แบบตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์
ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙

วันที่ตรวจ .....

ชื่อผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ .....

ชื่อสถานที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์.....

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่ .....

ชนิดสัตว์ที่ทำการฆ่า ชนิดสัตว์.....

<u>คณะผู้ตรวจประเมิน</u>

ชื่อ – สกุล	ตำแหน่ง	ลายมือชื่อ

<u>ผู้รับการตรวจประเมิน</u>

ชื่อ – สกุล	ตำแหน่ง

รายการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ส่วนที่ ๑ ข้อกำหนดตามกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ข้อกำหนด	ลำดับข้อตามกฎกระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไขข้อบกพร่อง วันที่ .....
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๑. การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์ (หมวด ๑ ข้อ ๓ และ ๔)						
๑.๑ บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์						
๑.๑.๑ มีรั้วกั้นหรือมาตรการอื่นใดในการป้องกันสัตว์อื่นและบุคคลภายนอกมิให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาต	(๓(๑(ก)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๑.๒ รอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีการปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่เป็นแหล่งที่อยู่ของสัตว์พาหะ และถนนโดยรอบต้องไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง	(๓(๑(ข)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๑.๓ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์มีชีวิตไปยังเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	(๓(๑(ค)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๑.๔ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะ มิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์	(๓(๑(ง)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๒ โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์						
๑.๒.๑ พื้นต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน	(๓(๒(ก)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๒.๒ พื้นมีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวก ทำความสะอาดง่าย						☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๒.๓ รอยเชื่อมต่อของพื้นและผนังเชื่อมกันสนิท และทำมุมโค้งมน						☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๒.๔ ผนังด้านในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ						☐ ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อตามกฎกระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไขข้อบกพร่อง วันที่ .....
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทนทานต่อสารเคมี ทำความสะอาดได้ง่าย	(๓(๒(ข)))					☐ ไม่ยอมรับ
๑.๒.๕ ผนังที่เชื่อมกันต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน						☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๒.๖ ประตูและวงกบประตูต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย	(๓(๒(ค)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๒.๗ ประตูที่เปิดสู่ภายนอกอาคารต้องปิดได้สนิท และสามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้าสู่ภายในอาคารได้						☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๒.๘ เพดานในพื้นที่ผลิตส่วนสะอาด ซึ่งทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำหรือความชื้น ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม และทำความสะอาดง่าย	(๓(๒(ง)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓ บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์						
๑.๓.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	(๓(๓(ก)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓.๒ มีการแบ่งพื้นที่ส่วนไม่สะอาดและส่วนสะอาดแยกออกจากกันอย่างชัดเจน (ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงขูดขนหรือเอาหนังออก ส่วนสะอาดนับจากเปิดซากแล้วนำเครื่องในออกจนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์ ยกเว้น ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่งวง ที่พื้นที่ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงการนำเครื่องในออกแล้วล้างซากครั้งสุดท้าย โดยส่วนสะอาดนับจากพื้นที่ลดอุณหภูมิซากจนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์)	(๓(๓(ข)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓.๓ มีระบบระบายน้ำที่สามารถป้องกันน้ำเสียจากส่วนที่ไม่สะอาดไปสู่ส่วนสะอาดได้	(๓(๓(ค)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓.๔ ปลายท่อระบายน้ำภายนอก ต้องสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะเข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ได้	(๓(๓(ค)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อตามกฎกระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไขข้อบกพร่อง วันที่ .....
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๑.๓.๕ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น ควัน ไอน้ำร้อน และความชื้นได้	(๓(๓(ง)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓.๖ ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีความเข้มของแสงซึ่งไม่ทำให้การมองเห็นของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป หากใช้หลอดไฟฟ้าต้องมีฝาครอบหรือมีวิธีการอื่นใด เพื่อป้องกันเศษแก้วหากเกิดการแตกระเบิด	(๓(๓(จ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓.๗ น้ำที่ใช้ในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอและแรงดันเหมาะสมกับการฉีดล้างทำความสะอาด	(๓(๓(ฉ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓.๘ ภายในโรงฆ่าสัตว์และบริเวณห้องสุขาต้องมีอ่างล้างมือเพียงพอ และอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ และมีสบู่เหลวหรือน้ำยาล้างมือสำหรับทำความสะอาดและมีคุณภาพตามมาตรฐานกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง	(๓(๓(ช)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓.๙ มีพื้นที่หรืออุปกรณ์สำหรับรวบรวมหรือทำลายเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมสำหรับมาใช้เป็นอาหาร	(๓(๓(ซ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓.๑๐ มีที่เก็บสารเคมี โดยห่างจากพื้นที่ผลิตและมีป้ายระบุชัดเจน	(๓(๓(ฌ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓.๑๑ มีที่เก็บวัสดุอุปกรณ์หรือภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่สะอาดและถูกสุขลักษณะ	(๓(๓(ญ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓.๑๒ มีห้องหรือบริเวณแยกสำหรับเปลี่ยนหรือสวมทับเสื้อผ้าแยกระหว่างส่วนสะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด	(๓(๓(ฎ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๓.๑๓ มีห้องสุขาที่สะอาดและเพียงพอ และประตูไม่เปิดสู่พื้นที่ผลิตได้โดยตรง	(๓(๓(ฏ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อตามกฎกระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไขข้อบกพร่อง วันที่ .....
