คู่มือการปฏิบัติงาน

(Work Manual)

การปฏิบัติงานเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์

สำหรับพนักงานและเจ้าหน้าที่

สำนักงานเทศบาลตำบลมาบอำมฤต

กรมการปกครองส่วนท้องถิ่น

คำนำ

นโยบายด้านความปลอดภัยทางด้านอาหาร (Food Safety) ของรัฐบาล ที่เน้นให้ความสำคัญต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อสัตว์จะต้องสด สะอาด ปลอดภัยจากสารตกค้าง ยาสัตว์ สารตกค้างยาฆ่าแมลง และเชื้อโรคต่างๆ โรงฆ่าเป็นแหล่งผลิตที่สำคัญต่อคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ที่จะนำมาจำหน่ายแก่ผู้บริโภค ดังนั้น กระบวนการในการฆ่าสัตว์ และการพักสัตว์ จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์และซากสัตว์ ที่จะนำไปสู่ผู้บริโภคต่อไป จึงมีความจำเป็นที่ผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์รวมถึงผู้ที่เกี่ยวข้อง ต้องศึกษาให้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการผลิตที่ดี (Good Manufacturing Pratice : GMP) เพื่อควบคุมสุขลักษณะในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ทุกขั้นตอน สุขอนามัยของพนักงานและในโรงฆ่าสัตว์

เอกสารคู่มือการปฏิบัติงาน (Work Manual) เกี่ยวกับโรงพักสัตว์ และกระบวนการฆ่าสัตว์ เล่มนี้ ได้จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับพนักงานตรวจโรคสัตว์และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องในแต่ละขั้นตอน เพื่อให้ผลผลิตเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการฆ่าสัตว์ มีผลผลิตที่ดีและมีคุณภาพปลอดภัยต่อผู้บริโภค และเพื่อให้เป็นไปตามข้อบัญญัติตามกฎกระทรวง ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๕ ซึ่งออกตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๓๕ จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ปฏิบัติที่รับผิดชอบรวมทั้งผู้ที่เกี่ยวข้องต่อไป

เทศบาลตำบลมาบอำมฤต

ตุลาคม ๒๕๖๒

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
วัตถุประสงค์ ขอบเขต คำกำจัดความ	๑
หน้าที่ความรับผิดชอบ	๒
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	๓ – ๘
ภาคผนวก	

คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Manual) เกี่ยวกับโรงพักสัตว์ และกระบวนการฆ่าสัตว์
สำหรับพนักงานและเจ้าหน้าที่

๑. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติงานใช้ในการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

๒. เพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้ สำหรับการดำเนินการเมื่อมีผู้ปฏิบัติงานแทน

๓. เพื่อเป็นการปฏิบัติตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๓๕

๒. ขอบเขต

คู่มือนี้ใช้ในการกำหนดหลักปฏิบัติและขั้นตอนการทำงานของบุคลากรที่ทำหน้าที่ปฏิบัติงานประจำโรงฆ่าสัตว์ ครอบคลุมตั้งแต่ ขั้นตอนการตรวจรับสัตว์ที่จะนำเข้ามาฆ่า กระบวนการฆ่าสัตว์ทุกขั้นตอนตามลำดับ จนสิ้นสุดที่ขั้นตอนการขนส่งซากหรือเนื้อสัตว์นั้นออกไปจำหน่าย

๓. คำจำกัดความ

“**สัตว์**” หมายถึง โค กระบือ สุกร และเป็ด ไก่

“**เนื้อสัตว์**” หมายถึง เนื้อหรือส่วนอื่นของสัตว์ที่ตายแล้วและยังมิได้ปรุงแต่งให้เป็นอาหาร หรือมิได้ปรุงแต่งเพื่อให้คงอยู่ไม่เน่าเปื่อย ทั้งที่ชำแหละแล้วและยังมิได้ชำแหละ

“**การประกอบกิจการฆ่าสัตว์**” หมายถึง การดำเนินการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

“**ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์**” หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ประกอบกิจการเกี่ยวกับโรงงานผลิตอาหารสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการดำเนินการอื่นที่เกี่ยวข้องตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๓๕

“**โรงฆ่าสัตว์**” หมายถึง สถานที่ที่กำหนดให้ทำการฆ่าสัตว์ ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๓๕

“**โรงพักสัตว์**” หมายถึง สถานที่พักสัตว์หรือกักสัตว์ก่อนทำการฆ่า ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๓๕

“**การจำหน่ายเนื้อสัตว์**” หมายถึง การนำเนื้อสัตว์ออกขาย จ่าย แจก แลกเปลี่ยน ให้ ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ในทางการค้า และให้หมายรวมถึงการมีไว้ในครอบครองซึ่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายด้วย

“**องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น**” หมายถึง เทศบาล องค์กรบริหารส่วนตำบลและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีกฎหมายจัดตั้ง ทั้งนี้ ไม่รวมถึงองค์การบริหารส่วนจังหวัด

“**พนักงานตรวจโรคสัตว์**” ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือคณะผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรืออธิบดีแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคและสารตกค้างในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ หรือตรวจเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๓๕

ให้ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือคณะผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น แต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์สำหรับโรงฆ่าสัตว์ ประเภทที่ได้รับการกำหนดให้เป็นโรงฆ่าสัตว์ เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ในประเทศที่ตั้งอยู่ภายในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น และให้อธิบดีแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์สำหรับโรงฆ่าสัตว์ประเภทที่ได้รับการกำหนดให้เป็นโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก

“**พนักงานเจ้าหน้าที่**” หมายถึง ผู้ซึ่งอธิบดีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๓๕

“ พนักงานท้องถิ่น” หมายถึง ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือคณะผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น แต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๓๕

“ ใบอนุญาต” หมายถึง ใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์

“ การตรวจสอบย้อนกลับ” หมายถึง ความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับแหล่งผลิตสินค้าและติดตามสินค้าปศุสัตว์ ตลอดทุกขั้นตอนการผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา การขนส่ง และการจัดจำหน่าย

“ สินค้าปศุสัตว์” หมายถึง ผลิตภัณฑ์หรือผลผลิตที่ได้จากปศุสัตว์

“ ชุดการผลิต” หมายถึง ชุดที่ผลิตในปริมาณที่แน่นอนในสภาวะเดียวกัน

“ ชุดย่อยการผลิต” หมายถึง ชุดการผลิต ๑ ครั้งหรือ ช่วงเวลาในชุดการผลิต

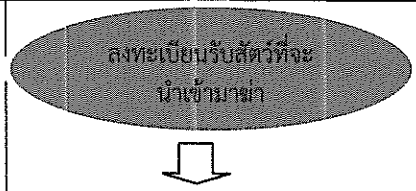
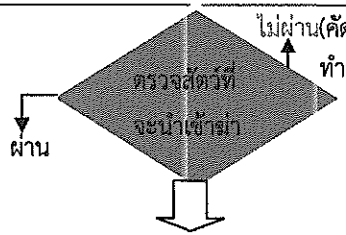
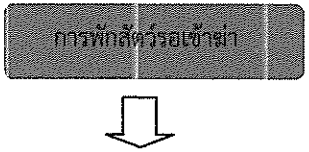
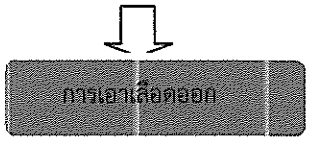
“ การบันทึกข้อมูล” หมายถึง การเก็บข้อมูลในรูปแบบของเอกสารกระดาษ หรือระบบการบันทึกข้อมูลด้วยระบบอิเลคทรอนิค

๔. หน้าที่ความรับผิดชอบ

๑. **พนักงานตรวจโรคสัตว์** รับผิดชอบ ตั้งแต่ ขั้นตอนการตรวจรับสัตว์ที่จะนำเข้ามาฆ่า กระบวนการฆ่าสัตว์ทุกขั้นตอนตามลำดับ จนสิ้นสุดที่ขั้นตอนการขนส่งซากหรือเนื้อสัตว์นั้นออกไปจำหน่าย

๒. **พนักงานเชือด** รับผิดชอบ ฆ่าสัตว์ตามจำนวนที่ได้รับอนุญาต โดยดำเนินการตามกระบวนการฆ่าสัตว์

