



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 9040-2556

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 9040-2013

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

**GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR
GOAT AND SHEEP ABATTOIR**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

ICS

ISBN



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 9040-2556

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 9040-2013

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR GOAT AND SHEEP ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 131 ตอนพิเศษ 31 ง

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ พุทธศักราช 2557

คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร
เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

- | | |
|---|---------------------|
| 1. นายจีระ สรณูวัตร | ประธานกรรมการ |
| 2. นางจวีร์รัตน์ ท่อเกียรติ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข | กรรมการ |
| 3. นายชัยศิริ มหันตชัยสกุล
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | กรรมการ |
| 4. นายณัฐชัย วรสุทธิ
สำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์ กรมปศุสัตว์ | กรรมการ |
| 5. นายพลกฤษณ์ อุ้ยตา
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ | กรรมการ |
| 6. นายธราดล เหลืองทองคำ
คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย | กรรมการ |
| 7. นางสาวขวัญวลัย มากกลิ่น
คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล | กรรมการ |
| 8. นางสาวนัยนา อภิชาติพันธุ์
สัตวแพทยสภา | กรรมการ |
| 9. นายบุญเพ็ง สันติวัฒนธรรม
กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย | กรรมการ |
| 10. นายเกษม มหันตเกียรติ | กรรมการ |
| 11. นางสาวธัญญลักษณ์ ชันระมูล | กรรมการ |
| 12. นายนเรศ บินมาลา | กรรมการ |
| 13. นายมานิตย์ มาเลิศ | กรรมการ |
| 14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุวิชา เกษมสุวรรณ | กรรมการ |
| 15. นายพิทักษ์ ชายสม
สำนักกำหนดมาตรฐาน
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | กรรมการและเลขานุการ |

เกษตรกรผู้เลี้ยงแพะส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรายย่อย และเลี้ยงแกะรวมฝูงกับแพะ การฆ่าแพะและแกะส่วนใหญ่ดำเนินการโดยโรงฆ่าขนาดเล็กและขณะนี้ยังไม่มีมาตรฐานโรงฆ่าแพะและแกะ ดังนั้นคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร จึงเห็นควรจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ ขึ้น เพื่อใช้เป็นแนวทางการปฏิบัติภายในโรงฆ่าแพะและแกะ เพื่อให้สามารถผลิตซากเนื้อ และผลผลิตของแพะและแกะที่ปลอดภัย และมีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภคทั้งภายในประเทศ และเพื่อการส่งออก

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

มาตรฐานสินค้าเกษตร. มกษ. 9019-2550. การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ.

คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2554. โครงการศึกษาเกณฑ์ชี้วัดการปฏิบัติในโรงฆ่าแพะและแกะ.



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร :
การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ได้มีมติในการประชุมครั้งที่ ๕/๒๕๕๖ เมื่อวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๕๖ เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ มาตรฐานเลขที่ มกษ. 9040-2556 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

(นายยุคล ลิ้มแหลมทอง)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดรายละเอียดที่สำคัญเกี่ยวกับ การขนส่งแพะและแกะมีชีวิตจากฟาร์ม เข้าโรงฆ่า การฆ่าแพะและแกะแบบไม่ทรมาน การจัดการซากแพะและแกะ วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าแพะและแกะ และวิธีปฏิบัติที่ดีในด้านสุขลักษณะ (good hygienic practice) ตลอดจนการขนส่งซาก เนื้อ และผลิตภัณฑ์ของแพะและแกะจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อการบริโภค

1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ให้ใช้ประกอบกับ มกษ.9004-2547 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มกษ.6005-2549 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง เนื้อแพะ และ มกษ.6004-2549 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง เนื้อแกะ

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 แพะและแกะ (goat and sheep) หมายถึง สัตว์เคี้ยวเอื้องขนาดเล็ก (small ruminants) ในวงศ์ Bovidae วงศ์ย่อย Caprinae

2.2 โรงฆ่าแพะและแกะ (goat and sheep abattoir) หมายถึง สถานที่หรืออาคารที่จัดตั้งขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฆ่าแพะและแกะ และอาจรวมถึงการตัดแต่งซากแพะและแกะ เพื่อให้ได้ซากและผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค

2.3 ซากแพะและแกะ (goat and sheep carcass) หมายถึง แพะและแกะทั้งตัวที่ผ่านกระบวนการฆ่าแบบไม่ทรมาน เพื่อใช้เป็นอาหารมนุษย์ โดยนำเลือด หัว และเครื่องในออกแล้ว ทั้งนี้อาจรวมหนังและข้อขาหรือไม่ก็ได้

2.4 เนื้อแพะและแกะ (goat and sheep meat) หมายถึง ส่วนของซากแพะและแกะที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมีกล้ามเนื้อโครงร่าง (skeletal muscle) เป็นส่วนใหญ่ อาจผ่านกระบวนการแช่เย็น แต่ไม่ผ่านกรรมวิธีในการถนอมอาหาร

2.5 ผลิตภัณฑ์ (products) หมายถึง ส่วนอื่นของสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อและยังไม่แปรรูป แต่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์ เช่น เครื่องในขาว เครื่องในแดง

2.6 หัวแพะและแกะ (goat and sheep head) หมายถึง หัวแพะและแกะที่ตัดออกจากตัวแพะและแกะที่เชือดแล้วตรงบริเวณกระดูกคอข้อที่ 1

2.7 หนังแพะและแกะ (goat and sheep hide) หมายถึง หนังที่เลาะออกจากตัวแพะและแกะ

2.8 เครื่องในขาว (white offal) หมายถึง หลอดอาหาร กระเพาะอาหาร ลำไส้ และอวัยวะสืบพันธุ์

2.9 เครื่องในแดง (red offal) หมายถึง หัวใจ ตับ ไต ม้าม หลอดลม และปอด

2.10 การทำให้สลบ (stunning) หมายถึง วิธีทำให้สัตว์สลบก่อนฆ่า และมีผลให้สัตว์ไม่รู้สึกเจ็บปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกอย่างสมบูรณ์

2.11 การฆ่าแบบไม่ทรมาน (humane slaughtering) หมายถึง วิธีการทำให้สัตว์เสียชีวิตโดยไม่ทรมาน

2.12 การขนส่งแพะและแกะมีชีวิต (transportation for goat and sheep) หมายถึง การเคลื่อนย้ายแพะและแกะ ด้วยพาหนะที่เหมาะสมจากฟาร์มถึงโรงฆ่า

2.13 การขนส่งซาก เนื้อ และผลิตภัณฑ์ของแพะและแกะ (transportation for goat and sheep carcass, meat, and products) หมายถึง การเคลื่อนย้ายซาก เนื้อ และผลิตภัณฑ์ของแพะและแกะ ด้วยพาหนะขนส่งเฉพาะจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย

2.14 พาหนะขนส่ง (vehicle) หมายถึง ยานพาหนะ เช่น รถบรรทุก รวมถึงส่วนพ่วงที่ใช้บรรทุกแพะและแกะ หากเป็นการขนส่งซาก เนื้อ และผลิตภัณฑ์ของแพะและแกะ ต้องเป็นยานพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้

2.15 การตัดแต่ง (cutting) หมายถึง การตัดแยกซากสัตว์ออกเป็นชิ้นส่วนตามที่ต้องการ

2.16 ภาชนะบรรจุ (package) หมายถึง บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะที่ใช้บรรจุซาก เนื้อ และผลิตภัณฑ์ของแพะและแกะ

2.17 พนักงานตรวจโรคสัตว์ (official inspector) หมายถึง สัตวแพทย์หรือบุคคลอื่น ผู้ซึ่งอธิบดีหรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรค ซึ่งมีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ตามกฎหมายที่ว่าด้วยการควบคุมการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.18 พนักงานเจ้าหน้าที่ (competent person) หมายถึง ผู้ซึ่งรัฐมนตรี อธิบดี หรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามกฎหมายที่ว่าด้วยการควบคุมการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.19 การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (ante-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสอบสุขภาพสัตว์เพื่อให้ได้สัตว์ที่สมบูรณ์ก่อนฆ่า โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค

2.20 การตรวจสัตว์หลังฆ่า (post-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสอบซาก เครื่องในและหัวสัตว์ด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค

3. ข้อกำหนด

ข้อกำหนดของการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ข้อกำหนด

รายการ	ข้อกำหนด
1. การขนส่งแพะและแกะมีชีวิต	1.1 พาหนะขนส่งแพะและแกะต้องแข็งแรง และมีพื้นที่เหมาะสม
	1.2 การขนส่งแพะและแกะให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องของกรมปศุสัตว์
	1.3 ไม่ขนส่งแพะและแกะที่ป่วย หรือตั้งท้องร่วมกับแพะและแกะปกติ
	1.4 งดให้อาหารแก่แพะและแกะก่อนการขนส่ง
	1.5 ต้องส่งแพะและแกะถึงโรงฆ่าก่อนเวลา อย่างน้อย 4 ชั่วโมง เพื่อให้ได้พักก่อนฆ่า
2. การรับแพะและแกะมีชีวิต	2.1 ตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (ante-mortem inspection)
	2.2 คัดแยกแพะและแกะที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ในคอกสัตว์ป่วย และฆ่าหลังจากฆ่าแพะและแกะปกติ หรือฆ่าในบริเวณฆ่าฉุกเฉิน
	2.3 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะภายหลังจากไล่ต้อนแพะและแกะลงหมดแล้วทุกครั้ง
	2.4 งดให้อาหารแก่แพะและแกะก่อนฆ่า อย่างน้อย 4 ชั่วโมง
	2.5 ต้องไม่ให้แพะและแกะอดอาหารนานเกิน 24 ชั่วโมง

รายการ	ข้อกำหนด
<p>3. คอกพัก แพะและแกะ</p>	<p>3.1 คอกพักต้องสามารถรองรับกับจำนวนแพะและแกะที่เข้ามา โดยคอกพักสำหรับแพะมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.25 ตารางเมตรต่อตัว และสำหรับแกะมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.35 ตารางเมตรต่อตัว</p> <p>3.2 วัสดุที่ใช้ต้องมีความแข็งแรง มีผิวเรียบ ไม่มีส่วนคมหรือแตก ไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับแพะและแกะ และพื้นต้องไม่ลื่น</p> <p>3.3 มีทางเดินต่อจากคอกเพื่อเข้าห้องทำให้สลบหรือห้องฆ่า</p> <p>3.4 ไม่มีสัตว์อื่นปะปนในคอกพักแพะและแกะ</p> <p>3.5 ต้องมีน้ำให้แพะและแกะกิน และมีน้ำใช้ล้างคอกอย่างเพียงพอ</p> <p>3.6 ต้องไม่เหย่ กระตุ้น ตีแพะและแกะจนตื่นเต้น ตกใจ เจ็บปวด หรือทรมานในระหว่างการเข้าคอกพัก และการเคลื่อนย้ายเข้าบริเวณฆ่า</p> <p>3.7 ต้องทำความสะอาดแพะทุกตัวก่อนเข้ามา</p> <p>3.8 ต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักหลังแพะและแกะเข้ามาหมดแล้ว</p>
<p>4. การฆ่า แพะและแกะ</p>	<p>4.1 ใช้วิธีฆ่าแบบไม่ทรมานด้วยอุปกรณ์และวิธีการที่เหมาะสม</p> <p>4.2 ต้องทำให้แพะและแกะสลบก่อนฆ่า หรือกรณีที่ไม่ได้ทำให้สลบให้ใช้วิธีการตามหลักพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา</p> <p>4.3 การใช้ระบบราวแขวน ให้รับแขวนแพะและแกะทันทีที่สลบ</p> <p>4.4 ปลอ่ยให้เลือดไหลออกจากตัวแพะและแกะอย่างสมบูรณ์ ภายในเวลาประมาณ 2 นาที</p> <p>4.5 มีดหรืออุปกรณ์ที่ใช้นำเลือดออกต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนใช้งานกับตัวต่อไป</p>
<p>5. การแยกหัว</p>	<p>แยกหัวออกจากตัวแพะและแกะบริเวณกระดูกคอข้อที่ 1 และต้องมีวิธีการซั้งหัวและซาก เพื่อให้สามารถตรวจได้อย่างสะดวกและถูกต้อง</p>

