

การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

๑. หลักการและเหตุผล

การผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เพื่อให้มีคุณภาพที่ดีและเหมาะสมแก่การบริโภค จำเป็นต้องคำนึงถึงกระบวนการผลิตตั้งแต่สัตว์มีชีวิตจากฟาร์ม การขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์เพื่อเชือดชำแหละและตัดแต่งจนได้เป็นเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปแปรรูปหรือจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค โรงฆ่าสัตว์เป็นขั้นตอนหนึ่งที่มีความสำคัญในกระบวนการผลิต ซึ่งประเทศไทยมีพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ เพื่อกำกับดูแลการผลิตเนื้อสัตว์ โดยที่เจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติฯ ฉบับดังกล่าวมิได้ครอบคลุมถึงการผลิตเนื้อสัตว์ทั้งระบบ ขณะที่ปัจจุบัน ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ต้องการยกระดับมาตรฐานการผลิตเนื้อสัตว์ให้ได้มาตรฐานสากล เพื่อยกระดับมาตรฐานการบริโภคเนื้อสัตว์ภายในประเทศและตอบโจทย์แนวโน้มความต้องการของผู้บริโภค สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้จัดทำประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Good Manufacturing Practice; GMP) เพื่อรองรับความต้องการของทุกภาคส่วนภายในประเทศ

ปัจจุบัน ประเทศไทยมีโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) จำนวนไม่มาก เมื่อเทียบกับจำนวนโรงฆ่าสัตว์ทั้งประเทศ นอกจากนี้ สัดส่วนการผลิตเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP ค่อนข้างน้อย เมื่อเทียบกับการผลิตเนื้อสัตว์โดยรวมของทั้งประเทศ ยกเว้นสัตว์ปีก กรมปศุสัตว์จึงพยายามที่จะผลักดันและส่งเสริมผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ให้พัฒนากระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ให้ได้รับการรับรอง GMP เพิ่มมากขึ้น รวมถึงการรักษามาตรฐานการผลิต สำหรับโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP แล้ว โดยให้ความสำคัญกับกระบวนการตรวจประเมินและการรับรองเพื่อให้มีประสิทธิภาพและมาตรฐานยิ่งขึ้น ทั้งด้านการพัฒนาบุคลากร กระบวนการ เป็นปัจจัยเสริมที่เข้มแข็งในการสร้างความยั่งยืนของการบริโภคเนื้อสัตว์ภายในประเทศต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ให้มีการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

๒.๒ เพื่อให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์สามารถรักษามาตรฐานการรับรองที่กรมปศุสัตว์ได้ให้ไว้อย่างต่อเนื่อง

๒.๓ เพื่อพัฒนาระบบกระบวนการตรวจประเมินและระบบการรับรองให้มีเอกภาพ ประสิทธิภาพ รวมถึงการพัฒนาบุคลากรให้มีกระบวนการทำงานที่ได้มาตรฐาน

๓. ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ

๓.๑ โรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์อย่างน้อย ๑๒ แห่ง

๓.๒ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ได้รับการตรวจติดตามจำนวน ๔๒ แห่ง

๓.๓ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ได้รับการตรวจต่ออายุจำนวน ๑๑ แห่ง

๔. ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ

๑. ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่ต้องการขอรับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์รายใหม่ สามารถประกอบกิจการฆ่าสัตว์ได้สอดคล้องตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

๒. ประเทศไทยมีเนื้อสัตว์ที่มีการผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์เพิ่มในสัดส่วนที่มากขึ้น

๕. ผลกระทบ

๕.๑ ด้านสังคม

ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่มีระบบการผลิตตามหลักปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการสามารถผลิตเนื้อสัตว์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกสุขอนามัย สร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภค

๕.๒ ด้านเศรษฐกิจ

สินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่มาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากลจะสามารถสร้างมูลค่าสินค้าและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ให้สามารถจำหน่ายในราคาที่สูงขึ้นได้ ให้เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์มีรายได้เพิ่มมากขึ้น

๕.๓ ด้านสิ่งแวดล้อม

โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองระบบ GMP ต้องดำเนินการตามกฎหมายด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องซึ่งจะต้องดำเนินการไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและชุมชนโดยรอบ

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

การขอรับการรับรองใหม่

๑. ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ประสงค์จะขอรับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) ยื่นคำขอรับการรับรองต่อเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ที่โรงฆ่าสัตว์ตั้งอยู่ พร้อมหลักฐานและเอกสารประกอบต่างๆ ตามรายการในแบบฟอร์มขอรับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (กรส.๑) แล้วแต่ประเภทโรงฆ่าสัตว์ที่ขอรับการรับรอง

๒. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดดำเนินการ ดังนี้

๒.๑ พิจารณาและตรวจสอบคำขอรับการรับรองและเอกสารประกอบต่างๆ ของผู้ประกอบการ หากมีรายละเอียดที่จำเป็นต้องแก้ไขปรับปรุง ให้แจ้งผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขเอกสารและยื่นเอกสารใหม่

๒.๒ ประสานสำนักงานปศุสัตว์เขตเพื่อนัดตรวจประเมินเบื้องต้นสถานประกอบการ

๒.๓ จัดส่งเอกสารคำขอรับการรับรองพร้อมหลักฐานและเอกสารประกอบให้สำนักงานปศุสัตว์เขตเพื่อจัดทำแผนการตรวจประเมิน และให้สำนักงานปศุสัตว์เขตแจ้งแผนการตรวจประเมินให้แก่ผู้ประสงค์ขอรับการรับรองและสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบ

๓. คณะผู้ตรวจประเมินซึ่งประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากสำนักงานปศุสัตว์เขตและสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการ และจัดส่งรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการภายในประเทศ (สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์)

๔. คณะกรรมการรับรองฯ พิจารณาทบทวนผลการตรวจรับรองของคณะผู้ตรวจประเมิน หากเป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนด ให้พิจารณาให้การรับรองใหม่แก่ผู้ประสงค์ขอรับการรับรอง

๕. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จัดทำใบรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ให้แก่ผู้ประสงค์ขอรับการรับรอง

การต่ออายุการรับรอง

๑. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์มีหนังสือถึงผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง GMP เพื่อแจ้งหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการต่ออายุการรับรอง โดยแจ้งผู้ประกอบการล่วงหน้า ๗ เดือนก่อนใบรับรองฯ หมดอายุ พร้อมทั้งแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตและสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบ

๒. ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP และประสงค์จะขอต่ออายุการรับรอง GMP ต้องยื่นแบบฟอร์มขอรับรอง GMP ก่อนที่ใบรับรองฯ หมดอายุไม่น้อยกว่า ๖ เดือน แต่ไม่เกิน ๗ เดือน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ที่โรงฆ่าสัตว์ตั้งอยู่ พร้อมหลักฐานและเอกสารต่างๆ ที่เป็นปัจจุบันตามแบบฟอร์มขอรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (กรส.๑)

๓. เมื่อตรวจสอบเอกสารการต่ออายุครบถ้วน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขต เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำแผนการตรวจประเมิน และให้สำนักงานปศุสัตว์เขตแจ้งแผนการตรวจประเมินให้แก่ผู้ประสงค์ขอต่ออายุการรับรองและสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบ

๔. คณะผู้ตรวจประเมินซึ่งประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากสำนักงานปศุสัตว์เขตและสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดดำเนินการตรวจต่ออายุสถานประกอบการ และจัดส่งรายงานผลการตรวจต่ออายุให้คณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการ

๕. คณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศพิจารณา ทบทวนผลการตรวจต่ออายุ หากเป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนด ให้พิจารณาต่ออายุการรับรองแก่ผู้ประสงค์ขอต่ออายุการรับรอง

การตรวจติดตาม

๑. คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำแผนการตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยทำการตรวจติดตามภายหลังจากได้รับการรับรองประมาณ ๑ ปี และ ๒ ปี ตามลำดับ และจัดส่งรายงานผลการตรวจติดตามให้ผู้ตัดสินของคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ

๒. ผู้ตัดสินพิจารณา ทบทวนผลการตรวจติดตาม หากเป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนด ให้พิจารณาคงสถานภาพการรับรองแก่สถานประกอบการ และรายงานต่อคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศรับทราบผลการพิจารณา

การจัดทำใบรับรอง

๑. เมื่อคณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรองหรือมีมติต่ออายุการรับรอง ให้คณะกรรมการรับรองจัดทำใบรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ตามมติที่ประชุม และเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนาม โดยใบรับรองมีอายุ ๓ ปี นับจากวันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง

๒. กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จัดส่งใบรับรองให้แก่สำนักงานปศุสัตว์เขตภายใน ๗ วัน หลังจากท้ออธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนามแล้ว เพื่อมอบให้แก่ผู้ได้รับการรับรอง

๓. กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จัดทำทะเบียนรายชื่อผู้ดำเนินการและโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองให้เป็นปัจจุบันทุกเดือน

๗. เป้าหมาย

| สำนักงานปศุสัตว์เขต/จังหวัด | ตรวจรับรองใหม่ | ตรวจติดตาม | ตรวจต่ออายุ |
|-----------------------------|----------------|------------|-------------|
| เขต ๑ | ๑ | ๘ | ๒ |
| กรุงเทพมหานคร | | ๑ | |
| นนทบุรี | | ๑ | |
| ปทุมธานี | | ๒ | |
| พระนครศรีอยุธยา | | ๑ | |
| ลพบุรี | | ๑ | |
| สระบุรี | | ๑ | ๑ |
| สิงห์บุรี | | ๑ | |
| อ่างทอง | | | ๑ |
| เขต ๒ | ๒ | ๑๑ | ๒ |
| ฉะเชิงเทรา | | ๔ | ๑ |
| ชลบุรี | | ๑ | |
| นครนายก | | ๑ | |
| ปราจีนบุรี | | ๒ | |
| ระยอง | | | ๑ |
| สมุทรปราการ | | ๒ | |
| สระแก้ว | | ๑ | |
| เขต ๓ | ๒ | ๓ | ๐ |
| นครราชสีมา | | ๑ | |
| ศรีสะเกษ | | ๒ | |
| เขต ๔ | ๒ | ๕ | ๔ |
| ขอนแก่น | | ๑ | ๑ |
| มหาสารคาม | | ๑ | ๑ |
| ร้อยเอ็ด | | ๒ | |
| หนองคาย | | | ๑ |
| หนองบัวลำภู | | ๑ | ๑ |
| เขต ๕ | ๑ | ๓ | ๒ |
| เชียงใหม่ | | ๒ | ๒ |
| ลำปาง | | ๑ | |

| สำนักงานปศุสัตว์เขต/จังหวัด | ตรวจรับรองใหม่ | ตรวจติดตาม | ตรวจต่ออายุ |
|-----------------------------|----------------|------------|-------------|
| เขต ๖ | ๑ | ๒ | ๐ |
| กำแพงเพชร | | ๑ | |
| อุตรดิตถ์ | | ๑ | |
| เขต ๗ | ๒ | ๖ | ๑ |
| กาญจนบุรี | | ๑ | |
| นครปฐม | | ๒ | |
| ประจวบคีรีขันธ์ | | ๑ | |
| ราชบุรี | | ๑ | |
| สมุทรสาคร | | ๑ | |
| สุพรรณบุรี | | | ๑ |
| เขต ๘ | ๑ | ๓ | ๐ |
| พังงา | | ๑ | |
| พัทลุง | | ๑ | |
| สุราษฎร์ธานี | | ๑ | |
| เขต ๙ | ๐ | ๑ | ๐ |
| สงขลา | | ๑ | |

๘. แบบฟอร์ม

แบบฟอร์มต่างๆ ที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย

๘.๑ แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ

๑. แบบฟอร์มคำขอการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (กรส.๑)
๒. แบบฟอร์มคำขอยกเลิกการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (กรส.๒)
๓. แบบฟอร์มแจ้งรายละเอียดการแก้ไขข้อบกพร่องสำหรับผู้ขอรับการรับรอง

๘.๒ แบบฟอร์มสำหรับคณะผู้ตรวจประเมิน

๑. แบบฟอร์มกำหนดการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Audit Plan)
๒. แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Checklist) ตามขอบข่ายที่ขอรับรอง ดังนี้
 - ๒.๑ แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก
 - ๒.๒ แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร
 - ๒.๓ แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ
 - ๒.๔ แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

๓. แบบฟอร์มบันทึกข้อบกพร่องการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Corrective Action Request)

๔. แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Audit Report)

๕. แบบฟอร์มการส่งเอกสารเสนอต่อคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)

๘.๓ แบบฟอร์มสำหรับคณะกรรมการรับรอง

๑. แบบฟอร์มสรุปผลการพิจารณาของคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)

๒. แบบฟอร์มสรุปผลการพิจารณาของผู้ตัดสินการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)

แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ



แบบ กรส. ๑
ขอรับรองใหม่
ขอต่ออายุ

แบบฟอร์มคำขอรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

๑. กรณียื่นคำขอรับรองแบบรายบุคคล

ชื่อ-นามสกุลผู้ยื่นคำขอ (นาย/นาง/นางสาว).....
เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน.....
ที่อยู่เลขที่..... หมู่ที่..... หมู่บ้าน..... ถนน.....
ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์..... โทรศัพท์มือถือ.....
โทรสาร..... อีเมล

๒. กรณียื่นคำขอรับรองแบบนิติบุคคล

ชื่อนิติบุคคล.....
ชื่อ-นามสกุลผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล (นาย/นาง/นางสาว).....
เลขที่บัตรประจำตัวประชาชนของผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล.....
ที่อยู่เลขที่..... หมู่ที่..... หมู่บ้าน..... ถนน.....
ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์..... โทรศัพท์มือถือ.....
โทรสาร..... อีเมล

๓. รายละเอียดของโรงฆ่าสัตว์ ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (ขจส.๒/กข.๑) เลขที่.....
ที่อยู่เลขที่..... หมู่ที่..... หมู่บ้าน..... ถนน..... ซอย.....
ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์..... โทรสาร.....

