



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານປານິນ

ລະຫັດມາດຕະຖານ : ມກປ-ລປ-2023-00023
STDCODE : AFSTD-LF-2023-00023

ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານປານິນ

ລະຫັດມາດຕະຖານ : ມກປ-ລປ-2023-00023
STDCODE : AFSTD-LF-2023-00023

ອີງການສ້າງມາດຕະຖານ:

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 ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອຜັນຂະຫຍາຍກົດໝາຍວ່າການປະມົງ, ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ມີຈຸດປະສົງໃຫ້ເປັນຄູ່ມືປະຕິບັດໃຫ້ແກ່ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານການປະມົງຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ມີຄຸນະພາບ, ປອດໄພ ພ້ອມທັງ ປະກອບສ່ວນໃນການສົ່ງເສີມຍົກລະດັບ ສິນຄ້າສັດຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ສາມາດແຂ່ງຂັນທາງດ້ານການຄ້າ ກັບ ພາກພື້ນ, ຂົງເຂດ ແລະ ສາກົນ ໃຫ້ນັບມື້ນັບສູງຂຶ້ນ.

ປານິນ (*Oreochromis niloticus*) ເປັນປານ້າຈິດທີ່ມີຄວາມສຳຄັນ ທາງເສດຖະກິດຊະນິດໜຶ່ງ ແລະ ເປັນປາທີ່ມີຄວາມນິຍົມບໍລິໂພກຈຳນວນຫຼາຍໃນປະເທດລາວ, ຕ່າງປະເທດ ແລະ ຍັງມີຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດໂລກສູງ ເນື່ອງຈາກມີລົດຊາດທີ່ດີ ລາຄາຂາຍບໍ່ແພງຫຼາຍ ແລະ ຫາຊື້ໄດ້ງ່າຍຕາມທ້ອງຕະຫຼາດ ພ້ອມທັງສາມາດນຳໄປປຸງແຕ່ງອາຫານໄດ້ຫຼາຍຮູບແບບ ແລະ ເປັນທີ່ຕ້ອງການຫຼາຍຂອງປະຊາຊົນ.

ກ່ອນຈະໄດ້ປານິນທີ່ເປັນປາທີ່ມີຄຸນະພາບນັ້ນ ສິ່ງທີ່ສຳຄັນທີ່ສຸດຄື: ແນວພັນປານິນ ຕ້ອງມີການເພາະພັນທີ່ດີ ການຈັດການເລື່ອງອາຫານເພື່ອຫຼຸດຕົ້ນທຶນໃນການລ້ຽງ ກໍ່ຈະຊ່ວຍສົ່ງເສີມໃຫ້ການລ້ຽງປານິນສ້າງຜົນກຳໄລໃຫ້ຊາວກະສິ ກອນຜູ້ລ້ຽງໄດ້ເປັນຢ່າງດີ.

ເອກະສານນີ້ ໄດ້ກວມເອົາ ບັນດາຂໍ້ກຳນົດທີ່ເປັນມາດຕະຖານຂອງປານິນ ເປັນຕົ້ນ ການຈັດແບ່ງປະເພດປານິນ, ຄຸນະພາບປານິນ, ການຈັດແບ່ງຂະໜາດປານິນ, ແຫຼ່ງກຳເນີດ ແລະ ການບັນຈຸ, ສະຫຼາກ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍ, ສານ ແລະ ວັດຖຸເຈືອປົນ, ສານປົນເປື້ອນ, ປະລິມານຢາ ແລະ ສານເຄມີຕົກຄ້າງ, ສຸຂານາໄມຂອງປານິນ.

ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ ຂໍແຈ້ງວ່າ ມາດຕະຖານເຕັກນິກສະບັບນີ້ ແມ່ນສ້າງຂຶ້ນບົນພື້ນຖານທີ່ໄດ້ຜ່ານການປຶກສາຫາລືຢ່າງກ້ວາງຂວາງຈາກຜູ້ຊ່ຽວຊານທັງພາຍໃນ ແລະ ພາຍນອກກົມແລ້ວ ແລະ ຫວັງວ່າຈະໃຫ້ກາຍເປັນມາດຕະຖານເຕັກນິກສຳລັບ ການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ຢູ່ໃນຕ່ອງໂສ້ຜະລິດປານິນ ໃນ ສປປ ລາວ ຢ່າງເປັນເອກະພາບໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

03 FEB 2023

ທີ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ:.....

