

กิจกรรมตรวจสอบและออกใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

๑. หลักการและเหตุผล

โรงฆ่าสัตว์เป็นแหล่งผลิตเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นอาหารที่สำคัญของประชาชน ในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์นั้น สามารถเกิดการปนเปื้อนได้ในทุกขั้นตอนการผลิต โดยเฉพาะอย่างยิ่งการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ ดังนั้น จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องดำเนินการผลิตเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน มีกรรมวิธีการฆ่าสัตว์ที่ถูกต้อง มีการตรวจสัตว์และซากสัตว์ที่ดี รวมทั้งมีการจัดการด้านสุขลักษณะ สุขาภิบาล และสิ่งแวดล้อมที่ดี อันเป็นการป้องกัน และลดการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้ ซึ่งจะช่วยให้ประชาชนได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารตกค้าง ซึ่งต้องมีเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ในแต่ละพื้นที่ เพื่อตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศให้เป็นไปตามมาตรฐาน มีประสิทธิภาพและเป็นไปในแนวทางเดียวกันอย่างต่อเนื่องตามที่กำหนดในกฎหมาย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อเป็นการบังคับใช้กฎหมายแก่โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์จากกรมปศุสัตว์ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

๒.๒ เพื่อให้คำแนะนำเกี่ยวกับการปรับปรุงพัฒนาโรงฆ่าสัตว์แก่ผู้ประกอบการ

๒.๓ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตเนื้อสัตว์ที่ได้คุณภาพโดยการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

๓. ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ

๓.๑ สำนักงานปศุสัตว์ตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศที่มีใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ทุกแห่ง ปีละ ๒ ครั้ง ตามกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และ การฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๕ และตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙

๓.๒ เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่โรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ทุกแห่ง ยกเว้นโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก จำนวนโรงฆ่าละ ๑ ตัวอย่าง เพื่อส่งตรวจเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนและยาสัตว์ตกค้างทางห้องปฏิบัติการ

๓.๓ ตรวจประเมินเพื่อออกใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ทั่วประเทศไม่น้อยกว่า ๑๐๐ แห่ง

๔. ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ

ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์สามารถประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ได้อย่างถูกต้องตามเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๕. ผลกระทบ

๕.๑ ด้านสังคม

ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์มีการผลิตเนื้อสัตว์อย่างถูกสุขอนามัยทำให้ได้เนื้อสัตว์ที่สะอาดปลอดภัย สู้ผู้บริโภค

๕.๒ ด้านเศรษฐกิจ

รัฐบาลจัดเก็บรายได้จากโรงฆ่าสัตว์ได้มากขึ้น จากผู้ประกอบการที่ดำเนินการอย่างถูกต้องตามกฎหมาย เกิดการจ้างงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการ เช่น แรงงานในโรงฆ่าสัตว์ แรงงานในการตัดแต่งและชำแหละเนื้อสัตว์ และแรงงานในการขนส่ง

๕.๓ ด้านสิ่งแวดล้อม

โรงฆ่าสัตว์ที่ผ่านการตรวจสอบ จะต้องปรับปรุงไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น เสียง กลิ่น น้ำเสีย ต้องมีวิธีการควบคุม รวมทั้งทำเลที่ตั้งต้องอยู่ห่างจากแหล่งชุมชน ศาสนสถาน สถานพยาบาล หอพัก สถานที่ราชการ หรือสถานศึกษา

๖. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

เพื่อส่งเสริมให้เกิดการผลิตเนื้อสัตว์ที่ได้คุณภาพ และเพื่อให้การดำเนินการโรงฆ่าสัตว์เป็นไปตามมาตรฐาน สอดคล้องตามที่กฎหมายกำหนด จึงมีความจำเป็นที่จะต้องมีการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ทุกแห่งเป็นประจำทุกปี โดยมีขั้นตอนการดำเนินงาน ดังนี้

๖.๑ การตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์

เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในฐานะพนักงานเจ้าหน้าที่ตามกฎหมายดำเนินการตรวจสอบการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ของผู้ประกอบการให้เป็นไปตามกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๕ และตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยที่โรงฆ่าสัตว์ทุกแห่งต้องได้รับการตรวจประเมินอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง หากพบข้อบกพร่องที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติให้ถูกต้องหรือทำหนังสือแจ้งเตือนต่อผู้ประกอบการ โดยเสนอให้ผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นผู้ลงนามในหนังสือคำสั่งแจ้งเตือน พร้อมทั้งกำหนดระยะเวลาแก้ไข และตรวจสอบซ้ำเมื่อครบกำหนดระยะเวลาแก้ไข

- การตรวจสอบซ้ำเมื่อครบกำหนดระยะเวลาแก้ไข หากผู้ประกอบการฆ่าสัตว์ไม่สามารถดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้เรียบร้อยภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้รายงานผู้ว่าราชการจังหวัดเพื่อพิจารณาสั่งพักใช้ใบอนุญาตฯ ทั้งนี้ การพักใช้ใบอนุญาตฯ มีกำหนดระยะเวลาไม่เกินครั้งละ ๓๐ วัน นับแต่วันที่แจ้งให้ผู้อนุญาตทราบ

- หากครบกำหนดการพักใช้ใบอนุญาต ผู้ประกอบการฆ่าสัตว์ไม่สามารถดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้เรียบร้อย หรือมีกระทำความผิดในเหตุอย่างเดียวกันอีกภายในหนึ่งปี ให้รายงานผู้ว่าราชการจังหวัดเพื่อพิจารณาดำเนินการเพิกถอนใบอนุญาตฯ กรณีพบว่าโรงฆ่าสัตว์กระทำผิดต่อกฎหมาย เช่น ไม่แจ้ง

การฆ่าสัตว์หรือฆ่าสัตว์เกินจำนวนที่แจ้ง การฆ่าสัตว์วันพระ (ยกเว้นสัตว์ปีก) เป็นต้น ให้ดำเนินการร้องทุกข์กล่าวโทษผู้กระทำความผิดกับพนักงานสอบสวน (เจ้าหน้าที่ตำรวจ) เพื่อดำเนินคดีตามกฎหมายต่อไป

๖.๒ การเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประสานสำนักงานปศุสัตว์เขตและห้องปฏิบัติการในพื้นที่เพื่อจัดทำแผนการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประเมินสุขลักษณะในการผลิตเนื้อสัตว์ของโรงฆ่าสัตว์ โดยทำการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์เพื่อตรวจเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน ประกอบด้วย จำนวนเชื้อแบคทีเรียรวม (Total Bacteria Count), *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus* spp., Coliform bacteria, *Escherichia coli* และยาปฏิชีวนะตกค้าง (MA) ทั้งนี้ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ได้จัดสรรงบประมาณวัสดุวิทยาศาสตร์ให้แก่ห้องปฏิบัติการทุกแห่งเพื่อจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการเก็บและส่งตัวอย่างให้แก่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกแห่งในการดำเนินการ

• วิธีการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์

กรณีเนื้อสุกร/โค ให้ชำแหละเนื้อ เลือกเอาส่วนที่ไม่มีไขมันไม่ติดหนัง (เช่น บริเวณสันใน สะโพก) ส่วนกรณีเนื้อสัตว์ปีก ให้เก็บเนื้อหน้าอกและหนังออก (กรณีเก็บตัวอย่างจากสัตว์ปีกหลายตัว เนื้อสัตว์ปีกที่เก็บตัวอย่างจะต้องมาจากฟาร์มเดียวกัน) โดยการเก็บแต่ละประเภทเนื้อสัตว์ต้องได้ปริมาณไม่น้อยกว่า ๖๐๐ กรัม เพื่อนำมาตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ ๓๐๐ กรัม และยาปฏิชีวนะตกค้าง (MA) จำนวน ๓๐๐ กรัม ทั้งนี้ ให้ทำการตัดแบ่งชิ้นเนื้อตามปริมาณที่ระบุที่ต้องการตรวจก่อนส่งตรวจ

ตารางที่ ๑ แสดงชนิดและปริมาณในการเก็บตัวอย่าง

ชนิด	Total Bacteria Count	<i>Salmonella</i> spp.	<i>S. aureus</i>	<i>Enterococcus</i> spp.	Coliform bacteria	<i>E. coli</i>	MA	รวม น้ำหนัก
เนื้อสุกร เนื้อโค เนื้อสัตว์ปีก	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
น้ำหนักตัวอย่าง (กรัม)	๓๐๐						๓๐๐	๖๐๐
ห้องปฏิบัติการที่ต้องส่งตรวจ	สตส. (เขต ๑) และ ศวพ. ในพื้นที่ (เขต ๒-๙)							

- วิธีการเก็บรักษาและนำส่งตัวอย่าง

- นำตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่เก็บได้ บรรจุลงในถุงพลาสติกชนิดหนาที่ใช้สำหรับเก็บตัวอย่าง แล้วปิดปากถุงให้สนิท

- นำฉลากที่กรอกรายละเอียดตัวอย่างให้ถูกต้องและครบถ้วน แปะหน้าถุงใส่ตัวอย่าง จากนั้น นำถุงตัวอย่างแต่ละถุงซ้อนด้วยถุงพลาสติกอีกครั้งหนึ่ง

- นำตัวอย่างไปแช่แข็งทันที หากไม่สามารถนำไปแช่แข็งได้ทันที ให้เก็บตัวอย่างไว้ในกระติกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง ๖ ส่วน ผสมเกลือเม็ด ๑ ส่วน หรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice) ซึ่งสามารถรักษาความเย็นไว้ได้ต่ำกว่า ๔ °C แล้วจึงนำไปแช่แข็งภายใน ๔-๖ ชั่วโมง

- ขณะนำส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการ ควรเก็บตัวอย่างในกระติกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง ๖ ส่วน ผสมเกลือเม็ด ๑ ส่วนหรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice) เพื่อให้สามารถรักษาคุณภาพและความเย็นได้ดีจนถึงห้องปฏิบัติการ

- นำส่งตัวอย่างพร้อมแบบฟอร์มส่งตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ตามแบบ BQCLP_LMSI_SR_FORM_๐๘_๐๗ โดยในแบบฟอร์มส่งตัวอย่างระบุเป็นกิจกรรมที่ ๗ สามารถ Downloadแบบฟอร์มส่งตัวอย่าง ได้จาก Website ของสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ http://qcontrol.dld.go.th/images/sample/2019/20190502/bqclp_lmsi_sr_form08_07.xls หรือ http://qcontrol.dld.go.th/images/sample/2019/20190502/bqclp_lmsi_sr_form08_07.pdf แบบฟอร์มตามที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในแต่ละพื้นที่กำหนด ทั้งนี้แบบฟอร์มอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

- เกณฑ์มาตรฐานสำหรับเนื้อสัตว์

เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยา

ชนิด	เกณฑ์ที่กำหนด
Total Bacteria Count	น้อยกว่าหรือเท่ากับ ๕๐๐,๐๐๐ โคโลนีต่อกรัม
<i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบในตัวอย่าง ๒๕ กรัม
<i>S. aureus</i>	น้อยกว่าหรือเท่ากับ ๑๐๐ โคโลนีต่อกรัม
<i>Enterococcus</i> spp.	น้อยกว่าหรือเท่ากับ ๑,๐๐๐ โคโลนีต่อกรัม
Coliform bacteria	น้อยกว่าหรือเท่ากับ ๕,๐๐๐ โคโลนีต่อกรัม
<i>E. coli</i>	น้อยกว่าหรือเท่ากับ ๑๐๐ โคโลนีต่อกรัม

เกณฑ์ด้านสารตกค้าง

- ห้ามพบยาปฏิชีวนะตกค้างจากการตรวจด้วยวิธีจุลินทรีย์วิเคราะห์ (Microbiological Assay : MA)

- สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประสานแผนการส่งตรวจตัวอย่างจากห้องปฏิบัติการในพื้นที่ประกอบด้วย

จังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๑ ส่งตรวจตัวอย่างที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

จังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๒ ส่งตรวจตัวอย่างที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออก จังหวัดชลบุรี

จังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๓ ส่งตรวจตัวอย่างที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง จังหวัดสุรินทร์

จังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๔ ส่งตรวจตัวอย่างที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน จังหวัดขอนแก่น

จังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๕ ส่งตรวจตัวอย่างที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคเหนือตอนบน จังหวัดลำปาง

จังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๖ ส่งตรวจตัวอย่างที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคเหนือตอนล่าง จังหวัดพิษณุโลก

จังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๗ ส่งตรวจตัวอย่างที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันตก จังหวัดราชบุรี

จังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๘ และ ๙ ส่งตรวจตัวอย่างที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคใต้ตอนบน จังหวัดนครศรีธรรมราช

- กรณีที่ตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่มีผลแบคทีเรียปนเปื้อนสูงกว่าค่ามาตรฐาน ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจประเมิน วิเคราะห์สาเหตุ และปัจจัยเสี่ยง ในการปนเปื้อน พร้อมทั้งให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการในการปรับปรุงแก้ไข

๖.๓ การตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ (ใหม่)