๕.๑ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Flow) (การผลิตเนื้อสุกร)

ลำดับที่	ผังกระบวนการ/ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	มาตรฐานของงานหรือข้อกำหนดที่สำคัญ	ผู้รับผิดชอบ	แบบฟอร์มเอกสารที่ใช้
๑		ลงทะเบียนสัตว์ที่จำนำเข้าฆ่า ให้ทราบปริมาณ แหล่งที่มา วิธีการเคลื่อนย้าย และรายละเอียดอื่นๆ ตามแบบฟอร์มที่กำหนด	บันทึกประวัติที่จะเข้าฆ่าทุกตัว เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับที่มาของสัตว์ได้ ตามหลักการ One-step up และ One-Step down คือรับจากใครและส่งไปให้ใคร	พนักงานตรวจโรคสัตว์	แบบบันทึกสัตว์เข้าฆ่า
๒		- ตรวจสุขภาพสัตว์ทุกตัวให้มีความมั่นใจว่าสัตว์มีสุขภาพดี - คัดแยกสัตว์ที่ผิดปกติ ป่วย หรือสงสัยว่าป่วย	- สัตว์ทุกตัวที่จะนำเข้าฆ่าต้องมีสุขภาพดีเท่านั้น - ตรวจโรคภายใน ๒๔ ชั่วโมง หากจำเป็นต้องกักไว้เกิน ๒๔ ชั่วโมงต้องตรวจซ้ำก่อนทำการฆ่า	พนักงานตรวจโรคสัตว์	แบบรายงานตรวจสัตว์ก่อนฆ่า
๓		- พักสัตว์ในที่ที่ได้รับอากาศถ่ายเทสะดวก ไม่ให้โดนแดด โดนฝน - หลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ตกใจ - ควรสเปรย์น้ำเพื่อระบายความร้อนและความเครียด	- พักสัตว์อย่างน้อย ๓๐ นาที	พนักงานตรวจโรคสัตว์	
๔		การช็อทด้วยกระแสไฟฟ้าขนาด ๒๕๐-๕๐๐ มิลลิแอมแปร์ ๗๐-๘๕ โวลต์ นาน ๒-๑๐ วินาทีโดยใช้คีมหนีบหลังใบหูที่ ๒ ข้าง	ทำในพื้นที่ไม่สะอาด	พนักงานเชือดสัตว์	
๕		- หลังจากสัตว์ถูกทำให้สลบรีบแขวนขาหลังสุกร โดยหัวลอยจากพื้นขึ้นมาประมาณ ๐.๕ เมตรยาวขนาด ๖-๗ นิ้วในทันทีหรือไม่ควรเกิน ๑๕ วินาที	ทำในพื้นที่ไม่สะอาด	พนักงานเชือดสัตว์	

ลำดับที่	ผังกระบวนการ/ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	มาตรฐานของงานหรือข้อกำหนดที่สำคัญ	ผู้รับผิดชอบ	แบบฟอร์มเอกสารที่ใช้
		- ขณะเตรียมแทงใช้ฝ่ามือดันลำตัวสุกรที่บริเวณไหล่ให้มั่นคง เสร็จแล้วจึงเสียบมีดเข้าบริเวณเหนือยอดอก เมื่อมีดเข้าลึกพอประมาณให้กระดกด้ามมีดเพื่อให้ปลายมีดกระทบกับแนวกระดูกสันหลัง บิดปลายมีดเล็กน้อยแล้วจึงถอนมีดออกมา พยายามอย่าให้มีดเอียงเข้าไปในไหล่ข้างใดข้างหนึ่ง และอย่าบิดปลายมีดไปมากว้างๆ การแทงในลักษณะนี้มีดจะตัดเส้นเลือดดำและเส้นเลือดแดง บริเวณเหนือขั้วหัวใจ ทำให้เลือดออกจากซากให้หมดหรือมากที่สุด (ปกติเลือดออกได้เพียงร้อยละ ๕๐ ของเลือดทั้งหมด)			
๖	การลวกหนัง	ลวกหนังเพื่อให้ขนหลุดได้ง่ายโดยใช้อุณหภูมิ ๖๐-๖๓ องศา c นาน ๔-๖ นาที	ทำในพื้นที่ไม่สะอาด	พนักงานเชือดสัตว์	
๗	การขูดขน	- การขูดด้วยมือใช้มีดที่คมและสะอาดขูดตามแนวขนทั่วทั้งซากสุกรและควรใช้น้ำรดขณะที่ขูดขน จะทำให้ขูดได้ง่ายขึ้น หลังจากนั้นใช้น้ำฉีดเพื่อล้างคราบต่างๆ - การขูดด้วยเครื่องขูดขน หลังจากซากถูกลวกน้ำร้อนแล้ว นำไปแช่เข้าสู่เครื่องขูดขนด้วยไฟฟ้า เมื่อสะอาดดีแล้วจึงปิดเครื่อง นำซากออกมาวางบนโต๊ะหรือตะแกรงที่อยู่ในระดับเดียวกัน หลังจากการขูดขนให้ทำการดึงกีบออกให้หมด และใช้มีดเปิดเอ็นร้อยหวาย เพื่อทำการแขวนซาก หลังจากนั้นใช้น้ำฉีดเพื่อล้างคราบต่างๆ	ทำในพื้นที่ไม่สะอาด	พนักงานเชือดสัตว์	

ลำดับที่	ผังกระบวนการ/ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	มาตรฐานของงานหรือข้อกำหนดที่สำคัญ	ผู้รับผิดชอบ	แบบฟอร์มเอกสารที่ใช้
๘	การตัดแยกหัว	ใช้มีดที่คมและสะอาดเลาะกระดูกแทงเข้าที่ท้ายทอยตรงรอยต่อของกะโหลกศรีษะกับกระดูกคอ มี ๒ วิธี คือ ๑ แบบตัดตรง โดยใช้มือดึงหูข้างหนึ่งแล้วกดลงใช้มีดตัดที่รอยต่อไปจนถึงกระดูกสันหลัง ตัดตรงข้อต่อระหว่างกะโหลกกับกระดูกคอ หัวจะหลุดและหัวต้องผ่านการตรวจก่อนนำไปทำความสะอาด ๒ แบบตัดโค้งตามกระดูกขากรรไกร ใช้มีดตัดบริเวณหลังหู ที่เป็นบริเวณรอยต่อลงไปตามรอยต่อทั้ง ๒ ข้างของขากรรไกรๆ จะติดอยู่กับซากส่วนหัวจะถูกแยกออกไป	- ตรวจซากหลังฆ่า (หัว) - ทำในพื้นที่ไม่สะอาด	พนักงานเชือดสัตว์	
๙	การการเปิดซากและเอาอวัยวะภายในออก	๑. การผ่าซากเปิดช่องท้อง เริ่มจากบริเวณโคนขาหลังด้านในลงมาถึงอก ระวังอย่าให้คมมีดทิ่มทะลุลำไส้ หรืออวัยวะภายในอื่นๆที่จะทำให้สิ่งต่างๆ ภายในทะลักออกมาปนเปื้อนซากได้ ต้องเปิดช่องท้องพอให้มือจับด้ามมีดสอดเข้าไปได้ ทำการกรีดโดยให้ปลายคมมีดหันออกด้านนอกของซาก เพื่อไม่ให้กระทบกับส่วนของอวัยวะภายในต่างๆ ผ่าลงมาอย่างช้าๆจนถึงบริเวณอกและกล้ามเนื้อกระบังลม ซึ่งกั้นระหว่างอวัยวะระบบย่อยอาหารและ	- ตรวจซากหลังฆ่า (อวัยวะภายใน) - พื้นที่ต้องอยู่ในโซนสะอาด	พนักงานตรวจโรคสัตว์	แบบรายงานตรวจสัตว์หลังฆ่า

