



ตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ต้องดูอะไรบ้าง

กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์

แบบรายการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์



เล่ม ๑๓๘ ตอนที่ ๗๘ ก หน้า ๖
ราชกิจจานุเบกษา ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๔



กฎกระทรวง
การประกอบกิจการฆ่าสัตว์
พ.ศ. ๒๕๖๔

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคสอง และมาตรา ๑๔ (๓) (๕) และ (๖) แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกหมวด ๒ หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ข้อ ๖ ถึงข้อ ๑๒ และข้อ ๑๔ ถึงข้อ ๑๙ แห่งกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๕

- ขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์
- ต่อใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์
- ตรวจสอบติดตามการประกอบกิจการฆ่าสัตว์



แบบรายการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์

ประกอบด้วยสาระสำคัญจากกฎกระทรวง 2 ฉบับ (แบบต่ออายุและตรวจติดตาม)
ภายใต้ พ.ร.บ.ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ได้แก่

1. กฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564

เล่ม ๑๓๘ ตอนที่ ๗๘ ก หน้า ๖
ราชกิจจานุเบกษา ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๔



กฎกระทรวง
การประกอบกิจการฆ่าสัตว์
พ.ศ. ๒๕๖๔

2. กฎกระทรวงการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564

เล่ม ๑๓๘ ตอนที่ ๗๐ ก หน้า ๓
ราชกิจจานุเบกษา ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๔



กฎกระทรวง
การจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์
พ.ศ. ๒๕๖๔

แบบรายการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์

ส่วนที่ 1 ตามกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564

1. การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์

2. การฆ่า การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

3. การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์

4. การควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ

ส่วนที่ 2 ตามกฎกระทรวงการจัดเก็บข้อมูลฯ พ.ศ. 2564

5. การจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์



การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์



ที่ตั้ง โรงฆ่าสัตว์อยู่ห่างจากบ่อพัก สถานที่ทิ้งหรือกำจัดมูลฝอย
สิ่งปฏิกูล หรือสารเคมีซึ่งอาจปนเปื้อนมายังเนื้อสัตว์ได้

ตรวจสอบตรงตามจริงและความเหมาะสมว่าเป็นไปตามแผนประกอบกิจการฆ่าสัตว์
ที่ยื่นขอตั้งโรงฆ่าหรือต่ออายุหรือไม่

การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์



พื้นที่ **เพียงพอ** สำหรับอาคาร โรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์
และระบบบำบัดน้ำเสีย และสอดคล้องกับกำลังการผลิต

ตรวจสอบความเหมาะสมว่าเป็นไปตามแผนประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ยื่นขอตั้งโรงฆ่าหรือต่ออายุหรือไม่

ตรวจสอบว่าตรงตามจริง ใช้งานได้จริง และมีประสิทธิภาพหรือไม่

เพียงพอ? พิจารณาประเด็นจำนวนของสัตว์ที่เข้าเชือด / ปริมาณเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่มีพื้นที่เก็บ
เพียงพอและเหมาะสม / ระบบบำบัดรองรับของเสียและน้ำเสียได้อย่างเพียงพอ

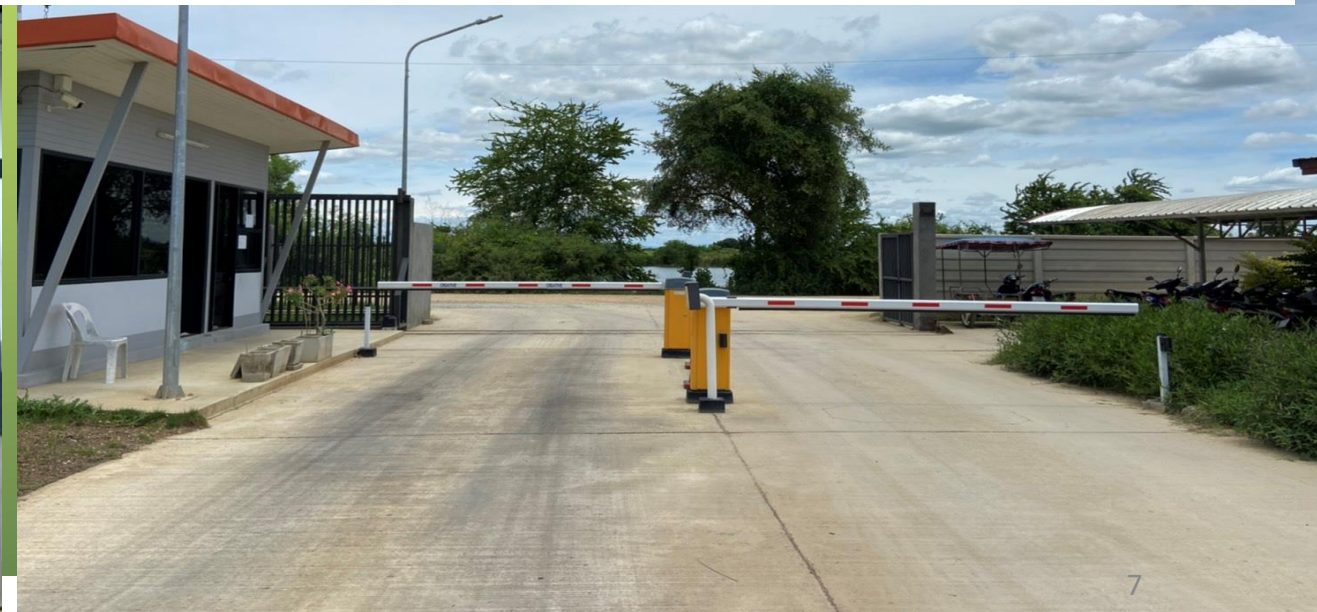
การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์



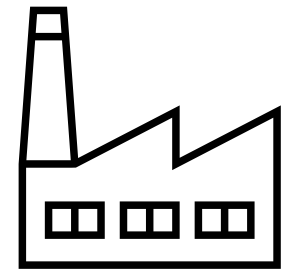
ภายนอกอาคารผลิต

มีรั้วกั้นหรือมาตรการอื่นใดในการป้องกันสัตว์อื่นและบุคคลภายนอกมิให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาต
มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะ มิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์

สัตว์อื่น : สุนัข แมว โค กระบือ...จากข้างนอก ไม่มีการนำโรคออกหรือโรคเข้าโรงฆ่า
บุคคลอื่น : คนที่ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการผลิต ควรมีมาตรการบันทึกคนเข้าออก



