



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9009-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9009-2006

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR

PIG ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 65.040.20

ISBN 974-403-406-8



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9009-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9009-2006

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

**GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR
PIG ABATTOIR**

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2280 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ตอนพิเศษ

วันที่

พุทธศักราช 2549

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานโรงฆ่าสุกร

- | | | |
|----|--|------------------|
| 1. | อธิบดีกรมปศุสัตว์
(นายยุคล ลิ้มแหลมทอง) | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมปศุสัตว์
(นายประกิจ จงวัฒนากุล
นายสมบัติ ศุภประภากร
นายพลกฤษณ์ อ้อยตา) | อนุกรรมการ |
| 3. | ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
(นางสาวกัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์
นางปาริฉัตร จิตวัฒนกุล) | อนุกรรมการ |
| 4. | ผู้แทนกรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย
(นายวีระวัฒน์ ชื่นวาริน
นายวิชิต ชาทไพสิฐ)
นายศิริศักดิ์ ศิริมังคะลา) | อนุกรรมการ |
| 5. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวเมทนี สุนทรักษ์) | อนุกรรมการ |
| 6. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
(นายฐานิสร์ ดำรงค์วัฒนโกคิน
นางรุ่งทิพย์ ชวนชื่น) | อนุกรรมการ |
| 7. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(นายธวัชชัย ศักดิ์ภู่อรัมย์
นางสาวสุวิชา เกษมสุวรรณ) | อนุกรรมการ |
| 8. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
(นายประพันธ์ศักดิ์ ฉวีราช
นายคมกริช พิมพ์ภักดี
นายเสรี แข็งเอ) | อนุกรรมการ |
| 9. | ผู้แทนสมาคมสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มสุกรไทย
(นางอังศนา ฮ้อเจริญ) | อนุกรรมการ |

- | | | |
|-----|---|-------------------------------|
| 10. | ผู้แทนสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ
(นายอริยพันธ์ รังสีเสริมสุข
นายประพันธ์ ตั้งจารุวัฒนชัย
นายวีระ ป้อมสุวรรณ) | อนุกรรมการ |
| 11. | ผู้แทนสมาคมสัตวบาลแห่งประเทศไทย
(นายศิษณ์ท์ พงษ์พิพัฒน์
นายสัจจา ระหว่างสุข) | อนุกรรมการ |
| 12. | ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตและแปรรูปสุกรเพื่อการส่งออก
(นายสุรศักดิ์ วิโรจนกุฎ
นายสังวิทา ภูไพรัชพงษ์) | อนุกรรมการ |
| 13. | ผู้แทนสหภาพการค้าไทย
(นายวิวัฒน์ งามดำรงค์
นายรัฐชัย นรินทร) | อนุกรรมการ |
| 14. | นางจุฑารัตน์ เศรษฐกุล | อนุกรรมการ |
| 15. | นางนวลจันทร์ พารักษา | อนุกรรมการ |
| 16. | นายเกรียงศักดิ์ แดงพรม | อนุกรรมการ |
| 17. | นายวิวัฒน์ สุทธิวงศ์ | อนุกรรมการ |
| 18. | นายสมภพ ฉัตรภรณ์ | อนุกรรมการ |
| 19. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวตรุณี ทันทสุวรรณ) | อนุกรรมการและเลขานุการ |
| 20. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นายสมเกียรติ ศรีพิสุทธิ) | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร เป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าสุกร และยังใช้เป็นแนวทางในการนำไปปฏิบัติภายในสำหรับโรงฆ่าสุกร โดยครอบคลุมในทุกขั้นตอน ตั้งแต่รับสุกรมีชีวิตจากฟาร์มจนถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อให้สามารถผลิตซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตที่ปลอดภัย 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 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร
พ.ศ. 2549

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

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

ประกาศ ณ วันที่ 10 สิงหาคม พ.ศ. 2549

(คุณหญิงสุตารัตน์ เกยุราพันธุ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร กำหนดรายละเอียดที่สำคัญเกี่ยวกับ การขนส่งสุกรมีชีวิตจากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าสุกรแบบไม่ทรมาน การจัดการซากสุกร วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าสุกรที่ถูกลักษณะ (good hygienic practice) ตลอดจนการขนส่งซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิตจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย

1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ ใช้ประกอบกับ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกอช. 9004) และ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อสุกร (มกอช. 6000)

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 สุกร (pig) หมายถึง สัตว์ในวงศ์ Suidae ที่เลี้ยงเพื่อการบริโภค

