

สำเนาฉบับ

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

ฉบับที่ 2 / 2549

เรื่อง การควบคุมกิจการการฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาดและ
การฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือน

การประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือน เป็นกิจการที่ถูกลงควบคุมในลักษณะที่เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งการประกอบกิจการนี้อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและชุมชน เช่น การระบาดของโรคพยาธิตัวตืดจากสัตว์สู่คน การเป็นแหล่งแพร่สัตว์นำโรค การก่อให้เกิดกลิ่นเหม็น น้ำเสีย รวมทั้งเสียงรบกวนจากสัตว์ นอกจากนี้ยังอาจมีผลกระทบต่อสุขภาพต่อผู้ปฏิบัติงานด้วย เช่น อันตรายอันทำให้เกิดบาดแผล โรคผิวหนัง มือ เท้าเปื่อย เป็นต้น

กอบปรักบในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต่าง ๆ มักจะมีการประกอบกรรร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกอยู่ทั่วไป ซึ่งสัตว์ปีกแต่ละชนิดมีความสามารถในการเป็นพาหะนำโรคแตกต่างกัน เช่น เป็ดและนกบางชนิดอาจมีเชื้อไข้หวัดนกอยู่ได้โดยไม่แสดงอาการ หากมีการนำมาพักหรือฆ่าร่วมกัน อาจทำให้มีการปนเปื้อน หรือเกิดการแพร่กระจายของเชื้อสู่ซากสัตว์ที่ไม่เป็นโรคได้ โดยที่การประกอบกิจการนี้บางแห่งได้ดำเนินการมาเป็นระยะเวลาานาน และอยู่ในเขตชุมชน จำเป็นต้องมีการปรับปรุงด้านสุขลักษณะตามสภาพให้เหมาะสม คณะกรรมการสาธารณสุขจึงได้มีมติในคราวการประชุม ครั้งที่ 41-1/2549 เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2549 เห็นชอบให้ออกคำแนะนำแก่ราชการส่วนท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่นเกี่ยวกับการควบคุมการประกอบกิจการดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 10 (3) และ (4) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำไว้ดังนี้

ข้อ 1 กรณีที่ในเขตราชการส่วนท้องถิ่นใด มีการประกอบกิจการร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ ราชการส่วนท้องถิ่นนั้นอาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดให้กิจการดังกล่าว เป็นกิจการที่ต้องควบคุมในท้องถิ่นนั้นได้ ตามมาตรา 32 (1) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 2 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพข้างต้น ราชการส่วนท้องถิ่นอาจพิจารณาออกข้อกำหนดของท้องถิ่น กำหนดหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขทั่วไป ให้ผู้ดำเนินกิจการปฏิบัติเกี่ยวกับสภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการ และมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ ตามมาตรา 32(2) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยราชการส่วนท้องถิ่น อาจดำเนินการเป็น 2 ส่วนคือ

2.1) การควบคุมการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก ที่ตั้งอยู่ในเขตชุมชนและมีลักษณะของสถานที่เป็นตึกแถวอยู่เดิม ให้ใช้หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะตามเอกสารแนบท้ายส่วนที่ 1 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมป้องกันโรคไข้หวัดนก โดยมีเงื่อนไขและมาตรการเพิ่มเติม ดังนี้

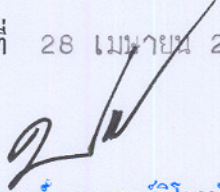
2.1.1) กรณีที่สถานประกอบกิจการร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกที่ขออนุญาตจัดตั้งขึ้นใหม่ ควรหลีกเลี่ยงมิให้ตั้งอยู่ในเขตชุมชน โดยเฉพาะกรณีที่เข้าข่ายเป็น โรงงานควรใช้หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะตามส่วนที่ 2 และควรพิจารณาอนุญาตให้มีการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกแต่ละชนิดไม่ปะปนกัน

2.1.2) การประกอบกิจการดังกล่าว ผู้ประกอบกิจการต้องดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น การเคลื่อนย้ายสัตว์ต้องมีใบอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ เป็นต้น

2.2) สำหรับการควบคุมการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์(สุกร โค กระบือ) รวมทั้งสัตว์ปีก ที่เข้าข่ายเป็น โรงงาน ให้ใช้หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะตามเอกสารแนบท้ายส่วนที่ 2

