



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก
ตัวอย่างแบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย

เลขที่แบบสอบถาม....

แบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการค้นคว้าแบบอิสระ ตามหลักสูตรปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของพนักงานต่อหลักการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ของบริษัท วี แอนด์ พี เฟรชฟู้ดส์ จำกัด ผู้ศึกษาจึงขอความกรุณาท่านโปรดให้ข้อมูลตรงกับเป็นจริงมากที่สุด และขอขอบพระคุณทุกท่านที่สละเวลาในการตอบแบบสอบถาม

นายสุรพล ปัญโญแก้ว
ผู้ศึกษา

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างหน้าคำตอบที่ท่านเลือกหรือเติมข้อความในช่องว่างที่ถูกต้องหรือตรงกับความเป็นจริงเพียงคำตอบเดียว

1. เพศ
 - 1) ชาย
 - 2) หญิง
2. อายุ
 - 1) 18 – 25 ปี
 - 2) 26 – 35 ปี
 - 3) 36 – 45 ปี
 - 4) 46 – 55 ปี
 - 5) มากกว่า 55 ปี
3. ระดับการศึกษา
 - 1) ประถมศึกษา
 - 2) มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช.
 - 3) อนุปริญญา / ปวส.
 - 4) ปริญญาตรี
 - 5) สูงกว่าปริญญาตรี
 - 6) อื่นๆ โปรดระบุ.....
4. แผนก
 - 1) ควบคุมคุณภาพ
 - 2) แผนกผลิต
 - 3) สนับสนุนการผลิต
 - 4) ซ่อมบำรุง

5. ประสบการณ์ในการทำงานในโรงงาน

1) พนักงานรุ่นบุกเบิก

(เริ่มทำงานก่อน เดือนธันวาคม 2550 มีอายุการทำงานมากกว่าหรือเท่ากับ 26 เดือน)

2) พนักงานรุ่นใหม่

(เริ่มทำงานตั้งแต่ เดือนธันวาคม 2550 ถึง ปัจจุบัน มีอายุการทำงานน้อยกว่า 26 เดือน)

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของพนักงานการนำระบบต่อการใช้ระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP)

คำชี้แจง จากการศึกษาได้เริ่มการนำระบบหลักการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มาใช้ในกระบวนการผลิต ตั้งแต่เดือน ธันวาคม 2550 นั้น ท่านมีระดับความพึงพอใจมากน้อยเพียงใด ต่อองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับระบบนี้ (กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ในคำตอบที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด)

องค์ประกอบของโรงฆ่าสัตว์	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. สถานที่ตั้ง					
1.1 สถานที่ตั้งของโรงฆ่าสัตว์					
1.2 บริเวณรอบนอกของโรงฆ่าสัตว์					
1.3 สภาพถนนภายในบริเวณโรงฆ่าสัตว์					
1.4 ความเพียงพอของระบบสาธารณูปโภค เช่น น้ำที่ใช้ในโรงงาน และสะดวกในการเดินทาง					
1.5 การมีรั้วรอบขอบชิดของโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันสัตว์ชนิดอื่นเข้ามาโรงงาน เช่น สุนัขและแมว					
1.6 การมีบ้านพักให้พนักงานบางส่วนในบริเวณโรงงาน					
2. โรงพักสัตว์					
2.1 การที่โรงงานจัดให้มีโรงพักสัตว์แยกเป็นสัดส่วน					
2.2 ความเพียงพอของขนาดพื้นที่ของโรงพัก					

องค์ประกอบของโรงฆ่าสัตว์	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
2.3 การจัดให้มีทางเดินของสัตว์จากโรงพักสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์ มีระบบป้องกันการเดินย้อนกลับของสัตว์					
2.4 การมีโรงพักสัตว์ที่ป่วยหรือสงสัยจะป่วยแยกออกจากสัตว์ปกติ					
2.5 การมีระบบป้องกันบุคคลภายนอกหรือสัตว์ เช่น สุนัข แมว เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์					
2.6 ความเพียงพอของระบบน้ำบริเวณโรงพักสัตว์สำหรับให้สัตว์ดื่มน้ำ และทำความสะอาดโรงพักสัตว์					
2.7 การมีอ่างใส่น้ำยาฆ่าเชื้อ สำหรับล้างเท้า เมื่อมีบุคคล เข้าและออก โรงพักสัตว์					
2.8 ความเพียงพอของระบบแสงสว่างในโรงพักสัตว์					
3. อาคารโรงฆ่าสัตว์					
3.1 ความเพียงพอของขนาดอาคารต่อกำลังการผลิตของโรงงาน					
3.2 การออกแบบอาคารให้มีแยกบริเวณที่สะอาดออกจากบริเวณไม่สะอาด					
3.3 ลักษณะการออกแบบอาคารสอดคล้องกับขั้นตอนการฆ่าสัตว์					
3.4 การออกแบบให้อาคารโรงฆ่าสัตว์สามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร เช่น มีมุ้งลวด และม่านดักแมลง เป็นต้น					
3.5 สภาพพื้นผิวของโรงฆ่าสัตว์					
3.6 สภาพความลาดเอียงของพื้นห้องในการทำงาน					
3.7 สภาพผนังด้านในของห้อง					
3.8 สภาพประตูและวงกบประตู					

