



คู่มือกรมปศุสัตว์ เรื่อง การรับรองสินค้าปศุสัตว์

ส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์

คำนำ

คู่มือกรมปศุสัตว์ เรื่องการรับรองสินค้าปศุสัตว์ เล่มนี้ ส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ได้เรียบเรียง ขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็น แนวทางในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ในการขอรับและออกใบรับรอง เกี่ยวกับระบบและหลักเกณฑ์ การรับรองสินค้าปศุสัตว์ ให้เป็นไปในรูปแบบเดียวกัน และสร้างความน่าเชื่อถือ สำหรับการเป็นหน่วยรับรองของกรมปศุสัตว์ ในการจัดทำคู่มือฉบับนี้ได้ยึดหลักตาม มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) และระบบการตรวจรับรอง ตามหลักสากล โดยมุ่งหมายให้เกิด การพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ ภายในประเทศ และโรงคัดบรรจุไข่ ให้ได้มาตรฐานเทียบเท่าสากล อันจะส่งผลต่อการพัฒนาระบบการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ให้มีคุณภาพและปลอดภัยต่อการบริโภคของคนไทยอันเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของประชาชน

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือกรมปศุสัตว์เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์สำหรับผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์และผู้เกี่ยวข้อง หากมีข้อเสนอแนะประการใด โปรดกรุณาแจ้ง ส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์ เพื่อจัดการปรับปรุงในโอกาสต่อไป

ฝ่ายรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ภายในประเทศ
ส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์
กุมภาพันธ์ 2556

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
1. วัตถุประสงค์	1
2. ขอบข่ายการรับรอง	1
3. นิยาม	1
4. คุณสมบัติของผู้ประกอบการ	1
5. คุณสมบัติของผู้ตรวจการรับรอง	1
6. คุณสมบัติของคณะกรรมการรับรอง	2
7. ข้อกำหนดของผู้ประกอบการที่ขอรับการรับรอง	2
8. การให้การรับรอง	3
9. เงื่อนไขสำหรับผู้ได้รับการรับรอง	6
10. การตรวจติดตามและการตรวจต่ออายุการรับรอง	7
11. การลดขอบข่ายการรับรอง	8
12. การพักใช้การรับรอง	8
13. การเพิกถอนการรับรอง	8
14. การตรวจสอบการกำกับดูแล	9
15. การรักษาความลับ	10
16. แผนผังแสดงขั้นตอนการรับรองสินค้าปศุสัตว์	11
17. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขสถานที่ตัดแต่ง	12
18. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขสถานที่จำหน่าย	19
19. แบบคำขอรับการรับรองสินค้าปศุสัตว์ (แบบ กรศ.1)	20
ภาคผนวก	23
1. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549)	27
2. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549)	49
3. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550)	72
4. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ.6910-2555)	99
5. แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก	124
6. แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร	139
7. แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ	154
8. แบบฟอร์มหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่	169
9. แบบฟอร์มการตรวจประเมินสถานที่ตัดแต่ง	174
คำสั่งกรมปศุสัตว์	
1. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการรับรองสินค้าปศุสัตว์	180
2. คำสั่งแต่งตั้งคณะผู้ตรวจรับรองสินค้าปศุสัตว์	182
3. กฎกระทรวง กำหนดลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมายและการแสดงเครื่องหมาย รับรองมาตรฐานกันสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553	184
4. ตัวอย่างการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ภายใต้โครงการเนื้อสัตว์อนามัย กรมปศุสัตว์	189
5. กิตติกรรมประกาศ	191

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองสินค้าปศุสัตว์

1. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้เป็นแนวทาง ในการ พิจารณา รับรองระบบ การรับรองสินค้าปศุสัตว์ให้ เป็นไปตามหลักเกณฑ์ มาตรฐานเดียวกัน มีความถูกต้อง เหมาะสม ชัดเจน โปร่งใส มีประสิทธิภาพและเป็นกลาง

2. ขอบข่ายการรับรอง

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขนี้ครอบคลุมขอบข ายการให้การรับรองสินค้าปศุสัตว์ ได้แก่ เนื้อสัตว์ อนามัย ผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย และไขอนามัย

3. นิยาม

- 1) **สินค้าปศุสัตว์** หมายถึง
 - 1.1) **เนื้อสัตว์อนามัย** ได้แก่ เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อโค และส่วนอื่นๆ ของสัตว์ที่ใช้เป็นอาหารของ มนุษย์ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ที่อยู่ในสภาพแช่เย็นหรือแช่แข็ง
 - 1.2) **ผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย** ได้แก่ เนื้อสัตว์อนามัยที่ผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว
 - 1.3) **ไขอนามัย** ได้แก่ ไข่ไก่ และไข่เป็ด
- 2) **การรับรอง** หมายถึง การรับรอง กระบวนการผลิต สินค้าปศุสัตว์ และการรับรอง ระบบการตรวจสอบ ย้อนกลับ ของ สินค้าปศุสัตว์ ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร แห่งชาติ และหลักเกณฑ์ ที่ กรมปศุสัตว์กำหนด
- 3) **คณะกรรมการ** หมายถึง คณะกรรมการรับรองสินค้าปศุสัตว์ที่ได้รับการแต่งตั้งจากกรมปศุสัตว์
- 4) **คณะผู้ตรวจรับรอง** หมายถึง คณะผู้ตรวจรับรองสินค้าปศุสัตว์ที่ได้รับการแต่งตั้งจากกรมปศุสัตว์

4. คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

- 1) เป็นเจ้าของหรือผู้จัดการโรงงานที่มีสิทธิในการครอบครองกิจการโดยถูกต้องตามกฎหมาย
- 2) สมัครงใจขอรับการรับรองและยินดีที่จะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการตรวจรับรองตาม ระบบการรับรองสินค้าปศุสัตว์
- 3) ไม่เป็นผู้ ถูกเพิกถอน การรับรองสินค้าปศุสัตว์ เว้นแต่พ้นระยะเวลา 1 ปี นับจากวัน ถูก เพิกถอน การรับรองมาแล้ว
- 4) ต้องมีการนำระบบการปฏิบัติงาน ตามระบบการรับรองสินค้าปศุสัตว์ ของกรมปศุสัตว์ มาปฏิบัติใน การผลิตสินค้าปศุสัตว์ตามชนิดสินค้า ก่อนขอรับการรับรอง

5. คุณสมบัติของผู้ตรวจรับรอง

- 1) ผู้ตรวจรับรอง ต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ทางวิชาการในสาขาที่ต้องการ หรือมีตำแหน่งทางวิชาชีพที่เหมาะสม

- 2) ผู้ตรวจรับรอง ต้องมีความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ทำงาน ผ่านการฝึกอบรม และ มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักเกณฑ์การรับรองสินค้าปศุสัตว์ ระบบ การปฏิบัติที่ดี ในการผลิต (Good Manufacturing Practices ; GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และแนวทางการนำไปใช้ (Hazard Analysis Critical Control Point ; HACCP) และระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)

6. คุณสมบัติของคณะกรรมการรับรอง

- 1) คณะกรรมการ รับรองต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ทางวิชาการในสาขาที่ต้องการ หรือมีตำแหน่งทางวิชาชีพที่เหมาะสม
- 2) คณะกรรมการรับรอง ต้องมีความรู้ความสามารถประสบการณ์ทำงานและมีความรู้ความ เข้าใจ เกี่ยวกับหลักเกณฑ์การรับรองสินค้าปศุสัตว์ ระบบการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices ; GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และแนวทางการนำไปใช้ (Hazard Analysis Critical Control Point ; HACCP) และระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)
- 3) คณะกรรมการรับรองต้องพิจารณาให้การรับรอง โดยยึดตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองสินค้าปศุสัตว์
- 4) ในการพิจารณาให้การรับรอง คณะกรรมการที่มีส่วนได้ส่วนเสียกับผู้ประกอบการนั้น หรือมีส่วนร่วมนั้น คณะผู้ตรวจรับรองในครั้งนั้นๆ ต้องงดออกเสียงและไม่แสดงความเห็นใดๆ

7. ข้อกำหนดของผู้ประกอบการที่ขอรับการรับรอง

ผู้ประกอบการ ต้องสามารถควบคุมกระบวนการผลิต ได้ครบวงจรตั้งแต่ระดับฟาร์ม โรงงาน โรงคัดและบรรจุ การขนส่ง สถานที่จำหน่าย โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- 1) วัตถุดิบ (สัตว์และไข่) ที่จะเข้ามาทำการผลิต ต้องมาจากฟาร์มที่ผ่านการรับรองมาตรฐานฟาร์มของกรมปศุสัตว์
- 2) วัตถุดิบ(เนื้อสัตว์) ที่จะเข้ามาทำการผลิต ผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย ต้องมาจากเนื้อสัตว์ ที่ผ่านการรับรองเนื้อสัตว์อนามัยจากกรมปศุสัตว์
- 3) โรงฆ่าและชำแหละเนื้อสัตว์ หรือศูนย์รวบรวมไข่ ต้องได้รับการรับรองกระบวนการผลิตจากกรมปศุสัตว์ ซึ่งต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices ; GMP) และ/หรือ ระบบ การวิเคราะห์อันตรายและ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ (Hazard Analysis Critical Control Point ; HACCP) สำหรับโรงงานเพื่อการส่งออก หรือ ภายในประเทศ
- 4) การขนส่ง
 - 4.1) การขนส่งสัตว์มีชีวิตต้องเป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ (Animal welfare)
 - 4.2) การขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ โดยรถบรรทุกสินค้า ต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมคุณภาพของผลผลิตระหว่างการขนส่งโดยมีห้องเย็นควบคุมอุณหภูมิที่ 0 - 4 องศาเซลเซียส

- 4.3) การขนส่งไข่ต้องมีการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมคุณภาพของผลผลิตระหว่างการขนส่ง
- 5) ผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย ผู้ประกอบการต้อง ได้รับการรับรองเป็นโรงงานผลิต ผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออก จากกรมปศุสัตว์
- 6) สถานที่ติดตั้ง ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขสถานที่ติดตั้งของคู่มือการรับรองสินค้าปศุสัตว์
- 7) สถานที่จำหน่าย ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขสถานที่จำหน่ายของ คู่มือการรับรองสินค้าปศุสัตว์

8. การให้การรับรอง

- 1) ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองตามแบบฟอร์ม คำขอรับ การรับรองสินค้าปศุสัตว์พร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาได้ที่ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด หรือส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
- 2) เมื่อได้รับคำขอแล้ว เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด หรือเจ้าหน้าที่ส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แล้วแต่กรณี ตรวจสอบเอกสารและคุณสมบัติผู้ประกอบการ หากมีรายละเอียดที่จำเป็นต้องแก้ไขปรับปรุงจะส่งคืนคำขอรับรอง และเอกสารประกอบการรับรองให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขเอกสารและยื่นคำขอรับรองใหม่
- 3) เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด หรือเจ้าหน้าที่ส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แล้วแต่กรณี ส่งรายชื่อผู้ประกอบการที่มีคุณสมบัติครบถ้วน และเอกสารหลักฐานที่สมบูรณ์ครบถ้วนให้คณะผู้ตรวจรับรองเพื่อดำเนินการ
- 4) คณะผู้ตรวจรับรองดำเนินการตรวจรับรอง โดย
 - 4.1) นัดหมายผู้ประกอบการเพื่อตรวจรับรอง
 - 4.2) ดำเนินการตรวจรับรองตามวัน เวลา และสถานที่ ที่กำหนดนัดหมาย ในกรณีที่หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ให้มอบหมายบุคคลใดบุคคลหนึ่งในคณะผู้ตรวจรับรองเป็นหัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองแทน ทั้งนี้ ในการตรวจรับรองจะต้องมีผู้ตรวจรับรองอย่างน้อย 2 คน หรืออาจมีผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน หรือผู้สังเกตการณ์ร่วมด้วยก็ได้ ขั้นตอนการดำเนินการตรวจรับรองประกอบด้วย
 - 4.2.1) เมื่อเดินทางถึง สถานที่ที่นัดหมาย หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองดำเนินการเปิดประชุมเพื่อชี้แจงรายละเอียดในการตรวจประเมิน
 - 4.2.2) คณะผู้ตรวจรับรอง ดำเนินการตรวจ รับรอง โดยตรวจระบบเอกสาร ต่างๆ และหาข้อมูลหลักฐานให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ และเงื่อนไข การรับรองสินค้าปศุสัตว์ ซึ่ง การตรวจรับรอง ประกอบด้วยการสัมภาษณ์ การตรวจเอกสาร การตรวจสอบรายงานการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการการตรวจพินิจ การสังเกตกิจกรรม และสภาพของพื้นที่ที่ตรวจและ/หรือตรวจพื้นที่โดยรอบ จากนั้นบันทึกสิ่งที่พบจากการตรวจรับรอง

4.2.3) เมื่อการตรวจรับรองแล้วเสร็จ คณะผู้ตรวจรับรองประชุม เพื่อพิจารณาผลการตรวจ รับรอง เพื่อหาข้อบกพร่อง ข้อสังเกต และ/หรือข้อเสนอนแนะ โดยการพิจารณาผลการตรวจรับรอง ของคณะผู้ตรวจรับรอง มีหลักเกณฑ์ดังนี้

- (1) กรณีไม่พบข้อบกพร่อง แต่อาจมีข้อสังเกตหรือข้อเสนอนแนะ ให้คณะผู้ตรวจรับรอง รวบรวมรายงานผลการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการ เพื่อพิจารณาให้การรับรอง
- (2) กรณีพบเฉพาะข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) ให้คณะผู้ตรวจรับรอง พิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกันข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นตามที่ผู้ประกอบ การเสนอ หากเห็นว่าเป็นแนวทางปรับปรุงแก้ไขที่ยอมรับได้ ให้คณะผู้ตรวจรับรองรวบรวม รายงานผลการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการ เพื่อพิจารณาให้การรับรอง
- (3) กรณีพบข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) และคณะผู้ตรวจรับรองได้ทำการ ตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow up Audit) ข้อบกพร่องทั้งหมดแล้ว พบว่า ผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องทั้งหมดเรียบร้อยแล้ว คณะผู้ตรวจ รับรองรวบรวมรายงานผลการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการ เพื่อพิจารณาให้การรับรอง ทั้งนี้ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้ 2 ครั้ง ภายใน ระยะเวลา 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจประเมินครั้งแรก หาก พ้น ระยะเวลาดังกล่าว ให้ดำเนินการตรวจ รับรองใหม่ทุกข้อกำหนดโดยไม่ต้องยื่นคำขอ รับรองใหม่ กรณี ที่ผู้ประกอบการมีความพร้อมในการ ตรวจรับรอง ภายในระยะเวลา ไม่เกิน 1 ปี นับจากวันที่ยื่น
- (4) กรณีพบข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) และข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) และคณะผู้ตรวจรับรองได้ทำการตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow up Audit) ข้อบกพร่องทั้งหมดแล้ว พบว่าผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ข้อบกพร่องทั้งหมดเรียบร้อยแล้ว ให้คณะผู้ตรวจรับรองรวบรวม รายงานผล การตรวจรับรอง เสนอคณะกรรมการเพื่อพิจารณาให้การรับรอง ทั้งนี้ผู้ประกอบการ สามารถดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้ 2 ครั้ง ภายในระยะเวลา 6 เดือน นับจากวันที่ ตรวจ รับรอง ครั้งแรก หากพ้นระยะเวลาดังกล่าว ให้ดำเนินการตรวจ รับรอง ใหม่ทุก ข้อกำหนดโดยไม่ต้องยื่นคำขอรับรองใหม่ กรณีที่ผู้ประกอบการมีความพร้อมในการ ตรวจรับรองภายในระยะเวลาไม่เกิน 1 ปี นับจากวันที่ยื่น

4.3) หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง รายงานผลการตรวจ รับรอง ให้ผู้ประกอบการหรือผู้แทนรับทราบใน การปิดประชุม (Closing Meeting) รวมทั้งแจ้งสิ่งที่กรมปศุ สัตว์จะดำเนินการต่อไป และสิ่ง ที่ ผู้ประกอบการต้องดำเนินการพร้อมทั้งมอบสำเนารายงานผลการตรวจ การรับรองสินค้าปศุสัตว์ และสำเนาบันทึกข้อบกพร่อง (ถ้ามี)

- 5) หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง จัดทำหนังสือราชการ เพื่อแจ้งผลการตรวจรับรอง แก่ผู้ประกอบการ ภายใน 15 วันทำการ นับจากวันที่ตรวจประเมิน โดยแนบสำเนาแบบฟอร์มรายงานผลการตรวจรับรอง (Audit Report) และสำเนาแบบฟอร์มบันทึกข้อบกพร่อง (CAR) (ถ้ามี)
- 5.1) กรณีพบข้อบกพร่อง คณะผู้ตรวจรับรองแจ้งให้ผู้ประกอบการจัดส่งแนวทางการ แก้ไข ภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ออกหนังสือราชการแจ้งอย่างเป็นทางการ โดยให้ผู้ประกอบการ ระบุสาเหตุ ของปัญหาที่พบ แนวทางแก้ไข และแนวทางป้องกันการเกิดซ้ำ พร้อมระบุ ระยะเวลาแล้วเสร็จ เพื่อนำไปสู่การทวนสอบความมีประสิทธิภาพต่อไป
- 5.2) กรณีที่พบข้อบกพร่อง เมื่อได้รับแนวทางการแก้ไขจากผู้ประกอบการ หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง ทวนสอบแนวทางการแก้ไขข้อบกพร่องที่ผู้ประกอบการเสนอมา เพื่อพิจารณาความมีประสิทธิภาพ ของแนวทางการแก้ไข และ /หรือคณะผู้ตรวจรับรองตรวจติดตามผลการแก้ไข ของผู้ประกอบการ (กรณีจำเป็น) โดยแนวทางการทวนสอบนั้น ขึ้นอยู่กับความรุนแรงของสิ่งที่ไม่เป็นไปตาม ข้อกำหนด
- 5.3) กรณีที่แนวทางการแก้ไขไม่เหมาะสม ให้แจ้งผู้ประกอบการจัดส่งแนวทางการแก้ไขข้อบกพร่องใหม่
- 5.4) ทั้งนี้ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้ 2 ครั้ง ภายในระยะเวลา 6 เดือน หากพ้นระยะเวลาดังกล่าว ให้คณะผู้ตรวจรับรองดำเนินการตรวจประเมินใหม่ทุกข้อกำหนด โดย ผู้ประกอบการไม่ต้องยื่นขอรับรองใหม่ กรณีที่ผู้ประกอบการมีความพร้อมในการขอตรวจรับรอง ภายในระยะเวลาไม่เกิน 1 ปี นับจากวันที่ยื่น
- 6) คณะผู้ตรวจรับรองรวบรวมรายงานเสนอคณะกรรมการ เพื่อพิจารณาให้การรับรอง โดยนำเรื่อง เสนอคณะกรรมการพิจารณาภายใน 1 เดือน นับจากวันที่ตรวจประเมินแล้วเสร็จโดยไม่พบ ข้อบกพร่อง หรือวันที่ได้ดำเนินการตรวจติดตามผลการแก้ไขข้อบกพร่องรุนแรงแล้วเสร็จ หรือวันที่ ยอมรับแนวทางการแก้ไขข้อบกพร่องไม่รุนแรงจากผู้ขอรับรอง
- 7) คณะกรรมการพิจารณาตัดสินให้การรับรอง
- 4.1) องค์ประชุมของคณะกรรมการต้องไม่น้อยกว่าสองในสาม กรณีที่คณะกรรมการ มาประชุม ไม่ถึงสองในสามขององค์ประกอบคณะกรรมการ ให้เลขานุการคณะกรรมการ ดำเนินการนัด ประชุมใหม่ หรือพิจารณาเรื่องที่ต้องพิจารณาโดยวิธีอื่น เช่น เวียนหนังสือ หรือประชุมผ่าน ระบบอิเล็กทรอนิกส์ เป็นต้น
- 4.2) การลงมติให้ถือเสียงข้างมาก คณะกรรมการหนึ่งคนให้มีหนึ่งเสียงในการลงคะแนน ถ้าคะแนน เสียง เท่ากันให้ประธานคณะกรรมการออกเสียงชี้ขาด และหากเรื่องใดไม่มีผู้คัดค้านถือว่าที่ ประชุมมีมติเห็นชอบ
- 4.3) ในกรณีที่มีการพิจารณาให้การรับรองครั้งแรก การพักใช้ การเพิกถอน การต่ออายุการรับรอง แก่ผู้ประกอบการ คณะกรรมการที่มีส่วนได้ส่วนเสียกับผู้ประกอบการนั้น หรือมีส่วนร่ว มใน คณะผู้ตรวจรับรองในครั้งนั้น ๆ ต้องงดออกเสียงและไม่แสดงความคิดเห็นใดๆ

4.4) คณะกรรมการ จัดทำสรุปผลการพิจารณาการรับรองครั้งแรก การลดขอบข่าย การพักใช้ การเพิกถอน หรือการต่ออายุการรับรองแล้วแต่กรณี ให้สำนัก พัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ดำเนินการตามมติของที่ประชุมคณะกรรมการ

8) เมื่อคณะกรรมการมีมติให้การรับรองแล้ว สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ดำเนินการจัดทำใบรับรองให้แก่ผู้ประกอบการ โดยมีผลตั้งแต่วันที่คณะกรรมการอนุมัติให้การรับรอง และไม่สามารถโอนใบรับรองให้แก่ผู้อื่นได้ ทั้งนี้ใบรับรองมีอายุคราวละ 3 ปี การเปลี่ยนแปลงใดๆ ที่มีผลกระทบต่อระบบการผลิตสินค้าปศุสัตว์ในสาระสำคัญ เช่น การเปลี่ยนแปลง สถานที่ผลิต การเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิต การแปรรูป และการจัดการผลิตเป็นวิธีใหม่ การปรับปรุง สถานที่ประกอบการและเปลี่ยนเจ้าของ ให้ดำเนินการแจ้งสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ซึ่งในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงนี้ กรมปศุสัตว์อาจพิจารณารับรองการประกอบการ ต่อเนื่องได้โดยพิจารณาจากข้อมูลการเปลี่ยนแปลงที่ผู้ประกอบการส่งมาให้และอาจกำหนดให้มีการตรวจ รับรอง เพิ่มเติม แล้วนำผลเสนอคณะกรรมการพิจารณาเมื่อคณะกรรมการอนุมัติ การเปลี่ยนแปลงขอบข่ายแล้ว สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จะออกใบรับรองฉบับใหม่แทนฉบับเดิม โดยมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ซึ่งผู้ได้รับการ รับรอง ต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้แก่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ การโอนกิจการ และการย้ายสถานที่ประกอบการ ให้ผู้ได้รับการรับรองแจ้งสำนักพัฒนา ระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ทราบเป็นลายลักษณ์อักษร และยื่นคำขอรับการตรวจรับรอง เพื่อการรับรองใหม่โดยจะดำเนินการตรวจรับรองใหม่ทั้งระบบ เพื่อเสนอคณะกรรมการ พิจารณาให้การรับรองใหม่ และพิจารณายกเลิกใบรับรองฉบับเดิม กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลง ชื่อนิติบุคคล โดยที่มีเลขทะเบียนการค้าและพาณิชย์เดิม รวมทั้งสถานที่ผลิตเดิม ให้ผู้ได้รับการรับรอง แจ้งสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ทราบเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมยืนยันว่า ยังคงรักษาระบบการผลิตสินค้าปศุสัตว์ได้ตามที่ได้รับการรับรองเดิม สำนักพัฒนาระบบและรับรอง มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ จะพิจารณาก่อนออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยมีอายุเท่ากับฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้แก่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐาน สินค้าปศุสัตว์

9. เงื่อนไขสำหรับผู้ได้รับการรับรอง

ผู้ได้รับการรับรอง ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

- 1) ต้องรักษาไว้ซึ่งระบบการผลิตสินค้าปศุสัตว์ ตามมาตรฐานตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง
- 2) อ้างถึงการรับรองเฉพาะในกิจการและขอบข่ายที่ได้รับการรับรองเท่านั้น
- 3) ต้องไม่นำใบรับรอง และ/หรือ เครื่องหมายรับรอง ไปใช้ในการใด ๆ ที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อ กรมปศุสัตว์
- 4) ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการลดขอบข่าย พักใช้ เพิกถอน หรือยกเลิกการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

- 5) หากมีการเปลี่ยนแปลงแก้ไข ระบบการผลิตสินค้าปศุสัตว์ ในสาระสำคัญ เช่น การเปลี่ยนแปลง พื้นที่หรือสถานที่ผลิต การเปลี่ยนแปลง กรรมวิธีการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์ การปรับปรุงสถานที่ประกอบการและเปลี่ยนเจ้าของ ให้เสนอกกรมปศุสัตว์เพื่อพิจารณาก่อนจะดำเนินการ
- 6) ให้ความร่วมมือแก่กรมปศุสัตว์ในการตรวจรับรองทุกครั้ง โดยผู้ประกอบการจะต้องยินยอมให้ผู้ตรวจเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบการตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ สถานที่เก็บวัตถุดิบและที่พักอาศัยของผู้ประกอบการ
- 7) ต้องจัดทำบันทึก ต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้ตรวจรับรอง สามารถตรวจสอบความเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
- 8) ต้องส่งมอบสำเนาเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองที่เป็นปัจจุบัน ให้แก่ กรมปศุสัตว์ เมื่อได้รับการร้องขอ
- 9) หากประสงค์จะยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ กรมปศุสัตว์ ทราบล่วงหน้าก่อนที่จะยกเลิกการรับรอง
- 10) หากประสงค์จะต่ออายุใบรับรอง ให้ยื่นคำขอ รับการรับรองสินค้าปศุสัตว์ต่อกกรมปศุสัตว์ ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 90 วัน ก่อนวันที่ใบรับรองหมดอายุ
- 11) ต้องจัดให้มีมาตรการและจัดหาอุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคลที่จำเป็น แก่ผู้ตรวจ รับรอง ในการตรวจรับรองทุกครั้ง ในกรณีที่ร้องขอเพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการปฏิบัติหน้าที่
- 12) ต้องจัดทำและเก็บรักษาบันทึกข้อร้องเรียน และผลการดำเนินการกับข้อร้องเรียนทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับกิจการและขอช่ยที่ได้รับการรับรองไว้ และต้องมอบบันทึกข้อร้องเรียนและผลการดำเนินการให้แก่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เมื่อได้รับการร้องขอ

10. การตรวจติดตาม และการตรวจต่ออายุการรับรอง

คณะผู้ตรวจรับรอง จะดำเนินการ ตรวจติดตาม เพื่อติดตามการรักษาระบบการผลิตสินค้าปศุสัตว์ที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง นับจากการตรวจรับรองเพื่อการรับรองครั้งแรกเสร็จสิ้น และดำเนินการตรวจต่ออายุการรับรอง ทุก 3 ปี โดยตรวจรับรองระบบทั้งหมด ทั้งนี้ กรมปศุสัตว์ สงวนสิทธิที่จะดำเนินการตรวจกรณีพิเศษ (Special Audit) โดยอาจไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า ในกรณีต่อไปนี้

- 1) มีเหตุอันทำให้สงสัยว่าประสิทธิภาพลดลง
- 2) มีการเปลี่ยนแปลงในสาระสำคัญที่มีผลต่อ อภิกรกรม และการดำเนินการของผู้ได้รับการรับรอง เช่น การเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์ การเปลี่ยนแปลงพื้นที่หรือสถานที่ผลิต การปรับปรุงสถานที่ประกอบการและการเปลี่ยนเจ้าของ
- 3) เมื่อมีการวิเคราะห์ข้อร้องเรียนหรือข้อมูลแล้วเห็นว่า ผู้ได้รับการรับรองไม่เป็นไปตามข้อกำหนดระบบการรับรองสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
- 4) มีการเปลี่ยนแปลงในขอช่ยการรับรอง
- 5) มีมติของคณะกรรมการให้มีการตรวจติดตามผลเพิ่มเติมจากที่กำหนดไว้

11. การลดขอบข่ายการรับรอง

กรณีที่ผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถรักษาระบบการผลิตสินค้าปศุสัตว์ในบางส่วนของขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง หรือผู้ได้รับการรับรองแจ้งความประสงค์ขอลดขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง สำนักพัฒนา ระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จะนำเสนอคณะกรรมการเพื่อพิจารณาลดขอบข่าย การรับรองและ ออกใบรับรองฉบับใหม่แทนฉบับเดิมตามขอบข่ายที่เหลือ และมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมให้นักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

12. การพักใช้การรับรอง

กรณีที่ผู้ได้รับการรับรองไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนด และ /หรือ ไม่ปฏิบัติตามระบบการผลิตสินค้าปศุสัตว์ ที่ได้รับการรับรอง และ /หรือ ไม่แก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องภายใน ระยะเวลาที่กำหนด สำนักพัฒนา ระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จะนำเสนอ คณะกรรมการเพื่อพิจารณาพักใช้การรับรอง โดยกำหนดระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 วัน แต่ไม่เกิน 180 วัน เมื่อผู้ได้รับการรับรองถูกพักใช้การรับรอง ต้องหยุดการแสดงฉลาก และเครื่องหมายรับรองในช่วงที่ถูกพักใช้

13. การเพิกถอนการรับรอง

กรณีที่ผู้ได้รับการรับรองเป็นไปตามกรณีใดกรณีหนึ่ง หรือหลายกรณี ดังนี้

- 1) ไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนด และส่งผลกระทบร้ายแรงต่อการรับรอง
- 2) ไม่ปฏิบัติตามระบบที่ได้รับการรับรอง ในสาระสำคัญ
- 3) ไม่ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องหลังถูกพักใช้การรับรองแล้ว 2 ครั้ง ภายในระยะเวลา 3 ปี
- 4) มีข้อร้องเรียนที่พิจารณาแล้วเห็นว่า อาจทำให้เกิดความเสียหายต่อการรับรอง

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ จะนำเสนอคณะกรรมการ เพื่อพิจารณาเพิกถอนการรับรอง ทั้งนี้ ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองให้แก่สำนักพัฒนาระบบและ รับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ผู้ประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรองจะทำให้สิทธิในการใช้เครื่องหมาย รับรองสิ้นสุดลงทันที ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการดังนี้

- 1) งดใช้หรืออ้างถึงการใช้ใบรับรอง เครื่องหมายรับรอง บนผลิตภัณฑ์ หรือวัสดุหีบห่อทั้งหมดรวมถึง เอกสารอ้างอิงที่เกี่ยวข้อง เช่น แผ่นพับ ใบปลิว
- 2) งดแสดงฉลากว่าเป็นสินค้าปศุสัตว์ที่ผ่านการรับรอง
- 3) ให้กำจัดวัสดุหีบห่อ หรือทำให้บุบสลาย หรือทาสีทับ
- 4) เรียกเก็บคืนผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาจากสถานที่จำหน่าย

14. การตรวจสอบและการกำกับดูแล

- 1) ผู้ประกอบการโรงฆ่าและชำแหละเนื้อสัตว์ ผู้ประกอบการ โรงคัสดและบรรจุไข่ หรือผู้ประกอบการ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ที่ผ่านการรับรอง สินค้าปศุสัตว์ จะได้รับใบรับรองและอนุญาต ให้ใช้เครื่องหมาย รับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (สัญลักษณ์ “Q”) ของกรมปศุสัตว์ และต้องปฏิบัติ ดังนี้

- 1.1) แจ้งสถานที่ที่จัดจำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ที่ฆ่า นการรับรองให้กรมปศุสัตว์ทราบ เพื่อความสะดวกในการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์สารตกค้าง ยาสัตว์ และเชื้อจุลินทรีย์
- 1.2) หากมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงโครงสร้างหรือระบบผลิต ให้ผู้ประกอบการเสนอเอกสารเพื่อให้กรมปศุสัตว์พิจารณาก่อนจะดำเนินการ
- 1.3) ดำเนินการเก็บตัวอย่าง เพื่อทำการตรวจวิเคราะห์สารตกค้าง ยาสัตว์ และเชื้อจุลินทรีย์ และรวบรวมผลการวิเคราะห์เพื่อให้กรมปศุสัตว์ตรวจสอบ
- 2) กรมปศุสัตว์จะกำกับดูแล และตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์โดย
 - 2.1) กรมปศุสัตว์ จะมอบหมายเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์กำกับดูแลการผลิตและดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่าง เพื่อทำการตรวจวิเคราะห์สารตกค้าง ยาสัตว์ และเชื้อจุลินทรีย์ ส่งให้กับห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์
 - 2.2) ห้องปฏิบัติการในการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่าง เพื่อตรวจสารตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ ประกอบด้วย
 - 2.2.1) สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ (สตส.)
 - 2.2.2) สถาบันสุขภาพสัตว์แห่งชาติ กรมปศุสัตว์ (สสช.)
 - 2.2.3) ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ 7 แห่ง ของกรมปศุสัตว์
 - 2.3) กรณีที่ผลการตรวจวิเคราะห์สารตกค้าง ยาสัตว์ และเชื้อจุลินทรีย์ จากตัวอย่างที่สุ่มไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดของเนื้อสัตว์อนามัย ผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย หรือไขอนามัย
 - 2.3.1) กรมปศุสัตว์จะแจ้งให้ผู้ประกอบการฯ นำสินค้าปศุสัตว์ในชุดการผลิต (Lot.) เดียวกันนั้นลงจากชั้นจำหน่าย
 - 2.3.2) สำหรับผู้ประกอบการที่เป็นโรงฆ่าสัตว์โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์ หรือศูนย์รวบรวมไข่ที่ผ่านการรับรอง GMP โรงงานเพื่อการส่งออกจะมอบหมายให้สัตวแพทย์ประจำโรงงาน ตรวจสอบและสอบสวนหาสาเหตุ
 - 2.3.3) สำหรับผู้ประกอบการที่เป็นโรงฆ่าสัตว์หรือศูนย์รวบรวมไข่ที่ผ่านการรับรอง GMP หรือสถานที่ตัดแต่งภายในประเทศ จะมอบหมายให้เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด และสำนักงานปศุสัตว์เขต ตรวจสอบและสอบสวนหาสาเหตุ
 - 2.3.4) รายงานให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ทราบ

15. การรักษาความลับ

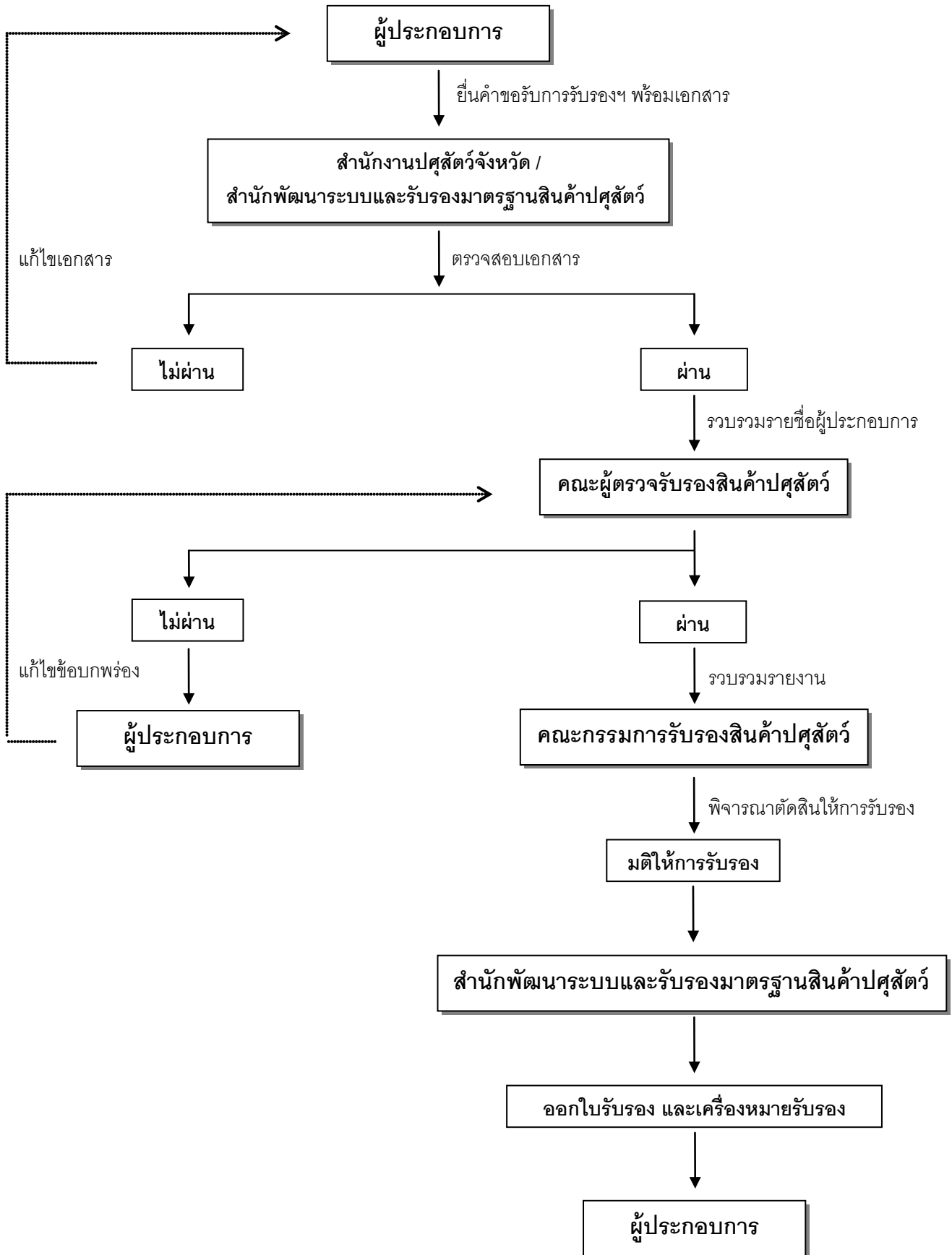
กรมปศุสัตว์จะเก็บรักษาข้อมูลและเอกสารต่างๆ ที่ได้รับจากผู้ประกอบการไว้เป็นความลับ แต่จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ อันเนื่องมาจากการเปิดเผยความลับ โดยบุคคลอื่น เว้นแต่จะเกิดขึ้นจากการกระทำของกรมปศุสัตว์

การเปิดเผยข้อมูลจะสามารถดำเนินการได้ในกรณีที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย หรือเป็นข้อมูลที่สามารถเปิดเผยได้ตามพระราชบัญญัติข้อมูลข่าวสารของราชการ พ.ศ. 2540

16. อื่น ๆ

- 1) กรณีที่มีการแก้ไขหลักเกณฑ์และเงื่อนไขใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองนี้ กรมปศุสัตว์จะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบ
- 2) ผู้ได้รับการรับรองต้องปรับปรุงแก้ไขตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขใหม่ตามข้อ 1) ให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนด จากนั้นกรมปศุสัตว์จะทำการตรวจสอบการปรับปรุงแก้ไขของผู้ได้รับการรับรอง
- 3) กรมปศุสัตว์ไม่รับผิดชอบในการกระทำใดๆ ของผู้ได้รับการรับรองที่ได้กระทำไปโดยไม่สุจริต หรือไม่ปฏิบัติตามหรือฝ่าฝืนหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด
- 4) กรมปศุสัตว์สามารถเผยแพร่รายชื่อผู้ได้รับการรับรองและยกเลิกการรับรองให้แก่สาธารณชนทราบได้

แผนผังแสดงขั้นตอนการรับรองสินค้าปศุสัตว์



หลักเกณฑ์และเงื่อนไขสถานที่ติดตั้ง

1. การผลิตขั้นต้น

1.1 เนื้อสัตว์

1. ต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์
2. ต้องมีการระบุหมายเลข เพื่อให้ง่ายต่อการสอบย้อนกลับได้

1.2 สภาพการขนส่งเนื้อสัตว์

1. พาหนะขนส่งเนื้อสัตว์ ต้องแข็งแรงและเหมาะสม มีการปรับอุณหภูมิที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ ศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา
2. ในการขนส่งต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์
3. ส่วนของซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดหรือเสียหาย
4. ประตูลบหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าไม่จำเป็นให้ใส่กุญแจหรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง
5. พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง

2. สถานที่ตั้ง อาคาร และสิ่งอำนวยความสะดวก

2.1 สถานที่ตั้ง

1. สถานที่ติดตั้งควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม
2. ที่ตั้งสถานที่ติดตั้งต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง
3. ถนนโดยรอบอาคารอยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง
4. สถานที่ตั้งสถานที่ติดตั้ง ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ

2.2 โครงสร้างสถานที่ติดตั้ง

2.2.1 การออกแบบและวางผัง

1. อาคารสถานที่ติดตั้ง ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควร ทำจากวัสดุที่ทนต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอ สำหรับการปฏิบัติงาน
2. การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเชื้ออำนวยความสะดวกการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ
3. การออกแบบตัวอาคารสถานที่ติดตั้ง ต้องป้องกันสัตว์พาหนะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้