ลำดับที่	ผังกระบวนการ/ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	มาตรฐานของงานหรือข้อกำหนดที่สำคัญ	ผู้รับผิดชอบ	แบบฟอร์มเอกสารที่ใช้
	⇩	ระบบหายใจ จากนั้นใช้มีดเจาะและตัดอวัยวะระบบทางเดินอาหารออกจากช้องท้องก่อน ให้ไตและไขมันติดอยู่กับซากเพื่อรอการตรวจภายหลัง เสร็จแล้วจึงใช้มีดผ่าผังผืดที่ยึดเนื้อกระบังลมซึ่งอยู่ติดแผงขี้โครงออก ก็จะเห็นอวัยวะระบบหายใจ ใช้มีดตัดหัวใจ ปอด ขั้วปอด และหลอดลม ให้หลุดออกจากซาก ตัดแยกตับออกมาต่างหาก แล้วจึงนำไปรวมกันเพื่อรอการตรวจจากพนักงานตรวจโรคสัตว์ หลังจากนั้นล้างทำความสะอาดด้วยน้ำ			
๑๐	การการผ่าเป็น ๒ ซีก ⇩	หลังจากเปิดช่องท้องเอาอวัยวะภายในออกแล้ว ใช้น้ำล้างซากให้สะอาด โดยเฉพาะบริเวณช่องท้องและช่องอก จึงเริ่มทำการผ่าซากโดยผ่าตามแนวกึ่งกลางของกระดูกก้นกบไปตามแนวกระดูกสันหลัง จนถึงสันหลังช่องอก และลงมาถึงกระดูกสันหลังท่อนแรก ทั้งนี้การผ่าต้องระมัดระวังให้รอยผ่าอยู่ตรงกลาง เพื่อไม่ให้ไปถูกเนื้อบริเวณส่วนอื่น จะมีรอยตำหนิได้ จากนั้นควรดึงส่วนของไขสันหลังออก และให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจซาก แล้วจึงทำการล้างซากให้สะอาด	- ตรวจซากหลังฆ่า (ซาก) - พื้นที่ต้องอยู่ในโซนสะอาด	- พนักงานเชือดสัตว์ - พนักงานตรวจโรคสัตว์	แบบรายงานตรวจสัตว์หลังฆ่า
๑๑	การชั่งน้ำหนักและลดอุณหภูมิซาก ⇩	เมื่อผ่าซากเป็น ๒ ซีก และล้างซากให้สะอาดดีแล้ว จึงนำไปชั่งน้ำหนักเก็บไว้ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิ ๔-๗ องศา c เพื่อจำหน่ายเป็นสุกรซีก	- พื้นที่ต้องอยู่ในโซนสะอาด	- พนักงานเชือดสัตว์ - พนักงานตรวจโรคสัตว์	

๖. เอกสารอ้างอิง

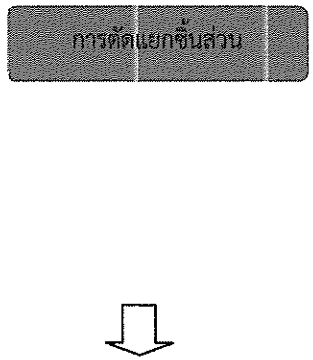
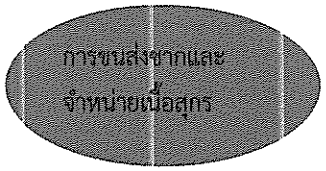
๖.๑ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกอช.) ๙๐๐๙-๒๕๔๙

๖.๒ เอกสารประกอบการอบรม หลักสูตร “ ประชุมสัมมนาชี้แจงเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์เพื่อรองรับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ กรมปศุสัตว์ พ.ศ.๒๕๓๕

๖.๓ คู่มือการปฏิบัติงานเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์สำหรับผู้ประกอบการ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ๒๕๔๙

๗. แบบฟอร์มที่ใช้และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

แบบฟอร์มที่ ๑	แบบบันทึกสัตว์เข้าฆ่า
แบบฟอร์มที่ ๒	แบบรายงานตรวจสัตว์ก่อนฆ่า
แบบฟอร์มที่ ๓	แบบรายงานตรวจสัตว์หลังฆ่า

ลำดับที่	ผังกระบวนการ/ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	มาตรฐานของงานหรือข้อกำหนดที่สำคัญ	ผู้รับผิดชอบ	แบบฟอร์มเอกสารที่ใช้
๑๒		การจำหน่ายเป็นชิ้นส่วนก็จะทำการตัดแต่งในห้องตัดแต่งที่มีอุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน ๑๘ องศา c ในกรณีนี้ควรแช่ซากไว้ในห้องเย็นจนกว่าอุณหภูมิซากประมาณ ๔-๗ องศา c จึงนำมาตัดแต่งและถ้าต้องการเก็บเนื้อในสภาพแช่แข็งจะต้องนำไปแช่แข็งโดยควบคุมอุณหภูมิห้องแช่แข็งประมาณ – ๓๐ ถึง – ๔๕ องศา c ซึ่งอุณหภูมิเนื้อสัตว์แช่แข็งประมาณ – ๑๘ องศา c และห้องเก็บเนื้อสัตว์แช่แข็งควรมีอุณหภูมิประมาณ – ๒๐ ถึง – ๒๕ องศา c	พื้นที่ต้องอยู่ในโซนสะอาด	- พนักงานเชือดสัตว์ - พนักงานตรวจโรคสัตว์	
๑๓		การขนส่งซากและเนื้อสุกร ต้องถูกสุขลักษณะ ควรมีลักษณะที่ปิดมิดชิด ป้องกันฝุ่นละอองและสิ่งปนเปื้อนจากภายนอกได้ รถขนส่งควรเป็นรถห้องเย็นควบคุมอุณหภูมิซากและเนื้อสุกรตลอดการขนส่งจากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่จำหน่ายและเนื้อสุกรต้องไม่สัมผัสพื้นรถโดยตรงเพื่อป้องกันการปนเปื้อน	มีเอกสารการเคลื่อนย้ายเช่น ร.๓ หรือร.๔	เจ้าของซาก	

ภาคผนวก

แบบการตรวจรับรองการฆ่าสัตว์ใบรับรอง

โรงฆ่าสัตว์.....
วันที่.....

พนักงานตรวจโรคสัตว์ ตรวจแล้วปรากฏว่า

.....

.....

.....

พนักงานเจ้าหน้าที่จึง.....

ให้ทำการฆ่าสัตว์ในวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลา.....

และได้ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์แล้ว และอนุญาตให้นำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ได้

ลงชื่อ.....พนักงานตรวจโรคสัตว์

(.....)

ลงชื่อ .....พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

วัน เดือน ปี.....

แบบรายงานผลการตรวจโรคสัตว์ก่อนฆ่า

เลขที่.....
วันที่.....

๑. ข้อมูลของ

๑.๑ หมายเลขหลักฐาน.....

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับใบรับรอง
(.....)

เอกสารหมายเลข ๒

รายละเอียดการติดต่อกับสถานที่ผลิต

ชื่อ-ที่อยู่ สถานที่ผลิต.....เลขที่
หมู่ที่..... ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด
รหัสไปรษณีย์.....
เจ้าหน้าที่ของสถานที่ผลิตที่ควรติดต่อ

๑.....ตำแหน่ง..... โทร.....
๒.....ตำแหน่ง..... โทร.....
๓.....ตำแหน่ง..... โทร.....
บันทึกเพิ่มเติม
.....
.....
.....