๖.๓.๑ ผู้ประสงค์จะขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ยื่นแบบขจส.๑ พร้อมเอกสารประกอบตามประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดแบบพิมพ์ที่ใช้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ ได้ที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด เมื่อสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดได้ตรวจสอบแบบ ขจส.๑ พร้อมเอกสารประกอบแล้ว หากไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน ให้แจ้งผู้ประกอบการดำเนินการให้ถูกต้อง แต่หากถูกต้องและครบถ้วนให้เสนอคณะกรรมการประจำจังหวัดพิจารณาให้ความเห็นชอบ

๖.๓.๒ กรณีคณะกรรมการประจำจังหวัดมีความเห็นเรียบร้อยแล้ว ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดมีหนังสือแจ้งจากอธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ว่าราชการจังหวัดแล้วแต่กรณีถึงผู้ประสงค์จะขอรับใบอนุญาตเพื่อรับทราบผลการพิจารณา

๖.๓.๓ เมื่อผู้ประสงค์จะขอรับใบอนุญาตได้ก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ และติดตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์เสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนัดหมายคณะกรรมการประจำจังหวัดตรวจสอบการก่อสร้าง หากเป็นไปตามที่คณะกรรมการประจำจังหวัดพิจารณาให้ความเห็นชอบ ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดจัดทำรายงานเสนอความเห็นของคณะกรรมการประจำจังหวัด พร้อมทั้งจัดทำใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์เสนออธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ว่าราชการจังหวัดแล้วแต่กรณีพิจารณาลงนามในใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ หากกรณีการก่อสร้างและติดตั้งอุปกรณ์ไม่เป็นไปตามที่คณะกรรมการประจำจังหวัดพิจารณาให้ความเห็นชอบ และไม่สามารถแก้ไขหรือปรับปรุงได้ ให้เสนอต่ออธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ว่าราชการจังหวัดแล้วแต่กรณีเพื่อพิจารณา

๒.๔ การรายงานผลการดำเนินงาน

ตารางที่ ๒ แสดงการรายงานผลการดำเนินงาน

ลำดับที่	รายงาน	กำหนดส่งรายงาน	รูปแบบรายงาน	วิธีการส่ง	หน่วยงาน รับผิดชอบ	หมายเหตุ
๑	รายงานการออกใบอนุญาต ฯ กข.๑	ภายใน ๗ วัน หลังออก ใบอนุญาตฯ กข.๑	๑.๑ สำเนาใบอนุญาตฯ กข.๑ ๑.๒ แบบฟอร์มข้อมูลโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับ ใบอนุญาตฯ กข.๑	เอกสารราชการ	ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส.	
๒	รายงานการยกเลิก ใบอนุญาตฯ กข.๑	ภายใน ๗ วัน นับแต่มี การ ส่งคืนใบอนุญาตฯ กข.๑ แก่นายทะเบียน	๒.๑ สำเนาหนังสือแสดงความประสงค์ ขอยกเลิกใบอนุญาตฯ ขจส. ๒/กข.๑ ๒.๒ สำเนาใบอนุญาตฯ กข.๑ ๒.๓ หนังสือแจ้งยกเลิกใบอนุญาตฯ ขจส. ๒/กข.๑ ให้กรมปศุสัตว์ทราบ	เอกสารราชการ	ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส.	
๓	รายงานการเปลี่ยนแปลง ใบอนุญาตฯ ขจส. ๒/กข.๑	ภายใน ๗ วัน นับแต่ผู้ อนุญาตลงนาม ใบอนุญาตฯ กข.๑ ฉบับใหม่	๓.๑ สำเนาใบอนุญาตฯ ขจส.๒/กข.๑ ฉบับเดิม ๓.๒ สำเนาใบอนุญาตฯ กข.๑ ฉบับใหม่ ๓.๓ หนังสือแจ้งการเปลี่ยนแปลง ใบอนุญาตฯ ขจส. ๒/กข.๑ ให้กรมปศุสัตว์ทราบ	เอกสารราชการ	ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส.	

ลำดับที่	รายงาน	กำหนดส่งรายงาน	รูปแบบรายงาน	วิธีการส่ง	หน่วยงาน รับผิดชอบ	หมายเหตุ
๔	รายงานการแต่งตั้งพนักงาน ตรวจโรคสัตว์	ภายใน ๗ วัน หลังจากมี คำสั่งแต่งตั้งพนักงาน ตรวจโรคสัตว์	- คำสั่งแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์	เอกสารราชการ	ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส.	
๕	รายงานการตรวจประเมิน โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตฯ ขจส. ๒/กข.๑	ภายในวันที่ ๕ ของเดือน ถัดไป	๕.๑ แบบรายงานผลการบังคับใช้กฎหมาย โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตฯ ขจส. ๒/กข.๑ ในรูปแบบไฟล์ Microsoft excel ๕.๒ ไฟล์หนังสือแจ้งเตือน พักใช้ เพิกถอน ใบอนุญาต	certify7@dld. go.th หรือ localslaughter @gmail.com	ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส.	
๖	รายงานผลการดำเนินคดีตาม พระราชบัญญัติควบคุมการ ฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่าย เนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙	ภายใน ๗ วัน หลังจาก ดำเนินการร้องทุกข์ กล่าวโทษ	๖.๑ สำเนาบันทึกการจับกุม ๑ ชุด (ต่อ ๑ คดี) ๖.๒ สำเนาบัญชีของกลางคดีอาญา ๑ ชุด (ต่อ ๑ คดี) ๖.๓ สำเนารายงานบันทึกประจำวัน เกี่ยวกับคดี ๑ ชุด	เอกสารราชการ หรือทาง e-mail: certify7@dld.go.t h, localslaughter @gmail.com	ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส.	
		หลังมีคำพิพากษาแล้ว	- สำเนาคำพิพากษา ๑ ชุด			

ลำดับที่	รายงาน	กำหนดส่งรายงาน	รูปแบบรายงาน	วิธีการส่ง	หน่วยงาน รับผิดชอบ	หมายเหตุ
๗	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ ทางห้องปฏิบัติการ	ภายในวันที่ ๕ ของเดือน ถัดไป	๗.๒ แบบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ กิจกรรม ๗ ตรวจสอบและออกใบอนุญาตโรง ฆ่าสัตว์ภายในประเทศ ใน รูปแบบไฟล์ Microsoft excel	certify7@dld.go.th หรือ localslaughter @gmail.com	ศวพ. และ สตส.	สำเนาแจ้ง สนง.ปศข

แบบฟอร์มข้อมูลโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตฯ กข.๑

เลขทะเบียนโรงฆ่าสัตว์	ชื่อโรงฆ่าสัตว์	ชื่อผู้ประกอบการ	เลขที่	หมู่	ซอย	ถนน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	หมายเลขโทรศัพท์	แฟกซ์	ชนิดสัตว์ที่ ๑		ชนิดสัตว์ที่ ๒		ชนิดสัตว์ที่ ๓		พิกัดละติจูด	พิกัดลองจิจูด	
												กำลังการผลิตสูงสุด (ตัว/วัน)	กำลังการผลิตเฉลี่ย (ตัว/วัน)	กำลังการผลิตสูงสุด (ตัว/วัน)	กำลังการผลิตเฉลี่ย (ตัว/วัน)	กำลังการผลิตสูงสุด (ตัว/วัน)	กำลังการผลิตเฉลี่ย (ตัว/วัน)			

.....
(.....)