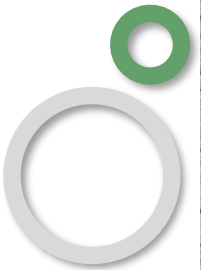
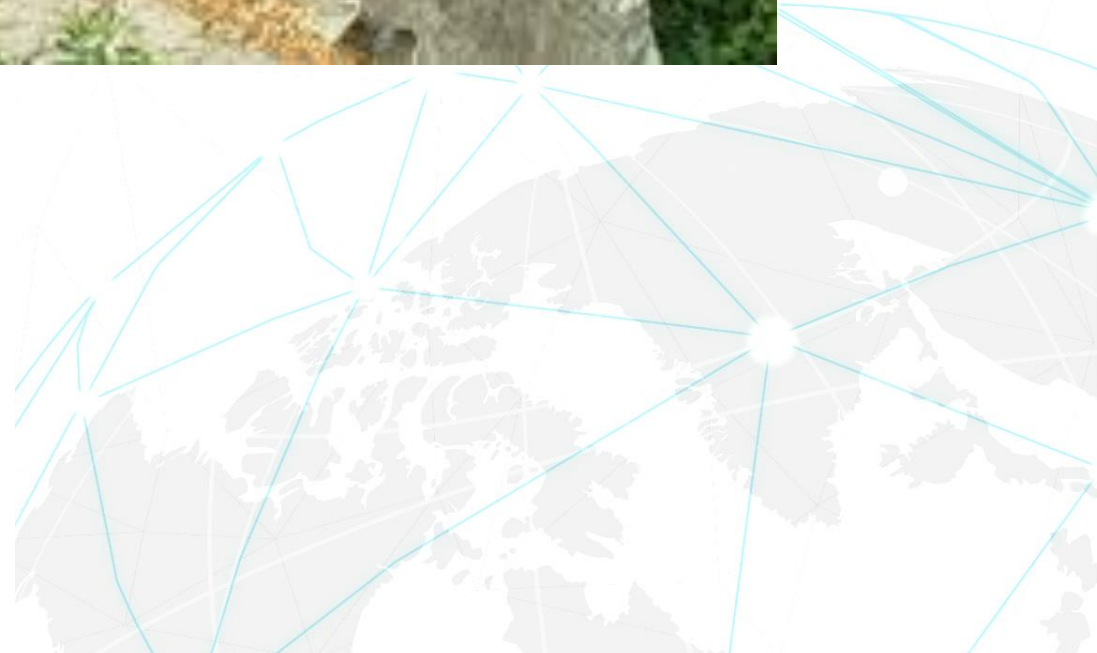
การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์



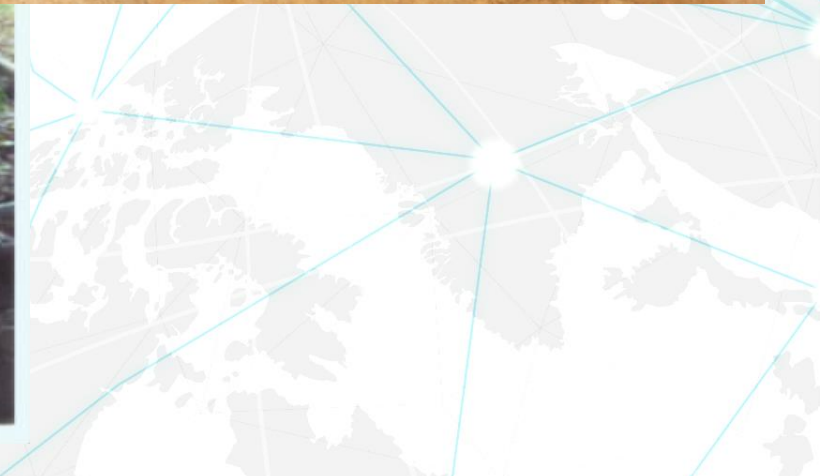
ภายนอกอาคารผลิต

รอบอาคารไม่เป็นที่อยู่ของสัตว์พาหะ ถนนโดยรอบไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง
มาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์มีชีวิตไปยังเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์





กำจัดแหล่งที่อาศัยของสัตว์พาหะนำโรครอบๆ โรงฆ่า



การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์



โรงพักสัตว์

มีพื้นที่เพียงพอสำหรับ
จำนวนสัตว์ที่จะเข้ามา
แต่ละรอบ

พนักงานตรวจโรคสัตว์
ทำการตรวจสัตว์ก่อน
ฆ่าได้สะดวก

ประตู รั้วกั้น /
กล่องบรรจุ แข็งแรง
ป้องกันการบาดเจ็บ
ของสัตว์ได้



พื้นที่พักสัตว์ปีกระบายอากาศดี
ขนาดกล่องบรรจุเหมาะสม

สังเกตอาการไกว่าหอบหายใจหรือไม่
บ่งบอกถึงความร้อนและการระบายอากาศ
ณ จุดพักสัตว์ปีก

บริเวณรับสัตว์มีชีวิตไม่ลื่น ลาดชันเกินไป ไม่ทำให้สัตว์ตื่นกลัว

แนะนำความลาดชันทำมุมไม่เกิน 20 องศา





หมูนอนสบาย
ไม่นอนหอบ
ไม่นอนเบียดทับกัน

มีที่ให้ น้ำ สัตว์กินได้
สะดวก

ขนาดอ้างอิงประมาณ
0.8 ตร.ม./หมูขุนตัว

โรงพักสัตว์



โคยืนนั่งสบาย ไม่ร้อนหอบ
มีที่ให้ น้ำสัตว์กินได้สะดวก

ขนาดอ้างอิงประมาณ 2
ตร.ม./โคขุน1ตัว



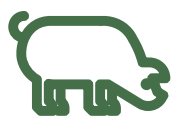
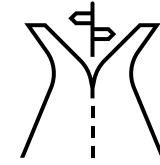
โรงพักสัตว์



มีพื้นที่แยกสัตว์ป่วย

ทิศทางการระบายน้ำใน
โรงพักสัตว์ป่วย
หรือสงสัยว่าป่วย **ต้องไม่**
ผ่านไปยังคอกพักสัตว์
ปกติหรือทางเดินสัตว์

โรงพักสัตว์



โรงพักสัตว์

มีทางเดินต่อจากโรงพักสัตว์เข้าพื้นที่
ทำสลับและสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์
ถอยหลังออกจากบริเวณทำสลับ



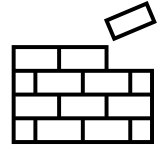
ภายในอาคารผลิต



พื้นต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทานความลาดเอียงระบายน้ำได้สะดวก ทำความสะอาดง่ายรอยเชื่อมต่อของพื้นและผนังเชื่อมกันสนิท และทำมุมโค้งมน



พื้นและผนังเชื่อมกันสนิท และทำมุมโค้งมนจะป้องกันการสะสมของสิ่งสกปรก
โครงสร้างที่ดีจะอยู่กับผู้ประกอบการไปตลอด ก็จะทำให้สามารถดูแลรักษาความสะอาดได้ง่าย