องค์ประกอบของโรงฆ่าสัตว์	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
3.9 การมีประตู ปิด-เปิด ได้เองในบริเวณที่ออกสู่ภายนอกอาคาร					
3.10 สภาพของรอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนัง มีความสะดวกในการทำความสะอาด					
4. บริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์					
4.1 การแบ่งสัดส่วนของห้องปฏิบัติงานและมีการบ่งชี้บริเวณในการปฏิบัติงานชัดเจน					
4.2 การมีระบบยกตัวสัตว์ให้สูงกว่าพื้น ไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร เพื่อแทงคอเอาเลือดออก					
4.3 การล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ มีดและอุปกรณ์ ก่อนนำไปใช้งาน					
4.4 การมีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนัง ออกไปนอกอาคาร					
4.5 สภาพพื้นห้อง ผนัง และเพดานของห้องแช่เย็น					
4.6 การมีระบบควบคุมและติดตามอุณหภูมิภายในห้องแช่เย็น					
4.7 ความเพียงพอของโต๊ะและภาชนะ ในการปฏิบัติงาน					
4.8 การแยกบริเวณล้างภาชนะและอุปกรณ์					
4.9 การแยกห้องทำความสะอาดเครื่องใน ออกเป็นสัดส่วน					
4.10 การแยกห้องตัดแต่งเนื้อและบรรจุออกเป็นสัดส่วน					
4.11 ความเพียงพอของแสงสว่างในบริเวณสถานที่ปฏิบัติงาน					
4.12 การติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ					
4.13 ความสะอาดและความเพียงพอของน้ำที่ใช้ใน					

องค์ประกอบของโรงฆ่าสัตว์	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
การปฏิบัติงาน					
4.14 การติดตั้งอ่างล้างมือในบริเวณผลิตและหน้าห้องสุขา					
5. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์					
5.1 สภาพผิว และการไม่เป็นสนิมของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน					
5.2 การมีระบบป้องกันสารหล่อลื่นของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ไม่ให้ตกหรือปนเปื้อนกับซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์					
5.3 ความสะดวกในการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ					
6. ระบบบำบัดน้ำเสีย					
6.1 การมีระบบบำบัดน้ำเสียอยู่ห่างออกจากอาคารผลิต					
6.2 การมีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ					
7. การจัดการและควบคุมสุขลักษณะ					
7.1 การมีระบบตรวจสอบสภาพประจำปีพนักงาน					
7.2 การสวมชุดกันเปื้อนที่เหมาะสมพร้อมที่คลุมผมและ รองเท้าในการปฏิบัติงาน					
7.3 การกำหนดให้พนักงานมีการล้างมือก่อนและ หลังการจับซากสัตว์ และหลังออกจากใช้ห้องสุขา					
7.4 การมีข้อห้ามไม่ให้ทำในสิ่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร เช่น การสูบบุหรี่ การดื่มน้ำลาย เป็นต้น					
7.5 การมีการบันทึกข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนและ หลังฆ่า					
7.6 การมีห้องทำงานพนักงานตรวจโรคสัตว์แยก เป็นสัดส่วนและความเพียงพอของอุปกรณ์สิ่ง					

องค์ประกอบของโรงฆ่าสัตว์	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
อำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงาน					
7.7 การแยกส่วนของอาคารสำนักงาน กับอาคารโรงฆ่าสัตว์ออกเป็นสัดส่วน					
7.8 มีการอบรมชี้แจงวิธีการปฏิบัติงานให้กับพนักงานที่เริ่มปฏิบัติงานใหม่					
7.9 การมีระบบประชุมชี้แจงหรือสื่อสารกับพนักงานเกี่ยวกับระบบหลักการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์					
8. ประเด็นอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการนำระบบหลักการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มาใช้ในโรงงาน (โปรดระบุ)					
9. ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ ที่เกี่ยวข้องกับการนำระบบหลักการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์มาใช้ในโรงงาน					

ขอขอบพระคุณท่านที่ได้สละเวลาในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้เป็นอย่างสูง

นายสุรพล ปัญญาแก้ว ผู้ทำการศึกษา

ภาคผนวก ข

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกอช. 9004-2547)

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติฉบับนี้กำหนด การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ประกอบด้วย ข้อกำหนดทั่วไปของโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานที่พึงมี ซึ่งข้อกำหนดที่แตกต่างกันอันเนื่องมาจากชนิดสัตว์ที่เข้ามา จะอยู่ในมาตรฐานเฉพาะ

1.2 มาตรฐานนี้ครอบคลุมระบบการฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะและคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ตลอดจนวิธีปฏิบัติที่ดีที่เหมาะสมในโรงงาน ให้ใช้เป็นแบบในการสร้างและจัดการโรงฆ่าสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย มาใช้ในการบริโภคทั้งภายในประเทศและเพื่อการส่งออก

2. นิยาม

2.1 โรงฆ่าสัตว์ (abattoir) หมายถึง สถานที่และอาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในการฆ่าสัตว์เพื่อให้ได้ผลผลิตมาใช้ในการบริโภคของมนุษย์

2.2 สัตว์ (animal) หมายถึง สุกร โค กระบือ แพะ แกะ สัตว์ปีก และสัตว์อื่นตามที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติกำหนด

2.3 ผลิตผล (produce) หมายถึง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์

2.4 บริโภค (consume) หมายถึง การใช้ประโยชน์ได้ทั้งที่เป็นอาหารและไม่ใช้เป็นอาหารมนุษย์

