

## แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....สาขา.....

สถานที่ตั้ง.....

พิกัด ละติจูด..... ลองจิจูด.....

ชนิดการตรวจประเมิน ( ) รับรองใหม่ ( ) ต่ออายุ ( ) ตรวจติดตาม ( ) ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....

ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ (ร.10 หรือ ร.10/1) เลขที่.....

ประเภทสถานที่จำหน่าย :

- รับเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.1/ขจส.2)  
ระบุ.....
- รับเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก (EST.)  
ระบุ.....
- ผู้ประกอบการโครงการเนื้อสัตว์อนามัย  
ระบุ.....
- Modern trade  
ระบุ.....

\*\*\*กรณีที่ได้รับเนื้อมาจากหลายสถานที่ สามารถระบุเป็นเอกสารแนบได้

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ชนิด  เนื้อไก่  เนื้อเป็ด  เนื้อสุกร  เนื้อโค  
(สามารถเลือกได้มากกว่า 1 ชนิดเนื้อสัตว์)

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อไก่.....ตัวหรือกิโลกรัม ต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อเป็ด.....ตัวหรือกิโลกรัม ต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อหมู.....ตัวหรือกิโลกรัม ต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อโค.....ตัวหรือกิโลกรัม ต่อวัน

### แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
<b>หลักเกณฑ์ทั่วไป</b>			
1. เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.1/ขจส.2) (แสดงเอกสาร)			
2. เนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง (GAP) (แสดงเอกสาร)			
3. จุดจำหน่ายต้องมีเอกสารที่สามารถแสดงการตรวจสอบย้อนกลับไปยังโรงฆ่าสัตว์และ/หรือฟาร์ม/ศูนย์กระจายสินค้า (แนบสำเนาเอกสารหรือรูปถ่าย)			
4. ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องมีใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ (ร.10 หรือ ร.10/1) (แสดงเอกสาร)			
<b>ลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์</b>			
5. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ควรมีการควบคุมอุณหภูมิ โดยหากมีการควบคุมอุณหภูมิ อุณหภูมิเนื้อสัตว์ต้องไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส (แนบรูปถ่าย)			
6. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ แผงจำหน่าย ชั้นวางจำหน่าย ตู้แช่จำหน่าย ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาด ได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ (แนบรูปถ่าย)			
7. บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดีและสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ยกเว้นตู้แช่เย็นที่มีฝาปิด ไม่ต้องสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร) (แนบรูปถ่าย)			
8. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค มีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน ป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้ (แนบรูปถ่าย)			
9. กรณีที่มีการตัดแบ่งจำหน่าย ต้องมีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือ ต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อมสารทำความสะอาดซึ่งตั้งอยู่ที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียงโดยที่น้ำล้างมือไม่สามารถกระเด็นปนเปื้อนเนื้อสัตว์ได้ (แนบรูปถ่าย)			
10. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์จะต้องมีการระบายน้ำอย่างเหมาะสมไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์			
11. มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ			
12. มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ			
13. เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้น การขายไก่ตัวรวมเครื่องใน) (แนบรูปถ่าย)			
14. บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอสำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน			
15. ต้องมีที่รองรับขยะมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ (แนบรูปถ่าย)			
16. กรณีที่มีการตัดแบ่งจำหน่ายต้องมีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับบริการผู้ซื้อ เพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ เพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนต่างๆไปสู่เนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้			
17. สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ (แนบรูปถ่าย)			
18. เชียง มีดและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทนสามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
19. มีการล้างภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอก่อนการนำไปใช้และภายหลังการใช้งาน			
สุขลักษณะผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์/การจัดวางสินค้า			
20. ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน (แนบรูปถ่าย)			
21. ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล			
22. ผู้จำหน่ายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้			
23. ในกรณีที่ผู้จำหน่ายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและมือต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์			

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
สุขลักษณะผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์/การจัดวางสินค้า (ต่อ)			
24. แยกพื้นที่เนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองออกจากเนื้อสัตว์อื่นอย่างชัดเจน (แนบรูปถ่าย)			

สรุปผลการตรวจประเมิน  ผ่าน  ไม่ผ่าน

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

หมายเหตุ :ในกรณีที่พบข้อบกพร่องหลายข้อสามารถเพิ่มเติมเป็นเอกสารแนบ

ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

### ผู้รับการตรวจประเมิน

ข้าพเจ้าเห็นด้วยกับผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น และสามารถแก้ไขปรับปรุงให้แล้วเสร็จภายในวันที่.....

ลงชื่อ.....

( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

### ผู้ตรวจประเมิน

1. ลงชื่อ.....

( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

2. ลงชื่อ.....

( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

3. ลงชื่อ.....  
( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

4. ลงชื่อ.....  
( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

5. ลงชื่อ.....  
( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....