๔. ประเภทของโรงฆ่าสัตว์

ชนิดสัตว์..... กำลังผลิตสูงสุด..... ตัว/วัน กำลังผลิตเฉลี่ย..... ตัว/วัน

๕. จำนวนพนักงานภายในโรงฆ่าสัตว์ รวม จำนวน.....คน

แยกเป็นส่วนสะอาด จำนวน.....คน

แยกเป็นส่วนสกปรก จำนวน.....คน

๖. ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่างๆ ประกอบการยื่นคำขอมาด้วย จำนวน ๑ ชุด ประกอบด้วย

(๑) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณใกล้เคียง

(๒) แบบแปลนแผนผังอาคารและสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน

(๒.๑) แบบแปลนพื้นอาคารโรงงานที่ใช้ในการผลิต

(๒.๒) แบบแปลนแสดงการกั้นแบ่งห้องต่างๆ ของอาคารผลิต

(๒.๓) แบบแปลนแสดงทิศทางเข้า - ออกของพนักงาน

(๒.๔) แบบแปลนแสดงทิศทางของขบวนการผลิต

- (๒.๕) แบบแปลนแสดงการระบายอากาศภายในอาคารผลิต
- (๒.๖) แบบแปลนแสดงทิศทางการระบายน้ำทิ้งภายในอาคารผลิต
- (๒.๗) แบบแปลนแสดงทิศทางการกำจัดของเสีย
- (๒.๘) แบบแปลนแสดงทิศทางการขนส่งบรรจุสินค้าภายในอาคารผลิต (ถ้ามีการบรรจุสินค้า)
- (๒.๙) แบบแปลนแสดงทิศทางการท่อน้ำร้อน ท่อน้ำเย็น และท่อน้ำใช้ในอาคารผลิต (ถ้ามีท่อน้ำร้อน น้ำเย็น)
- (๓) แหล่งน้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์
- (๓.๑) ที่มาของแหล่งน้ำ น้ำผิวดิน น้ำบาดาล น้ำประปา อื่นๆ.....
- (๓.๒) เอกสารระบบการผลิตน้ำสะอาด
- (๔) สำเนาผลวิเคราะห์คุณภาพน้ำใช้ทางเคมี ทางกายภาพ และทางจุลชีววิทยา ไม่เกิน ๖ เดือน
- (๕) โปรแกรมการควบคุมและป้องกันสัตว์พาหะ
- (๖) ระบบการบำบัดน้ำเสีย
- (๗) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต
- (๘) รายการสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะดวก
- (๙) แผนผังกระบวนการผลิตสินค้า
- (๑๐) รายชื่อบุคลากรที่รับผิดชอบการดำเนินการด้านการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ โดยมีผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์จากกรมปศุสัตว์
- (๑๑) สำเนาใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์
- (๑๒) สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (ขจส.๒/กข.๑)
- (๑๓) สำเนากาหนดตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์
- (๑๔) ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ ฉบับที่หมดอายุ (เฉพาะกรณีขอต่ออายุการรับรอง)
- (๑๕) สำเนาที่แสดงถึงสิทธิ์การครอบครองพื้นที่ที่ขอรับการรับรอง

๗. ข้าพเจ้าขอให้คำรับรองว่า

- (๑) ยินยอมให้หน่วยรับรองระบบงานหรือองค์กรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองสังเกตการณ์การตรวจประเมินของคณะผู้ตรวจประเมินของกรมปศุสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ของข้าพเจ้าตามที่ได้รับคำร้องขอ
- (๒) ข้อมูลและเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่จัดส่งให้กรมปศุสัตว์ เป็นความจริงทุกประการและเป็นปัจจุบัน
- (๓) ข้าพเจ้าสมัครใจและยินดีที่จะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ตามที่กรมปศุสัตว์กำหนด
- (๔) ข้าพเจ้าได้มีการนำระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์มาปฏิบัติแล้วก่อนการตรวจประเมินเพื่อการรับรอง

๘. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

- ผู้ได้รับการรับรองต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้
- (๑) ต้องรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง
- (๒) ใช้อ้างถึงการรับรองเฉพาะขอบข่ายที่ได้รับการรับรองเท่านั้น
- (๓) ต้องไม่นำใบรับรองหรือการรับรองระบบงานไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อกรมปศุสัตว์ ซึ่งอาจพิจารณาได้ว่าทำให้เกิดความเข้าใจผิด
- (๔) ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองทั้งหมด เมื่อใบรับรองขาดการต่ออายุหรือมีการพักใช้ เพิกถอน หรือยกเลิกการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

(๕) ต้องให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจประเมินของกรมปศุสัตว์หรือคณะผู้ตรวจประเมินกรณีพิเศษในการตรวจประเมินทุกครั้ง โดยจะต้องยินยอมให้เข้าตรวจสอบในพื้นที่โรงฆ่าสัตว์ทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเองและพื้นที่เช่าที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมของโรงฆ่าสัตว์ โดยหมายความรวมถึงการดำเนินการตรวจประเมินกรณีพิเศษ (Special Audit) โดยอาจไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

(๖) ต้องจัดทำบันทึกตามที่กำหนดไว้ในการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์อย่างต่อเนื่องและเป็นปัจจุบัน

(๗) ต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

(๘) กรณีพบข้อบกพร่องผู้ได้รับการรับรองต้องดำเนินการแก้ไขตามระดับของข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่กำหนด

(๙) กรณีผู้ได้รับการรับรองประสงค์จะยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือพร้อมแนบใบรับรองคืนให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดที่โรงฆ่าสัตว์ตั้งอยู่ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่แจ้งความประสงค์จะยกเลิกการรับรอง และหากใบรับรองฉบับเดิมสูญหายต้องส่งสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหาย พร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องมายังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

(๑๐) กรณีผู้ได้รับการรับรองประสงค์จะต่ออายุการรับรอง ให้ยื่นขอต่ออายุการรับรองต่อสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๖ เดือน แต่ไม่เกิน ๗ เดือน ก่อนวันที่ใบรับรองหมดอายุ

(๑๑) กรณีมีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขระบบการผลิตในสาระสำคัญ เช่น เพิ่มหรือลดจำนวนเครื่องจักร เพิ่มหรือลดหรือปรับปรุงพื้นที่โรงฆ่าสัตว์ ปรับเปลี่ยนโครงสร้างการผลิต เปลี่ยนผู้จัดการโรงฆ่าสัตว์ เป็นต้น ให้แจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดที่โรงฆ่าสัตว์นั้นตั้งอยู่เป็นหนังสือทราบโดยทันที ซึ่งกรมปศุสัตว์อาจกำหนดให้มีการตรวจประเมินเพิ่มเติมเพื่อพิจารณาตามความเหมาะสมต่อไป

(๑๒) กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อโรงฆ่าสัตว์ ให้ผู้ได้รับการรับรองแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นหนังสือ พร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง และในกรณีใบรับรองสูญหาย ผู้ได้รับการรับรองต้องแจ้งความเอกสารสูญหาย พร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องมายังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด เพื่อดำเนินการออกใบแทน โดยใบแทนใบรับรองจะมีอายุเท่าใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

เมื่อได้รับการรับรองฯ จากกรมปศุสัตว์แล้ว ข้าพเจ้า

- ยินดีให้กรมปศุสัตว์เผยแพร่ข้อมูลเพื่อประชาสัมพันธ์การรับรองฯ ให้แก่บุคคลทั่วไปได้รับทราบ ได้แก่
- | | |
|--|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ชื่อโรงฆ่าสัตว์ | <input type="checkbox"/> ที่ตั้ง |
| <input type="checkbox"/> หมายเลขโทรศัพท์ | <input type="checkbox"/> อีเมลล์ |
- ไม่ยินดีให้กรมปศุสัตว์เผยแพร่ข้อมูลเพื่อประชาสัมพันธ์การรับรองฯ ให้แก่บุคคลทั่วไปได้รับทราบ

ลงชื่อผู้ยื่นคำขอ/ผู้มีอำนาจลงนาม
(.....)
...../...../.....

ลงชื่อผู้ตรวจสอบคำขอ
(.....)
...../...../.....

หมายเหตุ กรณีลงนามโดยผู้รับมอบอำนาจ กรุณาแนบหนังสือมอบอำนาจพร้อมติดอากรแสตมป์ โดยการมอบอำนาจ เฉพาะครั้งติดอากรแสตมป์ ๑๐ บาท และการมอบอำนาจมากกว่า ๑ ครั้ง ติดอากรแสตมป์ ๓๐ บาท



แบบ กรส. ๒

แบบฟอร์มคำขอยกเลิกการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

๑. กรณียื่นยกเลิกแบบรายบุคคล

ชื่อ-นามสกุลผู้ยื่นคำขอ (นาย/นาง/นางสาว).....
 เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน.....ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....
 หมู่บ้าน.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....
 จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรศัพท์มือถือ.....

๒. กรณียื่นคำยื่นยกเลิกแบบนิติบุคคล

ชื่อนิติบุคคล.....
 ชื่อ-นามสกุลผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล (นาย/นาง/นางสาว).....
 เลขที่บัตรประจำตัวประชาชนของผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล.....
 ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ถนน.....
 ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
 โทรศัพท์.....โทรศัพท์มือถือ.....

๓. มีความประสงค์ขอยกเลิกการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ตั้งแต่วันที่.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....
 ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (ขจส.๒/กข.๑) เลขที่.....
 ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ถนน.....
 ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

๔. เหตุผลในการยกเลิกการรับรอง

- ผู้ได้รับการรับรองเลิกประกอบกิจการ ผู้ได้รับการรับรองเป็นบุคคลล้มละลาย (กรณีเป็นนิติบุคคล)
 ผู้ได้รับการรับรองเสียชีวิต (กรณีเป็นบุคคลธรรมดา) กรมปศุสัตว์เปลี่ยนแปลงข้อกำหนดใหม่
 ผู้ได้รับการรับรองประสงค์จะขอยกเลิกการรับรอง เนื่องจาก (ระบุ)

ทั้งนี้ ได้แนบเอกสารที่เกี่ยวข้อง พร้อมใบรับรองฉบับเดิมหรือสำเนาใบแจ้งความกรณีใบรับรองฉบับเดิมสูญหายพร้อมคำร้อง

ลงชื่อผู้ได้รับการรับรอง/ผู้รับมอบอำนาจลงนาม
 (.....)
/...../.....

หมายเหตุ กรณีลงนามโดยผู้รับมอบอำนาจ กรุณาแนบหนังสือมอบอำนาจพร้อมติดอากรแสตมป์ โดยการมอบอำนาจ เฉพาะครั้งติดอากรแสตมป์ ๑๐ บาท และการมอบอำนาจมากกว่า ๑ ครั้ง ติดอากรแสตมป์ ๓๐ บาท

แบบฟอร์มแจ้งรายละเอียดการแก้ไขข้อบกพร่องสำหรับผู้ขอรับการรับรอง

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ วันที่ตรวจประเมิน.....
 ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ฯ (กษ.๑) เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....
 ขอบข่ายที่ขอรับรอง สัตว์ปีก สุนัข โคและกระบือ แพะและแกะ อื่นๆ.....
 ประเภทการตรวจ การตรวจรับรองใหม่ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่..... การตรวจต่ออายุ
 การตรวจติดตามผล ครั้งที่..... การตรวจกรณีพิเศษ อื่นๆ.....

| ลำดับ | รายการข้อบกพร่อง | ภาพถ่ายข้อบกพร่อง | การแก้ไขข้อบกพร่อง | ภาพถ่ายหลังแก้ไข ข้อบกพร่อง |
|-------|---|-------------------|---|--------------------------------|
| ๑ | รายละเอียดข้อบกพร่อง พร้อมระบุสาเหตุ | | วิธีการแก้ไขข้อบกพร่อง และแนวทางการป้องกัน | |
| ๒ | | | | |
| ๓ | | | | |

หมายเหตุ: - นำภาพถ่ายข้อบกพร่องลงในช่องภาพถ่ายก่อนการปรับปรุง เมื่อดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ ให้ถ่ายภาพจุดที่ดำเนินการแล้ว โดยเป็นมุมกล้องและขนาดเดียวกัน
 - ผู้ขอรับการรับรองสามารถเพิ่มจำนวนหน้าสำหรับรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องได้ตามจำนวนรายการข้อบกพร่องที่ได้รับ แล้วจัดส่งไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ให้แก่คณะผู้ตรวจประเมิน
 - รายการข้อบกพร่อง ให้ระบุรายละเอียดข้อบกพร่องที่พบตามที่คณะผู้ตรวจประเมินแจ้ง พร้อมระบุสาเหตุ
 - การแก้ไขข้อบกพร่อง ให้ระบุวิธีการแก้ไขข้อบกพร่อง และแนวทางการป้องกัน

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับการรับรอง
 (.....)
 ตำแหน่ง.....
 วันที่.....

แบบฟอร์มสำหรับคณะผู้ตรวจประเมิน

แบบฟอร์มกำหนดการตรวจประเมิน (Audit Plan) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

๑. ข้อมูลผู้ขอรับการรับรอง

ชื่อผู้ขอรับการรับรอง.....
 ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....
 ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ฯ (กข.๑) เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....
 ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์เลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ถนน.....ซอย.....
 ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
 โทรศัพท์.....โทรสาร.....อีเมล.....

๒. ข้อมูลการตรวจประเมิน

ขอขยายที่ขอรับรอง สัตว์ปีก สุกร โคและกระบือ แพะและแกะ
 อื่นๆ.....
 ประเภทการตรวจ การขอรับรองใหม่ การตรวจต่ออายุ การตรวจติดตามผล ครั้งที่.....
 การตรวจติดตามแก้ไขข้อบกพร่อง ครั้งที่..... อื่นๆ.....
 กำหนดวันที่ตรวจประเมิน.....

๓. รายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน (Audit Team)

๑. หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน
 ๒. ผู้ตรวจประเมิน
 ๓. ผู้ตรวจประเมิน
 ๔.
 ๕.
 ๖.
 ๗.
 ๘.

กำหนดการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

| วันที่ | เวลา | รายละเอียดกำหนดการและสถานที่ |
|--------|------|------------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

หมายเหตุ

- กำหนดการนี้อาจมีการปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมตามสภาวการณ์ที่พบระหว่างการตรวจประเมิน
- กรณีที่ผู้ประกอบการมีความประสงค์ขอเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของกำหนดการตรวจประเมิน หรือมีข้อขัดข้องเกี่ยวกับรายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน โปรดติดต่อหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน
ชื่อ..... หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน หมายเลขติดต่อ.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ที่ได้รับมอบหมาย
(.....)
วันที่.....

แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ที่ตั้ง

ประเภทการตรวจ การตรวจรับรองใหม่ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....

การตรวจต่ออายุ การตรวจติดตาม ครั้งที่..... อื่นๆ.....

การตรวจกรณีพิเศษ

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.๑) เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๑. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๔๗)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. ๙๐๐๘-๒๕๔๙)