ข้อ 3 กรณีที่ราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยการควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ ยกเว้น ในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาดและการฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือน ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ และประชุมชี้แจงข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าวเพื่อให้ผู้ประกอบการได้ทราบ โดยทั่วกันด้วย ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ 28 เมษายน 2549


(นายปราชญ์ บุญวงศ์โรจน์)
รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข
รักษาราชการแทนปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ส่วนที่ 1

หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ

ในการควบคุมการประกอบกิจการฆ่า และชำแหละสัตว์ปีก

1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสภาพของอาคารสถานที่

1.1. สภาพพื้นที่มีสภาพดี เรียบ ทำความสะอาดง่าย พื้นไม่มีน้ำขังทั้งด้านในและด้านนอกอาคาร

1.2. ผนัง เพดาน มีลักษณะเรียบทำความสะอาดง่าย คงทนแข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ

1.3. มีการล้าง ขัดถู ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในบริเวณพื้นที่ใช้งานทุกวัน

1.4. มีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างถูกหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ

1 ครั้ง

1.5. การวางผังร้านฆ่าและชำแหละจำหน่ายสัตว์ปีก ต้องแยกเป็นสัดส่วนไม่ให้

ปนเปื้อนระหว่างสัตว์ปีกที่ยังมีชีวิต และซากสัตว์ที่ชำแหละพร้อมจำหน่าย (ดังตัวอย่างแผนผังร้านฆ่าและชำแหละจำหน่ายสัตว์ปีกแบบ 1-2 คูหา ที่แนบมาพร้อมนี้)

1.6. จัดให้มีอ่างล้างมือและใช้ก๊อคน้ำแบบคันโยก

2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสภาพของที่พักสัตว์ปีก

2.1. ต้องมีใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์จากกรมปศุสัตว์

2.2. กรงหรือที่พักสัตว์ปีก ต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรง พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ เช่น ทำด้วยเหล็ก ไร้สนิม พลาสติก เป็นต้น มีถาดรองรับมูลสัตว์ ถอดทำความสะอาดได้ และต้องตั้งอยู่สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

2.3. จัดให้มีวัสดุโปร่งใส่ก้นระหว่างผู้ซื้อสัตว์ปีกที่ขาย และแผงกั้นเหนือถึงตอนขนสัตว์ปีก เพื่อป้องกันการกระเด็นของเศษขนสัตว์

2.4. ดูแลบำรุงรักษาสถานที่ กรงหรือที่พักสัตว์ปีก และทำความสะอาดอย่างน้อยวันละ

1 ครั้ง

2.5. มีพื้นที่เป็นสัดส่วน เพียงพอ มีการระบายอากาศได้สะดวก และไม่เป็นที่/ทางสาธารณะ

2.6. ห้ามจำหน่าย/เก็บสะสม สินค้าประเภทอาหารในบริเวณที่มีการพักและฆ่าสัตว์

2.7. ห้ามนำสัตว์ปีกต่างชนิดมากักขังร่วมกัน หรือวางกรงซ้อนกัน ต้องแยกพื้นที่ในการกักขังสัตว์ปีกต่างชนิดให้ห่างกัน

2.8. กรณีสัตว์ปีกป่วยตายให้รวบรวมใส่ถุงพลาสติก ฉีดพ่นด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคให้ชุ่มมัดปากถุง และนำไปกำจัดอย่างถูกหลักสุขาภิบาล หรือส่งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำจัด

3. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการฆ่า การชำแหละและตัดแต่ง

3.1 ห้ามทำการฆ่า ชำแหละและตัดแต่ง ในที่หรือทางสาธารณะ

3.2 โตะที่ใช้ชำแหละหรือตัดแต่ง ต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย

มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

3.3 ต้องทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์การฆ่า/ชำแหละ ตัดแต่ง ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อหลังใช้ทุกครั้ง และจัดให้มีที่เก็บอุปกรณ์เครื่องมือเป็นสัดส่วน

4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยผู้ปฏิบัติงาน

4.1 ผู้มีหน้าที่ขนย้าย ฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกต้องดูแลระมัดระวังตนเองอย่างถูกต้อง โดยสวมเสื้อมีแขนและใช้อุปกรณ์ป้องกันร่างกาย เช่น สวมผ้าปิดปากจมูก ถุงมือชนิดกันน้ำ แวนตา รองเท้าบูท สวมพลาสติกหรือผ้ากันเปื้อนชนิดกันน้ำได้ และหมั่นล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ

4.2 ให้อาบน้ำชำระร่างกายด้วยน้ำสบู่ให้สะอาด และเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งหลังปฏิบัติงานเสร็จ ส่วนเสื้อผ้าชุดเดิม พลาสติกหรือผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปากจมูก ถุงมือ แวนตา ต้องนำไปซักหรือล้างให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้อีกครั้ง และจัดเก็บให้เป็นระเบียบ

4.3 หากผู้มีหน้าที่ขนย้าย ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ปีกมีอาการไม่สบาย เช่น มีไข้ ปวดศีรษะ หนาวสั่น เจ็บคอ ไอ ต้องรีบ ไปพบแพทย์ทันที และแจ้งแพทย์ด้วยว่าทำงานหรือมีประวัติสัมผัสซากสัตว์ และควรมีการตรวจสุขภาพทุกปี

5. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย

5.1 ต้องมีการคัดแยก จัดเก็บ และรวบรวมมูลฝอย ได้แก่ เศษอาหารจากกระเพาะและลำไส้ของสัตว์ปีก มูลสัตว์และขนสัตว์ โดยมีภาชนะรองรับที่มีฝาปิดแยกตามประเภทมูลฝอย โดยฉีดพ่นด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ โรครให้ชุ่ม เพื่อป้องกันการฟุ้งกระจายก่อนเก็บกวาดใส่ถุงพลาสติก จากนั้นพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อ โรครซ้ำอีกครั้งก่อนปิดปากถุงให้แน่น และทำการกำจัดอย่างถูกหลักสุขาภิบาล หรือส่งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำจัด

5.2 ต้องมีการรวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวัน โดยเฉพามูลฝอยที่เน่าเสียได้ง่าย ต้องกำจัดมูลฝอยด้วยวิธีถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอยและบริเวณที่วางภาชนะอยู่เสมอ

5.3 มีการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงพาหะนำโรค เช่น หนู แมลงวัน แมลงสาบตามหลักสุขาภิบาล

5.4 ต้องมีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปา และมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

6. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย และการใช้ยาฆ่าเชื้อ

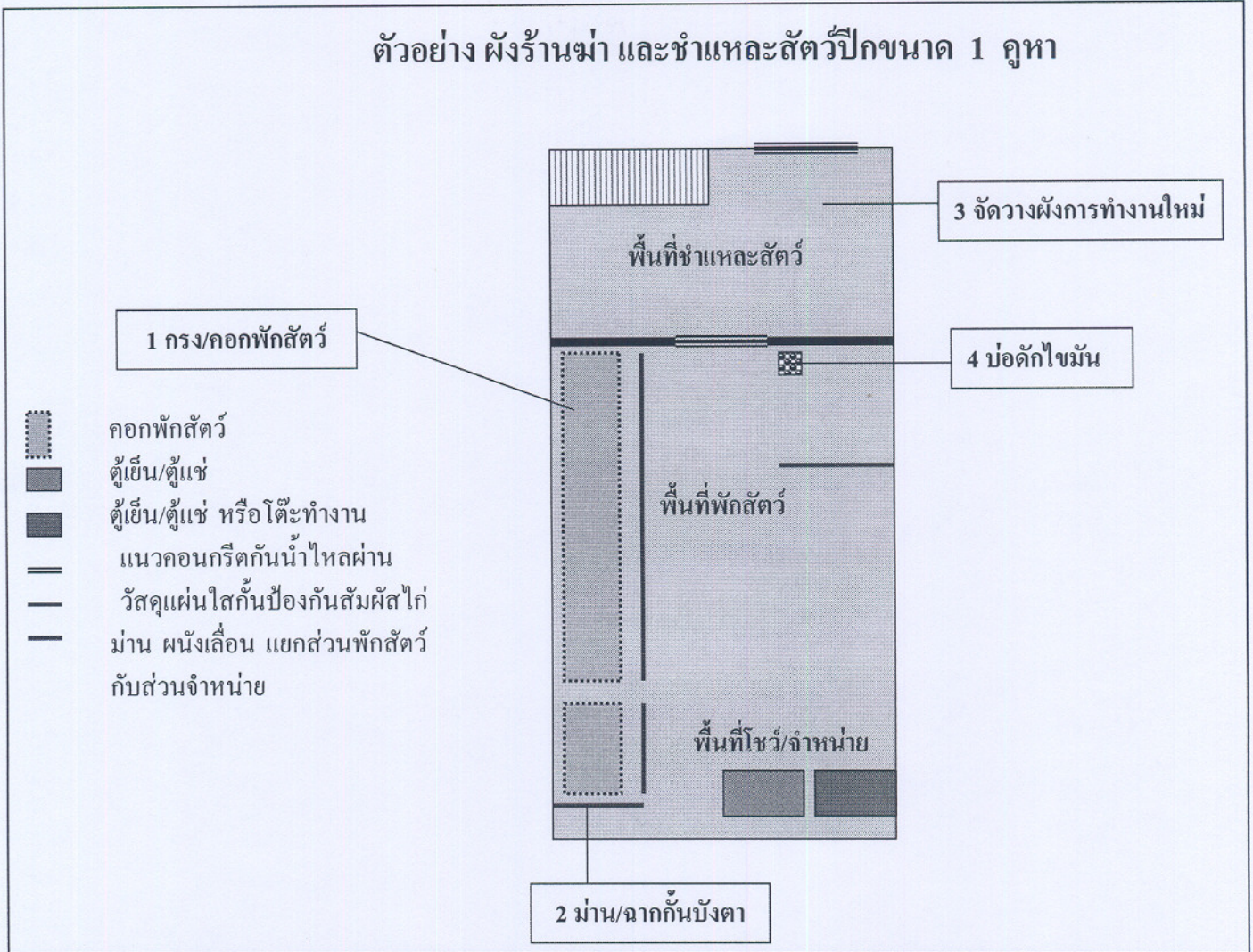
6.1 ต้องมีที่คักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดักหรือบ่อดัก หรือลักษณะอื่นใดที่สามารถคักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยไปกำจัดทุกวัน

6.2 ต้องมีถังดักไขมันและคูแลมิให้เกิดการหมักหมม ของไขมันในบ่อดักหรือใช้การ
กำจัดไขมัน โดยวิธีอื่นใดที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดักไขมัน

6.3 ควรมีการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ

6.4 ใช้สารเคมีสำหรับทำลายเชื้อโรคที่ได้มาตรฐาน ไม่เป็นอันตรายต่อคนและสัตว์ เช่น ผง
ปูนคลอรีน 60 เปอร์เซ็นต์ จำนวน 1 ช้อนชา ผสมน้ำ 20 ลิตร (1 ปี๊ป) ใช้ล้างทำความสะอาด กรงหรือที่พัก
สัตว์ อาคารสถานที่หรือใช้ฉีดพ่นให้ชุ่มเพื่อป้องกันการฟุ้งกระจายก่อนเก็บกวาดมูลสัตว์ สำหรับการทำให้
ความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ให้แช่นาน 2 นาที เป็นต้น

ตัวอย่าง ผังร้านค้า และชำแหละสัตว์ปีกขนาด 1 คูหา



ส่วนที่ 2

หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ

ในการควบคุมการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์

1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ฆ่าสัตว์

1.1 สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น โรงบำบัดน้ำเสีย โรงงานอุตสาหกรรม สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุดิบพิษ และสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ อันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ได้ เป็นต้น ยกเว้นจะมีวิธีการป้องกันที่ถูกต้องเหมาะสม ควรพิจารณาทิศทางลม เพื่อป้องกันฝุ่น คิว้นและกลิ่นเหม็น จากการประกอบกิจการ ไปยังชุมชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ

1.2 มีพื้นที่เพียงพอสำหรับดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เช่น โรงฆ่า ที่พักสัตว์ อาคารสำนักงาน ห้องแช่เย็นเนื้อสัตว์ บ่อบำบัดน้ำเสีย และถนน เป็นต้น มีรั้วโดยรอบเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่าง ๆ เข้าไปภายในสถานประกอบการ

1.3 ถนนภายในสถานประกอบการอยู่ในสภาพดี ไม่มีน้ำขัง สร้างจากวัสดุถาวร แข็งแรง และเรียบ เช่น คอนกรีต และลาดยาง เป็นต้น มีการแยกทางเข้าสำหรับสัตว์ที่จะนำมาฆ่า และทางออกสำหรับเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์