พื้นผนัง เพดาน
ควรทำจากวัสดุ
กันน้ำ ไม่เป็นพิษ

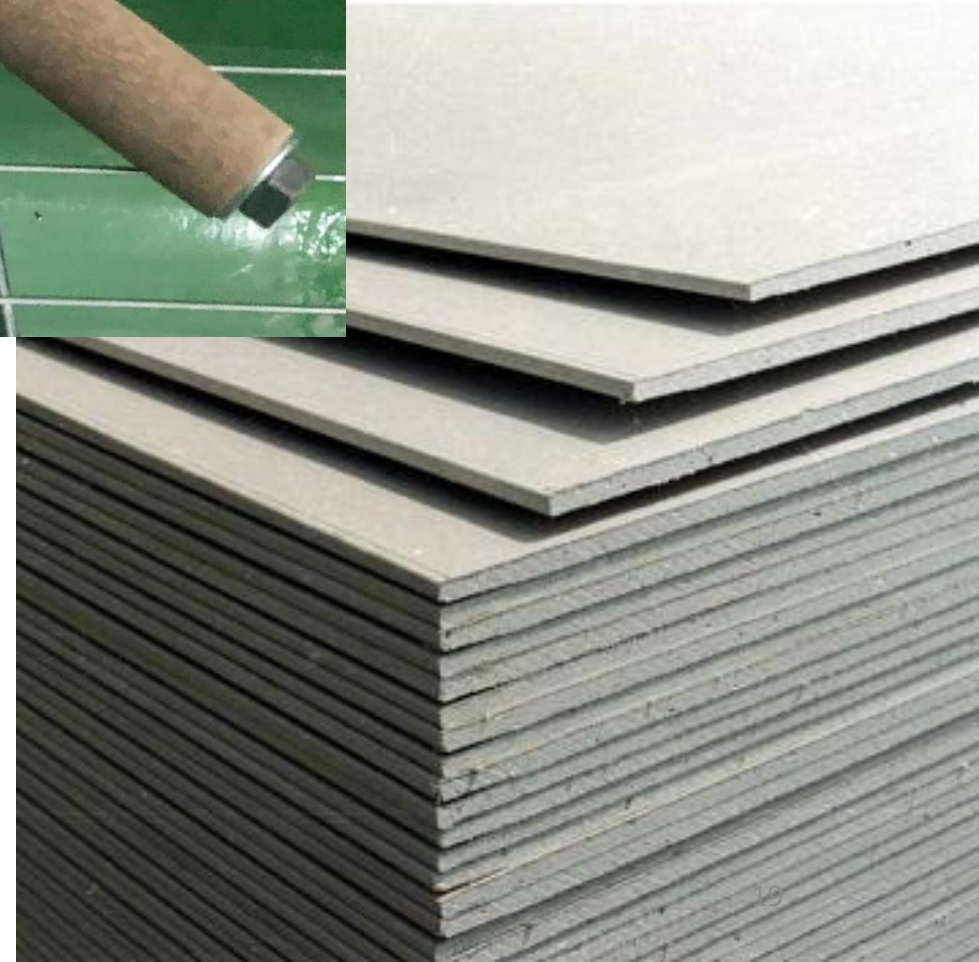
มีพื้นเรียบ
ทำความสะอาด
ฆ่าเชื้อได้ง่าย

ส่วนสะอาดต้อง
มีฝ้าเพดาน

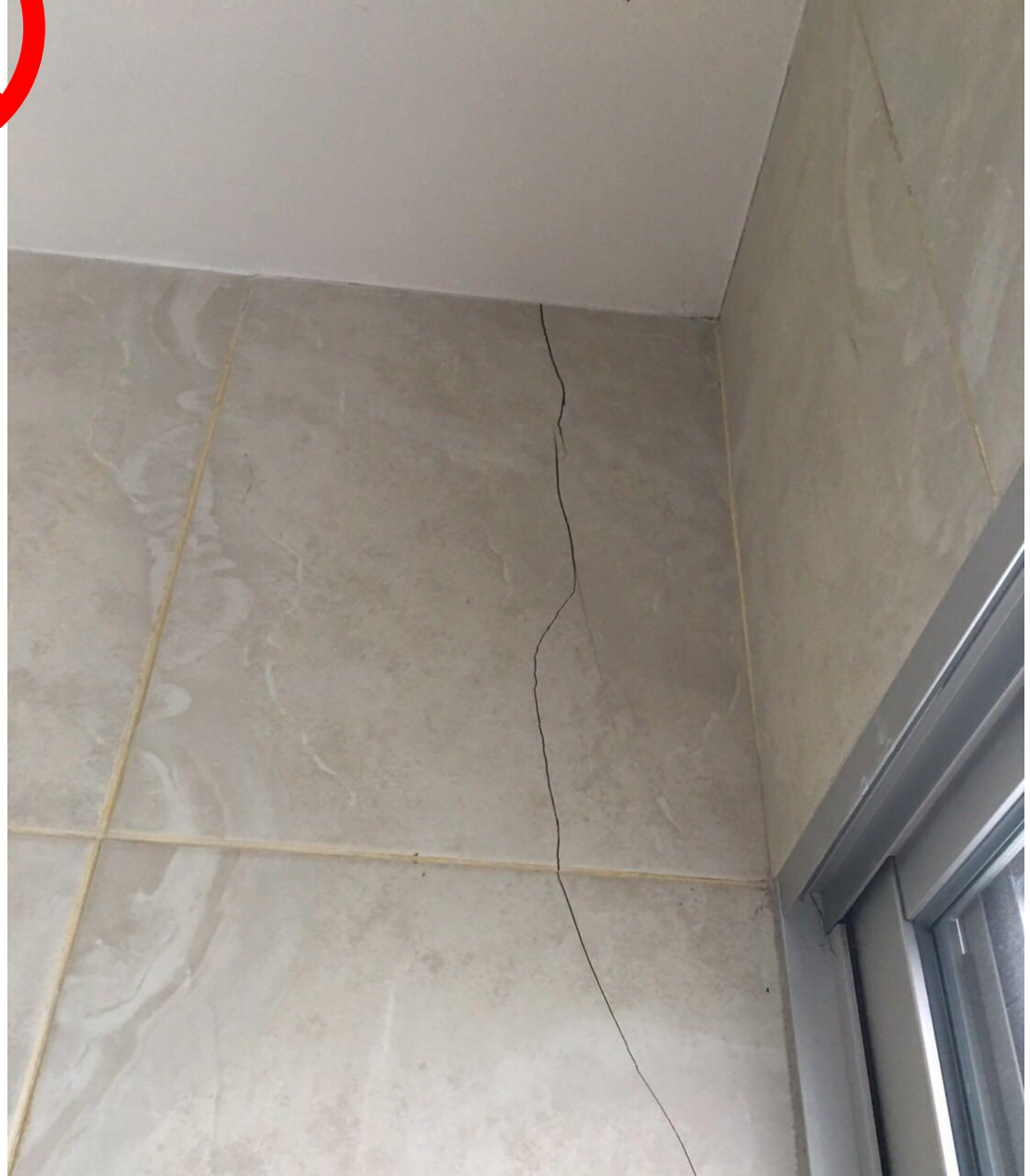
(ป้องกันฝุ่น สิ่งสกปรกและ
สัตว์พาหะ)

โครงสร้างและวัสดุอุปกรณ์ ไม่ควรใช้

ไม้ อลูมิเนียม ยิปซัม



วัสดุเหมาะสม แต่การซ่อมบำรุงต้องต่อเนื่อง





แก้ไข



แก้แล้ว...

ดีพอหรือยัง???

ประตู

ประตูและวงกบประตูต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ

ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย

ประตูที่เปิดสู่ภายนอกอาคารต้องปิดได้สนิท และสามารถ**ป้องกันสัตว์**

พาหะเข้าสู่ภายในอาคารได้





-ช่องเปิดสู่นอกอาคารไม่มีการควบคุมป้องกันฝุ่นละอองและสัตว์พาหะเข้าสู่ตัวอาคาร ต้องทำหน้าต่างที่สามารถปิดได้สนิทตลอดเวลา จะเปิดเฉพาะช่วงเวลาใช้งาน
-การรักษาความสะอาดในพื้นที่ผลิต รวมทั้งม่านที่บริเวณช่องเปิดต้องสะอาดอยู่เสมอ เนื่องจากอาจเกิดการปนเปื้อนไปสู่ผลิตภัณฑ์ได้



ภายในอาคารผลิตพบจิ้งจก มด แมงมุม ไยแมงมุม ยุง แมลงวัน ... ปังบอกถึงมาตรการป้องกันสัตว์พาหะไม่มีประสิทธิภาพ ต้องแก้ไขที่สาเหตุให้ถูกจุด เช่น ประตูชำรุด มีช่องเปิดนอกอาคารที่ไม่ได้ควบคุม พนักงานไม่ได้ปิดประตู เขี่ยล่อหมดอายุ ไฟดักแมลงไม่มีประสิทธิภาพ เป็นต้น

การระบายน้ำในอาคาร

มีระบบระบายน้ำ

ที่สามารถป้องกันน้ำเสียจากส่วนที่ไม่สะอาดไปสู่ส่วนสะอาดได้

ปลายท่อระบายน้ำภายนอก

ต้องสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะเข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ได้