2.2 โรงฆ่าสุกร (pig abattoir) หมายถึง สถานที่หรืออาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฆ่าสุกร และอาจรวมถึงการตัดแต่งซากสุกรเพื่อให้ได้เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการบริโภค

2.3 ซากสุกร (pig carcass) หมายถึง ส่วนร่างกายทั้งหมดของสุกรที่ผ่านกระบวนการฆ่าแบบไม่ทรมานเพื่อใช้เป็นอาหารมนุษย์ โดยนำเลือดและเครื่องในออกแล้ว อาจแยกหัวออกหรือไม่ก็ได้

2.4 เนื้อสุกร (pork) หมายถึง ส่วนของซากสุกรที่มีความปลอดภัยและเหมาะสมในการบริโภค โดยมีกล้ามเนื้อโครงร่าง (skeletal muscle) เป็นส่วนใหญ่ อาจผ่านกระบวนการแช่เย็น แต่ไม่ผ่านกรรมวิธีเพื่อวัตถุประสงค์ในการถนอมอาหาร

2.5 ผลผลิต (products) หมายถึง ส่วนอื่นๆ ของสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อและยังไม่แปรรูป แต่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์ เช่น เลือด สมอง ลิ้น กระเพาะ

2.6 หัวสุกร (pig head) หมายถึง หัวสุกรที่ตัดออกจากตัวสุกรที่เชือดแล้วตรงบริเวณกระดูกสันหลังส่วนคอข้อที่ 1

- 2.7 หนังสุกร (pig skin) หมายถึง หนังที่เลาะออกจากซากสุกรและผ่านกระบวนการชุบขน
- 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 วิธีการที่ทำให้สัตว์สลบ และนานพอที่สัตว์จะไม่รู้สึกเจ็บปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกหมด
- 2.11 การฆ่าแบบไม่ทรมาน (humane slaughtering) หมายถึง วิธีการทำให้สัตว์เสียชีวิตโดยไม่ทรมาน
- 2.12 การขนส่งสุกรมีชีวิต (transportation for pig) หมายถึง การเคลื่อนย้ายสุกร ด้วยพาหนะขนส่งที่เหมาะสมจากฟาร์มถึงโรงฆ่า
- 2.13 พาหนะขนส่งสุกรมีชีวิต (vehicle for pig) หมายถึง ยานพาหนะ เช่น รถบรรทุก รวมถึงส่วนพ่วงที่ใช้บรรทุกสุกร
- 2.14 การตัดแต่ง (cutting) หมายถึง การตัดแยกซากสัตว์ออกเป็นชิ้นส่วนตามที่ต้องการ
- 2.15 การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (transportation for pig carcass, pork and products) หมายถึง การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต ด้วยพาหนะขนส่งเฉพาะจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย
- 2.16 พาหนะขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (vehicle for pig carcass, pork and products) หมายถึง ยานพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ สำหรับใช้ในการขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต
- 2.17 ภาชนะบรรจุ (package) หมายถึง บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะที่ใช้ในการบรรจุซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิต
- 2.18 พนักงานตรวจโรคสัตว์ (official inspector) หมายถึง สัตวแพทย์หรือบุคคลอื่น ผู้ซึ่งอธิบดีหรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคซึ่งมีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 2.19 พนักงานเจ้าหน้าที่ (competent person) หมายถึง ผู้ซึ่งรัฐมนตรี อธิบดี หรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 2.20 การตรวจพินิจ (visual inspection) หมายถึง การตรวจสอบลักษณะปรากฏภายนอกของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น เนื้อ ผลผลิต สภาพแวดล้อมที่ปรากฏ โดยการตรวจด้วยตาเป็นหลัก แต่อาจใช้ประสาทสัมผัสอื่นประกอบ เช่น การสัมผัส การดมกลิ่น หรืออาจใช้เครื่องมือประกอบ เช่น แวนขยายช่วยในการตรวจสอบ ขึ้นกับปัจจัยคุณภาพที่ต้องการตรวจสอบ แล้วประเมินว่าลักษณะปรากฏหรือสภาพแวดล้อมที่ตรวจสอบสอดคล้องกับเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจหรือไม่อย่างไร ทั้งนี้รวมถึงการสังเกต หรือการสัมภาษณ์ การปฏิบัติงานหรือกระบวนการทำงานด้วย

2.21 การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (ante-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.22 การตรวจสัตว์หลังฆ่า (post-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสอบซากสัตว์และเครื่องในด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.23 น้ำ และน้ำแข็ง (water and ice) หมายถึง น้ำ และน้ำแข็งที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน เหมาะกับการบริโภค

3. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน การปฏิบัติที่ดีที่สุดสำหรับโรงฆ่าสุกร ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 และข้อ 3 ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีตรวจประเมิน ของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. 9004

ตารางที่ 1. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. การขนส่งสุกรมีชีวิต	1.1 พาหนะขนส่งสุกรต้องแข็งแรงและมีพื้นที่ที่เหมาะสม 1.2 การขนส่งต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ 1.3 ไม่ขนส่งสุกรป่วยหรือตั้งท้องรวมไปกับสุกรปกติ 1.4 สุกรต้องมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน 12 ชั่วโมงติดต่อกัน	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
2. การรับสุกรมีชีวิต	2.1 ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า 2.2 คัดแยกสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ในคอกสุกรป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังจากฆ่าสุกรปกติแล้ว 2.3 ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสุกรทุกครั้ง	ตรวจพินิจ และตรวจบันทึก
3. คอกพักสุกร	3.1 สามารถรองรับกับจำนวนสุกรที่เข้าฆ่า โดยมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.8 m ² ต่อ 1 ตัว 3.2 วัสดุที่ใช้มีความแข็งแรง มีผิวเรียบไม่มีส่วนคมหรือแตก ไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับสุกร และพื้นต้องไม่ลื่น 3.3 มีน้ำให้สุกรกินอย่างเพียงพอ 3.4 มีทางเดินต่อจากคอกมาเข้าห้องทำให้สลับ 3.5 ฉีดน้ำทำความสะอาดตัวสุกรทุกตัวก่อนสุกรเข้าห้องฆ่า 3.6 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักสุกรหลังต้อนสุกรเข้าฆ่าหมดแล้ว และมีน้ำใช้ล้างคอกอย่าง	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	เพียงพอ	
4. การฆ่าสุกร	<p>4.1 ใช้วิธีฆ่าแบบไม่ทรมาณ</p> <p>4.2 ต้องทำให้สุกรสลบก่อนฆ่า</p> <p>4.3 สุกรต้องไม่สัมผัสพื้นห้องขณะฆ่า</p> <p>4.4 อุปกรณ์ที่ใช้แทงคอต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังใช้งาน</p> <p>4.5 ปล่อยให้เลือดออกจากตัวสุกรอย่างสมบูรณ์นานไม่น้อยกว่า 4 นาที</p> <p>4.6 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว</p> <p>4.7 ทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณปล่อยเลือดออก</p>	ตรวจพินิจ
5. การลวก ขูดขน และการดิงกิบ	<p>5.1 อุณหภูมิน้ำต้องไม่ต่ำกว่า 58 °C ระยะเวลาที่ใช้ลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสุกร</p> <p>5.2 สุกรที่ถูกฆ่าแล้วต้องขูดขนออกหมด</p> <p>5.3 ดิงกิบขาหน้าและขาหลังสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออกหมด</p> <p>5.4 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว</p>	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
6. การตัดหัว	6.1 ตัดที่ตำแหน่งหลังหูสุกรที่บริเวณหน้ากระดูกคอข้อที่ 1	ตรวจพินิจ
7. การแยกเครื่องในออก	<p>7.1 เครื่องในต้องแยกออกได้หมด และเครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากสุกร</p> <p>7.2 มีการตรวจซากสุกรและเครื่องในเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค</p>	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
8. การผ่าซีกซากสุกร	8.1 ผ่าซีกซากสุกรโดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลัง และดิงเส้นไขสันหลังออก	ตรวจพินิจ
9. การทำความสะอาดซากสุกร	9.1 ล้างซากสุกรหลังขั้นตอนการนำเลือดออก การขูดขน การแยกเครื่องในออก และการผ่าซีก	ตรวจพินิจ
10. การลดอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อสุกร	<p>10.1 ลดอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อให้มีอุณหภูมิที่ศูนย์กลางซากสุกรหรือเนื้อไม่เกิน 7 °C ก่อนจำหน่ายหรือระหว่างการเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่าย</p> <p>10.2 บันทึกลงอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อ</p> <p>10.3 ภายในห้องเก็บซากสุกรหรือเนื้อต้องไม่มีหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก</p>	ตรวจวัดอุณหภูมิและเอกสารที่เกี่ยวข้อง
11. การตัดแต่ง	<p>11.1 ทำความสะอาดอุปกรณ์ตัดแต่งเนื้อ</p> <p>11.2 บริเวณที่ตัดแต่งต้องกั้นแยกจากพื้นที่ผลิตอื่น ๆ</p>	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	และควบคุมการเข้าออกของผู้ปฏิบัติงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด	
12. การบรรจุ	12.1 ภาชนะบรรจุต้องทนทานและปลอดภัยในการใช้บรรจุอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง 12.2 มีฉลากกำกับ และข้อความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน และมีข้อความตามภาคผนวก ก.12.3 12.3 บริเวณที่บรรจุลงภาชนะเฉพาะที่ทำจากวัสดุที่ไม่สามารถล้างทำความสะอาดได้ ต้องกั้นแยกจากพื้นที่ผลิตอื่นๆ	ตรวจพินิจ
13. ขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่า	13.1 เป็นไปตามลำดับที่เหมาะสม และป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ได้	ตรวจขั้นตอนการปฏิบัติ
14. การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต	14.1 พาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ให้มีอุณหภูมิไม่เกิน 7 °C ตลอดเวลา 14.2 ห้ามขนส่งโดยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต 14.3 รถบรรทุกหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง	ตรวจพินิจ และตรวจวัดอุณหภูมิ
15. หลักสุขาภิบาลทั่วไป	15.1 จัดให้มีสุขลักษณะในการผลิต ตามภาคผนวก ข.1 15.2 จัดให้มีสุขอนามัยส่วนบุคคล ตามภาคผนวก ข.2	ตรวจพินิจและตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
16. การบำบัดน้ำเสีย	16.1 มีระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ตรวจพินิจ

4. คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรให้เป็นไปตามคำแนะนำในภาคผนวก ก เพื่อใช้แนะนำผู้ประกอบการ เพื่อให้ได้ซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิตจากสุกรที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมีสุขลักษณะในการผลิตและสุขอนามัยส่วนบุคคลตามภาคผนวก ข ขั้นตอนการปฏิบัติในโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก ค และอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก ง

ภาคผนวก ก

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

ก.1. การขนส่งสุกรมีชีวิต (transportation for pig)

ก.1.1 พาหนะขนส่งสุกร

ก.1.1.1 ต้องแข็งแรงและเหมาะสม

ก.1.1.2 มีช่องระบายอากาศอย่างพอเพียง พื้นไม่ลื่น ไม่มีการระบายของเสียและน้ำในระหว่างการขนส่ง มีวัสดุหรือหลังคาสำหรับป้องกันแดดและฝน

ก.1.1.3 ผนังด้านข้างพาหนะส่วนที่สัมผัสกับตัวสุกร ต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ และสูงพอที่จะป้องกันไม่ให้สุกรกระโดดข้ามออกไปได้

ก.1.1.4 ในการขนส่งสุกร ควรมีพื้นที่บนพาหนะ 0.4 m² ถึง 0.8 m² ต่อสุกร 1 ตัว เช่น

- สุกรขุน ไม่น้อยกว่า 0.4 m² ต่อสุกร 1 ตัว

- พ่อสุกร หรือแม่สุกร ไม่น้อยกว่า 0.8 m² ต่อสุกร 1 ตัว

ก.1.2 วิธีการขนส่ง

ก.1.2.1 การขนส่งต้องปฏิบัติตามระเบียบของกรมปศุสัตว์

ก.1.2.2 ขณะขนส่งจะต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสุกร เช่น ขับเคลื่อนรถบรรทุกสุกรด้วยความนุ่มนวล ไม่ออกรถโดยเร็วหรือหยุดโดยกะทันหัน

ก.1.2.3 ไม่ขนส่งสุกรที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมกับสุกรปกติ

ก.1.2.4 ควรขนส่งสุกรในตอนเช้าตรู่หรือตอนค่ำ และในวันที่อากาศร้อนจัดควรราดน้ำที่ตัวสุกรเพื่อลดความร้อน

ก.1.2.5 ระยะเวลาในการขนส่งควรสั้นที่สุด เพื่อให้สุกรเกิดความเครียดน้อยที่สุด

ก.1.2.6 ตรวจสอบสุกรขณะขนส่งเป็นระยะๆ

ก.1.2.7 ควรขนส่งสุกรมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน 12 ชั่วโมงติดต่อกัน

ก.2. การรับสุกรมีชีวิต (reception of pig)

- ก.2.1 เมื่อสุกรถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย
- ก.2.2 ควรมีทางเชื่อมระหว่างพาหนะกับคอกพัก
- ก.2.3 ชั่งน้ำหนักและตรวจนับจำนวนสุกร
- ก.2.4 ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า โดยตรวจสอบสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหว และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า ณ คอกพักสุกร โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์
- ก.2.5 ในกรณีที่พบสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสุกรป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสุกรปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตา (incinerator) หรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ
- ก.2.6 ฉีดพ่นน้ำให้สุกรเพื่อผ่อนคลายความเครียดจากการเดินทาง
- ก.2.7 กรณีพบสุกรที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สุกรได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสุกรนั้นอย่างไม่ทรมานในห้องฉุกเฉินโดยทันที
- ก.2.8 ภายหลังจากสุกรลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรจุสุกรทุกครั้งหลังการขนส่ง

