



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9004-2547

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9004-2004

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

GOOD MANUFACTURING PRACTICE

FOR ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.120

ISBN 974-403-253-7



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9004-2547

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9004-2004

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

GOOD MANUFACTURING PRACTICE

FOR ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2283 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 122 ตอนที่ 64 ง

วันที่ 11 สิงหาคม พุทธศักราช 2548

คณะกรรมการร่างมาตรฐานโรงฆ่าสุกร

1. ประธานคณะกรรมการ
น.สพ. ยุคล ลิ้มแหลมทอง (อธิบดีกรมปศุสัตว์)
2. ผู้แทนกรมการปกครอง
นายจักราคม ลิ้มโนมนต์
3. ผู้แทนสถาบันสุขภาพสัตว์แห่งชาติ กรมปศุสัตว์
น.สพ. นิมิตร ไตรวนาธรรม
สพ.ญ. วาสนา ภิญโญชนม์
4. ผู้แทนสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
น.สพ. ประกิจ จงพัฒนานุกุล
น.สพ. รณชัย จ้างพานิช
5. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
นางสาวกัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์
นางปาริฉัตร ฐิตวัฒนกุล
6. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ มกอช.
นางสาวเมทนี สุคนธรักษ์
สพ.ญ. นันทนา โพธิ์เจริญ
7. ผู้แทนสมาคมสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มสุกรไทย
รศ. น.สพ. วิวัฒน์ ชวนะนิกุล
สพ.ญ. อังสนา ฮ่อเจริญ
8. ผู้แทนสมาคมสัตวบาลแห่งประเทศไทย
นายเจสตา จันทรเสรีวัฒน์
รศ. กษิตศ อื้อเชี่ยวชาญกิจ
9. ผู้แทนสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ
น.สพ. บุญเพ็ง สันติวัฒนธรรม
นายสุรัชย์ สุทธิธรรม
10. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตและแปรรูปสุกรเพื่อการส่งออก
นายจิตติพัฒน์ ดวงพลอย
11. ผู้แทนหอการค้าไทย
นายวิวัฒน์ งามดำรงค์
นางชลธิชา แสงปัญญา
12. ผู้ทรงคุณวุฒิ
ผศ. น.สพ. ดร. ธวัชชัย ศักดิ์ภู่อารัม
ผศ. น.สพ. ดร. ฐานิสร์ ดำรงค์วัฒโนภิน

ผศ.ดร. นวลจันทร์ พารักษา

น.สพ. เกรียงศักดิ์ แดงพรม

น.สพ. วิวัฒน์ สุทธิวงศ์

น.สพ. สรรเพชญ์ อังกิติตระกูล

13. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

สพ.ญ. ดร. ตรุณี ทันทสุวรรณ

น.สพ. สมเกียรติ ศรีพิสุทธิ

คณะทำงานและเลขานุการ

คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการจัดทำมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์

1. ศ.น.สพ. ดร. อรรถพร คุณาวงษ์กฤต
2. ผศ.น.สพ.ดร. ธวัชชัย ศักดิ์ภู่อารัม
3. รศ.ดร. จุฑารัตน์ เศรษฐกุล
4. น.สพ.จิระ สรนุวัตร
5. น.สพ. สมภพ ฉัตรภรณ์
6. สพ.ญ.ชัชรี นิตยธีรานนท์
7. น.สพ. สมบัติ ศุภประภาคาร
8. น.สพ. เกียรติศักดิ์ อยู่รุ่งโรจน์
9. สพ.ญ.คชาภรณ์ เต็มยอด

คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
ผู้อำนวยการกองสัตวแพทย์ กรุงเทพมหานคร
ปศุสัตว์จังหวัดชัยภูมิ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเลย
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์นี้ กำหนดขึ้นเพื่อให้โรงฆ่าสัตว์ได้ถือปฏิบัติ เพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย มีคุณภาพสำหรับบริโภคทั้งภายในประเทศและเพื่อการส่งออก

มาตรฐานนี้ได้จัดทำร่างขึ้นโดยคณะกรรมการจัดทำมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และมอบให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ปรับปรุงแก้ไขโดยคณะทำงานร่างมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ แล้วผ่านการพิจารณาจากคณะอนุกรรมการมาตรฐานด้านสุขอนามัยสัตว์ และคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ พิจารณาประกาศเป็นมาตรฐานของประเทศ

