

## แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

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 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. 9040-2556)
  3. แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. 9040 (G) -2557)

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอม รับ	
<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				
1.2 โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์						
1.2.1 การออกแบบและวางผัง						
1) อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	MA	4.1.1				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	
2) อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกั้นแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์	MA	4.1.2				
3) การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ	MI	4.1.3				
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 ต้องมีพื้นผิวเรียบทำจากวัสดุกันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน ล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด สะอาด เป็นต้น	MA	4.2.1.1				
(2) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง	MA	4.2.1.2				
(3) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมูมโค้งมนเพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	MA	4.2.1.3				
2) ผนัง						
(1) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี	MA	4.2.2.1				
(2) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมูมโค้งมน 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				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	
<p>4) ประตู</p> <p>(1) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำและล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม</p> <p>(2) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ</p> <p>(3) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย</p>	MI	4.2.4.1				
	MA	4.2.4.2				
	MI	4.2.4.3				
<p>1.2.3 ระบบระบายน้ำ</p> <p>1) น้ำจากส่วนสกรปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด รวมถึงระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิตและออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>2) ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็ว โดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง</p> <p>3) ภายในท่อ หรือรางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่งเพื่อตรวจสอบความสะอาดภายในท่อได้ง่าย</p> <p>4) ปลายท่อหรือรางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้</p>	MA	4.3.8.4				
	MI					
	MI					
	MA					
<p>1.2.4 ระบบการระบายอากาศ</p> <p>ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศเพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น คาวน้ำ ไอความร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระงับมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด</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	4.3.11.1				
	MI	4.3.11.2				
<b>2. การควบคุมการปฏิบัติงาน</b>						
<b>การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสกรปรก</b>						
<b>2.1 สัตว์มีชีวิต</b>						

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอม รับ	
<u>2.1.1 แพะและแกะมีชีวิตที่นำเข้ามา</u>						
1) ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ และมีบันทึกการตรวจสัตว์ที่ฟาร์มโดย เจ้าของฟาร์ม สัตวบาลหรือสัตวแพทย์ที่ดูแลฟาร์ม	MA					
2) สัตว์ต้องมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามาเพื่อให้ง่ายต่อการสอบ ย้อนกลับได้	MA					
<u>2.1.2 สภาพการขนส่งแพะและแกะมีชีวิต</u>						
1) พาหนะขนส่งแพะและแกะ ต้องแข็งแรงและเหมาะสม และมีพื้นที่ เหมาะสม เพื่อลดความเครียดของสัตว์	MI			1.1		
2) ในการขนส่งแพะและแกะ ต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์	MA			1.2		
3) ต้องป้องกันไม่ให้แพะและแกะบาดเจ็บหรือเครียด	MI			1.2		
4) ไม่ขนส่งแพะและแกะที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องรวมไปกับแพะและ แกะปกติ	MA			1.3		
5) งดให้อาหารแพะและแกะก่อนการขนส่ง 2 ชั่วโมง และต้องขนส่ง ให้ถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 4 ชั่วโมง และระยะเวลาขนส่งไม่ควร เกิน 8 ชั่วโมงติดต่อกัน	MI			1.4 1.5		
<u>2.1.3 บริเวณคอกพักแพะและแกะ</u>						
1) คอกพักสัตว์ต้องทำจากวัสดุที่คงทนแข็งแรง มีหลังคาที่สามารถ ป้องกันแสงแดดและฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว	MI	3.2				
2) ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาใน แต่ละวัน และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า โดยพื้นที่คอกพักแพะพื้นที่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.25 ตารางเมตรต่อตัว และสำหรับแกะพื้นที่เฉลี่ยไม่ น้อยกว่า 0.35 ตารางเมตรต่อตัว	MA	3.1		3.1		
3) มีพื้นที่สำหรับแพะและแกะป่วยหรือสงสัยว่าป่วย แยกจากสัตว์ สุขภาพปกติ	MA	3.6				
4) คอกพักสัตว์มีทางเดินคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ และ บริเวณรับสัตว์ไม่ลื่นหรือลาดชันเกินไป	MI	3.5				
5) มีระบบการระบายน้ำหรือของเสียจากสัตว์ ระบบการระบายน้ำจาก คอกพักสัตว์ควรแยกระหว่างท่อระบายน้ำฝนและท่อระบายน้ำเสียออกจาก กัน ทิศทางการระบายน้ำในคอกพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยควรแยกจากกัน และไม่ไหลผ่านไปยังคอกพักสัตว์หรือทางเดินของสัตว์	MA	3.11 3.12				
6) คอกพักแพะและแกะควรอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคาร โรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากคอกพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อน ไปยังเนื้อสัตว์ได้	MI	3.7				
	MA	3.8		3.5		

