

## แบบฟอร์มการตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

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 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. 9040-2556)

3. แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. 9040 (G)-2557)

รายการตรวจ	มาตรฐานสินค้าเกษตร			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
<b>1. โรงฆ่าสัตว์ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ</b> โรงฆ่าสัตว์และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ควรออกแบบเพื่อ 1) มีการปนเปื้อนน้อยที่สุด 2) มีการจัดสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ 3) เอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด ลดการปนเปื้อนจากอากาศ 4) พื้นผิวและวัสดุที่ใช้ในส่วนที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ไม่เป็นพิษ 5) มีการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น สุขลักษณะ และอื่น ๆ ตามความจำเป็น 6) ป้องกันสัตว์พาหะได้อย่างมีประสิทธิภาพ 7) มีห้องน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เพียงพอ	3.1					
<b>1.1 ทำเลที่ตั้งและโครงสร้าง</b>	3.1.1					
<b>1.1.1 ทำเลที่ตั้งของโรงฆ่าสัตว์</b> 1) ไม่ตั้งในบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมที่ไม่สามารถควบคุมได้ เว้นแต่มีการป้องกันอย่างเพียงพอ	3.1.1.1 3.1.1.1.1					

2) ไม่ก่อให้เกิดอันตรายหรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของบุคคลอื่น	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 โดยเฉพาะในโรงฆ่าสัตว์ ต้องแยกพื้นที่ส่วนสะอาดออกจากส่วนไม่สะอาดอย่างชัดเจน 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) โรงพักสัตว์ควรอยู่ห่างจากพื้นที่ผลิตเพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นที่อาจปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์	3.1.1.2.8					
9) พื้นที่ทำสลับต้องมีขนาดเหมาะสมกับเครื่องมือทำสลับและป้องกันสัตว์ออกจากอุปกรณ์บังคับสัตว์	3.1.1.2.9					
10) พื้นที่เชือดหรือแทงคอเพื่อนำเลือดออกต้องอยู่ใกล้กับพื้นที่ทำสลับเพื่อไม่ให้สัตว์รู้สึกตัวขณะเชือดหรือแทงคอหรือใช้วิธีการ	3.1.1.2.10					

<p>ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ. 8400-2550 เรื่อง ฮาลาล)</p> <p>11) ต้องแยกพื้นที่รวบรวมผลพลอยได้ที่ไม่นำไปบริโภคออกจากผลพลอยได้ที่นำไปบริโภค</p> <p>12) ต้องแยกพื้นที่ลอกหนัง ถอนหรือชุดขน ออกจากพื้นที่นำเครื่องในออก และมีช่องเปิดที่ผ่านได้เฉพาะเนื้อสัตว์เท่านั้น</p> <p>13) กรณีจำหน่ายเครื่องใน ต้องมีพื้นที่ล้างเครื่องใน โดยพื้นที่ล้างเครื่องในแดงอยู่ในพื้นที่ส่วนสะอาด พื้นที่ล้างเครื่องในขาวอยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด</p> <p>14) กรณีจำหน่ายผลพลอยได้ที่ไม่ใช่เครื่องใน ต้องมีพื้นที่ล้างและจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ</p> <p>15) กรณีมีการตัดแต่ง ต้องมีพื้นที่สำหรับตัดแต่งและบรรจุเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน ต้องแยกจากห้องผลิตอื่น ๆ และควบคุมการเข้า-ออกได้</p> <p>16) ห้องบรรจุขั้นต้น (Primary wrapping) ต้องแยกจากห้องบรรจุสินค้าก่อนออกจากโรงฆ่าสัตว์</p> <p>17) บริเวณรับส่งผลิตผลและช่องเปิดต้องมีขนาดพอดีสำหรับพาหนะขนส่ง รวมทั้งมีหลังคาป้องกัน</p>	<p>3.1.1.2.11</p> <p>3.1.1.2.12</p> <p>3.1.1.2.13</p> <p>3.1.1.2.14</p> <p>3.1.1.2.15</p> <p>3.1.1.2.16</p> <p>3.1.1.2.17</p>					
<p><b>1.1.3 โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของอาคารโรงฆ่าสัตว์</b></p> <p>1) พื้นผิวผนัง ฝ้ากั้น และพื้น ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ ง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ</p> <p>2) ผนังและฝ้ากั้นต้องสูงพอเหมาะต่อการปฏิบัติงานและการทำความสะอาด รอยต่อระหว่างพื้นและผนังต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน ถ้ามีการติดตั้งช่องกระจก ต้องมีการใช้วัสดุที่เชื่อมต่อขอบกระจกได้สนิท</p> <p>3) พื้นระบายน้ำได้รวดเร็วและทำความสะอาดง่าย</p>	<p>3.1.1.3</p> <p>3.1.1.3.1</p> <p>3.1.1.3.2</p> <p>3.1.1.3.3</p>					

