

พรบ.ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ 2559

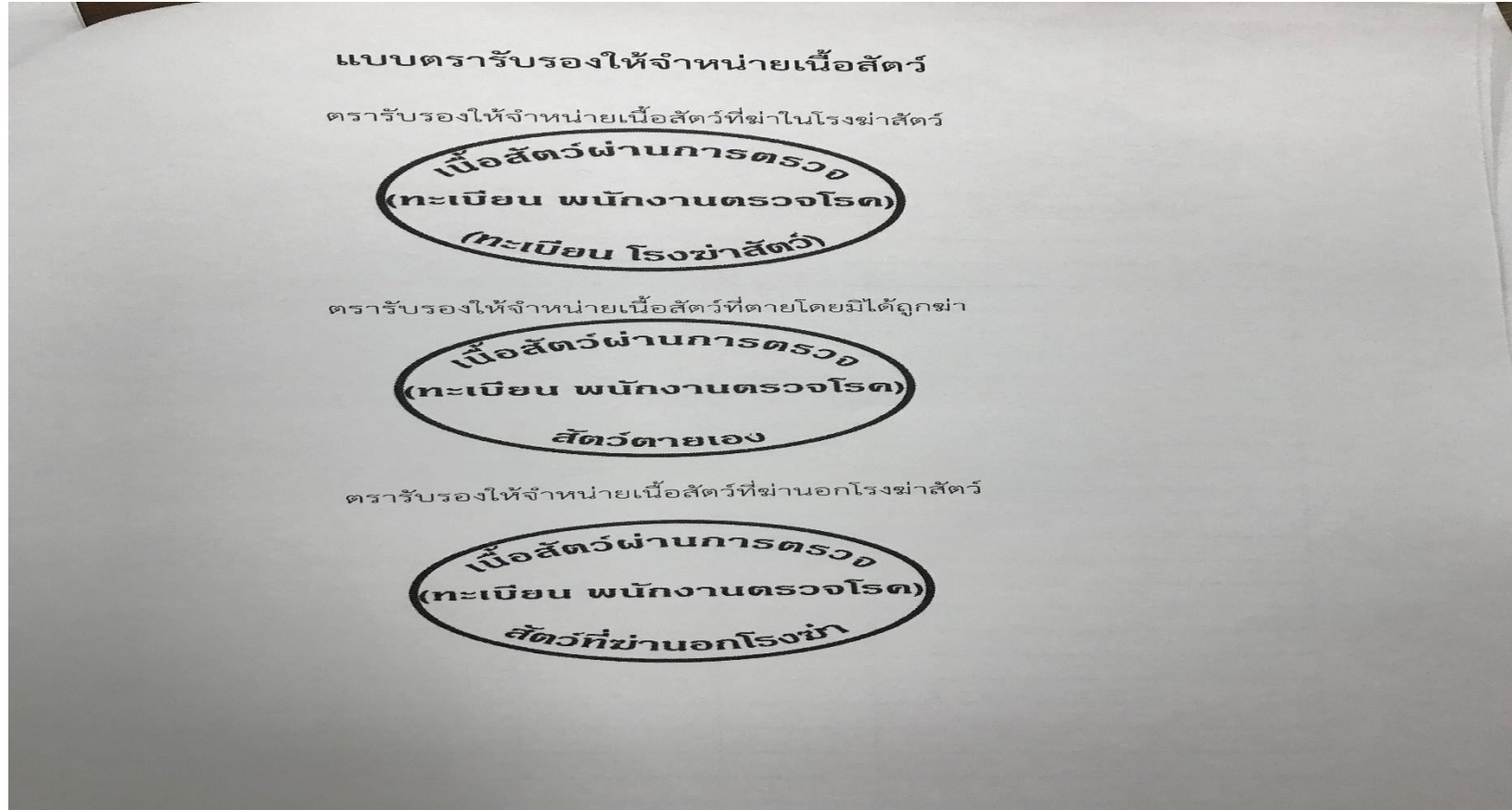
เรื่อง

ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

นิยาม

- การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ : การที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์หลังจากการตรวจโรคและสารตกค้างที่มีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ก่อนนำเนื้อสัตว์ไปจำหน่ายตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์
- ตรายรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ : เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ที่ใช้รับรองเนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนด
- บรรจุภัณฑ์ : ภาชนะบรรจุหรือวัตถุที่ใช้หรือห่อหุ้มเนื้อสัตว์ ไม่ว่าจะด้วยการใส่หรือวิธีการใดๆ เพื่อป้องกันมิให้เนื้อสัตว์เกิดการปนเปื้อน
- ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ : เอกสารการรับรองเนื้อสัตว์ที่ออกโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์เพื่อรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

แบบตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์



บรรจุภัณฑ์ ต้องระบุรายละเอียดอย่างไร ดังต่อไปนี้

1. ชื่อโรงฆ่าสัตว์
2. ที่อยู่โรงฆ่าสัตว์
3. ทะเบียนโรงฆ่าสัตว์
4. ทะเบียนพนักงานตรวจโรคสัตว์
5. วันที่ผลิต
6. รหัสในการบ่งชี้ชุดการผลิต (Lot number) และชุดย่อยการผลิต (Sublot number) **(ถ้ามี)**
7. ตราประทับรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์



ระบุอยู่ในตรารับรองฯ แล้ว

ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์

แบบ รน. ๑
เลขที่

ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์

เขียนที่.....
วันที่ เดือน พ.ศ.

ข้าพเจ้า..... พนักงานตรวจโรคสัตว์ ทะเบียนเลขที่.....
ได้ทำการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) ตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า (Post-mortem inspection) ดังนี้

๑. สัตว์ที่เข้าฆ่ามาจากฟาร์มระบุชื่อที่อยู่เลขทะเบียนมาตรฐานฟาร์ม (ถ้ามี) หรือตามเอกสารแนบ.....

๒. เนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ชื่อ..... เลขที่ใบอนุญาต.....

๓. ชื่อเจ้าของเนื้อสัตว์.....
ที่อยู่.....

๔. วันที่เข้าฆ่า.....

๕. ชนิดเนื้อสัตว์..... ระบุประเภท.....
น้ำหนักสุทธิ.....กก. (.....)

๖. รหัสในการประทับชุดการผลิต (Lot number) และชุดย่อยการผลิต (Sub Lot number)(ถ้ามี).....

๗. จำหน่ายไปยังสถานที่จำหน่ายชื่อ.....
ที่อยู่.....

๘. ความเห็นของพนักงานตรวจโรคสัตว์

<input type="checkbox"/> ไม่เป็นโรค	<input type="checkbox"/> เป็นโรค/โรคระบาด.....
<input type="checkbox"/> ไม่มีสารตกค้าง	<input type="checkbox"/> มีสารตกค้าง.....
<input type="checkbox"/> มีลักษณะเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร	<input type="checkbox"/> มีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร
<input type="checkbox"/> อื่นๆ (ระบุ)	

๙. คำสั่งของพนักงานตรวจโรคสัตว์
.....
.....

ออกให้ ณ วันที่ เดือน พ.ศ.
(ลงชื่อ)
(.....)
พนักงานตรวจโรคสัตว์

หมายเหตุ ๑. ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๗ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส
๒. ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๑ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส
๓. ห้ามชุดลอบขีดฆ่า ข้อความในใบรับรอง