

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

ภาคผนวก ก

## แบบสอบถามเรื่อง



ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อเนื้อโคขุนของผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดเชียงราย

**คำชี้แจง** การศึกษานี้จัดทำเพื่อประกอบการศึกษาวิชาการค้นคว้าอิสระ ของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นแนวทางการปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานของธุรกิจการเลี้ยงโคขุน ดังนั้นผู้ดำเนินการศึกษามุ่งหวังว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่านในการตอบคำถามด้วยดี และผู้ดำเนินการศึกษาขอขอบพระคุณในความกรุณาของท่านมา ณ โอกาสนี้ด้วย

**ตอนที่ 1** ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- ชาย  หญิง

2. ท่านมีอายุจัดอยู่ในช่วงใด

- ต่ำกว่า 20 ปี  20-29 ปี  30-39 ปี  40-49 ปี  50-59 ปี  60 ปีขึ้นไป

3. ท่านกำลังศึกษาหรือจบการศึกษาสูงสุดในระดับใด

- ต่ำกว่าประถมศึกษา  ประถมศึกษา  มัธยมศึกษาหรือ ปวช.  
 ปวส.หรืออนุปริญญา  ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า  สูงกว่าปริญญาตรี  
 อื่นๆ(ระบุ)\_\_\_\_\_

4. ท่านดำรงตำแหน่งงานใดในปัจจุบัน

- เจ้าของกิจการ  หุ้นส่วนของกิจการ  กรรมการผู้จัดการ  ผู้บริหารระดับสูง  
 ผู้จัดการ/หัวหน้างานด้านการจัดซื้อ  ผู้จัดการ/หัวหน้างานด้านวัสดุคงคลัง  
 ผู้บริหารระดับกลาง  อื่นๆ(ระบุ)\_\_\_\_\_

**ตอนที่ 2** สถานภาพทั่วไปของกิจการ

5. กิจการของท่านเป็นกิจการประเภทใด

- โรงแรม  รีสอร์ท  เกสเฮ้าส์  
 ซุปเปอร์มาร์เก็ต  ร้านอาหาร/ภัตตาคาร  อื่นๆ(ระบุ)\_\_\_\_\_

6. กิจการของท่านเปิดดำเนินการมาเป็นระยะเวลาานานเท่าใด

- ต่ำกว่า 1 ปี  1-5 ปี  6-10 ปี  
 11-15 ปี  16-20 ปี  มากกว่า 20 ปี

7. กิจการของท่านมีพนักงานรวมทั้งหมดจำนวนเท่าใด

- ต่ำกว่า 11 คน       11-20 คน       21-30 คน       31-50 คน  
 51-100 คน       101-150 คน       151-200 คน       มากกว่า 200 คน

8. กิจการของท่านมีเงินทุนจดทะเบียนเท่าใด

- ต่ำกว่า 600,000 บาท       600,000 - 1,000,000 บาท       1,000,001 – 3,000,000 บาท  
 3,000,001 – 5,000,000 บาท       5,000,001 – 10,000,000 บาท       10,000,000 – 50,000,000 บาท  
 50,000,001 – 100,000,000 บาท       100,000,001 – 200,000,000 บาท       200,000,001 บาทขึ้นไป

9. ผู้ที่ทำหน้าที่ตัดสินใจซื้อเนื้อโคขุนในกิจการของท่านคือ

- กรรมการผู้จัดการหรือเจ้าของกิจการเพียงผู้เดียว  
 ผู้บริหารระดับสูงที่ได้รับมอบหมาย  
 กรรมการผู้จัดการ หรือเจ้าของกิจการ ร่วมกับเจ้าหน้าที่จัดซื้อ  
 กรรมการผู้จัดการ หรือเจ้าของกิจการ ร่วมกับผู้บริหารระดับสูง  
 เจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดซื้อหรือเจ้าหน้าที่ฝ่ายอื่นที่ได้รับมอบหมาย  
 ผู้ตัดสินใจคนอื่น ๆ (ระบุ) \_\_\_\_\_

**ตอนที่ 3 พฤติกรรมการซื้อและการใช้เนื้อโคขุน**

10. กิจการของท่านเคยใช้เนื้อโคขุนมาก่อนหรือไม่

- ไม่เคย  
 เคย โดยระยะเวลาที่ใช้  
 ต่ำกว่า 6 เดือน       6เดือน-1ปี       1-3 ปี       มากกว่า 3 ปี

(ในกรณีตอบว่า “ ไม่เคย “ กรุณาข้ามไปตอบข้อ 17)

11. กิจการของท่านซื้อเนื้อโคขุนประเภทใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ประเภทที่ใช้ในการปรุงสเต็ก

- เนื้อสันใน ( Fillet)  
 เนื้อสันนอก (Sirloin)  
 เนื้อสันนอกที่ติดกับกระดูก (T-Bones)

ประเภทที่ใช้ในการปรุงสเต็กราคาปานกลางและเนื้ออบ

- เนื้อสะโพก ( Topside)  
 เนื้อลูกมะพร้าว (Round)  
 เนื้อฟ้าน ( Silver side)

ประเภทที่ใช้ทำสตูว์ ผัด หรือแกง

- เนื้ออก (Blade)  
 เนื้อเสื่อรื่องไห้ (Brisket)  
 เนื้อคอ (Chuck)  
 เนื้อพื้นท้อง (Skirt)  
 เนื้อเอ็นน่อง (Gravy)

ประเภทอื่นๆ (โปรดระบุ)

- \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

12. กิจกรรมของท่านซื้อเนื้อโคขุน ไปเพื่อ(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- จำหน่ายต่อ(ลูกค้าธุรกิจ)  
 จำหน่ายให้ลูกค้าในท้องถิ่น  
 จำหน่ายให้ลูกค้านักท่องเที่ยวชาวไทย  
 ลูกค้านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ (โปรดระบุประเทศ) \_\_\_\_\_

13. กิจกรรมของท่านซื้อเนื้อโคขุนจากที่ใด

- ร้านค้า                       ผู้ผลิตเนื้อโคขุนโดยตรง                       กิจกรรมประเภทเดียวกัน  
 ซุปเปอร์มาร์เก็ต                       ตัวแทนจำหน่ายเนื้อโคขุน                       โรงฆ่าสัตว์                       อื่นๆ(ระบุ) \_\_\_\_\_

14. บริการที่กิจกรรมของท่านได้รับจากการซื้อเนื้อโคขุน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ให้ส่วนลดเงินสด                       การแถมสินค้า                       บริการขนส่งถึงที่หมาย  
 ให้สิทธิแลกซื้อสินค้าอื่นในราคาพิเศษเมื่อซื้อถึงเกณฑ์ที่กำหนด  
 บริการก่อนการขายเช่นการสาธิตและให้ความรู้ในด้านการประกอบอาหารจากโคขุน  
 อื่นๆ(ระบุ) \_\_\_\_\_

15. กิจกรรมของท่านซื้อเนื้อโคขุนครั้งละเท่าใด

- น้อยกว่า 5 กิโลกรัม                       5 – 10 กิโลกรัม                       11 – 15 กิโลกรัม                       16 – 20 กิโลกรัม  
 21 – 25 กิโลกรัม                       26 – 30 กิโลกรัม                       31 – 35 กิโลกรัม                       มากกว่า 35 กิโลกรัม

16. กิจกรรมของท่านซื้อเนื้อโคขุนจำนวนกี่ครั้งต่อเดือน

- ต่ำกว่าเดือนละ 1 ครั้ง                       1-3 ครั้ง                       3-5 ครั้ง  
 6-8 ครั้ง                       8-10 ครั้ง                       มากกว่า 10 ครั้ง

17. ในกรณีที่กิจการของท่านมิได้ใช้เนื้อโคขุน กิจการของท่านเลือกซื้อเนื้อจากแหล่งใด

