**Script สไลด์ “พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ 2559**

**และกฎหมายลำดับรองเพื่อเตรียมความพร้อมต่อใบอนุญาต”**

**Slide2**

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 มีเจตนารมณ์เพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหาร อันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย โดยมีสิ่งที่แตกต่างจาก พ.ร.บ ปี 2535 ที่สำคัญคือกำหนดให้ใบอนุญาตหมดอายุใน 5 ปี และในปี 2564 โรงฆ่าสัตว์มากกว่า 2,000 แห่ง จะต้องยื่นขอต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เนื่องจากใบอนุญาตฯ จะหมดอายุ ดังนั้นผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์จะต้องพัฒนาปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ให้ได้รับการต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

**Slide3**

โดยขั้นตอนการขอต่ออายุทำได้โดยผูรับใบอนุญาตผูใดประสงคจะตออายุใบอนุญาตใหยื่นคำขอตอนายทะเบียน กอนใบอนุญาตเดิมสิ้นอายุ พรอมดวยแผนงานการประกอบกิจการฆาสัตว และเอกสารหรือหลักฐานตามที่ระบุไว ในแบบคำขอ ในกรณีที่คำขอตออายุใบอนุญาต แผนงานการประกอบกิจการฆาสัตวและเอกสารหรือหลักฐานมีความถูกตองและครบถวน ใหนายทะเบียนเสนอคณะกรรมการประจำจังหวัดที่โรงฆาสัตวนั้นตั้งอยูเพื่อตรวจประเมินโรงฆาสัตวและโรงพักสัตวตามแผนงานการประกอบกิจการฆาสัตว์ แต่ถ้าเอกสารไม่ครบให้นายทะเบียนแจ้งให้ประสงค์ต่ออายุใบอนุญาตทราบและกำหนดระยะเวลายื่นเอกสารเพิ่มเติมให้ครบ ถ้าครบกำหนดแล้วเอกสารยังไม่ครบก็จะถูกถอนคำขอต่ออายุใบอนุญาตออกสารบบซึ่งอาจส่งผลให้ใบอนุญาตประกอบกจการฆ่าสัตว์หมดอายุ ไม่สามารถทำการฆ่าสัตว์ได้จำเป็นต้องทำเรื่องขอใบอนุญาตใหม่ก่อนถึงจะทำการฆ่าสัตว์ได้

* ในกรณีที่คณะกรรมการประจำจังหวัดเห็นวาการกอสรางโรงฆาสัตวและโรงพักสัตวถูกตองและ เปนไปตามแผนงานการประกอบกิจการฆาสัตวที่ไดรับความเห็นชอบ ใหเสนอความเห็นเกี่ยวกับ คำขอรับใบอนุญาตและผลการตรวจสอบแกผูอนุญาตเพื่อพิจารณาตอไป
* ในกรณีที่คณะกรรมการประจำจังหวัดเห็นวาการกอสรางโรงฆาสัตวหรือโรงพักสัตวไมเปนไปตามแผนงานการประกอบกิจการฆาสัตวที่ไดรับความเห็นชอบใหคณะกรรมการประจำจังหวัดแจงใหผูขอรับใบอนุญาตแกไขหรือปรับปรุงโรงฆาสัตวหรือโรงพักสัตวใหถูกตองภายใน**ระยะเวลาไมเกินเกาสิบวัน**นับแตวันที่คณะกรรมการประจำจังหวัดมีความเห็นวาการกอสรางโรงฆาสัตวหรือโรงพักสัตวไมเปนไปตามแผนงานการประกอบกิจการฆาสัตวที่ไดรับความเห็นชอบเมื่อพนกำหนดระยะเวลาตามวรรคหนึ่งแลว ใหคณะกรรมการประจำจังหวัดดำเนินการตรวจสอบการกอสรางโรงฆาสัตวและโรงพักสัตวอีกครั้ง หากตรวจสอบแลวพบวาการกอสรางดังกลาวยังไมถูกตอง ใหคณะกรรมการประจำจังหวัดแจงใหผูขอรับใบอนุญาตทราบและเสนอความเห็นเกี่ยวกับคำขอรับใบอนุญาต และผลการตรวจสอบแกผูอนุญาตพิจารณาตอไป

**Slide4**

เอกสารแนบ สำหรับคำขอต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประกอบด้วย

1. หนังสือมอบอำนาจพร้อมหลักฐานการมอบอำนาจ (กรณีไม่ได้มาติดต่อด้วยตนเอง)

2. สำเนาหนังสือรับรองนิติบุคคล และสำเนาหนังสือแต่งตั้งผู้แทนนิติบุคคล (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

3. สำเนาเอกสารแสดงกรรมสิทธิ์หรือสิทธิครอบครองโดยชอบด้วยกฎหมายในที่ดิน ที่จะใช้ในการขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ หรือหนังสือได้รับความยินยอมจากผู้มีกรรมสิทธิ์หรือสิทธิครอบครองในที่ดินโดยชอบด้วยกฎหมาย

* ชื่อผู้ขอต่ออายุต้องตรงกับเอกสารกรรมสิทธิ์ที่ดิน เช่น โฉนดที่ดิน เป็นต้น กรณีที่ไม่ตรงต้องต้องได้รับความยินยอมจากผู้มีกรรมสิทธิ์ เช่น สัญญาเช่า หรือ หนังสือรับรอง หากไม่มีเอกสารดังกล่าวใบอนุญาตอาจถูกผู้มีกรรมสิทธิ์ฟ้องร้องขอให้เพิกถอนใบอนุญาตได้
* การครอบครองแต่ไม่ใช่กรรมสิทธิ์ เช่น ภ.บ.ท.5 สามารถขอต่อออายุใบอนุญาตได้ แต่ควรตรวจสอบก่อนว่าซ้อนทับกับที่ดินสาธารณประโยชน์ เขตปฏิรูปที่ดิน หรือเขตป่าสงวนฯ หากเกิดกรณีข้อพิพาททางกฎหมาย เอกสาร ภ.บ.ท.5 จะไม่สามารถใช้ยืนยัน หรือคัดค้านการถูกยึดที่ดินจากรัฐได้

4. แผนผังแสดงสถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และสิ่งปลูกสร้างอื่น ตลอดจนพื้นที่รวบรวมหรือกำจัดขยะมูลฝอย สิ่งปฏิกูล พื้นที่บำบัดน้ำเสีย และพื้นที่ระบายน้ำทิ้งในกระดาษขนาด A2 หรือ A3 จํานวน 9 ชุด