ก.3. คอกพักสุกร (lairage/resting pen)

- ก.3.1 คอกพักสุกร ควรมีผนังคอนกรีตหรือกั้นด้วยท่อโลหะเหล็ก ต้องมีผิวเรียบไม่มีส่วนปลายที่คมหรือแตก โดยสูงจากพื้นประมาณ 90 cm พื้นต้องไม่ลื่น และเอียงเล็กน้อย
- ก.3.2 มีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้สุกรหันหลังกลับ (ทั้งนี้ขึ้นกับพันธุ์และขนาดของสุกร)
- ก.3.3 นำสุกรเข้าคอกพักรอฆ่าตามลำดับที่กำหนด
- ก.3.4 ภายในคอกพักต้องมีน้ำให้สุกรกินตลอดเวลา และความหนาแน่นของสุกรในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.8 m² ต่อ 1 ตัว
- ก.3.5 ฉีดน้ำทำความสะอาดตัวสุกรทุกตัวก่อนสุกรเข้าห้องฆ่า
- ก.3.6 ไล่สุกรเข้าช่องบังคับสู่ห้องทำให้สุกรสลบ โดยมีประตูเปิดปิดเพื่อป้องกันไม่ให้สุกรถอยหลังออกจากช่องบังคับ
- ก.3.7 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักสุกร ได้แก่ ลานรับสุกร คอกพักสุกร และวางระบายน้ำ ภายหลังต้อนสุกรเข้าฆ่าหมดแล้ว

ก.4. การฆ่าสุกร (slaughter)

ก.4.1 วิธีการทำให้สุกรสลบ (stunning)

วิธีที่ใช้ฆ่าสุกรต้องเป็นวิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน โดยต้องทำให้สุกรสลบก่อนถึงขั้นตอนนำเลือดออกสมบูรณ์ ทั้งนี้ต้องตรวจสอบเครื่องมือหรือห้องทำให้สลบว่า สามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์ก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง การทำสุกรให้สลบมี 4 วิธี คือ

ก.4.1.1 การใช้กระแสไฟฟ้า (electrical stunning)

ก.4.1.2 การใช้ปืน ซึ่งมี 2 แบบ คือ ปืนที่ไม่ใช้กระสุนแต่เป็นแท่งเหล็ก (penetrating captive bolt pistol) และปืนที่ไม่มีกระสุนแต่ใช้ความดัน (percussive captive bolt pistol)

ก.4.1.3 การใช้ก๊าซ เช่น คาร์บอนไดออกไซด์ อาร์กอน

ก.4.1.4 วิธีอื่นๆ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่เห็นว่าเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไป

ก.4.2 การแทงคอ (sticking)

ก.4.2.1 การแทงคอปล่อยให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากสุกรสลบ โดยแขวนสุกรหรือให้สุกรนอนบนแคร่ขณะแทงคอ แล้วใช้มีดสำหรับแทงคอโดยเฉพาะ

ก.4.2.2 การเปิดแผลแทงคอจะเปิดประมาณ 5 cm ถึง 8 cm การแทงคอต้องแทงลึก เพียงเพื่อให้เส้นเลือดดำและแดงเส้นใหญ่ที่คอขาด หากแทงลึกเกินไปจนปลายมีดทะลุถึงช่องอก จะทำให้เลือดคั่งในช่องอกและเนื้อส่วนที่ติดกระดูกสันหลังด้านหลัง

ก.4.2.3 มีดที่ใช้แทงคอต้องทำความสะอาด และฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 °C ทุกครั้งหลังใช้งาน

ก.4.2.4 หลังการแทงคอแล้ว ควรปล่อยให้เลือดออกจากสุกรนานไม่น้อยกว่า 4 นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด

ก.4.2.5 ล้างทำความสะอาดสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.4.2.6 ล้างทำความสะอาดมีด อุปกรณ์ และบริเวณปล่อยเลือดออก ได้แก่ ถาดรองเลือด ผนังห้อง และพื้นห้อง ภายหลังเสร็จงานแล้วทุกครั้ง

ก.5. การลวก ขูดขน และการดึงกีบ (scalding, dehairing and toenails removal)

ก.5.1 ลวกสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ในบ่อลวกที่มีน้ำร้อนหรือใช้น้ำร้อนฉีดพ่น อุณหภูมิน้ำไม่ต่ำกว่า 58 °C ทั้งนี้ระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสุกร

ก.5.2 ลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออกจากบ่อลวก สูกระบวนการขูดขน โดยไม่ให้สัมผัสพื้น

ก.5.3 ในกรณีที่ใช้ระบบแขวนในการลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แขวนโดยใช้เหล็กถ่างขา (gambrel) หรือตะขอเกี่ยวเอ็นร้อยหวาย

ก.5.4 ต้องล้างทำความสะอาดบริเวณลากและชุดขน รวมทั้งอุปกรณ์ เช่น ถังลาก เครื่องชุดขน ถาดรองรับขนจากเครื่องชุดขน ภายหลังเสร็จงาน

ก.5.5 ดึงกีบสุกรที่ถูกฆ่าแล้วทั้งขาหน้าและขาหลังออก

ก.5.6 ในกรณีที่มีการเผาขนอ่อน ให้ลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้วเข้าสู่บริเวณเผาขน ในขั้นตอนนี้ขนอ่อนจะต้องถูกเผาหมด ใช้มีดชุดขนที่เหลือ

ก.5.7 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้วด้วยน้ำจืดสะอาด ก่อนแยกเครื่องในออก

ก.6. การตัดหัว (head removal)

ก.6.1 ใช้มีดตัดหัวสุกรบริเวณกระดูกส่วนคอข้อที่ 1 ที่บริเวณรอยคอดของคอ (Natural seam)

ก.6.2 ใ้วางหัวในภาชนะและทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.6.3 ในกรณีที่หัวห้อยติดไปกับสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แยกหัวออกหลังขั้นตอนการตรวจซากสุกรและเครื่องในเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค (post-mortem inspection)

ก.7. การแยกเครื่องในออก (eviscerating)

ก.7.1 ใช้มีดตัดหนังและคว้านรอบทวารหนัก (bung) ถ้าเป็นสุกรเพศผู้ให้แยกอวัยวะเพศผู้และถุงหุ้มลึงค์ออก เริ่มต้นด้วยการตัดแยกส่วนทวาร (รวมอวัยวะเพศผู้ ถ้ามี) ออกจากสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.7.2 กรณีใช้มีดเปิดช่องท้อง ต้องเปิดลงมาถึงหน้าอก และดึงเครื่องในขาออกโดยเครื่องในขาไม่ต้องไม่แตกปนเปื้อนตัวสุกร แล้ววางเครื่องในใส่ถาดหรือทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกร

ก.7.3 ใช้มีดเปิดช่องอก และดึงเครื่องในแดงออก แขนหรือทำเครื่องหมายเครื่องในแดงให้ตรงกับตัวสุกร

ก.7.4 พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจเนื้อและผลผลิต และบันทึกผลในรายงาน สำหรับซากสุกรและผลผลิตคัดออกให้อยู่ในอำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่

ก.7.5 ล้างเครื่องในด้วยน้ำจืดสะอาด

ก.7.6 ล้างทำความสะอาดบริเวณห้องนำเครื่องในออก

ก.8. การผ่าซีก (carcass splitting)

- ก.8.1 ให้ใช้มีดหรือเลื่อยผ่าครึ่งซากสุกรที่นำเครื่องในออกแล้ว โดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลังลงมา เป็นเส้นตรงถึงกระดูกคอ
- ก.8.2 ดึงเส้นไขสันหลังออกจากซากสุกรผ่าซีก ตัดแต่ง และฉีดล้างซากสุกรผ่าซีกให้สะอาดด้วยน้ำ
- ก.8.3 ชั่งน้ำหนักและแบ่งชั้นคุณภาพซากสุกรผ่าซีกและเนื้อสุกร และบันทึกน้ำหนักลงในแบบบันทึก
- ก.8.4 ล้างทำความสะอาดบริเวณผ่าซีกซากสุกร

ก.9. การทำความสะอาดซากสุกร (carcass washing)

ล้างซากสุกรครั้งสุดท้ายทั้งด้านนอกและด้านใน ด้วยน้ำจนสะอาด

ก.10. การลดอุณหภูมิซากสุกร (chilling)