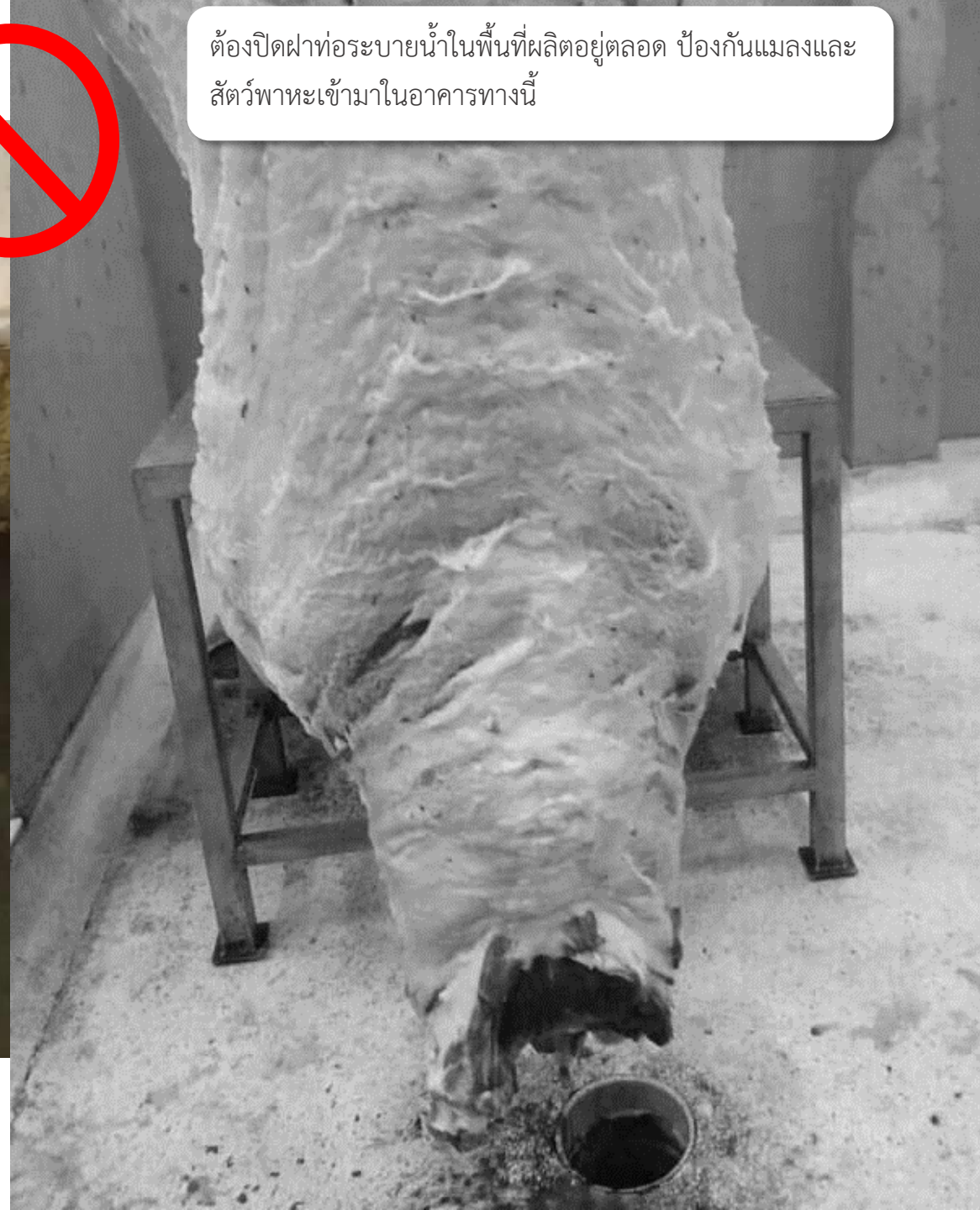


- รางระบายน้ำที่ดีต้องมีขนาดที่เหมาะสมกับการระบายน้ำในแต่ละพื้นที่ เช่น ห้องล้างเครื่องในขาบน้ำปริมาณมาก อาจต้องใช้ขนาดรางและขนาดท่อระบายที่มีขนาดใหญ่กว่าพื้นที่ส่วนอื่น เป็นต้น
- รางระบายน้ำออกแบบได้หลายวิธี เช่น แบบท่อฝังใต้อาคาร แบบทางเปลือยในพื้นที่ หรือแบบมีฝาปิด แต่เป้าหมายคือ รางต้องสะอาด ระบายน้ำได้ดี