ຫົວໜ້າກົມ



ນ. ວິໄລພອນ ວໍລະພິມ

ສາລະບານ

ຄຳນຳ	1
1. ຈຸດປະສົງ	2
2. ການອະທິບາຍຄຳສັບ	2
3. ຂອບເຂດ.....	2
4. ປະເພດປານິນ	3
5. ຄຸນະພາບຂອງປານິນ	3
6. ການຈັດແບ່ງຂະໜາດປານິນ	3
7. ແຫຼ່ງກຳເນີດ ແລະ ການບັນຈຸ.....	4
8. ສະຫຼາກ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍ	4
9. ສານ ຫຼື ວັດຖຸເຈືອປົນອາຫານ.....	4
10. ສານປົນເປື້ອນ	5
11. ປະລິມານຢາ ແລະ ສານເຄມີຕົກຄ້າງ.....	5
12. ສຸຂານາໄມ.....	6
ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 1 ກຳນົດໝາຍໃນການໃຫ້ຄະແນນຄຸນະພາບຂອງປານິນ	8
ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 2 ການສຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ການວິເຄາະ.....	9
ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 3 ຮູບສະແດງປານິນຊະນິດຕ່າງໆ.....	10

1. ຈຸດປະສົງ

ມາດຕະຖານປານິນ ຂອງ ສປປ ລາວ ສະບັບນີ້ ສ້າງຂຶ້ນໂດຍມີຈຸດປະສົງ ດັ່ງນີ້:

- 1) ເພື່ອຍົກສູງຄຸນນະພາບຂອງປານິນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ສ້າງເງື່ອນໄຂ ໃຫ້ຜະລິດຕະພັນປານິນຂອງ ສປປ ລາວ ສາມາດ ສົ່ງອອກສູ່ຕະຫຼາດສາກົນ;
- 2) ເພື່ອສ້າງໃຫ້ມີມາດຕະຖານປານິນ ແນໃສ່ຍົກສູງ ວຽກງານກວດກາ ແລະ ຍັງຢືນມາດຕະຖານຜະລິດຕະພັນປານິນທີ່ເປັນເອກະພາບໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ ໃຫ້ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານສາກົນເທື່ອລະກ້າວ.

2. ການອະທິບາຍຄຳສັບ

ຄຳສັບທີ່ໃຊ້ໃນມາດຕະຖານສະບັບນີ້ມີຄວາມໝາຍ ດັ່ງນີ້:

- 1) ປານິນ (Tilapia) ໝາຍເຖິງ ປາທີ່ຢູ່ໃນຕະກູນດຽວກັນ ມີຊື່ເອີ້ນຕ່າງກັນ ໄດ້ແກ່ ປານິນສີດຳ, ປານິນສີແດງ ແລະ ປາທັບທົມ;
- 2) ປານິນມີຊີວິດ (Live tilapia) ໝາຍເຖິງ ປານິນທີ່ຈັບ ແລະ ຈຳໜ່າຍແບບມີຊີວິດ;
- 3) ປານິນສົດ (Fresh tilapia) ໝາຍເຖິງ ປານິນທີ່ຈັບໄດ້ເວລາທີ່ຍັງມີຊີວິດ ແຕ່ຈຳໜ່າຍເວລາບໍ່ມີຊີວິດ ແລະ ມີວິທີການດູແລຮັກສາຄວາມສົດໃຫ້ໄດ້ຕາມເກນຄຸນນະພາບທີ່ກຳນົດ;
- 4) ປານິນແຊ່ເຢັນ (Chilled tilapia) ໝາຍເຖິງ ປານິນສົດທີ່ຜ່ານການເຮັດໃຫ້ເຢັນທີ່ອຸນຫະພູມ 0 ອົງສາເຊ ແລະ ເກັບຮັກສາທີ່ອຸນຫະພູມບໍ່ເກີນ 4 ອົງສາເຊ ອາດຈະຜ່ານການຕັດແຕ່ງ ເຊັ່ນ: ເຊາະເກັດ, ຕັດຝັນຟົມ, ຕັດຫົວ, ຄວັກໄສ້ອອກ, ຕັດຄືກ່ອນການແຊ່ເຢັນ ຫຼື ບໍ່ ກໍ່ໄດ້;
- 5) ປານິນແຊ່ແຂງ (Frozen tilapia) ໝາຍເຖິງ ປານິນສົດທີ່ຜ່ານການເຮັດໃຫ້ເຢັນທີ່ອຸນຫະພູມ 0 ອົງສາເຊ ແລ້ວ ນຳໄປເຮັດໃຫ້ແຂງ ດ້ວຍອຸນຫະພູມ (-) ຈົນໃຫ້ຈຸດໃຈກາງຂອງປາ ມີອຸນຫະພູມ -18 ອົງສາເຊ;
- 6) ນ້ຳສະອາດ (Clean water) ໝາຍເຖິງ ນ້ຳຈືດ ຈາກແຫຼ່ງນ້ຳ ທີ່ມີການປົນເປື້ອນຂອງຈຸລິນຊີ, ສານພິດ ຫຼື ໂຮນ້ຳທີ່ມີພິດ ທີ່ບໍ່ເກີນເກນມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ;
- 7) ຊຸດ (Lot) ໝາຍເຖິງ ຮຸ່ນສິນຄ້າປານິນທີ່ຜະລິດຈາກແຫຼ່ງນ້ຳດຽວກັນ, ຈັບ ແລະ ສົ່ງ ໃນງວດດຽວກັນ;
- 8) ສານປົນເປື້ອນ (Contaminant) ໝາຍເຖິງ ສານເຄມີ, ວັດຖຸ ຫຼື ເຊື້ອຈຸລິນຊີທີ່ບໍ່ເຝິງປະສົງທີ່ມີໃນປານິນ ຊຶ່ງເກີດມາຈາກປັດໄຈການຜະລິດ, ຂັ້ນຕອນການຜະລິດ, ການຂົນສົ່ງ ແລະ ການເກັບຮັກສາ;
- 9) ສິ່ງແປກປອມ (Foreign matter) ໝາຍເຖິງ ວັດຖຸທີ່ບໍ່ແມ່ນຊິ້ນສ່ວນຂອງປານິນ ເຊັ່ນ: ເສດໄຄນ້ຳ, ດິນ, ຊາຍ, ຫິນ, ຂີ້ຕົມ ແລະ ວັດຖຸອື່ນ.

