

ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์

นายสุรวัฒน์ ชลอสันติสกุล

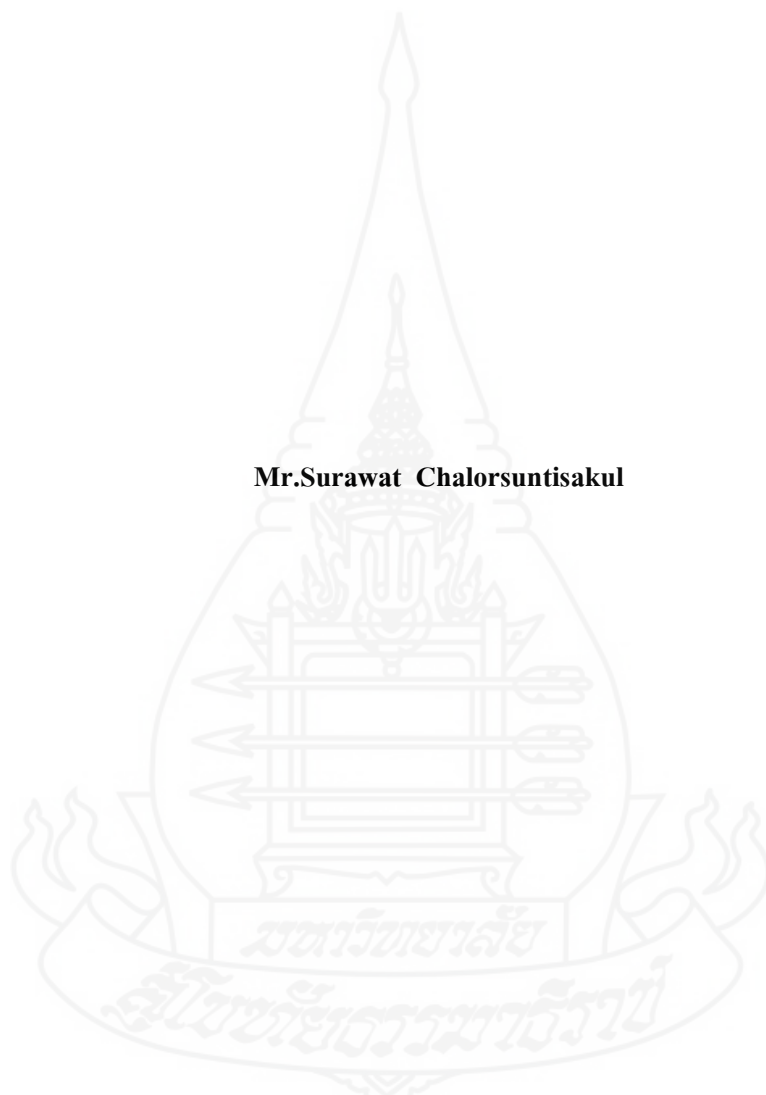


วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญานิติศาสตรมหาบัณฑิต
วิชาเอกกฎหมายมหาชน สาขาวิชานิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

พ.ศ. 2561

Legal Problems Relating to the Law on Animal Slaughtering for Selling Meat

Mr.Surawat Chalorsuntisakul



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for
the Degree of Master of Laws in Public Law

School of Law

Sukhothai Thammathirat Open University

2018

หัวข้อวิทยานิพนธ์ ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์
ชื่อและนามสกุล นายสุรวัฒน์ ชลอสันติสกุล
วิชาเอก กฎหมายมหาชน
สาขาวิชา นิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
อาจารย์ที่ปรึกษา 1. รองศาสตราจารย์ ดร.ภาณุมาศ ชัดเจนงาม
2. อาจารย์ ดร.สุพัตรา แผนวิจิต

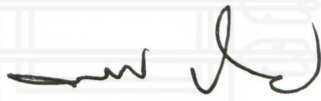
วิทยานิพนธ์นี้ ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรระดับปริญญาโท เมื่อวันที่ 13 สิงหาคม 2562

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



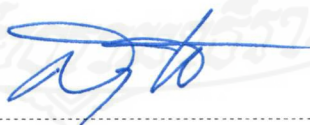
(อาจารย์ ดร.รังสิกร อุปพงศ์)

ประธานกรรมการ



(รองศาสตราจารย์ ดร.ภาณุมาศ ชัดเจนงาม)

กรรมการ



(อาจารย์ ดร.สุพัตรา แผนวิจิต)

กรรมการ



(รองศาสตราจารย์ ดร.วรางคณา จันท์คง)

ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา

ชื่อวิทยานิพนธ์ ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์

ผู้วิจัย นายสุรวัฒน์ ชลอสันติสกุล รหัสนักศึกษา 2584002428 ปริญญา นิติศาสตรมหาบัณฑิต
อาจารย์ที่ปรึกษา (1) รองศาสตราจารย์ ดร.ภาณุมาศ ชัดเงางาม (2) อาจารย์ ดร.สุพัตรา แผนวิจิต
ปีการศึกษา 2561

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่องปัญหากฎหมายเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษานิยาม ความหมายและการจัดการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ศึกษาและวิเคราะห์พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 และ (2) เปรียบเทียบกับกฎหมายขององค์การระหว่างประเทศและกฎหมายต่างประเทศเพื่อเสนอแนะแนวแก้ไขปรับปรุงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ โดยศึกษาและวิเคราะห์รวบรวมข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง โดยนำมาวิเคราะห์กับกฎหมาย หลักเกณฑ์ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อสรุปทางกฎหมายและแนวทางแก้ไข

ผลการวิจัยพบว่า พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 มีปัญหากฎหมายหลายประการ อาทิ (1) ประเด็นเรื่องการออกกฎหมายลำดับรอง ได้แก่ การกำหนดให้มาตรฐาน โรงฆ่าสัตว์เป็นมาตรฐานบังคับและการกำหนดคุณสมบัติผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (2) ประเด็นการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์และการจัดการสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ใน โรงฆ่าสัตว์ (3) ประเด็นบทบัญญัติเกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์ และ (4) ประเด็นคุณสมบัติของพนักงานตรวจโรคสัตว์และกระบวนการตรวจสัตว์ก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ จึงมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติมพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 เพื่อสร้างหลักประกันในความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคเนื้อสัตว์ที่สะอาดถูกหลักอนามัย และนำไปสู่แนวทางการควบคุมมาตรฐาน โรงฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับสภาพการณ์ของประเทศไทยเพื่อให้เกิดการพัฒนาที่เหมาะสมและยั่งยืน

คำสำคัญ โรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อบริโภค สัตว์ที่ใช้เป็นอาหาร

Thesis title: Legal Problems Relating to the Law on Animal Slaughtering for Selling Meat
Researcher: Mr. Surawat Chalorsuntisakul; **ID:** 2584002428; **Degree:** Master of Law;
Thesis advisors: (1) Dr. Panumas Kudngaongarm, Associate Professor;
(2) Dr. Supatra Phanwichit; **Academic year:** 2018

Abstract

The study of legal problems relating to animal slaughtering for meat selling had the objectives (1) to examine the definition, manage animal slaughtering for meat selling, and (2) to study, analyze the Control of Animal Slaughtering for Selling Meat Act B.E. 2559 (2016) and compare with the regulations of international standard and foreign laws in order to provide the recommendation for amendment the laws.

This qualitative research consists of literature research and analysis based on various criteria and appropriate guidelines in order to obtain a legal conclusion.

The results showed that the existing laws should be amended in many issues which are (1) the proceeding of the issuance of subordinate laws include enforcement abattoir standards as compulsory and requirements, specification the qualified persons in the animal oversight committee in the slaughter operation, (2) the humane handling of animals and management of animal welfare principles in the slaughterhouse, (3) the appropriate logistics systems for the transportation of meat for distribution and traceability systems and (4) the qualifications of animal disease inspectors and animal inspection processes before and after animal slaughtering. Therefore, they had provided amendments to the Control of Animal Slaughtering for Selling Meat Act B.E. 2559 (2016) must ensure safety and hygiene for meat consumers, and to lead the guidelines of slaughterhouse standard control that was suitable for the situation of Thailand in order to achieve appropriate and sustainable development.

Keywords: Slaughterhouse, The Slaughtering for human consumption,
Food-producing animals

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความกรุณาของ รองศาสตราจารย์ ดร.ภาณุมาศ ชัดเงางาม อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ ดร.สุพัตรา แพนวิชิต อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม และ อาจารย์ ดร. รังสิกร อุปพงษ์ ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่สละเวลาอันมีค่ายิ่งในการให้แนวคิด คำปรึกษาแนะนำด้วยดีตลอดมา ผู้เขียนรู้สึกสำนึกในความเมตตา กรุณาและขอกราบขอบพระคุณทุกท่านเป็นอย่างสูง ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ของสาขาวิชานิติศาสตร์ ตลอดจนเจ้าหน้าที่บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชทุกท่านที่ได้ช่วยเหลือจนวิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลงด้วยดี วิทยานิพนธ์ฉบับนี้หากมีคุณค่าและประโยชน์ในทางวิชาการอยู่บ้าง ผู้เขียนขอเทิดทูนบูชาพระคุณแต่บิดามารดา ครูอาจารย์และผู้มีพระคุณทุกท่าน โดยเฉพาะภรรยาและลูกทั้งสองคน ที่เป็นกำลังใจเสมอมา ส่วนความบกพร่องของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้เขียนขอน้อมรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

ศุรวัดน์ ชลอสันตีสกุล

มีนาคม 2562



สารบัญ

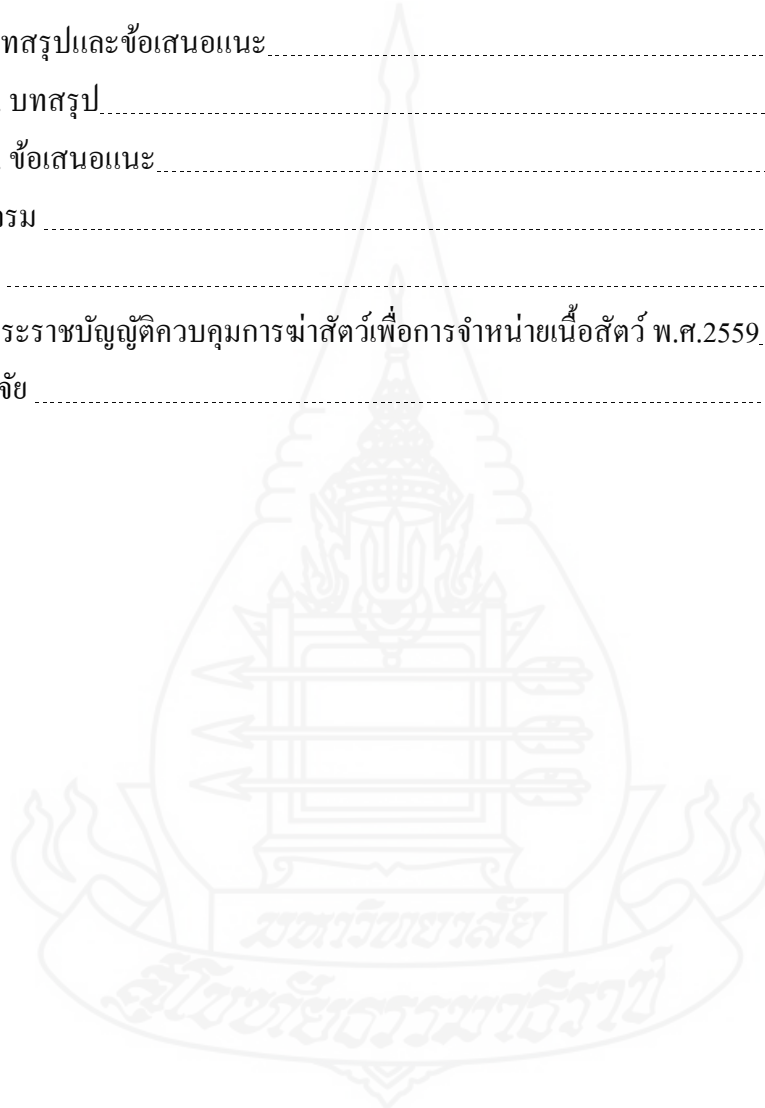
	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
2. วัตถุประสงค์การศึกษา	2
3. ขอบเขตของการศึกษา	3
4. นิยามศัพท์เฉพาะ	4
5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
6. ระเบียบวิธีวิจัย	5
บทที่ 2 การฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์	6
1. เนื้อสัตว์	6
2. สถานการณ์อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของโลก	9
3. สถานการณ์อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของประเทศไทย	12
4. แนวโน้มอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของโลก	18
5. แนวโน้มอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของประเทศไทย	21
6. นิยาม ประเภท และการจัดการ โรงฆ่าสัตว์	26
บทที่ 3 กฎหมายการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ในประเทศไทย	58
1. นิยามที่เกี่ยวข้องกับควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์	60
2. อำนาจตามกฎหมายในการกำหนดมาตรการเกี่ยวกับการประกอบกิจการ โรงฆ่าสัตว์	63
3. การขออนุญาตประกอบกิจการการฆ่าสัตว์	67
4. ขั้นตอนและกระบวนการการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์	79
5. การพักใช้และการเพิกถอนใบอนุญาต	84
6. พนักงานเจ้าหน้าที่	86
7. บทกำหนดโทษ	88

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 กฎหมายการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ในประเทศไทย (ต่อ)	
8. กฎหมายอื่นที่เป็นองค์ประกอบในกิจการการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ ด้านการขนส่งเนื้อสัตว์.....	90
บทที่ 4 กฎระเบียบเกี่ยวกับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ขององค์การระหว่าง ประเทศและกฎหมายการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ในต่างประเทศ.....	110
1. กฎระเบียบเกี่ยวกับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ขององค์การระหว่างประเทศ.....	111
1.1 คณะกรรมาธิการ โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ.....	111
1.2 องค์การ โรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ.....	121
1.3 องค์การค้ำโลก.....	134
1.4 สหภาพยุโรป.....	145
1.5 องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน.....	169
2. กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ของต่างประเทศ.....	170
2.1 ประเทศสหรัฐอเมริกา.....	170
2.2 ประเทศญี่ปุ่น.....	176
บทที่ 5 การศึกษาวิเคราะห์กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์.....	185
1. ความครอบคลุมของกฎหมายแม่บทและกฎหมายอนุบัญญัติเกี่ยวกับกิจการ การฆ่าสัตว์.....	186
2. การช้อนเหลือของกฎหมายเกี่ยวกับกิจการการฆ่าสัตว์และการบังคับใช้ มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามความสมัครใจ.....	191
3. คุณสมบัติของผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการ การฆ่าสัตว์.....	195
4. การไม่มีบทบัญญัติในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์และการจัดการสัตว์ ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์และการยกเว้นการฆ่าสัตว์ในกฎหมาย เกี่ยวกับการป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์.....	196
5. การไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับระบบ โลจิสติกส์ที่เหมาะสมสำหรับใช้ในการขนส่ง เนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายและระบบตรวจสอบย้อนกลับ.....	203

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
6. คุณสมบัติของพนักงานตรวจโรคสัตว์และกระบวนการตรวจสัตว์ก่อนและหลัง การฆ่าสัตว์.....	207
บทที่ 6 บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....	214
1. บทสรุป.....	214
2. ข้อเสนอแนะ.....	228
บรรณานุกรม.....	231
ภาคผนวก.....	235
พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่การจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559.....	236
ประวัติผู้วิจัย.....	254



บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

เนื้อสัตว์ (Meat) หมายถึง เนื้อจากสัตว์ต่าง ๆ ประเภทของสัตว์ที่ใช้เนื้อเพื่อบริโภค ได้แก่ เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อแพะ เนื้อแกะ เนื้อควาย เนื้อสัตว์ปีก เช่น ไก่ เป็ด ห่าน นกทุกประเภท สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น จระเข้ กบ เต่า ตะพาบ และอื่น ๆ เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้บริโภคส่วนใหญ่ได้จากการเลี้ยงปศุสัตว์ ผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์และนำมาชำแหละเป็นชิ้นส่วนเพื่อแบ่งจำหน่าย และสะดวกในการนำมาบริโภค¹ นอกจากนี้ยังมีนิยามเกี่ยวกับเนื้อสัตว์อีก ได้แก่ เนื้อสัตว์มีความหมายโดยทั่วไปอย่างกว้าง ๆ หมายถึง ชิ้นส่วนของร่างกายสัตว์ เช่น โคน กระบือ สุนัข แพะ แกะ ไก่ เป็ด กระจง ตาย เป็นต้น² ซึ่งมนุษย์นำมาบริโภคเป็นอาหาร ชิ้นส่วนดังกล่าว ได้แก่ กล้ามเนื้อ ไขมัน เอ็น ฟังคีด อวัยวะต่าง ๆ เช่น ตับ ปอด หัวใจ และส่วนอื่นที่บริโภคได้ รวมถึงผลิตภัณฑ์เนื้อที่ทำมาจากชิ้นส่วนของร่างกายสัตว์ ทั้งนี้ในด้านโภชนาการนั้น เนื้อสัตว์นับว่าเป็นอาหารที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตมนุษย์มาก เนื่องจากเนื้อมีโปรตีนเป็นองค์ประกอบหลัก และเป็น โปรตีนที่มีความสมบูรณ์ตามที่ร่างกายมนุษย์ต้องการ เพราะประกอบไปด้วยกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) โดยมีปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายมนุษย์ นอกจากนี้เนื้อสัตว์ยังมีองค์ประกอบทางเคมีที่คล้ายกับองค์ประกอบของเนื้อเยื่อในร่างกายมนุษย์และมีแร่ธาตุที่ร่างกายมนุษย์ต้องการ โดยเฉพาะธาตุเหล็ก ทั้งยังเป็นแหล่งวิตามินบีรวมอีกด้วย การขาดอาหารประเภทเนื้อสัตว์จะส่งผลทำให้ร่างกายไม่เจริญเติบโต เป็นโรคโลหิตจาง ผอม แคระแกร็น กล้ามเนื้อไม่มีแรงและเสียการทรงตัวได้³

