

การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

๑. หลักการและเหตุผล

การผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เพื่อให้มีคุณภาพที่ดีและเหมาะสมแก่การบริโภคจำเป็นต้องคำนึงถึงกระบวนการผลิตตั้งแต่สัตว์มีชีวิตจากฟาร์ม การขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์เพื่อเชือดชำแหละและตัดแต่งจนได้เป็นเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปแปรรูปหรือจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค โรงฆ่าสัตว์เป็นขั้นตอนหนึ่งที่มีความสำคัญในกระบวนการผลิต ซึ่งประเทศไทยมีพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ เพื่อกำกับดูแลการผลิตเนื้อสัตว์ โดยที่เจตนารมณ์ของพระราชบัญญัตินี้ ฉบับดังกล่าวมิได้ครอบคลุมถึงการผลิตเนื้อสัตว์ทั้งระบบ คือ ยังไม่ได้ครอบคลุมไปถึงสถานประกอบการตัดแต่งเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้มีกระบวนการฆ่าสัตว์รวมอยู่ด้วย อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่ต้องการยกระดับมาตรฐานการผลิตเนื้อสัตว์ให้ได้มาตรฐานสากล เพื่อยกระดับการผลิตอาหารของประเทศไทยให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้จัดทำประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Good Manufacturing Practice; GMP) เพื่อใช้เป็นมาตรฐานกลางของประเทศไทยใช้เป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับให้ผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปใช้ดำเนินการให้สอดคล้องและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

ปัจจุบันประเทศไทยมีโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) จำนวนไม่มากนัก เมื่อเทียบกับจำนวนโรงฆ่าสัตว์ทั่วประเทศ นอกจากนี้ สัดส่วนการผลิตเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP ค่อนข้างน้อย ยกเว้นเนื้อสัตว์ปีก กรมปศุสัตว์จึงพยายามที่จะผลักดันและส่งเสริมผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ให้พัฒนากระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ให้ได้รับการรับรอง GMP เพิ่มมากขึ้น รวมถึงการรักษามาตรฐานการผลิตสถานประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองให้ดียิ่งขึ้น โดยให้ความสำคัญกับกระบวนการตรวจประเมินและการรับรองเพื่อให้มีประสิทธิภาพและมาตรฐานยิ่งขึ้น ตลอดจนการติดตามสุ่มลักษณะการผลิตว่ามีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ทั้งนี้โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP ได้มีการดำเนินการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย และสารตกค้าง เพื่อเฝ้าระวังสุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ และสามารถผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ทั้งนี้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ปรับปรุงแก้ไขการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน จึงได้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GHP) มาตรฐานเลขที่ มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๖๗ ว่าเป็นมาตรฐานทั่วไป กรมปศุสัตว์ได้เห็นชอบแนวทางการดำเนินงานตามประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ โดยมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ ซึ่งเป็นมาตรฐานที่สากลยอมรับและครอบคลุมกระบวนการผลิตทั้งระบบ นอกจากนี้ยังมีการฝึกอบรม การสอบเทียบเครื่องมือ การจัดการสารก่อภูมิแพ้ การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม เพื่อให้การผลิตเนื้อสัตว์ในประเทศไทยมีความปลอดภัยสูงสุด และสามารถแข่งขันในระดับสากลได้ อีกทั้งยังมีการพัฒนาบุคลากรผู้ตรวจประเมิน เพื่อให้แน่ใจว่าการดำเนินการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์สามารถรักษามาตรฐานการรับรองที่กรมปศุสัตว์ได้ให้ไว้อย่างต่อเนื่อง

๒.๒ เพื่อเฝ้าระวังสุขอนามัยการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียและสารตกค้างในเนื้อสัตว์ที่ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP หรือ GHP ทุกแห่ง

๓. ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ

๓.๑ โรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศได้รับการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์อย่างน้อย ๑๕ แห่ง

๓.๒ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ได้รับการตรวจติดตาม จำนวน ๕๕ แห่ง

๓.๓ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ได้รับการตรวจต่ออายุ จำนวน ๑๕ แห่ง

๓.๔ เนื้อสัตว์ที่ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองระบบ GMP หรือ GHP ได้รับการเก็บตัวอย่างเพื่อเฝ้าระวังสุขอนามัยการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียและสารตกค้าง จำนวน ๖๐๖ ตัวอย่าง

๔. ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ

๔.๑ ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่ต้องการขอรับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์รายใหม่และรายเดิมที่ขอต่ออายุการรับรอง สามารถประกอบกิจการฆ่าสัตว์ได้สอดคล้องตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองระบบ GMP หรือ GHP

๔.๒ ประเทศไทยมีเนื้อสัตว์ที่มีการผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองระบบ GMP หรือ GHP เพิ่มในสัดส่วนที่มากขึ้น

๔.๓ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองระบบ GMP หรือ GHP สามารถผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๕. ผลกระทบ

๕.๑ ด้านสังคม

ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่มีระบบการผลิตตามหลักระบบ GMP หรือ GHP สำหรับสถานประกอบการ สามารถผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกสุขอนามัย ตรงตามความต้องการของตลาด และสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภค

๕.๒ ด้านเศรษฐกิจ

สินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่มาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล จะสามารถสร้างมูลค่าสินค้าและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ให้สามารถจำหน่ายในราคาที่สูงขึ้นได้ ให้เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์มีรายได้เพิ่มมากขึ้น

๕.๓ ด้านสิ่งแวดล้อม

โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองระบบ GMP หรือ GHP ต้องดำเนินการตามกฎหมายด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องซึ่งจะต้องดำเนินการไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและชุมชนโดยรอบ

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

การขอรับการรับรองใหม่

๑. ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ประสงค์จะขอรับการรับรองระบบ GMP หรือ GHP ยื่นคำขอรับการรับรองต่อเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ที่โรงฆ่าสัตว์ตั้งอยู่ พร้อมหลักฐานและเอกสารประกอบต่าง ๆ ตามรายการในแบบคำขอรับใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (แบบ มกษ. ๑๗)

๒. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดดำเนินการ ดังนี้

๒.๑ พิจารณาและตรวจสอบคำขอรับการรับรองและเอกสารประกอบต่างๆ ของผู้ประกอบการ หากมีรายละเอียดที่จำเป็นต้องแก้ไขปรับปรุง ให้แจ้งผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขเอกสารและยื่นเอกสารใหม่

๒.๒ ประสานสำนักงานปศุสัตว์เขตเพื่อนัดตรวจประเมินเบื้องต้นสถานประกอบการ

๒.๓ จัดส่งเอกสารคำขอรับการรับรองพร้อมหลักฐานและเอกสารประกอบให้สำนักงานปศุสัตว์เขตเพื่อจัดทำแผนการตรวจประเมิน

๒.๔ สำนักงานปศุสัตว์เขตแจ้งแผนการตรวจประเมินให้แก่ผู้ประสงค์ขอรับการรับรองและสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบ

๓. คณะผู้ตรวจประเมินตามคำสั่งกรมปศุสัตว์ที่ ๓๙๗/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๔ ซึ่งประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากสำนักงานปศุสัตว์เขตและสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการ และจัดส่งรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการภายในประเทศ (สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์) พร้อมข้อมูลต่าง ๆ ให้ครบถ้วนรายละเอียดตามแบบฟอร์มการส่งเอกสารเสนอต่อคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)

๔. คณะกรรมการรับรองฯ พิจารณาทบทวนผลการตรวจรับรองของคณะผู้ตรวจประเมิน หากเป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนด จะพิจารณาให้การรับรองแก่ผู้ประสงค์ขอรับการรับรอง หากคณะกรรมการรับรองฯ พิจารณาแล้วว่าผลการตรวจประเมินไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนด ก็จะแจ้งให้คณะผู้ตรวจประเมินทราบ แล้วให้ดำเนินการส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

๕. กรมปศุสัตว์ออกใบรับรองการปฏิบัติที่ดีและการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ให้แก่ผู้ได้รับการรับรอง

ในการขอรับการรับรอง ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่มีความพร้อมในการปฏิบัติตามมาตรฐานการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GHP) สามารถนำมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (GMP) มาใช้บังคับไปพลางก่อนเป็นระยะเวลา ๒ ปี (ไม่เกินวันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๔) ทั้งนี้ใบรับรองมีอายุไม่เกิน ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ถัดจากวันประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ใช้บังคับ (ใบรับรองจะมีอายุไม่เกินวันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๗๐)

สำหรับผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่มีความพร้อมสำหรับข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงเกษตรฯ สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GHP) ได้ ใบรับรองจะมีอายุ ๓ ปี นับจากวันที่คณะกรรมการรับรองฯ มีมติให้การรับรอง

การต่ออายุการรับรอง

๑. สำนักงานปศุสัตว์เขตมีหนังสือถึงผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองระบบ GMP หรือ GHP เพื่อแจ้งหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการต่ออายุการรับรอง โดยแจ้งผู้ประกอบการทราบล่วงหน้าไม่เกิน ๗ เดือนก่อนใบรับรองฯ หมดอายุ พร้อมทั้งแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบ

๒. ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP หรือ GHP ประสงค์จะขอต่ออายุการรับรอง ต้องยื่นแบบฟอร์มขอต่ออายุก่อนที่ใบรับรองฯ เดิมจะหมดอายุไม่น้อยกว่า ๖ เดือน แต่ไม่เกิน ๗ เดือน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ที่โรงฆ่าสัตว์ตั้งอยู่ พร้อมหลักฐานและเอกสารต่าง ๆ ที่เป็นปัจจุบันตามแบบคำขอรับใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (แบบ มกษ. ๑๗)

๓. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตเพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำแผนการตรวจประเมิน จากนั้นสำนักงานปศุสัตว์เขตแจ้งแผนการตรวจประเมินให้แก่ผู้ประสงค์ขอรับการรับรอง และสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบ

๔. คณะผู้ตรวจประเมินตามคำสั่ง กรมปศุสัตว์ ที่ ๓๙๗/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๔ ซึ่งประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากสำนักงานปศุสัตว์เขตและสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการ และจัดส่งรายงานผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการภายในประเทศ (สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์) พร้อมข้อมูลต่างๆ ให้ครบถ้วน รายละเอียดตามที่ระบุในแบบฟอร์มการส่งเอกสารเสนอต่อคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)

๕. คณะกรรมการรับรองฯ พิจารณาทบทวนผลการตรวจต่ออายุ หากเป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนด จะพิจารณาต่ออายุการรับรองแก่ผู้ประสงค์ขอต่ออายุการรับรอง หากคณะกรรมการรับรองฯ พิจารณาแล้วว่าผลการตรวจประเมินไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนด ก็จะแจ้งให้คณะผู้ตรวจประเมินทราบ เช่น การไม่ต่ออายุการรับรอง หรือการแก้ไขข้อบกพร่องที่พบเพิ่มเติม แล้วให้ดำเนินการส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

๖. กรมปศุสัตว์ออกใบรับรอง (ต่ออายุ) การปฏิบัติที่ดี (GMP) หรือการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (GHP) สำหรับโรงฆ่าสัตว์ให้แก่ผู้ได้รับการรับรอง

ในการต่ออายุการรับรอง ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่มีความพร้อมในการปฏิบัติตามมาตรฐานการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GHP) สามารถนำมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (GMP) มาใช้บังคับไปพลางก่อนเป็นระยะเวลา ๒ ปี (ไม่เกินวันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๙) ทั้งนี้ใบรับรองมีอายุไม่เกิน ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ถัดจากวันประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ใช้บังคับ (ใบรับรองจะมีอายุไม่เกินวันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๐)

สำหรับผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่มีความพร้อมสำหรับข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงเกษตรฯ สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GHP) ได้ ใบรับรองจะมีอายุ ๓ ปี

การตรวจติดตาม

๑. คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำแผนการตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยทำการตรวจติดตามภายหลังจากได้รับการรับรองประมาณ ๑ ปี และ ๒ ปี ตามลำดับ และจัดส่งรายงานผลการตรวจติดตามให้คณะอนุกรรมการตัดสินการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ พร้อมข้อมูลต่าง ๆ ให้ครบถ้วน รายละเอียดตามที่ระบุในแบบฟอร์มการส่งเอกสารการตรวจติดตามการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)

๒. คณะอนุกรรมการตัดสินฯ พิจารณาทบทวนผลการตรวจติดตาม หากเป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนด จะพิจารณาคงสถานภาพการรับรองแก่สถานประกอบการ และรายงานต่อคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศรับทราบผลการพิจารณา หากพิจารณาทบทวนผลการ

ตรวจติดตามแล้วไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ฯ คณะอนุกรรมการตัดสินฯ จะเสนอต่อคณะกรรมการรับรองฯ เพื่อให้พิจารณาพักใช้การรับรองต่อไป

๓. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์มีหนังสือแจ้งผลการพิจารณาการตรวจติดตามสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองให้สำนักงานปศุสัตว์เขตทราบไม่เกิน ๑ เดือน หลังจากได้รับรายงานผลการตรวจติดตาม

การจัดทำใบรับรอง

๑. เมื่อคณะกรรมการรับรองฯ มีมติให้การรับรองหรือมีมติต่ออายุการรับรอง เลขานุการคณะกรรมการรับรองฯ จัดทำ ๑) รายงานประชุม ๒) แบบฟอร์มสรุปการประชุมคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ ๓) ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์หรือใบรับรองการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ตามมติที่ประชุม เสนออธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนาม โดยใบรับรองมีอายุ ๓ ปี นับจากวันที่คณะกรรมการรับรองฯ มีมติให้การรับรอง

๒. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จัดส่งใบรับรองให้แก่สำนักงานปศุสัตว์เขตภายใน ๗ วัน หลังจากทูลอธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนามแล้ว เพื่่อมอบให้แก่ผู้ได้รับการรับรอง

การเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองระบบ GMP หรือ GHP

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประสานสำนักงานปศุสัตว์เขตและห้องปฏิบัติการในพื้นที่เพื่อจัดทำแผนการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประเมินสุขลักษณะในการผลิตเนื้อสัตว์ของโรงฆ่าสัตว์ โดยทำการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์เพื่อตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน ประกอบด้วย จำนวนเชื้อแบคทีเรียรวม *Total Bacteria Count*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus spp.*, *Coliform bacteria*, *Escherichia coli* และสารเร่งเนื้อแดง ทั้งนี้ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ได้จัดสรรงบประมาณหมวดวัสดุวิทยาศาสตร์ให้แก่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเพื่อจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการเก็บและส่งตัวอย่างให้แก่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกแห่งในการดำเนินการ

วิธีการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์

กรณีเนื้อสุกร โค กระบือ แพะ หรือแกะ ให้ชำแหละเนื้อ เลือกเอาส่วนที่ไม่มีไขมัน ไม่ติดหนัง (เช่น บริเวนสันใน สะโพก) ส่วนกรณีเนื้อสัตว์ปีก ให้เก็บเนื้อหน้าอกเลาะหนังออก (กรณีเก็บตัวอย่างจากสัตว์ปีกหลายตัว เนื้อสัตว์ปีกที่เก็บตัวอย่างจะต้องมาจากฟาร์มเดียวกัน) โดยโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับการรับรอง GMP หรือ GHP การเก็บเนื้อสัตว์ปีกต้องได้ปริมาณไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม เพื่อนำมาตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ จำนวน ๔ ตัวอย่าง ต่อ ๑ รอบ สำหรับโรงฆ่าสุกรและโรงฆ่าโค กระบือ ที่ได้รับการรับรอง GMP หรือ GHP ให้เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ปริมาณไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม จำนวน ๔ ตัวอย่าง ต่อ ๑ รอบ เพื่อนำมาตรวจหาทั้งเชื้อจุลินทรีย์ และเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม จำนวน ๑ ตัวอย่าง ต่อ ๑ รอบ เพื่อตรวจหาสารเร่งเนื้อแดง ดังนั้น จำนวนตัวอย่างที่จะต้องเก็บจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP หรือ GHP ต้องเก็บรอบละ ๔ ตัวอย่าง (ในโรงฆ่าสัตว์ปีก) และต้องเก็บรอบละ ๕ ตัวอย่าง (ในโรงฆ่าสุกรและโรงฆ่าโค กระบือ) โดยให้เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์อย่างน้อยจาก ๒ รุ่นการผลิตต่อรอบ (ระบุรายละเอียดรุ่นการผลิตในใบนำส่งตัวอย่าง) โดยเก็บตัวอย่างจากโรงฆ่าสัตว์ที่ สพส. ระบุรายชื่อและได้แจ้งให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแต่ละจังหวัดทราบ โดยชนิด ปริมาณและจำนวนในการเก็บตัวอย่างดังตาราง

ตารางแสดงชนิด ปริมาณและจำนวนในการเก็บตัวอย่างจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP และ GHP

ชนิด	Total Bacteria Count	<i>Salmonella</i> spp.	<i>S. aureus</i>	<i>Enterococcus</i> spp.	Coliform bacteria	<i>E. coli</i>	Beta-agonist	น้ำหนัก (กรัม)	จำนวนตัวอย่าง
เนื้อสุกร เนื้อโค	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	๓๐๐	รอบละ ๔ ตัวอย่าง เก็บปีละ ๒ รอบ
เนื้อสุกร เนื้อโค	-	-	-	-	-	-	✓	๕๐๐	รอบละ ๑ ตัวอย่าง เก็บปีละ ๒ รอบ
เนื้อไก่ เนื้อเป็ด	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	๓๐๐	รอบละ ๔ ตัวอย่าง เก็บปีละ ๒ รอบ
ห้องปฏิบัติการ ที่ต้อง ส่งตรวจ	สตส. (เขต ๑) และ ศวพ. ในพื้นที่ (เขต ๒-๘ กรณีจังหวัด ในเขต ๙ ให้ส่งตรวจ ศวพ.นครศรีธรรมราช)								

หมายเหตุ เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์อย่างน้อยจาก ๒ รุ่นการผลิต ต่อรอบการเก็บตัวอย่าง

วิธีการเก็บรักษาและนำส่งตัวอย่าง

๑. นำตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่เก็บได้ บรรจุลงในถุงพลาสติกชนิดหนาที่ใช้สำหรับเก็บตัวอย่าง แล้วปิดปากถุงให้สนิท

๒. นำฉลากที่กรอกรายละเอียดตัวอย่างให้ถูกต้องและครบถ้วน ติดหน้าถุงใส่ตัวอย่าง จากนั้นนำถุงตัวอย่างแต่ละถุงซ้อนด้วยถุงพลาสติกอีกครั้งหนึ่ง

๓. เก็บรักษาตัวอย่างด้วยความเย็นไว้ได้ต่ำกว่า ๔ °C และรีบนำส่งห้องปฏิบัติการภายใน ๒๔ ชั่วโมง โดยขณะนำส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการ ควรเก็บตัวอย่างในกระติกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง ๖ ส่วน ผสมเกลือเม็ด ๑ ส่วนหรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice) เพื่อให้สามารถรักษาสภาพตัวอย่างจนถึงห้องปฏิบัติการ

๔. นำส่งตัวอย่างพร้อมแบบฟอร์มส่งตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ตามแบบฟอร์ม BQCLP_LMSI_SR_FORM_๐๘_๐๗ ทั้งนี้ สามารถ Download แบบฟอร์มส่งตัวอย่าง ได้จาก Website ของ สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ (<https://qcontrol.dld.go.th/index.php/th/service-menu/2023-05-10-07-23-34/114-2023-05-19-07-00-47>) หรือแบบฟอร์มตามที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในแต่ละพื้นที่ กำหนด ทั้งนี้ แบบฟอร์มอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

๕. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประสานแผนการส่งตรวจตัวอย่างจากห้องปฏิบัติการในพื้นที่ ประกอบด้วยจังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๑ และพื้นที่กรุงเทพมหานครให้ส่งตัวอย่างที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ จังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๒-๘ ให้ส่งตัวอย่างตรวจที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในพื้นที่ สำหรับจังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๙ ให้ส่งตัวอย่างตรวจจุลชีววิทยาที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคใต้ (ตอนบน) และส่งตัวอย่างตรวจสารเร่งเนื้อแดงที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคใต้ (ตอนล่าง)

● **เกณฑ์มาตรฐานสำหรับเนื้อสัตว์**

เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยา

1. Total Bacteria Count $\leq 500,000$ (cfu/g)
2. *Salmonella* spp. ไม่พบ (ใน ๒๕ กรัม)
3. *S. Aureus* ≤ 100 (cfu/g)
4. *Enterococcus* spp. $\leq 1,000$ (cfu/g)
5. Coliform bacteria $\leq 5,000$ (cfu/g)
6. *E. coli* ≤ 100 (cfu/g)

กรณีตัวอย่างเนื้อสัตว์พบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนสูงกว่าค่ามาตรฐาน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดให้คำแนะนำแก่ผู้รับใบอนุญาตฯ ในการปรับปรุงแก้ไข

เกณฑ์ด้านสารตกค้างสารเร่งเนื้อแดง (Beta-agonists)

สำหรับการตรวจเนื้อสุกรและเนื้อโคจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP และ GHP

1. การตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA
 - Salbutamol < 2 ppb
 - Clenbuterol < 2 ppb
 - Ractopamine < 4 ppb

กรณีผลการตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดงให้ผลบวกจากการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA ให้ห้องปฏิบัติการนำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS ที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

2. ห้ามพบสารเร่งเนื้อแดงจากการตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

กรณีสารตกค้างสารเร่งเนื้อแดง (Beta-agonist) เกินเกณฑ์มาตรฐานด้วยเทคนิค LC-MS/MS

มีแนวทางการดำเนินการดังนี้

๑. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งผลที่ไม่ผ่านเกณฑ์ทางห้องปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการทราบ และตรวจสอบข้อเท็จจริง ณ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GMP หรือ GHP ทันที โดยสอบย้อนข้อมูลจากรุ่นการผลิตที่ตรวจพบสารตกค้างไปยังแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ (ฟาร์ม)

๒. ให้ผู้ประกอบการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาแก่เจ้าหน้าที่ ภายในระยะเวลา ๑๕ วัน หลังจากได้รับแจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

๓. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจติดตามผลการแก้ไขของผู้ประกอบการ

๓.๑ กรณีหากสอบสวนแล้วพบว่าแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ (ฟาร์ม) อยู่นอกพื้นที่จังหวัด ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ประสานสำนักงานปศุสัตว์เขตเพื่อดำเนินการสอบสวนแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ที่เกี่ยวข้องต่อไป

๗. เป้าหมาย

สำนักงานปศุสัตว์เขต/จังหวัด	ตรวจรับรองใหม่	ตรวจติดตาม	ตรวจต่ออายุ	เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จาก โรงฆ่าสัตว์ (ตัวอย่าง)			
				รอบที่ ๑/๒๕๖๙		รอบที่ ๒/๒๕๖๙	
				จุลินทรีย์	สารเร่งเนื้อแดง	จุลินทรีย์	สารเร่งเนื้อแดง
เขต ๑	๑	๔	-	๑๖	๔	๑๖	๔
พระนครศรีอยุธยา		๑		๔	๑	๔	๑
สระบุรี		๒		๘	๒	๘	๒
อ่างทอง		๑		๔	๑	๔	๑
เขต ๒	๒	๑๔	๒	๖๐	๑๔	๖๐	๑๔
ฉะเชิงเทรา		๔		๑๒	๒	๑๒	๒
ชลบุรี		๒		๘	๒	๘	๒
นครนายก			๑	๔	๑	๔	๑
ปราจีนบุรี		๒		๘	๒	๘	๒
ระยอง		๑		๔	๑	๔	๑
สมุทรปราการ		๓		๑๒	๓	๑๒	๓
สระแก้ว		๑	๑	๘	๒	๘	๒
จันทบุรี		๑		๔	๑	๔	๑
เขต ๓	๒	๖	๑	๒๘	๖	๒๘	๖
นครราชสีมา		๒		๘	๒	๘	๒
ศรีสะเกษ		๒	๑	๑๒	๒	๑๒	๒

สำนักงานปศุสัตว์เขต/จังหวัด	ตรวจรับรองใหม่	ตรวจติดตาม	ตรวจต่ออายุ	เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จาก โรงฆ่าสัตว์ (ตัวอย่าง)			
				รอบที่ ๑/๒๕๖๙		รอบที่ ๒/๒๕๖๙	
				จุลินทรีย์	สารเร่งเนื้อแดง	จุลินทรีย์	สารเร่งเนื้อแดง
สุรินทร์		๑		๔	๑	๔	๑
อุบลราชธานี		๑		๔	๑	๔	๑
เขต ๔	๒	๑๐	๒	๔๘	๕	๔๘	๕
ขอนแก่น		๒		๘	๑	๘	๑
กาฬสินธุ์		๑		๔		๔	
มหาสารคาม		๒	๑	๑๒		๑๒	
สกลนคร		๑		๔	๑	๔	๑
ร้อยเอ็ด		๒		๘		๘	
หนองคาย		๑		๔	๑	๔	๑
หนองบัวลำภู		๑	๑	๘	๒	๘	๒
เขต ๕	๒	๘	๑	๓๖	๖	๓๖	๖
เชียงใหม่		๔	๑	๑๖	๔	๑๖	๔
ลำปาง		๒		๘		๘	
ลำพูน		๑	๑	๘	๑	๘	๑
พะเยา		๑		๔	๑	๔	๑
เขต ๖	๒	๕	๑	๑๖	๔	๑๖	๔
กำแพงเพชร		๒		๘	๒	๘	๒

สำนักงานปศุสัตว์เขต/จังหวัด	ตรวจรับรองใหม่	ตรวจติดตาม	ตรวจต่ออายุ	เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จาก โรงฆ่าสัตว์ (ตัวอย่าง)			
				รอบที่ ๑/๒๕๖๙		รอบที่ ๒/๒๕๖๙	
				จุลินทรีย์	สารเร่งเนื้อแดง	จุลินทรีย์	สารเร่งเนื้อแดง
อุดรดิตถ์		๑	๑	๘	๒	๘	๒
นครสวรรค์		๑					
พิษณุโลก		๑					
เขต ๗	๒	๗	๕	๔๐	๖	๔๐	๖
กาญจนบุรี			๑	๔		๔	
นครปฐม		๔	๒	๒๔	๓	๒๔	๓
ราชบุรี		๑	๑	๘	๒	๘	๒
สุพรรณบุรี		๑	๑	๔	๑	๔	๑
สมุทรสาคร		๑					
เขต ๘	๑	๑	๑	๘	๒	๘	๒
กระบี่			๑	๔	๑	๔	๑
พัทลุง		๑		๔	๑	๔	๑
เขต ๙	๑	-	๑	๔	-	๔	-
สงขลา			๑	๔		๔	

*จำนวนโรงฆ่าสัตว์ เมื่อวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

๘. การรายงานผลการปฏิบัติงาน

สำนักงานปศุสัตว์เขตรายงานผลการปฏิบัติงานลงในแบบรายงานผลการตรวจประเมินและรับรองระบบ GMP หรือ GHP ไปยังสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป ในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) localslaughter@gmail.com หากเดือนใดไม่มีการดำเนินงานขอให้รายงาน Zero report เพื่อให้กรมปศุสัตว์สามารถติดตามการดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง

๙. แบบฟอร์ม ที่เกี่ยวข้อง สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มได้ที่เว็บไซต์สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ <https://certify2.dld.go.th/download-documents-GMP-ghps/>

๙.๑ แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ

๑. แบบคำขอรับใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (แบบ มกษ. ๑๓)
๒. แบบฟอร์มคำขอยกเลิกการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (กรส.๒)
๓. แบบฟอร์มแจ้งรายละเอียดการแก้ไขข้อบกพร่องสำหรับผู้ขอรับการรับรอง

๙.๒ แบบฟอร์มสำหรับคณะผู้ตรวจประเมิน

๑. แบบฟอร์มกำหนดการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Audit Plan)
๒. แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีและแบบฟอร์มการตรวจประเมินทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Checklist) ตามขอบข่ายที่ขอรับรอง ดังนี้

- ๒.๑ แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก
- ๒.๒ แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร
- ๒.๓ แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ
- ๒.๔ แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ
- ๒.๕ แบบฟอร์มการตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก
- ๒.๖ แบบฟอร์มการตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร
- ๒.๗ แบบฟอร์มการตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ
- ๒.๘ แบบฟอร์มการตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับสำหรับโรงฆ่า

แพะและแกะ

๓. แบบฟอร์มบันทึกข้อบกพร่องการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Corrective Action Request)

๔. แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Audit Report)
๕. แบบฟอร์มการส่งเอกสารเสนอต่อคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)
๖. แบบฟอร์มการส่งเอกสารการตรวจติดตามการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)
๗. แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินและรับรองการปฏิบัติที่ดี (GMP)/การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (GHP)

๙.๓ แบบฟอร์มสำหรับคณะกรรมการรับรอง

๑. แบบฟอร์มสรุปผลการพิจารณาของคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ

๒. แบบฟอร์มสรุปผลการพิจารณาของผู้ตัดสินการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)

๓. แบบฟอร์มเสนอพักใช้การรับรองของผู้ตัดสินการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)

แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ

แบบ มกษ. ๑๗

TAS Form 17

คำขอรับใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
Application for Certificate of Agricultural Product under the Agricultural
Standards Act B.E. 2551 (2008) and Its Amendment

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
 I (Name of Applicant) Age Nationality
 หมายเลขบัตรประชาชน/ประจำตัวผู้เสียภาษี ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
 Citizen/Taxpayer Identification No.
 สถานะบุคคลผู้ยื่นคำขอ ☐ บุคคลธรรมดา ☐ นิติบุคคล
 Legal Status Natural Person Legal Entity
 วันจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล.....
 Date of Registration as Legal Entity
 ทะเบียนเลขที่.....
 Registration No.
 ชื่อนิติบุคคล.....
 Name of Legal Entity
 ที่อยู่/ที่ตั้งสำนักงานเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
 Address/Office No. Lane Road
 หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
 Village No. Sub-district District
 จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
 Province Postal Code
 โทรศัพท์.....โทรสาร.....Email.....
 Telephone Facsimile
 ทะเบียนพาณิชย์เลขที่.....
 Commercial Registration No.

๒. มีความประสงค์จะขอใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ดังนี้
 Intend to apply for certificate of agricultural product as follows:
 ชื่อสินค้า.....เครื่องหมายการค้า(ถ้ามี).....
 Product Name Trade mark (if any)
 ตามข้อกำหนด ☐ มาตรฐานบังคับ ☐ มาตรฐานทั่วไป
 To be complied with Mandatory Thai Agricultural Standard-TAS Voluntary Thai Agricultural Standard-TAS
 ชื่อมาตรฐาน.....
 TAS Title.....

ปริมาณผลผลิตต่อเดือน/ต่อปี (ถ้ามี)

Quantity of Products per month / year (if any)

ปริมาณที่คาดว่าจะจำหน่ายได้ต่อเดือน/ต่อปี (ถ้ามี)

Expected Selling Quantity per month / year (if any)

พร้อมคำขอนี้ได้ส่งหลักฐานต่าง ๆ มาเพื่อประกอบการพิจารณา ดังนี้

Enclosed herewith, all required and relevant evidences are submitted for further perusal as follows:

- ☐ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน (กรณีบุคคลธรรมดาเป็นผู้ยื่นคำขอ)
Certified true copy of Identification Card (Applicant as Natural person)
- ☐ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลและผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลที่ออกไม่เกินหกเดือน (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ยื่นคำขอ)
Certified true copy of Legal Entity Registration and Authorized Signature for Legal Entity issued not more than six months (Applicant as Legal Entity)
- ☐ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล
Certified true copy of Identification Card of Authorized Signature for Legal Entity
- ☐ หนังสือมอบอำนาจผู้แทนยื่นคำขอพร้อมสำเนาบัตรประชาชน
Authorized Letter and Certified true copy of Identification Card of Representative of Applicant
- ☐ ภาพหรือคำชี้แจงแสดงลักษณะของสินค้าเกษตร
Figure or Description of Agricultural Product
- ☐ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ จำนวน ๓ ชุด (กรณีรับรองผลิตภัณฑ์)
3 sets of Product Samples (If product to be certified)
- ☐ แผนที่และแผนผังสำนักงาน/สถานที่ผลิต/สถานที่เก็บ
Map and Plan of Office/ Production Site/Warehouse
- ☐ แผนผังแสดงกรรมวิธีการผลิต การควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพ
Plan of Production Process and Quality Control
- ☐ เอกสารหลักฐานอื่นๆ (ถ้ามีระบุ).....
Other Relevant Evidences (if any, Please specify)

หมายเหตุ กรณีผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานซึ่งเป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีอำนาจตรวจสอบและรับรองตามกฎหมายไม่ต้องเรียกเอกสารที่ราชการออกให้จากประชาชน

Note If conformity assessment service provider is the legally authorized government agency for inspection and certification, documents issued by such agency shall not be required.

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลดังกล่าวรวมทั้งเอกสารหลักฐานที่ส่งมาพร้อมนี้เป็นจริง ถูกต้องและครบถ้วน และจะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กฎหมายกำหนด

- ๕ -

I hereby certify that all information and evidences given in this application are true, correct and complete and agree to abide by the rules and procedures stipulated by the Act.

ลงชื่อ.....ผู้ยื่นคำขอ/ผู้แทน
(.....)

Signature of Applicant /Representative

วันที่.....

Date

หมายเหตุ ให้กรอกข้อมูลในช่องว่างและกาเครื่องหมาย ✓ หรือ ✕ ในกล่อง ☐ หน้าข้อความที่จำเป็นและ/หรือเกี่ยวข้อง

Note Fill out the form and apply this symbol ✓ or ✕ in appropriate box ☐ as required and/or relevant.



แบบ กรส. ๒

แบบฟอร์มคำขอยกเลิกการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

๑. กรณียื่นยกเลิกแบบรายบุคคล

ชื่อ-นามสกุลผู้ยื่นคำขอ (นาย/นาง/นางสาว).....
 เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน.....ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....
 หมู่บ้าน.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....
 จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรศัพท์มือถือ.....

๒. กรณียื่นคำยื่นยกเลิกแบบนิติบุคคล

ชื่อนิติบุคคล.....
 ชื่อ-นามสกุลผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล (นาย/นาง/นางสาว).....
 เลขที่บัตรประจำตัวประชาชนของผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล.....
 ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ถนน.....
 ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
 โทรศัพท์.....โทรศัพท์มือถือ.....

๓. มีความประสงค์ขอยกเลิกการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ตั้งแต่วันที่.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....
 ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่.....
 ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ถนน.....
 ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

๔. เหตุผลในการยกเลิกการรับรอง

- ☐ ผู้ได้รับการรับรองเลิกประกอบกิจการ ☐ ผู้ได้รับการรับรองเป็นบุคคลล้มละลาย (กรณีเป็นนิติบุคคล)
☐ ผู้ได้รับการรับรองเสียชีวิต (กรณีเป็นบุคคลธรรมดา) ☐ กรมปศุสัตว์เปลี่ยนแปลงข้อกำหนดใหม่
☐ ผู้ได้รับการรับรองประสงค์จะขอยกเลิกการรับรอง เนื่องจาก (ระบุ)

ทั้งนี้ ได้แนบเอกสารที่เกี่ยวข้อง พร้อมใบรับรองฉบับเดิมหรือสำเนาใบแจ้งความกรณีใบรับรองฉบับเดิมสูญหายมาพร้อมคำร้อง

ลงชื่อผู้ได้รับการรับรอง/ผู้รับมอบอำนาจลงนาม
 (.....)
/...../.....

หมายเหตุ กรณีลงนามโดยผู้รับมอบอำนาจ กรุณาแนบหนังสือมอบอำนาจพร้อมติดอากรแสตมป์ โดยการมอบอำนาจ
 เฉพาะครั้งติดอากรแสตมป์ ๑๐ บาท และการมอบอำนาจมากกว่า ๑ ครั้ง ติดอากรแสตมป์ ๓๐ บาท

แบบฟอร์มแจ้งรายละเอียดการแก้ไขข้อบกพร่องสำหรับผู้ขอรับการรับรอง

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ วันที่ตรวจประเมิน.....

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่..... ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

ขอขยายที่ขอรับรอง ☐ สัตว์ปีก ☐ สุกร ☐ โคและกระบือ ☐ แพะและแกะ ☐ อื่นๆ.....

ประเภทการตรวจ ☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่..... ☐ การตรวจต่ออายุ

☐ การตรวจติดตามผล ครั้งที่..... ☐ การตรวจกรณีพิเศษ ☐ อื่นๆ.....

ลำดับ	รายการข้อบกพร่อง	ภาพถ่ายข้อบกพร่อง	การแก้ไขข้อบกพร่อง	ภาพถ่ายหลังแก้ไข ข้อบกพร่อง
๑	รายละเอียดข้อบกพร่อง พร้อมระบุสาเหตุ		วิธีการแก้ไขข้อบกพร่อง และแนวทางการป้องกัน	
๒				
๓				

หมายเหตุ: - นำภาพถ่ายข้อบกพร่องลงในช่องภาพถ่ายก่อนการปรับปรุง เมื่อดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ ให้ถ่ายภาพจุดที่ดำเนินการแล้ว โดยเป็นมุมกล้องและขนาดเดียวกัน

- ผู้ขอรับการรับรองสามารถเพิ่มจำนวนหน้าสำหรับรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องได้ตามจำนวนรายการข้อบกพร่องที่ได้รับ แล้วจัดส่งไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ให้แก่คณะผู้ตรวจประเมิน

- รายการข้อบกพร่อง ให้ระบุรายละเอียดข้อบกพร่องที่พบตามที่คณะผู้ตรวจประเมินแจ้ง พร้อมระบุสาเหตุ

- การแก้ไขข้อบกพร่อง ให้ระบุวิธีการแก้ไขข้อบกพร่อง และแนวทางการป้องกัน

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับการรับรอง
(.....)

ตำแหน่ง.....
วันที่.....

แบบฟอร์มสำหรับคณะผู้ตรวจประเมิน

แบบฟอร์มกำหนดการตรวจประเมิน (Audit Plan)

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

๑. ข้อมูลผู้ขอรับการรับรอง

ชื่อผู้ขอรับการรับรอง.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์เลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ถนน.....ซอย.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....อีเมล.....

๒. ข้อมูลการตรวจประเมิน

ขอบข่ายที่ขอรับรอง ☐ สัตว์ปีก ☐ สุกร ☐ โคและกระบือ ☐ แพะและแกะ

☐ อื่นๆ.....

ประเภทการตรวจ ☐ การขอรับรองใหม่ ☐ การตรวจต่ออายุ ☐ การตรวจติดตามผล ครั้งที่.....

☐ การตรวจติดตามแก้ไขข้อบกพร่อง ครั้งที่..... ☐ อื่นๆ.....

กำหนดวันที่ตรวจประเมิน.....

๓. รายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน (Audit Team)

๑. หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

๒. ผู้ตรวจประเมิน

๓. ผู้ตรวจประเมิน

๔.

๕.

๖.

๗.

๘.

กำหนดการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

วันที่	เวลา	รายละเอียดกำหนดการและสถานที่

หมายเหตุ

๑. กำหนดการนี้อาจมีการปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมตามสภาวะการณ์ที่พบระหว่างการตรวจประเมิน
๒. กรณีที่ผู้ประกอบการมีความประสงค์ขอเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของกำหนดการตรวจประเมิน หรือมีข้อขัดข้องเกี่ยวกับรายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน โปรดติดต่อหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน
ชื่อ..... หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน หมายเลขติดต่อ.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ที่ได้รับมอบหมาย
(.....)
วันที่.....

แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดี(GMP)

ฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ที่ตั้ง.....

