

# แบบฟอร์มการตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

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 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550)

รายการตรวจ	มาตรฐานสินค้าเกษตร		ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	มกษ. 9004	มกษ. 9019	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
<b>1. โรงฆ่าสัตว์ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ</b> โรงฆ่าสัตว์และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ควรออกแบบเพื่อ <ol style="list-style-type: none"> <li>1) มีการปนเปื้อนน้อยที่สุด</li> <li>2) มีการจัดสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีในโรงฆ่าสัตว์</li> <li>3) เอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด ลดการปนเปื้อนจากอากาศ</li> <li>4) พื้นผิวและวัสดุที่ใช้ในส่วนที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ไม่เป็นพิษ</li> <li>5) มีการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น สุขลักษณะ และอื่น ๆ ตามความจำเป็น</li> <li>6) ป้องกันสัตว์พาหะได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>7) มีห้องน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เพียงพอ</li> </ol>	3.1				
<b>1.1 ทำเลที่ตั้งและโครงสร้าง</b>	3.1.1				
<b>1.1.1 ทำเลที่ตั้งของโรงฆ่าสัตว์</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ไม่ตั้งในบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมที่ไม่สามารถควบคุมได้ เว้นแต่มีการป้องกันอย่างเพียงพอ</li> <li>2) ไม่ก่อให้เกิดอันตรายหรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของบุคคลอื่น</li> </ol>	3.1.1.1	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) พื้นที่เชือดหรือแทงคอเพื่อนำเลือดออกต้องอยู่ใกล้กับพื้นที่ทำสลับเพื่อไม่ให้สัตว์รู้สึกตัวขณะเชือดหรือแทงคอ หรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.8400-2550 เรื่อง ฮาลาล)	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 ต้องมีพื้นที่ล้างและจัดเก็บที่ถูกต้องลักษณะ	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 ฝ้ากั้น และพื้น ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	3.1.1.3.1				
2) ผนังและฝ้ากั้นต้องสูงพอเหมาะต่อการปฏิบัติงานและการทำความสะอาด 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 ไม่ใช่วัสดุที่ทำจากไม้ 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				
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 มีลักษณะไม่เหมาะสมหรือสารตกค้าง	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 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับบริเวณที่ฆ่าสัตว์และนำเลือดออก</b>	3.1.2.2				
1) กรณีมีการทำสลบสัตว์ ต้องมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์	3.1.2.2.1				
2) จัดให้มีมีดหรืออุปกรณ์สำหรับเชือดหรือแทงคอสัตว์โดยเฉพาะ	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				

<p>3) ท่อหรือรางระบายน้ำควรวัดโค้ง ทำความสะอาดง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่ง ทำความสะอาดได้ ปลายท่อที่เปิดสู่ภายนอกต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปภายในได้</p> <p>4) กรณีระบายน้ำทิ้ง คุณภาพน้ำทิ้งต้องเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p> <p>5) ที่ตั้งระบบบำบัดน้ำเสียสามารถป้องกันกลิ่นและสิ่งปนเปื้อนไปยังผลิตผลได้</p> <p>6) ที่ตั้งระบบกำจัดของเสียต้องอยู่ห่างจากโรงฆ่าสัตว์และป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะได้</p> <p>7) ให้ระบุพื้นที่รอตรวจเนื้อสัตว์เพิ่มเติม และภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งสามารถปิดล็อกได้เพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p> <p>8) เก็บและกำจัดของเสียโดยบุคลากรที่ผ่านการอบรมและมีการจดบันทึก</p>	<p>3.1.2.3.3</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) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บสารเคมีห่างจากพื้นที่ผลิตและพื้นที่เก็บผลิตผล 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>3.1.2.5</p> <p>3.1.2.5.1</p> <p>3.1.2.5.2</p>				

