



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๗๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9008-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9008-2006

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR

POULTRY ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 65.040.20

ISBN 974-403-404-1



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9008-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9008-2006

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR POULTRY ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2280 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 106 ง

วันที่ 12 ตุลาคม พุทธศักราช 2549

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ปีก

- | | |
|--|------------------|
| 1. อธิบดีกรมปศุสัตว์
(นายยุคล ลิ้มแหลมทอง) | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. ผู้แทนกรมปศุสัตว์
(นายประกิจ จงวัฒนากุล
นายเกรียงศักดิ์ แดงพรหม) | อนุกรรมการ |
| 3. ผู้แทนกรมยุโรป กระทรวงการต่างประเทศ
(นายเจสตา นันทชัยพร
นายสุภาค โปรงธรา) | อนุกรรมการ |
| 4. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
(นางสาวดารณี หมู่ขจรพันธ์
นายสมชาย โกมลียงเจริญ) | อนุกรรมการ |
| 5. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวเมทนี สุคนธรักษ์) | อนุกรรมการ |
| 6. ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
(นายจิโรจ ศศิปรียจันทร์
นายนิวัตร จันท์ศิริพรชัย) | อนุกรรมการ |
| 7. ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(นางธานีรัตน์ สานติวัตร
นายทวิศักดิ์ ส่งเสริม) | อนุกรรมการ |
| 8. ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
(นายคมกริช พิมพ์ภักดี
นายประพันธ์ศักดิ์ ฉวีราช) | อนุกรรมการ |
| 9. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตไก่เพื่อการส่งออก
(นางสายสนม เอนกผลิน
นายอุดม โพธิ
นางสาววิมลรัตน์ เปรมศิริ) | อนุกรรมการ |

(2)

10. ผู้แทนสมาคมผู้เลี้ยงเป็ดเพื่อการค้าและการส่งออก
(นางโรซาน่า ชู
นายธงชัย สุขพัฒน์นิกุล
นายบุญชัย เดชบวรเกียรติ
นางสิริภิญญา ไชยมุทรา) อนุกรรมการ

11. ผู้แทนสมาคมสัตว์บาลแห่งประเทศไทย
(นายศิวัฒน์ พงษ์พัฒน์
นายสุเทพ วงศ์ชื่น) อนุกรรมการ

12. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวตรุณี ทันทสุวรรณ) อนุกรรมการและเลขานุการ

13. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นายสมเกียรติ ศรีพิสุทธ์) อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก เป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าสัตว์ปีก และยังใช้เป็นแนวทางในการนำไปปฏิบัติภายในสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก โดยครอบคลุมในทุกขั้นตอน ตั้งแต่รับสัตว์ปีกมีชีวิตจากฟาร์มจนถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อให้สามารถผลิตซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภคทั้งภายในประเทศ และเพื่อการส่งออก

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

FAO/WHO. 2005. Draft code of hygienic practice for meat, pp. 21-27. In: Report of the 11th Session of the Codex Committee on Meat Hygiene. 14-17 February 2005. ALINORM 05/28/16. New Zealand.

OIE. 2005. Guidelines for the slaughter of animals for human consumption. In: Report of the Meeting of the OIE Terrestrial Animal Health Standards Commission. 17-28 January 2005. Paris, France.

Silversides, D. and Jones, M. 1992. Small-Scale Poultry Processing Plants. FAO, Rome. 98 p.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ :

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

พ.ศ. 2549

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 1/2549 เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2549 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2545 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก ไว้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 10 สิงหาคม พ.ศ. 2549

(คุณหญิงสุดารัตน์ เกยุราพันธุ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก กำหนดรายละเอียดที่สำคัญเกี่ยวกับ การขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิตจากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าสัตว์ปีกแบบไม่ทรมาน การจัดการซากสัตว์ปีก วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ถูกต้องสุขลักษณะ (good hygienic practice) ตลอดจนการขนส่งซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย

1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ ใช้ประกอบกับ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกอช. 9004) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อไก่ (มกอช. 6700) และมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อเป็ด (มกอช. 6701)

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 สัตว์ปีก (poultry) หมายถึง ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา และสัตว์ปีกเศรษฐกิจอื่น ๆ ยกเว้น นกกระเจือกเทศ และนกอีमु

2.2 โรงฆ่าสัตว์ปีก (poultry abattoir) หมายถึง สถานที่หรืออาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฆ่าสัตว์ปีก และอาจรวมถึงการตัดแต่งซากสัตว์ปีก เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตเพื่อการบริโภค

