การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

โดย

นางสาวศศิณี ตัญเจริญสุขจิต

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
นิติศาสตรมหาบัณฑิต
สาขากฎหมายธุรกิจ
คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ปีการศึกษา 2558

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

โดย

นางสาวศศิณี ตัญเจริญสุขจิต

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
นิติศาสตรมหาบัณฑิต
สาขากฎหมายธุรกิจ
คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ปีการศึกษา 2558
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

SLAUGHTERHOUSE STANDARD CONTROL

BY

MISS SASINEE TANCHAROENSUKJIT

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF THE REQUIREMENTS

FOR THE DEGREE OF MASTER OF LAWS

BUSINESS LAW

FACULTY OF LAW

THAMMASAT UNIVERSITY

ACADEMIC YEAR 2015

COPYRIGHT OF THAMMASAT UNIVERSITY

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
คณะนิติศาสตร์

วิทยานิพนธ์

ของ

นางสาวศศิณี ตัญเจริญสุขจิต

เรื่อง

การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติ ให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
นิติศาสตรมหาบัณฑิต

เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม พ.ศ. 2559

ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ _____
(ศาสตราจารย์ สหธน รัตนไพจิตร)

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์และที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ _____
(ดร. เอมผกา เตชะอภัยคุณ)

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ _____
(สัตวแพทย์หญิง จันทรา สิงห์ชัย)

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ _____
(ศาสตราจารย์ วิริยะ นามศิริพงศ์พันธุ์)

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ _____
(รองศาสตราจารย์ ดร. นนทวัชร์ นวตระกูลพิสุทธิ์)

คณบดี _____
(ศาสตราจารย์ ดร. อุดม รัฐอมฤต)

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์
ชื่อผู้เขียน	นางสาวศศิณี ตัญเจริญสุขจิต
ชื่อปริญญา	นิติศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา/คณะ/มหาวิทยาลัย	กฎหมายธุรกิจ นิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	ดร. เอมผกา เตชะอภัยคุณ
ปีการศึกษา	2558

บทคัดย่อ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษามาตรการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทยที่ใช้อยู่ในปัจจุบันและมาตรการของต่างประเทศ เพื่อวิเคราะห์ความสอดคล้องและความเป็นไปได้ของการพัฒนามาตรการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของประเทศไทยให้ได้มาตรฐานเพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค การคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ และเพื่อประโยชน์ทางการค้าการลงทุนของผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

ในปัจจุบัน มีกฎเกณฑ์หรือมาตรการเกี่ยวกับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์อยู่ในหลายรูปแบบ ทั้งมาตรการบังคับและมาตรการส่งเสริม ได้แก่ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 และมาตรฐานสินค้าเกษตรที่ออกโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กฎหมายของต่างประเทศที่เกี่ยวกับการกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ที่ยกมาศึกษาในวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ ได้แก่ มาตรฐานสากลที่ออกโดยองค์การระหว่างประเทศ กลุ่มสหภาพยุโรป และประเทศสหรัฐอเมริกา ทั้งมาตรการความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยของผู้บริโภคและการปกป้องสัตว์ที่อยู่ในกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค

จากการศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายไทยและกฎหมายต่างประเทศแล้ว ในการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์นั้น พบว่ายังมีประเด็นปัญหาบางประการ โดยผู้เขียนมีประเด็นหลัก ๆ ในการพิจารณา ดังนี้

1. ปัญหาความเหมาะสมของมาตรการและกฎหมายที่ใช้ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในปัจจุบัน

กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 กำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ขอยื่นรับใบอนุญาต ซึ่งต้องมีลักษณะที่ได้มาตรฐานตามที่กำหนด การที่โรงฆ่าสัตว์ที่ไม่มีใบอนุญาตยังสามารถดำเนินการฆ่าสัตว์และนำเนื้อสัตว์ออกจำหน่ายในท้องตลาดได้นั้น ทำให้มีประเด็นศึกษาที่น่าสนใจว่าการกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในปัจจุบันนั้นมีความเหมาะสมต่อสภาพการณ์ในปัจจุบันหรือไม่ จากการศึกษาเปรียบเทียบมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของต่างประเทศกับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของไทยแล้ว ผู้เขียนมีความเห็นว่าควรมีการปรับปรุงแก้ไขมาตรการและกฎหมายว่าด้วยการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ โดยการแบ่งโรงฆ่าสัตว์ออกเป็น 2 ประเภท คือ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานระดับประเทศ และโรงฆ่าสัตว์ระดับท้องถิ่น ซึ่งมีความแตกต่างกันในด้านมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ และขอบเขตการจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานระดับประเทศ ให้มีมาตรฐานสอดคล้องกับมาตรฐานสากลมากขึ้น มีขอบเขตของการจำหน่ายเนื้อสัตว์ได้ทั่วประเทศและส่งออกต่างประเทศได้ ส่วนโรงฆ่าสัตว์ระดับท้องถิ่น เพื่อไม่ให้ต้นทุนการผลิตสูงเกินไป และไม่ให้ราคาเนื้อสัตว์สูงขึ้นจนกระทบผู้บริโภค ให้ใช้มาตรฐานเดิมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน และจำกัดขอบเขตในการจำหน่ายไว้เฉพาะในท้องที่ที่โรงฆ่าสัตว์นั้นตั้งอยู่เท่านั้น ในเรื่องของการแบ่งเขตพื้นที่ของโรงฆ่าสัตว์ประเภทนี้ให้ใช้การแบ่งเขตพื้นที่ตามจังหวัด

2. ปัญหาความไม่ชัดเจนของบทบัญญัติของกฎหมายในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์หรือจัดสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ กรณีการฆ่าสัตว์ที่ไม่เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

เนื่องจากสังคมในปัจจุบันมีมุมมองต่อการปฏิบัติต่อสัตว์ที่เปลี่ยนแปลงไป มีการเรียกร้องให้ต้องมีการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ซึ่งส่งผลมาถึงกิจการโรงฆ่าสัตว์ด้วย พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 บัญญัติห้ามไม่ให้ผู้ใดกระทำการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันควร ทั้งนี้ มีข้อยกเว้นให้การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้ ซึ่งปัจจุบันมีเพียงการกำหนดให้ต้องทำให้สัตว์สลบก่อนทำการฆ่าและเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์เท่านั้น ดังนั้น เรื่องการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์นั้นยังไม่มีกฎหมายใดที่กำหนดวิธีการฆ่าสัตว์ ผู้เขียนมีความเห็นว่าควรจะมีการกฎเกณฑ์ว่าด้วยการกำหนดหลักการในการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคในรูปของกฎกระทรวง โดยกำหนดให้การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคนั้นจะต้องใช้วิธีที่กฎหมายกำหนดไว้เท่านั้น

3. ปัญหาการไม่มีบทบัญญัติควบคุมลักษณะยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค

การที่จะสร้างหลักประกันในความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคว่าเนื้อสัตว์เหมาะสมต่อการบริโภคนั้น ในทุกขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์มีความสำคัญ แต่ปัจจุบันยังไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับ

การควบคุมลักษณะยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์ จากปัญหาการขนส่งที่ไม่ได้มาตรฐานที่พบเห็นได้ทั่วไป ผู้เขียนมีความเห็นว่าเรื่องมาตรฐานการขนส่งนี้เป็นเรื่องที่ควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายในมิติของสุขอนามัยเนื้อสัตว์ในฐานะที่เป็นอาหารอย่างหนึ่ง โดยแก้ไขปรับปรุงให้เป็นการกำหนดมาตรฐานการขนส่งและลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ในรูปกฎกระทรวง เพื่อประโยชน์ในด้านการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีการปฏิบัติที่ถูกสุขอนามัย

มาตรการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์จากอดีตจนถึงปัจจุบันได้มีการพัฒนาสืบเนื่องเรื่อยมา แต่การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมก็เกิดขึ้นอยู่ตลอดเวลาเช่นกัน การแก้ไขปรับปรุงมาตรการทางกฎหมายจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้กฎหมายนั้นมีความเหมาะสม เป็นปัจจุบันและสามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ ต้องคำนึงถึงสภาพเศรษฐกิจ สังคม และค่านิยมการบริโภคเนื้อสัตว์ในสังคมนั้น อีกทั้งยังต้องอาศัยความเชี่ยวชาญ ความรู้ความเข้าใจเฉพาะด้าน เพื่อจะนำไปสู่แนวทางการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับสภาพการณ์ของประเทศไทยเพื่อให้เกิดการพัฒนาที่เหมาะสมและยั่งยืน

คำสำคัญ: โรงฆ่าสัตว์, การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค, เนื้อสัตว์, การขนส่งเนื้อสัตว์

Thesis Title	SLAUGHTERHOUSE STANDARD CONTROL
Author	Miss Sasinee Tancharoensukjit
Degree	Master of Laws
Department/Faculty/University	Business Law Law Thammasat University
Thesis Advisor	Aimpaga Techa-apikon, Ph.D.
Academic Years	2015

ABSTRACT

The objectives of this study are to examine slaughterhouse standard control currently used in Thailand and also foreign measurements, and to analyze the correspondence and possibility of developing slaughterhouse standard control in Thailand to meet the standard set, thus, benefiting consumers, animal protection and welfare, and the trade and investment of slaughterhouse entrepreneurs and meat distributors.

Nowadays there are obligations and sections about slaughterhouse standard in several forms including compulsory sections and promotion sections i.e. The Control of Slaughter and Distribution of Meat Act B.E. 2535, Cruelty Prevention and Welfare of Animal Act B.E. 2557, Animal Outbreak Act B.E. 2558, Ministerial Regulations of the Department of Agricultural Extension on Criteria, Method and Conditions in Establishing the Slaughterhouse, Lairage and Slaughtering B.E. 2555, and Thai Agricultural Commodity and Food Standard.

Foreign laws about slaughterhouse standard control, slaughtering for human consumption, and meat transportation studied in this research are international standards reinforced by international organizations, European Union, and USA, and also, security standard and sanitation of consumers, and protection for animals slaughtered for human consumption.

From the study, comparing Thai and foreign laws, there' re still some problems about slaughterhouse standard control, slaughtering for human consumption, and meat transportation as listed below:

1. The regulations and standards of the slaughterhouse standard control currently used are not suitable.

Ministerial Regulations of the Department of Agricultural Extension on Criteria, Method and Conditions in Establishing the Slaughterhouse, Lairage and Slaughtering B. E. 2555 says that whoever wants to establish a slaughterhouse shall apply for a license which should be standardized as required. That some slaughterhouses are still open, slaughtering and distributing meat to the market without a license, points out and casts a question whether the current slaughterhouse standard control is suitable for today's world. When comparing foreign slaughterhouse standard with Thai slaughterhouse standard, researcher suggests that the regulations of slaughterhouse standard control be improved by dividing the slaughterhouse into 2 types which are national standard slaughterhouse and regional standard slaughterhouse. They are different in terms of slaughterhouse standard, and the scope of distributing. The national standard slaughterhouse is more correspondent to the international standard and is able to distribute meat throughout the country and even abroad. For the regional standard slaughterhouse, there will be less production cost as they're allowed to use the current standard measurement and only distribute meat in the area it is located. Therefore, the price of the meat will not be too high for the consumers. By regional, researcher suggests that the country be divided into provinces.

2.The provision of laws regarding protection and welfare of animals in the slaughterhouse is not clear in terms of slaughtering that violates animal welfare.

Nowadays, the society has changed its position towards treating animals, people claim that animals should be treated properly when being slaughtered, too. Cruelty Prevention and Welfare of Animal Act B.E. 2557 forbids that no one does any harm to animals without rational reasons. Anyways, according to the act, there is an exception to kill animals legally in a controlled slaughtering procedure and meat distribution. Now, there is only a requirement that animals need to be anesthetized before being slaughtered and the slaughtering procedure itself needs to be done

appropriately according to the type of the animals. Therefore, there is no written procedure in slaughtering each kind of animal in the slaughterhouse. Researcher supposes that there should be ministerial regulations concerning slaughtering instruction for human consumption, suggesting that that slaughtering can only be done in accordance with the written law.

3. There are no particular regulations to control features of vehicles used in transporting meat for consumption.

To make sure that the consumers would get meat that are suitable for human consumption and guarantee the safety, every process needs to be taken care of critically. Nowadays, though, there are no provisions to control features of vehicles used in transporting meat. Transportation below standard can commonly be found. Researcher suggests that the transportation standard is an important issue that needs to be fixed for the sake of sanitation of meat as a kind of food consumed by all kinds of people. The transportation standard should be improved and written in ministerial regulations for consumers' benefits and sanitation.

The slaughterhouse standard control has been continuously developed until now but economy and society are also changing. To develop or revise legal sections is highly critical as it makes the law useful, practical and effective for current problems. Anyways, the economic situation, society and the social value of consuming meat are to be analyzed and evaluated with specialized profession, knowledge and understanding to bring Thai slaughterhouses towards the standard that is suitable and sustainable.

Keywords: slaughterhouse, slaughtering for human consumption, meat, meat transportation

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาของบุคคลหลายท่าน ผู้เขียนขอขอบพระคุณศาสตราจารย์ วิริยะ นามศิริพงศ์พันธุ์ ที่เห็นความสำคัญของเรื่องการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ ทำให้หัวข้อรายงานในวิชาบัณฑิตสัมมนาของผู้เขียนกลายมาเป็นการศึกษาค้นคว้าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ตลอดจนได้ให้เกียรติเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้กรุณาสละเวลาให้ความรู้ ข้อเสนอแนะ และแนวความคิดที่เป็นประโยชน์กับผู้เขียนเสมอมา ซึ่งนอกจากความรู้ทางด้านวิชาการแล้ว ท่านยังได้ให้แนวคิดในการใช้ชีวิตซึ่งเป็นแรงบันดาลใจให้แก่ผู้เขียนด้วย

ผู้เขียนขอขอบพระคุณ ดร. เอมผกา เตชะอภัยคุณ ที่กรุณาให้เกียรติรับเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ได้กรุณาสละเวลาให้ความรู้ทั้งในด้านวิชาการ การจัดระเบียบความคิด ให้คำแนะนำและคำปรึกษาแก่ผู้เขียนด้วยความเมตตาและเอาใจใส่เสมอมา ซึ่งความเมตตาและเอาใจใส่ของท่านก่อให้เกิดแรงผลักดันในการค้นคว้า และทุกคำแนะนำของท่านเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี ผู้เขียนขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้

ผู้เขียนขอขอบพระคุณ ศาสตราจารย์ สหธน รัตนไพจิตร ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ สัตวแพทย์หญิง จันทรา สิงห์ชัย และ รองศาสตราจารย์ ดร. นนทวัชร์ นวตระกูลพิศุทธิ์ กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาสละเวลาพิจารณาวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ตลอดจนได้ให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์ในการปรับปรุงเพิ่มเติมเนื้อหาให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ผู้เขียนขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่ของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร และสำนักกฎหมาย กรมปศุสัตว์ ที่ได้เอื้อเฟื้อข้อมูลเป็นอย่างดี ทำให้ผู้เขียนมีความรู้ความเข้าใจในเชิงปฏิบัติมากยิ่งขึ้น

ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา และทุกคนในครอบครัวที่เป็นกำลังใจอันสำคัญ เป็นแรงผลักดันในการศึกษาค้นคว้าและจัดทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ และเป็นผู้อยู่เบื้องหลังในทุกความสำเร็จของผู้เขียนเสมอมา และขอขอบคุณกัลยาณมิตรทุกคนที่ได้ให้คำปรึกษา แลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้ เป็นกำลังใจ และเพิ่มความเป็นไปได้ในการศึกษาค้นคว้าและจัดทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะก่อให้เกิดประโยชน์ในการศึกษาเพื่อพัฒนามาตรการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ ที่เกิดประโยชน์ต่อทั้งมนุษย์ และสัตว์ทั้งหลายที่เป็นเพื่อนร่วมโลกของเราทุกคน

ในท้ายที่สุดนี้ หากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีข้อบกพร่องประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับและขออภัยมา ณ ที่นี้

นางสาวศศิณี ตัญเจริญสุขจิต

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	(1)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(4)
กิตติกรรมประกาศ	(7)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	5
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	6
1.4 วิธีการศึกษา	6
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
บทที่ 2 บททั่วไปว่าด้วยเรื่องโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการขนส่งเนื้อสัตว์	8
2.1 โรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์	8
2.1.1 ความสำคัญของโรงฆ่าสัตว์	8
2.1.1.1ขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ก่อนจะมาเป็นเนื้อสัตว์	8
2.1.2 ลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ที่ดีตามมาตรฐานทางด้านการผลิตอาหาร	10
2.1.2.1 หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)	11
2.1.2.2 การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติ (HACCP)	21
2.1.3 ประเภทของโรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทย	24
2.2 การฆ่าสัตว์และสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์	24
2.2.1 ที่มาและความหมายของหลักสวัสดิภาพสัตว์	26
2.2.2 การจัดสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์	26

2.2.2.1 การฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม 27
2.3 การขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค 29
2.3.1 ความสำคัญของการขนส่งเนื้อสัตว์ 29
2.3.2 การขนส่งเนื้อสัตว์ 29

บทที่ 3 การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการขนส่งเนื้อสัตว์ในประเทศไทย 31

3.1 การจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ 32
3.1.1 การดำเนินการเพื่อขอใบอนุญาต 32
3.1.1.1 ขั้นตอนการขออนุญาตจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ 32
3.1.1.2 มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ 34
3.1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบดูแล 35
3.1.3 สภาพบังคับทางกฎหมาย 35
3.2 การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ 37
3.2.1 การฆ่าสัตว์ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค 37
3.2.1.1 หน่วยงานที่รับผิดชอบ 40
3.2.1.2 สภาพบังคับทางกฎหมาย 40
3.2.2 การฆ่าสัตว์ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ 40
3.2.2.1 หน่วยงานที่รับผิดชอบ 42
3.2.2.2 สภาพบังคับทางกฎหมาย 42
3.2.3 การฆ่าสัตว์ภายใต้มาตรฐานสินค้าเกษตร 42
3.2.3.1 หน่วยงานที่รับผิดชอบ 46
3.2.3.2 สภาพบังคับทางกฎหมาย 46
3.3 การขนส่งเนื้อสัตว์ 47
3.3.1 การขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคภายใต้กฎหมายว่าด้วย
การป้องกันโรคระบาดสัตว์ 47
3.3.1.1 ลักษณะยานพาหนะสำหรับขนส่งเนื้อสัตว์ 49
3.3.1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ 50
3.3.1.3 สภาพบังคับทางกฎหมาย 50
3.3.2 การขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคภายใต้มาตรฐานสินค้าเกษตร 50

3.3.2.1 การขนส่งเนื้อสัตว์ 51
3.3.2.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ 52
3.3.2.3 สภาพบังคับทางกฎหมาย 52

บทที่ 4 การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการขนส่งเนื้อสัตว์ในต่างประเทศ 53

4.1 การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ในระดับสากล 54
4.1.1 กฎเกณฑ์มาตรฐานทางด้านอาหาร (Codex Alimentarius) 54
4.1.2 กฎเกณฑ์ว่าด้วยการปกป้องสุขภาพสัตว์ (Terrestrial Animal Health Code) 57
4.2 การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ในสหภาพยุโรป 58
4.2.1 การจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ 59
4.2.2 วิธีการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ 62
4.2.2.1 การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคกับสุขอนามัยในการฆ่าสัตว์ 62
4.2.2.2 การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคกับการจัดสวัสดิภาพสัตว์ 62
4.2.3 การขนส่งเนื้อสัตว์ 66
4.3 การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ในประเทศสหรัฐอเมริกา 67
4.3.1 การจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ 68
4.3.2 วิธีการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ 69
4.3.2.1 การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคกับสุขอนามัยในการฆ่าสัตว์ 69
4.3.2.2 การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคกับการจัดสวัสดิภาพสัตว์ 70
4.3.3 การขนส่งเนื้อสัตว์ 72

บทที่ 5 วิเคราะห์ปัญหาเรื่องการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ 75

5.1 ปัญหาความเหมาะสมของมาตรการและกฎหมายที่ใช้ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในปัจจุบัน 75

5.2 ปัญหาความไม่ชัดเจนของบทบัญญัติของกฎหมายในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์หรือจัดสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ กรณีการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคที่ไม่เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ 79

5.3 ปัญหาการไม่มีบทบัญญัติควบคุมลักษณะยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค 82

บทที่ 6 บทสรุปและข้อเสนอแนะ 85

บรรณานุกรม 97

ภาคผนวก 102

ภาคผนวก ก พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 103

ภาคผนวก ข กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 113

ภาคผนวก ค มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร 123

ภาคผนวก ง มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ 146

ภาคผนวก จ Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, 29 April 2004 172

ภาคผนวก ฉ Council Regulation (EC) No 1099/2009 of the 26 October 2009 on protection of animals at time of killing 234

ประวัติผู้เขียน 265

บทที่ 1
บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

เนื้อสัตว์เป็นแหล่งที่มาของโปรตีนซึ่งเป็นสารอาหารที่สำคัญจำเป็นต่อร่างกายมนุษย์ มนุษย์นิยมบริโภคเนื้อสัตว์มาเป็นเวลาช้านาน เนื้อสัตว์จึงเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารหลากหลายชนิดตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน อาหารจากทั่วทุกมุมโลกล้วนแล้วแต่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบสำคัญ หากจะพูดถึงที่มาของเนื้อสัตว์ที่เรานำมาประกอบอาหารกันอยู่ในทุกวันนี้ คงจะไม่พูดถึงโรงฆ่าสัตว์ไม่ได้ เพราะโรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ที่สำคัญในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ เป็นสถานที่ที่ทำการแปรรูปจากสัตว์ที่มีชีวิตให้กลายเป็นเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคหรือเนื้อสัตว์ที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ ลักษณะของโรงฆ่าสัตว์รวมถึงขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ในระบบการผลิตเนื้อสัตว์ล้วนแล้วแต่เป็นตัวชี้วัดว่าเนื้อสัตว์ที่ได้นั้นจะมีคุณภาพดีหรือไม่ เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขอนามัยของผู้บริโภค จึงควรมีการดำเนินการควบคุมดูแลให้ได้มาตรฐาน ทั้งลักษณะของโรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนต่าง ๆ ในระบบการผลิตสัตว์ เพื่อเป็นหลักประกันให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายนั้นมีความสะอาดปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค

นอกจากด้านผู้บริโภคแล้ว สังคมในปัจจุบันยังให้ความสำคัญกับที่มาของเนื้อสัตว์ในแง่ของการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ โดยมีความคิดว่าสัตว์เป็นสิ่งที่มีชีวิตและมีความรู้สึก และควรได้รับการปฏิบัติที่ดี ไม่ควรได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น มีการเรียกร้องให้ผู้เลี้ยงหรือผู้ครอบครองสัตว์ปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ 5 ประการ ถึงแม้ว่าจะเป็นสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อการบริโภคก็ตาม อีกทั้งในหลายประเทศมีการกำหนดเรื่องที่มาของเนื้อสัตว์ที่คำนึงถึงสวัสดิภาพของสัตว์นี้ไว้เป็นเงื่อนไขในการอนุญาตนำเข้าเนื้อสัตว์อีกด้วย

เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์นั้นเป็นที่มาของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ซึ่งเป็นอาหารที่มีที่มาจากสัตว์ที่มีชีวิต การประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ทั่วโลกจึงถูกควบคุมด้วยมาตรการต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ในหลายด้านด้วยกัน เช่น ประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค ประโยชน์ในการคุ้มครองสัตว์ ประโยชน์ในการควบคุมหรือป้องกันโรค ประโยชน์ทางเศรษฐกิจการค้า เป็นต้น

สำหรับกฎหมายไทยนั้น มีการวางแนวทางการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคไว้ โดยการบัญญัติกฎหมายหลายฉบับ รวมทั้งมีมาตรการเพื่อส่งเสริมหรือสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานด้วย กฎหมาย

และกฎเกณฑ์ที่สำคัญเกี่ยวข้องกับการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ และกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค มีดังนี้

1. พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535

2. พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557

3. พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558

4. กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555

5. มาตรฐานสินค้าเกษตร

ทั้งนี้ แม้จะมีกฎหมายและกฎเกณฑ์ในการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคข้างต้นแล้ว แต่พบว่ายังมีประเด็นปัญหาบางประการที่ทำให้การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคยังไม่ได้ประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากเพียงพอที่จะสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภคได้ว่าเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดนั้นเป็นเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย เหมาะสมต่อการบริโภค โดยผู้เขียนมีประเด็นหลัก ๆ ในการพิจารณา ดังนี้

1. ปัญหาความเหมาะสมของมาตรการและกฎหมายที่ใช้ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในปัจจุบัน

มาตรการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของไทยตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบันนั้นได้มีการพัฒนามาเรื่อย ๆ ตามสภาพเศรษฐกิจและสังคม จากเดิมที่รัฐบาลเท่านั้นที่สามารถจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ได้จนถึงการอนุญาตให้เอกชนสามารถจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ได้อย่างเช่นในปัจจุบัน การศึกษาเรื่องมาตรการและกฎหมายที่ใช้ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์นั้น ผู้เขียนทำการศึกษากฎหมายและกฎเกณฑ์ของไทยในปัจจุบัน และของต่างประเทศ เพื่อให้เห็นความแตกต่าง และนำความแตกต่างนั้นมาศึกษาวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางที่มีความเป็นไปได้และเหมาะสมต่อการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของไทย เป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขเพื่อพัฒนากฎหมายและกฎเกณฑ์ของไทยให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ในปัจจุบันการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์นั้น มีกฎหมายที่ควบคุมอยู่หลัก ๆ คือ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 โดยมาตรา 11 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 กำหนดให้ผู้มีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์นั้นจะต้องรับใบขออนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ที่อธิบดีมอบหมาย ตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งกฎกระทรวงที่มีผลบังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน คือ กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ได้กำหนดให้ผู้ที่มีความ

ประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ขอยื่นรับใบอนุญาต โดยเงื่อนไขคือการมีโรงฆ่าสัตว์ที่มีลักษณะได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในหมวด 2 ของกฎกระทรวงฯ ทั้งเรื่องอาคารสถานที่ ทำเลที่ตั้ง และระบบสาธารณูปโภคต่าง ๆ ที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์

ถึงแม้ว่ากฎหมายจะกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ต้องได้รับใบอนุญาต แต่ก็ยังมีโรงฆ่าสัตว์อีกจำนวนมากที่ดำเนินกิจการฆ่าสัตว์โดยที่ไม่มีใบอนุญาต หรือโรงฆ่าสัตว์เถื่อน ซึ่งจากการที่กรมปศุสัตว์ได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลโรงฆ่าสัตว์ทั่วประเทศ ในช่วงเดือนมกราคม 2556 พบว่ามีจำนวนโรงฆ่าสัตว์ทั่วประเทศจำนวนทั้งสิ้น 2,640 โรง และได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์แล้วจำนวนทั้งสิ้น 1,632 โรง คิดเป็น 61.82 เปอร์เซ็นต์[1] ซึ่งหมายความว่ายังมีโรงฆ่าสัตว์ที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับใบอนุญาตอยู่อีกเกือบ 40 เปอร์เซ็นต์ของโรงฆ่าสัตว์ทั้งหมดในประเทศไทย การที่โรงฆ่าสัตว์ที่ไม่มีใบอนุญาตยังสามารถดำเนินการฆ่าสัตว์และนำเนื้อสัตว์ออกจำหน่ายในท้องตลาดได้นั้น ทำให้มีประเด็นศึกษาที่น่าสนใจว่าการกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในปัจจุบันนั้นมีความเหมาะสมต่อสภาพการณ์ในปัจจุบันหรือไม่ ในบทบัญญัติที่เกี่ยวกับการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ที่กำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ขอยื่นรับใบอนุญาตได้ โดยต้องเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่มีลักษณะได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในหมวด 2 ของกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ทั้งเรื่องอาคารสถานที่ ทำเลที่ตั้ง และระบบสาธารณูปโภคต่าง ๆ การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์เป็นมาตรฐานเดียวกันทั้งประเทศเป็นมาตรการที่เหมาะสมและสามารถแก้ไขปัญหาเนื้อสัตว์ที่ไม่มีคุณภาพ เพื่อประกันความปลอดภัยของผู้บริโภคได้จริงหรือไม่ ในปัจจุบันเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายในท้องตลาดนั้นไม่ระบุที่มาของเนื้อสัตว์ ผู้บริโภคไม่อาจทราบได้เลยว่าเป็นเนื้อสัตว์ที่ได้มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตหรือไม่ ทำให้ผู้บริโภคไม่ได้รับการคุ้มครองความปลอดภัยทางด้านอาหาร และนอกจากนั้นแล้วเนื้อสัตว์ที่ไม่มีคุณภาพยังอาจก่อให้เกิดโรคต่าง ๆ ทั้งในคนและในสัตว์ได้อีกด้วย ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาโรคระบาดตามมาได้

2. ปัญหาความไม่ชัดเจนของบทบัญญัติของกฎหมายในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์หรือจัดสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ กรณีการฆ่าสัตว์ที่ไม่เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

เนื่องจากสังคมในปัจจุบันมีมุมมองต่อการปฏิบัติต่อสัตว์ที่เปลี่ยนแปลงไป มีการเรียกร้องให้ต้องมีการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ ในฐานะที่เป็นสิ่งมีชีวิตที่มีความรู้สึกเฉกเช่นมนุษย์ ซึ่งมุมมองที่มีต่อสัตว์นี้ส่งผลมาถึงธุรกิจการค้าเนื้อสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ทั้งในและต่างประเทศ เพราะโรงฆ่าสัตว์

---

[1]กองส่งเสริมและพัฒนาปศุสัตว์, “กรมปศุสัตว์แจงมาตรฐานและกฎกระทรวงเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศแก่เจ้าหน้าที่ในสังกัด,” สืบค้นเมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2556, จาก http://extension.dld.go.th/th1/index.php?option=com_content&view=article&id=786:2013-01-30-23-10-16&catid=54:press-release&Itemid=46.

เป็นสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตและความรู้สึกของสัตว์โดยตรง ถึงแม้ว่าสัตว์นั้นจะเป็นสัตว์เลี้ยงเพื่อการบริโภคก็ตาม

กฎหมายที่บัญญัติเพื่อคุ้มครองสัตว์ฉบับล่าสุดของไทย คือ พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ซึ่งได้บัญญัติห้ามไม่ให้ผู้ใดกระทำการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันควร การทารุณกรรมสัตว์จึงเป็นความผิดตามพระราชบัญญัติฉบับนี้ ซึ่งในส่วนที่มีความเกี่ยวข้องกับขั้นตอนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคโดยตรงนั้น คือ หนึ่งในข้อยกเว้นของการกระทำที่ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ ได้แก่ มาตรา 21(2) ที่บัญญัติให้การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้ ทั้งนี้ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ซึ่งเป็นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีผลบังคับใช้อยู่ในปัจจุบันนั้นไม่ได้กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ มีการกำหนดเรื่องวิธีการฆ่าสัตว์ไว้ในกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ตราขึ้นโดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ดังนั้น การฆ่าสัตว์ที่ปฏิบัติถูกต้องตามกฎกระทรวงฉบับนี้ไม่ถือเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 จึงเกิดเป็นประเด็นศึกษาในเรื่องบทบัญญัติว่าด้วยการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ที่บังคับใช้ในปัจจุบันเป็นไปตามหลักการจัดสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีหรือไม่ บทบัญญัตินั้นเพียงพอต่อการปกป้องสัตว์ไม่ให้ได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ของพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 แล้วหรือไม่

3. ปัญหาการไม่มีบทบัญญัติควบคุมลักษณะยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค

การที่จะสร้างหลักประกันในความปลอดภัย และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคว่าเนื้อสัตว์ที่จะนำไปบริโภคนั้นเป็นเนื้อสัตว์ที่สะอาด ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภคนั้น ในทุกขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์มีความสำคัญ ขั้นการขนส่งเนื้อสัตว์เป็นขั้นตอนท้าย ๆ ก่อนจะส่งเนื้อสัตว์ไปถึงมือผู้บริโภค แต่ก็เป็นขั้นตอนที่ไม่ควรมองข้าม เนื่องจากเนื้อสัตว์เป็นแหล่งโปรตีนและโดยลักษณะแล้วก่อให้เกิดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์หลายชนิดได้ง่าย ซึ่งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์นั้นจะทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียส่งผลต่อสุขอนามัยของผู้บริโภค และอาจกลายเป็นสิ่งแพร่เชื้อโรคทั้งในคนและในสัตว์ต่อไปได้ ขั้นตอนการขนส่งจึงควรมีการควบคุมให้ปลอดภัย สามารถลดปัจจัยที่ทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียหรือปนเปื้อนจากสิ่งภายนอกได้มากที่สุด

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งเนื้อสัตว์ในปัจจุบัน คือ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นพระราชบัญญัติที่เกี่ยวกับการขนส่งสัตว์และซากสัตว์ โดยมีวัตถุประสงค์หลัก

เพื่อการป้องกันการเกิดโรคระบาดที่เกิดจากสัตว์ มีบัญญัติเกี่ยวกับยานพาหนะที่ใช้สำหรับขนส่งเนื้อสัตว์ไว้ในมาตรา 34 เป็นมาตราที่กำหนดเกี่ยวกับการนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นเพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาด โดยบัญญัติให้การนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ต้นทางทุกครั้ง และสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตจะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้ เนื่องจากควบคุมดูแลความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ระหว่างการขนส่ง ซึ่งเป็นขั้นตอนหนึ่งที่มีปัจจัยเสี่ยงที่อาจทำให้เนื้อสัตว์นั้นเน่าเสียหรือปนเปื้อน ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค จึงเกิดเป็นประเด็นศึกษาเกี่ยวกับบทบัญญัติที่ควบคุมความปลอดภัยในขั้นตอนการขนส่งโดยการกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคว่าที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ซึ่งมีวัตถุประสงค์เน้นไปในทางการป้องกันโรคระบาดที่ครอบคลุมทั้งการขนส่งสัตว์และเนื้อสัตว์นั้นมีความเหมาะสมต่อการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคหรือไม่

จากปัญหาที่กล่าวมาข้างต้น นำมาสู่การศึกษาในวิทยานิพนธ์เล่มนี้ โดยมีการศึกษากฎหมายของต่างประเทศเป็นแนวทางตัวอย่าง กฎหมายที่นำมาศึกษานั้นคือกฎหมายของสหภาพยุโรปและประเทศสหรัฐอเมริกา ที่ได้มีการวางหลักในเรื่องที่ทำการศึกษาไว้ในกฎหมายหลายฉบับ ได้แก่ กฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, 29 April 2004), กฎสหภาพยุโรป ที่ 854/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดให้มีมาตรการควบคุมของภาครัฐในผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภค (Regulation (EC) 854/2004 laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption, 29 April 2004), กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act), และกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act)

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ เพื่อประโยชน์ในด้านการคุ้มครองผู้บริโภค การปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และการป้องกันการเกิดหรือแพร่กระจายเชื้อโรค รวมทั้งศึกษาแนวทางการปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายเพื่อให้มีความสมบูรณ์ และความเหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบันมากยิ่งขึ้น

สามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างมีประสิทธิภาพ และวางแนวทางการพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ไทยอย่างยั่งยืน

2. เพื่อศึกษาและทำความเข้าใจแนวทางและวิธีการต่าง ๆ ที่ต่างประเทศใช้ในการกำหนดกฎเกณฑ์และแก้ปัญหาการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ อันจะนำไปสู่การวิเคราะห์ เปรียบเทียบ เพื่อเป็นแนวทางในการนำมาปรับใช้ ปรับปรุงแก้ไข ลดอุปสรรคในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์และกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคของไทยให้เหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจสังคมและวัฒนธรรมการบริโภคของประชาชน และการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

วิทยานิพนธ์เรื่องนี้จะศึกษาเรื่องการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการควบคุมมาตรฐานการขนส่งเนื้อสัตว์ ทั้งในด้านการคุ้มครองผู้บริโภค การปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และการป้องกันการเกิดหรือแพร่กระจายเชื้อโรค โดยมุ่งเน้นศึกษาเฉพาะสัตว์ประเภทสัตว์เท้ากีบเพื่อแสดงให้เห็นตัวอย่างรูปแบบกลไกทางกฎหมายและหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้อง และศึกษาเฉพาะในแง่มุมของการกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนที่เกี่ยวข้องเพื่อประโยชน์ในการพัฒนากฎหมายไทยให้สามารถแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่างครอบคลุม มีความเหมาะสมและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น เป็นแนวทางการพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค โดยศึกษากฎหมายและกฎเกณฑ์ของไทย ของต่างประเทศ และข้อกำหนดระหว่างประเทศเฉพาะเท่าที่จำเป็นและเกี่ยวข้องกับเนื้อหาของงาน

1.4 วิธีการศึกษา

วิทยานิพนธ์เรื่องนี้จะศึกษาเกี่ยวกับเรื่องการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ ขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับระบบการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และมาตรฐานการขนส่งเนื้อสัตว์ โดยศึกษาจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ทั้งกฎหมายไทย กฎหมายต่างประเทศ และข้อกำหนดระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาและกำหนดกฎเกณฑ์ที่มีมาตรฐานที่เหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน อนึ่ง การศึกษาจะเน้นไปในเรื่องการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนต่าง ๆ ที่เป็นที่มาของเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค ทั้งในแง่ของการคุ้มครองผู้บริโภค คุ้มครองสวัสดิภาพของสัตว์

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

จากการศึกษาค้นคว้า และรวบรวมข้อมูลในเรื่องการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับระบบการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และมาตรฐานการขนส่งเนื้อสัตว์ในด้านการคุ้มครองผู้บริโภค การปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และการป้องกันการเกิดหรือแพร่กระจายเชื้อโรค ผู้เขียนคาดว่าประโยชน์ที่จะได้รับจากวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ คือ การมีความรู้ความเข้าใจในกฎหมายและกฎเกณฑ์ที่ใช้ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ และขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคมากขึ้น ตลอดจนสามารถมองเห็นภาพรวมและแนวทางวิธีปฏิบัติที่เป็นอยู่จริง มองเห็นสภาพปัญหาที่เกิดขึ้น มองเห็นสภาพปัญหาในการบังคับใช้กฎหมายที่มีอยู่ ข้อจำกัดที่เป็นสาเหตุของปัญหา ช่วยให้เข้าใจถึงปัญหาการบังคับใช้กฎหมายที่มีอยู่ในปัจจุบัน และปัญหาในส่วนที่ยังไม่มีกฎหมายมารองรับ และคาดหวังว่าจะสามารถนำประโยชน์จากการศึกษาค้นคว้ากฎเกณฑ์สากลและแนวทางการบัญญัติกฎหมายของต่างประเทศ มาใช้วิเคราะห์เปรียบเทียบกับกฎหมายไทยที่มีอยู่ โดยนำมาเป็นแนวทางปรับใช้ให้เข้ากับสภาพเศรษฐกิจสังคมของประเทศไทย อันจะนำไปสู่การปรับปรุง แก้ไข เพิ่มเติมระบบการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของไทย ให้มีความเหมาะสมและสมบูรณ์ยิ่งขึ้น สามารถแก้ปัญหาต่าง ๆ ได้อย่างครอบคลุมและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดการวางมาตรฐานเพื่อพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ และเป็นหลักประกันความปลอดภัยให้ผู้บริโภคเนื้อสัตว์ต่อไปอย่างยั่งยืน

บทที่ 2
บททั่วไปว่าด้วยเรื่องโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์

2.1 โรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

2.1.1 ความสำคัญของโรงฆ่าสัตว์

โรงฆ่าสัตว์ ในภาษาอังกฤษใช้คำว่า slaughterhouse หรือ abattoir หมายถึง สถานที่และอาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในการฆ่าสัตว์ เพื่อให้ได้ผลิตผลเป็นเนื้อสัตว์นำมาใช้ในการบริโภคของมนุษย์

เนื่องจากเนื้อสัตว์เป็นแหล่งที่มาของโปรตีนซึ่งเป็นสารอาหารที่สำคัญจำเป็นต่อร่างกายมนุษย์ ประชากรโลกนิยมบริโภคเนื้อสัตว์มาเป็นระยะเวลายาวนาน เนื้อสัตว์จึงเป็นที่นิยมและเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารหลากหลายชนิดตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน อาหารจากทั่วทุกมุมโลกล้วนแล้วแต่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบสำคัญ หากจะพูดถึงที่มาของเนื้อสัตว์ที่เรานำมาประกอบอาหารกันอยู่ในทุกวันนี้ คงจะไม่พูดถึงโรงฆ่าสัตว์ไม่ได้ เพราะโรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ที่ทำการแปรรูปจากสัตว์ที่มีชีวิตให้กลายเป็นเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคหรือเนื้อสัตว์ที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ โรงฆ่าสัตว์จึงมีความสัมพันธ์โดยตรงกับคุณภาพของเนื้อสัตว์ ทั้งในด้านความปลอดภัย ความสะอาดถูกหลักอนามัย มาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์รวมถึงขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ในระบบการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์นั้น ล้วนแล้วแต่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ทั้งสิ้น โรงฆ่าสัตว์จึงเป็นสถานที่ที่มีความสำคัญที่ซึ่งควรถูกควบคุมดูแลให้ได้มาตรฐาน จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการควบคุมดูแลให้โรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนต่าง ๆ ในระบบการฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคว่าเนื้อสัตว์ที่จะนำไปประกอบอาหารนั้น มีคุณภาพดี สะอาดถูกหลักอนามัย มีความปลอดภัยและไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อร่างกายผู้บริโภคซึ่งเป็นประชากรส่วนใหญ่ของประเทศและของโลกด้วย ทั้งนี้ เนื้อสัตว์ที่มนุษย์นำมาบริโภคนั้นต้องผ่านขั้นตอนกระบวนการต่าง ๆ มากมาย ซึ่งล้วนแล้วแต่มีความสำคัญต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ทั้งสิ้น

2.1.1.1 ขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ก่อนจะมาเป็นเนื้อสัตว์

ก่อนที่จะมาเป็นเนื้อสัตว์ที่สามารถนำมาบริโภคได้นั้น มีขั้นตอนกระบวนการต่าง ๆ มากมาย ดังคำกล่าวที่ว่า From Farm to Table คือเริ่มตั้งแต่ระดับฟาร์มเลี้ยงสัตว์เป็นต้นมาจะต้องมีการคัดเลือกสายพันธุ์ที่ดี มีคุณภาพ ผ่านการเลี้ยงด้วยวิธีการที่ถูกต้อง ในสถานที่ที่เหมาะสม การให้อาหารที่ถูกต้องตามสุขลักษณะ เพราะถ้าหากอาหารสัตว์นั้นมีการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตรายอาจจะส่งผลไม่ใช่แค่กับสัตว์เท่านั้น แต่อาจจะส่งผลมาถึงผู้บริโภคเนื้อสัตว์นั้นด้วย

การที่จะสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคเนื้อสัตว์ ว่าเนื้อสัตว์ที่จะนำมาบริโภคนั้นมีคุณภาพ มีความปลอดภัย สะอาด ถูกหลักอนามัยและไม่มีสารปนเปื้อนนั้น กระบวนการในการผลิตเนื้อสัตว์ จะต้องมีการควบคุมดูแลอย่างทั่วถึงในทุกขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์ (From Farm To Table) ก่อนที่จะมาเป็นเนื้อสัตว์ที่จะออกขายให้แก่ผู้บริโภค ดังนี้

1. การคัดเลือกอาหารสัตว์ที่ดี เพราะสิ่งที่สัตว์กินเข้าไปนั้นเป็นสิ่งที่ทำให้สัตว์เติบโต และจะสะสมในร่างกายของสัตว์ถ้าหากสัตว์กินอาหารที่ไม่มีคุณภาพ เนื้อสัตว์ก็จะไม่มีคุณภาพตามไปด้วย และยิ่งไปกว่านั้น ถ้าสัตว์กินอาหารที่มีสารปนเปื้อน สารปนเปื้อนเหล่านั้นก็จะสะสมในร่างกายของสัตว์ อาจทำให้สัตว์เป็นโรค หรือมีสารปนเปื้อนเจือปนมาในเนื้อสัตว์ และจะส่งผลเสียต่อความปลอดภัย สุขภาพอนามัยของผู้บริโภค ซึ่งกฎหมายของไทยที่ควบคุมเรื่องอาหารของสัตว์นี้ในปัจจุบัน ได้แก่ พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 มีผลเป็นการยกเลิกพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542

2. การเลี้ยงสัตว์ในฟาร์มปศุสัตว์ ทั้งลักษณะของฟาร์มและขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ในการเลี้ยงสัตว์ในฟาร์มปศุสัตว์นั้นจะต้องถูกต้องและเหมาะสม ซึ่งในเรื่องนี้กรมปศุสัตว์ได้เข้ามาควบคุมโดยการออกเป็นระเบียบกรมปศุสัตว์หลายฉบับ ซึ่งฟาร์มเลี้ยงสัตว์แต่ละชนิดนั้นจะมีความแตกต่างกันออกไปตามชนิดของสัตว์ เช่น มาตรฐานฟาร์มเลี้ยงไก่ มาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสุกร เป็นต้น ฟาร์มที่ได้มาตรฐานนั้นก็จะได้รับประโยชน์ต่าง ๆ จากกรมปศุสัตว์ด้วย โดยจะเข้ามาสนับสนุนและให้ความสะดวกแก่ฟาร์มที่ได้มาตรฐานนั้น ซึ่งการเลี้ยงสัตว์ที่ดีเป็นสิ่งที่จำเป็นที่จะทำให้มีโภชนาการที่ดีและมีความมั่นคงทางอาหารด้วย

3. การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งโรงฆ่าสัตว์นั้นจะต้องเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาต และขั้นตอนต่าง ๆ ในระบบการฆ่าสัตว์นั้นจะต้องเป็นไปตามกฎหมาย ซึ่งกฎหมายที่ควบคุมเรื่องนี้โดยตรง ได้แก่ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และร่างพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. .... และกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ซึ่งจะได้กล่าวถึงรายละเอียดเกี่ยวกับกฎหมายทั้งสองฉบับนี้ในบทต่อไป

4. การขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ เพื่อนำไปจำหน่าย ในเรื่องการขนย้ายเนื้อสัตว์นี้ก็เป็นอีกขั้นตอนหนึ่งที่มีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เพราะถ้าหากเนื้อสัตว์นั้นออกจากโรงฆ่าสัตว์โดยมีคุณภาพที่ดี ตรงตามมาตรฐานความปลอดภัยต่าง ๆ แล้ว แต่การขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์นั้นไม่ได้มาตรฐาน ก็อาจจะทำให้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพนั้นกลายเป็นเนื้อสัตว์ที่ไม่มีคุณภาพได้ เช่น การขนส่งที่ไม่ได้มาตรฐานอาจทำให้เนื้อสัตว์สกปรก มีสิ่งปนเปื้อน เน่าเสีย และอาจทำให้เกิดโรคระบาดต่อไป กฎหมายที่สำคัญที่มีความเกี่ยวข้องกับเรื่องนี้ ได้แก่ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์

พ.ศ. 2558 ซึ่งบัญญัติขึ้นใหม่ แทนที่พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 ที่ใช้มาเป็นระยะเวลายาวนานพอสมควรแล้ว พระราชบัญญัตินี้ได้บัญญัติในเรื่องของการตรวจโรคสัตว์ ด่านกักกัน และการเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์

5. สถานที่จัดจำหน่ายเนื้อสัตว์ เป็นขั้นตอนสุดท้ายก่อนที่เนื้อสัตว์นี้จะถึงมือผู้บริโภค ซึ่งสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์นี้ก็ควรจะได้มาตรฐานความปลอดภัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของความสะอาด ซึ่งรายงานฉบับนี้จะไม่ขอกล่าวถึงรายละเอียดในส่วนนี้

2.1.2 ลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ที่ดีตามมาตรฐานทางด้านการผลิตอาหาร

โรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ฆ่าสัตว์ และผลิตเนื้อสัตว์ที่มีความสำคัญ ซึ่งต้องมีโครงสร้างของโรงฆ่าสัตว์ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ และมีกระบวนการฆ่าสัตว์และผลิตเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย รวมทั้งการจัดการด้านสุขาภิบาลที่ดี ทำให้เนื้อสัตว์ที่ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค หากมีการตรวจสอบ ควบคุม กำกับดูแลจากเจ้าหน้าที่ภาครัฐที่เกี่ยวข้องให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ หรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์มีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องในการดำเนินการโรงฆ่าสัตว์ กระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ที่ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย จะส่งผลให้เนื้อสัตว์ที่ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค[2]

เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์นั้นเป็นสถานที่ผลิตเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่สำคัญของอาหารมากมายหลายชนิด จึงอาจกล่าวได้ว่าโรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ผลิตอาหาร ดังนั้น โรงฆ่าสัตว์จึงจะต้องมีลักษณะที่เป็นไปตามมาตรฐานที่ยอมรับกันทั่วไปในวงการอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งนอกจากการจัดการทางด้านคุณภาพแล้ว ความปลอดภัยของอาหารก็เป็นสิ่งที่สำคัญเช่นกัน จึงควรมีการดำเนินการเพื่อให้มั่นใจว่าจะมีความปลอดภัยสูงสุดสำหรับผู้บริโภค

---

[2] สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์, “การประเมินโรงฆ่าสัตว์ และคุณภาพเนื้อสัตว์ภายในประเทศ,” สืบค้นเมื่อวันที่ 10 พฤศจิกายน 2558, https://www.google.co.th/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiyrsqpqZnOAhUDwI8KHVRDC9oQFggaMAA&url=http%3A%2F%2Fcertify.dld.go.th%2Fth%2Fimages%2Fresearch%2F50%2520Assessment%2520of%2520Domestic%2520Slaughterhouses%2520and%2520Meat%2520Quality%2520in%2520Thailand.doc&usg=AFQjCNEzoetAPijjUx8dzQmzLrsE7EonRg&sig2=DOA_bSQisfK_P9QD5nXKDQ&bvm=bv.128617741,d.c2I

จากการเล็งเห็นถึงความสำคัญของอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร เพื่อความปลอดภัยและสุขอนามัยที่ดีของผู้บริโภค จึงได้มีการกำหนดมาตรฐานต่าง ๆ เกี่ยวกับการผลิตอาหารขึ้นมา ซึ่งมาตรฐานที่สำคัญ ๆ ที่เป็นที่ยอมรับกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบันนั้นได้แก่ GMPและ HACCP

2.1.2.1 หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

คำว่า GMP ย่อมาจาก Good Manufacturing Practice คือหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงใด ๆ ที่จะทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตรายหรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภคโดยครอบคลุมปัจจัยทุกด้านที่เกี่ยวข้อง ตั้งแต่โครงสร้างอาคารขั้นพื้นฐาน ระบบการผลิตที่ดี กระบวนการผลิตที่มีความปลอดภัยและมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ ซึ่ง GMP นี้เป็นระบบจัดการอาหารขั้นพื้นฐาน (Food Safety Management System) เป็นระบบประกันคุณภาพพื้นฐานก่อนที่จะพัฒนาไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่น ๆ ต่อไป เช่น HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) เป็นต้น[3]

GMP นั้นอาจแบ่งได้เป็น 2 ประเภท ได้แก่ ข้อกำหนดทั่วไป หรือ General GMP เป็นหลักเกณฑ์ที่นำไปใช้ปฏิบัติสำหรับอาหารทุกประเภท และข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ หรือ Specific GMP เป็นข้อกำหนดที่เพิ่มเติมจาก GMP ทั่วไป[4] ซึ่งในที่นี้ก็คือ GMP ของโรงฆ่าสัตว์นั่นเอง

1. General GMP หรือข้อกำหนดทั่วไป[5]

General GMP หรือข้อกำหนดทั่วไป เป็นหลักเกณฑ์ที่นำไปใช้ปฏิบัติสำหรับอาหารทุกประเภท มีทั้งหมด 6 เรื่อง ได้แก่

1) สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1) ที่ตั้งและสิ่งแวดล้อม จะต้องอยู่ในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดยสถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบจะต้องสะอาด หลีกเลี่ยงสิ่งแวดล้อมที่มีโอกาสก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร เช่น แหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ แมลง กองขยะ คอกปศุสัตว์ บริเวณที่มีฝุ่นมาก บริเวณน้ำท่วมถึงหรือน้ำขังสกปรก และไม่ควรใกล้แหล่งมีพิษ หากหลีกเลี่ยงไม่ได้ ผู้ผลิตจะต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกเข้าสู่บริเวณผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

---

[3]สถาบันอาหาร, “หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร,” สืบค้นเมื่อวันที่ 12 มีนาคม 2559, จาก http://fic.nfi.or.th/foodsafety/qs.php.

[4] *อ้างแล้ว เชิงอรรถที่ 1*

[5] *อ้างแล้ว เชิงอรรถที่ 1*

1.2) อาคารและที่ผลิต ต้องมีการออกแบบและก่อสร้างให้ทำความสะอาดง่ายและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน ดังนี้

- ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัยหรือที่ผลิตยา เครื่องสำอาง และวัตถุมีพิษ

- จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามลำดับขั้นตอนการผลิต และแบ่งแยกเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากวัตถุดิบสู่ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว

- ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

- บริเวณเก็บวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และสารเคมี ต้องเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน มีชั้นหรือยกพื้นสูงเพื่อจัดวางอย่างเพียงพอ และไม่วางชิดผนัง พื้น ฝาผนัง และเพดาน ต้องทำด้วยวัสดุที่มีความแข็งแรง ทนทานไม่ชำรุด ผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ พื้นมีความลาดเอียงสู่ทางระบายน้ำ และมีการระบายน้ำได้ดี

- ควรมีระบบระบายอากาศ เพื่อลดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากความชื้นหรือฝุ่นละอองจากการผลิต

- ควรจัดให้มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน การติดตั้งหลอดไฟ ควรมีฝาครอบใต้หลอดไฟ เพื่อป้องกันไม่ให้เศษแก้วจากหลอดไฟตกลงสู่อาหารที่กำลังผลิตหรือขนส่ง

- การป้องกันสัตว์และแมลง ควรมีการติดตั้งมุ่งลวดหรือตาข่ายสำหรับช่องประตูเข้าสู่อาคาร เช่น หน้าต่าง ช่องระบายอากาศ และทางเข้าออกอาคารผลิตควรมีประตูทั้งด้านบนและด้านล่างเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารผลิต

2) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

- เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ไม่เป็นพิษ แข็งแรงทนทาน มีผิวสัมผัสและรอยเชื่อมเรียบ เพื่อให้ทำความสะอาดง่าย ไม่กัดกร่อน และไม่ควรทำด้วยไม้ เนื่องจากไม้จะเกิดการเปียกชื้นและเป็นแหล่งสะสมของเชื้อรา

- จำนวนเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ต้องมีเพียงพอและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานแต่ละประเภท เพื่อไม่ให้เกิดการล่าช้าในการผลิต อันอาจทำให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโตจนทำให้อาหารเน่าเสียได้ การแบ่งประเภทภาชนะที่ใช้ควรแยกภาชนะสำหรับใส่อาหาร ใส่ขยะหรือของเสีย สารเคมี และสิ่งที่ไม่ใช่อาหารออกจากกันอย่างชัดเจน

- การจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแล้วควรแยกกันเป็นสัดส่วน อยู่ในสภาพที่เหมาะสมเพื่อไม่ให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกต่าง ๆ

- การออกแบบและการติดตั้ง ต้องคำนึงถึงการป้องกันการปนเปื้อน และใช้งานได้สะดวก

- อุปกรณ์ที่ใช้ในการให้ความร้อนควรสามารถเพิ่มหรือลดอุณหภูมิได้ตามต้องการ และมีประสิทธิภาพ รวมทั้งมีการติดตั้งอุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิที่มีความเที่ยงตรง

- ไม่วางเครื่องจักรติดกับผนัง เพื่อให้ทำความสะอาดง่ายและทั่วถึง ตรวจสอบสภาพเครื่องจักรได้สะดวก

- โต๊ะที่เกี่ยวข้องกับการผลิตต้องมีความสูงที่เหมาะสม

3) การควบคุมกระบวนการผลิต

3.1) วัตถุดิบ ส่วนผสม และภาชนะบรรจุ

- คัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นและเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้

- ควรจัดเก็บอย่างเป็นระบบ เพื่อสามารถนำวัตถุดิบที่ได้รับก่อนไปใช้ได้ตามลำดับก่อนหลัง

- หากจำเป็นต้องเก็บวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายเป็นเวลานานเกิน 4 ชั่วโมง ควรเก็บไว้ในที่เย็นเพื่อป้องกันการเสีย น้ำ น้ำแข็ง และไอน้ำที่สัมผัสอาหาร

- ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และควรนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

- หากมีการนำน้ำกลับมาใช้ซ้ำควรมีมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และเกิดการปนเปื้อนสู่วัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ เช่น มีการเปลี่ยนน้ำที่ใช้แช่ หรือล้างวัตถุดิบตามความเหมาะสมหรือไม่เกิน 4 ชั่วโมง

3.2) การผลิต การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร

- ต้องดำเนินการภายใต้การควบคุมสภาวะที่ป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุอย่างเหมาะสม เช่น อุณหภูมิ ความชื้น เป็นต้น และต้องถูกสุขลักษณะเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

- หากมีการใช้สารเคมีเติมลงไปในอาหาร ต้องควบคุมปริมาณสารเคมีให้ไม่เกินกว่าที่กฎหมายกำหนด

- การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการผลิตอาหาร เนื่องจากอุณหภูมิและเวลามีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร ทั้งที่ก่อให้เกิดโรคและทำให้อาหารเสื่อมเสีย ดังนั้นจึงต้องพิจารณาในทุกขั้นตอน โดยเฉพาะขั้นตอนการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ การทำให้เย็น การแปรรูปในกระบวนการผลิตและการเก็บรักษา

- การบันทึกและรายงานผล โดยเฉพาะเรื่องการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ชนิดและปริมารการผลิตของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งวันเดือนปีที่ผลิต โดยให้เก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย 2 ปี เพื่อเป็นข้อมูลตรวจสอบย้อนกลับได้ในกรณีที่เกิดปัญหา

4) สุขาภิบาล เป็นเกณฑ์สำหรับสิ่งอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงาน เช่น น้ำใช้ ห้องน้ำ อ่างล้างมือ การป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง ระบบกำจัดขยะมูลฝอย และทางระบายน้ำทิ้ง ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะช่วยเสริมให้สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต และควบคุมกระบวนการผลิตให้มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น

5) การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด เกณฑ์ข้อนี้จะช่วยให้การทำงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเสริมการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายสู่อาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- อาคารสถานที่ผลิต ต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ถูกสุขลักษณะสม่ำเสมอ โดยทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังใช้

- สารเคมีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้และเก็บแยกจากอาหารและมีป้ายระบุอย่างชัดเจน

6) บุคลากร บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการผลิต จะต้องมีสุขภาพที่ดี ไม่เป็นโรค มีการแต่งกายและพฤติกรรมที่เหมาะสมถูกสุขลักษณะ เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด สวมถุงมือล้างมือสม่ำเสมอ สวมหมวกคลุมผม เป็นต้น อีกทั้งยังควรได้รับการฝึกอบรมให้มีความรู้ความเข้าใจ ซึ่งจะช่วยให้การผลิตเป็นไปอย่างถูกต้อง สามารถลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนอันตรายที่จะไปสู่อาหารได้

2. ลักษณะที่ดีของโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรฐาน GMP

โรงฆ่าสัตว์นั้นประกอบด้วยส่วนประกอบหลายส่วน ซึ่งแต่ละส่วนนั้นมีความสำคัญต่อขั้นตอนต่าง ๆ ในระบบการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค ซึ่งควรจะมีองค์ประกอบดังต่อไปนี้

1.) สถานที่ตั้ง[6]

1.1) สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ควรอยู่ในทำเลที่เหมาะสม และมีบริเวณเพียงพอที่จะประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

---

[6] สมบัติ ศุภประภากร, พลาพรรณ คำพรรณ์, พงศ์ศักดิ์ ศรีธเนศชัย, สมาร์ท บุญขันท์ และ มนตรี เกิดมีมูล, “มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์,” รายงานการวิจัยการสำรวจและวิเคราะห์สถานภาพโรงฆ่าสุกรในประเทศไทยเพื่อปรับปรุงให้เป็นโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน, น. 2-6.

1.2) ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องเป็นที่ไม่มีน้ำท่วมถึง ชนิดของดินควรมีความคงตัวไม่ทรุด แยกตัวหรือหดตัว ซึ่งก่อให้เกิดการแตกร้าว

2.) โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์[7]

2.1) อาคารโรงฆ่าสัตว์

- อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย

- พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน

- อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกั้นแยกระหว่างบริเวณที่สะอาดออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์

- การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ

- การออกแบบตัวอาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้

- หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้

2.2) โครงสร้างภายในโรงฆ่าสัตว์

2.2.1) พื้น

- วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน สามารถล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น

- พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง

- รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

2.2.2) ผนัง

---

[7] พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, นิธิยา รัตนาปนนท์, “Abattoir/โรงฆ่าสัตว์”, สืบค้นเมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2556, จาก http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2113/abattoir.

- วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่าง ๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี

- รอยเชื่อมต่อระหว่างผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสม ของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

2.2.3) เพดาน

- วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตก รอยเชื่อมต่อต่าง ๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรก สามารถทำความสะอาดได้

- ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า 3 เมตร

2.2.4) ประตู และวงกบประตู

- วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำ และล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม

- ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดได้เอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบประตู

- ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย

2.3) บริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์

2.3.1) บริเวณที่ฆ่าสัตว์และเอาเลือดออก

- บริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ

- บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบ (stunning) ต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสม กับการใช้เครื่องมือที่ใช้ทำให้สัตว์สลบด้วยวิธียิงสัตว์ให้สัตว์สลบ ใช้กระแสไฟฟ้า หรือแก๊ส

- ต้องมีแคร่หรือรอกยกสัตว์ที่สลบแล้วเพื่อทำการแทงคอเพื่อเอาเลือดออก รอกยกสัตว์เมื่อยกแล้วส่วนล่างสุดของซากควรอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร ถ้าเป็นแคร่หรือโต๊ะควรทำมาจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

- มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในการฆ่าและกระบวนการผลิตต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

- จัดให้มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ

- จัดให้มีน้ำร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส สำหรับการล้างมีดและมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน

- ในกรณีที่มีการรองเลือดเพื่อนำไปบริโภค ต้องจัดให้มีภาชนะรองเลือดที่สะอาดและดำเนินการ ให้ถูกสุขลักษณะ ต้องมีท่อระบายเลือด และการจัดเก็บที่เหมาะสม

2.3.2) บริเวณลวกหนัง ลอกหนัง และขูดขน

- บ่อลวกหนังต้องสะอาดและสามารถควบคุมปริมาตรน้ำและอุณหภูมิได้

- น้ำล้นจากบ่อลวกหนังต้องมีท่อน้ำทิ้งต่อลงสู่ท่อระบายโดยตรง

- มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนังออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ

- จัดให้มีแคร่หรือโต๊ะสำหรับการลอกหนัง ถอน/ขูดขน มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

- จัดให้มีห้องหรือสถานที่ในการเก็บรวบรวมขน เขา ข้อขา กีบ หนังสัตว์ และส่วนของไขมันสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค

- จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซาก และมีท่อระบายไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

2.3.3) บริเวณเอาเครื่องในออก

- จัดให้มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ

- จัดให้มีน้ำร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส สำหรับการล้างมีด และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมา

- จัดให้มีถาดหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องในของสัตว์ตัวเดียวกันและมีรางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว

- ในกรณีที่ใช้โต๊ะสำหรับตรวจเครื่องใน ควรติดตั้งท่อน้ำทิ้ง ซึ่งต่อออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

- บริเวณเอาเครื่องในออกต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซาก ด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 3 เมตร มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น

- จัดให้มีสถานที่เก็บหรือถังที่มีกุญแจปิดล็อค สำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค

- จัดให้มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

- จัดให้มีน้ำฉีดล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาด มีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม

2.3.4) ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน

- จัดให้มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น 2 ห้อง ได้แก่ ห้องล้าง เครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว

- จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องในน้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อซึ่งออกไปสู่ ระบบบำบัดน้ำเสีย

- ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ

2.3.5) ห้องตัดแต่งเนื้อและบรรจุ

- ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อกำลังการผลิต และต้องกั้นแยกจากห้องผลิตอื่น ๆ อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

2.3.6) ห้องแช่เย็น

- ห้องแช่เย็น (cold storage) ต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทก ไม่ดูดซับน้ำ ผนังและเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย

- ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ ได้โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง 4-10 องศาเซลเซียส

- เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก

- บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง

- จัดให้มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

- กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้

- ห้องแช่แข็ง (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส

- ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียส

2.3.7) บริเวณที่ใช้รับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์

- การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต

- ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้

2.3.8) ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์

- จัดให้มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด

- จัดให้มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ซึ่งควรทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิมหรือทำจากวัสดุที่อนุญาตให้ใช้ และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

- จัดให้มีระบบระบายอากาศจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ออกไปสู่ภายนอกอาคาร

- ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

2.3.9) ห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด

- จัดให้มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี

2.3.10) ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่าง ๆ

- ต้องมีระบบระบายอากาศ เพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น ควัน ไอน้ำร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด

2.3.11) ระบบแสงสว่าง

- แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ อาจจะใช้แสงสว่างจากธรรมชาติ หรือจากหลอดไฟ ซึ่งมีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป

- ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้

2.3.12) น้ำใช้

- น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่าง ๆ

- น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน

2.3.13) อ่างล้างมือ

- อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ

- อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลวท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบาย ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

2.4) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์

- เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้

- เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่าง ๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์ วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์ และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียม ทองแดง และตะกั่ว การทาสีหรือมีการ เคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา

- เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่ควรยึดติดกับพื้นผนังห้องผลิตโดยตรง ควรมีฐานตั้งเพื่อให้เกิดความมั่นคง ไม่เกิดการสั่นหรือเสียงดัง และมีพื้นที่บริเวณใต้เครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์ หรือบริเวณด้านข้างซึ่งเพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และตรวจสอบได้ทั่วถึง

2.5) ระบบบำบัดน้ำเสีย

- สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์

- ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน

2.1.2.2 การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติ (HACCP)

การปฏิบัติตามมาตรฐาน GMP ที่ได้กล่าวมาแล้วถือเป็นมาตรการป้องกันอันตรายต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการฆ่าสัตว์ได้ในระดับหนึ่ง แต่การจัดการความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ จะมั่นใจได้มากขึ้น ถ้ามีการจัดทำมาตรการควบคุมโดยนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติ (Hazard Analysis Critical Control Points หรือ HACCP) มาประยุกต์ใช้ในระบบการฆ่าสัตว์ที่อาจจะมีอันตรายทั้งจากจุลินทรีย์ สารปลอมปนทางกายภาพ และสารปนเปื้อนทางเคมี[8]

HACCP ย่อมาจาก Hazard Analysis and Critical Control Point เป็นมาตรการที่ว่าด้วยการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม โดยระบบจะทำการวิเคราะห์และประเมินความเสี่ยงในการเกิดอันตรายในแต่ละขั้นตอน ในทุก ๆ ขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่ตรวจรับวัตถุดิบ จนกระทั่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่พร้อมที่จะออกไปสู่ผู้บริโภค โดยจะทำการประเมินว่าขั้นตอนใดมีความเสี่ยง ซึ่งต้องทำการควบคุม ถ้าไม่ควบคุมในขั้นตอนนั้นจะทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ขั้นตอนที่มีความเสี่ยงที่จะต้องควบคุมนั้น เราเรียกว่า จุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (Critical Control Point หรือ CCP) เมื่อพบ CCP แล้วก็หามาตรการควบคุม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์นั้นเป็นอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค[9]

---

[8] กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย, “มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์,” สืบค้นเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2559, จาก http://www.dla.go.th/work/e_book/eb1/std210550/13/5.pdf.

[9]เบญจวรรณ อึ่งกุศลมงคล, “ความหมายและความสำคัญของ GMP และ HACCP GMP,” สืบค้นเมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2556, จาก http:www.techno.msu.ac.th/fn/ecenter/gmp/meangmp.th.

หลักสำคัญ 7 ประการของ HACCP

หลักการสำคัญของระบบ HACCP ซึ่งกำหนดโดย Codex Alimentarius Commission ตั้งแต่ปี 1993 และโดย The National Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) ตั้งแต่ปี 1992 มีดังนี้[10]

หลักการที่ 1 ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย โดยการจัดทำขั้นตอนของกระบวนการผลิต และระบุอันตรายที่สำคัญในแต่ละขั้นตอน รวมทั้งวิธีการป้องกันของแต่ละจุดอันตราย ทีมงาน HACCP จะต้องดำเนินการตามหลักการที่ 1 โดยทีมงานควรประกอบด้วย ผู้จัดการฝ่ายผลิต ฝ่ายวิศวกร นักจุลชีววิทยา ฝ่ายประกันสุขภาพ จำเป็นที่ทีมงานควรมีข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่ระบุอันตรายไว้ทั้งหมด

หลักการที่ 2 กำหนดจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิต ทีมงาน HACCP ต้องระบุขั้นตอนการผลิตที่สำคัญในการกำจัดหรือลดอันตรายที่ระบุไว้ตามหลักการที่ 1 ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย ขั้นตอนนั้นจะถูกกำหนดให้เป็นจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม หรือ critical control point (CCP) ซึ่งควรมีมาตรการป้องกันอันตรายที่สามารถตรวจวัดได้ และสามารถติดตามได้ตามหลักการที่ 3 และ 4

หลักการที่ 3 กำหนดค่าวิกฤติ เพื่อใช้ในการป้องกันอันตรายที่ได้ระบุไว้ในแต่ละจุด CCP ค่าวิกฤติจะเป็นค่าที่ใช้แยกระหว่างผลิตภัณฑ์ปลอดภัยและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัยของการควบคุมอันตราย ณ จุด CCP ได้แก่ อุณหภูมิ เวลา ค่า PH ค่าความเป็นกรด เป็นต้น

หลักการที่ 4 กำหนดวิธีการตรวจติดตามการควบคุมอันตราย ณ จุด CCP เพื่อใช้ในการปรับกระบวนการและรักษาการควบคุมไว้ให้อยู่ใต้ค่าวิกฤติที่กำหนดในหลักการที่ 4 โดยระบุผู้มีหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจติดตาม

หลักการที่ 5 กำหนดวิธีการแก้ไข เมื่อผลการตรวจติดตามแสดงให้เห็นว่ามีการเบี่ยงเบนไปจากค่าวิกฤติที่กำหนด ทีมงานต้องกำหนดวิธีการแก้ไขและผู้รับผิดชอบถ้าพบว่าผลการตรวจติดตามเบี่ยงเบนไปจากค่าวิกฤติที่กำหนด

หลักการที่ 6 กำหนดวิธีการจัดเก็บเอกสารของระบบ HACCP อย่างมีประสิทธิภาพ ควรมีการจัดเก็บบันทึกที่เป็นหลักฐานของกระบวนการผลิตที่ปลอดภัย รวมทั้งบันทึกการเบี่ยงเบนจากค่าวิกฤติและการแก้ไข และสามารถตรวจสอบกลับได้เมื่อต้องการ

---

[10] กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย, *อ้างแล้วเชิงอรรถที่ 7.*

หลักการที่ 7 กำหนดวิธีการทวนสอบว่าระบบ HACCP ได้ดำเนินการอย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ เพื่อให้มั่นใจว่าแผนงาน HACCP มีประสิทธิภาพสำหรับกระบวนการผลิตที่เป็นอยู่

การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในประเทศต่าง ๆ ยังมีความแตกต่างกันบ้าง ในหลายประเทศนำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้ในลักษณะที่เรียกว่า HACCP-like โดยไม่รวมหลักการ 2 ข้อสุดท้าย เพื่อไม่ให้เป็นภาระของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็ก

แนวคิดการนำมาตรฐานทั้ง GMP และ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารได้ถูกผลักดันจากประเทศกลุ่มพัฒนาทั้งหลาย จนกลายเป็นมาตรฐานหนึ่งของสินค้าที่จะผลิตภายในประเทศและสินค้าที่นำเข้าทั้งหลาย ซึ่งจะต้องตรวจสอบและผ่านการรับรองมาตรฐานดังกล่าวเสียก่อน โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป ซึ่งคณะทำงานได้แก่ คณะกรรมาธิการประชาคมยุโรป หรือ EU ได้มีการระบุใช้ระบบมาตรฐาน HACCP ในหัวข้อเรื่อง Hygiene on Food Stuff ใน Council Directive เมื่อ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2539 กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารทุกชนิดในทุกระดับของตลาด ตั้งแต่ฟาร์มจนถึงระดับขายปลีกในสหภาพยุโรปต้องนำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหาร อันเป็นผลทำให้สินเค้าอาหารที่ผลิตและนำเข้าสู่ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป จำเป็นต้องปรับแนวทางการผลิตภายใต้การควบคุมด้วยระบบ HACCP ทั้งสิ้น อย่างไรก็ดี แม้จะได้มีการกำหนดมาตรการที่เข้มงวดดังกล่าวแล้วก็ยังมีปัญหาเรื่องโรคปากและเท้าเปื่อย โรควัวบ้า และโรคอื่นๆ ทำให้กลุ่มประเทศสหภาพยุโรปจำเป็นต้องเพิ่มมาตรการ โดยการกำหนดนโยบายสมุดปกขาว (White Paper) ว่าด้วยเรื่องเกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตผลทางการเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร โดยยกระดับบังคับใช้ระบบ HACCP ให้ใช้ควบคุมกระบวนการผลิตอาหารตั้งแต่ระดับฟาร์มจนถึงโต๊ะอาหารของผู้บริโภค (From Farm To Table) [11]

ในส่วนการดำเนินการของประเทศไทยนั้น ได้มีการบังคับใช้มาตรฐาน GMP มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2529 ในลักษณะโครงการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร ต่อมาสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้นำหลัก GMP มาใช้ในฐานะมาตรฐานบังคับ โดยกำหนดไว้ในกฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งระยะแรก ๆ ใช้บังคับกับอาหาร 57 ชนิด[12] ซึ่งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ก็อยู่ในขอบบังคับใช้มาตรการ GMP ด้วย ซึ่งผู้เขียนมีความเห็นว่าตามบทบัญญัติในกฎกระทรวงของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ว่าด้วยเรื่องการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และ

---

[11]เบญจวรรณ อึ่งกุศลมงคล, *อ้างแล้ว เชิงอรรถที่ 8.*

[12]สมเกียรติ ตรีรยาภิวัฒน์,“กฎหมายอาหารฮาลาล,” (วิทยานิพนธ์นิติศาสตรมหาบัณฑิต คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2549), น. 89.

เงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 มีเนื้อหาหลายส่วนที่แสดงให้เห็นถึงการพยายามที่จะนำมาตรการ GMP มาใช้ ซึ่งจะได้กล่าวถึงกฎกระทรวงนี้ในบทต่อไป

2.1.3 ประเภทของโรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทย

รสนิยมในการบริโภคเนื้อสัตว์ของคนไทยนั้นมีความหลากหลายกันออกไป โรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทยจึงมีหลายประเภท ซึ่งในทางปฏิบัติแล้วการดำเนินการโรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทยนั้นจะขึ้นอยู่กับความประสงค์ของผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ว่ามีความประสงค์จะดำเนินการฆ่าสัตว์ชนิดใดบ้าง จากการสำรวจข้อมูลโรงฆ่าสัตว์ของส่วนควบคุมโรงฆ่าสัตว์ กรมปศุสัตว์ พบว่าโรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทยนั้นสามารถแบ่งออกได้ตามชนิดของสัตว์ที่ดำเนินการฆ่า ดังนี้

1. โรงฆ่าไก่
2. โรงฆ่าเป็ด
3. โรงฆ่าไก่และเป็ด
4. โรงฆ่าไก่ เป็ด และห่าน
5. โรงฆ่าโคและกระบือ
6. โรงฆ่าสุกร
7. โรงฆ่าแพะ
8. โรงฆ่าแพะและแกะ
9. โรงฆ่าสุกร
10. โรงฆ่าโค กระบือ และสุกร
11. โรงฆ่าโค กระบือ แพะ และแกะ

2.2 การฆ่าสัตว์และสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

ในปัจจุบันผู้คนทั่วโลกต่างให้ความสนใจในเรื่องหลักสวัสดิภาพสัตว์ หรือ Animal Welfare ทั้งในระดับประเทศ ภูมิภาค ไปจนถึงความร่วมมือระหว่างประเทศ ในการพัฒนานโยบายและแนวทางปฏิบัติว่าด้วยสวัสดิภาพสัตว์ที่มีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง[13]

---

[13]สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์, “การจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare)”, รายงานประจำปี 2557, (นนทบุรี: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย), น. 34.