ประเภทการตรวจ ☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....
☐ การตรวจต่ออายุ ☐ การตรวจติดตาม ครั้งที่..... ☐ อื่นๆ.....
☐ การตรวจกรณีพิเศษ

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๓. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๕๓)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. ๙๐๐๘-๒๕๕๙)

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พ้อง	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
๑. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก						
๑.๑ สถานที่ตั้ง						
๑.๑.๑ ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน	MI	๒.๑				
๑.๑.๒ ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง	MA	๒.๒				
๑.๑.๓ มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถ สำนักงาน และบ่อบำบัดน้ำเสีย	MI	๒.๓				
๑.๑.๔ ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี	MI	๒.๔				
๑.๑.๕ ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ	MI	๒.๕				
๑.๑.๖ โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์	MI	๒.๖				
๑.๑.๗ ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม	MA	๒.๗				
๑.๒ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์						
๑.๒.๑ การออกแบบและวางผัง						
ก. อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	MA	๔.๑.๑				
ข. อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกันแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์	MA	๔.๑.๒				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พ้อง	มกษ. ๔๐๐๔	มกษ. ๔๐๐๔	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
ค. การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ ง. อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงผู้ละอองได้ จ. มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต ฉ. หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้	MI	๔.๑.๓				
ง. อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงผู้ละอองได้ จ. มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต ฉ. หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้	MA	๔.๑.๔				
	MA	๔.๒				
	MI	๔.๑.๕				
๑.๒.๒ พื้น ผนัง เพดาน ประตู ก. พื้น (๑) วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบทำจากวัสดุกันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระแทกและการสึกกร่อน ล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น (๒) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง (๓) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและห้ามมีไค้มนเพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ข. ผนัง (๑) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี (๒) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและห้ามมีไค้มน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ค. เพดาน (๑) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรกสามารถทำความสะอาดได้ (๒) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า ๓ เมตร จ. ประตู (๑) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำและล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม	MA	๔.๒.๑.๑				
	MA	๔.๒.๑.๒				
	MA	๔.๒.๑.๓				
	MA	๔.๒.๑.๑				
	MA	๔.๒.๑.๒				
	MA	๔.๒.๑.๑				
	MA	๔.๒.๑.๒				
	MA	๔.๒.๑.๑				
	MA	๔.๒.๑.๒				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๕	มกษ. ๕๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
(๒) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ (๓) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิด ได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย	MI	๔.๒.๔.๓				
๓.๒.๓ ระบบระบายน้ำ ก. น้ำจากส่วนสกรปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด รวมถึงระบบระบาย น้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิตและ ออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย ข. ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็วโดยไม่ ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง ค. ภายในห้อง หรือวางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่งเพื่อตรวจสอบความสะอาดภายในท่อได้ และสามารถยก ออกล้างทำความสะอาดได้ง่าย ง. ปลายท่อหรือวางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะ ไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้	MA MI MI MA	๔.๓.๘.๔				
๓.๒.๔ ระบบการระบายอากาศ ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศ เพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น ความชื้น ไอน้ำร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และ ต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด	MA	๔.๓.๓๐				
๓.๒.๕ ระบบแสงสว่าง ก. แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่า สองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป ข. ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความ คงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้	MA MI	๔.๓.๓๓. ๓ ๔.๓.๓๓. ๒				
๒. การควบคุมการปฏิบัติงาน						
การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสกรปรก						
๒.๑ สัตว์มีชีวิต						
๒.๑.๑ สัตว์ปศุสัตว์มีชีวิตที่นำเข้ามา สัตว์ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ และมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามา เพื่อให้่ายต่อการสอบย้อนกลับได้	MA					
๒.๑.๒ สภาพภาวการณ์สัตว์มีชีวิต	MA		ก.๓.๓.๑			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกข. ๕๐๐๔	มกข. ๕๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
ก. พาหนะขนส่งสัตว์ปีก ต้องแข็งแรงมีช่องระบายอากาศเพียงพอ สัตว์ปีกที่บรรจุในแต่ละกรงบรรจุมีจำนวนเหมาะสมกับขนาดของกรง	MI		ก.๑.๑.๒ ก.๑.๑.๓			
ข. ต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสัตว์ปีก	MA		ก.๑.๒.๒			
ค. ไม่ขนส่งสัตว์ปีกที่เจ็บป่วยร่วมกับสัตว์ปีกปกติ	MI		ก.๑.๒.๓			
ง. จัดให้อาหารสัตว์ปีกก่อนการขนส่งอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ก่อนการขนส่ง			ก.๑.๒.๗			
๒.๑.๓ บริเวณที่พักสัตว์ปีก						
ก. บริเวณที่พักยานพาหนะที่มีสัตว์ปีกบรรจุอยู่ ควรมีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้ มีระบบระบายอากาศที่ดี อุณหภูมิเหมาะสมและระมัดระวังระดับที่กำหนด	MI	๓.๒	ก.๒.๒			
ข. กรงบรรจุสัตว์ปีกจะต้องมีความแข็งแรง มีพื้นที่เพียงพอให้สัตว์ยืนและนั่งได้	MI		ก.๑.๑.๔			
ค. ระบบการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ปีกควรแยกระหว่างท่อระบายน้ำฝน และท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน ทิศทางการระบายน้ำในบริเวณที่พักสัตว์ป่วยป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ควรแยกจากกัน ไม่ไหลผ่านไปที่พักสัตว์ปีก	MA	๓.๑๑ ๓.๑๒				
ง. บริเวณรับสัตว์ควรมีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลื่นจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์	MI	๓.๓ ๓.๔				
ฉ. บริเวณที่พักสัตว์ปีกควรอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากคอกพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้	MA	๓.๗				
ช. มีน้ำที่สะอาด และมีอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ	MA	๓.๘				
ซ. มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะดวก	MI	๓.๙				
ฅ. มีอ่างจุ่มเท้าด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากที่พักสัตว์	MI	๓.๑๐				
ญ. มีแสงเพียงพอที่จะตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าได้	MA	๓.๑๓				
๒.๑.๔ การรับและการพักสัตว์ปีก						
ก. เมื่อสัตว์ปีกถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย (ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบตรวจสอบสุขภาพสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์)	MA		ก.๒.๑			
ข. จัดให้อาหารสัตว์ปีกอย่างน้อย ๑ ชั่วโมงก่อนการขนส่ง และขนส่งสัตว์ปีกมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย ๓๐ นาที เพื่อให้สัตว์ปีกได้พักก่อนฆ่า	MI		ก.๑.๒.๕ ก.๑.๒.๗			
ค. ตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า ณ คอกพักสัตว์ปีกโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA		ก.๒.๕			
ง. ในกรณีที่พักสัตว์ปีกป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสัตว์ปีกป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสัตว์ปีกปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาหรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ	MA		ก.๒.๖			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๔	มกษ. ๕๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
จ. กรณีพบสัตว์ปีกที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สัตว์ปีกได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสัตว์ปีกนั้นอย่างไม่ทรมานทันที ฉ. ภายหลังจากสัตว์ปีกออกจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ได้รับบรรทุกสัตว์ปีกทุกครั้งหลังการขนส่ง	MI		ก.๒.๗			
๒.๒ การฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก						
๒.๒.๓ การทำสลบและเอาเลือดออก ก. บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้เครื่องมือที่ใช้ทำให้สัตว์สลบ ข. ทำให้สัตว์ปีกสลบอย่างสมบูรณ์ก่อนถูกเชือด การเชือดคอต้องตัดเส้นเลือดดำและแดงใหญ่ที่คอ แล้วทำให้สัตว์ตายด้วยวิธีการที่ไม่ทรมาน หรือในกรณีที่ไม่ได้ทำให้สลบ ให้ใช้วิธีการตามหลักพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.๘๔๐๐-๒๕๕๐ เรื่อง อาหารฮาลาล) ค. ต้องมีอุปกรณ์แขวนซากสำหรับเชือด ซึ่งส่วนล่างสุดของซากเมื่อแขวนควรอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร โดยสัตว์ปีกต้องไม่สัมผัสพื้นขณะฆ่า ง. จัดให้มีก๊อมน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ จ. มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดเชือดและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C และทำความสะอาดทุกครั้งก่อนใช้ ฉ. หลังการเชือดคอ ต้องปล่อยให้เลือดออกจากสัตว์ปีกนานไม่น้อยกว่า ๒ นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ช. ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม	MI	๔.๓.๓.๒				
	MA	๒.๓	ก.๓.๓ ก.๓.๓			
	MA	๔.๓.๓.๓	จ.๓๐ ๓.๓			
	MA	๔.๓.๓.๕				
	MA	๔.๓.๓.๖	ก.๓.๔ จ.๒			
	MA	๔.๓.๓.๗	จ.๓			
	MA		ก.๓.๕			
	MA		ก.๓.๖			
๒.๒.๒ การลวกหนัง และถอนขน ก. จัดให้มีถังหรือเครื่องลวกสัตว์ปีกที่สะอาดและสามารถควบคุมปริมาณน้ำ และอุณหภูมิได้ น้ำลนจากถังหรือเครื่องลวกสัตว์ปีกต้องมีอุณหภูมิที่ลดลงสู่บรรยากาศโดยตรง ข. อุณหภูมิน้ำใช้ลวกไม่ต่ำกว่า ๕๘ °C ทั้งนี้ ระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสัตว์ปีก ค. มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนังออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ ง. มีรวมเขวนหรือโต๊ะสำหรับการถอนขน หรือเครื่องถอนขน และอุปกรณ์ถอนขน (ตามความจำเป็น) ซึ่งต้องล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน	MA	๔.๓.๒.๓ ๔.๓.๒.๒	จ.๕			
	MI		ก.๔.๑ ก.๔.๒			
	MI	๔.๓.๒.๓				
	MA	๔.๓.๒.๔	จ.๖			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๔๐๐๕	มกษ. ๔๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
จ. ต้องถอนขนบนสัตว์ปีกที่ถูกล้างแล้วออกให้หมดหรือเกือบหมด ฉ. กรณีที่ใช้กาวในการถอนขน ต้องใช้กาวที่มีคุณภาพใช้สำหรับอาหาร ช. มีห้องหรืออุปกรณ์ในการเก็บรวบรวมขน และส่วนของไขมันสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค ซ. จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซากสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้ว	MI MA MI MA	 ๔.๓.๒.๕ ๔.๓.๒.๖	ก.๔.๓ ก.๔.๔ ก.๔.๖			
๒.๒.๓ การเอาเครื่องในออก ก. มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิดอย่างเพียงพอ ข. มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C ค. มีราวหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องใน และมีวางหรือระบบส่งเครื่องใน ง. บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซากด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า ๓ เมตร จ. มีประตูเข้าออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น ฉ. มีภาชนะหรือถังที่มีก้นลาดชันเพื่อระบายน้ำสกปรก สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค ช. คว่ำเครื่องในออกให้หมดด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม ซ. ระวังไม่ให้กระเพาะลำไส้และถุงน้ำดีฉีกขาด โดยต้องไม่แตกปนเปื้อนซากสัตว์ปีก และให้เครื่องในเรียงคู่ไปกับซากสัตว์ปีก ฌ. มีการตรวจซากสัตว์ปีกและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสาร รายงานการตรวจสุภาพสัตว์ปีกหลังฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ ญ. จัดให้มีน้ำล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก โดยน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสมล้างซากสัตว์ปีกทั้งด้านนอกและด้านในก่อนเข้าสู่ส่วนสะอาด	MA MA MA MI MA MA MA MA MA	๔.๓.๓.๑ ๔.๓.๓.๒ ๔.๓.๓.๓ ๔.๓.๓.๕ ๔.๓.๓.๕ ๔.๓.๓.๖ ๔.๖.๑ ๔.๖.๑ ๔.๓.๓.๘	 ก.๖.๑ ก.๖.๑ ก.๖.๒ ก.๗.๑			
๒.๒.๔ ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค) ก. มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน ข. มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องใน ส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน ๗ °C หลังแช่เย็นประมาณ ๓ ชั่วโมง ค. มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต้องสูท้อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย ง. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ	MA MA MA MA	๔.๓.๔.๑ ๔.๓.๓.๗ ๔.๓.๔.๒ ๔.๓.๔.๓	ก.๖.๓ 			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพ้อง	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสะอาด						
๒.๒.๕ การลดอุณหภูมิซาก						
กรณีลดอุณหภูมิซากด้วยอากาศเย็น						
ก. ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็นพื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระแทกกระแทกไม่ดูดซับน้ำแข็ง และเพดาน มีพื้นผิวเรียบทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	MA	๔.๓.๖.๓				
ข. ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซาก ไม่เกิน ๗ °C หลังแช่เย็นประมาณ ๓ ชั่วโมง	MA	๔.๓.๖.๒	ก.๘			
ค. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรมีระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น	MA	๔.๓.๖.๓	ก.๘.๒.๗			
ง. ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่ปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก	MI	๔.๓.๖.๓	ก.๘.๒.๒			
จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง	MI	๔.๓.๖.๔	ก.๘.๒.๓			
ฉ. มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง	MA	๔.๓.๖.๕	ก.๘.๒.๔			
ช. มีการตรวจสอบอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิและซากสัตว์ปีก	MA		ก.๘.๒.๖			
ซ. จัดเรียงซากสัตว์ปีกไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสัตว์ปีกที่เข้าแช่ก่อน นำออกก่อน	MI		ก.๘.๒.๕			
กรณีลดอุณหภูมิซากด้วยน้ำเย็นและน้ำแข็ง						
ระบบที่ซากสัตว์ปีกและน้ำเคลื่อนที่สวนทางกัน (counter-flow water) ซึ่งที่ส่วนหัวต้องมีท่อน้ำลงและสวนปลายถึงมีที่เติมน้ำเย็น ปริมาณน้ำลงต้องมากพอที่จะทำความสะอาดซากสัตว์ปีกได้ และมีเทอร์โมมิเตอร์เพื่อวัดอุณหภูมิในถังแช่เย็น โดยมีอุณหภูมิใจกลางซาก ไม่เกิน ๗ °C หลังแช่เย็นประมาณ ๓ ชั่วโมง และมีการตรวจสอบความสะอาดของน้ำ อุณหภูมิของน้ำในถังแช่เย็น และบันทึกผลในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ	MA		ก.๘.๓ ก.๘			
๒.๒.๖ การติดตั้งเนื้อ						
ก. ในกรณีที่ใช้ซากสัตว์มีการติดตั้งเนื้อและบรรจุ ห้องติดตั้งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อการล้างการผลิต และต้องกันแยกจากห้องผลิตอื่นๆ และมีการควบคุมการเข้า-ออกของพนักงานอย่างเข้มงวด	MA	๔.๓.๕.๓	ก.๙.๓ ก.๙.๖			
ข. อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน ๓๘ °C	MA	๔.๓.๕.๒				
ค. การติดตั้งซากสัตว์ปีกต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว และต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากเกินไป	MA		ก.๙.๔			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๙๐๐๕	มกษ. ๙๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
4. มีชุด อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการติดตั้งต้องสะอาด	MA		ก.๔.๓			
๒.๒.๗ ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า ก. บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ข. กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้ (๓) ห้องแช่แข็งห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -๒๐ ถึง -๒๕ °C (๒) ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -๓๐ ถึง -๔๕ °C	MI MA	๔.๓.๖.๔ ๔.๓.๖.๖				
๒.๒.๘ การบรรจุ ก. ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง ข. ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้ ค. ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก	MA MI MI		ก.๓๐.๑ ก.๓๐.๒ ก.๓๐.๔ ก.๓๐.๓			
๒.๓.๙ บริเวณรับส่งสินค้า ก. การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต ข. ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้	MA MI	๔.๓.๗.๑ ๔.๓.๗.๒				
๒.๓.๑๐ ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ / ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์ ก. มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด ข. มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ/ห้องที่แยกจากบริเวณล้างซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ ค. การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต ง. ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA MA MA MA	๔.๓.๘.๑ ๔.๓.๘.๒ ๔.๓.๘.๓ ๔.๓.๑๐ ๔.๓.๘.๔				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๕๐๐๕	มกษ. ๕๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๓. เครื่องมือและอุปกรณ์						
๓.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้	MA	๕.๑				
๓.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์	MI	๕.๒				
๓.๓ วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การหาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา	MA	๕.๓				
๓.๔ มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะดวก โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี	MI	๔.๓.๔				
๓.๕ การติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ มีบริเวณใต้หรือด้านข้างที่เพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง	MI	๕.๕				
๔. สิ่งอำนวยความสะดวก						
๔.๑ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า / ห้องอาบน้ำ / ห้องสุขา มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด	MI	๖.๔.๗				
๔.๒ ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	REC	๖.๔.๘				
๔.๓ อ่างล้างมือ ๔.๓.๑ อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ	MA	๔.๓.๑๓.๑				
๔.๓.๒ อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบายซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	๔.๓.๑๓.๒				
๔.๔ น้ำใช้ ๔.๔.๑ น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ	MA	๔.๓.๑๒.๑				
๔.๔.๒ น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวง	MA					

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๔๐๐๔	มกษ. ๔๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
สาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน		๔.๓.๓๒.๒				
๕. การขนส่งและการควบคุม						
๕.๑ พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา และป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง	MA		ก.๑๓.๓			
๕.๒ การเคลื่อนย้ายจากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตเพื่อการขนส่งต้องทำด้วยความระมัดระวัง จากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีกต้องป้องกันมิให้นึกขาดเสียหาย	MA		ก.๑๓.๒			
๕.๓ ประตูลบรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง	REC		ก.๑๓.๓			
๕.๔ ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต						
๕.๕ พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง	MA MI		ก.๑๓.๔ ก.๑๓.๕			
๖. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล						
๖.๑ การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร	MA		ข.๑.๔			
๖.๒ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ๖.๒.๑ ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อมีกระดูกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง	MA		ข.๑.๑๒			
๖.๒.๒ ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน	MI		ข.๑.๒			
๖.๓ การควบคุมสัตว์พาหนะนำเชื้อและแมลง ๖.๓.๓ มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหนะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ	MA		ข.๑.๓			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๗๐๐๔	มกษ. ๗๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
๖.๓.๒ มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก	MA	ก.๔.๖				
๖.๔ การควบคุมและการกำจัดของเสีย						
๖.๔.๑ มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม	MI	ข.๔.๔				
๖.๔.๒ มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม	MI	ข.๔.๕				
๖.๔.๓ มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน	MA	ข.๖.๒				
๖.๔.๔ สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนจากสัตว์หรือเนื้อสัตว์	MI	ข.๖.๓				
๗. สุขลักษณะส่วนบุคคล						
๗.๑ สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน						
๗.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	MI	ข.๔.๓.๓	ข.๒.๑			
๗.๑.๒ ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนั้น ที่ชาน รั้วโรค ห้องรูง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชือยู่ที่หู ตา คอ หรือจมูก	MA	ข.๔.๓.๒				
๗.๒ ความสะอาดส่วนบุคคล						
๗.๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้าที่เหมาะสม	MA	ข.๔.๓.๓				
๗.๒.๒ ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้	MA	ข.๔.๓.๔				
๗.๒.๓ พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา	MA	ข.๔.๓.๕				
๗.๒.๔ แขนมือต้องตัดให้สั้น ถ้างอมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา	MA		ข.๒.๒			
๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้	REC		ข.๒.๔			
๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ	MA		ข.๒.๕			
๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด	MA		ข.๒.๖			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พ้อง	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
๗.๓ อุปกรณ์ส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การดื่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการรับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือ ของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม	MA	๔.๑.๖	ข.๒.๗			
๗.๔ ผู้เยี่ยมชม ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบู๊ทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว	MI		ข.๒.๓			
๘. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค						
มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และความถี่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้ ๘.๑ ประเภทของซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีก หรือผลผลิต ๘.๒ น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม ๘.๓ วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน ๘.๔ ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา ๘.๕ ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง	REC		ก.๑๐.๓			
๙. การฝึกอบรม						
มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น	REC					
๑๐. การบันทึกข้อมูล						
๑๐.๑ คู่มือการปฏิบัติงาน	MI					
๑๐.๒ บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต	MI					
๑๐.๓ ระบบการระบุจุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง	MA		ข.๑.๒			
๑๐.๔ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิสัตว์ปีกหลังลดอุณหภูมิซากหรือผลิตภัณฑ์	MA	๔.๓.๖.๓	ก. ๘			
๑๐.๕ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้าและผลิตภัณฑ์	MA	๔.๓.๖.๔				
๑๐.๖ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิของห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้า	MI MA	ข.๑.๓	ข.๑.๓			
๑๐.๗ โปรแกรมการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ	REC		ข.๒			
๑๐.๘ บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน	MI					

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๕๐๐๕	มกษ. ๕๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๓๐.๔ การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล	MI		ก.๒.๕			
๓๐.๑๐ การตรวจสอบสภาพประจำปีของพนักงาน	MA		ก.๖.๒			
๓๐.๑๓ รายงานการตรวจสอบก่อนการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA					
๓๐.๑๒ รายงานการตรวจสอบเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์พนักงานตรวจโรคสัตว์	MA					
๓๐.๑๓ บันทึกการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมาย						

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ที่ตั้ง.....

ประเภทการตรวจ ☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....
☐ การตรวจต่ออายุ ☐ การตรวจติดตาม ครั้งที่..... ☐ อื่นๆ.....
☐ การตรวจกรณีพิเศษ

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดี เลขที่.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๑. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๔๗)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. ๙๐๐๙-๒๕๔๙)

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๐๙	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๑. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก						
๑.๑ สถานที่ตั้ง						
๑.๑.๑ ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน	MI	๒.๑				
๑.๑.๒ ต้องเป็นพื้นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง	MA	๒.๒				
๑.๑.๓ มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถ สำนักงาน และบ่อบำบัดน้ำเสีย	MI	๒.๓				
๑.๑.๔ ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี	MI	๒.๔				
๑.๑.๕ ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ	MI	๒.๕				
๑.๑.๖ โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์	MI	๒.๖				
๑.๑.๗ ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม	MA	๒.๗				
๑.๒ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์						
๑.๒.๑ การออกแบบและวางผัง						
ก. อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	MA	๔.๑.๑				
ข. อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกันแยกแยะระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์	MA	๔.๑.๒				
ค. การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ	MI	๔.๑.๓				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๕	มกษ. ๕๐๐๙	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
ง. อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถ ป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้ จ. มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต ฉ. หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้	MA	๔.๓.๔				
๓.๒.๒ พื้น ผนัง เพดาน ประตู ก. พื้น (๓) วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบทำจากวัสดุกันน้ำได้ มีความ แข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน ล้างทำความสะอาด สะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น (๒) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำ ได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง (๓) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมนเพื่อ ป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ข. ผนัง (๓) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำ จากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือ เป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี (๒) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุม โค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ค. เพดาน (๓) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรก สามารถทำความสะอาดได้ (๒) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า ๓ เมตร ง. ประตู (๓) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำและ ล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม (๒) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ (๓) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควร ปิดได้สนิท กันน้ำ และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	MA	๔.๒.๓.๓				
	MA	๔.๒.๓.๒				
	MA	๔.๒.๓.๓				
	MA	๔.๒.๒.๓				
	MA	๔.๒.๒.๒				
	MA	๔.๒.๓.๓				
	MI	๔.๒.๓.๒				
	MI	๔.๒.๔.๓				
	MA	๔.๒.๔.๒				
	MI	๔.๒.๔.๓				
๓.๒.๓ ระบบระบายน้ำ						

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ชั้นก พ.๒๕	มกษ. ๒๕๖๔	มกษ. ๒๕๖๕	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
ก. น้ำจากส่วนสกรปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด รวมถึงระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิตและออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย ข. ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็วโดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง ค. ภายในท่อ หรือวางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ผ่าปิดท่อควรโปร่งเพื่อตรวจสอบความสะอาดภายในท่อได้ง่าย ง. ปลายท่อหรือวางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้	MA	๔.๓.๘.๔				
๓.๒.๔ ระบบการระบายอากาศ ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศ เพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น ควัน ไอน้ำร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด	MA	๔.๓.๓๐				
๓.๒.๕ ระบบแสงสว่าง ก. แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป ข. ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้	MA MI	๔.๓.๓๓. ๓ ๔.๓.๓๓. ๒				
๒. การควบคุมการปฏิบัติงาน						
การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสกรปรก						
๒.๑ สัตว์มีชีวิต						
๒.๑.๑ สุกรมีชีวิตที่นำเข้าฆ่า สัตว์ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ และมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้าฆ่าได้ง่ายต่อการตรวจสอบย้อนกลับได้ ๒.๑.๒ สภาพการขนส่งสุกรมีชีวิต ก. พาหนะขนส่ง ต้องแข็งแรงและเหมาะสม มีการระบายอากาศเพียงพอ สภาพพื้นของรถ ราวกัน หรือผนังกัน ต้องไม่ทำให้สัตว์เกิดการบาดเจ็บ พื้นที่ควรมีไม่น้อยกว่า ๐.๔ ตรม./ตัว (สุกรขุน) หรือ ๐.๘ ตรม./ ตัว (พ่อสุกรแม่สุกร) ข. ต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสุกร ค. ไม่ขนส่งสุกรที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับสุกรปกติ ง. จัดให้อาหารสุกรก่อนการขนส่งอย่างน้อย ๒ ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน ๑๒ ชั่วโมงติดต่อกัน ๒.๑.๓ บริเวณคอกพักสุกร	MA MI MI MA MI		ก.๓.๓.๓ ก.๓.๓.๒ ก.๓.๓.๓ ก.๓.๓.๔ ก.๓.๒.๒ ก.๓.๒.๓ ก.๓.๒.๔			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐาน ที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๐๙	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
๒.๒ การฆ่าและฆ่าหลังสุกร						
๒.๒.๑ การทำสลับและเอาเลือดออก ก. บริเวณที่ทำให้สัตว์สลับต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้ เครื่องมือที่ใช้ทำให้สัตว์สลับด้วยวิธีอื่นสัตว์ให้สัตว์สลับ ใช้กระแสไฟฟ้า หรือแก๊ส และสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ออกจากช่องบังคับได้ ข. ต้องมีแควหรือรอกยกสัตว์ที่สลับแล้วเพื่อทำการแทงคอเพื่อเอาเลือดออก รอกยกสัตว์เมื่อยกแล้วส่วนล่างสุดของขาควรอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร หากเป็นแควหรือโต๊ะควรถามจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่าย โดยสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร ค. การแทงคอปล่อยให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากสุกรสลับ โดยแขวนสุกรหรือให้สุกรนอนบนแควขณะแทงคอ และใช้มีดสำหรับแทงคอโดยเฉพาะ ง. การแทงคอต้องแทงลึก เพื่อให้เส้นเลือดดำและแดงต้นใหญ่ที่คอขาด และไม่ควรแทงลึกเกินไปจนปลายมีดทะลุถึงช่องอก จ. จัดให้มีก๊อคน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช่มีมือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ ฉ. อุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดเชือดและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C และทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน ช. หลังการเชือดคอ ต้องปล่อยให้เลือดออกจากสุกรนานไม่น้อยกว่า ๔ นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ซ. ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม	MI	๔.๓.๓.๒	ก.๓.๖			
	MA	๔.๓.๓.๓				
	MA		ก.๔.๒.๓			
	MA	๔.๓.๓.๕	ก.๔.๒.๒			
	MA	๔.๓.๓.๖				
	MA	๔.๓.๓.๗	ก.๔.๒.๓			
	MA		ก.๔.๒.๔			
	MA		ก.๔.๒.๕			
๒.๒.๒ การลวกหนัง และถอนขน ก. จัดให้มีถังหรือเครื่องลวกสุกรที่สะอาดและสามารถควบคุมปริมาณน้ำและอุณหภูมิได้ น้ำลวกหนังหรือเครื่องลวกสุกรต้องมีอุณหภูมิที่ต่ำลง สู่ท่อระบายโดยตรง ข. อุณหภูมิน้ำใช้ลวกไม่ต่ำกว่า ๕๘ °C ทั้งนี้ ระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสุกร ค. มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนังออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ ง. มีแควหรือโต๊ะสำหรับการชุดขน หรือเครื่องหรืออุปกรณ์ชุดขนและอุปกรณ์ติดตั้ง ซึ่งต้องล้างทำความสะอาด และฆ่าเชือก่อนนำมาใช้งาน จ. ต้องถอนขนบนสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออกให้หมด ฉ. ตึงกับขาหน้าและขาหลังสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออก	MA	๔.๓.๒.๑ ๔.๓.๒.๒				
	MI		ก.๔.๓			
	MI	๔.๓.๒.๓				
	MA	๔.๓.๒.๔				
	MA		ก.๕.๒			
	MI		ก.๕.๓			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๕	มกษ. ๕๐๐๙	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
ข. จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซากสุกรที่ชำแหละแล้วให้สะอาดก่อนเข้าสู่ ส่วนสะอาด	MA	๔.๓.๒.๖	ก.๕.๔			
ข. มีภาชนะ ห้องเก็บหรือสถานที่ในการเก็บรวบรวมขน กับ และส่วนที่ไม่ เหมาะต่อการบริโภค	MI	๔.๓.๒.๕				
การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสะอาด						
๒.๒.๓ การเอาเครื่องในออก						
ก. มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ	MA	๔.๓.๓.๓				
ข. มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C	MA	๔.๓.๓.๒				
ค. มีภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องใน และมีรางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกแหว่งเครื่องในแดงและเครื่องในขาว	MA	๔.๓.๓.๓				
ง. บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกันแยกจากบริเวณแช่เย็นซาก ด้วยผนัง ที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า ๓ เมตร	MI	๔.๓.๓.๕				
จ. มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์ เท่านั้น	MA	๔.๓.๓.๕				
ฉ. มีภาชนะหรือถังที่มีจุลเจียดปิดล็อก สำหรับเก็บซากและของเสียจาก กระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค	MA	๔.๓.๓.๖				
ช. เปิดช่องห้อง แยกเครื่องในออกให้หมดและต้องไม่ปนเปื้อนซากสุกร	MA		ก.๗.๒			
ช. มีวิธีการที่แสดงให้ทราบว่า เป็นหัว และเครื่องในของซากนั้น เพื่อให้ พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง	MA		ก.๖.๒ ก.๗.๓			
ฉ. มีการตรวจซากสุกรและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสาร รายงานการ ตรวจสุขภาพสุกรหลังฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA		ก.๗.๔ ๖.๓			
ญ. ผ่าตัดหลังแยกเอาเครื่องในออกและดึงเส้นไขสันหลังออกจากซากสุกรให้หมด	MA	๔.๓.๓.๘	ก.๘.๒			
ฎ. ล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำ ที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม	MA		ก.๗.๕			
๒.๒.๔ ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไป บริโภค)						
ก. มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น ๒ ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว	MA	๔.๓.๔.๓	ก.๗.๖			
ข. มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของ เครื่องในวัดได้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา	MA	๔.๓.๓.๗				
ค. มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อ ลงสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	๔.๓.๔.๒				
	MA	๔.๓.๔.๓				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๕๐๐๔	มกษ. ๕๐๐๕	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
ง. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ						
๒.๒.๕ การลดอุณหภูมิซาก						
ก. ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็นพื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระแทกกระทั้นไม่ดูดซับน้ำแข็ง และเพดาน มีพื้นผิวเรียบทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	MA	๔.๓.๖.๑				
ข. ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสุกรได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากไม่เกิน ๗ °C ภายในเวลาไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง	MA	๔.๓.๖.๒	ก.๑๐.๓			
ค. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรมีระบบเพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น	MA	๔.๓.๖.๓				
ง. ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก	MI	๔.๓.๖.๓				
จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง	MI	๔.๓.๖.๔				
ฉ. มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง	MA	๔.๓.๖.๕				
ช. จัดเรียงซากสุกรไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสุกรที่แช่แช่ก่อน ให้นำออกก่อน	REC		ก.๑๐.๒			
ซ. มีการตรวจสอบอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิและซากสุกร	MA		ก.๑๐.๓			
๒.๒.๖ การติดตั้งเนื้อ						
ก. ในกรณีที่มีโรงฆ่าสัตว์มีการติดตั้งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อการล้างการผลิต และต้องกันแยกจากห้องผลิตอื่นๆ และมีการควบคุมการเข้าออกของพนักงานอย่างเข้มงวด	MA	๔.๓.๕.๓	๓๓.๒ ก.๑๓.๖			
ข. อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน ๑๘ °C	MA	๔.๓.๕.๒				
ค. การตัดแต่งซากสุกรต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว และต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากเกินไป	MA		ก.๑๓.๒ ก.๑๓.๔			
ง. มีด อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด	MA		๓๓.๓ ก.๑๓.๓			
๒.๒.๗ การเก็บรักษาเนื้อสัตว์						
ก. อุณหภูมิเนื้อต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา	MA		ก.๑๓.๓			
ข. การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง	MI		ก.๑๓.๑			
ค. มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก	MA		ก.๑๓.๒			
ง. มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิเนื้อ	MA		ก.๑๓.๓			
๒.๒.๘ ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า						

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๗๐๐๔	มกษ. ๗๐๐๗	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๕.๑ พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง	MA		ก.๓๔.๓			
๕.๒ การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มกันส่วนของเนื้อสุกรต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย	MA		ก.๓๔.๒			
๕.๓ ประตูลบรกรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง	REC		ก.๓๔.๓			
๕.๔ ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต	MA		ก.๓๔.๔			
๕.๕ พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง	MI		ก.๓๔.๕			
๖. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล						
๖.๑ การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร	MA		ข.๑.๔			
๖.๒ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ๖.๒.๑ ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อมีกระดูกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง ๖.๒.๒ ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน	MA		ข.๑.๓๒			
	MI		ข.๑.๒			
๖.๓ การควบคุมสัตว์พาหนะนำเชื้อและแมลง ๖.๓.๑ มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหนะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ ๖.๓.๒ มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก	MA		ข.๑.๓			
	MA	ก.๔.๖				
๖.๔ การควบคุมและการกำจัดของเสีย ๖.๔.๑ มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม ๖.๔.๒ มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม ๖.๔.๓ มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน	MI	ข.๔.๔				
	MI	ข.๔.๕				
	MA	ข.๖.๒				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบกพร่อง	มกษ. ๕๐๐๔	มกษ. ๕๐๐๕	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
๖.๔.๔ สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนจากสัตว์หรือเนื้อสัตว์	MI	ข.๖.๑				
๗. สุขลักษณะส่วนบุคคล						
๗.๑ สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน ๗.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง ๗.๑.๒ ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนั้น ดี ชาน วันโรค หื้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก	MI MA	ข.๔.๑.๑ ข.๔.๑.๒				
๗.๒ ความสะอาดส่วนบุคคล ๗.๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้าที่เหมาะสม ๗.๒.๒ ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้ ๗.๒.๓ พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา ๗.๒.๔ แขนมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา ๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้ ๗.๒.๖ เลือคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ ๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด	MA MA MA MA REC MA MA	ข.๔.๑.๓ ข.๔.๑.๔ ข.๔.๑.๕ ข.๒.๒ ข.๒.๔ ข.๒.๕ ข.๒.๖				
๗.๓ อุปกรณ์ส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การดื่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการ รับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือ ของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม	MA	๔.๑.๖	ข.๒.๗			
๗.๔ ผู้เยี่ยมชม ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว	MI		ข.๒.๓			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๗๐๐๔	มกษ. ๗๐๐๗	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๘. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค						
มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้ ๘.๑ ประเภทของซากสุกร เนื้อสุกร หรือผลผลิต ๘.๒ น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม ๘.๓ วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน ๘.๔ ข้อแนะนำในการเก็บรักษา ๘.๕ ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง	REC		ก.๑๒.๓			
๙. การฝึกอบรม						
มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น	REC					
๑๐. การบันทึกข้อมูล						
๑๐.๑ คู่มือการปฏิบัติงาน	MI					
๑๐.๒ บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต	MI		ข.๑๒.๒			
๑๐.๓ ระบบการระบุจุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง	MA					
๑๐.๔ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิจากหรือผลิตภัณฑ์	MA		ก.๑๐.๓			
๑๐.๕ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง เก็บสินค้าและผลิตภัณฑ์	MA	๔.๓.๖.๓				
๑๐.๖ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิของห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้า	MI	๔.๓.๖.๔	ข.๑๒.๓			
๑๐.๗ โปรแกรมการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ	MA	ข.๔.๑.๓				
๑๐.๘ บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน	REC					
๑๐.๙ การตรวจสอบสุขภาพประจำปีของพนักงาน	MI		ก.๑๒.๔			
๑๐.๑๐ รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA		ก.๗.๔			
๑๐.๑๑ รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์พนักงานตรวจโรคสัตว์	MA					
๑๐.๑๒ บันทึกการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมาย	MA					

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดี
สำหรับโรงฆ่าสัตว์ และส่งผลกระทบร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดี
สำหรับโรงฆ่าสัตว์ ในบางส่วนและไม่มีผลกระทบร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้
หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ที่ตั้ง.....

ประเภทการตรวจ ☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....
☐ การตรวจต่ออายุ ☐ การตรวจติดตาม ครั้งที่..... ☐ อื่นๆ.....
☐ การตรวจกรณีพิเศษ

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๓. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๕๗)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. ๙๐๑๔-๒๕๕๐)