3) ห้องแต่งตัวของบุคลากรต้องแยกระหว่างพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด ภายในมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกตามความเหมาะสม	3.1.2.5.3				
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) กรณีมีการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว 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 คว้น ไอน้ำร้อน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสู่นื้อสัตว์	3.1.2.7.1				
2) สามารถป้องกันการไหลเวียนอากาศจากพื้นที่ปนเปื้อน สูงไปยังพื้นที่ปนเปื้อนต่ำ รวมทั้งสามารถทำความสะอาด ได้ง่าย	3.1.2.7.2				
<b>1.2.8 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับแสงสว่าง</b>	3.1.2.8				
1) ควรจัดให้มีแสงสว่างอย่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงานใน ทุกพื้นที่ ต้องไม่ส่งผลกระทบต่อ การตรวจสอบความ ผิดปกติต่าง ๆ	3.1.2.8.1				
2) ควรมีการป้องกันการแตกหักของอุปกรณ์การให้แสง สว่างที่อาจปนเปื้อนในเนื้อสัตว์หรือผลผลิต	3.1.2.8.2				
<b>1.2.9 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการเก็บรักษา ผลผลิต</b>	3.1.2.9				
ควรมีพื้นที่จัดเก็บผลิตผลอย่างปลอดภัยและถูก สุขลักษณะ ผลิตผลที่มีระดับการปนเปื้อนจากปัจจัยเสี่ยง ต่างกันต้องแยกการเก็บ แยกจากการเก็บบรรจุภัณฑ์ สารเคมี วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตทั้ง ทางตรงและทางอ้อม					
<b>1.3 เครื่องมือ</b>	3.1.3				
<b>1.3.1 ข้อกำหนดทั่วไป</b>	3.1.3.1				
1) เครื่องมือและภาชนะที่สัมผัสผลิตผลต้องออกแบบ ติดตั้ง ให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ บำรุงรักษาได้ง่าย	3.1.3.1.1				
2) เครื่องมือและภาชนะทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม พื้นผิว เรียบ ไม่มีรอยแยก สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้	3.1.3.1.2				
3) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่มีการใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างป้องกันการปนเปื้อนกับผลิตผล	3.1.3.1.3				
4) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับผลิตผล ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	3.1.3.1.4				
5) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ควรมีฐานตั้งให้มั่นคง แข็งแรง และมีพื้นที่โดยรอบเพื่อทำความสะอาด ฆ่าเชื้อได้ สะดวก	3.1.3.1.5				
<b>1.3.2 ข้อกำหนดเฉพาะ</b>	3.1.3.2				
1) บริเวณฆ่าสัตว์ การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึง ส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า 30 ซม.	3.1.3.2.1				

2) กรณีที่ไม่มีการทำสลบสัตว์ จะต้องมีการมีเครื่องมือหรืออุปกรณ์บังคับสัตว์ให้สงบ	3.1.3.2.2				
3) มืดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนใช้งาน	3.1.3.2.3				
4) มีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อมืดหลังทำความสะอาดแล้ว 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) บริเวณนำเครื่องในออกต้องมีการมีภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ ซากสัตว์ รวมถึงเครื่องในแดงและขาของสัตว์แต่ละตัว	3.1.3.2.10				
8) พื้นที่ปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกสำหรับปฏิบัติงาน เช่น ก๊อกน้ำ จุดวางมีด หรือโต๊ะสำหรับตรวจซากที่มีท่อระบายน้ำต่อตรงสู่ระบบระบายน้ำเสีย	3.1.3.2.11				
9) มีภาชนะหรืออุปกรณ์การล้างเครื่องในที่สามารถระบายน้ำเสียลงสู่ระบบระบายน้ำเสียโดยตรง	3.1.3.2.12				
10) กรณีมีการต้มเลือดหรือเครื่องใน ต้องมีภาชนะหรือหม้อต้มที่ควบคุมอุณหภูมิ และมีการระบายน้ำเสียลงสู่ระบบระบายน้ำเสีย	3.1.3.2.13				
11) มีอุปกรณ์สำหรับดับก ภาชนะ บรรจุภัณฑ์ หรือพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่สะอาดและเหมาะสม สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	3.1.3.2.14				
12) ห้องลดอุณหภูมิและห้องแช่เย็น ต้องมีราวแขวนซากสัตว์หรือชั้นวางซากสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ โดยส่วนล่างสุดของซากสัตว์อยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 ซม.	3.1.3.2.15				
<b>1.3.3 เครื่องมือสำหรับตรวจเฝ้าระวังและควบคุมผลิตภัณฑ์</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				