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	
7) มีน้ำที่สะอาด และมีอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ	MI	3.9		3.5		
8) มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะอาด	MI	3.10				
9) อ่างจุ่มเท้าด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากคอกพักสัตว์	MI	3.13				
10) มีแสงเพียงพอที่จะตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าได้	MA	3.3		3.3		
11) ควรมีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้แพะและแกะหันหลังกลับ	MA			3.8		
12) ล้างทำความสะอาดคอกพัก โดยใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่กรมปศุสัตว์อนุญาตให้ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์	MA			1.2		
<b>2.1.4 การรับและการพักแพะและแกะ</b>						
1) เมื่อแพะและแกะถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย (ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบตรวจสุขภาพสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์)	MI			1.4		
2) ขนส่งแพะและแกะมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง และอดอาหารไม่เกิน 24 ชั่วโมงก่อนเข้าฆ่า	MA			2.5 2.1		
3) ตรวจสุขภาพ แพะ และ แกะ ก่อนฆ่า และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพแพะและแกะก่อนฆ่า ณ คอกพักแพะและแกะโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA			2.2		
4) ในกรณีที่พบแพะและแกะป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกแพะและแกะป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าแพะและแกะปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาหรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบภายใน 24 ชั่วโมง	MA			2.2		
5) กรณีพบแพะและแกะที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้แพะและแกะได้รับความทรมานจะต้องฆ่าแพะและแกะนั้นอย่างไม่ทรมานทันที	MA			2.3		
6) ภายหลังจากแพะและแกะลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกแพะและแกะทุกครั้งหลังการขนส่ง						
7) ทำความสะอาดแพะและแกะทุกตัวก่อนเข้าฆ่า	MI					
<b>2.2 การฆ่าและชำแหละแพะและแกะ</b>						
<b>2.2.1 การทำสลบและเอาเลือดออก</b>						
1) บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้ และสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ออกจากช่องบังคับได้	MI					
2) ต้องทำให้แพะ-แกะสลบก่อนฆ่า ด้วยวิธีการที่เหมาะสม หรือใช้	MA	4.3.1.2	2.3	4.1		