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) ประตูหรือช่องส่งของออกสู่ภายนอกอาคาร ควรเป็นชนิดที่ปิดได้เองอย่างสนิท	3.1.1.3.6					
7) พื้นผิวที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ไม่ทำปฏิกิริยากับผลิตภัณฑ์	3.1.1.3.7					
<b>1.1.4 โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของโรงพักสัตว์</b>	3.1.1.4					
1) ต้องมีพื้นที่เพียงพอต่อจำนวนสัตว์ที่จะฆ่าในแต่ละรอบ และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ โดยพื้นที่เฉลี่ยคอกพักแพะไม่ควรน้อยกว่า 0.25 ตร.ม./ตัว และแกะไม่ควรน้อยกว่า 0.35 ตร.ม./ตัว	3.1.1.4.1		3.1			
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 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 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับบริเวณที่ฆ่าสัตว์และนำเลือดออก</b>	3.1.2.2					
1) กรณีมีการทำสลับสัตว์ ต้องมีเครื่องมืออุปกรณ์ที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์	3.1.2.2.1					
2) จัดให้มีมิดหรืออุปกรณ์สำหรับเชือดหรือแทงคอสัตว์โดยเฉพาะ	3.1.2.2.2					
3) จัดให้มีน้ำร้อนไม่น้อยกว่า 82 °C หรือสารเคมีสำหรับทำความสะอาดมิดหรืออุปกรณ์เชือดหรือแทงคอ 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 ฝาปิดท่อควรโปร่ง ทำความสะอาดได้ ปลายท่อที่เปิดสู่ภายนอกต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปภายในได้	3.1.2.3.3					
4) กรณีระบายน้ำทิ้ง คุณภาพน้ำทิ้งต้องเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	3.1.2.3.4					
5) ที่ตั้งระบบบำบัดน้ำเสียสามารถป้องกันกลิ่นและสิ่งปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์	3.1.2.3.5					

6) ที่ตั้งระบบกำจัดของเสียต้องอยู่ห่างจากโรงฆ่าสัตว์และป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะได้	3.1.2.3.6					
7) ให้ระบุพื้นที่รอตรวจเนื้อสัตว์เพิ่มเติม และภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งสามารถปิดล็อคได้เพื่อป้องกันการปนเปื้อน	3.1.2.3.7					
8) เก็บและกำจัดของเสียโดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม และมีการจดบันทึก	3.1.2.3.8					
<b>1.2.4 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการทำความสะอาด</b>	3.1.2.4					
1) ต้องมีวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดเครื่องมือและภาชนะในแต่ละพื้นที่ทั้งในพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาดอย่างเพียงพอ และแยกออกจากวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดผลิตภัณฑ์	3.1.2.4.1					
2) พื้นที่ล้างภาชนะหรืออุปกรณ์ควรมีชั้นวางทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิมและอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 ซม.	3.1.2.4.2					
3) สารทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์	3.1.2.4.3					
4) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บสารเคมีห่างจากพื้นที่ผลิตและพื้นที่เก็บผลผลิต โดยติดป้ายและฉลากพร้อมทั้งคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุ	3.1.2.4.4					
<b>1.2.5 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา</b>	3.1.2.5					
1) ต้องมีอ่างล้างมือทุกห้องผลิตและห้องสุขาอย่างเพียงพอ ก๊อกน้ำต้องไม่ใช่มือเปิดปิด ตัวอ่างทำจากวัสดุแข็งแรง ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย ท่อน้ำต่อลงสู่ระบบระบายน้ำเสีย	3.1.2.5.1					
2) สบู่เหลวหรือสารทำความสะอาดที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์	3.1.2.5.2					
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) การลดอุณหภูมิเนื้อสัตว์โดยใช้อุปกรณ์ภาชนะ 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) ควรติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่เย็น หรือมีมาตรการตรวจสอบอุณหภูมิเป็นระยะ	3.1.2.6.8					
9) มีการติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่แข็ง	3.1.2.6.9					
<b>1.2.7 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคุณภาพอากาศและการระบายอากาศ</b>	3.1.2.7					