3. ຂອບເຂດ

ມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ໃຊ້ກັບປາ ໃນຕະກູນ *Oreochromis* ວົງ Cichlidae ມີຊື່ສາມັນວ່າ ປານິນ (Tilapia) ທີ່ໄດ້ຈາກການລ້ຽງ ຫຼື ຈາກແຫຼ່ງນ້ຳທຳມະຊາດ ເພື່ອນຳມາຈຳໜ່າຍ ແບບມີຊີວິດ ຫຼື ແບບສົດ ທີ່ຮັກສາຄວາມສົດດ້ວຍການເຮັດໃຫ້ເຢັນ ຫຼື ແຊ່ແຂງເປັນນ້ຳກ້ອນ.

4. ປະເພດປານິນ

ປານິນຕາມມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ແບ່ງອອກເປັນ 2 ປະເພດ ຄື: ປານິນມີຊີວິດ ແລະ ປານິນສິດ. ສໍາລັບປານິນສິດ ແບ່ງອອກເປັນ 2 ແບບຄື: ປານິນແຊ່ເຢັນ ແລະ ປານິນແຊ່ແຂງ.

5. ຄຸນະພາບຂອງປານິນ

ຄຸນະພາບປານິນ ຕ້ອງມີຄຸນະພາບເໝາະສົມສໍາລັບການບໍລິໂພກ ໂດຍແບ່ງ ເປັນ ປະເພດຂອງຄຸນະພາບ ດັ່ງນີ້:

5.1. ຄຸນະພາບດີ

- 1) ສ່ວນຫົວ, ລໍາໂຕ, ຫາງ, ຄີ ແລະ ສ່ວນອື່ນໆຂອງປານິນຕ້ອງຄົບຖ້ວນ, ບໍ່ພົບຄວາມຜິດກະຕິ ເຊັ່ນ : ເປັນ ບາດຕາມລໍາໂຕ, ທ້ອງແຕກ ຫຼື ເນົ່າ;
- 2) ສະອາດ ແລະ ບໍ່ພົບພະຍາດ ຫຼື ແມ່ກາຝາກ;
- 3) ບໍ່ມີກິ່ນຜິດປົກກະຕິ ເຊັ່ນ: ກິ່ນຂີ້ຕົມ, ກິ່ນຫຍ້າ;
- 4) ບໍ່ມີສິ່ງແປກປອມ.

5.2. ຄຸນະພາບດີຫຼາຍ

ເປັນປານິນທີ່ມີຄຸນະພາບດີ ໂດຍທຸກຄຸນລັກສະນະຕ້ອງມີຄະແນນລະດັບ 3 ຕາມຫຼັກການທີ່ກຳນົດຢູ່ໃນ ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 1 ໂດຍກຳນົດຄວາມຄາດເຄື່ອນໃນພາຊະນະບັນຈຸໜຶ່ງ ໃຫ້ມີການເຈືອປົນ ຂອງປານິນ ທີ່ຄຸນ ລັກສະນະຄະແນນລະດັບ 2 ໄດ້ບໍ່ເກີນ 5% ຂອງຈຳນວນປາທັງໝົດຢູ່ໃນພາຊະນະບັນຈຸນັ້ນ.

