

## แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ที่ตั้ง .....

- ประเภทการตรวจ  การตรวจรับรองใหม่  การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....
- การตรวจต่ออายุ  การตรวจติดตาม ครั้งที่.....  อื่นๆ.....
- การตรวจกรณีพิเศษ

ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ฯ (กข.1) เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

อ้างอิงมาตรฐาน 1. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. 9004-2547)

2. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549)

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<b>1. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก</b>						
1.1 สถานที่ตั้ง						
1) ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน	MI	2.1				
2) ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง	MA	2.2				
3) มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถสำนักงาน และบ่อบำบัดน้ำเสีย	MI	2.3				
4) ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี	MI	2.4				
5) ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ	MI	2.5				
6) โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์	MI	2.6				
7) ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม	MA	2.7				
<b>1.2 โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์</b>						
1.2.1 การออกแบบและวางผัง						
1) อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	MA	4.1.1				
2) อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกั้นแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์	MA	4.1.2				
3) การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อ	MI	4.1.3				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
การผลิตัวอย่างถูกสุขลักษณะ						
4) อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้	MA	4.1.4				
5) มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต	MA	4.2				
6) หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้	MI	4.1.5				
1.2.2 พื้น ผนัง เพดาน ประตู						
1) พื้น						
(1) วัสดุที่ใช้ทำพื้น ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุกันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระแทกและการสึกกร่อน ล้างทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น	MA	4.2.1.1				
(2) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง	MA	4.2.1.2				
(3) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมนเพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	MA	4.2.1.3				
2) ผนัง						
(1) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี	MA	4.2.2.1				
(2) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	MA	4.2.2.2				
3) เพดาน						
(1) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรก สามารถทำความสะอาดได้	MA	4.2.3.1				
(2) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า 3 เมตร	MI	4.2.3.2				
4) ประตู						
(1) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำและล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม	MI	4.2.4.1				
(2) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ	MA	4.2.4.2				
(3) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควร	MI	4.2.4.3				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
ปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย						
<p>1.2.3 ระบบระบายน้ำ</p> <p>1) น้ำจากส่วนสกปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด รวมถึงระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิตและออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>2) ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็ว โดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง</p> <p>3) ภายในท่อ หรือรางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่งเพื่อตรวจสอบความสะอาดภายในท่อได้ง่าย</p> <p>4) ปลายท่อหรือรางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้</p>	MA  MI  MI  MA	4.3.8.4				
<p>1.2.4 ระบบการระบายอากาศ</p> <p>ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศเพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น คาวน้ำ ควัน ไอน้ำร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีกา รปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด</p>	MA	4.3.10				
<p>1.2.5 ระบบแสงสว่าง</p> <p>1) แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป</p> <p>2) ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้</p>	MA  MI	4.3.11.1  4.3.11.2				
<b>2. การควบคุมการปฏิบัติงาน</b>						
<b>การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสกปรก</b>						
<b>2.1 สัตว์มีชีวิต</b>						
<p><u>2.1.1 สุกรมีชีวิตที่นำเข้ามา</u></p> <p>1) ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ และมีบันทึกการตรวจสัตว์ที่ฟาร์มโดยเจ้าของฟาร์ม สัตวบาลหรือสัตวแพทย์ที่ดูแลฟาร์ม</p> <p>2) สัตว์ต้องมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามาเพื่อให้ง่ายต่อการสอบย้อนกลับได้</p>	MA  MA					