1) จัดให้มีระบบระบายอากาศอย่างเพียงพอ ระบายกลิ่น ความชื้น ความร้อน ควัน ไอน้ำร้อน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสู่นื้อสัตว์	3.1.2.7.1					
2) สามารถป้องกันการไหลเวียนอากาศจากพื้นที่ปนเปื้อนสูงไปยังพื้นที่ปนเปื้อนต่ำ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	3.1.2.7.2					
<b>1.2.8 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับแสงสว่าง</b>	3.1.2.8					
1) ควรจัดให้มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงานในทุกพื้นที่ ต้องไม่ส่งผลกระทบต่อ การตรวจสอบความผิดปกติต่าง ๆ	3.1.2.8.1					
2) ควรมีการป้องกันการแตกหักของอุปกรณ์ การให้แสงสว่างที่อาจปนเปื้อนในเนื้อสัตว์หรือ ผลผลิต	3.1.2.8.2					
<b>1.2.9 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการเก็บรักษาผลผลิต</b>	3.1.2.9					
ควรมีพื้นที่จัดเก็บผลผลิตอย่างปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ ผลิตผลที่มีระดับการปนเปื้อนจากปัจจัยเสี่ยงต่างกันต้องแยกการเก็บ แยกจากการเก็บบรรจุภัณฑ์ สารเคมี วัสดุและ อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตทั้งทางตรง และทางอ้อม						
<b>1.3 เครื่องมือ</b>	3.1.3					
<b>1.3.1 ข้อกำหนดทั่วไป</b>	3.1.3.1					
1) เครื่องมือและภาชนะที่สัมผัสผลิตผลต้อง ออกแบบ ติดตั้ง ให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ บำรุงรักษาได้ง่าย	3.1.3.1.1					
2) เครื่องมือและภาชนะทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยก สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้	3.1.3.1.2					
3) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่มีการใช้ สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างป้องกันการปนเปื้อนกับผลิตผล	3.1.3.1.3					
4) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัส กับผลิตผลต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	3.1.3.1.4					

5) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ควรมีฐานตั้งให้มั่นคง แข็งแรง และมีพื้นที่โดยรอบเพื่อทำความสะอาด ซ่อมแซมได้สะดวก	3.1.3.1.5					
<b>1.3.2 ข้อกำหนดเฉพาะ</b>	3.1.3.2					
1) บริเวณฆ่าสัตว์ การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า 30 ซม.	3.1.3.2.1					
2) กรณีที่ไม่มีการทำสลบสัตว์ จะต้องมีเครื่องมือหรืออุปกรณ์บังคับสัตว์ให้สงบ	3.1.3.2.2					
3) มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนใช้งาน	3.1.3.2.3					
4) มีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อมีดหลังทำความสะอาดแล้ว ซึ่งอาจใช้สารเคมีหรือความร้อนไม่น้อยกว่า 82 °C	3.1.3.2.4					
5) ต้องมีภาชนะสะอาดรองเลือดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ จัดเก็บให้เหมาะสมกรณีผลิตเพื่อบริโภค	3.1.3.2.5					
6) บริเวณลวกหนัง ลอกหนัง ขูดขน การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า 30 ซม.	3.1.3.2.6					
7) บริเวณนำเครื่องในออกต้องมีภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ 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) มีอุปกรณ์สำหรับตัด ภาชนะ บรรจุภัณฑ์ หรือพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่สะอาดและเหมาะสม สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	3.1.3.2.14					
12) ห้องลดอุณหภูมิและห้องแช่เย็น ต้องมีราวแขวนซากสัตว์หรือชั้นวางซากสัตว์หรือผลิตผล 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> ต้องมีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะอาหาร และสร้างความตระหนักในบทบาทให้บุคลากรทุกคน รวมถึงความรับผิดชอบต่อตนเองที่จะไม่ทำให้ผลิตผลปนเปื้อน ต้องมีความรู้และทักษะในการปฏิบัติงาน	3.2.1					
<b>2.2 โปรแกรมการฝึกอบรม</b> บุคลากรใหม่ควรผ่านการฝึกอบรมทุกคน และโปรแกรมการฝึกอบรมควรคำนึงถึงความรู้ และทักษะของบุคลากรแต่ละคน	3.2.2					
<b>2.3 การแนะนำและกำกับดูแล</b>	3.2.3					
1) ผู้จัดการ หัวหน้างาน ผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีความรู้ที่เพียงพอเกี่ยวกับการปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ สามารถระบุสิ่งที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดและแก้ไขก่อนที่ผลิตผลจะเสียหาย	3.2.3.1					
2) มีการประเมินผลการอบรมหรือแนะนำ ควบคุมกับการดูแลและทวนสอบเป็นประจำ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าปฏิบัติงานอย่างได้ผล	3.2.3.2					
<b>2.4 การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้</b>	3.2.4					

มีการทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมให้ทันสมัย และจัดฝึกอบรมเพื่อทบทวนความรู้ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าปฏิบัติงานได้ถูกต้อง พร้อมเก็บบันทึกการฝึกอบรม						
<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 ต้องให้ความสำคัญกับสุขอนามัยเพื่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์	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 ก่อนระหว่างพัก 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 การตรวจสอบประสิทธิภาพ และการทวนสอบ	3.3.1.2.4					
<b>3.1.3 การตรวจเฝ้าระวังประสิทธิผล</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> ปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงของสัตว์พาหะและลดการใช้วัตถุอันตรายในการป้องกันและควบคุม	3.3.2.1					
<b>3.2.2 การป้องกัน</b> บำรุงรักษาโรงฆ่าสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ดีพร้อมผลต่ออยู่เสมอ	3.3.2.2					
<b>3.2.3 การหลบซ่อนและการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ</b>	3.3.2.3					
1) ดูแลรักษาความสะอาดทั้งภายในและภายนอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดความเสี่ยงของการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์หรือที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ	3.3.2.3.1					
2) ควรออกแบบบริเวณโดยรอบโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะ	3.3.2.3.2					
<b>3.2.4 การตรวจเฝ้าระวังและการตรวจหา</b> ควรตรวจสอบแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะเสมอ มีการติดตั้งเครื่องตรวจจับและกับดักสัตว์พาหะ กรณีจ้างบุคคลภายนอกดำเนินการ	3.3.2.4					

ต้องมีการตรวจสอบรายงานการเฝ้าระวัง การปฏิบัติกรแก้ไขกรณีเกิดเหตุจำเป็น						
<b>3.2.5 การควบคุมการเข้าอยู่อาศัยของพาหะนำเชื้อ</b>	3.3.2.5					
1) จัดการกับสัตว์พาหะและที่อยู่อาศัยทันทีโดยผู้มีความสมบัติและไม่ส่งผลกระทบต่อผลผลิต ควรหาสาเหตุและป้องกันการเกิดซ้ำพร้อมจดบันทึก	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>	3.4.1					
ไม่ให้บุคคลที่สงสัยว่าป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจปนเปื้อนไปยังผลผลิตเข้าพื้นที่ผลิต โดยให้บุคคลดังกล่าวรายงานหัวหน้างานทันที						
<b>4.2 การเจ็บป่วยและการบาดเจ็บ</b>	3.4.2					
1) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลผลิตต้องไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามกฎหมาย	3.4.2.1					
2) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลผลิตต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และเก็บผลไว้เป็นหลักฐาน กรณีที่มีความเสี่ยงเป็นโรคติดต่อผ่านอาหารและน้ำให้พิจารณาตรวจสุขภาพเพิ่มเติม	3.4.2.2	ก.2.1				
3) อาการของโรคที่ต้องรายงานหัวหน้างาน ได้แก่ ดีซ่าน ท้องร่วง อาเจียน มีไข้ เจ็บคอ แผลติดเชื้อที่ผิวหนัง มีน้ำมูก น้ำหนัก หรือตาแฉะ	3.4.2.3					