2.2.2 พื้น ผนัง เพดาน ประตู

1. พื้น ต้องมีผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระแทกและการสึกกร่อน สามารถล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด

สะอาด เป็นต้น พื้นห้องควรมีความลาดเอียง เพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนัง ต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อนและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

2. ผนัง ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี
3. เพดาน ต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตก รอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรกสามารถทำความสะอาดได้
4. ประตูและหน้าต่าง ควรมีผิวเรียบทำด้วยวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ ประตูและหน้าต่างควรมีขนาดพอดีกับวงกบ เพื่อปิดประตูหรือหน้าต่างได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ ประตู ควรสามารถเปิดปิดได้เองโดยอัตโนมัติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประตูที่เป็ ดออกสู่ภายนอกอาคาร ประตูหรือหน้าต่างที่เปิดสู่ ภายนอกอาคาร ควรติดม่านพลาสติก หรือม่านอากาศ (Air Curtain) เพื่อป้องกันแมลงเข้าสู่อาคาร

2.2.3 ระบบระบายน้ำ

1. น้ำจากส่วนสกปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด
2. ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็ว โดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง
3. ภายในท่อหรือรางระบายน้ำควรมีโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย สามารถตรวจสอบความสะอาดและล้างทำความสะอาดในรางระบายน้ำได้
4. ปลายท่อหรือรางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในสถานที่ติดตั้งได้
5. ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ให้ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

2.2.4 ระบบระบายอากาศ

1. ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้อง มีระบบระบายอากาศ เพื่อกำจัดกลิ่น เหม็น ความชื้น ความร้อน และความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง
2. ต้องระมัดระวังให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด

2.2.5 ระบบแสงสว่าง

1. แสงสว่างที่ใช้ในสถานที่ติดตั้ง มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป
2. ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบ หลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสงและสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้

2.2.6 ระบบการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ

1. ต้องสามารถป้องกัน หรือมีระบบหรืออุปกรณ์ป้องกันมิให้แมลงหรือสัตว์พาหะเข้ามาภายในอาคารที่ติดตั้งได้

2. สิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่ง ปฏิกูล ต้องมีการแยกออกจากพื้นที่ที่ทำการ ผลิต ภายในอาคารผลิตควรมี ภาชนะรองรับขยะมูลฝอยในจำนวนที่เพียงพอ ที่กำจัดขยะมูลฝอยเหมาะสม
3. ระบบการกำจัดของเสียต้องออกแบบหรือป้องกันให้สามารถหลีกเลี่ยงต่อการปนเปื้อน

2.3 ห้องผลิต

2.3.1 ห้องเย็นเก็บวัตถุดิบ

1. บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิ ได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง เพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบ อุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้า เพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
2. กรณีที่ต้องเก็บเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้
 - ห้องแช่แข็ง/ห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส
 - ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียส

2.3.2 ห้องตัดแต่งเนื้อ

1. ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อกำลังการผลิตและต้องกันแยกจากห้องอื่น
2. อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส

2.3.3 ห้องแช่เย็น

1. ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการ กระแทกกระแทก ไม่ดูดซับน้ำ ผนังและเพดานมีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
2. ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ ได้โดยอุณหภูมิใจกลาง ซากระหว่าง 4 -10 องศาเซลเซียส
3. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซาก สัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้อง ควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น
4. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง
5. จัดให้มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

2.3.4 ห้องแช่เย็นและห้องเย็นเก็บสินค้า

1. บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิ ได้หรือเทอร์โมมิเต อร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง เพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบ อุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้า เพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์ผลิตภัณฑ์
2. กรณีที่ต้องเก็บเนื้อในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้
 - ห้องแช่แข็ง/ห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส
 - ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียส

2.3.5 บริเวณรับส่งสินค้า

1. การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงาน ต้องแยกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต
2. ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้

2.3.6 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์

1. มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์
2. มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
3. การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิต ไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต
4. ระบบระบายน้ำจาก ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

2.4 เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment)

2.4.1 การออกแบบและโครงสร้าง

1. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุ ที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดฆ่าเชื้อได้
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆ หยดหรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์
3. วัสดุไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา
4. มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี

2.4.2 การติดตั้ง

1. เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ ควรมีพื้นที่บริเวณใต้เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือบริเวณด้านข้างซึ่งเพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง

2.5 สิ่งอำนวยความสะดวก

2.5.1 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า/ห้องอาบน้ำ/ห้องสุขา

1. จัดให้มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ

2.5.2 อ่างล้างมือ

1. อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน และไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่ป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ
2. น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน

3. การควบคุมการปฏิบัติงาน

มีเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานและบันทึกการปฏิบัติงานในกระบวนการผลิต

3.1 การรับซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์

1. การตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย
2. ตรวจสอบสภาพการขนส่งซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์
3. ตรวจสอบ คุณภาพของซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และการขนส่งซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ เช่น อุณหภูมิ ศูนย์กลางเนื้อ อุณหภูมิของตู้ การจัดเรียงซากสัตว์ ความสะอาดของตู้ขนส่ง เป็นต้น
4. ควรล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกซากสัตว์ หรือเนื้อสัตว์ทุกครั้ง หลังการขนส่ง

3.2 การตัดแต่ง

1. ต้องทำในห้องตัด แต่งที่แยกจากส่วนผลิตอื่น และมีภา ควบคุมการเข้าออก ของพนักงาน อย่างเข้มงวด
2. การตัดแต่งซากสัตว์ หรือเนื้อสัตว์ต้องกระทำด้วยความ รวดเร็ว และต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพาน มากเกินไป
3. มีด อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด

3.3 การบรรจุ

1. ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามกฎหมาย ว่าด้วยอาหารและทนทานต่อการขนส่ง
2. ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกั้นแยกห้อง บรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้
3. ให้แสดงฉลากบนภาชนะบรรจุ ซึ่ง ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด

3.4 การเก็บรักษาเนื้อสัตว์

1. อุณหภูมิเนื้อสัตว์ต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา
2. การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง
3. มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก
4. มีการตรวจสอบและบันทึกอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิเนื้อ

4. การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาล

4.1 การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา

1. จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ใน การผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิตด้วยวิธีการที่ถูกต้อง เหมาะสม และมี ประสิทธิภาพ โดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร

4.2 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ

1. ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสูงสุดทำต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืน โดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง
2. ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน

4.3 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง

1. มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลง และสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

4.4 การควบคุมการกำจัดของเสีย

1. มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม
2. มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม
3. มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสีย ในสถาน ที่ติดตั้งควรตั้งอยู่ห่างจากอาคาร ผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์

5. สุขลักษณะส่วนบุคคล

5.1 สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน

1. ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง
2. ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก

5.2 ความสะอาดบุคคล

1. ผู้ปฏิบัติงานในอาคารสถานที่ติดตั้ง ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อนที่เหมาะสม ผ้าปิดปาก ที่คลุมผมและรองเท้า
2. ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล / พลาสเตอร์ ที่กันน้ำได้
3. พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา
4. เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้งก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา
5. ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่จัดไว้ให้
6. เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุม ผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ ต้อง ทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ
7. พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด

5.3 อุปกรณ์ส่วนบุคคล

1. ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการรับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม

5.4 ผู้เยี่ยมชม

1. ผู้เยี่ยมชมต้องสวมเสื้อผ้า และปฏิบัติตามข้อกำหนดเช่นเดียวกับพนักงาน

6. การขนส่ง

1. พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา
2. การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ส่วนของซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิตต้องไม่สัมผัส พื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสุกรต้องป้องกันมิให้ฉีกขาด เสียหาย
3. ประตูรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจหรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง
4. ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต
5. พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง

7. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และการสร้างความไว้วางใจแก่ผู้บริโภค

7.1 มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และข้อความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านให้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อย ดังนี้

1. ประเภทของเนื้อสัตว์หรือผลผลิต
2. น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม
3. วัน เดือน ปี ที่ผลิต และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน
4. ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา
5. ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง

7.2 มีระบบการระบุชุดผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง

8. การฝึกอบรม

8.1 มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการผลิต สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น

8.2 มีประวัติการฝึกอบรมของพนักงาน

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขสถานที่จำหน่าย

ร้านค้า (Supermarket)

1. เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ที่จำหน่ายภายใต้ชื่อโครงการนี้ เนื้อสัตว์อนามัย จะต้องนำมาจากเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ในโครงการเนื้อสัตว์อนามัยเท่านั้น
2. เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ที่นำมาจำหน่าย จะต้องอยู่ในถุงหรือภาชนะบรรจุปิดสนิทที่มาจากโรงฆ่าสัตว์ซึ่งมีตรารับรอง (Logo) ของโครงการเนื้อสัตว์อนามัย ติดอยู่ในทุกถุงหรือ ภาชนะบรรจุ และให้มีบันทึกการใช้ตรารับรอง(Logo) กรณีที่มีการตัดแต่งที่ร้านค้า และจัดส่งสำเนาบันทึกการใช้ตรารับรอง(Logo) ให้กรมปศุสัตว์ทุกเดือน
3. จัดให้มีตู้แช่เย็น หรือตู้เย็น หรือห้องแช่เย็นและตู้เก็บสินค้า เพื่อใช้ควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ไม่เกิน 0 - 4 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา เก็บได้ 3 - 5 วัน
4. ให้ติดตั้งป้ายแสดงชื่อโครงการเนื้อสัตว์อนามัยในสถานที่เปิดเผย และผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน
5. ให้มีการควบคุมความสะอาด และปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะของผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่าย
6. ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการชำแหละเนื้อสัตว์ ตัดแต่งเนื้อและบรรจุ จะต้องมีการล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อให้ถูกสุขลักษณะ
7. ให้ความร่วมมือกับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ในการสุ่มเก็บตัวอย่าง เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ เพื่อการตรวจวิเคราะห์เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ โดยเป็นไปตามข้อกำหนดของโครงการ
8. ในกรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของโครงการเนื้อสัตว์อนามัย กรมปศุสัตว์ มีอำนาจในการถอดถอนจากการเข้าร่วมโครงการ
9. อายุของการรับรอง 3 ปี นับตั้งแต่วันที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง
10. ในกรณีที่อายุของการรับรองจะหมดวาระลง ให้ผู้ประกอบการแจ้งความประสงค์ เพื่อต่ออายุล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 90 วัน

สถานที่จำหน่ายในตลาดสด

1. เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ที่จำหน่ายภายใต้ชื่อโครงการเนื้อสัตว์อนามัย จะต้องนำมาจากเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ในโครงการเนื้อสัตว์อนามัยเท่านั้น
2. เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ ที่จำหน่าย จะต้องอยู่ในถุงหรือภาชนะบรรจุปิดสนิทที่มาจากโรงฆ่าสัตว์ซึ่งมีตรารับรอง (Logo) ของโครงการเนื้อสัตว์อนามัยติดอยู่ทุกถุงหรือภาชนะบรรจุ
3. จัดให้มีตู้แช่เย็น หรือตู้เย็น หรือห้องแช่เย็นและตู้เก็บสินค้า เพื่อใช้ควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ไม่เกิน 0 - 4 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา เก็บได้ 3 - 5 วัน
4. ให้ติดตั้งป้ายแสดง ชื่อโครงการเนื้อสัตว์อนามัย ในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นชัดเจน
5. ให้มีการควบคุมความสะอาด และปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะของผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่าย
6. ให้ความร่วมมือกับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ในการสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ เพื่อการตรวจวิเคราะห์เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของโครงการ
7. ในกรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด กรมปศุสัตว์มีอำนาจในการถอดถอนจากการเข้าร่วมโครงการ
8. อายุของการรับรอง 3 ปี นับตั้งแต่วันที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง
9. ในกรณีที่อายุของการรับรองจะหมดวาระลง ให้ผู้ประกอบการแจ้งความประสงค์เพื่อต่ออายุล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า 90 วัน

ขอรับรองใหม่ ขอต่ออายุ

แบบคำขอรับการรับรองสินค้าปศุสัตว์

1. บุคคลธรรมดา

ชื่อ - นามสกุล (นาย/นาง/นางสาว).....
 บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....
 อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... หมู่บ้าน..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
 โทรศัพท์..... โทรศัพท์มือถือ.....
 โทรสาร..... อีเมล (ถ้ามี).....

2. นิติบุคคล

เป็นนิติบุคคลประเภท.....
 เลขทะเบียน..... จัดทะเบียนเมื่อ.....
 สำนักงานตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... หมู่บ้าน..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
 โทรศัพท์..... โทรศัพท์มือถือ..... โทรสาร..... อีเมล (ถ้ามี).....
 ชื่อผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคล (นาย/นาง/นางสาว).....
 บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....
 อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... หมู่บ้าน..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
 โทรศัพท์..... โทรศัพท์มือถือ..... โทรสาร..... อีเมล (ถ้ามี).....

3. รายละเอียดด้านมาตรฐานฟาร์ม

รายชื่อฟาร์ม..... เลขทะเบียนฟาร์ม.....
 ตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... หมู่บ้าน..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
 โทรศัพท์..... โทรสาร.....

4. รายละเอียดของโรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตภัณฑ์ หรือศูนย์รวบรวมไข่

ชื่อ..... (หมายเลขรับรอง /EST. No).....
 ตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... หมู่บ้าน..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
 โทรศัพท์..... โทรสาร.....

5. รายละเอียดของสถานที่จำหน่าย

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....
ตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... หมู่บ้าน..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

6. ประเภทการขอรับรอง

6.1 () เนื้อสัตว์อเนกประสงค์ ไพร่ตระบูนชนิด

เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อโค-กระบือ

6.2 () ผลิตภัณฑ์สัตว์อเนกประสงค์

เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อเป็ด

6.3 () ไข่นามย ไพร่ตระบูนชนิด

ไข่ไก่ ไข่เป็ด

7. กำลังผลิต.....ตัว,ตัน,ฟอง/วัน

8. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารต่างๆ มาด้วย ดังนี้

- (1) แบบแปลนสถานประกอบการ
- (2) แผนผังกระบวนการผลิตสินค้า (Process Flow Chart)
- (3) สำเนาใบรับรองมาตรฐานฟาร์ม กรมปศุสัตว์
- (4) สำเนาใบรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ หรือศูนย์รวบรวมไข่ กรมปศุสัตว์
- (5) ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ
- (6) ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลชีววิทยาและเคมี (ไม่ต่ำกว่า 3 ชุดการผลิต) ระยะเวลาไม่เกิน 3 เดือน

9. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า

- 1) พื้นที่การผลิต ข้าพเจ้ามีสิทธิที่ถูกต้องตามกฎหมาย (อยู่ในสิทธิครอบครองของข้าพเจ้าตามกฎหมาย หรือได้รับสิทธิในการครอบครองจากเจ้าของพื้นที่)
- 2) ยินยอมให้หน่วยรับรองระบบงานหรือองค์กรอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการรับรองสังเกตการณ์การตรวจประเมินของคณะผู้ตรวจรับรองของกรมปศุสัตว์ ณ สถานประกอบการของข้าพเจ้าตามที่ได้รับการร้องขอ
- 3) ข้อมูลและเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่จัดส่งให้กรมปศุสัตว์ เป็นความจริงทุกประการและเป็นปัจจุบัน
- 4) ข้าพเจ้าจะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่างๆ ที่กรมปศุสัตว์ กำหนด

ลงชื่อ ผู้ยื่นคำขอ /ผู้มีอำนาจลงนาม
(.....)
...../...../.....

หมายเหตุ กรณีลงนามโดยผู้รับมอบอำนาจ กรุณาแนบหนังสือมอบอำนาจพร้อมติดอากรแสตมป์ โดยการมอบอำนาจเฉพาะครั้งติดอากรแสตมป์ 10 บาท และการมอบอำนาจถาวรติดอากรแสตมป์ 30 บาท

สำหรับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ :

1. กรณียื่นคำขอแบบรายบุคคล เอกสารประกอบคำขอพร้อมลงนามรับรอง อย่างละ 1 ฉบับ ประกอบด้วย

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- หนังสือมอบอำนาจ พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่นคำขอแทน

2. กรณียื่นคำขอแบบนิติบุคคล เอกสารประกอบคำขอพร้อมลงนามรับรอง อย่างละ 1 ฉบับ ประกอบด้วย

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- หนังสือมอบอำนาจ พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่นคำขอแทน
- หลักฐานการจดทะเบียนนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

3. เอกสารหลักฐานต่างๆ

- เอกสารครบถ้วน
- เอกสารไม่ครบถ้วน ขาดรายการที่.....

4. ขอบข่ายการรับรอง

- อยู่ในขอบข่ายที่กรมปศุสัตว์ให้บริการ และสามารถรับคำขอได้
- ไม่อยู่ในขอบข่ายที่กรมปศุสัตว์ให้บริการ และไม่สามารถรับคำขอได้

5. คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ

- มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนด และสามารถรับคำขอได้
- ไม่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนด และไม่สามารถรับคำขอได้

หมายเหตุ กรณีข้อมูลหรือเอกสารประกอบคำขอไม่ถูกต้อง/ครบถ้วน ให้คืนเอกสารทั้งหมดแก่ผู้ยื่นคำขอ และให้แจ้งผู้ยื่นคำขอทราบเพื่อยื่นขอและเอกสารประกอบคำขอใหม่

ลงชื่อ ผู้ตรวจสอบคำขอ
(.....)
...../...../.....



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๖๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9008-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9008-2006

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR

POULTRY ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 65.040.20

ISBN 974-403-404-1



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9008-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9008-2006

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR POULTRY ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2280 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 106 ง

วันที่ 12 ตุลาคม พุทธศักราช 2549

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ปีก

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1. | อธิบดีกรมปศุสัตว์
(นายยุคล ลิ้มแหลมทอง) | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมปศุสัตว์
(นายประกิจ จงวัฒนากุล
นายเกรียงศักดิ์ แดงพรหม) | อนุกรรมการ |
| 3. | ผู้แทนกรมยุโรป กระทรวงการต่างประเทศ
(นายเจสตา นันทชัยพร
นายสุภาค โปรงธรา) | อนุกรรมการ |
| 4. | ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
(นางสาวดารณี หมู่ขจรพันธ์
นายสมชาย โกมลียงเจริญ) | อนุกรรมการ |
| 5. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวเมทนี สุคนธรักษ์) | อนุกรรมการ |
| 6. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
(นายจิโรจ ศศิปรีชญินทร์
นายนิวัตร จันท์ศิริพรชัย) | อนุกรรมการ |
| 7. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(นางธานีรัตน์ สานติวัตร
นายทวิศักดิ์ ส่งเสริม) | อนุกรรมการ |
| 8. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
(นายคมกริช พิมพ์ภักดี
นายประพันธ์ศักดิ์ ฉวีราช) | อนุกรรมการ |
| 9. | ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตไก่เพื่อการส่งออก
(นางสายสนม เอนกผลิน
นายอุดม โปธิ
นางสาววิมลรัตน์ เปรมศิริ) | อนุกรรมการ |

(2)

10. ผู้แทนสมาคมผู้เลี้ยงเป็ดเพื่อการค้าและการส่งออก
(นางโรซาน่า ชู
นายธงชัย สุขพัฒน์นิกุล
นายบุญชัย เดชบวรเกียรติ
นางสิริภิญญา ไชยมุทธา) อนุกรรมการ

11. ผู้แทนสมาคมสัตว์บาลแห่งประเทศไทย
(นายศิวัฒน์ พงษ์พิพัฒน์
นายสุเทพ วงศ์ชื่น) อนุกรรมการ

12. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวตรุณี ทันทสุวรรณ) อนุกรรมการและเลขานุการ

13. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นายสมเกียรติ ศรีพิสุทธ์) อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก เป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าสัตว์ปีก และยังใช้เป็นแนวทางในการนำไปปฏิบัติภายในสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก โดยครอบคลุมในทุกขั้นตอน ตั้งแต่รับสัตว์ปีกมีชีวิตจากฟาร์มจนถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อให้สามารถผลิตซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภคทั้งภายในประเทศ และเพื่อการส่งออก

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

FAO/WHO. 2005. Draft code of hygienic practice for meat, pp. 21-27. In: Report of the 11th Session of the Codex Committee on Meat Hygiene. 14-17 February 2005. ALINORM 05/28/16. New Zealand.

OIE. 2005. Guidelines for the slaughter of animals for human consumption. In: Report of the Meeting of the OIE Terrestrial Animal Health Standards Commission. 17-28 January 2005. Paris, France.

Silversides, D. and Jones, M. 1992. Small-Scale Poultry Processing Plants. FAO, Rome. 98 p.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ :

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

พ.ศ. 2549

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 1/2549 เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2549 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค

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

ประกาศ ณ วันที่ 10 สิงหาคม พ.ศ. 2549

(คุณหญิงสุดารัตน์ เกยุราพันธุ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก กำหนดรายละเอียดที่สำคัญเกี่ยวกับ การขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิตจากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าสัตว์ปีกแบบไม่ทรมาน การจัดการซากสัตว์ปีก วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ถูกต้องสุขลักษณะ (good hygienic practice) ตลอดจนการขนส่งซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย

1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ ใช้ประกอบกับ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกอช. 9004) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อไก่ (มกอช. 6700) และมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อเป็ด (มกอช. 6701)

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 สัตว์ปีก (poultry) หมายถึง ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา และสัตว์ปีกเศรษฐกิจอื่น ๆ ยกเว้น นกกระเจือกเทศ และนกอีมู

2.2 โรงฆ่าสัตว์ปีก (poultry abattoir) หมายถึง สถานที่หรืออาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฆ่าสัตว์ปีก และอาจรวมถึงการตัดแต่งซากสัตว์ปีก เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตเพื่อการบริโภค

2.3 ซากสัตว์ปีก (poultry carcass) หมายถึง ส่วนร่างกายทั้งหมดของสัตว์ปีกที่ผ่านกระบวนการฆ่าแบบไม่ทรมานเพื่อใช้เป็นอาหารมนุษย์ โดยนำเลือดและเครื่องในออกแล้ว อาจแยกหัวออกหรือไม่ก็ได้

2.4 เนื้อสัตว์ปีก (poultry meat) หมายถึง ส่วนของซากสัตว์ปีกที่มีความปลอดภัยและเหมาะสมในการบริโภค โดยมีกล้ามเนื้อโครงร่าง (skeletal muscle) เป็นส่วนใหญ่ อาจผ่านกระบวนการแช่เย็น แต่ไม่ผ่านกรรมวิธีเพื่อวัตถุประสงค์ในการถนอมอาหาร

2.5 ผลผลิต (products) หมายถึง ส่วนอื่น ๆ ของสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อและยังไม่แปรรูป แต่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์ เช่น เลือด กระเพาะ

- 2.6 เครื่องใน (offal) หมายถึง อวัยวะของสัตว์ปีกภายในช่องท้องและช่องอก ยกเว้นปอด
- 2.7 การทำให้สลบ (stunning) หมายถึง วิธีการที่ทำให้สัตว์สลบ และนานพอที่สัตว์จะไม่รู้สึกรู้เจ็บปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกหมด
- 2.8 การฆ่าแบบไม่ทรมาน (humane slaughtering) หมายถึง วิธีการทำให้สัตว์เสียชีวิตโดยไม่ทรมาน
- 2.9 การขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต (transportation for poultry) หมายถึง การเคลื่อนย้ายสัตว์ที่คำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ด้วยพาหนะขนส่งที่เหมาะสมจากฟาร์มถึงโรงฆ่า
- 2.10 พาหนะขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต (vehicle for poultry) หมายถึง ยานพาหนะ เช่น รถบรรทุก รวมถึงส่วนพ่วงที่ใช้บรรทุกสัตว์ปีก
- 2.11 กรงบรรจุ (crate) หมายถึง กรงหรือกล่องที่ใช้ในการขังสัตว์ปีกระหว่างการขนส่ง และเหมาะสมกับชนิดของสัตว์ปีกนั้น ๆ
- 2.12 การตัดแต่ง (cutting) หมายถึง การตัดแยกซากสัตว์ออกเป็นชิ้นส่วนตามที่ต้องการ
- 2.13 การขนส่งซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิต (transportation for poultry carcass, poultry meat and products) หมายถึง การเคลื่อนย้ายซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์และผลผลิต ด้วยพาหนะขนส่งเฉพาะจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย
- 2.14 พาหนะขนส่งซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิต (vehicle for poultry carcass, poultry meat and products) หมายถึง ยานพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ สำหรับใช้ในการขนส่งซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิต
- 2.15 ภาชนะบรรจุ (package) หมายถึง บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะที่ใช้ในการบรรจุซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิต
- 2.16 พนักงานตรวจโรคสัตว์ (official inspector) หมายถึง สัตวแพทย์หรือบุคคลอื่น ผู้ซึ่งอธิบดีหรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคซึ่งมีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 2.17 พนักงานเจ้าหน้าที่ (competent person) หมายถึง ผู้ซึ่งรัฐมนตรี อธิบดี หรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 2.18 การตรวจพินิจ (visual inspection) หมายถึง การตรวจสอบลักษณะปรากฏภายนอกของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น เนื้อ ผลผลิต สภาพแวดล้อมที่ปรากฏ โดยการตรวจด้วยตาเป็นหลัก แต่อาจใช้ประสาทสัมผัสอื่นประกอบ เช่น การสัมผัส การดมกลิ่น หรืออาจใช้เครื่องมือประกอบ เช่น แวนขยายช่วยในการตรวจสอบ ขึ้นกับปัจจัยคุณภาพที่ต้องการตรวจสอบ แล้วประเมินว่าลักษณะปรากฏหรือสภาพแวดล้อมที่

ตรวจสอบคล้อยกับเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจหรือไม่อย่างไร ทั้งนี้รวมถึงการสังเกต หรือการสัมภาษณ์การปฏิบัติงานหรือกระบวนการทำงานด้วย

2.19 การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (ante-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.20 การตรวจสัตว์หลังฆ่า (post-mortem inspection) หมายถึง การตรวจซากสัตว์และเครื่องในด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.21 น้ำ และน้ำแข็ง (water and ice) หมายถึง น้ำ และน้ำแข็งที่มีคุณภาพมาตรฐาน เหมาะกับการบริโภค

3. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 และข้อ 3 ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีการตรวจประเมิน ของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. 9004

ตารางที่ 1. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. การขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต	1.1 พาหนะขนส่งต้องแข็งแรงและเหมาะสมกับชนิดสัตว์ปีก และจำนวนของกรงบรรจุสัตว์ปีกมีชีวิต 1.2 การขนส่งต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ 1.3 ไม่ขนส่งสัตว์ปีกที่เจ็บป่วยรวมไปกับสัตว์ปีกปกติ 1.4 สัตว์ปีกต้องถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 30 นาที	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
2. การรับสัตว์ปีกมีชีวิต	2.1 ตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า 2.2 คัดแยกสัตว์ปีกป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ในโรงพักสัตว์ปีกป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังจากฆ่าสัตว์ปีกปกติแล้ว 2.3 ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อกรงบรรจุและพาหนะที่ใช้บรรจุทุกสัตว์ปีกทุกครั้ง	ตรวจพินิจ และตรวจบันทึก
3. การฆ่าสัตว์ปีก	3.1 ใช้วิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน 3.2 มีดที่ใช้เชือดคอต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนใช้	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	3.3 สัตว์ปีกต้องไม่สัมผัสพื้นขณะฆ่า 3.4 ปล่อยให้เลือดออกจากตัวสัตว์ปีกอย่างสมบูรณ์ไม่น้อยกว่า 2 นาที 3.5 ล้างสัตว์ปีกที่ถูกฆ่าแล้ว 3.6 ทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณที่นำเลือดออก	
4. การลวกและถนอมขน	4.1 น้ำที่ใช้ลวกต้องมีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 58 °C และสูงเพียงพอที่จะถนอมขนออก 4.2 ระยะเวลา ปริมาณ และอุณหภูมิของน้ำที่ใช้ลวกต้องสัมพันธ์กับขนาดและชนิดของสัตว์ปีก 4.3 ขนบนสัตว์ปีกที่ถูกฆ่าแล้ว ต้องถนอมออกหมด 4.4 กรณีที่ใช้กาวในการถนอมขน ต้องใช้กาวที่มีคุณภาพใช้สำหรับอาหาร	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
5. การแยกหัวและตัดแข้ง	5.1 ให้แยกหัวและตัดแข้ง (ยกเว้นได้ในกรณีที่จำเป็น) ด้วยเครื่องตัดหัวหรือมีด ตามที่กำหนดในข้อ ก.5	ตรวจพินิจ
6. การแยกเครื่องใน	6.1 คัดเครื่องในออกให้หมดด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม 6.2 เครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากสัตว์ปีก และเรียงคู่ไปกับซากสัตว์ปีก 6.3 ตรวจซากสัตว์ปีกและเครื่องในหลังฆ่า	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
7. การทำความสะอาดซากสัตว์ปีก	7.1 ล้างซากสัตว์ปีกจนสะอาดด้วยน้ำหลังขั้นตอนการนำเลือดออก การถนอมขน และแยกเครื่องใน	ตรวจพินิจ
8. การลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีก หรือเนื้อสัตว์ปีก	8.1 ลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีกหรือเนื้อให้มีอุณหภูมิที่ศูนย์กลางซากสัตว์ปีกหรือเนื้อ ไม่เกิน 7 °C หลังแช่เย็น 1 ชั่วโมง หรือระหว่างการเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่าย 8.2 บันทึกอุณหภูมิซากสัตว์ปีกหรือเนื้อ และอุณหภูมิห้อง 8.3 ภายในห้องเก็บซากสัตว์ปีกต้องไม่มีหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสซาก	ตรวจวัดอุณหภูมิและเอกสารที่เกี่ยวข้อง
9. การตัดแต่ง	9.1 ทำความสะอาดอุปกรณ์ในการตัดแต่งเนื้อ 9.2 บริเวณตัดแต่งต้องกันแยกจากพื้นที่ผลิตอื่น ๆ และควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
10. การบรรจุ	10.1 ภาชนะบรรจุต้องทนทานและปลอดภัย สำหรับใช้บรรจุอาหาร 10.2 มีฉลากกำกับ และข้อความที่ระบุบนฉลาก ต้องอ่านได้ชัดเจน 10.3 บริเวณที่บรรจุลงกล่องต้องกันแยกจากพื้นที่ ผลิตอื่นๆ	ตรวจพินิจ
11. ขั้นตอนการปฏิบัติ ภายในโรงฆ่าสัตว์ปีก	11.1 เป็นไปตามลำดับที่เหมาะสม และป้องกันการ ปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ได้	ตรวจพินิจ
12. หลักสุขาภิบาล ทั่วไป	12.1 มีสุขลักษณะในการผลิต ตามภาคผนวก ข. 1 12.2 มีสุขอนามัยส่วนบุคคล ตามภาคผนวก ข. 2	ตรวจพินิจและตรวจ เอกสารที่เกี่ยวข้อง
13. การบำบัดน้ำเสีย	13.1 มีระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อการปรับปรุง คุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตาม กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ตรวจพินิจ

4. คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก ให้เป็นไปตามคำแนะนำในภาคผนวก ก เพื่อใช้แนะนำผู้ประกอบการ เพื่อให้ได้ซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตจากสัตว์ปีกที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมี สุขลักษณะในการผลิต และสุขอนามัยส่วนบุคคลตามภาคผนวก ข ขั้นตอนการปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ปีก ตามภาคผนวก ค และอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามภาคผนวก ง

ภาคผนวก ก

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

ก. 1 การขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต (transportation for poultry)

ก.1.1 พาหนะขนส่งสัตว์ปีก

ก.1.1.1 ต้องแข็งแรง และเหมาะสมกับชนิดของสัตว์ปีกและจำนวนของกรงบรรจุสัตว์ปีก

ก.1.1.2 มีช่องระบายอากาศอย่างพอเพียง ไม่ปิดทึบ พื้นไม่ลื่น ไม่มีการระบายของเสียและน้ำระหว่งการขนส่ง มีวัสดุหรือหลังคาสำหรับป้องกันแดดและฝน

ก.1.1.3 ในการขนส่ง สัตว์ปีกที่บรรจุในแต่ละกรงบรรจุมีจำนวนเหมาะสมกับขนาดของกรง

ก.1.1.4 กรงบรรจุควรมีความสูงและพื้นที่เพียงพอที่สัตว์ปีกยืนและนั่งได้

ก. 1.2 วิธีการขนส่ง

ก.1.2.1 การขนส่งต้องปฏิบัติตามระเบียบกรมปศุสัตว์

ก.1.2.2 ขณะขนส่งต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสัตว์ปีก เช่น ขับเคลื่อนรถบรรทุกสัตว์ปีกอย่างระมัดระวัง ไม่ออกรถโดยเร็วหรือหยุดโดยกะทันหัน

ก.1.2.3 ไม่ขนส่งสัตว์ที่เจ็บป่วยร่วมกับสัตว์ปกติ

ก.1.2.4 ระยะเวลาในการขนส่งควรสั้นที่สุด เพื่อให้สัตว์เกิดความเครียดน้อยที่สุด

ก.1.2.5 งดให้อาหารกับสัตว์ปีก อย่างน้อย 1 ชั่วโมง ก่อนการขนส่ง

ก.1.2.6 ตรวจสอบดูสัตว์ปีกขณะขนส่งเป็นระยะ ๆ

ก.1.2.7 ควรขนส่งสัตว์ปีกมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 30 นาที เพื่อให้สัตว์ปีกได้พักก่อนฆ่า

ก. 2 การรับสัตว์ปีกมีชีวิต (reception of poultry)

ก.2.1 เมื่อสัตว์ปีกถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย

ก.2.2 บริเวณที่พักยานพาหนะที่มีสัตว์ปีกบรรทุกอยู่ ควรมีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้ มีระบบระบายอากาศที่ดี อุณหภูมิเหมาะสม และรอฆ่าตามลำดับที่กำหนด

ก.2.3 การเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกต้องทำด้วยความระมัดระวัง

ก.2.4 ชั่งน้ำหนัก และตรวจนับจำนวนสัตว์ปีก

ก.2.5 ตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า โดยการตรวจสอบสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหว และบันทึกผลในรายงานการตรวจสอบสัตว์ปีกก่อนฆ่า ณ หน้าโรงฆ่า โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์

ก.2.6 ในกรณีที่พบสัตว์ปีกที่ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในโรงพักสัตว์ปีกป่วย และฆ่าภายหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสัตว์ปีกปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาเผา (incinerator) หรือต้มเพื่อทำลาย และแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ

ก.2.7 กรณีพบสัตว์ปีกที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สัตว์ปีกได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสัตว์ปีกนั้นอย่างไม่ทรมานทันที

ก.2.8 ภายหลังจากนำสัตว์ปีกลงจากพาหนะหมดแล้ว ให้ทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อกรงบรรจุและพาหนะที่ใช้บรรจุทุกสัตว์ปีกทุกครั้งหลังการขนส่ง

ก.2.9 หลังฆ่าสัตว์ปีกหมดแล้ว ให้ล้างทำความสะอาดบริเวณโรงพักสัตว์ปีก ได้แก่ ที่พักสัตว์ปีก ที่จับสัตว์ปีกขึ้นราว และรางระบายน้ำ

ก.3. การฆ่าสัตว์ปีก (slaughter)

วิธีที่ใช้ในการฆ่าสัตว์ปีกต้องเป็นวิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน มี 2 วิธี คือ การทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนฆ่า และการฆ่าด้วยการเชือดคอแบบรวดเร็วโดยไม่ต้องให้สัตว์ปีกสลบก่อน

ก.3.1 การทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนฆ่า สัตว์ปีกต้องสลบอย่างสมบูรณ์ โดยตรวจดูจากมีการผ่อนคลายของกล้ามเนื้ออย่างสมบูรณ์ กระจุกตาไม่ตอบสนองต่อสิ่งกระตุ้น ไม่แสดงอาการชัก การทำสัตว์ปีกให้สลบมี 3 วิธี

ก.3.1.1 การใช้กระแสไฟฟ้า (electrical stunning)

ก.3.1.2 การใช้ก๊าซ เช่น คาร์บอนไดออกไซด์ อาร์กอน

ก.3.1.3 วิธีอื่น ๆ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่เห็นว่าเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไป

ก.3.2 ตรวจสอบเครื่องมือหรือห้องทำให้สลบ ว่าสามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์ก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง

ก.3.3 การฆ่าด้วยการเชือดคอแบบรวดเร็วโดยไม่ต้องให้สัตว์ปีกสลบก่อน มี 2 วิธี

ก.3.3.1 เชือดด้านข้างคอสัตว์ปีก โดยลงมีดบริเวณหลังหูและใต้มุมขากรรไกรล่างที่คอ (angle of jaw) ตัดเส้นเลือดแดงใหญ่ (carotid artery) และเส้นเลือดดำใหญ่ (jugular vein) ที่คอ

ก.3.3.2 เชือดด้านหน้าคอสัตว์ปีก โดยลงมีดด้านหน้าคอและใต้ขากรรไกรล่าง ตัดเส้นเลือดแดงใหญ่และเส้นเลือดดำใหญ่ที่คอทั้ง 2 ข้าง รวมทั้งหลอดลมและหลอดอาหาร

ก.3.4 ใช้มีดสำหรับเชือดคอโดยเฉพาะ มีดที่ใช้เชือดคอให้ทำความสะอาดทุกครั้งก่อนใช้

ก.3.5 หลังการเชือดคอตต้องปล่อยให้เลือดออกจากสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้วไม่น้อยกว่า 2 นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด

ก.3.6 ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์และบริเวณที่นำเลือดออก ได้แก่ ถาดรองเลือด ผนังห้อง และพื้นห้อง ภายหลังจากเสร็จงานแล้วทุกครั้ง

ก.4. การลวกและถอนขน (scalding and defeathering)

ก.4.1 ลวกสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้วในบ่อลวกที่มีน้ำร้อนเพียงพอเพื่อให้ง่ายต่อการเอาขนออก อุณหภูมิของน้ำ ต้องไม่ต่ำกว่า 58 °C ทั้งนี้อุณหภูมิของน้ำและเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับขนาดของสัตว์ปีก

ก.4.2 ลำเลียงสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้วออกจากบ่อลวกสู่กระบวนการถอนขน โดยต้องไม่สัมผัสพื้น

ก.4.3 การถอนขนต้องสามารถเอาขนออกได้หมดหรือเกือบหมด โดยไม่ทำลายคุณภาพ

ก.4.4 หลังจากถอนขนเรียบร้อยแล้วให้ตรวจสอบดูสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้ว หากพบว่ามีส่วนขนอ่อนเหลืออยู่ ให้ใช้แหนถอนขนสัตว์ปีกเพื่อกำจัดขนให้หมด

ก.4.5 ในกรณีที่ใช้กาวในการถอนขน ต้องเป็นกาวที่มีคุณภาพใช้สำหรับอาหาร (food grade) และต้องทำความสะอาดกาวที่ติดอยู่ตามเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ หลังการใช้งาน

ก.4.6 ล้างสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้วให้สะอาดด้วยน้ำ

ก.4.7 ล้างทำความสะอาดบริเวณลวกและถอนขน รวมทั้งอุปกรณ์ภายหลังจากเสร็จงาน

ก.5. การแยกหัวและตัดแข้ง (head removal and shank cutting)

ก.5.1 สัตว์ปีกที่ผ่านขั้นตอนการลวกและถอนขนจนสะอาดแล้ว ต้องแยกหัวและตัดแข้งก่อนผ่านเข้าสู่บริเวณแยกเครื่องใน ยกเว้น กรณีที่จำเป็นต้องมีหัวและแข้งติดอยู่ อนุโลมให้ไม่ต้องแยกหัวและแข้งออกได้

ก.5.2 การแยกหัวให้ใช้เครื่องดึงหัว ในกรณีที่ไม่ใช้เครื่องดึงหัวให้แยกส่วนหัวโดยใช้มีดตัดที่คอ

ก.5.3 การตัดแข้งให้ใช้เลื่อยไฟฟ้าหรือมีด

ก.5.4 เครื่องมือที่ใช้ในการดึงหัว ตัดหัว และตัดแข้งต้องดูแลให้อยู่ในสภาพดีและสามารถใช้งานได้ตลอดเวลา

ก.6. การแยกเครื่องใน (eviscerating)

ก.6.1 ให้ใช้อุปกรณ์หรือมีดเปิดช่องท้องส่วนล่างของสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้ว ให้มีขนาดกว้างพอที่จะนำเครื่องในออกได้สะดวก โดยระวังไม่ให้กระเพาะลำไส้และถุงน้ำดีฉีกขาด