2.5 เนื้อสัตว์ (meat) หมายถึง กล้ามเนื้อลายจากซากสัตว์ ซึ่งสามารถใช้บริโภคเป็นอาหารได้

2.6 ผลิตภัณฑ์สัตว์ (animal product) หมายถึง ส่วนอื่นๆของร่างกายสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อสัตว์ เช่น เลือด ขน เล็บ กระดูก ไขมัน หนัง สมอ ลิน เป็นต้น

2.7 ซาก (carcass) หมายถึง ส่วนของร่างกายทั้งหมดของสัตว์ที่ผ่านกระบวนการฆ่าและเอาเลือดออกแล้ว

2.8 เครื่องใน (affals) หมายถึง ตับ ไต หัวใจ กระเพาะ ลำไส้ ม้าม ปอด หลอดลม รวมทั้งอวัยวะเพศ

3. ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีการตรวจประเมิน

ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีการตรวจประเมิน การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ในการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 ตารางที่ 1 ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีการตรวจประเมิน

ข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์	ได้รับอนุญาตและจดทะเบียนกับกรมปศุสัตว์ ให้ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์	ตรวจสอบเอกสาร ใบอนุญาต
2. สถานที่ตั้ง	2.1 ไม่ตั้งอยู่ใกล้แหล่งชุมชน 2.2 สามารถป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบพิษจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม	โดยการตรวจพินิจสภาพแวดล้อม (ภาคผนวก ก)
3. โรงพักสัตว์	3.1 สามารถรองรับกับจำนวนสัตว์ที่เข้ามา 3.2 มีพื้นที่สำหรับสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย 3.3 วัสดุที่ใช้มีความแข็งแรง ไม่ทำให้เกิดอันตรายกับสัตว์ และสามารถป้องกันสัตว์จากสภาพแวดล้อมภายนอกที่ไม่เอื้ออำนวย 3.4 มีระบบการระบายน้ำหรือของเสียจากสัตว์	โดยการตรวจพินิจสิ่งปลูกสร้าง (ภาคผนวก ก)
4. อาคารโรงฆ่าสัตว์	4.1 วัสดุที่ใช้ทั้งภายนอกและภายในมีความแข็งแรงไม่ทำให้เกิดอันตรายกับสัตว์ ทำความสะอาดได้ง่ายและป้องกันสัตว์จากสภาพแวดล้อมภายนอกที่ไม่เอื้ออำนวยได้ 4.2 มีการกั้นพื้นที่ส่วนสัตว์มีชีวิตแยกออกจากห้องผลิต 4.3 มีการกั้นแยกพื้นที่สะอาดแยกออกจากพื้นที่ผลิตส่วนที่สกปรก 4.4 มีการกั้นห้องผลิตส่วนที่บริโภคเป็นอาหารได้แยกจากส่วนที่บริโภคเป็นอาหารไม่ได้	โดยการตรวจพินิจอาคารสิ่งปลูกสร้าง (ภาคผนวก ก)

ข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	4.5 มีระบบสาธารณสุขปลอดภัย ระบบทำความสะอาดและระบบระบายของเสีย 4.6 สามารถควบคุมอุณหภูมิในห้องที่ต้องใช้อุณหภูมิเฉพาะได้	
5. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์	5.1 สามารถล้าง ทำความสะอาด และห่อเชื้อได้ 5.2 ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของโลหะหนักและอื่นๆ ที่เป็นอันตรายกับผู้ป่วยโรค	โดยการตรวจพินิจ หากอยู่ในสภาวะเสี่ยง ให้ตรวจสอบผลผลิต
6. ห้องแช่แข็ง	ต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ได้ โดยอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง 4-10 องศาเซลเซียส	โดยการวัดอุณหภูมิ
7. ระบบบำบัดน้ำเสีย	มีระบบบำบัดน้ำเสียเป็นไปตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม และกฎหมายอื่นๆที่เกี่ยวข้อง	โดยการตรวจพินิจ
8. การขนส่งและเคลื่อนย้ายสัตว์มีชีวิต	8.1 มีการปฏิบัติที่คำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ 8.2 ให้เป็นไปตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการอนุญาต การตรวจโรค และการทำลายเชื้อโรคในการเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ภายในราชอาณาจักร และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเป็นปัจจุบัน 8.3 มีรายงานการตรวจสัตว์ที่ฟาร์ม	โดยการตรวจพินิจ และรายงาน (ภาคผนวก ข และ ค)
9. พาหนะขนส่งซากและเนื้อสัตว์	9.1 เป็นพาหนะที่ออกแบบสำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์โดยเฉพาะ 9.2 มีระบบควบคุมอุณหภูมิภายในบริเวณจัดเก็บเนื้อสัตว์ 9.3 สามารถทำความสะอาดพาหนะ บริเวณจัดเก็บทั้งภายในและภายนอกได้	โดยการตรวจพินิจ และวัดอุณหภูมิ