ผู้รายงาน

แบบรายงานผลการบังคับใช้กฎหมายโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาต ฯ ฆจส.๒/กข.๑

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด.....

เดือน..... ปี.....

ลำดับที่	เลขทะเบียนโรงฆ่าสัตว์	ชื่อผู้ประกอบการ	วันที่ ตรวจ ประเมิน	ผลการตรวจประเมิน		ฐานความผิด	การดำเนินการ	วันที่			หมายเหตุ
				ถูก กฎกระทรวง	ผิด กฎกระทรวง			แจ้ง เดือน พัก ใช้ เพิก ถอน	ครบกำหนด	ตรวจติดตาม	

เลขทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ : เลขทะเบียน ฆจส.๒/กข.๑ หรือเลขทะเบียนมหาดไทยเดิม

ผู้ประกอบการ : ชื่อผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาต

ฐานความผิด : ระบุข้อ...ตามกฎกระทรวงฯ พ.ศ.๒๕๕๕

การดำเนินการ : ระบุผลการดำเนินการทางกฎหมาย การแจ้งเดือน พักใช้ เพิกถอน พร้อมทั้งแนบหลักฐานมาด้วย

หมายเหตุ: *หากหยุดกิจการชั่วคราวให้ระบุวันที่เริ่มหยุดพร้อมวันที่จะเปิดกิจการ พร้อมทั้งแนบหลักฐาน (สำเนาแจ้งความประสงค์ขอหยุดประกอบกิจการชั่วคราว)

แบบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ กิจกรรมตรวจสอบและออกใบอนุญาตโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

รหัส กิจ กรรม	ชนิด เนื้อ สัตว์	วันที่ เก็บ ตัวอย่าง	รหัส ตัวอย่าง	วันที่ ส่ง ตัวอย่าง	เลข ทะเบียน โรงฆ่า สัตว์	ชื่อแหล่ง เก็บตัวอย่าง (โรงฆ่า สัตว์)	ชื่อ ผู้ประกอบการ	เลข ที่	หมู่	ซอย	ถนน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	วันที่ รับ ตัวอย่าง	เลขที่ ตัวอย่าง (lab)	หมายเลข ตัวอย่าง (lab)	วันที่ ทดสอบ	วันที่ ตอบ ผล	MA result	TP C result	Coli form result	E. coli result	Entero coccus result	S. aureus result	Salmo nella result	

.....
 (.....)
 ผู้รายงาน

๖.๕ เป้าหมายการดำเนินงาน

เขต	จังหวัด	จำนวน โรงฆ่าสัตว์	ตรวจประเมินรอบ ที่ ๑/๒๕๖๓	ตรวจประเมิน รอบที่ ๒/๒๕๖๓	เก็บตัวอย่าง เนื้อสัตว์ จากโรงฆ่าสัตว์	ตรวจประเมิน โรงฆ่าสัตว์ (ใหม่)
1	กรุงเทพฯ	18	18	18	16	1
1	ชัยนาท	10	10	10	10	1
1	นนทบุรี	6	6	6	6	1
1	ปทุมธานี	21	21	21	19	2
1	ลพบุรี	24	24	24	21	2
1	สระบุรี	21	21	21	17	2
1	สิงห์บุรี	5	5	5	5	1
1	อยุธยา	7	7	7	6	1
1	อ่างทอง	54	54	54	54	1
2	จันทบุรี	25	25	25	25	1
2	ฉะเชิงเทรา	71	71	71	69	2
2	ชลบุรี	149	149	149	145	2
2	ตราด	19	19	19	19	1
2	นครนายก	17	17	17	16	1
2	ปราจีนบุรี	39	39	39	38	2
2	ระยอง	32	32	32	32	1
2	สมุทรปราการ	14	14	14	12	1
2	สระแก้ว	64	64	64	64	1
3	ชัยภูมิ	69	69	69	69	1
3	นครราชสีมา	94	94	94	91	2
3	บุรีรัมย์	54	54	54	54	2
3	ยโสธร	37	37	37	36	1
3	ศรีสะเกษ	40	40	40	38	2
3	สุรินทร์	41	41	41	41	2
3	อำนาจเจริญ	47	47	47	45	2
3	อุบลราชธานี	76	76	76	75	2
4	กาฬสินธุ์	65	65	65	65	1
4	ขอนแก่น	25	25	25	24	2

* จำนวนโรงฆ่าสัตว์ ณ วันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๖๒

** เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่โรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตทุกแห่งยกเว้นโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก จำนวนโรงฆ่าละ ๑ ตัวอย่าง

เขต	จังหวัด	จำนวนโรง ฆ่าสัตว์	ตรวจประเมินรอบ ที่ ๑/๒๕๖๓	ตรวจประเมิน รอบที่ ๒/๒๕๖๓	เก็บตัวอย่าง เนื้อสัตว์จาก โรงฆ่าสัตว์	ตรวจประเมิน โรงฆ่าสัตว์ (ใหม่)
4	นครพนม	14	14	14	14	1
4	บึงกาฬ	7	7	7	7	1
4	มหาสารคาม	16	16	16	16	2
4	มุกดาหาร	25	25	25	25	1
4	ร้อยเอ็ด	39	39	39	39	1
4	เลย	11	11	11	11	1
4	สกลนคร	21	21	21	20	2
4	หนองคาย	15	15	15	15	2
4	หนองบัวลำภู	9	9	9	9	1
4	อุดรธานี	19	19	19	19	1
5	เขียงราย	75	75	75	75	2
5	เขียงใหม่	52	52	52	47	2
5	น่าน	17	17	17	17	1
5	พะเยา	9	9	9	9	1
5	แพร่	34	34	34	34	2
5	แม่ฮ่องสอน	14	14	14	14	1
5	ลำปาง	36	36	36	36	1
5	ลำพูน	20	20	20	20	1
6	กำแพงเพชร	26	26	26	26	2
6	ตาก	19	19	19	18	1
6	นครสวรรค์	53	53	53	53	1
6	พิจิตร	68	68	68	68	2
6	พิษณุโลก	117	117	117	117	2
6	เพชรบูรณ์	42	42	42	41	2
6	สุโขทัย	16	16	16	16	1
6	อุตรดิตถ์	28	28	28	28	1
6	อุทัยธานี	48	48	48	48	1

