

รายการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์เพื่อขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑. การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์ (หมวด ๑ ข้อ ๒ ๓ และ ๔) | | | | | | |
| ๑.๑ ที่ตั้งอยู่ห่างจากบ่อพัก สถานที่ทิ้งหรือกำจัดมูลฝอย สิ่งปฏิกูล หรือสารเคมีซึ่งอาจปนเปื้อนมายังเนื้อสัตว์ได้ | (๒(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๒ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และระบบบำบัดน้ำเสีย และสอดคล้องกับกำลังการผลิต | (๒(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓ บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๓.๑ มีรั้วกั้นหรือมาตรการอื่นใดในการป้องกันสัตว์อื่นและบุคคลภายนอกมิให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาต | (๓(๑(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๒ รอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีการปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่เป็นแหล่งที่อยู่ของสัตว์พาหะ และถนนโดยรอบต้องไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง | (๓(๑(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๓ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์มีชีวิตไปยังเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | (๓(๑(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๔ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะ มิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | (๓(๑(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔ โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๔.๑ พื้นต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน | (๓(๒(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๒ พื้นมีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวก ทำความสะอาดง่าย | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๔.๓ รอยเชื่อมต่อของพื้นและผนังเชื่อมกันสนิท และทำมุมโค้งมน | (๓(๒(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๔ ผนังด้านในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทนทานต่อสารเคมีทำความสะอาดได้ง่าย | (๓(๒(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๕ ผนังที่เชื่อมกันต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๖ ประตูและวงกบประตูต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย | (๓(๒(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๗ ประตูที่เปิดสู่ภายนอกอาคารต้องปิดได้สนิท และสามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้าสู่ภายในอาคารได้ | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๘ เพดานในพื้นที่ผลิตส่วนสะอาด ซึ่งทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำหรือความชื้น ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม และทำความสะอาดง่าย | (๓(๒(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕ บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๕.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน | (๓(๓(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๒ มีการแบ่งพื้นที่ส่วนไม่สะอาดและส่วนสะอาดแยกออกจากกันอย่างชัดเจน (ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงชุดขนหรือเอาหน้งออก ส่วนสะอาดนับจากเปิดฉากแล้วนำเครื่องในออกจนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์ ยกเว้น ใ้เปิด ทาน นกกระทา ไก่วงว ที่พื้นที่ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงการนำเครื่องในออกแล้วล้างซากครั้งสุดท้าย โดยส่วนสะอาดนับจากพื้นที่ลดอุณหภูมิซากจนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์) | (๓(๓(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๕.๓ มีระบบระบายน้ำที่สามารถป้องกันน้ำเสียจาก ส่วนที่ไม่สะอาดไปสู่ส่วนสะอาดได้ | (๓(๓(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๔ ปลายท่อระบายน้ำภายนอก ต้องสามารถป้องกันไม่ให้ สัตว์พาหะเข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ได้ | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๕ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น คิวิน ไอน้ำร้อน และความชื้นได้ | (๓(๓(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๖ ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีความเข้มของแสง ซึ่งไม่ทำให้การมองเห็นของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป หากใช้หลอด ไฟฟ้าต้องมีฝาครอบหรือมีวิธีการอื่นใด เพื่อป้องกันเศษแก้วหาก เกิดการแตกกระเปาะ | (๓(๓(จ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๗ น้ำที่ใช้ในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีปริมาณ เพียงพอและแรงดันเหมาะสมกับการฉีดล้างทำความสะอาด | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๘ น้ำที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด | (๓(๓(ฉ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๙ การใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งสะอาดที่มีคุณภาพ ตามมาตรฐานกฎหมายว่าด้วยอาหาร | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๐ ภายในโรงฆ่าสัตว์และบริเวณห้องสุขาต้องมีอ่างล้างมือ เพียงพอ และอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ และมีสบู่เหลว หรือน้ำยาล้างมือสำหรับทำความสะอาดและมีคุณภาพตาม มาตรฐานกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง | (๓(๓(ช))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๑ มีพื้นที่หรืออุปกรณ์สำหรับรวบรวมหรือทำลายเนื้อสัตว์ ที่ไม่เหมาะสมสำหรับมาใช้เป็นอาหาร | (๓(๓(ซ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๕.