ข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
10. การฆ่าสัตว์	10.1 ต้องเป็นการฆ่าสัตว์แบบมีมนุษยธรรม (humane slaughtering) 10.2 มีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบก่อนฆ่า เลือกใช้วิธีการฆ่าที่เหมาะสมกับสัตว์แต่ละชนิด โดยคำนึงถึง สวัสดิภาพสัตว์ ยกเว้นการฆ่าตามพิธีกรรม หรือข้อบัญญัติทางศาสนา	โดยการตรวจพินิจ
11. การตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า	มีพนักงานตรวจโรคสัตว์และพนักงานเจ้าหน้าที่ในการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า	โดยการตรวจบันทึกการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า
12. การจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ	12.1 มีระบบการควบคุมสัตว์พาหะนำโรค การจับเก็บและทำลายของเสีย 12.2 มีการตรวจสอบสุขภาพของพนักงานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	โดยการตรวจพินิจหากอยู่ในสถานะเสี่ยงให้ตรวจสอบผลผลิต
13. การบันทึกข้อมูล	13.1 มีบันทึกการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า 13.2 รายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิต	โดยการตรวจบันทึก (ภาคผนวก ง,จ และ ฉ)

4. คำแนะนำองค์ประกอบและการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

คำแนะนำองค์ประกอบมีไว้เพื่อเป็นตัวอย่างขององค์ประกอบที่โรงฆ่าสัตว์มาตรฐานพึงมี ดังรายละเอียดในภาคผนวก ก และคำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มีไว้เพื่อใช้แนะนำผู้ประกอบการ เพื่อให้ได้ผลิตผลจากสัตว์ที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งมีขั้นตอนการปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ ได้แสดงไว้ใน ภาคผนวก ข

ภาคผนวก ก คำแนะนำองค์ประกอบของโรงฆ่าสัตว์

โรงฆ่าสัตว์ประกอบด้วย

1. ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

1.1 โรงฆ่าสัตว์นั้นต้องได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ จากกรมปศุสัตว์

1.2 การดำเนินกิจการโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามกฎหมาย ว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ และกฎกระทรวงที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน

2. สถานที่ตั้ง

2.1 สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม คือ ไม่อยู่ใกล้วัด สถานที่สำหรับปฏิบัติพิธีกรรมทางศาสนา สถานที่ศึกษา โรงพยาบาล สถานพยาบาลที่รับผู้ป่วยค้างคืน หรือหอพัก (ตามกฎหมายว่าด้วยหอพักและสถานที่ราชการ) รวมทั้งไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน อันจะก่อให้เกิดอันตราย เหตุรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่น

2.2 ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง ชนิดของดินควรมีความคงตัวไม่ทรุด แยกตัว หรือหดตัว ซึ่งก่อให้เกิดการแตกร้าวหรือทรุดตัวของโรงฆ่าสัตว์

2.3 ในการเลือกบริเวณหรือพื้นที่ในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ ควรจะเตรียมพื้นที่ว่างให้เพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนน บริเวณที่จอดรถ อาคารสำนักงาน บ่อบำบัดน้ำเสีย และปัจจัยอื่นๆ ที่จำเป็น

2.4 ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ ควรดูแลปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี

2.5 สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ ควรมีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ

2.6 โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้ว เพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว เป็นต้น เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์

2.7 ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง จากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม

3. โรงพักสัตว์

โรงฆ่าสัตว์ต้องจัดให้มีโรงพักสัตว์ ซึ่งมีลักษณะดังต่อไปนี้

3.1 โรงพักสัตว์ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าของพนักงานตรวจโรคสัตว์และเจ้าหน้าที่

3.2 โครงสร้างของโรงพักสัตว์จะต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน มีหลังคาในการป้องกัน แสงแดดและฝนสำหรับสัตว์ทุกตัว

3.3 โรงพักสัตว์ควรมีทางเดินซึ่งมีหลังคาคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ มีระบบ ป้องกันการเดินของสัตว์ย้อนมาหลังโรงพักสัตว์ได้ และทางเดินควรมีผนังหรือขอบกั้นตลอดแนวที่ ไปยังอาคารโรงฆ่าสัตว์

3.4 ประตูรั้วกั้นหรือแผงกั้นควรทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน สามารถปิดล็อก หรือป้องกัน สัตว์มีให้ออกจากโรงพักสัตว์

3.5 บริเวณรับสัตว์ควรมีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้าย สัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์

3.6 ในกรณีที่มีสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ตรวจมีโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยออก จากสัตว์ที่มีสุขภาพปกติ

3.7 สถานที่ตั้งโรงพักสัตว์ต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อ ป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากโรงพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้

3.8 โรงพักสัตว์ควรมีน้ำสะอาด และอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ

3.9 โรงพักสัตว์ควรมรน้ำใช้อย่างเพียงพอ และมีแรงดันน้ำเพียงพอในการทำความสะอาด

3.10 โรงพักสัตว์ควรมีอ่างพักเท้าที่ใส่น้ำยาฆ่าเชื้อ สำหรับการล้างรองเท้าก่อนเข้าและออก จากโรงพักสัตว์

3.11 ระบบระบายน้ำในโรงพักสัตว์ควรแยกระหว่างท่อระบายน้ำฝน และท่อระบายน้ำเสีย ออกจากกัน

3.12 ทิศทางการระบายน้ำในโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ควรแยกจากกันและมาไหล ผ่านไปยังโรงพักสัตว์ หรือทางเดินของสัตว์

3.13 โรงพักสัตว์ควรมีระบบระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างอย่างเพียงพอในการตรวจสอบสุขภาพ สัตว์ก่อนฆ่า

4. อาคารโรงฆ่าสัตว์

4.1 โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์ อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

4.1.1 อาคารโรงฆ่าสัตว์ ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่าง เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน

4.1.2 อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกั้นแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดย สมบูรณ์

4.1.3 การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ

4.1.4 การออกแบบตัวอาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้

4.1.5 หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้

4.2 โครงสร้างภายในอาคารสัตว์

4.2.1 พื้น

4.2.1.1 วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ มีความแข็งแรง ทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน สามารถล้างทำความสะอาดง่าย และทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ายาฆ่าเชื้อ น้ายาทำความสะอาด เป็นต้น

4.2.1.2 พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง

4.2.1.3 รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

4.2.2 ผนัง

4.2.2.1 วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่างๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี

4.2.2.2 รอยเชื่อมต่อระหว่าง ผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

4.2.3 เพดาน

4.2.3.1 วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอยเชื่อมต่อต่างๆควรปิดให้สนิท ในกรณีที่สกปรกทำความสะอาดได้

4.2.3.2 ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้น ไม่ควรต่ำกว่า 3 เมตร

4.2.4 ประตู และวงกบประตู

4.2.4.1 วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม และกันน้ำ และล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม

4.2.4.2 ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดเองได้ และปิดไม่สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบประตู

4.2.4.3 ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย

4.3 บริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์ ภายในโรงฆ่าสัตว์ควรมีส่วนประกอบดังนี้

4.3.1 บริเวณที่ฆ่าสัตว์และเอาเลือดออก

4.3.1.1 บริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ

4.3.1.2 บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้เครื่องมือที่ใช้ให้สัตว์สลบด้วย วิธียิงสัตว์ให้สัตว์สลบ ใช้กระแสไฟฟ้า หรือแก๊ส

4.3.1.3 ต้องมีแคร่หรือรอกยกสัตว์ที่สลบแล้วเพื่อทำการแทงคอเพื่อเอาเลือดออก รอกยกสัตว์เมื่อยกแล้วส่วนล่างสุดของซากควรอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร ถ้าเป็นแคร่หรือโต๊ะควรทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่ายและสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

4.3.1.4 มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในการฆ่าสัตว์และกระบวนการผลิต ต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

4.3.1.5 จัดให้มีก๊อคน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขน เปิด-ปิด อย่างเพียงพอ

4.3.1.6 จัดให้มีน้ำร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส สำหรับการล้างมีด และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผักกันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน

4.3.1.7 ในกรณีที่มีการรองเลือดเพื่อนำไปบริโภค ต้องจัดให้มีภาชนะรองเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ ต้องมีท่าระบายเลือด และการจัดเก็บที่เหมาะสม

4.3.2 บริเวณลวกหนัง ลอกหนัง และถอน/ขูดขน

4.3.2.1 บ่อลวกหนังต้องสะอาดและสามารถควบคุมปริมาณน้ำ และอุณหภูมิได้

4.3.2.2 น้ำล้นจากบ่อลวกหนังต้องมีท่อน้ำทิ้งต่อลงสู่ท่อระบายโดยตรง

4.3.2.3 มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนังออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ

4.3.2.4 จัดให้มีแคร่หรือโต๊ะสำหรับการลอกหนัง ถอน/ขูดขน มีดและอุปกรณ์ที่ใช้

4.3.2.5 จัดให้มีห้อหรือสถานที่ในการเก็บรวบรวมขน เขา ขี้ขา กีบ หนังสัตว์ และส่วนของไขมันสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค

4.3.2.6 จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซาก และมีท่อระบายไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

4.3.3 บริเวณเอาเครื่องในออก

4.3.3.1 จัดให้มีก๊อคน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช่มือหรือส่วนของแขน เปิด-ปิด อย่างเพียงพอ

4.3.3.2 จัดให้มีน้ำร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส สำหรับการล้างมิด และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผ้ากันเปื้อน ในขณะที่ปฏิบัติงาน มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต ต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

4.3.3.3 จัดให้มีถาดหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ และซากสัตว์ รวมถึงใส่ เครื่องในของสัตว์ตัวเดียวกันและมีรางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว

4.3.3.4 ในกรณีที่ใช้โต๊ะสำหรับตรวจเครื่องใน ควรติดตั้งท่อน้ำทิ้ง ซึ่งต่อออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

4.3.3.5 บริเวณเอาเครื่องในออกต้องยื่นแยกจากบริเวณแช่เย็นซาก ด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 3 เมตร มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น

4.3.3.6 จัดให้มีสถานที่เก็บหรือถังที่มีกัญแจปิดล็อก สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค

4.3.3.7 จัดให้มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องใน วัดได้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

4.3.3.8 จัดให้มีน้ำฉีดล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากเย็น ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาด มีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม

4.3.4 ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน

4.3.4.1 จัดให้มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น 2 ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว

4.3.4.2 จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

4.3.4.3 ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บมีถูกสุขลักษณะ

4.3.5 ห้องจัดแต่งเนื้อและบรรจุ

4.3.5.1 ในกรณีที่โรงสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อกำล้างการผลิต และต้องกันแยกจากห้องผลิตอื่นๆ

4.3.5.2 อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

4.3.6 ห้องแช่เย็น

4.3.6.1 ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทก ไม่ดูดซับน้ำ ผนัง และเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย

4.3.6.2 ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ ได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง 4-10 องศาเซลเซียส