ท่อระบายน้ำในพื้นที่ผลิตต้องดูแลความสะอาดและมีฝาปิดที่มีประสิทธิภาพ

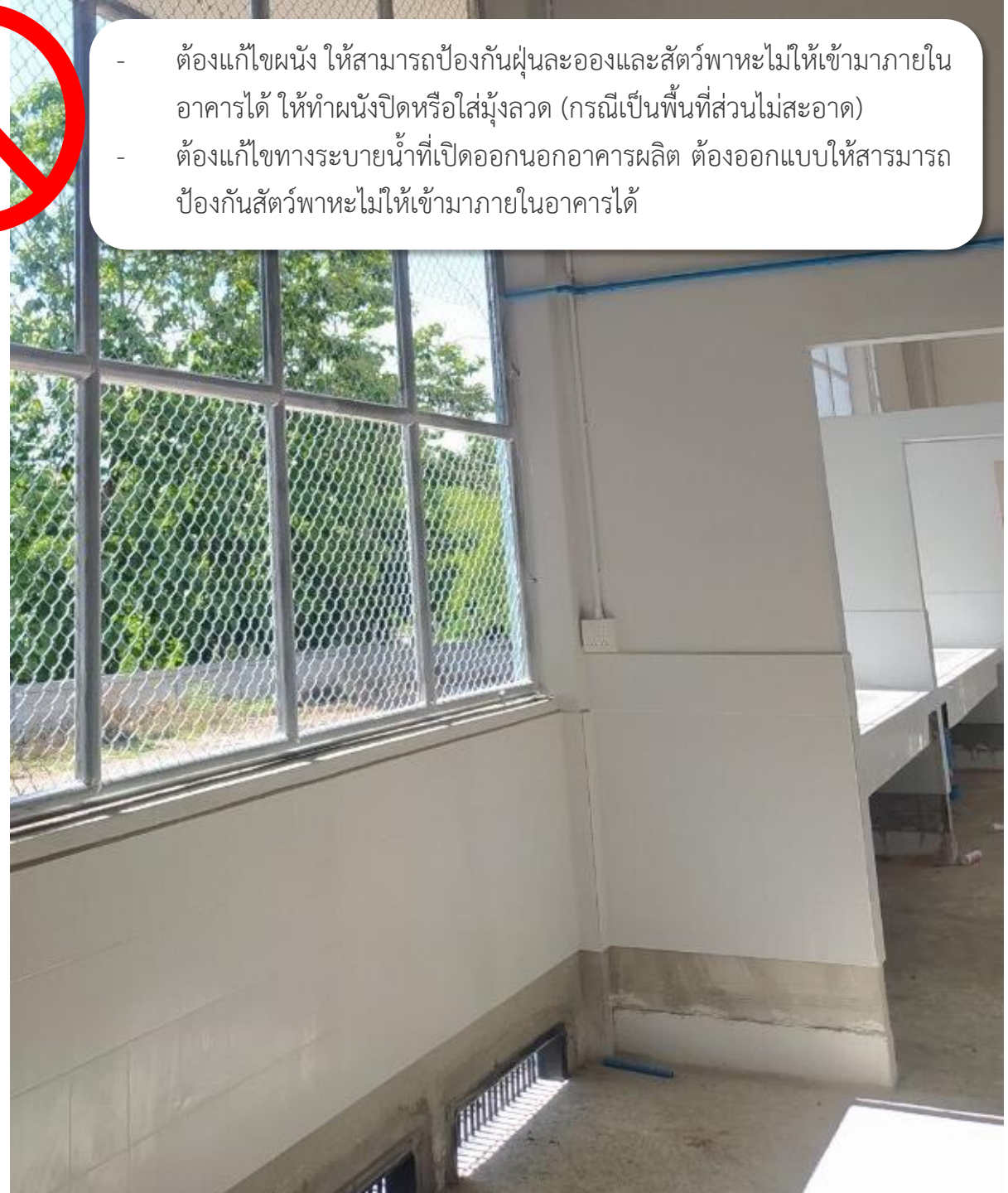


ต้องปิดฝาท่อระบายน้ำในพื้นที่ผลิตอยู่ตลอด ป้องกันแมลงและสัตว์พาหะเข้ามาในอาคารทางนี้





- ต้องแก้ไข ให้สามารถป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้ามาภายในอาคารได้
- ไม้กวาดที่มีวัสดุเป็นไม้ ซึ่งไม่เหมาะสมที่จะใช้ในอาคารผลิต



- ต้องแก้ไขผนัง ให้สามารถป้องกันฝุ่นละอองและสัตว์พาหะไม่ให้เข้ามาภายในอาคารได้ ให้ทำผนังปิดหรือใส่มุ้งลวด (กรณีเป็นพื้นที่ส่วนไม่สะอาด)
- ต้องแก้ไขทางระบายน้ำที่เปิดออกนอกอาคารผลิต ต้องออกแบบให้สามารถป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้ามาภายในอาคารได้

สิ่งอำนวยความสะดวก

ต้องมีอ่างล้างมือเพียงพอ

และอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิด
ด้วยมือ และมีสบู่เหลว

มืออุปกรณ์ ใช้งานได้จริง และมีการใช้งาน

ห้องน้ำอยู่ภายในหรือภายนอกอาคารผลิตก็ได้

หากอยู่ในอาคารผลิตต้องไม่เปิดเข้าสู่พื้นที่ผลิตโดยตรง

แนะนำ จำนวนห้องน้ำที่เพียงพอ ~10 คน/ 1 ห้อง



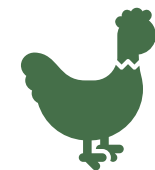


สิ่งอำนวยความสะดวก



จุดตรวจเนื้อสัตว์หลังฆ่า

ต้องสามารถตรวจหัว เครื่องในขาว เครื่องในแดง และซากได้



จุดตรวจเนื้อสัตว์หลังฆ่า

ต้องสามารถตรวจซากภายนอกภายใน พร้อมเครื่องในได้

*ใกล้เคียง หากไม่ได้มีการล้างเครื่องในมาตรวจพร้อมกับซากสัตว์ปีก ถือว่าไม่ได้มีการตรวจเนื้อสัตว์หลังฆ่า

น้ำที่สัมผัสเนื้อสัตว์

ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด



เกณฑ์กำหนด

กายภาพ

เคมีทั่วไป

โลหะหนักทั่วไป

โลหะหนักที่เป็นพิษ

แบคทีเรีย



ประกาศกรมอนามัย
เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย
พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. ๒๕๕๓ ให้ทันต่อสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน สนับสนุนนโยบายการพัฒนาคุณภาพชีวิตและการจัดสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดีของประชาชน รวมทั้งเป็นการยกระดับคุณภาพมาตรฐานน้ำประปาตามบทบาทภารกิจของกรมอนามัย เพื่อให้ประชาชนมีน้ำบริโภคที่สะอาดและปลอดภัย อันจะส่งผลให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิก ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ ลงวันที่ ๑๓ ตุลาคม ๒๕๕๓



น้ำใช้ที่เก็บจากปลายก๊อก

ในพื้นที่ผลิตส่งตรวจวิเคราะห์

หากมีการใช้น้ำแข็งที่รับซื้อมา ต้องซื้อจากโรงงานน้ำแข็งที่มีการรับรอง GMP ของสธ.

ยกเว้น ผลิตน้ำแข็งใช้เอง ต้องมีผลตรวจน้ำแข็งแยก

อาคารโรงฆ่าสัตว์

มีการแบ่งพื้นที่ส่วนไม่สะอาดและส่วนสะอาดแยกออกจากกันอย่างชัดเจน

๑.๕ บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์						
๑.๕.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	(๓(๓(ก)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๒ มีการแบ่งพื้นที่ส่วนไม่สะอาดและส่วนสะอาดแยกออกจากกันอย่างชัดเจน (ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงชุดชนหรือเอาหนังออก ส่วนสะอาดนับจากเปิดซากแล้วนำเครื่องในออกจนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์ ยกเว้น ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่วง ที่พื้นที่ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงการนำเครื่องในออกแล้วล้างซากครั้งสุดท้าย โดยส่วนสะอาดนับจากพื้นที่ลดอุณหภูมิซากจนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์)	(๓(๓(ข)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

อาคารโรงฆ่าสัตว์



Concept

การแยกพื้นที่ส่วนสะอาด
และส่วนไม่สะอาดออกจากกันอย่างชัดเจน



- แยกผู้ปฏิบัติงาน สวมชุดต่างกันดีจะดี
รวมถึงแยกทางเข้า-ออกของผู้ปฏิบัติงาน

- แยกอุปกรณ์ เครื่องมือ รวมไปถึงรองเท้า
เครื่องแต่งกายของผู้ปฏิบัติงาน

- กั้นแยกไม่ให้น้ำบนพื้น
จากส่วนไม่สะอาดไหลย้อนไปยังส่วนสะอาดได้

มีการแบ่งพื้นที่ส่วนไม่สะอาดและส่วนสะอาดแยกออกจากกันอย่างชัดเจน

สัตว์ปีก

สัตว์มีชีวิต

ตรวจสอบสัตว์ก่อน
เข้าฆ่า

- แขวน
- ทำสลบ
- แทงคอ
- ปล่อยเลือดออก
- ลวก ถอนขน ตัดขา
- ตัดหัว
- เปิดท้อง
- ล้างเครื่องใน

ส่วนไม่สะอาด
(มีขนและเครื่องใน)

← ตรวจสอบซากสัตว์หลังฆ่า

- ล้างซากภายนอก-ภายใน (final wash)
- ลดอุณหภูมิซาก
- ตัดแต่ง
- บรรจุ
- จัดเก็บ

ส่วนสะอาด



สุกร

สัตว์มีชีวิต

ตรวจสอบสัตว์ก่อน
เข้าฆ่า

- ทำสลบ
- แทงคอ
- ปล่อยเลือดออก
- ลวก กำจัดขน ดึงกีบ (แยกหัว)

ส่วนไม่สะอาด
(มีขน)

พื้นที่ล้างเครื่องในขาว
(ถ้ามีการล้าง)

ส่วนสะอาด

← ตรวจสอบซากสัตว์หลังฆ่า

- แยกหัว
- เปิดท้อง
- เอาเครื่องในออก
- แยกเครื่องในขาว
- แยกเครื่องในแดง
- ผ่าซีก
- ล้างซาก (final wash)
- ลดอุณหภูมิซาก
- ตัดแต่ง
- บรรจุ