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|---------------------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๘ | ยอมรับ ไม่ยอมรับ | |
| ๑. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก | | | | | |
| ๑.๑ สถานที่ตั้ง | | | | | |
| ๑.๑.๑ ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน | MI | ๒.๑ | | | |
| ๑.๑.๒ ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง | MA | ๒.๒ | | | |
| ๑.๑.๓ มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถ สำนักงาน และบ่อบำบัดน้ำเสีย | MI | ๒.๓ | | | |
| ๑.๑.๔ ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี | MI | ๒.๔ | | | |
| ๑.๑.๕ ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ | MI | ๒.๕ | | | |
| ๑.๑.๖ โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์ | MI | ๒.๖ | | | |
| ๑.๑.๗ ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม | MA | ๒.๗ | | | |
| ๑.๒ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | |
| ๑.๒.๑ การออกแบบและวางผัง | | | | | |
| ก. อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน | MA | ๔.๑.๑ | | | |
| ข. อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกันแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์ | MA | ๔.๑.๒ | | | |
| ค. การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ | MI | ๔.๑.๓ | | | |
| ง. อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้ | MA | ๔.๑.๔ | | | |
| จ. มีการกันพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต | MA | ๔.๒ | | | |
| ฉ. หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้ | MI | ๔.๑.๕ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|---|---|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๘ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>๑.๒.๒ พื้น ผนัง เพดาน ประตู</p> <p>ก. พื้น</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบทำจากวัสดุกันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน ล้างทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น</p> <p>(๒) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง</p> <p>(๓) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมูมโค้งมนเพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>ข. ผนัง</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี</p> <p>(๒) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมูมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>ค. เพดาน</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรกสามารถทำความสะอาดได้</p> <p>(๒) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า ๓ เมตร</p> <p>จ. ประตู</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำและล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม</p> <p>(๒) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ</p> <p>(๓) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย</p> | <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MI</p> | <p>๔.๒.๑.๑</p> <p>๔.๒.๑.๒</p> <p>๔.๒.๑.๓</p> <p>๔.๒.๒.๑</p> <p>๔.๒.๒.๒</p> <p>๔.๒.๓.๑</p> <p>๔.๒.๓.๒</p> <p>๔.๒.๔.๑</p> <p>๔.๒.๔.๒</p> <p>๔.๒.๔.๓</p> | | | | |
| <p>๑.๒.๓ ระบบระบายน้ำ</p> <p>ก. น้ำจากส่วนสกปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด รวมถึงระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิตและออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>ข. ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็วโดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง</p> <p>ค. ภายในท่อ หรือรางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่งเพื่อตรวจสอบความสะอาดภายในท่อได้ และสามารถยกออกล้างทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>ง. ปลายท่อหรือรางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้</p> | <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> | <p>๔.๓.๘.๔</p> | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|--|------------------------------|--|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๘ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| ๑.๒.๔ ระบบการระบายอากาศ ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศเพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น ความชื้น ไอน้ำร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด | MA | ๔.๓.๑๐ | | | | |
| ๑.๒.๕ ระบบแสงสว่าง ก. แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป ข. ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ | MA MI | ๔.๓.๑๑. ๑ ๔.๓.๑๑. ๒ | | | | |
| ๒. การควบคุมการปฏิบัติงาน | | | | | | |
| การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสกรปรก | | | | | | |
| ๒.๑ สัตว์มีชีวิต | | | | | | |
| ๒.๑.๑ สัตว์ปีกมีชีวิตที่นำเข้ามา สัตว์ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ และมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามา เพื่อให้ง่ายต่อการสอบย้อนกลับได้ | MA | | | | | |
| ๒.๑.๒ สภาพการขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต ก. พาหนะขนส่งสัตว์ปีก ต้องแข็งแรงมีช่องระบายอากาศเพียงพอ สัตว์ปีกที่บรรจุในแต่ละกรงบรรจุมีจำนวนเหมาะสมกับขนาดของกรง ข. ต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสัตว์ปีก ค. ไม่ขนส่งสัตว์ปีกที่เจ็บป่วยร่วมกับสัตว์ปีกปกติ ง. งดให้อาหารสัตว์ปีกก่อนการขนส่งอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ก่อนการขนส่ง | MA MI MA MI | | ก.๑.๑.๑ ก.๑.๑.๒ ก.๑.๑.๓ ก.๑.๒.๒ ก.๑.๒.๓ | | | |
| ๒.๑.๓ บริเวณที่พักสัตว์ปีก ก. บริเวณที่พักยานพาหนะที่มีสัตว์ปีกบรรจุอยู่ ควรมีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้ มีระบบระบายอากาศที่ดี อุณหภูมิเหมาะสม และรอกฆ่าตามลำดับที่กำหนด ข. กรงบรรจุสัตว์ปีกจะต้องมีความแข็งแรง มีพื้นที่เพียงพอให้สัตว์ยืนและนั่งได้ ค. ระบบการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ปีกควรแยกกระหว่างท่อระบายน้ำฝน และท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน ทิศทางการระบายน้ำในบริเวณที่พักสัตว์ปีกป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ควรแยกจากกัน ไม่ไหลผ่านไปที่พักสัตว์ปีก ง. บริเวณรับสัตว์ควรมีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์ ฉ. บริเวณที่พักสัตว์ปีกควรอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากคอกพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้ ช. มีน้ำที่สะอาด และมีอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ ซ. มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะดวก | MI MI MA MI MA MA MA MI | ๓.๒ | ก.๑.๒.๗ ก.๒.๒ ก.๑.๑.๔ ๓.๑๑ ๓.๑๒ ๓.๓ ๓.๕ ๓.๗ ๓.๘ ๓.๙ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|--|--------------------|--|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๘ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>ฉ. มีอ่างจุ่มเท้าด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากที่พักสัตว์</p> <p>ญ. มีแสงเพียงพอที่จะตรวจสอบสภาพสัตว์ก่อนฆ่าได้</p> <p>๒.๑.๔ การรับและการพักสัตว์ปีก</p> <p>ก. เมื่อสัตว์ปีกถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย (ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบตรวจสอบสุขภาพสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์)</p> <p>ข. งดให้อาหารสัตว์ปีกอย่างน้อย ๑ ชั่วโมงก่อนการขนส่ง และขนส่งสัตว์ปีกมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย ๓๐ นาที เพื่อให้สัตว์ปีกได้พักก่อนฆ่า</p> <p>ค. ตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า ณ คอกพักสัตว์ปีกโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์</p> <p>ง. ในกรณีที่พบสัตว์ปีกป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสัตว์ปีกป่วย และฆ่าในห้องฉุกลงดินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสัตว์ปีกปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาหรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ</p> <p>จ. กรณีพบสัตว์ปีกที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สัตว์ปีกได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสัตว์ปีกนั้นอย่างไม่ทรมานทันที</p> <p>ฉ. ภายหลังจากสัตว์ปีกลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสัตว์ปีกทุกครั้งหลังการขนส่ง</p> | MI MA MA MI MA MA MI MA | ๓.๑๐ ๓.๑๓ | ก.๒.๑ ก.๑.๒.๕ ก.๑.๒.๗ ก.๒.๕ ก.๒.๖ ก.๒.๗ ก.๒.๘ | | | |
| ๒.๒ การฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก | | | | | | |
| <p>๒.๒.๑ การทำสลบและเอาเลือดออก</p> <p>ก. บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้เครื่องมือที่ใช้ทำให้สัตว์สลบ</p> <p>ข. ทำให้สัตว์ปีกสลบอย่างสมบูรณ์ก่อนถูกเชือด การเชือดคอต้องตัดเส้นเลือดดำและแดงใหญ่ที่คอ แล้วทำให้สัตว์ตายด้วยวิธีการที่ไม่ทรมาน หรือในกรณีที่ไม่ได้ทำให้สลบ ให้ใช้วิธีการตามหลักพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.๘๔๐๐-๒๕๕๐ เรื่อง อาหารฮาลาล)</p> <p>ค. ต้องมีอุปกรณ์แขวนซากสำหรับเชือด ซึ่งส่วนล่างสุดของซากเมื่อแขวนควรอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร โดยสัตว์ปีกต้องไม่สัมผัสพื้นขณะฆ่า</p> <p>ง. จัดให้มีก๊อมน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ</p> <p>จ. มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดเชือดและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C และทำความสะอาดทุกครั้งก่อนใช้</p> <p>ฉ. หลังการเชือดคอ ต้องปล่อยให้เลือดออกจากสัตว์ปีกนานไม่น้อยกว่า ๒ นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์</p> <p>ช. ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม</p> | MI MA MA MA MA MA | ๔.๓.๑.๒ ๒.๓ | ก.๓.๑ ก.๓.๓ ง.๑๐ ๓.๓ ๔.๓.๑.๕ ก.๓.๑.๖ ก.๓.๔ ง.๒ ง.๓ ก.๓.๕ ก.๓.๖ | | | |
| <p>๒.๒.๒ การลวกหนัง และถอนขน</p> <p>ก. จัดให้มีถังหรือเครื่องลวกสัตว์ปีกที่สะอาดและสามารถควบคุมปริมาณน้ำ และอุณหภูมิได้ น้ำลวกจากถังหรือเครื่องลวกสัตว์ปีกต้องมีน้ำทิ้งต่อลงสู่ท่อระบายโดยตรง</p> | MA | ๔.๓.๒.๑ ๔.๓.๒.๒ | ง.๕ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|----------------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๕๐๐๔ | มกษ. ๕๐๐๘ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>ข. อุณหภูมิน้ำใช้ลวกไม่ต่ำกว่า ๕๘ °C ทั้งนี้ ระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสัตว์ปีก</p> <p>ค. มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนึ่งออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>ง. มีราวแขวนหรือโต๊ะสำหรับการถอนขน หรือเครื่องถอนขน และอุปกรณ์ถอนขน (ตามความจำเป็น) ซึ่งต้องล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน</p> <p>จ. ต้องถอนขนบนสัตว์ปีกที่ถูกฆ่าแล้วออกให้หมดหรือเกือบหมด</p> <p>ฉ. กรณีที่ใช้กาวในการถอนขน ต้องใช้กาวที่มีคุณภาพใช้สำหรับอาหาร</p> <p>ช. มีห้องหรืออุปกรณ์ในการเก็บรวบรวมขน และส่วนของไขมันสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค</p> <p>ช. จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซากสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้ว</p> | MI | | ก.๔.๑ ก.๔.๒ | | | |
| <p>๒.๒.๓ การเอาเครื่องในออก</p> <p>ก. มีก๊อคน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิดอย่างเพียงพอ</p> <p>ข. มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C</p> <p>ค. มีราวหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องใน และมีรางหรือระบบส่งเครื่องใน</p> <p>ง. บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซากด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า ๓ เมตร</p> <p>จ. มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น</p> <p>ฉ. มีภาชนะหรือถังที่มีกุกญแจปิดล็อก สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค</p> <p>ช. คิวักเครื่องในออกให้หมดด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม</p> <p>ช. ระวังไม่ให้กระเพาะลำไส้และถุงน้ำดีฉีกขาด โดยต้องไม่แตกปนเปื้อนซากสัตว์ปีก และให้เครื่องในเรียงคู่ไปกับซากสัตว์ปีก</p> <p>ฉ. มีการตรวจซากสัตว์ปีกและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสาร รายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกหลังฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์</p> <p>ญ. จัดให้มีน้ำล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก โดยน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสมล้างซากสัตว์ปีกทั้งด้านนอกและด้านในก่อนเข้าสู่ส่วนสะอาด</p> | MA | ๔.๓.๓.๑ | | | | |
| | MA | ๔.๓.๓.๒ | | | | |
| | MA | ๔.๓.๓.๓ | | | | |
| | MI | ๔.๓.๓.๕ | | | | |
| | MA | ๔.๓.๓.๕ | | | | |
| | MA | ๔.๓.๓.๖ | | | | |
| | MA | | ก.๖.๑ | | | |
| | MA | | ก.๖.๑ | | | |
| | MA | | ก.๖.๒ | | | |
| | MA | ๔.๓.๓.๘ | ก.๗.๑ | | | |
| <p>๒.๒.๔ ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค)</p> <p>ก. มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน</p> <p>ข. มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน ๗ °C หลังแช่เย็นประมาณ ๑ ชั่วโมง</p> <p>ค. มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>ง. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ</p> | MA | ๔.๓.๔.๑ | | | | |
| | MA | ๔.๓.๓.๗ | ก.๖.๓ | | | |
| | MA | ๔.๓.๔.๒ | | | | |
| | MA | ๔.๓.๔.๓ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------|-----------|----------------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๕๐๐๔ | มกษ. ๕๐๐๘ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสะอาด | | | | | | |
| <p>๒.๒.๕ การลดอุณหภูมิซาก</p> <p><u>กรณีลดอุณหภูมิซากด้วยอากาศเย็น</u></p> <p>ก. ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็นพื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทกไม่ดูดซับน้ำผนัง และเพดาน มีพื้นผิวเรียบทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย</p> <p>ข. ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ได้โดยมีอุณหภูมิใจกลางซาก ไม่เกิน ๗ °C หลังแช่เย็นประมาณ ๑ ชั่วโมง</p> <p>ค. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรมีระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น</p> <p>ง. ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก</p> <p>จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง</p> <p>ฉ. มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง</p> <p>ช. มีการตรวจสอบอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิและซากสัตว์ปีก</p> <p>ซ. จัดเรียงซากสัตว์ปีกไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสัตว์ปีกที่เข้าแช่ก่อน นำออกก่อน</p> <p><u>กรณีลดอุณหภูมิซากด้วยน้ำเย็นและน้ำแข็ง</u></p> <p>ระบบที่ซากสัตว์ปีกและน้ำเคลื่อนที่สวนทางกัน (counter-flow water) ซึ่งที่ส่วนหัวถังมีท่อน้ำล้นและส่วนปลายถังมีที่เติมน้ำเย็น ปริมาณน้ำล้นต้องมากพอที่จะทำความสะอาดซากสัตว์ปีกได้ และมีเทอร์โมมิเตอร์เพื่อวัดอุณหภูมิน้ำในถังแช่เย็น โดยมีอุณหภูมิใจกลางซาก ไม่เกิน ๗ °C หลังแช่เย็นประมาณ ๑ ชั่วโมง และมีการตรวจสอบความสะอาดของน้ำ อุณหภูมิของน้ำในถังแช่เย็น และบันทึกผลในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ</p> | MA | ๔.๓.๖.๑ | | | | |
| | MA | ๔.๓.๖.๒ | ก.๘ | | | |
| | MA | ๔.๓.๖.๓ | ก.๘.๒.๗ | | | |
| | MI | ๔.๓.๖.๓ | ก.๘.๒.๒ | | | |
| | MI | ๔.๓.๖.๔ | ก.๘.๒.๓ | | | |
| | MA | ๔.๓.๖.๕ | ก.๘.๒.๔ | | | |
| | MA | | ก.๘.๒.๖ | | | |
| | MI | | ก.๘.๒.๕ | | | |
| | MA | | ก.๘.๑ ก.๘ | | | |
| <p>๒.๒.๖ การตัดแต่งเนื้อ</p> <p>ก. ในกรณีที่มีโรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อกำลังการผลิต และต้องกั้นแยกจากห้องผลิตอื่นๆ และมีการควบคุมการเข้า-ออกของพนักงานอย่างเข้มงวด</p> <p>ข. อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน ๑๘ °C</p> <p>ค. การตัดแต่งซากสัตว์ปีกต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว และต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากเกินไป</p> <p>ง. มีด อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด</p> | MA | ๔.๓.๕.๑ | ก.๙.๑ ก.๙.๖ | | | |
| | MA | ๔.๓.๕.๒ | | | | |
| | MA | | ก.๙.๔ | | | |
| | MA | | ก.๙.๓ | | | |
| <p>๒.๒.๗ ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า</p> <p>ก. บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์</p> | MI | ๔.๓.๖.๔ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------|--|--------------------------------------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๕๐๐๔ | มกษ. ๕๐๐๘ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>ข. กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้</p> <p>(๑) ห้องแช่แข็งห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -๒๐ ถึง -๒๕ °C</p> <p>(๒) ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -๓๐ ถึง -๔๕ °C</p> | MA | ๔.๓.๖.๖ | | | | |
| <p>๒.๒.๘ การบรรจุ</p> <p>ก. ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง</p> <p>ข. ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้</p> <p>ค. ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก</p> | MA MI MI | | ก.๑๐.๑ ก.๑๐.๒ ก.๑๐.๔ ก.๑๐.๓ | | | |
| <p>๒.๓.๙ บริเวณรับส่งสินค้า</p> <p>ก. การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต</p> <p>ข. ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้</p> | MA MI | ๔.๓.๗.๑ ๔.๓.๗.๒ | | | | |
| <p>๒.๓.๑๐ ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ / ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์</p> <p>ก. มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด</p> <p>ข. มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ/ห้องที่แยกจากบริเวณล้าง ซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้</p> <p>ค. การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต</p> <p>ง. ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> | MA MA MA MA | ๔.๓.๘.๑ ๔.๓.๘.๒ ๔.๓.๘.๓ ๔.๓.๑๐ ๔.๓.๘.๔ | | | | |
| ๓. เครื่องมือและอุปกรณ์ | | | | | | |
| <p>๓.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิทสามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้</p> <p>๓.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์</p> <p>๓.๓ วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา</p> | MA MI MA | ๕.๑ ๕.๒ ๕.๓ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๘ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| ๓.๔ มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาดโดยมีระบบระบายอากาศที่ดี | MI | ๔.๓.๙ | | | | |
| ๓.๕ การติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ มีบริเวณใต้หรือด้านข้างที่เพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด ซ้ำเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง | MI | ๕.๔ | | | | |
| ๔. สิ่งอำนวยความสะดวก | | | | | | |
| ๔.๑ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า / ห้องอาบน้ำ / ห้องสุขา มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด | MI | ข.๔.๗ | | | | |
| ๔.๒ ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน | REC | ข.๔.๘ | | | | |
| ๔.๓ อ่างล้างมือ ๔.๓.๑ อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ | MA | ๔.๓.๑๓.๑ | | | | |
| ๔.๓.๒ อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบายซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย | MA | ๔.๓.๑๓.๒ | | | | |
| ๔.๔ น้ำใช้ ๔.๔.๑ น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ | MA | ๔.๓.๑๒.๑ | | | | |
| ๔.๔.๒ น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน | MA | ๔.๓.๑๒.๒ | | | | |
| ๕. การขนส่งและการควบคุม | | | | | | |
| ๕.๑ พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา และป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง | MA | | ก.๑๑.๑ | | | |
| ๕.๒ การเคลื่อนย้ายซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตเพื่อการขนส่งต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีกต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย | MA | | ก.๑๑.๒ | | | |
| ๕.๓ ประตูลงบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง | REC | | ก.๑๑.๓ | | | |
| ๕.๔ ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต | MA | | ก.๑๑.๔ | | | |
| ๕.๕ พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง | MI | | ก.๑๑.๕ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๘ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| ๖. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล | | | | | | |
| ๖.๑ การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร | MA | | ข.๑.๔ | | | |
| ๖.๒ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ๖.๒.๑ ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิต ครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อมีตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง ๖.๒.๒ ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน | MA | | ข.๑.๑๒ | | | |
| ๖.๓ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง ๖.๓.๑ มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ ๖.๓.๒ มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก | MA | | ข.๑.๓ | | | |
| ๖.๔ การควบคุมและการกำจัดของเสีย ๖.๔.๑ มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม ๖.๔.๒ มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม ๖.๔.๓ มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน ๖.๔.๔ สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนจากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ | MI | ข.๔.๔ | | | | |
| | MI | ข.๔.๕ | | | | |
| | MA | ข.๖.๒ | | | | |
| | MI | ข.๖.๑ | | | | |
| ๗. สุขลักษณะส่วนบุคคล | | | | | | |
| ๗.๑ สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน ๗.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง ๗.๑.๒ ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อมือหรือเท้า หรือมีการติดเชื้อมือ เท้า คอ หรือจมูก | MI | ข.๔.๑.๑ | ข.๒.๑ | | | |
| | MA | ข.๔.๑.๒ | | | | |
| ๗.๒ ความสะอาดส่วนบุคคล ๗.๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้าน้ำที่สะอาด ๗.๒.๒ ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้ ๗.๒.๓ พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา | MA | ข.๔.๑.๓ | | | | |
| | MA | ข.๔.๑.๔ | | | | |
| | MA | ข.๔.๑.๕ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๘ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>๗.๒.๔ เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้</p> <p>๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ</p> <p>๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p> | MA | | ข.๒.๒ | | | |
| <p>๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้</p> | REC | | ข.๒.๔ | | | |
| <p>๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ</p> | MA | | ข.๒.๕ | | | |
| <p>๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p> | MA | | ข.๒.๖ | | | |
| <p>๗.๓ อุบัติเหตุส่วนบุคคล</p> <p>ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการรับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือ ของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม</p> | MA | ๔.๑.๖ | ข.๒.๗ | | | |
| <p>๗.๔ ผู้เยี่ยมชม</p> <p>ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว</p> | MI | | ข.๒.๓ | | | |
| ๘. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค | | | | | | |
| <p>มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้</p> <p>๘.๑ ประเภทของซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีก หรือผลผลิต</p> <p>๘.๒ น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม</p> <p>๘.๓ วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน</p> <p>๘.๔ ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา</p> <p>๘.๕ ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง</p> | REC | | ก.๑๐.๓ | | | |
| ๙. การฝึกอบรม | | | | | | |
| <p>มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น</p> | REC | | | | | |
| ๑๐. การบันทึกข้อมูล | | | | | | |
| <p>๑๐.๑ คู่มือการปฏิบัติงาน</p> <p>๑๐.๒ บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต</p> <p>๑๐.๓ ระบบการระบุชุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง</p> | MI | | | | | |
| <p>๑๐.๒ บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต</p> | MI | | | | | |
| <p>๑๐.๓ ระบบการระบุชุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง</p> | MA | | ข.๑.๒ | | | |
| <p>๑๐.๔ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิสัตว์ปีกหลังลดอุณหภูมิซากหรือผลิตภัณฑ์</p> | MA | ๔.๓.๖.๓ | ก. ๘ | | | |
| <p>๑๐.๕ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง เก็บสินค้าและผลิตภัณฑ์</p> | MA | ๔.๓.๖.๔ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|---|-----------|--------------------------------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๘ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| ๑๐.๖ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิของห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้า ๑๐.๗ โปรแกรมการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ ๑๐.๘ บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน ๑๐.๙ การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล ๑๐.๑๐ การตรวจสอบสุขภาพประจำปีของพนักงาน ๑๐.๑๑ รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ๑๐.๑๒ รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์พนักงานตรวจโรคสัตว์ ๑๐.๑๓ บันทึกการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมาย | MI MA REC MI MI MA MA MA | ข.๔.๑ | ข.๑.๓ ข.๒ ก.๒.๕ ก.๖.๒ | | | |

