

## ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๐

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๕ วรรคสาม มาตรา ๓๖ วรรคสอง และมาตรา ๔๐ วรรคสี่ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ อธิบดีกรมปศุสัตว์ จึงวางระเบียบให้ถือปฏิบัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ระเบียบฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์” หมายความว่า การที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ภายหลังจากการตรวจโรคและสารตกค้างที่มีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ก่อนนำเนื้อสัตว์ไปจำหน่ายตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

“ตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์” หมายความว่า เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ที่ใช้รับรองเนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

“บรรจุภัณฑ์” หมายความว่า ภาชนะบรรจุหรือวัตถุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มเนื้อสัตว์ ไม่ว่าจะด้วยการใส่หรือวิธีการใด ๆ เพื่อป้องกันมิให้เนื้อสัตว์ได้รับการปนเปื้อน

“ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์” หมายความว่า เอกสารการรับรองเนื้อสัตว์ที่ออกโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์เพื่อรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ ดังนี้

- (๑) ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ (แบบ รน. ๑)
- (๒) ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า (แบบ รน. ๒)
- (๓) ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ (แบบ รน. ๓)

หมวด ๑

การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์

ส่วนที่ ๑

การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ข้อ ๔ เมื่อพนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจเนื้อสัตว์เสร็จเรียบร้อยแล้วเห็นว่าเนื้อสัตว์นั้นไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร

ตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เนื้อสัตว์อย่างน้อย ๑ จุด บนชิ้นส่วนที่มีขนาดใหญ่ (Primal cut) ทุกชิ้น โดยชนิดของสีที่จะใช้ประทับตรารับรองให้จำหน่ายนั้นต้องเป็นสีที่ได้รับอนุญาตให้ใช้สัมผัสอาหารหรือพิมพ์อยู่บนบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์นั้นได้

ในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์พบว่า สัตว์ที่ฆ่านั้นเป็นโรคระบาด เป็นโรค มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้

ข้อ ๕ พนักงานตรวจโรคสัตว์ออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ (แบบ รน. ๑) ทั้งนี้ การออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ ให้ออกหนึ่งใบรับรองต่อหนึ่งสถานที่ปลายทาง

ข้อ ๖ เนื้อสัตว์ที่ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์พิมพ์อยู่และมีใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ประกอบ ให้ถือว่าเนื้อสัตว์นั้นได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

ข้อ ๗ ประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ต้องจ่ายเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ตามที่อธิบดีกำหนด

## ส่วนที่ ๒

### การควบคุมบรรจุภัณฑ์

ข้อ ๘ การใช้บรรจุภัณฑ์ต้องอยู่ในการควบคุมดูแลของพนักงานตรวจโรคสัตว์

ข้อ ๙ บรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์ ที่ต้องระบุรายละเอียดอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อโรงฆ่าสัตว์

(๒) ที่อยู่ของโรงฆ่าสัตว์

(๓) ทะเบียนโรงฆ่าสัตว์

(๔) ทะเบียนพนักงานตรวจโรคสัตว์

(๕) วันที่ผลิต

(๖) รหัสในการบ่งชี้ชุดการผลิต (Lot number) และชุดย่อยการผลิต (Sub Lot number)

(ถ้ามี)

(๗) ตราประทับรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์

## หมวด ๒

## การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า

## ส่วนที่ ๑

## การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ข้อ ๑๐ กรณีสัตว์ตายเองโดยมิได้ถูกฆ่าต้องมีหลักฐานการปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ และต้องมีรายงานผลการตรวจวินิจฉัยและชั้นสูตรจากห้องปฏิบัติการของกรมปศุสัตว์ ประกอบการตรวจเนื้อสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ณ ท้องที่ที่สัตว์ตายเอง เมื่อพนักงานตรวจโรคสัตว์ ทำการตรวจเนื้อสัตว์เรียบร้อยแล้ว และเห็นว่าเนื้อสัตว์ไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าที่เนื้อสัตว์อย่างน้อย ๑ จุด บนชิ้นส่วนที่มีขนาดใหญ่ (Primal cut) ทุกชิ้น โดยชนิดของสัตว์ที่จะใช้ประทับตรารับรองให้จำหน่ายนั้นต้องเป็น สัตว์ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้สัมผัสอาหารหรือพิมพ์อยู่บนบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์นั้นได้

กรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์พบว่าสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่านั้นเป็นโรคระบาด เป็นโรค มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้นำความในข้อ ๔ วรรคสอง มาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๑๑ พนักงานตรวจโรคสัตว์ออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า ตามแบบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า (แบบ รน. ๒) ทั้งนี้ การออกใบรับรอง ให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตาย โดยมิได้ถูกฆ่าให้ออกหนึ่งใบรับรองต่อหนึ่งสถานที่ปลายทาง

ข้อ ๑๒ เนื้อสัตว์ที่ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าและมีใบรับรอง ให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า ให้ถือว่าเนื้อสัตว์นั้นได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

## ส่วนที่ ๒

## ค่าธรรมเนียม

ข้อ ๑๓ ผู้ประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรอง ให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

ข้อ ๑๔ ผู้ประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าต้องจ่ายเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ตามที่อธิบดีกำหนด

## หมวด ๓

## การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์

## ส่วนที่ ๑

## การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ข้อ ๑๕ หลังจากพนักงานตรวจโรคสัตว์ ณ ท้องที่ที่จะทำการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ ทำการตรวจเนื้อสัตว์และเห็นว่าเนื้อสัตว์นั้นไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ที่เนื้อสัตว์อย่างน้อย ๑ จุดบนชิ้นส่วนที่มีขนาดใหญ่ (Primal cut) ทุกชิ้น โดยสีที่ใช้ประทับตรารับรองให้จำหน่ายต้องได้รับอนุญาตให้ใช้สัมผัสอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

กรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์พบว่าสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่านั้นเป็นโรคระบาด เป็นโรค มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้นำความในข้อ ๔ วรรคสอง มาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๑๖ พนักงานตรวจโรคสัตว์รับรองเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ตามแบบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ (แบบ รน. ๓) ทั้งนี้ การออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ให้ออกหนึ่งใบรับรองต่อหนึ่งสถานที่ปลายทาง

ข้อ ๑๗ เนื้อสัตว์ที่ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ และมีใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ให้ถือว่าเนื้อสัตว์นั้นได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

## ส่วนที่ ๒

## ค่าธรรมเนียม

ข้อ ๑๘ ผู้ประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

ข้อ ๑๙ ผู้ประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ต้องจ่ายเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามที่อธิบดีกำหนด

หมวด ๔  
การรายงาน

ข้อ ๒๐ พนักงานตรวจโรคสัตว์รายงานผลการออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบ  
ที่อธิบดีกำหนด

ให้ไว้ ณ วันที่ ๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐  
อภัย สุทธิสังข์  
อธิบดีกรมปศุสัตว์

เลขที่ .....

## ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์

เขียนที่.....

วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

ข้าพเจ้า..... พนักงานตรวจโรคสัตว์ ทะเบียนเลขที่.....  
ได้ทำการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) ตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า (Post-mortem inspection) ดังนี้

๑. สัตว์ที่เข้ามาจากฟาร์มระบุชื่อที่อยู่เลขทะเบียนมาตรฐานฟาร์ม (ถ้ามี) หรือตามเอกสารแนบ

๒. เนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ชื่อ ..... เลขที่ใบอนุญาต.....

๓. ชื่อเจ้าของเนื้อสัตว์ .....  
ที่อยู่ .....

๔. วันที่เข้าฆ่า .....

๕. ชนิดเนื้อสัตว์.....ระบุประเภท.....  
น้ำหนักสุทธิ .....กก. (.....)

๖. รหัสในการบ่งชี้ชุดการผลิต (Lot number) และชุดย่อยการผลิต (Sub Lot number)(ถ้ามี).....

๗. จำหน่ายไปยังสถานที่จำหน่ายชื่อ.....  
ที่อยู่ .....

๘. ความเห็นของพนักงานตรวจโรคสัตว์

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ไม่เป็นโรค                                     | <input type="checkbox"/> เป็นโรค/โรคระบาด.....                             |
| <input type="checkbox"/> ไม่มีสารตกค้าง                                 | <input type="checkbox"/> มีสารตกค้าง .....                                 |
| <input type="checkbox"/> มีลักษณะเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร | <input type="checkbox"/> มีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ (ระบุ) .....                             |  |

๙. คำสั่งของพนักงานตรวจโรคสัตว์

.....  
.....  
.....

ออกให้ ณ วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

(ลงชื่อ) .....