1.5 อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย

1.6 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม ไม่ลื่น ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ทนทานต่อสารเคมี และไม่ก่อให้เกิดน้ำขัง

1.7 ฝ้าผนัง เพดาน ประตู หน้าต่าง และวงกบ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบทำความสะอาดง่าย และไม่ดูดซึมน้ำ

1.8 จัดพื้นที่ในการปฏิบัติงานให้กว้างเพียงพอเพื่อสะดวกในการทำงาน จัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย บำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ ต้องมีประตูหรือทางออกให้เพียงพอกับจำนวนคนที่อยู่ภายในอาคารที่จะหลบหนีภัยออกไปได้ทันหากมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น โดยเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1.9 จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศดี

1.10 ต้องมีการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงนำโรคโดยเฉพาะหนู แมลงวัน และแมลงสาบ อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสุขลักษณะของที่พักสัตว์

2.1 สถานที่ตั้งของที่พักสัตว์ควรอยู่ห่างจากส่วนของโรงฆ่าและส่วนจัดทำกิจกรรมการผลิตเนื้อสัตว์อย่างเหมาะสม โดยต้องมีที่พักระหว่างสัตว์เป็น 3 ประเภท คือ 1) ที่พักระหว่างสัตว์ทั่วไป 2) ที่พักระหว่างสัตว์ก่อนฆ่า และ 3) ที่พักระหว่างสัตว์ป่วย ทั้งนี้ ที่พักระหว่างสัตว์ป่วยควรอยู่ห่างจากที่พักระหว่างสัตว์ประเภทอื่นและอยู่ห่างจากสถานที่ทำกิจกรรมต่าง ๆ ในระยะที่เหมาะสม

2.2 โครงสร้างทำด้วยวัสดุแข็งแรงทนทาน มีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝน พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ทนทานต่อสารเคมี และไม่ก่อให้เกิดน้ำขัง ควรมีประตูหรือแผงที่แข็งแรงทนทาน ป้องกันมิให้สัตว์ออกจากคอกได้ รวมทั้งควรมีรางระบายน้ำเสียที่ระบายได้ดีและไม่มีน้ำขัง

2.3 ที่พักระหว่างสัตว์ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน โดยให้มีพื้นที่เป็นจำนวน 2 เท่า ของปริมาณสัตว์ที่จะทำการฆ่าใน 1 วัน ทั้งนี้ ขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับโค 1 ตัว คือ 18 ตารางเมตร และสำหรับสุกร 1 ตัว คือ 6 ตารางเมตร และควรมีทางเดินที่มีหลังคาคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ และมีระบบป้องกันการเดินของสัตว์ย้อนมายังคอกพักระหว่างสัตว์

2.4 ควรหลีกเลี่ยงการมีหรือก่อให้เกิดความเครียดต่อสัตว์ เช่น เสียงดัง ความอับชื้น อุณหภูมิสูงหรือต่ำเกินไป เป็นต้น

2.5 จัดให้มีน้ำและอุปกรณ์ที่สะอาดสำหรับให้น้ำสัตว์อย่างเพียงพอ

2.6 ทำความสะอาดที่พักระหว่างสัตว์เป็นประจำทุกวันอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง

3 หลักเกณฑ์สุขลักษณะของกรรมวิธีการฆ่าและชำแหละ

3.1 คู่มือรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเพื่อไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ โดยทำความสะอาดด้วยสารฆ่าเชื้อล้างที่ได้มาตรฐาน ทั้งก่อนและหลังการผลิต และทำลายเชื้อจุลินทรีย์ตามความจำเป็น

3.2 กระบวนตั้งแต่ฆ่าจนถึงได้เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทั้งนี้วิธีการฆ่าต้องใช้วิธีที่ไม่ทรมานสัตว์

3.3 เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ต้องล้างทำความสะอาด โดยแยกล้างคนละบริเวณกัน และบรรจุในภาชนะที่สะอาดและป้องกันการปนเปื้อน

3.4 จัดให้มีสถานที่จัดเก็บเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เป็นสัดส่วน จัดเก็บเป็นระเบียบ สะดวกในการปฏิบัติงาน มีการป้องกันการเสื่อมสภาพและการปนเปื้อน