¹ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานันท์ (2553). *Meat / เนื้อสัตว์*. ค้นคืน 7 มีนาคม 2562 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1141/meat-เนื้อสัตว์>

² อัมเอบ พันสด (2549). *บทเรียนบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต รายวิชา 5072410 เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์*. คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์. ค้นคืน 1 มีนาคม 2562 จาก http://elearning.nsrui.ac.th/web_elearning/meattech/lesson/less1_2.html

³ เรื่องเดียวกัน

ประเทศไทยมีการเลี้ยงปศุสัตว์และผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศและส่งออกไปยังต่างประเทศเป็นปริมาณมากในแต่ละปี ทั้งนี้การตลาดเนื้อสัตว์ในปัจจุบัน มีการแข่งขัน และการกีดกันทางการค้าในระดับสูง ประเด็นที่นำมาใช้เป็นข้ออ้างในการกีดกันทางการค้าส่วนใหญ่จะเป็นประเด็นเรื่องความปลอดภัยของอาหาร (Food safety) ซึ่งรัฐบาลไทยได้ตระหนักและให้ความสำคัญเกี่ยวกับการผลิตอาหาร โดยกำหนดมาตรการควบคุมการผลิตในระดับฟาร์ม ปศุสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ โรงงานชำแหละเนื้อสัตว์ โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ ตลอดจนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภคของประชาชน โดยทั้งนี้ต้องมีการควบคุม ตั้งแต่การเลี้ยงที่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ การฆ่าสัตว์ และการผลิตเนื้อสัตว์ที่โรงฆ่าสัตว์ การขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ไปสู่สถานที่จำหน่ายและมีสถานที่จำหน่ายที่ถูกสุขลักษณะด้วย

ประเทศไทยมีกฎหมายเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ อาทิเช่น พระราชบัญญัติลักษณะฆ่าโค กระบือและสุกร ตามหัวเมือง ร.ศ.119 พระราชบัญญัติลักษณะฆ่าโค กระบือและสุกร ตามหัวเมือง แก้ไขเพิ่มเติม พุทธศักราช 2473 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าขายโค กระบือ แพะ แกะและสุกร พุทธศักราช 2481 พระราชบัญญัติอากรฆ่าสัตว์ พุทธศักราช 2488 และพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ซึ่งบังคับใช้มาก่อนปัจจุบัน โดยต่อมามีคณะรัฐมนตรีได้เสนอร่างพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ... ซึ่งเป็นการปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายสัตว์ ซึ่งใช้บังคับมาตั้งแต่ พ.ศ.2535 ที่พบว่าบางประเด็นไม่เหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ยังขาดเอกภาพ ระบบการควบคุมและตรวจสอบสุขอนามัยในกระบวนการฆ่าสัตว์ยังไม่ได้มาตรฐานและไม่ครอบคลุมถึงกระบวนการขนส่งเนื้อสัตว์ ดังนั้น เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การอนุญาตให้มีเอกภาพ โดยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการพิจารณาอนุญาตตั้งแต่ต้น และสร้างระบบการควบคุมตรวจสอบคุณภาพในกระบวนการฆ่าสัตว์ และการขนส่งเนื้อสัตว์ เพื่อการจำหน่ายให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น และเพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหารอันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย ซึ่งต่อมาได้ประกาศใช้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ลงในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 133 ตอนที่ 85 ก เมื่อวันที่ 26 กันยายน พ.ศ.2559 แต่อย่างไรก็ตามกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ดังกล่าว ยังมีความครอบคลุมของกฎหมายไม่ครอบคลุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์อยู่ ทั้งนี้ยังมีความซ้ำซ้อนของกฎหมายที่ใช้ควบคุมโรงฆ่าสัตว์และการใช้มาตรฐานตามความสมัครใจ ก่อให้เกิดสองมาตรฐาน เนื่องจากการกำหนดให้ปฏิบัติตามความสมัคร และการไม่มีบทบัญญัติในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์และการจัดการสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ นอกจากนั้นยังไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์ที่

เหมาะสมสำหรับใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายและระบบตรวจสอบย้อนกลับ รวมถึงการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานตรวจโรคสัตว์และกระบวนการตรวจสอบสัตว์ก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ จึงมีความจำเป็นต้องทำการศึกษาเรื่องดังกล่าวเพื่อหาแนวทางหรือมาตรการที่เหมาะสมทางกฎหมายมาแก้ปัญหาเหล่านี้

2. วัตถุประสงค์การศึกษา

- 2.1 เพื่อศึกษานิยาม ความหมายและการจัดการการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 2.2 เพื่อศึกษาและวิเคราะห์พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559
- 2.3 เพื่อศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ของต่างประเทศ
- 2.4 เพื่อเสนอแนะ แก้ไข ปรับปรุงกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้สอดคล้องกับสถานการณ์และมีความเป็นสากล

3. ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาเรื่องนี้เน้นศึกษากฎหมายเกี่ยวกับควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ประโยชน์สำหรับการวิเคราะห์ ปรับปรุง แก้ไขเพิ่มเติมหลักเกณฑ์หรือบทบัญญัติที่เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าว โดยให้มีการจัดการที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่ถูกต้องลักษณะและมีความปลอดภัยสำหรับการบริโภคของมนุษย์ โดยศึกษาจากพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 โดยเปรียบเทียบกับแนวคิดและหลักเกณฑ์ขององค์การระหว่างประเทศ ได้แก่ คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร โดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลก องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ องค์การการค้าโลก สหภาพยุโรป และเปรียบเทียบกฎหมายกับประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศญี่ปุ่น

4. นิยามศัพท์เฉพาะ

ในการศึกษาครั้งนี้ได้กำหนดขอบเขตของนิยามความหมายเพ ่อใช้สำหรับทำการศึกษาวิจัยเฉพาะในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ดังนี้

4.1 เนื้อสัตว์ หมายถึง เนื้อจากสัตว์บกชนิดต่าง ๆ ประเภทของสัตว์ที่ใช้เนื้อเพื่อบริโภคสำหรับมนุษย์ โดยเน้นถึงเนื้อสัตว์ที่ได้มาจากสัตว์ใหญ่ เช่น สุกร โค กระบือ แพะ แกะ หรือที่จัดอยู่ในกลุ่มเนื้อแดง (Red Meat) และเนื้อที่ได้มาจากสัตว์ปีก เช่น ไก่ เป็ด ห่าน หรือที่จัดอยู่ในกลุ่มเนื้อสัตว์ปีก (Poultry Meat) ทั้งนี้ครอบคลุมเฉพาะเนื้อสัตว์ที่ยังมิได้แปรรูป หรือปรุงสุก

4.2 ความปลอดภัยอาหาร (food safety) หมายถึง อาหารที่ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค เมื่อทำการเตรียมหรือรับประทานเข้าไปตามวัตถุประสงค์ของการนำไปใช้

4.3 ห่วงโซ่อาหาร (food chain) หมายถึง ลำดับขั้นตอนกระบวนการ การแจกจ่าย การจัดเก็บและการปฏิบัติกับอาหารและส่วนผสมของอาหารจากขั้นตอนการผลิตจนถึงการบริโภค

4.4 โรงฆ่าสัตว์ หรือโรงเชือด (slaughterhouse หรือ abattoir) หมายถึง สิ่งก่อสร้างที่สัตว์จะถูกฆ่าเพื่อเป็นนำมาเป็นอาหาร แต่ไม่ครอบคลุมถึงโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่ได้นำเนื้อสัตว์มาเป็นอาหาร ซึ่งใช้ฆ่าสัตว์ที่ไม่เหมาะสำหรับการรับประทานหรือที่ไม่สามารถเลี้ยงในฟาร์มได้อีกต่อไป

5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

5.1 ทำให้ทราบนิยาม ความหมายและการจัดการการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

5.2 ทำให้ทราบปัญหาเกี่ยวกับกฎหมายควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทย

5.3 ทำให้ทราบถึงกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ของต่างประเทศ

5.4 ได้แนวทางในการปรับปรุงกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้สอดคล้องกับสถานการณ์และมีความเป็นสากล

6. ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษานี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีการวิจัยเอกสาร (Documentary Research) โดยศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากหนังสือ ตำรา บทความวารสาร งานวิจัย บทบัญญัติของกฎหมาย รายงานการประชุมในการร่างหรือแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย และเอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งของประเทศไทยและต่างประเทศ ทั้งนี้รวมถึงหลักเกณฑ์ขององค์การระหว่างประเทศ รวมทั้งเว็บไซต์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เพื่อนำมาวิเคราะห์โดยอาศัยหลักเกณฑ์และแนวทางที่เหมาะสมต่าง ๆ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อสรุปทางกฎหมาย



บทที่ 2

การฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์เป็นแหล่งอาหารที่ให้โปรตีนสูง ทั้งนี้เนื้อสัตว์เป็นโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและถูกดูดซึมเข้าไปในร่างกายได้เกือบหมด เนื้อสัตว์มีโปรตีนอยู่สูงถึงร้อยละ 20 และมีกรดอะมิโนไลซีน (lysine) และทอรีน (taurine) ในปริมาณสูง เมื่อเทียบกับปริมาณโปรตีนที่ได้จากอาหารอื่น นอกจากนี้เนื้อสัตว์ประกอบด้วยวิตามินหลายอย่าง ได้แก่ บี 1 บี 6 บี 12 เอ ดี อี เค และซี โดยเฉพาะวิตามินซีมีอยู่มากในผลิตภัณฑ์เนื้อ เช่น ไส้กรอก แฮม เป็นต้น นอกจากนี้ในผลิตภัณฑ์เนื้อกลุ่มหมักเปรี้ยว เช่น แหนม และ ซาลามี ยังมีแบคทีเรียที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น แลคโตบาซิลลัส (*Lactobacillus spp.*) อีกด้วย และเนื้อสัตว์ยังประกอบด้วยแร่ธาตุที่สำคัญต่อร่างกาย และมักจะพบอยู่น้อยมากในแหล่งอาหารอื่น ๆ แต่จะมีมากในเนื้อสัตว์ คือ ธาตุเหล็ก สังกะสี ซีลีเนียม ดังนั้นการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศจึงต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ดีมีคุณภาพ ได้มาตรฐานสากล ซึ่งปัจจุบันประเทศไทยมีโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ จำนวนมากกว่า 2,313 แห่ง การปรับปรุงแก้ไขกฎหมายเพื่อควบคุมสุขลักษณะในการผลิตเนื้อสัตว์ก็เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่สะอาดและปลอดภัยต่อการบริโภค ทั้งนี้เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปรับปรุงพัฒนาโรงฆ่าสัตว์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีการผลิตเนื้อสัตว์ที่สะอาดและปลอดภัยต่อการบริโภคเป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค รวมทั้งเป็นการสร้างมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทยให้สามารถแข่งขันในตลาดการค้าเสรี

1. เนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ มีความหมายโดยทั่วไปอย่างกว้าง ๆ หมายถึง ชิ้นส่วนของร่างกายสัตว์ เช่น โค กระบือ สุกร แพะ แกะ ไก่ เป็ด กระจ่าง เป็นต้น ซึ่งมนุษย์นำมาบริโภคเป็นอาหาร ชิ้นส่วนดังกล่าว

¹ อิมเม็บ พันสด (2549). บทเรียนบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต รายวิชา 5072410 เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์. คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์. สืบค้น 1 มีนาคม 2562 จาก http://clearing.nsr.u.ac.th/web_elearning/meattech/lesson/less1_2.html

ได้แก่ กล้ามเนื้อ ไชมัน เอ็น ฟังคีต อวัยวะต่าง ๆ เช่น ตับ ปอด หัวใจ และ ส่วนอื่นที่บริโภคได้ รวมถึงผลิตภัณฑ์เนื้อที่ทำมาจากชิ้นส่วนของร่างกายสัตว์

นอกจากนี้เนื้อสัตว์ (meat)² ยังหมายถึง เนื้อจากสัตว์ต่าง ๆ ประเภทของสัตว์ที่ใช้เนื้อเพื่อบริโภค ได้แก่ เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม เช่น เนื้อสุกร เนื้อโค เนื้อแพะ เนื้อแกะ เนื้อควาย เนื้อสัตว์ปีก เช่น ไก่ เป็ด ห่าน นกทุกประเภท สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น จระเข้ กบ เต่า ตะพาบ และอื่น ๆ เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้บริโภคส่วนใหญ่ได้จากการปศุสัตว์ ผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ และนำมาชำแหละเป็นชิ้นส่วนเพื่อแบ่งจำหน่าย และสะดวกในการนำมาบริโภค

ทั้งนี้ประเภทของสัตว์ที่ใช้เนื้อเพื่อบริโภคหรือเนื้อสัตว์ที่มนุษย์นิยมนำเนื้อมาเป็นอาหารได้แก่

1.1 เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม

1.1.1 เนื้อโค (*beef*) หมายถึง เนื้อสัตว์ (meat) ที่ได้จากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมประเภท cattle ได้แก่ เนื้อจากโค

1.1.2 เนื้อหมู (*pork*) หมายถึง เนื้อสุกร หรือที่เรียกทั่วไปว่า เนื้อหมู

1.1.3 เนื้อแกะ (*lamb*) โดยจะแบ่งออกเป็น 2 ชนิด ได้แก่ lamb หมายถึง เนื้อ (meat) ที่ได้จากลูกแกะอายุน้อยกว่า 1 ปี หากเป็นเนื้อแกะโตเต็มวัยจะเรียกว่า mutton

1.1.4 เนื้อแพะ (*goat meat*) หมายถึง เนื้อ (meat) จากแพะในสกุลคาปรา (*Capra spp.*) ชนิดที่เลี้ยงเพื่อใช้เป็นอาหารมนุษย์

1.1.5 เนื้อกระบือ (*buffalo meat*) หมายถึง เนื้อสัตว์ (meat) ที่ได้จากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมประเภท cattle ได้แก่ เนื้อกระบือ

1.2 เนื้อจากสัตว์ปีก (poultry)

1.2.1 เนื้อไก่

1.2.2 เนื้อเป็ด

1.2.3 เนื้อห่าน

1.2.4 เนื้อนก

1.3 เนื้อจากสัตว์น้ำ

1.3.1 ปลา

1.3.2 กุ้ง

² พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนพานนท์ (2553). Meat / เนื้อสัตว์. ค้นคืน 7 มีนาคม 2562 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1141/meat-เนื้อสัตว์>

1.3.3 ปู

1.3.4 หอยและหมีก

การนิยามบริโภคนั้นขึ้นอยู่กับความนิยมของประชากรในบริเวณนั้น ภูมิภาค และความเชื่อตามหลักศาสนา โดยทั่วไปเราจะบริโภคสัตว์ที่เป็นกล้ามเนื้อของสัตว์ต่าง ๆ ซึ่ง กล้ามเนื้อของสัตว์สามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภท³ คือ

1) กล้ามเนื้อลาย ซึ่งหมายความว่า เป็นกล้ามเนื้อที่ร่างกายใช้ในการเคลื่อนไหว และเป็นโครงสร้าง ได้แก่ กล้ามเนื้อตามแขนขาและลำตัว จะเป็นกล้ามเนื้อที่ติดอยู่กับกระดูก (skeleton muscle)

2) กล้ามเนื้อเรียบ เป็นกล้ามเนื้อของอวัยวะภายในทั้งหลาย ทั้งกระเพาะ ไตและ ปอด เป็นต้น (smooth muscle)

3) กล้ามเนื้อหัวใจ เป็นกล้ามเนื้อลายที่ทำงานโดยไม่อยู่ภายใต้การควบคุมของสมอง ไม่สามารถควบคุมได้ (cardiac muscle)

ทั้งนี้โครงสร้างและองค์ประกอบของกล้ามเนื้อสัตว์ หมายถึง กล้ามเนื้อลายที่เกาะติดกับกระดูก มีลักษณะเป็นมัด แต่ละมัดมีความยาวและขนาดแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับตำแหน่ง และหน้าที่ของกล้ามเนื้อนั้น ๆ โดยถูกห่อหุ้มด้วยเนื้อเยื่อเกี่ยวพันพวก endomysium perimysium และepimysium แต่ละมัดของกล้ามเนื้อประกอบด้วยเส้นใยกล้ามเนื้อ (muscle fiber) ซึ่งมีขนาดของเส้นผ่าศูนย์กลาง 0.01 – 0.0125 มม. ลักษณะของเซลล์ในเส้นใยจะเปลี่ยนแปลงไปตามอายุ เพศ และวิธีการเลี้ยง องค์ประกอบทางเคมีของกล้ามเนื้อมี โปรตีนเป็นส่วนสำคัญ โดยโปรตีนในกล้ามเนื้อแบ่งออกเป็นซาโคพลาสมิก (sarcoplasmic) ไมโอไฟบริลลา (myofibrillar) ซาโคเลมมา (sarcolemma) และเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน (connective tissue) นอกจากนี้เป็นไขมัน คาร์โบไฮเดรต ไวตามิน แร่ธาตุ และเอนไซม์ ไขมันในกล้ามเนื้อของสัตว์จะมีปริมาณแตกต่างกันไปตามส่วนต่างๆของกล้ามเนื้อ อายุ และสายพันธุ์ ไขมันของสัตว์มีอยู่ 2 ลักษณะคือ ไขมันที่อยู่ภายในเซลล์และภายนอกเซลล์