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ที่ตั้ง

- ประเภทการตรวจ การตรวจรับรองใหม่ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....
- การตรวจต่ออายุ การตรวจติดตาม ครั้งที่..... อื่นๆ.....
- การตรวจกรณีพิเศษ

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.๑) เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๑. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๔๗)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. ๙๐๐๙-๒๕๔๙)

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|-------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|----------|
| | ระดับ ข้อบก พร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๙ | ยอมรับ | ไม่ ยอมรับ | |
| ๑. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก | | | | | | |
| ๑.๑ สถานที่ตั้ง | | | | | | |
| ๑.๑.๑ ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน | MI | ๒.๑ | | | | |
| ๑.๑.๒ ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง | MA | ๒.๒ | | | | |
| ๑.๑.๓ มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถ สำนักงาน และบ่อบำบัดน้ำเสีย | MI | ๒.๓ | | | | |
| ๑.๑.๔ ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี | MI | ๒.๔ | | | | |
| ๑.๑.๕ ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ | MI | ๒.๕ | | | | |
| ๑.๑.๖ โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์ | MI | ๒.๖ | | | | |
| ๑.๑.๗ ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม | MA | ๒.๗ | | | | |
| ๑.๒ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๒.๑ การออกแบบและวางผัง | | | | | | |
| ก. อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน | MA | ๔.๑.๑ | | | | |
| ข. อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกันแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์ | MA | ๔.๑.๒ | | | | |
| ค. การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ | MI | ๔.๑.๓ | | | | |
| ง. อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้ | MA | ๔.๑.๔ | | | | |
| จ. มีการกันพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต | MA | ๔.๒ | | | | |
| ฉ. หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้ | MI | ๔.๑.๕ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|---|---|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๕๐๐๔ | มกษ. ๕๐๐๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>๑.๒.๒ พื้น ผนัง เพดาน ประตู</p> <p>ก. พื้น</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบทำจากวัสดุกันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน ล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น</p> <p>(๒) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง</p> <p>(๓) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมูมโค้งมนเพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>ข. ผนัง</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี</p> <p>(๒) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมูมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>ค. เพดาน</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรกสามารถทำความสะอาดได้</p> <p>(๒) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า ๓ เมตร</p> <p>ง. ประตู</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำและล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่มีประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม</p> <p>(๒) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ</p> <p>(๓) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย</p> | <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MI</p> | <p>๔.๒.๑.๑</p> <p>๔.๒.๑.๒</p> <p>๔.๒.๑.๓</p> <p>๔.๒.๒.๑</p> <p>๔.๒.๒.๒</p> <p>๔.๒.๓.๑</p> <p>๔.๒.๓.๒</p> <p>๔.๒.๔.๑</p> <p>๔.๒.๔.๒</p> <p>๔.๒.๔.๓</p> | | | | |
| <p>๑.๒.๓ ระบบระบายน้ำ</p> <p>ก. น้ำจากส่วนสกปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด รวมถึงระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิตและออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>ข. ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็วโดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง</p> <p>ค. ภายในท่อ หรือรางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่งเพื่อตรวจสอบความสะอาดภายในท่อได้ง่าย</p> <p>ง. ปลายท่อหรือรางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้</p> | <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> | <p>๔.๓.๘.๔</p> | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------------------|------------------------------|--|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๕๐๐๔ | มกษ. ๕๐๐๕ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| ๑.๒.๔ ระบบการระบายอากาศ ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศ เพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น คิวิน ไอน้ำร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระมัดระวังให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด | MA | ๔.๓.๑๐ | | | | |
| ๑.๒.๕ ระบบแสงสว่าง ก. แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป ข. ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ | MA MI | ๔.๓.๑๑. ๑ ๔.๓.๑๑. ๒ | | | | |
| ๒. การควบคุมการปฏิบัติงาน | | | | | | |
| การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสกรปรก | | | | | | |
| ๒.๑ สัตว์มีชีวิต | | | | | | |
| ๒.๑.๑ สุกรมีชีวิตที่นำเข้ามา สัตว์ต้องมีความสุขภาพสมบูรณ์ และมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามาได้ง่ายต่อการตรวจสอบย้อนกลับได้ | MA | | | | | |
| ๒.๑.๒ สภาพการขนส่งสุกรมีชีวิต ก. พาหนะขนส่ง ต้องแข็งแรงและเหมาะสม มีการระบายอากาศเพียงพอ สภาพพื้นของรถ ราวกัน หรือผนังกัน ต้องไม่ทำให้สัตว์เกิดการบาดเจ็บ พื้นที่ควรมีไม่น้อยกว่า ๐.๔ ตร.ม./ตัว (สุกรขุน) หรือ ๐.๘ ตร.ม./ตัว (พ่อสุกรแม่สุกร) ข. ต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสุกร ค. ไม่ขนส่งสุกรที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมกับสุกรปกติ ง. งดให้อาหารสุกรก่อนการขนส่งอย่างน้อย ๒ ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน ๑๒ ชั่วโมงติดต่อกัน | MI MI MA MI | | ก.๑.๑.๑ ก.๑.๑.๒ ก.๑.๑.๓ ก.๑.๑.๔ | | | |
| ๒.๑.๓ บริเวณคอกพักสุกร ก. คอกพักสัตว์ต้องทำจากวัสดุที่คงทนแข็งแรง มีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว ข. ควรมีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าของพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยพื้นที่คอกพักสุกรไม่ควรน้อยกว่า ๐.๘ ตร.ม.ต่อตัว ค. มีพื้นที่สำหรับสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วย แยกจากสัตว์สุขภาพปกติ ง. คอกพักสัตว์มีทางเดินคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ และบริเวณรับสัตว์ไม่ลื่นหรือลาดชันเกินไป จ. ระบบการระบายน้ำในโรงพักสัตว์จากคอกพักสุกรควรแยกระหว่างท่อระบายน้ำฝนและท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน ทิศทางการระบายน้ำในบริเวณที่คอกพักสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ควรแยกจากกัน ไม่ไหลผ่านไปโรงพักสัตว์ ฉ. คอกพักสุกรควรอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากคอกพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้ | MI MA MA MI MA MI | ๓.๒ ๓.๑ ๓.๖ ๓.๕ | ก.๓.๔ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|---|--|---|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>ข. มีน้ำที่สะอาด และมีอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ</p> <p>ซ. มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะดวก</p> <p>ณ. อ่างจุ่มเท้าด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากคอกพักสัตว์</p> <p>ญ. มีแสงเพียงพอที่จะตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าได้</p> <p>ฎ. ควรมีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้สุกรหันหลังกลับ</p> <p>๒.๑.๔ การรับและการพักสุกร</p> <p>ก. เมื่อสุกรถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย (ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบตรวจสุขภาพสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์)</p> <p>ข. ขนส่งสุกรมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย ๒ ชั่วโมง และอดอาหารไม่เกิน ๑๒ ชั่วโมง</p> <p>ค. ตรวจสุขภาพสุกรก่อนฆ่า และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพสุกรก่อนฆ่า ณ คอกพักสุกรโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์</p> <p>ง. ในกรณีที่พบสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสุกรป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสุกรปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาหรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ</p> <p>จ. ฉีดพ่นน้ำให้สุกรเพื่อผ่อนคลายจากการเดินทาง</p> <p>ฉ. กรณีพบสุกรที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สุกรได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสุกรนั้นอย่างไม่ทรมานทันที</p> <p>ช. ภายหลังจากสุกรลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสุกรทุกครั้งหลังการขนส่ง</p> <p>ซ. ฉีดน้ำทำความสะอาดสุกรทุกตัวก่อนเข้าฆ่า</p> | <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MA</p> | <p>๓.๘</p> <p>๓.๙</p> <p>๓.๑๐</p> <p>๓.๑๓</p> <p>๓.๓</p> <p>ก.๒.๑</p> <p>ก.๑.๒.๗</p> <p>ก.๒.๔</p> <p>ก.๒.๖</p> <p>ก.๒.๖</p> <p>ก.๒.๗</p> <p>ก.๒.๘</p> <p>ก.๓.๕</p> | | | | |
| ๒.๒ การฆ่าและชำแหละสุกร | | | | | | |
| <p>๒.๒.๑ การทำสลบและเอาเลือดออก</p> <p>ก. บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้ เครื่องมือที่ใช้ทำให้สัตว์สลบด้วยวิธียิงสัตว์ให้สัตว์สลบ ใช้กระแสไฟฟ้า หรือแก๊ส และสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ออกจากช่องบังคับได้</p> <p>ข. ต้องมีแคร่หรือรอกยกสัตว์ที่สลบแล้วเพื่อทำการแทงคอเพื่อเอาเลือดออก รอกยกสัตว์เมื่อยกแล้วส่วนล่างสุดของซากควรอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร หากเป็นแคร่หรือโต๊ะควรทำมาจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่าย โดยสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร</p> <p>ค. การแทงคอปถ่ายให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากสุกรสลบ โดยแขวนสุกรหรือให้สุกรนอนบนแคร่ขณะแทงคอ และใช้มีดสำหรับแทงคอโดยเฉพาะ</p> <p>ง. การแทงคอต้องแทงลึก เพื่อให้เส้นเลือดดำและแดงเส้นใหญ่ที่คอขาด และไม่ควรแทงลึกเกินไปจนปลายมีดทะลุถึงช่องอก</p> <p>จ. จัดให้มีก้อนน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ</p> | <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> | <p>๔.๓.๑.๒</p> <p>๔.๓.๑.๓</p> <p>ก.๓.๖</p> <p>ก.๔.๒.๑</p> <p>๔.๓.๑.๕</p> <p>๔.๓.๑.๖</p> <p>๔.๓.๑.๗</p> | <p>ก.๓.๖</p> <p>ก.๔.๒.๑</p> <p>ก.๔.๒.๒</p> <p>ก.๔.๒.๓</p> | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|------------------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๕๐๐๔ | มกษ. ๕๐๐๕ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>ฉ. มีการตรวจซากสุกรและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสาร รายงานการตรวจสุขภาพสุกรหลังฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์</p> <p>ญ. ผ้าซีกหลังแยกเอาเครื่องในออกและดึงเส้นไขสันหลังออกจากซากสุกรให้หมด</p> <p>ฎ. ล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม</p> | MA | | ก.๗.๔ ๖.๓ | | | |
| <p>๒.๒.๔ ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค)</p> <p>ก. มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น ๒ ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว</p> <p>ข. มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา</p> <p>ค. มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>ง. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ</p> | MA | ๔.๓.๔.๑ | ก.๗.๖ | | | |
| <p>๒.๒.๕ การลดอุณหภูมิซาก</p> <p>ก. ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็นพื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทกไม่ดูดซับน้ำมัน และเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย</p> <p>ข. ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสุกรได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากไม่เกิน ๗ °C ภายในเวลาไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง</p> <p>ค. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรมีระบบเพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น</p> <p>ง. ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก</p> <p>จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง</p> <p>ฉ. มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง</p> <p>ช. จัดเรียงซากสุกรไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสุกรที่เข้าแช่ก่อน ให้นำออกก่อน</p> <p>ซ. มีการตรวจสอบอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิและซากสุกร</p> | MA | ๔.๓.๖.๑ | ก.๑๐.๑ | | | |
| <p>๒.๒.๖ การตัดแต่งเนื้อ</p> <p>ก. ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อกำลังการผลิต และต้องกันแยกจากห้องผลิตอื่นๆ และมีการควบคุมการเข้า-ออกของพนักงานอย่างเข้มงวด</p> <p>ข. อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน ๑๘ °C</p> <p>ค. การตัดแต่งซากสุกรต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว และต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากเกินไป</p> | MA | ๔.๓.๕.๑ | ๑๑.๒ ก.๑๑.๖ | | | |
| | MA | ๔.๓.๕.๒ | ก.๑๑.๒ ก.๑๑.๔ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------|--|--|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๕๐๐๔ | มกษ. ๕๐๐๕ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| ง. มีดี อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด | MA | | ๑๑.๑ ก.๑๑.๑ | | | |
| ๒.๒.๗ การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ ก. อุณหภูมิเนื้อต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา ข. การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง ค. มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก ง. มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิเนื้อ | MA MI MA MA | | ก.๑๓.๑ ก.๑๓.๑ ก.๑๓.๒ ก.๑๓.๓ | | | |
| ๒.๒.๘ ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า ก. บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ข. กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้ (๑) ห้องแช่แข็งห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -๒๐ ถึง -๒๕ °C (๒) ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -๓๐ ถึง -๔๕ °C | MI MA | ๔.๓.๖.๔ ๔.๓.๖.๖ | | | | |
| ๒.๒.๙ การบรรจุ ก. ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง ข. ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้ ค. ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก | MA MI MI | | ๑๒.๑ ก.๑๒.๑ ก.๑๒.๒ ๑๒.๓ ก.๑๒.๔ ก.๑๒.๓ | | | |
| ๒.๒.๑๐ บริเวณรับส่งสินค้า ก. การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต ข. ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้ | MA MI | ๔.๓.๗.๑ ๔.๓.๗.๒ | | | | |
| ๒.๒.๑๑ ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ / ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์ ก. มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด ข. มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ/ห้องที่แยกจากบริเวณล้างซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ ค. การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต ง. ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย | MA MA MA MA | ๔.๓.๘.๑ ๔.๓.๘.๒ ๔.๓.๘.๓ ๔.๓.๑๐ ๔.๓.๘.๔ | | | | |
| ๓. เครื่องมือและอุปกรณ์ | | | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>๓.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้</p> <p>๓.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์</p> <p>๓.๓ วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา</p> <p>๓.๔ มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี</p> <p>๓.๕ การติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ มีบริเวณใต้หรือด้านข้างที่เพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง</p> | MA | ๕.๑ | | | | |
| | MI | ๕.๒ | | | | |
| | MA | ๕.๓ | | | | |
| | MI | ๔.๓.๙ | | | | |
| | MI | ๕.๔ | | | | |
| ๔. สิ่งอำนวยความสะดวก | | | | | | |
| <p>๔.๑ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า / ห้องอาบน้ำ / ห้องสุขา มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด</p> | MI | ข.๔.๗ | | | | |
| <p>๔.๒ ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน</p> | REC | ข.๔.๘ | | | | |
| <p>๔.๓ อ่างล้างมือ</p> <p>๔.๓.๑ อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ</p> <p>๔.๓.๒ อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบายซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> | MA | ๔.๓.๑๓.๑ | | | | |
| | MA | ๔.๓.๑๓.๒ | | | | |
| <p>๔.๔ น้ำใช้</p> <p>๔.๔.๑ น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ</p> <p>๔.๔.๒ น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน</p> | MA | ๔.๓.๑๒.๑ | | | | |
| | MA | ๔.๓.๑๒.๒ | | | | |
| ๕. การขนส่งและการควบคุม | | | | | | |
| <p>๕.๑ พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง</p> <p>๕.๒ การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนัง</p> | MA | | ก.๑๔.๑ | | | |
| | MA | | ก.๑๔.๒ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>ของพาหนะ หากมีการทอหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสุกรต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย</p> <p>๕.๓ ประตูลงบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง</p> <p>๕.๔ ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต</p> <p>๕.๕ พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง</p> | REC | | ก.๑๔.๓ | | | |
| | MA | | ก.๑๔.๔ | | | |
| | MI | | ก.๑๔.๕ | | | |
| ๖. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล | | | | | | |
| <p>๖.๑ การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา</p> <p>จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร</p> | MA | | ข.๑.๔ | | | |
| <p>๖.๒ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ</p> <p>๖.๒.๑ ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อมันติดค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง</p> <p>๖.๒.๒ ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน</p> | MA | | ข.๑.๑๒ | | | |
| | MI | | ข.๑.๒ | | | |
| <p>๖.๓ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง</p> <p>๖.๓.๑ มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๖.๓.๒ มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก</p> | MA | | ข.๑.๓ | | | |
| | MA | ก.๔.๖ | | | | |
| <p>๖.๔ การควบคุมและการกำจัดของเสีย</p> <p>๖.๔.๑ มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม</p> <p>๖.๔.๒ มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม</p> <p>๖.๔.๓ มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน</p> <p>๖.๔.๔ สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์</p> | MI | ข.๔.๔ | | | | |
| | MI | ข.๔.๕ | | | | |
| | MA | ข.๖.๒ | | | | |
| | MI | ข.๖.๑ | | | | |
| ๗. สุขลักษณะส่วนบุคคล | | | | | | |
| <p>๗.๑ สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน</p> <p>๗.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง</p> <p>๗.๑.๒ ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อมือที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก</p> | MI | ข.๔.๑.๑ | | | | |
| | MA | ข.๔.๑.๒ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>๗.๒ ความสะอาดส่วนบุคคล</p> <p>๗.๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้าน้ำที่สะอาด</p> <p>๗.๒.๒ ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้</p> <p>๗.๒.๓ พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๒.๔ เล็บมือต้องตัดให้สั้น ถ้างอมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้</p> <p>๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ</p> <p>๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p> | MA | ข.๔.๑.๓ | | | | |
| <p>๗.๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้าน้ำที่สะอาด</p> <p>๗.๒.๒ ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้</p> <p>๗.๒.๓ พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๒.๔ เล็บมือต้องตัดให้สั้น ถ้างอมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้</p> <p>๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ</p> <p>๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p> | MA | ข.๔.๑.๔ | | | | |
| <p>๗.๒.๓ พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๒.๔ เล็บมือต้องตัดให้สั้น ถ้างอมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้</p> <p>๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ</p> <p>๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p> | MA | ข.๔.๑.๕ | | | | |
| <p>๗.๒.๔ เล็บมือต้องตัดให้สั้น ถ้างอมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้</p> <p>๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ</p> <p>๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p> | MA | | ข.๒.๒ | | | |
| <p>๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้</p> <p>๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ</p> <p>๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p> | REC | | ข.๒.๔ | | | |
| <p>๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ</p> <p>๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p> | MA | | ข.๒.๕ | | | |
| <p>๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p> | MA | | ข.๒.๖ | | | |
| <p>๗.๓ อูปนีสัยส่วนบุคคล</p> <p>ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การดมน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการ รับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือ ของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม</p> | MA | ๔.๑.๖ | ข.๒.๗ | | | |
| <p>๗.๔ ผู้เยี่ยมชม</p> <p>ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว</p> | MI | | ข.๒.๓ | | | |
| ๘. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค | | | | | | |
| <p>มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้</p> <p>๘.๑ ประเภทของซากสุกร เนื้อสุกร หรือผลผลิต</p> <p>๘.๒ น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม</p> <p>๘.๓ วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน</p> <p>๘.๔ ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา</p> <p>๘.๕ ชื่อผู้ผลิต ผู้จำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง</p> | REC | | ก.๑๒.๓ | | | |
| ๙. การฝึกอบรม | | | | | | |
| <p>มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น</p> | REC | | | | | |
| ๑๐. การบันทึกข้อมูล | | | | | | |
| <p>๑๐.๑ คู่มือการปฏิบัติงาน</p> | MI | | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๐๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| ๑๐.๒ บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต | MI | | ข.๑.๒ | | | |
| ๑๐.๓ ระบบการระบุชุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง | MA | | | | | |
| ๑๐.๔ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิซากหรือผลิตภัณฑ์ | MA | | ก.๑๐.๓ | | | |
| ๑๐.๕ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้าและผลิตภัณฑ์ | MA | ๔.๓.๖.๓ | | | | |
| ๑๐.๖ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิของห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้า | MI | ๔.๓.๖.๔ | ข.๑.๓ | | | |
| ๑๐.๗ โปรแกรมการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ | MA | ข.๔.๑.๑ | | | | |
| ๑๐.๘ บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน | REC | | ก.๒.๔ | | | |
| ๑๐.๙ การตรวจสอบสุขภาพประจำปีของพนักงาน | MI | | ก.๗.๔ | | | |
| ๑๐.๑๐ รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ | MA | | | | | |
| ๑๐.๑๑ รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์พนักงานตรวจโรคสัตว์ | MA | | | | | |
| ๑๐.๑๒ บันทึกการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมาย | MA | | | | | |

