

แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ที่ตั้ง

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

ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ฯ (กษ.1) เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

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

2. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549)

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ช้อบก พร้อม	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
1. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก						
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				
1.2 โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์						
1.2.1 การออกแบบและวางผัง						
1) อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	MA	4.1.1				
2) อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกันแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์	MA	4.1.2				
3) การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเื่ออำนวยความสะดวกการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ	MI	4.1.3				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
4) อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้	MA	4.1.4				
5) มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต	MA	4.2				
8) หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้	MI	4.1.5				
1.2.2 พื้น ผนัง เพดาน ประตู						
1) พื้น						
(1) วัสดุที่ใช้ทำพื้น ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุกันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน ล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี 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 วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย	MI	4.2.4.3				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>1.2.3 ระบบระบายน้ำ</p> <p>1) น้ำจากส่วนสกปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด รวมถึงระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิตและออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>2) ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็ว โดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง</p> <p>3) ภายในท่อ หรือรางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่งเพื่อตรวจสอบความสะอาดภายในท่อได้ และสามารถยกออกล้างทำความสะอาดได้ง่าย</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 และต้องระมัดระวังให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด</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				
2. การควบคุมการปฏิบัติงาน						
การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสกปรก						
2.1 สัตว์มีชีวิต						
2.1.1 สัตว์ปีกมีชีวิตที่นำเข้ามา						
<p>1) ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ และมีบันทึกการตรวจสัตว์ที่ฟาร์มโดยเจ้าของฟาร์ม สัตวบาลหรือสัตวแพทย์ที่ดูแลฟาร์ม</p> <p>2) สัตว์ต้องมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามาเพื่อให้ง่ายต่อการสอบย้อนกลับได้</p>	MA MA					
2.1.2 สภาพการขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต						
<p>1) พาหนะขนส่งสัตว์ปีก ต้องแข็งแรงมีช่องระบายอากาศเพียงพอ สัตว์ปีกที่บรรจุในแต่ละกรงบรรจุมีจำนวนเหมาะสมกับขนาดของกรง</p> <p>2) การขนส่งสัตว์ปีกต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์</p>	MA MA		ก.1.1.1 ก.1.1.2 ก.1.1.3 ก.1.2.1			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
3) ต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสัตว์ปีก	MI		ก.1.2.2			
4) ไม่ขนส่งสัตว์ปีกที่เจ็บป่วยร่วมกับสัตว์ปีกปกติ	MA		ก.1.2.3			
5) งดให้อาหารสัตว์ปีกก่อนการขนส่งอย่างน้อย 1 ชั่วโมง ก่อนการขนส่ง	MI		ก.1.2.7			
2.1.3 บริเวณที่พักระบาดสัตว์ปีก						
1) บริเวณที่พักระบาดสัตว์ปีกควรมีสัตว์ปีกบรรจุอยู่ ควรมีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้ มีระบบระบายอากาศที่ดี อุณหภูมิเหมาะสม และรอกฆ่าตามลำดับที่กำหนด	MI	3.2	ก.2.2			
2) มีพื้นที่สำหรับสัตว์ปีกป่วย หรือสงสัยว่าป่วยแยกจากสัตว์สุขภาพปกติ	MA	3.6				
3) กล่องบรรจุสัตว์ปีกจะต้องมีความแข็งแรง มีพื้นที่เพียงพอให้สัตว์ยืนและนั่งได้	MI		ก.1.1.4			
4) ระบบการระบายน้ำในโรงพักระบาดสัตว์ปีกควรแยกกระหว่างท่อระบายน้ำฝน และท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน ทิศทางการระบายน้ำในบริเวณที่พักระบาดสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ควรแยกจากกัน ไม่ไหลผ่านไปที่พักระบาดสัตว์	MA	3.11 3.12				
5) บริเวณรับสัตว์ควรมีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์	MI	3.3 3.5				
6) บริเวณที่พักระบาดสัตว์ปีกควรอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากคอกพักระบาดสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้	MA	3.7				
7) มีน้ำที่สะอาด และมีอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ	MA	3.8				
8) มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำมาสะอาด	MI	3.9				
