

รายการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์เพื่อต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ส่วนที่ ๑ ข้อกำหนดตามกฎหมายกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ข้อกำหนด	ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๑. การตั้งโรงฆ่าและโรงพักสัตว์ (หมวด ๑ ข้อ ๒ ๓ และ ๔)						
๑.๑ ที่ตั้งอยู่ห่างจากบ่อพัก สถานที่ทิ้งหรือกำจัดมูลฝอย สิ่งปฏิกูล หรือสารเคมีซึ่งอาจปนเปื้อนมายังเนื้อสัตว์ได้	(๒(๓))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๒ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และระบบบำบัดน้ำเสีย และสอดคล้องกับกำลังการผลิต	(๒(๒))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๓ บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์						
๑.๓.๑ มีรั้วกั้นหรือมาตรการอื่นใดในการป้องกันสัตว์อื่นและบุคคลภายนอกมิให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาต	(๓(๑(ก)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๓.๒ รอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีการปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่เป็นแหล่งที่อยู่ของสัตว์พาหะ และถนนโดยรอบต้องไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง	(๓(๑(ข)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๓.๓ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์มีชีวิตไปยังเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	(๓(๑(ค)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๓.๔ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะ มิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์	(๓(๑(ง)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๔ โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์						
๑.๔.๑ พื้นต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน	(๓(๒(ก)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๔.๒ พื้นมีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวก ทำความสะอาดง่าย						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๑.๔.๓ รอยเชื่อมต่อของพื้นและผนังเชื่อมกันสนิท และทำมุมโค้งมน	(๓(๒(ก)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๔.๔ ผนังด้านในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทนทานต่อสารเคมี ทำความสะอาดได้ง่าย	(๓(๒(ข)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๔.๕ ผนังที่เชื่อมกันต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๔.๖ ประตูและวงกบประตูต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย	(๓(๒(ค)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๔.๗ ประตูที่เปิดสู่ภายนอกอาคารต้องปิดได้สนิท และสามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้าสู่ภายในอาคารได้						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๔.๘ เพดานในพื้นที่ผลิตส่วนสะอาด ซึ่งทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำหรือความชื้น ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม และทำความสะอาดง่าย	(๓(๒(ง)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕ บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์						
๑.๕.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	(๓(๓(ก)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๒ มีการแบ่งพื้นที่ส่วนไม่สะอาดและส่วนสะอาดแยกออกจากกันอย่างชัดเจน (ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงชุดขนหรือเอาหนั่งออก ส่วนสะอาดนับจากเปิดฉากแล้วนำเครื่องในออกจนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์ ยกเว้น ไข่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่วง ที่พื้นที่ส่วนไม่สะอาดนับจากพื้นที่ทำสลบจนถึงการนำเครื่องในออกแล้วล้างซากครั้งสุดท้าย โดยส่วนสะอาดนับจากพื้นที่ลดอุณหภูมิซากจนถึงจัดเก็บเนื้อสัตว์)	(๓(๓(ข)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๑.๕.๓ มีระบบระบายน้ำที่สามารถป้องกันน้ำเสียจาก ส่วนที่ไม่สะอาดไปสู่ส่วนสะอาดได้	(๓(๓(ค)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๔ ปลายท่อระบายน้ำภายนอก ต้องสามารถป้องกันไม่ให้ สัตว์พาหะเข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ได้						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๕ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น คิวิน ไอน้ำร้อน และความชื้นได้	(๓(๓(ง)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๖ ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีความเข้มของแสง ซึ่งไม่ทำให้การมองเห็นของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป หากใช้หลอด ไฟฟ้าต้องมีฝาครอบหรือมีวิธีการอื่นใด เพื่อป้องกันเศษแก้วหาก เกิดการแตกกระเปาะ	(๓(๓(จ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๗ น้ำที่ใช้ในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีปริมาณ เพียงพอและแรงดันเหมาะสมกับการฉีดล้างทำความสะอาด	(๓(๓(ฉ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๘ น้ำที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๙ การใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งสะอาดที่มีคุณภาพ ตามมาตรฐานกฎหมายว่าด้วยอาหาร						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๑๐ ภายในโรงฆ่าสัตว์และบริเวณห้องสุขาต้องมีอ่างล้างมือ เพียงพอ และอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิดด้วยมือ และมีสบู่เหลว หรือน้ำยาล้างมือสำหรับทำความสะอาดและมีคุณภาพตาม มาตรฐานกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง	(๓(๓(ช)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๑๑ มีพื้นที่หรืออุปกรณ์สำหรับรวบรวมหรือทำลายเนื้อสัตว์ ที่ไม่เหมาะสมสำหรับมาใช้เป็นอาหาร	(๓(๓(ซ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๑.๕.