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พหุอง	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๑๔	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
๑. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก						
๑.๑ สถานที่ตั้ง						
๑.๑.๑ ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน	MI	๒.๑				
๑.๑.๒ ต้องเป็นพื้นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง	MA	๒.๒				
๑.๑.๓ มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถ สำนักงาน และบ่อบำบัดน้ำเสีย	MI	๒.๓				
๑.๑.๔ ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี	MI	๒.๔				
๑.๑.๕ ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ	MI	๒.๕				
๑.๑.๖ โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์	MI	๒.๖				
๑.๑.๗ ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม	MA	๒.๗				
๑.๒ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์						
๑.๒.๑ การออกแบบและวางผัง						
ก. อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	MA	๔.๑.๑				
ข. อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกันแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์	MA	๔.๑.๒				
ค. การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ	MI	๔.๑.๓				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๕	มกษ. ๕๐๑๙	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
ง. อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงผู้ลงมือได้ จ. มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต ฉ. หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้	MA	๔.๓.๔				
๑.๒.๒ พื้น ผืน พะตาดู ประตุ ก. พื้น (๓) วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบทำจากวัสดุกันน้ำได้มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน ล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น (๒) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง (๓) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมนเพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ข. ผนัง (๓) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี (๒) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ค. เพดาน (๓) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรกสามารถทำความสะอาดได้ (๒) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า ๓ เมตร ง. ประตู (๓) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำและล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม (๒) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ (๓) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย	MA	๔.๒.๓.๓				
	MA	๔.๒.๓.๒				
	MA	๔.๒.๓.๓				
	MA	๔.๒.๒.๓				
	MA	๔.๒.๒.๒				
	MA	๔.๒.๓.๓				
	MI	๔.๒.๓.๒				
	MI	๔.๒.๔.๓				
	MA	๔.๒.๔.๒				
	MI	๔.๒.๔.๓				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๗๐๐๕	มกษ. ๗๐๑๗	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
๓.๒.๓ ระบบระบายน้ำ ก. น้ำจากส่วนสกรปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด รวมถึงระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิตและออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย ข. ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็วโดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง ค. ภายในห้อง หรือรางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่งเพื่อตรวจสอบความสะอาดภายในท่อได้ง่าย ง. ปลายท่อหรือรางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้	MA MI MI MA	๔.๓.๘.๔				
๓.๒.๔ ระบบการระบายอากาศ ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศเพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น ความชื้น ไอน้ำร้อน ความร้อน และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด	MA	๔.๓.๓๐				
๓.๒.๕ ระบบแสงสว่าง ก. แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป ข. ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้	MA MI	๔.๓.๓๓. ๓ ๔.๓.๓๓. ๒				
๒. การควบคุมการปฏิบัติงาน						
การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสกรปรก						
๒.๑ สัตว์มีชีวิต						
๒.๑.๑ โคและกระบือมีชีวิตที่นำเข้าฆ่า สัตว์ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ มีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามาได้ง่ายต่อการสอบย้อนกลับ ๒.๑.๒ สภาพการขนส่งโคและกระบือมีชีวิต ก. พาหนะขนส่ง ต้องแข็งแรงและเหมาะสม มีการระบายอากาศเพียงพอ สภาพพื้นของรถ รวดก้น หรือฉนวนกัน ต้องไม่ทำให้สัตว์เกิดการบาดเจ็บ พื้นที่ดีควรมีไม่น้อยกว่า ๑ ตร.ม./ตัว ข. การขนส่งโคและกระบือต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ ค. ต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับโคและกระบือ ง. ไม่ขนส่งโคและกระบือที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมกับโคและกระบือปกติ	MA MI MA MI MA		ก.๓.๓.๓ ก.๓.๓.๒ ก.๓.๓.๕ ก.๓.๒.๑ ก.๓.๒.๓ ก.๓.๒.๔			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๕	มกษ. ๕๐๑๗	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
จ. ระยะเวลาในการขนส่งไม่ควรเกิน ๘ ชั่วโมงติดต่อกัน และระยะเวลาในการขนส่งรวมไม่ควรเกิน ๓๖ ชั่วโมง ๒.๑.๓ บริเวณคอกพักโคและกระบือ ก. คอกพักสัตว์ต้องทำจากวัสดุที่คงทนแข็งแรง มีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว ข. ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าของพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยพื้นที่คอกพักโค-กระบือตัวละไม่ควรน้อยกว่า ๒ ตารางเมตร ค. มีพื้นที่สำหรับโคและกระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วย แยกจากสัตว์สุขภาพปกติ ง. คอกพักสัตว์มีทางเดินคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ และบริเวณรับสัตว์ไม่สิ้นหรือลาดชันเกินไป จ. ระบบการระบายน้ำในโรงพักสัตว์จากคอกพักโคและกระบือควรแยกระหว่างท่อระบายน้ำฝนและท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน ทิศทางการระบายน้ำในบริเวณที่คอกโคและกระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ควรแยกจากกัน ไม่ไหลผ่านไปยังโรงพักสัตว์ ฉ. คอกพักโคและกระบือควรอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากคอกพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้ ช. มีน้ำที่สะอาด และมีอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ ซ. มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะดวก ณ. อย่างชุ่มเห็ดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากคอกพักสัตว์ ญ. มีแสงเพียงพอที่จะตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าได้ ฎ. ควรมีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้โคและกระบือหันหลังกลับ ๒.๑.๔ การรับและการพักโคและกระบือ ก. เมื่อโคและกระบือถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย (ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบตรวจสุขภาพสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์) ข. ขนส่งโคและกระบือมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย ๔ ชั่วโมงและอดอาหารไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง ค. ตรวจสุขภาพโคและกระบือก่อนฆ่า และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพโคและกระบือก่อนฆ่า ณ คอกพักโคและกระบือโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ ง. ในกรณีที่พบโคและกระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกโคและกระบือป่วย และฆ่าในห้องถูกเนินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าโคและ	MI		ก.๓.๒.๗			
	MI	๓.๒				
	MA	๓.๓	ก.๓.๓			
	MA	๓.๖				
	MI	๓.๕				
	MA	๓.๑๓ ๓.๑๒				
	MI	๓.๗				
	MA	๓.๘	ก.๓.๓			
	MI	๓.๙				
	MI	๓.๑๐				
	MI	๓.๑๓				
	MA	๓.๓	ก.๓.๖			
	MA		ก.๒.๓			
	MI		ก.๒.๓ ก.๒.๒			
	MA		ก.๓.๔			
	MA		ก.๒.๕			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๔๐๐๔	มกษ. ๔๐๑๔	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
กระป๋องปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาหรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ จ. กรณีพบโคและกระบือที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้โคและกระบือได้รับความทรมานจะต้องฆ่าโคและกระบือนั้นอย่างไม่ทรมานทันที ฉ. ภายหลังจากโคและกระบือลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและให้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกโคและกระบือทุกครั้งหลังการขนส่ง ช. ทำความสะอาดโคและกระบือทุกตัวก่อนเข้าฆ่า	MA		ก.๒.๖			
	MA		ก.๓.๒.๔			
	MI		ก.๓.๕			
๒.๒ การฆ่าและชำแหละโคและกระบือ						
๒.๒.๑ การทำสลบและเอาเลือดออก ก. บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้ และสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ออกจากของบังคับได้ ข. ต้องทำให้โค-กระบือสลบก่อนฆ่า ด้วยวิธีการที่เหมาะสม หรือใช้วิธีการอื่นๆที่ไม่ทรมาน หรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.๔๐๐-๒๕๕๐ เรื่อง ฮาลาล) ค. การแทงคอปล่อยให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากโคและกระบือสลบ โดยแขวนโคและกระบือหรือให้โคและกระบือนอนบนแคระขณะแทงคอ และให้มีดสำหรับแทงคอโดยเฉพาะ ง. จัดให้มีก๊อมน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ขนินไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ จ. อุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดเชือดและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C และทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน ฉ. หลังการเชือดคอ ต้องปล่อยให้เลือดออกจากโคและกระบืออย่างสมบูรณ์เป็นระยะเวลาประมาณ ๕ - ๖ นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ช. ในกรณีที่เนื้อเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม ซ. ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ และพื้นที่บริเวณนำเลือดออกเป็นระยะๆ และล้างให้สะอาดทั่วถึง ภายหลังเสร็จงานแล้วทุกครั้ง	MI	๔.๓.๓.๒	ก.๔.๓.๓			
	MA	๔.๓.๓.๓	ก.๔.๓.๒			
	MA		ก.๔.๒.๓			
	MA	๔.๓.๓.๕				
	MA	๔.๓.๓.๖	ก.๔.๒.๒			
	MA	๔.๓.๓.๗	ก.๔.๒.๓			
	MA		ก.๔.๒.๓			
	MA		ก.๔.๒.๕			
๒.๒.๒ การแยกหัว มีวิธีการที่แสดงให้ทราบว่า เป็นหัวของซากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง	MA		ก.๕.๓			
๒.๒.๓ การนำหนังออก ก. มีการใช้ถุงสะอาดคลุมแล้วมัดหัวหนัง หรือใช้อุปกรณ์สำหรับถอดหัวหนัง เพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกภายในลำไส้ออกมาปนเปื้อน	MI		ก.๗.๒			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พ้อง	มกษ. ๔๐๐๔	มกษ. ๔๐๑๔	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
ข. น้ำหนักออกโดยไม่ให้เนื้อสัมผัสพื้น และไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากผนังไปสู่เนื้อ	MA		ก.๗.๓			
ค. มีภาชนะรองรับน้ำ ขา เพื่อนำออกไปจากส่วนปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับเนื้อ	MI		ก.๗.๔			
การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสะอาด						
๒.๒.๓ การเอาเครื่องในออก						
ก. มีก๊องน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิดอย่างเพียงพอ	MA	๔.๓.๓.๓				
ข. มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C	MA	๔.๓.๓.๒				
ค. มีถาดหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องใน และมีรางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว	MA	๔.๓.๓.๓				
ง. บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซากด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า ๓ เมตร	MI	๔.๓.๓.๕				
จ. มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น	MA	๔.๓.๓.๕				
ฉ. มีภาชนะหรือถังที่มีกฏูญแจปิดล็อก สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค	MA	๔.๓.๓.๖				
ช. แยกเครื่องในออกให้หมด และต้องไม่ปนเปื้อนซากโคและกระบือ	MA		ก.๘.๒			
ซ. เครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากโค-กระบือ ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซากโคและกระบือ ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ใช้การตัดส่วนที่ปนเปื้อนออก หรือใช้วิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ส่วนอื่นของซาก	MA		ก.๘.๓			
ณ. เครื่องในขาวและเครื่องในแดงต้องจัดวางให้อยู่ตรงซากโค-กระบือ หรือมีเครื่องหมายแสดงให้ตรงกับซาก	MA		ก.๘.๔			
ด. หลังผ่าซากแล้ว ต้องมีการนำเส้นโซลันท์ล้างออกให้หมดและนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป	MA		ก.๙.๒			
ฎ. มีการตรวจซากโค-กระบือและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพโค-กระบือหลังฆ่า	MA		ก.๘.๔ ก.๘.๕			
ฏ. มีน้ำล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม	MA	๔.๓.๓.๘	ก.๑๐			
๒.๒.๔ ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค)						
ก. มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น ๒ ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว	MA	๔.๓.๔.๑				
ข. มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา	MA	๔.๓.๓.๗				
ค. มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	๔.๓.๔.๒				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๔๐๐๔	มกษ. ๔๐๑๙	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๑. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกต้องลักษณะ	MA	๔.๓.๔.๓				
๒.๒.๕ การลดอุณหภูมิซาก						
ก. ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระแทกไม่ดูดซับน้ำฝน และเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	MA	๔.๓.๖.๑				
ข. ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากโคและกระบือได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซาก ไม่เกิน ๗ °C ภายในเวลาไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง	MA	๔.๓.๖.๒	ก.๑๒.๑ ก.๑๒.๒			
ค. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรมีระบบเพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น	MA	๔.๓.๖.๓	ก.๑๒.๕			
ง. ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก	MI	๔.๓.๖.๓				
จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ แบบ ที่ อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง	MI	๔.๓.๖.๔				
ฉ. มีราวแขวนซากหรือชิ้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง	MA	๔.๓.๖.๕				
ช. จัดเรียงซากโคและกระบือไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากโคและกระบือที่เข้าแช่ก่อน ให้น้ำออกก่อน	REC		ก.๑๒.๓			
ซ. มีการตรวจสอบอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิและซากโคและกระบือ	MA		ก.๑๒.๗			
๒.๒.๖ การติดตั้งเนื้อ						
ก. ต้องทำในห้องตัดแต่งที่ แยกจากส่วนผลิตอื่น และมีการควบคุมการเข้า-ออกของพนักงานอย่างเข้มงวด	MA	๔.๓.๕.๓	ก.๑๓.๒			
ข. อุณหภูมิห้องตัดแต่งไม่เกิน ๑๘ °C โดยไม่ให้อุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อเกิน ๗ °C	MA		ก.๑๓.๗			
ค. มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด และผ่านการฆ่าเชื้อ	MA		ก.๑๓.๘			
๒.๒.๗ การเก็บรักษาเนื้อสัตว์						
ก. อุณหภูมิเนื้อต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา	MA					
ข. การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง	MI					
ค. มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก	MA					
ง. มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิเนื้อ	MA					
๒.๒.๘ ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า						
ก. บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	MI	๔.๓.๖.๔				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๔	มกษ. ๕๐๑๕	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
ข. กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้ (๑) ห้องแช่แข็งห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -๒๐ ถึง -๒๕ °C (๒) ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -๓๐ ถึง -๔๕ °C	MA	๔.๓.๖.๖				
๒.๒.๔ การบรรจุ ก. ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง ข. ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้ ค. ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก	MA MI MI	 ก.๑๔.๒ ก.๑๔.๓ ก.๑๔.๕ ก.๑๔.๔				
๒.๒.๑๐ บริเวณรับส่งสินค้า ก. การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต ข. ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้	MA MI	๔.๓.๗.๓ ๔.๓.๗.๒				
๒.๒.๑๓ ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ / ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์ ก. มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด ข. มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ/ห้องที่แยกจากบริเวณล้างซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ ค. การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต ง. ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA MA MA MA	๔.๓.๘.๑ ๔.๓.๘.๒ ๔.๓.๘.๓ ๔.๓.๑๐ ๔.๓.๘.๔				
๓. เครื่องมือและอุปกรณ์						
๓.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การปิดกั้นเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ๓.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์	MA MI	๕.๑ ๕.๒				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบกพร่อง	มกษ. ๕๐๐๔	มกษ. ๕๐๑๙	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
๓.๓ วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับชาวสัตว์และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม่ออลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา ๓.๔ มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะดวกโดยมีระบบระบายอากาศที่ดี ๓.๕ การติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ มีบริเวณใต้หรือด้านข้างที่เพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด ถ้ำเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง	MA	๕.๓				
๔. สิ่งอำนวยความสะดวก ๔.๑ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า / ห้องอาบน้ำ / ห้องสุขา มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด ๔.๒ ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน ๔.๓ อ่างล้างมือ ๔.๓.๑ อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ ๔.๓.๒ อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบายซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย ๔.๔ น้ำใช้ ๔.๔.๑ น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ ๔.๔.๒ น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน	MI	๖.๔.๗				
๕. การขนส่งและการควบคุม ๕.๑ พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง ๕.๒ การเคลื่อนย้ายซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อโคและกระบือต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย	REC	๖.๔.๘				
๕.๑ พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง ๕.๒ การเคลื่อนย้ายซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อโคและกระบือต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย	MA	๔.๓.๑๓.๓				
๕.๑ พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง ๕.๒ การเคลื่อนย้ายซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อโคและกระบือต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย	MA	๔.๓.๑๓.๒				
๕.๑ พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง ๕.๒ การเคลื่อนย้ายซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อโคและกระบือต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย	MA	๔.๓.๑๓.๒				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๗๐๐๔	มกษ. ๗๐๑๗	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
๕.๓ ประตูรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง	REC		ก.๓๕.๓			
๕.๔ ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งโคและกระบือมีชีวิต	MA		ก.๓๕.๔			
๕.๕ พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง	MI		ก.๓๕.๕			
๖. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล						
๖.๑ การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร	MA		ข.๓.๔			
๖.๒ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ๖.๒.๑ ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อมีกระดูกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง	MA		ข.๓.๑๒			
๖.๒.๒ ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน	MI		ข.๓.๒			
๖.๓ การควบคุมสัตว์พาหน่น้ำเชื้อและแมลง ๖.๓.๑ มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหนะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ	MA		ข.๓.๓			
๖.๓.๒ มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก	MA	ก.๔.๖				
๖.๔ การควบคุมและการกำจัดของเสีย ๖.๔.๑ มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม	MI	ข.๔.๔				
๖.๔.๒ มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม	MI	ข.๔.๕				
๖.๔.๓ มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน	MA	ข.๖.๒				
๖.๔.๔ สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนจากสัตว์หรือเนื้อสัตว์	MI	ข.๖.๓				
๗. สุขลักษณะส่วนบุคคล						
๗.๑ สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน ๗.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	MI	ข.๔.๑.๑	ข.๖.๑			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกษ. ๗๐๐๔	มกษ. ๗๐๑๗	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๗.๒.๒ ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อหู ตา คอ หรือจมูก	MA	ข.๔.๑.๒	ข.๒.๒			
๗.๒ ความสะอาดส่วนบุคคล						
๗.๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้าที่เหมาะสม	MA	ข.๔.๑.๓	ข.๒.๕			
๗.๒.๒ ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้	MA	ข.๔.๑.๔	ข.๒.๓			
๗.๓.๓ พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา	MA	ข.๔.๑.๕	ข.๒.๔			
๗.๔.๔ แขนมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา	MA		ข.๒.๔			
๗.๔.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้นำไปเก็บในที่ที่โรงงานจัดไว้ให้	REC		ข.๒.๖			
๗.๔.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ	MA		ข.๒.๗			
๗.๔.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด	MA		ข.๒.๘			
๗.๓ อุปกรณ์ส่วนบุคคล						
ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การดื่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการรับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือ ของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม	MA	๔.๑.๖	ข.๒.๙			
๗.๔ ผู้เยี่ยมชม						
ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาด และฆ่าเชื้อแล้ว	MI		ข.๒.๕			
๘. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค						
มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้	REC		ก.๑.๔.๔			
๘.๑.๑ ประเภทของซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ หรือผลผลิต						
๘.๒.๒ น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม						
๘.๓.๓ วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน						

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับข้อบกพร่อง	มกช. ๕๐๐๕	มกช. ๕๐๑๙	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๘.๒.๔ ข้อแนะนำในการเก็บรักษา ๘.๒.๕ ข้อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง						
๙. การฝึกอบรม						
มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น	REC					
๑๐. การบันทึกข้อมูล						
๑๐.๑ คู่มือการปฏิบัติงาน	MI					
๑๐.๒ บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต	MI		ข.๑.๒			
๑๐.๓ ระบบการระบุชุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง	MA					
๑๐.๔ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิซากหรือผลิตภัณฑ์	MA		ก.๑๐.๓			
๑๐.๕ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้าและผลิตภัณฑ์	MA	๔.๓.๖.๓				
๑๐.๖ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิของห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งเก็บสินค้า	MI	๔.๓.๖.๔				
๑๐.๗ โปรแกรมการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ						
๑๐.๘ บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน	MA		ข.๑.๓			
๑๐.๙ การตรวจสอบสุขภาพประจำปีของพนักงาน	REC					
๑๐.๑๐ รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์	MI	ข.๔.๑.๑	ข.๒.๑			
๑๐.๑๑ รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์พนักงานตรวจโรคสัตว์	MA		ก.๒.๔			
๑๐.๑๒ บันทึกการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมาย	MA		ก.๗.๔			
	MA					

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ที่ตั้ง

ประเภทการตรวจ ☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....
☐ การตรวจต่ออายุ ☐ การตรวจติดตาม ครั้งที่..... ☐ อื่นๆ.....
☐ การตรวจกรณีพิเศษ

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๑. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๔๗)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. ๙๐๔๐-๒๕๕๖)

๓. แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. ๙๐๔๐ (G)-๒๕๕๗)

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๔๐	มกษ. ๙๐๔๐ (G)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
๑. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก							
๑.๑ สถานที่ตั้ง							
๑.๑.๑ ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน	MI	๒.๑					
๑.๑.๒ ต้องเป็นพื้นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง	MA	๒.๒					
๑.๑.๓ มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถสำนักงาน และบ่อบำบัดน้ำเสีย	MI	๒.๓					
๑.๑.๔ ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง	MI	๒.๔					
มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี							
๑.๑.๕ ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ	MI	๒.๕					
๑.๑.๖ โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์	MI	๒.๖					
๑.๑.๗ ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม	MA	๒.๗					
๑.๒ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์							
๑.๒.๑ การออกแบบและวางผัง							
ก. อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	MA	๔.๑.๑					
ข. อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกันแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์	MA	๔.๑.๒					

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๔	มกษ. ๕๐๔๐	มกษ. ๕๐๔๐ (G)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
ค. การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ	MI	๔.๑.๓					
ง. อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้	MA	๔.๑.๔					
จ. มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต	MA	๔.๒					
ฉ. หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้	MI	๔.๑.๕					
๑.๒.๒ พื้น ผนัง เพดาน ประตู ก. พื้น							
(๑) วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบทำจากวัสดุกันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระแทกและการสึกกร่อน ล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น	MA	๔.๒.๑.๑					
(๒) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง	MA	๔.๒.๑.๒					
(๓) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและห้ามมีได้ลมเพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	MA	๔.๒.๑.๓					
ข. ผนัง							
(๑) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี	MA	๔.๒.๒.๑					
(๒) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและห้ามมีได้ลม เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	MA	๔.๒.๒.๒					
ค. เพดาน							
(๑) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรก สามารถทำความสะอาดได้	MA	๔.๒.๓.๑					
(๒) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า ๓ เมตร	MI	๔.๒.๓.๒					
ง. ประตู							
(๑) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำ และล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม	MI	๔.๒.๔.๑					
	MA	๔.๒.๔.๒					

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๙๐๐๕	มกษ. ๙๐๔๐	มกษ. ๙๐๔๐ (G)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
๒.๑.๒ สภาพการขนส่งแพะและแกะมีชีวิต							
ก. พาหนะขนส่งแพะและแกะ ต้องแข็งแรงและเหมาะสม และมีพื้นที่เหมาะสม เพื่อลดความเครียดของสัตว์	MI			๓.๓			
ข. ในการขนส่งแพะและแกะ ต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์	MA			๓.๒			
ค. ต้องป้องกันไม่ให้แพะและแกะบาดเจ็บหรือเครียด	MI			๓.๒			
ง. ไม่ขนส่งแพะและแกะที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับแพะและแกะปกติ	MA			๓.๓			
จ. จัดให้อาหารแพะและแกะก่อนการขนส่ง ๒ ชั่วโมง และต้องขนส่งให้ถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย ๔ ชั่วโมง และระยะเวลาขนส่งไม่ควรเกิน ๘ ชั่วโมงติดต่อกัน	MI			๓.๔ ๓.๕			
๒.๑.๓ บริเวณคอกพักแพะและแกะ							
ก. คอกพักสัตว์ต้องทำจากวัสดุที่คงทนแข็งแรง มีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว	MI	๓.๒					
ข. ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า โดยพื้นที่คอกพักแพะพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๐.๒๕ ตารางเมตรต่อตัว และสำหรับแกะพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๐.๓๕ ตารางเมตรต่อตัว	MA	๓.๑		๓.๑			
ค. มีพื้นที่สำหรับแพะและแกะป่วยหรือสงสัยว่าป่วย แยกจากสัตว์สุขภาพปกติ	MA	๓.๖					
ง. คอกพักสัตว์มีทางเดินคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ และบริเวณรับสัตว์ไม่สั่นหรือลาดชันเกินไป	MI	๓.๕					
จ. มีระบบการระบายน้ำหรือของเสียจากสัตว์ ระบบการระบายน้ำจากคอกพักสัตว์ควรแยกระหว่างท่อระบายน้ำฝนและท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน ทิศทางการระบายน้ำในคอกพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยควรแยกจากกัน และไม่ไหลผ่านไปยังคอกพักสัตว์หรือทางเดินของสัตว์	MA	๓.๑๑ ๓.๑๒					
ฉ. คอกพักแพะและแกะควรอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากคอกพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้	MI	๓.๗					
ช. มีน้ำที่สะอาด และมีอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ	MA	๓.๘		๓.๕			
ซ. มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะดวก	MI	๓.๙		๓.๕			
ณ. อ่างจุ่มเท้าด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากคอกพักสัตว์	MI	๓.๑๐					
ญ. มีแสงเพียงพอที่จะตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าได้	MI	๓.๑๓					
ฎ. ควรมีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้แพะและแกะหันหลังกลับ	MA	๓.๓		๓.๓			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๔	มกษ. ๕๐๔๐	มกษ. ๕๐๔๐ (G)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
ฎ. ล้างทำความสะอาดคอกพัก โดยใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่กรมปศุสัตว์อนุญาตให้ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ ๒.๑.๔ การรับและการพักแพะและแกะ ก. เมื่อแพะและแกะถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย (ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบตรวจสุขภาพสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์) ข. ขนส่งแพะและแกะมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย ๔ ชั่วโมง และอดอาหารไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมงก่อนเข้าฆ่า ค. ตรวจสุขภาพแพะและแกะก่อนฆ่า และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพแพะและแกะก่อนฆ่า ณ คอกพักแพะและแกะโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ ง. ในกรณีที่พบแพะและแกะป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกแพะและแกะป่วย และฆ่าในห้องถูกเดินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าแพะและแกะปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาหรือฝังเพื่อทำลายและแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบภายใน ๒๔ ชั่วโมง จ. กรณีพบแพะและแกะที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้แพะและแกะได้รับความทรมานจะต้องฆ่าแพะและแกะนั้นอย่างไม่ทรมานทันที ฉ. ภายหลังจากฆ่าแพะและแกะลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกแพะและแกะทุกครั้งหลังการขนส่ง ช. ทำความสะอาดแพะและแกะทุกตัวก่อนเข้าฆ่า	MA			๓.๘			
	MA			๓.๒			
	MI			๓.๔ ๒.๕			
	MA			๒.๑			
	MA			๒.๒			
	MA			๒.๒			
	MA			๒.๓			
	MI						
๒.๒ การฆ่าและชำแหละแพะและแกะ							
๒.๒.๓ การทำสลบและเอาเลือดออก ก. บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้ และสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ออกจากของบังคับได้ ข. ต้องทำให้แพะ-แกะสลบก่อนฆ่า ด้วยวิธีการที่เหมาะสม หรือใช้วิธีการอื่นๆที่ไม่ทรมาน หรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.๘๔๐๐-๒๕๕๐ เรื่อง ฮาลาล) ง. ต้องเอาเลือดออกโดยเร็วหลังแพะและแกะสลบ โดยใช้ระบบราวแขวนไม่ให้ซากสัมผัสพื้น จ. การแทงคอปล่อยให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากแพะและแกะสลบ ปล่อยเลือดออกจากตัวแพะและแกะอย่างสมบูรณ์ภายในเวลา ๒ นาที ฉ. จัดให้มีก๊อนน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่มีมือหรือส่วนของแขน เปิด-ปิด อย่างเพียงพอ	MI						
	MA	๔.๓.๓.๒	๒.๓	๔.๓ ๔.๒			
	MA	๔.๓.๓.๓		๔.๓			
	MA	๔.๓.๓.๗		๔.๔			
	MA	๔.๓.๓.๕					

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๗๐๐๔	มกษ. ๗๐๔๐	มกษ. ๗๐๔๐ (๕)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
ข. อุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดเชือดและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C และทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งานใช้ ข. ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม	MA	๔.๓.๓.๖		๔.๕			
๒.๒.๒ การแยกหัว มีวิธีการที่แสดงให้ทราบว่า เป็นหัวของซากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง	MA			๕.๑			
๒.๒.๓ การนำหนังออก ก. มีการใช้ถุงสะอาดครอบแล้วมีดทวารหนัก หรือใช้อุปกรณ์สำหรับถอดทวารหนัก เพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกภายในลำไส้ออกมาปนเปื้อน ข. นำหนังออกโดยไม่ให้น้ำเนื้อสัมผัส และไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังไปสู่เนื้อ ค. มีภาชนะรองรับหนัง เพื่อนำหนังออกไปจากส่วนปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับเนื้อ ง. หากไม่ได้มีการแยกหนังออก มีการกำจัดขนออกจากซากด้วยวิธีการที่เหมาะสม และต้องไม่ให้เกิดการปนเปื้อนใดๆ หลังทำความสะอาดซากแล้ว	MI MA MI MA			๗.๑ ๗.๒ ๗.๓ ๗.๔			
การควบคุมการปฏิบัติงานส่วนสะอาด							
๒.๒.๓ การเอาเครื่องในออก ก. มีก๊อบน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ ข. มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า ๘๒ °C ค. มีภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับแฉกหัวสัตว์ และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องในและมีวางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว ง. บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกันแยกจากบริเวณแช่เย็นซากด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า ๓ เมตร จ. มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น ฉ. มีภาชนะหรือถังที่มีก้นแบนปิดล็อก สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค ช. แยกเครื่องในออกให้หมด และต้องไม่ปนเปื้อนซากแพะและแกะ	MA MA MA MI MA MA MA	๔.๓.๓.๓ ๔.๓.๓.๒ ๔.๓.๓.๓ ๔.๓.๓.๕ ๔.๓.๓.๕ ๔.๓.๓.๖ ๔.๓.๓.๘					

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๔	มกษ. ๕๐๔๐	มกษ. ๕๐๔๐ (๕)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
ข. เครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากแพะ-แกะ ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซากแพะและแกะ ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ใช้การตัดส่วนที่ปนเปื้อนออกหรือใช้วิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ส่วนอื่นของซาก ณ. เครื่องในขาว และเครื่องในแดงต้องจัดวางให้อยู่ตรงซากแพะ-แกะ หรือมีเครื่องหมายแสดงให้ตรงกับซาก ญ. มีการตรวจซากแพะ-แกะและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพแพะ-แกะหลังฆ่า ฎ. หลังผ่าซากแล้ว ต้องมีการนำเส้นไส้น้ำเหลืองให้หมดและนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป ฏ. ล้างทำความสะอาดซากรายตัว ก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม	MA			๘.๑ ๘.๒			
ณ. มีการตรวจซากแพะ-แกะและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพแพะ-แกะหลังฆ่า ฎ. หลังผ่าซากแล้ว ต้องมีการนำเส้นไส้น้ำเหลืองให้หมดและนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป ฏ. ล้างทำความสะอาดซากรายตัว ก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม	MA			๘.๓			
ญ. มีการตรวจซากแพะ-แกะและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพแพะ-แกะหลังฆ่า ฎ. หลังผ่าซากแล้ว ต้องมีการนำเส้นไส้น้ำเหลืองให้หมดและนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป ฏ. ล้างทำความสะอาดซากรายตัว ก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม	MA			๘.๓			
ฎ. หลังผ่าซากแล้ว ต้องมีการนำเส้นไส้น้ำเหลืองให้หมดและนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป ฏ. ล้างทำความสะอาดซากรายตัว ก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม	MA			๙.๑			
ฏ. ล้างทำความสะอาดซากรายตัว ก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม	MA			๑๐.๑ ๑๐.๒			
๒.๒.๔ ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค) ก. มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น ๒ ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว ข. มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องใน ส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา ค. มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำหลังจากการล้างต้องปล่อยสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย ง. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ	MA	๔.๓.๔.๓					
ข. มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องใน ส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา ค. มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำหลังจากการล้างต้องปล่อยสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย ง. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ	MA	๔.๓.๓.๗					
ค. มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำหลังจากการล้างต้องปล่อยสู่ท่อ ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย ง. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ	MA	๔.๓.๔.๒					
ง. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ	MA	๔.๓.๔.๓					
๒.๒.๕ การลดอุณหภูมิซาก ก. ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระแทกชนไม่ดูดซับน้ำแข็ง และเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ข. ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากแพะและแกะได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซาก ไม่เกิน ๗ °C ภายในเวลาไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง ค. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งมีนาลาสติกหรือระบบอื่นใดเพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น ง. ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง ฉ. มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง	MA	๔.๓.๖.๑					
ข. ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากแพะและแกะได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซาก ไม่เกิน ๗ °C ภายในเวลาไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง ค. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งมีนาลาสติกหรือระบบอื่นใดเพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น ง. ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง ฉ. มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง	MA	๔.๓.๖.๒		๑๒.๑			
ค. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งมีนาลาสติกหรือระบบอื่นใดเพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น ง. ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง ฉ. มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง	MA	๔.๓.๖.๓		๑๒.๓			
ง. ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง ฉ. มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง	MI	๔.๓.๖.๓		๑๒.๓			
จ. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง ฉ. มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง	MI	๔.๓.๖.๔					
ฉ. มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง	MA	๔.๓.๖.๕		๑๒.๔			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๕	มกษ. ๕๐๔๐	มกษ. ๕๐๔๐ (G)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
ข. จัดเรียงซากแพะและแกะไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากแพะและแกะที่เข้าแช่ก่อน ให้น้ำออกก่อน ข. มีการตรวจสอบอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิและซากแพะและแกะ ณ. หากต้องมีการสัมผัสซาก บุคคลที่สัมผัสซากจะต้องปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัด	REC			๑๒.๔			
	MA			๑๒.๒			
	MA			๑๒.๕			
๒.๒.๖ การติดตั้งเนื้อ ก. ต้องทำในห้องติดตั้งที่แยกจากส่วนผลิตอื่น และมีการควบคุมการเข้า-ออกของพนักงานอย่างเข้มงวด ข. อุณหภูมิห้องติดตั้งไม่เกิน ๑๘ °C โดยไม่ให้อุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อเกิน ๗ °C ค. อุปกรณ์ติดตั้งมีทำสะอาดทั้งก่อน ระหว่าง และหลังปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม ง. ผู้ติดตั้งต้องปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัดและปฏิบัติงานอย่างระมัดระวัง รวมทั้งป้องกันการสัมผัสซากหรือเนื้อกับพื้น	MA	๔.๓.๕.๑		๑๓.๒			
	MA			๑๓.๒			
	MA			๑๓.๓			
	MA			๑๓.๓			
๒.๒.๗ การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ ก. อุณหภูมิเนื้อต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลา ข. การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง ค. มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก ง. มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิเนื้อ	MA		๑๒.๓				
	MI		๑๒.๔				
	MA		๑๒.๓				
	MA		๑๒.๒				
๒.๒.๘ ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า ก. บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ข. กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้ (๑) ห้องแช่แข็งห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -๒๐ ถึง -๒๕ °C (๒) ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -๓๐ ถึง -๔๕ °C	MI	๔.๓.๖.๔					
	MA	๔.๓.๖.๖					
๒.๒.๘ การบรรจุ ก. ภาชนะบรรจุต้องสะอาด หนาทน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง	MA			๓๔.๓			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๔๐๐๕	มกษ. ๔๐๔๐	มกษ. ๔๐๔๐ (๕)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
ข. โนกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้ ค. ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ให้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก	MI			๓๔.๒			
๒.๒.๔ บริเวณรับส่งสินค้า ก. การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งจากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต ข. ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้	MA	๔.๓.๗.๓					
	MI	๔.๓.๗.๒					
๒.๒.๓๐ ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ /ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์ ก. มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ที่จีนบริเวณที่สปรกและบริเวณที่สะอาด ข. มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ/ห้องที่แยกจากบริเวณล้าง ซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ ค. การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต ง. ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่ บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	๔.๓.๘.๓					
	MA	๔.๓.๘.๒					
	MA	๔.๓.๘.๓					
	MA	๔.๓.๘.๐					
	MA	๔.๓.๘.๔					
๓. เครื่องมือและอุปกรณ์							
ก. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ข. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ค. วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา ง. มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำ ความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี	MA	๔.๓					
	MI	๔.๒					
	MA	๔.๓					
	MI	๔.๓.๔					
	MI	๔.๔					

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๗๐๐๕	มกษ. ๗๐๕๐	มกษ. ๗๐๕๐ (G)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
จ. การติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ มีบริเวณใต้หรือด้านข้างที่เพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด น้ำเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง							
๔. สิ่งอำนวยความสะดวก							
๔.๑ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า / ห้องอาบน้ำ / ห้องสุขา มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด	MI	ข.๔.๗					
๔.๒ ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	REC	ข.๔.๘					
๔.๓ อ่างล้างมือ ก. อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ	MA	๔.๓.๓๓. ๑					
ข. อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบายซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	๔.๓.๓๓. ๒					
๔.๔ น้ำใช้ ก. น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ	MA	๔.๓.๓๒. ๑					
ข. น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน	MA	๔.๓.๓๒. ๒					
๕. การขนส่งและการควบคุม							
๕.๑ พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ °C ตลอดเวลาและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการเดินทาง	MA			๓๕.๒			
๕.๒ การเคลื่อนย้ายซากแพะและแกะ ผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ซากแพะและแกะ เนื้อแพะและแกะและผลผลิตต้องไม่มีสัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อแพะและแกะ ต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย	MA			๓๕.๓			
	REC			๓๕.๓			

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๔๐๐๔	มกษ. ๔๐๔๐	มกษ. ๔๐๔๐ (G)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
๕.๓ ประตูรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มี การเปิดขณะขนส่ง ๕.๔ ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งแพะและแกะมีชีวิต ๕.๕ พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง	MA			๓๕.๑ ๓๕.๔			
๖. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล							
๖.๑ การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการ ผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่ สัมผัสกับอาหาร	MA			ก.๑.๔			
๖.๒ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ๖.๒.๑ ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลา ก่อน การผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการ ผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อมันติดค้างข้ามคืนโดย เด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้นำเชื้ออีกครั้งหนึ่ง ๖.๒.๒ ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน	MA MI			ก. ๓.๓๓ ก.๓.๒			
๖.๓ การควบคุมสัตว์พาหนะนำเชื้อและแมลง ๖.๓.๑ มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหนะ ทั้ง ภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ ๖.๓.๒ มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บ เนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก	MA MA			ก.๓.๓ ก. ๓.๑๐			
๖.๔ การควบคุมและการกำจัดของเสีย ๖.๔.๑ มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลาย ขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม ๖.๔.๒ มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม ๖.๔.๓ มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้ เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน ๖.๔.๔ สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่าง จากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อน ซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์	MI MI MA MI	ข.๔.๔ ข.๔.๕ ข.๖.๒ ข.๖.๑		ก. ๑.๑๑ ๓๖.๑			
๗. สุขลักษณะส่วนบุคคล							
๗.๑ สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน ๗.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	MI	ข.๔.๑.๑	ก.๒.๑				

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก หรือ	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๔๐	มกษ. ๙๐๔๐ (G)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
๗.๒.๒ ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการ ติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก	MA	ข.๔.๑.๒	ก.๒.๒				
๗.๒ ความสะอาดส่วนบุคคล							
๗.๒.๓ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วน บุคคล สวมชุดกันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้านที่เหมาะสม	MA	ข.๔.๑.๓					
๗.๒.๒ ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้	MA	ข.๔.๑.๔	ก.๒.๓				
๗.๒.๓ พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและ หลังจากใช้ห้องสุขา	MA	ข.๔.๑.๕					
๗.๒.๔ เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา	MA		ก.๒.๔				
๗.๒.๕ ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิต โดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้	REC		ก.๒.๖				
๗.๒.๖ เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รอง เท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้ งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ	MA		ก.๒.๗				
๗.๒.๗ พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่าง ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด	MA		ก.๒.๘				
๗.๓ อุปนิสัยส่วนบุคคล							
ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการ ปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการ รับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือ ของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่ เหมาะสม	MA	๔.๑.๖	ก.๒.๙				
๗.๔ ผู้เยี่ยมชม							
ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อ คลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่ สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว	MI						
๘. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค							
มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และความถี่ระบุฉลากต้องอ่านได้ ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้	MI			๓๔.๒			
๘.๑ ประเภทของเนื้อ หรือผลผลิตแพะและแกะ							
๘.๒ น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม							

รายการตรวจ	เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ระดับ ข้อบก พร่อง	มกษ. ๕๐๐๕	มกษ. ๕๐๔๐	มกษ. ๕๐๔๐ (G)	ยอม รับ	ไม่ ยอมรับ	
๘.๓ วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วัน/ที่/ช่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน ๘.๔ รุ่นการผลิต (ถ้ามี) ๘.๕ ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา ๘.๖ ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง							
๙. การฝึกอบรม							
มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น	REC						
๑๐. การบันทึกข้อมูล							
๑๐.๑ คู่มือการปฏิบัติงาน	MI						
๑๐.๒ บันทึกการตรวจความสะอาดก่อนการผลิต	MI		ก.๑.๒				
๑๐.๓ ระบบการระบุชุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง	MA						
๑๐.๔ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิจากหรือผลิตภัณฑ์	MA	๔.๓.๖.๓		๓๒.๒			
๑๐.๕ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งกับสินค้าและผลิตภัณฑ์	MA	๔.๓.๖.๔					
๑๐.๖ บันทึกการควบคุมอุณหภูมิของห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งกับสินค้า	MI						
๑๐.๗ โปรแกรมการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ	MA			ก.๑.๓			
๑๐.๘ บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน	REC	ข.๔.๑.๑					
๑๐.๙ การตรวจสอบสภาพประจำปีของพนักงาน	MI		ก.๒.๑				
๑๐.๑๐ รายงานการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA			๒.๑			
๑๐.๑๑ รายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์พนักงานตรวจโรคสัตว์	MA			๘.๓			
๑๐.๑๒ บันทึกการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมาย	MA						

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มการตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี(GHP)

แบบฟอร์มการตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

วันที่ตรวจประเมิน

ชื่อโรงฆ่าสัตว์
ที่ตั้ง

ใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์เลขที่ ใบรับรองการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีฯ เลขที่.....

ประเภทการตรวจ ☐ การตรวจประเมินเบื้องต้น ☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่
☐ การตรวจติดตาม ครั้งที่ ☐ การตรวจต่ออายุ ☐ การตรวจกรณีพิเศษ
☐ การตรวจขยายหรือลดขอบข่ายการรับรอง.....

ขอบข่ายการรับรองสัตว์ปีกประเภท ☐ ไก่ ☐ เป็ด ☐ ห่าน ☐ ไก่วง ☐ อื่นๆ.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๑. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๖๓)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. ๙๐๐๘-๒๕๕๙)

รายการตรวจ	มาตรฐานสินค้าเกษตร		ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๐๘	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๑. โรงฆ่าสัตว์ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ โรงฆ่าสัตว์และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ควรออกแบบเพื่อ ๑) มีการปนเปื้อนน้อยที่สุด ๒) มีการจัดสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ ๓) เอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด ลดการปนเปื้อนจากอากาศ ๔) พื้นผิวและวัสดุที่ใช้ในส่วนที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ไม่เป็นพิษ ๕) มีการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น สุขลักษณะ และอื่น ๆ ตามความจำเป็น ๖) ป้องกันสัตว์พาหะได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๗) มีห้องน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เพียงพอ	๓.๑				
๑.๑ ทำเลที่ตั้งและโครงสร้าง	๓.๑.๑				
๑.๑.๑ ทำเลที่ตั้งของโรงฆ่าสัตว์ ๑) ไม่ตั้งในบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมที่ไม่สามารถควบคุมได้ เว้นแต่มีการป้องกันอย่างเพียงพอ ๒) ไม่ก่อให้เกิดอันตรายหรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของบุคคลอื่น ๓) ควรตั้งในบริเวณที่มีการคมนาคมสะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคเพียงพอ	๓.๑.๑.๑ ๓.๑.๑.๑.๑				
๑.๑.๒ การออกแบบและวางผังโรงฆ่าสัตว์ ๑) ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย ซึ่งสอดคล้องกับกำลังการผลิต ๒) ต้องเอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด สามารถป้องกันหรือลดการปนเปื้อนระหว่างการดำเนินงาน รวมถึงการเคลื่อนย้ายบุคลากรและวัสดุ ๓) แยกพื้นที่ที่มีการควบคุมสุขลักษณะที่แตกต่างกันออกจากกัน โดยเฉพาะในโรงฆ่าสัตว์ต้องแยกพื้นที่ส่วนสะอาดออกจากส่วนไม่สะอาดอย่างชัดเจน รวมทั้งมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน ๔) ถนนรอบอาคารอยู่ในสภาพดีไม่ก่อปัญหาฝุ่นละออง	๓.๑.๑.๒ ๓.๑.๑.๒.๑ ๓.๑.๑.๒.๒ ๓.๑.๑.๒.๓ ๓.๑.๑.๒.๔				

๕) ต้องแยกทางเข้า-ออกของสัตว์มีชีวิตและเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้าม ๖) ต้องมีรั้วป้องกันบุคคลภายนอกและสัตว์เลี้ยงเข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์ ๗) ให้แยกพื้นที่ส่วนสำนักงานหรือพื้นที่ฝ่ายจัดการออกจากพื้นที่ผลิต ๘) โรงพักสัตว์ควรอยู่ห่างจากพื้นที่ผลิตเพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นที่อาจปนเปื้อนไปยังผลิตผลได้ ๙) พื้นที่ทำสลับต้องมีขนาดเหมาะสมกับเครื่องมือทำสลับและป้องกันสัตว์ออกจากอุปกรณ์บังคับสัตว์ ๑๐) พื้นที่เอาเลือดออกต้องอยู่ใกล้กับพื้นที่ทำสลับเพื่อไม่ให้สัตว์รู้สึกตัวขณะเอาเลือดออก ๑๑) ต้องแยกพื้นที่รวบรวมผลพลอยได้ที่ไม่นำไปบริโภคออกจากผลพลอยได้ที่นำไปบริโภค ๑๒) มีช่องเปิดที่ผ่านได้เฉพาะซากสัตว์อยู่ระหว่างพื้นที่ลดอุณหภูมิและพื้นที่นำเครื่องในออก ๑๓) มีพื้นที่ล้างเครื่องในแดงและขาวอยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด ๑๔) กรณีจำหน่ายผลพลอยได้ที่ไม่ใช่เครื่องใน ต้องมีพื้นที่ล้างและจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ ๑๕) กรณีมีการตัดแต่ง ต้องมีพื้นที่สำหรับตัดแต่งและบรรจุเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน ต้องแยกจากห้องผลิตอื่น ๆ และควบคุมการเข้า-ออกได้ ๑๖) ห้องบรรจุขั้นต้น (Primary wrapping) ต้องแยกจากห้องบรรจุสินค้าก่อนออกจากโรงฆ่าสัตว์ ๑๗) บริเวณรับส่งผลิตผลและช่องเปิดต้องมีขนาดพอดีสำหรับพาหนะขนส่ง รวมทั้งมีหลังคาป้องกัน	๓.๑.๑.๒.๕ ๓.๑.๑.๒.๖ ๓.๑.๑.๒.๗ ๓.๑.๑.๒.๘ ๓.๑.๑.๒.๙ ๓.๑.๑.๒.๑๐ ๓.๑.๑.๒.๑๑ ๓.๑.๑.๒.๑๒ ๓.๑.๑.๒.๑๓ ๓.๑.๑.๒.๑๔ ๓.๑.๑.๒.๑๕ ๓.๑.๑.๒.๑๖ ๓.๑.๑.๒.๑๗				
๑.๑.๓ โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของอาคารโรงฆ่าสัตว์ ๑) พื้นผิวผนัง ฝาผนัง และพื้น ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ ง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ๒) ผนังและฝาค้นต้องสูงพอเหมาะต่อการปฏิบัติงานและการทำความสะอาด รอยต่อระหว่างพื้นและผนังต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน ถ้ามีการติดตั้งช่องระบาย ต้องมีการใช้วัสดุที่เชื่อมต่อขอบกระຈกได้สนิท ๓) พื้นระบายน้ำได้รวดเร็วและทำความสะอาดง่าย ๔) เพดานผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย รอยต่อเชื่อมสนิท ในพื้นที่ส่วนสะอาด ควรมีความสูงไม่น้อยกว่า ๓ เมตร หรือมีการระบายอากาศที่เหมาะสม อุปกรณ์ที่ติดตั้งสามารถป้องกันการหลุดร่วงของชิ้นส่วนได้ ๕) ประตูและวงกบต้องมีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ไม่สีกร่อน ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ไม่ใช้วัสดุที่ทำจากไม้ ถ้ามีการติดตั้งช่องระบาย ต้องมีการใช้วัสดุที่เชื่อมต่อขอบกระຈกได้สนิท ๖) ประตูหรือช่องส่งของออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เองอย่างสนิท ๗) พื้นผิวที่สัมผัสกับผลิตผลโดยตรง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ไม่ทำปฏิกิริยากับผลิตผล	๓.๑.๑.๓ ๓.๑.๑.๓.๑ ๓.๑.๑.๓.๒ ๓.๑.๑.๓.๓ ๓.๑.๑.๓.๔ ๓.๑.๑.๓.๕ ๓.๑.๑.๓.๖ ๓.๑.๑.๓.๗				