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ที่ตั้ง

ประเภทการตรวจ การตรวจรับรองใหม่ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....

การตรวจต่ออายุ การตรวจติดตาม ครั้งที่..... อื่นๆ.....

การตรวจกรณีพิเศษ

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.๑) เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๑. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๔๗)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. ๙๐๑๙-๒๕๕๐)

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|-------------------------|--------------|--------------|-----------|---------------|----------|
| | ระดับ ข้อบก พร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๑๙ | ยอมรับ | ไม่ ยอมรับ | |
| ๑. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก | | | | | | |
| ๑.๑ สถานที่ตั้ง | | | | | | |
| ๑.๑.๑ ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน | MI | ๒.๑ | | | | |
| ๑.๑.๒ ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง | MA | ๒.๒ | | | | |
| ๑.๑.๓ มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถ สำนักงาน และบ่อบำบัดน้ำเสีย | MI | ๒.๓ | | | | |
| ๑.๑.๔ ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี | MI | ๒.๔ | | | | |
| ๑.๑.๕ ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ | MI | ๒.๕ | | | | |
| ๑.๑.๖ โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์ | MI | ๒.๖ | | | | |
| ๑.๑.๗ ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม | MA | ๒.๗ | | | | |
| ๑.๒ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๒.๑ การออกแบบและวางผัง | | | | | | |
| ก. อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน | MA | ๔.๑.๑ | | | | |
| ข. อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกันแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์ | MA | ๔.๑.๒ | | | | |
| ค. การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ | MI | ๔.๑.๓ | | | | |
| ง. อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้ | MA | ๔.๑.๔ | | | | |
| จ. มีการกันพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต | MA | ๔.๒ | | | | |
| ฉ. หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้ | MI | ๔.๑.๕ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|---|---|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๔๐๐๔ | มกษ. ๔๐๑๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>๑.๒.๒ พื้น ผนัง เพดาน ประตู</p> <p>ก. พื้น</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบทำจากวัสดุกันน้ำได้มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน ล้างทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น</p> <p>(๒) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง</p> <p>(๓) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมนเพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>ข. ผนัง</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี</p> <p>(๒) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>ค. เพดาน</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรกสามารถทำความสะอาดได้</p> <p>(๒) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า ๓ เมตร</p> <p>ง. ประตู</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำและล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม</p> <p>(๒) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ</p> <p>(๓) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย</p> | <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MI</p> | <p>๔.๒.๑.๑</p> <p>๔.๒.๑.๒</p> <p>๔.๒.๑.๓</p> <p>๔.๒.๒.๑</p> <p>๔.๒.๒.๒</p> <p>๔.๒.๓.๑</p> <p>๔.๒.๓.๒</p> <p>๔.๒.๔.๑</p> <p>๔.๒.๔.๒</p> <p>๔.๒.๔.๓</p> | | | | |
| <p>๑.๒.๓ ระบบระบายน้ำ</p> <p>ก. น้ำจากส่วนสกปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด รวมถึงระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิตและออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>ข. ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็วโดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง</p> <p>ค. ภายในท่อ หรือรางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่งเพื่อตรวจสอบความสะอาดภายในท่อได้ง่าย</p> <p>ง. ปลายท่อหรือรางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้</p> | <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> | <p>๔.๓.๘.๔</p> | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------------|--|---|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๑๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| ๑.๒.๔ ระบบการระบายอากาศ ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศเพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น ความชื้น ไอน้ำร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด | MA | ๔.๓.๑๐ | | | | |
| ๑.๒.๕ ระบบแสงสว่าง ก. แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป ข. ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ | MA MI | ๔.๓.๑๑. ๑ ๔.๓.๑๑. ๒ | | | | |
| ๒. การควบคุมการปฏิบัติงาน | | | | | | |
| การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสกรปรก | | | | | | |
| ๒.๑ สัตว์มีชีวิต | | | | | | |
| ๒.๑.๑ โคและกระบือมีชีวิตที่นำเข้ามา สัตว์ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ มีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามาได้ง่ายต่อการสอบย้อนกลับ | MA | | | | | |
| ๒.๑.๒ สภาพการขนส่งโคและกระบือมีชีวิต ก. พาหนะขนส่ง ต้องแข็งแรงและเหมาะสม มีการระบายอากาศเพียงพอ สภาพพื้นของรถ รวดกั้น หรือผนังกั้น ต้องไม่ทำให้สัตว์เกิดการบาดเจ็บ พื้นผิวควรมีไม่น้อยกว่า ๑ ตร.ม./ตัว ข. การขนส่งโคและกระบือต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ ค. ต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับโคและกระบือ ง. ไม่ขนส่งโคและกระบือที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับโคและกระบือปกติ จ. ระยะเวลาในการขนส่งไม่ควรเกิน ๘ ชั่วโมงติดต่อกัน และระยะเวลาในการขนส่งรวมไม่ควรเกิน ๓๖ ชั่วโมง | MI MA MI MA MI | | ก.๑.๑.๑ ก.๑.๑.๒ ก.๑.๑.๕ ก.๑.๒.๑ ก.๑.๒.๓ ก.๑.๒.๔ ก.๑.๒.๗ | | | |
| ๒.๑.๓ บริเวณคอกพักโคและกระบือ ก. คอกพักสัตว์ต้องทำจากวัสดุที่คงทนแข็งแรง มีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว ข. ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าของพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยพื้นที่คอกพักโค-กระบือตัวละไม่ควรน้อยกว่า ๒ ตารางเมตร ค. มีพื้นที่สำหรับโคและกระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วย แยกจากสัตว์สุขภาพปกติ ง. คอกพักสัตว์มีทางเดินคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ และบริเวณรับสัตว์ไม่ลื่นหรือลาดชันเกินไป จ. ระบบการระบายน้ำในโรงพักสัตว์จากคอกพักโคและกระบือควรแยกระหว่างท่อระบายน้ำฝนและท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน ทิศทางการระบายน้ำในบริเวณที่พักโคและกระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ควรแยกจากกัน ไม่ไหลผ่านไปโรงพักสัตว์ | MI MA MA MI MA | ๓.๒ ๓.๑ ๓.๖ ๓.๕ ๓.๑๑ ๓.๑๒ | ก.๓.๓ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|---|---|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๑๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>ฉ. คอกพักโคและกระบือควรอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากคอกพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้</p> <p>ข. มีน้ำที่สะอาด และมีอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ</p> <p>ช. มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะดวก</p> <p>ฌ. อ่างจุ่มเท้าด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากคอกพักสัตว์</p> <p>ญ. มีแสงเพียงพอที่จะตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าได้</p> <p>ฎ. ควรมีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้โคและกระบือหันหลังกลับ</p> <p>๒.๑.๔ การรับและการพักโคและกระบือ</p> <p>ก. เมื่อโคและกระบือถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย (ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบตรวจสุขภาพสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์)</p> <p>ข. ขนส่งโคและกระบือมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย ๔ ชั่วโมงและอดอาหารไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง</p> <p>ค. ตรวจสอบสุขภาพโคและกระบือก่อนฆ่า และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพโคและกระบือก่อนฆ่า ณ คอกพักโคและกระบือโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์</p> <p>ง. ในกรณีที่พบโคและกระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกโคและกระบือป่วย และฆ่าในห้องลูกเดินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าโคและกระบือปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาหรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ</p> <p>จ. กรณีพบโคและกระบือที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้โคและกระบือได้รับความทรมานจะต้องฆ่าโคและกระบือนั้นอย่างไม่ทรมานทันที</p> <p>ฉ. ภายหลังจากโคและกระบือลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกโคและกระบือทุกครั้งหลังการขนส่ง</p> <p>ช. ทำความสะอาดโคและกระบือทุกตัวก่อนเข้าฆ่า</p> | <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MI</p> | <p>๓.๗</p> <p>๓.๘</p> <p>๓.๙</p> <p>๓.๑๐</p> <p>๓.๑๓</p> <p>๓.๓</p> <p>ก.๒.๓</p> <p>ก.๒.๑</p> <p>ก.๒.๒</p> <p>ก.๓.๔</p> <p>ก.๒.๕</p> <p>ก.๒.๖</p> <p>ก.๑.๒.๙</p> <p>ก.๓.๕</p> | | | | |
| ๒.๒ การฆ่าและชำแหละโคและกระบือ | | | | | | |
| <p>๒.๒.๑ การทำสลบและเอาเลือดออก</p> <p>ก. บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้ และสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ออกจากช่องบังคับได้</p> <p>ข. ต้องทำให้โค-กระบือสลบก่อนฆ่า ด้วยวิธีการที่เหมาะสม หรือใช้วิธีการอื่นที่ไม่ทรมาน หรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.๘๔๐๐-๒๕๕๐ เรื่อง ฮาลาล)</p> <p>ค. การแทงคอปล่อยให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากโคและกระบือสลบ โดยแขวนโคและกระบือหรือให้โคและกระบือนอนบนแคร์ขณะแทงคอ และใช้มีดสำหรับแทงคอโดยเฉพาะ</p> <p>ง. จัดให้มีก้อนน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่มีมือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ</p> | <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> | <p>๔.๓.๑.๒</p> <p>๔.๓.๑.๓</p> <p>ก.๔.๑.๑</p> <p>ก.๔.๑.๒</p> <p>ก.๔.๒.๑</p> <p>๔.๓.๑.๕</p> | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|----------------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๑๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| จ. อุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดเข็ดยและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C และทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน | MA | ๔.๓.๑.๖ | ก.๔.๒.๒ | | | |
| ฉ. หลังการเช็ดคอก ต้องปล่อยให้เลือดออกจากโคและกระบืออย่างสมบูรณ์เป็นระยะเวลาประมาณ ๕ - ๖ นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ | MA | ๔.๓.๑.๗ | ก.๔.๒.๓ | | | |
| ช. ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม | MA | | ก.๔.๒.๓ | | | |
| ซ. ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ และพื้นที่บริเวณนำเลือดออกเป็นระยะๆ และล้างให้สะอาดทั่วถึง ภายหลังจากเสร็จงานแล้วทุกครั้ง | MA | | ก.๔.๒.๕ | | | |
| ๒.๒.๒ การแยกหัว มีวิธีการที่แสดงให้ทราบว่า เป็นหัวของชากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง | MA | | ก.๕.๑ | | | |
| ๒.๒.๓ การนำหนังออก ก. มีการใช้ถุงสะอาดครอบแล้วมัดทวารหนัก หรือใช้อุปกรณ์สำหรับมัดทวารหนัก เพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกภายในลำไส้ออกมาปนเปื้อน | MI | | ก.๗.๒ | | | |
| ข. นำหนังออกโดยไม่ให้น้ำสัมผัสพื้น และไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังไปสู่เนื้อ | MA | | ก.๗.๓ | | | |
| ค. มีภาชนะรองรับหนัง ขา เพื่อนำออกไปจากส่วนปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับเนื้อ | MI | | ก.๗.๔ | | | |
| การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสะอาด | | | | | | |
| ๒.๒.๓ การเอาเครื่องในออก ก. มีก๊อคน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิดอย่างเพียงพอ | MA | ๔.๓.๓.๑ | | | | |
| ข. มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C | MA | ๔.๓.๓.๒ | | | | |
| ค. มีถาดหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องใน และมีรางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว | MA | ๔.๓.๓.๓ | | | | |
| ง. บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซากด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า ๓ เมตร | MI | ๔.๓.๓.๕ | | | | |
| จ. มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น | MA | ๔.๓.๓.๕ | | | | |
| ฉ. มีภาชนะหรือถังที่มีกัญญแจปิดล็อค สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค | MA | ๔.๓.๓.๖ | | | | |
| ช. แยกเครื่องในออกให้หมด และต้องไม่ปนเปื้อนซากโคและกระบือ | MA | | ก.๘.๒ | | | |
| ซ. เครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากโค-กระบือ ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซากโคและกระบือ ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ใช้การตัดส่วนที่ปนเปื้อนออก หรือใช้วิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ส่วนอื่นของซาก | MA | | ก.๘.๓ | | | |
| ฅ. เครื่องในขาวและเครื่องในแดงต้องจัดวางให้อยู่ตรงซากโค-กระบือ หรือมีเครื่องหมายแสดงให้ตรงกับซาก | MA | | ก.๘.๔ | | | |
| ญ. หลังผ่าซากแล้ว ต้องมีการนำเส้นไขสันหลังออกให้หมดและนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป | MA | | ก.๙.๒ | | | |
| ฎ. มีการตรวจซากโค-กระบือและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสารรายการตรวจสุขภาพโค-กระบือหลังฆ่า | MA | | ก.๘.๔ ก.๘.๕ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|---|--|--|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๕๐๐๔ | มกษ. ๕๐๑๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| ฎ. มีน้ำล้างทำความสะอาดชากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บชากหรือห้องแช่เย็นชาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม | MA | ๔.๓.๓.๘ | ก.๑๐ | | | |
| ๒.๒.๔ ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค) ก. มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น ๒ ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว ข. มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนของบริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา ค. มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย ง. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ | MA MA MA MA | ๔.๓.๔.๑ ๔.๓.๓.๗ ๔.๓.๔.๒ ๔.๓.๔.๓ | | | | |
| ๒.๒.๕ การลดอุณหภูมิชาก ก. ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทกไม่ดูดซับน้ำมัน และเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ข. ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิชากโคและกระบือได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางชาก ไม่เกิน ๗ °C ภายในเวลาไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง ค. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนชากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรมีระบบเพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น ง. ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมี การติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง ฉ. มีราวแขวนชากหรือชั้นวางชาก โดยให้ส่วนล่างสุดของชากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และชากไม่สัมผัสกับผนัง ช. จัดเรียงชากโคและกระบือไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ชากโคและกระบือที่เข้าแช่ก่อน ให้นำออกก่อน ซ. มีการตรวจสอบอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิและชากโคและกระบือ | MA MA MA MI MI MA REC MA | ๔.๓.๖.๑ ๔.๓.๖.๒ ๔.๓.๖.๓ ๔.๓.๖.๓ ๔.๓.๖.๔ ๔.๓.๖.๕ | ก.๑๒.๑ ก.๑๒.๒ ก.๑๒.๕ ก.๑๒.๓ ก.๑๒.๗ | | | |
| ๒.๒.๖ การตัดแต่งเนื้อ ก. ต้องทำในห้องตัดแต่งที่แยกจากส่วนผลิตอื่น และมีการควบคุมการเข้า-ออกของพนักงานอย่างเข้มงวด ข. อุณหภูมิห้องตัดแต่งไม่เกิน ๑๘ °C โดยไม่ให้อุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อเกิน ๗ °C ค. มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด และผ่านการฆ่าเชื้อ | MA MA MA | ๔.๓.๕.๑ | ก.๑๓.๒ ก.๑๓.๗ ก.๑๓.๘ | | | |
| ๒.๒.๗ การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ ก. อุณหภูมิเนื้อต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา ข. การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง ค. มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับชาก ง. มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิเนื้อ | MA MI MA MA | | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|------------------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๑๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>๒.๒.๘ ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า</p> <p>ก. บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์</p> <p>ข. กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้</p> <p>(๑) ห้องแช่แข็งห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -๒๐ ถึง -๒๕ °C</p> <p>(๒) ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -๓๐ ถึง -๔๕ °C</p> | MI | ๔.๓.๖.๔ | | | | |
| <p>๒.๒.๙ การบรรจุ</p> <p>ก. ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง</p> <p>ข. ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกั้นแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้</p> <p>ค. ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก</p> | MA | | ก.๑๔.๒ ก.๑๔.๓ | | | |
| <p>๒.๒.๑๐ บริเวณรับส่งสินค้า</p> <p>ก. การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต</p> <p>ข. ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้</p> | MI | ๔.๓.๗.๑ | ก.๑๔.๕ | | | |
| <p>๒.๒.๑๑ ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ / ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์</p> <p>ก. มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด</p> <p>ข. มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ/ห้องที่แยกจากบริเวณล้างซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้</p> <p>ค. การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต</p> <p>ง. ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> | MA | ๔.๓.๗.๒ | | | | |
| <p>๓. เครื่องมือและอุปกรณ์</p> | | | | | | |
| <p>๓.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิทสามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้</p> | MA | ๕.๑ | | | | |
| <p>๓.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์</p> | MI | ๕.๒ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๑๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>๓.๓ วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา</p> <p>๓.๔ มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี</p> <p>๓.๕ การติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ มีบริเวณใต้หรือด้านข้างที่เพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด ซ้ำเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง</p> | MA | ๕.๓ | | | | |
| MI | ๔.๓.๙ | | | | | |
| MI | ๕.๔ | | | | | |
| ๔. สิ่งอำนวยความสะดวก | | | | | | |
| ๔.๑ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า / ห้องอาบน้ำ / ห้องสุขา มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด | MI | ข.๔.๗ | | | | |
| ๔.๒ ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน | REC | ข.๔.๘ | | | | |
| ๔.๓ อ่างล้างมือ | | | | | | |
| ๔.๓.๑ อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ | MA | ๔.๓.๑๓.๑ | | | | |
| ๔.๓.๒ อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบายซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย | MA | ๔.๓.๑๓.๒ | | | | |
| ๔.๔ น้ำใช้ | | | | | | |
| ๔.๔.๑ น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ | MA | ๔.๓.๑๒.๑ | | | | |
| ๔.๔.๒ น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน | MA | ๔.๓.๑๒.๒ | | | | |
| ๕. การขนส่งและการควบคุม | | | | | | |
| ๕.๑ พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง | MA | | ก.๑๕.๑ | | | |
| ๕.๒ การเคลื่อนย้ายซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อโคและกระบือต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย | MA | | ก.๑๕.๒ | | | |
| ๕.๓ ประตูลงบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง | REC | | ก.๑๕.๓ | | | |
| ๕.๔ ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งโคและกระบือมีชีวิต | MA | | ก.๑๕.๔ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๑๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| ๕.๕ พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง | MI | | ก.๑๕.๕ | | | |
| ๖. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล | | | | | | |
| ๖.๑ การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร | MA | | ข.๑.๔ | | | |
| ๖.๒ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ๖.๒.๑ ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิต ครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อมันตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง | MA | | ข.๑.๑๒ | | | |
| ๖.๒.๒ ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน | MI | | ข.๑.๒ | | | |
| ๖.๓ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง ๖.๓.๑ มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ | MA | | ข.๑.๓ | | | |
| ๖.๓.๒ มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก | MA | ก.๔.๖ | | | | |
| ๖.๔ การควบคุมและการกำจัดของเสีย ๖.๔.๑ มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม | MI | ข.๔.๔ | | | | |
| ๖.๔.๒ มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม | MI | ข.๔.๕ | | | | |
| ๖.๔.๓ มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน | MA | ข.๖.๒ | | | | |
| ๖.๔.๔ สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนจากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ | MI | ข.๖.๑ | | | | |
| ๗. สุขลักษณะส่วนบุคคล | | | | | | |
| ๗.๑ สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน ๗.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง | MI | ข.๔.๑.๑ | ข.๒.๑ | | | |
| ๗.๒.๒ ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อมือที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อมือ ตา คอ หรือจมูก | MA | ข.๔.๑.๒ | ข.๒.๒ | | | |
| ๗.๒ ความสะอาดส่วนบุคคล ๗.๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้านที่เหมาะสม | MA | ข.๔.๑.๓ | ข.๒.๕ | | | |
| ๗.๒.๒ ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้ | MA | ข.๔.๑.๔ | ข.๒.๓ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๑๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| <p>๗.๓.๓ พนักงานควรรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๔.๔ เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๔.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้</p> <p>๗.๔.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ</p> <p>๗.๔.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p> | MA | ข.๔.๑.๕ | ข.๒.๔ | | | |
| <p>๗.๓ อูปนีสัยส่วนบุคคล</p> <p>ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการรับประทานอาหารหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือ ของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม</p> | MA | ๔.๑.๖ | ข.๒.๙ | | | |
| <p>๗.๔ ผู้เยี่ยมชม</p> <p>ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว</p> | MI | | ข.๒.๕ | | | |
| ๘. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค | | | | | | |
| <p>มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้</p> <p>๘.๑.๑ ประเภทของซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ หรือผลผลิต</p> <p>๘.๒.๒ น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม</p> <p>๘.๒.๓ วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน</p> <p>๘.๒.๔ ชื่อแนะนำในการเก็บรักษา</p> <p>๘.๒.๕ ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง</p> | REC | | ก.๑๔.๔ | | | |
| ๙. การฝึกอบรม | | | | | | |
| <p>มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น</p> | REC | | | | | |
| ๑๐. การบันทึกข้อมูล | | | | | | |
| <p>๑๐.๑ คู่มือการปฏิบัติงาน</p> <p>๑๐.๒ บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต</p> <p>๑๐.๓ ระบบการระบุชุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง</p> <p>๑๐.๔ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิซากหรือผลิตภัณฑ์</p> | MI | | ข.๑.๒ | | | |
| | MI | | | | | |
| | MA | | | | | |
| | MA | | ก.๑๐.๓ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๑๙ | ยอมรับ | ไม่ยอมรับ | |
| ๑๐.๕ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้าและผลิตภัณฑ์ | MA | ๔.๓.๖.๓ | | | | |
| ๑๐.๖ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิของห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้า | MI | ๔.๓.๖.๔ | | | | |
| ๑๐.๗ โปรแกรมการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ | MA | | ข.๑.๓ | | | |
| ๑๐.๘ บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน | REC | | | | | |
| ๑๐.๙ การตรวจสอบสุขภาพประจำปีของพนักงาน | MI | ข.๔.๑.๑ | ข.๒.๑ | | | |
| ๑๐.๑๐ รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ | MA | | ก.๒.๔ | | | |
| ๑๐.๑๑ รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์พนักงานตรวจโรคสัตว์ | MA | | ก.๗.๔ | | | |
| ๑๐.๑๒ บันทึกการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมาย | MA | | | | | |

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ที่ตั้ง

- ประเภทการตรวจ การตรวจรับรองใหม่ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....
- การตรวจต่ออายุ การตรวจติดตาม ครั้งที่..... อื่นๆ.....
- การตรวจกรณีพิเศษ

ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ฯ (กข.๑) เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๑. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๕๗)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. ๙๐๔๐-๒๕๕๖)

๓. แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. ๙๐๔๐ (G) -๒๕๕๗)