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ร้านค้า                      | <input type="checkbox"/> ตลาดสด                          |
| <input type="checkbox"/> ซุปเปอร์มาร์เก็ต             | <input type="checkbox"/> โรงฆ่าสัตว์                     |
| <input type="checkbox"/> ผู้นำเข้าเนื่องจากต่างประเทศ | <input type="checkbox"/> สั่งซื้อจากกิจการประเภทเดียวกัน |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ(ระบุ)_____             |  |

18. กิจการของท่านซื้อเนื้อจากกิจการในข้อที่ 17 ครั้งละเท่าใด

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 5 กิโลกรัม | <input type="checkbox"/> 5 - 10 กิโลกรัม     |
| <input type="checkbox"/> 11 - 15 กิโลกรัม    | <input type="checkbox"/> 16 - 20 กิโลกรัม    |
| <input type="checkbox"/> 21 - 25 กิโลกรัม    | <input type="checkbox"/> 26 - 30 กิโลกรัม    |
| <input type="checkbox"/> 31 - 35 กิโลกรัม    | <input type="checkbox"/> มากกว่า 35 กิโลกรัม |

19. กิจการของท่านซื้อเนื้อจากกิจการในข้อที่ 17 จำนวนกี่ครั้งต่อเดือน

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ต่ำกว่าเดือนละ 1 ครั้ง | <input type="checkbox"/> 1-3 ครั้ง        |
| <input type="checkbox"/> 3 - 5 ครั้ง            | <input type="checkbox"/> 6 - 8 ครั้ง      |
| <input type="checkbox"/> 8 - 10 ครั้ง           | <input type="checkbox"/> มากกว่า 10 ครั้ง |

20. กิจการของท่านมีความสนใจที่จะใช้เนื้อโคขุนเมื่อใด

(กรณีที่ “เคยใช้แล้ว” ให้ข้ามไปตอบข้อ 21)

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> คาดว่าจะใช้บริการ โดยเร็ว(ขณะนี้ได้จัดเตรียมความพร้อมในการใช้งานแล้ว) |
| <input type="checkbox"/> สนใจที่จะใช้บริการในอนาคต(ระยะเวลาไม่เกิน 1ปี)                        |
| <input type="checkbox"/> มีแนวโน้มที่จะใช้บริการในอนาคต(ระยะเวลาระหว่าง 1-3 ปี)                |
| <input type="checkbox"/> อยู่ในระหว่างหาข้อมูลเพื่อการใช้งานในอนาคต                            |
| <input type="checkbox"/> ยังไม่มีความสนใจที่จะใช้งานในขณะนี้                                   |
| <input type="checkbox"/> อื่น ๆ(ระบุ)_____   |

21. ท่านได้รับข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อโคขุนจากแหล่งใด

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ข้อมูลจากหน่วยงานราชการ | <input type="checkbox"/> ผู้ผลิตเนื้อโคขุน    |
| <input type="checkbox"/> กิจการประเภทเดียวกัน    | <input type="checkbox"/> พนักงานขายเนื้อโคขุน |
| <input type="checkbox"/> ตัวแทนจำหน่ายเนื้อโคขุน | <input type="checkbox"/> สื่อโฆษณา            |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ(ระบุ)_____        |   |

#### ตอนที่ 4 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อเนื้อโคขุน

22. ท่านคิดว่าปัจจัยเหล่านี้มีผลต่อการเลือกซื้อเนื้อโคขุนอย่างไร

| ปัจจัย  | มีผลมากที่สุด            | มีผลมาก                  | มีผลน้อย                 | มีผลน้อยที่สุด           | ไม่มีผล                  |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. ภาวะเศรษฐกิจที่ดีขึ้น                                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. เทคโนโลยีในการผลิตเนื้อโคขุนทันสมัยมากขึ้น               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. คุณภาพของเนื้อโคขุนดีกว่าเนื้อทั่วไปค่อนข้างมาก          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. ราคาของท่าานมีระดับความต้องการซื้อเนื้อโคขุนเพิ่มขึ้น    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. ราคาขายเนื้อโคขุนที่ผลิตในประเทศถูกกว่าการนำเข้า         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. การใช้เนื้อโคขุนจะลดต้นทุนของกิจการได้                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. ผู้ผลิตเนื้อโคขุนเสนอในการให้เครดิต ,การผ่อนชำระแก่ท่าน  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. กฎหมายในการควบคุมโรคทำให้สินค้ามีความปลอดภัย             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. การส่งเสริมการเลี้ยงโคจากรัฐทำให้ราคาเนื้อโคขุนถูกลง     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. ภาวะการแข่งขันที่มากขึ้นในธุรกิจของท่าน                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 11. ความต้องการเพิ่มยอดขายของกิจการของท่าน                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12. นโยบายของกิจการของท่านในการควบคุมคุณภาพเนื้อ            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13. วัตถุประสงค์ของกิจการของท่านในการเพิ่มคุณภาพสินค้า      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 14. ผู้บริหารของกิจการของท่านมีความต้องการใช้เนื้อโคขุน     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 15. ผู้บริหารหรือผู้ตัดสินใจได้รับการชักชวนให้ใช้เนื้อโคขุน | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 16. การสร้างภาพพจน์ที่ดีของผู้ผลิตเนื้อโคขุน                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 17. ความสะดวกในการติดต่อผู้ผลิตเนื้อโคขุน                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 18. ความพร้อมด้านบุคลากรของผู้ผลิตเนื้อโคขุน                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 19. การบริการของผู้ผลิตเนื้อโคขุน                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 20. คุณภาพของฟาร์มที่เข้าร่วมโครงการผลิตเนื้อโคขุน          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## 23. ท่านคิดว่ากิจการท่านให้ความสำคัญต่อการคัดเลือกผู้ผลิตเนื้อโคขุน

โดยพิจารณาความสำคัญของแต่ละปัจจัยของผู้ให้บริการต่อไปนี้ในระดับใด

| ปัจจัยของผู้ผลิตเนื้อโคขุน   | มีผลมากที่สุด                       | มีผลมาก                  | มีผลน้อย                 | มีผลน้อยที่สุด           | ไม่มีผล                  |
|--|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. ชื่อเสียงด้านการบริการหลังการขาย  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. การให้บริการเสริมก่อนการขาย เช่นความรู้ในการปรุงอาหารจากเนื้อโคขุน                | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. การส่งข้อมูลข่าวสารสินค้าให้ลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ                                   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. การให้ความช่วยเหลือและให้คำแนะนำด้านการจัดเก็บและรักษาสินค้า                      | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. ชื่อเสียงของผู้ผลิตในด้านการรับประกันคุณภาพและการรับประกันสินค้าที่ต่ำกว่ามาตรฐาน | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. ทำเลที่ตั้ง และความสะดวกในการติดต่อสื่อสารกับผู้ผลิตเนื้อโคขุน                    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. การส่งเสริมการตลาด และข้อเสนอพิเศษ  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. การให้ส่วนลดการค้าหรือระยะเวลาเครดิต  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. การกำหนดราคาขายของเนื้อโคขุนตามฤดูกาล   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. ระบบการรักษาความสะอาดและความปลอดภัยของสินค้า                                     | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 11. ผู้ผลิตมีการติดต่อดำเนินธุรกิจร่วมกับท่านเป็นเวลานาน                             | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12. อายุกิจการของผู้ผลิตเนื้อโคขุน   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13. ฐานะการเงินของผู้ผลิตเนื้อโคขุน  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 14. การบริหารงานและการจัดองค์กรของผู้ผลิตเนื้อโคขุน                                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 15. ทศนคติของลูกค้ารายอื่น ๆ ที่มีต่อผู้ผลิตเนื้อโคขุน                               | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