๑๒ มีที่เก็บสารเคมี โดยห่างจากพื้นที่ผลิตและมีป้ายระบุ ชัดเจน	(๓(๓(ณ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๑๓ มีที่เก็บวัสดุอุปกรณ์หรือภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่สะอาด และถูกสุขลักษณะ	(๓(๓(ญ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๑๔ มีห้องหรือบริเวณแยกสำหรับเปลี่ยนหรือสวมทับ เสื้อผ้าแยกระหว่างส่วนสะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด	(๓(๓(ฎ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๑๕ มีห้องสุขาที่สะอาดและเพียงพอ และประตูไม่เปิดสู่ พื้นที่ผลิตได้โดยตรง	(๓(๓(ฏ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๕.๑๖ มีแคร่หรือรอกยกสัตว์เพื่อป้องกันสัตว์สัมผัสพื้น กรณี แคร่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร กรณีรอกยก ส่วนปลาย ล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร	(๓(๓(ฐ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๖ โรงพักสัตว์						
๑.๖.๑ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้าฆ่าแต่ละรอบ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าได้สะดวก	(๓(๔(ก)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๖.๒ มีพื้นที่แยกสัตว์ป่วย หรือสงสัยว่าป่วย หรือเป็นโรค หรือ มีลักษณะที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค	(๓(๔(ข)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๖.๓ มีระบบระบายอากาศที่สามารถระบายกลิ่น ความชื้น หรือความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ	(๓(๔(ค)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๖.๔ มีระบบระบายน้ำและของเสียที่ดี ไม่ก่อให้เกิดการสะสม สิ่งปฏิกูล โดยน้ำเสียและของเสียจากสัตว์ต้องลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	(๓(๔(ง)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๖.๕ ทิศทางการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ต้องไม่ผ่านไปยังคอกพักสัตว์ปกติหรือทางเดินสัตว์	(๓(๔(ง)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๑.๖.๖ มีน้ำให้สัตว์กินอย่างเพียงพอ ยกเว้น เป็ด ไก่ ห่าน นกกระทา ไก่วง	(๓(๔(จ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๖.๗ มีโครงสร้างแข็งแรง ทนทาน หลังคากันแดดและฝนได้	(๓(๔(ฉ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๖.๘ มีประตู รั้ว หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรง ไม่ทำ อันตรายต่อสัตว์และป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้	(๓(๔(ช)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๖.๙ มีน้ำใช้สำหรับทำความสะอาดอย่างเพียงพอ	(๓(๔(ซ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๖.๑๐ มีแสงสว่างเพียงพอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ ตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่าได้	(๓(๔(ฌ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๖.๑๑ บริเวณรับสัตว์มีชีวิตมีแท่นเทียบหรือทางลาดที่พื้นผิวไม่ลื่น หรือลาดชันเกินไป หรือมีเครื่องมือในการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจาก พาหนะขนส่งที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ โดยไม่ทำให้สัตว์บาดเจ็บ หรือตื่นกลัว	(๓(๔(ฎ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๖.๑๒ มีทางเดินต่อจากโรงพักสัตว์เข้าพื้นที่ทำสลบและ สามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ถอยหลังออกจากบริเวณทำสลบ ยกเว้น ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่วง	(๓(๔(ฏ)))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๗ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์						
๑.๗.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ทุกชนิดต้องทำด้วยวัสดุ ที่ไม่มีส่วนผสมที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก รอยเชื่อมสนิทกัน สามารถ ล้างและทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรคได้	(๔(๑))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๑.๗.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ห้ามทาหรือเคลือบด้วยสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	(๔(๒))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๑.๗.๓ เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ ต้องสามารถตรวจสอบและทำความสะอาดง่าย	(๔(๓))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒. การฆ่าหรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ (หมวด ๒ ข้อ ๕ ๖ ๘ และ ๙)						
๒.๑ การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์						
๒.๑.๑ งดให้อาหารสัตว์ และจัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนการฆ่า	(๕(๑))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๑.๒ ต้องมีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ปืนทำสลบหรือก๊าซ ให้เหมาะสมตามชนิดสัตว์ ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนาโดยใช้กรวยหรือของบังคับสัตว์แทนการทำสลบ	(๕(๒))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๑.๓ การนำเลือดออกจากตัวสัตว์ ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์และสัตว์ต้องตายก่อนการลวกหรือถนอมขน หากนำเลือดไปบริโภคต้องมีภาชนะสะอาดรองรับ	(๕(๓))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๑.๔ ซากสัตว์หลังการฆ่าต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนัง โดยปลายซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร	(๕(๔))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๑.๕ สำหรับสุกร โค กระบือ แพะ แกะ และนกกระจอกเทศ ต้องจัดให้มีห้องแยกสำหรับล้างเครื่องในสัตว์ โดยแยกเครื่องในแดงล้างในพื้นที่ส่วนสะอาด และแยกล้างเครื่องในขาวในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด	(๕(๕))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๒.๑.๖ สำหรับไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา ไก่วง กรณีที่มีการผลิต เครื่องใน ต้องจัดให้มีพื้นที่แยกให้อยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด	(๕(๕))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๑.๗ การล้างทำความสะอาดเครื่องในต้องไม่ทำให้เครื่องในสัตว์ สัมผัสพื้น						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๑.๘ น้ำเสียจากการล้างเครื่องในสัตว์ต้องลงสู่ระบบ ระบายน้ำโดยตรง						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๒ การฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์						