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|---------------|--------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | |
| ๑. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก | | | | | | |
| ๑.๑ สถานที่ตั้ง | | | | | | |
| ๑.๑.๑ ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน | MI | ๒.๑ | | | | |
| ๑.๑.๒ ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง | MA | ๒.๒ | | | | |
| ๑.๑.๓ มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถสำนักงาน และบ่อบำบัดน้ำเสีย | MI | ๒.๓ | | | | |
| ๑.๑.๔ ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี | MI | ๒.๔ | | | | |
| ๑.๑.๕ ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ | MI | ๒.๕ | | | | |
| ๑.๑.๖ โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์ | MI | ๒.๖ | | | | |
| ๑.๑.๗ ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม | MA | ๒.๗ | | | | |
| ๑.๒ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๒.๑ การออกแบบและวางผัง | | | | | | |
| ก. อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน | MA | ๔.๑.๑ | | | | |
| ข. อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกันแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์ | MA | ๔.๑.๒ | | | | |
| ค. การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ | MI | ๔.๑.๓ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|---------------|--------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | |
| <p>ง. อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้</p> <p>จ. มีการกันพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต</p> <p>ฉ. หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้</p> | MA | ๔.๑.๔ | | | | |
| <p>๑.๒.๒ พื้น ผนัง เพดาน ประตู</p> <p>ก. พื้น</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบทำจากวัสดุกันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน ล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น</p> <p>(๒) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง</p> <p>(๓) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมนเพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>ข. ผนัง</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี</p> <p>(๒) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>ค. เพดาน</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรก สามารถทำความสะอาดได้</p> <p>(๒) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า ๓ เมตร</p> <p>ง. ประตู</p> <p>(๑) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำ และล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม</p> <p>(๒) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ</p> <p>(๓) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย</p> | MA | ๔.๒.๑.๑ | | | | |
| <p>๑.๒.๓ ระบบระบายน้ำ</p> <p>ก. น้ำจากส่วนสกปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด รวมถึงระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิตและออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> | MA | ๔.๒.๑.๒ | | | | |
| | MA | ๔.๒.๑.๓ | | | | |
| | MA | ๔.๒.๒.๑ | | | | |
| | MA | ๔.๒.๒.๒ | | | | |
| | MA | ๔.๒.๓.๑ | | | | |
| | MI | ๔.๒.๓.๒ | | | | |
| | MI | ๔.๒.๔.๑ | | | | |
| | MA | ๔.๒.๔.๒ | | | | |
| | MI | ๔.๒.๔.๓ | | | | |
| | MA | ๔.๓.๘.๔ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------|-----------|-----------|---------------|--------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | |
| (๑) ต้องระบายนํ้าทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็ว โดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของนํ้าทิ้ง | MI | | | | | |
| (๒) ภายในท่อ หรือรางระบายนํ้า ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่งเพื่อตรวจสอบความสะอาดภายในท่อได้ง่าย | MI | | | | | |
| (๓) ปลายท่อหรือรางระบายนํ้าที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้ | MA | | | | | |
| ๑.๒.๔ ระบบการระบายอากาศ ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศเพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น ความชื้น ไอนํ้าร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวางให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด | MA | ๔.๓.๑๐ | | | | |
| ๑.๒.๕ ระบบแสงสว่าง (๑) แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป | MA | ๔.๓.๑๑.๑ | | | | |
| (๒) ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ | MI | ๔.๓.๑๑.๒ | | | | |
| ๒. การควบคุมการปฏิบัติงาน | | | | | | |
| การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสกรปรก | | | | | | |
| ๒.๑ สัตว์มีชีวิต | | | | | | |
| ๒.๑.๑ แพะและแกะมีชีวิตที่นำเข้ามา ก. ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ และมีบันทึกการตรวจสัตว์ที่ฟาร์มโดยเจ้าของฟาร์ม สัตวบาลหรือสัตวแพทย์ที่ดูแลฟาร์ม | MA | | | | | |
| ข. สัตว์ต้องมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามาเพื่อให้่ายต่อการสอบย้อนกลับได้ | MA | | | | | |
| ๒.๑.๒ สภาพการขนส่งแพะและแกะมีชีวิต ก. พาหนะขนส่งแพะและแกะ ต้องแข็งแรงและเหมาะสม และมีพื้นที่เหมาะสม เพื่อลดความเครียดของสัตว์ | MI | | | ๑.๑ | | |
| ข. ในการขนส่งแพะและแกะ ต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ | MA | | | ๑.๒ | | |
| ค. ต้องป้องกันไม่ให้แพะและแกะบาดเจ็บหรือเครียด | MI | | | ๑.๒ | | |
| ง. ไม่ขนส่งแพะและแกะที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับแพะและแกะปกติ | MA | | | ๑.๓ | | |
| จ. จัดให้อาหารแพะและแกะก่อนการขนส่ง ๒ ชั่วโมง และต้องขนส่งให้ถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย ๔ ชั่วโมง และระยะเวลาขนส่งไม่ควรเกิน ๘ ชั่วโมงติดต่อกัน | MI | | | ๑.๔ ๑.๕ | | |
| ๒.๑.๓ บริเวณคอกพักแพะและแกะ ก. คอกพักสัตว์ต้องทำจากวัสดุที่คงทนแข็งแรง มีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว | MI | ๓.๒ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|--------------|-----------|---------------|--------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | |
| ข. ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า โดยพื้นที่คอกพักแพะพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๐.๒๕ ตารางเมตรต่อตัว และสำหรับแกะพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๐.๓๕ ตารางเมตรต่อตัว | MA | ๓.๑ | | ๓.๑ | | |
| ค. มีพื้นที่สำหรับแพะและแกะป่วยหรือสงสัยว่าป่วย แยกจากสัตว์สุขภาพปกติ | MA | ๓.๖ | | | | |
| ง. คอกพักสัตว์มีทางเดินคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ และบริเวณรับสัตว์ไม่ลื่นหรือลาดชันเกินไป | MI | ๓.๕ | | | | |
| จ. มีระบบการระบายน้ำหรือของเสียจากสัตว์ ระบบการระบายน้ำจากคอกพักสัตว์ควรแยกระหว่างท่อระบายน้ำฝนและท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน ทิศทางการระบายน้ำในคอกพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยควรแยกจากกัน และไม่ไหลผ่านไปยังคอกพักสัตว์หรือทางเดินของสัตว์ | MA | ๓.๑๑ ๓.๑๒ | | | | |
| ฉ. คอกพักแพะและแกะควรอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากคอกพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้ | MI | ๓.๗ | | | | |
| ช. มีน้ำที่สะอาด และมีอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ | MA | ๓.๘ | | ๓.๕ | | |
| ซ. มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะอาด | MI | ๓.๙ | | ๓.๕ | | |
| ฌ. อ่างจุ่มเท้าด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากคอกพักสัตว์ | MI | ๓.๑๐ | | | | |
| ญ. มีแสงเพียงพอที่จะตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าได้ | MI | ๓.๑๓ | | | | |
| ฎ. ควรมีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้แพะและแกะหันหลังกลับ | MA | ๓.๓ | | ๓.๓ | | |
| ฏ. ล้างทำความสะอาดคอกพัก โดยใช้สารทำสะอาดและฆ่าเชื้อที่กรมปศุสัตว์อนุญาตให้ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ | MA | | | ๓.๘ | | |
| ๒.๑.๔ การรับและการพักแพะและแกะ | | | | | | |
| ก. เมื่อแพะและแกะถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย (ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบตรวจสุขภาพสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์) | MA | | | ๑.๒ | | |
| ข. ขนส่งแพะและแกะมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย ๔ ชั่วโมง และอดอาหารไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมงก่อนเข้าฆ่า | MI | | | ๑.๔ ๒.๕ | | |
| ค. ตรวจสุขภาพแพะและแกะก่อนฆ่า และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพแพะและแกะก่อนฆ่า ณ คอกพักแพะและแกะโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ | MA | | | ๒.๑ | | |
| ง. ในกรณีที่พบแพะและแกะป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกแพะและแกะป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าแพะและแกะปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาหรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบภายใน ๒๔ ชั่วโมง | MA | | | ๒.๒ | | |
| จ. กรณีพบแพะและแกะที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้แพะและแกะได้รับความทรมานจะต้องฆ่าแพะและแกะนั้นอย่างไม่ทรมานทันที | MA | | | ๒.๒ | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ | |
|---|----------------------|-----------|-----------|---------------|--------|----------|-----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | | ไม่ยอมรับ |
| ฉ. ภายหลังจากแพะและแกะลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกแพะและแกะทุกครั้งหลังการขนส่ง | MA | | | ๒.๓ | | | |
| ช. ทำความสะอาดแพะและแกะทุกตัวก่อนเข้าฆ่า | MI | | | | | | |
| ๒.๒ การฆ่าและชำแหละแพะและแกะ | | | | | | | |
| ๒.๒.๑ การทำสลบและเอาเลือดออก | | | | | | | |
| ก. บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้ และสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ออกจากของบังคับได้ | MI | | | | | | |
| ข. ต้องทำให้แพะ-แกะสลบก่อนฆ่า ด้วยวิธีการที่เหมาะสม หรือใช้วิธีการอื่นที่ไม่ทรมาณ หรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.๘๔๐๐-๒๕๕๐ เรื่อง ฮาลาล) | MA | ๔.๓.๑.๒ | ๒.๓ | ๔.๑ ๔.๒ | | | |
| ง. ต้องเอาเลือดออกโดยเร็วหลังแพะและแกะสลบ โดยใช้ระบบราวแขวนไม่ให้ซากสัมผัสพื้น | MA | ๔.๓.๑.๓ | | ๔.๓ | | | |
| จ. การแทงคอปล่อยให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากแพะและแกะสลบ ปล่อยให้เลือดออกจากตัวแพะและแกะอย่างสมบูรณ์ภายในเวลา ๒ นาที | MA | ๔.๓.๑.๗ | | ๔.๔ | | | |
| ฉ. จัดให้มีก๊อกล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขน เปิด-ปิด อย่างเพียงพอ | MA | ๔.๓.๑.๕ | | | | | |
| ช. อุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดเชือดและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C และทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งานใช้ | MA | ๔.๓.๑.๖ | | ๔.๕ | | | |
| ซ. ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม | MA | | | | | | |
| ๒.๒.๒ การแยกหัว | | | | | | | |
| มีวิธีการที่แสดงให้เห็นทราบว่าเป็นหัวของซากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง | MA | | | ๕.๑ | | | |
| ๒.๒.๓ การนำหนังออก | | | | | | | |
| ก. มีการใช้ถุงสะอาดครอบแล้วมัดทวารหนัก หรือใช้อุปกรณ์สำหรับอุดทวารหนัก เพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกภายในลำไส้ออกมาปนเปื้อน | MI | | | ๗.๑ | | | |
| ข. นำหนังออกโดยไม่ให้น้ำสัมผัสพื้น และไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังไปสู่เนื้อ | MA | | | ๗.๒ | | | |
| ค. มีภาชนะรองรับหนัง เพื่อนำหนังออกไปจากส่วนปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับเนื้อ | MI | | | ๗.๓ | | | |
| ง. หากไม่ได้มีการแยกหนังออก มีการกำจัดขนออกจากซากด้วยวิธีการที่เหมาะสม และต้องไม่ให้มีการปนเปื้อนใดๆ หลังทำความสะอาดซากแล้ว | MA | | | ๗.๔ | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------|-----------|-----------|---------------|--------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | |
| การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสะอาด | | | | | | |
| ๒.๒.๓ การเอาเครื่องในออก | | | | | | |
| ก. มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ | MA | ๔.๓.๓.๑ | | | | |
| ข. มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C | MA | ๔.๓.๓.๒ | | | | |
| ค. มีถาดหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องในและมีรางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว | MA | ๔.๓.๓.๓ | | | | |
| ง. บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซากด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า ๓ เมตร | MI | ๔.๓.๓.๕ | | | | |
| จ. มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น | MA | ๔.๓.๓.๕ | | | | |
| ฉ. มีภาชนะหรือถังที่มีกุกญแจปิดล็อก สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค | MA | ๔.๓.๓.๖ | | | | |
| ช. แยกเครื่องในออกให้หมด และต้องไม่ปนเปื้อนซากแพะและแกะ | MA | ๔.๓.๓.๘ | | | | |
| ซ. เครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากแพะ-แกะ ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซากแพะและแกะ ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ใช้การตัดส่วนที่ปนเปื้อนออกหรือใช้วิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ส่วนอื่นของซาก | MA | | | ๘.๑ ๘.๒ | | |
