

กิจกรรมตรวจสอบและออกใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

๑. หลักการและเหตุผล

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ มีเจตนารมณ์เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การอนุญาตการประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีเอกภาพ โดยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการพิจารณาตั้งแต่ต้น และสร้างระบบการควบคุมตรวจสอบคุณภาพในการฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์ การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ให้ได้มาตรฐาน รวมถึงระบบการตรวจสอบย้อนกลับเพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหารอันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค โดยที่ปัจจุบัน ประเทศไทยมีโรงฆ่าสัตว์มากกว่า ๒,๕๐๐ แห่งที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเฉลี่ยปีละ ๑๐๐ แห่ง กรมปศุสัตว์จึงได้กำหนดให้พนักงานเจ้าหน้าที่ดำเนินการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ทุกแห่ง โดยใช้ข้อกำหนดตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อให้โรงฆ่าสัตว์ทุกแห่งที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ มีการปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัติฯ ฉบับนี้

นอกจากนี้ กรมปศุสัตว์ยังได้ดำเนินการเฝ้าระวังด้านสุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ โดยตรวจตัวอย่างเนื้อสัตว์เพื่อหาเชื้อแบคทีเรียชนิดต่าง ๆ ที่บ่งบอกถึงสุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่หรือนักวิชาการของสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดได้แนะนำให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดอยู่เสมอ

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตเนื้อสัตว์ที่ได้คุณภาพโดยการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

๒.๒ เพื่อเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในสินค้าเนื้อสัตว์ที่ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

๓. ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ

๓.๑ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศที่มีใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ทุกแห่งปีละ ๒ ครั้ง ตามหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยปฏิบัติตามคำสั่งกรมปศุสัตว์ที่ ๘๕๙/๒๕๖๓

๓.๒ เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่โรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประเภทสุกรและสัตว์ปีกที่เป็นโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็ก (S) ขึ้นไปจำนวนแห่งละ ๑ ตัวอย่าง เพื่อส่งตรวจเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนทางห้องปฏิบัติการ

๓.๓ ตรวจประเมินเพื่อออกใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ทั่วประเทศไม่น้อยกว่า ๑๐๐ แห่ง

๔. ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ

ผู้รับใบอนุญาตฯ โรงฆ่าสัตว์สามารถประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ได้อย่างถูกต้องตามเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๕. ผลกระทบ

๕.๑ ด้านสังคม

ผู้รับใบอนุญาตฯ โรงฆ่าสัตว์มีการผลิตเนื้อสัตว์อย่างถูกสุขอนามัยทำให้ได้เนื้อสัตว์ที่สะอาดปลอดภัย สู้ผู้บริโภค

๕.๒ ด้านเศรษฐกิจ

รัฐบาลจัดเก็บรายได้จากโรงฆ่าสัตว์ได้มากขึ้น จากผู้ประกอบการกิจการที่ดำเนินการอย่างถูกต้อง ตามกฎหมาย เกิดการจ้างงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการ เช่น แรงงานในโรงฆ่าสัตว์ แรงงานในการตัดแต่ง และชำแหละเนื้อสัตว์ และแรงงานในการขนส่ง

๕.๓ ด้านสิ่งแวดล้อม

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

๖. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

๖.๑ การตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์

เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในฐานะพนักงานเจ้าหน้าที่ตามกฎหมายดำเนินการ ตรวจสอบการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ของผู้รับใบอนุญาตฯ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุม การฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยให้ปฏิบัติตามคำสั่งกรมปศุสัตว์ที่ ๘๕๘/๒๕๖๓ โรงฆ่าสัตว์ทุกแห่ง ต้องได้รับการตรวจประเมินอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง หากพบข้อบกพร่องที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติตามให้ถูกต้อง โดยทำหนังสือ เสนอผู้ว่าราชการจังหวัดลงนามในคำสั่งแจ้งเตือนผู้รับใบอนุญาตฯ พร้อมทั้งกำหนดระยะเวลาแก้ไข และประเมินซ้ำเมื่อครบกำหนดระยะเวลาแก้ไข

- ตรวจประเมินซ้ำเมื่อครบกำหนดระยะเวลาแก้ไข กรณีผู้ประกอบการฆ่าสัตว์ ไม่สามารถดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้เรียบร้อยภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้รายงานผู้ว่าราชการจังหวัด เพื่อพิจารณาสั่งพักใช้ใบอนุญาตฯ ทั้งนี้ การพักใช้ใบอนุญาตฯ มีกำหนดระยะเวลาไม่เกินครั้งละ ๓๐ วัน นับแต่วันที่แจ้งให้รับใบอนุญาตฯทราบ

- เมื่อครบกำหนดการพักใช้ใบอนุญาตฯ ผู้ประกอบการฆ่าสัตว์ไม่สามารถดำเนินการ แก้ไขข้อบกพร่องได้เรียบร้อย หรือมีการกระทำความผิดในเหตุอย่างเดียวกันอีกภายในหนึ่งปี ให้เสนอผู้ว่าราชการจังหวัดพิจารณาเพิกถอนใบอนุญาตฯ

- กรณีพบว่าโรงฆ่าสัตว์กระทำผิดต่อกฎหมาย เช่น ไม่แจ้งการฆ่าสัตว์หรือฆ่าสัตว์เกินจำนวน ที่แจ้ง การฆ่าสัตว์วันพระ (ยกเว้นสัตว์ปีก) เป็นต้น ให้ดำเนินการร้องทุกข์กล่าวโทษผู้กระทำความผิด กับพนักงานสอบสวน (เจ้าหน้าที่ตำรวจ) เพื่อดำเนินคดีตามกฎหมายต่อไป

๖.๒ การตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ (ใหม่)

๑. ผู้ประสงค์จะขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ยื่นคำขอพร้อมเอกสารประกอบ ตามประกาศกรมปศุสัตว์ได้ที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด เมื่อสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดได้ตรวจสอบแบบคำขอ พร้อมเอกสารประกอบแล้ว หากพบว่าไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน ให้แจ้งผู้รับใบอนุญาตฯ ดำเนินการให้ถูกต้อง แต่หากถูกต้องและครบถ้วนให้เสนอคณะกรรมการประจำจังหวัดพิจารณาให้ความเห็นชอบ

๒. กรณีคณะกรรมการประจำจังหวัดมีความเห็นชอบแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เรียบร้อยแล้ว ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดมีหนังสือแจ้งจากผู้ว่าราชการจังหวัดถึงผู้ประสงค์จะขอรับใบอนุญาต เพื่อรับทราบผลการพิจารณา

๓. เมื่อผู้ประสงค์จะขอรับใบอนุญาตได้ก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ และติดตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์ เสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนัดหมายคณะกรรมการประจำจังหวัดตรวจสอบการก่อสร้าง

หากเป็นไปตามที่คณะกรรมการประจำจังหวัดให้ความเห็นชอบ ให้จัดทำรายงานเสนอความเห็นของคณะกรรมการประจำจังหวัด พร้อมทั้งจัดทำใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์เสนออธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ว่าราชการจังหวัดแล้วแต่กรณีพิจารณาลงนามในใบอนุญาตการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ หากกรณีการก่อสร้างและติดตั้งอุปกรณ์ไม่เป็นไปตามที่คณะกรรมการประจำจังหวัดให้ความเห็นชอบ และไม่สามารถแก้ไขหรือปรับปรุงได้ให้เสนอต่ออธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ว่าราชการจังหวัดแล้วแต่กรณีเพื่อพิจารณา

๖.๓ การตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์เพื่อต่ออายุ

๑. ผู้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์พร้อมเอกสารประกอบตามประกาศกรมปศุสัตว์ได้ที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด เมื่อสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดได้ตรวจสอบแบบคำขอพร้อมเอกสารประกอบแล้ว หากไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน ให้แจ้งผู้รับใบอนุญาตฯ ดำเนินการให้ถูกต้อง กรณีถูกต้องและครบถ้วนแล้วนัดหมายคณะกรรมการประจำจังหวัดเพื่อตรวจประเมิน

๒. เมื่อคณะกรรมการประจำจังหวัดตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์เรียบร้อยแล้ว

๒.๑. กรณีคณะกรรมการประจำจังหวัดมีความเห็นควรให้ต่ออายุใบอนุญาตฯ ให้เสนอความเห็นต่ออธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ว่าราชการจังหวัดแล้วแต่กรณี

๒.๒. กรณีคณะกรรมการประจำจังหวัดมีความเห็นยังไม่ควรต่อใบอนุญาตฯ โดยผู้รับใบอนุญาตฯ ต้องปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องก่อน ให้ทำหนังสือแจ้งข้อบกพร่องที่ต้องปรับปรุงแก้ไขและนัดหมายวันตรวจประเมินอีกครั้ง เมื่อครบเวลาที่กำหนด หากผู้รับใบอนุญาตฯ แก้ไขแล้วเสร็จ ให้เสนอความเห็นต่ออธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ว่าราชการจังหวัดแล้วแต่กรณีพิจารณาให้การต่ออายุใบอนุญาตฯ ในกรณีผู้รับใบอนุญาตฯ ไม่สามารถแก้ไขหรือปรับปรุงได้ตามกำหนด ให้เสนอความเห็นผู้อธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ว่าราชการจังหวัดแล้วแต่กรณีพิจารณาไม่ให้ต่ออายุใบอนุญาตฯ

๖.๔ การกำกับดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์

พนักงานตรวจโรคสัตว์เป็นตำแหน่งที่มีความสำคัญในโรงฆ่าสัตว์เพราะเป็นผู้ที่ตรวจสัตว์เนื้อสัตว์และรับรองเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมต่อการบริโภคก่อนออกจากโรงฆ่าสัตว์ และเนื่องจาก พ.ร.บ.ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ ได้บัญญัติแนวทางการได้มาซึ่งพนักงานตรวจโรคสัตว์ พร้อมทั้งบทบาทหน้าที่ กรมปศุสัตว์จึงมีนโยบายที่จะให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดต้องกำกับดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อควบคุมกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎหมาย ดังนี้

๑. ตรวจสอบรายชื่อพนักงานตรวจโรคสัตว์ที่ได้รับการแต่งตั้งว่าเป็นผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนถูกต้องและตรวจสัตว์ตรงตามประเภทที่ขึ้นทะเบียนหรือไม่ โดยสามารถตรวจสอบได้ที่หน้าเว็บไซต์ สฟส.

กรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ที่ได้รับการแต่งตั้งไม่ได้มีรายชื่อปรากฏอยู่ในทะเบียน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดต้องมีหนังสือแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้นเพื่อทราบและแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์จากบุคคลผู้ได้รับการขึ้นทะเบียนพนักงานตรวจโรคสัตว์และสามารถปฏิบัติงานได้จริงเท่านั้น

๒. กำกับดูแลและตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ และกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพการสัตวแพทย์ ตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง ณ โรงฆ่าสัตว์ และตรวจสอบการส่งรายงานผลการปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์ถูกต้องตรงเวลาตามช่องทางที่กรมปศุสัตว์กำหนด (กรณีโรงฆ่าสัตว์ไม่มีการฆ่าสัตว์หรือหยุดชั่วคราว ให้รายงานสถานะผ่านช่องทางที่กำหนดโดยไม่ต้องอัปโหลดไฟล์รายงาน)

หากไม่ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องให้รวบรวมเอกสารหลักฐานเสนอกรมปศุสัตว์เพื่อพิจารณาเพิกถอนทะเบียนพนักงานตรวจโรคสัตว์ และแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ออกคำสั่งแต่งตั้งพนักงาน

ตรวจโรคสัตว์ดังกล่าวทราบและยกเลิกคำสั่งแต่งตั้งบุคคลดังกล่าวเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์ พร้อมทั้งแต่งตั้งบุคคลใหม่ที่มีคุณสมบัติเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์แทน

๖.๕ การเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประสานสำนักงานปศุสัตว์เขตและห้องปฏิบัติการในพื้นที่เพื่อจัดทำแผนการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประเมินสุขลักษณะในการผลิตเนื้อสัตว์ของโรงฆ่าสัตว์ โดยทำการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์เพื่อตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน ประกอบด้วย จำนวนเชื้อแบคทีเรียรวม (Total Bacteria Count), *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus* spp., Coliform bacteria, *Escherichia coli* ทั้งนี้ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ได้จัดสรรงบประมาณหมวดวัสดุวิทยาศาสตร์ให้แก่ห้องปฏิบัติการทุกแห่งเพื่อจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการเก็บและส่งตัวอย่างให้แก่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกแห่งในการดำเนินการ

● วิธีการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์

๑. กิจกรมตรวจสอบและออกใบอนุญาตโรงฆ่าสัตว์

เนื้อสุกร ให้ชำแหละเนื้อ เลือกเอาส่วนที่ไม่มีไขมัน ไม่ติดหนัง (เช่น บริเวณสันใน สะโพก) ส่วนกรณีเนื้อสัตว์ปีก ให้เก็บเนื้อหน้าอกและหนังออก (กรณีเก็บตัวอย่างจากสัตว์ปีกหลายตัว เนื้อสัตว์ปีกที่เก็บตัวอย่างจะต้องมาจากฟาร์มเดียวกัน) โดยการเก็บแต่ละประเภทเนื้อสัตว์ต้องได้ปริมาณไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม เพื่อนำมาตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ โดยเก็บตัวอย่างจากโรงฆ่าสัตว์ที่ สพส. จะเป็นผู้กำหนดรายชื่อโรงฆ่าสัตว์เป้าหมายและจะได้แจ้งให้สำนักงานปศุสัตว์เขตและสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแต่ละจังหวัดทราบโดยชนิด ปริมาณและจำนวนในการเก็บตัวอย่างดังตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ แสดงชนิด ปริมาณและจำนวนในการเก็บตัวอย่าง

| | รายการตรวจตัวอย่าง | | | | | | รวม น้ำหนัก (กรัม) | จำนวน ตัวอย่าง |
|--------------------------------------|---|---------------------------|------------------|-----------------------------|----------------------|----------------|--------------------------|--|
| | Total Bacteria Count | <i>Salmonella</i> spp. | <i>S. aureus</i> | <i>Enterococcus</i> spp. | Coliform bacteria | <i>E. coli</i> | | |
| เนื้อสุกร เนื้อไก่ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ๓๐๐ | รอบละ ๑ ตัวอย่าง เก็บปีละ ๒ รอบ |
| ห้องปฏิบัติการ ที่ต้องส่ง ตรวจ | สตส. (เขต ๑) และ ศวพ. ในพื้นที่ (เขต ๒-๘ กรณีจังหวัด ในเขต ๙ ให้ส่งตรวจ ศวพ.นครศรีธรรมราช) | | | | | | | |

หมายเหตุ รอบที่ ๑ ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๕ – มีนาคม ๒๕๖๖

รอบที่ ๒ ระหว่างเดือนเมษายน ๒๕๖๖ – กันยายน ๒๕๖๖

(กรณีรายชื่อโรงฆ่าสัตว์ที่ สพส. ได้กำหนดให้ มีการยกเลิกใบอนุญาตฯ หรือหยุดดำเนินการให้ท่านเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากรายชื่อโรงฆ่าสัตว์สำรอง ตามที่ สพส. กำหนด ให้ครบตามเป้าหมาย)

๒. กิจกรรมตรวจรับรองมาตรฐาน GMP โรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

กรณีเนื้อสุกร โค กระบือ แพะ หรือแกะ ให้ชำแหละเนื้อ เลือกลงส่วนที่ไม่มีไขมัน ไม่ติดหนัง (เช่น บริเวณสันใน สะโพก) ส่วนกรณีเนื้อสัตว์ปีก ให้เก็บเนื้อหน้าอกและหนังออก (กรณีเก็บตัวอย่างจากสัตว์ปีกหลายตัว เนื้อสัตว์ปีกที่เก็บตัวอย่างจะต้องมาจากฟาร์มเดียวกัน) โดยโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับการรับรอง GMP การเก็บเนื้อสัตว์ปีกต้องได้ปริมาณไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม เพื่อนำมาตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ จำนวน ๔ ตัวอย่าง ต่อ ๑ รอบ สำหรับโรงฆ่าสุกรและโรงฆ่าโค กระบือ ที่ได้รับการรับรอง GMP ให้เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ปริมาณไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม จำนวน ๔ ตัวอย่าง ต่อ ๑ รอบ เพื่อนำมาตรวจหาทั้งเชื้อจุลินทรีย์และเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม จำนวน ๑ ตัวอย่าง ต่อ ๑ รอบ เพื่อตรวจหาสารเร่งเนื้อแดง ดังนั้นจำนวนตัวอย่างที่จะต้องเก็บจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP ต้องเก็บรอบละ ๔ ตัวอย่าง (ในโรงฆ่าสัตว์ปีก) และต้องเก็บรอบละ ๕ ตัวอย่าง (ในโรงฆ่าสุกรและโรงฆ่าโค กระบือ) โดยให้เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์อย่างน้อยจาก ๒ รุ่นการผลิตต่อรอบ (ระบุรายละเอียดรุ่นการผลิตในใบนำส่งตัวอย่าง) โดยเก็บตัวอย่างจากโรงฆ่าสัตว์ที่ สพส. ระบุรายชื่อและได้แจ้งให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแต่ละจังหวัดทราบ โดยชนิด ปริมาณและจำนวนในการเก็บตัวอย่างดังตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ แสดงชนิด ปริมาณและจำนวนในการเก็บตัวอย่างจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP

| ชนิด | Total Bacteria Count | <i>Salmonella</i> spp. | <i>S. aureus</i> | <i>Enterococcus</i> spp. | Coliform bacteria | <i>E. coli</i> | Beta-agonist | น้ำหนัก (กรัม) | จำนวนตัวอย่าง |
|----------------------------------|--|------------------------|------------------|--------------------------|-------------------|----------------|--------------|----------------|---------------------------------------|
| เนื้อสุกร เนื้อโค | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | ๓๐๐ | รอบละ ๔ ตัวอย่าง เก็บปีละ ๒ รอบ |
| เนื้อสุกร เนื้อโค | - | - | - | - | - | - | ✓ | ๕๐๐ | รอบละ ๑ ตัวอย่าง เก็บปีละ ๒ รอบ |
| เนื้อไก่ เนื้อเป็ด | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | ๓๐๐ | รอบละ ๔ ตัวอย่าง เก็บปีละ ๒ รอบ |
| ห้องปฏิบัติการที่ต้อง ส่งตรวจ | สตส. (เขต ๑) และ ศวพ. ในพื้นที่ (เขต ๒-๘ กรณีจังหวัด ในเขต ๙ ให้ส่งตรวจ ศวพ. นครศรีธรรมราช) | | | | | | | | |

หมายเหตุ เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์อย่างน้อยจาก ๒ รุ่นการผลิต ต่อรอบการเก็บตัวอย่าง

● วิธีการเก็บรักษาและนำส่งตัวอย่าง

๑. นำตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่เก็บได้ บรรจุลงในถุงพลาสติกชนิดหนาที่ใช้สำหรับเก็บตัวอย่างแล้วปิดปากถุงให้สนิท

๒. นำฉลากที่กรอกรายละเอียดตัวอย่างให้ถูกต้องและครบถ้วน แปะหน้าถุงใส่ตัวอย่าง จากนั้นนำถุงตัวอย่างแต่ละถุงซ้อนด้วยถุงพลาสติกอีกครั้งหนึ่ง

๓. เก็บรักษาตัวอย่างด้วยความเย็นไว้ได้ต่ำกว่า ๔ °C และรีบนำส่งห้องปฏิบัติการภายใน ๒๔ ชั่วโมง โดยขณะนำส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการ ควรเก็บตัวอย่างในกระติกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง ๖ ส่วน ผสมเกลือเม็ด ๑ ส่วนหรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice) เพื่อให้สามารถรักษาสภาพตัวอย่างจนถึงห้องปฏิบัติการ

๔. นำส่งตัวอย่างพร้อมแบบฟอร์มส่งตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ตามแบบฟอร์ม BQCLP_LMSI_SR_FORM_๐๘_๐๗ โดยในแบบฟอร์มส่งตัวอย่างระบุเป็นกิจกรรมที่ ๗ ทั้งนี้ สามารถ Download แบบฟอร์มส่งตัวอย่าง ได้จาก Website ของสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ (<http://qcontrol.dld.go.th>) หรือแบบฟอร์มตามที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในแต่ละพื้นที่กำหนด ทั้งนี้ แบบฟอร์มอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

๕. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประสานแผนการส่งตรวจตัวอย่างจากห้องปฏิบัติการในพื้นที่ประกอบด้วยจังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๑ และพื้นที่กรุงเทพมหานครให้ส่งตัวอย่างที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ จังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๒-๘ ให้ส่งตัวอย่างตรวจที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในพื้นที่สำหรับจังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๙ ให้ส่งตัวอย่างตรวจจุลชีววิทยาที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคใต้ (ตอนบน) และส่งตัวอย่างตรวจสารเร่งเนื้อแดงที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคใต้ (ตอนกลาง)

● เกณฑ์มาตรฐานสำหรับเนื้อสัตว์

เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยา

| | | |
|-----------------------------|-----------|--------------|
| ๑. Total Bacteria Count | ≤ ๕๐๐,๐๐๐ | (cfu/g) |
| ๒. <i>Salmonella</i> spp. | ไม่พบ | (ใน ๒๕ กรัม) |
| ๓. <i>S. Aureus</i> | ≤ ๑๐๐ | (cfu/g) |
| ๔. <i>Enterococcus</i> spp. | ≤ ๑,๐๐๐ | (cfu/g) |
| ๕. Coliform bacteria | ≤ ๕,๐๐๐ | (cfu/g) |
| ๖. <i>E. coli</i> | ≤ ๑๐๐ | (cfu/g) |

กรณีที่ตัวอย่างเนื้อสัตว์พบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนสูงกว่าค่ามาตรฐาน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดให้คำแนะนำแก่ผู้รับใบอนุญาตฯ ในการปรับปรุงแก้ไข

เกณฑ์ด้านสารตกค้างสารเร่งเนื้อแดง (Beta-agonists)

สำหรับการตรวจเนื้อสุกรและเนื้อโคจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP

| | |
|--|---------|
| ๑. การตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA | |
| - Salbutamol | < ๒ ppb |
| - Clenbuterol | < ๒ ppb |
| - Ractopamine | < ๔ ppb |

กรณีผลการตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดงให้ผลบวกจากการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA ให้ห้องปฏิบัติการนำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS ที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

๒. ห้ามพบสารเร่งเนื้อแดงจากการตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

กรณีสารตกค้างสารเร่งเนื้อแดง (Beta-agonist) เกินเกณฑ์มาตรฐานด้วยเทคนิค LC-MS/MS
มีแนวทางการดำเนินการดังนี้

๑. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งผลที่ไม่ผ่านเกณฑ์ทางห้องปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการทราบ และตรวจสอบข้อเท็จจริง ณ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP ทันที โดยสอบย้อนข้อมูลจากรุ่นการผลิตที่ตรวจพบสารตกค้างไปยังแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ (ฟาร์ม)

๒. ให้ผู้ประกอบการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาแก่เจ้าหน้าที่ ภายในระยะเวลา ๑๕ วัน หลังจากได้รับแจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

๓. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจติดตามผลการแก้ไขของผู้ประกอบการ

๓.๑ กรณีหากสอบสวนแล้วพบว่าแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ (ฟาร์ม) อยู่นอกพื้นที่จังหวัด ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ประสานสำนักงานปศุสัตว์เขตเพื่อดำเนินการสอบสวนแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ที่เกี่ยวข้องต่อไป

๓.๒ หากพบว่าผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขหรือไม่สามารถตรวจสอบไปยังแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ได้ ให้รวบรวมหลักฐานและเอกสารที่พิสูจน์ได้ว่าเป็นไปตามเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ส่งให้คณะผู้ตรวจประเมินของสำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ เพื่อเสนอให้คณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ พักใช้หรือเพิกถอนการรับรองฯ

