

## แบบฟอร์มการตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

วันที่ตรวจประเมิน .....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ .....

ที่ตั้ง .....

ใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์เลขที่ ..... ใบรับรองการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีฯ เลขที่.....

ประเภทการตรวจ  การตรวจประเมินเบื้องต้น  การตรวจรับรองใหม่  การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ .....

การตรวจติดตาม ครั้งที่ .....  การตรวจต่ออายุ  การตรวจกรณีพิเศษ

การตรวจขยายหรือลดขอบข่ายการรับรอง.....

อ้างอิงมาตรฐาน 1. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. 9004-2567)

2. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549)

| รายการตรวจ   | มาตรฐานสินค้าเกษตร   |           | ผลการตรวจ |           | หมายเหตุ |
|--|----------------------|-----------|-----------|-----------|----------|
|  | มกษ. 9004            | มกษ. 9009 | ยอมรับ    | ไม่ยอมรับ |          |
| <b>1. โรงฆ่าสัตว์ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ</b><br>โรงฆ่าสัตว์และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ควรออกแบบเพื่อ<br>1) มีการปนเปื้อนน้อยที่สุด<br>2) มีการจัดสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีในโรงฆ่าสัตว์<br>3) เอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด ลดการปนเปื้อนจากอากาศ<br>4) พื้นผิวและวัสดุที่ใช้ในส่วนที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ไม่เป็นพิษ<br>5) มีการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น สุขลักษณะ และอื่น ๆ ตามความจำเป็น<br>6) ป้องกันสัตว์พาหะได้อย่างมีประสิทธิภาพ<br>7) มีห้องน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เพียงพอ | 3.1                  |           |           |           |          |
| <b>1.1 ทำเลที่ตั้งและโครงสร้าง</b>   | 3.1.1                |           |           |           |          |
| <b>1.1.1 ทำเลที่ตั้งของโรงฆ่าสัตว์</b><br>1) ไม่ตั้งในบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมที่ไม่สามารถควบคุมได้ เว้นแต่มีการป้องกันอย่างเพียงพอ<br>2) ไม่ก่อให้เกิดอันตรายหรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของบุคคลอื่น  | 3.1.1.1<br>3.1.1.1.1 |           |           |           |          |
|  | 3.1.1.1.2            |           |           |           |          |

|   |            |  |  |  |  |
|---|------------|--|--|--|--|
| 3) ควรตั้งในบริเวณที่การคมนาคมสะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคเพียงพอ   | 3.1.1.1.3  |  |  |  |  |
| <b>1.1.2 การออกแบบและวางผังโรงฆ่าสัตว์</b>  | 3.1.1.2    |  |  |  |  |
| 1) ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย ซึ่งสอดคล้องกับกำลังการผลิต   | 3.1.1.2.1  |  |  |  |  |
| 2) ต้องเอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด สามารถป้องกันหรือลดการปนเปื้อนระหว่างการดำเนินงาน รวมถึงการเคลื่อนย้ายบุคลากรและวัสดุ  | 3.1.1.2.2  |  |  |  |  |
| 3) แยกพื้นที่ที่มีการควบคุมสุขลักษณะที่แตกต่างกันออกจากกัน โดยเฉพาะในโรงฆ่าสัตว์ต้องแยกพื้นที่ส่วนสะอาดออกจากส่วนไม่สะอาดอย่างชัดเจน รวมทั้งมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน | 3.1.1.2.3  |  |  |  |  |
| 4) ถนนรอบอาคารอยู่ในสภาพดีไม่ก่อปัญหาฝุ่นละออง  | 3.1.1.2.4  |  |  |  |  |
| 5) ต้องแยกทางเข้า-ออกของสัตว์มีชีวิตและเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้าม   | 3.1.1.2.5  |  |  |  |  |
| 6) ต้องมีรั้วป้องกันบุคคลภายนอกและสัตว์เลี้ยงเข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์   | 3.1.1.2.6  |  |  |  |  |
| 7) ให้แยกพื้นที่ส่วนสำนักงานหรือพื้นที่ฝ่ายจัดการออกจากพื้นที่ผลิต  | 3.1.1.2.7  |  |  |  |  |
| 8) โรงพักสัตว์ควรอยู่ห่างจากพื้นที่ผลิตเพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นที่อาจปนเปื้อนไปยังผลิตผลได้  | 3.1.1.2.8  |  |  |  |  |
| 9) พื้นที่ทำสลับต้องมีขนาดเหมาะสมกับเครื่องมือทำสลับ และป้องกันสัตว์ออกจากอุปกรณ์บังคับสัตว์  | 3.1.1.2.9  |  |  |  |  |
| 10) พื้นที่เอาเลือดออกต้องอยู่ใกล้กับพื้นที่ทำสลับเพื่อไม่ให้สัตว์รู้สึกตัวขณะเอาเลือดออก   | 3.1.1.2.10 |  |  |  |  |
| 11) ต้องแยกพื้นที่รวบรวมผลพลอยได้ที่ไม่นำไปบริโภค ออกจากผลพลอยได้ที่นำไปบริโภค  | 3.1.1.2.11 |  |  |  |  |
| 12) ต้องแยกพื้นที่ลอกหนัง ถอนหรือขูดขน ออกจากพื้นที่นำเครื่องในออก และมีช่องเปิดที่ผ่านได้เฉพาะเนื้อสัตว์เท่านั้น   | 3.1.1.2.12 |  |  |  |  |
| 13) กรณีจำหน่ายเครื่องใน ต้องมีพื้นที่ล้างเครื่องใน โดยพื้นที่ล้างเครื่องในแดงอยู่ในพื้นที่ส่วนสะอาด พื้นที่ล้างเครื่องในขาวอยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด                   | 3.1.1.2.13 |  |  |  |  |
| 14) กรณีจำหน่ายผลพลอยได้ที่ไม่ใช่เครื่องใน ต้องมีพื้นที่ล้างและจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ   | 3.1.1.2.14 |  |  |  |  |

|  |            |       |  |  |  |
|--|------------|-------|--|--|--|
| 15) กรณีมีการตัดแต่ง ต้องมีพื้นที่สำหรับตัดแต่งและบรรจุเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน ต้องแยกจากห้องผลิตอื่น ๆ และควบคุมการเข้า-ออกได้   | 3.1.1.2.15 |       |  |  |  |
| 16) ห้องบรรจุขั้นต้น (Primary wrapping) ต้องแยกจากห้องบรรจุสินค้าก่อนออกจากโรงฆ่าสัตว์   | 3.1.1.2.16 |       |  |  |  |
| 17) บริเวณรับส่งผลิตผลและช่องเปิดต้องมีขนาดพอดีสำหรับพาหนะขนส่ง รวมทั้งมีหลังคาป้องกัน   | 3.1.1.2.17 |       |  |  |  |
| <b>1.1.3 โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของอาคารโรงฆ่าสัตว์</b>  | 3.1.1.3    |       |  |  |  |
| 1) พื้นผิวผนัง ฝาผนัง และพื้น ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ ง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ   | 3.1.1.3.1  |       |  |  |  |
| 2) ผนังและฝาผนังต้องสูงพอเหมาะต่อการปฏิบัติงานและการทำความสะอาด รอยต่อระหว่างพื้นและผนังต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน ถ้ามีการติดตั้งช่องกระจก ต้องมีการใช้วัสดุที่เชื่อมต่อขอบกระจกได้สนิท | 3.1.1.3.2  |       |  |  |  |
| 3) พื้นระบายน้ำได้รวดเร็วและทำความสะอาดง่าย  | 3.1.1.3.3  |       |  |  |  |
| 4) เพดานผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย รอยต่อเชื่อมสนิท ในพื้นที่ส่วนสะอาดควรมีความสูงไม่น้อยกว่า 3 เมตร หรือมีการระบายอากาศที่เหมาะสม อุปกรณ์ที่ติดตั้งสามารถป้องกันการหลุดร่วงของชิ้นส่วนได้   | 3.1.1.3.4  |       |  |  |  |
| 5) ประตูและวงกบต้องมีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ไม่สีกร่อน ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ไม่ใช้วัสดุที่ทำจากไม้ ถ้ามีการติดตั้งช่องกระจก ต้องมีการใช้วัสดุที่เชื่อมต่อขอบกระจกได้สนิท   | 3.1.1.3.5  |       |  |  |  |
| 6) ประตูหรือช่องส่งของออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เองอย่างสนิท  | 3.1.1.3.6  |       |  |  |  |
| 7) พื้นผิวที่สัมผัสกับผลิตผลโดยตรง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ไม่ทำปฏิกิริยากับผลิตผล   | 3.1.1.3.7  |       |  |  |  |
| <b>1.1.4 โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของโรงพักสัตว์</b>   | 3.1.1.4    |       |  |  |  |
| 1) ต้องมีพื้นที่เพียงพอต่อจำนวนสัตว์ที่จะฆ่าในแต่ละรอบ และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์  | 3.1.1.4.1  | ก.3.4 |  |  |  |
| 2) ต้องมีหลังคาป้องกันแสงแดดหรือฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว   | 3.1.1.4.2  |       |  |  |  |
| 3) สามารถป้องกันสัตว์หลุดจากโรงพักสัตว์ได้   | 3.1.1.4.3  |       |  |  |  |
| 4) ทางเดินสัตว์จากโรงพักสัตว์สู่โรงฆ่าสัตว์ต้องมีหลังคาคลุมตลอดเส้นทางและสามารถป้องกันสัตว์เดินย้อนกลับ  | 3.1.1.4.4  |       |  |  |  |