2.3 ซากสัตว์ปีก (poultry carcass) หมายถึง ส่วนร่างกายทั้งหมดของสัตว์ปีกที่ผ่านกระบวนการฆ่าแบบไม่ทรมานเพื่อใช้เป็นอาหารมนุษย์ โดยนำเลือดและเครื่องในออกแล้ว อาจแยกหัวออกหรือไม่ก็ได้

2.4 เนื้อสัตว์ปีก (poultry meat) หมายถึง ส่วนของซากสัตว์ปีกที่มีความปลอดภัยและเหมาะสมในการบริโภค โดยมีกล้ามเนื้อโครงร่าง (skeletal muscle) เป็นส่วนใหญ่ อาจผ่านกระบวนการแช่เย็น แต่ไม่ผ่านกรรมวิธีเพื่อวัตถุประสงค์ในการถนอมอาหาร

2.5 ผลผลิต (products) หมายถึง ส่วนอื่น ๆ ของสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อและยังไม่แปรรูป แต่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์ เช่น เลือด กระเพาะ

- 2.6 เครื่องใน (offal) หมายถึง อวัยวะของสัตว์ปีกภายในช่องท้องและช่องอก ยกเว้นปอด
- 2.7 การทำให้สลบ (stunning) หมายถึง วิธีการที่ทำให้สัตว์สลบ และนานพอที่สัตว์จะไม่รู้สึกรับปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกหมด
- 2.8 การฆ่าแบบไม่ทรมาน (humane slaughtering) หมายถึง วิธีการทำให้สัตว์เสียชีวิตโดยไม่ทรมาน
- 2.9 การขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต (transportation for poultry) หมายถึง การเคลื่อนย้ายสัตว์ที่คำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ด้วยพาหนะขนส่งที่เหมาะสมจากฟาร์มถึงโรงฆ่า
- 2.10 พาหนะขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต (vehicle for poultry) หมายถึง ยานพาหนะ เช่น รถบรรทุก รวมถึงส่วนพ่วงที่ใช้บรรทุกสัตว์ปีก
- 2.11 กรงบรรจุ (crate) หมายถึง กรงหรือกล่องที่ใช้ในการขังสัตว์ปีกระหว่างการขนส่ง และเหมาะสมกับชนิดของสัตว์ปีกนั้น ๆ
- 2.12 การตัดแต่ง (cutting) หมายถึง การตัดแยกซากสัตว์ออกเป็นชิ้นส่วนตามที่ต้องการ
- 2.13 การขนส่งซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิต (transportation for poultry carcass, poultry meat and products) หมายถึง การเคลื่อนย้ายซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์และผลผลิต ด้วยพาหนะขนส่งเฉพาะจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย
- 2.14 พาหนะขนส่งซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิต (vehicle for poultry carcass, poultry meat and products) หมายถึง ยานพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ สำหรับใช้ในการขนส่งซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิต
- 2.15 ภาชนะบรรจุ (package) หมายถึง บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะที่ใช้ในการบรรจุซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิต
- 2.16 พนักงานตรวจโรคสัตว์ (official inspector) หมายถึง สัตวแพทย์หรือบุคคลอื่น ผู้ซึ่งอธิบดีหรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคซึ่งมีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 2.17 พนักงานเจ้าหน้าที่ (competent person) หมายถึง ผู้ซึ่งรัฐมนตรี อธิบดี หรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 2.18 การตรวจพินิจ (visual inspection) หมายถึง การตรวจสอบลักษณะปรากฏภายนอกของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น เนื้อ ผลผลิต สภาพแวดล้อมที่ปรากฏ โดยการตรวจด้วยตาเป็นหลัก แต่อาจใช้ประสาทสัมผัสอื่นประกอบ เช่น การสัมผัส การดมกลิ่น หรืออาจใช้เครื่องมือประกอบ เช่น แวนขยายช่วยในการตรวจสอบ ขึ้นกับปัจจัยคุณภาพที่ต้องการตรวจสอบ แล้วประเมินว่าลักษณะปรากฏหรือสภาพแวดล้อมที่

ตรวจสอบคล้อยกับเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจหรือไม่อย่างไร ทั้งนี้รวมถึงการสังเกต หรือการสัมภาษณ์การปฏิบัติงานหรือกระบวนการทำงานด้วย

2.19 การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (ante-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.20 การตรวจสัตว์หลังฆ่า (post-mortem inspection) หมายถึง การตรวจซากสัตว์และเครื่องในด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.21 น้ำ และน้ำแข็ง (water and ice) หมายถึง น้ำ และน้ำแข็งที่มีคุณภาพมาตรฐาน เหมาะกับการบริโภค

3. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 และข้อ 3 ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีการตรวจประเมิน ของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. 9004