๒.๒ การรายงานผลการดำเนินงาน

ตารางที่ ๓ แสดงการรายงานผลการดำเนินงาน

| ลำดับที่ | รายงาน | กำหนดส่งรายงาน | รูปแบบรายงาน | วิธีการส่ง | หน่วยงานรับผิดชอบ |
|----------|--|---|--|--------------|---|
| ๑ | รายงานการออกใบอนุญาตฯ | ภายใน ๗ วัน หลังออก ใบอนุญาตฯ | ๑.๑ สำเนาแบบคำขอรับใบอนุญาตฯ ๑.๒ สำเนาใบอนุญาตฯ ๑.๓ หนังสือแจ้งรายงานให้กรมปศุสัตว์ทราบ | เอกสารราชการ | ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส. |
| ๒ | รายงานการต่ออายุใบอนุญาตฯ | ภายใน ๗ วัน หลังออก ใบอนุญาตฯ | ๒.๑ สำเนาแบบคำขอต่ออายุใบอนุญาตฯ ๒.๒ สำเนาใบอนุญาตฯ (ต่ออายุ) ๒.๓ หนังสือแจ้งรายงานให้กรมปศุสัตว์ทราบ | เอกสารราชการ | ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส. |
| ๓ | รายงานการออกใบแทนใบอนุญาตฯ | ภายใน ๗ วัน นับแต่ ผู้อนุญาตลงนาม ใบอนุญาตฯ ฉบับใหม่ | ๓.๑ สำเนาใบแทนใบอนุญาตฯ ๓.๒ หนังสือแจ้งรายงานให้กรมปศุสัตว์ทราบ | เอกสารราชการ | ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส. |
| ๔ | รายงานการแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลง ชื่อสถานประกอบการ | ภายใน ๗ วัน นับแต่ นายทะเบียนลงลายมือชื่อ ในใบอนุญาตฯ | ๔.๑ สำเนาใบอนุญาตฯ (ที่เปลี่ยนแปลง) ๔.๒ หนังสือแจ้งรายงานให้กรมปศุสัตว์ทราบ | เอกสารราชการ | ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส. |
| ๕ | รายงานการโอนใบอนุญาตฯ | ภายใน ๗ วัน นับแต่ ผู้อนุญาตลงนาม ใบอนุญาตฯ ฉบับใหม่ | ๕.๑ กรณีผู้รับใบอนุญาตซึ่งเป็นบุคคลตาย และ ทายาทมีความประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ๕.๑.๑ สำเนาคำขอโอนใบอนุญาตฯ ๕.๑.๒ สำเนาใบอนุญาตฯ ฉบับเดิม ๕.๑.๓ สำเนาใบอนุญาตฯ ฉบับใหม่ ๕.๑.๔ หนังสือแจ้งรายงานให้กรมปศุสัตว์ทราบ | เอกสารราชการ | ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส. |

| ลำดับที่ | รายงาน | กำหนดส่งรายงาน | รูปแบบรายงาน | วิธีการส่ง | หน่วยงานรับผิดชอบ |
|----------|--|--|---|---|---|
| | | | ๕.๒ กรณีโอนใบอนุญาตฯ ให้บุคคลอื่น ๕.๒.๑ สำเนาคำขอโอนใบอนุญาตฯ ๕.๒.๒ สำเนาใบอนุญาตฯ ฉบับเดิม ๕.๒.๓ สำเนาใบอนุญาตฯ ฉบับใหม่ ๕.๒.๔ หนังสือแจ้งรายงานให้กรมปศุสัตว์ทราบ | เอกสารราชการ | ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส. |
| ๖ | รายงานการยกเลิกใบอนุญาตฯ | ภายใน ๗ วัน นับแต่ มีการส่งคืนใบอนุญาตฯ แก่นายทะเบียน | ๖.๑ สำเนาหนังสือแสดงความประสงค์ขอยกเลิก ใบอนุญาตฯ ๖.๒ สำเนาใบอนุญาตฯ ๖.๓ หนังสือแจ้งรายงานให้กรมปศุสัตว์ทราบ | เอกสารราชการ | ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส. |
| ๗ | รายงานการแต่งตั้งพนักงานตรวจโรค สัตว์ | ภายใน ๗ วัน หลังจาก มีคำสั่งแต่งตั้งพนักงาน ตรวจโรคสัตว์ | ๗.๑ คำสั่งแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ ๗.๒ หนังสือแจ้งรายงานให้กรมปศุสัตว์ทราบ | เอกสารราชการ | ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส. |
| ๘ | แบบรายงานการตรวจประเมิน โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตฯ | ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป | ๘.๑ แบบรายงานการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ ที่ได้รับใบอนุญาตฯ (รูปแบบไฟล์ Microsoft excel) (ตัวอย่างตามเอกสารแนบ ๒) ๘.๒ ไฟล์หนังสือแจ้งเตือน พักใช้ เพิกถอน ใบอนุญาตฯ (รูปแบบไฟล์ PDF) | certify๗@dld. go.th หรือ localslaughter @gmail.com | ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส. |

| ลำดับที่ | รายงาน | กำหนดส่งรายงาน | รูปแบบรายงาน | วิธีการส่ง | หน่วยงานรับผิดชอบ |
|----------|--|---|--|---|---|
| ๘ | รายงานผลการดำเนินคดี ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๘ | ภายใน ๗ วัน หลังจาก ดำเนินการร้องทุกข์ กล่าวโทษ | ๘.๑ สำเนาบันทึกการจับกุม ๑ ชุด (ต่อ ๑ คดี) ๘.๒ สำเนาบัญชีของกลางคดีอาญา ๑ ชุด (ต่อ ๑ คดี) ๘.๓ สำเนารายงานบันทึกประจำวันเกี่ยวกับคดี ๑ ชุด ๘.๔ หนังสือแจ้งรายงานให้กรมปศุสัตว์ทราบ | เอกสารราชการ หรือทาง e-mail: certify๗@dld.go.th , localslaughter @gmail.com | ชั้นที่ ๑ สนง.ปศจ ส่ง สนง.ปศข ชั้นที่ ๒ สนง.ปศข รวบรวมส่ง สพส. |
| | | หลังมีคำพิพากษาแล้ว | -สำเนาคำพิพากษา ๑ ชุด | | |

๖.๗ เป้าหมายการดำเนินงาน

| เขต | จังหวัด | จำนวน โรงฆ่าสัตว์ (แห่ง) | ตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ (แห่ง) | | เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ (ตัวอย่าง) | | ตรวจประเมิน โรงฆ่าสัตว์ใหม่ (แห่ง) |
|-----|-----------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------|--|---------------|--|
| | | | รอบที่ ๑/๒๕๖๖ | รอบที่ ๒/๒๕๖๖ | รอบที่ ๑/๒๕๖๖ | รอบที่ ๒/๒๕๖๖ | |
| ๑ | กรุงเทพมหานคร | ๒๕ | ๒๕ | ๒๕ | ๑๔ | ๑๔ | ๑ |
| ๑ | ชัยนาท | ๙ | ๙ | ๙ | ๓ | ๓ | ๑ |
| ๑ | นนทบุรี | ๕ | ๕ | ๕ | ๑ | ๑ | ๑ |
| ๑ | ปทุมธานี | ๒๘ | ๒๘ | ๒๘ | ๕ | ๕ | ๒ |
| ๑ | พระนครศรีอยุธยา | ๖ | ๖ | ๖ | ๘ | ๘ | ๑ |
| ๑ | ลพบุรี | ๒๔ | ๒๔ | ๒๔ | ๘ | ๘ | ๑ |
| ๑ | สระบุรี | ๒๒ | ๒๒ | ๒๒ | ๑๑ | ๑๑ | ๒ |
| ๑ | สิงห์บุรี | ๗ | ๗ | ๗ | ๔ | ๔ | ๑ |
| ๑ | อ่างทอง | ๓๙ | ๓๙ | ๓๙ | ๓๐ | ๓๐ | ๑ |
| ๒ | จันทบุรี | ๒๑ | ๒๑ | ๒๑ | ๑๖ | ๑๖ | ๑ |
| ๒ | ฉะเชิงเทรา | ๖๙ | ๖๙ | ๖๙ | ๖๑ | ๖๑ | ๑ |
| ๒ | ชลบุรี | ๑๓๗ | ๑๓๗ | ๑๓๗ | ๕๓ | ๕๓ | ๒ |
| ๒ | ตราด | ๑๙ | ๑๙ | ๑๙ | ๑๖ | ๑๖ | ๑ |
| ๒ | นครนายก | ๑๕ | ๑๕ | ๑๕ | ๑๔ | ๑๔ | ๑ |
| ๒ | ปราจีนบุรี | ๓๔ | ๓๔ | ๓๔ | ๒๘ | ๒๘ | ๑ |
| ๒ | ระยอง | ๒๙ | ๒๙ | ๒๙ | ๒๗ | ๒๗ | ๒ |
| ๒ | สมุทรปราการ | ๑๔ | ๑๔ | ๑๔ | ๑๙ | ๑๙ | ๑ |
| ๒ | สระแก้ว | ๔๙ | ๔๙ | ๔๙ | ๒๐ | ๒๐ | ๑ |
| ๓ | ชัยภูมิ | ๕๖ | ๕๖ | ๕๖ | ๒๓ | ๒๓ | ๒ |
| ๓ | นครราชสีมา | ๘๖ | ๘๖ | ๘๖ | ๔๒ | ๔๒ | ๒ |
| ๓ | บุรีรัมย์ | ๕๘ | ๕๘ | ๕๘ | ๓๑ | ๓๑ | ๒ |
| ๓ | ยโสธร | ๓๒ | ๓๒ | ๓๒ | ๖ | ๖ | ๑ |
| ๓ | ศรีสะเกษ | ๓๙ | ๓๙ | ๓๙ | ๒๖ | ๒๖ | ๑ |
| ๓ | สุรินทร์ | ๔๒ | ๔๒ | ๔๒ | ๒๘ | ๒๘ | ๑ |
| ๓ | อำนาจเจริญ | ๔๒ | ๔๒ | ๔๒ | ๓ | ๓ | ๒ |
| ๓ | อุบลราชธานี | ๗๘ | ๗๘ | ๗๘ | ๒๖ | ๒๖ | ๑ |
| ๔ | กาฬสินธุ์ | ๖๗ | ๖๗ | ๖๗ | ๑๕ | ๑๕ | ๑ |
| ๔ | ขอนแก่น | ๓๑ | ๓๑ | ๓๑ | ๒๐ | ๒๐ | ๑ |

| เขต | จังหวัด | จำนวน โรงฆ่าสัตว์ (แห่ง) | ตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ (แห่ง) | | เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ (ตัวอย่าง) | | ตรวจประเมิน โรงฆ่าสัตว์ใหม่ (แห่ง) |
|-----|-----------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------|--|---------------|--|
| | | | รอบที่ ๑/๒๕๖๖ | รอบที่ ๒/๒๕๖๖ | รอบที่ ๑/๒๕๖๖ | รอบที่ ๒/๒๕๖๖ | |
| ๔ | นครพนม | ๑๔ | ๑๔ | ๑๔ | ๘ | ๘ | ๑ |
| ๔ | บึงกาฬ | ๙ | ๙ | ๙ | ๐ | ๐ | ๑ |
| ๔ | มหาสารคาม | ๑๘ | ๑๘ | ๑๘ | ๑๕ | ๑๕ | ๑ |
| ๔ | มุกดาหาร | ๒๕ | ๒๕ | ๒๕ | ๑๒ | ๑๒ | ๑ |
| ๔ | ร้อยเอ็ด | ๓๘ | ๓๘ | ๓๘ | ๑๔ | ๑๔ | ๒ |
| ๔ | เลย | ๑๑ | ๑๑ | ๑๑ | ๑ | ๑ | ๑ |
| ๔ | สกลนคร | ๓๐ | ๓๐ | ๓๐ | ๔ | ๔ | ๑ |
| ๔ | หนองคาย | ๑๒ | ๑๒ | ๑๒ | ๙ | ๙ | ๒ |
| ๔ | หนองบัวลำภู | ๖ | ๖ | ๖ | ๑๐ | ๑๐ | ๒ |
| ๔ | อุดรธานี | ๑๘ | ๑๘ | ๑๘ | ๑ | ๑ | ๑ |
| ๕ | เขียงราย | ๘๐ | ๘๐ | ๘๐ | ๓๑ | ๓๑ | ๒ |
| ๕ | เขียงใหม่ | ๕๐ | ๕๐ | ๕๐ | ๔๖ | ๔๖ | ๑ |
| ๕ | น่าน | ๑๖ | ๑๖ | ๑๖ | ๗ | ๗ | ๒ |
| ๕ | พะเยา | ๙ | ๙ | ๙ | ๒ | ๒ | ๑ |
| ๕ | แพร่ | ๓๙ | ๓๙ | ๓๙ | ๑๘ | ๑๘ | ๑ |
| ๕ | แม่ฮ่องสอน | ๑๒ | ๑๒ | ๑๒ | ๓ | ๓ | ๑ |
| ๕ | ลำปาง | ๒๙ | ๒๙ | ๒๙ | ๑๒ | ๑๒ | ๑ |
| ๕ | ลำพูน | ๑๗ | ๑๗ | ๑๗ | ๑๖ | ๑๖ | ๒ |
| ๖ | กำแพงเพชร | ๒๘ | ๒๘ | ๒๘ | ๒๗ | ๒๗ | ๑ |
| ๖ | ตาก | ๒๒ | ๒๒ | ๒๒ | ๑๐ | ๑๐ | ๒ |
| ๖ | นครสวรรค์ | ๕๔ | ๕๔ | ๕๔ | ๓๖ | ๓๖ | ๑ |
| ๖ | พิจิตร | ๖๑ | ๖๑ | ๖๑ | ๑๘ | ๑๘ | ๑ |
| ๖ | พิษณุโลก | ๑๐๓ | ๑๐๓ | ๑๐๓ | ๑๓ | ๑๓ | ๑ |
| ๖ | เพชรบูรณ์ | ๔๔ | ๔๔ | ๔๔ | ๑๙ | ๑๙ | ๑ |
| ๖ | สุโขทัย | ๑๗ | ๑๗ | ๑๗ | ๑๕ | ๑๕ | ๒ |
| ๖ | อุตรดิตถ์ | ๓๔ | ๓๔ | ๓๔ | ๒๓ | ๒๓ | ๑ |
| ๖ | อุทัยธานี | ๓๒ | ๓๒ | ๓๒ | ๖ | ๖ | ๑ |
| ๗ | กาญจนบุรี | ๘๒ | ๘๒ | ๘๒ | ๒๘ | ๒๘ | ๑ |
| ๗ | นครปฐม | ๑๓๒ | ๑๓๒ | ๑๓๒ | ๘๕ | ๘๕ | ๒ |
| ๗ | ประจวบคีรีขันธ์ | ๓๙ | ๓๙ | ๓๙ | ๒๐ | ๒๐ | ๒ |

