

# คู่มือการตรวจประเมิน

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)



สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

## บทนำ

สืบเนื่องจากรัฐบาลได้อนุมัติให้กรมปศุสัตว์ดำเนินการโครงการ การพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามแผนฟื้นฟูเศรษฐกิจระยะปานกลาง(๒๕๕๑-๒๕๕๕) เพื่อพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนด มีระบบการผลิตเนื้อสัตว์ที่มีความปลอดภัย ได้มาตรฐาน และสามารถตรวจสอบย้อนกลับเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ ซึ่งกรมปศุสัตว์ให้การรับรองได้ และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคเนื้อสัตว์ และคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร และลดค่าใช้จ่ายของรัฐจากการรักษาผู้เจ็บป่วย เนื่องจากการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ไม่สะอาด เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าว กรมปศุสัตว์ จึงได้จัดทำคู่มือหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ สะอาดฉบับนี้ เพื่อให้คณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด เจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ ผู้ประกอบการ และผู้ที่เกี่ยวข้องได้ใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินและรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

กรมปศุสัตว์

กันยายน ๒๕๕๒

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
1. ขอบข่ายการรับรอง	1
2. ขั้นตอนการดำเนินการ	1
3. หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน	4
4. เงื่อนไขการรับรอง	6
5. คำอธิบายการออกไปรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)	7
6. ภาคผนวก	8
- แบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)	9
- แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)	11
- สรุปรายงานข้อบกพร่องสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)	16
- ตัวอย่างใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)	17
- ตัวอย่างโลโก้สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)	18
- แบบรายงานรายชื่อสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)	19

## หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)

1. ขอบข่ายการรับรอง ผู้ว่าราชการจังหวัดจะให้การรับรองและให้ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) แก่ผู้ประกอบการที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยมีหลักเกณฑ์ ดังนี้

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด หมายถึง

1. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด
2. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์นอกตลาดสด
3. ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ หมายถึง เนื้อโค เนื้อกระบือ เนื้อแพะ เนื้อแกะ เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อห่านรวมถึงเครื่องในสัตว์

### 2. ขั้นตอนการดำเนินการ

1. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประชาสัมพันธ์ โครงการฯ ให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์รับทราบ

2. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ยื่นแบบฟอร์มขอรับการตรวจสอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอ

3. เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจแบบคำขอของผู้ประกอบการฯ และเสนอรายชื่อให้คณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)

4. ผู้ว่าราชการจังหวัดแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่) ควรจะประกอบด้วย (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 นับจากวันที่ระบุ

7. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านการตรวจประเมิน คณะกรรมการฯ ต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จจึงแจ้งคณะกรรมการฯ เข้าตรวจประเมินใหม่

8. เลขานุการคณะกรรมการฯ จะตรวจติดตามภายใน 6 เดือนหลังจากการรับรอง กรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ฯ เลขานุการคณะกรรมการฯ จะแจ้งข้อบกพร่องให้คณะกรรมการและผู้ประกอบการทราบเพื่อแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 45 วัน หากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามคณะกรรมการฯ จะดำเนินการพิจารณาเสนอผู้ว่าราชการจังหวัดเพื่อยกเลิกการรับรอง

9. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิม ให้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอการรับรองใหม่

10. กรณีต่ออายุการรับรอง ให้ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุภายใน 60 วันก่อนวันที่หมดอายุ

11. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุราษฎร์ธานีรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด ให้สำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยในพื้นที่ เพื่อรวบรวมเสนอสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์รายงานเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์

## แผนผังขั้นตอนการดำเนินการ



- หมายเหตุ
1. กรณีต่ออายุการรับรอง ให้ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุภายใน 60 วันก่อนวันที่หมดอายุ
  2. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิมให้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอการรับรองใหม่
  3. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดรวบรวมรายชื่อสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่สะอาด) ที่ได้รับการรับรองให้สำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยในพื้นที่เสนอสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

### 3.หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน ประกอบด้วย

#### 1. หลักเกณฑ์ทั่วไป

1.1 เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และ การฆ่าสัตว์ (ขจส. 2) และแบบตอบรับแจ้งการฆ่าและจำหน่าย เนื้อสัตว์ (ขจส. 5-10, ขจส.14) กำกับซาก