|  |           |  |  |  |  |
|--|-----------|--|--|--|--|
| 5) บริเวณที่รับสัตว์ต้องมีความลาดชันเหมาะสม พื้นผิวไม่ลื่น สะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากยานพาหนะ  | 3.1.1.4.6 |  |  |  |  |
| 6) มีพื้นที่แยกสัตว์ที่สงสัยว่าเป็นโรค มีลักษณะไม่เหมาะสม หรือสารตกค้าง  | 3.1.1.4.7 |  |  |  |  |
| <b>1.2 สิ่งอำนวยความสะดวก</b>  | 3.1.2     |  |  |  |  |
| <b>1.2.1 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงพักสัตว์</b>   | 3.1.2.1   |  |  |  |  |
| 1) มีน้ำสะอาดให้สัตว์กินอย่างเพียงพอ   | 3.1.2.1.1 |  |  |  |  |
| 2) มีน้ำใช้อย่างเพียงพอและมีแรงดันเหมาะสม  | 3.1.2.1.2 |  |  |  |  |
| 3) ควรมีอุปกรณ์การล้างและฆ่าเชื้อรองเท้าก่อนเข้าและออกจากโรงพักสัตว์   | 3.1.2.1.3 |  |  |  |  |
| 4) จัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับการปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์อย่างเพียงพอ  | 3.1.2.1.4 |  |  |  |  |
| 5) จัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะขนส่งสัตว์  | 3.1.2.1.5 |  |  |  |  |
| <b>1.2.2 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับบริเวณที่ฆ่าสัตว์ และนำเลือดออก</b>   | 3.1.2.2   |  |  |  |  |
| 1) กรณีมีการทำสลบสัตว์ ต้องมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์  | 3.1.2.2.1 |  |  |  |  |
| 2) จัดให้มีมีดหรืออุปกรณ์สำหรับเชือดหรือแทงคอสัตว์ โดยเฉพาะ  | 3.1.2.2.2 |  |  |  |  |
| 3) จัดให้มีน้ำร้อนไม่น้อยกว่า 82 °C หรือสารเคมีสำหรับทำความสะอาดมีดหรืออุปกรณ์เชือดหรือแทงคอ และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างอุปกรณ์และผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน                                      | 3.1.2.2.3 |  |  |  |  |
| <b>1.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำและกำจัดของเสีย</b>  | 3.1.2.3   |  |  |  |  |
| 1) สามารถป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์หรือน้ำใช้ และการไหลย้อนกลับ การระบายน้ำไม่ไหลจากพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนสูงไปยังพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนต่ำ การระบายน้ำต้องมีท่อต่อตรงสู่ระบบระบายน้ำเสีย | 3.1.2.3.1 |  |  |  |  |
| 2) ในโรงพักสัตว์ น้ำเสียจากพื้นที่แยกสัตว์ที่สงสัยว่าเป็นโรค มีลักษณะไม่เหมาะสม หรือสารตกค้าง ต้องไม่ไหลผ่านพื้นที่สัตว์ปกติ   | 3.1.2.3.2 |  |  |  |  |
| 3) ท่อหรือรางระบายน้ำควรโค้ง ทำความสะอาดง่าย ฝาปิด ท่อควรโปร่ง ทำความสะอาดได้ ปลายท่อที่เปิดสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปภายในได้   | 3.1.2.3.3 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| <p>4) กรณีระบายน้ำทิ้ง คุณภาพน้ำทิ้งต้องเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p> <p>5) ที่ตั้งระบบบำบัดน้ำเสียสามารถป้องกันกลิ่นและสิ่งปนเปื้อนไปยังผลิตผลได้</p> <p>6) ที่ตั้งระบบกำจัดของเสียต้องอยู่ห่างจากโรงฆ่าสัตว์และป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะได้</p> <p>7) ให้ระบุพื้นที่รอตรวจเนื้อสัตว์เพิ่มเติม และภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งสามารถปิดล็อกได้เพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p> <p>8) เก็บและกำจัดของเสียโดยบุคลากรที่ผ่านการอบรมและมีการจดบันทึก</p>  | <p>3.1.2.3.4</p> <p>3.1.2.3.5</p> <p>3.1.2.3.6</p> <p>3.1.2.3.7</p> <p>3.1.2.3.8</p> |  |  |  |  |
| <p><b>1.2.4 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการทำความสะอาด</b></p> <p>1) ต้องมีวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดเครื่องมือและภาชนะในแต่ละพื้นที่ทั้งในพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาดอย่างเพียงพอ และแยกออกจากวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดผลิตผล</p> <p>2) พื้นด้านล่างภาชนะหรืออุปกรณ์ควรมีชั้นวางทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิมและอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 ซม.</p> <p>3) สารทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์</p> <p>4) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บสารเคมีห่างจากพื้นที่ผลิตและพื้นที่เก็บผลผลิต โดยติดป้ายและฉลาก พร้อมทั้งคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุ</p> | <p>3.1.2.4</p> <p>3.1.2.4.1</p> <p>3.1.2.4.2</p> <p>3.1.2.4.3</p> <p>3.1.2.4.4</p>   |  |  |  |  |
| <p><b>1.2.5 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา</b></p> <p>1) ต้องมีอ่างล้างมือทุกห้องผลิตและห้องสุขาอย่างเพียงพอ ก๊อกน้ำต้องไม่ใช้มือเปิดปิด ตัวอ่างทำจากวัสดุแข็งแรง ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย ท่อน้ำต่อลงสู่ระบบระบายน้ำเสีย</p> <p>2) สบู่เหลวหรือสารทำความสะอาดที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์</p> <p>3) ห้องแต่งตัวของบุคลากรต้องแยกระหว่างพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด ภายในมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกตามความเหมาะสม</p>   | <p>3.1.2.5</p> <p>3.1.2.5.1</p> <p>3.1.2.5.2</p> <p>3.1.2.5.3</p>                    |  |  |  |  |