**Slide5**

5. แบบแปลนโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ แบบแปลนแผนผังอาคารและสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงฆ่าสัตว์ พร้อมด้วยคําอธิบาย รายละเอียด โดยมีคํารับรองของผู้ประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุมและ/หรือบุคคลอื่น ตามที่กฎหมายกําหนด ในกระดาษขนาด A2 หรือ A3 จํานวน 9 ชุด ประกอบด้วย

5.1 แบบแปลนโรงฆ่าสัตว์ที่แสดงถึงพื้นที่ส่วนสกปรกและส่วนสะอาด และโรงพักสัตว์

5.2 แบบแปลนแสดงการติดตั้งเครื่องมือและเครื่องจักร

5.3 แบบแปลนแสดงระบบระบายน้ำทิ้ง

5.4 แบบแปลนแสดงระบบการบําบัดน้ำเสีย

6. รายการเครื่องจักรที่ใช้ในการประกอบกิจการ

7. แผนภูมิแสดงขั้นตอนกระบวนการผลิต

8. สําเนาผลวิเคราะห์คุณภาพน้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อสัตว์ที่เก็บจากก๊อกตามเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด โดยใช้ผลไม่เกิน 6 เดือน(ใช้เกณฑ์ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563)

**Slide6**

1. โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ บ่อบำบัดน้ำเสียตรงตามแผนที่เคยได้รับการอนุมัติ ตรงตามแบบแปลนที่ยื่นมา และถูกต้องตามกฎกระทรวงฯ

2. มีการบำรุงรักษาสภาพโรงฆ่าสัตว์ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์

3. โครงสร้าง สิ่งอำนวยความสะดวก และการปฏิบัติเป็นไปตามกฎกระทรวงประกอบกิจการฆ่าสัตว์ และกฎกระทรวงจัดเก็บข้อมูล

3. ผลวิเคราะห์คุณภาพน้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อสัตว์ที่เก็บจากก๊อกตามเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด โดยใช้ผลไม่เกิน 6 เดือน ผ่านทุกตัว

(ใช้เกณฑ์ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563)

**Slide7-12**

ตัวอย่างเอกสารแนบสำหรับการต่ออายุใบอนุญาต

* แบบแปลนแสดงส่วนไม่สะอาดและส่วนสะอาด และแบบแปลนแสดงการติดตั้งเครื่องมือและเครื่องจักรจะช่วยให้กรรมการสามารถพิจารณากระบวนการผลิตของโรงฆ่าสัตว์ได้ว่ามีขั้นตอนในการทำงานอย่างไร
* แบบแปลนแสดงระบบระบายน้ำทิ้งต้องแสดงให้เห็นว่าน้ำจากส่วนไม่สะอาดจะไม่ไหลไปยังส่วนสะอาด
* แบบแปลนแสดงระบบการบําบัดน้ำเสียประกอบการพิจารณาประสิทธิภาพของการบำบัดน้ำ
* รายการเครื่องจักรที่ใช้ในการประกอบกิจการ แผนภูมิแสดงขั้นตอนกระบวนการผลิตจะช่วยให้กรรมการสามารถพิจารณากระบวนการผลิตของโรงฆ่าสัตว์ได้ว่ามีขั้นตอนในการทำงานอย่างไร
* ผลวิเคราะห์คุณภาพน้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อสัตว์ที่เก็บจากก๊อกตามเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด โดยใช้ผลไม่เกิน 6 เดือน ผ่านทุกตัว (ใช้เกณฑ์ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563)

**Slide13**

**หลักเกณฑ์ที่ใช้ในเตรียมต่ออายุโรงฆ่าสัตว์จะเป็นไปตามกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์โดยสามารถแบ่งเป็นหัวข้อได้ดังนี้**

1. **โครงสร้างโรงฆ่าสัตว์และสิ่งอำนวยความสะดวก**
2. **การปฏิบัติงานที่มีสวัสดิภาพสัตว์และถูกหลักสุขอนามัย**
3. **การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา**
4. **สุขลักษณะส่วนบุคคล**

**Slide14**

โรงฆ่าสัตว์ต้องอยู่ในทำเลที่เหมาะสมไม่ขัดต่อกฎหมายว่าด้วยผังเมืองไม่ก่อให้มีเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ชุมชน มีพื้นที่เพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ อาคารโรงฆ่าสัตว์ และระบบบำบัดน้ำเสีย และมีสาธารณูปโภค เช่น น้ำสะอาด และไฟฟ้า

**Slide15**

**โรงพักสัตว์**:โรงพักสัตว์เป็นพื้นที่ส่วนหนึ่งของโรงฆ่าสัตว์ที่สำคัญ เพราะเป็นพื้นที่ที่ใช้สำหรับทำการพักสัตว์ ก่อนที่จะทำการฆ่าสัตว์ และยังใช้เป็นพื้นที่สำหรับให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ ซึ่งเป็นขั้นตอนที่กฎหมายกำหนด ดังนั้น โรงพักสัตว์จะต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

1. ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับสัตว์ที่จะเข้าฆ่าในแต่ละรอบหรือแต่ละครั้ง สัตว์ต้องได้พักให้เกิดความผ่อนคลายก่อนที่จะถูกฆ่า และสัตว์จะต้องอยู่อย่างไม่แออัด

* พื้นที่คอกพักสุกรต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 0.8 ตารางเมตรต่อตัว
* พื้นที่คอกพักโค-กระบือต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 2 ตารางเมตรต่อตัว
* พื้นที่คอกพักแพะต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 0.25 ตารางเมตรต่อตัว
* พื้นที่คอกพักแกะต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 0.35 ตารางเมตรต่อตัว
* พื้นที่คอกพักนกกระจอกเทศต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 ตารางเมตรต่อตัว

2. บริเวณรับสัตว์ควรมีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์ กรณีใช้ทางลาดที่บริเวณรับสัตว์ความชันของทางลาดสำหรับโค กระบือ แพะและแกะต้องไม่เกิน 26 องศา และสำหรับสุกรความชันของ ทางลาดไม่เกิน 20 องศา

3. ที่โรงพักสัตว์จะต้องมีพื้นที่สำหรับแยกสัตว์ที่สงสัยว่าป่วย เป็นโรค หรือสงสัยว่ามีสารตกค้างที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะที่ไม่เหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นอาหาร เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ได้ตรวจพิสูจน์หรือจัดการอย่างใดอย่างหนึ่งต่อไป

4. มีการระบายอากาศที่ดี ทำให้สัตว์อยู่ด้วยความสบาย ระบายความร้อนได้ดี ไม่ร้อนหรือหนาวเกินไป