<p><b>2.1 ความตระหนักและความรับผิดชอบ</b>          ต้องมีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะอาหารและสร้าง          ความตระหนักในบทบาทให้บุคลากรทุกคน รวมถึงความ          รับผิดชอบตนเองที่จะไม่ทำให้ผลิตผลปนเปื้อน ต้องมี          ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงาน</p>	3.2.1				
<p><b>2.2 โปรแกรมการฝึกอบรม</b>          บุคลากรใหม่ควรผ่านการฝึกอบรมทุกคน และ          โปรแกรมการฝึกอบรมควรคำนึงถึงความรู้ และทักษะของ          บุคลากรแต่ละคน</p>	3.2.2				
<p><b>2.3 การแนะนำและกำกับดูแล</b>          1) ผู้จัดการ หัวหน้างาน ผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีความรู้ที่          เพียงพอเกี่ยวกับการปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดีในโรงฆ่าสัตว์          สามารถระบุสิ่งที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดและแก้ไขก่อนที่จะ          ผลิตผลจะเสียหาย          2) มีการประเมินผลการอบรมหรือแนะนำควบคู่กับการ          ดูแลและทวนสอบเป็นประจำ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าปฏิบัติงาน          อย่างได้ผล</p>	3.2.3 3.2.3.1 3.2.3.2				
<p><b>2.4 การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้</b>          มีการทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมให้ทันสมัย และ          จัดฝึกอบรมเพื่อทบทวนความรู้อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง          เพื่อให้มั่นใจว่าปฏิบัติงานได้ถูกต้อง พร้อมเก็บบันทึกการ          ฝึกอบรม</p>	3.2.4				
<p><b>3. การบำรุงรักษา การทำความสะอาดฆ่าเชื้อ และการ          ควบคุมพาหะนำเชื้อในโรงฆ่าสัตว์</b></p>	3.3				
<p><b>3.1 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด</b>  <b>3.1.1 ข้อกำหนดทั่วไป</b>          1) ดูแลโรงฆ่าสัตว์และเครื่องมือให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม          2) ในขณะที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ต้องให้          ความสำคัญกับสุขอนามัยเพื่อความปลอดภัยของผลิตผล          3) มีการจัดการและใช้สารเคมีตามที่ผู้ผลิตกำหนด          4) แยกอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดในแต่ละ          พื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนแตกต่างกัน          5) เก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดให้          ป้องกันการปนเปื้อนได้</p>	3.3.1 3.3.1.1 3.3.1.1.1 3.3.1.1.2 3.3.1.1.3 3.3.1.1.4 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 ทำได้โดยขจัดคราบสิ่งสกปรกที่มองเห็น 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> ปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงของสัตว์พาหะ และลดการใช้วัตถุอันตรายในการป้องกันและควบคุม	3.3.2.1				
<b>3.2.2 การป้องกัน</b> 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				

<p><b>3.2.4 การตรวจเป่าระวังและการตรวจหา</b>  ควรรตรวจสอบแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะเสมอ มีการติดตั้งเครื่องตรวจจับและกับดักสัตว์พาหะ กรณีจ้างบุคคลภายนอกดำเนินการ ต้องมีการตรวจสอบรายงานการเป่าระวัง การปฏิบัติการแก้ไขกรณีเกิดเหตุจำเป็น</p>	3.3.2.4				
<p><b>3.2.5 การควบคุมการเข้าอยู่อาศัยของพาหะนำเชื้อ</b>  1) จัดการกับสัตว์พาหะและที่อยู่อาศัยทันทีโดยผู้มีความสมบัติและไม่ส่งผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ ควรหาสาเหตุและป้องกันการเกิดซ้ำ พร้อมจดบันทึก  2) มีการกำจัดนก แมลง สัตว์ฟันแทะ สัตว์มีพิษ ทั้งในและนอกโรงฆ่าสัตว์เสมอ</p>	3.3.2.5 3.3.2.5.1 3.3.2.5.2				
<p><b>3.3 การจัดการของเสีย</b>  <b>3.3.1 ข้อกำหนดทั่วไป</b>  1) มีการรวบรวมของเสียในภาชนะปิด ไม่ปล่อยให้หมักหมม และมีวิธีการนำของเสียออกจากพื้นที่ผลิตไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลผลิต โดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม  2) มีพื้นที่จัดเก็บของเสีย ดูแลให้สะอาด ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะ และมีป้ายกำกับพื้นที่</p>	3.3.3 3.3.3.1 3.3.3.1.1 3.3.3.1.2				
<p><b>4 สุขลักษณะส่วนบุคคล</b>  <b>4.1 ภาวะสุขภาพ</b>  ไม่ให้บุคคลที่สงสัยว่าป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจปนเปื้อนไปยังผลผลิตเข้าพื้นที่ผลิต โดยให้บุคคลดังกล่าวรายงานหัวหน้างานทันที</p>	3.4 3.4.1				
<p><b>4.2 การเจ็บป่วยและการบาดเจ็บ</b>  1) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลผลิตต้องไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามกฎหมาย  2) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลผลิตต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และเก็บผลไว้เป็นหลักฐาน กรณีที่มีความเสี่ยงเป็นโรคติดต่อผ่านอาหารและน้ำให้พิจารณาตรวจสุขภาพเพิ่มเติม  3) อาการของโรคที่ต้องรายงานหัวหน้างานได้แก่ ดีซ่าน ท้องร่วง อาเจียน มีไข้ เจ็บคอ แผลติดเชื้อที่ผิวหนัง มีน้ำมูก น้ำหนัก หรือตาแฉะ  4) กรณีบุคลากรที่มีบาดแผลหรือบาดเจ็บอาจให้ปฏิบัติงานในพื้นที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลผลิตโดยปิดบริเวณแผลไม่ให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อน</p>	3.4.2 3.4.2.1 3.4.2.2 3.4.2.3 3.4.2.4	ข.2.1 ข.2.3			