<u>แผนที่โดยสังเขป</u>

รายการ	มี		ไม่มี
	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง	
การตรวจสอบเอกสารคำขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน **[ ] ๑. ยื่นขอเป็นกลุ่ม ชื่อ.....** **.....** ๑.๑ สำเนาหนังสือรับรองกลุ่ม *			
๑.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของประธานกลุ่ม *			
๑.๓ สำเนาทะเบียนบ้านของประธานกลุ่ม *			
๑.๔ สำเนาบัตรประจำตัวผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)			
๑.๕ สำเนาประกาศนียบัตร OPC ๕ ดาว ปี ๒๕๔๖/ OPC ปี ๒๕๔๗/ ปี ๒๕๔๙/ ปี ๒๕๕๒ (ถ้ามี)			
๑.๖ สำเนาเอกสารการขึ้นทะเบียน OTOP (ถ้ามี)			
๑.๗ สำเนารายชื่อสมาชิกกลุ่ม (ถ้ามี)			
๑.๘ สำเนารายงานการประชุมกลุ่ม (ถ้ามี)			
[ ] ๒. ยื่นขอเป็นบุคคลธรรมดา นาย/นาง/นางสาว..... **.....** ๒.๑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่นขอ *			
๒.๒ สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ยื่นขอ *			
๒.๓ สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (กรณีต้องการระบุสถานที่ทำตามทะเบียนพาณิชย์)			
๒.๔ สำเนาบัตรประจำตัวผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)			
๒.๕ สำเนาประกาศนียบัตร OPC ๕ ดาว ปี ๒๕๔๖/ OPC ปี ๒๕๔๗/ ปี ๒๕๔๙/ ปี ๒๕๕๒ (ถ้ามี)			
๒.๖ สำเนาเอกสารการขึ้นทะเบียน OTOP (ถ้ามี)			
[ ] ๓. ยื่นขอเป็นบริษัท/ห้างหุ้นส่วนจำกัด ชื่อ.... **.....** ๓.๑ สำเนาบัตรประจำตัวผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือสำเนาประกาศนียบัตร OPC ๕ ดาว ปี ๒๕๔๖/ OPC ปี ๒๕๔๗/ ปี ๒๕๔๙/ ปี ๒๕๕๒ หรือสำเนาเอกสารการขึ้นทะเบียน OTOP *			
๓.๒ สำเนาหนังสือรับรองบริษัทหรือหนังสือจดทะเบียนห้างหุ้นส่วนจำกัด *			
๓.๓ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มีอำนาจหรือหุ้นส่วน *			
๓.๔ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้รับมอบอำนาจ (ถ้ามี)			
[ ] ๔. สำเนาใบอนุญาตออกให้ตามมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติสุรา พ.ศ. ๒๔๙๓ และรายงานผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์จากกรมสรรพสามิต (กรณียื่นคำขอรับการรับรองกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์) *			

[ ] ๕. สำเนาใบอนุญาตสถานประกอบการจากกระทรวงสาธารณสุข (เฉพาะที่ มผช. กำหนด) *			
หมายเหตุ * เป็นเอกสารที่ต้องมี หากไม่มีจะไม่รับคำขอ			

แบบตรวจเอกสารคำขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและประเมินความพร้อมของผู้ยื่นขอ

ผลิตภัณฑ์.....มผช. .....ชื่อผู้ยื่นคำขอ.....

ผลการตรวจสอบเอกสาร O ครบถ้วน

O ไม่ครบถ้วน รายการที่

การประเมินความพร้อมของผู้ยื่นขอ

๑. การสัมภาษณ์เกี่ยวกับสถานที่ทำ

๑.๑ สถานที่ทำ

☐ แยกออกจากที่พักอาศัย ☐ ผลิตรวมอยู่ในที่พักอาศัย **

☐ ผลิตในที่พักอาศัยแต่แยกเป็นสัดส่วน ☐ มีสถานที่ไม่แน่นอน *

☐ อื่นๆ .....

๑.๒ การทำผลิตภัณฑ์

☐ ทำเองทั้งหมด ☐ ทำเฉพาะขั้นตอน .....

☐ เป็นตัวแทนจำหน่าย-ซื้อมาขายไป * ☐ ซื้อมาแบ่งบรรจุ *

☐ อื่น ๆ .....

๑.๓ การบรรจุ

☐ มีภาชนะบรรจุ ☐ ไม่มีภาชนะบรรจุ **

หมายเหตุ * ไม่รับคำขอ

** ไม่รับคำขอ (สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร)

๒. การพิจารณาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ในเบื้องต้น

๒.๑ <u>ผลิตภัณฑ์อาหาร</u>

๒.๑.๑ ลักษณะทั่วไป

☐ เป็นไปตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ ☐ ไม่เป็นไปตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ .....

๒.๑.๒ สิ่งแปลกปลอม

☐ ไม่พบ ☐ พบ.....

๒.๑.๓ การบรรจุ

☐ มีการบรรจุสะอาด/ปิดสนิท/ ไม่รั่วซึม ☐ มีการบรรจุสกปรก/ปิดไม่สนิท/รั่วซึม ☐ ไม่มีการบรรจุ

๒.๒<u>ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม</u>

๒.๒.๑ ลักษณะทั่วไป

☐ เป็นไปตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ ☐ ไม่เป็นไปตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ .....

๒.๒.๒ สิ่งแปลกปลอม

☐ ไม่พบ ☐ พบ.....

๒.๒.๓ การบรรจุ

☐ มีการบรรจุสะอาด/ปิดสนิท/ ไม่รั่วซึม ☐ มีการบรรจุสกปรก/ปิดไม่สนิท/รั่วซึม ☐ ไม่มีการบรรจุ

๒.๓<u>ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร</u>

๒.๓.๑ ลักษณะทั่วไป

☐ เป็นไปตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ ☐ ไม่เป็นไปตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ .....

๒.๓.๒ สิ่งแปลกปลอม

☐ ไม่พบ ☐ พบ.....

๒.๓.๓ การบรรจุ

☐ มีการบรรจุสะอาด/ปิดสนิท/ ไม่รั่วซึม ☐ มีการบรรจุสกปรก/ปิดไม่สนิท/รั่วซึม ☐ ไม่มีการบรรจุ

๒.๔ ผลิตภัณฑ์ผ้าและเครื่องแต่งกาย

๒.๔.๑ ลักษณะทั่วไป

☐ สภาพเรียบร้อย ไม่เปรอะเปื้อน ☐ สภาพไม่เรียบร้อย เปรอะเปื้อน มีข้อบกพร่อง.....

๒.๔.๒ การตัดเย็บ

☐ เรียบร้อย ☐ ไม่เรียบร้อย มีข้อบกพร่อง มีรอยแยกหรือขาด เส้นด้ายหลุดลุ่ย

๒.๔.๓ การประกอบ/การประกอบด้วยวัสดุอื่น (ถ้ามี)

☐ เรียบร้อย ติดแน่น ☐ ติดไม่แน่น อาจหลุดร่วงได้

๒.๔.๔ การใช้งาน

☐ ใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์ ☐ ไม่สามารถใช้งานได้

๒.๔.๕ การบรรจุ

☐ มีการบรรจุ ☐ ไม่มีการบรรจุ

๒.๕ผลิตภัณฑ์ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก

๒.๕.๑ ลักษณะทั่วไป

☐ ชิ้นงานเรียบร้อย ปราศจากฝุ่นและสิ่งสกปรก ☐ ไม่เรียบร้อย มีฝุ่นและสิ่งสกปรกเห็นเด่นชัด

๒.๕.๒ การประกอบ/การประกอบด้วยวัสดุอื่น (ถ้ามี)

☐ เรียบร้อย ติดแน่น ☐ ติดไม่แน่น อาจหลุดร่วงได้

๒.๕.๓ การใช้งาน

☐ ใช้งานได้ตามวัตถุประสงค์ ☐ ไม่สามารถใช้งานได้

๒.๕.๔ การบรรจุ

☐ มีการบรรจุ ☐ ไม่มีการบรรจุ

สรุปผลการตรวจประเมิน O รับคำขอ O ไม่รับคำขอ เนื่องจาก

.....

.....

ลงชื่อผู้ยื่นคำขอ.....

(.....)

(.....)

...../...../.....

เรียน

เพื่อโปรดทราบผลการตรวจประเมินเบื้องต้น

.....วันที่.....

ลงชื่อผู้ตรวจประเมิน.....

...../...../.....

เรียน.....

( ) ดำเนินการต่อไป

( ) .....

.....วันที่.....

เล่มที่ XXXX เลขที่ XXXXXX

ใบรับคำขอ

สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด.....

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

วันที่ .....เดือน.....พ.ศ. ๒๕.....

ได้รับคำขอ **รับใบรับรองแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน**

อื่นๆ.....

ชื่อผู้ยื่นคำขอ.....

ผลิตภัณฑ์.....มผช. .....

เพื่อการตรวจสอบต่อไป

(ลงชื่อ) .....

(.....)

(ตำแหน่ง).....

ผู้รับคำขอ

เอกสารหมายเลข ๖

แบบควบคุมการดำเนินการ สำหรับกระบวนการออกใบรับรอง (ผลิตภัณฑ์ชุมชน)

ผู้ยื่นคำขอ.....คำขอที่.....