( ..... )

พนักงานตรวจโรคสัตว์

หมายเหตุ ๑.ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๗ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส

๒. ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๑ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส

๓. ห้ามขูดลบขีดฆ่า ข้อความในใบรับรอง

เลขที่ .....

### ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า

เขียนที่.....

วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

ข้าพเจ้า..... พนักงานตรวจโรคสัตว์ ทะเบียนเลขที่.....  
ได้ทำการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) ตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า (Post-mortem inspection) ดังนี้

๑. สัตว์ที่เข้ามาจากฟาร์มระบุชื่อที่อยู่เลขทะเบียนมาตรฐานฟาร์ม (ถ้ามี) หรือตามเอกสารแนบ  
.....
๒. เนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ชื่อ ..... เลขที่ใบอนุญาต.....
๓. ชื่อเจ้าของเนื้อสัตว์ .....  
ที่อยู่ .....
๔. วันที่เข้าฆ่า .....
๕. ชนิดเนื้อสัตว์.....ระบุประเภท.....  
น้ำหนักสุทธิ .....กก. (.....)
๖. รหัสในการบ่งชี้ชุดการผลิต (Lot number) และชุดย่อยการผลิต (Sub Lot number)(ถ้ามี).....  
.....
๗. จำหน่ายไปยังสถานที่จำหน่ายชื่อ.....  
ที่อยู่ .....
๘. ความเห็นของพนักงานตรวจโรคสัตว์
 

<input type="checkbox"/> ไม่เป็นโรค	<input type="checkbox"/> เป็นโรค/โรคระบาด.....
<input type="checkbox"/> ไม่มีสารตกค้าง	<input type="checkbox"/> มีสารตกค้าง .....
<input type="checkbox"/> มีลักษณะเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร	<input type="checkbox"/> มีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร
<input type="checkbox"/> อื่นๆ (ระบุ) .....	
๙. คำสั่งของพนักงานตรวจโรคสัตว์  
.....  
.....  
.....

ออกให้ ณ วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

(ลงชื่อ) .....

( ..... )

พนักงานตรวจโรคสัตว์

หมายเหตุ ๑. ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๗ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส  
 ๒. ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๑ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส  
 ๓. ห้ามชุดลอบซัดฆ่า ข้อความในใบรับรอง

เลขที่ .....

ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์

เขียนที่.....

วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

ข้าพเจ้า..... พนักงานตรวจโรคสัตว์ ทะเบียนเลขที่..... ได้ทำการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) ตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า (Post-mortem inspection) ดังนี้

- ๑. สัตว์ที่เข้ามาจากฟาร์มระบุชื่อที่อยู่เลขทะเบียนมาตรฐานฟาร์ม (ถ้ามี) หรือตามเอกสารแนบ  
.....
- ๒. เนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ชื่อ ..... เลขที่ใบอนุญาต.....
- ๓. ชื่อเจ้าของเนื้อสัตว์ .....  
ที่อยู่ .....
- ๔. วันที่เข้าฆ่า .....
- ๕. ชนิดเนื้อสัตว์.....ระบุประเภท.....  
น้ำหนักสุทธิ .....กก. (.....)
- ๖. รหัสในการบ่งชี้ชุดการผลิต (Lot number) และชุดย่อยการผลิต (Sub Lot number)(ถ้ามี).....  
.....
- ๗. จำหน่ายไปยังสถานที่จำหน่ายชื่อ.....  
ที่อยู่ .....
- ๘. ความเห็นของพนักงานตรวจโรคสัตว์
 

<input type="checkbox"/> ไม่เป็นโรค	<input type="checkbox"/> เป็นโรค/โรคระบาด.....
<input type="checkbox"/> ไม่มีสารตกค้าง	<input type="checkbox"/> มีสารตกค้าง .....
<input type="checkbox"/> มีลักษณะเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร	<input type="checkbox"/> มีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร
<input type="checkbox"/> อื่นๆ (ระบุ) .....	
- ๙. คำสั่งของพนักงานตรวจโรคสัตว์  
.....  
.....  
.....

ออกให้ ณ วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

(ลงชื่อ) .....

( ..... )

พนักงานตรวจโรคสัตว์

หมายเหตุ ๑. ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๗ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส  
๒. ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๑ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส  
๓. ห้ามขูดลบขีดฆ่า ข้อความในใบรับรอง



## แบบตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์



ตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า



ตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์



