



คู่มือ

การปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ และชำแหละเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก



กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์



คู่มือ

การปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ และชำแหละเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก



กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์

คำนำ

คู่มือการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์และชำแหละเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก ฉบับนี้ คณะผู้จัดทำได้เรียบเรียงขึ้นด้วยมุ่งหวังให้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานสำหรับเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์และพนักงานตรวจเนื้อผู้ปฏิบัติงานด้านการควบคุมการผลิตสินค้าเนื้อสัตว์ปีกดิบในโรงฆ่าสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก สามารถนำไปใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบกระบวนการผลิตตั้งแต่การรับสัตว์ปีกมีชีวิต การทำสลบและฆ่า การชำแหละและตัดแต่ง การจัดเก็บและขนส่งเนื้อสัตว์ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมตามหลักสุขศาสตร์สัตว์ สวัสดิภาพสัตว์ ตามข้อกำหนดของกฎหมายกรมปศุสัตว์และกฎระเบียบของประเทศคู่ค้า

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์และชำแหละเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก ฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์และอำนวยความสะดวกต่อเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก ตลอดจนผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาและส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกดิบเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ สามารถยกระดับกระบวนการผลิตสินค้าปศุสัตว์ให้เป็นไปตามมาตรฐานระดับสากล

คณะผู้จัดทำ

กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ปี 2564

สารบัญ

	หน้า
1. การตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่า (Ante - Mortem Inspection)	1
2. การตรวจสัตว์ปีกหลังฆ่า (Post - Mortem Inspection)	6
3. การตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก (Poultry Welfare Inspection)	15
4. พื้นที่พักสัตว์ (Holding Area)	22
5. พื้นที่รับสัตว์ (Unloading Area)	23
6. พื้นที่ล้างรถบรรทุกสัตว์ปีกและภาชนะบรรจุสัตว์ปีก (Truck and Crate Cleaning Area)	24
7. พื้นที่ห้องแขวนสัตว์ปีก (Hanging Area)	25
8. บริเวณทำให้สลบ (Stunning Area)	27
9. พื้นที่ทำการเชือด (Slaughtering Area)	29
10. ห้องลวกและถอนขน (Scalding and Defeathering Room)	31
11. ห้องจุ่มกาว (Duck Meat Waxing Room)	33
12. ห้องแหนขนเป็ด (Duck Meat Defeathering Room)	34
13. ห้องล้างเครื่องใน (Evisceration Room)	35
14. ห้องผลิตเครื่องใน (By - Products Room)	37
15. ห้องผลิตกิ้น (Gizzard Processing Room)	39
16. ห้องผลิตขาซี (Feet C Processing Room)	41
17. ห้องเย็นเก็บสินค้ากลุ่ม By-Products (Chill Room for By-Products)	43
18. ห้องลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีก (Chilling Room)	45
19. ห้องชำแหละและตัดแต่ง (Deboning and Cutting Room)	48
20. ห้องผลิตสินค้าวนดเกลือ (Meat Preparation Room)	51
21. ห้องบรรจุสินค้า (Packing Room)	53
22. ห้องเก็บสินค้าแช่เย็น (Chilling Room)	55
23. พื้นที่ (Ante-Room)	57
24. ห้องแช่แข็ง (Freezing Room)	59
25. ห้องบรรจุกล่อง (Cartoning Room)	61
26. ห้องเย็นคลังสินค้าแช่แข็ง (Cold storage)	65
27. พื้นที่ลานขนส่งสินค้า (Loading Dock)	69

สารบัญ

	หน้า
28. ห้องล้างและห้องเก็บอุปกรณ์ (Cleaning and Keeping Equipment Room)	72
29. ห้องเก็บสารเคมี (Chemical Storage)	74
30. ห้องเตรียมถุง (Package Preparation Room)	75
31. ห้องเก็บวัสดุ และบรรจุภัณฑ์ (Dry Store)	76
32. ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายพนักงาน (Changing Room)	78
33. ห้องซักเสื้อผ้า (Laundry Room)	79
34. การตรวจสอบสุขลักษณะของพนักงาน (Personal Hygiene)	81
35. การตรวจสอบการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค (Pest Control)	83
36. การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน (Control Quality of Tap Water)	85
37. การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนสินค้า (Traceability & Recall)	87
38. การตรวจสอบและการควบคุมการใช้ตรารับรองสุขอนามัย (Health Mark)	92
39. แบบฟอร์ม สพส. 001	100
40. แบบฟอร์ม สพส. 002	102
41. แบบฟอร์ม สพส. 003	103
42. แบบฟอร์ม สพส. 004	104
43. แบบฟอร์ม สพส. 005	106
44. แบบฟอร์ม สพส. 006	108
45. แบบฟอร์ม สพส. 007	110
46. แบบฟอร์มต่างๆ ในโรงฆ่าสัตว์ปีก	112
47. ภาคผนวก	121

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: การตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่า (Ante - Mortem Inspection)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 01
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อได้สัตว์ปีกมีชีวิต และสุขภาพสมบูรณ์เท่านั้นเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์
2. เพื่อได้เนื้อสัตว์ปีกที่เหมาะสมกับการบริโภค (Fit for human consumption) ซึ่งปลอดภัยและมีคุณภาพ (Safe And Wholesome) ต่อผู้บริโภค
3. เพื่อได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการตรวจซากสัตว์ปีก (Post-mortem inspection) และการตัดสินใจขั้นสุดท้ายของสัตวแพทย์
4. เพื่อคัดแยกสัตว์ปีกที่สงสัยว่าป่วย หรือป่วยออกจากสัตว์ปีกที่มีสุขภาพสมบูรณ์

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. สัตว์ปีกที่อยู่ในรถทุกคันต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพ
2. สัตว์ปีกที่มีสุขภาพสมบูรณ์เท่านั้นที่จะได้รับการอนุญาตให้เข้าฆ่า

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบข้อมูลรายละเอียดก่อนการนำสัตว์ปีกเข้าฆ่าตามแบบรายงานคิวการนำสัตว์ปีกเข้าโรงฆ่าล่วงหน้า 3 วัน (สพส.002) และ/หรือคิวสัตว์ปีกเข้าเชือดประจำวัน เพื่อตรวจสอบประวัติฟาร์ม เช่น ฟาร์มได้รับรองมาตรฐานฟาร์มหรือไม่ ประวัติการตรวจสารตกค้างของฟาร์ม นั้น พื้นที่ตั้งของฟาร์มอยู่ในเขตโรคระบาดหรือไม่ พื้นที่ฟาร์มสัตว์ปีกที่จะเข้าฆ่าและรัศมีโดยรอบฟาร์ม 10 กิโลเมตร จะต้องไม่มีการระบาดของโรคก่อนการเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกเข้าโรงฆ่า

2. ตรวจสอบเอกสารที่มาพร้อมกับรถบรรทุกสัตว์ปีกจากฟาร์มเข้าสู่โรงฆ่าดังนี้

2.1 ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ ตรวจสอบจำนวนสัตว์ปีกที่ระบุต้องตรงกับเอกสารใบรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (สพส.001) และต้องไม่มีการแก้ไขเอกสาร หากมีการแก้ไขจะต้องมีการลงลายมือชื่อกำกับโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจในการออกหนังสือฉบับนี้กำกับทุกแห่ง หากไม่มีใบอนุญาตเคลื่อนย้ายไม่อนุญาตให้นำสัตว์ปีกเข้าเชือดโดยเด็ดขาด

2.2 ใบรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (สพส.001) ตรวจสอบข้อความในใบรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (สพส.001) ต้องครบถ้วนสมบูรณ์ เช่น ชื่อฟาร์ม เอเยนต์ จำนวนสัตว์ปีก อัตราการตายและป่วย วันที่ตรวจสอบสัตว์ปีกที่ฟาร์มโดยสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มไม่เกิน 3 วันก่อนจับสัตว์ปีกส่งโรงฆ่า และวันที่อนุญาตให้เข้าฆ่ากับวันที่เข้าเชือดต้องสอดคล้องกัน หากวันที่ตรวจสอบสัตว์ปีกที่ฟาร์มเกิน 3 วัน ให้ดำเนินการตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่าอย่างละเอียดโดยเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Official Veterinarian) ก่อนทำการอนุญาตให้เข้าฆ่า

2.3 ใบรับรองมาตรฐานฟาร์ม ตรวจสอบชื่อฟาร์มและเลขทะเบียนฟาร์มว่าถูกต้องตรงตามที่ระบุในเอกสาร สพส.001 ใบรับรองมาตรฐานฟาร์มจะต้องไม่หมดอายุ (เจ้าของฟาร์มจะต้องแจ้งขอต่ออายุก่อนหมดอายุ 3 เดือน) กรณีใบอนุญาตหมดอายุสัตวแพทย์ประจำโรงงานจะไม่รับรองเนื้อสัตว์ปีกของฟาร์มนั้นเพื่อการส่งออก

3. ตรวจสอบอาการของสัตว์ปีก (Sign) ที่อยู่บนรถบรรทุก

3.1 ตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ โดยเดินตรวจรอบบริเวณรถบรรทุกสัตว์ปีก ฟังเสียงร้องของสัตว์ปีกว่าปกติหรือไม่ สังเกตว่ามีลักษณะภายนอกผิดปกติหรือไม่ เช่น คอบิด ชักกระตุก ขนยุ่ง ซึม ไม่ตอบสนองต่อสิ่งแวดล้อม แคระแกร็น หรือ ตัวพอม หงอนและเหนียงซีด

3.2 กรณีที่สัตว์ปีกบนรถบรรทุกมีอาการผิดปกติ หรือสงสัยว่าเป็นโรคให้ดำเนินการเข้าเชือดคั่นสุดท้ายของวันนั้น เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน เมื่อทำการฆ่าสัตว์ปีกที่มีอาการผิดปกติหรือสงสัยว่าเป็นโรคแล้ว ไม่อนุญาตให้ผลิตเพื่อบริโภค นอกจากนั้นภาชนะ อุปกรณ์ พื้น ฝาผนัง overhead shackle ต้องได้รับการทำความสะอาดอย่างทั่วถึงและฆ่าเชื้อด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อที่สามารถทำลายเชื้อแบคทีเรียและไวรัสได้

3.3 การตรวจสัตว์ปีกบริเวณโรงงานต้องกระทำภายใน 24 ชั่วโมง ถ้าเกิน 24 ชั่วโมงให้ทำการตรวจสอบใหม่

4. ตรวจสอบน้ำหนักเฉลี่ยของสัตว์ปีก

4.1 โดยดูน้ำหนักเฉลี่ยจากสัตว์ปีกทั้งคันรถบรรทุกหรือสุมซึ่งน้ำหนักสัตว์ปีกจากต้น กลาง ท้ายของรถบรรทุกอย่างละจำนวน 1 ภาชนะบรรจุ รวมทั้งหมด 3 ภาชนะบรรจุ เปรียบเทียบกับอายุและน้ำหนักเฉลี่ยสัตว์ปีกที่ซึ่งจากฟาร์มตามใบรายงานการตรวจโก/เปิดที่ฟาร์ม (สพส.001)

4.2 กรณีที่น้ำหนักเฉลี่ยไม่สัมพันธ์กับอายุสัตว์ปีก เช่น อายุสัตว์ปีกเข้าเชือด 53 วัน แต่น้ำหนักเฉลี่ยน้อยกว่า 2 กิโลกรัม ให้พิจารณาจากสัตว์ปีกที่สุมออกมาทั้งหมด 9 ภาชนะบรรจุ และตรวจสอบว่าแสดงอาการมีรอยโรคหรือไม่ ถ้าสงสัยว่าเป็นโรคให้ดำเนินการเข้าเชือดคั่นสุดท้ายของวันนั้นไม่อนุญาตให้ผลิตเพื่อบริโภค โดยวิธีกระบวนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อให้ดำเนินการเช่นเดียวกับที่ป่วยเป็นโรค

4.3 กรณีที่น้ำหนักเฉลี่ยของสัตว์ปีกจากโรงฆ่าซึ่งได้น้อยกว่าน้ำหนักเฉลี่ยจากฟาร์ม ให้สงสัยว่าสัตว์ปีกคันหรือฟาร์มนั้นมีการปลอมปนสัตว์ปีกจากแหล่งอื่นเข้ามา ให้ดำเนินการดังนี้

- เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงานทำการอายัดสินค้า และระงับการส่งออกของสัตว์ปีกคันหรือฟาร์มนั้น และให้ทำการเก็บตัวอย่างเพิ่มเติม
- ตรวจสอบประวัติฟาร์ม เช่น ผลวิเคราะห์ทางด้านยาและยาฆ่าแมลงตกค้าง มีแนวโน้มสูงหรือไม่ เคยมีปัญหาสารตกค้างเกินมาตรฐานหรือไม่
- ทำการสอบสวนกลับไปฟาร์มว่าสัตว์ปีกคันดังกล่าวเข้าเลี้ยงจำนวนเท่าใด อัตราการป่วยและตาย จำนวนสัตว์ปีกที่บรรจุขึ้นรถมีจำนวนเท่าใด

5. ตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีก

พนักงานตรวจเนื้อ (Meat Inspector) หรือพนักงานตรวจโรค มีหน้าที่ตรวจสัตว์ปีกมีชีวิตก่อนฆ่า ภายใต้การกำกับควบคุมโดยเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ เพื่อทำการคัดแยกสัตว์ปีกตาย สงสัยว่าป่วย และบาดเจ็บออกจากสัตว์ปีกที่มีสุขภาพดี แข็งแรง เหมาะสมสำหรับบริโภค โดยทำการตรวจสัตว์ปีกจากภาชนะบรรจุก่อนแขวน และบริเวณที่ทำการแขวนสัตว์ปีกก่อนผ่านเครื่องช็อตสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า ทำการบันทึกข้อมูลลงในแบบรายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า (สพส.004)

หากตรวจพบความผิดปกติให้เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงานตรวจสอบ หากตรวจพบปัญหาสุขภาพสัตว์หรือปัญหาด้านต่างๆ เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องทำหนังสือแจ้งผู้จัดการโรงงาน หรือสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มทราบ เพื่อดำเนินการแก้ไขและหาแนวทางป้องกันหรือจัดการกับปัญหาต่อไป

การตัดสินใจตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า แบ่งออกเป็น

- สัตว์ปีกสภาพสมบูรณ์ : อนุญาตให้เข้าฆ่าปกติ
- สัตว์ปีกที่มีสภาพต้องคัดแยก (Reject) : แยกสัตว์ปีกที่มีรอยโรคออก แล้วทำการดิงคอ (Cervical dislocation) หรือ เข้าเชือดช่วงท้ายคั่น
- สภาพสัตว์ปีกที่ต้องคัดทิ้ง (Condemned) : กำจัดซากสัตว์ปีกโดยการต้ม ผึ่ง เผา หรือนำเข้า Rendering และห้ามนำออกนอกโรงงานจนกว่าจะมั่นใจว่าได้ทำลายซากสัตว์ปีกเรียบร้อยแล้ว

สัตว์ปีกที่มีสภาพต้องคัดแยก (Reject)

ตัวเล็ก แคระแกร็น : สัตว์ปีกที่มีน้ำหนักและขนาดตัวเล็กกว่าปกติ

การจัดการ : แยกสัตว์ปีกที่มีรอยโรคออก แล้วทำการดิงคอ (Cervical dislocation)



ภาพแสดง ไก่ที่มีขนาดตัวเล็ก เมื่อเทียบกับขนาดปกติ



ภาพแสดง ไก่ที่มีลักษณะพิการ

สภาพสัตว์ปีกที่ต้องคัดทิ้ง (Condemned)

1. ท้องมานหรือบวมน้ำ
2. ผอมแห้ง



ภาพแสดงไก่ที่มีลักษณะ ผอมแห้ง

3. มีความผิดปกติทางระบบประสาทหรือกล้ามเนื้อ



ภาพแสดง ไก่ที่มีความผิดปกติทางระบบประสาทหรือกล้ามเนื้อ

4. บวมอักเสบบริเวณศีรษะและตา มีของเหลวไหลออกจากตาและจมูก



ภาพไก่ที่มีอาการบวมอักเสบบริเวณศีรษะและตา มีของเหลวไหลออกจากตาและจมูก

5. สภาพโลหิตเป็นพิษ



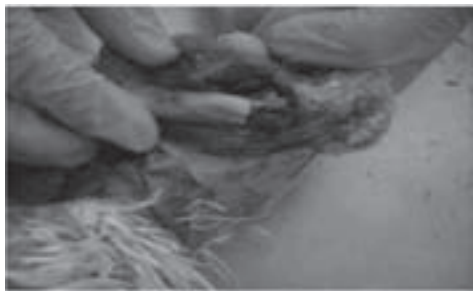
ภาพแสดงไก่ที่มีลักษณะ โลหิตเป็นพิษ

6. ตายระหว่างการขนส่ง



ภาพแสดงไก่ที่ตายระหว่างการขนส่ง

7. สลบ ร่างกายไม่ตอบสนองต่อสิ่งเร้า แต่ยังคงมีสัญญาณชีพอยู่
8. บาดเจ็บ พบบาดแผลและรอยฟกช้ำ



ภาพแสดงไก่ที่บาดเจ็บ

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบใบอนุญาตให้เคลื่อนย้ายสัตว์ปีก-ซากสัตว์
2. แบบรายงานการนำสัตว์ปีกเข้าโรงฆ่าล่วงหน้า 3 วัน (สพส.002)
3. คิวเข้าเชือดรายวัน
4. แบบรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (สพส.001)
5. แบบรายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า (สพส.004)
6. ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการตามมาตรการต่างๆหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง(ถ้ามี)

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2558. พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558.

กรมปศุสัตว์. 2554. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

European Union. 2004. Council Regulation (EC) No 1/2005 of 22 December 2004 on the protection of animals during transport. Official Journal of the European Union. L3: 1-44.

European Union. 2009. Regulation (EC) 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing. Official Journal of the European Union. L303: 1-30.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: การตรวจสัตว์ปีกหลังฆ่า (Post - Mortem Inspection)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 02
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ปีกที่เหมาะสมกับการบริโภค (Fit for Human Consumption) ซึ่งปลอดภัยและมีคุณภาพ (Safe and Wholesome) ต่อผู้บริโภค
2. เพื่อคัดแยกซาก ชิ้นส่วนซาก เครื่องในส่วนที่ไม่สามารถบริโภคได้ของสัตว์ปีกออกจากส่วนปกติที่ไม่สามารถตรวจโดยวิธี Ante-Mortem Inspection ได้
3. เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่มองเห็นได้ในซาก ชิ้นส่วนซากและเครื่องในส่วนที่บริโภคได้ก่อนดำเนินการชำแหละและตัดแต่งซาก
4. เพื่อเป็นการตัดสินใจขั้นสุดท้ายของเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ โดยอาศัยข้อมูลจาก Ante-Mortem Inspection

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. ซากสัตว์ปีกทุกตัวผ่านการตรวจซากหลังฆ่า
2. สิ่งอำนวยความสะดวก (Facilities of inspection station)
 - 2.1 พื้นที่ (Floor space) ความยาวของ Conveyor line อย่างน้อย 1.2 เมตร ต่อบริเวณจุดตรวจซากสัตว์ สำหรับพนักงานตรวจเนื้อ (Meat Inspector)
 - 2.2 ความเข้มของแสง ตรวจโดยใช้เครื่องวัดความเข้มของแสง (Lux meter) ต้องได้ไม่น้อยกว่า 800 Lux ตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ หรือมากกว่าตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า เช่น 2,000 Lux กรณีส่งออกประเทศแคนาดา
 - 2.3 ความเร็วของราวแขวน (Speed line) 50 ตัว/นาที/ Meat Inspector หรือตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า
 - 2.4 กรณีมีพนักงานตรวจเนื้อมากกว่า 1 คน จะต้องใช้ Shackle marker เพื่อที่จะสามารถทำให้มั่นใจได้ว่าซากทุกซากผ่านการตรวจจากพนักงานตรวจเนื้อ
 - 2.5 กระชงส่งซาก ไม่อยู่ชิดกับซากเพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างซากได้ ไม่ชนม้วนสามารถมองเห็นรอยโรคชัดเจน
 - 2.6 อ่างล้างมือบริเวณจุดตรวจซากสัตว์หลังฆ่าเพียงพอและสะดวกในการใช้งาน
 - 2.7 ถัง Condemned Carcass มีการควบคุมการเปิดปิดและมีขนาดเหมาะสมในการปลดซากสัตว์ปีกลงถัง Condemned Carcass และสามารถป้องกันการนำซากกลับเข้าสู่กระบวนการผลิต

วิธีการปฏิบัติ

1. เมื่อซากสัตว์ปีกวิ่งจากด้านซ้ายมือมายังขวามือของพนักงานตรวจเนื้อ ใช้มือซ้ายโดยนิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้ เปิดแผ่นผิวหนังช่องท้อง สังเกตความผิดปกติในช่องท้อง ด้านหน้าและหลังซากสัตว์ปีกตลอดจนเครื่องในและลำไส้ กรณีสงสัยว่ามีรอยโรคให้ใช้มือขวาลำเครื่องในและลำไส้ พยายามสัมผัสซาก เครื่องในและลำไส้ให้น้อยที่สุดเพื่อลดการปนเปื้อน และล้างมือด้วยน้ำสะอาดให้บ่อยครั้ง
2. เมื่อซากสัตว์ปีกวิ่งจากด้านขวามือมายังซ้ายมือของพนักงานตรวจเนื้อ ใช้มือขวาโดยนิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้ เปิดแผ่นผิวหนังช่องท้อง สังเกตความผิดปกติในช่องท้องด้านหน้าและหลังซากสัตว์ปีกตลอดจนเครื่องในและลำไส้ กรณีสงสัยว่ามีรอยโรคให้ใช้มือซ้ายคลำเครื่องในและลำไส้ พยายามสัมผัสซาก เครื่องในและลำไส้ให้น้อยที่สุดเพื่อลดการปนเปื้อน และล้างมือด้วยน้ำสะอาดให้บ่อยครั้ง
3. กรณีซากสัตว์ปีกมีการปนเปื้อน (Contamination) เช่น อุจจาระ น้ำดี Internal content ของทางเดินอาหาร ให้พนักงานตรวจเนื้อปลดออกมาราวแขวน (Shackle) ส่งให้พนักงานตัดแต่งซากที่อยู่ด้านหลังทำการตัดแต่งส่วนที่ปนเปื้อนออกแล้วให้ล้างซากทันที ส่วนที่ตัดแต่งให้ทำการ condemned และ ส่วนดีที่เหลือให้นำใส่ลงในถัง Rejected
4. กรณีซากสัตว์ปีกมีรอยโรคแบบเฉพาะที่หรือไม่มีการติดเชื้อในระบบเข้ามาเกี่ยวข้องให้ดำเนินการ Partial Condemnation โดยพนักงานตรวจเนื้อปลดขาข้างหนึ่งออกจาก shackle เพื่อส่งต่อไปยังพนักงานตัดแต่งซาก ซึ่งใช้มีดชำแหละส่วนที่มีรอยโรคลงในถัง condemned ที่มีฝาปิดและกัญแจล็อกได้ และส่วนดีที่เหลือให้นำใส่ลงในถัง Rejected
5. กรณีซากสัตว์ปีกมีรอยโรคแบบทั่วไปหรือมีการติดเชื้อในระบบเข้ามาเกี่ยวข้อง ให้ดำเนินการ Total Condemnation โดยพนักงานตรวจเนื้อปลดซากสัตว์ปีกและเครื่องในทั้งหมดทิ้งลงในถัง Condemned ที่มีฝาปิดและกัญแจล็อกได้

สภาพซากสัตว์ปีกที่มีรอยโรคชนิด condition แบ่งความเสี่ยงออกเป็น 3 ระดับ คือ

1. ประเภทความเสี่ยงวิกฤต (Critical)
 - มีความสำคัญต่อความเสี่ยงของสุขภาพคน (human health)
2. ประเภทความเสี่ยงมาก (Major)
 - ไม่มีความสำคัญต่อความเสี่ยงของสุขภาพคน แต่มีผลกระทบต่อคุณค่าของเนื้อสัตว์ปีก (Wholesomeness of product)
3. ประเภทความเสี่ยงน้อย (Minor)
 - ไม่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพคนแต่มีผลกระทบต่อคุณค่าของเนื้อสัตว์ปีกทางด้านการ บกพร่องของสินค้าหรือความรู้สึกผิดต่อสินค้าของผู้บริโภค

ลักษณะสีของซากสัตว์ปีก ได้แก่

1. สีเหลืองปนเขียว (Greenish-yellow)
 - สาเหตุจากไส้แตก (Faecal staining) ผนังน้ำดีแตก (Bile staining)
 - ดำเนินการตัดแต่งส่วนที่มีสีเหลืองปนเขียวออก และ Condemn trimmings ส่วนที่เหลือจากการตัดแต่งให้คนบริโภค (Human consumption)
 - จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงมาก (Major)

2. สีแดง (Red birds)

- สาเหตุจากการนำเลือดออกไม่เหมาะสม (Improper bleeding) เนื่องจาก Heat stress หรือสภาพโลหิตเป็นพิษ (Septicaemia, toxemia) โดยจะมีอาการคือ หงอนและเหนียงบวม น้ำตาอีกเสบมี Discharges ออกจากรูจมูก ไอรุนแรง
- ดำเนินการ Condemn carcass
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤต (Critical)

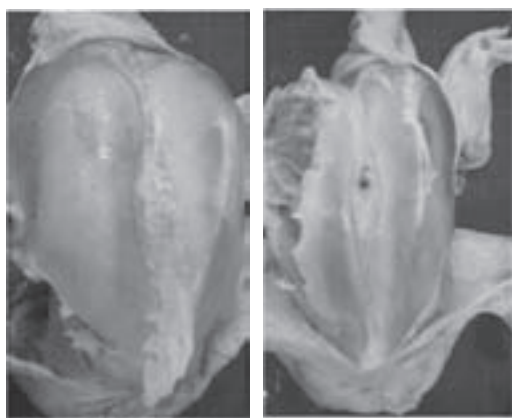
3. สีส้มเหลือง (Yellow-orange)

- สาเหตุจากภาวะความผิดปกติของตับ เช่น ดีซ่าน (Jaundice)
- ดำเนินการ Condemn carcass
- ประเภทความเสี่ยงมาก (Major)

ลักษณะซากที่คัดแยก (Rejected) / คัดทิ้ง (Condemned) ได้แก่

1. ลวกสุก

- สาเหตุมาจากการที่ซากถูกลวกด้วยน้ำอุณหภูมิสูงหรือนานเกินไป
- พบผิวหนังจะมีลักษณะสุกหรือลอกเป็นแถบๆ มีความลึกมากกว่า 2 มิลลิเมตร หรือลึกลงไปถึงชั้นกล้ามเนื้อ pectoral muscle
- การตัดสินใจขึ้นกับขนาดของพื้นที่ที่กล้ามเนื้อสุกและระดับความลึกของกล้ามเนื้อที่ลวกสุก หากลวกสุกเป็นพื้นที่เพียงเล็กน้อย ให้ partial condemned ส่วนที่ลวกสุกออก
- ลวกสุกเป็นบริเวณกว้าง หรือ ลวกสุกลึกถึงสันใน (Deep pectoral Muscle) ให้ดำเนินการ condemn carcass
- ประเภทความเสี่ยงน้อย (Minor)



ภาพแสดง ไก่ที่มีลักษณะลวกสุก

2. ฝี (Abscess)

ลักษณะเป็นฝีหนอง (Soft pus) บวมผิดปกติ (Abnormal swelling) อาจมีสีผิดปกติ (Abnormal discolouration)

ไม่มีการติดเชื้อในระบบเข้ามาเกี่ยวข้อง (No systemic involvement)

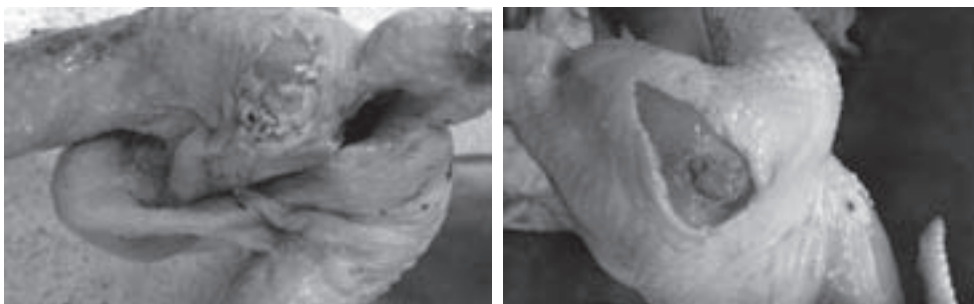
- สาเหตุจากการติดเชื้อ (Infection) เฉพาะที่
- ดำเนินการตัดแต่งส่วนที่เป็นฝีหนองออก (Partial condemned)
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤติ (Critical)

มีการติดเชื้อในระบบเข้ามาเกี่ยวข้อง (Systemic involvement)

- สาเหตุจากการติดเชื้อ (Infection) ในกระแสโลหิต
- ดำเนินการ Condemn carcass
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤติ (Critical)

ฝีหนองหลายเม็ด (Multiple abscess)

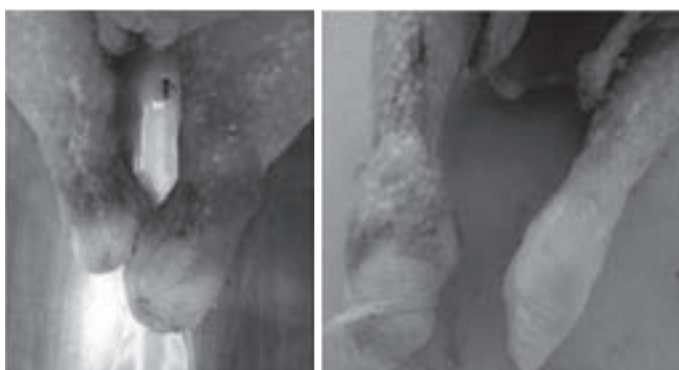
- สาเหตุจากการติดเชื้อ (Infection)
- ดำเนินการ Condemn carcass and parts
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤติ (Critical)



ภาพแสดงรอยโรคฝีหนอง

3. ข้ออักเสบ (Arthritis)

- สาเหตุจากการติดเชื้อในข้อต่อ มีหนองในข้อต่อ (Pus in joint)
- ดำเนินการตัดแต่งส่วนที่เป็นข้ออักเสบออก และ Condemn limb
- กรณีที่พบว่าข้ออักเสบทั้งสองข้าง ให้ดำเนินการ Condemn carcass
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤติ (Critical)



ภาพแสดงรอยโรค ข้ออักเสบ (Condemn carcass และ Condemn Limb)

4. ตุ่มหนองหน้าอก (Breast blisters)

- ไม่มีการติดเชื้อในระบบเข้ามาเกี่ยวข้อง (No systemic involvement)
- สาเหตุจากการกระทบกระแทก (Trauma) มีลักษณะนิ่มและของเหลวใส (Soft and contain watery fluid) หรือมีลักษณะแข็งและเนื้อเยื่อไฟบรัส (Hard and fibrous tissue) อยู่ภายใน
- ดำเนินการตัดแต่งส่วนที่เป็นรอยโรคออก (Partial condemned)
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงมาก (Major)

5. การฟกช้ำ (Bruising)

ไม่มีการติดเชื้อในระบบเข้ามาเกี่ยวข้อง ลักษณะเป็นรอยช้ำขนาดใหญ่ที่กล้ำมเนื้อ ลักษณะมีเส้นผ่าศูนย์กลางมากกว่า 2 เซนติเมตรเล็กน้อย

- สาเหตุจากการกระทบกระแทก (Trauma)
- ดำเนินการตัดแต่งส่วนที่ฟกช้ำออก (Partial condemned)
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงมาก (Major)

ลักษณะเป็นทั้งซาก (Whole carcass)

- สาเหตุจากการกระทบกระแทก (Trauma)
- ดำเนินการ Condemned carcass
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงมาก (Major)

6. ตับแข็ง (Cirrhosis)

- สาเหตุจากการติดเชื้อเรื้อรัง สารพิษจากอาหาร สารพิษจากเชื้อรา พบตับมีลักษณะขยายใหญ่ สีซีด และแน่น (Enlarge, pale and firm) มักพบว่าท่อน้ำดีอุดตัน ถุงน้ำดีขยายใหญ่และแน่น
- ดำเนินการ Condemned organs
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงมาก (Major)

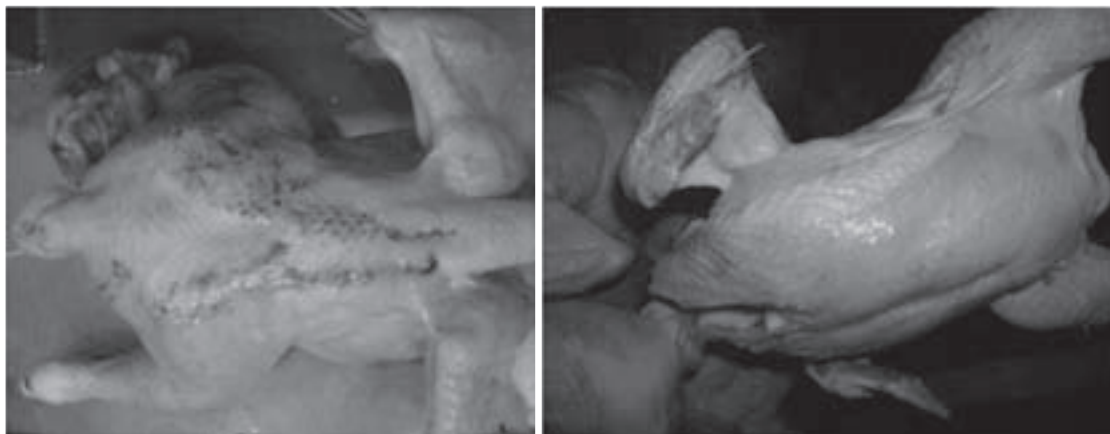
7. การปนเปื้อน (Contamination) เช่น อุจจาระ น้ำดี สิ่งสกปรก

ลักษณะปนเปื้อนเล็กน้อย

- สาเหตุจากซากสัตว์ปีก ไล่แตกเล็กน้อย ปนเปื้อนเฉพาะจุด
- ดำเนินการตัดแต่งส่วนที่ปนเปื้อนออก (Partial condemned)
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤต (Critical)

ลักษณะปนเปื้อนมาก หรือ มีการปนเปื้อนภายในซาก (Internal surfaces)

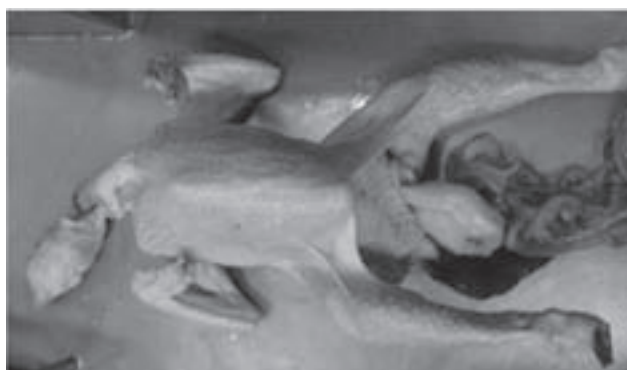
- สาเหตุจากการจัดเครื่องในไม่เหมาะสม (Improper evisceration)
- กรณีที่ปนเปื้อนมากให้ดำเนินการ Condemned carcass
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤต (Critical)



ภาพแสดงซากไก่ที่มีการบวมและบวมขึ้นน้ำดี

8. ผอม (Emaciation)

- สาเหตุจากสภาพขาดสารอาหาร (malnutrition) ขาดอาหารเป็นเวลานาน (Prolonged starvation) ไม่สามารถย่อยหรือดูดซึมอาหารได้ มีลักษณะซูบผอม กล้ามเนื้ออกและขาเล็ก กระดูกหน้าอกมีปุ่มแหลม และ Body fat อาจไม่มีเนื่องจากการติดเชื้อเรื้อรัง เช่น Cancer tuberculosis, internal parasites และติดเชื้ออื่นๆ
- ดำเนินการ Condemned carcass
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงมาก (Major)



ภาพแสดงซากไก่ที่มีลักษณะผอม

9. การสะสมของไฟบริน (Fibrinous deposits)

บริเวณหัวใจหรือตับ

- สาเหตุจากติดเชื้อ *E.coli*, Chronic Respiratory Disease, สภาพโลหิตเป็นพิษ (Septicemia, toxemia) มีลักษณะเป็นเจลลี่คล้ายฟิล์ม (Jelly like film) บนหัวใจหรือตับ
- ดำเนินการ Condemned giblets
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤต (Critical)

รอยโรคเป็นพื้นที่กว้าง (Extensive lesions)

- สาเหตุจากสภาพโลหิตเป็นพิษ (Septicemia, toxemia)
- ดำเนินการ Condemned carcass
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤต (Critical)

10. สภาพโลหิตออก (Hemorrhages)

ลักษณะเป็นจุดเลือด (Blood spots)

- สาเหตุจากการกระทบกระแทก (Trauma) เกิดเฉพาะที่อวัยวะภายในร่างกายและที่ขา
- ดำเนินการตัดแต่งส่วนที่เป็นจุดเลือดออก (Partial condemned) ในกรณีที่มีจุดเลือดหลายจุด (Multiple blood spots) ที่ Giblets ให้ทำการ Condemn giblets
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงมาก (Major)

ลักษณะเป็นพื้นที่กว้าง (Extensive)

- สาเหตุจากสภาพโลหิตเป็นพิษ (Septicaemia, toxemia)
- ดำเนินการ Condemn carcass
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤต (Critical)

11. พยาธิภายใน (Parasites)

- สาเหตุจากพยาธิไส้เดือน (Round worms) มีร่องรอยพยาธิที่หัวใจหรือตับ เช่น จุดเลือดออกเล็กๆ (Tiny blood spots) หรือร่องรอยการเสียหายของเนื้อเยื่อ (Tracks of damaged tissue)
- ดำเนินการ Condemn giblets
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงมาก (Major)

12. ช่องท้องอักเสบ (Peritonitis)

- สาเหตุจากการติดเชื้อ (Infection) มีการสะสมหนองในช่องท้อง
- ดำเนินการ Condemn ซากและเครื่องใน
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤต (Critical)

13. สภาพโลหิตเป็นพิษ (Septicemia)

- สาเหตุจากการติดเชื้อ (Infection) มีการติดเชื้อในระบบเข้ามาเกี่ยวข้อง
- ดำเนินการ Condemn ซาก
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤต (Critical)

14. หนักร้าว (Skin Tear)

- สาเหตุจากกระบวนการผลิตที่ผิดพลาด ไม่มีการติดเชื้อในระบบเข้ามาเกี่ยวข้อง
- ให้คนบริโภคได้
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงน้อย (Minor)

15. เนื้องอก (Tumors / Nodules)

ลักษณะเป็นแบบเฉพาะที่ (Localised)

- สาเหตุจากโรค Marek's disease, Leucosis, อื่นๆ
- ให้ทำการตัดแต่งส่วนที่เป็นเนื้องอกออก (Partial condemned) กรณีที่เนื้องอกมากกว่าหนึ่งขาหรือปีก ให้ทำการ Condemned carcass
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงมาก (Major)

ลักษณะเป็นแบบหลายตำแหน่ง (Multiple)

- สาเหตุจากโรค Marek's disease, Leucosis, อื่นๆ
- ให้ทำการ Total Condemned
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงวิกฤต (Critical)

16. บาดแผล (Wounds) แบบไม่มีการติดเชื้อในระบบเข้ามาเกี่ยวข้อง (No systemic involvement)

บาดแผลเล็กน้อย

- สาเหตุจากการกระทบกระแทก (Trauma) ลักษณะเป็นรอยสีแดง ไม่มีหนองหรือฉีกขาดเนื่องจากกระบวนการผลิต
- การดำเนินการสามารถผ่านไปให้คนบริโภครได้
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงน้อย (Minor)

บาดแผลเสียหายเฉพาะที่ (Localised injury)

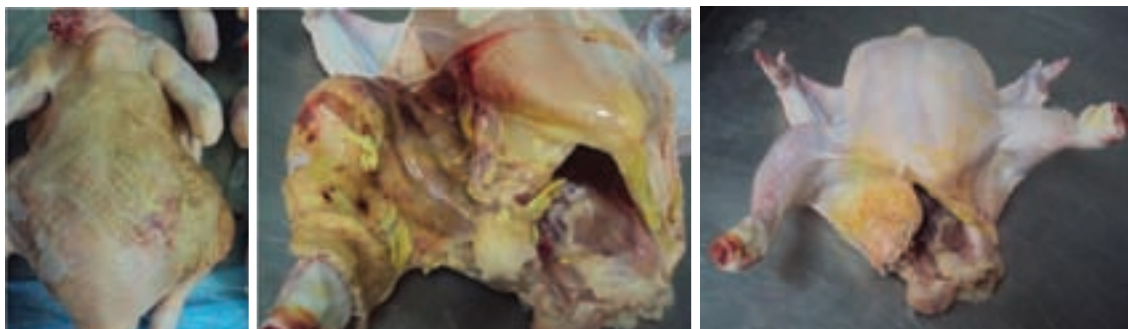
- สาเหตุจากการกระทบกระแทก (Trauma) อาจมีหนอง ให้ทำการตัดแต่งส่วนที่เป็นบาดแผลเสียหายเฉพาะที่ออก (Partial condemned) ส่วนที่เหลือจากการตัดแต่งให้คนบริโภครได้
- จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงมาก (Major)

บาดแผล (Wounds) แบบมีการติดเชื้อในระบบเข้ามาเกี่ยวข้อง (Systemic involvement)

- สาเหตุจากการติดเชื้อในกระแสโลหิต ให้ทำการ Condemned carcass
- ประเภทรisk ความเสี่ยงวิกฤต (Critical)

17. ผิวหนังอักเสบ (Cellulitis)

- ลักษณะการอักเสบของชั้นใต้ผิวหนัง โดยเริ่มต้นจากการติดเชื้อเฉพาะที่ มักเป็นเชื้อ *E.coli* ที่ผิวหนังแล้วลามลงสู่ชั้นใต้ผิวหนัง สาเหตุเกิดจากการจัดการที่ฟาร์มไม่มีประสิทธิภาพสภาพแวดล้อมความเป็นอยู่ที่ไม่สะอาด วัสดุอุปกรณ์และและสกปรก
- แบ่งเป็น Peri-cloacal cellulitis รอยโรคเกิดบริเวณรอบๆ ทวารร่วม และ Non-pericloacal cellulitis พบรอยโรคพื้นที่ใหญ่กว่า 2 เซนติเมตร จะเกิดที่อื่นที่ไม่ใช่รอบ ทวารร่วม เช่น ปีก ขา
- ดำเนินการตัดแต่งส่วนที่มีรอยโรคออก
- ประเภทรisk ความเสี่ยงวิกฤต (Critical)



ภาพแสดงซากไก่ที่มีรอยโรค ผิวหนังอักเสบ

18) ฝ่าเท้าด้าน อักเสบ (Foot pad, Pododermatitis)

- ลักษณะเป็นการอักเสบของผิวหนังโดยเฉพาะที่เท้าหรืออุ้งเท้า โดยการสุ่มตรวจจากฝ่าเท้าสัตว์ปีกจำนวน 150 ตัวหรือ 300 ขา ต่อโรงเรือน
- สาเหตุเกิดจากการจัดการที่ฟาร์มไม่มีประสิทธิภาพสภาพแวดล้อมความเป็นอยู่ที่ไม่สะอาด วัสดุปูรองขึ้นแฉะและสกปรก
- ดำเนินการตัดแต่งส่วนที่มีรอยโรคออก
- ประเภหความเสี่ยงมาก (Major)