๑.๑.๔ โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของโรงพักสัตว์ ๑) ต้องมีพื้นที่เพียงพอต่อจำนวนสัตว์ที่จะฆ่าในแต่ละรอบ และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ ๒) ต้องมีหลังคาป้องกันแสงแดดหรือฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว ๓) มีหลังคาคลุมบริเวณที่รับสัตว์ปีกก่อนเข้าอาคารโรงฆ่าสัตว์ ๔) มีพื้นที่แยกสัตว์ที่สงสัยว่าเป็นโรค มีลักษณะไม่เหมาะสม หรือสารตกค้าง	๓.๑.๑.๔ ๓.๑.๑.๔.๑ ๓.๑.๑.๔.๒ ๓.๑.๑.๔.๕ ๓.๑.๑.๔.๗				
๑.๒ สิ่งอำนวยความสะดวก	๓.๑.๒				
๑.๒.๑ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงพักสัตว์ ๑) มีน้ำใช้อย่างเพียงพอและมีแรงดันเหมาะสม ๒) ควรมีอุปกรณ์การล้างและฆ่าเชื้อรองเท้าก่อนเข้าและออกจากโรงพักสัตว์ ๓) จัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับการปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์อย่างเพียงพอ ๔) จัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะขนส่งสัตว์	๓.๑.๒.๑ ๓.๑.๒.๑.๒ ๓.๑.๒.๑.๓ ๓.๑.๒.๑.๔ ๓.๑.๒.๑.๕				
๑.๒.๒ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับบริเวณที่ฆ่าสัตว์และนำเลือดออก ๑) กรณีมีการทำสลบสัตว์ ต้องมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์ ๒) จัดให้มีมีดหรืออุปกรณ์สำหรับเชือดหรือแทงคอสัตว์โดยเฉพาะ ๓) จัดให้มีน้ำร้อนไม่น้อยกว่า ๘๒ °C หรือสารเคมีสำหรับทำความสะอาดมีดหรืออุปกรณ์เชือดหรือแทงคอ และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างอุปกรณ์และผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน	๓.๑.๒.๒ ๓.๑.๒.๒.๑ ๓.๑.๒.๒.๒ ๓.๑.๒.๒.๓				
๑.๒.๓ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำและกำจัดของเสีย ๑) สามารถป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์หรือน้ำใช้ และการไหลย้อนกลับ การระบายน้ำไม่ไหลจากพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนสูงไปยังพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนต่ำ การระบายน้ำต้องมีท่อต่อตรงสู่ระบบระบายน้ำเสีย ๒) ในโรงพักสัตว์ น้ำเสียจากพื้นที่แยกสัตว์ที่สงสัยว่าเป็นโรค มีลักษณะไม่เหมาะสม หรือสารตกค้าง ต้องไม่ไหลผ่านพื้นที่สัตว์ปกติ ๓) ท่อหรือรางระบายน้ำควรโค้ง ทำความสะอาดง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่ง ทำความสะอาดได้ ปลายนท่อที่เปิดสู่ภายนอกต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปภายในได้ ๔) กรณีระบายน้ำทิ้ง คุณภาพน้ำทิ้งต้องเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๕) ที่ตั้งระบบบำบัดน้ำเสียสามารถป้องกันกลิ่นและสิ่งปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์ได้ ๖) ที่ตั้งระบบกำจัดของเสียต้องอยู่ห่างจากโรงฆ่าสัตว์และป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะได้ ๗) ให้ระบุพื้นที่รอตรวจเนื้อสัตว์เพิ่มเติม และภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งสามารถปิดล็อกได้เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ๘) เก็บและกำจัดของเสียโดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม และมีการจดบันทึก	๓.๑.๒.๓ ๓.๑.๒.๓.๑ ๓.๑.๒.๓.๒ ๓.๑.๒.๓.๓ ๓.๑.๒.๓.๔ ๓.๑.๒.๓.๕ ๓.๑.๒.๓.๖ ๓.๑.๒.๓.๗ ๓.๑.๒.๓.๘				
๑.๒.๔ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการทำความสะอาด ๑) ต้องมีวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดเครื่องมือและภาชนะในแต่ละพื้นที่ทั้งในพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาดอย่างเพียงพอ และแยกออกจากวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ ๒) พื้นที่ล้างภาชนะหรืออุปกรณ์ควรมีชั้นวางทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิมและอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม.	๓.๑.๒.๔ ๓.๑.๒.๔.๑ ๓.๑.๒.๔.๒				

๓) สารทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ ๔) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บสารเคมีห่างจากพื้นที่ผลิตและพื้นที่เก็บผลผลิต โดยติดป้ายและฉลาก พร้อมทั้งคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุ	๓.๑.๒.๔.๓ ๓.๑.๒.๔.๔				
๑.๒.๕ สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา ๑) ต้องมีอ่างล้างมือทุกห้องผลิตและห้องสุขาอย่างเพียงพอ ก๊อกน้ำต้องไม่ใช้มือเปิดปิด ตัวอ่างทำจากวัสดุแข็งแรง ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย ท่อน้ำต้องสู่ระบบระบายน้ำเสีย ๒) สบู่เหลวหรือสารทำความสะอาดที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ ๓) ห้องแต่งตัวของบุคลากรต้องแยกระหว่างพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด ภายในมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกตามความเหมาะสม ๔) ห้องสุขาภายในโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่เปิดสู่ห้องผลิตโดยตรง รวมถึงมีพื้นที่เปลี่ยนชุดและรองเท้าสำหรับเข้าห้องสุขาโดยเฉพาะ	๓.๑.๒.๕ ๓.๑.๒.๕.๑ ๓.๑.๒.๕.๒ ๓.๑.๒.๕.๓ ๓.๑.๒.๕.๔				
๑.๒.๖ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการจัดการอุณหภูมิในกระบวนการผลิต ๑) มีห้องลดอุณหภูมิซาก ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ทำจากวัสดุแข็งแรง เก็บความเย็น ไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ มีพื้นที่ปรับอุณหภูมิซาก (Anteroom) ก่อนเข้าห้องดังกล่าว หรือมีมาตรการป้องกันการเกิดหยดน้ำในห้องดังกล่าว ๒) การลดอุณหภูมิเนื้อสัตว์โดยใช้ อุปกรณ์ ภาชนะ หรือห้องลดอุณหภูมิ ต้องลดอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ให้ได้ไม่เกิน ๗ °C ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมกับกระบวนการผลิต ๓) กรณีมีการตัดแต่งเนื้อสัตว์ อุณหภูมิในห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน ๑๘ °C อุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ไม่เกิน ๗ °C ๔) การเก็บผลิตผลโดยใช้ อุปกรณ์ ภาชนะ หรือห้องลดอุณหภูมิ ต้องรักษาอุณหภูมิใจกลางผลิตผลให้ได้ไม่เกิน ๗ °C ๕) กรณีมีการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ต้องมีห้องแช่เยือกแข็ง หรือมีระบบ Individual quick freezing (IQF) อุณหภูมิ -๓๐ °C ถึง -๔๕ °C ๖) กรณีมีการเก็บผลิตผลในสภาพแช่เยือกแข็ง ต้องมีห้องแช่แข็งอุณหภูมิ -๒๐ °C ถึง -๒๕ °C อุณหภูมิใจกลางผลิตผลไม่เกิน -๑๘ °C ๗) ประตูห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ต้องเปิดได้จากภายนอกและภายใน ๘) ควรติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่เย็น หรือมีมาตรการตรวจสอบอุณหภูมิเป็นระยะ ๙) มีการติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่แข็ง	๓.๑.๒.๖ ๓.๑.๒.๖.๑ ๓.๑.๒.๖.๒ ๓.๑.๒.๖.๓ ๓.๑.๒.๖.๔ ๓.๑.๒.๖.๕ ๓.๑.๒.๖.๖ ๓.๑.๒.๖.๗ ๓.๑.๒.๖.๘ ๓.๑.๒.๖.๙				
๑.๒.๗ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคุณภาพอากาศและการระบายอากาศ ๑) จัดให้มีระบบระบายอากาศอย่างเพียงพอ ระบายกลิ่น ความชื้น ความร้อน ความชื้น ฝุ่น ไขมัน ไขมัน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ ๒) สามารถป้องกันการไหลเวียนอากาศจากพื้นที่ปนเปื้อนสูงไปยังพื้นที่ปนเปื้อนต่ำ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	๓.๑.๒.๗ ๓.๑.๒.๗.๑ ๓.๑.๒.๗.๒				

๑.๒.๘ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับแสงสว่าง ๑) ควรจัดให้มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงานในทุกพื้นที่ ต้องไม่ส่งผลกระทบต่อ การตรวจสอบความผิดปกติต่าง ๆ ๒) ควรมีการป้องกันการแตกหักของอุปกรณ์การให้แสงสว่างที่อาจปนเปื้อนในเนื้อสัตว์หรือผลผลิต	๓.๑.๒.๘ ๓.๑.๒.๘.๑ ๓.๑.๒.๘.๒				
๑.๒.๙ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการเก็บรักษาผลผลิต ควรมีพื้นที่จัดเก็บผลผลิตอย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ ผลผลิตที่มีระดับการปนเปื้อนจากปัจจัยเสี่ยงต่างกันต้องแยกการเก็บ แยกจากการเก็บบรรจุภัณฑ์ สารเคมี วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตทั้งทางตรงและทางอ้อม	๓.๑.๒.๙				
๑.๓ เครื่องมือ	๓.๑.๓				
๑.๓.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ๑) เครื่องมือและภาชนะที่สัมผัสผลผลิตต้องออกแบบ ติดตั้ง ให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ บำรุงรักษาได้ง่าย ๒) เครื่องมือและภาชนะทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยก สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ๓) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่มีการใช้สารหล่อลื่นต้องมีโครงสร้างป้องกันการปนเปื้อนกับผลผลิต ๔) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับผลผลิตต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ๕) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ควรมีฐานตั้งให้มั่นคง แข็งแรง และมีพื้นที่โดยรอบเพื่อทำความสะอาด ฆ่าเชื้อได้สะดวก	๓.๑.๓.๑ ๓.๑.๓.๑.๑ ๓.๑.๓.๑.๒ ๓.๑.๓.๑.๓ ๓.๑.๓.๑.๔ ๓.๑.๓.๑.๕				
๑.๓.๒ ข้อกำหนดเฉพาะ ๑) บริเวณฆ่าสัตว์ การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม. ๒) กรณีที่ไม่มีการทำสลบสัตว์ จะต้องมียกหรืออุปกรณ์บังคับสัตว์ให้สงบ ๓) มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนใช้งาน ๔) มีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อมีดหลังทำความสะอาดแล้ว ซึ่งอาจใช้สารเคมีหรือความร้อนไม่น้อยกว่า ๘๒ °C ๕) ต้องมีภาชนะสะอาดรองเลือดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ จัดเก็บให้เหมาะสมกรณีผลิตเพื่อบริโภค ๖) บริเวณลวกหนัง ลอกหนัง ขูดขน การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม. ๗) เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับลวกหนัง ต้องควบคุมปริมาตรและอุณหภูมิ น้ำได้ และทำความสะอาดได้ ๘) ต้องมีท่อระบายน้ำล้นเครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับ ลวกหนังลงสู่ระบบระบายน้ำเสียโดยตรง ๙) กรณีใช้เครื่องจักรในการถอนหรือขูดขนสัตว์ต้องถอนหรือขูดขนออกให้ได้มากที่สุด	๓.๑.๓.๒ ๓.๑.๓.๒.๑ ๓.๑.๓.๒.๒ ๓.๑.๓.๒.๓ ๓.๑.๓.๒.๔ ๓.๑.๓.๒.๕ ๓.๑.๓.๒.๖ ๓.๑.๓.๒.๗ ๓.๑.๓.๒.๘ ๓.๑.๓.๒.๙				

๑๐) พื้นที่ปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกสำหรับปฏิบัติงาน เช่น ก๊อกน้ำ จุติวางมิด หรือโต๊ะสำหรับตรวจซากที่มีท่อระบายน้ำต่อตรงสู่ระบบระบายน้ำเสีย กรณีแขวนสัตว์ปีกบนราว ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับส่องสะท้อนซากสัตว์ปีกให้สามารถตรวจสัตว์ได้ทั้งตัว ๑๑) มีภาชนะหรืออุปกรณ์การล้างเครื่องในที่สามารถระบายน้ำเสียลงสู่ระบบระบายน้ำเสียโดยตรง ๑๒) กรณีมีการต้มเลือดหรือเครื่องใน ต้องมีภาชนะหรือหม้อต้มที่ควบคุมอุณหภูมิ และมีการระบายน้ำเสียลงสู่ระบบระบายน้ำเสีย ๑๓) มีอุปกรณ์สำหรับตัก ภาชนะ บรรจุภัณฑ์ หรือพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่สะอาดและเหมาะสม สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	๓.๑.๓.๒.๑๑ ๓.๑.๓.๒.๑๒ ๓.๑.๓.๒.๑๓ ๓.๑.๓.๒.๑๔				
๑.๓.๓ เครื่องมือสำหรับตรวจเฝ้าระวังและควบคุมผลิตผล ๑) เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสามารถผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการสอบเทียบตามความเหมาะสม ๒) มีอุปกรณ์ตรวจวัดและควบคุมอุณหภูมิที่มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	๓.๑.๓.๓ ๓.๑.๓.๓.๑ ๓.๑.๓.๓.๒				
๒ การฝึกอบรมและความสามารถ	๓.๒				
๒.๑ ความตระหนักและความรับผิดชอบ ต้องมีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะอาหารและสร้างความตระหนักในบทบาทให้บุคลากรทุกคน รวมถึงความรับผิดชอบตนเองที่จะไม่ทำให้เกิดผลปนเปื้อน ต้องมีความรู้และทักษะในการปฏิบัติงาน	๓.๒.๑				
๒.๒ โปรแกรมการฝึกอบรม บุคลากรใหม่ควรผ่านการฝึกอบรมทุกคน และโปรแกรมการฝึกอบรมควรคำนึงถึงความรู้ และทักษะของบุคลากรแต่ละคน	๓.๒.๒				
๒.๓ การแนะนำและกำกับดูแล ๑) ผู้จัดการ หัวหน้างาน ผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีความรู้ที่เพียงพอเกี่ยวกับการปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ สามารถระบุสิ่งที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดและแก้ไข ก่อนที่ผลิตผลจะเสียหาย ๒) มีการประเมินผลการอบรมหรือแนะนำควบคู่กับการดูแลและทวนสอบเป็นประจำ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าปฏิบัติงานอย่างได้ผล	๓.๒.๓ ๓.๒.๓.๑ ๓.๒.๓.๒				
๒.๔ การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้ มีการทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมให้ทันสมัย และจัดฝึกอบรมเพื่อทบทวนความรู้อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าปฏิบัติงานได้ถูกต้อง พร้อมเก็บบันทึกการฝึกอบรม	๓.๒.๔				
๓. การบำรุงรักษา การทำความสะอาดฆ่าเชื้อ และการควบคุมพาหะนำเชื้อในโรงฆ่าสัตว์	๓.๓				
๓.๑ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ๓.๑.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ๑) ดูแลโรงฆ่าสัตว์และเครื่องมือให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม ๒) ในขณะทำความสะอาดและบำรุงรักษา ต้องให้ความสำคัญกับสุขอนามัยเพื่อความปลอดภัยของผลิตผล ๓) มีการจัดการและใช้สารเคมีตามที่ผู้ผลิตกำหนด	๓.๓.๑ ๓.๓.๑.๑ ๓.๓.๑.๑.๑ ๓.๓.๑.๑.๒ ๓.๓.๑.๑.๓				

๔) แยกอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดในแต่ละพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนแตกต่างกัน	๓.๓.๑.๑.๔				
๕) เก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดให้ป้องกันการปนเปื้อนได้	๓.๓.๑.๑.๕				
๖) ล้างทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ อุปกรณ์ ก่อน ระหว่างพัก และหลังผลิตผลิตภัณฑ์ และฆ่าเชื้อหลังการผลิตทุกครั้ง ห้ามมีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืน	๓.๓.๑.๑.๖				
๗) ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกผล	๓.๓.๑.๑.๗				
๓.๑.๒ วิธีและขั้นตอนการดำเนินการสำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	๓.๓.๑.๑.๒				
๑) การทำความสะอาดแบบเปียก ทำได้โดยจัดคราบสิ่งสกปรกที่มองเห็น หรือใช้สารทำความสะอาด หรือใช้น้ำหรือน้ำร้อนชะล้าง	๓.๓.๑.๑.๒.๑				
๒) ใช้สารเคมีฆ่าเชื้อทำความสะอาดเท่าที่จำเป็น แล้วล้างออก ยกเว้นผู้ผลิตระบุว่าไม่จำเป็นต้องล้างออก	๓.๓.๑.๑.๒.๒				
๓) ขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อต้องมั่นใจว่ามีประสิทธิภาพ	๓.๓.๑.๑.๒.๓				
๔) คู่มือการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ต้องประกอบด้วย บริเวณและรายการ เครื่องมือที่ใช้ทำความสะอาด ผู้รับผิดชอบแต่ละงาน วิธีการและความถี่ การตรวจสอบประสิทธิภาพและการทวนสอบ	๓.๓.๑.๑.๒.๔				
๓.๑.๓ การตรวจเฝ้าระวังประสิทธิภาพ	๓.๓.๑.๑.๓				
๑) ตรวจสอบประสิทธิภาพและทวนสอบเป็นระยะเพื่อให้มั่นใจว่ามีการปฏิบัติตามคู่มือที่กำหนด	๓.๓.๑.๑.๓.๑				
๒) ทบทวนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อให้เป็นไปตามที่ผู้ผลิตระบุและอาจพิจารณาเปลี่ยนยาฆ่าเชื้อเป็นระยะ	๓.๓.๑.๑.๓.๒				
๓) มีมาตรการสุ่มตรวจและทดสอบเพื่อทวนสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	๓.๓.๑.๑.๓.๓				
๓.๒ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ	๓.๓.๒				
๓.๒.๑ ข้อกำหนดทั่วไป	๓.๓.๒.๑				
ปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงของสัตว์พาหะและลดการใช้วัตถุอันตรายในการป้องกันและควบคุม					
๓.๒.๒ การป้องกัน	๓.๓.๒.๒				
บำรุงรักษาโรงฆ่าสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ดีพร้อมผลิตอยู่เสมอ					
๓.๒.๓ การหลบซ่อนและการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ	๓.๓.๒.๓				
๑) ดูแลรักษาความสะอาดทั้งภายในและภายนอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดความเสี่ยงของการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์หรือที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ	๓.๓.๒.๓.๑				
๒) ครอบอกแบบบริเวณโดยรอบโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะ	๓.๓.๒.๓.๒				
๓.๒.๔ การตรวจเฝ้าระวังและการตรวจหา	๓.๓.๒.๔				
ควรตรวจสอบแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะเสมอ มีการติดตั้งเครื่องตรวจจับ และกับดักสัตว์พาหะ กรณีจ้างบุคคลภายนอกดำเนินการ ต้องมีการตรวจสอบรายงานการเฝ้าระวัง การปฏิบัติการแก้ไขกรณีเกิดเหตุจำเป็น					
๓.๒.๕ การควบคุมการอยู่อาศัยของพาหะนำเชื้อ	๓.๓.๒.๕				
๑) จัดการกับสัตว์พาหะและที่อยู่อาศัยทันทีโดยผู้ที่มีคุณสมบัติและไม่ส่งผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ ควรหาสาเหตุและป้องกันการเกิดซ้ำ พร้อมจดบันทึก	๓.๓.๒.๕.๑				
๒) มีการกำจัดนก แมลง สัตว์ฟันแทะ สัตว์มีพิษ ทั้งในและนอกโรงฆ่าสัตว์เสมอ	๓.๓.๒.๕.๒				

๓.๓ การจัดการของเสีย ๓.๓.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ๑) มีการรวบรวมของเสียในภาชนะปิด ไม่ปล่อยให้หกหกหมก และมีวิธีการนำของเสียออกจากพื้นที่ผลิตไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลผลิต โดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม ๒) มีพื้นที่จัดเก็บของเสีย ดูแลให้สะอาด ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะ และมีป้ายกำกับพื้นที่	๓.๓.๓ ๓.๓.๓.๑ ๓.๓.๓.๑.๑ ๓.๓.๓.๑.๒				
๔ สุขลักษณะส่วนบุคคล ๔.๑ ภาวะสุขภาพ ไม่ให้บุคคลที่สงสัยว่าป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจปนเปื้อนไปยังผลผลิตเข้าพื้นที่ผลิต โดยให้บุคคลดังกล่าวรายงานหัวหน้างานทันที	๓.๔ ๓.๔.๑				
๔.๒ การเจ็บป่วยและการบาดเจ็บ ๑) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลิตผลต้องไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามกฎหมาย ๒) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลิตผลต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และเก็บผลไว้เป็นหลักฐาน กรณีที่มีความเสี่ยงเป็นโรคติดต่อผ่านอาหารและน้ำให้พิจารณาตรวจสุขภาพเพิ่มเติม ๓) อาการของโรคที่ต้องรายงานหัวหน้างานได้แก่ ดีซ่าน ท้องร่วง อาเจียน มีไข้ เจ็บคอ แผลติดเชื้อที่ผิวหนัง มีน้ำมูก น้ำหนัก หรือตาแดง ๔) กรณีบุคลากรที่มีบาดแผลหรือบาดเจ็บอาจให้ปฏิบัติงานในพื้นที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลผลิต โดยปิดบริเวณแผลไม่ให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อน	๓.๔.๒ ๓.๔.๒.๑ ๓.๔.๒.๒ ๓.๔.๒.๓ ๓.๔.๒.๔	ข.๒.๑			
๔.๓ ความสะอาดส่วนบุคคล ๑) บุคลากรต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลสูงสุด เช่น ไม่ทาเล็บ มีสะอาด ๒) บุคลากรที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับซากสัตว์หรือผลิตผล ต้องแต่งกายมิดชิด และแบ่งแยกระหว่างพื้นที่ที่ปฏิบัติงานของบุคลากรได้ ๓) บุคลากรต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงาน กลับเข้าปฏิบัติงาน ทันทีหลังจากใช้ห้องสุขา หลังจากสัมผัสสัตว์ปนเปื้อน ๔) บุคลากรต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ และทำให้แห้งโดยไม่ให้ปนเปื้อนซ้ำ หรืออาจใช้สารฆ่าเชื้อหลังการล้างมือได้ ๕) กรณีที่ใช้ถุงมือแบบใช้ซ้ำ ต้องมีมาตรการเพื่อป้องกันการปนเปื้อน	๓.๔.๓ ๓.๔.๓.๑ ๓.๔.๓.๒ ๓.๔.๓.๓ ๓.๔.๓.๔ ๓.๔.๓.๕				
๔.๔ พฤติกรรมส่วนบุคคล ๑) บุคลากรต้องไม่ปฏิบัติพฤติกรรมที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน ๒) บุคลากรต้องไม่สวมใส่หรือนำสิ่งของส่วนตัวเข้าไปในพื้นที่ผลิต ๓) บุคลากรต้องไม่นำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเข้าไปในพื้นที่ผลิตโดยเด็ดขาด ๔) บุคลากรต้องไม่เข้าไปยังพื้นที่อื่นที่ไม่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง ๕) ควรมีบันทึกการตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลและการแต่งกาย	๓.๔.๔ ๓.๔.๔.๑ ๓.๔.๔.๒ ๓.๔.๔.๓ ๓.๔.๔.๔ ๓.๔.๔.๕				
๔.๕ ผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก บุคคลภายนอกที่เข้ามาในพื้นที่ผลิตต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของสุขลักษณะส่วนบุคคล และให้รายงานการเจ็บป่วยที่อาจเกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน	๓.๔.๕				

๕. การควบคุมการปฏิบัติงาน	๓.๕				
๕.๑ การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต	๓.๕.๑				
๕.๑.๑ การตรวจเฝ้าระวังและการปฏิบัติแก้ไข	๓.๕.๑.๑				
๑) ผู้ประกอบการต้องมีการเฝ้าระวังการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดและบันทึกผลการตรวจเฝ้าระวังซึ่งต้องมีการเก็บรักษา	๓.๕.๑.๑.๑				
๒) มีการแก้ไขให้เหมาะสมเมื่อผลการเฝ้าระวังพบว่าไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	๓.๕.๑.๑.๒				
๓) มีการเก็บรักษาการแก้ไขข้อบกพร่อง	๓.๕.๑.๑.๓				
๕.๑.๒ การทวนสอบ	๓.๕.๑.๒				
๑) มีการทวนสอบการปฏิบัติงานตามข้อกำหนด และมีการแก้ไขเมื่อไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	๓.๕.๑.๒.๑				
๒) มีการเก็บรักษาการทวนสอบ	๓.๕.๑.๒.๒				
๕.๒ จุดสำคัญของการควบคุมสุลักษณะ	๓.๕.๒				
๕.๒.๑ การควบคุมเวลาและอุณหภูมิ	๓.๕.๒.๑				
๑) การควบคุมเวลาและอุณหภูมิต้องคำนึงถึงลักษณะของผลผลิต ผลกระทบของจุลินทรีย์ อายุการเก็บ และเจตนาการใช้ผลผลิต	๓.๕.๒.๑.๑				
๒) ระบุช่วงอุณหภูมิและเวลาที่ยอมรับให้คลาดเคลื่อนได้ ตรวจเฝ้าระวังและบันทึกผล	๓.๕.๒.๑.๒				
๕.๒.๒ ขั้นตอนเฉพาะของกระบวนการ	๓.๕.๒.๒				
๑) การรับสัตว์มีชีวิต	๓.๕.๒.๒.๑				
สัตว์ต้องมีสุขภาพแข็งแรง สามารถระบุแหล่งที่มาได้ชัดเจน และต้องเป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้					
๑.๑ มีการเคลื่อนย้ายสัตว์เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์					
๑.๒ มีการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายที่โรงฆ่าสัตว์ (เช่น ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์) มีการฆ่าเชื้อพาหะ		ก.๒.๑			
๑.๓ พาหนะขนส่งต้องแข็งแรง เหมาะสมกับชนิดสัตว์ปีกและจำนวนของกรงบรรจุสัตว์ปีก มีการระบายอากาศเพียงพอ กรงมีความสูงและพื้นที่เพียงพอที่สัตว์ปีกยืนและนั่งได้		ก.๑.๑.๑, ก.๑.๑.๒, ก.๑.๑.๓, ก.๑.๑.๔			
๑.๔ นำสัตว์ลงจากพาหนะเร็วที่สุด หรือจอดพักไว้ในร่ม		ก.๒.๒			
๑.๕ ลำเลียงสัตว์ลงจากรถด้วยความระมัดระวังโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อลดความเสี่ยงจากการบาดเจ็บ และเป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์		ก.๒.๓			
๑.๖ ใช้อุปกรณ์ในการลำเลียงสัตว์ลงจากรถโดยไม่ทำให้เกิดการบาดเจ็บ					
๑.๗ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการลำเลียงสัตว์		ก.๒.๘			
๒) การพักสัตว์ก่อนฆ่า	๓.๕.๒.๒.๒				
๒.๑ ให้อาหารสัตว์ปีกก่อนการขนส่ง อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง		ก.๑.๒.๕			
๒.๒ มีการพักสัตว์ในระยะเวลาที่เหมาะสม (ขนส่งสัตว์ปีกมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่า อย่างน้อย ๓๐ นาที)		ก.๑.๒.๗			
๒.๓ กรณีสัตว์บาดเจ็บรุนแรงต้องดำเนินการเชือดทันทีเพื่อไม่ให้ทรมาน		ก.๒.๗			

๓) การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า ๓.๑ ต้องมีพนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและบันทึกผล ๓.๒ คัดแยกสัตว์ที่เข้าลักษณะตามประกาศกรมปศุสัตว์เรื่องว่าด้วยลักษณะที่ไม่เหมาะสมที่นำสัตว์มาเป็นอาหารไว้ในพื้นที่พักสัตว์ป่วย หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาเผา หรือต้มเพื่อทำลาย ๓.๓ กรณีสงสัยว่าป่วย เป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคให้ส่งตรวจยืนยันทางห้องปฏิบัติการ ๔) การฆ่าสัตว์ ๔.๑ มีขั้นตอนการทำสลบที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ เช่น กระแสไฟฟ้า ก๊าซ ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนาที่ใช้วิธีบังคับให้สัตว์สงบ เช่น กรวยบังคับสัตว์ ๔.๒ การทำให้สัตว์ปีกสงบก่อนฆ่า สัตว์ปีกต้องสลบอย่างสมบูรณ์ มีการผ่อนคลายของกล้ามเนื้อโดยสมบูรณ์ กระจุกตาไม่ตอบสนองต่อสิ่งกระตุ้น ไม่แสดงอาการชัก ๔.๓ การเชือดคอต้องตัดเส้นเลือดแดงใหญ่ (carotid artery) และเส้นเลือดดำใหญ่ (jugular vein) ๔.๔ เมื่อเชือดหรือแทงคอแล้ว ต้องปล่อยให้เลือดออกโดยเร็วที่สุดโดยใช้มีดแทงคอเฉพาะ และทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๘๒ °C หรือใช้สารเคมี ภายหลังการใช้งาน ๔.๕ ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒ นาที และสัตว์ต้องตายสนิทก่อนเข้าสู่กระบวนการถัดไป กรณีนำเลือดไปบริโภคต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ ๕) การนำขนออก แยกหัว ตัดแข้ง ๕.๑ นำสัตว์ปีกที่ตายสนิทมาลวกหนึ่งในน้ำร้อนอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๕๘ °C เพื่อให้ง่ายต่อการเอาขนออก โดยระยะเวลาการลวก อุณหภูมิของน้ำ และขนาดของตัวสัตว์ต้องสัมพันธ์กัน ๕.๒ การถอนขนต้องนำขนสัตว์ออกได้หมดหรือเกือบหมด อาจมีขั้นตอนการแหวนถอนขนเพิ่มเติม เพื่อกำจัดขนอ่อนออกจนหมด โดยหากต้องไม่สัมผัสพื้น ๕.๓ กรณีใช้กาถอนขน ต้องเป็นกาที่มีคุณภาพใช้สำหรับอาหาร (food grade) ๕.๔ หลังเอาขนออกล้างซากสัตว์ปีกให้สะอาด ๕.๕ แยกหัวโดยใช้มีดตัดคอหรือใช้เครื่องดึงหัว และตัดแข้งโดยใช้เลื่อยไฟฟ้าหรือมีด ก่อนผ่านเข้าสู่บริเวรแยกเครื่องใน กรณีผลิตผลจำเป็นต้องมีหัว และแข้งติดอยู่ อาจไม่ต้องมีขั้นตอนแยกหัวและแข้งออก ๕.๖ เก็บรวบรวมขน หัว และส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคอย่างเหมาะสม ๖) การแยกเครื่องในออก ๖.๑ การแยกเครื่องในออกจากซากต้องระวังไม่ให้เครื่องในฉีกขาด (เช่น กระเพาะอาหาร ถุงน้ำดี) และต้องทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๘๒ °C หรือใช้สารเคมีภายหลังการใช้งาน	๓.๕.๒.๒.๓ ๓.๕.๒.๒.๔ ๓.๕.๒.๒.๕ ๓.๕.๒.๒.๖	ก.๒.๕ ก.๒.๖ ก.๓.๑.๑, ก.๓.๑.๒, ก.๓.๑.๓ ก.๓.๑ ก.๓.๓.๑, ก.๓.๒.๒ ก.๓.๔ ก.๓.๕ ก.๔.๑ ก.๔.๓, ก.๔.๔ ก.๔.๕ ก.๔.๖ ก.๕.๑, ก.๕.๒, ก. ๕.๓ ก.๖.๑			
---	---	--	--	--	--

๖.๒ จัดการให้เครื่องในตรงกับตัวซากสัตว์เพื่อความสะดวกในการตรวจเนื้อ ๗) การตรวจสัตว์หลังฆ่า ๗.๑ เมื่อฆ่าสัตว์แล้วพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องตรวจเนื้อสัตว์หลังฆ่า ตัดสินซาก บันทึกลงผล และทำการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรืออาจสั่งการให้ดำเนินการเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ๗.๒ กรณีที่มีการผลิตเครื่องในจำหน่าย ต้องแยกเครื่องในไปดำเนินการต่อในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด ๘) การล้างซากสุดท้าย ล้างทำความสะอาดซากทั้งด้านนอก ด้านในจนสะอาดด้วยปริมาณน้ำและแรงดันที่เหมาะสม ๙) การล้างทำความสะอาดเครื่องในหรือส่วนอื่นที่บริโภคได้ ๙.๑ ล้างเครื่องในในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด ๙.๒ กรณีจำหน่ายผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภคได้ ให้ล้างและจัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะโดยแยกจากส่วนที่บริโภคไม่ได้ ๙.๓ ของเสียจากการล้างเครื่องในต้องไม่ปนเปื้อนผลิตผล ๙.๔ เครื่องในหรือผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภคได้ต้องนำไปแช่เย็นโดยอุณหภูมิใจกลางของผลิตผลไม่เกิน ๗ °C ๙.๕ กรณีจำหน่ายเครื่องในที่ยังไม่ได้ล้าง ต้องบรรจุเครื่องในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกสุขลักษณะ ๙.๖ กรณีต้มเลือดหรือเครื่องในให้จัดเก็บผลิตผลที่ ต้มแล้วแยกจากที่ยังไม่ต้ม ๑๐) การลดอุณหภูมิซากสัตว์ ๑๐.๑ กรณีใช้น้ำเย็นและน้ำแข็งในการลดอุณหภูมิซากสัตว์ปิกในถังแช่เย็นควรเป็นระบบที่ซากสัตว์ปิกและน้ำเคลื่อนที่สวนทางกัน (counter-flow) โดยส่วนหัวต้องมีท่อน้ำล้นและส่วนปลายต้องมีที่เติมน้ำเย็น ๑๐.๒ จัดเรียงซากสัตว์หรือผลิตผลในห้องลดอุณหภูมิตามหลัก FIFO และให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง ๑๐.๓ ลดอุณหภูมิใจกลางซากหรือผลิตผลให้ไม่เกิน ๗ °C ภายในเวลาที่เหมาะสม ๑๐.๔ มีการตรวจวัดอุณหภูมิใจกลางซากและผลิตผล และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ ๑๑) การชำแหละตัดแต่ง ๑๑.๑ ทำด้วยความรวดเร็วเพื่อป้องกันจุลินทรีย์เพิ่มจำนวน ๑๑.๒ ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างมือด้วยสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ ๑๑.๓ มีดและอุปกรณ์ที่ใช้งานต้องสะอาดผ่านการฆ่าเชื้อ ๑๑.๔ ไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสพื้นหรือผนัง ๑๑.๕ อุณหภูมิห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน ๑๘°C และบันทึกผลการตรวจ ๑๑.๖ กรณีมีเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ให้แยกเก็บไว้ในภาชนะปิดล็อกเพื่อนำไปกำจัด ๑๒) การบรรจุ ๑๒.๑ ทำด้วยความรวดเร็ว ถูกสุขลักษณะ ไม่ปนเปื้อน	๓.๕.๒.๒.๗ ๓.๕.๒.๒.๘ ๓.๕.๒.๒.๙ ๓.๕.๒.๒.๑๐ ๓.๕.๒.๒.๑๑ ๓.๕.๒.๒.๑๒	ก.๖.๒ ก.๘.๑ ก.๘.๒.๕ ก.๘ ก.๘.๒.๖			
--	--	--	--	--	--

๑๒.๒ มีการแสดงรู้ผลการผลิตหรือการบ่งชี้สำหรับการเรียกคืนบนบรรจุภัณฑ์ ๑๓) การเก็บรักษาผลิตผล ๑๓.๑ เก็บรักษาผลิตผลไม่ให้อุณหภูมิใจกลางเกิน ๗ °C กรณีแช่เย็น และไม่เกิน -๑๘ °C กรณีแช่แข็ง และบันทึกผลการตรวจ ๑๓.๒ ตรวจสอบอุณหภูมิห้องเก็บผลิตผล และบันทึกผลการตรวจ ๑๓.๓ จัดเก็บผลิตผลตามหลัก FIFO	๓.๕.๒.๒.๑๓				
๕.๒.๓ ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ กายภาพ เคมี และสารก่อภูมิแพ้ของผลิตผล ๑) ระบุปัจจัยเกี่ยวกับการชักตัวอย่าง วิเคราะห์ เกณฑ์ยอมรับ ขั้นตอนการตรวจ ๒) ควบคุมคุณภาพของผลิตผลให้ได้ตามเกณฑ์และมีการสุ่มตรวจจุลินทรีย์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และชักตัวอย่างส่งตรวจกายภาพ เคมี สารก่อภูมิแพ้ตามความเสี่ยง	๓.๕.๒.๓ ๓.๕.๒.๓.๑ ๓.๕.๒.๓.๒				
๕.๒.๔ การปนเปื้อนจุลินทรีย์ ต้องมีมาตรการดังนี้ ๑) ทำความสะอาดพื้นผิว ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ อย่างทั่วถึงหลังการใช้งาน และอาจมีการฆ่าเชื้อตามความจำเป็น ๒) บุคลากรต้องแต่งชุดสะอาดและอุปกรณ์ป้องกันอื่นๆ โดยแยกตามพื้นที่ส่วนสะอาด ส่วนไม่สะอาดหรือลักษณะงานในพื้นที่ ด้วยสีหรือแบบ ๓) มีการตรวจคุณภาพน้ำและน้ำแข็งอย่างสม่ำเสมอ ๔) แยกภาชนะสำหรับบรรจุเนื้อสัตว์ เครื่องใน และผลพลอยได้	๓.๕.๒.๔				
๕.๒.๕ การปนเปื้อนทางกายภาพ มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากวัตถุภายนอก เช่น การงดนำสิ่งของเข้าไปในพื้นที่การผลิตและตรวจสอบการปนเปื้อน เช่น มีเครื่องตรวจจับโลหะ	๓.๕.๒.๕				
๕.๒.๖ การปนเปื้อนทางเคมี มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากสารเคมีต่างๆ เช่น สารทำความสะอาด สารหล่อลื่น หรือสารเคมีกำจัดสัตว์พาหะ	๓.๕.๒.๖				
๕.๒.๗ การจัดการสารก่อภูมิแพ้ ๑) กรณีมีการแปรรูปและการใช้ส่วนประกอบที่อาจเป็นสารก่อภูมิแพ้ ให้ระบุสารก่อภูมิแพ้ในขั้นตอนการผลิตต่างๆ และมีการจัดการ การป้องกันไม่ให้ปนเปื้อนไปสู่ผลิตผล ตลอดจนมีการแจ้งแก่ผู้บริโภคในกรณีที่ป้องกันไม่ได้ ๒) ครอบบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การปฏิบัติ และการป้องกัน	๓.๕.๒.๗ ๓.๕.๒.๗.๑ ๓.๕.๒.๗.๒				
๕.๒.๘ การบรรจุหีบห่อ ๑) ใช้ภาชนะและวัสดุที่ปลอดภัยและเหมาะสมกับผลผลิต สามารถป้องกันการปนเปื้อน ความเสียหายและสามารถระบุผลได้ ๒) ภาชนะบรรจุต้องสะอาดและทนทานและเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ๓) ภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และป้องกันฝุ่น หรือ สัตว์พาหะได้ ๔) ภาชนะบรรจุแบบใช้ซ้ำได้ ต้องแข็งแรง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	๓.๕.๒.๘ ๓.๕.๒.๘.๑ ๓.๕.๒.๘.๒ ๓.๕.๒.๘.๓ ๓.๕.๒.๘.๔				
๕.๓ น้ำและน้ำแข็ง ๑) น้ำใช้ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอการใช้งาน แรงดันเหมาะสม	๓.๕.๓ ๓.๕.๓.๑				

๑.๔ นำไปผ่านกระบวนการซ้ำอีกครั้งเพื่อลดระดับอันตรายไม่เกินค่ายอมรับภายใต้การกำกับของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ๔) มีการชักซ้อมทบทวนประสิทธิภาพการเรียกคีนอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และเก็บบันทึกข้อมูล	๓.๕.๕.๔				
๖. ข้อมูลผลิตผล	๓.๖				
๖.๑ การแสดงรุ่นและการตามสอบ ๑) ต้องแสดงรุ่นการผลิตหรือชี้แจงด้วยวิธีจำเป็นสำหรับเรียกคีน และช่วยการจัดการผลิตผลในคลังอย่างมีประสิทธิภาพ ๒) ควรออกแบบและนาระบบการตามสอบไปใช้ตามมกษ.การตามสอบสินค้าเกษตรและอาหาร	๓.๖.๑ ๓.๖.๑.๑ ๓.๖.๑.๒				
๖.๒ ข้อมูลของผลิตผล ควรแสดงข้อมูลบนฉลากผลิตผลหรือในเอกสารกำกับเพื่อให้ผู้รับช่วงหรือผู้บริโภคสามารถดำเนินการกับผลิตผลต่อได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัย	๓.๖.๒				
๖.๓ การแสดงฉลาก แสดงฉลากบนภาชนะบรรจุ ชัดเจน ไม่หลุดลอก มีรายละเอียดอย่างน้อย ๑) ประเภทของผลิตผลหรือผลพลอยได้ที่นำมาบริโภค ๒) น้ำหนักสุทธิรวม ๓) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (เชือด) ๔) วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน ๕) รุ่นหรือชุดการผลิต (ถ้ามี) ๖) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา ๗) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง	๓.๖.๓	๑๐.๓			
๗. การขนส่ง ต้องขนส่งผลิตผลอย่างถูกสุขลักษณะ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และควบคุมอุณหภูมิใจกลางผลิตผลไม่เกิน ๗ °C ยานพาหนะต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการขนส่ง พร้อมทั้งบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๓.๗	ก.๑๑.๑, ก.๑๑.๕			

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มการตรวจประเมินการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

วันที่ตรวจประเมิน

ชื่อโรงฆ่าสัตว์
ที่ตั้ง

ใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์เลขที่ ใบรับรองการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีฯ เลขที่.....