5.3. ຄຸນະພາບດີເລີດ

ເປັນປານິນທີ່ມີຄຸນະພາບດີຫຼາຍ ສິດທີ່ສຸດ ໂດຍທຸກຄຸນລັກສະນະຕ້ອງມີຄະແນນລະດັບ 4 ຕາມຫຼັກການທີ່ ກຳນົດຢູ່ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 1 ໂດຍກຳນົດຄວາມຄາດເຄື່ອນໃນພາຊະນະບັນຈຸໜຶ່ງ ໃຫ້ມີການເຈືອປົນ ຂອງປານິນ ທີ່ ຄຸນລັກສະນະຄະແນນລະດັບ 3 ໄດ້ບໍ່ເກີນ 5% ຂອງ ຈຳນວນປາທັງໝົດຢູ່ໃນພາຊະນະບັນຈຸນັ້ນ.

6. ການຈັດແບ່ງຂະໜາດປານິນ

ຂະໜາດຂອງປານິນໄດ້ຈັດແບ່ງເປັນ 4 ນໍ້າເບີຕາມຕາຕະລາງ ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

ນໍ້າເບີ	ນໍ້າໜັກ (ກຣາມ/ໂຕ)
1	>800
2	>500-800
3	>250-500
4	≤ 250

ໝາຍເຫດ:

- ການກຳນົດຂະໜາດໃນມາດຕະຖານນີ້ ໃຊ້ໃນການພິຈາລະນາທາງການຄ້າ ຊຶ່ງຄູ່ຄ້າອາດມີການ ໃຫ້ລະຫັດຂະໜາດທາງການຄ້າທີ່ແຕກຕ່າງກັນ ຂຶ້ນກັບຄວາມຕ້ອງການຂອງຄູ່ຄ້າ;
- ຄວາມຄາດເຄື່ອນໃນການຈັດຂະໜາດຂອງປາໃນພາຊະນະບັນຈຸ ອະນຸຍາດໃຫ້ມີການເຈືອປົນ ຂອງປານໍ້າເບີທີ່ຖັດລົງມາໄດ້ບໍ່ເກີນ 10% ຂອງ ຈຳນວນປາທັງໝົດ.

7. ແຫຼ່ງກຳເນີດ ແລະ ການບັນຈຸ

7.1. ແຫຼ່ງກຳເນີດ

ປານິນທີ່ບັນຈຸໃນພາຊະນະດຽວກັນ ຕ້ອງເປັນຜົນຜະລິດມາຈາກແຫຼ່ງນ້ຳທຳມະຊາດ, ໜອງ ຫຼື ກະຊັງດຽວກັນ ໂດຍມີສະຫຼາກ ຫຼື ເອກະສານກຳກັບກ່ຽວກັບຜົນສັດນ້ຳຄັກແນ່.

7.2. ການບັນຈຸ

- 1) ຕ້ອງບັນຈຸປານິນໃນພາຊະນະບັນຈຸທີ່ສາມາດເກັບຮັກສາປານິນໄດ້ເປັນຢ່າງດີ, ພາຊະນະ ຕ້ອງເຮັດຈາກວັດຖຸບໍ່ດູດຊຶມນ້ຳ, ສະອາດ ແລະ ຖືກຫຼັກສຸຂານາໄມ, ປາສະຈາກກິ່ນ ແລະ ສິ່ງແປກປອມ; ມີຄຸນສົມບັດທົນຕໍ່ການຂົນສົ່ງທີ່ສາມາດຮັກສາຄຸນະພາບ ແລະ ປອດໄພຂອງປາ;
- 2) ຕ້ອງບັນຈຸ ໃນ ພາຊະນະທີ່ເໝາະສົມຕາມ ປະລິມານ, ປະເພດ, ຮູບແບບ ແລະ ຂະໜາດຂອງປານິນ;
- 3) ກໍລະນີທີ່ເປັນປານິນມີຊີວິດ ຕ້ອງບັນຈຸຜ່ອມ ອຸປະກອນອື່ນໆ ທີ່ຈຳເປັນ ເຊັ່ນ: ບ້ຳລົມ ແລະ ເຄື່ອງຕອງນ້ຳ;
- 4) ກໍລະນີປານິນສິດ ຕ້ອງບັນຈຸ ໃນບ່ອນທີ່ບໍ່ເຮັດໃຫ້ອຸນຫະພູມປ່ຽນແປງສະພາບຂອງປານິນ ເຊັ່ນ: ຕ້ອງແຊ່ເຢັນ ຫຼື ແຊ່ແຂງ;
- 5) ກໍລະນີມີການໃຊ້ນ້ຳກ້ອນ ຕ້ອງຜະລິດຈາກນ້ຳສະອາດ ເມື່ອໃຊ້ແລ້ວບໍ່ຄວນນຳມາໃຊ້ຄືນໃໝ່.