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบรายงานการตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่า (สพส.005)
2. แบบรายงานการสุ่มตรวจซากไก่/เป็ดหลังการฆ่า

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Canadian Food Inspection Agency. Manual of Procedure Chapter 19: Poultry Inspection Program, Chapter 19.6 : Post Mortem Inspection/ Examination.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: การตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก (Poultry Welfare Inspection)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 03
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นการป้องกันหรือลดการปฏิบัติงานที่ทำให้สัตว์ปีกเกิดอาการเจ็บปวด (Pain) ทรมาน (Suffer) และตื่นเต้น (Excitement) ในระหว่างการขนย้าย การพักสัตว์ก่อนฆ่า การควบคุมบังคับ การทำให้สลบ และการทำให้ตายหรือฆ่า
2. เพื่อเป็นการลดความเครียดของสัตว์ปีกจากการขนส่ง ทำให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพเหมาะสำหรับการบริโภค
3. เพื่อเป็นการลดความสูญเสียทางเศรษฐกิจจากการได้เนื้อสัตว์ที่ฟกช้ำที่ไม่เหมาะสำหรับการบริโภค
4. เพื่อมั่นใจว่าสัตว์ปีกได้รับการปฏิบัติจากพนักงานที่มีความรู้ความชำนาญ ไม่ทำให้สัตว์ปีกได้รับความทุกข์ทรมาน และถูกต้องตามหลักการฆ่าสัตว์แบบมีมนุษยธรรม (Humane Slaughter)

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

รายละเอียดตามขั้นตอนการตรวจสอบแต่ละพื้นที่การปฏิบัติงาน

วิธีการปฏิบัติ

พื้นที่พักสัตว์ปีก (Poultry Lairage area) ควรตรวจสอบดังนี้

1. ตรวจสอบความพร้อมของพื้นที่พักสัตว์ปีกก่อนเข้าพัก โดยการสำรวจ (Visual inspection) ทั้งภายในอาคารและบริเวณรอบนอก ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้
 - 1.1 มีบริเวณที่พักสัตว์อย่างเพียงพอ
 - 1.2 ตั้งอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม ปฏิบัติงานได้สะดวก บริเวณโดยรอบพื้นที่พักสัตว์ปีกหรือสิ่งแวดล้อม ไม่ทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจ เกิดความเครียด หรืออันตรายขณะพัก
 - 1.3 พื้นที่พักสัตว์ปีกอยู่ในสภาพดีและสะอาด ไม่มีส่วนใดของโครงสร้างโรงเรือน เครื่องมืออุปกรณ์ หรือสิ่งอำนวยความสะดวก ทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ หรืออันตราย ขณะพักหรือเข้าเชือด
 - 1.4 โครงสร้างหรือหลังคาสามารถบังแดดและฝนได้ พื้นมีผิวเรียบ แข็งแรง ทนทาน ไม่แตกชำรุด เป็นหลุมเป็นบ่อ สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่าย
 - 1.5 มีพื้นที่สำหรับสัตว์แพทย์ปฏิบัติงานได้สะดวก

2. ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ สำหรับระบายอากาศภายในพื้นที่พักสัตว์ปีก สํารวจเครื่องมืออุปกรณ์ สำหรับระบายอากาศ หรือลดอุณหภูมิ โดยคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้

- 2.1 เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับระบายอากาศ ภายในพื้นที่พักสัตว์ปีกต้องอยู่ในสภาพใช้ได้ดี เช่น พัดลมระบายอากาศสามารถทำงานได้ตามปกติและอยู่ในตำแหน่งครอบคลุมได้ทั้งคั่นรถบรรทุก
- 2.2 จำนวนเครื่องมือ อุปกรณ์ สำหรับระบายอากาศ มีเพียงพอต่อขนาดและจำนวนของรถบรรทุกสัตว์ปีก
- 2.3 ติดตั้ง Alarm ventilation เพื่อใช้แจ้งเตือนกรณีพัดลมระบายอากาศไม่ทำงาน

3. ตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกขณะพัก โดยสำรวจ (Visual Inspection) และสังเกตรอบรถบรรทุกสัตว์ปีกซึ่งควรมีลักษณะดังต่อไปนี้

- 3.1 รถบรรทุกสัตว์ปีกที่เข้าจอดในพื้นที่พักสัตว์ไม่มีส่วนใดโดนแสงแดดหรือฝน
- 3.2 สัตว์ปีกที่อยู่บนรถบรรทุกต้องไม่แสดงอาการเครียด ตื่นตกใจหรือทุกข์ทรมาน กรณีสัตว์ปีกที่บาดเจ็บจากการขนส่งต้องทำการเชือดทันที ถ้าไม่สามารถปฏิบัติได้ให้แยกสัตว์ที่บาดเจ็บออกจากสัตว์ที่สุขภาพสมบูรณ์และให้ทำการเชือดทันที

4. ตรวจสอบสภาพภาชนะบรรจุและการขนส่งสัตว์ปีกโดยสำรวจ (Visual Inspection) รอบคันรถบรรทุกและทำการสุ่มภาชนะบรรจุสัตว์ปีกจากส่วนต้น กลาง ท้ายรถบรรทุก ส่วนละ 1 กล่องควรมีลักษณะดังต่อไปนี้

- 4.1 ภาชนะบรรจุสัตว์ปีกต้องอยู่ในสภาพดี ไม่แตกหักหรือชำรุด สามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ปีกได้รับการบาดเจ็บ หรืออันตราย โดยไม่จำเป็น ขณะทำการขนส่งเคลื่อนย้าย หรือพักรอเข้าเชือด
- 4.2 ภาชนะบรรจุสัตว์ปีก ต้องบรรจุสัตว์ปีกอย่างเหมาะสม ไม่ให้มีพื้นที่ว่างมากเกินไปหรือบรรจุแน่นเกินไป
- 4.3 การขนส่งสัตว์ปีกต้องมีการป้องกันไม่ให้สัตว์หลบหนี หรือตกหล่นขณะทำการขนส่ง
- 4.4 ภาชนะบรรจุสัตว์ปีกต้องสามารถระบายอากาศตามธรรมชาติได้อย่างพอเพียงและสามารถป้องกันไม่ให้ หั่ว ขา หรือปีกโผล่ออกนอกภาชนะบรรจุได้
- 4.5 ภาชนะบรรจุสัตว์ปีกต้องแข็งแรง ไม่เป็นสนิม ทนทานต่อการเคลื่อนย้ายและขนส่ง

พื้นที่ลานรับสัตว์ปีก (Poultry Unloading Area) ควรตรวจสอบดังนี้

1. ตรวจสอบความพร้อมของโครงสร้างอาคาร โดยการสำรวจ (Visual inspection) รอบ บริเวณพื้นที่รับสัตว์ปีกมีชีวิต ซึ่งต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- 1.1 มีหลังคาเพื่อป้องกันสัตว์ปีกจากแสงแดดหรือฝน
- 1.2 โครงสร้างของอาคาร อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกอยู่ในสภาพดี สะอาด และไม่มีส่วนใดของโครงสร้างโรงเรือน อุปกรณ์ ทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ หรืออันตรายขณะรอเข้าเชือด
- 1.3 มีพื้นที่เพียงพอกับจำนวนของรถบรรทุกสัตว์ปีก และการปฏิบัติงานของพนักงาน
- 1.4 มีพื้นที่สำหรับการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่พนักงานตรวจเนื้อหรือเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์
- 1.5 มีบริเวณล้างทำความสะอาด ข่าเชื้อรถบรรทุกและภาชนะบรรจุสัตว์ปีก

2. ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ควบคุมการระบายอากาศ โดยการสำรวจ (Visual inspection) รอบบริเวณพื้นที่รับสัตว์ปีก ซึ่งต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- 2.1 เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับระบายอากาศ มีจำนวนเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน และอยู่ในสภาพใช้งานได้ดีเป็นปกติ
- 2.2 บริเวณนำสัตว์ปีกลงจากรถบรรทุก และบริเวณราวแขวนสัตว์ปีกต้องมีการระบายอากาศที่เพียงพอ

3. ตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนทำให้สลบ ปฏิบัติดังต่อไปนี้

- 3.1 คัดแยกสัตว์ปีกที่ตาย ผอม พิการ หรือแคะแกร็นออกจากสัตว์ปีกที่มีสุขภาพสมบูรณ์ สัตว์ปีกบาดเจ็บจากการขนส่ง ต้องทำการฆ่าทันที เพื่อไม่ให้สัตว์ปีกทุกข์ทรมาน
- 3.2 เมื่อสัตว์ปีกมาถึงโรงฆ่าต้องนำลงจากรถบรรทุกโดยเร็วและนำเข้าเชือดโดยเร็วที่สุด ถ้าไม่สามารถปฏิบัติได้สัตว์ปีกต้องรอพักอยู่ในบริเวณที่มีการระบายอากาศที่ดี ไม่ได้รับผลกระทบจากแสงแดดและฝนหรือสภาพอากาศที่เป็นอันตรายต่อสัตว์ปีก กรณีไม่สามารถลด หรือบรรเทา สภาพอากาศที่เป็นอันตรายต่อสัตว์ปีกได้ ต้องทำการฆ่าทันที โดยวิธีการที่ไม่ทำให้สัตว์ได้รับความทุกข์ทรมาน
- 3.3 ต้องไม่ทำให้สัตว์ปีกเกิดความเครียด บาดเจ็บหรือทุกข์ทรมาน จากการที่สัตว์ต้องรอเชือด เป็นเวลานานนับตั้งแต่สัตว์ปีกมาถึงโรงงาน

4. ตรวจสอบการปฏิบัติต่อสัตว์ปีกของพนักงานที่เกี่ยวข้อง พนักงานควรปฏิบัติดังต่อไปนี้

- 4.1 การนำสัตว์ปีกลงจากรถบรรทุกต้องปฏิบัติด้วยความนิ่มนวล ห้ามโยนหรือปล่อย ภาชนะบรรจุสัตว์ปีกลงกระแทกพื้น
- 4.2 หลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจ หรือความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น
- 4.3 การเคลื่อนย้ายภาชนะบรรจุสัตว์ปีกจากรถบรรทุก ควรเคลื่อนย้ายในแนวระนาบ หรือแนวตั้งฉากไม่ควรลากภาชนะบรรจุสัตว์ปีกไปกับพื้น เพราะทำให้เล็บของสัตว์ปีกฉีก บาดเจ็บได้
- 4.4 การเคลื่อนย้ายภาชนะบรรจุสัตว์ปีกที่มีลักษณะโป่ง ขณะเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกอาจยื่น อวัยวะออกนอกภาชนะบรรจุ ฉะนั้นควรระมัดระวัง และหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์บาดเจ็บ เช่น ปีกหรือหัวโดนภาชนะบรรจุทับ หรือนิ้วฉีกขาดจากการลากภาชนะบรรจุไปกับพื้น
- 4.5 การใช้เครื่องมืออัตโนมัติ เพื่อนำภาชนะบรรจุสัตว์ปีกลงจากรถบรรทุกต้องปรับอัตราเร็วของการเคลื่อนย้ายให้เหมาะสม หลีกเลี่ยงการวางภาชนะบรรจุซ้อนกันและปฏิบัติด้วยความนิ่มนวล เพื่อไม่ให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจ หรือทุกข์ทรมาน การเคลื่อนย้ายภาชนะบรรจุสัตว์ปีกต้องปฏิบัติตามลำดับก่อนหลัง

บริเวณราวแขวนสัตว์ปีก (Shackling line) วิธีการตรวจสอบ

1. ตรวจสอบความพร้อมของราวแขวนและสิ่งอำนวยความสะดวก โดยการสำรวจ (Visual inspection) ซึ่งมีลักษณะดังต่อไปนี้

- 1.1 ขนาดและรูปทรงของราวแขวนมีความเหมาะสมต่อชนิด ขนาด หรือน้ำหนักของสัตว์ปีก และไม่ทำให้สัตว์ปีกเจ็บปวดขณะใช้งาน
- 1.2 ราวแขวนสัตว์ปีกสามารถป้องกันสัตว์ปีกหลบหนีจากกระบวนการผลิต หรือสามารถนำสัตว์ปีกเข้าสู่กระบวนการผลิตได้โดยตลอด
- 1.3 กรณีฉุกเฉินต้องสามารถเข้าถึงเครื่องมือที่ควบคุมราวแขวน และเข้าถึงราวแขวนเพื่อทำการปลดสัตว์ปีกออกจากราวแขวนได้
- 1.4 บริเวณนำสัตว์ปีกเข้าสู่กระบวนการทำให้สัตว์สลบต้องไม่มีสิ่งกีดขวางใดที่ทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บตกใจ หรือทุกข์ทรมานขณะเคลื่อนย้ายเข้าสู่กระบวนการผลิต และควรมีพื้นที่เพียงพอที่ไม่ทำให้สัตว์ปีกเกิดการบาดเจ็บเมื่อกระพือปีก
- 1.5 ระยะห่างจากจุดแขวนสัตว์ปีกจนถึงเครื่องช็อตสัตว์ปีก ต้องห่างพอสมควรเพื่อให้สัตว์สงบนิ่งก่อนทำการสลบแต่ต้องไม่ห่างมาก จนสัตว์ปีกอยู่บนราวแขวนนานเกินไป และไม่ควรแขวนสัตว์ปีก ประเภท ไก่เนื้อมานานเกิน 1 นาที และเป็ดเนื้อมานานเกิน 2 นาที
- 1.6 สามารถจัดให้สัตว์ปีกอยู่ในท่าที่เครื่องช็อตสัตว์ปีกทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.7 ราวแขวนสัตว์ปีกสามารถจับยึดสัตว์ปีกได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไม่แน่นมากจนทำให้สัตว์ปีกเจ็บปวดและ ราวแขวนต้องสัมผัสกับเครื่องช็อตสัตว์ปีกอย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.8 ราวแขวนสัตว์ปีกต้องอยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด
- 1.9 บริเวณราวแขวนสัตว์ปีก ต้องมีการระบายอากาศพอเพียง
- 1.10 ควรมีแผ่นลูบอก (Breast comforter) เพื่อสัมผัสกับบริเวณอกของสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่เครื่องช็อตสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้าเพราะทำให้สัตว์ปีกสงบได้เร็วขึ้น และทำให้การสลบมีประสิทธิภาพ

2. ตรวจสอบอุปกรณ์ให้แสงสว่างและความเข้มของแสงสว่าง โดยการสำรวจ (Visual inspection) และใช้เครื่องตรวจความเข้มของแสง (Lux meter)

- 2.1 ต้องมีอุปกรณ์ให้แสงสว่าง เช่น หลอดไฟฟ้า ซึ่งแสงสว่างในรูปแบบ Blue light ใกล้เคียงแสงธรรมชาติและพอเพียงต่อการปฏิบัติงาน
- 2.2 ตรวจสอบความเข้มของแสงสว่างด้วยเครื่องตรวจความเข้มของแสงสว่าง (Lux meter) บริเวณตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) ต้องมีความเข้มของแสงไม่น้อยกว่า 220 Lux

3. ตรวจสอบการปฏิบัติต่อสัตว์ปีกของพนักงานที่เกี่ยวข้อง พนักงานควรปฏิบัติดังต่อไปนี้

- 3.1 ปฏิบัติต่อสัตว์ปีกอย่างนุ่มนวล ไม่ทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตกใจ เกิดความเครียด หรือทุกข์ทรมาน
- 3.2 การจับสัตว์ปีกออกจากภาชนะบรรจุ ต้องจับครั้งละ 1 ตัว และต้องจับโคนขาทั้ง 2 ข้างขึ้นแขวนบนราวแขวน

- 3.3 สัตว์ปีกที่นำขึ้นแขวนบนราวแขวนต้องมีขนาดเหมาะสมกับราวแขวนเพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ หรือทุพพลภาพ
- 3.4 อัตราความเร็วของราวแขวน ไม่เร็วมากเกินไปจนทำให้การปฏิบัติต่อสัตว์ปีกเป็นไปด้วยความรุนแรง ซึ่งทำให้สัตว์ปีกบาดเจ็บ ตื่นตกใจทุพพลภาพ
- 3.5 จัดการกับสัตว์ปีกอย่างถูกต้อง โดยทำให้สัตว์ปีกสงบนิ่งอย่างรวดเร็วก่อนเข้าสู่เครื่องช็อตสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า

บริเวณเครื่องช็อตสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า (Electrical stunner)

1. ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องช็อตสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้าต้องมียกประกอบดังต่อไปนี้
 - 1.1 เครื่องช็อตสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้าต้องเป็นระบบอัตโนมัติ
 - 1.2 สามารถปรับใช้กับสัตว์ปีกได้ทุกขนาด ปรับระดับของน้ำในอ่างทำสลบ (Waterbath stunner) ได้ และบริเวณทาง เข้าสู่เครื่องช็อตสัตว์ปีกต้องไม่มีน้ำล้น (Water flow)
 - 1.3 เครื่องช็อตสัตว์ปีกสามารถสัมผัสกับราวแขวนสัตว์ปีกได้ดี เพื่อให้กระแสไฟฟ้าผ่านทั่วทั้งตัวสัตว์ปีกอย่างเหมาะสม
 - 1.4 ทำให้สัตว์ปีกสลบทันที และไม่ทุพพลภาพ
 - 1.5 ขั้วไฟฟ้าที่จมอยู่ในน้ำต้องวางตลอดตามความยาวของอ่างทำสลบ
 - 1.6 สามารถปรับระดับของกระแสไฟฟ้าและระยะเวลาที่สัมผัสกับสัตว์ปีกได้
 - 1.7 สามารถตรวจสอบมาตรวัดกระแสไฟฟ้า ซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่มองเห็นได้ง่าย เช่น น้ำหนักเฉลี่ยของสัตว์ปีก อัตราเร็วของสายการผลิต (Speed line) ความถี่ไฟฟ้า (Hz) กระแสไฟฟ้า (Am) และ ความต่างศักย์ไฟฟ้า (Volt)
 - 1.8 สามารถเข้าถึงเครื่องควบคุมกระแสไฟฟ้าได้ง่าย
 - 1.9 เครื่องช็อตสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้าต้องอยู่ในสภาพใช้งานได้ดีสะอาด และมีการบำรุงรักษา
2. ตรวจสอบสภาพสัตว์ปีก สัตว์ปีกก่อนเข้าเครื่องช็อตกระแสไฟฟ้าควรมีลักษณะดังนี้
 - 2.1 สัตว์ปีกผ่านเข้าสู่เครื่องช็อตกระแสไฟฟ้า อยู่ในสภาพอ่อนคลายสงบนิ่ง หัวห้อยลงสู่พื้น และสามารถเคลื่อนผ่านอ่างทำสลบ โดยหัวของสัตว์ปีกจุ่มน้ำในอ่างทำสลบในระดับไม่เกินฐานของปีก และสัมผัสกับเครื่องช็อตสัตว์ปีกได้ ราวแขวนสัตว์ปีกต้องเปียกน้ำ ก่อนนำสัตว์ปีกมาแขวน
 - 2.2 บริเวณทางเข้าอ่างทำสลบต้องไม่มีน้ำล้น เพราะจะทำให้สัตว์ยกหัวขึ้นเนื่องจากถูกกระตุ้นด้วยกระแสไฟฟ้า (Pre-Stunning) ซึ่งทำให้สัตว์ปีกไม่ถูกทำให้สลบอย่างมีประสิทธิภาพ
 - 2.3 น้ำในอ่างทำสลบต้องสะอาดมีการหมุนเวียนหรือถ่ายเทน้ำอยู่เสมอ
 - 2.4 สัตว์ปีกที่ถูกทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้าในระดับที่เหมาะสมทำให้สัตว์ปีกสลบหรือหมดความรู้สึกทันที โดยอาการดังกล่าวต้องคงอยู่นจนกระทั่งถูกเชือดและตายในที่สุด

3. ตรวจสอบประสิทธิภาพการทำให้สัตว์ปีกสลบ สัตว์ปีกที่ถูกทำให้สลบอย่างมีประสิทธิภาพ และสลบทันทีซึ่งแสดงอาการดังนี้

- 3.1 คอมีลักษณะโค้ง และตั้งหัวขึ้น
- 3.2 ตาเปิด
- 3.3 ปีกหุบเข้าหาลำตัว
- 3.4 ขามีอาการเกร็ง แข็งเหยียดเล็กน้อย กล้ามเนื้อสั่นอย่างรวดเร็วและสม่ำเสมอ
- 3.5 สัตว์ปีกไม่หายใจ

บริเวณจุดการเชือด (Slaughtering area)

1. ตรวจสอบความพร้อมของโครงสร้างอาคารและสิ่งอำนวยความสะดวก โดยการสำรวจ (Visual inspection) รอบบริเวณเชือดต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- 1.1 จุดเชือดสัตว์ปีกอยู่ในตำแหน่งที่ทำการเชือดสัตว์ปีกได้ทันที หลังออกจากเครื่องทำสลบ
- 1.2 ระยะจากจุดเชือดถึงบ่อลวกควรมีระยะห่างพอสมควร เพื่อให้เลือดออกจากร่างกายสัตว์ปีกอย่างสมบูรณ์และสัตว์ต้องตายสนิทก่อนลงบ่อลวก

2. ตรวจสอบอุปกรณ์ให้แสงสว่างและความเข้มของแสงสว่าง โดยการสำรวจ (Visual inspection) และใช้เครื่องตรวจความเข้มแสง (Lux meter) ต้องมีอุปกรณ์ให้แสงสว่าง เช่น หลอดไฟฟ้า ซึ่งให้แสงสว่างใกล้เคียงแสงธรรมชาติและพอเพียงพอการปฏิบัติงาน ความเข้มของแสงสว่างต้องไม่น้อยกว่า 220 Lux

3. ตรวจสอบการปฏิบัติงานเชือดสัตว์ปีก พนักงานเชือดต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

- 3.1 ทำการเชือดทันทีหลังจากสัตว์ออกจากเครื่องช็อตกระแสไฟฟ้า
- 3.2 เชือดด้านหน้าคอสัตว์ปีกโดยการลงมีดด้านหน้าใต้ขากรรไกรล่าง ทำให้ตัดขาดเส้นเลือดแดงและดำ (Carotid vessel) หลอดอาหารและหลอดลม
- 3.3 อัตราเร็วของสายการผลิตต้องเหมาะสมไม่เร็วเกินไปจนทำให้พนักงานทำการเชือดได้ไม่มีประสิทธิภาพ
- 3.4 ขณะทำการเชือดสัตว์ปีกต้องไม่แสดงอาการเจ็บปวดทุกข์ทรมาน ต้องสงบนิ่งหมดความรู้สึกและตายก่อนลงสู่บ่อลวก
- 3.5 กรณีสัตว์ไม่สลบก่อนเชือดให้ทำการฆ่าฉุกเฉิน
- 3.6 พนักงานเชือดควรมีการหยุดพักเป็นระยะ เพื่อไม่ให้เหนื่อยล้าจากการปฏิบัติงานซึ่งส่งผลต่อประสิทธิภาพในการเชือด ทำให้การเชือดไม่มีประสิทธิภาพ

4. ตรวจสอบประสิทธิภาพการเชือดสัตว์ปีก สัตว์ปีกทุกตัวก่อนลงสู่บ่อลวกต้องถูกเชือดเอาเลือดออกจากร่างกายอย่างสมบูรณ์และตายก่อนลงสู่บ่อลวก การตรวจสอบสัตว์ตายปฏิบัติโดยการสัมผัสหนังตาชั้นที่ 3 (Third eyelid) ถ้าสัตว์ตายจะไม่ตอบสนองต่อการสัมผัส (Loss of dictitating reflex)

5. ตรวจสอบการจัดการเลือดของสัตว์ปีก

5.1 ต้องมีระบบการจัดการไม่ให้เลือดสัตว์ปีกออกนอกบริเวณทำการเชือดหรือห้องเชือด เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

5.2 ต้องมีรางรองรับเลือดที่ออกจากซากสัตว์ปีกจนกว่าเลือดออกจากร่างกายสัตว์อย่างสมบูรณ์

6. บันทึกผลการตรวจสอบในแบบฟอร์มรายงานการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก

7. หากพบข้อบกพร่องให้แจ้ง PWO และผู้จัดการโรงงานทราบเพื่อดำเนินการแก้ไขตามแบบฟอร์มรายงานข้อบกพร่องของโรงงาน

การฆ่าสัตว์ปีกในกรณีฉุกเฉิน

1. ต้องกระทำโดยพนักงานผู้ที่ได้รับการฝึกอบรมและมีความชำนาญในการฆ่าอย่างมีมนุษยธรรมและต้องได้รับมอบหมายจากเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

2. การฆ่าฉุกเฉินใช้ในกรณีดังต่อไปนี้

- สัตว์ปีกที่ได้รับบาดเจ็บจากการขนส่งหรือเคลื่อนย้าย
- สัตว์ปีกขาพิการ แคระแกร็น ผอม ป่วย
- สลบไม่พอเพียงหลังผ่านเครื่องช็อต กระแสไฟฟ้า
- สัตว์ปีกที่อยู่ในเครื่องช็อตสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้าขณะเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่น ไฟดับ

3. กรณีการฆ่าฉุกเฉินปฏิบัติโดยการตีคอให้กระดูกคอหลุด ต้องไม่ให้เลือดออก และห้ามใช้อุปกรณ์ในการรัดคอ คีมบีบคอ หรือบีบคอด้วยมือ ทำให้สัตว์สลบแล้วเชือดทันที

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. รายงานการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก
2. รายงานการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีกของเจ้าหน้าที่ PWO
3. รายงานข้อบกพร่องของโรงงาน
4. คู่มือการใช้เครื่องช็อตสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า
5. คู่มือสวัสดิภาพสัตว์ปีกของโรงงาน

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์. 2554. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2009. Regulation (EC) 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing. Official Journal of the European Union. L303: 1-30.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: พื้นที่พักสัตว์ (Holding area)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 04
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. ระบายความร้อน ลดความเครียด และความตึงเครียดระหว่างการขนส่งเดินทางจากฟาร์มมาสู่โรงฆ่า
2. ควบคุมอุณหภูมิความร้อนในตัวสัตว์ปีกไม่ให้สูงเกินไป ซึ่งมีผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ปีก
3. เพื่อตรวจสอบเอกสารที่มาพร้อมกับรถบรรทุก
4. เพื่อตรวจสอบอาการและสภาพสัตว์ปีกโดยทั่วไป

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. งดอาหารก่อนเข้าฆ่าไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมง แต่ไม่เกิน 12 ชั่วโมง

วิธีการปฏิบัติ

ปฏิบัติเช่นเดียวกับการตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และการตรวจสวัสดิภาพสัตว์ปีก (Poultry Welfare Inspection)

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. คิวเข้าเชือดรายวัน
2. แบบรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (สพส.001)
3. แบบใบอนุญาตให้เคลื่อนย้ายสัตว์ปีก-ซากสัตว์
4. แบบรายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า (สพส.004)
5. รายงานการตรวจสวัสดิภาพสัตว์ปีก
6. ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานการต่างๆหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2554. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554.

Casey M. Owens. 2010. Poultry Meat Processing. Second Edition. Page 13. Florida. PCRC press.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2009. Regulation (EC) 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing. Official Journal of the European Union. L303: 1-30.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง : พื้นที่รับสัตว์ (Unloading Area)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 05
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. ทำการตรวจสัตว์ปีกมีชีวิตก่อนทำการฆ่า (Ante - mortem inspection)
2. ลำเลียงสัตว์ปีกมีชีวิตลงจากรถบรรทุกตามหลักการสวัสดิภาพสัตว์ปีก (Poultry Welfare)

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. มีการเคลื่อนย้ายภาชนะบรรจุสัตว์ปีกในแนวตั้งหรือแนวระนาบ
2. มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเคลื่อนย้ายสัตว์ปีก

วิธีการปฏิบัติ

เช่นเดียวกับขั้นตอนการตรวจสอบของการตรวจสัตว์ปีกมีชีวิต (Ante-mortem inspection) และการตรวจสวัสดิภาพสัตว์ปีก (Poultry welfare inspection)

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบรายงานคิวการนำสัตว์ปีกเข้าโรงฆ่าล่วงหน้า 3 วัน (สพส. 002)
2. แบบรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (สพส.001)
3. แบบรายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า (สพส. 004)
4. รายงานการตรวจสวัสดิภาพสัตว์ปีก

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์. 2554. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2009. Regulation (EC) 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing. Official Journal of the European Union. L303: 1-30.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: พื้นที่ล้างรถบรรทุกสัตว์ปีกและภาชนะบรรจุสัตว์ปีก (Truck and Crate Cleaning Area)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 06
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคจากโรงฆ่าสู่ฟาร์ม

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. ภาชนะบรรจุสัตว์ปีกและรถบรรทุกสัตว์ปีก ต้องผ่านการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนออกจากโรงฆ่าสัตว์

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบประสิทธิภาพของเครื่องล้างภาชนะบรรจุสัตว์ปีก และตรวจสอบความสะอาดของภาชนะบรรจุสัตว์ปีก หลังล้างทำความสะอาดต้องไม่มีคราบสกปรก
2. ตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างรถบรรทุกสัตว์ปีกและตรวจสอบความสะอาดของรถบรรทุกสัตว์ปีก หลังล้างทำความสะอาดต้องไม่มีคราบสกปรก
3. บันทึกการตรวจสอบในแบบรายงานการตรวจสอบการล้างทำความสะอาด/การฆ่าเชื้อรถบรรทุกและภาชนะบรรจุสัตว์ปีก (สพส. 003) หากพบข้อบกพร่องให้แจ้งผู้จัดการโรงงานให้ดำเนินการแก้ไข
4. ตรวจสอบการระบายของท่อระบายน้ำ โดยการเฝ้าสังเกตการไหลของน้ำในรางระบายและท่อระบายน้ำ ต้องมีลักษณะไม่นิ่ง ไม่มีขยะหรือวัสดุใดที่ไปกีดขวางอุดตันการระบายน้ำ นอกจากนี้ต้องไม่มีกลิ่นหรือเลือดซึ่งอาจโน้มนำให้สัตว์พาหะเข้ามาในโรงงาน

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบรายงานการตรวจสอบการล้างทำความสะอาด / การฆ่าเชื้อรถบรรทุกและภาชนะบรรจุสัตว์ปีก (สพส. 003)

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์. 2554. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005.

Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2009. Regulation (EC) 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing. Official Journal of the European Union. L303: 1-30.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: พื้นที่ห้องแขวนสัตว์ปีก (Hanging area)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 07
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเตรียมสัตว์ปีกเข้าสู่กระบวนการฆ่า
2. เพื่อเป็นประโยชน์ในการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่าและสวัสดิภาพสัตว์ปีก

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. ขนาดและรูปทรงของราวแขวนมีความเหมาะสมต่อชนิด ขนาด หรือน้ำหนักของสัตว์ปีก และไม่ทำให้สัตว์ปีกเจ็บปวดขณะใช้งาน
2. ราวแขวนสัตว์ปีกต้องป้องกันไม่ให้สัตว์ปีกหลบหนีจากกระบวนการผลิต
3. กรณีฉุกเฉินต้องสามารถเข้าถึงเครื่องมือที่ควบคุมราวแขวน และเข้าถึงราวแขวนเพื่อทำการปลดสัตว์ปีกออกจากราวแขวนได้
4. บริเวณนำสัตว์ปีกเข้าสู่กระบวนการทำให้สัตว์สลบต้องไม่มีสิ่งกีดขวางใดที่ทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บตกใจ หรือทุกซ์ทรมานขณะเคลื่อนย้ายเข้าสู่กระบวนการผลิต และควรมีพื้นที่เพียงพอที่ไม่ทำให้สัตว์ปีกเกิดการบาดเจ็บเมื่อกระพือปีก
5. ระยะห่างจากจุดแขวนสัตว์ปีกจนถึงเครื่องช็อตสัตว์ปีก ต้องห่างพอสมควรเพื่อให้สัตว์สงบนิ่งก่อนทำการสลบแต่ต้องไม่ห่างมาก จนสัตว์ปีกอยู่บนราวแขวนนานเกินไป และไม่ควรรวแขวนสัตว์ปีก ประเภทไก่เนื้อมานานเกิน 1 นาที และเป็ดเนื้อมานานเกิน 2 นาที
6. สามารถจัดให้สัตว์ปีกอยู่ในท่าที่เครื่องช็อตสัตว์ปีกทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
7. ราวแขวนสัตว์ปีกสามารถจับยึดสัตว์ปีกได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไม่แน่นมากจนทำให้สัตว์ปีกเจ็บปวดและราวแขวนต้องสัมผัสกับเครื่องช็อตสัตว์ปีกอย่างมีประสิทธิภาพ
8. ราวแขวนสัตว์ปีกต้องอยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาด
9. บริเวณราวแขวนสัตว์ปีก ต้องมีการระบายอากาศพอเพียง
10. ควรมีแผ่นลูบอก (Breast comforter) เพื่อสัมผัสกับบริเวณอกของสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่เครื่องทำสลบสัตว์ปีกเพราะทำให้สัตว์ปีกสงบได้เร็วขึ้น และทำให้การสลบมีประสิทธิภาพ
11. ต้องมีอุปกรณ์ให้แสงสว่าง เช่น หลอดไฟฟ้า ซึ่งแสงสว่างในรูปแบบ Blue light ใกล้เคียงแสงธรรมชาติและพอเพียงต่อการปฏิบัติงาน
12. ตรวจสอบความเข้มของแสงสว่างด้วยเครื่องตรวจความเข้มของแสงสว่าง (Lux meter) บริเวณตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) ต้องมีความเข้มของแสงไม่น้อยกว่า 540 Lux

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบความพร้อมของราวแขวนและสิ่งอำนวยความสะดวก
2. ตรวจสอบอุปกรณ์ให้แสงสว่างและความเข้มของแสงสว่าง โดยการสำรวจ (Visual inspection) และใช้เครื่องตรวจความเข้มของแสง (Lux meter)
3. ตรวจสอบการปฏิบัติต่อสัตว์ปีกของพนักงานที่เกี่ยวข้อง พนักงานควรปฏิบัติดังต่อไปนี้
 - 3.1 ปฏิบัติต่อสัตว์ปีกอย่างนุ่มนวล ไม่ทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจ เกิดความเครียด หรือทุกข์ทรมาน
 - 3.2 การจับสัตว์ปีกออกจากภาชนะบรรจุ ต้องจับครั้งละ 1 ตัว และต้องจับโคนขาทั้ง 2 ข้างขึ้นแขวนบนราวแขวน
 - 3.3 สัตว์ปีกที่นำขึ้นแขวนบนราวแขวนต้องมีขนาดเหมาะสมกับราวแขวนเพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ หรือทุกข์ทรมาน
 - 3.4 อัตราความเร็วของราวแขวน ไม่เร็วมากเกินไปจนทำให้การปฏิบัติต่อสัตว์ปีกเป็นไปด้วยความรุนแรง ซึ่งทำให้สัตว์ปีกบาดเจ็บ ตื่นตกใจทุกข์ทรมาน
 - 3.5 จัดการกับสัตว์ปีกอย่างถูกต้อง โดยทำให้สัตว์ปีกสงบนิ่งอย่างรวดเร็วก่อนเข้าสู่เครื่องทำสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. รายงานการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก
2. รายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า (สพส.004)

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2554. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2009. Regulation (EC) 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing. Official Journal of the European Union. L303: 1-30.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: บริเวณทำให้สลบ (Stunning Area)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 08
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. ทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนฆ่า

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. สัตว์ปีกต้องถูกฆ่าตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ปีก
2. ค่ากระแสไฟฟ้าที่กำหนดของเครื่องทำสลบชนิด Water bath

Frequency (Hz)	Chickens (mA)	Turkeys (mA)	Ducks & geese (mA)	Quails (mA)
< 200	100	250	130	45
From 200 to 400	150	400	Not permitted	Not permitted
From 400 to 1500	200	400	Not permitted	Not permitted

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบสัตว์ปีกก่อนเข้าเครื่องทำสลบ และขณะทำสลบ เช่นเดียวกับการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก
2. ตรวจสอบสัตว์ปีกที่ผ่านเครื่องทำสลบ เครื่องทำสลบต้องทำให้สัตว์ปีกสลบหรือหมดความรู้สึกทันที โดยให้สังเกตจากอาการดังนี้
 - 2.1 คอมีลักษณะโก่ง และตั้งหัวขึ้น
 - 2.2 ตาเปิด
 - 2.3 ปีกหุบเข้าหาลำตัว
 - 2.4 ขามีอาการเกร็ง แข็งเหยียดเล็กน้อย กล้ามเนื้อสั่นอย่างรวดเร็วและสม่ำเสมอ
 - 2.5 สัตว์ปีกหยุดหายใจ
3. หากพบการทำสลบสัตว์ปีกไม่มีประสิทธิภาพ ให้ดำเนินการตรวจสอบหาสาเหตุ ดังนี้
 - 3.1 กระแสไฟฟ้าของการช็อตสัตว์ปีกตั้งไว้ต่ำเกินไป
 - 3.2 การจุ่มหัวสัตว์ปีกลงใน Water batch ไม่ถูกต้อง ทำให้กระแสไฟฟ้าไม่ผ่านสู่สมอง
 - 3.3 ความแตกต่างของสัตว์ปีกในการตอบสนองการช็อตด้วยกระแสไฟฟ้า
 - 3.4 กระตุ้นด้วยความถี่ต่ำ (Low frequency pulses)

- 3.5 สัตว์ปีกเคลื่อนไหวยกหัวขึ้นไม่สัมผัส หรือสัมผัสเล็กน้อยกับน้ำที่ผ่านกระแสไฟฟ้า เนื่องจาก Entry ramp ของ Water bath เปียกน้ำ
- 3.6 เครื่องทำสลับสัตว์ปีกปฏิบัติงานได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ เนื่องจากสายลงดินของราวแขวนสัตว์ปีกมีประสิทธิภาพไม่ดีเพียงพอ

4. กรณีที่สัตว์ปีกไม่สลบ ห้ามนำกลับมาแขวนซ้ำเพื่อเข้าเครื่องทำสลับ แต่ให้ดำเนินการฆ่าทันที

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบรายงาน Stunning parameter
2. รายงานการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์. 2554. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตาย หรือการฆ่า พ.ศ. 2554.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2009. Regulation (EC) 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing. Official Journal of the European Union. L303: 1-30.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: พื้นที่ทำการเชือด (Slaughtering Area)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 09
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. ใช้ในการเชือดคอสัตว์ปีก เพื่อนำเลือดออกจากตัวสัตว์อย่างสมบูรณ์ (Complete bleeding)

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. ทำการฆ่าสัตว์ปีกมีชีวิตตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ปีก
2. ทำการเชือดให้เส้นเลือด Carotid artery ขาด หรือกรณีที่ต้องการเชือดให้ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามนั้นต้องเชือดหลอดเลือดดำ หลอดเลือดแดง หลอดอาหารและหลอดลมขาดจากกัน

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงานเชือดสัตว์ปีก โดยการเชือดต้องกระทำก่อนที่สัตว์จะพ้นจากการสลบ ทำการเชือดโดยใช้มีดกรีดที่ด้านหน้าของคอสัตว์บริเวณใต้ขากรรไกรล่าง เพื่อตัดให้เส้นเลือดแดง Carotid artery ขาด แต่หากใช้วิธีการเชือดตามหลักศาสนาอิสลามจะต้องทำการตัดทั้งเส้นเลือดแดง Carotid artery หลอดอาหาร และหลอดลมให้ขาดทั้งหมด

แต่อย่างไรก็ตาม ไม่ควรกรีดลึกเกินไปจนทำให้เส้นประสาทฉีกขาดเนื่องจากอาจมีผลต่อการหดตัวของกล้ามเนื้อ กรณีที่ไม่พนักงานเชือดทำการเชือดไม่ถูกต้อง ให้แจ้งต่อหัวหน้าผู้ควบคุมการปฏิบัติงานเพื่อทำการอบรมพนักงานให้มีความเข้าใจและสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. ตรวจสอบการจัดการเลือดจากการผลิต ต้องไม่ปล่อยลงในท่อระบายน้ำ (Drainage system) ที่ไปสู่ระบบบำบัดน้ำทิ้ง ตรวจสอบด้วยการใช้ไฟฉายส่องแสงสว่างว่ามีเลือดตกลงสู่พื้นห้องหรือไม่ ถ้ามีให้ติดตามตรวจสอบว่าสามารถลงสู่ท่อระบายน้ำที่ไปสู่ระบบบำบัดน้ำทิ้งหรือไม่ โดยการเผ่าสังเกตน้ำทิ้งที่ออกจากท่อระบายน้ำของโรงงานมีคราบเลือด และกลิ่นคาวเลือดหรือไม่ กรณีที่มีเลือดตกลงสู่พื้นห้อง ไหลลงไปในท่อระบายน้ำที่ไปสู่ระบบบำบัดน้ำทิ้ง ให้ทำการตรวจหาสาเหตุ เช่น รูรั่วหรือรอยฉีกขาดของอุปกรณ์และภาชนะในการรองรับเลือด และดำเนินการซ่อมแซมอุดรูรั่วหรือรอยฉีกขาด

3. ถ้ามีการรองเลือดเพื่อนำไปผลิตสำหรับการบริโภค บริเวณรองเลือดนั้นต้องแยกเป็นสัดส่วนจากห้องทำการชำไก่ โดยสามารถป้องกันฝุ่นละอองหรือสิ่งสกปรกได้

4. บันทึกการตรวจสอบในแบบรายงานการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. รายงานการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์. 2554. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2009. Regulation (EC) 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing. Official Journal of the European Union. L303: 1-30.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องลวกและถอนขน (Scalding and Defeathering Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 10
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. การลวกเพื่อป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นโทษและที่ทำให้เกิดการเน่าเสีย (Psychotropic bacteria) เจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ถอนขนง่ายและสามารถชำแหละตัดแต่งได้ง่าย
2. การถอนขนเพื่อกำจัดขนไก่และสิ่งสกปรกต่าง ๆ ที่ติดมากับผิวหนัง แต่ต้องไม่ทำให้ผิวหนังชั้น Cuticle เสียหาย

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิบ่อลวก 58 - 62 °C ขึ้นอยู่กับขนาดไก่
2. บ่อลวกต้องมี Continuous flow of water ไม่ต่ำกว่า 0.25 ลิตร/ซาก
3. ความเข้มข้นของแสงไม่น้อยกว่า 220 Lux

วิธีการปฏิบัติ

ตรวจสอบอุปกรณ์และส่วนประกอบ

1. บ่อลวกไก่ (scalding tank) ควรมียุติลคลุมดูระบายอากาศหรือปล่องดูความร้อน (Hood)
2. เครื่องถอนขน (defeathering cabinets) แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนถอนขนหยาบและส่วนถอนขนละเอียดประกอบด้วยหัวลูกยางที่ใช้ตีขนไก่
3. มีเครื่องฉีดล้างซากหลังจากออกจากเครื่องถอนขน
4. ที่ดึงหัว (head puller)
5. เครื่องตัดขา (hock cutting)

ขั้นตอนการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบว่าสัตว์ปีกต้องตายก่อนลงสู่บ่อลวก โดยการสังเกตสัตว์ปีกก่อนลงสู่บ่อลวกต้องไม่มีอาการดิ้นรนหรือขยับส่วนใดส่วนหนึ่งของตัวสัตว์ เมื่อสุ่มตรวจจากราวแขวนโดยเปิดเปลือกตาจะพบว่าม่านตาได้ขยายเต็มที่ คอและปีกตกห้อย ไม่มีการตอบสนองของหนังตาชั้นที่สาม ในกรณีที่พบว่าสัตว์ปีกไม่ตายก่อนลงสู่บ่อลวก ให้ดำเนินการฆ่าฉุกเฉิน แล้วตรวจสอบหาสาเหตุและดำเนินการแก้ไข
2. ตรวจสอบประสิทธิภาพการลวก โดยการสังเกตซากสัตว์ปีกหลังจากผ่านเครื่องตีขน ดูสีของผิวหนัง เช่น ถ้าสีเหลือง แสดงว่าตั้งอุณหภูมิบ่อลวกต่ำเกินไป ถ้าสีขาวแสดงว่าตั้งอุณหภูมิบ่อลวกสูงเกินไป กรณีที่การลวกไม่มีประสิทธิภาพ ให้ปรับอุณหภูมิบ่อลวกอย่างเหมาะสมและถูกต้อง ถ้าหนังมีสีเหลืองหรือสุกเกินไป
3. ตรวจสอบบ่อลวกต้องมีค่า Continuous flow of water เท่ากับหรือมากกว่า 0.25 ลิตร/ซาก ด้วยการคำนวณปริมาณน้ำเข้าบ่อลวกในหนึ่งนาทีหารด้วยความเร็วซากต่อนาทีที่ต้องได้เท่ากับหรือมากกว่า 0.25 ลิตร/ซาก กรณีค่าที่ได้น้อยกว่า 0.25 ลิตร/ซาก ให้ปรับ Valve น้ำเข้าถังบ่อลวกด้วยการคำนวณจากความเร็วซาก/นาที คูณด้วย 0.25 ลิตร/ซาก ดังนั้นปริมาณน้ำเข้าถังบ่อลวก เท่ากับ ความเร็วซาก x 0.25 (หน่วยเป็น ลิตร/นาที)

4. ตรวจสอบประสิทธิภาพการถอนขน โดยการสังเกตซากสัตว์ปีกหลังจากผ่านเครื่องถอนขน ต้องสามารถถอนขนจากซากทั้งหมด กรณีที่ถอนขนจากซากไก่ไม่หมด ให้จัดเตรียมพนักงานถอนขนออกก่อนเข้าสู่ห้องล้าง และปรับปรุงเครื่องถอนขนให้มีประสิทธิภาพในการถอนขนทั้งหมด

5. ตรวจสอบความสะอาดซากไก่หลังผ่านเครื่องฉีดล้างซาก โดยสังเกตซากไก่หลังจากผ่านเครื่องต้องไม่พบ คราบเลือด เศษขน กรณีที่ซากไกล้างไม่สะอาดและมีคราบสกปรก ให้ปรับเพิ่มความดัน ทิศทางและปริมาณน้ำของเครื่องฉีดล้างซาก

6. ตรวจสอบประสิทธิภาพการดึงหัวไก่ ต้องสามารถดึงหัวไก่ออกจากซากได้ทุกตัว กรณีที่ไม่สามารถดึงหัวไก่จากซากได้ ให้ปรับระดับสูง ต่ำ และความกว้าง แคม ของ Head puller อย่างถูกต้องและเหมาะสม ถ้าซากไก่ที่ไม่ถูกดึงหัวจะไม่อนุญาตให้ลงถึงซิลเลอร์

7. ตรวจสอบประสิทธิภาพเครื่องตัดขา โดยต้องสามารถตัดขาออกจากซากได้ทุกตัว ถ้าซากไก่ที่ไม่ถูกตัดขาจะไม่อนุญาตให้ลงถึงซิลเลอร์

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบรายงานการตรวจสอบบ่อลวก (เอกสารโรงงาน)
2. แบบรายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต (สพส.006)

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องจุ่มกาว (Duck Meat Waxing Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 11
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อกำหนดขั้นตอนและเยื่อเหลือออกจากผิวหนังซากเป็ด

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. ต้องไม่มีขนเป็ด เยื่อเหลือติดไปกับซาก

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบประสิทธิภาพการถอนขนและเยื่อเหลือ
 - 1.1 ตรวจสอบเปิดหลังจากผ่านเครื่องจุ่มกาวต้องสามารถถอนขนและเยื่อเหลือจากซากเป็ดจนหมด
 - 1.2 กรณีที่ถอนขนและเยื่อเหลือจากซากเป็ดไม่หมด ให้ดูประสิทธิภาพของเครื่องจุ่มกาว เช่น อุณหภูมิในระดับที่ทำให้กาว (Wax) หลอมเหลว และชนิดของกาวที่ใช้จุ่มซากเป็ด
2. ตรวจสอบการตัดเล็บเท้าและ Tarsal pad
 - 2.1 ตรวจสอบพนักงานที่ใช้เครื่องมือตัดเล็บเท้าและ Tarsal pad ต้องสามารถตัดส่วนที่สกปรกออกได้หมด
 - 2.2 กรณีที่พนักงานตัดเล็บเท้าและ Tarsal pad ออกไม่หมด ให้เพิ่มจำนวนพนักงานให้เพียงพอกับความเร็วยาวของซากเป็ด

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารใบรายงานของเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ (Quality control)

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 1991. The EU. Council Directive 91/494/EEC, 1991. Animal health conditions governing intra-community trade in and imports from third countries of fresh poultry meat. Official Journal of the European Union.