<p><b>4.3 ความสะอาดส่วนบุคคล</b></p> <p>1) บุคลากรต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลสูงสุด เช่น ไม่ทาเล็บ มือสะอาด</p> <p>2) บุคลากรที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับซากสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ ต้องแต่งกายมิดชิด และแบ่งแยกระหว่างพื้นที่ที่ปฏิบัติงานของบุคลากรได้</p> <p>3) บุคลากรต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงาน กลับเข้าปฏิบัติงานทันทีหลังจากใช้ห้องสุขา หลังจากสัมผัสสัตว์ตุนเปื้อน</p> <p>4) บุคลากรต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ และทำให้แห้งโดยไม่ให้ปนเปื้อนซ้ำ หรืออาจใช้สารฆ่าเชื้อหลังการล้างมือได้</p> <p>5) กรณีที่ใช้ถุงมือแบบใช้ซ้ำ ต้องมีมาตรการเพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p>	<p>3.4.3</p> <p>3.4.3.1</p> <p>3.4.3.2</p> <p>3.4.3.3</p> <p>3.4.3.4</p> <p>3.4.3.5</p>				
<p><b>4.4 พฤติกรรมส่วนบุคคล</b></p> <p>1) บุคลากรต้องไม่ปฏิบัติพฤติกรรมที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน</p> <p>2) บุคลากรต้องไม่สวมใส่หรือนำสิ่งของส่วนตัวเข้าไปในพื้นที่ผลิต</p> <p>3) บุคลากรต้องไม่นำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเข้าไปในพื้นที่ผลิตโดยเด็ดขาด</p> <p>4) บุคลากรต้องไม่เข้าไปยังพื้นที่อื่นที่ไม่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง</p> <p>5) ควรมีบันทึกการตรวจสอบลักษณะส่วนบุคคลและการแต่งกาย</p>	<p>3.4.4</p> <p>3.4.4.1</p> <p>3.4.4.2</p> <p>3.4.4.3</p> <p>3.4.4.4</p> <p>3.4.4.5</p>				
<p><b>4.5 ผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก</b></p> <p>บุคคลภายนอกที่เข้ามาในพื้นที่ผลิตต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของสุขลักษณะส่วนบุคคล และให้รายงานการเจ็บป่วยที่อาจเกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน</p>	<p>3.4.5</p>				
<p><b>5. การควบคุมการปฏิบัติงาน</b></p>	<p>3.5</p>				
<p><b>5.1 การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต</b></p> <p><b>5.1.1 การตรวจเฝ้าระวังและการปฏิบัติแก้ไข</b></p> <p>1) ผู้ประกอบการต้องมีการเฝ้าระวังการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดและบันทึกผลการตรวจเฝ้าระวังซึ่งต้องมีการเก็บรักษา</p> <p>2) มีการแก้ไขให้เหมาะสมเมื่อผลการเฝ้าระวังพบว่าไม่เป็นไปตามข้อกำหนด</p> <p>3) มีการเก็บรักษาการแก้ไขข้อบกพร่อง</p>	<p>3.5.1</p> <p>3.5.1.1</p> <p>3.5.1.1.1</p> <p>3.5.1.1.2</p> <p>3.5.1.1.3</p>				
<p><b>5.1.2 การทวนสอบ</b></p> <p>1) มีการทวนสอบการปฏิบัติงานตามข้อกำหนด และมีการแก้ไขเมื่อไม่เป็นไปตามข้อกำหนด</p>	<p>3.5.1.2</p> <p>3.5.1.2.1</p>				