กิจกรรม	กำหนดเวลา	ครั้งที่ ๑		ครั้งที่ ๒	
		ผู้ปฏิบัติงาน	วันที่	ผู้ปฏิบัติงาน	วันที่
๑. การรับและมอบหมายคำขอ ๑.๑ เรียน ....., เพื่อตรวจสอบแฟ้มคำขอฯ	ภายในวันเดียวกัน				
๑.๒ เรียน ....., เพื่อรับมอบแฟ้มและดำเนินการต่อไป					
๑.๓ เรียน....., เพื่อดำเนินการต่อไป					
๒. การเตรียมการก่อนตรวจสถานที่ทำ ๒.๑ ศึกษาคำขอ	๗ วัน[๔]				
๒.๒ ประเมินและทบทวนเอกสารแนบคำขอ[๑]					
๓. การตรวจสถานที่ทำ ๓.๑ ตรวจประเมินสถานที่ทำและ/หรือเก็บตัวอย่าง					
๓.๒ ส่งใบรับ – นำส่งตัวอย่าง/หรือส่งตัวอย่าง					
๔. การจัดทำรายงานและแจ้งผลประเมินสุขลักษณะ ๔.๑ จัดทำรายงานการตรวจสถานที่ทำ	๑๕ วัน				
๔.๒ ทำหนังสือแจ้งผลการประเมินสุขลักษณะ[๒] (เฉพาะกรณีผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม)					
๕. เรียน ..... เพื่อดำเนินการต่อไป					
๖. การประเมินผลตรวจสอบและสรุปใบรับรอง ๖.๑ รับผลการตรวจสอบ[๓]	๑ วัน				
๖.๒ประเมินผลทดสอบ					
๖.๓สรุปออกใบรับรอง	๓ วัน				
๗. จัดทำใบรับรองเสนอประธาน กมช.	๓ วัน[๕]				

หมายเหตุ [๑] รวมถึงการนัดหมายตรวจสถานที่ทำ และแจ้งรายละเอียดเอกสารที่ต้องยื่นเพิ่มเติม

[๒] เฉพาะกรณีผลการประเมินสุขลักษณะไม่ผ่าน

[๓] วันที่รับผลจากหน่วยตรวจสอบ

[๔] อาจเปลี่ยนแปลงกรณีพนักงานเจ้าหน้าที่มีภารกิจมากหรือผู้ยื่นคำขอไม่พร้อมให้เข้าตรวจสถานที่ทำ

[๕] ภายหลังจากทราบมติการประชุมคณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

เอกสารหมายเลข ๘

สำหรับ หน่วยตรวจสอบ

เล่มที่ XXXX

ใบรับ-นำส่งตัวอย่าง
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
XXXXX

วันที่ .....

ได้รับตัวอย่างผลิตภัณฑ์ .....

จาก .....

ดังนี้คือ

ที่	รายละเอียดตัวอย่าง ชนิด แบบ ประเภท ขนาด ชั้นคุณภาพ และอื่นๆ	จำนวน (หน่วย)	หมายเลขตัวอย่าง สอจ...../.....

รวม..... ชุดตัวอย่าง เพื่อตรวจสอบตามมาตรฐานเลขที่ มผช. .....

O ทุกรายการ O เฉพาะรายการตาม มผช. ข้อ.....

O ตรวจสอบสถานที่ทำแล้ว O ให้ฝ่ายบริหารงานทั่วไปนำส่งตัวอย่าง

O นำส่งตัวอย่างแล้ว O เก็บตัวอย่างไว้ที่ ☐ สถานที่ทำ ☐ สมอ. ห้อง .....

O มีความประสงค์ขอ ☐ รับคืนตัวอย่าง ☐ ไม่รับคืนตัวอย่าง

วันรับใบรับ-นำส่งตัวอย่าง ..... วันรับตัวอย่าง .....

ผู้จ่ายตัวอย่าง ..... ผู้รับตัวอย่าง .....

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

ตำแหน่ง ..... โทร ..... ตำแหน่ง นักวิชาการมาตรฐาน โทร

หากมีกรณีที่ต้องดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับตัวอย่างและผลการตรวจสอบ ขอให้ติดต่อประสานงานกับสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และขอให้รายงานผลการตรวจสอบไปที่ผู้อำนวยการสำนักบริหารมาตรฐาน ๓ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ถนนพระราม ๖ เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

แบบประเมินผลสุขลักษณะ
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

สถานที่ผลิต / กลุ่มผู้ผลิต .....
ที่อยู่ .....
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิต .....
ผู้จัดการ / ผู้ดูแล / ประธานกลุ่ม .....
คณะผู้ตรวจประเมิน
..... (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน)
..... (ผู้ตรวจประเมิน)
..... (ผู้ตรวจประเมิน)
..... (ผู้ตรวจประเมิน)
วันที่ตรวจประเมิน .....

สรุปผลการตรวจประเมิน

( ) ดี	มีคะแนนเฉลี่ยจากผู้ตรวจประเมินทุกคนเท่ากับหรือมากกว่าร้อยละ ๗๕
( ) ผ่าน	มีคะแนนเฉลี่ยจากผู้ตรวจประเมินทุกคนระหว่าง น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ - ๕๐
( ) ควรปรับปรุง	มีคะแนนเฉลี่ยจากผู้ตรวจประเมินทุกคนต่ำกว่าร้อยละ ๕๐

TISI (B๓)-F-OT-๐๖ (๐๐)

<u>หมายเหตุ</u>

๑. M = ข้อผิดพลาดสำคัญ (Major defect)
๒. เกณฑ์การให้คะแนน

๓ คะแนน	หมายถึง	มีการดำเนินการด้านสุขลักษณะข้อดังกล่าวมากกว่าร้อยละ ๗๕ อยู่ในเกณฑ์น่าพอใจ เหนือกว่าค่าเฉลี่ย
๒ คะแนน	หมายถึง	มีการดำเนินการด้านสุขลักษณะข้อดังกล่าวประมาณร้อยละ ๕๐ - ๗๔ พิจารณาแล้วเห็นว่าเพียงพอ แต่ยังสามารถจะพัฒนาเพิ่มเติมได้
๑ คะแนน	หมายถึง	มีการดำเนินการด้านสุขลักษณะข้อดังกล่าวประมาณร้อยละ ๒๐ - ๔๙ หรือสมควรแก้ไข
๐ คะแนน	หมายถึง	มีการดำเนินการด้านสุขลักษณะข้อดังกล่าวต่ำกว่าร้อยละ ๒๐ หรือสมควรดำเนินการแก้ไขอย่างยิ่ง

น้ำหนัก	จุดสำรวจและลักษณะสำรวจ	ระดับ			คะแนน (น้ำหนัก x ระดับคะแนน)	หมายเหตุ
		ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐		
	ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารสถานที่ผลิต					
๐.๕	<u>สถานที่ตั้ง</u> ● ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
๐.๕	● ไม่มีฝุ่น เขม่า หรือควันมากผิดปกติ					
๐.๕	● ไม่มีแหล่งเพาะเลี้ยงสัตว์					
๐.๗๕	● ไม่มีการสะสมของแหล่งปฏิกูล					
๐.๒๕	● ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
๐.๕	● ไม่มีวัตถุอันตราย					
๑.๐	<u>อาคาร</u> ● มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา					
๐.๕	● ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องอยู่ในบริเวณทำงาน					
๐.๕	● มีพื้นที่เพียงพอต่อการทำงาน					
๐.๒๕	● มีแสงสว่างเพียงพอและมีกำลังความสว่างเหมาะสมกับลักษณะงาน					
๐.๒๕	● มีการระบายอากาศที่เหมาะสมต่อการทำงาน					
๐.๕	● มีอ่างล้างมือพร้อมอุปกรณ์ทำความสะอาดอยู่ใกล้บริเวณทำงาน และมีห้องสุขาที่สะอาด					
๐.๕	<u>พื้น ผนัง และเพดาน</u> ● พื้นสะอาด เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขัง					
๐.๕	● ผนังเรียบ ทำความสะอาดง่าย					
๐.๕	● เพดานเหนือบริเวณผลิตสะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกเกาะ					
หัวข้อที่ ก๑ คะแนนรวม						**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม						**คะแนน (.....%)**

