



ระเบียบกรมปศุสัตว์
ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า
พ.ศ. ๒๕๕๔

เพื่อให้การปฏิบัติงานในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มิให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก ไม่ทำให้สัตว์ได้รับบาดเจ็บ ทรมาน หรือเป็นปัญหาต่อคุณภาพเนื้อสัตว์ อันเนื่องมาจากการฆ่า โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติต่อสัตว์ปีกอย่างมีมนุษยธรรม และคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพ สัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่าได้อย่างถูกต้อง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคหนึ่งและวรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ อธิบดีกรมปศุสัตว์ จึงออกระเบียบไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. ๒๕๕๔”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำการฆ่า พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๒๘ มกราคม ๒๕๕๔

ข้อ ๔ ระเบียบนี้ใช้บังคับในการปฏิบัติงานเพื่อคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตาย การฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ปีก การฆ่าโดยวิธีอุกฉิน และการทำให้สัตว์ปีกตายเพื่อวัตถุประสงค์ในการควบคุมโรคหรือวัตถุประสงค์อื่น ๆ

ข้อ ๕ ในกรณีผลิตสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก หากประเทศผู้นำเข้ามีข้อกำหนดว่าด้วยการคุ้มครอง และดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่าแตกต่างจากระเบียบนี้ ให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า

ข้อ ๖ ในระเบียบนี้

“โรงฆ่าสัตว์ปีก” (poultry slaughterhouse) หมายถึง โรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

“สัตว์ปีก” (poultry) หมายถึง ไก่และเป็ดมีชีวิต

“การพักสัตว์” (lairaging) หมายถึง การจัดให้สัตว์ปีกพักในสถานที่พักที่มีการระบายอากาศดี อุณหภูมิเหมาะสม และมีการป้องกันมิให้สัตว์ปีกได้รับผลกระทบจากสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม

“การขนย้าย” หมายถึง การเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกออกจากพาหนะ หรือนำสัตว์ปีกจากสถานที่พักหรือภาชนะบรรจุไปยังโรงฆ่าสัตว์หรือสถานที่ที่สัตว์ถูกทำให้ตายหรือถูกฆ่า เพื่อการผลิตเนื้อสัตว์ปีก หรือเพื่อการควบคุมโรค

/“การควบคุมบังคับ”...

“การควบคุมบังคับ” (restraint) หมายถึง การปฏิบัติใด ๆ ที่ควบคุมการเคลื่อนไหวของสัตว์ปีกเพื่อช่วยให้การทำให้สลบหรือการฆ่าสามารถดำเนินการได้โดยสะดวก

“การทำให้สลบ” (stunning) หมายถึง กระบวนการทำให้สัตว์ปีกหมดสติโดยปราศจากความเจ็บปวด ทั้งนี้รวมถึงกระบวนการใด ๆ ที่ทำให้สัตว์ตายโดยทันที

“การฆ่า” (slaughtering) หมายถึง การทำให้สัตว์ปีกตาย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภค

“การทำให้สัตว์ปีกตาย” (killing) หมายถึง การทำให้สัตว์ปีกตายโดยไม่ทำให้สัตว์ได้รับความทรมาน

“การฆ่าโดยวิธีฉุกเฉิน” (emergency killing) หมายถึง การทำให้สัตว์ปีกตายเนื่องจากสัตว์ได้รับบาดเจ็บหรือป่วยเป็นโรคที่ทำให้สัตว์ทรมานและไม่สามารถบำบัดให้หายเป็นปกติได้

“ผู้ประกอบการ” (business operator) หมายถึง เจ้าของกิจการหรือผู้ได้รับมอบอำนาจจากเจ้าของกิจการ เพื่อดำเนินการเกี่ยวกับกระบวนการฆ่าสัตว์ปีก หรือการดำเนินการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องตามระเบียบนี้

“ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก” (poultry welfare officer) หมายถึง ผู้ที่ได้รับมอบหมายจากผู้ประกอบการให้ทำหน้าที่ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์

“คู่มือมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน” (standard operating procedures) หมายถึง เอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นมาตรฐานในการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก

“เจ้าหน้าที่” หมายถึง สัตวแพทย์กรมปศุสัตว์ หรือผู้ซึ่งได้รับมอบหมายจากอธิบดีกรมปศุสัตว์ ข้อ ๗ ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์รักษาการตามระเบียบนี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๘ ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ให้หลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจหรือได้รับความทรมาน โดยให้สัตว์ปีกมีความเครียดน้อยที่สุด

ข้อ ๙ โครงสร้าง เครื่องมือ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ต้องได้รับการออกแบบ ก่อสร้าง และมีการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม ไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก

ข้อ ๑๐ ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ผู้ปฏิบัติงานจะต้องมีความรู้ ความชำนาญในการปฏิบัติงานตามหน้าที่ของตนโดยไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์

ข้อ ๑๑ ผู้ประกอบการต้องมีแผนดำเนินการ และอุปกรณ์ที่จำเป็นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า เพื่อใช้ในสภาวะฉุกเฉิน

ข้อ ๑๒ ผู้ประกอบการต้องมีการตรวจติดตามการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า หากพบปัญหาด้านสวัสดิภาพสัตว์ ให้ดำเนินการแก้ไขทันที

/หมวด ๒...

