

การตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์

ฝ่ายพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

ส่วนตรวจสอบรับรองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

คำสั่งกรมปศุสัตว์ที่ 193/2546

เรื่องแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติ ควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535

- ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
- ผู้อำนวยการสำนักควบคุม ป้องกัน บำบัดโรคสัตว์
- นายสัตวแพทย์และเจ้าหน้าที่บริหารปศุสัตว์สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
- นายสัตวแพทย์และเจ้าหน้าที่บริหารปศุสัตว์สำนักควบคุม ป้องกัน บำบัดโรคสัตว์
- ผู้อำนวยการสำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัย
- นายสัตวแพทย์และเจ้าหน้าที่บริหารปศุสัตว์ ส่วนการรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์
สำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัย
- ปศุสัตว์จังหวัด
- นายสัตวแพทย์และเจ้าหน้าที่บริหารปศุสัตว์ กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด
- นายสัตวแพทย์ กลุ่มสุขภาพสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

1.ชื่อ-นามสกุล เจ้าของโรงฆ่าสัตว์.....

2.หมายเลขทะเบียนใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์.....

3.ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์

4.ชนิดสัตว์ที่ฆ่า

.....โค-กระบือ ประมาณจำนวน.....ตัวต่อวัน

.....สุกร ประมาณจำนวน.....ตัวต่อวัน

.....แพะแกะ ประมาณจำนวน.....ตัวต่อวัน

.....สัตว์ปีก ประมาณจำนวน.....ตัวต่อวัน

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

5.วัตถุประสงค์ในการตรวจ

-ตรวจรับรองมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์
-ตรวจติดตาม
-อื่นๆ

6.รายชื่อผู้รับการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์.....

สรุปความคิดเห็นของพนักงานเจ้าหน้าที่.....

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

1.สถานที่ตั้ง

1.1 ทำเลที่เหมาะสม (1)

- * ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญหรือความเสียหายกับผู้อื่น
- * ไม่อยู่ในกีดขวาง สถานที่สำหรับปฏิบัติพิธีกรรมทางศาสนา โรงเรียน สถานศึกษา โรงพยาบาล หอพัก
- * ไม่อยู่ในย่านที่ประชาชนอยู่อาศัยอันก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

(1) ไม่บังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตก่อนปี พ.ศ. 2535

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

1.2 อาคาร

- * พื้นห้องโรงฆ่าสัตว์ต้องเป็นพื้นที่ยกนกริดหรือเป็นวัสดุที่ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ดูดกลิ่น ไม่เป็นพิษ ไม่มีรอยแยก ไม่ลื่น พื้นที่ต้องลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง มุมห้องต้องเป็นมุมโค้งสะดวกต่อการทำความสะอาด
- * ฝาผนังและเพดานห้องฆ่าสัตว์ ให้ใช้วัสดุที่มีผิวเรียบเพื่อป้องกันมิให้สิ่งสกปรกเกาะติดได้และจะต้องเป็นวัสดุที่ล้างและทำความสะอาดได้ง่าย
- * มีห้องเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ
- * ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องแยกออกเป็นสัดส่วนต่างหาก

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

1.2 อาคาร (ต่อ)

- * เครื่องมือเครื่องใช้เฉพาะที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ต้องมีผิวเรียบ ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิมไม่เป็นพิษ ไม่ดุดกกลิ่น ไม่มีรอยแยก รอยต่อเชื่อมให้สนิทเรียบ ทำความสะอาดง่าย ทนทานต่อความร้อน ความเย็น ยาฆ่าเชื้อโรคและ สารเคมีต่างๆ
- * เครื่องมือที่ติดตั้งประจำที่ ต้องติดตั้งให้ห่างจากฝาผนังหรือเพดาน อย่างน้อย 30 เซนติเมตร เพื่อสะดวกต่อการตรวจสอบและการทำความสะอาด
- * แสงสว่าง ทั้งที่เป็นแสงธรรมชาติและแสงไฟฟ้าเพียงพอ ไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์ โดยไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

1.2 อาคาร (ต่อ)

- * การระบายอากาศที่เหมาะสม โดยที่ช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่า 1 ใน 10 ของพื้นที่ห้องหรืออาจจัดให้มีพัดลมระบายอากาศเพิ่มเติมได้ตามความจำเป็น

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

2. สุขาภิบาล

2.1 มีมาตรการป้องกันมิให้ซากสัตว์หรือเนื้อมนเปื้อนกับสิ่งสกปรก

2.2 การกำจัดมูลฝอยและการป้องกันเหตุรำคาญ

* จัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เหมาะสมและถูก

สุขลักษณะ

* มีการกำจัดกลิ่นหรือเสียงที่เกิดขึ้นจากโรงฆ่าสัตว์ โดยมิให้เป็นเหตุรำคาญหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนที่อาศัยอยู่ในบริเวณ