24. ท่านคิดว่ากิจกรรมของท่านจะประสบปัญหาเกี่ยวกับการใช้เนื้อโคขุนอย่างไร

| ปัญหา   | เป็นปัญหา                | เป็นปัญหา                | เป็นปัญหา                | เป็นปัญหา                | ไม่เป็น<br>ปัญหา         |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|   | มากที่สุด                | มาก                      | น้อย                     | น้อยที่สุด               |                          |
| 1. ขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องเนื้อโคขุน<br>อย่างแท้จริง | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. การตั้งซื้อสินค้ายุ่งยาก                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. ไม่มีที่ปรึกษาด้านการปรุงอาหาร                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. ความไม่พร้อมของบุคลากร                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. เนื้อโคขุนมีต้นทุนสูง                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. ติดต่อผู้ผลิตยาก                                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. ราคาสินค้าไม่น่าเชื่อถือ                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. การให้บริการของผู้ผลิตไม่ดีพอ                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. ขาดข้อมูลในการตัดสินใจซื้อ                             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. ปัญหาอื่น(ระบุ)_____                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

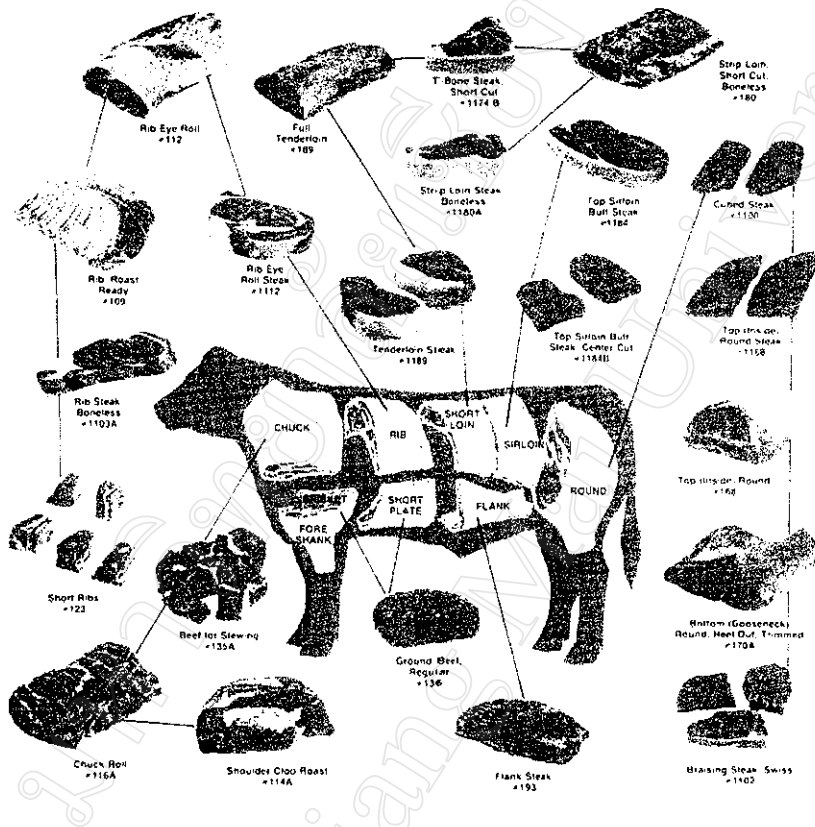
25. ในกรณีกิจกรรมของท่านต้องการข้อมูลเกี่ยวกับการใช้เนื้อโคขุน ท่านจะให้ความเชื่อถือข้อมูล  
จากแหล่งใดมากที่สุด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- จากลูกค้าที่เคยใช้บริการ
- จากสื่อโฆษณา เช่น ภาพยนตร์ หนังสือพิมพ์ หรือนิตยสาร
- จาก Supplier หรือลูกค้าที่เคยใช้บริการ
- จากพนักงานของผู้ผลิตเนื้อโคขุน
- จากการสาธิตการให้บริการ
- จากงานสัมมนา หรือจากข่าวประชาสัมพันธ์
- จากงานแสดงสินค้าหรือนิทรรศการ
- ข้อมูลจากหน่วยงานของรัฐบาลหรือสถาบันการศึกษา
- จากแหล่งอื่น ๆ(ระบุ)\_\_\_\_\_



ภาคผนวก ข

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University



รูปที่ 5 แสดงการตัดเนื้อชิ้นแรกและส่วนย่อยในซากวัว

ภาคผนวก ก

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

## ห้างหุ้นส่วนจำกัด มาการิตา พิทักษ์

## MAKARITA PITAK LIMITED PARTNERSHIP

305/16 หมู่ที่ 6 ซอยพัฒนาการ 59 ถนนพัฒนาการ แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร 10250 โทร. 322-6576, 722-0895 Fax. 322-7271

| รายการเครื่องทำความเย็น  | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | รวมเป็นเงิน       |
|--|-------|--------------|-------------------|
| <b>ก. ห้องทำความเย็น อุณหภูมิ (-20) – (-30 ) Celsius</b>   |       |              |                   |
| 1. เครื่องทำความเย็นแบบระบายความร้อนด้วยลมมอเตอร์ชนิด<br>ขนาด 10 แรงม้า ขนาดไฟฟ้า 380/3/50 ของเยอรมัน Bock F5  | 1 ชุด | 555,000.00   | 555,000.00        |
| 2. คอลย์เย็น Searle KM.95-6  |       |              |                   |
|  |       | รวมเป็นเงิน  | <u>555,000.00</u> |
| <b>ข. ห้องทำความเย็น อุณหภูมิ 0 – 5 Celsius</b>  |       |              |                   |
| 1. เครื่องทำความเย็นแบบระบายความร้อนด้วยลมมอเตอร์ชนิด<br>ขนาด 7.5 แรงม้า ขนาดไฟฟ้า 380/3/50 ของเยอรมัน Bock F4 | 1 ชุด | 355,000.00   | 355,000.00        |
| 2. คอลย์เย็น Searle KS.10  |       |              |                   |
|  |       | รวมเป็นเงิน  | <u>355,000.00</u> |

## อุปกรณ์ประกอบเครื่องทำความเย็น

|  | จำนวน |
|--|-------|
| 1. Exspansion Vale Alco U.S.A Tele 7.5   | 2 ชุด |
| 2. Exspansion Vale Alco U.S.A Tele 6     | 2 ชุด |
| 3. Fiter Dryer แบบถอดได้                 | 4 ชุด |
| 4. Solenoiel Vale Alco U.S.A             | 4 ชุด |
| 5. Sight Glase ขนาด 5/8                  | 4 ชุด |
| 6. Suction Accumulator                   | 4 ชุด |
| 7. Oil separetor                         | 4 ชุด |
| 8. Hi – Low Presure มี Reset R. U.S.A    | 4 ชุด |
| 9. Receiver                              | 4 ชุด |
| 10. Heat Exchanger                       | 4 ชุด |
| 11. Presrure Ganuge ขนาด 2 นิ้ว มีน้ำมัน | 8 ชุด |
| 12. Oil Control                          | 4 ชุด |
| 13. Temparature Gange ขนาด 4 นิ้ว        | 2 ชุด |
| 14. Digital Control                      | 4 ชุด |
| 15. Viltration Eliminator ขนาด ¼ นิ้ว    | 4 ชุด |
| 16. Viltration Eliminator ขนาด 1 ¼ นิ้ว  | 4 ชุด |
| 17. Vale ขนาด ¼ นิ้ว                     | 4 ชุด |

## ห้างหุ้นส่วนจำกัด มการิตา พิทักษ์

## MAKARITA PITAK LIMITED PARTNERSHIP

305/16 หมู่ที่ 6 ซอยพัฒนาการ 59 ถนนพัฒนาการ แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร 10250 โทร. 322-6576, 722-0895 Fax. 322-7271

## อุปกรณ์ประกอบเครื่องทำความเย็น

## จำนวน

18. ท่อทองแดง
19. ขางหุ้มท่อ
20. ท่อน้ำทิ้ง
21. น้ำยา R 22
22. สายไฟ

## ตู้คอนโทรล

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 1. ตู้เหล็ก ขนาด 30"x35"x8" | 2 ชุด |
| 2. Phase Protector          | 2 ชุด |
| 3. Magnetic 70 A.           | 2 ชุด |

