

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)

ฉบับแก้ไข ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2556

1. ขอบข่ายการรับรอง ผู้ว่าราชการจังหวัดจะให้การรับรองและให้ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) แก่ผู้ประกอบการที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยมีหลักเกณฑ์ ดังนี้

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด หมายถึง

1. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด
2. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์นอกตลาดสด
3. ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ หมายถึง เนื้อโค เนื้อกระบือ เนื้อแพะ เนื้อแกะ เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อห่าน รวมถึงเครื่องในสัตว์

2. ขั้นตอนการดำเนินการ

1. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประชาสัมพันธ์โครงการฯ ให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์รับทราบ

2. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ยื่นแบบฟอร์มขอรับการตรวจสอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอ

3. เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจแบบคำขอของผู้ประกอบการฯ และเสนอรายชื่อให้คณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)

4. ผู้ว่าราชการจังหวัดแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) ซึ่งควรประกอบด้วย (ทั้งนี้อาจพิจารณาเปลี่ยนแปลงคณะกรรมการได้ตามความเหมาะสม)

- | | |
|--|---------------------|
| 1. ผู้ว่าราชการจังหวัด | ประธานกรรมการ |
| 2. ปศุสัตว์จังหวัดหรือผู้แทน | รองประธานกรรมการ |
| 3. สาธารณสุขจังหวัดหรือผู้แทน | รองประธานกรรมการ |
| 4. ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่ | กรรมการ |
| 5. ผู้แทนจากสมาคมตลาดสด ในพื้นที่ | กรรมการ |
| 6. ผู้แทนชมรมองค์กรคุ้มครองผู้บริโภค ในพื้นที่ | กรรมการ |
| 7. หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ | กรรมการและเลขานุการ |

5. คณะกรรมการดำเนินการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ และรายงานผลต่อผู้ว่าราชการจังหวัด

6. ผู้ว่าราชการจังหวัดรับรองและมอบใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) แก่ผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินตามหลักเกณฑ์ฯ โดยมีระยะเวลาในการรับรอง 1 ปี นับจากวันที่ออกใบรับรองฯ

7. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านการตรวจประเมิน คณะกรรมการฯ ต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จ (ระยะเวลาในการแก้ไขปรับปรุงขึ้นอยู่กับศักยภาพของผู้ประกอบการ) จึงแจ้งคณะกรรมการฯ เข้าตรวจประเมินใหม่