* จำนวนโรงฆ่าสัตว์ ณ วันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๖๒

** เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่โรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตทุกแห่ง ยกเว้นโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก จำนวนโรงฆ่าละ ๑ ตัวอย่าง

เขต	จังหวัด	จำนวนโรง ฆ่าสัตว์	ตรวจประเมินรอบ ที่ ๑/๒๕๖๓	ตรวจประเมิน รอบที่ ๒/๒๕๖๓	เก็บตัวอย่าง เนื้อสัตว์จาก โรงฆ่าสัตว์	ตรวจประเมิน โรงฆ่าสัตว์ (ใหม่)
7	กาญจนบุรี	101	101	101	99	2
7	นครปฐม	125	125	125	118	2
7	ประจวบฯ	51	51	51	50	1
7	เพชรบุรี	52	52	52	52	1
7	ราชบุรี	69	69	69	64	2
7	สมุทรสงคราม	1	1	1	1	
7	สมุทรสาคร	8	8	8	7	1
7	สุพรรณบุรี	33	33	33	26	2
8	กระบี่	18	18	18	18	1
8	ชุมพร	10	10	10	10	1
8	ตรัง	10	10	10	10	1
8	นครศรีฯ	20	20	20	20	2
8	พังงา	9	9	9	9	1
8	พัทลุง	13	13	13	12	2
8	ภูเก็ต	1	1	1	1	
8	ระนอง	2	2	2	2	1
8	สุราษฎร์ฯ	23	23	23	22	2
9	นราธิวาส	3	3	3	3	
9	ปัตตานี	7	7	7	7	
9	ยะลา	4	4	4	4	
9	สงขลา	10	10	10	9	
9	สตูล	3	3	3	3	

* จำนวนโรงฆ่าสัตว์ ณ วันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๖๒

** เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่โรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตทุกแห่งยกเว้นโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก จำนวนโรงฆ่าละ ๑ ตัวอย่าง

แบบตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์
ตามกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข
ในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๕

วันที่ตรวจ		
ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....		
ชื่อผู้ประกอบการกิจการฆ่าสัตว์.....		
ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่		
ชนิดสัตว์.....	กำลังการผลิตสูงสุด	ตัวต่อวัน กำลังการผลิตเฉลี่ย
		ตัวต่อวัน
ชนิดสัตว์.....	กำลังการผลิตสูงสุด	ตัวต่อวัน กำลังการผลิตเฉลี่ย
		ตัวต่อวัน
ชนิดสัตว์.....	กำลังการผลิตสูงสุด	ตัวต่อวัน กำลังการผลิตเฉลี่ย
		ตัวต่อวัน
ผู้ตรวจประเมิน		
ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	ลายมือชื่อ
ผู้รับการตรวจประเมิน		
ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	ลายมือชื่อ

รายการตรวจ	ผลการตรวจ		ข้อบกพร่อง/ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ
	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๑. บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ (กฎกระทรวง ข้อ ๗)			
<p>(๑) มีรั้วกั้นเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกและสัตว์อื่นมิให้เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์ได้ (๗ (๑))</p> <p>(๒) มีบริเวณรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ที่มีการดูแลปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละอองและมีระบบระบายน้ำที่ดี (๗ (๒))</p> <p>(๓) มีโรงพักสัตว์ (๗ (๓))</p> <p>(๔) มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์ออกจากกัน (๗ (๔))</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากสัตว์มีชีวิตไปสู่เนื้อหรือซากสัตว์ <p>(๕) มีการป้องกันแมลง นก และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคมิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ (๗ (๕))</p> <ul style="list-style-type: none"> • ภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ทั้งส่วนสะอาดและส่วนสกปรก ต้องไม่พบสัตว์พาหะ เช่น นก หนู แมลง และสุนัข เป็นต้น และมีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ <p>(๖) จัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน (๗ (๖))</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีพื้นที่รวบรวมมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลหรือมาตรการกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลออกจากโรงฆ่าสัตว์ โดยในพื้นที่บริเวณรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องไม่มีกลิ่นเหม็นจากมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล 			
๑.๑ โรงพักสัตว์ (กฎกระทรวง ข้อ ๑๑)			
<p>(๑) อยู่ห่างจากส่วนที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์เพื่อป้องกันกลิ่นหรือฝุ่นละอองจากโรงพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้ (๑๑(๑))</p> <p>(๒) มีพื้นที่เพียงพอเหมาะสมกับจำนวนสัตว์ที่จะทำการฆ่าในแต่ละวัน ทั้งนี้เพื่อการผ่อนคลายของสัตว์ และสะดวกต่อการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ (๑๑(๒))</p> <ul style="list-style-type: none"> • พื้นที่คอกพักสุกรต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า ๐.๘ ตารางเมตรต่อตัว • พื้นที่คอกพักโค-กระบือต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า ๒ ตารางเมตรต่อตัว • พื้นที่คอกพักแพะต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า ๐.๒๕ ตารางเมตรต่อตัว • พื้นที่คอกพักแกะต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า ๐.๓๕ ตารางเมตรต่อตัว • พื้นที่คอกพักนกกระเจือกเทศต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๕ ตารางเมตรต่อตัว 			