4.3.6.3 เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนัง และเพดานในห้องแช่เย็น ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก

4.3.6.4 บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง

4.3.6.5 จัดให้มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

4.3.6.7 กรณีที่ห้องเก็บซากหรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิดังนี้

- ห้องแช่แข็ง (cold storage room) มีอุณหภูมิ ประมาณ-20 ถึง-25 °C
- ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิ ประมาณ-30 ถึง-45 °C

4.3.7 บริเวณที่ใช้รับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์

4.3.7.1 การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต

4.3.7.2 ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้

4.3.8 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์

4.3.8.1 จัดให้มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด

4.3.8.2 จัดให้มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ซึ่งควรทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่อนุญาตให้ใช้ และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

4.3.8.3 จัดให้มีระบบระบายอากาศจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ออกไปสู่ภายนอกอาคาร

4.3.8.4 ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

4.3.9 จัดให้มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะดวก โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี

4.3.10 ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่างๆ ต้องมีระบบระบายอากาศเพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น คับ อากาศร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด

4.3.11 ระบบแสงสว่าง

4.3.11.1 แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ อาจจะใช้แสงสว่างจากธรรมชาติ หรือจากหลอดไฟ ซึ่งมีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป

4.3.11.2 ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้

4.3.12 น้ำใช้

4.3.12.1 น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่างๆ

4.3.12.2 น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ที่เป็นปัจจุบัน

4.3.13 อ่างล้างมือ

4.3.13.1 อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตทุกห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำล้างมือ

4.3.13.2 อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบาย ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

5. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์

5.1 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยก หรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้

5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่างๆหยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์

5.3 วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคมมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคมมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา

5.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ไม่ควรยึดติดกับพื้นผนังห้องผลิตโดยตรง ควรมีฐานตั้งเพื่อให้เกิดความมั่นคง ไม่เกิดการสั่นหรือเสียงดัง และมีพื้นที่บริเวณใต้เครื่องจักร อุปกรณ์ หรือบริเวณด้านข้างซึ่งเพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง

6. ระบบบำบัดน้ำเสีย

6.1 สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์

6.2 ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน

ภาคผนวก ข คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

1. การขนส่งและการเคลื่อนย้ายสัตว์มีชีวิต

1.1 ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2499 ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการอนุญาตการตรวจโรค และการทำลายเชื้อโรค ในการเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ภายในราชอาณาจักร พ.ศ.2544 และกฎกระทรวง ว่าด้วยการนำเข้า นำออก หรือผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ พ.ศ.2544 และกฎหมายอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

1.2 ให้คำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ ดังนี้

1.2.1 ต้องไม่ให้สัตว์เกิดความกลัวหรือรู้สึกเจ็บปวด

1.2.2 กรณีที่ใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าบังคับสัตว์ (electric prodders) ในการบังคับสัตว์ ต้องใช้กำลังไฟฟ้าที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ และห้ามช็อตที่บริเวณที่ไวต่อความรู้สึกของสัตว์ ได้แก่ ตา จมูก รอบก้น หรืออวัยวะเพศ

1.2.3 ต้องลดความเสี่ยงต่อการที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสัตว์

1.2.4 งดให้อาหารสัตว์ก่อนการเคลื่อนย้ายและมีการพักสัตว์ เป็นระยะเวลาที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ ก่อนเข้าโรงฆ่า

1.3 รายละเอียดการขนส่งสัตว์แต่ละชนิด ให้เป็นไปตาม มาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติหัวข้อ การขนส่งสัตว์มีชีวิต ที่ปรากฏในมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ตามชนิดสัตว์

2. การฆ่าสัตว์

- 2.1 ต้องมีการพักสัตว์เป็นระยะเวลาที่เหมาะสมตามชนิดสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์
- 2.2 งดให้อาหารสัตว์ก่อนการฆ่า
- 2.3 มีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบก่อนฆ่า เลือกใช้วิธีฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับสัตว์แต่ละชนิด โคนคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ ยกเว้นการฆ่าตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา
- 2.4 การฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และมาตรฐานของสำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติหัวข้อ วิธีการฆ่าสัตว์ ที่ปรากฏในมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ตามชนิดของสัตว์

3. การตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า (Antemortem and postmortem inspection)

โรงฆ่าสัตว์จะต้องจัดให้มีพนักงานตรวจโรคสัตว์ และพนักงานเจ้าหน้าที่ในการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและภายหลังฆ่า และการตัดสินซาก โดยการพิจารณาตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องของสภาพแวดล้อมในบริเวณผลิต

4. การจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ

4.1 สุขลักษณะส่วนบุคคล

- 4.1.1 ต้องมีการตรวจสอบสุขภาพพนักงานที่เกี่ยวข้องในการผลิตอย่างน้อยปีละครั้ง
- 4.1.2 ห้ามบุคคลที่ทราบแน่ชัดหรือสงสัยว่าจะเป็นโรค กำลังเจ็บป่วย หรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจติดต่อโดยผ่านทางอาหารได้ เข้าไปในพื้นที่ส่วนสะอาด ได้แก่ โรคและอาการดังต่อไปนี้
 - เป็นโรคผิวหนัง หรือโรคผิวหนัง
 - มีอาการท้องร่วง อาเจียน เป็นไข้
 - มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง
 - มีการติดเชื้อที่ผิวหนัง
 - มีอาการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก
- 4.1.3 ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล สวมชุดกันเปื้อนที่เหมาะสม ที่คลุมผม และรองเท้าน้ำ
- 4.1.4 ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อไปได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้
- 4.1.5 พนักงานควรล้างมือก่อนจับต้องซาก หลังจับต้องซากและหลังจากใช้ห้องสุขา

