แบบตรวจประเมินโรงเชือดและตัดแต่งเนื้อสัตว์ปีกตามข้อกำหนดสหภาพยุโรปและสหราชอาณาจักร

(Audit Checklist for Poultry Slaughterhouses and Cutting Plants in Accordance with EC&GB Regulations)

Audit date.....

Name of establishment..... TH number.....

Name of Vet in Charge ..... Name of Supervisor.....

Checklist with reference to European Union Regulation (EC) No 178/2002, (EC) 852/2004, (EC) No 853/2004, (EC) 2073/2005, (EC) 543/2008, (EC) 1069/2009, (EU) 1086/2011, (EU) 142/2011, (EU) 2017/1495, Directive 2020/2184, (EC) 1935/2004, (EC) 1099/2009, (EC) 1/1005

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
1. ข้อกำหนดด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร	**REQUIREMENT FOR FOOD SAFETY CULTURE**				
1.1 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจะต้องมีการกำหนด และแสดงหลักฐานของการมีวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารที่เหมาะสม	Food business operators shall establish, maintain and provide evidence of an appropriate food safety culture	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter XIa	☐	☐	
2. ด้านการผลิตปฐมภูมิ	**PRIMARY PRODUCTION**				
2.1 การขนส่งสัตว์มีชีวิตมาที่โรงฆ่าสัตว์	**TRANSPORT OF LIVE ANIMALS TO THE SLAUGHTERHOUSE**				
2.1.1 สัตว์ปีกมีชีวิตที่รับเข้าต้องมาจากฟาร์มสัตว์ปีกเนื้อที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์	All incoming live poultry must be sourced from broiler farms certified by the Department of Livestock Development (DLD)	*EC 853/2004, Annex II, Section II, 2.	☐	☐	
2.1.2 ผู้ประกอบการโรงเชือดต้องไม่รับสัตว์เข้าในโรงเชือดเว้นแต่จะได้รับข้อมูลห่วงโซ่อาหาร (Food Chain Information - FCI) ที่เกี่ยวข้องจากฟาร์มต้นทาง	Slaughterhouse operators must not accept animals onto the slaughterhouse premises unless they have requested, and been provided with, relevant food chain information contained in the records kept at the holding of provenance	EC 853/2004, Annex II, Section III, 1	☐	☐	
*<u>หมายเหตุ</u> Regulation นี้กล่าวถึงสัตว์ที่รับเข้าแต่ละล็อตต้องสามารถสอบย้อนกลับ ระบุตัวตน มีเอกสารรับรองจากฟาร์ม ไม่มาจากแหล่งที่มีการระบาดของโรค สัตว์ต้องสะอาด สุขภาพดี และมีสวัสดิภาพสัตว์					
3. ด้านโครงสร้างและสิ่งอำนวยความสะดวก	**ESTABLISHMENT - DESIGN OF FACILITIES AND EQUIPMENT**				
3.1 การออกแบบ และการวางผังสถานประกอบการด้านอาหาร	**DESIGN AND LAYOUT OF FOOD ESTABLISHMENT**				
แบบแปลน การออกแบบโรงงาน โครงสร้าง การติดตั้งจัดวางและขนาดของสถานที่หรือสิ่งปลูกสร้าง จะต้อง	Layout, design, construction, siting and size of food premises are to:				
3.1.1 a) สามารถบำรุงรักษา ทำความสะอาดและ/หรือฆ่าเชื้อที่เพียงพอ จะต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนทางอากาศ และมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะในทุกขั้นตอนการผลิต	a) permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection, avoid or minimise air-borne contamination, and provide adequate working space to allow for the hygienic performance of all operations;	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 2.a	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
3.1.2 b) สามารถป้องกันการสะสมของสิ่งสกปรก, การสัมผัสกับวัตถุที่เป็นพิษ, การร่วง/ฟุ้งกระจายตัวของฝุ่นลงในอาหาร และการก่อตัวของหยดน้ำหรือเชื้อราบนพื้นผิว	b) be such as to protect against the accumulation of dirt, contact with toxic materials, the shedding of particles into food and the formation of condensation or undesirable mould on surfaces;	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 2.b	☐	☐	
3.1.3 c) เอื้อต่อการปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะที่ดีสำหรับอาหาร รวมถึงการป้องกันการปนเปื้อน	c) permit good food hygiene practices, including protection against contamination.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 2.c	☐	☐	
3.1.4 (a) มีจำนวนห้องที่เพียงพอกับการปฏิบัติงาน	(a) have a sufficient number of rooms, appropriate to the operations being carried out;	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter II, 2.a (for SH)	☐	☐	
3.1.5 (b) ต้องมีห้องแยกระหว่างการล้วงเครื่องในและการตัดแต่ง รวมถึงห้องปรุงรสซาก	(b) have a separate room for evisceration and further dressing, including the addition of seasonings to whole poultry carcasses	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter II, 2.b (for SH)	☐	☐	
3.1.6 (c) ต้องมั่นใจว่ามีการแยกพื้นที่หรือเวลาระหว่างการผลิตดังต่อไปนี้ – การช็อตและการเอาเลือดออก – การถอนขนหรือลอกหนัง และการลวก – การส่งเนื้อ	(c) ensure separation in space or time of the following operations: – stunning and bleeding; – plucking or skinning, and any scalding; – dispatching meat;	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter II, 2.c (for SH)	☐	☐	
3.1.7 (d) การติดตั้งต่างๆ จะต้องป้องกันการสัมผัสระหว่างเนื้อกับพื้น ผนัง และสิ่งติดตั้งอื่นๆ	(d) have installations that prevent contact between the meat and the floors, walls and fixtures;	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter II, 2.d (for SH)	☐	☐	
3.1.8 (e) ไลน์การเชือดขณะดำเนินงานต้องเป็นแบบดำเนินไปข้างหน้า และหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างกระบวนการเชือดที่ต่างกัน หากมีมากกว่าหนึ่งไลน์เชือดที่อยู่ในอาคารเดียวกัน ต้องมีการแยก	(e) have slaughter lines (where operated) that are designed to allow a constant progress of the slaughter process and to avoid cross-contamination between the different parts of the slaughter line. Where more than one	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter II, 2.e (for SH)	☐	☐	
3.1.9 อุปกรณ์และเครื่องจักรต้องติดตั้งในลักษณะที่สามารถเข้าถึงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์และบริเวณโดยรอบได้อย่างเพียงพอ	(d) be installed in such a manner as to allow adequate cleaning of the equipment and the surrounding area.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter V, 1.d	☐	☐	
3.1.10 ผู้ผลิตอาหารต้องมั่นใจว่าการโครงสร้างของอาคารที่มีการตัดแต่งเนื้อสัตว์ปีกได้รับการออกแบบและก่อสร้างเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ โดย (i) เอื้อให้กระบวนการผลิตดำเนินไปอย่างต่อเนื่องในทิศทางเดียว (ii) สามารถแบ่งแยกผลิตภัณฑ์ในแต่ละชุดการผลิต (batch) ออกจากกันอย่างชัดเจน	Food business operators must ensure that cutting plants handling meat from poultry are constructed so as to avoid contamination of meat, in particular by: (i) allowing constant progress of the operations; (ii) ensuring separation between the different production batches;	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter III, 1.a (for fresh meat), EC 853/2004 Annex III Section V Chapter I, 1 (for meat preparation)	☐	☐	
3.1.11 ต้องแยกพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดล้างและฆ่าเชื้อของ อุปกรณ์การขนส่ง เช่น กรง/โมดุล, รถขนส่ง	There must be a separate place with appropriate facilities for the cleaning, washing and disinfection of transport equipment such as crates	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter II, 6	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
3.2 โครงสร้างภายในอาคาร	**INTERNAL STRUCTURES**				
3.2.1 พื้น สภาพดี สะอาด พื้นผิวมีลักษณะไม่ดูดซับน้ำ/ความชื้น พื้นผิวมีลักษณะที่สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่สะสมสิ่งสกปรก ไม่เป็นพิษ และมีการระบายน้ำที่เหมาะสม	Floor surfaces are to be easy to clean and disinfect. This will require the use of impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials. Where appropriate, floors are to allow adequate surface drainage;	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.a	☐	☐	
3.2.2 ผนัง สภาพดี สะอาด พื้นผิวมีลักษณะเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ/ความชื้น พื้นผิวมีลักษณะที่สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่สะสมสิ่งสกปรก ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่เป็นพิษ	Walls surfaces are to be easy to clean and disinfect. This will require the use of impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials and require a smooth surface	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.b	☐	☐	
3.2.3 เพดานและโครงสร้างที่อยู่เหนือศรีษะ ต้องถูกออกแบบมาเพื่อป้องกันไม่ให้เป็นที่สะสมของคราบสกปรก/ฝุ่น หยดน้ำ เชื้อรา	Ceilings and overhead fixtures are to be prevent the accumulation of dirt and to reduce condensation, the growth of undesirable mould and the shedding of particles	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.c	☐	☐	
3.2.4 ช่องหน้าต่าง ต้องมีลักษณะที่สามารถป้องกันการสะสมสิ่งสกปรก ช่องเปิดที่จำเป็นต้องเปิดไปนอกอาคารมีระบบป้องกันแมลงที่มีประสิทธิภาพที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย ห้ามมีช่องเปิดที่อาจส่งผลต่อการเกิดการปนเปื้อนในพื้นที่ผลิต	Windows and other openings are to be constructed to prevent the accumulation of dirt. Those which can be opened to the outside environment are, where necessary, to be fitted with insect-proof screens which can be easily removed for cleaning. Where open windows would result in contamination, windows are to remain closed and fixed during production;	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.d	☐	☐	
3.2.5 ประตู พื้นผิวมีลักษณะเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ/ความชื้น ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	Doors are to be easy to clean and to disinfect. This will require the use of smooth and non-absorbent surfaces	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.e	☐	☐	
3.3 อุปกรณ์	**EQUIPMENT**				
3.3.1 พื้นผิวของอุปกรณ์ต่างที่สัมผัสอาหาร และไม่สัมผัสอาหาร รวมถึงโครงสร้างอื่นๆในพื้นที่ผลิตอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่เหมาะสม มีลักษณะเรียบ ง่ายต่อการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ทนการกัดกร่อน ไม่เป็นพิษ เพื่อลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนให้เหลือน้อยที่สุด	Surfaces (including surfaces of equipment) in areas where foods are handled and in particular those in contact with food are to be easy to clean and, where necessary, to disinfect. This will require the use of smooth, washable corrosion-resistant and non-toxic materials, (b) be so constructed, be of such materials and be kept in such good order, repair and condition as to minimise any risk of contamination;	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.f and EC 852/2004 ANNEX II, Chapter V, 1.b	☐	☐	
3.3.2 สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และจัดเก็บอุปกรณ์ต้องมีลักษณะที่ง่ายต่อการล้างทำความสะอาดและทนต่อการกัดกร่อน	Facilities for cleaning, disinfecting and storage of equipment will be corrosion-resistant, easy to clean and with hot and cold water.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 2	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
3.3.3 ภาชนะบรรจุหรือพาหนะ/สายพานสำหรับขนส่งอาหารต้องได้รับการออกแบบเพื่อให้สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้อย่างเพียงพอ	Conveyances and/or containers used for transporting foodstuffs are to be designed and constructed to permit adequate cleaning and/or disinfection.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IV, 1	☐	☐	
3.3.4 กรงหรือโมดุลที่ใช้สำหรับขนส่งสัตว์ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ถูกกัดกร่อนง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	Crates for delivering animals to the slaughterhouse and modules, where used, must be made of non-corrodible material and be easy to clean and disinfect.	EC 853/2004 Annex III, Section II, Chapter I,3	☐	☐	