รายการตรวจ	ผลการตรวจ		ข้อบกพร่อง/ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ
	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>(๓) มีโครงสร้างของโรงพักสัตว์ที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน มีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝน (๑๑(๓))</p> <ul style="list-style-type: none"> ● หลังคาต้องสามารถป้องกันแดดและฝนให้สัตว์จนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ <p>(๔) มีประตู รั้วกั้น หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน สามารถป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้ (๑๑(๔))</p> <ul style="list-style-type: none"> ● คอกพักสัตว์ต้องสามารถป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้ วัสดุที่ใช้ต้องมีความแข็งแรงและไม่มีส่วนคมหรือแตกที่สามารถก่อให้เกิดอันตรายกับสัตว์ <p>(๕) มีบริเวณที่รับสัตว์ที่มีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์ โดยไม่เสี่ยงต่อการเกิดอันตรายหรือได้รับบาดเจ็บ (๑๑(๕))</p> <ul style="list-style-type: none"> ● กรณีใช้ทางลาดที่บริเวณรับสัตว์ความชันของทางลาดสำหรับโค กระบือ แพะและแกะต้องไม่เกิน ๒๖ องศา และสำหรับสุกรความชันของทางลาดไม่เกิน ๒๐ องศา <p>(๖) มีทางเดินไปยังโรงฆ่าสัตว์ที่มีระบบป้องกันการเดินย้อนกลับของสัตว์มายังโรงพักสัตว์ (สัตว์ปีกไม่ต้องประเมินในข้อนี้) (๑๑(๖))</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ทางเดินจากโรงพักสัตว์ไปโรงฆ่าสัตว์และช่องทางต้องแคบพอประมาณเพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์หันหลังกลับ หรือมีระบบป้องกันการเดินย้อนกลับของสัตว์มายังโรงพักสัตว์ได้ <p>(๗) มีการแยกที่พักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยออกเป็นสัดส่วน (สัตว์ปีกไม่ต้องประเมินในข้อนี้) (๑๑(๗))</p> <p>(๘) มีน้ำสะอาดและอุปกรณ์สำหรับให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ ยกเว้นสัตว์ปีก (๑๑(๘))</p> <ul style="list-style-type: none"> ● สัตว์ต้องสามารถดื่มน้ำจากอุปกรณ์ให้น้ำได้ตลอด <p>(๙) มีน้ำใช้ที่สะอาด และมีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดจนมีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด (๑๑(๙))</p> <p>(๑๐) มีระบบระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ และการระบายน้ำจากที่พักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยต้องไม่ไหลผ่านไปยังโรงพักสัตว์หรือทางเดินของสัตว์ (๑๑(๑๐))</p>			

รายการตรวจ	ผลการตรวจ		ข้อบกพร่อง/ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ
	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<ul style="list-style-type: none"> ● พื้นโรงพักสัตว์ต้องไม่มีน้ำขังและทางระบายน้ำจากคอกสัตว์ป่วยต้องไม่ระบายไหลไปคอกหรือทางเดินสัตว์ปกติ (๑๑) มีระบบระบายอากาศที่มีประสิทธิภาพ (๑๑(๑๑)) ● โรงพักสัตว์ต้องมีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น ความร้อนและความชื้นได้ (๑๒) มีแสงสว่างอย่างเพียงพอในการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์(๑๑(๑๒)) (๑๓) มีที่จัดเก็บมูลสัตว์และสามารถป้องกันกลิ่นรบกวนได้ (๑๑(๑๓)) ● มีพื้นที่รวบรวมมูลสัตว์หรือมาตรการกำจัดมูลสัตว์ออกจากโรงพักสัตว์ และมีวิธีการกำจัดกลิ่นรบกวน โดยในพื้นที่บริเวณรอบอาคารโรงพักสัตว์ต้องไม่มีกลิ่นเหม็นจากมูลสัตว์ 			
<p>๑.๒ ระบบบำบัดน้ำเสีย (กฎกระทรวง ข้อ ๑๒) โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพโดยน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วจะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● น้ำเสียจากโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องได้รับการบำบัดโดยระบบบำบัดน้ำเสีย 			
๒. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก			
<p>๒.๑ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์</p> <p>๒.๑.๑ โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ (กฎกระทรวง ข้อ ๘)</p> <p>(๑) พื้นทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน และทนทานต่อสารเคมี มีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวกและไม่เกิดการท่วมขังรอยต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิท และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย (๘(๑))</p> <ul style="list-style-type: none"> ● รอยต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิท และมีมุมโค้งหรือขอบบัว เพื่อให้ไม่สะสมสิ่งสกปรกและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย <p>(๒) ผนังด้านในทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิมและทนทานต่อสารเคมี รอยต่อระหว่างผนังกับเพดานเชื่อมกันสนิท และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย (๘(๒))</p> <ul style="list-style-type: none"> ● รอยต่อระหว่างผนังกับเพดานเชื่อมกันสนิท และมีมุมโค้งหรือขอบบัว เพื่อให้ไม่สะสมสิ่งสกปรกและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย 			

รายการตรวจ	ผลการตรวจ		ข้อบกพร่อง/ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ
	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>(๓) ประตูและวงกบประตูทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ กั้นน้ำได้ ไม่เป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และประตูที่เปิดสู่ภายนอกอาคารปิดได้สนิท (๘(๓))</p> <ul style="list-style-type: none"> • กรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไมครวมด้วยวัสดุที่กั้นน้ำได้และไม่เป็นสนิม <p>(๔) ห้องผลิตส่วนที่สะอาดมีเพดานที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสามเมตรทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น ไม่ผูกร้อนหรือเป็นสนิมรอยต่อต่าง ๆ ต้องเชื่อมกันสนิท และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย(๘(๔))</p> <p>๒.๑.๒ บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ (กฎกระทรวง ข้อ ๙)</p> <p>(๑) โรงฆ่าสัตว์มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน มีการแบ่งบริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์และส่วนประกอบต่าง ๆ ตามชนิดของสัตว์ (๙(๑))</p> <ul style="list-style-type: none"> • อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องประกอบด้วยส่วนที่สะอาด และส่วนที่ไม่สะอาด โดยทั้งสองส่วนต้องมีพื้นที่สำหรับล้างอุปกรณ์และเก็บอุปกรณ์ <p>(๒) ห้องผลิตมีการแบ่งพื้นที่ออกเป็นสองส่วน คือ ส่วนที่สะอาดและส่วนที่ไม่สะอาดและพื้นที่ทั้งสองส่วนสามารถทำความสะอาดได้ง่าย (๙(๒))</p> <ul style="list-style-type: none"> • กรณีโค กระบือ แพะ แกะ สุกร และกระจอกเทศ <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนที่ไม่สะอาด = บริเวณทำสลบ เอาเลือดออก ลอกหนังหรือขูดขนตัดขา ตึงกีบและพื้นที่ล้างเครื่องในขา - ส่วนสะอาด = เปิดห้องเอาเครื่องในออก ผ่าซีกตัดแต่ง พื้นที่ล้างเครื่องในแดง และลดอุณหภูมิซาก(ถ้ามี) • กรณีไก่ เป็ด ห่าน <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนที่ไม่สะอาด = บริเวณทำสลบ เอาเลือดออก ลวกถอนขน แยกหัว ตัดขา เปิดห้องเอาเครื่องในออก และพื้นที่ล้างเครื่องใน - ส่วนสะอาด = ผ่าซีกตัดแต่ง และลดอุณหภูมิซาก(ถ้ามี) <p>(๓) จัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน (๙(๓))</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีพื้นที่รวบรวมมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลหรือมาตรการกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลออกจากอาคารโรงฆ่าสัตว์ โดยในพื้นที่ในอาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องไม่มีกลิ่นเหม็นจากมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล 			