4.16 ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ส่วนสะอาด ควรละเว้นจากการประพัตติที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การขบเคี้ยวหรือรับประทานอาหาร ไอหรือจามโดยไม่ปิดปาก สวมใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือของอย่างอื่น เข้าไปในพื้นที่ส่วนสะอาด

4.2 ให้มีการบันทึกข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและการตรวจซากสัตว์หลังฆ่า

4.3 ต้องทำการกำจัดแมลง นก สัตว์ประเภทฟันแทะ และสัตว์มีพิษทั้งบริเวณ โรงฆ่าสัตว์ และบริเวณโรงพักสัตว์อย่างสม่ำเสมอ

4.4 จัดให้มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม

4.5 มีสถานที่สำหรับกำจัดซากที่เหมาะสม

4.6 จัดให้มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทของสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก

4.7 จัดให้มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำและห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิงอย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด

4.8 จัดให้มีห้องทำงานพนักงานตรวจโรคสัตว์และพนักงานเจ้าหน้าที่ โดยมีอุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

4.9 จัดให้มีอาคารสำนักงานหรือห้องของฝ่ายจัดการ โดยกั้นแยกจากพื้นที่ส่วนอาคารโรงฆ่าสัตว์

ภาคผนวก ค ตัวอย่างรายงานการตรวจสัตว์ที่ฟาร์ม

1. ชื่อฟาร์ม.....เลขทะเบียนฟาร์ม.....
 ที่อยู่.....

2. โรงฆ่าสัตว์ชื่อ.....ที่อยู่.....

3. วันที่ตรวจโรคที่ฟาร์ม.....

4. ประวัติสัตว์
 สัตว์อายุ.....น้ำหนัก.....กก.
 เคยมีสัตว์เจ็บและป่วย จำนวน.....ตัว ตาย จำนวน.....ตัว
 การวัคซีน.....วันที่ให้.....
 การใช้ยารักษาโรค.....วันที่ให้.....
 สุขภาพสัตว์ (...) ปกติ
 (...) ผิดปกติคือ.....

5. สภาพโรงเรือนและการจัดการที่ตรวจพบ.....

6. ข้อคิดเห็นของผู้ตรวจ (...) ผลิตเพื่อการส่งออกได้
 (...) ให้ตรวจสอบเพิ่มเติม เรื่อง.....
 ผู้ตรวจสอบ.....
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

คำรับรองของเจ้าของฟาร์ม :
 ได้จับสัตว์เมื่อวันที่.....จำนวน.....ตัว น้ำหนักเฉลี่ยตัวละ.....กก.
 บรรทุกโดยรถหมายเลขทะเบียน.....จากฟาร์มของข้าพเจ้าตามรายละเอียดข้างต้นจริง
 เจ้าของฟาร์ม.....
 (.....)

วันที่เข้ามา.....คิวที่.....เวลา.....น.
 ได้ตรวจสอบแบบบันทึก และสภาพสัตว์โดยทั่วไปแล้ว
 (...) อนุญาตให้ฆ่าปกติ (...) อนุญาตให้ฆ่าโดยมีเงื่อนไข (ระบุ).... (...) ไม่อนุญาตให้ฆ่า (ระบุ)
 หมายเหตุ.....
 เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ.....
 (.....)

ภาคผนวก ง ตัวอย่างรายงานการตรวจสอบสภาพสัตว์ก่อนฆ่า

วันที่.....ชื่อบริษัท.....เลขทะเบียน.....
 ที่อยู่.....โทร.....

ชื่อฟาร์ม							รวม
จำนวนสัตว์							
ตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า							
ใบอนุญาตเคลื่อนย้าย							
ใบรายงานการตรวจสอบสัตว์ที่ฟาร์ม							
ตราสัญลักษณ์สัตว์							
- เวลาพอก							
- สัตว์ตายก่อนฆ่า							
- รอยขีดข่วน							
- รอยฟกช้ำ							
- ผิวหนังมีผื่นแดง							
- หายใจหอบ, ไอ							
- เดินไม่ปกติ							
- ซึม อ่อนเพลีย							
- ขาหัก							
- อื่นๆ.....							
รวม (ตัว)							
รวมน้ำหนัก (กก.)							
หมายเหตุ :							

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

.....
 (.....)

พนักงานตรวจโรค

.....
 (.....)

พนักงานเจ้าหน้าที่

ภาคผนวก จ ตัวอย่างรายงานการตรวจสัตว์ภายหลังฆ่ารายวัน

วันที่ (Date).....บริษัท (Name of Establishment)..... (EST.....)