2.2.1 ที่มาและความหมายของหลักสวัสดิภาพสัตว์

สวัสดิภาพสัตว์ (Animal welfare) หมายถึงคุณภาพชีวิตที่ดีของสัตว์ บนพื้นฐานการคำนึงถึงหลัก 2 ประการคือ สภาพทางร่างกายสรีรวิทยาของสัตว์ และสภาพทางจิตใจของสัตว์ การจัดสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีป้องกันไม่ให้เกิดความเครียด ทำให้สัตว์แข็งแรงมีภูมิต้านทานโรคโดยธรรมชาติ

สวัสดิภาพสัตว์เป็นสิ่งที่มนุษย์ คือ คนเลี้ยงสัตว์ เจ้าของสัตว์ และสัตวแพทย์เป็นผู้ให้แก่สัตว์เลี้ยงหรือสัตว์ป่วย อันเกิดขึ้นเองมิได้ โดยมนุษย์ผู้ให้สวัสดิภาพแก่สัตว์พึงระลึกถึงสิ่งสำคัญสองประการ คือความเจ็บปวดที่เกิดขึ้นกับสัตว์ และความพึงพอใจของสัตว์ กล่าวคือการกระทำใด ๆ ก็ตามต่อสัตว์ ต้องไม่ก่อให้เกิดความเจ็บปวดขึ้นหรือหากจำเป็นต้องกระทำต่อตัวสัตว์แต่สร้างความเจ็บปวด เช่น การผ่าตัดตอน ทำหมัน ฯลฯ ผู้กระทำจะต้องให้การระงับความเจ็บปวดอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ขณะเดียวกันต้องตระหนักถึงความพึงพอใจ ความชอบของสัตว์ด้วย[14]

แรงจูงใจในการกำหนดหลักสวัสดิภาพสัตว์ เกิดจากมนุษย์ใช้ประโยชน์จากสัตว์ในปริมาณมหาศาล โดยเฉพาะการบริโภคเป็นอาหาร จึงมีผู้ตั้งคำถามว่าเนื้อสัตว์ที่มนุษย์บริโภคนั้นมาจากไหน อย่างไร นำไปสู่การพบปัญหาการทารุณกรรมสัตว์ Hugh Fearnley-Whittingstall ได้แสดงความคิดเห็นในเรื่องของเนื้อที่ใช้ในการประกอบอาหารว่า ผู้ประกอบอาหารควรตั้งคำถามว่าเนื้อที่เรานำมาใช้มาจากไหน แหล่งใด สถานที่นั้นมีการปฏิบัติต่อสัตว์อย่างไร มีใครสนใจว่าพวกสัตว์จะมีความสุขหรือทุกข์อย่างไรบ้าง[15] ความเห็นใจในชะตากรรมของสัตว์จึงเป็นแรงจูงใจให้มนุษย์ปรับปรุงหลักสวัสดิภาพสัตว์ให้ดีขึ้น รากฐานการปรับปรุงหลักสวัสดิภาพสัตว์มาจากผลประโยชน์ส่วนตน คือการปรับปรุงสวัสดิภาพสัตว์ในโรงงานหรือฟาร์มในช่วงในช่วงแรกเป็นไปเพื่อการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ความกังวลใจของผู้บริโภคได้ขยายขอบเขตครอบคลุมถึงสวัสดิภาพสัตว์ในระดับที่แตกต่างออกไป เช่น สวัสดิภาพสัตว์ป่า สวัสดิภาพสัตว์เลี้ยง เป็นต้น[16]

สำหรับประเทศไทย ได้มีประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่องกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีทางด้านสวัสดิภาพสัตว์ การขนส่งสัตว์ทางบกตาม

---

[14]ปานเทพ รัตนากร, “สวัสดิภาพสัตว์,” สืบค้นเมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม 2559, จาก http://vs.mahidol.ac.th/lovedog/images/PDF%20News/Animal%20welfare%20vol 1-9.pdf.

[15]Hugh Fearnley-Whittingstall, “ My Meat Menifesto,” Retrieved on May 7, 2015, from http://en.wikipedia.org/wiki/Animal_welfare.

[16] ประพิมพ์พรรณ เงินทิพย์, “มาตรการทางกฎหมายในการคุ้มครองสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์,” (วิทยานิพนธ์นิติศาสตรมหาบัณฑิต คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2554), น. 54.

พระราชบัญญัติสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ได้ให้ความหมายของสวัสดิภาพสัตว์ไว้ว่าหมายถึง สภาวะทางร่างกาย จิตใจและการแสดงพฤติกรรมตามธรรมชาติของสัตว์ ในขณะที่สัตว์เผชิญกับสภาพแวดล้อมจากการกระทำของมนุษย์ หรือเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ[17]

องค์กรสากลที่มีบทบาทในเรื่องนี้ คือ Farm Animal Welfare Council หรือ FAWC ซึ่งตั้งอยู่ในประเทศอังกฤษ ได้กำหนดอิสรภาพของสัตว์ (Five Freedoms of Animals) ไว้ 5 ประการ ดังนี้

1. ต้องมีน้ำและอาหารให้สัตว์พอเพียงเพื่อการดำรงชีพที่สมบูรณ์แข็งแรง (Freedom from hungry and thirst) ปราศจากความหิว กระหาย และการให้อาหารที่ไม่ถูกต้อง

2. ให้สัตว์อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีรวมถึงที่อยู่ที่สะดวกสบายและกันแดดฝนได้ (Freedom from discomfort) ปราศจากความไม่สะดวกสบายอันเนื่องมาจากสภาพแวดล้อม

3. สัตว์ที่เลี้ยงต้องไม่ทนทุกข์จากความเจ็บปวด บาดแผลและโรคภัยไข้เจ็บ โดยต้องมีการป้องกันและรักษาที่รวดเร็ว (Freedom from pain, injury and disease) ปราศจากความเจ็บปวด บาดแผลและโรคภัย

4. ต้องให้สัตว์แสดงออกตามพฤติกรรมตามธรรมชาติ โดยจัดให้อยู่ในพื้นที่พอเพียงและมีความสบายตามชนิดสัตว์ (Freedom from fear and distress) ให้สัตว์สามารถดำรงชีวิตได้อย่างปกติสุข

5. ต้องให้สัตว์ปราศจากความกลัวและความเครียด โดยจัดให้มีสภาวะที่ไม่ทำให้สัตว์เกิดความทุกข์ทรมาน (Freedom to express normal behavior)

2.2.2 การจัดสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

ในระบบการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคนั้น สมัยก่อนจะพูดถึงเฉพาะการผลิตอย่างไรจึงจะได้ปริมาณเพิ่มมากขึ้น และทำอย่างไรสัตว์จึงจะมีสุขภาพสมบูรณ์เท่านั้น แต่ต่อมาได้มีการกล่าวถึงคำว่า “สวัสดิภาพของสัตว์ หรือ Animal Welfare” กันบ่อยขึ้น เหตุเพราะสัตว์ที่จะถูกฆ่าได้รับการทารุณต่าง ๆ นานา ซึ่งพบเห็นได้ประจำ เพื่อป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ และให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดี และมีปริมาณมากขึ้น[18]

---

[17] ศรัญญา แจ้งขำ, “ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์,” (วิทยานิพนธ์นิติศาสตรมหาบัณฑิต คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2558), น. 70.

[18] วิพิชญ์ ไชยศรีสงคราม, มาตรฐานการตรวจเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ CODEX, EU, USDA, AUSTRALIA, (กรุงเทพมหานคร : บริษัท อะลาการ์ด คอมมิวคิเคชั่น เซอร์วิศเซส จำกัด, 2553), น.35.

2.2.2.1 การฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม[19]

การฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรมเป็นหนึ่งในวิธีการที่เราสามารถลดความทุกข์ทรมานและเจ็บปวดของสัตว์ได้ สัตว์เลี้ยงในฟาร์มนับล้านตัวต้องเผชิญกับความเครียดและความทุกข์ทรมานอย่างมากทั้งก่อนและขณะถูกฆ่า เนื่องจากผู้มีหน้าที่ในขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์ยังขาดทักษะความชำนาญและเทคโนโลยีที่จำเป็นสำหรับการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม ดังนั้น องค์การพิทักษ์สัตว์แห่งโลก (World Animal Protection) ซึ่งเป็นองค์กรพิทักษ์สัตว์ที่มีบทบาทในระดับสากล จึงมีการรณรงค์ให้ฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม ดังนี้

- มีการใช้เทคนิคการจัดการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม
- มีการตระเตรียมการก่อนการฆ่าสัตว์เป็นอย่างดี ซึ่งสามารถช่วยบรรเทาและหยุดความรู้สึกที่เจ็บปวดของสัตว์ได้
- การใช้อุปกรณ์การรัดสัตว์และการฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องมากขึ้น
- มีการฆ่าสุกรแบบกลุ่มเพื่อลดความเครียดที่เกิดขึ้นกับสุกร
- มีการติดตั้งโคมไฟสีฟ้าเพื่อช่วยให้สัตว์ปีกมีอารมณ์ที่สงบได้ก่อนที่จะมีการฆ่า
- มีการใช้วัสดุกันลื่นและทางลาดเอียงน้อยเพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ได้รับบาดเจ็บมากเกินไป

โดยองค์กรพิทักษ์สัตว์แห่งโลกนั้นต้องการให้มีการเปลี่ยนแปลงอย่างยั่งยืนจึงได้มีดำเนินการเพื่อให้ความช่วยเหลือแก่ผู้ประกอบการ โดยการให้คำแนะนำด้านนโยบายและการปฏิบัติเพื่อการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม เรียกร้องให้มีการออกกฎหมายเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม และร่วมมือกับคณะสัตวแพทย์ให้มีการเรียนการสอนเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม

การฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรมนั้นนอกจากจะส่งผลดีกับตัวสัตว์แล้วยังเป็นผลดีกับเศรษฐกิจอีกด้วย จากการศึกษาขององค์กรพิทักษ์สัตว์แห่งโลกนั้น ผลปรากฏว่าโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการฝึกอบรมและใช้วิธีการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรมนั้นทำให้บริษัทมีชื่อเสียงที่ดีขึ้น สามารถแข่งขันในทางธุรกิจได้ทั่วโลก นอกจากนี้ ศีลธรรมของพนักงานก็มีมากขึ้นและดีขึ้น เพราะสัตว์ที่ได้รับบาดเจ็บน้อยลง ทำให้เนื้อสัตว์มีคุณภาพที่ดีขึ้น โรงฆ่าสัตว์แห่งหนึ่งในบราซิล พบว่ามีสัตว์ถูกทำร้ายลดลงถึง 63% ภายหลังที่ได้เข้าอบรมวิธีการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรมจากองค์กรพิทักษ์สัตว์แห่งโลก เพราะได้มีการปรับปรุงระบบการขนส่ง การลำเลียง การเลี้ยงสัตว์ทั้งก่อนการฆ่าและ

---

[19] องค์กรพิทักษ์สัตว์แห่งโลก, “การฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม : วิธีการที่เราสามารถลดความทุกข์ทรมานและเจ็บปวดของสัตว์ได้,” สืบค้นเมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2558, จาก http://www.worldanimalprotection.or.th/our-work/animals-in-farming/humane-slaughter.

หลังการฆ่า เพื่อลดความเครียดของสัตว์ และเพื่อให้มั่นใจว่าการฆ่านั้นได้กระทำอย่างมีมนุษยธรรม และคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์ด้วย

ที่ผ่านมากฎหมายของไทยที่เกี่ยวข้องกับสัตว์มักไม่ได้มีขึ้นเพื่อปกป้องสัตว์ หรือเพื่อคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์อย่างเฉพาะเจาะจง แต่มักจะมีขึ้นเพื่อจุดประสงค์หลักอย่างอื่น เช่น เพื่อประโยชน์ทางเศรษฐกิจการค้า การอุตสาหกรรม หรือเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายอยู่ที่การคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์อย่างแท้จริง ประเทศไทยของเรานั้นตระหนักถึงความสำคัญของการคุ้มครองสวัสดิภาพของสัตว์ด้วยเช่นกัน โดยมีกฎหมายที่บัญญัติขึ้นเพื่อคุ้มครองสัตว์โดยเฉพาะเป็นฉบับแรกของประเทศไทย ได้แก่ พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 เป็นพระราชบัญญัติตราโดยสภานิติบัญญัติแห่งชาติ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 27 ธันวาคม 2557 ภายใต้ความคิดพื้นฐานที่ว่าสัตว์เป็นสิ่งมีชีวิตที่มีความรู้สึกไม่ต่างจากมนุษย์ จึงควรได้รับการคุ้มครองมิให้ถูกกระทำการทารุณกรรม และเจ้าของสัตว์ซึ่งนำสัตว์มาเลี้ยงจะต้องจัดสวัสดิภาพให้เหมาะสมตามประเภทและชนิดของสัตว์ ทั้งในขณะเลี้ยงดู การขนส่ง การนำสัตว์ไปใช้งาน หรือการใช้ในการแสดง เพื่อให้สัตว์ได้รับการคุ้มครองอย่างเหมาะสม ก่อนมีพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์นี้ กรมปศุสัตว์ก็ได้ออกระเบียบกรมปศุสัตว์ออกมาเพื่อคุ้มครองสวัสดิภาพของสัตว์ในบางกรณี เช่น ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกระหว่างการขนส่ง พ.ศ. 2542 ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสุกรระหว่างการขนส่ง พ.ศ. 2544 แต่ไม่มีการกำหนดโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืนเอาไว้ในระเบียบนั้น ๆ จึงเปรียบเสมือนเป็นระเบียบที่เป็นแนวทางในการปฏิบัติที่ถูกต้องเท่านั้น นอกจากนั้นแล้วยังไม่มีกฎหมายที่ออกมาคุ้มครองสวัสดิภาพของสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ออกมาเพื่อใช้บังคับกับผู้ประกอบการในโรงฆ่าสัตว์เป็นการเฉพาะเจาะจงแต่อย่างใด โรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่จึงยังไม่ได้มีการนำหลักสวัสดิภาพที่ดีของสัตว์มาใช้ในระบบการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค

2.3 การขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค

2.3.1 ความสำคัญของการขนส่งเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์นั้นอาจถูกปนเปื้อน หรือก่อเกิดจุลินทรีย์ที่อาจก่อโรคได้ตลอดเวลา นอกจากขั้นตอนต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์แล้ว การขนส่งเนื้อสัตว์ก็เป็นอีกขั้นตอนหนึ่งที่มีความสำคัญ เพราะเป็นการนำเนื้อสัตว์ออกสู่ภายนอกโรงฆ่าสัตว์ ถึงแม้ว่ามีการปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ได้เป็นเนื้อสัตว์ที่สะอาดปลอดภัย เหมาะสมต่อการบริโภคแล้ว แต่เนื้อสัตว์เป็นสิ่งที่สามารถเกิดการเน่าเสียได้ง่าย เพราะส่วนประกอบทางเคมีของเนื้อสัตว์นั้นเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์หลายชนิด เนื่องจากมีความชื้นที่สูง มีค่า PH ที่เหมาะสม และมีโปรตีนสูงและสารอาหารที่เหมาะสมกับการ

เจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ดังนั้น หากมีการขนส่งที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ก็สามารถส่งผลต่อคุณภาพเนื้อสัตว์นั้นได้เช่นกัน เช่น การไม่ควบคุมอุณหภูมิของเนื้อสัตว์ระหว่างขนส่ง อาจก่อให้เกิดจุลินทรีย์ก่อโรคหลายชนิดที่เจริญเติบโตได้ดีในเนื้อสัตว์ เช่น Salmonella, Campylobacter jejuni, Staphylococcus aureus, Eschericia coli 0157:H7, Listeria monocytogenes, Clostridium botulinum และ Yesinia enterocolitica เป็นต้น[20] และลักษณะของยานพาหนะที่ไม่เหมาะสมอาจจะทำให้เนื้อสัตว์นั้นถูกปนเปื้อนจากสิ่งภายนอก เช่น การสัมผัสกับฝุ่น ควัน สิ่งสกปรกต่าง ๆ หรือการสัมผัสพื้นหรือยานพาหนะที่ใช้ขนส่งที่ไม่สะอาด

2.3.2 การขนส่งเนื้อสัตว์

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ หรือ Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) ร่วมมือกับองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (Office International des Epizooties; OIE) มีประมวลกฎหมายว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยของเนื้อสัตว์ (Code of Hygiene Practice for Meat) เพื่อกำหนดมาตรฐานด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์ครอบคลุมทุกขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์ไปจนขั้นตอนการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค ซึ่งได้กล่าวถึงขั้นตอนการขนส่งเนื้อสัตว์ไว้ว่า เนื่องจากเนื้อสัตว์นั้นเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและเน่าเสียได้ง่ายหากไม่มีการควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม ดังนั้นการขนส่งเนื้อสัตว์ควรกระทำภายใต้อุณหภูมิที่เหมาะสม ยานพาหนะที่ใช้ขนส่งควรมีอุปกรณ์ควบคุมและบันทึกอุณหภูมิอย่างต่อเนื่อง[21] อีกทั้งลักษณะของยานพาหนะควรสามารถปกป้องการปนเปื้อนจากภายนอกได้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และลดการเจริญเติบโตของจุนทรีย์ที่ทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียให้น้อยที่สุด

---

[20] พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, นิธิยา รัตนาปนนท์, “Spoilage of Meat/การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์”, สืบค้นเมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2559, จากhttp://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2804/spoilage-of-meat -การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์.

[21] Due to the potential for growth of pathogenic and spoilage micro-organisms under conditions of inadequate temperature control, meat should be transported at temperatures that achieve safety and suitability objectives. Equipment for continuous monitoring and recording of temperatures should accompany transport vehicles and bulk containers wherever appropriate. Additionally, the conditions of transport should provide adequate protection from exogenous contamination and damage, and should minimise growth of pathogenic and spoilage micro-organisms

อีกทั้งยังกำหนดให้เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจดำเนินการกับเนื้อสัตว์ที่มีการปนเปื้อนหรือมีอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค[22]

[22] If meat is inadvertently exposed to adverse temperature conditions or sources of contamination that may affect safety and suitability, an inspection should be carried out by a competent person before further transport or distribution is allowed

บทที่ 3
การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ในประเทศไทย

เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ใช้สำหรับดำเนินการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค เป็นหนึ่งในขั้นตอนที่สำคัญของการผลิตเนื้อสัตว์ซึ่งเป็นอาหารที่เป็นที่นิยมของคนทั่วไป จึงมีการวางแนวทางเพื่อจัดการและควบคุมกิจการการฆ่าสัตว์มาตั้งแต่สมัยอดีตและพัฒนาเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการบัญญัติกฎหมายหลายต่อหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานต่าง ๆ เพื่อควบคุมดูแลทุกกระบวนการซึ่งเป็นที่มาของเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค หากจะพูดถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับที่มาของเนื้อสัตว์นั้น จะพบว่ามีกฎหมายเข้ามาควบคุมตั้งแต่ระดับฟาร์มเลี้ยงสัตว์จนถึงการจัดจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้แก่ผู้บริโภค ทั้งนี้วิทยานิพนธ์เรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเรื่องการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ วิธีการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการขนส่งเนื้อสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค โดยให้ความสำคัญในด้านการคุ้มครองสุขอนามัยของผู้บริโภค การคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ การป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคที่อาจก่อให้เกิดโรคระบาด เพื่อให้ได้มาตรฐานที่เหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทย จึงขอกล่าวถึงเฉพาะกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การปกป้องสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ และการขนส่งเนื้อสัตว์เท่านั้น

กฎหมายและกฎเกณฑ์ที่สำคัญ และเกี่ยวข้องกับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ มีดังนี้

1. พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535
2. พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557
3. พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558
4. กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555
5. มาตรฐานสินค้าเกษตร

โดยผู้เขียนจะเรียงหัวข้อเรื่องไปตามประเด็นที่ทำการศึกษา ได้แก่ การจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ วิธีการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ และการขนส่งเนื้อสัตว์

3.1 การจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

3.1.1 การดำเนินการเพื่อขอใบอนุญาต

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 กำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ให้ขออนุญาตจากอธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ที่อธิบดีกรมปศุสัตว์มอบหมาย ตามหลักเกณฑ์วิธีการในกฎกระทรวง ซึ่งกฎกระทรวงฉบับที่มีผลบังคับใช้อยู่ ณ ปัจจุบัน คือ กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ดังนั้น โรงฆ่าสัตว์จึงจะต้องได้มาตรฐานขั้นต่ำตามกฎกระทรวงฉบับนี้

3.1.1.1 ขั้นตอนการขออนุญาตจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์

กฎหมายที่เกี่ยวกับการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ คือ กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ออกโดยอาศัยอำนาจตามมาตรา 10 มาตรา 11 และมาตรา 35 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 4 กรกฎาคม 2555 เป็นเรื่องการกำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ให้มีลักษณะที่ได้มาตรฐานสากล มีความสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ โดยมุ่งเน้นที่ความปลอดภัยทางด้านอาหารมากขึ้น จึงได้ปรับปรุงหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการขอรับใบอนุญาต และการออกใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ การกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ รวมทั้งดูแลการรักษาความสะอาดเรียบร้อยให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและสุขอนามัย อีกทั้งยังป้องกันการระบาดของโรคติดต่อในโรงฆ่าสัตว์

กฎกระทรวงฉบับนี้ได้กำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์และดำเนินกิจการฆ่าสัตว์นั้น จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามที่กฎกระทรวงฯ กำหนด ซึ่งการยื่นขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์นั้น ให้ยื่น ณ ท้องที่ที่โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ตั้งอยู่ แบ่งเป็นกรุงเทพมหานครและจังหวัดอื่น ดังนี้[23]

1. กรณีในเขตกรุงเทพมหานคร ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตฯ ณ กรมปศุสัตว์กรุงเทพมหานคร

2. กรณีในเขตจังหวัดอื่นให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตฯ ณ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแห่งท้องที่ที่โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์นั้นตั้งอยู่

---

[23] ดู กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ข้อ 4

เงื่อนไขหลักเกณฑ์การได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ มี 2 ประการ

1. เอกสารและหลักฐานครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในแบบคำขอใบรับอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (แบบ ฆจส.1) ซึ่งได้แก่

1) สำเนาทะเบียนบ้าน และสำเนาบัตรประชาชน หรือใบสำคัญประจำตัวคนต่างด้าว (กรณีผู้ขอเป็นบุคคลธรรมดา)

2) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (กรณีผู้ขอเป็นนิติบุคคล)

3) สำเนาหนังสือแสดงสิทธิในที่ดินที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์

4) สำเนาหนังสือตอบการใช้ที่ดินก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์จากหน่วยงานที่รับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการผังเมือง

5) บันทึกปากคำผู้อำนวยการเขต กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน หรือเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบ และราษฎรที่อาศัยอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกับสถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์

6) แผนผังแสดงที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ และสิ่งปลูกสร้างในบริเวณใกล้เคียง

7) แบบแปลนแผนผังอาคารและสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งถูกต้องตามอัตราส่วน โดยมีคำรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุมหรือบุคคลอื่นตามกฎหมายกำหนด

8) รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

9) แผนภูมิแสดงขั้นตอนกระบวนการผลิต

10) สำเนาใบอนุญาตก่อสร้างอาคารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

11) สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน (ถ้ามี)

12) สำเนาทะเบียนเลขที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์

13) สำเนาผลวิเคราะห์คุณภาพน้ำใช้และ/หรือน้ำแข็ง ทางเคมี ทางกายภาพและทางจุลวิทยา ไม่เกิน 6 เดือน

2. มีโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ที่มีลักษณะได้มาตรฐานเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหมวด 2 ของกฎกระทรวงฯ ซึ่งจะได้กล่าวในหัวข้อถัดไป

3.1.1.2 มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

เงื่อนไขในการได้รับใบอนุญาตจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์นั้น คือ ต้องมีการยื่นเอกสารครบถ้วนตามที่ได้กล่าวมาแล้ว และจะต้องมีโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ที่มีลักษณะได้มาตรฐานตามที่กฎกระทรวงฯ กำหนดไว้ในหมวด 2 เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์นั้น มี 7 ข้อ ซึ่งผู้ประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องจัดให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ทุกข้อ มีดังนี้

1. มีสถานที่ตั้งที่เหมาะสม มีการคมนาคมที่สะดวก มีระบบสาธารณูปโภคเพียงพอ และมีบริเวณเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดอันตราย เหตุรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่นและห้ามตั้งอยู่ภายในบริเวณต้องห้าม ตามข้อ 6 (1) –(4)

2. บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในข้อ 7 (1) –(6)

3. โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะตามตามที่กำหนดไว้ในข้อ 8 (1) –(4)

4. บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในข้อ 9 (1) –(8)

5. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในข้อ 10 (1) –(4)

6. โรงพักสัตว์ต้องมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในข้อ 11 (1) –(13)

7. โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพตามข้อ 12

โดยกฎกระทรวงฯ ข้อ 5(1) บัญญัติให้ออกใบอนุญาตแก่ผู้ขอรับใบอนุญาตที่ครบตามเงื่อนไขทั้งสองข้อดังกล่าว ภายใน 30 วันนับแต่วันที่ได้รับคำขอใบรับอนุญาต ในกรณีที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขทั้งสองข้อดังกล่าว ข้อ 5(2) ให้มีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้แก่ผู้ขอรับใบอนุญาตทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ได้รับคำขอใบรับอนุญาต

ในกรณีที่มีคำสั่งไม่อนุญาต พระราชบัญญัติฯ มาตรา 11 บัญญัติให้ผู้ขอรับใบอนุญาตสามารถอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อคณะกรรมการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ได้ โดยคำวินิจฉัยอุทธรณ์ของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

ผู้รับใบอนุญาตจะต้องแสดงใบอนุญาตไว้ ณ ที่เปิดเผยและเห็นได้ง่ายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ของตน หากผู้ประกอบกิจการที่ได้รับใบอนุญาตแล้วไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดในกฎกระทรวงฯ พระราชบัญญัติฯ มาตรา 16 และมาตรา 17 ให้อธิบดีหรือผู้ที่อธิบดีมอบหมายมีหนังสือเตือนให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติให้ถูกต้องภายในเวลาที่กำหนด หากไม่ปฏิบัติตาม

ให้มีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ไม่เกินครั้งละ 1 เดือน และหากทำผิดในเหตุเดียวกันอีกภายใน 1 ปี ให้เพิกถอนใบอนุญาต

ทั้งนี้ เรื่องการกำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ต้องมีใบอนุญาตนั้น พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 มาตรา 11 บัญญัติว่าผู้ที่มีความประสงค์จะจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ให้ขอรับใบอนุญาต แต่ในร่างพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ มาตรา 15 ได้บัญญัติขึ้นใหม่ว่า “ห้ามมิให้ผู้ใดประกอบกิจการฆ่าสัตว์เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต”

3.1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบดูแล

ตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 อำนาจในการควบคุมดูแลการดำเนินกิจการเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์เป็นของกรมการปกครอง ต่อมาเมื่อมีพระราชกฤษฎีกาแก้ไขบทบัญญัติให้สอดคล้องกับการโอนอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. 2545[24] จึงได้โอนอำนาจในการดำเนินกิจการเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ไปเป็นของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จากนั้นเป็นต้นมา ดังนั้น ในปัจจุบันเรื่องการขอรับใบอนุญาต พิจารณาใบอนุญาต และมีอำนาจพักใช้ เพิกถอนใบอนุญาต จึงเป็นอำนาจหน้าที่ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

อนึ่ง ร่างพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ...ซึ่งอยู่ในขั้นตอนการตรากฎหมาย เพื่อจะใช้บังคับแทนพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 นั้น ได้กำหนดให้เป็นอำนาจหน้าที่ของกรมปศุสัตว์

3.1.3 สภาพบังคับทางกฎหมาย

เรื่องการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งบัญญัติไว้ในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 นั้นมีบทกำหนดโทษของผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามบทบัญญัติไว้ในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 มาตรา 16, 17, 18, 26 และ 27 สรุปได้ ดังนี้

1. ผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตแล้วไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดในกฎกระทรวงให้มีหนังสือเตือน หากไม่ปฏิบัติตามหนังสือเตือน กำหนดให้สั่งพักใช้ใบอนุญาต และหากกระทำความผิดในเหตุเดียวกันอีกให้เพิกถอนใบอนุญาต (มาตรา 16 17 และ 18)

---

[24] กฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 129 ตอนที่ 58 ก วันที่ 4 กรกฎาคม 2555

2. ผู้ใดประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์โดยไม่ได้ยื่นขอใบรับอนุญาตต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 1 ปี หรือปรับไม่เกิน 5,000 บาทหรือทั้งจำทั้งปรับ (มาตรา 26)

3. ผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตแล้วไม่แสดงใบอนุญาตไว้ ณ ที่เปิดเผยเห็นได้ง่ายที่สถานที่ประกอบการ หรือ ใบอนุญาตสูญหาย บุบสลาย หรือถูกทำลาย แล้วไม่ยื่นขอรับใบแทนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ภายใน 15 วันนับแต่วันที่ทราบการสูญหาย บุบสลาย หรือถูกทำลาย ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 1,000 บาท

ทั้งนี้ ในร่างพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ... ได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมบทกำหนดโทษให้รุนแรงยิ่งขึ้น ดังนี้

1. ผู้ใดประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์โดยไม่ได้ยื่นขอใบรับอนุญาตต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 ปี หรือปรับไม่เกิน 60,000 บาทหรือทั้งจำทั้งปรับ (มาตรา 53)

2. ผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตแล้วไม่แสดงใบอนุญาตไว้ ณ ที่เปิดเผยเห็นได้ง่ายที่สถานที่ประกอบการ หรือ ใบอนุญาตสูญหาย บุบสลาย หรือถูกทำลาย แล้วไม่ยื่นขอรับใบแทน ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 5,000 บาท (มาตรา 54)

3. ผู้ประกอบการไม่เสียอากร ไม่ฆ่าสัตว์ตามเวลาที่แจ้ง ไม่มีการตรวจโรคสัตว์ที่ตายก่อน หรือฆ่าสัตว์เกินจำนวนที่แจ้ง ต้องระวางโทษ เรียงตามรายตัวสัตว์ (มาตรา 56)

1) โค กระบือ ระวางโทษปรับตัวละไม่เกิน 50,000 บาท

2) แพะ แกะ สุกร หรือนกกระจอกเทศ ระวางโทษปรับตัวละไม่เกิน 20,000 บาท

3) ไก่ เป็ด ห่าน หรือสัตว์ปีกอื่น ระวางโทษปรับตัวละไม่เกิน 1,000 บาท

4) สัตว์อื่น ระวางโทษปรับตัวละไม่เกิน 20,000 บาท

4. ผู้ประกอบการฝ่าฝืนคำสั่งของพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยการนำเอาเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาต ยังไม่ได้รับการรับรอง หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์โดยไม่แจ้ง ระวางโทษจำคุกไม่เกิน 1 ปี หรือปรับตัวละไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

3.2 การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

3.2.1 การฆ่าสัตว์ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ประกอบด้วย 35 มาตรา โดยไม่ได้จัดเป็นหมวดหมู่ ซึ่งสามารถจัดโครงสร้างของพระราชบัญญัติฯ ได้ดังนี้[25]

(1) กำหนดให้มีโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน[26]

กำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ให้ขออนุญาตจากอธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ที่อธิบดีกรมปศุสัตว์มอบหมาย ตามหลักเกณฑ์วิธีการในกฎกระทรวง ซึ่งกฎกระทรวงฉบับที่มีผลบังคับใช้อยู่ ณ ปัจจุบัน คือ กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ดังนั้นโรงฆ่าสัตว์จึงจะต้องได้มาตรฐานขั้นต่ำตามกฎกระทรวงฉบับนี้ ซึ่งจะได้กล่าวถึงต่อไป

(2) กำหนดให้มีการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

เมื่อมีโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานตามกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 และเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตให้ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์แล้ว จะต้องทำการฆ่าสัตว์ตามวิธีการที่ได้กำหนดไว้ตามมาตรา 15 มาตรา 20 มาตรา 21 มาตรา 23 และมาตรา 24 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ซึ่งการฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัติฯ นี้ จะต้องทำการฆ่าในโรงฆ่าสัตว์เท่านั้น ยกเว้นจะเข้าข้อยกเว้น ตามมาตรา 22 ที่บัญญัติยกเว้นให้ฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ได้ 3 กรณี ได้แก่

1. การฆ่าสัตว์ซึ่งต้องฆ่า ณ ที่ใดที่หนึ่งโดยเฉพาะ ตามพิธีกรรมทางศาสนา
2. การฆ่าสัตว์ในท้องที่ซึ่งผู้ว่าราชการจังหวัดแห่งท้องที่นั้นประกาศเป็นการชั่วคราวว่าเป็นท้องที่กันดาร และจำเป็นต้องฆ่าสัตว์ในท้องที่นั้น
3. การฆ่าสัตว์ในกรณีที่มีเหตุสมควรพิเศษ

ทั้งนี้ การฆ่าสัตว์นั้นโดยหลักแล้วต้องทำในโรงฆ่าสัตว์ ข้อยกเว้นตามมาตรา 22 นี้ต้องตีความโดยเคร่งครัด

---

[25]สุมาลี จำเริญ, “คู่มือคำอธิบายพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อ พ.ศ. 2535 และปัญหาการบังคับใช้,” วารสารข่าวปศุสัตว์, (2555).

[26] พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 มาตรา 11 วรรคหนึ่ง

(3) กำหนดให้มีการตรวจโรคสัตว์

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 บัญญัติให้การฆ่าสัตว์นั้นต้องทำในโรงฆ่าสัตว์ เว้นแต่จะเข้าข้อยกเว้น ทั้งนี้ทั้งการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์และนอกโรงฆ่าสัตว์จะต้องได้รับการตรวจโรคจากพนักงานตรวจโรคสัตว์โดยจะต้องตรวจทั้งก่อนการฆ่าและหลังการฆ่า ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงว่าด้วยการกำหนดโรคระบาด โรคหรือลักษณะของสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร พ.ศ. 2546

(4) กำหนดให้มีการรับรองเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่าย

เมื่อมีการฆ่าโดยได้มีการตรวจโรคทั้งก่อนการฆ่าและหลังการฆ่าโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์แล้ว หากพนักงานตรวจโรคสัตว์นั้นพิจารณาแล้วว่าเหมาะสมที่จะนำไปใช้เป็นอาหารก็จะประทับตราให้จำหน่ายที่เนื้อสัตว์นั้น แล้วจึงจะนำเนื้อสัตว์นั้นออกจากโรงฆ่าสัตว์เพื่อไปจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคได้ ตามมาตรา 24 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ถ้าตรวจพบว่าเป็นโรคหรือไม่เหมาะสม ให้พนักงานตรวจโรคทำลายเนื้อสัตว์นั้นได้

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 เป็นกฎหมายที่ตราขึ้นเพื่อบัญญัติเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคโดยตรง โดยมีข้อกำหนดเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคโดยสรุปดังนี้

1. ผู้ประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ต้องขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์[27]

2. ผู้ประสงค์จะฆ่าสัตว์ต้องแจ้งจำนวนสัตว์ที่จะฆ่า วันและเวลาที่จะฆ่าสัตว์และชื่อของโรงฆ่าสัตว์ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ และเสียอากรฆ่าสัตว์ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงและให้พนักงานเจ้าหน้าที่ออกหลักฐานการรับแจ้งเป็นหนังสือให้แก่ผู้นั้น[28]

3. โดยหลักแล้ว การฆ่าสัตว์จะต้องกระทำในโรงฆ่าสัตว์เท่านั้น และจะต้องฆ่าสัตว์ตามวันและเวลาที่พนักงานเจ้าหน้าที่กำหนดในหลักฐานการรับแจ้งตามที่ผู้ประสงค์จะฆ่าสัตว์ได้แจ้งไป[29]

---

[27]พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 มาตรา 11

[28]พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 มาตรา 15

[29]พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 มาตรา 20

4. โดยหลักแล้วจะต้องฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ แต่มีข้อยกเว้นให้ฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ได้ ในกรณีดังต่อไปนี้[30]

4.1 การฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมทางศาสนา ที่ต้องกระทำในสถานที่ใดสถานที่หนึ่งโดยเฉพาะ

4.2 การฆ่าสัตว์ในท้องที่ที่ผู้ว่าราชการจังหวัดประกาศเป็นครั้งคราวว่าเป็นท้องที่กันดารและจำเป็นต้องฆ่าสัตว์ในท้องที่นั้น

4.3 การฆ่าสัตว์ในกรณีมีเหตุสมควรจำเป็น

5. อาจมีการสั่งงดการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์ไว้เพื่อพิสูจน์ได้ ในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรคระบาดหรือเป็นโรคหรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เป็นอาหาร[31]

6. หลังจากฆ่าสัตว์แล้ว ต้องให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจอีกครั้งและประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้นได้ จึงจะนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ได้ถ้าสัตว์นั้นเป็นโรคหรือเนื้อสัตว์นั้นไม่เหมาะสมจะใช้เป็นอาหาร พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งตัวหรือบางส่วน หรือจัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมเป็นอาหารก่อนได้[32]

จากสรุปเนื้อหาที่กล่าวมาข้างต้น ข้อกำหนดในพระราชบัญญัติการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 เป็นการกำหนดขั้นตอนในการดำเนินการของผู้ประกอบกิจการที่ได้รับใบอนุญาต เพื่อที่จะดำเนินการฆ่าสัตว์อย่างถูกต้องตามกฎหมาย โดยเกี่ยวข้องกับการขออนุญาต การแจ้ง และกำหนดให้ต้องกระทำการฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ รวมทั้งการตรวจโรคก่อนขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์เพื่อไปจำหน่าย แต่ไม่ได้บัญญัติถึงวิธีการที่ใช้ในการฆ่าสัตว์แต่ละชนิดไว้โดยเฉพาะ ในส่วนวิธีการฆ่าสัตว์นั้นมีกำหนดเอาไว้ในกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ในหมวด 3 เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการฆ่าสัตว์ ข้อ 14

ข้อ 14 การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) จัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

---

[30]พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 มาตรา 22

[31]พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 มาตรา 23

[32]พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 มาตรา 24

(2) งดให้อาหารสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์

(3) มีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบโดยปราศจากความทุกข์ทรมานหรือความเจ็บปวดทางกายก่อนทำการฆ่าสัตว์ และเลือกวิธีการที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์ ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา

(4) มีการบันทึกข้อมูลการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์และตรวจเนื้อสัตว์และซากสัตว์หลังทำการฆ่าสัตว์

(5) มีมาตรการป้องกันไม่ให้เนื้อสัตว์และซากสัตว์ปนเปื้อนกับสิ่งสกปรก

จะเห็นได้ว่าวิธีการที่ใช้ในการฆ่าสัตว์นั้นบัญญัติไว้ใน ข้อ 14(3) คือ กำหนดให้ต้องทำให้สัตว์สลบก่อนเพื่อไม่ให้สัตว์ได้รับความทุกข์ทรมานเจ็บปวดจากขั้นตอนการฆ่า ส่วนวิธีการฆ่าสัตว์นั้นกำหนดไว้เพียงว่าให้เลือกวิธีการที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์เท่านั้นไม่ได้กำหนดว่าวิธีใดบ้างที่เป็นวิธีที่เหมาะสม

3.2.1.1 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 อำนาจในการควบคุมดูแลการดำเนินกิจการเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์เป็นของกรมการปกครอง ต่อมาเมื่อมีพระราชกฤษฎีกาแก้ไขบทบัญญัติให้สอดคล้องกับการโอนอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. 2545[33] จึงได้โอนอำนาจในการดำเนินกิจการเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ไปเป็นของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จากนั้นเป็นต้นมา ดังนั้น ในปัจจุบันเรื่องการขอรับใบอนุญาต พิจารณาใบอนุญาตและมีอำนาจพักใช้ เพิกถอนใบอนุญาต จึงเป็นอำนาจหน้าที่ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

อนึ่ง ร่างพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ... ซึ่งอยู่ในขั้นตอนการตรากฎหมาย เพื่อจะใช้บังคับแทนพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 นั้น ได้กำหนดให้เป็นอำนาจหน้าที่ของกรมปศุสัตว์

3.2.1.2 สภาพบังคับทางกฎหมาย

ในส่วนของวิธีการฆ่าสัตว์นั้น ทั้งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ไม่มีการกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ไม่ปฏิบัติตามวิธีการที่กฎกระทรวงกำหนดไว้ในเรื่องดังกล่าว

---

[33] กฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 129 ตอนที่ 58 ก วันที่ 4 กรกฎาคม 2555

3.2.2 การฆ่าสัตว์ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์

พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 นั้น เป็นกฎหมายที่ออกมาเพื่อคุ้มครองสัตว์โดยเฉพาะ แยกออกมาต่างหากจากกฎหมายอื่น ซึ่งถือได้ว่าเป็นอีกหนึ่งก้าวที่สำคัญของกฎหมายไทย เพราะเป็นกฎหมายที่แสดงออกถึงความมีจิตใจอันเมตตาต่อสัตว์ที่เป็นเพื่อนร่วมโลก เป็นสิ่งมีชีวิตที่มีความรู้สึกและเป็นองค์ประกอบสำคัญของสิ่งแวดล้อม จึงควรได้รับการคุ้มครองไม่ให้ถูกทารุณกรรม โดยพระราชบัญญัตินี้ประสงค์ที่จะคุ้มครองสัตว์โดยให้ขอบเขตไว้ค่อนข้างกว้าง ทั้งในเรื่องการเลี้ยงดู การขนส่ง การนำสัตว์ไปใช้งาน หรือใช้ในการแสดงต่าง ๆ เพื่อให้สัตว์นั้นได้รับการคุ้มครองตามธรรมชาติของสัตว์อย่างเหมาะสม

การคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ (Animal welfare) มีความสำคัญต่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ เพราะในปัจจุบันมีผู้บริโภคจำนวนไม่น้อยเลือกบริโภคเนื้อสัตว์ที่สะอาด มีคุณภาพ และได้จากกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ที่คำนึงถึงการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ ในการค้าเนื้อสัตว์ระหว่างประเทศรัฐบาลของประเทศผู้นำเข้าบางประเทศได้นำเอาประเด็นด้านการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์เชื่อมโยงไว้กับเงื่อนไขการค้าด้วย ผู้ผลิตเนื้อสัตว์จึงต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน หลักเกณฑ์ และกฎหมายที่ประเทศผู้นำเข้ากำหนด

เนื่องจากปัจจุบันให้ความสำคัญกับการปกป้องสวัสดิภาพของสัตว์ เรื่องการฆ่าสัตว์นั้น มีกฎหมายอีกฉบับหนึ่งที่เกี่ยวข้อง คือ พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ ไม่ให้สัตว์ได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น โดยนิยามคำว่า “สัตว์” ไว้ในมาตรา 3

“สัตว์” หมายความว่า สัตว์ที่ปกติเลี้ยงไว้เพื่อเป็นสัตว์บ้าน สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้งาน สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้เป็นพาหนะ สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้เป็นเพื่อน สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้เป็นอาหาร สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้ในการแสดง หรือสัตว์เลี้ยงเพื่อใช้ในการอื่นใด ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีเจ้าของหรือไม่ก็ตาม และให้หมายความรวมถึงสัตว์ที่อาศัยอยู่ในธรรมชาติตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

จากนิยามคำว่า “สัตว์” ตามมาตรา 3 แห่งพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ข้างต้น สัตว์ที่จะถูกนำเข้าโรงฆ่าสัตว์เพื่อแปลสภาพเป็นเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคตามการศึกษานี้ จึงอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ด้วย

มาตรา 20 แห่งพระราชบัญญัตินี้บัญญัติห้ามไม่ให้ผู้ใดกระทำการอันเป็นการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันควร และในมาตรา 21 ซึ่งเป็นมาตรากำหนดการกระทำที่ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ มีบทบัญญัติเรื่องการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคอยู่ด้วย

มาตรา 21(2) การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามมาตรา 20

ดังนั้น การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ จึงไม่เป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีผลบังคับใช้ในปัจจุบัน คือ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และ กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ที่กล่าวมาข้างต้นนั่นเอง ทั้งนี้ ยังไม่ปรากฏว่ามีบทบัญญัติกำหนดวิธีการที่ใช้ในการฆ่าสัตว์แต่ละชนิดแต่อย่างใด มีเพียงข้อ 14(3) ของกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 บัญญัติให้ทำให้สัตว์สลบก่อน และใช้วิธีการฆ่าที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์เท่านั้น

3.2.2.1 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ตามความในพระราชบัญญัติป้องกนการทารุณกรรมสัตว์และจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 นั้นหน่วยงานที่รับผิดชอบคือกรมปศุสัตว์ โดยมีการจัดตั้งคณะกรรมการป้องกันการทารุณกรรมละการจัดสวัสดิภาพสัตว์ขึ้นมา เพื่อปฏิบัติหน้าที่ในการเสนอนโยบาย แผน มาตรการ ความเห็น ต่อรัฐมนตรี รวมทั้งมีอำนาจหน้าที่กำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบและติดตามการปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

3.2.2.2 สภาพบังคับทางกฎหมาย

พระราชบัญญัติป้องกนการทารุณกรรมสัตว์และจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 มีบทกำหนดโทษสำหรับผู้กระทำการทารุณกรรมสัตว์ โดยไม่มีเหตุอันสมควร ให้ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 40,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ[34]

3.2.3 การฆ่าสัตว์ภายใต้มาตรฐานสินค้าเกษตร

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร : มกษ. (เดิมเรียกว่าคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ: มกอช.) มีมติให้กำหนดมาตรฐานสินเค้าเกษตร (เดิมเรียกว่ามาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ) กำหนดขึ้นภายใต้พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 โดยมาตรฐานสินค้าเกษตร แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ มาตรฐานบังคับ ซึ่งเป็นมาตรฐานที่มีกฎกระทรวงกำหนดให้สินค้าเกษตรต้องเป็นไปตามมาตรฐาน และอีกประเภทหนึ่ง คือ มาตรฐานทั่วไป ซึ่งเป็นมาตรฐานที่มีประกาศกำหนดเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน ทั้งนี้เพื่อเป็นประโยชน์ในการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางด้านการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภคเนื้อสัตว์สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศ

---

[34] พระราชบัญญัติป้องกนการทารุณกรรมสัตว์และจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 มาตรา 31

กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป เพื่อเป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดให้ครอบคลุมในทุกขั้นตอน กำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการขนส่งสัตว์จากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าแบบไม่ทรมาน การจัดการซากสัตว์ วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ (Good Hygienic Practice) เพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์และผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค ทั้งภายในประเทศและเพื่อการส่งออก โดยมาตรฐานเหล่านี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจาก Draft Code of hygienic practice for meat ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations : FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization :WHO) และ Guidelines for the slaughter of animals for human consumption ขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organization for Animal Health หรือ Office International des Epizooties :OIE) เป็นแนวทาง โดยมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้องกับการศึกษานี้ ประกอบด้วย

1. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549)

2. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549)

3. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550)

มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดนั้น ได้กำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการขนส่งสัตว์ที่มีชีวิตจากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าสัตว์แบบไม่ทรมาน การจัดการซากสัตว์ วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ (good hygienic practice) ตลอดจนการขนส่งซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และผลผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ถึงสถานที่จำหน่าย

เพื่อเป็นประโยชน์ในการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางด้านการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภคเนื้อสัตว์ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป เพื่อเป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดให้ครอบคลุมในทุกขั้นตอน และได้มีการกำหนดเรื่องการฆ่าสัตว์แบบไม่ทรมานไว้ เพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์และผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมีข้อกำหนดที่ระบุวิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมเอาไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตร 3 ฉบับ ได้แก่ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) ซึ่งเป็นมาตรฐานทั่วไปที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ออกประกาศกำหนด

เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน เป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองโรงฆ่าสัตว์ โดยได้กำหนดวิธีการฆ่าสัตว์แต่ละชนิด แยกตามชนิดของสัตว์ได้ ดังนี้

1. วิธีการฆ่าสัตว์ปีก มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549)[35] ได้กำหนดขั้นตอนการฆ่าสัตว์ปีกไว้ ดังนี้

1. ใช้วิธีการฆ่าที่ไม่ทรมาน
2. มีดที่ใช้เชือดคอต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนใช้
3. สัตว์ปีกต้องไม่สัมผัสพื้นขณะฆ่า
4. ปล่อยให้เลือดออกจากตัวสัตว์ปีกอย่างสมบูรณ์ไม่น้อยกว่า 2 นาที
5. ล้างสัตว์ปีกที่ถูกฆ่าแล้ว
6. ทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณนำเลือดออก

ทั้งนี้ ในเรื่องวิธีการที่ใช้ในการฆ่าสัตว์ปีก กำหนดไว้ว่าจะต้องเป็นวิธีการฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่ทรมาน และวิธีการฆ่าสัตว์ที่ไม่ทรมานมี 2 วิธี ได้แก่

1. การทำให้สัตว์สลบก่อนฆ่า
2. การฆ่าด้วยการเชือดคอแบบรวดเร็วโดยไม่ต้องทำให้สัตว์สลบก่อน

การทำให้สัตว์สลบก่อนฆ่าสัตว์ปีกต้องสลบอย่างสมบูรณ์ โดยตรวจดูจากการผ่อนคลายของกล้ามเนื้ออย่างสมบูรณ์ กระจกตาไม่ตอบสนองต่อสิ่งกระตุ้น ไม่แสดงอาการชัก

การทำให้สัตว์ปีกสลบมี 3 วิธี

1. การใช้ไฟฟ้า (electrical stunning)
2. การใช้ก๊าซ เช่น ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาร์กอน เป็นต้น
3. วิธีอื่น ๆ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่เห็นว่าเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไป

การฆ่าสัตว์ปีกด้วยวิธีการเชือดคออย่างรวดเร็วโดยไม่ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนมี 2 วิธี

1. การเชือดด้านข้างคอสัตว์ปีกโดยลงมีดบริเวณหลังหูและใต้มุมขากรรไกรล่างที่คอ (angle of jaw) ตัดเส้นเลือดแดงใหญ่ (carotid artery) และเส้นเลือดดำใหญ่ (jugular vein) ที่คอ

---

[35]มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 106 ง วันที่ 12 ตุลาคม 2549

2.การเชือดด้านหน้าคอสัตว์ปีก โดยลงมีดด้านหน้าคอและใต้ขากรรไกรล่าง ตัดเส้นเลือดแดงใหญ่และเส้นเลือดดำใหญ่ที่คอทั้งสองข้าง รวมทั้งหลอดลมและหลอดอาหาร

2. วิธีการฆ่าสุกร มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549)[36] ได้กำหนดขั้นตอนการฆ่าสุกรไว้ ดังนี้

1. ใช้วิธีการฆ่าที่ไม่ทรมาน
2. ต้องทำให้สุกรสลบก่อนฆ่า
3. สุกรต้องไม่สัมผัสพื้นขณะฆ่า
4. อุปกรณ์ใช้แทงคอต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังใช้งาน
5. ปล่อยให้เลือดออกจากตัวสุกรอย่างสมบูรณ์ นานไม่น้อยกว่า 4 นาที
6. ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว
7. ทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณนำเลือดออก

ทั้งนี้ ในเรื่องวิธีการที่ใช้ในการฆ่าสุกร กำหนดไว้ว่าจะต้องเป็นวิธีการฆ่าสุกรที่ไม่ทรมาน โดยต้องทำให้สุกรสลบก่อน การทำให้สุกรสลบมี 4 วิธี คือ

1. การใช้กระแสไฟฟ้า (electrical stunning)
2. การใช้ปืน ซึ่งมี 2 แบบ คือ ปืนที่ไม่ใช้กระสุนแต่เป็นแท่งเหล็ก (penetrating captive bolt pistol) และปืนที่ไม่มีกระสุนแต่ใช้ความดัน (percussive captive bolt pistol)
3. การใช้ก๊าซ เช่น ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาร์กอน เป็นต้น
4. วิธีอื่น ๆ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่เห็นว่าเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไป

3. วิธีการฆ่าโคและกระบือ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550)[37] ได้กำหนดขั้นตอนการฆ่าสุกรไว้ ดังนี้

1. ใช้วิธีการฆ่าแบบไม่ทรมาน
2. ต้องทำให้โคและกระบือสลบก่อนฆ่าหรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา
3. กรณีใช้ระบบราวแขวน ให้รีบแขวนขาหลังโคและกระบือทันทีที่สลบ

---

[36]มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 106 ง วันที่ 12 ตุลาคม 2549

[37]มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 3 ง วันที่ 4 มกราคม 2551

4. ปล่อยให้เลือดออกจากตัวโคและกระบืออย่างสมบูรณ์ ประมาณ 5 – 6 นาที

5. มีดหรืออุปกรณ์ที่ใช้นำเลือดออก ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งทั้งก่อนและหลังใช้

6. ทำความสะอาดบริเวณนำเลือดออกเป็นระยะ ๆ และทำความสะอาดภายหลังดำเนินการเสร็จ

ทั้งนี้ ในเรื่องวิธีการที่ใช้ในการฆ่าโคและกระบือ กำหนดไว้ว่าจะต้องทำให้โคและกระบือสลบก่อนโดยการนำโคและกระบือเข้าซองบังคับเพื่อทำให้สลบ โดยมีประตูเปิดปิดหรืออุปกรณ์กั้น เพื่อป้องกันไม่ให้โคและกระบือถอยหลังออกจากซองบังคับ และใช้วิธีการทำให้สลบโดยอุปกรณ์ที่ใช้แรงดัน ดันแท่งเหล็กกระแทกหน้าผากตรงจุดตัดของเส้นสมมุติที่ลากระหว่างตาและโคนเขา โดยไม่ให้ถึงเนื้อสมอง หรือใช้วิธีการอื่น ๆ ตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่อนุญาต รวมถึงการฆ่าตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา ทั้งนี้ ไม่ได้กำหนดวิธีการฆ่าโคและกระบือที่ได้มาตรฐานไว้อย่างวิธีการฆ่าสัตว์ปีกและสุกรแต่อย่างใด

4. วิธีการฆ่าสัตว์ชนิดอื่น ๆ

ไม่มีมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่กำหนดมาตรฐานการฆ่าสัตว์ชนิดอื่น ๆ นอกเหนือจากสัตว์ปีก สุกร และโคกระบือไว้ วิธีการที่ใช้ในการฆ่าสัตว์ชนิดอื่น ๆ

3.2.3.1 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบในการรับรองสินค้าตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) คือ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

3.2.3.2 สภาพบังคับทางกฎหมาย

มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) เป็นเพียงมาตรฐานทั่วไปที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกมาเพื่อรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เพื่อเป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิด เป็นมาตรการที่ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์สามารถเลือกว่าจะปฏิบัติตามหรือไม่ก็ได้ตามความสมัครใจของผู้ประกอบกิจการ จึงไม่มีผลบังคับใช้กับผู้ประกอบการทั่วไปที่ไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานสินค้า

3.3 การขนส่งเนื้อสัตว์

3.3.1 การขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคภายใต้กฎหมายว่าด้วยการป้องกันโรคระบาดสัตว์

พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ฉบับนี้เป็นกฎหมายฉบับใหม่ที่เกี่ยวกับเรื่องการควบคุมการขนย้าย เคลื่อนย้ายสัตว์และซากสัตว์ เพื่อป้องกันการเกิดหรือแพร่กระจายของโรคระบาดที่เกิดจากสัตว์หรือซากสัตว์ มีผลเป็นการยกเลิกพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 ซึ่งเป็นฉบับที่ใช้มาก่อน เนื่องจากพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 ได้ใช้บังคับมาเป็นเวลานาน สถานการณ์ต่าง ๆ ได้เปลี่ยนแปลงไปมาก จากปี พ.ศ. 2499 จึงควรปรับปรุงให้เหมาะสมกับสภาวการณ์ในปัจจุบัน เพื่อให้การป้องกันและควบคุมโรคระบาดที่เกิดกับสัตว์ และการทำงานของเจ้าหน้าที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น เป็นการคุ้มครองความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินของประชาชน และเพื่อประโยชน์ในทางเศรษฐกิจ รวมทั้งปรับปรุงบทกำหนดโทษและอัตราค่าธรรมเนียมให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ได้บัญญัติเกี่ยวกับระบบการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ไว้โดยสามารถแบ่งได้เป็น 2 กรณี ได้แก่ กรณีการขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ข้ามจังหวัด และกรณีการนำเข้า ส่งออก นำผ่านราชอาณาจักรซึ่งเนื้อสัตว์ สำหรับการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์นั้นใช้ระบบการนำผ่านด่านกักกันสัตว์ ส่วนการนำเข้า นำผ่าน ส่งออกเนื้อสัตว์นั้นใช้ระบบการนำผ่านท่าเข้าท่าออก

1. การขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ข้ามจังหวัด

เรื่องการขนส่งเนื้อสัตว์ข้ามจังหวัดนั้น มีบัญญัติไว้ในมาตรา 34 และ 35 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ดังนี้

มาตรา 34 “ภายใต้บังคับมาตรา 18 และมาตรา 21 เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาด ผู้ใดนำสัตว์หรือซากสัตว์ดังต่อไปนี้ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์และให้นำความในมาตรา 9 วรรคสอง และวรรคสาม มาบังคับโดยอนุโลม และต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ประจำท้องที่ต้นทางทุกครั้ง

(1) ช้าง ม้า โค กระบือ แพะ แกะ กวาง สุกร หมูป่า หรือน้ำเชื้อผสมพันธุ์หรือเอ็มบริโอของสัตว์ดังกล่าว

(2) นก ไก่ เป็ด ห่าน หรือน้ำเชื้อผสมพันธุ์หรือไข่สำหรับใช้ทำพันธุ์

(3) ซากสัตว์ของสัตว์ตาม (1) หรือ (2)

(4) สัตว์หรือซากสัตว์ชนิดอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต การตรวจโรคและทำลายเชื้อโรคจากสัตว์หรือซากสัตว์ตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

การออกใบอนุญาตตามวรรคสอง สัตวแพทย์จะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้"

มาตรา 35 "ผู้รับใบอนุญาตตามมาตรา 34 ต้องนำสัตว์หรือซากสัตว์ผ่านด่านกักกันสัตว์ ทั้งนี้ ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด"

โดยมีอนุบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นอยู่ 2 ฉบับ ได้แก่

1. ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่องการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ เงื่อนไข การนำสัตว์หรือซากสัตว์ผ่านด่านกักกันสัตว์ พ.ศ. 2558 ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6 และมาตรา 35 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ กำหนดสาระสำคัญในการนำสัตว์และซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่น ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ข้ามจังหวัด ตามมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ระหว่างทางต้องผ่านจุดตรวจของด่านกักกันสัตว์ตามที่สัตวแพทย์ต้นทางกำหนด และต้องแสดงเอกสารต่อสัตวแพทย์ประจำด่านกักกันสัตว์นั้น โดยให้สัตวแพทย์ประจำด่านมีอำนาจหน้าที่ตรวจสอบและทำลายเชื้อโรค

2. ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่องการกำหนดด่านกักกันสัตว์ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ออกโดยอาศัยอำนาจตามคำนิยาม "ด่านกักกันสัตว์" ตามมาตรา 4 ประกอบมาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 สาระสำคัญ คือการกำหนดให้ด่านกักกันสัตว์ที่มีรายชื่อและอาณาเขตตามที่ระบุไว้ในประกาศนี้ เป็นด่านกักกันสัตว์ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มีทั้งหมด 58 ด่านทั่วประเทศ

2. การขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ โดยการนำเข้า นำผ่าน หรือส่งออกเนื้อสัตว์

เรื่องการขนส่งเนื้อสัตว์ข้ามจังหวัดนั้น มีบัญญัติไว้ในมาตรา 31 และ 32 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ดังนี้

มาตรา 31 "เพื่อประโยชน์ในการควบคุมโรคระบาด ผู้ใดนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ ต้องได้รับอนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ที่อธิบดีมอบหมายทุกครั้งที่นำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักร

การขออนุญาต การออกใบอนุญาต และวิธีการนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักรให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด"

มาตรา 32 “ให้ผู้รับใบอนุญาตตามมาตรา 31 ปฏิบัติดังนี้

(1) ทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์ก่อนนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ และให้นำความตามมาตรา 9 วรรคสอง และวรรคสามมาใช้บังคับโดยอนุโลม”

(2) ให้นำสัตว์หรือซากสัตว์ที่ได้ดำเนินการตาม (1) เข้า ออกหรือผ่านท่าเข้าหรือท่าออกตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด และให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง”

โดยมีอนุบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า นำผ่าน และส่งออกซึ่งเนื้อสัตว์อยู่ 2 ฉบับ ได้แก่

1. ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่องการขออนุญาต การออกใบอนุญาต วิธีนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ พ.ศ. 2558 ออกโดยอาศัยอำนาจความในมาตรา 31 ประกอบมาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 กำหนดสาระสำคัญในการนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ว่า ผู้ที่ประสงค์จะนำสัตว์หรือซากสัตว์เข้าในส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักร ต้องยื่นคำขอพร้อมเอกสารประกอบคำขอต่อสัตวแพทย์ประจำท่าเข้านั้น ผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมปศุสัตว์ โดยยื่นล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 7 วันทำการ และสัตวแพทย์ประจำท่าจะดำเนินการตรวจสอบเนื้อสัตว์ในวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนดเอาไว้

2. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่องกำหนดท่าเข้าออกตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ออกโดยอาศัยอำนาจความในมาตรา 5 ประกอบมาตรา 32 (2) แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 สาระสำคัญ คือการกำหนดให้ด่านกักกันสัตว์ที่มีรายชื่อและอาณาเขตตามที่ระบุไว้ในประกาศนี้ เป็นท่าสำหรับนำเข้า นำออก หรือนำผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มีทั้งหมด 46 ด่านทั่วประเทศ

3.3.1.1 ลักษณะยานพาหนะสำหรับขนส่งเนื้อสัตว์

เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองสุขอนามัยของผู้บริโภคเนื้อสัตว์และเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคจุลินทรีย์ที่อาจก่อให้เกิดโรคระบาด ลักษณะของยานพาหนะที่ใช้สำหรับขนส่งเนื้อสัตว์เป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ไม่ควรมองข้าม เนื่องจากลักษณะของเนื้อสัตว์เหมาะต่อการเกิดหรือเจริญเติบโตของเชื้อโรคจุลินทรีย์ต่าง ๆ หากไม่มีการควบคุมที่เหมาะสมอาจเกิดจุลินทรีย์หรือสิ่งปนเปื้อนได้ในระหว่างขนส่ง

พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ได้บัญญัติเกี่ยวกับยานพาหนะที่ใช้สำหรับขนส่งเนื้อสัตว์ไว้ในมาตรา 34 เป็นมาตราที่กำหนดเกี่ยวกับการนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่น เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาด โดยบัญญัติให้การนำสัตว์

หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ต้นทางทุกครั้ง และสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตจะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้[38]

ดังนั้น เรื่องไม่มีการกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 กำหนดแต่เพียงว่าในการออกใบอนุญาตให้ขนส่งซากสัตว์ข้ามจังหวัดนั้นสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตมีอำนาจกำหนดลักษณะของยานพาหนะแต่จะกำหนดหรือไม่ อย่างไรก็ได้

3.3.1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ตามความในพระราชบัญญัติพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 อำนาจในการควบคุมดูแลการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ตลอดจนการปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้เป็นของกรมปศุสัตว์ ซึ่งเป็นหน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

3.3.1.3 สภาพบังคับทางกฎหมาย

เรื่องการกำหนดลักษณะของยานพาหนะสำหรับใช้ขนส่งเนื้อสัตว์มีกฎหมายและข้อกำหนดที่ควบคุมเกี่ยวกับเรื่องนี้ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มีกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามตามเงื่อนไขที่สัตวแพทย์กำหนดในใบอนุญาตตามมาตรา 34 วรรคสาม ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 1 เดือน หรือปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ[39]

3.3.2 การขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคภายใต้มาตรฐานสินค้าเกษตร

นอกจากพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 แล้ว เพื่อเป็นประโยชน์ในการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางด้านการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภคเนื้อสัตว์ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป เพื่อเป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดให้ครอบคลุมในทุกขั้นตอน และได้มีการกำหนดเรื่องลักษณะของยานพาหนะที่ใช้สำหรับขนส่งเนื้อสัตว์ไว้ เพื่อให้ได้ผลผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมีข้อกำหนดที่ระบุยานพาหนะในการขนส่งเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมเอาไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตร 3 ฉบับ ได้แก่ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) ซึ่งเป็นมาตรฐานทั่วไปที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศ

---

[38]พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มาตรา 34

[39]พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มาตรา 71

กำหนดเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน เป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองโรงฆ่าสัตว์และสินค้าเกษตร โดยได้กำหนดลักษณะยานพาหนะสำหรับขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคไว้

3.3.2.1 ลักษณะยานพาหนะสำหรับขนส่งเนื้อสัตว์

มาตรฐานสินค้าเกษตรที่มีการกำหนดลักษณะของยานพาหนะสำหรับใช้ในการขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์นั้น มีทั้ง 3 ฉบับที่ได้กล่าวมาข้างต้น ได้แก่ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549)[40] เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549)[41] และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550)[42] กำหนดเกี่ยวกับการขนส่งซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิตว่าต้องใช้พาหนะขนส่งเฉพาะจากโรงฆ่าสัตว์ถึงสถานที่จำหน่าย และกำหนดให้พาหนะขนส่งซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิต หมายถึง ยานพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ และใช้สำหรับใช้ในการขนส่งซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิตโดยเฉพาะ

ทั้งนี้ ลักษณะของยานพาหนะที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรแต่ละฉบับข้างต้นใช้มาตรฐานเดียวกัน ทั้งสัตว์ปีก สุกร และโคกระบือ ดังนี้

1. พาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์ต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียสตลอดเวลา

2. การเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้ส่วนใดของเนื้อสัตว์สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นเนื้อต้องป้องกันไม่ให้ฉีกขาดเสียหาย

3. ประตูรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นต้องใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดในขณะขนส่ง

4. ห้ามขนส่งด้วยพาหนะคันเดียวกับที่ใช้ขนส่งสัตว์มีชีวิต

---

[40]มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 106 ง วันที่ 12 ตุลาคม 2549

[41]มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 106 ง วันที่ 12 ตุลาคม 2549

[42]มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 3 ง วันที่ 4 มกราคม 2551

3.3.2.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบในการรับรองสินค้าตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) คือ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

3.3.2.3 สภาพบังคับทางกฎหมาย

เรื่องการกำหนดลักษณะของยานพาหนะสำหรับใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) เป็นเพียงมาตรฐานทั่วไปที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกมาเพื่อรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เพื่อเป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิด เป็นมาตรการที่ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์สามารถเลือกว่าจะปฏิบัติตามหรือไม่ก็ได้ตามความสมัครใจของผู้ประกอบกิจการ จึงไม่มีผลบังคับใช้กับผู้ประกอบการทั่วไปที่ไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานสินค้า

บทที่ 4
การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการขนส่งเนื้อสัตว์ในต่างประเทศ

เนื่องจาก โรงฆ่าสัตว์นั้นเป็นที่มาของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ซึ่งเป็นอาหารที่มีที่มาจากสัตว์ที่มีชีวิต โลกในทุก ๆ วันมีประชากรจำนวนมากบริโภคเนื้อสัตว์เป็นอาหาร การประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ทั่วโลกจึงถูกควบคุมด้วยมาตรการต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ในหลายด้านด้วยกัน เช่น ประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค ประโยชน์ในการคุ้มครองสัตว์ ประโยชน์ในการควบคุมหรือป้องกันโรค ประโยชน์ทางเศรษฐกิจการค้า เป็นต้น มีหน่วยงานระหว่างประเทศกำหนดมาตรฐานรวมทั้งแนวทางการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ตลอดจนขั้นตอนกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค ลักษณะของโรงฆ่าสัตว์รวมถึงขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ในระบบการผลิตเนื้อสัตว์ล้วนแล้วแต่เป็นตัวชี้วัดว่าเนื้อสัตว์ที่ได้นั้นจะมีคุณภาพดีหรือไม่ เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขอนามัยของผู้บริโภค จึงควรมีการดำเนินการควบคุมดูแลให้ได้มาตรฐาน ทั้งลักษณะของโรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนต่าง ๆ ในระบบการผลิตสัตว์ เพื่อเป็นหลักประกันให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายนั้นมีความสะอาดปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค ในปัจจุบันนอกจากด้านความปลอดภัยของผู้บริโภคแล้ว สังคมยังให้ความสำคัญกับที่มาของเนื้อสัตว์ในแง่ของการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ โดยมีความคิดว่าสัตว์เป็นสิ่งที่มีชีวิตและความรู้สึก และควรได้รับการปฏิบัติที่ดี ไม่ควรได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น มีการเรียกร้องให้ผู้เลี้ยงหรือผู้ครอบครองสัตว์ปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ 5 ประการ มีการออกมาตรการเพื่อคุ้มครองสัตว์ ไม่ให้ได้รับความเจ็บปวดทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น ถึงแม้ว่าจะเป็นสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อการบริโภคก็ตาม อีกทั้งในหลายประเทศมีการกำหนดเรื่องที่มาของเนื้อสัตว์ที่คำนึงถึงสวัสดิภาพของสัตว์นี้ไว้เป็นเงื่อนไขในการอนุญาตนำเข้าเนื้อสัตว์อีกด้วย นอกจากด้านการคุ้มครองสุขอนามัยผู้บริโภค และเพื่อป้องกันการเกิดหรือแพร่กระจายของโรคระบาดแล้ว ธุรกิจการค้าเนื้อสัตว์ก็เป็นธุรกิจที่สำคัญอย่างหนึ่งของโลกด้วย จึงมีผลประโยชน์ในด้านการค้าการลงทุนทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศมาเกี่ยวข้องด้วย

4.1 การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ในระดับสากล

ตั้งแต่ในอดีตถึงปัจจุบันมีการรวมตัวของกลุ่มประเทศ ในรูปแบบของหน่วยงานสากลต่าง ๆ มากมาย ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ขององค์กรนั้น ๆ ได้มีการร่วมมือกันออกกฎเกณฑ์หรือ

มาตรฐานร่วมกันเพื่อให้เป็นมาตรฐานสากล ผู้เขียนขอยกตัวอย่างมาตรฐานสากลที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์มา ดังนี้

4.1.1 มาตรฐานทางด้านอาหาร (Codex Alimentarius)

โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ[1] (Codex Alimentarius Commission) จัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2505 โดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก(WHO) ทำหน้าที่กำหนดมาตรฐานอาหาร (Codex Standard) โดยมุ่งเน้นด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย ของผู้บริโภคให้ประเทศสมาชิกนำไปใช้เป็นเกณฑ์ปฏิบัติ เพื่อให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ซึ่งหากเกิดกรณีพิพาททางการค้าระหว่างประเทศขึ้น องค์การการค้าโลก (WTO) จะนำมาตรฐานของโคเด็กซ์มาใช้เป็นเกณฑ์ในการระงับข้อพิพาท

หน้าที่ของคณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร คือการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค และดูแลให้เกิดความเสมอภาคในเรื่องการค้าที่เกี่ยวกับอาหาร สนับสนุนให้เกิดการประสานงานด้านมาตรฐานอาหารในประเทศ รวมถึงกลุ่ม NGO ให้เป็นมาตรฐานระดับสากล พิจารณาลำดับความสำคัญ และทำให้เกิดการสร้างมาตรฐานอาหาร โดยอาศัยความร่วมมือจากองค์กรที่มีความชำนาญด้านที่เกี่ยวข้อง สรุปมาตรฐานอาหารในแต่ละเรื่อง โดยให้มีการยอมรับจากประเทศสมาชิกทั้งหลาย แล้วพิมพ์เป็นเอกสารเพื่อการอ้างอิงและปฏิบัติตามในระดับโลกหรือภูมิภาค ตามที่เห็นสมควรปรับปรุงมาตรฐานให้มีความเหมาะสมและทันสมัย

มาตรฐานของโคเด็กซ์แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

1. มาตรฐานเกี่ยวกับเรื่องทั่วไป ประกอบด้วย 8 สาขา
   - สาขานโยบาย และหลักเกณฑ์
   - สาขาฉลากอาหาร สาขาสารเจือปน และสารปนเปื้อนในอาหาร
   - สาขาสารพิษตกค้างในอาหาร
   - สาขาสุขลักษณะอาหาร
   - สาขาวิธีวิเคราะห์ และชักตัวอย่าง
   - สาขาสารตกค้าง จากยาสัตว์ในอาหาร และ
   - สาขาระบบการตรวจสอบ และการออกใบรับรองสินค้า อาหารนำเข้าและส่งออก

---

[1] ศูนย์เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารความปลอดภัยทางชีวภาพของประเทศไทย, “โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ,” สืบค้นเมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม 2559, จาก http://bch-thai.onep.go.th/Codex.html.

2. มาตรฐานอาหารที่เป็นสินค้า ประกอบด้วย 18 สาขา คือ

- โกโก้ และ ผลิตภัณฑ์จากโกโก้
- สาขาน้ำตาล สาขาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้
- สาขาไขมัน และน้ำมัน
- สาขาสัตว์น้ำ และ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
- สาขาเนื้อ
- สาขาสุขลักษณะของเนื้อ
- สาขาผลิตภัณฑ์เนื้อ และสัตว์ปีก
- สาขาซุป และน้ำซุป
- สาขาน้ำแข็ง สำหรับการบริโภค
- สาขาอาหารเยือกแข็ง
- สาขาน้ำผลไม้
- สาขาผักผลไม้สด
- สาขานมและผลิตภัณฑ์นม
- สาขาธัญพืชและผลิตภัณฑ์
- สาขาโปรตีนจากพืช
- สาขาโภชนาการ และอาหาร มีวัตถุประสงค์พิเศษ
- สาขาน้ำแร่

3. มาตรฐานของภูมิภาค เกี่ยวข้องกับ การพิจารณา กำหนดนโยบาย ด้านมาตรฐานอาหารขึ้นเป็นพิเศษเพื่อใช้ในกลุ่มภูมิภาค ประกอบด้วย 5 กลุ่ม คือ

- กลุ่มยุโรป
- กลุ่มลาตินอเมริกา และ แคริบเบียน
- กลุ่มอาฟริกา
- กลุ่มเอเชีย และ
- กลุ่มอเมริกาเหนือ และ แปซิฟิกตะวันตกเฉียงใต้

หนึ่งในมาตรฐานทางด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์คือ มาตรฐานว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์[2] (Code of Hygiene Practice of Meat) ซึ่งมีการปรับปรุง

[2] Stuart A. Slorach, “ Codex Code of Hygiene Practice of Meat,” Accessed May 5,2016, http: / / www. oie. int/ RR- Europe/ eng/ events/ FS- SS- Codex-CHPM.pdf.