รายการตรวจ	ผลการตรวจ		ข้อบกพร่อง/ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ
	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>(๔) ระบบระบายน้ำ (๙(๔))</p> <p>(ก) มีระบบระบายน้ำทิ้งที่มีประสิทธิภาพ สามารถป้องกันน้ำทิ้งจากส่วนที่ไม่สะอาดไม่ให้ไหลไปสู่ส่วนที่สะอาดได้ และปลายท่อด้านนอกอาคารต้องออกแบบให้สามารถป้องกันไม่ให้สัตว์อื่นเข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน (๙(๔ก))</p> <p>(ข) มีการแยกการระบายน้ำจากห้องผลิตหรือห้องสุชาและน้ำฝนออกจากกัน (๙(๔ข))</p> <p>(๕) ระบบระบายอากาศต้องสามารถกำจัดกลิ่น ควัน ไอน้ำร้อน และความชื้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ (๙(๕))</p> <p>(๖) ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์อาจใช้แสงสว่างจากธรรมชาติหรือแสงสว่างจากไฟฟ้าที่มีความเข้มของแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยยี่สิบลักซ์ โดยไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป (๙(๖))</p> <p>(๗) น้ำที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีคุณภาพตามมาตรฐานน้ำบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขและมีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดจนมีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์จำเป็นต้องใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งที่ใช้ต้องสะอาด มีคุณภาพตามมาตรฐานน้ำแข็งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข</p> <ul style="list-style-type: none"> ● น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ● น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง <p>(๘) อ่างล้างมือ (๙(๘))</p> <p>(ก) จัดให้มีอ่างล้างมือติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุชา (๙(๘ก))</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ต้องมีอ่างล้างมือที่สามารถใช้งานติดตั้งไว้พื้นที่ผลิตของส่วนที่สะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด <p>(ข) อ่างล้างมือต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทานและไม่เป็นสนิมมีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ และเป็นชนิดที่ไม่ใช่มือหรือส่วนของแขนเปิดปิด และท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือต้องต่อลงสู่ท่อระบายน้ำทิ้งโดยตรง (๙(๘ข))</p> <p>(ค) บริเวณอ่างล้างมือจัดให้มีผลิตภัณฑ์ล้างมือที่เป็นสบู่เหลวตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอางค์ (๙(๘ค))</p>			

รายการตรวจ	ผลการตรวจ		ข้อบกพร่อง/ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ
	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>๒.๑.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้ (กฎกระทรวง ข้อ ๑๐)</p> <p>(๑) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ทุกชนิดทำด้วยวัสดุที่ไม่มีส่วนผสมซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตกรอยต่อต้องเชื่อมกันสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคได้ (๑๐(๑))</p> <p>(๒) เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์บางชนิดที่ใช้สารหล่อลื่น มีการป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่าง ๆ ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์และซากสัตว์ และสารหล่อลื่นต้องเป็นชนิดที่บริโภคได้ (๑๐(๒))</p> <p>(๓) เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และซากสัตว์ ห้ามทาหรือเคลือบผิวหน้าวัสดุด้วยสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค (๑๐(๓))</p> <p>(๔) เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ ต้องติดตั้งให้ห่างจากผนังหรือเพดานอย่างน้อยสามสิบเซนติเมตร เพื่อสะดวกต่อการตรวจสอบและทำความสะอาด (๑๐(๔))</p>			
<p>๓. การควบคุมการปฏิบัติงาน</p>			
<p>๓.๑ การขนส่งและการเคลื่อนย้ายสัตว์เข้าโรงฆ่าสัตว์ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยให้คำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ด้วย (กฎกระทรวง ข้อ ๑๓)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● การเคลื่อนย้ายสัตว์ต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ ● สัตว์ต้องผ่านการตอบรับการแจ้งการฆ่าและมีแหล่งที่มา <p>๓.๒ การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้ (กฎกระทรวง ข้อ ๑๔)</p> <p>(๑) จัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม (๑๔(๑))</p> <p>(๒) งดให้อาหารสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ (๑๔(๒))</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ไก่ เป็ด ห่านต้องอดอาหารอย่างน้อย ๑ ชั่วโมงก่อนฆ่า ● โค กระบือ สุกร แพะ แกะ และนกกระจอกเทศต้องอดอาหารไม่น้อยกว่า ๔ ชั่วโมงแต่ไม่เกิน ๑๒ ชั่วโมงก่อนฆ่า 			

รายการตรวจ	ผลการตรวจ		ข้อบกพร่อง/ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ
	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>(๓) มีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบโดยปราศจากความทุกข์ทรมานหรือความเจ็บปวดทางกายก่อนทำการฆ่าสัตว์ และเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (๑๔(๓))</p> <ul style="list-style-type: none"> • สัตว์ต้องได้รับการทำสลบก่อนการทำการนำเลือดออก ยกเว้นการเชือดสัตว์ตามหลักพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา เช่น การเชือดตามหลักฮาลาลของศาสนาอิสลาม • วิธีการทำสุกรสลบ คือ การใช้กระแสไฟฟ้า ปืนยิงสลบ หรือการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ • วิธีการทำไก่ เป็ด น่าน และนกกระจอกเทศสลบ คือ การใช้กระแสไฟฟ้า • วิธีการทำให้โค กระบือ แพะและแกะสลบ คือ การใช้กระแสไฟฟ้า หรือปืนยิงสลบ <p>(๔) มีการบันทึกข้อมูลการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์และซากสัตว์หลังทำการฆ่าสัตว์ (๑๔(๔))</p> <ul style="list-style-type: none"> • โรงฆ่าสัตว์ต้องจัดเก็บบันทึกการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์และซากสัตว์หลังทำการฆ่าสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยใช้รายงานตามประกาศกรมปศุสัตว์ แบบรายงานการตรวจโรคและพิสูจน์โรคสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๒ <p>(๕) มีมาตรการป้องกันไม่ให้เนื้อสัตว์และซากสัตว์ปนเปื้อนกับสิ่งสกปรก (๑๔(๕))</p> <ul style="list-style-type: none"> • ในกระบวนการผลิตต้องไม่มีส่วนใดของเนื้อสัตว์และซากสัตว์สัมผัสกับพื้นโดยตรง <p>๓.๓ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการป้องกันการระบาดของโรคติดต่อ ดังต่อไปนี้ (กฎกระทรวง ข้อ ๑๕)</p> <p>(๑) จัดให้มีการตรวจโรคสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ ภายในเวลาสี่สิบสี่ชั่วโมงก่อนทำการฆ่าสัตว์ ในกรณีที่ต้องกักสัตว์ไว้เกินยี่สิบสี่ชั่วโมงให้ตรวจโรคสัตว์ซ้ำอีกครั้งหนึ่งก่อนทำการฆ่าสัตว์ (๑๕(๑))</p> <p>(๒) ห้ามนำสัตว์อื่นหรือเนื้อสัตว์อื่นเข้าไปในบริเวณโรงฆ่าสัตว์ โดยไม่ได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่ (๑๕(๒))</p>			