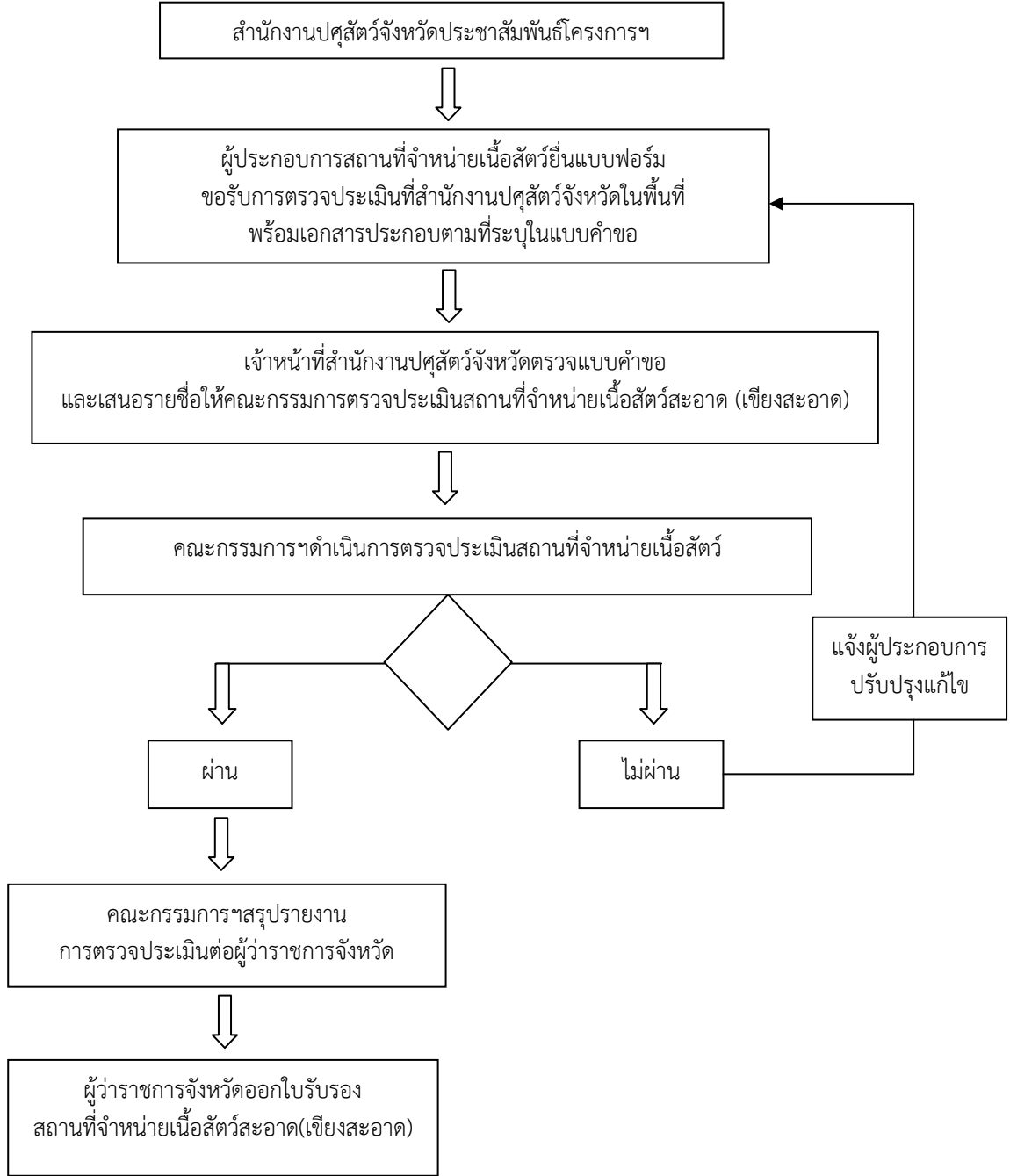
8. เลขาธิการคณะกรรมการฯ จะดำเนินตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ฯ ภายใน 6 เดือน หลังจากการรับรอง กรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ฯ เลขาธิการคณะกรรมการฯ จะแจ้งข้อบกพร่องให้คณะกรรมการและผู้ประกอบการทราบเพื่อแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 45 วัน หากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามคณะกรรมการฯ จะดำเนินการพิจารณาเสนอผู้ว่าราชการจังหวัดเพื่อยกเลิกการรับรอง

9. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิมให้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอการรับรองใหม่

10. กรณีต่ออายุการรับรอง ให้ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุภายใน 60 วันก่อนวันที่หมดอายุ

11. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุพรรณายงานการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดทุกสิ้นเดือนให้สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ เพื่อรวบรวมเสนอสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์สุพรรณายงานเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์ทุก 6 เดือน (ตุลาคม-มีนาคม และเมษายน-กันยายน)

แผนผังขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)



หมายเหตุ: 1. กรณีต่ออายุการรับรอง ให้ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุภายใน 60 วันก่อนวันที่หมดอายุ

2. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิม ให้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอการรับรองใหม่

3. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุพรรณบุรีประสานงานการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดทุกสิ้นเดือน ให้สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ เพื่อรวบรวมเสนอสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ สุพรรณบุรีเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์ทุก 6 เดือน (ตุลาคม-มีนาคม และเมษายน-กันยายนของทุกปี)

3. หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน ประกอบด้วย

1. หลักเกณฑ์ทั่วไป

1.1 เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (ขจส.2) และแบบตอบรับแจ้งการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์ (ขจส. 5-10, ขจส.14) กำกับซาก