5. มีการรวบรวมน้ำเสียและของเสียจากโรงพักสัตว์ และนำไปจัดการหรือบำบัดโดยไม่ส่งผลกระทบต่อชุมชนโดยรอบ

**Slide16**

6. มีน้ำสะอาดให้สัตว์ได้กินอย่างเพียงพอและมีน้ำสำหรับใช้ทำความสะอาดโรงพักสัตว์อย่างเพียงพอ

7. โครงสร้างของโรงพักสัตว์ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทานมีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝนได้ ประตู รั้ว ของโรงพักสัตว์ต้องสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ออกจากโรงพักสัตว์ได้ และไม่ทำอันตรายต่อตัวและหากในโรงพักสัตว์มีคอกย่อย ก็จะต้องดำเนินการเช่นเดียวกัน

8. ต้องมีพื้นที่และแสงสว่างเพียงพอที่จะให้พนักงานตรวจโรคสัตว์สามารถตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ได้

9. บริเวณโรงพักสัตว์ต้องมีทางเดินเชื่อมต่อไปยังบริเวณทำสลบสัตว์ โดยสัตว์ไม่สามารถถอยจากหรือหนีออกจากบริเวณทำสลบสัตว์ได้ ยกเว้นสำหรับสัตว์ที่อยู่ในภาชนะบรรจุสำหรับสัตว์ที่คนงานจะเป็นผู้นำสัตว์เข้าสู่พื้นที่ทำสลบ

**Slide17**

**บริเวณภายนอกโรงฆ่าสัตว์**:พื้นที่ภายนอกโรงฆ่าสัตว์ ถึงแม้จะไม่ใช่พื้นที่ใช้ทำการฆ่าสัตว์หรือผลิตเนื้อสัตว์โดยตรง แต่มีส่วนสำคัญไม่ต่างกัน เนื่องจากเป็นพื้นที่โดยรอบตัวอาคารโรงฆ่าสัตว์ซึ่งหากมีปัญหา จะส่งผลกระทบโดยอ้อมต่อโรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ผลิตได้

1. ต้องมีรั้วหรือมาตรการอื่นๆ ที่สามารถป้องกันบุคคลภายนอกหรือสัตว์เลี้ยงประเภทอื่นๆเข้ามาในบริเวณโรงฆ่าสัตว์ เนื่องจากบุคคลภายนอกหรือสัตว์เลี้ยงเหล่านั้น อาจนำมาซึ่งสิ่งสกปรกหรือเชื้อโรคและปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ได้

2. บริเวณรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องการดูแลให้สะอาด ไม่รก ไม่ให้เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะชนิดต่างๆ เช่น นก หนู สัตว์เลื้อยคลานอื่นๆ มีการจัดการขยะ มูลฝอยต่างๆ ให้เรียบร้อย นอกจากนี้ จะต้องมีระบบการป้องกันสัตว์พาหะไม่เข้าสู่อาคารโรงฆ่าสัตว์ การวางกับดักสัตว์พาหนะแต่ละประเภท

3. เนื่องจากสัตว์มีชีวิตย่อมมีความสกปรกจากการเลี้ยง เช่น มูลสัตว์ ฝุ่นละออง ปรสิตภายนอกต่างๆ ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์จะต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรกจากสัตว์มีชีวิตมายังเนื้อสัตว์ เช่น การแยกทางเข้าออกระหว่างสัตว์มีชีวิตและเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ เป็นต้น

**Slide18**

**โครงสร้างภายในโรงฆ่าสัตว์**:ภายในโรงฆ่าสัตว์ซึ่งเป็นพื้นที่สำคัญ ถือเป็นพื้นที่ใช้ทำการผลิตอาหารสำหรับมนุษย์ จะต้องมีลักษณะที่สำคัญคือแข็งแรง ทนทาน ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกหรือเชื้อโรคต่าง พื้น ผนัง เพดาน ต้องทำด้วยวัสดุที่เรียบ ทำความสะอาดง่าย แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ ระบายน้ำได้ดี ทนกรดด่างได้ดีการเลือกใช้พื้นในประเภทต่างๆ จะต้องคำนึงถึงคุณสมบัติเหล่านี้เป็นหลัก ผู้ประกอบการจะต้องพิจารณาให้รอบคอบ หากไม่มีทุนเพียงพอในการเลือกวัสดุที่จะทำพื้นโรงฆ่าสัตว์ให้ดี อาจจะต้องลงทุนบ่อยๆ เพื่อปรับปรุงและแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ดีสำหรับบริเวณทางเข้าออกหรือหน้าต่างภายในโรงฆ่าสัตว์ ส่วนที่เป็นวงกบ ประตู หรือม่านต่างๆ จะต้องมีคุณลักษณะเช่นเดียวกัน

**Slide19**

**บริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์**:บริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์ ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับกระบวนการเชือดและชำแหละเนื้อสัตว์โดยไม่ทำให้เนื้อสัตว์ปนเปื้อนในกระบวนการผลิต และต้องมีรายละเอียดดังนี้

1. ต้องมีการแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่พื้นที่ส่วนสะอาด และส่วนไม่สะอาด โดยพื้นที่ทั้ง 2 ส่วนจะต้องแยกออกจากกันอย่างชัดเจน รวมถึงคนงาน วัสดุอุปกรณ์ ต่างๆ ต้องแยกออกจากกันอย่างเด็ดขาด

2. มีระบบการระบายอากาศที่ดี สามารถระบาย กลิ่น ควัน ความร้อน ไอน้ำต่างๆ ได้ดีไม่กระทบต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์

3. มีอ่างล้างมือประจำอยู่ในพื้นที่ส่วนสะอาด ส่วนไม่สะอาด และห้องน้ำอย่างเพียงพอต่อจำนวนคนงาน โดยอ่างล้างมือต้องเป็นประเภทที่ไม่ใช้มือเปิดหรือปิด นอกจากนี้ จะต้องมีจะต้องมีสบู่สำหรับทำความสะอาด เพื่อให้คนงานได้ทำความสะอาดมือทุกครั้งเมื่อสัมผัสกับสิ่งสกปรก หรือเมื่อออกจากห้องน้ำ

**Slide20**

4. มีพื้นที่การจัดการเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เช่น การรวบรวมเพื่อนำไปทำลายยังสถานที่อื่น หรือการทำลายในพื้นที่ของโรงฆ่าสัตว์ทั้งนี้ ต้องไม่ให้เนื้อสัตว์ดังกล่าวถูกนำมาจำหน่ายให้ผู้บิโภค ดังนั้น โรงฆ่าสัตว์ทุกแห่งจะต้องมีอุปกรณ์สำหรับรวบรวมเนื้อสัตว์เหล่านั้น และต้องป้องกันมิให้นำออกมาได้โดยง่าย นอกจากนี้ อาจมีพื้นที่สำหรับการทำลายเนื้อสัตว์เหล่านั้น หรือนำไปทำลายในสถานที่อื่น