รายการตรวจ	ผลการตรวจ		ข้อบกพร่อง/ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ
	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
(๓) ในกรณีที่มีโรคระบาดสัตว์หรือสงสัยว่ามีโรคระบาดสัตว์เกิดขึ้นในบริเวณโรงฆ่าสัตว์หรือโรงพักสัตว์ ให้ผู้รับใบอนุญาตดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ (๑๕(๓))			
๔. สุขลักษณะ			
<p>๔.๑ สุขลักษณะส่วนบุคคล (๑๖(๑))</p> <p>(๑) จัดให้มีการตรวจสุขภาพผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง (๑๖(๑ก))</p> <p>(๒) ห้ามบุคคลซึ่งป่วยหรือสงสัยว่าป่วยด้วยโรคติดต่อตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อปฏิบัติงาน (๑๖(๑ข))</p> <p>(๓) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสม และมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล (๑๖(๑ค))</p> <p>(๔) ผู้ปฏิบัติงานที่มีบาดแผลต้องปิดแผลด้วยวัสดุที่กันน้ำได้ก่อนปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ (๑๖(๑ง))</p> <p>(๕) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงาน หลังจากการสัมผัสกับสิ่งปนเปื้อน และหลังจากใช้ห้องสุขา (๑๖(๑จ))</p> <p>(๖) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องละเว้นจากพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การขบเคี้ยวหรือรับประทานอาหาร การไอหรือจามโดยไม่มีผ้าปิดปาก หรือการสวมใส่เครื่องประดับหรือนาฬิกา (๑๖(๑ฉ))</p> <p>๔.๒ สุขลักษณะในการปฏิบัติงาน (๑๖(๒))</p> <p>(๑) ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและหลังทำการฆ่าสัตว์(๑๖(๒ก))</p> <p>(๒) ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคเครื่องมือ อุปกรณ์ โต๊ะ เลื่อย ภาชนะบรรจุและเครื่องใช้ต่าง ๆ ภายในโรงฆ่าสัตว์ ทั้งก่อนการฆ่าสัตว์ ระหว่างการฆ่าสัตว์และหลังการฆ่าสัตว์ ในกรณีที่พบว่าสิ่งของดังกล่าวได้ใช้กับสัตว์ป่วยหรือซากสัตว์ที่เป็นโรคจะต้องทำการฆ่าเชื้อโรคและทำความสะอาดทันที (๑๖(๒ข))</p> <p>(๓) ทำความสะอาดพาหนะที่ใช้บรรทุกเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์ก่อนและหลังการบรรทุกเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์ (๑๖(๒ค))</p>			

รายการตรวจ	ผลการตรวจ		ข้อบกพร่อง/ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ
	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>(๔) มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดแมลง นก และสัตว์พาหะนำโรค ทั้งภายในและบริเวณโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ อย่างสม่ำเสมอ (๑๖(๒ง))</p> <p>(๕) สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อโรค และสารกำจัดแมลงต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ และต้องระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ (๑๖(๒จ))</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ต้องเป็นผลิตภัณฑ์วัตถุอันตรายที่ได้รับการขึ้นทะเบียน และได้ใบอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ <p>(๖) มีที่เก็บสารเคมีที่อยู่ห่างจากห้องผลิตและบริเวณที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการแยกชนิดหรือประเภทของสารเคมีและให้ปิดฉลากให้ชัดเจน (๑๖(๒ฉ))</p> <p>(๗) มีการจัดการขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ(๑๖(๒ช))</p> <p>(๘) มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขาอย่างเพียงพอ(๑๖(๒ซ))</p> <p>(๙) มีการจัดการกับซากสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคอย่างเหมาะสม (๑๖(๒ณ))</p>			
๕. อื่นๆ			
<p>๕.๑ ผู้รับใบอนุญาตต้องให้ความร่วมมือและอำนวยความสะดวก แก่พนักงานเจ้าหน้าที่ในการตรวจโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ และต้องปรับปรุงแก้ไขโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ ตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่แจ้งเป็นหนังสือภายในระยะเวลาที่พนักงานเจ้าหน้าที่กำหนดเพื่อให้เป็นไปตามกฎกระทรวง (กฎกระทรวง ข้อ ๑๙)</p> <p>๕.๒ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีคู่มือการปฏิบัติงานในทุกขั้นตอน การปฏิบัติงาน โดยคู่มือการปฏิบัติงานดังกล่าวต้องผ่านความเห็นชอบของอธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมาย เพื่อนำ มาใช้ในการปฏิบัติงาน (กฎกระทรวง ข้อ ๑๗)</p> <p>๕.๓ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีระบบการเรียกคืนสินค้าและการสืบย้อนกลับแหล่งที่มาของสัตว์ และมีการจัดเก็บเอกสารไว้เป็นหลักฐาน เพื่อใช้ในการตรวจสอบ (ถ้ามี) (กฎกระทรวง ข้อ ๑๘)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● โรงฆ่าสัตว์ต้องจัดเก็บสำเนาแบบแจ้งและตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์ เอกสารระบุแหล่งที่มาของสัตว์มีชีวิต และรายงานการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ 			

สรุปผลการตรวจ

สรุปความคิดเห็นพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ตามรายละเอียดข้างต้นมีความเห็น ดังนี้

ผ่านตามเกณฑ์กฎกระทรวงฯ

ไม่ผ่านตามเกณฑ์กฎกระทรวงฯ พบข้อบกพร่อง ดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้าพเจ้าได้รับทราบผลการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ และยอมรับในการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของพนักงานเจ้าหน้าที่ และจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ซึ่งคาดว่าจะแล้วเสร็จในวันที่ พร้อมนี้ ขอนัดหมายพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อตรวจติดตามครั้งต่อไปในวันที่

(ลงนาม)

(.....)

(ว/ด/ป)/...../.....

เจ้าของโรงฆ่าสัตว์หรือผู้แทน

สำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่

๑. (ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

๔. (ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

๒. (ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

๕. (ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

๓. (ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

๖. (ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)