|  |           |  |  |  |  |
|--|-----------|--|--|--|--|
| 4) ห้องสุขาภายในโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่เปิดสู่ห้องผลิตโดยตรง รวมถึงมีพื้นที่เปลี่ยนชุดและรองเท้าสำหรับเข้าห้องสุขาโดยเฉพาะ  | 3.1.2.5.4 |  |  |  |  |
| <b>1.2.6 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการจัดการอุณหภูมิในกระบวนการผลิต</b>  | 3.1.2.6   |  |  |  |  |
| 1) มีห้องลดอุณหภูมิซาก ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ทำจากวัสดุแข็งแรง เก็บความเย็น ไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ มีพื้นที่ปรับอุณหภูมิซาก (Anteroom) ก่อนเข้าห้องดังกล่าว หรือมีมาตรการป้องกันการเกิดหยดน้ำในห้องดังกล่าว | 3.1.2.6.1 |  |  |  |  |
| 2) การลดอุณหภูมิเนื้อสัตว์โดยใช้อุปกรณ์ ภาชนะ หรือห้องลดอุณหภูมิ ต้องลดอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ให้ได้ไม่เกิน 7 °C ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมกับกระบวนการผลิต  | 3.1.2.6.2 |  |  |  |  |
| 3) กรณีมีการตัดแต่งเนื้อสัตว์ อุณหภูมิในห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน 18 °C อุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ไม่เกิน 7 °C  | 3.1.2.6.3 |  |  |  |  |
| 4) การเก็บผลิตผลโดยใช้อุปกรณ์ ภาชนะ หรือห้องลดอุณหภูมิ ต้องรักษาอุณหภูมิใจกลางผลิตผลให้ได้ไม่เกิน 7 °C   | 3.1.2.6.4 |  |  |  |  |
| 5) กรณีมีการลดอุณหภูมಿಯ่างรวดเร็ว ต้องมีห้องแช่เยือกแข็ง หรือมีระบบ Individual quick freezing (IQF) อุณหภูมิ -30 °C ถึง -45 °C   | 3.1.2.6.5 |  |  |  |  |
| 6) กรณีมีการเก็บผลิตผลในสภาพแช่เยือกแข็ง ต้องมีห้องแช่แข็งอุณหภูมิ -20 °C ถึง -25 °C อุณหภูมิใจกลางผลิตผลไม่เกิน -18 °C  | 3.1.2.6.6 |  |  |  |  |
| 7) ประตูห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ต้องเปิดได้จากภายนอกและภายใน  | 3.1.2.6.7 |  |  |  |  |
| 8) ควรติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่เย็น หรือมีมาตรการตรวจสอบอุณหภูมิเป็นระยะ  | 3.1.2.6.8 |  |  |  |  |
| 9) มีการติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่แข็ง   | 3.1.2.6.9 |  |  |  |  |
| <b>1.2.7 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคุณภาพอากาศและการระบายอากาศ</b>   | 3.1.2.7   |  |  |  |  |
| 1) จัดให้มีระบบระบายอากาศอย่างเพียงพอ ระบายกลิ่น ความชื้น ความร้อน คาร์บอน ไดออกไซด์ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์   | 3.1.2.7.1 |  |  |  |  |

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| 2) สามารถป้องกันการไหลเวียนอากาศจากพื้นที่ปนเปื้อนสูงไปยังพื้นที่ปนเปื้อนต่ำ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่าย  | 3.1.2.7.2  |  |  |  |  |
| <b>1.2.8 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับแสงสว่าง</b><br>1) ควรจัดให้มีแสงสว่างอย่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงานในทุกพื้นที่ ต้องไม่ส่งผลกระทบต่อ การตรวจสอบความผิดปกติต่าง ๆ<br>2) ควรมีการป้องกันการแตกหักของอุปกรณ์การให้แสงสว่างที่อาจปนเปื้อนในเนื้อสัตว์หรือผลผลิต   | 3.1.2.8<br>3.1.2.8.1<br>3.1.2.8.2  |  |  |  |  |
| <b>1.2.9 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการเก็บรักษาผลผลิต</b><br>ควรมีพื้นที่จัดเก็บผลิตผลอย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ ผลิตผลที่มีระดับการปนเปื้อนจากปัจจัยเสี่ยงต่างกันต้องแยกการเก็บ แยกจากการเก็บบรรจุภัณฑ์ สารเคมี วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตทั้งทางตรงและทางอ้อม  | 3.1.2.9  |  |  |  |  |
| <b>1.3 เครื่องมือ</b>   | 3.1.3  |  |  |  |  |
| <b>1.3.1 ข้อกำหนดทั่วไป</b><br>1) เครื่องมือและภาชนะที่สัมผัสผลิตผลต้องออกแบบติดตั้ง ให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ บำรุงรักษาได้ง่าย<br>2) เครื่องมือและภาชนะทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยก สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้<br>3) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่มีการใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างป้องกันการปนเปื้อนกับผลิตผล<br>4) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับผลิตผล ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค<br>5) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ควรมีฐานตั้งให้มั่นคง แข็งแรง และมีพื้นที่โดยรอบเพื่อทำความสะอาด ฆ่าเชื้อได้สะดวก | 3.1.3.1<br>3.1.3.1.1<br>3.1.3.1.2<br>3.1.3.1.3<br>3.1.3.1.4<br>3.1.3.1.5 |  |  |  |  |
| <b>1.3.2 ข้อกำหนดเฉพาะ</b><br>1) บริเวณฆ่าสัตว์ การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า 30 ซม.<br>2) กรณีที่ไม่มีการทำสลบสัตว์ จะต้องมีเครื่องมือหรืออุปกรณ์บังคับสัตว์ให้สงบ   | 3.1.3.2<br>3.1.3.2.1<br>3.1.3.2.2  |  |  |  |  |

|  |            |       |  |  |  |
|--|------------|-------|--|--|--|
| 3) มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนใช้งาน  | 3.1.3.2.3  |       |  |  |  |
| 4) มีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อมีดหลังทำความสะอาดแล้ว ซึ่งอาจใช้สารเคมีหรือความร้อนไม่น้อยกว่า 82 °C  | 3.1.3.2.4  |       |  |  |  |
| 5) ต้องมีภาชนะสะอาดรองเลือดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ จัดเก็บให้เหมาะสม กรณีผลิตเพื่อบริโภค   | 3.1.3.2.5  |       |  |  |  |
| 6) บริเวณลวกหนัง ลอกหนัง ขูดขน การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า 30 ซม.                        | 3.1.3.2.6  |       |  |  |  |
| 7) เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับลวกหนัง ต้องควบคุมปริมาตรและอุณหภูมิน้ำไม่ต่ำกว่า 58 °C และทำความสะอาดได้  | 3.1.3.2.7  | ก.5.1 |  |  |  |
| 8) ต้องมีท่อระบายน้ำล้น เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับลวกหนังลงสู่ระบบระบายน้ำเสียโดยตรง  | 3.1.3.2.8  |       |  |  |  |
| 9) กรณีใช้เครื่องจักรในการถอนหรือขูดขนสัตว์ต้องถอนหรือขูดขนออกให้ได้มากที่สุด  | 3.1.3.2.9  |       |  |  |  |
| 10) บริเวณนำเครื่องในออกต้องมีภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ ซากสัตว์ รวมถึงเครื่องในแดงและขาของสัตว์แต่ละตัว  | 3.1.3.2.10 |       |  |  |  |
| 11) พื้นที่ปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกสำหรับปฏิบัติงาน เช่น ก๊อกน้ำ จุดวางมีด หรือโต๊ะสำหรับตรวจซากที่มีท่อระบายน้ำต่อตรงสู่ระบบระบายน้ำเสีย | 3.1.3.2.11 |       |  |  |  |
| 12) มีภาชนะหรืออุปกรณ์การล้างเครื่องในที่สามารถระบายน้ำเสียลงสู่ระบบระบายน้ำเสียโดยตรง   | 3.1.3.2.12 |       |  |  |  |
| 13) กรณีมีการต้มเลือดหรือเครื่องใน ต้องมีภาชนะหรือหม้อต้มที่ควบคุมอุณหภูมิ และมีการระบายน้ำเสียลงสู่ระบบระบายน้ำเสีย   | 3.1.3.2.13 |       |  |  |  |
| 14) มีอุปกรณ์สำหรับตัด ภาชนะ บรรจุภัณฑ์ หรือพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่สะอาดและเหมาะสม สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้  | 3.1.3.2.14 |       |  |  |  |
| 15) ห้องลดอุณหภูมิและห้องแช่เย็น ต้องมีราวแขวนซากสัตว์หรือชั้นวางซากสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ โดยส่วนล่างสุดของซากสัตว์อยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 ซม.                             | 3.1.3.2.15 |       |  |  |  |
| <b>1.3.3 เครื่องมือสำหรับตรวจเฝ้าระวังและควบคุมผลิตผล</b>  | 3.1.3.3    |       |  |  |  |