European Union. 1993. The EU. Council Directive 93/342/EEC, 1993. Avian influenza and Newcastle disease in relation to imports of fresh poultry meat. Official Journal of the European Union.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องแหนขนเป็ด (Duck Meat Defeathering Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 12
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อกำจัดขนละเอียดออกจากผิวหนังซากเป็ด

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. น้ำที่ใช้ต้องเป็นระบบน้ำไหลผ่าน

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบน้ำที่ใช้แหนขนเป็ดต้องเป็นลักษณะน้ำไหลผ่าน
2. ตรวจสอบซากเป็ดที่ห้องแหนขน ลำดับการแหนขนเป็ดต้องเป็นไปในลักษณะ First in-First out
3. ตรวจสอบวิธีการแหนขนเป็ดต้องสามารถกำจัดขนละเอียดออกได้หมด โดยการเฝ้าสังเกตด้วยสายตา (Visual inspection)
4. ซากที่ผ่านการแหนขนแล้วต้องเข้าสู่กระบวนการล้างภายในและภายนอกซาก (Inside-Outside washer)

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารใบรายงานของเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ (Quality control)

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2002. Regulation (EC) No 178/2002 of The European Parliament And Of The Council, Chapter II, Article 18,19. Official Journal of the European Union.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องล้างเครื่องใน (Evisceration Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 13
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อแยกเครื่องในออกจากซากสัตว์ปีก
2. เพื่อทำการตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่า (Post-mortem inspection)
3. ช่วยลดปริมาณเชื้อโรคและสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อนไปกับซาก

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. ความเข้มของแสงสว่างบริเวณ Post-mortem inspection ไม่น้อยกว่า 800 Lux หรือมากกว่า ตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า เช่น 2,000 Lux ตามข้อกำหนดของประเทศแคนาดา
2. ซากสัตว์ปีกพร้อมเครื่องในทุกซาก ต้องผ่านการตรวจหลังฆ่า
3. มีการล้างซากสัตว์ปีกให้สะอาดทั้งภายในและภายนอกก่อนเข้าสู่กระบวนการลดอุณหภูมิซาก

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบการแขวนซากสัตว์ปีก ต้องไม่พบซากสะสมบนสายพานหรือขณะรอการแขวนบนสายพาน โดยการแขวนต้องเป็นลักษณะ First In - First Out
2. ตรวจสอบประสิทธิภาพเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการเจาะกันสัตว์ปีก โดยการสังเกตมีดหรืออุปกรณ์เจาะกันสัตว์ปีก (Vent opening machines or guns) ที่ใช้กรีดหรือเจาะรอบ Cloaca เพื่อนำ Cloaca ออกมา โดยไม่ทำให้ลำไส้แตกหรือขาดจากกัน หากลำไส้แตกหรือขาดออกจากกัน กรณีใช้มีดต้องเปลี่ยนเป็นมีดสำรอง ซึ่งผ่านการฆ่าเชื้อ sterilization ด้วยน้ำร้อน $\geq 82^{\circ}\text{C}$ หรือมากกว่าตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า หรือฆ่าเชื้อโดยนํ้ายาฆ่าเชื้อ นอกจากนั้นอุปกรณ์เจาะกันสัตว์ปีก ต้องมีการชะล้างด้วยน้ำสะอาดระหว่างการเปิดซากสัตว์ปีกแต่ละครั้ง หากลำไส้แตกหรือขาดจากกันต้องตรวจหาสาเหตุและปรับปรุงแก้ไขอุปกรณ์เจาะกันสัตว์ปีกให้มีประสิทธิภาพ
3. ตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างและจัดเครื่องใน โดยการสังเกตการล้างและจัดเครื่องใน เช่น ตับ ปอด หัวใจ กระเพาะบด ม้าม ลำไส้ กระเพาะพัก ต้องสามารถนำออกมาได้ทุกซากและลำไส้ไม่แตกหรือขาดจากกัน ต้องมีการชะล้างด้วยน้ำสะอาดระหว่างการล้างและจัดเครื่องในซากสัตว์ปีกแต่ละครั้ง กรณีที่ลำไส้แตกหรือขาดจากกัน ต้องเปลี่ยนเหล็กจัดเครื่องใน (Evisceration forks) เป็นชุดสำรองซึ่งผ่านการฆ่าเชื้อ แต่ถ้าใช้เครื่องล้างและจัดเครื่องใน ต้องตรวจหาสาเหตุและปรับปรุงแก้ไขให้มีประสิทธิภาพ

4. กรณีการใช้เครื่องล้างและจัดเครื่องในอัตโนมัติ เครื่องในต้องแสดงมาในตำแหน่งที่ตรงกับซากสัตว์ปีกเพื่อให้สามารถตรวจสอบได้

5. ตรวจสอบการตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่า (Post-mortem inspection) ของพนักงานตรวจเนื้อ โดยให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่า โดยเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ (Official veterinarian inspector) ดำเนินการดังนี้

- ตรวจสอบวิธีการปฏิบัติงานและการลงบันทึกข้อมูล ในการตรวจซากสัตว์ปีกที่ถูก Rejected และ Condemned ลงในแบบฟอร์มรายงานการตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่า (สพส.005) ของพนักงานตรวจเนื้อ
- เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สุ่มตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่าจำนวน 300 ตัว/ฟาร์ม เพื่อตรวจสอบว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่า

6. ตรวจสอบขั้นตอนการแยกเครื่องในออกจากซาก โดยพนักงานที่แยกเครื่องในออกจากซากต้องล้างมือทุกครั้งหลังสัมผัสเครื่องใน

7. ตรวจสอบเครื่องล้าง Inside-outside bird washer ต้องมีประสิทธิภาพสามารถล้างซากให้สะอาดทั้งภายในและภายนอกซาก

8. ตรวจสอบความสะอาดของซากก่อนลงสู่ถังซิลเลอร์ โดยการสังเกตซากหลังผ่านเครื่องล้าง Inside-outside washer ต้องไม่มีหลุดล่อน หลอดอาหาร ตับ ปอด หัวใจ กระเพาะบด กระเพาะพัก ม้าม ลำไส้ ขน คราบเลือด คราบน้ำดีหรือคราบสกปรก ก่อนลงสู่ถังซิลเลอร์ กรณีล้างซากสัตว์ปีกไม่สะอาด มีเครื่องในอยู่ภายในซากให้แจ้งโรงงานทราบเพื่อดำเนินการแก้ไขทันที

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. รายงานการตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่า (สพส. 005)
2. รายงานการตรวจสอบคุณภาพซากไก่/เป็ด หลังการฆ่า จำนวน 300 ตัว
3. แบบรายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต (สพส.006)

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005.

Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องผลิตเครื่องใน (By - Products Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 14
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อแยกเครื่องในสำหรับการบริโภค
2. เพื่อลดอุณหภูมิเครื่องใน
3. ป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน (Contamination) ลงในสินค้าผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับคนบริโภค (Human Consumption)
4. ป้องกันไม่ให้เกิดจุลินทรีย์ที่เป็นโทษต่อร่างกายเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิใจกลางเครื่องใน (Core temperature) ไม่สูงกว่า 3 °C
2. อุณหภูมิห้องผลิตเครื่องในไม่สูงกว่า 12 °C

วิธีการปฏิบัติ

1. เครื่องในพวง ภายหลังจากการคัดแยกลำไส้ออกจากพวงเครื่องในแล้ว ให้ตรวจสอบการดึงถุงน้ำดีออกจากพวงเครื่องใน หากพบการปนเปื้อนให้ทำการคัดทิ้งเครื่องในที่ปนเปื้อน ก่อนการผลิตในขั้นตอนต่อไป
2. ตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างเครื่องในที่แยกส่วน เช่น ตับ ม้าม หัวใจ
3. การตรวจวัดอุณหภูมิห้องผลิตเครื่องใน ด้วยเทอร์โมมิเตอร์ 5 บริเวณ คือ มุมทั้ง 4 ตำแหน่งและจุดกึ่งกลาง 1 ตำแหน่ง ต้องไม่สูงกว่า 12 °C
4. การตรวจวัดอุณหภูมิเครื่องใน หลังการขั้นตอนการลดอุณหภูมิโดยใช้เทอร์โมมิเตอร์แทง probe ลงไปบริเวณใจกลางของเครื่องใน ทำการสุ่ม 5 ชิ้น โดยอุณหภูมิใจกลาง (Core temperature) ต้องไม่สูงกว่า 3 °C
5. การติดตั้งและการบรรจุ ควบคุมอุณหภูมิระหว่างการติดตั้งและการบรรจุตลอดกระบวนการผลิตให้อุณหภูมิใจกลางไม่สูงกว่า 3 °C
6. การลำเลียงสินค้า ตรวจสอบการลำเลียงสินค้าต้องไม่เก็บสะสมไว้ภายในห้องผลิตเครื่องใน หรือบริเวณที่มีการผลิตโดยไม่ทำการควบคุมอุณหภูมิ

- 7.1 กรณีสินค้าแช่เย็น ภายหลังการบรรจุลงถุงสินค้าและซีลปิดปากถุงเรียบร้อยแล้ว ให้ดำเนินการจัดเก็บไว้ในห้องแช่เย็นที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า 0 °C และอุณหภูมิใจกลางสินค้าให้ไม่สูงกว่า 3 °C
- 7.2 กรณีสินค้าแช่แข็ง ภายหลังการบรรจุลงถุงสินค้าและซีลปิดปากถุงเรียบร้อยแล้ว ให้ดำเนินการจัดเก็บในห้องแช่แข็งที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -20 °C และอุณหภูมิใจกลางสินค้าให้ไม่สูงกว่า -18 °C
- 7.3 การจัดเก็บสินค้า กรณีที่สินค้าเสื่อมสภาพหรืออายุการเก็บเกินมาตรฐานที่กำหนดไว้ให้ทำการคัดทิ้ง

8. ตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานในพื้นที่ผลิต

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารบันทึกการตรวจสอบของโรงงาน

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2549. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช.9008-2549. การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก.

China Announces Standards for Code of Hygiene Practice for the Storage, Distribution and Sale of Meat and Meat Products.

China Announces Standards for Code of Hygiene Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise as WTO SPS Notification 1012.

Inspection, quarantine, hygiene and sanitary requirements on edible frozen by-products (including viscera) of poultry exported from Thailand to China.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องผลิตกิ้น (Gizzard Processing Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 15
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำเศษอาหารออกจากกิ้น
2. เพื่อลดอุณหภูมิกิ้น
3. ป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน (Contamination) ลงในสินค้าผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับคนบริโภค (Human Consumption)
4. ป้องกันไม่ให้เกิดจุลินทรีย์ที่เป็นโทษต่อร่างกายเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิใจกลางกิ้น (Core temperature) ไม่สูงกว่า 3 °C
2. อุณหภูมิห้องผลิตกิ้นไม่สูงกว่า 12 °C

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบขั้นตอนการผ่ากิ้น ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนข้าม
 - 1.1 ตรวจสอบการดึงขั้วกระเพาะ/ผ่ากิ้น/ลอกเยื่อหุ้ม (Koilin membrane) โดยหลังจากตัดกิ้นลงเครื่องผ่าแล้วจะต้องผ่านการล้างน้ำ ก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการลอกเยื่อหุ้ม
 - 1.2 สุ่มตรวจสอบสภาพของกิ้นหลังการผ่าและลอกเยื่อหุ้มด้วยวิธี Organoleptic test เช่น มีหนอง มีเมือก หนาตัว สภาพสีหรือกลิ่นผิดปกติ มีจุดเลือดหรือเลือดออก (hemorrhage)
 - 1.3 กรณีที่สภาพเครื่องในผิดปกติให้ทำการคัดทิ้ง
2. การตรวจวัดอุณหภูมิพื้นที่ผลิตกิ้นโดยใช้เทอร์โมมิเตอร์วัด 5 บริเวณ คือ บริเวณมุมทั้ง 4 ตำแหน่งและจุดกึ่งกลาง 1 ตำแหน่ง ต้องไม่สูงกว่า 12 °C
3. การตรวจวัดอุณหภูมิกิ้น หลังการขึ้นขั้นตอนการลดอุณหภูมิโดยใช้เทอร์โมมิเตอร์แทง probe ลงไปบริเวณใจกลางของกิ้น ทำการสุ่ม 5 ชิ้น โดยอุณหภูมิใจกลาง (Core temperature) ต้องไม่สูงกว่า 3 °C
4. การตัดแต่งและการบรรจุ ควบคุมอุณหภูมิระหว่างการตัดแต่ง และการบรรจุตลอดกระบวนการผลิตให้อุณหภูมิใจกลางไม่สูงกว่า 3 °C
5. การลำเลียงสินค้า ตรวจสอบการลำเลียงสินค้า ต้องไม่เก็บสะสมไว้ภายในห้องผลิตเครื่องใน หรือบริเวณที่มีการผลิตโดยไม่ทำการควบคุมอุณหภูมิ

6. การแช่เย็น-แช่แข็งสินค้าและจัดเก็บสินค้า

- 6.1 กรณีสินค้าแช่เย็น ภายหลังการบรรจุลงถุงสินค้าและซีลปิดปากถุงเรียบร้อยแล้ว ให้ดำเนินการจัดเก็บไว้ในห้องแช่เย็นที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า 0 °C และอุณหภูมิใจกลางสินค้าให้ไม่สูงกว่า 3 °C
- 6.2 กรณีสินค้าแช่แข็ง ภายหลังการบรรจุลงถุงสินค้าและซีลปิดปากถุงเรียบร้อยแล้ว ให้ดำเนินการจัดเก็บในห้องแช่แข็งที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -20 °C และอุณหภูมิใจกลางสินค้าให้ไม่สูงกว่า -18 °C
- 6.3 การจัดเก็บสินค้า กรณีที่สินค้าเสื่อมสภาพหรืออายุการเก็บเกินมาตรฐานที่กำหนดไว้ให้ทำการคัดทิ้ง

7. ตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานในพื้นที่ผลิต

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารการบันทึกข้อความจากสัตวแพทย์ประจำโรงงานถึงผู้จัดการโรงงาน

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2549. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช.9008-2549. การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก.

China Announces Standards for Code of Hygiene Practice for the Storage, Distribution and Sale of Meat and Meat Products.

China Announces Standards for Code of Hygiene Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise as WTO SPS Notification 1012.

Inspection, quarantine, hygiene and sanitary requirements on edible frozen by-products (including viscera) of poultry exported from Thailand to China.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องผลิตขาซี (Feet C Processing Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 16
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อผลิตขาซีสำหรับการบริโภค
2. เพื่อลดอุณหภูมิขาซี
3. ป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน (Contamination) ลงในสินค้าผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับคนบริโภค (Human Consumption)
4. ป้องกันไม่ให้เกิดจุลินทรีย์ที่เป็นโทษต่อร่างกายเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิใจกลางขาซี (Core temperature) ไม่สูงกว่า 3 °C
2. อุณหภูมิห้องผลิตขาซี ไม่สูงกว่า 12 °C

วิธีการปฏิบัติ

1. การตรวจสอบการผลิตขาซี
 - 1.1 ตรวจสอบประสิทธิภาพการปั่นและลอกหนังเหลือง
 - 1.2 ตรวจสอบการตัดแต่งฝ่าเท้า และการล้างน้ำ ก่อนลดอุณหภูมิ
2. การตรวจวัดอุณหภูมิพื้นที่ผลิตขาซีโดยใช้เทอร์โมมิเตอร์วัด 5 บริเวณ คือ บริเวณมุมทั้ง 4 ตำแหน่ง และจุดกึ่งกลาง 1 ตำแหน่ง ต้องไม่สูงกว่า 12 °C
3. การตรวจวัดอุณหภูมิขาซี หลังการขั้นตอนการลดอุณหภูมิโดยใช้เทอร์โมมิเตอร์แทง probe ลงไปบริเวณใจกลางขาซี ทำการสุ่ม 5 ชิ้น โดยอุณหภูมิใจกลาง (core temperature) ต้องไม่สูงกว่า 3 °C
4. การตัดแต่งและการบรรจุ ควบคุมอุณหภูมิระหว่างการตัดแต่งและการบรรจุตลอดกระบวนการผลิตให้อุณหภูมิใจกลางไม่สูงกว่า 3 °C
5. การลำเลียงสินค้า ตรวจสอบการลำเลียงสินค้าต้องไม่เก็บสะสมไว้ในห้องผลิตขาซี หรือบริเวณที่มีการผลิตโดยไม่ทำการควบคุมอุณหภูมิ
6. การแช่เย็น-แช่แข็งสินค้าและจัดเก็บสินค้า
 - 6.1 กรณีสินค้าแช่เย็น ภายหลังการบรรจุลงถุงสินค้าและซีลปิดปากถุงเรียบร้อยแล้ว ให้ดำเนินการจัดเก็บไว้ในห้องแช่เย็นที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า 0 °C และอุณหภูมิใจกลางสินค้าให้ไม่สูงกว่า 3 °C

- 6.2 กรณีสินค้าแช่แข็ง ภายหลังการบรรจุลงถุงสินค้าและซีลปิดปากถุงเรียบร้อยแล้ว ให้ดำเนินการจัดเก็บในห้องแช่แข็งที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -20°C และอุณหภูมิใจกลางสินค้าให้ไม่สูงกว่า -18°C
- 6.3 การจัดเก็บสินค้า กรณีที่สินค้าเสื่อมสภาพหรืออายุการเก็บเกินมาตรฐานที่กำหนดไว้ให้ทำการคัดทิ้ง
7. ตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานในพื้นที่ผลิต

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารการบันทึกข้อความจากสัตวแพทย์ประจำโรงงานถึงผู้จัดการโรงงาน

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2549. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช.9008-2549. การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก.

China Announces Standards for Code of Hygiene Practice for the Storage, Distribution and Sale of Meat and Meat Products.

China Announces Standards for Code of Hygiene Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise as WTO SPS Notification 1012.

Inspection, quarantine, hygiene and sanitary requirements on edible frozen by-products (including viscera) of poultry exported from Thailand to China.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องเย็นเก็บสินค้ากลุ่ม By-Products (Chill Room for By-Products)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 17
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เก็บสินค้ากลุ่ม By-Products
2. ป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นโทษต่อร่างกายเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิห้องต้องไม่สูงกว่า 0 °C
2. อุณหภูมิใจกลางสินค้าต้องไม่สูงกว่า 4 °C

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบความสะอาดทั่วไป เช่น พื้น ฝาผนัง ขอบบัว เพดาน โดยวิธี Visual inspection ต้องแห้งสะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีคราบ ไม่มีรอยแตก
2. ตรวจสอบการทำงานของเครื่องปรับอากาศโดยวิธี Visual inspection เช่น ไม่มีเศษน้ำหรือเกล็ดน้ำแข็งออกมาจากหน้ากากแอร์ ไม่มีสภาพเกล็ดน้ำแข็งสะสม ไม่มีกลิ่นแอมโมเนีย ตรวจสอบท่อต่างๆ ที่ต่อเข้าเครื่องปรับอากาศทำความเย็น เช่น ท่อระบาย น้ำจากแอร์ ต้องไม่รั่วหรือแตก ตรวจสอบการสังเกตว่ามีน้ำหยดจากท่อหรือไม่ สภาพน้ำแข็งเกาะตัวแน่นบนพื้นใต้ท่อ
3. ตรวจวัดอุณหภูมิห้องด้วยเทอร์โมมิเตอร์ 5 บริเวณ คือ มุมทั้ง 4 ตำแหน่ง จุดกึ่งกลาง 1 ตำแหน่ง ต้องไม่สูงกว่า 4 °C
4. ตรวจสอบอุณหภูมิสินค้า โดยใช้เทอร์โมมิเตอร์ อุณหภูมิต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
5. สินค้าที่เก็บในห้องเก็บสินค้าแช่เย็นต้องอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท มีการระบุชื่อ วันเดือนปีที่ผลิต Lot .No. sub Lot No. สามารถสอบย้อนกลับได้
6. ตรวจสอบการจัดเก็บสินค้าแต่ละชนิด ต้องจัดเก็บแยกกันอย่างชัดเจน เพื่อง่ายต่อการตรวจสอบ และป้องกันการปนเปื้อนข้าม

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบ สพส. 006 รายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต (Report on Pre-operation Cleaning Inspection)
2. แบบ สพส.007 รายงานการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิระหว่างการผลิต (Report on Temperature Control During Processing)

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Codex Alimentarius. 2003. General Principles of Food Hygiene (CAC/GL 1-1969). 4th edition: 1-31.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union L226: 3-21.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีก (Chilling Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 18
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. ชะลอการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์บางส่วนที่ปนเปื้อนมากับซาก
2. ควบคุมเปอร์เซ็นต์อุณหภูมิในซากให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิซากสัตว์ปีกหลังจากออกจากถังซิลเลอร์หรือห้องลดอุณหภูมิซาก ไม่สูงกว่า 4°C
2. ระบบ Immersion chilling (การลดอุณหภูมิซากด้วยน้ำและน้ำแข็งในถังซิลเลอร์) ต้องเป็นระบบที่ซากสัตว์ปีกและน้ำวิ่งสวนทางกัน (Counter-flow water) มีระบบน้ำล้น (Overflow) โดยมีการปล่อยน้ำออกที่ต้นถังและมีการเติมน้ำลงที่ท้ายถัง
3. ระบบ Immersion chilling สำหรับสัตว์ปีกน้ำหนักน้อยกว่า 2.5 กิโลกรัม ปริมาณน้ำล้นของถังซิลเลอร์ ≥ 2.5 ลิตร/ซาก (กรณีมีถังซิลเลอร์หลายถัง โดยถังสุดท้าย ≥ 1 ลิตร/ซาก) หรือ สำหรับสัตว์ปีกน้ำหนักระหว่าง 2.5-5 กิโลกรัม ปริมาณน้ำล้นของถังซิลเลอร์ ≥ 4 ลิตร/ซาก (กรณีมีถังซิลเลอร์หลายถัง โดยถังสุดท้าย ≥ 1.5 ลิตร/ซาก)
4. มาตรฐานค่าเฉลี่ยของเปอร์เซ็นต์อุณหภูมิในซากต้องไม่เกิน

● Air chilling	0	%
● Air spray chilling	2	%
● Immersion chilling	4.5	%
● ใช้มากกว่า 1 วิธีร่วมกัน	0	%
● ระบบลดอุณหภูมิซากอื่นๆ	0	%

วิธีการปฏิบัติ

1. การตรวจวัดอุณหภูมิซากหลังจากออกจากถังซิลเลอร์/ห้องลดอุณหภูมิซาก ตรวจวัดอุณหภูมิของซากที่ออกจากถังซิลเลอร์ถูกต้องหรือไม่ ตรวจโดยการใช้มือข้างหนึ่งจับซากหงายขึ้น หันส่วนคอและหน้าอกเข้าหาผู้ตรวจใช้เทอร์โมมิเตอร์แทง Probe เข้าไประหว่าง Fillet และ Boneless breast ลึกประมาณ 1.5 นิ้ว และห่างจากกระดูก Sternum ประมาณ 1 ซม. ซึ่งบริเวณนี้ถือว่าเป็นจุดร้อนที่สุดของซาก ต้องได้อุณหภูมิซากไก่หลังจากออกจากถังซิลเลอร์ ไม่สูงกว่า 4 °C

2. การตรวจสอบการบันทึกข้อมูลค่าเฉลี่ยเปอร์เซ็นต์น้ำในซาก สามารถตรวจสอบโดยคำนวณได้โดยทำการสุ่มซากสัตว์ปีกก่อนกระบวนการลดอุณหภูมิซาก จำนวน 25 ซาก ชั่งน้ำหนักแต่ละซากและทำสัญลักษณ์ จากนั้นแขวนซากสัตว์ปีกกลับเพื่อผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิซาก

เมื่อซากสัตว์ปีกออกจากกระบวนการลดอุณหภูมิซากให้นำซากสัตว์ปีกที่ทำสัญลักษณ์ 25 ซากมาชั่งน้ำหนัก และเลือก 20 ซากที่น้ำหนักใกล้เคียงกันมาคำนวณ โดยนำค่าที่ได้ลบด้วยน้ำหนักก่อนกระบวนการลดอุณหภูมิซาก หาค่าด้วยน้ำหนักก่อนกระบวนการลดอุณหภูมิซาก แล้วคูณ 100 จะได้ค่าเฉลี่ยเปอร์เซ็นต์น้ำในซากสัตว์ปีก กรณีที่ค่าเฉลี่ยเปอร์เซ็นต์น้ำในซากสูงกว่าค่ามาตรฐาน ให้แจ้งโรงงานควรดำเนินการปรับระยะเวลาซากสัตว์ปีกอยู่ในถังซิลเลอร์ลดลง

3. การตรวจสอบเพิ่มเติมสำหรับระบบ Immersion chilling

3.1 ตรวจสอบถังซิลเลอร์มีระบบที่ซากสัตว์ปีกและน้ำวิ่งสวนทางกัน ตรวจสอบโดยการสังเกตจากน้ำเข้าที่ปลายถังและน้ำไหลออกที่ต้นถังซิลเลอร์ หากน้ำหนักซากสัตว์ปีกน้อยกว่า 2.5 กิโลกรัม ปริมาณน้ำล้นของถังซิลเลอร์ ≥ 2.5 ลิตร/ซาก (กรณีมีถังซิลเลอร์หลายถัง โดยถังสุดท้าย ≥ 1 ลิตร/ซาก) หากน้ำหนักซากสัตว์ปีกอยู่ระหว่าง 2.5-5.0 กิโลกรัม ปริมาณน้ำล้นของถังซิลเลอร์ ≥ 4 ลิตร/ซาก (กรณีมีถังซิลเลอร์หลายถัง โดยถังสุดท้าย ≥ 1.5 ลิตร/ซาก)

3.2 ตรวจสอบอุณหภูมิของน้ำในถังซิลเลอร์โดยใช้เทอร์โมมิเตอร์ ตรวจวัดอุณหภูมิน้ำต้นถังและท้ายถังต้องได้ตามค่ามาตรฐาน กรณีที่อุณหภูมิในถังซิลเลอร์ไม่ได้ตามค่ามาตรฐาน ให้แจ้งโรงงานเพื่อดำเนินการแก้ไข โดยให้อุณหภูมิต้นถังไม่สูงกว่า 16°C และอุณหภูมิท้ายถังไม่สูงกว่า 4°C

3.3 ตรวจสอบน้ำแข็งที่ใช้เติมในถังซิลเลอร์คุณภาพเทียบเท่า Potable water และน้ำแข็งต้องไม่มีการปนเปื้อน

4. การตรวจสอบเพิ่มเติมสำหรับระบบ Air chilling

ตรวจวัดอุณหภูมิของห้องลดอุณหภูมิ ตรวจสอบโดยใช้เทอร์โมมิเตอร์ตรวจวัดอุณหภูมิภายในห้องบริเวณที่อุณหภูมิสูงสุดของห้อง เปรียบเทียบกับเทอร์โมมิเตอร์ที่ติดตั้งหน้าห้อง ต้องได้ตามค่ามาตรฐาน อุณหภูมิใจกลางซากสัตว์ปีกต้องลดลงต่ำกว่า 4°C โดยใช้เวลาไม่เกิน 4 ชั่วโมง

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบรายงานการตรวจสอบระบบถังซิลเลอร์ (เอกสารโรงงาน)
2. แบบรายงานการทดสอบการอมน้ำของซากไก่/เป็ด (เอกสารโรงงาน)
3. แบบ สพส. 006 รายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต (Report on Pre-operation Cleaning Inspection)
4. แบบ สพส. 007 รายงานการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิระหว่างการผลิต (Report on Temperature Control During Processing)

เอกสารอ้างอิง / กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

- Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.
- European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.
- European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.
- European Union. 2008. Regulation (EC) No 543/2008 of 16 June 2008 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards the marketing standards for poultry meat. Official Journal of the European Union. L157: 46-87.
- European Union. 2005. Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. Official Journal of the European Union. L338: 1-26.
- European Union. 2017. Commission Regulation (EU) 2017/1495 of 23 August 2017 amending Regulation (EC) No 2073/2005 as regards *Campylobacter* in broiler carcasses. Official Journal of the European Union. L218: 1-6.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องชำแหละและตัดแต่ง (Deboning and Cutting Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 19
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. ป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นโทษเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว
2. ป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนโดยเชื้อจุลินทรีย์และสิ่งแปลกปลอม
3. ป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนโดยสารเคมี

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิห้องไม่สูงกว่า 12 °C หรือตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า
2. อุณหภูมิใจกลางชิ้นเนื้อไม่สูงกว่า 4 °C
3. ความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า 540 Lux

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบความสะอาดทั่วไป เช่น พื้น ฝาผนัง ขอบบัว เพดาน โดยวิธี Visual inspection ต้องแห้งสะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีคราบ ไม่มีรอยแตก
2. ตรวจสอบการทำงานของเครื่องปรับอากาศ โดยวิธี Visual inspection เช่น ไม่มีเศษน้ำหรือเกล็ดน้ำแข็งออกมาจากหน้ากากแอร์ ไม่มีสภาพเกล็ดน้ำแข็งสะสม ไม่มีกลิ่นแอมโมเนีย ตรวจสอบท่อต่างๆ ที่ต่อเข้าเครื่องปรับอากาศทำความเย็น เช่น ท่อระบาย น้ำจากแอร์ ต้องไม่รั่วหรือแตก
3. ตรวจวัดอุณหภูมิห้องด้วยเทอร์โมมิเตอร์วัดบริเวณ 5 จุดของห้องตัดแต่ง คือ มุมทั้ง 4 ตำแหน่ง และจุดกึ่งกลาง 1 ตำแหน่ง ต้องไม่เกินค่ามาตรฐาน
4. ตรวจการแขวนซากสัตว์ปีกจากถังซิลเลอร์ ต้องไม่สะสมซากจำนวนมากเกินไปบนสายพาน ตรวจโดยการสังเกตการแขวนซากต้องเป็นลักษณะ First In-First Out
5. ตรวจสอบเนื้อตัดแต่งบริเวณท้ายสายพานการผลิต รวมถึงภายหลัง Seal, Vacuum pack หรือ Wrapping ตรวจวัดอุณหภูมิเนื้อไม่เกิน 4 °C
6. ตรวจสอบ Personal hygiene ของพนักงานชำแหละและตัดแต่งหรือสัมผัสกับเนื้อ ตรวจสอบโดยการเฝ้าสังเกตพฤติกรรมของพนักงานเหล่านี้ในช่วงการผลิต เช่น พุดคุยกัน ไอหรือจาม เกา มือสัมผัสกับบางส่วนของร่างกายหรือภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่เกี่ยวข้องกับหน้าที่ตนเอง และต้องมีการล้างมือในช่วงระหว่างการผลิตตามความถี่ที่กำหนด

8. ตรวจระบบการผลิตของโรงงาน เช่น การแบ่งชุดย่อยการผลิต เนื้อที่บรรจุลงในถุงก่อน Seal หรือ Vacuum pack หรือ Wrapping ต้องเป็นชนิดเดียวกับฉลากสินค้าบนถุง ในกรณีที่โรงงานมีการแบ่งชุดย่อยการผลิต ในแต่ละวันของการผลิตให้ศึกษาวิธีการแบ่งชุดย่อยการผลิตจากเอกสารของโรงงานและตรวจสอบในกระบวนการผลิตว่าเป็นไปตามในเอกสารหรือไม่ เช่น การแบ่งชุดย่อยการผลิตตามฟาร์ม รายคัน โดยมีการใช้รหัสหรือสีถุง ต้องมีการแบ่งแยกกันอย่างชัดเจน ซึ่งพนักงานในกระบวนการผลิตสามารถเข้าใจได้ง่ายและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

9. ตรวจสอบวิธีการแบ่งชุดย่อยการผลิต ตั้งแต่เริ่มแขวนสัตว์ปีกจนกระทั่งสินค้าบรรจุลงหีบห่อว่าสามารถแบ่งแยกได้ชัดเจนหรือไม่ โดยการสุ่มตัวอย่างจากซากสัตว์ปีก หรือเนื้อสัตว์ปีกที่รอการตัดแต่ง หรือจากในถุงหรือกล่องที่บรรจุหีบห่อ ว่าเป็นสินค้าจากชุดย่อยการผลิตใด โดยต้องมีป้ายฉลากหรือรหัสใดที่ระบุว่าเป็นสินค้าของชุดย่อยการผลิตชนิดนั้น

10. ตรวจวัดปริมาณความเข้มข้นของคลอรีนอิสระในน้ำใช้ (Tap water) ให้ได้ปริมาณความเข้มข้นของคลอรีนอิสระในน้ำใช้ระหว่าง 0.5–1 ppm.