แก้ไขโดยคณะกรรมการกำหนดเรื่องสุขอนามัยของเนื้อสัตว์ (Codex Committee on Meat Hygiene) ให้ความสำคัญในเรื่องสุขอนามัยของเนื้อสัตว์ในระดับสากล และการร่วมมือออกนโยบาย มาตรการทางด้านสุขอนามัยตลอดกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ โดยคำนึงถึงสัตว์และสุขภาพของผู้บริโภค ทั้งนี้ ในกฎไม่ได้กล่าวอ้างถึงวิธีการตรวจสอบอันตรายในเนื้อสัตว์โดยเฉพาะเจาะจง เนื่องจากเป็นอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละประเทศเป็นผู้กำหนด

มาตรฐานนี้ครอบคลุมถึงสุขอนามัยของเนื้อดิบ, การชำแหละเนื้อสัตว์ และขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนที่สัตว์ยังมีชีวิตจนถึงขั้นตอนการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค ซึ่งต่อมาได้พัฒนาจนมีคู่มือการปฏิบัติ คือ Codex Code of Practice : General Principles of Food Hygiene

ทฤษฎีหลักของเรื่องสุขอนามัยของเนื้อสัตว์ (General Principles of Meat Hygiene) มี 12 ประการ ซึ่งครอบคลุมถึงเรื่องหลัก ๆ ต่อไปนี้

1. เนื้อสัตว์ต้องปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งผู้มีส่วนร่วมทุกคน ได้แก่ รัฐบาล, ผู้ประกอบการและผู้บริโภคล้วนมีส่วนร่วมในการทำให้บรรลุผล

2. ควรมีการออกกฎหมายเพื่อควบคุมและกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบให้มีการปฏิบัติที่ดีด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์

3. ควรมีการกำหนดให้เป็นหน้าที่ของผู้ประกอบการที่ต้องผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค โดยการใช้กฎหมายเป็นเครื่องมือ

4. ข้อกำหนดในด้านสุขอนามัยของเนื้อสัตว์ควรมีการควบคุมจุดที่มีความเสี่ยงจะเป็นอันตรายตลอดขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์ โดยกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบตั้งแต่ในระดับฟาร์มเลี้ยงสัตว์จนถึงการจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้กับผู้บริโภค

5. ผู้ประกอบการควรปฏิบัติตามหลัก HACCP

6. ควรกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยเนื้อสัตว์ เช่น พนักงานตรวจโรคสัตว์ ผู้ทำการตรวจโรคสัตว์ และตรวจสอบเนื้อสัตว์ เป็นต้น

7. ควรมีการพิสูจน์ว่าผู้ประกอบการมีระบบการปฏิบัติการที่เหมาะสม สามารถติดตามและเรียกคืนเนื้อสัตว์ออกจากระบบการผลิตเนื้อสัตว์ได้

8. ผู้มีอำนาจควรประกาศใช้มาตรการกำหนดเรื่องสุขอนามัยเนื้อสัตว์เพื่อให้ได้ผลผลิตตามนโยบายความปลอดภัยทางด้านอาหาร หรือ Food Safety มีความเหมาะสมและอำนวยความสะดวกให้เกิดความยุติธรรมในธุรกิจการค้าเนื้อสัตว์

โดยทฤษฎีว่าด้วยสุขอนามัยเนื้อสัตว์ (Principles of meat hygiene) นั้น ถูกนำมาใช้ในเรื่องต่อไปนี้

- การตรวจสัตว์ก่อนและหลังการฆ่า จะต้องมีการออกแบบวางระบบการตรวจโรคสัตว์ทั้งก่อนและหลังฆ่า

- การออกแบบอาคารโรงพักสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ พื้นที่ส่วนชำแหละตัดแต่งเนื้อสัตว์ ระบบสาธารณูปโภคและอุปกรณ์เครื่องมือต่าง ๆ ดังนี้

- การกำหนดลักษณะของโรงพักสัตว์
- การกำหนดลักษณะของโรงฆ่าสัตว์
- การกำหนดลักษณะของบริเวณชำแหละตัดแต่งเนื้อสัตว์
- การกำหนดลักษณะของอุปกรณ์เครื่องมือต่าง ๆ
- การจัดให้มีสาธารณูปโภค จะต้องมีระบบน้ำ และระบบควบคุมอุณหภูมิ
- การรักษาสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติหน้าที่ในโรงฆ่าสัตว์
- การกำหนดลักษณะยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์

4.1.2 มาตรฐานว่าด้วยการปกป้องสุขภาพสัตว์ (Terrestrial Animal Health Code)

มาตรฐานว่าด้วยการปกป้องสุขภาพสัตว์ หรือ Terrestrial Animal Health Code นั้นเป็นมาตรฐานที่ออกโดยองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (Office International des Epizooties; OIE) เพื่อวัตถุประสงค์ในการพัฒนาสุขภาพของสัตว์และการจัดสวัสดิภาพสัตว์ทั่วโลก และควบคุมการขนส่งเคลื่อนย้ายหรือการค้าสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ระหว่างประเทศเพื่อให้เกิดความปลอดภัยและป้องกันไม่ให้เกิดการแพร่กระจายของเชื้อโรคที่อาจเกิดจากสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ด้วย

ในมาตรฐานฉบับนี้มีการกำหนดวิธีการที่ใช้ฆ่าสัตว์แต่ละชนิดเอาไว้ โดยคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ไว้ใน Chapter 7.5 Slaughter of Animals เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้สัตว์ต้องได้รับความเจ็บปวดทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น โดยมีการกำหนดขั้นตอนต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์ตั้งแต่ขั้นตอนก่อนการฆ่าสัตว์ เช่น การขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ การพักสัตว์ การดูแลสัตว์ในที่กักขัง และ วิธีการฆ่าสัตว์แต่ละชนิดที่มีความแตกต่างกันออกไปตามลักษณะของสัตว์นั้น นอกจากจะกำหนดวิธีการฆ่าสัตว์แต่ละชนิดเอาไว้แล้ว ตอนท้ายยังมีการกำหนดถึงขั้นตอนวิธีการที่ไม่เหมาะสมกับสวัสดิภาพของสัตว์เอาไว้ด้วย เช่น การทำให้สัตว์ต้องเจ็บปวดหรือพิการที่สร้างความทรมานอย่างมาก การใช้วิธีการช็อตไฟฟ้าให้สลบโดยไม่เพียงพอและเหมาะสมกับชนิดสัตว์ และการฆ่าสัตว์โดยไม่ทำให้สัตว์สลบก่อน เป็นต้น

4.2 การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ในสหภาพยุโรป

สหภาพยุโรปได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการปกป้องคุ้มครองสุขอนามัยของประชากรตลอดมา ได้มีการออกกฎเกณฑ์เกี่ยวกับเรื่องความปลอดภัยของอาหาร สุขอนามัยของผู้บริโภค รวมไปถึงการปกป้องคุ้มครองสวัสดิภาพของสัตว์ในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อกำหนดกรอบของการปฏิบัติให้ประเทศสมาชิกนำไปบังคับใช้ โดยที่ผ่านมามีการออกกฎมาในหลายรูปแบบ ทั้งในรูปแบบของระเบียบสหภาพยุโรป (Directive) และ กฎสหภาพยุโรป (Regulation) โดยความแตกต่างของระเบียบสหภาพยุโรปและกฎสหภาพยุโรป นั้นคือ ระเบียบสหภาพยุโรป (Directive) ให้อำนาจประเทศสมาชิกให้สามารถดำเนินการออกกฎหมายภายในให้สอดคล้องกับระเบียบสหภาพยุโรปนั้นได้ แต่ถ้าออกมาในรูปของกฎสหภาพยุโรป (Regulation) แล้ว จะมีผลผูกพันประเทศสมาชิกโดยตรง มีผลบังคับใช้โดยไม่ต้องผ่านระบบกฎหมายภายในของประเทศสมาชิกแต่ละประเทศอีก

ในด้านของการปกป้องสุขอนามัยของผู้บริโภคเนื้อสัตว์นั้น สหภาพยุโรปโดยรัฐสภายุโรปและคณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรป (The European Parliament and the Council) ได้ออกกฎหมายเกี่ยวกับสุขอนามัยของอาหาร (Food Hygiene) ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่การผลิตเนื้อสัตว์ กระบวนการขั้นตอนการจำหน่าย และการวางขายเนื้อสัตว์ในตลาดเพื่อเป็นอาหารสำหรับการบริโภค เมื่อเดือนเมษายน ปี ค.ศ. 2004 ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม ค.ศ.2006 เป็นต้นมา โดยมีกฎหมาย 3 ฉบับหลัก[3] ได้แก่

1. กฎสหภาพยุโรป ที่ 852/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยสุขอนามัยทางด้านอาหาร (Regulation (EC) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, 29 April 2004)

2. กฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, 29 April 2004)

3. กฎสหภาพยุโรป ที่ 854/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดให้มีมาตรการควบคุมของภาครัฐในผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภค (Regulation (EC) 854/2004 laying down specific rules for the

---

[3]European Commission, “ Food Hygiene – Basic Legislation,” Retrieved on December 1, 2015, from http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/comm_rules_en.htm.

organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption, 29 April 2004)

กฎสหภาพยุโรปทั้ง 3 ฉบับข้างต้นออกโดยคำนึงถึงหลักการดังต่อไปนี้

1. ความรับผิดชอบในเรื่องอาหารปลอดภัย (food safety) ของผู้ประกอบกิจการทางด้านอาหาร

2. เพื่อเพิ่มความมั่นใจทางด้านความปลอดภัยของอาหารตลอดทุกขั้นตอนที่มาของอาหาร ตั้งแต่ขั้นตอนแรกของกระบวนการผลิต

3. ทำให้ทุกขั้นตอนการผลิตเป็นไปตามหลัก HACCP

4. มีการกำหนดให้ขึ้นทะเบียนและขออนุมัติสถานประกอบการในการผลิตอาหาร

5. พัฒนาคู่มือการปฏิบัติที่ดีเพื่อสุขอนามัยหรือเพื่อให้เป็นไปตามหลัก HACCP ในทุกขั้นตอนให้สอดคล้องกับกฎหมาย

ทั้งนี้ การผลิตอาหารสำหรับบริโภคในครัวเรือน (private consumption) ไม่อยู่ภายใต้บังคับของกฎหมายเหล่านี้

อนึ่ง กฎหมายที่สหภาพยุโรปได้ออกมาเพื่อคุ้มครองสุขอนามัยทางด้านอาหารที่กล่าวมาข้างต้นนั้น กฎสหภาพยุโรปที่ 852/2004 เป็นการกำหนดข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการทางด้านอาหารโดยรวม (hygiene of foodstuffs) และ มี กฎสหภาพยุโรปที่ เป็นกฎหมายประกอบที่กำหนดข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการผลิตอาหารที่มีแหล่งที่มาจากสัตว์โดยเฉพาะ (hygiene of foodstuffs of animal origin) อีกฉบับหนึ่ง ดังนั้น กฎหมายฉบับที่เกี่ยวข้องกับเรื่องโรงฆ่าสัตว์โดยตรง คือ กฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, 29 April 2004)

4.2.1 การจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

สหภาพยุโรปนั้นได้ให้ความสำคัญของสุขอนามัยของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ที่มาจากสัตว์ โดยมี กฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, 29 April 2004) เป็นกฎระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวกับสุขลักษณะเฉพาะของแหล่งที่มาของสัตว์ เป็นข้อกำหนดที่สำคัญและเกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์โดยตรง ใช้บังคับระหว่างประเทศสมาชิกของสหภาพยุโรป โดยการที่บัญญัติออกมาเป็น Regulation นั้นจะมีผลผูกพันประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรปโดยตรง แตกต่างจากการบัญญัติออกมาในรูปของ Directive ที่ประเทศ

สมาชิกแต่ละประเทศนั้นสามารถเลือกเอาบทบัญญัตินั้นไปปรับใช้ในประเทศของตนได้ โดยการไปออกกฎหมายภายในให้สอดคล้องกัน

กฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, 29 April 2004) นั้นมีจุดมุ่งหมายเพื่อวางมาตรการความปลอดภัยของอาหาร (food safety) และสุขอนามัยของผู้บริโภค (public health)[4]

เนื้อสัตว์ที่อยู่ภายใต้บังคับของกฎหมายนี้นั้น ไม่ได้ระบุไว้ชัดว่าเป็นสัตว์ชนิดใดบ้าง แต่ได้ระบุขอบเขตของการควบคุมการฆ่าสัตว์ตามกฎหมายฉบับนี้ ว่าไม่รวมถึง การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคในครัวเรือน (private domestic consumption) หรือการฆ่าสัตว์เพื่อบริโภคจำนวนน้อย หรือการล่าสัตว์เพื่อบริโภคจำนวนน้อย ภาคผนวกที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ วิธีการฆ่าสัตว์ รวมถึงการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์นั้น อยู่ในภาคผนวกที่ 3 (Annex III) แยกโรงฆ่าสัตว์สัตว์แต่ละประเภทออกเป็นคนละ Section โดยข้อกำหนดเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ประเภทเท้ามีกีบ อันได้แก่ โค กระบือ สุกร แพะ และแกะ จะอยู่ใน Section I: Meat of domestic ungulates[5] ส่วนข้อกำหนดเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ประเภทสัตว์ปีกและสัตว์จำพวกกระต่าย จะอยู่ใน Section II: Meat from poultry[6] and lagomorphs[7]

โครงสร้างของ กฎสหภาพยุโรปที่ 853/2004 แบ่งออกเป็น 4 Chapters

Chapter I: General Provision กำหนดขอบเขตและนิยาม

Chapter II: Food business operators' obligations กำหนดหน้าที่ของสถานประกอบการ ที่จะต้องลงทะเบียนและได้รับการรับรอง และมีการกำหนดเรื่องผลิตภัณฑ์ที่มาจากเนื้อสัตว์ที่นำเข้าจากนอกสหภาพยุโรปด้วย

Chapter III: Trade กำหนดเรื่องเกี่ยวกับธุรกิจการค้าผลิตภัณฑ์จากสัตว์เนื้อสัตว์ ว่าจะต้องมีเอกสารยืนยันและมีใบอนุญาต

---

[4]"Ensuring hygiene for food of animal origin," Retrieved on December 2, 2015, from http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3Af84002.

[5]Domestic ungulates means domestic bovine (including Bubalus and Bison species), porcine, ovine and caprine animals, and domestic solipeds.

[6]Poultrymeans farmed birds, including birds that are not considered as domestic but which are farmed as domestic animals, with the exception of ratites.

[7] Lagomorphs means rabbits, hares and rodents.

Chapter IV : Final Provisions กำหนดเกี่ยวกับการแก้ไข หรือเปลี่ยนแปลงของภาคผนวกที่ 2 และ 3 (Annex II and Annex III) ของกฎหมายนี้ ว่าอาจถูกปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์ เพื่อพัฒนาวิธีการปฏิบัติที่ดีของสถานประกอบการ ให้เป็นไปตามหลัก HACCP ตามการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี ตามคำแนะนำทางวิทยาศาสตร์ประกอบกับความเสี่ยงใหม่ที่เกิดขึ้น ตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับอุณหภูมิและจุลชีววิทยา และตามการเปลี่ยนแบบแผนของการบริโภค โดยการเปลี่ยนแปลงของ Annex II และ Annex III ไม่ส่งผลกระทบต่อความสมบูรณ์ของกฎหมายฉบับนี้

ในเรื่องของข้อกำหนดในการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์นั้น กฎสหภาพยุโรปที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, 29 April 2004) ได้กำหนดเอาไว้ใน Chapter II และ Chapter III โดย Chapter II Food business operators' obligations กำหนดหน้าที่ของสถานประกอบการ สาระสำคัญคือ ผู้ประกอบการจะต้องลงทะเบียนและได้รับการรับรอง และมีการกำหนดเรื่องผลิตภัณฑ์ที่มาจากเนื้อสัตว์ที่นำเข้าจากนอกสหภาพยุโรปด้วย และChapter III Trade กำหนดเรื่องเกี่ยวกับธุรกิจการค้าผลิตภัณฑ์จากสัตว์เนื้อสัตว์ ว่าจะต้องมีเอกสารยืนยันและมีใบอนุญาต

ข้อกำหนดมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ที่สหภาพยุโรปใช้คือ กฎสหภาพยุโรปที่ 853/2004 ซึ่งได้กำหนดมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ซึ่งเป็นที่มาของเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคสำหรับสัตว์ประเภทเท้ากีบ (meat of domestic ungulates) เอาไว้ใน Annex III Section I Chapter II Requirements for slaughterhouses กำหนดให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ประเภทสัตว์เท้ากีบนั้นต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อกำหนดใน chapter นี้ มีสาระสำคัญ ดังนี้

1.การจัดให้โรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ให้มีโครงสร้างอาคารและเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ อย่างเพียงพอและเหมาะสม อันได้แก่

- มีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ
- มีการระบายอากาศให้อากาศถ่ายเทสะดวก
- สามารถทำความสะอาดได้ง่าย
- มีเครื่องมือในการให้น้ำสัตว์ หรือให้อาหารในกรณีจำเป็น
- มีระบบการระบายน้ำหรือบำบัดน้ำเสีย
- มีเครื่องมืออุปกรณ์และพื้นที่ที่สามารถแยกสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยออกจากสัตว์อื่นได้ เพื่อป้องกันการแพร่เชื้อไปยังสัตว์อื่น
- มีขนาดที่ใหญ่เพียงพอต่อการดำเนินการโดยคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์

2. เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ โดยต้องจัดให้มีห้องปฏิบัติการในขั้นตอนต่าง ๆ แยกออกจากกัน เช่น ต้องมีห้องล้างเครื่องในแยกต่างหากจากขั้นตอนอื่น ๆ มีการจัดการไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสถูกพื้น ผนังหรือสิ่งอื่น เป็นต้น

4.2.2 วิธีการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

ในการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์นั้น ในส่วนของวิธีการฆ่าสัตว์ มีสิ่งที่อาจคำนึงถึงได้หลัก ๆ 2 ประการ คือ ประโยชน์ในด้านสุขอนามัยในการประกอบกิจการโดนมุ่งเน้นไปที่การคุ้มครองสุขอนามัยของผู้บริโภค กับประโยชน์ในการปกป้องสัตว์หรือการจัดสวัสดิภาพสัตว์ที่ดี

4.2.2.1 การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค กับสุขอนามัยในการฆ่าสัตว์

ตามที่ได้กล่าวมาแล้วว่าสหภาพยุโรปมีกฎหมายที่มีการบัญญัติเกี่ยวกับสุขอนามัยเนื้อสัตว์ใน Regulation กฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, 29 April 2004) ที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อวางมาตรการความปลอดภัยของอาหาร (food safety) และสุขอนามัยของผู้บริโภค (public health) ภาคผนวกที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยในการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค อยู่ในภาคผนวกที่ 3 (Annex III) โดยข้อกำหนดเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ประเภทเท้ากีบ อันได้แก่ โค กระบือ สุกร แพะ และแกะ จะอยู่ใน Section I: Meat of domestic ungulates ซึ่งไม่ได้ระบุถึงวิธีการฆ่าสัตว์ แต่ได้ระบุว่าเพื่อสุขอนามัยที่ดี ระหว่างขั้นตอนการฆ่าสัตว์ และขั้นตอนต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์จะต้องมีการดำเนินการเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ ทั้งสิ่งปนเปื้อนที่เกิดจากสัตว์และจากสิ่งปนเปื้อนอื่น

สาระสำคัญของข้อกำหนดในเรื่องสุขอนามัยในการฆ่าสัตว์ ได้แก่

- ให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ต้องจัดให้มีห้องปฏิบัติการในขั้นตอนต่าง ๆ แยกออกจากกัน
- ต้องมีห้องล้างเครื่องในแยกต่างหากจากขั้นตอนอื่น ๆ
- มีการจัดการไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสถูกพื้น ผนังหรือสิ่งอื่น
- มีการทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส

4.2.2.2 การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค กับการจัดสวัสดิภาพสัตว์

กฎหมายที่มีวัตถุประสงค์เพื่อปกป้องสัตว์ที่ใช้อยู่ในสหภาพยุโรปนั้นมีหลายฉบับ เป็นที่น่าชื่นชมว่าสหภาพยุโรปนั้นให้ความสำคัญกับการปกป้องสัตว์อย่างแท้จริง แม้กระทั่งสัตว์ที่อยู่ในกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคก็มีกฎหมายออกมารองรับในส่วนนี้โดยเฉพาะ นั่นก็คือ กฎสหภาพยุโรป ที่ 1099/2009 วันที่ 26 ตุลาคม 2009 ว่าด้วยการปกป้องสัตว์ในขณะถูกฆ่า (Council Regulation (EC) No 1099/2009 of the 26 October 2009 on

protection of animals at time of killing) นี้เป็นกฎที่สหภาพยุโรปได้ออกมาใหม่เพื่อควบคุมโรงฆ่าสัตว์ และการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ที่ดี ซึ่งกฎสหภาพยุโรปที่ 1099/2009 นี้เป็นกฎที่ออกมาแทนระเบียบสหภาพยุโรปฉบับเดิม คือ กฎสหภาพยุโรป ที่ 93/119 (Council Directive 93/119/EC) โดยกฎสหภาพยุโรปฉบับใหม่ ได้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2556 เป็นต้นมา[8]

กฎสหภาพยุโรปฉบับนี้บังคับใช้เพื่อควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อวัตถุประสงค์หลายประการ เช่น เป็นอาหาร เพื่อใช้ขน เพื่อใช้หนัง เป็นต้น รวมถึงกำหนดเรื่องการฆ่าสัตว์ในกรณีฉุกเฉินเพื่อป้องกันโรคระบาดด้วย ทั้งนี้ ไม่มีผลบังคับใช้กับการฆ่าสัตว์เพื่อการทดลองทางวิทยาศาสตร์ การล่าสัตว์ การฆ่าสัตว์ตามขนบธรรมเนียมประเพณี การล่าสัตว์ที่เป็นการกีฬา และการการุณยฆาต (euthanasia) ที่กระทำโดยสัตวแพทย์ หรือการฆ่าสัตว์ปีกเพื่อการบริโภคในครัวเรือน[9]

โครงสร้างของ Regulation (EC) 1099/2009 แบ่งออกเป็น 7 Chapters ดังนี้

Chapter I : Subject matter, scope and definitions กำหนดขอบเขตและคำจำกัดความ

Chapter II : General requirements ข้อกำหนดทั่วไป

Chapter III : Additional requirements applicable to slaughterhouses ข้อกำหนดเพิ่มเติมที่ใช้บังคับกับโรงฆ่าสัตว์

Chapter IV : Depopulation and emergency killing การลดจำนวนประชากรและการฆ่าสัตว์ในกรณีฉุกเฉิน

Chapter V : Competent authority อำนาจหน้าที่ของเจ้าหน้าที่

Chapter VI : Non-compliance, penalties and implementing powers บทกำหนดโทษ

Chapter VII : Final provisions บทเฉพาะกาล

---

[8]สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป, “EU ออกข้อกำหนดเพิ่มเติมในเรื่องการคุ้มครองสวัสดิภาพ ณ โรงเชือด,” สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2557, จาก http://news.thaieurope.net/content/view/4092/214/.

[9]“ Protection of animals at the time of killing,” Retrieved on April 25, 2014, from http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3Asa0002.

โดยมี Chapter ที่มีความสำคัญเกี่ยวกับการกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และเรื่องที่กำหนดขึ้นใหม่ในกฎหมายฉบับนี้ คือ เรื่องนักจัดสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) ใน Chapter II และ Chapter III ดังนี้

Chapter II : General requirements กำหนดว่าขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์นั้นจะต้องไม่ทำให้สัตว์ได้รับความเจ็บปวด เครียด หรือได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น และบัญญัติเกี่ยวกับเรื่องหลักสวัสดิภาพสัตว์ทั้ง 5 ประการ กำหนดให้ใช้วิธีการทำให้สัตว์แต่ละชนิดสลบตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวกท้ายกฎหมายนี้ ในหมวด 1 (Annex I: Lists of methods and related specifications) และต้องมีการเช็คว่าสัตว์นั้นสลบดีแล้วหรือไม่ เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ฟื้นคืนสติและได้รับความเจ็บปวดระหว่างขั้นตอนการฆ่า

Chapter III : Additional requirements applicable to slaughterhouses กำหนดขั้นตอนในโรงฆ่าสัตว์โดยโยงถึง กฎสหภาพยุโรปที่ 853/2004 กำหนดวิธีต้องห้ามในการฆ่าสัตว์ เช่น ห้ามฆ่าสัตว์ในขณะที่สัตว์ไม่สลบ และต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในภาคผนวกที่ 2 และ 3 แนบท้ายกฎหมายฉบับนี้ (Annex II: Layout, construction and equipment of slaughterhouses, Annex III: Operational rules for slaughterhouses) รวมถึง กำหนดเรื่อง นักจัดสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) ไว้ใน Article 17 ว่ามีหน้าที่อย่างไรบ้าง ตามที่จะได้กล่าวต่อไป

สาระสำคัญของกฎสหภาพยุโรปที่ 1099/2009 สามารถสรุปได้ ดังนี้[10]

1. การเปลี่ยนรูปแบบจากระเบียบสหภาพยุโรป (Directive) มาเป็นกฎสหภาพยุโรป (Regulation) ความเปลี่ยนแปลงที่สำคัญจาก ระเบียบสหภาพยุโรปที่ 93/119 (Council Directive 93/119/EC) เป็นกฎสหภาพยุโรปที่ 1099/2009 (Regulation (EC) 1099/2009) คือ การเปลี่ยนรูปแบบจากระเบียบสหภาพยุโรป (Directive) มาเป็นกฎสหภาพยุโรป (Regulation) มีผลทำให้การบังคับใช้ของกฎที่ออกมาใหม่ในรูปของกฎสหภาพยุโรป (Regulation) นี้มีผลบังคับใช้ได้เลย ประเทศสมาชิกต่าง ๆ ผูกพันตามกฎสหภาพยุโรป (Regulation) นี้ตามวันที่มีผลบังคับใช้ นั่นก็คือวันที่ 1 มกราคม 2556 โดยไม่ต้องรอให้รัฐสมาชิกออกกฎหมายภายในให้สอดคล้องกับกฎสหภาพยุโรป (Regulation) นี้ เพราะความแตกต่างของระเบียบสหภาพยุโรป (Directive) และกฎสหภาพยุโรป (Regulation) ที่สำคัญ คือระเบียบสหภาพยุโรป (Directive) นั้นจะให้อำนาจประเทศสมาชิกนั้นไปออกกฎหมายภายในให้สอดคล้องกับระเบียบสหภาพยุโรป (Directive) ซึ่งค่อนข้างยืดหยุ่น แต่ถ้าออกมาในรูปของกฎสหภาพยุโรป (Regulation) แล้ว จะมีผลผูกพันประเทศสมาชิกโดยตรง มีผลบังคับใช้ได้โดยไม่ต้องผ่านระบบกฎหมายภายในของแต่ละประเทศอีก

---

[10]สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป, *อ้างแล้ว เชิงอรรถที่ 12.*

การออกกฎใหม่มาในรูปของ กฎสหภาพยุโรป (Regulation) จึงเป็นกฎที่บังคับให้ประเทศสมาชิกทุกประเทศในสหภาพยุโรปต้องผูกพันตามกฎนี้ โดยไม่ต้องรอให้ออกกฎหมายภายในรับรองอีก

2. มีผลเป็นการเพิ่มความรับผิดชอบให้กับผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์นั้นจะต้องดำเนินกิจการให้เป็นไปตามมาตรฐาน ซึ่งไม่ใช่เรื่องใหม่อะไรนัก เพราะเป็นไปตามมาตรฐาน Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) แต่ที่เพิ่มขึ้นมาก็คือ การที่ต้องดูแลเรื่องสวัสดิภาพสัตว์ในขั้นตอนต่าง ๆ ด้วย สิ่งที่เรื่องสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์นี้ค่อนข้างจะให้ความสำคัญ ก็คือเรื่องของการทำให้สัตว์สลบก่อนการฆ่า ซึ่งจะต้องทำตามวิธีที่กำหนดไว้ และต้องให้แน่ใจว่าสัตว์นั้นสลบแล้ว และจะไม่ฟื้นคืนสติมาก่อนการฆ่า เพื่อเป็นการคุ้มครองไม่ให้สัตว์นั้นได้รับความทุกข์ทรมานจากขั้นตอนในการฆ่า

3. การกำหนดให้มีนักจัดสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) ประจำอยู่ที่โรงฆ่าสัตว์แต่ละแห่ง อีกสิ่งที่เพิ่มเข้ามาใหม่ในกฎฉบับนี้ ก็คือเรื่องการกำหนดให้มีนักจัดสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) ซึ่งจะเป็นผู้คอยควบคุม ดูแล ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ของสหภาพยุโรป (EU Rules) แก่คนที่เกี่ยวข้องทุกคนที่ทำหน้าที่ในโรงฆ่าสัตว์ หน้าที่หลัก ๆ ของนักจัดสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) นี้ คือการให้คำแนะนำทุกคนที่มีหน้าที่ต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์ ตั้งแต่เจ้าของกิจการไปจนถึงพนักงานในโรงฆ่าสัตว์ เป็นผู้ที่ตรวจเช็คขั้นตอนต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามกฎของสหภาพนยุโรป และเช็คให้แน่ใจว่าการดำเนินการต่าง ๆ นั้นเป็นไปตามเอกสารแนะนำการปฏิบัติงานหรือ Standard Operating Procedures (SOPs) รวมทั้งให้คำแนะนำในเรื่องนวัตกรรมใหม่ ๆ

เอกสารแนะนำการปฏิบัติงานหรือ Standard Operating Procedures (SOPs) ที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์นี้จะเป็นเรื่องของขั้นตอนการทำให้สัตว์สลบ การตรวจเช็คให้แน่ใจว่าสัตว์สลบและจะไม่ฟื้นคืนสติมาก่อนการฆ่า และการดูแลเรื่องเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ให้เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพของสัตว์ ไม่ทารุณหรือทรมานสัตว์ จะเห็นได้ว่าเรื่องการทำให้สัตว์สลบนั้นเป็นเรื่องที่สำคัญมากเรื่องหนึ่งในการคุ้มครองสวัสดิภาพของสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ เพราะถ้าสัตว์ไม่สลบก็จะได้รับความเจ็บปวดทุกข์ทรมาน จึงต้องกำหนดให้มีการตรวจเช็คให้แน่ใจว่าสัตว์นั้นสลบ และจะไม่ฟื้นคืนสติขึ้นมาก่อนการฆ่า

การแต่งตั้งนักจัดสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) นั้นเป็นอำนาจของผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่จะแต่งตั้งได้เอง แต่ผู้ที่จะมาเป็นนักจัดสวัสดิภาพสัตว์นั้นจะต้องได้รับใบอนุญาตหรือใบรับรองที่ออกโดยรัฐสมาชิก (Certificates of competence) โดยผู้จะได้รับใบอนุญาตนี้จะต้องผ่านการสอบ เพื่อวัดความรู้ความสามารถในด้านเฉพาะ และใบอนุญาตนี้จะออกให้ตามชนิดของสัตว์ และตามชนิดของอุปกรณ์ที่ได้ผ่านการฝึกอบรมมาโดยเฉพาะ

นักจัดสวัสดิภาพสัตว์ หรือ Animal Welfare Officer นี้เป็นบุคคลที่มีหน้าที่สำคัญมากคนหนึ่งในโรงฆ่าสัตว์เพราะเป็นเสมือนคนตรวจเช็คว่าในทุกขั้นตอนในโรงฆ่าสัตว์และทุกคนที่ทำหน้าที่ในโรงฆ่าสัตว์นั้นกระทำการให้เป็นไปตามกฎของสหภาพยุโรป เป็นไปตาม Standard Operating Procedures และไม่มีการทารุณหรือทรมานสัตว์

โรงฆ่าสัตว์ที่ถูกกำหนดให้ต้องมีนักจัดสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) นั้นเฉพาะโรงฆ่าสัตว์ขนาดใหญ่เท่านั้น ส่วนโรงฆ่าสัตว์ที่มีการฆ่าสัตว์ปศุสัตว์น้อยกว่า 1000 ตัวต่อปี หรือฆ่าสัตว์ปีกหรือสัตว์จำพวกกระต่ายน้อยกว่า 150,000 ตัวต่อปี ไม่อยู่ในข่ายที่ถูกบังคับให้ต้องมีนักจัดสวัสดิภาพสัตว์ประจำโรงฆ่าสัตว์นั้น[11]

4. มีการแก้ไขปรับปรุงขั้นตอนต่าง ๆ ภายในระบบการฆ่าสัตว์ มีการกำหนดเปลี่ยนแปลงในเรื่องเทคนิคต่าง ๆ ให้ทันสมัยมากขึ้น เช่น การจำกัดวิธีการทำให้สัตว์สลบซึ่งกำหนดให้เข้มงวดมากขึ้นและมีการกำหนดวิธีการต่าง ๆ เพิ่มมากขึ้น ซึ่งการกำหนดเรื่องเทคนิคต่าง ๆ ให้ทันสมัยมากขึ้นนี้ มีผลต่อโรงฆ่าสัตว์ในด้านของโครงสร้างและเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ด้วย อาจทำให้ต้องมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เป็นไปตามเทคนิคใหม่

กฎระเบียบใหม่นี้มีผลต่อประเทศที่สามที่จะทำการค้าเนื้อสัตว์กับประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปด้วย เพราะได้มีการกำหนดให้ประเทศที่สามที่ส่งออกเนื้อสัตว์ไปจำหน่ายยังสหภาพยุโรปจะต้องให้ได้การรับรองการปฏิบัติที่เท่าเทียมกัน (equivalent) ในเรื่องดังกล่าวกับประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป (เพื่อรับรองว่าการฆ่าสัตว์นั้นจะเป็นไปอย่างไม่ทรมานสัตว์) ตามที่ระบุใน Chapter II และ III ของกฎระเบียบดังกล่าว โดยประเทศที่สามจะต้องให้การรับรองความทัดเทียมกันทางมาตรฐานสวัสดิภาพสัตว์ไปพร้อมกับการออกใบรับรองสุขอนามัยสัตว์ในการส่งออก[12]

4.2.3 การขนส่งเนื้อสัตว์

ตามที่ได้กล่าวมาแล้วว่าสหภาพยุโรปมีกฎหมายที่มีการบัญญัติเกี่ยวกับสุขอนามัยเนื้อสัตว์ในกฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific

---

[11]European Union, “The animal welfare officer in the European Union” Retrieved on August 21, 2014, from http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm.

[12]สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป, *อ้างแล้ว เชิงอรรถที่ 12.*

hygiene rules for food of animal origin, 29 April 2004) ที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อวางมาตรการความปลอดภัยของอาหาร (food safety) และสุขอนามัยของผู้บริโภค (public health) มีการกำหนดมาตรฐานของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเอาไว้ในภาคผนวกที่ 3 ว่าด้วยเรื่องการเก็บรักษาและการขนส่ง (Annex III Chapter VII : Storage and transport) ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการทางด้านอาหารต้องขนส่งและจัดเก็บเนื้อสัตว์ให้เป็นไปตามข้อกำหนด ซึ่งสรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

1. หลังจากมีการตรวจโรคสัตว์ต้องมีการแช่เย็นเนื้อสัตว์ในทันที เพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์จะมีอุณหภูมิอยู่ที่ระหว่าง 3 -7 องศาเซลเซียส
2. เนื้อสัตว์จะต้องมีอุณหภูมิตามที่กำหนดตลอดขั้นตอนการจัดเก็บ
3. เนื้อสัตว์จะต้องมีอุณหภูมิ 3 -7 องศาเซลเซียสตั้งแต่ก่อนขนส่งและคงอุณหภูมินั้นตลอดการขนส่ง เว้นแต่ เจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจจะอนุญาตให้เป็นอย่างอื่นได้เป็นการเฉพาะ หากเป็นการขนส่งระหว่างสถานประกอบการหนึ่งไปยังอีกสถานประกอบการหนึ่ง โดยจะต้องมีระยะเวลาในการขนส่งไม่เกิน 2 ชั่วโมง
4. เนื้อสัตว์แช่แข็ง จะต้องทำการแช่แข็งในทันทีอย่างไม่ชักช้า
5. เนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ทำการบรรจุภัณฑ์จะต้องถูกเก็บและขนส่งแยกต่างหากจากเนื้อสัตว์ที่ทำการบรรจุภัณฑ์แล้ว เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

4.3 การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ในประเทศสหรัฐอเมริกา

กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกาที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์ และการขนส่งเนื้อสัตว์นั้น มีฉบับหลัก ๆ คือ กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act (FMIA)) และ กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ปีก (Poultry Product Inspection Act) ซึ่งเป็นกฎหมายที่มีขึ้นเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคเนื้อสัตว์ให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์นั้นมีความปลอดภัย ถูกสุขอนามัยได้มาตรฐาน และ กฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act) ที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อคุ้มครองสัตว์ โดยการลดความเจ็บปวดทุกข์ทรมานจากขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์ ดังนั้น การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์ของประเทศสหรัฐอเมริกานั้นจะอยู่ในกฎหมายหลายฉบับประกอบกัน โดยมีกฎหมายหลัก ได้แก่ กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act), กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ปีก (Poultry Product Inspection Act) และกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act)

4.3.1 การจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act) หรือ FMIA เป็นกฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกา รัฐสภากลางตรากฎหมายฉบับนี้ขึ้น ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1906 สมัยประธานาธิบดีธีโอดอร์ รูสเวลท์ และแก้ไขเพิ่มเติมในปี ค.ศ. 1957 มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดมาตรฐานความสะอาดและสุขอนามัยของโรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนต่าง ๆ ในการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อประโยชน์ทางด้านอาหารปลอดภัย โดยการกำหนดให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตและบรรจุเนื้อสัตว์ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานว่าด้วยการฆ่าสัตว์ การบรรจุเนื้อสัตว์และขั้นตอนอื่น ๆ ในการตระเตรียมเนื้อสัตว์เพื่อนำไปเป็นอาหารนั้นต้องเป็นไปตามที่กฎหมายนี้กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันผู้บริโภคเนื้อสัตว์ให้ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน และเพื่อให้ความมั่นใจแก่ผู้บริโภคที่เลือกซื้อเนื้อสัตว์ไปเป็นอาหารว่าเนื้อสัตว์นั้นได้ผ่านการตรวจสอบอย่างเคร่งครัดมาแล้วก่อนจะถึงมือผู้บริโภค กฎหมายนี้กำหนดให้มีการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ ให้มีการตรวจเนื้อสัตว์หลังชำแหละ และกำหนดขั้นตอนปฏิบัติต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์และผลิตเนื้อสัตว์ทั้งในโรงฆ่าสัตว์และโรงงานบรรจุเนื้อสัตว์ให้ถูกสุขอนามัย[13]

ทั้งนี้ ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1906 เป็นต้นมา กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act) นั้นไม่ครอบคลุมถึงสัตว์ปีก ต่อมาในปี 1957 จึงมีกฎหมายอีกฉบับคือกฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ปีก (Poultry Product Inspection Act (PPIA))[14] สำหรับควบคุมโรงฆ่าและโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก ที่บัญญัติข้อกำหนดในทำนองเดียวกัน กฎหมายทั้งสองฉบับนี้กำหนดให้มีเจ้าหน้าที่ทำการตรวจสอบเนื้อของสัตว์ทุกชนิดที่วางจำหน่ายในรัฐต่าง ๆ รวมถึงผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่นำเข้าด้วย เจ้าหน้าที่จะทำการตรวจสอบทั้งก่อนและหลังชำแหละเพื่อป้องกันไม่ให้มีการนำสัตว์ที่เป็นโรค มีเชื้อโรคมาเป็นอาหาร และมีการประทับตราเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมต่อการนำไปบริโภค และอาจมีการตรวจซากเพื่อค้นหาสิ่งบกพร่องที่อาจส่งผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ และยังมีการตรวจสอบทุกขั้นตอน ทั้งการผลิต บรรจุ จนกระทั่งขนส่ง เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์นั้นมีความปลอดภัย และได้ปิดฉลากตรงตามความเป็นจริง

---

[13] United States Department of Agriculture, “ Overview Celebrating 100 years of FMIA,” Retrieved on November 28, 2014, from http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/international-affairs/us-codex-alimentarius.

[14] “ Inspection : overview,” Retrieved on December 11, 2015, from http://www.meatsafety.org/ht/d/sp/i/26606/pid/26606.

ในเรื่องมาตรฐานสุขอนามัยในโรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์บัญญัติไว้ใน กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act) Title 21 Food and drugs Chapter 12 Meat inspection Subchapter I Inspection requirements; adulteration and misbranding Section 603 Inspection of meat and meat food product ที่กำหนดให้ต้องมีการตรวจโรคสัตว์ทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ ให้มีการทำเครื่องหมายที่เนื้อสัตว์

ที่ผ่านการตรวจแล้วเพื่อเป็นการตรวจสอบ อีกครั้งก่อนส่งเนื้อสัตว์ไปยังผู้บริโภค สำหรับวิธีการฆ่าสัตว์นั้น มีการกำหนดให้ใช้วิธีการฆ่าอย่างมีมนุษยธรรม โดยให้ใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่ระบุไว้ในกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act) หรือกฎหมายว่าด้วยวิธีการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Methods of Slaughter Act) เท่านั้นในปี ค.ศ. 1967 รัฐสภาได้ตรากฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์อีก ได้แก่ กฎหมายว่าด้วยมาตรฐานเนื้อสัตว์ (Wholesome Meat Act) และในปีถัดมาได้ตรากฎหมายว่าด้วยคุณภาพเนื้อสัตว์ปีก (Wholesome Poultry Products Act)[15] เป็นกฎหมายตราโดยรัฐสภากลางที่กำหนดให้กฎหมายของแต่ละมลรัฐที่ควบคุมเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกนั้นจะต้องได้มาตรฐานอย่างน้อยเทียบเท่ากับกฎหมายของรัฐสภากลาง ซึ่งได้แก่ กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act), กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ปีก (Poultry Products Inspection Act) และรวมไปถึงกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act) ซึ่งเป็นกฎหมายที่กำหนดวิธีการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรมด้วย[16]

4.3.2 วิธีการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

4.3.2.1 การฆ่าสัตว์กับสุขอนามัยในการฆ่าสัตว์

ในเรื่องมาตรฐานสุขอนามัยในโรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์บัญญัติไว้ใน Title 21 Food and drugs Chapter 12 Meat inspection Subchapter I Inspection requirements; adulteration and misbranding Section 603 Inspection of meat and meat food product, Section 604 Post mortem examination of carcasses and marking or labeling โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

---

[15] United States Department of Agriculture, *อ้างแล้ว เชิงอรรถที่ 15.*

[16] The National Association of State Departments of Agriculture, “Background ansd history on interstate shipment of atate-inspected meat and poultry products and meat and poultry inspection programs,” Retrieved on August 21, 2014, from http://www.nasda.org/File.aspx?id=1670.

1. กำหนดให้ต้องมีการตรวจโรคสัตว์ทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์

2. กำหนดให้ใช้วิธีการฆ่าอย่างมีมนุษยธรรม โดยให้ใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่ระบุไว้ในกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act) หรือกฎหมายว่าด้วยวิธีการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Methods of Slaughter Act) เท่านั้น

3.กำหนดให้มีการทำเครื่องหมายที่เนื้อสัตว์ที่ผ่านการตรวจแล้วเพื่อเป็นการตรวจสอบอีกครั้งก่อนส่งเนื้อสัตว์ไปยังผู้บริโภค โดยเจ้าหน้าที่ตรวจสอบจะทำเครื่องหมาย “Inspected and passed” สำหรับเนื้อสัตว์ที่ไม่ปนเปื้อน และทำเครื่องหมาย “Inspected and condemned” หากตรวจพบว่าเนื้อสัตว์นั้นมีการปนเปื้อน

4. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบมีอำนาจในการทำลายเนื้อสัตว์ที่ตรวจพบว่ามีการปนเปื้อน อีกทั้งยังกำหนดโทษในกรณีที่เจ้าหน้าที่ตรวจพบแล้วไม่ทำลายเนื้อสัตว์ดังกล่าวอีกด้วย

4.3.2.2 การฆ่าสัตว์กับการจัดสวัสดิภาพสัตว์

กฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act) เป็นกฎหมายที่ตราโดยรัฐสภากลางของประเทศสหรัฐอเมริกา มีจุดมุ่งหมายเพื่อคุ้มครองสัตว์ โดยการลดความเจ็บปวดทุกข์ทรมานจากขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์ ทั้งการเคลื่อนย้ายสัตว์และการฆ่าสัตว์ ด้วยการทำให้สัตว์ไม่มีสติรับรู้ หรือปราศจากความรู้สึกโดยสิ้นเชิง โดยกำหนดให้มีวิธีการที่แตกต่างกันออกไปตามชนิดของสัตว์ ทั่วไปจะแบ่งตามขนาด ทั้งนี้กฎหมายฉบับนี้ครอบคลุมเพียงแค่สัตว์บางชนิด เช่น โค กระบือ สุกร แพะ แกะ เป็นต้น แต่ไม่รวมถึงสัตว์ปีก และปลา

ในเรื่องวิธีการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (Humane methods) นั้นบัญญัติไว้ใน Section 1902[17] ของกฎหมายนี้ โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

---

[17] The Humane Slaughter Act Section 1902 Humane methods

No method of slaughtering or handling in connection with slaughtering shall be deemed to comply with the public policy of the United States unless it is humane. Either of the following two methods of slaughtering and handling are hereby found to be humane:

(a) in the case of cattle, calves, horses, mules, sheep, swine, and other livestock, all animals are rendered insensible to pain by a single blow or

1. กำหนดให้ต้องใช้วิธีการเคลื่อนย้ายสัตว์และวิธีการฆ่าสัตว์ตามนโยบายที่ประเทศสหรัฐอเมริกากำหนดเท่านั้น

2. กำหนดให้การทำให้สัตว์สลบตาม Section 1902

(a) การทำให้สัตว์สลบก่อนแขวนหรือเคลื่อนย้ายเพื่อฆ่า ก่อนการฆ่าและชำแหละ และ

(b) เป็นการกระทำอย่างมีมนุษยธรรม ซึ่ง Section 1902 (a) คือการทำให้สัตว์สลบก่อนแขวนหรือเคลื่อนย้ายเพื่อฆ่า ก่อนการฆ่าและชำแหละ และ Section 1902 (b) คือการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมทางความเชื่อแบบยิว (Jewish faith) หรือศาสนาอื่น ๆ ที่ทำให้สัตว์ไม่มีความรู้สึกหรือสมองหยุดทำงานในทันที ด้วยการใช้อุปรณ์ที่แหลมคมในการเชือด

ทั้งนี้ นอกจาก Section 1902 ของกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act) แล้ว ประเทศสหรัฐอเมริกายังมีการบัญญัติการปฏิบัติต่อสัตว์ก่อนฆ่าและวิธีในการฆ่าสัตว์เอาไว้ในประมวลกฎหมายที่เรียกว่า Code of Federal Relations (CFR) Title 9 Animal and Animal Products Chapter III Food Safety and Inspection service, Department of Agriculture Subchapter A Agency Organization and terminology; mandatory meat and poultry products inspection and voluntary

---

gunshot or an electrical, chemical or other means that is rapid and effective, before being shackled, hoisted, thrown, cast, or cut; or

(b) by slaughtering in accordance with the ritual requirements of the Jewish faith or any other religious faith that prescribes a method of slaughter whereby the animal suffers loss of consciousness by anemia of the brain caused by the simultaneous and instantaneous severance of the carotid arteries with a sharp instrument and handling in connection with such slaughtering.

inspection and certification Part 313 Humane Slaughter of Livestock[18] โดยวิธีการที่กำหนดไว้มีการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (section 313.5) การยิงด้วยปืนแบบ captive bolt (section 313.15) และ Gunshot (section 313.16) และการช็อตไฟฟ้า (section 313.30)

4.3.3 การขนส่งเนื้อสัตว์

ในอดีตประเทศสหรัฐอเมริกาเคยมีการห้ามไม่ให้ขนส่งเนื้อสัตว์ระหว่างรัฐมาก่อน โดยกฎหมายการตรวจสอบเนื้อสัตว์ฉบับเก่า คือ Meat and Poultry Acts แต่ก็ได้ยกเลิกการห้ามขนส่งเนื้อสัตว์ระว่างรัฐนี้ไปโดยผลของกฎหมายที่ชื่อว่า Farm Bill ที่ออกมาในปี 2002 โดยให้เหตุผลว่าการตรวตสอบเนื้อสัตว์ของรัฐบาลกลางและของรัฐนั้นควรจะไปด้วยกันเพื่อสร้างระบบการตรวจสอบที่สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งภายในรัฐและระหว่างรัฐ[19]

กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act) หรือ FMIA เป็นกฎหมายที่รัฐสภากลางของประเทศสหรัฐอเมริกาตราขึ้น ในส่วนของการกำหนดเรื่องการเก็บรักษาและการขนส่งเนื้อสัตว์นั้น ได้กล่าวถึงใน Section 624 Storage and handling regulations โดยไม่ได้ระบุถึงรายละเอียดในการขนส่งเนื้อสัตว์เอาไว้ในมาตรานี้โดยตรง แต่ให้อำนาจเลขานุการของรัฐ (Secretary) ในการออกกฎหมายเกี่ยวกับการเก็บรักษาและการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์เอาไว้ เพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์จะส่งถึงมือผู้บริโภคโดยไม่มีการปนเปื้อน ดังนั้นข้อกำหนดในเรื่องการขนส่งเนื้อสัตว์ของแต่ละรัฐอาจมีความแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับกฎหมายของรัฐนั้น ๆ

จากการศึกษาค้นคว้าการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการขนส่งเนื้อสัตว์ในต่างประเทศ ทั้งองค์กรสากล ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป และประเทศสหรัฐอเมริกาต่างให้ความสำคัญกับเรื่องการกำหนดมาตรฐานทางด้านอาหาร และมีการกำหนดกฎเกณฑ์และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการขนส่ง

---

[18] Michigan State University, " Title 9 Animal and Animal Products Chapter III Food Safety and Inspection service, Department of Agriculture Subchapter A Agency Organization and terminology; mandatory meat and poultry products inspection and voluntary inspection and certification Part 313 Humane Slaughter of Livestock," Retrieved on December 6, 2014, from https://www.animallaw.info/administrative/us-slaughter-humane-slaughter-livestock-regulations.

[19] The National Association of State Departments of Agriculture, " Background & History On Interstate Shipment of State-Inspected Meat and Poultry Products And Meat and Poultry Inspection Programs," Retrieved on August 21, 2014, from http://www.nasda.org/File.aspx?id=1670.

เนื้อสัตว์เอาไว้ เพื่อประโยชน์ในการปกป้องสุขอนามัยของประชากรในประเทศ สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค เพื่อประโยชน์ในทางธุรกิจ และเพื่อปกป้องสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

โดยสรุป กฎหมายและกฎเกณฑ์ของต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์นั้น ได้แก่

1. มาตรฐานทางด้านอาหาร (Codex Alimentarius) โดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) โดยมุ่งเน้นด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยของผู้บริโภค

2. กฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, 29 April 2004) เป็นกฎระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวกับสุขลักษณะเฉพาะของแหล่งที่มาของสัตว์ เป็นข้อกำหนดที่สำคัญและเกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์โดยตรง ใช้บังคับระหว่างประเทศสมาชิกของสหภาพยุโรป

3. กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act) หรือ FMIA เป็นกฎหมายที่ตราขึ้นโดยรัฐสภากลางของประเทศสหรัฐอเมริกา ว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดในเรื่องที่ครอบคลุมตลอดขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการตรวจสอบเนื้อสัตว์

กฎหมายและกฎเกณฑ์ของต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค ได้แก่

1. กฎสหภาพยุโรป ที่ 1099/2009 วันที่ 26 ตุลาคม 2009 ว่าด้วยการปกป้องสัตว์ในขณะถูกฆ่า (Council Regulation (EC) No 1099/2009 of the 26 October 2009 on protection of animals at time of killing) นี้เป็นกฎที่สหภาพยุโรปได้ออกมาใหม่เพื่อควบคุมโรงฆ่าสัตว์ และการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ที่ดี

2. กฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act) เป็นกฎหมายที่ตราโดยรัฐสภากลางของประเทศสหรัฐอเมริกา มีจุดมุ่งหมายเพื่อคุ้มครองสัตว์ โดยการลดความเจ็บปวดทุกข์ทรมานจากขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์

3. มาตรฐานว่าด้วยการปกป้องสุขภาพสัตว์ หรือ Terrestrial Animal Health Code นั้นเป็นมาตรฐานที่ออกโดยองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (Office International des Epizooties; OIE) เพื่อวัตถุประสงค์ในการพัฒนาสุขภาพของสัตว์และการจัดสวัสดิภาพสัตว์ทั่วโลก

กฎหมายและกฎเกณฑ์ของต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งเนื้อสัตว์ ได้แก่

1. กฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene

rules for food of animal origin, 29 April 2004) มีการกำหนดเรื่องการขนส่งเนื้อสัตว์เอาไว้เพื่อรักษาคุณภาพของเนื้อสัตว์

2. กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act) หรือ FMIA เป็นกฎหมายที่ตราขึ้นโดยรัฐสภากลางของประเทศสหรัฐอเมริกา ว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดในเรื่องที่ครอบคลุมตลอดขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการตรวจสอบเนื้อสัตว์ โดยให้อำนาจแต่ละรัฐไปออกกฎหมายบังคับใช้เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภคป้องกันการปนเปื้อนของเนื้อสัตว์

ทั้งประเทศสหภาพยุโรปและประเทศสหรัฐอเมริกาซึ่งเป็นประเทศที่พัฒนาแล้วได้มีการวางกฎเกณฑ์ที่เกี่ยวกับการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์ไว้ในกฎหมายหลายฉบับตามที่ได้กล่าวมาแล้วนั้น เป็นประโยชน์ในการศึกษาเปรียบเทียบกับกฎหมายไทยที่มีอยู่ในปัจจุบัน อันจะนำไปสู่การปรับปรุงแก้ไขกฎหมายไทยให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้นต่อไป

บทที่ 5
วิเคราะห์ปัญหาเรื่องการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค และการขนส่งเนื้อสัตว์

โรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ที่มีความสำคัญมากสถานที่หนึ่งในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ เพราะเป็นสถานที่แปรรูปจากสัตว์ที่มีชีวิตให้เป็นเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค ซึ่งเนื้อสัตว์จะสะอาด ปลอดภัย มีคุณภาพดี ถูกสุขอนามัยหรือไม่นั้น ปฏิเสธไม่ได้เลยว่าทุกขั้นตอนของการผลิตเนื้อสัตว์นั้น มีความสัมพันธ์เกี่ยวโยงกัน และมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคทั้งสิ้น เนื่องจากเนื้อสัตว์จัดเป็น อาหารอย่างหนึ่ง จึงต้องมีการควบคุมดูแลตลอดขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่ระดับฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ การขนส่ง ไปจนถึงขั้นตอนการจัดจำหน่ายเนื้อสัตว์แก่ผู้บริโภค เพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภค เนื้อสัตว์จะได้รับความปลอดภัย ซึ่งปัจจุบันมีการออกกฎเกณฑ์เกี่ยวกับมาตรฐานอาหารไว้หลายเรื่อง เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค โดยการควบคุมให้ทุกขั้นตอนการผลิต หรือที่เรียกกันว่า From Farm To Table มีการปฏิบัติที่เป็นไปตามมาตรฐาน

วิทยานิพนธ์เรื่องนี้ทำการศึกษาในด้านของการควบคุมดูแลโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตาม มาตรฐาน เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค การคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ และเพื่อประโยชน์ ทางการค้าการลงทุนของผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งที่จำหน่ายในประเทศ และส่งออกต่างประเทศ เพื่อสร้างความมั่นใจและคุ้มครองผู้บริโภคเนื้อสัตว์ในประเทศไทย นอกจากนี้ ปัจจุบันในหลายประเทศได้เรียกร้องให้ผู้นำเข้าเนื้อสัตว์มีการปฏิบัติตามมาตรฐานสากลหรือขั้นตอนที่ ประเทศนั้น ๆ กำหนด ถ้าผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานแล้วก็จะทำให้ สามารถส่งออกเนื้อสัตว์ไปจำหน่ายในประเทศอื่น ๆ ที่กำหนดมาตรฐานไว้สูงได้ เป็นการขยายตลาด การจำหน่ายสินค้าประเภทเนื้อสัตว์ให้กว้างขึ้น ซึ่งจะส่งผลดีต่อการส่งออกของประเทศ ซึ่งในเรื่องที่ เกี่ยวข้องกับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ วิธีการฆ่าสัตว์ แลงการขนส่งเนื้อสัตว์นั้นยังพบว่ามีปัญหาอยู่ หลายประการด้วยกัน ดังต่อไปนี้

5.1 ปัญหาความเหมาะสมของมาตรการและกฎหมายที่ใช้ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในปัจจุบัน

มาตรการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของไทยตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบันนั้นได้มีการ พัฒนามาเรื่อย ๆ ตามสภาพเศรษฐกิจและสังคม จากเดิมที่รัฐบาลเท่านั้นที่สามารถจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ได้ จนถึงการอนุญาตให้เอกชนสามารถจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ได้เช่นในปัจจุบัน การศึกษาเรื่องมาตรการและ กฎหมายที่ใช้ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์นั้น ผู้เขียนทำการศึกษากฎหมายและกฎเกณฑ์ของไทย

ในปัจจุบัน และของต่างประเทศ เพื่อให้เห็นความแตกต่าง และนำความแตกต่างนั้นมาศึกษาวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางที่มีความเป็นไปได้และเหมาะสมต่อการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของไทย เป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขเพื่อพัฒนากฎหมายและกฎเกณฑ์ของไทยให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ในปัจจุบันการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ มีกฎหมายที่ควบคุมอยู่หลัก ๆ คือ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 โดยมาตรา 11 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 กำหนดให้ผู้มีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ จะต้องรับใบขออนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ที่อธิบดีมอบหมาย ตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งกฎกระทรวงที่มีผลบังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน คือ กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ได้กำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ขอยื่นรับใบอนุญาต โดยเงื่อนไขคือการมีโรงฆ่าสัตว์ที่มีลักษณะได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในหมวด 2 ของกฎกระทรวงฯ ทั้งเรื่องอาคารสถานที่ ทำเลที่ตั้ง และระบบสาธารณูปโภคต่าง ๆ ที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์

ถึงแม้ว่ากฎหมายจะกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ต้องได้รับใบอนุญาต แต่ก็ยังมีโรงฆ่าสัตว์อีกจำนวนมากที่ดำเนินกิจการฆ่าสัตว์โดยที่ไม่มีใบอนุญาต หรือโรงฆ่าสัตว์เถื่อน ซึ่งจากการที่กรมปศุสัตว์ได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลโรงฆ่าสัตว์ทั่วประเทศ ในช่วงเดือนมกราคม 2556 พบว่ามีจำนวนโรงฆ่าสัตว์ทั่วประเทศจำนวนทั้งสิ้น 2,640 โรง และได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์แล้วจำนวนทั้งสิ้น 1,632 โรง คิดเป็น 61.82 เปอร์เซ็นต์[62] ซึ่งหมายความว่ายังมีโรงฆ่าสัตว์ที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับใบอนุญาตอยู่อีกเกือบ 40 เปอร์เซ็นต์ของโรงฆ่าสัตว์ทั้งหมดในประเทศไทย การที่โรงฆ่าสัตว์ที่ไม่มีใบอนุญาตยังสามารถดำเนินการฆ่าสัตว์และนำเนื้อสัตว์ออกจำหน่ายในท้องตลาดได้นั้น เป็นปัญหาการบังคับใช้กฎหมายที่ไม่สามารถควบคุมให้ดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายได้

นอกจากปัญหาการบังคับใช้กฎหมายดังที่ได้กล่าวมาแล้ว ยังมีปัญหาบทบัญญัติที่ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานสากลอีกประการหนึ่งด้วย กล่าวคือ มาตรการควบคุมเพื่อความปลอดภัยทางด้านอาหารในระดับสากล และในต่างประเทศนั้นมีหลายมาตรฐาน มีความเข้มงวดแตกต่างกันออกไป

---

[62]กองส่งเสริมและพัฒนาปศุสัตว์, “กรมปศุสัตว์แจงมาตรฐานและกฎกระทรวงเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศแก่เจ้าหน้าที่ในสังกัด,” สืบค้นเมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2556, จาก http://extension.dld.go.th/th1/index.php?option=com_content&view=article&id=786:2013-01-30-23-10-16&catid=54:press-release&Itemid=46.

ในปัจจุบันประเทศที่พัฒนาแล้ว จะมีการกำหนดมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ตามแนวทางของ GMP เป็นมาตรฐานอย่างต่ำ บางประเทศอย่างเช่น ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป ประเทศสหรัฐอเมริกาได้ก้าวไปถึงมาตรฐาน HACCP ที่ถือเป็นมาตรฐานขั้นกว่าของ GMP ด้วย

กฎหมายของต่างประเทศที่ทำการศึกษา คือกฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) No 853/2004 Laying down specific hygiene rules for food of animal origin) ของสหภาพยุโรป ใน Annex III Section I Chapter II Requirements for slaughterhouses กำหนดให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์นั้นต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อกำหนดใน chapter นี้ เช่น การจัดให้โรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ มีอาคารสถานที่ที่เหมาะสม มีสาธารณูปโภคที่เพียงพอ มีขนาดที่ใหญ่เพียงพอต่อการดำเนินการโดยคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์ สามารถแยกสัตว์ป่วยออกจากสัตว์อื่นได้ มีการจัดระบบระบายน้ำเสีย มีการป้องกันการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์โดยการมีห้องปฏิบัติการในขั้นตอนต่าง ๆ แยกออกจากกัน เป็นต้น และกฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act) ของประเทศสหรัฐอเมริกาใน Title 21 Food and drugs Chapter 12 Meat inspection Subchapter I Inspection requirements; adulteration and misbranding Section 603 Inspection of meat and meat food product, Section 604 Post mortem examination of carcasses and marking or labeling ที่กำหนดให้ต้องมีการตรวจโรคสัตว์ทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ ให้มีการทำเครื่องหมายที่เนื้อสัตว์ที่ผ่านการตรวจแล้วเพื่อเป็นการตรวจสอบอีกครั้งก่อนส่งเนื้อสัตว์ไปยังผู้บริโภค

มาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ของไทยตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ยังเป็นการกำหนดลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ที่ยังไม่ละเอียดครอบคลุมเพียงพอที่จะทำให้โรงฆ่าสัตว์นั้นได้มาตรฐาน GMP ทั้งนี้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรไว้เป็นมาตรฐานทั่วไปตามมาตรฐาน GMP เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน เป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดให้ครอบคลุมในทุกขั้นตอน กำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการขนส่งสัตว์จากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าแบบไม่ทรมาน การจัดการซากสัตว์ วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ (Good Hygienic Practice) เพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์และผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมีข้อกำหนดที่ระบุวิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมเอาไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตร 3 ฉบับ ได้แก่ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้เป็นเพียงมาตรฐานที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ออกมาเพื่อรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เพื่อเป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองที่ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์สามารถเลือกว่าจะปฏิบัติตามหรือไม่ก็ได้ตามความสมัครใจของผู้ประกอบกิจการ จึงไม่มีผลบังคับใช้กับผู้ประกอบการทั่วไปที่ไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานสินค้า

ดังนั้น จากการศึกษาเปรียบเทียบมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรฐานทางด้านอาหารของต่างประเทศกับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามกฎหมายไทยแล้ว ผู้เขียนมีความเห็นว่าควรมีการปรับปรุงแก้ไขมาตรการและกฎหมายว่าด้วยการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์เพื่อให้ได้แนวทางที่มีความเป็นไปได้ เหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมของไทย เพื่อพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และเพื่อให้เนื้อสัตว์ที่อยู่ในท้องตลาดนั้นมีความปลอดภัยเหมาะสมต่อการบริโภค แต่ในขณะเดียวกันก็ต้องคำนึงถึงสภาพเศรษฐกิจ สังคม ค่านิยมของผู้บริโภค รวมถึงความสามารถในการแบกรับต้นทุนของผู้ประกอบการรายย่อยด้วย ในประเด็นเรื่องการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์นี้ ผู้เขียนมีความเห็นว่าประเทศไทยควรมีการกำหนดมาตรการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์แบบใหม่ โดยการแบ่งโรงฆ่าสัตว์ออกเป็น 2 ประเภท คือ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานระดับประเทศ และโรงฆ่าสัตว์ระดับท้องถิ่น ซึ่งมีความแตกต่างกันในด้านมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ และขอบเขตการจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์สามารถเลือกได้ว่ามีความประสงค์จะจดทะเบียนเป็นโรงฆ่าสัตว์ประเภทใด

โรงฆ่าสัตว์ประเภทแรก คือ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานระดับประเทศ โรงฆ่าสัตว์ประเภทนี้เกิดขึ้นมาภายใต้ความต้องการที่จะยกระดับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ไทยให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลหรือมาตรฐานของต่างประเทศ ดังนั้น สำหรับโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานระดับประเทศ ผู้เขียนมีความเห็นว่าควรจะยกระดับมาตรฐานให้สูงขึ้นจากเดิม จากที่ปัจจุบันเป็นมาตรฐานตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ให้แก้ไขเปลี่ยนแปลงเป็นมาตรฐานตามมาตรฐานสินค้าเกษตร 3 ฉบับ ได้แก่ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549), เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) ที่ปัจจุบันเป็นมาตรฐานที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกมาเพื่อรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับผู้ต้องการได้รับการรับรอง เป็นมาตรฐานที่สูงกว่าที่กฎหมายบังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ที่จดทะเบียนทั่วไป และเป็นมาตรฐานที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากลมากกว่า เนื่องจากเป็นระดับประเทศ ขอบเขตของการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของโรงฆ่าสัตว์ประเภทนี้ สามารถขนส่งเนื้อสัตว์ไปจำหน่ายได้ทั่วประเทศและสามารถส่งออกไปยังต่างประเทศได้

โรงฆ่าสัตว์ประเภทที่สอง คือ โรงฆ่าสัตว์ระดับท้องถิ่น โรงฆ่าสัตว์ประเภทนี้เกิดขึ้นมาภายใต้การคำนึงถึงสภาพเศรษฐกิจสังคม ค่านิยมของผู้บริโภคเนื้อสัตว์ในประเทศไทย รวมถึงความสามารถในการแบกรับต้นทุนของผู้ประกอบการรายย่อย การกำหนดให้มีโรงฆ่าสัตว์ระดับท้องถิ่นก็เพื่อช่วยลดความเหลื่อมล้ำทางด้านเงินทุนของผู้ประกอบกิจการรายเล็กไม่ให้ต้องแบกรับต้นทุนที่สูงเกินไป เพราะมาตรฐานที่สูงขึ้นย่อมนำมาซึ่งต้นทุนที่สูงขึ้นด้วยเช่นกัน ซึ่งจะส่งผลกระทบโดยตรงกับผู้ประกอบการรายย่อย ตลอดจนกระทบถึงราคาของเนื้อสัตว์ที่จะพุ่งสูงขึ้นเพราะต้นทุนที่สูงขึ้นและการแข่งขันที่น้อยลงเนื่องจากการปิดตัวลงของผู้ประกอบการรายย่อยที่ไม่สามารถแบกรับภาระด้านต้นทุนได้ด้วย ดังนั้น สำหรับโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานระดับท้องถิ่น ผู้เขียนมีความเห็นว่าให้ใช้มาตรฐานตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันตามเดิม ด้วยเหตุผลข้อจำกัดทางด้านต้นทุนอย่างที่ได้กล่าวมาแล้ว อย่างไรก็ตามจะต้องมีการดำเนินการกับผู้ประกอบกิจการที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมายอย่างเด็ดขาด เพื่อขจัดปัญหาเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้มาตรฐานเข้าสู่ตลาดอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์ระดับท้องถิ่นนี้มีมาตรฐานที่ต่ำกว่าโรงฆ่าสัตว์ระดับประเทศ จึงกำหนดให้มีการจำกัดขอบเขตในการจำหน่าย โดยให้จำหน่ายได้เฉพาะในท้องที่ที่โรงฆ่าสัตว์นั้นตั้งอยู่เท่านั้น ไม่สามารถขนส่งไปจำหน่ายยังท้องที่อื่นหรือส่งออกไปยังต่างประเทศได้ ในเรื่องของการแบ่งเขตพื้นที่ของโรงฆ่าสัตว์ประเภทนี้ ขอเสนอให้ใช้การแบ่งเขตพื้นที่ตามจังหวัด เนื่องจาก ในปัจจุบันกรมปศุสัตว์ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์นั้นมีการแบ่งพื้นที่ในความรับผิดชอบในส่วนภูมิภาคออกเป็นจังหวัดอยู่แล้ว เพื่อความสะดวกในการควบคุมดูแล การแบ่งพื้นที่จึงให้ใช้จังหวัดเป็นเกณฑ์

เนื่องจากมีการแบ่งประเภทของโรงฆ่าสัตว์ออกเป็น 2 ประเภทตามที่ได้กล่าวมาแล้ว ควรมีมาตรการลงโทษสำหรับผู้ที่ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของโรงฆ่าสัตว์แต่ละประเภทด้วย เช่น การดำเนินการกับโรงฆ่าสัตว์ระดับท้องถิ่นที่ฝ่าฝืนจำหน่ายนอกเขตพื้นที่ การดำเนินการกับโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่ได้มาตรฐานตามระดับที่ขอใบอนุญาต เป็นต้น

5.2 ปัญหาความไม่ชัดเจนของบทบัญญัติของกฎหมายในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์หรือจัดสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ กรณีการฆ่าสัตว์ที่ไม่เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

เนื่องจากสังคมในปัจจุบันมีมุมมองต่อการปฏิบัติต่อสัตว์ที่เปลี่ยนแปลงไป มีการเรียกร้องให้ต้องมีการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ ในฐานะที่เป็นสิ่งมีชีวิตที่มีความรู้สึกเฉกเช่นมนุษย์ ซึ่งมุมมองที่มีต่อสัตว์นี้ส่งผลมาถึงธุรกิจการค้าเนื้อสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ทั้งในและต่างประเทศ เพราะโรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตและความรู้สึกของสัตว์โดยตรง ถึงแม้ว่าสัตว์นั้นจะเป็นสัตว์เลี้ยงเพื่อการบริโภคก็ตาม

กฎหมายที่บัญญัติเพื่อคุ้มครองสัตว์ฉบับล่าสุดของไทย คือ พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ซึ่งได้บัญญัติห้ามไม่ให้ผู้ใดกระทำการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันควร การทารุณกรรมสัตว์จึงเป็นความผิดตามพระราชบัญญัติฉบับนี้ ซึ่งในส่วนที่มีความเกี่ยวข้องกับขั้นตอนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคโดยตรงนั้น คือหนึ่งในข้อยกเว้นของการกระทำที่ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ ได้แก่ มาตรา 21(2) ที่บัญญัติให้การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้ ทั้งนี้ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ซึ่งเป็นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีผลบังคับใช้อยู่ในปัจจุบันนั้นไม่ได้กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ มีการกำหนดเรื่องวิธีการฆ่าสัตว์ไว้ในกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ตราขึ้นโดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ดังนั้น การฆ่าสัตว์ที่ปฏิบัติถูกต้องตามกฎกระทรวงฉบับนี้ไม่ถือเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 แต่กฎกระทรวงฉบับดังกล่าวมีเพียงข้อ 14 ที่บัญญัติไว้อย่างกว้าง ๆ ว่าต้องทำให้สัตว์สลบก่อนทำการฆ่าและเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์เท่านั้น โดยไม่มีการกำหนดขั้นตอนวิธีการว่าการกระทำอย่างไรเป็นการกระทำที่ไม่ทารุณกรรมสัตว์ เป็นเพียงการกล่าวไว้กว้าง ๆ แต่ไม่มีการวางหลักเกณฑ์ที่ชัดเจนที่จะสามารถนำไปปฏิบัติหรือเป็นบรรทัดฐานในการพิจารณาว่าการกระทำใดได้เป็นไปโดยเหมาะสมกับชนิดของสัตว์นั้นหรือไม่

จากการศึกษาเชื่อมโยงกฎหมายทั้งสามฉบับแล้ว จึงเกิดเป็นประเด็นพิจารณาถึงความไม่ชัดเจนของบทบัญญัติของกฎหมายในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์หรือจัดสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ กรณีการฆ่าสัตว์ที่ไม่เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ ที่ไม่สามารถแก้ไขปัญหาการทารุณกรรมสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ได้ ไม่สอดคล้องกับเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ดังนั้น เรื่องการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์นั้นยังไม่มีกฎหมายใดที่กำหนดวิธีการฆ่าสัตว์เพื่อปกป้องสัตว์ไม่ให้ได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็นจากขั้นตอนการฆ่าสัตว์อย่างแท้จริง การกำหนดเพียงว่าให้ใช้วิธีที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์

ตามที่เป็นอยู่ในปัจจุบันนั้นยังไม่ชัดเจนเพียงพอ เนื่องจาก ไม่ได้กำหนดว่าวิธีใดกระทำได้ วิธีใดกระทำไม่ได้ จะเห็นได้ว่ากฎหมายทั้ง 3 ฉบับข้างต้นมีการอ้างอิงเชื่อมโยงกัน แต่เมื่อเชื่อมโยงกันแล้วกลายเป็นช่องว่างทางกฎหมาย ขาดหลักเกณฑ์ที่จะใช้ในการพิจารณาว่าการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคด้วยวิธีใดเป็นการทารุณกรรมสัตว์หรือไม่ อย่างไร

ในประเด็นปัญหานี้ผู้เขียนมีความเห็นว่าประเทศไทยควรจะมีการกฎเกณฑ์ว่าด้วยการกำหนดหลักการในการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคโดยเฉพาะ เนื่องจากในปัจจุบันมีกฎหมายว่าด้วยการควบคุมฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้ออยู่แล้ว เพื่อความสะดวกในการแก้ไขปรับปรุงข้อกำหนดให้เป็นปัจจุบันเหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและนวัตรกรรมใหม่ ๆ ที่อาจทำให้มีเทคนิควิธีการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ผู้เขียนมีความเห็นว่าควรออกกฎเกณฑ์วิธีปฏิบัติในการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคในรูปของกฎกระทรวง โดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยกำหนดให้การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคนั้นจะต้องใช้วิธีที่กฎหมายกำหนดไว้เท่านั้น และจะต้องแบ่งแยกวิธีการสำหรับสัตว์แต่ละชนิดที่มีลักษณะแตกต่างกันออกไปว่าสัตว์ชนิดใดสามารถทำการฆ่าด้วยวิธีการใดได้บ้าง มีขั้นตอนโดยละเอียดอย่างไร เพราะขั้นตอนการฆ่าสัตว์เป็นขั้นตอนที่สำคัญที่อาจทำให้สัตว์ได้รับความเจ็บปวดทุกข์ทรมานมากที่สุด โดยสามารถศึกษาตัวอย่างหลักเกณฑ์ขององค์การระหว่างประเทศที่เป็นสากล ในกรณีนี้คือองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (Office International des Epizooties; OIE) ซึ่งได้กำหนดมาตรฐานว่าด้วยการปกป้องสุขภาพสัตว์ (Terrestrial Animal Health Code) ที่มีข้อกำหนดเรื่องวิธีการฆ่าสัตว์ แยกตามชนิดของสัตว์ไว้อย่างละเอียด ใน Chapter 7.5 Slaughter of Animals หรือกฎหมายของต่างประเทศที่มีการตรากฎหมายกำหนดขั้นตอนวิธีการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค โดยกำหนดวิธีสำหรับสัตว์แต่ละชนิดเอาไว้เป็นการเฉพาะ เช่น กฎสหภาพยุโรป ที่ 1099/2009 ว่าด้วยการปกป้องสัตว์ในขณะถูกฆ่า (Council Regulation (EC) No 1099/2009 of the 26 October 2009 on protection of animals at time of killing) เป็นกฎที่สหภาพยุโรปได้ออกมาใหม่เพื่อควบคุมโรงฆ่าสัตว์ และการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ที่ดี โดยกำหนดว่าขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์นั้นจะต้องไม่ทำให้สัตว์ได้รับความเจ็บปวด เครียด หรือได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น และบัญญัติเกี่ยวกับเรื่องหลักสวัสดิภาพสัตว์ทั้ง 5 ประการ กำหนดให้ใช้วิธีการทำให้สัตว์แต่ละชนิดสลบตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวกท้ายกฎหมายนี้ ในหมวด 1 (Annex I: Lists of methods and related specifications) และต้องมีการตรวจสอบว่าสัตว์นั้นสลบดีแล้วหรือไม่ เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ฟื้นคืนสติและได้รับความเจ็บปวดระหว่างขั้นตอนการฆ่า และใน Chapter III: Additional requirements applicable to slaughterhouses กำหนดขั้นตอนในโรงฆ่าสัตว์โดยโยงถึงกฎสหภาพยุโรปที่ 853/2004 (Regulation (EC) 853/2004) กำหนดวิธีต้องห้ามในการฆ่าสัตว์ เช่น

ห้ามฆ่าสัตว์ในขณะที่สัตว์ไม่สลบ และต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในภาคผนวกที่ 2 และ 3 แนบท้ายกฎหมายฉบับนี้ (Annex II: Layout, construction and equipment of slaughterhouses, Annex III: Operational rules for slaughterhouses) อีกทั้งยังมีการกำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ต้องมีพนักงานจัดสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) ประจำโรงฆ่าสัตว์ ทำหน้าที่ให้คำแนะนำทุกคนที่มีหน้าที่ต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์ ตั้งแต่เจ้าของกิจการไปจนถึงพนักงานในโรงฆ่าสัตว์ เป็นผู้ที่ตรวจสอบให้ขั้นตอนต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามกฎของสหภาพยุโรป และตาม Standard Operating Procedures (SOPs) รวมทั้งให้คำแนะนำในเรื่องนวัตกรรมใหม่ ๆ ให้มั่นใจว่าโรงฆ่าสัตว์ได้ดำเนินการไปตามกฎหมาย รวมถึงแนวทางการฆ่าสัตว์อย่างมีคุณธรรม และ The Humane Slaughter Act เป็นกฎหมายที่ตราโดยรัฐสภากลางของประเทศสหรัฐอเมริกา มีจุดมุ่งหมายเพื่อคุ้มครองสัตว์ โดยการลดความเจ็บปวดทุกข์ทรมานจากขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์ ทั้งการเคลื่อนย้ายสัตว์และการฆ่าสัตว์ ด้วยการทำให้สัตว์ไม่มีสติรับรู้ หรือปราศจากความรู้สึกโดยสิ้นเชิงด้วย