3.5 จัดให้มีสถานที่หรือภาชนะสำหรับเก็บซากสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคและของเสียจากกระบวนการผลิต

3.6 จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ในบริเวณผลิตตามความจำเป็น

3.7 จัดวางอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่ให้เกิดขวางบริเวณปฏิบัติงาน หรือติดตั้งในลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์

3.8 จัดให้มีพนักงานตรวจโรคสัตว์และให้มีการบันทึกข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า และตรวจซากสัตว์หลังฆ่า กรณีที่พบว่าสัตว์ป่วย ต้องไม่นำมาฆ่าเพื่อเป็นอาหาร แต่ต้องดูแลรักษาหรือกำจัดแล้วแต่สภาพของสัตว์นั้นๆ หรือส่งกลับให้เจ้าของสัตว์

3.10 ล้างทำความสะอาดบริเวณโรงฆ่าสัตว์ทุกวัน หลังเสร็จภารกิจในแต่ละวัน

4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต น้ำดื่ม น้ำใช้

4.1 มีเครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตจำนวนเพียงพอ ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

4.2 การออกแบบ การติดตั้ง และการจัดวางเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการผลิตควรอยู่ในลักษณะที่มั่นคงปลอดภัย เป็นระเบียบ ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วน และเป็นไปตามสายงานการผลิต

4.3 เครื่องมือ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิตช์และสายไฟต่าง ๆ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ใน สภาพดี และควรมีคู่มือการใช้งานเครื่องมือ อุปกรณ์ ตลอดจนมีแผนในการบำรุงรักษาและปฏิบัติตามแผน

4.4 มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่ม ไว้บริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ และต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัว แก้วกระดาษที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง หรือแก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียวแล้วนำไปล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ใหม่ เป็นต้น

4.5 มีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปา และมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

4.6 กรณีเป็นน้ำใช้ที่สถานประกอบการผลิตเอง ต้องหมั่นตรวจสอบ ดูแลระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำและแหล่งน้ำดิบให้อยู่ในสภาพดีและสะอาดอยู่เสมอ

4.7 ตรวจสอบระบบท่อน้ำและหมั่นทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำอยู่เสมอ

5. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

5.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อระบบทางเดินอาหาร โรคระบบทางเดินหายใจ หูน้ำหนวก และบาดแผลติดเชื้อ

5.2 ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการอบรมด้านสุขอนามัย

5.3 ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และต้องเก็บรักษาเอกสารตรวจสุขภาพไว้เป็นหลักฐาน

5.4 ผู้ปฏิบัติงานในส่วนที่มีการสัมผัสโดยตรงกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ หรือ หรือ ส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นผิวที่อาจมีการสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติดังนี้

5.4.1 ทำความสะอาดร่างกายให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและสวมเสื้อคลุมที่สะอาด ไม่ใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ยกเว้นสร้อยคอต้องสวมใส่อย่างมิดชิด

5.4.2 ล้างทำความสะอาดมือก่อนเข้าในอาคารผลิต ภายหลังจากออกจากห้องสุขา และภายหลังจับต้องสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ

5.4.3 ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ไม่บ้วนน้ำลาย หรือไม่กระทำการอย่างอื่นที่คล้ายคลึงกันในระหว่างปฏิบัติงาน

5.4.4 ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใส่ที่ปิดแผล ถ้าเป็นที่มือต้องสวมใส่ถุงมือหรือปลอกนิ้วขณะปฏิบัติงาน

6. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย สิ่งปฏิกูล

6.1 พื้นอาคารในส่วนที่เกี่ยวกับการผลิตและการล้าง ต้องมีความลาดเอียงที่เหมาะสม รางระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ เป็นรูปตัวยู โดยภายในอาคารควรเป็นรางเปิด ส่วนภายนอกอาคารเป็นท่อหรือรางที่มีฝาปิดและสามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีน้ำไหลล้นและรางระบายน้ำฝนและรางระบายน้ำเสียต้องแยกออกจากกัน

6.2 มีที่ดักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดักหรือบ่อดักหรือลักษณะอื่นใดที่สามารถดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยออกไปกำจัดทุกวัน

6.3 มีบ่อดักไขมันและคูแลมิให้เกิดการหมักหมมของไขมันในบ่อดัก หรือใช้การกำจัดไขมันโดยวิธีอื่นใดที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดักไขมัน

6.4 มีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญและเป็นอันตรายต่อสุขภาพของชุมชน ทั้งนี้สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียต้องตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิตพอสมควร เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและการปนเปื้อนต่าง ๆ ที่อาจปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ได้

6.4 คุณภาพน้ำทิ้งจากระบบบำบัดต้องได้ตามมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด

6.5 คัดแยกมูลฝอย และมีภาชนะรองรับมูลฝอยแยกตามประเภทมูลฝอย และมีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอ และล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอย และบริเวณที่วางภาชนะอยู่เสมอ

6.6 รวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวันตามหลักสุขาภิบาล และคูแลมิให้เกิดการทิ้งมูลฝอยเกลื่อนกลาดภายในสถานประกอบการและบริเวณโดยรอบ

6.7 กรณีมีการนำลำไส้สัตว์ไปใช้เป็นอาหารสัตว์ ต้องมีการทำลายเชื้อโรคก่อน เช่น การใช้ความร้อน เป็นต้น

6.8 จัดให้มีสถานที่หรือภาชนะสำหรับเก็บซากสัตว์ที่ตายเพราะป่วยเป็นโรค โดยเฉพาะ และนำไปกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

6.9 ห้องน้ำห้องส้วมต้องสะอาด แยกจากบริเวณที่ผลิต มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่สำหรับล้างมือ

6.10 ลักษณะของห้องส้วม การบำบัด และการกำจัดสิ่งปฏิกูลควรถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

6.11 ดูแลรักษาความสะอาดของห้องน้ำและห้องส้วมประจำทุกวันที่ปฏิบัติงาน

7. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

7.1 กรณีที่มีสัตว์ป่วยเป็นโรค ควรใช้สารฆ่าเชื้อโรคในการฆ่าเชื้อโรคอีกครั้งหนึ่ง หลังจากทำความสะอาดสถานที่ต่าง ๆ ตามปกติแล้ว

7.2 จัดให้มีสถานที่เก็บสารเคมีหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออัคคีภัยได้ง่าย ตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

7.3 จัดให้มีป้ายประกาศ สัญลักษณ์เตือนภัย และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยติดตั้งตามตำแหน่งต่าง ๆ ที่สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุอื่น ๆ และจัดให้มีสัญญาณแจ้งเหตุ

7.4 จัดให้มีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ จะต้องมีการบันทึกการบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อยหกเดือนต่อครั้ง และมีการฝึกอบรมการดับเพลิงเบื้องต้นจากหน่วยงานที่ทางราชการกำหนดหรือยอมรับให้แก่ผู้ปฏิบัติงาน ไม่น้อยกว่าร้อยละสี่สิบของจำนวนผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการ

7.5 จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการ และพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

7.6 สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่จัดไว้สำหรับการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามข้อกำหนดของท้องถิ่น

7.7 ดูแลควบคุมป้องกันผลกระทบที่เกิดจากกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบกิจการ เช่น มิให้มีกลิ่น น้ำเสีย เขม่าควัน เสียง ฝุ่น และความร้อน เป็นต้น ที่จะทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน ผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง และผู้ที่ผ่านไปมา

8 หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการขนส่ง

8.1 รถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งสัตว์มายังโรงฆ่าสัตว์ควรสะอาด และต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการขนส่งเสร็จสิ้น และมีการฆ่าเชื้อโรคเมื่อพบว่าสัตว์ที่ขนส่งมานั้นป่วยเป็นโรค

8.2 รถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต้องเป็นรถที่สะอาด โดยเฉพาะ ส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ มีการปกปิดมิดชิด และมีการล้างทำความสะอาดหลังการขนส่งทุกครั้ง

8.3 บริเวณรับสัตว์ที่จะนำมาฆ่า ควรแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่จะส่งเนื้อสัตว์ออกไป จากสถานประกอบกิจการ

8.4 ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนได้

8.5 ในขณะที่ขนส่งควรใช้วิธีนอมเนื้อสัตว์อย่างเหมาะสม เช่น การขนด้วยรถห้องเย็น เป็นต้น เพื่อป้องกันการเน่าเสียได้ง่าย

8.6 ผู้ปฏิบัติงานขนส่งควรดูแลสุขภาพให้สะอาดในขณะที่ปฏิบัติงาน