8. ສະຫຼາກ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍ

8.1 ປານິນທີ່ຈະຈຳໜ່າຍຕ້ອງໃຫ້ສະແດງສະຫຼາກຕາມຂໍ້ກຳນົດຂອງກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຕ້ອງມີຂໍ້ຄວາມລະບຸໃນສະຫຼາກ ຫຼື ສະແດງໄວ້ ຢູ່ສິ່ງບັນຈຸ ທີ່ສາມາດອ່ານໄດ້ຢ່າງຊັດເຈນ, ສະຫຼາກບໍ່ຫຼຸດລອກ ຫຼື ຈິກຂາດ ໂດຍໃຫ້ມີລາຍລະອຽດດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- 1) ຊື່ສິນຄ້າ ທີ່ມີຂໍ້ຄວາມວ່າ “ປານິນ” ແລະ ສາຍຜັນ;
- 2) ຂະໜາດ ແລະ ນ້ຳໜັກລວມ ເປັນໜ່ວຍໃນລະບົບເມຕຣິກ;
- 3) ຖ້າມີການໃຊ້ວັດຖຸເຈືອປົນອາຫານ ຫຼື ສານເຕີມແຕ່ງ ໃຫ້ລະບຸ ຊື່ ແລະ ປະເພດ ຂອງສານນັ້ນ;
- 4) ຂໍ້ມູນຂອງຜູ້ຜະລິດ, ຜູ້ແບ່ງບັນຈຸ ແລະ/ຫຼື ຜູ້ຂາຍສິ່ງ;
- 5) ຊຸດຂອງສິນຄ້າ ຫຼື ໝາຍເລກຊຸດສິນຄ້າ;
- 6) ວັນ, ເດືອນ, ປີທີ່ຜະລິດ ແລະ ວັນໝົດອາຍຸ;
- 7) ຄຳແນະນຳໃນການເກັບຮັກສາ;
- 8) ໃຊ້ຂໍ້ຄວາມເປັນພາສາລາວ ກໍລະນີທີ່ມີພາສາອື່ນຮ່ວມນຳ ຈະຕ້ອງມີຄວາມໝາຍກົງກັນກັບພາສາລາວ. ກໍລະນີຜະລິດເພື່ອສົ່ງອອກ ໃຫ້ເປັນໄປຕາມຂໍ້ຕົກລົງຂອງປະເທດຄູ່ຄ້າ;
- 9) ລະບຸກາໝາຍຄຸນະພາບ (ຖ້າມີ);
- 10) ປານິນ ທີ່ຈຳໜ່າຍໃນລັກສະນະຂາຍສິ່ງ ຕ້ອງມີເອກະສານສະແດງແຫຼ່ງທີ່ມາ ຫຼື ເອກະສານກ່ຽວກັບການຈຳໜ່າຍສັດນ້ຳ.

9. ສານ ຫຼື ວັດຖຸເຈືອປົນອາຫານ

ຖ້າຫາກມີການໃຊ້ສານ ຫຼື ວັດຖຸເຈືອປົນອາຫານ (ສານເຕີມແຕ່ງ) ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

10. ສານປົນເປື້ອນ

ຊະນິດ ແລະ ປະລິມານສານປົນເປື້ອນ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;

11. ປະລິມານຢາ ແລະ ສານເຄມີຕົກຄ້າງ

11.1 ປະລິມານຢາ ແລະ ສານຕົກຄ້າງໃນປານິນໄດ້ກຳນົດໄວ້ ດັ່ງນີ້:

ຊື່ຢາ ແລະ ສານເຄມີ	ຫົວໜ່ວຍ	ຄ່າປະລິມານຢາ ແລະ ສານຕົກຄ້າງ ສູງສຸດ
Nitrofurans (metabolites)		
- Furazolidone (AOZ)	ppb	0,5
- Furaltadone (AMAZ)	ppb	0,5
- Nitrofurantoin (AHD)	ppb	0,5
- Nitrofurazone (SEM)	ppb	0,5
Chloramphenicol (CAP)	ppb	0,1
Sum of Malachite green and Leuco – malachite green	ppb	0,8
Cepharosporins	ppb	0,5
Nitroimidazoles (NDZ)	ppb	0,25
Tetracycline group (TC)		
- Oxytetracycline	ppb	100
- Tetracycline	ppb	100
- Chlortetracycline	ppb	100
Sulphonamide group (SUL) + Trimethoprim + Ormetroprim		
- Trimethoprim (TMP)	ppb	50
- Sulfadiazine (SDZ)	ppb	100
- Sulfadimethoxine (SME)	ppb	
- Sulfathiazole (STZ)	ppb	
- Sulfamonomethoxine (SMM)	ppb	
- Ormetroprim (OMP)	ppb	
Amoxicillin	ppb	50
FRQ (Fluoroquinolone group)		
- Oxolinic acid (OXO)	ppb	0,02
- Enrofloxacin (ENRO)	ppb	5
- Sarafloxacin (SARA)	ppb	5
- Difloxacin (DIF)	ppb	5
- Ciprofloxacin (CIP)	ppb	5
- Norfloxacin (NOR)	ppb	5
- Flumequine (FLU)	ppb	5
- Danofloxacin (DANO)	ppb	5

ໝາຍເຫດ: ppb (part per billion) ຄື ໜ່ວຍສ່ວນໃນພັນລ້ານສ່ວນ ຫຼື ໂມໂຄຣກຣາມຕໍ່ລິດ.