ตารางที่ 1. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. การขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต	1.1 พาหนะขนส่งต้องแข็งแรงและเหมาะสมกับชนิดสัตว์ปีก และจำนวนของกรงบรรจุสัตว์ปีกมีชีวิต 1.2 การขนส่งต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ 1.3 ไม่ขนส่งสัตว์ปีกที่เจ็บป่วยร่วมกับสัตว์ปีกปกติ 1.4 สัตว์ปีกต้องถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 30 นาที	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
2. การรับสัตว์ปีกมีชีวิต	2.1 ตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า 2.2 คัดแยกสัตว์ปีกป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ในโรงพักสัตว์ปีกป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังจากฆ่าสัตว์ปีกปกติแล้ว 2.3 ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อกรงบรรจุและพาหนะที่ใช้บรรจุทุกสัตว์ปีกทุกครั้ง	ตรวจพินิจ และตรวจบันทึก
3. การฆ่าสัตว์ปีก	3.1 ใช้วิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน 3.2 มีดที่ใช้เชือดคอตองทำความสะอาดทุกครั้งก่อนใช้	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	3.3 สัตว์ปีกต้องไม่สัมผัสพื้นขณะฆ่า 3.4 ปล่อยให้เลือดออกจากตัวสัตว์ปีกอย่างสมบูรณ์ไม่น้อยกว่า 2 นาที 3.5 ล้างสัตว์ปีกที่ถูกฆ่าแล้ว 3.6 ทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณที่นำเลือดออก	
4. การลวกและถนอมขน	4.1 น้ำที่ใช้ลวกต้องมีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 58 °C และสูงเพียงพอที่จะถนอมขนออก 4.2 ระยะเวลา ปริมาณ และอุณหภูมิของน้ำที่ใช้ลวกต้องสัมพันธ์กับขนาดและชนิดของสัตว์ปีก 4.3 ขนบนสัตว์ปีกที่ถูกฆ่าแล้ว ต้องถนอมออกหมด 4.4 กรณีที่ใช้กาวในการถนอมขน ต้องใช้กาวที่มีคุณภาพใช้สำหรับอาหาร	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
5. การแยกหัวและตัดแข้ง	5.1 ให้แยกหัวและตัดแข้ง (ยกเว้นได้ในกรณีที่จำเป็น) ด้วยเครื่องตัดหัวหรือมีด ตามที่กำหนดในข้อ ก.5	ตรวจพินิจ
6. การแยกเครื่องใน	6.1 คัดเครื่องในออกให้หมดด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม 6.2 เครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากสัตว์ปีก และเรียงคู่ไปกับซากสัตว์ปีก 6.3 ตรวจซากสัตว์ปีกและเครื่องในหลังฆ่า	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
7. การทำความสะอาดซากสัตว์ปีก	7.1 ล้างซากสัตว์ปีกจนสะอาดด้วยน้ำหลังขั้นตอนการนำเลือดออก การถนอมขน และแยกเครื่องใน	ตรวจพินิจ
8. การลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีก หรือเนื้อสัตว์ปีก	8.1 ลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีกหรือเนื้อให้มีอุณหภูมิที่ศูนย์กลางซากสัตว์ปีกหรือเนื้อ ไม่เกิน 7 °C หลังแช่เย็น 1 ชั่วโมง หรือระหว่างการเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่าย 8.2 บันทึกอุณหภูมิซากสัตว์ปีกหรือเนื้อ และอุณหภูมิห้อง 8.3 ภายในห้องเก็บซากสัตว์ปีกต้องไม่มีหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสซาก	ตรวจวัดอุณหภูมิและเอกสารที่เกี่ยวข้อง
9. การตัดแต่ง	9.1 ทำความสะอาดอุปกรณ์ในการตัดแต่งเนื้อ 9.2 บริเวณตัดแต่งต้องกันแยกจากพื้นที่ผลิตอื่น ๆ และควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
10. การบรรจุ	10.1 ภาชนะบรรจุต้องทนทานและปลอดภัย สำหรับใช้บรรจุอาหาร 10.2 มีฉลากกำกับ และข้อความที่ระบุบนฉลาก ต้องอ่านได้ชัดเจน 10.3 บริเวณที่บรรจุลงกล่องต้องกันแยกจากพื้นที่ ผลิตอื่นๆ	ตรวจพินิจ
11. ขั้นตอนการปฏิบัติ ภายในโรงฆ่าสัตว์ปีก	11.1 เป็นไปตามลำดับที่เหมาะสม และป้องกันการ ปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ได้	ตรวจพินิจ
12. หลักสุขาภิบาล ทั่วไป	12.1 มีสุขลักษณะในการผลิต ตามภาคผนวก ข. 1 12.2 มีสุขอนามัยส่วนบุคคล ตามภาคผนวก ข. 2	ตรวจพินิจและตรวจ เอกสารที่เกี่ยวข้อง
13. การบำบัดน้ำเสีย	13.1 มีระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อการปรับปรุง คุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตาม กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ตรวจพินิจ

4. คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก ให้เป็นไปตามคำแนะนำในภาคผนวก ก เพื่อใช้แนะนำผู้ประกอบการ เพื่อให้ได้ซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตจากสัตว์ปีกที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมี สุขลักษณะในการผลิต และสุขอนามัยส่วนบุคคลตามภาคผนวก ข ขั้นตอนการปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ปีก ตามภาคผนวก ค และอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามภาคผนวก ง

ภาคผนวก ก

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

ก. 1 การขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต (transportation for poultry)

ก.1.1 พาหนะขนส่งสัตว์ปีก

ก.1.1.1 ต้องแข็งแรง และเหมาะสมกับชนิดของสัตว์ปีกและจำนวนของกรงบรรจุสัตว์ปีก

ก.1.1.2 มีช่องระบายอากาศอย่างพอเพียง ไม่ปิดทึบ พื้นไม่ลื่น ไม่มีการระบายของเสียและน้ำระหว่าง การขนส่ง มีวัสดุหรือหลังคาสำหรับป้องกันแดดและฝน

ก.1.1.3 ในการขนส่ง สัตว์ปีกที่บรรจุในแต่ละกรงบรรจุมีจำนวนเหมาะสมกับขนาดของกรง

ก.1.1.4 กรงบรรจุควรมีความสูงและพื้นที่เพียงพอที่สัตว์ปีกยืนและนั่งได้

ก. 1.2 วิธีการขนส่ง

ก.1.2.1 การขนส่งต้องปฏิบัติตามระเบียบกรมปศุสัตว์

ก.1.2.2 ขณะขนส่งต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสัตว์ปีก เช่น ขับเคลื่อน รถบรรทุกสัตว์ปีกอย่างระมัดระวัง ไม่ออกรถโดยเร็วหรือหยุดโดยกะทันหัน

ก.1.2.3 ไม่ขนส่งสัตว์ที่เจ็บป่วยร่วมกับสัตว์ปกติ

ก.1.2.4 ระยะเวลาในการขนส่งควรสั้นที่สุด เพื่อให้สัตว์เกิดความเครียดน้อยที่สุด

ก.1.2.5 งดให้อาหารกับสัตว์ปีก อย่างน้อย 1 ชั่วโมง ก่อนการขนส่ง

ก.1.2.6 ตรวจสอบดูสัตว์ปีกขณะขนส่งเป็นระยะ ๆ

ก.1.2.7 ควรขนส่งสัตว์ปีกมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 30 นาที เพื่อให้สัตว์ปีกได้พักก่อนฆ่า

ก. 2 การรับสัตว์ปีกมีชีวิต (reception of poultry)

ก.2.1 เมื่อสัตว์ปีกถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตาม กฎหมาย

ก.2.2 บริเวณที่พักยานพาหนะที่มีสัตว์ปีกบรรทุกอยู่ ควรมีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝน ได้ มีระบบระบายอากาศที่ดี อุณหภูมิเหมาะสม และรอฆ่าตามลำดับที่กำหนด

ก.2.3 การเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกต้องทำด้วยความระมัดระวัง

ก.2.4 ชั่งน้ำหนัก และตรวจนับจำนวนสัตว์ปีก

ก.2.5 ตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า โดยการตรวจสอบสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหว และบันทึกผลในรายงานการตรวจสอบสัตว์ปีกก่อนฆ่า ณ หน้าโรงฆ่า โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์

ก.2.6 ในกรณีที่พบสัตว์ปีกที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในโรงพักสัตว์ปีกป่วย และฆ่าภายหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสัตว์ปีกปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาเผา (incinerator) หรือต้มเพื่อทำลาย และแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ

ก.2.7 กรณีพบสัตว์ปีกที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สัตว์ปีกได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสัตว์ปีกนั้นอย่างไม่ทรมานทันที

ก.2.8 ภายหลังจากนำสัตว์ปีกลงจากพาหนะหมดแล้ว ให้ทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อทรงบรรจุและพาหนะที่ใช้บรรทุกสัตว์ปีกทุกครั้งหลังการขนส่ง

ก.2.9 หลังฆ่าสัตว์ปีกหมดแล้ว ให้ล้างทำความสะอาดบริเวณโรงพักสัตว์ปีก ได้แก่ ที่พักสัตว์ปีก ที่จับสัตว์ปีกขึ้นราว และรางระบายน้ำ

ก.3. การฆ่าสัตว์ปีก (slaughter)