|  |           |  |  |  |  |
|--|-----------|--|--|--|--|
| 1) เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสามารถผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการสอบเทียบตามความเหมาะสม   | 3.1.3.3.1 |  |  |  |  |
| 2) มีอุปกรณ์ตรวจวัดและควบคุมอุณหภูมิที่มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง  | 3.1.3.3.2 |  |  |  |  |
| <b>2 การฝึกอบรมและความสามารถ</b>   | 3.2       |  |  |  |  |
| <b>2.1 ความตระหนักและความรับผิดชอบ</b><br>ต้องมีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะอาหารและสร้างความตระหนักในบทบาทให้บุคลากรทุกคน รวมถึงความรับผิดชอบตนเองที่จะไม่ทำให้ผลิตผลปนเปื้อน ต้องมีความรู้และทักษะในการปฏิบัติงาน | 3.2.1     |  |  |  |  |
| <b>2.2 โปรแกรมการฝึกอบรม</b><br>บุคลากรใหม่ควรผ่านการฝึกอบรมทุกคน และโปรแกรมการฝึกอบรมควรคำนึงถึงความรู้ และทักษะของบุคลากรแต่ละคน   | 3.2.2     |  |  |  |  |
| <b>2.3 การแนะนำและกำกับดูแล</b>  | 3.2.3     |  |  |  |  |
| 1) ผู้จัดการ หัวหน้างาน ผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีความรู้ที่เพียงพอเกี่ยวกับการปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดีในโรงฆ่าสัตว์สามารถระบุสิ่งที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดและแก้ไขก่อนที่ผลิตผลจะเสียหาย                                | 3.2.3.1   |  |  |  |  |
| 2) มีการประเมินผลการอบรมหรือแนะนำควบคู่กับการดูแลและทวนสอบเป็นประจำ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าปฏิบัติงานอย่างได้ผล   | 3.2.3.2   |  |  |  |  |
| <b>2.4 การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้</b><br>มีการทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมให้ทันสมัย และจัดฝึกอบรมเพื่อทบทวนความรู้อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าปฏิบัติงานได้ถูกต้อง พร้อมเก็บบันทึกการฝึกอบรม           | 3.2.4     |  |  |  |  |
| <b>3. การบำรุงรักษา การทำความสะอาดฆ่าเชื้อ และการควบคุมพาหะนำเชื้อในโรงฆ่าสัตว์</b>  | 3.3       |  |  |  |  |
| <b>3.1 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด</b>  | 3.3.1     |  |  |  |  |
| <b>3.1.1 ข้อกำหนดทั่วไป</b>  | 3.3.1.1   |  |  |  |  |
| 1) ดูแลโรงฆ่าสัตว์และเครื่องมือให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม   | 3.3.1.1.1 |  |  |  |  |
| 2) ในขณะที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ต้องให้ความสำคัญกับสุขอนามัยเพื่อความปลอดภัยของผลิตผล  | 3.3.1.1.2 |  |  |  |  |
| 3) มีการจัดการและใช้สารเคมีตามที่ผู้ผลิตกำหนด  | 3.3.1.1.3 |  |  |  |  |

|  |           |  |  |  |  |
|--|-----------|--|--|--|--|
| 4) แยกอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดในแต่ละพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนแตกต่างกัน   | 3.3.1.1.4 |  |  |  |  |
| 5) เก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดให้ป้องกันการปนเปื้อนได้  | 3.3.1.1.5 |  |  |  |  |
| 6) ล้างทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ อุปกรณ์ ก่อน ระหว่างพัก และหลังผลิตผลิตภัณฑ์ และฆ่าเชื้อหลังการผลิตทุกครั้ง ห้ามมีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืน                                  | 3.3.1.1.6 |  |  |  |  |
| 7) ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกผล  | 3.3.1.1.7 |  |  |  |  |
| <b>3.1.2 วิธีและขั้นตอนการดำเนินการสำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ</b>  | 3.3.1.2   |  |  |  |  |
| 1) การทำความสะอาดแบบเปียก ทำได้โดยจัดคราบสิ่งสกปรกที่มองเห็น หรือใช้สารทำความสะอาด หรือใช้น้ำหรือน้ำร้อนชะล้าง   | 3.3.1.2.1 |  |  |  |  |
| 2) ใช้สารเคมีฆ่าเชื้อทำความสะอาดเท่าที่จำเป็น แล้วล้างออก ยกเว้นผู้ผลิตระบุว่าไม่จำเป็นต้องล้างออก   | 3.3.1.2.2 |  |  |  |  |
| 3) ขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อต้องมั่นใจว่ามีประสิทธิภาพ  | 3.3.1.2.3 |  |  |  |  |
| 4) คู่มือการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ต้องประกอบด้วย บริเวณและรายการเครื่องมือที่ใช้ทำความสะอาด ผู้รับผิดชอบแต่ละงาน วิธีการและความถี่ การตรวจสอบ ประสิทธิภาพและการทวนสอบ | 3.3.1.2.4 |  |  |  |  |
| <b>3.1.3 การตรวจเฝ้าระวังประสิทธิภาพ</b>   | 3.3.1.3   |  |  |  |  |
| 1) ตรวจสอบประสิทธิภาพและทวนสอบเป็นระยะเพื่อให้มั่นใจว่ามีการปฏิบัติตามคู่มือที่กำหนด   | 3.3.1.3.1 |  |  |  |  |
| 2) ทบทวนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อให้เป็นไปตามที่ผู้ผลิตระบุและอาจพิจารณาเปลี่ยนยาฆ่าเชื้อเป็นระยะ  | 3.3.1.3.2 |  |  |  |  |
| 3) มีมาตรการสุ่มตรวจและทดสอบเพื่อทวนสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ  | 3.3.1.3.3 |  |  |  |  |
| <b>3.2 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ</b>   | 3.3.2     |  |  |  |  |
| <b>3.2.1 ข้อกำหนดทั่วไป</b><br>ปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงของสัตว์พาหะ และลดการใช้วัตถุอันตรายในการป้องกันและควบคุม  | 3.3.2.1   |  |  |  |  |
| <b>3.2.2 การป้องกัน</b><br>บำรุงรักษาโรงฆ่าสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ดีพร้อมผลิตอยู่เสมอ  | 3.3.2.2   |  |  |  |  |
| <b>3.2.3 การหลบซ่อนและการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ</b>  | 3.3.2.3   |  |  |  |  |