ประเภทการตรวจ ☐ การตรวจประเมินเบื้องต้น ☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่
☐ การตรวจติดตาม ครั้งที่ ☐ การตรวจต่ออายุ ☐ การตรวจกรณีพิเศษ
☐ การตรวจขยายหรือลดขอบข่ายการรับรอง.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๑. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๖๗)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. ๙๐๐๙-๒๕๔๙)

รายการตรวจ	มาตรฐานสินค้าเกษตร		ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๐๙	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๑. โรงฆ่าสัตว์ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ โรงฆ่าสัตว์และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ควรออกแบบเพื่อ ๑) มีการปนเปื้อนน้อยที่สุด ๒) มีการจัดสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ ๓) เอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด ลดการปนเปื้อนจากอากาศ ๔) พื้นผิวและวัสดุที่ใช้ในส่วนที่สัมผัสผลิตผลไม่เป็นพิษ ๕) มีการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น สุขลักษณะ และอื่น ๆ ตามความจำเป็น ๖) ป้องกันสัตว์พาหะได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๗) มีห้องน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เพียงพอ	๓.๑				
๑.๑ ทำเลที่ตั้งและโครงสร้าง	๓.๑.๑				
๑.๑.๑ ทำเลที่ตั้งของโรงฆ่าสัตว์ ๑) ไม่ตั้งในบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมที่ไม่สามารถควบคุมได้ เว้นแต่มีการป้องกันอย่างเพียงพอ ๒) ไม่ก่อให้เกิดอันตรายหรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของบุคคลอื่น ๓) ควรตั้งในบริเวณที่มีการคมนาคมสะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคเพียงพอ	๓.๑.๑.๑ ๓.๑.๑.๑.๑				
๑.๑.๒ การออกแบบและวางผังโรงฆ่าสัตว์ ๑) ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย ซึ่งสอดคล้องกับกำลังการผลิต ๒) ต้องเอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด สามารถป้องกันหรือลดการปนเปื้อนระหว่างการดำเนินงาน รวมถึงการเคลื่อนย้ายบุคลากรและวัสดุ ๓) แยกพื้นที่ที่มีการควบคุมสุขลักษณะที่แตกต่างกันออกจากกัน โดยเฉพาะในโรงฆ่าสัตว์ต้องแยกพื้นที่ส่วนสะอาดออกจากส่วนไม่สะอาดอย่างชัดเจน รวมทั้งมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน ๔) ถนนรอบอาคารอยู่ในสภาพดีไม่ก่อปัญหาฝุ่นละออง ๕) ต้องแยกทางเข้า-ออกของสัตว์มีชีวิตและเนื้อสัตว์หรือผลิตผลหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้าม ๖) ต้องมีรั้วป้องกันบุคคลภายนอกและสัตว์เลี้ยงเข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์	๓.๑.๑.๒ ๓.๑.๑.๒.๑ ๓.๑.๑.๒.๒ ๓.๑.๑.๒.๓ ๓.๑.๑.๒.๔ ๓.๑.๑.๒.๕ ๓.๑.๑.๒.๖				

๗) ให้แยกพื้นที่ส่วนสำนักงานหรือพื้นที่ฝ่ายจัดการออกจากพื้นที่ผลิต ๘) โรงพักสัตว์ควรอยู่ห่างจากพื้นที่ผลิตเพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นที่อาจปนเปื้อนไปยังผลิตผลได้ ๙) พื้นที่ทำสลับต้องมีขนาดเหมาะสมกับเครื่องมือทำสลับและป้องกันสัตว์ออกจากอุปกรณ์บังคับสัตว์ ๑๐) พื้นที่เอาเลือดออกต้องอยู่ใกล้กับพื้นที่ทำสลับเพื่อไม่ให้สัตว์รู้สึกตัวขณะเอาเลือดออก ๑๑) ต้องแยกพื้นที่รวบรวมผลพลอยได้ที่ไม่นำไปบริโภคออกจากผลพลอยได้ที่นำไปบริโภค ๑๒) ต้องแยกพื้นที่ลอกหนัง ถอนหรือขูดขน ออกจากพื้นที่นำเครื่องในออก และมีช่องเปิดที่ผ่านได้เฉพาะเนื้อสัตว์เท่านั้น ๑๓) กรณีจำหน่ายเครื่องใน ต้องมีพื้นที่ล้างเครื่องใน โดยพื้นที่ล้างเครื่องในแดง อยู่ในพื้นที่ส่วนสะอาด พื้นที่ล้างเครื่องในขาวอยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด ๑๔) กรณีจำหน่ายผลพลอยได้ที่ไม่ใช่เครื่องใน ต้องมีพื้นที่ล้างและจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ ๑๕) กรณีมีการตัดแต่ง ต้องมีพื้นที่สำหรับตัดแต่งและบรรจุเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน ต้องแยกจากห้องผลิตอื่น ๆ และควบคุมการเข้า-ออกได้ ๑๖) ห้องบรรจุขั้นต้น (Primary wrapping) ต้องแยกจากห้องบรรจุสินค้าก่อนออกจากโรงฆ่าสัตว์ ๑๗) บริเวณรับส่งผลิตผลและช่องเปิดต้องมีขนาดพอดีสำหรับพาหนะขนส่ง รวมทั้งมีหลังคาป้องกัน	๓.๑.๑.๒.๗ ๓.๑.๑.๒.๘ ๓.๑.๑.๒.๙ ๓.๑.๑.๒.๑๐ ๓.๑.๑.๒.๑๑ ๓.๑.๑.๒.๑๒ ๓.๑.๑.๒.๑๓ ๓.๑.๑.๒.๑๔ ๓.๑.๑.๒.๑๕ ๓.๑.๑.๒.๑๖ ๓.๑.๑.๒.๑๗				
๑.๑.๓ โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของอาคารโรงฆ่าสัตว์ ๑) พื้นผิวผนัง ฝ้ากัน และพื้น ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ ง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ๒) ผนังและฝ้ากันต้องสูงพอเหมาะต่อการปฏิบัติงานและการทำความสะอาด รอยต่อระหว่างพื้นและผนังต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน ถ้ามีการติดตั้งช่องระบายอากาศ ต้องมีการใช้วัสดุที่เชื่อมต่อขอบกระจกได้สนิท ๓) พื้นระบายน้ำได้รวดเร็วและทำความสะอาดง่าย ๔) เพดานผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย รอยต่อเชื่อมสนิท ในพื้นที่ส่วนสะอาด ความสูงไม่น้อยกว่า ๓ เมตร หรือมีการระบายอากาศที่เหมาะสม อุปกรณ์ที่ติดตั้งสามารถป้องกันการหลุดร่วงของชิ้นส่วนได้ ๕) ประตูและวงกบต้องมีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ไม่สึกกร่อน ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ไม่ใช้วัสดุที่ทำจากไม้ ถ้ามีการติดตั้งช่องระบายอากาศ ต้องมีการใช้วัสดุที่เชื่อมต่อขอบกระจกได้สนิท ๖) ประตูหรือช่องส่งของออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เองอย่างสนิท ๗) พื้นผิวที่สัมผัสกับผลิตผลโดยตรง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ไม่ทำปฏิกิริยากับผลิตผล	๓.๑.๑.๓ ๓.๑.๑.๓.๑ ๓.๑.๑.๓.๒ ๓.๑.๑.๓.๓ ๓.๑.๑.๓.๔ ๓.๑.๑.๓.๕ ๓.๑.๑.๓.๖ ๓.๑.๑.๓.๗				
๑.๑.๔ โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของโรงพักสัตว์ ๑) ต้องมีพื้นที่เพียงพอต่อจำนวนสัตว์ที่จะฆ่าในแต่ละรอบ และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ ๒) ต้องมีหลังคาป้องกันแสงแดดหรือฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว	๓.๑.๑.๔ ๓.๑.๑.๔.๑ ๓.๑.๑.๔.๒	ก.๓.๔			

๓) สามารถป้องกันสัตว์หลุดจากโรงพักสัตว์ได้	๓.๑.๑.๔.๓				
๔) ทางเดินสัตว์จากโรงพักสัตว์สู่โรงฆ่าสัตว์ต้องมีหลังคาคลุมตลอดเส้นทางและสามารถป้องกันสัตว์เดินย้อนกลับ	๓.๑.๑.๔.๔				
๕) บริเวณที่รับสัตว์ต้องมีความลาดชันเหมาะสม พื้นผิวไม่ลื่น สะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากยานพาหนะ	๓.๑.๑.๔.๖				
๖) มีพื้นที่แยกสัตว์ที่สงสัยว่าเป็นโรค มีลักษณะไม่เหมาะสม หรือสารตกค้าง	๓.๑.๑.๔.๗				
๑.๒ สิ่งอำนวยความสะดวก	๓.๑.๒				
๑.๒.๑ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงพักสัตว์	๓.๑.๒.๑				
๑) มีน้ำสะอาดให้สัตว์กินอย่างเพียงพอ	๓.๑.๒.๑.๑				
๒) มีน้ำใช้อย่างเพียงพอและมีแรงดันเหมาะสม	๓.๑.๒.๑.๒				
๓) ควรมีอุปกรณ์การล้างและฆ่าเชื้อรองเท้าก่อนเข้าและออกจากโรงพักสัตว์	๓.๑.๒.๑.๓				
๔) จัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับการปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์อย่างเพียงพอ	๓.๑.๒.๑.๔				
๕) จัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะขนส่งสัตว์	๓.๑.๒.๑.๕				
๑.๒.๒ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับบริเวณที่ฆ่าสัตว์และนำเลือดออก	๓.๑.๒.๒				
๑) กรณีมีการทำสลบสัตว์ ต้องมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์	๓.๑.๒.๒.๑				
๒) จัดให้มีมีดหรืออุปกรณ์สำหรับเชือดหรือแทงคอสัตว์โดยเฉพาะ	๓.๑.๒.๒.๒				
๓) จัดให้มีน้ำร้อนไม่น้อยกว่า ๘๒ °C หรือสารเคมีสำหรับทำความสะอาดมีดหรืออุปกรณ์เชือดหรือแทงคอ และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างอุปกรณ์และผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน	๓.๑.๒.๒.๓				
๑.๒.๓ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำและกำจัดของเสีย	๓.๑.๒.๓				
๑) สามารถป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์หรือน้ำใช้ และการไหลย้อนกลับ การระบายน้ำไม่ไหลจากพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนสูงไปยังพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนต่ำ การระบายน้ำต้องมีท่อต่อตรงสู่ระบบระบายน้ำเสีย	๓.๑.๒.๓.๑				
๒) ในโรงพักสัตว์ น้ำเสียจากพื้นที่แยกสัตว์ที่สงสัยว่าเป็นโรค มีลักษณะไม่เหมาะสม หรือสารตกค้าง ต้องไม่ไหลผ่านพื้นที่สัตว์ปกติ	๓.๑.๒.๓.๒				
๓) ท่อหรือรางระบายน้ำควรโค้ง ทำความสะอาดง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่ง ทำความสะอาดได้ ปลายท่อที่เปิดสู่ภายนอกต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปภายในได้	๓.๑.๒.๓.๓				
๔) กรณีระบายน้ำทิ้ง คุณภาพน้ำทิ้งต้องเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๓.๑.๒.๓.๔				
๕) ที่ตั้งระบบบำบัดน้ำเสียสามารถป้องกันกลิ่นและสิ่งปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์	๓.๑.๒.๓.๕				
๖) ที่ตั้งระบบกำจัดของเสียต้องอยู่ห่างจากโรงฆ่าสัตว์และป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะได้	๓.๑.๒.๓.๖				
๗) ให้ระบุพื้นที่รอตรวจเนื้อสัตว์เพิ่มเติม และภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งสามารถปิดล็อกได้เพื่อป้องกันการปนเปื้อน	๓.๑.๒.๓.๗				
๘) เก็บและกำจัดของเสียโดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม และมีการจดบันทึก	๓.๑.๒.๓.๘				
๑.๒.๔ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการทำความสะอาด	๓.๑.๒.๔				
๑) ต้องมีวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดเครื่องมือและภาชนะในแต่ละพื้นที่ทั้งในพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาดอย่างเพียงพอ และแยกออกจากวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดผลิตภัณฑ์	๓.๑.๒.๔.๑				
๒) พื้นที่ล้างภาชนะหรืออุปกรณ์ควรมีชั้นวางทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิมและอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม.	๓.๑.๒.๔.๒				

๓) สารทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ ๔) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บสารเคมีห่างจากพื้นที่ผลิตและพื้นที่เก็บผลผลิต โดยติดป้ายและฉลาก พร้อมทั้งคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุ	๓.๑.๒.๔.๓ ๓.๑.๒.๔.๔				
๑.๒.๕ สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา ๑) ต้องมีอ่างล้างมือทุกห้องผลิตและห้องสุขาอย่างเพียงพอ ก๊อกน้ำต้องไม่ใช่มือเปิดปิด ตัวอ่างทำจากวัสดุแข็งแรง ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย ท่อน้ำต้องสู่ระบบระบายน้ำเสีย ๒) สบู่เหลวหรือสารทำความสะอาดที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ ๓) ห้องแต่งตัวของบุคลากรต้องแยกระหว่างพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด ภายในมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกตามความเหมาะสม ๔) ห้องสุขาภายในโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่เปิดสู่ห้องผลิตโดยตรง รวมถึงมีพื้นที่เปลี่ยนชุดและรองเท้าสำหรับเข้าห้องสุขาโดยเฉพาะ	๓.๑.๒.๕ ๓.๑.๒.๕.๑ ๓.๑.๒.๕.๒ ๓.๑.๒.๕.๓ ๓.๑.๒.๕.๔				
๑.๒.๖ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการจัดการอุณหภูมิในกระบวนการผลิต ๑) มีห้องลดอุณหภูมิซาก ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ทำจากวัสดุแข็งแรง เก็บความเย็น ไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ มีพื้นที่ปรับอุณหภูมิซาก (Anteroom) ก่อนเข้าห้องดังกล่าว หรือมีมาตรการป้องกันการเกิดหยดน้ำในห้องดังกล่าว ๒) การลดอุณหภูมิเนื้อสัตว์โดยใช้อุปกรณ์ ภาชนะ หรือห้องลดอุณหภูมิ ต้องลดอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ให้ได้ไม่เกิน ๗ °C ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมกับกระบวนการผลิต ๓) กรณีมีการตัดแต่งเนื้อสัตว์ อุณหภูมิในห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน ๑๘ °C อุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ไม่เกิน ๗ °C ๔) การเก็บผลิตผลโดยใช้อุปกรณ์ ภาชนะ หรือห้องลดอุณหภูมิ ต้องรักษาอุณหภูมิใจกลางผลิตผลให้ได้ไม่เกิน ๗ °C ๕) กรณีมีการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ต้องมีห้องแช่เยือกแข็ง หรือมีระบบ Individual quick freezing (IQF) อุณหภูมิ -๓๐ °C ถึง -๔๕ °C ๖) กรณีมีการเก็บผลิตผลในสภาพแช่เยือกแข็ง ต้องมีห้องแช่แข็งอุณหภูมิ -๒๐ °C ถึง -๒๕ °C อุณหภูมิใจกลางผลิตผลไม่เกิน -๑๘ °C ๗) ประตูห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ต้องเปิดได้จากภายนอกและภายใน ๘) ควรติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่เย็น หรือมีมาตรการตรวจสอบอุณหภูมิเป็นระยะ ๙) มีการติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่แข็ง	๓.๑.๒.๖ ๓.๑.๒.๖.๑ ๓.๑.๒.๖.๒ ๓.๑.๒.๖.๓ ๓.๑.๒.๖.๔ ๓.๑.๒.๖.๕ ๓.๑.๒.๖.๖ ๓.๑.๒.๖.๗ ๓.๑.๒.๖.๘ ๓.๑.๒.๖.๙				
๑.๒.๗ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคุณภาพอากาศและการระบายอากาศ ๑) จัดให้มีระบบระบายอากาศอย่างเพียงพอ ระบายกลิ่น ความชื้น ความร้อน ความชื้น ให้อากาศถ่ายเทได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ ๒) สามารถป้องกันการไหลเวียนอากาศจากพื้นที่ปนเปื้อนสูงไปยังพื้นที่ปนเปื้อนต่ำ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	๓.๑.๒.๗ ๓.๑.๒.๗.๑ ๓.๑.๒.๗.๒				

๑.๒.๘ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับแสงสว่าง ๑) ควรจัดให้มีแสงสว่างอย่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงานในทุกพื้นที่ ต้องไม่ส่งผลกระทบต่อ การตรวจสอบความผิดปกติต่าง ๆ ๒) ควรมีการป้องกันการแตกหักของอุปกรณ์การให้แสงสว่างที่อาจปนเปื้อนในเนื้อสัตว์หรือผลผลิต	๓.๑.๒.๘ ๓.๑.๒.๘.๑ ๓.๑.๒.๘.๒				
๑.๒.๙ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการเก็บรักษาผลผลิต ควรมีพื้นที่จัดเก็บผลผลิตอย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ ผลผลิตที่มีระดับการปนเปื้อนจากปัจจัยเสี่ยงต่างกันต้องแยกการเก็บ แยกจากการเก็บบรรจุภัณฑ์ สารเคมี วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตทั้งทางตรงและทางอ้อม	๓.๑.๒.๙				
๑.๓ เครื่องมือ	๓.๑.๓				
๑.๓.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ๑) เครื่องมือและภาชนะที่สัมผัสผลิตผลต้องออกแบบ ติดตั้ง ให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ บำรุงรักษาได้ง่าย ๒) เครื่องมือและภาชนะทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยก สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ๓) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่มีการใช้สารหล่อลื่นต้องมีโครงสร้างป้องกันการปนเปื้อนกับผลิตผล ๔) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับผลิตผลต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ๕) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ควรมีฐานตั้งให้มั่นคง แข็งแรง และมีพื้นที่โดยรอบเพื่อทำความสะอาด ฆ่าเชื้อได้สะดวก	๓.๑.๓.๑ ๓.๑.๓.๑.๑ ๓.๑.๓.๑.๒ ๓.๑.๓.๑.๓ ๓.๑.๓.๑.๔ ๓.๑.๓.๑.๕				
๑.๓.๒ ข้อกำหนดเฉพาะ ๑) บริเวณฆ่าสัตว์ การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม. ๒) กรณีที่ไม่มีการทำสลบสัตว์ จะต้องมียกหรืออุปกรณ์บังคับสัตว์ให้สงบ ๓) มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนใช้งาน ๔) มีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อมีดหลังทำความสะอาดแล้ว ซึ่งอาจใช้สารเคมีหรือความร้อนไม่น้อยกว่า ๘๒ °C ๕) ต้องมีภาชนะสะอาดรองเลือดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ จัดเก็บให้เหมาะสม กรณีผลิตเพื่อบริโภค ๖) บริเวณลวกหนัง ลอกหนัง ขูดขน การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม. ๗) เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับลวกหนัง ต้องควบคุมปริมาตรและอุณหภูมิ น้ำ ไม่ต่ำกว่า ๕๘ °C และทำความสะอาดได้ ๘) ต้องมีท่อระบายน้ำล้น เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับลวกหนังลงสู่ระบบระบายน้ำเสียโดยตรง ๙) กรณีใช้เครื่องจักรในการถอนหรือขูดขนสัตว์ต้องถอนหรือขูดขนออกให้ได้มากที่สุด	๓.๑.๓.๒ ๓.๑.๓.๒.๑ ๓.๑.๓.๒.๒ ๓.๑.๓.๒.๓ ๓.๑.๓.๒.๔ ๓.๑.๓.๒.๕ ๓.๑.๓.๒.๖ ๓.๑.๓.๒.๗ ๓.๑.๓.๒.๘ ๓.๑.๓.๒.๙	ก.๕.๑			

๑๐) บริเวณนำเครื่องในออกต้องมีภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ ซากสัตว์ รวมถึงเครื่องในแดงและขาของสัตว์แต่ละตัว	๓.๑.๓.๒.๑๐				
๑๑) พื้นที่ปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกสำหรับปฏิบัติงาน เช่น ก๊อกน้ำ จุควางมืด หรือโต๊ะสำหรับตรวจซาก ที่มีท่อระบายน้ำต่อตรงสู่ระบบระบายน้ำเสีย	๓.๑.๓.๒.๑๑				
๑๒) มีภาชนะหรืออุปกรณ์การล้างเครื่องในที่สามารถระบายน้ำเสียลงสู่ระบบ ระบายน้ำเสียโดยตรง	๓.๑.๓.๒.๑๒				
๑๓) กรณีมีการต้มเลือดหรือเครื่องใน ต้องมีภาชนะหรือหม้อต้มที่ควบคุม อุณหภูมิ และมีการระบายน้ำเสียลงสู่ระบบระบายน้ำเสีย	๓.๑.๓.๒.๑๓				
๑๔) มีอุปกรณ์สำหรับดัก ภาชนะ บรรจุภัณฑ์ หรือพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่สะอาด และเหมาะสม สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	๓.๑.๓.๒.๑๔				
๑๕) ห้องลดอุณหภูมิและห้องแช่เย็น ต้องมีราวแขวนซากสัตว์หรือชั้นวางซาก สัตว์หรือผลิตภัณฑ์ โดยส่วนล่างสุดของซากสัตว์อยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม.	๓.๑.๓.๒.๑๕				
๑.๓.๓ เครื่องมือสำหรับตรวจเฝ้าระวังและควบคุมผลิตภัณฑ์	๓.๑.๓.๓				
๑) เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสามารถผลิตได้อย่างมี ประสิทธิภาพ และมีการสอบเทียบตามความเหมาะสม	๓.๑.๓.๓.๑				
๒) มีอุปกรณ์ตรวจวัดและควบคุมอุณหภูมิที่มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	๓.๑.๓.๓.๒				
๒ การฝึกอบรมและความสามารถ	๓.๒				
๒.๑ ความตระหนักและความรับผิดชอบ	๓.๒.๑				
ต้องมีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะอาหารและสร้างความตระหนักใน บทบาทให้บุคลากรทุกคน รวมถึงความรับผิดชอบตนเองที่จะไม่ทำให้ผลิตผล ปนเปื้อน ต้องมีความรู้และทักษะในการปฏิบัติงาน					
๒.๒ โปรแกรมการฝึกอบรม	๓.๒.๒				
บุคลากรใหม่ควรผ่านการฝึกอบรมทุกคน และโปรแกรมการฝึกอบรมควร คำนึงถึงความรู้ และทักษะของบุคลากรแต่ละคน					
๒.๓ การแนะนำและกำกับดูแล	๓.๒.๓				
๑) ผู้จัดการ หัวหน้างาน ผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีความรู้ที่เพียงพอเกี่ยวกับการปฏิบัติ ด้านสุขลักษณะที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ สามารถระบุสิ่งที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดและแก้ไข ก่อนที่ผลิตผลจะเสียหาย	๓.๒.๓.๑				
๒) มีการประเมินผลการอบรมหรือแนะนำควบคู่กับการดูแลและทวนสอบเป็น ประจำ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าปฏิบัติงานอย่างได้ผล	๓.๒.๓.๒				
๒.๔ การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้	๓.๒.๔				
มีการทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมให้ทันสมัย และจัดฝึกอบรมเพื่อทบทวน ความรู้อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าปฏิบัติงานได้ถูกต้อง พร้อมเก็บ บันทึกการฝึกอบรม					
๓. การบำรุงรักษา การทำความสะอาดฆ่าเชื้อ และการควบคุมพาหะนำเชื้อ ในโรงฆ่าสัตว์	๓.๓				
๓.๑ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	๓.๓.๑				
๓.๑.๑ ข้อกำหนดทั่วไป	๓.๓.๑.๑				
๑) ดูแลโรงฆ่าสัตว์และเครื่องมือให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม	๓.๓.๑.๑.๑				

๒) ในขณะทำความสะอาดและบำรุงรักษา ต้องให้ความสำคัญกับสุขอนามัยเพื่อความปลอดภัยของผลิตผล ๓) มีการจัดการและใช้สารเคมีตามที่ผู้ผลิตกำหนด ๔) แยกอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดในแต่ละพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนแตกต่างกัน ๕) เก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดให้ป้องกันการปนเปื้อนได้ ๖) ล้างทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ อุปกรณ์ ก่อน ระหว่างพัก และหลังผลิตผลิตผล และฆ่าเชื้อหลังการผลิตทุกครั้ง ห้ามมีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืน ๗) ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกผล	๓.๓.๑.๑.๒ ๓.๓.๑.๑.๓ ๓.๓.๑.๑.๔ ๓.๓.๑.๑.๕ ๓.๓.๑.๑.๖ ๓.๓.๑.๑.๗				
๓.๑.๒ วิธีและขั้นตอนการดำเนินการสำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ๑) การทำความสะอาดแบบเปียก ทำได้โดยฉีดคราบสิ่งสกปรกที่มองเห็น หรือใช้สารทำความสะอาด หรือใช้น้ำหรือน้ำร้อนชะล้าง ๒) ใช้สารเคมีฆ่าเชื้อทำความสะอาดเท่าที่จำเป็น แล้วล้างออก ยกเว้นผู้ผลิตระบุว่าจะไม่จำเป็นต้องล้างออก ๓) ขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อต้องมั่นใจว่ามีประสิทธิภาพ ๔) คู่มือการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ต้องประกอบด้วย บริเวณและรายการ เครื่องมือที่ใช้ทำความสะอาด ผู้รับผิดชอบแต่ละงาน วิธีการและความถี่ การตรวจสอบประสิทธิภาพและการทวนสอบ	๓.๓.๑.๑.๒ ๓.๓.๑.๑.๓ ๓.๓.๑.๑.๔ ๓.๓.๑.๑.๕ ๓.๓.๑.๑.๖ ๓.๓.๑.๑.๗				
๓.๑.๓ การตรวจเฝ้าระวังประสิทธิภาพ ๑) ตรวจสอบประสิทธิภาพและทวนสอบเป็นระยะเพื่อให้มั่นใจว่ามีการปฏิบัติตามคู่มือที่กำหนด ๒) ทบทวนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อให้เป็นไปตามที่ผู้ผลิตระบุและอาจพิจารณาเปลี่ยนยาฆ่าเชื้อเป็นระยะ ๓) มีมาตรการสุ่มตรวจและทดสอบเพื่อทวนสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	๓.๓.๑.๑.๓ ๓.๓.๑.๑.๔ ๓.๓.๑.๑.๕ ๓.๓.๑.๑.๖ ๓.๓.๑.๑.๗				
๓.๒ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ ๓.๒.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงของสัตว์พาหะและลดการใช้วัตถุอันตรายในการป้องกันและควบคุม	๓.๓.๒ ๓.๓.๒.๑				
๓.๒.๒ การป้องกัน บำรุงรักษาโรงฆ่าสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ดีพร้อมผลิตอยู่เสมอ	๓.๓.๒.๒				
๓.๒.๓ การหลบซ่อนและการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ ๑) ดูแลรักษาความสะอาดทั้งภายในและภายนอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดความเสี่ยงของการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์หรือที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ ๒) ควรออกแบบบริเวณโดยรอบโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะ	๓.๓.๒.๓ ๓.๓.๒.๓.๑ ๓.๓.๒.๓.๒				
๓.๒.๔ การตรวจเฝ้าระวังและการตรวจหา ควรตรวจสอบแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะเสมอ มีการติดตั้งเครื่องตรวจจับและกับดักสัตว์พาหะ กรณีจ้างบุคคลภายนอกดำเนินการ ต้องมีการตรวจสอบรายงานการเฝ้าระวัง การปฏิบัติการแก้ไขกรณีเกิดเหตุจำเป็น	๓.๓.๒.๔				

๓.๒.๕ การควบคุมการเข้าอยู่อาศัยของพาหะนำเชื้อ ๑) จัดการกับสัตว์พาหะและที่อยู่อาศัยทันทีโดยผู้มีความรับผิดชอบและไม่ส่งผลกระทบต่อผลผลิต ควรหาสาเหตุและป้องกันการเกิดซ้ำ พร้อมจดบันทึก ๒) มีการกำจัดนก แมลง สัตว์ฟันแทะ สัตว์มีพิษ ทั้งในและนอกโรงฆ่าสัตว์เสมอ	๓.๓.๒.๕ ๓.๓.๒.๕.๑ ๓.๓.๒.๕.๒				
๓.๓ การจัดการของเสีย ๓.๓.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ๑) มีการรวบรวมของเสียในภาชนะปิด ไม่ปล่อยให้หมักหมม และมีวิธีการนำของเสียออกจากพื้นที่ผลิตไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลผลิต โดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม ๒) มีพื้นที่จัดเก็บของเสีย ดูแลให้สะอาด ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะ และมีป้ายกำกับพื้นที่	๓.๓.๓ ๓.๓.๓.๑ ๓.๓.๓.๑.๑ ๓.๓.๓.๑.๒				
๔ สุขลักษณะส่วนบุคคล ๔.๑ ภาวะสุขภาพ ไม่ให้บุคคลที่สงสัยว่าป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจปนเปื้อนไปยังผลผลิตเข้าพื้นที่ผลิต โดยให้บุคคลดังกล่าวรายงานหัวหน้างานทันที	๓.๔ ๓.๔.๑				
๔.๒ การเจ็บป่วยและการบาดเจ็บ ๑) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลผลิตต้องไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามกฎหมาย ๒) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลผลิตต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และเก็บผลไว้เป็นหลักฐาน กรณีที่มีความเสี่ยงเป็นโรคติดต่อผ่านอาหารและน้ำให้พิจารณาตรวจสุขภาพเพิ่มเติม ๓) อาการของโรคที่ต้องรายงานหัวหน้างานได้แก่ ดีซ่าน ท้องร่วง อาเจียน มีไข้ เจ็บคอ แผลติดเชื้อที่ผิวหนัง มีน้ำมูก น้ำหนัก หรือตาแฉะ ๔) กรณีบุคลากรที่มีบาดแผลหรือบาดเจ็บอาจให้ปฏิบัติงานในพื้นที่ที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลผลิต โดยปิดบริเวณแผลไม่ให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อน	๓.๔.๒ ๓.๔.๒.๑ ๓.๔.๒.๒ ๓.๔.๒.๓ ๓.๔.๒.๔	ข.๒.๑			
๔.๓ ความสะอาดส่วนบุคคล ๑) บุคลากรต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลสูงสุด เช่น ไม่ทาเล็บ มือสะอาด ๒) บุคลากรที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับซากสัตว์หรือผลผลิต ต้องแต่งกายมิดชิด และแบ่งแยกระหว่างพื้นที่ที่ปฏิบัติงานของบุคลากรได้ ๓) บุคลากรต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงาน กลับเข้าปฏิบัติงาน ทันทีหลังจากใช้ห้องสุขา หลังจากสัมผัสสัตว์ตุนเปื้อน ๔) บุคลากรต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ และทำให้แห้งโดยไม่ให้ปนเปื้อนซ้ำ หรืออาจใช้สารฆ่าเชื้อหลังการล้างมือได้ ๕) กรณีที่ใช้ถุงมือแบบใช้ซ้ำ ต้องมีมาตรการเพื่อป้องกันการปนเปื้อน	๓.๔.๓ ๓.๔.๓.๑ ๓.๔.๓.๒ ๓.๔.๓.๓ ๓.๔.๓.๔ ๓.๔.๓.๕				
๔.๔ พฤติกรรมส่วนบุคคล ๑) บุคลากรต้องไม่ปฏิบัติพฤติกรรมที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน ๒) บุคลากรต้องไม่สวมใส่หรือนำสิ่งของส่วนตัวเข้าไปในพื้นที่ผลิต ๓) บุคลากรต้องไม่นำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเข้าไปในพื้นที่ผลิตโดยเด็ดขาด ๔) บุคลากรต้องไม่เข้าไปยังพื้นที่อื่นที่ไม่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง ๕) ควรมีบันทึกการตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลและการแต่งกาย	๓.๔.๔ ๓.๔.๔.๑ ๓.๔.๔.๒ ๓.๔.๔.๓ ๓.๔.๔.๔ ๓.๔.๔.๕				

๕.๕ ผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก บุคคลภายนอกที่เข้ามาในพื้นที่ผลิตต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของ สุขลักษณะส่วนบุคคล และให้รายงานการเจ็บป่วยที่อาจเกิดความเสี่ยงต่อการ ปนเปื้อน	๓.๕.๕				
๕. การควบคุมการปฏิบัติงาน	๓.๕				
๕.๑ การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต	๓.๕.๑				
๕.๑.๑ การตรวจเฝ้าระวังและการปฏิบัติแก้ไข	๓.๕.๑.๑				
๑) ผู้ประกอบการต้องมีการเฝ้าระวังการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดและบันทึกผล การตรวจเฝ้าระวังซึ่งต้องมีการเก็บรักษา	๓.๕.๑.๑.๑				
๒) มีการแก้ไขให้เหมาะสมเมื่อผลการเฝ้าระวังพบว่าไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	๓.๕.๑.๑.๒				
๓) มีการเก็บรักษาการแก้ไขข้อบกพร่อง	๓.๕.๑.๑.๓				
๕.๑.๒ การทวนสอบ	๓.๕.๑.๒				
๑) มีการทวนสอบการปฏิบัติงานตามข้อกำหนด และมีการแก้ไขเมื่อไม่เป็นไป ตามข้อกำหนด	๓.๕.๑.๒.๑				
๒) มีการเก็บรักษาการทวนสอบ	๓.๕.๑.๒.๒				
๕.๒ จุดสำคัญของการควบคุมสุขลักษณะ	๓.๕.๒				
๕.๒.๑ การควบคุมเวลาและอุณหภูมิ	๓.๕.๒.๑				
๑) การควบคุมเวลาและอุณหภูมิต้องคำนึงถึงลักษณะของผลผลิต ผลกระทบ ของจุลินทรีย์ อายุการเก็บ และเจตนาการใช้ผลผลิต	๓.๕.๒.๑.๑				
๒) ระบุช่วงอุณหภูมิและเวลาที่ยอมรับให้คลาดเคลื่อนได้ ตรวจเฝ้าระวังและ บันทึกผล	๓.๕.๒.๑.๒				
๕.๒.๒ ขั้นตอนเฉพาะของกระบวนการ	๓.๕.๒.๒				
๑) การรับสัตว์มีชีวิต สัตว์ต้องมีสุขภาพแข็งแรง สามารถระบุแหล่งที่มาได้ชัดเจน และต้องเป็นไป ตามข้อกำหนด ดังนี้	๓.๕.๒.๒.๑				
๑.๑ มีการเคลื่อนย้ายสัตว์เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์					
๑.๒ มีการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายที่โรง ฆ่าสัตว์ (เช่น ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์) มีการฆ่าเชื พาหะ					
๑.๓ ยานพาหนะขนส่งต้องแข็งแรง มีการระบายอากาศเพียงพอ สภาพพื้น ราบกัน หรือผนังกัน ต้องไม่ทำให้เกิดการบาดเจ็บ พื้นผิวควรมีไม่น้อยกว่า ๐.๔ ตร.ม./ตัว (สุกรขุน) หรือ ๐.๘ ตร.ม./ตัว (พอสูก แม่สุกร)					
๑.๔ นำสัตว์ลงจากพาหนะเร็วที่สุด หรือจอดพักไว้ในร่ม					
๑.๕ ลำเลียงสัตว์ลงจากรถด้วยความระมัดระวังโดยบุคลากรที่ผ่านการ ฝึกอบรมเพื่อลดความเสี่ยงจากการบาดเจ็บ และเป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์					
๑.๖ ใช้อุปกรณ์ในการลำเลียงสัตว์ลงจากรถโดยไม่ทำให้เกิดการบาดเจ็บ ครรภ์ทางเชื่อมระหว่างยานพาหนะกับคอกพักสัตว์					
๑.๗ ไม่ขนส่งสุกรที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับสุกรปกติ					
๑.๘ ฉีดพ่นน้ำให้สุกรเพื่อผ่อนคลายความเครียดจากการเดินทาง					
๑.๙ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการลำเลียงสัตว์					

๒) การพักสัตว์ก่อนฆ่า เมื่อถึงโรงฆ่าสัตว์แล้ว ต้องดำเนินการดังนี้ ๒.๑ จัดให้อาหารสัตว์ก่อนฆ่า ๒.๒ มีการพักสัตว์ในระยะเวลาที่เหมาะสม (ขนส่งสุกรมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย ๒ ชั่วโมง และไม่ให้อุดอาหารเกิน ๑๒ ชั่วโมง) ๒.๓ กรณีสัตว์บาดเจ็บรุนแรงต้องดำเนินการเชือดทันทีเพื่อไม่ให้ทรมาน ๒.๔ มีน้ำให้กินอย่างเพียงพอ ๒.๕ ล้างทำความสะอาดตัวสัตว์อย่างเหมาะสม ๓) การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า ๓.๑ ต้องมีพนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและบันทึกผล ๓.๒ คัดแยกสัตว์ที่เข้าลักษณะตามประกาศกรมปศุสัตว์เรื่องว่าด้วยลักษณะที่ไม่เหมาะสมที่นำสัตว์มาเป็นอาหารไว้ในพื้นที่พักสัตว์ป่วย ๓.๓ กรณีสงสัยว่าป่วย เป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ให้ส่งตรวจยืนยันทางห้องปฏิบัติการ ๔) การฆ่าสัตว์ ๔.๑ มีขั้นตอนการทำสลบที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ ๔.๒ เลือกวิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์โดยคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ ๔.๓ สัตว์ต้องไม่สัมผัสพื้นขณะเชือดหรือแทงคอ ๔.๔ การแทงคอต้องแทงลึกให้ตัดเส้นเลือดดำและแดงเส้นใหญ่ขาด ไม่แทงลึกจนปลายมีดทะลุถึงช่องอก ๔.๕ เมื่อเชือดหรือแทงคอแล้ว ต้องปล่อยให้เลือดออกโดยเร็วที่สุดโดยใช้มีดแทงคอเฉพาะ และทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๘๒ °C หรือใช้สารเคมีภายหลังการใช้งาน ๔.๖ ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ (ไม่น้อยกว่า ๔ นาที) และสัตว์ต้องตายสนิทก่อนเข้าสู่กระบวนการถัดไป ๔.๗ กรณีนำเลือดไปบริโภคต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ ๕) การนำขน กีบออก ๕.๑ นำสุกรที่ตายสนิทมาลวกหนังในน้ำร้อนอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๕๘ °C เพื่อให้ง่ายต่อการเอาขนออก โดยระยะเวลาการลวก อุณหภูมิของน้ำ และขนาดของตัวสัตว์ต้องสัมพันธ์กัน ๕.๒ ขูดขนสุกรโดยไม่ให้ชาสัมผัสพื้น ๕.๓ ดึงกีบสุกรที่ถูกฆ่าแล้วทั้งขาหน้าและขาหลัง ๕.๔ อาจมีขั้นตอนการเผาขนเพื่อกำจัดขนอ่อนโดยต้องกำจัดขนได้หมด ๖) การตัดหัว การแยกเครื่องในออก การผ่าซีก ๖.๑ วางหัวให้ตรงกับภาชนะและทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ๖.๒ กรณีที่หัวห้อยติดไปกับสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แยกหัวออกหลังขั้นตอนการตรวจซากและเครื่องใน ๖.๓ การแยกเครื่องในออกจากซากต้องระวังไม่ให้เครื่องในแตกหรือปนเปื้อนซาก และต้องทำความสะอาด ข่าเชื่อมิตหรืออุปกรณ์ด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๘๒ °C หรือใช้สารเคมีภายหลังการใช้งาน	๓.๕.๒.๒.๒ ๓.๕.๒.๒.๓ ๓.๕.๒.๒.๔ ๓.๕.๒.๒.๕ ๓.๕.๒.๒.๖	ก.๑.๒.๗ ก.๒.๗ ก.๓.๔ ก.๓.๕ ก.๒.๔ ก.๒.๕ ก.๔.๑ ก.๔.๒.๑ ก.๔.๒.๒ ก.๔.๒.๓ ก.๔.๒.๔ ก.๔.๒.๔ ก.๕.๑ ก.๕.๒ ก.๕.๕ ก.๕.๖ ก.๖.๒ ก.๖.๓			
---	--	---	--	--	--

๖.๔ จัดการให้เครื่องในตรงกับตัวซากสัตว์เพื่อความสะดวกในการตรวจเนื้อ ๖.๕ ตีงเส้นไขสันหลังออกจากซากสุกรผ่าซีก ๗) การตรวจสัตว์หลังฆ่า ๗.๑ เมื่อฆ่าสัตว์แล้วพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องตรวจเนื้อสัตว์หลังฆ่า ตัดสินซาก บันทึกลงผล และทำการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรืออาจสั่งการให้ดำเนินการเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ๗.๒ กรณีที่มีการผลิตเครื่องในจำหน่าย ต้องแยกเครื่องในชาวไปทำในส่วนไม่สะอาด และเครื่องในแดงทำในส่วนสะอาด ๘) การล้างซากสุดท้าย ล้างทำความสะอาดซากทั้งด้านนอก ด้านในจนสะอาดด้วยปริมาณน้ำและแรงดันที่เหมาะสม ๙) การล้างทำความสะอาดเครื่องในหรือส่วนอื่นที่บริโภคได้ ๙.๑ ล้างเครื่องในชาวไปทำในส่วนไม่สะอาด และเครื่องในแดงล้างในส่วนสะอาด ๙.๒ กรณีจำหน่ายผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภค ให้ล้างและจัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะโดยแยกจากส่วนที่บริโภคไม่ได้ ๙.๓ ของเสียจากการล้างเครื่องในต้องไม่ปนเปื้อนผลิตผล ๙.๔ เครื่องในหรือผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภคได้ต้องนำไปแช่เย็นโดยอุณหภูมิใจกลางของผลิตผลไม่เกิน ๗ °C ๙.๕ กรณีจำหน่ายเครื่องในที่ยังไม่ได้ล้าง ต้องบรรจุเครื่องในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกสุขลักษณะ ๙.๖ กรณีต้มเลือดหรือเครื่องในให้จัดเก็บผลิตผลที่ต้มแล้วแยกจากที่ยังไม่ต้ม ๑๐) การลดอุณหภูมิซากสัตว์ ๑๐.๑ จัดเรียงซากสัตว์หรือผลิตผลในห้องลดอุณหภูมิตามหลัก FIFO และให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง ๑๐.๒ ลดอุณหภูมิใจกลางซากหรือผลิตผลให้ไม่เกิน ๗ °C ภายในเวลาที่เหมาะสม ๑๐.๓ ตรวจสอบอุณหภูมิของห้องลดอุณหภูมิซากและบันทึกผล ๑๐.๔ ตรวจวัดอุณหภูมิใจกลางซากหรือผลิตผลและบันทึกผล ๑๑) การฆ่าและตัดแต่ง ๑๑.๑ ทำด้วยความรวดเร็วเพื่อป้องกันจุลินทรีย์เพิ่มจำนวน ๑๑.๒ ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างมือด้วยสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ ๑๑.๓ มีดและอุปกรณ์ที่ใช้งานต้องสะอาดผ่านการฆ่าเชื้อ ๑๑.๔ ไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสพื้นหรือผนัง ๑๑.๕ อุณหภูมิห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน ๑๘°C และบันทึกผลการตรวจ ๑๑.๖ กรณีมีเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ให้แยกเก็บไว้ในภาชนะปิดล็อกเพื่อนำไปกำจัด ๑๒) การบรรจุ ๑๒.๑ ทำด้วยความรวดเร็ว ถูกสุขลักษณะ ไม่ปนเปื้อน	๓.๕.๒.๒.๗ ๓.๕.๒.๒.๘ ๓.๕.๒.๒.๙ ๓.๕.๒.๒.๑๐ ๓.๕.๒.๒.๑๑ ๓.๕.๒.๒.๑๒	ก.๗.๒, ก.๗.๓ ก.๘.๒ ก.๗.๔ ก.๑๐.๒ ก.๑๐.๑ ก.๑๐.๓ ก.๑๐.๓			
--	--	---	--	--	--