1.2 เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากฟาร์มมาตรฐานหรือฟาร์มปลอดสารเร่งเนื้อแดงหรือเป็นเนื้อสัตว์ที่มาจากฟาร์มที่มีผลวิเคราะห์ไม่พบสารเร่งเนื้อแดง

1.3 ผู้ประกอบการต้องมีใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.10)

2. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

2.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในและนอกตลาดสด

2.1.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

2.1.2 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน และป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้

2.1.3 มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือ หรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือ ต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่าน พร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาดซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือ จะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

2.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.2.1 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง

2.2.2 มีตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

2.2.3 มีตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียสตลอดเวลา

2.2.4 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน และป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้

2.2.5 มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือ หรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่าน พร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาดซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือ จะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

3. การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

- 3.1 มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- 3.2 มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ
- 3.3 เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้น การขายไก่ตัวรวมเครื่องใน)
- 3.4 บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอสำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน
- 3.5 มีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ
- 3.6 มีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับบริการผู้ซื้อ เพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ เพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนต่างๆไปสูเนื้อสัตว์

4. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

- 4.1 สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ
- 4.2 เขียง มีดและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทนสามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์
- 4.3 มีการล้างภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์ โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอก่อนการนำไปใช้

5. สุขลักษณะผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์

- 5.1 ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน
- 5.2 ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ล้างมือหลังจากออกจากห้องสุขา หรือสัมผัสสิ่งสกปรก
- 5.3 ผู้จำหน่ายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้
- 5.4 ในกรณีที่ผู้จำหน่ายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและมือต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์
- 5.5 ผู้จำหน่ายต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่แสดงอาการที่สังคมรังเกียจ

4. เกณฑ์การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด

1. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในและนอกตลาดสด

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ต้องผ่านหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เขียงสะอาด) จำนวน 20 ข้อ


2. ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ต้องผ่านหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด(เขียงสะอาด) จำนวน 22 ข้อ

เงื่อนไขการรับรอง (ให้พิมพ์ไว้ที่ด้านหลังใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่))

1. ผู้ว่าราชการจังหวัดจะมอบใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) แก่ผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินตามหลักเกณฑ์ฯ โดยมีระยะเวลาในการรับรอง 1 ปี นับจากวันที่ออกใบรับรอง
2. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านการตรวจประเมิน คณะกรรมการฯ ต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จแจ้งแจ้งคณะกรรมการฯ เข้าตรวจประเมินใหม่
3. ให้ผู้ประกอบการติดตั้งใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) ในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน
4. เลขานุการคณะกรรมการฯ จะตรวจติดตามภายใน 6 เดือนหลังจากการรับรอง กรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ฯ เลขานุการคณะกรรมการฯ จะแจ้งข้อบกพร่องให้คณะกรรมการฯ และผู้ประกอบการทราบเพื่อแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 45 วัน หากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติ คณะกรรมการฯ จะดำเนินการพิจารณาเสนอผู้ว่าราชการจังหวัดเพื่อยกเลิกการรับรอง
5. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิมให้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอการรับรองใหม่
6. กรณีต่ออายุการรับรอง ให้ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุภายใน 60 วัน ก่อนวันที่หมดอายุ

คำอธิบายการออกใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)

	1
ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)	2
ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า	
ร้าน นายทองหล่อ สมใจนึก	3
เลขที่ ๒๒๒ ซอย - ถนน สุวิภาวดี	4
ตำบล แอนแอ ตำบล มินบุรี จังหวัด ภูเก็ต	
จำหน่ายเนื้อสุกร	5
ได้รับการรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)	
ทะเบียนรับรองเลขที่ P-๐๑-กท-๐๐๑/๒๕๕๒	6
ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๒	7
หมดอายุ วันที่ ๑๑ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๓	8
ลายเซ็น	9
ผู้ว่าราชการจังหวัด	

ใบรับรองประกอบด้วย

1. โลโก้สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด
2. ชื่อใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)
3. ชื่อ ร้าน หรือชื่อเจ้าของร้าน ที่เป็นผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง

4. ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง (ให้ระบุรายละเอียดข้อมูล เลขที่ตั้ง ถนน ตำบล อำเภอ จังหวัด กรณีนอกตลาดสดให้ระบุ อย่างน้อย ตำบล อำเภอ จังหวัด)
5. ประเภทของเนื้อสัตว์ที่จำหน่าย (อาจจำหน่ายมากกว่า 1 ชนิด)
6. เลขทะเบียนรับรองซึ่งประกอบด้วย**ตัวเลขไทย**และอักษรจำนวน 12 หลัก
 เช่น P-๐๑-กท-๐๐๑/๒๕๕๒
 หลักที่หนึ่ง แสดงด้วยอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่แสดงประเภทของเนื้อสัตว์
 P หมายถึง เนื้อสุกร D หมายถึง เป็ดเนื้อ C หมายถึง โค-กระบือ Br หมายถึง ไก่เนื้อ
 G หมายถึง แกะ S หมายถึง แกะ Go หมายถึง ห่าน
 หลักที่สองและสาม แสดงตัวเลขสองหลัก หมายถึงสำนักงานปศุสัตว์เขตที่ ๐๑-๐๙
 หลักที่สี่และห้า แสดงด้วยตัวอักษรย่อของจังหวัด เช่น กท หมายถึง กรุงเทพมหานคร
 หลักที่หกถึงแปด แสดงลำดับที่ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ที่รับรอง เช่น ๐๐๑ หมายถึง ลำดับการรับรองที่ ๑ (ให้ใส่ลำดับจำนวนไปตามลำดับโดยไม่ต้องแบ่งประเภทของเนื้อสัตว์)
 หลักที่เก้าถึงสิบสอง แสดงปี พ.ศ. ที่ออกใบรับรอง
7. วันที่ออกใบรับรอง
8. วันที่หมดอายุการรับรอง
9. ลายเซ็นรับรองจากผู้ว่าราชการจังหวัด

ภาคผนวก

แบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)

0 สมัครใหม่
0 ต่ออายุ

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า (นาย,นาง,นางสาว).....นามสกุล.....
 - 1.1. เป็นบุคคลธรรมดา อายุ.....ปี สัญชาติ.....บัตรประจำตัวประชาชน หรือบัตร(ระบุ).....เลขที่.....ออกให้ ณ อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่.....ตรอก/ซอย..... ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....
 - 1.2. เป็นนิติบุคคล ประเภท.....จดทะเบียนเมื่อ.....เลขทะเบียน..... มีสำนักงานตั้งอยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร..... โดยมีผู้ดำเนินการ ชื่อ.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....บัตร ประจำตัวประชาชน หรือบัตร (ระบุ).....เลขที่.....ออกให้ ณ อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่.....ตรอก/ซอย..... ถนน.....ตำบล/ แขวง.....อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....
2. มีความประสงค์ขอรับการรับรอง สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ชนิด.....ชื่อร้าน.....โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินการ ณ (ชื่อตลาด).....อยู่เลขที่..... หมู่ที่.....ตรอก/ ซอย..... ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/ เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....
3. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานมาแล้วแล้ว คือ
 - 3.1 สำเนารับรองการจดทะเบียน (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)
 - 3.2 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ดำเนินการของนิติบุคคล(กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)
 - 3.3 สำเนารูปถ่ายทะเบียนบ้าน
 - 3.4 สำเนาหรือรูปถ่ายบัตรประจำตัวประชาชนหรือบัตรอื่นที่ใช้แทนบัตรประจำตัวประชาชนได้
 - 3.5 ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.10)
 - 3.6 สำเนาแบบตอบรับแจ้งการฆ่าสัตว์ (แบบขจส.5-10 และแบบขจส.14)
 - 3.7 ใบรับรองแพทย์
 - 3.8 รายละเอียดและแผนที่ตั้งสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์
 - 3.9 สำเนาใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์(ขจส.2) ตามประเภทของเนื้อสัตว์ที่ขอรับรอง
 - 3.10 สำเนาใบรับรองมาตรฐานฟาร์ม หรือใบรับรองฟาร์มปลอดสารเร่งเนื้อแดง หรือผลตรวจวิเคราะห์ ไม่พบสารเร่งเนื้อแดง (ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ) ของฟาร์มต้นทาง

ลายมือชื่อ.....ผู้ขออนุญาต

(.....)