|   |           |       |  |  |  |
|---|-----------|-------|--|--|--|
| 1) ดูแลรักษาความสะอาดทั้งภายในและภายนอกโรงฆ่าสัตว์ เพื่อลดความเสี่ยงของการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์หรือที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ   | 3.3.2.3.1 |       |  |  |  |
| 2) ควรออกแบบบริเวณโดยรอบโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะ  | 3.3.2.3.2 |       |  |  |  |
| <b>3.2.4 การตรวจเป่าระวังและการตรวจหา</b><br>ควรตรวจสอบแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะเสมอ มีการติดตั้งเครื่องตรวจจับและกับดักสัตว์พาหะ กรณีจ้างบุคคลภายนอกดำเนินการ ต้องมีการตรวจสอบรายงานการเป่าระวัง การปฏิบัติการแก้ไขกรณีเกิดเหตุจำเป็น | 3.3.2.4   |       |  |  |  |
| <b>3.2.5 การควบคุมการเข้าอยู่อาศัยของพาหะนำเชื้อ</b>  | 3.3.2.5   |       |  |  |  |
| 1) จัดการกับสัตว์พาหะและที่อยู่อาศัยทันทีโดยผู้มีความสมบัติและไม่ส่งผลกระทบต่อผลผลิต ควรหาสาเหตุและป้องกันการเกิดซ้ำ พร้อมจดบันทึก  | 3.3.2.5.1 |       |  |  |  |
| 2) มีการกำจัดนก แมลง สัตว์ฟันแทะ สัตว์มีพิษ ทั้งในและนอกโรงฆ่าสัตว์เสมอ   | 3.3.2.5.2 |       |  |  |  |
| <b>3.3 การจัดการของเสีย</b>   | 3.3.3     |       |  |  |  |
| <b>3.3.1 ข้อกำหนดทั่วไป</b>   | 3.3.3.1   |       |  |  |  |
| 1) มีการรวบรวมของเสียในภาชนะปิด ไม่ปล่อยให้หมักหมม และมีวิธีการนำของเสียออกจากพื้นที่ผลิตไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลผลิต โดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม  | 3.3.3.1.1 |       |  |  |  |
| 2) มีพื้นที่จัดเก็บของเสีย ดูแลให้สะอาด ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะ และมีป้ายกำกับพื้นที่   | 3.3.3.1.2 |       |  |  |  |
| <b>4 สุขลักษณะส่วนบุคคล</b>   | 3.4       |       |  |  |  |
| <b>4.1 ภาวะสุขภาพ</b><br>ไม่ให้บุคคลที่สงสัยว่าป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจปนเปื้อนไปยังผลผลิตเข้าพื้นที่ผลิต โดยให้บุคคลดังกล่าวรายงานหัวหน้างานทันที   | 3.4.1     |       |  |  |  |
| <b>4.2 การเจ็บป่วยและการบาดเจ็บ</b>   | 3.4.2     |       |  |  |  |
| 1) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลผลิตต้องไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามกฎหมาย  | 3.4.2.1   |       |  |  |  |
| 2) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลผลิตต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และเก็บผลไว้เป็นหลักฐาน กรณีที่มีความเสี่ยงเป็นโรคติดต่อผ่านอาหารและน้ำให้พิจารณาตรวจสุขภาพเพิ่มเติม   | 3.4.2.2   | ข.2.1 |  |  |  |

|  |           |  |  |  |  |
|--|-----------|--|--|--|--|
| 3) อาการของโรคที่ต้องรายงานหัวหน้างานได้แก่ ดีซ่าน ท้องร่วง อาเจียน มีไข้ เจ็บคอ แผลติดเชื้อที่ผิวหนัง มีน้ำมูก น้ำหนัก หรือตาแฉะ  | 3.4.2.3   |  |  |  |  |
| 4) กรณีบุคลากรที่มีบาดแผลหรือบาดเจ็บอาจให้ปฏิบัติงานในพื้นที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์ โดยปิดบริเวณแผลไม่ให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อน                                   | 3.4.2.4   |  |  |  |  |
| <b>4.3 ความสะอาดส่วนบุคคล</b>  | 3.4.3     |  |  |  |  |
| 1) บุคลากรต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลสูงสุด เช่น ไม่ทาเล็บ มือสะอาด  | 3.4.3.1   |  |  |  |  |
| 2) บุคลากรที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับซากสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ ต้องแต่งกายมิดชิด และแบ่งแยกระหว่างพื้นที่ที่ปฏิบัติงานของบุคลากรได้   | 3.4.3.2   |  |  |  |  |
| 3) บุคลากรต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงาน กลับเข้าปฏิบัติงานทันทีหลังจากใช้ห้องสุขา หลังจากสัมผัสสัตว์ปนเปื้อน   | 3.4.3.3   |  |  |  |  |
| 4) บุคลากรต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ และทำให้แห้งโดยไม่ให้ปนเปื้อนซ้ำ หรืออาจใช้สารฆ่าเชื้อหลังการล้างมือได้  | 3.4.3.4   |  |  |  |  |
| 5) กรณีที่ใช้ถุงมือแบบใช้ซ้ำ ต้องมีมาตรการเพื่อป้องกันการปนเปื้อน  | 3.4.3.5   |  |  |  |  |
| <b>4.4 พฤติกรรมส่วนบุคคล</b>   | 3.4.4     |  |  |  |  |
| 1) บุคลากรต้องไม่ปฏิบัติพฤติกรรมที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน  | 3.4.4.1   |  |  |  |  |
| 2) บุคลากรต้องไม่สวมใส่หรือนำสิ่งของส่วนตัวเข้าไปในพื้นที่ผลิต   | 3.4.4.2   |  |  |  |  |
| 3) บุคลากรต้องไม่นำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเข้าไปในพื้นที่ผลิตโดยเด็ดขาด   | 3.4.4.3   |  |  |  |  |
| 4) บุคลากรต้องไม่เข้าไปยังพื้นที่อื่นที่ไม่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง   | 3.4.4.4   |  |  |  |  |
| 5) ควรมีบันทึกการตรวจสอบลักษณะส่วนบุคคลและการแต่งกาย   | 3.4.4.5   |  |  |  |  |
| <b>4.5 ผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก</b><br>บุคคลภายนอกที่เข้ามาในพื้นที่ผลิตต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของสุขลักษณะส่วนบุคคล และให้รายงานการเจ็บป่วยที่อาจเกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน | 3.4.5     |  |  |  |  |
| <b>5. การควบคุมการปฏิบัติงาน</b>   | 3.5       |  |  |  |  |
| <b>5.1 การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต</b>  | 3.5.1     |  |  |  |  |
| <b>5.1.1 การตรวจเฝ้าระวังและการปฏิบัติแก้ไข</b>  | 3.5.1.1   |  |  |  |  |
| 1) ผู้ประกอบการต้องมีการเฝ้าระวังการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดและบันทึกผลการตรวจเฝ้าระวังซึ่งต้องมีการเก็บรักษา   | 3.5.1.1.1 |  |  |  |  |