คิวที่ (queue No.)								รวม
ชื่อฟาร์ม (Farm)								
จำนวนสัตว์ (total number of animal)								
Post-mortem Inspection								
สภาพซากที่คัดแยก (Carcass Condemnation)								
ลวกสุก (Overscald)								
มีการปนเปื้อน								
โรคผิวหนัง								
ฝีหนอง (Abscess)								
เนื้องอก (Tumors)								
ข้ออักเสบ (Arthritis)								
ช้ำ/หัก (Bruise/Fracture)								
รวม (ตัว)								
รวมน้ำหนัก (กก.)								
สภาพซากที่คัดทิ้ง (Carcass reject)								
เชือดเอาเลือดออกไม่หมด								
ผอม (Emaciation)								
โรคติดต่อร้ายแรง								
ช่องท้องอักเสบ								
ดีซ่าน (Jaundice)								
รวม (ตัว)								
รวมน้ำหนัก (กก.)								
หมายเหตุ : (Remarks)								

.....
 (.....)

พนักงานตรวจโรค

.....
 (.....)

พนักงานเจ้าหน้าที่

ภาคผนวก ฉ ตัวอย่างรายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิต

วันที่ (Date).....บริษัท

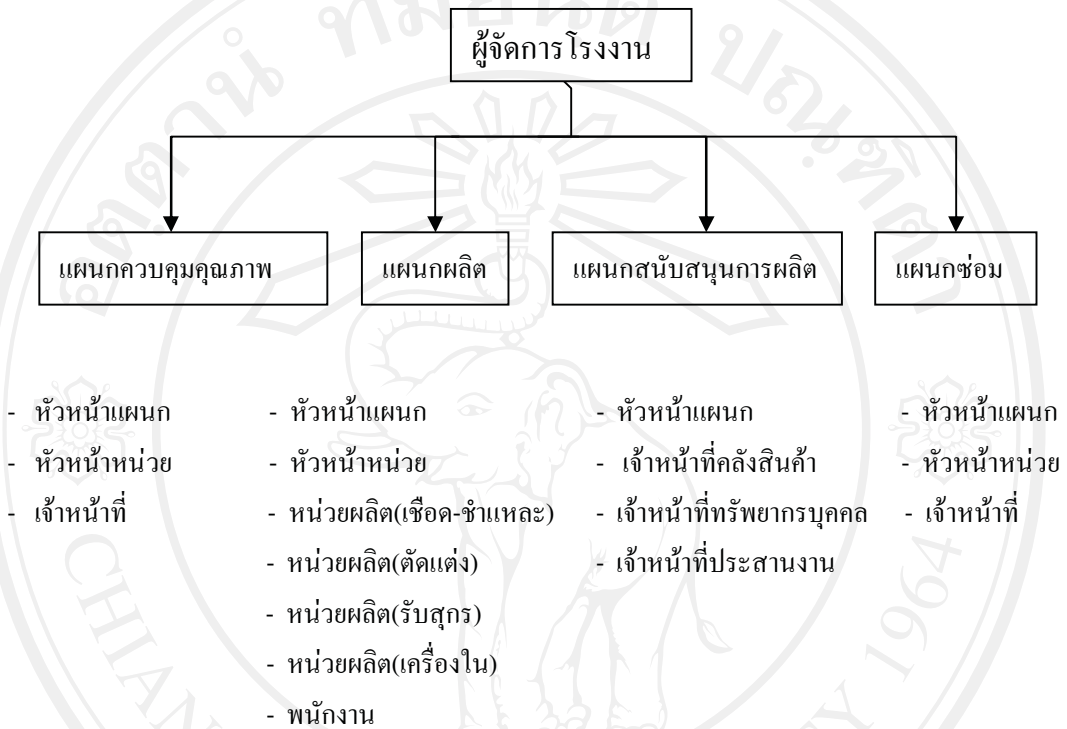
รายการ	ผล ตรวจ	การฟ ดำเนิน
1. บริเวณที่รับสัตว์ (Unloding area)		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
รางระบายน้ำ (Gutter)		
ราวแขวนสัตว์ (Shackle)		
เครื่องมือและอุปกรณ์(Equipment and utensils)		
2. ห้องทำสลบเชือดและเอาเลือดออก		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
รางระบายน้ำ (Gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
3. ห้องลวกและถอนขน (Scalding and Defeathering room)		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
รางระบายน้ำ (Gutter)		
บ่อลวก (Scalde)		
เครื่องถอนขน (Defeathering machine)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
4. ห้องเอาเครื่องในออก		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
รางระบายน้ำ (Gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
5. ห้องทำเครื่องใน		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
รางระบายน้ำ (Gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
6. ห้องซิลเลอร์ (Immersion chiller room)		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
ถังซิลเลอร์ (Chiller tank)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		

พนักงานเจ้าหน้าที่.....

(.....)

ภาคผนวก ค

ผังโครงสร้างการบริหารองค์กรของบริษัท วี แอนด์ พี เฟรชฟู้ดส์ จำกัด



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นายสุรพล ปัญโญแก้ว
วัน เดือน ปีเกิด	13 มกราคม พ.ศ. 2510
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษานุปริญญา สถาบันราชภัฏเชียงใหม่ สาขาวิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์ ปีการศึกษา 2531 สำเร็จการศึกษานุปริญญาตรีศิลปศาสตร์ สาขาการจัดการระบบสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ปีการศึกษา 2535 สำเร็จการศึกษานุปริญญาตรีวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์ สถาบันราชภัฏลำปาง ปีการศึกษา 2538
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2532 – 2545 บริษัท นิยมพานิชลำปาง จำกัด ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกระบบงานคอมพิวเตอร์ พ.ศ. 2546 – ปัจจุบัน การประปาส่วนภูมิภาคเขต 10 ตำแหน่ง หัวหน้างาน 8 งานบริการคอมพิวเตอร์และเครือข่าย