ในเนื้อสัตว์นั้น โดยทั่วไปเนื้อสุกรและเนื้อโคมีโปรตีนอยู่ประมาณร้อยละ 13-20 ไขมันร้อยละ 10-40 คาร์โบไฮเดรตไม่เกินร้อยละ 1 น้ำร้อยละ 45-70 นอกนั้นประกอบด้วยไวตามิน แร่ธาตุ และเอนไซม์ต่าง ๆ สำหรับเนื้อสัตว์ปีก เช่น เนื้อไก่ ประกอบด้วยน้ำร้อยละ 74 โปรตีนร้อยละ 19 ไขมันร้อยละ 5 เถ้าร้อยละ 0.8 และมีแร่ธาตุพวกแคลเซียม ฟอสฟอรัส ไวตามินเอและไนอา

³ สุมธ ดันตระเชียร, 2544. เอกสารประกอบการสอน วิชา 2314255 Elementary Food Technology. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 5 หน้า

ซิน เป็นองค์ประกอบ เนื้อไก่มีโปรตีนที่มีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายอยู่ครบ ส่วนไขมันจะมีอยู่ได้ผิวหนังเป็นส่วนใหญ่ และไขมันในเนื้อไก่จะมีกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวมากกว่าไขมันจากโคและหมู

ส่วนสัตว์น้ำ เช่น เนื้อปลา ประกอบด้วยน้ำร้อยละ 83.6 โปรตีนร้อยละ 15.2 ไขมันร้อยละ 0.8 และแร่ธาตุร้อยละ 1.1 คุณค่าทางอาหารของเนื้อปลานั้น พบว่าโปรตีนจากปลาเป็นโปรตีนย่อยง่ายกว่าโปรตีนจากเนื้อโค และมีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายมาก ในปลาทะเลไขมันปลามีกรดไขมันไม่อิ่มตัวอยู่มาก และมีกรดไขมันที่มีจำนวนคาร์บอนมากกว่า 18 ตัว อยู่ถึงหนึ่งในสามของกรดไขมันทั้งหมด⁴

แต่อย่างไรก็ตามนิยามของสัตว์และเนื้อสัตว์ตามกฎหมายกฎหมายเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ มีนิยามตามมาตรา 4 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการค้าจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ดังนี้ “สัตว์” หมายความว่า โค กระบือ แพะ แกะ สุกร นกกระทา ไก่ เป็ด ห่านและสัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง และ “เนื้อสัตว์” หมายความว่า เนื้อหรือส่วนอื่นของสัตว์ที่ตายแล้วและยังมิได้ปรุงแต่งให้เป็นอาหารหรือมิได้ปรุงแต่งเพื่อให้คงอยู่ไม่เน่าเปื่อย ทั้งที่ชำแหละแล้วและยังมิได้ชำแหละ กล่าวโดยสรุปนิยามของเนื้อสัตว์ที่ทำการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ หมายถึง เนื้อหรือส่วนอื่นของโค กระบือ แพะ แกะ สุกร นกกระทา ไก่ เป็ด และห่านที่ตายแล้วและยังมิได้ปรุงแต่งให้เป็นอาหารเท่านั้น

2. สถานการณ์อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของโลก⁵

ตั้งแต่ช่วงปี พ.ศ.2500 เป็นต้นมา ประชากรทั่วโลกบริโภคเนื้อสัตว์เพิ่มขึ้นจากเดิมถึง 4 เท่า ทั้งนี้มีการฆ่าสัตว์เพื่อนำมาบริโภคถึง 76,000,000,000 ตัวต่อปี โดยใช้พื้นที่เกษตรกรรมของโลกมากกว่า 3 ใน 4 ส่วนเพื่อการผลิตปศุสัตว์ โดยสถานการณ์อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคมีดังต่อไปนี้

2.1 สถานการณ์อุตสาหกรรมไก่เนื้อของโลก

2.1.1 การผลิต

⁴ สุเมธ ตันตระเชียร, 2544. เอกสารประกอบการสอน วิชา 2314255 Elementary Food Technology. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 5 หน้า

⁵ สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร, 2559. สถานการณ์และแนวโน้มสินค้าเกษตรที่สำคัญ ปี 2560. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 218 หน้า

ปี 2555 - 2559 การผลิตเนื้อไก่ของโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 1.97 ต่อปี โดยรัสเซียมีอัตราการขยายตัวสูงที่สุด คือ ร้อยละ 7.70 ซึ่งเป็นผลจากมาตรการสนับสนุนการเลี้ยงไก่ของภาครัฐ ปี 2559 การผลิตเนื้อไก่ของโลกมีปริมาณ 89.55 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 88.69 ล้านตัน ในปี 2558 ร้อยละ 0.96 โดยสหรัฐอเมริกายังคงเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ที่สุด มีปริมาณการผลิต 18.28 ล้านตัน รองลงมาได้แก่ บราซิล 13.61 ล้านตัน จีน 12.70 ล้านตัน และสหภาพยุโรป 11.07 ล้านตัน

2.1.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

ปี 2555 - 2559 การบริโภคเนื้อไก่ของโลก มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 1.86 ต่อปี โดยในปี 2559 การบริโภคเนื้อไก่ของโลกมีปริมาณ 87.38 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 86.96 ล้านตันของปี 2558 ร้อยละ 0.48 ซึ่งสหรัฐอเมริกาเป็นประเทศที่มีการบริโภคเนื้อไก่มากที่สุด คือ 15.23 ล้านตัน รองลงมาได้แก่ จีน 12.99 ล้านตัน และสหภาพยุโรป 10.38 ล้านตัน

2) การส่งออก

ปี 2555 - 2559 การส่งออกเนื้อไก่ของโลกขยายตัวเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 1.34 ต่อปี โดยในปี 2559 การส่งออกเนื้อไก่ของโลกมีปริมาณ 10.79 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 10.25 ล้านตัน ในปี 2558 ร้อยละ 5.26 ผลจากการระบาดของโรคไข้หวัดนกตั้งแต่ปี 2547 ทำให้บราซิลซึ่งเป็นประเทศปลอดไข้หวัดนกก้าวขึ้นมาเป็นผู้ส่งออกอันดับ 1 ของโลกแทนสหรัฐอเมริกา โดยในปี 2559 บราซิลสามารถส่งออกเนื้อไก่ได้ปริมาณ 4.11 ล้านตันรองลงมาได้แก่ สหรัฐอเมริกา 2.98 ล้านตัน สหภาพยุโรป 1.25 ล้านตัน และประเทศไทย 0.67 ล้านตัน โดยประเทศไทยได้ก้าวมาเป็นประเทศผู้ส่งออกเนื้อไก่อันดับที่ 4 ของโลกตั้งแต่ปี 2551 เป็นต้นมา

3) การนำเข้า

ปี 2555 - 2559 การนำเข้าเนื้อไก่ของโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 0.75 ต่อปี โดยในปี 2559 การนำเข้าเนื้อไก่ของโลกมีปริมาณ 8.91 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 8.63 ล้านตัน ในปี 2558 ร้อยละ 3.25 โดยญี่ปุ่นเป็นประเทศที่นำเข้าเนื้อไก่มากเป็นอันดับ 1 ของโลก คือ 0.96 ล้านตัน รองลงมาได้แก่ ซาอุดีอาระเบีย 0.85 ล้านตัน เม็กซิโก 0.82 ล้านตัน สหภาพยุโรป 0.75 ล้านตัน อิรัก 0.67 ล้านตัน และแอฟริกาใต้ 0.52 ล้านตัน

2.2 สถานการณ์อุตสาหกรรมสุกรของโลก

2.2.1 การผลิต

ปี 2555 - 2559 การผลิตเนื้อสุกรของประเทศต่าง ๆ เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 0.48 ต่อปี ในปี 2559 การผลิตเนื้อสุกรของโลกมีปริมาณรวม 108.20 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2558 ซึ่งมีปริมาณ 111.38 ล้านตัน ร้อยละ 2.86 ประเทศต่าง ๆ ส่วนใหญ่ผลิตเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะประเทศผู้ผลิต

ที่สำคัญ ได้แก่ สหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา บราซิล รัสเซีย เวียดนาม และแคนาดา ผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 0.26 ร้อยละ 1.67 ร้อยละ 5.43 ร้อยละ 5.93 ร้อยละ 2.02 และร้อยละ 4.00 ตามลำดับ ส่วนจีนผลิตลดลงร้อยละ 8.03

2.2.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

ปี 2555 - 2559 ความต้องการบริโภคเนื้อสุกรของประเทศต่าง ๆ เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 0.44 ต่อปี ในปี 2559 การบริโภคเนื้อสุกรของโลกมีปริมาณรวม 108.00 ล้านตัน ลดลงจากปี 2558 ซึ่งมีปริมาณ 109.91 ล้านตัน ร้อยละ 1.74 ประเทศต่าง ๆ มีการบริโภคเพิ่มขึ้น โดยสหรัฐอเมริกา รัสเซีย ญี่ปุ่น และเวียดนาม มีการบริโภคเพิ่มขึ้นร้อยละ 0.01 ร้อยละ 4.77 ร้อยละ 0.86 และร้อยละ 2.04 ตามลำดับ ส่วนจีน สหภาพยุโรป และบราซิล มีการบริโภคลดลงร้อยละ 2.87 ร้อยละ 4.07 และร้อยละ 2.83 ตามลำดับ

2) การส่งออก

ปี 2555 - 2559 การส่งออกเนื้อสุกรของประเทศต่าง ๆ เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 3.60 ต่อปี ในปี 2559 การส่งออกเนื้อสุกรมีปริมาณรวม 8.54 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2558 ซึ่งมีปริมาณ 7.22 ล้านตัน ร้อยละ 18.28 ประเทศต่าง ๆ ส่วนใหญ่ส่งออกเพิ่มขึ้น ได้แก่ สหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา แคนาดา บราซิล และเม็กซิโก มีการส่งออกเพิ่มขึ้นร้อยละ 38.13 ร้อยละ 3.70 ร้อยละ 8.96 ร้อยละ 43.54 และร้อยละ 9.38 ตามลำดับ เนื่องจากความต้องการในตลาดโลกเพิ่มขึ้น และสหรัฐอเมริกาส่งออกได้เพิ่มขึ้นจากการที่สามารถแข่งขันด้านราคากับประเทศคู่แข่ง สำหรับประเทศที่ส่งออกลดลง ได้แก่ จีน ชิลี และออสเตรเลีย ส่งออกลดลงร้อยละ 22.08 ร้อยละ 1.69 และร้อยละ 2.78 ตามลำดับ

3) การนำเข้า

ปี 2555 - 2559 การนำเข้าเนื้อสุกรของประเทศต่าง ๆ เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 4.10 ต่อปี ในปี 2559 การนำเข้าเนื้อสุกรของประเทศผู้นำเข้าเนื้อสุกรที่สำคัญมีปริมาณรวม 8.31 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2558 ซึ่งมีปริมาณ 6.71 ล้านตัน ร้อยละ 23.85 ประเทศต่าง ๆ ส่วนใหญ่นำเข้าเพิ่มขึ้น ได้แก่ จีน นำเข้าเพิ่มขึ้นถึง 1.33 เท่า เนื่องจากมีปริมาณการผลิตลดลง ส่วนญี่ปุ่น เม็กซิโก เกาหลีใต้ สหรัฐอเมริกา และฮ่องกง มีการนำเข้าเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.94 ร้อยละ 4.49 ร้อยละ 1.84 ร้อยละ 2.17 และร้อยละ 22.17 ตามลำดับ สำหรับออสเตรเลียนำเข้าลดลงร้อยละ 2.27

2.3 สถานการณ์อุตสาหกรรมโคเนื้อของโลก

2.3.1 การผลิต

ปี 2555 - 2559 การผลิตเนื้อโคของประเทศต่าง ๆ เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 0.13 ต่อปี ในปี 2559 มีปริมาณการผลิต 60.49 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2558 ที่มีปริมาณการผลิต 60.02 ล้านตัน ร้อยละ 0.77 ผู้ผลิตรายใหญ่มีการผลิตเพิ่มขึ้น ได้แก่ สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป จีน และอินเดีย โดยผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 5.29 ร้อยละ 2.07 ร้อยละ 2.99 และร้อยละ 3.66 ตามลำดับ ส่วนบราซิลมีผลผลิตลดลงร้อยละ 1.50

2.3.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

ปี 2555 - 2559 ปริมาณความต้องการบริโภคเนื้อโคในประเทศต่าง ๆ ลดลงในอัตราร้อยละ 0.35 ต่อปี ประเทศที่มีการบริโภคมากที่สุด คือ สหรัฐอเมริกา รองลงมาได้แก่ สหภาพยุโรป และจีน การบริโภคเนื้อโคในปี 2559 มีปริมาณ 57.73 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2558 ที่มีการบริโภคปริมาณ 58.16 ล้านตัน ร้อยละ 0.75

2) การส่งออก

ปี 2555 - 2559 การส่งออกเนื้อโคเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 3.49 ต่อปี บราซิลและอินเดีย มีการส่งออกมากที่สุด รองลงมาได้แก่ ออสเตรเลีย และสหรัฐอเมริกา ในปี 2559 มีการส่งออกเนื้อโค 9.44 ล้านตัน ลดลงจากปี 2558 ที่มีการส่งออก 9.54 ล้านตัน ร้อยละ 1.03 เนื่องจากออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ มีการส่งออกลดลงร้อยละ 25.30 และร้อยละ 9.23 ตามลำดับ ส่วนบราซิล อินเดีย และสหรัฐอเมริกา มีการส่งออกเพิ่มขึ้นร้อยละ 8.50 ร้อยละ 2.44 และร้อยละ 8.95 ตามลำดับ

3) การนำเข้า

ปี 2555 - 2559 การนำเข้าเนื้อโคเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 2.96 ต่อปี ในปี 2559 มีการนำเข้าเนื้อโค 7.67 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2558 ที่มีการนำเข้า 7.65 ล้านตัน ร้อยละ 0.25 เนื่องจากจีน ญี่ปุ่น และเกาหลีใต้ มีการนำเข้าเพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ 24.43 ร้อยละ 11.32 และร้อยละ 23.19 ตามลำดับ ส่วนสหรัฐอเมริกาและรัสเซีย มีการนำเข้าลดลงร้อยละ 10.40 และร้อยละ 5.80 ตามลำดับ

3. สถานการณ์อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของประเทศไทย⁶

3.1 สถานการณ์อุตสาหกรรมไก่เนื้อของประเทศไทย

⁶ สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร, 2559. สถานการณ์และแนวโน้มสินค้าเกษตรที่สำคัญ ปี 2560. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 218 หน้า

3.1.1 การผลิต

ปี 2555 - 2559 การผลิตไก่เนื้อของประเทศไทยเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 7.85 ต่อปี โดยในปี 2559 มีการผลิตไก่เนื้อ 1,397.47 ล้านตัว หรือ 1.92 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 1,338.94 ล้านตัว หรือ 1.85 ล้านตันในปี 2558 ร้อยละ 4.37 เนื่องจากการผลิตไก่เนื้อของประเทศไทยมีการจัดการฟาร์มที่ได้มาตรฐาน และมีระบบการผลิตที่ปลอดภัย จึงทำให้ปริมาณการผลิตขยายตัวเพิ่มขึ้นเพื่อตอบสนองต่อความต้องการบริโภคและการส่งออกที่เพิ่มขึ้น

3.1.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

ปี 2555 - 2559 การบริโภคเนื้อไก่ของประเทศไทยเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 8.80 ต่อปี โดยในปี 2559 มีปริมาณการบริโภคเนื้อไก่ 1.26 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 1.23 ล้านตัน ในปี 2558 ร้อยละ 2.42 โดยปริมาณการบริโภคมีสัดส่วนร้อยละ 65.66 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด

2) การส่งออก

ปี 2555 - 2559 ปริมาณการส่งออกเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์ของประเทศไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 6.37 ต่อปี โดยในปี 2559 ประเทศไทยส่งออกเนื้อไก่รวมปริมาณ 660,000 ตัน มูลค่า 86,500 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปริมาณ 621,774 ตัน มูลค่า 81,175 ล้านบาท ของปี 2558 ร้อยละ 6.15 และร้อยละ 6.56 ตามลำดับ ตลาดส่งออกที่สำคัญ ได้แก่ ญี่ปุ่น (ร้อยละ 53.91) สหภาพยุโรป (ร้อยละ 31.61) กลุ่มประเทศในอาเซียน (ร้อยละ 8.11) และประเทศอื่น ๆ (ร้อยละ 6.37) ด้านการส่งออกไก่สดแช่แข็ง ในปี 2559 ส่งออกปริมาณ 200,000 ตัน มูลค่า 16,500 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปริมาณ 175,758 ตัน มูลค่า 14,320 ล้านบาท ของปี 2558 ร้อยละ 13.79 และร้อยละ 15.22 ตามลำดับ เนื่องจากความต้องการบริโภคของประเทศคู่ค้าที่ขยายตัวเพิ่มขึ้น โดยตลาดส่งออกไก่สดแช่แข็งที่สำคัญ ได้แก่ ญี่ปุ่น (ร้อยละ 58.24) กลุ่มประเทศในอาเซียน (ร้อยละ 30.75 ซึ่งส่วนใหญ่ส่งไปยังประเทศ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และสิงคโปร์) สหภาพยุโรป (ร้อยละ 6.57) และประเทศอื่น ๆ (ร้อยละ 4.44) ด้านการส่งออกเนื้อไก่แปรรูป ส่งออกปริมาณ 460,000 ตัน มูลค่า 70,000 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปริมาณ 446,016 ตัน มูลค่า 66,855 ล้านบาท ในปี 2558 ร้อยละ 3.14 และร้อยละ 4.70 ตามลำดับ ตลาดส่งออกไก่แปรรูปที่สำคัญ ได้แก่ ญี่ปุ่น (ร้อยละ 48.68) สหภาพยุโรป (ร้อยละ 40.33) กลุ่มประเทศในอาเซียน (ร้อยละ 3.55) และประเทศอื่น ๆ (ร้อยละ 7.44)