ใกล้เคียง

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

2.สุขาภิบาล (ต่อ)

2.3 การทำความสะอาด

- * เครื่องมือ อุปกรณ์ โต๊ะฯ ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคก่อนและหลังปฏิบัติงาน ระหว่างการปฏิบัติงานต้องทำความสะอาด
- * น้ำที่ใช้ล้างซากสัตว์และน้ำแข็งที่ใช้สำหรับรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์ต้องสะอาดตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนดและมีอย่างเพียงพอ

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

2. สุขภาพบาล (ต่อ)

2. การทำความสะอาด

* สบู่ สารซักฟอก และสารฆ่าเชื้อโรค ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาต ให้ใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์อาหารและต้องระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

* จัดให้มีการทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์เป็นประจำวัน ประจำ สัปดาห์ หลังการฆ่าสัตว์ หากพบว่ามีโรคระบาดสัตว์ให้ทำการฆ่าเชื้อโรคและทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ทันทีเพื่อป้องกันโรคระบาดสัตว์

สนับสนุน สาระชักฟอกและสารฆ่าเชื้อ / ยาฆ่าแมลง

www.dld.go.th/certify

คุณภาพน้ำและน้ำแข็ง

- **มาตรฐานและคุณภาพของน้ำบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (2524)**
- **มาตรฐานและคุณภาพของน้ำแข็งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (2527)**

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

2.สุขาภิบาล (ต่อ)

2.4 การกำจัดสัตว์พาหะนำโรค

* การกำจัดแมลง นก สัตว์ประเภทฟันแทะ และสัตว์มีพิษ จะต้องทำการกำจัดแมลง นก สัตว์ประเภทฟันแทะ และสัตว์มีพิษทั้งภายในและบริเวณโรงพักสัตว์อย่างสม่ำเสมอ

* ยาฆ่าแมลง ยาเบื่อหนู ยาฆ่าแมลง จะต้องเป็นชนิดที่กฎหมายให้ใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อนำไปใช้ต้องกระทำอย่างระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ และให้ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้ยานั้นๆโดยเคร่งครัด

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

2.สุขาภิบาล (ต่อ)

2.5 ระบบระบายน้ำทิ้ง ที่มีประสิทธิภาพและห้ามระบายน้ำทิ้งออกจากโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ จนกว่าจะมีการบำบัดน้ำเสีย (2)

การบำบัดน้ำเสีย

- (2) สำหรับการฆ่าสัตว์ที่มีปริมาณการฆ่าโค กระบือ แพะ แกะ หรือสุกร รวมกันมากกว่าวันละ 100 ตัวและสำหรับไก่ เป็ด หรือห่าน รวมกันมากกว่าวันละ 2,000 ตัว จะต้องมีการบำบัดน้ำเสียที่วิศวกรผู้ได้รับใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ วิศวกรรมรับรอง

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

3.กระบวนการฆ่าสัตว์

3.1 การตรวจโรคสัตว์ (3) สัตว์ที่จะทำการฆ่า ต้องได้รับการตรวจโรคภายใน 24 ชั่วโมง ก่อนทำการฆ่า

3.2 เนื้อสัตว์ หลังการฆ่าต้องได้รับการตรวจโรคก่อนประทับตราออกจำหน่าย

3.3 การตรวจโรคสัตว์และเนื้อสัตว์ ต้องกระทำโดยพนักงานตรวจโรคเท่านั้น

3.4 มีบริเวณที่ทำลายเนื้อสัตว์ ที่ไม่เหมาะสมใช้เป็นอาหาร

(3) หากจำเป็นต้องกักสัตว์ไว้เกิน 24 ชั่วโมง ให้ตรวจซ้ำอีกครั้งก่อนการฆ่า

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

3.กระบวนการฆ่าสัตว์(ต่อ)

3.5 มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการฆ่าสัตว์ ควรมีการล้างทำความสะอาด มีดและอุปกรณ์ ที่ใช้ในกระบวนการฆ่า ตลอดระยะเวลาที่ทำการฆ่าสัตว์

3.6 พนักงานฆ่าสัตว์ พนักงานที่ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ ควรสวมชุดแต่งกายที่สะอาดและมีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ

บันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์

4. การขนส่งเนื้อสัตว์

4.1 มีการควบคุมอุณหภูมิ เนื้อสัตว์ ควรควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์
ไม่ให้สูงเกิน **4 -10°C**

4.2 มีการป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก กระบวนการขนส่งซาก
และเนื้อสัตว์ ควรใช้รถบรรทุกที่ปิดมิดชิด สะอาด เพื่อป้องกันการ
ปนเปื้อนจากฝุ่นละออง และสิ่งปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง

4.3 ลักษณะและวิธีการขนส่ง ควรควบคุมอุณหภูมิรถขนส่ง
เนื้อสัตว์ และสุขอนามัย

ขอบคุณ