposed of in a manner that minimises the risk of direct or indirect contamination of produce.

#### **Article 15: Produce treatment**

1. The application, storage, and disposal of chemicals used after harvest, including pesticides and waxes, follow the same practices as described in Article 10.
2. The use of water for treating produce after harvest follow the same practices as described in Article 9.
3. The final water applied to the edible parts of produce is equivalent in quality to potable water standard.

#### **Article 16: Storage and transport**

1. Containers filled with produce are not placed in direct contact with soil
2. Pallets are checked before use for cleanliness
3. Transport vehicles are checked before use for cleanliness
4. Produce is stored and transported separate from goods that are a potential source of chemical, biological and physical contamination.

### **Article 17: Traceability and recall**

1. Each separate production site is identified by a name or code. 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.
4. When produce is identified as being contaminated or potentially contaminated, the produce is isolated and distribution prevented or if sold, the buyer is immediately notified.
5. The cause of any contamination is investigated and corrective actions are taken to prevent re-occurrence and a record is kept of the incident and actions taken.

### **Article 18: Training**

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

### **Article 19: Documents and records**

1. Records of good agricultural practices are kept for a minimum period of at least two Years.

### **Article 20: 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. Actions are taken to resolve complaints related to food safety, and a record is kept of the complaint and actions taken.

## **Part III**

### **Labeling and Sealing**

#### **Article 21: Sealing**

1. Only Good Agriculture Practices standards for Food Safety 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 Agriculture Practices standards for Worker Health, Safety & Welfare Module certification and the DOA seal together shall not exceed  $\frac{3}{4}$  three quarters of the size of the product brand name.

#### **Article 22: Labeling**

1. The name and address of the producer and/or operator certified by the CB (DOA) and responsible for final packing should appear on the 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 Agriculture Practices for Food Safety**

#### **Article 23: Certification of food safety**

The Department of Agriculture, Ministry of Agriculture and Forestry, is responsible for the evaluation, inspection and certification of Good Agriculture Practices for Worker Health, Safety & Welfare Module in Lao PDR.

## **Part V**

### **Rewards and Sanctions**

#### **Article 24: Rewards**

Individuals or Organizations who have performed well in the area of Good Agriculture Practices for Food Safety will receive awards which deemed reasonable by the DOA.

#### **Article 25: Sanctions**

Individuals or organizations who violate these Good Agriculture Practices Standards for food Safety 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 26: Implementation**

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

#### **Article 27: effectiveness**

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

**Minister for Agriculture and Forestry**