หมวด ๒ การพักสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก

ข้อ ๑๓ สถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีอุณหภูมิ การระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เพื่อลดความเครียดของสัตว์จากการขนส่ง ก่อนนำสัตว์เข้าสู่กระบวนการฆ่า

ข้อ ๑๔ สถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมสำหรับเจ้าหน้าที่เพื่อการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนการฆ่า

หมวด ๓ การขนย้ายสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก

ข้อ ๑๕ การขนย้ายสัตว์ปีก ต้องหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ตื่นตกใจ บาดเจ็บหรือทรมาน การขนย้ายสัตว์ปีกที่อยู่ในภาชนะบรรจุต้องกระทำด้วยความนุ่มนวล ภาชนะบรรจุควรอยู่ในแนวตั้งตรง ไม่เอียง และหลีกเลี่ยงการสั่นสะเทือน

ข้อ ๑๖ ภายหลังการขนย้าย พาหนะขนส่งและภาชนะบรรจุสัตว์ปีกต้องได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ

หมวด ๔ การควบคุมบังคับ และการทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า (electrical waterbath stunning)

ข้อ ๑๗ การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนการทำให้สลบ ต้องกระทำในบริเวณที่มีสภาพแวดล้อมเหมาะสม ซึ่งไม่ทำให้สัตว์ตื่นตกใจ

ข้อ ๑๘ ราวแขวนสัตว์ปีกเพื่อเข้าสู่การทำให้สัตว์สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้าต้องได้รับการออกแบบและติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์ปีก ไม่มีสิ่งกีดขวางใด ๆ มากกระทบสัตว์ปีกที่ถูกแขวนบนราว ตะขอแขวนสัตว์ปีก (shackle) ต้องมีขนาดเหมาะสมกับขนาดขาสัตว์ปีก

ข้อ ๑๙ มีการทำให้ตะขอแขวนสัตว์ปีกเปียกก่อนการแขวนสัตว์เพื่อเข้าสู่การทำให้สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้า

ข้อ ๒๐ การนำสัตว์ปีกขึ้นแขวนบนราวแขวน ต้องปฏิบัติต่อสัตว์ด้วยความนุ่มนวล และต้องแขวนสัตว์ทั้งสองขา

ข้อ ๒๑ จัดให้มีอุปกรณ์สัมผัสหน้าอกสัตว์ปีกอย่างเหมาะสม ตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนสัตว์ปีก จนถึงตำแหน่งที่สัตว์ปีกเข้าสู่เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า (waterbath stunning equipment) เพื่อลดการตื่นรนของสัตว์

ข้อ ๒๒ ตลอดความยาวของราวแขวนสัตว์ปีก ตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนจนถึงบ่อลวก จะต้องสามารถเข้าถึงได้โดยง่าย เพื่อปลดสัตว์ปีกออกจากราวแขวนได้สะดวกในกรณีจำเป็น

/ข้อ ๒๓ การแขวน...

ข้อ ๒๓ การแขวนสัตว์ปีกบนราวแขวนจนถึงการทำให้สลบต้องใช้เวลาอย่างน้อยที่สุด

ข้อ ๒๔ สัตว์ปีกที่บาดเจ็บ ตาย ต้องถูกคัดแยกออกจากสัตว์ปีกปกติ สัตว์ปีกที่ได้รับความทรมานต้องถูกฆ่าโดยวิธีถูกฉีดยา

ข้อ ๒๕ ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนทำการฆ่า

ข้อ ๒๖ เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า ต้องได้รับการออกแบบให้มีทางลาดเข้า (ramp) ที่เป็นฉนวนไฟฟ้า มีการป้องกันการลื่นออกของน้ำ ณ จุดที่สัตว์เข้าเครื่องทำสลบ และสามารถปรับระดับของอ่างน้ำ เพื่อให้ น้ำในอ่างสัมผัสกับสัตว์ปีกได้อย่างเหมาะสมตามขนาดของสัตว์ปีก มีขั้วประจุได้น้ำ (electrode) ติดตั้งตลอดความยาวของอ่างน้ำ และเมื่อตะขอแขวนสัตว์ปีกเคลื่อนผ่านเครื่องทำสลบจะต้องมีกระแสไฟฟ้าไหลได้ครบวงจร