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

1. กรมปศุสัตว์ 2535. มาตรฐานการตรวจเนื้อ
2. กรมปศุสัตว์ 2545. คู่มือโครงการเนื้อสัตว์อนามัย
3. Standing Committee on Agriculture and Resource Management 1997. Australian Model Codes of Practice for the Welfare of Animals : Pigs. 2nd Edition.
4. Clotey, J.A. 1985. Manual for the Slaughter of Small Ruminants in Developing Countries. FAO Animal Production and Health.
5. Heinz, G. and Srisuvan T. 2001. Guidelines for Humane Handling, Transport and Slaughter of Livestock. FAO Regional Office for Asia and the Pacific.
6. World Organization for Animal Health 2003. Recommendations for transport. In: Terrestrial Animal Health Code.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 2/2547 เมื่อวันที่ 27 กรกฎาคม 2547 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค

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

ประกาศ ณ วันที่ 4 พฤศจิกายน พ.ศ. 2547

(นายวันมูหะมัดนอร์ มะทา)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

1 ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติฉบับนี้กำหนด การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ประกอบด้วย ข้อกำหนดทั่วไปของโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานที่พึงมี ซึ่งข้อกำหนดที่แตกต่างกันอันเนื่องมาจาก ชนิดสัตว์ที่เข้ามา จะอยู่ในมาตรฐานเฉพาะ

1.2 มาตรฐานนี้ครอบคลุมระบบการฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะและคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ ตลอดจนวิธีปฏิบัติที่ดีที่เหมาะสมในโรงงาน ให้ใช้เป็นแบบในการสร้างและจัดการโรงฆ่าสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์และ ผลิตภัณฑ์สัตว์ที่ปลอดภัย มาใช้ในการบริโภคทั้งภายในประเทศและเพื่อการส่งออก

2 นิยาม

2.1 โรงฆ่าสัตว์ (abattoir) หมายถึง สถานที่และอาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในการฆ่าสัตว์ เพื่อให้ได้ผลิตผลมาใช้ในการบริโภคของมนุษย์

2.2 สัตว์ (animal) หมายถึง สุกร โค กระบือ แพะ แกะ สัตว์ปีก และสัตว์อื่นตามที่คณะกรรมการ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติกำหนด

2.3 ผลิตผล (produce) หมายถึง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์

2.4 บริโภค (consume) หมายถึง การใช้ประโยชน์ได้ทั้งที่เป็นอาหารและไม่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์

2.5 เนื้อสัตว์ (meat) หมายถึง กล้ามเนื้อลายจากซากสัตว์ ซึ่งสามารถใช้บริโภคเป็นอาหารได้

2.6 ผลิตภัณฑ์สัตว์ (animal product) หมายถึง ส่วนอื่นๆ ของร่างกายสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อสัตว์ เช่น เลือด ขน เล็บ กระดูก ไขมัน หนัง สมอง ลิ่น เป็นต้น

2.7 ซาก (carcass) หมายถึง ส่วนของร่างกายทั้งหมดของสัตว์ที่ผ่านกระบวนการฆ่าและเอาเลือดออก แล้ว

2.8 เครื่องใน (offals) หมายถึง ตับ ไต หัวใจ กระเพาะ ลำไส้ ม้าม ปอด หลอดลม รวมทั้งอวัยวะเพศ

3 ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีการตรวจประเมิน

ข้อกำหนดวิธีการปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีการตรวจประเมิน การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ในการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1. ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีการตรวจประเมิน

ข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์	ได้รับอนุญาตและจดทะเบียนกับกรมปศุสัตว์ ให้ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์	ตรวจสอบเอกสารใบอนุญาต
2. สถานที่ตั้ง	2.1 ไม่ตั้งอยู่ใกล้แหล่งชุมชน 2.2 สามารถป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบพิษจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม	โดยการตรวจพินิจสภาพแวดล้อม (ภาคผนวก ก)
3. โรงพักสัตว์	3.1 สามารถรองรับกับจำนวนสัตว์ที่เข้ามา 3.2 มีพื้นที่สำหรับสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย 3.3 วัสดุที่ใช้มีความแข็งแรง ไม่ทำให้เกิดอันตรายกับสัตว์ และสามารถป้องกันสัตว์จากสภาพแวดล้อมภายนอกที่ไม่เอื้ออำนวยได้ 3.4 มีระบบการระบายน้ำหรือของเสียจากสัตว์	โดยการตรวจพินิจสิ่งปลูกสร้าง (ภาคผนวก ก)
4. อาคารโรงฆ่าสัตว์	4.1 วัสดุที่ใช้ทั้งภายนอกและภายในมีความแข็งแรง ไม่ทำให้เกิดอันตรายกับสัตว์ ทำความสะอาดได้ง่าย และป้องกันสัตว์จากสภาพแวดล้อมภายนอกที่ไม่เอื้ออำนวยได้ 4.2 มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตแยกออกจากห้องผลิต 4.3 มีการกั้นแยกพื้นที่สะอาดแยกออกจากพื้นที่ผลิตส่วนที่สกปรก 4.4 มีการกั้นห้องผลิตส่วนที่บริโภคเป็นอาหารได้ แยกจากส่วนที่บริโภคเป็นอาหารไม่ได้ 4.5 มีระบบสาธารณสุขโรค ระบบทำความสะอาด และระบบระบายของเสีย	โดยการตรวจพินิจอาคารสิ่งปลูกสร้าง (ภาคผนวก ก)