3) ราคา

ก. ราคาที่เกษตรกรขายได้

ปี 2555 - 2559 ราคาไก่เนื้อที่เกษตรกรขายได้มีแนวโน้มลดลงในอัตราร้อยละ 2.85 ต่อปี โดยในปี 2559 ราคาไก่เนื้อที่เกษตรกรขายได้เฉลี่ยกิโลกรัมละ 38.00 บาท ลดลงจากกิโลกรัมละ 39.61 บาท ในปี 2558 ร้อยละ 4.06 เนื่องจากมีปริมาณไก่เนื้อออกสู่ตลาดมากขึ้นเมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา

ข. ราคาส่งออก

ปี 2559 ราคาส่งออกไก่สดแช่แข็งเฉลี่ยกิโลกรัมละ 82.50 บาท ปรับตัวสูงขึ้นจากกิโลกรัมละ 81.48 บาท ในปี 2558 ร้อยละ 1.26 ส่วนราคาส่งออกเนื้อไก่แปรรูปในปี 2559 เฉลี่ยกิโลกรัมละ 152.17 บาท ปรับตัวสูงขึ้นจากกิโลกรัมละ 149.89 บาท ในปี 2558 ร้อยละ 1.52

3.2 สถานการณ์อุตสาหกรรมสุกรของประเทศไทย

3.2.1 การผลิต

ปี 2555 - 2559 การผลิตสุกรของประเทศไทยเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 2.98 ต่อปี ในปี 2559 มีปริมาณการผลิตสุกร 14.54 ล้านตัว เพิ่มขึ้นจาก 13.65 ล้านตัว ของปี 2558 ร้อยละ 6.52 เนื่องจากราคาสุกรมีชีวิตปรับตัวสูงขึ้น จูงใจให้มีการขยายปริมาณการผลิต ถึงแม้จะมีปัญหาเรื่องโรคในสุกรเพิ่มขึ้น แต่เกษตรกรส่วนใหญ่สามารถปรับปรุงด้านการจัดการฟาร์มและควบคุมโรคได้ดีขึ้น ส่งผลให้ผู้เลี้ยงสุกรที่มีศักยภาพขยายการผลิตเพิ่มขึ้น

3.2.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

ปี 2555 - 2559 ความต้องการบริโภคเนื้อสุกรของประเทศไทย เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 0.92 ต่อปี สุกรที่ผลิตได้ใช้บริโภคภายในประเทศเป็นหลักประมาณร้อยละ 95 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด ปี 2559 มีปริมาณการบริโภคสุกร 12.96 ล้านตัว หรือ 0.971 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2558 ร้อยละ 4.18

2) การส่งออก

การส่งออกสุกรมีปริมาณเพียงร้อยละ 10 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด เนื่องจากข้อจำกัดจากโรคปากและเท้าเปื่อย โดยเป็นการส่งออกเนื้อสุกรและเนื้อสุกรแปรรูปร้อยละ 1 - 2 และสุกรมีชีวิตร้อยละ 8 - 9 เนื้อสุกรส่งออกไปยัง สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว รัสเซีย และฮ่องกง ส่วนเนื้อสุกรแปรรูปส่งออกไปยังญี่ปุ่นและฮ่องกง สำหรับสุกรมีชีวิตส่งออกไปยังประเทศเพื่อนบ้าน ได้แก่ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว กัมพูชา เมียนมาร์ และเวียดนาม ปี 2555-2559 ปริมาณการส่งออกเนื้อสุกรชำแหละ เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 9.03 ต่อปี ในปี 2559 ส่งออกเนื้อสุกรชำแหละปริมาณ 3,500 ตัน มูลค่า 180 ล้านบาท ปริมาณเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา ซึ่งส่งออกปริมาณ 3,189 ตัน ร้อยละ 9.75 แต่มูลค่าลดลงจาก 193.99 ล้านบาท ของปีที่ผ่านมา ร้อยละ

7.21 ปี 2555-2559 ปริมาณการส่งออกเนื้อสุกรแปรรูป ลดลงในอัตราร้อยละ 1.86 ต่อปี ส่วนในปี 2559 ส่งออกเนื้อสุกรแปรรูปปริมาณ 10,500 ตัน มูลค่า 2,200 ล้านบาท ลดลงจากปี 2558 ซึ่งส่งออก 13,889 ตัน มูลค่า 2,551.71 ล้านบาท ร้อยละ 24.40 และร้อยละ 13.78 ตามลำดับ สำหรับสุกรมีชีวิต ส่งออกปริมาณ 1,262,000 ตัว มูลค่า 5,700 ล้านบาท เป็นสุกรพันธุ์ 154,000 ตัว มูลค่า 800.00 ล้านบาท ลดลงจากปี 2558 ซึ่งส่งออก 312,200 ตัว มูลค่า 1,427.49 ล้านบาท ร้อยละ 50.67 และร้อยละ 43.96 ตามลำดับ และเป็นสุกรมีชีวิตอื่น ๆ ปริมาณ 1,108,000 ตัว มูลค่า 4,900 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปี 2558 ซึ่งส่งออก 560,350 ตัว มูลค่า 2,538.73 ล้านบาท ร้อยละ 97.73 และร้อยละ 93.00 ตามลำดับ

3) การนำเข้า

ส่วนใหญ่เป็นการนำเข้าส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ของสุกรแช่เย็นแช่แข็ง (หนัง ตับ และเครื่องในอื่น ๆ) และผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ปี 2555- 2559 ปริมาณการนำเข้าส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 37.09 ต่อปี ในปี 2559 นำเข้าส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ปริมาณ 40,000 ตัน มูลค่า 900.00 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปี 2558 ซึ่งนำเข้าปริมาณ 36,758 ตัน มูลค่า 803.42 ล้านบาท ร้อยละ 8.82 และร้อยละ 12.02 ตามลำดับ โดยส่วนใหญ่นำเข้าดิบจาก เยอรมนี บราซิล เกาหลีใต้ และเดนมาร์ก และส่วนอื่น ๆ จากเยอรมนี อิตาลี เนเธอร์แลนด์ และเบลเยียม ปี 2555 - 2559 ปริมาณการนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 15.07 ต่อปี ในปี 2559 นำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรปริมาณ 1,400 ตัน มูลค่า 130.00 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปี 2558 ซึ่งนำเข้า 1,046 บาท มูลค่า 125.50 ล้านบาท ร้อยละ 33.84 และร้อยละ 3.59 ตามลำดับ

4) ราคา

ก. ราคาที่เกษตรกรขายได้

ปี 2555 - 2559 ราคาที่เกษตรกรขายได้สูงขึ้นในอัตรา ร้อยละ 3.53 ต่อปี ราคาสุกรที่เกษตรกรขายได้ปี 2559 เฉลี่ยกิโลกรัมละ 67.00 บาท สูงขึ้นจากเฉลี่ยกิโลกรัมละ 66.08 บาท ของปี 2558 ร้อยละ 1.39 เนื่องจากในช่วงต้นปี 2559 เกิดสถานการณ์ภัยแล้งที่รุนแรง ตั้งแต่ มกราคม-กรกฎาคม ทำให้หลายพื้นที่ประสบกับภาวะขาดแคลนน้ำ สุกรเติบโตช้ากว่าปกติ ต้นทุนการผลิตจึงสูงขึ้น ส่งผลให้ราคาสุกรมีชีวิตที่เกษตรกรขายได้ ปรับตัวสูงขึ้นตามไปด้วย และในช่วงปลายปี 2559 สถานการณ์ได้คลี่คลายกลับสู่ภาวะปกติและความต้องการบริโภคยังคงมีอย่างต่อเนื่อง

ข. ราคาส่งออก

ปี 2555 - 2559 ราคาส่งออกเนื้อสุกรชำแหละลดลง ในอัตราร้อยละ 3.77 ต่อปี โดยในปี 2559 ราคาส่งออกเนื้อสุกรชำแหละเฉลี่ยกิโลกรัมละ 51.00 บาท ลดลงจากปี 2558 ร้อยละ 16.16 ส่วนราคาเนื้อสุกรแปรรูป ปี 2555-2559 ลดลงในอัตรา ร้อยละ 1.87 ต่อปี โดยปี 2559 ราคาส่งออกเนื้อสุกรแปรรูป เฉลี่ยกิโลกรัมละ 200.00 บาท สูงขึ้นจากปี 2558 ร้อยละ 8.86

ค. ราคานำเข้า

ปี 2555 - 2559 ราคานำเข้าส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ของสุกรรวมสูงขึ้นในอัตราร้อยละ 13.15 ต่อปี โดยในปี 2559 ราคานำเข้าส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ของสุกรรวมเฉลี่ย กิโลกรัมละ 22.00 สูงขึ้นจากปี 2558 ร้อยละ 83.33 ส่วนราคานำเข้าดิบ เฉลี่ยกิโลกรัมละ 25.37 สูงขึ้นจากปี 2558 ร้อยละ 16.06

3.3 สถานการณ์อุตสาหกรรมโคเนื้อของประเทศไทย

3.3.1 การผลิต

ปี 2555 - 2559 การผลิตโคเนื้อของประเทศไทยลดลงในอัตราร้อยละ 0.76 ต่อปี สำหรับปี 2559 มีปริมาณการผลิตโคเนื้อ 1.013 ล้านตัว เพิ่มขึ้นจากปี 2558 ซึ่งมีปริมาณการผลิต 0.991 ล้านตัว ร้อยละ 2.22 เนื่องจากราคาโคเนื้อที่สูงขึ้นในปี 2557-2558 ประกอบกับมีความต้องการจากตลาดทั้งในประเทศและประเทศเพื่อนบ้าน ส่งผลให้เกษตรกรหันมาเลี้ยงโคเนื้อกันมากขึ้น อีกทั้งรัฐบาลยังมีโครงการส่งเสริมให้ชาวนาที่อยู่ในพื้นที่ที่ไม่เหมาะสมในการปลูกข้าวเปลี่ยนอาชีพมาเลี้ยงโคเนื้ออีกด้วย

3.3.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

ปี 2555 - 2559 ความต้องการบริโภคเนื้อโคของประเทศไทยเพิ่มขึ้นในอัตราเพียงร้อยละ 0.09 ต่อปี สำหรับปี 2559 คาดว่าจะมีปริมาณการบริโภคโคเนื้อ 1.259 ล้านตัว หรือคิดเป็นเนื้อโค 211.51 พันตัน ซึ่งเพิ่มขึ้นจากปี 2558 ร้อยละ 0.08 ตามความต้องการของตลาดภายในประเทศที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยตลาดยังคงนิยมบริโภคเนื้อโคแบบชาบูหรือปิ้งย่าง

2) การส่งออก

ปี 2555 - 2559 การส่งออกโคมีชีวิตของประเทศไทยเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 10.80 ต่อปี โดยส่วนใหญ่ส่งออกไปยังประเทศเพื่อนบ้าน ได้แก่ มาเลเซีย และ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว โดยส่งต่อไปยังจีน ปี 2559 การส่งออกโคมีชีวิตมีปริมาณ 251,960 ตัว มูลค่า 1,040.00 ล้านบาท เทียบกับปี 2558 ซึ่งส่งออกปริมาณ 204,857 ตัว มูลค่า 1,755.25 ล้านบาท ปริมาณเพิ่มขึ้นร้อยละ 22.99 แต่มูลค่าลดลงร้อยละ 40.75 ยังคงมีความต้องการโคเนื้อจากประเทศเพื่อนบ้านเพิ่มขึ้น เช่น สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เวียดนาม มาเลเซีย เป็นต้น แต่การเข้มงวดของด่านชายแดนจีน ส่งผลให้การส่งออกโคมีชีวิตชะลอลง ปี 2555 - 2559 ปริมาณการส่งออกเนื้อโคและผลิตภัณฑ์ของประเทศไทยลดลงร้อยละ 58.53 ต่อปี ปี 2559 การส่งออกเนื้อโคและผลิตภัณฑ์มีปริมาณ 207 ตัน มูลค่า 36.00 ล้านบาท เทียบกับปี 2558 ซึ่งส่งออกปริมาณ 2,462.82

ตัน มูลค่า 253.23 ล้านบาท ลดลงร้อยละ 91.60 และร้อยละ 85.78 ตามลำดับ เนื่องจากประเทศเพื่อนบ้านหันไปนำเข้าเนื้อโคจากออสเตรเลีย จึงให้การส่งออกเนื้อโคและผลิตภัณฑ์ลดลง

3) การนำเข้า

ปี 2555 - 2559 การนำเข้าโคมีชีวิตของประเทศไทยเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ

0.09 ต่อปี ปี 2559 การนำเข้าโคมีชีวิตมีปริมาณ 94,000 ตัว มูลค่า 1,470.00 ล้านบาท เทียบกับปี 2558 ซึ่งนำเข้าปริมาณ 130,260 ตัว มูลค่า 1,857.44 ล้านบาท ลดลงร้อยละ 27.84 และร้อยละ 20.86 ตามลำดับ โคมีชีวิตส่วนใหญ่นำเข้าจากเมียนมาร์ โดยส่วนใหญ่นำเข้าเพื่อมาเลี้ยงขุนก่อนที่จะส่งออกไปยังประเทศเพื่อนบ้าน ซึ่งในช่วงปี 2559 การส่งออกไปยังจีนมีการชะลอตัวเนื่องจากจีนเข้มงวดในเรื่องด่านชายแดนและสารเร่งเนื้อแดง ปี 2555 - 2559 ปริมาณการนำเข้าเนื้อโคและผลิตภัณฑ์ของประเทศไทยลดลงในอัตราร้อยละ 5.18 ต่อปี โดยส่วนใหญ่เป็นการนำเข้าเนื้อโคจากประเทศออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และอินเดีย ส่วนผลิตภัณฑ์นำเข้าจากประเทศอินเดีย นิวซีแลนด์ และออสเตรเลีย ปี 2559 การนำเข้าเนื้อโคและผลิตภัณฑ์มีปริมาณ 11,040 ตัน มูลค่า 2,316.00 ล้านบาท เทียบกับปี 2558 ซึ่งนำเข้าปริมาณ 10,314.90 ตัน มูลค่า 2,206.63 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 7.03 และร้อยละ 4.96 ตามลำดับ เนื่องจากยังคงมีความต้องการเนื้อโคคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

4) ราคา

ก. ราคาที่เกษตรกรขายได้

ปี 2555 - 2559 ราคาโคมีชีวิตที่เกษตรกรขายได้สูงขึ้นในอัตราร้อยละ

16.80 ต่อปี สำหรับปี 2559 โคมีชีวิตที่เกษตรกรขายได้มีราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 103.00 บาท ลดลงจากปี 2558 ซึ่งมีราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 104.79 บาท ร้อยละ 1.71 แม้ว่าผลผลิตยังไม่เพียงพอกับความต้องการบริโภค แต่การส่งออกโคมีชีวิตไปยังประเทศเพื่อนบ้านเพื่อส่งต่อไปยังจีนประสบปัญหาความเข้มงวดของด่านชายแดนจีนและการตรวจเจอสารเร่งเนื้อแดงในโคมีชีวิต จึงส่งผลให้ในช่วงการส่งออกโคมีชีวิตต้องหยุดชะงักชั่วคราวหรือชะลอตัวลง จึงส่งผลกระทบต่อราคาโคเนื้อภายในประเทศลดลง

ข. ราคาส่งออก

ปี 2555 - 2559 ราคาส่งออกโคมีชีวิตลดลงในอัตราร้อยละ 10.27 ต่อปี ใน

ปี 2559 ราคาส่งออกโคมีชีวิตลดลงจากปี 2558 ร้อยละ 51.83 ส่วนราคาส่งออกเนื้อโคและผลิตภัณฑ์สูงขึ้นในอัตราร้อยละ 13.59 ต่อปี ในปี 2559 ราคาส่งออกเนื้อโคและผลิตภัณฑ์สูงขึ้นจากปี 2558 ร้อยละ 69.14

ค. ราคานำเข้า

ปี 2555 - 2559 ราคานำเข้าโคมีชีวิตสูงขึ้นในอัตราร้อยละ 48.12 ต่อปี ใน

ปี 2559 ราคานำเข้าโคมีชีวิตสูงขึ้นจากปี 2558 ร้อยละ 9.67 ส่วนราคานำเข้าเนื้อโคและผลิตภัณฑ์สูงขึ้นในอัตราร้อยละ 13.77 ต่อปี โดยเนื้อโคที่นำเข้าจะเป็นเนื้อโคคุณภาพ ซึ่งผลิตในประเทศได้ไม่เพียงพอต่อความต้องการเพื่อรองรับผู้บริโภคในตลาดชน ในปี 2559 ราคานำเข้าเนื้อโคและผลิตภัณฑ์ลดลงจากปี 2558 ร้อยละ 1.94