4) กรณีบุคลากรที่มีบาดแผลหรือบาดเจ็บอาจให้ปฏิบัติงานในพื้นที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์ โดยปิดบริเวณแผลไม่ให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อน	3.4.2.4	ก.2.3				
<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 กลับเข้าปฏิบัติงาน ทันทีหลังจากใช้ห้องสุขา 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> 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> 1) ผู้ประกอบการต้องมีการเฝ้าระวังการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดและบันทึกผลการตรวจเฝ้าระวังซึ่งต้องมีการเก็บรักษา 2) มีการแก้ไขให้เหมาะสมเมื่อผลการเฝ้าระวังพบว่าไม่เป็นไปตามข้อกำหนด 3) มีการเก็บรักษาการแก้ไขข้อบกพร่อง	3.5.1.1 3.5.1.1.1 3.5.1.1.2 3.5.1.1.3					
<b>5.1.2 การทวนสอบ</b> 1) มีการทวนสอบการปฏิบัติงานตามข้อกำหนด และมีการแก้ไขเมื่อไม่เป็นไปตามข้อกำหนด 2) มีการเก็บรักษาการทวนสอบ	3.5.1.2 3.5.1.2.1 3.5.1.2.2					
<b>5.2 จุดสำคัญของการควบคุมสุลักษณะ</b> <b>5.2.1 การควบคุมเวลาและอุณหภูมิ</b> 1) การควบคุมเวลาและอุณหภูมิต้องคำนึงถึงลักษณะของผลผลิต ผลกระทบของจุลินทรีย์อายุการเก็บ และเจตนาการใช้ผลผลิต 2) ระบุช่วงอุณหภูมิและเวลาที่ยอมรับให้คลาดเคลื่อนได้ ตรวจเฝ้าระวังและบันทึกผล	3.5.2 3.5.2.1 3.5.2.1.1 3.5.2.1.2					
<b>5.2.2 ขั้นตอนเฉพาะของกระบวนการ</b> <b>1) การรับสัตว์มีชีวิต</b> สัตว์ต้องมีสุขภาพแข็งแรง สามารถระบุแหล่งที่มาได้ชัดเจน และต้องเป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้ 1.1 มีการเคลื่อนย้ายสัตว์เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ 1.2 มีการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายที่โรงฆ่าสัตว์ (เช่น ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์) มีการฆ่าเชื้อพาหะ 1.3 พาหะขนส่ง ต้องแข็งแรงและเหมาะสม มีการระบายอากาศเพียงพอ สภาพพื้น ราวกัน หรือผนังกัน ต้องไม่ทำให้สัตว์เกิด	3.5.2.2 3.5.2.2.1		1.1			