ข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	4.6 สามารถควบคุมอุณหภูมิในห้องที่ต้องใช้อุณหภูมิเฉพาะได้	
5. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์	5.1 สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ 5.2 ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของโลหะหนักและอื่นๆ ที่เป็นอันตรายกับผู้บริโภค	โดยการตรวจพินิจ หากอยู่ในสภาวะเสี่ยง ให้ตรวจสอบผลผลิต
6. ห้องแช่เย็น	ต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ได้ โดยอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง 4-10 องศาเซลเซียส	โดยการวัดอุณหภูมิ
7. ระบบบำบัดน้ำเสีย	มีระบบบำบัดน้ำเสียเป็นไปตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	โดยการตรวจพินิจ
8 การขนส่งและเคลื่อนย้ายสัตว์มีชีวิต	8.1 มีการปฏิบัติที่คำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ 8.2 ให้เป็นไปตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วย การอนุญาต การตรวจโรค และการทำลายเชื้อโรค ในการเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ภายในราชอาณาจักร และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ที่เป็นปัจจุบัน 8.3 มีรายงานการตรวจสัตว์ที่ฟาร์ม	โดยการตรวจพินิจ และ รายงาน (ภาคผนวก ข และ ค)
9. พาหนะขนส่งซากและเนื้อสัตว์	9.1 เป็นพาหนะที่ออกแบบสำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์โดยเฉพาะ 9.2 มีระบบควบคุมอุณหภูมิภายในบริเวณจัดเก็บเนื้อสัตว์ 9.3 สามารถทำความสะอาดพาหนะ บริเวณจัดเก็บทั้งภายในและภายนอกได้	โดยการตรวจพินิจ และ วัดอุณหภูมิ
10. การฆ่าสัตว์	10.1 ต้องเป็นการฆ่าสัตว์แบบมีมนุษยธรรม (humane slaughtering) 10.2 มีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบก่อนฆ่า เลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับสัตว์แต่ละชนิด โดย	โดยการตรวจพินิจ

ข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	คำนึงถึง สวัสดิภาพสัตว์ ยกเว้นการฆ่าตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา	
11. การตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า	มีพนักงานตรวจโรคสัตว์และพนักงานเจ้าหน้าที่ในการตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า	โดยการตรวจบันทึกการตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า
12. การจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ	12.1 มีระบบการควบคุมสัตว์พาหะนำโรค การจับเก็บและทำลายของเสีย 12.2 มีการตรวจสอบสุขภาพของพนักงานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	โดยการตรวจพินิจ หากอยู่ในสภาวะเสี่ยง ให้ตรวจสอบผลผลิต
13. การบันทึกข้อมูล	13.1 มีบันทึกการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า และหลังฆ่า 13.2 รายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิต	โดยการตรวจบันทึก (ภาคผนวก ง, จ และ ฉ)

4 คำแนะนำองค์ประกอบและการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

คำแนะนำองค์ประกอบมีไว้เพื่อเป็นตัวอย่างขององค์ประกอบที่โรงฆ่าสัตว์มาตรฐานพึงมี ดังรายละเอียดในภาคผนวก ก และคำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มีไว้เพื่อใช้แนะนำผู้ประกอบการ เพื่อให้ได้ผลิตผลจากสัตว์ที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งมีขั้นตอนการปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ ได้แสดงไว้ในภาคผนวก ข

ภาคผนวก ก

คำแนะนำองค์ประกอบของโรงฆ่าสัตว์

โรงฆ่าสัตว์ต้องประกอบด้วย

1 ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

1.1 โรงฆ่าสัตว์นั้นต้องได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ จากกรมปศุสัตว์

1.2 การดำเนินกิจการโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามกฎหมาย ว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ และกฎกระทรวงที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน

2 สถานที่ตั้ง

2.1 สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม คือ ไม่อยู่ใกล้วัด สถานที่สำหรับปฏิบัติพิธีกรรมทางศาสนา สถานที่ศึกษา โรงพยาบาล สถานพยาบาลที่รับผู้ป่วยค้างคืน หรือหอพัก (ตามกฎหมายว่าด้วยหอพักและสถานที่ราชการ) รวมทั้งไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน อันจะก่อให้เกิดอันตราย เหตุรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่น

2.2 ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง ชนิดของดินควรมีความคงตัวไม่ทรุด แยกตัวหรือหดตัว ซึ่งก่อให้เกิดการแตกร้าวหรือทรุดตัวของอาคารโรงฆ่าสัตว์