วิธีที่ใช้ในการฆ่าสัตว์ปีกต้องเป็นวิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน มี 2 วิธี คือ การทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนฆ่า และการฆ่าด้วยการเชือดคอแบบรวดเร็วโดยไม่ต้องให้สัตว์ปีกสลบก่อน

ก.3.1 การทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนฆ่า สัตว์ปีกต้องสลบอย่างสมบูรณ์ โดยตรวจดูจากมีการผ่อนคลายของกล้ามเนื้ออย่างสมบูรณ์ กระจกตาไม่ตอบสนองต่อสิ่งกระตุ้น ไม่แสดงอาการชัก การทำสัตว์ปีกให้สลบมี 3 วิธี

ก.3.1.1 การใช้กระแสไฟฟ้า (electrical stunning)

ก.3.1.2 การใช้ก๊าซ เช่น คาร์บอนไดออกไซด์ อาร์กอน

ก.3.1.3 วิธีอื่น ๆ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่เห็นว่าเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไป

ก.3.2 ตรวจสอบเครื่องมือหรือห้องทำให้สลบ ว่าสามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์ก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง

ก.3.3 การฆ่าด้วยการเชือดคอแบบรวดเร็วโดยไม่ต้องให้สัตว์ปีกสลบก่อน มี 2 วิธี

ก.3.3.1 เชือดด้านข้างคอสัตว์ปีก โดยลงมีดบริเวณหลังรูหูและใต้มุมขากรรไกรล่างที่คอ (angle of jaw) ตัดเส้นเลือดแดงใหญ่ (carotid artery) และเส้นเลือดดำใหญ่ (jugular vein) ที่คอ

ก.3.3.2 เชือดด้านหน้าคอสัตว์ปีก โดยลงมีดด้านหน้าคอและใต้ขากรรไกรล่าง ตัดเส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่ที่คอทั้ง 2 ข้าง รวมทั้งหลอดลมและหลอดอาหาร

ก.3.4 ใช้มีดสำหรับเชือดคอโดยเฉพาะ มีดที่ใช้เชือดคอให้ทำความสะอาดทุกครั้งก่อนใช้

ก.3.5 หลังการเชือดคอตต้องปล่อยให้เลือดออกจากสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้วไม่น้อยกว่า 2 นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด

ก.3.6 ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์และบริเวณที่นำเลือดออก ได้แก่ ถาดรองเลือด ผนังห้อง และพื้นห้อง ภายหลังจากเสร็จงานแล้วทุกครั้ง

ก.4. การลวกและถอนขน (scalding and defeathering)

ก.4.1 ลวกสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้วในบ่อลวกที่มีน้ำร้อนเพียงพอเพื่อให้ง่ายต่อการเอาขนออก อุณหภูมิของน้ำ ต้องไม่ต่ำกว่า 58 °C ทั้งนี้อุณหภูมิของน้ำและเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับขนาดของสัตว์ปีก

ก.4.2 ลำเลียงสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้วออกจากบ่อลวกสู่กระบวนการถอนขน โดยต้องไม่สัมผัสพื้น

ก.4.3 การถอนขนต้องสามารถเอาขนออกได้หมดหรือเกือบหมด โดยไม่ทำลายคุณภาพ

ก.4.4 หลังจากถอนขนเรียบร้อยแล้วให้ตรวจสอบดูสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้ว หากพบว่ามีส่วนขนอ่อนเหลืออยู่ ให้ใช้แหนถอนขนสัตว์ปีกเพื่อกำจัดขนให้หมด

ก.4.5 ในกรณีที่ใช้กาวในการถอนขน ต้องเป็นกาวที่มีคุณภาพใช้สำหรับอาหาร (food grade) และต้องทำความสะอาดกาวที่ติดอยู่ตามเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ หลังการใช้งาน

ก.4.6 ล้างสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้วให้สะอาดด้วยน้ำ

ก.4.7 ล้างทำความสะอาดบริเวณลวกและถอนขน รวมทั้งอุปกรณ์ภายหลังจากเสร็จงาน

ก.5. การแยกหัวและตัดแข้ง (head removal and shank cutting)

ก.5.1 สัตว์ปีกที่ผ่านขั้นตอนการลวกและถอนขนจนสะอาดแล้ว ต้องแยกหัวและตัดแข้งก่อนผ่านเข้าสู่บริเวณแยกเครื่องใน ยกเว้น กรณีที่จำเป็นต้องมีหัวและแข้งติดอยู่ อนุโลมให้ไม่ต้องแยกหัวและแข้งออกได้

ก.5.2 การแยกหัวให้ใช้เครื่องดึงหัว ในกรณีที่ไม่ใช้เครื่องดึงหัวให้แยกส่วนหัวโดยใช้มีดตัดที่คอ