- ก.10.1 หลังล้างซากสุกรด้วยน้ำแล้ว ให้นำซากสุกรเข้าสู่ห้องเย็นเพื่อลดอุณหภูมิซากสุกรให้มีอุณหภูมิ ศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C ภายในเวลา 24 ชั่วโมง
- ก.10.2 จัดเรียงซากสุกรไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสุกรที่เข้าแช่ ก่อน นำออกก่อน
- ก.10.3 พนักงานต้องตรวจสอบการจับเก็บซากสุกรในห้องนี้ตลอดเวลา พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิซากสุกรและอุณหภูมิห้อง แล้วจดบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ
- ก.10.4 ต้องควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องนี้อย่างเข้มงวด ห้ามมิให้ผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในห้อง เย็นโดยเด็ดขาด
- ก.10.5 ห้องเย็นต้องสะอาด ไม่มีเศษของซากสุกรตกหล่นตามพื้นห้องและไม่มีน้ำขัง
- ก.10.6 ภายหลังจากนำซากสุกรออกจากห้องหมดแล้ว ต้องทำความสะอาดห้องทันที

ก.11. การตัดแต่ง (cutting)

- ก.11.1 มีดและเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด
- ก.11.2 การตัดแต่งซากสุกรต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์
- ก.11.3 สายพานลำเลียงซากสุกร สายพานลำเลียงชิ้นส่วน และถาดเลื่อนต้องสะอาด ไม่มีน้ำเลือดเจ็มนอง ถ้ามีน้ำเลือดให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาด และปาดน้ำให้แห้งทันทีโดยใช้ใบปาดน้ำ ห้ามใช้ฟองน้ำเช็ดเด็ดขาด
- ก.11.4 ในระหว่างการตัดแต่ง ต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากจนเกินไป

ก.11.5 พนักงานต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอทุกคน

ก.11.6 ควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด ห้ามผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในพื้นที่ตัดแต่งนี้โดยเด็ดขาด

ก.11.7 การแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อสุกร ให้เป็นไปตาม มกอช. 6000

ก.12. การบรรจุ (packaging)

ก.12.1 ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ก.12.2 ภาชนะบรรจุต้องมีความทนทานต่อการขนส่ง

ก.12.3 ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยอย่างน้อยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดต่อไปนี้

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

ก.12.4 ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่น ๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้

ก.13. การเก็บในห้องแช่เย็น (chill storage)

ก.13.1 ซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตให้เก็บในห้องแช่เย็น ซึ่งควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C และจัดเรียงให้อากาศไหลเวียนอย่างทั่วถึง

ก.13.2 ภายในห้องแช่เย็นต้องควบคุมไม่ให้เกิดหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำ (water condensate) สัมผัสกับซาก

ก.13.3 ตรวจสอบการจัดเก็บซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตในห้องนี้ให้เป็นระเบียบอยู่ตลอดเวลา พร้อมทั้งตรวจอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต และบันทึกไว้

ก.13.4 รักษาความสะอาดภายในห้องแช่เย็นอย่างสม่ำเสมอ

ก.13.5 ต้องมีอุปกรณ์เปิดประตูจากภายใน และมีสัญญาณแจ้งภัยจากด้านใน

ก.14. การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (transportation for pig carcass, pork and products)

ก.14.1 พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7°C ตลอดเวลา

ก.14.2 การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ส่วนของซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสุกรต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย

ก.14.3 ประตูลงรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง

ก.14.4 ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต

ก.14.5 พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง

ก.15. การบำบัดน้ำเสีย (waste water treatment)

ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ข

หลักสุขาภิบาล

ข.1. สุขลักษณะในการผลิต (hygienic operation)

ข.1.1 ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่า โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก 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 หรือสารเคมีต่างๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งทำให้เกิดการปนเปื้อน

ข.1.9 สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่น วัสดุบรรจุหีบห่อ เครื่องปรุงอาหาร เสื้อผ้าพนักงาน น้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ ควรมีการกั้นแยกระหว่างวัสดุและอุปกรณ์ และใส่กุญแจได้

ข.1.10 ต้องเก็บแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิต และมีป้ายแสดงไว้อย่างชัดเจน

ข.1.11 จัดถังขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่ และให้ชนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงานแต่ละช่วง ห้ามชนขยะในขณะผลิต เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

ข.1.12 ให้ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลา ก่อนการผลิต ระหว่างพัก และ หลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้าง ข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง

ข.1. สุขลักษณะส่วนบุคคล (personal hygiene)

ข.2.1 พนักงานต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ข.2.2 เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจาก ใช้ห้องสุขา

ข.2.3 ในระหว่างการปฏิบัติงาน ทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้าปิดปาก พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

ข.2.4 ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อสุกรโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่ โรงงานจัดไว้ให้

