



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

หมวด ๑

การตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

ข้อ ๒ สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ตั้งอยู่ในที่ดินที่ผู้รับใบอนุญาตมีกรรมสิทธิ์หรือสิทธิครอบครองโดยชอบด้วยกฎหมายหรือได้รับความยินยอมจากผู้มีกรรมสิทธิ์หรือสิทธิครอบครองโดยชอบด้วยกฎหมายในที่ดินนั้น

(๒) มีพื้นที่เพียงพอสำหรับอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และระบบบำบัดน้ำเสีย และสอดคล้องกับกำลังการผลิต

(๓) ไม่ตั้งอยู่ติดกับบ่อพัก สถานที่ทิ้งหรือกำจัดมูลฝอย สิ่งปฏิกูล หรือสารเคมีซึ่งสามารถปนเปื้อนมายังเนื้อสัตว์ได้

ข้อ ๓ โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์

(ก) มีรั้วกั้นหรือมาตรการอื่นใดในการป้องกันสัตว์อื่นและบุคคลภายนอกมิให้เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาต

(ข) บริเวณรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีการปรับปรุงดูแลให้อยู่ในสภาพดี ไม่มีแหล่งที่อยู่ของสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค และถนนรอบอาคารต้องไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง

(ค) มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์มีชีวิตสู่น้ำ

(ง) มีมาตรการป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคมิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์

(๒) โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์

(ก) พื้นต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน มีความลาดเอียงสามารถระบายน้ำได้สะดวก และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย รอยเชื่อมระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อนและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(ข) ผนังด้านในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทนทานต่อสารเคมี และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย รอยเชื่อมระหว่างผนังกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อนและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(ค) ประตูและวงกบประตูต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และประตูที่เปิดสู่ภายนอกอาคารต้องปิดได้สนิทป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคมิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ได้

(ง) พื้นที่เกิดการผลิตส่วนที่สะอาดต้องมีเพดาน ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำหรือความชื้น ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(๓) บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์

(ก) มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน

(ข) พื้นที่ภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์แบ่งเป็นพื้นที่การผลิตและพื้นที่อื่น ๆ โดยพื้นที่การผลิตต้องมีการแบ่งออกเป็นสองส่วน ประกอบด้วยส่วนที่สะอาดและส่วนที่ไม่สะอาดซึ่งแยกออกจากกันอย่างชัดเจน โดยส่วนที่สะอาดหมายถึงพื้นที่ที่มีความเสี่ยงในการปนเปื้อนสิ่งสกปรกต่ำ ได้แก่ พื้นที่ที่ทำการเปิดซาก นำเครื่องในออก จนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์ ส่วนที่ไม่สะอาดหมายถึงพื้นที่ที่มีความเสี่ยงในการปนเปื้อนสิ่งสกปรกสูง ได้แก่ พื้นที่ที่ทำการสลบสัตว์จนถึงขูดขนหรือเอาหนังออก ยกเว้นโรงฆ่าไก่ เป็ด ห่าน และสัตว์ปีกอื่นที่มีการประกาศเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวงว่าด้วยการกำหนดชนิดของสัตว์ที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๑) ส่วนที่สะอาด ได้แก่ พื้นที่ที่ทำการลดอุณหภูมิซากจนถึงการจัดเก็บเนื้อสัตว์ และส่วนที่ไม่สะอาด ได้แก่ พื้นที่ที่ทำการสลบสัตว์จนถึงการนำเครื่องในออกและล้างซากครั้งสุดท้าย

(ค) มีระบบระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ สามารถป้องกันน้ำเสียจากส่วนที่ไม่สะอาดไปสู่ส่วนที่สะอาดได้ และปลายท่อด้านนอกอาคารต้องออกแบบให้สามารถป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคมิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์

(ง) มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น ควัน ไอน้ำร้อน และความชื้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(จ) ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์อาจใช้แสงสว่างจากธรรมชาติหรือแสงสว่างจากไฟฟ้าที่มีความเข้มของแสงซึ่งไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป กรณีใช้แสงสว่างจากไฟฟ้าหลอดไฟฟ้าต้องมีฝาครอบหรือมีวิธีการอื่นใดเพื่อป้องกันเศษแก้วกรณีหลอดไฟฟ้าแตกหรือระเบิด

(ฉ) น้ำที่ใช้ในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดจนมีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด และกรณีที่เป็นน้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อสัตว์ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด หากมีการใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(ช) ภายในโรงฆ่าสัตว์และบริเวณห้องสุขาภายในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีอ่างล้างมืออย่างเพียงพอ โดยอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ และต้องจัดให้มีสบู่เหลวหรือสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง

(ซ) มีพื้นที่หรืออุปกรณ์อื่นใดสำหรับรวบรวมหรือทำลายเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เป็นอาหาร โดยไม่ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมที่จะใช้เป็นอาหาร