1.2 ผู้ประกอบการต้องมีใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.10)

#### 2. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

##### 2.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในและนอกตลาดสด

2.1.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาด ได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

2.1.2 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน และป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้

2.1.3 มีก๊อคน้ำล้างมือพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียงและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

##### 2.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.2.1 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง

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 มีก๊อคน้ำล้างมือพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียงและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

#### 3. การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

3.1 มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

3.2 มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ

3.3 เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้น การขายไก่ตัวรวมเครื่องใน)

3.4 บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอสำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน

3.5 มีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาล และทำความสะอาดอยู่เสมอ

#### 4. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

4.1 ติ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

4.2 เขียง มีดและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคุณภาพดีสามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

4.3 มีการล้างภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์ โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ ก่อนการนำไปใช้

#### 5. สุขลักษณะผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์

5.1 ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน

5.2 ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ล้างมือหลังจากห้องสุขา หรือสัมผัสสิ่งสกปรก

5.3 ผู้จำหน่ายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ต้องปิดแผลให้มิดชิด ด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้

5.4 ในกรณีที่ผู้จำหน่ายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและมือต้องสวมใส่ถุงมือ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์

5.5 ผู้จำหน่ายต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือ โรคที่แสดงอาการที่สังกะย

#### 4. เกณฑ์การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด

##### 1. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในและนอกตลาดสด

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ต้องผ่านหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เขียงสะอาด) จำนวน 18 ข้อ



## 2. ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ต้องผ่านหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด(เพียงสะอาด) จำนวน 20 ข้อ

### เงื่อนไขการรับรอง

1. ผู้ว่าราชการจังหวัดจะมอบใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เพียงสะอาด) แก่ผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินตามหลักเกณฑ์ฯ โดยมีระยะเวลาในการรับรอง 1 ปี นับจากวันที่ระบุ
2. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านการตรวจประเมิน คณะกรรมการฯต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จจึงแจ้งคณะกรรมการฯ เข้าตรวจประเมินใหม่
3. ให้ผู้ประกอบการติดตั้งใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เพียงสะอาด) ในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน
4. เลขานุการคณะกรรมการฯ จะตรวจติดตามภายใน 6 เดือนหลังจากการรับรอง กรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถปฏิบัติได้ตามหลักเกณฑ์ฯ เลขานุการคณะกรรมการฯ จะแจ้งข้อบกพร่องให้คณะกรรมการและผู้ประกอบการทราบเพื่อแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 45 วัน หากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามคณะกรรมการฯ จะดำเนินการพิจารณาเสนอผู้ว่าราชการจังหวัดเพื่อยกเลิกการรับรอง
5. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิม ให้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอการรับรองใหม่
6. กรณีต่ออายุการรับรอง ให้ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุภายใน 60 วัน ก่อนวันที่หมดอายุ

คำอธิบายการออกใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เจียงสะอาด)

1.

2. ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เจียงสะอาด)

3. ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

4. ร้าน นายทองหล่อ สมใจรัก

เลขที่ ๑๑๑ ซอย - ถนน สุวิภาวดี

ตำบล แอโรเมอริค อำเภอ มีนบุรี จังหวัด กรุงเทพมหานคร

5. จำหน่ายเนื้อสุกร

6. ได้รับการรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เจียงสะอาด)

7. ทะเบียนรับรองเลขที่ P-๐๑-กท-๐๐๑/๒๕๕๒

8. ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๒

9. หมดอายุ วันที่ ๑๐ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

ลายเซ็น

ผู้ว่าราชการจังหวัด

ใบรับรองประกอบด้วย

1. โลโก้สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด
2. ชื่อใบรับรองสถานที่จำหน่ายสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เจียงสะอาด)
3. ชื่อร้าน หรือชื่อเจ้าของร้าน ที่เป็นผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง
4. ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง (ให้ระบุรายละเอียดข้อมูล เลขที่ตึก ถนน ตำบล อำเภอ จังหวัด กรณีนอกตลาดสดให้ระบุอย่างน้อย ตำบล อำเภอ จังหวัด)
5. ประเภทของเนื้อสัตว์ที่จำหน่าย (อาจจำหน่ายมากกว่า 1 ชนิด)
6. เลขทะเบียนรับรองซึ่งประกอบด้วยตัวเลขไทยและอักษรจำนวน 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 แพะ S หมายถึง แกะ Go หมายถึง ห่าน