<p>การบาดเจ็บ พื้นที่ควรมีไม่น้อยกว่า 0.20-0.30 ตร.ม./ตัว ขึ้นกับน้ำหนักของแพะและแกะ</p> <p>1.4 นำสัตว์ลงจากพาหนะเร็วที่สุด หรือ จอดพักไว้ในร่ม</p> <p>1.5 ลำเลียงสัตว์ลงจากรถด้วยความระมัดระวังโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรม เพื่อลดความเสี่ยงจากการบาดเจ็บ และเป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์</p> <p>1.6 ใช้อุปกรณ์ในการลำเลียงสัตว์ลงจากรถ โดยไม่ทำให้เกิดการบาดเจ็บ ควรมีทางเชื่อมระหว่างยานพาหนะกับคอกพักสัตว์</p> <p>1.7 ไม่ขนส่งแพะและแกะที่เจ็บป่วยหรือ ตั้งท้องร่วมไปกับแพะและแกะปกติ</p> <p>1.8 ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการลำเลียงสัตว์</p>			3.6			
<p><b>2) การพักสัตว์ก่อนฆ่า</b></p> <p>2.1 งดให้อาหารแพะและแกะก่อนการขนส่งอย่างน้อย 2 ชั่วโมง</p> <p>2.2 มีการพักสัตว์ในระยะเวลาที่เหมาะสม (ขนส่งแพะและแกะมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง และอดอาหารไม่น้อยกว่า 4 ชั่วโมง แต่ไม่เกิน 24 ชั่วโมง ติดต่อกัน)</p> <p>2.3 กรณีสัตว์บาดเจ็บรุนแรงต้องดำเนินการเชือดทันทีเพื่อไม่ให้ทรมาน</p> <p>2.4 มีน้ำให้กินอย่างเพียงพอ</p> <p>2.5 ความหนาแน่นของแพะในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.25 ตร.ม./ตัว และแกะมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.35 ตร.ม./ตัว</p> <p>2.5 ล้างทำความสะอาดตัวสัตว์อย่างเหมาะสม</p>	3.5.2.2.2		1.4	1.5, 2.4, 2.5	2.2	3.1
<p><b>3) การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า</b></p> <p>3.1 ต้องมีพนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและบันทึกผล</p> <p>3.2 คัดแยกสัตว์ที่เข้าลักษณะตามประกาศกรมปศุสัตว์เรื่องว่าด้วยลักษณะที่ไม่เหมาะสมที่นำสัตว์มาเป็นอาหารไว้ในพื้นที่พักสัตว์ป่วย</p>	3.5.2.2.3		3.7			

<p>3.3 กรณีสงสัยว่าป่วย เป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ให้ส่งตรวจยืนยันทางห้องปฏิบัติการ</p>						
<p><b>4) การฆ่าสัตว์</b></p>	<p>3.5.2.2.4</p>					
<p>4.1 มีขั้นตอนการทำสลบที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ หรือใช้วิธีการอื่นที่ไม่ทรมาณหรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.8400-2550 เรื่องฮาลาล)</p>			<p>4.2</p>			
<p>4.2 สัตว์ต้องไม่สัมผัสพื้นขณะเชือดหรือแทงคอ</p>				<p>4.3</p>		
<p>4.3 กรณีมีการทำสลบ การเชือดหรือแทงคอและปล่อยให้เลือดออกจะต้องกระทำโดยเร็วที่สุดหลังจากแพะและแกะสลบ โดยใช้ระบบราวแขวนไม่ให้ซากสัมผัสพื้น</p>				<p>4.5</p>		
<p>4.4 เมื่อเชือดหรือแทงคอแล้ว ต้องปล่อยให้เลือดออกโดยเร็วที่สุดโดยใช้มีดแทงคอเฉพาะ และทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 °C หรือใช้สารเคมีภายหลังการใช้งาน</p>				<p>4.4</p>		
<p>4.5 ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ภายในเวลาประมาณ 2 นาที และสัตว์ต้องตายสนิทก่อนเข้าสู่กระบวนการถัดไป กรณีนำเลือดไปบริโภคต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ</p>						
<p><b>5) การแยกหัวออก การตัดหาง ตัดข้อขา แยกหนัง</b></p>	<p>3.5.2.2.5</p>					
<p>5.1 มีวิธีการที่แสดงให้เห็นทราบว่าเป็นหัวของซากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง หลังตรวจหัว แยกสมองนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป</p>			<p>5.1</p>			
<p>5.2 ตัดแข้งขาหน้าและหลัง และแยกใส่ภาชนะรองรับไม่ให้สัมผัสพื้น</p>				<p>6.1</p>		
<p>5.3 แยกหนังออกโดยไม่ให้ส่วนเนื้อสัมผัสกับพื้น มีภาชนะรองรับหนัง และต้องไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังสู่เนื้อ</p>			<p>7.2, 7.3</p>			