เนื่องจากมาตรฐานว่าด้วยการปกป้องสุขภาพสัตว์ Terrestrial Animal Health Code ขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (OIE) เป็นหลักเกณฑ์ที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล และกฎสหภาพยุโรป ที่ 1099/2009 ว่าด้วยการปกป้องสัตว์ในขณะถูกฆ่า (Council Regulation (EC) No 1099/2009 of the 26 October 2009 on protection of animals at time of killing) เป็นกฎของสหภาพยุโรปที่มีการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการในการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคแยกตามชนิดของสัตว์ และกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act) เป็นกฎหมายที่ตราโดยรัฐสภากลางของประเทศสหรัฐอเมริกา มีจุดมุ่งหมายเพื่อคุ้มครองสัตว์ โดยการลดความเจ็บปวดทุกข์ทรมานจากขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์ ทั้งการเคลื่อนย้ายสัตว์และการฆ่าสัตว์ ด้วยการทำให้สัตว์ไม่มีสติรับรู้ หรือปราศจากความรู้สึกโดยสิ้นเชิง ผู้เขียนจึงมีความเห็นว่ากฎหมายทั้งหมดนี้สามารถใช้เป็นแนวทางในการศึกษาเพื่อปรับปรุงแก้ไขกฎหมายว่าด้วยวิธีการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคของไทยให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้นได้ เพื่อกำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ให้เป็นมาตรฐานเดียวกับสากล อันจะเป็นการเอื้อประโยชน์ต่อการส่งออกเนื้อสัตว์ไปยังประเทศที่มีการกำหนดแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ว่าจะต้องมีการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ด้วย

5.3 ปัญหาการไม่มีบทบัญญัติควบคุมลักษณะยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค

การที่จะสร้างหลักประกันในความปลอดภัย และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคว่าเนื้อสัตว์ที่จะนำไปบริโภคนั้นเป็นเนื้อสัตว์ที่สะอาด ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภคนั้น ในทุกขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์มีความสำคัญ ขั้นการขนส่งเนื้อสัตว์เป็นขั้นตอนท้าย ๆ ก่อนจะส่งเนื้อสัตว์ไปถึงมือผู้บริโภค แต่ก็เป็นขั้นตอนที่ไม่ควรมองข้าม เนื่องจากเนื้อสัตว์เป็นแหล่งโปรตีนและโดยลักษณะแล้วก่อให้เกิดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์หลายชนิดได้ง่าย ซึ่งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์นั้นจะทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียส่งผลต่อสุขอนามัยของผู้บริโภค และอาจกลายเป็นสิ่งแพร่เชื้อโรคทั้งในคนและในสัตว์ต่อไปได้ ขั้นตอนการขนส่งจึงควรมีการควบคุมให้ปลอดภัย สามารถลดปัจจัยที่ทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียหรือปนเปื้อนจากสิ่งภายนอกได้มากที่สุด

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งเนื้อสัตว์ในปัจจุบัน คือ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นพระราชบัญญัติที่เกี่ยวกับการขนส่งสัตว์และซากสัตว์ โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อการป้องกันการเกิดโรคระบาดที่เกิดจากสัตว์ มีบัญญัติเกี่ยวกับยานพาหนะที่ใช้สำหรับขนส่งเนื้อสัตว์ไว้ในมาตรา 34 เป็นมาตราที่กำหนดเกี่ยวกับการนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นเพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาด โดยบัญญัติให้การนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ต้นทางทุกครั้ง และสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตจะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้ จะเห็นได้ว่ายังไม่มีการกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 กำหนดแต่เพียงว่าในการออกใบอนุญาตให้ขนส่งซากสัตว์ข้ามจังหวัดนั้นสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตมีอำนาจกำหนดลักษณะของยานพาหนะหมายความว่าจะกำหนดหรือไม่ อย่างไรก็ได้ และยังไม่มีบทบัญญัติควบคุมดูแลความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ระหว่างการขนส่ง ซึ่งเป็นขั้นตอนหนึ่งที่มีปัจจัยเสี่ยงที่อาจทำให้เนื้อสัตว์นั้นเน่าเสียหรือปนเปื้อน ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ยังไม่มีบทบัญญัติควบคุมลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเพื่อสุขอนามัยที่ดีของเนื้อสัตว์ให้คงสภาพ ไม่เน่าเสียจากการเกิดจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตได้ดีหากไม่มีการควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม และป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งภายนอกระหว่างการขนส่งด้วย ในต่างประเทศนั้น แม้จะเป็นประเทศที่มีสภาพภูมิอากาศที่หนาวเย็นไม่เหมาะกับการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์เท่ากับประเทศไทย ก็ยังให้ความสำคัญกับการขนส่งเนื้อสัตว์ในด้านการควบคุมลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งให้สะอาด และสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ สำหรับประเทศไทยนั้น เนื่องจากไม่มีบทบัญญัติควบคุมสุขอนามัยในการขนส่งที่มีผลบังคับเป็นการทั่วไป ทำให้การขนส่งเนื้อสัตว์ยังไม่มีมาตรฐาน มีการขนส่งด้วยยานพาหนะที่ไม่เหมาะสมง่ายต่อการปนเปื้อนและไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ

จากปัญหาการขนส่งที่ไม่ได้มาตรฐานที่พบเห็นได้ทั่วไป ในประเด็นพิจารณาเกี่ยวกับบทบัญญัติที่ควบคุมความปลอดภัยในขั้นตอนการขนส่งโดยการกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคนั้น ผู้เขียนมีความเห็นว่าเรื่องมาตรฐานการขนส่งนี้เป็นเรื่องที่ควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายในมิติของสุขอนามัยเนื้อสัตว์ในฐานะที่เป็นอาหารอย่างหนึ่ง จากเดิมที่มีวัตถุประสงค์ในมิติของการป้องกันโรคระบาดโดยบัญญัติเรื่องการขนส่งเนื้อสัตว์นั้นไว้ในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ซึ่งใช้รวมกันทั้งสัตว์ที่มีชีวิตและเนื้อสัตว์ โดยการออกกฎเกณฑ์ว่าด้วยการกำหนดมาตรฐานการขนส่งและลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ในรูปกฎกระทรวง โดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ซึ่งเป็นกฎหมายระดับพระราชบัญญัติ เพื่อประโยชน์ในด้านการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีการปฏิบัติที่ถูกสุขอนามัย กำหนดให้ยานพาหนะในการขนส่งเนื้อสัตว์ต้องมีลักษณะที่เหมาะสม มีลักษณะปิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุให้เนื้อสัตว์เน่าเสีย อีกทั้งยังช่วยไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่งด้วย โดยสามารถนำกฎหมายของต่างประเทศมาเป็นแนวทางในการบัญญัติกฎหมายไทยเพิ่มเติมในส่วนของมาตรฐานการขนส่งและยานพาหนะสำหรับใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์ คือ กฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) No 853/2004 Laying down specific hygiene rules for food of animal origin) ซึ่งเป็นกฎระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวกับสุขลักษณะเฉพาะของแหล่งที่มาของสัตว์ เป็นข้อกำหนดที่สำคัญและเกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์โดยตรง ได้บัญญัติเรื่องยานพาหนะในการขนส่งเนื้อสัตว์ไว้ใน Annex III Section I Chapter VII Storage and Transport เป็นการกำหนดเรื่องการเก็บรักษาและการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นไปในลักษณะการกำหนดเพื่อรักษาคุณภาพของเนื้อสัตว์ เนื่องจากมีการกำหนดเรื่องอุณหภูมิในการเก็บรักษาว่าจะต้องควบคุมอยู่ในช่วงไม่เกิน 3 องศาเซลเซียส ถึง 7 องศาเซลเซียส โดยกำหนดไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 3 องศาเซลเซียสสำหรับเนื้อชิ้นเล็ก (offal) และไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส สำหรับเนื้อสัตว์อื่น ๆ โดยการแช่เย็นหลังจากการตรวจโรคหลังการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์นั้นจะต้องทำโดยไม่ชักช้า และจะต้องคงอุณหภูมินั้นตลอดขั้นตอนการบรรจุและตลอดระยะเวลาที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์นั้น และการขนส่งนั้นจะต้องไม่ปนเนื้อสัตว์อื่น และไม่ให้มีการปนเปื้อนของเนื้อสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการป้องกันไม่ให้เกิดการเน่าเสีย ป้องกันการเกิดหรือเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่อาจก่อให้เกิดโรคและการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ อีกทั้งเพื่อนำไปสู่แนวทางการควบคุมระบบการขนส่งเนื้อสัตว์ทั้งที่จำหน่ายในพื้นที่และที่ขนส่งไปจำหน่ายยังท้องที่อื่นให้มีความชัดเจนได้มาตรฐานและมีประสิทธิภาพมากขึ้น

บทที่ 6
บทสรุปและข้อเสนอแนะ

เนื้อสัตว์เป็นแหล่งที่มาของโปรตีนซึ่งเป็นสารอาหารที่สำคัญจำเป็นต่อร่างกายมนุษย์ มนุษย์นิยมบริโภคเนื้อสัตว์มาเป็นเวลาช้านาน เนื้อสัตว์จึงเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารหลากหลายชนิดตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน อาหารจากทั่วทุกมุมโลกล้วนแล้วแต่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบสำคัญ เนื้อสัตว์ที่มนุษย์นำมาใช้บริโภคนั้นต้องผ่านขั้นตอนกระบวนการต่าง ๆ ตั้งแต่การเลี้ยงดูในฟาร์ม ขั้นตอนกระบวนการในโรงฆ่าสัตว์จนได้ออกมาเป็นเนื้อสัตว์ ผ่านขั้นตอนการขนส่งเนื้อสัตว์นั้น และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ถึงมือผู้บริโภค ในทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่มาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์ การขนส่งเนื้อสัตว์ ล้วนแล้วแต่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ทั้งสิ้น ขั้นตอนทั้งหมดในการผลิตเนื้อสัตว์จึงมีความสำคัญ ควรมีกฎหมายเพื่อควบคุมดูแลให้ได้มาตรฐาน มีผลต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนผู้บริโภคเนื้อสัตว์จำนวนมาก หากจะพูดถึงที่มาของเนื้อสัตว์ที่เรานำมาประกอบอาหารกันอยู่ในทุกวันนี้ คงจะไม่พูดถึงโรงฆ่าสัตว์ไม่ได้ เพราะโรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ที่สำคัญในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ เป็นสถานที่ที่ทำการแปรรูปจากสัตว์ที่มีชีวิตให้กลายเป็นเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคหรือเนื้อสัตว์ที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ ลักษณะของโรงฆ่าสัตว์รวมถึงขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ในระบบการผลิตเนื้อสัตว์ล้วนแล้วแต่เป็นตัวชี้วัดว่าเนื้อสัตว์ที่ได้นั้นจะมีคุณภาพดีหรือไม่ เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขอนามัยของผู้บริโภค จึงควรมีการดำเนินการควบคุมดูแลให้ได้มาตรฐาน ทั้งลักษณะของโรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนต่าง ๆ ในระบบการผลิตเนื้อสัตว์ เพื่อเป็นหลักประกันให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายนั้นมีความสะอาดปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค ในปัจจุบันนอกจากด้านความปลอดภัยของผู้บริโภคแล้ว สังคมยังให้ความสำคัญกับที่มาของเนื้อสัตว์ในแง่ของการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ โดยมีความคิดว่าสัตว์เป็นสิ่งที่มีชีวิตและความรู้สึก และควรได้รับการปฏิบัติที่ดี ไม่ควรได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น มีการเรียกร้องให้ผู้เลี้ยงหรือผู้ครอบครองสัตว์ปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ 5 ประการ ถึงแม้ว่าจะเป็นสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อการบริโภคก็ตาม อีกทั้งในหลายประเทศมีการกำหนดเรื่องที่มาของเนื้อสัตว์ที่คำนึงถึงสวัสดิภาพของสัตว์นี้ไว้เป็นเงื่อนไขในการอนุญาตนำเข้าเนื้อสัตว์อีกด้วย

เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์นั้นเป็นที่มาของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ซึ่งเป็นอาหารที่มีที่มาจากสัตว์ที่มีชีวิต การประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ทั่วโลกจึงถูกควบคุมด้วยมาตรการต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ในหลายด้านด้วยกัน เช่น ประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค ประโยชน์ในการคุ้มครองสัตว์ ประโยชน์ในการควบคุมหรือป้องกันโรค ประโยชน์ในทางเศรษฐกิจการค้า เป็นต้น มีหน่วยงานระหว่างประเทศกำหนดมาตรฐานรวมทั้งแนวทางการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ตลอดจน

ขั้นตอนกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค โรงฆ่าสัตว์นั้นส่งผลโดยตรงกับคุณภาพของเนื้อสัตว์ในด้านความสะอาดปลอดภัย ซึ่งมีผลต่อสุขอนามัยของผู้บริโภค จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการควบคุมดูแลให้โรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนต่าง ๆ ในระบบการฆ่าสัตว์ รวมถึงการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์นั้นเป็นไปตามมาตรฐานสากล เพื่อเป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค ว่าเนื้อสัตว์ที่จะนำไปประกอบอาหารนั้นมีความปลอดภัย มีคุณภาพดี สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อร่างกายผู้บริโภค

การกำหนดมาตรฐานระหว่างประเทศกับการกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์ในระดับสากล มีหน่วยงานระหว่างประเทศกำหนดมาตรฐานรวมทั้งแนวทางการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ตลอดจนขั้นตอนกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค มาตรฐานสากลกับการกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์ และการขนส่งเนื้อสัตว์ที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์ ที่นำมาศึกษาและเป็นมาตรฐานที่หลายประเทศนำมาใช้เป็นแนวทางในการวางกฎเกณฑ์นั้น ได้แก่ มาตรฐานทางด้านอาหาร (Codex Alimentarius) ที่เกิดจากความร่วมมือของ FAO และ WHO เป็นมาตรฐานทางอาหารที่มุ่งเน้นด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยของผู้บริโภคอาหาร ได้มีการวางทฤษฎีเรื่องสุขอนามัยเนื้อสัตว์ไว้เป็นมาตรฐานสากลด้วย และมาตรฐานว่าด้วยการปกป้องสุขภาพสัตว์ หรือ Terrestrial Animal Health Code นั้นเป็นมาตรฐานที่ออกโดยองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (Office International des Epizooties; OIE) เพื่อวัตถุประสงค์ในการพัฒนาสุขภาพของสัตว์และการจัดสวัสดิภาพสัตว์ทั่วโลก และควบคุมการขนส่งเคลื่อนย้ายหรือการค้าสัตว์หรือผลิตภณฑ์จากสัตว์ระหว่างประเทศเพื่อให้เกิดความปลอดภัยและป้องกันไม่ให้เกิดการพร่กระจาบของเชื้อโรคที่อาจเกิดจากสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ด้วย

ลักษณะของโรงฆ่าสัตว์รวมถึงขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ในระบบการผลิตเนื้อสัตว์ล้วนแล้วแต่เป็นตัวชี้วัดว่าเนื้อสัตว์ที่ได้นั้นจะมีคุณภาพดีหรือไม่ เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขอนามัยของผู้บริโภค และเพื่อเป็นหลักประกันให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายนั้นมีความสะอาดปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค จึงควรมีการดำเนินการควบคุมดูแลให้ได้มาตรฐาน ในปัจจุบันนอกจากด้านความปลอดภัยของผู้บริโภคแล้ว สังคมยังให้ความสำคัญกับที่มาของเนื้อสัตว์ในแง่ของการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ โดยมีความคิดว่าสัตว์เป็นสิ่งที่มีชีวิตและความรู้สึก และควรได้รับการปฏิบัติที่ดี ไม่ควรได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น มีการเรียกร้องให้ผู้เลี้ยงหรือผู้ครอบครองสัตว์ปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ 5 ประการ มีการออกมาตรการเพื่อคุ้มครองสัตว์ ไม่ให้ได้รับความเจ็บปวดทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น ถึงแม้ว่าจะเป็นสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อการบริโภคก็ตาม อีกทั้งในหลายประเทศมีการกำหนดเรื่องที่มาของเนื้อสัตว์ที่คำนึงถึงสวัสดิภาพของสัตว์นี้ไว้เป็นเงื่อนไขในการอนุญาตนำเข้าเนื้อสัตว์อีกด้วย นอกจากด้านการคุ้มครองสุขอนามัยผู้บริโภค และเพื่อป้องกันการเกิดหรือแพร่กระจายของ

โรคระบาดแล้ว ธุรกิจการค้าเนื้อสัตว์ก็เป็นธุรกิจที่สำคัญอย่างหนึ่งของโลกด้วย จึงมีผลประโยชน์ในด้านการค้าการลงทุนทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศมาเกี่ยวข้องด้วย

ขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์นั้นตั้งแต่ฟาร์มจนถึงการจำหน่ายแก่ผู้บริโภค ควรจะต้องมีการปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยทางด้านอาหารที่เป็นสากล ซึ่งมาตรฐานที่เป็นที่เป็นที่ยอมรับในกลุ่มประเทศพัฒนาแล้วหลายประเทศ ได้แก่ Good Manufacturing Practice (GMP) เป็นระบบประกันคุณภาพที่เกี่ยวกับการปฏิบัติขั้นตอนต่าง ๆ ในการผลิตอาหาร กำหนดหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการผลิตอาหาร เพื่อให้เกิดความปลอดภัยและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค โดยหลักการของ GMP จะครอบคลุมตั้งแต่เรื่องลักษณะของสถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร รวมถึงระบบการผลิตที่ดี ที่ต้องมีความปลอดภัยและมีคุณภาพ นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิตจนถึงการขนส่งถึงผู้บริโภคทุกขั้นตอนต้องได้มาตรฐาน มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย ซึ่ง GMP นี้เป็นระบบจัดการอาหารเพื่อประกันคุณภาพขั้นพื้นฐาน ก่อนที่จะพัฒนาไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่น ๆ ต่อไปนอกจาก GMP แล้วยังมี Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) เป็นมาตรการที่ว่าด้วยการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม โดยระบบจะทำการวิเคราะห์และประเมินความเสี่ยงในการเกิดอันตราย ในทุก ๆ ขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่ตรวจรับวัตถุดิบ จนกระทั่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่พร้อมที่จะออกไปสู่ผู้บริโภค

ที่มาของเนื้อสัตว์นั้น คือการแปรรูปสัตว์ที่มีชีวิตเพื่อเป็นอาหาร ดังนั้น นอกจากการคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคแล้ว ขั้นตอนต่าง ๆ ซึ่งเป็นที่มาของเนื้อสัตว์นั้นควรจะกระทำโดยคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์ด้วย เพราะสัตว์เป็นสิ่งมีชีวิตที่มีความรู้สึกเจ็บปวดได้เช่นเดียวกับมนุษย์ โดยเฉพาะขั้นตอนวิธีการฆ่าสัตว์ซึ่งอาจทำให้สัตว์ได้รับความเจ็บปวดทุกข์ทรมาน จึงควรใช้วิธีการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรมเพื่อที่จะช่วยให้สัตว์นั้นไม่ต้องได้รับความเจ็บปวดทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น ซึ่งเรื่องวิธีการที่ใช้ในการฆ่าสัตว์เป็นเรื่องหนึ่งที่หลายประเทศให้ความสำคัญและกำหนดเป็นมาตรฐานการนำเข้าเนื้อสัตว์จากต่างประเทศด้วย

เนื้อสัตว์นั้นเป็นซากของสัตว์ที่ตายแล้ว ที่อาจมีหรือเป็นพาหนะของเชื้อจุลินทรีย์บางอย่างที่อาจก่อให้เกิดโรคระบาดที่เป็นอันตรายได้ ซึ่งมีทั้งกรณีโรคระบาดในคนและโรคระบาดในสัตว์ ดังนั้น การปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์นั้นจึงต้องคำนึงถึงเรื่องการป้องกันโรคระบาดด้วย เพื่อป้องกันการเกิดโรคระบาดที่เกิดจากเนื้อสัตว์ ขั้นตอนต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์ตลอดจนการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์จึงควรปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล และเพื่อให้เนื้อสัตว์นั้นคงสภาพ ไม่เน่าเสียระหว่างขนส่งด้วย

การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์ และการขนส่งเนื้อสัตว์ในกฎหมายต่างประเทศที่ยกมาศึกษาในวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ ได้แก่ การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์ และการขนส่งเนื้อสัตว์ในสหภาพยุโรป และประเทศสหรัฐอเมริกา โดยกฎหมายของสหภาพยุโรปนั้น ได้แก่ กฎสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 วันที่ 29 เมษายน 2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยของแหล่งกำเนิดของอาหารสัตว์ (Regulation (EC) No 853/2004 Laying down specific hygiene rules for food of animal origin) นั้น มีจุดมุ่งหมายเพื่อวางมาตรการความปลอดภัยของอาหาร (food safety) และสุขอนามัยของผู้บริโภค (public health) [1] และ กฎสหภาพยุโรปว่าด้วยการปกป้องสัตว์ในขณะถูกฆ่า (Council Regulation (EC) No 1099/2009 of the 26 October 2009 on protection of animals at time of killing) ที่เป็นกฎหมายที่ให้ความสำคัญกับการปกป้องสัตว์อย่างแท้จริง แม้กระทั่งสัตว์ที่อยู่ในกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค โดยมีการกำหนดให้มีนักจัดสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) เพื่อคอยตรวจเช็คว่าในทุกขั้นตอนในโรงฆ่าสัตว์และทุกคนที่ทำหน้าที่ในโรงฆ่าสัตว์นั้นกระทำการให้เป็นไปตามกฎของสหภาพยุโรป และไม่มีการทารุณหรือทรมานสัตว์ ส่วนกฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกานั้น ที่ทำการศึกษา ได้แก่กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act (FMIA)) เป็นกฎหมายที่ออกโดยรัฐบาลกลางเพื่อกำหนดมาตรฐานความสะอาดและสุขอนามัยของโรงฆ่าสัตว์และขั้นตอนต่าง ๆ ในการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อประโยชน์ทางด้านอาหารปลอดภัย โดยการกำหนดให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตและบรรจุเนื้อสัตว์ต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน และอีกฉบับหนึ่งคือกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act) ที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อคุ้มครองสัตว์ โดยการลดความเจ็บปวดทุกข์ทรมานจากขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์

สำหรับประเทศไทยนั้น มีกฎหมายและกฎเกณฑ์หลัก ๆ ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ วิธีการฆ่าสัตว์ และ การขนส่งเนื้อสัตว์ที่สำคัญ ได้แก่

1. พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535
2. พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557
3. พระราชบัญญัติโรงระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558
4. กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555
5. มาตรฐานสินค้าเกษตร

เรื่องการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์นั้น กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 กำหนดให้ผู้ที่ประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตโดยการยื่นคำขอรับ

---

[1] "Ensuring hygiene for food of animal origin," Retrieved on December 11, 2015, from http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3Af84002.

ใบอนุญาต โดยจะต้องมีโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ที่มีลักษณะเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงฉบับนี้

เรื่องวิธีการฆ่าสัตว์นั้น ในพระราชบัญญัติการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ไม่ได้บัญญัติถึงวิธีการที่ใช้ในการฆ่าสัตว์แต่ละชนิดไว้เป็นการเฉพาะ ทั้งนี้ มีกำหนดเอาไว้ในกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ในหมวด 3 เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการฆ่าสัตว์ ข้อ 14 กำหนดให้ต้องทำให้สัตว์สลบก่อนเพื่อไม่ให้สัตว์ได้รับความทุกข์ทรมานเจ็บปวดจากขั้นตอนการฆ่า ส่วนวิธีการฆ่าสัตว์นั้นกำหนดไว้เพียงว่าให้เลือกวิธีการที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์เท่านั้น ไม่ได้กำหนดว่าวิธีใดบ้างที่เป็นวิธีที่เหมาะสม ในส่วนของพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ ไม่ให้สัตว์ได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น ได้บัญญัติยกเว้น ไม่ให้การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อเป็นการทารุณกรรมสัตว์

การขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคนั้น ควบคุมโดยพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ซึ่งกำหนดให้มีการขออนุญาตเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์นำเนื้อสัตว์ผ่านด่านกักกันในกรณีขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ข้ามจังหวัด หรือผ่านท่าเข้าออกในกรณีที่นำเข้า นำผ่านหรือนำออกซึ่งเนื้อสัตว์เพื่อทำการตรวจโรคตามที่กำหนดไว้ในใบอนุญาต ทั้งนี้ ไม่มีการบัญญัติลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งไว้เป็นการเฉพาะแต่อย่างใด แต่ให้อำนาจสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตสามารถกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งได้

แม้จะมีกฎหมายและกฎเกณฑ์ในการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการขนส่งเนื้อสัตว์ข้างต้นแล้ว แต่พบว่ายังมีประเด็นปัญหาบางประการที่ทำให้การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคยังไม่ได้ประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากเพียงพอที่จะสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภคได้ว่าเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดนั้นเป็นเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย เหมาะสมต่อการบริโภค โดยผู้เขียนมีประเด็นหลัก ๆ ในการพิจารณา ดังนี้

6.1 ปัญหาความเหมาะสมของมาตรการและกฎหมายที่ใช้ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในปัจจุบัน

มาตรการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของไทยตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบันนั้นได้มีการพัฒนามาเรื่อย ๆ ตามสภาพเศรษฐกิจและสังคม จากเดิมที่รัฐบาลเท่านั้นที่สามารถจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ได้ จนถึงการอนุญาตให้เอกชนสามารถจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ได้อย่างเช่นในปัจจุบัน การศึกษาเรื่องมาตรการและกฎหมายที่ใช้ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์นั้น ผู้เขียนทำการศึกษากฎหมายและกฎเกณฑ์ของไทยในปัจจุบัน และของต่างประเทศ เพื่อให้เห็นความแตกต่าง และนำความแตกต่างนั้นมาศึกษา

วิเคราะห์เพื่อหาแนวทางที่มีความเป็นไปได้และเหมาะสมต่อการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของไทย เป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขเพื่อพัฒนากฎหมายและกฎเกณฑ์ของไทยให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ในปัจจุบันการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์นั้น มีกฎหมายที่ควบคุมอยู่หลัก ๆ คือ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 โดยมาตรา 11 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 กำหนดให้ผู้มีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์นั้นจะต้องรับใบขออนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ที่อธิบดีมอบหมายตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งกฎกระทรวงที่มีผลบังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน คือ กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ได้กำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ขอยื่นรับใบอนุญาต โดยเงื่อนไขคือการมีโรงฆ่าสัตว์ที่มีลักษณะได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในหมวด 2 ของกฎกระทรวงฯ ทั้งเรื่องอาคารสถานที่ทำเลที่ตั้ง และระบบสาธารณูปโภคต่าง ๆ ที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ ถึงแม้ว่ากฎหมายจะกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ต้องได้รับใบอนุญาต แต่ก็ยังมีโรงฆ่าสัตว์อีกจำนวนมากที่ดำเนินกิจการฆ่าสัตว์โดยที่ไม่มีใบอนุญาต หรือโรงฆ่าสัตว์เถื่อน การที่โรงฆ่าสัตว์ที่ไม่มีใบอนุญาตยังสามารถดำเนินการฆ่าสัตว์และนำเนื้อสัตว์ออกจำหน่ายในท้องตลาดได้นั้น เป็นปัญหาการบังคับใช้กฎหมายที่ไม่สามารถควบคุมให้ดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายได้ นอกจากปัญหาการบังคับใช้กฎหมาย ยังมีปัญหาบทบัญญัติที่ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานสากลอีกประการหนึ่งด้วย กล่าวคือ มาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ของไทยตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ยังเป็นการกำหนดลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ที่ยังไม่ละเอียดครอบคลุมเพียงพอที่จะทำให้โรงฆ่าสัตว์นั้นได้มาตรฐาน GMP ทั้งนี้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรไว้เป็นมาตรฐานทั่วไปตามมาตรฐาน GMP เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน เป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดให้ครอบคลุมในทุกขั้นตอน กำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการขนส่งสัตว์จากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าแบบไม่ทรมาน การจัดการซากสัตว์ วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ (Good Hygienic Practice) เพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์และผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมีข้อกำหนดที่ระบุวิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมเอาไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตร 3 ฉบับ ได้แก่ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้เป็นเพียงมาตรฐานที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกมาเพื่อรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เพื่อเป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองที่ผู้ประกอบ

กิจการโรงฆ่าสัตว์สามารถเลือกว่าจะปฏิบัติตามหรือไม่ก็ได้ตามความสมัครใจของผู้ประกอบกิจการ จึงไม่มีผลบังคับใช้กับผู้ประกอบการทั่วไปที่ไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานสินค้า

ดังนั้น จากการศึกษาเปรียบเทียบมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรฐานทางด้านอาหารของต่างประเทศกับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามกฎหมายไทยแล้ว ผู้เขียนมีความเห็นว่าควรมีการปรับปรุงแก้ไขมาตรการและกฎหมายว่าด้วยการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์เพื่อให้ได้แนวทางที่มีความเป็นไปได้ เหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมของไทย เพื่อพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และเพื่อให้เนื้อสัตว์ที่อยู่ในท้องตลาดนั้นมีความปลอดภัยเหมาะสมต่อการบริโภค แต่ในขณะเดียวกันก็ต้องคำนึงถึงสภาพเศรษฐกิจ สังคม ค่านิยมของผู้บริโภค รวมถึงความสามารถในการแบกรับต้นทุนของผู้ประกอบการรายย่อยด้วย ในประเด็นเรื่องการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์นี้ ประเทศไทยควรมีการกำหนดมาตรการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์แบบใหม่ โดยการแบ่งโรงฆ่าสัตว์ออกเป็น 2 ประเภท คือ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานระดับประเทศ และโรงฆ่าสัตว์ระดับท้องถิ่น ซึ่งมีความแตกต่างกันในด้านมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ และขอบเขตการจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์สามารถเลือกได้ว่ามีความประสงค์จะจดทะเบียนเป็นโรงฆ่าสัตว์ประเภทใด

โรงฆ่าสัตว์ประเภทแรก คือ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานระดับประเทศ โรงฆ่าสัตว์ประเภทนี้เกิดขึ้นมาภายใต้ความต้องการที่จะยกระดับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ไทยให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลหรือมาตรฐานของต่างประเทศ ดังนั้น จึงควรกำหนดให้มีมาตรฐานสูงกว่าที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน โดยให้ใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร ได้แก่ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549), เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) ที่ปัจจุบันเป็นมาตรฐานที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกมาเพื่อรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับผู้ต้องการได้รับการรับรอง ขอบเขตของการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของโรงฆ่าสัตว์ประเภทนี้ สามารถขนส่งเนื้อสัตว์ไปจำหน่ายได้ทั่วประเทศและสามารถส่งออกไปยังต่างประเทศได้

โรงฆ่าสัตว์ประเภทที่สอง คือ โรงฆ่าสัตว์ระดับท้องถิ่น กำหนดให้มีขึ้นเพื่อไม่ให้ผู้ประกอบการรายย่อยต้องแบกรับต้นทุนที่สูงเกินไป และไม่ให้ราคาเนื้อสัตว์สูงขึ้นจนกระทบผู้บริโภค ให้ใช้มาตรฐานเดิมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์ระดับท้องถิ่นนี้มีมาตรฐานที่ต่ำกว่าโรงฆ่าสัตว์ระดับประเทศ จึงกำหนดให้มีการจำกัดขอบเขตในการจำหน่ายเฉพาะในท้องที่ที่โรงฆ่าสัตว์นั้นตั้งอยู่เท่านั้น ไม่สามารถขนส่งไปจำหน่ายยังท้องที่อื่นหรือส่งออกไปยังต่างประเทศได้ ในเรื่องของการแบ่งเขตพื้นที่ของโรงฆ่าสัตว์ประเภทนี้ให้ใช้การแบ่งเขตพื้นที่ตามจังหวัด เนื่องจาก ในปัจจุบันกรมปศุสัตว์ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์นั้นมีการแบ่งพื้นที่ในความรับผิดชอบในส่วนภูมิภาคออกเป็นจังหวัดอยู่แล้ว เพื่อความสะดวกในการควบคุมดูแล การแบ่งพื้นที่จึงให้ใช้จังหวัดเป็นเกณฑ์

6.2 ปัญหาความไม่ชัดเจนของบทบัญญัติของกฎหมายในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์หรือจัดสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ กรณีการฆ่าสัตว์ที่ไม่เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

เนื่องจากสังคมในปัจจุบันมีมุมมองต่อการปฏิบัติต่อสัตว์ที่เปลี่ยนแปลงไป มีการเรียกร้องให้ต้องมีการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ ในฐานะที่เป็นสิ่งมีชีวิตที่มีความรู้สึกเฉกเช่นมนุษย์ ซึ่งมุมมองที่มีต่อสัตว์นี้ส่งผลมาถึงธุรกิจการค้าเนื้อสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ทั้งในและต่างประเทศ เพราะโรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตและความรู้สึกของสัตว์โดยตรง ถึงแม้ว่าสัตว์นั้นจะเป็นสัตว์เลี้ยงเพื่อการบริโภคก็ตาม

กฎหมายที่บัญญัติเพื่อคุ้มครองสัตว์ฉบับล่าสุดของไทย คือ พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ซึ่งได้บัญญัติห้ามไม่ให้ผู้ใดกระทำการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันควร การทารุณกรรมสัตว์จึงเป็นความผิดตามพระราชบัญญัติฉบับนี้ ซึ่งในส่วนที่มีความเกี่ยวข้องกับขั้นตอนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคโดยตรงนั้น คือ หนึ่งในข้อยกเว้นของการกระทำที่ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ ได้แก่ มาตรา 21(2) ที่บัญญัติให้การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้ ทั้งนี้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ซึ่งเป็นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีผลบังคับใช้อยู่ในปัจจุบันนั้นไม่ได้กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ มีการกำหนดเรื่องวิธีการฆ่าสัตว์ไว้ในกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ตราขึ้นโดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ดังนั้น การฆ่าสัตว์ที่ปฏิบัติถูกต้องตามกฎกระทรวงฉบับนี้ไม่ถือเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 แต่กฎกระทรวงฉบับดังกล่าว มีเพียงข้อ 14 ที่บัญญัติไว้อย่างกว้าง ๆ ว่าต้องทำให้สัตว์สลบก่อนทำการฆ่าและเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์เท่านั้น จึงเกิดเป็นประเด็นศึกษาในเรื่องบทบัญญัติว่าด้วยการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์โดยคำนึงถึงหลักการจัดสวัสดิภาพสัตว์ เพื่อเป็นการกำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค อีกทั้งยังเอื้อประโยชน์ต่อการส่งออกเนื้อสัตว์ไปยังประเทศที่มีการกำหนดแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ว่าจะต้องมีการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ด้วย

จากการศึกษาเชื่อมโยงกฎหมายทั้งสามฉบับแล้ว จึงเกิดเป็นประเด็นพิจารณาถึงความไม่ชัดเจนของบทบัญญัติของกฎหมายในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์หรือจัดสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ กรณีการฆ่าสัตว์ที่ไม่เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ ที่ไม่สามารถแก้ไขปัญหาการทารุณกรรมสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ได้ ไม่สอดคล้องกับเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและ

จัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ดังนั้น เรื่องการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์นั้นยังไม่มีกฎหมายใดที่กำหนดวิธีการฆ่าสัตว์เพื่อปกป้องสัตว์ไม่ให้ได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็นจากขั้นตอนการฆ่าสัตว์อย่างแท้จริงการกำหนดเพียงว่าให้ใช้วิธีที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์ตามที่เป็นอยู่ในปัจจุบันนั้นไม่ชัดเจน เนื่องจาก ไม่ได้กำหนดว่าวิธีใดกระทำได้ วิธีใดกระทำไม่ได้ จะเห็นได้ว่ากฎหมายทั้ง 3 ฉบับข้างต้นมีการอ้างอิงเชื่อมโยงกัน แต่เมื่อเชื่อมโยงกันแล้วกลายเป็นช่องว่างทางกฎหมาย ขาดหลักเกณฑ์ที่จะใช้ในการพิจารณาว่าการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคด้วยวิธีใดเป็นการทารุณกรรมสัตว์หรือไม่ อย่างไร

ในประเด็นปัญหานี้ผู้เขียนมีความเห็นว่าประเทศไทยควรจะมีการกฎเกณฑ์ว่าด้วยการกำหนดหลักการในการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคโดยเฉพาะในรูปของกฎกระทรวง โดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยกำหนดให้การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคนั้นจะต้องใช้วิธีที่กฎหมายกำหนดไว้เท่านั้น และจะต้องแบ่งแยกวิธีการสำหรับสัตว์แต่ละชนิดที่มีลักษณะแตกต่างกันออกไป ว่าสัตว์ชนิดใดสามารถทำการฆ่าด้วยวิธีการใดได้บ้าง มีขั้นตอนโดยละเอียดอย่างไร เพราะขั้นตอนการฆ่าสัตว์เป็นขั้นตอนที่สำคัญที่อาจทำให้สัตว์ได้รับความเจ็บปวดทุกข์ทรมานมากที่สุด โดยสามารถศึกษาตัวอย่างหลักเกณฑ์ขององค์การระหว่างประเทศที่เป็นสากลในกรณีนี้คือองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (Office International des Epizooties; OIE) ซึ่งได้กำหนด Terrestrial Animal Health Code ที่มีข้อกำหนดเรื่องวิธีการฆ่าสัตว์ แยกตามชนิดของสัตว์ไว้อย่างละเอียด ใน Chapter 7.5 Slaughter of Animals หรือกฎหมายของต่างประเทศที่มีการตรากฎหมายกำหนดขั้นตอนวิธีการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค โดยกำหนดวิธีสำหรับสัตว์แต่ละชนิดเอาไว้เป็นการเฉพาะ เช่น Council Regulation (EC) No 1099/2009of the 26 October 2009 on protection of animals at time of killing เป็นกฎระเบียบที่สหภาพยุโรปได้ออกมาใหม่เพื่อควบคุมโรงฆ่าสัตว์ และการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ที่ดี โดยกำหนดว่าขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์นั้นจะต้องไม่ทำให้สัตว์ได้รับความเจ็บปวด เครียด หรือได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น และบัญญัติเกี่ยวกับเรื่องหลักสวัสดิภาพสัตว์ทั้ง 5 ประการ กำหนดให้ใช้วิธีการทำให้สัตว์แต่ละชนิดสลบตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวกท้ายกฎหมายนี้ ในหมวด 1 (Annex I: Lists of methods and related specifications) และต้องมีการตรวจสอบว่าสัตว์นั้นสลบดีแล้วหรือไม่ เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ฟื้นคืนสติและได้รับความเจ็บปวดระหว่างขั้นตอนการฆ่า และใน Chapter III: Additional requirements applicable to slaughterhouses กำหนดขั้นตอนในโรงฆ่าสัตว์โดยโยงถึง Regulation (EC) 853/2004 กำหนดวิธีต้องห้ามในการฆ่าสัตว์ เช่น ห้ามฆ่าสัตว์ในขณะที่สัตว์ไม่สลบ และต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในภาคผนวกที่ 2 และ 3 แนบท้ายกฎหมายฉบับนี้ (Annex II: Layout, construction and equipment of slaughterhouses, Annex III: Operational rules for slaughterhouses) อีกทั้งยังมีการกำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ต้องมีพนักงาน

จัดสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) ประจำโรงฆ่าสัตว์ ทำหน้าที่ให้คำแนะนำทุกคนที่มีหน้าที่ต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์ ตั้งแต่เจ้าของกิจการไปจนถึงพนักงานในโรงฆ่าสัตว์ เป็นผู้ที่ตรวจสอบให้ขั้นตอนต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์เป็นไปตามกฎของสหภาพยุโรป และตาม Standard Operating Procedures (SOPs) รวมทั้งให้คำแนะนำในเรื่องนวัตกรรมใหม่ ๆ ให้มั่นใจว่าโรงฆ่าสัตว์ได้ดำเนินการไปตามกฎหมาย รวมถึงแนวทางการฆ่าสัตว์อย่างมีคุณธรรมตาม The Humane Slaughter Act เป็นกฎหมายที่ตราโดยรัฐสภากลางของประเทศสหรัฐอเมริกา มีจุดมุ่งหมายเพื่อคุ้มครองสัตว์ โดยการลดความเจ็บปวดทุกข์ทรมานจากขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์ ทั้งการเคลื่อนย้ายสัตว์และการฆ่าสัตว์ ด้วยการทำให้สัตว์ไม่มีสติรับรู้ หรือปราศจากความรู้สึกโดยสิ้นเชิงด้วย

เนื่องจากกฎเกณฑ์ Terrestrial Animal Health Code ขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (OIE) เป็นหลักเกณฑ์ที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล และ Council Regulation (EC) No 1099/2009 of the 26 October 2009 on protection of animals at time of killing เป็นกฎของสหภาพยุโรปที่มีการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการในการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคแยกตามชนิดของสัตว์ และ The Humane Slaughter Act เป็นกฎหมายที่ตราโดยรัฐสภากลางของประเทศสหรัฐอเมริกา มีจุดมุ่งหมายเพื่อคุ้มครองสัตว์ โดยการลดความเจ็บปวดทุกข์ทรมานจากขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์ ทั้งการเคลื่อนย้ายสัตว์และการฆ่าสัตว์ ด้วยการทำให้สัตว์ไม่มีสติรับรู้ หรือปราศจากความรู้สึกโดยสิ้นเชิง ผู้เขียนจึงมีความเห็นว่ากฎหมายทั้งหมดนี้สามารถใช้เป็นแนวทางในการศึกษาเพื่อปรับปรุงแก้ไขกฎหมายว่าด้วยวิธีการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคของไทยให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้นได้ เพื่อกำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบกิจการ โรงฆ่าสัตว์และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ให้เป็นมาตรฐานเดียวกับสากล อันจะเป็นการเอื้อประโยชน์ต่อการส่งออกเนื้อสัตว์ไปยังประเทศที่มีการกำหนดแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ว่าจะต้องมีการปฏิบัติที่ดีต่อสัตว์ด้วย

6.3 การไม่มีบทบัญญัติควบคุมลักษณะยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค

การที่จะสร้างหลักประกันในความปลอดภัย และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคว่าเนื้อสัตว์ที่จะนำไปบริโภคนั้นเป็นเนื้อสัตว์ที่สะอาด ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภคนั้น ในทุกขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์มีความสำคัญ ขั้นตอนการขนส่งเนื้อสัตว์เป็นขั้นตอนท้าย ๆ ก่อนจะส่งเนื้อสัตว์ไปถึงมือผู้บริโภค แต่ก็เป็นขั้นตอนที่ไม่ควรมองข้าม เนื่องจากเนื้อสัตว์เป็นแหล่งโปรตีน และโดยลักษณะแล้วก่อให้เกิดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์หลายชนิดได้ง่าย ซึ่งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์นั้นจะทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียส่งผลต่อสุขอนามัยของผู้บริโภค และอาจกลายเป็นสิ่งแพร่เชื้อโรคทั้งในคนและในสัตว์ต่อไปได้ ขั้นตอนการขนส่งจึงควรมีการควบคุม

ให้ปลอดภัย สามารถลดปัจจัยที่ทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียหรือปนเปื้อนจากสิ่งภายนอกได้มากที่สุด กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งเนื้อสัตว์ในปัจจุบัน คือ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นพระราชบัญญัติที่เกี่ยวกับการขนส่งสัตว์และซากสัตว์ โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อการป้องกันการเกิดโรคระบาดที่เกิดจากสัตว์ มีบัญญัติเกี่ยวกับยานพาหนะที่ใช้สำหรับขนส่งเนื้อสัตว์ไว้ในมาตรา 34 เป็นมาตราที่กำหนดเกี่ยวกับการนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่น เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาด โดยบัญญัติให้การนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ต้นทางทุกครั้ง และสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตจะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้ จะเห็นได้ว่ายังไม่มีการกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 กำหนดแต่เพียงว่าในการออกใบอนุญาตให้ขนส่งซากสัตว์ข้ามจังหวัดนั้นสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตมีอำนาจกำหนดลักษณะของยานพาหนะ แต่จะกำหนดหรือไม่ อย่างไรก็ได้ และยังไม่มีบทบัญญัติควบคุมดูแลความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ระหว่างการขนส่งซึ่งเป็นขั้นตอนหนึ่งที่มีปัจจัยเสี่ยงที่อาจทำให้เนื้อสัตว์นั้นเน่าเสียหรือปนเปื้อน ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ยังไม่มีบทบัญญัติควบคุมลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเพื่อสุขอนามัยที่ดีของเนื้อสัตว์ให้คงสภาพ ไม่เน่าเสียจากการเกิดจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตได้ดีหากไม่มีการควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งภายนอกระหว่างการขนส่งด้วย จึงเกิดเป็นประเด็นศึกษาเกี่ยวกับบทบัญญัติที่ควบคุมความปลอดภัยในขั้นตอนการขนส่งโดยการกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค

จากปัญหาการขนส่งที่ไม่ได้มาตรฐานที่พบเห็นได้ทั่วไป ในประเด็นพิจารณาเกี่ยวกับบทบัญญัติที่ควบคุมความปลอดภัยในขั้นตอนการขนส่งโดยการกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคนั้น ผู้เขียนมีความเห็นว่าเรื่องมาตรฐานการขนส่งนี้เป็นเรื่องที่ควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายในมิติของสุขอนามัยเนื้อสัตว์ในฐานะที่เป็นอาหารอย่างหนึ่งจากเดิมที่มีวัตถุประสงค์ในมิติของการป้องกันโรคระบาดโดยบัญญัติเรื่องการขนส่งเนื้อสัตว์นั้นไว้ในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ซึ่งใช้รวมกันทั้งสัตว์ที่มีชีวิตและเนื้อสัตว์ โดยแก้ไขปรับปรุงให้เป็นการกำหนดมาตรฐานการขนส่งและลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ในรูปกฎกระทรวง โดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อประโยชน์ในด้านการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีการปฏิบัติที่ถูกสุขอนามัย กำหนดให้ยานพาหนะในการขนส่งเนื้อสัตว์ต้องมีลักษณะที่เหมาะสม มีลักษณะปิด ควบคุมอุณหภูมิเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุให้เนื้อสัตว์เน่าเสีย อีกทั้งยังช่วยไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่งด้วย โดยสามารถนำกฎหมายของต่างประเทศมาเป็นแนวทางในการบัญญัติกฎหมายไทยเพิ่มเติมในส่วน

ของมาตรฐานการขนส่งและยานพาหนะสำหรับใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์ คือ Regulation (EC) No 853/2004 Laying down specific hygiene rules for food of animal origin ซึ่งเป็นกฎระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวกับสุขลักษณะเฉพาะของแหล่งที่มาของสัตว์ เป็นข้อกำหนดที่สำคัญและเกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์โดยตรง ได้บัญญัติเรื่องยานพาหนะในการขนส่งเนื้อสัตว์ไว้ใน Annex III Section I Chapter VII Storage and Transport เป็นการกำหนดเรื่องการเก็บรักษาและการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นไปในลักษณะการกำหนดเพื่อรักษาคุณภาพของเนื้อสัตว์ เนื่องจากมีการกำหนดเรื่องอุณหภูมิในการเก็บรักษาว่าจะต้องควบคุมอยู่ในช่วงไม่เกิน 3 องศาเซลเซียส ถึง 7 องศาเซลเซียส โดยกำหนดไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 3 องศาเซลเซียสสำหรับเนื้อชิ้นเล็ก (offal) และไม่เกิน 7 องศาเซลเซียสสำหรับเนื้อสัตว์อื่น ๆ โดยการแช่เย็นหลังจากการตรวจโรคหลังการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์นั้นจะต้องทำโดยไม่ชักช้า และจะต้องคงอุณหภูมินั้นตลอดขั้นตอนการบรรจุและตลอดระยะเวลาที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์นั้น และการขนส่งนั้นจะต้องไม่ปนเนื้อสัตว์อื่น และไม่ให้มีการปนเปื้อนของเนื้อสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการป้องกันไม่ให้เกิดการเน่าเสีย ป้องกันการเกิดหรือเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่อาจก่อให้เกิดโรคและการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ อีกทั้งเพื่อนำไปสู่แนวทางการควบคุมระบบการขนส่งเนื้อสัตว์ทั้งที่จำหน่ายในพื้นที่และที่ขนส่งไปจำหน่ายยังท้องที่อื่นให้มีความชัดเจนได้มาตรฐานและมีประสิทธิภาพมากขึ้น

มาตรการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์จากอดีตจนถึงปัจจุบันได้มีการพัฒนาสืบเนื่องเรื่อยมา แต่การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมก็เกิดขึ้นอยู่ตลอดเวลาเช่นกัน การแก้ไขปรับปรุงมาตรการทางกฎหมายจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้กฎหมายนั้นมีความเหมาะสม เป็นปัจจุบันและสามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ จากสภาพเศรษฐกิจ สังคม และค่านิยมการบริโภคเนื้อสัตว์ในสังคมนั้น หากจะทำการพัฒนากฎหมายกำหนดหลักเกณฑ์ที่ควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐานสูงตามต่างประเทศนั้นอาจไม่สอดคล้องกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน การศึกษาแนวทางและกฎหมายของต่างประเทศนั้นมีประโยชน์ในการเปรียบเทียบให้เห็นจุดที่มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ไทยยังไม่สมบูรณ์ แต่การจะเปลี่ยนแปลงนั้นต้องอาศัยความเชี่ยวชาญ ความรู้ความเข้าใจเฉพาะด้านเพื่อจะนำไปสู่แนวทางการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับสภาพการณ์ของประเทศไทยเพื่อให้เกิดการพัฒนาที่เหมาะสมและยั่งยืน

บรรณานุกรม

หนังสือและบทความในหนังสือ

จิราวัฒนา ฟ้าสว่าง. แนวทางการปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, 2533.

ชาติชาย เชษฐสมุน. ประชาคมอาเซียน ผลกระทบต่อกฎหมายไทย. กรุงเทพมหานคร : วิญญูชน, 2555.

ธวัชชัย ศุภดิษฐ์. การจัดสวัสดิภาพสัตว์ในประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร : ทิพยเนตร์, 2550.

ปวริศร เลิศธรรมเทวี, อัครวัฒน์ เลาวัณย์ศิริ. ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนกับระบบกฎหมายไทย. กรุงเทพมหานคร : วิญญูชน, 2557.

ไพรัช วัชรพันธุ์, วีรศักดิ์ ตุลยาพร, กิตติ เจิดรังสี. รายงานการวิจัย เรื่องแนวทางการพัฒนาศักยภาพทางการตลาดของอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกของประเทศไทย. ม.ป.ท. : ม.ป.พ. 2551.

วิพิชญ์ ไชยศรีสงคราม. มาตรฐานการตรวจเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ CODEX, EU, USDA, AUSTRALIA. กรุงเทพมหานคร : บริษัท อะลาการ์ด คอมมิวคิเคชั่น เซอร์วิศเซส จำกัด, 2553.

สมบัติ ศุภประภากร, พลาพรรณ คำพรรณ์, พงศ์ศักดิ์ ศรีธเนศชัย, สมาร์ท บุญขันท์, มนตรี เกิดมีมูล. รายงานการวิจัยการสำรวจและวิเคราะห์สถานภาพโรงฆ่าสุกรในประเทศไทยเพื่อปรับปรุงให้เป็นโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน., 2548.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กฎหมายความปลอดภัยอาหารฉบับใหม่ของสหรัฐอเมริกา : FSMA. กรุงเทพมหานคร : ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2554.

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์. รายงานประจำปี 2557, “การจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare). นนทบุรี: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2558.

อรสา จงวรกุล. ระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา : ในมุมมองของผู้บริหารหน่วยงานหลัก. กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยนวัตกรรมอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2549.

วิทยานิพนธ์

ประพิมพ์พรรณ เงินทิพย์. “มาตรการทางกฎหมายในการคุ้มครองสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์.” วิทยานิพนธ์นิติศาสตรมหาบัณฑิต คณะนิติศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 2554.

ศรัญญา แจ้งขำ. “ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์.” วิทยานิพนธ์นิติศาสตรมหาบัณฑิต คณะนิติศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 2558.

สมเกียรติ ตรีรยาภิวัฒน์.“กฎหมายอาหารฮาลาล.” วิทยานิพนธ์นิติศาสตรมหาบัณฑิต คณะนิติศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 2549.

บทความวารสาร

สุมาลี จำเริญ. คู่มือคำอธิบายพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อ พ.ศ. 2535 และปัญหาการบังคับใช้. วารสารข่าวปศุสัตว์. ปีที่ 34. ฉบับที่ 283. (ก.พ.–มี.ค. 2554): 34-38.

สื่ออิเล็กทรอนิกส์

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย. “มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์.” http://www.dla.go.th/work/e_book/eb1/std210550/13/5.pdf, 24 พฤษภาคม 2559.

กองส่งเสริมและพัฒนาปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์. “กรมปศุสัตว์แจงมาตรฐานและกฎกระทรวงเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศแก่เจ้าหน้าที่ในสังกัด.” http://extension.dld.go.th/th1/index.php?option=com_content&view=article & id =786:2013-01 -30-23-10-16&catid=54:press-release&Itemid=46, 22 มีนาคม 2556.

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์. “ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อ.” http://elearning.nsru.ac.th/web_elearning/meattech/lesson/less8_5.html, 8 ธันวาคม 2558.

เบญจวรรณ อึ่งกุศลมงคล. “ความหมายและความสำคัญของ GMP และ HACCP GMP.” http://www.techno.msu.ac.th/fn/ecenter/gmp/meangmp.th, 20 มีนาคม 2556.

ปานเทพ รัตนากร. “สวัสดิภาพสัตว์.” http://vs.mahidol.ac.th/lovedog/images/PDF%20News/Animal%20welfare%20vol 1-9.pdf, 22 พฤษภาคม 2559.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, นิธิยา รัตนาปนนท์. “กระบวนการผลิตเนื้อสุกร.” http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2987/กระบวนการผลิตเนื้อสุกร, 1 ธันวาคม 2558.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. “Abattoir/โรงฆ่าสัตว์.” http://www.food networksolution.com/wiki/word/2113/abattoir, 19 มีนาคม 2556.

_____. “Food safety/ความปลอดภัยทางอาหาร.” http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0334/food-safety-ความปลอดภัยทางอาหาร, 1 ธันวาคม 2558.

_____. “Spoilage of Meat/การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์.” http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2804/spoilage-of-meat -การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์, 6 มิถุนายน 2559.

สถาบันอาหาร. “หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร.” http://fic.nfi.or.th /foodsafety/qs.php, 12 มีนาคม 2559.

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. “องค์การอนามัยโลก (World Health Organization).” http:// kanchanapisek. or. th/ kp6/ sub/ book/ book. php?book= 9&chap= 5&page= t9- 5-infodetail09.html, 23 พฤศจิกายน 2558.

สำนักงานกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. “องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ Food and Agriculture Organization of the United Nations-FAO.” http://www. opsmoac. go. th/ ewt_news.php?nid=106, 1 ธันวาคม 2558.

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป. “EU ออกข้อกำหนดเพิ่มเติมในเรื่องการคุ้มครองสวัสดิภาพ ณ โรงเชือด.” http://news.thaieurope.net/content/view/4092/214/, 20 กันยายน 2557.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. “องค์การระหว่างประเทศ : องค์กรแลข้อตกลงระหว่างประเทศ.” http://www.acfs.go.th/foodsafety/oie.php, 1 ธันวาคม 2558.

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์, “การประเมินโรงฆ่าสัตว์ และคุณภาพเนื้อสัตว์ภายในประเทศ, https://www.google.co.th/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiyrsqpqZnOAhUDwI8KHVRDC9oQFggaMAA&url=http%3A%2F%2Fcertify.dld.go.th%2Fth%2Fimages%2Fresearch%2F50%2520Assessment%2520of%2520Domestic%2520Slaughterhouses%2520and%2520Meat%2520Quality%2520in%2520Thailand.doc&usg=AFQjCNEzoetAPijjUx8dzQmzLrsE7EonRg&sig2=DOA_bSQisfK_P9QD5nXKDQ&bvm=bv.128617741,d.c2I, 10 พฤศจิกายน 2558.

สำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร. “เอกสารประกอบการพิจารณา ร่างพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ... .” http://library2.parliament.go.th/giventake/content_hr/hr24/ap014-2555.pdf, 2 มีนาคม 2557.

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย. “ถนนสู่ AEC เพื่อ SMEsไทย,” http://www.sme.go.th/Documents/internationalization/%E0%B8%96%E0%B8%99%E0%B8%99%E0%B8%AA%E0%B8%B9%E0%B9%88%20AEC%20%E0%B9%80%E0%B8%9E%E0%B8%B7%E0%B9%88%E0%B8%AD%20SMEs%20%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2.pdf, น.11-12, 10 ธันวาคม 2558.

ศูนย์เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารความปลอดภัยทางชีวภาพของประเทศไทย. “โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ.” http://bch-thai.onep.go.th/Codex.html, 8 พฤษภาคม 2559.

“โอกาสและผลกระทบของ AEC ต่อธุรกิจ SME ไทย.” http://www.scbsme.com/th/business-knowledge /business/193/chance-and-impact, 10 ธันวาคม 2558.

“องค์การการค้าโลก (World Trade Organization : WTO).” http://guru.sanook.com/4056/, 1 ธันวาคม 2558.

องค์กรพิทักษ์สัตว์แห่งโลก. “การฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม : วิธีการที่เราสามารถลดความทุกข์ทรมานและเจ็บปวดของสัตว์ได้.” http://www.worldanimalprotection.or.th/our-work/animals-in-farming/humane-slaughter, 8 ธันวาคม 2558.

BOOKS AND ARTICLES

Dominique Lauterburg. Food Law Policy and Ethics. Great Britain : Cavendish, 2001.

Entis, Phyllis. Food safety : old habits, new perspectives. Washington, D.C. : ASM Press, 2007.

Neville G. Gregory. Animal Welfare and Meat Production. UK : Cromwell Trowbridge, 2007.

Neville G. Gregory. Animal Welfare and Meat Science. New York : CABI Publishing, 1998.

Lauterburg, Dominique. Food Law : Policy & Ethics. London : Cavendish Publishing, 2001.

Paul Warriss. Meat Science Introductory text. UK : Cambridge University Press, 2000.

ARTICLE

Cassuto, David N. Meat Animals, Humane Standards and Other Legal Fictions. Law, Culture &The Humanities 10, no. 2 (June 2014): 225.

ELECTRONIC MEDIA

European Commission. "Food Hygiene – Basic Legislation." http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/comm_rules_en.htm, December 1, 2015.

European Union. "The animal welfare officer in the European Union." http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm, August 21, 2014.

"Ensuring hygiene for food of animal origin." http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3Af84002, December 2, 2015.

Hugh Fearnley-Whittingstall. "My Meat Menifesto," http://en.wikipedia.org/wiki/Animal_welfare, May 7, 2015.

"Inspection : overview." http://www.meatsafety.org/ht/d/sp/i/26606/pid/26606, December 11, 2015.

Michigan State University. "Title 9 Animal and Animal Products Chapter III Food Safety and Inspection service, Department of Agriculture Subchapter A Agency Organization and terminology; mandatory meat and poultry products inspection and voluntary inspection and certification Part 313 Humane Slaughter of Livestock." https://www.animallaw.info/administrative/us-slaughter-humane-slaughter-livestock-regulations, December 6, 2015.

"Protection of animals at the time of killing." http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT /?uri=uriserv%3Asa0002, April 25, 2014.

Stuart A. Slorach, "Codex Code of Hygiene Practice of Meat." http://www.oie.int/RR-Europe/eng/events/FS-SS-Codex-CHPM.pdf, May 5,2016.

The National Association of State Departments of Agriculture. "Background ansd history on interstate shipment of atate-inspected meat and poultry products and meat and poultry inspection programs." http://www.nasda.org/File.aspx?id=1670, August 21, 2014.

United States Department of Agriculture. "Overview Celebrating 100 years of FMIA." http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/international-affairs/us-codex-alimentarius, November 28, 2015.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติ
ควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
พ.ศ. ๒๕๓๕

ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.
ให้ไว้ ณ วันที่ ๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๓๕
เป็นปีที่ ๔๗ ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ ทำหน้าที่รัฐสภา ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า "พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕"

มาตรา ๒[๑] พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

พระราชบัญญัตินี้จะให้ใช้บังคับในท้องที่ใดเกี่ยวกับสัตว์ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ให้ตราเป็นพระราชกฤษฎีกา

มาตรา ๓ ให้ยกเลิก

(๑) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๐๒

(๒) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๐๔

มาตรา ๔ ในพระราชบัญญัตินี้

"สัตว์" หมายความว่า สัตว์ที่มิใช่สัตว์ป่า และหมายความเฉพาะโค กระบือ แพะ แกะ สุกร และสัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

---

[๑] ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๙/ตอนที่ ๔๕/หน้า ๑๗/๙ เมษายน ๒๕๓๕

“เนื้อสัตว์” หมายความว่า เนื้อหรือส่วนอื่นของสัตว์ที่ตายแล้ว ซึ่งมิได้ปรุงแต่งให้เป็นอาหารหรือมิได้ปรุงแต่งเพื่อให้คงอยู่ไม่เปื่อยเน่า ทั้งนี้ ไม่ว่าจะอยู่ในร่างแห่งสัตว์นั้นหรือชำแหละแล้ว

“โรงพักสัตว์” หมายความว่า สถานที่พักสัตว์หรือกักสัตว์ก่อนทำการฆ่า

“โรงฆ่าสัตว์” หมายความว่า สถานที่ที่กำหนดให้ทำการฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

“พนักงานตรวจโรคสัตว์” หมายความว่า สัตวแพทย์หรือบุคคลอื่น ผู้ซึ่งอธิบดีหรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคซึ่งมีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ผู้ซึ่งรัฐมนตรี อธิบดี หรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

“อธิบดี” หมายความว่า อธิบดีกรมปศุสัตว์*

“รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๕ ให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า “คณะกรรมการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์” ประกอบด้วยปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์*เป็นประธานกรรมการ ผู้แทนกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ผู้แทนกระทรวงพาณิชย์ ผู้แทนกระทรวงสาธารณสุข และผู้แทนกระทรวงอุตสาหกรรม เป็นกรรมการ และอธิบดีกรมปศุสัตว์*เป็นกรรมการและเลขานุการ

มาตรา ๖ ให้คณะกรรมการมีอำนาจและหน้าที่ดังต่อไปนี้

(๑) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีในการออกกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

(๒) ให้ความเห็นชอบในการออกประกาศหรือระเบียบตามพระราชบัญญัตินี้

(๓) พิจารณาวินิจฉัยอุทธรณ์คำสั่งของอธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๗ การประชุมคณะกรรมการต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม ถ้าประธานกรรมการไม่อยู่ในที่ประชุมหรือไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้กรรมการที่มาประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม

การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากัน ให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

มาตรา ๘ ให้คณะกรรมการมีอำนาจแต่งตั้งคณะอนุกรรมการ เพื่อพิจารณาหรือปฏิบัติการตามที่คณะกรรมการมอบหมาย และให้นำมาตรา ๗ มาใช้บังคับแก่การประชุมของคณะอนุกรรมการโดยอนุโลม

มาตรา ๙ ในการปฏิบัติหน้าที่ ให้คณะกรรมการหรือคณะอนุกรรมการที่คณะกรรมการมอบหมายมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกบุคคลที่เกี่ยวข้องมาให้ถ้อยคำหรือให้ส่งเอกสารหรือวัตถุใด ๆ มาเพื่อประกอบการพิจารณาได้

มาตรา ๑๐ เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ให้รัฐมนตรีมีอำนาจออกกฎกระทรวงดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดที่ตั้ง เนื้อที่ แผนผัง และหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสิ่งปลูกสร้างและสุขลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

(๒) กำหนดวัน เวลาเปิดและปิดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

(๓) กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้ผู้ประกอบกิจการปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและอนามัย การจัดให้มีที่รวบรวมหรือกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ การจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและป้องกันการระบาดของโรคติดต่อ

มาตรา ๑๑ ผู้ใดมีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ให้ขอรับใบอนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

คำขอรับใบอนุญาตให้เป็นไปตามแบบที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์*ประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา แต่อย่างน้อยต้องมีรายการดังต่อไปนี้

(๑) วัน เดือน ปี ที่ยื่นคำขอรับใบอนุญาต

(๒) ชื่อและที่อยู่ของผู้ขอรับใบอนุญาต ถ้าผู้ขอรับใบอนุญาตเป็นนิติบุคคลต้องยื่นเอกสารหลักฐานหรือสำเนาแสดงการเป็นนิติบุคคลพร้อมกับคำขอด้วย

(๓) สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

เมื่ออธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายได้รับคำขอตามวรรคหนึ่งแล้ว ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายตรวจพิจารณาว่าผู้ขอรับใบอนุญาตได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวงหรือไม่ แล้วออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขอรับใบอนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับคำขอ

มาตรา ๑๒ ในกรณีที่อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายมีคำสั่งไม่อนุญาต ผู้ขอรับใบอนุญาตมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อคณะกรรมการภายในสามสิบวันนับแต่วันทราบคำสั่ง

ให้คณะกรรมการวินิจฉัยอุทธรณ์ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับอุทธรณ์แล้ว แจ้งคำวินิจฉัยเป็นหนังสือไปยังผู้อุทธรณ์ คำวินิจฉัยอุทธรณ์ให้เป็นที่สุด

มาตรา ๑๓ ผู้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้ ณ ที่เปิดเผยและเห็นได้ง่ายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ของตน

มาตรา ๑๔ ในกรณีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ สูญหาย บุบสลาย หรือถูกทำลาย ให้ผู้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ยื่นคำขอรับใบแทนต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ทราบการสูญหาย บุบสลายหรือถูกทำลาย

มาตรา ๑๕ ผู้ใดมีความประสงค์จะฆ่าสัตว์ให้แจ้งจำนวนสัตว์ที่จะฆ่า วันและเวลาที่จะดำเนินการฆ่าสัตว์ และชื่อของโรงฆ่าสัตว์ตามแบบที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์*ประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษาต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ และเสียอากรการฆ่าสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

ในกรณีเป็นโรงฆ่าสัตว์ของราชการส่วนท้องถิ่นหรือหน่วยราชการอื่นใดที่ได้รับอนุญาตจากรัฐมนตรี ให้เสียค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์และค่าธรรมเนียมโรงพักสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวงด้วย

เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งตามวรรคหนึ่ง ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ออกหลักฐานการรับแจ้งเป็นหนังสือให้แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์ โดยกำหนดวันและเวลาในการฆ่าสัตว์ดังกล่าวตามแบบที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์*ประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๑๖ เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ได้ไม่เกินครั้งละหนึ่งเดือน

มาตรา ๑๗ เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตเคยถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตแล้วมากระทำความผิดในเหตุอย่างเดียวกันอีกภายในหนึ่งปี ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

มาตรา ๑๘ ก่อนสั่งพักใช้ใบอนุญาตตามมาตรา ๑๖ หรือสั่งเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา ๑๗ ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายมีหนังสือเตือนให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติให้ถูกต้องภายในเวลาที่กำหนด

การส่งหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่ง ให้ส่งแก่ผู้รับใบอนุญาต ในกรณีที่ไม่พบตัวผู้รับใบอนุญาตให้ปิดหนังสือเตือนไว้ ณ สถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตได้ทราบคำเตือนนั้นแล้วตั้งแต่วันปิดหนังสือเตือน

มาตรา ๑๙ ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตถูกสั่งพักใช้หรือเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา ๑๖ และมาตรา ๑๗ ให้นำมาตรา ๑๒ มาใช้บังคับโดยอนุโลม

มาตรา ๒๐ ภายใต้บังคับมาตรา ๒๒ ให้ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์นำสัตว์ไปยังโรงพักสัตว์และจะต้องฆ่าสัตว์นั้นในโรงฆ่าสัตว์ตามวันและเวลาที่พนักงานเจ้าหน้าที่กำหนดตามมาตรา ๑๕ วรรคสาม

มาตรา ๒๑ ห้ามมิให้ผู้ใดนำสัตว์ออกจากโรงพักสัตว์หรือโรงฆ่าสัตว์ เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่

มาตรา ๒๒ ในกรณีต่อไปนี้ จะฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ได้แต่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง

(๑) การฆ่าสัตว์ซึ่งต้องฆ่า ณ ที่ใดที่หนึ่งโดยเฉพาะ ตามพิธีกรรมในทางศาสนา

(๒) การฆ่าสัตว์ในท้องที่ซึ่งผู้ว่าราชการจังหวัดแห่งท้องที่นั้นประกาศเป็นครั้งคราวว่าเป็นท้องที่กันดาร และจำเป็นต้องฆ่าสัตว์ในท้องที่นั้น

(๓) การฆ่าสัตว์ในกรณีที่มีเหตุสมควรเป็นพิเศษ

มาตรา ๒๓ ในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรคระบาด หรือเป็นโรคหรือมีลักษณะตามที่กำหนดในกฎกระทรวงว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์เช่นนั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจสั่งงดการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้

ภายหลังที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้ว พนักงานเจ้าหน้าที่อาจมีคำสั่งให้ดำเนินการฆ่าสัตว์นั้นได้ ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรคระบาดหรือเป็นโรคหรือมีลักษณะตามที่กำหนดในกฎกระทรวงว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์เช่นนั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานเจ้าหน้าที่คืนเงินอากรและค่าธรรมเนียมสำหรับโรงฆ่าสัตว์ให้แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์นั้น

มาตรา ๒๔ เมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้วห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานเจ้าหน้าที่ประทับตรารับรองให้จำหน่ายที่เนื้อสัตว์นั้นแล้ว

ในกรณีที่ปรากฏแก่พนักงานตรวจโรคสัตว์ว่าเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ได้ฆ่าเป็นโรคและหรือมีลักษณะตามที่กำหนดในกฎกระทรวงว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์เช่นนั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นเสียทั้งตัวหรือบางส่วน หรือจัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่ควรใช้เป็นอาหารเสียก่อนได้

มาตรา ๒๕ ผู้ใดประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายเองหรือที่มิได้ถูกฆ่าตามพระราชบัญญัตินี้ ให้นำเนื้อสัตว์ของสัตว์นั้นซึ่งอยู่ในสภาพที่ยังมิได้ชำแหละไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจ หรือในกรณีมีเหตุสมควรจะขอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ไปตรวจเนื้อสัตว์นั้นก็ได้ ทั้งนี้ โดยเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง เมื่อพนักงานตรวจโรคสัตว์ได้

ตรวจแล้วเห็นว่าเป็นเนื้อสัตว์ที่ควรใช้เป็นอาหารได้ ก็ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ประทับตรารับรองให้จำหน่ายที่เนื้อสัตว์นั้นแล้วจึงให้จำหน่ายได้

ในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์เห็นว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้นำมาตรา ๒๔ วรรคสอง มาใช้บังคับโดยอนุโลม

มาตรา ๒๖ ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายหรือมีไว้เพื่อจำหน่ายซึ่งเนื้อสัตว์ที่ถูกฆ่าโดยมิได้มีการแจ้งตามมาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง

มาตรา ๒๗ ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๑๑ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๒๘ ผู้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๑๓ หรือมาตรา ๑๔ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท

มาตรา ๒๙ ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๑๕ มาตรา ๒๐ มาตรา ๒๒ หรือมาตรา ๒๕ ต้องระวางโทษดังนี้

(๑) ถ้าเป็นโคหรือกระบือ จำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับตัวละไม่เกินห้าพันบาท เรียงตามรายตัวสัตว์ที่ฆ่า หรือทั้งจำทั้งปรับ

(๒) ถ้าเป็นสัตว์นอกจากโคหรือกระบือ จำคุกไม่เกินสามเดือน หรือปรับตัวละไม่เกินสองพันห้าร้อยบาทเรียงตามรายตัวสัตว์ที่ฆ่า หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๓๐ ผู้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ผู้ใดฆ่าสัตว์เกินจำนวนสัตว์ที่ผู้ประสงค์จะฆ่าได้แจ้งไว้ตามมาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับเรียงตามรายตัวสัตว์ที่ฆ่าเกินจำนวนตัวละไม่เกินห้าพันบาทหรือสองพันห้าร้อยบาทตามมาตรา ๒๙ (๑) หรือ (๒) แล้วแต่กรณี

มาตรา ๓๑ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๑ มาตรา ๒๔ หรือมาตรา ๒๖ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือน หรือปรับไม่เกินสองพันห้าร้อยบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๓๒ ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ได้เปิดดำเนินการตามมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๐๒ อยู่แล้ว ในวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ถือว่าได้มีการขอรับใบอนุญาตและได้รับใบอนุญาตตามมาตรา ๑๑ แห่งพระราชบัญญัตินี้แล้ว และให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายออกใบอนุญาตให้

ในกรณีตามวรรคหนึ่งไม่กระทบกระเทือนต่อสัญญาที่ส่วนราชการได้ทำไว้กับบุคคลใด ๆ เกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ และให้ราชการส่วนท้องถิ่นที่เป็นนิติบุคคลซึ่งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ตามสัญญานั้นตั้งอยู่ในเขตเป็นคู่สัญญาตามสัญญานั้นแทนส่วนราชการซึ่งเป็นคู่สัญญา

มาตรา ๓๓ ในกรณีที่มีการฆ่าสัตว์โดยบุคคลที่ได้รับมอบหมายให้ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ตามมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๐๒ อยู่แล้วในวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้มาตรา ๕ มาตรา ๖ และมาตรา ๗ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๐๒ ยังคงมีผลใช้บังคับต่อไปจนกว่าการมอบหมายนั้นจะสิ้นสุดลง และในกรณีดังกล่าวให้ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์ที่โรงฆ่าสัตว์ดังกล่าวเสียค่าธรรมเนียมสำหรับโรงฆ่าสัตว์และค่าธรรมเนียมสำหรับโรงพักสัตว์ตามมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัตินี้ด้วย

มาตรา ๓๔ บรรดาพระราชกฤษฎีกา กฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๐๒ ให้ยังคงใช้บังคับได้ต่อไปเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับพระราชบัญญัตินี้ ทั้งนี้ จนกว่าจะมีพระราชกฤษฎีกา กฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

มาตรา ๓๕ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์*รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดอัตราอากรและค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัตินี้ ลดหรือยกเว้นอากรหรือค่าธรรมเนียม และกำหนดกิจการอื่น ๆ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวงนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ
อานันท์ ปันยารชุน
นายกรัฐมนตรี

อัตราอากรและค่าธรรมเนียม

๑. อากรการฆ่าสัตว์

โค	ตัวละ	๑๒	บาท
กระบือ	ตัวละ	๑๕	บาท
สุกร	ตัวละ	๑๐	บาท
สุกรที่มีน้ำหนักต่ำกว่า ๒๒.๕ กิโลกรัม	ตัวละ	๕	บาท
แพะ หรือ แกะ	ตัวละ	๔	บาท
สัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง	ตัวละ	๔	บาท

๒. ค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์

โค	ตัวละ	๑๒	บาท
กระบือ	ตัวละ	๑๕	บาท
สุกร	ตัวละ	๑๕	บาท
แพะ หรือ แกะ	ตัวละ	๔	บาท
สัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง	ตัวละ	๔	บาท

๓. ค่าธรรมเนียมโรงพักสัตว์ ตัวละ ๓ บาท

๔. ค่าธรรมเนียมการประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายเองหรือที่มิได้ถูกฆ่าตามพระราชบัญญัตินี้

(ก) ค่าพาหนะของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามระเบียบว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของทางราชการ

(ข) ค่าเบี้ยเลี้ยงของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามระเบียบว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของทางราชการ

(ค) ค่าธรรมเนียมการประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

โค	ตัวละ	๑๒	บาท
กระบือ	ตัวละ	๑๕	บาท
สุกร	ตัวละ	๑๐	บาท
สุกรที่มีน้ำหนักต่ำกว่า ๒๒.๕ กิโลกรัม	ตัวละ	๕	บาท
แพะ หรือ แกะ	ตัวละ	๔	บาท
สัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง	ตัวละ	๔	บาท

๕. ค่าธรรมเนียมใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ฉบับละ ๒๐๐ บาท