| เขต | จังหวัด | จำนวน โรงฆ่าสัตว์ (แห่ง) | ตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ (แห่ง) | | เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ (ตัวอย่าง) | | ตรวจประเมิน โรงฆ่าสัตว์ใหม่ (แห่ง) |
|-----|---------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------|--|---------------|--|
| | | | รอบที่ ๑/๒๕๖๖ | รอบที่ ๒/๒๕๖๖ | รอบที่ ๑/๒๕๖๖ | รอบที่ ๒/๒๕๖๖ | |
| ๗ | เพชรบุรี | ๔๖ | ๔๖ | ๔๖ | ๑๔ | ๑๔ | ๑ |
| ๗ | ราชบุรี | ๗๒ | ๗๒ | ๗๒ | ๔๓ | ๔๓ | ๑ |
| ๗ | สมุทรสงคราม | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ |
| ๗ | สมุทรสาคร | ๗ | ๗ | ๗ | ๕ | ๕ | ๑ |
| ๗ | สุพรรณบุรี | ๔๔ | ๔๔ | ๔๔ | ๒๓ | ๒๓ | ๑ |
| ๘ | กระบี่ | ๒๓ | ๒๓ | ๒๓ | ๑๑ | ๑๑ | ๒ |
| ๘ | ชุมพร | ๑๕ | ๑๕ | ๑๕ | ๓ | ๓ | ๑ |
| ๘ | ตรัง | ๑๖ | ๑๖ | ๑๖ | ๖ | ๖ | ๒ |
| ๘ | นครศรีธรรมราช | ๒๓ | ๒๓ | ๒๓ | ๑๓ | ๑๓ | ๒ |
| ๘ | พังงา | ๑๑ | ๑๑ | ๑๑ | ๗ | ๗ | ๑ |
| ๘ | พัทลุง | ๑๔ | ๑๔ | ๑๔ | ๑๔ | ๑๔ | ๑ |
| ๘ | ภูเก็ต | ๓ | ๓ | ๓ | ๑ | ๑ | ๑ |
| ๘ | ระนอง | ๒ | ๒ | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ |
| ๘ | สุราษฎร์ธานี | ๒๗ | ๒๗ | ๒๗ | ๒๐ | ๒๐ | ๒ |
| ๙ | นราธิวาส | ๔ | ๔ | ๔ | ๒ | ๒ | ๑ |
| ๙ | ปัตตานี | ๔ | ๔ | ๔ | ๑ | ๑ | ๑ |
| ๙ | ยะลา | ๖ | ๖ | ๖ | ๒ | ๒ | ๑ |
| ๙ | สงขลา | ๑๓ | ๑๓ | ๑๓ | ๑๓ | ๑๓ | ๒ |
| ๙ | สตูล | ๕ | ๕ | ๕ | ๓ | ๓ | ๑ |

* จำนวนโรงฆ่าสัตว์ ณ วันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๕

ภาคผนวก

แบบรายงานการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด.....
ประจำเดือน ปี

| วันที่ตรวจ | เลขที่ใบอนุญาตฯ | ชื่อโรงฆ่าสัตว์ | การตรวจ (ตรวจติดตาม/ ตรวจต่ออายุ) | ครั้งที่ (๑,๒) | ผลการตรวจ (ถูกกฎกระทรวงฯ/ ผิดกฎกระทรวงฯ) | การดำเนินการ (แจ้งเตือน/พักใช้/ เพิกถอน) | วันที่ (แจ้งเตือน/ พักใช้/เพิกถอน) | เอกสารแนบ (ใบแจ้งเตือน/ใบพักใช้/ ใบเพิกถอน) |
|------------|-----------------|-----------------|---|-------------------|--|--|--|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

หมายเหตุ:

เอกสารแนบ: หนังสือแจ้งเตือน พักใช้ หรือเพิกถอน (รูปแบบไฟล์ PDF)

การกรอกข้อมูลในรายงานการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (ไฟล์ Excel)
Sheet แบบรายงานการตรวจประเมิน (๑)

๑. วันที่ตรวจ ให้ระบุวันที่ตรวจในรูปแบบเครื่องคอมพิวเตอร์ เช่น วันที่/เดือน/ค.ศ. (๒๕/๑๒/๒๐๒๑)
 หรือ ค.ศ./เดือน/วันที่ (๒๐๒๑/๑๒/๒๕)
๒. เลขที่ใบอนุญาตฯ ให้ระบุเลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์
๓. ชื่อโรงฆ่าสัตว์ ให้ระบุชื่อโรงฆ่าสัตว์ตามใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์
๔. การตรวจ
 - ตรวจติดตาม หมายถึง การตรวจโรงฆ่าสัตว์เพื่อติดตามการประกอบกิจการตามกฎหมาย
 - ตรวจต่ออายุ หมายถึง การตรวจโรงฆ่าสัตว์เพื่อต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์
๕. ครั้งที่
 - ครั้งที่ ๑ หมายถึง การตรวจโรงฆ่าสัตว์ครั้งแรกในรอบการตรวจประเมินแต่ละครั้ง
 - ครั้งที่ ๒ หมายถึง การตรวจโรงฆ่าสัตว์เพื่อติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่อง
๖. ผลการตรวจ
 - ถูกกฎกระทรวงฯ หมายถึง โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการตรวจและถูกต้องตามกฎหมายกระทรวงฯ ทุกข้อ
 - ผิดกฎกระทรวงฯ หมายถึง โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการตรวจและพบข้อบกพร่องตามกฎหมายกระทรวงฯ
๗. การดำเนินการ หมายถึง ดำเนินการทางการปกครอง เช่น การแจ้งเตือน การพักใช้ และการเพิกถอน
๘. วันที่ หมายถึง วันที่แจ้งเตือน พักใช้ หรือเพิกถอน
๙. เอกสารแนบ กรณีที่มีการดำเนินการทางการปกครอง ให้แนบหนังสือการแจ้งเตือน การพักใช้ หรือการเพิกถอน (รูปแบบไฟล์ PDF)

หมายเหตุ: กรณีต้องการเพิ่มการบันทึกข้อมูล ให้ท่านคลุมดำบรรทัดสุดท้ายแล้วลากลงมา ตามจำนวนที่ท่านต้องการ

Sheet แบบรายงานการตรวจประเมิน (๒)

๑. ชื่อตามกฎหมายกระทรวงฯ หมายถึง ชื่อกำหนดตามกฎหมายกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๔ และชื่อกำหนดตามกฎหมายกระทรวงการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๔
 ๒. เลขที่ใบอนุญาตฯ ให้ระบุเลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์
 ๓. กรณีผิดกฎกระทรวงฯ ให้ระบุเลข ๑ ในข้อกฎหมายกระทรวงฯ นั้น (กรณีถูกกฎหมายกระทรวงฯ ให้เว้นว่างไว้)
- หมายเหตุ: กรณีต้องการเพิ่มเลขที่ใบอนุญาตฯ ให้ท่านเพิ่มคอลัมน์ไปทางด้านขวา ตามจำนวนที่ท่านต้องการ

แบบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ กิจกรรมตรวจสอบและออกใบอนุญาตโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

| รหัสกิจกรรม | ชนิดเนื้อสัตว์ | วันที่เก็บตัวอย่าง | รหัสตัวอย่าง | วันที่ส่งตัวอย่าง | เลขทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ | ชื่อแหล่งเก็บตัวอย่าง (โรงฆ่าสัตว์) | ชื่อผู้ประกอบการ | เลขที่ | หมู่ | ซอย | ถนน | ตำบล | อำเภอ | จังหวัด | วันที่รับตัวอย่าง | เลขที่ตัวอย่าง (lab) | หมายเลขตัวอย่าง (lab) | วันที่ทดสอบ | วันที่ตอบผล | TPC result | Coli form result | E. coli result | Enterococcus result | S. aureus result | Salmonella result |
|-------------|----------------|--------------------|--------------|-------------------|-----------------------|-------------------------------------|------------------|--------|------|-----|-----|------|-------|---------|-------------------|----------------------|-----------------------|-------------|-------------|------------|------------------|----------------|---------------------|------------------|-------------------|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

ผู้รายงาน

รายการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ส่วนที่ ๑ ข้อกำหนดตามกฎหมายกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๔