3.4 สิ่งอำนวยความสะดวก	**FACILITIES**				
สุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องสุขา	**PERSONAL HYGIENE AND TOILETS**				
3.4.1 มีจำนวนห้องน้ำที่เพียงพอ มีระบบระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ และห้องน้ำไม่เปิดสู่พื้นที่ผลิตอาหารโดยตรง	An adequate number of flush lavatories are to be available and connected to an effective drainage system. Lavatories are not to open directly into rooms in which food is handled.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 3	☐	☐	
3.4.2 มีจำนวนอ่างล้างมือที่เพียงพอ โดยให้มีน้ำอุ่น สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับทำความสะอาดมือและทำให้มือแห้ง และให้แยกระหว่างอ่างล้างมือและอ่างสำหรับล้างวัตถุดิบอาหาร	Adequate number of washbasins, with hot and cold running water, materials for cleaning hands and for hygienic drying. Where necessary, the facilities for washing food are to be separate from the hand-washing facility.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 4	☐	☐	
3.4.3 มีการติดตั้งก๊อกน้ำที่ไม่ต้องใช้มือสัมผัสสำหรับพนักงานที่ทำงานกับเนื้อสัตว์ เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เกิดการปนเปื้อนข้ามไปยังเนื้อสัตว์	The equipment for washing hands used by the staff engaged in handling exposed meat must have taps designed to prevent the spread of contamination. (SH) Have equipment for washing hands used by staff handling exposed meat and products with taps designed to prevent the spread of contamination (Cutting plant, Meat prep)	EC 853/2004 ANNEX III, Section II, Chapter II, 4 (for SH), EC 853/2004 ANNEX III, Section II, Chapter III, 1.d (for cutting plant), EC 853/2004 Annex III Section V Chapter I, 4. (for Meat preparation)	☐	☐	
3.4.4 มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า/ปรับสุขอนามัยของพนักงานอย่างเพียงพอ	Adequate changing facilities for personnel are to be provided	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter I, 9	☐	☐	
ระบบหมุนเวียนอากาศ	**VENTILATION**				
3.4.5 มีระบบการระบายอากาศเหมาะสม, อากาศไม่ไหลย้อนจากฝั่งสกปรกไปฝั่งสะอาด แต่ละส่วนของระบบระบายอากาศต้องสามารถเข้าถึงเพื่อทำให้สะอาดหรือเปลี่ยนได้ง่าย (เช่น ไส้กรองอากาศ)	Suitable and sufficient natural or artificial ventilation. Avoid mechanical airflow from a contaminated area to a clean area. Ventilation systems are to be so constructed as to enable filters and other parts requiring cleaning or replacement to be readily accessible.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 5	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
3.4.6 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านการสุขาภิบาลจะต้องมีระบบระบายอากาศที่เพียงพอ	Sanitary conveniences are to have adequate natural or mechanical ventilation	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 6	☐	☐	
ระบบไฟส่องสว่าง	**LIGHTING**				
3.4.7 มีแสงสว่างแบบธรรมชาติหรือแสงแบบที่สร้างขึ้นมาอย่างเพียงพอ ความเข้มแสง - จุดตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า ≥ 800 lux - บริเวณที่มีการตรวจสอบหรือใช้อุปกรณ์ที่มีความเสี่ยง ≥ 540 lux - ในพื้นที่ผลิต ≥ 220 lux - บริเวณอื่น ≥ 110 lux	Adequate natural or artificial lighting Light density - ≥ 800 lux at ante-mortem and post-mortem inspection area - ≥ 540 lux at inspection area - ≥ 220 lux at processing area - ≥ 110 lux at others area	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 7 DLD (Light density)	☐	☐	
ระบบน้ำใช้	**WATER**				
3.4.8 ระบบท่อน้ำที่เป็นน้ำ Non-potable water ต้องแยกระบบท่อกับน้ำที่ไม่ใช่ portable water อย่างชัดเจน	Non-potable water is not to connect with, or allow reflux into, potable water systems	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VII	☐	☐	
ระบบระบายน้ำเสีย	**DRAINAGE**				
3.4.9 รางระบายน้ำมีเพียงพอ น้ำเสียไม่ไหลย้อนจากห้อง/พื้นที่ที่สกปรกกว่าไปยังห้อง/พื้นที่ที่สะอาดกว่า และป้องกันการปนเปื้อนจากการไหลย้อนของของเสียได้อย่างมีประสิทธิภาพ	Adequate drainage system; no risk of cross contamination from water flow	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter I, 8	☐	☐	
การกำจัดขยะของเสียและสิ่งที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค	**WASTE AND INEDIBLE MATERIAL DISPOSAL**				
3.4.10 ต้องมีสถานที่จัดเก็บแบบแช่เย็นซึ่งสามารถล็อคได้สำหรับเนื้อสัตว์ที่ถูกกัก/อายัด	There must be lockable facilities for the refrigerated storage of detained meat	EC 853/2004 ANNEX III, Section II, Chapter II, 5	☐	☐	
3.4.11 ต้องมีถังแยกสำหรับทิ้งเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสำหรับการบริโภค (condemned) และต้องมีกุญแจล็อค	There must be separate lockable facilities for the storage of meat declared unfit for human consumption.	EC 853/2004 ANNEX III, Section II, Chapter II, 5	☐	☐	
3.4.12 ภาชนะที่ปิดได้สำหรับทิ้งของเสียจากอาหารที่ไม่สามารถบริโภคได้ต้องเหมาะสม และง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	Food waste, non-edible by-products and other refuse are to be deposited in closable containers. These containers are to be of an appropriate construction, be easy to clean and, where necessary, to disinfect.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VI, 2	☐	☐	
3.4.13 ต้องมีพื้นที่จัดเก็บและกำจัดของเสียจากอาหาร ผลพลอยได้ที่ไม่ใช่อาหาร และขยะอื่นๆเพียงพอ มีการออกแบบและจัดการในลักษณะที่สามารถรักษาความสะอาดและปลอดจากแมลงและสัตว์พาหะ	Adequate provision is to be made for the storage and disposal of food waste, non-edible by-products and other refuse. Refuse stores are to be designed and managed in such a way as to enable them to be kept clean and, where necessary, free of animals and pests.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VI, 3	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
การจัดการสารเคมี/สารอันตราย	**HAZARDOUS/INEDIBLE SUBSTANCES**				
3.4.14 มีภาชนะจัดเก็บที่ปลอดภัยสำหรับจัดเก็บสารอันตรายและ/หรือสารที่กินไม่ได้แยกต่างหากและต้องได้รับการติดฉลากอย่างเพียงพอ	Hazardous and/or inedible substances, including animal feed, are to be adequately labelled and stored in separate and secure containers.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX, 8	☐	☐	
3.4.15 สารเคมีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อจะต้องมีพื้นที่เก็บแยกจากพื้นที่ผลิตอาหาร	Cleaning and disinfectant agents stored separated from food processing areas.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 10	☐	☐	
พื้นที่จัดเก็บ	**STORAGE**				
3.4.16 มีห้องจัดเก็บที่เหมาะสมและมีขนาดใหญ่เพียงพอสำหรับการจัดเก็บวัตถุดิบแยกจากวัตถุดิบที่ผ่านกระบวนการแล้ว และต้องมีพื้นที่จัดเก็บแบบแช่เย็นที่แยกจากกันอย่างเพียงพอด้วย	Food businesses manufacturing, handling and wrapping processed foodstuffs are to have suitable rooms, large enough for the separate storage of raw materials from processed material and sufficient separate refrigerated storage.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX,5	☐	☐	
3.4.17 มีห้องจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	Wrapping materials are to be stored in such a manner that they are not exposed to a risk of contamination	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter X	☐	☐	
การควบคุมอุณหภูมิ	**TEMPERATURE**				
3.4.18 มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมในพื้นที่ปฏิบัติงาน พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และมีการออกแบบมาเพื่อให้สามารถติดตามและบันทึกอุณหภูมิได้	d) provide suitable temperature-controlled handling and storage conditions of sufficient capacity for maintaining foodstuffs at appropriate temperatures and designed to allow those temperatures to be monitored and, where necessary, recorded.	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 2.d	☐	☐	
3.4.19 ภาชนะและ/หรือยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งอาหารต้องสามารถรักษาอาหารไว้ที่อุณหภูมิที่เหมาะสม และสามารถตรวจติดตามอุณหภูมิเหล่านั้นได้	Conveyances and/or containers used for transporting food stuffs are to be capable of maintaining foodstuffs at appropriate temperatures and allow those temperatures to be monitored.	EC 852/2004, Annex II, Chapter IV, 7	☐	☐	
การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	**CLEANING AND DISINFECTANT**				
3.4.20 มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และมีพื้นที่สำหรับจัดเก็บอุปกรณ์อย่างเพียงพอ	Adequate facilities, where necessary, for cleaning, disinfecting and storage of equipment.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 2	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
อื่นๆ	**ETC.**				
3.4.21 ต้องมีห้องหรือพื้นที่สำหรับการรับสัตว์และตรวจสัตว์ก่อนฆ่า	They must have a room or covered space for the reception of the animals and for their inspection before slaughter.	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter II, 1	☐	☐	
4. ด้านการฝึกอบรม	**TRAINING**				
4.1 ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารต้องถูกควบคุมและฝึกอบรมเรื่องสุขอนามัยอาหารที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานในหน้าที่ของตน	1. Food handlers are supervised and instructed and/or trained in food hygiene matters commensurate with their work activity;	EC 852/2004 Annex II, Chapter XII, 1	☐	☐	
4.2 ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารมีหน้าที่ในการพัฒนาและรักษาระบบ HACCP ในงานที่เกี่ยวข้องที่ต้องได้รับการอบรมอย่างเพียงพอด้านหลัก HACCP	2. Food handlers responsible for the development and maintenance of HACCP or for the operation of relevant guides have received adequate training in the application of the HACCP principles;	EC 852/2004 Annex II, Chapter XII, 2	☐	☐	
4.3 ปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆ ของกฎหมายในประเทศ ที่เกี่ยวข้องกับโปรแกรมการอบรมสำหรับบุคคลที่ทำงานในส่วนที่ผลิตอาหาร	3. Compliance with any requirements of national law concerning training programmes for persons working in certain food sectors	EC 852/2004 Section II, Chapter XII, 3	☐	☐	
5. ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	**ESTABLISHMENT MAINTENANCE, CLEANING AND DISINFECTION**				
5.1 สถานที่ผลิตอาหารต้องดูแลให้สะอาดและอยู่ในสภาพที่ดีอยู่เสมอ	Food premises are to be kept clean and maintained in good repair and condition	EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 1	☐	☐	
5.2 พื้น ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Floor surfaces are to be maintained in a sound condition	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.a	☐	☐	
5.3 ผนัง ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Walls surfaces are to be maintained in a sound condition	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.b	☐	☐	
5.4 เพดานและโครงสร้างที่อยู่เหนือศรีษะ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด ไม่มีฝุ่นสกปรก หรือเชื้อราสะสม	Ceilings and overhead fixtures are to be prevent the accumulation of dirt and to reduce condensation, the growth of undesirable mould and the shedding of particles	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.c	☐	☐	
5.5 ช่องหน้าต่าง ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด ไม่สะสมสิ่งสกปรก	Windows and other openings are to be constructed to prevent the accumulation of dirt.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.d	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
5.6 ประตู ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Doors are to be easy to clean and to disinfect. This will require the use of smooth and non-absorbent surfaces	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.e	☐	☐	