2.3 ในการเลือกบริเวณหรือพื้นที่ในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ ควรจะเตรียมพื้นที่ว่างให้เพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน บริเวณที่จอดรถ อาคารสำนักงาน บ่อบำบัดน้ำเสีย และปัจจัยอื่นๆ ที่จำเป็น

2.4 ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ ควรดูแลปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี

2.5 สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ

2.6 โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เป็นต้น เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์

2.7 ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม

3 โรงพักสัตว์

โรงฆ่าสัตว์ต้องจัดให้มีโรงพักสัตว์ ซึ่งมีลักษณะดังต่อไปนี้

- 3.1 โรงพักสัตว์ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าของพนักงานตรวจโรคสัตว์และเจ้าหน้าที่
- 3.2 โครงสร้างของโรงพักสัตว์จะต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน มีหลังคาในการป้องกันแสงแดดและฝนสำหรับสัตว์ทุกตัว
- 3.3 โรงพักสัตว์ควรมีทางเดินซึ่งมีหลังคาคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ มีระบบป้องกันการเดินของสัตว์ย้อนมายังโรงพักสัตว์ได้ และทางเดินควรมีผนังหรือขอบกั้นตลอดแนวที่ไปยังอาคารโรงฆ่าสัตว์
- 3.4 ประตูรั้วกันหรือแผงกันควรทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน สามารถปิดล็อก หรือป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้
- 3.5 บริเวณรับสัตว์ควรมีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์
- 3.6 ในกรณีที่มีสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ควรมีโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยแยกออกจากสัตว์ที่มีสุขภาพปกติ
- 3.7 สถานที่ตั้งโรงพักสัตว์ต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากโรงพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้
- 3.8 โรงพักสัตว์ควรมีน้ำที่สะอาด และอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ
- 3.9 โรงพักสัตว์ควรมีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะดวก
- 3.10 โรงพักสัตว์ควรมีอ่างล้างเท้าที่ใส่น้ำยาฆ่าเชื้อ สำหรับการล้างรองเท้าก่อนเข้าและออกจากโรงพักสัตว์
- 3.11 ระบบระบายน้ำในโรงพักสัตว์ควรแยกกระหว่างท่อระบายน้ำฝน และท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน
- 3.12 ทิศทางการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ควรแยกจากกันและไม่ไหลผ่านไปยังโรงพักสัตว์ หรือทางเดินของสัตว์
- 3.13 โรงพักสัตว์ควรมีระบบระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างอย่างเพียงพอในการตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า

4 อาคารโรงฆ่าสัตว์

4.1 โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์

อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

4.1.1 อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน

4.1.2 อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกั้นแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์

4.1.3 การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ

4.1.4 การออกแบบตัวอาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้

4.1.5 หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้

4.2 โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์

4.2.1 พื้น

4.2.1.1 วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน สามารถล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น

4.2.1.2 พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง

4.2.1.3 รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

4.2.2 ผนัง

4.2.2.1 วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่าง ๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี

4.2.2.2 รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

4.2.3 เพดาน

4.2.3.1 วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกักน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอย เชื่อมต่อต่าง ๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรก สามารถทำความสะอาดได้

4.2.3.2 ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า 3 เมตร

4.2.4 ประตู และวงกบประตู

4.2.4.1 วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำ และล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม

4.2.4.2 ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบประตู

4.2.4.3 ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย

4.3 บริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์

ภายในโรงฆ่าสัตว์ ควรมีส่วนประกอบดังนี้

4.3.1 บริเวณที่ฆ่าสัตว์และเอาเลือดออก

4.3.1.1 บริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ

4.3.1.2 บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสม กับการใช้เครื่องมือที่ใช้ทำให้สัตว์สลบด้วยวิธียิงสัตว์ให้สัตว์สลบ ใช้กระแสไฟฟ้า หรือแก๊ส

4.3.1.3 ต้องมีแคร่หรือรองยกสัตว์ที่สลบแล้วเพื่อทำการแทงคอเพื่อเอาเลือดออก รองยกสัตว์เมื่อยกแล้วส่วนล่างสุดของซากควรอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร ถ้าเป็นแคร่หรือโต๊ะควรทำมาจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

4.3.1.4 มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในการฆ่าและกระบวนการผลิต ต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

4.3.1.5 จัดให้มีก๊อกรับน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ

4.3.1.6 จัดให้มีน้ำร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส สำหรับการล้างมีดและมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผักกันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน

4.3.1.7 ในกรณีที่มีการรองเลือดเพื่อนำไปบริโภค ต้องจัดให้มีภาชนะรองเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ ต้องมีที่ระบายเลือด และการจัดเก็บที่เหมาะสม