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.2.3			
1.3 พาหะขนส่ง ต้องแข็งแรงและเหมาะสม มีการระบายอากาศเพียงพอ สภาพพื้นของรถ ราวกัน หรือผนังกัน ต้องไม่ทำให้สัตว์เกิดการบาดเจ็บ พื้นที่ควรมีไม่น้อยกว่า 1 ตร.ม./ตัว		ก.1.1.1, ก.1.1.2, ก.1.1.3, ก.1.1.4, ก.1.1.5			
1.4 นำสัตว์ลงจากพาหะเร็วที่สุด หรือจอดพักไว้ในร่ม					
1.5 ลำเลียงสัตว์ลงจากรถด้วยความระมัดระวังโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อลดความเสี่ยงจากการบาดเจ็บ และเป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์					
1.6 ใช้อุปกรณ์ในการลำเลียงสัตว์ลงจากรถโดยไม่ทำให้เกิดการบาดเจ็บ ควรมีทางเชื่อมระหว่างยานพาหนะกับคอกพักสัตว์		ก.2.4			
1.7 ไม่ขนส่งโคและกระบือที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับโคและกระบือปกติ		ก.1.2.4			
1.8 ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการลำเลียงสัตว์		ก.1.2.9			
<b>2) การพักสัตว์ก่อนฆ่า</b>	3.5.2.2.2				
เมื่อถึงโรงฆ่าสัตว์แล้ว ต้องดำเนินการดังนี้					
2.1 งดให้อาหารสัตว์ก่อนฆ่า					

<p>2.2 มีการพักสัตว์ในระยะเวลาที่เหมาะสม (ขนส่งโคและกระบือมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง และอดอาหารไม่น้อยกว่า 4 ชั่วโมง แต่ไม่เกิน 24 ชั่วโมงติดต่อกัน)</p> <p>2.3 กรณีสัตว์บาดเจ็บรุนแรงต้องดำเนินการเชือดทันทีเพื่อไม่ให้ทรมาน</p> <p>2.4 มีน้ำให้กินอย่างเพียงพอ ความหนาแน่นของโคและกระบือในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2 ตร.ม./ตัว</p> <p>2.5 ล้างทำความสะอาดตัวสัตว์อย่างเหมาะสม</p>	<p>3.5.2.2.3</p>	<p>ก.2.1, ก.2.2  ก.2.6  ก.3.3  ก.3.5</p>			
<p><b>3) การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า</b></p> <p>3.1 ต้องมีพนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและบันทึกผล</p> <p>3.2 คัดแยกสัตว์ที่เข้าลักษณะตามประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่องว่าด้วยลักษณะที่ไม่เหมาะสมที่นำสัตว์มาเป็นอาหารไว้ในพื้นที่พักสัตว์ป่วย</p> <p>3.3 กรณีสงสัยว่าป่วย เป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ให้ส่งตรวจยืนยันทางห้องปฏิบัติการ</p>	<p>3.5.2.2.4</p>				
<p><b>4) การฆ่าสัตว์</b></p> <p>4.1 มีขั้นตอนการทำสลบที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์หรือใช้วิธีการอื่นๆที่ไม่ทรมานหรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.8400-2550 เรื่องฮาลาล)</p> <p>4.2 สัตว์ต้องไม่สัมผัสพื้นขณะเชือดหรือแทงคอ</p> <p>4.3 กรณีมีการทำสลบ การเชือดหรือแทงคอและปล่อยให้เลือดออกจะต้องกระทำโดยเร็วที่สุดหลังจากโคและกระบือสลบ โดยแขวนโคและกระบือให้นอนบนแคร่ขณะแทง</p> <p>4.4 เมื่อเชือดหรือแทงคอแล้ว ต้องปล่อยให้เลือดออกโดยเร็วที่สุดโดยใช้มีดแทงคอเฉพาะ และทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 °C หรือใช้สารเคมีภายหลังการใช้งาน</p> <p>4.5 ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ประมาณ 5 -6 นาที และสัตว์ต้องตายสนิทก่อนเข้าสู่กระบวนการถัดไป กรณีนำเลือดไปบริโภคต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ</p>	<p>3.5.2.2.5</p>	<p>ก.4.1.2  ก.4.2.1  ก.4.2.2  ก.4.2.3</p>			
<p><b>5) การแยกหัวออก การตัดหาง ตัดข้อขา แยกหนัง</b></p>					