5.7 อุปกรณ์ต่างๆที่สัมผัสอาหาร และไม่สัมผัสอาหาร รวมถึงโครงสร้างและเครื่องจักรอื่นๆในพื้นที่ผลิตอาหาร ได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Surfaces (including surfaces of equipment) in areas where foods are handled and in particular those in contact with food are to be maintained in a sound condition and be easy to clean and, where necessary, to disinfect.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 1.f EC 852/2004 ANNEX II, Chapter V, 1.b	☐	☐	
5.8 สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และจัดเก็บอุปกรณ์ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Facilities for cleaning, disinfecting and storage of equipment. These facilities will be corrosion-resistant, easy to clean and with hot and cold water.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter II, 2	☐	☐	
5.9 ภาชนะบรรจุหรือพาหนะ/สายพานสำหรับขนส่งอาหารต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด	Conveyances and/or containers used for transporting foodstuffs are to be designed and constructed to permit adequate cleaning and/or disinfection.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IV, 1	☐	☐	
5.10 พื้นที่จัดเก็บและกำจัดของเสียจากอาหาร ผลพลอยได้ที่ไม่ใช่อาหาร และขยะอื่นๆต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และสะอาด และปลอดจากแมลงและสัตว์พาหะ	the storage and disposal of food waste, non-edible by-products and other refuse are to be kept clean and, where necessary, free of animals and pests.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VI, 3	☐	☐	
5.11 ภาชนะที่ปิดได้สำหรับทิ้งของเสียจากอาหารที่ไม่สามารถบริโภคได้ต้องอยู่ในสภาพดี	Food waste, non-edible by-products and other refuse are to be deposited in closable containers. These containers are to kept in sound condition,	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VI, 2	☐	☐	
5.12 ในกรณีที่ซากสัตว์ปีกผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแบบ immersion chill เครื่องมือและอุปกรณ์หลังใช้งานแล้วจะต้องได้รับการถ่ายเทสิ่งที่อยู่ภายในออกทั้งหมด ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อทุกครั้ง และต้องทำอย่างน้อยวันละหนึ่งครั้ง	When carcases are subjected to an immersion chilling process, account must be taken of the following. (b) Equipment must be entirely emptied, cleaned and disinfected whenever this is necessary and at least once a day.	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter IV, 9.b	☐	☐	
5.13 อุปกรณ์และเครื่องจักรที่สัมผัสอาหารต้องได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ ในความถี่ที่เหมาะสม	(a) be effectively cleaned and, where necessary, disinfected. Cleaning and disinfection are to take place at a frequency sufficient to avoid any risk of contamination;	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter V, 1.a	☐	☐	
5.14 กรงหรือโมดุลหรืออุปกรณ์ที่ใช้สำหรับขนส่งสัตว์หลังใช้งานเสร็จ/ก่อนนำกลับไปใช้ใหม่ต้องถูกล้างให้สะอาดและฆ่าเชื้อทันที	Crates for delivering animals to the slaughterhouse and modules, Immediately after emptying and, if necessary, before re-use, all equipment used for collecting and delivering live animals must be cleaned, washed and disinfected.	EC 853/2004 Annex III, Section II, Chapter I,3	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
5.15 เครื่องมือที่ใช้ต้องฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนอย่างน้อย 82°C หรือวิธีอื่นที่ให้ผลเทียบเท่า	Equipment must be disinfected with hot water with temperature at least 82℃ , or an alternative system having an equivalent effect	EC 853/2004 ANNEX III, Section II, Chapter II, 3 (for SH) EC 853/2004 ANNEX III, Section II, Chapter III, 1.e (for Cutting plant) EC 853/2004 Annex III Section V Chapter I, 5. (for Meat preparation)	☐	☐	
6. ด้านการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ	**PEST CONTROL**				
6.1 โรงงานผลิตอาหารต้องมีการควบคุมป้องกันแมลงและสัตว์พาหะที่เพียงพอไม่ให้เข้าสู่พื้นที่ที่มีการเตรียม ผลิต หรือจัดเก็บอาหาร	Adequate procedures are to be in place to control pests. Adequate procedures are also to be in place to prevent domestic animals from having access to places where food is prepared, handled or stored	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX,4 EC 852/2004, ANNEX II, Chapter I, 2.c	☐	☐	
7. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	**PERSONAL HYGIENE**				
7.1 พนักงานผลิตอาหารต้องรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคล มีการปรับสุขอนามัยก่อนเข้าพื้นที่ผลิตด้วยเครื่องแต่งกายที่สะอาด เหมาะสม ผู้ที่ป่วยจะต้องไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าสู่พื้นที่ผลิตอาหาร	Every person working in a food-handling area is to maintain a high degree of personal cleanliness and is to wear suitable, clean and protective clothing. No person suffering from, or being a carrier of a disease likely to be transmitted through food or afflictedis to be permitted to handle food or enter any food-handling area	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VIII	☐	☐	
8. ด้านการควบคุมกระบวนการผลิต	**CONTROL OF OPERATION**				
8.1 ในทุกขั้นตอนของการผลิต การแปรรูป และการขนส่ง อาหารต้องได้รับการป้องกันจากการปนเปื้อนใด ๆ ที่มีแนวโน้มจะทำให้อาหารไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์	At all stages of production, processing and distribution, food is to be protected against any contamination likely to render the food unfit for human consumption, injurious to health or contaminated in such a way that it would be unreasonable to expect it to be consumed in that state.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX,3	☐	☐	
8.2 การช็อต การเอาเลือดออก การลอกหนังหรือการถอนขน การล้างเครื่องในและกระบวนการอื่นๆ ต้องดำเนินไปด้วยความไม่ล่าช้าเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนต่อเนื้อ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ต้องมีวิธีการป้องกันการปนเปื้อนของสิ่งที่อยู่ในลำไส้ระหว่างการล้วงเครื่องใน	Stunning, bleeding, skinning or plucking, evisceration and other dressing must be carried out without undue delay in such a way that contamination of the meat is avoided. In particular, measures must be taken to prevent the spoillage of digestive tract contents during evisceration.	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter IV, 5	☐	☐	
8.3 วัตถุดิบและส่วนผสมต้องถูกเก็บในสภาวะที่เหมาะสมและไม่เกิดการปนเปื้อน	Raw materials and all ingredients stored in a food business are to be kept in appropriate conditions designed to prevent harmful deterioration and protect them from contamination	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX,2	☐	☐	
8.4 ภาชนะและ/หรือภาชนะในยานพาหนะสำหรับขนส่งอาหารต้องไม่ใช้เพื่อขนส่งสิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหาร หากอาจส่งผลให้เกิดการปนเปื้อน	Receptacles in vehicles and/or containers are not to be used for transporting anything other than foodstuffs where this may result in contamination.	EC 852/2004, Annex II, Chapter IV, 2	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
8.5 อาหารที่อยู่ในภาชนะและ/หรือยานพาหนะจะต้องถูกจัดวางโดยมีการป้องกันการปนเปื้อนให้เหลือน้อยที่สุด	Foodstuffs in conveyances and/or containers are to be so placed and protected as to minimise the risk of contamination.	EC 852/2004, Annex II, Chapter IV, 6	☐	☐	
8.6 การตรวจ Ante Mortem และ Post Mortem	**ANTE MORTEM AND POST MORTEM INSPECTION**				
8.6.1 ผู้ทำงานในโรงฆ่าสัตว์ต้องปฏิบัติตามเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงานเพื่อให้มั่นใจว่าการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem) อยู่ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม	Slaughterhouse operators must follow the instructions of the competent authority to ensure that ante-mortem inspection is carried out under suitable conditions.	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter IV, 2	☐	☐	
8.6.2 ผู้ทำงานในโรงฆ่าสัตว์ต้องปฏิบัติตามเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงานเพื่อให้มั่นใจว่าการตรวจสัตว์หลังฆ่า (Post-mortem) อยู่ภายใต้ปัจจัยที่เหมาะสม	Slaughterhouse operators must follow the instructions of the competent authority to ensure that the post-mortem inspection is carried out under suitable conditions.	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter IV, 6	☐	☐	
หลังจากการตรวจสัตว์หลังฆ่าจะต้อง เป็นดังนี้	After post-mortem inspection:				
8.6.3 (a) ส่วนใดของเนื้อที่ไม่เหมาะกับการบริโภคจะต้องเอาออกไปจากพื้นที่ที่มีความสะอาดของโรงงานโดยเร็วที่สุด	(a) parts unfit for human consumption must be removed as soon as possible from the clean sector of the establishment;	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter IV, 7.a	☐	☐	
8.6.4 (b) เนื้อที่ถูกกักไว้หรือเนื้อที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภคและส่วนของ by product ที่บริโภคไม่ได้จะต้องไม่กลับมาสัมผัสกับเนื้อที่เหมาะสมกับการบริโภค	(b) meat detained or declared unfit for human consumption and inedible by-products must not come into contact with meat declared fit for human consumption;	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter IV, 7.b	☐	☐	
8.7 ของเสียจากอาหาร ผลิตภัณฑ์พลอยได้ที่บริโภคไม่ได้ และสิ่งปฏิกูลอื่น ๆ จะต้องถูกกำจัดออกจากห้องที่มีอาหารโดยเร็วที่สุด เพื่อหลีกเลี่ยงการสะสม	Food waste, non-edible by-products and other refuse are to be removed from rooms where food is present as quickly as possible, so as to avoid their accumulation.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VI, 1	☐	☐	
8.8 ในกรณีที่ซากสัตว์ปีกผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิแบบ immersion chill ต้องมีมาตรการในการหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนต่อซาก และต้องมีการควบคุมพารามิเตอร์ต่างๆ เช่น น้ำหนักซาก อุณหภูมิน้ำ ปริมาตร และทิศทางการไหลของน้ำและเวลาในการลดอุณหภูมิ	When carcases are subjected to an immersion chilling process, account must be taken of the following. (a) Every precaution must be taken to avoid contamination of carcases, taking into account parameters such as carcase weight, water temperature, volume and direction of water flow and chilling time.	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter IV, 9.a	☐	☐	
8.9 วัตถุดิบเนื้อสัตว์ปีกที่ใช้ในการนวดสารละลายต้องเป็นเนื้อสดรวมถึงเนื้อติดเยื่อไขมันที่ไม่ใช่เศษชิ้นส่วนที่เหลือจากการตัดแต่ง, เนื้อที่มีเศษกระดูกหรือหนัง, เศษที่ขูดจากกระดูก และต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดของเนื้อสัตว์ปีกสด	The following raw material may be used to prepare meat preparations: - fresh meat; It must comply with the requirements for fresh meat; - It must derive from skeletal muscle, including adherent fatty tissues; - It must not derive from scrap cuttings and scrap trimmings, MSM, meat containing bone fragments or skin or bone scrapings	EC 853/2004 Annex III Section V Chapter II	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
8.10 เนื้อที่ยังไม่ได้รับการบรรจุต้องจัดเก็บและขนส่งแยกต่างหากจากเนื้อสัตว์ที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์แล้ว ยกเว้นในกรณีที่เก็บหรือขนส่งในเวลาที่ต่างกันหรือในลักษณะที่วัสดุบรรจุภัณฑ์และลักษณะการจัดเก็บหรือการขนส่งต้องไม่สามารถเป็นสาเหตุของการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ได้	Exposed meat must be stored and transported separately from packaged meat, unless stored or transported at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage or transport cannot be a source of contamination for the meat.	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter V, 6 EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter III, 1.b	☐	☐	