โค กระบือ

สัตว์มีชีวิต

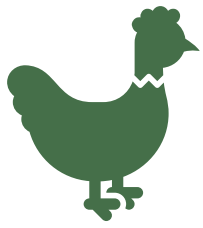
ตรวจสอบสัตว์ก่อน
เข้าฆ่า

- ทำสลบ (ถ้ามี)
- แทงคอ
- ปล่อยเลือดออก
- ตัดแข้ง ถลกหนัง (แยกหัว)

← ตรวจสอบซากสัตว์หลังฆ่า

- แยกหัว
- เปิดท้อง
- เอาเครื่องในออก
- แยกเครื่องในขาว
- แยกเครื่องในแดง
- ผ่าซีก
- ล้างซาก (final wash)
- ลดอุณหภูมิซาก
- ตัดแต่ง
- บรรจุ





ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา

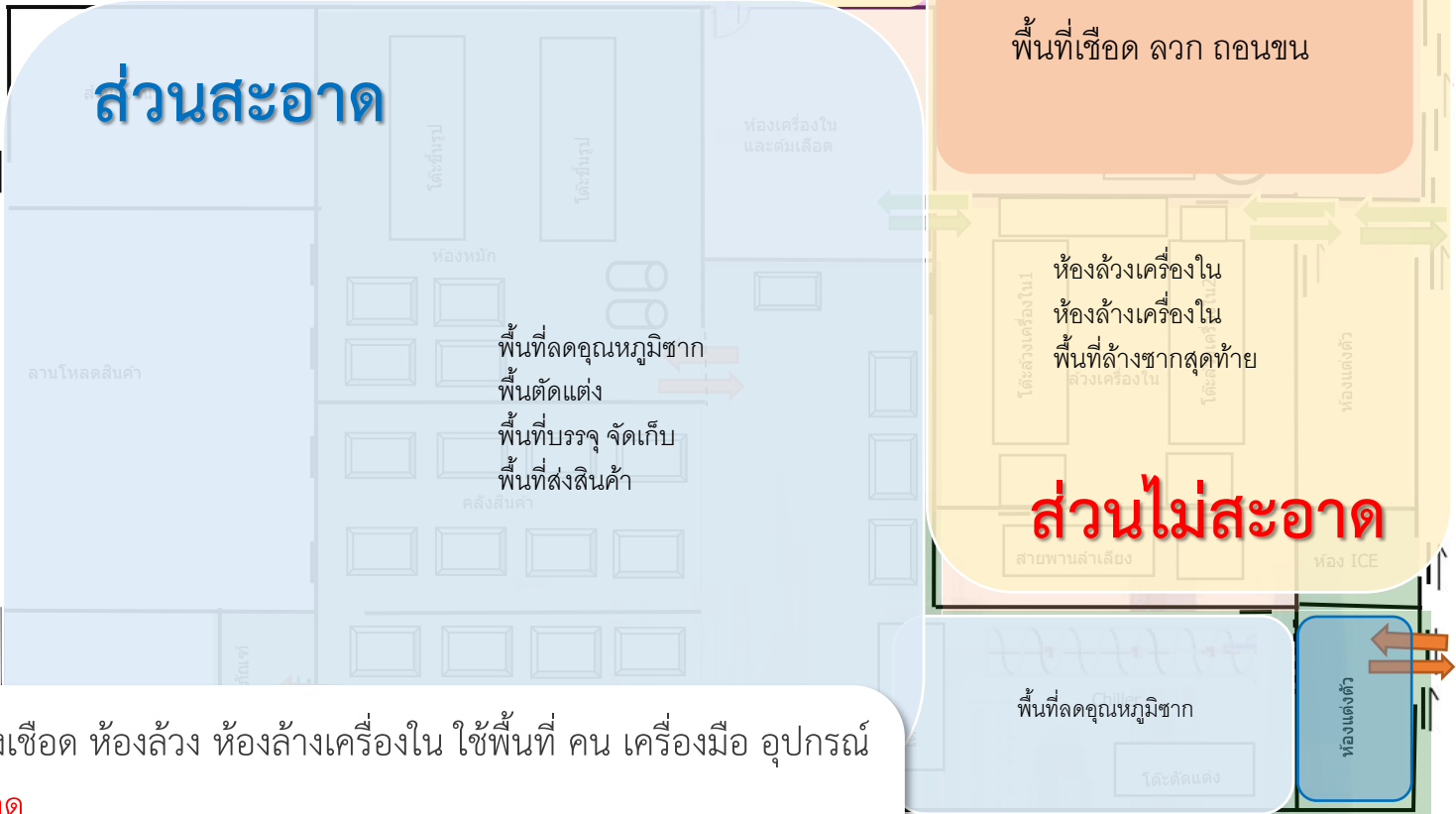


ห้องแต่งตัว ส่วนไม่สะอาด



บริเวณที่ไก่

ลานแขวนไก่



- อาคารผลิตต้องออกแบบให้พื้นที่ห้องเชือด ห้องล้าง ห้องล้างเครื่องใบ ใช้พื้นที่ คน เครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ เป็นส่วนของพื้นที่ **ส่วนไม่สะอาด**
- พื้นที่ลดอุณหภูมิซาก ห้องบรรจุ ห้องตัดแต่ง จัดเก็บ ใช้พื้นที่ คน เครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ เป็นพื้นที่ **ส่วนสะอาด**

ห้องแต่งตัว ส่วนสะอาด



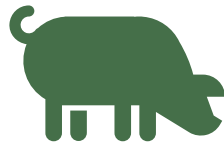


ส่วนไม่สะอาด



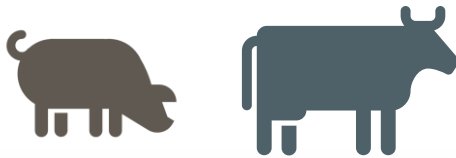
ส่วนสะอาด





ส่วนไม่สะอาด





ส่วนสะอาด



มีแคร่หรือรอกยกสัตว์เพื่อ
ป้องกันสัตว์สัมผัสพื้น

กรณีแคร่สูงจากพื้นไม่น้อย
กว่า 30 เซนติเมตร





ปลายซากอยู่ติดพื้น เสี่ยงต่อการปนเปื้อนอย่างมาก ต้องหาสาเหตุและแก้ไข เช่น
ขนาดซากใหญ่เกินไปไม่เหมาะสมกับพื้นที่ก็ต้องปรับที่สเปคสัตว์เข้าเชือด
หรือโครงสร้างออกแบบมาไม่เหมาะสมก็ต้องปรับที่โครงสร้าง



เครื่องในสัตว์ที่มีลูกค้าจากภายนอกมารับซื้อ โรงฆ่าสัตว์ต้องมีการจัดการให้เหมาะสม โดยจัดหาอุปกรณ์มารองรับเครื่องใน แล้วนำไปบรรจุแยกเครื่องในขาวและเครื่องในแดงก่อนส่งขายให้กับผู้มารับซื้อซึ่งอาจนำไปให้คนบริโภคต่อไป



จัดเก็บสินค้าไม่เหมาะสม เสี่ยงต่อการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ ต้องหาสาเหตุแล้วให้โรงฆ่าสัตว์แก้ไขให้ถูกต้อง เช่น กำลังการผลิตเกินทพให้พื้นที่จัดเก็บหรือไม่ พนักงานไม่เข้าใจการปฏิบัติงานหรือไม่ เป็นต้น