๒.๒.๑ พื้นที่ฆ่าแหละและตัดแต่งต้องทำความสะอาดง่ายและ พื้นที่มีเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน ขณะตัดแต่งต้องสามารถป้องกัน เนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร	(๖(๑))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๒.๒ มีมาตรการป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในสถานที่ ตัดแต่งเนื้อสัตว์ได้	(๖(๒))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๒.๓ แสงสว่างที่ใช้ในพื้นที่ฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ต้องมีความเข้มแสงที่เพียงพอกับการปฏิบัติงาน และไม่ทำให้ การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป	(๖(๓))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๒.๔ มีอ่างล้างมือที่เพียงพอ โดยอ่างล้างมือต้องไม่เปิดหรือปิด ด้วยมือ	(๖(๔))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๒.๕ ท่อน้ำทิ้งของอ่างล้างมือต้องลงสู่ระบบท่อระบายน้ำ โดยตรง						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๒.๖ อ่างล้างมือต้องจัดให้มีสบู่หรือสารเคมีในการทำ ความสะอาดตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๒.๒.๗ น้ำที่ใช้สัมผัสเนื้อต้องสะอาด มีปริมาณและแรงดัน ที่เพียงพอต่อการใช้งาน	(๖(๕))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๒.๘ น้ำที่สัมผัสเนื้อสัตว์ ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ที่กรมอนามัยกำหนด						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๒.๙ การใช้น้ำแข็งต้องเป็นน้ำแข็งสะอาดที่มีคุณภาพ ตามมาตรฐานกฎหมายว่าด้วยอาหาร						<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๒.๑๐ มีด อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่ง ต้องอยู่ในสภาพดี ล้างทำความสะอาดสม่ำเสมอ	(๖(๖))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๒.๑๑ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องแข็งแรง รับน้ำหนักเนื้อสัตว์ ที่บรรจุได้ และทำความสะอาดง่าย	(๖(๗))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๒.๑๒ ต้องมีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้สัมผัสพื้นและผนัง โดยเนื้อสัตว์ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร	(๖(๘))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๓ การควบคุมสุขอนามัยส่วนบุคคล						
๒.๓.๑ ผู้ปฏิบัติงานที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยด้วยโรคติดต่อตามที่ กระทรวงสาธารณสุขกำหนดต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อน จึงกลับมาปฏิบัติงานได้	(๘(๑))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๓.๒ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมเครื่องแต่งกายที่ สะอาดเหมาะสมและมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล	(๘(๒))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๓.๓ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่ทำพฤติกรรม ที่อาจให้เกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์	(๘(๓))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒.๓.๔ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	(๘(๔))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๒.๔ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีคู่มือการปฏิบัติงานในทุกขั้นตอนการปฏิบัติงาน	(๙)					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๓. การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงชำสัตว์ (หมวด ๓ ข้อ ๑๐)						
๓.๑ ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ เครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุและเครื่องมือต่างๆ เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและหลังการฆ่า	(๑๐(๑))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๓.๒ มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดแมลง นก และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคทั้งภายในบริเวณโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์อย่างเหมาะสม	(๑๐(๒))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๓.๓ สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อโรคในอาคารโรงฆ่าสัตว์หรือการใช้สารฆ่าแมลงหรือกำจัดสัตว์พาหะจะต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหาร และต้องระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์	(๑๐(๓))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๓.๔ มีระบบรวบรวมน้ำเสีย และบำบัดน้ำเสีย และระบบระบายน้ำจัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล และของเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วจะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ กฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายหรือข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง	(๑๐(๔))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๓.๕ มีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมโครงสร้างภายในและภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย และอุปกรณ์เครื่องจักรให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และไม่ ก่อให้เกิดความเสี่ยงที่จะเป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตและปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์	(๑๐(๕))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