8.11 เนื้อนวดสารละลายต้องไม่นำมาแช่แข็งซ้ำหลังจากทำละลายแล้ว	Minced meat, meat preparations and MSM must not be re-frozen after thawing.	EC 853/2004 Annex III Section V, Chapter III, 5	☐	☐	
8.12 การควบคุมอุณหภูมิ	**TEMPERATURE CONTROL**				
8.12.1 วัตถุดิบ ส่วนผสม สินค้าระหว่างกระบวนการผลิต และสินค้าสำเร็จรูปต้องถูกเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม และห่วงโซ่ความเย็นไม่ถูกรบกวน	Raw materials, ingredients, intermediate products and finished products are not to be kept at temperatures that might result in a risk to health. The cold chain is not to be interrupted	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter IX,5	☐	☐	
8.12.2 หลังผ่านการตรวจและล้วงเครื่องในแล้ว ซากสัตว์จะต้องถูกล้างทำความสะอาดและถูกลดอุณหภูมิให้เย็นไม่เกิน 4 °C โดยเร็วที่สุด	After inspection and evisceration, slaughtered animals must be cleaned and chilled to not more than 4 °C as soon as possible,	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter IV, 8	☐	☐	
8.12.3 การปฏิบัติงานจะต้องป้องกันและลดการปนเปื้อน โดยผู้ปฏิบัติงานจะต้องมั่นใจว่า ระหว่างขั้นตอนการตัดแต่งต่างๆจนถึง การบรรจุถุง อุณหภูมิเนื้อจะต้องไม่เกิน 4 °C และอุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 12 °C หรือจะควบคุมด้วยระบบอื่นที่ให้ผลเทียบเท่า	food business operators must ensure in particular that: during cutting, boning, trimming, slicing, dicing, wrapping and packaging, the temperature of the meat is maintained at not more than 4 °C by means of an ambient temperature of 12 °C or an alternative system having an equivalent effect;	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter V, 1.b	☐	☐	
8.12.4 หลังจากการตัดแต่งและบรรจุถุงเรียบร้อยแล้ว เนื้อต้องถูกแช่เย็นไม่เกิน 4 °C*	As soon as the meat is cut and, where appropriate, packaged, it must be chilled to a temperature of not more than 4 °C.	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter V, 3	☐	☐	
8.12.5 เนื้อจะต้องคงอุณหภูมิไม่เกิน 4 °C ทั้งก่อนและระหว่างการขนส่ง*	Meat must attain a temperature of not more than 4 °C before transport, and be maintained at that temperature during transport	EC 853/2004 Annex III Section II, Chapter V, 4	☐	☐	
8.12.6 ผู้ประกอบการต้องให้ความมั่นใจว่าเนื้อสัตว์ที่นำมาผลิตมีอุณหภูมิไม่เกิน 4 ° C สำหรับสัตว์ปีก และนำเข้ามาผลิตในห้องเตรียม/ห้องนวดผสมในปริมาณที่เหมาะสม ตามความจำเป็น	The work on meat must be organised in such a way as to prevent or minimise contamination. To this end, food business operators must ensure in particular that the meat used is: (a) at a temperature of not more than 4 °C for poultry and (b) brought into the preparation room progressively as needed.	EC 853/2004 Annex III Section V, Chapter III, 1	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
8.12.7 หลังจากการผลิตเนื้อนวดสารละลายต้องมีการบรรจุหรือห่อทันทีและ - แช่เย็นให้อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่เกิน 4 ° C หรือ - แช่แข็งที่อุณหภูมิภายในสินค้าไม่เกิน -18 ° C และต้องรักษาอุณหภูมิเหล่านี้ไว้ในระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง	Immediately after production, meat preparations must be wrapped or packaged and be: - chilled to an internal temperature of not more than 4 °C - frozen to an internal temperature of not more than -18 °C. These temperature conditions must be maintained during storage and transport	EC 853/2004 Annex III Section V, Chapter III, 2.c	☐	☐	
*หมายเหตุ เฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ปีกแช่เย็น กรณีที่เป็นสินค้าเนื้อสัตว์ปีกแช่แข็งให้ควบคุมอุณหภูมิก่อนการแช่แข็งที่ไม่สูงกว่า 4 °C และหลังผ่านการแช่แข็งแล้วอุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกต้องอยู่ที่ไม่สูงกว่า - 18 °C					
8.13 เปอร์เซ็นต์อมน้ำของซาก	**% WATER ABSORPTION**				
8.13.1 จะต้องมีการตรวจสอบปริมาณน้ำที่ซึมเข้าระหว่างกระบวนการอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยหนึ่งครั้งทุกๆ 8 ชั่วโมงการทำงาน (25 ซาก ทำเครื่องหมายและชั่งนน.หลังล้วงเครื่องใน ก่อนล้างครั้งแรก และเก็บชั่งนน.อย่างน้อย 20 ซากหลังออกจากจุดสะเด็ดน้ำของชิลเลอร์) โดยมีเกณฑ์สูงสุดที่ยอมรับได้แตกต่างกันไปตามวิธีการทำให้เย็นดังนี้: - Air chilling (การทำให้เย็นด้วยลม): 0% - Air-spray chilling (ทำให้เย็นด้วยลมและสเปรย์น้ำ): 2.0% - Immersion chilling (ทำให้เย็นโดยการจุ่มน้ำ/น้ำแข็ง): 4.5% หากการตรวจสอบพบว่ามีปริมาณน้ำที่ซึมเข้าสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด โรงงานจะต้องปรับปรุงกระบวนการทางเทคนิคทันที	Regular checks on the water absorbed shall be carried out in the slaughterhouses at least once each working period of eight hours. (25 carcases immediately after evisceration and before the first washing. Identify and weigh each carcase and re-weigh at the end of the drip line. The result must not exceed the following percentages of the initial weight of the carcase: - Air chilling: 0 % - Air-spray chilling: 2,0 % - Immersion chilling: 4,5 % Where the amount of water absorbed is greater than the levels referred to, the necessary technical adjustments shall be made immediately by the slaughterhouse to the process.	EC 543/2008, Annex IX	☐	☐	
8.14 น้ำสัมผัสอาหาร	**WATER**				
8.14.1 น้ำใช้และน้ำแข็งในพื้นที่ผลิตอาหารต้องเป็นชนิด Portable water เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร	There is to be an adequate supply of potable water, which is to be used whenever necessary to ensure that foodstuffs are not contaminated.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter VII	☐	☐	
8.14.2 ห้ามใช้สารเคมีใด ๆ ในการล้างทำความสะอาดผิวผลิตภัณฑ์จากสัตว์ (เช่น เนื้อไก่) นอกเหนือจากน้ำที่เทียบเท่าน้ำดื่ม	Food business operators shall not use any substance other than potable water to remove surface contamination from products of animal origin	EC 853/2004, Chapter II, Article III, 2.	☐	☐	
8.14.3 กรณีที่โรงงานมีการบำบัดน้ำใช้เอง ต้องมีการประเมินความเสี่ยงแหล่งน้ำดิบ มีการระบุและทำแผนที่แหล่งน้ำดิบ และประเมินอันตราย/เหตุการณ์อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	shall ensure that the risk assessment includes the following: (a) characterisation of the catchment areas for abstraction points (b) identification of hazards and hazardous events in the catchment areas for abstraction points and an assessment of the risk they could pose to the quality of water	Directive 2020/2184, Article 8, 2.a & 2.b	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
8.14.4 การประเมินความเสี่ยงระบบบำบัดและจ่ายน้ำ มีการประเมินความเสี่ยงของระบบน้ำทั้งหมดในโรงงาน (ตั้งแต่จุดสูบน้ำ, การบำบัด, การจัดเก็บ, การจ่ายน้ำ) เพื่อระบุอันตรายและความเสี่ยง	shall ensure that the risk assessment of the supply system: (a) takes into account the results of the risk assessment and risk management of the catchment areas for abstraction points (b) includes a description of the supply system from the abstraction point, treatment, storage and distribution of water to the point of supply; and (c) identifies the hazards and hazardous events in the supply system	Directive 2020/2184, Article 9, 2.	☐	☐	
8.14.5 จากการประเมินความเสี่ยง (a) ต้องมีการกำหนดมาตรการควบคุมและดำเนินการตามมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันและลดความเสี่ยงที่ระบุในระบบการจ่ายน้ำ (c) มีการดำเนินการตรวจสอบตามโปรแกรมที่กำหนด (d) รับรองว่าประสิทธิภาพของการฆ่าเชื้อที่ใช้ในการบำบัดน้ำได้รับการตรวจสอบความถูกต้อง (e) มีการตรวจสอบและรับรองว่าว่าวัสดุ, สารเคมีบำบัด และสารกรองที่สัมผัสกับน้ำจะไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค	On the basis of the outcome of the risk assessment shall ensure that (a) defining and implementing control measures for the prevention and mitigation of the risks identified in the supply system (c) implementing a supply-specific operational monitoring programme in accordance with Article 13; (d) ensuring that, the efficiency of the disinfection applied is validated, (e) verifying that materials, treatment chemicals and filter media that come into contact with water intended for human consumption used in the supply system	Directive 2020/2184, Article 9, 3.	☐	☐	
8.14.6 รับรองว่าน้ำสำหรับอุปโภคบริโภคดีต่อสุขภาพและสะอาด เป็นไปตามข้อกำหนดทั้งหมดต่อไปนี้: (a) น้ำนั้นปราศจากจุลินทรีย์และปรสิตใดๆ และปราศจากสสารใดๆ ซึ่งในจำนวนหรือความเข้มข้น ก่อให้เกิดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นต่อสุขภาพของมนุษย์ (b) น้ำนั้นเป็นไปตามข้อกำหนดขั้นต่ำที่กำหนดไว้ในภาคผนวก I ส่วน A, B และ D (ค่าน้ำเป็นไปตามมาตรฐานอียู)	For the purposes of the minimum requirements of this Directive, water intended for human consumption shall be wholesome and clean if all the following requirements are met: (a) that water is free from any micro-organisms and parasites and from any substances which, in numbers or concentrations, constitute a potential danger to human health; (b) that water meets the minimum requirements set out in Parts A, B and D of Annex I;	Directive 2020/2184, Article 4, 1.	☐	☐	
8.14.7 วิธีการวิเคราะห์ที่ใช้ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐาน EN ISO/IEC 17025 หรือเทียบเท่า	ensure that the methods of analysis used for the purposes of monitoring and demonstrating compliance with this Directive, with the exception of turbidity, are validated and documented in accordance with EN ISO/IEC 17025 or other equivalent standards accepted at international level.	Directive 2020/2184, Annex III	☐	☐	
8.14.8 การจัดการเมื่อผลไม่เป็นไปตามมาตรฐาน เมื่อพบว่าคุณภาพน้ำไม่ผ่านมาตรฐาน ต้องมีการสอบสวนหาสาเหตุทันที และดำเนินการแก้ไขโดยเร็วที่สุด	If water intended for human consumption does not meet the parametric values, shall ensure that the necessary remedial action is taken as soon as possible to restore the quality of that water and shall give priority to its enforcement, having regard to, inter alia, the extent to which the relevant parametric value has been exceeded and the associated potential danger to human health.	Directive 2020/2184, Article 14	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
8.15 บรรจุภัณฑ์และพื้นผิวสัมผัสอาหาร	**FOOD CONTACT SURFACE AND PACKAGING**				
8.15.1 บรรจุภัณฑ์สำหรับห่อหรือบรรจุต้องปลอดภัย ไม่เป็นแหล่งที่มาของการปนเปื้อน วัสดุและภาชนะบรรจุจะต้องถูกผลิตขึ้นตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice) วัสดุเหล่านั้นจะต้องไม่ส่งผ่านองค์ประกอบของมันไปยังอาหารในปริมาณที่อาจ: (a) เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ (b) ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของอาหารที่ยอมรับไม่ได้ (c) ทำให้คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของอาหารนั้นเสื่อมเสียไป	Material used for wrapping and packaging are not to be a source of contamination. Materials and articles, including active and intelligent materials and articles, shall be manufactured in compliance with good manufacturing practice so that, under normal or foreseeable conditions of use, they do not transfer their constituents to food in quantities which could: (a) endanger human health; (b) bring about an unacceptable change in the composition of the food; (c) bring about a deterioration in the organoleptic characteristics thereof.	EC 852/2004 ANNEX II, Chapter X EC 1935/2004, Article 3, 1.			