๖. ค่าธรรมเนียมใบแทนใบอนุญาต ฉบับละ ๕๐ บาท

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้ คือ โดยที่ได้เกิดภาวะขาดแคลนเนื้อสัตว์สำหรับบริโภคในหลายพื้นที่ของประเทศทำให้ราคาเนื้อสัตว์ปรับตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ในระยะยาวเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคอย่างแท้จริง จะต้องดำเนินการส่งเสริมสนับสนุนให้เป็นการค้าแบบเสรีไม่ให้มีการผูกขาด สมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น จึงจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้

*พระราชกฤษฎีกาแก้ไขบทบัญญัติให้สอดคล้องกับการโอนอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. ๒๕๔๕ พ.ศ. ๒๕๔๕[๒]

มาตรา ๔๔ ในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ ให้แก้ไขคำว่า “กระทรวงมหาดไทย” เป็น “กระทรวงเกษตรและสหกรณ์” คำว่า “รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย” เป็น “รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์” คำว่า “ปลัดกระทรวงมหาดไทย” เป็น “ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์” และคำว่า “อธิบดีกรมการปกครอง” เป็น “อธิบดีกรมปศุสัตว์”

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้พระราชกฤษฎีกาฉบับนี้ คือ โดยที่พระราชบัญญัติปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. ๒๕๔๕ ได้บัญญัติให้จัดตั้งส่วนราชการขึ้นใหม่โดยมีภารกิจใหม่ ซึ่งได้มีการตราพระราชกฤษฎีกาโอนกิจการบริหารและอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม นั้นแล้ว และเนื่องจากพระราชบัญญัติดังกล่าวได้บัญญัติให้โอนอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการ รัฐมนตรีผู้ดำรงตำแหน่งหรือผู้ซึ่งปฏิบัติหน้าที่ในส่วนราชการเดิมมาเป็นของส่วนราชการใหม่ โดยให้มีการแก้ไขบทบัญญัติต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับอำนาจหน้าที่ที่โอนไปด้วย ฉะนั้น เพื่ออนุวัติให้เป็นไปตามหลักการที่ปรากฏในพระราชบัญญัติและพระราชกฤษฎีกาดังกล่าว จึงสมควรแก้ไขบทบัญญัติของกฎหมายให้สอดคล้องกับการโอนส่วนราชการ เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องมีความชัดเจนในการใช้กฎหมายโดยไม่ต้องไปค้นหาในกฎหมายโอนอำนาจหน้าที่ว่าตามกฎหมายใดได้มีการโอนภารกิจของส่วนราชการหรือผู้รับผิดชอบตามกฎหมายนั้นไปเป็นของหน่วยงานใดหรือผู้ใดแล้ว โดยแก้ไขบทบัญญัติของกฎหมายให้มีการเปลี่ยนชื่อส่วนราชการ รัฐมนตรี ผู้ดำรงตำแหน่งหรือผู้ซึ่งปฏิบัติหน้าที่ของส่วนราชการให้ตรงกับการโอนอำนาจหน้าที่ และเพิ่มผู้แทนส่วนราชการในคณะกรรมการให้ตรงตามภารกิจที่มีการตัดโอนจากส่วนราชการเดิมมาเป็นของส่วนราชการใหม่รวมทั้งตัดส่วนราชการเดิมที่มีการยุบเลิกแล้ว ซึ่งเป็นการแก้ไขให้ตรงตามพระราชบัญญัติและพระราชกฤษฎีกาดังกล่าว จึงจำเป็นต้องตราพระราชกฤษฎีกานี้

[๒] ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๙/ตอนที่ ๑๐๒ ก/หน้า ๖๖/๘ ตุลาคม ๒๕๔๕

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สุนันทา/แก้ไข

๒๐/๐๙/๔๔

A+B (C)

สุนันทา/นวพร/พัลลภ จัดทำ

๒๗ พ.ค.๒๕๔๖

วศิน/แก้ไข

๒๖ พฤษภาคม ๒๕๕๒

ภาคผนวก ข
กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555

กฎกระทรวง

กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์
โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์
พ.ศ. ๒๕๕๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๐ มาตรา ๑๑ และมาตรา ๓๕ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกกฎกระทรวง ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๓๙) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒ ในกฎกระทรวงนี้

“ใบอนุญาต” หมายความว่า ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

“ศาสนสถาน” หมายความว่า วัดตามกฎหมายว่าด้วยคณะสงฆ์ มัสยิดตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม วัดบาทหลวงตามกฎหมายว่าด้วยลักษณะฐานะของวัดบาทหลวงโรมันคาทอลิกในกรุงสยามตามกฎหมาย หรือสถานที่ประกอบศาสนกิจในนิกายหรือศาสนาอื่น

“สถานศึกษา” หมายความว่า สถานศึกษาที่จัดการศึกษาในระบบที่เป็นการศึกษาขั้นพื้นฐานหรือการศึกษาระดับอุดมศึกษาตามกฎหมายว่าด้วยการศึกษาแห่งชาติ

“สถานพยาบาล” หมายความว่า สถานพยาบาลประเภทที่รับผู้ป่วยไว้ค้างคืนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

“หอพัก” หมายความว่า สถานที่ที่จัดขึ้นเพื่อรับผู้พักตามกฎหมายว่าด้วยหอพัก

“ห้องผลิต” หมายความรวมถึงพื้นที่ปฏิบัติการ พื้นที่ใช้สอย และพื้นที่ปฏิบัติงานภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์

หมวด ๑
การขอรับใบอนุญาตและการออกใบอนุญาต

ข้อ ๓ ผู้ใดมีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่ออธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมาย ตามแบบที่รัฐมนตรีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา พร้อมด้วยเอกสารและหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบคำขอรับใบอนุญาต

ข้อ ๔ การยื่นคำขอรับใบอนุญาตให้ยื่น ณ ท้องที่ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ดังต่อไปนี้

(๑) ในเขตกรุงเทพมหานครให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต ณ กรมปศุสัตว์

(๒) ในเขตจังหวัดอื่นให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต ณ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแห่งท้องที่ที่โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์นั้นตั้งอยู่

ข้อ ๕ เมื่ออธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายได้รับคำขอรับใบอนุญาตตามข้อ ๓ แล้วหากปรากฏว่า

(๑) เอกสารและหลักฐานถูกต้องและครบถ้วนตามข้อ ๓ และโรงฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหมวด ๒ แล้ว ให้ออกใบอนุญาตแก่ผู้ขอรับใบอนุญาตตามแบบที่รัฐมนตรีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ทั้งนี้ ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับคำขอรับใบอนุญาต

(๒) ในกรณีที่เอกสารและหลักฐานไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในหมวด ๒ ให้มีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้แก่ผู้ขอรับใบอนุญาตทราบ ทั้งนี้ ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับคำขอรับใบอนุญาต

หมวด ๒
หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

ข้อ ๖ สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องอยู่ในทำเลที่เหมาะสม มีการคมนาคมที่สะดวก มีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ และมีบริเวณเพียงพอที่จะประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ โดยไม่ก่อให้เกิดอันตราย เหตุรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่น และห้ามตั้งอยู่ภายในบริเวณ ดังต่อไปนี้

(๑) บริเวณที่ห้ามตั้งโรงงานหรือห้ามตั้งโรงฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการผังเมือง

(๒) บริเวณศาสนสถาน สถานพยาบาล หอพัก สถานที่ราชการ แหล่งชุมชน หรือสถานศึกษา รวมทั้งภายในระยะหนึ่งร้อยเมตรจากเขตสถานที่ดังกล่าว เว้นแต่กรณีที่เป็นโรงฆ่าสัตว์ หรือโรงพักสัตว์ของสถานศึกษาให้ตั้งภายในสถานศึกษาหรือภายในระยะหนึ่งร้อยเมตรจากเขตสถานศึกษานั้นได้

(๓) บริเวณที่น้ำท่วมถึง

(๔) บริเวณที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษจากเกษตรกรรมหรืออุตสาหกรรม

ข้อ ๗ บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) มีรั้วกั้นเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกและสัตว์อื่นมิให้เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์ได้

(๒) มีบริเวณรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ที่มีการดูแลปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละอองและมีระบบระบายน้ำที่ดี

(๓) มีโรงพักสัตว์

(๔) มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์ออกจากกัน

(๕) มีการป้องกันแมลง นก และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคมิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์

(๖) จัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน

ข้อ ๘ โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน และทนทานต่อสารเคมี มีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวกและไม่เกิดการท่วมขัง รอยต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิท และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(๒) ผนังด้านในทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม และทนทานต่อสารเคมี รอยต่อระหว่างผนังกับเพดานเชื่อมกันสนิท และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(๓) ประตูและวงกบประตูทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ กันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และประตูที่เปิดสู่ภายนอกอาคารปิดได้สนิท

(๔) ห้องผลิตส่วนที่สะอาดมีเพดานที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสามเมตร ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม รอยต่อต่าง ๆ ต้องเชื่อมกันสนิท และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

ข้อ ๙ บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) โรงฆ่าสัตว์มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน มีการแบ่งบริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์และส่วนประกอบต่าง ๆ ตามชนิดของสัตว์ ทั้งนี้ ตามระเบียบที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

(๒) ห้องผลิตมีการแบ่งพื้นที่ออกเป็นสองส่วน คือ ส่วนที่สะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด และพื้นที่ทั้งสองส่วนสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(๓) จัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน

(๔) ระบบระบายน้ำ

(ก) มีระบบระบายน้ำทิ้งที่มีประสิทธิภาพ สามารถป้องกันน้ำทิ้งจากส่วนที่ไม่สะอาดไม่ให้ไหลไปสู่ส่วนที่สะอาดได้ และปลายท่อด้านนอกอาคารต้องออกแบบให้สามารถป้องกันไม่ให้สัตว์อื่นเข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน

(ข) มีการแยกการระบายน้ำจากห้องผลิตหรือห้องสุขา และน้ำฝน ออกจากกัน

(๕) ระบบระบายอากาศต้องสามารถกำจัดกลิ่น ควัน ไอน้ำร้อน และความชื้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(๖) ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์อาจใช้แสงสว่างจากธรรมชาติหรือแสงสว่างจากไฟฟ้าที่มีความเข้มของแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยยี่สิบลักซ์ โดยไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป

(๗) น้ำที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีคุณภาพตามมาตรฐานน้ำบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และมีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดจนมีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์จำเป็นต้องใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งที่ใช้ต้องสะอาด มีคุณภาพตามมาตรฐานน้ำแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(๘) อ่างล้างมือ

(ก) จัดให้มีอ่างล้างมือติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา

(ข) อ่างล้างมือต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ และเป็นชนิดที่ไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิดปิด และท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือต้องต่อลงสู่ท่อระบายน้ำทิ้งโดยตรง

(ค) บริเวณอ่างล้างมือจัดให้มีผลิตภัณฑ์ล้างมือที่เป็นสบู่เหลวตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง

ข้อ ๑๐ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ทุกชนิดทำด้วยวัสดุที่ไม่มีส่วนผสมซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก รอยต่อต้องเชื่อมกันสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคได้

(๒) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ใช้สารหล่อลื่น มีการป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่าง ๆ ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์และซากสัตว์ และสารหล่อลื่นต้องเป็นชนิดที่บริโภคได้

(๓) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และซากสัตว์ ห้ามทาหรือเคลือบผิวหน้าวัสดุด้วยสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

(๔) เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ ต้องติดตั้งให้ห่างจากผนังหรือเพดานอย่างน้อยสามสิบเซนติเมตร เพื่อสะดวกต่อการตรวจสอบและทำความสะอาด

ข้อ ๑๑ โรงพักสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) อยู่ห่างจากส่วนที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันกลิ่นหรือฝุ่นละอองจากโรงพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้

(๒) มีพื้นที่เพียงพอเหมาะสมกับจำนวนสัตว์ที่จะทำการฆ่าในแต่ละวัน ทั้งนี้ เพื่อการผ่อนคลายของสัตว์ และสะดวกต่อการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์

(๓) มีโครงสร้างของโรงพักสัตว์ที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน มีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝน

(๔) มีประตู รั้วกั้น หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน สามารถป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้

(๕) มีบริเวณที่รับสัตว์ที่มีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์ โดยไม่เสี่ยงต่อการเกิดอันตรายหรือได้รับบาดเจ็บ

(๖) มีทางเดินไปยังโรงฆ่าสัตว์ที่มีระบบป้องกันการเดินย้อนกลับของสัตว์มายังโรงพักสัตว์

(๗) มีการแยกที่พักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยออกเป็นสัดส่วน

(๘) มีน้ำสะอาดและอุปกรณ์สำหรับให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ ยกเว้นสัตว์ปีก

(๙) มีน้ำใช้ที่สะอาด และมีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดจนมีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด

(๑๐) มีระบบระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ และการระบายน้ำจากที่พักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยต้องไม่ไหลผ่านไปยังโรงพักสัตว์หรือทางเดินของสัตว์

(๑๑) มีระบบระบายอากาศที่มีประสิทธิภาพ

(๑๒) มีแสงสว่างอย่างเพียงพอในการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์

(๑๓) มีที่จัดเก็บมูลสัตว์และสามารถป้องกันกลิ่นรบกวนได้

ข้อ ๑๒ โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วจะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

หมวด ๓
หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการฆ่าสัตว์

ข้อ ๑๓ การขนส่งและเคลื่อนย้ายสัตว์เข้าโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามระเบียบที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา และผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยให้คำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ด้วย

ข้อ ๑๔ การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) จัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

(๒) งดให้อาหารสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์

(๓) มีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบโดยปราศจากความทุกข์ทรมานหรือความเจ็บปวดทางกายก่อนทำการฆ่าสัตว์ และเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์ ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา

(๔) มีการบันทึกข้อมูลการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์และซากสัตว์หลังทำการฆ่าสัตว์

(๕) มีมาตรการป้องกันไม่ให้เนื้อสัตว์และซากสัตว์ปนเปื้อนกับสิ่งสกปรก

ข้อ ๑๕ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการป้องกันการระบาดของโรคติดต่อดังต่อไปนี้

(๑) จัดให้มีการตรวจโรคสัตว์โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ ภายในเวลายี่สิบสี่ชั่วโมงก่อนทำการฆ่าสัตว์ ในกรณีที่จำเป็นต้องกักสัตว์ไว้เกินยี่สิบสี่ชั่วโมงให้ตรวจโรคสัตว์ซ้ำอีกครั้งหนึ่งก่อนทำการฆ่าสัตว์

(๒) ห้ามนำสัตว์อื่นหรือเนื้อสัตว์อื่นเข้าไปในบริเวณโรงฆ่าสัตว์ โดยไม่ได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่

(๓) ในกรณีที่มีโรคระบาดสัตว์หรือสงสัยว่ามีโรคระบาดสัตว์เกิดขึ้นในบริเวณโรงฆ่าสัตว์หรือโรงพักสัตว์ ให้ผู้รับใบอนุญาตดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

ข้อ ๑๖ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการในการควบคุมสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) สุขลักษณะส่วนบุคคล

(ก) จัดให้มีการตรวจสุขภาพผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง

(ข) ห้ามบุคคลซึ่งป่วยหรือสงสัยว่าป่วยด้วยโรคติดต่อตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อปฏิบัติงาน

(ค) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด เหมาะสม และมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล

(ง) ผู้ปฏิบัติงานที่มีบาดแผลต้องปิดแผลด้วยวัสดุที่กันน้ำได้ก่อนปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์

(จ) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงาน หลังจากการสัมผัสกับสิ่งปนเปื้อน และหลังจากใช้ห้องสุขา

(ฉ) ผู้ปฏิบัติงานในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องละเว้นจากพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย การขบเคี้ยวหรือรับประทานอาหาร การไอหรือจามโดยไม่มีผ้าปิดปาก หรือการสวมใส่เครื่องประดับหรือนาฬิกา

(๒) สุขลักษณะในการปฏิบัติงาน

(ก) ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์เป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและหลังทำการฆ่าสัตว์

(ข) ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคเครื่องมือ อุปกรณ์ โต๊ะ เลื่อย ภาชนะบรรจุ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ภายในโรงฆ่าสัตว์ ทั้งก่อนการฆ่าสัตว์ ระหว่างการฆ่าสัตว์ และหลังการฆ่าสัตว์ ในกรณีที่พบว่าสิ่งของดังกล่าวได้ใช้กับสัตว์ป่วยหรือซากสัตว์ที่เป็นโรคจะต้องทำการฆ่าเชื้อโรคและทำความสะอาดทันที

(ค) ทำความสะอาดพาหนะที่ใช้บรรทุกเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์ก่อนและหลังการบรรทุกเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์

(ง) มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดแมลง นก และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ทั้งภายในและบริเวณโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์อย่างสม่ำเสมอ

(จ) สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อโรค และสารกำจัดแมลงต้องเป็นชนิดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ และต้องระมัดระวังไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

(ฉ) มีที่เก็บสารเคมีที่อยู่ห่างจากห้องผลิตและบริเวณที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการแยกชนิดหรือประเภทของสารเคมี และให้ปิดฉลากให้ชัดเจน

(ช) มีการจัดการขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ

(ซ) มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องอาบน้ำ และห้องสุขาอย่างเพียงพอ

(ฌ) มีการจัดการกับซากสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภคอย่างเหมาะสม

ข้อ ๑๗ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีคู่มือการปฏิบัติงานในทุกขั้นตอนการปฏิบัติงาน โดยคู่มือการปฏิบัติงานดังกล่าวต้องผ่านความเห็นชอบของอธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมาย เพื่อนำมาใช้ในการปฏิบัติงาน

ข้อ ๑๘ ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีระบบการเรียกคืนสินค้าและการสืบย้อนกลับแหล่งที่มาของสัตว์ และมีการจัดเก็บเอกสารไว้เป็นหลักฐานเพื่อใช้ในการตรวจสอบ

ข้อ ๑๙ ผู้รับใบอนุญาตต้องให้ความร่วมมือและอำนวยความสะดวกแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ในการตรวจโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ และต้องปรับปรุงแก้ไขโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่แจ้งเป็นหนังสือภายในระยะเวลาที่พนักงานเจ้าหน้าที่กำหนดเพื่อให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้

หมวด ๔
วัน เวลาเปิดและปิดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

ข้อ ๒๐ ผู้รับใบอนุญาตต้องหยุดทำการฆ่าสัตว์ในวันพระยกเว้นสัตว์ปีก และวันสำคัญ ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๒๑ โรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ใดที่ได้รับใบอนุญาตอยู่ก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้ภายในระยะเวลาหนึ่งปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๑๗ และข้อ ๑๘ ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในสองปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๒๒ โรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์จำพวกไก่ เป็ด และห่านที่ได้ดำเนินการอยู่ก่อนวันที่พระราชกฤษฎีกาให้ใช้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ บังคับกับไก่ เป็ด และห่านในทุกท้องที่ทั่วราชอาณาจักร พ.ศ. ๒๕๔๙ ใช้บังคับ ให้ได้รับยกเว้นหลักเกณฑ์ตามข้อ ๖ (๑) และ (๒)

ข้อ ๒๓ การพิจารณาคำขอรับใบอนุญาตใดที่ได้ยื่นไว้ และยังอยู่ระหว่างการพิจารณาของอธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๓๙) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ โดยผู้รับใบอนุญาตต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ ให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้ภายในระยะเวลาหนึ่งปีนับแต่วันที่ได้รับใบอนุญาต และให้ได้รับยกเว้นหลักเกณฑ์ตามข้อ ๖ (๒)

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๕
ธีระ วงศ์สมุทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่ได้มีการโอนอำนาจในการดำเนินกิจการเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ไปเป็นของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ตามพระราชกฤษฎีกาแก้ไขบทบัญญัติให้สอดคล้องกับการโอนอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. ๒๕๔๕ พ.ศ. ๒๕๔๕ ประกอบกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีนโยบายในการควบคุมโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ โดยมุ่งเน้นต่อความปลอดภัยด้านอาหารมากยิ่งขึ้น สมควรปรับปรุงหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขอรับใบอนุญาต และการออกใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ และการกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ รวมทั้งแยกสาระสำคัญในเรื่องของการขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ กับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและสุขอนามัย และป้องกันการระบาดของโรคติดต่อในโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ออกจากกัน เพื่อความชัดเจนในการตรวจสอบ จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ภาคผนวก ค
มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9009-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9009-2006

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR PIG ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 65.040.20 ISBN 974-403-406-8

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9009-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9009-2006

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR PIG ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200
โทรศัพท์ 0 2280 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 106 ง

วันที่ 12 ตุลาคม พุทธศักราช 2549

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานโรงฆ่าสุกร

1.	อธิบดีกรมปศุสัตว์ (นายยุคล ลิ้มแหลมทอง)	ประธานอนุกรรมการ
2.	ผู้แทนกรมปศุสัตว์ (นายประกิจ จงวัฒนากุล นายสมบัติ ศุภประภากร นายพลกฤษณ์ อุ้ยตา)	อนุกรรมการ
3.	ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (นางสาวกัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์ นางปาริฉัตร ฐิตวัฒนกุล)	อนุกรรมการ
4.	ผู้แทนกรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย (นายวีระวัฒน์ ชื่นวาริน นายวิชิต ชาตไพสิฐ) นายศิริศักดิ์ ศิริมังคะลา)	อนุกรรมการ
5.	ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (นางสาวเมทนี สุคนธรักษ์)	อนุกรรมการ
6.	ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (นายฐานิสร์ ดำรงค์วัฒนโภคิน นางรุ่งทิพย์ ชวนชื่น)	อนุกรรมการ
7.	ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (นายธวัชชัย ศักดิ์ภู่อร่าม นางสาวสุวิชา เกษมสุวรรณ)	อนุกรรมการ
8.	ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น (นายประพันธ์ศักดิ์ ฉวีราช นายคมกริช พิมพ์ภักดี นายเสรี แข็งเอ)	อนุกรรมการ
9.	ผู้แทนสมาคมสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มสุกรไทย (นางอังศนา ฮ้อเจริญ)	อนุกรรมการ

10. ผู้แทนสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ อนุกรรมการ
(นายอริยนัทธ์ รังสีเสริมสุข
นายประพันธ์ ตั้งจารุวัฒนชัย
นายวีระ ป้อมสุวรรณ)

11. ผู้แทนสมาคมสัตวบาลแห่งประเทศไทย อนุกรรมการ
(นายศิขัณฑ์ พงษพิพัฒน์
นายสัจจา ระหว่างสุข)

12. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตและแปรรูปสุกรเพื่อการส่งออก อนุกรรมการ
(นายสุรศักดิ์ วิโรจนกูฎ
นายสังวิทา ภูไพรัชพงษ์)

13. ผู้แทนสภาหอการค้าไทย อนุกรรมการ
(นายวิวัฒน์ งามดำรงค์
นายนัฐชัย นิรันดร)

14. นางจุฑารัตน์ เศรษฐกุล อนุกรรมการ

15. นางนวลจันทร์ พารักษา อนุกรรมการ

16. นายเกรียงศักดิ์ แดงพรม อนุกรรมการ

17. นายวิวัฒน์ สุทธิวงศ์ อนุกรรมการ

18. นายสมภพ ฉัตราภรณ์ อนุกรรมการ

19. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ อนุกรรมการและเลขานุการ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวดรุณี ทันตสุวรรณ)

20. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นายสมเกียรติ ศรีพิสุทธิ์)

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร เป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองโรงฆ่าสุกร และยังใช้เป็นแนวทางในการนำไปปฏิบัติภายในสำหรับโรงฆ่าสุกร โดยครอบคลุมในทุกขั้นตอน ตั้งแต่รับสุกรมีชีวิตจากฟาร์มจนถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อให้สามารถผลิตซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภคทั้งภายในประเทศ และเพื่อการส่งออก

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

FAO/WHO. 2005. Draft code of hygienic practice for meat, pp. 21-27. In: Report of the 11th Session of the Codex Committee on Meat Hygiene. 14-17 February 2005. ALINORM 05/28/16. New Zealand.

OIE. 2005. Guidelines for the slaughter of animals for human consumption. In: Report of the Meeting of the OIE Terrestrial Animal Health Standards Commission. 17-28 January 2005. Paris, France.

Silversides, D. and Jones, M. 1992. Small-Scale Poultry Processing Plants. FAO, Rome. 98 p.

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร กำหนดรายละเอียดที่สำคัญเกี่ยวกับ การขนส่งสุกรมีชีวิตจากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าสุกรแบบไม่ทรมาน การจัดการซากสุกร วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าสุกรที่ถูกสุขลักษณะ (good hygienic practice) ตลอดจนการขนส่งซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิตจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย

1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ ใช้ประกอบกับ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกอช. 9004) และ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อสุกร (มกอช. 6000)

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 สุกร (pig) หมายถึง สัตว์ในวงศ์ Suidae ที่เลี้ยงเพื่อการบริโภค

2.2 โรงฆ่าสุกร (pig abattoir) หมายถึง สถานที่หรืออาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฆ่าสุกร และอาจรวมถึงการตัดแต่งซากสุกรเพื่อให้ได้เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการบริโภค

2.3 ซากสุกร (pig carcass) หมายถึง ส่วนร่างกายทั้งหมดของสุกรที่ผ่านกระบวนการฆ่าแบบไม่ทรมานเพื่อใช้เป็นอาหารมนุษย์ โดยนำเลือดและเครื่องในออกแล้ว อาจแยกหัวออกหรือไม่ก็ได้

2.4 เนื้อสุกร (pork) หมายถึง ส่วนของซากสุกรที่มีความปลอดภัยและเหมาะสมในการบริโภค โดยมีกล้ามเนื้อโครงร่าง (skeletal muscle) เป็นส่วนใหญ่ อาจผ่านกระบวนการแช่เย็น แต่ไม่ผ่านกรรมวิธีเพื่อวัตถุประสงค์ในการถนอมอาหาร

2.5 ผลผลิต (products) หมายถึง ส่วนอื่นๆ ของสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อและยังไม่แปรรูป แต่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์ เช่น เลือด สมอง ลิ้น กระเพาะ

2.6 หัวสุกร (pig head) หมายถึง หัวสุกรที่ตัดออกจากตัวสุกรที่เชือดแล้วตรงบริเวณกระดูกสันหลังส่วนคอข้อที่ 1

2.7 หนังสุกร (pig skin) หมายถึง หนังที่เลาะออกจากซากสุกรและผ่านกระบวนการขูดขน

2.8 เครื่องในขาว (white offal) หมายถึง หลอดอาหาร กระเพาะอาหาร ลำไส้ และอวัยวะสืบพันธุ์

2.9 เครื่องในแดง (red offal) หมายถึง หัวใจ ตับ ไต ม้าม หลอดลม และปอด

2.10 การทำให้สลบ (stunning) หมายถึง วิธีการที่ทำให้สัตว์สลบ และนานพอที่สัตว์จะไม่รู้สึกเจ็บปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกหมด

2.11 การฆ่าแบบไม่ทรมาน (humane slaughtering) หมายถึง วิธีการทำให้สัตว์เสียชีวิตโดยไม่ทรมาน

2.12 การขนส่งสุกรมีชีวิต (transportation for pig) หมายถึง การเคลื่อนย้ายสุกร ด้วยพาหนะขนส่งที่เหมาะสมจากฟาร์มถึงโรงฆ่า

2.13 พาหนะขนส่งสุกรมีชีวิต (vehicle for pig) หมายถึง ยานพาหนะ เช่น รถบรรทุก รวมถึงส่วนพ่วงที่ใช้บรรทุกสุกร

2.14 การตัดแต่ง (cutting) หมายถึง การตัดแยกซากสัตว์ออกเป็นชิ้นส่วนตามที่ต้องการ

2.15 การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (transportation for pig carcass, pork and products) หมายถึง การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต ด้วยพาหนะขนส่งเฉพาะจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย

2.16 พาหนะขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (vehicle for pig carcass, pork and products) หมายถึง ยานพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ สำหรับใช้ในการขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต

2.17 ภาชนะบรรจุ (package) หมายถึง บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะที่ใช้ในการบรรจุซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิต

2.18 พนักงานตรวจโรคสัตว์ (official inspector) หมายถึง สัตวแพทย์หรือบุคคลอื่น ผู้ซึ่งอธิบดีหรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคซึ่งมีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.19 พนักงานเจ้าหน้าที่ (competent person) หมายถึง ผู้ซึ่งรัฐมนตรี อธิบดี หรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.20 การตรวจพินิจ (visual inspection) หมายถึง การตรวจสอบลักษณะปรากฏภายนอกของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น เนื้อ ผลผลิต สภาพแวดล้อมที่ปรากฏ โดยการตรวจด้วยตาเป็นหลัก แต่อาจใช้ประสาทสัมผัสอื่นประกอบ เช่น การสัมผัส การดมกลิ่น หรืออาจใช้เครื่องมือประกอบ เช่น แว่นขยายช่วยในการตรวจสอบ ขึ้นกับปัจจัยคุณภาพที่ต้องการตรวจสอบ แล้วประเมินว่าลักษณะปรากฏหรือสภาพแวดล้อมที่ตรวจสอดคล้องกับเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจหรือไม่อย่างไร ทั้งนี้รวมถึงการสังเกต หรือการสัมภาษณ์การปฏิบัติงานหรือกระบวนการทำงานด้วย

2.21 การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (ante-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าด้วยวิธีการใด ๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.22 การตรวจสัตว์หลังฆ่า (post-mortem inspection) หมายถึง การตรวจซากสัตว์และเครื่องในด้วยวิธีการใด ๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.23 น้ำ และน้ำแข็ง (water and ice) หมายถึง น้ำ และน้ำแข็งที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน เหมาะกับการบริโภค

3. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 และข้อ 3 ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีตรวจประเมิน ของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. 9004

ตารางที่ 1. เกณฑ์ที่กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. การขนส่งสุกรมีชีวิต	1.1 พาหนะขนส่งสุกรต้องแข็งแรงและมีพื้นที่เหมาะสม 1.2 การขนส่งต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ 1.3 ไม่ขนส่งสุกรป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับสุกรปกติ 1.4 สุกรต้องมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน 12 ชั่วโมงติดต่อกัน	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
2. การรับสุกรมีชีวิต	2.1 ตรวจสุขภาพสุกรก่อนฆ่า 2.2 คัดแยกสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ในคอกสุกรป่วยและฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังจากฆ่าสุกรปกติแล้ว 2.3 ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสุกรทุกครั้ง	ตรวจพินิจ และตรวจบันทึก
3. คอกพักสุกร	3.1 สามารถรองรับกับจำนวนสุกรที่เข้าฆ่า โดยมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.8 m^2 ต่อ 1 ตัว 3.2 วัสดุที่ใช้มีความแข็งแรง มีผิวเรียบไม่มีส่วนคมหรือแตก ไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับสุกร และพื้นต้องไม่ลื่น 3.3 มีน้ำให้สุกรกินอย่างเพียงพอ 3.4 มีทางเดินต่อจากคอกมาเข้าห้องทำให้สลบ 3.5 ฉีดน้ำทำความสะอาดตัวสุกรทุกตัวก่อนสุกรเข้าห้องฆ่า 3.6 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักสุกรหลังต้อนสุกรเข้าฆ่าหมดแล้ว และมีน้ำใช้ล้างคอกอย่าง	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	เพียงพอ	
4. การฆ่าสุกร	4.1 ใช้วิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน 4.2 ต้องทำให้สุกรสลบก่อนฆ่า 4.3 สุกรต้องไม่สัมผัสพื้นห้องขณะฆ่า 4.4 อุปกรณ์ที่ใช้แทงคอต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังใช้งาน 4.5 ปล่อยให้เลือดออกจากตัวสุกรอย่างสมบูรณ์นานไม่น้อยกว่า 4 นาที 4.6 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว 4.7 ทำความสะอาดอุปกรณ์ และบริเวณปล่อยเลือดออก	ตรวจพินิจ
5. การลวก ขูดขน และการดึงกีบ	5.1 อุณหภูมิน้ำต้องไม่ต่ำกว่า 58 °C ระยะเวลาที่ใช้ลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสุกร 5.2 สุกรที่ถูกฆ่าแล้วต้องขูดขนออกหมด 5.3 ดึงกีบขาหน้าและขาหลังสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออกหมด 5.4 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
6. การตัดหัว	6.1 ตัดที่ตำแหน่งหลังหูสุกรที่บริเวณหน้ากระดูกคอข้อที่ 1	ตรวจพินิจ
7. การแยกเครื่องในออก	7.1 เครื่องในต้องแยกออกได้หมด และเครื่องในต้องไม่แตกปนเปื้อนซากสุกร 7.2 มีการตรวจซากสุกรและเครื่องในเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
8. การผ่าซีกซากสุกร	8.1 ผ่าซีกซากสุกรโดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลัง และดึงเส้นไขสันหลังออก	ตรวจพินิจ
9. การทำความสะอาดซากสุกร	9.1 ล้างซากสุกรหลังขั้นตอนการนำเลือดออก การขูดขน การแยกเครื่องในออก และการผ่าซีก	ตรวจพินิจ
10. การลดอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อสุกร	10.1 ลดอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อให้มีอุณหภูมิที่ศูนย์กลางซากสุกรหรือเนื้อไม่เกิน 7 °C ก่อนจำหน่าย หรือระหว่างการเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่าย 10.2 บันทึกอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อ 10.3 ภายในห้องเก็บซากสุกรหรือเนื้อต้องไม่มีหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก	ตรวจวัดอุณหภูมิและเอกสารที่เกี่ยวข้อง
11. การตัดแต่ง	11.1 ทำความสะอาดอุปกรณ์ตัดแต่งเนื้อ 11.2 บริเวณที่ตัดแต่งต้องกั้นแยกจากพื้นที่ผลิตอื่น ๆ	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	และควบคุมการเข้าออกของผู้ปฏิบัติงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด	
12. การบรรจุ	12.1 ภาชนะบรรจุต้องทนทานและปลอดภัยในการใช้บรรจุอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง 12.2 มีฉลากกำกับ และข้อความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน และมีข้อความตามภาคผนวก ก.12.3 12.3 บริเวณที่บรรจุลงภาชนะเฉพาะที่ทำจากวัสดุที่ไม่สามารถล้างทำความสะอาดได้ ต้องกั้นแยกจากพื้นที่ผลิตอื่น ๆ	ตรวจพินิจ
13. ขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่า	13.1 เป็นไปตามลำดับที่เหมาะสม และป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ได้	ตรวจขั้นตอนการปฏิบัติ
14. การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต	14.1 พาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อ ให้มีอุณหภูมิไม่เกิน 7 °C ตลอดเวลา 14.2 ห้ามขนส่งโดยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต 14.3 รถบรรทุกหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง	ตรวจพินิจ และตรวจวัดอุณหภูมิ
15. หลักสุขาภิบาลทั่วไป	15.1 จัดให้มีสุขลักษณะในการผลิต ตามภาคผนวก ข.1 15.2 จัดให้มีสุขอนามัยส่วนบุคคล ตามภาคผนวก ข.2	ตรวจพินิจและตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
16. การบำบัดน้ำเสีย	16.1 มีระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ตรวจพินิจ

4. คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรให้เป็นไปตามคำแนะนำในภาคผนวก ก เพื่อใช้แนะนำผู้ประกอบการเพื่อให้ได้ซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิตจากสุกรที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมีสุขลักษณะในการผลิตและสุขอนามัยส่วนบุคคลตามภาคผนวก ข ขั้นตอนการปฏิบัติในโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก ค และอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก ง

ภาคผนวก ก

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

ก.1. การขนส่งสุกรมีชีวิต (transportation for pig)

ก.1.1 พาหนะขนส่งสุกร

ก.1.1.1 ต้องแข็งแรงและเหมาะสม

ก.1.1.2 มีช่องระบายอากาศอย่างพอเพียง พื้นไม่ลื่น ไม่มีการระบายของเสียและน้ำในระหว่างการขนส่ง มีวัสดุหรือหลังคาสำหรับป้องกันแดดและฝน

ก.1.1.3 ผนังด้านข้างพาหนะส่วนที่สัมผัสกับตัวสุกร ต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ และสูงพอที่จะป้องกันไม่ให้สุกรกระโดดข้ามออกไปได้

ก.1.1.4 ในการขนส่งสุกร ควรมีพื้นที่บนพาหนะ 0.4 m^2 ถึง 0.8 m^2 ต่อสุกร 1 ตัว เช่น

- สุกรขุน ไม่น้อยกว่า 0.4 m^2 ต่อสุกร 1 ตัว
- พ่อสุกร หรือแม่สุกร ไม่น้อยกว่า 0.8 m^2 ต่อสุกร 1 ตัว

ก.1.2 วิธีการขนส่ง

ก.1.2.1 การขนส่งต้องปฏิบัติตามระเบียบของกรมปศุสัตว์

ก.1.2.2 ขณะขนส่งจะต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสุกร เช่น ขับเคลื่อนรถบรรทุกสุกรด้วยความนุ่มนวล ไม่ออกรถโดยเร็วหรือหยุดโดยกะทันหัน

ก.1.2.3 ไม่ขนส่งสุกรที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับสุกรปกติ

ก.1.2.4 ควรขนส่งสุกรในตอนเช้าตรู่หรือตอนค่ำ และในวันที่อากาศร้อนจัดควรราดน้ำที่ตัวสุกรเพื่อลดความร้อน

ก.1.2.5 ระยะเวลาในการขนส่งควรสั้นที่สุด เพื่อให้สุกรเกิดความเครียดน้อยที่สุด

ก.1.2.6 ตรวจดูสุกรขณะขนส่งเป็นระยะ ๆ

ก.1.2.7 ควรขนส่งสุกรมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน 12 ชั่วโมงติดต่อกัน

ก.2. การรับสุกรมีชีวิต (reception of pig)

ก.2.1 เมื่อสุกรถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย

ก.2.2 ควรมีทางเชื่อมระหว่างพาหนะกับคอกพัก

ก.2.3 ชั่งน้ำหนักและตรวจนับจำนวนสุกร

ก.2.4 ตรวจสุขภาพสุกรก่อนฆ่า โดยตรวจสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหว และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสุขภาพสุกรก่อนฆ่า ณ คอกพักสุกร โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์

ก.2.5 ในกรณีที่พบสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสุกรป่วย และฆ่าในห้องฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสุกรปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตา (incinerator) หรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ

ก.2.6 ฉีดพ่นน้ำให้สุกรเพื่อผ่อนคลายความเครียดจากการเดินทาง

ก.2.7 กรณีพบสุกรที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สุกรได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสุกรนั้นอย่างไม่ทรมานที่ห้องฉุกเฉินโดยทันที

ก.2.8 ภายหลังจากสุกรลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสุกรทุกครั้งหลังการขนส่ง

ก.3. คอกพักสุกร (lairage/resting pen)

ก.3.1 คอกพักสุกร ควรมีผนังคอนกรีตหรือกั้นด้วยท่อโลหะเหล็ก ต้องมีผิวเรียบไม่มีส่วนปลายที่คมหรือแตก โดยสูงจากพื้นประมาณ 90 cm พื้นต้องไม่ลื่น และเอียงเล็กน้อย

ก.3.2 มีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้สุกรหันหลังกลับ (ทั้งนี้ขึ้นกับพันธุ์และขนาดของสุกร)

ก.3.3 นำสุกรเข้าคอกพักรอฆ่าตามลำดับที่กำหนด

ก.3.4 ภายในคอกพักต้องมีน้ำให้สุกรกินตลอดเวลา และความหนาแน่นของสุกรในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.8 m^2 ต่อ 1 ตัว

ก.3.5 ฉีดน้ำทำความสะอาดตัวสุกรทุกตัวก่อนสุกรเข้าห้องฆ่า

ก.3.6 ไล่สุกรเข้าซองบังคับสู่ห้องทำให้สุกรสลบ โดยมีประตูเปิดปิดเพื่อป้องกันไม่ให้สุกรถอยหลังออกจากซองบังคับ

ก.3.7 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักสุกร ได้แก่ ลานรับสุกร คอกพักสุกร และรางระบายน้ำ ภายหลังต้อนสุกรเข้าฆ่าหมดแล้ว

ก.4. การฆ่าสุกร (slaughter)

ก.4.1 วิธีการทำให้สุกรสลบ (stunning)

วิธีที่ใช้ฆ่าสุกรต้องเป็นวิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน โดยต้องทำให้สุกรสลบก่อนถึงขั้นตอนนำเลือดออกสมบูรณ์ ทั้งนี้ต้องตรวจสอบเครื่องมือหรือห้องทำให้สลบว่า สามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์ก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง การทำสุกรให้สลบมี 4 วิธี คือ

ก.4.1.1 การใช้กระแสไฟฟ้า (electrical stunning)

ก.4.1.2 การใช้ปืน ซึ่งมี 2 แบบ คือ ปืนที่ไม่ใช้กระสุนแต่เป็นแท่งเหล็ก (penetrating captive bolt pistol) และปืนที่ไม่มีกระสุนแต่ใช้ความดัน (percussive captive bolt pistol)

ก.4.1.3 การใช้ก๊าซ เช่น คาร์บอนไดออกไซด์ อาร์กอน

ก.4.1.4 วิธีอื่น ๆ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่เห็นว่าเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไป

ก.4.2 การแทงคอ (sticking)

ก.4.2.1 การแทงคอปล่อยให้เลือดออก จะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากสุกรสลบ โดยแขวนสุกรหรือให้สุกรนอนบนแคร่ขณะแทงคอ แล้วใช้มีดสำหรับแทงคอโดยเฉพาะ

ก.4.2.2 การเปิดแผลแทงคอจะเปิดประมาณ 5 cm ถึง 8 cm การแทงคอต้องแทงลึก เพียงเพื่อให้เส้นเลือดดำและแดงเส้นใหญ่ที่คอขาด หากแทงลึกเกินไปจนปลายมีดทะลุถึงช่องอก จะทำให้เลือดคั่งในช่องอกและเนื้อส่วนที่ติดกระดูกสันหลังด้านใน

ก.4.2.3 มีดที่ใช้แทงคอต้องทำความสะอาด และฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 °C ทุกครั้งหลังใช้งาน

ก.4.2.4 หลังการแทงคอแล้ว ควรปล่อยให้เลือดออกจากสุกรนานไม่น้อยกว่า 4 นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด

ก.4.2.5 ล้างทำความสะอาดสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.4.2.6 ล้างทำความสะอาดมีด อุปกรณ์ และบริเวณปล่อยเลือดออก ได้แก่ ถาดรองเลือด ผนังห้องและพื้นห้อง ภายหลังเสร็จงานแล้วทุกครั้ง

ก.5. การลวก ขูดขน และการดึงกีบ (scalding, dehairing and toenails removal)

ก.5.1 ลวกสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ในบ่อลวกที่มีน้ำร้อนหรือใช้น้ำร้อนฉีดพ่น อุณหภูมิน้ำไม่ต่ำกว่า 58 °C ทั้งนี้ระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสุกร

ก.5.2 ลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออกจากบ่อลวก สู่กระบวนการขูดขน โดยไม่ให้สัมผัสพื้น

ก.5.3 ในกรณีที่ใช้ระบบแขวนในการลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แขวนโดยใช้เหล็กถ่างขา (gambrel) หรือตะขอเกี่ยวเอ็นร้อยหวาย

ก.5.4 ต้องล้างทำความสะอาดบริเวณลวกและขูดขน รวมทั้งอุปกรณ์ เช่น ถังลวก เครื่องขูดขน ถาดรองรับขนจากเครื่องขูดขน ภายหลังเสร็จงาน

ก.5.5 ดึงกีบสุกรที่ถูกฆ่าแล้วทั้งขาหน้าและขาหลังออก

ก.5.6 ในกรณีที่มีการเผาขนอ่อน ให้ลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้วเข้าสู่บริเวณเผาขน ในขั้นตอนนี้ขนอ่อนจะต้องถูกเผาหมด ใช้มีดขูดขนที่เหลือ

ก.5.7 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้วด้วยน้ำจนสะอาด ก่อนแยกเครื่องในออก

ก.6. การตัดหัว (head removal)

ก.6.1 ใช้มีดตัดหัวสุกรบริเวณกระดูกส่วนคอข้อที่ 1 ที่บริเวณรอยคอดของคอ (Natural seam)

ก.6.2 ให้วางหัวในภาชนะและทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.6.3 ในกรณีที่หัวห้อยติดไปกับสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แยกหัวออกหลังขั้นตอนการตรวจซากสุกรและเครื่องในเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค (post-mortem inspection)

ก.7. การแยกเครื่องในออก (eviscerating)

ก.7.1 ใช้มีดตัดหนังและควักรอบทวารหนัก (bung) ถ้าเป็นสุกรเพศผู้ให้แยกอวัยวะเพศผู้และถุงหุ้มลึงค์ออก เริ่มต้นด้วยการตัดแยกส่วนทวาร (รวมอวัยวะเพศผู้ ถ้ามี) ออกจากสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

ก.7.2 กรณีใช้มีดเปิดช่องท้อง ต้องเปิดลงมาถึงหน้าอก และดึงเครื่องในขาวออกโดยเครื่องในขาวต้องไม่แตกปนเปื้อนตัวสุกร แล้ววางเครื่องในใส่ถาดหรือทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกร

ก.7.3 ใช้มีดเปิดช่องอก และดึงเครื่องในแดงออก แขวนหรือทำเครื่องหมายเครื่องในแดงให้ตรงกับตัวสุกร

ก.7.4 พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจเนื้อและผลผลิต และบันทึกผลในรายงาน สำหรับซากสุกรและผลผลิตคัดออกให้อยู่ในอำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่

ก.7.5 ล้างเครื่องในด้วยน้ำจนสะอาด

ก.7.6 ล้างทำความสะอาดบริเวณห้องนำเครื่องในออก

ก.8. การผ่าซีก (carcass splitting)

ก.8.1 ให้ใช้มีดหรือเลื่อยผ่าครึ่งซากสุกรที่นำเครื่องในออกแล้ว โดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลังลงมาเป็นเส้นตรงถึงกระดูกคอ

ก.8.2 ดึงเส้นไขสันหลังออกจากซากสุกรผ่าซีก ตัดแต่ง และฉีดล้างสุกรผ่าซีกให้สะอาดด้วยน้ำ

ก.8.3 ชั่งน้ำหนักและแบ่งชั้นคุณภาพซากสุกรผ่าซีกและเนื้อสุกร และบันทึกน้ำหนักลงในแบบบันทึก

ก.8.4 ล้างทำความสะอาดบริเวณผ่าซีกซากสุกร

ก.9. การทำความสะอาดซากสุกร (carcass washing)

ล้างซากสุกรครั้งสุดท้ายทั้งด้านนอกและด้านใน ด้วยน้ำจนสะอาด

ก.10. การลดอุณหภูมิซากสุกร (chilling)

ก.10.1 หลังล้างซากสุกรด้วยน้ำแล้ว ให้นำซากสุกรเข้าสู่ห้องเย็นเพื่อลดอุณหภูมิซากสุกรให้มีอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C ภายในเวลา 24 ชั่วโมง

ก.10.2 จัดเรียงซากสุกรไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสุกรที่เข้าแช่ก่อน นำออกก่อน

ก.10.3 พนักงานต้องตรวจสอบการจัดเก็บซากสุกรในห้องนี้ตลอดเวลา พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิซากสุกรและอุณหภูมิห้อง แล้วจดบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ

ก.10.4 ต้องควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องนี้อย่างเข้มงวด ห้ามมิให้ผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในห้องเย็นโดยเด็ดขาด

ก.10.5 ห้องเย็นต้องสะอาด ไม่มีเศษของซากสุกรตกหล่นตามพื้นห้องและไม่มีน้ำขัง

ก.10.6 ภายหลังนำซากสุกรออกจากห้องหมดแล้ว ต้องทำความสะอาดห้องทันที

ก.11. การตัดแต่ง (cutting)

ก.11.1 มีดและเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด

ก.11.2 การตัดแต่งซากสุกรต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์

ก.11.3 สายพานลำเลียงซากสุกร สายพานลำเลียงชิ้นส่วน และถาดเลื่อนต้องสะอาด ไม่มีน้ำเลือดเจิ่งนอง ถ้ามีน้ำเลือดให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาด และปาดน้ำให้แห้งทันทีโดยใช้ใบปาดน้ำ ห้ามใช้ฟองน้ำเช็ดเด็ดขาด

ก.11.4 ในระหว่างการตัดแต่ง ต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากจนเกินไป

ก.11.5 พนักงานต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอทุกคน

ก.11.6 ควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด ห้ามผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในพื้นที่ตัดแต่งนี้โดยเด็ดขาด

ก.11.7 การแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อสุกร ให้เป็นไปตาม มกอช. 6000

ก.12. การบรรจุ (packaging)

ก.12.1 ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ก.12.2 ภาชนะบรรจุต้องมีความทนทานต่อการขนส่ง

ก.12.3 ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยอย่างน้อยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดต่อไปนี้

1. ประเภทของ ซากสุกร เนื้อสุกรหรือผลผลิต
2. น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม
3. วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน
4. ข้อแนะนำในการเก็บรักษา
5. ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง

ก.12.4 ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกั้นแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่น ๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้

ก.13. การเก็บในห้องแช่เย็น (chill storage)

ก.13.1 ซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตให้เก็บในห้องแช่เย็น ซึ่งควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 °C และจัดเรียงให้อากาศไหลเวียนอย่างทั่วถึง

ก.13.2 ภายในห้องแช่เย็นต้องควบคุมไม่ให้เกิดหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำ (water condensate) สัมผัสกับซาก

ก.13.3 ตรวจสอบการจัดเก็บซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตในห้องนี้ให้เป็นระเบียบอยู่ตลอดเวลา พร้อมทั้งตรวจอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต และบันทึกไว้

ก.13.4 รักษาความสะอาดภายในห้องแช่เย็นอย่างสม่ำเสมอ

ก.13.5 ต้องมีอุปกรณ์เปิดประตูจากภายใน และมีสัญญาณแจ้งภัยจากด้านใน

ก.14. การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต (transportation for pig carcass, pork and products)

ก.14.1 พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7°C ตลอดเวลา

ก.14.2 การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการขนส่ง ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ส่วนของซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสุกรต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย

ก.14.3 ประตูรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง

ก.14.4 ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต

ก.14.5 พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง

ก.15. การบำบัดน้ำเสีย (waste water treatment)

ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ข

หลักสุขาภิบาล

ข.1. สุขลักษณะในการผลิต (hygienic operation)

ข.1.1 ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่า โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรตามภาคผนวก ค

ข.1.2 ตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิตและบันทึกในรายงาน

ข.1.3 ต้องจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

ข.1.4 จัดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร

ข.1.5 ให้มีสถานที่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ

ข.1.6 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอ เป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด อาจจัดอยู่บริเวณด้านใดด้านหนึ่งของโรงงานโดยเฉพาะ

ข.1.7 อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีขนาดเพียงพอที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ลงไปล้างได้

ข.1.8 มีสถานที่จัดเก็บวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์ หรือสารเคมีต่าง ๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน หรือเป็นแหล่งทำให้เกิดการปนเปื้อน

ข.1.9 สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่น วัสดุบรรจุหีบห่อ เครื่องปรุงอาหาร เสื้อผ้าพนักงาน น้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ ควรมีการกั้นแยกระหว่างวัสดุและอุปกรณ์ และใส่กุญแจได้

ข.1.10 ต้องเก็บแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิต และมีป้ายแสดงไว้อย่างชัดเจน

ข.1.11 จัดถังขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่ และให้ขนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงานแต่ละช่วง ห้ามขนขยะในขณะผลิต เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

ข.1.12 ให้ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลา ก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด มิให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง

ข.1. สุขลักษณะส่วนบุคคล (personal hygiene)

ข.2.1 พนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ข.2.2 เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา

ข.2.3 ในระหว่างการปฏิบัติงาน ทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้าปิดปาก พร้อมทั้งสวมรองเท้าบู๊ทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

ข.2.4 ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อสุกรโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้

ข.2.5 เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบู๊ท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่าง ๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ

ข.2.6 พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่น ๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด

ข.2.7 ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหารหรือของขบเคี้ยวใด ๆ รวมทั้งการถ่มน้ำลายในห้องปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค

แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

รูปที่ ค1 ขั้นตอนการปฏิบัติ

หมายเหตุ ข้อความในวงเล็บ หมายถึง ขั้นตอนที่อาจยกเว้นได้ ในกรณีที่จำเป็นหรือเห็นว่าเหมาะสม

ภาคผนวก ง

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกร

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกร ประกอบด้วย

ง.1. เครื่องมือทำสลบ

ง.2. มีดแทงคอ มีดเปิดช่องอกและช่องท้อง และมีดตัดแต่งเนื้อ

ง.3. อุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (knife sterilizer)

ง.4. อุปกรณ์ลับมีด

ง.5. ถังหรือเครื่องลวกสุกรที่ฆ่าแล้ว

ง.6. อุปกรณ์ขูดขน

ง.7. อุปกรณ์ดึงกีบ (toenail puller)

ง.8. ถาดใส่เครื่องใน

ง.9. อุปกรณ์แบ่งซีก อาจเป็นเลื่อยมือหรือเลื่อยไฟฟ้า หรือมีดสับกระดูก

ง.10. อุปกรณ์แขวนเนื้อและผลผลิต (meat tree or hook) หรือ โต๊ะ

ง.11. อุปกรณ์เคลื่อนย้ายซากสุกร เช่น แคร่ สายพานลำเลียง เป็นต้น

ง.12. อุปกรณ์ทำความเย็น เช่น ห้องเย็น ตู้เย็น ถังน้ำแข็ง

ง.13. เครื่องชั่งสุกรมีชีวิต และเครื่องชั่งซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิต

ง.14. เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปาก รองเท้าบู๊ท

ง.15. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาด

ภาคผนวก จ
หน่วย

หน่วยและสัญญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย SI
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm
	เมตร (meter)	m
พื้นที่	ตารางเมตร (square meter)	m^2
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	^oC

ภาคผนวก ง
มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9019-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9019-2007

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR CATTLE AND BUFFALO ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 65.040.20 ISBN XXX-XXX-XXX-X

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9019-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9019-2007

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR CATTLE AND BUFFALO ABATTOIR

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200
โทรศัพท์ 0 2281 5955 โทรสาร 0 2283 1669
www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 3 ง
วันที่ 4 มกราคม พุทธศักราช 2551

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณามาตรฐานและข้อกำหนดสุขอนามัยสัตว์บก
เรื่อง มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

1.	อธิบดีกรมปศุสัตว์ (นางวิมลพร ธิติศักดิ์ แทนอธิบดี)	ประธานคณะอนุกรรมการ
2.	ผู้แทนกรมปศุสัตว์ (นายนิรันดร เอื้องตระกูลสุข นายอุดมศักดิ์ สุขสุธีพสุ)	อนุกรรมการ
3.	ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (นางอรทัย ศิลปนภาพร นางสาวยุพา เหล่าจินดาพันธ์)	อนุกรรมการ
4.	ผู้แทนสำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์ (นายอภัย สุทธิสังข์ นายบุรินทร์ สรสิทธิ์สุขสกุล)	อนุกรรมการ
5.	ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฐานิสร์ ดำรงค์วัฒนโภคิน ผู้ช่วยศาสตราจารย์จักรกริศน์ เนื่องจำนงค์)	อนุกรรมการ
6.	ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (รองศาสตราจารย์ธีระ รักความสุข นางวันดี เที่ยงธรรม)	อนุกรรมการ
7.	ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล (นายเชาวลิต นาคทอง)	อนุกรรมการ
8.	ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	อนุกรรมการ
9.	ผู้แทนสัตวแพทยสภา (รองศาสตราจารย์ธวัชชัย ศักดิ์ภู่อร่าม)	อนุกรรมการ
10.	ผู้แทนสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย (นายพรศิลป์ พัชรินทร์ตนะกุล)	อนุกรรมการ
11.	ผู้ทรงคุณวุฒิ (นายจีระ สรนุวัตร นางสาวสุวิชา เกษมสุวรรณ พันเอกหญิงมัทนา โอสถหงษ์ นายสิทธิพร บุรณนัฐ)	อนุกรรมการ

12. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ อนุกรรมการและเลขานุการ
(นายสงขลา จุลกะเศียน)

13. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
(นางสาวมินตรา ลักขณา
นางสาวขวัญหทัย ทองปลาด)

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ เป็นข้อกำหนดสำหรับให้การรับรองโรงฆ่าโคและกระบือ และเพื่อใช้เป็นแนวทางในการนำไปปฏิบัติภายในโรงฆ่าโคและกระบือของผู้ประกอบการ โดยครอบคลุมทุกขั้นตอน ตั้งแต่รับโคและกระบือมีชีวิตจากฟาร์มจนถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อให้สามารถผลิตซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต ที่ปลอดภัยและมีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภคทั้งภายในประเทศ และเพื่อการส่งออก

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผลการศึกษาโครงการศึกษาเกณฑ์ชี้วัดการปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าโค กระบือ และนกกระจอกเทศ ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือในการดำเนินการจาก คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

1 ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ กำหนดรายละเอียดที่สำคัญเกี่ยวกับ การขนส่งโคและกระบือมีชีวิตจากฟาร์มเข้าโรงฆ่า การฆ่าโคและกระบือแบบไม่ทรมาน การจัดการซากโคและกระบือ วิธีปฏิบัติในโรงฆ่าโคและกระบือที่ดีและถูกสุขลักษณะ (good hygienic practice) ตลอดจนการขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อการบริโภค

1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ ให้ใช้ประกอบกับมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มาตรฐานเลขที่ มกอช. 9004 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เนื้อโค มาตรฐานเลขที่ มกอช. 6001 และมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เนื้อกระบือ มาตรฐานเลขที่ มกอช.6002

2 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 โคและกระบือ (cattle and buffalo) หมายถึง สัตว์เคี้ยวเอื้องขนาดใหญ่ (large ruminants) ในวงศ์ Bovidae

2.2 โรงฆ่าโคและกระบือ (cattle and buffalo abattoir) หมายถึง สถานที่หรืออาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฆ่าโคและกระบือ และอาจรวมถึงการตัดแต่งซากโคและกระบือ เพื่อให้ได้ซากและผลผลิตเพื่อการบริโภค

2.3 ซากโคและกระบือ (cattle and buffalo carcass) หมายถึง โคและกระบือทั้งตัวที่ผ่านกระบวนการฆ่าแบบไม่ทรมาน เพื่อใช้เป็นอาหารมนุษย์ โดยนำเลือด หัว หนัง และเครื่องในออกแล้ว

2.4 เนื้อโคและกระบือ (beef and buffalo meat) หมายถึง ส่วนของซากโคและกระบือที่มีความปลอดภัยและเหมาะสมในการบริโภค โดยมีกล้ามเนื้อโครงร่าง (skeletal muscle) เป็นส่วนใหญ่ อาจผ่านกระบวนการแช่เย็น แต่ไม่ผ่านกรรมวิธีในการถนอมอาหาร

2.5 ผลผลิต (products) หมายถึง ส่วนอื่นของสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อและยังไม่แปรรูป แต่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์ เช่น เลือด ลิ้น กระเพาะ

2.6 หัวโคและกระบือ (cattle and buffalo head) หมายถึง หัวโคและกระบือที่ตัดออกจากตัวโคและกระบือที่เชือดแล้วตรงบริเวณกระดูกสันหลังส่วนคอข้อที่หนึ่ง

2.7 หนังโคและกระบือ (cattle and buffalo hide) หมายถึง หนังที่เลาะออกจากโคและกระบือที่ถูกฆ่าแล้ว

2.8 เครื่องในขาว (white offal) หมายถึง หลอดอาหาร กระเพาะอาหาร ลำไส้ และอวัยวะสืบพันธุ์

2.9 เครื่องในแดง (red offal) หมายถึง หัวใจ ตับ ไต ม้าม หลอดลม และปอด

2.10 การทำให้สลบ (stunning) หมายถึง วิธีการที่ทำให้สัตว์สลบ และมีผลนานพอที่สัตว์จะไม่รู้สึกเจ็บปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกอย่างสมบูรณ์

2.11 การฆ่าแบบไม่ทรมาน (humane slaughtering) หมายถึง วิธีการทำให้สัตว์เสียชีวิตโดยไม่ทรมาน

2.12 การขนส่งโคและกระบือมีชีวิต (transportation for cattle and buffalo) หมายถึง การเคลื่อนย้ายโคและกระบือ ด้วยพาหนะที่เหมาะสมจากฟาร์มถึงโรงฆ่า

2.13 พาหนะขนส่งโคและกระบือมีชีวิต (vehicle for cattle and buffalo) หมายถึง ยานพาหนะ เช่น รถบรรทุก รวมถึงส่วนพ่วงที่ใช้บรรทุกโคและกระบือ

2.14 การตัดแต่ง (cutting) หมายถึง การตัดแยกซากสัตว์ออกเป็นชิ้นส่วนตามที่ต้องการ

2.15 การขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต (transportation for cattle and buffalo carcass, beef and buffalo meat, and products) หมายถึง การเคลื่อนย้ายซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต ด้วยพาหนะขนส่งเฉพาะจากโรงฆ่าถึงสถานที่จำหน่าย

2.16 พาหนะขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต (vehicle for cattle and buffalo carcass, beef and buffalo meat, and products) หมายถึง ยานพาหนะที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้สำหรับใช้ในการขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต

2.17 ภาชนะบรรจุ (package) หมายถึง บรรจุภัณฑ์หรือภาชนะที่ใช้บรรจุซากสัตว์ เนื้อสัตว์ และผลผลิต

2.18 พนักงานตรวจโรคสัตว์ (official inspector) หมายถึง สัตวแพทย์หรือบุคคลอื่น ผู้ซึ่งอธิบดีหรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคซึ่งมีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ตามกฎหมายที่ว่าด้วยการควบคุมการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.19 พนักงานเจ้าหน้าที่ (competent person) หมายถึง ผู้ซึ่งรัฐมนตรี อธิบดี หรือราชการส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามกฎหมายที่ว่าด้วยการควบคุมการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.20 การตรวจพินิจ (visual inspection) หมายถึง การตรวจสอบลักษณะปรากฏภายนอกของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น เนื้อ ผลผลิต สภาพแวดล้อมที่ปรากฏ โดยการตรวจด้วยตาเป็นหลัก และอาจใช้ประสาทสัมผัสอื่นประกอบ เช่น การสัมผัส การดมกลิ่น หรือใช้เครื่องมือประกอบ เช่น แว่นขยายช่วยในการตรวจสอบ ขึ้นกับปัจจัยคุณภาพที่ต้องการตรวจสอบ แล้วประเมินว่าลักษณะปรากฏหรือสภาพแวดล้อมที่ตรวจสอดคล้องกับเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจหรือไม่อย่างไร ทั้งนี้รวมถึงการสังเกต การสัมภาษณ์การปฏิบัติงาน หรือกระบวนการทำงานด้วย

2.21 การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (ante-mortem inspection) หมายถึง การตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าด้วยวิธีการใด ๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

2.22 การตรวจสัตว์หลังฆ่า (post-mortem inspection) หมายถึง การตรวจซากสัตว์ ผลผลิต เครื่องในและหัว ด้วยวิธีการใด ๆ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

3 เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน

เกณฑ์กำหนดและวิธีตรวจประเมิน การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 และข้อ 3 ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติ เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน ของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. 9004

ตารางที่ 1 เกณฑ์กำหนดและวิธีตรวจประเมิน

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. การขนส่งโคและกระบือมีชีวิต	1.1 พาหนะขนส่งโคและกระบือต้องแข็งแรง และมีพื้นที่เหมาะสม 1.2 การขนส่งให้เป็นไปตามความกฎหมายที่เกี่ยวข้องของกรมปศุสัตว์ 1.3 ระหว่างการขนส่งต้องป้องกันไม่ให้โคและกระบือบาดเจ็บหรือเครียด 1.4 ไม่ขนส่งโคและกระบือป่วย หรือมีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ร่วมไปกับโคและกระบือปกติ 1.5 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกโคและกระบือแล้วทุกครั้ง	ตรวจพินิจและตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
2. การรับโคและกระบือมีชีวิต	2.1 โคและกระบือต้องมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาเข้าฆ่าอย่างน้อย 4 h 2.2 ต้องไม่ให้โคและกระบืออดอาหารเกิน 24 h ติดต่อกัน 2.3 ตรวจรับโคและกระบือก่อนเข้าคอก 2.4 คัดแยกโคและกระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ในคอกโคและกระบือป่วย และแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง 2.5 คัดแยกโคและกระบือที่บาดเจ็บรุนแรงเข้าฆ่าอย่างไม่ทรมานทันที โดยแยกจากสายการผลิตปกติ	ตรวจพินิจและตรวจบันทึก
3. คอกพักโคและกระบือ และการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า	3.1 คอกพักต้องรับกับจำนวนโคและกระบือที่เข้าฆ่าโดยมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2 m^2 ต่อ 1 ตัว 3.2 วัสดุที่ใช้ต้องมีความแข็งแรง มีผิวเรียบ ไม่มีส่วนคมหรือแตก ไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับโคและกระบือ และพื้นต้องไม่ลื่น 3.3 มีน้ำให้โคและกระบือกินอย่างเพียงพอ 3.4 มีการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า 3.5 มีทางเดินต่อจากคอกเพื่อเข้าห้องทำให้สลบ 3.6 ต้องทำความสะอาดโคและกระบือ ก่อนเข้าฆ่า 3.7 ต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักหลังโคและกระบือเข้าฆ่าหมดแล้ว และต้องมีน้ำใช้ล้างคอกอย่างเพียงพอ	ตรวจพินิจและตรวจบันทึก
4. การฆ่าโคและกระบือ	4.1 ให้ใช้วิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน 4.2 ต้องทำให้โคและกระบือสลบก่อนฆ่า หรือใช้วิธีการตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา 4.3 กรณีใช้ระบบราวแขวน ให้รีบแขวนขาหลังโคและกระบือทันทีที่สลบ 4.4 นำเลือดออกจากตัวโคและกระบืออย่างสมบูรณ์เป็นระยะเวลาประมาณ 5 min ถึง 6 min	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
	4.5 มีดหรืออุปกรณ์ที่ใช้นำเลือดออก ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนและหลังใช้งานกับตัวต่อไป 4.6 ให้ทำความสะอาดบริเวณที่นำเลือดออกเป็นระยะ ๆ และทำความสะอาดภายหลังเสร็จงาน	
5. การแยกหัวออก	5.1 แยกหัวออกตรงบริเวณกระดูกสันหลังส่วนคอข้อที่หนึ่ง และต้องมีวิธีการที่แสดงให้ทราบว่าเป็นหัวของซากนั้น เพื่อให้เจ้าหน้าที่ตรวจซากโคและกระบือ สามารถตรวจได้สะดวกและถูกต้อง	ตรวจพินิจ
6. การตัดหางและตัดข้อขา	6.1 ตัดหางที่บริเวณกระดูกหางข้อแรกกับกระดูกสันหลังข้อสุดท้าย 6.2 ตัดข้อขาบริเวณข้อต่อข้อขาหรือกระดูกส่วนต้นใต้ข้อขา และแยกข้อขาออกใส่ภาชนะไม่ให้สัมผัสพื้น	ตรวจพินิจ
7. การนำหนังออก	7.1 ให้เริ่มเลาะจากแนวกลางลำตัวส่วนอกและท้อง จากนั้นเลาะหนังส่วนขาและแข้งทั้งสี่ และส่วนหลัง หรือใช้อุปกรณ์ดึงหนังออกจากตัว 7.2 ให้นำหนังออก โดยไม่ให้ส่วนเนื้อสัมผัสพื้น และต้องไม่ให้มีการปนเปื้อนจากหนังสู่เนื้อ 7.3 มีภาชนะรองรับหนัง เพื่อนำหนังออกไปจากส่วนปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับเนื้อ	ตรวจพินิจ
8. การแยกเครื่องในออก	8.1 ต้องนำเครื่องในออกให้หมด 8.2 ในกรณีที่เครื่องในแตกต้องทำความสะอาดซากให้สะอาดทันที ห้ามใช้น้ำล้าง 8.3 ตรวจสัตว์หลังฆ่า	ตรวจพินิจและตรวจบันทึก
9. การผ่าซีกซากโคและกระบือ	9.1 ผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลังและนำเส้นไขสันหลังออกให้หมด แล้วทำลายเส้นไขสันหลังด้วยวิธีที่เหมาะสม	ตรวจพินิจ
10. การทำความสะอาดซากโคและกระบือ	10.1 ล้างซากโคและกระบือหลังขั้นตอนการนำเลือดออก การแยกเครื่องในออก และการผ่าซีก (ทั่วทั้งซากด้วยน้ำจนสะอาด)	ตรวจพินิจ

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
11. การทำเครื่องหมายรับรองซาก	11.1 มีการประทับตรารับรอง และเครื่องหมายรับรองอื่นที่ซาก	ตรวจตราประทับรับรอง และเครื่องหมายรับรอง
12. การลดอุณหภูมิซากโคและกระบือ	12.1 ให้ลดอุณหภูมิซากโคและกระบือให้มีอุณหภูมิที่ศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน 7 ^{o}C ก่อนจำหน่าย หรือในระหว่างการเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่าย 12.2 บันทึกอุณหภูมิซากโคและกระบือ 12.3 ภายในห้องเก็บซากโคและกระบือ ต้องไม่มีหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำสัมผัสกับซาก	ตรวจพินิจ วัดอุณหภูมิและตรวจบันทึก
13. การตัดแต่งซาก	13.1 ให้ทำความสะอาดอุปกรณ์ตัดแต่ง 13.2 บริเวณที่ตัดแต่งต้องกั้นแยกจากพื้นที่ผลิตอื่น ๆ และควบคุมการเข้าออกของพนักงานอย่างเข้มงวด	ตรวจพินิจ
14. การบรรจุ	14.1 ภาชนะบรรจุต้องทนทานและปลอดภัยในการใช้บรรจุอาหาร และทนทานต่อการขนส่ง 14.2 มีฉลากกำกับ และข้อความที่ระบุบนฉลากต้องอ่านได้ชัดเจน และมีข้อความตามภาคผนวก ก.14.4	ตรวจพินิจ
15. การขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต	15.1 พาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องควบคุมอุณหภูมิที่ศูนย์กลางเนื้อ ให้มีอุณหภูมิไม่เกิน 7 ^{o}C ตลอดเวลา และป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง 15.2 ห้ามขนส่งโดยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งโคและกระบือมีชีวิตหรือสัตว์มีชีวิตชนิดอื่น 15.3 รถบรรทุกหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง	ตรวจพินิจ ตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้องและวัดอุณหภูมิ
16. การบำบัดน้ำเสีย	16.1 ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง
17. หลักสุขลักษณะทั่วไป	17.1 สุขลักษณะในการผลิต ให้ปฏิบัติตามภาคผนวก ข.1 17.2 สุขลักษณะส่วนบุคคล ให้ปฏิบัติตามภาคผนวก ข.2	ตรวจพินิจ และตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
18. ขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่า	18.1 เป็นไปตามลำดับที่เหมาะสม ตามภาคผนวก ค และป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross contamination) ของเชื้อจุลินทรีย์ได้	ตรวจขั้นตอนการปฏิบัติ

4. คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

คำแนะนำหลักการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือนี้มีไว้เพื่อใช้แนะนำผู้ประกอบการ เพื่อให้ได้ซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต ที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งรายละเอียดอธิบายไว้ในภาคผนวก ก ภาคผนวก ข ภาคผนวก ค และภาคผนวก ง ตามลำดับ

ภาคผนวก ก

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

(ข้อ 3 และ ข้อ 4)

ก.1 การขนส่งโคและกระบือมีชีวิต (transportation for cattle and buffalo)

ก.1.1 พาหนะขนส่งโคและกระบือ

ก.1.1.1 พาหนะขนส่งต้องแข็งแรง และเหมาะสมกับโคและกระบือที่จะขนส่ง

ก.1.1.2 มีช่องระบายอากาศอย่างเพียงพอ พื้นไม่ลื่น สามารถป้องกันไม่ให้มีการระบายของเสียและน้ำในระหว่างการขนส่ง

ก.1.1.3 ผนังด้านข้างพาหนะส่วนที่สัมผัสกับโคและกระบือ ต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ สูงพอที่จะป้องกันไม่ให้โคและกระบือกระโดดข้ามออกไปได้ และควรออกแบบให้สามารถเปิดผนังด้านข้างส่วนบรรทุกได้

ก.1.1.4 พื้นของพาหนะส่วนบรรทุกและผนังด้านข้าง ต้องไม่มีช่องว่างที่เสี่ยงต่อการยื่นของอวัยวะส่วนใดส่วนหนึ่งของโคและกระบือออกนอกพาหนะส่วนบรรทุก

ก.1.1.5 ในการขนส่งโคและกระบือ ควรมีพื้นที่ของพาหนะส่วนบรรทุกโคและกระบือ เพียงพอสำหรับสัตว์ทุกตัวในการยืนระหว่างการขนส่ง โดยลักษณะการยืนนั้นต้องไม่แออัดจนเกินไป และไม่กว้างจนสามารถกลับตัวได้ โดยกำหนดให้โคและกระบือโตเต็มวัยควรมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1 m^2 ต่อ 1 ตัว

ก.1.2 วิธีการขนส่ง

ก.1.2.1 การขนส่งให้ปฏิบัติตามระเบียบของกรมปศุสัตว์

ก.1.2.2 ควรมีทางเชื่อมสำหรับลำเลียงโคและกระบือขึ้นพาหนะ โดยมีการคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์

ก.1.2.3 ขณะขนส่งต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับโคและกระบือ เช่น ขับเคลื่อนรถบรรทุกโคและกระบือด้วยความนุ่มนวล ไม่ออกรถโดยเร็วหรือหยุดโดยกระทันหัน

ก.1.2.4 ต้องไม่ขนส่งโคและกระบือที่เจ็บป่วย หรือมีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ร่วมไปกับโคและกระบือปกติ

ก.1.2.5 หลีกเลี่ยงการขนส่งปะปนระหว่างโคและกระบือที่มีขนาดแตกต่างกัน ที่มีเขาและไม่มีเขา รวมทั้งหลีกเลี่ยงการขนส่งโคและกระบือคุมฝูงร่วมกับโคและกระบือเพศผู้ตัวอื่น

ก.1.2.6 ควรขนส่งโคและกระบือในตอนเช้าตรู่หรือตอนค่ำและในกรณีที่อากาศร้อนจัด ควรมีวิธีลดความร้อน ในกรณีที่มีแดดหรือฝนควรมีวัสดุสำหรับป้องกันแดดและฝน

ก.1.2.7 ระยะทางในการขนส่งควรสั้นที่สุด ระยะเวลาในการขนส่งไม่ควรเกิน 8 h ติดต่อกัน และระยะเวลาในการขนส่งรวมไม่ควรเกิน 36 h

ก.1.2.8 ตรวจดูโคและกระบือขณะขนส่งเป็นระยะ ๆ หากพบอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับสัตว์ ให้ผู้ขนส่งดำเนินการแก้ไข

ก.1.2.9 ภายหลังจากโคและกระบือลงจากพาหนะหมดแล้ว ให้ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกโคและกระบือทุกครั้ง

ก.2 การรับโคและกระบือที่มีชีวิต (reception of cattle and buffalo)

ก.2.1 โคและกระบือต้องมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 4 h เพื่อให้โคและกระบือได้พักก่อนฆ่า

ก.2.2 ต้องให้โคและกระบืออดอาหารไม่น้อยกว่า 4 h แต่ไม่เกิน 24 h

ก.2.3 เมื่อโคและกระบือถึงโรงฆ่า ให้เจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย

ก.2.4 ควรมีทางเชื่อมระหว่างพาหนะกับคอกพัก โดยมีการปฏิบัติที่คำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์

ก.2.5 ในกรณีที่พบโคและกระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสัตว์ป่วย และแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง

ก.2.6 กรณีพบโคและกระบือที่บาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้โคและกระบือได้รับความทรมานจะต้องฆ่าโคและกระบือนั้นอย่างไม่ทรมานโดยทันที โดยแยกจากสายการผลิตปกติ

ก.3 คอกพักโคและกระบือ (lairage/resting pen)

ก.3.1 คอกพักโคและกระบือ ควรมีหลังคาที่สามารถป้องกันแสงแดดและฝนได้ มีระบบระบายอากาศที่ดี อุณหภูมิเหมาะสม มีผนังที่แข็งแรงไม่ดูดซึมน้ำ เช่น มีผนังคอนกรีตหรือกั้นด้วยท่อโลหะ ที่มีผิวเรียบไม่เป็นสนิม และไม่มีส่วนปลายที่คมหรือแตก โดยสูงจากพื้นประมาณ 150 cm พื้นไม่ลื่น และลาดเอียงเล็กน้อย