<p><u>2.1.2 สภาพการขนส่งสุกรมีชีวิต</u></p> <p>1) พาหนะขนส่ง ต้องแข็งแรงและเหมาะสม มีการระบายอากาศเพียงพอ สภาพพื้นของรถ รวากัน หรือผนังกัน ต้องไม่ทำให้สัตว์เกิดการบาดเจ็บ พื้นที่ควรมีไม่น้อยกว่า 0.4 ตร.ม. / ตัว (สุกรขุน) หรือ 0.8 ตร.ม. /</p>	MI		ก.1.1.1 ก.1.1.2 ก.1.1.3			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>ตัว (พ่อสุกร แม่สุกร)</p> <p>2) การขนส่งสุกรต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์</p> <p>3) ต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสุกร</p> <p>4) ไม่ขนส่งสุกรที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมกับสุกรปกติ</p> <p>5) งดให้อาหารสุกรก่อนการขนส่งอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรรอดอาหารเกิน 12 ชั่วโมงติดต่อกัน</p>			ก.1.1.4 ก.1.2.1 ก.1.2.2 ก.1.2.3 ก.1.2.7			
<p><u>2.1.3 บริเวณคอกพักสุกร</u></p> <p>1) คอกพักสัตว์ต้องทำจากวัสดุที่คงทนแข็งแรง มีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว</p> <p>2) ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน และสะดวกต่อการตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่าของพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยพื้นที่คอกพักสุกรไม่ควรน้อยกว่า 0.8 ตร.ม.ต่อตัว</p> <p>3) มีพื้นที่สำหรับสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วย แยกจากสัตว์สุขภาพปกติ</p> <p>4) คอกพักสัตว์มีทางเดินคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ และบริเวณรับสัตว์ไม่ลื่นหรือลาดชันเกินไป</p> <p>5) ระบบการระบายน้ำในโรงพักสัตว์จากคอกพักสุกรควรแยกระหว่างท่อระบายน้ำฝนและท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน ทิศทางการระบายน้ำในบริเวณที่คอกพักสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ควรแยกจากกัน ไม่ไหลผ่านไปโรงพักสัตว์</p> <p>6) คอกพักสุกรควรอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากคอกพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้</p> <p>7) มีน้ำที่สะอาด และมีอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ</p> <p>8) มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะดวก</p> <p>9) อ่างจุ่มเท้าด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากคอกพักสัตว์</p> <p>10) มีแสงเพียงพอที่จะตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าได้</p> <p>11) ควรมีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้สุกรหันหลังกลับ</p>	MI MA MA MI MA MI MA MI MI MI MA	3.2 3.1 3.6 3.5 3.11 3.12 3.7 3.8 3.9 3.10 3.13 3.3	ก.3.4 ก.3.2			
<p><u>2.1.4 การรับและการพักสุกร</u></p> <p>1) เมื่อสุกรถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย (ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบตรวจสุขภาพสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์)</p> <p>2) ขนส่งสุกรมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และอดอาหารไม่เกิน 12 ชั่วโมง</p> <p>3) ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจ</p>	MA MI MA		ก.2.1 ก.1.2.7 ก.2.4			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>สุขภาพสุกรก่อนฆ่า ณ คอกพักสุกรโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์</p> <p>4) ในกรณีที่พบสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสุกรป่วย และฆ่าในห้องฉุกลงหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสุกรปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาหรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ</p> <p>5) ฉีดพ่นน้ำให้สุกรเพื่อผ่อนคลายจากการเดินทาง</p> <p>6) กรณีพบสุกรที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สุกรได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสุกรนั้นอย่างไม่ทรมานทันที</p> <p>7) ภายหลังจากสุกรลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสุกรทุกครั้งหลังการขนส่ง</p> <p>8) ฉีดน้ำทำความสะอาดสุกรทุกตัวก่อนเข้าฆ่า</p>	MA		ก.2.6			
<p>MI</p>			ก.2.6			
<p>MI</p>			ก.2.7			
<p>MA</p>			ก.2.8			
<p>MA</p>			ก.3.5			
<b>2.2 การฆ่าและชำแหละสุกร</b>						
<p>2.2.1 การทำสลบและเอาเลือดออก</p> <p>1) บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้ เครื่องมือที่ใช้ ทำให้ สัตว์ สลบ ด้วยวิธียิงสัตว์ให้ สัตว์ สลบ ใช้ กระแสไฟฟ้า หรือแก๊ส และสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ออกจากช่องบังคับได้</p> <p>2) ต้องมีแคร่หรือรอกยกสัตว์ที่สลบแล้วเพื่อทำการแทงคอเพื่อเอาเลือดออก รอกยกสัตว์เมื่อยกแล้วส่วนล่างสุดของซากควรอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร หากเป็นแคร่หรือโต๊ะควรทำมาจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่าย โดยสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร</p> <p>3) การแทงคอปถ่ายให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากสุกรสลบ โดยแขวนสุกรหรือให้สุกรนอนบนแคร่ขณะแทงคอ และใช้มีดสำหรับแทงคอโดยเฉพาะ</p> <p>4) การแทงคอต้องแทงลึก เพื่อให้เส้นเลือดดำและแดงเส้นใหญ่ที่คอขาด และไม่ควรถ่างลึกเกินไปจนปลายมีดทะลุถึงช่องอก</p> <p>5) จัดให้มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ</p> <p>6) อุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดเชือดและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส และทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งานใช้</p> <p>7) หลังการเชือดคอ ต้องปล่อยให้เลือดออกจากสุกรนานไม่น้อยกว่า 4 นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์</p> <p>8) ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม</p> <p>9) ล้างทำความสะอาดสุกรที่ฆ่าแล้ว</p>	MI	4.3.1.2	ก.3.6			
<p>MA</p>	4.3.1.3					
<p>MA</p>			ก.4.2.1			
<p>MA</p>			ก.4.2.2			
<p>MA</p>	4.3.1.5					
<p>MA</p>	4.3.1.6	ก.4.2.3				
<p>MA</p>	4.3.1.7	ก.4.2.4				
<p>MA</p>			ก.4.2.5			
<p>MA</p>						