<p>5.1 มีวิธีการที่แสดงให้ทราบว่าเป็นหัวของชากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง</p>		ก.5.1			
<p>5.2 หลังตรวจหัว แยกสมอมนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป</p>		ก.5.2			
<p>5.3 ตัดหางและแยกหนังส่วนหางออก นำหางใส่ภาชนะรองรับไม่ให้หางสัมผัสพื้น</p>		ก.6.2			
<p>5.4 ตัดแข้งขาหน้าและหลัง และแยกใส่ภาชนะรองรับไม่ให้สัมผัสพื้น</p>		ก.6.3			
<p>5.5 แยกหนังออกโดยไม่ให้ส่วนเนื้อสัมผัสกับพื้น มีภาชนะรองรับหนัง และต้องไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังสู่เนื้อ</p>		ก.7.3, ก.7.4			
<p><b>6) การแยกเครื่องในออก การผ่าซีก</b></p>	3.5.2.2.6				
<p>6.1 เปิดช่องท้องดึงเครื่องในขาออก วางเครื่องในขาใส่ถาดเครื่องใน ระวังไม่ให้มีดหรืออุปกรณ์ไปทำให้เครื่องใน (เช่น กระเพาะอาหาร ลำไส้ กระเพาะปัสสาวะ) แตกหรือร่วนปนเปื้อนซากโคและกระปือ</p>		ก.8.1			
<p>6.2 เปิดช่องอกดึงเครื่องในแดงออก</p>		ก.8.2			
<p>6.3 ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซาก ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ตัดส่วนที่ปนเปื้อนออก หรือวิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนส่วนอื่นของซาก</p>		ก.8.3			
<p>6.4 ต้องทำความสะอาดฆ่าเชื้อมีดและอุปกรณ์หลังใช้งานด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 °C หรือด้วยสารเคมีอย่างเหมาะสม</p>					
<p>6.5 จัดวางเครื่องในที่แยกได้ให้อยู่ตรงกับตัวสัตว์ หรือมีการบ่งชี้แสดงให้ตรงกับซากสัตว์แต่ละตัว เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้สะดวก</p>		ก.8.4			
<p>6.6 ใช้อุปกรณ์ผ้าครึ่งซีกที่นำเครื่องในออกแล้วพร้อมทั้งนำเส้นไขสันหลังออก และนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป</p>		ก.9.1, ก.9.2			
<p><b>7) การตรวจสัตว์หลังฆ่า</b></p>	3.5.2.2.7				
<p>7.1 เมื่อฆ่าสัตว์แล้วพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องตรวจเนื้อสัตว์หลังฆ่า ตัดสินซาก บันทึกผล และทำการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรืออาจสั่งการให้ดำเนินการเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค</p>		ก.8.5			

7.2 กรณีที่มีการผลิตเครื่องในจำหน่าย ต้องแยกเครื่องในขาวไปทำในส่วนไม่สะอาด และเครื่องในแดงทำในส่วนสะอาด					
<b>8) การล้างซากสุดท้าย</b> ล้างทำความสะอาดซากทั้งด้านนอก ด้านในจนสะอาด ด้วยปริมาณน้ำและแรงดันที่เหมาะสม	3.5.2.2.8				
<b>9) การล้างทำความสะอาดเครื่องในหรือส่วนอื่นที่บริโภคได้</b>	3.5.2.2.9				
9.1 ล้างเครื่องในขาวไปทำในส่วนไม่สะอาด และเครื่องในแดงล้างในส่วนสะอาด					
9.2 กรณีจำหน่ายผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภค ให้ล้างและจัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะโดยแยกจากส่วนที่บริโภคไม่ได้					
9.3 ของเสียจากการล้างเครื่องในต้องไม่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์					
9.4 เครื่องในหรือผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภคได้ต้องนำไปแช่เย็นโดยอุณหภูมิใจกลางของผลิตภัณฑ์ไม่เกิน 7 °C					
9.5 กรณีจำหน่ายเครื่องในที่ยังไม่ได้ล้าง ต้องบรรจุเครื่องในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกสุขลักษณะ					
9.6 กรณีต้มเลือดหรือเครื่องในให้จัดเก็บผลิตภัณฑ์ต้มแล้วแยกจากที่ยังไม่ต้ม					
<b>10) การลดอุณหภูมิซากสัตว์</b>	3.5.2.2.10				
10.1 จัดเรียงซากสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ในห้องลดอุณหภูมิตามหลัก FIFO และให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง		ก.12.3			
10.2 ลดอุณหภูมิใจกลางซากหรือผลิตภัณฑ์ให้ไม่เกิน 7 °C ภายในเวลาที่เหมาะสม		ก.12.2			
10.3 ตรวจสอบอุณหภูมิของห้องลดอุณหภูมิซากและบันทึกผล		ก.12.7			
10.4 ตรวจสอบวัดอุณหภูมิใจกลางซากหรือผลิตภัณฑ์และบันทึกผล		ก.12.7			
<b>11) การฆ่าแหละตัดแต่ง</b>	3.5.2.2.11				
11.1 ทำด้วยความรวดเร็วเพื่อป้องกันจุลินทรีย์เพิ่มจำนวน					
11.2 ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างมือด้วยสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ					
11.3 มีดและอุปกรณ์ที่ใช้งานต้องสะอาดผ่านการฆ่าเชื้อ					
11.4 ไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสพื้นหรือผนัง					