## ตู้คอนโทรลจำนวน 2 ชุด มีอุปกรณ์ดังนี้

- |                        |        |
|------------------------|--------|
| 1. เบรกเกอร์ 100 A.    | 2 ชุด  |
| 2. เบรกเกอร์ 50 A.     | 4 ชุด  |
| 3. เบรกเกอร์ 20 A.     | 4 ชุด  |
| 4. เบรกเกอร์ 10 A.     | 4 ชุด  |
| 5. เมกเนติก 30 A.      | 8 ชุด  |
| 6. เมกเนติก 12 A.      | 4 ชุด  |
| 7. เมกเนติก Relay 8 ขา | 4 ชุด  |
| 8. ไทมเมอร์ถ่วงเวลา    | 4 ชุด  |
| 9. ไทมเมอร์ Defort     | 4 ชุด  |
| 10. Push Botton        | 4 ชุด  |
| 11. Pilot Lamp         | 18 ชุด |
| 12. Volt Meter         | 2 ชุด  |
| 13. AMP Meter          | 2 ชุด  |
| 14. สวิต               | 4 ชุด  |
| 15. นีออน              | 4 ชุด  |
| 16. ปลั๊ก              | 4 ชุด  |

## ห้างหุ้นส่วนจำกัด มาการิตา พิทักษ์

## MAKARITA PITAK LIMITED PARTNERSHIP

305/16 หมู่ที่ 6 ซอยพัฒนาการ 59 ถนนพัฒนาการ แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร 10250 โทร. 322-6576, 722-0895 Fax. 322-7271

| การสร้างห้องเย็น                                 | จำนวน  | รวมเป็นเงิน         |
|--|--|---------------------|
| 1. ค่าสร้างห้องเย็นพร้อมม่านพลาสติก และม่านอากาศ |  |                     |
| 555,000.00                                       |  |                     |
| (-20) – (-30) Celsius                            |  |                     |
| 1. ค่าสร้างห้องเย็นพร้อมม่านพลาสติก และม่านอากาศ |  |                     |
| 450,000.00                                       |  |                     |
| (0) – (5) Celsius                                |  |                     |
|  | รวมเป็นเงินค่าสร้างห้องเย็น                        | <u>1,000,000.00</u> |
|  | รวมค่าสร้างห้องเย็นและค่าเครื่องทำความเย็นเป็นเงิน | <u>1,910,000.00</u> |

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

ภาคผนวก ง

## สัญญาร่วมโครงการผลิตโคขุน

ที่.....

วันที่.....

สัญญาฉบับนี้ ทำขึ้นระหว่าง บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จำกัด โดย..... ฝ่ายหนึ่ง ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า “บริษัท” กับ..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... ฝ่ายหนึ่ง ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า “ผู้ร่วมโครงการ”

### บริษัท ตกลงว่า

1. จะให้คำแนะนำการขุนโคตามหลักวิชาการ โดยจัดพนักงานเข้าเยี่ยมชมแนะนำเป็นระยะๆ
2. บริษัท จะจัดหาปัจจัยการผลิต เช่น อาหารสัตว์ และยาสัตว์ให้ผู้ร่วมโครงการ ในรูปของสินเชื่อซึ่งจะชำระหนี้โดยหักจากค่าโคขุนที่บริษัทรับซื้อ
3. บริษัท จะรับซื้อโคขุนตามคุณสมบัติดังนี้
  - ก. น้ำหนักขั้นต่ำ 450 กก. (น้ำหนักเป็น)
  - ข. อายุไม่เกิน 2 ปี
  - ค. เป็นพันธุ์ลูกผสมอเมริกัน หรือยุโรป
  - ง. เป็นโคที่ขึ้นบัญชีการขุนเลี้ยงไว้กับบริษัทฯ แล้ว และเลี้ยงขุน ตามที่บริษัทแนะนำ อาทิการให้อาหารข้นตามอัตราที่บริษัทแนะนำ
4. บริษัท ประกันราคา โคขุนสำเร็จแล้วในราคา 45 บาท/กก. ใช้น้ำหนักมีชีวิต ที่หน้าฟาร์ม (อายุการขุนเลี้ยงโดยปกติอยู่ระหว่าง 5 – 6 เดือน)

### ผู้ร่วมโครงการ ตกลงว่า

1. จะดำเนินการขุนเลี้ยงโคขุน จำนวน.....ตัว ตามคำแนะนำของ เจ้าหน้าที่บริษัทอย่างเคร่งครัด
2. ยินยอมให้บริษัท หักค่าปัจจัยการผลิต ที่ได้มาใช้ในการขุนโคจากค่าโคที่จะได้รับจากบริษัท
3. จะไม่ขายโคในโครงการให้กับผู้ใดที่มีโซ่บริษัท เว้นแต่จะได้รับคำยินยอม เป็นลายลักษณ์อักษรจากบริษัท



บริษัท ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับซื้อโคที่ไม่ได้คุณภาพตามข้อ 3 และขอสงวนสิทธิ์ในหนี้สินใดๆ ที่ผู้ร่วมโครงการค้างชำระต่อบริษัท

หนังสือสัญญานี้ทำขึ้น 2 ฉบับ มีข้อความตรงกัน ทั้ง 2 ฝ่าย อ่านเข้าใจแล้วลงลายมือชื่อต่อหน้าพยาน

ลงชื่อ

บริษัท

(.....)

ลงชื่อ

ผู้ร่วมโครงการ

(.....)

ลงชื่อ

พยาน

(.....)

ลงชื่อ

พยาน

(.....)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

ภาคผนวก จ

**พระราชบัญญัติ**  
**ควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์**  
**พ.ศ. ๒๕๓๕**

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ ทำหน้าที่รัฐสภา ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า “พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕”

มาตรา ๒ พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

พระราชบัญญัตินี้จะให้ใช้บังคับในท้องที่ใดเกี่ยวกับสัตว์ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงให้ตราเป็นพระราชกฤษฎีกา

มาตรา ๓ ให้ยกเลิก

(๑) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๐๒

(๒) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๐๔

มาตรา ๔ ในพระราชบัญญัตินี้

“สัตว์” หมายความว่า สัตว์ที่มีไซสัตว์ป่า และหมายความเฉพาะโค กระบือ แพะ แกะ สุกร และสัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง (๑)

“เนื้อสัตว์” หมายความว่า เนื้อหรือส่วนอื่นของสัตว์ที่ตายแล้ว ซึ่งมีได้ปรุงแต่งให้เป็นอาหารหรือมิได้ปรุงแต่งเพื่อให้คงอยู่ไม่เน่าเสีย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะอยู่ในร่างแห่งสัตว์นั้นหรือชำแหละแล้ว

“โรงพักสัตว์” หมายความว่า สถานที่ที่กำหนดให้ทำการฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

“พนักงานตรวจโรคสัตว์” หมายความว่า สัตวแพทย์หรือบุคคลอื่นผู้ซึ่งอธิบดีหรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคซึ่งมีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ผู้ซึ่งรัฐมนตรี อธิบดี หรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

“อธิบดี” หมายความว่า อธิบดีกรมการปกครอง

“รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๕ ให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า “คณะกรรมการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์” ประกอบด้วยปลัดกระทรวงมหาดไทยเป็นประธานกรรมการ ผู้แทนกระทรวงอุตสาหกรรม เป็นกรรมการ และอธิบดีกรมการปกครองเป็นกรรมการและเลขานุการ

มาตรา ๖ ให้คณะกรรมการมีอำนาจและหน้าที่ดังต่อไปนี้

(๑) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีในการออกกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

(๒) ให้ความเห็นชอบในการออกประกาศหรือระเบียบกรมพระราชบัญญัติ

(๓) พิจารณาวินิจฉัยอุทธรณ์คำสั่งของอธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๗ การประชุมคณะกรรมการต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม ถ้าประธานกรรมการไม่อยู่ในที่ประชุมหรือไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้กรรมการที่มาประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม

การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากัน ให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

มาตรา ๘ ให้คณะกรรมการมีอำนาจแต่งตั้งคณะอนุกรรมการ เพื่อพิจารณาหรือปฏิบัติการตามที่คณะกรรมการมอบหมาย และให้นำมาตรา ๗ มาใช้บังคับแก่การประชุมของคณะอนุกรรมการ โดยอนุโลม

มาตรา ๙ ในการปฏิบัติหน้าที่ ให้คณะกรรมการหรือคณะอนุกรรมการที่คณะกรรมการมอบหมายมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกบุคคลที่เกี่ยวข้องมาให้ถ้อยคำหรือให้ส่งเอกสารหรือวัตถุใด ๆ มาเพื่อประกอบการพิจารณาได้

มาตรา ๑๐ เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ให้รัฐมนตรีมีอำนาจออกกฎกระทรวงดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดที่ตั้ง เนื้อที่ แพนผัง และหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสิ่งปลูกสร้างและสุขลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

(๒) กำหนดวัน เวลาเปิดและปิดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

(๓) กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้ผู้ประกอบการปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและอนามัย การจัดให้มีที่รวบรวมหรือกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ การจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและป้องกันการระบาดของโรคติดต่อ

มาตรา ๑๑ ผู้ใดมีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ให้ขอรับใบอนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

คำขอรับใบอนุญาตให้เป็นไปตามแบบที่กระทรวงมหาดไทยประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา แต่อย่างน้อยต้องมีรายการดังต่อไปนี้ (๑)

(๑) วัน เดือน ปี ที่ยื่นคำขอรับใบอนุญาต

(๒) ชื่อและที่อยู่ของผู้ขอรับใบอนุญาต ถ้าผู้ขอรับใบอนุญาตเป็นนิติบุคคลต้องยื่นเอกสารหลักฐานหรือสำเนาแสดงการเป็นนิติบุคคลพร้อมกับคำขอด้วย

(๓) สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

เมื่ออธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายได้รับคำขอตามวรรคหนึ่งแล้ว ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายตรวจพิจารณาว่าผู้ขอรับใบอนุญาตได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวงหรือไม่ แล้วออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขอรับใบอนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันที่รับคำขอ

มาตรา ๑๒ ในกรณีที่อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายมีคำสั่งไม่อนุญาต ผู้ขอรับใบอนุญาตมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อคณะกรรมการภายในสามสิบวันนับแต่วันทราบคำสั่ง

ให้คณะกรรมการวินิจฉัยอุทธรณ์ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับอุทธรณ์แล้ว แจ้งคำวินิจฉัยเป็นหนังสือไปยังผู้อุทธรณ์ คำวินิจฉัยอุทธรณ์ให้เป็นที่สุด

มาตรา ๑๓ ผู้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้ ณ ที่เปิดเผยและเห็นได้ง่ายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ของตน

มาตรา ๑๔ ในกรณีใบอนุญาต ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์สูญหาย บุปสลายหรือถูกทำลาย ให้ผู้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ยื่นคำ

ขอรับใบแทนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ทราบการสูญหาย บุปสลายหรือถูกทำลาย

**มาตรา ๑๕** ผู้ใดมีความประสงค์จะฆ่าสัตว์ให้แจ้งจำนวนสัตว์ที่จะฆ่า วันและเวลาที่จะดำเนินการฆ่าสัตว์ และชื่อของโรงฆ่าสัตว์ตามแบบที่กระทรวงมหาดไทยประกาศ กำหนดในราชกิจจานุเบกษาต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ และเสียอากรการฆ่าสัตว์ ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

ในกรณีเป็น โรงฆ่าสัตว์ของส่วนราชการส่วนท้องถิ่นหรือหน่วยราชการอื่นใดที่ได้รับอนุญาตจากรัฐมนตรี ให้เสียค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์และค่าธรรมเนียมโรงพักสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวงด้วย

เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งตามวรรคหนึ่ง ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ออกหลักฐานการรับแจ้งเป็นหนังสือให้แก่ผู้ประสงค์จะฆ่าสัตว์ โดยกำหนดวันและเวลาในการฆ่าสัตว์ดังกล่าวตามแบบที่กระทรวงมหาดไทยประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

**มาตรา ๑๖** เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามพระบัญญัตินี้ ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ได้ไม่เกินครั้งและหนึ่งเดือน

**มาตรา ๑๗** เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตเคยถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตแล้วมากระทำความผิดในเหตุอย่างเดียวกันอีกภายในหนึ่งปี ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

**มาตรา ๑๘** ก่อนสั่งพักใช้ใบอนุญาตตามมาตรา ๑๖ หรือสั่งเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา ๑๗ ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายมีหนังสือเตือนให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติให้ถูกต้องภายในเวลาที่กำหนด

การส่งหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่ง ให้ส่งแก่ผู้รับใบอนุญาต ในกรณีที่ไม่พบตัวผู้รับใบอนุญาตให้ปิดหนังสือเตือนไว้ ณ สถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตได้ทราบคำเตือนนั้นแล้วตั้งแต่วันปิดหนังสือเตือน

**มาตรา ๑๙** ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตถูกสั่งพักใช้หรือเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา ๑๖ และมาตรา ๑๗ ให้นำมาตรา ๑๒ มาใช้บังคับโดยอนุโลม

**มาตรา ๒๐** ภายใต้บังคับมาตรา ๒๒ ให้ผู้ซึ่งประสงค์จะฆ่าสัตว์นำสัตว์ไปยังโรงพักสัตว์และจะต้องฆ่าสัตว์นั้นในโรงฆ่าสัตว์ตามวันและเวลาที่พนักงานเจ้าหน้าที่กำหนดตามมาตรา ๑๕ วรรคสาม

มาตรา ๒๑ ห้ามมิให้ผู้ใดนำสัตว์ออกจากโรงพักสัตว์หรือโรงฆ่าสัตว์ เว้นแต่จะ  
ได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่

มาตรา ๒๒ ในกรณีต่อไปนี้ จะฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ได้แต่ต้องปฏิบัติตามข้อ  
กำหนดในกฎกระทรวง (๑)

(๑) การฆ่าสัตว์ซึ่งต้องฆ่า ณ ที่ใดที่หนึ่งโดยเฉพาะ ตามพิธีกรรมใน  
ทางศาสนา

(๒) การฆ่าสัตว์ในท้องที่ซึ่งผู้ว่าราชการจังหวัดแห่งท้องที่นั้นประกาศ  
เป็นครั้งคราวว่าเป็นท้องที่กักancar และจำเป็นต้องฆ่าสัตว์ในท้องที่นั้น

(๓) การฆ่าสัตว์ในกรณีที่มีเหตุสมควรเป็นพิเศษ

มาตรา ๒๓ ในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่า  
เป็น โรคระบาดหรือเป็นโรคหรือมีลักษณะตามที่กำหนดในกฎกระทรวงว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อ  
สัตว์เช่นนั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจสั่งการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อ  
ตรวจพิสูจน์ได้

ภายหลังจากได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้ว พนักงานเจ้าหน้าที่อาจมีคำสั่งให้ดำเนินการ  
ฆ่าสัตว์นั้นได้ ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาดหรือมีลักษณะตามที่กำหนด ใน  
กฎกระทรวงว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์เช่นนั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานเจ้าหน้าที่คืนเงินอากร  
และค่าธรรมเนียมสำหรับโรงฆ่าสัตว์ให้แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์นั้น

มาตรา ๒๔ เมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้วห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อน  
ที่พนักงานเจ้าหน้าที่ประทับตรารับรองให้จำหน่ายที่เนื้อสัตว์นั้นแล้ว