|   |   |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|
| 2) มีการแก้ไขให้เหมาะสมเมื่อผลการเฝ้าระวังพบว่าไม่เป็นไปตามข้อกำหนด   | 3.5.1.1.2                                   |  |  |  |  |
| 3) มีการเก็บรักษาการแก้ไขข้อบกพร่อง   | 3.5.1.1.3                                   |  |  |  |  |
| <b>5.1.2 การทวนสอบ</b>  | 3.5.1.2                                     |  |  |  |  |
| 1) มีการทวนสอบการปฏิบัติงานตามข้อกำหนด และมีการแก้ไขเมื่อไม่เป็นไปตามข้อกำหนด   | 3.5.1.2.1                                   |  |  |  |  |
| 2) มีการเก็บรักษาการทวนสอบ  | 3.5.1.2.2                                   |  |  |  |  |
| <b>5.2 จุดสำคัญของการควบคุมสุขลักษณะ</b>  | 3.5.2                                       |  |  |  |  |
| <b>5.2.1 การควบคุมเวลาและอุณหภูมิ</b>   | 3.5.2.1                                     |  |  |  |  |
| 1) การควบคุมเวลาและอุณหภูมิต้องคำนึงถึงลักษณะของผลผลิต ผลกระทบของจุลินทรีย์ อายุการเก็บ และเจตนาการใช้ผลผลิต  | 3.5.2.1.1                                   |  |  |  |  |
| 2) ระบุช่วงอุณหภูมิและเวลาที่ยอมรับให้คลาดเคลื่อนได้ ตรวจเฝ้าระวังและบันทึกผล   | 3.5.2.1.2                                   |  |  |  |  |
| <b>5.2.2 ขั้นตอนเฉพาะของกระบวนการ</b>   | 3.5.2.2                                     |  |  |  |  |
| <b>1) การรับสัตว์มีชีวิต</b>  | 3.5.2.2.1                                   |  |  |  |  |
| สัตว์ต้องมีสุขภาพแข็งแรง สามารถระบุแหล่งที่มาได้ชัดเจน และต้องเป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้  |   |  |  |  |  |
| 1.1 มีการเคลื่อนย้ายสัตว์เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์  |   |  |  |  |  |
| 1.2 มีการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายที่โรงฆ่าสัตว์ (เช่น ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์) มีการฆ่าเชื้อพาหะ   | ก.2.1                                       |  |  |  |  |
| 1.3 ยานพาหนะขนส่งต้องแข็งแรง มีการระบายอากาศเพียงพอ สภาพพื้น ราวกัน หรือผนังกัน ต้องไม่ทำให้เกิดการบาดเจ็บ พื้นผิวควรมีไม่น้อยกว่า 0.4 ตร.ม./ตัว (สุกรขุน) หรือ 0.8 ตร.ม./ตัว (พ่อสุกร แม่สุกร) | ก.1.1.1,<br>ก.1.1.2,<br>ก.1.1.3,<br>ก.1.1.4 |  |  |  |  |
| 1.4 นำสัตว์ลงจากพาหนะเร็วที่สุด หรือจอดพักไว้ในร่ม  |   |  |  |  |  |
| 1.5 ถ้าเลี้ยงสัตว์ลงจากรถด้วยความระมัดระวังโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อลดความเสี่ยงจากการบาดเจ็บ และเป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์   | ก.2.2                                       |  |  |  |  |
| 1.6 ใช้อุปกรณ์ในการลำเลียงสัตว์ลงจากรถโดยไม่ทำให้เกิดการบาดเจ็บ ควรมีทางเชื่อมระหว่างยานพาหนะกับคอกพักสัตว์   |   |  |  |  |  |
| 1.7 ไม่ขนส่งสุกรที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมกับสุกรปกติ  | ก.1.2.3                                     |  |  |  |  |

|   |           |         |  |  |  |
|---|-----------|---------|--|--|--|
| 1.8 ฉีดพ่นน้ำให้สุกเพื่อผ่อนคลายความเครียดจากการเดินทาง   |           | ก.2.6   |  |  |  |
| 1.9 ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการลำเลียงสัตว์   |           | ก.2.8   |  |  |  |
| <b>2) การพักสัตว์ก่อนฆ่า</b>  | 3.5.2.2.2 |         |  |  |  |
| เมื่อถึงโรงฆ่าสัตว์แล้ว ต้องดำเนินการดังนี้   |           |         |  |  |  |
| 2.1 งดให้อาหารสัตว์ก่อนฆ่า  |           |         |  |  |  |
| 2.2 มีการพักสัตว์ในระยะเวลาที่เหมาะสม (ขนส่งสุกรมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และไม่ให้ออดอาหารเกิน 12 ชั่วโมง)  |           | ก.1.2.7 |  |  |  |
| 2.3 กรณีสัตว์บาดเจ็บรุนแรงต้องดำเนินการเชือดทันทีเพื่อไม่ให้ทรมาน   |           | ก.2.7   |  |  |  |
| 2.4 มีน้ำให้กินอย่างเพียงพอ   |           | ก.3.4   |  |  |  |
| 2.5 ล้างทำความสะอาดตัวสัตว์อย่างเหมาะสม   |           | ก.3.5   |  |  |  |
| <b>3) การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า</b>   | 3.5.2.2.3 |         |  |  |  |
| 3.1 ต้องมีพนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและบันทึกผล  |           | ก.2.4   |  |  |  |
| 3.2 คัดแยกสัตว์ที่เข้าลักษณะตามประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่องว่าด้วยลักษณะที่ไม่เหมาะสมที่นำสัตว์มาเป็นอาหารไว้ในพื้นที่พักสัตว์ป่วย  |           | ก.2.5   |  |  |  |
| 3.3 กรณีสงสัยว่าป่วย เป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ให้ส่งตรวจยืนยันทางห้องปฏิบัติการ  |           |         |  |  |  |
| <b>4) การฆ่าสัตว์</b>   | 3.5.2.2.4 |         |  |  |  |
| 4.1 มีขั้นตอนการทำสลบที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์   |           | ก.4.1   |  |  |  |
| 4.2 เลือกวิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์โดยคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์   |           |         |  |  |  |
| 4.3 สัตว์ต้องไม่สัมผัสพื้นขณะเชือดหรือแทงคอ   |           | ก.4.2.1 |  |  |  |
| 4.4 การแทงคอต้องแทงลึกให้ตัดเส้นเลือดดำและแดงเส้นใหญ่ขาด ไม่แทงลึกจนปลายมีดทะลุถึงช่องอก  |           | ก.4.2.2 |  |  |  |
| 4.5 เมื่อเชือดหรือแทงคอแล้ว ต้องปล่อยให้เลือดออกโดยเร็วที่สุดโดยใช้มีดแทงคอเฉพาะ และทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 °C หรือใช้สารเคมีภายหลังการใช้งาน |           | ก.4.2.3 |  |  |  |
| 4.6 ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ (ไม่น้อยกว่า 4 นาที) และสัตว์ต้องตายสนิทก่อนเข้าสู่กระบวนการถัดไป  |           | ก.4.2.4 |  |  |  |

|  |           |         |       |       |  |
|--|-----------|---------|-------|-------|--|
| <p>4.7 กรณีนำเลือดไปบริโภคต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ</p>   |           | ก.4.2.4 |       |       |  |
| <p><b>5) การนำขน กีบออก</b></p> <p>5.1 นำสุกรที่ตายสนิทมาลวกหนังในน้ำร้อนอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 58 °C เพื่อให้ง่ายต่อการเอาขนออก โดยระยะเวลาการลวก อุณหภูมิของน้ำ และขนาดของตัวสัตว์ต้องสัมพันธ์กัน</p> <p>5.2 ขูดขนสุกรโดยไม่ให้ซากสัมผัสพื้น</p> <p>5.3 ดึงกีบสุกรที่ถูกฆ่าแล้วทั้งขาหน้าและขาหลัง</p> <p>5.4 อาจมีขั้นตอนการเผาขนเพื่อกำจัดขนอ่อนโดยต้องกำจัดขนได้หมด</p>   | 3.5.2.2.5 | ก.5.1   |       |       |  |
| <p><b>6) การตัดหัว การแยกเครื่องในออก การผ่าซีก</b></p> <p>6.1 วางหัวให้ตรงกับภาชนะและทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว</p> <p>6.2 กรณีที่หัวห้อยติดไปกับสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แยกหัวออกหลังขั้นตอนการตรวจซากและเครื่องใน</p> <p>6.3 การแยกเครื่องในออกจากซากต้องระวังไม่ให้เครื่องในแตกหรือปนเปื้อนซาก และต้องทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ มีดหรืออุปกรณ์ด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 °C หรือใช้สารเคมีภายหลังการใช้งาน</p> <p>6.4 จัดการให้เครื่องในตรงกับตัวซากสัตว์เพื่อความสะดวกในการตรวจเนื้อ</p> <p>6.5 ดึงเส้นไขสันหลังออกจากซากสุกรผ่าซีก</p> | 3.5.2.2.6 | ก.6.2   | ก.6.3 |       |  |
| <p><b>7) การตรวจสัตว์หลังฆ่า</b></p> <p>7.1 เมื่อฆ่าสัตว์แล้วพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องตรวจเนื้อสัตว์หลังฆ่า ตัดสินซาก บันทึกผล และทำการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรืออาจสั่งการให้ดำเนินการเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค</p> <p>7.2 กรณีที่มีการผลิตเครื่องในจำหน่าย ต้องแยกเครื่องในขาวไปทำในส่วนไม่สะอาด และเครื่องในแดงทำในส่วนสะอาด</p>  | 3.5.2.2.7 | ก.7.2,  | ก.7.3 | ก.8.2 |  |
| <p><b>8) การล้างซากสุดท้าย</b></p> <p>ล้างทำความสะอาดซากทั้งด้านนอก ด้านในจนสะอาด ด้วยปริมาณน้ำและแรงดันที่เหมาะสม</p>   | 3.5.2.2.8 |         |       |       |  |
| <p><b>9) การล้างทำความสะอาดเครื่องในหรือส่วนอื่นที่บริโภคได้</b></p>   | 3.5.2.2.9 |         |       |       |  |