9) อ่างจุ่มเท้าด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากคอกพักระบาดสัตว์	MI	3.10				
10) มีแสงเพียงพอที่จะตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าได้	MI	3.13				
2.1.4 การรับและการพักระบาดสัตว์ปีก						
1) เมื่อสัตว์ปีกถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย (ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบตรวจสุขภาพสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์)	MA		ก.2.1			
2) งดให้อาหารสัตว์ปีกอย่างน้อย 1 ชั่วโมงก่อนการขนส่ง และขนส่งสัตว์ปีกมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 30 นาที เพื่อให้สัตว์ปีกได้พักก่อนฆ่า	MI		ก.1.2.5 ก.1.2.7			
3) ตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า ณ คอกพักระบาดสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA		ก.2.5			
4) ในกรณี พบสัตว์ปีกป่วย หรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสัตว์ปีกป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสัตว์ปีกปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาหรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ	MA		ก.2.6			
5) กรณีพบสัตว์ปีกที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สัตว์ปีกได้รับ	MI		ก.2.7			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
ความทรมานจะต้องฆ่าสัตว์ปีกนั้นอย่างไม่ทรมานทันที 6) ภายหลังจากสัตว์ปีกลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสัตว์ปีกทุกครั้งหลังการขนส่ง	MA		ก.2.8			
2.2 การฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก						
2.2.1 การทำสลบและเอาเลือดออก 1) บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้เครื่องมือที่ใช้ทำให้สัตว์สลบ 2) ทำให้สัตว์ปีกสลบอย่างสมบูรณ์ก่อนถูกเชือด การเชือดคอต้องตัดเส้นเลือดดำและแดงใหญ่ที่คอ แล้วทำให้สัตว์ตายด้วยวิธีการที่ไม่ทรมาน หรือในกรณีที่ไม่ได้ทำให้สลบ ให้ใช้วิธีการตามหลักพีธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.8400-2550 เรื่อง อาหารฮาลาล) 3) ต้องมีอุปกรณ์แขวนซากสำหรับเชือด ซึ่งส่วนล่างสุดของซากเมื่อแขวนควรอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร โดยสัตว์ปีกต้องไม่สัมผัสพื้นขณะฆ่า 4) จัดให้มีก๊อมน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ 5) มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดเชือดและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส และทำความสะอาดทุกครั้งก่อนใช้ 6) หลังการเชือดคอ ต้องปล่อยให้เลือดออกจากสัตว์ปีกนานไม่น้อยกว่า 2 นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ 7) ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม	MI MA MA MA MA MA	4.3.1.2 2.3 4.3.1.3 4.3.1.5 4.3.1.6 4.3.1.7	ก.3.1 ก.3.3 ง.10 3.3 ก.3.4 ก.3.5 ก.3.6	ง.2 ง.3		
2.2.2 การลวกหนัง และถอนขน 1) จัดให้มีถังหรือเครื่องลวกสัตว์ปีกที่สะอาดและสามารถควบคุมปริมาตรน้ำ และอุณหภูมิได้ น้ำลวกจากถังหรือเครื่องลวกสัตว์ปีกต้องมีท่อน้ำทิ้งต่อลงสู่ท่อระบายโดยตรง 2) อุณหภูมิน้ำใช้ลวกไม่ต่ำกว่า 58 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ ระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสัตว์ปีก 3) มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนังออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ 4) มีราวแขวนหรือโต๊ะสำหรับการถอนขน หรือเครื่องถอนขน และอุปกรณ์ถอนขน (ตามความจำเป็น) ซึ่งต้องล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน 5) ต้องถอนขนบนสัตว์ปีกที่ถูกฆ่าแล้วออกให้หมดหรือเกือบหมด 6) กรณีที่ใช้กาวในการถอนขน ต้องใช้กาวที่มีคุณภาพใช้สำหรับอาหาร	MA MI MI MA MI MA	4.3.2.1 4.3.2.2 4.3.2.3 4.3.2.4	ง.5 ก.4.1 ก.4.2 ง.6 ก.4.3 ก.4.4			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
7) มีห้องหรืออุปกรณ์ในการเก็บรวบรวมขน และส่วนของไขมันสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค	MI	4.3.2.5				
8) จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซากสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้ว	MA	4.3.2.6	ก.4.6			
2.2.3 การเอาเครื่องในออก						
1) มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิดอย่างเพียงพอ	MA	4.3.3.1				
2) มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส	MA	4.3.3.2				
3) มีราวหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องใน และมีราวหรือระบบส่งเครื่องใน	MA	4.3.3.3				
4) บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซากด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 3 เมตร	MI	4.3.3.5				
5) มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น	MA	4.3.3.5				
6) มีภาชนะหรือถังที่มีกุกญแจปิดล็อก สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค	MA	4.3.3.6				
7) จัดให้มีน้ำล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม	MA	4.3.3.8				
8) ควักเครื่องในออกให้หมดด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม	MA		ก.6.1			
9) ระวังไม่ให้กระดูกไก่และถุงน้ำดีฉีกขาด โดยต้องไม่แตกปนเปื้อนซากสัตว์ปีก และเรียงคู่ไปกับซากสัตว์ปีก	MA		ก.6.1			
10) มีการตรวจซากสัตว์ปีกและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสาร รายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกหลังฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA		ก.6.2			