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>2.2.2 การลวกหนัง และถอนขน</p> <p>1) จัดให้มีถังหรือเครื่องลวกสุกรที่สะอาดและสามารถควบคุมปริมาตรน้ำและอุณหภูมิได้ น้ำลนจากถังหรือเครื่องลวกสุกรต้องมีท่อน้ำทิ้งต่อลงสู่ท่อระบายโดยตรง</p> <p>2) อุณหภูมิน้ำใช้ลวกไม่ต่ำกว่า 58 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ ระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสุกร</p> <p>3) มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนังออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4) มีแคร่หรือโต๊ะสำหรับการชุดขน หรือเครื่องหรืออุปกรณ์ชุดขนและอุปกรณ์ดึ่งกิบ ซึ่งต้องล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน</p> <p>5) ต้องถอนขนบนสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออกให้หมด</p> <p>6) ดึงกิบขาหน้าและขาหลังสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออก</p> <p>7) จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซากสุกรที่ชุดขนแล้วให้สะอาดก่อนเข้าสู่ส่วนสะอาด</p> <p>8) มีภาชนะ ห้องเก็บหรือสถานที่ในการเก็บรวบรวมขน ขา กีบ และส่วนของไขมันสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค</p>	<p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MI</p>	<p>4.3.2.1</p> <p>4.3.2.2</p> <p>4.3.2.3</p> <p>4.3.2.4</p> <p>4.3.2.6</p> <p>4.3.2.5</p>	<p>ก.5.1</p> <p>ก.5.2</p> <p>ก.5.3</p> <p>ก.5.4</p>			
<b>การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสะอาด</b>						
<p>2.2.3 การเอาเครื่องในออก</p> <p>1) มีก๊อคน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิดอย่างเพียงพอ</p> <p>2) มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส</p> <p>3) มีถาดหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องใน และมีรางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว</p> <p>4) บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซากด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 3 เมตร</p> <p>5) มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น</p> <p>6) มีภาชนะหรือถังที่มีกุกญแจปิดล็อก สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค</p> <p>7) จัดให้มีน้ำล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม</p> <p>8) แยกเครื่องในออกให้หมด และต้องไม่ปนเปื้อนซากสุกร</p> <p>9) มีวิธีการที่แสดงให้ทราบว่าเป็นหัว และเครื่องในของซากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง</p>	<p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p>	<p>4.3.3.1</p> <p>4.3.3.2</p> <p>4.3.3.3</p> <p>4.3.3.5</p> <p>4.3.3.5</p> <p>4.3.3.6</p> <p>4.3.3.8</p> <p>7.1</p> <p>ก.6.2</p> <p>ก.7.2</p>				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
10) มีการตรวจซากสุกรและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสาร รายงานการตรวจสุขภาพสุกรหลังฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA		ก.7.3 ก.7.4			
11) ล้างซากสุกรและเครื่องในด้วยน้ำจางสะอาด	MA		6.3 ก.7.5			
2.2.4 ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค)						
1) มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น 2 ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว	MA	4.3.4.1				
2) มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา	MA	4.3.3.7				
3) มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.4.2				
4) ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ	MA	4.3.4.3				
2.2.5 การลดอุณหภูมิซาก						
1) ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทกไม่ดูดซับน้ำฝน และเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	MA	4.3.6.1				
2) ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสุกรได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ภายในเวลาไม่เกิน 24 ชั่วโมง	MA	4.3.6.2	ก.10.1			
3) เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น	MA	4.3.6.3				
4) ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก	MI	4.3.6.3				
5) บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง	MI	4.3.6.4				
6) มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง	MA	4.3.6.5				
7) จัดเรียงซากสุกรไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสุกรที่เข้าแช่ก่อน ให้นำออกก่อน	REC		ก.10.2			
8) มีการตรวจสอบอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิและซากสุกร	MA		ก.10.3			
2.2.6 การตัดแต่งเนื้อ						

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>1) ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อกำลังการผลิต และต้องกั้นแยกจากห้องผลิตอื่นๆ และมีการควบคุมการเข้า-ออกของพนักงานอย่างเข้มงวด</p> <p>2) อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส</p> <p>3) การตัดแต่งซากสุกรต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว และต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากเกินไป</p> <p>4) มีดี อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด</p>	MA	4.3.5.1	11.2 ก.11.6			
<p>2.2.7 การเก็บรักษาเนื้อสัตว์</p> <p>1) อุณหภูมิเนื้อต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา</p> <p>2) การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง</p> <p>3) มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก</p> <p>4) มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิเนื้อ</p>	MA MI MA MA		ก.13.1 ก.13.1 ก.13.2 ก.13.3			
<p>2.2.8 ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า</p> <p>1) บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์</p> <p>2) กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ห้องแช่แข็ง/ห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส</li> <li>- ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียส</li> </ul>	MI MA	4.3.6.4 4.3.6.6				
<p>2.2.8 การบรรจุ</p> <p>1) ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง</p> <p>2) ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกั้นแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้</p> <p>3) ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก</p>	MA MI MI		12.1 ก.12.1 ก.12.2 12.3 ก.12.4 ก.12.3			
2.2.9 บริเวณรับส่งสินค้า						



รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
1) การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต	MA	4.3.7.1				
2) ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้	MI	4.3.7.2				
2.2.10 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ / ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์						
1) มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด	MA	4.3.8.1				
2) มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ/ห้องที่แยกจากบริเวณล้าง ซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	MA	4.3.8.2				
3) การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต	MA	4.3.8.3 4.3.10				
4) ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.8.4				
<b>3. เครื่องมือและอุปกรณ์</b>						
1) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้	MA	5.1				
2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์	MI	5.2				
3) วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา	MA	5.3				
4) มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำทำความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี	MI	4.3.9				
5) การติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ มีบริเวณใต้หรือด้านข้างที่เพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง	MI	5.4				
<b>4. สิ่งอำนวยความสะดวก</b>						
4.1 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า / ห้องอาบน้ำ / ห้องสุขา - มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด	MI	ข.4.7				
4.2 ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์						

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	REC	ข.4.8				
4.3 อ่างล้างมือ 1) อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุชา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ 2) อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบูู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบายซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA MA	4.3.13.1 4.3.13.2				
4.4 น้ำใช้ 1) น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ 2) น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน	MA MA	4.3.12.1 4.3.12.2				
<b>5. การขนส่งและการควบคุม</b>						
1) พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง 2) การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสุกรต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย 3) ประตูลงบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง 4) ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต 5) พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง	MA MA REC MA MI		ก.14.1 ก.14.2 ก.14.3 ก.14.4 ก.14.5			
<b>6. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล</b>						
6.1 การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร	MA		ข.1.4			
6.2 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ						

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
1) ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิต ครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อมดค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง	MA		ข.1.12			
2) ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน	MI		ข.1.2			
6.3 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง						
1) มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายใน และภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ	MA		ข.1.3			
2) มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก	MA	ก.4.6				
6.4 การควบคุมและการกำจัดของเสีย						
1) มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม	MI	ข.4.4				
2) มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม	MI	ข.4.5				
3) มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน	MA	ข.6.2				
4) สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์	MI	ข.6.1				
<b>7. สุขลักษณะส่วนบุคคล</b>						
7.1 สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน						
1) ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	MI	ข.4.1.1				
2) ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดิซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก	MA	ข.4.1.2				
7.2 ความสะอาดส่วนบุคคล						
1) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้านที่เหมาะสม	MA	ข.4.1.3				
2) ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้	MA	ข.4.1.4				
3) พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา	MA	ข.4.1.5				
4) เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา	MA		ข.2.2			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
5) ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้	REC		ข.2.4			
6) เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ	MA		ข.2.5			
7) พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด	MA		ข.2.6			
7.3 อุปนิสัยส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการ รับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือ ของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม	MA	4.1.6	ข.2.7			
7.4 ผู้เยี่ยมชม ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุมสวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว	MI		ข.2.3			
<b>8. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค</b>						
มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้ 1) ประเภทของซากสุกร เนื้อสุกร หรือผลผลิต 2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม 3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน 4) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา 5) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง	REC		ก.12.3			
<b>9. การฝึกอบรม</b>						
มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น	REC					
<b>10. การบันทึกข้อมูล</b>						
10.1 คู่มือการปฏิบัติงาน	MI					
10.2 บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต	MI		ข.1.2			
10.3 ระบบการระบุชุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง	MA					
10.4 บันทึกการควบคุมอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิซากหรือผลิตภัณฑ์	MA		ก.10.3			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
10.5 บันทึกการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้าและผลิตภัณฑ์	MA	4.3.6.3				
10.6 บันทึกการควบคุมอุณหภูมิของห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้า	MI	4.3.6.4				
10.7 โปรแกรมการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ	MA		ข.1.3			
10.8 บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน	REC					
10.9 การตรวจสอบสุขภาพประจำปีของพนักงาน	MI	ข.4.1.1				
10.10 รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA		ก.2.4			
10.11 รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์พนักงานตรวจโรคสัตว์	MA		ก.7.4			
10.12 บันทึกการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมาย	MA					

**หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ**

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

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

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