5. มีสถานที่เก็บวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ เช่น ภาชนะต่างๆ มีด ที่ลับมีด ฯลฯ โดยสถานที่เก็บต้องสะอาด และมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

6. มีห้องหรือบริเวณที่ใช้สำหรับเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย โดยจะต้องแยกกันระหว่างห้องแต่งกายของพื้นที่ส่วนสะอาดและพื้นที่ส่วนไม่สะอาด ทั้งนี้ อาจจัดให้ห้องน้ำไว้ด้วยก็ได้

7. มีห้องน้ำอย่างเพียงพอต่อจำนวนคนงาน และควรมีห้องน้ำทั้งในพื้นที่ส่วนสะอาด และพื้นที่ส่วนไม่สะอาด เพื่อมิให้มีการปนเปื้อนระหว่างคนงานที่ทำงานอยู่ในพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด

**Slide21**

**การแบ่งโซนสะอาด และไม่สะอาดของสัตว์ปีก**

ส่วนไม่สะอาด หมายถึง พื้นที่ทำสลบ ฆ่าสัตว์ ปั่นขน และนำเครื่องในออก

ส่วนสะอาด หมายถึง พื้นที่ลดอุณหภูมิซาก ชำแหละตัดแต่งเนื้อสัตว์ และจัดเก็บเนื้อสัตว์

**Slide22**

**การแบ่งโซนสะอาด และไม่สะอาดของสุกร**

ส่วนไม่สะอาด หมายถึง พื้นที่ทำสลบ ฆ่าสัตว์ ปั่นขน ขูดขน

ส่วนสะอาด หมายถึง พื้นที่นำเครื่องในออก ชำแหละตัดแต่งเนื้อสัตว์ และจัดเก็บเนื้อสัตว์พื้นที่ลดอุณหภูมิซาก และจัดเก็บเนื้อสัตว์

**Slide23**

**การแบ่งโซนสะอาด และไม่สะอาดของโค กระบือ แพะและแกะ**

ส่วนไม่สะอาด หมายถึง พื้นที่ทำสลบ ฆ่าสัตว์ ตัดขา ตัดหาง เอาหนังออก ตัดหัว

ส่วนสะอาด หมายถึง พื้นที่นำเครื่องในออก ชำแหละตัดแต่งเนื้อสัตว์ และจัดเก็บเนื้อสัตว์ พื้นที่ลดอุณหภูมิซาก และจัดเก็บเนื้อสัตว์

**Slide24**

**เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์**:

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ สิ่งเหล่านี้จะเป็นส่วนที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์มากที่สุด ทั้งทางตรงและทางอ้อม ดังนั้นเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์จะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีส่วนผสมหรือเป็นตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแตก สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่าย ห้ามทาหรือเคลือบผิวหน้าด้วยสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค นอกจากนี้ เครื่องมือ เครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ จะต้องตรวจสอบให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดีอยู่เสมอ โดยไม่ทำให้เนื้อสัตว์ที่ได้มีความผิดปกติ หรือไม่ได้มาตรฐาน

**Slide25**

โรงฆ่าสัตว์ต้องมีมีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงานของคนงานในโรงฆ่าสัตว์ที่ทำให้มองเห็นสีเนื้อสัตว์ได้ชัดเจนและถูกต้อง สำหรับหลอดไฟจะต้องมีที่ครอบเพื่อป้องกันเศษแก้วจากหลอดไฟแตกลงสู่พื้นที่การผลิต ซึ่งอาจปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์และทำอันตรายต่อผู้บริโภค หรือสามารถใช้หลอดไฟที่ไม่มีการแตกกระจายได้

**Slide26**

น้ำที่ใช้ในกระบวนการเชือดชำแหละเนื้อสัตว์จะต้องสะอาดต้องได้คุณภาพตามเกณฑ์คุณภาพน้ำปะปาดื่มได้ของกรมอนามัย (เกณฑ์ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563)

**Slide27**

หากมีการใช้น้ำแข็ง ก็ต้องได้คุณภาพตามเกณฑ์ของกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยควรซื้อน้ำแข็งจากแหล่งที่ได้รับรอง GMP จากกระทรวงสาธารณสุข

**Slide28**

ท่อระบายน้ำเสียต้องระบายน้ำได้ดีไม่ก่อให้เกิดการท่วมขัง และน้ำจากส่วนไม่สะอาดห้ามไหลไปยังพื้นที่ส่วนสะอาด นอกจากนี้ ในระบบท่อรวบรวมน้ำเสียจากอาคารโรงฆ่าสัตว์ บริเวณปลายท่อควรมีการป้องกันมิให้สัตว์ชนิดอื่นๆ เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ผ่านช่องทางนี้ และโรงฆ่าสัตว์ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย ระบบระบายน้ำและการจัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล และของเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยน้ำที่ผานการบำบัดแลวจะตองอยูในเกณฑมาตรฐานตามกฎหมายวาดวยการสงเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดลอมแหงชาติกฎหมายวาดวยโรงงาน และกฎหมายหรือ ขอกำหนดอื่นที่เกี่ยวของ

**Slide29**

นอกจาก พรบ. จะกำหนดโครงสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกแล้วการฆ่าสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์และถูกหลักสุขอนามัยก็เป็นเรื่องที่สำคัญซึ่งหากละเลยจะส่งผลไม่สามารถต่ออายุใบอนุญาตได้

**Slide 30 และ Slide 31**

**งดให้อาหารสัตว์ที่จะถูกฆ่า และให้สัตว์ที่จะถูกฆ่าได้พัก**: สัตว์ที่จะถูกฆ่าเพื่อนำมาบริโภค จำเป็นจะต้องงดให้อาหารในมื้อสุดท้ายก่อนที่จะเดินทางมายังโรงฆ่าสัตว์ เพื่อไม่ให้มีอาหารในกระเพาะมากจนเกินไป และลดความเสี่ยงจากการที่เศษอาหารในกระเพาะอาหารรั่วออกมาปนเปื้อนในเนื้อสัตว์จากการที่กระเพาะอาหารแตกในระหว่างเชือดชำแหละซากสัตว์ และเมื่อเคลื่อนย้ายสัตว์มาถึงโรงฆ่าสัตว์ ต้องนำมาพักที่คอกพักสัตว์เพื่อให้สัตว์ได้ระบายความร้อนและผ่อนคลายความเครียด ซึ่งที่คอกพักสัตว์นี้ อาจให้สัตว์กินน้ำได้ตามความเหมาะสม แต่จะอดอาหารต่อไปจนกระทั่งถึงคิวเชือดชำแหละ และคอกพักสัตว์ต้องมีแสงสว่างเพียงพอที่จะให้พนักงานตรวจโรคสัตว์สามารถปฏิบัติงานได้