การฆ่าหรือการฆ่าเหาะและตัดแต่งเนื้อสัตว์

การรับสัตว์มีชีวิต

เมื่อสัตว์มาถึงยังโรงฆ่าสัตว์แล้ว โรงฆ่าสัตว์ต้องตรวจสอบเอกสารแหล่งที่มาของสัตว์ก่อนว่ามีความถูกต้องและครบถ้วน จึงจะเคลื่อนย้ายสัตว์ไปพักในคอกพักสัตว์ต่อไป



เอกสารที่เกี่ยวข้อง



1. เอกสารแหล่งที่มา

- แบบตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์
- ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์

2. บันทึกรับสัตว์ ใช้สอบย้อนไปยังแหล่งที่มาของสัตว์มีชีวิต

- ชื่อ ที่อยู่ ฟาร์ม
- จำนวนสัตว์
- เวลาออกจากฟาร์ม-เวลาถึงโรงฆ่าสัตว์
- ทะเบียนรถขนส่ง

3. รายงานการตรวจสัตว์มีชีวิต ของพนักงานตรวจโรคสัตว์

การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์



- งดให้อาหารสัตว์ก่อนเดินทางมายังโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการระบาดของอาหารขนาดใหญ่ ซึ่งมีความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนในกระบวนการผลิตได้ง่าย
- จัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนการฆ่าสัตว์ เพื่อให้สัตว์ได้คลายความเครียด ส่งผลให้ได้คุณภาพซากที่ดี



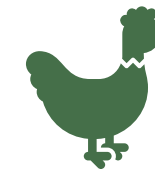
ฟาร์ม



ระยะเวลาการพักสัตว์ที่เหมาะสม
สัตว์ปีก อย่างน้อย 30 นาที
สุกร อย่างน้อย 2 ชั่วโมง
โค กระบือ อย่างน้อย 4 ชั่วโมง

โรงพักสัตว์

การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์



การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

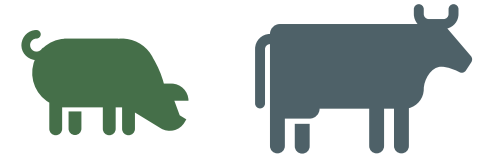
ต้องมีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบ ด้วยกระแสไฟฟ้า ปืนทำสลบ หรือก๊าซ ให้เหมาะสมตามชนิดสัตว์ ยกเว้น การเชือดตามหลักศาสนาสามารถใช้กรวยหรือซองบังคับแทนการทำสลบ



สัตว์ปีกทำสลบด้วยวิธีใช้กระแสไฟฟ้า ยกเว้น การเชือดตามหลักศาสนา สามารถใช้กรวยบังคับแทนการทำสลบ เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ตื่นทรมาณ ระหว่างทำการเชือด

สัตว์ปีกในที่นี้รวมถึงไก่วงและนกกกระทา ซึ่งเป็นสัตว์ที่ได้ประกาศเพิ่มเติมในกฎกระทรวงกำหนดชนิดของสัตว์ ที่ต้องอยู่ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564

การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์



การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

ต้องมีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบ ด้วยกระแสไฟฟ้า ปืนทำสลบ หรือก๊าซ ให้เหมาะสมตามชนิดสัตว์ ยกเว้น การเชือดตามหลักศาสนาสามารถใช้กรวยหรือซองบังคับแทนการทำสลบ



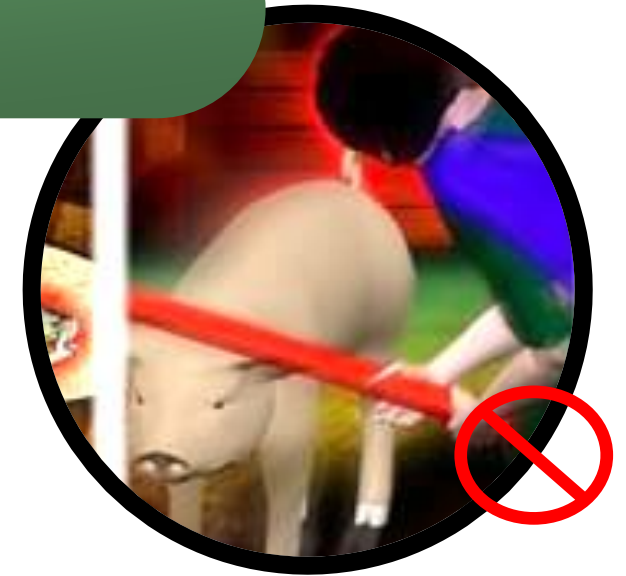
สุกร

ทำสลบด้วยวิธีใช้กระแสไฟฟ้าหรือใช้ก๊าซ



โคกระบือ

ทำสลบด้วยวิธีใช้ปืน ยกเว้น การเชือดตามหลักศาสนาสามารถใช้ซองบังคับแทนการทำสลบ เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ดิ้นรนทรมานระหว่างการเชือด



การใช้วัตถุของแข็งทุบหัวสัตว์ ไม่ถือ เป็นการทำให้สลบ เนื่องจากสัตว์จะอยู่ในสภาวะหยุดนิ่ง (Immobilization stage) แต่ยังไม่เข้าสู่สภาวะสลบ สัตว์จะยังมีความรู้สึกอยู่แต่ขยับตัวไม่ได้ จึงถือเป็นการกระทำที่ผิดหลักสวัสดิภาพสัตว์

การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์



การนำเลือดออกจากตัวสัตว์

- ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์
เพื่อไม่ให้สัตว์ทรมาณและได้คุณภาพที่ดี

ระยะเวลาการนำเลือดออกที่เหมาะสม
สัตว์ปีก ไม่น้อยกว่า 2 นาที
สุกร ไม่น้อยกว่า 4 นาที
โค กระบือ ไม่น้อยกว่า 5 นาที

- สัตว์ต้องตายก่อนการลวกหรือถอนขน
- หากนำเลือดไปบริโภคต้องมีภาชนะสะอาดรองรับ



การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

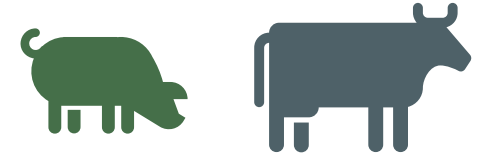


เครื่องในสัตว์ปีก ต้องจัดให้มีห้องแยกสำหรับล้างเครื่องในสัตว์

มีอุปกรณ์ที่ใช้ในการล้างเครื่องใน โดยต้องสามารถป้องกันไม่ให้เครื่องในสัมผัสพื้น โดยล้างเครื่องในแดงและเครื่องในขาวในพื้นที่ ส่วนไม่สะอาด



การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์



การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์



เครื่องในสุกร โค กระบือ

ต้องจัดให้มีห้องแยกสำหรับล้างเครื่องในสัตว์

มีอุปกรณ์ที่ใช้ในการล้างเครื่องใน โดยต้องสามารถป้องกันไม่ให้เครื่องในสัมผัสพื้น



พื้นที่ห้องล้างเครื่องในขาว



พื้นที่ห้องล้างเครื่องในแดง

แยกพื้นที่การล้าง

- เครื่องในแดง : ส่วนสะอาด
- เครื่องในขาว : ส่วนไม่สะอาด

แยกผู้ปฏิบัติงาน

- เครื่องในแดง : พนักงานส่วนสะอาด
- เครื่องในขาว : พนักงานส่วนไม่สะอาด

แยกอุปกรณ์

- เครื่องในแดง : อุปกรณ์ส่วนสะอาด
- เครื่องในขาว : อุปกรณ์ส่วนไม่สะอาด

การฆ่าหรือการฆ่าเหาะและตัดแต่งเนื้อสัตว์



การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

น้ำเสียจากการล้างเครื่องในสัตว์ต้องต่อลงสู่ระบบระบายน้ำโดยตรง



การลดอุณหภูมิซาก



หากมีขั้นตอนการลดอุณหภูมิซาก ต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด ทั้งอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ และต้องจัดทำบันทึกอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ด้วย