<p>5.4 หากไม่ได้มีการแยกหนังออก มีการกำจัดขนออกจากซาก 2 วิธีคือ</p> <p>(1) ใช้น้ำร้อนอุณหภูมิ 50-60 °C ลวกขนแล้วขูดขนออกจากซาก</p> <p>(2) ใช้เปลวไฟความร้อนสูงในการเผาขนให้ทั่วจนไหม้หมดจากซาก จากนั้นใช้น้ำสะอาดล้างและขูดขนจนซากขาวสะอาด</p>			7.4			
<p><b>6) การแยกเครื่องในออก การผ่าซีก</b></p>	3.5.2.2.6					
<p>6.1 เปิดช่องท้องดึงเครื่องในขาออก วางเครื่องในขาใส่ถาดเครื่องใน ระวังไม่ให้มีดีหรืออุปกรณ์ไปทำให้เครื่องใน (เช่น กระเพาะอาหาร ลำไส้ กระเพาะปัสสาวะ) แตกหรือรั่วปนเปื้อนซากแพะและแกะ เปิดช่องอกดึงเครื่องในแดงออก</p>			8.1			
<p>6.2 ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซาก ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ตัดส่วนที่ปนเปื้อนออก หรือวิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนส่วนอื่นของซาก</p>			8.2			
<p>6.4 ต้องทำความสะอาดฆ่าเชื้อมีดและอุปกรณ์หลังใช้งานด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 °C หรือด้วยสารเคมีอย่างเหมาะสม</p>						
<p>6.5 จัดวางเครื่องในที่แยกได้ให้อยู่ตรงกับตัวสัตว์ หรือมีการบ่งชี้แสดงให้ตรงกับซากสัตว์แต่ละตัว เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้สะดวก</p>			8.3			
<p>6.6 ใช้อุปกรณ์ผ่าครึ่งซากที่นำเครื่องในออกแล้ว พြ่องทั้งนำเส้นไขสันหลังออก และนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป</p>				9.1		
<p><b>7) การตรวจสัตว์หลังฆ่า</b></p>	3.5.2.2.7					
<p>7.1 เมื่อฆ่าสัตว์แล้วพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องตรวจเนื้อสัตว์หลังฆ่า ตัดสินซาก บันทึกผล และทำการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรืออาจสั่งการให้ดำเนินการเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค</p>			8.3			



<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> <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) ควบคุมคุณภาพของผลิตผลให้ได้ตามเกณฑ์ และมีการสุ่มตรวจจุลินทรีย์อย่างน้อยปีละ 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 เครื่องมือ อย่างทั่วถึงหลังการใช้งาน และอาจมีการฆ่าเชื้อตามความจำเป็น</p>	<p>3.5.2.4</p>					

<p>2) บุคลากรต้องแต่งชุดสะอาดและอุปกรณ์ป้องกันอื่นๆ โดยแยกตามพื้นที่ส่วนสะอาด ส่วนไม่สะอาดหรือลักษณะงานในพื้นที่ด้วยสีหรือแบบ</p> <p>3) มีการตรวจคุณภาพน้ำและน้ำแข็งอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>4) แยกภาชนะสำหรับบรรจุเนื้อสัตว์ เครื่องใน และผลพลอยได้</p>						
<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 ให้ระบุสารก่อภูมิแพ้ในขั้นตอนการผลิตต่างๆ และมีการจัดการป้องกันไม่ให้ปนเปื้อนไปสู่ผลิตผลตลอดจนมีการแจ้งแก่ผู้บริโภคในกรณีที่ไม่ป้องกันไม่ได้</p> <p>2) ควรอบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การปฏิบัติ และการป้องกัน</p>	3.5.2.7 3.5.2.7.1 3.5.2.7.2					
<p><b>5.2.8 การบรรจุหีบห่อ</b></p> <p>1) ใช้ภาชนะและวัสดุที่ปลอดภัยและเหมาะสมกับผลิตผล สามารถป้องกันการปนเปื้อน ความเสียหายและสามารถระบุฉลากได้</p> <p>2) ภาชนะบรรจุต้องสะอาดและทนทานและเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร</p> <p>3) ภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และป้องกันฝุ่น หรือ สัตว์พาหะได้</p>	3.5.2.8 3.5.2.8.1 3.5.2.8.2 3.5.2.8.3					