ก.6.2 เมื่อแยกเครื่องในแล้วให้เรียงลำดับเครื่องในพร้อมกับซากสัตว์ปีก เพื่อให้พนักงานตรวจโรค สัตว์ตรวจซากสัตว์ปีกและเครื่องใน

ก.6.3 ต้องแยกเครื่องในส่วนที่บริโภคเป็นอาหารได้ออกจากส่วนที่บริโภคเป็นอาหารไม่ได้ เครื่องในส่วนที่บริโภคเป็นอาหารได้ต้องนำไปล้างจนสะอาด และแช่เย็นให้มีอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C หลังแช่เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง

ก.7. การทำความสะอาดซากสัตว์ปีก (inside-and-outside carcass washing)

ก.7.1 ให้ล้างซากสัตว์ปีกครั้งสุดท้าย ทั้งด้านนอกและด้านในด้วยน้ำจนสะอาด

ก.8. การลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีก (chilling)

การลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีกและผลผลิตสัตว์ปีกทำได้ 2 วิธี คือใช้น้ำเย็นและน้ำแข็ง หรือใช้อากาศเย็น โดยอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C หลังแช่เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง

ก.8.1 กรณีใช้น้ำเย็นและน้ำแข็งในการลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีกในถังแช่เย็น ควรเป็นระบบที่ซากสัตว์ปีกและน้ำเคลื่อนที่สวนทางกัน (counter-flow water) ซึ่งที่ส่วนหัวต้องมีท่อน้ำล้นและส่วนปลายถังมีที่เติมน้ำเย็น ปริมาณน้ำล้นต้องมากพอที่จะทำความสะอาดซากสัตว์ปีกได้ และมีเทอร์โมมิเตอร์เพื่อวัดอุณหภูมิในถังแช่เย็น

ก.8.2 กรณีลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีกด้วยอากาศเย็น

ก.8.2.1 โครงสร้างของห้องเย็นควรทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติเก็บรักษาความเย็นได้ พื้นห้องต้องแข็งแรงทนต่อการกระทบกระแทก ไม่ดูดซับน้ำ ผนังและเพดานมีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย

ก.8.2.2 ประตูห้องเย็นควรมีกลไกที่สามารถเปิดจากภายในออกสู่ภายนอกได้

ก.8.2.3 ติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ ณ บริเวณที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ง่ายและสะดวก ตำแหน่งที่ติดตั้งสายวัดอุณหภูมิ (sensor) ต้องเป็นตำแหน่งที่วัดอุณหภูมิที่แท้จริงของห้อง

ก.8.2.4 วางสัตว์ปีกให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 cm และไม่สัมผัสกับผนัง

ก.8.2.5 นำซากสัตว์ปีกเข้าและออกห้องแช่เย็นตามลำดับก่อนหลัง

ก.8.2.6 บันทึกอุณหภูมิห้องและซากสัตว์ปีก

ก.8.2.7 ภายในห้องเก็บซากสัตว์ปีกต้องมีการควบคุมไม่ให้หยดน้ำจากการควบแน่น (water condensate) สัมผัสกับซาก

ก.8.3 ภายหลังจากนำซากสัตว์ปีกออกจากถังแช่เย็นหรือห้องแช่เย็นหมดแล้ว ต้องทำความสะอาดถังหรือห้องแช่เย็นทันที

ก.9. การตัดแต่ง (cutting)

ก.9.1 ในกรณีที่มีการตัดแต่งให้ทำในห้องที่มีขนาดเพียงพอต่อกำลังการผลิต และกั้นแยกจากพื้นที่ผลิตอื่นๆ

ก.9.2 ต้องจัดให้มีเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การตัดแต่งอย่างพอเพียง

ก.9.3 สายพานลำเลียงซากสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ปีก ภาตเลื่อนต้องสะอาด ไม่มีน้ำเลือดเจ็มนอง ถ้ามีน้ำเลือดให้ล้างออกด้วยน้ำ และปาดน้ำให้แห้งทันทีโดยใช้ใบปาดน้ำ ห้ามใช้ฟองน้ำเช็ดเด็ดขาด

ก.9.4 ในระหว่างการตัดแต่ง ต้องไม่มีซากสัตว์ปีกหรือเนื้อสัตว์ปีกกองบนสายพานมากจนเกินไป

ก.9.5 พนักงานต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอทุกคน

ก.9.6 ควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด ห้ามผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในห้องตัดแต่งนี้โดยเด็ดขาด

ก.9.7 การแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อไก่ ให้เป็นไปตาม มกอช. 6700 การแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อเป็ด ให้เป็นไปตาม มกอช. 6701

ก.10. การบรรจุ (packaging)

ก.10.1 ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ก.10.2 ภาชนะบรรจุต้องมีความทนทานต่อการขนส่ง

ก.10.3 ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยอย่างน้อยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดต่อไปนี้

1. ประเภทของซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกหรือผลผลิต
2. น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม
3. วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน
4. ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา
5. ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง

ก.10.4 ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกั้นแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้

ก.11. การขนส่งซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิต (transportation for poultry carcass, meat and products)

ก.11.1 พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ให้ไม่เกิน 7°C ตลอดเวลา

ก.11.2 การเคลื่อนย้ายซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง เพื่อป้องกันภาชนะบรรจุแตกหักเสียหาย

ก.11.3 ประตูลบบรรจุหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นต้องใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วย ลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดในขณะขนส่ง

ก.11.4 ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต

ก.11.5 พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง

ก.12. การบำบัดน้ำเสีย (waste water treatment)

ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ข

หลักสุขาภิบาล

ข.1 สุขลักษณะในการผลิต (hygienic operation)

- ข.1.1 ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่า โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีกตามภาคผนวก ค
- ข.1.2 ตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิตและบันทึกในรายงาน
- ข.1.3 ต้องจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ
- ข.1.4 จัดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร
- ข.1.5 ให้มีสถานที่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ
- ข.1.6 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอ เป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด อาจจัดอยู่บริเวณด้านใดด้านหนึ่งของโรงงานโดยเฉพาะ
- ข.1.7 อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีขนาดเพียงพอที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ลงไปล้างได้
- ข.1.8 มีสถานที่จัดเก็บวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์ หรือสารเคมีต่าง ๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งทำให้เกิดการปนเปื้อน
- ข.1.9 สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่น วัสดุบรรจุหีบห่อ เครื่องปรุงอาหาร เสื้อผ้าพนักงาน น้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ ควรมีการกั้นแยกระหว่างวัสดุและอุปกรณ์ และใส่กุญแจได้
- ข.1.10 ต้องเก็บแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิต และมีป้ายแสดงไว้อย่างชัดเจน
- ข.1.11 จัดให้มีถังขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่ และให้ชนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงานแต่ละช่วง ห้ามชนขยะในขณะที่ผลิต เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนได้
- ข.1.12 ให้ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้งในเวลา ก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง

ข.2 สุลักษณะส่วนบุคคล (personal hygiene)

ข.2.1 พนักงานต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ข.2.2 เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิต และหลังจากการใช้ห้องสุขา

ข.2.3 ในระหว่างการปฏิบัติงาน ทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้าปิดปาก พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

ข.2.4 ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อสัตว์ปีกโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้

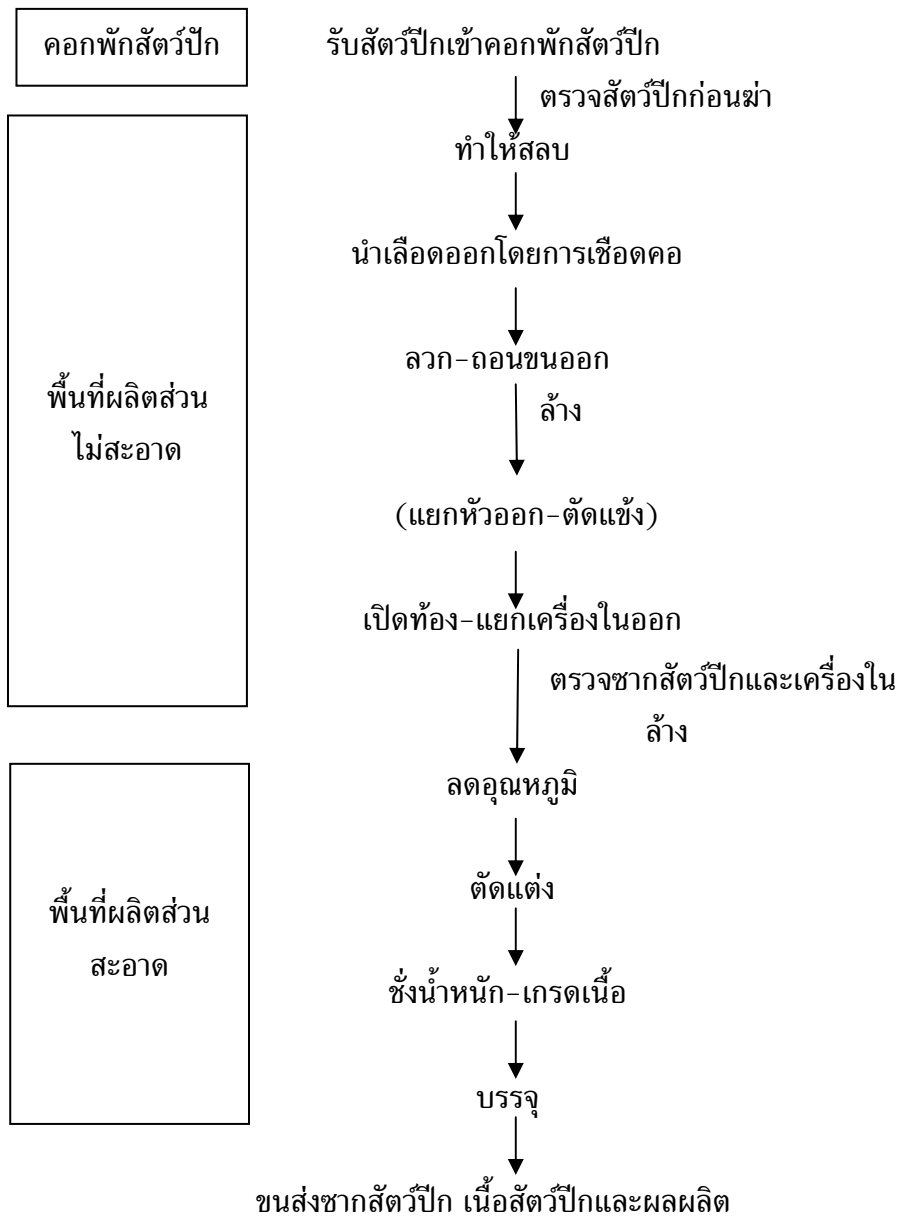
ข.2.5 เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ

ข.2.6 พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด

ข.2.7 ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหารหรือของขบเคี้ยวใดๆ รวมทั้งการถ่มน้ำลายในห้องปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค

แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก



รูปที่ ค1 ขั้นตอนการปฏิบัติ

หมายเหตุ ข้อความในวงเล็บ หมายถึง ขั้นตอนที่สามารถยกเว้นได้ในกรณีที่จำเป็นหรือเห็นว่าเหมาะสม

ภาคผนวก ง

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสัตว์ปีก

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสัตว์ปีก ประกอบด้วย

- ง.1. เครื่องมือทำสลบ (ถ้ามีขั้นตอนการทำสลบ)
- ง.2. มีดเชือดคอ มีดเปิดซากสัตว์ปีก มีดตัดแต่งเนื้อ
- ง.3. อุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (knife sterilizer)
- ง.4. อุปกรณ์ลับมีดหรือเครื่องลับมีด เพื่อลับมีดให้คม
- ง.5. เครื่องลวกซากสัตว์ปีกหรือถังลวกซากสัตว์ปีก
- ง.6. เครื่องถอนขนหรือตีขน (ตามความจำเป็น)
- ง.7. แหนบถอนขนอ่อนสัตว์ปีก (ตามความจำเป็น)
- ง.8. เสื่อไฟฟ้าหรือมีดตัดแข้ง
- ง.9. เครื่องมือที่ใช้สำหรับแยกเครื่องในออกจากซากสัตว์ปีก เช่น กรรไกร ส้อมหรือช้อนงัดเครื่องใน (drawing tool)
- ง.10. อุปกรณ์แขวนซาก (shackle) หรือโตะสำหรับชำแหละ (ตามความจำเป็น)
- ง.11. อุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น หียงเย็น ตู้เย็น ถังน้ำแข็ง
- ง.12. อุปกรณ์วัดอุณหภูมิ
- ง.13. เครื่องชั่งสำหรับชั่งสัตว์ปีกมีชีวิต และเครื่องชั่งสำหรับชั่งเนื้อสัตว์ปีก
- ง.14. อุปกรณ์เคลื่อนย้ายซากสัตว์ปีก เช่น สายพานลำเลียง
- ง.15. เสื่อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท
- ง.16. อุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาดโรงเรือน อุปกรณ์เครื่องมือ และอุปกรณ์เครื่องใช้ส่วนบุคคล

ภาคผนวก จ

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย SI
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm
	เมตร (meter)	m
พื้นที่	ตารางเมตร (square meter)	m ²
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	°C



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๓๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9009-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9009-2006

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR

PIG ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 65.040.20

ISBN 974-403-406-8



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9009-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9009-2006

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

**GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR
PIG ABATTOIR**

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2280 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 106 ง

วันที่ 12 ตุลาคม พุทธศักราช 2549

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานโรงฆ่าสุกร

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1. | อธิบดีกรมปศุสัตว์
(นายยุคล ลิ้มแหลมทอง) | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมปศุสัตว์
(นายประกิจ จงวัฒนากุล
นายสมบัติ ศุภประภากร
นายพลกฤษณ์ อ้อยตา) | อนุกรรมการ |
| 3. | ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
(นางสาวกัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์
นางปาริฉัตร จิตวัฒนกุล) | อนุกรรมการ |
| 4. | ผู้แทนกรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย
(นายวีระวัฒน์ ชื่นวาริน
นายวิชิต ชาทไพสิฐ)
นายศิริศักดิ์ ศิริมังคะลา) | อนุกรรมการ |
| 5. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวเมทนี สุนทรักษ์) | อนุกรรมการ |
| 6. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
(นายฐานิสร์ ดำรงค์วัฒนโกคิน
นางรุ่งทิพย์ ชวนชื่น) | อนุกรรมการ |
| 7. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(นายธวัชชัย คักดีภู่อรัมย์
นางสาวสุวิชา เกษมสุวรรณ) | อนุกรรมการ |
| 8. | ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
(นายประพันธ์ศักดิ์ ฉวีราช
นายคมกริช พิมพ์ภักดี
นายเสรี แข็งเอ) | อนุกรรมการ |
| 9. | ผู้แทนสมาคมสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มสุกรไทย
(นางอังศนา ฮ้อเจริญ) | อนุกรรมการ |

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 10. | ผู้แทนสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ
(นายอริยพันธ์ รังสีเสริมสุข
นายประพันธ์ ตั้งจารุวัฒนชัย
นายวีระ ป้อมสุวรรณ) | อนุกรรมการ |
| 11. | ผู้แทนสมาคมสัตวบาลแห่งประเทศไทย
(นายศิษณ์ท์ พงษ์พิพัฒน์
นายสัจจา ระหว่างสุข) | อนุกรรมการ |
| 12. | ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตและแปรรูปสุกรเพื่อการส่งออก
(นายสุรศักดิ์ วิโรจนกุฎ
นายสังวิทา ภูไพรัชพงษ์) | อนุกรรมการ |
| 13. | ผู้แทนสหภาพการค้าไทย
(นายวิวัฒน์ งามดำรงค์
นายรัฐชัย นรินทร) | อนุกรรมการ |
| 14. | นางจุฑารัตน์ เศรษฐกุล | อนุกรรมการ |
| 15. | นางนวลจันทร์ พารักษา | อนุกรรมการ |
| 16. | นายเกรียงศักดิ์ แดงพรม | อนุกรรมการ |
| 17. | นายวิวัฒน์ สุทธิวงศ์ | อนุกรรมการ |
| 18. | นายสมภพ ฉัตรภรณ์ | อนุกรรมการ |
| 19. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวตรุณี ทันทสุวรรณ) | อนุกรรมการและเลขานุการ |
| 20. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นายสมเกียรติ ศรีพิสุทธิ) | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร เป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าสุกร และยังใช้เป็นแนวทางในการนำไปปฏิบัติภายในสำหรับโรงฆ่าสุกร โดยครอบคลุมในทุกขั้นตอน ตั้งแต่รับสุกรมีชีวิตจากฟาร์มจนถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อให้สามารถผลิตซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภคทั้งภายในประเทศ และเพื่อการส่งออก

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

FAO/WHO. 2005. Draft code of hygienic practice for meat, pp. 21–27. In: Report of the 11th Session of the Codex Committee on Meat Hygiene. 14–17 February 2005. ALINORM 05/28/16. New Zealand.

OIE. 2005. Guidelines for the slaughter of animals for human consumption. In: Report of the Meeting of the OIE Terrestrial Animal Health Standards Commission. 17–28 January 2005. Paris, France.

Silversides, D. and Jones, M. 1992. Small-Scale Poultry Processing Plants. FAO, Rome. 98 p.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร
พ.ศ. 2549

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 1/2549 เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2549 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค

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

ประกาศ ณ วันที่ 10 สิงหาคม พ.ศ. 2549

(คุณหญิงสุตารัตน์ เกยุราพันธุ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร กำหนดรายละเอียดที่สำคัญเกี่ยวกับ การขนส่งสุกรมีชีวิตจากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าสุกรแบบไม่ทรมาน การจัดการซากสุกร วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าสุกรที่ถูกลักษณะ (good hygienic practice) ตลอดจนการขนส่งซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิตจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย

1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ ใช้ประกอบกับ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกอช. 9004) และ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อสุกร (มกอช. 6000)

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 สุกร (pig) หมายถึง สัตว์ในวงศ์ Suidae ที่เลี้ยงเพื่อการบริโภค

2.2 โรงฆ่าสุกร (pig abattoir) หมายถึง สถานที่หรืออาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฆ่าสุกร และอาจรวมถึงการตัดแต่งซากสุกรเพื่อให้ได้เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการบริโภค

2.3 ซากสุกร (pig carcass) หมายถึง ส่วนร่างกายทั้งหมดของสุกรที่ผ่านกระบวนการฆ่าแบบไม่ทรมานเพื่อใช้เป็นอาหารมนุษย์ โดยนำเลือดและเครื่องในออกแล้ว อาจแยกหัวออกหรือไม่ก็ได้

2.4 เนื้อสุกร (pork) หมายถึง ส่วนของซากสุกรที่มีความปลอดภัยและเหมาะสมในการบริโภค โดยมีกล้ามเนื้อโครงร่าง (skeletal muscle) เป็นส่วนใหญ่ อาจผ่านกระบวนการแช่เย็น แต่ไม่ผ่านกรรมวิธีเพื่อวัตถุประสงค์ในการถนอมอาหาร

2.5 ผลผลิต (products) หมายถึง ส่วนอื่นๆ ของสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อและยังไม่แปรรูป แต่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์ เช่น เลือด สมอ ลิ้น กระเพาะ

2.6 หัวสุกร (pig head) หมายถึง หัวสุกรที่ตัดออกจากตัวสุกรที่เชือดแล้วตรงบริเวณกระดูกสันหลังส่วนคอข้อที่ 1

- 2.7 หนังสุกร (pig skin) หมายถึง หนังที่เลาะออกจากซากสุกรและผ่านกระบวนการชุบขน
- 2.8 เครื่องในขาว (white offal) หมายถึง หลอดอาหาร กระเพาะอาหาร ลำไส้ และอวัยวะสืบพันธุ์
- 2.9 เครื่องในแดง (red offal) หมายถึง หัวใจ ตับ ไต ม้าม หลอดลม และปอด
- 2.10 การทำให้สลบ (stunning) หมายถึง วิธีการที่ทำให้สัตว์สลบ และนานพอที่สัตว์จะไม่รู้สึกเจ็บปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกหมด
- 2.11 การฆ่าแบบไม่ทรมาน (humane slaughtering) หมายถึง วิธีการทำให้สัตว์เสียชีวิตโดยไม่ทรมาน
- 2.12 การขนส่งสุกรมีชีวิต (transportation for pig) หมายถึง การเคลื่อนย้ายสุกร ด้วยพาหนะขนส่งที่เหมาะสมจากฟาร์มถึงโรงฆ่า
- 2.13 พาหนะขนส่งสุกรมีชีวิต (vehicle for pig) หมายถึง ยานพาหนะ เช่น รถบรรทุก รวมถึงส่วนพ่วงที่ใช้บรรทุกสุกร
- 2.14 การตัดแต่ง (cutting) หมายถึง การตัดแยกซากสัตว์ออกเป็นชิ้นส่วนตามที่ต้องการ
- 2.15 การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (transportation for pig carcass, pork and products) หมายถึง การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต ด้วยพาหนะขนส่งเฉพาะจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย
- 2.16 พาหนะขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (vehicle for pig carcass, pork and products) หมายถึง ยานพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ สำหรับใช้ในการขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต
- 2.17 ภาชนะบรรจุ (package) หมายถึง บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะที่ใช้ในการบรรจุซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิต
- 2.18 พนักงานตรวจโรคสัตว์ (official inspector) หมายถึง สัตวแพทย์หรือบุคคลอื่น ผู้ซึ่งอธิบดีหรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคซึ่งมีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 2.19 พนักงานเจ้าหน้าที่ (competent person) หมายถึง ผู้ซึ่งรัฐมนตรี อธิบดี หรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 2.20 การตรวจพินิจ (visual inspection) หมายถึง การตรวจสอบลักษณะปรากฏภายนอกของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น เนื้อ ผลผลิต สภาพแวดล้อมที่ปรากฏ โดยการตรวจด้วยตาเป็นหลัก แต่อาจใช้ประสาทสัมผัสอื่นประกอบ เช่น การสัมผัส การดมกลิ่น หรืออาจใช้เครื่องมือประกอบ เช่น แวนขยายช่วยในการตรวจสอบ ขึ้นกับปัจจัยคุณภาพที่ต้องการตรวจสอบ แล้วประเมินว่าลักษณะปรากฏหรือสภาพแวดล้อมที่ตรวจสอบสอดคล้องกับเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจหรือไม่อย่างไร ทั้งนี้รวมถึงการสังเกต หรือการสัมภาษณ์ การปฏิบัติงานหรือกระบวนการทำงานด้วย

2.21 การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (ante-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.22 การตรวจสัตว์หลังฆ่า (post-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสอบซากสัตว์และเครื่องในด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.23 น้ำ และน้ำแข็ง (water and ice) หมายถึง น้ำ และน้ำแข็งที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน เหมาะกับการบริโภค

3. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน การปฏิบัติที่ดีที่สุดสำหรับโรงฆ่าสุกร ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 และข้อ 3 ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีตรวจประเมิน ของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. 9004

ตารางที่ 1. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. การขนส่งสุกรมีชีวิต	1.1 พาหนะขนส่งสุกรต้องแข็งแรงและมีพื้นที่ที่เหมาะสม 1.2 การขนส่งต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ 1.3 ไม่ขนส่งสุกรป่วยหรือตั้งท้องรวมไปกับสุกรปกติ 1.4 สุกรต้องมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน 12 ชั่วโมงติดต่อกัน	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
2. การรับสุกรมีชีวิต	2.1 ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า 2.2 คัดแยกสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ในคอกสุกรป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังจากฆ่าสุกรปกติแล้ว 2.3 ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสุกรทุกครั้ง	ตรวจพินิจ และตรวจบันทึก
3. คอกพักสุกร	3.1 สามารถรองรับกับจำนวนสุกรที่เข้าฆ่า โดยมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.8 m ² ต่อ 1 ตัว 3.2 วัสดุที่ใช้มีความแข็งแรง มีผิวเรียบไม่มีส่วนคมหรือแตก ไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับสุกร และพื้นต้องไม่ลื่น 3.3 มีน้ำให้สุกรกินอย่างเพียงพอ 3.4 มีทางเดินต่อจากคอกมาเข้าห้องทำให้สลับ 3.5 ฉีดน้ำทำความสะอาดตัวสุกรทุกตัวก่อนสุกรเข้าห้องฆ่า 3.6 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักสุกรหลังต้อนสุกรเข้าฆ่าหมดแล้ว และมีน้ำใช้ล้างคอกอย่าง	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	เพียงพอ	
4. การฆ่าสุกร	<p>4.1 ใช้วิธีฆ่าแบบไม่ทรมาณ</p> <p>4.2 ต้องทำให้สุกรสลบก่อนฆ่า</p> <p>4.3 สุกรต้องไม่สัมผัสพื้นห้องขณะฆ่า</p> <p>4.4 อุปกรณ์ที่ใช้แทงคอต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังใช้งาน</p> <p>4.5 ปล่อยให้เลือดออกจากตัวสุกรอย่างสมบูรณ์นานไม่น้อยกว่า 4 นาที</p> <p>4.6 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว</p> <p>4.7 ทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณปล่อยเลือดออก</p>	ตรวจพินิจ
5. การลวก ขูดขน และการดิงกิบ	<p>5.1 อุณหภูมิน้ำต้องไม่ต่ำกว่า 58 °C ระยะเวลาที่ใช้ลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสุกร</p> <p>5.2 สุกรที่ถูกฆ่าแล้วต้องขูดขนออกหมด</p> <p>5.3 ดิงกิบขาหน้าและขาหลังสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออกหมด</p> <p>5.4 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว</p>	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
6. การตัดหัว	6.1 ตัดที่ตำแหน่งหลังหูสุกรที่บริเวณหน้ากระดูกคอข้อที่ 1	ตรวจพินิจ
7. การแยกเครื่องในออก	<p>7.1 เครื่องในต้องแยกออกได้หมด และเครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากสุกร</p> <p>7.2 มีการตรวจซากสุกรและเครื่องในเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค</p>	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
8. การผ่าซีกซากสุกร	8.1 ผ่าซีกซากสุกรโดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลัง และดิงเส้นไขสันหลังออก	ตรวจพินิจ
9. การทำความสะอาดซากสุกร	9.1 ล้างซากสุกรหลังขั้นตอนการนำเลือดออก การขูดขน การแยกเครื่องในออก และการผ่าซีก	ตรวจพินิจ
10. การลดอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อสุกร	<p>10.1 ลดอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อให้มีอุณหภูมิที่ศูนย์กลางซากสุกรหรือเนื้อไม่เกิน 7 °C ก่อนจำหน่ายหรือระหว่างการเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่าย</p> <p>10.2 บันทึกลงอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อ</p> <p>10.3 ภายในห้องเก็บซากสุกรหรือเนื้อต้องไม่มีหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก</p>	ตรวจวัดอุณหภูมิและเอกสารที่เกี่ยวข้อง
11. การตัดแต่ง	<p>11.1 ทำความสะอาดอุปกรณ์ตัดแต่งเนื้อ</p> <p>11.2 บริเวณที่ตัดแต่งต้องกั้นแยกจากพื้นที่ผลิตอื่น ๆ</p>	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	และควบคุมการเข้าออกของผู้ปฏิบัติงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด	
12. การบรรจุ	12.1 ภาชนะบรรจุต้องทนทานและปลอดภัยในการใช้บรรจุอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง 12.2 มีฉลากกำกับ และข้อความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน และมีข้อความตามภาคผนวก ก.12.3 12.3 บริเวณที่บรรจุลงภาชนะเฉพาะที่ทำจากวัสดุที่ไม่สามารถล้างทำความสะอาดได้ ต้องกั้นแยกจากพื้นที่ผลิตอื่นๆ	ตรวจพินิจ
13. ขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่า	13.1 เป็นไปตามลำดับที่เหมาะสม และป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ได้	ตรวจขั้นตอนการปฏิบัติ
14. การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต	14.1 พาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ให้มีอุณหภูมิไม่เกิน 7 °C ตลอดเวลา 14.2 ห้ามขนส่งโดยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต 14.3 รถบรรทุกหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง	ตรวจพินิจ และตรวจวัดอุณหภูมิ
15. หลักสุขาภิบาลทั่วไป	15.1 จัดให้มีสุขลักษณะในการผลิต ตามภาคผนวก ข.1 15.2 จัดให้มีสุขอนามัยส่วนบุคคล ตามภาคผนวก ข.2	ตรวจพินิจและตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
16. การบำบัดน้ำเสีย	16.1 มีระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ตรวจพินิจ

4. คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรให้ปฏิบัติตามคำแนะนำในภาคผนวก ก เพื่อใช้แนะนำผู้ประกอบการ เพื่อให้ได้ซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิตจากสุกรที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมีสุขลักษณะในการผลิตและสุขอนามัยส่วนบุคคลตามภาคผนวก ข ขั้นตอนการปฏิบัติในโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก ค และอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก ง

ภาคผนวก ก

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

ก.1. การขนส่งสุกรมีชีวิต (transportation for pig)

ก.1.1 พาหนะขนส่งสุกร

ก.1.1.1 ต้องแข็งแรงและเหมาะสม

ก.1.1.2 มีช่องระบายอากาศอย่างพอเพียง พื้นไม้ลิ้น ไม่มีการระบายของเสียและน้ำในระหว่างการขนส่ง มีวัสดุหรือหลังคาสำหรับป้องกันแดดและฝน

ก.1.1.3 ผนังด้านข้างพาหนะส่วนที่สัมผัสกับตัวสุกร ต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ และสูงพอที่จะป้องกันไม่ให้สุกรกระโดดข้ามออกไปได้

ก.1.1.4 ในการขนส่งสุกร ควรมีพื้นที่บนพาหนะ 0.4 m² ถึง 0.8 m² ต่อสุกร 1 ตัว เช่น

- สุกรขุน ไม่น้อยกว่า 0.4 m² ต่อสุกร 1 ตัว
- พ่อสุกร หรือแม่สุกร ไม่น้อยกว่า 0.8 m² ต่อสุกร 1 ตัว

ก.1.2 วิธีการขนส่ง

ก.1.2.1 การขนส่งต้องปฏิบัติตามระเบียบของกรมปศุสัตว์

ก.1.2.2 ขณะขนส่งจะต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสุกร เช่น ขับเคลื่อนรถบรรทุกสุกรด้วยความนุ่มนวล ไม่ออกรถโดยเร็วหรือหยุดโดยกะทันหัน

ก.1.2.3 ไม่ขนส่งสุกรที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับสุกรปกติ

ก.1.2.4 ควรขนส่งสุกรในตอนเช้าตรู่หรือตอนค่ำ และในวันที่อากาศร้อนจัดควรราดน้ำที่ตัวสุกรเพื่อลดความร้อน

ก.1.2.5 ระยะเวลาในการขนส่งควรสั้นที่สุด เพื่อให้สุกรเกิดความเครียดน้อยที่สุด

ก.1.2.6 ตรวจสอบดูสุกรขณะขนส่งเป็นระยะ ๆ

ก.1.2.7 ควรขนส่งสุกรมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน 12 ชั่วโมงติดต่อกัน

ก.2. การรับสุกรมีชีวิต (reception of pig)

- ก.2.1 เมื่อสุกรถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย
- ก.2.2 ควรมีทางเชื่อมระหว่างพาหนะกับคอกพัก
- ก.2.3 ชั่งน้ำหนักและตรวจนับจำนวนสุกร
- ก.2.4 ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า โดยตรวจสอบสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหว และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า ณ คอกพักสุกร โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์
- ก.2.5 ในกรณีที่พบสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสุกรป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสุกรปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตา (incinerator) หรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ
- ก.2.6 ฉีดพ่นน้ำให้สุกรเพื่อผ่อนคลายความเครียดจากการเดินทาง
- ก.2.7 กรณีพบสุกรที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สุกรได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสุกรนั้นอย่างไม่ทรมานในห้องฉุกเฉินโดยทันที
- ก.2.8 ภายหลังจากสุกรลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรจุสุกรทุกครั้งหลังการขนส่ง

ก.3. คอกพักสุกร (lairage/resting pen)

- ก.3.1 คอกพักสุกร ควรมีผนังคอนกรีตหรือกั้นด้วยท่อโลหะเหล็ก ต้องมีผิวเรียบไม่มีส่วนปลายที่คมหรือแตก โดยสูงจากพื้นประมาณ 90 cm พื้นต้องไม่ลื่น และเอียงเล็กน้อย
- ก.3.2 มีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้สุกรหันหลังกลับ (ทั้งนี้ขึ้นกับพันธุ์และขนาดของสุกร)
- ก.3.3 นำสุกรเข้าคอกพักรอฆ่าตามลำดับที่กำหนด
- ก.3.4 ภายในคอกพักต้องมีน้ำให้สุกรกินตลอดเวลา และความหนาแน่นของสุกรในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.8 m² ต่อ 1 ตัว
- ก.3.5 ฉีดน้ำทำความสะอาดตัวสุกรทุกตัวก่อนสุกรเข้าห้องฆ่า
- ก.3.6 ไล่สุกรเข้าช่องบังคับสู่ห้องทำให้สุกรสลบ โดยมีประตูเปิดปิดเพื่อป้องกันไม่ให้สุกรถอยหลังออกจากช่องบังคับ
- ก.3.7 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักสุกร ได้แก่ ลานรับสุกร คอกพักสุกร และวางระบายน้ำ ภายหลังต้อนสุกรเข้าฆ่าหมดแล้ว

ก.4. การฆ่าสุกร (slaughter)

ก.4.1 วิธีการทำให้สุกรสลบ (stunning)

วิธีที่ใช้ฆ่าสุกรต้องเป็นวิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน โดยต้องทำให้สุกรสลบก่อนถึงขั้นตอนนำเลือดออกสมบูรณ์ ทั้งนี้ต้องตรวจสอบเครื่องมือหรือห้องทำให้สลบว่า สามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์ก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง การทำสุกรให้สลบมี 4 วิธี คือ

ก.4.1.1 การใช้กระแสไฟฟ้า (electrical stunning)

ก.4.1.2 การใช้ปืน ซึ่งมี 2 แบบ คือ ปืนที่ไม่ใช้กระสุนแต่เป็นแท่งเหล็ก (penetrating captive bolt pistol) และปืนที่ไม่มีกระสุนแต่ใช้ความดัน (percussive captive bolt pistol)

ก.4.1.3 การใช้ก๊าซ เช่น คาร์บอนไดออกไซด์ อาร์กอน

ก.4.1.4 วิธีอื่นๆ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่เห็นว่าเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไป

ก.4.2 การแทงคอ (sticking)

ก.4.2.1 การแทงคอปล่อยให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากสุกรสลบ โดยแขวนสุกรหรือให้สุกรนอนบนแคร่ขณะแทงคอ แล้วใช้มีดสำหรับแทงคอโดยเฉพาะ

ก.4.2.2 การเปิดแผลแทงคอจะเปิดประมาณ 5 cm ถึง 8 cm การแทงคอต้องแทงลึก เพียงเพื่อให้เส้นเลือดดำและแดงเส้นใหญ่ที่คอขาด หากแทงลึกเกินไปจนปลายมีดทะลุถึงช่องอก จะทำให้เลือดคั่งในช่องอกและเนื้อส่วนที่ติดกระดูกสันหลังด้านหลัง

ก.4.2.3 มีดที่ใช้แทงคอต้องทำความสะอาด และฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 °C ทุกครั้งหลังใช้งาน

ก.4.2.4 หลังการแทงคอแล้ว ควรปล่อยให้เลือดออกจากสุกรนานไม่น้อยกว่า 4 นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด

ก.4.2.5 ล้างทำความสะอาดสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.4.2.6 ล้างทำความสะอาดมีด อุปกรณ์ และบริเวณปล่อยเลือดออก ได้แก่ ถาดรองเลือด ผนังห้อง และพื้นห้อง ภายหลังเสร็จงานแล้วทุกครั้ง

ก.5. การลวก ขูดขน และการดึงกีบ (scalding, dehairing and toenails removal)

ก.5.1 ลวกสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ในบ่อลวกที่มีน้ำร้อนหรือใช้น้ำร้อนฉีดพ่น อุณหภูมิน้ำไม่ต่ำกว่า 58 °C ทั้งนี้ระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสุกร

ก.5.2 ลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออกจากบ่อลวก สูกระบวนการขูดขน โดยไม่ให้สัมผัสพื้น

ก.5.3 ในกรณีที่ใช้ระบบแขวนในการลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แขวนโดยใช้เหล็กถ่างขา (gambrel) หรือตะขอเกี่ยวเอ็นร้อยหวาย

ก.5.4 ต้องล้างทำความสะอาดบริเวณลากและชุดขน รวมทั้งอุปกรณ์ เช่น ถังลาก เครื่องชุดขน ถาดรองรับขนจากเครื่องชุดขน ภายหลังเสร็จงาน

ก.5.5 ดึงกีบสุกรที่ถูกฆ่าแล้วทั้งขาหน้าและขาหลังออก

ก.5.6 ในกรณีที่มีการเผาขนอ่อน ให้ลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้วเข้าสู่บริเวณเผาขน ในขั้นตอนนี้ขนอ่อนจะต้องถูกเผาหมด ใช้มีดชุดขนที่เหลือ

ก.5.7 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้วด้วยน้ำจืดสะอาด ก่อนแยกเครื่องในออก

ก.6. การตัดหัว (head removal)

ก.6.1 ใช้มีดตัดหัวสุกรบริเวณกระดูกส่วนคอข้อที่ 1 ที่บริเวณรอยคอดของคอ (Natural seam)

ก.6.2 ให้วางหัวในภาชนะและทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.6.3 ในกรณีที่หัวห้อยติดไปกับสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แยกหัวออกหลังขั้นตอนการตรวจซากสุกรและเครื่องในเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค (post-mortem inspection)

ก.7. การแยกเครื่องในออก (eviscerating)

ก.7.1 ใช้มีดตัดหนังและคว้านรอบทวารหนัก (bung) ถ้าเป็นสุกรเพศผู้ให้แยกอวัยวะเพศผู้และถุงหุ้มลึงค์ออก เริ่มต้นด้วยการตัดแยกส่วนทวาร (รวมอวัยวะเพศผู้ ถ้ามี) ออกจากสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.7.2 กรณีใช้มีดเปิดช่องท้อง ต้องเปิดลงมาถึงหน้าอก และดึงเครื่องในขาออกโดยเครื่องในขาไม่ต้องไม่แตกปนเปื้อนตัวสุกร แล้ววางเครื่องในใส่ถาดหรือทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกร

ก.7.3 ใช้มีดเปิดช่องอก และดึงเครื่องในแดงออก แขนหรือทำเครื่องหมายเครื่องในแดงให้ตรงกับตัวสุกร

ก.7.4 พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจเนื้อและผลผลิต และบันทึกผลในรายงาน สำหรับซากสุกรและผลผลิตคัดออกให้อยู่ในอำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่

ก.7.5 ล้างเครื่องในด้วยน้ำจืดสะอาด

ก.7.6 ล้างทำความสะอาดบริเวณห้องนำเครื่องในออก

ก.8. การผ่าซีก (carcass splitting)

- ก.8.1 ให้ใช้มีดหรือเลื่อยผ่าครึ่งซากสุกรที่นำเครื่องในออกแล้ว โดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลังลงมา เป็นเส้นตรงถึงกระดูกคอ
- ก.8.2 ดึงเส้นไขสันหลังออกจากซากสุกรผ่าซีก ตัดแต่ง และฉีดล้างซากสุกรผ่าซีกให้สะอาดด้วยน้ำ
- ก.8.3 ชั่งน้ำหนักและแบ่งชั้นคุณภาพซากสุกรผ่าซีกและเนื้อสุกร และบันทึกน้ำหนักลงในแบบบันทึก
- ก.8.4 ล้างทำความสะอาดบริเวณผ่าซีกซากสุกร

ก.9. การทำความสะอาดซากสุกร (carcass washing)

ล้างซากสุกรครั้งสุดท้ายทั้งด้านนอกและด้านใน ด้วยน้ำจนสะอาด

ก.10. การลดอุณหภูมิซากสุกร (chilling)

- ก.10.1 หลังล้างซากสุกรด้วยน้ำแล้ว ให้นำซากสุกรเข้าสู่ห้องเย็นเพื่อลดอุณหภูมิซากสุกรให้มีอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C ภายในเวลา 24 ชั่วโมง
- ก.10.2 จัดเรียงซากสุกรไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสุกรที่เข้าแช่ก่อน นำออกก่อน
- ก.10.3 พนักงานต้องตรวจสอบการจับเก็บซากสุกรในห้องนี้ตลอดเวลา พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิซากสุกรและอุณหภูมิห้อง แล้วจดบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ
- ก.10.4 ต้องควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องนี้อย่างเข้มงวด ห้ามมิให้ผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในห้องเย็นโดยเด็ดขาด
- ก.10.5 ห้องเย็นต้องสะอาด ไม่มีเศษของซากสุกรตกหล่นตามพื้นห้องและไม่มีน้ำขัง
- ก.10.6 ภายหลังจากนำซากสุกรออกจากห้องหมดแล้ว ต้องทำความสะอาดห้องทันที