11. การตรวจวัดน้ำใช้ในโรงงานทั้งทางด้านเคมีและจุลชีพ ต้องตรวจจากก๊อกน้ำในบริเวณที่มีการผลิต โดยทำในลักษณะเรียงตามลำดับ (Running number)

12. ตรวจระบบการควบคุมและคัดแยกสินค้าที่เหมาะสมกับการบริโภคและสินค้าที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบรายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต (สพส.006)
2. แบบรายงานการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิ และการฆ่าเชื้อระหว่างการผลิต (สพส.007)

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์. 2561. คู่มือการเก็บตัวอย่างโรงฆ่าสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก พ.ศ. 2561.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

European Union. 2009. Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council of 21 October 2009 laying down health rules as regards animal by-products and derived products not intended for human consumption and repealing Regulation (EC) No 1774/2002 (Animal by-products Regulation). Official Journal of the European Union. L300: 1-33.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องผลิตสินค้าเนื้อสัตว์ (Meat Preparation Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 20
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. ผลิตสินค้า นวด คลุก ผสม เกลือหรือส่วนผสมอื่นๆ (Ingredient)

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิห้องไม่สูงกว่า 12 °C หรือตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า
2. อุณหภูมิเนื้อก่อนและหลังผลิตสินค้าต้องไม่สูงกว่า 4 °C
3. วัตถุดิบสารผสม Ingredient ต้องได้รับอนุญาตให้ใช้สำหรับการผลิตสินค้าส่งออกแต่ละประเทศ

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบพื้นที่ห้องผลิตและกระบวนการผลิตสินค้าต้องสามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนได้
2. ตรวจสอบการทำงานของเครื่องปรับอากาศ โดยวิธี Visual inspection เช่น ไม่มีเศษน้ำหรือเกล็ดน้ำแข็งออกมาจากหน้ากากแอร์ ไม่มีสภาพเกล็ดน้ำแข็งสะสม ไม่มีกลิ่นแอมโมเนีย ตรวจสอบท่อต่างๆ ที่ต่อเข้าเครื่องปรับอากาศทำความเย็น เช่น ท่อระบาย น้ำจากแอร์ ต้องไม่รั่วหรือแตก ตรวจสอบการสังเกตว่ามีน้ำหยดจากท่อหรือไม่ สภาพน้ำแข็งเกาะตัวแน่นบนพื้นใต้ท่อ
3. ตรวจสอบอุปกรณ์และเครื่อง Tumbling
 - ต้องมีคุณสมบัติทนต่อการกัดกร่อน
 - ตรวจสอบโดยวิธี Visual Inspection ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีคราบ ไม่ชำรุด เช่น บิ่น หัก แตก ไม่มีสนิมหรือออกไซด์ของโลหะ
 - เครื่อง tumbling ต้องมีขนาดและความจุเพียงพอต่อการผลิตในแต่ละวัน
 - เครื่อง tumbling ควรจะสามารถควบคุมอุณหภูมิขณะทำการ tumbling สินค้าได้ เพื่อควบคุมไม่ให้อุณหภูมิใจกลางสินค้าสูงเกิน 4 °C
4. ตรวจสอบวัตถุดิบเนื้อสัตว์ปีก
 - ตรวจสอบอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ปีกต้องไม่เกิน 4 °C
 - กรณีที่ใช้เนื้อสัตว์ปีกแช่เย็นเป็นวัตถุดิบ เพื่อผลิตสินค้าส่งสหภาพยุโรปต้องเป็นเนื้อที่เตรียมจากสัตว์ปีกที่ถูกฆ่ามาแล้วไม่เกิน 3 วัน
 - กรณีใช้เนื้อสัตว์ปีกแช่แข็งเป็นวัตถุดิบ เพื่อผลิตสินค้าคลุกเกลือส่งสหภาพยุโรป ต้องเป็นเนื้อที่ถูกถอดกระดูกก่อนการแช่แข็ง

5. ตรวจสอบอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ปีกหลังผลิตต้องไม่เกิน 4 °C
6. เนื้อสัตว์ปีกที่ผ่านการผลิตแล้ว ต้องทำการบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ทันทีและจัดเก็บเป็นสินค้าแช่เย็นที่อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่เกิน 4 °C หรือนำไปแช่แข็งเพื่อลดอุณหภูมิใจกลางสินค้าให้ไม่เกิน -18°C กรณีเป็นสินค้าแช่แข็ง โดยต้องรักษาอุณหภูมิใจกลางสินค้าให้ได้ตลอดช่วงการจัดเก็บและการขนส่ง
7. ตรวจสอบ Personal hygiene ของพนักงานชำแหละและตัดแต่งหรือสัมผัสกับเนื้อ ตรวจสอบโดยการเฝ้าสังเกตพฤติกรรมของพนักงานเหล่านี้ในช่วงการผลิต เช่น พุดคุยกัน ไอหรือจาม เกา มือสัมผัสกับบางส่วนจากร่างกายหรือภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่เกี่ยวข้องกันกับหน้าที่ตนเอง และต้องมีการล้างมือในช่วงระหว่างการผลิตตามความถี่ที่กำหนด
8. ตรวจสอบการเก็บตัวอย่างเนื้อทางด้านจุลชีววิทยา เช่น *Salmonella* spp. และ *E. coli* ตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การเก็บตัวอย่างเพื่อการส่งออก

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบ สพส.007 รายงานการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิระหว่างการผลิต (Report on Temperature Control During Processing)

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

- กรมปศุสัตว์. 2561. คู่มือการเก็บตัวอย่างโรงฆ่าสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก พ.ศ. 2561.
- Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.
- European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.
- European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.
- European Union. 2008. Commission Decision 2008/592/EC: amending Decision 2000/572/EC laying down the animal and public health and veterinary certification conditions for imports of meat preparations into the Community from third countries. Official Journal of the European Union. L190: 27-34.
- European Union. 2005. Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. Official Journal of the European Union. L330:1-26.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องบรรจุสินค้า (Packing Room)	หมายเลขเอกสาร: WI SH 21
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. บรรจุสินค้าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
2. ป้องกันการปนเปื้อนข้าม
3. ควบคุมอุณหภูมิสินค้าและอุณหภูมิห้อง
4. ควบคุมการใช้ Health mark บนถุงบรรจุสินค้า

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิห้องต้องไม่สูงกว่า 12 °C หรือต่ำกว่าตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า
2. อุณหภูมิสินค้าไม่สูงกว่า 4°C (กรณีทำการแช่แข็งก่อนการบรรจุอุณหภูมิสินค้าต้องไม่สูงกว่า -18 °C)
3. ข้อกำหนดการควบคุมการใช้ตรารับรองสุขอนามัย (Health mark)

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบความสะอาดทั่วไป เช่น พื้น ฝาผนัง ขอบบัว เพดาน สายพานลำเลียง เครื่อง Vacuum pack เครื่องปิดผนึกปากถุง (Sealing machine) โดยวิธี Visual inspection ต้องแห้งสะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีคราบ ไม่มีรอยแตก
2. ตรวจสอบการทำงานของเครื่องปรับอากาศ โดยวิธี Visual inspection เช่น ไม่มีเศษน้ำหรือเกล็ดน้ำแข็งออกมาจากหน้ากากแอร์ ไม่มีสภาพเกล็ดน้ำแข็งสะสม ไม่มีกลิ่นแอมโมเนีย ตรวจสอบท่อต่างๆ ที่ต่อเข้าเครื่องปรับอากาศทำความเย็น เช่น ท่อระบาย น้ำจากแอร์ ต้องไม่รั่วหรือแตก ตรวจสอบการสังเกตว่ามีน้ำหยดจากท่อหรือไม่ สภาพน้ำแข็งเกาะตัวแน่นบนพื้นใต้ท่อหรือไม่
3. ตรวจวัดอุณหภูมิห้องด้วยเทอร์โมมิเตอร์ 5 บริเวณคือมุมทั้ง 4 ตำแหน่งและจุดกึ่งกลาง 1 ตำแหน่ง ต้องไม่สูงกว่า 12 °C
4. สุ่มตรวจ ตราซีซีนิต Digital เพื่อดูมีการ Calibration ตรงตามเวลาโปรแกรมที่กำหนดไว้และสามารถทำงานได้ตามปกติหรือไม่
5. ตรวจสอบสุขอนามัยและการแต่งกายของพนักงานโดยเริ่มจากผ้าปิดปาก ตาข่ายคลุมผม หมวก ชุดแต่งกาย บูท และชุดกันหนาว ตามลำดับ เครื่องแต่งกายของพนักงานต้องแห้งสะอาด ไม่มีคราบหรือกลิ่น

6. ตรวจสอบฉลากบนถุงบรรจุสินค้า สุ่มตรวจสอบสินค้าจำนวน 5 ถุง ต่อชนิดสินค้า (Item) โดยการสุ่มตรวจสอบฉลากบนถุงบรรจุสินค้า เช่น ชื่อบริษัท ชื่อสินค้า น้ำหนัก Net weight วันที่ผลิต หรือ Lot number Lot ย่อยหรือ Batch number วันหมดอายุ

7. การตรวจสอบตรา Health mark

- สติกเกอร์หรือถุงที่พิมพ์ตรา Health mark ต้องชัดเจนและไม่ลบเลือน
- กรณีที่ใช้สติกเกอร์ต้องมีสภาพติดได้แน่น ทนทานและไม่หลุดลอก
- ดวงตรา Health mark ให้ใช้ตามขนาดที่เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์

8. กรณีที่สินค้ามีการแช่แข็งก่อนการบรรจุ ให้สุ่มตรวจสอบสินค้าหลังจากออกจากเครื่องแช่แข็งต้องไม่เกิน -18 °C สินค้าที่ออกจากเครื่องแช่แข็งให้ดำเนินการบรรจุสินค้าทันที ให้ตรวจสอบโดยวิธี Visual Inspection ถ้าทิ้งไว้นานเกินไปจะมีสภาพเริ่มละลาย (Defrost) โดยไม่มี Ice formation หรือเกล็ดน้ำแข็งเล็กๆ บนผิวของถุงสินค้าแช่แข็งหรือบนผิวผลิตภัณฑ์แช่แข็ง

9. กรณีที่สินค้าแช่แข็งบรรจุต้องผ่านเครื่องจับโลหะหรือเครื่อง X-ray ในกรณีที่สินค้าแช่แข็งต้องผ่านเครื่องจับโลหะหรือเครื่อง X-ray ให้ทดสอบการทำงานระหว่างการผลิต โดยการนำ Test pieces วางส่วนบนสุด และล่างสุดของสินค้าแช่แข็ง ขณะที่ผ่านเครื่องจับโลหะ โดยทดสอบประมาณ 3 ครั้ง ทุกครั้งเครื่องจับโลหะต้องสามารถจับ Test pieces ได้ หรือมีสัญญาณเตือน

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบ สฟส.007 รายงานการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิระหว่างการผลิต (Report on Temperature Control During Processing)

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Codex Alimentarius. 2003. General Principles of Food Hygiene (CAC/GL 1-1969). 4th edition: 1-31.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union L226: 3-21.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องเก็บสินค้าแช่เย็น (Chilling Room)	หมายเลขเอกสาร :WI SH 22
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เก็บแช่เย็นเนื้อดิบ (Raw meat) หรือ เก็บสินค้าแช่เย็น
2. ป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นโทษต่อร่างกายเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิห้องต้องไม่สูงกว่า 4 °C
2. อุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกต้องไม่สูงกว่า 4 °C

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบความสะอาดทั่วไป เช่น พื้น ฝาผนัง ขอบบัว เพดาน โดยวิธี Visual inspection ต้องแห้งสะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีคราบ ไม่มีรอยแตก
2. ตรวจสอบการทำงานของเครื่องปรับอากาศ โดยวิธี Visual inspection เช่น ไม่มีเศษน้ำหรือเกล็ดน้ำแข็งออกมาจากหน้ากากแอร์ ไม่มีสภาพเกล็ดน้ำแข็งสะสม ไม่มีกลิ่นแอมโมเนีย ตรวจสอบท่อต่างๆ ที่ต่อเข้าเครื่องปรับอากาศทำความเย็น เช่น ท่อระบาย น้ำจากแอร์ ต้องไม่รั่วหรือแตก ตรวจสอบการสังเกตว่ามีน้ำหยดจากท่อหรือไม่ สภาพน้ำแข็งเกาะตัวแน่นบนพื้นใต้ท่อ
3. ตรวจวัดอุณหภูมิห้องด้วยเทอร์โมมิเตอร์ 5 บริเวณ คือ มุมทั้ง 4 ตำแหน่ง และจุดกึ่งกลาง 1 ตำแหน่ง ต้องไม่สูงกว่า 4 °C
4. ตรวจสอบอุณหภูมิเนื้อ โดยวัดอุณหภูมิ Core temperature เนื้อ โดยการใช้เทอร์โมมิเตอร์ โดยอุณหภูมิต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
5. สินค้าที่เก็บในห้องเก็บสินค้าแช่เย็นต้องอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท และกรณีเป็นห้องเย็นสำหรับเก็บเนื้อดิบรอการตัดแต่งต้องมีการระบุชื่อ วันเดือนปีที่ผลิต Lot No., sub Lot No. สามารถสอบย้อนกลับได้

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบ สฟส.007 รายงานการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิระหว่างการผลิต (Report on Temperature Control During Processing)

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Codex Alimentarius. 2003. General Principles of Food Hygiene (CAC/GL 1-1969). 4th edition: 1-31.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union L226: 3-21.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: พื้นที่ Ante-Room	หมายเลขเอกสาร : WI SH 23
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เป็นบริเวณที่ใช้พักสินค้าชั่วคราวก่อนทำการแช่แข็ง
2. ควบคุมอุณหภูมิเนื้อไม่ให้สูงเกินไปก่อนทำการแช่แข็ง
3. ป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นโทษเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิห้องไม่สูงกว่า 0 °C
2. อุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกไม่สูงกว่า 4 °C

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจวัดอุณหภูมิห้องด้วยเทอร์โมมิเตอร์ 5 บริเวณ คือ มุมทั้ง 4 ตำแหน่ง และจุดกึ่งกลาง 1 ตำแหน่ง ต้องไม่เกินค่ามาตรฐานของอุณหภูมิห้อง 0 °C
2. ตรวจวัดอุณหภูมิของเนื้อบนถาดรถเข็นก่อนทำการแช่แข็ง
ตรวจสอบสินค้าบน Trolley ก่อนทำการแช่แข็ง โดยสุ่มจากถาดด้านบน กลาง และล่างจำนวน 3 ตัวอย่าง ละ 2 ถัง หรือ Vacuum Pack มาประกอบกัน ใช้เทอร์โมมิเตอร์วาง Probe ระหว่างถัง หรือ Packing ที่ซ้อนกันให้สนิท อุณหภูมิเนื้อต้องไม่เกินมาตรฐาน ในกรณีที่สินค้าชนิด Sealing หรือ Wrapping ที่ไม่สามารถตรวจได้ โดยการนำถังมาประกบกันให้สุ่มจาก ถาดด้านบน กลาง และล่าง จำนวน 3 ตัวอย่าง ละ 1 ถัง หรือ Packing ใช้เทอร์โมมิเตอร์แทง Probe เข้าไปวัดอุณหภูมิใจกลางเนื้อ (meat core temperature) อุณหภูมิเนื้อต้องไม่เกินมาตรฐาน 4 °C
3. ตรวจจบบรรยากาศเวลาพักสินค้าจนกระทั่งเข้าแช่แข็ง
ในกรณีที่เนื้อภายหลัง Seal หรือ Vacuum Pack หรือ Wrapping อุณหภูมิเกินมาตรฐาน 4 °C ให้นำไปไว้ใน Ante - Room เพื่อลดอุณหภูมิ โดยบันทึกเวลาที่เข้าและใช้เวลาลดอุณหภูมิเนื้อให้ได้มาตรฐาน
4. ตรวจสอบระบบการผลิตของโรงงาน เช่น การตรวจเช็คสินค้า และล้อตrolleyที่เรียงขึ้นบน Trolley
5. ตรวจสอบการเช็คสินค้าบน Trolley โดยดูเอกสารซึ่งระบุจำนวนถังสินค้า หมายเลขบน Trolley หมายเลขการแบ่งล้อตrolleyหรือไค้ตรหัสอื่นๆ ทำให้สามารถไปคำนวณจำนวนกล่องที่ใช้ Packing ได้

6. ตรวจระบบการแบ่งล้อย่อยของสินค้าก่อนทำการแช่แข็ง มีสัญลักษณ์ รหัส หรือหมายเลขระบุใน ถาดสินค้าบน Trolley นอกจากนี้ต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับไปยังห้องชำแหละและตัดแต่งได้ว่าเป็นสินค้า ล้อย่อยเดียวกัน

7. ตรวจสอบเครื่องปรับอากาศทำความเย็น ตรวจโดยวิธี Visual inspection เช่น ไม่มีเศษน้ำหรือ เกล็ดน้ำแข็งออกมาจากหน้ากากแอร์ ไม่มีสภาพเกล็ดน้ำแข็งสะสม ไม่มีกลิ่นแอมโมเนีย ท่อต่าง ๆ ที่ต่อเข้า เครื่องปรับอากาศทำความเย็น เช่น ท่อระบายน้ำจากแอร์ต้องไม่รั่วหรือแตก หรือมีน้ำหยดจากท่อ

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบ สพส. 006 รายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต (Report on Pre-operation Cleaning Inspection)

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์. ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่องเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์ส่งออก พ.ศ.2551.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องแช่แข็ง (Freezing Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 24
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. ทำลายหรือหยุดยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจก่อโรคต่อร่างกาย

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิใจกลางเนื้อแช่แข็งต้องไม่สูงกว่า -18°C

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบอุณหภูมิใจกลางสินค้าหลังจากออกจากห้องแช่แข็ง
 สุ่มสินค้าแช่แข็งที่ออกจาก IQF (Individual Quick Freezing) หรือสินค้าที่ออกจากห้องแช่แข็งแล้ว
 ใช้อุปกรณ์เจาะเพื่อวัดอุณหภูมิใจกลางสินค้า
 กรณีใช้การตรวจสอบโดยการไม่เจาะอุณหภูมิสินค้าแช่แข็ง
 - ตรวจสอบสินค้าบน Trolley หลังทำการแช่แข็ง โดยสุ่มจากถาดด้านบน กลาง และล่างจำนวน 5 ตัวอย่าง ละ 2 ถัง มาประกบกัน ใช้เทอร์โมมิเตอร์วาง Probe ระหว่างถัง ที่ซ้อนกันให้สนิท อุณหภูมิเนื้อต้องไม่เกินมาตรฐาน
 - ในกรณีที่สินค้าชนิด Sealing หรือ Wrapping ที่ไม่สามารถตรวจได้โดยการนำถังมาประกบกัน ให้สุ่มจากถาดด้านบน กลาง และล่าง ให้ใช้อุปกรณ์เจาะเพื่อวัดอุณหภูมิใจกลางสินค้า (Meat core temperature) อุณหภูมิใจกลางเนื้อต้องไม่เกินมาตรฐาน
2. ถาดเรียงสินค้าและ Trolley
 - ต้องมีคุณสมบัติ rust - resistance และ non-erosion
 - ถาดวางผลิตภัณฑ์ตรวจโดยวิธี Visual Inspection เช่น สะอาด ไม่มีคราบ ไม่ชำรุด เช่น บิ่น หัก แตก ไม่มีสนิมหรือออกไซด์ของโลหะ
 - Trolley ตรวจโดยวิธี Visual Inspection เช่น สะอาด ไม่มีคราบ ไม่ชำรุด ไม่มี สนิม หรือออกไซด์ของโลหะ

3. ห้องแช่แข็งต้องมีขนาดและความจุเพียงพอต่อการผลิตในแต่ละวัน

- ตรวจสอบความสามารถในการแช่เย็นจนแข็งของห้อง Air Blast Freezer ต่อบรรจุ (หน่วยเป็นตัน) ใช้เวลานานกี่ชั่วโมง ในแต่ละวันสามารถแช่เย็นจนแข็งได้กี่รอบ ต้องสอดคล้องกับจำนวนผลิตของสินค้าแช่แข็งประจำวัน
- ถ้าเป็นห้องเย็นชนิด Individual Quick Freezing (IQF) ให้ตรวจสอบชนิดสินค้า น้ำหนักสินค้า และความเร็วของสายพาน IQF จาก procedure ของโรงงาน ต้องสอดคล้องกับจำนวนผลิตของสินค้าแช่แข็งประจำวัน

4. ถ้าเป็นระบบ Blast Freezers ชนิด Plate Freezers การจัดวางเรียงสินค้าต้องสามารถทำให้อากาศเย็นหมุนเวียนสัมผัสได้อย่างทั่วถึง

- ตรวจสอบการวางเรียงสินค้าบน Trolley ให้พื้นที่ผิวสัมผัสกับลมเย็นในห้องแช่แข็งมากที่สุด เช่น ไม่วางถุงซ้อนกัน หรือติดกันหรือวางสินค้าห่างกันไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของความหนาถุง
- ตรวจสอบเครื่องทำความเย็น ต้องไม่มีวัสดุ สิ่งกีดขวางการหมุนเวียน หรือขวางการไหลผ่านของลมเย็น
- ตรวจสอบช่องว่างระหว่างถาดของ Trolley ต้องมี space เพียงพอที่ลมเย็นสามารถไหลผ่านเข้าไปได้

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบ สพส.007 รายงานการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิระหว่างการผลิต (Report on Temperature Control During Processing)

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องบรรจุกล่อง (Cartoning Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 25
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. บรรจุสินค้าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ภายหลังแช่แข็งลงกล่อง
2. ควบคุมอุณหภูมิสินค้าและอุณหภูมิห้อง
3. ควบคุมการใช้ Health mark บนกล่องบรรจุสินค้า

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิห้องไม่สูงกว่า 10 °C
2. ข้อกำหนดการควบคุมการใช้ตรารับรองสุขอนามัย (Health mark)

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจวัดอุณหภูมิห้องด้วยเทอร์โมมิเตอร์ 5 บริเวณ คือ มุมห้องทั้ง 4 ตำแหน่ง และจุดกึ่งกลาง 1 ตำแหน่ง ต้องไม่เกินค่ามาตรฐานของอุณหภูมิห้อง 10 °C
2. ตรวจสอบการปั๊ม EST. No. วันที่ผลิต (Lot number) และวันหมดอายุ (Expired date) ตรวจสอบโดยการสุ่มตรวจจากสินค้าที่บรรจุใส่กล่องเรียบร้อยแล้วซึ่งวางเรียงอยู่บนพาเลทหรือรถเข็นลำเลียงสินค้าไปยังห้องเย็นคลังสินค้า สุ่มตรวจสินค้าประมาณ 3 กล่องต่อชนิดสินค้า (Item) ต้องมีลักษณะดังนี้
 - ใช้อักษรหมึกสีน้ำเงิน แห้งได้ง่าย ไม่ปนเปื้อนลงในสินค้าผลิตภัณฑ์และไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน
 - ขนาดตัวอักษรและตัวเลขต้องชัดเจน สามารถอ่านเข้าใจได้ง่าย และไม่ลบเลือน
 - EST. No. ต้องมีขนาดตัวอักษร ตัวเลขและขนาดของวงรีตรงตามระเบียบการส่งออกของกรมปศุสัตว์
 - การปั๊ม EST. No. วันที่ผลิต และวันหมดอายุ ต้องกระทำทั้งความกว้างและความยาวกล่อง 2 แห่งของด้านข้าง
 - กรณีที่พบว่าการสุ่มตรวจสินค้าตามที่ระบุไว้ มีข้อบกพร่อง เช่น ตัวอักษรหรือตัวเลขไม่ชัด ให้คัดแยกออก
3. ตรวจสอบฉลากบนกล่อง เช่น บริษัทที่ผลิต ที่อยู่โรงงานผลิต ชนิดสินค้า น้ำหนัก Net weight โดยการสุ่มตรวจจากสินค้าที่บรรจุใส่กล่องเรียบร้อยแล้วซึ่งวางเรียงอยู่บนพาเลท หรือรถเข็นลำเลียงสินค้าไปยังห้องเย็นคลังสินค้า สุ่มตรวจสินค้าประมาณ 3 กล่องต่อชนิดสินค้า (Item) ต้องมีรายละเอียดครบถ้วน คือ บริษัทที่ผลิต ที่อยู่โรงงานผลิต ชนิดสินค้า น้ำหนัก Net weight

4. ตรวจสอบบรรจุกล่องของสินค้า และการติดสติ๊กเกอร์ของ Health mark ที่ส่งไปประเทศในกลุ่มประชาคมยุโรป โดยการสุ่มตรวจจากสินค้าขณะบรรจุกล่อง จำนวน 3 กล่อง ต่อชนิดสินค้า (Item) โดยวันที่ผลิตหรือ Lot number ที่ระบุในเอกสารก่อนเข้าแช่แข็ง และชนิดสินค้าที่ระบุอยู่บนถุงสินค้าแช่แข็งต้องตรงกับฉลากที่อยู่บนกล่อง สภาพถุงสินค้าแช่แข็งขณะบรรจุกล่องต้องไม่บิดงอจนไม่สามารถบรรจุลงกล่องได้ หรือเป็นสาเหตุให้กล่องบวมหรือแตกในภายหลัง

5. ตรวจสอบการติดสติ๊กเกอร์ของ Health mark โดยการสุ่มตรวจจากสินค้าจำนวน 3 กล่อง ต่อชนิดสินค้า

6. ตรวจสอบระบบการผลิตของโรงงานและเอกสารต่าง ๆ เช่น ตรวจสอบย้อนกลับว่าสินค้าชนิดนั้นมาจากคันใด หรือ Lot ย่อยใด ตรวจสอบหมายเลขโค้ด รหัส หรือสัญลักษณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตโดยระบุบนถุงและกล่องสินค้า

- โดยการตรวจจากสินค้าที่บรรจุใส่กล่องเรียบร้อยแล้ว ซึ่งวางเรียงอยู่บนพาเลทหรือรถเข็นลำเลียงสินค้า สุ่มตรวจสินค้า 1 กล่อง ต่อชนิดสินค้า (Item) โดยการตรวจสอบย้อนกลับ (Trace back) จากเอกสารดังนี้
- เอกสารที่ระบุว่าสินค้าชนิดนั้น มาจากหมายเลข Trolley และห้องแช่แข็งที่เท่าใด (กรณีเป็นชนิด Air Blast Freezer)
- เอกสารที่ระบุว่าสินค้าชนิดนั้น มาจาก Lot ย่อยใด อาจมีการดูเอกสารย้อนกลับไปยังก่อนเข้าห้องแช่แข็ง และห้องเตรียมตัดแต่ง และควบคุมการแบ่งแยก Lot ย่อยของวัตถุดิบ
- ตรวจสอบโดยการตรวจจากสินค้าขณะกำลังบรรจุลงในกล่อง สุ่มตรวจสินค้า 1 กล่องต่อชนิดสินค้า (Item) โค้ดหรือรหัสสินค้าที่ระบุบนกล่องต้องตรงกับชนิดและน้ำหนักบนถุงของสินค้าแช่แข็งที่บรรจุลงในกล่อง ดังนั้นสัตวแพทย์หรือพนักงานตรวจเนื้อต้องทราบโค้ดหรือรหัสสินค้าต่างๆ ของระบบการผลิตโรงงานที่ระบุบนกล่องว่ามีความหมายอย่างไร หรือเป็นชนิดและน้ำหนักของสินค้าใด

7. ตรวจสอบการเบิกจำนวนกล่องที่ใช้บรรจุสินค้าและจำนวนสินค้าที่ผลิตได้

- ตรวจสอบจากเอกสารก่อนสินค้าเข้าห้องแช่แข็งที่ระบุชนิดและน้ำหนักสินค้า รวมทั้งจำนวนถุงทั้งหมดบน Trolley เพื่อนำมาคำนวณจำนวนกล่อง เช่น สินค้าเสียบไม้ย่าง (Yakitori) น้ำหนักถุงละ 1 กิโลกรัม มีทั้งหมด 30 ถุงต่อ Trolley และเข้าแช่แข็งจำนวน 4 Trolley ดังนั้น ต้องเบิกจำนวนกล่อง (น้ำหนัก Net weight กล่องละ 10 กิโลกรัม) เท่ากับ 12 กล่อง

กรณีเป็นสินค้าแปรรูปหรือสินค้าพิเศษขึ้นเล็กและนำเข้าเครื่อง IQF ตรวจสอบโดยการดูแผนการผลิตจากเนื้อ Raw material และจำนวนเปอร์เซ็นต์ Yield ของสินค้าชนิดนั้น เช่น สินค้าเสียไม่ย่าง ขนาด 40 กรัม มี Yield เท่ากับ 80 เปอร์เซ็นต์ บรรจุลงในกล่องเล็กขนาด 2 กิโลกรัม ถ้าใช้เนื้อ Raw material จำนวน 100 กิโลกรัม ดังนั้นใช้จำนวนกล่องเล็กเท่ากับ $(100 \times 0.80)/2$ หรือเท่ากับ 40 กล่องเล็ก และกล่องเล็กมีจำนวนไม้เสียบ เท่ากับ $2/0.04$ หรือ 50 ไม้ ถ้ากล่องใหญ่ ขนาด 10 กิโลกรัม ดังนั้นใช้จำนวนกล่องใหญ่ขนาด $2 \times 40 / 10$ หรือเท่ากับ 8 กล่องใหญ่ สรุปลงแล้วต้องเบิกกล่องเล็กเท่ากับ 40 กล่อง และกล่องใหญ่เท่ากับ 8 กล่อง

8. ตรวจสอบช่วงสินค้าหลังจากออกจากห้องหีบบรรจุสินค้าจนถึงห้องเย็นคลังสินค้า

- สินค้าแช่แข็งหลังหีบบรรจุสินค้าเพื่อรอการบรรจุกล่องให้ตรวจสอบโดยวิธี Visual Inspection ถ้าทิ้งไว้นานเกินไปจะมีสภาพเริ่มละลาย (Defrost) โดยไม่มี Ice formation หรือเกล็ดน้ำแข็งเล็กๆ บนผิวสินค้าแช่แข็ง ให้ดำเนินการบรรจุลงกล่องทันที
- สินค้าแช่แข็งที่บรรจุลงกล่องแล้ว เพื่อรอการขนส่งไปยังห้องเย็นคลังสินค้า ให้ตรวจสอบโดยวิธี Visual Inspection ถ้าทิ้งไว้นานเกินไปจะมีสภาพกล่องเย็นและเปียกชื้น

9. ตรวจสอบลักษณะการปฏิบัติงานของพนักงานและความสะอาดของห้องบรรจุหีบห่อ

- ตรวจสอบลักษณะการปฏิบัติงานของพนักงาน ที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น วางกล่องบนพื้น เหยียบบนโต๊ะหรือพาเลทที่ใช้สัมผัสกับกล่องหรือสินค้า โยนกล่อง ทิ้งภาดลงบนพื้น เป็นต้น
- ตรวจสอบความสะอาดของห้องในระหว่างปฏิบัติงานโดยการ Visual inspection เช่น พื้นแห้งสะอาด และไม่มีเศษขยะ โต๊ะไม่มีคราบสกปรก รอยเท้าหรือเทปกาติดอยู่ พาเลทรองพื้น ไม่มีคราบสกปรกฝังแน่น ถังขยะมีฝาปิดซึ่งเป็นระบบที่ไม่ใช้มือปฏิบัติงาน (Non-hand operation) โดยอยู่ในบริเวณที่พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้ง่ายและสะดวก

10. ตรวจสอบจำนวนกล่องและ สติกเกอร์ ของ Health mark ที่เหลือและชำรุดเสียหายในแต่ละวันของวันที่ทำการผลิต

- ตรวจสอบเอกสารที่ใช้เบิกจำนวนกล่องจากห้อง Dry store หรือห้องเก็บกล่องที่ยังไม่ขึ้นรูป ควรมีจำนวนเท่ากับเอกสารที่ระบุการผลิตได้ในแต่ละวันก่อนเข้าห้องคลังสินค้าแช่แข็ง (Cold Storage) ทั้งนี้ต้องสอดคล้องกับจำนวนกล่องของชนิดสินค้า (Items) ที่ผลิตได้ในแต่ละวัน
- ในกรณีเอกสารที่ใช้เบิกจำนวนกล่องมีมากกว่าเอกสารที่ระบุการผลิตได้ในแต่ละวัน ให้ตรวจสอบจำนวนกล่องที่เหลือและชำรุดเสียหายถ้ามีการการป้อนวันที่ผลิต (Lot number) หรือ Health mark (EST. NO.) บนกล่อง ให้ดำเนินการคัดแยกและขีดฆ่าตรา Health mark

- ในกรณีที่มีการบรรจุหีบห่อสินค้าใหม่หรือนำสินค้าแช่แข็งนั้นไปแปรรูปเป็นสินค้าอื่น ทางบริษัทต้องแจ้งชนิดสินค้าและน้ำหนัก จำนวนกล่อง วันและเวลาที่จะดำเนินการเพื่อให้เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์หรือพนักงานตรวจเนื้อจากหน่วยงานราชการเข้าตรวจสอบ คัดแยกและขีดฆ่าตรา Health mark ลงบนกล่องที่แกะออกจากสินค้าที่นำไปบรรจุหีบห่อใหม่หรือแปรรูปเป็นสินค้าอื่น
- ตรวจสอบเอกสารที่ใช้เบิกจำนวนสติ๊กเกอร์ ของ Health mark (TH. No.) จากห้องสัตวแพทย์ประจำโรงงาน ควรมีจำนวนเท่ากับเอกสารที่ระบุการผลิตสินค้าส่งไปยังประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปในแต่ละวัน ก่อนเข้าห้องเย็นคลังสินค้า
- ในกรณีเอกสารที่ใช้เบิกจำนวน สติ๊กเกอร์ ของ Health mark (TH. No.) มีมากกว่าเอกสารที่ระบุการผลิตสินค้าส่งไปประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป ในแต่ละวันให้ตรวจสอบจำนวน สติ๊กเกอร์ ที่เหลือและชำรุดเสียหาย ถ้ามีจำนวนเหลือของ สติ๊กเกอร์ ให้ส่งคืนห้องสัตวแพทย์ประจำโรงงาน

11. ตรวจสอบจำนวนกล่องและน้ำหนักสินค้าที่ผลิตได้ประจำวัน

- ตรวจสอบเอกสารที่ระบุจำนวนกล่องและน้ำหนักสินค้าที่ผลิตได้ประจำวันก่อนเข้าห้องคลังสินค้าแช่แข็งต้องมีจำนวนเท่ากับเอกสารที่ระบุจำนวนสินค้าบนชั้น Trolley หลังออกจากห้องแช่แข็ง (Freezing room)

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบ สพส.007 รายงานการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิระหว่างการผลิต (Report on Temperature Control During Processing)
2. บันทึกการควบคุมการใช้ Health mark

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

โสภชัย ขวาลกุล. (2560). คู่มือออกหนังสือรับรองสุขอนามัยสำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก. กรมปศุสัตว์. กรุงเทพฯ.

Codex Alimentarius. 2003. General Principles of Food Hygiene (CAC/GL 1-1969). 4th edition: 1-31.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union L226: 3-21.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union L226: 22-82.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องเย็นคลังสินค้าแช่แข็ง (Cold storage)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 26
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เก็บรักษาอุณหภูมิเนื้อแช่แข็งไม่ให้เกินมาตรฐาน
2. ควบคุมหรือหยุดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ หรือทำลายเชื้อจุลินทรีย์บางชนิดในเนื้อแช่แข็ง
3. ช่วยยืดอายุสินค้า (Shelf life) ให้เก็บไว้ได้นาน

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่สูงกว่า -18 °C
2. อุณหภูมิห้องไม่สูงกว่า -20 °C

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจวัดอุณหภูมิห้องเย็นคลังสินค้าโดยการนำเทอร์โมมิเตอร์ที่ Calibration แล้วไปวัดบริเวณจุดที่อุณหภูมิสูงสุดของห้องหรือตรวจสอบจากหน้าจอแสดงผลอุณหภูมิห้องเย็นคลังสินค้า โดยหน้าจอแสดงผลให้ติดตั้งบริเวณหน้าห้อง เพื่อให้ง่ายต่อการตรวจสอบ อุณหภูมิห้องไม่สูงเกินมาตรฐาน
2. ตรวจสอบเครื่องปรับอากาศทำความเย็น
 - 2.1 ตรวจโดยวิธี Visual inspection เช่น ไม่มีเศษน้ำหรือเกล็ดน้ำแข็งออกมาจากหน้ากากแอร์ ไม่มีสภาพเกล็ดน้ำแข็งสะสม ไม่มีกลิ่นแอมโมเนีย
 - 2.2 ตรวจท่อต่าง ๆ ที่ต่อเข้าเครื่องปรับอากาศทำความเย็น เช่น ท่อระบาย น้ำจากแอร์ ต้องไม่รั่วหรือแตก ตรวจโดยการสังเกตว่ามีน้ำหยดจากท่อหรือไม่ สภาพน้ำแข็งเกาะตัวแน่นบนพื้นใต้ท่อ
3. ตรวจสอบระบบการเก็บสินค้าต้องเป็นลักษณะการเรียงลำดับก่อนและหลัง (First in and first out)
 - 3.1 ตรวจสอบแผนผังของห้องเย็นคลังสินค้าโดยดูตำแหน่งชั้นวางสินค้าว่าเป็นสินค้า Lot number หรือวันที่ผลิตที่มีลักษณะเรียงตามลำดับก่อนและหลัง ซึ่งสอดคล้องกับทิศทางการเคลื่อนย้ายของสินค้าที่นำเข้ามาเก็บและเบิกจ่ายออกไป
 - 3.2 ตรวจสอบสินค้าที่วางอยู่บนชั้นวางสินค้าในห้องเย็นคลังสินค้าให้ตรงกับแผนผังห้องเย็น
 - 3.3 ตรวจสอบการนำสินค้าเข้ามาเก็บและเบิกจ่ายออกไปว่าเป็นไปตามลำดับก่อนและหลังหรือไม่ โดยดูจาก Lot number หรือวันที่ผลิตที่มีลักษณะการจัดเรียงและทิศทางการเคลื่อนย้ายของสินค้าเป็นไปตามลำดับ

4. ตรวจสอบความทนทานของกล่องบรรจุสินค้าที่เก็บไว้ในห้องเย็นคลังสินค้า

4.1 ตรวจสอบความทนทานของกล่องบรรจุสินค้า โดยดูจากรอยปริแตกของมุมกล่องสินค้าที่อยู่บนพาเลทแถวบน แถวกลาง และแถวล่างสุด ถ้าปริแตกมากจนสังเกตเห็นถุงสินค้าที่อยู่ภายในกล่อง ควรนำมาเปลี่ยนกล่องใหม่โดยเป็นกล่องชนิดสินค้าเดียวกันและระบุ Lot number หรือวันที่ผลิตเช่นเดียวกับกล่องที่แตกชำรุด

4.2 ในกรณีที่มีย่อยปริแตกมุมกล่องสินค้าที่อยู่บนพาเลททั้งแถวบน แถวกลางและแถวล่างสุด ให้ตั้งข้อสังเกตว่ากล่องบรรจุสินค้าไม่มีความทนทาน ให้ตรวจสอบจำนวนกล่องที่ชำรุดเสียหายระหว่างการขนถ่ายและเก็บสินค้าในแต่ละวัน

5. ตรวจสอบกล่องที่ชำรุดเสียหายระหว่างการขนถ่ายและเก็บสินค้า โดยตรวจสอบจำนวนกล่องที่ชำรุดเสียหายระหว่างการขนถ่ายและเก็บสินค้าโดยดูจากเอกสารที่ระบุจำนวนกล่องซึ่งถูกเบิกจากห้องเก็บกล่องและวัสดุเพื่อมาเปลี่ยนกล่องที่แตกชำรุด หรือนับจากจำนวนกล่องที่แตกชำรุดเสียหายในแต่ละวัน ไม่ควรเกิน 10% ของจำนวนกล่องที่เบิกปกติในแต่ละวันของการผลิต ในกรณีที่เกินต้องหาสาเหตุและปรับปรุงแก้ไขเพื่อลดจำนวนกล่องที่ชำรุดเสียหาย

6. ตรวจสอบความทนทานของฉลากสินค้าที่ระบุบนกล่อง

6.1 ตรวจสอบโดยการสุ่มตรวจสินค้าแช่แข็งที่มีอายุการผลิตนานที่สุดเปรียบเทียบกับสินค้าชนิดเดียวกันที่ผลิตในปัจจุบันของวันนั้น ตรวจสอบโดยวิธี Visual inspection เช่น ชนิดสินค้า บริษัทที่ผลิต EST. No., Lot Number หรือวันที่ผลิตต้องมีลักษณะชัดเจน ไม่ลบเลือนหรือหลุดลอกได้ง่าย

6.2 ในกรณีที่ฉลากสินค้าไม่ชัดเจน ลบเลือน หรือหลุดลอกจนไม่สามารถบ่งบอกได้ว่าเป็นตัวอักษรใด ถ้าเป็น EST. No. ให้ปั๊มพิมพ์ใหม่ ถ้าเป็น Lot Number หรือวันที่ผลิตวันหมดอายุ ซึ่งสามารถสอบย้อนได้ว่าเป็นวันที่ใดให้ปั๊มพิมพ์ใหม่ ถ้าเป็นชื่อชนิดสินค้า บริษัทที่ผลิต น้ำหนักสินค้าหรืออื่นๆ ที่ไม่สามารถระบุความหมายได้ ควรเปลี่ยนกล่องใหม่

7. ตรวจสอบความทนทานของฉลากสินค้าที่ระบุบนถุง และวัสดุที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ โดยการสุ่มตรวจสินค้าแช่แข็งที่มีอายุการผลิตนานที่สุดเปรียบเทียบกับสินค้าชนิดเดียวกันที่ผลิตในปัจจุบันของวันนั้น ตรวจสอบโดยใช้มือดึงเทปกาวที่ปิดทับระหว่างรอยต่อของกล่องที่บรรจุหีบห่อเพื่อทดสอบประสิทธิภาพของเทปกาวดึงสติ๊กเกอร์ของ Health mark เพื่อทดสอบว่าสติ๊กเกอร์นั้นถูกทำลาย หรือไม่สมารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ เปิดกล่องเพื่อตรวจสอบความทนทานของฉลากสินค้าที่ระบุบนถุงต้องมีลักษณะชัดเจน ไม่ลบเลือนหรือหลุดลอกได้ง่าย ตรวจสอบการ vacuum packing ต้องมีลักษณะถุงไม่ยุบ บิดงอ หรือรูปร่างผิดปกติ ไม่มีพื้นที่ในถุงที่ไม่ได้บรรจุสินค้าแช่แข็ง

8. ตรวจสอบคัดแยกสินค้าที่หมดอายุและไม่ได้มาตรฐาน
 - 8.1 ตรวจสอบยอดการผลิตประจำวันจากเอกสารที่ทางบริษัทแจ้งสัตวแพทย์ประจำโรงงานว่ามีจำนวนเท่าใด ดำเนินการตรวจสอบ คัดแยกและขีดฆ่า Health mark สินค้าที่ไม่ได้มาตรฐานจากห้องเย็นคลังสินค้า เช่น มีการตกค้างของยา (Drug) ยาฆ่าแมลง (Pesticide) สารเคมีหรืออื่นๆที่เกินค่ามาตรฐานตามระเบียบของประเทศผู้นำเข้า
 - 8.2 ตรวจสอบสินค้าแช่แข็งที่มีอายุการผลิตนานที่สุดว่าหมดอายุ (Expired date) หรือไม่ โดยการตรวจจากแผนผังห้องเย็นคลังสินค้าและเข้าไปตรวจในห้องเย็นคลังสินค้า ในกรณี que สินค้าแช่แข็งหมดอายุไม่อนุญาตให้ดำเนินการส่งออก
9. ตรวจยอดตัวเลขการผลิตในแต่ละวัน ซึ่งเก็บในห้องเย็นคลังสินค้า
 - 9.1 ตรวจสอบยอดการผลิตประจำวันจากเอกสารที่ทางบริษัทแจ้งสัตวแพทย์ประจำโรงงานว่ามีจำนวนเท่าใด ตรวจจากแผนผังห้องเย็นคลังสินค้าว่านำไปเก็บไว้บริเวณใดของชั้นวางสินค้าเข้าไปตรวจสอบจำนวนสินค้าแช่แข็งต้องสอดคล้องหรือตรงกับเอกสารยอดการผลิตประจำวัน
 - 9.2 ตรวจยอดตัวเลขการผลิตทั้งหมดที่เก็บในห้องเย็นคลังสินค้า ตรวจสอบยอดตัวเลขการผลิตทั้งหมดจากเอกสารที่ทางบริษัทแจ้งสัตวแพทย์ประจำโรงงานว่ามีจำนวนเท่าใด ตรวจยอดตัวเลขที่ยังคงเหลืออยู่ในห้องเย็นคลังสินค้ารวมกับยอดตัวเลขการผลิตประจำวันต้องสอดคล้องหรือตรงกับสินค้าแช่แข็งทั้งหมดที่เก็บไว้ในห้องเย็นคลังสินค้า
10. ตรวจยอดตัวเลขที่คัดแยกเนื่องจากสินค้าหมดอายุและไม่ได้มาตรฐาน
 - 10.1 ตรวจสอบยอดตัวเลขที่คัดแยกเนื่องจากสินค้าไม่ได้มาตรฐาน โดยการนับชนิดสินค้า จำนวนกล่อง และรวมน้ำหนักของสินค้าที่ได้คัดแยก และขีดฆ่าตรา Health mark ไว้ในห้องเย็นคลังสินค้า
 - 10.2 ตรวจสอบยอดตัวเลขที่คัดแยกเนื่องจากสินค้าหมดอายุ โดยการนับชนิดสินค้า จำนวนกล่องและรวมน้ำหนักทั้งหมดพร้อมทั้งแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรถึงบริษัทว่าสินค้าเหล่านี้ไม่ควรดำเนินการส่งออก
11. พาเลทรองพื้น ตรวจสอบโดยวิธี Visual inspection เช่น สะอาด ไม่มีคราบ ไม่ชำรุด แห้ง

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. คู่มือสอยย้อนกลับของโรงงาน
2. แผนผังการจัดเก็บสินค้าในห้อง Cold Storage
3. บันทึกหรือรายงานข้อมูลการจัดเก็บสินค้า

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์. ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยระบบการตรวจย้อนกลับของสินค้าปศุสัตว์ พ.ศ. 2546.