4.3.2 บริเวณลวกหนัง ลอกหนัง และถอน/ขูดขน

4.3.2.1 บ่อลวกหนังต้องสะอาดและสามารถควบคุมปริมาณน้ำ และอุณหภูมิได้

4.3.2.2 น้ำล้นจากบ่อลวกหนังต้องมีท่อน้ำทิ้งต่อลงสู่ท่อระบายโดยตรง

4.3.2.3 มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนังออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ

4.3.2.4 จัดให้มีแคร่หรือโต๊ะสำหรับการลอกหนัง ถอน/ขูดขน มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

4.3.2.5 จัดให้มีห้องหรือสถานที่ในการเก็บรวบรวมขน เขา ขั้วขา กีบ หนังสัตว์ และส่วนของไขมันสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค

4.3.2.6 จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซาก และมีท่อระบายไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

4.3.3 บริเวณเอาเครื่องในออก

4.3.3.1 จัดให้มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ

4.3.3.2 จัดให้มีน้ำร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส สำหรับการล้างมีด และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

4.3.3.3 จัดให้มีถาดหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องในของสัตว์ตัวเดียวกัน และมีรางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว

4.3.3.4 ในกรณีที่ใช้โต๊ะสำหรับตรวจเครื่องใน ควรติดตั้งท่อน้ำทิ้ง ซึ่งต่อออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

4.3.3.5 บริเวณเอาเครื่องในออกต้องกันแยกจากบริเวณแช่เย็นซาก ด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 3 เมตร มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น

4.3.3.6 จัดให้มีสถานที่เก็บหรือถังที่มีกัญแจปิดลิ้น สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค

4.3.3.7 จัดให้มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

4.3.3.8 จัดให้มีน้ำฉีดล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาด มีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม

4.3.4 ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน

4.3.4.1 จัดให้มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น 2 ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว

4.3.4.2 จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

4.3.4.3 ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ

4.3.5 ห้องตัดแต่งเนื้อและบรรจุ

4.3.5.1 ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อการกำลังการผลิต และต้องกันแยกจากห้องผลิตอื่นๆ

4.3.5.2 อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

4.3.6 ห้องแช่เย็น

4.3.6.1 ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระแทกกระแทก ไม่ดูดซับน้ำ ผนัง และเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย

4.3.6.2 ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ ได้โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง 4-10 องศาเซลเซียส

4.3.6.3 เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลิทเปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก

4.3.6.4 บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง

4.3.6.5 จัดให้มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

4.3.6.6 กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้

- ห้องแช่แข็ง (cold storage room) มีอุณหภูมิ ประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส
- ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิ ประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียส

4.3.7 บริเวณที่รับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์

4.3.7.1 การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต

4.3.7.2 ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้

4.3.8 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์

4.3.8.1 จัดให้มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด

4.3.8.2 จัดให้มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ซึ่งควรทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่อนุญาตให้ใช้ และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

4.3.8.3 จัดให้มีระบบระบายอากาศจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ออกไปสู่ภายนอกอาคาร

4.3.8.4 ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่ บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

4.3.9 จัดให้มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี

4.3.10 ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศ เพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น คับชื้น ไอ น้ำร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด

4.3.11 ระบบแสงสว่าง

4.3.11.1 แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ อาจจะใช้แสงสว่างจากธรรมชาติ หรือจากหลอดไฟ ซึ่งมีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป

4.3.11.2 ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้

4.3.12 น้ำใช้

4.3.12.1 น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ

4.3.12.2 น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน

4.3.13 อ่างล้างมือ

4.3.13.1 อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ

4.3.13.2 อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบาย ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

5 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์

5.1 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้

5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์

5.3 วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา

5.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ไม่ควรยึดติดกับพื้นผนังห้องผลิตโดยตรง ควรมีฐานตั้งเพื่อให้เกิดความมั่นคง ไม่เกิดการสั่นหรือเสียงดัง และมีพื้นที่บริเวณใต้เครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์ หรือบริเวณด้านข้างซึ่งเพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง

6. ระบบบำบัดน้ำเสีย

6.1 สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์

6.2 ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน

ภาคผนวก ข

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

1 การขนส่งและเคลื่อนย้ายสัตว์มีชีวิต

1.1 ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการอนุญาต การตรวจโรค และการทำลายเชื้อโรค ในการเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ภายในราชอาณาจักร พ.ศ. 2544 และกฎกระทรวง ว่าด้วยการนำเข้า นำออก หรือนำผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ พ.ศ. 2544 และ กฎหมายอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