ການປ່ຽນຫົວໜ່ວຍໃຊ້ຫຼັກການໂດຍການທຽບອັດຕາສ່ວນ ເຊັ່ນ: 1 ppm = 1.000 ppb ເນື່ອງຈາກ 1 ppm ມີສານ 1 ໜ່ວຍໃນສານລະລາຍ 1.000.000 ສ່ວນ ຫາກເຮົາເພີ່ມປະລິມານສານລະລາຍຊະນິດດຽວກັນ 1.000 ເທົ່າ ຈະມີສານ 1.000 ໜ່ວຍ ໃນສານລະລາຍ 1.000.000.000 ສ່ວນ

11.2 ຊະນິດ ແລະ ປະລິມານ ຂອງສານພິດຕົກຄ້າງທີ່ບໍ່ສາມາດຫຼີກລ່ຽງໄດ້ສູງສຸດ (Extraneous Maximum Limit, EMRL) ໃນຊີ້ນປາ

ຊະນິດສານພິດຕົກຄ້າງ	ປະລິມານສານພິດຕົກຄ້າງສູງສຸດ (ມິລລິກຣາມ ຕໍ່ 1 ກິໂລກຣາມຂອງຊີ້ນ)
aldrin and dieldrin	0,2
chlordan	0,05
DDT	1
endrin	0,05
heptachlor	0,2

11.3 ຢາສັດຕະວະແພດຕົກຄ້າງທີ່ບໍ່ໃຫ້ມີໃນຊີ້ນປານົນ

- 1) ຄຣໍາຟີໂນແລ ແລະ ເກືອຂອງສານນີ້ (Chloramphenicol and its salts);
- 2) ໄນໂຕຣຟູຣາໂຊນ ແລະ ເກືອຂອງສານນີ້ (Nitrofurazone and its salts);
- 3) ໄນໂຕຣຟູຣັນເຊິນ ແລະ ເກືອຂອງສານນີ້ (Nitrofurantoin and its salts);
- 4) ຟູຣາໂຊລິດອນ ແລະ ເກືອຂອງສານນີ້ (Furazolidone and its salts);
- 5) ຟູຣອນທາດອນ ແລະ ເກືອຂອງສານນີ້ (Furaltadone and its salts);
- 6) ມາລາໄຄກຣິນ ແລະ ເກືອຂອງສານນີ້ (Malachite Green and its salts).

12. ສຸຂານາໄມ

12.1. ປານົນ ຕ້ອງຜ່ານການລ້ຽງຕາມມາດຕະຖານການປະຕິບັດງານການລ້ຽງສັດນ້ຳທີ່ດີ (Good Aquaculture Practices ຫຼື GAQP) ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຫຼື ມາດຕະຖານອື່ນທີ່ທຽບເທົ່າ;

12.2. ການລ້ຽງ, ການຈັບປານົນ ລວມທັງການຈັດການຫຼັງການຈັບ ແລະ ການຂົນສົ່ງ ຕ້ອງປະຕິບັດໃຫ້ຖືກຫຼັກສຸຂານາໄມເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນ ທີ່ຈະກໍ່ໃຫ້ເກີດອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ປ້ອງກັນການເສື່ອມຄຸນະພາບຂອງປານົນ

12.3. ປະລິມານເຊື້ອຈຸລິນຊີສູງສຸດທີ່ເປັນກຳນົດໝາຍດ້ານສຸຂານາໄມຂອງປານົນ ໄດ້ກຳນົດໄວ້ດັ່ງນີ້:

ຊະນິດຈະລິນຊີ	n	c	m ¹	M
ຈຸລິນຊີທີ່ມີຊີວິດທັງໝົດ (Total viable count)	5	0	ນ້ອຍກວ່າ 1 x 10 ⁵ cfu/g	-
ແຊລໂມເນລາ (Salmonella spp)	5	0	ບໍ່ພົບໃນ 25g	-
ເຊື້ອເອສເຊີຣີເຊຍ ໂຄໄລ (Escherichia coli)	5	0	ນ້ອຍກວ່າ 3 MPN	-
ສຕາຟິໂລຄອກຄັສ ອໍຣຽດສ (Staphylococcus aureus)	5	0	ນ້ອຍກວ່າ 100 cfu/g	-
ວິບຣີໂອ ຄໍເລຣາ (Vibrio cholera)	5	0	ບໍ່ພົບໃນ 25g	-
ລິສເຕີເຣຍໂມໂນໄຊໂຕຈີເນສ (Listeria monocytogenes)	5	0	ບໍ່ພົບໃນ 25g	-