8.15.2 วัสดุและภาชนะบรรจุสัมผัสอาหารที่มีมาตรการเฉพาะ เช่น กลุ่มพลาสติก ต้องมีเอกสารรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร (Declaration of Compliance, Letter of Guarantee) หรือ DoC ซึ่งระบุว่าวัสดุเหล่านั้นสอดคล้องกับ EU 10/2011 แนบมาด้วย เอกสารนั้นจะต้องพร้อมแสดงต่อกรมปศุสัตว์เมื่อมีการร้องขอ	materials and articles covered by those measures be accompanied by a written declaration stating that they comply with the rules applicable to them. Appropriate documentation shall be available to demonstrate such compliance. (Complied with EU 10/2011) That documentation shall be made available to the competent authorities on demand.	EC 1935/2004, Article 16, 1.	☐	☐	
9. ด้านข้อมูลผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค	**PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS**				
9.1 การบ่งชี้ HEALTH IDENTIFICATION MARKING	**PRODUCT IDENTIFICATION MARKING**				
9.1.1 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสามารถติดเครื่องหมายระบุ IDENTIFICATION MARKING บนผลิตภัณฑ์ที่มีต้นกำเนิดจากสัตว์ได้ก็ต่อเมื่อ ผลิตภัณฑ์นั้นถูกผลิตขึ้นตามระเบียบของสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	Food business operators may apply an identification mark to a product of animal origin only if the product has been manufactured in accordance with this Regulation in establishments meeting the requirements of Article 4	EC 853/2004, Chapter II, Article V, 2.	☐	☐	
9.1.2 เครื่องหมายระบุ IDENTIFICATION MARKING ต้องถูกติดไว้ที่ผลิตภัณฑ์ก่อนจะออกจากสถานประกอบการผลิต โดยต้องอ่านง่าย ลบไม่ออก ตัวอักษรชัดเจน และแสดงอย่างชัดเจนต่อกรมปศุสัตว์ อย่างไรก็ตาม เมื่อมีการถอดบรรจุภัณฑ์/ห่อของผลิตภัณฑ์ หรือมีการแปรรูปต่อไปในสถานประกอบการอื่น ต้องติดเครื่องหมายใหม่ โดยเครื่องหมายใหม่นี้ต้องระบุ หมายเลขการอนุมัติ ของสถานประกอบการที่ดำเนินการนั้น	The identification mark, legible and indelible, and the characters easily decipherable, must be applied before the product leaves the establishment of production. However, when a product's packaging and/or wrapping is removed or it is further processed in another establishment, a new mark must be applied to the product. In such cases, the new mark must indicate the approval number of the establishment where these operations take place.	EC 853/2004, Annex II, Section I	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
9.2 การตรวจสอบย้อนกลับ	**TRACEABILITY**				
วัตถุดิบ ส่วนผสม และสินค้าสุดท้าย	**RAW MEATERIAL, INGREDIENT, AND FINISH GOODS**				
9.2.1 จะต้องมีการจัดทำระบบการสอบย้อนกลับของอาหาร, สัตว์ที่ใช้ผลิตอาหาร และสารอื่นใดที่มุ่งหมายว่าจะใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารในทุกขั้นตอนของการผลิต การแปรรูป และการจัดจำหน่าย	The traceability of food, feed, food-producing animals, and any other substance intended to be, or expected to be, incorporated into a food or feed shall be established at all stages of production, processing and distribution.	EC 178/2002, Article 18, 1.	☐	☐	
9.2.2 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจะต้องสามารถระบุได้ว่าตนได้รับอาหาร, สัตว์ที่ใช้ผลิตอาหาร หรือสารอื่นใดที่มุ่งหมายว่าจะใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารมาจากบุคคลใด ทั้งนี้ ผู้ประกอบการดังกล่าวจะต้องจัดให้มีระบบและขั้นตอนการปฏิบัติงานซึ่งเอื้อให้สามารถนำส่งข้อมูลนี้ให้แก่กรมปศุสัตว์ ได้เมื่อมีการร้องขอ	Food and feed business operators shall be able to identify any person from whom they have been supplied with a food, a feed, a food-producing animal, or any substance intended to be, or expected to be, incorporated into a food or feed. To this end, such operators shall have in place systems and procedures which allow for this information to be made available to the competent authorities on demand.	EC 178/2002, Article 18, 2.	☐	☐	
9.2.3 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและอาหารสัตว์จะต้องจัดให้มีระบบและขั้นตอนการปฏิบัติงานเพื่อระบุธุรกิจอื่นๆ ที่ผลิตภัณฑ์ของตนได้ถูกส่งมอบไปให้ และข้อมูลนี้จะต้องสามารถนำส่งให้แก่กรมปศุสัตว์ได้เมื่อมีการร้องขอ	Food and feed business operators shall have in place systems and procedures to identify the other businesses to which their products have been supplied. This information shall be made available to the competent authorities on demand.	EC 178/2002, Article 18, 3.	☐	☐	
บรรจุภัณฑ์	**PACKAGING**				
9.2.4 ผู้ประกอบการต้องมีระบบและขั้นตอนที่สามารถระบุได้ว่าวัสดุภาชนะบรรจุ และสารหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องซึ่งใช้ในการผลิต (ตามที่ครอบคลุมในกฎระเบียบนี้) นั้น รับมาจากใคร และ ส่งต่อไปให้ใคร ข้อมูลดังกล่าวจะต้องพร้อมแสดงต่อกรมปศุสัตว์เมื่อมีการร้องขอ	shall have in place systems and procedures to allow identification of the businesses from which and to which materials or articles and, where appropriate, substances or products covered by this Regulation and its implementing measures used in their manufacture are supplied. That information shall be made available to the competent authorities on demand.	EC 1935/2004, Article 17			
10. ระบบ HACCP	**HACCP**				
10.1 ผู้ประกอบการจะต้องมีการจัดทำ ดำเนินการ และคงไว้ซึ่งการรักษากระบวนการทำงานที่อิงตามหลักการของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) อย่างถาวร	3.1 FBOs shall put in place, implement and maintain a permanent procedures or procedures based on the HACCP principles.	EC 852/2004 Article 5, 1	☐	☐	
ระบบ HACCP ที่อ้างถึงในข้อ 1 จะต้องประกอบด้วยสิ่งต่อไปนี้:	The HACCP principles referred to in paragraph 1 consist of:				
10.2 (a) การชี้บ่งอันตรายใดๆ ที่ต้องป้องกัน, กำจัด หรือลดลงสู่ระดับที่ยอมรับได้	(a) identifying any hazards that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels;	EC 852/2004 Article 5, 2.a	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
10.3 (b) การชี้บ่งจุดควบคุมวิกฤต (Critical Control Points - CCPs) ณ ขั้นตอนที่การควบคุมมีความจำเป็นอย่างยิ่งเพื่อป้องกันหรือกำจัดอันตราย หรือเพื่อลดอันตรายนั้นลงสู่ระดับที่ยอมรับได้	(b) identifying the critical control points at the step or steps at which control is essential to prevent or eliminate a hazard or to reduce it to acceptable levels;	EC 852/2004 Article 5, 2.b	☐	☐	
10.4 (c) การกำหนดค่าวิกฤต (Critical Limits) ณ จุดควบคุมวิกฤต ซึ่งเป็นค่าที่ใช้แบ่งแยกการยอมรับได้ออกจากการยอมรับไม่ได้ สำหรับการป้องกัน, การกำจัด หรือการลดลงของอันตรายที่ได้ชี้บ่งไว้	(c) establishing critical limits at critical control points which separate acceptability from unacceptability for the prevention, elimination or reduction of identified hazards;	EC 852/2004 Article 5, 2.c	☐	☐	
10.5 (d) การกำหนดและนำขั้นตอนการเฝ้าระวังที่มีประสิทธิภาพไปปฏิบัติ ณ จุดควบคุมวิกฤต	(d) establishing and implementing effective monitoring procedures at critical control points;	EC 852/2004 Article 5, 2.d	☐	☐	
10.6 (e) การกำหนดมาตรการแก้ไข (Corrective Actions) เมื่อการเฝ้าระวังบ่งชี้ว่าจุดควบคุมวิกฤตจุดใดจุดหนึ่งไม่อยู่ภายใต้การควบคุม	(e) establishing corrective actions when monitoring indicates that a critical control point is not under control;	EC 852/2004 Article 5, 2.e	☐	☐	
10.7 (f) การกำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานเพื่อทวนสอบ (Verify) ว่ามาตรการที่ระบุไว้ในข้อย่อย (a) ถึง (e) นั้นทำงานได้อย่างมีประสิทธิผล ซึ่งจะต้องดำเนินการอย่างสม่ำเสมอ	(f) establishing procedures, which shall be carried out regularly, to verify that the measures outlined in subparagraphs (a) to (e) are working effectively;	EC 852/2004 Article 5, 2.f	☐	☐	
10.8 (g) การจัดทำเอกสารและบันทึกให้เหมาะสมกับลักษณะและขนาดของธุรกิจอาหาร เพื่อแสดงให้เห็นถึงการนำมาตรการที่ระบุไว้ในข้อย่อย (a) ถึง (f) ไปปรับใช้อย่างมีประสิทธิผล	(g) establishing documents and records commensurate with the nature and size of the food business to demonstrate the effective application of the measures outlined in subparagraphs (a) to (f).	EC 852/2004 Article 5, 2.g	☐	☐	
10.9 ในกรณีที่มีการปรับเปลี่ยนใดๆ ในตัวผลิตภัณฑ์, กระบวนการผลิต หรือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจะต้องกลับไปทบทวนคู่มือการทำงานและแก้ไขให้เป็นปัจจุบัน	When any modification is made in the product, process, or any step, food business operators shall review the procedure and make the necessary changes to it.	EC 852/2004 Article 5, 2.	☐	☐	