โสภชัย ชวาลกุล. (2560). คู่มือออกหนังสือรับรองสุขอนามัยสำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก. กรมปศุสัตว์. กรุงเทพฯ.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: พื้นที่ลานขนส่งสินค้า (Loading dock)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 27
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อใช้เป็นพื้นที่สำหรับขนถ่ายสินค้าเนื้อแช่แข็งขึ้นตู้ Container

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิบริเวณลานขนส่งสินค้า (Loading Dock) ไม่สูงกว่า 10 °C
2. อุณหภูมิภายในตู้ Container ไม่สูงกว่า -18 °C

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจวัดอุณหภูมิบริเวณลานขนส่งสินค้าด้วยเทอร์โมมิเตอร์ 5 บริเวณคือมุมทั้ง 4 ตำแหน่ง และจุดกึ่งกลาง 1 ตำแหน่ง ต้องไม่เกินค่ามาตรฐาน 10 °C
2. ตรวจวัดอุณหภูมิของสินค้าแช่แข็ง โดยการสุ่มสินค้าแช่แข็ง จำนวน 1 กล่อง ต่อชนิดสินค้าที่ทำการขนถ่ายลงในตู้ container โดยนำถุงสินค้ามาประกบกันแล้ววาง Probe ของเทอร์โมมิเตอร์ ระหว่างถุงสินค้า อุณหภูมิของสินค้าแช่แข็งต้องไม่เกินมาตรฐาน -18 °C
3. ตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการขนถ่ายสินค้า โดยตรวจสอบเอกสารจากฝ่ายต่างประเทศ เช่น Loading plan ซึ่งต้องระบุชนิดสินค้า น้ำหนักสินค้า จำนวนกล่องและน้ำหนักรวมสินค้า (Net weight) ประเทศที่ส่งออก วันและเวลาที่ทำการ Loading หรือขนถ่ายสินค้า วันที่ผลิตหรือ Lot number ที่คาดหมายว่าจะทำการขนถ่ายสินค้า วันที่ส่งออก (Date of departure) ส่งออกทางเรือ หรือทางอากาศ ชื่อเรือหรือเที่ยวบินที่ส่งออกโดยมีหลักฐานในภายหลังจากการตรวจสอบการดำเนินการส่งออกจริง
4. ตรวจสอบระบบทำความเย็นของตู้สินค้า โดยเปิดเครื่องปรับอากาศทำความเย็นของตู้ Container ระหว่างที่มีการลำเลียงสินค้า โดยการสังเกตว่าเครื่องปรับอากาศกำลังทำงานและมีไอน้ำออกมาสัมผัสกับสินค้าแช่แข็ง
5. ตรวจสอบลากสินค้าที่ระบุบนกล่องที่ทำการขนถ่ายลงในตู้ Container เช่น ชนิดสินค้า Health mark (EST. No หรือ TH. No.) วันที่ผลิต หรือ Lot number ตรวจสอบลากสินค้าแช่แข็งที่ทำการส่งออกต้องตรงกับเอกสารระบุใน Loading plan โดยตรวจจากสินค้าที่รถ Forklift ลำเลียงออกมาจากห้องเย็นคลังสินค้า หรือ จากพาเลทที่ก่อนขนถ่ายลงบนสายพานลำเลียง
6. ตรวจสอบสินค้าที่ลำเลียงบนสายพานต้องไม่เกินวันที่ผลิต หรือ Lot number ที่ผ่านผลการทดสอบทางห้องปฏิบัติการของกรมปศุสัตว์ หรือเอกชนที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรองผลการทดสอบชนิดนั้น เช่น สารเคมี ยา หรือยาฆ่าแมลงตกค้าง เชื้อ *Salmonella* หรือด้านจุลชีววิทยา

- 6.1 พนักงานตรวจเนื้อ หรือพนักงานผู้ควบคุมคุณภาพต้องทราบว่าสินค้าที่ลำเลียงลงตู้ Container ส่งออกไปยังประเทศไหนและต้องผ่านการทดสอบชนิดใดบ้าง ถ้าเป็นยาหรือยาฆ่าแมลงตกค้างต้องทราบว่าผ่านผลการทดสอบถึงวันที่ผลิตหรือ Lot number ใด ในกรณีที่เป็นเชื้อ Salmonella หรือด้านจุลชีววิทยาต้องทราบว่าชนิดสินค้า วันที่ผลิตหรือ Lot number ใดที่ผ่านผลการทดสอบทางห้องปฏิบัติการ
- 6.2 ตรวจสอบใบแจ้งรายการสินค้าที่ระบุชนิดสินค้า, วันที่ผลิตหรือ Lot number ซึ่งติดอยู่บนพาเลทสินค้าก่อนทำการขนถ่ายสินค้าลงตู้ Container และตรวจสอบสินค้าที่ลำเลียงบนสายพานต้องไม่เกินวันที่ผลิต หรือ Lot number ที่ผ่านผลการทดสอบทางห้องปฏิบัติการ
7. ตรวจสอบคัดแยกกล่องที่ชำรุดเสียหายระหว่างการลำเลียงและขนถ่ายสินค้า
 - 7.1 ตรวจสอบสินค้าที่ลำเลียงบนสายพานเพื่อขนถ่ายลงตู้ Container ตรวจสอบโดยการสังเกตมุมกล่องของสินค้าแข็งแรง ถ้ามีรอยปริแตกจะเห็นถุงสินค้าที่อยู่ภายในกล่อง ให้พนักงานตรวจเนื้อหรือพนักงานผู้ควบคุมคุณภาพคัดแยกออก และนำไปเปลี่ยนกล่องใหม่ที่ห้องบรรจุหีบห่อ โดยที่ฉลากสินค้า วันที่ผลิต หรือ Lot number วันที่หมดอายุ และ Health mark เช่นเดียวกับกล่องที่แตกทุกประการ
 - 7.2 ตรวจสอบจำนวนกล่องที่แตกชำรุดว่าแต่ละชนิดสินค้านั้นมีจำนวนเท่าใด ต้องเท่ากับเอกสารที่ระบุจำนวนกล่องที่เบิกจากห้อง Dry store ซึ่งต้องตรงกับจำนวนจริงของกล่องที่เบิกออกมา
8. ตรวจสอบยอดสินค้าและน้ำหนักที่ขนถ่ายลงตู้ Container
 - 8.1 ตรวจสอบเอกสาร Loading plan และใบแจ้งรายการสินค้าที่ระบุชนิดสินค้า วันที่ผลิต หรือ Lot number ซึ่งติดอยู่บนพาเลทสินค้าทั้งหมดที่ทำการขนถ่ายลงตู้ Container ต้องสอดคล้องหรือตรงกัน
 - 8.2 ตรวจสอบสินค้าแข็งแรงในตัว Container ว่าแต่ละแถวมีจำนวนกี่กล่อง และมีจำนวนทั้งหมดกี่แถว เพื่อนำมาคำนวณเป็นยอดสินค้าและน้ำหนักที่ขนถ่ายลงตู้ Container ต้องตรงกับใบแจ้งรายการสินค้าที่ติดอยู่บนพาเลทสินค้าทั้งหมดที่ทำการขนถ่ายลงตู้ Container
9. ตรวจสอบยอดตัวเลขการผลิตทั้งหมดในห้องเย็นคลังสินค้าหลังจากปิดตู้ Container
 - 9.1 ตรวจสอบโดยการนำยอดสินค้าและน้ำหนักที่ขนถ่ายลงตู้ Container ไปหักลบออกจากยอดตัวเลขการผลิตทั้งหมดที่เก็บในห้องเย็นคลังสินค้า จะได้ยอดคงเหลือของสินค้าแข็งแรงที่เก็บไว้ในห้องเย็นคลังสินค้า
10. การควบคุมและการติด Seal DLD
 - 10.1 การควบคุม Seal DLD พนักงานตรวจเนื้อหรือพนักงานควบคุมคุณภาพสินค้าที่มีหน้าที่ควบคุมการไหลต ทำการเปิด Seal DLD จากสัตว์แพทย์ประจำโรงงานและลงบันทึกในสมุดบันทึกการรับ-จ่าย Seal DLD ก่อนนำไปใช้
 - 10.2 การติด Seal DLD พนักงานตรวจเนื้อหรือพนักงานควบคุมคุณภาพสินค้าที่มีหน้าที่ควบคุมการไหลต ทำการปิด Seal DLD หลังจากปิดตู้เรียบร้อยแล้ว

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารรายละเอียดสินค้าที่ขนถ่ายขึ้นตู้บรรจุทุกสินค้า (ใบ checklist)

เอกสารอ้างอิงและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

- กรมปศุสัตว์. ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยระบบการตรวจย้อนกลับของสินค้าปศุสัตว์ พ.ศ. 2546.
- โสภักดิ์ ขวาลกุล. (2560). คู่มือออกหนังสือรับรองสุขอนามัยสำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก. กรมปศุสัตว์. กรุงเทพฯ.
- Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.
- European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.
- European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.
- European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องล้างและห้องเก็บอุปกรณ์ (Cleaning and Keeping Equipment Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 28
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. ทำความสะอาดสิ่งสกปรกและฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ติดอยู่บนพื้นผิวของภาชนะและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต
2. ควบคุมสิ่งสกปรกและกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจปนเปื้อนกลับลงไปใหม่บนพื้นผิวของภาชนะและอุปกรณ์
3. ควบคุมสิ่งสกปรกและกำจัดเชื้อจุลินทรีย์จากภาชนะและอุปกรณ์ไม่ให้ปนเปื้อนกลับลงไปใหม่ในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (Recontamination)

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. ต้องมีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ที่เพียงพอ
2. ต้องมีห้องจัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์หลังการล้างที่เพียงพอ
3. กรณีที่มีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน เช่น Knife Sterilizer ต้องได้อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 °C หรือมากกว่าตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า
4. อากาศจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลเข้าสู่ห้องที่มีกระบวนการผลิตและห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์หลังล้าง

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจโปรแกรมการล้างทำความสะอาด จำนวนภาชนะและอุปกรณ์ ต้องเพียงพอและเหมาะสมต่อการใช้งาน จำนวนภาชนะและอุปกรณ์ควรมีประมาณ 2 ชุด คือ ชุดที่ใช้ในกระบวนการผลิต และ ชุดสำรองที่นำมาผลิตเปลี่ยนตามโปรแกรมการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ มีวิธีการตรวจสอบดังนี้
2. ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ประจำกับพนักงานในกระบวนการผลิต เช่น มีด เขียง ตรวจสอบโดยการนับจำนวนพนักงานที่ใช้มีดและเขียง ถ้ามีจำนวน 300 คน โดยที่มีโปรแกรมการเปลี่ยนมีดและเขียงใหม่ทุกๆ 2 ชั่วโมง เพื่อนำไปขัดล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ดังนั้นต้องมีมีด 600 เล่มและเขียงทั้งหมด 600 อัน
3. ภาชนะและอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้ประจำกับพนักงานในกระบวนการผลิต เช่น ตะกร้าใส่เนื้อตรวจสอบโดยการดูจากกำลังการผลิตในการผลิต เช่น สินค้าชนิด SBB (Skin Breast of Boneless) สามารถตัดแต่งได้เป็นสินค้า Dice SBB จำนวน 5 ตัน/วัน และใช้ตะกร้าใส่เนื้อจำนวน 40 ใบ โดยที่มีโปรแกรมการเปลี่ยนตะกร้าใหม่ทุกๆ 2 ชั่วโมงเพื่อนำไปขัดล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ดังนั้นต้องมีตะกร้าใส่เนื้อทั้งหมด 80 ใบ

4. ตรวจวิธีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์ ตรวจดูขั้นตอนการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์ เช่น มีด เขียง ถาด ตะกร้า ตราซัง รถเข็น และ Trolley นอกจากนี้กระบวนการต้องล้างและขัดถูได้อย่างสะอาดทั่วถึง

5. ตรวจการจัดวางเรียงภาชนะและอุปกรณ์หลังล้างทำความสะอาด

5.1 การจัดวางเรียงภาชนะและอุปกรณ์หลังล้างทำความสะอาด ต้องให้ห่างจากเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ล้างทำความสะอาดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากน้ำล้างภาชนะและอุปกรณ์ รวมทั้งน้ำยาสารเคมี

5.2 การจัดวางเรียงภาชนะและอุปกรณ์ที่ยังไม่ได้ทำความสะอาด ต้องวางบนชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์หรือพาเลทรองพื้น ที่แยกห่างจากภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว เพื่อป้องกันการสเปรกที่อาจปนเปื้อนสัมผัสกับภาชนะและอุปกรณ์หลังล้างทำความสะอาด

6. ตรวจสอบความสามารถในการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อของพนักงานอนามัยต้องเหมาะสมกับจำนวนภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต ต้องทราบโปรแกรมการล้างทำความสะอาด จำนวนภาชนะ อุปกรณ์และจำนวนพนักงานอนามัย

7. ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ประจำกับพนักงานในกระบวนการผลิต เช่น มีด เขียง

8. ภาชนะและอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้ประจำกับพนักงานในกระบวนการผลิต เช่น ตะกร้าใส่เนื้อ

9. ตรวจวิธีการลำเลียงและขนส่งภาชนะอุปกรณ์

9.1 วิธีการลำเลียงและขนส่งภาชนะอุปกรณ์ต้องเป็นลักษณะทิศทางเดียวกัน (One way) และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในระหว่างการลำเลียง การขนส่ง และการเก็บรักษา

9.2 ตรวจสอบโดยการเฝ้าสังเกตช่วงระหว่างการลำเลียงและขนส่งภาชนะอุปกรณ์ ควรเข้า-ออก คนละประตู โดยส่วนที่ยังไม่ได้ทำความสะอาดเข้าประตูหนึ่ง และส่วนที่ทำความสะอาดแล้วให้ออกอีกประตูหนึ่ง กรณีที่มีการเข้า-ออก เพียงประตูเดียวต้องไม่มีการลำเลียงและขนส่งภาชนะอุปกรณ์ทั้งที่ล้างทำความสะอาดแล้วและยังไม่ได้ล้างทำความสะอาดสวนทิศทางในเวลาเดียวกัน (Two-way direction)

9.3 ในขณะที่ยังไม่มีการลำเลียงและขนส่งภาชนะอุปกรณ์ ควรเก็บไว้ในตู้เก็บภาชนะและอุปกรณ์ให้มีมิดชิดโดยมีประตูเลื่อนหรือปิดได้

10. ตรวจปัญหาการกลั่นตัวของหยดน้ำบนเพดาน หรือโครงสร้างด้านบน ตรวจสอบโดยการสังเกตโครงสร้างด้านบนของปล่องและท่อดูดควันจากไอความร้อนรวมทั้งเพดานว่ามีอาการกลั่นตัวของหยดน้ำ (Condensation) หรือไม่ ถ้ามีให้หาสาเหตุและปรับปรุงแก้ไข เช่น ตรวจประสิทธิภาพการทำงานของปล่องและท่อดูดควันจากไอความร้อน ระบบการระบายอากาศออกสู่ภายนอก เป็นต้น

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารการบันทึกข้อความของราชการจากสัตวแพทย์ประจำโรงงานถึงผู้จัดการโรงงาน

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องเก็บสารเคมี (Chemical Storage)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 29
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อควบคุมการใช้สารเคมีให้เป็นไปตามวิธีที่กำหนดและตรงตามวัตถุประสงค์

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. สารเคมีต้องได้รับการรับรอง approved list ทั้งชื่อการค้าและสารเคมีโดยกรมปศุสัตว์
2. มีเอกสารกำกับกับการรับและเบิกจ่ายสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต
3. ห้องเก็บสารเคมีต้องมีการควบคุมโดยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโดยเฉพาะ

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบสารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต ต้องได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ว่าเป็นสารเคมีที่อนุญาตใช้กับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร โดยอยู่ในบัญชีรายชื่อทั้งชื่อการค้าและชื่อสารเคมี
2. สารเคมีที่เบิกมาต้องเพียงพอต่อการใช้งานในแต่ละวัน กรณีที่มีจำนวนสารเคมีเหลือให้ส่งคืนและนำไปเก็บไว้ในห้องสารเคมี โดยนำไปหากลบออกจากเอกสารใบเบิกจำนวนสารเคมี
3. ห้องสารเคมีต้องมีสมุดบันทึกการเบิกจ่ายจำนวนสารเคมี
4. มีป้ายบ่งชี้และวิธีการใช้สารเคมีทุกชนิด

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. บันทึกควบคุมการใช้สารเคมี
2. เอกสารข้อมูลความปลอดภัยของสารเคมี

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องเตรียมถุง (Package Preparation Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 30
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เตรียมถุงพลาสติกหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับใช้ในการบรรจุสินค้า
2. ป้องกันการปนเปื้อนของสินค้า

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. คุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ต้องเป็นชนิดสำหรับใช้บรรจุอาหาร
2. ต้องมีระบบการดูระบายอากาศที่ดี
3. การวางบรรจุภัณฑ์บนชั้นวางและภาชนะรองรับ

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบความสะอาดของพื้น ผนังห้อง และเพดานห้อง
 - 1.1 โครงสร้างต้องสามารถป้องกันฝุ่น แมลงและสัตว์พาหะได้
 - 1.2 ตรวจสอบการดูระบายอากาศ ไม่มีกลิ่นหรือสารเคมีที่ระคายเคืองทางเดินหายใจ
2. ตรวจสอบการเก็บ-จ่ายของจำนวนบรรจุภัณฑ์ ให้สอดคล้องกับกำลังการผลิต
3. ตรวจสอบการจัดวางบรรจุภัณฑ์ต้องวางบนชั้นวางและมีภาชนะรองรับ ไม่วางชิดผนังห้อง มีช่องทางเดินที่สามารถเข้าไปจัดเก็บและหยิบได้ง่าย
4. ตรวจสอบเตรียมบรรจุภัณฑ์
 - 4.1 การเตรียมบรรจุภัณฑ์ต้องเป็นไปตามสุขลักษณะที่ดี
 - 4.2 ตรวจสอบการเตรียมบรรจุภัณฑ์ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมต้องวางอยู่บนภาชนะรองรับ สารเคมีหรือหมึกที่ปนลงบนถุง ต้องไม่ลบเลือน หลุดลอกได้ง่ายหรือปนเปื้อนลงไปในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
 - 4.3 ตรวจสอบรายละเอียดที่ระบุบนถุงสินค้าต้องถูกต้องตามแผนการผลิต
5. ตรวจสอบการลำเลียงขนส่งบรรจุภัณฑ์ ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารบันทึกข้อมูลของโรงงาน
2. เอกสารควบคุมการใช้ถุงหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีตรา Health Mark

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องเก็บวัสดุ และบรรจุภัณฑ์ (Dry Store)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 31
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เก็บกล่องและวัสดุที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เช่น ถุงพลาสติก เทปกาวยึดกล่อง สายรัดกล่อง
2. เพื่อใช้เป็นพื้นที่สำหรับตรวจสอบหรือจัดแบ่งบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะส่งเข้าพื้นที่การผลิต
3. เพื่อควบคุมการเบิกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เป็นไปอย่างถูกต้อง

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. ต้องสามารถป้องกันฝุ่นและแมลงได้
2. ต้องสามารถเก็บรักษาบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพแห้งและสะอาด
3. การวางกล่องและวัสดุบนชั้นวางหรือพาเลทต้องมีความสูงจากพื้น

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบความสะอาดของพื้น ผนังห้อง และเพดานห้อง
2. โครงสร้างต้องสามารถป้องกันฝุ่น แมลงและสัตว์พาหะได้
3. ตรวจสอบการไหลเวียนของอากาศ ไม่มีกลิ่นหรือสารเคมีที่ระคายเคืองต่อเยื่อทางเดินหายใจ
4. ตรวจสอบใบรับรองอนุญาตให้ใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของวัสดุที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ เช่น ถุงพลาสติก ต้องออกโดยองค์กรหรือสถาบันสังกัดหน่วยงานรัฐบาลที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งเป็นที่ยอมรับของสากลนานาชาติ
5. ตรวจสอบแผนการสั่งซื้อกล่องและวัสดุที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เช่น จำนวนถุงพลาสติก โดยต้องสอดคล้องหรือไม่เกินกำลังการผลิต (Capacity) หรือตรวจสอบจากฝ่ายผลิตว่าแต่ละวัน สามารถผลิตได้โดยเฉลี่ยจำนวนกี่ตันเพื่อนำมาคิดคำนวณจำนวนกล่องและวัสดุ ทั้งนี้กล่องและถุงที่มีตรา Health mark จะต้องได้รับการอนุญาตจากสัตวแพทย์ประจำโรงงานก่อนทำการจัดซื้อหรือสั่งพิมพ์ทุกครั้ง
6. ตรวจการเบิกจ่ายของจำนวนกล่องและวัสดุที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ต้องตรงกับจำนวนจริงที่เบิกรับเข้ามาเก็บในห้องเก็บกล่องและวัสดุ และเบิกจ่ายเข้าไปในห้องบรรจุหีบห่อ
7. ตรวจการจัดวางเรียงกล่องและวัสดุที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ต้องอยู่บนพาเลทหรือชั้นวาง ไม่วางชิดผนังห้อง มีช่องทางเดินที่สามารถเข้าไปจัดเก็บและหยิบได้ง่าย
8. ตรวจการเตรียมกล่องและถุงพลาสติก
 - 8.1 การเตรียมกล่องและถุงพลาสติกต้องเป็นไปตามสุขลักษณะที่ดี

8.2 ตรวจสอบการเตรียมกล่องและถุงพลาสติกต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น กล่องที่ใช้เตรียมต้องวางอยู่บนพาเลทรองพื้น หมึกที่ใช้ปั๊มลงบนกล่องต้องจัดเก็บให้ดีและระมัดระวังไม่ให้หก ถุงพลาสติกก่อนนำเข้าไปในห้องเตรียมถุง ต้องแกะถุงด้านนอกออกก่อนนำเข้าถุงที่ใช้เตรียมถุงใส่ลงในตะกร้าเพื่อนำเข้าไปในห้องเตรียมถุง สารเคมีหรือหมึกที่ปั๊มลงบนถุงที่ใช้เตรียม ต้องไม่ลบล่อน หลุดลอกได้ง่ายหรือปนเปื้อนลงไปในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เป็นต้น

9. ตรวจสอบพฤติกรรมการปฏิบัติงานของพนักงาน โดยสังเกตการปฏิบัติงานของพนักงานที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนลงบนกล่องและวัสดุ เช่น เหยียบบนพาเลทที่วางกล่องหรือวัสดุที่เกี่ยวข้องกับการผลิต วางกล่องหรือวัสดุที่เกี่ยวข้องกับการผลิตลงบนพื้นโดยตรง เป็นต้น

10. ตรวจสอบการลำเลียงขนส่งกล่องและวัสดุที่เกี่ยวข้องกับการผลิต โดยการเฝ้าสังเกตการลำเลียงขนส่งกล่องและวัสดุต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน เช่น รถบรรทุกกล่องและวัสดุต้องมีผ้าปกคลุมให้มิดชิด การขนส่งไปยังห้องบรรจุหีบห่อต้องไม่ผ่านกระบวนการผลิต เป็นต้น

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารบันทึกข้อมูลของโรงงาน
2. ใบขออนุมัติจัดซื้อและสั่งพิมพ์ถุง
3. เอกสารควบคุมการใช้ถุงและบรรจุภัณฑ์ที่มีตรา Health Mark

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายพนักงาน (Changing Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 32
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. สำหรับแต่งกายชุดปฏิบัติงาน
2. ป้องกันการปนเปื้อนวัตถุหรือสิ่งของเครื่องใช้ส่วนตัวที่อาจนำเข้าไปในห้องหรือบริเวณที่มีการผลิตสินค้า

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. ระบบการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP)
2. หลักการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีในการผลิต (Good Hygienic Practices: GHP)

วิธีการปฏิบัติ

1. ตู้เก็บเครื่องใช้ส่วนตัว (Locker)
 - 1.1 ต้องสะอาด ไม่มีคราบและฝุ่น ไม่ชำรุด ไม่มีสนิมหรืออ็อกไซด์ของโลหะ ถ้าสงสัยอาจใช้มีดลูบสัมผัสด้านบนว่ามีคราบฝุ่นสกปรกหรือไม่
 - 1.2 ตรวจสอบโดยการส่องตรวจภายในตู้เก็บเครื่องใช้ส่วนตัว ต้องไม่มีการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เอี่ยม บิวท์ อาหาร หรือสิ่งของใด ยกเว้นเครื่องใช้ส่วนตัวเท่านั้น
2. ราวแขนเอี่ยมต้องมีจำนวนเพียงพอและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
3. ที่เก็บรองเท้าบูทต้องมีจำนวนเพียงพอและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
4. ตรวจสอบเครื่องแต่งกายพนักงานต้องสะอาด
5. ตรวจสอบสภาพทั่วไปภายในห้อง ความสะอาด การวางตู้ ราวแขนเอี่ยม ราวแขนเสื้อผ้าต้องไม่ชิดผนัง สะดวกต่อการทำความสะอาด
6. ตรวจสอบมาตรการควบคุมสุขลักษณะของพนักงานก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารบันทึกการตรวจสอบของโรงงาน

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: ห้องซักเสื้อผ้า (Laundry Room)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 33
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อทำความสะอาดชุดพนักงานที่ใช้ในกระบวนการผลิตไม่ให้เกิดการสะสมของสิ่งสกปรกและการเจริญเติบโตของเชื้อโรค อันอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตโดยทางอ้อม

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. ห้องซักเสื้อผ้าต้องแบ่งออกเป็น 2 ส่วนการผลิต คือ ส่วน Low care และส่วน High care ซึ่งแบ่งแยกกันอย่างเด็ดขาด
2. เสื้อผ้าที่ซักต้องเป็นชุดแต่งกายสำหรับใส่เข้าไปปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตเท่านั้น
3. ชุดแต่งกายต้องสะอาด

วิธีการปฏิบัติ

1. เครื่องซักเสื้อผ้า
 - 1.1 ตรวจโดยวิธี Visual inspection เช่น ความสะอาด ไม่มีคราบ แห้ง ไม่มีฟองหรือคราบผงซักฟอก
 - 1.2 ตรวจคำนวณความสามารถของเครื่องซักเสื้อผ้าต้องสอดคล้องกับจำนวนชุดแต่งกายพนักงานที่ใช้ซักเสื้อผ้าในแต่ละวัน
 - 1.3 ตะกร้าหรือถังใบใหญ่ใช้สำหรับใส่บรรจุชุดแต่งกายพนักงานก่อนซักเสื้อผ้า ตรวจโดยวิธี Visual inspection เช่น ความสะอาด ไม่มีคราบ ไม่ชำรุด บิ่น หัก แตก
 - 1.4 ตรวจนับจำนวนตะกร้าหรือถังใบใหญ่ที่ใส่บรรจุชุดแต่งกายพนักงานก่อนซักเสื้อผ้า ต้องเพียงพอต่อจำนวนชุดพนักงานที่ทำงานอยู่ในกระบวนการผลิต
2. รวบรวมเสื้อผ้าและขาตั้ง
 - 2.1 ใช้สำหรับแขวนชุดแต่งกายพนักงานหลังจากซักเสื้อผ้า ตรวจโดยวิธี Visual inspection เช่น ความสะอาด ไม่มีคราบ ไม่ชำรุด ถ้าเป็นโลหะต้องไม่เป็นสนิม และออกไซด์ของโลหะ
 - 2.2 ตรวจนับจำนวนราวแขวนเสื้อผ้า ต้องมีเพียงพอและเหมาะสมต่อจำนวนชุดแต่งกายพนักงานหลังจากซักเสื้อผ้า

3. ตรวจสอบชุดแต่งกายพนักงานหลังจากซักเสื้อผ้า

3.1 ตรวจสอบชุดแต่งกายพนักงานที่อยู่บนราวแขวนเสื้อผ้า โดยวิธี Visual inspection เช่น สะอาด ไม่มีคราบและกลิ่น

3.2 ในกรณีที่มามีคราบและกลิ่นไม่สะอาด ให้นำไปซักใหม่อีกครั้งหนึ่งและแจ้งโรงงานให้รับทราบ

4. ต้องมีการแบ่งแยกพื้นที่สำหรับการจัดเก็บอย่างชัดเจน รวมทั้งพนักงานห้องซักเสื้อผ้า ควรแยกหน้าที่กัน เช่น พนักงานรับชุดที่ใช้แล้ว พนักงานซักแห้ง พนักงานจัดเก็บชุดแต่งกายหลังซักแล้ว และเบิกจ่ายชุดแต่งกาย เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนของชุดแต่งกายพนักงานทั้งก่อนและหลังซักเสื้อผ้า

5. ตรวจสอบการเปิดรับและจ่ายชุดแต่งกายพนักงาน ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และสามารถตรวจสอบได้

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารการตรวจสอบสุขอนามัยของพนักงาน

เอกสารอ้างอิงและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: การตรวจสอบสุขลักษณะของพนักงาน (Personal Hygiene)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 34
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคจากคนผ่านทางเนื้อสัตว์
2. เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ลงสู่เนื้อสัตว์ผ่านการสัมผัส ผ่านระบบทางเดินหายใจ และผ่านระบบทางเดินอาหารของพนักงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเนื้อสัตว์
3. ควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. ระบบการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP)
2. หลักการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีในการผลิต (Good Hygienic Practices: GHP)

วิธีการปฏิบัติ

1. การแต่งกายของพนักงาน
 - 1.1 มีสถานที่เปลี่ยนเครื่องแต่งกายของพนักงานที่สะอาดและเพียงพอ
 - 1.2 มีอุปกรณ์แขวนเสื้อและตู้เก็บเสื้อผ้าที่สะอาดและเพียงพอ
 - 1.3 มีที่เก็บรองเท้าบูทและมีพื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาดรองเท้าบูท
 - 1.4 ตรวจสอบการแต่งกายของพนักงานให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี
 - 1.5 ห้ามสวมเครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกา กำไล สายสิญจน์ ต่างหู และใช้เครื่องสำอาง เป็นต้น
 - 1.6 ต้องมีการควบคุมการนำอุปกรณ์อื่นๆ เข้าไปในพื้นที่ผลิต เช่น โทรศัพท์ กล้องถ่ายรูป ปากกา แวนตาและคอนแทคเลนส์ เป็นต้น
2. การล้างมือ
 - 2.1 มีอ่างล้างมือที่เพียงพอต่อจำนวนพนักงาน รวมทั้งอุปกรณ์อำนวยความสะดวก เช่น สบู่เหลว ยาฆ่าเชื้อ กระดาษเช็ดมือและถังขยะ เป็นต้น
 - 2.2 ตรวจสอบวิธีการล้างมือของพนักงานให้ถูกต้องตามหลักการปฏิบัติที่ดี
 - 2.3 ตรวจสอบเล็บมือของพนักงานต้องตัดให้สั้นอยู่เสมอ และห้ามใช้น้ำยาทาเล็บ
3. ตรวจสอบพฤติกรรมขณะปฏิบัติงาน
 - 3.1 ห้ามสูบบุหรี่ กินอาหาร ถ่มน้ำลาย ชูต แคะ แกะ เกา ขณะปฏิบัติงาน
 - 3.2 ตรวจสอบความถี่ในการล้างมือและปฏิบัติจริง
 - 3.3 การปฏิบัติเมื่อสิ่งของตกพื้น ต้องมีการจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนข้าม

4. การตรวจสอบสุขภาพพนักงาน

- 4.1 มีการตรวจสอบสุขภาพพนักงานก่อนเข้าทำงาน ต้องไม่เป็นโรคต้องห้ามตามกฎหมาย
- 4.2 มีการตรวจสอบสุขภาพของพนักงานประจำปี
- 4.3 การปฏิบัติต่อพนักงานในกรณีเจ็บป่วย เช่น ปวดศีรษะ ตัวร้อน เป็นไข้ ท้องเสีย และมีมาตรการตรวจติดตามผลการรักษา

5. มีระเบียบ ระบบควบคุมคุณภาพสำหรับการตรวจสอบสุขลักษณะ และมีการอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะก่อนปฏิบัติงาน

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบฟอร์มการตรวจสอบสุขลักษณะของพนักงาน
2. บันทึกการตรวจสอบสุขภาพพนักงาน
3. รายงานการตรวจสอบสุขภาพประจำปี

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กระทรวงสาธารณสุข. 2522. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522.

Codex Alimentarius. 2003. General Principles of Food Hygiene (CAC/GL 1-1969). 4th edition: 1-31.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union L226: 3-21.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: การตรวจสอบการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค (Pest Control)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 35
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อป้องกันแมลง และสัตว์พาหะปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์
2. เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายแก่เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. สารเคมีที่ใช้เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ รายชื่อสารเคมี/ผลิตภัณฑ์วัตถุอันตรายที่อนุญาตให้ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ที่กรมปศุสัตว์รับรองเพื่อการส่งออก

ขั้นตอนการตรวจสอบ

1. ตรวจสอบทางด้านเอกสาร
 - 1.1 ตรวจสอบว่าผู้ประกอบการมีการจัดทำคู่มือการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรคหรือไม่
 - 1.2 คู่มือที่ผู้ประกอบการใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานครอบคลุมทุกพื้นที่ ทั้งภายนอกและอาคารภายในหรือไม่
 - 1.3 ตรวจสอบสัญญาการให้บริการ ข้อมูลรายละเอียดการให้บริการในการกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ กรณีที่ผู้ประกอบการใช้บริการบริษัทกำจัดแมลงจากหน่วยงานเอกชนภายนอก
 - 1.4 พิจารณาแผนผังแสดงตำแหน่งจุดติดตั้งไฟดักแมลง เครื่องดักสัตว์พาหะ พร้อมทั้งแบบรายงานการตรวจสอบแมลงและสัตว์พาหะว่าเหมาะสมและเพียงพอหรือไม่
 - 1.5 ชื่อสารเคมีที่ใช้ต้องได้รับการขึ้นทะเบียนรับรองจากกรมปศุสัตว์ และข้อบ่งใช้ตามที่ผู้ผลิตกำหนด
2. ตรวจสอบทางด้านการปฏิบัติงาน
 - 2.1 ตรวจสอบตำแหน่งการวางกล่องดักสัตว์พาหะ พร้อมเหยื่อและอุปกรณ์ไฟดักแมลงว่าอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่และประสิทธิภาพของอุปกรณ์ที่ใช้อยู่ในสภาพสมบูรณ์หรือไม่
 - 2.2 ตรวจสอบภายในอาคารที่ทำการผลิต และบริเวณกระบวนการผลิต ถ้าพบสัตว์พาหะและแมลงเข้ามาได้ แสดงว่าแผนการควบคุมป้องกันไม่มีประสิทธิภาพ ต้องมีการปรับปรุงระบบใหม่
 - 2.3 การใช้สารเคมีกำจัดแมลงภายในอาคารที่ทำการผลิต ต้องไม่ทำให้เกิดการตกค้าง และได้รับการขึ้นทะเบียนรับรองจากกรมปศุสัตว์
3. ตรวจสอบขั้นตอนการจัดเก็บซากแมลง และการกำจัดสัตว์พาหะรวมทั้งการใช้สารเคมีทั้งภายนอกและภายในอาคาร ที่ต้องไม่มีการปนเปื้อนไปสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร
4. ตรวจสอบมาตรการแก้ไขของผู้ประกอบการ ภายหลังพบว่ามีความเกี่ยวข้องกับแมลงและสัตว์พาหะ โดยตรวจสอบแผนการดำเนินการระยะสั้น ระยะยาว และติดตามผลดำเนินการภายหลังที่มีการแก้ไขตามแผน

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบรายงานการตรวจสอบและควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ
2. แผนผังแสดงตำแหน่งการวางอุปกรณ์กำจัดสัตว์พาหะ
3. แผนผังแสดงตำแหน่งการวางอุปกรณ์ไฟดักแมลง
4. รายงานการใช้สารเคมีในการกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2002. Regulation (EC) No 178/2002 Of The European Parliament And Of The Council. Official Journal Of The European Union. L31: 1-24.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน (Control Quality Of Tap Water)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 36
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อควบคุมระบบการผลิตน้ำให้มีคุณภาพอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทางด้านเชื้อจุลินทรีย์ ด้านเคมี และด้านกายภาพตลอดเวลา
2. เพื่อให้มั่นใจว่าน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตทุกจุด มีคุณภาพเดียวกันที่ได้รับการควบคุมและตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ
3. เพื่อบ่งชี้สภาพของระบบท่อน้ำใช้แต่ละจุดว่ามีการชำระล้าง หรือมีการสะสมเชื้อจุลินทรีย์หรือไม่
4. เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของระบบท่อน้ำใช้

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. น้ำใช้ในโรงงานต้องมีมาตรฐานเทียบเท่าน้ำดื่ม (Potable water)
2. ปริมาณคลอรีนอิสระ (Free residual chlorine) ในน้ำใช้ภายในโรงงาน อยู่ในระดับ 0.5 ถึง 1.0 ppm

วิธีการปฏิบัติ

1. ตรวจสอบแผนผังระบบการผลิตน้ำใช้ในโรงงาน เพื่อให้แน่ใจว่ามีคุณภาพเทียบเท่ามาตรฐานน้ำดื่ม
2. ตรวจสอบระบบการเติมคลอรีน ต้องมี Chlorine Alarm
 - ระบบบำบัดน้ำดิบมาเป็นน้ำใช้ในโรงงาน ต้องเป็นระบบอัตโนมัติอย่างต่อเนื่อง
 - เมื่อเติมคลอรีนผสมลงในน้ำ ควรมี Contact period อย่างน้อย 20 นาที เพื่อให้มั่นใจว่าเชื้อจุลินทรีย์ถูกทำลายหมด
 - สุ่มตรวจปริมาณคลอรีนอิสระ (Free residual chlorine) ในน้ำใช้ภายในโรงงาน กรณีที่มีค่ามาตรฐานของ Free residual chlorine เพียงเบนไป ให้ดำเนินการแจ้งกับทางโรงงานให้ทราบและแก้ไขต่อไป
 - ตรวจสอบบันทึกการใช้ปริมาณคลอรีนและมีเครื่องส่งสัญญาณเตือนระดับคลอรีน (Chlorine alarm) เพื่อให้มั่นใจว่าอุปกรณ์ดังกล่าว สามารถทำงานได้ตามปกติ

3. ตรวจสอบแผนผังของท่อน้ำและก๊อกร้ำที่ใช้ในอาคารผลิต ต้องเป็นปัจจุบัน
4. ตรวจสอบแผนการเก็บตัวอย่างน้ำของโรงงาน ให้ครอบคลุมครบทุกจุดในกระบวนการผลิต
 - จำนวนและความถี่ในการเก็บตัวอย่างน้ำใช้ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง อาทิ ต้องการตรวจสอบทางด้านเชื้อจุลินทรีย์ ทางด้านเคมี หรือทางด้านกายภาพ จำนวนตัวอย่างความสามารถในการตรวจที่สม่ำเสมอของคุณภาพน้ำใช้ที่ผลิตได้ เป็นต้น แนวทางในการปฏิบัติมีดังนี้
 - การเก็บตัวอย่างน้ำต้องสามารถเป็นตัวแทนของน้ำที่ผลิตได้
 - ต้องครอบคลุมจุดจ่ายน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตทุกจุด ถ้าไม่สามารถเก็บตัวอย่างน้ำได้ทุกจุดในคราวเดียวกัน ให้หมุนเวียนตามความสามารถในการตรวจจนครบทุกจุด
 - จัดทำแผนผังท่อทางเดินของน้ำและจุดจ่ายน้ำทั้งหมด และมีหมายเลขกำกับเพื่อสะดวกในการเก็บตัวอย่างและการบันทึก
 - เก็บตัวอย่างน้ำเพื่อตรวจทางด้านเชื้อจุลินทรีย์ ถ้าสามารถตรวจได้ ควรเก็บตรวจทุกสัปดาห์ และเก็บส่งห้องปฏิบัติการกรมปศุสัตว์เดือนละครั้ง
 - เก็บตัวอย่างน้ำเพื่อตรวจสอบทางด้านเคมี อาจทำการเก็บอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
 - ควรเก็บตัวอย่างน้ำในขณะที่ทำการผลิต ไม่ควรเก็บน้ำที่ตกค้างในท่อตลอดคืนที่ไม่ได้ทำการผลิต
 - หลังจากเก็บตัวอย่างน้ำใช้เพื่อตรวจสอบทางด้านเชื้อจุลินทรีย์ ควรรักษาอุณหภูมิ $0 - 4^{\circ}\text{C}$ ถ้าเป็นไปได้ควรรีบนำส่งตัวอย่างโดยทันที ไม่ควรรอไว้นานเพราะค่าที่ได้ อาจไม่ใช่ค่าที่แท้จริงขณะใช้งาน
 - การตรวจสอบโดยวิธีเก็บตัวอย่างน้ำส่งตรวจเชื้อจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารบันทึกการตรวจสอบคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference document)

กรมปศุสัตว์. 2561. คู่มือการเก็บตัวอย่างโรงฆ่าสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนสินค้า (Traceability & Recall)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 37
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นหลักในการปฏิบัติงานสำหรับสัตวแพทย์ประจำโรงงานในการตรวจย้อนกลับและการเรียกคืนสินค้า
2. เพื่อเป็นประโยชน์ในการสอบสวนหาสาเหตุของโรคและสารตกค้างไปที่ฟาร์มทำให้สามารถควบคุมและป้องกันโรคระบาดไม่ให้แพร่กระจายไปอย่างรวดเร็ว
3. เพื่อเป็นประโยชน์ในการเรียกคืนสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพหรือมีปัญหาทำอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค
4. เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจและความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภคว่าสินค้าที่จำหน่ายในท้องตลาดมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. มีการกำหนดชุดการผลิต ชุดย่อยการผลิต

วิธีการปฏิบัติ

ศึกษาและตรวจสอบเอกสารระเบียบการปฏิบัติงานเรื่องการตรวจย้อนกลับสินค้าของโรงงาน ดังนี้

1. การจำแนกสินค้า
 - 1.1 การกำหนดชุดการผลิต (Lot. Number : XXX XX XXX) โดยเขียนไว้ในเอกสารซึ่งใช้เลขรหัสตามรายละเอียดข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ ประกอบด้วย
 - 1.1.1 หมายเลขโรงงานที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์
 - 1.1.2 เลขท้ายของปี พ.ศ. ที่ผลิตสินค้า
 - 1.1.3 วันที่ผลิต นับตามลำดับวันที่ของปีปฏิทิน (Julian Date)
 - 1.2 การกำหนดแบ่งชุดย่อย (Sub lot / Batch) ของสินค้าในแต่ละวัน โดยเขียนไว้ในเอกสาร ซึ่งใช้เลขรหัสตามการจัดการของแต่ละโรงงาน
 - 1.2.1 โรงฆ่าสัตว์ปีก ควรมีเกณฑ์ในการแบ่งชุดย่อยการผลิต เช่น แบ่งตามฟาร์มที่สัตว์ปีกเข้าเชือด ช่วงเวลาการพักระหว่างกะ หรือ รอบการล้างถังลดอุณหภูมิซาก
 - 1.2.2 กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อเตรียม (Meat preparation) ควรมีเกณฑ์ในการแบ่งชุดย่อยการผลิต เช่น แบ่งตามผู้ทำการผลิตหรือผู้จัดหาสินค้า (supplier) ของส่วนผสม (Ingredient) และแบ่งตามชุดย่อยการผลิตของเนื้อวัตถุดิบ
 - 1.3 การกำหนดข้อบ่งชี้ในสายการผลิตต้องสามารถแบ่งแยกชุดย่อยได้ชัดเจน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการจัดการของแต่ละโรงงาน อาทิ บันทึกการลงเวลา ป้ายแขวน การเว้นระยะ การใช้เสียงกริ่ง การขึ้นป้ายที่ท้ายสายพาน การแจ้งของพนักงาน สีถุง เป็นต้น

1.4 การตรวจสอบ

- 1.4.1 ด้านเอกสาร พิจารณาว่าการกำหนดรุ่นและการแบ่งชุดย่อยของสินค้าตรงตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์หรือไม่
- 1.4.2 ด้านการปฏิบัติงานในสายการผลิต
 - ตรวจสอบว่าโรงงานได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เขียนไว้ในเอกสารหรือไม่ และต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์
 - ตรวจสอบว่าการแบ่งชุดย่อยของสินค้า สามารถแบ่งได้ชัดเจนหรือไม่ หรือมีการปะปนกันของสินค้าระหว่างชุดย่อย
 - ตรวจสอบข้อบกพร่องของการแบ่งชุดย่อย เช่น ฝาสังเกตการปฏิบัติงาน บันทึกเวลา ป้ายแสดงชุดย่อย เอกสารที่ควบคุมการแบ่งชุดย่อย
 - ตรวจสอบว่าสามารถตรวจย้อนกลับสินค้าในสายการผลิตจากสินค้าสำเร็จรูปไปจนถึงวัตถุดิบได้หรือไม่ มีการบ่งชี้ถึงวันผลิตและชุดย่อยการผลิต ตลอดกระบวนการผลิตหรือไม่
 - ตรวจสอบการประทับเลขวันผลิตและชุดย่อยการผลิตที่ด้านข้างกล่องต้องมีวันที่ผลิต และวันหมดอายุอยู่ด้วย สังเกตความถูกต้องและความชัดเจน

2. การเขียนแผนผังการตรวจย้อนกลับสินค้า

2.1 ด้านเอกสาร

- 2.1.1 พิจารณาว่ามีการเขียนตรวจย้อนกลับสินค้าครอบคลุมตามการปฏิบัติงานและสอดคล้องกับข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ในเอกสารหรือไม่
- 2.1.2 มีการเขียนแผนผังที่ชัดเจนหรือไม่ พิจารณาถึงความเป็นได้ในทางปฏิบัติจริง

2.2 ด้านการปฏิบัติในสายการผลิต ตรวจสอบตามเอกสารว่าปฏิบัติจริงหรือไม่ หรือมีข้อบกพร่องในการปฏิบัติ