ໝາຍເຫດ:

- n ໝາຍເຖິງ ຈຳນວນຕົວຢ່າງທີ່ຕ້ອງນຳມາກວດຂອງສິນຄ້າແຕ່ລະຮຸ່ນ.
- c ໝາຍເຖິງ ຈຳນວນຕົວຢ່າງສູງສຸດທີ່ຍອມໃຫ້ພົບຈຸລິນຊີໃນລະດັບທີ່ສູງກວ່າຄ່າກຳນົດ.
- m^l ໝາຍເຖິງ ຈຳນວນຈຸລິນຊີທີ່ຍອມຮັບໄດ້ໃນຕົວຢ່າງທີ່ກວດ.
- M ໝາຍເຖິງ ຈຳນວນຈຸລິນຊີທີ່ພົບໃນຕົວຢ່າງທີ່ກວດ ແລະ ບໍ່ຍອມຮັບສິນຄ້າຮຸ່ນທີ່ກວດ.

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 1
ກຳນົດໝາຍໃນການໃຫ້ຄະແນນຄຸນະພາບຂອງປານິນ

ອະໄວຍະວະ ຫຼື ຜົນຜະລິດທີ່ ເປັນຈຸດສັງເກດ	ຄຸນລັກສະນະ	ລະດັບຄະແນນ
ຕາ	ສິດໃສ, ນູນ, ຕິງ ແລະ ຢູ່ໃນສະພາບດີ	4
	ສີຕາຂຸ່ນ, ນູນ ຢູ່ສະພາບດີ ເຖິງ ຈົມລົງໜ້ອຍໜຶ່ງ	3
	ສີຕາຂຸ່ນ, ຈົມ ແລະ ມີເລືອດຊ້ຳ ໜ້ອຍໜຶ່ງ	2
	ສີຕາຂຸ່ນມົວ, ຈົມ, ມີເລືອດຊ້ຳຫຼາຍ	1
ຜິວໜັງ ແລະ ລຳຕົວ	ເກັດມີສີຕາມທຳມະຊາດຂອງຊະນິດປາ, ສິດໃສເປັນເງົາມັນ, ເກັດຕິດແໜ້ນ ປາສະຈາກກິ່ນຄາວ, ຜິວໜັງ ແລະ ລຳຕົວຕິງ ໃນເວລາສຳຜັດ	4
	ເກັດມີສີຕາມທຳມະຊາດສິດໃສ, ເປັນເງົາ, ມີເມືອກປານກາງ, ເກັດຕິດແໜ້ນ ປາສະຈາກກິ່ນຄາວ, ຜິວໜັງ ແລະ ລຳຕົວ ຕິງ ໃນເວລາສຳຜັດ	3
	ສີຊິດຈາງເລັກນ້ອຍ, ເກັດລຸດເລັກນ້ອຍ, ມີກິ່ນຄາວເລັກນ້ອຍ, ຜິວໜັງ ແລະ ລຳຕົວ ຕິງ ເລັກນ້ອຍ ໃນເວລາສຳຜັດ	2
	ສີຊິດຈາງຫຼາຍ, ເກັດບໍ່ເປັນເງົາ, ເກັດລຸດຫຼາຍ, ກິ່ນຄາວ, ກິ່ນ ເນົ່າ ເວລາຈັບເນື້ອອ່ອນນີ້ມ ບໍ່ຍືດຍຸ່ນ.	1
ຝັນຝົມ	ສີແດງເຂັ້ມສິດໃສ, ປາສະຈາກກິ່ນຄາວ, ປາສະຈາກເມືອກ ຫຼື ມີເມືອກເລັກນ້ອຍ	4
	ສີແດງຄ້ຳ ປາສະຈາກກິ່ນຄາວ, ມີເມືອກປານກາງ	3
	ສີນ້ຳຕານຊືດ, ມີກິ່ນຄາວເລັກນ້ອຍ, ມີເມືອກຫຼາຍ	2
	ສີນ້ຳຕານຈາງຫຼາຍ, ກິ່ນເນົ່າ, ມີເມືອກຫຼາຍ	1
ຜະໜັງຊ່ອງທ້ອງ	ບໍ່ມີຄາບນ້ຳຢ່ອຍປະກົດ	4
	ມີຄາບນ້ຳຢ່ອຍປະກົດເລັກນ້ອຍ	3
	ມີຄາບນ້ຳຢ່ອຍປະກົດຊັດເຈນ	2
	ມີຄາບໄໝ້ເນື້ອງຈາກປະຕິກິລິຍາຂອງນ້ຳຢ່ອຍ	1
ຊີ້ນ	ສີປົວ ຫຼື ຊົມຜູ້ໃສ, ປາສະຈາກກິ່ນຄາວ	4
	ສີປົວ ຫຼື ຊົມຜູ້, ກິ່ນຄາວໜ້ອຍ, ຊີ້ນຕິງ ໃນເວລາສຳຜັດ.	3
	ສີປົວ ຫຼື ຊົມຜູ້ອອກຂຽວ ຫຼື ມີຮອຍຊ້ຳ ຢູ່ໃນຊີ້ນເຫັນຊັດເຈນ, ກິ່ນຄາວໜ້ອຍ, ຊີ້ນນີ້ມ ຫຼື ອ່ອນນຸ່ມ ໃນເວລາສຳຜັດ	2
	ສີຂຽວອ່ອນ, ກິ່ນຄາວ, ຊີ້ນນີ້ມ ຫຼື ອ່ອນນຸ່ມ ໃນເວລາສຳຜັດ	1
ອະໄວຍະວະພາຍໃນ	ແໜ້ນ ແລະ ຢູ່ໃນສະພາບດີ, ມີກິ່ນປົກກະຕິ	4
	ແໜ້ນ ແລະ ຢູ່ໃນສະພາບດີ, ມີກິ່ນຄາວໜ້ອຍ	3
	ມີລັກສະນະບໍ່ສົມບູນ, ນີ້ມ ແລະ ຍ່ອຍສະຫຼາຍ, ກິ່ນຄາວ	2
	ນີ້ມ, ເປື້ອນ ແລະ ມີກິ່ນເໝັນເນົ່າ	1