<p>11.5 อุณหภูมิห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน 18°C และบันทึกผลการตรวจ</p> <p>11.6 กรณีมีเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ให้แยกเก็บไว้ในภาชนะปิดล็อกเพื่อนำไปกำจัด</p> <p><b>12) การบรรจุ</b></p> <p>12.1 ทำด้วยความรวดเร็ว ถูกสุขลักษณะ ไม่ปนเปื้อน</p> <p>12.2 มีการแสดงรุ่นการผลิตหรือการบ่งชี้สำหรับการเรียกคืนบนบรรจุภัณฑ์</p> <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>	<p>3.5.2.2.12</p> <p>3.5.2.2.13</p>				
<p><b>5.2.3 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ กายภาพ เคมี และสารก่อภูมิแพ้ของผลิตผล</b></p> <p>1) ระบุปัจจัยเกี่ยวกับการชักตัวอย่าง วิธีวิเคราะห์ เกณฑ์ยอมรับ ขั้นตอนการตรวจ</p> <p>2) ควบคุมคุณภาพของผลิตผลให้ได้ตามเกณฑ์และมีการสุ่มตรวจจุลินทรีย์อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และชักตัวอย่างส่งตรวจกายภาพ เคมี สารก่อภูมิแพ้ตามความเสี่ยง</p>	<p>3.5.2.3</p> <p>3.5.2.3.1</p> <p>3.5.2.3.2</p>				
<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>	<p>3.5.2.4</p>				
<p><b>5.2.5 การปนเปื้อนทางกายภาพ</b></p>	<p>3.5.2.5</p>				

<p>มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากวัตถุภายนอก เช่น การงดนำสิ่งของเข้าไปในพื้นที่การผลิตและตรวจสอบการปนเปื้อน เช่น มีเครื่องตรวจจับโลหะ</p>					
<p><b>5.2.6 การปนเปื้อนทางเคมี</b> มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากสารเคมีต่างๆ เช่น สารทำความสะอาด สารหล่อลื่น หรือสารเคมีกำจัดสัตว์พาหะ</p>	3.5.2.6				
<p><b>5.2.7 การจัดการสารก่อภูมิแพ้</b> 1) กรณีมีการแปรรูปและมีการใช้ส่วนประกอบที่อาจเป็นสารก่อภูมิแพ้ ให้ระบุสารก่อภูมิแพ้ในขั้นตอนการผลิตต่างๆ และมีการจัดการ การป้องกันไม่ให้ปนเปื้อนไปสู่ผลิตผล ตลอดจนมีการแจ้งแก่ผู้บริโภคในกรณีที่ป้องกันไม่ได้ 2) ควบคุมปริมาณผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การปฏิบัติ และการป้องกัน</p>	3.5.2.7 3.5.2.7.1 3.5.2.7.2				
<p><b>5.2.8 การบรรจุหีบห่อ</b> 1) ใช้ภาชนะและวัสดุที่ปลอดภัยและเหมาะสมกับผลผลิต สามารถป้องกันการปนเปื้อน ความเสียหายและสามารถระบุฉลากได้ 2) ภาชนะบรรจุต้องสะอาดและทนทานและเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร 3) ภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และป้องกันฝุ่น หรือ สัตว์พาหะได้ 4) ภาชนะบรรจุแบบใช้ซ้ำได้ ต้องแข็งแรง ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้ง่าย</p>	3.5.2.8 3.5.2.8.1 3.5.2.8.2 3.5.2.8.3 3.5.2.8.4				
<p><b>5.3 น้ำและน้ำแข็ง</b> 1) น้ำใช้ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน แรงดันเหมาะสม 2) มีน้ำฉีดทำความสะอาดซากหลังกำจัดขนก่อนลดอุณหภูมิ 3) น้ำที่สัมผัสผลิตผลต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย 4) น้ำแข็งที่ผลิตเองต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย หากรับจากภายนอกต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร</p>	3.5.3 3.5.3.1 3.5.3.2 3.5.3.3 3.5.3.4				

5) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่ป้องกันการปนเปื้อนและสัตว์พาหะ	3.5.3.5				
6) มีการตรวจคุณภาพน้ำแข็งอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	3.5.3.6				
<b>5.4 ระบบเอกสารและการบันทึกข้อมูล</b>	3.5.4				
1) มีเอกสารแผนผังการผลิตและคู่มือการปฏิบัติงาน	3.5.4.1				
2) มีการระบุขั้นตอนการผลิตที่ตามสอบได้และการชักซ้อมประสิทธิภาพการเรียกคืน	3.5.4.2				
3) มีการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน	3.5.4.3				
3.1 การบำรุงรักษาความสะอาด					
3.2 การตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์					
3.3 การตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์					
3.4 การตรวจวัตถุดิบหมูมิหลังลดอุณหภูมิซากและผลิตผล					
3.5 การตรวจวัตถุดิบหมูมิซากและผลิตผลในห้องแช่เย็นห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง					
3.6 การวัตถุดิบหมูมิในห้องชำแหละตัดแต่ง ห้องแช่เย็นห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง					
3.7 การควบคุมสัตว์พาหะ					
3.8 การบันทึกการแก้ไขและกิจกรรมทวนสอบ					
3.9 การสอบเทียบเครื่องมือ					
3.10 ผลการวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง					
3.11 ผลการวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ ภายนอกและเคมีของผลิตผล					
3.12 การฝึกอบรมบุคลากร					
3.13 การตรวจสอบสุขภาพประจำปี ประวัติการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ					
3.14 การตรวจสอบลักษณะส่วนบุคคลก่อนปฏิบัติงาน					
3.15 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์					
3.16 ผลการพิจารณาความเสี่ยงของสารก่อภูมิแพ้					
4) บันทึกข้อมูลให้ครบถ้วน และลงชื่อผู้บันทึกและผู้ตรวจสอบ	3.5.4.4				
5) เก็บข้อมูลไว้อย่างน้อย 3 ปี กรณีเป็นเครื่องมือหรืออุปกรณ์ให้เก็บตลอดอายุการใช้งาน	3.5.4.5				
<b>5.5 ขั้นตอนการเรียกคืน</b>	3.5.5				

1) มีระบบตามสอบและดำเนินการที่มีประสิทธิภาพเรียกคืน ผลิตผลได้ครบและรวดเร็ว	3.5.5.1				
2) เก็บบันทึกข้อมูลการตามสอบในกระบวนการผลิตและ การส่งมอบ	3.5.5.2				
3) สามารถกักผลิตผลไว้ในสภาวะปลอดภัยจนกว่า 1.1 นำไปทำลาย 1.2 นำไปใช้ในวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ใช่การบริโภคของมนุษย์ 1.3 ตรวจสอบแล้วพบว่าปลอดภัยสำหรับการบริโภค 1.4 นำไปผ่านกระบวนการซ้ำอีกครั้งเพื่อลดระดับ อันตรายไม่เกินค่ายอมรับภายใต้การกำกับของหน่วยงานที่ มีอำนาจหน้าที่	3.5.5.3				
4) มีการชักซ้อมทบทวนประสิทธิภาพการเรียกคืนอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง และเก็บบันทึกข้อมูล	3.5.5.4				
<b>6. ข้อมูลผลิตผล</b>	3.6				
<b>6.1 การแสดงรุ่นและการตามสอบ</b>	3.6.1				
1) ต้องแสดงรุ่นการผลิตหรือชี้บ่งด้วยวิธีจำเป็นสำหรับ เรียกคืน และช่วยการจัดการผลิตผลในคลังอย่างมี ประสิทธิภาพ	3.6.1.1				
2) ควรออกแบบและนำระบบการตามสอบไปใช้ตาม มกษ. การตามสอบสินค้าเกษตรและอาหาร	3.6.1.2				
<b>6.2 ข้อมูลของผลิตผล</b> ควรแสดงข้อมูลบนฉลากผลิตผลหรือในเอกสารกำกับ เพื่อให้ผู้รับช่วงหรือผู้บริโภคสามารถดำเนินการกับผลิตผล ต่อได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัย	3.6.2				
<b>6.3 การแสดงฉลาก</b> แสดงฉลากบนภาชนะบรรจุ ชัดเจน ไม่หลุดลอก มี รายละเอียดอย่างน้อย 1) ประเภทของผลิตผลหรือผลพลอยได้ที่นำมาบริโภค 2) น้ำหนักสุทธิรวม 3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (เชื้อด) 4) วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน 5) รุ่นหรือชุดการผลิต (ถ้ามี) 6) ชื่อแนะนำในการเก็บรักษา 7) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และ สถานที่ตั้ง	3.6.3	ก.14.4			

<b>7. การขนส่ง</b> ต้องขนส่งผลิตผลอย่างถูกสุขลักษณะ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และควบคุมอุณหภูมิใจกลางผลิตผลไม่เกิน 7 °C ยานพาหนะต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการขนส่ง พร้อมทั้งบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	3.7	ก.15.1, ก.15.5			
---	-----	-------------------	--	--	--

**หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ**

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

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

**REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation)** หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้