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๑.๓.๑๔ มีแคร่หรือรอกยกสัตว์เพื่อป้องกันสัตว์สัมผัสพื้น กรณีแคร่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร กรณีรอกยก ส่วนปลายล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร	(๓(๓(ฐ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔ โรงพักสัตว์						
๑.๔.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้าฆ่าแต่ละรอบและพนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าได้สะดวก	(๓(๔(ก)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔.๒ มีพื้นที่แยกสัตว์ป่วย หรือสงสัยว่าป่วย หรือเป็นโรคหรือมีลักษณะที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค	(๓(๔(ข)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔.๓ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น ความชื้น หรือความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ	(๓(๔(ค)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔.๔ มีระบบระบายน้ำและของเสียที่ดี ไม่ก่อให้เกิดการสะสมสิ่งปฏิกูล โดยน้ำเสียและของเสียจากสัตว์ต้องลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	(๓(๔(ง)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔.๕ ทิศทางการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยต้องไม่ผ่านไปยังคอกพักสัตว์ปกติหรือทางเดินสัตว์						☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔.๖ มีน้ำให้สัตว์กินอย่างเพียงพอ ยกเว้น เป็ด ไก่ ห่าน นกกระทา ไก่งวง	(๓(๔(จ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔.๗ มีโครงสร้างแข็งแรง ทนทาน หลังคากันแดดและฝนได้	(๓(๔(ฉ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔.๘ มีประตู รั้ว หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรง ไม่ทำอันตรายต่อสัตว์และป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้	(๓(๔(ช)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔.๙ มีน้ำใช้สำหรับทำความสะอาดอย่างเพียงพอ	(๓(๔(ซ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔.๑๐ มีแสงสว่างเพียงพอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์	(๓(๔(ฌ)))					☐ ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อตามกฎกระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไขข้อบกพร่อง วันที่ .....
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
ตรวจสัตว์ก่อนฆ่าได้						☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔.๑๑ บริเวณรับสัตว์มีชีวิตมีแท่นเทียบหรือทางลาดที่พื้นผิวไม่ลื่นหรือลาดชันเกินไป หรือมีเครื่องมือในการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากพาหนะขนส่งที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ โดยไม่ทำให้สัตว์บาดเจ็บหรือตื่นกลัว	(๓(๔(ฎ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๔.๑๒ มีทางเดินต่อจากโรงพักสัตว์เข้าพื้นที่ทำสลบและสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ถอยหลังออกจากบริเวณทำสลบ ยกเว้นไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่งวง	(๓(๔(ญ)))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๕ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์						
๑.๕.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ทุกชนิดต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีส่วนผสมที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก รอยเชื่อมสนิทกัน สามารถล้างและทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรคได้	(๔(๑))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ห้ามทาหรือเคลือบด้วยสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	(๔(๒))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๑.๕.๓ เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ต้องสามารถตรวจสอบและทำความสะอาดง่าย	(๔(๓))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒. การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ (หมวด ๒ ข้อ ๕ ๖ ๘ และ ๙)						
๒.๑ การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์						
๒.๑.๑ งดให้อาหารสัตว์ และจัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนการฆ่า	(๕(๑))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อตามกฎกระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไขข้อบกพร่อง วันที่ .....
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๒.๑.๒ ต้องมีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ปืนทำสลบ หรือก๊าซ ให้เหมาะสมตามชนิดสัตว์ ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนาโดยใช้กรวยหรือซองบังคับสัตว์แทนการทำสลบ	(๕(๒))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๑.๓ การนำเลือดออกจากตัวสัตว์ ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์และสัตว์ต้องตายก่อนการลวกหรือถอนขน หากนำเลือดไปบริโภคต้องมีภาชนะสะอาดรองรับ	(๕(๓))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๑.๔ ซากสัตว์หลังการฆ่าต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนัง โดยปลายซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร	(๕(๔))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๑.๕ สำหรับสุกร โค กระบือ แพะ แกะ และนกกระจอกเทศ ต้องจัดให้มีห้องแยกสำหรับล้างเครื่องในสัตว์ โดยแยกเครื่องในแดงล้างในพื้นที่ส่วนสะอาด และแยกล้างเครื่องในขาวในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด	(๕(๕))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๑.๖ สำหรับไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่งวง กรณีที่มีการผลิตเครื่องใน ต้องจัดให้มีพื้นที่แยกให้อยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด						☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๑.๗ การล้างทำความสะอาดเครื่องในต้องไม่ทำให้เครื่องในสัตว์สัมผัสพื้น	(๕(๕))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๑.๘ น้ำเสียจากการล้างเครื่องในสัตว์ต้องต่อลงสู่ระบบระบายน้ำโดยตรง						☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๒ การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์						