|   |            |        |  |  |  |
|---|------------|--------|--|--|--|
| <p>9.1 ล้างเครื่องในขาไปทำในส่วนไม่สะอาด และเครื่องในแดงล้างในส่วนสะอาด</p> <p>9.2 กรณีจำหน่ายผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภค ให้ล้างและจัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะโดยแยกจากส่วนที่บริโภคไม่ได้</p> <p>9.3 ของเสียจากการล้างเครื่องในต้องไม่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์</p> <p>9.4 เครื่องในหรือผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภคได้ต้องนำไปแช่เย็นโดยอุณหภูมิใจกลางของผลิตภัณฑ์ไม่เกิน 7 °C</p> <p>9.5 กรณีจำหน่ายเครื่องในที่ยังไม่ได้ล้าง ต้องบรรจุเครื่องในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกต้องลักษณะ</p> <p>9.6 กรณีต้มเลือดหรือเครื่องในให้จัดเก็บผลิตภัณฑ์ต้มแล้วแยกจากที่ยังไม่ต้ม</p> |            |        |  |  |  |
| <p><b>10) การลดอุณหภูมิซากสัตว์</b></p> <p>10.1 จัดเรียงซากสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ในห้องลดอุณหภูมิตามหลัก FIFO และให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง</p> <p>10.2 ลดอุณหภูมิใจกลางซากหรือผลิตภัณฑ์ให้ไม่เกิน 7 °C ภายในเวลาที่เหมาะสม</p> <p>10.3 ตรวจสอบอุณหภูมิของห้องลดอุณหภูมิซากและบันทึกผล</p> <p>10.4 ตรวจสอบวัดอุณหภูมิใจกลางซากหรือผลิตภัณฑ์และบันทึกผล</p>   | 3.5.2.2.10 | ก.10.2 |  |  |  |
| <p><b>11) การฆ่าและตัดแต่ง</b></p> <p>11.1 ทำด้วยความรวดเร็วเพื่อป้องกันจุลินทรีย์เพิ่มจำนวน</p> <p>11.2 ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างมือด้วยสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ</p> <p>11.3 มีดและอุปกรณ์ที่ใช้งานต้องสะอาดผ่านการฆ่าเชื้อ</p> <p>11.4 ไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสพื้นหรือผนัง</p> <p>11.5 อุณหภูมิห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน 18 °C และบันทึกผลการตรวจ</p> <p>11.6 กรณีมีเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ให้แยกเก็บไว้ในภาชนะปิดล็อกเพื่อนำไปกำจัด</p>  | 3.5.2.2.11 |        |  |  |  |
| <p><b>12) การบรรจุ</b></p> <p>12.1 ทำด้วยความรวดเร็ว ถูกสุขลักษณะ ไม่ปนเปื้อน</p> <p>12.2 มีการแสดงรุ่นการผลิตหรือการบ่งชี้สำหรับการเรียกคืนบนบรรจุภัณฑ์</p>  | 3.5.2.2.12 |        |  |  |  |

|  |            |                   |  |  |  |
|--|------------|-------------------|--|--|--|
| <p><b>13) การเก็บรักษาผลิตผล</b></p> <p>13.1 เก็บรักษาผลิตผลไม่ให้อุณหภูมิใจกลางเกิน 7 °C กรณีแช่เย็น และไม่เกิน -18 °C กรณีแช่แข็ง และบันทึกผลการตรวจ</p> <p>13.2 ตรวจสอบอุณหภูมิห้องเก็บผลิตผล และบันทึกผลการตรวจ</p> <p>13.3 จัดเก็บผลิตผลตามหลัก FIFO</p>  | 3.5.2.2.13 | ก.13.1,<br>ก.13.3 |  |  |  |
| <p><b>5.2.3 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ กายภาพ เคมี และสารก่อภูมิแพ้ของผลิตผล</b></p> <p>1) ระบุปัจจัยเกี่ยวกับการชักตัวอย่าง วิเคราะห์ เภทช์ยอมรับ ขั้นตอนการตรวจ</p> <p>2) ควบคุมคุณภาพของผลิตผลให้ได้ตามเกณฑ์และมีการสุ่มตรวจจุลินทรีย์อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และชักตัวอย่างส่งตรวจกายภาพ เคมี สารก่อภูมิแพ้ตามความเสี่ยง</p>   | 3.5.2.3    |                   |  |  |  |
| <p><b>5.2.4 การปนเปื้อนจุลินทรีย์</b></p> <p>ต้องมีมาตรการดังนี้</p> <p>1) ทำความสะอาดพื้นผิว ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมืออย่างทั่วถึงหลังการใช้งาน และอาจมีการฆ่าเชื้อตามความจำเป็น</p> <p>2) บุคลากรต้องแต่งชุดสะอาดและอุปกรณ์ป้องกันอื่นๆ โดยแยกตามพื้นที่ส่วนสะอาด ส่วนไม่สะอาดหรือลักษณะงานในพื้นที่ ด้วยสีหรือแบบ</p> <p>3) มีการตรวจคุณภาพน้ำและน้ำแข็งอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>4) แยกภาชนะสำหรับบรรจุเนื้อสัตว์ เครื่องใน และผลพลอยได้</p> | 3.5.2.4    |                   |  |  |  |
| <p><b>5.2.5 การปนเปื้อนทางกายภาพ</b></p> <p>มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากวัตถุภายนอก เช่น การงดนำสิ่งของเข้าไปในพื้นที่การผลิตและตรวจสอบการปนเปื้อน เช่น มีเครื่องตรวจจับโลหะ</p>  | 3.5.2.5    |                   |  |  |  |
| <p><b>5.2.6 การปนเปื้อนทางเคมี</b></p> <p>มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากสารเคมีต่างๆ เช่น สารทำความสะอาด สารหล่อลื่น หรือสารเคมีกำจัดสัตว์พาหะ</p>  | 3.5.2.6    |                   |  |  |  |
| <p><b>5.2.7 การจัดการสารก่อภูมิแพ้</b></p> <p>1) กรณีมีการแปรรูปและมีการใช้ส่วนผสมที่อาจเป็นสารก่อภูมิแพ้ ให้ระบุสารก่อภูมิแพ้ในขั้นตอนการผลิต</p>   | 3.5.2.7    | 3.5.2.7.1         |  |  |  |