การฆ่าเชื้อและตัดแต่งเนื้อสัตว์

CLEAN
AREA

พื้นที่ฆ่าเชื้อและตัดแต่งต้องทำความสะอาดง่าย
และพื้นที่มีเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน สามารถป้องกัน
เนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง

โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

มีด อุปกรณ์ที่ใช้ตัดแต่งต้องอยู่ในสภาพดี มีการล้างทำความสะอาดสม่ำเสมอ

มีการจัดการด้าน

- สัตว์พาหะ
- แสงสว่าง
- อ่างล้างมือ
- ระบบระบายน้ำ
- น้ำ น้ำแข็ง
- ภาชนะบรรจุ

ใช้หลักการเดียวกับการตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

โดยแยกพื้นที่ตัดแต่งให้ชัดเจนว่าอยู่ในส่วนสะอาดและต้องมีเพดานห้อง

กรณีสินค้าประเภทไก่กลม หมูซี่ก โคซี่ก ถือว่าไม่มีกิจกรรมตัดแต่ง

กรณีที่มีกิจกรรมการเลาะเนื้อ แยกชิ้นส่วน หั่นสไลด์ ถือว่ามีกิจกรรมตัดแต่ง



การควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล

มีการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ผู้ปฏิบัติงานได้รับการตรวจร่างกาย และมีใบรับรองแพทย์ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
และพนักงานใหม่ต้องมีผลตรวจก่อนเข้าทำงาน (อ้างอิงตาม ปสธ.420)

ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคติดต่อ

ตามกฎหมายกระทรวงฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522)

พ.ร.บ. อาหาร ได้แก่

- โรคเรื้อน
- วัณโรคระยะอันตราย
- โรคติดยาเสพติด
- โรคพิษสุราเรื้อรัง
- โรคเท้าช้าง
- โรคผิวหนังนารังเกียจ

รวมถึงเจ้าของโรงฆ่าสัตว์ที่เป็นผู้ปฏิบัติงานเองก็ควรต้องตรวจสุขภาพด้วยเช่นกัน



การควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล



อาการป่วยที่ต้องหยุดปฏิบัติงาน

และรักษาให้หายก่อน (อ้างอิงตาม ปสธ.420) :

- ดิซ่าน
- ท้องเสีย
- อาเจียน
- เป็นไข้
- เจ็บคอด้วยไข้
- แผลติดเชื้อ
- หวัด
- มีน้ำมูก
- ตาแฉะ

การควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล



แต่งกายสะอาด รักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล

ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงาน

หลังจากการสัมผัสกับสิ่งปนเปื้อน และหลังจากใช้ห้องสุขา



ผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมชุดแต่งกายที่โรงฆ่าสัตว์
ได้จัดเตรียมไว้ใช้สำหรับปฏิบัติงานภายในโรงฆ่าสัตว์เท่านั้น
ไม่สวมชุดที่ใส่จากบ้านเข้าไปปฏิบัติงานภายในโรงฆ่าสัตว์โดยตรง



โรงฆ่าสัตว์ต้องจัดเตรียมจุดล้างมือ รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวก
เช่น สบู่เหลวสำหรับล้างมือ กระดาษเช็ดมือ ในทุกพื้นที่การผลิต
รวมถึงบริเวณทางเข้าพื้นที่การผลิตและห้องสุขา
เพื่อเอื้อให้พนักงานสามารถเข้าถึงจุดล้างมือได้ง่าย
และสะดวกในการปฏิบัติงาน

ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่ทำพฤติกรรมที่ อาจทำให้เนื้อสัตว์ปนเปื้อน



พนักงานไม่ควรสวมใส่เครื่องประดับ



การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุและเครื่องมือต่างๆ เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์

โรงฆ่าสัตว์ต้องมีแผนหรือโปรแกรมในการทำความสะอาดทั้งบริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ รวมถึงเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และภาชนะบรรจุที่ใช้อย่างสม่ำเสมอ



การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อในโรงฆ่าสัตว์ สารฆ่าแมลงหรือกำจัดสัตว์พาหะ ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหาร และต้องระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

พื้นที่จัดเก็บสารเคมี ควรอยู่ห่างจากบริเวณพื้นที่การผลิต เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนไปกับเนื้อสัตว์



การจัดเก็บสารเคมี ควรจัดเก็บแยกตามประเภทของสารเคมี มีป้ายชี้บ่งชนิดของสารเคมีและเอกสารข้อมูลความปลอดภัยของสารเคมี

การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

มีระบบรวบรวมน้ำเสีย และบำบัดน้ำเสีย



และระบบระบายน้ำ จัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล และของเสียที่มีประสิทธิภาพ
ตามกฎหมายหรือข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง



การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์



บำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย เครื่องมือ เครื่องจักร และ

อุปกรณ์ ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์
และไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงที่จะเป็นอันตรายต่อสัตว์มีชีวิต
หรือเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์



โรงฆ่าสัตว์ต้องมีแผนในการบำรุงรักษาซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอกอาคาร
โรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ
ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดียู่เสมอ
หากพบโครงสร้างหรืออุปกรณ์ชำรุดต้องรีบดำเนินการซ่อมแซมแก้ไขให้อยู่ในสภาพดี

การควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ

มีการตรวจสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์

ภายใน 24 ชั่วโมงก่อนทำการฆ่าสัตว์ กรณีต้องพักสัตว์ไว้
เกิน 24 ชั่วโมง ให้ตรวจสัตว์ซ้ำอีกครั้งก่อนฆ่า

มีการตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่าสัตว์

โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์



Ante-mortem area



Post-mortem area

ทำลายหรือจัดให้มีวิธีการอื่นใดในการจัดการกับเนื้อสัตว์
ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์ดังกล่าวสามารถ
นำกลับมาบริโภคได้

บริเวณพื้นที่กำจัดขยะและสิ่งปฏิกูล

ชิ้นส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

ต้องมีวิธีการในการรองรับเนื้อสัตว์ที่ถูกคัตทิ้ง เช่น ฟัง/เผา/เทศบาลรับไปทำลาย



ถัง Condemn ที่ชิ้นส่วนไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

จุดทิ้งขยะ

ถัง Condemn ต้องสามารถปิดล็อกกุญแจได้ และไม่สามารถใช้มือล้วงนำเนื้อสัตว์ออกมาได้

การจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์

หน้า ๓

เล่ม ๑๓๘ ตอนที่ ๗๐ ก

ราชกิจจานุเบกษา

๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๔



กฎกระทรวง

การจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์

พ.ศ. ๒๕๖๔

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคสอง และมาตรา ๑๔ (๘) แห่งพระราชบัญญัติ
ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

จุดประสงค์ : การตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ (Traceability)



การจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์



แบบแจ้งและตอบรับการฆ่าสัตว์

หนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์ที่ออกโดยปศุสัตว์จังหวัดหรือปศุสัตว์อำเภอ หรือใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกำหนด

รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกำหนด

รายงานการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกำหนด

ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์

จัดเก็บอย่างน้อย 12 เดือน นับแต่วันที่ออกหลักฐานการรับแจ้งฆ่าสัตว์ หรือวันที่ออกหลักฐานการรับรองเนื้อสัตว์



THANK YOU

สอบถามข้อสงสัยเพิ่มเติม : 02-653-4444 ต่อ 3141

: localslaughter@gmail.com