ก.11. การตัดแต่ง (cutting)

- ก.11.1 มีดและเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด
- ก.11.2 การตัดแต่งซากสุกรต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์
- ก.11.3 สายพานลำเลียงซากสุกร สายพานลำเลียงชิ้นส่วน และถาดเลื่อนต้องสะอาด ไม่มีน้ำเลือดเจ็มนอง ถ้ามีน้ำเลือดให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาด และปาดน้ำให้แห้งทันทีโดยใช้ใบปาดน้ำ ห้ามใช้ฟองน้ำเช็ดเด็ดขาด
- ก.11.4 ในระหว่างการตัดแต่ง ต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากเกินไป

ก.11.5 พนักงานต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอทุกคน

ก.11.6 ควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด ห้ามผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในพื้นที่ตัดแต่งนี้โดยเด็ดขาด

ก.11.7 การแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อสุกร ให้เป็นไปตาม มกอช. 6000

ก.12. การบรรจุ (packaging)

ก.12.1 ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ก.12.2 ภาชนะบรรจุต้องมีความทนทานต่อการขนส่ง

ก.12.3 ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยอย่างน้อยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดต่อไปนี้

1. ประเภทของ ซากสุกร เนื้อสุกรหรือผลผลิต
2. น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม
3. วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน
4. ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา
5. ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง

ก.12.4 ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่น ๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้

ก.13. การเก็บในห้องแช่เย็น (chill storage)

ก.13.1 ซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตให้เก็บในห้องแช่เย็น ซึ่งควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C และจัดเรียงให้อากาศไหลเวียนอย่างทั่วถึง

ก.13.2 ภายในห้องแช่เย็นต้องควบคุมไม่ให้เกิดหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำ (water condensate) สัมผัสกับซาก

ก.13.3 ตรวจสอบการจัดเก็บซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตในห้องนี้ให้เป็นระเบียบอยู่ตลอดเวลา พร้อมทั้งตรวจอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต และบันทึกไว้

ก.13.4 รักษาความสะอาดภายในห้องแช่เย็นอย่างสม่ำเสมอ

ก.13.5 ต้องมีอุปกรณ์เปิดประตูจากภายใน และมีสัญญาณแจ้งภัยจากด้านใน

ก.14. การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (transportation for pig carcass, pork and products)

ก.14.1 พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7°C ตลอดเวลา

ก.14.2 การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ส่วนของซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสุกรต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย

ก.14.3 ประตูลงรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง

ก.14.4 ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต

ก.14.5 พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง

ก.15. การบำบัดน้ำเสีย (waste water treatment)

ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ข

หลักสุขาภิบาล

ข.1. สุขลักษณะในการผลิต (hygienic operation)

- ข.1.1 ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่า โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก ค
- ข.1.2 ตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิตและบันทึกในรายงาน
- ข.1.3 ต้องจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ
- ข.1.4 จัดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร
- ข.1.5 ให้มีสถานที่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ
- ข.1.6 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอ เป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด อาจจัดอยู่บริเวณด้านใดด้านหนึ่งของโรงงานโดยเฉพาะ
- ข.1.7 อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีขนาดเพียงพอที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ลงไปล้างได้
- ข.1.8 มีสถานที่จัดเก็บวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์ หรือสารเคมีต่างๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งทำให้เกิดการปนเปื้อน
- ข.1.9 สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่น วัสดุบรรจุหีบห่อ เครื่องปรุงอาหาร เสื้อผ้าพนักงาน น้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ ควรมีการกั้นแยกระหว่างวัสดุและอุปกรณ์ และใส่กุญแจได้
- ข.1.10 ต้องเก็บแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิต และมีป้ายแสดงไว้อย่างชัดเจน
- ข.1.11 จัดถังขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่ และให้ชนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงานแต่ละช่วง ห้ามชนขยะในขณะผลิต เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

ข.1.12 ให้ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลา ก่อนการผลิต ระหว่างพัก และ หลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้าง ข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง

ข.1. สุขลักษณะส่วนบุคคล (personal hygiene)

ข.2.1 พนักงานต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ข.2.2 เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจาก ใช้ห้องสุขา

ข.2.3 ในระหว่างการปฏิบัติงาน ทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้าปิดปาก พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

ข.2.4 ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อสุกรโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่ โรงงานจัดไว้ให้

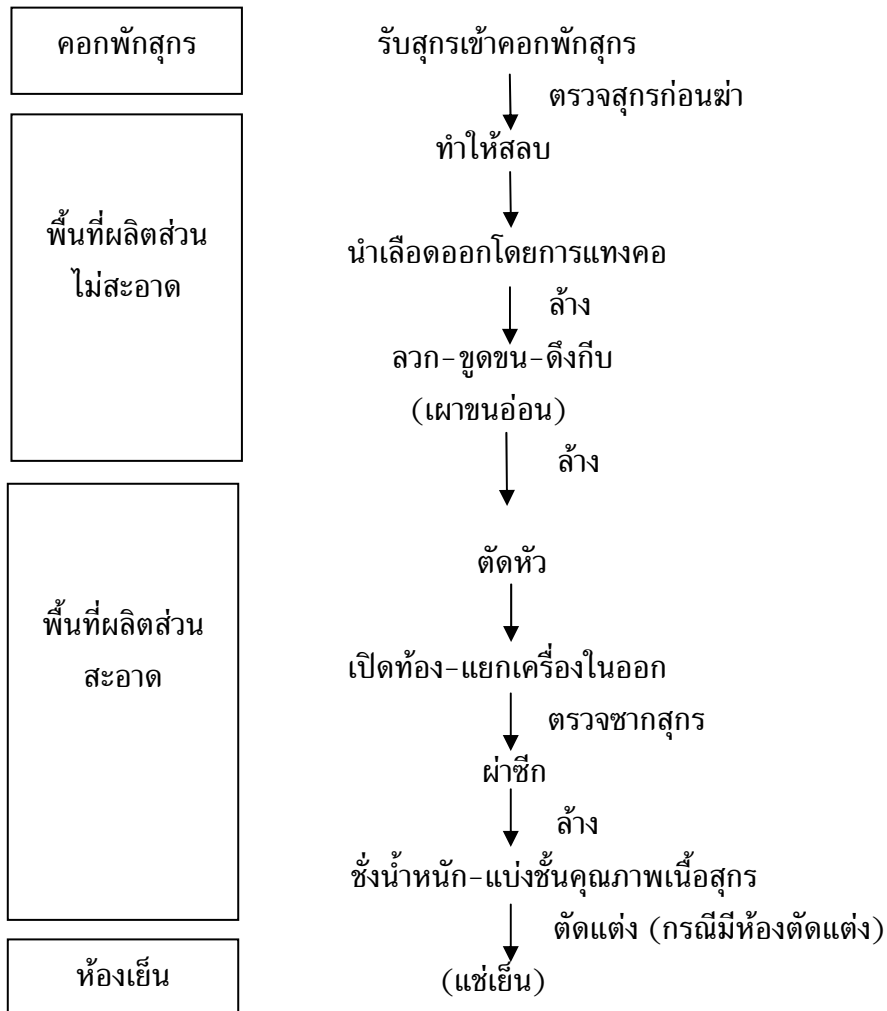
ข.2.5 เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่าง ๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ

ข.2.6 พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด

ข.2.7 ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหารหรือของขบเคี้ยวใดๆ รวมทั้งการดื่มน้ำลายในห้องปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค

แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร



รูปที่ ค1 ขั้นตอนการปฏิบัติ

หมายเหตุ ข้อความในวงเล็บ หมายถึง ขั้นตอนที่สามารถเว้นได้ ในกรณีที่เป็นหรือเห็นว่าเหมาะสม

ภาคผนวก ง

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกร

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกร ประกอบด้วย

- ง.1. เครื่องมือทำสลบ
- ง.2. มีดแทงคอ มีดเปิดช่องอกและช่องท้อง และมีดตัดแต่งเนื้อ
- ง.3. อุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (knife sterilizer)
- ง.4. อุปกรณ์ลับมีด
- ง.5. ถังหรือเครื่องลวกสุกรที่ฆ่าแล้ว
- ง.6. อุปกรณ์ขูดขน
- ง.7. อุปกรณ์ดึงกีบ (toenail puller)
- ง.8. ถาดใส่เครื่องใน
- ง.9. อุปกรณ์แบ่งซีก อาจเป็นเลื่อยมือหรือเลื่อยไฟฟ้า หรือมีดสับกระดูก
- ง.10. อุปกรณ์แขวนเนื้อและผลผลิต (meat tree or hook) หรือ โต๊ะ
- ง.11. อุปกรณ์เคลื่อนย้ายซากสุกร เช่น แคร่ สายพานลำเลียง เป็นต้น
- ง.12. อุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ห้องเย็น ตู้เย็น ถังน้ำแข็ง
- ง.13. เครื่องชั่งสุกรมีชีวิต และเครื่องชั่งซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิต
- ง.14. เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท
- ง.15. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาด

ภาคผนวก จ

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย SI
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm
	เมตร (meter)	m
พื้นที่	ตารางเมตร (square meter)	m ²
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	°C



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๓๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9019-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9019-2007

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

**GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR
CATTLE AND BUFFALO ABATTOIR**

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 65.040.20

ISBN XXX-XXX-XXX-X



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9019-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9019-2007

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

**GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR
CATTLE AND BUFFALO ABATTOIR**

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2281 5955 โทรสาร 0 2283 1669

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 3 ง

วันที่ 4 มกราคม พุทธศักราช 2551

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณามาตรฐานและข้อกำหนดสุขอนามัยสัตว์บก
เรื่อง มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1. อธิบดีกรมปศุสัตว์
(นางวิมลพร ธิติศักดิ์ แทนอธิบดี) | ประธานคณะอนุกรรมการ |
| 2. ผู้แทนกรมปศุสัตว์
(นายนิรันดร เอื้องตระกูลสุข
นายอุดมศักดิ์ สุขสุธีพสุ) | อนุกรรมการ |
| 3. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางอรทัย ศิลปนาภาพ
นางสาวยุพา เหล่าจินดาพันธ์) | อนุกรรมการ |
| 4. ผู้แทนสำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์
(นายอภิัย สุทธิสังข์
นายบุรินทร์ สรสิทธิ์สุขสกุล) | อนุกรรมการ |
| 5. ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จูนิสร์ ดำรงค์วัฒนาโกคิน
ผู้ช่วยศาสตราจารย์จักรกริศน์ เนื่องจำนงค์) | อนุกรรมการ |
| 6. ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(รองศาสตราจารย์ธีระ รักความสุข
นางวันดี เทียงธรรม) | อนุกรรมการ |
| 7. ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
(นายเชาวลิต นาคทอง) | อนุกรรมการ |
| 8. ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | อนุกรรมการ |
| 9. ผู้แทนสัตวแพทยสภา
(รองศาสตราจารย์ธวัชชัย ศักดิ์ภู่อราม) | อนุกรรมการ |
| 10. ผู้แทนสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย
(นายพรศิลป์ พัชรินทร์ตนะกุล) | อนุกรรมการ |
| 11. ผู้ทรงคุณวุฒิ
(นายจีระ สรณวัตร
นางสาวสุวิชา เกษมสุวรรณ
พันเอกหญิงมัทนา ไอสถหงษ์
นายลธิทิพร บุรณัฐ) | อนุกรรมการ |

(3)

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 12. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
(นายสงขลา จุลกะเตียน) | อนุกรรมการและเลขานุการ |
| 13. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
(นางสาวมินตรา ลักขณา
นางสาวขวัญหทัย ทองปลาต) | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ เป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าโคและกระบือ และเพื่อใช้เป็นแนวทางในการนำไปปฏิบัติภายในโรงฆ่าโคและกระบือของผู้ประกอบการ โดยครอบคลุมทุกขั้นตอน ตั้งแต่รับโคและกระบือมีชีวิตจากฟาร์มจนถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อให้สามารถผลิตซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต ที่ปลอดภัยและมีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภคทั้งภายในประเทศ และเพื่อการส่งออก

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผลการศึกษาโครงการศึกษาเกณฑ์ชี้วัดการปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าโคกระบือ และนกกระจอกเทศ ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือในการดำเนินการจาก คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ :
การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ
พ.ศ. 2550

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 2/2550 เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2550 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 3 เมษายน 2550 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ ไว้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. 2550

(ศาสตราจารย์ธีระ สูตะบุตร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

1 ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ กำหนดรายละเอียดที่สำคัญเกี่ยวกับ การขนส่งโคและกระบือมีชีวิตจากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าโคและกระบือแบบไม่ทรมาน การจัดการซากโคและกระบือ วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าโคและกระบือที่ดีและถูกสุขลักษณะ (good hygienic practice) ตลอดจนการขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อการบริโภค

1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ ให้ใช้ประกอบกับมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มาตรฐานเลขที่ มกอช. 9004 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เนื้อโค มาตรฐานเลขที่ มกอช. 6001 และมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เนื้อกระบือ มาตรฐานเลขที่ มกอช.6002

2 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 โคและกระบือ (cattle and buffalo) หมายถึง สัตว์เคี้ยวเอื้องขนาดใหญ่ (large ruminants) ในวงศ์ Bovidae

2.2 โรงฆ่าโคและกระบือ (cattle and buffalo abattoir) หมายถึง สถานที่หรืออาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฆ่าโคและกระบือ และอาจรวมถึงการตัดแต่งซากโคและกระบือ เพื่อให้ได้ซากและผลผลิตเพื่อการบริโภค

2.3 ซากโคและกระบือ (cattle and buffalo carcass) หมายถึง โคและกระบือทั้งตัวที่ผ่านกระบวนการฆ่าแบบไม่ทรมาน เพื่อใช้เป็นอาหารมนุษย์ โดยนำเลือด หัว หนั และเครื่องในออกแล้ว

2.4 เนื้อโคและกระบือ (beef and buffalo meat) หมายถึง ส่วนของซากโคและกระบือที่มีความปลอดภัยและเหมาะสมในการบริโภค โดยมีกล้ามเนื้อโครงร่าง (skeletal muscle) เป็นส่วนใหญ่ อาจผ่านกระบวนการแช่เย็น แต่ไม่ผ่านกรรมวิธีในการถนอมอาหาร

2.5 ผลผลิต (products) หมายถึง ส่วนอื่นของสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อและยังไม่แปรรูป แต่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์ เช่น เลือด ลิ้น กระเพาะ

2.6 หัวโคและกระบือ (cattle and buffalo head) หมายถึง หัวโคและกระบือที่ตัดออกจากตัวโคและกระบือที่เชือดแล้วตรงบริเวณกระดูกสันหลังส่วนคอข้อที่หนึ่ง

2.7 หนังโคและกระบือ (cattle and buffalo hide) หมายถึง หนังที่เลาะออกจากโคและกระบือที่ถูกฆ่าแล้ว

2.8 เครื่องในขาว (white offal) หมายถึง หลอดอาหาร กระเพาะอาหาร ลำไส้ และอวัยวะสืบพันธุ์

2.9 เครื่องในแดง (red offal) หมายถึง หัวใจ ตับ ไต ม้าม หลอดลม และปอด

2.10 การทำให้สลบ (stunning) หมายถึง วิธีการที่ทำให้สัตว์สลบ และมีผลนานพอที่สัตว์จะไม่รู้สึกเจ็บปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกอย่างสมบูรณ์

2.11 การฆ่าแบบไม่ทรมาน (humane slaughtering) หมายถึง วิธีการทำให้สัตว์เสียชีวิตโดยไม่ทรมาน

2.12 การขนส่งโคและกระบือมีชีวิต (transportation for cattle and buffalo) หมายถึง การเคลื่อนย้ายโคและกระบือ ด้วยพาหนะที่เหมาะสมจากฟาร์มถึงโรงฆ่า

2.13 พาหนะขนส่งโคและกระบือมีชีวิต (vehicle for cattle and buffalo) หมายถึง ยานพาหนะ เช่น รถบรรทุก รวมถึงส่วนพ่วงที่ใช้บรรทุกโคและกระบือ

2.14 การตัดแต่ง (cutting) หมายถึง การตัดแยกซากสัตว์ออกเป็นชิ้นส่วนตามที่ต้องการ

2.15 การขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต (transportation for cattle and buffalo carcass, beef and buffalo meat, and products) หมายถึง การเคลื่อนย้ายซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต ด้วยพาหนะขนส่งเฉพาะจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย

2.16 พาหนะขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต (vehicle for cattle and buffalo carcass, beef and buffalo meat, and products) หมายถึง ยานพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ สำหรับใช้ในการขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต

2.17 ภาชนะบรรจุ (package) หมายถึง บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะที่ใช้บรรจุซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และผลผลิต

2.18 พนักงานตรวจโรคสัตว์ (official inspector) หมายถึง สัตวแพทย์หรือบุคคลอื่น ผู้ซึ่งอธิบดีหรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคซึ่งมีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ตามกฎหมายที่ว่าด้วยการควบคุมการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.19 พนักงานเจ้าหน้าที่ (competent person) หมายถึง ผู้ซึ่งรัฐมนตรี อธิบดี หรือราชการส่วนท้องถิ่น แต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามกฎหมายที่ว่าด้วยการควบคุมการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.20 การตรวจพินิจ (visual inspection) หมายถึง การตรวจสอบลักษณะปรากฏภายนอกของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น เนื้อ ผลิตผล สภาพแวดล้อมที่ปรากฏ โดยการตรวจด้วยตาเป็นหลัก และอาจใช้ประสาทสัมผัสอื่น ประกอบ เช่น การสัมผัส การดมกลิ่น หรือใช้เครื่องมือประกอบ เช่น แวนขยายช่วยในการตรวจสอบ ขึ้นกับ ปัจจัยคุณภาพที่ต้องการตรวจสอบ แล้วประเมินว่าลักษณะปรากฏหรือสภาพแวดล้อมที่ตรวจสอบสอดคล้องกับ เกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจหรือไม่อย่างไร ทั้งนี้รวมถึงการสังเกต การสัมภาษณ์การปฏิบัติงาน หรือกระบวนการ ทำงานด้วย

2.21 การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (ante-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าด้วย วิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.22 การตรวจสัตว์หลังฆ่า (post-mortem inspection) หมายถึง การตรวจซากสัตว์ ผลิตผล เครื่องใน และหัว ด้วยวิธีการใดๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

3 เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน

เกณฑ์กำหนดและวิธีตรวจประเมิน การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 และข้อ 3 ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน ของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร แห่งชาติ มกอช. 9004

ตารางที่ 1 เกณฑ์กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. การขนส่งโคและกระบือมีชีวิต	<p>1.1 พาหนะขนส่งโคและกระบือต้องแข็งแรง และมีพื้นที่เหมาะสม</p> <p>1.2 การขนส่งให้เป็นไปตามความกฎหมายที่เกี่ยวข้องของกรมปศุสัตว์</p> <p>1.3 ระหว่างการขนส่งต้องป้องกันไม่ให้โคและกระบือบาดเจ็บหรือเครียด</p> <p>1.4 ไม่ขนส่งโคและกระบือป่วย หรือมีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ร่วมกับโคและกระบือปกติ</p> <p>1.5 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกโคและกระบือแล้วทุกครั้ง</p>	ตรวจพินิจและตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
2. การรับโคและ กระบือมีชีวิต	2.1 โคและกระบือต้องมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาเข้าฆ่า อย่างน้อย 4 h 2.2 ต้องไม่ให้โคและกระบืออดอาหารเกิน 24 h ติดต่อกัน 2.3 ตรวจรับโคและกระบือก่อนเข้าคอก 2.4 คัดแยกโคและกระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ใน คอกโคและกระบือป่วย และแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง 2.5 คัดแยกโคและกระบือที่บาดเจ็บรุนแรงเข้าฆ่าอย่าง ไม่ทรมานทันที โดยแยกจากสายการผลิตปกติ	ตรวจพินิจและตรวจ บันทึก
3. คอกพักโคและ กระบือ และการ ตรวจสัตว์ก่อนฆ่า	3.1 คอกพักต้องรับกับจำนวนโคและกระบือที่เข้าฆ่า โดยมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2 m ² ต่อ 1 ตัว 3.2 วัสดุที่ใช้ต้องมีความแข็งแรง มีผิวเรียบ ไม่มีส่วนคม หรือแตก ไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับโคและกระบือ และ พื้นต้องไม่ลื่น 3.3 มีน้ำให้โคและกระบือกินอย่างเพียงพอ 3.4 มีการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า 3.5 มีทางเดินต่อจากคอกเพื่อเข้าห้องทำให้สลบ 3.6 ต้องทำความสะอาดโคและกระบือ ก่อนเข้าฆ่า 3.7 ต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพัก หลังโคและกระบือเข้าฆ่าหมดแล้ว และต้องมีน้ำใช้ล้าง คอกอย่างเพียงพอ	ตรวจพินิจและตรวจ บันทึก
4. การฆ่าโคและ กระบือ	4.1 ให้ใช้วิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน 4.2 ต้องทำให้โคและกระบือสลบก่อนฆ่า หรือใช้วิธีการ ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา 4.3 กรณีใช้ระบบราวแขวน ให้รับแขวนขาหลังโคและ กระบือทันทีที่สลบ 4.4 นำเลือดออกจากตัวโคและกระบืออย่างสมบูรณ์ เป็นระยะเวลาประมาณ 5 min ถึง 6 min	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	<p>4.5 มีดหรืออุปกรณ์ที่ใช้น้ำเล็อดออก ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนและหลังใช้งานกับตัวต่อไป</p> <p>4.6 ให้ทำความสะอาดบริเวณที่นำเล็อดออกเป็นระยะๆ และทำความสะอาดภายหลังเสร็จงาน</p>	
5. การแยกหัวออก	5.1 แยกหัวออกตรงบริเวณกระดูกสันหลังส่วนคอข้อที่หนึ่ง และต้องมีวิธีการที่แสดงให้ทราบว่าเป็นหัวของชากนั้น เพื่อให้เจ้าหน้าที่ตรวจชากโคและกระบือ สามารถตรวจได้ สะดวกและถูกต้อง	ตรวจพินิจ
6. การตัดหางและตัดข้อขา	<p>6.1 ตัดหางที่บริเวณกระดูกหางข้อแรกกับกระดูกสันหลังข้อสุดท้าย</p> <p>6.2 ตัดข้อขาบริเวณข้อต่อข้อขาหรือกระดูกส่วนต้นใต้ข้อขา และแยกข้อขาออกใส่ภาชนะไม่ให้สัมผัสพื้น</p>	ตรวจพินิจ
7. การนำหนังออก	<p>7.1 ให้เริ่มเลาะจากแนวกลางลำตัวส่วนนอกและท้อง จากนั้นเลาะหนังส่วนขาและแข้งทั้งสี่ และส่วนหลัง หรือใช้อุปกรณ์ดึงหนังออกจากตัว</p> <p>7.2 ให้นำหนังออก โดยไม่ให้ส่วนเนื้อสัมผัสพื้น และต้องไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังสู่เนื้อ</p> <p>7.3 มีภาชนะรองรับหนัง เพื่อนำหนังออกไปจากส่วนปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับเนื้อ</p>	ตรวจพินิจ
8. การแยกเครื่องในออก	<p>8.1 ต้องนำเครื่องในออกให้หมด</p> <p>8.2 ในกรณีที่เครื่องในแตกต้องทำความสะอาดชากให้สะอาดทันที ห้ามใช้น้ำล้าง</p> <p>8.3 ตรวจสอบสัตว์หลังฆ่า</p>	ตรวจพินิจและตรวจบันทึก
9. การผ่าซีกชากโคและกระบือ	9.1 ผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลังและนำเส้นไขสันหลังออกให้หมด แล้วทำลายเส้นไขสันหลังด้วยวิธีที่เหมาะสม	ตรวจพินิจ
10. การทำความสะอาดชากโคและกระบือ	10.1 ล้างชากโคและกระบือหลังขั้นตอนการนำเล็อดออก การแยกเครื่องในออก และการผ่าซีก (ทั่วทั้งชากด้วยน้ำจนสะอาด)	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
11. การทำเครื่อง หมายรับรองซาก	11.1 มีการประทับตรารับรอง และเครื่องหมายรับรอง อื่นที่ซาก	ตรวจตราประทับ รับรอง และ เครื่องหมายรับรอง
12. การลดอุณหภูมิ ซากโคและกระบือ	12.1 ให้ลดอุณหภูมิซากโคและกระบือให้มีอุณหภูมิที่ ศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน 7 °C ก่อนจำหน่าย หรือใน ระหว่างการเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่าย 12.2 บันทึกลงอุณหภูมิซากโคและกระบือ 12.3 ภายในห้องเก็บซากโคและกระบือ ต้องไม่มีหยดน้ำ จากการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก	ตรวจพินิจ วัด อุณหภูมิและตรวจ บันทึก
13. การตัดแต่งซาก	13.1 ให้ทำความสะอาดอุปกรณ์ตัดแต่ง 13.2 บริเวณที่ตัดแต่งต้องกันแยกจากพื้นที่ผลิตอื่น ๆ และควบคุมการเข้าออกของพนักงานอย่างเข้มงวด	ตรวจพินิจ
14. การบรรจุ	14.1 ภาชนะบรรจุต้องทนทานและปลอดภัยในการใช้ บรรจุอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง 14.2 มีฉลากกำกับ และข้อความที่ระบุบนฉลากต้องอ่าน ได้ชัดเจน และมีข้อความตามภาคผนวก ก.14.4	ตรวจพินิจ
15. การขนส่งซาก โคและกระบือ เนื้อ โคและกระบือ และ ผลผลิต	15.1 พาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องควบคุมอุณหภูมิที่ ศูนย์กลางเนื้อ ให้มีอุณหภูมิไม่เกิน 7 °C ตลอดเวลา และป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง 15.2 ห้ามขนส่งโดยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งโค และกระบือมีชีวิตหรือสัตว์มีชีวิตชนิดอื่น 15.3 รถบรรทุกหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาด ให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง	ตรวจพินิจ ตรวจ เอกสารที่เกี่ยวข้อง และวัดอุณหภูมิ
16. การบำบัดน้ำเสีย	16.1 ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อปรับปรุงคุณภาพ ของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ตรวจพินิจ และ ตรวจเอกสารที่ เกี่ยวข้อง
17. หลักสุขลักษณะ ทั่วไป	17.1 สุขลักษณะในการผลิต ให้ปฏิบัติตามภาคผนวก ข.1 17.2 สุขลักษณะส่วนบุคคล ให้ปฏิบัติตามภาคผนวก ข.2	ตรวจพินิจ และ ตรวจเอกสารที่ เกี่ยวข้อง

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
18. ขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่า	18.1 เป็นไปตามลำดับที่เหมาะสม ตามภาคผนวก ค และป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross contamination) ของเชื้อจุลินทรีย์ได้	ตรวจขั้นตอนการปฏิบัติ

4. คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

คำแนะนำหลักการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือนี้มีไว้เพื่อใช้แนะนำผู้ประกอบการ เพื่อให้ได้ซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต ที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งรายละเอียดอธิบายไว้ในภาคผนวก ก ภาคผนวก ข ภาคผนวก ค และภาคผนวก ง ตามลำดับ

ภาคผนวก ก

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

(ข้อ 3 และ ข้อ 4)

ก.1 การขนส่งโคและกระบือมีชีวิต (transportation for cattle and buffalo)

ก.1.1 พาหนะขนส่งโคและกระบือ

ก.1.1.1 พาหนะขนส่งต้องแข็งแรง และเหมาะสมกับโคและกระบือที่จะขนส่ง

ก.1.1.2 มีช่องระบายอากาศอย่างเพียงพอ พื้นไม้ลื่น สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการระบายของเสียและน้ำ ในระหว่างการขนส่ง

ก.1.1.3 ผนังด้านข้างพาหนะส่วนที่สัมผัสกับโคและกระบือ ต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ สูงพอที่จะป้องกันไม่ให้โคและกระบือกระโดดข้ามออกไปได้ และควรออกแบบให้สามารถเปิดผนังด้านข้างส่วนบรรทุกได้

ก.1.1.4 พื้นของพาหนะส่วนบรรทุกและผนังด้านข้าง ต้องไม่มีช่องว่างที่เสี่ยงต่อการยื่นของอวัยวะ ส่วนใดส่วนหนึ่งของโคและกระบือออกนอกพาหนะส่วนบรรทุก

ก.1.1.5 ในการขนส่งโคและกระบือ ควรมีพื้นที่ของพาหนะส่วนบรรทุกโคและกระบือ เพียงพอสำหรับสัตว์ทุกตัวในการยืนระหว่างการขนส่ง โดยลักษณะการยืนนั้นต้องไม่แออัดจนเกินไป และไม่กว้างจนสามารถกลับตัวได้ โดยกำหนดให้โคและกระบือโตเต็มวัยควรมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1 m² ต่อ 1 ตัว

ก.1.2 วิธีการขนส่ง

ก.1.2.1 การขนส่งให้ปฏิบัติตามระเบียบของกรมปศุสัตว์

ก.1.2.2 ควรมีทางเชื่อมสำหรับลำเลียงโคและกระบือขึ้นพาหนะ โดยมีการคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์

ก.1.2.3 ขณะขนส่งต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับโคและกระบือ เช่น ชับเคลื่อนรถบรรทุกโคและกระบือด้วยความนุ่มนวล ไม่ออกรถโดยเร็วหรือหยุดโดยกระทันหัน

ก.1.2.4 ต้องไม่ขนส่งโคและกระบือที่เจ็บป่วย หรือมีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ร่วมไปกับโคและกระบือปกติ

ก.1.2.5 หลีกเลี่ยงการขนส่งปะปนระหว่างโคและกระบือที่มีขนาดแตกต่างกัน ที่มีเขาและไม่มีเขา รวมทั้งหลีกเลี่ยงการขนส่งโคและกระบือคุ่มฝูงร่วมกับโคและกระบือเพศผู้ตัวอื่น

ก.1.2.6 ควรขนส่งโคและกระบือในตอนเช้าตรู่หรือตอนค่ำและในกรณีที่มีอากาศร้อนจัด ควรมีวิธีลดความร้อนในกรณีที่มีแดดหรือฝนควรมีวัสดุสำหรับป้องกันแดดและฝน

ก.1.2.7 ระยะทางในการขนส่งควรสั้นที่สุด ระยะเวลาในการขนส่งไม่ควรเกิน 8 h ติดต่อกัน และระยะเวลาในการขนส่งรวมไม่ควรเกิน 36 h

ก.1.2.8 ตรวจสอบโคและกระบือขณะขนส่งเป็นระยะๆ หากพบอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับสัตว์ ให้ผู้ขนส่งดำเนินการแก้ไข

ก.1.2.9 ภายหลังจากโคและกระบือลงจากพาหนะหมดแล้ว ให้ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกโคและกระบือทุกครั้ง

ก.2 การรับโคและกระบือที่มีชีวิต (reception of cattle and buffalo)

ก.2.1 โคและกระบือต้องมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 4 h เพื่อให้โคและกระบือได้พักก่อนฆ่า

ก.2.2 ต้องให้โคและกระบืออดอาหารไม่น้อยกว่า 4 h แต่ไม่เกิน 24 h

ก.2.3 เมื่อโคและกระบือถึงโรงฆ่า ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย

ก.2.4 ควรมีทางเชื่อมระหว่างพาหนะกับคอกพัก โดยมีการปฏิบัติที่คำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์

ก.2.5 ในกรณีที่พบโคและกระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสัตว์ป่วย และแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง

ก.2.6 กรณีพบโคและกระบือที่บาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้โคและกระบือได้รับความทรมานจะต้องฆ่าโคและกระบือนั้นอย่างไม่ทรมานโดยทันที โดยแยกจากสายการผลิตปกติ

ก.3 คอกพักโคและกระบือ (lairage/resting pen)

ก.3.1 คอกพักโคและกระบือ ควรมีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้ มีระบบระบายอากาศที่ดี อุดหนุนเหมาะสม มีผนังที่แข็งแรงไม่ดูดซึมน้ำ เช่น มีผนังคอนกรีตหรือกั้นด้วยท่อโลหะ ที่มีผิวเรียบไม่เป็นสนิม และไม่มีส่วนปลายที่คมหรือแตก โดยสูงจากพื้นประมาณ 150 cm พื้นไม่ลื่น และลาดเอียงเล็กน้อย

ก.3.2 คอกพักสัตว์ป่วยให้แยกต่างหากจากคอกพักโคและกระบือปกติ ระบบระบายน้ำต้องไม่ผ่านคอกพักและระบบการผลิตโคและกระบือปกติ

ก.3.3 ภายในคอกพักต้องมีน้ำให้โคและกระบือกินตลอดเวลา และความหนาแน่นของโคและกระบือในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2 m² ต่อ 1 ตัว

ก.3.4 ตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า ภายในระยะเวลาไม่เกิน 24 h ก่อนเข้าฆ่า โดยตรวจสอบสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหว ซ้ำน้ำหนักโคและกระบือที่ละตัว และบันทึกผลลงในเอกสารรายงานการตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า ณ คอกพักโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ หากไม่สามารถนำโคและกระบือเข้าฆ่าภายในเวลาที่กำหนด ต้องมีการให้อาหารและน้ำแก่โคและกระบือ และตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่าซ้ำ ก่อนนำเข้าฆ่า

ก.3.5 ฉีดน้ำทำความสะอาดตัวโคและกระบือทุกตัวก่อนเข้าฆ่า

ก.3.6 มีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้โคและกระบือหันหลังกลับ ปกติควรกว้างไม่เกิน 76 cm (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์และขนาดของโคและกระบือ)

ก.3.7 นำโคและกระบือเข้าฆ่าตามลำดับที่กำหนด

ก.3.8 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักโคและกระบือ ภายหลังกโคและกระบือเข้าฆ่าหมดแล้ว

ก.4 การฆ่าโคและกระบือ (slaughter)

ก.4.1 วิธีการทำให้สลบ (stunning)

ก.4.1.1 นำโคและกระบือเข้าช่องบังคับเพื่อทำให้สลบ โดยมีประตูเปิดปิดหรืออุปกรณ์กัน เพื่อป้องกันไม่ให้โคและกระบือถอยหลังออกจากช่องบังคับ

ก.4.1.2 การทำให้สลบควรตรวจสอบเครื่องมือที่ทำให้สลบ ว่าสามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์ก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง วิธีการทำให้สลบให้ใช้อุปกรณ์ที่ใช้แรงดัน เพื่อดันแทงเหล็กกระแทกหน้าผากตรงจุดตัดของเส้นสมมุติที่ลากระหว่างตาและโคนเขา โดยไม่ให้ถึงเนื้อสมอง หรือใช้วิธีการอื่นๆ ตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่อนุญาต รวมถึงการฆ่าตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา

ก.4.2 การนำเลือดออก (bleeding)

ก.4.2.1 การนำเลือดออก ต้องทำโดยเร็วหลังโคและกระบือสลบ แขนงซากโคและกระบือที่สลบแล้วทั้งตัวขึ้นแขวนบนราวให้หัวห้อยลง หรือยกวางบนแคร่

ก.4.2.2 มีดหรืออุปกรณ์ที่ใช้นำเลือดออก ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งก่อนใช้กับตัวต่อไปและหลังปฏิบัติงานเสร็จ เช่น ฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 °C

ก.4.2.3 ปลอ่ยให้เลือดออกจากตัวเป็นระยะเวลาประมาณ 5 min ถึง 6 min เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด

ก.4.2.4 มัดหลอดอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้เศษอาหารที่อยู่ในกระเพาะออกมา

ก.4.2.5 ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ และพื้นที่บริเวณนำเลือดออกเป็นระยะๆ และล้างให้สะอาดทั่วถึง ภายหลังกเสร็จงานแล้วทุกครั้ง

ก.5 การแยกหัวออก (head removal)

ก.5.1 แยกหัวออกตรงบริเวณกระดูกสันหลังส่วนคอข้อที่หนึ่ง เมื่อตัดแยกหัวออกจากตัวแล้วต้องมีวิธีการที่ทำให้ทราบได้ว่าเป็นหัวของซากนั้นๆ เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสัตว์สามารถตรวจซาก และหัวของโคและกระบือได้สะดวก

ก.5.2 หลังจากตรวจหัวเรียบร้อยแล้ว ให้แยกสมองออกและนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป

ก.6 การตัดหางและตัดข้อขา (docking and carpal and tarsal cutting)

ก.6.1 การตัดหาง ให้ตัดบริเวณกระดูกหางข้อแรกกับกระดูกสันหลังข้อสุดท้าย

ก.6.2 แยกหนังส่วนหางออก และนำหางที่นำหนังออกแล้วใส่ภาชนะรองรับ โดยไม่ให้หางสัมผัสพื้น

ก.6.3 การตัดแข้งขาหลัง ให้ตัดบริเวณข้อขาหลัง (tarsal joint) หรือแข้งขาหลัง (tarsus) ส่วนต้น การตัดขาหน้าให้ตัดบริเวณข้อขาหน้า (carpal joint) หรือแข้งขาหน้า (carpus) ส่วนต้น และแยกส่วนแข้งออกใส่ภาชนะรองรับไม่ให้สัมผัสพื้น

ก.6.4 หากมีการแขวนโคและกระบือที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แขวนโดยใช้เหล็กถ่างขา (grambrel) หรือตะขอเกี่ยวเอ็นร้อยหวาย เพื่อส่งลำเลียงโคและกระบือที่ถูกฆ่าแล้วทั้งตัวขึ้นแขวนบนราว

ก.7 การนำหนังออก (dehiding)

ก.7.1 ควรเริ่มเลาะหนังโคและกระบือจากแนวกลางลำตัวส่วนนอกและท้อง จากนั้นเลาะหนังจากขาและแข้งทั้งสี่ และส่วนหลัง หรือใช้อุปกรณ์ดึงหนังออกจากตัว

ก.7.2 ใช้ตะขอเกี่ยวขอบทวารหนัก แล้วใช้มีดตัดหนังคว้านรอบทวารหนัก แยกส่วนทวารออกจากโคและกระบือที่ถูกฆ่าแล้ว โดยการมัดทวารหนัก หรือใช้ถุงพลาสติกสะอาดครอบแล้วมัดทวารหนัก หรือใช้อุปกรณ์สำหรับถอดทวารหนัก เพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกภายในลำไส้ออกมาปนเปื้อน

ก.7.3 ต้องไม่ให้มีการปนเปื้อนใดๆ จากหนังสู่เนื้อ

ก.7.4 มีภาชนะรองรับหนัง เพื่อนำหนังออกไปจากส่วนปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับเนื้อ

ก.7.5 ภายหลังจากเสร็จงานต้องล้างทำความสะอาดอุปกรณ์และพื้นที่บริเวณนำหนังออก เช่น พื้นห้อง ผนังห้อง มีด โข่และอุปกรณ์ดึงหนัง เป็นต้น

ก.8 การแยกเครื่องในออก (evisceration)

ก.8.1 ใช้มีดเปิดช่องท้อง ให้ด้ามมีดอยู่ด้านในช่องท้อง คมมีดควรหันออกมาเปิดช่องท้องจากด้านในช่องท้อง เปิดลงถึงช่วงอก นำเครื่องในขาวออก แล้ววางเครื่องในขาวใส่ถาดเครื่องใน

ก.8.2 ใช้เลื่อยหรือมีดเปิดช่องอกและดึงเครื่องในแดงออก

ก.8.3 ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซากโคและกระบือ ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ใช้การตัดส่วนที่ปนเปื้อนออก หรือใช้วิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ส่วนอื่นของซาก

ก.8.4 ทั้งเครื่องในขาวและเครื่องในแดง ต้องจัดวางให้อยู่ตรงกับซากโคและกระบือ หรือมีเครื่องหมายแสดงให้ตรงกับซาก เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสัตว์สามารถตรวจได้สะดวก

ก.8.5 พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจเนื้อและผลผลิต และบันทึกผลในรายงาน สำหรับซากและผลผลิตตัดออกให้อยู่ในอำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่

ก.9 การผ่าซีกซากโคและกระบือ (half cutting)

ก.9.1 หากต้องการผ่าซีกซากโคและกระบือ ให้ใช้เลื่อยหรือมีดผ่าครึ่งซากโคและกระบือ โดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลังเป็นเส้นตรง

ก.9.2 นำเส้นไขสันหลังออกจากซากโคและกระบือ และนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป

ก.9.3 นำเศษชิ้นส่วนเนื้อหรือเศษกระดูกที่ติดซากโคและกระบือออก

ก.10 การทำความสะอาดซากโคและกระบือ (carcass washing)

ล้างซากโคและกระบือ หลังขั้นตอนการนำเลือดออก การแยกเครื่องในออก และการผ่าซีก ทิ้งซากด้วยน้ำจนสะอาด เพื่อนำสิ่งสกปรกที่มองเห็นได้ด้วยตาเปล่าออกไปจนหมด