4. แนวโน้มอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของโลก⁷

4.1 แนวโน้มอุตสาหกรรมเนื้อไก่ของโลก

4.1.1 การผลิต

ปี 2560 คาดว่าการผลิตเนื้อไก่ของโลกจะมีปริมาณ 90.45 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 89.55 ล้านตัน ในปี 2559 ร้อยละ 1.01 การผลิตเนื้อไก่ของโลกขยายตัวตามความต้องการบริโภคที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประเทศผู้ผลิตที่สำคัญทั้งสหรัฐอเมริกา บราซิล สหภาพยุโรป และอินเดีย ขยายการผลิตเพิ่มขึ้น ในขณะที่การผลิตไก่เนื้อของจีนคาดว่าจะลดลง เนื่องจากเงินยังประสบปัญหาการระบาดของโรคไขหวัดนก

4.1.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

ปี 2560 คาดว่าการบริโภคเนื้อไก่ของโลกมีปริมาณ 88.41 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 87.38 ล้านตัน ในปี 2559 ร้อยละ 1.18 ผู้บริโภครายใหญ่ที่สุดคือ สหรัฐอเมริกา คาดว่าจะมีการบริโภคปริมาณ 15.66 ล้านตัน รองลงมาได้แก่ จีน 11.71 ล้านตัน และสหภาพยุโรป 10.79 ล้านตัน

2) การส่งออก

ปี 2560 คาดว่าการส่งออกเนื้อไก่ของโลกมีปริมาณ 11.37 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 10.79 ล้านตัน ในปี 2559 ร้อยละ 5.36 ผู้ผลิตรายเดิม (บราซิล สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป) ยังคงเป็นผู้ครองตลาด ในขณะที่ผู้ผลิตรายเล็กมีส่วนแบ่งตลาดเพิ่มขึ้น และบราซิลยังคงเป็นประเทศที่ส่งออกเนื้อไก่มากที่สุด คือ 4.39 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 4.11 ล้านตัน ในปี 2559 ร้อยละ 6.69 รองลงมาได้แก่ สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรปและประเทศไทย ตามลำดับ โดยประเทศไทยยังคงเป็นผู้ส่งออกอันดับ 4 ของโลก

3) การนำเข้า

⁷ สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร, 2559. สถานการณ์และแนวโน้มสินค้าเกษตรที่สำคัญ ปี 2560. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 218 หน้า

ปี 2560 คาดว่าการนำเข้าเนื้อไก่ของโลกมีปริมาณ 9.30 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 8.91 ล้านตัน ในปี 2559 ร้อยละ 4.20 ประเทศผู้นำเข้าเนื้อไก่ 5 อันดับแรก ได้แก่ ญี่ปุ่น เม็กซิโก ซาอุดีอาระเบีย สหภาพยุโรปและอิรัก โดยในปี 2560 คาดว่าประเทศดังกล่าวจะมีปริมาณการนำเข้าเนื้อไก่ 0.92 0.85 0.84 0.76 และ 0.70 ล้านตัน ตามลำดับ

4.2 แนวโน้มอุตสาหกรรมสุกรของโลก

4.2.1 การผลิต

ปี 2560 คาดว่าการผลิตเนื้อสุกรจะมีปริมาณรวม 111.01 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2559 ร้อยละ 2.60 โดยคาดว่าประเทศผู้ผลิตที่สำคัญหลายประเทศ ได้แก่ จีน สหรัฐอเมริกา บราซิล รัสเซีย และเวียดนาม จะผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.66 ร้อยละ 3.82 ร้อยละ 3.10 ร้อยละ 4.69 และร้อยละ 1.98 ตามลำดับ จีนมีผลผลิตเพิ่มขึ้น เนื่องจาก 2 ปีที่ผ่านมามีผลผลิตลดลง ทำให้ราคาสุกรปรับตัวสูงขึ้น ส่วนบราซิลเศรษฐกิจฟื้นตัว และมีความต้องการจากตลาดต่างประเทศ ทำให้ขยายการผลิตเพิ่มขึ้น สำหรับรัสเซียยังคงขยายการผลิตเพิ่มขึ้น โดยมีการปรับปรุงประสิทธิภาพโดยรวมของอุตสาหกรรมสุกร แม้จะมีปัญหาโรคอหิวาต์สุกรแอฟริกันก็ตาม

4.2.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

ปี 2560 คาดว่าความต้องการบริโภคเนื้อสุกรจะมีปริมาณรวม 110.69 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2559 ร้อยละ 2.49 โดยคาดว่าจีน สหรัฐอเมริกา รัสเซีย บราซิล เวียดนาม และเม็กซิโก บริโภคเพิ่มขึ้นร้อยละ 0.11 ร้อยละ 3.80 ร้อยละ 3.80 ร้อยละ 2.67 ร้อยละ 2.00 และร้อยละ 3.44 ตามลำดับ เนื่องจากผลผลิตภายในประเทศเพิ่มขึ้น ส่วนญี่ปุ่น การบริโภคลดลงร้อยละ 0.19 สำหรับสหภาพยุโรปการบริโภคทรงตัว

2) การส่งออก

ปี 2560 คาดว่าการส่งออกเนื้อสุกรของโลกจะมีปริมาณรวม 8.63 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2559 ร้อยละ 1.07 โดยคาดว่าสหรัฐอเมริกา บราซิล และเม็กซิโก จะส่งออกเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.95 ร้อยละ 4.44 และร้อยละ 7.14 ตามลำดับ โดยที่สหรัฐอเมริกามีผลผลิตเพิ่มขึ้น แต่ราคาลดลง และค่าเงินมีแนวโน้มอ่อนตัวลง ซึ่งเป็นปัจจัยที่ทำให้ความต้องการของตลาดต่าง ๆ เพิ่มขึ้น ส่วนสหภาพยุโรป จีน ออสเตรเลียและเวียดนาม การส่งออกจะทรงตัว แต่แคนาดาและชิลีจะส่งออกลดลงร้อยละ 3.70 และร้อยละ 2.86 ตามลำดับ

3) การนำเข้า

ปี 2560 คาดว่าการนำเข้ามีปริมาณรวม 8.31 ล้านตัน ลดลงจากปี 2559 ร้อยละ 0.08 โดยคาดว่าเม็กซิโก เกาหลีใต้ สหรัฐอเมริกา และฟิลิปปินส์ นำเข้าเพิ่มขึ้นร้อยละ 2.44 ร้อยละ

3.28 ร้อยละ 1.74 และร้อยละ 13.64 ตามลำดับ จีนและญี่ปุ่น การนำเข้าทรงตัว ส่วนฮ่องกงและออสเตรเลีย นำเข้าลดลงร้อยละ 2.06 และร้อยละ 2.33 ตามลำดับ

4.3. แนวโน้มอุตสาหกรรมโคเนื้อของโลก

4.3.1 การผลิต

ปี 2560 คาดว่าการผลิตเนื้อโคจะมีปริมาณ 61.32 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2559 ร้อยละ 1.38 ผู้ผลิตรายใหญ่ที่มีการผลิตเพิ่มขึ้น ได้แก่ สหรัฐอเมริกา บราซิล จีน และอินเดีย ซึ่งผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.68 ร้อยละ 2.00 ร้อยละ 0.72 และร้อยละ 2.35 ตามลำดับ ส่วนสหภาพยุโรปการผลิตทรงตัว การผลิตของโลกขยายตัวจากการผลิตเพิ่มขึ้นในสหรัฐอเมริกา และอเมริกาใต้ โดยเฉพาะบราซิลมีผลผลิตเพิ่มขึ้นจากความต้องการในตลาดส่งออกที่เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะการขยายเข้าสู่ตลาดของจีน ซาอุดีอาระเบีย และสหรัฐอเมริกา

4.3.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

ปี 2560 คาดว่าจะมีการบริโภคเนื้อโค 59.40 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2559 ร้อยละ 2.90 โดยประเทศที่มีการบริโภคมากที่สุดยังคงเป็นสหรัฐอเมริกา 11.85 ล้านตัน รองลงมาได้แก่ จีน 7.89 ล้านตัน และสหภาพยุโรป 7.88 ล้านตัน

2) การส่งออก

ปี 2560 คาดว่าจะมีการส่งออกเนื้อโค 9.70 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2559 ร้อยละ 2.72 บราซิลเป็นผู้ส่งออกมากที่สุด ปริมาณ 2.18 ล้านตัน รองลงมาได้แก่ อินเดีย 1.93 ล้านตัน และออสเตรเลีย 1.33 ล้านตัน จีนยังคงเป็นตลาดที่มีการเติบโตสูง โดยมีการเปิดตลาดให้แก่อาร์เจนตินา และบราซิล ซึ่งส่งผลให้บราซิลเป็นผู้ส่งออกอันดับหนึ่ง

3) การนำเข้า

ปี 2560 คาดว่าจะมีการนำเข้าเนื้อโคของโลก 7.76 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2559 ร้อยละ 1.27 เนื่องจากประเทศผู้นำเข้าหลัก เช่น จีน ญี่ปุ่น และเกาหลีใต้ มีการนำเข้าเนื้อโคเพิ่มขึ้น ร้อยละ 15.15 ร้อยละ 2.10 และร้อยละ 1.96 ตามลำดับ เกาหลีใต้มีความต้องการนำเข้าเพิ่มขึ้นจากปริมาณการผลิตที่ลดลงการเปลี่ยนแปลงของประชากรและนโยบายในประเทศ ส่วนสหรัฐอเมริกามีการนำเข้าลดลงร้อยละ 11.24 เนื่องจากมีผลผลิตเพิ่มขึ้น ขณะที่รัสเซียและอียิปต์มีการนำเข้าในระดับเดิม เนื่องจากภาวะเศรษฐกิจที่ยังคงซบเซา

5. แนวโน้มอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของประเทศไทย⁸

5.1 แนวโน้มอุตสาหกรรมเนื้อไก่เนื้อของประเทศไทย

5.1.1 การผลิต

ปี 2560 คาดว่าการผลิตไก่เนื้อของประเทศไทยยังคงขยายตัวเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร และความต้องการบริโภคที่ขยายตัวเพิ่มขึ้นทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ โดยคาดว่าประเทศไทยจะผลิตไก่เนื้อปริมาณ 1,414.53 ล้านตัว เพิ่มขึ้นจาก 1,397.47 ล้านตัว ในปี 2559 ร้อยละ 1.22

5.1.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

ปี 2560 คาดว่าการบริโภคเนื้อไก่ของประเทศไทยมีปริมาณ 1.29 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 1.26 ล้านตัน ในปี 2559 ร้อยละ 2.84 เนื่องจากเนื้อไก่ยังเป็นอาหารที่จำเป็นเพื่อการบริโภค และมีราคาถูกกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ โดยการบริโภคในประเทศคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 64.52 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด

2) การส่งออก

การส่งออกเนื้อไก่ของประเทศไทยในปี 2560 คาดว่าจะขยายตัวเพิ่มขึ้นสอดคล้องกับปริมาณความต้องการบริโภคของตลาด ทั้งตลาดญี่ปุ่นและสหภาพยุโรป ซึ่งถือเป็นตลาดส่งออกหลักของประเทศไทย นอกจากนี้เกาหลีได้อนุญาตให้ประเทศไทยส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งไปได้ตั้งแต่วันที่ 9 พฤศจิกายน 2559 หลังจากที่ระงับการส่งออกตั้งแต่ประเทศไทยมีการระบาดของโรคไข้หวัดนกในปี 2547 จึงคาดว่าประเทศไทยจะสามารถส่งออกไก่สดไปยังเกาหลีใต้ได้ตั้งแต่วันที่ 1 ของปี 2560 ซึ่งเป็นผลจากมาตรการควบคุมป้องกัน ไข้หวัด วัณโรคระบาดสัตว์ที่เข้มงวด และการรักษามาตรฐานการผลิตและคุณภาพสินค้า จนเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและประเทศคู่ค้า ทำให้ประเทศไทยสามารถขยายการส่งออกเนื้อไก่ได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ในปี 2560 คาดว่าการส่งออกเนื้อไก่รวมมีปริมาณ 710,000 ตัน มูลค่า 93,000 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปริมาณ 660,000 ตัน มูลค่า 86,500 ล้านบาท ในปี 2559 ร้อยละ 7.58 และร้อยละ 7.51 ตามลำดับ โดยแยกเป็นการส่งออกไก่สดแช่แข็งปริมาณ 230,000 ตัน มูลค่า 19,250 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปริมาณ 200,000 ตัน มูลค่า 16,500 ล้านบาท ในปี 2559 ร้อยละ 15.00 และร้อยละ 16.67 ตามลำดับ และเป็น

⁸ สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร, 2559. สถานการณ์และแนวโน้มสินค้าเกษตรที่สำคัญ ปี 2560. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 218 หน้า

การส่งออกเนื้อไก่แปรรูปปริมาณ 480,000 ตัน มูลค่า 73,750 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปริมาณ 460,000 ตัน มูลค่า 70,000 ล้านบาท ในปี 2559 ร้อยละ 4.35 และร้อยละ 5.36 ตามลำดับ

3) ราคา

ก. ราคาที่เกษตรกรขายได้

ปี 2560 คาดว่าราคาไก่เนื้อที่เกษตรกรขายได้จะสูงขึ้นเล็กน้อยจากปี 2559 เนื่องจากการวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

ข. ราคาส่งออก

ปี 2560 คาดว่าราคาส่งออกเนื้อไก่สดแช่เย็นแช่แข็งและเนื้อไก่แปรรูปจะสูงขึ้นเล็กน้อยจากปี 2559

5.1.3 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อปริมาณการผลิตหรือการส่งออกของประเทศไทย

1) ปัจจัยด้านบวก

(1) การเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรโลกทำให้ความต้องการบริโภคอาหารจากเนื้อสัตว์โดยเฉพาะเนื้อไก่ปรับตัวเพิ่มขึ้น เนื่องจากเนื้อไก่เป็นอาหารโปรตีนที่มีไขมันต่ำ นอกจากนี้ เศรษฐกิจของโลกที่ชะลอตัวลงส่งผลให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคเนื้อไก่เพิ่มขึ้น เนื่องจากมีราคาถูกเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์ประเภทอื่น ๆ

(2) จากการศึกษาที่ได้ใบอนุญาตให้ประเทศไทยส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งได้อีกครั้ง ตั้งแต่วันที่ 9 พฤศจิกายน 2559 เนื่องจากสินค้าอาหารจากประเทศไทยมีภาพลักษณ์ที่ดีทั้งในด้านคุณภาพและราคา รวมทั้งประเทศไทยมีระยะทางที่ใกล้กว่าประเทศคู่แข่งอย่างสหรัฐอเมริกาและบราซิล ประกอบกับแรงงานประเทศไทยมีฝีมือและประณีต ทำให้ผลิตภัณฑ์ไก่สดของประเทศไทยสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ดีกว่าคู่แข่ง นอกจากนี้ การที่เกาหลีใต้ประสบปัญหาการระบาดของโรคไข้หวัดนกในขณะนี้ ถือเป็นโอกาสให้ประเทศไทยสามารถขยายการส่งออกเนื้อไก่ไปยังเกาหลีใต้ได้เพิ่มขึ้น

(3) การดำเนินการเรื่องระบบ คอมพาร์ตเมนต์ (Compartment) และ ระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) สามารถสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพการผลิตเนื้อไก่ของประเทศไทยให้ประเทศคู่ค้ายอมรับ ซึ่งเป็นผลจากมาตรการควบคุมป้องกัน และเฝ้าระวังโรคระบาดสัตว์ที่เข้มงวด ทำให้ประเทศไทยไม่มีรายงานการพบโรคไข้หวัดนกในประเทศไทยเป็นเวลากว่า 8 ปี นับจากวันที่ทำลายสัตว์ปีกตัวสุดท้าย เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2551 ในขณะที่ประเทศคู่แข่งต่าง ๆ มีการระบาดของโรคไข้หวัดนก อาทิ ประเทศสหรัฐอเมริกา และจีน จึงเป็นโอกาสที่ทำให้ประเทศไทยมีส่วนแบ่งการตลาดส่งออกเนื้อไก่ไปยังตลาดโลกเพิ่มขึ้น

2) ปัจจัยด้านลบ

(1) ประเทศไทยต้องพึ่งพาปัจจัยการผลิต และเทคโนโลยีจากต่างประเทศ โดยเฉพาะพันธุ์ไก่เนื้อ เมื่อเกิดสถานการณ์โรคระบาดในประเทศที่เป็นแหล่งผลิตพันธุ์ที่สำคัญ จึงทำให้เกิดความเสี่ยงในอุตสาหกรรมการผลิตไก่เนื้อของประเทศไทย โดยหากเกิดโรคระบาดเป็นระยะเวลานาน อาจทำให้ประเทศไทยขาดแคลนพ่อแม่พันธุ์ในการผลิตไก่ได้ในอนาคต

(2) ต้นทุนการผลิตไก่เนื้อของประเทศไทยโดยเปรียบเทียบสูงกว่าประเทศคู่แข่ง อาทิ บราซิล สหรัฐอเมริกาและจีน