4) ภาชนะบรรจุแบบใช้ซ้ำได้ ต้องแข็งแรง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	3.5.2.8.4					
<b>5.3 น้ำและน้ำแข็ง</b>	3.5.3					
1) น้ำใช้ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอการใช้งาน แรงดันเหมาะสม	3.5.3.1					
2) มีน้ำฉีดทำความสะอาดซากหลังกำจัดขนก่อนลดอุณหภูมิ	3.5.3.2					
3) น้ำที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย	3.5.3.3					
4) น้ำแข็งที่ผลิตเองต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย หากรับจากภายนอกต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร	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) มีการระบุรุ่นการผลิตที่ตามสอบได้และการชักซ้อมประสิทธิภาพการเรียกคืน	3.5.4.2					
3) มีการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน	3.5.4.3					
3.1 การบำรุงรักษาความสะอาด						
3.2 การตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์						
3.3 การตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์						
3.4 การตรวจวัดอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิซากและผลิตผล						
3.5 การตรวจวัดอุณหภูมิซากและผลิตผลในห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง						
3.6 การวัดอุณหภูมิในห้องชำแหละตัดแต่งห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง						
3.7 การควบคุมสัตว์พาหะ						
3.8 การบันทึกการแก้ไขและกิจกรรมทวนสอบ						
3.9 การสอบเทียบเครื่องมือ						
3.10 ผลการวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง						
3.11 ผลการวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์กายภาพและเคมีของผลิตผล						

<p>3.12 การฝึกอบรมบุคลากร</p> <p>3.13 การตรวจสอบสุขภาพประจำปี ประวัติการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ</p> <p>3.14 การตรวจสอบสุขภาพลักษณะส่วนบุคคลก่อนปฏิบัติงาน</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) มีระบบตามสอบและดำเนินการที่มีประสิทธิภาพเรียกคืนผลิตภัณฑ์ได้ครบและรวดเร็ว</p> <p>2) เก็บบันทึกข้อมูลการตามสอบในกระบวนการผลิตและการส่งมอบ</p> <p>3) สามารถกักผลิตภัณฑ์ไว้ในสภาวะปลอดภัยจนกว่า</p> <p>1.1 นำไปทำลาย</p> <p>1.2 นำไปใช้ในวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ใช่การบริโภคของมนุษย์</p> <p>1.3 ตรวจสอบแล้วพบว่าปลอดภัยสำหรับการบริโภค</p> <p>1.4 นำไปผ่านกระบวนการซ้ำอีกครั้งเพื่อลดระดับอันตรายไม่เกินค่ายอมรับภายใต้การกำกับของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่</p> <p>4) มีการชักซ้อมทบทวนประสิทธิภาพการเรียกคืนอย่างน้อยปีละ 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. ข้อมูลผลิตภัณฑ์</b></p>	<p>3.6</p>					
<p><b>6.1 การแสดงรุ่นและการตามสอบ</b></p> <p>1) ต้องแสดงรุ่นการผลิตหรือซึ่บ่งด้วยวิธีจำเป็นสำหรับเรียกคืน และช่วยการจัดการผลิตภัณฑ์ในคลังอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2) ควรออกแบบและนำระบบการตามสอบไปใช้ตาม มกษ.การตามสอบสินค้าเกษตรและอาหาร</p>	<p>3.6.1</p> <p>3.6.1.1</p> <p>3.6.1.2</p>					

<b>6.2 ข้อมูลของผลิตผล</b> ควรแสดงข้อมูลบนฉลากผลิตผลหรือในเอกสารกำกับเพื่อให้ผู้รับช่วงหรือผู้บริโภคสามารถดำเนินการกับผลิตผลต่อได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัย	3.6.2				
<b>6.3 การแสดงฉลาก</b> แสดงฉลากบนภาชนะบรรจุ ชัดเจน ไม่หลุดลอก มีรายละเอียดอย่างน้อย 1) ประเภทของผลิตผลหรือผลพลอยได้ที่นำมาบริโภค 2) น้ำหนักสุทธิรวม 3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (เชือด) 4) วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน 5) รุ่นหรือชุดการผลิต (ถ้ามี) 6) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา 7) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง	3.6.3		14.2		
<b>7. การขนส่ง</b> ต้องขนส่งผลิตผลอย่างถูกสุขลักษณะ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และควบคุมอุณหภูมิใจกลางผลิตผลไม่เกิน 7 °C ยานพาหนะต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการขนส่ง พร้อมทั้งบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	3.7		15.2, 15.4		

**หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ**

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

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

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