3. รายชื่อแหล่งที่มาของส่วนผสมและวัตถุดิบ

- 3.1 ประกอบด้วยชนิดของส่วนผสม วันที่ผลิต รุ่น/รหัส/ชุดการผลิต ที่อยู่และเบอร์โทรศัพท์ของผู้ทำการผลิตหรือผู้จัดหาสินค้า
- 3.2 การตรวจสอบด้านเอกสาร
 - 3.2.1 ตรวจสอบรายชื่อผู้จัดหาสินค้า
 - 3.2.2 ตรวจสอบการลงบันทึกรับวัตถุดิบและส่วนผสม เช่น บริเวณลานรับสินค้า ห้องเก็บส่วนผสม
 - 3.2.3 สุ่มตรวจสอบส่วนผสมว่ามีการระบุวันที่ผลิต/รหัส/ชุด ที่ถูกต้องหรือภาชนะที่บรรจุหรือไม่
 - 3.2.4 ใ้รับรองคุณภาพของส่วนผสมและวัตถุดิบ

4. รายชื่อลูกค้า

- 4.1 มีการบันทึกและเก็บข้อมูลรายชื่อลูกค้า ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ โทรสาร ระดับการกระจายสินค้าของลูกค้าแต่ละราย
- 4.2 การตรวจสอบด้านเอกสาร
 - 4.2.1 ตรวจสอบรายชื่อลูกค้า
 - 4.2.2 ตรวจสอบการลงบันทึกการกระจายสินค้าให้ลูกค้า

5. การฝึกซ้อมการตรวจย้อนกลับสินค้า (Mock Recall)

- 5.1 โรงงานต้องมีการฝึกซ้อมการตรวจย้อนกลับสินค้าตามที่เขียนไว้ในเอกสารเพื่อความเร็วในการปฏิบัติงาน และเพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบประเมินผลระบบการตรวจย้อนกลับสินค้าและแก้ไขปรับปรุงระเบียบการปฏิบัติงานเรื่องการตรวจย้อนกลับสินค้า
- 5.2 การตรวจสอบด้านเอกสาร
 - 5.2.1 ตรวจสอบข้อกำหนดของโรงงานในการฝึกซ้อมการตรวจย้อนกลับสินค้า
 - 5.2.2 บันทึกการฝึกซ้อมการตรวจย้อนกลับสินค้า
 - 5.2.3 การประเมินผล ปัญหาที่พบและการแก้ไขปรับปรุงการปฏิบัติงานเรื่องการตรวจย้อนกลับสินค้า

ศึกษาและตรวจสอบเอกสารระเบียบการปฏิบัติงานเรื่องการเรียกคืนสินค้า

1. ระบบการเรียกคืนสินค้า

- 1.1 เอกสารระเบียบการปฏิบัติงานเรื่องการเรียกคืนสินค้าครอบคลุมถึง รายละเอียดดังนี้
 - 1.1.1 บุคคลหรือผู้มีหน้าที่รับผิดชอบ เช่น ผู้ประสานงานการเรียกคืนสินค้า (มีเบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้ง่าย)
 - 1.1.2 บทบาทและความรับผิดชอบในการประสานงานและดำเนินการเรียกคืนสินค้า (ต้องกำหนดความรับผิดชอบของสมาชิกในทีมทุกคนอย่างชัดเจน)
 - 1.1.3 วิธีการที่ระบุไว้ การจัดการและควบคุมสินค้าที่เรียกคืน (ต้องกำหนดแผนการจัดการควบคุมสินค้าที่เรียกคืนอย่างไรบ้าง) รวมถึงสินค้าในคลังสินค้า มีการอธิบายถึงมาตรการจัดการกับสินค้าที่เรียกคืน ตามชนิดของตัวทำอันตราย (Hazard) เช่น มีการควบคุมดูแลจนกว่าสินค้าจะถูกทำลาย ทำเป็นอาหารสัตว์ หรือวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ใช่เพื่อการบริโภค หรือนำมาแปรรูปโดยผ่านความร้อน และวิธีอื่นที่มั่นใจว่าสินค้าปลอดภัยต่อผู้บริโภค
 - 1.1.4 ต้องวิเคราะห์และสำรวจว่ามีสินค้าชนิดอื่น หรือไม่ ที่อาจมีตัวทำอันตรายชนิดเดียวกันได้และต้องเรียกคืนสินค้ากลับมาเช่นกัน (สินค้าอื่นที่มีการผลิตภายใต้สภาวะเหมือนกัน ต้องมีการนำมาประเมินความปลอดภัย อาจเรียกคืนหรืออาจพิจารณาแจ้งเตือนต่อสาธารณชน)
 - 1.1.5 มีระเบียบการปฏิบัติที่ควบคุมอย่างมีประสิทธิภาพในการเรียกคืนสินค้าตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงการผลิต และการกระจายสินค้า ต้องระบุในประกาศแจ้งเรียกคืนสินค้า (วิธีการประกาศมีผลกระทบต่อบริโภค ควรแจ้งในลักษณะที่เหมาะสมกับชนิดของอันตรายที่พบ ต้องมีการชี้แจงตามช่องทางการสื่อสารต่าง ๆ โทรสาร โทรศัพท์ วิทยุ จดหมายหรือวิธีการอื่น ๆ เพื่อที่จะเรียกคืนสินค้าได้มากที่สุด ถ้ามีอันตรายรุนแรง ต้องแจ้งข่าวสารโดยตรงถึงผู้ค้าส่ง ผู้ค้าปลีก หรือผู้บริโภค)
- 1.2 ข้อมูลการเรียกคืนสินค้า ประกอบด้วย
 - 1.2.1 จำนวนสินค้าที่ผลิต สินค้าที่คงเหลือภายในคลังสินค้า และการกระจายสินค้า
 - 1.2.2 ชื่อ ขนาด รหัส รุ่นของสินค้าที่เรียกคืน
 - 1.2.3 บริเวณพื้นที่ที่กระจายสินค้า เช่น เฉพาะพื้นที่ ทั่วประเทศ ทั่วโลก
 - 1.2.4 เหตุผลในการเรียกคืนสินค้า

2. การระบุสินค้า
 - 2.1 สินค้าแต่ละกล่องต้องมีการบ่งชี้ รุ่นสินค้าและชุดย่อยบนกล่อง
 - 2.2 มีการกำหนดความหมายของรุ่นสินค้า และชุดย่อยของสินค้า
3. ความสามารถในการเรียกคืนสินค้า ผู้ผลิตต้องมีข้อมูลการผลิตที่ถูกต้องและรวดเร็ว เพื่อประเมินสินค้าที่มีตัวทำอันตราย โดยสามารถระบุได้ และนำออกจากตลาดได้อย่างรวดเร็ว (กำหนดวิธีการเป็นขั้นตอน อาจมีแผนผังการเรียกคืนสินค้า) การตรวจสอบควรมีรายละเอียดดังนี้
 - 3.1 บันทึกการขายชื่อลูกค้า ที่อยู่ โทรศัพท์ โทรสาร (ในการแจ้งไปยังลูกค้าได้รวดเร็ว)
 - 3.2 บันทึกการผลิต คลังสินค้า และการกระจายสินค้า ตรวจสอบจากรุ่นสินค้า ชุดย่อยสินค้า
 - 3.3 มีการฝึกซ้อมการตรวจสอบเรียกคืนสินค้า ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการประเมินผลการเรียกคืนสินค้า และปรับปรุงระเบียบการปฏิบัติให้ดีขึ้น
 - 3.4 มีการประเมินผลการเรียกคืน ความคืบหน้า กำหนดวิธีตรวจสอบประสิทธิภาพของการเรียกคืนสินค้า
4. บันทึกการกระจายสินค้า ต้องมีข้อมูลอย่างน้อยดังต่อไปนี้
 - 4.1 การจำแนกสินค้า และขนาด
 - 4.2 รุ่นผลิตภัณฑ์/ชุดย่อย
 - 4.3 จำนวนสินค้าแต่ละประเภท
 - 4.4 ชื่อลูกค้า ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ ชนิดการกระจายสินค้าของลูกค้า (ค้าส่ง/ค้าปลีก) (ต้องเก็บบันทึกการกระจายสินค้าไว้จนกว่าสินค้าหมดอายุ หรือตามที่กฎหมายกำหนด อาจระบุสถานที่กระจายสินค้าด้วย)
5. แฟ้มเก็บข้อมูลร้องเรียนจากลูกค้า ต้องเก็บเอกสารการร้องเรียนด้านสุขภาพและความปลอดภัยไว้รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้อง
 - 5.1 การตรวจสอบด้านเอกสาร
 - 5.1.1 ตรวจสอบระเบียบ การปฏิบัติงาน เรื่องการเรียกคืนสินค้า ว่าครอบคลุมหัวข้อตามบันทึกการตรวจสอบของสัตวแพทย์ประจำโรงงานหรือไม่
 - 5.1.2 ตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น มาตรการการจัดการกับสินค้าที่ตรวจพบตัวทำอันตราย บันทึกการขายชื่อลูกค้า การเตรียมพร้อมฝึกซ้อมการตรวจสอบเรียกคืนสินค้า บันทึกการกระจายสินค้า แฟ้มข้อมูลร้องเรียน เป็นต้น
 - 5.2 ตรวจสอบด้านการปฏิบัติงาน
 - 5.2.1 ตรวจสอบจากข้อบกพร่องเรื่องสุขภาพและความปลอดภัยที่เคยมีของโรงงานโดยตรวจสอบว่าโรงงานได้ปฏิบัติตามเอกสารที่เขียนไว้หรือไม่ โดยขอข้อมูลหลักฐานเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น บันทึกการแจ้งข้อร้องเรียนจากลูกค้า การแก้ไขปัญหา บันทึกการปรับปรุงแก้ไข บันทึกการจัดการสินค้าที่เรียกคืน บันทึกการเรียกคืนสินค้า ฯลฯ เป็นต้น
 - 5.2.2 การตรวจสอบในสายการผลิต ในการตีตรา รุ่น ชุดย่อยการผลิตบนกล่อง ดูการบันทึกการกระจายสินค้า

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. เอกสารหลักการผลิตที่ถูกสุขลักษณะของโรงงาน (Good Manufacturing Practice)
2. เอกสารเรื่องการปฏิบัติงานเรื่องการตรวจย้อนกลับ (Product Traceability Procedure)
3. เอกสารเรื่องการปฏิบัติงานเรื่องการเรียกคืนสินค้า (Product Recall Procedure)
4. บันทึกการตรวจสอบเรื่องการตรวจย้อนกลับ และบันทึกการตรวจสอบเรื่องการเรียกคืนสินค้า
5. รายงานการตรวจสอบการตรวจย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ ในกระบวนการผลิต

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์. 2546. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยระบบการตรวจย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ พ.ศ.2546.

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2002. Regulation (EC) No 178/2002 OF of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. Official Journal of the European Union L31: 1-24.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: การตรวจสอบและการควบคุมการใช้ตรารับรองสุขอนามัย (Health Mark)	หมายเลขเอกสาร : WI SH 38
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นหลักในการปฏิบัติงานสำหรับสัตวแพทย์ประจำโรงงานในการตรวจสอบและการควบคุมการใช้ตรารับรองสุขอนามัย (Health Mark)
2. เพื่อเป็นการบ่งชี้ว่าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์นั้นได้รับการตรวจสอบและควบคุมกระบวนการผลิตจากเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงานแล้ว สามารถส่งออกไปยังต่างประเทศได้
3. เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจและความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภคว่าสินค้าที่จำหน่ายในท้องตลาดมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

รูปแบบ วิธีการใช้ตรารับรองสุขอนามัย (Health Mark) สำหรับสินค้าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก

1. Health mark sticker ดวงใหญ่ สำหรับสินค้าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออกไปยังกลุ่มประเทศ EU และประเทศที่ใช้กฎหมาย EU

1.1 วัตถุประสงค์การใช้ Health Mark Sticker ดวงใหญ่

- 1.1.1 ใช้ติดบนกล่องใหญ่ (Large Package) ชั้นนอกสุด (Outer box) ของสินค้าเนื้อสัตว์
- 1.1.2 ใช้ติดทั้งกล่องสินค้าปกติและกล่องสินค้าตัวอย่างทุกกล่อง เพื่อบ่งชี้ว่ากล่องไม่ถูกเปิดระหว่างขนส่ง
- 1.1.3 ใช้ติดเฉพาะสินค้าที่ส่งออกไปกลุ่มประเทศ EU และประเทศที่ใช้กฎหมาย EU

1.2 วิธีการใช้ Health Mark Sticker ดวงใหญ่

1.2.1 ใช้ติดบริเวณตรงกลางรอยบรรจบของฝากล่องทั้งด้านบนและด้านล่าง กรณีฝากล่องเป็นแบบฝาครอบ ให้ติดระหว่างฝากล่องตัวกล่องข้างเดียวหรือทั้งสองข้าง หรือกรณีกล่องเป็นแบบใดก็ได้ตามให้ติดที่ฝากล่องในลักษณะถ้าเปิดฝากล่องด้านใดด้านหนึ่งออกเพื่อเข้าถึงสินค้าในกล่อง Health Mark Sticker จะถูกทำลายหรือฉีกขาด

1.2.2 กรณีต้องปิดเทปกาวลงบนกล่องให้ติด Health Mark Sticker ลงบนกล่องก่อนแล้วจึงปิดเทปกาวทับลงไป เทปกาวจะเป็นสีใดก็ได้เมื่อปิดทับลงบน Health Mark Sticker แล้วต้องสามารถอ่านข้อความใน Health Mark Sticker ได้ชัดเจน

1.2.3 กรณีนำกล่องที่ติด Health Mark Sticker ไปบรรจุสินค้าภายในประเทศ ให้ทำลายหรือลอก Health Mark Sticker ออกหรือใช้ปากกาเคมีขีดฆ่า Health Mark Sticker ก่อนนำกล่องไปใช้

1.3 รูปแบบและข้อความใน Health Mark Sticker ดวงใหญ่

1.3.1 รูปแบบของ Health Mark Sticker เป็นวงรีรูปไข่ (Oval Mark) ทำด้วยกระดาษสีขาวอบมันเคลือบการชนิดยืตติตแนแน เมื่อติดลงบนกล่องแล้วถ้าลอกออกหรือเปิดฝากล่อง Sticker จะถูกทำลายหรือฉีกขาด

1.3.2 ขนาดของวงรีรูปไข่ กว้าง 6.5 เซนติเมตร สูง 4.5 เซนติเมตร

1.3.3 ขนาดของตัวอักษร THAILAND และ TH สูง 0.8 เซนติเมตร

1.3.4 ขนาดของหมายเลขประจำโรงงาน สูง 1.0 เซนติเมตร

1.3.5 ขนาดของตัวอักษร DLD และ INSP'D*P'S'D สูง 0.5 เซนติเมตร

1.3.6 เส้นขอบตัวอักษรและตัวเลขมีความหนาพิมพ์ด้วยสีน้ำเงิน ตัด Sticker ตามขอบวงรีรูปไข่

1.4 ตัวอย่างการใช้ Health Mark Sticker ดวงใหญ่



2. Health Mark Sticker ดวงเล็ก สำหรับสินค้าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออกไปยังกลุ่มประเทศ EU และประเทศที่ใช้กฎหมาย EU

2.1 วัตถุประสงค์การใช้ Health Mark Sticker ดวงเล็ก

2.1.1 ใช้ติดบนถุงหรือหีบบรรจุ (Small package) หรือกล่องชั้นใน (Inner box) ของสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์

2.1.2 ใช้ติดทุกถุงหรือทุกกล่องชั้นในทั้งสินค้าปกติและสินค้าตัวอย่าง

2.1.3 ใช้ติดเฉพาะสินค้าที่ส่งออกไปกลุ่มประเทศ EU และประเทศที่ใช้กฎหมาย EU

2.2 วิธี การใช้ Health Mark Sticker ดวงเล็ก

2.2.1 ใช้ติดตรงกลางถุง ถุงละ 1 ดวง หรือติดตรงรอยบรรจบของห่อ ห่อละ 1 ดวง

2.2.2 กรณีนำถุงบรรจุลงกล่องชั้นในอีกชั้นหนึ่ง ให้ติดบนฝากล่องชั้นใน ลักษณะเช่นเดียวกับการติดบนกล่องใหญ่ (Large Package) ที่ถุงหรือหีบบรรจุจะติดหรือไม่ก็ได้

2.2.3 กรณีต้องปิดเทปกาวลงบนกล่องให้ติด Health Mark Sticker ลงบนกล่องก่อนแล้วจึงปิดเทปกาวทับลงไป เทปกาวจะเป็นสีใดก็ได้เมื่อปิดทับลงไปแล้วสามารถอ่านข้อความใน Health Mark Sticker ได้ชัดเจน

2.2.4 จะใช้วิธีพิมพ์ Health Mark Sticker ดวงเล็กลงบนบรรจุภัณฑ์แทนการติด Sticker ก็ได้โดยรูปแบบและข้อความให้เป็นแบบเดียวกับ Sticker

2.3 รูปแบบและรายละเอียดของ Health Mark Sticker ดวงเล็ก

2.3.1 รูปแบบของ Health Mark Sticker เป็นวงรูปไข่ (Oval mark) ทำด้วยกระดาษสีขาวอบมันเคลือบกาชชนิดยึดติดแน่น เมื่อลอกออกหรือเปิดฝากล่องออก Sticker จะถูกทำลายหรือฉีกขาด

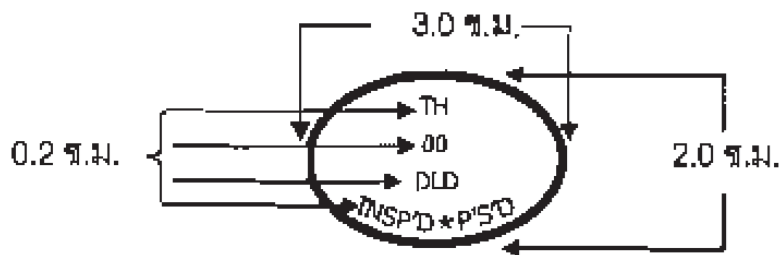
2.3.2 ขนาดของวงรูปไข่ กว้าง 3.0 เซนติเมตร สูง 2.0 เซนติเมตร

2.3.3 ขนาดของตัวอักษร TH DLD INSP'D * P'S'D และหมายเลขประจำโรงงานมีขนาดเท่ากันทุกตัว คือ สูง 0.2 เซนติเมตร (2.0 มิลลิเมตร)

2.3.4 เส้นขอบ ตัวอักษร และตัวเลขพิมพ์ด้วยสีน้ำเงิน ตัด Sticker ตามขอบวงรูปไข่

2.3.5 กรณีใช้พิมพ์ลงบนบรรจุภัณฑ์แทนการใช้ Sticker ให้พิมพ์ด้วยสีน้ำเงิน กรณีบรรจุภัณฑ์เป็นสีเข้มให้พิมพ์ Sticker เป็นสีขาวเพื่อให้สามารถอ่านได้ง่าย อาจพิมพ์เป็นลายเส้นโดยไม่ต้องมีสีพื้นก็ได้ กรณีบรรจุภัณฑ์มีขนาดเล็ก อาจพิมพ์ Health Mark ลดขนาดให้เล็กลงตามความเหมาะสมก็ได้ โดยรูปแบบและข้อความให้เป็นไปตามแบบ Sticker ทั้งนี้ ห้อยในดุลยพินิจของเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ผู้ให้การรับรองสุขอนามัยของสินค้า

2.4 ตัวอย่าง Health Mark Sticker ดวงเล็ก



3. Health Mark Sticker ดวงใหญ่พิเศษ สำหรับสินค้าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออกไปยังกลุ่มประเทศ EU และประเทศที่ใช้กฎหมาย EU

3.1 วัตถุประสงค์การใช้ Health Mark Sticker ดวงใหญ่พิเศษ

3.1.1 ใช้ติดบนกล่องชั้นนอกสุดของกล่องขนาดใหญ่พิเศษ (Big box) ของสินค้าเนื้อสัตว์

3.1.2 ใช้ติดทั้งกล่องสินค้าปกติและกล่องสินค้าตัวอย่างทุกกล่อง เพื่อบ่งชี้ว่ากล่องไม่ถูกเปิดระหว่างขนส่ง

3.1.3 ใช้ติดเฉพาะสินค้าที่ส่งออกไปกลุ่มประเทศ EU และประเทศที่ใช้กฎหมาย EU

3.2 วิธีการใช้ Health Mark Sticker ดวงใหญ่พิเศษ

3.2.1 ใช้ติดบริเวณตรงกลางรอยบรรจบของฝากล่องทั้งด้านบนและด้านล่าง กรณีฝากล่องเป็นแบบฝาครอบให้ติดระหว่างฝากล่องตัวกล่องข้างเดียวหรือทั้งสองข้าง หรือกรณีกล่องเป็นแบบใดก็ได้ก็ตามให้ติดที่ฝากล่องในลักษณะถ้าเปิดฝากล่องด้านใดด้านหนึ่งออกเพื่อเข้าถึงสินค้าในกล่อง Health Mark Sticker จะถูกทำลายหรือฉีกขาด

3.2.2 กรณีต้องปิดเทปกาวลงบนกล่องให้ติด Health Mark Sticker ลงบนกล่องก่อนแล้วจึงปิดเทปกาวทับลงไป เทปกาวจะเป็นสีใดก็ได้เมื่อปิดทับลงบน Health Mark Sticker แล้วต้องสามารถอ่านข้อความใน Health Mark Sticker ได้ชัดเจน

3.3 รูปแบบและรายละเอียดของ Health Mark Sticker ดังใหญ่พิเศษ

3.3.1 รูปแบบของ Health Mark Sticker เป็นวงรูปไข่ (Oval mark) ทำด้วยกระดาษสีขาวอบมันเคลือบกาวชนิดยึดติดแน่น เมื่อติดลงบนกล่องแล้วถ้าลอกออกหรือเปิดฝากล่อง Sticker จะถูกทำลายหรือฉีกขาด

3.3.2 ขนาดของวงรูปไข่ กว้าง 17.0 เซนติเมตร สูง 12.0 เซนติเมตร

3.3.3 ขนาดของตัวอักษร THAILAND และ TH สูง 2.0 เซนติเมตร

3.3.4 ขนาดของหมายเลขประจำโรงงาน สูง 1.0 เซนติเมตร

3.3.5 ขนาดของตัวอักษร DLD และ INSP'D*P'S'D สูง 1.5 เซนติเมตร

3.3.6 เส้นขอบตัวอักษรและตัวเลขมีความหนาอ่านได้ชัดเจนและพิมพ์ด้วยสีน้ำเงิน ตัด Sticker ตามขอบวงรูปไข่

3.4 ตัวอย่าง Health Mark Sticker ดังใหญ่พิเศษ



4. ตรายาง TH ดวงเล็กประทับใน Health certificate หรือ สฟส.๑ สำหรับกลุ่มประเทศ EU และประเทศที่ใช้กฎหมาย EU

4.1 วัตถุประสงค์การใช้ ตรายาง TH ดวงเล็ก

4.1.1 ใช้สำหรับประทับลงในหนังสือรับรองสุขอนามัย (Health certificate) สำหรับกลุ่มประเทศ EU และประเทศที่ใช้กฎหมาย EU

4.1.2 ใช้ประทับในเอกสารหนังสือรับรองการตรวจเนื้อสัตว์/ผลิตภัณฑ์สัตว์ส่งออกต่างประเทศ (สฟส.๑) สำหรับกลุ่มประเทศ EU และประเทศที่ใช้กฎหมาย EU

4.2 วิธีการใช้ ตรายาง TH ดวงเล็ก

4.2.1 ใช้ประทับลงในแบบฟอร์ม Health certificate (Animal & Public Health Certificate) ตามตำแหน่งที่กำหนด

4.2.2 ใช้ประทับลงในแบบฟอร์ม สพส.๑ ตามตำแหน่งที่กำหนด

4.2.3 ห้ามประทับซ้อนกันหลายๆครั้ง ให้ประทับครั้งเดียวให้ชัดเจน

4.3 รูปแบบและรายละเอียดของตรายาง TH ดวงเล็ก

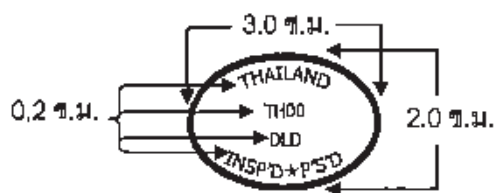
4.3.1 รูปแบบของตราประทับ Health Mark เป็นวงรูปไข่ (Oval mark)

4.3.2 ขนาดของวงรูปไข่ กว้าง 3.0 เซนติเมตร สูง 2.0 เซนติเมตร

4.3.3 ขนาดของตัวอักษร THAILAND TH DLD INSP'D*P'S'D และหมายเลขประจำโรงงานสูง 0.2 ซม.

4.3.4 ให้ประทับด้วยหมึกสีน้ำเงินเท่านั้น

4.4 ตัวอย่างตรายาง TH ดวงเล็ก



5. ตรายาง Health Mark Stamp ดวงใหญ่ สำหรับสินค้าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออกไปยังประเทศอื่น ๆ นอกกลุ่ม EU

5.1 วัตถุประสงค์การใช้ Health Mark Stamp ดวงใหญ่

5.1.1 ใช้ประทับบนกล่องบรรจุเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์

5.1.2 ใช้ประทับทั้งกล่องสินค้าปกติและกล่องสินค้าตัวอย่างทุกกล่อง

5.1.3 ใช้เฉพาะสินค้าที่ส่งออกไปประเทศอื่น ๆ นอกกลุ่ม EU

5.2 วิธีการใช้ Health Mark Stamp ดวงใหญ่

5.2.1 ใช้ประทับบนบริเวณฝากล่องบรรจุสินค้าตำแหน่งใดก็ได้ให้ชัดเจน

5.2.2 ใช้ประทับบริเวณด้านข้างกล่องเพิ่มอีกตำแหน่งหนึ่งก็ได้เพื่อต้องการตรวจสอบได้ง่ายระหว่างเรียงกล่องเข้าสู่ตู้ส่งออกว่าได้ประทับตรา Health Mark แล้วทุกกล่อง

5.2.3 ให้ประทับครั้งเดียวให้ชัดเจน ห้ามประทับซ้อนกันหลายๆครั้ง

5.2.4 กรณีนำกล่องที่มีตราประทับไปบรรจุสินค้าขายภายในประเทศ ให้ลบตราประทับหรือใช้ปากกาเคมีขีดฆ่าตราประทับ Health Mark ก่อนนำกล่องไปใช้

5.2.5 กรณีกล่องตัวอย่างเป็นกล่องโฟมให้ประทับลงบนกระดาษขาวแล้วนำไปติดให้แน่นบนฝากล่องโฟม

5.3 รูปแบบและรายละเอียดของตรายาง Health Mark Stamp ดังใหญ่

5.3.1 รูปแบบของตรายางประทับ Health Mark Stamp เป็นวงรูปไข่ (Oval mark)

5.3.2 ขนาดของวงรูปไข่กว้าง 6.5 เซนติเมตร สูง 4.5 เซนติเมตร

5.3.3 ขนาดของตัวอักษร THAILAND และ EST. สูง 0.8 เซนติเมตร

5.3.4 ขนาดของหมายเลขประจำโรงงาน สูง 1.0 เซนติเมตร

5.3.5 ขนาดของตัวอักษร DLD และ INSP'D*P'S'D สูง 0.5 เซนติเมตร

5.3.6 ให้ประทับด้วยหมึกสีน้ำเงินหรือสีดำ

5.4 ตัวอย่างตรายางประทับ Health Mark Stamp ดังใหญ่



6. ตรายาง EST. ดังเล็กประทับใน Health certificate หรือแบบ สฟส. สำหรับส่งออกประเทศอื่นๆนอกกลุ่ม EU

6.1 วัตถุประสงค์การใช้ตรายาง EST. ดังเล็ก

6.1.1 ใช้สำหรับประทับลงในหนังสือรับรองสุขอนามัย (Health certificate) หรือ แบบสฟส. สำหรับส่งออกประเทศอื่น ๆนอกกลุ่ม EU

6.1.2 ใช้ประทับลงในเอกสารหนังสือรับรองการตรวจเนื้อสัตว์/ผลิตภัณฑ์สัตว์ส่งออกต่างประเทศ (สฟส.๑) หรือหนังสือรับรองการตรวจเนื้อสัตว์/ผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อนำไปแปรรูปส่งออก (สฟส.๒) หรือ หนังสือรับรองฯ แบบสฟส. อื่น ๆ

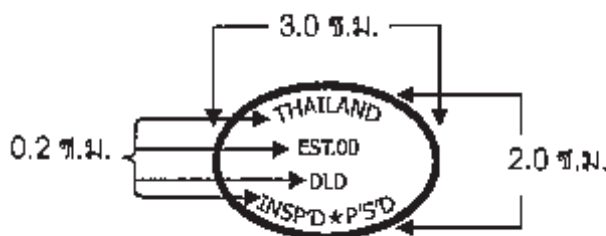
6.2 วิธีการใช้ตรายาง EST. ดังเล็ก

6.2.1 ใช้ประทับลงในแบบฟอร์ม Health certificate ตามตำแหน่งที่กำหนด

6.2.2 ใช้ประทับลงในหนังสือรับรองแบบฟอร์ม สฟส. ต่างๆ ตามตำแหน่งที่กำหนด

6.2.3 ห้ามประทับซ้อนกันหลายๆครั้งให้ประทับครั้งเดียวให้ชัดเจน

- 6.2.4 ใช้พิมพ์ลงบนถุงบรรจุสินค้าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามที่ประเทศผู้นำเข้ากำหนด
- 6.3 รูปแบบและรายละเอียดของตรา EST. ดวงเล็ก
- 6.3.1 รูปแบบของตราประทับ Health Mark เป็นวงรูปไข่ (Oval mark)
- 6.3.2 ขนาดของวงรูปไข่ กว้าง 3.0 เซนติเมตร สูง 2.0 เซนติเมตร
- 6.3.3 ขนาดของตัวอักษร THAILAND EST. DLD INSP'D * P'S'D และหมายเลขประจำโรงงาน สูง 0.2 เซนติเมตร
- 6.3.4 ให้ประทับด้วยหมึกสีน้ำเงินเท่านั้น
- 6.4 ตัวอย่างตราประทับ EST. ดวงเล็ก



วิธีปฏิบัติ

1. โรงงานผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออกขออนุญาตจัดซื้อหรือจัดพิมพ์ Health Mark Sticker และบรรจุภัณฑ์ที่มีตรา Health Mark จากเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
2. กรณีตรา Health Mark ชำรุดเปลี่ยนใหม่ หรือ ตรา Health Mark แบบอื่น เช่น ใช้เครื่องจักรประทับตรา Health Mark หรือการพิมพ์ตรา Health Mark ลงบนกล่องบรรจุสินค้าให้แจ้งขออนุญาตดำเนินการจากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เป็นรายกรณี
3. ต้องมีการจัดทำ Log book ควบคุมการใช้ตรา Health Mark และ Log book ควบคุมการเบิกจ่ายตรา Health Mark และบรรจุภัณฑ์ที่มีตรา Health Mark
4. เก็บรักษา Log book ไว้ไม่น้อยกว่า 3 ปี นับจากวันที่ผลิตสินค้า

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. บันทึกการควบคุมการใช้ Health Mark
2. หนังสือขออนุญาตจัดซื้อหรือสั่งพิมพ์ตรา Health Mark

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2554. หนังสือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ที่ กษ 0615/ว1026 เรื่องตรารับรองสุขอนามัย (Health Mark) สำหรับสินค้าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก ลงวันที่ 23 มิถุนายน 2554.
- โสภชัย ขวาลกุล. (2560). คู่มือออกหนังสือรับรองสุขอนามัยสำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก. กรมปศุสัตว์. กรุงเทพฯ.
- European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union L226: 22-82.
- European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: แบบฟอร์ม สฟส. 001	หมายเลขเอกสาร : WI SH 39
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

ชื่อเอกสาร : แบบ สฟส.001 (BLSC.001) รายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (Inspection Report at Poultry Farm)

วัตถุประสงค์

เพื่อเป็นหลักในการปฏิบัติงานสำหรับเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงานในการตรวจรับไก่/เป็ดจากฟาร์มสุโรงฆ่า

วิธีการปฏิบัติ

1. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเอกสารรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (แบบ สฟส.001) ที่มากับรถบรรทุกสัตว์ปีกที่เข้าโรงฆ่าทุกคัน พร้อมกับเอกสารใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ปีก ใบรับรองมาตรฐานฟาร์มหรือใบรับรองระบบฟาร์มคอมพาร์ทเมนต์ (ถ้ามี) เอกสารต้องมีการระบุรายละเอียดครบถ้วน
2. ในกรณีที่มีสัตว์ปีกมากกว่า 1 เล้าบรรทุกมาในรถคันเดียวกัน ต้องมีเอกสาร แบบ สฟส. 001 แนบมาทุกเล้า (1 ใบต่อ 1 เล้า)
3. ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลตามที่ระบุในเอกสาร เช่น ชื่อและที่อยู่ของฟาร์ม เลขทะเบียนฟาร์มมาตรฐาน และอาจมีเลขทะเบียนฟาร์มที่ได้รับการรับรองระบบฟาร์มคอมพาร์ทเมนต์ (ถ้ามี)
4. ตรวจสอบประวัติการเลี้ยง การให้อาหาร การให้วัคซีน อัตราการป่วยและการสูญเสียระหว่างเลี้ยง เช่น กรณีให้วัคซีนเชื้อไวรัสนิวคาสเซิลเชื้อเป็นต้องงดวัคซีนไม่น้อยกว่า 30 วัน ก่อนฆ่า
5. ตรวจสอบประวัติการใช้ยาและปัญหาสุขภาพสัตว์ กรณีพบว่ามีการใช้ยาระหว่างเลี้ยงให้ตรวจสอบระยะหยุดยา ต้องมีระยะเวลาหยุดยาตามข้อกำหนดของยาชนิดนั้นๆ
6. ตรวจสอบข้อคิดเห็นของสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มและวันที่เข้าไปตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่าของสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม ซึ่งสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มจะต้องลงลายมือชื่อ พร้อมชื่อและนามสกุลตัวบรรจงของสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม ในเอกสาร สฟส.001 โดยวันที่ตรวจสัตว์ที่ฟาร์มต้องไม่เกิน 72 ชั่วโมงก่อนเข้าฆ่า หากพบมีการตรวจสัตว์ปีกที่ฟาร์มมาแล้วนานเกิน 72 ชั่วโมงก่อนเข้าฆ่าหรือเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ผู้ตรวจที่ฟาร์มมีข้อคิดเห็นว่าควรมีการตรวจสอบโดยละเอียดก่อนเข้าฆ่า โดยมีการระบุสาเหตุข้อสงสัย จะต้องทำการตรวจสัตว์ที่โรงฆ่าก่อนที่จะอนุญาตให้เข้าฆ่าต่อไป
7. ตรวจสอบข้อมูลการรับรองของเจ้าของฟาร์ม โดยตรวจเลขทะเบียนรถ ต้องตรงกับเลขทะเบียนรถบรรทุกสัตว์ปีกที่ขนส่งมาโรงงาน และต้องตรงกับเลขทะเบียนรถในใบเคลื่อนย้ายสัตว์ จำนวนตัวสัตว์ปีกที่ระบุในแบบ สฟส.001 ต้องตรงกันกับจำนวนสัตว์ปีกที่ระบุในใบเคลื่อนย้ายสัตว์
8. หากมีการแก้ไขเอกสาร ในส่วนของข้อมูลการตรวจสอบสุขภาพของสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม จะต้องมียาลายมือชื่อของสัตวแพทย์ผู้ตรวจกำกับในจุดที่มีการแก้ไขทุกครั้ง ในส่วนของคำรับรองของเจ้าของฟาร์ม จะต้องมียาลายมือชื่อของเจ้าของฟาร์มกำกับในจุดที่มีการแก้ไขทุกครั้ง

9. หากพบว่ามียัตราการตายจำนวนมาก ต้องเฝ้าระวังและทำการตรวจสอบโดยละเอียดก่อนเข้าฆ่า
10. กรณีการระบุข้อมูลไม่ครบถ้วนหรือไม่มีใบรายงานเอกสารรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (แบบ สพส.001) มาพร้อมกับเอกสารใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกและสำเนาใบรับรองมาตรฐานฟาร์ม ให้แจ้งเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมคุณภาพของบริษัททราบเพื่อติดต่อประสานงานไปยังฟาร์มโดยให้ทางฟาร์มส่งเอกสารหรือข้อมูลมายังโรงฆ่าสัตว์ปีกทันที กรณีไม่มีแบบ สพส. 001 หรือมีแต่ไม่สมบูรณ์ และไม่สามารถส่งข้อมูลมาได้ ให้กักไว้เข้าเชือดเป็นคันสุดท้าย พร้อมแยกชุดการผลิตที่จะไม่ทำการผลิตเพื่อส่งออก
11. เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ บันทึกวันที่รับสัตว์เข้าฆ่า คิวที่ และเวลา รวมทั้งการตรวจสภาพสัตว์ปีก เพื่อการพิจารณาการอนุญาตให้เข้าฆ่าในกรณีต่างๆ ดังนี้

11.1 อนุญาตให้เข้าฆ่าโดยปกติ เมื่อสภาพสัตว์ปีกสมบูรณ์ และการระบุรายละเอียดในเอกสารสมบูรณ์ครบถ้วน

11.2 อนุญาตให้เข้าฆ่าโดยมีเงื่อนไข ในกรณีที่

- สัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มมีการตรวจสัตว์ปีกที่ฟาร์มมาแล้วนานเกิน 72 ชั่วโมงก่อนเข้าฆ่า
- ประวัติเคยพบสารตกค้าง และมีการระบาดของโรค
- เมื่อพิจารณาระยะหยุดยาปฏิชีวนะไม่เพียงพอตามชนิดของยาก่อนเข้าสู่โรงฆ่า

ระบุสาเหตุและจัดคิวเข้าฆ่า โดยเข้าเชือดเป็นคันสุดท้ายของกะ พร้อมแยกเป็นช่วงการผลิตเดี่ยวและคัดแยกสินค้าหลังการตัดแต่งเพื่อรอผลการตัดสินซาก เช่น การเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ตกค้างที่ห้องปฏิบัติการ หรือ ผลการตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลชีววิทยา

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบใบอนุญาตให้เคลื่อนย้ายสัตว์ปีก-ซากสัตว์
2. แบบรายงานการนำสัตว์ปีกเข้าโรงฆ่าล่วงหน้า 3 วัน (สพส.002) หรือ คิวเข้าเชือดรายวัน
3. แบบรายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า (สพส.004)
4. ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการตามมาตรการต่างๆหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง(ถ้ามี)

เอกสารอ้างอิง/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference document)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2558. พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558

กรมปศุสัตว์. 2554 ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554.

European Union. 2004. Council Regulation (EC) No 1/2005 of 22 December 2004 on the protection of animals during transport. Official Journal of the European Union. L3: 1-44.