1.2 ให้คำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ ดังนี้

1.2.1 ต้องไม่ทำให้สัตว์เกิดความกลัวหรือรู้สึกเจ็บปวด

1.2.2 กรณีที่ใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าบังคับสัตว์ (electric prodders) ในการบังคับสัตว์ ต้องใช้กำลังไฟฟ้าที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ และห้ามช็อตที่บริเวณที่ไวต่อความรู้สึกของสัตว์ได้แก่ ตา จมูก รอบก้น หรืออวัยวะเพศ

1.2.3 ต้องลดความเสี่ยงต่อการที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสัตว์

1.2.4 จัดให้อาหารสัตว์ก่อนการเคลื่อนย้ายและมีการพักสัตว์ เป็นระยะเวลาที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ ก่อนเข้าโรงฆ่า

1.3 รายละเอียดการขนส่งสัตว์แต่ละชนิด ให้เป็นไปตาม มาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติหัตถ์ การขนส่งสัตว์มีชีวิต ที่ปรากฏในมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าตามชนิดสัตว์

2 การฆ่าสัตว์

2.1 ต้องมีการพักสัตว์เป็นระยะเวลาที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์

2.2 จัดให้อาหารสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์

2.3 มีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบก่อนฆ่า เลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับสัตว์แต่ละชนิด โดยคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ ยกเว้นการฆ่าตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา

2.4 การฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติหัตถ์ วิธีการฆ่าสัตว์ ที่ปรากฏในมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าตามชนิดสัตว์

3 การตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า (Antemortem and postmortem inspection)

โรงฆ่าสัตว์จะต้องจัดให้มีพนักงานตรวจโรคสัตว์ และพนักงานเจ้าหน้าที่ในการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและภายหลังฆ่า และการตัดสินซาก โดยการพิจารณาตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องของสภาพแวดล้อมในบริเวณผลิต

4 การจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ

4.1 สุขลักษณะส่วนบุคคล

4.1.1 ต้องมีการตรวจสอบสุขภาพพนักงานที่เกี่ยวข้องในการผลิตอย่างน้อยปีละครั้ง

4.1.2 ห้ามบุคคลที่ทราบแน่ชัดหรือสงสัยว่าจะเป็นโรค กำลังเจ็บป่วย หรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจติดต่อโดยผ่านทางอาหารได้ เข้าไปในพื้นที่ส่วนสะอาด ได้แก่โรคและอาการดังต่อไปนี้

- เป็นโรคติดเชื้อ หรือโรคผิวหนัง
- มีอาการท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้
- มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง
- มีการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก

4.1.3 ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อนที่เหมาะสม ที่คลุมผม และรองเท้าว

4.1.4 ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้

4.1.5 พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา

4.1.6 ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ส่วนสะอาด ควรละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร เช่น การสูบบุหรี่ การดื่มน้ำลาย การขบเคี้ยวหรือรับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือของอย่างอื่น เข้าไปในบริเวณเข้าไปในพื้นที่ส่วนสะอาด

4.2 ให้มีการบันทึกข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและการตรวจซากสัตว์หลังฆ่า

4.3 ต้องทำการกำจัดแมลง นก สัตว์ประเภทฟันแทะ และสัตว์มีพิษทั้งบริเวณโรงฆ่าสัตว์ และบริเวณโรงพักสัตว์อย่างสม่ำเสมอ

4.4 จัดให้มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม

4.5 มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม

4.6 จัดให้มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทของสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก

- 4.7 จัดให้มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำและห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิงอย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด
- 4.8 จัดให้มีห้องทำงานพนักงานตรวจโรคสัตว์และพนักงานเจ้าหน้าที่ โดยมีอุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน
- 4.9 จัดให้มีอาคารสำนักงานหรือห้องของฝ่ายจัดการ โดยกันแยกจากพื้นที่ส่วนอาคารโรงฆ่าสัตว์

ภาคผนวก ค

ตัวอย่างรายงานการตรวจสัตว์ที่ฟาร์ม

1. ชื่อฟาร์ม.....เลขทะเบียนฟาร์ม.....
ที่อยู่.....
2. โรงฆ่าสัตว์ชื่อ..... ที่อยู่.....
3. วันที่ตรวจโรคที่ฟาร์ม
4. ประวัติสัตว์
สัตว์อายุ..... น้ำหนัก.....กก.
เคยมีสัตว์เจ็บและป่วย จำนวน.....ตัว ตาย จำนวนตัว
การให้วัคซีน.....วันที่ให้
การให้ยารักษาโรควันที่ให้
สุขภาพสัตว์ (...) ปกติ
(...) ผิดปกติคือ.....
5. สภาพโรงเรือนและการจัดการที่ตรวจพบ
6. ข้อคิดเห็นของผู้ตรวจ (...) ผลัดเพื่อการส่งออกได้
(...) ให้ตรวจสอบเพิ่มเติม เรื่อง
ผู้ตรวจสอบ.....
(.....)
ตำแหน่ง.....