(ฅ) มีที่เก็บสารเคมีที่อยู่ห่างจากพื้นที่การผลิตและบริเวณที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการแยกชนิดหรือประเภทของสารเคมี โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว

(ญ) มีที่เก็บวัสดุอุปกรณ์หรือภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่สะอาดและถูกสุขลักษณะ

(ฎ) มีห้องหรือบริเวณสำหรับเปลี่ยนหรือสวมทับเสื้อผ้าแยกกระหว่างส่วนที่สะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด

(ฏ) มีห้องสุขาที่สะอาดและเพียงพอ และไม่สามารถเปิดสู่พื้นที่การผลิตได้โดยตรง

(ฐ) มีแคร่หรือรอกยกสัตว์เพื่อป้องกันสัตว์สัมผัสพื้น ทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่เป็นแคร่ต้องมีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร ส่วนกรณีที่เป็นรอกยกสัตว์เมื่อยกแล้วส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร

(๔) โรงพักสัตว์

(ก) มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะทำการฆ่าในแต่ละรอบโดยต้องไม่มีสัตว์รออยู่นอกโรงพักสัตว์ และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าของพนักงานตรวจโรคสัตว์

(ข) มีพื้นที่สำหรับแยกสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะทำการฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร

(ค) มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น ความชื้น และความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(ง) มีระบบระบายน้ำและของเสียจากสัตว์ที่ไม่ก่อให้เกิดการสะสมของสิ่งปฏิกูล โดยน้ำเสียและของเสียจากสัตว์ต้องลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย และทิศทางการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ต้องไม่ผ่านไปยังคอกสัตว์ปกติหรือทางเดินของสัตว์

(จ) มีน้ำสะอาดและอุปกรณ์ให้น้ำสัตว์กินอย่างเพียงพอ ยกเว้นไก่ เป็ด ห่าน และสัตว์ปีกอื่นที่มีการประกาศเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวงว่าด้วยการกำหนดชนิดของสัตว์ที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๑)

(ฉ) มีโครงสร้างของโรงพักสัตว์ที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน มีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝน

(ช) มีประตู รั้วกั้น หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน หรือวิธีอื่นใดที่สามารถป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้และไม่ทำอันตรายต่อตัวสัตว์

(ซ) มีน้ำใช้ทำความสะอาดอย่างเพียงพอ

(ฅ) มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าโดยอาจใช้แสงสว่างจากธรรมชาติหรือแสงสว่างจากไฟฟ้า

(ญ) มีทางเดินต่อจากโรงพักสัตว์เข้าพื้นที่ที่ฆ่าสลบสัตว์และมีอุปกรณ์ที่เปิดปิดเพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ถอยหลังออกจากบริเวณที่ฆ่าสลบสัตว์ ยกเว้นไก่ เป็ด ห่าน และสัตว์ปีกอื่นที่มีการประกาศเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวงว่าด้วยการกำหนดชนิดของสัตว์ที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๑)

(ฎ) มีบริเวณที่รับสัตว์ที่เป็นแท่นเทียบ หรือทางลาดที่มีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป หรือมีเครื่องมือ เครื่องจักร หรืออุปกรณ์ ในการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากพาหนะขนส่งสัตว์ที่เหมาะสมตามประเภทและชนิดของสัตว์

ข้อ ๔ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ทุกชนิด ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีส่วนผสมที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก รอยเชื่อมต้องเชื่อมกันสนิทสามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคได้

(๒) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ ห้ามทาหรือเคลือบผิวหน้าวัสดุด้วยสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

(๓) เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ ต้องสามารถตรวจสอบและทำความสะอาดได้ง่าย

หมวด ๒

การฆ่าสัตว์หรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

ข้อ ๕ การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) งดให้อาหารสัตว์ และจัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนทำการฆ่า

(๒) ต้องมีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ปืนทำสลบ (Captive bolt pistol) หรือก๊าซก่อนทำการฆ่า โดยเลือกใช้ให้เหมาะสมกับชนิดของสัตว์ตามคำแนะนำของพนักงานเจ้าหน้าที่

ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนาสามารถใช้วิธีบังคับสัตว์ให้สงบด้วยกรวยหรือของบังคับสัตว์เพื่อไม่ให้สัตว์ทรมานโดยไม่ต้องทำสลบซึ่งเป็นวิธีที่พนักงานเจ้าหน้าที่เห็นว่าเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไปในการบังคับสัตว์

(๓) การนำเลือดออกจากสัตว์ ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์โดยสัตว์ต้องตายก่อนลอกหนังหรือลอกขนและป็นขน ในกรณีที่เลือดนั้นใช้สำหรับการบริโภค ต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับ

(๔) หลังกระบวนการฆ่าสัตว์แล้วซากสัตว์ต้องไม่สัมผัสพื้นและผนัง โดยส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร

(๕) ต้องจัดให้มีห้องแยกสำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องในสัตว์ โดยเครื่องในแดงให้ล้างในห้องแยกของพื้นที่ส่วนที่สะอาด ส่วนเครื่องในขาวให้ล้างในห้องแยกของพื้นที่ส่วนที่ไม่สะอาด ยกเว้นโรงฆ่าไก่ เปิด ห่าน และสัตว์ปีกอื่นที่มีการประกาศเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวงว่าด้วยการกำหนดชนิดของสัตว์ที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๑) ให้มีห้องแยกโดยไม่ต้องแบ่งตามพื้นที่ ทั้งนี้ ในการล้างทำความสะอาดเครื่องในสัตว์ต้องไม่ทำให้เครื่องในสัตว์สัมผัสพื้น และน้ำเสียจากการล้างต้องต่อลงสู่ระบบระบายน้ำโดยตรง

ข้อ ๖ การฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) บริเวณฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ต้องสามารถทำความสะอาดได้ง่าย และมีพื้นที่สำหรับปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ ในขณะที่มีการตัดแต่งเนื้อสัตว์ต้องมีการป้องกันไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร

(๒) มีมาตรการป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคมิให้เข้าไปในสถานที่ตัดแต่งเนื้อสัตว์ได้

(๓) แสงสว่างที่ใช้ในสถานที่ฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ต้องมีความเข้มแสงที่เพียงพอกับการปฏิบัติงาน และไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป

(๔) มีอ่างล้างมือให้เพียงพอ โดยอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ และท่อน้ำทิ้งของอ่างล้างมือต้องต่อลงสู่ระบบระบายน้ำโดยตรง และต้องจัดให้มีสบู่เหลวหรือสารเคมีในการทำความสะอาดตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง

(๕) น้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อสัตว์ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดจนมีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด หากมีการใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๖) มีด อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องอยู่ในสภาพดี มีการล้างทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

(๗) ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องแข็งแรงทนทาน สามารถรับน้ำหนักเนื้อสัตว์ที่บรรจุได้ และทำความสะอาดได้ง่าย

(๘) ต้องมีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และอยู่ในสภาพที่เหมาะสมต่อการบริโภค

ข้อ ๗ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ ดังต่อไปนี้

(๑) จัดให้มีการตรวจสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ภายในยี่สิบสี่ชั่วโมงก่อนทำการฆ่า ในกรณีที่จำเป็นต้องพักสัตว์ไว้เกินยี่สิบสี่ชั่วโมงให้ตรวจสัตว์ซ้ำอีกครั้งหนึ่งก่อนทำการฆ่า

(๒) จัดให้มีการตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์

(๓) ในกรณีที่มีโรคระบาดสัตว์หรือสงสัยว่ามีโรคระบาดสัตว์เกิดขึ้นในบริเวณโรงฆ่าสัตว์หรือโรงพักสัตว์ ให้ผู้รับใบอนุญาตดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

(๔) ทำลายหรือจัดให้มีวิธีการอื่นใดในการจัดการกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เพื่อให้เนื้อสัตว์ดังกล่าวไม่สามารถนำกลับมาบริโภคได้

(๕) จัดเก็บข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าและการตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์

ข้อ ๘ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการในการควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยด้วยโรคติดต่อตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๒) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสม และมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล

(๓) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องละเว้นจากพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์

(๔) ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง

ข้อ ๙ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีคู่มือการปฏิบัติงานในทุกขั้นตอนการปฏิบัติงาน

หมวด ๓

การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

ข้อ ๑๐ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ดังต่อไปนี้

(๑) ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ และเครื่องใช้ต่าง ๆ เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์

(๒) มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดแมลง นก และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคทั้งภายในและบริเวณโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์อย่างสม่ำเสมอ

(๓) สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อโรคในอาคารโรงฆ่าสัตว์ หรือการใช้สารฆ่าแมลง สารกำจัดสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรครอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหาร และต้องระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

(๔) มีระบบรวบรวมน้ำเสีย ระบบบำบัดน้ำเสีย ระบบระบายน้ำ และการจัดการมูลฝอยสิ่งปฏิกูล และของเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วจะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ กฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายหรือข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๕) มีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงที่จะเป็นอันตรายต่อสัตว์มีชีวิตหรือเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๑ โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ใดที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามที่กำหนดในกฎกระทรวงนี้ ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๔

เฉลิมชัย ศรีอ่อน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่มาตรา ๑๔ (๓) (๕) และ (๖) แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ บัญญัติให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับที่ตั้ง เนื้อที่ แพนผัง และการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ซึ่งต้องมีโรงพักสัตว์ด้วย หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์หรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ และหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ เพื่อให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ การจัดให้มีการรวบรวมหรือกำจัดขยะมูลฝอย และสิ่งปฏิกูล การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ รวมถึงการจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและป้องกันการระบาดของโรคติดต่อหรือโรคระบาดจากสัตว์ และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์สามารถปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ดังกล่าวจึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้