|  |   |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|
| ต่างๆ และมีการจัดการ การป้องกันไม่ให้ปนเปื้อนไปสู่<br>ผลิตผล ตลอดจนมีการแจ้งแก่ผู้บริโภคในกรณีที่ป้องกันไม่ได้<br>2) ควบคุมบรรจุภัณฑ์เกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การปฏิบัติ<br>และการป้องกัน  | 3.5.2.7.2   |  |  |  |  |
| <b>5.2.8 การบรรจุหีบห่อ</b><br>1) ใช้ภาชนะและวัสดุที่ปลอดภัยและเหมาะสมกับผลผลิต<br>สามารถป้องกันการปนเปื้อน ความเสียหายและสามารถ<br>ระบุฉลากได้<br>2) ภาชนะบรรจุต้องสะอาดและทนทานและเป็นไปตาม<br>กฎหมายว่าด้วยอาหาร<br>3) ภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้อง<br>แยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และป้องกันฝุ่น หรือ สัตว์<br>พาหะได้<br>4) ภาชนะบรรจุแบบใช้ซ้ำได้ ต้องแข็งแรง ทำความสะอาด<br>และฆ่าเชื้อได้ง่าย  | 3.5.2.8<br>3.5.2.8.1<br>3.5.2.8.2<br>3.5.2.8.3<br>3.5.2.8.4             |  |  |  |  |
| <b>5.3 น้ำและน้ำแข็ง</b><br>1) น้ำใช้ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอการใช้งาน แรงดันเหมาะสม<br>2) มีน้ำฉีดทำความสะอาดซากหลังกำจัดขนก่อนลดอุณหภูมิ<br>3) น้ำที่สัมผัสผลิตผลต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่ม<br>ได้ของกรมอนามัย<br>4) น้ำแข็งที่ผลิตเองต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่ม<br>ได้ของกรมอนามัย หากรับจากภายนอกต้องได้มาตรฐาน<br>ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร<br>5) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่ป้องกันการปนเปื้อนและ<br>สัตว์พาหะ<br>6) มีการตรวจคุณภาพน้ำแข็งอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง | 3.5.3<br>3.5.3.1<br>3.5.3.2<br>3.5.3.3<br>3.5.3.4<br>3.5.3.5<br>3.5.3.6 |  |  |  |  |
| <b>5.4 ระบบเอกสารและการบันทึกข้อมูล</b><br>1) มีเอกสารแผนผังการผลิตและคู่มือการปฏิบัติงาน<br>2) มีการระบุรุ่นการผลิตที่ตามสอบได้และการชักซ้อม<br>ประสิทธิภาพการเรียกคืน<br>3) มีการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน<br>3.1 การบำรุงรักษาความสะอาด<br>3.2 การตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์<br>3.3 การตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์<br>3.4 การตรวจวัดอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิซากและ<br>ผลิตผล  | 3.5.4<br>3.5.4.1<br>3.5.4.2<br>3.5.4.3                                  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| <p>3.5 การตรวจวัดอุณหภูมิซากและผลิตผลในห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง</p> <p>3.6 การวัดอุณหภูมิในห้องฆ่าและตัดแต่ง ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง</p> <p>3.7 การควบคุมสัตว์พาหะ</p> <p>3.8 การบันทึกการแก้ไขและกิจกรรมทวนสอบ</p> <p>3.9 การสอบเทียบเครื่องมือ</p> <p>3.10 ผลการวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง</p> <p>3.11 ผลการวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ ภายนอกและเคมีของผลิตผล</p> <p>3.12 การฝึกอบรมบุคลากร</p> <p>3.13 การตรวจสอบสุขภาพประจำปี ประวัติการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ</p> <p>3.14 การตรวจสอบลักษณะส่วนบุคคลก่อนปฏิบัติงาน</p> <p>3.15 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์</p> <p>3.16 ผลการพิจารณาความเสี่ยงของสารก่อภูมิแพ้</p> <p>4) บันทึกข้อมูลให้ครบถ้วน และลงชื่อผู้บันทึกและผู้ตรวจสอบ</p> <p>5) เก็บข้อมูลไว้อย่างน้อย 3 ปี กรณีเป็นเครื่องมือหรืออุปกรณ์ให้เก็บตลอดอายุการใช้งาน</p> | <p>3.5.4.4</p> <p>3.5.4.5</p>  |  |  |  |  |
| <p><b>5.5 ขั้นตอนการเรียกคืน</b></p> <p>1) มีระบบตามสอบและดำเนินการที่มีประสิทธิภาพเรียกคืนผลิตผลได้ครบและรวดเร็ว</p> <p>2) เก็บบันทึกข้อมูลการตามสอบในกระบวนการผลิตและการส่งมอบ</p> <p>3) สามารถกักผลิตผลไว้ในสภาวะปลอดภัยจนกว่า</p> <p>1.1 นำไปทำลาย</p> <p>1.2 นำไปใช้ในวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ใช่การบริโภคของมนุษย์</p> <p>1.3 ตรวจสอบแล้วพบว่าปลอดภัยสำหรับการบริโภค</p> <p>1.4 นำไปผ่านกระบวนการซ้ำอีกครั้งเพื่อลดระดับอันตรายไม่เกินค่ายอมรับภายใต้การกำกับของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่</p> <p>4) มีการซักซ้อมทวนประสิทธิภาพการเรียกคืนอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และเก็บบันทึกข้อมูล</p>   | <p>3.5.5</p> <p>3.5.5.1</p> <p>3.5.5.2</p> <p>3.5.5.3</p> <p>3.5.5.4</p> |  |  |  |  |
| <p><b>6. ข้อมูลผลิตผล</b></p>  | <p>3.6</p>   |  |  |  |  |

|  |  |                           |  |  |  |
|--|--|---------------------------|--|--|--|
| <p><b>6.1 การแสดงรุ่นและการตามสอบ</b></p> <p>1) ต้องแสดงรุ่นการผลิตหรือซีบ่งด้วยวิธีจำเป็นสำหรับเรียกคืน และช่วยการจัดการผลิตผลในคลังอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2) ควรออกแบบและนำระบบการตามสอบไปใช้ตาม มกษ. การตามสอบสินค้าเกษตรและอาหาร</p>  | <p>3.6.1</p> <p>3.6.1.1</p> <p>3.6.1.2</p> |                           |  |  |  |
| <p><b>6.2 ข้อมูลของผลิตผล</b></p> <p>ควรแสดงข้อมูลบนฉลากผลิตผลหรือในเอกสารกำกับ เพื่อให้ผู้รับช่วงหรือผู้บริโภคสามารถดำเนินการกับผลิตผลต่อได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัย</p>  | <p>3.6.2</p>                               |                           |  |  |  |
| <p><b>6.3 การแสดงฉลาก</b></p> <p>แสดงฉลากบนภาชนะบรรจุ ชัดเจน ไม่หลุดลอก มีรายละเอียดอย่างน้อย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ประเภทของผลิตผลหรือผลพลอยได้ที่นำมาบริโภค</li> <li>2) น้ำหนักสุทธิรวม</li> <li>3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (เชือด)</li> <li>4) วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน</li> <li>5) รุ่นหรือชุดการผลิต (ถ้ามี)</li> <li>6) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา</li> <li>7) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง</li> </ol> | <p>3.6.3</p>                               | <p>ก.12.3</p>             |  |  |  |
| <p><b>7. การขนส่ง</b></p> <p>ต้องขนส่งผลิตผลอย่างถูกสุขลักษณะ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และควบคุมอุณหภูมิใจกลางผลิตผลไม่เกิน 7 °C ยานพาหนะต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการขนส่ง พร้อมทั้งบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p>   | <p>3.7</p>                                 | <p>ก.14.1,<br/>ก.14.5</p> |  |  |  |

**หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ**

**MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity)** หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

**MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity)** หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

**REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation)** หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลย อาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้