11) ล้างซากสัตว์ปีก ทั้งด้านนอกและด้านในด้วยน้ำจนสะอาดก่อนเข้าสู่ส่วนสะอาด	MA		ก.7.1			
2.2.4 ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค)						
1) มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน	MA	4.3.4.1				
2) มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส หลังแช่เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง	MA	4.3.3.7	ก.6.3			
3) มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.4.2				
4) ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกต้องลักษณะ	MA	4.3.4.3				
การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสะอาด						
2.2.5 การลดอุณหภูมิซาก						
- กรณีลดอุณหภูมิซากด้วยอากาศเย็น						
1) ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น	MA	4.3.6.1				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>พื้นที่ห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทกไม่ดูดซับน้ำผนัง และเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย</p> <p>2) ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซาก ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส หลังแช่เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง</p> <p>3) เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น</p> <p>4) ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก</p> <p>5) บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง</p> <p>6) มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง</p> <p>7) มีการตรวจสอบอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิและซากสัตว์ปีก</p> <p>8) จัดเรียงซากสัตว์ปีกไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสัตว์ปีกที่เข้าแช่ก่อน นำออกก่อน</p> <p>- กรณีลดอุณหภูมิซากด้วยน้ำเย็นและน้ำแข็ง</p> <p>ระบบที่ซากสัตว์ปีกและน้ำเคลื่อนที่สวนทางกัน (counter-flow water) ซึ่งที่สวนหัวถังมีท่อน้ำลนและสวนปลายถังมีที่เติมน้ำเย็น ปริมาณน้ำลนตองมากพอที่จะทำความสะอาดซากสัตว์ปีกได้ และมีเทอร์โมมิเตอร์เพื่อวัดอุณหภูมิในถังแช่เย็น โดยมีอุณหภูมิใจกลางซาก ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส หลังแช่เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง และมีการตรวจสอบความสะอาดของน้ำ อุณหภูมิของน้ำในถังแช่เย็น และบันทึกผลในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ</p>	<p>MA</p> <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MI</p> <p>MA</p>	<p>4.3.6.2</p> <p>4.3.6.3</p> <p>4.3.6.3</p> <p>4.3.6.4</p> <p>4.3.6.5</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p>ก.8</p> <p>ก.8.2.7</p> <p>ก.8.2.2</p> <p>ก.8.2.3</p> <p>ก.8.2.4</p> <p>ก.8.2.6</p> <p>ก.8.2.5</p> <p>ก.8.1</p> <p>ก.8</p>			
<p>2.2.6 การตัดแต่งเนื้อ</p> <p>1) ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อการผลิต และต้องกันแยกจากห้องผลิตอื่นๆ และมีการควบคุมการเข้า-ออกของพนักงานอย่างเข้มงวด</p> <p>2) อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส</p> <p>3) การตัดแต่งซากสัตว์ปีกต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว และต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากเกินไป</p> <p>4) มีด อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด</p>	<p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p>	<p>4.3.5.1</p> <p>4.3.5.2</p> <p></p> <p></p>	<p>ก.9.1</p> <p>ก.9.6</p> <p>ก.9.4</p> <p>ก.9.3</p>			
<p>2.2.7 ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า</p> <p>1) บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็ง</p>	<p>MI</p>	<p>4.3.6.4</p>				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
และห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 2) กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้ - ห้องแช่แข็ง/ห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส - ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียส	MA	4.3.6.6				
2.2.8 การบรรจุ 1) ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง 2) ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้ 3) ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก	MA MI MI		ก.10.1 ก.10.2 ก.10.4 ก.10.3			
2.3.9 บริเวณรับส่งสินค้า 1) การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต 2) ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้	MA MI	4.3.7.1 4.3.7.2				
2.3.10 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ / ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์ 1) มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด 2) มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ/ห้องที่แยกจากบริเวณล้างซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ 3) การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต 4) ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA MA MA MA	4.3.8.1 4.3.8.2 4.3.8.3 4.3.10 4.3.8.4				
3. เครื่องมือและอุปกรณ์						