๑๒.๒ มีการแสดงรู้ผลการผลิตหรือการบ่งชี้สำหรับการเรียกคืนบนบรรจุภัณฑ์ ๑๓) การเก็บรักษาผลิตผล ๑๓.๑ เก็บรักษาผลิตผลไม่ให้อุณหภูมิใจกลางเกิน ๗ °C กรณีแช่เย็น และไม่เกิน -๑๘ °C กรณีแช่แข็ง และบันทึกผลการตรวจ ๑๓.๒ ตรวจสอบอุณหภูมิห้องเก็บผลิตผล และบันทึกผลการตรวจ ๑๓.๓ จัดเก็บผลิตผลตามหลัก FIFO	๓.๕.๒.๒.๑๓ ก.๑๓.๑, ก.๑๓.๓				
๕.๒.๓ ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ กายภาพ เคมี และสารก่อภูมิแพ้ของผลิตผล ๑) ระบุปัจจัยเกี่ยวกับการชักตัวอย่าง วิเคราะห์ เกณฑ์ยอมรับ ขั้นตอนการตรวจ ๒) ควบคุมคุณภาพของผลิตผลให้ได้ตามเกณฑ์และมีการสุ่มตรวจจุลินทรีย์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และชักตัวอย่างส่งตรวจกายภาพ เคมี สารก่อภูมิแพ้ตามความเสี่ยง	๓.๕.๒.๓ ๓.๕.๒.๓.๑ ๓.๕.๒.๓.๒				
๕.๒.๔ การปนเปื้อนจุลินทรีย์ ต้องมีมาตรการดังนี้ ๑) ทำความสะอาดพื้นผิว ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ อย่างทั่วถึงหลังการใช้งาน และอาจมีการฆ่าเชื้อตามความจำเป็น ๒) บุคลากรต้องแต่งชุดสะอาดและอุปกรณ์ป้องกันอื่นๆ โดยแยกตามพื้นที่ส่วนสะอาด ส่วนไม่สะอาดหรือลักษณะงานในพื้นที่ ด้วยสีหรือแบบ ๓) มีการตรวจคุณภาพน้ำและน้ำแข็งอย่างสม่ำเสมอ ๔) แยกภาชนะสำหรับบรรจุเนื้อสัตว์ เครื่องใน และผลพลอยได้	๓.๕.๒.๔				
๕.๒.๕ การปนเปื้อนทางกายภาพ มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากวัตถุภายนอก เช่น การงดนำสิ่งของเข้าไปในพื้นที่การผลิตและตรวจสอบการปนเปื้อน เช่น มีเครื่องตรวจจับโลหะ	๓.๕.๒.๕				
๕.๒.๖ การปนเปื้อนทางเคมี มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากสารเคมีต่างๆ เช่น สารทำความสะอาด สารหล่อลื่น หรือสารเคมีกำจัดสัตว์พาหะ	๓.๕.๒.๖				
๕.๒.๗ การจัดการสารก่อภูมิแพ้ ๑) กรณีมีการแปรรูปและการใช้ส่วนประกอบที่อาจเป็นสารก่อภูมิแพ้ ให้ระบุสารก่อภูมิแพ้ในขั้นตอนการผลิตต่างๆ และมีการจัดการ การป้องกันไม่ให้เป็นไปจนไปสู่ผลิตผล ตลอดจนมีการแจ้งแก่ผู้บริโภคในกรณีที่ป้องกันไม่ได้ ๒) ครอบบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การปฏิบัติ และการป้องกัน	๓.๕.๒.๗ ๓.๕.๒.๗.๑ ๓.๕.๒.๗.๒				
๕.๒.๘ การบรรจุหีบห่อ ๑) ใช้ภาชนะและวัสดุที่ปลอดภัยและเหมาะสมกับผลผลิต สามารถป้องกันการปนเปื้อน ความเสียหายและสามารถระบุผลได้ ๒) ภาชนะบรรจุต้องสะอาดและทนทานและเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ๓) ภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และป้องกันฝุ่น หรือ สัตว์พาหะได้ ๔) ภาชนะบรรจุแบบใช้ซ้ำได้ ต้องแข็งแรง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	๓.๕.๒.๘ ๓.๕.๒.๘.๑ ๓.๕.๒.๘.๒ ๓.๕.๒.๘.๓ ๓.๕.๒.๘.๔				

๕.๓ น้ำและน้ำแข็ง ๑) น้ำใช้ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอการใช้งาน แรงดันเหมาะสม ๒) มีน้ำฉีดทำความสะอาดซากหลังกำจัดขนก่อนลดอุณหภูมิ ๓) น้ำที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย ๔) น้ำแข็งที่ผลิตเองต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย หากรับจากภายนอกต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ๕) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่ป้องกันการปนเปื้อนและสัตว์พาหะ ๖) มีการตรวจคุณภาพน้ำแข็งอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	๓.๕.๓ ๓.๕.๓.๑ ๓.๕.๓.๒ ๓.๕.๓.๓ ๓.๕.๓.๔ ๓.๕.๓.๕ ๓.๕.๓.๖				
๕.๔ ระบบเอกสารและการบันทึกข้อมูล ๑) มีเอกสารแผนผังการผลิตและคู่มือการปฏิบัติงาน ๒) มีการระบุขั้นตอนการผลิตที่ตามสอบได้และการซักซ้อมประสิทธิภาพการเรียกคืน ๓) มีการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน ๓.๑ การบำรุงรักษาความสะอาด ๓.๒ การตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ ๓.๓ การตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ ๓.๔ การตรวจวัดอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิซากและผลิตผล ๓.๕ การตรวจวัดอุณหภูมิซากและผลิตผลในห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ๓.๖ การวัดอุณหภูมิในห้องชำแหละตัดแต่ง ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ๓.๗ การควบคุมสัตว์พาหะ ๓.๘ การบันทึกการแก้ไขและกิจกรรมทวนสอบ ๓.๙ การสอบเทียบเครื่องมือ ๓.๑๐ ผลการวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง ๓.๑๑ ผลการวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ ภายนอกและเคมีของผลิตผล ๓.๑๒ การฝึกอบรมบุคลากร ๓.๑๓ การตรวจสอบสุขภาพประจำปี ประวัติการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ ๓.๑๔ การตรวจสอบลักษณะส่วนบุคคลก่อนปฏิบัติงาน ๓.๑๕ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ๓.๑๖ ผลการพิจารณาความเสี่ยงของสารก่อภูมิแพ้ ๔) บันทึกข้อมูลให้ครบถ้วน และลงชื่อผู้บันทึกและผู้ตรวจสอบ ๕) เก็บข้อมูลไว้อย่างน้อย ๓ ปี กรณีเป็นเครื่องมือหรืออุปกรณ์ให้เก็บตลอดอายุการใช้งาน	๓.๕.๔ ๓.๕.๔.๑ ๓.๕.๔.๒ ๓.๕.๔.๓ ๓.๕.๔.๔ ๓.๕.๔.๕				
๕.๕ ขั้นตอนการเรียกคืน ๑) มีระบบตามสอบและดำเนินการที่มีประสิทธิภาพเรียกคืนผลิตผลได้ครบและรวดเร็ว ๒) เก็บบันทึกข้อมูลการตามสอบในกระบวนการผลิตและการส่งมอบ ๓) สามารถกักผลิตผลไว้ในสภาวะปลอดภัยจนกว่า ๑.๑ นำไปทำลาย ๑.๒ นำไปใช้ในวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ใช่การบริโภคของมนุษย์	๓.๕.๕ ๓.๕.๕.๑ ๓.๕.๕.๒ ๓.๕.๕.๓				

๑.๓ ตรวจสอบแล้วพบว่าปลอดภัยสำหรับการบริโภค ๑.๔ นำไปผ่านกระบวนการซ้ำอีกครั้งเพื่อลดระดับอันตรายไม่เกินค่ายอมรับภายใต้การกำกับของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ๔) มีการชักซ้อมทบทวนประสิทธิภาพการเรียกคืนอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และเก็บบันทึกข้อมูล	๓.๕.๕.๔				
๖. ข้อมูลผลิตภัณฑ์	๓.๖				
๖.๑ การแสดงรุ่นและการตามสอบ ๑) ต้องแสดงรุ่นการผลิตหรือชี้แจงวิธีจำเป็นสำหรับเรียกคืน และช่วยการจัดการผลิตภัณฑ์ในคลังอย่างมีประสิทธิภาพ ๒) ควรออกแบบและนำระบบการตามสอบไปใช้ตาม มกษ.การตามสอบสินค้าเกษตรและอาหาร	๓.๖.๑ ๓.๖.๑.๑ ๓.๖.๑.๒				
๖.๒ ข้อมูลของผลิตภัณฑ์ ควรแสดงข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์หรือในเอกสารกำกับเพื่อให้ผู้รับช่วงหรือผู้บริโภคสามารถดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัย	๓.๖.๒				
๖.๓ การแสดงฉลาก แสดงฉลากบนภาชนะบรรจุ ชัดเจน ไม่หลุดลอก มีรายละเอียดอย่างน้อย ๑) ประเภทของผลิตภัณฑ์หรือผลพลอยได้ที่น่ามาบริโภค ๒) น้ำหนักสุทธิรวม ๓) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (เชือด) ๔) วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน ๕) รุ่นหรือชุดการผลิต (ถ้ามี) ๖) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา ๗) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง	๓.๖.๓	ก.๑๒.๓			
๗. การขนส่ง ต้องขนส่งผลิตภัณฑ์อย่างถูกสุขลักษณะ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และควบคุมอุณหภูมิใจกลางผลิตภัณฑ์ไม่เกิน ๗ °C ยานพาหนะต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการขนส่ง พร้อมทั้งบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๓.๗	ก.๑๔.๑, ก.๑๔.๕			

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

วันที่ตรวจประเมิน

ชื่อโรงฆ่าสัตว์

ที่ตั้ง

ใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์เลขที่ ใบรับรองการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีฯ เลขที่.....

ประเภทการตรวจ ☐ การตรวจประเมินเบื้องต้น ☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....

☐ การตรวจติดตาม ครั้งที่ ☐ การตรวจต่ออายุ ☐ การตรวจกรณีพิเศษ

☐ การตรวจขยายหรือลดขอบข่ายการรับรอง.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๑. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๖๓)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. ๙๐๑๙-๒๕๕๐)

รายการตรวจ	มาตรฐานสินค้าเกษตร		ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๑๙	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
๑. โรงฆ่าสัตว์ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ โรงฆ่าสัตว์และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ควรออกแบบเพื่อ ๑) มีการปนเปื้อนน้อยที่สุด ๒) มีการจัดสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ ๓) เอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด ลดการปนเปื้อนจากอากาศ ๔) พื้นผิวและวัสดุที่ใช้ในส่วนที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ไม่เป็นพิษ ๕) มีการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น สุขลักษณะ และอื่น ๆ ตามความจำเป็น ๖) ป้องกันสัตว์พาหะได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๗) มีห้องน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เพียงพอ	๓.๑				
๑.๑ ทำเลที่ตั้งและโครงสร้าง	๓.๑.๑				
๑.๑.๑ ทำเลที่ตั้งของโรงฆ่าสัตว์ ๑) ไม่ตั้งในบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมที่ไม่สามารถควบคุมได้ เว้นแต่มีการป้องกันอย่างเพียงพอ ๒) ไม่ก่อให้เกิดอันตรายหรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของบุคคลอื่น ๓) ควรตั้งในบริเวณที่การคมนาคมสะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคเพียงพอ	๓.๑.๑.๑ ๓.๑.๑.๑.๑				
๑.๑.๒ การออกแบบและวางผังโรงฆ่าสัตว์ ๑) ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย ซึ่งสอดคล้องกับกำลังการผลิต ๒) ต้องเอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด สามารถป้องกันหรือลดการปนเปื้อนระหว่างการทำงาน รวมถึงการเคลื่อนย้ายบุคลากรและวัสดุ ๓) แยกพื้นที่ที่มีการควบคุมสุขลักษณะที่แตกต่างกันออกจากกัน โดยเฉพาะในโรงฆ่าสัตว์ต้องแยกพื้นที่ส่วนสะอาดออกจากส่วนไม่สะอาดอย่างชัดเจน รวมทั้งมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน ๔) ถนนรอบอาคารอยู่ในสภาพดีไม่ก่อปัญหาฝุ่นละออง ๕) ต้องแยกทางเข้า-ออกของสัตว์มีชีวิตและเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้าม ๖) ต้องมีรั้วป้องกันบุคคลภายนอกและสัตว์เลี้ยงเข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์	๓.๑.๑.๒ ๓.๑.๑.๒.๑ ๓.๑.๑.๒.๒ ๓.๑.๑.๒.๓ ๓.๑.๑.๒.๔ ๓.๑.๑.๒.๕ ๓.๑.๑.๒.๖				

๗) ให้แยกพื้นที่ส่วนสำนักงานหรือพื้นที่ฝ่ายจัดการออกจากพื้นที่ผลิต	๓.๑.๑.๒.๗				
๘) โรงพักสัตว์ควรอยู่ห่างจากพื้นที่ผลิตเพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นที่อาจปนเปื้อนไปยังผลิตผลได้	๓.๑.๑.๒.๘				
๙) พื้นที่ทำสลับต้องมีขนาดเหมาะสมกับเครื่องมือทำสลับและป้องกันสัตว์ออกจากอุปกรณ์บังคับสัตว์	๓.๑.๑.๒.๙				
๑๐) พื้นที่เชือดหรือแทงคอเพื่อนำเลือดออกต้องอยู่ใกล้กับพื้นที่ทำสลับเพื่อไม่ให้สัตว์รู้สึกตัวขณะเชือดหรือแทงคอหรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.๘๔๐๐-๒๕๕๐ เรื่อง ฮาลาล)	๓.๑.๑.๒.๑๐				
๑๑) ต้องแยกพื้นที่รวบรวมผลพลอยได้ที่ไม่นำไปบริโภคออกจากผลพลอยได้ที่นำไปบริโภค	๓.๑.๑.๒.๑๑				
๑๒) ต้องแยกพื้นที่ลอกหนัง ถอนหรือขูดขน ออกจากพื้นที่นำเครื่องในออก และมีช่องเปิดที่ผ่านได้เฉพาะเนื้อสัตว์เท่านั้น	๓.๑.๑.๒.๑๒				
๑๓) กรณีจำหน่ายเครื่องใน ต้องมีพื้นที่ล้างเครื่องใน โดยพื้นที่ล้างเครื่องในแดงอยู่ในพื้นที่ส่วนสะอาด พื้นที่ล้างเครื่องในขาวอยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด	๓.๑.๑.๒.๑๓				
๑๔) กรณีจำหน่ายผลพลอยได้ที่ไม่ใช่เครื่องใน ต้องมีพื้นที่ล้างและจัดเก็บที่ถูกต้องลักษณะ	๓.๑.๑.๒.๑๔				
๑๕) กรณีมีการตัดแต่ง ต้องมีพื้นที่สำหรับตัดแต่งและบรรจุเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน ต้องแยกจากห้องผลิตอื่น ๆ และควบคุมการเข้า-ออกได้	๓.๑.๑.๒.๑๕				
๑๖) ห้องบรรจุขั้นต้น (Primary wrapping) ต้องแยกจากห้องบรรจุสินค้าก่อนออกจากโรงฆ่าสัตว์	๓.๑.๑.๒.๑๖				
๑๗) บริเวณรับส่งผลิตผลและช่องเปิดต้องมีขนาดพอดีสำหรับพาหนะขนส่ง รวมทั้งมีหลังคาป้องกัน	๓.๑.๑.๒.๑๗				
๑.๑.๓ โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของอาคารโรงฆ่าสัตว์	๓.๑.๑.๓				
๑) พื้นผิวผนัง ฝ้าเพดาน และพื้น ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ ง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	๓.๑.๑.๓.๑				
๒) ผนังและฝ้าเพดานต้องสูงพอเหมาะต่อการปฏิบัติงานและการทำความสะอาด รอยต่อระหว่างพื้นและผนังต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน ถ้ามีการติดตั้งช่องระบายอากาศ ต้องมีการใช้วัสดุที่เชื่อมต่อขอบกระฉากได้สนิท	๓.๑.๑.๓.๒				
๓) พื้นระบายน้ำได้รวดเร็วและทำความสะอาดง่าย	๓.๑.๑.๓.๓				
๔) เพดานผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย รอยต่อเชื่อมสนิท ในพื้นที่ส่วนสะอาด ควรมีความสูงไม่น้อยกว่า ๓ เมตร หรือมีการระบายอากาศที่เหมาะสม อุปกรณ์ที่ติดตั้งสามารถป้องกันการหลุดร่วงของชิ้นส่วนได้	๓.๑.๑.๓.๔				
๕) ประตูและวงกบต้องมีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ไม่ลื่นกร่อน ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ไม่ใช้วัสดุที่ทำจากไม้ ถ้ามีการติดตั้งช่องระบายอากาศ ต้องมีการใช้วัสดุที่เชื่อมต่อขอบกระฉากได้สนิท	๓.๑.๑.๓.๕				
๖) ประตูหรือช่องส่งของออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เองอย่างสนิท	๓.๑.๑.๓.๖				
๗) พื้นผิวที่สัมผัสกับผลิตผลโดยตรง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ไม่ทำปฏิกิริยากับผลิตผล	๓.๑.๑.๓.๗				
๑.๑.๔ โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของโรงพักสัตว์	๓.๑.๑.๔				
๑) ต้องมีพื้นที่เพียงพอต่อจำนวนสัตว์ที่จะฆ่าในแต่ละรอบ และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์	๓.๑.๑.๔.๑				

๒) ต้องมีหลังคาป้องกันแสงแดดหรือฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว	๓.๑.๑.๔.๒				
๓) สามารถป้องกันสัตว์หลุดจากโรงพักสัตว์ได้	๓.๑.๑.๔.๓				
๔) ทางเดินสัตว์จากโรงพักสัตว์สู่โรงฆ่าสัตว์ต้องมีหลังคาคลุมตลอดเส้นทางและสามารถป้องกันสัตว์เดินย้อนกลับ	๓.๑.๑.๔.๔				
๕) บริเวณที่รับสัตว์ต้องมีความลาดชันเหมาะสม พื้นผิวไม่ลื่น สะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากยานพาหนะ	๓.๑.๑.๔.๖				
๖) มีพื้นที่แยกสัตว์ที่สงสัยว่าเป็นโรค มีลักษณะไม่เหมาะสม หรือสารตกค้าง	๓.๑.๑.๔.๗				
๑.๒ สิ่งอำนวยความสะดวก	๓.๑.๒				
๑.๒.๑ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงพักสัตว์	๓.๑.๒.๑				
๑) มีน้ำสะอาดให้สัตว์กินอย่างเพียงพอ	๓.๑.๒.๑.๑				
๒) มีน้ำใช้อย่างเพียงพอและมีแรงดันเหมาะสม	๓.๑.๒.๑.๒				
๓) ควรมีอุปกรณ์การล้างและฆ่าเชื้อรองเท้าก่อนเข้าและออกจากโรงพักสัตว์	๓.๑.๒.๑.๓				
๔) จัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับการปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์อย่างเพียงพอ	๓.๑.๒.๑.๔				
๕) จัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะขนส่งสัตว์	๓.๑.๒.๑.๕				
๑.๒.๒ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับบริเวณที่ฆ่าสัตว์และนำเลือดออก	๓.๑.๒.๒				
๑) กรณีมีการทำสลบสัตว์ ต้องมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์	๓.๑.๒.๒.๑				
๒) จัดให้มีมีดหรืออุปกรณ์สำหรับเชือดหรือแทงคอสัตว์โดยเฉพาะ	๓.๑.๒.๒.๒				
๓) จัดให้มีน้ำร้อนไม่น้อยกว่า ๘๒ °C หรือสารเคมีสำหรับทำความสะอาดมีดหรืออุปกรณ์เชือดหรือแทงคอ และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างอุปกรณ์และผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน	๓.๑.๒.๒.๓				
๑.๒.๓ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำและกำจัดของเสีย	๓.๑.๒.๓				
๑) สามารถป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์หรือน้ำใช้ และการไหลย้อนกลับ การระบายน้ำไม่ไหลจากพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนสูงไปยังพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนต่ำ การระบายน้ำต้องมีท่อต่อตรงสู่ระบบระบายน้ำเสีย	๓.๑.๒.๓.๑				
๒) ในโรงพักสัตว์ น้ำเสียจากพื้นที่แยกสัตว์ที่สงสัยว่าเป็นโรค มีลักษณะไม่เหมาะสม หรือสารตกค้าง ต้องไม่ไหลผ่านพื้นที่สัตว์ปกติ	๓.๑.๒.๓.๒				
๓) ท่อหรือรางระบายน้ำควรโค้ง ทำความสะอาดง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่ง ทำความสะอาดได้ ปลายท่อที่เปิดสู่ภายนอกต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปภายในได้	๓.๑.๒.๓.๓				
๔) กรณีระบายน้ำทิ้ง คุณภาพน้ำทิ้งต้องเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๓.๑.๒.๓.๔				
๕) ที่ตั้งระบบบำบัดน้ำเสียสามารถป้องกันกลิ่นและสิ่งปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์	๓.๑.๒.๓.๕				
๖) ที่ตั้งระบบกำจัดของเสียต้องอยู่ห่างจากโรงฆ่าสัตว์และป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะได้	๓.๑.๒.๓.๖				
๗) ให้ระบุพื้นที่รอตรวจเนื้อสัตว์เพิ่มเติม และภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งสามารถปิดล็อกได้เพื่อป้องกันการปนเปื้อน	๓.๑.๒.๓.๗				
๘) เก็บและกำจัดของเสียโดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม และมีการจดบันทึก	๓.๑.๒.๓.๘				
๑.๒.๔ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการทำความสะอาด	๓.๑.๒.๔				
๑) ต้องมีวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดเครื่องมือและภาชนะในแต่ละพื้นที่ทั้งในพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาดอย่างเพียงพอ และแยกออกจากวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดผลิตภัณฑ์	๓.๑.๒.๔.๑				

๒) พื้นที่ล้างภาชนะหรืออุปกรณ์ควรมีชั้นวางทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิมและอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม. ๓) สารทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ ๔) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บสารเคมีห่างจากพื้นที่ผลิตและพื้นที่เก็บผลผลิต โดยติดป้ายและฉลาก พร้อมทั้งคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุ	๓.๑.๒.๔.๒ ๓.๑.๒.๔.๓ ๓.๑.๒.๔.๔				
๑.๒.๕ สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา ๑) ต้องมีอ่างล้างมือทุกห้องผลิตและห้องสุขาอย่างเพียงพอ ก๊อกน้ำต้องไม่ใช้มือเปิดปิด ตัวอ่างทำจากวัสดุแข็งแรง ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย ท่อน้ำต้องลงสู่ระบบระบายน้ำเสีย ๒) สบู่เหลวหรือสารทำความสะอาดที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ ๓) ห้องแต่งตัวของบุคลากรต้องแยกแหว่งพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด ภายในมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกตามความเหมาะสม ๔) ห้องสุขาภายในโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่เปิดสู่ห้องผลิตโดยตรง รวมถึงมีพื้นที่เปลี่ยนชุดและรองเท้าสำหรับเข้าห้องสุขาโดยเฉพาะ	๓.๑.๒.๕ ๓.๑.๒.๕.๑ ๓.๑.๒.๕.๒ ๓.๑.๒.๕.๓ ๓.๑.๒.๕.๔				
๑.๒.๖ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการจัดการอุณหภูมิในกระบวนการผลิต ๑) มีห้องลดอุณหภูมิซาก ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ทำจากวัสดุแข็งแรง เก็บความเย็น ไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ มีพื้นที่ปรับอุณหภูมิซาก (Anteroom) ก่อนเข้าห้องดังกล่าว หรือมีมาตรการป้องกันการเกิดหยดน้ำในห้องดังกล่าว ๒) การลดอุณหภูมิเนื้อสัตว์โดยใช้อุปกรณ์ ภาชนะ หรือห้องลดอุณหภูมิ ต้องลดอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ให้ได้ไม่เกิน ๗ °C ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมกับกระบวนการผลิต ๓) กรณีมีการตัดแต่งเนื้อสัตว์ อุณหภูมิในห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน ๑๘ °C อุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ไม่เกิน ๗ °C ๔) การเก็บผลิตผลโดยใช้อุปกรณ์ ภาชนะ หรือห้องลดอุณหภูมิ ต้องรักษาอุณหภูมิใจกลางผลิตผลให้ได้ไม่เกิน ๗ °C ๕) กรณีมีการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ต้องมีห้องแช่เยือกแข็ง หรือมีระบบ Individual quick freezing (IQF) อุณหภูมิ -๓๐ °C ถึง -๔๕ °C ๖) กรณีมีการเก็บผลิตผลในสภาพแช่เยือกแข็ง ต้องมีห้องแช่แข็งอุณหภูมิ -๒๐ °C ถึง -๒๕ °C อุณหภูมิใจกลางผลิตผลไม่เกิน -๑๘ °C ๗) ประตูห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ต้องเปิดได้จากภายนอกและภายใน ๘) ควรติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่เย็น หรือมีมาตรการตรวจสอบอุณหภูมิเป็นระยะ ๙) มีการติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่แข็ง	๓.๑.๒.๖ ๓.๑.๒.๖.๑ ๓.๑.๒.๖.๒ ๓.๑.๒.๖.๓ ๓.๑.๒.๖.๔ ๓.๑.๒.๖.๕ ๓.๑.๒.๖.๖ ๓.๑.๒.๖.๗ ๓.๑.๒.๖.๘ ๓.๑.๒.๖.๙				
๑.๒.๗ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคุณภาพอากาศและการระบายอากาศ ๑) จัดให้มีระบบระบายอากาศอย่างเพียงพอ ระบายกลิ่น ความชื้น ความร้อน ความชื้น ควัน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์	๓.๑.๒.๗ ๓.๑.๒.๗.๑				

๒) สามารถป้องกันการไหลเวียนอากาศจากพื้นที่ปนเปื้อนสูงไปยังพื้นที่ปนเปื้อนต่ำ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	๓.๑.๒.๗.๒				
๑.๒.๘ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับแสงสว่าง ๑) ควรจัดให้มีแสงสว่างอย่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงานในทุกพื้นที่ ต้องไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องมือวัดต่าง ๆ ๒) ควรมีการป้องกันการแตกหักของอุปกรณ์การให้แสงสว่างที่อาจปนเปื้อนในเนื้อสัตว์หรือผลผลิต	๓.๑.๒.๘ ๓.๑.๒.๘.๑ ๓.๑.๒.๘.๒				
๑.๒.๙ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการเก็บรักษาผลผลิต ควรมีพื้นที่จัดเก็บผลผลิตอย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ ผลผลิตที่มีระดับการปนเปื้อนจากปัจจัยเสี่ยงต่างกันต้องแยกการเก็บ แยกจากการเก็บบรรจุภัณฑ์ สารเคมี วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตทั้งทางตรงและทางอ้อม	๓.๑.๒.๙				
๑.๓ เครื่องมือ	๓.๑.๓				
๑.๓.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ๑) เครื่องมือและภาชนะที่สัมผัสผลผลิตต้องออกแบบ ติดตั้ง ให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ บำรุงรักษาได้ง่าย ๒) เครื่องมือและภาชนะทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยก สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ๓) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่มีการใช้สารหล่อลื่นต้องมีโครงสร้างป้องกันการปนเปื้อนกับผลผลิต ๔) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับผลผลิตต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ๕) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ควรมีฐานตั้งให้มั่นคง แข็งแรง และมีพื้นที่โดยรอบเพื่อทำความสะอาด ฆ่าเชื้อได้สะดวก	๓.๑.๓.๑ ๓.๑.๓.๑.๑ ๓.๑.๓.๑.๒ ๓.๑.๓.๑.๓ ๓.๑.๓.๑.๔ ๓.๑.๓.๑.๕				
๑.๓.๒ ข้อกำหนดเฉพาะ ๑) บริเวณฆ่าสัตว์ การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม. ๒) กรณีที่ไม่มีการทำสลบสัตว์ จะต้องมียุทธวิธีหรืออุปกรณ์บังคับสัตว์ให้สงบ ๓) มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องทำความสะอาดและฆ่าเชืวก่อนใช้งาน ๔) มีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อมีดหลังทำความสะอาดแล้ว ซึ่งอาจใช้สารเคมีหรือความร้อนไม่น้อยกว่า ๘๒ °C ๕) ต้องมีภาชนะสะอาดรองเลือดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ จัดเก็บให้เหมาะสม กรณีผลิตเพื่อบริโภค ๖) บริเวณลวกหนัง ลอกหนัง ขูดขน การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม. ๗) บริเวณนำเครื่องในออกต้องมีภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ ซากสัตว์ รวมถึงเครื่องในแดงและขาของสัตว์แต่ละตัว ๘) พื้นที่ปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกสำหรับปฏิบัติงาน เช่น ก๊อมน้ำ จูดยางมีด หรือโต๊ะสำหรับตรวจซากที่มีท่อระบายน้ำต่อตรงสู่ระบบระบายน้ำเสีย	๓.๑.๓.๒ ๓.๑.๓.๒.๑ ๓.๑.๓.๒.๒ ๓.๑.๓.๒.๓ ๓.๑.๓.๒.๔ ๓.๑.๓.๒.๕ ๓.๑.๓.๒.๖ ๓.๑.๓.๒.๑๐ ๓.๑.๓.๒.๑๑				

๙) มีภาชนะหรืออุปกรณ์การล้างเครื่องในที่สามารถระบายน้ำเสียลงสู่ระบบระบายน้ำเสียโดยตรง	๓.๑.๓.๒.๑๒				
๑๐) กรณีมีการต้มเลือดหรือเครื่องใน ต้องมีภาชนะหรือหม้อต้มที่ควบคุมอุณหภูมิ และมีการระบายน้ำเสียลงสู่ระบบระบายน้ำเสีย	๓.๑.๓.๒.๑๓				
๑๑) มีอุปกรณ์สำหรับตัก ภาชนะ บรรจุภัณฑ์ หรือพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่สะอาดและเหมาะสม สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	๓.๑.๓.๒.๑๔				
๑๒) ห้องลดอุณหภูมิและห้องแช่เย็น ต้องมีราวแขวนซากสัตว์หรือชั้นวางซากสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ โดยส่วนล่างสุดของซากสัตว์อยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม.	๓.๑.๓.๒.๑๕				
๑.๓.๓ เครื่องมือสำหรับตรวจเฝ้าระวังและควบคุมผลิตผล	๓.๑.๓.๓				
๑) เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสามารถผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการสอบเทียบตามความเหมาะสม	๓.๑.๓.๓.๑				
๒) มีอุปกรณ์ตรวจวัดและควบคุมอุณหภูมิที่มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	๓.๑.๓.๓.๒				
๒ การฝึกอบรมและความสามารถ	๓.๒				
๒.๑ ความตระหนักและความรับผิดชอบ	๓.๒.๑				
ต้องมีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะอาหารและสร้างความตระหนักในบทบาทให้บุคลากรทุกคน รวมถึงความรับผิดชอบตนเองที่จะไม่ทำให้ผลิตผลปนเปื้อน ต้องมีความรู้และทักษะในการปฏิบัติงาน					
๒.๒ โปรแกรมการฝึกอบรม	๓.๒.๒				
บุคลากรใหม่ควรผ่านการฝึกอบรมทุกคน และโปรแกรมการฝึกอบรมควรคำนึงถึงความรู้ และทักษะของบุคลากรแต่ละคน					
๒.๓ การแนะนำและกำกับดูแล	๓.๒.๓				
๑) ผู้จัดการ หัวหน้างาน ผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีความรู้ที่เพียงพอเกี่ยวกับการปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ สามารถระบุสิ่งที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดและแก้ไข ก่อนที่ผลิตผลจะเสียหาย	๓.๒.๓.๑				
๒) มีการประเมินผลการอบรมหรือแนะนำควบคู่กับการดูแลและทวนสอบเป็นประจำ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าปฏิบัติงานอย่างได้ผล	๓.๒.๓.๒				
๒.๔ การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้	๓.๒.๔				
มีการทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมให้ทันสมัย และจัดฝึกอบรมเพื่อทบทวนความรู้อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าปฏิบัติงานได้ถูกต้อง พร้อมเก็บบันทึกการฝึกอบรม					
๓. การบำรุงรักษา การทำความสะอาดฆ่าเชื้อ และการควบคุมพาหะนำเชื้อในโรงฆ่าสัตว์	๓.๓				
๓.๑ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	๓.๓.๑				
๓.๑.๑ ข้อกำหนดทั่วไป	๓.๓.๑.๑				
๑) ดูแลโรงฆ่าสัตว์และเครื่องมือให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม	๓.๓.๑.๑.๑				
๒) ในขณะที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ต้องให้ความสำคัญกับสุขอนามัยเพื่อความปลอดภัยของผลิตผล	๓.๓.๑.๑.๒				
๓) มีการจัดการและใช้สารเคมีตามที่ผู้ผลิตกำหนด	๓.๓.๑.๑.๓				
๔) แยกอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดในแต่ละพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนแตกต่างกัน	๓.๓.๑.๑.๔				
๕) เก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดให้ป้องกันการปนเปื้อนได้	๓.๓.๑.๑.๕				

๖) ล้างทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ อุปกรณ์ ก่อน ระหว่างพัก และหลังผลิตผลิตภัณฑ์ และฆ่าเชื้อหลังการผลิตทุกครั้ง ห้ามมีเศษเนื้อมดกค้างข้ามคืน	๓.๓.๑.๑.๖				
๗) ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกผล	๓.๓.๑.๑.๗				
๓.๑.๒ วิธีและขั้นตอนการดำเนินการสำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ๑) การทำความสะอาดแบบเปียก ทำได้โดยจัดคราบสิ่งสกปรกที่มองเห็น หรือใช้สารทำความสะอาด หรือใช้น้ำหรือน้ำร้อนชะล้าง ๒) ใช้สารเคมีฆ่าเชื้อทำความสะอาดเท่าที่จำเป็น แล้วล้างออก ยกเว้นผู้ผลิตระบุ ว่าไม่จำเป็นต้องล้างออก ๓) ขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อต้องมั่นใจว่ามีประสิทธิภาพ ๔) คู่มือการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ต้องประกอบด้วย บริเวณและรายการ เครื่องมือที่ใช้ทำความสะอาด ผู้รับผิดชอบแต่ละงาน วิธีการและความถี่ การ ตรวจสอบประสิทธิภาพและการทวนสอบ	๓.๓.๑.๑.๒ ๓.๓.๑.๑.๒.๑ ๓.๓.๑.๑.๒.๒ ๓.๓.๑.๑.๒.๓ ๓.๓.๑.๑.๒.๔				
๓.๑.๓ การตรวจเฝ้าระวังประสิทธิภาพ ๑) ตรวจสอบประสิทธิภาพและทวนสอบเป็นระยะเพื่อให้มั่นใจว่ามีการปฏิบัติตามคู่มือที่กำหนด ๒) ทบทวนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อให้เป็นไปตามที่ผู้ผลิตระบุและอาจ พิจารณาเปลี่ยนยาฆ่าเชื้อเป็นระยะ ๓) มีมาตรการสุ่มตรวจและทดสอบเพื่อทวนสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	๓.๓.๑.๑.๓ ๓.๓.๑.๑.๓.๑ ๓.๓.๑.๑.๓.๒ ๓.๓.๑.๑.๓.๓				
๓.๒ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ ๓.๒.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงของสัตว์พาหะและลดการใช้วัตถุ อันตรายในการป้องกันและควบคุม	๓.๓.๒ ๓.๓.๒.๑				
๓.๒.๒ การป้องกัน บำรุงรักษาโรงฆ่าสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ดีพร้อมผลิตอยู่เสมอ	๓.๓.๒.๒				
๓.๒.๓ การหลบซ่อนและการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ ๑) ดูแลรักษาความสะอาดทั้งภายในและภายนอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดความเสี่ยงของ การเป็นแหล่งเพาะพันธุ์หรือที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ ๒) ครอบอกแบบบริเวณโดยรอบโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะ	๓.๓.๒.๓ ๓.๓.๒.๓.๑ ๓.๓.๒.๓.๒				
๓.๒.๔ การตรวจเฝ้าระวังและการตรวจหา ควรตรวจสอบแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะเสมอ มีการติดตั้งเครื่องตรวจจับ และกับดักสัตว์พาหะ กรณีจ้างบุคคลภายนอกดำเนินการ ต้องมีการตรวจสอบ รายงานการเฝ้าระวัง การปฏิบัติการแก้ไขกรณีเกิดเหตุจำเป็น	๓.๓.๒.๔				
๓.๒.๕ การควบคุมการเข้าอยู่อาศัยของพาหะนำเชื้อ ๑) จัดการกับสัตว์พาหะและที่อยู่อาศัยทันทีโดยผู้ที่มีคุณสมบัติและไม่ส่งผล กระทบกับผลิตภัณฑ์ ควรหาสาเหตุและป้องกันการเกิดซ้ำ พร้อมจดบันทึก ๒) มีการกำจัดนก แมลง สัตว์ฟันแทะ สัตว์มีพิษ ทั้งในและนอกโรงฆ่าสัตว์ เสมอ	๓.๓.๒.๕ ๓.๓.๒.๕.๑ ๓.๓.๒.๕.๒				

๓.๓ การจัดการของเสีย ๓.๓.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ๑) มีการรวบรวมของเสียในภาชนะปิด ไม่ปล่อยให้หกหกหมก และมีวิธีการนำของเสียออกจากพื้นที่ผลิตไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลผลิต โดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม ๒) มีพื้นที่จัดเก็บของเสีย ดูแลให้สะอาด ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะ และมีป้ายกำกับพื้นที่	๓.๓.๓ ๓.๓.๓.๑ ๓.๓.๓.๑.๑ ๓.๓.๓.๑.๒				
๔ สุขลักษณะส่วนบุคคล ๔.๑ ภาวะสุขภาพ ไม่ให้บุคคลที่สงสัยว่าป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจปนเปื้อนไปยังผลผลิต เข้าพื้นที่ผลิต โดยให้บุคคลดังกล่าวรายงานหัวหน้างานทันที	๓.๔ ๓.๔.๑				
๔.๒ การเจ็บป่วยและการบาดเจ็บ ๑) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลิตผลต้องไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามกฎหมาย ๒) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลิตผลต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และเก็บผลไว้เป็นหลักฐาน กรณีที่มีความเสี่ยงเป็นโรคติดต่อผ่านอาหารและน้ำให้พิจารณาตรวจสุขภาพเพิ่มเติม ๓) อาการของโรคที่ต้องรายงานหัวหน้างานได้แก่ ดีซ่าน ท้องร่วง อาเจียน มีไข้ เจ็บคอ แผลติดเชื้อที่ผิวหนัง มีน้ำมูก น้ำหนัก หรือตาแดง ๔) กรณีบุคลากรที่มีบาดแผลหรือบาดเจ็บอาจให้ปฏิบัติงานในพื้นที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลผลิต โดยปิดบริเวณแผลไม่ให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อน	๓.๔.๒ ๓.๔.๒.๑ ๓.๔.๒.๒ ๓.๔.๒.๓ ๓.๔.๒.๔	ข.๒.๑ ข.๒.๓			
๔.๓ ความสะอาดส่วนบุคคล ๑) บุคลากรต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลสูงสุด เช่น ไม่ทาเล็บ มีสะอาด ๒) บุคลากรที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับซากสัตว์หรือผลิตผล ต้องแต่งกายมิดชิด และแบ่งแยกระหว่างพื้นที่ที่ปฏิบัติงานของบุคลากรได้ ๓) บุคลากรต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงาน กลับเข้าปฏิบัติงาน ทันทีหลังจากใช้ห้องสุขา หลังจากสัมผัสสัตว์ปนเปื้อน ๔) บุคลากรต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ และทำให้แห้งโดยไม่ให้ปนเปื้อนซ้ำ หรืออาจใช้สารฆ่าเชื้อหลังการล้างมือได้ ๕) กรณีที่ใช้ถุงมือแบบใช้ซ้ำ ต้องมีมาตรการเพื่อป้องกันการปนเปื้อน	๓.๔.๓ ๓.๔.๓.๑ ๓.๔.๓.๒ ๓.๔.๓.๓ ๓.๔.๓.๔ ๓.๔.๓.๕				
๔.๔ พฤติกรรมส่วนบุคคล ๑) บุคลากรต้องไม่ปฏิบัติพฤติกรรมที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน ๒) บุคลากรต้องไม่สวมใส่หรือนำสิ่งของส่วนตัวเข้าไปในพื้นที่ผลิต ๓) บุคลากรต้องไม่นำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเข้าไปในพื้นที่ผลิตโดยเด็ดขาด ๔) บุคลากรต้องไม่เข้าไปยังพื้นที่อื่นที่ไม่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง ๕) ควรมีบันทึกการตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลและการแต่งกาย	๓.๔.๔ ๓.๔.๔.๑ ๓.๔.๔.๒ ๓.๔.๔.๓ ๓.๔.๔.๔ ๓.๔.๔.๕				
๔.๕ ผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก บุคคลภายนอกที่เข้ามาในพื้นที่ผลิตต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของสุขลักษณะส่วนบุคคล และให้รายงานการเจ็บป่วยที่อาจเกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน	๓.๔.๕				
๕. การควบคุมการปฏิบัติงาน	๓.๕				
๕.๑ การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต	๓.๕.๑				

๕.๑.๑ การตรวจเฝ้าระวังและการปฏิบัติแก้ไข ๑) ผู้ประกอบการต้องมีการเฝ้าระวังการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดและบันทึกผลการตรวจเฝ้าระวังซึ่งต้องมีการเก็บรักษา ๒) มีการแก้ไขให้เหมาะสมเมื่อผลการเฝ้าระวังพบว่าไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ๓) มีการเก็บรักษาการแก้ไขข้อบกพร่อง	ก.๕.๑.๑				
	ก.๕.๑.๑.๑				
	ก.๕.๑.๑.๒ ก.๕.๑.๑.๓				
๕.๑.๒ การทวนสอบ ๑) มีการทวนสอบการปฏิบัติงานตามข้อกำหนด และมีการแก้ไขเมื่อไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ๒) มีการเก็บรักษาการทวนสอบ	ก.๕.๑.๒ ก.๕.๑.๒.๑				
	ก.๕.๑.๒.๒				
๕.๒ จุดสำคัญของการควบคุมสุขลักษณะ ๕.๒.๑ การควบคุมเวลาและอุณหภูมิ ๑) การควบคุมเวลาและอุณหภูมิต้องคำนึงถึงลักษณะของผลผลิต ผลกระทบของจุลินทรีย์ อายุการเก็บ และเจตนาการใช้ผลผลิต ๒) ระบุช่วงอุณหภูมิและเวลาที่ยอมรับให้คลาดเคลื่อนได้ ตรวจเฝ้าระวังและบันทึกผล	ก.๕.๒ ก.๕.๒.๑ ก.๕.๒.๑.๑ ก.๕.๒.๑.๒				
๕.๒.๒ ขั้นตอนเฉพาะของกระบวนการ ๑) การรับสัตว์มีชีวิต สัตว์ต้องมีสุขภาพแข็งแรง สามารถระบุแหล่งที่มาได้ชัดเจน และต้องเป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้ ๑.๑ มีการเคลื่อนย้ายสัตว์เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ ๑.๒ มีการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายที่โรงฆ่าสัตว์ (เช่น ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์) มีการฆ่าเชื้อพาหะ ๑.๓ พาหนะขนส่ง ต้องแข็งแรงและเหมาะสม มีการระบายอากาศเพียงพอ สภาพพื้นของรถ รวากัน หรือผนังกัน ต้องไม่ทำให้สัตว์เกิดการบาดเจ็บ พื้นที่ควรไม่น้อยกว่า ๑ ตร.ม./ตัว ๑.๔ นำสัตว์ลงจากพาหนะเร็วที่สุด หรือจอดพักไว้ในร่ม ๑.๕ ลำเลียงสัตว์ลงจากรถด้วยความระมัดระวังโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อลดความเสี่ยงจากการบาดเจ็บ และเป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ ๑.๖ ใช้อุปกรณ์ในการลำเลียงสัตว์ลงจากรถโดยไม่ทำให้เกิดการบาดเจ็บ ควรมีทางเชื่อมระหว่างยานพาหนะกับคอกพักสัตว์ ๑.๗ ไม่ขนส่งโคและกระบือที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับโคและกระบือปกติ ๑.๘ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการลำเลียงสัตว์ ๒) การพักรีสัตว์ก่อนฆ่า เมื่อถึงโรงฆ่าสัตว์แล้ว ต้องดำเนินการดังนี้ ๒.๑ จัดให้อาหารสัตว์ก่อนฆ่า	ก.๕.๒.๒ ก.๕.๒.๒.๑	ก.๒.๓ ก.๑.๑.๑, ก.๑.๑.๒, ก.๑.๑.๓, ก.๑.๑.๔, ก.๑.๑.๕			
	ก.๕.๒.๒.๒	ก.๑.๒.๔ ก.๑.๒.๕			