ข้อ ๒๗ ปริมาณกระแสไฟฟ้าที่ใช้ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบได้อย่างสมบูรณ์ โดยสัตว์แต่ละตัวได้รับกระแสไฟฟ้าอย่างน้อย ๔ วินาที

ข้อ ๒๘ เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า ต้องมีอุปกรณ์แสดงค่ากระแสไฟฟ้าที่ใช้ เพื่อการตรวจสอบและบันทึกข้อมูล โดยเก็บข้อมูลไว้ไม่น้อยกว่า ๑ ปี

ข้อ ๒๙ เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้าต้องสามารถเข้าถึงได้ง่าย เพื่อการปลดสัตว์ปีกที่สลบแล้วออกจากราวแขวนเพื่อทำการฆ่าในกรณีที่มีเหตุทำให้ราวแขวนหยุดเคลื่อนที่

ข้อ ๓๐ สัตว์ปีกที่ไม่สลบหลังจากผ่านขั้นตอนการทำให้สลบ ต้องได้รับการจัดการอย่างเหมาะสมโดยมิให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์

ข้อ ๓๑ เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมบังคับ และการทำให้สลบ ต้องได้รับการตรวจสอบและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ โดยผู้ที่ผ่านการอบรมเพื่อการนี้และปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตเครื่องมือ

หมวด ๕ การฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก

ข้อ ๓๒ การฆ่าสัตว์ปีกต้องกระทำก่อนสัตว์ฟื้นจากสลบ

ข้อ ๓๓ การเชือดสัตว์ปีกเพื่อเอาเลือดออก ควรใช้มีดคมตัดเส้นเลือดแดง (carotid artery) และเส้นเลือดดำ (jugular vein) ที่บริเวณลำคอทั้งสองข้างให้ขาดอย่างสมบูรณ์ เพื่อให้เลือดออกจากซากโดยเร็วซึ่งจะทำให้สัตว์ตายก่อนฟื้นจากสลบ

ข้อ ๓๔ ในกรณีที่ใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติ ต้องมั่นใจว่าเครื่องเชือดสามารถตัดเส้นเลือดบริเวณลำคอสัตว์ปีกให้ขาดได้อย่างสมบูรณ์ หากพบว่าการเชือดอัตโนมัติไม่มีประสิทธิภาพ ให้ทำการเชือดโดยพนักงานเชือดในทันที

ข้อ ๓๕ สัตว์ปีกทุกตัวต้องถูกเอาเลือดออกอย่างสมบูรณ์และตายก่อนเข้าสู่บ่อลวก

หมวด ๖

ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก

ข้อ ๓๖ ผู้ประกอบการต้องแต่งตั้งผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก (poultry welfare officer) เพื่อทำหน้าที่ตรวจสอบการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก และรายงานต่อผู้ประกอบการ ในกรณีที่ตรวจพบข้อบกพร่อง ต้องดำเนินการแก้ไขได้ทันที

ข้อ ๓๗ ความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกจะต้องระบุไว้ในคู่มือมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องได้รับทราบ

ข้อ ๓๘ ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก ต้องตรวจสอบประสิทธิภาพการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ และมีบันทึกการแก้ไขข้อบกพร่องในการปรับปรุงสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก

หมวด ๗

การบันทึกข้อมูลและเอกสาร

ข้อ ๓๙ ผู้ประกอบการต้องจัดเก็บบันทึกข้อมูลในการปฏิบัติงาน และบันทึกการปรับปรุงแก้ไขที่เกี่ยวข้องกับด้านสวัสดิภาพสัตว์ไว้เป็นเวลาอย่างน้อย ๑ ปี และสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ

ข้อ ๔๐ ข้อมูลการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมบังคับการทำให้สลบ ต้องเก็บไว้ไม่น้อยกว่า ๑ ปี และสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ

หมวด ๘

การฝึกอบรม

ข้อ ๔๑ ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกรวมทั้งผู้ปฏิบัติงานในการฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ต้องได้รับการฝึกอบรมด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ โดยหน่วยงานและหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง โดยมีเนื้อหาอย่างน้อยประกอบด้วย

- (๑) การดูแลและการจัดการสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการควบคุมบังคับ
- (๒) การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการทำให้สลบและฆ่า
- (๓) การทำให้สลบ และการประเมินประสิทธิภาพการทำให้สลบ
- (๔) การเอาเลือดออกจากซากสัตว์ปีก
- (๕) การฆ่าโดยวิธีอุกฉิน
- (๖) การฆ่าสัตว์ปีกตามหลักศาสนา

(นายปรีชา สมนามวงศ์ประเสริฐ)
อธิบดีกรมปลัดสัตว์