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
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				
4. สิ่งอำนวยความสะดวก						
4.1 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า / ห้องอาบน้ำ / ห้องสุขา - มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด	MI	ข.4.7				
4.2 ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ - จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	REC	ข.4.8				
4.3 อ่างล้างมือ 1) อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ	MA	4.3.13.1				
2) อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบูทะเลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบายซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.13.2				
4.4 น้ำใช้ 1) น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ	MA	4.3.12.1				
2) น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน	MA	4.3.12.2				
5. การขนส่งและการควบคุม						
1) พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7	MA		ก.11.1			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>องศาเซลเซียส ตลอดเวลา และป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง</p> <p>2) การเคลื่อนย้ายซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการท่อมขึ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีกต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย</p> <p>3) ประตูลงบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง</p> <p>4) ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต</p> <p>5) พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง</p>	MA		ก.11.2			
	REC		ก.11.3			
	MA		ก.11.4			
	MI		ก.11.5			
6. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล						
<p>6.1 การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา</p> <p>จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร</p>	MA		ข.1.4			
<p>6.2 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ</p> <p>1) ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง</p> <p>2) ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน</p>	MA		ข.1.12			
	MI		ข.1.2			
<p>6.3 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง</p> <p>1) มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2) มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก</p>	MA		ข.1.3			
	MA	ก.4.6				
<p>6.4 การควบคุมและการกำจัดของเสีย</p> <p>1) มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม</p> <p>2) มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม</p> <p>3) มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน</p> <p>4) สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคาร</p>	MI	ข.4.4				
	MI	ข.4.5				
	MA	ข.6.2				
	MI	ข.6.1				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
ผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์						
7. สุขลักษณะส่วนบุคคล						
7.1 สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน 1) ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง 2) ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก	MI MA	ข.4.1.1 ข.4.1.2	ข.2.1			
7.2 ความสะอาดส่วนบุคคล 1) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้าที่เหมาะสม 2) ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้ 3) พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา 4) เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา 5) ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิต โดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้ 6) เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ 7) พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด	MA MA MA MA REC MA MA	ข.4.1.3 ข.4.1.4 ข.4.1.5	ข.2.2 ข.2.4 ข.2.5 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 ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว	MI		ข.2.3			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9008	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
8. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค						
มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และข้อมูลที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้ 1) ประเภทของซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีก หรือผลผลิต 2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม 3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน 4) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา 5) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง	REC		ก.10.3			
9. การฝึกอบรม						
มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น	REC					
10. การบันทึกข้อมูล						
10.1 คู่มือการปฏิบัติงาน	MI					
10.2 บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต	MI		ข.1.2			
10.3 ระบบการระบุชุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง	MA					
10.4 บันทึกการควบคุมอุณหภูมิสัตว์ปีกหลังลดอุณหภูมิซากหรือผลิตภัณฑ์	MA		ก. 8			
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 การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล	MI	ข.4.1.1	ข.2			
10.10 การตรวจสุขภาพประจำปีของพนักงาน	MI					
10.11 รายงานการตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่า	MA		ก.2.5			
10.12 รายงานการตรวจสัตว์ปีกหลังฆ่า	MA		ก.6.2			
10.13 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