ก.3.2 คอกพักสัตว์ป่วยให้แยกต่างหากจากคอกพักโคและกระบือปกติ ระบบระบายน้ำต้องไม่ผ่านคอกพักและระบบการผลิตโคและกระบือปกติ

ก.3.3 ภายในคอกพักต้องมีน้ำให้โคและกระบือกินตลอดเวลา และความหนาแน่นของโคและกระบือในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2 m^2 ต่อ 1 ตัว

ก.3.4 ตรวจสัตว์ก่อนฆ่า ภายในระยะเวลาไม่เกิน 24 h ก่อนเข้าฆ่า โดยตรวจสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหว ชั่งน้ำหนักโคและกระบือทีละตัว และบันทึกผลลงในเอกสารรายงานการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า ณ คอกพักโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ หากไม่สามารถนำโคและกระบือเข้าฆ่าภายในเวลาที่กำหนด ต้องมีการให้อาหารและน้ำแก่โคและกระบือ และตรวจสัตว์ก่อนฆ่าซ้ำ ก่อนนำเข้าฆ่า

ก.3.5 ฉีดน้ำทำความสะอาดตัวโคและกระบือทุกตัวก่อนเข้าฆ่า

ก.3.6 มีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้โคและกระบือหันหลังกลับ ปกติควรกว้างไม่เกิน 76 cm (ทั้งนี้ขึ้นกับพันธุ์และขนาดของโคและกระบือ)

ก.3.7 นำโคและกระบือเข้าฆ่าตามลำดับที่กำหนด

ก.3.8 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักโคและกระบือ ภายหลังโคและกระบือเข้าฆ่าหมดแล้ว

ก.4 การฆ่าโคและกระบือ (slaughter)

ก.4.1 วิธีการทำให้สลบ (stunning)

ก.4.1.1 นำโคและกระบือเข้าซองบังคับเพื่อทำให้สลบ โดยมีประตูเปิดปิดหรืออุปกรณ์กั้น เพื่อป้องกันไม่ให้โคและกระบือถอยหลังออกจากซองบังคับ

ก.4.1.2 การทำให้สลบควรตรวจสอบเครื่องมือที่ทำให้สลบ ว่าสามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์ก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง วิธีการทำให้สลบให้ใช้อุปกรณ์ที่ใช้แรงดัน เพื่อดันแท่งเหล็กกระแทกหน้าผากตรงจุดตัดของเส้นสมมุติที่ลากระหว่างตาและโคนเขา โดยไม่ให้ถึงเนื้อสมอง หรือใช้วิธีการอื่นๆ ตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่อนุญาต รวมถึงการฆ่าตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา

ก.4.2 การนำเลือดออก (bleeding)

ก.4.2.1 การนำเลือดออก ต้องทำโดยเร็วหลังโคและกระบือสลบ แขวนซากโคและกระบือที่สลบแล้วทั้งตัวขึ้นแขวนบนราวให้หัวห้อยลง หรือยกวางบนแคร่

ก.4.2.2 มีดหรืออุปกรณ์ที่ใช้นำเลือดออก ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งก่อนใช้กับตัวต่อไปและหลังปฏิบัติงานเสร็จ เช่น ฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 °C

ก.4.2.3 ปล่อยให้เลือดออกจากตัวเป็นระยะเวลาประมาณ 5 min ถึง 6 min เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด

ก.4.2.4 มัดหลอดอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้เศษอาหารที่อยู่ในกระเพาะออกมา

ก.4.2.5 ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ และพื้นที่บริเวณนำเลือดออกเป็นระยะๆ และล้างให้สะอาดทั่วถึงภายหลังเสร็จงานแล้วทุกครั้ง

ก.5 การแยกหัวออก (head removal)

ก.5.1 แยกหัวออกตรงบริเวณกระดูกสันหลังส่วนคอข้อที่หนึ่ง เมื่อตัดแยกหัวออกจากตัวแล้วต้องมีวิธีการที่ทำให้ทราบได้ว่าเป็นหัวของซากนั้นๆ เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสัตว์สามารถตรวจซาก และหัวของโคและกระบือได้สะดวก

ก.5.2 หลังจากตรวจหัวเรียบร้อยแล้ว ให้แยกสมองออกและนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป

ก.6 การตัดหางและตัดข้อขา (docking and carpal and tarsal cutting)

ก.6.1 การตัดหาง ให้ตัดบริเวณกระดูกหางข้อแรกกับกระดูกสันหลังข้อสุดท้าย

ก.6.2 แยกหนังส่วนหางออก และนำหางที่นำหนังออกแล้วใส่ภาชนะรองรับ โดยไม่ให้หางสัมผัสพื้น

ก.6.3 การตัดแข้งขาหลัง ให้ตัดบริเวณข้อขาหลัง (tarsal joint) หรือแข้งขาหลัง (tarsus) ส่วนต้น การตัดขาหน้าให้ตัดบริเวณข้อขาหน้า (carpal joint) หรือแข้งขาหน้า (carpus) ส่วนต้น และแยกส่วนแข้งออกใส่ภาชนะรองรับไม่ให้สัมผัสพื้น

ก.6.4 หากมีการแขวนโคและกระบือที่ถูกฆ่าแล้ว ให้แขวนโดยใช้เหล็กถ่างขา (grambrel) หรือตะขอเกี่ยวเอ็นร้อยหวาย เพื่อส่งลำเลียงโคและกระบือที่ถูกฆ่าแล้วทั้งตัวขึ้นแขวนบนราว

ก.7 การนำหนังออก (dehiding)

ก.7.1 ควรเริ่มเลาะหนังโคและกระบือจากแนวกลางลำตัวส่วนอกและท้อง จากนั้นเลาะหนังจากขาและแข้งทั้งสี่ และส่วนหลัง หรือใช้อุปกรณ์ดึงหนังออกจากตัว

ก.7.2 ใช้ตะขอเกี่ยวขอบทวารหนัก แล้วใช้มีดตัดหนังคว้านรอบทวารหนัก แยกส่วนทวารออกจากโคและกระบือที่ถูกฆ่าแล้ว โดยการมัดทวารหนัก หรือใช้ถุงพลาสติกสะอาดครอบแล้วมัดทวารหนัก หรือใช้อุปกรณ์สำหรับอุดทวารหนัก เพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกภายในลำไส้ออกมาปนเปื้อน

ก.7.3 ต้องไม่ให้มีการปนเปื้อนใดๆ จากหนังสู่เนื้อ

ก.7.4 มีภาชนะรองรับหนัง เพื่อนำหนังออกไปจากส่วนปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับเนื้อ

ก.7.5 ภายหลังเสร็จงานต้องล้างทำความสะอาดอุปกรณ์และพื้นที่บริเวณนำหนังออก เช่น พื้นห้อง ผนังห้อง มีด โซ่และอุปกรณ์ดึงหนัง เป็นต้น

ก.8 การแยกเครื่องในออก (evisceration)

ก.8.1 ใช้มีดเปิดช่องท้อง ให้ด้ามมีดอยู่ด้านในช่องท้อง คมมีดควรหันออกมาเปิดช่องท้องจากด้านในช่องท้อง เปิดลงถึงช่วงอก นำเครื่องในขาวออก แล้ววางเครื่องในขาวใส่ถาดเครื่องใน

ก.8.2 ใช้เลื่อยหรือมีดเปิดช่องอกและดึงเครื่องในแดงออก

ก.8.3 ถ้าเครื่องในแตกปนเปื้อนซากโคและกระบือ ห้ามใช้น้ำล้าง ให้ใช้การตัดส่วนที่ปนเปื้อนออก หรือใช้วิธีอื่นที่สามารถป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อนสู่ส่วนอื่นของซาก

ก.8.4 ทั้งเครื่องในขาวและเครื่องในแดง ต้องจัดวางให้อยู่ตรงกับซากโคและกระบือ หรือมีเครื่องหมายแสดงให้ตรงกับซาก เพื่อให้พนักงานตรวจโรคสัตว์สามารถตรวจได้สะดวก

ก.8.5 พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจเนื้อและผลผลิต และบันทึกผลในรายงาน สำหรับซากและผลผลิตคัดออกให้อยู่ในอำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่

ก.9 การผ่าซีกซากโคและกระบือ (half cutting)

ก.9.1 หากต้องการผ่าซีกซากโคและกระบือ ให้ใช้เลื่อยหรือมีดผ่าครึ่งซากโคและกระบือ โดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลังเป็นเส้นตรง

ก.9.2 นำเส้นไขสันหลังออกจากซากโคและกระบือ และนำไปทำลาย ห้ามนำไปบริโภคหรือแปรรูป

ก.9.3 นำเศษชิ้นส่วนเนื้อหรือเศษกระดูกที่ติดซากโคและกระบือออก

ก.10 การทำความสะอาดซากโคและกระบือ (carcass washing)

ล้างซากโคและกระบือ หลังขั้นตอนการนำเลือดออก การแยกเครื่องในออก และการผ่าซีก ทั่วทั้งซากด้วยน้ำจนสะอาด เพื่อนำสิ่งสกปรกที่มองเห็นได้ด้วยตาเปล่าออกไปจนหมด

ก.11 การทำเครื่องหมายรับรองซาก (carcass certification)

หลังทำความสะอาดซากโคและกระบือให้ประทับตราประทับซาก เพื่อรับรองการตรวจสัตว์หลังฆ่า และเครื่องหมายรับรองอื่นที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของกฎหมายที่ว่าด้วยการควบคุมการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์

ก.12 การลดอุณหภูมิซากโคและกระบือ (chilling)

ก.12.1 หลังจากล้างซากโคและกระบือด้วยน้ำแล้ว ให้เคลื่อนย้ายซากโคและกระบือที่สะอาดแล้วเข้าสู่ห้องเย็น เพื่อทำการลดอุณหภูมิโดยทันที

ก.12.2 แช่เย็นซากโคและกระบือให้ได้อุณหภูมิที่ศูนย์กลางเนื้อ ไม่เกิน 7 ℃ ภายใน 24 h หลังการฆ่า โดยวัดที่กล้ามเนื้อสะโพก (round muscle)

ก.12.3 จัดเรียงซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือตามระบบ โดยจัดเรียงให้ซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือที่เข้าแช่ก่อน นำออกก่อน

ก.12.4 จัดเรียงซากโคและกระบือให้มีช่องว่างระหว่างซากเพื่อให้อากาศเย็นไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง

ก.12.5 ภายในห้องเก็บซากโคและกระบือควรมีระบบจัดการเพื่อไม่ให้เกิดการควบแน่นของไอน้ำภายในห้อง

ก.12.6 ห้องเย็นต้องสะอาด ไม่มีเศษเนื้อ และเลือดโคและกระบือตกหล่นบนพื้นห้อง และไม่มีน้ำขัง รวมทั้งต้องทำความสะอาดห้องอย่างสม่ำเสมอ

ก.12.7 พนักงานต้องตรวจสอบการจัดเก็บซากโคและกระบือ พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิซากโคและกระบือ และอุณหภูมิห้อง แล้วจดบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ

ก.12.8 ต้องควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องเย็นอย่างเข้มงวด ห้ามมิให้ผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในห้องเย็นโดยเด็ดขาด

ก.12.9 ต้องมีอุปกรณ์เปิดประตูและมีสัญญาณแจ้งภัยจากด้านใน

ก.13 การตัดแต่งซาก (cutting)

ก.13.1 การตัดแต่งซากโคและกระบือ และการเลาะกระดูกออก ควรทำหลังการแช่เย็นซาก

ก.13.2 การตัดแต่งซากโคและกระบือ ให้ทำในห้องตัดแต่งที่ควบคุมอุณหภูมิ ไม่ให้อุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อเกิน 7 ℃ ซึ่งซากโคและกระบืออาจถูกตัดแต่งและส่งไปในส่วนของการบรรจุ หรือส่งไปยังส่วนงานที่ใช้ในการตัดแต่งเฉพาะต่อไป

ก.13.3 การตัดแต่งซากโคและกระบือต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์

ก.13.4 กรณีใช้สายพานลำเลียงเนื้อโคและกระบือ สายพานลำเลียงชิ้นส่วน และถาดเลื่อนจะต้องสะอาด ไม่มีน้ำเลือดเจิ่งนอง ถ้ามีน้ำเลือดให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาด และปาดน้ำให้แห้งทันทีโดยใช้ใบปาดน้ำ ห้ามใช้ฟองน้ำเช็ดเด็ดขาด

ก.13.5 ในระหว่างการตัดแต่ง ต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากจนเกินไป

ก.13.6 พนักงานต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอทุกคน

ก.13.7 ควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด ห้ามผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในพื้นที่ตัดแต่งนี้โดยเด็ดขาด

ก.13.8 มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด และผ่านการฆ่าเชื้อ

ก.13.9 การแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อโค ให้เป็นไปตาม มกอช. 6001 และการแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อกระบือให้เป็นไปตาม มกอช. 6002

ก.14 การบรรจุ (packaging)

ก.14.1 การบรรจุต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว และควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต ให้ไม่เกิน 7 ℃ ตลอดเวลาจนถึงขั้นตอนขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต

ก.14.2 ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ก.14.3 ภาชนะบรรจุต้องมีความทนทานต่อการขนส่ง

ก.14.4 ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด ที่แสดงรายละเอียด ต่อไปนี้

(1) ประเภทของซาก เนื้อ หรือผลผลิตของโคและกระบือ

(2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือ กิโลกรัม

(3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน

(4) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา

(5) ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง

ก.14.5 ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ ต้องกั้นแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่น ๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้

ก.15 การขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตของโคและกระบือ (transportation for cattle and buffalo carcass, beef and buffalo meat, and products)

ก.15.1 พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิ โดยอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อไม่เกิน 7 ^{o}C ตลอดเวลา และป้องกันไม่ให้ซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง

ก.15.2 การเคลื่อนย้ายซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตของโคและกระบือ ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้สัมผัสกับพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อโคและกระบือ ต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย

ก.15.3 ประตูรถบรรทุกหรือภาชนะที่สามารถรักษาอุณหภูมิซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิตต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง

ก.15.4 ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งโคและกระบือมีชีวิต

ก.15.5 พาหนะขนส่งต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ก่อนและหลังจากการขนส่ง

ก.16 การบำบัดน้ำเสีย (waste water treatment)

ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ข

หลักสุขลักษณะทั่วไป

(ตารางที่ 1 รายการ 17 และ ข้อ 4)

ข.1 สุขลักษณะในการผลิต (hygienic operation)

ข.1.1 ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่า โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือตามภาคผนวก ค

ข.1.2 ตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิตและบันทึกในรายงาน

ข.1.3 ต้องจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะนำโรค ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

ข.1.4 จัดการบำรุงรักษาและทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร

ข.1.5 ให้มีที่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ

ข.1.6 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอ เป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด อาจจัดอยู่บริเวณด้านใดด้านหนึ่งของโรงงานโดยเฉพาะ

ข.1.7 อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีขนาดเพียงพอที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ลงไปล้างได้

ข.1.8 มีสถานที่จัดเก็บวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์หรือสารเคมีต่าง ๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งทำให้เกิดการปนเปื้อน

ข.1.9 สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่น วัสดุบรรจุหีบห่อ เครื่องปรุงอาหาร เสื้อผ้าพนักงาน น้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อ ควรมีการกั้นแยกระหว่างวัสดุและอุปกรณ์ และใส่กุญแจได้

ข.1.10 ต้องเก็บแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิต และมีป้ายแสดงไว้ชัดเจน

ข.1.11 จัดถังขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่ และให้ขนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงานแต่ละช่วง ห้ามขนขยะในขณะผลิต เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

ข.1.12 ให้ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในเวลา ก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด ไม่ให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง

ข.1.13 น้ำและน้ำแข็งที่สัมผัสซากและเนื้อ ผู้ปฏิบัติงานหรืออุปกรณ์ปฏิบัติงานที่สัมผัสซากและเนื้อต้องเป็นน้ำสะอาดที่มีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

ข.2 สุขลักษณะส่วนบุคคล (personal hygiene)

ข.2.1 พนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ข.2.2 ห้ามบุคคลที่ทราบแน่ชัดหรือสงสัยว่าเป็นโรค กำลังเจ็บป่วย หรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจติดต่อโดยผ่านทางอาหารได้ เข้าไปในพื้นที่การผลิต เช่น โรคและอาการ ดังต่อไปนี้

(1) เป็นโรคดีซ่าน หรือวัณโรค

(2) มีอาการท้องร่วงอาเจียน หรือเป็นไข้

(3) มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง

(4) มีอาการติดเชื้อที่หู ตา คอ หรือจมูก

ข.2.3 ผู้ที่มีบาดแผลหรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับอนุญาตให้ปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสเตอร์ที่กันน้ำได้

ข.2.4 เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา

ข.2.5 ในระหว่างการปฏิบัติงาน ทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้าปิดปาก พร้อมทั้งสวมรองเท้าบู๊ทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

ข.2.6 ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อโคและกระบือโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้

ข.2.7 เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบู๊ท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ

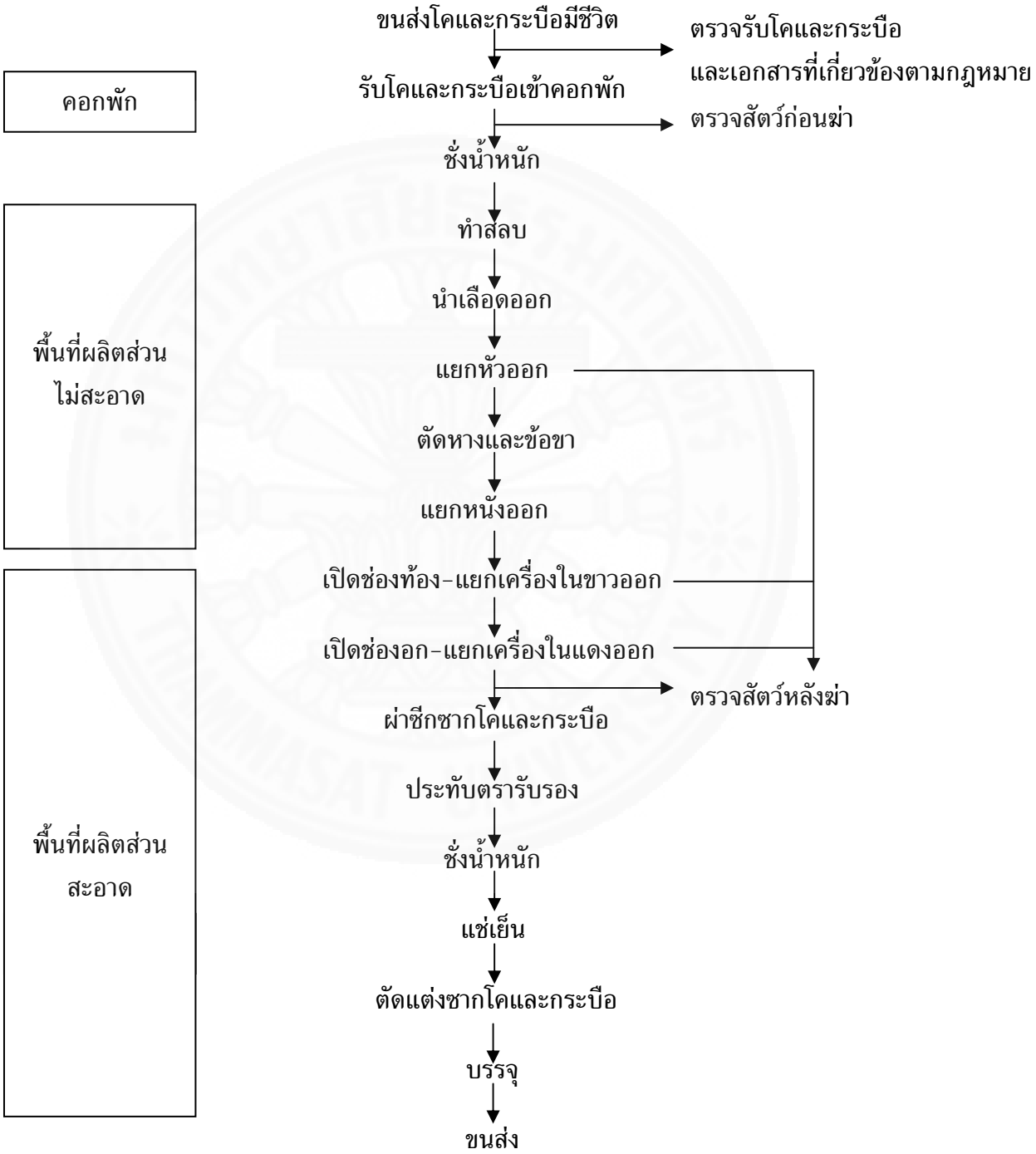
ข.2.8 พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้อง ห้ามเดินไปห้องอื่นๆ โดยเด็ดขาด ยกเว้นได้รับอนุญาตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างพื้นที่ผลิตส่วนสะอาดและพื้นที่ผลิตส่วนไม่สะอาด

ข.2.9 ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหาร หรือของขบเคี้ยวใดๆ รวมทั้งพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม ซึ่งอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในห้องปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ค

แผนภูมิขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

(ตารางที่ 1 รายการ 18 และ ข้อ 4)



หมายเหตุ หลังการนำเลือดออก การนำเครื่องในออกและการผ่าซีกซากโคและกระบือ ให้ล้าง ซากโคและกระบือด้วยน้ำจนสะอาด

ภาคผนวก ง

เครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าโคและกระบือ

(ข้อ 4)

เครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าโคและกระบือ ประกอบด้วย

(1) เครื่องมือทำสลบ

(2) อุปกรณ์นำเลือดออก

(3) อุปกรณ์เปิดช่องอกและช่องท้อง

(4) มีด

(5) อุปกรณ์ลับมีด

(6) อุปกรณ์นำหนังออก

(7) อุปกรณ์ฆ่าเชื้อ

(8) ถาดใส่เครื่องใน

(9) อุปกรณ์ผ่าซีก

(10) อุปกรณ์แขวนเนื้อโคและกระบือและผลผลิต

(11) แคร่หรือโต๊ะ

(12) อุปกรณ์เคลื่อนย้ายซากโคและกระบือ เช่น แคร่ สายพานลำเลียง

(13) อุปกรณ์ทำความเย็น เช่น ห้องเย็น ตู้เย็น ถังน้ำแข็ง

(14) เครื่องชั่งโคและกระบือมีชีวิต และเครื่องชั่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต

(15) เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปาก รองเท้าบู๊ท

(16) เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาด

(17) อุปกรณ์ในการบันทึก และทำเครื่องหมาย

ภาคผนวก จ
หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย SI
มวล	กรัม (gram)	g
	กิโลกรัม (kilogram)	kg
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm
	เมตร (meter)	m
พื้นที่	ตารางเมตร (square meter)	m^2
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	^oC
เวลา	นาที (minute)	min
	ชั่วโมง (hour)	h

ภาคผนวก จ

Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin

Corrigendum to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin

(Official Journal of the European Union L 139 of 30 April 2004)

Regulation (EC) No 853/2004 should read as follows:

REGULATION (EC) No 853/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin

THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION,

Having regard to the Treaty establishing the European Community, and in particular Article 152(4)(b) thereof,

Having regard to the proposal from the Commission [1],

Having regard to the opinion of the European Economic and Social Committee [2],

Having consulted the Committee of the Regions,

Acting in accordance with the procedure laid down in Article 251 of the Treaty [3],

Whereas:

(1) Pursuant to Regulation (EC) No 852/2004 [4], the European Parliament and the Council laid down general rules for food business operators on the hygiene of foodstuffs.

(2) Certain foodstuffs may present specific hazards to human health, requiring the setting of specific hygiene rules. This is particularly the case for food of animal origin, in which microbiological and chemical hazards have frequently been reported.

(3) In the context of the common agricultural policy, many Directives have been adopted to establish specific health rules for the production and placing on the market of the products listed in Annex I to the Treaty. These health rules have reduced trade barriers for the products concerned, contributing to the creation of the internal market while ensuring a high level of protection of public health.

(4) With regard to public health, these rules contain common principles, in particular in relation to the manufacturers 'and competent authorities' responsibilities, structural, operational and hygiene requirements for establishments, procedures for the approval of establishments, requirements for storage and transport and health marks.

(5) These principles constitute a common basis for the hygienic production of food of animal origin, permitting the simplification of the existing directives.

(6) It is desirable to achieve further simplification by applying the same rules wherever appropriate to all products of animal origin.

(7) The requirement in Regulation (EC) No 852/2004 whereby food business operators carrying out any stage of production, processing and distribution of food after primary production and associated operations must put in place, implement and maintain procedures based on hazard analysis and critical control point (HACCP) principles also permits simplification.

(8) Taken together, these elements justify a recasting of the specific hygiene rules contained in existing directives.

---

(1) OJ C 365 E, 19.12.2000, p. 58.

(2) OJ C 155, 29.5.2001, p. 39.

(3) Opinion of the European Parliament of 15 May 2002 (OJ C 180 E, 31.7.2003, p. 288), Council Common Position of 27 October 2003 (OJ C 48 E, 24.2.2004, p. 23), Position of the European Parliament of 30 March 2004 (not yet published in the Official Journal) and Council Decision of 16 April 2004.

(4) See page 3 of this Official Journal.

(9) The principal objectives of the recasting are to secure a high level of consumer protection with regard to food safety, in particular by making food business operators throughout the Community subject to the same rules, and to ensure the proper functioning of the internal market in products of animal origin, thus contributing to the achievement of the objectives of the common agricultural policy.

(10) It is necessary to maintain and, where required to ensure consumer protection, to tighten detailed hygiene rules for products of animal origin.

(11) Community rules should not apply either to primary production for private domestic use or to the domestic preparation, handling or storage of food for private domestic consumption. Moreover, where small quantities of primary products or of certain types of meat are supplied directly by the food business operator producing them to the final consumer or to a local retail establishment, it is appropriate to protect public health through national law, in particular because of the close relationship between the producer and the consumer.

(12) The requirements of Regulation (EC) No 852/2004 are generally sufficient to ensure food safety in establishments carrying out retail activities involving the direct sale or supply of food of animal origin to the final consumer. This Regulation should generally apply to wholesale activities (that is, when a retail establishment carries out operations with a view to supplying food of animal origin to another establishment). Nevertheless, with the exception of the specific temperature requirements laid down in this Regulation, the requirements of Regulation (EC) No 852/2004 should suffice for wholesale activities consisting only of storage or transport.

(13) Member States should have some discretion to extend or to limit the application of the requirements of this Regulation to retail under national law. However, they may limit their application only if they consider that the requirements of Regulation (EC) No 852/2004 are sufficient to achieve food hygiene objectives and when the supply of food of animal origin from a retail establishment to another establishment is a marginal, localised and restricted activity. Such supply should therefore be only a small part of the establishment's business; the establishments supplied should be situated in its immediate vicinity; and the supply should concern only certain types of products or establishments.

(14) In accordance with Article 10 of the Treaty, Member States are to take all appropriate measures to ensure that food business operators comply with the obligations laid down in this Regulation.

(15) The traceability of food is an essential element in ensuring food safety. In addition to complying with the general rules of Regulation (EC) No 178/2002 [1], food business operators responsible for establishments that are subject to approval in accordance with this Regulation should ensure that all products of animal origin that they place on the market bear either a health mark or an identification mark.

(16) Food imported into the Community is to comply with the general requirements laid down in Regulation (EC) No 178/2002 or to satisfy rules that are equivalent to Community rules. This Regulation defines specific hygiene requirements for food of animal origin imported into the Community.

(17) The adoption of this Regulation should not reduce the level of protection provided by the additional guarantees agreed for Finland and Sweden on their accession to the Community and confirmed by Commission Decisions 94/968/EC [2], 95/50/EC [3], 95/160/EC [4], 95/161/E [5] and 95/168/EC [6], and Council Decisions 95/409/EC [7], 95/410/EC [8] and 95/411/EC [9]. It should establish a procedure for the granting, for a transitional period, of guarantees to any Member State that has an approved national control programme which, for the food of animal origin concerned, is equivalent to those approved for Finland and Sweden. Regulation (EC) No 2160/2003 of the European Parliament and of the Council of 17 November 2003 on the control of salmonella and other specified food-borne zoonotic agents [10] provides for a similar procedure in respect of live animals and hatching eggs.

---

[1] Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety (OJ L 31, 1.2.2002, p. 1). Regulation as amended by Regulation (EC) No 1642/2003 (OJ L 245, 29.9.2003, p. 4).

[2] OJ L 371, 31.12.1994, p. 36.

[3] OJ L 53, 9.3.1995, p. 31.

[4] OJ L 105 9.5.1995, p. 40.

[5] OJ L 105, 9.5.1995, p. 44.

[6] OJ L 109, 16.5.1995, p. 44.

[7] OJ L 243, 11.10.1995, p. 21.

[8] OJ L 243, 11.10.1995, p. 25.

[9] OJ L 243, 11.10.1995, p. 29.

[10] OJ L 325, 12.12.2003, p. 1.

(18) It is appropriate for the structural and hygiene requirements laid down in this Regulation to apply to all types of establishments, including small businesses and mobile slaughterhouses.

(19) Flexibility is appropriate to enable the continued use of traditional methods at any of the stages of production, processing or distribution of food and in relation to structural requirements for establishments. Flexibility is particularly important for regions that are subject to special geographical constraints, including the outermost regions referred to in Article 299(2) of the Treaty. However, flexibility should not compromise food hygiene objectives. Moreover, since all food produced in accordance with the hygiene rules will normally be in free circulation throughout the Community, the procedure allowing Member States to exercise flexibility should be fully transparent. It should provide, where necessary to resolve disagreements, for discussion within the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health established by Regulation (EC) No 178/2002 and for the Commission to coordinate the process and take appropriate measures.

(20) The definition of mechanically separated meat (MSM) should be a generic one covering all methods of mechanical separation. Rapid technological developments in this area mean that a flexible definition is appropriate. The technical requirements for MSM should differ, however, depending on a risk assessment of the product resulting from different methods.

(21) There are interactions between food business operators, including the animal feed sector, and connections between animal health, animal welfare and public health considerations at all stages of production, processing and distribution. This requires adequate communication between the different stakeholders along the food chain from primary production to retail.

(22) In order to ensure proper inspection of hunted wild game placed on the Community market, bodies of hunted animals and their viscera should be presented for official post-mortem inspection at a game-handling establishment. However, to preserve certain hunting traditions without prejudicing food safety, it is appropriate to provide for training for hunters who place wild game on the market for human consumption. This should enable hunters to undertake an initial examination of wild game on the spot. In these circumstances, it is not necessary to require trained hunters to deliver all viscera to the game-handling establishment for post-mortem examination, if they carry out this initial examination and identify no anomalies or hazards. However, Member States should be allowed to establish stricter rules within their territories to take account of specific risks.

(23) This Regulation should establish criteria for raw milk pending the adoption of new requirements for its placing on the market. These criteria should be trigger values, implying that, in the event of any overshooting, food business operators are to take corrective action and to notify the competent authority. The criteria should not be maximum figures beyond which raw milk cannot be placed on the market. This implies that, in certain circumstances, raw milk not fully meeting the criteria can safely be used for human consumption, if appropriate measures are taken. As regards raw milk and raw cream intended for direct human consumption, it is appropriate to enable each Member State to maintain or establish appropriate health measures to ensure the achievement of the objectives of this Regulation on its territory.

(24) It is appropriate for the criterion for raw milk used to manufacture dairy products to be three times as high as the criterion for raw milk collected from the farm. The criterion for milk used to manufacture processed dairy products is an absolute value, whereas for raw milk collected from the farm it is an average. Compliance with the temperature requirements laid down in this Regulation will not halt all bacterial growth during transport and storage.

(25) The present recasting means that the existing hygiene rules can be repealed. Directive 2004/41/EC of the European Parliament and of the Council of 21 April 2004 repealing certain directives on food hygiene and health conditions for the production and placing on the market of certain products of animal origin intended for human consumption [1] achieves this.

(26) In addition, the rules of this Regulation on eggs replace those of Council Decision 94/371/EC of 20 June 1994 laying down specific public health conditions for the putting on the market of certain types of eggs [2], which the repeal of Annex II to Council Directive 92/118/EEC [3] renders void.

(27) Scientific advice should underpin Community legislation on food hygiene. To this end, the European Food Safety Authority should be consulted whenever necessary.

---

[1] OJ L 157, 30.4.2004, p. 33.

[2] OJ L 168, 2.7.1994, p. 34.

[3] Council Directive 92/118/EEC of 17 December 1992 laying down animal health and public health requirements governing trade in and imports into the Community of products not subject to the said requirements laid down in specific Community rules referred to in Annex A (I) to Directive 89/662/EEC and, as regards pathogens, to Directive 90/425/EEC (OJ L 62, 15.3.1993, p. 49). Directive as last amended by Commission Regulation (EC) No 445/2004 (OJ L 72, 11.3.2004, p. 60).

(28) To take account of technical and scientific progress, close and effective cooperation should be ensured between the Commission and the Member States within the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health.

(29) The requirements of this Regulation should not apply until all parts of the new legislation on food hygiene have entered into force. It is also appropriate to provide for at least 18 months to elapse between entry into force and the application of the new rules, to allow the industries affected time to adapt.

(30) The measures necessary for the implementation of this Regulation should be adopted in accordance with Council Decision 1999/468/EC of 28 June 1999 laying down the procedures for the exercise of implementing powers conferred on the Commission [1],

HAVE ADOPTED THIS REGULATION:

CHAPTER I

GENERAL PROVISIONS

Article 1

Scope

1. This Regulation lays down specific rules on the hygiene of food of animal origin for food business operators. These rules supplement those laid down by Regulation (EC) No 852/2004. They shall apply to unprocessed and processed products of animal origin.

2. Unless expressly indicated to the contrary, this Regulation shall not apply to food containing both products of plant origin and processed products of animal origin. However, processed products of animal origin used to prepare such food shall be obtained and handled in accordance with the requirements of this Regulation.

3. This Regulation shall not apply in relation to:

(a) primary production for private domestic use;

(b) the domestic preparation, handling or storage of food for private domestic consumption;

(c) the direct supply, by the producer, of small quantities of primary products to the final consumer or to local retail establishments directly supplying the final consumer;

(d) the direct supply, by the producer, of small quantities of meat from poultry and lagomorphs slaughtered on the farm to the final consumer or to local retail establishments directly supplying such meat to the final consumer as fresh meat;

(e) hunters who supply small quantities of wild game or wild game meat directly to the final consumer or to local retail establishments directly supplying the final consumer.

4. Member States shall establish, according to national law, rules governing the activities and persons referred to in paragraph 3(c), (d) and (e). Such national rules shall ensure the achievement of the objectives of this Regulation.

5. (a) Unless expressly indicated to the contrary, this Regulation shall not apply to retail.

(b) However, this Regulation shall apply to retail when operations are carried out with a view to the supply of food of animal origin to another establishment, unless:

(i) the operations consist only of storage or transport, in which case the specific temperature requirements laid down in Annex III shall nevertheless apply;

or

(ii) the supply of food of animal origin from the retail establishment is to other retail establishments only and, in accordance with national law, is a marginal, localised and restricted activity.

(c) Member States may adopt national measures to apply the requirements of this Regulation to retail establishments situated on their territory to which it would not apply pursuant to subparagraphs (a) or (b).

6. This Regulation shall apply without prejudice to:

(a) relevant animal and public health rules, including more stringent rules laid down for the prevention, control and eradication of certain transmissible spongiform encephalopathies;

(b) animal welfare requirements;

and

(c) requirements concerning the identification of animals and the traceability of products of animal origin.

[1] OJ L 184, 17.7.1999, p. 23.

Article 2

Definitions

The following definitions shall apply for the purposes of this Regulation:

1. the definitions laid down in Regulation (EC) No 178/2002;

2. the definitions laid down in Regulation (EC) No 852/2004;

3. the definitions laid down in Annex I;

and

4. any technical definitions contained in Annexes II and III.

CHAPTER II

FOOD BUSINESS OPERATORS' OBLIGATIONS

Article 3

General obligations

1. Food business operators shall comply with the relevant provisions of Annexes II and III.

2. Food business operators shall not use any substance other than potable water — or, when Regulation (EC) No 852/2004 or this Regulation permits its use, clean water — to remove surface contamination from products of animal origin, unless use of the substance has been approved in accordance with the procedure referred to in Article 12(2). Food business operators shall also comply with any conditions for use that may be adopted under the same procedure. The use of an approved substance shall not affect the food business operator's duty to comply with the requirements of this Regulation.

Article 4

Registration and approval of establishments

1. Food business operators shall place products of animal origin manufactured in the Community on the market only if they have been prepared and handled exclusively in establishments:

(a) that meet the relevant requirements of Regulation (EC) No 852/2004, those of Annexes II and III of this Regulation and other relevant requirements of food law;

and

(b) that the competent authority has registered or, where required in accordance with paragraph 2, approved.

2. Without prejudice to Article 6(3) of Regulation (EC) No 852/2004, establishments handling those products of animal origin for which Annex III to this Regulation lays down requirements shall not operate unless the competent authority has approved them in accordance with paragraph 3 of this Article, with the exception of establishments carrying out only:

(a) primary production;

(b) transport operations;

(c) the storage of products not requiring temperature-controlled storage conditions;

or

(d) retail operations other than those to which this Regulation applies pursuant to Article 1(5)(b).

3. An establishment subject to approval in accordance with paragraph 2 shall not operate unless the competent authority has, in accordance with Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption [1]:

(a) granted the establishment approval to operate following an on-site visit;

or

(b) provided the establishment with conditional approval.

4. Food business operators shall cooperate with the competent authorities in accordance with Regulation (EC) No 854/2004. In particular, food business operators shall ensure that an establishment ceases to operate if the competent authority withdraws its approval or, in the case of conditional approval, fails to prolong it or to grant full approval.

5. This Article shall not prevent an establishment from placing food on the market between the date of application of this Regulation and the first subsequent inspection by the competent authority, if the establishment:

(a) is subject to approval in accordance with paragraph 2 and placed products of animal origin on the market in accordance with Community legislation immediately prior to the application of this Regulation;

or

(b) is of a type in respect of which there was no requirement for approval before the application of this Regulation.

[1] See page 83 of this Official Journal.

Article 5

Health and identification marking

1. Food business operators shall not place on the market a product of animal origin handled in an establishment subject to approval in accordance with Article 4(2) unless it has either:

(a) a health mark applied in accordance with Regulation (EC) No 854/2004;

or

(b) when that Regulation does not provide for the application of a health mark, an identification mark applied in accordance with Annex II, Section I, of this Regulation.

2. Food business operators may apply an identification mark to a product of animal origin only if the product has been manufactured in accordance with this Regulation in establishments meeting the requirements of Article 4.

3. Food business operators may not remove a health mark applied in accordance with Regulation (EC) No 854/2004 from meat unless they cut or process it or work upon it in another manner.

Article 6

Products of animal origin from outside the Community

1. Food business operators importing products of animal origin from third countries shall ensure that importation takes place only if:

(a) the third country of dispatch appears on a list, drawn up in accordance with Article 11 of Regulation (EC) No 854/2004, of third countries from which imports of that product are permitted;

(b) (i) the establishment from which that product was dispatched, and in which it was obtained or prepared, appears on a list, drawn up in accordance with Article 12 of Regulation (EC) No 854/2004, of establishments from which imports of that product are permitted, when applicable,

(ii) in the case of fresh meat, minced meat, meat preparations, meat products and MSM, the product was manufactured from meat obtained in slaughterhouses and cutting plants appearing on lists drawn up and updated in accordance with Article 12 of Regulation (EC) No 854/2004 or in approved Community establishments,

and

(iii) in the case of live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods, the production area appears on a list drawn up in accordance with Article 13 of that Regulation, when applicable;

(c) the product satisfies:

(i) the requirements of this Regulation, including the requirements of Article 5 on health and identification marking;

(ii) the requirements of Regulation (EC) No 852/2004;

and

(iii) any import conditions laid down in accordance with Community legislation governing import controls for products of animal origin,

and

(d) the requirements of Article 14 of Regulation (EC) No 854/2004 concerning certificates and documents are satisfied, when applicable.

2. By way of derogation from paragraph 1, the importation of fishery products may also take place in accordance with the special provisions laid down in Article 15 of Regulation (EC) No 854/2004.

3. Food business operators importing products of animal origin shall ensure that:

(a) products are made available for control upon importation in accordance with Directive 97/78/EC [1];

(b) importation complies with the requirements of Directive 2002/99/EC [2];

and

(c) operations under their control that take place after importation are carried out in accordance with the requirements of Annex III.

4. Food business operators importing food containing both products of plant origin and processed products of animal origin shall ensure that the processed products of animal origin contained in such food satisfy the requirements of paragraphs 1 to 3. They must be able to demonstrate that they have done so (for example, through appropriate documentation or certification, which need not be in the format specified in paragraph 1(d)).

---

[1] Council Directive 97/78/EC of 18 December 1997 laying down the principles governing the organisation of veterinary checks on products entering the Community from third countries (OJ L 24, 30.1.1998, p. 9). Directive amended by the 2003 Act of Accession.

[2] Council Directive 2002/99/EC of 16 December 2002 laying down the animal health rules governing the production, processing, distribution and introduction of products of animal origin for human consumption (OJ L 18, 23.1.2003, p. 11).

CHAPTER III

TRADE

Article 7

Documents

1. When required in accordance with Annex II or III, food business operators shall ensure that certificates or other documents accompany consignments of products of animal origin.

2. In accordance with the procedure referred to in Article 12(2):

(a) model documents may be established;

and

(b) provision may be made for the use of electronic documents.

Article 8

Special guarantees

1. Food business operators intending to place the following food of animal origin on the market in Sweden or Finland shall comply with the rules set out in paragraph 2 in respect of salmonella:

(a) meat from bovine and porcine animals, including minced meat but excluding meat preparations and MSM;

(b) meat from poultry of the following species: domestic fowl, turkeys, guinea-fowl, ducks and geese, including minced meat but excluding meat preparations and MSM;

and

(c) eggs.

2. (a) In the case of meat from bovine and porcine animals and meat from poultry, samples of consignments shall have been taken in the dispatching establishment and been subjected to a microbiological test with negative results in accordance with Community legislation.

(b) In the case of eggs, packing centres shall provide a guarantee that consignments originate from flocks that have been subjected to a microbiological test with negative results in accordance with Community legislation.

(c) In the case of meat from bovine and porcine animals, the test provided for in subparagraph (a) need not be carried out for consignments intended for an establishment for the purposes of pasteurisation, sterilisation or treatment having a similar effect. In the case of eggs, the test provided for in subparagraph (b) need not be carried out for consignments intended for the manufacture of processed products by a process that guarantees the elimination of salmonella.

(d) The tests provided for in subparagraphs (a) and (b) need not be carried out for foodstuffs originating in an establishment that is subject to a control programme recognised, in respect of the food of animal origin concerned and in accordance with the procedure referred to in Article 12(2), as equivalent to that approved for Sweden and Finland.

(e) In the case of meat from bovine and porcine animals and meat from poultry, a trade document or certificate conforming to a model laid down by Community legislation shall accompany the food and state that:

(i) the checks referred to in subparagraph (a) have been carried out with negative results;

or

(ii) the meat is intended for one of the purposes referred to in subparagraph (c);

or

(iii) the meat comes from an establishment covered by subparagraph (d).

(f) In the case of eggs, a certificate stating that the tests referred to in subparagraph (b) have been carried out with negative results, or that the eggs are destined to be used in the manner referred to in subparagraph (c), must accompany consignments.

3. In accordance with the procedure referred to in Article 12(2):

(a) the requirements of paragraphs 1 and 2 may be updated to take account in particular of changes to Member States' control programmes or the adoption of microbiological criteria in accordance with Regulation (EC) No 852/2004;

and

(b) the rules laid down in paragraph 2 in respect of any of the foodstuffs referred to in paragraph 1 may be extended, in whole or in part, to any Member State, or any region of a Member State, that has a control programme recognised as equivalent to that approved for Sweden and Finland in respect of the food of animal origin concerned.

4. For the purposes of this Article, 'control programme' means a control programme approved in accordance with Regulation (EC) No 2160/2003.

CHAPTER IV

FINAL PROVISIONS

Article 9

Implementing measures and transitional measures

Implementing measures and transitional arrangements may be laid down in accordance with the procedure referred to in Article 12(2).

Article 10

Amendment and adaptation of Annexes II and III

1. Annexes II and III may be adapted or updated in accordance with the procedure referred to in Article 12(2), taking into account:

(a) the development of guides to good practice;

(b) the experience gained from the implementation of HACCP-based systems pursuant to Article 5 of Regulation (EC) No 852/2004;

(c) the technological developments and their practical consequences and consumer expectations with regard to food composition;

(d) scientific advice, particularly new risk assessments;

(e) microbiological and temperature criteria for foodstuffs;

(f) changes in patterns of consumption.

2. Exemptions from Annex II and III may be granted in accordance with the procedure referred to in Article 12(2), provided that they do not affect the achievement of the objectives of this Regulation.

3. Member States may, without compromising achievement of the objectives of this Regulation, adopt, in accordance with paragraphs 4 to 8, national measures adapting the requirements laid down in Annex III.

4. (a) The national measures referred to in paragraph 3 shall have the aim of:

(i) enabling the continued use of traditional methods at any of the stages of production, processing or distribution of food;

or

(ii) accommodating the needs of food businesses situated in regions that are subject to special geographic constraints.

(b) In other cases, they shall apply only to the construction, layout and equipment of establishments.

5. Any Member State wishing to adopt national measures as referred to in paragraph 3 shall notify the Commission and other Member States. Each notification shall:

(a) provide a detailed description of the requirements that that Member State considers need to be adapted and the nature of the adaptation sought;

(b) describe the foodstuffs and establishments concerned;

(c) explain the reasons for the adaptation, including, where relevant, by providing a summary of the hazard analysis carried out and any measures to be taken to ensure that the adaptation will not compromise the objectives of this Regulation;

and

(d) give any other relevant information.

6. The other Member States shall have three months from the receipt of a notification referred to in paragraph 5 to send written comments to the Commission. In the case of adaptations arising from paragraph 4(b), this period shall, at the request of any Member State, be extended to four months. The Commission may, and when it receives written comments from one or more Member States shall, consult Member States within the committee referred to in Article 12(1). The Commission may decide, in accordance with the procedure referred to in Article 12(2), whether the envisaged measures may be implemented, subject, if necessary, to appropriate amendments. Where appropriate, the Commission may propose general measures in accordance with paragraph 1 or 2 of this Article.

7. A Member State may adopt national measures adapting the requirements of Annex III only:

(a) in compliance with a decision adopted in accordance with paragraph 6;

(b) if, one month after the expiry of the period referred to in paragraph 6, the Commission has not informed Member States that it has received written comments or that it intends to propose the adoption of a decision in accordance with paragraph 6;

or

(c) in accordance with paragraph 8.

8. A Member State may, of its own initiative and subject to the general provisions of the Treaty, maintain or establish national rules:

(a) prohibiting or restricting the placing on the market within its territory of raw milk or raw cream intended for direct human consumption;

or

(b) permitting the use, with the authorisation of the competent authority, of raw milk not meeting the criteria laid down in Annex III, Section IX, as regards plate count and somatic cell count of the manufacture of cheeses with an ageing or ripening period of at least 60 days, and dairy products obtained in connection with the manufacture of such cheeses, provided that this does not prejudice the achievement of the objectives of this Regulation.

Article 11

Specific decisions

Without prejudice to the generality of Article 9 and Article 10(1), implementing measures may be laid down, or amendments to Annex II or III adopted, in accordance with the procedure referred to in Article 12(2):

1. to lay down rules for the transport of meat while it is warm;

2. to specify, in respect of MSM, which calcium content is not significantly higher than that of minced meat;

3. to lay down other treatments that may be applied in a processing establishment to live bivalve molluscs from class B or C production areas that have not been submitted to purification or relaying;

4. to specify recognised testing methods for marine biotoxins;

5. to lay down additional health standards for live bivalve molluscs in cooperation with the relevant Community Reference Laboratory, including:

   (a) limit values and analysis methods for other marine biotoxins;

   (b) virus testing procedures and virological standards;

   and

   (c) sampling plans and the methods and analytical tolerances to be applied to check compliance with the health standards;

6. to lay down health standards or checks, where there is scientific evidence indicating that they are necessary to protect public health;

7. to extend Annex III, Section VII, Chapter IX, to live bivalve molluscs other than pectinidae;

8. to specify criteria for determining when epidemiological data indicate that a fishing ground does not present a health hazard with regard to the presence of parasites and, consequently, for determining when the competent authority may authorise food business operators not to freeze fishery products in accordance with Annex III, Section VIII, Chapter III, Part D;

9. to lay down freshness criteria and limits with regard to histamine and total volatile nitrogen for fisheries products;

10. to permit the use for the manufacture of certain dairy products of raw milk not meeting the criteria laid down in Annex III, Section IX, as regards its plate count and somatic cell count;

11. without prejudice to Directive 96/23/EC [1], to fix a maximum permitted value for the combined total of residues of antibiotic substances in raw milk;

    and

12. to approve equivalent processes for the production of gelatine or collagen.

Article 12

Committee procedure

1. The Commission shall be assisted by the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health.

2. Where reference is made to this paragraph, Articles 5 and 7 of Decision 1999/468/EC shall apply, having regard to the provisions of Article 8 thereof.

The period provided for in Article 5(6) of Decision 1999/468/EC shall be set at three months.

3. The Committee shall adopt its Rules of Procedure.

[1] Council Directive 96/23/EC of 29 April 1996 on measures to monitor certain substances and residues thereof in live animals and animal products (OJ L 125, 23.5.1996, p. 10). Directive as amended by Regulation (EC) No 806/2003 (OJ L 122, 16.5.2003, p. 1).

Article 13

Consultation of the European Food Safety Authority

The Commission shall consult the European Food Safety Authority on any matter falling within the scope of this Regulation that could have a significant impact on public health and, in particular, before proposing to extend Annex III, Section III, to other animal species.

Article 14

Report to the European Parliament and to the Council

1. The Commission shall, not later than 20 May 2009, submit a report to the European Parliament and the Council reviewing the experience gained from the implementation of this Regulation.

2. The Commission shall, if appropriate, accompany the report with relevant proposals.

Article 15

This Regulation shall enter into force on the 20th day after that of its publication in the *Official Journal of the European Union*.

It shall apply 18 months after the date on which all of the following acts have entered into force:

(a) Regulation (EC) No 852/2004;

(b) Regulation (EC) No 854/2004;

and

(c) Directive 2004/41/EC.

However, it shall apply no earlier than 1 January 2006.

This Regulation shall be binding in its entirety and directly applicable in all Member States.

Done at Strasbourg, 29 April 2004.

For the European Parliament
The President
P. COX

For the Council
The President
M. McDOWELL

ANNEX I

DEFINITIONS

For the purpose of this Regulation:

1. MEAT

1.1. 'Meat' means edible parts of the animals referred to in points 1.2 to 1.8, including blood.

1.2. 'Domestic ungulates' means domestic bovine (including *Bubalus* and Bison species), porcine, ovine and caprine animals, and domestic solipeds.

1.3. 'Poultry' means farmed birds, including birds that are not considered as domestic but which are farmed as domestic animals, with the exception of ratites.

1.4. 'Lagomorphs' means rabbits, hares and rodents.

1.5. 'Wild game' means:

— wild ungulates and lagomorphs, as well as other land mammals that are hunted for human consumption and are considered to be wild game under the applicable law in the Member State concerned, including mammals living in enclosed territory under conditions of freedom similar to those of wild game;

and

— wild birds that are hunted for human consumption.

1.6. 'Farmed game' means farmed ratites and farmed land mammals other than those referred to in point 1.2.

1.7. 'Small wild game' means wild game birds and lagomorphs living freely in the wild.

1.8. 'Large wild game' means wild land mammals living freely in the wild that do not fall within the definition of small wild game.

1.9. 'Carcase' means the body of an animal after slaughter and dressing.

1.10. 'Fresh meat' means meat that has not undergone any preserving process other than chilling, freezing or quick-freezing, including meat that is vacuum-wrapped or wrapped in a controlled atmosphere.

1.11. 'Offal' means fresh meat other than that of the carcase, including viscera and blood.

1.12. 'Viscera' means the organs of the thoracic, abdominal and pelvic cavities, as well as the trachea and oesophagus and, in birds, the crop.

1.13. 'Minced meat' means boned meat that has been minced into fragments and contains less than 1 % salt.

1.14. 'Mechanically separated meat' or 'MSM' means the product obtained by removing meat from flesh-bearing bones after boning or from poultry carcases, using mechanical means resulting in the loss or modification of the muscle fibre structure.

1.15. 'Meat preparations' means fresh meat, including meat that has been reduced to fragments, which has had foodstuffs, seasonings or additives added to it or which has undergone processes insufficient to modify the internal muscle fibre structure of the meat and thus to eliminate the characteristics of fresh meat.

1.16. 'Slaughterhouse' means an establishment used for slaughtering and dressing animals, the meat of which is intended for human consumption.

1.17. 'Cutting plant' means an establishment used for boning and/or cutting up meat.

1.18. 'Game-handling establishment' means any establishment in which game and game meat obtained after hunting are prepared for placing on the market.

2. LIVE BIVALVE MOLLUSCS

2.1. 'Bivalve molluscs' means filter-feeding lamellibranch molluscs.

2.2. 'Marine biotoxins' means poisonous substances accumulated by bivalve molluscs, in particular as a result of feeding on plankton containing toxins.

2.3. 'Conditioning' means the storage of live bivalve molluscs coming from class A production areas, purification centres or dispatch centres in tanks or any other installation containing clean seawater, or in natural sites, to remove sand, mud or slime, to preserve or to improve organoleptic qualities and to ensure that they are in a good state of vitality before wrapping or packaging.

2.4. 'Gatherer' means any natural or legal person who collects live bivalve molluscs by any means from a harvesting area for the purpose of handling and placing on the market.

2.5. 'Production area' means any sea, estuarine or lagoon area, containing either natural beds of bivalve molluscs or sites used for the cultivation of bivalve molluscs, and from which live bivalve molluscs are taken.

2.6. 'Relaying area' means any sea, estuarine or lagoon area with boundaries clearly marked and indicated by buoys, posts or any other fixed means, and used exclusively for the natural purification of live bivalve molluscs.

2.7. 'Dispatch centre' means any on-shore or off-shore establishment for the reception, conditioning, washing, cleaning, grading, wrapping and packaging of live bivalve molluscs fit for human consumption.

2.8. 'Purification centre' means an establishment with tanks fed by clean seawater in which live bivalve molluscs are placed for the time necessary to reduce contamination to make them fit for human consumption.

2.9. 'Relaying' means the transfer of live bivalve molluscs to sea, lagoon or estuarine areas for the time necessary to reduce contamination to make them fit for human consumption. This does not include the specific operation of transferring bivalve molluscs to areas more suitable for further growth or fattening.

3. FISHERY PRODUCTS

3.1. 'Fishery products' means all seawater or freshwater animals (except for live bivalve molluscs, live echinoderms, live tunicates and live marine gastropods, and all mammals, reptiles and frogs) whether wild or farmed and including all edible forms, parts and products of such animals.

3.2. 'Factory vessel' means any vessel on board which fishery products undergo one or more of the following operations followed by wrapping or packaging and, if necessary, chilling or freezing: filleting, slicing, skinning, shelling, shucking, mincing or processing.

3.3. 'Freezer vessel' means any vessel on board which freezing of fishery products is carried out, where appropriate after preparatory work such as bleeding, heading, gutting and removal of fins and, where necessary, followed by wrapping or packaging.

3.4. 'Mechanically separated fishery product' means any product obtained by removing flesh from fishery products using mechanical means resulting in the loss or modification of the flesh structure.

3.5. 'Fresh fishery products' means unprocessed fishery products, whether whole or prepared, including products packaged under vacuum or in a modified atmosphere, that have not undergone any treatment to ensure preservation other than chilling.

3.6. 'Prepared fishery products' means unprocessed fishery products that have undergone an operation affecting their anatomical wholeness, such as gutting, heading, slicing, filleting, and chopping.

4. MILK

4.1. 'Raw milk' means milk produced by the secretion of the mammary gland of farmed animals that has not been heated to more than 40 °C or undergone any treatment that has an equivalent effect.

4.2. 'Milk production holding' means an establishment where one or more farmed animals are kept to produce milk with a view to placing it on the market as food.

5. EGGS

5.1. 'Eggs' means eggs in shell — other than broken, incubated or cooked eggs — that are produced by farmed birds and are fit for direct human consumption or for the preparation of egg products.

5.2. 'Liquid egg' means unprocessed egg contents after removal of the shell.

5.3. 'Cracked eggs' means eggs with damaged shell and intact membranes.

5.4. 'Packing centre' means an establishment where eggs are graded by quality and weight.

6. FROGS' LEGS AND SNAILS

6.1. 'Frogs' legs' means the posterior part of the body divided by a transverse cut behind the front limbs, eviscerated and skinned, of the species RNA (family Ranidae).

6.2. 'Snails' means terrestrial gastropods of the species *Helix pomatiaLinné, Helix aspersaMuller, Helix lucorum* and species of the family Achatinidae.

7. PROCESSED PRODUCTS

7.1. 'Meat products' means processed products resulting from the processing of meat or from the further processing of such processed products, so that the cut surface shows that the product no longer has the characteristics of fresh meat.

7.2. 'Dairy products' means processed products resulting from the processing of raw milk or from the further processing of such processed products.

7.3. 'Egg products' means processed products resulting from the processing of eggs, or of various components or mixtures of eggs, or from the further processing of such processed products.

7.4. 'Processed fishery products' means processed products resulting from the processing of fishery products or from the further processing of such processed products.

7.5. 'Rendered animal fat' means fat derived from rendering meat, including bones, and intended for human consumption.

7.6. 'Greaves' means the protein-containing residue of rendering, after partial separation of fat and water.

7.7. 'Gelatine' means natural, soluble protein, gelling or non-gelling, obtained by the partial hydrolysis of collagen produced from bones, hides and skins, tendons and sinews of animals.

7.8. 'Collagen' means the protein-based product derived from animal bones, hides, skins and tendons manufactured in accordance with the relevant requirements of this Regulation.

7.9. 'Treated stomachs, bladders and intestines' means stomachs, bladders and intestines that have been submitted to a treatment such as salting, heating or drying after they have been obtained and after cleaning.

8. OTHER DEFINITIONS

8.1. 'Products of animal origin' means:

— food of animal origin, including honey and blood;

— live bivalve molluscs, live echinoderms, live tunicates and live marine gastropods intended for human consumption;

and

— other animals destined to be prepared with a view to being supplied live to the final consumer.

8.2. 'Wholesale market' means a food business that includes several separate units which share common installations and sections where foodstuffs are sold to food business operators.

———

ANNEX II

REQUIREMENTS CONCERNING SEVERAL PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN

SECTION I: IDENTIFICATION MARKING

When required in accordance with Article 5 or 6, and subject to the provisions of Annex III, food business operators must ensure that products of animal origin have an identification mark applied in compliance with the following provisions.

A. APPLICATION OF THE IDENTIFICATION MARK

1. The identification mark must be applied before the product leaves the establishment.

2. However, a new mark need not be applied to a product unless its packaging and/or wrapping is removed or it is further processed in another establishment, in which case the new mark must indicate the approval number of the establishment where these operations take place.

3. An identification mark is not necessary for eggs in respect of which Regulation (EC) No 1907/90 [1] lays down requirements concerning labelling or marking.

4. Food business operators must, in accordance with Article 18 of Regulation (EC) No 178/2002, have in place systems and procedures to identify food business operators from whom they have received and to whom they have delivered products of animal origin.

B. FORM OF THE IDENTIFICATION MARK

5. The mark must be legible and indelible, and the characters easily decipherable. It must be clearly displayed for the competent authorities.

6. The mark must indicate the name of the country in which the establishment is located, which may be written out in full or shown as a two-letter code in accordance with the relevant ISO standard.

In the case of Member States, however, these codes are AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE and UK.

Food business operators may continue to use stocks and equipment that they ordered before the entry into force of this Regulation until they are exhausted or require replacement.

7. The mark must indicate the approval number of the establishment. If an establishment manufactures both food to which this Regulation applies and food to which it does not, the food business operator may apply the same identification mark to both types of food.

8. When applied in an establishment located within the Community, the mark must be oval in shape and include the abbreviation CE, EC, EF, EG, EK or EY.

C. METHOD OF MARKING

9. The mark may, depending on the presentation of different products of animal origin, be applied directly to the product, the wrapping or the packaging, or be printed on a label affixed to the product, the wrapping or the packaging. The mark may also be an irremovable tag made of a resistant material.

[1] Council Regulation (EEC) No 1907/90 of 26 June 1990 on certain marketing standards for eggs (OJ L 173, 6.7.1990, p. 5). Regulation as last amended by Regulation (EC) No 2052/2003 (OJ L 305, 22.11.2003, p. 1).

10. In the case of packaging containing cut meat or offal, the mark must be applied to a label fixed to the packaging, or printed on the packaging, in such a way that it is destroyed when the packaging is opened. This is not necessary, however, if the process of opening destroys the packaging. When wrapping provides the same protection as packaging, the label may be affixed to the wrapping.

11. For products of animal origin that are placed in transport containers or large packages and are intended for further handling, processing, wrapping or packaging in another establishment, the mark may be applied to the external surface of the container or packaging.

12. In the case of liquid, granulate and powdered products of animal origin carried in bulk, and fishery products carried in bulk, an identification mark is not necessary if accompanying documentation contains the information specified in points 6, 7 and, where appropriate, 8.

13. When products of animal origin are placed in a package destined for direct supply to the final consumer, it is sufficient to apply the mark to the exterior of that package only.

14. When the mark is applied directly to products of animal origin, the colours used must be authorised in accordance with Community rules on the use of colouring substances in foodstuffs.

SECTION II: OBJECTIVES OF HACCP-BASED PROCEDURES

1. Food business operators operating slaughterhouses must ensure that the procedures that they have put in place in accordance with the general requirements of Article 5 of Regulation (EC) No 852/2004 meet the requirements that the hazard analysis shows to be necessary and the specific requirements listed in point 2.

2. The procedures must guarantee that each animal or, where appropriate, each lot of animals accepted onto the slaughterhouse premises:

(a) is properly identified;

(b) is accompanied by the relevant information from the holding of provenance referred to in Section III;

(c) does not come from a holding or an area subject to a movement prohibition or other restriction for reasons of animal or public health, except when the competent authority so permits;

(d) is clean;

(e) is healthy, as far as the food business operator can judge;

and

(f) is in a satisfactory state as regards welfare on arrival at the slaughterhouse.

3. In the event of failure to comply with any of the requirements listed under point 2, the food business operator must notify the official veterinarian and take appropriate measures.

SECTION III: FOOD CHAIN INFORMATION

Food business operators operating slaughterhouses must, as appropriate, request, receive, check and act upon food chain information as set out in this Section in respect of all animals, other than wild game, sent or intended to be sent to the slaughterhouse.

1. Slaughterhouse operators must not accept animals onto the slaughterhouse premises unless they have requested and been provided with relevant food safety information contained in the records kept at the holding of provenance in accordance with Regulation (EC) No 852/2004.

2. Slaughterhouse operators must be provided with the information no less than 24 hours before the arrival of animals at the slaughterhouse, except in the circumstances mentioned in point 7.

3. The relevant food safety information referred to in point 1 is to cover, in particular:

(a) the status of the holding of provenance or the regional animal health status;

(b) the animals' health status;

(c) veterinary medicinal products or other treatments administered to the animals within a relevant period and with a withdrawal period greater than zero, together with their dates of administration and withdrawal periods;

(d) the occurrence of diseases that may affect the safety of meat;

(e) the results, if they are relevant to the protection of public health, of any analysis carried out on samples taken from the animals or other samples taken to diagnose diseases that may affect the safety of meat, including samples taken in the framework of the monitoring and control of zoonoses and residues;

(f) relevant reports about previous *ante-* and *post-mortem* inspections of animals from the same holding of provenance including, in particular, reports from the official veterinarian;

(g) production data, when this might indicate the presence of disease;

and

(h) the name and address of the private veterinarian normally attending the holding of provenance.

4. (a) However, it is not necessary for the slaughterhouse operator to be provided with:

(i) the information referred to in point 3(a), (b), (f) and (h), if the operator is already aware of this information (for example, through a standing arrangement or a quality assurance scheme);

or

(ii) the information referred to in point 3(a), (b), (f) and (g), if the producer declares that there is no relevant information to report.

(b) The information need not be provided as a verbatim extract from the records of the holding of provenance. It may be provided through electronic data exchange or in the form of a standardised declaration signed by the producer.

5. Food business operators deciding to accept animals onto the slaughterhouse premises after evaluating the relevant food chain information must make it available to the official veterinarian without delay and, except in the circumstances mentioned in point 7, no less than 24 hours before the arrival of the animal or lot. The food business operator must notify the official veterinarian of any information that gives rise to health concerns before *ante-mortem* inspection of the animal concerned.

6. If any animal arrives at the slaughterhouse without food chain information, the operator must immediately notify the official veterinarian. Slaughter of the animal may not take place until the official veterinarian so permits.

7. If the competent authority so permits, food chain information may accompany the animals to which it relates to the slaughterhouse, rather than arriving at least 24 hours in advance, in the case of:

(a) porcine animals, poultry or farmed game that have undergone *ante-mortem* inspection at the holding of provenance, if a certificate that the veterinarian has signed stating that he or she examined the animals at the holding and found them to be healthy accompanies them;

(b) domestic solipeds;

(c) animals that have undergone emergency slaughter, if a declaration, that the veterinarian has signed recording the favourable outcome of the ante-mortem inspection accompanies them;

and

(d) animals that are not delivered directly from the holding of provenance to the slaughterhouse.

Slaughterhouse operators must evaluate the relevant information. If they accept the animals for slaughter, they must give the documents mentioned in subparagraphs (a) and (c) to the official veterinarian. Slaughter or dressing of the animals may not take place until the official veterinarian so permits.

8. Food business operators must check passports accompanying domestic solipeds to ensure that the animal is intended for slaughter for human consumption. If they accept the animal for slaughter, they must give the passport to the official veterinarian.

ANNEX III

SPECIFIC REQUIREMENTS

SECTION I: MEAT OF DOMESTIC UNGULATES

CHAPTER I: TRANSPORT OF LIVE ANIMALS TO THE SLAUGHTERHOUSE

Food business operators transporting live animals to slaughterhouses must ensure compliance with the following requirements.

1. During collection and transport, animals must be handled carefully without causing unnecessary distress.

2. Animals showing symptoms of disease or originating in herds known to be contaminated with agents of public health importance may only be transported to the slaughterhouse when the competent authority so permits.

CHAPTER II: REQUIREMENTS FOR SLAUGHTERHOUSES

Food business operators must ensure that the construction, layout and equipment of slaughterhouses in which domestic ungulates are slaughtered meet the following requirements.

1. (a) Slaughterhouses must have adequate and hygienic lairage facilities or, climate permitting, waiting pens that are easy to clean and disinfect. These facilities must be equipped for watering the animals and, if necessary, feeding them. The drainage of the wastewater must not compromise food safety.

   (b) They must also have separate lockable facilities or, climate permitting, pens for sick or suspect animals with separate draining and sited in such a way as to avoid contamination of other animals, unless the competent authority considers that such facilities are unnecessary.

   (c) The size of the lairage facilities must ensure that the welfare of the animals is respected. Their layout must facilitate ante-mortem inspections, including the identification of the animals or groups of animals.

2. To avoid contaminating meat, they must:

   (a) have a sufficient number of rooms, appropriate to the operations being carried out;

   (b) have a separate room for the emptying and cleaning of stomachs and intestines, unless the competent authority authorises the separation in time of these operations within a specific slaughterhouse on a case-by-case basis;

   (c) ensure separation in space or time of the following operations:

      (i) stunning and bleeding;

      (ii) in the case of porcine animals, scalding, depilation, scraping and singeing;

      (iii) evisceration and further dressing;

      (iv) handling clean guts and tripe;

      (v) preparation and cleaning of other offal, particularly the handling of skinned heads if it does not take place at the slaughter line;

      (vi) packaging offal;

      and

      (vii) dispatching meat;

(d) have installations that prevent contact between the meat and the floors, walls and fixtures;

and

(e) have slaughter lines (where operated) that are designed to allow constant progress of the slaughter process and to avoid cross-contamination between the different parts of the slaughter line. Where more than one slaughter line is operated in the same premises, there must be adequate separation of the lines to prevent cross-contamination.

3. They must have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82 °C, or an alternative system having an equivalent effect.

4. The equipment for washing hands used by the staff engaged in handling exposed meat must have taps designed to prevent the spread of contamination.

5. There must be lockable facilities for the refrigerated storage of detained meat and separate lockable facilities for the storage of meat declared unfit for human consumption.

6. There must be a separate place with appropriate facilities for the cleaning, washing and disinfection of means of transport for livestock. However, slaughterhouses need not have these places and facilities if the competent authority so permits and official authorised places and facilities exist nearby.

7. They must have lockable facilities reserved for the slaughter of sick and suspect animals. This is not essential if this slaughter takes place in other establishments authorised by the competent authority for this purpose, or at the end of the normal slaughter period.

8. If manure or digestive tract content is stored in the slaughterhouse, there must be a special area or place for that purpose.

9. They must have an adequately equipped lockable facility or, where needed, room for the exclusive use of the veterinary service.

CHAPTER III: REQUIREMENTS FOR CUTTING PLANTS

Food business operators must ensure that cutting plants handling meat of domestic ungulates:

1. are constructed so as to avoid contamination of meat, in particular by:

(a) allowing constant progress of the operations;

or

(b) ensuring separation between the different production batches;

2. have rooms for the separate storage of packaged and exposed meat, unless stored at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage cannot be a source of contamination for the meat;

3. have cutting rooms equipped to ensure compliance with the requirements laid down in Chapter V;

4. have equipment for washing hands with taps designed to prevent the spread of contamination, for use by staff engaged in handling exposed meat;

and

5. have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82 °C, or an alternative system having an equivalent effect.

CHAPTER IV: SLAUGHTER HYGIENE

Food business operators operating slaughterhouses in which domestic ungulates are slaughtered must ensure compliance with the following requirements.

1. After arrival in the slaughterhouse, the slaughter of the animals must not be unduly delayed. However, where required for welfare reasons, animals must be given a resting period before slaughter.

2. (a) Meat from animals other than those referred to in subparagraphs (b) and (c) must not be used for human consumption if they die otherwise than by being slaughtered in the slaughterhouse.

   (b) Only live animals intended for slaughter may be brought into the slaughter premises, with the exception of:

      (i) animals that have undergone emergency slaughter outside the slaughterhouse in accordance with Chapter VI;

      (ii) animals slaughtered at the place of production in accordance with Section III;

      and

      (iii) wild game, in compliance with Section IV, Chapter II.

   (c) Meat from animals that undergo slaughter following an accident in a slaughterhouse may be used for human consumption if, on inspection, no serious lesions other than those due to the accident are found.

3. The animals or, where appropriate, each batch of animals sent for slaughter must be identified so that their origin can be traced.

4. Animals must be clean.

5. Slaughterhouse operators must follow the instructions of the veterinarian appointed by the competent authority in accordance with Regulation (EC) No 854/2004 to ensure that ante-mortem inspection of every animal to be slaughtered is carried out under suitable conditions.

6. Animals brought into the slaughter hall must be slaughtered without undue delay.

7. Stunning, bleeding, skinning, evisceration and other dressing must be carried out without undue delay and in a manner that avoids contaminating the meat. In particular:

   (a) the trachea and oesophagus must remain intact during bleeding, except in the case of slaughter according to a religious custom;

   (b) during the removal of hides and fleece:

      (i) contact between the outside of the skin and the carcase must be prevented;

      and

      (ii) operators and equipment coming into contact with the outer surface of hides and fleece must not touch the meat;

   (c) measures must be taken to prevent the spillage of digestive tract content during and after evisceration and to ensure that evisceration is completed as soon as possible after stunning;

   and

   (d) removal of the udder must not result in contamination of the carcase with milk or colostrum.

8. Complete skinning of the carcase and other parts of the body intended for human consumption must be carried out, except for porcine animals and the heads and feet of ovine and caprine animals and calves. Heads and feet must be handled so as to avoid contamination of other meat.

9. When not skinned, porcine animals must have their bristles removed immediately. The risk of contamination of the meat with scalding water must be minimised. Only approved additives may be used for this operation. Porcine animals must be thoroughly rinsed afterwards with potable water.

10. The carcases must not contain visible faecal contamination. Any visible contamination must be removed without delay by trimming or alternative means having an equivalent effect.

11. Carcases and offal must not come into contact with floors, walls or work stands.

12. Slaughterhouse operators must follow the instructions of the competent authority to ensure that post-mortem inspection of all slaughtered animals is carried out under suitable conditions in accordance with Regulation (EC) No 854/2004.

13. Until post-mortem inspection is completed, parts of a slaughtered animal subject to such inspection must:

(a) remain identifiable as belonging to a given carcase;

and

(b) come into contact with no other carcase, offal or viscera, including those that have already undergone post-mortem inspection.

However, provided that it shows no pathological lesion, the penis may be discarded immediately.

14. Both kidneys must be removed from their fatty covering. In the case of bovine and porcine animals, and solipeds, the peri-renal capsule must also be removed.

15. If the blood or other offal of several animals is collected in the same container before completion of post-mortem inspection, the entire contents must be declared unfit for human consumption if the carcase of one or more of the animals concerned has been declared unfit for human consumption.

16. After post-mortem inspection:

(a) the tonsils of bovine animals and solipeds must be removed hygienically;

(b) parts unfit for human consumption must be removed as soon as possible from the clean sector of the establishment;

(c) meat detained or declared unfit for human consumption and inedible by-products must not come into contact with meat declared fit for human consumption;

and

(d) viscera or parts of viscera remaining in the carcase, except for the kidneys, must be removed entirely and as soon as possible, unless the competent authority authorises otherwise.

17. After completion of slaughter and post-mortem inspection, the meat must be stored in accordance with the requirements laid down in Chapter VII.

18. When destined for further handling:

(a) stomachs must be scalded or cleaned;

(b) intestines must be emptied and cleaned;

and

(c) heads and feet must be skinned or scalded and depilated.

19. Where establishments are approved for the slaughter of different animal species or for the handling of carcases of farmed game and wild game, precautions must be taken to prevent cross-contamination by separation either in time or in space of operations carried out on the different species. Separate facilities for the reception and storage of unskinned carcases of farmed game slaughtered at the farm and for wild game must be available.

20. If the slaughterhouse does not have lockable facilities reserved for the slaughter of sick or suspect animals, the facilities used to slaughter such animals must be cleaned, washed and disinfected under official supervision before the slaughter of other animals is resumed.

CHAPTER V: HYGIENE DURING CUTTING AND BONING

Food business operators must ensure that cutting and boning of meat of domestic ungulates takes place in accordance with the following requirements.

1. Carcases of domestic ungulates may be cut into half-carcases or quarters, and half carcases into no more than three wholesale cuts, in slaughterhouses. Further cutting and boning must be carried out in a cutting plant.

2. The work on meat must be organised in such a way as to prevent or minimise contamination. To this end, food business operators must ensure in particular that:

   (a) meat intended for cutting is brought into the workrooms progressively as needed;

   (b) during cutting, boning, trimming, slicing, dicing, wrapping and packaging, the meat is maintained at not more than 3 °C for offal and 7 °C for other meat, by means of an ambient temperature of not more than 12 °C or an alternative system having an equivalent effect;

   and

   (c) where the premises are approved for the cutting of meat of different animal species, precautions are taken to avoid cross-contamination, where necessary by separation of the operations on the different species in either space or time.

3. However, meat may be boned and cut before it reaches the temperature referred to in point 2(b) in accordance with Chapter VII, point 3.

4. Meat may also be boned and cut prior to reaching the temperature referred to in point 2(b) when the cutting room is on the same site as the slaughter premises. In this case, the meat must be transferred to the cutting room either directly from the slaughter premises or after a waiting period in a chilling or refrigerating room. As soon as it is cut and, where appropriate, packaged, the meat must be chilled to the temperature referred to in point 2(b).

CHAPTER VI: EMERGENCY SLAUGHTER OUTSIDE THE SLAUGHTERHOUSE

Food business operators must ensure that meat from domestic ungulates that have undergone emergency slaughter outside the slaughterhouse may be used for human consumption only if it complies with all the following requirements.

1. An otherwise healthy animal must have suffered an accident that prevented its transport to the slaughterhouse for welfare reasons.

2. A veterinarian must carry out an ante-mortem inspection of the animal.

3. The slaughtered and bled animal must be transported to the slaughterhouse hygienically and without undue delay. Removal of the stomach and intestines, but no other dressing, may take place on the spot, under the supervision of the veterinarian. Any viscera removed must accompany the slaughtered animal to the slaughterhouse and be identified as belonging to that animal.

4. If more than two hours elapse between slaughter and arrival at the slaughterhouse, the animal must be refrigerated. Where climatic conditions so permit, active chilling is not necessary.