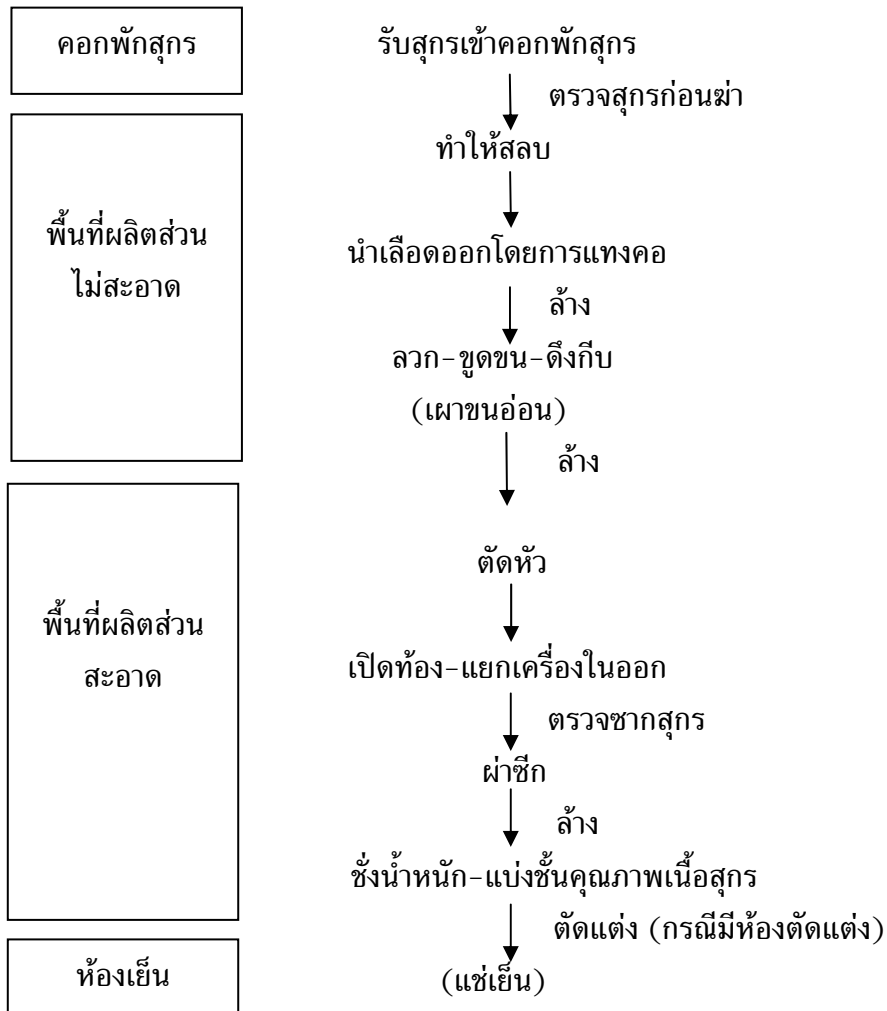
ข.2.5 เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่าง ๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ

ข.2.6 พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด

ข.2.7 ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหารหรือของขบเคี้ยวใดๆ รวมทั้งการดื่มน้ำลายในห้องปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค

แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร



รูปที่ ค1 ขั้นตอนการปฏิบัติ

หมายเหตุ ข้อความในวงเล็บ หมายถึง ขั้นตอนที่สามารถเว้นได้ ในกรณีที่เป็นหรือเห็นว่าเหมาะสม

ภาคผนวก ง

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกร

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกร ประกอบด้วย

- ง.1. เครื่องมือทำสลบ
- ง.2. มีดแทงคอ มีดเปิดช่องอกและช่องท้อง และมีดตัดแต่งเนื้อ
- ง.3. อุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (knife sterilizer)
- ง.4. อุปกรณ์ลับมีด
- ง.5. ถังหรือเครื่องลวกสุกรที่ฆ่าแล้ว
- ง.6. อุปกรณ์ขูดขน
- ง.7. อุปกรณ์ดึงกีบ (toenail puller)
- ง.8. ถาดใส่เครื่องใน
- ง.9. อุปกรณ์แบ่งซีก อาจเป็นเลื่อยมือหรือเลื่อยไฟฟ้า หรือมีดสับกระดูก
- ง.10. อุปกรณ์แขวนเนื้อและผลผลิต (meat tree or hook) หรือ โต๊ะ
- ง.11. อุปกรณ์เคลื่อนย้ายซากสุกร เช่น แคร่ สายพานลำเลียง เป็นต้น
- ง.12. อุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ห้องเย็น ตู้เย็น ถังน้ำแข็ง
- ง.13. เครื่องชั่งสุกรมีชีวิต และเครื่องชั่งซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิต
- ง.14. เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท
- ง.15. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาด

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