ข้อกำหนด	ลำดับข้อ ตามกฎ กระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
๔. การควบคุม ป้องกันเนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและการระบาดของโรคติดต่อ (หมวด ๒ ข้อ ๗)						
๔.๑ จัดให้มีการตรวจสอบสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ภายใน ๒๔ ชั่วโมงก่อนทำการฆ่าสัตว์ กรณีต้องพักสัตว์ไว้เกิน ๒๔ ชั่วโมง ให้ตรวจสอบสัตว์ซ้ำอีกครั้งก่อนฆ่า	(๗(๑))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๔.๒ จัดให้มีการตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์	(๗(๒))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๔.๓ ทำลายหรือจัดให้มีวิธีการอื่นใดในการจัดการกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค เพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์ดังกล่าวสามารถนำกลับมาบริโภคได้	(๗(๔))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

ส่วนที่ ๒ ข้อกำหนดตามกฎหมายกระทรวงการจดทะเบียนข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ข้อกำหนด	ลำดับข้อ ตามกฎหมาย กระทรวงฯ	ผลการตรวจประเมิน			ข้อคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข ข้อบกพร่อง วันที่.....
		ยอมรับ (✓)	ไม่ยอมรับ (✓)	หากไม่ยอมรับ ระบุข้อบกพร่องที่พบ		
<p>การจดทะเบียนข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ (จัดเก็บอย่างน้อย ๑๒ เดือนนับแต่วันที่ออกหลักฐานการรับแจ้งฆ่าสัตว์ หรือวันที่ออกหลักฐานการรับรองเนื้อสัตว์)</p>						
๑. แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งฆ่าสัตว์	(๒(๑))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๒. หนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์ที่ออกโดย ปศุสัตว์จังหวัดหรือปศุสัตว์อำเภอ หรือใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์	(๒(๒))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๓. รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดี ประกาศกำหนด	(๓)					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๔. รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ตามแบบที่อธิบดี ประกาศกำหนด	(๖(๑))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๕. รายงานการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่อธิบดี ประกาศกำหนด	(๖(๒))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ
๖. ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์	(๖(๓))					<input type="checkbox"/> ยอมรับ <input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ

สรุปผลการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์เพื่อต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ชื่อสถานที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์..... ใบอนุญาตฯ เลขที่

สรุปความเห็นของคณะกรรมการประจำจังหวัด ได้ตรวจประเมินสถานประกอบกิจการฆ่าสัตว์
ตามรายละเอียดข้างต้น มีความเห็น ดังนี้

ผ่านตามเกณฑ์กฎกระทรวงฯ ทั้งหมด

ไม่ผ่านตามเกณฑ์กฎกระทรวงฯ พบข้อบกพร่อง ดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้าพเจ้าได้รับทราบผลการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ของคณะกรรมการประจำจังหวัด และจะดำเนินการ
ปรับปรุงแก้ไข ซึ่งคาดว่าจะแล้วเสร็จในวันที่..... พร้อมนี้ ขอนัดหมายคณะกรรมการ
ประจำจังหวัดเพื่อตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องครั้งต่อไปในวันที่.....

(ลงนาม)

(.....)

(ว/ด/ป)/...../.....

ผู้ได้รับอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์หรือผู้แทน

สำหรับคณะกรรมการประจำจังหวัด

(ลงนาม) ประธานกรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(.....)

สรุปผลการตรวจประเมินโรงพยาบาลสัตว์เพื่อต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

สรุปผลตรวจแก้ไขข้อบกพร่องของโรงฆ่าสัตว์เพื่อต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ชื่อสถานที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์..... ใบอนุญาตฯ เลขที่

สรุปความคิดเห็นของคณะกรรมการประจำจังหวัด ได้ตรวจการแก้ไขข้อบกพร่องของสถานประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามรายละเอียดข้างต้น มีความเห็น ดังนี้

- ยอมรับผลการแก้ไข ทั้งหมด
- ไม่ยอมรับผลการแก้ไข พบข้อบกพร่อง ดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้าพเจ้าได้รับทราบผลตรวจการแก้ไขข้อบกพร่องของโรงฆ่าสัตว์ของคณะกรรมการประจำจังหวัดเรียบร้อยแล้ว

(ลงนาม)

(.....)

(ว/ด/ป)/...../.....

ผู้ได้รับอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์หรือผู้แทน

สำหรับคณะกรรมการประจำจังหวัด

(ลงนาม) ประธานกรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

(ลงนาม) กรรมการ

(.....)

สรุปผลตรวจแก้ไขข้อบกพร่องของโรงฆ่าสัตว์เพื่อต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)

(ลงนาม) กรรมการ
(.....)