ความเห็นของเจ้าหน้าที่

- เอกสารหลักฐานครบถ้วน
- เอกสารหลักฐานไม่ครบ ขาด

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

ลายมือชื่อ.....
(.....)

ตำแหน่ง.....
วันที่.....

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้จำหน่าย.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....

ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์(ร.10)เลขที่

ที่อยู่.....

ชนิดของเนื้อสัตว์ที่จำหน่าย.....

ประเภทสถานที่จำหน่าย ตลาดสด ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ มินิมาร์ท
 ซุปเปอร์มาร์เก็ต แผงนอกตลาด อื่นๆ ระบุ.....

ข้อมูลการผลิตและจำหน่าย.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

รับซื้อเนื้อสัตว์มาจาก (ระบุชื่อฆ่า)

1.ชื่อโรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส.2.....

จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

2.ชื่อโรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส.2.....

จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

3.ชื่อโรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส.2.....

จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

4.ชื่อโรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส.2.....

จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

5.ชื่อโรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส.2.....

จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

แหล่งที่มาของสัตว์

1. สัตว์มาจากฟาร์มมาตรฐาน(ระบุชื่อฟาร์ม)

1.1 ชื่อฟาร์มจังหวัด.....

เลขทะเบียนฟาร์ม.....

1.2 ชื่อฟาร์มจังหวัด.....

เลขทะเบียนฟาร์ม.....

1.3 ชื่อฟาร์มจังหวัด.....

เลขทะเบียนฟาร์ม.....

2. ชื่อฟาร์มปลอดสารเร่งเนื้อแดง(ระบุชื่อฟาร์ม)

2.1 ชื่อฟาร์มจังหวัด.....

เลขทะเบียนฟาร์ม.....

2.2 ชื่อฟาร์มจังหวัด.....

เลขทะเบียนฟาร์ม.....

2.3 ชื่อฟาร์มจังหวัด.....

เลขทะเบียนฟาร์ม.....

3. เนื้อสัตว์ที่มาจากฟาร์มที่มีผลวิเคราะห์ไม่พบสารเร่งเนื้อแดง

3.1 ชื่อฟาร์มจังหวัด.....
รุ่นการเลี้ยงที่.....เล้าที่.....จำนวน.....ตัว ผลวิเคราะห์เลขที่.....
วันที่เก็บตัวอย่าง.....วันที่ตรวจ.....วันที่รายงานผล.....
ตรวจโดยหน่วยงาน.....

3.2 ชื่อฟาร์มจังหวัด.....
รุ่นการเลี้ยงที่.....เล้าที่.....จำนวน.....ตัว ผลวิเคราะห์เลขที่.....
วันที่เก็บตัวอย่าง.....วันที่ตรวจ.....วันที่รายงานผล.....
ตรวจโดยหน่วยงาน.....

3.3 ชื่อฟาร์มจังหวัด.....
รุ่นการเลี้ยงที่.....เล้าที่.....จำนวน.....ตัว ผลวิเคราะห์เลขที่.....
วันที่เก็บตัวอย่าง.....วันที่ตรวจ.....วันที่รายงานผล.....
ตรวจโดยหน่วยงาน.....