๑๒ มีที่เก็บสารเคมี โดยห่างจากพื้นที่ผลิตและมีป้ายระบุ ชัดเจน | (๓(๓(ณ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๓ มีที่เก็บวัสดุอุปกรณ์หรือภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่สะอาด และถูกสุขลักษณะ | (๓(๓(ญ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๔ มีห้องหรือบริเวณแยกสำหรับเปลี่ยนหรือสวมทับ เสื้อผ้าแยกระหว่างส่วนสะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด | (๓(๓(ฎ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๕ มีห้องสุขาที่สะอาดและเพียงพอ และประตูไม่เปิดสู่ พื้นที่ผลิตได้โดยตรง | (๓(๓(ฏ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๖ มีแคร่หรือรอกยกสัตว์เพื่อป้องกันสัตว์สัมผัสพื้น กรณี แคร่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร กรณีรอกยก ส่วนปลาย ล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๓(๓(ฐ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖ โรงพักสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๖.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาแต่ละรอบ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจสัตว์ก่อนเข้าได้สะดวก | (๓(๔(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๒ มีพื้นที่แยกสัตว์ป่วย หรือสงสัยว่าป่วย หรือเป็นโรค หรือ มีลักษณะที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค | (๓(๔(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๓ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น ความชื้น หรือความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ | (๓(๔(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๔ มีระบบระบายน้ำและของเสียที่ดี ไม่ก่อให้เกิดการสะสม สิ่งปฏิกูล โดยน้ำเสียและของเสียจากสัตว์ต้องลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย | (๓(๔(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๕ ทิศทางการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ต้องไม่ผ่านไปยังคอกพักสัตว์ปกติหรือทางเดินสัตว์ | (๓(๔(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อกำหนด ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๖.๖ มีน้ำให้สัตว์กินอย่างเพียงพอ ยกเว้น เป็ด ไก่ ห่าน นกกระทา ไก่วง | (๓(๔(จ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๗ มีโครงสร้างแข็งแรง ทนทาน หลังคากันแดดและฝนได้ | (๓(๔(ฉ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๘ มีประตู รั้ว หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรง ไม่ทำ อันตรายต่อสัตว์และป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้ | (๓(๔(ช))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๙ มีน้ำใช้สำหรับทำความสะอาดอย่างเพียงพอ | (๓(๔(ซ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๑๐ มีแสงสว่างเพียงพอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ ตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่าได้ | (๓(๔(ณ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๑๑ บริเวณรับสัตว์มีชีวิตมีแท่นเทียบหรือทางลาดที่พื้นผิวไม่ลื่น หรือลาดชันเกินไป หรือมีเครื่องมือในการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจาก พาหนะขนส่งที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ โดยไม่ทำให้สัตว์บาดเจ็บ หรือตื่นกลัว | (๓(๔(ญ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๑๒ มีทางเดินต่อจากโรงพักสัตว์เข้าพื้นที่ทำสลบและ สามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ถอยหลังออกจากบริเวณทำสลบ ยกเว้น ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่วง | (๓(๔(อ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๗ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๗.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ทุกชนิดต้องทำด้วยวัสดุ ที่ไม่มีส่วนผสมที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก รอยเชื่อมสนิทกัน สามารถ ล้างและทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรคได้ | (๔(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๗.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ห้ามทาหรือเคลือบด้วยสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค | (๔(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๗.๓ เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ ต้องสามารถตรวจสอบและทำความสะอาดง่าย | (๔(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒. การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ (หมวด ๒ ข้อ ๕ ๖ ๘ และ ๙) | | | | | | |
| ๒.๑ การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๒.๑.๑ งดให้อาหารสัตว์ และจัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนการฆ่า | (๕(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๒ ต้องมีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ปีนทำสลบหรือก๊าซ ให้เหมาะสมตามชนิดสัตว์ ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนาโดยใช้กรวยหรือของบังคับสัตว์แทนการทำสลบ | (๕(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๓ การนำเลือดออกจากตัวสัตว์ ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์และสัตว์ต้องตายก่อนการลวกหรือถนอมขน หากนำเลือดไปบริโภคต้องมีภาชนะสะอาดรองรับ | (๕(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๔ ซากสัตว์หลังการฆ่าต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนัง โดยปลายซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๕(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๕ สำหรับสุกร โค กระบือ แพะ แกะ และนกกระเจอกเทศ ต้องจัดให้มีห้องแยกสำหรับล้างเครื่องในสัตว์ โดยแยกเครื่องในแดงล้างในพื้นที่ส่วนสะอาด และแยกล้างเครื่องในขาวในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด | (๕(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๑.๖ สำหรับไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่วง กรณีที่มีการผลิต เครื่องใน ต้องจัดให้มีพื้นที่แยกให้อยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด | (๕(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๗ การล้างทำความสะอาดเครื่องในต้องไม่ทำให้เครื่องในสัตว์ สัมผัสพื้น | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๘ น้ำเสียจากการล้างเครื่องในสัตว์ต้องลงสู่ระบบ ระบายน้ำโดยตรง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒ การฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ | | | | | | |
| ๒.๒.๑ พื้นที่ฆ่าแหละและตัดแต่งต้องทำความสะอาดง่ายและ พื้นที่มีเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน ขณะตัดแต่งต้องสามารถป้องกัน เนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๖(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๒ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในสถานที่ ตัดแต่งเนื้อสัตว์ได้ | (๖(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๓ แสงสว่างที่ใช้ในพื้นที่ฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ต้องมีความเข้มแสงที่เพียงพอกับการปฏิบัติงาน และไม่ทำให้ การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป | (๖(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๔ มีอ่างล้างมือที่เพียงพอ โดยอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิด ด้วยมือ | (๖(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๕ ท่อน้ำทิ้งของอ่างล้างมือต้องลงสู่ระบบท่อระบายน้ำ โดยตรง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๖ อ่างล้างมือต้องจัดให้มีสบู่หรือสารเคมีในการทำ ความสะอาดตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๒.๗ น้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อต้องสะอาด มีปริมาณและแรงดันที่เพียงพอต่อการใช้งาน | (๖(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๘ น้ำที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๙ การใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งสะอาดที่มีคุณภาพตามมาตรฐานกฎหมายว่าด้วยอาหาร | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๑๐ มีด อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องอยู่ในสภาพดี ล้างทำความสะอาดสม่ำเสมอ | (๖(๖)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๑๑ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องแข็งแรง รับน้ำหนักเนื้อสัตว์ที่บรรจุได้ และทำความสะอาดง่าย | (๖(๗)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๑๒ ต้องมีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๖(๘)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓ การควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล | | | | | | |
| ๒.๓.๑ ผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยด้วยโรคติดต่อตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อน จึงกลับมาปฏิบัติงานได้ | (๘(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๒ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมและมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล | (๘(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๓ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่ทำพฤติกรรมที่อาจให้เกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ | (๘(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๔ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง | (๘(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๔ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีคู่มือการปฏิบัติงานในทุกขั้นตอนการปฏิบัติงาน | (๙) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓. การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงชำสัตว์ (หมวด ๓ ข้อ ๑๐) | | | | | | |
| ๓.๑ ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุและเครื่องมือต่างๆ เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและหลังการฆ่า | (๑๐(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๒ มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดแมลง นก และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคทั้งภายในบริเวณโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์อย่างเหมาะสม | (๑๐(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๓ สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อโรคในอาคารโรงฆ่าสัตว์หรือการใช้สารฆ่าแมลงหรือกำจัดสัตว์พาหะจะต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหาร และต้องระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ | (๑๐(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๔ มีระบบรวบรวมน้ำเสีย และบำบัดน้ำเสีย และระบบระบายน้ำจัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล และของเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วจะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ กฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายหรือข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง | (๑๐(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๕ มีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย และอุปกรณ์เครื่องจักรให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และไม่ ก่อให้เกิดความเสี่ยงที่จะเป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตและปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ | (๑๐(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๔. การควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ (หมวด ๒ ข้อ ๗) | | | | | | |
| ๔.๑ จัดให้มีการตรวจสอบสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ภายใน ๒๔ ชั่วโมงก่อนทำการฆ่าสัตว์ กรณีต้องพักสัตว์ไว้เกิน ๒๔ ชั่วโมง ให้ตรวจสอบสัตว์ซ้ำอีกครั้งก่อนฆ่า | (๗(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๔.๒ จัดให้มีการตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ | (๗(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๔.๓ ทำลายหรือจัดให้มีวิธีการอื่นใดในการจัดการกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์ดังกล่าวสามารถนำกลับมาบริโภคได้ | (๗(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

สรุปผลการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์เพื่อขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

สรุปผลตรวจแก้ไขข้อบกพร่องของโรงฆ่าสัตว์เพื่อขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)