5. A declaration by the food business operator who reared the animal, stating the identity of the animal and indicating any veterinary products or other treatments administered to the animal, dates of administration and withdrawal periods, must accompany the slaughtered animal to the slaughterhouse.

6. A declaration issued by the veterinarian recording the favourable outcome of the ante-mortem inspection, the date and time of, and reason for, emergency slaughter, and the nature of any treatment administered by the veterinarian to the animal, must accompany the slaughtered animal to the slaughterhouse.

7. The slaughtered animal must be fit for human consumption following post-mortem inspection carried out in the slaughterhouse in accordance with Regulation (EC) No 854/2004, including any additional tests required in the case of emergency slaughter.

8. Food business operators must follow any instructions that the official veterinarian may give after post-mortem inspection concerning the use of the meat.

9. Food business operators may not place meat from animals having undergone emergency slaughter on the market unless it bears a special health mark which cannot be confused either with the health mark provided for in Regulation (EC) No 854/2004 or with the identification mark provided for in Annex II, Section I to this Regulation. Such meat may be placed on the market only in the Member State where slaughter takes place and in accordance with national law.

CHAPTER VII: STORAGE AND TRANSPORT

Food business operators must ensure that the storage and transport of meat of domestic ungulates takes place in accordance with the following requirements.

1. (a) Unless other specific provisions provide otherwise, post-mortem inspection must be followed immediately by chilling in the slaughterhouse to ensure a temperature throughout the meat of not more than 3 °C for offal and 7 °C for other meat along a chilling curve that ensures a continuous decrease of the temperature. However, meat may be cut and boned during chilling in accordance with Chapter V, point 4.

   (b) During the chilling operations, there must be adequate ventilation to prevent condensation on the surface of the meat.

2. Meat must attain the temperature specified in point 1 and remain at that temperature during storage.

3. Meat must attain the temperature specified in point 1 before transport, and remain at that temperature during transport. However, transport may also take place if the competent authority so authorises to enable the production of specific products, provided that:

   (a) such transport takes place in accordance with the requirements that the competent authority specifies in respect of transport from one given establishment to another;

   and

   (b) the meat leaves the slaughterhouse, or a cutting room on the same site as the slaughter premises, immediately and transport takes no more than two hours.

4. Meat intended for freezing must be frozen without undue delay, taking into account where necessary a stabilisation period before freezing.

5. Exposed meat must be stored and transported separately from packaged meat, unless stored or transported at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage or transport cannot be a source of contamination for the meat.

SECTION II: MEAT FROM POULTRY AND LAGOMORPHS

CHAPTER I: TRANSPORT OF LIVE ANIMALS TO THE SLAUGHTERHOUSE

Food business operators transporting live animals to slaughterhouses must ensure compliance with the following requirements.

1. During collection and transport, animals must be handled carefully without causing unnecessary distress.

2. Animals showing symptoms of disease or originating in flocks known to be contaminated with agents of public-health importance may only be transported to the slaughterhouse when permitted by the competent authority.

3. Crates for delivering animals to the slaughterhouse and modules, where used, must be made of non-corrodible material and be easy to clean and disinfect. Immediately after emptying and, if necessary, before re-use, all equipment used for collecting and delivering live animals must be cleaned, washed and disinfected.

CHAPTER II: REQUIREMENTS FOR SLAUGHTERHOUSES

Food business operators must ensure that the construction, layout and equipment of slaughterhouses in which poultry or lagomorphs are slaughtered meet the following requirements.

1. They must have a room or covered space for the reception of the animals and for their inspection before slaughter.

2. To avoid contaminating meat, they must:

(a) have a sufficient number of rooms, appropriate to the operations being carried out;

(b) have a separate room for evisceration and further dressing, including the addition of seasonings to whole poultry carcases, unless the competent authority authorises separation in time of these operations within a specific slaughterhouse on a case-by-case basis;

(c) ensure separation in space or time of the following operations:

(i) stunning and bleeding;

(ii) plucking or skinning, and any scalding;

and

(iii) dispatching meat;

(d) have installations that prevent contact between the meat and the floors, walls and fixtures;

and

(e) have slaughter lines (where operated) that are designed to allow a constant progress of the slaughter process and to avoid cross-contamination between the different parts of the slaughter line. Where more than one slaughter line is operated in the same premises, there must be adequate separation of the lines to prevent cross-contamination.

3. They must have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82 °C, or an alternative system having an equivalent effect.

4. The equipment for washing hands used by the staff engaged in handling exposed meat must have taps designed to prevent the spread of contamination.

5. There must be lockable facilities for the refrigerated storage of detained meat and separate lockable facilities for the storage of meat declared unfit for human consumption.

6. There must be a separate place with appropriate facilities for the cleaning, washing and disinfection of:

(a) transport equipment such as crates;

and

(b) means of transport.

These places and facilities are not compulsory for (b) if officially authorised places and facilities exist nearby.

7. They must have an adequately equipped lockable facility or, where needed, room for the exclusive use of the veterinary service.

CHAPTER III: REQUIREMENTS FOR CUTTING PLANTS

1. Food business operators must ensure that cutting plants handling meat from poultry or lagomorphs:

(a) are constructed so as to avoid contamination of meat, in particular by:

(i) allowing constant progress of the operations;

or

(ii) ensuring separation between the different production batches;

(b) have rooms for the separate storage of packaged and exposed meat, unless stored at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage cannot be a source of contamination for the meat;

(c) have cutting rooms equipped to ensure compliance with the requirements laid down in Chapter V;

(d) have equipment for washing hands used by staff handling exposed meat with taps designed to prevent the spread of contamination;

and

(e) have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82 °C, or an alternative system having an equivalent effect.

2. If the following operations are undertaken in a cutting plant:

(a) the evisceration of geese and ducks reared for the production of 'foie gras', which have been stunned, bled and plucked on the fattening farm;

or

(b) the evisceration of delayed eviscerated poultry,

food business operators must ensure that separate rooms are available for that purpose.

CHAPTER IV: SLAUGHTER HYGIENE

Food business operators operating slaughterhouses in which poultry or lagomorphs are slaughtered must ensure compliance with the following requirements.

1. (a) Meat from animals other than those referred to in (b) must not be used for human consumption if they die otherwise than by being slaughtered in the slaughterhouse.

(b) Only live animals intended for slaughter may be brought into the slaughter premises, with the exception of:

(i) delayed eviscerated poultry, geese and ducks reared for the production of 'foie gras' and birds that are not considered as domestic but which are farmed as domestic animals, if slaughtered at the farm in accordance with Chapter VI;

(ii) farmed game slaughtered at the place of production in accordance with Section III;

and

(iii) small wild game in accordance with Section IV, Chapter III.

2. Slaughterhouse operators must follow the instructions of the competent authority to ensure that ante-mortem inspection is carried out under suitable conditions.

3. Where establishments are approved for the slaughter of different animal species or for the handling of farmed ratites and small wild game, precautions must be taken to prevent cross contamination by separation either in time or in space of the operations carried out on the different species. Separate facilities for the reception and storage of carcases of farmed ratites slaughtered at the farm and for small wild game must be available.

4. Animals brought into the slaughter room must be slaughtered without undue delay.

5. Stunning, bleeding, skinning or plucking, evisceration and other dressing must be carried out without undue delay in such a way that contamination of the meat is avoided. In particular, measures must be taken to prevent the spillage of digestive tract contents during evisceration.

6. Slaughterhouse operators must follow the instructions of the competent authority to ensure that the post-mortem inspection is carried out under suitable conditions, and in particular that slaughtered animals can be inspected properly.

7. After post-mortem inspection:

   (a) parts unfit for human consumption must be removed as soon as possible from the clean sector of the establishment;

   (b) meat detained or declared unfit for human consumption and inedible by-products must not come into contact with meat declared fit for human consumption;

   and

   (c) viscera or parts of viscera remaining in the carcase, except for the kidneys, must be removed entirely, if possible, and as soon as possible, unless otherwise authorised by the competent authority.

8. After inspection and evisceration, slaughtered animals must be cleaned and chilled to not more than 4 °C as soon as possible, unless the meat is cut while warm.

9. When carcases are subjected to an immersion chilling process, account must be taken of the following.

   (a) Every precaution must be taken to avoid contamination of carcases, taking into account parameters such as carcase weight, water temperature, volume and direction of water flow and chilling time.

   (b) Equipment must be entirely emptied, cleaned and disinfected whenever this is necessary and at least once a day.

10. Sick or suspect animals, and animals slaughtered in application of disease eradication or control programmes, must not be slaughtered in the establishment except when permitted by the competent authority. In that event, slaughter must be performed under official supervision and steps taken to prevent contamination; the premises must be cleaned and disinfected before being used again.

CHAPTER V: HYGIENE DURING AND AFTER CUTTING AND BONING

Food business operators must ensure that cutting and boning of meat of poultry and lagomorphs takes place in accordance with the following requirements.

1. The work on meat must be organised in such a way as to prevent or minimise contamination. To this end, food business operators must ensure in particular that:

   (a) meat intended for cutting is brought into the workrooms progressively as needed;

(b) during cutting, boning, trimming, slicing, dicing, wrapping and packaging, the temperature of the meat is maintained at not more than 4 °C by means of an ambient temperature of 12 °C or an alternative system having an equivalent effect;

and

(c) where the premises are approved for the cutting of meat of different animal species, precautions are taken to avoid cross-contamination, where necessary by separation of the operations on the different species in either space or time.

2. However, meat may be boned and cut prior to reaching the temperature referred to in point 1(b) when the cutting room is on the same site as the slaughter premises, provided that it is transferred to the cutting room either:

(a) directly from the slaughter premises;

or

(b) after a waiting period in a chilling or refrigerating room.

3. As soon as it is cut and, where appropriate, packaged, the meat must be chilled to the temperature referred to in point 1(b).

4. Exposed meat must be stored and transported separately from packaged meat, unless stored or transported at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage or transport cannot be a source of contamination for the meat.

CHAPTER VI: SLAUGHTER ON THE FARM

Food business operators may slaughter poultry referred to in Chapter IV, point 1(b)(i), on the farm only with the authorisation of the competent authority and in compliance with the following requirements.

1. The farm must undergo regular veterinary inspection.

2. The food business operator must inform the competent authority in advance of the date and time of slaughter.

3. The holding must have facilities for concentrating the birds to allow an ante-mortem inspection of the group to be made.

4. The holding must have premises suitable for the hygienic slaughter and further handling of the birds.

5. Animal welfare requirements must be complied with.

6. The slaughtered birds must be accompanied to the slaughterhouse by a declaration by the food business operator who reared the animal indicating any veterinary products or other treatments administered to the animal, dates of administration and withdrawal periods, and the date and time of slaughter.

7. The slaughtered animal must be accompanied to the slaughterhouse by a certificate issued by the official veterinarian or approved veterinarian in accordance with Regulation (EC) No 854/2004.

8. In the case of poultry reared for the production of 'foie gras', the uneviscerated birds must be transported immediately and, if necessary, refrigerated to a slaughterhouse or cutting plant. They must be eviscerated within 24 hours of slaughter under the supervision of the competent authority.

9. Delayed eviscerated poultry obtained at the farm of production may be kept for up to 15 days at a temperature of not more than 4 °C. It must then be eviscerated in a slaughterhouse or in a cutting plant located in the same Member State as the farm of production.

SECTION III: MEAT OF FARMED GAME

1. The provisions of Section I apply to the production and placing on the market of meat from even-toed farmed game mammals (Cervidae and Suidae), unless the competent authority considers them inappropriate.

2. The provisions of Section II apply to the production and placing on the market of meat from ratites. However, those of Section I apply where the competent authority considers them appropriate. Appropriate facilities must be provided, adapted to the size of the animals.

3. Notwithstanding points 1 and 2, food business operators may slaughter farmed ratites and farmed ungulates referred to in point 1 at the place of origin with the authorisation of the competent authority if:

(a) the animals cannot be transported, to avoid any risk for the handler or to protect the welfare of the animals;

(b) the herd undergoes regular veterinary inspection;

(c) the owner of the animals submits a request;

(d) the competent authority is informed in advance of the date and time of slaughter of the animals;

(e) the holding has procedures for concentrating the animals to allow an ante-mortem inspection of the group to be made;

(f) the holding has facilities suitable for the slaughter, bleeding and, where ratites are to be plucked, plucking of the animals;

(g) animal welfare requirements are complied with;

(h) slaughtered and bled animals are transported to the slaughterhouse hygienically and without undue delay. If transport takes more than two hours, the animals are, if necessary, refrigerated. Evisceration may take place on the spot, under the supervision of the veterinarian;

(i) a declaration by the food business operator who reared the animals, stating their identity and indicating any veterinary products or other treatments administered, dates of administration and withdrawal periods, accompanies the slaughtered animals to the slaughterhouse;

and

(j) during transport to the approved establishment, a certificate issued and signed by the official veterinarian or approved veterinarian, attesting to a favourable result of the ante-mortem inspection, correct slaughter and bleeding and the date and time of slaughter, accompanies the slaughtered animals.

4. Food business operators may also slaughter bison on the farm in accordance with point 3 in exceptional circumstances.

SECTION IV: WILD GAME MEAT

CHAPTER I: TRAINING OF HUNTERS IN HEALTH AND HYGIENE

1. Persons who hunt wild game with a view to placing it on the market for human consumption must have sufficient knowledge of the pathology of wild game, and of the production and handling of wild game and wild game meat after hunting, to undertake an initial examination of wild game on the spot.

2. It is however enough if at least one person of a hunting team has the knowledge referred to in point 1. References in this Section to a 'trained person' are references to that person.

3. The trained person could also be the gamekeeper or the game manager if he or she is part of the hunting team or located in the immediate vicinity of where hunting is taking place. In the latter case, the hunter must present the wild game to the gamekeeper or game manager and inform them of any abnormal behaviour observed before killing.

4. Training must be provided to the satisfaction of the competent authority to enable hunters to become trained persons. It should cover at least the following subjects:

   (a) the normal anatomy, physiology and behaviour of wild game;

   (b) abnormal behaviour and pathological changes in wild game due to diseases, environmental contamination or other factors which may affect human health after consumption;

   (c) the hygiene rules and proper techniques for the handling, transportation, evisceration, etc. of wild game animals after killing;

   and

   (d) legislation and administrative provisions on the animal and public health and hygiene conditions governing the placing on the market of wild game.

5. The competent authority should encourage hunters' organisations to provide such training.

CHAPTER II: HANDLING OF LARGE WILD GAME

1. After killing, large wild game must have their stomachs and intestines removed as soon as possible and, if necessary, be bled.

2. The trained person must carry out an examination of the body, and of any viscera removed, to identify any characteristics that may indicate that the meat presents a health risk. The examination must take place as soon as possible after killing.

3. Meat of large wild game may be placed on the market only if the body is transported to a game-handling establishment as soon as possible after the examination referred to in point 2. The viscera must accompany the body as specified in point 4. The viscera must be identifiable as belonging to a given animal.

4. (a) If no abnormal characteristics are found during the examination referred to in point 2, no abnormal behaviour was observed before killing, and there is no suspicion of environmental contamination, the trained person must attach to the animal body a numbered declaration stating this. This declaration must also indicate the date, time and place of killing. In this case, the head and the viscera need not accompany the body, except in the case of species susceptible to Trichinosis (porcine animals, solipeds and others), whose head (except for tusks) and diaphragm must accompany the body. However, hunters must comply with any additional requirements imposed in the Member State where hunting takes place, in particular to permit the monitoring of certain residues and substances in accordance with Directive 96/23/EC;

   (b) In other circumstances, the head (except for tusks, antlers and horns) and all the viscera except for the stomach and intestines must accompany the body. The trained person who carried out the examination must inform the competent authority of the abnormal characteristics, abnormal behaviour or suspicion of environmental contamination that prevented him or her from making a declaration in accordance with (a);

   (c) If no trained person is available to carry out the examination referred to in point 2 in a particular case, the head (except for tusks, antlers and horns) and all the viscera except for the stomach and the intestines must accompany the body.

5. Chilling must begin within a reasonable period of time after killing and achieve a temperature throughout the meat of not more than 7 °C. Where climatic conditions so permit, active chilling is not necessary.

6. During transport to the game-handling establishment, heaping must be avoided.

7. Large wild game delivered to a game-handling establishment must be presented to the competent authority for inspection.

8. In addition, unskinned large wild game may be skinned and placed on the market only if:

(a) before skinning, it is stored and handled separately from other food and not frozen;

and

(b) after skinning, it undergoes a final inspection in accordance with Regulation (EC) No 854/2004.

9. The rules laid down in Section I, Chapter V, apply to the cutting and boning of large wild game.

CHAPTER III: HANDLING OF SMALL WILD GAME

1. The trained person must carry out an examination to identify any characteristics that may indicate that the meat presents a health risk. The examination must take place as soon as possible after killing.

2. If abnormal characteristics are found during the examination, abnormal behaviour was observed before killing, or environmental contamination is suspected, the trained person must inform the competent authority.

3. Meat of small wild game may be placed on the market only if the body is transported to a game-handling establishment as soon as possible after the examination referred to in point 1.

4. Chilling must begin within a reasonable period of time of killing and achieve a temperature throughout the meat of not more than 4 °C. Where climatic conditions so permit, active chilling is not necessary.

5. Evisceration must be carried out, or completed, without undue delay upon arrival at the game -handling establishment, unless the competent authority permits otherwise.

6. Small wild game delivered to a game-handling establishment must be presented to the competent authority for inspection.

7. The rules laid down in Section II, Chapter V, apply to the cutting and boning of small wild game.

SECTION V: MINCED MEAT, MEAT PREPARATIONS AND MECHANICALLY SEPARATED MEAT (MSM)

CHAPTER I: REQUIREMENTS FOR PRODUCTION ESTABLISHMENTS

Food business operators operating establishments producing minced meat, meat preparations or MSM must ensure that they:

1. are constructed so as to avoid contamination of meat and products, in particular by:

(a) allowing constant progress of the operations;

or

(b) ensuring separation between the different production batches;

2. have rooms for the separate storage of packaged and exposed meat and products, unless stored at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage cannot be a source of contamination for the meat or products;

3. have rooms equipped to ensure compliance with the temperature requirements laid down in Chapter III;

4. have equipment for washing hands used by staff handling exposed meat and products with taps designed to prevent the spread of contamination;

and

5. have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82 °C, or an alternative system having an equivalent effect.

CHAPTER II: REQUIREMENTS FOR RAW MATERIAL

Food business operators producing minced meat, meat preparations or MSM must ensure that the raw materials used satisfy the following requirements.

1. The raw material used to prepare minced meat must meet the following requirements.

   (a) It must comply with the requirements for fresh meat;

   (b) It must derive from skeletal muscle, including adherent fatty tissues;

   (c) It must not derive from:

      (i) scrap cuttings and scrap trimmings (other than whole muscle cuttings);

      (ii) MSM;

      (iii) meat containing bone fragments or skin;

      or

      (iv) meat of the head with the exception of the masseters, the non-muscular part of the *linea alba*, the region of the carpus and the tarsus, bone scrapings and the muscles of the diaphragm (unless the serosa has been removed).

2. The following raw material may be used to prepare meat preparations:

   (a) fresh meat;

   (b) meat meeting the requirements of point 1;

   and

   (c) if the meat preparation is clearly not intended to be consumed without first undergoing heat treatment:

      (i) meat derived from the mincing or fragmentation of meat meeting the requirements of point 1 other than point 1(c)(i);

      and

      (ii) MSM meeting the requirements of Chapter III, point 3(d).

3. The raw material used to produce MSM must meet the following requirements.

   (a) It must comply with the requirements for fresh meat;

   (b) The following material must not be used to produce MSM:

      (i) for poultry, the feet, neckskin and head;

      and

      (ii) for other animals, the bones of the head, feet, tails, femur, tibia, fibula, humerus, radius and ulna.

CHAPTER III: HYGIENE DURING AND AFTER PRODUCTION

Food business operators producing minced meat, meat preparations or MSM must ensure compliance with the following requirements.

1. The work on meat must be organised in such a way as to prevent or minimise contamination. To this end, food business operators must ensure in particular that the meat used is:

   (a) at a temperature of not more than 4 °C for poultry, 3 °C for offal and 7 °C for other meat;

   and

   (b) brought into the preparation room progressively as needed.

2. The following requirements apply to the production of minced meat and meat preparations.

   (a) Unless the competent authority authorises boning immediately before mincing, frozen or deep-frozen meat used for the preparation of minced meat or meat preparations must be boned before freezing. It may be stored only for a limited period.

   (b) When prepared from chilled meat, minced meat must be prepared:

      (i) in the case of poultry, within no more than three days of their slaughter;

      (ii) in the case of animal other than poultry, within no more than six days of their slaughter;

      or

      (iii) within no more than 15 days from the slaughter of the animals in the case of boned, vacuum-packed beef and veal.

   (c) Immediately after production, minced meat and meat preparations must be wrapped or packaged and be:

      (i) chilled to an internal temperature of not more than 2 °C for minced meat and 4 °C for meat preparations;

      or

      (ii) frozen to an internal temperature of not more than -18 °C.

   These temperature conditions must be maintained during storage and transport.

3. The following requirements apply to the production and use of MSM produced using techniques that do not alter the structure of the bones used in the production of MSM and the calcium content of which is not significantly higher than that of minced meat.

   (a) Raw material for deboning from an on-site slaughterhouse must be no more than seven days old; otherwise, raw material for deboning must be no more than five days old. However, poultry carcases must be no more than three days old.

   (b) Mechanical separation must take place immediately after deboning.

   (c) If not used immediately after being obtained, MSM must be wrapped or packaged and then chilled to a temperature of not more than 2 °C or frozen to an internal temperature of not more than −18 °C. These temperature requirements must be maintained during storage and transport.

(d) If the food business operator has carried out analyses demonstrating that MSM complies with the microbiological criteria for minced meat adopted in accordance with Regulation (EC) No 852/2004 it may be used in meat preparations that are clearly not intended to be consumed without first undergoing heat treatment and in meat products.

(e) MSM not shown to comply with the criteria referred to in (d) may be used only to manufacture heat-treated meat products in establishments approved in accordance with this Regulation.

4. The following requirements apply to the production and use of MSM produced using techniques other than those mentioned in point 3.

(a) Raw material for deboning from an on-site slaughterhouse must be no more than seven days old; otherwise, raw material for deboning must be no more than five days old. However, poultry carcases must be no more than three days old.

(b) If mechanical separation does not take place immediately after deboning the flesh-bearing bones must be stored and transported at a temperature of not more than 2 °C or, if frozen, at a temperature of not more than -18 °C.

(c) Flesh-bearing bones obtained from frozen carcases must not be refrozen.

(d) If not used within one hour of being obtained, MSM must be chilled immediately to a temperature of not more than 2 °C.

(e) If, after chilling, MSM is not processed within 24 hours, it must be frozen within 12 hours of production and reach an internal temperature of not more than −18 °C within six hours.

(f) Frozen MSM must be wrapped or packaged before storage or transport, must not be stored for more than three months and must be maintained at a temperature of not more than −18 °C during storage and transport.

(g) MSM may be used only to manufacture heat-treated meat products in establishments approved in accordance with this Regulation.

5. Minced meat, meat preparations and MSM must not be re-frozen after thawing.

CHAPTER IV: LABELLING

1. In addition to the requirements of Directive 2000/13/EC [1], food business operators must ensure compliance with the requirement of point 2 if, and to the extent that, national rules in the Member State in the territory of which the product is placed on the market so require.

2. Packages intended for supply to the final consumer containing minced meat from poultry or solipeds or meat preparations containing MSM must bear a notice indicating that such products should be cooked before consumption.

SECTION VI: MEAT PRODUCTS

1. Food business operators must ensure that the following items are not used in the preparation of meat products:

(a) genital organs of either female or male animals, except testicles;

(b) urinary organs, except the kidneys and the bladder;

(c) the cartilage of the larynx, the trachea and the extra-lobular bronchi;

[1] Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs (OJ L 109, 6.5.2000, p. 29). Directive as last amended by Directive 2003/89/EC (OJ L 308, 25.11.2003, p. 15).

(d) eyes and eyelids;

(e) the external auditory meatus;

(f) horn tissue;

and

(g) in poultry, the head — except the comb and the ears, the wattles and caruncles — the oesophagus, the crop, the intestines and the genital organs.

2. All meat, including minced meat and meat preparations, used to produce meat product must meet the requirements for fresh meat. However, minced meat and meat preparations used to produce meat products need not satisfy other specific requirements of Section V.

SECTION VII: LIVE BIVALVE MOLLUSCS

1. This Section applies to live bivalve molluscs. With the exception of the provisions on purification, it also applies to live echinoderms, tunicates and marine gastropods.

2. Chapters I to VIII apply to animals harvested from production areas that the competent authority has classified in accordance with Regulation (EC) No 854/2004. Chapter IX applies to pectinidae harvested outside those areas.

3. Chapters V, VI, VIII and IX, and point 3 of Chapter VII, apply to retail.

4. The requirements of this Section supplement those laid down in Regulation (EC) No 852/2004:

(a) In the case of operations that take place before live bivalve molluscs arrive at a dispatch or purification centre, they supplement the requirements of Annex I to that Regulation.

(b) In the case of other operations, they supplement the requirements of Annex II to that Regulation.

CHAPTER I: GENERAL REQUIREMENTS FOR THE PLACING ON THE MARKET OF LIVE BIVALVE MOLLUSCS

1. Live bivalve molluscs may not be placed on the market for retail sale otherwise than via a dispatch centre, where an identification mark must be applied in accordance with Chapter VII.

2. Food business operators may accept batches of live bivalve molluscs only if the documentary requirements set out in points 3 to 7 have been complied with.

3. Whenever a food business operator moves a batch of live bivalve molluscs between establishments, up to and including the arrival of the batch at a dispatch centre or processing establishment, a registration document must accompany the batch.

4. The registration document must be in at least one official language of the Member State in which the receiving establishment is located and contain at least the information specified below.

(a) In the case of a batch of live bivalve molluscs sent from a production area, the registration document must contain at least the following information:

(i) the gatherer's identity and address;

(ii) the date of harvesting;

(iii) the location of the production area described in as precise detail as is practicable or by a code number;

(iv) the health status of the production area;

(v) the shellfish species and quantity;

and

(vi) the destination of the batch.

(b) In the case of a batch of live bivalve molluscs sent from a relaying area, the registration document must contain at least the information referred to in (a) and the following information:

(i) the location of the relaying area;

and

(ii) the duration of relaying.

(c) In the case of a batch of live bivalve molluscs sent from a purification centre, the registration document must contain at least the information referred to in (a) and the following information:

(i) the address of the purification centre;

(ii) the duration of purification;

and

(iii) the dates on which the batch entered and left the purification centre.

5. Food business operators sending batches of live bivalve molluscs must complete the relevant sections of the registration document so that they are easy to read and cannot be altered. Food business operators receiving batches must date-stamp the document on receipt of the batch or record the date of receipt in another manner.

6. Food business operators must keep a copy of the registration document relating to each batch sent and received for at least twelve months after its dispatch or receipt (or such longer period as the competent authority may specify).

7. However, if:

(a) the staff gathering live bivalve molluscs also operate the dispatch centre, purification centre, relaying area or processing establishment receiving the live bivalve molluscs;

and

(b) a single competent authority supervises all the establishments concerned,

registration documents are not necessary if that competent authority so permits.

CHAPTER II: HYGIENE REQUIREMENTS FOR THE PRODUCTION AND HARVESTING OF LIVE BIVALVE MOLLUSCS

A. REQUIREMENTS FOR PRODUCTION AREAS

1. Gatherers may only harvest live bivalve molluscs from production areas with fixed locations and boundaries that the competent authority has classified — where appropriate, in cooperation with food business operators — as being of class A, B or C in accordance with Regulation (EC) No 854/2004.

2. Food business operators may place live bivalve molluscs collected from class A production areas on the market for direct human consumption only if they meet the requirements of Chapter V.

3. Food business operators may place live bivalve molluscs collected from class B production areas on the market for human consumption only after treatment in a purification centre or after relaying.

4. Food business operators may place live bivalve molluscs collected from class C production areas on the market for human consumption only after relaying over a long period in accordance with Part C of this Chapter.

5. After purification or relaying, live bivalve molluscs from class B or C production areas must meet all of the requirements of Chapter V. However, live bivalve molluscs from such areas that have not been submitted for purification or relaying may be sent to a processing establishment, where they must undergo treatment to eliminate pathogenic micro-organisms (where appropriate, after removal of sand, mud or slime in the same or another establishment). The permitted treatment methods are:

   (a) sterilisation in hermetically sealed containers;

   and

   (b) heat treatments involving:

      (i) immersion in boiling water for the period required to raise the internal temperature of the mollusc flesh to not less than 90 °C and maintenance of this minimum temperature for a period of not less than 90 seconds;

      (ii) cooking for three to five minutes in an enclosed space where the temperature is between 120 and 160 °C and the pressure is between 2 and 5 kg/cm^2, followed by shelling and freezing of the flesh to a core temperature of – 20 °C;

      and

      (iii) steaming under pressure in an enclosed space satisfying the requirements relating to cooking time and the internal temperature of the mollusc flesh mentioned under (i). A validated methodology must be used. Procedures based on the HACCP principles must be in place to verify the uniform distribution of heat.

6. Food business operators must not produce live bivalve molluscs in, or harvest them from, areas that the competent authority has not classified, or which are unsuitable for health reasons. Food business operators must take account of any relevant information concerning areas' suitability for production and harvesting, including information obtained from own-checks and the competent authority. They must use this information, particularly information on environmental and weather conditions, to determine the appropriate treatment to apply to harvested batches.

B. REQUIREMENTS FOR HARVESTING AND HANDLING FOLLOWING HARVESTING

Food business operators harvesting live bivalve molluscs, or handling them immediately after harvesting, must ensure compliance with the following requirements.

1. Harvesting techniques and further handling must not cause additional contamination or excessive damage to the shells or tissues of the live bivalve molluscs or result in changes significantly affecting their suitability for treatment by purification, processing or relaying. Food business operators must in particular:

   (a) adequately protect live bivalve molluscs from crushing, abrasion or vibration;

   (b) not expose live bivalve molluscs to extreme temperatures;

   (c) not re-immerse live bivalve molluscs in water that could cause additional contamination;

   and

   (d) if carrying out conditioning in natural sites, use only areas that the competent authority has classified as being of class A.

2. Means of transport must permit adequate drainage, be equipped to ensure the best survival conditions possible and provide efficient protection against contamination.

C. REQUIREMENTS FOR RELAYING LIVE BIVALVE MOLLUSCS

Food business operators relaying live bivalve molluscs must ensure compliance with the following requirements.

1. Food business operators may use only those areas that the competent authority has approved for relaying live bivalve molluscs. Buoys, poles or other fixed means must clearly identify the boundaries of the sites. There must be a minimum distance between relaying areas, and also between relaying areas and production areas, so as to minimise any risk of the spread of contamination.

2. Conditions for relaying must ensure optimal conditions for purification. In particular, food business operators must:

   (a) use techniques for handling live bivalve molluscs intended for relaying that permit the resumption of filter-feeding activity after immersion in natural waters;

   (b) not relay live bivalve molluscs at a density that prevents purification;

   (c) immerse live bivalve molluscs in seawater at the relaying area for an appropriate period, fixed depending on the water temperature, which period must be of at least two months' duration unless the competent authority agrees to a shorter period on the basis of the food business operator's risk analysis;

   and

   (d) ensure sufficient separation of sites within a relaying area to prevent mixing of batches; the 'all in, all out' system must be used, so that a new batch cannot be brought in before the whole of the previous batch has been removed.

3. Food business operators managing relaying areas must keep permanent records of the source of live bivalve molluscs, relaying periods, relaying areas used and the subsequent destination of the batch after relaying, for inspection by the competent authority.

CHAPTER III: STRUCTURAL REQUIREMENTS FOR DISPATCH AND PURIFICATION CENTRES

1. The location of premises on land must not be subject to flooding by ordinary high tides or run-off from surrounding areas.

2. Tanks and water storage containers must meet the following requirements:

   (a) Internal surfaces must be smooth, durable, impermeable and easy to clean.

   (b) They must be constructed so as to allow complete draining of water.

   (c) Any water intake must be situated in a position that avoids contamination of the water supply.

3. In addition, in purification centres, purification tanks must be suitable for the volume and type of products to be purified.

CHAPTER IV: HYGIENE REQUIREMENTS FOR PURIFICATION AND DISPATCH CENTRES

A. REQUIREMENTS FOR PURIFICATION CENTRES

Food business operators purifying live bivalve molluscs must ensure compliance with the following requirements.

1. Before purification commences, live bivalve molluscs must be washed free of mud and accumulated debris using clean water.

2. Operation of the purification system must allow live bivalve molluscs rapidly to resume and to maintain filter-feeding activity, to eliminate sewage contamination, not to become re-contaminated and to be able to remain alive in a suitable condition after purification for wrapping, storage and transport before being placed on the market.

3. The quantity of live bivalve molluscs to be purified must not exceed the capacity of the purification centre. The live bivalve molluscs must be continuously purified for a period sufficient to achieve compliance with allow the health standards of Chapter V and microbiological criteria adopted in accordance with Regulation (EC) No 852/2004.

4. Should a purification tank contain several batches of live bivalve molluscs, they must be of the same species and the length of the treatment must be based on the time required by the batch needing the longest period of purification.

5. Containers used to hold live bivalve molluscs in purification systems must have a construction that allows clean seawater to flow through. The depth of layers of live bivalve molluscs must not impede the opening of shells during purification.

6. No crustaceans, fish or other marine species may be kept in a purification tank in which live bivalve molluscs are undergoing purification.

7. Every package containing purified live bivalve molluscs sent to a dispatch centre must be provided with a label certifying that all molluscs have been purified.

B. REQUIREMENTS FOR DISPATCH CENTRES

Food business operators operating dispatch centres must ensure compliance with the following requirements.

1. Handling of live bivalve molluscs, particularly conditioning, calibration, wrapping and packing, must not cause contamination of the product or affect the viability of the molluscs.

2. Before dispatch, the shells of live bivalve molluscs must be washed thoroughly with clean water.

3. Live bivalve molluscs must come from:

(a) a class A production area;

(b) a relaying area;

(c) a purification centre;

or

(d) another dispatch centre.

4. The requirements laid down in points 1 and 2 also apply to dispatch centres situated on board vessels. Molluscs handled in such centres must come from a class A production area or a relaying area.

CHAPTER V: HEALTH STANDARDS FOR LIVE BIVALVE MOLLUSCS

In addition to ensuring compliance with microbiological criteria adopted in accordance with Regulation (EC) No 852/2004, food business operators must ensure that live bivalve molluscs placed on the market for human consumption meet the standards laid down in this Chapter.

1. They must have organoleptic characteristics associated with freshness and viability, including shells free of dirt, an adequate response to percussion and normal amounts of intravalvular liquid.

2. They must not contain marine biotoxins in total quantities (measured in the whole body or any part edible separately) that exceed the following limits:

   (a) for paralytic shellfish poison (PSP), 800 micrograms per kilogram;

   (b) for amnesic shellfish poison (ASP), 20 milligrams of domoic acid per kilogram;

   (c) for okadaic acid, dinophysistoxins and pectenotoxins together, 160 micrograms of okadaic acid equivalents per kilogram;

   (d) for yessotoxins, 1 milligram of yessotoxin equivalent per kilogram;

   and

   (e) for azaspiracids, 160 micrograms of azaspiracid equivalents per kilogram.

CHAPTER VI: WRAPPING AND PACKAGING OF LIVE BIVALVE MOLLUSCS

1. Oysters must be wrapped or packaged with the concave shell downwards.

2. Individual consumer-size packages of live bivalve molluscs must be closed and remain closed after leaving the dispatch centre and until presented for sale to the final consumer.

CHAPTER VII: IDENTIFICATION MARKING AND LABELLING

1. The label, including the identification mark, must be waterproof.

2. In addition to the general requirements for identification marks contained in Annex II, Section I, the following information must be present on the label:

   (a) the species of bivalve mollusc (common name and scientific name);

   and

   (b) the date of packaging, comprising at least the day and the month.

   By way of derogation from Directive 2000/13/EC, the date of minimum durability may be replaced by the entry 'these animals must be alive when sold'.

3. The retailer must keep the label attached to the packaging of live bivalve molluscs that are not in individual consumer-size packages for at least 60 days after splitting up the contents.

CHAPTER VIII: OTHER REQUIREMENTS

1. Food business operators storing and transporting live bivalve molluscs must ensure that they are kept at a temperature that does not adversely affect food safety or their viability.

2. Live bivalve molluscs must not be re-immersed in, or sprayed with, water after they have been packaged for retail sale and left the dispatch centre.

CHAPTER IX: SPECIFIC REQUIREMENTS FOR PECTINIDAE HARVESTED OUTSIDE CLASSIFIED PRODUCTION AREAS

Food business operators harvesting pectinidae outside classified production areas or handling such pectinidae must comply with the following requirements.

1. Pectinidae may not be placed on the market unless they are harvested and handled in accordance with Chapter II, Part B, and meet the standards laid down in Chapter V, as proved by a system of own-checks.

2. In addition, where data from official monitoring programmes enable the competent authority to classify fishing grounds — where appropriate, in cooperation with food business operators — the provisions of Chapter II, Part A, apply by analogy to pectinidae.

3. Pectinidae may not be placed on the market for human consumption otherwise than via a fish auction, a dispatch centre or a processing establishment. When they handle pectinidae, food business operators operating such establishments must inform the competent authority and, as regards dispatch centres, comply with the relevant requirements of Chapters III and IV.

4. Food business operators handling pectinidae must comply:

   (a) with the documentary requirements of Chapter I, points 3 to 7, where applicable. In this case, the registration document must clearly indicate the location of the area where the pectinidae were harvested;

   or

   (b) as regards packaged pectinidae, and wrapped pectinidae if the wrapping provides protection equivalent to that of packaging, with the requirements of Chapter VII concerning identification marking and labelling.

SECTION VIII: FISHERY PRODUCTS

1. This Section does not apply to bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods when placed on the market live. With the exception of Chapters I and II, it applies to such animals when not placed on the market live, in which case they must have been obtained in accordance with Section VII.

2. Chapter III, Parts A, C and D, Chapter IV and Chapter V apply to retail.

3. The requirements of this Section supplement those laid down in Regulation (EC) No 852/2004:

   (a) In the case of establishments, including vessels, engaged in primary production and associated operations they supplement the requirements of Annex I to that Regulation.

   (b) In the case of other establishments, including vessels, they supplement the requirements of Annex II to that Regulation.

4. In relation to fishery products:

   (a) primary production covers the farming, fishing and collection of live fishery products with a view to their being placed on the market;

   and

   (b) associated operations cover any of the following operations, if carried out on board fishing vessels: slaughter, bleeding, heading, gutting, removing fins, refrigeration and wrapping; they also include:

      1. the transport and storage of fishery products the nature of which has not been substantially altered, including live fishery products, within fish farms on land;

      and

      2. the transport of fishery products the nature of which has not been substantially altered, including live fishery products, from the place of production to the first establishment of destination.

CHAPTER I: REQUIREMENTS FOR VESSELS

Food business operators must ensure that:

1. vessels used to harvest fishery products from their natural environment, or to handle or process them after harvesting, comply with the structural and equipment requirements laid down in Part I;

   and

2. operations carried out on board vessels take place in accordance with the rules laid down in Part II.

I. STRUCTURAL AND EQUIPMENT REQUIREMENTS

A. **Requirements for all vessels**

1. Vessels must be designed and constructed so as not to cause contamination of the products with bilge-water, sewage, smoke, fuel, oil, grease or other objectionable substances.

2. Surfaces with which fishery products come into contact must be of suitable corrosion-resistant material that is smooth and easy to clean. Surface coatings must be durable and non-toxic.

3. Equipment and material used for working on fishery products must be made of corrosion-resistant material that is easy to clean and disinfect.

4. When vessels have a water intake for water used with fishery products, it must be situated in a position that avoids contamination of the water supply.

B. **Requirements for vessels designed and equipped to preserve fresh fishery products for more than 24 hours**

1. Vessels designed and equipped to preserve fishery products for more than 24 hours must be equipped with holds, tanks or containers for the storage of fishery products at the temperatures laid down in Chapter VII.

2. Holds must be separated from the engine compartments and from the crew quarters by partitions which are sufficient to prevent any contamination of the stored fishery products. Holds and containers used for the storage of fishery products must ensure their preservation under satisfactory conditions of hygiene and, where necessary, ensure that melt water does not remain in contact with the products.

3. In vessels equipped for chilling fishery products in cooled clean seawater, tanks must incorporate devices for achieving a uniform temperature throughout the tanks. Such devices must achieve a chilling rate that ensures that the mix of fish and clean seawater reaches not more than 3 °C six hours after loading and not more than 0 °C after 16 hours and allow the monitoring and, where necessary, recording of temperatures.

C. **Requirements for freezer vessels**

Freezer vessels must:

1. have freezing equipment with sufficient capacity to lower the temperature rapidly so as to achieve a core temperature of not more than -18 °C;

2. have refrigeration equipment with sufficient capacity to maintain fishery products in the storage holds at not more than -18 °C. Storage holds must be equipped with a temperature-recording device in a place where it can be easily read. The temperature sensor of the reader must be situated in the area where the temperature in the hold is the highest;

and

3. meet the requirements for vessels designed and equipped to preserve fishery products for more than 24 hours laid down in part B, point 2.

D. **Requirements for factory vessels**

1. Factory vessels must have at least:

(a) a receiving area reserved for taking fishery products on board, designed to allow each successive catch to be separated. This area must be easy to clean and designed so as to protect the products from the sun or the elements and from any source of contamination;

(b) a hygienic system for conveying fishery products from the receiving area to the work area;

(c) work areas that are large enough for the hygienic preparation and processing of fishery products, easy to clean and disinfect and designed and arranged in such a way as to prevent any contamination of the products;

(d) storage areas for the finished products that are large enough and designed so that they are easy to clean. If a waste-processing unit operates on board, a separate hold must be designated for the storage of such waste;

(e) a place for storing packaging materials that is separate from the product preparation and processing areas;

(f) special equipment for disposing waste or fishery products that are unfit for human consumption directly into the sea or, where circumstances so require, into a watertight tank reserved for that purpose. If waste is stored and processed on board with a view to its sanitation, separate areas must be allocated for that purpose;

(g) a water intake situated in a position that avoids contamination of the water supply;

and

(h) hand-washing equipment for use by the staff engaged in handling exposed fishery products with taps designed to prevent the spread of contamination.

2. However, factory vessels on board which crustaceans and molluscs are cooked, chilled and wrapped, need not meet the requirements of point 1 if no other form of handling or processing takes place on board such vessels.

3. Factory vessels that freeze fishery products must have equipment meeting the requirements for freezer vessels laid down in part C, points 1 and 2.

II. HYGIENE REQUIREMENTS

1. When in use, the parts of vessels or containers set aside for the storage of fishery products must be kept clean and maintained in good repair and condition. In particular, they must not be contaminated by fuel or bilge water.

2. As soon as possible after they are taken on board, fishery products must be protected from contamination and from the effects of the sun or any other source of heat. When they are washed, the water used must be either potable water or, where appropriate, clean water.

3. Fishery products must be handled and stored so as to prevent bruising. Handlers may use spiked instruments to move large fish or fish which might injure them, provided that the flesh of the products suffers no damage.

4. Fishery products other than those kept alive must undergo chilling as soon as possible after loading. However, when chilling is not possible, fishery products must be landed as soon as possible.

5. Ice used to chill fishery products must be made from potable water or clean water.

6. Where fish are headed and/or gutted on board, such operations must be carried out hygienically as soon as possible after capture, and the products must be washed immediately and thoroughly with potable water or clean water. In that event, the viscera and parts that may constitute a danger to public health must be removed as soon as possible and kept apart from products intended for human consumption. Livers and roes intended for human consumption must be preserved under ice, at a temperature approaching that of melting ice, or be frozen.

7. Where freezing in brine of whole fish intended for canning is practised, a temperature of not more than – 9 °C must be achieved for the product. The brine must not be a source of contamination for the fish.

CHAPTER II: REQUIREMENTS DURING AND AFTER LANDING

1. Food business operators responsible for the unloading and landing of fishery products must:

(a) ensure that unloading and landing equipment that comes into contact with fishery products is constructed of material that is easy to clean and disinfect and maintained in a good state of repair and cleanliness;

and

(b) avoid contamination of fishery products during unloading and landing, in particular by:

(i) carrying out unloading and landing operations rapidly;

(ii) placing fishery products without delay in a protected environment at the temperature specified in Chapter VII;

and

(iii) not using equipment and practices that cause unnecessary damage to the edible parts of the fishery products.

2. Food business operators responsible for auction and wholesale markets or parts thereof where fishery products are displayed for sale must ensure compliance with the following requirements.

(a) (i) There must be lockable facilities for the refrigerated storage of detained fishery products and separate lockable facilities for the storage of fishery products declared unfit for human consumption.

(ii) If the competent authority so requires, there must be an adequately equipped lockable facility or, where needed, room for the exclusive use of the competent authority.

(b) At the time of display or storage of fishery products:

(i) the premises must not be used for other purposes;

(ii) vehicles emitting exhaust fumes likely to impair the quality of fishery products must not have access to the premises;

(iii) persons having access to the premises must not introduce other animals;

and

(iv) the premises must be well lit to facilitate official controls.

3. When chilling was not possible on board the vessel, fresh fishery products, other than those kept alive, must undergo chilling as soon as possible after landing and be stored at a temperature approaching that of melting ice.

4. Food business operators must cooperate with relevant competent authorities so as to permit them to carry out official controls in accordance with Regulation (EC) No 854/2004, in particular as regards any notification procedures for the landing of fishery products that the competent authority of the Member State the flag of which the vessel is flying or the competent authority of the Member State where the fishery products are landed might consider necessary.

CHAPTER III: REQUIREMENTS FOR ESTABLISHMENTS, INCLUDING VESSELS, HANDLING FISHERY PRODUCTS

Food business operators must ensure compliance with the following requirements, where relevant, in establishments handling fishery products.

A. REQUIREMENTS FOR FRESH FISHERY PRODUCTS

1. Where chilled, unpackaged products are not distributed, dispatched, prepared or processed immediately after reaching an establishment on land, they must be stored under ice in appropriate facilities. Re-icing must be carried out as often as necessary. Packaged fresh fishery products must be chilled to a temperature approaching that of melting ice.

2. Operations such as heading and gutting must be carried out hygienically. Where gutting is possible from a technical and commercial viewpoint, it must be carried out as quickly as possible after the products have been caught or landed. The products must be washed thoroughly with potable water or, on board vessels, clean water immediately after these operations.

3. Operations such as filleting and cutting must be carried out so as to avoid contamination or spoilage of fillets and slices. Fillets and slices must not remain on the worktables beyond the time necessary for their preparation. Fillets and slices must be wrapped and, where necessary, packaged and must be chilled as quickly as possible after their preparation.

4. Containers used for the dispatch or storage of unpackaged prepared fresh fishery products stored under ice must ensure that melt water does not remain in contact with the products.

5. Whole and gutted fresh fishery products may be transported and stored in cooled water on board vessels. They may also continue to be transported in cooled water after landing, and be transported from aquaculture establishments, until they arrive at the first establishment on land carrying out any activity other than transport or sorting.

B. REQUIREMENTS FOR FROZEN PRODUCTS

Establishments on land that freeze fishery products must have equipment that satisfies the requirements laid down for freezer vessels in Section VIII, Chapter I, part I. C, points 1 and 2.

C. REQUIREMENTS FOR MECHANICALLY SEPARATED FISHERY PRODUCTS

Food business operators manufacturing mechanically separated fishery products must ensure compliance with the following requirements.

1. The raw materials used must satisfy the following requirements.

   (a) Only whole fish and bones after filleting may be used to produce mechanically separated fishery products;

   (b) All raw materials must be free from guts.

2. The manufacturing process must satisfy the following requirements:

   (a) Mechanical separation must take place without undue delay after filleting.

   (b) If whole fish are used, they must be gutted and washed beforehand.

   (c) After production, mechanically separated fishery products must be frozen as quickly as possible or incorporated in a product intended for freezing or a stabilising treatment.

D. REQUIREMENTS CONCERNING PARASITES

1. The following fishery products must be frozen at a temperature of not more than – 20 °C in all parts of the product for not less than 24 hours; this treatment must be applied to the raw product or the finished product:

   (a) fishery products to be consumed raw or almost raw;

   (b) fishery products from the following species, if they are to undergo a cold smoking process in which the internal temperature of the fishery product is not more than 60 °C:

      (i) herring;

      (ii) mackerel;

      (iii) sprat;

      (iv) (wild) Atlantic and Pacific salmon;

      and

   (c) marinated and/or salted fishery products, if the processing is insufficient to destroy nematode larvae.

2. Food business operators need not carry out the treatment required under point 1 if:

   (a) epidemiological data are available indicating that the fishing grounds of origin do not present a health hazard with regard to the presence of parasites;

      and

   (b) the competent authority so authorises.

3. A document from the manufacturer, stating the type of process they have undergone, must accompany fishery products referred to in point 1 when placed on the market, except when supplied to the final consumer.

CHAPTER IV: REQUIREMENTS FOR PROCESSED FISHERY PRODUCTS

Food business operators cooking crustaceans and molluscs must ensure compliance with the following requirements.

1. Rapid cooling must follow cooking. Water used for this purpose must be potable water or, on board vessels, clean water. If no other method of preservation is used, cooling must continue until a temperature approaching that of melting ice is reached.

2. Shelling or shucking must be carried out hygienically, avoiding contamination of the product. Where such operations are done by hand, workers must pay particular attention to washing their hands.

3. After shelling or shucking, cooked products must be frozen immediately, or be chilled as soon as possible to the temperature laid down in Chapter VII.

CHAPTER V: HEALTH STANDARDS FOR FISHERY PRODUCTS

In addition to ensuring compliance with microbiological criteria adopted in accordance with Regulation (EC) No 852/2004, food business operators must ensure, depending on the nature of the product or the species, that fishery products placed on the market for human consumption meet the standards laid down in this Chapter.

A. ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF FISHERY PRODUCTS

Food business operators must carry out an organoleptic examination of fishery products. In particular, this examination must ensure that fishery products comply with any freshness criteria.

B. HISTAMINE

Food business operators must ensure that the limits with regard to histamine are not exceeded.

C. TOTAL VOLATILE NITROGEN

Unprocessed fishery products must not be placed on the market if chemical tests reveal that the limits with regard to TVB-N or TMA-N have been exceeded.

D. PARASITES

Food business operators must ensure that fishery products have been subjected to a visual examination for the purpose of detecting visible parasites before being placed on the market. They must not place fishery products that are obviously contaminated with parasites on the market for human consumption.

E. TOXINS HARMFUL TO HUMAN HEALTH

1. Fishery products derived from poisonous fish of the following families must not be placed on the market: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* and *Canthigasteridae*.

2. Fishery products containing biotoxins such as ciguatoxin or muscle-paralysing toxins must not be placed on the market. However, fishery products derived from bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods may be placed on the market if they have been produced in accordance with Section VII and comply with the standards laid down in Chapter V, point 2, of that section.

CHAPTER VI: WRAPPING AND PACKAGING OF FISHERY PRODUCTS

1. Receptacles in which fresh fishery products are kept under ice must be water-resistant and ensure that melt-water does not remain in contact with the products.

2. Frozen blocks prepared on board vessels must be adequately wrapped before landing.

3. When fishery products are wrapped on board fishing vessels, food business operators must ensure that wrapping material:

(a) is not a source of contamination;

(b) is stored in such a manner that it is not exposed to a risk of contamination;

(c) intended for re-use is easy to clean and, where necessary, to disinfect.

CHAPTER VII: STORAGE OF FISHERY PRODUCTS

Food business operators storing fishery products must ensure compliance with the following requirements.

1. Fresh fishery products, thawed unprocessed fishery products, and cooked and chilled products from crustaceans and molluscs, must be maintained at a temperature approaching that of melting ice.

2. Frozen fishery products must be kept at a temperature of not more than –18 °C in all parts of the product; however, whole frozen fish in brine intended for the manufacture of canned food may be kept at a temperature of not more than –9 °C.

3. Fishery products kept alive must be kept at a temperature and in a manner that does not adversely affect food safety or their viability.

CHAPTER VIII: TRANSPORT OF FISHERY PRODUCTS

Food business operators transporting fishery products must ensure compliance with the following requirements.

1. During transport, fishery products must be maintained at the required temperature. In particular:

   (a) fresh fishery products, thawed unprocessed fishery products, and cooked and chilled products from crustaceans and molluscs, must be maintained at a temperature approaching that of melting ice;

   (b) frozen fishery products, with the exception of frozen fish in brine intended for the manufacture of canned food, must be maintained during transport at an even temperature of not more than –18 °C in all parts of the product, possibly with short upward fluctuations of not more than 3 °C.

2. Food business operators need not comply with point 1(b) when frozen fishery products are transported from a cold store to an approved establishment to be thawed on arrival for the purposes of preparation and/or processing, if the journey is short and the competent authority so permits.

3. If fishery products are kept under ice, melt water must not remain in contact with the products.

4. Fishery products to be placed on the market live must be transported in such a way as not adversely to affect food safety or their viability.

SECTION IX: RAW MILK AND DAIRY PRODUCTS

CHAPTER I: RAW MILK — PRIMARY PRODUCTION

Food business operators producing or, as appropriate, collecting raw milk must ensure compliance with the requirements laid down in this Chapter.

I. HEALTH REQUIREMENTS FOR RAW MILK PRODUCTION

1. Raw milk must come from animals:

   (a) that do not show any symptoms of infectious diseases communicable to humans through milk;

   (b) that are in a good general state of health, present no sign of disease that might result in the contamination of milk and, in particular, are not suffering from any infection of the genital tract with discharge, enteritis with diarrhoea and fever, or a recognisable inflammation of the udder;

   (c) that do not have any udder wound likely to affect the milk;

   (d) to which no unauthorised substances or products have been administered and that have not undergone illegal treatment within the meaning of Directive 96/23/EC;

   and

   (e) in respect of which, where authorised products or substances have been administered, the withdrawal periods prescribed for these products or substances have been observed.

2. (a) In particular, as regards brucellosis, raw milk must come from:

   (i) cows or buffaloes belonging to a herd which, within the meaning of Directive 64/432/EEC [1], is free or officially free of brucellosis;

[1] Council Directive 64/432/EEC of 26 June 1964 on animal health problems affecting intra-Community trade in bovine animals and swine (OJ 121, 29.7.1964, p. 1977/64). Directive as last amended by the 2003 Act of Accession.

(ii) sheep or goats belonging to a holding officially free or free of brucellosis within the meaning of Directive 91/68/EEC [1];

or

(iii) females of other species belonging, for species susceptible to brucellosis, to herds regularly checked for that disease under a control plan that the competent authority has approved.

(b) As regards tuberculosis, raw milk must come from:

(i) cows or buffaloes belonging to a herd which, within the meaning of Directive 64/432/EEC, is officially free of tuberculosis;

or

(ii) females of other species belonging, for species susceptible to tuberculosis, to herds regularly checked for this disease under a control plan that the competent authority has approved.

(c) If goats are kept together with cows, such goats must be inspected and tested for tuberculosis.

3. However, raw milk from animals that do not meet the requirements of point 2 may be used with the authorisation of the competent authority:

(a) in the case of cows or buffaloes that do not show a positive reaction to tests for tuberculosis or brucellosis, nor any symptoms of these diseases, after having undergone a heat treatment such as to show a negative reaction to the phosphatase test;

(b) in the case of sheep or goats that do not show a positive reaction to tests for brucellosis, or which have been vaccinated against brucellosis as part of an approved eradication programme, and which do not show any symptom of that disease, either:

(i) for the manufacture of cheese with a maturation period of at least two months;

or

(ii) after having undergone heat treatment such as to show a negative reaction to the phosphatase test;

and

(c) in the case of females of other species that do not show a positive reaction to tests for tuberculosis or brucellosis, nor any symptoms of these diseases, but belong to a herd where brucellosis or tuberculosis has been detected after the checks referred to in point 2(a)(iii) or 2(b)(ii), if treated to ensure its safety.

4. Raw milk from any animal not complying with the requirements of points 1 to 3 — in particular, any animal showing individually a positive reaction to the prophylactic tests vis-à-vis tuberculosis or brucellosis as laid down in Directive 64/432/EEC and Directive 91/68/EEC — must not be used for human consumption.

5. The isolation of animals that are infected, or suspected of being infected, with any of the diseases referred to in point 1 or 2 must be effective to avoid any adverse effect on other animals' milk.

II. HYGIENE ON MILK PRODUCTION HOLDINGS

A. **Requirements for premises and equipment**

1. Milking equipment, and premises where milk is stored, handled or cooled must be located and constructed so as to limit the risk of contamination of milk.

[1] Council Directive 91/68/EEC of 28 January 1991 on animal health conditions governing intra-Community trade in ovine and caprine animals (OJ L 46, 19.2.1991, p. 19). Directive as last amended by Regulation (EC) No 806/2003 (OJ L 122, 16.5.2003, p. 1).

2. Premises for the storage of milk must be protected against vermin, have adequate separation from premises where animals are housed and, where necessary to meet the requirements laid down in Part B, have suitable refrigeration equipment.

3. Surfaces of equipment that are intended to come into contact with milk (utensils, containers, tanks, etc. intended for milking, collection or transport) must be easy to clean and, where necessary, disinfect and be maintained in a sound condition. This requires the use of smooth, washable and non-toxic materials.

4. After use, such surfaces must be cleaned and, where necessary, disinfected. After each journey, or after each series of journeys when the period of time between unloading and the following loading is very short, but in all cases at least once a day, containers and tanks used for the transport of raw milk must be cleaned and disinfected in an appropriate manner before re-use.

B. **Hygiene during milking, collection and transport**

1. Milking must be carried out hygienically, ensuring in particular:

(a) that, before milking starts, the teats, udder and adjacent parts are clean;

(b) that milk from each animal is checked for organoleptic or physico-chemical abnormalities by the milker or a method achieving similar results and that milk presenting such abnormalities is not used for human consumption;

(c) that milk from animals showing clinical signs of udder disease is not used for human consumption otherwise than in accordance with the instructions of a veterinarian;

(d) the identification of animals undergoing medical treatment likely to transfer residues to the milk, and that milk obtained from such animals before the end of the prescribed withdrawal period is not used for human consumption;

and

(e) that teat dips or sprays are used only if the competent authority has approved them and in a manner that does not produce unacceptable residue levels in the milk.

2. Immediately after milking, milk must be held in a clean place designed and equipped to avoid contamination. It must be cooled immediately to not more than 8 °C in the case of daily collection, or not more than 6 °C if collection is not daily.

3. During transport the cold chain must be maintained and, on arrival at the establishment of destination, the temperature of the milk must not be more than 10 °C.

4. Food business operators need not comply with the temperature requirements laid down in points 2 and 3 if the milk meets the criteria provided for in Part III and either:

(a) the milk is processed within two hours of milking;

or

(b) a higher temperature is necessary for technological reasons related to the manufacture of certain dairy products and the competent authority so authorises.

C. **Staff hygiene**

1. Persons performing milking and/or handling raw milk must wear suitable clean clothes.

2. Persons performing milking must maintain a high degree of personal cleanliness. Suitable facilities must be available near the place of milking to enable persons performing milking and handling raw milk to wash their hands and arms.

III. CRITERIA FOR RAW MILK

1. The following criteria for raw milk apply pending the establishment of standards in the context of more specific legislation on the quality of milk and dairy products.

2. A representative number of samples of raw milk collected from milk production holdings taken by random sampling must be checked for compliance with points 3 and 4.

The checks may be carried out by, or on behalf of:

(a) the food business operator producing the milk;

(b) the food business operator collecting or processing the milk;

(c) a group of food business operators;

or

(d) in the context of a national or regional control scheme.

3. (a) Food business operators must initiate procedures to ensure that raw milk meets the following criteria:

(i) for raw cows' milk:

Plate count at 30 °C (per ml)	≤ 100 000 (*)
Somatic cell count (per ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Rolling geometric average over a two-month period, with at least two samples per month.
(**) Rolling geometric average over a three-month period, with at least one sample per month, unless the competent authority specifies another methodology to take account of seasonal variations in production levels.

(ii) for raw milk from other species:

Plate count at 30 °C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)

(*) Rolling geometric average over a two-month period, with at least two samples per month.

(b) However, if raw milk from species other than cows is intended for the manufacture of products made with raw milk by a process that does not involve any heat treatment, food business operators must take steps to ensure that the raw milk used meets the following criterion:

Plate count at 30 °C (per ml)	≤ 500 000 (*)

(*) Rolling geometric average over a two-month period, with at least two samples per month.

4. Without prejudice to Directive 96/23/EC, food business operators must initiate procedures to ensure that raw milk is not placed on the market if either:

(a) it contains antibiotic residues in a quantity that, in respect of any one of the substances referred to in Annexes I and III to Regulation (EEC) No 2377/90 [1], exceeds the levels authorised under that Regulation;

or

(b) the combined total of residues of antibiotic substances exceeds any maximum permitted value.

[1] Council Regulation (EEC) No 2377/90 of 26 June 1990 laying down a Community procedure for the establishment of maximum residue limits of veterinary medicinal products in foodstuffs of animal origin (OJ L 224, 18.8.1990, p. 1). Regulation as last amended by Commission Regulation (EC) No 546/2004 (OJ L 87, 25.3.2004, p. 13).

5. When raw milk fails to comply with point 3 or 4, the food business operator must inform the competent authority and take measures to correct the situation.

CHAPTER II: REQUIREMENTS CONCERNING DAIRY PRODUCTS

I. TEMPERATURE REQUIREMENTS

1. Food business operators must ensure that, upon acceptance at a processing establishment, milk is quickly cooled to not more than 6 °C and kept at that temperature until processed.

2. However, food business operators may keep milk at a higher temperature if:

(a) processing begins immediately after milking, or within four hours of acceptance at the processing establishment;

or

(b) the competent authority authorises a higher temperature for technological reasons concerning the manufacture of certain dairy products.

II. REQUIREMENTS FOR HEAT TREATMENT

1. When raw milk or dairy products undergo heat treatment, food business operators must ensure that this satisfies the requirements of Regulation (EC) No 852/2004, Annex II, Chapter XI.

2. When considering whether to subject raw milk to heat treatment, food business operators must:

(a) have regard to the procedures developed in accordance with the HACCP principles pursuant to Regulation (EC) No 854/2004;

and

(b) comply with any requirements that the competent authority may impose in this regard when approving establishments or carrying out checks in accordance with Regulation (EC) No 854/2004.

III. CRITERIA FOR RAW COWS' MILK

1. Food business operators manufacturing dairy products must initiate procedures to ensure that, immediately before processing:

(a) raw cows' milk used to prepare dairy products has a plate count at 30 °C of less than 300 000 per ml;

and

(b) processed cows' milk used to prepare dairy products has a plate count at 30 °C of less than 100 000 per ml.

2. When milk fails to meet the criteria laid down in point 1, the food business operator must inform the competent authority and take measures to correct the situation.

CHAPTER III: WRAPPING AND PACKAGING

Sealing of consumer packages must be carried out immediately after filling in the establishment where the last heat treatment of liquid dairy products takes place, by means of sealing devices that prevent contamination. The sealing system must be designed in such a way that, after opening, the evidence of its opening remains clear and easy to check.

CHAPTER IV: LABELLING

1. In addition to the requirements of Directive 2000/13/EC, except in the cases envisaged in Article 13(4) and (5) of that Directive, labelling must clearly show:

   (a) in the case of raw milk intended for direct human consumption, the words 'raw milk';

   (b) in the case of products made with raw milk, the manufacturing process for which does not include any heat treatment or any physical or chemical treatment, the words 'made with raw milk'.

2. The requirements of point 1 apply to products destined for retail trade. The term 'labelling' includes any packaging, document, notice, label, ring or collar accompanying or referring to such products.

CHAPTER V: IDENTIFICATION MARKING

By way of derogation from the requirements of Annex II, Section I:

1. rather than indicating the approval number of the establishment, the identification mark may include a reference to where on the wrapping or packaging the approval number of the establishment is indicated;

2. in the case of the reusable bottles, the identification mark may indicate only the initials of the consigning country and the approval number of the establishment.

SECTION X: EGGS AND EGG PRODUCTS

CHAPTER I: EGGS

1. At the producer's premises, and until sale to the consumer, eggs must be kept clean, dry, free of extraneous odour, effectively protected from shocks and out of direct sunshine.

2. Eggs must be stored and transported at a temperature, preferably constant, that is best suited to assure optimal conservation of their hygiene properties.

3. Eggs must be delivered to the consumer within a maximum time limit of 21 days of laying.

CHAPTER II: EGG PRODUCTS

I. REQUIREMENTS FOR ESTABLISHMENTS

Food business operators must ensure that establishments for the manufacture of egg products are constructed, laid out and equipped so as to ensure separation of the following operations:

1. washing, drying and disinfecting dirty eggs, where carried out;

2. breaking eggs, collecting their contents and removing parts of shells and membranes;

   and

3. operations other than those referred to in points 1 and 2.

II. RAW MATERIALS FOR THE MANUFACTURE OF EGG PRODUCTS

Food business operators must ensure that raw materials used to manufacture egg products comply with the following requirements.

1. The shells of eggs used in the manufacture of egg products must be fully developed and contain no breaks. However, cracked eggs may be used for the manufacture of egg products if the establishment of production or a packing centre delivers them directly to a processing establishment, where they must be broken as soon as possible.

2. Liquid egg obtained in an establishment approved for that purpose may be used as raw material. Liquid egg must be obtained in accordance with the requirements of points 1, 2, 3, 4 and 7 of Part III.

III. SPECIAL HYGIENE REQUIREMENTS FOR THE MANUFACTURE OF EGG PRODUCTS

Food business operators must ensure that all operations are carried out in such a way as to avoid any contamination during production, handling and storage of egg products, in particular by ensuring compliance with the following requirements.

1. Eggs must not be broken unless they are clean and dry.

2. Eggs must be broken in a manner that minimises contamination, in particular by ensuring adequate separation from other operations. Cracked eggs must be processed as soon as possible.

3. Eggs other than those of hens, turkeys or guinea fowl must be handled and processed separately. All equipment must be cleaned and disinfected before processing of hens', turkeys' and guinea fowls' eggs is resumed.

4. Egg contents may not be obtained by the centrifuging or crushing of eggs, nor may centrifuging be used to obtain the remains of egg whites from empty shells for human consumption.

5. After breaking, each particle of the egg product must undergo processing as quickly as possible to eliminate microbiological hazards or to reduce them to an acceptable level. A batch that has been insufficiently processed may immediately undergo processing again in the same establishment, if this processing renders it fit for human consumption. When a batch is found to be unfit for human consumption, it must be denatured so as to ensure that it is not used for human consumption.

6. Processing is not required for egg white intended for the manufacture of dried or crystallised albumin destined subsequently to undergo heat treatment.

7. If processing is not carried out immediately after breaking, liquid egg must be stored either frozen or at a temperature of not more than 4 °C. The storage period before processing at 4 °C must not exceed 48 hours. However, these requirements do not apply to products to be de-sugared, if de-sugaring process is performed as soon as possible.

8. Products that have not been stabilised so as to be kept at room temperature must be cooled to not more than 4 °C. Products for freezing must be frozen immediately after processing.

IV. ANALYTICAL SPECIFICATIONS

1. The concentration of 3-OH-butyric acid must not exceed 10 mg/kg in the dry matter of the unmodified egg product.

2. The lactic acid content of raw material used to manufacture egg products must not exceed 1 g/kg of dry matter. However, for fermented products, this value must be the one recorded before the fermentation process.

3. The quantity of eggshell remains, egg membranes and any other particles in the processed egg product must not exceed 100 mg/kg of egg product.

V. LABELLING AND IDENTIFICATION MARKING

1. In addition to the general requirements for identification marking laid down in Annex II, Section I, consignments of egg products, destined not for retail but for use as an ingredient in the manufacture of another product, must have a label giving the temperature at which the egg products must be maintained and the period during which conservation may thus be assured.

2. In the case of liquid eggs, the label referred to in point 1 must also bear the words: 'non-pasteurised egg products - to be treated at place of destination' and indicate the date and hour of breaking.

SECTION XI: FROGS' LEGS AND SNAILS

Food business operators preparing frogs' legs or snails for human consumption must ensure compliance with the following requirements.

1. Frogs and snails must be killed in an establishment constructed, laid out and equipped for that purpose.

2. Establishment in which frogs' legs are prepared must have a room reserved for the storage and washing of live frogs, and for their slaughter and bleeding. This room must be physically separate from the preparation room.

3. Frogs and snails that die otherwise than by being killed in the establishment must not be prepared for human consumption.

4. Frogs and snails must be subjected to an organoleptic examination carried out by sampling. If that examination indicates that they might present a hazard, they must not be used for human consumption.

5. Immediately following preparation, frogs' legs must be washed fully with running potable water and immediately chilled to a temperature approaching that of melting ice, frozen or processed.

6. After killing, snails' hepato-pancreas must, if it might present a hazard, be removed and not be used for human consumption.

SECTION XII: RENDERED ANIMAL FATS AND GREAVES

CHAPTER I: REQUIREMENTS APPLICABLE TO ESTABLISHMENTS COLLECTING OR PROCESSING RAW MATERIALS

Food business operators must ensure that establishments collecting or processing raw materials for the production of rendered animal fats and greaves comply with the following requirements.

1. Centres for the collection of raw materials and further transport to processing establishments must be equipped with facilities for the storage of raw materials at a temperature of not more than 7 °C.

2. Each processing establishment must have:

   (a) refrigeration facilities;

   (b) a dispatch room, unless the establishment dispatches rendered animal fat only in tankers;

   and

   (c) if appropriate, suitable equipment for the preparation of products consisting of rendered animal fats mixed with other foodstuffs and/or seasonings.

3. However, the refrigeration facilities required under points 1 and 2(a) are not necessary if the arrangements for the supply of raw materials ensure that they are never stored or transported without active refrigeration otherwise than as provided for in Chapter II, point 1(d).

CHAPTER II: HYGIENE REQUIREMENTS FOR THE PREPARATION OF RENDERED ANIMAL FAT AND GREAVES

Food business operators preparing rendered animal fats and greaves must ensure compliance with the following requirements.

1. Raw materials must:

   (a) derive from animals which have been slaughtered in a slaughterhouse, and which have been found fit for human consumption following ante-mortem and post-mortem inspection;

(b) consist of adipose tissues or bones, which are reasonably free from blood and impurities;

(c) come from establishments registered or approved pursuant to Regulation (EC) No 852/2003 or in accordance with this Regulation;

and

(d) be transported, and stored until rendering, in hygienic conditions and at an internal temperature of not more than 7 °C. However, raw materials may be stored and transported without active refrigeration if rendered within 12 hours after the day on which they were obtained.

2. During rendering the use of solvents is prohibited.

3. When the fat for refining meets the standards laid down in point 4, rendered animal fat prepared in accordance with points 1 and 2 may be refined in the same establishment or in another establishment with a view to improving its physico-chemical quality.

4. Rendered animal fat, depending on type, must meet the following standards:

	Ruminants			**Porcine animals**			**Other animal fat**	
	Edible tallow		Tallow for refining	Edible fat		Lard and other fat for refining	Edible	For refining
	Premier jus (1)	Other		Lard (2)	Other			
FFA (m/m % oleic acid) maximum	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxide maximum	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Total insoluble impurities	Maximum 0,15 %			Maximum 0,5 %				
Odour, taste, colour	Normal							

(1) Rendered animal fat obtained by low-temperature rendering of fresh fat from the heart, caul, kidneys and mesentery of bovine animals, and fat from cutting rooms.
(2) Rendered animal fat obtained from the adipose tissues of porcine animals.

5. Greaves intended for human consumption must be stored in accordance with the following temperature requirements.

(a) When greaves are rendered at a temperature of not more than 70 °C, they must be stored:

(i) at a temperature of not more than 7 °C for a period not exceeding 24 hours;

or

(ii) at a temperature of not more than −18 °C.

(b) When greaves are rendered at a temperature of more than 70 °C and have a moisture content of 10 % (m/m) or more, they must be stored:

(i) at a temperature of not more than 7 °C for a period not exceeding 48 hours or a time/temperature ratio giving an equivalent guarantee;

or

(ii) at a temperature of not more than −18 °C.

(c) When greaves are rendered at a temperature of more than 70 °C and have a moisture content of less than 10 % (m/m), there are no specific requirements.

SECTION XIII: TREATED STOMACHS, BLADDERS AND INTESTINES

Food business operators treating stomachs, bladders and intestines must ensure compliance with the following requirements.

1. Animal intestines, bladders and stomachs may be placed on the market only if:

(a) they derive from animals which have been slaughtered in a slaughterhouse, and which have been found fit for human consumption following ante-mortem and post-mortem inspection;

(b) they are salted, heated or dried;

and

(c) after the treatment referred to in (b), effective measures are taken to prevent re-contamination.

2. Treated stomachs, bladders and intestines that cannot be kept at ambient temperature must be stored chilled using facilities intended for that purpose until their dispatch. In particular, products that are not salted or dried must be kept at a temperature of not more than 3 °C.

SECTION XIV: GELATINE

1. Food business operators manufacturing gelatine must ensure compliance with the requirements of this section.

2. For the purpose of this section, 'tanning' means the hardening of hides, using vegetable tanning agents, chromium salts or other substances such as aluminium salts, ferric salts, silicic salts, aldehydes and quinones, or other synthetic hardening agents.

CHAPTER I: REQUIREMENTS FOR RAW MATERIALS

1. For the production of gelatine intended for use in food, the following raw materials may be used:

(a) bones;

(b) hides and skins of farmed ruminant animals;

(c) pig skins;

(d) poultry skin;

(e) tendons and sinews;

(f) wild game hides and skins;

and

(g) fish skin and bones.

2. The use of hides and skins is prohibited if they have undergone any tanning process, regardless of whether this process was completed.

3. Raw materials listed in point 1(a) to (e) must derive from animals which have been slaughtered in a slaughterhouse and whose carcases have been found fit for human consumption following ante-mortem and post-mortem inspection or, in the case of hides and skins from wild game, found fit for human consumption.

4. Raw materials must come from establishments registered or approved pursuant to Regulation (EC) No 852/2004 or in accordance with this Regulation.

5. Collection centres and tanneries may also supply raw material for the production of gelatine intended for human consumption if the competent authority specifically authorises them for this purpose and they fulfil the following requirements.

   (a) They must have storage rooms with hard floors and smooth walls that are easy to clean and disinfect and, where appropriate, provided with refrigeration facilities.

   (b) The storage rooms must be kept in a satisfactory state of cleanliness and repair, so that they do not constitute a source of contamination for the raw materials.

   (c) If raw material not in conformity with this chapter is stored and/or processed in these premises, it must be segregated from raw material in conformity with this chapter throughout the period of receipt, storage, processing and dispatch.

CHAPTER II: TRANSPORT AND STORAGE OF RAW MATERIALS

1. In place of the identification mark provided for in Annex II, Section I, a document indicating the establishment of origin and containing the information set out in the Appendix to this Annex must accompany raw materials during transport, when delivered to a collection centre or tannery and when delivered to the gelatine-processing establishment.

2. Raw materials must be transported and stored chilled or frozen unless they are processed within 24 hours after their departure. However, degreased and dried bones or ossein, salted, dried and limed hides, and hides and skins treated with alkali or acid may be transported and stored at ambient temperature.

CHAPTER III: REQUIREMENTS FOR THE MANUFACTURE OF GELATINE

1. The production process for gelatine must ensure that:

   (a) all ruminant bone material derived from animals born, reared or slaughtered in countries or regions classified as having a low incidence of BSE in accordance with Community legislation is subjected to a process which ensures that all bone material is finely crushed and degreased with hot water and treated with dilute hydrochloric acid (at minimum concentration of 4 % and pH < 1,5) over a period of at least two days, followed by an alkaline treatment of saturated lime solution (pH > 12,5) for a period of at least 20 days with a sterilisation step of 138 to 140 °C during four seconds or by any approved equivalent process;

   and

   (b) other raw material is subjected to a treatment with acid or alkali, followed by one or more rinses. The pH must be adjusted subsequently. Gelatine must be extracted by heating one or several times in succession, followed by purification by means of filtration and sterilisation.

2. If a food business operator manufacturing gelatine complies with the requirements applying to gelatine intended for human consumption in respect of all the gelatine that it produces, it may produce and store gelatine not intended for human consumption in the same establishment.

CHAPTER IV: REQUIREMENTS FOR FINISHED PRODUCTS

Food business operators must ensure that gelatine complies with the residue limits set out in the following table.

Residue	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2 (Reith Williams)	50 ppm
H_2O_2 (European Pharmacopoeia 1986 (V_2O_2))	10 ppm

SECTION XV: COLLAGEN

1. Food business operators manufacturing collagen must ensure compliance with the requirements of this section.

2. For the purpose of this section, 'tanning' means the hardening of hides, using vegetable tanning agents, chromium salts or other substances such as aluminium salts, ferric salts, silicic salts, aldehydes and quinones, or other synthetic hardening agents.