๒.๒.๑ พื้นที่ชำแหละและตัดแต่งต้องทำความสะอาดง่ายและพื้นที่มีเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน ขณะตัดแต่งต้องสามารถ	(๖(๑))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อตามกฎกระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไขข้อบกพร่อง วันที่ .....
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
ป้องกันเนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร						
๒.๒.๒ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในสถานที่ตัดแต่งเนื้อสัตว์ได้	(๖(๒))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๒.๓ แสงสว่างที่ใช้ในพื้นที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ต้องมีความเข้มแสงที่เพียงพอกับการปฏิบัติงาน และไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป	(๖(๓))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๒.๔ มีอ่างล้างมือที่เพียงพอ โดยอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ	(๖(๔))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๒.๕ ท่อน้ำทิ้งของอ่างล้างมือต้องต่อลงสู่ระบบท่อระบายน้ำโดยตรง						☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๒.๖ อ่างล้างมือต้องจัดให้มีสบู่หรือสารเคมีในการทำความสะอาดตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง						☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๒.๗ น้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อต้องสะอาด มีปริมาณและแรงดันที่เพียงพอต่อการใช้งาน	(๖(๕))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๒.๘ น้ำที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด	(๖(๕))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๒.๙ การใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งสะอาดที่มีคุณภาพตามมาตรฐานกฎหมายว่าด้วยอาหาร						☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๒.๑๐ มีด อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องอยู่ในสภาพดี ล้างทำความสะอาดสม่ำเสมอ	(๖(๖))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๒.๑๑ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องแข็งแรง รับน้ำหนักเนื้อสัตว์ที่บรรจุได้ และทำความสะอาดง่าย	(๖(๗))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อตามกฎกระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไขข้อบกพร่อง วันที่ .....
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๒.๒.๑๒ ต้องมีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร	(๖(๘))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๓ การควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล						
๒.๓.๑ ผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยด้วยโรคติดต่อตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อน จึงกลับมาปฏิบัติงานได้	(๘(๑))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๓.๒ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมและมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล	(๘(๒))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๓.๓ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่ทำพฤติกรรมที่อาจให้เกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์	(๘(๓))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๓.๔ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	(๘(๔))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒.๔ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีคู่มือการปฏิบัติงานในทุกขั้นตอนการปฏิบัติงาน	(๙)					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๓. การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ (หมวด ๓ ข้อ ๑๐)						
๓.๑ ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุและเครื่องมือต่างๆ เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและหลังการฆ่า	(๑๐(๑))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๓.๒ มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดแมลง นก และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคทั้งภายในบริเวณโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์อย่างเหมาะสม	(๑๐(๒))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๓.๓ สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อโรค	(๑๐(๓))					☐ ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อตามกฎกระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไขข้อบกพร่อง วันที่ .....
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
ในอาคารโรงฆ่าสัตว์หรือการใช้สารฆ่าแมลงหรือกำจัดสัตว์พาหะจะต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหาร และต้องระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์						☐ ไม่ยอมรับ
๓.๔ มีระบบรวบรวมน้ำเสีย และบำบัดน้ำเสีย และระบบระบายน้ำ จัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล และของเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วจะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ กฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายหรือข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง	(๑๐(๔))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๓.๕ มีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย และอุปกรณ์เครื่องจักรให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และไม่ ก่อให้เกิดความเสี่ยงที่จะเป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตและปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์	(๑๐(๕))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๔. การควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ (หมวด ๒ ข้อ ๗)						
๔.๑ จัดให้มีการตรวจสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ภายใน ๒๔ ชั่วโมงก่อนทำการฆ่าสัตว์ กรณีต้องพักสัตว์ไว้เกิน ๒๔ ชั่วโมง ให้ตรวจสัตว์ซ้ำอีกครั้งก่อนฆ่า	(๗(๑))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๔.๒ จัดให้มีการตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์	(๗(๒))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๔.๓ ทำลายหรือจัดให้มีวิธีการอื่นใดในการจัดการกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์ดังกล่าวสามารถนำกลับมาบริโภคได้	(๗(๔))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ

ส่วนที่ ๒ ข้อกำหนดตามกฎกระทรวงการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ข้อกำหนด	ลำดับข้อตามกฎกระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไขข้อบกพร่อง วันที่.....
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
การจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ (จัดเก็บอย่างน้อย ๑๒ เดือนนับแต่วันที่ออกหลักฐานการรับแจ้งฆ่าสัตว์ หรือวันที่ออกหลักฐานการรับรองเนื้อสัตว์)						
๑. แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งฆ่าสัตว์	(๒(๑))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๒. หนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์ที่ออกโดยปศุสัตว์จังหวัดหรือปศุสัตว์อำเภอ หรือใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์	(๒(๒))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๓. รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกำหนด	(๓)					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๔. รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกำหนด	(๖(๑))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๕. รายงานการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกำหนด	(๖(๒))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ
๖. ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์	(๖(๓))					☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ

สรุปผลการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ชื่อสถานที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์..... ใบอนุญาตฯ เลขที่ .....

สรุปความเห็นของพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามรายละเอียดข้างต้น มีความเห็น ดังนี้

☐ ผ่านตามเกณฑ์กฎกระทรวงฯ ทั้งหมด ☐ ไม่ผ่านตามเกณฑ์กฎกระทรวงฯ พบข้อบกพร่อง ดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้าพเจ้าได้รับทราบผลการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ของพนักงานเจ้าหน้าที่ และจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ซึ่งคาดว่าจะแล้วเสร็จในวันที่..... พร้อมนี้ ขอนัดหมายพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องครั้งต่อไปในวันที่.....

(ลงนาม) .....

(.....)

(ว/ด/ป) ...../...../.....

ผู้ได้รับอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์หรือผู้แทน

สำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงนาม) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(ลงนาม) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(ลงนาม)..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(ลงนาม) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(ลงนาม)..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

สรุปผลตรวจการแก้ไขข้อบกพร่องของการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ชื่อสถานที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์..... ใบอนุญาตฯ เลขที่ .....

สรุปความคิดเห็นของพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจการแก้ไขข้อบกพร่องของการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ตามรายละเอียดข้างต้น มีความเห็น ดังนี้

☐ ยอมรับผลการแก้ไข ทั้งหมด ☐ ไม่ยอมรับผลการแก้ไข พบข้อบกพร่อง ดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้าพเจ้าได้รับทราบผลการตรวจการแก้ไขข้อบกพร่องของการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ของพนักงานเจ้าหน้าที่ และจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ซึ่งคาดว่าจะแล้วเสร็จในวันที่..... พร้อมนี้ ขอนัดหมายพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องครั้งต่อไปในวันที่.....

(ลงนาม) .....

(.....)

(ว/ด/ป) ...../...../.....

ผู้ได้รับอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์หรือผู้แทน

สำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงนาม) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(ลงนาม) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(ลงนาม)..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(ลงนาม) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(ลงนาม)..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)