หลักที่สองและสาม แสดงตัวเลขสองหลัก หมายถึงสำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยที่ ๐๑-๐๕

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 สมักรใหม่  
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.....  
บัตรประจำตัวประชาชน 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 ใบอนุญาต ให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.10)
- 3.6 สำเนาแบบตอบรับแจ้งการฆ่าสัตว์ (แบบชมจส.5-10 และแบบชมจส.14)
- 3.7 ใบรับรองแพทย์

3.8 รายละเอียดและแผนที่ตั้งสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

ลายมือชื่อ.....ผู้ขออนุญาต

(.....)

**ความเห็นของเจ้าหน้าที่**

- เอกสารหลักฐานครบถ้วน
- เอกสารหลักฐานไม่ครบ ขาด

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

ลายมือชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

## แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชิงสะอาด)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้จำหน่าย.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....

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

ที่อยู่.....

ชนิดของเนื้อสัตว์ที่จำหน่าย.....

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

ข้อมูลการผลิตและจำหน่าย.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

รับ ซื้อเนื้อสัตว์มาจาก (ระบุโรงฆ่า)

1.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส. 2.....

จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

2.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส. 2.....

จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

3.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส. 2.....

จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

4.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส. 2.....

จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

5.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส. 2.....

จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

6.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส. 2.....

จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

## แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด

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

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
<b>1.หลักเกณฑ์ทั่วไป</b>			
1.1 เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และ การฆ่าสัตว์ (พจส. 2) และแบบตอบรับแจ้งการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์ (พจส. 5-10 ,พจส.14) กำกับซาก			
1.2 ผู้ประกอบการต้องมีใบอนุญาต ให้ทำการค้าสัตว์หรือ ซากสัตว์ (แบบ ร.10)			
<b>2. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์</b> (เลือกหัวข้อตรวจประเมิน ข้อ 2.1 หรือ ข้อ 2.2 แล้วแต่กรณี)			
<b>2.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในหรือนอกตลาดสด</b>			
2.1.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาด ได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำ และสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์ มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค			
2.1.2 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน และป้องกันแมลง และสัตว์พาหะได้			
2.1.3 มีก๊อคน้ำล้างมือพร้อมสบู่ หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียงและ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
<b>2.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์</b>			
2.2.1 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง			

**แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด**

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

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 มีก๊อกล้างมือพร้อมสบู่ หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียงและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
<b>3. การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์</b>			
3.1 มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ			
3.2 มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ			
3.3 เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบ แยกต่างหาก เนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้น การขายไก่ตัวรวมเครื่องใน)			
3.4 บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอสำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน			
3.5 มีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ			



## แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด

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

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
<b>4. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้</b>			
4.1 สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ			
4.2 เที่ยง มีดและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทน สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
4.3 มีการล้างภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์ โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอก่อนการนำไปใช้			
<b>5. สุขลักษณะผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์</b>			
5.1 ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน			
5.2 ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ล้างมือหลังจากออกจากห้องสุขา หรือสัมผัสสิ่งสกปรก			
5.3 ผู้จำหน่ายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อน ไปยังเนื้อสัตว์ได้			
5.4 ในกรณีที่ผู้จำหน่ายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและมือต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์			
5.5 ผู้จำหน่ายต้องมีสุขภาพแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่แสดงอาการที่สังเกตเห็น			

## 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 (เชิงสะอาด)

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 (เพียงสะอาด)



# ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เพียงสะอาด)

ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ร้าน นายทองหล่อ ภูมิไวยักษ์

เลขที่ ๑๑๑ ซอย..... ถนน..... กรุงเทพมหานคร

ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... กรุงเทพมหานคร

## จำหน่ายเนื้อสุกร

ได้รับการรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เพียงสะอาด)

ทะเบียนรับรองเลขที่ P-๑๑-กท-๑๑๑/๒๕๕๒

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๒

หมดอายุ วันที่ ๑๑ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

นาย.....

ผู้อำนวยการจังหวัด.....

ตัวอย่างโลโก้สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชียงใหม่)