10.10 ต้องแสดงหลักฐานว่ามีการปฏิบัติที่สอดคล้องต่อ HACCP โดยพิจารณาตามข้อมูลของผู้ประกอบการให้กับกรมปศุสัตว์ได้	(a) provide the DLD with evidence of their compliance with the HACCP in the manner that the CA requires,taking account of the nature of size of food business.	EC 852/2004 Article 5, 4.a	☐	☐	
10.11 เอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้อง ที่มีการปรับปรุง จะต้องทันสมัยอยู่ตลอดเวลา	(b) ensure that any documents describing the procedures developed in accordance with the article are up to date at all time	EC 852/2004 Article 5, 4.b	☐	☐	
10.12 มีการจัดเก็บเอกสารและบันทึกอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องไว้เป็นระยะเวลาที่เหมาะสม	(c) retain any other documents and records for an appropriate period.	EC 852/2004 Article 5, 4.c	☐	☐	
11. ข้อกำหนดสำหรับ Animal by product	**REQUIREMENTS FOR ANIMAL BY PRODUCT**				
11.1 กรณีที่ส่ง Animal by product ไปผลิตอาหารสัตว์เลี้ยง มีการกำหนดมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ควบคุมการขนส่ง การจัดเก็บ อย่างเหมาะสม	Operator shall collect, identify and transport ABP without undue delay under conditions whixh prevent risks arising to public and animal health	EC 1069/2009 Title II, Chapter I, Section I, Article 21, point 1	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
11.2 ผู้ประกอบการต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้จากสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์นั้น มีเอกสารทางการค้าระหว่างการขนส่ง (Commercial document) มีข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งกำเนิด ปลายทาง และปริมาณของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว และรายละเอียดของผลพลอยได้จากสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์และเครื่องหมายชี้บ่ง	Operators shall ensure that animal by-products and derived products are accompanied during transport by a commercial document Commercial documents and health certificates accompanying animal by-products or derived products during transport shall at least include information on the origin, the destination and the quantity of such products, and a description of the animal by-products or derived products and their marking,	EC 1069/2009 Title II, Chapter I, Section I, Article 21, point 2,3	☐	☐	
11.3 โรงงานแปรรูป ABP จะต้องไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่เดียวกันกับโรงฆ่าสัตว์หรือสถานประกอบการอื่นๆที่ขึ้นทะเบียน EU โดยในกรณีที่การแปรรูป ABP ที่มาจากโรงฆ่าหรือสถานประกอบการนั้นๆอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของประชาชนและสัตว์.... (i) โรงงานแปรรูป ABP ต้องตั้งแยก/มีการกั้นแยกทางกายภาพออกจากโรงฆ่าสัตว์หรือสถานประกอบการอื่นๆอย่างชัดเจน (ii) ให้ติดตั้งระบบลำเลียงสำหรับส่ง ABP ที่เชื่อมต่อโรงงานแปรรูป ABP กับโรงฆ่าสัตว์หรือสถานประกอบการอื่น ๆ และไม่สามารถข้ามได้ และต้องมีการแยกกันระหว่างทางเข้า-ออกพนักงาน ช่องทางรับส่งสินค้า ช่องทางรับส่งอุปกรณ์	ABP Processing plants must not be situated on the same site as slaughterhouses or other establishments which have been approved, unless the risks to public and animal health resulting from the processing of animal by-products, are mitigated by compliance with at least the following conditions: (i.) the processing plant must be physically separated from the slaughterhouse or other establishment, where appropriate by locating the processing plant in a building that is completely separated from the slaughterhouse or other establishment; (ii) installed a conveyer system which links the processing plant to the slaughterhouse or other establishment and which may not be by-passed and separate entrances, reception bays, equipment and exits for both the processing plant and the slaughterhouse or establishment;	Commision regulation (EU) no. 142/2011 Annex 4, Chapter 1, Section 1, 1 (a-i,ii)	☐	☐	
12. สวัสดิภาพสัตว์	**11. Animal Welfare**				
12.1 ระหว่างการจับและขนส่งสัตว์ ต้องไม่ได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น	During collection and transport, animals must be handled carefully without causing unnecessary distress	EC 853/2004 Annex III, Section II, Chapter I,1	☐	☐	
12.2 พาหนะขนส่งสัตว์มีการออกแบบโครงสร้าง บำรุงรักษา และการควบคุมให้สัตว์ปลอดภัย และไม่ให้สัตว์บาดเจ็บหรือทุกข์ทรมานจากการขนส่ง	the means of transport are designed, constructed, maintained and operated so as to avoid injury and suffering and ensure the safety of the animals	EC 1/2005, Article 3.c	☐	☐	
12.3 สิ่งอำนวยความสะดวกในการขนย้ายสัตว์ลงจากรถ มีโครงสร้าง การออกแบบ ได้รับการบำรุงรักษา และใช้งานที่สามารถป้องกันการบาดเจ็บและความทุกข์ทรมานให้แก่สัตว์	the loading and unloading facilities are adequately designed, constructed, maintained and operated so as to avoid injury and suffering and ensure the safety of the animals	EC 1/2005, Article 3.d			
12.4 มีแผนฉุกเฉินในการขนส่งและคนขับรถต้องได้การฝึกอบรมด้านสวัสดิภาพสัตว์	There are emergency plan for transportaion and animal welfare training for driver	EC 1/2005, Annex IV	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
12.5 ความหนาแน่นในการขนส่งสัตว์ปีกเป็นไปตามกฎระเบียบสหภาพยุโรป - น้ำหนักสัตว์ปีก----------ความหนาแน่น < 1.6 kg ----------180 - 200 cm^2/kg 1.6 - < 3 kg----------160 cm2/kg 3 - < 5 kg----------115 cm2/kg	Transport density is complied with EC regulation	EC 1/2005, Annex I, Chapter VII,e	☐	☐	
12.6 สัตว์จะต้องได้รับการละเว้นจากความเจ็บปวด, ความทุกข์ หรือความทรมานที่สามารถหลีกเลี่ยงได้ ในระหว่างการฆ่าและการดำเนินการที่เกี่ยวข้อง	1. Animals shall be spared any avoidable pain, distress or suffering during their killing and related operations.	EC 1099/2009, Article 3, 1.	☐	☐	
12.7 สัตว์จะถูกฆ่าได้ก็ต่อเมื่อ หลังจากทำให้สลบแล้วเท่านั้นสัตว์ต้องหมดสติและไม่รู้สึกตัวไปจนกว่าจะตาย	1. Animals shall only be killed after stunning in accordance with the methods and specific requirements related to the application of those methods set out in Annex I. The loss of consciousness and sensibility shall be maintained until the death of the animal.	EC 1099/2009, Article 4, 1.	☐	☐	
12.8 ผู้ประกอบการต้องรับรองว่าบุคลากรที่รับผิดชอบจะทำการตรวจสอบการสลบของสัตว์อย่างสม่ำเสมอเพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์ไม่แสดงอาการมีสติหรือรู้สึกตัวในช่วงเวลาระหว่างสิ้นสุดกระบวนการทำให้สลบจนถึงการตาย	Business operators shall ensure that persons responsible for stunning or other nominated staff carry out regular checks to ensure that the animals do not present any signs of consciousness or sensibility in the period between the end of the stunning process and death.	EC 1099/2009, Article 5, 1.	☐	☐	
12.9 ผู้ประกอบการต้องจัดทำคู่มือมาตรฐานด้านสวัสดิภาพสัตว์ (SOP animal welfare) และต้องดำเนินการตาม SOPs โดย SOPs ต้องกำหนดวิธีการทำสลบ กำหนดค่าพารามิเตอร์ที่สำคัญสำหรับแต่ละวิธีที่ใช้ และระบุมาตรการที่ต้องทำเมื่อตรวจสอบพบว่าสัตว์ยังไม่สลบอย่างถูกต้อง	2. Business operators shall draw up and implement such standard operating procedures to ensure that killing and related operations are carried out in accordance with Article 3(1). (b) define for each stunning method used, on the basis of available scientific evidence, the key parameters set out in Chapter I of Annex I ensuring their effectiveness to stun the animals; (c) specify the measures to be taken when the checks referred to in Article 5 indicate that an animal is not properly stunned or, in the case of animals slaughtered in accordance with Article 4(4), that the animal still presents signs of life.	EC 1099/2009, Article 6, 2.b, 2.c	☐	☐	
12.10 บุคคลที่ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องตั้งแต่การจัดการและดูแลสัตว์ก่อนการจับบังคับสัตว์จนถึงการเชือดตามพิธีกรรมทางศาสนา ต้องได้รับการอบรมจากหน่วยงานผู้มีอำนาจ/มีระดับความสามารถที่เหมาะสมเท่านั้น เพื่อไม่ให้สัตว์เกิดความเจ็บปวด ความทุกข์ หรือความทรมานที่หลีกเลี่ยงได้	Killing and related operations shall only be carried out by persons with the appropriate level of competence to do so without causing the animals any avoidable pain, distress or suffering.	EC 1099/2009, Article 7, 1.	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
12.11 มีคู่มือสำหรับอ่างทำสลบ	Products marketed or advertised as restraining or stunning equipment shall only be sold when accompanied by appropriate instructions concerning their use in a manner which ensures optimal conditions for the welfare of animals. Those instructions shall also be made publicly available by the manufacturers via the Internet.	EC 1099/2009, Article 8	☐	☐	