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	
<p>วิธีการอื่นๆที่ไม่เหมาะสม หรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.8400-2550 เรื่อง ฮาลาล)</p> <p>3) ต้องเอาเลือดออกโดยเร็วหลังแพะและแกะสลบ โดยใช้ระบบราวแขวนไม่ให้ซากสัมผัสพื้น</p> <p>4) การแทงคอป่อยให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากแพะและแกะสลบ ป่อยเลือดออกจากตัวแพะและแกะอย่างสมบูรณ์ภายในเวลา 2 นาที</p> <p>5) จัดให้มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขน เปิด-ปิด อย่างเพียงพอ</p> <p>6) อุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดเชือดและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส และทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งานใช้</p> <p>7) ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม</p>	MA	4.3.1.3		4.2		
	MA	4.3.1.7		4.3		
	MA	4.3.1.5		4.4		
	MA	4.3.1.6		4.5		
	MA					
<p>2.2.2 การแยกหัว</p> <p>มีวิธีการที่แสดงให้เห็นว่าเป็นหัวของซากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง</p>	MA			5.1		
<p>2.2.3 การนำหนังออก</p> <p>1) มีการใช้ถุงสะอาดครอบแล้วมัดทวารหนัก หรือใช้อุปกรณ์สำหรับอุดทวารหนัก เพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกภายในลำไส้ออกมาปนเปื้อน</p> <p>2) นำหนังออกโดยไม่ให้น้ำสัมผัสพื้น และไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังไปสู่เนื้อ</p> <p>3) มีภาชนะรองรับหนัง เพื่อนำหนังออกไปจากส่วนปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับเนื้อ</p> <p>4) หากไม่ได้มีการแยกหนังออก มีการกำจัดขนออกจากซากด้วยวิธีการที่เหมาะสม และต้องไม่มีการปนเปื้อนใดๆ หลังทำความสะอาดซากแล้ว</p>	MI			7.1		
	MA			7.2		
	MI			7.3		
	MA			7.4		
<b>การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสะอาด</b>						
<p>2.2.3 การเอาเครื่องในออก</p> <p>1) มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ</p> <p>2) มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อ</p>	MA	4.3.3.1				
	MA	4.3.3.2				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	
<p>สำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส</p> <p>3) มีฉาตหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ และขาสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องในและมีรางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว</p> <p>4) บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซากด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 3 เมตร</p> <p>5) มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพะขาสัตว์เท่านั้น</p> <p>6) มีภาชนะหรือถังที่มีกัญแจปิดลิ้น สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค</p> <p>8) แยกเครื่องในออกให้หมด และต้องไม่ปนเปื้อนซากแพะและแกะ</p> <p>9) เครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากแพะ-แกะ ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซากแพะและแกะ ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ใช้การตัดส่วนที่ปนเปื้อนออกหรือใช้วิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ส่วนอื่นของซาก</p> <p>10) เครื่องในขาว และเครื่องในแดงต้องจัดวางให้อยู่ตรงซากแพะ-แกะ หรือมีเครื่องหมายแสดงให้ตรงกับซาก</p> <p>11) มีการตรวจซากแพะ-แกะและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพแพะ-แกะหลังฆ่า</p> <p>12) หลังผ่าซากแล้ว ต้องมีการนำเส้นไสหลังออกให้หมดและนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป</p> <p>13) ล้างทำความสะอาดซากรายตัว ก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม</p>	<p>MA</p> <p>MI</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</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>8.1</p> <p>8.2</p> <p>8.3</p> <p>8.3</p> <p>9.1</p> <p>10.1</p> <p>10.2</p>			
<p>2.2.4 ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค)</p> <p>1) มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น 2 ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว</p> <p>2) มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา</p> <p>3) มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>4) ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกต้องลักษณะ</p>	<p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p> <p>MA</p>	<p>4.3.4.1</p> <p>4.3.3.7</p> <p>4.3.4.2</p> <p>4.3.4.3</p>				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. 9004	มกช. 9040	มกช. 9040 (G)	ยอมรับ	
<p>2.2.5 การลดอุณหภูมิซาก</p> <p>1) ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทกไม่ดูดซับน้ำฝน และเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย</p> <p>2) ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากแพะและแกะได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซาก ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ภายในเวลาไม่เกิน 24 ชั่วโมง</p> <p>3) เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น</p> <p>4) ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก</p> <p>5) บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง</p> <p>6) มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง</p> <p>7) จัดเรียงซากแพะและแกะไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากแพะและแกะที่เข้าแช่ก่อน ให้นำออกก่อน</p> <p>8) มีการตรวจสอบอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัด อุณหภูมิและซากแพะและแกะ</p> <p>9) หากต้องมีการสัมผัสซาก บุคคลที่สัมผัสซากจะต้องปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัด</p>	MA	4.3.6.1				
	MA	4.3.6.2		12.1		
	MA	4.3.6.3		12.3		
	MI	4.3.6.3		12.3		
	MI	4.3.6.4				
	MA	4.3.6.5		12.4		
	REC			12.4		
	MA			12.2		
	MA			12.5		
<p>2.2.6 การตัดแต่งเนื้อ</p> <p>1) ต้องทำในห้องตัดแต่งที่แยกจากส่วนผลิตอื่น และมีการควบคุม การเข้า-ออกของพนักงานอย่างเข้มงวด</p> <p>2) อุณหภูมิห้องตัดแต่งไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส โดยไม่ให้อุณหภูมิ ศูนย์กลางเนื้อเกิน 7 องศาเซลเซียส</p> <p>3) อุปกรณ์ตัดแต่งมีทำสะอาดทั้งก่อน ระหว่าง และหลังปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม</p> <p>4) ผู้ตัดแต่งต้องปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัดและ ปฏิบัติงานอย่างระมัดระวัง รวมทั้งป้องกันการสัมผัสซากหรือเนื้อกับพื้น</p>	MA	4.3.5.1		13.2		
	MA			13.2		
	MA			13.1		
	MA			13.3		
<p>2.2.7 การเก็บรักษาเนื้อสัตว์</p> <p>1) อุณหภูมิเนื้อต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน 7 ° C ตลอดเวลา</p> <p>2) การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง</p> <p>3) มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก</p>	MA			12.1		
	MI			12.4		
	MA			12.3		



รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	
4) มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิเนื้อ	MA		12.2			
2.2.8 ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า 1) บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 2) กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้ - ห้องแช่แข็ง/ห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส - ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียส	MI MA	4.3.6.4 4.3.6.6				
2.2.8 การบรรจุ 1) ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง 2) ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้ 3) ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก	MA MI MI			14.1 14.2		
2.2.9 บริเวณรับส่งสินค้า 1) การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต 2) ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้	MA MI	4.3.7.1 4.3.7.2				
2.2.10 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ /ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์ 1) มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด 2) มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ/ห้องที่แยกจากบริเวณล้าง	MA MA	4.3.8.1 4.3.8.2				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	
ซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ 3) การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต 4) ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่ บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.8.3 4.3.10				
<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 แคลเดียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคลเดียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา	MA	5.3				
4) มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด 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 จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	REC	ข.4.8				
4.3 อ่างล้างมือ 1) อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ 2) อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสู่ไหล ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบายซึ่ง	MA	4.3.13.1				
	MA	4.3.13.2				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	
ออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย						
4.4 น้ำใช้						
1) น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ	MA	4.3.12.1				
2) น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน	MA	4.3.12.2				
<b>5. การขนส่งและการควบคุม</b>						
1) พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง	MA			15.2		
2) การเคลื่อนย้ายซากแพะและแกะ ผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากแพะและแกะ เนื้อแพะและแกะและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อแพะและแกะ ต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย	MA			15.3		
3) ประตูลงรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง	REC			15.3		
4) ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งแพะและแกะมีชีวิต	MA			15.1		
5) พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง	MI			15.4		
<b>6. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล</b>						
6.1 การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา						
จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร	MA			ก.1.4		
6.2 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ						
1) ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง	MA			ก.1.12		

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	
2) ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน	MI			ก.1.2		
6.3 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง						
1) มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ	MA			ก.1.3		
2) มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก	MA	ก.4.6		ก.1.10		
6.4 การควบคุมและการกำจัดของเสีย						
1) มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม	MI	ข.4.4		ก.1.11		
2) มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม	MI	ข.4.5				
3) มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน	MA	ข.6.2		16.1		
4) สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์	MI	ข.6.1				
<b>7. สุขลักษณะส่วนบุคคล</b>						
7.1 สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน						
1) ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	MI	ข.4.1.1	ก.2.1			
2) ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก	MA	ข.4.1.2	ก.2.2			
7.2 ความสะอาดส่วนบุคคล						
1) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้านที่เหมาะสม	MA	ข.4.1.3				
2) ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้	MA	ข.4.1.4	ก.2.3			
3) พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา	MA	ข.4.1.5				
4) เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา	MA		ก.2.4			
5) ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิต โดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้	REC		ก.2.6			
6) เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รอง	MA		ก.2.7			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	
<p>เท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ</p> <p>7) พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด</p>	MA		ก.2.8			
<p>7.3 อุปกรณ์ส่วนบุคคล</p> <p>ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการรับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับนาฬิกา หรือ ของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม</p>	MA	4.1.6	ก.2.9			
<p>7.4 ผู้เยี่ยมชม</p> <p>ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว</p>	MI					
<b>8. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค</b>						
<p>มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ประเภทของเนื้อ หรือผลผลิตแพะและแกะ</li> <li>2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม</li> <li>3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน</li> <li>4) รุ่นการผลิต (ถ้ามี)</li> <li>5) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา</li> <li>6) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง</li> </ol>	MI			14.2		
<b>9. การฝึกอบรม</b>						
<p>มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น</p>	REC					
<b>10. การบันทึกข้อมูล</b>						
10.1 คู่มือการปฏิบัติงาน	MI					
10.2 บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต	MI		ก.1.2			
10.3 ระบบการระบุชุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง	MA					
10.4 บันทึกการควบคุมอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิซากหรือผลิตภัณฑ์	MA			12.2		

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. 9004	มกษ. 9040	มกษ. 9040 (G)	ยอมรับ	
10.5 บันทึกการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้าและผลิตภัณฑ์	MA	4.3.6.3				
10.6 บันทึกการควบคุมอุณหภูมิของห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้า	MI	4.3.6.4				
10.7 โปรแกรมการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ	MA			ก.1.3		
10.8 บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน	REC					
10.9 การตรวจสอบสุขภาพประจำปีของพนักงาน	MI	ข.4.1.1	ก.2.1			
10.10 รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA			2.1		
10.11 รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์พนักงานตรวจโรคสัตว์	MA			8.3		
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