	ก.๒ เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิต					
๑.๐	● ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม					
๐.๕	● ทำความสะอาดได้ง่าย					
๐.๕	● จัดเก็บเครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์การผลิตอย่างเป็นระเบียบหมวดหมู่ในที่ที่เหมาะสม					
๑.๐	● ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต					
๑.๐	● แยกเครื่องมือ เครื่องใช้ส่วนที่ใช้กับอาหารออกจากส่วนที่ใช้กับสิ่งที่ไม่ใช่อาหารอย่างชัดเจน เช่น แยกภาชนะบรรจุอาหารออกจากภาชนะใส่ขยะ					
หัวข้อที่ ก๒ คะแนนรวม						**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม						**คะแนน (.....%)**
	ก.๓ การควบคุมกระบวนการผลิต					
๐.๕	<u>วัตถุดิบ</u> ● วัตถุดิบและส่วนผสมต่างๆ ต้องสะอาดและปลอดภัยต่อการบริโภค					
๐.๕	● มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ					
๐.๕	● มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
๐.๕	<u>คุณภาพของน้ำที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต</u> ● มีปริมาณเพียงพอ					
๑.๐	● สะอาด ผ่านการต้มหรือกรองก่อนนำมาใช้ในการผลิต					
๑.๐	<u>กระบวนการผลิต</u> ● ไม่มีการทำงานที่สัมผัสกับพื้นสถานที่ผลิตโดยตรง					
๒.๐	● กระบวนการผลิตต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๑.๐	<u>การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์</u> ● สามารถป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์					
หัวข้อที่ ก๓ คะแนนรวม						**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม						**คะแนน (.....%)**

	ก.๔ การสุขาภิบาลและการทำความสะอาด					
๑.๐	<u>การกำจัดของเสียและสิ่งโสโครก</u> ● มีถังขยะที่สะอาดพร้อมฝาปิดมิดชิดอยู่ทั่วไปในบริเวณสถานที่ผลิต					
๑.๐	● จัดบริเวณที่ทิ้งขยะให้อยู่บริเวณเหมาะสม					
๐.๕	● กำจัดขยะอย่างน้อยวันละหนึ่งครั้ง					
๑.๐	<u>การควบคุมและกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ</u> ● มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อไม่ให้เข้าในบริเวณผลิต					
๑.๐	<u>การทำความสะอาด</u> ● เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตอยู่ในสภาพที่สะอาด และมีการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
๑.๐	<u>คุณภาพของน้ำที่ใช้ในการล้างทำความสะอาด</u> ● น้ำที่ใช้ในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ					
๑.๐	<u>การเก็บรักษาสารมีพิษ</u> ● สารมีพิษ ควรมีฉลากระบุชัดเจนและจัดเก็บแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
หัวข้อที่ ก๔ คะแนนรวม						**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม						**คะแนน (.....%)**
	ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิต					
๐.๕	● ผู้ผลิตอาหารควรสวมชุดทำงานที่สะอาด					
๐.๕	● มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์					
๐.๕	● ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
๑.๐	● มือและเล็บต้องสะอาด					
๑.๐	● ผู้ผลิตอาหารต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงาน หลังเข้าห้องน้ำ และเมื่อมือสกปรก					
หัวข้อที่ ก๕ คะแนนรวม						**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม						**คะแนน (.....%)**

สรุปผลการตรวจประเมินสุขลักษณะ

๑. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = ...คะแนน
คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = ...คะแนน (.....%)

๒. ☐ ผ่านเกณฑ์ (เกณฑ์การยอมรับต้องมีคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อและคะแนนที่ได้รวมทุกหัวข้อไม่น้อยกว่า ๖๐%)

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้

☐ หัวข้อที่ ๑ ☐ หัวข้อที่ ๒ ☐ หัวข้อที่ ๓ ☐ หัวข้อที่ ๔ ☐ หัวข้อที่ ๕

๓. สรุปผลการประเมิน

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

เอกสารหมายเลข ๑๐

รายงานการตรวจสถานที่ผลิตเพื่อการรับรอง

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน..... .....
มผช.... ....
ผู้ยื่นคำขอ..... -
ชื่อกลุ่ม..... ..... .
สถานที่ตั้ง..... -
.... -
บุคคลที่พบ
๑.... ..... ตำแหน่ง..... -
๒.... .... ตำแหน่ง..... -
๓.... ..... ตำแหน่ง..... -

สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
คำขอที่..... ..... .
รายงานที่.....
วันที่ตรวจ..... .....
เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสถานที่ผลิต ๑.... .... ตำแหน่ง ..... ๒..... ตำแหน่ง ... .

ส่วนที่ ๑ : การตรวจสถานที่ผลิต

ให้ระบุรายละเอียดที่พบ :

....
..... -
....
....
สรุปผลการตรวจสถานที่ผลิตครั้งที่..... . ( ) ผ่าน ( ) ไม่ผ่าน

ส่วนที่ ๒ : การเก็บตัวอย่าง

เก็บตัวอย่างจำนวน..... ชุดตัวอย่าง เพื่อ ( ) ตรวจสอบที่สถานที่ผลิต ( ) ส่งหน่วยตรวจสอบ
ตามใบรับ-นำส่งตัวอย่าง เล่มที่..... ..... เลขที่..... ลงวันที่..... ดังแนบ
หมายเหตุ..... ....
....

สรุปความเห็นของผู้ตรวจสถานที่ผลิต

.....
.....
... ...

เรียน อสจ.ชุมพร
เพื่อโปรดพิจารณา
... ... .วันที่... ... ...

เรียน หฝ.สอ.
( ) ดำเนินการต่อไป
( ) ... ...
วันที่... ... ...

แบบประเมินสถานที่ทำ

ผลิตภัณฑ์..... มผช. .....

ชื่อผู้ยื่นคำขอ.....คำขอเลขที่.....

๑. <u>วัตถุดิบ</u>

๑.๑ การวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบ

( ) ไม่มี ( ) มีเป็นครั้งคราว ( ) มีทุกครั้ง

( ) อื่นๆ.....

๑.๒ เกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบ

( ) ไม่มี ( ) มีเฉพาะวัตถุดิบหลัก ( ) มีครบทุกรายการ

( ) อื่นๆ.....

๑.๓ การตรวจสอบวัตถุดิบก่อนการผลิต

( ) ไม่มี ( ) มีเฉพาะวัตถุดิบหลัก ( ) มีครบทุกรายการ

( ) อื่นๆ.....

๑.๔ การกำหนดเกณฑ์การคัดเลือก / วิธีตรวจสอบ

( ) ตามภูมิปัญญา ( ) จากประสบการณ์ ( ) ลูกค้ากำหนด

( ) ตาม มผช. ( ) จากนักวิชาการ ( ) อื่นๆ.....

๑.๕ ความถี่ของการตรวจสอบวัตถุดิบ

( ) ไม่ได้ตรวจสอบ ( ) บางครั้งบางคราว ( ) ทุกครั้งที่ซื้อ

( ) อื่นๆ.....

๒. <u>ระหว่างการทำ</u>

๒.๑ การวางแผนการทำ

( ) ไม่มี ( ) มีเป็นครั้งคราว ( ) มีทุกครั้ง

( ) อื่นๆ.....

๒.๒ การควบคุมขั้นตอนการทำ

( ) ไม่มี ( ) มีเฉพาะขั้นตอนหลัก ( ) มีครบทุกขั้นตอน

( ) อื่นๆ.....

๒.๓ การตรวจสอบระหว่างการทำ

( ) ไม่มี ( ) มีเฉพาะขั้นตอนหลัก ( ) มีครบทุกขั้นตอน

( ) อื่นๆ.....

๒.๔ การกำหนดเกณฑ์การควบคุม / วิธีตรวจสอบ

( ) ตามภูมิปัญญา ( ) จากประสบการณ์ ( ) ลูกค้ากำหนด

( ) ตาม มผช. ( ) จากนักวิชาการ ( ) อื่นๆ.....

๒.๕ ความถี่ของการตรวจสอบระหว่างการทำ

( ) ไม่ได้ตรวจสอบ ( ) บางครั้งบางคราว ( ) ทุกครั้งที่ทำ

( ) อื่นๆ.....