ในกรณีที่ปรากฏแก่พนักงานตรวจโรคสัตว์ว่าเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ได้ฆ่าเป็นโรคและ  
หรือมีลักษณะตามที่กำหนดในกฎกระทรวงว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์เช่นเป็นอาหาร ให้พนักงาน  
งานเจ้าหน้าที่มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นเสียทั้งตัวหรือบางส่วน หรือจัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่ควรใช้  
เป็นอาหารเสียก่อนได้ (๑)

มาตรา ๒๕ ผู้ใดประสงค์จะนำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายเองหรือที่มีได้ถูกฆ่าตามพระ  
ราชบัญญัตินี้ ให้นำเนื้อสัตว์ของสัตว์นั้นซึ่งอยู่ในสภาพที่ยังมิได้ชำแหละไปให้พนักงานตรวจโรค  
สัตว์ตรวจหรือในกรณีมีเหตุสมควรจะขอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ไปตรวจเนื้อสัตว์นั้นก็ได้ ทั้งนี้  
โดยเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง เมื่อพนักงานตรวจโรคสัตว์ได้ตรวจแล้ว  
เห็นว่าเป็นเนื้อสัตว์ที่ควรใช้เป็นอาหารได้ ก็ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ประทับตรารับรองให้จำหน่ายที่  
เนื้อสัตว์ นั้นแล้วจึงให้จำหน่ายได้

ในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์เห็นว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารให้นำมาตรา ๒๔ วรรคสอง มาใช้บังคับโดยอนุโลม

มาตรา ๒๖ ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายหรือมิไว้เพื่อจำหน่ายซึ่งเนื้อสัตว์ที่ถูกฆ่าโดยมิได้มีการแจ้งตามมาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง

มาตรา ๒๗ ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๑๑ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๒๘ ผู้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๑๓ หรือมาตรา ๑๔ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท

มาตรา ๒๙ ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๑๕ มาตรา ๒๐ มาตรา ๒๒ หรือมาตรา ๒๕ ต้องระวางโทษดังนี้

(๑) ถ้าเป็นโคหรือกระบือ จำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับตัวละไม่เกินห้าพันบาทเรียงตามรายตัวสัตว์ที่ฆ่า หรือทั้งจำทั้งปรับ

(๒) ถ้าเป็นสัตว์นอกจากโคหรือกระบือ จำคุกไม่เกินสามเดือน หรือปรับตัวละไม่เกินสองพันห้าร้อยบาทเรียงตามรายตัวสัตว์ที่ฆ่า หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๓๐ ผู้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ต้องระวางโทษปรับเรียงตามรายตัวสัตว์ที่ฆ่าเกินจำนวนตัวละไม่เกินห้าพันบาทหรือสองพันห้าร้อยบาทตามมาตรา ๒๙(๑) หรือ (๒) แล้วแต่กรณี

มาตรา ๓๑ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๑ หรือมาตรา ๒๖ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือน หรือปรับไม่เกินสองพันห้าร้อยบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๓๒ ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์ ได้เปิดดำเนินการตามมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๐๒ อยู่แล้ว ในวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ถือว่าได้มีการขอรับใบอนุญาตและได้รับอนุญาตตามมาตรา ๑๑ แห่งพระราชบัญญัตินี้แล้วและให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายออกใบอนุญาตให้

ในกรณีตามวรรคหนึ่งไม่กระทบกระเทือนต่อสัญญาที่ส่วนราชการ ได้ทำไว้กับบุคคลใด ๆ เกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์ และให้ราชการส่วนท้องถิ่นที่เป็นนิติบุคคลซึ่งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ตามสัญญานั้นต้องอยู่ในเขตเป็นคู่สัญญาตามสัญญานั้นแทนส่วนราชการซึ่งเป็นคู่สัญญา

มาตรา ๓๓ ในกรณีที่มีการฆ่าสัตว์โดยบุคคลที่ได้รับมอบหมายให้ตั้งโรงฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์ตามมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๐๒ อยู่แล้วในวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้มาตรา ๕ มาตรา ๖ และมาตรา ๗



แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๐๒ ยังคงมีผลใช้บังคับต่อไปจนกว่าการมอบหมายนั้นจะสิ้นสุดลง และในกรณีดังกล่าวให้ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์ที่โรงฆ่าสัตว์ดังกล่าวเสียค่าธรรมเนียมสำหรับโรงฆ่าสัตว์และค่าธรรมเนียมสำหรับโรงพักสัตว์ตามมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัตินี้ด้วย

มาตรา ๓๔ บรรดาพระราชกฤษฎีกา กฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๐๒ ให้ยังคงใช้บังคับได้ต่อไปเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับพระราชบัญญัตินี้ ทั้งนี้ จนกว่าจะมีพระราชกฤษฎีกา กฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

มาตรา ๓๕ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยรักษาการ ตามพระราชบัญญัติ และให้มีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดอัตราอากรและค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัตินี้ลดหรือยกเว้นอากรหรือค่าธรรมเนียม และกำหนดกิจการอื่นๆ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวงนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

อานันท์ ปันยารชุน

นายกรัฐมนตรี

### อัตราอากรและค่าธรรมเนียม

#### ๑. อากรการฆ่าสัตว์

|                                       |       |        |
|---------------------------------------|-------|--------|
| โค                                    | ตัวละ | ๑๒ บาท |
| กระบือ                                | ตัวละ | ๑๕ บาท |
| สุกร                                  | ตัวละ | ๑๐ บาท |
| สุกรที่มีน้ำหนักต่ำกว่า ๒๒.๕ กิโลกรัม | ตัวละ | ๕ บาท  |
| แพะ หรือ แกะ                          | ตัวละ | ๔ บาท  |
| สัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง       | ตัวละ | ๔ บาท  |

#### ๒. ค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์

|                                 |       |        |
|---------------------------------|-------|--------|
| โค                              | ตัวละ | ๑๒ บาท |
| กระบือ                          | ตัวละ | ๑๕ บาท |
| สุกร                            | ตัวละ | ๑๕ บาท |
| แพะ หรือ แกะ                    | ตัวละ | ๔ บาท  |
| สัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง | ตัวละ | ๔ บาท  |

#### ๓. ค่าธรรมเนียมโรงพักสัตว์

|       |       |
|-------|-------|
| ตัวละ | ๓ บาท |
|-------|-------|

#### ๔. ค่าธรรมเนียมการประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายเองหรือที่มีใ้ดูถูกฆ่าตามพระราชบัญญัตินี้

(ก) ค่าพาหนะของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามระเบียบว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของทางราชการ

(ข) ค่าเบี้ยเลี้ยงของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามระเบียบว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของทางราชการ

(ค) ค่าธรรมเนียมการประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

|                                       |       |        |
|---------------------------------------|-------|--------|
| โค                                    | ตัวละ | ๑๒ บาท |
| กระบือ                                | ตัวละ | ๑๕ บาท |
| สุกร                                  | ตัวละ | ๑๐ บาท |
| สุกรที่มีน้ำหนักต่ำกว่า ๒๒.๕ กิโลกรัม | ตัวละ | ๕ บาท  |
| แพะ หรือ แกะ                          | ตัวละ | ๔ บาท  |
| สัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง       | ตัวละ | ๔ บาท  |

๕. ค่าธรรมเนียมใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์

โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

ฉบับละ ๒๐๐ บาท

๖. ค่าธรรมเนียมใบแทนใบอนุญาต

ฉบับละ ๕๐ บาท

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้ คือ โดยที่ได้เกิดภาวะขาดแคลนเนื้อสัตว์สำหรับบริโภคในระยะยาวเพื่อให้ราคาเนื้อสัตว์ปรับตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการแก้ไข้ปัญหาเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ในระยะยาวเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคอย่างแท้จริงจะต้องดำเนินการส่งเสริมสนับสนุนให้เป็นการค้าแบบเสรีไม่ให้มีการผูกขาด สมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมยิ่งขึ้นจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๕ ตอนที่ ๔๕ ลงวันที่ ๕ เมษายน ๒๕๓๕)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๓๖)

ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

พ.ศ. ๒๕๓๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๓ มาตรา ๒๔ และมาตรา ๓๕ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ สัตว์ที่เป็นโรคระบาด หรือเป็นโรค หรือมีลักษณะดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์เหล่านั้นเป็นอาหารตามมาตรา ๒๓

- (๑) วัณโรค (TUBERCULOSIS)
- (๒) โรคพิษสุนัขบ้า (RABIES)
- (๓) โรคบรูเซลโลซิส (BRUCELLOSIS)
- (๔) โรคอะโทรฟิกไรไนติส (ATROPHIC RHINITIS)
- (๕) โรคบาดทะยัก (TETANUS)
- (๖) โรคไขขา (BLACKLEG)
- (๗) โรคไฟลามทุ่งของสุกร (SWINE ERYSIPELAS)
- (๘) โรคแอนแทรกซ์ (ANTHRAX)
- (๙) โรคปากและเท้าเปื่อย (FOOT AND MOUTH DISEASE)
- (๑๐) โรคทริคิโนซิส (TRICHINOSIS)
- (๑๑) โรคเมลิโอไอโดซิส (MELIOIDOSIS)
- (๑๒) โรคเลปโตสไปโรซิส (LEPTOSPIROSIS)
- (๑๓) โรคคอนทาเชียสพูนีวมนีเย  
(CONTAGIOUS PLEUROPNEUMONIA)
- (๑๔) โรคพาราทูเบอคูโลซิส  
(PARA-TUBERCULOSIS หรือ JOHNE'S DISEASE)
- (๑๕) โรคไขสมองอักเสบจากเชื้อไวรัส (VIRAL ENCEPHALITIS)
- (๑๖) โรคอหิวาต์สุกร (SWINE FEVER)
- (๑๗) โรคแอคตินอมัยโคซิส (ACTINOMYCOSIS)

- (๑๘) โรคแอคติโนบาซิลโลซิส (ACTINOBACILLOSIS)
- (๑๙) โรคขี้ขาว (PULLORUM)
- (๒๐) กาฬโรคของสัตว์ปีก (FOWL PLAGUE)
- (๒๑) โรคนิวคาสเซิล (NEWCASTLE)
- (๒๒) โรคลาริงโกเทรกีไอติสติดต่อ  
(INFECTIOUS LARYNGOTRACHEITIS)
- (๒๓) โรคกัมโบโร (GUMBORO)
- (๒๔) โรคพิททาโคซิส (PSITTACOSIS)
- (๒๕) โรคมาร์เรก (MAREK'S DISEASE)
- (๒๖) โรคฝีดาษ (FOWLPOX)
- (๒๗) สัตว์ที่มีลักษณะบวมทั้งตัว (GENERALIZED EDEMA)
- (๒๘) สัตว์ที่ผอมแห้งมาก (EMACIATION)
- (๒๙) สัตว์ที่มีอาการไข้สูง สำหรับสุกรที่มีไข้สูงตั้งแต่ ๑๐๖ องศาฟาเรนไฮต์ ขึ้นไป สำหรับโค กระบือ แพะหรือแกะที่มีไข้สูงตั้งแต่ ๑๐๕ องศาฟาเรนไฮต์ขึ้นไป
- (๓๐) สัตว์ที่ตั้งท้อง หรือสัตว์ที่เพิ่งตกลูกใหม่
- (๓๑) สัตว์ที่เป็นแผล ผิ ทั่วๆ ไป
- (๓๒) สัตว์ที่ปรากฏชัดว่าได้ฉีดวัคซีนแล้วยังไม่ครบยี่สิบเอ็ดวัน
- (๓๓) สัตว์ที่เป็นโรคระบาดสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

ข้อ ๒ เนื้อสัตว์ที่เป็นโรคและหรือมีลักษณะดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์ชิ้นนั้นเป็นอาหารตามมาตรา ๒๔

- (๑) โรคในข้อ ๑(๑) ถึง (๒๖)
- (๒) เนื้อสัตว์ที่มีลักษณะเป็นโรคดีซ่าน (JAUNDICE)
- (๓) เนื้อสัตว์ที่มีโรคโลหิตเป็นพิษ (SEPTICEMIA)
- (๔) เนื้อสัตว์ที่เป็นแผล ผิ หนอง เน่า หรือเนื้อตาย (NECROSIS)
- (๕) เนื้อสัตว์ที่มีตัวพยาธิ
- (๖) เนื้อสัตว์ที่ชำรุด หรือมีโลหิตคั่งฝังอยู่ในเนื้อสัตว์นั้น
- (๗) เนื้อสัตว์ที่มีลักษณะอักเสบ บวม หรือแข็งเป็นไต
- (๘) เนื้อสัตว์ที่มีกลิ่นปัสสาวะ หรือกลิ่นยา
- (๙) เนื้อสัตว์ที่ไม่สะอาด ไม้สด หรือมีสีดำคล้ำ

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๓๖

พลเอก ชวลิต ยงใจยุทธ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่มาตรา ๒๓ และมาตรา ๒๔ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ บัญญัติให้การกำหนดโรคระบาด โรค หรือลักษณะของสัตว์และเนื้อสัตว์ ซึ่งไม่เหมาะสมที่จะใช้เป็นอาหารต้องกระทำโดยกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๐ ตอนที่ ๕๐ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๓๖)

**กฎกระทรวง**  
**ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๓๖)**  
**ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์**  
**พ.ศ. ๒๕๓๕**

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๕ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เรียกเก็บอากรการฆ่าสัตว์ตามอัตรา ดังต่อไปนี้

|                                       |       |           |
|---------------------------------------|-------|-----------|
| โค                                    | ตัวละ | ๑๒ บาท    |
| กระบือ                                | ตัวละ | ๑๕ บาท    |
| สุกร                                  | ตัวละ | ๑๐ บาท    |
| สุกรที่มีน้ำหนักต่ำกว่า ๒๒.๕ กิโลกรัม | ตัวละ | ๕ บาท     |
| แพะ หรือ แกะ                          | ตัวละ | ๔ บาท     |
| ไก่ เป็ด หรือ ห่าน                    | ตัวละ | ๑๐ สตางค์ |

ข้อ ๒ สำหรับการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ของราชการส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงานราชการอื่นใดที่ได้รับอนุญาตจากรัฐมนตรี ให้เรียกเก็บค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์ และค่าธรรมเนียมโรงพักสัตว์ตามอัตรา ดังต่อไปนี้

(ก) ค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์

|              |       |           |
|--------------|-------|-----------|
| โค           | ตัวละ | ๑๒ บาท    |
| กระบือ       | ตัวละ | ๑๕ บาท    |
| สุกร         | ตัวละ | ๑๕ บาท    |
| แพะ หรือ แกะ | ตัวละ | ๔ บาท     |
| ไก่          | ตัวละ | ๓๐ สตางค์ |
| เป็ด         | ตัวละ | ๕๐ สตางค์ |
| ห่าน         | ตัวละ | ๑ บาท     |

(ข) ค่าธรรมเนียมโรงพักสัตว์

|                             |       |           |
|-----------------------------|-------|-----------|
| โค กระบือ สุกร แพะ หรือ แกะ | ตัวละ | ๓ บาท     |
| ไก่ เป็ด หรือ ห่าน          | ตัวละ | ๑๐ สตางค์ |

ข้อ ๓ ให้เรียกเก็บค่าธรรมเนียมการประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายเองหรือที่มีได้ถูกฆ่าตามพระราชบัญญัตินี้ตาม อัตรา ดังต่อไปนี้