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑. การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์ (หมวด ๑ ข้อ ๓ และ ๔) | | | | | | |
| ๑.๑ บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๑.๑ มีรั้วกั้นหรือมาตรการอื่นใดในการป้องกันสัตว์อื่นและบุคคลภายนอกมิให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาต | (๓(๑(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๑.๒ รอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีการปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดีไม่เป็นแหล่งที่อยู่ของสัตว์พาหะ และถนนโดยรอบต้องไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง | (๓(๑(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๑.๓ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์มีชีวิตไปยังเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | (๓(๑(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๑.๔ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะ มิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | (๓(๑(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๒ โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๒.๑ พื้นต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน | (๓(๒(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๒.๒ พื้นมีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวก ทำความสะอาดง่าย | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๒.๓ รอยเชื่อมต่อของพื้นและผนังเชื่อมกันสนิท และทำมุมโค้งมน | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๒.๔ ผนังด้านในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทนทานต่อสารเคมี ทำความสะอาดได้ง่าย | (๓๒(ข)) | | | | | <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๒.๕ ผนังที่เชื่อมกันต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๒.๖ ประตูและวงกบประตูต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย | (๓๒(ค)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๒.๗ ประตูที่เปิดสู่ภายนอกอาคารต้องปิดได้สนิท และสามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้าสู่ภายในอาคารได้ | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๒.๘ เพดานในพื้นที่ผลิตส่วนสะอาด ซึ่งทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำหรือความชื้น ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม และทำ ทำความสะอาดง่าย | (๓๒(ง)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓ บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๓.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน | (๓๓(ก)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๒ มีการแบ่งพื้นที่ส่วนไม่สะอาดและส่วนสะอาดแยกออก จากกันอย่างชัดเจน (ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงชุดขนหรือเอาหนัง ออก ส่วนสะอาดนับจากเปิดฉากแล้วนำเครื่องในออกจนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์ ยกเว้น ไก่ เปิด ทาน นกกระทา ไก่วงง ที่พื้นที่ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงการนำ เครื่องในออกแล้วล้างฉากครั้งสุดท้าย โดยส่วนสะอาดนับจากพื้นที่ลดอุณหภูมิฉาก จนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์) | (๓๓(ข)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๓ มีระบบระบายน้ำที่สามารถป้องกันน้ำเสียจาก ส่วนที่ไม่สะอาดไปสู่ส่วนสะอาดได้ | (๓๓(ค)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๓.๔ ปลายท่อระบายน้ำภายนอก ต้องสามารถป้องกันไม่ให้ สัตว์พาหะเข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ได้ | (๓(๓(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๕ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น คิวิน ไอน้ำร้อน และความชื้นได้ | (๓(๓(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๖ ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีความเข้มของ แสงซึ่งไม่ทำให้การมองเห็นของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป หากใช้ หลอดไฟฟ้าต้องมีฝาครอบหรือมีวิธีการอื่นใด เพื่อป้องกันเศษ แก้วหากเกิดการแตกกระเบิด | (๓(๓(จ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๗ น้ำที่ใช้ในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีปริมาณ เพียงพอและแรงดันเหมาะสมกับการฉีดล้างทำความสะอาด | (๓(๓(ฉ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๘ ภายในโรงฆ่าสัตว์และบริเวณห้องสุขาต้องมีอ่างล้างมือ เพียงพอ และอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ และมีสบู่เหลว หรือน้ำยาล้างมือสำหรับทำความสะอาดและมีคุณภาพตาม มาตรฐานกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง | (๓(๓(ช))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๙ มีพื้นที่หรืออุปกรณ์สำหรับรวบรวมหรือทำลายเนื้อสัตว์ ที่ไม่เหมาะสมสำหรับมาใช้เป็นอาหาร | (๓(๓(ซ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๑๐ มีที่เก็บสารเคมี โดยห่างจากพื้นที่ผลิตและมีป้ายระบุ ชัดเจน | (๓(๓(ฌ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๑๑ มีที่เก็บวัสดุอุปกรณ์หรือภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่สะอาด และถูกสุขลักษณะ | (๓(๓(ญ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๑๒ มีห้องหรือบริเวณแยกสำหรับเปลี่ยนหรือสวมทับ เสื้อผ้าแยกระหว่างส่วนสะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด | (๓(๓(ฎ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๑๓ มีห้องสุขาที่สะอาดและเพียงพอ และประตูไม่เปิด | (๓(๓(ฏ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| สุพื้นที่ผลิตได้โดยตรง | | | | | | <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๑๔ มีแคร่หรือรอกยกสัตว์เพื่อป้องกันสัตว์สัมผัสพื้น กรณี แคร่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร กรณีรอกยก ส่วนปลาย ล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๓(๓(ฐ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔ โรงพักสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๔.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้าฆ่าแต่ละรอบ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าได้สะดวก | (๓(๔(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๒ มีพื้นที่แยกสัตว์ป่วย หรือสงสัยว่าป่วย หรือเป็นโรค หรือมีลักษณะที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค | (๓(๔(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๓ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น ความชื้น หรือความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ | (๓(๔(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๔ มีระบบระบายน้ำและของเสียที่ดี ไม่ก่อให้เกิดการสะสม สิ่งปฏิกูล โดยน้ำเสียและของเสียจากสัตว์ต้องลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย | (๓(๔(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๕ ทิศทางการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ต้องไม่ผ่านไปยังคอกพักสัตว์ปกติหรือทางเดินสัตว์ | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๖ มีน้ำให้สัตว์กินอย่างเพียงพอ ยกเว้น เป็ด ไก่ ห่าน นกกกระทา ไก่วง | (๓(๔(จ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๗ มีโครงสร้างแข็งแรง ทนทาน หลังคากันแดดและฝนได้ | (๓(๔(ฉ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๘ มีประตู รั้ว หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรง ไม่ทำ อันตรายต่อสัตว์และป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้ | (๓(๔(ช))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๙ มีน้ำใช้สำหรับทำความสะอาดอย่างเพียงพอ | (๓(๔(ซ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| | | | | | | <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๑๐ มีแสงสว่างเพียงพอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ ตรวจสัตว์ก่อนฆ่าได้ | (๓(๔(ณ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๑๑ บริเวณรับสัตว์มีชีวิตมีแท่นเทียบหรือทางลาดที่พื้นผิว ไม่ลื่นหรือลาดชันเกินไป หรือมีเครื่องมือในการเคลื่อนย้ายสัตว์ ลงจากพาหนะขนส่งที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ โดยไม่ทำให้สัตว์ บาดเจ็บหรือตื่นกลัว | (๓(๔(ภู))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๑๒ มีทางเดินต่อจากโรงพักสัตว์เข้าพื้นที่ทำสลับและ สามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ถอยหลังออกจากบริเวณทำสลับ ยกเว้นไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่วง | (๓(๔(ญ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๕.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ทุกชนิดต้องทำด้วยวัสดุ ที่ไม่มีส่วนผสมที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก รอยเชื่อมสนิทกัน สามารถล้างและ ทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรคได้ | (๔(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ห้ามทำ หรือเคลื่อนด้วยสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค | (๔(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๓ เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ ต้องสามารถ ตรวจสอบและทำความสะอาดง่าย | (๔(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒. การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ (หมวด ๒ ข้อ ๕ ๖ ๘ และ ๙) | | | | | | |
| ๒.๑ การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๑.๑ งดให้อาหารสัตว์ และจัดให้มีการพักสัตว์ภายใน ระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนการฆ่า | (๕(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๒ ต้องมีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ปืนทำสลบ หรือก๊าซ ให้เหมาะสมตามชนิดสัตว์ ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรม หรือข้อบัญญัติทางศาสนาโดยใช้กรวยหรือของบังคับสัตว์แทน การทำสลบ | (๕(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๓ การนำเลือดออกจากตัวสัตว์ ต้องปล่อยให้เลือดออก อย่างสมบูรณ์และสัตว์ต้องตายก่อนการลวกหรือถนอม หากนำเลือด ไปบริโภคต้องมีภาชนะสะอาดรองรับ | (๕(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๔ ซากสัตว์หลังการฆ่าต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนัง โดยปลายซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๕(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๕ สำหรับสุกร โค กระบือ แพะ แกะ และนกกระจอกเทศ ต้องจัดให้มีห้องแยกสำหรับล้างเครื่องในสัตว์ โดยแยกเครื่องในแดง ล้างในพื้นที่ส่วนสะอาด และแยกล้างเครื่องในขาวในพื้นที่ ส่วนไม่สะอาด | (๕(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๖ สำหรับไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่กวาง กรณีที่มีการผลิต เครื่องใน ต้องจัดให้มีพื้นที่แยกให้อยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๗ การล้างทำความสะอาดเครื่องในต้องไม่ทำให้เครื่องในสัตว์ สัมผัสพื้น | (๕(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๘ น้ำเสียจากการล้างเครื่องในสัตว์ต้องต่อลงสู่ระบบ ระบายน้ำโดยตรง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒ การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ | | | | | | |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๒.๑ พื้นที่ชำแหละและตัดแต่งต้องทำความสะอาดง่ายและพื้นที่มีเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน ขณะตัดแต่งต้องสามารถป้องกันเนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๖(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๒ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในสถานที่ที่ตัดแต่งเนื้อสัตว์ได้ | (๖(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๓ แสงสว่างที่ใช้ในพื้นที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ต้องมีความเข้มแสงที่เพียงพอกับการปฏิบัติงาน และไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป | (๖(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๔ มีอ่างล้างมือที่เพียงพอ โดยอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ | (๖(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๕ ท่อน้ำทิ้งของอ่างล้างมือต้องต่อลงสู่ระบบท่อระบายน้ำโดยตรง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๖ อ่างล้างมือต้องจัดให้มีสบู่หรือสารเคมีในการทำ ความสะอาดตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๗ น้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อต้องสะอาด มีปริมาณและแรงดันที่เพียงพอต่อการใช้งาน | (๖(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๘ น้ำที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด | (๖(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๙ การใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งสะอาดที่มีคุณภาพตามมาตรฐานกฎหมายว่าด้วยอาหาร | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๑๐ มีด อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องอยู่ในสภาพดี ล้างทำความสะอาดสม่ำเสมอ | (๖(๖)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๒.๑๑ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องแข็งแรง รับน้ำหนักเนื้อสัตว์ ที่บรรจุได้ และทำความสะอาดง่าย | (๖(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๑๒ ต้องมีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๖(๘)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓ การควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล | | | | | | |
| ๒.๓.๑ ผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยด้วยโรคติดต่อ ตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อน จึงกลับมาปฏิบัติงานได้ | (๘(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๒ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมเครื่องแต่งกาย ที่สะอาดเหมาะสมและมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล | (๘(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๓ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่ทำพฤติกรรม ที่อาจให้เกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ | (๘(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๔ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง | (๘(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๔ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีคู่มือการปฏิบัติงานในทุก ขั้นตอนการปฏิบัติงาน | (๙) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓. การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ (หมวด ๓ ข้อ ๑๐) | | | | | | |
| ๓.๑ ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุและเครื่องมือต่างๆ เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและ หลังการฆ่า | (๑๐(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๒ มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดแมลง นก และสัตว์ | (๑๐(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ที่เป็นพาหะนำโรคทั้งภายในบริเวณโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์อย่างเหมาะสม | | | | | | <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๓ สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อโรค ในอาคารโรงฆ่าสัตว์หรือการใช้สารฆ่าแมลงหรือกำจัดสัตว์พาหะ จะต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหาร และต้องระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ | (๑๐(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๔ มีระบบรวบรวมน้ำเสีย และบำบัดน้ำเสีย และระบบระบายน้ำ จัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล และของเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วจะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม แห่งชาติ กฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายหรือข้อกำหนด อื่นที่เกี่ยวข้อง | (๑๐(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๕ มีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอก อาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย และอุปกรณ์ เครื่องจักรให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และไม่ ก่อให้เกิดความเสี่ยง ที่จะเป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตและปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ | (๑๐(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๔. การควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ (หมวด ๒ ข้อ ๗) | | | | | | |
| ๔.๑ จัดให้มีการตรวจสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ภายใน ๒๔ ชั่วโมงก่อนทำการฆ่าสัตว์ กรณีต้องพักสัตว์ไว้เกิน ๒๔ ชั่วโมง ให้ตรวจสัตว์ซ้ำอีกครั้งก่อนฆ่า | (๗(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๔.๒ จัดให้มีการตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่าโดยพนักงาน ตรวจโรคสัตว์ | (๗(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๔.๓ ทำลายหรือจัดให้มีวิธีการอื่นใดในการจัดการกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เพื่อให้เนื้อสัตว์ดังกล่าวสามารถนำกลับมาบริโภคได้ | (๓(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

ส่วนที่ ๒ ข้อกำหนดตามกฎกระทรวงการจดทะเบียนข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๔

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่..... |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| การจดทะเบียนข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ (จัดเก็บอย่างน้อย ๑๒ เดือนนับแต่วันที่ออกหลักฐานการรับแจ้งฆ่าสัตว์ หรือวันที่ออกหลักฐานการรับรองเนื้อสัตว์) | | | | | | |
| ๑. แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งฆ่าสัตว์ | (๒(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒. หนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์ที่ออกโดยปศุสัตว์จังหวัดหรือปศุสัตว์อำเภอ หรือใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ | (๒(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓. รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกำหนด | (๓) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๔. รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกำหนด | (๖(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๕. รายงานการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกำหนด | (๖(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

สรุปผลการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ชื่อสถานที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์..... ใบอนุญาตฯ เลขที่

สรุปความเห็นของพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามรายละเอียดข้างต้น มีความเห็น ดังนี้

 ผ่านตามเกณฑ์กฎกระทรวงฯ ทั้งหมด ไม่ผ่านตามเกณฑ์กฎกระทรวงฯ พบข้อบกพร่อง ดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้าพเจ้าได้รับทราบผลการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ของพนักงานเจ้าหน้าที่และจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ซึ่งคาดว่าจะแล้วเสร็จในวันที่..... พร้อมนี้ ขอนัดหมายพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องครั้งต่อไปในวันที่.....

(ลงนาม)

.....

(ว/ด/ป)/...../.....

ผู้ได้รับอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์หรือผู้แทน

สำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่

.....

(ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงนาม).....
พนักงานเจ้าหน้าที่

.....

.....

(ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงนาม)..... พนักงาน
เจ้าหน้าที่

.....

.....

สรุปผลตรวจการแก้ไขข้อบกพร่องของการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ชื่อสถานที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์..... ใบอนุญาตฯ เลขที่

สรุปความคิดเห็นของพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจการแก้ไขข้อบกพร่องของการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ตามรายละเอียดข้างต้น มีความเห็น ดังนี้

 ยอมรับผลการแก้ไข ทั้งหมด
 ไม่ยอมรับผลการแก้ไข พบข้อบกพร่อง ดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้าพเจ้าได้รับทราบผลการตรวจการแก้ไขข้อบกพร่องของการตรวจติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ของพนักงานเจ้าหน้าที่ และจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ซึ่งคาดว่าจะแล้วเสร็จในวันที่..... พร้อมทั้งขออนุญาตพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องครั้งต่อไปในวันที่.....

(ลงนาม)

(.....)

(ว/ด/ป)/...../.....

ผู้ได้รับอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์หรือผู้แทน

สำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงนาม).....

พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(.....)

(ลงนาม) พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงนาม)..... พนักงาน
เจ้าหน้าที่

(.....)

(.....)

รายการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์เพื่อขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑. การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์ (หมวด ๑ ข้อ ๒ ๓ และ ๔) | | | | | | |
| ๑.๑ ที่ตั้งอยู่ห่างจากบ่อพัก สถานที่ทิ้งหรือกำจัดมูลฝอย สิ่งปฏิกูล หรือสารเคมีซึ่งอาจปนเปื้อนมายังเนื้อสัตว์ได้ | (๒(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๒ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และระบบบำบัดน้ำเสีย และสอดคล้องกับกำลังการผลิต | (๒(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓ บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๓.๑ มีรั้วกั้นหรือมาตรการอื่นใดในการป้องกันสัตว์อื่นและบุคคลภายนอกมิให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาต | (๓(๑(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๒ รอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีการปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่เป็นแหล่งที่อยู่ของสัตว์พาหะ และถนนโดยรอบต้องไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง | (๓(๑(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๓ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์มีชีวิตไปยังเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | (๓(๑(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๔ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะ มิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | (๓(๑(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔ โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๔.๑ พื้นต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน | (๓(๒(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๒ พื้นมีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวก ทำความสะอาดง่าย | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๔.๓ รอยเชื่อมต่อของพื้นและผนังเชื่อมกันสนิท และทำมุม โค้งมน | (๓(๒(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๔ ผนังด้านในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทนทานต่อสารเคมี ทำความสะอาดได้ง่าย | (๓(๒(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๕ ผนังที่เชื่อมกันต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๖ ประตูและวงกบประตูต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย | (๓(๒(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๗ ประตูที่เปิดสู่ภายนอกอาคารต้องปิดได้สนิท และสามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้าสู่ภายในอาคารได้ | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๘ เพดานในพื้นที่ผลิตส่วนสะอาด ซึ่งทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำหรือความชื้น ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม และทำ ความสะอาดง่าย | (๓(๒(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕ บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๕.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน | (๓(๓(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๒ มีการแบ่งพื้นที่ส่วนไม่สะอาดและส่วนสะอาดแยกออก จากกันอย่างชัดเจน (ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงชุดขนหรือเอาหน้ง ออก ส่วนสะอาดนับจากเปิดฉากแล้วนำเครื่องในออกจนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์ ยกเว้น ใก่ เปิด ทาน นกกระทา ไก่วงง ที่พื้นที่ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงการนำเครื่อง ในออกแล้วล้างซากครั้งสุดท้าย โดยส่วนสะอาดนับจากพื้นที่ลดอุณหภูมิซากจนถึงจัดเก็บ เนื้อสัตว์) | (๓(๓(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๕.๓ มีระบบระบายน้ำที่สามารถป้องกันน้ำเสียจาก ส่วนที่ไม่สะอาดไปสู่ส่วนสะอาดได้ | (๓(๓(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๔ ปลายท่อระบายน้ำภายนอก ต้องสามารถป้องกันไม่ให้ สัตว์พาหะเข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ได้ | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๕ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น คิวิน ไอน้ำร้อน และความชื้นได้ | (๓(๓(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๖ ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีความเข้มของแสง ซึ่งไม่ทำให้การมองเห็นของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป หากใช้หลอด ไฟฟ้าต้องมีฝาครอบหรือมีวิธีการอื่นใด เพื่อป้องกันเศษแก้วหาก เกิดการแตกกระเปาะ | (๓(๓(จ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๗ น้ำที่ใช้ในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีปริมาณ เพียงพอและแรงดันเหมาะสมกับการฉีดล้างทำความสะอาด | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๘ น้ำที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด | (๓(๓(ฉ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๙ การใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งสะอาดที่มีคุณภาพ ตามมาตรฐานกฎหมายว่าด้วยอาหาร | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๐ ภายในโรงฆ่าสัตว์และบริเวณห้องสุขาต้องมีอ่างล้างมือ เพียงพอ และอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ และมีสบู่เหลว หรือน้ำยาล้างมือสำหรับทำความสะอาดและมีคุณภาพตาม มาตรฐานกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง | (๓(๓(ช))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๑ มีพื้นที่หรืออุปกรณ์สำหรับรวบรวมหรือทำลายเนื้อสัตว์ ที่ไม่เหมาะสมสำหรับมาใช้เป็นอาหาร | (๓(๓(ซ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๕.๑๒ มีที่เก็บสารเคมี โดยห่างจากพื้นที่ผลิตและมีป้ายระบุ ชัดเจน | (๓(๓(ณ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๓ มีที่เก็บวัสดุอุปกรณ์หรือภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่สะอาด และถูกสุขลักษณะ | (๓(๓(ญ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๔ มีห้องหรือบริเวณแยกสำหรับเปลี่ยนหรือสวมทับ เสื้อผ้าแยกระหว่างส่วนสะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด | (๓(๓(ฎ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๕ มีห้องสุขาที่สะอาดและเพียงพอ และประตูไม่เปิดสู่ พื้นที่ผลิตได้โดยตรง | (๓(๓(ฏ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๖ มีแคร่หรือรอกยกสัตว์เพื่อป้องกันสัตว์สัมผัสพื้น กรณี แคร่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร กรณีรอกยก ส่วนปลาย ล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๓(๓(ฐ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖ โรงพักสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๖.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาแต่ละรอบ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจสัตว์ก่อนเข้าได้สะดวก | (๓(๔(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๒ มีพื้นที่แยกสัตว์ป่วย หรือสงสัยว่าป่วย หรือเป็นโรค หรือ มีลักษณะที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภคร | (๓(๔(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๓ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น ความชื้น หรือความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ | (๓(๔(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๔ มีระบบระบายน้ำและของเสียที่ดี ไม่ก่อให้เกิดการสะสม สิ่งปฏิกูล โดยน้ำเสียและของเสียจากสัตว์ต้องลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย | (๓(๔(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๕ ทิศทางการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ต้องไม่ผ่านไปยังคอกพักสัตว์ปกติหรือทางเดินสัตว์ | (๓(๔(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๖.๖ มีน้ำให้สัตว์กินอย่างเพียงพอ ยกเว้น เป็ด ไก่ ห่าน นกกระทา ไก่วง | (๓(๔(จ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๗ มีโครงสร้างแข็งแรง ทนทาน หลังคากันแดดและฝนได้ | (๓(๔(ฉ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๘ มีประตู รั้ว หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรง ไม่ทำ อันตรายต่อสัตว์และป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้ | (๓(๔(ช))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๙ มีน้ำใช้สำหรับทำความสะอาดอย่างเพียงพอ | (๓(๔(ซ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๑๐ มีแสงสว่างเพียงพอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ ตรวจสัตว์ก่อนฆ่าได้ | (๓(๔(ฌ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๑๑ บริเวณรับสัตว์มีชีวิตมีแท่นเทียบหรือทางลาดที่พื้นผิวไม่ลื่น หรือลาดชันเกินไป หรือมีเครื่องมือในการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจาก พาหนะขนส่งที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ โดยไม่ทำให้สัตว์บาดเจ็บ หรือตื่นกลัว | (๓(๔(ญ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๑๒ มีทางเดินต่อจากโรงพักสัตว์เข้าพื้นที่ทำสลับและ สามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ถอยหลังออกจากบริเวณทำสลับ ยกเว้น ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่วง | (๓(๔(ฎ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๗ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๗.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ทุกชนิดต้องทำด้วยวัสดุ ที่ไม่มีส่วนผสมที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก รอยเชื่อมสนิทกัน สามารถ ล้างและทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรคได้ | (๔(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๗.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ห้ามทาหรือเคลือบด้วยสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค | (๔(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๗.๓ เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ ต้องสามารถตรวจสอบและทำความสะอาดง่าย | (๔(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒. การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ (หมวด ๒ ข้อ ๕ ๖ ๘ และ ๙) | | | | | | |
| ๒.๑ การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๒.๑.๑ งดให้อาหารสัตว์ และจัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนการฆ่า | (๕(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๒ ต้องมีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ปืนทำสลบหรือก๊าซ ให้เหมาะสมตามชนิดสัตว์ ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนาโดยใช้กรวยหรือของบังคับสัตว์แทนการทำสลบ | (๕(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๓ การนำเลือดออกจากตัวสัตว์ ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์และสัตว์ต้องตายก่อนการลวกหรือถนอมชน หากนำเลือดไปบริโภคต้องมีภาชนะสะอาดรองรับ | (๕(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๔ ซากสัตว์หลังการฆ่าต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนัง โดยปลายซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๕(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๕ สำหรับสุกร โค กระบือ แพะ แกะ และนกกระจอกเทศ ต้องจัดให้มีห้องแยกสำหรับล้างเครื่องในสัตว์ โดยแยกเครื่องในแดงล้างในพื้นที่ส่วนสะอาด และแยกล้างเครื่องในขาวในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด | (๕(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๑.๖ สำหรับไถ่ เปิด ทาน นกกระทา ไก่วง กรณีที่มีการผลิต เครื่องใน ต้องจัดให้มีพื้นที่แยกให้อยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด | (๕(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๗ การล้างทำความสะอาดเครื่องในต้องไม่ทำให้เครื่องในสัตว์ สัมผัสพื้น | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๘ นำเสียจากการล้างเครื่องในสัตว์ต้องต่อลงสู่ระบบ ระบายน้ำโดยตรง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒ การฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ | | | | | | |
| ๒.๒.๑ พื้นที่ฆ่าแหละและตัดแต่งต้องทำความสะอาดง่ายและ พื้นที่มีเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน ขณะตัดแต่งต้องสามารถป้องกัน เนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๖(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๒ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในสถานที่ ตัดแต่งเนื้อสัตว์ได้ | (๖(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๓ แสงสว่างที่ใช้ในพื้นที่ฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ต้องมีความเข้มแสงที่เพียงพอกับการปฏิบัติงาน และไม่ทำให้ การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป | (๖(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๔ มีอ่างล้างมือที่เพียงพอ โดยอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิด ด้วยมือ | (๖(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๕ ท่อน้ำทิ้งของอ่างล้างมือต้องต่อลงสู่ระบบท่อระบายน้ำ โดยตรง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๖ อ่างล้างมือต้องจัดให้มีสบู่หรือสารเคมีในการทำ ความสะอาดตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๒.๗ น้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อต้องสะอาด มีปริมาณและแรงดันที่เพียงพอต่อการใช้งาน | (๖(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๘ น้ำที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๙ การใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งสะอาดที่มีคุณภาพตามมาตรฐานกฎหมายว่าด้วยอาหาร | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๑๐ มีด อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องอยู่ในสภาพดี ล้างทำความสะอาดสม่ำเสมอ | (๖(๖)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๑๑ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องแข็งแรง รับน้ำหนักเนื้อสัตว์ที่บรรจุได้ และทำความสะอาดง่าย | (๖(๗)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๑๒ ต้องมีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๖(๘)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓ การควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล | | | | | | |
| ๒.๓.๑ ผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยด้วยโรคติดต่อตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อน จึงกลับมาปฏิบัติงานได้ | (๘(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๒ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมและมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล | (๘(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๓ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่ทำพฤติกรรมที่อาจให้เกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ | (๘(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๔ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง | (๘(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๔ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีคู่มือการปฏิบัติงานในทุกขั้นตอน การปฏิบัติงาน | (๙) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓. การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ (หมวด ๓ ข้อ ๑๐) | | | | | | |
| ๓.๑ ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุและเครื่องมือต่างๆ เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและ หลังการฆ่า | (๑๐(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๒ มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดแมลง นก และสัตว์ ที่เป็นพาหะนำโรคทั้งภายในบริเวณโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์และ โรงพักสัตว์อย่างเหมาะสม | (๑๐(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๓ สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อโรค ในอาคารโรงฆ่าสัตว์หรือการใช้สารฆ่าแมลงหรือกำจัดสัตว์พาหะ จะต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหาร และต้องระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ | (๑๐(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๔ มีระบบรวบรวมน้ำเสีย และบำบัดน้ำเสีย และระบบระบายน้ำ จัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล และของเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยน้ำ ที่ผ่านการบำบัดแล้วจะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ กฎหมาย ว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายหรือข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง | (๑๐(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๕ มีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอก อาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย และอุปกรณ์ เครื่องจักรให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และไม่ ก่อให้เกิดความเสี่ยง ที่จะเป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตและปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ | (๑๐(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๔. การควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ (หมวด ๓ ข้อ ๗) | | | | | | |
| ๔.๑ จัดให้มีการตรวจสอบสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ภายใน ๒๔ ชั่วโมงก่อนทำการฆ่าสัตว์ กรณีต้องพักสัตว์ไว้เกิน ๒๔ ชั่วโมง ให้ตรวจสอบสัตว์ซ้ำอีกครั้งก่อนฆ่า | (๗(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๔.๒ จัดให้มีการตรวจสอบเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ | (๗(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๔.๓ ทำลายหรือจัดให้มีวิธีการอื่นใดในการจัดการกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์ดังกล่าวสามารถนำกลับมาบริโภคได้ | (๗(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

สรุปผลการตรวจประเมินโรงพยาบาลสัตว์เพื่อขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

สรุปผลตรวจแก้ไขข้อบกพร่องของโรงฆ่าสัตว์เพื่อขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

**แบบสรุปลักษณะคณะกรรมการพิจารณาแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประจำจังหวัด
กรณีขอรับอายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์**

๑. ชื่อผู้ขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์.....
๒. ชื่อสถานประกอบการ
๓. สถานที่ตั้ง
๔. ประเภทโรงฆ่าสัตว์/ชนิดสัตว์ที่จะทำการฆ่า
๕. วันที่ตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์
- ผลการตรวจสอบ.....

๖. กรณีผลการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ไม่ผ่านการตรวจประเมิน คณะกรรมการประจำจังหวัดได้
เข้าตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์อีกครั้งเมื่อวันที่
- ผลการตรวจสอบ.....

๗. คณะกรรมการพิจารณาแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประจำจังหวัดมีความเห็น.....

สำหรับคณะกรรมการประจำจังหวัด

(ลงนาม) ประธานกรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

แบบสรุปความเห็นคณะกรรมการพิจารณาแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประจำจังหวัด
กรณีขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

รายการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์เพื่อต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ส่วนที่ ๑ ข้อกำหนดตามกฎหมายกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๔

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑. การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์ (หมวด ๑ ข้อ ๒ ๓ และ ๔) | | | | | | |
| ๑.๑ ที่ตั้งอยู่ห่างจากบ่อพัก สถานที่ทิ้งหรือกำจัดมูลฝอย สิ่งปฏิกูล หรือสารเคมีซึ่งอาจปนเปื้อนมายังเนื้อสัตว์ได้ | (๒(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๒ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และระบบบำบัดน้ำเสีย และสอดคล้องกับกำลังการผลิต | (๒(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓ บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๓.๑ มีรั้วกั้นหรือมาตรการอื่นใดในการป้องกันสัตว์อื่นและบุคคลภายนอกมิให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาต | (๓(๑(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๒ รอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีการปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่เป็นแหล่งที่อยู่ของสัตว์พาหะ และถนนโดยรอบต้องไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง | (๓(๑(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๓ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์มีชีวิตไปยังเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | (๓(๑(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๓.๔ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะ มิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | (๓(๑(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔ โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๔.๑ พื้นต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน | (๓(๒(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๒ พื้นมีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวก ทำความสะอาดง่าย | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๔.๓ รอยเชื่อมต่อของพื้นและผนังเชื่อมกันสนิท และทำมุม โค้งมน | (๓(๒(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๔ ผนังด้านในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทนทานต่อสารเคมี ทำความสะอาดได้ง่าย | (๓(๒ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๕ ผนังที่เชื่อมกันต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๖ ประตูและวงกบประตูต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย | (๓(๒(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๗ ประตูที่เปิดสู่ภายนอกอาคารต้องปิดได้สนิท และสามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้าสู่ภายในอาคารได้ | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๔.๘ เพดานในพื้นที่ผลิตส่วนสะอาด ซึ่งทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำหรือความชื้น ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม และทำ ความสะอาดง่าย | (๓(๒(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕ บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๕.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน | (๓(๓(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๒ มีการแบ่งพื้นที่ส่วนไม่สะอาดและส่วนสะอาดแยกออก จากกันอย่างชัดเจน (ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงชุดขนหรือ เอาหนึ่งออก ส่วนสะอาดนับจากเปิดฉากแล้วนำเครื่องในออกจนถึงจัดเก็บ เนื้อสัตว์ ยกเว้น ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่วง ที่พื้นที่ส่วนไม่สะอาดนับ จากพื้นที่ทำสลบจนถึงการนำเครื่องในออกแล้วล้างซากครั้งสุดท้าย โดยส่วน สะอาดนับจากพื้นที่ลดอุณหภูมิซากจนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์) | (๓(๓(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๕.๓ มีระบบระบายน้ำที่สามารถป้องกันน้ำเสียจาก ส่วนที่ไม่สะอาดไปสู่ส่วนสะอาดได้ | (๓(๓(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๔ ปลายท่อระบายน้ำภายนอก ต้องสามารถป้องกันไม่ให้ สัตว์พาหะเข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ได้ | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๕ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น คิวิน ไอน้ำร้อน และความชื้นได้ | (๓(๓(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๖ ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีความเข้มของแสง ซึ่งไม่ทำให้การมองเห็นของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป หากใช้หลอด ไฟฟ้าต้องมีฝาครอบหรือมีวิธีการอื่นใด เพื่อป้องกันเศษแก้วหาก เกิดการแตกกระเปาะ | (๓(๓(จ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๗ น้ำที่ใช้ในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีปริมาณ เพียงพอและแรงดันเหมาะสมกับการฉีดล้างทำความสะอาด | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๘ น้ำที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด | (๓(๓(ฉ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๙ การใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งสะอาดที่มีคุณภาพ ตามมาตรฐานกฎหมายว่าด้วยอาหาร | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๐ ภายในโรงฆ่าสัตว์และบริเวณห้องสุขาต้องมีอ่างล้างมือ เพียงพอ และอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ และมีสบู่เหลว หรือน้ำยาล้างมือสำหรับทำความสะอาดและมีคุณภาพตาม มาตรฐานกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง | (๓(๓(ช))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๑ มีพื้นที่หรืออุปกรณ์สำหรับรวบรวมหรือทำลายเนื้อสัตว์ ที่ไม่เหมาะสมสำหรับมาใช้เป็นอาหาร | (๓(๓(ซ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๕.๑๒ มีที่เก็บสารเคมี โดยห่างจากพื้นที่ผลิตและมีป้ายระบุ ชัดเจน | (๓(๓(ฉ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๓ มีที่เก็บวัสดุอุปกรณ์หรือภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่สะอาด และถูกสุขลักษณะ | (๓(๓(ญ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๔ มีห้องหรือบริเวณแยกสำหรับเปลี่ยนหรือสวมทับ เสื้อผ้าแยกระหว่างส่วนสะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด | (๓(๓(ฎ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๕ มีห้องสุขาที่สะอาดและเพียงพอ และประตูไม่เปิดสู่ พื้นที่ผลิตได้โดยตรง | (๓(๓(ฏ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๕.๑๖ มีแคร่หรือรอกยกสัตว์เพื่อป้องกันสัตว์สัมผัสพื้น กรณี แคร่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร กรณีรอกยก ส่วนปลาย ล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๓(๓(ฐ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖ โรงพักสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๖.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาแต่ละรอบ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าได้สะดวก | (๓(๔(ก))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๒ มีพื้นที่แยกสัตว์ป่วย หรือสงสัยว่าป่วย หรือเป็นโรค หรือ มีลักษณะที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค | (๓(๔(ข))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๓ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น ความชื้น หรือความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ | (๓(๔(ค))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๔ มีระบบระบายน้ำและของเสียที่ดี ไม่ก่อให้เกิดการสะสม สิ่งปฏิกูล โดยน้ำเสียและของเสียจากสัตว์ต้องลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย | (๓(๔(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๕ ทิศทางการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ต้องไม่ผ่านไปยังคอกพักสัตว์ปกติหรือทางเดินสัตว์ | (๓(๔(ง))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๖.๖ มีน้ำให้สัตว์กินอย่างเพียงพอ ยกเว้น เป็ด ไก่ ห่าน นกกระทา ไก่วง | (๓(๔(จ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๗ มีโครงสร้างแข็งแรง ทนทาน หลังคากันแดดและฝนได้ | (๓(๔(ฉ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๘ มีประตู รั้ว หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรง ไม่ทำ อันตรายต่อสัตว์และป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้ | (๓(๔(ช))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๙ มีน้ำใช้สำหรับทำความสะอาดอย่างเพียงพอ | (๓(๔(ซ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๑๐ มีแสงสว่างเพียงพอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ ตรวจสัตว์ก่อนฆ่าได้ | (๓(๔(ฌ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๑๑ บริเวณรับสัตว์มีชีวิตมีแท่นเทียบหรือทางลาดที่พื้นผิวไม่ลื่น หรือลาดชันเกินไป หรือมีเครื่องมือในการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจาก พาหนะขนส่งที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ โดยไม่ทำให้สัตว์บาดเจ็บ หรือตื่นกลัว | (๓(๔(ญ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๖.๑๒ มีทางเดินต่อจากโรงพักสัตว์เข้าพื้นที่ทำสลับและ สามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ถอยหลังออกจากบริเวณทำสลับ ยกเว้น ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่วง | (๓(๔(ฎ))) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๗ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๑.๗.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ทุกชนิดต้องทำด้วยวัสดุ ที่ไม่มีส่วนผสมที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก รอยเชื่อมสนิทกัน สามารถ ล้างและทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรคได้ | (๔(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๑.๗.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ห้ามทาหรือเคลือบด้วยสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค | (๔(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๑.๗.๓ เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ที่ต้องสามารถตรวจสอบและทำความสะอาดง่าย | (๔(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒. การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ (หมวด ๒ ข้อ ๕ ๖ ๘ และ ๙) | | | | | | |
| ๒.๑ การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ | | | | | | |
| ๒.๑.๑ งดให้อาหารสัตว์ และจัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนการฆ่า | (๕(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๒ ต้องมีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ปีนทำสลบหรือก๊าซ ให้เหมาะสมตามชนิดสัตว์ ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนาโดยใช้กรวยหรือซองบังคับสัตว์แทนการทำสลบ | (๕(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๓ การนำเลือดออกจากตัวสัตว์ ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์และสัตว์ต้องตายก่อนการลวกหรือถนอม หากนำเลือดไปบริโภคต้องมีภาชนะสะอาดรองรับ | (๕(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๔ ซากสัตว์หลังการฆ่าต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนัง โดยปลายซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๕(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๕ สำหรับสุกร โค กระบือ แพะ แกะ และนกกระจอกเทศ ต้องจัดให้มีห้องแยกสำหรับล้างเครื่องในสัตว์ โดยแยกเครื่องในแดงล้างในพื้นที่ส่วนสะอาด และแยกล้างเครื่องในขาวในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด | (๕(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๑.๖ สำหรับไถ่ เปิด ทาน นกกระทา ไก่วง กรณีที่มีการผลิต เครื่องใน ต้องจัดให้มีพื้นที่แยกให้อยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด | (๕(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๗ การล้างทำความสะอาดเครื่องในต้องไม่ทำให้เครื่องในสัตว์ สัมผัสพื้น | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๑.๘ น้ำเสียจากการล้างเครื่องในสัตว์ต้องต่อลงสู่ระบบ ระบายน้ำโดยตรง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒ การฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ | | | | | | |
| ๒.๒.๑ พื้นที่ฆ่าแหละและตัดแต่งต้องทำความสะอาดง่ายและ พื้นที่มีเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน ขณะตัดแต่งต้องสามารถป้องกัน เนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๖(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๒ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในสถานที่ ตัดแต่งเนื้อสัตว์ได้ | (๖(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๓ แสงสว่างที่ใช้ในพื้นที่ฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ต้องมีความเข้มแสงที่เพียงพอกับการปฏิบัติงาน และไม่ทำให้ การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป | (๖(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๔ มีอ่างล้างมือที่เพียงพอ โดยอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิด ด้วยมือ | (๖(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๕ ท่อน้ำทิ้งของอ่างล้างมือต้องต่อลงสู่ระบบท่อระบายน้ำ โดยตรง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๖ อ่างล้างมือต้องจัดให้มีสบู่หรือสารเคมีในการทำ ความสะอาดตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๒.๗ น้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อต้องสะอาด มีปริมาณและแรงดันที่เพียงพอต่อการใช้งาน | (๖(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๘ น้ำที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๙ การใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งสะอาดที่มีคุณภาพตามมาตรฐานกฎหมายว่าด้วยอาหาร | | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๑๐ มีด อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องอยู่ในสภาพดี ล้างทำความสะอาดสม่ำเสมอ | (๖(๖)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๑๑ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องแข็งแรง รับน้ำหนักเนื้อสัตว์ที่บรรจุได้ และทำความสะอาดง่าย | (๖(๗)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๒.๑๒ ต้องมีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร | (๖(๘)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓ การควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล | | | | | | |
| ๒.๓.๑ ผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยด้วยโรคติดต่อตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อน จึงกลับมาปฏิบัติงานได้ | (๘(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๒ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมและมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล | (๘(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๓ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่ทำพฤติกรรมที่อาจให้เกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ | (๘(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒.๓.๔ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง | (๘(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๒.๔ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีคู่มือการปฏิบัติงานในทุกขั้นตอน การปฏิบัติงาน | (๙) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓. การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ (หมวด ๓ ข้อ ๑๐) | | | | | | |
| ๓.๑ ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุและเครื่องมือต่างๆ เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและ หลังการฆ่า | (๑๐(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๒ มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดแมลง นก และสัตว์ ที่เป็นพาหะนำโรคทั้งภายในบริเวณโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์และ โรงพักสัตว์อย่างเหมาะสม | (๑๐(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๓ สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อโรค ในอาคารโรงฆ่าสัตว์หรือการใช้สารฆ่าแมลงหรือกำจัดสัตว์พาหะ จะต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหาร และต้องระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ | (๑๐(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๔ มีระบบรวบรวมน้ำเสีย และบำบัดน้ำเสีย และระบบระบายน้ำ จัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล และของเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยน้ำ ที่ผ่านการบำบัดแล้วจะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ กฎหมาย ว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายหรือข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง | (๑๐(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓.๕ มีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอก อาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย และอุปกรณ์ เครื่องจักรให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และไม่ ก่อให้เกิดความเสี่ยง ที่จะเป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตและปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ | (๑๐(๕)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่ |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| ๔. การควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ (หมวด ๓ ข้อ ๗) | | | | | | |
| ๔.๑ จัดให้มีการตรวจสอบสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ภายใน ๒๔ ชั่วโมงก่อนทำการฆ่าสัตว์ กรณีต้องพักสัตว์ไว้เกิน ๒๔ ชั่วโมง ให้ตรวจสอบสัตว์ซ้ำอีกครั้งก่อนฆ่า | (๗(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๔.๒ จัดให้มีการตรวจสอบเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ | (๗(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๔.๓ ทำลายหรือจัดให้มีวิธีการอื่นใดในการจัดการกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์ดังกล่าวสามารถนำกลับมาบริโภคได้ | (๗(๔)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

ส่วนที่ ๒ ข้อกำหนดตามกฎหมายกระทรวงการจดทะเบียนข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๔

| ข้อกำหนด | ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ | ผลการตรวจประเมิน | | | ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ | ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่..... |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|
| | | ยอมรับ (✓) | ไม่ยอมรับ (✓) | หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ | | |
| การจดทะเบียนข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ (จัดเก็บอย่างน้อย ๑๒ เดือนนับแต่วันที่ออกหลักฐานการรับแจ้งฆ่าสัตว์ หรือวันที่ออกหลักฐานการรับรองเนื้อสัตว์) | | | | | | |
| ๑. แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งฆ่าสัตว์ | (๒(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๒. หนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์ที่ออกโดย ปศุสัตว์จังหวัดหรือปศุสัตว์อำเภอ หรือใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ | (๒(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๓. รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดี ประกาศกำหนด | (๓) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๔. รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดี ประกาศกำหนด | (๖(๑)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๕. รายงานการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่อธิบดี ประกาศกำหนด | (๖(๒)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |
| ๖. ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ | (๖(๓)) | | | | | <input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ |

สรุปผลการตรวจประเมินโรงพยาบาลสัตว์เพื่อต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

สรุปผลตรวจแก้ไขข้อบกพร่องของโรงฆ่าสัตว์เพื่อต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

**แบบสรุพบทเห็นคณะกรรมการพิจารณาแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประจำจังหวัด
กรณีต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์**

๑. ชื่อผู้ได้รับอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

๒. ชื่อสถานประกอบการ

๓. สถานที่ตั้ง

๔. เลขที่ใบอนุญาต/ประเภทโรงฆ่าสัตว์/ชนิดสัตว์ที่ทำการฆ่า

๕. วันที่ตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

ผลการตรวจสอบ.....