๒.๒ มีการพักสัตว์ในระยะเวลาที่เหมาะสม (ขนส่งโคและกระบือมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย ๔ ชั่วโมง และอดอาหารไม่น้อยกว่า ๔ ชั่วโมง แต่ไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง ติดต่อกัน) ๒.๓ กรณีสัตว์บาดเจ็บรุนแรงต้องดำเนินการเชือดทันทีเพื่อไม่ให้ทรมาน ๒.๔ มีน้ำให้กินอย่างเพียงพอ ความหนาแน่นของโคและกระบือในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๒ ตร.ม./ตัว ๒.๕ ล้างทำความสะอาดตัวสัตว์อย่างเหมาะสม		ก.๒.๑, ก.๒.๒ ก.๒.๖ ก.๓.๓ ก.๓.๕			
๓) การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า ๓.๑ ต้องมีพนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและบันทึกผล ๓.๒ คัดแยกสัตว์ที่เข้าลักษณะตามประกาศกรมปศุสัตว์เรื่องว่าด้วยลักษณะที่ไม่เหมาะสมที่นำสัตว์มาเป็นอาหารไว้ในพื้นที่พักสัตว์ป่วย ๓.๓ กรณีสงสัยว่าป่วย เป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคให้ส่งตรวจยืนยันทางห้องปฏิบัติการ	๓.๕.๒.๒.๓				
๔) การฆ่าสัตว์ ๔.๑ มีขั้นตอนการทำสลบที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ หรือใช้วิธีการอื่นๆที่ไม่ทรมานหรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.๘๔๐๐-๒๕๕๐ เรื่องฮาลาล) ๔.๒ สัตว์ต้องไม่สัมผัสพื้นขณะเชือดหรือแทงคอ ๔.๓ กรณีมีการทำสลบ การเชือดหรือแทงคอและปล่อยให้เลือดออกจะต้องกระทำโดยเร็วที่สุดหลังจากโคและกระบือสลบ โดยแขวนโคและกระบือให้นอนบนแคร่ขณะแทง ๔.๔ เมื่อเชือดหรือแทงคอแล้ว ต้องปล่อยให้เลือดออกโดยเร็วที่สุดโดยใช้มีดแทงคอเฉพาะ และทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๘๒ °C หรือใช้สารเคมีภายหลังการใช้งาน ๔.๕ ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ประมาณ ๕ -๖ นาที และสัตว์ต้องตายสนิทก่อนเข้าสู่กระบวนการถัดไป กรณีนำเลือดไปบริโภคต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ	๓.๕.๒.๒.๔	ก.๔.๑.๒ ก.๔.๒.๑ ก.๔.๒.๒ ก.๔.๒.๓			
๕) การแยกหัวออก การตัดหาง ตัดข้อขา แยกหนัง ๕.๑ มีวิธีการที่แสดงให้เห็นว่าเป็นหัวของชากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง ๕.๒ หลังตรวจหัว แยกสมองนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป ๕.๓ ตัดหางและแยกหนังส่วนหางออก นำหางใส่ภาชนะรองรับไม่ให้หางสัมผัสพื้น ๕.๔ ตัดแข้งขาหน้าและหลัง และแยกใส่ภาชนะรองรับไม่ให้สัมผัสพื้น ๕.๕ แยกหนังออกโดยไม่ให้ส่วนเนื้อสัมผัสกับพื้น มีภาชนะรองรับหนัง และต้องไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังสู่เนื้อ	๓.๕.๒.๒.๕	ก.๕.๑ ก.๕.๒ ก.๖.๒ ก.๖.๓ ก.๗.๓, ก.๗.๔			
๖) การแยกเครื่องในออก การผ่าซีก ๖.๑ เปิดช่องท้องดึงเครื่องในขาออก วางเครื่องในขาใส่ถาดเครื่องใน ระวังไม่ให้มีดินหรืออุปกรณ์ไปทำให้เครื่องใน (เช่น กระเพาะอาหาร ลำไส้ กระเพาะปัสสาวะ) แตกหรือรั่วปนเปื้อนซากโคและกระบือ ๖.๒ เปิดช่องอกดึงเครื่องในแดงออก	๓.๕.๒.๒.๖	ก.๘.๑ ก.๘.๒			

๖.๓ ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซาก ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ตัดส่วนที่ปนเปื้อนออก หรือวิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนส่วนอื่นของซาก		ก.๘.๓			
๖.๔ ต้องทำความสะอาดฆ่าเชื้อมีดและอุปกรณ์หลังใช้งานด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๘๒ °C หรือด้วยสารเคมีอย่างเหมาะสม					
๖.๕ จัดวางเครื่องในที่แยกได้ให้อยู่ตรงกับตัวสัตว์ หรือมีการบ่งชี้แสดงให้ตรงกับซากสัตว์แต่ละตัว เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้สะดวก		ก.๘.๔			
๖.๖ ใช้อุปกรณ์ผ่าครึ่งซากที่นำเครื่องในออกแล้ว พร้อมทั้งนำเส้นไขสันหลังออก และนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป		ก.๙.๑, ก.๙.๒			
๗) การตรวจสัตว์หลังฆ่า	๓.๕.๒.๒.๗				
๗.๑ เมื่อฆ่าสัตว์แล้วพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องตรวจเนื้อสัตว์หลังฆ่า ตัดสินซาก บันทึกลง และทำการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรืออาจสั่งการให้ดำเนินการเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค		ก.๘.๕			
๗.๒ กรณีที่มีการผลิตเครื่องในจำหน่าย ต้องแยกเครื่องในขาวไปทำในส่วนไม่สะอาด และเครื่องในแดงทำในส่วนสะอาด					
๘) การล้างซากสุดท้าย	๓.๕.๒.๒.๘				
ล้างทำความสะอาดซากทั้งด้านนอก ด้านในจนสะอาดด้วยปริมาณน้ำและแรงดันที่เหมาะสม					
๙) การล้างทำความสะอาดเครื่องในหรือส่วนอื่นที่บริโภคได้	๓.๕.๒.๒.๙				
๙.๑ ล้างเครื่องในขาวไปทำในส่วนไม่สะอาด และเครื่องในแดงล้างในส่วนสะอาด					
๙.๒ กรณีจำหน่ายผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภค ให้ล้างและจัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะโดยแยกจากส่วนที่บริโภคไม่ได้					
๙.๓ ของเสียจากการล้างเครื่องในต้องไม่ปนเปื้อนผลิตผล					
๙.๔ เครื่องในหรือผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภคได้ต้องนำไปแช่เย็นโดยอุณหภูมิใจกลางของผลิตผลไม่เกิน ๗ °C					
๙.๕ กรณีจำหน่ายเครื่องในที่ยังไม่ได้ล้าง ต้องบรรจุเครื่องในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกสุขลักษณะ					
๙.๖ กรณีต้มเลือดหรือเครื่องในให้จัดเก็บผลิตผลที่ต้มแล้วแยกจากที่ยังไม่ต้ม					
๑๐) การลดอุณหภูมิซากสัตว์	๓.๕.๒.๒.๑๐				
๑๐.๑ จัดเรียงซากสัตว์หรือผลิตผลในห้องลดอุณหภูมิตามหลัก FIFO และให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง		ก.๑๒.๓			
๑๐.๒ ลดอุณหภูมิใจกลางซากหรือผลิตผลให้ไม่เกิน ๗ °C ภายในเวลาที่เหมาะสม		ก.๑๒.๒			
๑๐.๓ ตรวจสอบอุณหภูมิของห้องลดอุณหภูมิซากและบันทึกผล		ก.๑๒.๗			
๑๐.๔ ตรวจวัดอุณหภูมิใจกลางซากหรือผลิตผลและบันทึกผล		ก.๑๒.๗			
๑๑) การชำแหละตัดแต่ง	๓.๕.๒.๒.๑๑				
๑๑.๑ ทำด้วยความรวดเร็วเพื่อป้องกันจุลินทรีย์เพิ่มจำนวน					
๑๑.๒ ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างมือด้วยสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ					
๑๑.๓ มีดและอุปกรณ์ที่ใช้งานต้องสะอาดผ่านการฆ่าเชื้อ					
๑๑.๔ ไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสพื้นหรือผนัง					
๑๑.๕ อุณหภูมิห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน ๑๘ °C และบันทึกผลการตรวจ					

๑๑.๖ กรณีมีเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ให้แยกเก็บไว้ในภาชนะ ปิดล็อกเพื่อนำไปกำจัด ๑๒) การบรรจุ ๑๒.๑ ทำด้วยความรวดเร็ว ถูกสุขลักษณะ ไม่ปนเปื้อน ๑๒.๒ มีการแสดงรุ่นการผลิตหรือการบ่งชี้สำหรับการเรียกคืนบนบรรจุภัณฑ์ ๑๓) การเก็บรักษาผลิตผล ๑๓.๑ เก็บรักษาผลิตผลไม่ให้อุณหภูมิใจกลางเกิน ๗ °C กรณีแช่เย็น และไม่เกิน -๑๘ °C กรณีแช่แข็ง และบันทึกผลการตรวจ ๑๓.๒ ตรวจสอบอุณหภูมิห้องเก็บผลิตผล และบันทึกผลการตรวจ ๑๓.๓ จัดเก็บผลิตผลตามหลัก FIFO	๓.๕.๒.๒.๑๒ ๓.๕.๒.๒.๑๓				
๕.๒.๓ ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ กายภาพ เคมี และสารก่อภูมิแพ้ของผลิตผล ๑) ระบุปัจจัยเกี่ยวกับการชักตัวอย่าง วิถีวิเคราะห์ เกณฑ์ยอมรับ ขั้นตอนการตรวจ ๒) ควบคุมคุณภาพของผลิตผลให้ได้ตามเกณฑ์และมีการสุ่มตรวจจุลินทรีย์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และชักตัวอย่างส่งตรวจกายภาพ เคมี สารก่อภูมิแพ้ตามความเสี่ยง	๓.๕.๒.๓ ๓.๕.๒.๓.๑ ๓.๕.๒.๓.๒				
๕.๒.๔ การปนเปื้อนจุลินทรีย์ ต้องมีมาตรการดังนี้ ๑) ทำความสะอาดพื้นผิว ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ อย่างทั่วถึงหลังการใช้งาน และอาจมีการฆ่าเชื้อตามความจำเป็น ๒) บุคลากรต้องแต่งชุดสะอาดและอุปกรณ์ป้องกันอื่นๆ โดยแยกตามพื้นที่ส่วนสะอาด ส่วนไม่สะอาดหรือลักษณะงานในพื้นที่ ด้วยสีหรือแบบ ๓) มีการตรวจคุณภาพน้ำและน้ำแข็งอย่างสม่ำเสมอ ๔) แยกภาชนะสำหรับบรรจุเนื้อสัตว์ เครื่องใน และผลพลอยได้	๓.๕.๒.๔				
๕.๒.๕ การปนเปื้อนทางกายภาพ มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากวัตถุภายนอก เช่น การงดนำสิ่งของเข้าไปในพื้นที่การผลิตและตรวจสอบการปนเปื้อน เช่น มีเครื่องตรวจจับโลหะ	๓.๕.๒.๕				
๕.๒.๖ การปนเปื้อนทางเคมี มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากสารเคมีต่างๆ เช่น สารทำความสะอาด สารหล่อลื่น หรือสารเคมีกำจัดสัตว์พาหะ	๓.๕.๒.๖				
๕.๒.๗ การจัดการสารก่อภูมิแพ้ ๑) กรณีมีการแปรรูปและมีการใช้ส่วนประกอบที่อาจเป็นสารก่อภูมิแพ้ ให้ระบุสารก่อภูมิแพ้ในขั้นตอนการผลิตต่างๆ และมีการจัดการ การป้องกันไม่ให้ปนเปื้อนไปสู่ผลิตผล ตลอดจนมีการแจ้งแก่ผู้บริโภคในกรณีที่ป้องกันไม่ได้ ๒) ครอบบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การปฏิบัติ และการป้องกัน	๓.๕.๒.๗ ๓.๕.๒.๗.๑ ๓.๕.๒.๗.๒				
๕.๒.๘ การบรรจุหีบห่อ ๑) ใช้ภาชนะและวัสดุที่ปลอดภัยและเหมาะสมกับผลผลิต สามารถป้องกันการปนเปื้อน ความเสียหายและสามารถระบุฉลากได้ ๒) ภาชนะบรรจุต้องสะอาดและทนทานและเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร	๓.๕.๒.๘ ๓.๕.๒.๘.๑ ๓.๕.๒.๘.๒				

๓) ภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และป้องกันฝุ่น หรือ สัตว์พาหะได้	๓.๕.๒.๘.๓				
๔) ภาชนะบรรจุแบบใช้ซ้ำได้ ต้องแข็งแรง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	๓.๕.๒.๘.๔				
๕.๓ น้ำและน้ำแข็ง ๑) น้ำใช้ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอการใช้งาน แรงดันเหมาะสม ๒) มีน้ำฉีดทำความสะอาดซากหลังกำจัดขนก่อนลดอุณหภูมิ ๓) น้ำที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย ๔) น้ำแข็งที่ผลิตเองต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย หากรับจากภายนอกต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ๕) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่ป้องกันการปนเปื้อนและสัตว์พาหะ ๖) มีการตรวจคุณภาพน้ำแข็งอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	๓.๕.๓ ๓.๕.๓.๑ ๓.๕.๓.๒ ๓.๕.๓.๓ ๓.๕.๓.๔ ๓.๕.๓.๕ ๓.๕.๓.๖				
๕.๔ ระบบเอกสารและการบันทึกข้อมูล ๑) มีเอกสารแผนผังการผลิตและคู่มือการปฏิบัติงาน ๒) มีการระบุขั้นตอนการผลิตที่ตามสอบได้และการซักซ้อมประสิทธิภาพการเรียกคืน ๓) มีการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน ๓.๑ การบำรุงรักษาความสะอาด ๓.๒ การตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ ๓.๓ การตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ ๓.๔ การตรวจวัดอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิซากและผลิตภัณฑ์ ๓.๕ การตรวจวัดอุณหภูมิซากและผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ๓.๖ การวัดอุณหภูมิในห้องชำแหละตัดแต่ง ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ๓.๗ การควบคุมสัตว์พาหะ ๓.๘ การบันทึกการแก้ไขและกิจกรรมทวนสอบ ๓.๙ การสอบเทียบเครื่องมือ ๓.๑๐ ผลการวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง ๓.๑๑ ผลการวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ ภายนอกและเคมีของผลิตภัณฑ์ ๓.๑๒ การฝึกอบรมบุคลากร ๓.๑๓ การตรวจสอบสุขภาพประจำปี ประวัติการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ ๓.๑๔ การตรวจสอบลักษณะส่วนบุคคลก่อนปฏิบัติงาน ๓.๑๕ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ๓.๑๖ ผลการพิจารณาความเสี่ยงของสารก่อภูมิแพ้ ๔) บันทึกข้อมูลให้ครบถ้วน และลงชื่อผู้บันทึกและผู้ตรวจสอบ ๕) เก็บข้อมูลไว้อย่างน้อย ๓ ปี กรณีเป็นเครื่องมือหรืออุปกรณ์ให้เก็บตลอดอายุการใช้งาน	๓.๕.๔ ๓.๕.๔.๑ ๓.๕.๔.๒ ๓.๕.๔.๓ ๓.๕.๔.๔ ๓.๕.๔.๕				
๕.๕ ขั้นตอนการเรียกคืน ๑) มีระบบตามสอบและดำเนินการที่มีประสิทธิภาพเรียกคืนผลิตภัณฑ์ได้ครบและรวดเร็ว ๒) เก็บบันทึกข้อมูลการตามสอบในกระบวนการผลิตและการส่งมอบ	๓.๕.๕ ๓.๕.๕.๑ ๓.๕.๕.๒				

๓) สามารถกักผลิตผลไว้ในสภาวะปลอดภัยจนกว่า ๑.๑ นำไปทำลาย ๑.๒ นำไปใช้ในวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ใช่การบริโภคของมนุษย์ ๑.๓ ตรวจสอบแล้วพบว่าปลอดภัยสำหรับการบริโภค ๑.๔ นำไปผ่านกระบวนการซ้ำอีกครั้งเพื่อลดระดับอันตรายไม่เกินค่ายอมรับ ภายใต้การกำกับของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ๔) มีการชักซ้อมทบทวนประสิทธิภาพการเรียกคืนอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และเก็บ บันทึกข้อมูล	๓.๕.๕.๓ ๓.๕.๕.๔				
๖. ข้อมูลผลิตผล	๓.๖				
๖.๑ การแสดงรุ่นและการตามสอบ ๑) ต้องแสดงรุ่นการผลิตหรือชี้แจงวิธีจำเป็นสำหรับเรียกคืน และช่วยการ จัดการผลิตผลในคลังอย่างมีประสิทธิภาพ ๒) ควรออกแบบและนำระบบการตามสอบไปใช้ตาม มกษ.การตามสอบสินค้า เกษตรและอาหาร	๓.๖.๑ ๓.๖.๑.๑ ๓.๖.๑.๒				
๖.๒ ข้อมูลของผลิตผล ควรแสดงข้อมูลบนฉลากผลิตผลหรือในเอกสารกำกับเพื่อให้ผู้รับช่วงหรือ ผู้บริโภคสามารถดำเนินการกับผลิตผลต่อได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัย	๓.๖.๒				
๖.๓ การแสดงฉลาก แสดงฉลากบนภาชนะบรรจุ ชัดเจน ไม่หลุดลอก มีรายละเอียดอย่างน้อย ๑) ประเภทของผลิตผลหรือผลพลอยได้ที่นำมาบริโภค ๒) น้ำหนักสุทธิรวม ๓) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (เชือด) ๔) วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน ๕) รุ่นหรือชุดการผลิต (ถ้ามี) ๖) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา ๗) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง	๓.๖.๓	ก.๑๔.๔			
๗. การขนส่ง ต้องขนส่งผลิตผลอย่างถูกสุขลักษณะ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และ ควบคุมอุณหภูมิใจกลางผลิตผลไม่เกิน ๗ °C ยานพาหนะต้องล้างทำความ สะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการขนส่ง พร้อมทั้งบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพ พร้อมใช้งาน และต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๓.๗	ก.๑๕.๑, ก.๑๕.๕			

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
 สำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
 สำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลย
 อาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

วันที่ตรวจประเมิน

ชื่อโรงฆ่าสัตว์

ที่ตั้ง

ใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์เลขที่ ใบรับรองการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีฯ เลขที่.....

ประเภทการตรวจ ☐ การตรวจประเมินเบื้องต้น ☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่

☐ การตรวจติดตาม ครั้งที่ ☐ การตรวจต่ออายุ ☐ การตรวจกรณีพิเศษ

☐ การตรวจขยายหรือลดขอบข่ายการรับรอง.....

อ้างอิงมาตรฐาน ๑. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๖๓)

๒. มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. ๙๐๔๐-๒๕๕๖)

๓. แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. ๙๐๔๐ (G)-๒๕๕๗)

รายการตรวจ	มาตรฐานสินค้าเกษตร			ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	มกษ. ๙๐๐๔	มกษ. ๙๐๔๐	มกษ. ๙๐๔๐ (G)	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
๑. โรงฆ่าสัตว์ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือ โรงฆ่าสัตว์และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ควรออกแบบเพื่อ ๑) มีการปนเปื้อนน้อยที่สุด ๒) มีการจัดสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ ๓) เอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด ลดการปนเปื้อนจากอากาศ ๔) พื้นผิวและวัสดุที่ใช้ในส่วนที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ไม่เป็นพิษ ๕) มีการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น สุขลักษณะ และอื่น ๆ ตามความจำเป็น ๖) ป้องกันสัตว์พาหะได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๗) มีห้องน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เพียงพอ	๓.๑					
๑.๑ ท่าเลที่ตั้งและโครงสร้าง	๓.๑.๑					
๑.๑.๑ ท่าเลที่ตั้งของโรงฆ่าสัตว์ ๑) ไม่ตั้งในบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมที่ไม่สามารถควบคุมได้ เว้นแต่มีการป้องกันอย่างเพียงพอ ๒) ไม่ก่อให้เกิดอันตรายหรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของบุคคลอื่น ๓) ควรตั้งในบริเวณที่มีการคมนาคมสะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคเพียงพอ	๓.๑.๑.๑ ๓.๑.๑.๑.๑					
	๓.๑.๑.๑.๒					
	๓.๑.๑.๑.๓					
๑.๑.๒ การออกแบบและวางผังโรงฆ่าสัตว์ ๑) ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ ระบบบำบัดน้ำเสีย ซึ่งสอดคล้องกับกำลังการผลิต ๒) ต้องเอื้อต่อการบำรุงรักษา ทำความสะอาด สามารถป้องกันหรือลดการปนเปื้อนระหว่างการดำเนินงาน รวมถึงการเคลื่อนย้ายบุคลากรและวัสดุ	๓.๑.๑.๒ ๓.๑.๑.๒.๑ ๓.๑.๑.๒.๒ ๓.๑.๑.๒.๓					

๓) แยกพื้นที่ที่มีการควบคุมสุขลักษณะที่แตกต่างกันออกจากกัน โดยเฉพาะในโรงฆ่าสัตว์ต้องแยกพื้นที่ส่วนสะอาดออกจากส่วนไม่สะอาดอย่างชัดเจน รวมทั้งมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน ๔) ถนนรอบอาคารอยู่ในสภาพดีไม่ก่อปัญหาฝุ่นละออง ๕) ต้องแยกทางเข้า-ออกของสัตว์มีชีวิตและเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้าม ๖) ต้องมีรั้วป้องกันบุคคลภายนอกและสัตว์เลี้ยงเข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์ ๗) ให้แยกพื้นที่ส่วนสำนักงานหรือพื้นที่ฝ่ายจัดการออกจากพื้นที่ผลิต ๘) โรงพักสัตว์ควรอยู่ห่างจากพื้นที่ผลิตเพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นที่อาจปนเปื้อนไปยังผลิตผลได้ ๙) พื้นที่ทำสลับต้องมีขนาดเหมาะสมกับเครื่องมือทำสลับและป้องกันสัตว์ออกจากอุปกรณ์บังคับสัตว์ ๑๐) พื้นที่เชือดหรือแทงคอเพื่อนำเลือดออกต้องอยู่ใกล้กับพื้นที่ทำสลับเพื่อไม่ให้สัตว์รู้สึกตัวขณะเชือดหรือแทงคอหรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ.๘๔๐๐-๒๕๕๐ เรื่อง ฮาลาล) ๑๑) ต้องแยกพื้นที่รวบรวมผลพลอยได้ที่ไม่นำไปบริโภคออกจากผลพลอยได้ที่นำไปบริโภค ๑๒) ต้องแยกพื้นที่ลอกหนัง ถอนหรือขูดขน ออกจากพื้นที่นำเครื่องในออก และมีช่องเปิดที่ผ่านได้เฉพาะเนื้อสัตว์เท่านั้น ๑๓) กรณีจำหน่ายเครื่องใน ต้องมีพื้นที่ล้างเครื่องใน โดยพื้นที่ล้างเครื่องในแดงอยู่ในพื้นที่ส่วนสะอาด พื้นที่ล้างเครื่องในขาวอยู่ในพื้นที่ส่วนไม่สะอาด ๑๔) กรณีจำหน่ายผลพลอยได้ที่ไม่ใช่เครื่องใน ต้องมีพื้นที่ล้างและจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ ๑๕) กรณีมีการตัดแต่ง ต้องมีพื้นที่สำหรับตัดแต่งและบรรจุเพียงพอสําหรับการปฏิบัติงาน ต้องแยกจากห้องผลิตอื่น ๆ และควบคุมการเข้า-ออกได้ ๑๖) ห้องบรรจุขั้นต้น (Primary wrapping) ต้องแยกจากห้องบรรจุสินค้าก่อนออกจากโรงฆ่าสัตว์ ๑๗) บริเวณรับส่งผลิตผลและช่องเปิดต้องมีขนาดพอดีสำหรับพาหนะขนส่ง รวมทั้งมีหลังคาป้องกัน	๓.๑.๑.๒.๔ ๓.๑.๑.๒.๕ ๓.๑.๑.๒.๖ ๓.๑.๑.๒.๗ ๓.๑.๑.๒.๘ ๓.๑.๑.๒.๙ ๓.๑.๑.๒.๑๐ ๓.๑.๑.๒.๑๑ ๓.๑.๑.๒.๑๒ ๓.๑.๑.๒.๑๓ ๓.๑.๑.๒.๑๔ ๓.๑.๑.๒.๑๕ ๓.๑.๑.๒.๑๖ ๓.๑.๑.๒.๑๗					
๑.๑.๓ โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของอาคารโรงฆ่าสัตว์ ๑) พื้นผิวผนัง ฝาผนัง และพื้น ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ ง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ๒) ผนังและฝาผนังต้องสูงพอเหมาะต่อการปฏิบัติงานและการทำความสะอาด รอยต่อระหว่างพื้นและผนังต้องเชื่อมสนิทและทำมุมโค้งมน ถ้ามีการติดตั้งช่องกระจก ต้องมีการใช้วัสดุที่เชื่อมต่อขอบกระจกได้สนิท ๓) พื้นระบายน้ำได้รวดเร็วและทำความสะอาดง่าย ๔) เพดานผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย รอยต่อเชื่อมสนิท ในพื้นที่ส่วนสะอาดควรมีความสูงไม่น้อยกว่า ๓ เมตร หรือมีการระบายอากาศที่เหมาะสม อุปกรณ์ที่ติดผนังสามารถป้องกันการหลุดร่วงของชิ้นส่วนได้	๓.๑.๑.๓ ๓.๑.๑.๓.๑ ๓.๑.๑.๓.๒ ๓.๑.๑.๓.๓ ๓.๑.๑.๓.๔ ๓.๑.๑.๓.๕					

๕) ประตูและวงกบต้องมีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ไม่สีกร่อน ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ไม่ใช้วัสดุที่ทำจากไม้ ถ้ามีการติดตั้งช่องกระจก ต้องมีการใช้วัสดุที่เชื่อมต่อขอบกระจกได้สนิท ๖) ประตูหรือช่องส่งของออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เองอย่างสนิท ๗) พื้นผิวที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ไม่ทำปฏิกิริยากับผลิตภัณฑ์	๓.๑.๑.๓.๖ ๓.๑.๑.๓.๗					
๑.๑.๔ โครงสร้างภายในและส่วนประกอบของโรงพักสัตว์ ๑) ต้องมีพื้นที่เพียงพอต่อจำนวนสัตว์ที่จะฆ่าในแต่ละรอบ และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ โดยพื้นที่เฉลี่ยคอกพักแพะไม่ควรน้อยกว่า ๐.๒๕ ตร.ม./ตัว และแกะไม่ควรน้อยกว่า ๐.๓๕ ตร.ม./ตัว ๒) ต้องมีหลังคาป้องกันแสงแดดหรือฝนได้สำหรับสัตว์ทุกตัว ๓) สามารถป้องกันสัตว์หลุดจากโรงพักสัตว์ได้ ๔) ทางเดินสัตว์จากโรงพักสัตว์สู่โรงฆ่าสัตว์ต้องมีหลังคาคลุมตลอดเส้นทาง และสามารถป้องกันสัตว์เดินย้อนกลับ ๕) บริเวณที่รับสัตว์ต้องมีความลาดชันเหมาะสม พื้นผิวไม่ลื่น สะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากยานพาหนะ ๖) มีพื้นที่แยกสัตว์ที่สงสัยว่าเป็นโรค มีลักษณะไม่เหมาะสม หรือสารตกค้าง	๓.๑.๑.๔ ๓.๑.๑.๔.๑ ๓.๑.๑.๔.๒ ๓.๑.๑.๔.๓ ๓.๑.๑.๔.๔ ๓.๑.๑.๔.๖ ๓.๑.๑.๔.๗		๓.๑			
๑.๒ สิ่งอำนวยความสะดวก	๓.๑.๒					
๑.๒.๑ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงพักสัตว์ ๑) มีน้ำสะอาดให้สัตว์กินอย่างเพียงพอ ๒) มีน้ำใช้อย่างเพียงพอและมีแรงดันเหมาะสม ๓) ควรมีอุปกรณ์การล้างและฆ่าเชื้อรองเท้าก่อนเข้าและออกจากโรงพักสัตว์ ๔) จัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับการปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์อย่างเพียงพอ ๕) จัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะขนส่งสัตว์	๓.๑.๒.๑ ๓.๑.๒.๑.๑ ๓.๑.๒.๑.๒ ๓.๑.๒.๑.๓ ๓.๑.๒.๑.๔ ๓.๑.๒.๑.๕					
๑.๒.๒ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับบริเวณที่ฆ่าสัตว์และนำเลือดออก ๑) กรณีมีการทำสลบสัตว์ ต้องมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์ ๒) จัดให้มีมิดหรืออุปกรณ์สำหรับเชือดหรือแทงคอสัตว์โดยเฉพาะ ๓) จัดให้มีน้ำร้อนไม่น้อยกว่า ๘๒ °C หรือสารเคมีสำหรับทำความสะอาดมิดหรืออุปกรณ์เชือดหรือแทงคอ และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างอุปกรณ์และผ้ากันเปื้อนในขณะที่ปฏิบัติงาน	๓.๑.๒.๒ ๓.๑.๒.๒.๑ ๓.๑.๒.๒.๒ ๓.๑.๒.๒.๓					
๑.๒.๓ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำและกำจัดของเสีย ๑) สามารถป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์หรือน้ำใช้ และการไหลย้อนกลับ การระบายน้ำไม่ไหลจากพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนสูงไปยังพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนต่ำ การระบายน้ำต้องมีท่อต่อตรงสู่ระบบระบายน้ำเสีย ๒) ในโรงพักสัตว์ น้ำเสียจากพื้นที่แยกสัตว์ที่สงสัยว่าเป็นโรค มีลักษณะไม่เหมาะสม หรือสารตกค้าง ต้องไม่ไหลผ่านพื้นที่สัตว์ปกติ	๓.๑.๒.๓ ๓.๑.๒.๓.๑ ๓.๑.๒.๓.๒ ๓.๑.๒.๓.๓					

๓) ท่อหรือรางระบายน้ำควรโค้ง ทำความสะอาดง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่ง ทำความสะอาดได้ ปลายท่อที่เปิดสู่ภายนอกต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปภายในได้ ๔) กรณีระบายน้ำทิ้ง คุณภาพน้ำทิ้งต้องเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๕) ที่ตั้งระบบบำบัดน้ำเสียสามารถป้องกันกลิ่นและสิ่งปนเปื้อนไปยังผลิตผลได้ ๖) ที่ตั้งระบบกำจัดของเสียต้องอยู่ห่างจากโรงฆ่าสัตว์และป้องกันการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะได้ ๗) ให้ระบุพื้นที่รอตรวจเนื้อสัตว์เพิ่มเติม และภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งสามารถปิดล็อกได้เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ๘) เก็บและกำจัดของเสียโดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม และมีการจดบันทึก	๓.๑.๒.๓.๔ ๓.๑.๒.๓.๕ ๓.๑.๒.๓.๖ ๓.๑.๒.๓.๗ ๓.๑.๒.๓.๘					
๑.๒.๔ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการทำความสะอาด ๑) ต้องมีวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดเครื่องมือและภาชนะในแต่ละพื้นที่ทั้งในพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาดอย่างเพียงพอ และแยกออกจากวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดผลิตผล ๒) พื้นที่ล้างภาชนะหรืออุปกรณ์ควรมีชั้นวางทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม และอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม. ๓) สารทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ ๔) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บสารเคมีห่างจากพื้นที่ผลิตและพื้นที่เก็บผลผลิต โดยติดป้ายและฉลาก พร้อมทั้งคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุ	๓.๑.๒.๔ ๓.๑.๒.๔.๑ ๓.๑.๒.๔.๒ ๓.๑.๒.๔.๓ ๓.๑.๒.๔.๔					
๑.๒.๕ สิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา ๑) ต้องมีอ่างล้างมือทุกห้องผลิตและห้องสุขาอย่างเพียงพอ ก๊อกน้ำต้องไม่ใช่มือเปิดปิด ตัวอ่างทำจากวัสดุแข็งแรง ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย ท่อน้ำต่อลงสู่ระบบระบายน้ำเสีย ๒) สบู่เหลวหรือสารทำความสะอาดที่ใช้ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงงานผลิตอาหารหรือได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ ๓) ห้องแต่งตัวของบุคลากรต้องแยกระหว่างพื้นที่ส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด ภายในมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกตามความเหมาะสม ๔) ห้องสุขาภายในโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่เปิดสู่ห้องผลิตโดยตรง รวมถึงมีพื้นที่เปลี่ยนชุดและรองเท้าสำหรับเข้าห้องสุขาโดยเฉพาะ	๓.๑.๒.๕ ๓.๑.๒.๕.๑ ๓.๑.๒.๕.๒ ๓.๑.๒.๕.๓ ๓.๑.๒.๕.๔					
๑.๒.๖ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการจัดการอุณหภูมิในกระบวนการผลิต ๑) มีห้องลดอุณหภูมิซาก ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ทำจากวัสดุแข็งแรง เก็บความเย็น ไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ มีพื้นที่ปรับอุณหภูมิซาก (Anteroom) ก่อนเข้าห้องดังกล่าว หรือมีมาตรการป้องกันการเกิดหยดน้ำในห้องดังกล่าว ๒) การลดอุณหภูมิเนื้อสัตว์โดยใช้อุปกรณ์ ภาชนะ หรือห้องลดอุณหภูมิต้องลดอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ให้ได้ไม่เกิน ๗ °C ภายในระยะเวลาที่เหมาะสมกับกระบวนการผลิต	๓.๑.๒.๖ ๓.๑.๒.๖.๑ ๓.๑.๒.๖.๒ ๓.๑.๒.๖.๓					

๓) กรณีมีการตัดแต่งเนื้อสัตว์ อุณหภูมิในห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน ๑๘ °C อุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ไม่เกิน ๗ °C ๔) การเก็บผลิตผลโดยใช้อุปกรณ์ ภาชนะ หรือห้องลดอุณหภูมิ ต้องรักษาอุณหภูมิใจกลางผลิตผลให้ได้ไม่เกิน ๗ °C ๕) กรณีมีการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ต้องมีห้องแช่เยือกแข็ง หรือมีระบบ Individual quick freezing (IQF) อุณหภูมิ -๓๐ °C ถึง -๔๕ °C ๖) กรณีมีการเก็บผลิตผลในสภาพแช่เยือกแข็ง ต้องมีห้องแช่แข็งอุณหภูมิ -๒๐ °C ถึง -๒๕ °C อุณหภูมิใจกลางผลิตผลไม่เกิน -๑๘ °C ๗) ประตูห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ต้องเปิดได้จากภายนอกและภายใน ๘) ควรติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่เย็น หรือมีมาตรการตรวจสอบอุณหภูมิเป็นระยะ ๙) มีการติดตั้งจอแสดงผลอุณหภูมิแบบบันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องบริเวณหน้าห้องแช่แข็ง	๓.๑.๒.๖.๔ ๓.๑.๒.๖.๕ ๓.๑.๒.๖.๖ ๓.๑.๒.๖.๗ ๓.๑.๒.๖.๘ ๓.๑.๒.๖.๙					
๑.๒.๗ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคุณภาพอากาศและการระบายอากาศ ๑) จัดให้มีระบบระบายอากาศอย่างเพียงพอ ระบายกลิ่น ความชื้น ความร้อน คว้น ไอน้ำร้อน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ ๒) สามารถป้องกันการไหลเวียนอากาศจากพื้นที่ปนเปื้อนสูงไปยังพื้นที่ปนเปื้อนต่ำ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	๓.๑.๒.๗ ๓.๑.๒.๗.๑ ๓.๑.๒.๗.๒					
๑.๒.๘ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับแสงสว่าง ๑) ควรจัดให้มีแสงสว่างอย่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงานในทุกพื้นที่ ต้องไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของตรวจสอบความผิดปกติต่าง ๆ ๒) ควรมีการป้องกันการแตกหักของอุปกรณ์การให้แสงสว่างที่อาจปนเปื้อนในเนื้อสัตว์หรือผลิตผล	๓.๑.๒.๘ ๓.๑.๒.๘.๑ ๓.๑.๒.๘.๒					
๑.๒.๙ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการเก็บรักษาผลิตผล ควรมีพื้นที่จัดเก็บผลิตผลอย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ ผลิตผลที่มีระดับการปนเปื้อนจากปัจจัยเสี่ยงต่างกันต้องแยกการเก็บ แยกจากการเก็บบรรจุภัณฑ์ สารเคมี วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตทั้งทางตรงและทางอ้อม	๓.๑.๒.๙					
๑.๓ เครื่องมือ	๓.๑.๓					
๑.๓.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ๑) เครื่องมือและภาชนะที่สัมผัสผลิตผลต้องออกแบบ ติดตั้ง ให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ บำรุงรักษาได้ง่าย ๒) เครื่องมือและภาชนะทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยก สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ๓) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่มีการใช้สารหล่อลื่นต้องมีโครงสร้างป้องกันการปนเปื้อนกับผลิตผล ๔) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับผลิตผลต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	๓.๑.๓.๑ ๓.๑.๓.๑.๑ ๓.๑.๓.๑.๒ ๓.๑.๓.๑.๓ ๓.๑.๓.๑.๔					

๕) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ควรมีฐานตั้งให้มั่นคง แข็งแรง และมีพื้นที่โดยรอบเพื่อทำความสะอาด เข้าเช็ดได้สะดวก	๓.๑.๓.๑.๕					
๑.๓.๒ ข้อกำหนดเฉพาะ ๑) บริเวณฆ่าสัตว์ การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม. ๒) กรณีที่ไม่มีการทำสลบสัตว์ จะต้องเครื่องมือหรืออุปกรณ์บังคับสัตว์ให้สงบ ๓) มืดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนใช้งาน ๔) มีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อมีดหลังทำความสะอาดแล้ว ซึ่งอาจใช้สารเคมีหรือความร้อนไม่น้อยกว่า ๘๒ °C ๕) ต้องมีภาชนะสะอาดรองเลือดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ จัดเก็บให้เหมาะสม กรณีผลิตเพื่อบริโภค ๖) บริเวณลวกหนัง ลอกหนัง ขูดขน การใช้รอกหรือราวยกหรือแขวนซากสัตว์ หรือใช้โต๊ะวางซากสัตว์ ต้องมีความสูงจากพื้นถึงส่วนล่างของซากสัตว์ไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม. ๗) บริเวณนำเครื่องในออกต้องมีภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ ซากสัตว์ รวมถึงเครื่องในแดงและขาของสัตว์แต่ละตัว ๘) พื้นที่ปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกสำหรับปฏิบัติงาน เช่น ก๊อมน้ำ จุดวางมิด หรือโต๊ะสำหรับตรวจซากที่มีท่อระบายน้ำต่อตรงสู่ระบบระบายน้ำเสีย ๙) มีภาชนะหรืออุปกรณ์การล้างเครื่องในที่สามารถระบายน้ำเสียลงสู่ระบบระบายน้ำเสียโดยตรง ๑๐) กรณีมีการต้มเลือดหรือเครื่องใน ต้องมีภาชนะหรือหม้อต้มที่ควบคุมอุณหภูมิ และมีการระบายน้ำเสียลงสู่ระบบระบายน้ำเสีย ๑๑) มีอุปกรณ์สำหรับตัด ภาชนะ บรรจุภัณฑ์ หรือพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่สะอาดและเหมาะสม สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ ๑๒) ห้องลดอุณหภูมิและห้องแช่เย็น ต้องมีราวแขวนซากสัตว์หรือชั้นวางซากสัตว์หรือผลิตผล โดยส่วนล่างสุดของซากสัตว์อยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ ซม.	๓.๑.๓.๒ ๓.๑.๓.๒.๑ ๓.๑.๓.๒.๒ ๓.๑.๓.๒.๓ ๓.๑.๓.๒.๔ ๓.๑.๓.๒.๕ ๓.๑.๓.๒.๖ ๓.๑.๓.๒.๑๐ ๓.๑.๓.๒.๑๑ ๓.๑.๓.๒.๑๒ ๓.๑.๓.๒.๑๓ ๓.๑.๓.๒.๑๔ ๓.๑.๓.๒.๑๕					
๑.๓.๓ เครื่องมือสำหรับตรวจเฝ้าระวังและควบคุมผลิตผล ๑) เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสามารถผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการสอบเทียบตามความเหมาะสม ๒) มีอุปกรณ์ตรวจวัดและควบคุมอุณหภูมิที่มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	๓.๑.๓.๓ ๓.๑.๓.๓.๑ ๓.๑.๓.๓.๒					
๒ การฝึกอบรมและความสามารถ	๓.๒					
๒.๑ ความตระหนักและความรับผิดชอบ ต้องมีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะอาหารและสร้างความตระหนักในบทบาทให้บุคลากรทุกคน รวมถึงความรับผิดชอบตนเองที่จะไม่ทำให้ผลิตผลปนเปื้อน ต้องมีความรู้และทักษะในการปฏิบัติงาน	๓.๒.๑					
๒.๒ โปรแกรมการฝึกอบรม	๓.๒.๒					