- (ก) ค่าพาหนะของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามระเบียบว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของทางราชการ
- (ข) ค่าเบี่ยงเบนของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามระเบียบว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของทางราชการ
- (ค) ค่าธรรมเนียมการประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์
- |                                  |       |           |
|----------------------------------|-------|-----------|
| โค                               | ตัวละ | ๑๒ บาท    |
| กระบือ                           | ตัวละ | ๑๕ บาท    |
| สุกร                             | ตัวละ | ๑๐ บาท    |
| สุกรที่มีน้ำหนักต่ำกว่า ๒๒.๕ กก. | ตัวละ | ๕ บาท     |
| แพะ หรือ แกะ                     | ตัวละ | ๔ บาท     |
| ไก่ เป็ด หรือ ห่าน               | ตัวละ | ๑๐ สตางค์ |

ข้อ ๔ ให้ยกเว้นอากรการฆ่าสัตว์สำหรับการฆ่าสุกร ไก่ เป็ด หรือ ห่าน เพื่อส่งออกจำหน่ายยังต่างประเทศ

ข้อ ๕ ให้ยกเว้นอากรการฆ่าสัตว์ ค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์ และค่าธรรมเนียมโรงพักสัตว์ ในกรณีที่ผู้แจ้งการฆ่าสัตว์จะทำการฆ่าสัตว์ในวันตรุษอิดิลอัฎฮา และวันเมอลิดนาบี ณ มัสยิด ในปีหนึ่งรวมกันไม่เกินมัสยิดละสองครั้ง และแต่ละครั้งให้ยกเว้นสำหรับโคและกระบือรวมกัน ไม่เกินสองตัวสำหรับแพะหรือแกะรวมกัน ไม่เกินสี่ตัว

ข้อ ๖ ภายใต้บังคับข้อ ๕ การฆ่าไก่ เป็ด และห่านที่สามารถทำการฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๑๕ ให้ยกเว้นอากรการฆ่าสัตว์ ค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์ และค่าธรรมเนียมโรงพักสัตว์ แต่ให้นำมาฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ของราชการส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยราชการอื่นใดที่ได้รับอนุญาตจากรัฐมนตรี ให้ยกเว้นเฉพาะอากรการฆ่าสัตว์

ข้อ ๗ ให้ยกเว้นอากรการฆ่าสัตว์ ค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์ และค่าธรรมเนียมโรงพักสัตว์สำหรับการฆ่าสัตว์เพื่อตรวจพิสูจน์หรือทดลองทางวิชาการ โดยเจ้าพนักงานผู้มีอำนาจหน้าที่ของกรมปศุสัตว์หรือโดยเจ้าหน้าที่ของหน่วยราชการ หรือขององค์การที่ได้รับอนุญาตจากรัฐมนตรี ไม่ว่าจะเป็นการฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์หรือในโรงฆ่าสัตว์ก็ตาม



ข้อ ๘ ให้ยกเว้นอากรการฆ่าสัตว์ ค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์ และค่าธรรมเนียมโรงพักสัตว์ให้แก่องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปเฉพาะการฆ่าสัตว์เพื่อผลิตอาหารสำเร็จรูป ณ โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

ข้อ ๙ ให้เรียกเก็บค่าธรรมเนียมใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ฉบับละ ๒๐๐ บาท

ข้อ ๑๐ ให้เรียกเก็บค่าธรรมเนียมใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ฉบับละ ๕๐ บาท

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๓๖

พลเอก ชวลิต ยงใจยุทธ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๓๕ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ บัญญัติให้รัฐมนตรีมีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดอัตราอากรและค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัติ จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๐ ตอนที่ ๕๐ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๓๖)

## แบบขอรับใบแทนใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

เขียนที่ .....

วันที่ .....เดือน.....พ.ศ.....

เรื่อง การขอรับใบแทนใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

เรียน .....

๑. ข้าพเจ้า.....

(๑) เป็นบุคคลธรรมดา เชื้อชาติ ..... สัญชาติ.....

อายุ ..... ปี บัตรประจำตัวประชาชน หรือใบสำคัญประจำตัวคนต่างด้าว เลขที่ .....

ออกให้ ณ อำเภอ .....จังหวัด .....อยู่บ้านเลขที่ .....

ตรอก/ซอย..... อำเภอ..... จังหวัด.....

(๒) เป็นนิติบุคคลประเภท ..... จดทะเบียนเมื่อ.....

เลขทะเบียน..... มีสำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ..... ตรอก/ซอย.....

ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....เลขหมายโทรศัพท์ .....

โดย.....

ผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต เชื้อชาติ ..... สัญชาติ.....อายุ.....ปี

บัตรประจำตัวประชาชนหรือใบสำคัญคนต่างด้าว เลขที่.....ออกให้ ณ อำเภอ .....

..... จังหวัด..... อยู่บ้านเลขที่ .....

ตรอก/ซอย..... ถนน.....หมู่ที่ .....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

เลขหมายโทรศัพท์ .....

๒. ข้าพเจ้าได้รับอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ เลขที่.....

/พ.ศ..... เมื่อวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ.....

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ .....

ตั้งอยู่เลขที่ .....ตรอก/ซอย..... ถนน.....

หมู่ที่ ..... ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....

๓. ข้าพเจ้าขอแจ้งว่าใบอนุญาตดังกล่าวตามข้อ ๒ ได้.....

จึงขอยื่นคำร้องต่อ.....เพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์

โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ตามมาตรา ๑๔ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่าย

เมื่อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ และขอได้โปรดพิจารณาออกใบอนุญาตดังกล่าวให้ข้าพเจ้าต่อไป  
ด้วย

ลงชื่อ ..... ผู้ขอรับใบอนุญาต  
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เขียน  
(.....)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

แบบ ฅจส. ๔

## แบบแจ้งการฆ่าสัตว์

เขียนที่.....

วันที่..... เดือน.....พ.ศ. ....

เรื่อง แจ้งการฆ่าสัตว์

เรียน .....

ข้าพเจ้า ..... อยู่บ้านเลขที่ .....

หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....มีความประสงค์จะฆ่า

ในโรงฆ่าสัตว์ .....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

จำนวน..... ตัว ในวันที่ ..... เดือน..... พ.ศ. ....

ตั้งแต่เวลา.....น. ถึงเวลา.....น. และจํานำเนื้อสัตว์ไปจำหน่ายที่.....

..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

หรือเพื่อส่งเนื้อสัตว์ไปจำหน่ายที่ประเทศ.....

พร้อมคำร้องนี้ได้ส่งตัวรูปพรรณ ..... เลขที่..... สี่.....

คำหนี..... จดทะเบียนเมื่อวันที่..... เดือน..... พ.ศ. ....

ที่อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... จำนวน..... ฉบับ

มาเพื่อตรวจสอบด้วยแล้ว ส่วนตัวสัตว์นั้น .....

.....

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

ผู้แจ้ง

## ประวัติผู้เขียน

|                      |   |
|----------------------|---|
| ชื่อ                 | นายพงษ์ชัย ภูพิพัฒนา  |
| วัน เดือน ปีเกิด     | 13 พฤศจิกายน 2500   |
| ประวัติการศึกษา      | <p>พ.ศ. 2517 – 2518 มัธยมศึกษาตอนปลาย<br/>โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา กรุงเทพมหานคร</p> <p>พ.ศ. 2519 – 2522 ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต<br/>คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>พ.ศ. 2543 – ปัจจุบัน ปริญญาโทบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต<br/>คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> |
| ประสบการณ์ในการทำงาน | <p>พ.ศ. 2523 – 2530 บริษัทกรุงเทพอุตสาหกรรมเมล็ดพันธุ์ จำกัด<br/>ในเครือเจริญโภคภัณฑ์</p> <p>พ.ศ. 2531 – 2539 ผู้จัดการบริษัทนอร์ทเทิร์นฟาร์มโปรดักส์ จำกัด</p> <p>พ.ศ. 2539 – ปัจจุบัน กรรมการผู้จัดการ<br/>บริษัทนอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จำกัด</p>                          |