**Slide 32**

**สัตว์ต้องได้รับการทำสลบ**: การทำสลบเป็นขั้นตอนก่อนทำการฆ่าสัตว์ เพื่อให้สัตว์ตายโดยไม่เจ็บปวดและทรมาน และถือเป็นการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรมและมีสวัสดิภาพสัตว์ การทำสลบในสัตว์มีหลายวิธี กระแสไฟฟา ปนทำสลบ (Captive bolt pistol) หรือกาซกอนทำการฆา โดยใช้ให้เหมาะสมกับสัตว์แต่ละชนิด ในประเทศไทยส่วนใหญ่ใช้ไฟฟ้าในการทำสลบสำหรับสัตว์ปีกและสุกร แต่สำหรับสุกรบางแห่งอาจใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ทำสลบ ส่วนการใช้วัตถุแข็ง เช่น ขวาน กระบอง จอบ ทุบหัวสัตว์ ไม่ถือเป็นการทำสลบ เป็นเพียงแต่การทำให้สัตว์หยุดการเคลื่อนไหวและสร้างความเจ็บปวดให้แก่สัตว์ก่อนตาย ซึ่งถือว่าผิดกฎหมาย สำหรับการฆ่าสัตว์ตามหลักการของศาสนาอิสลามอนุโลมให้ไม่ต้องมีขั้นตอนการทำสลบสัตว์แต่ต้องมีการบังคับสัตว์ให้อยู่นิ่ง เช่น กรวยในสัตว์ปีก หรือซองบังคับสัตวในโค กระบือ

**Slide 33**

**มีการนำเลือดออกจากตัวสัตว์อย่างสมบูรณ์**: เมื่อสัตว์สลบแล้ว ให้รีบแขวนตัวสัตว์ขึ้นโดยห้อยหัวลง และรีบนำเลือดออกจากร่างกายสัตว์ให้มากที่สุดโดยใช้มีดตัดเส้นเลือดดำและเส้นเลือดแดงใหญ่เพื่อปล่อยให้เลือดออก ซึ่งระยะเวลาที่เลือดออกจากร่างกายสัตว์อย่างสมบูรณ์ไม่เท่ากันในแต่ละชนิดสัตว์ สุกรควรใช้เวลาไม่น้อยกว่า 4 นาที โค กระบือประมาณ 5-6 นาที และสัตว์ปีกไม่น้อยกว่า 2นาที ทั้งนี้ มุ่งหวังว่าให้มีเลือดคั่งค้างอยู่ในกล้ามเนื้อน้อยที่สุด เพื่อให้ได้เนื้อคุณภาพดี และสามารถเก็บเนื้อได้นานมากยิ่งขึ้น เนื่องจากเลือดเป็นอาหารของเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งจะทำให้เชื้อเจริญเติบโตและเพิ่มจำนวนได้ดีมาก การนำเลือดออกจากตัวสัตว์ได้ไม่ดี ก็จะทำให้เนื้อเน่าเสียเร็ว

**Slide 34**

**ป้องกันไม่ให้เนื้อสัตว์ปนเปื้อนพื้นผิวสกปรก**: เมื่อสัตว์ตายแล้วและได้นำเลือดออกจากร่างกายสัตว์เสร็จเรียบร้อย การชำแหละเนื้อสัตว์จะต้องไม่ให้ปนเปื้อนกับพื้นผิวสกปรก เช่น พื้น ผนัง โดยซากสัตว์ต้องอยู่หรือโต๊ะ และพื้นผิวเหล่านั้นควรทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทนทานต่อการกัดกร่อน และจะต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันเชื้อโรคที่อาจปนเปื้อนมายังเนื้อสัตว์

**Slide 35 และ slide 36**

**ต้องให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจสัตว์และเนื้อสัตว์**:โรงฆ่าสัตว์ทุกแห่งต้องมีพนักงานตรวจโรคสัตว์ ซึ่งจะต้องปฏิบัติหน้าที่ตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและตรวจเนื้อสัตว์หลังฆ่า เพื่อเลือกเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมแก่การบริโภคพร้อมทั้งอนุญาตให้จำหน่ายได้ ส่วนเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคจะต้องถูกทำลายหรือทำให้เหมาะสมต่อการบริโภค ในกรณีที่ไม่มีพนักงานตรวจโรคสัตว์ หรือมีแต่ไม่มาปฏิบัติงาน โรงฆ่าสัตว์จะไม่สามารถดำเนินการฆ่าสัตว์ได้หากฝ่าฝืนจะส่งให้โรงฆ่าสัตว์ถูกดำเนินการพักใช้เพิกถอนใบอนุญาตได้

**กรณีที่สงสัยว่าเป็นโรคระบาด จะต้องแจ้งสัตวแพทย์ท้องที่**:เมื่อพบว่ามีสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยด้วยอาการใกล้เคียงกันมากกว่า ๑ ตัว เจ้าของโรงฆ่าสัตว์หรือพนักงานตรวจโรคสัตว์จะต้องแจ้งสำนักงานปศุสัตว์อำเภอหรือสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดภายใน ๑๒ ชั่วโมง

**Slide 37**

**มีการจัดการเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค**: เมื่อพนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจพบเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เช่น ฝี หนอง เนื้อมีสีซีด หรือมีสีเหลือง อวัยวะภายในมีการอักเสบ มีร่องรอยการติดเชื้อในกระแสเลือด จะต้องทำลายเนื้อสัตว์เหล่านั้นทิ้ง ซึ่งโรงฆ่าสัตว์จะต้องจัดให้มีการทิ้งเนื้อสัตว์เหล่านั้น โดยไม่ให้นำกลับมาจำหน่ายให้มนุษย์บริโภคหรือนำไปแปรรูปเป็นอย่างอื่นโดยเด็ดขาด ยกเว้นกรณีที่สามารถนำมาทำให้เหมาะสมก่อนการบริโภคได้ เช่น เนื้อที่ปนเปื้อนน้ำดีให้ตัดส่วนที่ปนเปื้อนน้ำดีออก เป็นต้น