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 2
ການສຸມເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ການວິເຄາະ

ການ ສຸມເກັບຕົວຢ່າງ ແມ່ນປະຕິບັດຕາມຫຼັກການສຸມເກັບຕົວຢ່າງຕາມທີ່ອົງການກ່ຽວຂ້ອງກຳນົດ.

ສຳລັບການວິເຄາະ ແມ່ນນຳໃຊ້ວິທີການວິເຄາະດັ່ງຕາຕະລາງລຸ່ມນີ້:

ການຊອກຫາເຊື້ອ	ເອກະສານອ້າງອີງ	ວິທີການ
1. ຈຳນວນຈຸລິນຊີທີ່ມີຊີວິດທັງໝົດ (total viable count)	FDA/Bacteriological Analytical Manual 8 th Edition Chapter 4 (Rev.A) September 2002. ຫຼື ໃຊ້ວິທີທີ່ມີຄວາມຖືກຕ້ອງທຽບເທົ່າ	Microbiological Enumeration Method
2. ຈຳນວນເຊື້ອແຊລໂມເນລາ (Salmonella spp.)	FDA/Bacteriological Analytical Manual 8 th Edition Chapter 5 (Rev.A) November 2011. ຫຼື ໃຊ້ວິທີທີ່ມີຄວາມຖືກຕ້ອງທຽບເທົ່າ	Microbiological Detection and Microbiological Enumeration Method
3. ຈຳນວນເຊື້ອເອສເຊີຣີເຊຍ ໂຄໄລ (Escherichia coli)	FDA/Bacteriological Analytical Manual 8 th Edition Chapter 5 (Rev.A) September 2002. ຫຼື ໃຊ້ວິທີທີ່ມີຄວາມຖືກຕ້ອງທຽບເທົ່າ	Microbiological Detection and Microbiological Enumeration Method
4. ຈຳນວນເຊື້ອສຕາຟິໂລຄອກຄັສອໍຣຽດສ (Staphylococcus aureus)	FDA/Bacteriological Analytical Manual 8 th Edition Chapter 12 (Rev.A) January 2001. ຫຼື ໃຊ້ວິທີທີ່ມີຄວາມຖືກຕ້ອງທຽບເທົ່າ	Microbiological Enumeration Method
5. ຈຳນວນເຊື້ອວິບຣີໂອ ຄໍເລຣາ (Vibrio cholera)	FDA/Bacteriological Analytical Manual 8 th Edition Chapter 9 (Rev.A) January 2001. ຫຼື ໃຊ້ວິທີທີ່ມີຄວາມຖືກຕ້ອງທຽບເທົ່າ	Microbiological Enumeration Method
6. ຈຳນວນເຊື້ອລິສເຕີເຣຍໂມໂນໄຊໂຕຈິເນສ (Listeria monocytogenes)	FDA/Bacteriological Analytical Manual 8 th Edition Chapter 10 (Rev.A) January 2001. ຫຼື ໃຊ້ວິທີທີ່ມີຄວາມຖືກຕ້ອງທຽບເທົ່າ	Microbiological Enumeration Method

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 3
ຮູບສະແດງປານິນຊະນິດຕ່າງໆ



ປານິນສີດຳ



ປານິນສີແດງ



ປາທັບທົມ