คำรับรองของเจ้าของฟาร์ม :
ได้จับสัตว์เมื่อวันที่..... จำนวน..... ตัว น้ำหนักเฉลี่ยตัวละกก.
บรรทุกโดยรถหมายเลขทะเบียน..... จากฟาร์มของข้าพเจ้าตามรายละเอียดข้างต้นจริง
เจ้าของฟาร์ม.....
(.....)

วันที่เข้ามา..... คิวที่ เวลา น.
ได้ตรวจสอบแบบบันทึก และสภาพสัตว์โดยทั่วไปแล้ว
(...) อนุญาตให้ฆ่าปกติ (...) อนุญาตให้ฆ่าโดยมีเงื่อนไข (ระบุ)...(...) ไม่อนุญาตให้ฆ่า (ระบุ)
หมายเหตุ.....

เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ
(.....)

ภาคผนวก ง

ตัวอย่างรายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า

วันที่..... ชื่อบริษัท..... เลขทะเบียน

ที่อยู่ โทร.

ชื่อฟาร์ม							รวม
จำนวนสัตว์							
ตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า							
ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายฯ							
ใบรายงานการตรวจสอบสัตว์ที่ฟาร์ม							
ตราสัญลักษณ์สัตว์							
- เวลาพักคอก							
- สัตว์ตายก่อนฆ่า							
- รอยขีดข่วน							
- รอยฟกช้ำ							
- ผิวหนังมีผื่นแดง							
- หายใจหอบ, ไอ							
- เดินไม่ปกติ							
- ซึม อ่อนเพลีย							
- ขาหัก							
- อื่น ๆ							
รวม (ตัว)							
รวมน้ำหนัก (กก.)							
หมายเหตุ :							

.....
(.....)

พนักงานตรวจโรคสัตว์

.....
(.....)

พนักงานเจ้าหน้าที่

ภาคผนวก จ

ตัวอย่างรายงานการตรวจสอบสภาพสัตว์ภายหลังฆ่ารายวัน

วันที่ (Date).....บริษัท (Name of Establishment)..... (EST.....)

คิวที่ (queue No.)										รวม
ชื่อฟาร์ม (Farm)										
จำนวนตัวสัตว์ (total number of animal)										
Post-mortem Inspection										
สภาพซากที่คัดแยก (Carcass Condemnation)										
ลวกสุก (Overscald)										
มีการปนเปื้อน (Contamination)										
โรคผิวหนัง (Skin disease)										
ฝีหนอง (Abscess)										
เนื้องอก (Tumors)										
ข้ออักเสบ (Arthritis)										
ช้ำ/หัก (Bruise/Fracture)										
รวม(ตัว) (Total : heads)										
รวมน้ำหนัก (กก.) (Total weight : Kgs)										
สภาพซากที่คัดทิ้ง (Carcass reject)										
เลือดเอาเลือดออกไม่หมด (Incomplete bleeding)										
ผอม (Emaciation)										
โรคติดต่อร้ายแรง										
ช่องท้องอักเสบ(Peritonitis)										
ดีซ่าน (Jaundice)										
รวม (ตัว)(Tatal:heads)										
รวมน้ำหนัก (กก.) (Tatal weight : Kgs.)										
หมายเหตุ:(Remarks)										

.....
()

พนักงานตรวจโรคสัตว์

.....
(.....)

พนักงานเจ้าหน้าที่

ภาคผนวก จ

ตัวอย่างรายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิต

วันที่ (Date).....บริษัท

รายการ (Lists)	ผลการตรวจสอบ (Condition)	การดำเนินการ (Corrective action)
1. บริเวณที่รับสัตว์ (Unloding area)		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
รางระบายน้ำ (Gutter)		
ราวแขวนสัตว์ (Shackle)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
2. ห้องทำสลับเชือดและเอาเลือดออก		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
รางระบายน้ำ (Gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
3. ห้องลอกและถอนขน (Scalding and Deferthering room)		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
รางระบายน้ำ (Gutter)		
บ่อลวก (Scalde)		
เครื่องถอนขน (Defeathering machine)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
4. ห้องเอาเครื่องในออก		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
รางระบายน้ำ (Gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
5. ห้องทำเครื่องใน		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
รางระบายน้ำ (Gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
6. ห้องซิลเลอร์ (Immersion chiller room)		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
ถังซิลเลอร์ (Chiller tank)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		

พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9004-2547

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9004-2004

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

GOOD PRACTICE FOR ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.120

ISBN 974-403-253-7



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9004-2547

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9004-2004

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

GOOD PRACTICE FOR ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2281 5955 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม วันที่