ก.11 การทำเครื่องหมายรับรองซาก (carcass certification)

หลังทำความสะอาดซากโคและกระบือให้ประทับตราประทับซาก เพื่อรับรองการตรวจสัตว์หลังฆ่า และเครื่องหมายรับรองอื่นที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของกฎหมายที่ว่าด้วยการควบคุมการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์

ก.12 การลดอุณหภูมิซากโคและกระบือ (chilling)

ก.12.1 หลังจากล้างซากโคและกระบือด้วยน้ำแล้ว ให้เคลื่อนย้ายซากโคและกระบือที่สะอาดแล้วเข้าสู่ห้องเย็น เพื่อทำการลดอุณหภูมิโดยทันที

ก.12.2 แช่เย็นซากโคและกระบือให้ได้อุณหภูมิที่ศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน 7 °C ภายใน 24 h หลังการฆ่า โดยวัดที่กล้ามเนื้อสะโพก (round muscle)

ก.12.3 จัดเรียงซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือตามระบบ โดยจัดเรียงให้ซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือที่เข้าแช่ก่อน นำออกก่อน

ก.12.4 จัดเรียงซากโคและกระบือให้มีช่องว่างระหว่างซากเพื่อให้อากาศเย็นไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง

ก.12.5 ภายในห้องเก็บซากโคและกระบือควรมีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำภายในห้อง

ก.12.6 ห้องเย็นต้องสะอาด ไม่มีเศษเนื้อ และเลือดโคและกระบือตกหล่นบนพื้นห้อง และไม่มีน้ำขัง รวมทั้งต้องทำความสะอาดห้องอย่างสม่ำเสมอ

ก.12.7 พนักงานต้องตรวจสอบการจัดเก็บซากโคและกระบือ พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิซากโคและกระบือ และอุณหภูมิห้อง แล้วจดบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ

ก.12.8 ต้องควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องเย็นอย่างเข้มงวด ห้ามมิให้ผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในห้องเย็นโดยเด็ดขาด

ก.12.9 ต้องมีอุปกรณ์เปิดประตูและมีสัญญาณแจ้งภัยจากด้านใน

ก.13 การตัดแต่งซาก (cutting)

ก.13.1 การตัดแต่งซากโคและกระบือ และการเลาะกระดูกออก ควรทำหลังการแช่เย็นซาก

ก.13.2 การตัดแต่งซากโคและกระบือ ให้ทำในห้องตัดแต่งที่ควบคุมอุณหภูมิ ไม่ให้อุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อเกิน 7 °C ซึ่งซากโคและกระบืออาจถูกตัดแต่งและส่งไปในส่วนของการบรรจุ หรือส่งไปยังส่วนงานที่ใช้ในการตัดแต่งเฉพาะต่อไป

ก.13.3 การตัดแต่งซากโคและกระบือต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์

ก.13.4 กรณีใช้สายพานลำเลียงเนื้อโคและกระบือ สายพานลำเลียงชิ้นส่วน และถาดเลื่อนจะต้องสะอาด ไม่มีน้ำเลือดเจือปนลง ถ้ามีน้ำเลือดให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาด และปาดน้ำให้แห้งทันทีโดยใช้ใบปาดน้ำ ห้ามใช้ฟองน้ำเช็ดเด็ดขาด

ก.13.5 ในระหว่างการตัดแต่ง ต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากจนเกินไป

ก.13.6 พนักงานต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอทุกคน

ก.13.7 ควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด ห้ามผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในพื้นที่ตัดแต่งนี้โดยเด็ดขาด

ก.13.8 มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด และผ่านการฆ่าเชื้อ

ก.13.9 การแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อโค ให้เป็นไปตาม มกอช. 6001 และการแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อกระบือให้เป็นไปตาม มกอช. 6002

ก.14 การบรรจุ (packaging)

ก.14.1 การบรรจุต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว และควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต ให้ไม่เกิน 7 °C ตลอดเวลาจนถึงขั้นตอนขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต

ก.14.2 ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ก.14.3 ภาชนะบรรจุต้องมีความทนทานต่อการขนส่ง

ก.14.4 ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด ที่แสดงรายละเอียด ต่อไปนี้

- (1) ประเภทของซาก เนื้อ หรือผลผลิตของโคและกระบือ
- (2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือ กิโลกรัม
- (3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน
- (4) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา
- (5) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง

ก.14.5 ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกั้นแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้

ก.15 การขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตของโคและกระบือ (transportation for cattle and buffalo carcass, beef and buffalo meat, and products)

ก.15.1 พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิ โดยอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อไม่เกิน 7 °C ตลอดเวลา และป้องกันไม่ให้ซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง

ก.15.2 การเคลื่อนย้ายซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตของโคและกระบือ ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้สัมผัสกับพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อโคและกระบือ ต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย

ก.15.3 ประตูรถบรรทุกหรือภาชนะที่สามารถรักษาอุณหภูมิซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง

ก.15.4 ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งโคและกระบือมีชีวิต

ก.15.5 พาหนะขนส่งต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ก่อนและหลังจากการขนส่ง

ก.16 การบำบัดน้ำเสีย (waste water treatment)

ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ข

หลักสุขลักษณะทั่วไป

(ตารางที่ 1 รายการ 17 และ ข้อ 4)

ข.1 สุขลักษณะในการผลิต (hygienic operation)

ข.1.1 ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่า โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือตามภาคผนวก ค

ข.1.2 ตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิตและบันทึกในรายงาน

ข.1.3 ต้องจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะนำโรค ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

ข.1.4 จัดการบำรุงรักษาและทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร

ข.1.5 ใ้หมี่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ

ข.1.6 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอ เป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด อาจจัดอยู่บริเวณด้านใดด้านหนึ่งของโรงงานโดยเฉพาะ

ข.1.7 อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีขนาดเพียงพอที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ลงไปล้างได้

ข.1.8 มีสถานที่จัดเก็บวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์หรือสารเคมีต่างๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งทำให้เกิดการปนเปื้อน

ข.1.9 สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่น วัสดุบรรจุหีบห่อ เครื่องปรุงอาหาร เสื้อผ้าพนักงาน น้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อ ควรมีการกั้นแยกระหว่างวัสดุและอุปกรณ์ และใส่กุญแจได้

ข.1.10 ต้องเก็บแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิต และมีป้ายแสดงไว้ชัดเจน

ข.1.11 จัดตั้งขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่ และให้ขนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงานแต่ละช่วง ห้ามขนขยะในขณะผลิต เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

ข.1.12 ให้ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลา ก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด ไม่ให้มีเศษเนื้อ ตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง

ข.1.13 น้ำและน้ำแข็งที่สัมผัสซากและเนื้อ ผู้ปฏิบัติงานหรืออุปกรณ์ปฏิบัติงานที่สัมผัสซากและเนื้อ ต้องเป็นน้ำสะอาดที่มีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

ข.2 สุขลักษณะส่วนบุคคล (personal hygiene)

ข.2.1 พนักงานต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ข.2.2 ห้ามบุคคลที่ทราบแน่ชัดหรือสงสัยว่าเป็นโรค กำลังเจ็บป่วย หรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจ ติดต่อโดยผ่านทางอาหารได้ เข้าไปในพื้นที่การผลิต เช่น โรคและอาการ ดังต่อไปนี้

- (1) เป็นโรคติดเชื้อ หรือวัณโรค
- (2) มีอาการท้องร่วงอาเจียน หรือเป็นไส้
- (3) มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง
- (4) มีอาการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก

ข.2.3 ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้

ข.2.4 เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ ห้องสุขา

ข.2.5 ในระหว่างการปฏิบัติงาน ทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้าปิดปาก พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

ข.2.6 ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อโคและกระบือโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ใน สถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้

ข.2.7 เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ

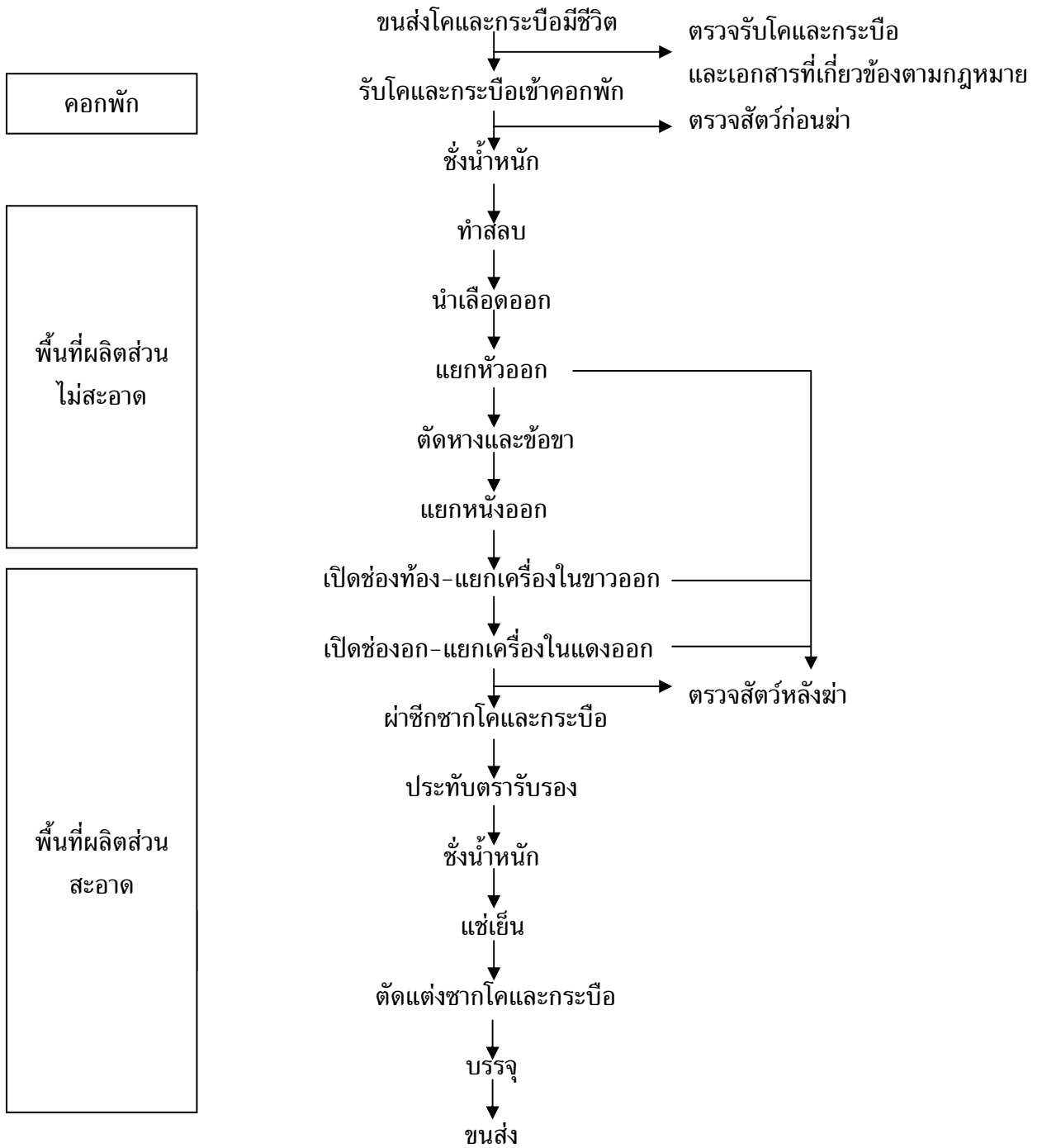
ข.2.8 พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างพื้นที่ผลิตส่วนสะอาดและพื้นที่ผลิตส่วนไม่สะอาด

ข.2.9 ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหาร หรือของขบเคี้ยวใดๆ รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม ซึ่งอาจ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในห้องปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค

แผนภูมิขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

(ตารางที่ 1 รายการ 18 และ ข้อ 4)



หมายเหตุ หลังการนำเลือดออก การนำเครื่องในออกและการผ่าซีกซากโคและกระบือ ให้ล้าง ซากโคและกระบือด้วยน้ำจืดสะอาด

ภาคผนวก ง

เครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าโคและกระบือ

(ข้อ 4)

เครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าโคและกระบือ ประกอบด้วย

- (1) เครื่องมือทำสลบ
- (2) อุปกรณ์นำเลือดออก
- (3) อุปกรณ์เปิดช่องอกและช่องท้อง
- (4) มีด
- (5) อุปกรณ์ลับมีด
- (6) อุปกรณ์นำหนังออก
- (7) อุปกรณ์ฆ่าเชื้อ
- (8) ถาดใส่เครื่องใน
- (9) อุปกรณ์ผ่าซีก
- (10) อุปกรณ์แขวนเนื้อโคและกระบือและผลผลิต
- (11) แคร่หรือโต๊ะ
- (12) อุปกรณ์เคลื่อนย้ายซากโคและกระบือ เช่น แคร่ สายพานลำเลียง
- (13) อุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ห้องเย็น ตู้เย็น ถังน้ำแข็ง
- (14) เครื่องซังโคและกระบือมีชีวิต และเครื่องซังซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต
- (15) เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท
- (16) เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาด
- (17) อุปกรณ์ในการบันทึก และทำเครื่องหมาย

ภาคผนวก จ

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย SI
มวล	กรัม (gram)	g
	กิโลกรัม (kilogram)	kg
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm
	เมตร (meter)	m
พื้นที่	ตารางเมตร (square meter)	m ²
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	°C
เวลา	นาที (minute)	min
	ชั่วโมง (hour)	h



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 6910-2555

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 6910-2012

การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่

**GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR
EGG COLLECTING CENTER**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

ICS 67.100.01

ISBN



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 6910-2555

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 6910-2012

การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่

**GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR
EGG COLLECTING CENTER**

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 129 ตอน 92 ง

วันที่ 23 สิงหาคม พุทธศักราช 2555

คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร
เรื่อง ไข่ไก่

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. นายจีระ สรณวัตร
ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านมาตรฐานการปศุสัตว์ระหว่างประเทศ กรมปศุสัตว์ | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวรรรณ เอี่ยมโชติวิวัฒน์
สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักนายกรัฐมนตรี | กรรมการ |
| 3. นางสาวดารณี หมู่ขจรพันธ์
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข | กรรมการ |
| 4. นายชัยศิริ มหันตชัยสกุล
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | กรรมการ |
| 5. นายพลกฤษณ์ อัยตา
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ | กรรมการ |
| 6. รองศาสตราจารย์วรมณีบูลย์ กาญจนบุญชู
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | กรรมการ |
| 7. รองศาสตราจารย์นิรัตน์ กองรัตนานันท์
ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | กรรมการ |
| 8. นายประเทือง สุดสาคร
สัตวแพทยสภา | กรรมการ |
| 9. นายวิชัย เตชะวัฒนานันท์
กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย | กรรมการ |
| 10. นางสาวพรศรี เหล่ารุจิสวัสดิ์
สมาคมผู้ผลิต ผู้ค้า และส่งออกไข่ไก่ | กรรมการ |
| 11. นายสุพัฒน์ ธนะพิงค์พงษ์
สมาคมผู้เลี้ยงไก่ไข่ | กรรมการ |
| 12. นางสาวดารณี สมบูรณ์จิตต์
บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด | กรรมการ |
| 13. นางสาวพัชรินทร์ ดันตระโกศล
บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) | กรรมการ |

14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสกสม อุตมางกูร

กรรมการ

15. นางสาวยุพา เหล่าจินดาพันธ์

กรรมการและเลขานุการ

สำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ไข่ เป็นสินค้าเกษตรที่สำคัญของประเทศไทย มีการค้าขายในรูปของไข่สดทั้งฟองเพื่อบริโภค หรือเป็นวัตถุดิบสำหรับโรงงานทำอาหาร ทั้งนี้ ไข่จัดเป็นอาหารกลุ่มที่มีความเสี่ยงในการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ และมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในด้านคุณภาพความสดของไข่ โดยไข่ที่ผลิตได้จากฟาร์มต่างๆ จะถูกรวบรวมไปยังศูนย์รวบรวมไข่ เพื่อผ่านกระบวนการต่างๆ ก่อนจัดส่งไปยังผู้บริโภค ซึ่งเป็นขั้นตอนสำคัญที่ต้องมีการดำเนินการอย่างรวดเร็ว และลดการปนเปื้อนให้เหลือน้อยลง คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการผลิต การจัดการด้านคุณภาพความปลอดภัย ให้ได้ไข่ที่มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

มาตรฐานสินค้าเกษตร. มกษ. 6702-2548. ไข่ไก่. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ.

รายงานการศึกษาคุณภาพการเก็บรักษาไข่ไก่ที่เหมาะสม ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2553

CAC/RCP 15 – 1976. Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome.



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไข่
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไข่ เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศ เรื่อง กำหนด มาตรฐานสินค้าเกษตร : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไข่ มาตรฐานเลขที่ มกษ. 6910-2555 ไว้เป็น มาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๕

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่

1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ ไข่ บรรจุ เก็บรักษาและขนส่ง เพื่อให้ได้ไข่จากสัตว์ปีก เช่น ไก่ ไก่เปิด ไก่กระทา ในลักษณะ ไข่ทั้งฟอง (shell egg) ที่มีคุณภาพเหมาะสมในการจำหน่าย ทั้งนี้ไม่รวมไข่สำหรับการผลิตลูกสัตว์ปีก

2 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ให้เป็นไปตาม มกษ. 6702 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ไก่ และดังต่อไปนี้

2.1 ศูนย์รวบรวมไข่ (egg collecting center) หมายถึง สถานที่ประกอบการที่รับ และรวบรวมไข่จากฟาร์ม สัตว์ปีกสำหรับจัดการตามหลักสุขลักษณะก่อนนำส่งสู่แหล่งจำหน่ายไข่ หรือโรงงาน ซึ่งครอบคลุม อาคาร ปฏิบัติงาน รวบรวมและตัดไข่ สถานที่เก็บรักษา บริเวณกำจัดสิ่งปฏิกูล โดยเฉพาะไข่เน่า หรือไข่ที่ไม่เหมาะสม สำหรับบริโภค

2.2 อาคารปฏิบัติงาน หมายถึง สถานที่รับไข่ ทำความสะอาด คัดแยก คัดขนาด บรรจุ พื้นที่วางสินค้า ที่ผ่านการตรวจสอบและคัดขนาดแล้ว อาจรวมถึงพื้นที่เก็บรักษา ห้องเก็บภาชนะบรรจุ ห้องเก็บเคมีภัณฑ์ และห้องเก็บวัสดุอื่น ๆ ซึ่งแยกเป็นส่วนอย่างชัดเจน

2.3 ไข่บุบร้าว (cracked or check egg) หมายถึง ไข่ที่เปลือกภายนอกเป็นรอยบุบหรือร้าว โดยเยื่อ เปลือกไข่ (shell membrane) ไม่ฉีกขาด และไม่มีของเหลวภายในไข่ไหลออกมา

2.4 ไข่แตก (broken/leaker egg) หมายถึง ไข่ที่แตกทั้งเปลือก แตกภายนอกและเยื่อเปลือกไข่ฉีกขาด มีผลให้ของเหลวภายในไข่ไหลออกได้

2.5 ไข่สกปรก (dirty egg) หมายถึง ไข่ที่มีสิ่งแปลกปลอมบนผิวเปลือกไข่ รวมถึง ไข่แดง มูลสัตว์ หรือดิน

3 เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน

เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน

(ข้อ 3)

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. สถานประกอบการ		
1.1 ท่าเลที่ตั้ง	1.1.1 อยู่ในบริเวณที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนที่มีผลต่อคุณภาพของไข่ และความปลอดภัยของผู้บริโภค	1.1.1 ตรวจสอบสภาพแวดล้อม
	1.1.2 ต้องมีมาตรการป้องกันอันตรายหากมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน	1.1.2 ตรวจสอบมาตรการป้องกันการปนเปื้อน
1.2 อาคารปฏิบัติงาน	1.2.1 โครงสร้างต้องแข็งแรง ง่ายต่อการทำความสะอาด และการบำรุงรักษา	1.2.1 ตรวจสอบโครงสร้างอาคาร
	1.2.2 ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานและจัดแบ่งพื้นที่ใช้งานเป็นสัดส่วน	1.2.2 ตรวจสอบพื้นที่อาคารปฏิบัติงาน
	1.2.3 การออกแบบภายในอาคารและวางผังสายการผลิตต้องเอื้อต่อการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อลดการปนเปื้อนระหว่างปฏิบัติงานที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของผลิตผล	1.2.3 ตรวจสอบสายการปฏิบัติงานภายในอาคาร
1.3 เครื่องมือและอุปกรณ์	1.3.1 ต้องมีจำนวนเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อการปฏิบัติงานและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	1.3.1 ตรวจสอบจำนวนและสภาพเครื่องมือและอุปกรณ์
	1.3.2 มีมาตรการในการทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์	1.3.2 ตรวจสอบมาตรการในการทำความสะอาดและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1.4 สิ่งอำนวยความสะดวก	1.4.1 ในห้องต้องมีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	1.4.1 ตรวจความเข้มของแสงสว่าง
	1.4.2 มีการระบายอากาศที่เพียงพอในอาคารปฏิบัติงาน	1.4.2 ตรวจอุปกรณ์หรือช่องทางการระบายอากาศ
	1.4.3 มีอุปกรณ์การทำความสะอาดอย่างเพียงพอ	1.4.3 ตรวจอุปกรณ์การทำความสะอาด
	1.4.4 มีอุปกรณ์ ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และห้องสุขาเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน	1.4.4 ตรวจอุปกรณ์ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และห้องสุขา
2. การควบคุมการปฏิบัติงาน 2.1 การรับไซ	2.1.1 มีวิธีการตรวจรับไซโดยมีเกณฑ์การรับไซตามที่กำหนด	2.1.1 ตรวจสอบเอกสารเกณฑ์และบันทึกการรับและแหล่งที่มาของไซ
	2.1.2 มีวิธีการควบคุมการปฏิบัติต่อไซไม่ให้เกิดการปนเปื้อน	2.1.2 ตรวจการปฏิบัติงาน และเอกสารที่เกี่ยวข้อง
2.2 ภาชนะบรรจุ	2.2 ภาชนะบรรจุต้องถูกสุขลักษณะและป้องกันการเสียหายของไซ	2.2 ตรวจภาชนะบรรจุ
2.3 การคัดไซ	2.3.1 คัดแยกไซสกปรก ไซบูบร้า ไซแตก เปลือกบาง ผิวขรุขระ รูปร่างผิดปกติ และไม่ได้ขนาดออก	2.3.1 ตรวจการปฏิบัติงานและบันทึกการคัดแยกไซ
	2.3.2 ต้องมีมาตรการและบันทึกการปฏิบัติเกี่ยวกับการทำความสะอาดไซเพื่อลดการปนเปื้อนอย่างเหมาะสมก่อนการคัดขนาดไซ	2.3.2 ตรวจการปฏิบัติงานและบันทึกการทำความสะอาดไซ
	2.3.3 คัดไซตามขนาดมาตรฐานที่กำหนด	2.3.3 ตรวจการปฏิบัติงานและบันทึกการคัดขนาดไซ

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
2.4 การปฏิบัติหลังการตัดไข่		
2.4.1 การบรรจุ	2.4.1 บรรจุไข่ลงภาชนะบรรจุที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และได้ขนาดเดียวกัน ตามเกณฑ์ที่กำหนด	2.4.1 ตรวจการปฏิบัติงานและ บันทึกการบรรจุ
2.4.2 การเก็บรักษา	2.4.2 มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมคุณภาพของไข่ระหว่างการเก็บรักษา	2.4.2 ตรวจมาตรการและการปฏิบัติ ในการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมคุณภาพของไข่และ บันทึกการเก็บรักษา
2.4.3 การขนส่ง	2.4.3 มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมคุณภาพของไข่ระหว่างขนส่ง	2.4.3 ตรวจมาตรการและการปฏิบัติในการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมคุณภาพของไข่และ บันทึกการขนส่ง
<p>3. การบำรุงรักษา และการ สุขาภิบาล</p> <p>3.1 การบำรุงรักษาและการ ทำความสะอาด</p>	<p>3.1.1 มีแผนการบำรุงรักษาและการ ทำความสะอาดที่ระบุวิธีการ ความถี่ รวมถึงผู้รับผิดชอบ</p> <p>3.1.2 ต้องดูแลรักษาและซ่อมบำรุง สถานประกอบการและเครื่องมือ อุปกรณ์เพื่อลดการปนเปื้อน</p> <p>3.1.3 ให้ทำความสะอาดสถานประกอบการ เครื่องมือ และอุปกรณ์เพื่อลดการ ปนเปื้อน</p>	<p>3.1.1 ตรวจแผนการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด</p> <p>3.1.2.1 ตรวจการดูแลรักษาและซ่อมบำรุง</p> <p>3.1.2.2 ตรวจบันทึกข้อมูลและ / หรือตรวจสถานที่</p> <p>3.1.3.1 ตรวจการทำความสะอาด</p> <p>3.1.3.2 ตรวจบันทึกข้อมูลและ / หรือตรวจสถานที่ และอุปกรณ์</p>

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
3.2 การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค	3.2 มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์พาหะนำโรค ไม่ให้เข้ามาในบริเวณปฏิบัติงาน และสถานที่เก็บรักษา	3.2.1 ตรวจมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์พาหะนำโรค 3.2.2 ตรวจบันทึกการควบคุมสัตว์พาหะนำโรค
3.3 การจัดการของเสีย	3.3 มีวิธีการจัดการขยะและของเสียที่หลีกเลี่ยงการผลิได้อย่างเหมาะสม	3.3 ตรวจสอบที่และการจัดการของเสีย
4. สุขลักษณะส่วนบุคคล	4.1 ผู้ปฏิบัติงาน และบุคคลภายนอกที่เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงานต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล	4.1 ตรวจระเบียบปฏิบัติ และการรักษาความสะอาดของผู้ปฏิบัติงาน และบุคคลภายนอก
	4.2 ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ	4.2.1 ตรวจการปฏิบัติงาน 4.2.2 ตรวจบันทึกการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล
5. การฝึกอบรม	5. ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการฝึกอบรมวิธีปฏิบัติงานในกระบวนการผลิต และสุขลักษณะ	5. ตรวจสอบที่ประวัติการฝึกอบรมและ/หรือประเมินผลโดยการสัมภาษณ์
6. การบันทึกข้อมูล	6.1 ให้บันทึกข้อมูลเกี่ยวกับ (1) การรับใช้ (2) การควบคุมกระบวนการคัดแยกคัดขนาด บรรจุ เก็บรักษา ขนส่งและจำหน่าย (3) การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา อาคาร สถานที่ เครื่องมือและอุปกรณ์ (4) การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค (5) ประวัติการฝึกอบรม (6) การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล	6.1 ตรวจสอบที่ข้อมูล
	6.2 ให้เก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 1 ปี	6.2 ตรวจสอบที่เก็บบันทึก

4 คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไร่

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไร่ มีไว้เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวมไร่ เพื่อให้ผลิตผลมีคุณภาพและความปลอดภัย เหมาะต่อการนำไปบริโภคและแปรรูป โดยมีรายละเอียดอธิบายไว้ในภาคผนวก ก

ภาคผนวก ก

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่

(ข้อ 4)

ก.1 สถานประกอบการ

ก.1.1 ทำเลที่ตั้ง

ก.1.1.1 ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่แยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณเลี้ยงสัตว์ปีกอย่างชัดเจน อากาศถ่ายเทได้เพียงพอ ไม่มีน้ำท่วมขัง พื้นที่การปฏิบัติงานต้องแยกห่างจากบริเวณสำนักงาน อาคารที่พักอาศัย บริเวณที่จอดรถ

ก.1.1.2 อยู่ห่างจากแหล่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ หรือถ้าอยู่ในสภาพเสี่ยง ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอย่างชัดเจน

ก.1.1.3 มีแหล่งน้ำสะอาดและมีระบบสาธารณสุขปกคลุม เพื่อใช้ในศูนย์รวบรวมไข่ อย่างเพียงพอ

ก.1.2 อาคารปฏิบัติงาน

ก.1.2.1 ออกแบบและวางผังสายการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง ที่เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อลดการปนเปื้อนในการปฏิบัติงาน

ก.1.2.2 บริเวณผลิตมีพื้นที่เพียงพอ จัดแบ่งบริเวณมีระเบียบสอดคล้องกับการปฏิบัติงาน และแบ่งพื้นที่เป็นสัดส่วน ได้แก่ พื้นที่รับไข่ คัดแยกไข่ คัดขนาดไข่ จัดเก็บไข่ ทำความสะอาดภาชนะบรรจุไข่ จัดเก็บอุปกรณ์และเคมีภัณฑ์ ทางเข้าและออก ที่รวบรวมขยะและสิ่งปฏิกูลต่างๆ ที่ทำลายสิ่งปฏิกูล

ก.1.2.3 วัสดุทำโครงสร้างอาคารสถานที่ผลิตควรทำจากวัสดุที่คงทน แข็งแรง ผนังภายในอาคารมีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย สะดวกต่อการบำรุงรักษา

ก.1.2.4 อาคารและบริเวณโดยรอบต้องสะอาด พื้นไม่มีน้ำขังหรือสกปรก และมีระบบระบายน้ำทิ้ง ไม่ให้มีขยะปฏิกูลและสิ่งที่ไม่ใช้แล้วสะสม

ก.1.2.5 อาคารต้องป้องกันสัตว์พาหะนำโรคเข้าภายใน หรือถ้าเป็นอาคารเปิด ให้มีมาตรการป้องกันตามความเหมาะสม

ก.1.3 เครื่องมือและอุปกรณ์

ก.1.3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์ ให้ทำจากวัสดุที่ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อไข่ ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม สะดวกต่อการปฏิบัติงาน การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ก.1.3.2 เครื่องมือและอุปกรณ์มีเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน ไม่ชำรุดแตกหัก และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้

ก.1.3.3 เครื่องมือและอุปกรณ์ ต้องมีมาตรการ วิธีการทำความสะอาดและบำรุงรักษาเป็นเอกสาร

ก.1.4 สิ่งอำนวยความสะดวก

ก.1.4.1 มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน 540 lx (ลักซ์) สำหรับบริเวณตรวจสอบ 220 lx บริเวณปฏิบัติงานทั่วไป และ 110 lx บริเวณอื่น ๆ

ก.1.4.2 มีการระบายอากาศในบริเวณผลิตอย่างเพียงพอ

ก.1.4.3 มีน้ำสะอาดและ/หรือน้ำบริโภคในปริมาณเพียงพอและเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้

ก.1.4.4 มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดที่เพียงพอ มีที่เก็บอุปกรณ์และสารเคมีสำหรับทำความสะอาดให้เป็นสัดส่วนในสถานที่เหมาะสม มีป้ายชี้ระบุสารเคมีให้ชัดเจนและแยกเก็บเป็นหมวดหมู่เพื่อป้องกันการใช้ผิด

ก.1.4.5 การออกแบบและติดตั้งอุปกรณ์ล้างมือและทำมือให้แห้งอย่างถูกสุขลักษณะ และอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม ก่อนเข้าสู่บริเวณผลิตและในบริเวณผลิต พร้อมระบุข้อแนะนำในการใช้และการปฏิบัติ

ก.1.4.6 มีสถานที่เปลี่ยนเสื้อผ้าและรองเท้าของพนักงานเพียงพอและเหมาะสม

ก.1.4.7 มีห้องสุขาเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ที่ตั้งห้องสุขาต้องแยกออกจากบริเวณผลิต ไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง และอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม

ก.1.4.8 ห้องสุขาต้องสะอาดถูกสุขลักษณะอยู่ในสภาพใช้งานได้ และมีอ่างล้างมือหน้าห้องสุขา พร้อมอุปกรณ์ในการล้างมือและทำให้มือแห้ง

ก.2 การควบคุมการปฏิบัติงาน

การรวบรวม การเก็บรักษา และการขนส่ง ให้ดำเนินการในลักษณะที่ลดการปนเปื้อน และ/หรือทำให้ไขหรือเปลือกไข่เกิดความเสียหายน้อยที่สุด และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างการรับไข่ และไข่ที่ผ่านกระบวนการแล้วพร้อมส่งออกสู่แหล่งจำหน่ายหรือโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์ไข่

ก.2.1 การรับไข่

ก.2.1.1 ไข่ควรมาจากฟาร์มที่ได้มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (good agricultural practice) ขนส่งไปยังสถานที่รวบรวมไข่ได้โดยเร็ว หลังเสร็จสิ้นการเก็บไข่จากฟาร์ม ด้วยพาหนะขนส่งที่สะอาดผ่านการฆ่าเชื้อ และป้องกันการปนเปื้อนได้

ก.2.1.2 มีวิธีการและเกณฑ์การตรวจรับไข่ ด้านขนาด คุณภาพและความสะอาด และไม่เปียกน้ำ

ก.2.1.3 ให้ชักตัวอย่างไข่เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี และจุลินทรีย์ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ได้ไข่ตรงตามคุณภาพที่ต้องการ

ก.2.1.4 กรณีศูนย์รวบรวมไข่รับไข่จากหลายฟาร์ม ต้องแยกไข่แต่ละฟาร์ม พร้อมระบุให้ชัดเจนและบันทึกข้อมูล

ก.2.1.5 ไข่ที่รับเข้าสู่ศูนย์รวบรวมไข่ให้ใช้หลักการ “เข้าก่อน นำไปผลิตก่อน”

ก.2.1.6 พื้นที่รับไข่ ก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิตต้องสะอาด

ก.2.1.7 ห้ามวางไข่ที่บรรจุในภาชนะแล้วกับพื้นโดยตรง

ก.2.2 ภาชนะบรรจุ

ก.2.2.1 ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีความทนทานต่อการขนส่ง และป้องกันและรักษาไข่ได้ดี

ก.2.2.2 ให้เก็บภาชนะบรรจุในที่สะอาด

ก.2.2.3 การนำภาชนะบรรจุไข่กลับมาใช้ใหม่ต้องผ่านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนทุกครั้ง ในบริเวณที่ แยกจากอาคารปฏิบัติงานเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค

ก.2.2.4 วัสดุอื่น ๆ ควรมีการตรวจรับตามคู่มือการปฏิบัติงาน

ก.2.3 การตัดไข่

ก.2.3.1 ก่อนการตัดไข่ ให้ตัดแยกไข่สกปรก ไข่บุบร้าว ไข่แตก เปลือกบาง ผิวขรุขระ รูปร่างผิดปกติ และไม่ได้ขนาดออกด้วยวิธีที่เหมาะสม ไข่แตกและไข่สกปรกให้แยกออกจากไข่อื่น ๆ อย่างชัดเจนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

ก.2.3.2 การทำความสะอาดเปลือกไข่ มี 2 วิธี คือ

(1) ทำความสะอาดแบบแห้ง

ให้เช็ดทำความสะอาดเปลือกไข่ เพื่อขจัดสิ่งสกปรกภายนอก ด้วยผ้าสะอาดหรือกระดาษทรายแห้งแบบละเอียดเฉพาะบริเวณที่สกปรก

(2) ทำความสะอาดแบบเปียก

(2.1) การทำความสะอาดเปลือกไข่แบบเปียกให้ใช้น้ำผสมสารเคมี สารเคมีร่วมและ/หรือการใช้สารฆ่าเชื้อ (sanitizing agents) หลังการทำความสะอาด ต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงาน

(2.2) กรณีการทำทำความสะอาดโดยใช้เครื่องล้างไข่แบบต่อเนื่อง (continuous-type washer) ควรมีการเปลี่ยนน้ำเพื่อลดการปนเปื้อน ตามคู่มือการปฏิบัติงาน

(2.3) ต้องทำการเคลือบไข่หลังทำความสะอาด

ก.2.3.3 การเคลือบไข่ (coating)

กรณีมีการเคลือบไข่หลังทำความสะอาดแบบแห้งหรือแบบเปียก สารเคลือบไข่ที่ใช้ควรมีคุณสมบัติในการป้องกันไข่อย่างมีประสิทธิภาพ และถ้าผ่านการใช้งานมาแล้วและพบสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ให้ทำความสะอาด เช่น กรองสิ่งปนเปื้อนออกและอุ่นที่อุณหภูมิ 80 °C (องศาเซลเซียส) เป็นเวลาอย่างน้อย 3 นาที ก่อนนำมาใช้อีกครั้งหนึ่ง

ก.2.3.4 สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดผิวไข่ และสารเคลือบไข่ ต้องพิจารณาใช้สารเคมีที่ไม่มีกลิ่นที่ผิดปกติ/กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ (off odor) และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ก.2.3.5 ไข่ที่ผ่านกระบวนการทำความสะอาดผิวไข่และเคลือบเปลือกไข่แล้ว ควรมีการทำให้แห้งก่อนการคัดและบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์

ก.2.3.6 คัดเลือกไซ้ที่มีคุณภาพและสะอาด โดยให้คัดไซ้ตามขนาดในมาตรฐานสินค้าเกษตร เช่น ไซ้ไก่ เป็นไปตาม มกษ. 6702 เรื่อง ไซ้ไก่

ก.2.3.7 ถ้ามีไซ้สกปรก ไซ้บูบราวให้แยกออก เพื่อดำเนินการตามความเหมาะสม

ก.2.3.8 น้ำและของเสียจากกระบวนการทำความสะอาดผิวไซ้และการเคลือบไซ้ต้องจัดการนำไปทิ้งลงระบบระบายของเสียโดยตรง

ก.2.3.9 ต้องมีผู้ควบคุมการคัดไซ้ที่มีความชำนาญสามารถควบคุมการปฏิบัติงานได้ถูกต้อง มีเอกสารขั้นตอนการดำเนินงานที่ถูกต้องสำหรับการปฏิบัติไว้อย่างชัดเจน

ก 2.4 การปฏิบัติหลังการคัดไซ้

ก.2.4.1 การบรรจุ

- (1) ไซ้ที่ผ่านขั้นตอนการคัดขนาดให้บรรจุในภาชนะที่สะอาด เพื่อป้องกันและรักษาไซ้ได้เป็นอย่างดี
- (2) ควรบรรจุไซ้ในแต่ละภาชนะบรรจุต้องมีความสม่ำเสมอของขนาด และมีคุณภาพตามที่กำหนดไว้
- (3) ให้สุ่มตัวอย่างไซ้เพื่อตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ และสารเคมี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- (4) ภาชนะบรรจุเพื่อการจำหน่ายปลีกสำหรับผู้บริโภค ให้แสดงฉลากตาม มกษ. 6702 เรื่อง ไซ้ไก่
- (5) ควร มีผู้ควบคุมการบรรจุไซ้ที่มีความชำนาญให้ปฏิบัติงานได้ถูกต้อง

ก.2.4.2 การเก็บรักษาไซ้

- (1) มีมาตรการในการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมคุณภาพของไซ้ระหว่างการเก็บรักษา ไซ้ที่ผ่านกระบวนการบรรจุแล้วควรนำไปยังสถานที่จำหน่ายให้เร็ว ภายใน 24 ชั่วโมง ถ้าจำเป็นต้องเก็บรักษานานกว่า 24 ชั่วโมง ควรเก็บไซ้ในห้องที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 25 °C ทั้งนี้ คุณภาพความสดของไซ้ ที่ออกจากศูนย์รวบรวมไซ้ควรมี ค่าความสด (haugh unit) ไม่ต่ำกว่า 65
- (2) ไซ้ในภาชนะบรรจุ ที่รอการขนส่ง ต้องเก็บรักษาในสถานที่สะอาด มีการควบคุมอุณหภูมิและการระบายอากาศได้ ไม่มีกลิ่นผิดปกติจากสภาพแวดล้อม
- (3) ภาชนะบรรจุที่บรรจุไซ้แล้ว ไม่ควรวางกับพื้นโดยตรงในระหว่างการเก็บรักษา
- (4) กรณีเก็บรักษาไซ้ โดยใช้ห้องเย็นควรดูแลไม่ให้เกิดหยดน้ำเกาะผิวเปลือกไซ้หรือเหงื่อไซ้ รวมถึงรักษาความสะอาด และรักษาระบบให้มีความเย็นสม่ำเสมอ
- (5) ให้เก็บรักษาไซ้และจำหน่ายให้เป็นไปตามหลักการ ก.2.1.5 “เข้าก่อน นำไปผลิตก่อน” ตามลำดับชุดการผลิต ไซ้ที่ผ่านกระบวนการผลิตไซ้ก่อนควรเก็บรักษาและจำหน่ายก่อน

ก.2.4.3 การขนส่ง (ไซ้หลังการบรรจุ)

- (1) ก่อนและหลังขนส่งต้องทำความสะอาดพาหนะทันที ด้วยน้ำและสารฆ่าเชื้อที่ขึ้นทะเบียนไว้กับหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ แล้วปล่อยให้แห้ง
- (2) พาหนะขนส่งที่ผ่านเข้าและออกจากศูนย์รวบรวมไซ้ทุกคัน ต้องผ่านการฆ่าเชื้อ
- (3) พาหนะขนส่งควรพร้อมใช้งาน ได้รับการดูแล รักษาความสะอาดและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม ควรควบคุมอุณหภูมิหรือมีช่องระบายอากาศที่ถูกต้องลักษณะในบริเวณที่ใช้บรรจุทุกไซ้