๓. <u>ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป</u>

๓.๑ กำหนดเกณฑ์และวิธีตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

( ) ไม่มี ( ) มี ( ) อื่นๆ.....

๓.๒ เกณฑ์และวิธีตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

( ) ตามภูมิปัญญา ( ) จากประสบการณ์ ( ) ลูกค้ากำหนด

( ) ตาม มผช. ( ) จากนักวิชาการ ( ) อื่นๆ.....

๓.๓ การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

( ) ไม่มี ( ) มี ( ) อื่นๆ.....

๓.๔ ความถี่ของการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

( ) ไม่ได้ตรวจสอบ ( ) สุ่มตรวจ..... ( ) ตรวจทุกชิ้น

( ) อื่นๆ.....

๔. <u>การจดบันทึกการควบคุมคุณภาพ</u>

( ) ไม่จดบันทึก ( ) จดบันทึก ( ) อื่นๆ.....

หมายเหตุ : กรณีผู้ยื่นคำขอไม่สามารถให้ข้อมูลการควบคุมวัตถุดิบ ขั้นตอนระหว่างการทำ และขั้นตอนผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปได้ชัดเจน จะไม่ดำเนินการเก็บตัวอย่าง

แบบบันทึกข้อมูลสัตว์ที่นำเข้าเชือด

ชื่อโรงฆ่าสัตว์.....เทศบาลตำบลมาบอำมฤต.....เลขที่ใบอนุญาต.....P0866006

วัน/เดือน/ปี	จำนวนสัตว์ที่เข้าเชือด	เจ้าของสัตว์	ชื่อฟาร์ม - ที่ตั้งฟาร์ม	เอกสารการเคลื่อนย้าย

ลงชื่อ.....ผู้บันทึก

(นายวิรัตน์ เชื้อชั่ง)

พนักงานตรวจโรคสัตว์

sumSP2

สรุปรายงานการตรวจสุขภาพสัตว์หลังฆ่า สำหรับสุกร

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ .....เทศบาลตำบลมาบอำมฤต..... เลขที่ใบอนุญาตฯ.P0866006

อำเภอ.....ประทิว.....จังหวัดชุมพร

ประจำเดือน.....

วันที่	เดือน.....											เดือน.....																				รวม
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
- จำนวนซากสัตว์ที่ตรวจ (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ซากสัตว์มีการปนเปื้อน (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- เชือดเอาเลือดออกไม่หมด (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- แผลฝีหนอง (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- กระดูกแตก (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ช้ำเลือด (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- รอยโรคที่ต่อมน้ำเหลือง (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- เนื้องอก (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- หัวใจ (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ปอดหรือเยื่อหุ้มปอด (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- กระเพาะอาหารและลำไส้ (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ตับ (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ม้าม (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ไต (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- มดลูก (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- พยาธิ (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- สงสัยโรคระบาดหรือลักษณะสัตว์ตามกฎกระทรวงฉบับที่3 (ระบุ.....) (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- รวมซากสัตว์ที่คัดแยก (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- รวมซากสัตว์ที่คัดทิ้ง (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลมาบอำมฤต

เพื่อโปรดทราบ

.....

(.....นายวิรัตน์ เชื้อชั่ง.....)

(พนักงานตรวจโรคสัตว์)

คำอธิบาย

sumSP2 หมายถึง แบบสรุปรายงานการตรวจซากสัตว์หลังฆ่าสำหรับสุกรรายเดือน สำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจโรคสัตว์รวบรวมจากแบบ SP2 นำส่งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

วิธีการ ให้ copy จากช่องรวมใน sheet SP2 มาวางในช่องของแต่ละวันให้ตรงกัน

หมายเหตุ อยู่ระหว่างดำเนินการปรับปรุงเรื่องขาสตว

sumSA2

สรุปรายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า สำหรับฮุกร

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ .....เทศบาลตำบลมาบอำมฤต..... เลขที่ใบอนุญาตฯ P0866006

อำเภอ.....ประทิว.....จังหวัดชุมพร

ประจำเดือน.....

วันที่	เดือน.....											เดือน.....																					รวม
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
- จำนวนสัตว์ที่เข้าฆ่า (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายฯ (ถ้ามี) (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ผลวิเคราะห์สารเร่งเนื้อแดง (ถ้ามี) (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ซีม อ่อนเหลีย (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ชูบผอม แคระแกร็น (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ตายก่อนฆ่า (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- รอยโรคที่ผิวหนัง (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- สภาพโลหิตเป็นพิษ (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ระบบหายใจผิดปกติ (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ระบบทางเดินอาหารผิดปกติ (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- การเคลื่อนไหวและการเดินผิดปกติ (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- เจ็บขา หรือ ขาหัก (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- ทิการ (เฉพาะกล้ามเนื้อ) (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- สงสัยโรคระบาดหรือลักษณะตามกฎกระทรวงฉบับที่3 (ระบุ.....X(ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- อื่น ๆ (ระบุ) ..... (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- รวมสัตว์ที่คัดแยก (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- รวมสัตว์ที่คัดทิ้ง (ตัว)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลมาบอำมฤต

เพื่อโปรดทราบ

.....

(.....นายวิรัตน์ เชื้อชั่ง.....)

(พนักงานตรวจโรคสัตว์)

คำอธิบาย

sumSA2 หมายถึง แบบสรุปรายงานการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าสำหรับฮุกรรายเดือน สำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจโรคสัตว์รวบรวมจากแบบ AA2 นำส่งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

วิธีการ ให้ copy จากช่องรวมใน sheet SA2 มาวางในช่องของแต่ละวันให้ตรงกัน

รายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า สำหรับสุกร

วันที่ ..... ชื่อโรงฆ่าสัตว์ เทศบาลตำบลมาบอำมฤต เลขที่ใบอนุญาตฯ P0866006

ชื่อเจ้าของสัตว์	น.ส.อำภา อิบประดิษฐ์	นางทัศกมล ยอดนิยม	นางอาภาภรณ์ ภู่กัน	นางลัดดา แซ่ลิ้ง	นายมนูญ เกิดดี	นางสมสวย ศรีสักสุณา	นายทวีศักดิ์ สุดสวาสดิ์	รวม
ลัญญลักษณ์ประจำตัวสัตว์								
- จำนวนสัตว์ที่เข้าฆ่า (ตัว)								
- ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายฯ (ถ้ามี) (ตัว)								
- ผลวิเคราะห์สารเร่งเนื้อแดง (ถ้ามี) (ตัว)								
- เวลาที่เข้าเชือด								
- ซีม อ่อนเพลีย (ตัว)								
- ชูบผอม แคระแกรีน (ตัว)								
- ตายก่อนฆ่า (ตัว)								
- รอยโรคที่ผิวหนัง (ตัว)								
- สภาพโลหิตเป็นพิษ (ตัว)								
- ระบบหายใจผิดปกติ (ตัว)								
- ระบบทางเดินอาหารผิดปกติ (ตัว)								
- การเคลื่อนไหวและการเดินผิดปกติ (ตัว)								
- เจ็บขา หรือ ขาหัก (ตัว)								
- พิการ (เฉพาะกล้ามเนื้อ) (ตัว)								
- สงสัยโรคระบาดหรือลักษณะตามกฎกระทรวง ฉบับที่3 (ระบุ								
- อื่น ๆ (ระบุ) ..... (ตัว)								
- รวมสัตว์ที่คัดแยก (ตัว)								
- รวมสัตว์ที่คัดทิ้ง (ตัว)								

ลงชื่อ.....