คณะกรรมการร่างมาตรฐานโรงฆ่าสุกร

1. ประธานคณะกรรมการ
 น.สพ. ยุคล ลิ้มแหลมทอง (อธิบดีกรมปศุสัตว์)
2. ผู้แทนกรมการปกครอง
 นายจักราคม ลิ้มโนมนต์
3. ผู้แทนสถาบันสุขภาพสัตว์แห่งชาติ กรมปศุสัตว์
 น.สพ. นิมิตร ไตรวนาธรรม
 สพ.ญ. วาสนา ภิญโญชนม์
4. ผู้แทนสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
 น.สพ. ประกิจ จงพัฒนานุกุล
 น.สพ. รณชัย จัวงพานิช
5. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 นางสาวกัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์
 นางปาริฉัตร ฐิตวัฒนกุล
6. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ มกอช.
 นางสาวเมทนี สุคนธรักษ์
 สพ.ญ. นันทนา โพษณเจริญ
7. ผู้แทนสมาคมสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มสุกรไทย
 รศ. น.สพ. วิวัฒน์ ชวนะนิกุล
 สพ.ญ. อังสนา อ้อเจริญ
8. ผู้แทนสมาคมสัตวบาลแห่งประเทศไทย
 นายเจสดา จันทรเสรีวัฒน์
 รศ. กษิตศ อื้อเชี่ยวชาญกิจ
9. ผู้แทนสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ
 น.สพ. บุญเพ็ง สันติวัฒนธรรม
 นายสุรชัย สุทธิธรรม
10. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตและแปรรูปสุกรเพื่อการส่งออก
 นายจิตติพัฒน์ ดวงพลอย
11. ผู้แทนหอการค้าไทย
 นายวิวัฒน์ งามดำรงค์
 นางชลธิชา แสงปัญญา
12. ผู้ทรงคุณวุฒิ
 ผศ. น.สพ. ดร. ธวัชชัย ศักดิ์ภู่อารัม
 ผศ. น.สพ. ดร. ฐานิสร์ ดำรงค์วัฒโนภิน

ผศ.ดร. นวลจันทร์ พารักษา

น.สพ. เกรียงศักดิ์ แดงพรม

น.สพ. วิวัฒน์ สุทธิวงศ์

น.สพ. สรรเพชญ์ อังกิตติตระกูล

13. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

สพ.ญ. ดร. ดรุณี ทันทสุวรรณ

น.สพ. สมเกียรติ ศรีพิสุทธิ

คณะทำงานและเลขานุการ

คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการจัดทำมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์

1. ศ.น.สพ. ดร. อรรถนพ คุณาวงษ์กฤต
2. ผศ.น.สพ.ดร. ธวัชชัย ศักดิ์ภู่อารัม
3. รศ.ดร. จุฑารัตน์ เศรษฐกุล

4. น.สพ.จิระ สรณวัตร
5. น.สพ. สมภพ จิตราภรณ์
6. สพ.ญ.ชัชวีย์ นิตยธีรานนท์
7. น.สพ. สมบัติ ศุภประภาคาร
8. น.สพ. เกียรติศักดิ์ อัยรุ่งโรจน์
9. สพ.ญ.คชาภรณ์ เต็มยอด

คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
ผู้อำนวยการกองสัตวแพทย์
ปศุสัตว์จังหวัดชัยภูมิ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเลย
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์นี้ กำหนดขึ้นเพื่อให้โรงฆ่าสัตว์ได้ถือปฏิบัติ เพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย มีคุณภาพสำหรับบริโภคทั้งภายในประเทศและเพื่อการส่งออก

มาตรฐานนี้ได้จัดทำร่างขึ้นโดยคณะกรรมการจัดทำมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และมอบให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ปรับปรุงแก้ไขโดยคณะกรรมการร่างมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ แล้วผ่านการพิจารณาจากคณะอนุกรรมการมาตรฐานด้านสุขอนามัยสัตว์ และคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ พิจารณาประกาศเป็นมาตรฐานของประเทศ

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

1. กรมปศุสัตว์ 2535. มาตรฐานการตรวจเนื้อ
2. กรมปศุสัตว์ 2545. คู่มือโครงการเนื้อสัตว์อนามัย
3. Standing Committee on Agriculture and Resource Management 1997. Australian Model Codes of Practice for the Welfare of Animals : Pigs. 2nd Edition.
4. Clottey, J.A. 1985. Manual for the Slaughter of Small Ruminants in Developing Countries. FAO Animal Production and Health.
5. Heinz, G. and Srisuvan, T. 2001. Guidelines for Humane Handling, Transport and Slaughter of Livestock. FAO Regional Office for Asia and the Pacific.
6. World Organization for Animal Health 2003. Recommendations for transport. In: Terrestrial Animal Health Code.