- (4) พาหนะขนส่งควรเก็บรักษาไข่โดยไม่ให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพของไข่ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์พาหะนำโรคและน้ำเข้าสู่บริเวณที่ใช้บรรจุไข่ รวมทั้งป้องกันสิ่งสกปรกสัมผัสผิวเปลือกไข่
- (5) ในกรณีต้องขนส่งไข่ในระยะทางไกล พาหนะที่ขนส่งควรมีระบบถ่ายเทอากาศบริเวณที่ใช้บรรจุไข่ได้ดี และกรณีใช้ระบบทำความเย็นต้องระวังการเกิดหยดน้ำบนเปลือกไข่เมื่อกระทบกับอุณหภูมิสูง

ก.2.4.4. การเรียกคืน

ให้ระบุรุ่นการผลิตที่ทำให้ติดตามที่มาที่ไปของไข่ ในแต่ละขั้นตอนเพื่อให้เรียกคืนไข่รุ่นใด ๆ ที่เกี่ยวข้องจากแหล่งจำหน่ายได้

ก.3 การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล

ก.3.1 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- ก.3.1.1 มีแผนการปฏิบัติงาน การใช้งาน การตรวจเช็ค การซ่อม การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์
- ก.3.1.2 มีการทำความสะอาด การบำรุงรักษา พื้น ผนัง เพดาน โดยมีเอกสารระบุวิธีการและความถี่ของการทำความสะอาด การบำรุงรักษา รวมถึงผู้รับผิดชอบ
- ก.3.1.3 การทำความสะอาด ควรจัดสิ่งสกปรกที่อาจเป็นแหล่งการปนเปื้อน หลังการทำความสะอาด ควรมีมาตรการในการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง
- ก.3.1.4 สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดให้ใช้ด้วยความระมัดระวัง และปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต สารเคมี เก็บในภาชนะที่มีฉลากและรายละเอียดระบุไว้ชัดเจน
- ก.3.1.5 อุปกรณ์และสารเคมีสำหรับทำความสะอาดให้เก็บเป็นสัดส่วนในที่ที่เหมาะสม
- ก.3.1.6 กรณีมีข้อแตกต่างระหว่างการคัดขนาด ให้ทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ในเบื้องต้นโดยเร็ว
- ก.3.1.7 หลังการผลิตในแต่ละวัน ให้ทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์
- ก.3.1.8 แยกบริเวณทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์ให้เป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค
- ก.3.1.9 ให้สุ่มตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์จากเครื่องมืออุปกรณ์ และอากาศภายในอาคาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ก.3.2 การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค

- ก.3.2.1 บริเวณรอบอาคารสำหรับการรวบรวมและคัดไข่ ต้องสะอาด ไม่เป็นแหล่งหลบซ่อนของสัตว์พาหะนำโรค
- ก.3.2.2 มีแผนควบคุมและกำจัดสัตว์พาหะนำโรคต่างๆ
- ก.3.2.3 มีมาตรการควบคุม สัตว์พาหะนำโรคเข้าในบริเวณผลิตไข่ มีการซ่อมบำรุงอาคารให้อยู่ในสภาพดีเพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำโรคเข้ามา และเพื่อกำจัดแหล่งเพาะพันธุ์ ปิดช่องต่างๆ ทางระบายน้ำ และบริเวณที่สัตว์พาหะนำโรคเข้ามาให้สนิท เช่น ติดมุ้งลวดหรือตาข่าย มีระบบการจัดการของเสีย และสิ่งปฏิกูล ไม่ให้เป็นแหล่งแพร่พันธุ์ของสัตว์พาหะนำโรค

ก.3.2.4 ดูแลรักษาบริเวณทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาด เศษวัสดุที่ไม่ใช้แล้วให้เก็บในภาชนะที่ป้องกันสัตว์เลื้อย สัตว์พาหะนำโรคได้

ก.3.2.5 การใช้สารเคมี ชีวภาพ หรือวิธีทางกายภาพ กำจัดสัตว์พาหะนำโรค ให้ทำโดยไม่เกิดผลเสียต่อไข่ หากใช้สารเคมี ชีวภาพในบริเวณผลิต ให้ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องและให้ป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนในไข่ด้วย

ก.3.3 การจัดการของเสีย

ก.3.3.1 สถานที่รวบรวมสิ่งที่ไม่ใช้แล้วหรือสิ่งปฏิกูล ต้องแยกจากพื้นที่ผลิต พื้นที่รวบรวมและคัดไข่ ต้องมีที่ใส่ขยะจำนวนเพียงพอ โดยแยกขยะแห้งและเปียก และกำจัดขยะทุกวัน

ก.3.3.2 ให้มีระบบการกำจัดของเสียอย่างเหมาะสมภายหลังการผลิตไข่ทุกครั้ง ไม่ควรมีเศษที่เหลือจากการผลิตติดค้างในระบบการผลิต เช่น เปลือกไข่ ไข่แตกบนพื้นหรือบนเครื่องคัดขนาดไข่

ก.3.3.3 ที่ใส่ขยะต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนและมีป้ายระบุอย่างชัดเจน

ก.3.3.4 มีภาชนะใส่ไข่เน่าหรือไข่เสีย แยกไว้ต่างหากเป็นสัดส่วนจากขยะอื่น เพื่อนำไปกำจัดอย่างเหมาะสม

ก.4 สุขลักษณะส่วนบุคคล

ก.4.1 ต้องตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานและมีบันทึกไว้ตรวจประเมิน ดังนี้

ก.4.1.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ และต้องตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ก.4.1.2 ผู้ปฏิบัติงานต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลไว้ในระดับที่เหมาะสม ควรสวมชุดกันเปื้อน หมวกคลุมผม และรองเท้า ที่จัดโดยทางศูนย์รวบรวมไข่

ก.4.1.3 ผู้ปฏิบัติงานต้องประพฤติและปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ เช่น ไม่สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย และเคี้ยวหมากฝรั่ง ขณะปฏิบัติงาน

ก.4.1.4 บุคคลภายนอกที่เข้าเยี่ยมชมศูนย์รวบรวมไข่ ต้องสวมชุดกันเปื้อนและรองเท้าที่ศูนย์รวบรวมไข่ จัดเตรียมไว้ให้ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ศูนย์กำหนดไว้

ก.5 การฝึกอบรม

ก.5.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการฝึกอบรมให้มีความรู้และความชำนาญเกี่ยวกับกระบวนการผลิตไข่ การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การใช้สารเคมี และสุขลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานเพื่อความปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงานและป้องกันการปนเปื้อนสู่ไข่

ก.5.2 ควรจัดทำโปรแกรมการฝึกอบรม โดยกำหนดหัวข้อการฝึกอบรมที่เหมาะสม และมีการประเมินประสิทธิผลของโปรแกรมการฝึกอบรม และติดตามเป็นระยะ ๆ

ก.5.3 ควรทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมและปรับให้ทันสมัยเป็นประจำ ควรจัดให้มีระบบที่จะทำให้แน่ใจว่าผู้ปฏิบัติงานยังคงตระหนักถึงขั้นตอนการดำเนินงานที่จำเป็นทั้งหมด เพื่อคงไว้ซึ่งความปลอดภัยและความเหมาะสมของไซ้

ก.6 การบันทึกข้อมูล

ก.6.1 ศูนย์รวบรวมไซ้ ต้องบันทึกข้อมูลในกระบวนการผลิต ได้แก่ บันทึกการรับไซ้ การตัดแยกไซ้ การคัดขนาดไซ้ การบรรจุและการจำหน่ายไซ้ ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ การปฏิบัติงาน การทำความสะอาด การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค และข้อมูลของบุคลากรที่เกี่ยวข้อง

ก.6.2 ต้องเก็บบันทึกข้อมูลต่างๆ อย่างเป็นระเบียบ คั่นหาง่าย และควรเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 1 ปี เพื่อให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลของศูนย์รวบรวมไข่

ข.1 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการรับไข่จากฟาร์ม

ชื่อเจ้าของฟาร์ม/เกษตรกร.....ชื่อฟาร์ม.....เลขทะเบียนฟาร์ม.....
 สัญลักษณ์/เครื่องหมายฟาร์ม.....ที่ตั้งฟาร์มเลขที่.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
 หมายเลขโทรศัพท์.....วัน เดือน ปี ที่ส่งไข่.....รหัสชุดการผลิต.....

เวลาที่รับไข่	ลำดับ ยานพาหนะ	หมายเลขทะเบียนรถ	สภาพรถขนส่ง	พนักงานขับรถ	จำนวนไข่ที่ส่ง (ฟอง)	ลักษณะกายภาพ ภายนอกไข่ที่รับ	หมายเหตุ

รวมจำนวนไข่ทั้งสิ้นที่ส่งเข้าศูนย์รวบรวมไข่.....ฟอง

ผู้ตรวจ.....

ข.2 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการรับไข

ลำดับที่	รหัสชุดการผลิต	วัน เดือน ปี ที่รับไข	เวลาที่ รับไข	ชื่อฟาร์ม ที่ส่งไข	จำนวนไข ที่รับเข้าศูนย์ฯ (ฟอง)	ลักษณะกายภาพ ภายนอกของไขที่รับเข้า	ผู้บันทึก	หมายเหตุ

ผู้ตรวจ.....

ข.3 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการตัดแยกไข่

รหัสชุดการผลิต	วัน เดือน ปี ที่ตัดแยกไข่	เวลาที่ตัดแยกไข่	จำนวนไข่รวมที่รับเข้าศูนย์ฯ (ฟอง)	จำนวนไข่แตก/บุงร้าว (ฟอง)	จำนวนไข่เปื้อน/เปลือกไข่มีจุดกระ (ฟอง)	จำนวนไข่ที่มีรูปร่าง/ขนาดผิดปกติ (ฟอง)	จำนวนไข่ที่เข้าสู่การคัดขนาด (ฟอง)	ผู้บันทึก

ผู้ตรวจ.....

ข.4 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการคัดขนาดไซ้ (กรณีไซ้ไก่)

รหัสชุด การผลิต	วัน เดือน ปี ที่คัดขนาดไซ้	เวลาที่ คัดขนาดไซ้	จำนวนไซ้รวม ที่รับเข้าคัดขนาด (ฟอง)	จำนวนไซ้เบอร์ต่างๆ (ฟอง)*						จำนวนไซ้แตก (ฟอง)	ผู้บันทึก
				0	1	2	3	4	5		

*หมายเหตุ ขนาดของไซ้ไก่พิจารณาจากน้ำหนักต่อฟอง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง ไซ้ไก่ (มกษ. 6702-2553): เบอร์ 0, 1, 2, 3, 4 และ 5 มีน้ำหนักดังนี้ >70, >65 ถึง 70, >60 ถึง 65, >55 ถึง 60, >50 ถึง 55, >45 ถึง 50 กรัมต่อฟอง ตามลำดับ

ผู้ตรวจ.....

ข.5 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการบรรจุไข่ (กรณีไข่ไก่)

รหัสชุดการผลิต	วัน เดือน ปี ที่บรรจุไข่	เวลาที่บรรจุไข่	จำนวนไข่รวม ที่รับเข้าบรรจุ (ฟอง)	บรรจุไข่.....ฟอง/บรรจุภัณฑ์						จำนวนไข่ แตก (ฟอง)	ผู้บันทึก
				จำนวนบรรจุภัณฑ์แบ่งตามขนาดไข่เบอร์ต่างๆ * (กล่อง/ถาด)							
				0	1	2	3	4	5		

*หมายเหตุ ขนาดของไข่ไก่พิจารณาจากน้ำหนักต่อฟอง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง ไข่ไก่ (มกษ. 6702-2553): เบอร์ 0, 1, 2, 3, 4 และ 5 มีน้ำหนักดังนี้ >70, >65 ถึง 70, >60 ถึง 65, >55 ถึง 60, >50 ถึง 55, >45 ถึง 50 กรัมต่อฟอง ตามลำดับ

ผู้ตรวจ.....

ข.6 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการเก็บรักษาไข่ (กรณีไข่ไก่)

รหัสชุดการผลิต	วัน เดือน ปี ที่ไข่เข้าเก็บ รักษา	เวลาที่ไข่เข้า เก็บรักษา	จำนวนไข่รวม ที่เข้าเก็บ รักษา (ฟอง)	บรรจุไข่.....ฟอง/บรรจุภัณฑ์						จำนวนไข่ แตก (ฟอง)	ผู้บันทึก
				จำนวนบรรจุภัณฑ์แบ่งตามขนาดไข่เบอร์ต่างๆ * (กล่อง/ถาด) เข้าเก็บรักษา							
				0	1	2	3	4	5		

*หมายเหตุ ขนาดของไข่ไก่พิจารณาจากน้ำหนักต่อฟอง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง ไข่ไก่ (มกษ. 6702-2553): เบอร์ 0, 1, 2, 3, 4 และ 5 มีน้ำหนักดังนี้ >70, >65 ถึง 70, >60 ถึง 65, >55 ถึง 60, >50 ถึง 55, >45 ถึง 50 กรัมต่อฟอง ตามลำดับ

ผู้ตรวจ.....

ข.7 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการจำหน่ายไข่ (กรณีไข่ไก่)

รหัสชุดการผลิต	วัน เดือน ปี ที่จำหน่ายไข่	เวลาที่ จำหน่ายไข่	จำนวนไข่รวม ที่จำหน่าย (ฟอง)	บรรจุไข่.....ฟอง/บรรจุภัณฑ์						จำนวนไข่ แตก (ฟอง)	ผู้บันทึก
				จำนวนบรรจุภัณฑ์แบ่งตามขนาดไข่เบอร์ต่างๆ * (กล่อง/ถาด) ที่จำหน่าย							
				0	1	2	3	4	5		

*หมายเหตุ ขนาดของไข่ไก่พิจารณาจากน้ำหนักต่อฟอง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง ไข่ไก่ (มกษ. 6702-2553): เบอร์ 0, 1, 2, 3, 4 และ 5 มีน้ำหนักดังนี้ >70, >65 ถึง 70, >60 ถึง 65, >55 ถึง 60, >50 ถึง 55, >45 ถึง 50 กรัมต่อฟอง ตามลำดับ

ผู้ตรวจ.....

ข.8 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการขนส่งไข่ (กรณีไข่ไก่)

ประเภทรถขนส่ง.....หมายเลขทะเบียนรถ.....ชื่อพนักงานขับรถ.....
 ลักษณะบริเวณจัดเก็บไข่บนรถ.....
 เวลารถขนส่งออกจากศูนย์ฯ.....เวลารถขนส่งถึงแหล่งจำหน่าย.....

รหัสชุด การผลิต	วัน เดือน ปี ที่ขนส่งไข่	เวลาที่เริ่ม ขนไข่ใส่รถ ขนส่ง	เวลาที่ขน ไข่ใส่รถ ขนส่ง เสร็จ	จำนวนไข่ รวมที่ขนส่ง (ฟอง)	บรรจุไข่.....ฟอง/บรรจุภัณฑ์ จำนวนบรรจุภัณฑ์แบ่งตามขนาดไข่เบอร์ต่าง ๆ * (กล่อง/ถาด) ที่ขนส่ง						จำนวนไข่ แตก (ฟอง)	ผู้บันทึก
					0	1	2	3	4	5		

*หมายเหตุ ขนาดของไข่ไก่พิจารณาจากน้ำหนักต่อฟอง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง ไข่ไก่ (มกษ. 6702-2553): เบอร์ 0, 1, 2, 3, 4 และ 5 มีน้ำหนักดังนี้ >70, >65 ถึง 70, >60 ถึง 65, >55 ถึง 60, >50 ถึง 55, >45 ถึง 50 กรัมต่อฟอง ตามลำดับ

ผู้ตรวจ.....

ภาคผนวก ค

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วย SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*) ที่ยอมรับให้ใช้ได้ ดังนี้

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
มวล	มิลลิกรัม (milligram)	mg
	กิโลกรัม (kilogram)	kg
ความเข้มแสง	ลักซ์ (lux)	lx
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	°C

ภาคผนวก

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

วันที่ตรวจ.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์..... ที่อยู่.....

ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ (ขจส.2) เลขที่..... ใบรับรอง การปฏิบัติที่ดี เลขที่.....

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
1. การผลิตขั้นต้น					
1.1 สัตว์มีชีวิตที่นำเข้ามา 1) ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ และได้รับการตรวจ จากสัตวแพทย์ ควบคุม ฟาร์ม 2) สัตว์ต้องมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามาเพื่อให้ง่ายต่อการสอบ ย้อนกลับได้	MA MI				
1.2 สภาพการขนส่งสัตว์มีชีวิต 1) พาหนะขนส่งสัตว์ปีก ต้องแข็งแรง และเหมาะสมมีช่องระบายอากาศ เพียงพอ สัตว์ปีกที่บรรจุในแต่ละกระบอกรู มีจำนวนเหมาะสมกับ ขนาด ของกรง 2) การขนส่งสัตว์ปีกต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์และต้องหลีกเลี่ยง ความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสัตว์ปีก 3) ไม่ขนส่งสัตว์ปีกที่เจ็บป่วยรวมไปกับสัตว์ปีกปกติ	MA MI MA	ก.1.1.1 ก.1.1.2 ก.1.1.3 ก.1.2.1 ก.1.2.2 ก.1.2.3			
2. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก					
2.1 สถานที่ตั้ง 1) ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน 2) ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง 3) มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถสำนักงาน และบ่อบำบัดน้ำเสีย 4) ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบ การระบายน้ำที่ดี 5) ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ 6) โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้วเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออกและป้องกัน มิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เป็นต้น เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์	MI MA MI MI MI MA	2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
7) ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม	MA	2.7			
2.2 โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์					
2.2.1 การออกแบบและวางผัง					
1) อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำ ความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพ ภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	MA	4.1.1			
2) อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้อง กั้นแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจาก บริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์	MA	4.1.2			
3) การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและ อุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการ ผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ	MI	4.1.3			
4) การออกแบบตัวอาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะ เข้าไปใน อาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อม รวมถึง ฝุ่นละอองได้	MA	4.1.14			
5) มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต	MA	4.2 [*]			
6) หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้	MI	4.1.5			
2.2.2 พื้น ผนัง เพดาน ประตู					
1) พื้น					
(1) วัสดุที่ใช้ทำพื้น ต้องมีพื้นผิวเรียบทำจากวัสดุ กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระแทกและการสึกกร่อน สามารถ ล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด สะอาด เป็นต้น	MI	4.2.1.1			
(2) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิด การท่วมขัง	MA	4.2.1.2			
(3) รอยต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อนและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	MA	4.2.1.3			
2) ผนัง					
(1) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี	MI	4.2.2.1			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
(2) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผันกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสม ของสิ่งปนเปื้อน และสามารถ ทำความสะอาด ได้ง่าย	MA	4.2.2.2				
3) เพดาน						
(1) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกั้นน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรกสามารถทำความสะอาดได้	MI	4.2.3.1				
(2) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า 3 เมตร	MI	4.2.3.2				
4) ประตู						
(1) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กั้นน้ำและล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กั้นน้ำได้และไม่เป็นสนิม	MI	4.2.4.1				
(2) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิต ตอกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ	MA	4.2.4.2				
(3) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กั้นน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย	MI	4.2.4.3				
2.2.3 ระบบระบายน้ำ						
1) น้ำจากส่วนสกปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด	MA	4.3.8.4				
2) ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็ว โดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง	MI					
3) ภายในท่อ หรือรางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ฝาปิดท่อควรโปร่งเพื่อตรวจสอบความสะอาดภายในท่อได้ และสามารถยกออกล้างทำความสะอาดได้ง่าย	MI					
4) ปลายท่อหรือรางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้	MA					
5) ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA					
2.2.4 ระบบการระบายอากาศ						
ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศ เพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น ควัน ไอน้ำร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด	MA	4.3.1.0				

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
2.2.5 ระบบแสงสว่าง 1) แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่า สองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป 2) ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความ คงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้	MA	4.3.11.1			
2.2.6 ระบบการป้องกันแมลง และสัตว์พาหะ ต้องสามารถป้องกัน หรือมีระบบหรืออุปกรณ์ป้องกัน นมให้แมลง หรือสัตว์พาหะเข้ามาภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ได้	MA		ข.1.3		
2.3 ห้องผลิต 2.3.1 บริเวณที่พักสัตว์ปีก 1) บริเวณที่พักยานพาหนะที่มีสัตว์ปีกบรรทุกอยู่ ควรมีความสูงที่สามารถ ป้องกันแสงแดดและฝนได้ มีระบบระบายอากาศที่ดี อุดมภูมิเหมาะสม และระดมตามลำดับที่กำหนด 2) มีพื้นที่สำหรับสัตว์ปีกป่วย หรือสงสัยว่าป่วย 3) มีระบบการระบายน้ำหรือของเสียจากสัตว์ ระบบการระบายน้ำ จากที่พักสัตว์ปีก ควรแยกระหว่างท่อระบายน้ำฝนและท่อระบายน้ำเสียออก จากกัน ทิศทางการระบายน้ำใน บริเวณที่พักสัตว์ปีก ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ควรแยกจากกันและไม่ไหลผ่านไปยังบริเวณที่พักสัตว์ปีก 4) บริเวณรับสัตว์ควรมีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวก ต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์ 5) บริเวณที่พักสัตว์ปีก กควร อยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคาร โรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจาก คอกพัก สัตว์ที่สามารถปนเปื้อน ไปยังเนื้อสัตว์ได้ 6) มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะอาด สะอาด 7) มีระบบระบายอากาศที่ดี	MA		ก.2.2		
2.3.2 บริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ และเอาเลือดออก 1) บริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ 2) บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสม กับการใช้ เครื่องมือที่ใช้ทำให้สัตว์สลบ	MA	4.3.1.1			
	MI	4.3.1.2			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
3) ต้องมีอุปกรณ์แขวนซากสำหรับเชือด ซึ่งส่วนล่างสุดของซากเมื่อแขวนควรวู้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร	MA	4.3.1.3				
4) จัดให้มีก๊อคน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ	MA	4.3.1.5				
5) มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีด เชือด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน	MA	4.3.1.4 4.3.1.6	จ.2			
6) ในกรณีที่มีการรองเลือดเพื่อนำไปบริโภค ต้องจัดให้มีภาชนะรองเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม	MI	4.3.1.7				
2.3.3 บริเวณลวกหนัง และถอนขน						
1) มีถังหรือเครื่องลวกสัตว์ปีก ที่สะอาดและสามารถควบคุมปริมาตรน้ำและอุณหภูมิได้ น้ำล้นจากถังหรือเครื่องลวกสัตว์ปีก ต้องมีท่อน้ำทิ้งต่อลงสู่ท่อระบายโดยตรง	MA	4.3.2.1 4.3.2.2	จ.5			
2) มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนังออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ	MI	4.3.2.3				
3) มีราวแขวนหรือโต๊ะสำหรับการถอนขน หรือเครื่องถอนขน และอุปกรณ์ถอนขน (ตามความจำเป็น) ซึ่งต้องล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ ก่อนนำมาใช้งาน	MA	4.3.2.4				
4) มีห้องหรืออุปกรณ์ในการเก็บรวบรวมขน และส่วนของไขมันสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค	MI	4.3.2.5				
5) จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซาก และมีท่อระบายไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.2.6				
2.3.4 บริเวณเอาเครื่องในออก						
1) จัดให้มีก๊อคน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ	MA	4.3.3.1				
2) มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีด และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส	MA	4.3.3.2				
3) มีราวหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนซากสัตว์รวมถึงใส่เครื่องในและมีรางหรือระบบส่งเครื่องใน	MA	4.3.3.3				
4) บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซาก ด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 3 เมตร มีประตูเข้า-ออกสำหรับ	MA	4.3.3.5				

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
พนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น					
5) มีภาชนะ หรือ ถังที่มีกัญแจปิดลิ้น สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค	MA	4.3.3.6			
6) จัดให้มีน้ำล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม	MA	4.3.3.8			
2.3.5 ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน (หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค)					
1) มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน	MA	4.3.4.1			
2) มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องใน ส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา	MA	4.3.3.7			
3) มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.4.2			
4) ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ	MA	4.3.4.3			
2.3.6 ห้องตัดแต่งเนื้อ					
1) ในกรณีโรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อการผลิต และต้องกั้นแยกจากห้องผลิตอื่นๆ	MA	4.3.5.1			
2) อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา	MI	4.3.5.2			
2.3.7 ห้องแช่เย็น					
กรณีลดอุณหภูมิซากด้วยอากาศเย็น					
1) ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษา ความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทกไม่ดูดซับน้ำมัน และเพดานมีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย	MI	4.3.6.1			
2) ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง -10 องศาเซลเซียส	MA	6' 4.3.6.2			
3) เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือ ระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก	MA	4.3.6.3	ก.8.2.7		
4) บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบ ที่อุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง	MI	4.3.6.4	ก.8.2.3		

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
5) มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากตั้งอยู่ สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร และซากไม่สัมผัสกับผนัง กรณีลดอุณหภูมิซากด้วยน้ำเย็นและน้ำแข็ง มีถังแช่เย็น น้ำและน้ำแข็งที่ใช้ต้องสะอาด มีคุณสมบัติเป็นน้ำที่บริโภคได้ และ มีเทอร์โมมิเตอร์เพื่อวัดอุณหภูมิในถังแช่เย็น	MA	4.3.6.5	ก.8.2.4			
	MA		ก.8.1			
2.3.8 ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า 1) บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิ ได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 2) กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้ - ห้องแช่แข็ง/ห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิ ประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส - ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิ ประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียส	REC	4.3.6.4				
	MA	4.3.6.6				
2.3.9 บริเวณรับส่งสินค้า 1) การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต 2) ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้	MI	4.3.7.1				
	MI	4.3.7.2				
2.3.10 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์/ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์ 1) มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด 2) มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ/ห้องที่แยกจากบริเวณล้าง ซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ 3) การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต	MA	4.3.8.1				
	MA	4.3.8.2				
	MA	4.3.8.3				

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
4) ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่ บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.8.4			
2.4 เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment)					
2.4.1 การออกแบบและโครงสร้าง					
1) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้	MA	5.1			
2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆหยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์ และเนื้อสัตว์	MI	5.2			
3) วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา	MA	5.3			
4) มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี	MI	4.3.9			
2.4.2 การติดตั้ง					
เครื่องมือและอุปกรณ์ ต่างๆ ควร มีพื้นที่บริเวณใต้เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือบริเวณด้านข้างซึ่งเพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง	MI	5.4			
2.5 สิ่งอำนวยความสะดวก					
2.5.1 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า / ห้องอาบน้ำ / ห้องสุขา					
1) มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรก และบริเวณที่สะอาด	MI	4.7			
2.5.2 ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์					
1) จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	REC	4.8			
2.5.3 อ่างล้างมือ					
1) อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ	MA	4.3.13.1			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
2) อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบาย ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.13.2				
2.5.4 น้ำใช้						
1) น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ	MA	4.3.12.1				
2) น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน	MA	4.3.12.2				
3. การควบคุมการปฏิบัติงาน						
- มีเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน และบันทึกผลการปฏิบัติงาน	MA					
3.1 การรับและการพักสัตว์ปีก						
1) เมื่อสัตว์ปีกถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย	MI		ก.2.1			
2) ขนส่งสัตว์ปีกมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 30 นาที เพื่อให้สัตว์ปีกได้พักก่อนฆ่า	MA		ก.1.2.7			
3) ตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า โดยตรวจสอบสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหวและบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า ณ คอกพักสัตว์ปีกโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA		ก.2.5			
4) ในกรณีที่พบสัตว์ปีกป่วยหรือสงสัย ยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสัตว์ปีกป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสัตว์ปีกปกติแล้วหากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตา (incinerator) หรือฝังเพื่อทำลายและแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ	MA		ก.2.6			
5) กรณีพบสัตว์ปีกที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรงเพื่อไม่ให้สัตว์ปีกได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสัตว์ปีกนั้นอย่างไม่ทรมานทันที	MI		ก.2.7			
6) ภายหลังจากสัตว์ปีกลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสัตว์ปีกทุกครั้งหลังการขนส่ง	MA		ก.2.8			
3.3 การทำให้สลับ						
มีการทำให้สัตว์ปีกสลับ อย่างสมบูรณ์ ก่อนถูกเชือด ด้วยวิธีการที่เหมาะสม หรือใช้วิธีการอื่นๆ ตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่อนุญาต ยกเว้นการฆ่าตามพิธีกรรมหรือบัญญัติทางศาสนา	MA	2.3	ก.3.1			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
<p>3.4 การเอาเลือดออก</p> <p>1) การเชือดคอกต้องตัดเส้นเลือดดำและแดงใหญ่ที่คอ</p> <p>2) มีดที่ใช้เชือดคอกต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 °C</p> <p>3) สัตว์ปีกต้องไม่สัมผัสพื้นขณะฆ่า</p> <p>4) หลังการเชือดคอก ต้องปล่อยให้เลือดออกจากรากสัตว์ปีกนานไม่น้อยกว่า 2 นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่เป็นเลือด สำหรับการบริโภค ต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด</p>	MA MA MA MA	ก.3.3 ก.3.4 3.3 ก.3.5				
<p>3.5 การลวก และถนอมขน</p> <p>1) อุณหภูมิน้ำไม่ต่ำกว่า 58 °C ทั้งนี้ระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสัตว์ปีก</p> <p>2) ต้องถนอมขนบนสัตว์ปีกที่ถูกล้างแล้วออกให้หมด</p> <p>3) กรณีที่ใช้กากในการถนอมขน ต้องใช้กากที่มีคุณภาพใช้สำหรับอาหาร</p> <p>4) ล้างสัตว์ปีกที่ฆ่าแล้วให้สะอาดด้วยน้ำ</p>	MI MA MA MA	4.1 4.2 4.3 4.4 ก.4.6				
<p>3.6 การแยกเอาเครื่องในออก</p> <p>1) ควักเครื่องในออกให้หมดด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม</p> <p>2) เครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากสัตว์ปีก และเรียงคู่ไปกับซากสัตว์ปีก</p> <p>3) มีการตรวจซากสัตว์ปีกและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสาร รายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกหลังฆ่า</p> <p>4) ล้างซากทั้งด้านนอกและด้านในด้วยน้ำจนสะอาด</p>	MA MA MA MA	6.1 6.2 6.3 ก.7.1				
<p>3.7 การลดอุณหภูมิซาก</p> <p>1) หลังล้างซากสัตว์ปีกด้วยน้ำแล้ว ให้ลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีกให้มีอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C ภายในเวลา 1 ชั่วโมง มีการตรวจสอบอุณหภูมิซากสัตว์ปีก หรือเนื้อ และบันทึกผลในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิกรณีลดอุณหภูมิซากด้วยน้ำเย็นและน้ำแข็ง</p> <p>มีการตรวจสอบความสะอาดของน้ำ อุณหภูมิของน้ำในถังแช่เย็น และบันทึกผลในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ</p>	MA MA	ก.8 ก.8.1				

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
<p><u>กรณีลดอุณหภูมิซากด้วยอากาศเย็น</u></p> <p>1) มีการตรวจสอบการจัดเก็บซากสัตว์ปีก พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิซากสัตว์ปีกและอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ</p> <p>2) จัดเรียงซากสัตว์ปีกไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสัตว์ปีกที่เข้าแช่ก่อน นำออกก่อน</p> <p>3) ห้องเย็นต้องสะอาด และไม่มีน้ำขัง</p>	MA	ก.8.2.6				
	MI	ก.8.2.5				
	MI					
<p>3.8 การตัดแต่ง</p> <p>1) ต้องทำในห้องตัดแต่งที่แยกจากส่วนผลิตอื่น และมีการควบคุมการเข้าออกของพนักงานอย่างเข้มงวด</p> <p>2) การตัดแต่งซากสัตว์ปีกต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว และต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากเกินไป</p> <p>3) มีด อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด</p>	MI	4.3.5.1	ก.9.1			
	MI		ก.9.6			
	MI		ก.9.4			
	MA		ก.9.3			
<p>3.9 การบรรจุ</p> <p>1) ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง</p> <p>2) ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาด หรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้</p> <p>3) ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก</p>	MA		ก.10.1			
	MI		ก.10.2			
	MI		ก.10.3			
	MI		ก.10.4			
<p>3.10 การเก็บรักษาเนื้อสัตว์</p> <p>1) อุณหภูมิเนื้อต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน 7 ° C ตลอดเวลา</p> <p>2) การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง</p> <p>3) มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก</p> <p>4) มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิเนื้อ และอุณหภูมิห้อง</p>	MA		ก.13.1			
	MI		ก.13.1			
	MA		ก.13.2			
	MA		ก.13.3			
<p>4. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล</p>						
<p>4.1 การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา</p> <p>1) จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ</p>	MA		ข.1.4			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกช. 9004	มกช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร					
4.2 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ 1) ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิต ครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง 2) ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน	MA MI	ข.1.12 ข.1.2			
4.3 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง 1) มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ 2) มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก	MA MA	4.6	ข.1.3		
4.4 การควบคุมและการกำจัดของเสีย 1) มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม 2) มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม 3) มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นปัจจุบัน สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็น และสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์	MI MI MI	4.4 4.5 6.1 6.2			
5. สุขลักษณะส่วนบุคคล					
5.1 สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน 1) ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง 2) ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่า ป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อมือที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อมือ ตา คอ หรือจมูก	MI MA	4.1.1 4.1.2			
5.2 ความสะอาดส่วนบุคคล 1) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อนที่เหมาะสม ที่คลุมผม และรองเท้า	MA	4.1.3			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
2) ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้	MA	4.1.4				
3) พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ ห้องสุชา	MA	4.1.5				
4) เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้า บริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุชา	MA		ข.2.2			
5) ห้ามนำ ทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อสัตว์ปีก โดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้	REC		ข.2.4			
6) เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และ ต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ	MA		ข.2.5			
7) พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดย เด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาตเพื่อไป ออกรับการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วน สะอาดและส่วนไม่สะอาด	MA		ข.2.6			
5.3 อุปกรณ์ส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการ ปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การดื่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการ รับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือ ของอย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม	MA	4.1.6	ข.2.7			
5.4 ผู้เยี่ยมชม ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาด และฆ่าเชื้อแล้ว	MA		ข.2.3			
6. การขนส่ง						
6.1 การขนส่ง และการควบคุม						
1) พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ ไม่เกิน 7 °C ตลอดเวลา	MA		ก.11.1			
2) การเคลื่อนย้ายซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตเพื่อการขนส่งต้อง ทำด้วยความระมัดระวัง ส่วนของซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกและผลผลิตต้องไม่ สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีกต้อง	MA		ก.11.2			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกช. 9004	มกช. 9008	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
<p>ป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย</p> <p>3) ประตुरुถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง</p> <p>4) ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต</p> <p>5) พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง</p>	REC	ก.11.3			
<p>7. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค</p>					
<p>7.1 มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และข้อมูลที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้</p> <p>1) ประเภทของซากสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีก หรือผลผลิต</p> <p>2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม</p> <p>3) วัน เดือน ปี ที่ผลิตวันที่ฆ่า และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน</p> <p>4) ชื่อแนะนำในการเก็บรักษา</p> <p>5) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง</p> <p>7.2 มีระบบการระบุชุดผลิต ที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง</p>	REC	ก.10.3			
<p>8. การฝึกอบรม</p>					
<p>8.1 มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัย ในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น</p> <p>8.2 มีประวัติการฝึกอบรมของพนักงาน</p>	REC				
	REC				

หมายเหตุ

MA = ข้อบกพร่อง รุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับ โรงฆ่าสัตว์ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับ โรงฆ่าสัตว์ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

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

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

วันที่ตรวจ.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์..... ที่อยู่.....

ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ฯ (ขจส.2) เลขที่..... ใบรับรอง การปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/เสนอแนะ
		มกช. 9004	มกช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
1. การผลิตขั้นต้น						
1.1 สัตว์มีชีวิตที่นำเข้ามา						
1) ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ และได้รับการตรวจจากสัตวแพทย์ ควบคุมฟาร์ม	MA					
2) ต้องมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามา เพื่อให้ง่ายต่อการสอบย้อนกลับได้	MI					
1.2 สภาพการขนส่งสัตว์มีชีวิต						
1) พาหนะขนส่ง ต้องแข็งแรง และเหมาะสม มีการระบาย อากาศเพียงพอ สภาพพื้นของรถ รวากัน หรือผนังกัน ต้องไม่ทำให้สัตว์เกิดการบาดเจ็บ พื้นที่มีความถี่ไม่น้อยกว่า 0.4 ตร.ม. / ตัว (สุกรขุน) หรือ 0.8 ตร.ม. / ตัว (พ่อสุกร แม่สุกร)	MI		ก.1.1.1 ก.1.1.2 ก.1.1.3 ก.1.1.4			
2) ในการขนส่งสุกรต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ และต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสุกร	MI		ก.1.2.1 ก.1.2.2			
3) ไม่ขนส่งสุกรที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมกับสุกรปกติ	MA		ก.1.2.3			
4) ควรขนส่งสุกรมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน 12 ชั่วโมงติดต่อกัน	REC		ก.1.2.7			
2. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก						
2.1 สถานที่ตั้ง						
1) ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน	MI	2.1				
2) ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง	MA	2.2				
3) มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถสำนักงาน และปอบำบัดน้ำเสีย	MI	2.3				
4) ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต กับซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี	MI	2.4				

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
<p>5) ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ</p> <p>6) โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคล ภายนอกผ่านเข้า ออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เป็นต้น เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์</p> <p>7) ไม่ตั้งอยู่ใน พื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อน ของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม</p>	MI MA MA	2.5 2.6 2.7				
<p>2.2 โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์</p> <p>2.2.1 การออกแบบและวางผัง</p> <p>1) มีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน</p> <p>2) ต้องกันแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์</p> <p>3) สถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเชื้ออันวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ</p> <p>4) ตัวอาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้</p> <p>5) มีการกันพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต</p> <p>6) หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้</p>	MA MA MI MA MA MI	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.14 4.2 4.1.5				
<p>2.2.2 พื้น ผนัง เพดาน ประตู</p> <p>1) พื้น</p> <p>(1) วัสดุที่ใช้ ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระแทกและการสึกกร่อน สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น</p> <p>(2) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิด การท่วมขัง</p> <p>(3) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อนจะสามารถทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>2) ผนัง</p> <p>(1) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน</p>	MI MA MA MI	4.2.1.1 4.2.1.2 4.2.1.3 4.2.2.1				

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี					
(2) รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและ ทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถ ทำความสะอาด ได้ง่าย	MA	4.2.2.2			
3) เพดาน					
(1) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกั้นน้ำได้ ไม่เป็น สนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความ สกปรก สามารถทำความสะอาดได้	MI	4.2.3.1			
(2) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่าสามตร	MI	4.2.3.2			
4) ประตู					
(1) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กั้นน้ำ และล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบ ของไม้ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กั้นน้ำได้และไม่เป็นสนิม	MI	4.2.4.1			
(2) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ	MA	4.2.4.2			
(3) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิด ได้สนิท กั้นน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย	MI	4.2.4.3			
2.2.3 ระบบระบายน้ำ					
1) น้ำจากส่วนสกปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด	MA				
2) ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็วโดยไม ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง	MI				
3) ภายในท่อ หรือรางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ ง่าย สามารถ ตรวจสอบความสะอาด และล้างทำความสะอาด ภายในราง ระบายน้ำได้	MI				
4) ปลายท่อหรือรางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์ พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้	MA				
5) ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้า ไปสู่ บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.8.4			
2.2.4 ระบบการระบายอากาศ					
ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่าง ๆ ต้องมีระบบระบายอากาศ เพื่อ กำจัดกลิ่น ควัน ไอน้ำร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวัง	MA	4.3.1.0			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
มิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด					
<p>2.2.5 ระบบแสงสว่าง</p> <p>1) แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป</p> <p>2) ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้</p>	MA	4.3.11.1			
	MI	4.3.11.2			
<p>2.2.6 ระบบการป้องกันแมลง และสัตว์พาหะ</p> <p>ต้องสามารถป้องกัน หรือมีระบบหรืออุปกรณ์ป้องกันมิให้แมลงหรือสัตว์พาหะเข้ามาภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ได้</p>	MA		ข.1.3		
<p>2.3 ห้องผลิต</p> <p>2.3.1 คอกพักสุกร</p> <p>1) ควรมีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าของพนักงานตรวจโรคสัตว์และเจ้าหน้าที่ โดยพื้นที่คอกพักสุกรไม่ควรน้อยกว่า 0.8 ตร.ม.ต่อตัว</p> <p>2) มีพื้นที่สำหรับสัตว์ป่วย หรือสงสัยว่าป่วย</p> <p>3) วัสดุที่ใช้มีความแข็งแรงมีผิวเรียบ ไม่มีส่วนคมหรือแตก ไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับสุกร และสามารถป้องกันสัตว์จากสภาพแวดล้อมที่ไม่เอื้ออำนวยได้ พื้นคอกพักสัตว์ต้องไม่ลื่น</p> <p>4) มีระบบการระบายน้ำหรือของเสียจากสัตว์ ระบบการระบายน้ำ จากคอกพักสัตว์ควรแยกระหว่างท่อระบายน้ำฝนและท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน ทิศทางการระบายน้ำใน คอกพักสัตว์ ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยควรแยกจากกัน และไม่ไหลผ่านไปยังคอกพักสัตว์หรือทางเดินของสัตว์</p> <p>5) บริเวณรับสัตว์ควรมีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์</p> <p>6) สถานที่ตั้ง คอกพักสัตว์ วัสดุต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาด ของอาคาร โรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจาก คอกพักสัตว์ ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้</p> <p>7) ควรมีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดิน ควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้สุกรหันหลังกลับ</p> <p>8) มีน้ำที่สะอาด และอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ</p>	MA	3.1 [*]	3.1		
	MA	3.2 [*]			
	MA	3.3 [*]	3.2		
	MA	3.4 [*]			
		3.11			
		3.12			
	MI	3.5			
	MA	3.7			
	MI		ก.3.2		
	MI	3.8			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
9) มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะอาด	MI	3.9				
10) มีอ่างจุ่มเท้าด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากคอกพักสัตว์	MA	3.10				
11) มีระบบระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างอย่างเพียงพอในการตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า	MA	3.13				
2.3.2 บริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ และเอาเลือดออก						
1) บริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ	MA	4.3.1.1				
2) บริเวณที่ทำ ให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้เครื่องมือที่ใช้ทำให้สัตว์สลบด้วยวิธียิงสัตว์ให้สัตว์สลบ ใช้กระแสไฟฟ้าหรือแก๊ส และสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ออกจากของบังคับได้	MI	4.3.1.2	ก.3.6			
3) ต้องมีแคร่หรือรอกยกสัตว์ที่สลบแล้วเพื่อทำการแทงคอเพื่อเอาเลือดออก รอกยกสัตว์มี อยกแล้วส่วนล่างสุดของซากควรอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร ถ้าเป็นแคร่หรือโต๊ะควรทำมาจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร	MA	4.3.1.3				
4) จัดให้มีก๊อคน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ	MA	4.3.1.5	ง.2			
5) มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดแทงคอและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน	MA	4.3.1.4 4.3.1.6				
6) ในกรณีที่มีการรองเลือดเพื่อนำไปบริโภค ต้องจัดให้มีภาชนะรองเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ ต้องมีที่ระบายเลือด และการจัดเก็บที่เหมาะสม	MI	4.3.1.7				
2.3.3 บริเวณลวกหนัง และถอน/ขูดขน						
1) มีถังหรือเครื่องลวกสุกร ที่สะอาดและสามารถควบคุมปริมาณน้ำ และอุณหภูมิได้ น้ำล้นจากถังหรือเครื่องลวกสุกร ต้องมีท่อน้ำทิ้งต่อลงสู่ที่ระบายโดยตรง	MA	4.3.2.1 4.3.2.2	ง.5			
2) มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนังออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ	MI	4.3.2.3				
3) มีแคร่หรือโต๊ะสำหรับการขูดขน หรือเครื่องหรืออุปกรณ์ ขูดขนและอุปกรณ์ดึงกีบ ซึ่งต้องล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน	MA	4.3.2.4				
4) มีภาชนะ ห้องเก็บ หรือสถานที่ในการเก็บรวบรวมขน ขา กีบ และส่วน	MI	4.3.2.5				

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
ของไขมันสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค 5) มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซาก และมีท่อระบายไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.2.6			
2.3.4 บริเวณเอาเครื่องในออก 1) มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ	MA	4.3.3.1			
2) มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส	MA	4.3.3.2			
3) มีภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องในและมีรางหรือระบบส่งเครื่องในแยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว	MA	4.3.3.3			
4) บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็น ซากด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 3 เมตร มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น	MA	4.3.3.5			
5) มีสถานที่เก็บหรือถังที่มีกัญแจปิดลิ้น สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค	MA	4.3.3.6			
6) มีน้ำฉีดล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม	MA	4.3.3.8			
2.3.5 ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน(หากมีการล้างเครื่องในเพื่อนำไปบริโภค) 1) มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องในโดยแบ่งเป็น 2 ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว	MA	4.3.4.1			
2) มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียสตลอดเวลา	MA	4.3.3.7			
3) มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องในน้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.4.2			
4) ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกต้องลักษณะ	MA	4.3.4.3			
2.3.6 ห้องตัดแต่งเนื้อ 1) ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อกำลังการผลิตต้องกั้นแยกจากห้องผลิตอื่นๆ	MA	4.3.5.1			
2) อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา	MI	4.3.5.2			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
<p>2.3.7 ห้องแช่เย็น</p> <p>1) ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษา ความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทกไม่ดูดซับน้ำผนังและเพดาน มีพื้นผิวเรียบทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย</p> <p>2) ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง 4 - 10 องศาเซลเซียส</p> <p>3) เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือ ระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็นประตูห้องแช่เย็น ควรมีกุ๊วที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก</p> <p>4) บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิหรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง</p> <p>5) จัดให้มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร</p>	MI	4.3.6.1				
	MA	6*	4.3.6.2			
	MA	4.3.6.3				
	MI	4.3.6.4				
	MA	4.3.6.5				
<p>2.3.8 ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า</p> <p>1) บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่า อุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์</p> <p>2) กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ห้องแช่แข็ง/ห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิ ประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส - ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิ ประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียส 	MI	4.3.6.4				
	MA	4.3.6.6				
<p>2.3.9 บริเวณรับส่งสินค้า</p> <p>1) การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยก ออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต</p> <p>2) ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้</p>	MI	4.3.7.1				
	MI	4.3.7.2				

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
<p>2.3.10 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ /ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์</p> <p>1) มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด</p> <p>2) มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้น อย่าง น้อย 30 เซนติเมตร และตั้งอยู่ในบริเวณ /ห้องที่แยกจากบริเวณล้าง ซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้</p> <p>3) การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต</p> <p>4) ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p>	MA	4.3.8.1			
	MA	4.3.8.2			
	MA	4.3.8.3			
	MA	4.3.8.4			
<p>2.4 เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment)</p> <p>2.4.1 การออกแบบและโครงสร้าง</p> <p>1) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้</p> <p>2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บาง ชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์</p> <p>3) วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ได้แก่ แคลเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคลเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ใช้อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา</p> <p>4) มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี</p>	MA	5.1			
	MI	5.2			
	MA	5.3			
	MI	4.3.9			
<p>2.4.2 การติดตั้ง</p> <p>เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ ควร มีพื้นที่บริเวณใต้เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือบริเวณด้านข้างซึ่งเพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง</p>	MI	5.4			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
2.5 สิ่งอำนวยความสะดวก					
2.5.1 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า/ห้องอาบน้ำ/ห้องสุขา มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรก และบริเวณที่สะอาด	MI	4.7			
2.5.2 ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	REC	4.8			
2.5.3 อ่างล้างมือ					
1) อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่ แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็น ของน้ำขณะล้างมือ	MA	4.3.13.1			
2) อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด -ปิด บริเวณ อ่างล้างมือควรมีสบู่เหลวท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบาย ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	.3.13.2			
2.5.4 น้ำใช้					
1) น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มี ปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด สะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ	MA	4.3.12.1			
2) น้ำใช้และน้ำแข็งต้อง มีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวง- สาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน	MA	4.3.12.2			
3. การควบคุมการปฏิบัติงาน					
- มีเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน และบันทึกผลการปฏิบัติงาน	MA				
3.1 การรับสุกรเข้าคอกพัก					
1) เมื่อสุกรถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่ เกี่ยวข้องตามกฎหมาย	MI		ก.2.1		
2) ชั่งน้ำหนักและตรวจนับจำนวนสุกร	REC		ก.2.3		
3) ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า โดยตรวจสอบสุขภาพและความ ผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหวและบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจ สุขภาพสุกรก่อนฆ่า ณ คอกพักสุกรโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์	MA		ก.2.4		

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
4) ในกรณีที่พบสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสุกรป่วย และฆ่าในห้องจุกเงินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสุกรปกติ แล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตา (incinerator) หรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ	MA		ก.2.5			
5) ฉีดพ่นน้ำให้สุกรเพื่อผ่อนคลายความเครียดจากการเดินทาง	MI		ก.2.6			
6) กรณีพบสุกรที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สุกรได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสุกรนั้นอย่างไม่ทรมานที่ห้องจุกเงินโดยทันที	MI		ก.2.7			
7) ภายหลังจากสุกรลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสุกรทุกครั้งหลังการขนส่ง	MA		ก.2.8			
3.2 การพักสุกร						
1) นำสุกรเข้าคอกพักรอฆ่าตามลำดับที่กำหนด	REC		ก.3.3			
2) ภายในคอกพักต้องมีน้ำให้สุกรกินตลอดระยะเวลาความหนาแน่นของสุกรในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.8 ตารางเมตรต่อตัว	MA		ก.3.4			
3) ฉีดน้ำทำความสะอาดสุกรทุกตัวก่อนเข้าฆ่า	MA		ก.3.5			
3.3 การทำให้สลบ						
ต้องมีการทำให้สุกรสลบก่อนถูก เชือด ด้วยวิธีการที่เหมาะสม หรือใช้วิธีการอื่น ๆ ตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่อนุญาต	MA	2.3	4.2			
3.4 การเอาเลือดออก						
1) การแทงคอปปล่อยให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากสุกรสลบ โดยแขวนสุกรหรือให้สุกรนอนบนแคร่ขณะแทงคอ และใช้มีดสำหรับแทงคอโดยเฉพาะ	MA		ก.4.2.1			
2) การแทงคอต้องแทงลึก เพื่อให้เส้นเลือดดำและแดงเส้นใหญ่ที่คอขาด และไม่ควรแทงลึกเกินไปจนปลายมีดทะลุถึงช่องอก จะทำให้เลือดคั่งในช่องอกและเนื้อส่วนที่ติดกระดูกสันหลังด้านหลัง	MA		ก.4.2.2			
3) มีดที่ใช้แทงคอต้องทำความสะอาด และฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 °C ทุกครั้งหลังใช้งาน	MA		ก.4.2.3			
4) หลังการแทงคอแล้ว ปล่อยให้เลือดออกจากสุกรนานไม่น้อยกว่า 4 นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภค ต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด	MA		ก.4.2.4			
5) ล้างทำความสะอาดสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว	MA		ก.4.2.5			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
3.5 การลวก ชูดขน และการดื่กกีบ						
1) อุณหภูมิน้ำไม่ต่ำกว่า 58 °C	MI		5.1			
2) สุกเกอร์ที่ถูกลมแล้วต้องชูดขนออกให้หมด	MA		5.2			
3) ดื่กกีบขาหน้าและขาหลังสุกเกอร์ที่ถูกลมแล้วออกหมด	MI		5.3			
4) ล้างสุกเกอร์ที่ถูกลมแล้วจนสะอาด	MA		5.4			
3.6 การแยกเอาเครื่องในออก						
1) เครื่องในต้องแยกออกได้หมด และเครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากสุกเกอร์	MA		7.1			
2) มีวิธีการที่แสดงให้ทราบว่าเป็นหัว และเครื่องในของซากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง	MA		ก.6.2 ก.7.2 ก.7.3			
3) มีการตรวจซากสุกเกอร์และเครื่องในและบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพสุกเกอร์หลังฆ่า	MA		ก.7.4			
4) ล้างซากและเครื่องในด้วยน้ำจนสะอาด	MA		ก.7.5			
3.7 การลดอุณหภูมิซาก						
1) หลังล้างซากสุกเกอร์ด้วยน้ำแล้ว ให้นำซากสุกเกอร์เข้าสู่ห้องเย็นเพื่อลดอุณหภูมิซากสุกเกอร์ให้มีอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C ภายในเวลา 24 ชั่วโมง	MA		ก.10.1			
2) จัดเรียงซากสุกเกอร์ไว้ในอากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสุกเกอร์ที่เข้าแช่ก่อน นำออกก่อน	REC		ก.10.2			
3) ต้องตรวจสอบการจัดเก็บซากสุกเกอร์ พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิซากสุกเกอร์และอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ	MA		ก.10.3			
3.8 การตัดแต่ง						
1) ต้องทำในห้องตัดแต่งที่แยกจากส่วนผลิตอื่น และมีการควบคุมการเข้าออกของพนักงานอย่างเข้มงวด	MA	4.3.5.1	11.2 ก.11.6			
2) การตัดแต่งซากสุกเกอร์ต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว และต้องไม่มีเนื้ออกบนสายพานมากเกินไป	MI		ก.11.2 ก.11.4			
3) มีด อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด	MA		11.1 ก.11.1			
3.9 การบรรจุ						
1) ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพ	MA		12.1			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
<p>มาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง</p> <p>2) ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาด หรือ กำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่น ๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้</p> <p>3) ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วย ต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก</p>	MA		ก.12.1 ก.12.2 12.3 ก.12.4			
<p>3) ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วย ต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก</p>	MI		ก.12.3			
<p>3.10 การเก็บรักษาเนื้อสัตว์</p> <p>1) อุณหภูมิเนื้อต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน 7 ° C ตลอดเวลา</p> <p>2) การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง</p> <p>3) มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก</p> <p>4) มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิเนื้อ</p>	MA MI MA MA		ก.13.1 ก.13.1 ก.13.2 ก.13.3			
4. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล						
<p>4.1 การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา</p> <p>จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร</p>	MA		ข.1.4			
<p>4.2 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ</p> <p>ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลา ก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง</p> <p>2) ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน</p>	MA MI		ข.1.12 ข.1.2			
<p>4.3 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง</p> <p>1) มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายใน และภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2) มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก</p>	MA MA	4.6	ข.1.3			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
4.4 การควบคุมและการกำจัดของเสีย						
1) มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัด เก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม	MI	4.4				
2) มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม	MI	4.5				
3) มีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็น และสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์	MI	6.1 6.2				
5. สุขลักษณะส่วนบุคคล						
5.1 สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน						
1) ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	MI	4.1.1				
2) ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดีซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อที่ หู ตา คอ หรือจมูก	MA	4.1.2				
5.2 ความสะอาดส่วนบุคคล						
1) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษา ความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อนที่เหมาะสม ที่คลุมผม และรองเท้าน้ำ	MA	4.1.3				
2) ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้	MA	4.1.4				
3) พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุชา	MA	4.1.5				
4) เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุชา	MA		ข.2.2			
5) ห้ามนำ โทรศัพท์มือถือส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อสุกร โดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้	REC		ข.2.4			
6) เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ	MA		ข.2.5			
7) พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาตเพื่อป้องกันกรปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วน สะอาดและส่วนไม่สะอาด	MA		ข.2.6			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
5.3 อุปกรณ์ส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการรับประทานอาหาร ไอ หรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือของอย่างอื่นเข้าไป ในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม	MA	4.1.6	ข.2.7			
5.4 ผู้เยี่ยมชม ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้า ปิดปาก พร้อมทั้งสวม รองเท้าบู๊ทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว	MA		ข.2.3			
6. การขนส่ง						
6.1 การขนส่ง และการควบคุม 1) พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ให้ไม่เกิน 7°C ตลอดเวลา 2) การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต เพื่อการขนส่ง ต้องทำ ด้วยความระมัดระวัง ส่วนของซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้น หรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสุกรต้องป้องกันมิให้ฉีก ขาดเสียหาย 3) ประตูลงรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่ กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิด ขณะขนส่ง 4) ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต 5) พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อย ก่อนและหลังการขนส่ง	MA MA REC MA MA		ก.14.1 ก.14.2 ก.14.3 ก.14.4 ก.14.5			
7. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค						
7.1 มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และข้อความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้ 1) ประเภทของซากสุกร เนื้อสุกร หรือผลผลิต 2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม 3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต(วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน 4) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา	REC		ก.12.3			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
5) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง 7.2 มีระบบการระบุชุดผลิต ที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง	MI					
8. การฝึกอบรม						
8.1 มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น	REC					
8.2 มีประวัติการฝึกอบรมของพนักงาน	REC					

หมายเหตุ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ ดีสำหรับ โรงฆ่าสัตว์ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติ ดีที่ดีสำหรับ โรงฆ่าสัตว์ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

วันที่ตรวจ.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์..... ที่อยู่.....

ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ฯ (ขจส.2) เลขที่..... ใบรับรอง การปฏิบัติที่ดีฯ เลขที่.....

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
1. การผลิตขั้นต้น					
1.1 สัตว์มีชีวิตที่นำเข้ามา 1) ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ และได้รับการตรวจจากสัตวแพทย์ ควบคุม ฟาร์ม 2) ต้องมีการระบุแหล่งที่มาของสัตว์เข้ามาเพื่อให้ง่ายต่อการสอบ ย้อนกลับได้	MA MI				
1.2 สภาพการขนส่งสัตว์มีชีวิต 1) พาหนะขนส่งโค- กระบือ ต้องแข็งแรง และเหมาะสม มีการระบาย อากาศเพียงพอ สภาพพื้นของรถ รวากัน หรือผนังกัน ตี อย่งไม่ทำให้สัตว์เกิด การบาดเจ็บ พื้นที่ควรมีไม่น้อยกว่า 1 ตร.ม. / ตัว 2) ในการขนส่งโค- กระบือ ต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ และต้อง ป้องกันไม่ให้โค-กระบือบาดเจ็บหรือเครียด 3) ไม่ขนส่งโค-กระบือที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับโค-กระบือปกติ 4) ระยะเวลาในการขนส่งไม่ควรเกิน 8 ชั่วโมงติดต่อกัน และระยะเวลาใน การขนส่งรวมไม่ควรเกิน 36 ชั่วโมง	MI MI MA REC	ก.1.1.1 ก.1.1.2 ก.1.1.5 ก.1.2.1 ก.1.2.3 ก.1.2.4 ก.1.2.7			
2. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก					
2.1 สถานที่ตั้ง 1) ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน 2) ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง 3) มีพื้นที่ว่างเพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน ที่จอดรถสำนักงาน และ บ่อน้ำบาดน้ำเสีย 4) ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์อยู่ในสภาพดีไม่ทำให้เกิดฝุ่นละอองมีการ แยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิตกับซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์และมีระบบการระบาย น้ำที่ดี 5) ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ	MI MA MI MI MI	2.1 2.2 2.3 2.4 2.5			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
6) โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้วเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออกและป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เป็นต้น เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์	MA	2.6			
7) ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม	MA	2.7			
2.2 โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์					
2.2.1 การออกแบบและวางผัง					
1) อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิว ภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน	MA	4.1.1			
2) อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกันแยะระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์	MA	4.1.2			
3) สถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเชื้ออันวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ	MI	4.1.3			
4) อาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้	MA	4.1.14			
5) มีการกันพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตออกจากส่วนผลิต	MA	4.2			
6) หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้	MI	4.1.5			
2.2.2 พื้น ผนัง เพดาน ประตู					
1) พื้น					
(1) วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน สามารถล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมีเช่น น้ำยาฆ่าเชื้อน้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น	MI	4.2.1.1			
(2) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิด การท่วมขัง	MA	4.2.1.2			
(3) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมนเพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย	MA	4.2.1.3			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
<p>2) ผนัง</p> <p>(1) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี</p> <p>(2) รอยเชื่อมต่อ ระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>3) เพดาน</p> <p>(1) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกั้นน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรกสามารถทำความสะอาดได้</p> <p>(2) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า 3 เมตร</p> <p>4) ประตู</p> <p>(1) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กั้นน้ำ และล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กั้นน้ำได้และไม่เป็นสนิม</p> <p>(2) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบ</p> <p>(3) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจก ควรปิดได้สนิท กั้นน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย</p>	MI	4.2.2.1			
	MA	4.2.2.2			
	MI	4.2.3.1			
	MI	4.2.3.2			
	MI	4.2.4.1			
	MA	4.2.4.2			
	MI	4.2.4.3			
<p>2.2.3 ระบบระบายน้ำ</p> <p>1) น้ำจากส่วนสกปรกต้องไม่ระบายไปสู่ส่วนสะอาด</p> <p>2) ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็ว โดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง</p> <p>3) ภายในท่อ หรือรางระบายน้ำ ควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย สามารถตรวจสอบความสะอาดและล้างทำความสะอาดภายในรางระบายน้ำได้</p> <p>4) ปลายท่อหรือรางระบายน้ำที่เปิดออกสู่ภายนอก ต้องป้องกันสัตว์พาหะไม่ให้เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ได้</p> <p>5) ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p>	MA				
	MI				
	MI				
	MA				
	MA	4.3.8.4			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
2.2.4 ระบบการระบายอากาศ ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศ เพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น คิวน์ ไอน้ำร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด	MA	4.3.1.0			
2.2.5 ระบบแสงสว่าง 1) แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ มีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป 2) ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้	MA MI	4.3.11.1 4.3.11.2			
2.2.6 ระบบการป้องกันแมลง และสัตว์พาหะ ต้องสามารถป้องกัน หรือมีระบบหรืออุปกรณ์ป้องกันมิให้แมลงหรือสัตว์พาหะเข้ามาภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ได้	MA		ข.1.3		
2.3 ห้องผลิต 2.3.1 คอกพักโค-กระบือ 1) ควรมีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวันและสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า โดยพื้นที่คอกพักโค- กระบือไม่ควรน้อยกว่า 2 ตารางเมตรต่อตัว 2) มีพื้นที่สำหรับสัตว์ป่วย หรือสงสัยว่าป่วย 3) วัสดุที่ใช้มีความแข็งแรงมีผิวเรียบ ไม่มีส่วนคมหรือแตก ไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับโค- กระบือ และสามารถป้องกันสัตว์จากสภาพแวดล้อมที่ไม่เอื้ออำนวยได้ พื้นคอกพักสัตว์ต้องไม่ลื่น 4) มีระบบการระบายน้ำหรือของเสียจากสัตว์ ระบบการระบายน้ำ จากคอกพักสัตว์ ควรแยกกระหว่างท่อระบายน้ำฝนและท่อระบายน้ำเสียออกจากกัน ทิศทางการระบายน้ำในคอกพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยควรแยกจากกันและไม่ไหลผ่านไปย้คอกพักสัตว์หรือทางเดินของสัตว์ 5) บริเวณรับสัตว์ควรมีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์ 6) สถานที่ตั้ง คอกพักสัตว์ ต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคาร	MA MA MA MA MI MA	3.1* 3.2* 3.3* 3.4* 3.5 3.7	3.1 3.2		

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
โรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจาก คอกพักสัตว์ ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้ 7) มีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้า ห้องฆ่า และช่องทางเดินควร แคมพอประมาณเพื่อไม่ให้โค-กระบือหันหลังกลับ 8) มีน้ำที่สะอาด และอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ 9) มีน้ำใช้อย่างเพียงพอและมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะอาด 10) มีอ่างจุ่มเท้าด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้าและออกจากคอกพักสัตว์ 11) มีระบบระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างอย่างเพียงพอในการตรวจสอบภาพ สัตว์ก่อนฆ่า	MI		ก.3.6		
2.3.2 บริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ และเอาเลือดออก 1) บริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ 2) บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้เครื่องมือ ที่ใช้ทำให้สัตว์สลบด้วยวิธียิงสัตว์ให้สัตว์สลบ ใช้กระแสไฟฟ้า หรือแก๊ส และสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์ออกจากขงบังคับได้ 3) ต้องมีแคร่หรือรอกยกสัตว์ที่สลบแล้วเพื่อทำการแทงคอเพื่อเอา เลือดออก รอกยกสัตว์เมื่อยกแล้วส่วนล่างสุดของซากควรอยู่สูงจาก พื้น ไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร ถ้าเป็นแคร่หรือโต๊ะควรทำมาจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร 4) จัดให้มีก๊อคน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขน เปิด-ปิด อย่างเพียงพอ 5) มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดแทงคอและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อ สำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผักกันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน 6) ในกรณีที่มีการรองเลือดเพื่อนำไปบริโภค ต้องจัดให้มีภาชนะรองเลือด ที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ ต้องมีท่อระบายเลือด และการ จัดเก็บที่เหมาะสม	MA MI MA MA MI	4.3.1.1 4.3.1.2 4.3.1.3 4.3.1.5 4.3.1.6 4.3.1.7	ก.4.1.1		
2.3.3 บริเวณเอาหนังออก 1) มีแคร่ หรือโต๊ะ หรืออุปกรณ์สำหรับแขวนสัตว์สำหรับการเอาหนังออก 2) มีภาชนะ ห้องเก็บหรือสถานที่ สำหรับการเก็บรวบรวมหนัง ขน เขา ซั้วซา กีบ	MA MI	4.3.2.4 4.3.2.5	ก.7.4		

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
2.3.4 บริเวณเอาเครื่องในออก					
1) มีก๊อกน้ำ ล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขน เปิด-ปิด อย่างเพียงพอ	MA	4.3.3.1			
2) มีอุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดและอุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (Knife Sterilizer) ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส และมี น้ำสะอาดสำหรับล้างผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน	MA	4.3.3.2			
3) มีถาดหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องใน และมีรางหรือระบบ ส่งเครื่องในแยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว	MA	4.3.3.3			
4) บริเวณเอาเครื่องในออก ต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซาก ด้วยผนัง ที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 3 เมตร มีประตูเข้า-ออกสำหรับ พนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น	MA	4.3.3.5			
6) มีสถานที่เก็บหรือถังที่มีกฏูญแจปิดล็อกสำหรับเก็บซากและของเสียจาก กระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค	MA	4.3.3.6			
7) มีน้ำฉีดล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้อง แช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาดมีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม	MA	4.3.3.8			
2.3.5 ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน					
1) มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องในโดย แบ่งเป็น 2 ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว	MA	4.3.4.1			
2) มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของ เครื่องในวัดได้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียสตลอดเวลา	MA	4.3.3.7			
3) มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องในน้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อ ลงสู่ท่อซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.4.2			
4) ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่ บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกละทิ้งลักษณะ	MA	4.3.4.3			
2.3.6 ห้องตัดแต่งเนื้อ					
1) ในกรณีที่มีโรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมี ขนาดเพียงพอต่อกำลังการผลิต และต้องกั้นแยกจากห้องผลิตอื่นๆ	MA	4.3.5.1			
2) อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา	MI	4.3.5.2			
2.3.7 ห้องแช่เย็น					
1) ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษา ความเย็นพื้น- ห้องควรมีผนังแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทกไม่ดูดซับน้ำฝน และเพดานมีพื้น-	MI	4.3.6.1			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
<p>ผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย</p> <p>2) ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง 4-10 องศาเซลเซียส</p> <p>3) เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันเกิดการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือ ระบบอื่นใด เพื่อป้องกัน มิให้เกิดหยดน้ำ ที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก</p> <p>4) บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง</p> <p>5) จัดให้มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร</p>	MA	6' 4.3.6.2			
	MA	4.3.6.3			
	MA	4.3.6.4			
	MA	4.3.6.5			
<p>2.3.8 ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า</p> <p>1) บริเวณหน้าห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิ ได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่องเพื่อใช้ในการบันทึกและตรวจสอบอุณหภูมิ มิของห้องแช่แข็งและห้องเย็นเก็บสินค้าเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์</p> <p>2) กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ห้องแช่แข็ง/ห้องเย็น (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส - ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียส 	MI	4.3.6.4			
	MA	4.3.6.6			
<p>2.3.9 บริเวณรับส่งสินค้า</p> <p>1) การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต</p> <p>2) ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้</p>	MI	4.3.7.1			
	MI	4.3.7.2			
<p>2.3.10 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์/ห้องเก็บภาชนะและอุปกรณ์</p> <p>1) มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด</p>	MA	4.3.8.1			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
2) มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่ยอมรับได้ มีความสูงจากพื้น อย่าง น้อย 30 เซนติเมตร และตั้งอยู่ ในบริเวณ /ห้องที่แยกจากบริเวณล้าง ซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	MA	4.3.8.2			
3) การระบายอากาศภายในห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีทิศทางออกไปสู่ภายนอกอาคารผลิตไม่ไหลย้อนกลับเข้าไปในบริเวณผลิต	MA	4.3.8.3			
4) ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่ บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.8.4			
2.4 เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment)					
2.4.1 การออกแบบและโครงสร้าง					
1) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้	MA	5.1			
2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่นต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆหยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์	MI	5.2			
3) วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา	MA	5.3			
4) มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี	MI	4.3.9			
2.4.2 การติดตั้ง					
เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ ควร มีพื้นที่บริเวณใต้เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือบริเวณด้านข้างซึ่งเพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง	MI	5.4			
2.5 สิ่งอำนวยความสะดวก					
2.5.1 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า/ห้องอาบน้ำ/ห้องสุขา					
จัดให้มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิง อย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรก และบริเวณที่สะอาด	MI	4.7			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
2.5.2 ห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ จัดให้มีห้องทำงานสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ และพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	REC	4.8			
2.5.3 อ่างล้างมือ 1) อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ 2) อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด -ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ ท่อระบาย ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย	MA	4.3.13.1			
2.5.4 น้ำใช้ 1) น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรสชาติ มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ 2) น้ำใช้และน้ำแข็งต้อง มีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน	MA	4.3.12.1			
3. การควบคุมการปฏิบัติงาน					
- มีเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน และบันทึกผลการปฏิบัติงาน	MA				
3.1 การรับโค-กระบือเข้าคอกพัก 1) เมื่อโค-กระบือถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย 2) ในกรณีที่พบโค- กระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสัตว์ป่วย 3) กรณีพบโค- กระบือที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้โค- กระบือได้รับความทรมานจะ ต้องฆ่าโค- กระบือนั้นอย่างไม่ทรมานโดยทันที โดยแยกจากสายการผลิตปกติ 4) ภายหลังจากโค- กระบือลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาด และใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกโค-กระบือทุกครั้งหลังการขนส่ง	MI		ก.2.3		
	MA		ก.2.5		
	MI		ก.2.6		
	MA		ก.1.2.9		
3.2 การพักโค-กระบือ 1) โค-กระบือต้องได้รับการพักที่โรงฆ่าอย่างน้อย 4 ชม.	MA		ก.2.1		

รหัส F-CBA-AUD-01	
หน้า	10/15
แก้ไขครั้งที่	1
ประกาศใช้วันที่ 5 กันยายน 2555	

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
2) ต้องให้โค-กระบืออดอาหารไม่น้อยกว่า 4 ชม. แต่ไม่เกิน 24 ชม. 3) ความหนาแน่นของโค-กระบือในคอกพักต้องมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2 ตร.ม./ตัว 4) มีน้ำให้โค-กระบืออย่างเพียงพอ 5) ตรวจสอบสุขภาพโค-กระบือก่อนฆ่า โดยตรวจสอบสุขภาพและค วามผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหวและบันทึกผลใ นเอกสาร รายงานการตรวจสอบสุขภาพโค-กระบือก่อนฆ่า ณ คอกพักโค-กระบือ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ 6) ทำความสะอาดโค-กระบือทุกตัวก่อนนำเข้าฆ่า 7) นำโค-กระบือเข้าฆ่าตามลำดับที่กำหนด 8) ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักภายหลังโค-กระบือเข้าฆ่าหมดแล้ว และต้องมีน้ำใช้ล้างคอกอย่างเพียงพอ	MA MI MA MA MA REC MA	ก.2.2 ก.3.3 ก.3.3 ก.3.4 ก.3.5 ก.3.7 ก.3.8				
3.3 การทำให้สลบ ต้องทำให้โค-กระบือสลบก่อนฆ่า ด้วยวิธีการที่เหมาะสม หรือ ใช้วิธีการอื่นๆ ตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่อนุญาต หรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา	MA	2.3	4.2			
3.4 การเอาเลือดออก 1) ต้องเอาเลือดออกโดยเร็วหลังโค-กระบือสลบ โดยไม่ให้ชากสัมผัสพื้น 2) มีดหรืออุปกรณ์ที่นำเลือดออก ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งก่อนและหลังใช้งานกับตัวต่อไป 3) นำเลือดออกจากตัวโค-กระบืออย่างสมบูรณ์เป็นระยะเวลาประมาณ 5 – 6 นาที ในกรณีที่ เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด 4) มัดหลอดอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้เศษอาหารที่อยู่ในกระเพาะออกมา 5) ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ และพื้นที่บริเวณนำเลือดออกเป็นระยะๆ และล้างให้สะอาดทั่วถึง ภายหลังเสร็จงานแล้วทุกครั้ง	MA MA MA MA MA	ก.4.2.1 ก.4.2.2 ก.4.2.3 ก.4.2.4 ก.4.2.5				
3.5 การแยกหัว มีวิธีการที่แสดงให้เห็นทราบดีว่าเป็นหัวของชากนั้น เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง	MA		ก.5.1			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
		มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
3.6 การนำหนังออก						
1) มีการมัดทวารหนัก หรือใช้ถุงสะอาดครอบแล้วมัดทวารหนัก หรือใช้อุปกรณ์สำหรับอุดทวารหนัก เพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกภายในลำไส้ออกมาปนเปื้อน	MA		ก.7.2			
2) นำหนังออกโดยไม่ให้น้ำสัมผัสพื้น และไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังไปสู่น้ำ	MA		ก.7.3			
3) มีภาชนะรองรับหนัง เพื่อนำหนังออกไปจากส่วนปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับเนื้อ	MI		ก.7.4			
3.7 การแยกเอาเครื่องในออก						
1) ต้องนำเครื่องในออกให้หมด	MA		8.2			
2) เครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากโค-กระบือ ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซากโคและกระบือ ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ใช้การตัดส่วนที่ปนเปื้อนออก หรือใช้วิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ส่วนอื่นของซาก	MA		ก.8.3			
3) เครื่องในขาว และเครื่องในแดงต้องจัดวางให้อยู่ตรงซากโค-กระบือ หรือมีเครื่องหมายแสดงให้ตรงกับซาก	MA		ก.8.4			
4) หลังผ่าซากแล้ว ต้องมีการนำเส้นใยเส้นหลังออกให้หมด และนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป	MI		ก.9.2			
5) มีการตรวจซากโค-กระบือและเครื่องใน และบันทึกผลในเอกสาร รายงานการตรวจสุขภาพโค-กระบือหลังฆ่า	MA		8.3			
6) ล้างซากด้วยน้ำจนสะอาด	MA		ก.8.5 ก.10			
3.8 การลดอุณหภูมิซาก						
1) หลังล้างซากโค-กระบือด้วยน้ำแล้ว ให้นำซากโค-กระบือเข้าสู่ห้องเย็นเพื่อลดอุณหภูมิซากโค-กระบือให้มีอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C ภายในเวลา 24 ชั่วโมง	MA		ก.12.1 ก.12.2			
2) จัดเรียงซากโค-กระบือไว้ในอากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากโค-กระบือที่เข้าแช่ก่อน นำออกก่อน	REC		ก.12.3			
3) ภายในห้องเก็บซากต้องไม่มีหยดน้ำ จากการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก	MA		12.3 ก.8.5			
4) ตรวจสอบการจัดเก็บซากโค-กระบือ พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิซากโค-กระบือและอุณหภูมิห้อง และบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ	MA		ก.12.7			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
3.8 การตัดแต่ง					
1) ต้องทำในห้องตัดแต่งที่แยกจากส่วนผลิตอื่น และมีการควบคุม การเข้า-ออกของพนักงานอย่างเข้มงวด ต้อง อุณหภูมิห้องตัดแต่งโดยไม่ให้ อุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อเกิน 7 °C	MI	4.3.5.1 ก.13.2 ก.13.7			
2) มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาดผ่านการฆ่าเชื้อ	MA	ก.13.8			
3.9 การบรรจุ					
1) ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ทนทาน ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพ มาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง	MA	ก.14.2 ก.14.3			
2) ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่น ไม่ได้ ต้องกันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่นๆ และออกแบบให้สามารถ ป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้	MI	ก.14.5			
3) ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วย ต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด	MI	ก.14.4			
3.10 การเก็บรักษาเนื้อสัตว์					
1) อุณหภูมิเนื้อต้องมีอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน 7 °C ตลอดเวลา	MA	ก.12.2			
2) การจัดเรียงต้องให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง	MI	ก.12.4			
3) มีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก	MA	ก.12.5			
4) มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิเนื้อ	MA	ก.12.7			
4. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล					
4.1 การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา					
จัดให้มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการ ผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะพื้นผิวส่วน ที่สัมผัสกับอาหาร	MA	ข.1.4			
4.2 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ					
1) ให้ล้างทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์รวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลา ก่อน การผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิต ครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อ ล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง	MA	ข.1.12			
2) ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิตและบันทึกในรายงาน	MI	ข.1.2			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
4.3 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง					
1) มีการจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ	MA	ข.1.3			
2) มีบริเวณเก็บสารเคมีที่ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก	MA	4.6			
4.4 การควบคุมและการกำจัดของเสีย					
1) มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบกำจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม	MI	4.4			
2) มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม	MI	4.5			
3) ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นปัจจุบัน สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคาร ผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์	MI	6.1 6.2			
5. สุขลักษณะส่วนบุคคล					
5.1 สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน					
1) ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	MI	4.1.1			
2) ห้ามบุคคลที่ป่วย หรือสงสัยว่าป่วยเข้าไปในบริเวณผลิต ดังนี้ ดิซ่าน วัณโรค ท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง หรือมีการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก	MA	4.1.2			
5.2 ความสะอาดส่วนบุคคล					
1) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อนที่เหมาะสม ที่คลุมผม และรองเท้า	MA	4.1.3			
2) ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้	MA	4.1.4			
3) พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา	MA	4.1.5			
4) เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา	MA	ข.2.4			
5) ห้ามนำทรัพย์สินส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อโค- กระบือ โดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้	REC	ข.2.6			
6) เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุม ผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท	MA	ข.2.7			

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และ ต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ 7) พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดย เด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วน สะอาดและส่วนไม่สะอาด	MA		ข.2.8		
5.3 อุปกรณ์ส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานต้องละเว้นจากการประพฤติที่สามารถทำให้เกิดการ ปนเปื้อนได้ เช่น การสูบบุหรี่ การดื่มน้ำลาย การขบเคี้ยว หรือการรับประทาน อาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือของ อย่างอื่นเข้าไปในบริเวณผลิต รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม	MA	4.1.6	ข.2.9		
5.4 ผู้เยี่ยมชม ในระหว่างปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อ คลุมสวมหมวกที่สะอาด ามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้าปิดปาก พร้อมทั้ง สวมรองเท้าบู๊ทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว	MA		ข.2.5		
6. การขนส่ง					
6.1 การขนส่ง และการควบคุม					
1) พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ ไม่เกิน 7 °C ตลอดเวลา	MA		ก.15.1		
2) การเคลื่อนย้ายซาก โค-กระบือ เนื้อโค-กระบือและผลผลิตเพื่อกา รขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ส่วนของซากโค-กระบือ เนื้อโค-กระบือ และผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วน ของเนื้อโค-กระบือต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย	MA		ก.15.2		
3) ประตูรถบรรทุกหรือภาชนะ ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือ มัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะ ขนส่ง	REC		ก.15.3		
4) ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งโค-กระบือมีชีวิต	MA		ก.15.4		
5) พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อย ก่อนและหลังการขนส่ง	MA		ก.15.5		

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด		ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/ เสนอแนะ
	มกอช. 9004	มกอช. 9009	ยอมรับ	ไม่ ยอมรับ	
7. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค					
7.1 มีฉลากบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และข้อความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังนี้ 1) ประเภทของซากโค-กระบือ เนื้อโค-กระบือ หรือผลผลิต 2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม 3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต(วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน 4) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา 5) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้าและสถานที่ตั้ง	REC		ก.14.4		
7.2 มีระบบการระบุชุดผลิต ที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง	MI				
8. การฝึกอบรม					
8.1 มีการกำหนดโปรแกรม และเนื้อหาที่จำเป็นสำหรับการอบรมพนักงาน เช่น กระบวนการฆ่า สุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสุขาภิบาล เป็นต้น	REC				
8.2 มีประวัติการฝึกอบรมของพนักงาน	REC				

หมายเหตุ

MA = **ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity)** หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดี สำหรับโรงฆ่าสัตว์ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = **ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity)** หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดี สำหรับโรงฆ่าสัตว์ ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

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

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่

วันที่ตรวจ.....