| ฅ. เครื่องในขาว และเครื่องในแดงต้องจัดวางให้อยู่ตรงซากแพะ-แกะ หรือมีเครื่องหมายแสดงให้ตรงกับซาก | MA | | | ๘.๓ | | |
| ฉ. มีการตรวจซากแพะ-แกะและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพแพะ-แกะหลังฆ่า | MA | | | ๘.๓ | | |
| ฎ. หลังผ่าซากแล้ว ต้องมีการนำเส้นไขสันหลังออกให้หมดและนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป | MA | | | ๙.๑ | | |
| ฏ. ล้างทำความสะอาดซากรายตัว ก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม | MA | | | ๑๐.๑ ๑๐.๒ | | |
| ๒.๒.๔ ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค) | | | | | | |
| ก. มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น ๒ ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว | MA | ๔.๓.๔.๑ | | | | |
| ข. มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา | MA | ๔.๓.๓.๗ | | | | |
| ค. มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย | MA | ๔.๓.๔.๒ | | | | |
| ง. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกต้องลักษณะ | MA | ๔.๓.๔.๓ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|--|---|---|---------------|--------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | |
| <p>๒.๒.๕ การลดอุณหภูมิซาก</p> <p>ก. ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทกไม่ดูดซับน้ำฝน และเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย</p> <p>ข. ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากแพะและแกะได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซาก ไม่เกิน ๗ °C ภายในเวลาไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง</p> <p>ค. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น</p> <p>ง. ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก</p> <p>จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง</p> <p>ฉ. มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง</p> <p>ช. จัดเรียงซากแพะและแกะไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากแพะและแกะที่เข้าแช่ก่อน ให้นำออกก่อน</p> <p>ซ. มีการตรวจสอบอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิและซากแพะและแกะ</p> <p>ณ. หากต้องมีการสัมผัสซาก บุคคลที่สัมผัสซากจะต้องปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัด</p> | <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>REC</p> <p>MA</p> <p>MA</p> | <p>๔.๓.๖.๑</p> <p>๔.๓.๖.๒</p> <p>๔.๓.๖.๓</p> <p>๔.๓.๖.๓</p> <p>๔.๓.๖.๔</p> <p>๔.๓.๖.๕</p> | <p>๑๒.๑</p> <p>๑๒.๓</p> <p>๑๒.๓</p> <p>๑๒.๔</p> <p>๑๒.๔</p> <p>๑๒.๒</p> <p>๑๒.๕</p> | | | |
| <p>๒.๒.๖ การติดตั้งเนื้อ</p> <p>ก. ต้องทำในห้องตัดแต่งที่แยกจากส่วนผลิตอื่น และมีการควบคุมการเข้า-ออกของพนักงานอย่างเข้มงวด</p> <p>ข. อุณหภูมิห้องตัดแต่งไม่เกิน ๑๘ °C โดยไม่ให้อุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อเกิน ๗ °C</p> <p>ค. อุปกรณ์ตัดแต่งมีทำสะอาดทั้งก่อน ระหว่าง และหลังปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม</p> <p>ง. ผู้ตัดแต่งต้องปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัดและปฏิบัติงานอย่างระมัดระวัง รวมทั้งป้องกันการสัมผัสซากหรือเนื้อกับพื้น</p> | <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> | <p>๔.๓.๕.๑</p> | <p>๑๓.๒</p> <p>๑๓.๒</p> <p>๑๓.๑</p> <p>๑๓.๓</p> | | | |
| <p>๒.๒.๗ การเก็บรักษาเนื้อสัตว์</p> <p>ก. อุณหภูมิเนื้อต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา</p> <p>ข. การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง</p> <p>ค. มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก</p> <p>ง. มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิเนื้อ</p> | <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MA</p> | <p>๑๒.๑</p> <p>๑๒.๔</p> <p>๑๒.๓</p> <p>๑๒.๒</p> | | | | |
| <p>๒.๒.๘ ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า</p> <p>ก. บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์</p> | <p>MI</p> | <p>๔.๓.๖.๔</p> | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|--|-----------|---------------|--------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | |
| <p>ข. กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้</p> <p>(๑) ห้องแช่แข็งห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -๒๐ ถึง -๒๕ °C</p> <p>(๒) ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -๓๐ ถึง -๔๕ °C</p> | MA | ๔.๓.๖.๖ | | | | |
| <p>๒.๒.๘ การบรรจุ</p> <p>ก. ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง</p> <p>ข. ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้</p> <p>ค. ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก</p> | MA MI MI | | | ๑๔.๑ ๑๔.๒ | | |
| <p>๒.๒.๙ บริเวณรับส่งสินค้า</p> <p>ก. การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต</p> <p>ข. ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้</p> | MA MI | ๔.๓.๗.๑ ๔.๓.๗.๒ | | | | |
| <p>๒.๒.๑๐ ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ / ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์</p> <p>ก. มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด</p> <p>ข. มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ/ห้องที่แยกจากบริเวณล้าง ซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้</p> <p>ค. การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต</p> <p>ง. ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่ บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> | MA MA MA MA | ๔.๓.๘.๑ ๔.๓.๘.๒ ๔.๓.๘.๓ ๔.๓.๑๐ ๔.๓.๘.๔ | | | | |
| ๓. เครื่องมือและอุปกรณ์ | | | | | | |
| <p>ก. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้</p> <p>ข. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์</p> <p>ค. วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา</p> | MA MI MA | ๕.๑ ๕.๒ ๕.๓ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|---------------|--------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | |
| <p>ง. มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี</p> <p>จ. การติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ มีบริเวณใต้หรือด้านข้างที่เพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง</p> | MI | ๔.๓.๙ | | | | |
| ๔. สิ่งอำนวยความสะดวก | | | | | | |
| <p>๔.๑ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า / ห้องอาบน้ำ / ห้องสุขา</p> <p>มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด</p> | MI | ข.๔.๗ | | | | |
| <p>๔.๒ ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์</p> <p>จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน</p> | REC | ข.๔.๘ | | | | |
| <p>๔.๓ อ่างล้างมือ</p> <p>ก. อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ</p> <p>ข. อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบายซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> | MA | ๔.๓.๑๓.๑ | | | | |
| <p>๔.๔ น้ำใช้</p> <p>ก. น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ</p> <p>ข. น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน</p> | MA | ๔.๓.๑๒.๑ | | | | |
| <p>๔.๓.๒</p> <p>ข. น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน</p> | MA | ๔.๓.๑๒.๒ | | | | |
| ๕. การขนส่งและการควบคุม | | | | | | |
| <p>๕.๑ พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง</p> <p>๕.๒ การเคลื่อนย้ายซากแพะและแกะ ผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากแพะและแกะ เนื้อแพะและแกะและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อแพะและแกะ ต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย</p> <p>๕.๓ ประตูลงบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง</p> <p>๕.๔ ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งแพะและแกะมีชีวิต</p> | MA | | | ๑๕.๒ | | |
| <p>๕.๒ การเคลื่อนย้ายซากแพะและแกะ ผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากแพะและแกะ เนื้อแพะและแกะและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อแพะและแกะ ต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย</p> | MA | | | ๑๕.๓ | | |
| <p>๕.๓ ประตูลงบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง</p> | REC | | | ๑๕.๓ | | |
| <p>๕.๔ ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งแพะและแกะมีชีวิต</p> | MA | | | ๑๕.๑ | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ | |
|--|----------------------|-----------|-----------|---------------|--------|----------|-----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | | ไม่ยอมรับ |
| ๕.๕ พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง | MI | | | ๑๕.๔ | | | |
| ๖. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล | | | | | | | |
| ๖.๑ การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร | MA | | | ก.๑.๔ | | | |
| ๖.๒ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ๖.๒.๑ ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อมันติดค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง ๖.๒.๒ ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน | MA | | | ก. ๑.๑๒ | | | |
| | MI | | | ก.๑.๒ | | | |
| ๖.๓ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง ๖.๓.๑ มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ ๖.๓.๒ มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก | MA | | | ก.๑.๓ | | | |
| | MA | ก.๔.๖ | | ก. ๑.๑๐ | | | |
| ๖.๔ การควบคุมและการกำจัดของเสีย ๖.๔.๑ มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม ๖.๔.๒ มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม ๖.๔.๓ มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน ๖.๔.๔ สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ | MI | ข.๔.๔ | | ก. ๑.๑๑ | | | |
| | MI | ข.๔.๕ | | | | | |
| | MA | ข.๖.๒ | | ๑๖.๑ | | | |
| | MI | ข.๖.๑ | | | | | |
| ๗. สุขลักษณะส่วนบุคคล | | | | | | | |
| ๗.๑ สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน ๗.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง ๗.๒.๒ ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก | MI | ข.๔.๑.๑ | ก.๒.๑ | | | | |
| | MA | ข.๔.๑.๒ | ก.๒.๒ | | | | |
| ๗.๒ ความสะอาดส่วนบุคคล ๗.๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้านที่เหมาะสม ๗.๒.๒ ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อไป ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้ | MA | ข.๔.๑.๓ | | | | | |
| | MA | ข.๔.๑.๔ | ก.๒.๓ | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|---------------|--------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | |
| <p>๗.๒.๓ พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๒.๔ เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้งก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> <p>๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิต โดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้</p> <p>๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ</p> <p>๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p> | MA | ข.๔.๑.๕ | | | | |
| <p>๗.๒.๔ เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้งก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา</p> | MA | | ก.๒.๔ | | | |
| ๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิต โดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้ | REC | | ก.๒.๖ | | | |
| ๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ | MA | | ก.๒.๗ | | | |
| ๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด | MA | | ก.๒.๘ | | | |
| <p>๗.๓ อูปนีสัยส่วนบุคคล</p> <p>ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการรับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือ ของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม</p> | MA | ๔.๑.๖ | ก.๒.๙ | | | |
| <p>๗.๔ ผู้เยี่ยมชม</p> <p>ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว</p> | MI | | | | | |
| ๘. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค | | | | | | |
| <p>มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้</p> <p>๘.๑ ประเภทของเนื้อ หรือผลผลิตแพะและแกะ</p> <p>๘.๒ น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม</p> <p>๘.๓ วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน</p> <p>๘.๔ รุ่นการผลิต (ถ้ามี)</p> <p>๘.๕ ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา</p> <p>๘.๖ ชื่อผู้ผลิต ผู้จำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง</p> | MI | | | ๑๔.๒ | | |
| ๙. การฝึกอบรม | | | | | | |
| มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น | REC | | | | | |
| ๑๐. การบันทึกข้อมูล | | | | | | |
| ๑๐.๑ คู่มือการปฏิบัติงาน | MI | | | | | |
| ๑๐.๒ บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต | MI | | ก.๑.๒ | | | |
| ๑๐.๓ ระบบการระบุชุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง | MA | | | | | |