(3) ประเทศต่าง ๆ มีการนำมาตรการกีดกันทางการค้าที่ไม่มีใช้ภาษี (Non-Tariff Measures: NTMs) มาใช้มากขึ้น โดยนำประเด็นทางสังคมต่าง ๆ มากำหนดเป็นมาตรฐานทางการค้าระหว่างประเทศ เช่น มาตรฐานแรงงาน มาตรฐานสิ่งแวดล้อม เป็นต้น ซึ่งประเทศคู่ค้าอาจนำประเด็นดังกล่าวมาใช้กีดกันการค้าระหว่างกัน หากประเทศไทยไม่ได้มีการเตรียมการป้องกันและแก้ไขอย่างจริงจัง ก็อาจส่งผลกระทบต่อ การส่งออกเนื้อไก่ของประเทศไทยได้

5.2 แนวโน้มอุตสาหกรรมสุกรของประเทศไทย

5.2.1 การผลิต

ปี 2560 คาดว่าการผลิตสุกรมีปริมาณ 14.920 ล้านตัว เพิ่มขึ้นจาก 14.543 ล้านตัว ของปี 2559 ร้อยละ 2.59 เนื่องจากตลาดภายในประเทศยังคงมีความต้องการบริโภคอย่างต่อเนื่อง และผู้ผลิตรายกลางและรายใหญ่มีการบริหารจัดการที่ดีสามารถจัดการฟาร์มได้อย่างมีประสิทธิภาพและป้องกันโรคได้ดี ทำให้อัตราการรอดของสุกรเพิ่มขึ้น จึงส่งผลให้มีปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น

5.2.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

ปี 2560 คาดว่าการบริโภคสุกรจะเพิ่มขึ้น เมื่อเทียบกับปี 2559 เนื่องจากปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น โดยคาดว่าจะมีปริมาณการบริโภคสุกร 13.22 ล้านตัว หรือ 0.99 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2559 ร้อยละ 2.06

2) การส่งออก

ปี 2560 คาดว่าการส่งออกเนื้อสุกรชำแหละและเนื้อสุกรแปรรูปใกล้เคียงกับปี 2559 เนื่องจากยังคงมีความต้องการจากประเทศเพื่อนบ้านอย่างต่อเนื่อง สำหรับสุกรมีชีวิตที่ส่งออกไปยังประเทศเพื่อนบ้าน โดยเฉพาะสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว คาดว่าจะลดลงจากปี 2559 แม้ว่าความต้องการสุกรขุนของ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวและจีนยังคงมีต่อเนื่อง แต่เนื่องจากจีนมีความเข้มงวดในการนำเข้าทำให้การส่งออกไปจีน โดยผ่าน สาธารณรัฐ

ประชาธิปไตยประชาชนลาว มีปัญหาหยุดชะงัก ในบางช่วงเวลา จึงส่งผลให้การส่งออกสุกรมมีชีวิต ชะลอตัวลง

3) การนำเข้า ปี 2560 คาดว่าการนำเข้าส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ของสุกรม (หนังกบ และเครื่องในอื่น ๆ) และการนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรมจะใกล้เคียงกับปี 2559

4) ราคา

ปี 2560 คาดว่าราคาสุกรมที่เกษตรกรขายได้โดยเฉลี่ยจะใกล้เคียงกับปี 2559 หรือลดลงเล็กน้อยเนื่องจากปริมาณการผลิตยังคงเพิ่มขึ้น ส่วนราคาส่งออกเนื้อสุกรมชำแหละและเนื้อสุกรมแปรรูปคาดว่าจะใกล้เคียงกับปี 2559

5.2.3 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตหรือการส่งออก

1) โรคระบาด เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อปริมาณการผลิตสุกรม โดยเฉพาะโรคทางระบบสืบพันธุ์และระบบทางเดินหายใจ (PRRS) และโรคท้องร่วงติดต่อกัน (PED) ที่ทำให้ผลผลิตสุกรมเกิดความเสียหาย แม้ว่าจะมีการจัดการฟาร์มที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น แต่ก็ยังมีโอกาสเกิดโรคดังกล่าวอยู่ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ หากมีความแปรปรวนจะทำให้สุกรมมีภูมิคุ้มกันต่ำ ส่งผลให้การผลิตลดลงและต้นทุนการผลิตสูงขึ้น

2) ภาวะเศรษฐกิจ เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อปริมาณการบริโภคและการส่งออกสุกรม ซึ่งคาดว่าปี 2560 เศรษฐกิจประเทศไทยจะมีการขยายตัวที่ชะลอลงตามการส่งออกสินค้า เนื่องจากเศรษฐกิจประเทศไทยจะเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจโลกซึ่งมีภาวะชะลอตัว ทำให้การส่งออกของประเทศไทย รวมทั้งสินค้าเกษตรชะลอตัว ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อกำลังซื้อของผู้บริโภคในประเทศด้วย

3) ปัจจัยอื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตสุกรม

ก. ภัยแล้ง

ในช่วงต้นปี 2559 ได้ประสบภาวะภัยแล้ง โดยเกิดภัยแล้งเป็นเวลานานกว่าปกติเกษตรกรต้องซื้อน้ำสะอาดมาใช้ในฟาร์ม โดยเฉพาะน้ำสำหรับให้สุกรมกิน จึงต้องรับภาระต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น โดยเฉพาะในเดือนเมษายนและพฤษภาคม ซึ่งเป็นช่วงที่เลี้ยงจึงต้องซื้อน้ำมาใช้ในฟาร์มมากกว่าทุกปี

5.3 แนวโน้มอุตสาหกรรมโคเนื้อของประเทศไทย

5.3.1 การผลิต

ปี 2560 คาดว่ามีปริมาณการผลิต 1.038 ล้านตัว หรือ 174.36 พันตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2559 ร้อยละ 2.43 เนื่องจากมีการส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อจากภาครัฐ ที่ช่วยเพิ่มศักยภาพการ

ผลิตโคเนื้อ และเกษตรกรยังมีการเก็บรักษาแม่พันธุ์โคไว้ รวมทั้งหาซื้อแม่โคเข้า มาเลี้ยงเพื่อขยายพันธุ์ต่อ ส่งผลให้ปริมาณการผลิตโคเนื้อมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

5.3.2 การตลาด

1) ความต้องการบริโภค

โคที่ผลิตได้จะใช้บริโภคในประเทศเกือบทั้งหมด และมีบางส่วนที่ได้จากการนำเข้ามาโดยถูกต้องตามกฎหมาย และการลักลอบนำเข้าทั้งในรูปของโคมีชีวิตและเนื้อโคชำแหละ ปี 2560 คาดว่าการบริโภคจะเพิ่มขึ้นตามความต้องการบริโภคเนื้อโคแบบปิ้งย่างที่เพิ่มขึ้นและการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากร

2) การส่งออก

ปี 2560 คาดว่าการส่งออกโคมีชีวิต เนื้อโคและผลิตภัณฑ์ จะลดลงจากปี 2559 เนื่องจากค่าขนส่งจีนมีความเข้มงวดมากขึ้น จึงส่งผลให้การส่งออกโคมีชีวิตชะลอตัวลง

3) การนำเข้า ปี 2560 คาดว่าการนำเข้าโคมีชีวิตจะลดลงจากปี 2559 เนื่องจากปัญหาในการส่งออกที่ชะลอตัว ส่งผลให้มีการนำเข้าโคเนื้อจากเมียนมาร์ลดลง ส่วนการนำเข้าเนื้อโคและผลิตภัณฑ์คาดว่าจะใกล้เคียงกับปี 2559

4) ราคา

ก. ราคาที่เกษตรกรขายได้

ปี 2560 คาดว่าราคาจะลดลงจากปีที่ผ่านมา เนื่องจากปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น และการส่งออกที่ยังคงชะลอตัว

ข. ราคาส่งออกและราคานำเข้า

ปี 2560 คาดว่าราคาส่งออกโคมีชีวิตจะลดลง ราคาส่งออกเนื้อโคและผลิตภัณฑ์จะใกล้เคียงกับปี 2559 ส่วนราคานำเข้าโคมีชีวิต เนื้อโคและผลิตภัณฑ์ คาดว่าจะใกล้เคียงกับปี 2559

5.3.3 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตและการค้าของประเทศไทย

1) การผลิต

ปัจจุบันการผลิตโคเนื้อของประเทศไทย มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากราคาที่สูงใจให้เกษตรกรหันมาเลี้ยงโคเนื้อเพิ่มขึ้น อีกทั้งรัฐบาลยังมีการส่งเสริมให้ชาวนาที่อยู่ในพื้นที่ที่ไม่เหมาะสมในการปลูกข้าวเปลี่ยนมาเลี้ยงโคเนื้อ หรือปลูกหญ้าเนเปียร์ ซึ่งดำเนินการโดยกรมปศุสัตว์ กรมเลี้ยงโคเนื้อ ส่งเสริมการเลี้ยงรายละ 5 ตัว เป้าหมาย 4,000 ครัวเรือน รวม 120,000 ตัว ในระยะเวลา 6 ปี นอกจากนี้กองทุนปรับโครงสร้างการผลิตภาคการเกษตร เพื่อเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันของประเทศ หรือกองทุนปรับโครงสร้างการผลิตภาคการเกษตร (FTA) ของกระทรวง

เกษตรและสหกรณ์ ยังได้อนุมัติโครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพสูงของกรมส่งเสริมสหกรณ์ ให้กับสหกรณ์โคนมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด โดยกองทุนฯ สนับสนุนเงินจำนวน 36,820,000 บาท ระยะเวลาโครงการ 19 ปี 6 เดือน โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตโคเนื้อเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของกรมส่งเสริมสหกรณ์ ให้กับสหกรณ์โคขุนในเขตปฏิรูปที่ดินปรางค์ก้อ จำกัด ระยะเวลาโครงการ 10 ปี 6 เดือน โดยกองทุนฯ สนับสนุนเงิน จำนวน 24,680,640 บาท ซึ่งจะสามารถเพิ่มผลผลิตโคเนื้อเพื่อรองรับความต้องการบริโภคทั้งในประเทศและประเทศเพื่อนบ้าน เช่น สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เวียดนาม จีน เป็นต้น ได้

2) การนำเข้าและส่งออก

ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตโคเนื้อและเนื้อโคคุณภาพดีและเป็นที่ต้องการของประเทศเพื่อนบ้าน สำหรับนักท่องเที่ยวและผู้มีรายได้อื่นๆ ซึ่งยังไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภค แม้ว่าในช่วงปี 2558-2559 ผลผลิตจะเริ่มเพิ่มขึ้น แต่การเพิ่มผลผลิตโคเนื้อนั้นทำได้ค่อนข้างยากและต้องอาศัยระยะเวลา การนำเข้าโคเนื้อส่วนใหญ่ เกือบร้อยละ 95 นำเข้าจากเมียนมาร์ เพื่อนำมาบริโภคในประเทศและมีบางส่วนนำเข้ามาและส่งออกไปทันที แต่อีกส่วนหนึ่งนำเข้ามาเลี้ยงขุนระยะสั้น 2-3 เดือน ก่อนส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวและส่งต่อไปยังจีน ซึ่งตลาดจีนนั้นเป็นการส่งออกที่ไม่ปรากฏในสถิติการส่งออก เนื่องจากประเทศไทยยังไม่ปลอดโรคปากและเท้าเปื่อย โดยในช่วงปี 2559 ค่านชายแดนจีนได้มีการเข้มงวดเป็นอย่างมากและมีการตรวจพบสารเร่งเนื้อแดงในโคมีชีวิตที่ส่งไปยังจีน จึงส่งผลให้การส่งออกโคมีชีวิตชะงักงัน

6. นิยาม ประเภท และการจัดการโรงฆ่าสัตว์

เนื้อสัตว์เป็นอาหารประเภทโปรตีนที่มีผู้นิยมบริโภคอย่างแพร่หลาย รัฐบาลได้กำหนดให้ดำเนินการความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของภายในประเทศให้เท่าเทียมกับมาตรฐานสากล การฆ่าสัตว์และการชำแหละเนื้อสัตว์ ต้องใช้วิธีที่ถูกต้อง สุลักษณะ ทำให้ประชาชนบริโภคเนื้อที่สะอาด ไม่มีสารตกค้าง และไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค ซึ่งอาจจะมีผลต่อสุขภาพอนามัยประชาชนได้ ปัญหาการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ไม่สุลักษณะจึงมีความสำคัญต่อสุขภาพอนามัยประชาชน

6.1 นิยามของโรงฆ่าสัตว์

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ให้นิยามในมาตรา 4 ว่า โรงฆ่าสัตว์ หมายความว่า สถานที่ที่กำหนดให้ทำการฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

สำหรับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559⁹ ก็ให้นิยามในมาตรา 4 ด้วยถ้อยคำเดียวกันกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์¹⁰ ให้นิยามว่า โรงฆ่าสัตว์ (abattoir) หมายถึง สถานที่และอาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในการฆ่าสัตว์เพื่อให้ได้ผลผลิตมาใช้ในการบริโภคของมนุษย์

มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย¹¹ ให้นิยามว่า โรงฆ่าสัตว์ หมายถึง สถานที่และอาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในการฆ่าสัตว์เพื่อให้ได้ผลผลิตมาใช้ในการบริโภคของมนุษย์ เช่นเดียวกัน

นอกจากนี้ยังมีผู้ให้ความหมายของโรงฆ่าสัตว์ว่าหมายถึง สถานที่และอาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในการฆ่าสัตว์ เช่น เนื้อสุกร เนื้อโค เพื่อให้ได้ผลผลิตมาใช้ในการบริโภคของมนุษย์¹² และยังมีผู้ให้ความหมายของโรงฆ่าสัตว์อีกว่า หมายถึง สถานที่สำหรับการฆ่าสัตว์เพื่อนำมาเป็นอาหาร โรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่ได้รับอนุญาตให้ฆ่าสัตว์ได้เพียงชนิดเดียว แต่พบว่าโรงฆ่าสัตว์ขนาดใหญ่บางแห่งที่มีการฆ่าสัตว์หลายชนิด โรงฆ่าสัตว์ต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวดและได้รับการตรวจสอบอย่างละเอียดเพื่อให้แน่ใจว่ามีการผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย¹³

หากจะกล่าวถึงความหมายโดยกว้าง โรงฆ่าสัตว์ หมายถึง สถานที่ อาคารหรือหมู่อาคารที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในการฆ่าสัตว์เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ รวมทั้งผลผลิตมาใช้ในการบริโภคของมนุษย์ ทั้งนี้รวมถึงสถานที่หรืออาคารที่พักสัตว์หรือกักสัตว์ระหว่างรอการฆ่า ซึ่ง

⁹ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก http://library2.parliament.go.th/giventake/content_nla2557/law85-260959-9.pdf

¹⁰ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (19 มกราคม 2560) ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก http://www.acfs.go.th/standard/download/GAP_abattoir.pdf

¹¹ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย (2549) มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก http://www.dla.go.th/work/e_book/eb1/std210550/13/13.html

¹² พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนานนท์ (2553) สารานุกรมอาหารออนไลน์ (Online Food Encyclopedia). ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1141/meat-เนื้อสัตว์>

¹³ “Slaughterhouses are places where animals are slaughtered for food. Most slaughterhouses obtain permits to prepare only one sort of meat, though it is not uncommon to see larger slaughterhouses with multiple wings for processing different types of meat. Slaughterhouses are heavily regulated and thoroughly inspected to ensure a safe supply of meat.” Please read the details in Elizabeth Grant, 2017. Type of Slaughterhouses. Retrieved March 15, 2019 from <http://animals.mom.me/the-types-of-slaughterhouses-12348276.html>

ปรากฏตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 4 และ มาตรา 16(3) และสถานที่หรืออาคารที่จัดตั้งขึ้นเพื่อการชำแหละซากสัตว์และเก็บรักษาซากสัตว์นั้น ด้วย

6.2 ประเภทของโรงฆ่าสัตว์

6.2.1 การแบ่งประเภทตามชนิดสัตว์

นักวิชาการ¹⁴ ได้แบ่งประเภทของโรงฆ่าสัตว์ตามกลุ่มชนิดของสัตว์เป็น 2 ประเภท ได้แก่

- 1) โรงฆ่าสัตว์สำหรับสัตว์ที่ให้เนื้อแดง (Red Meat)
- 2) โรงฆ่าสัตว์สำหรับสัตว์ปีก (Poultry)

นอกจากนี้ยังมีนักวิชาการ¹⁵ ได้แบ่งประเภทของโรงฆ่าสัตว์ออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่

- 1) โรงฆ่าสัตว์สำหรับสัตว์กีบ (Hooved Livestock) ได้แก่ โรงฆ่าสัตว์ที่มีวัตถุประสงค์ในการฆ่าสัตว์กีบ ได้แก่ สุกร แพะ โค แกะและม้า
- 2) โรงฆ่าสัตว์สำหรับสัตว์ปีก (Poultry) ได้แก่ โรงฆ่าสัตว์ที่มีวัตถุประสงค์ในการฆ่าสัตว์ปีกทุกชนิด
- 3) โรงฆ่าสัตว์สำหรับสัตว์ชนิดพิเศษ (Exotic) ได้แก่ โรงฆ่าสัตว์ที่มีวัตถุประสงค์ในการฆ่าสัตว์เลี้ยงในฟาร์มชนิดอื่น ๆ ได้แก่ ม้าลาย (zebra) กวางเอลก์ (elk) กวาง (deer) นกกระจอกเทศ (ostrich) และสัตว์ชนิดอื่น ๆ (other species)

ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 4 ได้ให้นิยามของ “สัตว์” หมายความว่า โค กระบือ แพะ แกะ สุกร นกกระจอกเทศ ไก่ เป็ด ห่าน และสัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง จากคำนิยามดังกล่าว โรงฆ่าสัตว์พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 จึงจำแนกได้อย่างน้อย 10 ประเภท ได้แก่