**Slide 38**

**มีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมต่อการบริโภค :** เมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ก่อนขนส่งเนื้อสัตว์ส่งไปยังสถานที่ต่างๆ โรงฆ่าสัตว์ควรจะมีสถานที่ที่ใช้เก็บรักษาเนื้อสัตว์ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับลักษณะของเนื้อสัตว์ที่โรงฆ่าสัตว์เหล่านั้นทำการเชือดชำแหละเพื่อจำหน่าย เช่น จำหน่ายเป็นซากอุ่น ซากหรือชิ้นส่วนแช่เย็น ชิ้นส่วนแช่แข็ง ฯลฯ ดังนั้น สถานที่เก็บรักษาเนื้อจะต้องมีความสะอาด สามารถป้องกันเชื้อโรคและสิ่งสกปรกปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ หรือสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ด้วย เช่น หากขายสุกรผ่าซีก ควรแขวนสุกรไว้ในห้องที่มิดชิด ไม่มีสัตว์พาหะ และแขวนซากสุกรสูงจากพื้นเพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกจากพื้นมีโอกาสสัมผัสซาก ไม่ควรวางซากสุกรไว้บนพื้น ในห้องที่เปิดโล่ง

**Slide 39**

**การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา**การดูแลรักษาความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ถือเป็นสถานที่ผลิตอาหารสำหรับการบริโภคของมนุษย์อย่างหนึ่งจึงต้องเป็นสถานที่ที่สะอาด แต่สัตว์ทุกตัวที่จะนำมาเชือดชำแหละที่โรงฆ่าสัตว์มาจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์แต่ละแห่งที่มีความสกปรกทั้งฝุ่นละออง มูลสัตว์ รวมถึงบุคคลากรที่ทำงานที่โรงฆ่าสัตว์เอง ก็อาจนำมาซึ่งสิ่งสกปรกต่างๆ ที่อาจปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ ดังนั้น การดูแลรักษาความสะอาดโรงฆ่าสัตว์จึงเป็นสิ่งสำคัญ และเป็นหนึ่งในการผลิตเนื้อสัตว์ให้มีคุณภาพ

**Slide 40**

**ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ทุกวัน ก่อนและหลังฆ่าสัตว์** : ในแต่ละวันที่ทำการฆ่าสัตว์ ย่อมมีสิ่งสกปรก สิ่งปฏิกูล ขยะ มูลฝอย เช่น ฝุ่นละออง คราบเลือด มูลสัตว์ คราบไขมัน จำนวนมาก ซึ่งเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคที่อาจเพิ่มจำนวนขึ้นและปนเปื้อนมายังเนื้อสัตว์ ดังนั้น การทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ในส่วนพื้นที่การผลิตทั้งหมดทุกวัน ทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ จะช่วยเพิ่มคุณภาพมาตรฐานของเนื้อสัตว์ได้

**Slide 41**

**ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อวัสดุอุปกรณ์ทุกชนิด** : เช่นเดียวกับการทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ วัสดุอุปกรณ์ทุกชนิดที่ใช้ในกระบวนการฆ่าสัตว์ย่อมต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ทั้งโดยตรงและโดยอ้อม ดังนั้น การทำความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ รวมถึง เครื่องมือเครื่องจักรจะช่วยเพิ่มคุณภาพมาตรฐานของเนื้อสัตว์ได้เช่นเดียวกัน

**Slide 42-44**

**สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาต และไม่ให้ปนเปื้อนเนื้อสัตว์** : การทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ รวมถึงเครื่องจักร จำเป็นต้องใช้สารเคมีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำความสะอาด

ซึ่งสารเคมีที่จะใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อนั้นต้องเป็นสารเคมีที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ เช่น ไลปอนเอฟใช้ล้างจาน ผลิตภัณฑ์ล้างห้องน้ำฆ่าเชื้อโรค 3 เอ็มใช้ล้างพื้นฝาผนังและสุขภัณฑ์ ethyalcohol70% ใช้ฆ่าเชื้อโรค เป็นต้น นอกจากนี้ เมื่อได้ทำความสะอาดฆ่าเชื้อแล้ว จะต้องใช้น้ำสะอาดล้างทำความสะอาดอีกครั้ง เพื่อล้างสารเคมีต่างๆออกให้หมด เพื่อป้องกันมิให้ปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์

โดยสามารถดูรายชื่อสารเคมีที่สามารถใช้ได้ที่หน้าเว็บ สพส. หัวข้อ “สารเคมีที่กรมปศุสัตว์อนุญาตให้ใช้ในโรงฆ่าสัตว์/โรงงานแปรรูป” หากมีสารเคมีที่ต้องการใช้แต่ยังไม่ได้รับการขึ้นทะเบียนสามารถขอขึ้นทะเบียนได้ที่ กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ (อยส.) หากสามารถใช้ได้ อยส.จะขึ้นทะเบียนให้ โดยการใช้การใช้สารเคมีนั้นต้องใช้ให้ถูกต้องตามวิธีการใช้ที่ขึ้นทะเบียน

ในส่วนของคอกพักสัตว์ ไม่ได้จำกัดชนิดของสารเคมีใช้ทำความสะอาด แต่ภายหลังใช้สารเคมีในการทำความสะอาด แล้ว จะต้องใช้น้ำสะอาดล้างทำความสะอาดอีกครั้ง เพื่อล้างสารเคมีต่างๆออกให้หมด

**Slide 45**

**การป้องสัตว์พาหะ**: สิ่งมีชีวิตขนาดเล็ก เช่น แมลง สัตว์เลื้อยคลาน ต่างๆ หรือสัตว์ที่อาจพบเห็นได้ทั่วไป เช่น สุนัข แมว หนู นก ไก่ ฯลฯ สามารถเป็นพาหะนำโรคติดต่อของคนผ่านทางเนื้อสัตว์ได้ เช่น โรคฉี่หนู โรคอาหารเป็นพิษ โรคท้องเสีย เป็นต้น ดังนั้นการป้องและควบคุมไม่ให้สัตว์พาหะ เข้ามาในพื้นที่โรงฆ่าสัตว์ และพื้นที่ทำการฆ่าสัตว์จึงเป็นสิ่งสำคัญ ตัวอย่างมาตรการป้องสัตว์พาหะต่างๆ เช่น มีรั้วหรือผนังอาคารที่สามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในพื้นที่การผลิต ติดตั้งม่านกันแมลงบริเวณทางเข้าออก ติดตั้งไฟดักแมลงบริเวณที่แมลงอาจเข้ามา วางกล่องดักหนูตามทางเดินต่างๆ หรือวางบ้านแมลงสาปไว้ดักแมลงสาป