ก.5.3 การตัดแข้งให้ใช้เลื่อยไฟฟ้าหรือมีด

ก.5.4 เครื่องมือที่ใช้ในการดึงหัว ตัดหัว และตัดแข้งต้องดูแลให้อยู่ในสภาพดีและสามารถใช้งานได้ตลอดเวลา

ก.6. การแยกเครื่องใน (eviscerating)

ก.6.1 ให้ใช้อุปกรณ์หรือมีดเปิดช่องท้องส่วนล่างของสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้ว ให้มีขนาดกว้างพอที่จะนำเครื่องในออกได้สะดวก โดยระวังไม่ให้กระเพาะลำไส้และถุงน้ำดีฉีกขาด

ก.6.2 เมื่อแยกเครื่องในแล้วให้เรียงลำดับเครื่องในพร้อมกับซากสัตว์ปีก เพื่อให้พนักงานตรวจโรค สัตว์ตรวจซากสัตว์ปีกและเครื่องใน

ก.6.3 ต้องแยกเครื่องในส่วนที่บริโภคเป็นอาหารได้ออกจากส่วนที่บริโภคเป็นอาหารไม่ได้ เครื่องในส่วนที่บริโภคเป็นอาหารได้ต้องนำไปล้างจนสะอาด และแช่เย็นให้มีอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C หลังแช่เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง

ก.7. การทำความสะอาดซากสัตว์ปีก (inside-and-outside carcass washing)

ก.7.1 ให้ล้างซากสัตว์ปีกครั้งสุดท้าย ทั้งด้านนอกและด้านในด้วยน้ำจนสะอาด

ก.8. การลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีก (chilling)

การลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีกและผลผลิตสัตว์ปีกทำได้ 2 วิธี คือใช้น้ำเย็นและน้ำแข็ง หรือใช้อากาศเย็น โดยอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C หลังแช่เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง

ก.8.1 กรณีใช้น้ำเย็นและน้ำแข็งในการลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีกในถังแช่เย็น ควรเป็นระบบที่ซากสัตว์ปีกและน้ำเคลื่อนที่สวนทางกัน (counter-flow water) ซึ่งที่ส่วนหัวต้องมีท่อน้ำล้นและส่วนปลายถังมีที่เติมน้ำเย็น ปริมาณน้ำล้นต้องมากพอที่จะทำความสะอาดซากสัตว์ปีกได้ และมีเทอร์โมมิเตอร์เพื่อวัดอุณหภูมิในถังแช่เย็น

ก.8.2 กรณีลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีกด้วยอากาศเย็น

ก.8.2.1 โครงสร้างของห้องเย็นควรทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติเก็บรักษาความเย็นได้ พื้นห้องต้องแข็งแรงทนต่อการกระทบกระแทก ไม่ดูดซับน้ำ ผนังและเพดานมีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย

ก.8.2.2 ประตูห้องเย็นควรมีกลไกที่สามารถเปิดจากภายในออกสู่ภายนอกได้

ก.8.2.3 ติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ ณ บริเวณที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ง่ายและสะดวก ตำแหน่งที่ติดตั้งสายวัดอุณหภูมิ (sensor) ต้องเป็นตำแหน่งที่วัดอุณหภูมิที่แท้จริงของห้อง

ก.8.2.4 วางสัตว์ปีกให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 cm และไม่สัมผัสกับผนัง

ก.8.2.5 นำซากสัตว์ปีกเข้าและออกห้องแช่เย็นตามลำดับก่อนหลัง

ก.8.2.6 บันทึกอุณหภูมิห้องและซากสัตว์ปีก

ก.8.2.7 ภายในห้องเก็บซากสัตว์ปีกต้องมีการควบคุมไม่ให้หยดน้ำจากการควบแน่น (water condensate) สัมผัสกับซาก

ก.8.3 ภายหลังจากนำซากสัตว์ปีกออกจากถังแช่เย็นหรือห้องแช่เย็นหมดแล้ว ต้องทำความสะอาดถังหรือห้องแช่เย็นทันที

ก.9. การตัดแต่ง (cutting)

ก.9.1 ในกรณีที่มีการตัดแต่งให้ทำในห้องที่มีขนาดเพียงพอต่อกำลังการผลิต และกั้นแยกจากพื้นที่ผลิตอื่นๆ

ก.9.2 ต้องจัดให้มีเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การตัดแต่งอย่างพอเพียง

ก.9.3 สายพานลำเลียงซากสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ปีก ภาตเลื่อนต้องสะอาด ไม่มีน้ำเลือดเจ็มนอง ถ้ามีน้ำเลือดให้ล้างออกด้วยน้ำ และปาดน้ำให้แห้งทันทีโดยใช้ใบปาดน้ำ ห้ามใช้ฟองน้ำเช็ดเด็ดขาด