European Union. 2007. Council Directive 2007/43/EC of 28 June 2007 laying down minimum rules for the protection of chickens kept for meat production. Official Journal of the European Union. L182: 19-28.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: แบบฟอร์ม สพส. 002	หมายเลขเอกสาร : WI SH 40
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

ชื่อเอกสาร : แบบรายงาน สพส. 002 คิวการนำสัตว์ปีกเข้าโรงฆ่าล่วงหน้า 3 วัน (Schedule for Live Birds to be Slaughtered 3 Days in Advance)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นหลักในการปฏิบัติงานสำหรับเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ ในการเตรียมความพร้อมสำหรับการเก็บตัวอย่างส่งห้องปฏิบัติการ และการตรวจสอบประวัติฟาร์มก่อนเข้าโรงฆ่า
2. เพื่อเก็บประวัติและบันทึกคุณภาพฟาร์มสัตว์ปีกที่เข้าผลิตแต่ละครั้งซึ่งเกี่ยวกับผลการวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะและสารตกค้าง ใช้สำหรับการตรวจสอบฟาร์มสัตว์ปีกที่เข้าเชือดในรุ่นต่อไป

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. โรงฆ่าสัตว์จะต้องแจ้งคิ่วสัตว์ที่จะเข้าฆ่า และเจ้าหน้าที่จากกรมปศุสัตว์สามารถตรวจสอบคิ่วสัตว์ที่จะเข้าฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ได้

วิธีการปฏิบัติ

1. ฝ่ายจัดคิ่วสัตว์ปีกเข้าฆ่าของโรงฆ่าต้องแจ้งคิ่วสัตว์ที่จะเข้าฆ่าต่อเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ ณ โรงฆ่า ก่อนนำสัตว์ปีกเข้าฆ่า 3 วัน โดยระบุชื่อฟาร์ม จำนวนตัวสัตว์ และน้ำหนักเฉลี่ยของสัตว์
2. เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ ทำการตรวจสอบประวัติฟาร์มที่นำสัตว์ปีกเข้าฆ่า โดยตรวจสอบประวัติยาปฏิชีวนะและสารตกค้างตามรายชื่อฟาร์มที่แจ้งตามแบบ สพส.002 และตรวจสอบประวัติการเจ็บป่วยจากแบบ สพส. 001 ของรุ่นก่อนหน้า จากนั้นเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ กรอผลการตรวจสอบประวัติของฟาร์มที่นำสัตว์ปีกเข้าฆ่า ในแบบรายงาน สพส. 002
3. ลงลายมือชื่อจริง ตัวบรรจงของผู้รายงาน และเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ และวันที่รายงาน
4. ความถี่ในการตรวจสอบคือทุกวัน

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบรายงาน สพส. 002 คิวการนำสัตว์ปีกเข้าโรงฆ่าล่วงหน้า 3 วัน
2. ผลวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะ และสารตกค้าง
3. แบบ สพส.001 รายงานการตรวจไก่/เป็ด ที่ฟาร์ม

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: แบบฟอร์ม สฟส. 003	หมายเลขเอกสาร : WI SH 41
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

ชื่อเอกสาร : แบบ สฟส. 003 รายงานการตรวจสอบการล้างทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อรถบรรทุกและภาชนะบรรจุสัตว์ปีก (Truck and Crate Cleaning and Disinfecting Report : BLSC. 003)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นหลักการปฏิบัติงานสำหรับเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อในการควบคุมและป้องกันการระบาดของเชื้อสู่ฟาร์ม

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. รถบรรทุกสัตว์ปีกและภาชนะบรรจุสัตว์ปีกต้องผ่านการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนออกจากโรงงาน

วิธีการปฏิบัติ

1. เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก ตรวจสอบผลการล้างและฆ่าเชื้อรถบรรทุกสัตว์ปีก และการล้างและฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุสัตว์ปีก ตลอดจนติดตามการดำเนินการแก้ไข ในกรณีที่เกิดข้อบกพร่อง

2. ผลการตรวจสอบให้ระบุ

✓ = ล้างสะอาดและฆ่าเชื้อทั่วถึง (complete cleaning and disinfection)

✗ = ล้างไม่สะอาด และ / หรือ ฆ่าเชื้อไม่ทั่วถึง (unclean and/or incomplete disinfection)

พร้อมทั้งระบุการดำเนินการแก้ไข

3. ลงลายมือชื่อจริง พร้อมชื่อ-สกุล ตัวบรรจง ของเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก และเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์
4. ความถี่ในการตรวจสอบ : อย่างน้อย 2 ครั้ง/กะ

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์. 2552. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยมาตรฐานการขนส่งซากสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ พ.ศ. 2552

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: แบบฟอร์ม สฟส. 004	หมายเลขเอกสาร : WI SH 42
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

ชื่อเอกสาร : แบบ สฟส. 004 รายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า (Daily Report on Ante-mortem Inspection : BLSC. 004)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อบันทึกข้อมูลการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า เป็นรายคัน

วิธีการปฏิบัติ

1. เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีกภายใต้การตรวจสอบและควบคุมของเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงานทำการตรวจสอบสัตว์ปีกก่อนฆ่า ตรวจสอบสัตว์ปีกก่อนฆ่าตามวิธีการตรวจสอบสัตว์ปีกก่อนฆ่า (Ante-Mortem Inspection) และบันทึกข้อมูลเป็นรายคัน

2. การบันทึกข้อมูลการตรวจสอบสัตว์ปีกก่อนฆ่าสามารถแบ่งออกได้ ดังนี้

สัตว์ปีกที่มีสภาพต้องคัดแยก (Rejected Live bird)

- ตัวเล็ก แคระแกรน (Small size of live bird)
- พิการ (Cripple)
- บาดเจ็บ (Injured)

สัตว์ปีกที่มีสภาพต้องคัดทิ้ง (Total Condemnation)

- ท้องมานหรือบวมน้ำ (Ascites / Edema)
- ผอมแห้ง (Emaciation)
- ผิดปกติทางประสาทหรือกล้ามเนื้อ
- บวมอักเสบบริเวณหัวและตา มีสารคัดหลั่งออกจากตา จมูก
- ตาย หรือสัตว์ปีกที่ตายก่อนฆ่า (Dead on Arrival) ซึ่งสาเหตุการตายอาจเนื่องจากโรคหรือการบาดเจ็บขณะขนส่งลงจากรถบรรทุกหรือระหว่างการขนส่งสัตว์ปีก
- สลบ (Comatose)
- สภาพโลหิตเป็นพิษ (Septicemia or Toxemia)

2. รวมจำนวนตัวและน้ำหนักของสภาพสัตว์ปีกที่ต้องคัดแยกและคัดทิ้งทั้งหมด และรวมจำนวนทั้งหมดของแต่ละหัวข้อในช่องขวาสุด หากมีข้อสงสัยให้ขอคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์

3. ลงลายมือชื่อจริง พร้อมชื่อ-สกุล ตัวบรรจง ของเจ้าหน้าที่ตรวจสอบเนื้อสัตว์ปีก และเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์
4. ความถี่ในการตรวจสอบ : ทุกคัน/วัน/กะ

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบใบอนุญาตให้เคลื่อนย้ายสัตว์ปีก-ซากสัตว์
2. แบบรายงานการนำสัตว์ปีกเข้าโรงฆ่าล่วงหน้า 3 วัน (สพส.002) หรือคิวเข้าเชือดรายวัน
3. แบบรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (สพส.001)
4. ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการตามมาตรการต่างๆหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง(ถ้ามี)

เอกสารอ้างอิง / กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

- Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.
- European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.
- European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: แบบฟอร์ม สพส. 005	หมายเลขเอกสาร : WI SH 43
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

ชื่อเอกสาร : แบบ สพส. 005 รายงานการตรวจสัตว์ปีกหลังฆ่า (Daily Report on Post-mortem Inspection)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อบันทึกข้อมูลรายงานการตรวจสัตว์ปีกหลังฆ่า เป็นรายคัน

วิธีการปฏิบัติ

1. เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก ทำการตรวจสัตว์ปีกหลังฆ่าทุกซาก โดยตรวจทั้งภายนอก ภายใน โพรงซากสัตว์ปีก และเครื่องในของสัตว์ปีก ตามวิธีการตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่า (Daily Report on Post-mortem Inspection) และบันทึกข้อมูลเป็นรายคัน

2. การตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่าให้ตรวจและบันทึกสภาพซากของแต่ละคิก ดังนี้

สภาพซากที่ต้องคัดแยก (carcass reject) ได้แก่

- ลวกสุก (Overscald)
- มีการปนเปื้อน (Contamination)
- ฝีหนอง (Abscess)
- ผิวหนังอักเสบ (Cellulitis)
- หน้าอกด้าน (Breast burn/blister)
- รอยขีดข่วน (Scratch)
- เนื้องอก (Tumors)
- ข้ออักเสบ (Arthritis)
- ฝ่าเท้าด้าน อักเสบ (Foot pad, Pododermatitis)
- ข้อขาด้าน (Hock burn)
- เครื่องในผิดปกติ (Abnormal viscera)
- ข้ำ กระดูกหัก (Bruise / Fracture)

สภาพซากที่ต้องคัดทิ้ง (Carcass condemnation) ได้แก่

- ซากเลือดออกไม่หมด (Incomplete bleeding)
- ผอม (Emaciation)
- ซีอาร์ดี (CRD)
- ช่องท้องอักเสบ (Peritonitis)
- ดีซ่าน (Jaundice)
- ซากที่ไม่มีเครื่องใน (No viscera)
- เครื่องในผิดปกติ (Abnormal viscera)
- มีการปนเปื้อน (Contamination)

นอกจากนี้ การตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่าต้องตรวจดูลักษณะดังนี้

- สังเกตความสมบูรณ์ของซาก
- สังเกตบาดแผลฟกช้ำและบาดแผลอื่น สภาพเนื้อสัตว์ที่เปลี่ยนแปลงไปจากสีปกติ
- สังเกตว่าซากสัตว์ปีกมีสภาพแดงหรือไม่
- สังเกตการอักเสบบวมและความผิดปกติต่างๆ โดยดูจากกระดูก ข้อและกล้ามเนื้อว่ามี การอักเสบและสิ่งผิดปกติหรือไม่
- สังเกตลักษณะผิวหนังว่ามีตุ่มและแผลหนองหรือไม่

ซึ่งผลการตรวจซากสัตว์หลังฆ่าต่างๆที่ไม่ได้กำหนดว่าเป็นซากที่ต้องคัดแยกหรือคัดทิ้งขึ้นกับการตัดสินใจของเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อและเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงาน

3. รวมจำนวนตัวและน้ำหนักของสภาพซากสัตว์ปีกที่ต้องคัดแยกและคัดทิ้งทั้งหมด และรวมจำนวนทั้งหมดของแต่ละหัวข้อในช่องขวามือ หากมีข้อสงสัยให้ขอคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์

4. ลงลายมือชื่อจริง พร้อมชื่อ-สกุล ตัวบรรจง ของเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก และเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์

5. ความถี่ในการตรวจสอบ : ทุกคัน/วัน/กะ

6. สรุปข้อมูลฟาร์มที่มีปัญหาด้านการจัดการสุขภาพสัตว์เป็นรายเล้าหรือรายฟาร์ม เพื่อแจ้งสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม/ผู้จัดการโรงงาน เพื่อเป็นข้อมูลในการจัดการฟาร์มสำหรับการผลิตในรุ่นถัดไป

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005.

Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: แบบฟอร์ม สพส. 006	หมายเลขเอกสาร : WI SH 44
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

ชื่อเอกสาร : แบบ สพส. 006 รายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต (Report on Pre-operation Cleaning Inspection)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มั่นใจว่าสภาพแวดล้อมภายในและภายนอกโรงงานมีความสะอาด ปราศจากการปนเปื้อนต่อกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ปีก

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุปกรณ์เครื่องมือ สิ่งอำนวยความสะดวก สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกโรงงานต้องสะอาดเหมาะสมก่อนทำการผลิต

วิธีการปฏิบัติ

1. เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก ตรวจสอบความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ และพื้นที่ให้ครอบคลุมทุกห้องที่มีการผลิต ตามรายการใน แบบ สพส. 006 รายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต โดยตรวจสอบความสะอาดทุกวันก่อนเริ่มการผลิต ด้วยวิธีการประเมินด้วยสายตา หากพบสิ่งผิดปกติหรือสามารถส่งผลต่อสุขอนามัยการผลิตได้ ถือว่าไม่ยอมรับ
2. ผลการตรวจสอบให้ทำเครื่องหมาย
 ✓ = สะอาด ยอมรับให้ทำการผลิตได้ (Accept)
 ✕ = ไม่สะอาด มีข้อบกพร่องต้องแก้ไขก่อนทำการผลิต (Deficiencies) และให้บันทึกการดำเนินการแก้ไขซึ่งเป็นที่ยอมรับ
3. ลงลายมือชื่อจริง และชื่อ-สกุล ตัวบรรจงของเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก
4. ความถี่ในการตรวจสอบ : ก่อนเริ่มการผลิต 1 ครั้ง/กะ

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: แบบฟอร์ม สพส. 007	หมายเลขเอกสาร : WI SH 45
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

ชื่อเอกสาร : แบบ สพส. 007 รายงานการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิระหว่างการผลิต (Report on Temperature Control During Processing)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อตรวจวัดอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิเนื้อให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสมและยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นโทษต่อร่างกายในกระบวนการผลิตและการจัดเก็บ

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

1. อุณหภูมิห้องชำแหละและตัดแต่ง $\leq 12^{\circ}\text{C}$
2. อุณหภูมิห้องบรรจุสินค้า $\leq 10^{\circ}\text{C}$
3. อุณหภูมิห้องเก็บสินค้าแช่เย็น $\leq 4^{\circ}\text{C}$
4. อุณหภูมิห้องบรรจุกล่อง $\leq 10^{\circ}\text{C}$
5. อุณหภูมิห้องเย็นคลังสินค้าแช่แข็ง $\leq -20^{\circ}\text{C}$
6. อุณหภูมิซากสัตว์ปีกออกจากถังซิลเลอร์สุดท้ายหรือ Air Chilling $\leq 4^{\circ}\text{C}$
7. อุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกระหว่างตัดแต่งหรือบรรจุถุง $\leq 4^{\circ}\text{C}$
8. อุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกหรือผลิตภัณฑ์แช่เย็น $\leq 4^{\circ}\text{C}$
9. อุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกหรือผลิตภัณฑ์แช่แข็ง $\leq -18^{\circ}\text{C}$

วิธีการปฏิบัติ

เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก ทำการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิระหว่างการผลิตของโรงงานทุกวันที่มีการผลิต โดยแบ่งการตรวจสอบออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

1. ตรวจสอบอุณหภูมิห้องผลิต โดยใช้เทอร์โมมิเตอร์สุ่มวัดอุณหภูมิห้อง 5 ตำแหน่ง คือ ตำแหน่งบริเวณมุมห้องทั้ง 4 จุด และตำแหน่งบริเวณกลางห้อง 1 จุด และทำการจดบันทึกอุณหภูมิค่าที่สูงที่สุด ลงในแบบรายงาน ซึ่งพื้นที่ในการตรวจสอบ ดังนี้

- ห้องชำแหละและตัดแต่ง (Deboning and cutting room)
- ห้องบรรจุถุงสุญญากาศ (Vacuum packaging room)
- ห้องแช่เย็นสินค้า (Chill room)
- ห้องบรรจุกล่อง (Cartoning room)
- ห้องเก็บสินค้าแช่แข็ง (Cold Storage)

2. ตรวจสอบอุณหภูมิเนื้อ โดยใช้เทอร์โมมิเตอร์สุ่มวัดอุณหภูมิเนื้อครั้งละ 5 ชิ้น และบันทึกอุณหภูมิทั้งหมดที่ทำการวัดได้ทั้ง 5 ค่า ลงในแบบรายงาน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- 2.1 ซากสัตว์ปีกหลังจากออกจากซิลเลอร์ (Carcass after out from chiller tank/air chill) ทำการสุ่มวัดอุณหภูมิใจกลางซากจำนวน 5 ซาก
- 2.2 เนื้อสัตว์ปีกระหว่างตัดแต่ง/บรรจุ (Meat during cutting/packaging) สุ่มวัดอุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกบนสายพานการผลิต หรือท้ายสายพานตัดแต่ง หรือขณะบรรจุลงถุง
- 2.3 เนื้อสัตว์ปีกแช่เย็น/ผลิตภัณฑ์แช่เย็น (Chilled poultry meat products during storage) สุ่มวัดอุณหภูมิสินค้าในห้องเก็บสินค้าแช่เย็น
- 2.4 เนื้อสัตว์ปีกแช่แข็ง/ผลิตภัณฑ์แช่แข็ง (Frozen poultry meat products during storage) สุ่มวัดอุณหภูมิเนื้อหรือสินค้าหลังกระบวนการแช่แข็ง หรือหลังจากออกจากห้อง Freeze ก่อนการบรรจุลงกล่องหรือถุง

3. ลงลายมือชื่อจริง พร้อมชื่อ-สกุล ตัวบรรจง ของเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก

4. ความถี่ในการตรวจสอบ: ตรวจวัดอุณหภูมิ อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง/กะ และ ตรวจวัดอุณหภูมิเนื้อ อย่างน้อยครั้งละ 5 ชิ้น โดยมีช่วงห่างในการตรวจวัดแต่ละครั้งไม่น้อยกว่า 4 ชั่วโมง

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบ สพส.007 รายงานการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิระหว่างการผลิต (Report on Temperature Control During Processing)

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Official Journal of the European Union. L226: 22-82.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

	สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (Bureau of Livestock Standards and Certification) คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction) เรื่อง: แบบฟอร์มต่างๆ ในโรงฆ่าสัตว์ปีก	หมายเลขเอกสาร : WI SH 47
		วันที่เริ่มใช้ :
		แก้ไขครั้งที่ :
		หน้าที่ :

แบบรายงานการสุ่มตรวจตัวอย่างซากไก่/เป็ด หลังการฆ่า (Report on post-mortem inspection of representative bird sample/farm/day)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อตรวจสอบประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานการตรวจซากสัตว์หลังฆ่าของเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ (Meat inspector)

วิธีการปฏิบัติ

1. เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ (Official veterinary inspector) ทำการสุ่มตรวจซากสัตว์ปีกที่ผ่านการตรวจซากสัตว์ปีกหลังฆ่า (Post-mortem inspection) แล้ว ในห้องล้างเครื่องใน (Evisceration Area) ณ จุดตรวจซากหลังฆ่า (Post-mortem inspection area) โดยยึดจากเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ (Meat inspector) คนสุดท้าย

2. บันทึกผลการตรวจซากสัตว์ปีกที่ผ่านการตรวจซากหลังฆ่าแล้วลงในแบบรายงานการสุ่มตรวจตัวอย่างซากไก่/เป็ด หลังการฆ่า ดังนี้

2.1 จำนวนซากที่คัดแยก (No. of carcass rejection)

- 2.1.1 ลวกสุก (Overscald)
- 2.1.2 มีการปนเปื้อน (Contamination)
- 2.1.3 โรคผิวหนัง (Skin disease)
- 2.1.4 ฝีหนอง (Abscess)
- 2.1.5 เนื้องอก (Tumors)
- 2.1.6 ข้ออักเสบ (Arthritis)
- 2.1.7 ข้ำ/หัก (Bruises/fracture)
- 2.1.8 อื่น ๆ (Others)

ทั้งนี้ทำการบันทึกข้อมูลเป็นรายฟาร์ม โดยระบุจำนวนตัวรวมทั้งหมดที่ตรวจพบตามแต่ละประเภทการและน้ำหนักของซากรวมทั้งหมดที่ตรวจพบตามแต่ละประเภทการของฟาร์มนั้นๆ จากนั้นให้สรุปรวมจำนวนตัวและน้ำหนักทั้งหมดที่เป็นวิการในประเภทซากคัดแยก (Carcass rejection) ของฟาร์มดังกล่าวลงในตารางช่องด้านล่าง

2.2 จำนวนซากที่คัดทิ้ง (No. of carcass condemnation)

- 2.2.1 เชือดเอาเลือดออกไม่หมด (Incomplete bleeding)
- 2.2.2 ผอม (Emaciation)
- 2.2.3 ซี อาร์ ดี (CRD)
- 2.2.4 ช่องท้องอักเสบ (Peritonitis)

2.2.5 ดีซ่าน (Jaundice)

2.2.6 กลิ่นหรือสีผิดปกติ (Abnormal smell or discolor)

2.2.7 ซากไม่พบเครื่องใน (No viscera)

2.2.8 อื่น ๆ (Others)

ทั้งนี้ทำการบันทึกข้อมูลเป็นรายฟาร์ม โดยระบุจำนวนตัวรวมทั้งหมดที่ตรวจพบตามแต่ละประเภทวิการ และน้ำหนักของซากรวมทั้งหมดที่ตรวจพบตามแต่ละประเภทวิการของฟาร์มนั้นๆ จากนั้นให้สรุปรวมจำนวนตัวและน้ำหนักทั้งหมดที่เป็นวิการในประเภทซากคัตทิ้ง (Carcass condemnation) ของฟาร์มดังกล่าวลงในตารางช่องด้านล่าง

3. สุ่มตรวจซากสัตว์ปีกจำนวน 300 ตัว/ฟาร์ม/กะ

4. ให้เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ (Official veterinary inspector) ระบุการวินิจฉัยซากที่คัตทิ้งลงในตาราง การวินิจฉัยซากที่คัตทิ้งจากการตรวจของเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ พร้อมทั้งบันทึกจำนวนตัวของซากคัตทิ้งของฟาร์มนั้นทั้งหมดที่ตรวจพบ โดยระบุแยกตามแต่ละประเภทวิการ

5. ลงลายมือชื่อพร้อมระบุชื่อ-นามสกุลของเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ (Official veterinary inspector)

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

Department of Livestock Development. Ministry of Agriculture and Cooperatives. 2005. Poultry Meat and Poultry Products Inspection Regulations B.E. 2548 (2005). Thailand.

European Union. 2017. REGULATION (EU) No 2017/625 of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products.

แบบรายงานการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก (Report on poultry welfare inspection)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อตรวจสอบและควบคุมกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

วิธีการปฏิบัติ

1. เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ (Meat Inspector) และเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ (Official veterinary inspector)

ทำการตรวจสอบกระบวนการผลิตตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

2. บันทึกผลการตรวจสอบลงในแบบรายงานการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก ดังนี้

2.1 พื้นที่พักสัตว์ปีก

เรื่องที่ทำกรตรวจสอบ คือ

- อุณหภูมิ (Temperature)
- การระบายอากาศ (Ventilation)
- ไม่มีเสียงดังรบกวน (Not noisy)
- ไม่มีแสงแดดกระทบโดยตรง (No sunlight exposure)
- การทำงานของพัดลม (Ventilation equipment)
- อาการของสัตว์ (Animal signs)
- เวลาในการอดอาหาร (Feed withdrawal period)
- สภาพรถขนส่งสัตว์ปีก (Vehicle condition)
- สภาพภาชนะบรรจุสัตว์ปีก (Container condition)

ความถี่ในการตรวจสอบ : อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง/กะ

วิธีการบันทึกผลการตรวจสอบ :

- ข้อ 1 ระบุอุณหภูมิที่วัดได้
- ข้อ 2-9 ระบุอักษร A = ยอมรับ (Acceptable), U = ไม่ยอมรับ (Unacceptable) หรือ N = ไม่ได้ตรวจ (Not review)

2.2 พื้นที่รับสัตว์ปีก (Poultry Unloading area) และห้องแขวน (Hanging room)

เรื่องที่ทำกรตรวจสอบ คือ

- อุณหภูมิ (Temperature)
- การระบายอากาศ (Ventilation)
- การลดแสงสว่าง เสียง (Dim light, not noisy)
- การทำงานของพัดลม (Ventilation equipment)
- การขนย้ายภาชนะ (Unloading condition)
- จำนวนสัตว์ต่อภาชนะบรรจุ (Number of birds/container)
- สภาพภาชนะบรรจุสัตว์ปีก (Container condition)
- การแขวน (Shackling condition)

- สัตว์ไม่บาดเจ็บ ทรมาน (No birds with pain or suffering)
- Breast comforter
- การฆ่าฉุกเฉิน (ถ้ามี) (Emergency killing, if any)

ความถี่ในการตรวจสอบ : อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง/กะ

วิธีการบันทึกผลการตรวจสอบ :

- ข้อ 1 ระบุอุณหภูมิที่วัดได้
- ข้อ 2-11 ระบุอักษร A = ยอมรับ (Acceptable), U = ไม่ยอมรับ (Unacceptable) หรือ N = ไม่ได้ตรวจ (Not review)

2.3 การทำให้สลบ (Stunning)

เรื่องที่ทำตรวจสอบ :

- ไม่มีน้ำล้นที่ทางเข้าเครื่องทำสลบ (No overflow at entrance)
- ไม่มี pre-stunning shock (No pre-stunning shock)
- ระดับน้ำในอ่าง (Water level in water bath)
- ได้รับกระแสไฟฟ้าเพียงพอ (Duration of current exposing)
- สัตว์สลบ (Effective stunning)

ความถี่ในการตรวจสอบ :

- อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง/กะ

วิธีการบันทึกผลการตรวจสอบ :

- ข้อ 1-5 ระบุอักษร A = ยอมรับ (Acceptable), U = ไม่ยอมรับ (Unacceptable) หรือ N = ไม่ได้ตรวจ (Not review)

2.4 การฆ่า (Slaughtering)

เรื่องที่ทำตรวจสอบ :

- สัตว์ไม่มีความรู้สึกขณะเชือดและเอาเลือดออก (Unconscious birds during cutting and bleeding)
- สัตว์ตายก่อนลงบ่อลวก (Birds die before entering into scalding)

ความถี่ในการตรวจสอบ : อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง/กะ

วิธีการบันทึกผลการตรวจสอบ :

- ข้อ 1-2 ระบุอักษร A = ยอมรับ (Acceptable), U = ไม่ยอมรับ (Unacceptable) หรือ N = ไม่ได้ตรวจ (Not review)

2.5 การตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ของโรงฆ่า (Monitoring of poultry welfare by plant operator)

เรื่องที่ทำตรวจสอบ :

- รายงานการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีกของโรงฆ่า (Plant records on poultry welfare monitoring)
- การตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องทำสลบ (Plant records on stunner check and maintenance)
- คู่มือการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก และแผนฉุกเฉิน (Plant SOP on poultry welfare and emergency plan)
- บุคลากรและการฝึกอบรมด้านสวัสดิภาพสัตว์ (Plant personnel and training on poultry welfare)

ความถี่ในการตรวจสอบ :

- ข้อ 1 อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง/กะ
- ข้อ 2-4 อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง/กะ

วิธีการบันทึกผลการตรวจสอบ :

- ข้อ 1-4 ระบุอักษร A = ยอมรับ (Acceptable), U = ไม่ยอมรับ (Unacceptable) หรือ N = ไม่ได้ตรวจ (Not review)

3. กรณีที่ตรวจสอบแล้วไม่ยอมรับ (Unacceptable) ให้ระบุข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Defects) และการแก้ไข (Corrective action) ลงในตาราง

4. ลงลายมือชื่อพร้อมระบุชื่อ-นามสกุลของเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ (Meat inspector) และเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ (Official veterinary inspector)

เอกสารอ้างอิง / ฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Reference Document)

กรมปศุสัตว์. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554

European Union. 2009. Regulation (EC) 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing. Official Journal of the European Union. L226: 3-21.

แบบรายงานการดัมและทำลายซากคัตทิ้ง (Carcass condemnation)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อควบคุมไม่ให้ซากและชิ้นส่วนคัตทิ้งที่ไม่เหมาะสมไปสู่ผู้บริโภค

พื้นที่

1. ห้องแขวน (Hanging room)
2. ห้องล้วงเครื่องใน (Evisceration room)
3. ห้องตัดแต่ง (Cutting room)
4. ห้องดัมทำลายซากคัตทิ้ง (Condemnation area)

วิธีการปฏิบัติ

1. เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ (Meat inspector) และเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ (Official veterinary inspector) ทำการควบคุมและตรวจสอบการดัมหรือการทำลายซากและชิ้นส่วนคัตทิ้งที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค และตรวจสอบการบันทึกข้อมูลในเอกสารที่เกี่ยวข้อง

2. บันทึกการตรวจสอบลงในแบบรายงานการดัมและทำลายซากคัตทิ้ง โดยมีรายละเอียด ดังนี้
 - 2.1 การทำลายซากสัตว์ปีกคัตทิ้งจากการตรวจซากก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) โดยระบุจำนวนตัวและน้ำหนักของซากคัตทิ้งรวมทั้งหมดก่อนทำการดัมทำลาย
 - 2.2 การทำลายซากสัตว์ปีกคัตทิ้งจากการตรวจซากหลังฆ่า (Post-mortem inspection) โดยระบุจำนวนตัวและน้ำหนักของชิ้นส่วนและซากคัตทิ้งรวมทั้งหมดก่อนทำการดัมทำลาย
 - 2.3 การทำลายชิ้นส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค จากการปฏิบัติงานในห้องตัดแต่ง (Cutting room) โดยระบุน้ำหนักของชิ้นส่วนที่คัตทิ้งรวมทั้งหมดก่อนทำการดัมทำลาย
 - 2.4 อื่นๆ เช่น สินค้าที่ไม่ผ่านมาตรฐาน หรือสินค้าหมดอายุ เป็นต้น
3. ลงลายมือชื่อพร้อมระบุชื่อ-นามสกุลของ
 - 3.1 เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ (Meat inspector)
 - 3.2 เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ (Official veterinary inspector)

รายงานการทวนสอบกระบวนการผลิตของโรงงาน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อตรวจสอบการควบคุมกระบวนการผลิตในโรงฆ่าสัตว์ปีก ได้แก่ คุณภาพซากไก่/เป็ดก่อนลงถังซิลเลอร์ ระบบถังซิลเลอร์ การร่อนน้ำของซากไก่/เป็ด สุขอนามัยระหว่างการผลิต และการทวนสอบจุด CCP
2. เพื่อทวนสอบผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ของฟาร์มและโรงฆ่าสัตว์ปีก ได้แก่ ประวัติการตรวจสอบสารตกค้างของฟาร์ม และผลวิเคราะห์จุลชีววิทยาของโรงงาน (Own check)

วิธีการปฏิบัติ

1. เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ (Official veterinary inspector) สุ่มตรวจสอบการควบคุมกระบวนการผลิตในโรงฆ่าสัตว์ปีกและผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง
2. บันทึกผลการตรวจสอบลงในแบบรายงานการตรวจสอบกระบวนการผลิตประจำโรงฆ่าสัตว์ปีกเพื่อการส่งออกประจำสัปดาห์ ดังนี้

- 2.1 ตรวจสอบประวัติการตรวจสอบสารตกค้างของฟาร์ม
 - 2.1.1 ผลวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะ
 - 2.1.2 ผลวิเคราะห์ยาฆ่าแมลง
- 2.2 ตรวจสอบคุณภาพซากไก่/เป็ดก่อนลงถังซิลเลอร์
 - 2.2.1 ตรวจสอบประสิทธิภาพการลวก
 - 2.2.2 ตรวจสอบประสิทธิภาพการถอนขน
 - 2.2.3 ตรวจสอบประสิทธิภาพการเอาเครื่องในออก
 - 2.2.4 ตรวจสอบการล้างทำความสะอาดซาก
- 2.3 ตรวจสอบระบบถังซิลเลอร์
 - 2.3.1 ตรวจสอบการวัดอุณหภูมิและทิศทางการไหลของน้ำในระบบซิลเลอร์
 - 2.3.2 ตรวจสอบการวัดปริมาณน้ำ/น้ำแข็งในระบบถังซิลเลอร์ และความสะอาดของน้ำในระบบซิลเลอร์
 - 2.3.3 ตรวจสอบการนับจำนวนซากสัตว์ปีกที่ผ่านระบบถังซิลเลอร์
- 2.4 ตรวจสอบการร่อนน้ำของซากไก่/เป็ด
 - 2.4.1 ตรวจสอบเปอร์เซ็นต์การร่อนน้ำของซากไก่/เป็ด
- 2.5 ตรวจสอบสุขาภิบาลระหว่างการผลิต
 - 2.5.1 ตรวจสอบการล้างทำความสะอาดฆ่าเชื้อภาชนะและอุปกรณ์ราวแขวนซากสัตว์สายพานลำเลียงซาก
 - 2.5.2 การฆ่าเชื้อภาชนะและอุปกรณ์ (อุณหภูมิน้ำร้อน / สารเคมี)
 - 2.5.3 ตรวจสอบการวัดระดับคลอรีนอิสระในน้ำใช้
 - 2.5.4 ตรวจสอบการวัดประสิทธิภาพการฆ่าเชื้อของอ่างจุ่มบูท

- 2.6 ตรวจสอบการบรรจุหีบห่อสินค้า
 - 2.6.1 ตรวจสอบการบรรจุหีบห่อสินค้า
 - 2.6.2 ตรวจสอบอุณหภูมิสินค้าและน้ำหนักบรรจุของสินค้า
 - 2.6.3 ตรวจสอบการประทับตรา Health mark และ การ Label ต่างๆ
- 2.7 ตรวจสอบผลวิเคราะห์จุลชีววิทยาของโรงงาน (Own check)
 - 2.7.1 ตรวจสอบผลวิเคราะห์ในเนื้อวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ (Raw material/ Finish product)
 - 2.7.2 ตรวจสอบผลวิเคราะห์ น้ำและน้ำแข็ง
 - 2.7.3 ตรวจสอบผลวิเคราะห์เชื้อ *Salmonella* ในตัวอย่างหนังคอสัตว์ปีก
 - 2.7.4 ตรวจสอบผลวิเคราะห์เชื้อ *Campylobacter* ในตัวอย่างหนังคอสัตว์ปีก
 - 2.7.5 ตรวจผลเชื้อซัลโมเนลล่าในเนื้อดิบ
 - 2.7.6 ตรวจผลเชื้อซัลโมเนลล่าในเนื้อคลุกเกลือ
 - 2.7.7 ตรวจผลเชื้อ อี โคไล ในเนื้อคลุกเกลือ
 - 2.7.8 ตรวจผลเชื้อ อี โคไล ในน้ำล้างซาก
 - 2.7.9 ตรวจสอบผลวิเคราะห์ Swab test ด้านจุลชีววิทยา
 - 2.7.10 อื่นๆ

2.8 การทวนสอบจุด CCP

3. การบันทึกผลการตรวจสอบ ให้ระบุเครื่องหมาย

✓ = ยอมรับ (Acceptable) และ ✗ = ไม่ยอมรับ (Unacceptable)

โดยหากตรวจสอบแล้วไม่ยอมรับ ให้ระบุข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (Defects) และการแก้ไขลงในตาราง

4. ลงลายมือชื่อพร้อมระบุชื่อ-นามสกุลของเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ (Official veterinary inspector)

แบบฟอร์ม Checklist for monthly supervisory review

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสุ่มตรวจสอบการควบคุมกระบวนการผลิตของโรงฆ่าสัตว์ปีก การควบคุมสุขอนามัยในการผลิต การควบคุมคุณภาพด้านการผลิตและผลิตภัณฑ์ และการตรวจสอบด้านสวัสดิภาพสัตว์

วิธีการปฏิบัติ

1. เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์หัวหน้าสาย (Supervisor veterinary inspector) สุ่มตรวจสอบการควบคุมกระบวนการผลิตของโรงฆ่าสัตว์ปีก การควบคุมสุขอนามัยในการผลิต การควบคุมคุณภาพด้านการผลิตและผลิตภัณฑ์ และการตรวจสอบด้านสวัสดิภาพสัตว์ อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

2. บันทึกผลการตรวจสอบลงในแบบ Checklist for monthly supervisory review ดังนี้

A) Abattoir and establishment requirements

1. ตรวจสอบโครงสร้างและสิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิต เช่น แผนผังโรงงาน เครื่องจักร การแบ่งกันห้อง ระบบหมุนเวียนและการระบายอากาศ ระบบน้ำใช้ ระบบน้ำทิ้งในโรงงาน

2. ตรวจสอบเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เช่น การติดตั้งเครื่องจักร การบำรุงรักษาเครื่องจักร รวมถึงการสอบเทียบอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

3. ระบบสุขอนามัยในการผลิต รวมถึงการควบคุมกระบวนการผลิต อุณหภูมิห้อง การจัดการสินค้า การจัดการสินค้าที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค

4. การตรวจสอบและควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล เช่นการล้างมือ การตรวจสุขภาพพนักงาน การอบรม เป็นต้น

5. ตรวจสอบ Sanitation standard operating procedures (SSOP) ของโรงงาน

6. ตรวจสอบ Food Safety Program เช่นระบบ QA HACCP Plan Corrective actions Validation Verification และ DLD Verification

7. ตรวจสอบผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ(Laboratory test reports)

8. ตรวจสอบ Product recall and traceability system

9. ตรวจสอบ Animal welfare

10. การบันทึกผลการตรวจสอบ ให้ระบุอักษร A = Acceptable, M = Marginally Acceptable, U = Unacceptable, N = Not Reviewed หรือ O = Does not Apply โดยหากตรวจสอบแล้วพบข้อบกพร่องให้ระบุลงในตารางในช่อง Comments

11. ลงลายมือชื่อพร้อมระบุชื่อ-นามสกุลของ และเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์หัวหน้าสาย (Supervisor veterinary inspector) ผู้ทำการตรวจประเมิน และผู้จัดการโรงงาน (Plant manager) หรือผู้บริหารโรงงาน ที่รับทราบผลการตรวจและดำเนินการแก้ไข

ภาคผนวก

แบบ สฟส. 001 (BLSC. 001)

เลขที่ _____		เลขที่ _____
แบบ สฟส. 001 (BLSC. 001) รายงานการตรวจไก่ / เป็ดที่ฟาร์ม (Inspection Report at Poultry Farm)		
วันที่มีใบประกอบมาตรฐานฟาร์มครบถ้วน (Exp. Date) _____	เลขทะเบียนฟาร์ม (Farm Reg. No.) _____	
วันที่มีใบประกอบมาตรฐานฟาร์มครบถ้วน (Exp. Date) _____	เลขทะเบียนคอมพาร์ตเมนต์ (Compartment Reg. No.) _____	
ชื่อฟาร์ม (Farm name) _____	ที่ตั้ง (Address) _____	
โรงเรือน (House No.) _____	ชื่อคนส่ง (Agent name) _____	ส่งโรงฆ่าไก่/เป็ด (Slaughter house Name) _____
	EST. No. _____	วันที่ตรวจ (Inspection date) _____
ไก่/เป็ด อายุ (Age of birds) _____	กำหนดจับวันที่ (Plan on catching date) _____	ไก่/เป็ด พันธุ์ (Bird breed) _____
เริ่มเลี้ยงวันที่ (Start raising date) _____	จำนวน (Number of birds) _____	ตัว จากโรงฟัก (Hatchery name) _____
จังหวัด (Province) _____	ประเทศ (Country) _____	
มีบันทึกการมีไก่/เป็ดตายไม่แจ้งจำนวน (Accumulation of dead birds on inspection date) _____ ตัว		
ได้สุ่มเพื่อถ่วงน้ำหนักจากส่วน - หน้า - ข้างขวา รวม 30 ตัว พบน้ำหนักเฉลี่ยตัวละ _____ กก.		
(Average weight (Kg) by random sampling of 30 birds from front, mid and rear part of house)		
ปริมาณอาหารที่ใช้ไป (Accumulation of Feed Consumption)		
ช่วงวันที่ (Period) _____	_____	_____
อาหารชนิดใด (Feed company) _____	เบอร์ (No.) _____	_____
ปริมาณอาหาร (กก.) (The amount of Feed kg) _____		
ประวัติการฉีดวัคซีน (Vaccination Record) _____		
ประวัติการใช้ยาหรือฮอร์โมนหลังจากไก่/เป็ด อายุ 30 วัน เป็นต้นไป (Medication record after birds are 30 days old)		
ช่วงวันที่ (Medication date) _____	ยารักษา (Medicine) _____	ปริมาณการใช้ (Dosage/day) _____
ประวัติการเจ็บป่วยก่อนการตรวจ (Past sickness records) _____		
สุขภาพไก่/เป็ด วันที่ตรวจ (Health condition on inspection day) _____		
สภาพโรงเรือนและการขน (Housing condition and management) _____		
สวัสดิภาพไก่/เป็ด ในฟาร์ม (Animal welfare on farm) ☐ ได้รับความดี (Acceptability) ☐ ไม่ได้รับความดี (Unacceptability)		
ปัญหาของโรงเรือน และวิธีการแก้ปัญหา (Pest problem / solution) _____		
สัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มได้ตรวจสอบสุขภาพ ไก่/เป็ดจำนวนนี้ แล้ว (Flock health inspected by Farm Veterinarian)		
ไม่พบการระบาดของโรค (No outbreak of _____)		
☐ Fowl cholera	☐ Fowl pullorum	☐ Fowl typhoid
☐ Infectious Bursal Disease (IBD)	☐ Marek's Disease (MD)	
รายงานเพิ่มเติมเฉพาะเป็ด (Duck only) ☐ Duck Viral Hepatitis (DVH) ☐ Duck Viral Enteritis (DVE)		
() อนุญาตให้ส่งเพื่อการส่งออกได้ (Suitable for export slaughter)		
() ไม่ควรส่งไปโดยไม่ผ่านการตรวจสอบ (Require further examination) ระบุ _____		
สัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม _____ (Farm Veterinarian) (_____)		
วันที่ _____ / _____ / _____		
คำรับรองของเจ้าของฟาร์ม (Farm owner Guarantee)		
ได้จับไก่/เป็ด วันที่ (Catching date) _____	จำนวนต่อคันรถ (Number of birds per truck) _____	ตัว
จำนวนคันที่ส่งมาโรงเรือน (Total culling of this house) _____	ตัว	จำนวนการตายของโรงเรือน (Total mortality of this house) _____ ตัว
เริ่มลดอาหารเมื่อเวลา (Feed withdrawal start time) _____ น.	บรรทุกโดยรถขนส่งสาธารณะ (Transported by truck license plate No.) _____	
ขนส่งโดยรถบรรทุก (Departure time) _____ น.	ประมาณการเวลาเดินทาง (Estimate of travel time (hours)) _____	
จากฟาร์มหรือเจ้าของฟาร์มจะรับผิดชอบสิ่งนี้ (I hereby certify that the above information is true and correct)		
เจ้าของฟาร์ม _____ (Farm owner) (_____)		
สำหรับเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงฆ่าสัตว์ (For official veterinarian at slaughterhouse)		
วันที่ฆ่า (Slaughter date) _____	เวลาที่เดินทางมาถึงโรงฆ่า (Arrival time) _____	รวมเวลาเดินทาง (Total travel time) _____
คิว (Queue No.) _____	เวลาฆ่า (Slaughter time) _____	รวมเวลาลดอาหาร (Total feed withdrawal time) _____
ได้ตรวจสอบแบบ สฟส. 001 และสภาพทั่วไปของไก่/เป็ด (Examination of BLSC. 001 and general condition of birds)		
() อนุญาตให้ฆ่าปกติ (Normal slaughter)	() อนุญาตให้ฆ่าโดยมีเงื่อนไข (Specified)	() ไม่อนุญาตให้ฆ่า (Prohibition of slaughter, Specify)
หมายเหตุ (Remark) : _____		
เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ _____ (Official Veterinarian) (_____)		

คิวการนำสัตว์ปีกเข้าโรงฆ่าล่วงหน้า ๓ วัน (Schedule for Live Birds to be Slaughtered 3 Days in Advance)	แบบ สฟส. ๐๐๒ Form BLSC. 002
---	--------------------------------

บริษัท (Name of Establishment)..... EST..... กำหนดวันชำชำ (Date of slaughter).....

[illegible]

ผู้รายงาน (Reported by).....
ตำแหน่ง (Position)(.....)
วันที่ (Date)

เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ตรวจเนื้อ
(Official Veterinary Inspector)(.....)
วันที่ (Date)

รายงานการตรวจสอบการล้างทำความสะอาด/การฆ่าเชื้อรถบรรทุกและภาชนะบรรจุสัตว์ปีก (Report on Truck and Crate Cleaning and Disinfection Inspection)	แบบ สฟส. ๐๐๓ Form BLSC. 003
---	--------------------------------

บริษัท (Name of Establishment)..... (EST.....) ประจำเดือน (Monthly)..... กะที่ (Shift).....

[illegible]

หมายเหตุ (Remark) : ตรวจสอบอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง / กะ

ผลการตรวจสอบ (Inspection Result) : ☒ ล้างสะอาดและฆ่าเชื้อทั่วถึง (complete cleaning and disinfection)
☒ ล้างไม่สะอาด และ / หรือ ฆ่าเชื้อไม่ทั่วถึง (unclean and/or incomplete disinfection)

เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ตรวจเนื้อ.....
(Official Veterinary Inspector)(.....)

รายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า
(Daily Report on Ante-mortem Inspection)

แบบ สฟส. ๐๐๔
Form BLSC. 004



บริษัท (Name of Establishment) : (EST.) วันที่ (Date) กะที่ (Shift)

คิวที่ (Queue No)												
ชื่อฟาร์ม (Farm's Name)												
จำนวนสัตว์ (Total number of birds)												

สภาพไก่ที่คัดแยก (Rejected Live bird)												
- ตัวเล็กแคระแกรน (Small size of live birds)												
- พิการ (Cripple)												
- บาดเจ็บ (Injured)												
- อื่นๆ.....(Others)												

สภาพไก่ที่คัดทิ้ง (Total Condemnation)												
- ท้องมานหรือบวมหน้า (Ascites / Edema)												
- ผอมแห้ง (Emaciation)												
- ผิดปกติทางประสาทหรือกล้ามเนื้อ (Central nerve disorders or lack of muscular co-ordination)												
- บวมอักเสบบริเวณศีรษะและตา มีของเหลวไหลออกจากตา จมูก (Ocular and nasal discharge)												
- ตาย (Dead on Arrival)												
- สลบ (Comatose)												
- ภาวะโลหิตเป็นพิษ (Septicemia or Toxemia)												
- อื่นๆ.....(Others)												
รวม(ตัว) /(Total :Heads)												
น้ำหนักรวม(กก.) Total weight :(Kgs.)												

หมายเหตุ (Remarks) : _____

เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก.....
Meat Inspector (.....)

เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ตรวจเนื้อ.....
(Official Veterinary Inspector) (.....)

Rev.1/2021

รายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกภายหลังฆ่า (Daily Report on Post-mortem Inspection)	แบบ สฟส. ๐๐๕ Form BLSC. 005	
--	--	---

บริษัท (Name of Establishment) : (EST.) วันที่ (Date) : กะที่ (Shift)

คิวที่ (Queue No.)													
ชื่อฟาร์ม (Farm's Name)													
จำนวนสัตว์ (Total number of birds)													

ซากที่คัดแยก (Rejected carcass)													
- ลวกสุก (Overscald)													
- มีการปนเปื้อน (Contamination)													
- ฝีหนอง (Abscess)													
- ผิวหนังอักเสบ (Cellulitis)													
- หน่ออกด้าน (Breast burn/ blisters)													
- รอยขีดข่วน (Scratch)													
- เนื้องอก (Tumors)													
- ข้อ ขาอักเสบ (Arthritis)													
- ฝ่าเท้าด้าน อักเสบ (Foot pad, Pododermatitis)													
- ข้อขาด้าน (Hock burn)													
- ข้ำ กระตุกหัก (Bruise , Fracture)													
- เครื่องในผิดปกติ (Abnormal viscera)													
- อื่นๆ (Others)													
รวม(ตัว) /(Total :Heads)													
น้ำหนักรวม(กก.) Total weight :(Kgs.)													

ซากที่คัดทิ้ง (Total Condemnation)													
- ซากเลือดออกไม่หมด (Incomplete bleeding)													
- ผอม (Emaciation)													
- ซิอาร์ตี (CRD)													
- ช่องท้องอักเสบ (Peritonitis)													
- ตีช้ำ (Jaundice)													
- ซากที่ไม่มีเครื่องใน (No viscera)													
- เครื่องในผิดปกติ (Abnormal viscera)													
- มีการปนเปื้อน (Contamination)													
- อื่นๆ (Others)													
รวม(ตัว) /(Total :Heads)													
น้ำหนักรวม(กก.) Total weight :(Kgs.)													