บุคลากรใหม่ควรผ่านการฝึกอบรมทุกคน และโปรแกรมการฝึกอบรมควรคำนึงถึงความรู้ และทักษะของบุคลากรแต่ละคน						
๒.๓ การแนะนำและกำกับดูแล ๑) ผู้จัดการ หัวหน้างาน ผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีความรู้ที่เพียงพอเกี่ยวกับการปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ สามารถระบุสิ่งที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดและแก้ไขก่อนที่ผลิตผลจะเสียหาย ๒) มีการประเมินผลการอบรมหรือแนะนำควบคู่กับการดูแลและทวนสอบเป็นประจำ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าปฏิบัติงานอย่างได้ผล	๓.๒.๓ ๓.๒.๓.๑ ๓.๒.๓.๒					
๒.๔ การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้ มีการทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมให้ทันสมัย และจัดฝึกอบรมเพื่อทบทวนความรู้อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าปฏิบัติงานได้ถูกต้อง พร้อมเก็บบันทึกการฝึกอบรม	๓.๒.๔					
๓. การบำรุงรักษา การทำความสะอาดฆ่าเชื้อ และการควบคุมพาหะนำเชื้อในโรงฆ่าสัตว์	๓.๓					
๓.๑ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ๓.๑.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ๑) ดูแลโรงฆ่าสัตว์และเครื่องมือให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม ๒) ในขณะทำความสะอาดและบำรุงรักษา ต้องให้ความสำคัญกับสุขอนามัยเพื่อความปลอดภัยของผลิตผล ๓) มีการจัดการและใช้สารเคมีตามที่ผู้ผลิตกำหนด ๔) แยกอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดในแต่ละพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนแตกต่างกัน ๕) เก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดให้ป้องกันการปนเปื้อนได้ ๖) ล้างทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ อุปกรณ์ ก่อน ระหว่างพัก และหลังผลิตผลิตผล และฆ่าเชื้อหลังการผลิตทุกครั้ง ห้ามมีเศษเนื้อมดกค้างข้ามคืน ๗) ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกผล	๓.๓.๑ ๓.๓.๑.๑ ๓.๓.๑.๑.๑ ๓.๓.๑.๑.๒ ๓.๓.๑.๑.๓ ๓.๓.๑.๑.๔ ๓.๓.๑.๑.๕ ๓.๓.๑.๑.๖ ๓.๓.๑.๑.๗					
๓.๑.๒ วิธีและขั้นตอนการดำเนินการสำหรับทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ๑) การทำความสะอาดแบบเปียก ทำได้โดยจัดคราบสิ่งสกปรกที่มองเห็นหรือใช้สารทำความสะอาด หรือใช้น้ำหรือน้ำร้อนชะล้าง ๒) ใช้สารเคมีฆ่าเชื้อทำความสะอาดเท่าที่จำเป็น แล้วล้างออก ยกเว้นผู้ผลิตระบุว่าไม่จำเป็นต้องล้างออก ๓) ขั้นตอนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อต้องมั่นใจว่ามีประสิทธิภาพ ๔) คู่มือการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ต้องประกอบด้วย บริเวณและรายการเครื่องมือที่ใช้ทำความสะอาด ผู้รับผิดชอบแต่ละงาน วิธีการและความถี่ การตรวจสอบประสิทธิภาพและการทวนสอบ	๓.๓.๑.๒ ๓.๓.๑.๒.๑ ๓.๓.๑.๒.๒ ๓.๓.๑.๒.๓ ๓.๓.๑.๒.๔					
๓.๑.๓ การตรวจเฝ้าระวังประสิทธิภาพ ๑) ตรวจสอบประสิทธิภาพและทวนสอบเป็นระยะเพื่อให้มั่นใจว่ามีการปฏิบัติตามคู่มือที่กำหนด ๒) ทบทวนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อให้เป็นไปตามที่ผู้ผลิตระบุและอาจพิจารณาเปลี่ยนยาฆ่าเชื้อเป็นระยะ	๓.๓.๑.๓ ๓.๓.๑.๓.๑ ๓.๓.๑.๓.๒					

๓) มีมาตรการสุ่มตรวจและทดสอบเพื่อทวนสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	๓.๓.๑.๓.๓					
๓.๒ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ ๓.๒.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อลดความเสี่ยงของสัตว์พาหะและลดการใช้วัตถุอันตรายในการป้องกันและควบคุม	๓.๓.๒ ๓.๓.๒.๑					
๓.๒.๒ การป้องกัน บำรุงรักษาโรงฆ่าสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ดีพร้อมผลิตรายสม่ำเสมอ	๓.๓.๒.๒					
๓.๒.๓ การหลบซ่อนและการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ ๑) ดูแลรักษาความสะอาดทั้งภายในและภายนอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดความเสี่ยงของการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์หรือที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ ๒) ควรออกแบบบริเวณโดยรอบโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดการอยู่อาศัยของสัตว์พาหะ	๓.๓.๒.๓ ๓.๓.๒.๓.๑ ๓.๓.๒.๓.๒					
๓.๒.๔ การตรวจเป่าระวังและการตรวจหา ควรตรวจสอบแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะเสมอ มีการติดตั้งเครื่องตรวจจับและกับดักสัตว์พาหะ กรณีจ้างบุคคลภายนอกดำเนินการ ต้องมีการตรวจสอบรายงานการเฝ้าระวัง การปฏิบัติการแก้ไขกรณีเกิดเหตุจำเป็น	๓.๓.๒.๔					
๓.๒.๕ การควบคุมการเข้าอยู่อาศัยของพาหะนำเชื้อ ๑) จัดการกับสัตว์พาหะและที่อยู่อาศัยทันทีโดยผู้มีความสมบัติและไม่ส่งผลกระทบต่อผลผลิต ควรหาสาเหตุและป้องกันการเกิดซ้ำ พร้อมจดบันทึก ๒) มีการกำจัดนก แมลง สัตว์ฟันแทะ สัตว์มีพิษ ทั้งในและนอกโรงฆ่าสัตว์เสมอ	๓.๓.๒.๕ ๓.๓.๒.๕.๑ ๓.๓.๒.๕.๒					
๓.๓ การจัดการของเสีย ๓.๓.๑ ข้อกำหนดทั่วไป ๑) มีการรวบรวมของเสียในภาชนะปิด ไม่ปล่อยให้หมักหมม และมีวิธีการนำของเสียออกจากพื้นที่ผลิตไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลผลิต โดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม ๒) มีพื้นที่จัดเก็บของเสีย ดูแลให้สะอาด ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะ และมีป้ายกำกับพื้นที่	๓.๓.๓ ๓.๓.๓.๑ ๓.๓.๓.๑.๑ ๓.๓.๓.๑.๒					
๔ สุขลักษณะส่วนบุคคล ๔.๑ ภาวะสุขภาพ ไม่ให้บุคคลที่สงสัยว่าป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจปนเปื้อนไปยังผลผลิตเข้าพื้นที่ผลิต โดยให้บุคคลดังกล่าวรายงานหัวหน้างานทันที	๓.๔ ๓.๔.๑					
๔.๒ การเจ็บป่วยและการบาดเจ็บ ๑) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลิตผลต้องไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามกฎหมาย ๒) ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสผลิตผลต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และเก็บผลไว้เป็นหลักฐาน กรณีที่มีความเสี่ยงเป็นโรคติดต่อผ่านอาหารและน้ำให้พิจารณาตรวจสุขภาพเพิ่มเติม ๓) อาการของโรคที่ต้องรายงานหัวหน้างานได้แก่ ตีขี้ขี้ ท้องร่วง อาเจียน มีไข้ เจ็บคอ แผลติดเชื้อที่ผิวหนัง มีน้ำมูก น้ำหนัก หรือตาและ	๓.๔.๒ ๓.๔.๒.๑ ๓.๔.๒.๒ ๓.๔.๒.๓	ก.๒.๑				

๔) กรณีบุคลากรที่มีบาดแผลหรือบาดเจ็บอาจให้ปฏิบัติงานในพื้นที่ที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์ โดยปิดบริเวณแผลไม่ให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อน	๓.๔.๒.๔	ก.๒.๓				
๔.๓ ความสะอาดส่วนบุคคล ๑) บุคลากรต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลสูงสุด เช่น ไม่ทาเล็บมือสะอาด ๒) บุคลากรที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับซากสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ ต้องแต่งกายมิดชิด และแบ่งแยกระหว่างพื้นที่ที่ปฏิบัติงานของบุคลากรได้ ๓) บุคลากรต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงาน กลับเข้าปฏิบัติงาน ทันทีหลังจากใช้ห้องสุขา หลังจากสัมผัสสัตว์ปนเปื้อน ๔) บุคลากรต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ และทำให้แห้งโดยไม่ให้ปนเปื้อนซ้ำหรืออาจใช้สารฆ่าเชื้อหลังการล้างมือได้ ๕) กรณีที่ใช้ถุงมือแบบใช้ซ้ำ ต้องมีมาตรการเพื่อป้องกันการปนเปื้อน	๓.๔.๓ ๓.๔.๓.๑ ๓.๔.๓.๒ ๓.๔.๓.๓ ๓.๔.๓.๔ ๓.๔.๓.๕					
๔.๔ พฤติกรรมส่วนบุคคล ๑) บุคลากรต้องไม่ปฏิบัติพฤติกรรมที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน ๒) บุคลากรต้องไม่สวมใส่หรือนำสิ่งของส่วนตัวเข้าไปในพื้นที่ผลิต ๓) บุคลากรต้องไม่นำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเข้าไปในพื้นที่ผลิตโดยเด็ดขาด ๔) บุคลากรต้องไม่เข้าไปยังพื้นที่อื่นที่ไม่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง ๕) ควรมีบันทึกการตรวจสอบลักษณะส่วนบุคคลและการแต่งกาย	๓.๔.๔ ๓.๔.๔.๑ ๓.๔.๔.๒ ๓.๔.๔.๓ ๓.๔.๔.๔ ๓.๔.๔.๕					
๔.๕ ผู้เยี่ยมชมและบุคคลภายนอก บุคคลภายนอกที่เข้ามาในพื้นที่ผลิตต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของสัญลักษณ์ส่วนบุคคล และให้รายงานการเจ็บป่วยที่อาจเกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน	๓.๔.๕					
๕. การควบคุมการปฏิบัติงาน	๓.๕					
๕.๑ การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต ๕.๑.๑ การตรวจเฝ้าระวังและการปฏิบัติแก้ไข ๑) ผู้ประกอบการต้องมีการเฝ้าระวังการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดและบันทึกผลการตรวจเฝ้าระวังซึ่งต้องมีการเก็บรักษา ๒) มีการแก้ไขให้เหมาะสมเมื่อผลการเฝ้าระวังพบว่าไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ๓) มีการเก็บรักษาการแก้ไขข้อบกพร่อง	๓.๕.๑ ๓.๕.๑.๑ ๓.๕.๑.๑.๑ ๓.๕.๑.๑.๒ ๓.๕.๑.๑.๓					
๕.๑.๒ การทวนสอบ ๑) มีการทวนสอบการปฏิบัติงานตามข้อกำหนด และมีการแก้ไขเมื่อไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ๒) มีการเก็บรักษาการทวนสอบ	๓.๕.๑.๒ ๓.๕.๑.๒.๑ ๓.๕.๑.๒.๒					
๕.๒ จุดสำคัญของการควบคุมสัญลักษณ์ ๕.๒.๑ การควบคุมเวลาและอุณหภูมิ ๑) การควบคุมเวลาและอุณหภูมิต้องคำนึงถึงลักษณะของผลผลิต ผลกระทบของจุลินทรีย์ อายุการเก็บ และเจตนาการใช้ผลผลิต	๓.๕.๒ ๓.๕.๒.๑ ๓.๕.๒.๑.๑ ๓.๕.๒.๑.๒					

๒) ระบุช่วงอุณหภูมิและเวลาที่ยอมรับให้คลาดเคลื่อนได้ ตรวจสอบเฝ้าระวังและบันทึกผล						
๕.๒.๒ ขั้นตอนเฉพาะของกระบวนการ ๑) การรับสัตว์มีชีวิต สัตว์ต้องมีสุขภาพแข็งแรง สามารถระบุแหล่งที่มาได้ชัดเจน และต้องเป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้ ๑.๑ มีการเคลื่อนย้ายสัตว์เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ ๑.๒ มีการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายที่โรงฆ่าสัตว์ (เช่น ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ ใบรับแจ้งการฆ่าสัตว์) มีการฆ่าเชื้อพาหะ ๑.๓ พาหนะขนส่ง ต้องแข็งแรงและเหมาะสม มีการระบายอากาศเพียงพอ สภาพพื้น รวากัน หรือผนังกัน ต้องไม่ทำให้สัตว์เกิดการบาดเจ็บ พื้นที่ควรมีไม่น้อยกว่า ๐.๒๐-๐.๓๐ ตร.ม./ตัว ขึ้นกับน้ำหนักของแพะและแกะ ๑.๔ นำสัตว์ลงจากพาหนะเร็วที่สุด หรือจอดพักไว้ในร่ม ๑.๕ ลำเลียงสัตว์ลงจากรถด้วยความระมัดระวังโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อลดความเสี่ยงจากการบาดเจ็บ และเป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ ๑.๖ ใช้อุปกรณ์ในการลำเลียงสัตว์ลงจากรถโดยไม่ทำให้เกิดการบาดเจ็บ ควรมีทางเชื่อมระหว่างยานพาหนะกับคอกพักสัตว์ ๑.๗ ไม่ขนส่งแพะและแกะที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับแพะและแกะปกติ ๑.๘ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการลำเลียงสัตว์ ๒) การพักสัตว์ก่อนฆ่า ๒.๑ งดให้อาหารแพะและแกะก่อนการขนส่งอย่างน้อย ๒ ชั่วโมง ๒.๒ มีการพักสัตว์ในระยะเวลาที่เหมาะสม (ขนส่งแพะและแกะมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาอย่างน้อย ๔ ชั่วโมง และอดอาหารไม่น้อยกว่า ๔ ชั่วโมง แต่ไม่เกิน ๒๔ ชั่วโมง ติดต่อกัน) ๒.๓ กรณีสัตว์บาดเจ็บรุนแรงต้องดำเนินการเชือดทันทีเพื่อไม่ให้ทรมาน ๒.๔ มีน้ำให้กินอย่างเพียงพอ ๒.๕ ความหนาแน่นของแพะในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๐.๒๕ ตร.ม./ตัว และแกะมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๐.๓๕ ตร.ม./ตัว ๒.๖ ล้างทำความสะอาดตัวสัตว์อย่างเหมาะสม ๓) การตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า ๓.๑ ต้องมีพนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่าและบันทึกผล ๓.๒ คัดแยกสัตว์ที่เข้าลักษณะตามประกาศกรมปศุสัตว์เรื่องว่าด้วยลักษณะที่ไม่เหมาะสมที่นำสัตว์มาเป็นอาหารไว้ในพื้นที่พักสัตว์ป่วย ๓.๓ กรณีสงสัยว่าป่วย เป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ให้ส่งตรวจยืนยันทางห้องปฏิบัติการ ๔) การฆ่าสัตว์	๓.๕.๒.๒ ๓.๕.๒.๒.๑			๑.๑		
				๓.๖		
				๑.๓		
				๒.๓		
	๓.๕.๒.๒.๒			๑.๔		
				๑.๕,		
				๒.๔,		
				๒.๕		
				๒.๒		
				๓.๕		
		๓.๑		๓.๑		
				๓.๗		
	๓.๕.๒.๒.๓					
	๓.๕.๒.๒.๔					

๔.๑ มีขั้นตอนการทำความสะอาดที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ หรือใช้วิธีการอื่นๆที่ไม่เหมาะสมหรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา (มกษ. ๘๔๐๐-๒๕๕๐ เรื่องฮาลาล) ๔.๒ สัตว์ต้องไม่สัมผัสพื้นขณะเชือดหรือแทงคอ ๔.๓ กรณีมีการทำสลบ การเชือดหรือแทงคอและปล่อยให้เลือดออก จะต้องกระทำโดยเร็วที่สุดหลังจากแพะและแกะสลบ โดยใช้ระบบราวแขวนไม่ให้ซากสัมผัสพื้น ๔.๔ เมื่อเชือดหรือแทงคอแล้ว ต้องปล่อยให้เลือดออกโดยเร็วที่สุดโดยใช้มีดแทงคอเฉพาะ และทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๘๒ °C หรือใช้สารเคมีภายหลังการใช้งาน ๔.๕ ต้องปล่อยให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ภายในเวลาประมาณ ๒ นาที และสัตว์ต้องตายสนิทก่อนเข้าสู่กระบวนการถัดไป กรณีนำเลือดไปบริโภค ต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ ๕) การแยกหัวออก การตัดหาง ตัดข้อขา แยกหนัง ๕.๑ มีวิธีการที่แสดงให้เห็นทราบว่าเป็นหัวของซากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง หลังตรวจหัว แยกสมองนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป ๕.๒ ตัดแขนขาหน้าและหลัง และแยกใส่ภาชนะรองรับไม่ให้สัมผัสพื้น ๕.๓ แยกหนังออกโดยไม่ให้ส่วนเนื้อสัมผัสกับพื้น มีภาชนะรองรับหนัง และต้องไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังสู่เนื้อ ๕.๔ หากไม่ได้มีการแยกหนังออก มีการกำจัดขนออกจากซาก ๒ วิธีคือ (๑) ใช้น้ำร้อนอุณหภูมิ ๕๐-๖๐ °C ลวกขนแล้วขูดขนออกจากซาก (๒) ใช้เปลวไฟความร้อนสูงในการเผาขนให้ทั่วจนไหม้หมดจากซาก จากนั้นใช้น้ำสะอาดล้างและขูดขนจนซากขาวสะอาด ๖) การแยกเครื่องในออก การผ่าซีก ๖.๑ เปิดช่องท้องดึงเครื่องในขาออก วางเครื่องในขาใส่ถาดเครื่องใน ระวังไม่ให้มีดหรืออุปกรณ์ไปทำให้เครื่องใน (เช่น กระเพาะอาหาร ลำไส้ กระเพาะปัสสาวะ) แตกหรือรั่วปนเปื้อนซากแพะและแกะ เปิดช่องอกดึงเครื่องในแดงออก ๖.๒ ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซาก ห้ามนำน้ำล้าง ให้ตัดส่วนที่ปนเปื้อนออก หรือวิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนส่วนอื่นของซาก ๖.๔ ต้องทำความสะอาดฆ่าเชื้อมีดและอุปกรณ์หลังใช้งานด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๘๒ °C หรือด้วยสารเคมีอย่างเหมาะสม ๖.๕ จัดวางเครื่องในที่แยกได้ให้อยู่ตรงกับตัวสัตว์ หรือมีการบ่งชี้แสดงให้ตรงกับซากสัตว์แต่ละตัว เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้สะดวก ๖.๖ ใช้อุปกรณ์ผ่าครึ่งซากที่นำเครื่องในออกแล้ว พร้อมทั้งนำเส้นไขสันหลังออก และนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป ๗) การตรวจสัตว์หลังฆ่า	๓.๕.๒.๒.๕ ๓.๕.๒.๒.๖ ๓.๕.๒.๒.๗		๔.๒ ๔.๓ ๔.๕ ๔.๔ ๕.๑ ๖.๑ ๗.๒, ๗.๓ ๗.๔ ๘.๑ ๘.๒ ๘.๓ ๘.๑ ๘.๓			
--	--	--	---	--	--	--

๗.๑ เมื่อฆ่าสัตว์แล้วพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องตรวจเนื้อสัตว์หลังฆ่า ตัดสินซาก บันทึกลงผล และทำการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรืออาจสั่งการให้ดำเนินการเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ๗.๒ กรณีที่มีการผลิตเครื่องในจำหน่าย ต้องแยกเครื่องในขาวไปทำในส่วนไม่สะอาด และเครื่องในแดงทำในส่วนสะอาด ๘) การล้างซากสุดท้าย ล้างทำความสะอาดซากทั้งด้านนอก ด้านในจนสะอาดด้วยปริมาณน้ำ และแรงดันที่เหมาะสม ๙) การล้างทำความสะอาดเครื่องในหรือส่วนอื่นที่บริโภคได้ ๙.๑ ล้างเครื่องในขาวไปทำในส่วนไม่สะอาด และเครื่องในแดงล้างในส่วนสะอาด ๙.๒ กรณีจำหน่ายผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภค ให้ล้างและจัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะโดยแยกจากส่วนที่บริโภคไม่ได้ ๙.๓ ของเสียจากการล้างเครื่องในต้องไม่ปนเปื้อนผลิตผล ๙.๔ เครื่องในหรือผลพลอยได้จากส่วนที่บริโภคได้ต้องนำไปแช่เย็นโดยอุณหภูมิใจกลางของผลิตผลไม่เกิน ๗ °C ๙.๕ กรณีจำหน่ายเครื่องในที่ยังไม่ได้ล้าง ต้องบรรจุเครื่องในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกสุขลักษณะ ๙.๖ กรณีต้มเลือดหรือเครื่องในให้จัดเก็บผลิตผลที่ต้มแล้วแยกจากที่ยังไม่ต้ม ๑๐) การลดอุณหภูมิซากสัตว์ ๑๐.๑ จัดเรียงซากสัตว์หรือผลิตผลในห้องลดอุณหภูมิตามหลัก FIFO และให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง ๑๐.๒ ลดอุณหภูมิใจกลางซากหรือผลิตผลให้ไม่เกิน ๗ °C ภายในเวลาที่เหมาะสม ๑๐.๓ ตรวจสอบอุณหภูมิของห้องลดอุณหภูมิซากและบันทึกผล ๑๐.๔ ตรวจวัดอุณหภูมิใจกลางซากหรือผลิตผลและบันทึกผล ๑๑) การฆ่าและตัดแต่ง ๑๑.๑ ทำด้วยความรวดเร็วเพื่อป้องกันจุลินทรีย์เพิ่มจำนวน ๑๑.๒ ผู้ปฏิบัติงานต้องล้างมือด้วยสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อสม่ำเสมอ ๑๑.๓ มีดและอุปกรณ์ที่ใช้งานต้องสะอาดผ่านการฆ่าเชื้อ ๑๑.๔ ไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสพื้นหรือผนัง ๑๑.๕ อุณหภูมิห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน ๑๘°C และบันทึกผลการตรวจ ๑๑.๖ กรณีมีเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ให้แยกเก็บไว้ในภาชนะปิดล็อกเพื่อนำไปกำจัด ๑๒) การบรรจุ ๑๒.๑ ทำด้วยความรวดเร็ว ถูกสุขลักษณะ ไม่ปนเปื้อน ๑๒.๒ มีการแสดงรุ่นการผลิตหรือการบ่งชี้สำหรับการเรียกคืนบนบรรจุภัณฑ์ ๑๓) การเก็บรักษาสภาพผลิตผล	๓.๕.๒.๒.๘ ๓.๕.๒.๒.๙ ๓.๕.๒.๒.๑๐ ๓.๕.๒.๒.๑๑ ๓.๕.๒.๒.๑๒ ๓.๕.๒.๒.๑๓					
--	---	--	--	--	--	--

๑๒.๑

๑๒.๒

๑๒.๒

๑๓.๑ เก็บรักษาผลิตผลไม่ให้อุณหภูมิใจกลางเกิน ๗ °C กรณีแช่เย็น และไม่เกิน -๑๘ °C กรณีแช่แข็ง และบันทึกผลการตรวจ ๑๓.๒ ตรวจสอบอุณหภูมิห้องเก็บผลิตผล และบันทึกผลการตรวจ ๑๓.๓ จัดเก็บผลิตผลตามหลัก FIFO						
๕.๒.๓ ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ กายภาพ เคมี และสารก่อภูมิแพ้ของผลิตผล ๑) ระบุปัจจัยเกี่ยวกับการชักตัวอย่าง วิถีวิเคราะห์ เกณฑ์ยอมรับ ขั้นตอนการตรวจ ๒) ควบคุมคุณภาพของผลิตผลให้ได้ตามเกณฑ์และมีการสุ่มตรวจจุลินทรีย์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และชักตัวอย่างส่งตรวจกายภาพ เคมี สารก่อภูมิแพ้ตามความเสี่ยง	๓.๕.๒.๓ ๓.๕.๒.๓.๑ ๓.๕.๒.๓.๒					
๕.๒.๔ การปนเปื้อนจุลินทรีย์ ต้องมีมาตรการดังนี้ ๑) ทำความสะอาดพื้นผิว ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ อย่างทั่วถึงหลังการใช้งาน และอาจมีการฆ่าเชื้อตามความจำเป็น ๒) บุคลากรต้องแต่งชุดสะอาดและอุปกรณ์ป้องกันอื่นๆ โดยแยกตามพื้นที่ส่วนสะอาด ส่วนไม่สะอาดหรือลักษณะงานในพื้นที่ ด้วยสีหรือแบบ ๓) มีการตรวจคุณภาพน้ำและน้ำแข็งอย่างสม่ำเสมอ ๔) แยกภาชนะสำหรับบรรจุเนื้อสัตว์ เครื่องใน และผลพลอยได้	๓.๕.๒.๔					
๕.๒.๕ การปนเปื้อนทางกายภาพ มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากวัตถุภายนอก เช่น การงดนำสิ่งของเข้าไปในพื้นที่การผลิตและตรวจสอบการปนเปื้อน เช่น มีเครื่องตรวจจับโลหะ	๓.๕.๒.๕					
๕.๒.๖ การปนเปื้อนทางเคมี มีมาตรการป้องกันผลิตผลจากสารเคมีต่างๆ เช่น สารทำความสะอาด สารหล่อลื่น หรือสารเคมีกำจัดสัตว์พาหะ	๓.๕.๒.๖					
๕.๒.๗ การจัดการสารก่อภูมิแพ้ ๑) กรณีมีการแปรรูปและมีการใช้ส่วนประกอบที่อาจเป็นสารก่อภูมิแพ้ให้ระบุสารก่อภูมิแพ้ในขั้นตอนการผลิตต่างๆ และมีการจัดการ การป้องกันไม่ให้ปนเปื้อนไปสู่ผลิตผล ตลอดจนมีการแจ้งแก่ผู้บริโภคในกรณีที่ป้องกันไม่ได้ ๒) ครอบบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การปฏิบัติ และการป้องกัน	๓.๕.๒.๗ ๓.๕.๒.๗.๑ ๓.๕.๒.๗.๒					
๕.๒.๘ การบรรจุหีบห่อ ๑) ใช้ภาชนะและวัสดุที่ปลอดภัยและเหมาะสมกับผลผลิต สามารถป้องกันการปนเปื้อน ความเสียหายและสามารถระบุผลได้ ๒) ภาชนะบรรจุต้องสะอาดและทนทานและเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ๓) ภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และป้องกันฝุ่น หรือ สัตว์พาหะได้ ๔) ภาชนะบรรจุแบบใช้ซ้ำได้ ต้องแข็งแรง ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	๓.๕.๒.๘ ๓.๕.๒.๘.๑ ๓.๕.๒.๘.๒ ๓.๕.๒.๘.๓ ๓.๕.๒.๘.๔					
๕.๓ น้ำและน้ำแข็ง ๑) น้ำใช้ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอการใช้งาน แรงดันเหมาะสม	๓.๕.๓ ๓.๕.๓.๑					

๒) มีน้ำฉีดทำความสะอาดซากหลังกำจัดขนก่อนลดอุณหภูมิ ๓) น้ำที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย ๔) น้ำแข็งที่ผลิตเองต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย หากรับจากภายนอกต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ๕) ต้องมีพื้นที่จัดเก็บน้ำแข็งที่ป้องกันการปนเปื้อนและสัตว์พาหะ ๖) มีการตรวจคุณภาพน้ำแข็งอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	๓.๕.๓.๒ ๓.๕.๓.๓ ๓.๕.๓.๔ ๓.๕.๓.๕ ๓.๕.๓.๖					
๕.๔ ระบบเอกสารและการบันทึกข้อมูล ๑) มีเอกสารแผนผังการผลิตและคู่มือการปฏิบัติงาน ๒) มีการระบุขั้นตอนการผลิตที่ตามสอปได้และการชักซ้อมประสิทธิภาพการเรียกคืน ๓) มีการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน ๓.๑ การบำรุงรักษาความสะอาด ๓.๒ การตรวจสอบสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ ๓.๓ การตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ ๓.๔ การตรวจวัดอุณหภูมิหลังลดอุณหภูมิซากและผลิตผล ๓.๕ การตรวจวัดอุณหภูมิซากและผลิตผลในห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ๓.๖ การวัดอุณหภูมิในห้องชำแหละตัดแต่ง ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง ห้องแช่เยือกแข็ง ๓.๗ การควบคุมสัตว์พาหะ ๓.๘ การบันทึกการแก้ไขและกิจกรรมทวนสอบ ๓.๙ การสอบเทียบเครื่องมือ ๓.๑๐ ผลการวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง ๓.๑๑ ผลการวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ ภายนอกและเคมีของผลิตผล ๓.๑๒ การฝึกอบรมบุคลากร ๓.๑๓ การตรวจสอบสุขภาพประจำปี ประวัติการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ ๓.๑๔ การตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลก่อนปฏิบัติงาน ๓.๑๕ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ๓.๑๖ ผลการพิจารณาความเสี่ยงของสารก่อภูมิแพ้ ๔) บันทึกข้อมูลให้ครบถ้วน และลงชื่อผู้บันทึกและผู้ตรวจสอบ ๕) เก็บข้อมูลไว้อย่างน้อย ๓ ปี กรณีเป็นเครื่องมือหรืออุปกรณ์ให้เก็บตลอดอายุการใช้งาน	๓.๕.๔ ๓.๕.๔.๑ ๓.๕.๔.๒ ๓.๕.๔.๓ ๓.๕.๔.๔ ๓.๕.๔.๕					
๕.๕ ขั้นตอนการเรียกคืน ๑) มีระบบตามสอบและดำเนินการที่มีประสิทธิภาพเรียกคืนผลิตผลได้ครบและรวดเร็ว ๒) เก็บบันทึกข้อมูลการตามสอบในกระบวนการผลิตและการส่งมอบ ๓) สามารถกักผลิตผลไว้ในสภาวะปลอดภัยจนกว่า ๑.๑ นำไปทำลาย ๑.๒ นำไปใช้ในวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ใช่การบริโภคของมนุษย์	๓.๕.๕ ๓.๕.๕.๑ ๓.๕.๕.๒ ๓.๕.๕.๓					

๑.๓ ตรวจสอบแล้วพบว่าปลอดภัยสำหรับการบริโภค ๑.๔ นำไปผ่านกระบวนการซ้ำอีกครั้งเพื่อลดระดับอันตรายไม่เกินค่ายอมรับภายใต้การกำกับของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ๔) มีการชักซ้อมทบทวนประสิทธิภาพการเรียกคืนอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และเก็บบันทึกข้อมูล	๓.๕.๕.๔					
๖. ข้อมูลผลิตภัณฑ์	๓.๖					
๖.๑ การแสดงรุ่นและการตามสอบ ๑) ต้องแสดงรุ่นการผลิตหรือชื่อบริษัทผู้จำหน่ายสำหรับเรียกคืน และช่วยการจัดการผลิตผลในคลังอย่างมีประสิทธิภาพ ๒) ควรออกแบบและนำระบบการตามสอบไปใช้ตาม มกษ.การตามสอบสินค้าเกษตรและอาหาร	๓.๖.๑ ๓.๖.๑.๑ ๓.๖.๑.๒					
๖.๒ ข้อมูลของผลิตภัณฑ์ ควรแสดงข้อมูลบนฉลากผลิตผลหรือในเอกสารกำกับเพื่อให้ผู้รับช่วงหรือผู้บริโภคสามารถดำเนินการกับผลิตผลต่อได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัย	๓.๖.๒					
๖.๓ การแสดงฉลาก แสดงฉลากบนภาชนะบรรจุ ชัดเจน ไม่หลุดลอก มีรายละเอียดอย่างน้อย ๑) ประเภทของผลิตผลหรือผลพลอยได้ที่นำมาบริโภค ๒) น้ำหนักสุทธิรวม ๓) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (เชือด) ๔) วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน ๕) รุ่นหรือชุดการผลิต (ถ้ามี) ๖) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา ๗) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง	๓.๖.๓		๑๔.๒			
๗. การขนส่ง ต้องขนส่งผลิตผลอย่างถูกสุขลักษณะ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และควบคุมอุณหภูมิใจกลางผลิตผลไม่เกิน ๗ °C ยานพาหนะต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการขนส่ง พร้อมทั้งบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๓.๗		๑๕.๒, ๑๕.๔			

หมายเหตุ : ระดับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มบันทึกข้อบกพร่องการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์
(Corrective Action Request)

ชื่อผู้ขอรับการรับรอง วันที่ตรวจประเมิน.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

ขอขยายที่ขอรับรอง ☐ สัตว์ปีก ☐ สุกร ☐ โคและกระบือ ☐ แพะและแกะ ☐ อื่นๆ.....

ประเภทการตรวจ ☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....

☐ การตรวจต่ออายุ ☐ การตรวจติดตาม ครั้งที่..... ☐ การตรวจกรณีพิเศษ ☐ อื่นๆ.....

ลำดับที่	รายละเอียดข้อบกพร่องที่ตรวจพบ	ระดับข้อบกพร่อง	ระยะเวลาแก้ไข (วัน)
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			

หมายเหตุ - ถ่ายภาพข้อบกพร่องที่ตรวจพบก่อนการปรับปรุงให้ครบถ้วน และเมื่อแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จสมบูรณ์ ให้ถ่ายภาพที่ดำเนินการ ในมุมกล้องและขนาดเดียวกับที่ถ่ายไว้ก่อนปรับปรุง เพื่อใช้ประกอบการจัดทำรายงานข้อบกพร่องของผู้ขอรับการรับรอง และสำหรับคณะผู้ตรวจประเมินจัดทำรายงานเสนอคณะกรรมการรับรองหรือกรรมการตัดสิน

- กรณีพบข้อบกพร่องจำนวนมากกว่า ๑ หน้า สำเนาแบบฟอร์มพร้อมระบุเลขหน้าเพิ่ม และให้ลงนามให้ครบทุกหน้า

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับการรับรอง
 (.....)
 วันที่.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน
 (.....)
 วันที่.....

การตรวจติดตามแก้ไขข้อบกพร่อง

ผลการติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องครั้งที่.....

☐ ยอมรับทั้งหมด

☐ ไม่ยอมรับ โดยพบข้อบกพร่อง ได้แก่

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

ลำดับที่รายละเอียด.....

.....

หมายเหตุ

.....

.....

**เอกสารแนบสำหรับแนบท้ายใบ CAR เมื่อมีการตรวจติดตามแก้ไขข้อบกพร่องของ CAR ครั้งก่อน

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับการรับรอง

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน

(.....)

วันที่.....

แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Audit Report)

๑. ข้อมูลผู้ขอรับการรับรอง

ชื่อผู้ขอรับการรับรอง

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่.....ใบรับรองการปฏิบัติที่ดี เลขที่.....

ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์เลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ถนน.....ซอย.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....อีเมล

ขอบข่ายที่ขอรับรอง ☐ สัตว์ปีก ☐ สุกร ☐ โคและกระบือ ☐ แพะและแกะ

☐ อื่นๆ.....

๒. รายชื่อคณะผู้ตรวจประเมิน (Audit Team)

๑. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

๒. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....ผู้ตรวจประเมิน

๓. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....ผู้ตรวจประเมิน

๔. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๕. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๖. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๗. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๘. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๓. รายชื่อผู้รับการตรวจประเมิน

๑. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๒. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๓. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๔. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๕. ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

๔. จุดประสงค์ของการตรวจประเมิน

☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจต่ออายุ ☐ การตรวจติดตามผล ครั้งที่.....

☐ อื่นๆ.....

☐ การตรวจกรณีพิเศษ เนื่องจาก

วันที่ตรวจประเมิน.....

ผลการตรวจประเมิน

☐ ไม่พบข้อบกพร่อง

☐ พบข้อบกพร่อง จำนวน.....ข้อ จำแนกเป็น

ข้อบกพร่องรุนแรง (Major conformity) จำนวน.....ข้อ

ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor conformity) จำนวน.....ข้อ

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง (Recommendation/Observation) จำนวน.....ข้อ

.....

.....

.....

.....

ความเห็นของของคณะผู้ตรวจประเมิน

เห็นควรเสนอให้คณะกรรมการรับรอง / ผู้ตัดสินใจการรับรองพิจารณา ดังนี้

☐ ให้การรับรองหรือต่ออายุการรับรอง ☐ พักใช้การรับรอง

☐ เพิกถอนการรับรอง ☐ คงไว้ซึ่งการรับรอง

☐ อื่น ๆ

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับการรับรอง

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน

(.....)

วันที่.....

**แบบฟอร์มการส่งเอกสารเสนอต่อคณะกรรมการรับรอง
การปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)**

คณะผู้ตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ ของสำนักงานปศุสัตว์เขต.....

ขอส่งเอกสารเพื่อใช้ในการประกอบการประชุมคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ

ชื่อผู้ขอรับการรับรอง

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ผู้นำเสนอผลการตรวจประเมิน.....

ขอขยายโรงฆ่าสัตว์ที่ขอรับรอง ☐ สัตว์ปีก ☐ สุกร ☐ โคและกระบือ ☐ แพะและแกะ ☐ อื่นๆ.....

จุดประสงค์ของการตรวจประเมิน ☐ การตรวจรับรองใหม่ ☐ การตรวจต่ออายุ ☐ อื่นๆ.....

โดยขอจัดส่งเอกสารประกอบด้วย

☐ ๑. สำเนาแบบฟอร์มคำขอรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. ๑๗) พร้อมหลักฐานต่างๆ ประกอบการยื่นคำขอ (บางส่วน) ได้แก่

☐ ๑.๑ ใบรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ฉบับที่หมดอายุ (เฉพาะกรณีขอต่ออายุการรับรอง)

☐ ๑.๒ สำเนาที่แสดงถึงสิทธิการครอบครองพื้นที่ที่ขอรับการรับรอง กรณีผู้ขอรับรองมิใช่บุคคลหรือ

นิติบุคคลเดียวกับผู้ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

☐ ๒. แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Audit Report)

☐ ๓. แบบฟอร์มบันทึกข้อบกพร่องการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Corrective Action Request)

☐ ๔. Power point การนำเสนอ

ทั้งนี้ คณะผู้ตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ ของสำนักงานปศุสัตว์เขต..... ได้

ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารเรียบร้อยแล้ว

หมายเหตุ ให้จัดส่งในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์มายังกลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (สพส.) E-mail: localslaughter@gmail.com (กรณีขอต่ออายุการรับรอง ให้จัดส่งใบรับรองฉบับเดิม มายัง สพส.)

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน

(.....)

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่ สพส.

☐ เอกสารถูกต้อง นำเข้าการประชุมในวันที่.....

☐ เอกสารไม่ถูกต้อง

- ประสานงานแก้ไขกับคณะผู้ตรวจประเมินเมื่อวันที่.....
- ได้รับเอกสารเพิ่มเติมคณะผู้ตรวจประเมินจัดส่งเอกสารเพิ่มเติมเมื่อวันที่.....
- นำเข้าการประชุมในวันที่.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

**แบบฟอร์มการส่งเอกสารการตรวจติดตาม
การปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)**

คณะผู้ตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ ของสำนักงานปศุสัตว์เขต.....ขอส่ง
เอกสารการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ

ชื่อผู้ขอรับการรับรอง

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....

ขอขยายโรงฆ่าสัตว์ที่ขอรับรอง ☐ สัตว์ปีก ☐ สุกร ☐ โคและกระบือ ☐ แพะและแกะ ☐ อื่นๆ.....

จุดประสงค์ของการตรวจประเมิน ☐ การตรวจติดตามผล ☐ อื่นๆ.....

โดยขอจัดส่งเอกสารประกอบด้วย

- ☐ ๑. แบบฟอร์มรายงานผลการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Audit Report)
☐ ๒. แบบฟอร์มบันทึกข้อบกพร่องการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Corrective Action Request)
☐ ๓. Power point การนำเสนอ

ทั้งนี้ คณะผู้ตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ ของสำนักงานปศุสัตว์เขต..... ได้
ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารเรียบร้อยแล้ว

หมายเหตุ ให้จัดส่งในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์มายังกลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ สำนักพัฒนาระบบและรับรอง
มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (สพส.) E-mail: localslaughter@gmail.com (กรณีขอต่ออายุการรับรอง ให้จัดส่งใบรับรองฉบับ
เดิม มายัง สพส.)

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน
(.....)

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่ สพส.

☐ เอกสารถูกต้อง นำเข้าการประชุมในวันที่.....

☐ เอกสารไม่ถูกต้อง

- ประสานงานแก้ไขกับคณะผู้ตรวจประเมินเมื่อวันที่.....
- ได้รับเอกสารเพิ่มเติมคณะผู้ตรวจประเมินจัดส่งเอกสารเพิ่มเติมเมื่อวันที่.....
- นำเข้าการประชุมในวันที่.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

สำนักงานปศุสัตว์เขต.....

เดือน ปี

เลขทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ คือ เลขที่ใบประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป ในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) localslaughter@gmail.com

วันที่.....

แบบฟอร์มสำหรับคณะกรรมการรับรอง

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ
ครั้งที่/..... เมื่อวันที่.....
สถานที่.....

คณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ พิจารณา
สถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ จำนวน แห่ง โดยให้การรับรอง แห่ง ไม่ให้การรับรอง.....
แห่ง สรุปผลการประชุมมีรายละเอียด ดังนี้

ลำดับ ที่	ชื่อสถานประกอบการ	รับรอง	รับรองและ เวียนเอกสาร เพิ่มเติม	ไม่ รับรอง	ความเห็นอื่น

ทั้งนี้ ฝ่ายเลขานุการฯ จึงดำเนินการจัดทำใบรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์
ภายในประเทศ เพื่อเสนอผู้มีอำนาจลงนามต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบ ได้โปรดลงนาม

(.....)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ประธานกรรมการ

(.....)

หัวหน้ากลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์

กรรมการ

(.....)

หัวหน้ากลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

กรรมการ

(.....)

หัวหน้ากลุ่มมาตรฐานด้านการปศุสัตว์

กรรมการ

(.....)

หัวหน้ากลุ่มมาตรฐานสิ่งแวดล้อมด้านการปศุสัตว์

กรรมการ

(.....)

นายสัตวแพทย์

กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์

กรรมการ

(.....)

นายสัตวแพทย์

กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

กรรมการ

(.....)

(.....)

นายสัตวแพทย์
กลุ่มควบคุมโรคสัตว์ภายในประเทศ
กรรมการและเลขานุการ

นายสัตวแพทย์
กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์
กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

แบบฟอร์มแจ้งผลการพิจารณาของคณะกรรมการตัดสินการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

คณะกรรมการฯ สรุปผลการพิจารณาตัดสินการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ดังนี้

- | | | | |
|--|------------|--|------------|
| ☐ คงไว้ซึ่งการรับรอง | แห่ง | ☐ ยกเลิกการรับรอง | แห่ง |
| ☐ เสนอพักใช้การรับรอง | แห่ง | ☐ อื่นๆ | แห่ง |

ลำดับ	หมายเลขการรับรอง	ชื่อโรงฆ่าสัตว์	ผลการพิจารณา	วันที่พิจารณา	วันที่มีผล (กรณียกเลิกการรับรอง)

ผลการพิจารณา - คงไว้ซึ่งการรับรอง กรณีตรวจติดตามผล

- เสนอพักใช้การรับรอง
- ยกเลิกการรับรอง กรณีขอยกเลิกการรับรอง

ลงชื่อ.....
(.....)

ตำแหน่ง.....

ประธานคณะกรรมการตัดสินการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

วันที่.....

**แบบฟอร์มเสนอพักใช้การรับรองของผู้ตัดสินการรับรอง
สำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์ภายในประเทศ (โรงฆ่าสัตว์)**

ผู้ตัดสินฯ เสนอพักใช้การรับรองต่อคณะกรรมการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการปศุสัตว์
ภายในประเทศ จำนวน แห่ง ดังนี้

ลำดับ	หมายเลขการ รับรอง	ชื่อโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรอง	เหตุผลของการเสนอพักใช้การรับรอง	หมายเหตุ

ลงชื่อ.....ผู้ตัดสินการรับรอง

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....