**Slide 46-51**

ผู้ปฏิบัติงานมีความสำคัญมากในโรงฆ่าสัตว์ ดังนั้น การดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคลจึงสำคัญมากในการผลิตเนื้อสัตว์ให้สะอาดปลอดภัย โดยผู้ปฏิบัติงานต้อง

**ผู้ปฏิบัติงานต้องแต่งกายให้สะอาดและเหมาะสม :** ผู้ปฏิบัติงานที่โรงฆ่าสัตว์ทุกคนจะต้องมีการแต่งกายที่สะอาดและเหมาะสม เนื่องจากเสื้อผ้า เครื่องแต่งกายต่างๆ ของผู้ปฏิบัติงานก่อนที่จะเข้าโรงฆ่าสัตว์อาจจะสัมผัสกับสิ่งสกปรกหรือเชื้อโรคต่างๆ รวมถึงรองเท้า หากปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์โดยใช้เครื่องแต่งกายของผู้ปฏิบัติงาน อาจจะทำให้เนื้อสัตว์ปนเปื้อนเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้ ดังนั้น โรงฆ่าสัตว์ทุกแห่งต้องจัดให้มีเครื่องแต่งกายที่สะอาดพร้อมสำหรับผู้ปฏิบัติงานอยู่เสมอ ชุดเสื้อกางเกง ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และรองเท้าบู๊ท รวมถึงให้แยกระหว่างชุดของผู้ปฏิบัติงานส่วนสะอาดและส่วนสกปรกออกจากกัน

**ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงานและหลังจากสัมผัสสิ่งปนเปื้อนต่างๆ** : ก่อนการปฏิบัติงานผู้ปฏิบัติงานจะต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง และทุกครั้งที่ได้สัมผัสกับสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนต่างๆ จะต้องหยุดปฏิบัติงานและล้างมือทันที หรือหลังจากเข้าห้องน้ำ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งจึงค่อยกลับมาปฏิบัติงาน กรณีที่มีบาดแผลที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกาย จะต้องทำความสะอาดแผลและปิดให้เรียบร้อย โดยเฉพาะบริเวณมือของผู้ปฏิบัติงานจะต้องสวมถุงมือทับอีก 1 ชั้น

**ผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยต้องหยุดปฏิบัติงาน :** คนงานในโรงฆ่าสัตว์ทุกคนที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยด้วยโรคติดต่อต่างๆในคน เช่น โรคหวัด โรคท้องเสีย โรคตับอักเสบ เป็นต้น จะต้องหยุดงาน เพื่อลดความเสี่ยงของการแพร่โรคไปยังผู้บริโภคผ่านทางการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปนเปื้อนเหล่านั้น เจ้าของโรงฆ่าสัตว์หรือผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์จะต้องมีมาตรการคัดกรองคนงานก่อนเข้าปฏิบัติงานที่โรงฆ่าสัตว์ โดยเฉพาะในภาวะที่มีการแพร่ระบาดของโรค Covid-19

**ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่ทำพฤติกรรมที่อาจทำให้เนื้อสัตว์ปนเปื้อน :** ผู้ปฏิบัติงานทุกคนจะต้องไม่ทำพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การล้วงเกา หรือการสัมผัสสิ่งสกปรกอื่นๆ และไปสัมผัสกับเนื้อสัตว์ ผู้ปฏิบัติงานควรหลีกเลี่ยงการสวมใส่เครื่องประดับ

**Slide 52**

ผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีการตรวจสุขภาพปีละ 1 ครั้ง เป็นไปตามกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานการตรวจสุขภาพลูกจ้ำงซึ่งทำงานเกี่ยวกับปัจจัยเสี่ยง พ.ศ. ๒๕๖๓ แห่งพระราชบัญญัติ ความปลอดภัย อาชีวอนำมัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. ๒๕๕๔ โดยใช้ใบรับรองแพทย์เป็นหลักฐาน

**Slide 53**

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ มีเจตนารมณ์เพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหาร อันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย พ.ร.บ.ดังกล่าวกำหนดให้มีการออกกฎหมายลำดับรองเพื่อให้มีความชัดเจนในการการดำเนินการให้เป้นไปตามตามเจตนารมณ์ของกฎหมายหลัก ปัจจุบันกฎหมายลำดับรองที่อยู่ระหว่างการพิจารณาของทางราชการมีหลายฉบับ ดังนี้

**Slide 54 กฎกระทรวงกําหนดชนิดของสัตว์ที่ต้องอยู่ในการกํากับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564**

**การกำหนดชนิดสัตว์เพิ่มเติม** : ปัจจุบันกรมปศุสัตว์ได้ส่งเสริมให้มีการเลี้ยงไก่งวงและนกกระทาเพิ่มขึ้น เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาด และสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร ซึ่งการประกาศให้นกกระทาและไก่งวงเป็นสัตว์ตามกฎหมายนั้น จะทำให้การฆ่านกกระทาและไก่งวงเพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคต้องดำเนินการภายใต้กฎหมาย ไม่สามารถที่จะทำการฆ่าในสถานที่ต่างๆ ได้

**Slide 55 กฎกระทรวงการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564**

**การจัดเก็บข้อมูล** : เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ได้มีการวางระบบการตรวจสอบย้อนกลับของเนื้อสัตว์ที่ถูกผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ โดยจะสามารถตรวจสอบได้ถึงแหล่งที่มาของสัตว์ที่จะเข้าโรงฆ่าสัตว์ การตรวจสอบย้อนกลับภายใต้กฎหมายฉบับนี้ จึงมุ่งเน้นให้ผู้ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการฆ่าสัตว์จะต้องจัดเก็บเอกสาร ดังนี้

- เจ้าของโรงฆ่าสัตว์จะต้องจัดเก็บสำเนาเอกสาร อย่างน้อย 1 ปี เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ทำการเชือดชำแหละเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่ายไปถึงผู้บริโภค กรณีที่เนื้อสัตว์มีปัญหา โรงฆ่าสัตว์จะต้องมีเอกสารให้ตรวจสอบได้ครบ

* เอกสารแบบตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์
* สำเนาหนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์ที่ออกโดยปศุสัตว์จังหวัดหรือปศุสัตว์อําเภอ หรือ ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ แล้วแต่กรณี
* สำเนารายงานการตรวจเนื้อสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกําหนด
* สำเนารายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกําหนด
* สำเนาแบบรายงานการรับรองให้จำหน่าย ตามแบบที่อธิบดีประกาศกําหนด
* สำเนาใบรับรองให้จําหน่ายเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์