ชื่อศูนย์รวบรวมไข่.....

ที่อยู่.....

รายการตรวจ	เกณฑ์ที่กำหนด	ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/เสนอแนะ
		ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
	มกษ. 6910-2555			
1. สถานประกอบการ				
1.1 ทำเลที่ตั้ง 1) ที่ตั้งอยู่ในบริเวณที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนที่มีผลต่อคุณภาพของไข่และความปลอดภัยของผู้บริโภค หากมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน ต้องมีมาตรการป้องกันอันตราย 2) ที่ตั้งแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณเลี้ยงสัตว์อย่างชัดเจน 3) พื้นที่การปฏิบัติงานแยกห่างจากสำนักงาน อาคารที่พักอาศัย บริเวณที่จอดรถ 4) ไม่มีน้ำท่วมขัง 5) มีแหล่งน้ำสะอาดและมีระบบสาธารณสุขปลอดภัยเพียงพอ เพื่อใช้ในศูนย์รวบรวมไข่	MA ก.1.1.1 ก.1.1.2 MA ก.1.1.1 MI ก.1.1.1 MI ก.1.2.1 MA ก.1.1.3			
1.2 อาคารปฏิบัติงาน 1) โครงสร้างต้องแข็งแรง ง่ายต่อการทำความสะอาด และการบำรุงรักษา 2) ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน และจัดแบ่งพื้นที่ใช้งานเป็นสัดส่วน ได้แก่ พื้นที่รับไข่ คัดแยกไข่ คัดขนาดไข่ ทำความสะอาดภาชนะบรรจุไข่ จัดเก็บอุปกรณ์และเคมีภัณฑ์ ทางเข้าและออก ที่รวบรวมขยะและสิ่งปฏิกูลต่างๆ ที่ทำลายสิ่งปฏิกูล 3) การออกแบบภายในอาคารและวางผังสายการผลิตต้องเอื้อต่อการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อลดการปนเปื้อนระหว่างปฏิบัติงานที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของผลิตผล 4) อาคารและบริเวณโดยรอบต้องสะอาด พื้นไม่มีน้ำขังหรือสกปรก และมีระบบระบายน้ำทิ้ง ไม่มีขยะปฏิกูลและสิ่งที่ไม่ใช้แล้วสะสม 5) อาคารต้องป้องกันสัตว์พาหะนำโรคเข้าภายในอาคาร ถ้าเป็นอาคารเปิดต้องมีมาตรการป้องกันความเหมาะสม	MA ก.1.2.3 MA ก.1.2.2 MA ก.1.2.1 MI ก.1.2.4 MA ก.1.2.5			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด	ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/เสนอแนะ
		มกษ. 6910-2555	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
1.3 เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment)					
1) ต้องมีจำนวนเครื่องมือ และอุปกรณ์เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	MA	ก.1.3.2			
2) มีมาตรการในการทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์	MA	ก.1.3.3			
1.4 สิ่งอำนวยความสะดวก					
1) ในห้องต้องมีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	MA	ก.1.4.1			
2) มีการระบายอากาศที่เพียงพอในอาคารปฏิบัติงาน	MA	ก.1.4.2			
3) มีอุปกรณ์การทำความสะอาดอย่างเพียงพอ	MA	ก.1.4.4			
4) มีอุปกรณ์ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และห้องสุขาเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน	MA	ก.1.4.7			
2. การควบคุมการปฏิบัติงาน					
- มีเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน และบันทึกผลการปฏิบัติงาน	MA	ก.2			
2.1 การรับไข					
1) มีวิธีการตรวจรับไขโดยมีเกณฑ์การรับไขตามที่กำหนด	MA	ก.2.1.2			
2) มีวิธีการควบคุมการปฏิบัติต่อไขไม่ให้เกิดการปนเปื้อน	MA	ก.2.1.1			
3) ไขควรมาจากฟาร์มที่ได้มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี	MI	ก.2.1.1			
4) กรณีศูนย์รวบรวมไขรับไขจากหลายฟาร์มต้องแยกไขแต่ละฟาร์ม พร้อมระบุให้ชัดเจนและบันทึกข้อมูล	MI	ก.2.1.4			
2.2 ภาชนะบรรจุ					
1) ภาชนะบรรจุต้องถูกสุขลักษณะ และป้องกันการเสียหายของไข	MA	ก.2.2.1			
2) เก็บภาชนะบรรจุในที่สะอาด	MI	ก.2.2.2			
3) ภาชนะบรรจุที่นำกลับมาใช้ใหม่ ต้องผ่านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ	MA	ก.2.2.3			
2.3 การตัดไข					
1) คัดแยกไขสกปรก ไขบูบรัว ไขแตก เปลือกบาง ผิวยรุขระ รูปร่างผิดปกติ ไม่ได้ขนาดออก	MA	ก.2.3.1			
2) ต้องมีมาตรการและบันทึกการปฏิบัติเกี่ยวกับการทำความสะอาดไขเพื่อการปนเปื้อนอย่างเหมาะสมก่อนการคัดขนาดไข	MA	ก.2.3.6			
3) คัดไขตามขนาดมาตรฐานที่กำหนด	MI	ก.2.3.1			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด	ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/เสนอแนะ
		มกษ. 6910-2555	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
2.4 การปฏิบัติหลังการตัดไซ					
2.4.1 การบรรจุ					
1) บรรจุไซลงในภาชนะที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และได้ขนาดเดียวกันตามที่กำหนด	MA	ก.2.4.1			
2) มีการสวมตัวอย่างไซเพื่อวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ และสารเคมี	MA	ก.2.4.1			
3) ภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่ายปลีกสำหรับผู้บริโภค ให้แสดงฉลากตามมาตรฐานสินค้าเกษตร	MI	ก.2.4.1			
2.4.2 การเก็บรักษา					
1) มีมาตรการในการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมคุณภาพของไซระหว่างการเก็บรักษา	MA	ก.2.4.2			
2) ไซที่ผ่านกระบวนการบรรจุแล้วควรนำไปยังสถานที่จำหน่ายภายใน 24 ชั่วโมง ถ้าจำเป็นต้องเก็บรักษานานกว่า 24 ชั่วโมง ต้องเก็บรักษาไซที่อุณหภูมิไม่เกิน 25 องศาเซลเซียส โดยไซที่ออกจากศูนย์รวบรวมไซต้องมีค่าความสดไม่ต่ำกว่า	MA	ก.2.4.2			
3) การเก็บรักษาไซในห้องเย็น ต้องดูแลไม่ให้เกิดหยดน้ำเกาะผิวเปลือกไซ	MA	ก.2.4.2			
2.4.3 การขนส่ง					
1) มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมคุณภาพของไซระหว่างการขนส่ง	MA	ก.2.4.3			
2) ก่อนและหลังขนส่ง ต้องทำความสะอาดพาหนะ	MA	ก.2.4.3			
3) พาหนะขนส่งที่ผ่านเข้าออกจากศูนย์ฯ ต้องผ่านการฆ่าเชื้อ	MA	ก.2.4.3			
2.4.4 การเรียกคืน					
1) มีการระบุขั้นตอนการผลิตในแต่ละขั้นตอน เพื่อให้เรียกคืนไซจากแหล่งจำหน่าย	MA	ก.2.4.4			
3. การบำรุงรักษา และการสุขาภิบาล					
3.1 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
1) มีแผนการบำรุงรักษาและการสุขาภิบาลที่ระบุวิธีการ ความถี่ และผู้รับผิดชอบ	MA	ก.3.1.1 ก.3.1.2			
2) มีการดูแลรักษาและซ่อมบำรุงสถานประกอบการ เครื่องมือ และอุปกรณ์ เพื่อให้ให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	MA	ก.3.1.1			
3) มีการทำความสะอาดสถานประกอบการ เครื่องมือ และอุปกรณ์ เพื่อลดการปนเปื้อน	MA	ก.3.1.3			
4) หลังการผลิตในแต่ละวัน ให้ทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์	MA	ก.3.1.7			
3.2 การควบคุมสัตว์พาหนะนำโรค					
1) มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์พาหนะนำโรค ไม่ให้เข้ามาในบริเวณปฏิบัติงานและสถานที่เก็บรักษา	MA	ก.3.2.3			

รายการตรวจ		เกณฑ์ที่กำหนด	ผลการตรวจ		ข้อคิดเห็น/เสนอแนะ
		มกษ. 6910-2555	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ	
2) การใช้สารเคมี ชีวภาพ หรือวิธีทางกายภาพ กำจัด สัตว์พาหะนำโรค ให้ทำโดย ไม่เกิดผลเสียต่อไข่ หรือการปนเปื้อน	MA	ก.3.2.5			
3.3 การจัดการของเสีย 1) มีวิธีการจัดการขยะและของเสียที่เหลือจากการผลิตอย่างเหมาะสม	MA	ก.3.3			
4. สุขลักษณะส่วนบุคคล					
4.1 ผู้ปฏิบัติงาน 1) ผู้ปฏิบัติงานที่เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงานต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล 2) ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ	MA MA	ก.4.1.2 ก.4.1.3			
4.2 บุคคลภายนอก 1) บุคคลภายนอกที่เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงานต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล	MA	ก.4.1.4			
5. การฝึกอบรม					
1) ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการฝึกอบรมวิธีการปฏิบัติงานในกระบวนการผลิต สุขลักษณะ 2) มีโปรแกรมการฝึกอบรม การประเมินประสิทธิผล และการติดตามเป็นระยะ	MA MI	ก.5.1 ก.5.2			
6. การบันทึกข้อมูล					
6.1 ให้บันทึกข้อมูลเกี่ยวกับ 1) การรับไข่ 2) การควบคุมกระบวนการคัดแยก คัดขนาด บรรจุ เก็บรักษา ขนส่งและจำหน่าย 3) การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา อาคาร สถานที่ เครื่องมือและอุปกรณ์ 4) การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค 5) ประวัติการฝึกอบรม 6) การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล	MA	ก.6.1			
6.2 การเก็บบันทึก 1) ให้เก็บบันทึกไว้อย่างน้อยปี	MI	ก.6.2			

รหัส F-ECC-AUD-01	
หน้า	5/5
แก้ไขครั้งที่	0
ประกาศใช้วันที่ 29 พฤศจิกายน 2555	

หมายเหตุ

MA = ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ ดีสำหรับ ศูนย์รวบรวมไข่ และส่งผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

MI = ข้อบกพร่องไม่รุนแรง (Minor Nonconformity) หมายความว่า สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ ดีสำหรับศูนย์ รวบรวมไข่ในบางส่วนและไม่มีผลร้ายแรงต่อระบบการผลิต

REC = ข้อสังเกต (Recommendation/Observation) หมายความว่า สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง แต่หากปล่อยไว้หรือละเลยอาจ นำไปสู่ข้อบกพร่องได้

แบบฟอร์มการตรวจประเมินสถานที่ตัดแต่ง

ส่วนที่ 1	AUDIT NO.	วันที่ตรวจ
ประเภทการตรวจ () รับรองใหม่ () ต่ออายุ () ตรวจติดตาม	REFERENCE :	
ชื่อโรงงาน :	1. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขสถานที่ตัดแต่ง คู่มือกรมปศุสัตว์ เรื่อง การรับรองสินค้า ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	
ที่อยู่ :		
ชื่อผู้จัดการโรงงาน :		
ชื่อผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ :		
ชื่อผู้แทนในการนำตรวจ (ถ้ามี) :	ตำแหน่ง	
ชื่อผู้นำการตรวจ (Lead Auditor) :		
ชื่อผู้ตรวจร่วม (Auditor) :		
ส่วนที่ 2	ข้อมูลโรงงาน	
ชนิดของสินค้า :		
กำลังการผลิต : สูงสุด ตัว/วัน ,ต่ำสุด: ตัว/วัน, ปัจจุบัน ตัว/วัน, จำนวนพนักงาน : คน		
สถานที่จำหน่าย :		
ปัญหาในสถานที่จำหน่าย (ถ้ามี) :		
ส่วนที่ 3	หลักเกณฑ์การให้คะแนน	
ระดับคะแนน		
ใช้การยอมรับกับไม่ยอมรับ ให้ใช้เครื่องหมาย (/) ลงในช่องการตรวจ กรณี ที่ไม่มีการประยุกต์หรือไม่มีการใช้ในโรงงานให้ใช้เครื่องหมาย (0) ลงในช่องการตรวจยอมรับ		
ข้อบกพร่องของโรงงาน		
1. MAJOR DEFECT (M) = ข้อบกพร่องที่มีผลกระทบต่อคุณภาพกระบวนการผลิตหรือผลิตภัณฑ์ และ / หรือไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์		
2. MINOR DEDECT (MI) = ข้อบกพร่องที่มีผลกระทบต่อคุณภาพกระบวนการผลิตหรือผลิตภัณฑ์ แต่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์		

ส่วนที่ 4	ผลการตรวจประเมิน		
	หัวข้อที่ตรวจ	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ
1. การผลิตขั้นต้น			
1.1 เนื้อสัตว์			
1.1.1 มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์			
1.1.2 มีการระบุหมายเลขเพื่อง่ายต่อการตรวจสอบย้อนกลับได้			
1.2 สภาพการขนส่งเนื้อสัตว์			
1.2.1 พาหนะต้องแข็งแรงและสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด			
1.2.2 ส่วนของซากหรือเนื้อสัตว์ไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ			
1.2.3 ประตูลบรทุกหรือตู้เก็บ (Container) ปิดสนิท มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง			
1.2.4 พาหนะหรือตู้เก็บมีล้างทำความสะอาด ก่อน-หลังใช้งาน			
2. สถานที่ตั้ง อาคาร และสิ่งอำนวยความสะดวก			
2.1 สถานที่ตั้ง			
2.2 โครงสร้างอาคารสถานที่ตัดแต่ง			
2.2.1 การออกแบบและวางผัง			
2.2.2 พื้น ผนัง เพดาน ประตู			
2.2.3 ระบบระบายน้ำ			
2.2.4 ระบบระบายอากาศ			
2.2.5 ระบบแสงสว่าง			
- ความเข้มแสง ณ บริเวณผลิตไม่น้อยกว่า 200 lux			
2.2.6 ระบบการป้องกันแมลง และสัตว์พาหะ			
2.2.7 ระบบการกำจัดของเสีย			
2.3 ห้องผลิต			
2.3.1 ห้องเย็นเก็บวัตถุดิบ			
- มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ			
- ห้องแช่แข็ง/ห้องเย็น (Cold storage room)			
- ห้องทำเยือกแข็ง (Freezing room)			

ส่วนที่ 4	ผลการตรวจประเมิน		
	หัวข้อที่ตรวจ	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ
2.3.2 ห้องตัดแต่งเนื้อ			
- มีขนาดเพียงพอต่อการผลิต			
- อุณหภูมิห้อง ไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส			
- ประตูทางเข้า			
- อ่างจุ่มบูท			
- กล่องไฟคักแมลง			
- ขั้นตอนการล้างมือ			
- ก๊อกน้ำชนิดไม่ใช้มือหรือข้อศอกเปิด			
- มีน้ำอุ่นสำหรับการล้างมือ			
- กระดาษเช็ดมือ / เครื่องเป่ามือ			
- เครื่องต้มมีด/ฆ่าเชื้อ			
- ถังใส่ซากคัคทิ้ง			
- บริเวณบรรจุถุง (Packing room)			
- บริเวณบรรจุกล่อง (Cartoning room)			
2.3.3 ห้องแช่เย็น			
- มีคุณสมบัติเก็บรักษาความเย็น แข็งแรง ทนทาน			
- สามารถควบคุมอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ได้			
- เครื่องทำความเย็นมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำ			
- มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ			
- ราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร			
2.3.4 ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า			
- มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ			
- ห้องแช่แข็ง/ห้องเย็น (Cold storage room)			
- ห้องทำเยือกแข็ง (Freezing room)			
2.3.5 บริเวณรับส่งสินค้า			
- การออกแบบและโครงสร้าง			
2.3.6 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์			
- ชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์			
- ระบบการระบายอากาศ			
- ระบบการระบายน้ำ			

ส่วนที่ 4	ผลการตรวจประเมิน		
	หัวข้อที่ตรวจ	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ
2.4 เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment)			
2.4.1 การออกแบบและโครงสร้าง			
2.4.2 การติดตั้ง			
2.5 สิ่งอำนวยความสะดวก			
2.5.1 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า/ห้องอาบน้ำ/ห้องสุขา			
2.5.2 อ่างล้างมือ			
2.5.3 น้ำใช้			
3. การควบคุมการปฏิบัติงาน			
มีเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน และบันทึกผลการปฏิบัติงาน ในกระบวนการผลิต			
3.1 การรับซากสัตว์ หรือเนื้อสัตว์			
3.2 การตัดแต่ง			
3.3 การบรรจุ			
3.4 การเก็บรักษาเนื้อสัตว์			
- อุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส			
- มีการตรวจสอบ และบันทึกอุณหภูมิห้องและเนื้อสัตว์			
4. การซ่อมบำรุง และการสุขาภิบาล			
4.1 การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา			
- การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต			
4.2 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ			
- การล้างทำความสะอาด ตรวจสอบความสะอาดและบันทึกในรายงาน			
4.3 การควบคุมสัตว์พาหะ และแมลง			
- มีการจัดการอย่างมีประสิทธิภาพ			
4.4 การควบคุมและการกำจัดของเสีย			
- สถานที่หรือบริเวณจัดเก็บหรือทำลาย เหมาะสม			
- สถานที่กำจัดซากเหมาะสม			
- มีระบบบำบัดน้ำเสีย			
5. สุขลักษณะส่วนบุคคล			
5.1 การตรวจสอบสุขภาพของพนักงาน			

ส่วนที่ 4	ผลการตรวจประเมิน		
	หัวข้อที่ตรวจ	ยอมรับ	ไม่ยอมรับ
5. สุขลักษณะส่วนบุคคล (ต่อ)			
5.2 ประวัติการเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของพนักงาน			
5.3 ความสะอาดส่วนบุคคลของพนักงาน			
5.4 อุปนิสัยส่วนบุคคลของพนักงาน			
5.5 ผู้เยี่ยมชม			
6. การขนส่ง			
6.1 พาหนะที่ใช้ขนส่งสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด			
6.2 ซากสัตว์และเนื้อสัตว์ไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ			
6.3 ประตูรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (Container) ปิดสนิท มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง			
6.4 พาหนะหรือตู้เก็บมีการล้างทำความสะอาด ก่อน-หลังใช้งาน			
7. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค			
7.1 ฉลาก และข้อความบนภาชนะบรรจุชัดเจน			
7.2 ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ			
8. การฝึกอบรม			
8.1 มีโปรแกรมการฝึกอบรมพนักงาน			
8.2 ประวัติการฝึกอบรมของพนักงาน			

สรุปผลการตรวจ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ผู้ตรวจประเมิน 1. ผู้รับการตรวจประเมิน 1.

2. 2.

3. 3.

4. 4.



คำสั่งกรมปศุสัตว์

ที่ ๒๔๒/๒๕๕๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการรับรองสินค้าปศุสัตว์

เพื่อให้การดำเนินการเกี่ยวกับการ รับรองสินค้าปศุสัตว์ เป็นไปตามคู่มือกรมปศุสัตว์ เรื่อง การรับรองสินค้าปศุสัตว์ สอดคล้อง กับนโยบายการพัฒนาคุณภาพเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ภายในประเทศ และเพื่อให้การปฏิบัติงานมีความคล่องตัว มีประสิทธิภาพ รongรับการขยายตัวของภาคธุรกิจ การผลิตสินค้าปศุสัตว์มากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติ ระเบียบ บริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ อธิบดีกรมปศุสัตว์จึงออกคำสั่งไว้ ดังต่อไปนี้

- ข้อ ๑ แต่งตั้งคณะกรรมการรับรองสินค้าปศุสัตว์ (Certification Committee) ประกอบด้วย
- | | | | |
|-----|---------------------------------------------------------|---------------------------|---------|
| (๑) | ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | ประธานกรรมการ | |
| (๒) | ผู้อำนวยการส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์ | กรรมการ | |
| | สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | | |
| (๓) | ผู้อำนวยการส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์หรือผู้แทน | กรรมการ | |
| | สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | | |
| (๔) | นายอุดม จันทร์ประไพภัทร | นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ | กรรมการ |
| | สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | | |
| (๕) | นายวสันต์ เคยเหล่า | นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ | กรรมการ |
| | สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | | |
| (๖) | นายพลกฤษณ์ อัยตา | นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ | กรรมการ |
| | สำนักพัฒนาระบบและรับรอง | และเลขานุการ | |
| | มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | | |
| (๗) | นายเอกชัย ก่อเกียรติสกุลชัย | นายสัตวแพทย์ชำนาญการ | กรรมการ |
| | สำนักพัฒนาระบบและรับรอง | และผู้ช่วยเลขานุการ | |
| | มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | | |

ข้อ ๒ ให้คณะกรรมการตามข้อ ๑ มีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

- (๑) พิจารณาให้การรับรองครั้งแรก การพักใช้ การเพิกถอน และการต่ออายุ การรับรอง สินค้าปศุสัตว์แก่ผู้ประกอบการ
- (๒) ทบทวนความถูกต้องของผลการตรวจการรับรองสินค้าปศุสัตว์ของคณะผู้ตรวจรับรอง
- (๓) ทบทวนความเหมาะสมของแนวทางในการแก้ไขปัญหาของผู้ประกอบการ

(๔) เชิญผู้ตรวจ...

(๔) เชิญผู้ตรวจรับรองมาชี้แจงเรื่องการตรวจประเมินการรับรองสินค้าปศุสัตว์ ในการประชุม คณะกรรมการ

(๕) สรุปผลการพิจารณาตัดสินการรับรองครั้งแรก การลดขอบข่าย การพักใช้ การเพิกถอน หรือการต่ออายุการรับรองแล้วแต่กรณี ให้สำนักพัฒนาระบบและรับรอง มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ดำเนินการ ตามมติของที่ประชุมคณะกรรมการ

(๖) ดำเนินการเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง กับการรับรอง สินค้าปศุสัตว์ ตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์ มอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

(นายทฤษฎี ชาวสวนเจริญ)
อธิบดีกรมปศุสัตว์



คำสั่งกรมปศุสัตว์
ที่ ๒๔๓ /๒๕๕๖
เรื่อง แต่งตั้งคณะผู้ตรวจรับรองสินค้าปศุสัตว์

เพื่อให้การดำเนินการเกี่ยวกับการรับรองสินค้าปศุสัตว์เป็นไปตามคู่มือกรมปศุสัตว์ เรื่อง การรับรองสินค้าปศุสัตว์ สอดคล้อง กับนโยบายการพัฒนาคุณภาพเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ภายในประเทศ และเพื่อให้การปฏิบัติงานมีความคล่องตัว มีประสิทธิภาพ รองรับการขยายตัวของภาคธุรกิจ การผลิตสินค้าปศุสัตว์มากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติ ระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ อธิบดีกรมปศุสัตว์จึงออกคำสั่งไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ แต่งตั้งคณะผู้ตรวจรับรองสินค้าปศุสัตว์ ประกอบด้วย

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| (๑) | ผู้อำนวยการส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์หรือผู้แทน
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | หัวหน้าผู้ตรวจรับรอง |
| (๒) | ผู้อำนวยการส่วนการรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์หรือผู้แทน
สำนักงานปศุสัตว์เขต ๑ - ๙ | ผู้ตรวจรับรอง |
| (๓) | นายอุดม จันทร์ประไพภัทร นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | ผู้ตรวจรับรอง |
| (๔) | นายพลกฤษณ์ อัยตา นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | ผู้ตรวจรับรอง |
| (๕) | นายวสันต์ เคยเหล่ นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | ผู้ตรวจรับรอง |
| (๖) | นายกิตติพงษ์ พรหมจันทร์ นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | ผู้ตรวจรับรอง |
| (๗) | นายประวิทย์ ศรีสะอาด นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | ผู้ตรวจรับรอง |
| (๘) | นางสาวบุณิกา จุลละโพธิ นายสัตวแพทย์ชำนาญการ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | ผู้ตรวจรับรอง |
| (๙) | นายโอฬาร กิจปรีดาบริสุทธิ์ นายสัตวแพทย์ชำนาญการ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ | ผู้ตรวจรับรอง |

(๑๐) นางสาวอัญญารัตน์...

- (๑๐) นางสาวอัญญารัตน์ ราชประโคน นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ ผู้ตรวจรับรอง
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
- (๑๑) นายเอกชัย ก่อเกียรติสกุลชัย นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ผู้ตรวจรับรอง
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ข้อ ๒ ให้คณะผู้ตรวจรับรองตามข้อ ๑ มีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

- (๑) วางแผน และเตรียมการตรวจประเมินการรับรองสินค้าปศุสัตว์
- (๒) กำหนดนัดหมายผู้ประกอบการ เพื่อตรวจประเมินการรับรองสินค้าปศุสัตว์
- (๓) ดำเนินการตรวจ รับรอง การรับรองสินค้าปศุสัตว์ ให้เป็นไปตาม คู่มือการปฏิบัติงาน
ที่กรมปศุสัตว์ กำหนด ในกรณีที่หัวหน้าผู้ตรวจ รับรอง ไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้มอบหมาย ผู้ตรวจรับรอง
บุคคลใดบุคคลหนึ่ง เป็นหัวหน้าผู้ตรวจรับรองแทน ทั้งนี้ ในการตรวจรับรองจะต้องมีผู้ตรวจ รับรองอย่างน้อย
๒ คน หรืออาจมีผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน หรือผู้สังเกตการณ์ร่วมด้วยก็ได้
- (๔) ตรวจสอบและสอบสวน กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตาม หลักเกณฑ์ ที่กรมปศุสัตว์
กำหนด
- (๕) จัดทำรายงานผลการตรวจประเมิน การ รับรองสินค้าปศุ สัตว์ หรือผล สอบสวน
ผู้ประกอบการ โดยละเอียด
- (๖) ชี้แจงผลการตรวจประเมิน การรับรองสินค้าปศุสัตว์ ต่อคณะกรรมการรับรองสินค้าปศุสัตว์
เพื่อพิจารณาตัดสินให้การรับรอง ครั้งแรก การต่ออายุ การพักใช้ และการเพิกถอนใบรับรอง แล้วแต่กรณี
- (๗) ตรวจสอบติดตาม ผู้ประกอบการ ที่ได้รับ การรับรอง สินค้าปศุสัตว์ ตามระยะเวลาที่กำหนด
และส่งผลการตรวจประเมินให้คณะกรรมการรับรองสินค้าปศุสัตว์พิจารณาการคงไว้ซึ่งการรับรอง

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

(นายทฤษฎี ชาวสวนเจริญ)
อธิบดีกรมปศุสัตว์



กฎกระทรวง

กำหนดลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย
และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร

พ.ศ. ๒๕๕๓

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๕๔ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสำหรับแสดงกับสินค้าเกษตรให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานบังคับสำหรับแสดงกับสินค้าเกษตรที่ได้รับใบรับรองตามมาตรฐานบังคับ มีลักษณะเป็นรูปอักษรทวิสีเขียวทรงกลม อยู่ในกรอบหกเหลี่ยมสีเขียว และมีส่วนตัดตามแบบ ก. ท้ายกฎกระทรวงนี้ โดยเครื่องหมายรับรองมาตรฐานจะมีขนาดเท่าใดก็ได้

(๒) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานทั่วไปสำหรับแสดงกับสินค้าเกษตรที่ได้รับใบรับรองตามมาตรฐานทั่วไป มีลักษณะเป็นรูปอักษรทวิสีเขียวทรงกลม และมีส่วนตัดตามแบบ ข. ท้ายกฎกระทรวงนี้ โดยเครื่องหมายรับรองมาตรฐานจะมีขนาดเท่าใดก็ได้

ข้อ ๒ ให้ผู้ได้รับใบรับรองมาตรฐานสำหรับสินค้าเกษตรเป็นผู้จัดทำเครื่องหมายรับรองมาตรฐานตามข้อ ๑

ข้อ ๓ การแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานตามข้อ ๑ ให้แสดงให้เห็นได้ง่ายและชัดเจนไว้ที่

(๑) สินค้าเกษตร และจะแสดงไว้ที่สิ่งบรรจุ หีบห่อ สิ่งหุ้มห่อ สิ่งผูกมัด หรือป้ายของสินค้าอีกด้วยก็ได้ หรือ

(๒) สิ่งบรรจุ หีบห่อ สิ่งหุ้มห่อ สิ่งผูกมัด หรือป้ายของสินค้า ถ้าไม่อาจแสดงหรือไม่สะดวกที่จะแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานไว้ที่สินค้าเกษตร

ข้อ ๔ การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานตามข้อ ๑ เกี่ยวกับการรับรองกระบวนการจัดการของสินค้าเกษตร จะใช้แสดงไว้ที่สถานประกอบการ เอกสารรับรองหรือประกาศนียบัตร หรือจะใช้เพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์ด้วยก็ได้

ข้อ ๕ ในการแสดงหรือใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานตามข้อ ๑ ให้แสดงหรือใช้ ดังต่อไปนี้

(๑) ให้ระบุรายละเอียดดังต่อไปนี้ไว้ได้เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน

(ก) ชื่อผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน

(ข) มาตรฐานสินค้าเกษตรที่ให้การรับรอง

(ค) ชื่อผู้ได้รับใบรับรอง

(๒) ในกรณีที่สินค้าเกษตรที่จะแสดงหรือใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน ได้รับใบรับรองตามมาตรฐานตั้งแต่สองมาตรฐานขึ้นไป อาจระบุรายละเอียดตาม (๑) ทุกมาตรฐานไว้ได้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานแบบเดียวกันก็ได้

การระบุรายละเอียดตาม (๑) และ (๒) ให้ระบุเป็นรหัสตามหลักเกณฑ์ที่ผู้อำนวยการกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๖ ในกรณีที่แสดงหรือใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานเกี่ยวกับการรับรองกระบวนการจัดการของสินค้าเกษตร ให้ระบุชื่อเต็มหรือชื่อย่อของมาตรฐานไว้ให้เห็นได้ง่าย และชัดเจนด้วย

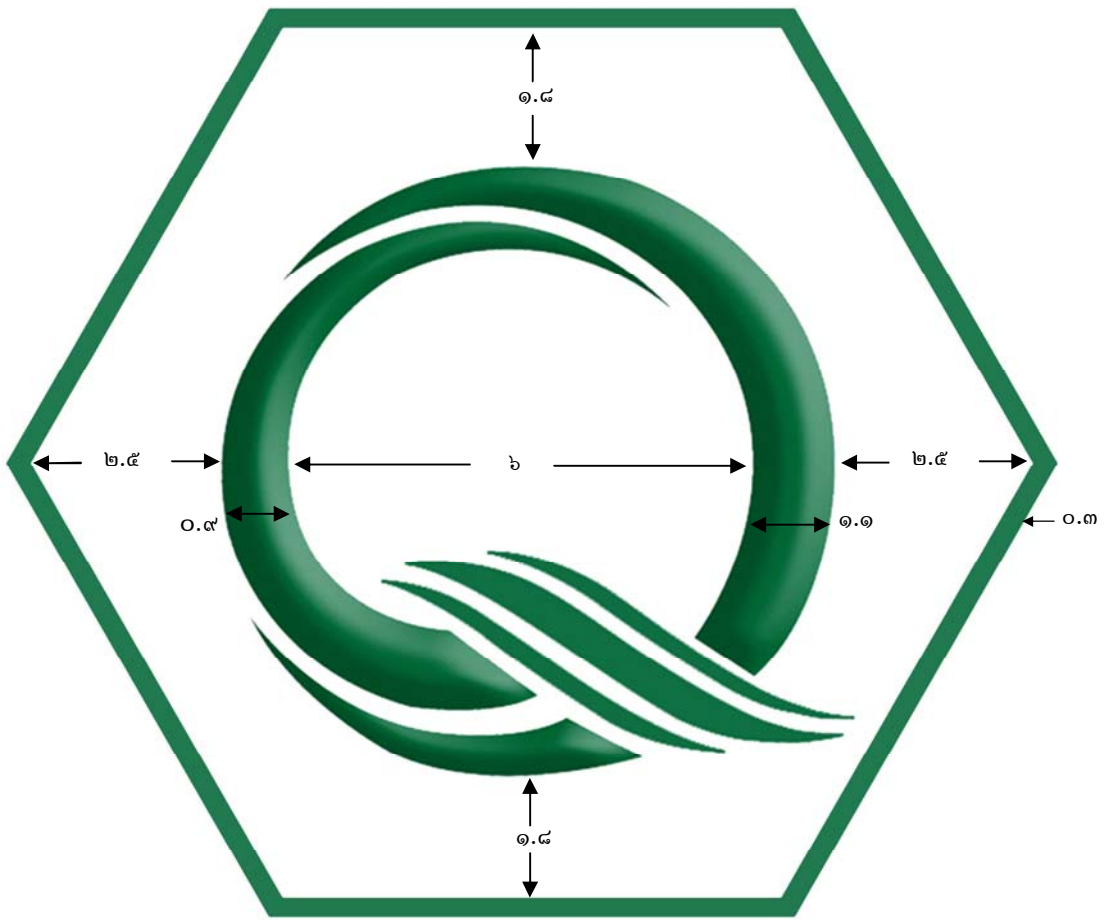
การใช้ชื่อย่อตามวรรคหนึ่งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ผู้อำนวยการกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๑

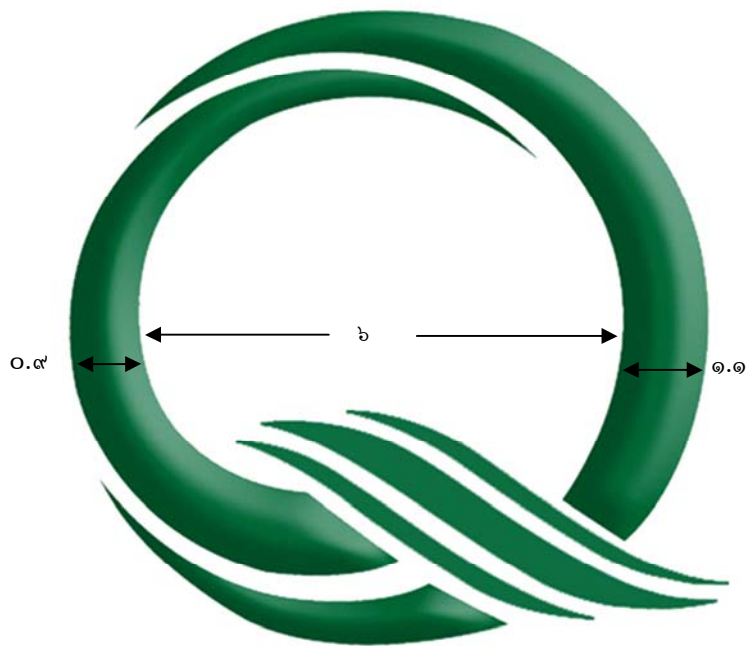
ธีระ วงศ์สมุทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ແບບ ກ.



ແບບ ທ.



หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่มาตรา ๕๔ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ บัญญัติให้ลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตรเป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ตัวอย่างการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

ภายใต้โครงการเนื้อสัตว์อนามัย

เนื้อสัตว์อนามัย กรมปศุสัตว์



กษ 02/XXXX-XXXX/YYY-A GAP

กษ 02/XXXX-XXXX/YYY-A GMP

ตัวอย่าง : การกำหนดหมายเลขรับรอง

รหัสที่ (1) หน่วยรับรอง คือ กษ 02 = กรมปศุสัตว์

รหัสที่ (2) XXXX-XXXX

หมายถึง มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) ที่ให้การรับรอง เช่น..

มาตรฐานการรับรองเนื้อสัตว์อนามัย (ประเภทเนื้อสุกร) ได้แก่

- การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มสุกร (GAP) = 6403-2552
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (GMP) = 9009-2549

รหัสที่ (3) YYY หมายถึง ประเภทที่ให้การรับรอง คือ เช่น...

201 = เนื้อสุกรดิบ (เนื้อสัตว์อนามัย)

202 = เนื้อสุกรสุก (ผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย)

101 = เนื้อไก่ดิบ (เนื้อสัตว์อนามัย)

102 = เนื้อไก่สุก (ผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย)

121 = เนื้อเป็ดดิบ (เนื้อสัตว์อนามัย)

122 = เนื้อเป็ดสุก (ผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย)

107 = ไช้ไก่สด (ไข่ออนามัย)

131 = ไช้เป็ดสด (ไข่ออนามัย)

001 = เนื้อโคดิบ (เนื้อสัตว์อนามัย)

002 = เนื้อโคสุก (ผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย)

301 = เนื้อสัตว์มากกว่า 1 ชนิด ประเภทเนื้อดิบ (เนื้อสัตว์อนามัย)

302 = เนื้อสัตว์มากกว่า 1 ชนิด ประเภทเนื้อสุก (ผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย)

รหัสที่ (4) A หมายถึง ลำดับผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง

*****หมายเหตุ*****

มาตรฐานการรับรองเนื้อสัตว์อ่อนนุ่ม (เนื้อสุกรอ่อนนุ่ม) ได้แก่

- การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มสุกร (GAP) = 6403-2552
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (GMP) = 9009-2549

มาตรฐานการรับรองเนื้อสัตว์อ่อนนุ่ม (เนื้อไก่อ่อนนุ่ม) ได้แก่

- การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มไก่เนื้อ (GAP) = 6901-2552
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (GMP) = 9008-2549

มาตรฐานการรับรองเนื้อสัตว์อ่อนนุ่ม (เนื้อเป็ดอ่อนนุ่ม) ได้แก่

- การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มเป็ดเนื้อ (GAP) = 6900-2546
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (GMP) = 9008-2549

มาตรฐานการรับรองเนื้อสัตว์อ่อนนุ่ม (เนื้อโคอ่อนนุ่ม) ได้แก่

- การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มโคเนื้อ (GAP) = 6400-2548
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค-กระบือ (GMP) = 9019-2550

มาตรฐานการรับรองไข่อ่อนนุ่ม (ไข่ไก่อ่อนนุ่ม) ได้แก่

- การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มไก่ไข่ (GAP) = 6909-2553
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (GMP) = 6910-2555

มาตรฐานการรับรองไข่อ่อนนุ่ม (ไข่เป็ดอ่อนนุ่ม) ได้แก่

- การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มเป็ดไข่ (GAP) = 6905-2548
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (GMP) = 6910-2555

การกำหนดรหัสค่าสีเครื่องหมาย “Q”

สี	รหัสสีที่กำหนด
สีเขียว	C100,Y100,BL60

การแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร
ภายใต้โครงการเนื้อสัตว์อนามัย

เนื้อสัตว์อนามัย กรมปศุสัตว์



กษ 02/XXXX-XXXX/YYYY-A GAP

กษ 02/XXXX-XXXX/YYYY-A GMP

สี	รหัสสีที่กำหนด
สีเขียว	C100,Y100,BL60

การแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร
ภายใต้โครงการเนื้อสัตว์อ่อนนุ่ม

ผลิตภัณฑ์สัตว์อ่อนนุ่ม กรมปศุสัตว์



กษ 02/XXXX-XXXX/YYYY-A GAP

กษ 02/XXXX-XXXX/YYYY-A GMP

สี	รหัสสีที่กำหนด
สีเขียว	C100,Y100,BL60

การแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร
ภายใต้โครงการเนื้อสัตว์อนามัย (ไข่นาหมัย)

ไข่นาหมัย กรมปศุสัตว์



กษ 02/XXXX-XXXX/YYYY-A GAP

กษ 02/XXXX-XXXX/YYYY-A GMP

สี	รหัสสีที่กำหนด
สีเขียว	C100,Y100,BL60

กิตติกรรมประกาศ

ผู้จัดทำขอขอบคุณ นาย ทฤษฎี ชาวสวนเจริญ อธิบดีกรมปศุสัตว์ นางวิมลพร ธิติศักดิ์ รองอธิบดี
กรมปศุสัตว์ นายสรวิศ ธานีโต ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
นางสาวนิดารัตน์ ไพรคณะฮก ผู้อำนวยการส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์ และสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร
และอาหารแห่งชาติ (มอกช.) ที่อนุญาตให้ใช้ข้อมูลมาตรฐานสินค้าเกษตร และเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์
ที่ให้คำปรึกษาแนะนำ และตรวจแก้ไขคู่มือกรมปศุสัตว์ฉบับนี้ให้บรรลุไปได้ด้วยดี