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด

1.หลักเกณฑ์ทั่วไป			
1.1 เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ (ขจส. 2) และแบบตอรับแจ้งการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์ (ขจส. 5-10 ,ขจส.14)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
ก้ำกับซาก			
1.2 เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากฟาร์มมาตรฐานหรือฟาร์มปลอดสารเร่งเนื้อแดงหรือเป็นเนื้อสัตว์ที่มาจากฟาร์มที่มีผลวิเคราะห์ที่ไม่พบสารเร่งเนื้อแดง			
1.3 ผู้ประกอบการต้องมีใบอนุญาต ให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.10)			
2. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (เลือกหัวข้อตรวจประเมิน ข้อ 2.1 หรือ ข้อ 2.2 แล้วแต่กรณี)			
2.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในหรือนอกตลาดสด			
2.1.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาด ได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค			
2.1.2 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน และป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้			
2.1.3 มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือ หรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือ ต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่าน พร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
2.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์			
2.2.1 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง			

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
2.2.2 มีตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค			
2.2.3 มีตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียสตลอดเวลา			
2.2.4 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน และป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้			
2.2.5 มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือ หรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่าน พร้อมสบู่หรือ สารทำความสะอาดซึ่งตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
3. การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์			
3.1 มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ			
3.2 มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ			
3.3 เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบแยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้น การขายไก่ตัวรวมเครื่องใน)			
3.4 บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอสำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน			
3.5 มีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ			
3.6 มีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับบริการผู้ซื้อเพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ เพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ไปสู่เนื้อสัตว์			

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
4. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้			
4.1 สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบ และมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ			
4.2 เขียง มีดและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทน สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
4.3 มีการล้างภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์ โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอก่อนการนำไปใช้			
5. สุขลักษณะผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์			
5.1 ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน			
5.2 ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ล้างมือหลังจากห้องสุขา หรือสัมผัสสิ่งสกปรก			
5.3 ผู้จำหน่ายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้			
5.4 ในกรณีที่ผู้จำหน่ายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้ว และมือต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์			
5.5 ผู้จำหน่ายต้องมีสุขภาพแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่แสดงอาการที่สังคมรังเกียจ			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

สรุปผลการตรวจประเมิน ผ่าน ไม่ผ่าน

เนื่องจาก.....

.....

.....

.....

.....

ผู้รับการตรวจประเมิน

ข้าพเจ้าเห็นด้วยกับผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น

ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

ผู้ตรวจประเมิน

1. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

2. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

3. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

4. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

5. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

6. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

สรุปรายงานข้อบกพร่องสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้จำหน่าย.....ชื่อสถานที่จำหน่าย.....

ชนิดของเนื้อสัตว์.....ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (ร.10)เลขที่.....

ปริมาณจำหน่าย(ตัว/กก.ต่อวัน).....

ที่อยู่

.....
.....

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

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

ผู้รับการตรวจประเมิน

ข้าพเจ้าเห็นด้วยกับผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น และสามารถแก้ไขปรับปรุงให้แล้วเสร็จภายในวันที่.....

ลงชื่อ.....

()

วัน/เดือน/ปี.....

ผู้ตรวจประเมิน

1. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

2. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

3. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

4. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

5. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

6. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

ตัวอย่างใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)



ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)

ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ร้าน นายทองหล่อ สมใจนึก

เลขที่ ๑๑๑ ซอย ถนน สุวิภาวดี

ตำบล แล่นแสบ อำเภอ มีนบุรี จังหวัด กรุงเทพฯ

จำหน่ายเนื้อสุกร

ได้รับการรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)

ทะเบียนรับรองเลขที่ P-๑๑-กท-๐๐๑/๒๕๕๒

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๒

หมดอายุ วันที่ ๑๐ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

ลายเซ็น

ผู้ว่าราชการจังหวัด

ตัวอย่างโลโก้สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)



สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ปศุสัตว์เขต ที่.....

วันที่

แบบรายงานรายชื่อสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด(เชิงสะอาด) ที่ได้รับการรับรอง

ลำดับที่	เลขที่ใบรับรอง	ประเภทของเนื้อสัตว์	ชื่อสถานที่จำหน่าย	ชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่าย	ที่อยู่	พิกัดGIS		วันที่ออกใบรับรอง	วันที่หมดอายุ
						X	Y		

(.....)

ตำแหน่ง.....

ผู้รายงาน