(นายวิรัตน์ เชื้อชั่ง)

พนักงานตรวจโรคสัตว์

คำอธิบาย	
SA2	หมายถึง แบบรายงานการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าสำหรับสุกร
วันที่	หมายถึง ระบุวันที่ทำการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (หากตรวจข้ามวันใหม่ ให้บันทึกวันที่เริ่มเข้าปฏิบัติงาน)
ชื่อโรงฆ่าสัตว์	หมายถึง ระบุชื่อโรงฆ่าสัตว์ที่ขอจดทะเบียน หรือชื่อเจ้าของผู้ขออนุญาต
เลขที่ใบอนุญาต	หมายถึง ระบุเลขที่ใบอนุญาตฆจส.๒
ชื่อเจ้าของสัตว์	หมายถึง ระบุชื่อเจ้าของสัตว์ที่นำสัตว์เข้าฆ่า
สัญญลักษณ์ประจำตัวสัตว์	หมายถึง ระบุเบอร์หู, NID หรือสัญญลักษณ์อื่นๆ ที่มีความเฉพาะสำหรับตัวสัตว์
- จำนวนสัตว์ที่เข้าฆ่า (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่เข้าฆ่าจริงในโรงฆ่าสัตว์ในวันที่ทำการตรวจ
- ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายฯ (ถ้ามี) (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์กรมปศุสัตว์
- ผลวิเคราะห์สารเร่งเนื้อแดง (ถ้ามี) (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีผลการตรวจสารเร่งเนื้อแดง
- เวลาที่เข้าเชือด	หมายถึง ระบุเวลาที่สัตว์ถูกเชือด (ประมาณการ)
- ซึม อ่อนเพลีย (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่แสดงอาการ ซึม อ่อนเพลีย
- ชูบผอม แคระแกร็น (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่แสดงอาการชูบผอม แคระแกร็น
- ตายก่อนฆ่า (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่ตายก่อนฆ่า
- รอยโรคที่ผิวหนัง (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีรอยโรคที่ผิวหนัง
- สภาพโลหิตเป็นพิษ (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีอาการโลหิตเป็นพิษ
- ระบบหายใจผิดปกติ (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่แสดงอาการหายใจผิดปกติ เช่น หอบ อ้าปากหายใจ มีน้ำมูก ฯ
- ระบบทางเดินอาหารผิดปกติ (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่แสดงอาการระบบทางเดินอาหารผิดปกติ เช่น ท้องเสีย ถ่ายเป็นมูก เลือด
- การเคลื่อนไหวและการเดินผิดปกติ (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่แสดงอาการเคลื่อนไหวและการเดินผิดปกติ (เนื่องจากระบบประสาท)
- เจ็บขา หรือ ขาหัก (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่แสดงอาการเจ็บขา หรือขาหัก
- พิการ (เฉพาะกล้ามเนื้อ) (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่แสดงอาการพิการ (เฉพาะกล้ามเนื้อโครงร่างฯ)
- สงสัยโรคระบาดหรือลักษณะตามกฎกระทรวง ฉบับที่3 (ระบุ	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีลักษณะตามกฎกระทรวงฉบับที่ ๓ โดยระบุชนิดของลักษณะ
- อื่น ๆ (ระบุ) ..... (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ทีแสดงอาการผิดปกติอื่นๆ นอกเหนือจากรายการที่กำหนดให้ โดยระบุลักษณะที่พบ
- รวมสัตว์ที่คัดแยก (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ทีพนักงานตรวจโรคได้เสนอให้มีการคัดแยกเพื่อรอการตรวจยืนยันในวันที่ทำการตรวจสัตว์
- รวมสัตว์ที่คัดทิ้ง (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ทีพนักงานตรวจโรคได้เสนอให้มีการคัดทิงเพื่อไม่ให้สัตว์ถูกเข้าฆ่าในวันที่ทำการตรวจสัตว์

รายงานการตรวจสุขภาพสัตว์หลังฆ่า สำหรับสุกร

วันที่ ..... ชื่อโรงฆ่าสัตว์ เทศบาลตำบลมาบอำมฤต เลขที่ใบอนุญาตฯ P0866006

ชื่อเจ้าของซากสัตว์	น.ส.อำภา อิบประดิษฐ์	นางทัศกมล ยอดนิยม	นางอาภาภรณ์ ภู่กัน	นางลัดดา แซ่ลิ้ง	นายมนูญ เกิดดี	นางสมสวย ศรีสักสุณา	นายทวีศักดิ์ สุดสวาสดิ์	รวม
สัญญลักษณ์ประจำซากสัตว์								
- จำนวนซากสัตว์ที่ตรวจ (ตัว)								
- ซากสัตว์มีการปนเปื้อน (ตัว)								
- เชือดเอาเลือดออกไม่หมด (ตัว)								
- แผลฝีหนอง (ตัว)								
- กระดูกแตก (ตัว)								
- ช้ำเลือด (ตัว)								
- รอยโรคที่ต่อมน้ำเหลือง (ตัว)								
- เนื้องอก (ตัว)								
- หัวใจ (ตัว)								
- ปอดหรือเยื่อหุ้มปอด (ตัว)								
- กระเพาะอาหารและลำไส้ (ตัว)								
- ตับ (ตัว)								
- ม้าม (ตัว)								
- ไต (ตัว)								
- มดลูก (ตัว)								
- พยาธิ (ตัว)								
- สงสัยโรคระบาดหรือลักษณะสัตว์ตามกฎกระทรวง ฉบับที่3 (ระบุ.....) (ตัว)								
- รวมซากสัตว์ที่คัดแยก (ตัว)								
- รวมซากสัตว์ที่คัดทิ้ง (ตัว)								

ลงชื่อ.....

(นายวิรัตน์ เชื้อชัง)

พนักงานตรวจโรคสัตว์

คำอธิบาย	
SP2	หมายถึง แบบรายงานการตรวจซากสัตว์หลังฆ่าสำหรับสุกร
วันที่	หมายถึง ระบุวันที่ทำการตรวจซากสัตว์หลังฆ่า (หากตรวจข้ามวันใหม่ ให้บันทึกวันที่เริ่มเข้าปฏิบัติงาน)
ชื่อโรงฆ่าสัตว์	หมายถึง ระบุชื่อโรงฆ่าสัตว์ที่ขอจดทะเบียน หรือชื่อเจ้าของผู้ขออนุญาต
เลขที่ใบอนุญาต	หมายถึง ระบุเลขที่ใบอนุญาตฆจส.๒
ชื่อเจ้าของซากสัตว์	หมายถึง ระบุชื่อเจ้าของซากสัตว์
สัญญลักษณ์ประจำซากสัตว์	หมายถึง ระบุสัญญลักษณ์ที่มีความเฉพาะสำหรับซากสัตว์
- จำนวนซากสัตว์ที่ตรวจ (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ในวันที่ทำการตรวจ
- ซากสัตว์มีการปนเปื้อน	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบการปนเปื้อน
- เชือดเอาเลือดออกไม่หมด	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบการเอาเลือดออกไม่หมด
- แผลฝีหนอง	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบแผลฝีหนองที่ซากสัตว์
- กระดูกแตก	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบกระดูกแตกที่ซากสัตว์
- ช้ำเลือด	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบรอยช้ำเลือดที่ซากสัตว์
- รอยโรคที่ต่อมน้ำเหลือง	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบรอยโรคที่ต่อมน้ำเหลืองที่ซากสัตว์
- เนื้องอก	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบเนื้องอกที่ซากสัตว์
- หัวใจ	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบความผิดปกติที่หัวใจ
- ปอดหรือเยื่อหุ้มปอด	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบความผิดปกติที่ปอดหรือเยื่อหุ้มปอด
- กระเพาะอาหารและลำไส้	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบความผิดปกติที่กระเพาะอาหารหรือลำไส้
- ตับ	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบความผิดปกติที่ตับ
- ม้าม	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบความผิดปกติที่ม้าม
- ไต	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบความผิดปกติที่ไต
- มดลูก	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบความผิดปกติที่มดลูก
- พยาธิ	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบพยาธิที่ซากสัตว์
- สงสัยโรคระบาดหรือลักษณะสัตว์ตามกฎกระทรวง ฉบับที่3 (ระบ.....)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่มีการชำแหละเป็นซากสัตว์แล้วพบลักษณะตามกฎกระทรวงฉบับที่ ๓ โดยระบุชนิดของลักษณะ
- รวมซากสัตว์ที่คัดแยก (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่พนักงานตรวจโรคได้เสนอให้มีการคัดแยกเพื่อรอการตรวจยืนยันในวันที่ทำการตรวจซากสัตว์
- รวมซากสัตว์ที่คัดทิ้ง (ตัว)	หมายถึง ระบุจำนวนสัตว์ที่พนักงานตรวจโรคได้เสนอให้มีการคัดทิ้งเพื่อไม่ให้สัตว์ถูกเข้าฆ่าในวันที่ทำการตรวจสัตว์