CHAPTER I: REQUIREMENTS FOR RAW MATERIALS

1. For the production of collagen intended for use in food, the following raw materials may be used:

   (a) hides and skins of farmed ruminant animals;

   (b) pig skins and bones;

   (c) poultry skin and bones;

   (d) tendons;

   (e) wild game hides and skins;

   and

   (f) fish skin and bones.

2. The use of hides and skins is prohibited if they have undergone any tanning process, regardless of whether this process was completed.

3. Raw materials listed in point 1(a) to (d) must derive from animals which have been slaughtered in a slaughterhouse and whose carcases have been found fit for human consumption following ante-and post-mortem inspection or, in the case of hides and skins from wild game, found fit for human consumption.

4. Raw materials must come from establishments registered or approved pursuant to Regulation (EC) No 852/2004 or in accordance with this Regulation.

5. Collection centres and tanneries may also supply raw material for the production of collagen intended for human consumption if the competent authority specifically authorises them for this purpose and they fulfil the following requirements.

   (a) They must have storage rooms with hard floors and smooth walls that are easy to clean and disinfect and, where appropriate, provided with refrigeration facilities.

   (b) The storage rooms must be kept in a satisfactory state of cleanliness and repair, so that they do not constitute a source of contamination for the raw materials.

   (c) If raw material not in conformity with this chapter is stored and/or processed in these premises, it must be segregated from raw material in conformity with this chapter throughout the period of receipt, storage, processing and dispatch.

CHAPTER II: TRANSPORT AND STORAGE OF RAW MATERIALS

1. In place of the identification mark provided for in Annex II, Section I, a document indicating the establishment of origin and containing the information set out in the Appendix to this Annex must accompany raw materials during transport, when delivered to a collection centre or tannery and when delivered to the collagen-processing establishment.

2. Raw materials must be transported and stored chilled or frozen unless they are processed within 24 hours after their departure. However, degreased and dried bones or ossein, salted, dried and limed hides, and hides and skins treated with alkali or acid may be transported and stored at ambient temperature.

CHAPTER III: REQUIREMENTS FOR THE MANUFACTURE OF COLLAGEN

1. Collagen must be produced by a process that ensures that the raw material is subjected to a treatment involving washing, pH adjustment using acid or alkali followed by one or more rinses, filtration and extrusion or by an approved equivalent process.

2. After having been subjected to the process referred to in point 1, collagen may undergo a drying process.

3. If a food business operator manufacturing collagen complies with the requirements applying to collagen intended for human consumption in respect of all the collagen that it produces, it may produce and store collagen not intended for human consumption in the same establishment.

CHAPTER IV: REQUIREMENTS FOR FINISHED PRODUCTS

Food business operators must ensure that collagen complies with the residue limits set out in the following table.

Residue	**Limit**
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2 (Reith Williams)	50 ppm
H_2O_2 (European Pharmacopoeia 1986 (V_2O_2))	10 ppm

CHAPTER V: LABELLING

Wrapping and packaging containing collagen must bear the words ‘collagen fit for human consumption’ and indicate the date of preparation.

Appendix to ANNEX III

MODEL DOCUMENT TO ACCOMPANY RAW MATERIAL DESTINED FOR THE PRODUCTION OF GELATINE OR COLLAGEN

I. Identification of raw material

Type of products: .....

Date of manufacture: .....

Type of packaging: .....

Number of packages: .....

Guaranteed storage period: .....

Net weight (kg): .....

II. Origin of raw material

Address(es) and registration number(s) of the approved production establishment(s):

.....

III. Destination of raw material

The raw material will be sent:

from: .....

(place of loading)

to: .....

(country and place of destination)

by the following means of transport: .....

Name and address of consignor: .....

Name and address of consignee: .....

ภาคผนวก ฉ

Council Regulation (EC) No 1099/2009 of the 26 October 2009 on protection of animals at time of killing

I

(Acts adopted under the EC Treaty/Euratom Treaty whose publication is obligatory)

REGULATIONS

COUNCIL REGULATION (EC) No 1099/2009

of 24 September 2009

on the protection of animals at the time of killing

(Text with EEA relevance)

THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION,

Having regard to the Treaty establishing the European Community, and in particular Article 37 thereof,

Having regard to the proposal from the Commission,

Having regard to the Opinion of the European Parliament [1],

Having regard to the Opinion of the European Economic and Social Committee [2],

After consultation of the Committee of the Regions,

Whereas:

(1) Council Directive 93/119/EC of 22 December 1993 on the protection of animals at the time of slaughter or killing [3] establishes common minimum rules for the protection of animals at the time of slaughter or killing in the Community. That Directive has not been substantially amended since its adoption.

(2) Killing animals may induce pain, distress, fear or other forms of suffering to the animals even under the best available technical conditions. Certain operations related to the killing may be stressful and any stunning technique presents certain drawbacks. Business operators or any person involved in the killing of animals should take the necessary measures to avoid pain and minimise the distress and suffering of animals during the slaughtering or killing process, taking into account the best practices in the field and the methods permitted under this Regulation. Therefore, pain, distress or suffering should be considered as avoidable when business operators or any person involved in the killing of animals breach one of the requirements of this Regulation or use permitted practices without reflecting the state of the art, thereby inducing by negligence or intention, pain, distress or suffering to the animals.

(3) The protection of animals at the time of slaughter or killing has been covered by Community law since 1974, and was substantively reinforced by Directive 93/119/EC. However, large discrepancies have been observed between the Member States in implementing that Directive and major welfare concerns and differences susceptible to affect competitiveness between business operators have been pointed out.

(4) Animal welfare is a Community value that is enshrined in the Protocol (No 33) on protection and welfare of animals annexed to the Treaty establishing the European Community (Protocol (No 33)). The protection of animals at the time of slaughter or killing is a matter of public concern that affects consumer attitudes towards agricultural products. In addition, improving the protection of animals at the time of slaughter contributes to higher meat quality and indirectly has a positive impact on occupational safety in slaughterhouses.

(5) National law concerning the protection of animals at the time of slaughter or killing has an impact on competition and, accordingly, on the operation of the internal market in products of animal origin included in Annex I to the Treaty establishing the European Community. It is necessary to establish common rules in order to ensure the rational development of the internal market in those products.

[1] Opinion of 6 May 2009 (not yet published in the Official Journal).
[2] Opinion of 25 February 2009 (not yet published in the Official Journal).
[3] OJ L 340, 31.12.1993, p. 21.

(6) The European Food Safety Authority (EFSA), established by Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety [1], has adopted two opinions on the welfare aspects of the main systems of stunning and killing of certain species of animals, namely on the welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals, in 2004, and on the welfare aspects of the main systems of stunning and killing applied to commercially farmed deer, goats, rabbits, ostriches, ducks, geese and quail, in 2006. Community law in this area should be updated to take into account those scientific opinions. Recommendations to phase out the use of carbon dioxide for pigs and the use of waterbath stunners for poultry are not included in this Regulation because the impact assessment revealed that such recommendations were not economically viable at present in the EU. However, it is important to continue this discussion in the future. To this end, the Commission should prepare and submit to the European Parliament and to the Council a report on the various stunning methods for poultry, and in particular multiple-bird waterbath stunners. Furthermore, other recommendations should be excluded from this Regulation because they refer to technical parameters that should be part of implementing measures or Community guidelines. Recommendations on farm fish are not included in this Regulation because there is a need for further scientific opinion and economic evaluation in this field.

(7) In 2007, the World Organisation for Animal Health (OIE) adopted the Terrestrial Animal Health Code which includes guidelines for the slaughter of animals and for the killing of animals for disease control purposes. Those international guidelines contain recommendations concerning the handling, restraining, stunning and bleeding of animals in slaughterhouses and the killing of animals in cases of outbreak of contagious diseases. Those international standards should also be taken into account in this Regulation.

(8) Since the adoption of Directive 93/119/EC, Community food safety legislation applicable to slaughterhouses has been profoundly amended by the adoption of Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on hygiene of foodstuffs [2] and Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin [3]. Those Regulations emphasise the responsibility of food business operators to ensure food safety. Slaughterhouses are also subject to a pre-approval procedure whereby the construction, layout and equipment are examined by the competent authority to ensure that they comply with the corresponding technical rules on food safety. Animal welfare concerns should be better integrated into slaughterhouses, their construction and layout, as well as the equipment used therein.

(9) Official controls in the food chain have also been reorganised by the adoption of Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules [4] and Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption [5].

(10) Conditions under which animals kept for farming purposes are killed have a direct or indirect impact on the market for food, feed or other products and on the competitiveness of the business operators concerned. Therefore, such killing operations should be covered by Community law. However, traditionally farmed species such as horses, donkeys, cattle, sheep, goats or pigs can also be kept for other purposes, such as, for example, pets, animals for shows, work purposes, or sports. Where the killing of animals of such species produces food or other products, those operations should fall within the scope of this Regulation. Consequently, the killing of wild or stray animals for population control purposes should not fall within the scope of this Regulation.

(11) Fish present substantial physiological differences from terrestrial animals and farmed fish are slaughtered and killed in a very different context, in particular as regards the inspection process. Furthermore, research on the stunning of fish is far less developed than for other farmed species. Separate standards should be established on the protection of fish at killing. Therefore, provisions applicable to fish should, at present, be limited to the key principle. Further initiatives by the Community should be based on a scientific risk assessment for the slaughter and killing of fish performed by EFSA and taking into account the social, economic and administrative implications.

[1] OJ L 31, 1.2.2002, p. 1.
[2] OJ L 139, 30.4.2004, p. 1.
[3] OJ L 139, 30.4.2004, p. 55.
[4] OJ L 191, 28.5.2004, p. 1.
[5] OJ L 226, 25.6.2004, p. 83.

(12) It is an ethical duty to kill productive animals which are in severe pain where there is no economically viable way to alleviate such pain. In most cases, animals can be killed respecting proper welfare conditions. However, under exceptional circumstances, such as accidents in remote locations, where competent personnel and equipment cannot reach the animals, complying with optimal welfare rules could prolong their suffering. In the interest of the animals it is, therefore, appropriate to exclude emergency killing from the application of certain provisions of this Regulation.

(13) Occasionally animals can be dangerous for human beings, possibly putting human life at risk, inflicting serious injuries or transmitting deadly diseases. Preventing those risks is usually performed through the proper restraining of animals but it may also be necessary to kill dangerous animals to end such risks in certain circumstances. Under those circumstances, the killing cannot always be performed under the best welfare conditions due to the emergency. Therefore, it is necessary to derogate from the obligation to stun or immediately kill the animals in those cases.

(14) Hunting or recreational fishing activities take place in a context where conditions of killing are very different from the ones used for farmed animals and hunting is subject to specific legislation. It is therefore appropriate to exclude killings taking place during hunting or recreational fishing from the scope of this Regulation.

(15) Protocol No (33) underlines the need to respect the legislative or administrative provisions and customs of the Member States relating, in particular, to religious rites, cultural traditions and regional heritage when formulating and implementing the Community's policies on, *inter alia*, agriculture and the internal market. It is therefore appropriate to exclude from the scope of this Regulation cultural events, where compliance with animal welfare requirements would adversely affect the very nature of the event concerned.

(16) In addition, cultural traditions refer to an inherited, established, or customary pattern of thought, action or behaviour which includes in fact the concept of something transmitted by, or acquired from, a predecessor. They contribute to fostering long-standing social links between generations. Provided that those activities do not affect the market of products of animal origin and are not motivated by production purposes, it is appropriate to exclude the killing of animals taking place during those events from the scope of this Regulation.

(17) The slaughter of poultry, rabbits and hares for private domestic consumption is not performed on a scale likely to affect the competitiveness of commercial slaughterhouses. Similarly, the necessary efforts required from public authorities to detect and control such operations would not be proportionate to the potential problems to be solved. It is, therefore, appropriate to exclude those operations from the scope of this Regulation.

(18) Derogation from stunning in case of religious slaughter taking place in slaughterhouses was granted by Directive 93/119/EC. Since Community provisions applicable to religious slaughter have been transposed differently depending on national contexts and considering that national rules take into account dimensions that go beyond the purpose of this Regulation, it is important that derogation from stunning animals prior to slaughter should be maintained, leaving, however, a certain level of subsidiarity to each Member State. As a consequence, this Regulation respects the freedom of religion and the right to manifest religion or belief in worship, teaching, practice and observance, as enshrined in Article 10 of the Charter of Fundamental Rights of the European Union.

(19) There is sufficient scientific evidence to demonstrate that vertebrate animals are sentient beings which should therefore fall within the scope of this Regulation. Reptiles and amphibians, however, are not animals commonly farmed in the Community and it would not, therefore, be appropriate or proportionate to include them within its scope.

(20) Many killing methods are painful for animals. Stunning is therefore necessary to induce a lack of consciousness and sensibility before, or at the same time as, the animals are killed. Measuring the lack of consciousness and sensibility of an animal is complex and needs to be performed under scientifically approved methodology. Monitoring through indicators, however, should be carried out to evaluate the efficiency of the procedure under practical conditions.

(21) Monitoring stunning efficiency is mainly based on the evaluation of consciousness and sensibility of the animals. The consciousness of an animal is essentially its ability to feel emotions and control its voluntary mobility. Despite some exceptions, such as electro-immobilisations or other provoked paralysis, an animal can be presumed to be unconscious when it loses its natural standing position, is not awake and does not show signs of positive or negative emotions such as fear or excitement. Sensibility of an animal is essentially its ability to feel pain. In general, an animal can be presumed to be insensitive when it does not show any reflexes or reactions to stimulus such as sound, odour, light or physical contact.

(22) New stunning methods are regularly developed and proposed on the market in order to face the new challenges of the farming and meat industry. It is, therefore, important to authorise the Commission to approve new stunning methods while keeping a uniform and high level of protection for animals.

(23) Community guidelines are a useful tool to provide business operators and competent authorities with specific information on the parameters to be used in order to ensure a high level of protection for animals while keeping a level playing field for business operators. It is, therefore, necessary to authorise the Commission to draw up such guidelines.

(24) Depending on how they are used during the slaughtering or killing process, some stunning methods can lead to death while avoiding pain and minimising distress or suffering for the animals. Other stunning methods may not lead to death and the animals may recover their consciousness or sensibility during subsequent painful procedures. Such methods should, therefore, be completed by other techniques that lead to certain death before the recovery of the animals. It is, therefore, essential to specify which stunning methods need to be completed by a killing method.

(25) The conditions under which animals are stunned and the results of such stunning vary in practice due to many factors. Regular assessment of the outcome of stunning should therefore be made. For that purpose, business operators should establish a representative sample to check the efficiency of their stunning practices, taking into account the homogeneity of the group of animals, and other critical factors, such as the equipment used and the personnel involved.

(26) Some stunning protocols may prove to be sufficiently reliable to irreversibly kill the animals in all circumstances if specific key parameters are applied. In such cases, the need for checks for stunning would appear unnecessary and disproportionate. It is therefore appropriate to provide for the possibility to grant derogations from the obligations regarding checks on stunning when there is sufficient scientific evidence that a given stunning protocol provides for irreversible death to all animals under certain commercial conditions.

(27) The welfare of animals is largely influenced by the daily management of the operations, and reliable results can only be obtained if business operators develop monitoring tools to evaluate their effects. Standard operating procedures should therefore be developed at all stages of the production cycle and should be risk-based. They should include clear objectives, responsible persons, modus operandi, measurable criteria, as well as monitoring and recording procedures. Key parameters set out for each stunning method should be specified in a way ensuring proper stunning of all animals submitted to the process.

(28) Well trained and skilled personnel improve the conditions under which animals are treated. Competence with regards to animal welfare implies knowledge of the basic behavioural patterns and the needs of the species concerned as well as signs of consciousness and sensibility. It also includes technical expertise with regard to the stunning equipment used. Personnel carrying out certain slaughter operations and people supervising the seasonal killing of fur animals should therefore be required to have a certificate of competence relevant to the operations they perform. Requiring a certificate of competence for other personnel killing animals would, however, be disproportionate to the aims pursued.

(29) Personnel with several years of experience may be presumed to have a certain level of expertise. A transitional provision regarding the certificate of competence requirements should therefore be provided for in this Regulation with regards to such personnel.

(30) Stunning equipment is developed and designed to be efficient in a specific context. Manufacturers should therefore provide detailed instructions to users concerning the conditions under which equipment should be used and maintained to ensure optimal welfare for the animals.

(31) In order to ensure efficiency, stunning and restraining equipment should be properly maintained. Equipment that is used intensively may require the replacement of certain parts and even equipment occasionally used may decrease in efficiency due to corrosion or other environmental factors. Similarly, some equipment also needs to be accurately calibrated. Business operators or any person involved in the killing of animals should therefore implement maintenance procedures for that equipment.

(32) Restraining animals is necessary for the safety of operators and the proper application of some stunning techniques. However, restraining is likely to create distress to the animals and should therefore be applied for as short a period as possible.

(33) Animals may suffer when stunning procedures fail. This Regulation should therefore provide for appropriate back-up stunning equipment to be available to minimise pain, distress or suffering to the animals.

(34) The scale of the slaughtering of poultry, rabbits and hares for the direct supply of small quantities of meat to the final consumer or to local retail establishments supplying such meat directly to the final consumer as fresh meat, varies from one Member State to the other due to the national rules governing this activity in accordance with Article 1(3)(d) and 4 of Regulation (EC) No 853/2004. It is, however, important to ensure that certain minimum animal welfare requirements apply also to those activities.

(35) With regard to the slaughter of certain categories of animals, other than poultry, rabbits and hares, for private domestic consumption, certain minimum Community requirements such as prior stunning as well as national rules exist already. Therefore, it is appropriate to ensure that minimum animal welfare rules are established also in this Regulation.

(36) Regulation (EC) No 854/2004 provides for a list of establishments from which imports into the Community of specified products of animal origin are permitted. The general requirements and the additional requirements applicable to slaughterhouses laid down in this Regulation should be taken into account for the purposes of that list.

(37) The Community seeks to promote high welfare standards in animal livestock populations worldwide, particularly in relation to trade. It supports the specific standards and recommendations on animal welfare of the OIE, including on the slaughter of animals. Such standards and recommendations should be taken into account when equivalency with Community requirements under this Regulation needs to be established for the purpose of imports.

(38) Guides to good practice drawn up by organisations of business operators are valuable instruments to help business operators comply with certain requirements laid down in this Regulation, such as, for instance, the development and implementation of standard operating procedures.

(39) Slaughterhouses and the equipment used therein are designed for particular categories of animals and capacities. Where those capacities are exceeded or the equipment is used for purposes for which it was not designed, it has a negative impact on the welfare of animals. Information on these aspects should therefore be communicated to the competent authorities and should be part of the approval procedure for slaughterhouses.

(40) Mobile slaughterhouses reduce the need for animals to be transported over long distances and therefore may contribute to safeguarding animal welfare. However, technical constraints for mobile slaughterhouses differ from fixed slaughterhouses and technical rules may need to be consequently adapted. Therefore, this Regulation should provide for the possibility to establish derogations exempting mobile slaughterhouses from the requirements on layout, construction and equipment of slaughterhouses. Pending the adoption of such derogations, it is appropriate to allow Member States to establish or maintain national rules regarding mobile slaughterhouses.

(41) Scientific and technical progress is regularly made with regard to the construction, layout and equipment of slaughterhouses. It is therefore important to authorise the Commission to amend the requirements applicable to the construction, layout and equipment of slaughterhouses while keeping a uniform and high level of protection for animals.

(42) Community guidelines are useful to provide business operators and the competent authorities with specific information on the construction, layout and equipment of slaughterhouses in order to ensure a high level of protection for animals, while maintaining a level playing field for business operators. It is therefore necessary to authorise the Commission to adopt such guidelines.

(43) Slaughter without stunning requires an accurate cut of the throat with a sharp knife to minimise suffering. In addition, animals that are not mechanically restrained after the cut are likely to endure a slower bleeding process and, thereby, prolonged unnecessary suffering. Animals of bovine, ovine and caprine species are the most common species slaughtered under this procedure. Therefore, ruminants slaughtered without stunning should be individually and mechanically restrained.

(44) Science and technical progress are regularly made with regard to the handling and restraining of animals at slaughterhouses. It is therefore important to authorise the Commission to amend the requirements applicable to the handling and restraining of animals before slaughter while keeping a uniform and high level of protection for animals.

(45) Community guidelines are useful to provide business operators and competent authorities with specific information on the handling and restraining of animals before slaughter in order to ensure a high level of protection for the animals, while maintaining a level playing field for business operators. It is therefore necessary to authorise the Commission to adopt such guidelines.

(46) The experience gained in some Member States has shown that the appointment of a specifically qualified person as an animal welfare officer to coordinate and follow up the implementation of animal welfare operating procedures in slaughterhouses has provided positive welfare benefits. This measure should therefore be applied throughout the Community. The animal welfare officer should have sufficient authority and technical competence to provide relevant guidance to slaughter line personnel.

(47) Small slaughterhouses predominantly involved in the direct sale of food to the final consumer do not require a complex system of management to implement the general principles of this Regulation. The requirement to have an animal welfare officer in place would therefore be disproportionate to the objectives pursued in those cases and this Regulation should provide for a derogation from that requirement for such slaughterhouses.

(48) Depopulation often involves crisis management with parallel priorities, such as animal health, public health, environment, or animal welfare. Whilst it is important that animal welfare rules are complied with at all stages in the process of depopulation, it may occur that under exceptional circumstances compliance with those rules may put human health at risk or may significantly slow down the process of eradication of a disease, thereby exposing more animals to sickness and death.

(49) Accordingly, the competent authorities should be permitted to derogate from certain provisions of this Regulation on a case-by-case basis where the animal health situation requires the emergency killing of animals and/or when no suitable alternatives are available to provide optimum welfare for them. Such derogations should not, however, be a substitute for proper planning. To this end, the level of planning should be increased and animal welfare properly integrated into contingency plans for contagious diseases.

(50) For the purpose of animal disease notification procedures, information on outbreaks of diseases in accordance with Directive 82/894/EEC of 21 December 1982 on the notification of animal diseases within the Community [1] is notified through the Animal Disease Notification System (ADNS). At present, ADNS does not provide specific information on animal welfare but may be developed in the future to do so. As a consequence, a derogation from the reporting obligation on animal welfare in case of depopulation should be foreseen in order to envisage the further development of ADNS.

(51) Modern stunning and restraining equipment is increasingly complex and sophisticated, requiring specific expertise and analysis. Member States should therefore ensure that sufficient scientific support is made available to the competent authority, to which officials could refer when equipment or methods for stunning animals need to be assessed.

(52) The efficiency of each stunning method is based on the control of key parameters and its regular evaluation. Developing guides to good practice on operating and monitoring procedures for use when killing animals is important in providing proper guidance on animal welfare for business operators. The evaluation of such guides requires scientific knowledge, practical experience and compromise among stakeholders. A reference centre or network in each Member State should therefore perform this task in cooperation with the relevant interested parties.

(53) The delivery of certificates of competence should be provided in a uniform manner. Bodies or entities issuing certificates of competence should therefore be accredited according to consistent standards which should be assessed scientifically. Accordingly, the entity providing scientific support in conformity with Article 20 should provide, where necessary, its opinion on the capacity and suitability of bodies or entities issuing certificates of competence.

(54) Regulation (EC) No 882/2004 provides for certain action to be taken by the competent authority in case of non-compliance, in particular with regard to welfare rules. Accordingly, it is only necessary to provide for the additional action to be taken that is specific to this Regulation.

(55) Regulation (EC) No 178/2002 provides that EFSA shall promote the networking of organisations operating in the field within the Authority's missions so as to facilitate scientific cooperation, the exchange of information, the development and implementation of joint projects, as well as the exchange of expertise and best practices in the field of food law.

[1] OJ L 378, 31.12.1982, p. 58.

(56) The delivery of certificates of competence and training courses should be provided in a uniform manner. This Regulation should therefore set out the obligations of the Member States in this respect and the modalities under which certificates of competence are to be granted, suspended or withdrawn.

(57) European citizens expect a minimum of welfare rules to be respected during the slaughter of animals. In certain areas, attitudes towards animals also depend on national perceptions and there is a demand in some Member States to maintain or adopt more extensive animal welfare rules than those agreed upon at Community level. In the interest of the animals and provided that it does not affect the functioning of the internal market, it is appropriate to allow Member States certain flexibility to maintain or, in certain specific fields, adopt more extensive national rules.

It is important to ensure that such national rules are not used by Member States in a way to prejudice the correct functioning of the internal market.

(58) In some areas within the scope of this Regulation, the Council needs further scientific, social and economic information before establishing detailed rules, in particular, in the case of farmed fish and concerning the restraint by inversion of cattle. As a consequence, it is necessary that the Commission provide this information to the Council before proposing any amendment in those areas of this Regulation.

(59) The layout, construction and equipment of slaughterhouses require long-term planning and investment. Accordingly, this Regulation should provide for an appropriate transitional period to take into account the necessary time to allow the industry to adapt to the corresponding requirements set out in this Regulation. During that period, the requirements of Directive 93/119/EC that are applicable to the layout, construction and equipment of slaughterhouses should continue to apply.

(60) Member States should lay down rules on penalties applicable to infringements of the provisions of this Regulation and ensure that they are implemented. Those penalties should be effective, proportionate and dissuasive.

(61) Since the objective of this Regulation, namely to ensure a harmonised approach with regard to animal welfare standards at the time of killing, cannot be sufficiently achieved by the Member States and can therefore, by reason of the scale and effects of this Regulation, be better achieved at Community level, the Community may adopt measures, in accordance with the principle of subsidiarity as set out in Article 5 of the Treaty. In accordance with the principle of proportionality, as set out in that Article, it is necessary and appropriate for the achievement of that objective to lay down specific rules for the killing of animals for the production of food, wool, skin, fur or other products, and for related operations. This Regulation does not go beyond what is necessary in order to achieve that objective.

(62) The measures necessary for the implementation of this Regulation should be adopted in accordance with Council Decision 1999/468/EC of 28 June 1999 laying down the procedures for the exercise of implementing powers conferred on the Commission [1],

HAS ADOPTED THIS REGULATION:

CHAPTER I

SUBJECT MATTER, SCOPE AND DEFINITIONS

Article 1

Subject matter and scope

1. This Regulation lays down rules for the killing of animals bred or kept for the production of food, wool, skin, fur or other products as well as the killing of animals for the purpose of depopulation and for related operations.

However as regards fish, only the requirements laid down in Article 3(1) shall apply.

2. Chapter II, except for Article 3(1) and (2) thereof, Chapter III and Chapter IV except for Article 19 thereof, shall not apply in case of emergency killing outside of a slaughterhouse or where compliance with those provisions would result in an immediate and serious risk for human health or safety.

3. This Regulation shall not apply:

(a) where animals are killed:

(i) during scientific experiments carried out under the supervision of a competent authority;

[1] OJ L 184, 17.7.1999, p. 23.

(ii) during hunting or recreational fishing activities;

(iii) during cultural or sporting events;

(b) to poultry, rabbits and hares slaughtered outside of a slaughterhouse by their owner for his/her private domestic consumption.

Article 2

Definitions

For the purposes of this Regulation, the following definitions shall apply:

(a) 'killing' means any intentionally induced process which causes the death of an animal;

(b) 'related operations' means operations such as handling, lairaging, restraining, stunning and bleeding of animals taking place in the context and at the location where they are to be killed;

(c) 'animal' means any vertebrate animal, excluding reptiles and amphibians;

(d) 'emergency killing' means the killing of animals which are injured or have a disease associated with severe pain or suffering and where there is no other practical possibility to alleviate this pain or suffering;

(e) 'lairaging' means keeping animals in stalls, pens, covered areas or fields associated with or part of slaughterhouse operations;

(f) 'stunning' means any intentionally induced process which causes loss of consciousness and sensibility without pain, including any process resulting in instantaneous death;

(g) 'religious rite' means a series of acts related to the slaughter of animals and prescribed by a religion;

(h) 'cultural or sporting events' means events which are essentially and predominantly related to long established cultural traditions or sporting activities, including racing or other forms of competitions, where there is no production of meat or other animal products or where that production is marginal compared to the event as such and not economically significant;

(i) 'standard operating procedures' means a set of written instructions aimed at achieving uniformity of the performance of a specific function or standard;

(j) 'slaughtering' means the killing of animals intended for human consumption;

(k) 'slaughterhouse' means any establishment used for slaughtering terrestrial animals which falls within the scope of Regulation (EC) No 853/2004;

(l) 'business operator' means any natural or legal person having under its control an undertaking carrying out the killing of animals or any related operations falling within the scope of this Regulation;

(m) 'fur animals' means animals of the mammal species primarily reared for the production of fur such as minks, polecats, foxes, raccoons, coypu and chinchillas;

(n) 'depopulation' means the process of killing animals for public health, animal health, animal welfare or environmental reasons under the supervision of the competent authority;

(o) 'poultry' means farmed birds, including birds that are not considered to be domestic birds but which are farmed as domestic animals, with the exception of ratites;

(p) 'restraint' means the application to an animal of any procedure designed to restrict its movements sparing any avoidable pain, fear or agitation in order to facilitate effective stunning and killing;

(q) 'competent authority' means the central authority of a Member State competent to ensure compliance with the requirements of this Regulation or any other authority to which that central authority has delegated that competence;

(r) 'pithing' means the laceration of the central nervous tissue and spinal cord by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity.

CHAPTER II

GENERAL REQUIREMENTS

Article 3

General requirements for killing and related operations

1. Animals shall be spared any avoidable pain, distress or suffering during their killing and related operations.

2. For the purposes of paragraph 1, business operators shall, in particular, take the necessary measures to ensure that animals:

(a) are provided with physical comfort and protection, in particular by being kept clean in adequate thermal conditions and prevented from falling or slipping;

(b) are protected from injury;

(c) are handled and housed taking into consideration their normal behaviour;

(d) do not show signs of avoidable pain or fear or exhibit abnormal behaviour;

(e) do not suffer from prolonged withdrawal of feed or water;

(f) are prevented from avoidable interaction with other animals that could harm their welfare.

3. Facilities used for killing and related operations shall be designed, constructed, maintained and operated so as to ensure compliance with the obligations set out in paragraphs 1 and 2 under the expected conditions of activity of the facility throughout the year.

Article 4

Stunning methods

1. Animals shall only be killed after stunning in accordance with the methods and specific requirements related to the application of those methods set out in Annex I. The loss of consciousness and sensibility shall be maintained until the death of the animal.

The methods referred to in Annex I which do not result in instantaneous death (hereinafter referred to as simple stunning) shall be followed as quickly as possible by a procedure ensuring death such as bleeding, pithing, electrocution or prolonged exposure to anoxia.

2. Annex I may be amended to take account of scientific and technical progress on the basis of an opinion of EFSA and in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

Any such amendments shall ensure a level of animal welfare at least equivalent to that ensured by the existing methods.

3. Community guidelines concerning the methods set out in Annex I may be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

4. In the case of animals subject to particular methods of slaughter prescribed by religious rites, the requirements of paragraph 1 shall not apply provided that the slaughter takes place in a slaughterhouse.

Article 5

Checks on stunning

1. Business operators shall ensure that persons responsible for stunning or other nominated staff carry out regular checks to ensure that the animals do not present any signs of consciousness or sensibility in the period between the end of the stunning process and death.

Those checks shall be carried out on a sufficiently representative sample of animals and their frequency shall be established taking into account the outcome of previous checks and any factors which may affect the efficiency of the stunning process.

When the outcome of the checks indicates that an animal is not properly stunned, the person in charge of stunning shall immediately take the appropriate measures as specified in the standard operating procedures drawn up in accordance with Article 6(2).

2. Where, for the purpose of Article 4(4), animals are killed without prior stunning, persons responsible for slaughtering shall carry out systematic checks to ensure that the animals do not present any signs of consciousness or sensibility before being released from restraint and do not present any sign of life before undergoing dressing or scalding.

3. For the purpose of paragraphs 1 and 2, business operators may use checking procedures as described in the guides to good practice referred to in Article 13.

4. Where appropriate, in order to take account of the high level of reliability of certain stunning methods and on the basis of an opinion of EFSA, derogations from the requirements laid down in paragraph 1 may be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

Article 6

Standard operating procedures

1. Business operators shall plan in advance the killing of animals and related operations and shall carry them out in accordance with standard operating procedures.

2. Business operators shall draw up and implement such standard operating procedures to ensure that killing and related operations are carried out in accordance with Article 3(1).

As regards stunning, the standard operating procedures shall:

(a) take into account the manufacturers' recommendations;

(b) define for each stunning method used, on the basis of available scientific evidence, the key parameters set out in Chapter I of Annex I ensuring their effectiveness to stun the animals;

(c) specify the measures to be taken when the checks referred to in Article 5 indicate that an animal is not properly stunned or, in the case of animals slaughtered in accordance with Article 4(4), that the animal still presents signs of life.

3. For the purpose of paragraph 2 of this Article, a business operator may use standard operating procedures as described in the guides to good practice referred to in Article 13.

4. Business operators shall make available to the competent authority their standard operating procedures upon request.

Article 7

Level and certificate of competence

1. Killing and related operations shall only be carried out by persons with the appropriate level of competence to do so without causing the animals any avoidable pain, distress or suffering.

2. Business operators shall ensure that the following slaughter operations are only carried out by persons holding a certificate of competence for such operations, as provided for in Article 21, demonstrating their ability to carry them out in accordance with the rules laid down in this Regulation:

(a) the handling and care of animals before they are restrained;

(b) the restraint of animals for the purpose of stunning or killing;

(c) the stunning of animals;

(d) the assessment of effective stunning;

(e) the shackling or hoisting of live animals;

(f) the bleeding of live animals;

(g) the slaughtering in accordance with Article 4(4).

3. Without prejudice to the obligation set out in paragraph 1 of this Article, the killing of fur animals shall be carried out in the presence and under the direct supervision of a person holding a certificate of competence as referred to in Article 21 issued for all the operations carried out under his supervision. Business operators of fur farms shall notify the competent authority in advance when animals are to be killed.

Article 8

Instructions for the use of restraining and stunning equipment

Products marketed or advertised as restraining or stunning equipment shall only be sold when accompanied by appropriate instructions concerning their use in a manner which ensures optimal conditions for the welfare of animals. Those instructions shall also be made publicly available by the manufacturers via the Internet.

Those instructions shall in particular specify:

(a) the species, categories, quantities and/or weights of animals for which the equipment is intended to be used;

(b) the recommended parameters corresponding to the different circumstances of use, including the key parameters set out in Chapter I of Annex I;

(c) for stunning equipment, a method for monitoring the efficiency of the equipment as regards compliance with the rules laid down in this Regulation;

(d) the recommendations for maintenance and, where necessary, calibration of the stunning equipment.

Article 9

Use of restraining and stunning equipment

1. Business operators shall ensure that all equipment used for restraining or stunning animals is maintained and checked in accordance with the manufacturers' instructions by persons specifically trained for that purpose.

Business operators shall draw up a record of maintenance. They shall keep those records for at least one year and shall make them available to the competent authority upon request.

2. Business operators shall ensure that during stunning operations appropriate back-up equipment is immediately available on the spot and is used in the case of failure of the stunning equipment initially used. The back-up method may differ from that first used.

3. Business operators shall ensure that animals are not placed in restraining equipment, including head restraints, until the person in charge of stunning or bleeding is ready to stun or bleed them as quickly as possible.

Article 10

Private domestic consumption

Only the requirements of Articles 3(1), 4 (1) and 7(1) shall apply to the slaughtering of animals, other than poultry, rabbits and hares, and the related operations outside of a slaughterhouse by their owner or by a person under the responsibility and supervision of the owner, for private domestic consumption.

However, also the requirements laid down in Article 15(3) and in points 1.8 to 1.11, 3.1 and, in as far as it refers to simple stunning, point 3.2 of Annex III shall apply to the slaughtering of animals, other than poultry, rabbits, hares, pigs, sheep and goats, outside of a slaughterhouse by their owner or by a person under the responsibility and supervision of the owner for private domestic consumption.

Article 11

Direct supply of small quantities of poultry, rabbits and hares

1. Only the requirements of Articles 3(1), 4(1) and 7(1) shall apply to the slaughtering of poultry, rabbits and hares on the farm for the purpose of directly supplying small quantities of meat by the producer to the final consumer or to local retail establishments supplying such meat directly to the final consumer as fresh meat, provided that the number of animals slaughtered on the farm does not exceed the maximum number of animals to be established in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

2. The requirements laid down in Chapters II and III of this Regulation shall apply to the slaughtering of such animals when their number exceeds the maximum number referred to in paragraph 1 of this Article.

Article 12

Imports from third countries

The requirements laid down in Chapters II and III of this Regulation shall apply for the purposes of Article 12(2)(a) of Regulation (EC) No 854/2004.

The health certificate accompanying meat imported from third countries shall be supplemented by an attestation certifying that requirements at least equivalent to those laid down in Chapters II and III of this Regulation have been met.

Article 13

Development and dissemination of guides to good practice

1. Member States shall encourage the development and dissemination of guides to good practice to facilitate the implementation of this Regulation.

2. When such guides to good practice are drawn up, they shall be developed and disseminated by organisations of business operators:

(a) in consultation with representatives of non governmental organisations, competent authorities and other interested parties;

(b) having regard to scientific opinions as referred to in Article 20(1)(c).

3. The competent authority shall assess guides to good practice in order to ensure that they have been developed in accordance with paragraph 2 and that they are consistent with existing Community guidelines.

4. Where organisations of business operators fail to submit guides to good practice, the competent authority may develop and publish its own guides to good practice.

5. Member States shall forward to the Commission all guides to good practice validated by the competent authority. The Commission shall set up and run a registration system for such guides and make it available to Member States.

CHAPTER III

ADDITIONAL REQUIREMENTS APPLICABLE TO SLAUGHTERHOUSES

Article 14

Layout, construction and equipment of slaughterhouses

1. Business operators shall ensure that the layout and construction of slaughterhouses and the equipment used therein comply with the rules set out in Annex II.

2. For the purposes of this Regulation, business operators shall, when requested, submit to the competent authority referred to in Article 4 of Regulation (EC) No 853/2004 for each slaughterhouse at least the following:

(a) the maximum number of animals per hour for each slaughter line;

(b) the categories of animals and weights for which the restraining or stunning equipment available may be used;

(c) the maximum capacity for each lairage area.

The competent authority shall assess the information submitted by the operator in accordance with the first subparagraph when approving the slaughterhouse.

3. The following may be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 25(2):

(a) derogations from the rules set out in Annex II for mobile slaughterhouses;

(b) amendments necessary to adapt Annex II to take account of scientific and technical progress.

Pending the adoption of derogations referred to in point (a) of the first subparagraph, the Member States may establish or maintain national rules applying to mobile slaughterhouses.

4. Community guidelines for the implementation of paragraph 2 of this Article and Annex II may be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

Article 15

Handling and restraining operations at slaughterhouses

1. Business operators shall ensure that the operational rules for slaughterhouses set out in Annex III are complied with.

2. Business operators shall ensure that all animals that are killed in accordance with Article 4(4) without prior stunning are individually restrained; ruminants shall be mechanically restrained.

Systems restraining bovine animals by inversion or any unnatural position shall not be used except in the case of animals slaughtered in accordance with Article 4(4) and provided that they are fitted with a device that restricts both the lateral and vertical movement of the head of the animal and are adjustable to be adapted to the size of the animal.

3. The following methods of restraint shall be prohibited:

(a) suspending or hoisting conscious animals;

(b) mechanical clamping or tying of the legs or feet of animals;

(c) severing the spinal cord, such as by the use of a puntilla or dagger;

(d) the use of electric currents to immobilise the animal that do not stun or kill it under controlled circumstances, in particular, any electric current application that does not span the brain.

However, points (a) and (b) shall not apply to the shackles used for poultry.

4. To take account of scientific and technical progress, including an opinion of EFSA; Annex III may be amended in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

5. Community guidelines for the implementation of the rules set out in Annex III may be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

Article 16

Monitoring procedures at slaughterhouses

1. For the purposes of Article 5, business operators shall put in place and implement appropriate monitoring procedures in slaughterhouses.

2. The monitoring procedures referred to in paragraph 1 of this Article shall describe the way the checks referred to in Article 5 have to be carried out and shall include at least the following:

(a) the name of the persons responsible for the monitoring procedure;

(b) indicators designed to detect signs of unconsciousness and consciousness or sensibility in the animals; indicators designed to detect the absence of signs of life in the animals slaughtered in accordance with Article 4(4);

(c) criteria for determining whether the results shown by the indicators referred to in point (b) are satisfactory;

(d) the circumstances and/or the time when the monitoring must take place;

(e) the number of animals in each sample to be checked during the monitoring;

(f) appropriate procedures to ensure that in the event that the criteria referred to in point (c) are not met, the stunning or killing operations are reviewed in order to identify the causes of any shortcomings and the necessary changes to be made to those operations.

3. Business operators shall put in place a specific monitoring procedure for each slaughter line.

4. The frequency of the checks shall take into account the main risk factors, such as changes regarding the types or the size of animals slaughtered or personnel working patterns and shall be established so as to ensure results with a high level of confidence.

5. For the purpose of paragraphs 1 to 4 of this Article, business operators may use monitoring procedures as described in the guides to good practice referred to in Article 13.

6. Community guidelines concerning monitoring procedures in slaughterhouses may be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

Article 17

Animal welfare officer

1. Business operators shall designate an animal welfare officer for each slaughterhouse to assist them in ensuring compliance with the rules laid down in this Regulation.

2. The animal welfare officer shall be under the direct authority of the business operator and shall report directly to him or her on matters relating to the welfare of the animals. He or she shall be in a position to require that the slaughterhouse personnel carry out any remedial actions necessary to ensure compliance with the rules laid down in this Regulation.

3. The responsibilities of the animal welfare officer shall be set out in the standard operating procedures of the slaughterhouse and effectively brought to the attention of the personnel concerned.

4. The animal welfare officer shall hold a certificate of competence as referred to in Article 21, issued for all the operations taking place in the slaughterhouses for which he or she is responsible.

5. The animal welfare officer shall keep a record of the action taken to improve animal welfare in the slaughterhouse in which he/she carries out his/her tasks. This record shall be kept for at least one year and shall be made available to the competent authority upon request.

6. Paragraphs 1 to 5 shall not apply to slaughterhouses slaughtering less than 1 000 livestock units of mammals or 150 000 birds or rabbits per year.

For the purpose of the first subparagraph, 'livestock unit' means a standard measurement unit that allows the aggregation of the various categories of livestock in order to enable them to be compared.

When applying the first subparagraph, Member States shall use the following conversion rates:

(a) adult bovine animals within the meaning of Council Regulation (EC) No 1234/2007 of 22 October 2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation) [1] and equidae: 1 livestock unit;

(b) other bovine animals: 0,50 livestock unit;

(c) pigs with a live weight of over 100 kg: 0,20 livestock unit;

(d) other pigs: 0,15 livestock unit;

(e) sheep and goats: 0,10 livestock unit;

(f) lambs, kids and piglets of less than 15 kg live weight: 0,05 livestock unit.

CHAPTER IV

DEPOPULATION AND EMERGENCY KILLING

Article 18

Depopulation

1. The competent authority responsible for a depopulation operation shall establish an action plan to ensure compliance with the rules laid down in this Regulation, before the commencement of the operation.

In particular, the stunning and killing methods planned and the corresponding standard operating procedures for ensuring compliance with the rules laid down in this Regulation shall be included in the contingency plans required under Community law on animal health, on the basis of the hypothesis established in the contingency plan concerning the size and the location of suspected outbreaks.

2. The competent authority shall:

(a) ensure that such operations are carried out in accordance with the action plan referred to in paragraph 1;

(b) take any appropriate action to safeguard the welfare of the animals in the best available conditions.

3. For the purposes of this Article and in exceptional circumstances, the competent authority may grant derogations from one or more of the provisions of this Regulation where it considers that compliance is likely to affect human health or significantly slow down the process of eradication of a disease.

4. By 30 June each year, the competent authority referred to in paragraph 1 shall transmit to the Commission a report on the depopulation operations carried out during the previous year and make it publicly available via the Internet.

With regards to each depopulation operation, that report shall include, in particular:

(a) the reasons for the depopulation;

(b) the number and the species of animals killed;

(c) the stunning and killing methods used;

(d) a description of the difficulties encountered and, where appropriate, solutions found to alleviate or minimise the suffering of the animals concerned;

(e) any derogation granted in accordance with paragraph 3.

5. Community guidelines for the drawing up and implementation of depopulation action plans may be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

6. Where appropriate, in order to take account of the information collected by the ADNS, a derogation from the reporting obligation laid down in paragraph 4 of this Article may be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

[1] OJ L 299, 16.11.2007, p. 1.

Article 19

Emergency killing

In the case of emergency killing, the keeper of the animals concerned shall take all the necessary measures to kill the animal as soon as possible.

CHAPTER V

COMPETENT AUTHORITY

Article 20

Scientific support

1. Each Member State shall ensure that sufficient independent scientific support is available to assist the competent authorities, upon their request, by providing:

(a) scientific and technical expertise relating to the approval of slaughterhouses as referred to in Article 14(2) and the development of new stunning methods;

(b) scientific opinions on the instructions provided by manufacturers on the use and maintenance of restraining and stunning equipment;

(c) scientific opinions on guides to good practice developed within its territory for the purposes of this Regulation;

(d) recommendations for the purposes of this Regulation, in particular in relation to inspections and audits;

(e) opinions on the capacity and suitability of separate bodies and entities to fulfil the requirements laid down in Article 21(2).

2. Scientific support may be provided via a network, subject to all the tasks listed in paragraph 1 being performed with respect to all the relevant activities taking place in the Member States concerned.

For this purpose, each Member State shall identify a single contact point and make it publicly available via the Internet. Such contact point shall be responsible for sharing technical and scientific information and best practices regarding the implementation of this Regulation with its counterparts and the Commission.

Article 21

Certificate of competence

1. For the purposes of Article 7, Member States shall designate the competent authority responsible for:

(a) ensuring that training courses are available for personnel involved in killing and related operations;

(b) delivering certificates of competence attesting the passing of an independent final examination; the subjects of this examination shall be relevant for the categories of animals concerned and correspond to the operations referred to in Article 7(2) and (3), and to the subjects set out in Annex IV;

(c) approving training programmes of the courses referred to in point (a) and the content and modalities of the examination referred in point (b).

2. The competent authority may delegate the final examination and the issuance of the certificate of competence to a separate body or entity which:

(a) has the expertise, staff and equipment necessary to do so;

(b) is independent and free from any conflict of interest as regards the final examination and the issuance of the certificates of competence.

The competent authority may also delegate the organisation of the training courses to a separate body or entity which has the expertise, staff and equipment necessary to do so.

The details of bodies and entities to which such tasks have been delegated shall be made publicly available by the competent authority via the Internet.

3. Certificates of competence shall indicate for which categories of animals, type of equipment and for which of the operations listed in Article 7(2) or (3) the certificate is valid.

4. Member States shall recognise certificates of competence issued in another Member State.

5. The competent authority may issue temporary certificates of competence provided that:

(a) the applicant is registered in one of the training courses referred to in paragraph 1(a);

(b) the applicant is to work in the presence and under the direct supervision of another person who holds a certificate of competence issued for the specific activity to be undertaken;

(c) the validity of the temporary certificate does not exceed three months; and

(d) the applicant provides a written declaration stating that he/she has not previously been issued another temporary certificate of competence of the same scope or demonstrates to the satisfaction of the competent authority that he/she was unable to take the final examination.

6. Without prejudice to a decision by a judicial authority or by a competent authority prohibiting the handling of animals, certificates of competence, including a temporary certificate of competence, shall only be issued if the applicant provides a written declaration stating that he/she has committed no serious infringement of Community law and/or national law on the protection of animals in the three years preceding the date of application for such a certificate.

7. Member States may recognise qualifications obtained for other purposes as equivalent to certificates of competence for the purposes of this Regulation provided that they have been obtained under conditions equivalent to those laid down in this Article. The competent authority shall make publicly available and keep up to date, via the Internet, a list of qualifications recognised as equivalent to the certificate of competence.

8. Community guidelines for the application of paragraph 1 of this Article may be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

CHAPTER VI

NON-COMPLIANCE, PENALTIES AND IMPLEMENTING POWERS

Article 22

Non-compliance

1. For the purpose of Article 54 of Regulation (EC) No 882/2004, the competent authority may in particular:

(a) require business operators to amend their standard operating procedures and, in particular, slow down or stop production;

(b) require business operators to increase the frequency of the checks referred to in Article 5 and amend the monitoring procedures referred to in Article 16;

(c) suspend or withdraw certificates of competence issued under this Regulation from a person who no longer shows sufficient competence, knowledge or awareness of his/her tasks to carry out the operations for which the certificate was issued;

(d) suspend or withdraw the delegation of power referred to in Article 21(2);

(e) require the amendment of the instructions referred to in Article 8 with due regard to the scientific opinions provided pursuant to Article 20(1)(b).

2. When a competent authority suspends or withdraws a certificate of competence, it shall inform the granting competent authority of its decision.

Article 23

Penalties

The Member States shall lay down the rules on penalties applicable to infringements of this Regulation and shall take all measures necessary to ensure that they are implemented. The penalties provided for must be effective, proportionate and dissuasive. The Member States shall notify those provisions to the Commission by 1 January 2013 and shall notify it without delay of any subsequent amendment affecting them.

Article 24

Implementing rules

Any detailed rules necessary for the implementation of this Regulation may be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 25(2).

Article 25

Committee procedure

1. The Commission shall be assisted by the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health, established by Article 58 of Regulation (EC) No 178/2002.

2. Where reference is made to this paragraph, Articles 5 and 7 of Decision 1999/468/EC shall apply.

The period referred to in Article 5(6) of Decision 1999/468/EC shall be set at three months.

CHAPTER VII

FINAL PROVISIONS

Article 26

Stricter national rules

1. This Regulation shall not prevent Member States from maintaining any national rules aimed at ensuring more extensive protection of animals at the time of killing in force at the time of entry into force of this Regulation.

Before 1 January 2013, Member States shall inform the Commission about such national rules. The Commission shall bring them to the attention of the other Member States.

2. Member States may adopt national rules aimed at ensuring more extensive protection of animals at the time of killing than those contained in this Regulation in relation to the following fields:

(a) the killing and related operations of animals outside of a slaughterhouse;

(b) the slaughtering and related operations of farmed game as defined in point 1.6 of Annex I to Regulation (EC) No 853/2004, including reindeer;

(c) the slaughtering and related operations of animals in accordance with Article 4(4).

Member States shall notify the Commission of any such national rules. The Commission shall bring them to the attention of the other Member States.

3. Where, on the basis of new scientific evidence, a Member State deems it necessary to take measures aimed at ensuring more extensive protection of animals at the time of killing in relation to the methods of stunning referred to in Annex I, it shall notify the Commission of the envisaged measures. The Commission shall bring them to the attention of the other Member States.

The Commission shall put the matter before the Committee referred to in Article 25(1) within 1 month of the notification and shall, on the basis of an opinion of EFSA and in accordance with the procedure referred to in Article 25(2), approve or reject the national measures involved.

Where the Commission deems it appropriate, it may, on the basis of the approved national measures, propose amendments to Annex I in accordance with Article 4(2).

4. A Member State shall not prohibit or impede the putting into circulation within its territory of products of animal origin derived from animals that have been killed in another Member State on the grounds that the animals concerned have not been killed in accordance with its national rules aimed at a more extensive protection of animals at the time of killing.

Article 27

Reporting

1. No later than 8 December 2014, the Commission shall submit to the European Parliament and to the Council a report on the possibility of introducing certain requirements regarding the protection of fish at the time of killing taking into account animal welfare aspects as well as the socioeconomic and environmental impacts. This report shall, if appropriate, be accompanied by legislative proposals with a view to amending this Regulation, by including specific rules regarding the protection of fish at the time of killing.

Pending the adoption of these measures, Member States may maintain or adopt national rules regarding the protection of fish at the time of slaughter or killing and shall inform the Commission thereof.

2. No later than 8 December 2012, the Commission shall submit to the European Parliament and to the Council a report on systems restraining bovine animals by inversion or any unnatural position. This report shall be based on the results of a scientific study comparing these systems to the ones maintaining bovines in the upright position and shall take into account animal welfare aspects as well as the socioeconomic implications, including their acceptability by the religious communities and the safety of operators. This report shall, if appropriate, be accompanied by legislative proposals with a view to amending this Regulation concerning the systems restraining bovine animals by inversion or any unnatural position.

3. No later than 8 December 2013, the Commission shall submit to the European Parliament and to the Council a report on the various stunning methods for poultry, and in particular multiple-bird waterbath stunners, taking into account animal welfare aspects, as well as the socioeconomic and environmental impacts.

Article 28

Repeal

1. Directive 93/119/EEC is repealed.

However, for the purpose of Article 29(1) of this Regulation, the following provisions of Directive 93/119/EEC shall continue to apply:

(a) Annex A:

(i) paragraph 1 of Section I;

(ii) paragraph 1 and the second sentence of paragraph 3 and paragraphs 6, 7, 8 and the first sentence of paragraph 9 of Section II;

(b) Annex C, paragraphs 3.A.2, the first subparagraph of 3.B.1, 3.B.2, 3.B.4 and paragraphs 4.2 and 4.3 of Section II.

2. References to the repealed Directive shall be construed as references to this Regulation.

Article 29

Transitional provisions

1. Until 8 December 2019, Article 14(1) shall only apply to new slaughterhouses or to any new layout, construction or equipment covered by the rules set out in Annex II which have not entered into operation before 1 January 2013.

2. Until 8 December 2015, Member States may provide for certificates of competence, as referred to in Article 21, to be issued by way of a simplified procedure to persons demonstrating relevant professional experience of at least three years.

Article 30

Entry into force

This Regulation shall enter into force on the 20th day following its publication in the *Official Journal of the European Union*.

It shall apply from 1 January 2013.

This Regulation shall be binding in its entirety and directly applicable in all Member States.

Done at Brussels, 24 September 2009.

For the Council
The President
M. OLOFSSON

ANNEX I

LIST OF STUNNING METHODS AND RELATED SPECIFICATIONS

(as referred to in Article 4)

CHAPTER I

Methods

Table 1 — Mechanical methods

No	Name	Description	Conditions of use	Key parameters	Specific requirements for certain methods — Chapter II of this Annex
1	Penetrative captive bolt device	Severe and irreversible damage of the brain provoked by the shock and the penetration of a captive bolt. Simple stunning.	All species. Slaughter, depopulation and other situations.	Position and direction of the shot. Appropriate velocity, exit length and diameter of bolt according to animal size and species. Maximum stun to stick/kill interval(s).	Not applicable.
2	Non-penetrative captive bolt device	Severe damage of the brain by the shock of a captive bolt without penetration. Simple stunning.	Ruminants, poultry, rabbits and hares. Slaughter only for ruminants. Slaughter, depopulation and other situations for poultry, rabbits and hares.	Position and direction of the shot. Appropriate velocity, diameter and shape of bolt according to animal size and species. Strength of the cartridge used. Maximum stun to stick/kill interval(s).	Point 1.
3	Firearm with free projectile	Severe and irreversible damage of the brain provoked by the shock and the penetration of one or more projectiles.	All species. Slaughter, depopulation and other situations.	Position of the shot. Power and calibre of the cartridge. Type of projectile.	Not applicable.
4	Maceration	Immediate crushing of the entire animal.	Chicks up to 72 hours and egg embryos. All situations other than slaughter.	Maximum size of the batch to be introduced. Distance between the blades and speed of rotation. Measure to prevent overloading.	Point 2.
5	Cervical dislocation	Manual or mechanical stretching and twist of the neck provoking cerebral ischemia.	Poultry up to 5 kg live weight. Slaughter, depopulation and other situations.	Not applicable.	Point 3.

No	Name	Description	Conditions of use	Key parameters	Specific requirements for certain methods — Chapter II of this Annex
6	Percussive blow to the head	Firm and accurate blow to the head provoking severe damage to the brain.	Piglets, lambs, kids, rabbits, hares, fur animals and poultry up to 5 kg live weight. Slaughter, depopulation and other situations.	Force and location of the blow.	Point 3.

Table 2 — Electrical methods

No	Name	Description	Conditions of use	Key parameters	Specific requirements of Chapter II of this Annex
1	Head-only electrical stunning	Exposure of the brain to a current generating a generalised epileptic form on the electro-encephalogram (EEG). Simple stunning.	All species. Slaughter, depopulation and other situations.	Minimum current (A or mA). Minimum voltage (V). Maximum frequency (Hz). Minimum time of exposure. Maximum stun-to-stick/kill interval(s). Frequency of calibration of the equipment. Optimisation of the current flow. Prevention of electrical shocks before stunning. Position and contact surface area of electrodes.	Point 4.
2	Head-to-Body electrical stunning	Exposure of the body to a current generating at the same time a generalised epileptic form on the EEG and the fibrillation or the stopping of the heart. Simple stunning in case of slaughter.	All species. Slaughter, depopulation and other situations.	Minimum current (A or mA). Minimum voltage (V). Maximum frequency (Hz). Minimum time of exposure. Frequency of calibration of the equipment. Optimisation of the current flow. Prevention of electrical shocks before stunning. Position and contact surface area of electrodes. Maximum stun-to-stick interval(s), in case of simple stunning(s).	Point 5.

No	Name	Description	Conditions of use	Key parameters	Specific requirements of Chapter II of this Annex
3	Electrical waterbath	Exposure of the entire body to a current generating a generalised epileptic form on the EEG and possibly the fibrillation or the stopping of the heart through a waterbath. Simple stunning except where frequency is equal to or less than 50 Hz.	Poultry. Slaughter, depopulation and other situations.	Minimum current (A or mA). Minimum voltage (V). Maximum frequency (Hz). Frequency of calibration of the equipment. Prevention of electrical shocks before stunning. Minimising pain at shackling. Optimisation of current flow. Maximum shackle duration before the waterbath. Minimum time of exposure for each animal. Immersion of the birds up to the base of the wings. Maximum stun-to-stick/kill interval(s) for frequency over 50 Hz(s).	Point 6.

Table 3 — Gas methods

No	Name	Description	Conditions of use	Key parameters	Specific requirements of Chapter II of this Annex
1	Carbon dioxide at high concentration	Direct or progressive exposure of conscious animals to a gas mixture containing more than 40 % carbon dioxide. The method may be used in pits, tunnels, containers or building previously sealed. Simple stunning in case of slaughter of pigs.	Pigs, mustelids, chinchillas, poultry except ducks and geese. Slaughter only for pigs. Other situations than slaughter for poultry mustelids, chinchillas, pigs.	Carbon dioxide concentration. Duration of exposure. Maximum stun-to-stick interval(s) in case of simple stunning. Quality of the gas. Temperature of the gas.	Point 7. Point 8.
2	Carbon dioxide in two phases	Successive exposure of conscious animals to a gas mixture containing up to 40 % of carbon dioxide, followed when animals have lost consciousness, by a higher concentration of carbon dioxide.	Poultry Slaughter, depopulation and other situations	Carbon dioxide concentration. Duration of exposure. Quality of the gas. Temperature of the gas.	Not applicable.

No	Name	Description	Conditions of use	Key parameters	Specific requirements of Chapter II of this Annex
3	Carbon dioxide associated with inert gases	Direct or progressive exposure of conscious animals to a gas mixture containing up to 40 % of carbon dioxide associated with inert gases leading to anoxia. The method may be used in pits, bags, tunnels, containers or in buildings previously sealed. Simple stunning for pigs if the duration of exposure to at least 30 % of carbon dioxide is of less than 7 minutes. Simple stunning for poultry if the overall duration of exposure to at least 30 % of carbon dioxide is of less than 3 minutes.	Pigs and poultry. Slaughter, depopulation and other situations.	Carbon dioxide concentration. Duration of exposure. Maximum stun-to-stick/kill interval(s) in case of simple stunning. Quality of the gas. Temperature of the gas. Oxygen concentration.	Point 8.
4	Inert gases	Direct or progressive exposure of conscious animals to a inert gas mixture such as Argon or Nitrogen leading to anoxia. The method may be used in pits, bags, tunnels, containers or in buildings previously sealed. Simple stunning in case of the slaughter of pigs. Simple stunning for poultry if the duration of exposure to anoxia is of less than 3 minutes.	Pigs and poultry. Slaughter, depopulation and other situations.	Oxygen concentration. Duration of exposure. Quality of the gas. Maximum stun-to-stick/kill interval(s) in case of simple stunning. Temperature of the gas.	Point 8.
5	Carbon monoxide (pure source)	Exposure of conscious animals to a gas mixture containing more than 4 % of carbon monoxide.	Fur animals, poultry and piglets. Other situations than slaughter.	Quality of the gas. Carbon monoxide concentration. Duration of exposure. Temperature of the gas.	Points 9.1, 9.2 and 9.3.
6	Carbon monoxide associated with other gases	Exposure of conscious animals to a gas mixture containing more than 1 % of carbon monoxide associated with other toxic gases.	Fur animals, poultry and piglets. Other situations than slaughter.	Carbon monoxide concentration. Duration of exposure. Temperature of the gas. Filtration of the gas produced from engine.	Point 9.

Table 4 — Other methods

No	Name	Description	Conditions of use	Key parameters	Specific requirements of Chapter II of this Annex
1	Lethal injection	Loss of consciousness and sensibility followed by irreversible death induced by the injection of veterinary medicines.	All species. Other situations than slaughter.	Type of injection. Using approved medicines.	Not applicable.

CHAPTER II

Specific requirements for certain methods

1. *Non-penetrative captive bolt device*

When using this method business operators shall pay attention to avoid the fracture of the skull.

This method shall only be used for ruminants of less than 10 kg of live weight.

2. *Maceration*

This method shall provide instantaneous maceration and immediate death of the animals. The apparatus shall contain rapidly rotating mechanically operated killing blades or expanded polystyrene projections. The capacity of the apparatus shall be sufficient to ensure that all animals are killed instantaneously, even if they are handled in a large number.

3. *Cervical dislocation and percussive blow to the head*

These methods shall not be used as routine methods but only where there are no other methods available for stunning.

These methods shall not be used in slaughterhouses except as a back-up method for stunning.

No person shall kill by manual cervical dislocation or percussive blow to the head more than seventy animals per day.

Manual cervical dislocation shall not be used on animals of more than three kg live weight.

4. *Head-only electrical stunning*

4.1. When using head-only electrical stunning, electrodes shall span the brain of the animal and be adapted to its size.

4.2. Head-only electrical stunning shall be carried out in accordance with the minimum currents set out in Table 1.

Table 1 — Minimum currents for head-only electrical stunning

Category of animals	Bovine animals of 6 months or older	Bovine animals less than 6 months	Animals of ovine and caprine species	Animals of porcine species	Chicken	Turkeys
Minimum current	1,28 A	1,25 A	1,00 A	1,30 A	240 mA	400 mA

5. *Head-to-body electrical stunning*

5.1. Animals of the ovine, caprine and porcine species.

The minimum currents for head-to-body electrical stunning shall be 1 ampere for sheep and goats and 1,30 amperes for pigs.

5.2. Foxes

Electrodes shall be applied to the mouth and rectum with a current of a minimum value of 0,3 amperes and a minimum voltage of 110 volts for at least three seconds.

5.3. Chinchillas

Electrodes shall be applied ear to tail with a current of a minimum value of 0,57 amperes for at least 60 seconds.

6. *Electrical waterbath stunning of poultry*

6.1. Animals shall not be shackled if they are too small for the waterbath stunner or if shackling is likely to induce or increase the pain suffered (such as visibly injured animals). In these cases, they shall be killed by an alternative method.

6.2. Shackles shall be wet before live birds are shackled and exposed to the current. Birds shall be hung by both legs.

6.3. For animals referred to in Table 2, waterbath stunning shall be carried out in accordance with the minimum currents laid down therein, and animals shall be exposed to that current for a minimum duration of at least four seconds.

Table 2 — Electrical requirements for waterbath stunning equipment

(average values per animal)

Frequency (Hz)	Chickens	Turkeys	Ducks and geese	Quails
< 200 Hz	100 mA	250 mA	130 mA	45 mA
From 200 to 400 Hz	150 mA	400 mA	Not permitted	Not permitted
From 400 to 1 500 Hz	200 mA	400 mA	Not permitted	Not permitted

7. *Carbon dioxide at high concentration*

In the case of pigs, mustelids and chinchillas, the minimum concentration of 80 % of carbon dioxide shall be used.

8. *Carbon dioxide, use of inert gases or a combination of those gas mixtures*

Under no circumstances shall gases enter into the chamber or the location where animals are to be stunned and killed in a way that it could create burns or excitement by freezing or lack of humidity.

9. *Carbon monoxide (pure source or associated with other gases)*

9.1. Animals shall be kept under visual supervision at all times.

9.2. They shall be introduced one by one, and it shall be ensured that before the next animal is introduced the previous one is unconscious or dead.

9.3. Animals shall remain in the chamber until they are dead.

9.4. Gas produced by an engine specially adapted for the purpose of killing of animals may be used provided that the person responsible for killing has previously verified that the gas used:

(a) has been suitably cooled;

(b) has been sufficiently filtered;

(c) is free from any irritant component or gas.

The engine shall be tested every year before the killing of animals takes place.

9.5. Animals shall not be placed in the chamber until the minimum concentration of carbon monoxide has been reached.

ANNEX II

LAYOUT, CONSTRUCTION AND EQUIPMENT OF SLAUGHTERHOUSES

(as referred to in Article 14)

1. *All lairage facilities*

1.1. Ventilation systems shall be designed, constructed and maintained so that the welfare of the animals is constantly ensured, taking into account the expected range of weather conditions.

1.2. Where mechanical means of ventilation are required, provision shall be made for an alarm and emergency back-up facilities in the event of breakdown.

1.3. Lairage facilities shall be designed and constructed so as to minimise the risk of injuries to the animals and the occurrence of sudden noises.

1.4. Lairage facilities shall be designed and constructed so as to facilitate the inspection of the animals. Adequate fixed or portable lighting shall be provided to enable the inspection of animals at any time.

2. *Lairage facilities for animals not delivered in containers*

2.1. Pens, passageways and races shall be designed and constructed to allow:

(a) the animals to move freely in the required direction using their behavioural characteristics and without distraction;

(b) pigs or sheep to walk side by side, except in the case of races leading to the restraining equipment.

2.2. Ramps and bridges shall be equipped with lateral protection to ensure that animals cannot fall off.

2.3. The water supply system in pens shall be designed, constructed and maintained so as to allow all animals at all times access to clean water without being injured or limited in their movements.

2.4. When a waiting pen is used, it shall be constructed with a level floor and solid sides, between the holding pens and the race leading to the point of stunning and designed so that animals cannot be trapped or trampled.

2.5. Floors shall be built and maintained in such a way as to minimise the risk of animals slipping, falling or injuring their feet.

2.6. Where slaughterhouses have field lairages without natural shelter or shade, appropriate protection from adverse weather conditions shall be provided. In the absence of such protection, these lairages shall not be used under adverse weather conditions. In the absence of a natural source of water, drinking facilities shall be provided.

3. *Restraining equipment and facilities*

3.1. Restraining equipment and facilities shall be designed, built and maintained to:

(a) optimise the application of the stunning or killing method;

(b) prevent injury or contusions to the animals;

(c) minimise struggle and vocalisation when animals are restrained;

(d) minimise the time of restraint.

3.2. For animals of bovine species, restraining boxes used in conjunction with a pneumatic captive bolt shall be fitted with a device that restricts both the lateral and vertical movement of the head of the animal.

4. *Electrical stunning equipment (except waterbath stunning equipment)*

4.1. Electrical stunning equipment shall be fitted with a device which displays and records the details of the electrical key parameters for each animal stunned. The device shall be placed so as to be clearly visible to the personnel and shall give a clearly visible and audible warning if the duration of exposure falls below the required level. These records shall be kept for at least one year.

4.2. Automatic electrical stunning equipment associated to a restrainer shall deliver a constant current.

5. *Waterbath stunning equipment*

5.1. Shackle lines shall be designed and positioned in such a way that birds suspended on them are clear of any obstruction and that disturbance to the animals is reduced to a minimum.

5.2. Shackle lines shall be designed in such a way that birds suspended on them will not remain hung conscious longer than one minute. However ducks, geese and turkeys shall not remain hung conscious longer than two minutes.

5.3. The whole length of the shackle line up to the point of entry into the scald tank shall be easily accessible in case animals have to be removed from the slaughter line.

5.4. The size and shape of the metal shackles shall be appropriate to the size of the legs of poultry to be slaughtered so that electrical contact can be secured without causing pain.

5.5. Waterbath stunning equipment shall be equipped with an electrically insulated entry ramp and designed and maintained so as to prevent overflow of water at the entrance.

5.6. The waterbath shall be designed in such a way that the level of immersion of the birds can be easily adapted.

5.7. The electrodes in waterbath stunning equipment shall extend the full length of the waterbath. The waterbath shall be designed and maintained in such a way that when the shackles pass over the water they are in continuous contact with the earthed rubbing bar.

5.8. A system in contact with the breast of the birds shall be built from the point of shackling until the birds enter the waterbath stunner in order to calm them down.

5.9. Access to the waterbath stunning equipment shall be available to allow the bleeding of birds that have been stunned and remain in the waterbath as a result of a breakdown or delay in the line.

5.10. Waterbath stunning equipment shall be fitted with a device which displays and records the details of the electrical key parameters used. These records shall be kept for at least one year.

6. *Gas stunning equipment for pigs and poultry*

6.1. Gas stunners, including conveyor belts, shall be designed and built to:

(a) optimise the application of stunning by gas;

(b) prevent injury or contusions to the animals;

(c) minimise struggle and vocalisation when animals are restrained.

6.2. The gas stunner shall be equipped to measure continuously, display and record the gas concentration and the time of exposure, and to give a clearly visible and audible warning if the concentration of gas falls below the required level. The device shall be placed so as to be clearly visible to the personnel. These records shall be kept for at least one year.

6.3. The gas stunner shall be designed in a manner that, even at the maximum permitted throughput, the animals are able to lie down without being stacked on each other.

ANNEX III

OPERATIONAL RULES FOR SLAUGHTERHOUSES

(as referred to in Article 15)

1. *The arrival, moving and handling of animals*

1.1. The welfare conditions of each consignment of animals shall be systematically assessed by the animal welfare officer or a person reporting directly to the animal welfare officer upon arrival in order to identify the priorities, in particular by determining which animals have specific welfare needs and the corresponding measures to be taken.

1.2. Animals shall be unloaded as quickly as possible after arrival and subsequently slaughtered without undue delay.

Mammals, except rabbits and hares, which are not taken directly upon arrival to the place of slaughter, shall be lairaged.

Animals which have not been slaughtered within 12 hours of their arrival shall be fed, and subsequently given moderate amounts of food at appropriate intervals. In such cases, the animals shall be provided an appropriate amount of bedding or equivalent material which guarantees a level of comfort appropriate to the species and the number of animals concerned. This material shall guarantee an efficient drainage or ensure adequate absorption of urine and faeces.

1.3. Containers in which animals are transported shall be kept in good order, handled with care, in particular if they have a perforated or flexible bottom, and:

(a) shall not be thrown, dropped, or knocked over;

(b) where possible, shall be loaded and unloaded horizontally and mechanically;

Whenever possible animals shall be unloaded individually.

1.4. When containers are put one on top of the other, the necessary precautions shall be taken:

(a) to limit urine and faeces falling on the animals placed underneath;

(b) to ensure stability of the containers;

(c) to ensure that ventilation is not impeded.

1.5. For the purpose of slaughter, unweaned animals, lactating dairy animals, females having given birth during the journey or animals delivered in containers shall be given priority over other types of animal. If this is not possible, arrangements shall be made so as to relieve them from their suffering, in particular by:

(a) milking dairy animals at intervals of not more than 12 hours;

(b) providing appropriate conditions for suckling and the welfare of the newborn animal in the case of a female having given birth;

(c) providing water in the case of animals delivered in containers.

1.6. Mammals, except rabbits and hares, which are not taken directly to the place of slaughter after being unloaded, shall have drinking water available to them from appropriate facilities at all times.

1.7. A steady supply of animals for stunning and killing shall be ensured in order to prevent animal handlers rushing animals from the holding pens.

1.8. It shall be prohibited to:

(a) strike or kick the animals;

(b) apply pressure to any particularly sensitive part of the body in such a way as to cause animals avoidable pain or suffering;

(c) lift or drag the animals by the head, ears, horns, legs, tail or fleece, or handle them in such a way as to cause them pain or suffering;

however, the prohibition on lifting animals by their legs shall not apply to poultry, rabbits and hares;

(d) use prods or other implements with pointed ends;

(e) twist, crush or break the tails of animals or grasp the eyes of any animal.

1.9. The use of instruments which administer electric shocks shall be avoided as far as possible. In any case, such instruments shall only be used for adult bovine animals and adult pigs which refuse to move, and only when they have room ahead of them in which to move. The shocks shall last no longer than one second, be adequately spaced and shall only be applied to the muscles of the hindquarters. Shocks shall not be used repeatedly if the animal fails to respond.

1.10. Animals shall not be tied by the horns, antlers or nose rings and their legs shall not be tied together. When animals need to be tied, ropes, tethers or other means used shall be:

(a) strong enough not to break;

(b) such as to allow the animals, if necessary, to lie down and to eat and drink;

(c) designed in such a way as to eliminate any danger of strangulation or injury, and so as to allow animals to be quickly released.

1.11. Animals which are unable to walk shall not be dragged to the place of slaughter, but shall be killed where they lie.

2. *Additional rules for mammals in lairage (except for rabbits and hares)*

2.1. Each animal shall have enough space to stand up, lie down and, except for cattle kept individually, turn around.

2.2. Animals shall be kept securely in the lairage and care shall be taken to prevent them from escaping and to protect them from predators.

2.3. For each pen it shall be indicated with a visible sign the date and time of arrival and, except for cattle kept individually, the maximum number of animals to be kept.

2.4. Every day that the slaughterhouse operates, before any animal arrives, isolation pens for animals that require specific care shall be prepared and kept ready for immediate use.

2.5. The condition and state of health of the animals in a lairage shall be regularly inspected by the animal welfare officer or a person having appropriate competence.

3. *Bleeding of animals*

3.1. Where one person is responsible for the stunning, shackling, hoisting and bleeding of animals, that person shall carry out all those operations consecutively on one animal before carrying out any of them on another animal.

3.2. In case of simple stunning or slaughter in accordance with Article 4(4), the two carotid arteries or the vessels from which they arise shall be systematically severed. Electrical stimulation shall only be performed once the unconsciousness of the animal has been verified. Further dressing or scalding shall only be performed once the absence of signs of life of the animal has been verified.

3.3. Birds shall not be slaughtered by means of automatic neck cutters unless it can be ascertained whether or not the neck cutters have effectively severed both blood vessels. When neck cutters have not been effective the bird shall be slaughtered immediately.

ANNEX IV

CORRESPONDENCE BETWEEN ACTIVITIES AND REQUIREMENTS FOR EXAMINATION OF COMPETENCE

(as referred to in Article 21)

Slaughter operations listed in Article 7(2)	Subjects for examination of competence
All operations listed in Article 7(2)(a) to (g).	Animal behaviour, animal suffering, consciousness and sensibility, stress in animals.
(a) the handling and care of animals before they are restrained;	Practical aspects of handling and restraining animals. Knowledge of manufacturers' instructions on the type of restraint equipments used in case of mechanical restraint
(b) the restraint of animals for the purpose of stunning or killing;	
(c) the stunning of animals;	Practical aspects of stunning techniques and knowledge of manufacturers' instructions on the type of stunning equipments used. Back-up stunning and/or killing methods. Basic maintenance and cleaning of stunning and/or killing equipment.
(d) the assessment of effective stunning;	Monitoring the effectiveness of stunning. Back-up stunning and/or killing methods.
(e) the shackling or hoisting of live animals;	Practical aspects of handling and restraining animals. Monitoring the effectiveness of stunning.
(f) the bleeding of live animals;	Monitoring the effectiveness of stunning and the absence of signs of life. Back-up stunning and/or killing methods. Appropriate use and maintenance of bleeding knives.
(g) the slaughtering in accordance with Article 4(4);	Appropriate use and maintenance of bleeding knives. Monitoring the absence of signs of life.

Killing operations listed in Article 7(3)	Subjects for examination of competence
the killing of fur animals.	Practical aspects of handling and restraining animals. Practical aspects of stunning techniques and knowledge of manufacturers' instructions on stunning equipments. Back-up stunning and/or killing methods. Monitoring the effectiveness of stunning and confirmation of death. Basic maintenance and cleaning of stunning and/or killing equipment.

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาว ศศิณี ตัญเจริญสุขจิต
วันเดือนปีเกิด	24 กันยายน พ.ศ.2530
วุฒิการศึกษา	ปีการศึกษา 2554 เนติบัณฑิตไทย สมัยที่ 64
	ปีการศึกษา 2553 นิติศาสตรบัณฑิต
	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ประสบการณ์ทำงาน	พ.ศ.2558 - ปัจจุบัน: นักวิชาการตรวจเงินแผ่นดินปฏิบัติการ
	สำนักงานการตรวจเงินแผ่นดิน
	พ.ศ.2556 - 2558: นิติกร
	ส่วนทรัพย์สินทางปัญญา บริษัท อสมท จำกัด (มหาชน)