- พนักงานท้องถิ่นจัดเก็บสำเนาเอกสาร แบบตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์อย่างน้อย 1 ปี เพื่อเป็นหลักฐานการตรวจสอบสัตว์ที่ถูกเชือดชำแหละในพื้นที่ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้นๆ

* สำเนาเอกสารแบบตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์
* สำเนาหนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์ที่ออกโดยปศุสัตว์จังหวัดหรือปศุสัตว์อําเภอ หรือ ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ แล้วแต่กรณี

- พนักงานตรวจโรคสัตว์จะต้องจัดเก็บสำเนาเอกสาร อย่างน้อย 1 ปี

* รายงานการตรวจเนื้อสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกําหนด
* รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดีประกาศกําหนด
* แบบรายงานการรับรองให้จำหน่าย ตามแบบที่อธิบดีประกาศกําหนด
* สำเนาใบรับรองให้จําหน่ายเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์

**Slide 56 กฎกระทรวง การขนส่งสัตว์และเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2564**

**การขนส่งสัตว์และเนื้อสัตว์** : เพื่อให้เนื้อสัตว์ที่จะถึงผู้บริโภคมีคุณภาพที่ดี การควบคุมการเคลื่อนย้ายสัตว์ที่ดีจะส่งผลกระทบถึงคุณภาพของเนื้อสัตว์ด้วย นอกจากนี้ เมื่อเชือดชำแหละเป็นเนื้อสัตว์และ ก็จะต้องมีมาตรฐานและการควบคุมการขนส่งเนื้อสัตว์ด้วยเช่นกัน โดยกฎกระทรวงฉบับนี้ การเคลื่อนย้ายสัตว์เข้าโรงฆ่าสัตว์ และขนส่งเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ไปสถานที่ตัดแต่ง หรือร้านขายเนื้อสัตว์เท่านั้น

**การขนส่งสัตว์** จะต้องมีมาตรฐานและการควบคุมการขนส่งสัตว์จากฟาร์มไปโรงฆ่าสัตว์ โดยมุ่งเน้นสวัสดิภาพสัตว์ ให้สัตว์เดินทางด้วยความเหมาะสม หลีกเลี่ยงเหตุที่อาจทำให้สัตว์ได้รับการบาดเจ็บ การนำสัตว์ขึ้นรถขนส่งผู้จัดให้มีแท่นเทียบ หรือทางลาดที่มีพื้นผิวที่ไม่ลื่น ไม่ลาดชัน หรือ มีเครื่องมือ เครื่องจักร หรืออุปกรณ์ใน การเคลื่อนย้ายสัตว์ที่เหมาะสมตามประเภทและชนิดของสัตว์และผู้ขนส่งสัตว์ต้องมีเอกสารที่แสดงว่าได้รับอนุญาตให้เคลื่อนย้ายสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

**ยานพาหนะขนส่งสัตว์** ต้องมีการทำความสะอาดเป็นประจำก่อนและหลังการขนส่งสัตว์ พื้นที่ที่ใช้สำหรับบรรทุกสัตว์ต้องมีการระบายอากาศที่ดี และสามารถป้องกันการกระแทกในระหว่างการขนส่งได้ โดยทำจากวัสดุที่สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่เป็นที่สะสมของมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล และต้องมีพื้นผิวที่ ไม่ลื่น และต้องไม่มีมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลตกลงสู่พื้นผิวถนนขณะขนย้าย

* ในการขนส่งสัตว์ปีก พื้นของภาชนะบรรจุสัตว์ต้องมีความแข็งแรงเพียงพอ อยู่ในสภาพดีไม่ทำให้สัตว์ได้รับบาดเจ็บ
* ในการขนส่งสัตว์กีบคู่ ยานพาหนะขนส่งสัตว์ต้องมีการแบ่งกั้นเป็นคอกย่อยเพื่อป้องกันสัตว์กระแทกกันจนได้รับบาดเจ็บระหว่างการขนส่ง

**การขนส่งเนื้อสัตว์** เมื่อได้มีการเชือดและชำแหละเนื้อสัตว์แล้ว ถือว่าเนื้อสัตว์ที่ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์เหล่านั้น สะอาดและเหมาะสมสำหรับการบริโภค การขนส่งเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่ต่างๆ จะต้องรักษาความสะอาดให้ได้มากที่สุดจนถึงผู้บริโภค ดังนั้น เนื้อสัตว์จะต้องถูกเก็บในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดตลาดการขนส่ง โดยการขนส่งเนื้อสัตว์ต้อง

1. มีเอกสารที่แสดงว่าได้รับอนุญาตให้เคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

2. มีใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือขนส่งเนื้อสัตว์ที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่มีตรารับรอง ให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

3. มีการป้องกันการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ ทั้งนี้ เนื้อสัตว์ต้องอยู่ในภาชนะบรรจุหรือบรรจุภัณฑ์ โดยไม่สัมผัสกับพื้นหรือผนังของยานพาหนะขนส่งโดยตรง กรณีขนเป็นซากไม่สามารถอยู่ในบรรจุภัณฑ์อาจใช้วัสดุปูรองที่สะอาดในการรองได้

4. มีการควบคุมอุณหภูมิเพื่อให้เนื้อสัตว์อยู่ในสภาพชะลอการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ โดยเฉพาะการขนส่งเนื้อสัตว์ในระยะทางไกลใช้เวลานานมากกว่า 1 ชั่วโมงควรใช้น้ำแข็งเพื่อลดอุณหภูมิของเนื้อสัตว์ที่อยู่ในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ หรือการขนส่งโดยใช้รถห้องเย็น

5. สำหรับพาหนะที่ใช้ในการขนส่งสัตว์หรือเนื้อสัตว์ รวมถึงภาชนะ เครื่องมือต่างๆ ต้องมีการล้างทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งานทุกครั้ง

6. ยานพาหนะขนส่งเนื้อสัตว์ต้องมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

กฎกระทรวง การขนส่งสัตว์และเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2564 ฉบับนี้มีความรุนแรงในการบังคับใช้จัดว่าสูงมากเพราะมีโทษเป็นโทษทางอาญาคือ ปรับหรือจำคุก โดยผู้ฝ่าฝืนมีโทษตามมาตรา ๕๕ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ดังนั้น ต่อไปนี้ขอให้ผู้ประกอบการทุกท่านปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

**Slide 58-59** ภาพแสดงการขนส่งที่ไม่เป็นตามกฎหมายผู้ฝ่าฝืนมีโทษตามมาตรา ๕๕ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**Slide 60** ภาพรถขนส่งที่และการใช้น้ำแข็งช่วยคุมอุณหภูมิ