.....

๖. กรณีผลการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ไม่ผ่านการตรวจประเมิน คณะกรรมการประจำจังหวัดได้เข้า
ตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์อีกครั้งเมื่อวันที่

ผลการตรวจสอบ.....

.....

๗. คณะกรรมการพิจารณาแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประจำจังหวัดมีความเห็น

.....

สำหรับคณะกรรมการประจำจังหวัด

(ลงนาม) ประธานกรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ


(.....)

ขั้นตอนการจัดทำใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

การพิมพ์ข้อความใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

แบบพิมพ์ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ขนาดตัวอักษร ๑๖
และพิมพ์ตัวธรรมดา

| |
|--|
|  |
| เลขที่ใบอนุญาต ๑ |
| ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ |
| ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่ |
| ๒ |
| ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ |
| ณ สถานประกอบการชื่อ |
| ๓ |
| ชนิดสัตว์ที่ทำการฆ่า |
| ๔ |
| สถานประกอบการตั้งอยู่เลขที่ ๕ หมู่ที่ ๖ ตรอก/ซอย ๗ ถนน ๘ ตำบล/แขวง ๙ อำเภอ/เขต ๑๐ จังหวัด ๑๑ รหัสไปรษณีย์ ๑๒ |
| อนุญาต ณ วันที่ ๑๓ เดือน ๑๔ พ.ศ. ๑๕ หมดยุ วันที่ ๑๖ เดือน ๑๗ พ.ศ. ๑๘ |
| (ลงชื่อ) ๑๙ ผู้อนุญาต (..... ๒๐) ตำแหน่ง ๒๑ |

ขนาดตัวอักษร ๒๐
และพิมพ์ตัวหนา

ขนาดตัวอักษร ๑๖
และพิมพ์ตัวธรรมดา

ขนาดตัวอักษร ๑๖
และพิมพ์ตัวธรรมดา

ขนาดตัวอักษร ๑๖
และพิมพ์ตัวธรรมดา

ใช้ขนาดตัวอักษร ๑๖
และพิมพ์ตัวธรรมดา

การพิมพ์ข้อความในใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

๑. ตัวพิมพ์ทั้งหมด ใช้ชุดแบบอักษร TH SarabunPSK

๒. การระบุข้อมูลโรงฆ่าสัตว์ ประกอบด้วย

หมายเลข ๑ ระบุเลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ใช้ขนาดตัวอักษร ๑๖ และพิมพ์ตัวหนา
ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ “การออกเลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์”

หมายเลข ๒ ระบุชื่อผู้ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ใช้ขนาดตัวอักษร ๑๘ และพิมพ์ตัวหนา

๑. กรณีนิติบุคคล (หน่วยงานราชการ) ให้ระบุชื่อหน่วยงานนั้น ๆ โดยไม่ต้องระบุชื่อบุคคลผู้ได้รับมอบอำนาจต่อท้าย

๒. กรณีนิติบุคคล (หน่วยงานเอกชน) ให้ระบุชื่อบริษัทนั้น ๆ โดยไม่ต้องระบุชื่อบุคคลผู้ได้รับมอบอำนาจต่อท้าย

หมายเลข ๓ ระบุชื่อสถานที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ใช้ขนาดตัวอักษร ๑๘ และพิมพ์ตัวหนา

หมายเลข ๔ ระบุชนิดสัตว์ที่ขออนุญาตและได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ใช้ขนาดตัวอักษร ๑๘ และพิมพ์ตัวหนา กรณีที่ประสงค์ฆ่าสัตว์มากกว่า ๑ ชนิด ให้เว้นวรรคระหว่างชนิดสัตว์แทนเครื่องหมายจุลภาค เช่น **แพะ แกะ หรือ ไก่ เป็ด ห่าน เป็นต้น**

หมายเลข ๕ - ๑๒ ระบุที่ตั้งของสถานประกอบกิจการฆ่าสัตว์และรหัสไปรษณีย์ ใช้ขนาดตัวอักษร ๑๖ พิมพ์ตัวธรรมดา

หมายเลข ๑๓ - ๑๕ ระบุวันที่ เดือน ปี ที่ออกใบอนุญาต ใช้ขนาดตัวอักษร ๑๖ พิมพ์ตัวธรรมดา

หมายเลข ๑๖ - ๑๘ ระบุวันที่ เดือน ปี ที่ใบอนุญาตหมดอายุ ใช้ขนาดตัวอักษร ๑๖ พิมพ์ตัวธรรมดา โดยระยะเวลาการออกใบอนุญาตจนถึงใบอนุญาตสิ้นอายุเท่ากับ ๕ ปี

หมายเลข ๑๙ เว้นว่างให้ผู้อนุญาตลงนาม

หมายเลข ๒๐ ระบุชื่อ - สกุลของผู้อนุญาต พิมพ์ตัวธรรมดา

หมายเลข ๒๑ ระบุตำแหน่งของผู้อนุญาต พิมพ์ตัวธรรมดา

ทั้งนี้ หมายเลข ๒๐ - ๒๑ สามารถใช้ตราขารระบุชื่อ - สกุลและตำแหน่งของผู้มีอำนาจประทับแทนได้

ตัวอย่าง

เลขที่ใบอนุญาต.....๑๐๐๐๑.....



ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์
ณ สถานประกอบการชื่อ
โรงฆ่าสัตว์

ชนิดสัตว์ที่ทำการฆ่า
ไก่ เป็ด

สถานประกอบการตั้งอยู่เลขที่.....๖๙/๑.....หมู่ที่.....-.....ตรอก/ซอย.....-.....
ถนน.....-.....ตำบล/แขวง.....ทุ่งพญาไท.....อำเภอ/เขต.....ราชเทวี.....
จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....รหัสไปรษณีย์.....๑๐๔๐๐.....

อนุญาต ณ วันที่.....๑.....เดือน..ตุลาคม... พ.ศ.๒๕๖๕.....

หมดอายุ วันที่.....๓๐.....เดือน..กันยายน.. พ.ศ.๒๕๗๐.....

(ลงชื่อ).....ผู้อนุญาต
(.....)

ตำแหน่ง.....

การออกเลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

เลขที่ใบอนุญาตประกอบด้วยตัวเลขจำนวน ๒ ชุด ได้แก่ เลขรหัสจังหวัดจำนวน ๒ หลัก และเลขลำดับที่ของโรงฆ่าสัตว์ของจังหวัดจำนวน ๓ หลัก เรียงติดกันรวมเป็น ๕ หลัก เช่น ๑๐๐๐๑



ชุดที่หนึ่ง เลขรหัสจังหวัด ชุดที่สอง เลขลำดับที่ของโรงฆ่าสัตว์

ชุดที่หนึ่ง ตัวเลขจำนวน ๒ หลัก หมายถึง ตัวเลขรหัสจังหวัด ๗๗ จังหวัด อ้างอิงตามกระทรวงมหาดไทย

ชุดที่สอง ตัวเลขจำนวนจำนวน ๓ หลัก หมายถึง เลขลำดับที่ของโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตในพื้นที่จังหวัดนั้น เช่น ๐๐๑ หมายถึง ลำดับการรับรองใบอนุญาตแห่งที่ ๑ ในพื้นที่จังหวัด (ให้เรียงหมายเลขไปจนถึงลำดับที่ ๙๙๙ โดยห้ามออกเลขที่ซ้ำกันภายในจังหวัด)

เลขรหัสจังหวัด (อ้างอิงตามกระทรวงมหาดไทย)

| รหัสจังหวัด | จังหวัด |
|-------------|-----------------|
| ๑๐ | กรุงเทพมหานคร |
| ๑๑ | สมุทรปราการ |
| ๑๒ | นนทบุรี |
| ๑๓ | ปทุมธานี |
| ๑๔ | พระนครศรีอยุธยา |
| ๑๕ | อ่างทอง |
| ๑๖ | ลพบุรี |
| ๑๗ | สิงห์บุรี |
| ๑๘ | ชัยนาท |
| ๑๙ | สระบุรี |
| ๒๐ | ชลบุรี |
| ๒๑ | ระยอง |
| ๒๒ | จันทบุรี |
| ๒๓ | ตราด |
| ๒๔ | ฉะเชิงเทรา |

| รหัสจังหวัด | จังหวัด |
|-------------|-------------|
| ๒๕ | ปราจีนบุรี |
| ๒๖ | นครนายก |
| ๒๗ | สระแก้ว |
| ๓๐ | นครราชสีมา |
| ๓๑ | บุรีรัมย์ |
| ๓๒ | สุรินทร์ |
| ๓๓ | ศรีสะเกษ |
| ๓๔ | อุบลราชธานี |
| ๓๕ | ยโสธร |
| ๓๖ | ชัยภูมิ |
| ๓๗ | อำนาจเจริญ |
| ๓๘ | บึงกาฬ |
| ๓๙ | หนองบัวลำภู |
| ๔๐ | ขอนแก่น |
| ๔๑ | อุดรธานี |

| รหัสจังหวัด | จังหวัด |
|-------------|-----------|
| ๔๒ | เลย |
| ๔๓ | หนองคาย |
| ๔๔ | มหาสารคาม |
| ๔๕ | ร้อยเอ็ด |
| ๔๖ | กาฬสินธุ์ |
| ๔๗ | สกลนคร |
| ๔๘ | นครพนม |
| ๔๙ | มุกดาหาร |
| ๕๐ | เชียงใหม่ |
| ๕๑ | ลำพูน |
| ๕๒ | ลำปาง |
| ๕๓ | อุตรดิตถ์ |
| ๕๔ | แพร่ |
| ๕๕ | น่าน |
| ๕๖ | พะเยา |

| รหัสจังหวัด | จังหวัด |
|-------------|-------------|
| ๕๗ | เชียงราย |
| ๕๘ | แม่ฮ่องสอน |
| ๖๐ | นครสวรรค์ |
| ๖๑ | อุทัยธานี |
| ๖๒ | กำแพงเพชร |
| ๖๓ | ตาก |
| ๖๔ | สุโขทัย |
| ๖๕ | พิษณุโลก |
| ๖๖ | พิจิตร |
| ๖๗ | เพชรบูรณ์ |
| ๗๐ | ราชบุรี |
| ๗๑ | กาญจนบุรี |
| ๗๒ | สุพรรณบุรี |
| ๗๓ | นครปฐม |
| ๗๔ | สมุทรสาคร |
| ๗๕ | สมุทรสงคราม |

| จังหวัด | รหัสจังหวัด |
|---------|-----------------|
| ๗๖ | เพชรบุรี |
| ๗๗ | ประจวบคีรีขันธ์ |
| ๘๐ | นครศรีธรรมราช |
| ๘๑ | กระบี่ |
| ๘๒ | พังงา |
| ๘๓ | ภูเก็ต |
| ๘๔ | สุราษฎร์ธานี |
| ๘๕ | ระนอง |
| ๘๖ | ชุมพร |
| ๙๐ | สงขลา |
| ๙๑ | สตูล |
| ๙๒ | ตรัง |
| ๙๓ | พัทลุง |
| ๙๔ | ปัตตานี |
| ๙๕ | ยะลา |
| ๙๖ | นราธิวาส |

ข้อสังเกต

๑. ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับการต่ออายุหรือได้รับอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ใหม่ จะต้องใช้วิธีการออกเลขที่ใบอนุญาตฯ ข้างต้น ตั้งแต่วันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ เป็นต้นไป
๒. การออกใบแทนใบอนุญาตฯ ให้ใช้เลขที่ใบอนุญาตเดิมจนกว่าใบอนุญาตฯ ฉบับเดิมจะหมดอายุ
๓. เมื่อสิ้นสุดวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ทุกฉบับจะใช้เลขที่ตามวิธีการข้างต้น

หมายเหตุ: สามารถดาวน์โหลดฟอร์มได้ที่ลิงค์ <http://certify.dld.go.th/certify/index.php/th/๒๐๒๑-๐๙-๒๑-๐๘-๑๔-๓๓/๒๐๒๑-๑๑-๑๙-๐๖-๕๕-๔๘/๒๐๒๑-๑๑-๒๙-๐๔-๐๘-๐๑>