หมายเหตุ (Remarks) : _____

เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก.....
 Meat Inspector (.....)

เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ตรวจเนื้อ.....
 (Official Veterinary Inspector) (.....)

Rev.1/2021

รายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต (Report on Pre-operation Cleaning Inspection)	แบบ สฟส. ๐๐๖ Form BLSC. 006 
---	--

บริษัท (Name of Establishment).....(EST.....) วันที่ (Date)..... กะที่ (Shift)

รายการ (Lists)	ผลการตรวจสอบ (Inspection Result)	การดำเนินการ (Corrective action)
1. บริเวณที่รับสัตว์ (Unloading area)		
พื้น ผนัง เพดาน (floor, wall, ceiling)		
รางระบายน้ำ (gutter)		
ราวแขวนสัตว์ปีก (shackle)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (equipment and utensils)		
2. ห้องทำสลบ เชือดและเอาเลือดออก (Stunning, Killing and Bleeding room)		
พื้น ผนัง เพดาน (floor, wall, ceiling)		
รางระบายน้ำ (gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (equipment and utensils)		
3. ห้องลวกและถอนขน (Scalding and Defeathering room)		
พื้น ผนัง เพดาน (floor, wall, ceiling)		
รางระบายน้ำ (gutter)		
บ่อลวก (scalder tank)		
เครื่องถอนขน (defeathering machine)		
เครื่องตัดหัว ตัดขา (head and legs cutting machine)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (equipment and utensils)		
4. ห้องเอาเครื่องในออก (Evisceration room)		
พื้น ผนัง เพดาน (floor, wall, ceiling)		
รางระบายน้ำ (gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (equipment and utensils)		
5. ห้องทำเครื่องใน (Viscera processing room)		
พื้น ผนัง เพดาน (floor, wall, ceiling)		
รางระบายน้ำ (gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
6. ห้องแยกขนเป็ด (Picking room)		
พื้น ผนัง เพดาน (floor, wall, ceiling)		
รางระบายน้ำ (gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (equipment and utensils)		
7. ห้องซิลเลอร์ (Chilling room)		
พื้น ผนัง เพดาน (floor, wall, ceiling)		
ถังซิลเลอร์/ห้องซิลเลอร์ (chiller tank/air chill)		
รางระบายน้ำ (gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (equipment and utensils)		

รายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต
(Report on Pre-operation Cleaning Inspection)

แบบ สฟส. ๐๐๖
Form BLSC. 006



รายการ (Lists)	ผลการตรวจสอบ (Inspection Result)	การดำเนินการ (Corrective action)
8. ห้องชำแหละและการตัดแต่ง (Deboning and cutting room)		
พื้น ผนัง เพดาน (floor, wall, ceiling)		
รางระบายน้ำ (gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (equipment and utensils)		
9. ห้องล้างภาชนะ (Washing room)		
พื้น ผนัง เพดาน (floor, wall, ceiling)		
รางระบายน้ำ (gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (equipment and utensils)		
10. ห้องบรรจุสุญญากาศ (Vacuum packaging area)		
พื้น ผนัง เพดาน (floor, wall, ceiling)		
รางระบายน้ำ (gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (equipment and utensils)		
11. ห้องบรรจุกล่อง (Cartoning room)		
พื้น ผนัง เพดาน (floor, wall, ceiling)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (equipment and utensils)		
12. ระบบห้องเย็น (Cooling system)		
ห้องลดอุณหภูมิ (ante room)		
ห้องแช่เย็น (chilled room)		
ห้องแช่แข็ง (freezing room)		
ห้องเก็บสินค้าแช่แข็ง (cold storage)		
13. ระบบน้ำใช้และน้ำแข็ง (Water treatment and Ice maker)		
การฆ่าเชื้อน้ำ (free chlorine residue on water)		
ห้องเก็บน้ำแข็ง (Ice storage)		
14. บริเวณสินค้าภายในประเทศ (Domestic Products area)		
ห้องเก็บสินค้าภายใน (domestic products storage)		
บริเวณเก็บหัว ขน ไข่ (by products storage)		
15. ห้องเก็บวัสดุหีบห่อ (Packaging storage)		
16. ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว ห้องเก็บกระเป๋าและบูท (Changing room/Locker room)		
17. ห้องสุขา (Toilets)		
18. บริเวณโดยรอบโรงงาน (Surroundings areas)		
19. อื่นๆ(Others).....		

หมายเหตุ (Remark) : ✓ = สะอาด ยอมรับให้ทำการผลิตได้ (Accept)

✗ = ไม่สะอาด มีข้อบกพร่องต้องแก้ไขก่อนทำการผลิต (Deficiencies)

เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก.....

Meat Inspector (.....)

รายงานการตรวจสอบระบบควบคุมอุณหภูมิระหว่างการผลิต (Report on Temperature Control During Process Inspection)	แบบ สฟส. ๐๐๗ Form BLSC. 007
---	--

บริษัท(Name of Establishment) (EST.....) วันที่(Date)..... กะที่ (Shift).....

อุณหภูมิ (Temperature)	เวลา (Time)		การดำเนินการ (Corrective action)
อุณหภูมิห้อง (Room temperature)			
1. ห้องชำแหละและตัดแต่ง (Deboning or cutting room)			
2. ห้องบรรจุสินค้า (Packing room)			
3. ห้องเก็บสินค้าแช่เย็น (Chill room)			
4. ห้องบรรจุกล่อง (Cartoning room)			
5. ห้องเย็นคลังสินค้าแช่แข็ง (Cold Storage)			
อุณหภูมิเนื้อ/ผลิตภัณฑ์ (Temparature of product)			
1. ซากสัตว์ปีกหลังจากออกจากซิลเลอร์ (Carcass after out from chiller tank/air chill)			
2. เนื้อสัตว์ปีกระหว่างตัดแต่ง/บรรจุถุง (Meat during cutting/ packing)			
3. เนื้อสัตว์ปีกแช่เย็น/ผลิตภัณฑ์แช่เย็น (Chilled poultry meat product during storage)			
4. เนื้อสัตว์ปีกแช่แข็ง/ผลิตภัณฑ์แช่แข็ง (Frozen poultry meat product during storage)			

หมายเหตุ (Remark) : ตรวจวัดอุณหภูมิ อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง / กะ
 : ตรวจวัดอุณหภูมิเนื้อ อย่างน้อยครั้งละ 5 ชิ้น

เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก.....
 Meat Inspector (.....)

Rev.1/2021

รายงานการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ปีก

(Report on Poultry Welfare Inspection)

วันที่ (Date)

EST

ชื่อผู้ตรวจสอบ (Inspector name)

หัวข้อการตรวจ (Subject)	ผลตรวจ (Result)		ผลตรวจ (Result)		หมายเหตุ (Remarks)	
	ผ่าน (Pass)	ไม่ผ่าน (Fail)	ผ่าน (Pass)	ไม่ผ่าน (Fail)	ผ่าน (Pass)	ไม่ผ่าน (Fail)
I. ข้อมูลเบื้องต้น (Poultry Information)						
1. ประเภทสัตว์ (Species)						
2. สถานที่ตั้ง (Location)						
3. ชนิดของสัตว์ (Breed)						
4. จำนวนสัตว์ (Number of birds)						
5. สภาวะสุขภาพโดยรวม (Overall health condition)						
6. สภาพแวดล้อม (Environment)						
7. การจัดการ (Management)						
8. การจัดการน้ำ (Water management)						
9. การจัดการอาหาร (Feed management)						
II. การตรวจสอบ (Inspection)						
1. ประเภทสัตว์ (Species)						
2. สถานที่ตั้ง (Location)						
3. ชนิดของสัตว์ (Breed)						
4. จำนวนสัตว์ (Number of birds)						
5. สภาวะสุขภาพโดยรวม (Overall health condition)						
6. สภาพแวดล้อม (Environment)						
7. การจัดการ (Management)						
8. การจัดการน้ำ (Water management)						
9. การจัดการอาหาร (Feed management)						
10. การจัดการอื่น ๆ (Other management)						
11. การจัดการอื่น ๆ (Emergency handling, if any)						
III. สรุปผลการตรวจ (Summary)						
1. ผลการตรวจ (Inspection result)						
2. ข้อเสนอแนะ (Recommendation)						
3. หมายเหตุ (Remarks)						
4. วันที่ตรวจ (Date of inspection)						
5. ผู้ตรวจ (Inspector name)						

แบบฟอร์ม รายงานการตรวจสวัสดิภาพสัตว์ปีก

[illegible][illegible]

(Maurice J. Murphy)

Gender inequality
F

รายงานสุ่มตรวจตัวอย่างซากไก่ / เป็ด หลังฆ่า

(Official Veterinary Inspector post-mortem inspection Report)

วันที่ (Date).....บริษัท (Name of Establishment)..... (EST.....)

ชื่อฟาร์ม (Farm)					
จำนวนซากที่คัดแยก (No. of carcass rejection)					
ลวกสุก (Overscald)					
มีการปนเปื้อน (Contamination)					
โรคผิวหนัง (Skin disease)					
ฝีหนอง (Abscess)					
เนื้องอก (Tumours)					
ข้ออักเสบ (Arthritis)					
ช้ำ/หัก (Bruises / Fracture)					
อื่นๆ (Others)					
รวม (ตัว) (total : heads)					
รวมน้ำหนัก (กก.) (total weight, kgs.)					
จำนวนซากที่คัดทิ้ง (No. of carcass condemnation)					
เลือดเอาเลือดออกไม่หมด (Incomplete bleeding)					
ผอม (Emaciation)					
ซี อาร์ ดี (CRD)					
ช่องท้องอักเสบ (Peritonitis)					
ดีซ่าน (Jaundice)					
กลิ่นหรือสีผิดปกติ (Abnormal smell or discolour)					
ซากไม่พบเครื่องใน (No viscera)					
อื่น ๆ (Others)					
รวม (ตัว) (total : heads)					
รวมน้ำหนัก (กก.) (total weight, kgs.)					

หมายเหตุ : สุ่มตรวจตัวอย่างซากไก่/เป็ดหลังการฆ่าอย่างน้อย 300 ตัวต่อฟาร์ม (Remark : inspect at least 300 representative bird samples/farm)

การวินิจฉัยซากที่คัดทิ้งจากการตรวจของเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ (Condemned carcasses judgement by Official Veterinary Inspector)					

.....
เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Official Veterinary Inspector)



พระราชบัญญัติ

ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

พ.ศ. ๒๕๕๙

ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๙

เป็นปีที่ ๗๑ ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของ สภานิติบัญญัติแห่งชาติ ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า “พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙”

มาตรา ๒ พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

มาตรา ๓ ให้ยกเลิกพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕

มาตรา ๔ ในพระราชบัญญัตินี้

“สัตว์” หมายความว่า โค กระบือ แพะ แกะ สุกร นกกระจอกเทศ ไก่ เป็ด ห่าน และสัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

“การประกอบกิจการฆ่าสัตว์” หมายความว่า การดำเนินการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

“เนื้อสัตว์” หมายความว่า เนื้อหรือส่วนอื่นของสัตว์ที่ตายแล้วและยังมิได้ปรุงแต่งให้เป็นอาหารหรือมิได้ปรุงแต่งเพื่อให้คงอยู่ไม่เน่าเปื่อย ทั้งที่ชำแหละแล้วและยังมิได้ชำแหละ

“ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์” หมายความว่า การแยกเนื้อสัตว์ตามขั้นตอนจากสัตว์ที่ตายแล้วเป็นส่วนต่าง ๆ ที่บริโภคได้และบริโภคไม่ได้ เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

“การจำหน่ายเนื้อสัตว์” หมายความว่า การนำเนื้อสัตว์ออกขาย จำหน่าย แจก แลกเปลี่ยน ให้โดยเพื่อประโยชน์ในทางการค้า และให้หมายความรวมถึงการมีไว้ในครอบครองซึ่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายด้วย

“โรงพักสัตว์” หมายความว่า สถานที่พักสัตว์หรือกักสัตว์ก่อนทำการฆ่าตามพระราชบัญญัตินี้

“โรงฆ่าสัตว์” หมายความว่า สถานที่ที่กำหนดให้ทำการฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

“คณะกรรมการประจำจังหวัด” หมายความว่า คณะกรรมการพิจารณาแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประจำจังหวัด

“จังหวัด” ให้หมายความรวมถึงกรุงเทพมหานครด้วย

“องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีกฎหมายจัดตั้ง แต่ไม่รวมถึงองค์การบริหารส่วนจังหวัด

“พนักงานตรวจโรคสัตว์” หมายความว่า ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรืออธิบดีแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคสัตว์ หรือตรวจเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ผู้ซึ่งอธิบดีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

“พนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งอธิบดีแต่งตั้งให้เป็นนายทะเบียนประจำจังหวัด

“ผู้อนุญาต” หมายความว่า อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมาย

“ใบอนุญาต” หมายความว่า ใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์

“อธิบดี” หมายความว่า อธิบดีกรมปศุสัตว์

“รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๕ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีอำนาจออกกฎกระทรวงและประกาศเพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ เว้นแต่การออกกฎกระทรวงกำหนดอากรและค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัตินี้ รวมทั้งการลดหรือยกเว้นอากรและค่าธรรมเนียมตามพระราชบัญญัตินี้ ให้เป็นอำนาจของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย และการออกประกาศตามมาตรา ๔๒ ให้เป็นอำนาจของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

กฎกระทรวงนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้ว ให้ใช้บังคับได้

หมวด ๑

คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

มาตรา ๖ ให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า “คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์” ประกอบด้วย ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานกรรมการ อธิบดีกรมการขนส่งทางบก อธิบดีกรมการค้าภายใน อธิบดีกรมควบคุมมลพิษ อธิบดีกรมควบคุมโรค อธิบดีกรมโยธาธิการและผังเมือง อธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น อธิบดีกรมอนามัย เลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ประธานสภาหอการค้าแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน ประธานสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน และนายกสภัตวแพทยสภา เป็นกรรมการโดยตำแหน่ง และผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์แต่งตั้งจำนวนไม่เกินห้าคน เป็นกรรมการ

ให้อธิบดีเป็นกรรมการและเลขานุการ

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิตามวรรคหนึ่ง ต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ หรือประสบการณ์ในด้านการค้า การลงทุน การตลาด การเลี้ยงสัตว์ หรือการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

มาตรา ๗ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิมีวาระการดำรงตำแหน่งคราวละสามปี

ในกรณีที่มีการแต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิแทนกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งพ้นจากตำแหน่งก่อนวาระ หรือแต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิเพิ่มขึ้นในระหว่างที่กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งแต่งตั้งไว้แล้วยังมีวาระอยู่ในตำแหน่ง ให้ผู้ได้รับแต่งตั้งแทนตำแหน่งที่ว่างหรือเป็นกรรมการเพิ่มขึ้นอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งแต่งตั้งไว้แล้ว

เมื่อครบกำหนดตามวาระในวาระหนึ่ง หากยังมิได้แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิขึ้นใหม่ ให้กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งพ้นจากตำแหน่งตามวาระนั้นอยู่ในตำแหน่งเพื่อดำเนินงานต่อไปจนกว่ากรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งได้รับแต่งตั้งใหม่เข้ารับหน้าที่

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งพ้นจากตำแหน่งตามวาระ อาจได้รับแต่งตั้งอีกได้ แต่จะดำรงตำแหน่งติดต่อกันเกินสองวาระไม่ได้

มาตรา ๘ นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิพ้นจากตำแหน่งเมื่อ

(๑) ตาย

(๒) ลาออก

(๓) รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้ออก เพราะบกพร่องต่อหน้าที่ มีความประพฤติเสื่อมเสีย หรือหย่อนความสามารถ

(๔) เป็นคนไร้ความสามารถหรือคนเสมือนไร้ความสามารถ

(๕) ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดลหุโทษ

มาตรา ๙ คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

(๑) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีในการกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานตามพระราชบัญญัตินี้

(๒) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในการออกกฎกระทรวงตามมาตรา ๑๔

(๓) พิจารณาวินิจฉัยอุทธรณ์ตามพระราชบัญญัตินี้

(๔) กำกับดูแลการอนุญาตและการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในพระราชบัญญัตินี้

(๕) แต่งตั้งคณะอนุกรรมการเพื่อพิจารณาหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่คณะกรรมการมอบหมาย

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดตามที่พระราชบัญญัตินี้หรือกฎหมายอื่นบัญญัติให้เป็นอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ หรือตามที่คณะรัฐมนตรีมอบหมาย

มาตรา ๑๐ การประชุมคณะกรรมการต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมด จึงจะเป็นองค์ประชุม

ในการประชุมคณะกรรมการ ถ้าประธานกรรมการไม่มาประชุมหรือไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้ที่ประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม

การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากัน ให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

มาตรา ๑๑ ในการประชุมคณะกรรมการ ถ้ามีการพิจารณาเรื่องที่กรรมการผู้ใดมีส่วนได้เสีย กรรมการผู้นั้นไม่มีสิทธิเข้าร่วมประชุมและออกเสียงในเรื่องนั้น

มาตรา ๑๒ การประชุมคณะอนุกรรมการ ให้นำบทบัญญัติมาตรา ๑๐ และมาตรา ๑๑ มาใช้บังคับโดยอนุโลม

มาตรา ๑๓ ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้คณะกรรมการหรือคณะอนุกรรมการมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกผู้ซึ่งเกี่ยวข้องมาให้ถ้อยคำหรือให้ส่งเอกสารหรือวัตถุใด ๆ มาเพื่อประกอบการพิจารณาได้

มาตรา ๑๔ เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์และกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์สามารถปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ได้ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมีอำนาจออกกฎกระทรวงดังต่อไปนี้

- (๑) กำหนดชนิดของสัตว์
 - (๒) กำหนดประเภทของโรงฆ่าสัตว์
 - (๓) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับที่ตั้ง เนื้อที่ แพนผัง และการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ซึ่งต้องมีโรงพักสัตว์ด้วย
 - (๔) กำหนดวันและเวลาฆ่าสัตว์ วันและเวลาเปิดและปิดโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์
 - (๕) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์หรือการชำแหละ และตัดแต่งเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ
 - (๖) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ เพื่อให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ การจัดทำมีการรวบรวมหรือกำจัดขยะมูลฝอย และสิ่งปฏิกูล การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ รวมถึงการจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และป้องกันการระบาดของโรคติดต่อหรือโรคระบาดจากสัตว์ และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์
 - (๗) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานการขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์
 - (๘) กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์
 - (๙) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียน การเพิกถอนการขึ้นทะเบียน และคุณสมบัติของบุคคลซึ่งจะได้รับแต่งตั้งเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์
- การออกกฎกระทรวงตามวรรคหนึ่ง ให้สามารถกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขให้แตกต่างกันได้ตามชนิดของสัตว์และประเภทของโรงฆ่าสัตว์

หมวด ๒

การประกอบกิจการฆ่าสัตว์

- มาตรา ๑๕ ห้ามมิให้ผู้ใดประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การออกใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง
- มาตรา ๑๖ ผู้ซึ่งประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อนายทะเบียน พร้อมด้วยแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ซึ่งอย่างน้อยต้องมีรายการ ดังต่อไปนี้
- (๑) วัน เดือน ปี ที่ประสงค์จะเริ่มประกอบกิจการฆ่าสัตว์
 - (๒) ชื่อและที่อยู่ของผู้ขอรับใบอนุญาต หากผู้ขอรับใบอนุญาตเป็นนิติบุคคลต้องยื่นเอกสารแสดงการเป็นนิติบุคคลด้วย

(๓) สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

(๔) รายละเอียดเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการดำเนินการฆ่าสัตว์ ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๑) (๒) (๓) (๕) และ (๖)

มาตรา ๑๗ ในการพิจารณาคำขอรับใบอนุญาตตามมาตรา ๑๖ ให้มีคณะกรรมการประจำจังหวัด เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ และให้ความเห็นเกี่ยวกับคำขอรับใบอนุญาต ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร เป็นประธานกรรมการ ผู้แทนกรมควบคุมมลพิษ ผู้แทนกรมควบคุมโรค ผู้แทนกรมโยธาธิการและผังเมือง ผู้แทนกรมโรงงานอุตสาหกรรม ผู้แทนกรมอนามัย ผู้แทนสำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร และผู้อำนวยการเขตของพื้นที่ที่ระบุในคำขอรับใบอนุญาต เป็นกรรมการ

(๒) ในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยผู้ว่าราชการจังหวัด เป็นประธานกรรมการ ทนายการธรรมนูญและสิ่งแวดล้อมจังหวัด ท้องถิ่นจังหวัด นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด โยธาธิการและผังเมืองจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นของพื้นที่ที่ระบุในคำขอรับใบอนุญาต และผู้แทนหอการค้าจังหวัด เป็นกรรมการ

ให้นายทะเบียนเป็นกรรมการและเลขานุการ

ให้นำบทบัญญัติมาตรา ๑๐ มาตรา ๑๑ และมาตรา ๑๓ มาใช้บังคับแก่การปฏิบัติหน้าที่ของคณะกรรมการประจำจังหวัดโดยอนุโลม

มาตรา ๑๘ เมื่อนายทะเบียนได้รับคำขอรับใบอนุญาต และได้ตรวจสอบคำขอรับใบอนุญาต และแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามมาตรา ๑๖ รวมทั้งเอกสารและหลักฐานว่าถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๕ แล้ว ให้เสนอคณะกรรมการประจำจังหวัดที่โรงฆ่าสัตว์นั้นตั้งอยู่เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

การพิจารณาให้ความเห็นชอบแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามวรรคหนึ่ง ให้คณะกรรมการประจำจังหวัดพิจารณาแผนงานดังกล่าวว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๕ หรือไม่ โดยต้องพิจารณาให้แล้วเสร็จโดยเร็ว แต่ต้องไม่เกินสี่สิบห้าวันนับแต่วันที่คณะกรรมการประจำจังหวัดได้รับคำขอรับใบอนุญาตจากนายทะเบียน

มาตรา ๑๙ เมื่อดำเนินการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ และติดตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องเรียบร้อยแล้ว ให้ผู้ขอรับใบอนุญาตแจ้งให้คณะกรรมการประจำจังหวัดตรวจสอบว่าการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์เป็นไปตามแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับความเห็นชอบหรือไม่ และกรณีที่เห็นว่าโรงฆ่าสัตว์หรือโรงพักสัตว์ที่ก่อสร้างแล้วเสร็จไม่สามารถแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับความเห็นชอบได้ ให้เสนอความเห็นต่อผู้อนุญาตเพื่อพิจารณาต่อไป

มาตรา ๒๐ ให้ผู้อนุญาตพิจารณาคำขอรับใบอนุญาตให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับความเห็นจากคณะกรรมการประจำจังหวัด

มาตรา ๒๑ ใบอนุญาตให้มีอายุห้าปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

มาตรา ๒๒ ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ โรงฆ่าสัตว์ของตน

มาตรา ๒๓ การขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ และเมื่อได้ยื่นคำขอแล้วให้ถือว่าผู้ยื่นคำขออยู่ในฐานะผู้รับใบอนุญาต จนกว่าจะมีคำสั่งถึงที่สุดไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตหรือพ้นระยะเวลาอุทธรณ์ตามมาตรา ๒๗

การต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๒๔ การโอนใบอนุญาตให้บุคคลอื่น ให้กระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

การโอนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๒๕ ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาตาย และทายาทมีความประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ต่อไป ให้ทายาทหรือผู้จัดการมรดกมีหนังสือแสดงความจำนงและแจ้งชื่อของทายาทที่จะประกอบกิจการแทนให้นายทะเบียนทราบภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ผู้รับใบอนุญาตตาย ถ้ามิได้แสดงความจำนงภายในระยะเวลาดังกล่าวให้ถือว่าใบอนุญาตสิ้นอายุ

ในระหว่างระยะเวลาตามวรรคหนึ่ง ให้ถือเสมือนว่าทายาทหรือผู้จัดการมรดกซึ่งเข้าประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามใบอนุญาตนั้นเป็นผู้รับใบอนุญาต และเมื่อมีการแสดงความจำนงตามวรรคหนึ่งให้นายทะเบียนจดแจ้งชื่อของทายาทดังกล่าวเป็นผู้ประกอบกิจการแทนโดยให้ใบอนุญาตใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะสิ้นอายุ

การแสดงความจำนงตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ในกรณีที่ทายาทมิได้แสดงความจำนงเป็นผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์แทนผู้รับใบอนุญาตที่ตายตามวรรคหนึ่ง ให้ทายาทหรือผู้จัดการมรดกมีหน้าที่ทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่วันสิ้นสุดระยะเวลาตามวรรคหนึ่ง และให้นำบทบัญญัติมาตรา ๒๘ วรรคสอง และวรรคสาม มาใช้บังคับโดยอนุโลม

มาตรา ๒๖ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย เสียหาย หรือถูกทำลาย ให้ผู้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตต่อนายทะเบียนภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ใบอนุญาตสูญหาย เสียหาย หรือถูกทำลาย

การออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๒๗ ในกรณีที่ผู้ซื้อรับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่เห็นด้วยกับคำสั่งของผู้อนุญาตตามมาตรา ๒๐ มาตรา ๒๓ หรือมาตรา ๒๔ ให้ผู้นั้นมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อคณะกรรมการภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งคำสั่ง

ให้คณะกรรมการวินิจฉัยอุทธรณ์ตามวรรคหนึ่งให้แล้วเสร็จภายในหกสิบวันนับแต่วันที่รับอุทธรณ์ คำวินิจฉัยของคณะกรรมการให้เป็นที่สุด

มาตรา ๒๘ ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดประสงค์จะเลิกประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ต้องมีหนังสือแจ้งให้นายทะเบียนทราบไม่น้อยกว่าหกสิบวันก่อนเลิกประกอบกิจการ และต้องทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่นายทะเบียนกำหนด

ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตมิได้ดำเนินการหรือดำเนินการไม่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่นายทะเบียนกำหนดตามวรรคหนึ่งให้นายทะเบียนหรือผู้ซึ่งนายทะเบียนมอบหมายเข้าดำเนินการแทน โดยผู้รับใบอนุญาตจะต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายที่ใช้ดำเนินการดังกล่าว

ให้ผู้รับใบอนุญาตส่งคืนใบอนุญาตแก่นายทะเบียนภายในสามสิบวันนับแต่วันเลิกประกอบกิจการ

มาตรา ๒๙ ในกรณีที่ใบอนุญาตสิ้นอายุหรือมิได้รับการต่ออายุใบอนุญาต ให้ผู้รับใบอนุญาตมีหน้าที่ทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ใบอนุญาตสิ้นอายุหรือนับแต่วันที่มิคำสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ให้นำบทบัญญัติมาตรา ๒๘ วรรคสอง มาใช้บังคับโดยอนุโลม

หมวด ๓

การฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

มาตรา ๓๐ ให้ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ สำหรับโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตั้งอยู่ภายในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น เว้นแต่โรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้อธิบดีเป็นผู้แต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์

การแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามวรรคหนึ่ง ต้องแต่งตั้งจากบุคคลผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์หรือบุคคลซึ่งผ่านการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือปริญญาโทด้านการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์หรือสัตวแพทย์สภาให้การรับรอง และบุคคลทั้งสองประเภทดังกล่าวต้องได้รับการขึ้นทะเบียนไว้กับกรมปศุสัตว์

มาตรา ๓๑ ผู้ใดประสงค์จะฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้แจ้งชนิดและจำนวนสัตว์ที่จะฆ่า แหล่งที่มาของสัตว์ที่จะฆ่า วันและเวลาที่จะฆ่าสัตว์ และชื่อของโรงฆ่าสัตว์ต่อพนักงานท้องถิ่น

และเสียอากรการฆ่าสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง และหากเป็นกรณีการฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้แจ้งต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

เมื่อได้เสียอากรการฆ่าสัตว์ตามวรรคหนึ่งแล้ว ให้พนักงานท้องถิ่นออกหลักฐานการรับแจ้งเป็นหนังสือให้แก่ผู้ซึ่งแจ้งความประสงค์ตามวรรคหนึ่ง โดยต้องกำหนดจำนวนสัตว์ แหล่งที่มาของสัตว์ที่จะฆ่า วันและเวลาในการฆ่าสัตว์ เว้นแต่การฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ออกหลักฐานการรับแจ้ง

การแจ้งการฆ่าสัตว์และการออกหลักฐานการรับแจ้งตามวรรคหนึ่งและวรรคสอง ให้เป็นไปตามแบบหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๓๒ ผู้ที่เสียอากรการฆ่าสัตว์ตามมาตรา ๓๑ วรรคหนึ่งแล้ว ต้องนำสัตว์ไปยังโรงพักสัตว์ และจะต้องฆ่าสัตว์นั้นตามหลักฐานการรับแจ้งที่พนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ออกให้ตามมาตรา ๓๑ วรรคสอง

มาตรา ๓๓ ห้ามมิให้ผู้ใดนำสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์หรือโรงพักสัตว์ เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากพนักงานตรวจโรคสัตว์

มาตรา ๓๔ ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ และในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ทั้งนี้ ตามที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งงดการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้

ในกรณีที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้วพบว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งให้ฆ่าสัตว์นั้นได้

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งงดการฆ่าสัตว์และแจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ แล้วแต่กรณี เพื่อคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์นั้น

ในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

มาตรา ๓๕ เมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่า่นั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศตามมาตรา ๓๔ วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้

การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๓๖ ผู้ใดประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า ให้นำเนื้อสัตว์นั้นซึ่งอยู่ในสภาพที่ยังมิได้ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจ หรือในกรณีที่ไม่สามารถนำเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้ จะขอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ไปตรวจเนื้อสัตว์นั้นก็ได้ ทั้งนี้ ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

การตรวจเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า และการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ดังกล่าว ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๓๗ ห้ามมิให้ผู้ใดชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๓๘ ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๓๙ ห้ามมิให้ผู้ใดฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

ในกรณีที่ปรากฏว่าท้องที่ใดไม่มีโรงฆ่าสัตว์ หรือกรณีที่มีเหตุผลสมควรเป็นพิเศษ ผู้ว่าราชการจังหวัดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาจประกาศกำหนดสถานที่ฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เป็นครั้งคราว และมีให้นำความในวรรคหนึ่งมาใช้บังคับ

ให้นำบทบัญญัติมาตรา ๓๑ และมาตรา ๓๔ มาใช้บังคับกับการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรา ๓๑ โดยอนุโลม

มาตรา ๔๐ เมื่อได้ฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรา ๓๙ แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากสถานที่ที่ทำการฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้นแล้ว

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่า่นั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศตามมาตรา ๓๔ วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้

เจ้าของสัตว์ที่แจ้งการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๔๑ ให้ผู้ที่แจ้งความประสงค์จะฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรา ๓๑ วรรคหนึ่ง ผู้ที่แจ้งความประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าตามมาตรา ๓๖ วรรคหนึ่ง และผู้ที่แจ้งความประสงค์จะฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ในท้องที่ตามประกาศที่ออกตามมาตรา ๓๙ วรรคสอง เสียค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงานตรวจโรคสัตว์

อัตรา การชำระ และการเบิกจ่ายค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยความเห็นชอบของ กระทรวงการคลังโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๔๒ การชำระอากรการฆ่าสัตว์ การคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์ และการชำระค่าธรรมเนียม การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๔๓ อากรการฆ่าสัตว์ และค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ที่เรียกเก็บ ตามพระราชบัญญัตินี้ในเขตขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นใด ให้ตกเป็นรายได้ขององค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่นนั้น

หมวด ๔

การพักใช้และการเพิกถอนใบอนุญาต

มาตรา ๔๔ เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๕) (๖) หรือ (๘) ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติ ให้ถูกต้องภายในเวลาอันสมควร

ในกรณีที่การประกอบกิจการตามใบอนุญาตหรือการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวง ตามวรรคหนึ่ง เป็นเหตุให้หรือมีเหตุอันควรเชื่อได้ว่าจะเกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชน หรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียง พนักงานเจ้าหน้าที่จะสั่งให้ผู้รับใบอนุญาตหยุดการประกอบกิจการ ฆ่าสัตว์ไว้เป็นการชั่วคราวและให้ผู้รับใบอนุญาตดำเนินการตามความจำเป็นเพื่อแก้ไขหรือระงับเหตุ แห่งอันตรายดังกล่าวภายในระยะเวลาที่กำหนดก็ได้

ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตไม่ดำเนินการตามคำสั่งของพนักงานเจ้าหน้าที่หรือดำเนินการไม่แล้วเสร็จ ตามระยะเวลาที่พนักงานเจ้าหน้าที่กำหนดตามวรรคสอง ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เข้าดำเนินการแทน โดยผู้รับใบอนุญาตต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายที่ใช้ดำเนินการดังกล่าว

ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติตามคำสั่งตามวรรคหนึ่งหรือวรรคสอง ให้พนักงานเจ้าหน้าที่รายงานต่อผู้อนุญาต

มาตรา ๔๕ ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่มีคำสั่งตามมาตรา ๔๔

คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตตามวรรคหนึ่ง ให้มีกำหนดเวลาครั้งละไม่เกินสามสิบวันนับแต่วันที่แจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ โดยผู้อนุญาตจะเพิกถอนคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตก่อนครบกำหนดก็ได้ เมื่อเหตุในการออกคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตสิ้นสุดลง

มาตรา ๔๖ ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตได้ เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตฝ่าฝืนคำสั่งพักใช้ใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตเคยถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตและได้กระทำการอันเป็นเหตุให้ต้องถูกพักใช้ใบอนุญาตตามมาตรา ๔๕ อีกภายในหนึ่งปี

มาตรา ๔๗ ก่อนสั่งพักใช้ใบอนุญาตตามมาตรา ๔๕ หรือเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา ๔๖ ผู้อนุญาตอาจมีหนังสือเตือนให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติให้ถูกต้องภายในเวลาที่กำหนดก่อนก็ได้

การส่งหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่งให้ส่งแก่ผู้รับใบอนุญาต ในกรณีที่ไม่พบตัวผู้รับใบอนุญาต ให้ปิดหนังสือเตือนไว้ ณ สถานที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ระบุไว้ในใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตได้ทราบคำเตือนนั้นแล้วตั้งแต่วันปิดหนังสือเตือน

มาตรา ๔๘ ผู้รับใบอนุญาตซึ่งถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือเพิกถอนใบอนุญาตมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อคณะกรรมการภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ทราบคำสั่ง และให้นำบทบัญญัติมาตรา ๒๗ วรรคสอง และวรรคสาม มาใช้บังคับโดยอนุโลม

มาตรา ๔๙ เมื่อคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา ๔๖ ยุติเป็นที่สุดแล้ว ให้ผู้รับใบอนุญาตที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตมีหน้าที่ต้องทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่วันที่รับคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตมิได้ดำเนินการหรือดำเนินการไม่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่นายทะเบียนกำหนดตามวรรคหนึ่ง ให้นายทะเบียนหรือผู้ซึ่งนายทะเบียนมอบหมายเข้าดำเนินการแทน โดยผู้รับใบอนุญาตที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตจะต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายที่ใช้ดำเนินการดังกล่าว

ให้ผู้รับใบอนุญาตที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตส่งคืนใบอนุญาตแก่นายทะเบียนภายในสามสิบวันนับแต่วันที่รับคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด ๕

พนักงานเจ้าหน้าที่

มาตรา ๕๐ ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจ ดังต่อไปนี้

(๑) เข้าไปในสถานที่ที่มีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้

(๒) เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตในเวลาระหว่างพระอาทิตย์ขึ้นถึงพระอาทิตย์ตก หรือในเวลาทำการของสถานที่นั้น เพื่อตรวจสอบและควบคุมให้การปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(๓) เข้าไปในสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์ในเวลาทำการของสถานที่นั้น เพื่อตรวจสอบและควบคุมให้การปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(๔) สั่งให้หยุดยานพาหนะเพื่อตรวจสอบในกรณีที่มีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้

(๕) เข้าไปในยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งสัตว์หรือเนื้อสัตว์เพื่อตรวจสอบมาตรฐานตามกฎหมายกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๗) หรือเมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้

(๖) ยึดหรืออายัดสัตว์ เนื้อสัตว์ เอกสาร หลักฐาน ยานพาหนะ หรือสิ่งของที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ เพื่อเป็นพยานหลักฐานในการดำเนินคดี

(๗) มีหนังสือเรียกผู้รับใบอนุญาต ผู้ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือผู้ซึ่งเกี่ยวข้องมาให้ถ้อยคำหรือชี้แจงหรือให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวกับการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ เพื่อประโยชน์แก่การดำเนินคดี

(๘) จับกุมบุคคลที่กระทำความผิดซึ่งหน้าตามพระราชบัญญัตินี้

การเข้าไปในสถานที่ตาม (๑) เพื่อทำการค้นต้องมีหมายค้น เว้นแต่มีเหตุอันควรเชื่อว่าหากเน้นเข้ากว่าจะเอาหมายค้นมาได้จะมีการยกย้าย ซุกซ่อน หรือทำลายหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดให้ทำการค้นได้โดยไม่ต้องมีหมายค้น แต่ต้องปฏิบัติตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญาว่าด้วยการค้น

ให้อธิบดีมีอำนาจวางระเบียบในการปฏิบัติการตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) และ (๖) ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ปฏิบัติ

ให้อธิบดีมีอำนาจสั่งทำลายหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่เห็นสมควรต่อเนื้อสัตว์ที่พนักงานเจ้าหน้าที่ยึดหรืออายัดตาม (๖) โดยให้บันทึกรายละเอียด จำนวน น้ำหนักไว้เพื่อเป็นหลักฐานในการดำเนินคดี และให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการทำลาย

มาตรา ๕๑ ในการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามมาตรา ๕๐ ให้ผู้รับใบอนุญาต ผู้ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือผู้ซึ่งเกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

มาตรา ๕๒ ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องแสดงบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่

บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามแบบที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา มาตรา ๕๓ ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เป็นเจ้าพนักงานตามประมวลกฎหมายอาญา

เพื่อประโยชน์ในการจับกุมผู้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เป็นพนักงานฝ่ายปกครองหรือตำรวจตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

หมวด ๖

บทกำหนดโทษ

มาตรา ๕๔ ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการหรือคณะอนุกรรมการตามมาตรา ๑๓ หรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการประจำจังหวัดตามมาตรา ๑๗ วรรคสาม ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕๕ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๗) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕๖ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง มาตรา ๓๗ หรือมาตรา ๓๙ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสองแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕๗ ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๒๒ มาตรา ๒๕ วรรคหนึ่ง มาตรา ๒๖ วรรคหนึ่ง มาตรา ๒๘ วรรคสาม หรือมาตรา ๔๙ วรรคสาม ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา ๕๘ ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๔) หรือไม่แจ้งเลิกประกอบกิจการตามมาตรา ๒๘ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕๙ ผู้รับใบอนุญาตหรือทายาทหรือผู้จัดการมรดกของผู้รับใบอนุญาตที่มีหน้าที่ต้องทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ตามมาตรา ๒๕ วรรคสี่ มาตรา ๒๘ วรรคหนึ่ง มาตรา ๒๙ วรรคหนึ่ง หรือมาตรา ๔๙ วรรคหนึ่ง ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามหน้าที่ดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่พระราชบัญญัตินี้หรือที่นายทะเบียนกำหนด แล้วแต่กรณี ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๐ ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๓๑ วรรคหนึ่ง มาตรา ๓๒ หรือมาตรา ๓๖ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับเรียงตามรายตัวของสัตว์ ดังต่อไปนี้

(๑) โคหรือกระบือ ตัวละไม่เกินห้าหมื่นบาท

(๒) แพะ แกะ สุกร หรือนกกระทาเทศ ตัวละไม่เกินสองหมื่นบาท

(๓) ไก่ เป็ด ห่าน ตัวละไม่เกินหนึ่งพันบาท

(๔) สัตว์อื่น ตัวละไม่เกินสองหมื่นบาท

มาตรา ๖๑ ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดฆ่าสัตว์เกินจำนวนสัตว์ที่ผู้ประสงค์จะฆ่าได้แจ้งไว้ตามมาตรา ๓๑ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับตามอัตราที่กำหนดในมาตรา ๖๐ (๑) (๒) (๓) หรือ (๔) แล้วแต่กรณี เรียงตามรายตัวสัตว์ที่ฆ่าเกินจำนวน

มาตรา ๖๒ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๓๓ มาตรา ๓๕ วรรคหนึ่ง มาตรา ๓๘ หรือมาตรา ๔๐ วรรคหนึ่ง หรือฝ่าฝืนคำสั่งของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามมาตรา ๓๔ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๓ ผู้ใดฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์โดยฝ่าฝืนมาตรา ๓๙ ประกอบกับมาตรา ๓๑ และมาตรา ๓๔ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๔ ผู้ใดต่อสู้หรือขัดขวางการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่หรือพนักงานตรวจโรคสัตว์ซึ่งปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ผู้ใดไม่อำนวยความสะดวกตามสมควรแก่การปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ หรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของพนักงานเจ้าหน้าที่ซึ่งปฏิบัติการตามมาตรา ๕๐ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๕ ความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ที่มีโทษปรับสถานเดียวหรือโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายมีอำนาจเปรียบเทียบได้

เมื่อผู้ต้องหาได้ชำระเงินค่าปรับตามจำนวนที่เปรียบเทียบภายในระยะเวลาที่กำหนดแล้ว ให้ถือว่าคดีเลิกกันตามบทบัญญัติแห่งประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

การเปรียบเทียบตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามระเบียบที่อธิบดีกำหนด

บทเฉพาะกาล

มาตรา ๖๖ ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ซึ่งได้รับแต่งตั้งตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ เป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้ต่อไป จนกว่าจะได้มีคำสั่งแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๖๗ ใบอนุญาตหรือการอนุญาตใด ๆ ที่ได้ให้ไว้ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ และยังมีผลใช้บังคับอยู่ในวันก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นใบอนุญาตหรือการอนุญาตที่ได้ออกให้ตามพระราชบัญญัตินี้

ใบอนุญาตตามวรรคหนึ่งให้มีอายุห้าปีนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

มาตรา ๖๘ บรรดาคำขออนุญาตที่ได้ยื่นไว้ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ ก่อนหรือในวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการกับคำขออนุญาตดังกล่าวตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๖๙ บรรดา กฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ และใช้บังคับอยู่ในวันก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้บังคับได้ต่อไปเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับพระราชบัญญัตินี้ จนกว่าจะมีกฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

การดำเนินการออกกฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ และคำสั่งตามวรรคหนึ่ง ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ หากไม่สามารถดำเนินการได้ ให้รัฐมนตรีรายงานเหตุผลที่ไม่อาจดำเนินการได้ต่อคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา

นายกรัฐมนตรี

พิมพ์ที่ ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด สาขา ๔
๑๔๕, ๑๔๗ ถ.เลี้ยวเมืองนนทบุรี ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๑๐๐๐
โทร. ๐ ๒๕๒๕ ๔๘๐๗-๙, ๐ ๒๕๒๕ ๔๘๕๓-๔ โทรสาร ๐ ๒๕๒๕ ๔๘๕๕



กรมปศุสัตว์

กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์