- 1) โรงฆ่าโค
- 2) โรงฆ่ากระบือ
- 3) โรงฆ่าแพะ

¹⁴ Verheijen, L.A.H.M., D. Wiersema, L.W. Hulshoff Pol (2017) Management of Waste from Animal Product Processing. J. De Wit International Agriculture Centre, Wageningen, the Netherlands. Retrieved March 15, 2019 from <http://www.fao.org/wairdocs/LEAD/X6114E/x6114e00.htm#Contents>

¹⁵ Elizabeth Grant, 2017. Type of Slaughterhouses. Retrieved March 15, 2019 from <http://animals.mom.me/the-types-of-slaughterhouses-12348276.html>

- 4) โรงฆ่าแกะ
- 5) โรงฆ่าสุกร
- 6) โรงฆ่านกกระทา
- 7) โรงฆ่าไก่
- 8) โรงฆ่าเป็ด และ
- 9) โรงฆ่าห่าน
- 10) โรงฆ่าสัตว์อื่น

เมื่อพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตรของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) พบว่ามีการแบ่งประเภทของโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ส่วนมาตรฐานระบบ ดังนี้

- 1) โรงฆ่าโคและกระบือ¹⁶
- 2) โรงฆ่าแพะและแกะ¹⁷
- 3) โรงฆ่าสุกร¹⁸
- 4) โรงฆ่าสัตว์ปีก¹⁹ ได้แก่ ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา และสัตว์ปีกเศรษฐกิจอื่น ๆ

ยกเว้น นกกระทา และนกอื่น ๆ

¹⁶ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกช. 9019-2550 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก http://www.acfs.go.th/standard/download/std_gap_cow_buff.pdf

¹⁷ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกช. 9040(G)-2557. การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก <http://www.acfs.go.th/standard/download/GMP-GOAT-AND-SHEEP-ABATTOIR.pdf>

¹⁸ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกช. 9009-2549. การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก http://www.acfs.go.th/standard/download/gmp_for_pig_abattoir.pdf

¹⁹ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกช. 9008-2549. การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก http://www.acfs.go.th/standard/download/gmp_for_poultry_abattoir.pdf

5) โรงฆ่านกกระจอกเทศ²⁰ ได้แก่ สัตว์ปีกในกลุ่ม *Ratites* ชนิด *Struthio camelus*

6.2.2. การแบ่งประเภทตามผู้ประกอบการ

ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 16 สามารถแบ่งโรงฆ่าสัตว์ได้เป็น 2 ประเภท ได้แก่

- 1) ผู้ประกอบการเป็นบุคคลธรรมดา
- 2) ผู้ประกอบการเป็นนิติบุคคล

ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 16 กำหนดให้ผู้ซึ่งประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อนายทะเบียนพร้อมด้วยแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ซึ่งอย่างน้อยต้องมีรายการ ดังต่อไปนี้

- (1) วัน เดือน ปี ที่ประสงค์จะเริ่มประกอบกิจการฆ่าสัตว์
- (2) ชื่อและที่อยู่ของผู้ขอรับใบอนุญาต หากผู้ขอรับใบอนุญาตเป็นนิติบุคคลต้องยื่นเอกสารแสดงการเป็นนิติบุคคลด้วย
- (3) สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์
- (4) รายละเอียดเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการดำเนินการฆ่าสัตว์ ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา 14 (1) (2) (3) (5) และ (6) ประกอบกับมาตรา 25 วรรคแรก ระบุว่าในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาตาย และทายาทมีความประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ต่อไป ให้ทายาทหรือผู้จัดการมรดกมีหนังสือแสดงความจำนงและแจ้งชื่อของทายาทที่จะประกอบกิจการแทนให้นายทะเบียนทราบภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ผู้รับใบอนุญาตตาย ถ้ามิได้แสดงความจำนงภายในระยะเวลาดังกล่าวให้ถือว่าใบอนุญาตสิ้นอายุ

6.2.3 การแบ่งตามลักษณะการตลาดเพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์

กรมปศุสัตว์ได้ออกระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการบังคับใช้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) สำหรับโรงงานฆ่าสัตว์และโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก พ.ศ.2547 ทำให้สามารถแบ่งโรงฆ่าสัตว์ตามลักษณะการตลาดเพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ ออกเป็น 2 ประเภท

- 1) โรงฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ
- 2) โรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกไปยังต่างประเทศ

²⁰ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกษ. 9018-2550. การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่านกกระจอกเทศ. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก http://www.acfs.go.th/standard/download/std_gap_ostrich.pdf

6.3 การจัดการโรงฆ่าสัตว์

มนุษย์บริโภคโปรตีนจากเนื้อสัตว์เป็นหลัก ดังนั้นเนื้อสัตว์ที่บริโภคจึงต้องมีสุขอนามัยและความปลอดภัยที่เหมาะสมกับการบริโภค อาทิเช่น เนื้อสุกร เนื้อโค และเนื้อสัตว์ปีก รวมทั้งเครื่องในที่อยู่ในสภาพการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม มีความปลอดภัยจากสารเคมีตกค้างและปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค ทั้งนี้ต้องมีมาตรฐานเป็นเกณฑ์ตัดสิน โดยต้องมีการควบคุมคุณภาพการผลิต ตั้งแต่สัตว์มีชีวิตอยู่ในฟาร์มมาตรฐาน มีการผลิตในโรงฆ่าสัตว์ที่มีการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ การขนส่งเนื้อสัตว์ การจำหน่าย ภายใต้การกำกับดูแลอย่างเข้มงวดและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ทุกขั้นตอนการผลิต หนึ่งในกระบวนการนี้คือ การจัดการโรงฆ่าสัตว์ที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดี

6.3.1 โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์²¹

อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- 1) อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน
- 2) อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกั้นแยกระหว่างบริเวณที่สะอาด ออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์ การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ
- 3) การออกแบบตัวอาคารโรงฆ่าสัตว์ ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้
- 4) หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้

6.3.2 โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์²²

1) พื้น

(1) วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทกและการสึกกร่อน สามารถล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ายาฆ่าเชื้อ น้ายาทำความสะอาด เป็นต้น

²¹ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนานนท์, 2553. *Abattoir / โรงฆ่าสัตว์*. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2113/abattoir-โรงฆ่าสัตว์>

²² เรื่องเดียวกัน

(2) พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง

(3) รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

2) ผนัง

(1) วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่าง ๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อน หรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี

(2) รอยเชื่อมต่อระหว่างผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

3) เพดาน

(1) วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกักน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อน หรือแตกรอย เชื่อมต่อต่าง ๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีที่เกิดความสกปรก สามารถทำความสะอาดได้

(2) ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า 3 เมตร

4) ประตู และวงกบประตู

(1) วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กั้นน้ำและล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กั้นน้ำได้และไม่เป็นสนิม

(2) ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดตัวเอง และปิดได้สนิท ไม่มีช่องหรือร่องที่ขอบประตู

(3) ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กั้นน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย

6.3.3 บริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์²³

ภายในโรงฆ่าสัตว์ ควรมีส่วนประกอบดังนี้

1) บริเวณที่ฆ่าสัตว์และเอาเลือดออก

(1) บริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ

²³ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนานพนธ์ (2553) Abattoir / โรงฆ่าสัตว์. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2113/abattoir-โรงฆ่าสัตว์>

(2) บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบ (stunning) ต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้เครื่องมือที่ใช้ทำให้สัตว์สลบด้วยวิธียิงสัตว์ให้สัตว์สลบ ใช้กระแสไฟฟ้าหรือแก๊ส

(3) ต้องมีแคร่หรือรอกยกสัตว์ที่สลบแล้วเพื่อทำการแทงคอเพื่อเอาเลือดออก รอกยกสัตว์เมื่อยกแล้วส่วนล่างสุดของซากควรอยู่สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร ถ้าเป็นแคร่หรือโตะควรทำมาจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

(4) มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในการฆ่าและกระบวนการผลิต ต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

(5) จัดให้มีก๊อกล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช่มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ

(6) จัดให้มีน้ำร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส สำหรับการล้างมีดและมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน

(7) ในกรณีที่มีการรองเลือดเพื่อนำไปบริโภค ต้องจัดให้มีภาชนะรองเลือดที่สะอาดและดำเนินการ ให้ถูกสุขลักษณะ ต้องมีที่ระบายเลือด และการจัดเก็บที่เหมาะสม

2) บริเวณลวกหนัง ลอกหนัง และถอน/ขูดขน

(1) บ่อลวกหนังต้องสะอาดและสามารถควบคุมปริมาณน้ำและอุณหภูมิได้

(2) น้ำล้นจากบ่อลวกหนังต้องมีที่น้ำทิ้งต่อลงสู่ที่ระบายโดยตรง มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนังออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ

(3) จัดให้มีแคร่หรือโตะสำหรับการลอกหนัง ถอน/ขูดขน มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

(4) จัดให้มีห้องหรือสถานที่ในการเก็บรวบรวมขน เขา ขี้ขา กีบ หนังสัตว์ และส่วนของไขมันสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค

(5) จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซาก และมีที่ระบายไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

3) บริเวณเอาเครื่องในออก

(1) จัดให้มีก๊อกล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช่มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด อย่างเพียงพอ

(2) จัดให้มีน้ำร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส สำหรับการล้างมิด และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผ้ากันเปื้อนในขณะที่ปฏิบัติงาน มิดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้ทุกครั้ง

(3) จัดให้มีอาคารหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์ และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องในของสัตว์ตัวเดียวกันและมีรางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว²⁴

(4) ในกรณีที่ใช้โต๊ะสำหรับตรวจเครื่องใน ควรติดตั้งท่อน้ำทิ้ง ซึ่งต่อออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

(5) บริเวณเอาเครื่องในออกต้องกั้นแยกจากบริเวณแช่เย็นซากสัตว์ ด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 3 เมตร มีประตูเข้า-ออกสำหรับพนักงาน และมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น

(6) จัดให้มีสถานที่เก็บหรือถังที่มีกุญแจปิดล็อก สำหรับเก็บซากสัตว์และของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะต่อการบริโภค

(7) จัดให้มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

(8) จัดให้มีน้ำลึดล้างทำความสะอาดซากสัตว์ก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากสัตว์หรือห้องแช่เย็นซากสัตว์ ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาด มีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม

4) ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน

(1) จัดให้มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น 2 ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว

(2) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับการล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

(3) ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกต้องลักษณะ

5) ห้องตัดแต่งเนื้อและบรรจุ

²⁴ เครื่องใน หมายถึง อวัยวะภายในของสัตว์ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ เครื่องในขาวและเครื่องในแดง โดยเครื่องในขาว หมายถึงอวัยวะภายในของสัตว์ที่มีสีขาวหรือจาง ได้แก่ กระเพาะอาหาร ลำไส้เล็ก ลำไส้ใหญ่ และเครื่องในแดง หมายถึงอวัยวะภายในของสัตว์ที่มีสีแดงหรือสีคล้ำ ได้แก่ ตับ หัวใจ ปอด ไต ม้าม ถุงน้ำดี

(1) ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อการกำลังการผลิต และต้องกันแยกจากห้องผลิตอื่น ๆ ทั้งนี้ต้องมีอุณหภูมิห้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

6) ห้องแช่เย็น (cold storage)

(1) ต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรง ทนต่อการกระทบกระแทก ไม่ดูดซับน้ำ ผนังและเพดาน มีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย

(2) ต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ ได้โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง 4-10 องศาเซลเซียส

(3) เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง

(4) จัดให้มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

(5) กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่เยือกแข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมตามประเภทของการเก็บรักษาสภาพโดยห้องทำให้เยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิ ประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียสและห้องเก็บซากสัตว์แบบแช่เยือกแข็ง (frozen storage room) ต้องมีอุณหภูมิ ประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส

7) บริเวณที่ใช้รับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์

(1) การออกแบบและ โครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต

(2) ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้

8) ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์

(1) จัดให้มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด

(2) จัดให้มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ซึ่งควรทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิมหรือทำจากวัสดุที่อนุญาตให้ใช้ และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

(3) จัดให้มีระบบระบายอากาศจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ออกไปสู่ภายนอกอาคาร

(4) ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิต และออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

9) ห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะดวก

(1) จัดให้มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำความสะดวก โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี

10) ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่าง ๆ

(1) ต้องมีระบบระบายอากาศเพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น คาว ควัน ไอน้ำ ร้อน ความชื้น และควบคุมอุณหภูมิห้อง ทั้งนี้ต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด

11) ระบบแสงสว่าง

(1) แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ อาจจะใช้แสงสว่างจากธรรมชาติหรือจากหลอดไฟ ซึ่งมีความเข้มแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป

(2) ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟ ต้องมีความคงทน ไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้

11) น้ำใช้และน้ำแข็ง

(1) น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่าง ๆ

(2) น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน

12) อ่างล้างมือ

(1) อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุขา ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ

อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด-ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสบู่เหลวท่อน้ำ
ทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบาย ซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

6.3.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์²⁵

1) เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิว
เรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก การบดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาด
และฆ่าเชื้อได้

2) เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่น ต้องมี
โครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่าง ๆ หยดหรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์

3) วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับ
ซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ได้แก่ แคมเมียม ทองแดงและตะกั่ว รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคมเมียม
ทองแดงและตะกั่ว ไม่อนุญาตให้มีการทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม
เครื่องปั้นดินเผา ด้วยวัสดุที่มีส่วนผสมของแคมเมียม ทองแดงและตะกั่ว

4) เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่ควรยึดติดกับพื้นผนังห้องผลิต
โดยตรง ควรมีฐานตั้งเพื่อให้เกิดความมั่นคง ไม่เกิดการสั่นหรือเสียงดัง และมีพื้นที่บริเวณใต้
เครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์ หรือบริเวณด้านข้างซึ่งเพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ
และตรวจสอบได้ทั่วถึง

6.3.5 การจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ²⁶

1) ต้องทำการกำจัดแมลง นก สัตว์ประเภทฟันแทะ และสัตว์มีพิษทั้งบริเวณ
โรงฆ่าสัตว์ และบริเวณโรงพักสัตว์อย่างสม่ำเสมอ

2) จัดให้มีสถานที่หรือบริเวณที่มีระบบการจัดเก็บและทำลายขยะมูลฝอย
อย่างเหมาะสม

3) ต้องจัดให้มีพนักงานตรวจโรคสัตว์และพนักงานเจ้าหน้าที่ประจำโรงฆ่า
สัตว์ และให้มีการบันทึกข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและการตรวจซากสัตว์หลังฆ่า

4) ต้องมีการตรวจสอบสุขภาพพนักงานเป็นประจำทุกปี

²⁵ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนพานนท์ (2553) Abattoir / โรงฆ่าสัตว์. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบ
วงจร. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2113/abattoir-โรงฆ่าสัตว์>

²⁶ ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ. มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ ใน บทเรียนบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ฐาน
วิชามาตรฐานฟาร์มและผลิตภัณฑ์สัตว์ปลอดภัย. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก
<http://www.natres.psu.ac.th/Department/AnimalScience/515-408/kan.htm>

5) จัดให้มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและที่เก็บเนื้อสัตว์ โดยมีการจัดแยกชนิดหรือประเภทของสารเคมี และให้มีป้ายปิดฉลาก

6.3.6 ระบบบำบัดน้ำเสีย²⁷

1) สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์

2) ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่เป็นปัจจุบัน

6.4 การฆ่าสัตว์และการตัดแต่ง²⁸

สัตว์ที่ถูกฆ่าจะทำให้กล้ามเนื้อเกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี ภายภาพและสภาพสรีรวิทยา ซึ่งจะมีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ที่จะนำมาบริโภคหรือทำผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการฆ่าสัตว์ที่ถูกต้อง จะช่วยให้ได้เนื้อที่มีคุณภาพดีเพื่อใช้ในการแปรรูปต่อไป ซึ่งมีความสำคัญมากเพราะแม้จะเลี้ยงสัตว์มาอย่างดี แต่หากระหว่างการฆ่าปฏิบัติไม่ถูกต้อง จะทำให้ได้เนื้อที่มีคุณภาพไม่ดี

นอกจากนี้วิธีการตัดแต่งก็มีความสำคัญมากซึ่งควรเลือกให้ตรงตามวัตถุประสงค์ของการนำเนื้อมาใช้ประโยชน์ เช่น การบริโภคโดยตรง หรือการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งมีการตัดแต่ง ที่แตกต่างกันเพื่อความสะดวกในการนำไปประกอบอาหารหรือแปรรูปสะดวกในการเก็บรักษา การบรรจุและการขนส่ง เป็นต้น

6.4.1 การคัดเลือกสัตว์เพื่อการฆ่า

การคัดเลือกสัตว์ที่จะนำมาฆ่าเพื่อเป็นอาหารมีองค์ประกอบหลายประการที่นำมาใช้พิจารณาในการคัดเลือก เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ สิ่งที่ต้องคำนึงในการคัดเลือกสัตว์เพื่อการฆ่าให้ได้สัตว์ที่มีคุณภาพ มีดังนี้

1) ชนิดของสัตว์

ชนิดของสัตว์หรือประเภทของสัตว์ เช่น โค สุกรและสัตว์ปีก ได้แก่ ไก่และเป็ด ที่นิยมคัดเลือกมาบริโภคหรือทำเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