รายการ	ข้อกำหนด
6. การตัดข้อขา	<p>6.1 ตัดข้อขา และแยกส่วนแข็งใส่ภาชนะไม่ให้สัมผัสพื้น</p> <p>6.2 หลังจากตัดข้อขาควรทำความสะอาดมือและอุปกรณ์ทุกอย่างที่สัมผัสกับขาแพะและแกะก่อนดำเนินการในขั้นต่อไป</p>
7. การแยกหนัง	<p>7.1 เริ่มเลาะหนังจากแนวกลางลำตัวส่วนนอกและส่วนท้อง จากนั้นเลาะหนังส่วนขาและส่วนหลัง หรือใช้อุปกรณ์ดึงหนังออกจากตัว</p> <p>7.2 แยกหนังออก โดยไม่ให้ส่วนเนื้อสัมผัสพื้น และต้องไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังสู่เนื้อ</p> <p>7.3 นำหนังออกจากพื้นที่ปฏิบัติงาน โดยมีภาชนะรองรับ</p> <p>7.4 กำจัดขนออกจากซากให้หมดด้วยวิธีที่เหมาะสม หากไม่ได้แยกหนังออก</p>
8. การแยกเครื่องใน	<p>8.1 ต้องแยกเครื่องในออกให้หมด หากนำเครื่องในส่วนนั้นไปบริโภคให้ใส่ภาชนะที่สะอาด</p> <p>8.2 ในกรณีที่เครื่องในแตกปนเปื้อนซาก ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ตัดส่วนที่ปนเปื้อนออกหรือใช้วิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อนสู่ส่วนอื่นของซาก</p> <p>8.3 ตรวจสอบสัตว์หลังฆ่า (post-mortem inspection)</p>
9. การผ่าซีกซากแพะและแกะ	<p>ผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลังและนำเส้นไขสันหลังออกให้หมดแล้วนำไปทำลายด้วยวิธีที่เหมาะสม</p>
10. การทำความสะอาดซากแพะและแกะ	<p>10.1 ล้างซากแพะและแกะหลังขั้นตอนการนำเลือดออก การแยกเครื่องในออก และการผ่าซีก</p> <p>10.2 น้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด โดยทำความสะอาดแพะและแกะเป็นรายตัว</p>
11. การทำเครื่องหมายรับรองซาก	<p>มีการประทับตรารับรองและเครื่องหมายรับรองอื่นที่ซาก</p>

รายการ	ข้อกำหนด
<p>12. การลดอุณหภูมิซาก</p>	<p>12.1 ลดอุณหภูมิซากให้มีอุณหภูมิที่ศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน 7°C ก่อนจำหน่ายหรือในระหว่างการเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่าย</p> <hr/> <p>12.2 บันทึกอุณหภูมิซาก และตรวจสอบอุณหภูมิภายในตู้แช่เย็นหรือห้องเย็นอย่างสม่ำเสมอ</p> <hr/> <p>12.3 ภายในตู้แช่เย็นหรือห้องเย็นต้องไม่มีหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก</p> <hr/> <p>12.4 การเก็บซากในตู้แช่เย็นหรือห้องเย็นควรเก็บปริมาณซากไม่เกินกว่าปริมาณสูงสุดที่ตู้แช่เย็นหรือห้องเย็นสามารถรับได้ จัดเรียงซากให้มีช่องว่างระหว่างซาก เพื่อให้อากาศเย็นไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง</p> <hr/> <p>12.5 หากต้องมีการสัมผัสซาก บุคคลที่สัมผัสซากในระหว่างกระบวนการเก็บและนำซากออกจากที่เก็บ ควรปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัด</p>
<p>13. การตัดแต่งซาก</p>	<p>13.1 ทำความสะอาดอุปกรณ์ตัดแต่ง</p> <hr/> <p>13.2 บริเวณที่ตัดแต่งต้องกันแยกจากพื้นที่ผลิตอื่น ๆ และควบคุมการเข้าออกของพนักงานอย่างเข้มงวด</p> <hr/> <p>13.3 ผู้ทำการตัดแต่งต้องถือปฏิบัติตามหลักของสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัด และปฏิบัติงานอย่างระมัดระวัง รวมทั้งป้องกันการสัมผัสซากกับพื้น</p>
<p>14. การบรรจุ</p>	<p>14.1 ในกรณีที่มีการตัดแต่งเป็นชิ้นส่วน ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องปลอดภัยและทนทานต่อการขนส่ง</p> <hr/> <p>14.2 เนื้อและผลผลิตจากแพะและแกะที่บรรจุในภาชนะ ต้องมีฉลากกำกับ และข้อความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน</p>
<p>15. การขนส่งซากเนื้อ และผลผลิตของแพะและแกะ</p>	<p>15.1 ห้ามใช้พาหนะขนส่งซาก เนื้อ และผลผลิตของแพะและแกะ ร่วมกับที่ใช้ขนส่งแพะและแกะมีชีวิต หรือสัตว์มีชีวิตชนิดอื่น</p> <hr/> <p>15.2 พาหนะขนส่งต้องควบคุมอุณหภูมิที่ศูนย์กลางเนื้อ ให้มีอุณหภูมิไม่เกิน 7 °C ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง</p>