| รายการตรวจ | เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด | | | ผลการตรวจ | | หมายเหตุ |
|---|----------------------|-----------|-----------|---------------|--------|----------|
| | ระดับข้อบกพร่อง | มกษ. ๙๐๐๔ | มกษ. ๙๐๔๐ | มกษ. ๙๐๔๐ (G) | ยอมรับ | |
| ๑๐.๔ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิซากหรือผลิตภัณฑ์ | MA | ๔.๓.๖.๓ | | ๑๒.๒ | | |
| ๑๐.๕ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้าและผลิตภัณฑ์ | MA | ๔.๓.๖.๔ | | | | |
| ๑๐.๖ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิของห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้า | MI | | | | | |
| ๑๐.๗ โปรแกรมการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ | MA | | | ก.๑.๓ | | |
| ๑๐.๘ บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน | REC | ข.๔.๑.๑ | | | | |
| ๑๐.๙ การตรวจสอบสุขภาพประจำปีของพนักงาน | MI | | ก.๒.๑ | | | |
| ๑๐.๑๐ รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ | MA | | | ๒.๑ | | |
| ๑๐.๑๑ รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์พนักงานตรวจโรคสัตว์ | MA | | | ๘.๓ | | |
| ๑๐.๑๒ บันทึกการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมาย | MA | | | | | |

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มบันทึกข้อบกพร่องการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์
(Corrective Action Request)

ชื่อผู้ขอรับการรับรอง วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ฯ (กข.๑) เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

ขอบข่ายที่ขอรับรอง สัตว์ปีก สุนัข โคและกระบือ แพะและแกะ อื่นๆ.....

ประเภทการตรวจ การตรวจรับรองใหม่ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....

การตรวจต่ออายุ การตรวจติดตาม ครั้งที่..... การตรวจกรณีพิเศษ อื่นๆ.....

| ลำดับที่ | รายละเอียดข้อบกพร่องที่ตรวจพบ | ระดับข้อบกพร่อง | ระยะเวลาแก้ไข (วัน) |
|----------|-------------------------------|-----------------|---------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

หมายเหตุ - ถ่ายภาพข้อบกพร่องที่ตรวจพบก่อนการปรับปรุงให้ครบถ้วน และเมื่อแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จสมบูรณ์ ให้ถ่ายภาพ
ที่ดำเนินการ ในมุมมองและขนาดเดียวกับที่ถ่ายไว้ก่อนปรับปรุง เพื่อใช้ประกอบการจัดทำรายงานข้อบกพร่องของ
ผู้ขอรับการรับรอง และสำหรับคณะผู้ตรวจประเมินจัดทำรายงานเสนอคณะกรรมการรับรองหรือกรรมการตัดสิน
- กรณีพบข้อบกพร่องจำนวนมากกว่า ๑ หน้า สำเนาแบบฟอร์มพร้อมระบุเลขหน้าเพิ่ม และให้ลงนามให้ครบทุกหน้า

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับการรับรอง
(.....)
วันที่.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน
(.....)
วันที่.....

การตรวจติดตามแก้ไขข้อบกพร่อง

ผลการติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องครั้งที่.....

ยอมรับทั้งหมด

ไม่ยอมรับ โดยพบข้อบกพร่อง ได้แก่

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

หมายเหตุ

.....

.....

**เอกสารแนบนี้สำหรับแนบท้ายใบ CAR เมื่อมีการตรวจติดตามแก้ไขข้อบกพร่องของ CAR ครั้งก่อน

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับการรับรอง

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน

(.....)

วันที่.....

แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Audit Report)

๑. ข้อมูลผู้ขอรับการรับรอง

ชื่อผู้ขอรับการรับรอง

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ฯ (กข.๑) เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์เลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ถนน.....ซอย.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....อีเมล.....

ขอขยายที่ขอรับรอง สัตว์ปีก สุกร โคและกระบือ แพะและแกะ

อื่นๆ.....

๒. รายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน (Audit Team)

๑. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

๒. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....ผู้ตรวจประเมิน

๓. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....ผู้ตรวจประเมิน

๔. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๕. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๓. รายชื่อผู้รับการตรวจประเมิน

๑. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๒. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๓. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๔. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๕. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๔. จุดประสงค์ของการตรวจประเมิน

การตรวจรับรองใหม่ การตรวจต่ออายุ การตรวจติดตามผล ครั้งที่.....

อื่นๆ.....

การตรวจกรณีพิเศษ เนื่องจาก

วันที่ตรวจประเมิน.....

ผลการตรวจประเมิน ไม่พบข้อบกพร่อง

พบข้อบกพร่อง จำนวน.....ข้อ จำแนกเป็น

ข้อบกพร่องรุนแรง (Major conformity) จำนวน.....ข้อ

ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor conformity) จำนวน.....ข้อ

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง (Recommendation/Observation) จำนวน.....ข้อ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความเห็นของของคณะผู้ตรวจประเมิน

เห็นควรเสนอให้คณะกรรมการรับรอง / ผู้ตัดสินการรับรองพิจารณา ดังนี้

- ให้การรับรองหรือต่ออายุการรับรอง
- พักใช้การรับรอง
- เพิกถอนการรับรอง
- คงไว้ซึ่งการรับรอง
- อื่น ๆ

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับการรับรอง
 (.....)
 วันที่.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน
 (.....)
 วันที่.....

**แบบฟอร์มการส่งเอกสารเสนอต่อคณะกรรมการรับรอง
การปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)**

คณะผู้ตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ ของสำนักงานปศุสัตว์เขต.....

ขอส่งเอกสารเพื่อใช้ในการประกอบการประชุมคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ

ชื่อผู้ขอรับการรับรอง

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ผู้นำเสนอผลการตรวจประเมิน.....

ขอขยายโรงฆ่าสัตว์ที่ขอรับรอง สัตว์ปีก สุกร โคและกระบือ แพะและแกะ อื่นๆ.....

จุดประสงค์ของการตรวจประเมิน การตรวจรับรองใหม่ การตรวจต่ออายุ อื่นๆ.....

โดยขอจัดส่งเอกสารประกอบด้วย

๑. สำเนาแบบฟอร์มคำขอรับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (กรส.๑) พร้อมหลักฐานต่างๆ ประกอบการยื่นคำขอ (บางส่วน) ได้แก่

๑.๑ แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงฆ่าสัตว์

๑.๒ สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (ขจส.๒/กข.๑)

๑.๓ สำเนาการแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์

๑.๔ ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ฉบับที่หมดอายุ (เฉพาะกรณีขอต่ออายุการรับรอง)

๑.๕ สำเนาที่แสดงถึงสิทธิ์การครอบครองพื้นที่ที่ขอรับการรับรอง กรณีผู้ขอรับรองมิใช่บุคคลหรือนิติบุคคลเดียวกับผู้ได้รับใบ ขจส.๒/กข.๑

๒. แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Audit Report)

๓. แบบฟอร์มบันทึกข้อบกพร่องการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Corrective Action Request)

๔. Power point การนำเสนอ

ทั้งนี้ คณะผู้ตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ ของสำนักงานปศุสัตว์เขต..... ได้

ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารเรียบร้อยแล้ว

หมายเหตุ ให้จัดส่งในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์มายังกลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (สพส.) E-mail: localslaughter@gmail.com (กรณีขอต่ออายุการรับรอง ให้จัดส่งใบรับรองฉบับเดิม มายัง สพส.)

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน

(.....)

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่ สพส.

เอกสารถูกต้อง นำเข้าการประชุมในวันที่.....

เอกสารไม่ถูกต้อง

- ประสานงานแก้ไขกับคณะผู้ตรวจประเมินเมื่อวันที่.....
- ได้รับเอกสารเพิ่มเติมคณะผู้ตรวจประเมินจัดส่งเอกสารเพิ่มเติมเมื่อวันที่.....
- นำเข้าการประชุมในวันที่.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

แบบฟอร์มสำหรับคณะกรรมการรับรอง

แบบสรุปผลการพิจารณาของคณะกรรมการรับรอง

| ลำดับ | เลขทะเบียน โรงฆ่าสัตว์ | ชื่อโรงฆ่าสัตว์ | ประเภท การตรวจ | วันที่มีมติ | ผลการ พิจารณา | หมายเลขการ รับรอง (กรณีมีแล้ว) | หมายเหตุ |
|-------|---------------------------|-----------------|-------------------|-------------|------------------|-----------------------------------|----------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

เลขทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ คือ เลขทะเบียน ขจส.๒ หรือ กข.๑

ประเภทการตรวจ คือ ตรวจรับรองใหม่ ตรวจติดตามผล ตรวจต่ออายุ หรือตรวจกรณีพิเศษ

ผลการพิจารณา - ให้การรับรอง (เฉพาะกรณีตรวจรับรองใหม่เท่านั้น)

- คงไว้ซึ่งการรับรอง (เฉพาะกรณีตรวจติดตามที่ผู้ตัดสินใจการรับรองแจ้งผลการพิจารณา หรือตรวจกรณีพิเศษ)
- ยกเลิกการรับรอง (เฉพาะกรณียกเลิกการรับรองตามผู้ตัดสินใจการรับรองแจ้งผลการพิจารณา)
- พักใช้และเพิกถอนการรับรอง แล้วแต่กรณีของมูลเหตุของการพิจารณาของคณะกรรมการรับรอง

**แบบฟอร์มสรุปผลการพิจารณาของผู้ตัดสินใจรับรอง
สำหรับสถานประกอบการบุคคลทั่วไประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)**

ผู้ตัดสินใจรับรองสรุปผลการพิจารณาตัดสินการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ดังนี้

- คงไว้ซึ่งการรับรอง แห่ง
 ยกเลิกการรับรอง แห่ง
 เสนอพักใช้การรับรอง แห่ง
 อื่นๆ.....

| ลำดับ | เลขทะเบียน โรงฆ่าสัตว์ | หมายเลขการ รับรอง | ชื่อโรงฆ่าสัตว์ | ผลการ พิจารณา | วันที่พิจารณา |
|-------|---------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

เลขทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ คือ เลขทะเบียน ขจส.๒ หรือ กข.๑

ผลการพิจารณา - คงไว้ซึ่งการรับรอง กรณีตรวจติดตามผล

- เสนอพักใช้การรับรอง

- ยกเลิกการรับรอง กรณีขอยกเลิกการรับรอง

ลงชื่อ.....ผู้ตัดสินใจรับรอง
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....