12.12 มีโปรแกรมบำรุงรักษาเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับจับบังคับสัตว์หรือทำสลบ รวมถึงเอกสารบันทึก ทั้งนี้ต้องเก็บข้อมูลไว้อย่างน้อย 1 ปี	Maintenance program for equipment for restaining and stunning, keep record and maintain for at least 1 year	EC 1099/2009,Article 9, 1.	☐	☐	
12.13 ผู้ประกอบการต้องแน่ใจว่ามี อุปกรณ์สำรองสำหรับการทำสลบที่เหมาะสมและพร้อมใช้งานทันที ณ จุดปฏิบัติงาน ในกรณีที่อุปกรณ์ที่ใช้ตอนแรกขัดข้อง	Business operators shall ensure that during stunning operations appropriate back-up equipment is immediately available on the spot and is used in the case of failure of the stunning equipment initially used. The back-up method may differ from that first used.	EC 1099/2009, Article 9, 2.	☐	☐	
12.14 มีเจ้าหน้าที่สวัสดิภาพสัตว์ (PWO) ที่มีใบรับรองสำหรับโรงฆ่าสัตว์แต่ละแห่ง เจ้าหน้าที่นี้จะรายงานโดยตรงต่อผู้ประกอบการในเรื่องที่เกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ และมีอำนาจสั่งการให้บุคลากรดำเนินการแก้ไขเพื่อให้เป็นไปตามกฎระเบียบนี้ โดยบทบาทหน้าที่ต้องถูกกำหนดใน SOP animal welfare	There are PWO under FBO, who was trained and certified by the DLD. Roles of PWO are described in the SOP	EC 1099/2009,Article 17	☐	☐	
12.15 มีบันทึกข้อมูลการตรวจหรือปรับปรุงด้านสวัสดิภาพสัตว์ของโรงงาน ซึ่งต้องเก็บไว้อย่างน้อย 1 ปี	Records on inspection and improvement of animal welfare of the est. Records must be kept for 1 year.	EC 1099/2009, Article 17,5	☐	☐	
12.16 ในกรณีของการฆ่าฉุกเฉิน ผู้ดูแลที่เกี่ยวข้องจะต้องใช้มาตรการที่จำเป็นเพื่อฆ่าสัตว์นั้นโดยเร็วที่สุด	In the case of emergency killing, the keeper of the animals concerned shall take all the necessary measures to kill the animal as soon as possible.	EC 1099/2009, Article 19	☐	☐	
12.17 มี alarm ระบบระบายอากาศลานพักสัตว์ ซึ่งสามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	There is an alarm system in lairage area which is functional.	EC 1099/2009, Annex II,1	☐	☐	
12.18 ระยะเวลาอดอาหารสัตว์ปีกไม่เกิน 12 ชั่วโมง	No more than 12 hours of fasting time	EC 1099/2009, Annex III,1.2 EC 1/2005, Annex I, Chapter V,2	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
12.19 ภาชนะบรรจุสัตว์ ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุดหรือมีช่องที่ทำให้สัตว์ปีกบาดเจ็บ ต้องขนย้ายด้วยความระมัดระวัง และ a. ต้องไม่โยน ทำหล่น กระแทกด้วยความรุนแรง b. หากเป็นไปได้ควรทำการย้ายสัตว์ในแนวนอนด้วยเครื่องจักร	Containers in which animals are transported shall be kept in good order, handled with care, in particular if they have a perforated or flexible bottom, and (a) shall not be thrown, dropped, or knocked over, (b) where possible, shall be loaded and unloaded horizontally and mechanically	EC 1099/2009 ANNEX III, 1.3	☐	☐	
12.20 มีการป้องกันการถูกช็อตก่อนการทำสลบ	Prevention of electrical shocks before stunning	EC 1099/2009, Annex I, Chapter I, Table 2	☐	☐	
12.21 Electrical waterbath stunning of poultry: 1. ต้องไม่แขวนสัตว์ปีกที่บาดเจ็บหรือตัวเล็กเกินไปสำหรับอ่าง 2. Shackles ต้องเปียกก่อนแขวนสัตว์ปีกมีชีวิต ต้องแขวนขาสองข้าง 3. ต้องใช้กระแสไฟฟ้าขั้นต่ำตามที่กำหนดในตาราง และสัตว์ปีกต้องสัมผัสกระแสไฟในบ่อทำสลบอย่างน้อย 4 วินาที ตารางกระแสไฟฟ้าขั้นต่ำ: ความถี่ (Hz) -----ไก่ (mA/ตัว)-----ไก่งวง (mA/ตัว)-----เป็ด (mA/ตัว) < 200 Hz----------100 mA--------- 250 mA----------130 mA 200-400 Hz--------150 mA--------- 400 mA----------ไม่อนุญาต 400-1500 Hz------200 mA--------- 400 mA----------ไม่อนุญาต	6. Electrical waterbath stunning of poultry 6.1. Animals shall not be shackled if they are too small for the waterbath stunner or if shackling is likely to induce or increase the pain suffered (such as visibly injured animals). In these cases, they shall be killed by an alternative method. 6.2. Shackles shall be wet before live birds are shackled and exposed to the current. Birds shall be hung by both legs. 6.3. For animals referred to in Table 2, waterbath stunning shall be carried out in accordance with the minimum currents laid down therein, and animals shall be exposed to that current for a minimum duration of at least four seconds.	EC 1099/2009, Annex I, Chapter II, 6	☐	☐	
12.22 ราวแขวนต้องออกแบบไม่ให้มีสิ่งกีดขวางและลดการรบกวนให้น้อยที่สุด	5.1. Shackle lines shall be designed and positioned in such a way that birds suspended on them are clear of any obstruction and that disturbance to the animals is reduced to a minimum.	EC 1099/2009, Annex II, 5.1	☐	☐	
12.23 ระยะเวลาตั้งแต่ที่ไก่ที่ถูกแขวนจนถึงจุดทำสลบต้องไม่เกิน 1 นาที (เป็ด , ห่าน, ไก่งวง ไม่เกิน 2 นาที)	5.2. Shackle lines shall be designed in such a way that birds suspended on them will not remain hung conscious longer than one minute. However ducks, geese and turkeys shall not remain hung conscious longer than two minutes.	EC 1099/2009, Annex II, 5.2	☐	☐	
12.24 ราวแขวนตั้งแต่จุดแขวนไปจนถึงจุดที่จะเข้าสู่ถังลวก จะต้องสามารถเข้าถึงได้ง่าย ในกรณีที่จำเป็นต้องนำสัตว์ออกจากไลน์การเชือด	5.3. The whole length of the shackle line up to the point of entry into the scald tank shall be easily accessible in case animals have to be removed from the slaughter line.	EC 1099/2009, Annex II, 5.3	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
12.25 ขนาดและรูปร่างของ Shackle ต้องเหมาะสมกับขนาดขาของสัตว์ปีก	5.4. The size and shape of the metal shackles shall be appropriate to the size of the legs of poultry to be slaughtered so that electrical contact can be secured without causing pain.	EC 1099/2009, Annex II, 5.4	☐	☐	
12.26 อ่างทำสลบด้วยไฟฟ้าจะต้องมีทางลาดเข้าที่เป็นฉนวนไฟฟ้า และได้รับการออกแบบและบำรุงรักษาเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำล้นออกมาตรงทางเข้า	5.5. Waterbath stunning equipment shall be equipped with an electrically insulated entry ramp and designed and maintained so as to prevent overflow of water at the entrance.	EC 1099/2009, Annex II, 5.5	☐	☐	
12.27 อ่างทำสลบจะต้องสามารถปรับระดับความสูงต่ำของบ่อได้ง่าย	5.6. The waterbath shall be designed in such a way that the level of immersion of the birds can be easily adapted.	EC 1099/2009, Annex II, 5.6	☐	☐	
12.28 ขั้วไฟฟ้าในอ่างทำสลบจะต้องมีความยาวตลอดแนวของอ่างน้ำ. อ่างน้ำจะต้องได้รับการออกแบบและบำรุงรักษาในลักษณะที่เมื่อ Shackle เคลื่อนที่ผ่านเหนือน้ำ Shackle นั้นจะสัมผัสกับแท่งโลหะที่มีสายดิน (earthed rubbing bar) อย่างต่อเนื่อง	5.7. The electrodes in waterbath stunning equipment shall extend the full length of the waterbath. The waterbath shall be designed and maintained in such a way that when the shackles pass over the water they are incontinuous contact with the earthed rubbing bar.	EC 1099/2009, Annex II, 5.7	☐	☐	
12.29 ต้องมีแผ่นรองลูบหน้าอกสัตว์ปีกตั้งแต่จุดที่แขวนจนถึงทางเข้าอ่างทำสลบเพื่อทำให้สัตว์ปีกสงบลง	5.8. A system in contact with the breast of the birds shall be built from the point of shackling until the birds enter the waterbath stunner in order to calm them down.	EC 1099/2009, Annex II, 5.8	☐	☐	
12.30 จะต้องสามารถเข้าถึงอ่างทำสลบได้ ในกรณีที่เกิดความขัดข้องหรือความล่าช้าในสายการผลิตได้เพื่อให้สามารถทำการเชือดสัตว์ที่สลบแล้วและยังคงอยู่ในอ่างน้ำได้	5.9. Access to the waterbath stunning equipment shall be available to allow the bleeding of birds that have been stunned and remain in the waterbath as a result of a breakdown or delay in the line.	EC 1099/2009, Annex II, 5.9	☐	☐	
12.31 อุปกรณ์ทำสลบด้วยไฟฟ้าในอ่างน้ำจะต้องติดตั้งอุปกรณ์ซึ่งสามารถแสดงและบันทึกรายละเอียดของค่าพารามิเตอร์ทางไฟฟ้าที่สำคัญที่ใช้ในการทำสลบได้ และบันทึกเหล่านี้จะต้องถูกเก็บไว้อย่างน้อยหนึ่งปี	5.10. Waterbath stunning equipment shall be fitted with a device which displays and records the details of the electrical key parameters used. These records shall be kept for at least one year.	EC 1099/2009, Annex II, 5.10	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
13. ข้อกำหนดการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่าง	**Requirement for Meat Sampling**				
วิธีการเก็บตัวอย่างซากสัตว์ปีกเพื่อตรวจวิเคราะห์เป็นไปตามกฎระเบียบสหภาพยุโรป	The sampling method for poultry carcases for analysis is in accordance with European Union regulations.				