รายการ	ข้อกำหนด
	<p>15.3 ต้องป้องกันไม่ให้ซาก เนื้อ หรือผลิตภัณฑ์ของแพะและแกะสัมผัสกับพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อและผลิตภัณฑ์ต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย</p> <p>-----</p> <p>15.4 รถบรรทุกหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังจากการขนส่ง</p>
16. การบำบัดน้ำเสีย	ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
17. หลักสุลักษณะทั่วไป	<p>17.1 สุลักษณะในการผลิต ให้ปฏิบัติตามภาคผนวก ก.1</p> <p>-----</p> <p>17.2 สุลักษณะส่วนบุคคล ให้ปฏิบัติตามภาคผนวก ก.2</p>
18. ขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่าแพะและแกะ	เป็นไปตามลำดับที่เหมาะสม ตามภาคผนวก ข และป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross contamination) ของเชื้อจุลินทรีย์ได้

ภาคผนวก ก

หลักสุขลักษณะทั่วไป

ก.1 สุขลักษณะในการผลิต (hygienic operation)

ก.1.1 ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่า โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ และป้องกันการปนเปื้อนข้าม ตามภาคผนวก ข

ก.1.2 ตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิตและบันทึกในรายงาน

ก.1.3 ต้องจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะนำโรค ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

ก.1.4 จัดการบำรุงรักษาและทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับซาก เนื้อ และผลิตผล

ก.1.5 ให้มีที่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ

ก.1.6 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอ เป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด ควรจัดอยู่บริเวณด้านใดด้านหนึ่งของโรงฆ่าโดยเฉพาะ

ก.1.7 อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีขนาดเพียงพอที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ลงไปล้างได้

ก.1.8 มีสถานที่จัดเก็บวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์หรือสารเคมีต่างๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งทำให้เกิดการปนเปื้อน

ก.1.9 สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่น วัสดุบรรจุหีบห่อ เครื่องปรุงอาหาร เสื้อผ้าพนักงาน น้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อ ควรมีการกั้นแยกระหว่างวัสดุและอุปกรณ์ และใส่กุญแจได้

ก.1.10 ต้องเก็บแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิต และมีป้ายแสดงไว้ชัดเจน

ก.1.11 จัดถังขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่ และให้ขนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงานแต่ละช่วง ห้ามขนขยะในขณะผลิต เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

ก.1.12 ให้ล้างทำความสะอาดโรงฆ่ารวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด ไม่ให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืน โดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง

ก.1.13 น้ำและน้ำแข็งที่สัมผัสซากและเนื้อ ผู้ปฏิบัติงานหรืออุปกรณ์ปฏิบัติงานที่สัมผัสซากและเนื้อ ต้องเป็นน้ำสะอาดที่มีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

ก.2 สุขลักษณะส่วนบุคคล (personal hygiene)

ก.2.1 พนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ก. 2.2 ห้ามบุคคลที่ทราบแน่ชัดหรือสงสัยว่าเป็นโรค กำลังเจ็บป่วย หรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจติดต่อโดยผ่านทางอาหารได้ เข้าไปในพื้นที่การผลิต เช่น โรคและอาการ ดังต่อไปนี้

- (1) เป็นโรคติดเชื้อ หรือวัณโรค
- (2) มีอาการท้องร่วง อาเจียน หรือเป็นไข้
- (3) มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง
- (4) มีอาการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก

ก.2.3 ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้

ก.2.4 เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา

ก.2.5 ในระหว่างการปฏิบัติงาน ทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้าปิดปาก พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

ก.2.6 ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อแพะและแกะโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่โรงฆ่าจัดไว้ให้

ก.2.7 เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่าง ๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ

ก.2.8 พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่น ๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างพื้นที่ผลิตส่วนสะอาดและพื้นที่ผลิตส่วนไม่สะอาด

ก.2.9 ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหาร หรือของขบเคี้ยวใด ๆ รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม ซึ่งอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในห้องปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ข

แผนภูมิขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