ก.9.4 ในระหว่างการตัดแต่ง ต้องไม่มีซากสัตว์ปีกหรือเนื้อสัตว์ปีกกองบนสายพานมากจนเกินไป

ก.9.5 พนักงานต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอทุกคน

ก.9.6 ควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด ห้ามผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในห้องตัดแต่งนี้โดยเด็ดขาด

ก.9.7 การแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อไก่ ให้เป็นไปตาม มกอช. 6700 การแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อเป็ด ให้เป็นไปตาม มกอช. 6701

ก.10. การบรรจุ (packaging)

ก.10.1 ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ก.10.2 ภาชนะบรรจุต้องมีความทนทานต่อการขนส่ง

ก.10.3 ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยอย่างน้อยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดต่อไปนี้

1. ประเภทของซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกหรือผลผลิต
2. น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม
3. วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน
4. ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา
5. ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง

ก.10.4 ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกั้นแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้

ก.11. การขนส่งซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิต (transportation for poultry carcass, meat and products)

ก.11.1 พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ให้ไม่เกิน 7°C ตลอดเวลา

ก.11.2 การเคลื่อนย้ายซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง เพื่อป้องกันภาชนะบรรจุแตกหักเสียหาย

ก.11.3 ประตูลบรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นต้องใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วย ลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดในขณะขนส่ง

ก.11.4 ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต

ก.11.5 พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง

ก.12. การบำบัดน้ำเสีย (waste water treatment)

ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ข

หลักสุขาภิบาล

ข.1 สุขลักษณะในการผลิต (hygienic operation)

ข.1.1 ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่า โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีกตามภาคผนวก ค

ข.1.2 ตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิตและบันทึกในรายงาน

ข.1.3 ต้องจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

ข.1.4 จัดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร

ข.1.5 ให้มีสถานที่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ

ข.1.6 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอ เป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด อาจจัดอยู่บริเวณด้านใดด้านหนึ่งของโรงงานโดยเฉพาะ

ข.1.7 อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีขนาดเพียงพอที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ลงไปล้างได้

ข.1.8 มีสถานที่จัดเก็บวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์ หรือสารเคมีต่าง ๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งทำให้เกิดการปนเปื้อน

ข.1.9 สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่น วัสดุบรรจุหีบห่อ เครื่องปรุงอาหาร เสื้อผ้าพนักงาน น้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ ควรมีการกั้นแยกระหว่างวัสดุและอุปกรณ์ และใส่กุญแจได้

ข.1.10 ต้องเก็บแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิต และมีป้ายแสดงไว้อย่างชัดเจน

ข.1.11 จัดให้มีถังขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่ และให้ชนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงานแต่ละช่วง ห้ามชนขยะในขณะที่ผลิต เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

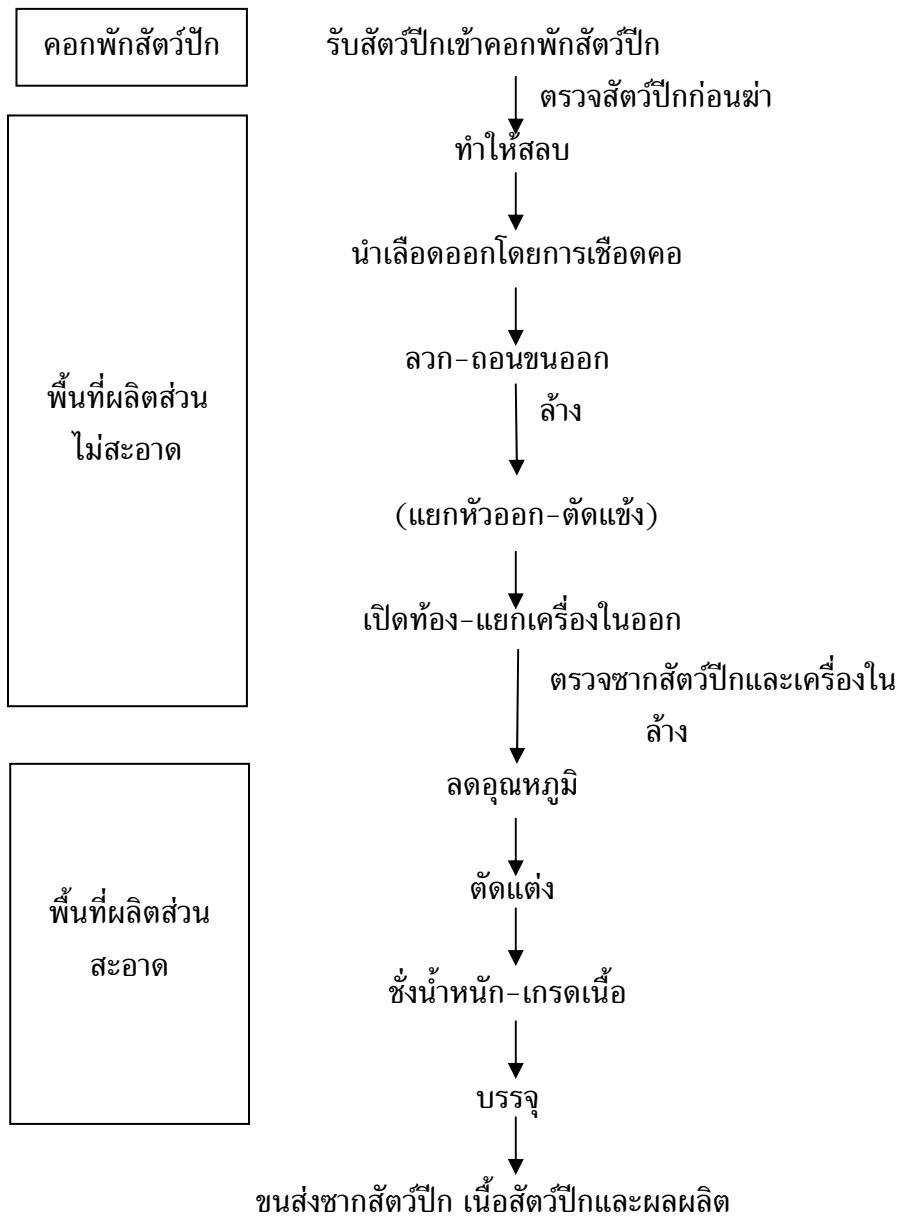
ข.1.12 ให้ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้งในเวลา ก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง

ข.2 สุลักษณะส่วนบุคคล (personal hygiene)

- ข.2.1 พนักงานต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- ข.2.2 เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิต และหลังจากการใช้ห้องสุขา
- ข.2.3 ในระหว่างการปฏิบัติงาน ทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้าปิดปาก พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว
- ข.2.4 ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อสัตว์ปีกโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่โรงงานจัดไว้ให้
- ข.2.5 เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ
- ข.2.6 พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด
- ข.2.7 ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหารหรือของขบเคี้ยวใดๆ รวมทั้งการดื่มน้ำลายในห้องปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค

แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก



รูปที่ ค1 ขั้นตอนการปฏิบัติ

หมายเหตุ ข้อความในวงเล็บ หมายถึง ขั้นตอนที่สามารถยกเว้นได้ในกรณีที่จำเป็นหรือเห็นว่าเหมาะสม

ภาคผนวก ง

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสัตว์ปีก

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสัตว์ปีก ประกอบด้วย

- ง.1. เครื่องมือทำสลบ (ถ้ามีขั้นตอนการทำสลบ)
- ง.2. มีดเชือดคอ มีดเปิดซากสัตว์ปีก มีดตัดแต่งเนื้อ
- ง.3. อุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (knife sterilizer)
- ง.4. อุปกรณ์ลับมีดหรือเครื่องลับมีด เพื่อลับมีดให้คม
- ง.5. เครื่องลวกซากสัตว์ปีกหรือถังลวกซากสัตว์ปีก
- ง.6. เครื่องถอนขนหรือตีขน (ตามความจำเป็น)
- ง.7. แหนบถอนขนอ่อนสัตว์ปีก (ตามความจำเป็น)
- ง.8. เสื่อไฟฟ้าหรือมีดตัดแข้ง
- ง.9. เครื่องมือที่ใช้สำหรับแยกเครื่องในออกจากซากสัตว์ปีก เช่น กรรไกร ส้อมหรือช้อนงัดเครื่องใน (drawing tool)
- ง.10. อุปกรณ์แขวนซาก (shackle) หรือโตะสำหรับชำแหละ (ตามความจำเป็น)
- ง.11. อุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ห้องเย็น ตู้เย็น ถังน้ำแข็ง
- ง.12. อุปกรณ์วัดอุณหภูมิ
- ง.13. เครื่องชั่งสำหรับชั่งสัตว์ปีกมีชีวิต และเครื่องชั่งสำหรับชั่งเนื้อสัตว์ปีก
- ง.14. อุปกรณ์เคลื่อนย้ายซากสัตว์ปีก เช่น สายพานลำเลียง
- ง.15. เสื่อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท
- ง.16. อุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาดโรงเรือน อุปกรณ์เครื่องมือ และอุปกรณ์เครื่องใช้ส่วนบุคคล

ภาคผนวก จ

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย SI
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm
	เมตร (meter)	m
พื้นที่	ตารางเมตร (square meter)	m ²
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	°C