13.1 กรณีทำการทดสอบ Salmonella และ Campylobacter ในห้องปฏิบัติการเดียวกัน ให้สุ่มเก็บหนังคอจากซากสัตว์ปีกอย่างน้อย 15 ซากหลังผ่านการลดอุณหภูมิในแต่ละรอบการสุ่ม นำตัวอย่างหนังคออย่างน้อย 3 ซากจากฝูงเดียวกันมารวมกัน (pool) เป็น 1 ตัวอย่าง ขนาด 26 กรัม รวมได้ 5 ตัวอย่าง	When testing against the process hygiene criteria set out in Row 2.1.5 and Row 2.1.9 of Chapter 2 for Salmonella and Campylobacter in poultry carcases in slaughterhouses and the tests for Salmonella and Campylobacter are carried out in the same laboratory, neck skins from a minimum of 15 poultry carcases shall be sampled at random after chilling during each sampling session. Before examination, the neck skin samples from at least three poultry carcases from the same flock of origin shall be pooled into one sample of 26 g. Thus, the neck skin samples form 5 × 26 g final samples	EC 2073/2005, Annex I, Chapter III	☐	☐	
13.2 กรณีทำการทดสอบในห้องปฏิบัติการสองแห่งที่แตกต่างกัน ให้สุ่มเก็บหนังคอจากซากสัตว์ปีกอย่างน้อย 20 ซากหลังผ่านการลดอุณหภูมิในแต่ละรอบการสุ่ม นำตัวอย่างหนังคอจากซากสัตว์ปีกอย่างน้อย 4 ซากจากฝูงเดียวกันมารวมกันเป็น 1 ตัวอย่างขนาด 35 กรัม รวมกันเป็น 5 ตัวอย่าง x 35 กรัม ซึ่งจะถูกแบ่งออกเป็นตัวอย่างสุดท้าย 5 × 25 กรัม (เพื่อทดสอบ Salmonella) และตัวอย่างสุดท้าย 5 × 10 กรัม (เพื่อทดสอบ Campylobacter)	When testing against the process hygiene criteria set out in Row 2.1.5 and Row 2.1.9 of Chapter 2 for Salmonella and Campylobacter in poultry carcases in slaughterhouses and the tests for Salmonella and Campylobacter are carried out in two different laboratories, neck skins from a minimum of 20 poultry carcases shall be sampled at random after chilling during each sampling session. Before examination, the neck skin samples from at least four poultry carcases from the same flock of origin shall be pooled into one sample of 35 g. Thus, the neck skin samples form 5 × 35 g samples, which in turn shall be split in order to obtain 5 × 25 g final samples (to be tested for Salmonella) and 5 × 10 g final samples (to be tested for Campylobacter)	EC 2073/2005, Annex I, Chapter III	☐	☐	
13.3 ตัวอย่างต้องถูกเก็บรักษาหลังการสุ่มและขนส่งไปยังห้องปฏิบัติการที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 1°C และไม่สูงกว่า 8°C และระยะเวลาระหว่างการสุ่มตัวอย่างและการทดสอบ Campylobacter ต้องน้อยกว่า 48 ชั่วโมง ตัวอย่างที่อุณหภูมิเคยลดลงถึง 0°C จะต้องไม่ถูกนำมาใช้เพื่อทวนสอบการปฏิบัติตามเกณฑ์ Campylobacter	The samples shall be kept after sampling and transported to the laboratory at a temperature not lower than 1 °C and not higher than 8 °C and the time between the sampling and the testing for Campylobacter shall be of less than 48 hours in order to ensure maintenance of sample integrity. Samples that have reached a temperature of 0 °C shall not be used to verify compliance with the Campylobacter criterion.	EC 2073/2005, Annex I, Chapter III	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
13.4 สำหรับการวิเคราะห์เชื้อซัลโมเนลลาสำหรับเนื้อสัตว์ปีกสดนอกเหนือจากซากสัตว์ปีก เช่น เนื้อนวดสารละลาย ให้เก็บตัวอย่าง 5 ตัวอย่าง ตัวอย่างละอย่างน้อย 25 กรัม จากล็อตการผลิตเดียวกัน. ตัวอย่างที่เก็บจากชิ้นส่วนสัตว์ปีกที่มีหนังต้องประกอบด้วยหนังและชิ้นกล้ามเนื้อผิวบางๆ ในกรณีที่ปริมาณหนังไม่เพียงพอที่จะทำเป็นหนึ่งหน่วยตัวอย่าง. ตัวอย่างที่เก็บจากชิ้นส่วนที่ไม่มีหนังหรือมีหนังเพียงเล็กน้อยต้องประกอบด้วยชิ้นกล้ามเนื้อผิวบางๆ หรือหลายชิ้นรวมกับหนังส่วนใดๆ ที่มีอยู่ เพื่อให้ได้หน่วยตัวอย่างที่เพียงพอ. โดยการตัดชิ้นเนื้อต้องทำในลักษณะที่รวมเอาส่วนที่เป็นพื้นผิวของเนื้อให้ได้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้.	For the Salmonella analyses for fresh poultry meat other than poultry carcases, five samples of at least 25 g of the same batch shall be collected. The sample taken from poultry portions with skin shall contain skin and a thin surface muscle slice in case the amount of skin is not sufficient to form a sample unit. The sample taken from poultry portions without skin or with only a small amount of skin shall contain a thin surface muscle slice or slices added to any skin present to make a sufficient sample unit. The slices of meat shall be taken in a way that includes as much as possible of the surface of the meat.	EC 2017/1495, Annex	☐	☐	
13.5 วิธีที่ใช้ในการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเป็นไปตามกฎระเบียบสหภาพยุโรป Salmonella spp. & SE/ST: EN/ISO 6579-1 Campylobacter spp.: EN ISO 10272-2 E. coli: ISO 16649-1 or 2	The analytical methods used for sample testing are in accordance with European Union regulations: Salmonella spp. & SE/ST: EN/ISO 6579-1 Campylobacter spp.: EN ISO 10272-2 E. coli: ISO 16649-1 or 2	EC 2073/2005 EC 1086/2011 EC 2017/1495	☐	☐	
เกณฑ์ความปลอดภัยอาหาร	**FOOD SAFETY CRITERIA**				
13.6 ผลการการเก็บตัวอย่างเนื้อดิบและ/หรือเนื้อคลุกเกลือ (FG) ตรวจวิเคราะห์เชื้อ Samonella Enteritidis และ Salmonella Typhimurium เป็นไปตามเกณฑ์ความปลอดภัยอาหาร (Food safety criteria) ของระเบียบสหภาพยุโรป n=5, c=0 (จากตัวอย่าง 5 ตัวอย่าง (ตัวอย่างละ 25 กรัม) ต้องตรวจไม่พบเชื้อ ST/SE เลยทั้ง 5 ตัวอย่าง)	The analytical results for the raw and/or meat preparation (Finished Goods) are in compliance with the Food Safety Criteria of the European Union regulations concerning Salmonella Enteritidis and Salmonella Typhimurium. The standard is n=5, c=0, which stipulates the absence of these microorganisms in all five (5) samples of 25g each.	EC 2073/2005, Annex I, Chapter I, 1.5 & 1.9 & 1.28 EC 1086/2011	☐	☐	
13.7 โรงงานมีมาตรการกรณีผลวิเคราะห์ไม่เป็นไปตามที่สหภาพยุโรปกำหนด เช่น ต้องเรียกคืน (Recall/Withdraw) สินค้าออกจากตลาด, หาสาเหตุของปัญหา และแจ้งกรมปศุสัตว์ หรือในกรณีที่สินค้ายังไม่ถูกส่งออกจากโรงงานให้ส่งไปผลิตเป็นสินค้าปรุงสุกในโรงงานแปรรูปปรุงสุก	When testing against food safety criteria set out in Chapter 1 of Annex I provides unsatisfactory results, the product or batch of food-stuffs shall be withdrawn or recalled in accordance with Article 19 of Regulation (EC) No 178/2002. However, products placed on the market, which are not yet at retail level and which do not fulfil the food safety criteria, may be submitted to further processing by a treatment eliminating the hazard in question. This treatment may only be carried out by food business operators other than those at retail level.	EC 2073/2005, Article 7, 2.	☐	☐	

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหาร	Requirements for Food premises	Regulation	Complied	Non-complied	Finding
เกณฑ์เฝ้าระวังสุขอนามัยในกระบวนการผลิต	**PROCESS HYGIENE CRITERIA**				
13.8 ผลการเก็บตัวอย่างซากสัตว์ปีก/หนังคอสัตว์ปีกหลังลดอุณหภูมิ ตรวจวิเคราะห์เชื้อ Salmonella spp. และ Campylobacter spp. หรือการเก็บตัวอย่างเนื้อนวดสารละลายเพื่อตรวจเชื้อ E. coli เพื่อเฝ้าระวังสุขอนามัยในกระบวนการผลิต เป็นไปตามระเบียบสหภาพยุโรป - Salmonella spp.: n=50, c=5 (จากตัวอย่าง 50 ตัวอย่าง ตรวจพบเชื้อ Salmonella spp. ได้ไม่เกิน 5 ตัวอย่าง) - Campylobacter spp.: n=50, m=1,000 cfu/g, c = 10 (จากตัวอย่าง 50 ตัวอย่าง ตรวจพบเชื้อ Campylobacter spp. เกิน 1,000 cfu/g ได้ไม่เกิน 10 ตัวอย่าง) - E. coli: จากแผนการสุ่มตัวอย่าง n=5, c=2 และเกณฑ์ที่กำหนด m=500, M=5,000 มีตัวอย่าง ไม่เกิน 2 ตัวอย่าง ที่มีค่าอยู่ระหว่าง 500 cfu/g ถึง 5,000 cfu/g. และตัวอย่างที่เหลือทั้งหมด (3 ตัวอย่างขึ้นไป) ต้องมีค่า ≤ 500 cfu/g. จึงจะยอมรับได้	Process hygiene monitoring results for poultry carcases/neck skin and meat preparation comply with the relevant EU Process Hygiene Criteria. Salmonella spp.: Compliant with the criterion of n=50, c=5 (a maximum of 5 out of 50 samples may be positive for Salmonella spp.). Campylobacter spp.: Compliant with the criterion of n=50, m=1,000 cfu/g, c=10 (a maximum of 10 out of 50 samples may have a value exceeding 1,000 cfu/g). E. coli: Compliant with the sampling plan of n=5, c=2, and the limits m=500 cfu/g, M=5,000 cfu/g. For the result to be acceptable, a maximum of two (2) samples may have values between 500 cfu/g and 5,000 cfu/g, and all remaining samples (three or more) must have values ≤ 500 cfu/g.	EC 2073/2005, Annex I, Chapter II, 2.1.5 EC 1086/2011 EC 2017/1495	☐	☐	
13.9 โรงงานมีมาตรการกรณีผลวิเคราะห์ไม่เป็นไปตามที่สหภาพยุโรปกำหนด เช่น ปรับปรุงสุขอนามัยการเชือด, ทบทวนการควบคุมกระบวนการ, ทบทวนที่มาของสัตว์ และมาตรการความปลอดภัยทางชีวภาพในฟาร์มต้นทาง	Improvements in slaughter hygiene, review of process controls, of animals' origin and of the biosecurity measures in the farms of origin	EC 1086/2011, Annex, (2) EC 2017/1495, Annex, (1)	☐	☐	