2) อายุสัตว์

²⁷ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนานนท์, 2553. *Abattoir / โรงฆ่าสัตว์*. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2113/abattoir-โรงฆ่าสัตว์>

²⁸ อัมเอบ พันศล, 2549. *บทเรียนบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต รายวิชา 5072410 เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์*. คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก http://clearing.nsr.u.ac.th/web_clearing/meattech/lesson/less6_2.html

สัตว์ที่มีอายุต่ำกว่า 1 เดือน ถือว่าอายุน้อยเกินไป จึงไม่ควรฆ่าเป็นอาหาร การฆ่าควรคำนึงว่าต้องการ เนื้อสัตว์ชนิดใด และจะนำไปทำผลิตภัณฑ์ชนิดใด เช่น เนื้อ สุกกรที่มีคุณภาพดีส่วนใหญ่เป็นเนื้อที่มีอายุไม่เกิน 1 ปี หรือมีน้ำหนักอยู่ระหว่าง 80 – 120 กิโลกรัม ส่วนเนื้อโคที่นิยมนำมาฆ่าเพื่อให้ได้เนื้อที่ดีควรมาจากโคที่มีอายุตั้งแต่ 1 ปีขึ้นไป ทั้งนี้ต้องผ่านการขุนด้วยเมล็ดธัญพืชหรืออาหารข้นเป็นระยะ 90 – 150 วัน เพื่อให้ได้เนื้อโคที่มีไขมันแทรกสูง หากสัตว์ยังมีอายุน้อยเนื้อที่ได้จะมีความนุ่มสูง ได้แก่ เนื้อลูกโค ซึ่งมีอายุ 3 – 6 เดือน เป็นต้น

3) สภาพร่างกายของสัตว์

สัตว์ที่นำมาฆ่าควรอยู่ในสภาพดีไม่ควรเลือกสัตว์ที่มีบาดแผลหรือริ้วรอยบอบช้ำ ไม่ควรทารุณสัตว์หรือทำให้สัตว์ตกใจก่อนฆ่า การทำให้สัตว์มีบาดแผลจะทำให้เกิดเลือดคั่งอยู่บริเวณที่เป็นแผลทำให้เป็นจุดดำและมีเลือดคั่งอยู่ หากมีบาดแผลหลังฆ่า ควรตัดเนื้อส่วนนั้นทิ้งทันที โดยเฉพาะในสุกรต้องระวังอย่าให้มีสภาพบอบช้ำเพราะเนื้อที่ได้จะมีคุณภาพในการเก็บต่ำมากและไม่เหมาะสมในการทำผลิตภัณฑ์

4) เพศ

หลักการการคัดเลือกสัตว์เพื่อนำไปฆ่าที่สำคัญ คือ การไม่ฆ่าพ่อพันธุ์ที่มีลักษณะดีเพื่อการบริโภค หรือทำผลิตภัณฑ์ นอกจากมีอายุมากหรือพิการ เช่น สุกกร ส่วนพ่อพันธุ์ที่ไม่ใช้ผสมพันธุ์แล้วควรตอนและรอให้ครบระยะเวลาอย่างน้อย 1 เดือนเพื่อลดกลิ่นเพศ (*sexual odor*) ก่อนจะนำมาฆ่าและหากนำมาทำผลิตภัณฑ์ต้องใส่เครื่องปรุงและแต่งกลิ่นมาก ๆ ในกรณีที่เป็นสุกรสาวจะต้องไม่อยู่ในระยะเป็นสัด ส่วนโคที่นิยมนำมาฆ่าเป็นโคหนุ่มตอนและโคสาว แต่ห้ามฆ่าสัตว์ที่ตั้งท้องโดยเด็ดขาด โดยเฉพาะในระยะใกล้คลอดเนื่องจากการทำลายสัตว์และเนื้อของสัตว์ที่ได้จะไม่เหมาะในการทำผลิตภัณฑ์

5) สุขภาพของสัตว์

สัตว์ที่นำมาฆ่าควรมีสภาพดี และได้ผ่านการตรวจรับรองจากสัตว์แพทย์ว่าปราศจากโรคต่าง ๆ เช่น โรคแท้งติดต่อ (*brucellosis*) โรคปากและเท้าเปื่อย (*foot and mouth disease*) วัณโรค (*tuberculosis*) เป็นต้น

6.4.2 ขั้นตอนก่อนการฆ่า²⁹

เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดีนั้นจะต้องได้มาจากสัตว์ที่มีสุขภาพสมบูรณ์ ได้รับการเลี้ยงดูมาอย่างดี มีการเจริญเติบโตที่เป็นปกติและปราศจากโรค ไม่ควรมีการกระทำให้สัตว์ตกใจ

²⁹ อูมาพร สิริพินท์, 2546. บทเรียนบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต รายวิชา FT 470 Meat Technology. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก <http://coursewares.mju.ac.th:81/e-learning46/ft470/indexone.html>

หรืออยู่ในสภาพที่เครียดมากเกินไปก่อนที่จะทำการฆ่า สภาพแวดล้อมที่ก่อให้เกิดความเครียดเริ่มตั้งแต่การเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมจากที่อยู่เดิมคือคอกสัตว์ โดยมีการนำขึ้นลงรถจากการขนส่ง การเดินทางระยะไกล ๆ เสียงร้องจากสัตว์ตัวอื่น กลิ่นที่ไม่คุ้นเคย การแย่งอาหารและน้ำ การสัมผัสเพื่อน อุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลง การถูกกั้นออกจากกลุ่ม การขังในที่แคบ ๆ และหนาแน่น สัตว์ที่ได้รับความเครียดเหล่านี้จะเกิดการสูญเสียทั้งน้ำหนักมีชีวิตและน้ำหนักซาก คุณภาพเนื้อสัตว์ลดลงโดยเนื้อแดงจะเกิดปรากฏการณ์เนื้อซีดเหลวและมีน้ำเยิ้ม (PSE – Pale, Soft, Exudative) หรือเนื้อคล้ำ แน่น แห้ง (DFD - Dark, Firm, Dry) นอกจากนี้ความเครียดอาจทำให้มีเลือดคั่งค้างในกล้ามเนื้อมากกว่าปกติและทำให้เนื้อจากซากเช่นนี้เน่าเสียเร็วกว่าปกติ เพราะในเลือดมีเชื้อจุลินทรีย์อยู่ในปริมาณที่สูงกว่าธรรมดา ควรหลีกเลี่ยงการทุบตีสัตว์ เพราะเนื้อจะเกิดการห้อเลือด การเบียดอัดสัตว์จนแน่นเกินไปในระหว่างการขนส่ง อาจเกิดอันตรายแก่สัตว์ถึงตายหรือมีฉะนั้นก็มีรอยฟกช้ำ ทำให้ได้เนื้อคุณภาพต่ำ ดังนั้นจึงควรปฏิบัติต่อสัตว์อย่างนุ่มนวล ไม่รุนแรงระหว่างการขนย้ายสัตว์จากฟาร์มและขณะขนส่งจนถึงโรงฆ่าสัตว์ ก่อนที่จะทำการฆ่าควรมีการกักขังสัตว์ไว้ในคอกพักโดยไม่ให้สัตว์กินอาหารเป็นเวลาไม่ต่ำกว่า 24 ชั่วโมง แต่มีน้ำสะอาดให้ตลอดเวลา ระยะเวลานี้จะนานพอเพียงที่จะทำให้อวัยวะระบบย่อยอาหารของสัตว์ได้มีการย่อยอาหารที่ยังค้างค้างอยู่ ซึ่งก็จะมีผลให้ได้เนื้อที่มีคุณภาพดีและสะอาด

เครื่องมือสำหรับการฆ่าแบบสากลนี้จำเป็นจะต้องดำเนินการในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการออกใบที่มีการจัดให้ตัวสัตว์แขวนอยู่บนพื้นห้องฆ่าสัตว์ตลอดเวลาของการฆ่าและชำแหละไปจนถึงเข้าห้องแช่เย็นที่ 3 องศาเซลเซียส เครื่องมือประกอบไปด้วย เครื่องยิงสัตว์ให้สลบที่เรียกว่า ปืนยิงสลบ (captive bolt stunner) ชุดมีดฆ่าซึ่งประกอบด้วย มีดเลาะกระดูก (boning knife) มีดขูดขนหรือเลาะหนัง (skinning knife) เหล็กแดงคมมีด (steel) และซองมีด (scabbard) ส่วนผู้ที่ดำเนินการฆ่าจะต้องสวมหมวกพลาสติกแข็ง ชุดทำงานและสวมรองเท้าบูทยาง

6.4.3 วิธีการและขั้นตอนการฆ่าสัตว์

วิธีการฆ่าสัตว์มีขั้นตอนต่าง ๆ ที่สำคัญซึ่งมีผลต่อคุณภาพเนื้อที่ได้ วิธีการฆ่าสัตว์มีหลายขั้นตอนนับตั้งแต่ การทำให้สัตว์สลบ การแทงคอเพื่อเอาเลือดออก การลากและขูดขน การเลาะหนังและผ่าซากและการแช่เย็นซาก ซึ่งมีรายละเอียดที่แตกต่างกัน

1) การทำให้สลบ

ในอดีตการฆ่าสัตว์ไม่มีการทำให้สัตว์หมดสติก่อนจะเอาเลือดออกจากสัตว์ จนกระทั่งพบว่าทำให้สัตว์หมดสติก่อนการเอาเลือดออก จะทำให้เลือดออกจากตัวสัตว์มากที่สุดและทำให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดีและสามารถเก็บเนื้อไว้ได้นาน การทำให้สัตว์สลบมีจุดประสงค์เพื่อทำให้สัตว์หมดสติและขาดการรับรู้ซึ่งถือว่าเป็นการฆ่าอย่างไม่ทารุณกรรม สัตว์ที่

ถูกฆ่าภายหลังจากที่สลบแล้วจะอยู่ในสภาวะหมดความรู้สึกและไม่คืนรน ส่งเสียงร้อง แสดงความเจ็บปวดจึงเป็นการลดความเครียดของสัตว์ขณะถูกแทงคอ ซึ่งจะลดปัญหาคุณภาพเนื้อที่ไม่พึงประสงค์ได้ การทำให้สลบมี 3 วิธีใหญ่ ๆ ดังนี้

(1) การใช้เครื่องมือกล

การใช้เครื่องมือกลเป็นการใช้ปืนยิง (captive bolt stunning) เป็นวิธีที่นิยมแพร่หลายมากที่สุดในโรงฆ่าสัตว์ขนาดใหญ่ โดยมักใช้กับ โคและกระบือ ถ้าผู้ยิงมีความแม่นยำจะทำให้สัตว์สลบในทันทีโดยไม่ทรมานสัตว์ การจ่อยิงอาจจ่อที่หน้าผากหรือท้ายทอยของสัตว์ก็ได้ เมื่อยิงแทงเหล็กจะทะลุผ่านกะโหลกศีรษะเข้าไปถึงสมองจะทำให้ สัตว์สลบได้ทันที

(2) การใช้สารเคมี

การใช้สารเคมีเป็นการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในระบบปิด โดยผ่านสัตว์เข้าไปในห้องหรือหลุม ที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในช่วงเวลาสั้น ๆ จะทำให้สัตว์สลบได้ โดยส่วนใหญ่นิยมใช้กับสุกรและ โค

(3) การใช้ไฟฟ้า

การทำให้สัตว์สลบโดยการใช้ไฟฟ้าเป็นการใช้เข็มไฟฟ้าหนีบที่ขมับ หรือ ใบหูทั้งสองข้างของสัตว์ ทำให้เกิดการนำไฟฟ้าไปสู่สัตว์จึงทำให้สัตว์สลบ วิธีนี้มักใช้กับสุกรและ แกะ

การทำให้สัตว์สลบทุกวิธีการทำให้สัตว์เกิดความเครียดได้โดยจะ ไปมีผลทำให้ต่อมหมวกไตผลิตฮอร์โมน ทำให้กล้ามเนื้อหดตัวอย่างรุนแรง จึงไปเร่งปฏิกิริยาการสร้างพลังงานในกล้ามเนื้อในสภาวะที่ไม่ใช้ออกซิเจน ทำให้ในกล้ามเนื้อมีการแตกตึกเพิ่มขึ้นและค่าความเป็นกรดต่างลดลงหลังการฆ่าเร็วกว่าสัตว์ที่ถูกฆ่าโดยไม่ทำให้สลบก่อน

2) การเอาเลือดออก

หลังจากที่สัตว์สลบแล้วจะถูกแขวนไว้ โดยใช้ขอแขวนขาหลังแล้วจึงดึงด้วยรอกไฟฟ้าให้สัตว์ลอยตัวขึ้นจากระดับจากนั้นจึงแทงคอเพื่อเอาเลือดออก การแขวนซากเป็นการกระตุ้นระบบประสาทของซาก โดยกล้ามเนื้อจะเกิดการหดตัวเพื่อต่อต้านการแขวนซึ่งมีผลต่อคุณภาพของเนื้อ โดยเฉพาะบริเวณตอนกลางของสันนอก

การแทงคอ เอาเลือดออกทำได้โดยใช้มีดตัดเส้นเลือดดำและเส้นเลือดแดงที่ลำคอซึ่งจะต้องทำอย่างถูกวิธี ถ้ามีเลือดพุ่งออกมาอย่างแรงแสดงว่าผู้ฆ่าทำอย่างถูกวิธี ซึ่งจะทำให้เลือดไหลออกมาได้มากตามปกติจะไหลออกมาได้เพียงร้อยละ 50 ของเลือดทั้งหมด ใช้เวลาประมาณ 5 - 7 นาที หากมีเลือดตกค้างในกล้ามเนื้อมากจะมีผลต่อคุณภาพของเนื้อได้ และทำให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโตในซากสัตว์ได้

3) การลวกและชุคชน

เมื่อทำการแทงคอและเอาเลือดออกจากซากสัตว์แล้ว สำหรับ โค ไม่ต้องมีขั้นตอนการลวกและชุคชนออก แต่หากเป็นสุกรจะต้องทำการลวกซากสัตว์และชุคชนก่อน โดยนำซากไปลวกน้ำร้อนที่อุณหภูมิสูง 60-64 องศาเซลเซียส นานประมาณ 5 นาที เพื่อให้ขนหลุดออกมาจากผิวหนังชั้นนอกแล้วชุคชน โดยอุ้งมืออย่างแข็งแรงหรือใช้มีดชุคชน ขั้นตอนนี้จะมีผลต่อกระบวนการไกลโคไลซิสของเนื้อ โดยพบว่าอุณหภูมิที่สูงขึ้น 1 องศาเซลเซียส จะมีผลทำให้ค่าความเป็นกรดค้างในเนื้อชั้นนอกและสะโพกของสุกรลดลง 0.2 – 0.3 หน่วย เมื่อเทียบกับการเลาะเอาหนังออกโดยไม่ผ่านการลวกและชุคชน

4) การแขวนซาก

เมื่อซากถูกชุคชนออกแล้ว จะเปิดเอ็นร้อยหวายบริเวณขาหลังเพื่อใช้แขวนซาก การแขวนซากจะทำให้ความนุ่มของกล้ามเนื้อชั้นนอกและขาหลังของโค แกะและสุกรเพิ่มขึ้น มีการศึกษาพบว่าการแขวนที่กระดูกเชิงกรานสามารถเพิ่มความยาวของ ซาร์โคเมอร์ได้ และช่วยทำให้เนื้อชั้นนอกและเนื้อส่วนท้ายของขาหลังนุ่มขึ้น เนื่องจากเนื้อมียอัตราการเกิดไกลโคไลซิสเพิ่มขึ้น ทำให้สารให้พลังงานสูงแก่เซลล์ คือ อะดีโนซีนไตรฟอสเฟต (adenosine triphosphate: ATP) ค่าความเป็นกรดค้างและอุณหภูมิของกล้ามเนื้อลดลง ซึ่งส่งผลให้ร่างแหเอนโดพลาสมิกหรือเอนโดพลาสมิกเรติคูลัม (endoplasmic reticulum, ER) สูญเสียคุณสมบัติในการเก็บประจุแคลเซียม จึงมีประจุแคลเซียมถูกปล่อยออกมาซึ่งจะส่งผลต่อการเกิดการหดและคลายตัวของกล้ามเนื้อ

5) การเลาะหนัง

ขั้นตอนการเลาะหนังจะทำเฉพาะกับโค กระบือหรือสัตว์บางชนิดเท่านั้น แต่ไม่ทำกับสุกร การเลาะหนังเริ่มจากการเลาะหนังจากส่วนกะโหลกศีรษะของสัตว์ และผ่าหนังจากส่วนท้องและขาทั้งสองข้างจนมาบรรจบกันทั้งตัว

6) การผ่าซากออกเป็น 2 ซีก

การผ่าซากออกเป็น 2 ซีกไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพเนื้อสัตว์ การผ่าซากต้องผ่าตามแนวกึ่งกลางของกระดูกสันหลังโดยใช้เลื่อยไฟฟ้า ซึ่งต้องทำด้วยความระมัดระวังมาก เพื่อไม่ให้รอยผ่านนั้นล้าเข้าไปข้างหนึ่งข้างใดของซีกได้ ซึ่งมีผลทำให้กล้ามเนื้อชั้นนอกมีรอยตำหนิได้ หลังจากผ่าซากแล้วจะนำซากไปเก็บในห้องแช่เย็นเพื่อบ่มซากไว้ (meat aging หรือ ripening หรือบางประเทศอาจเรียกว่า conditioning) อย่างไรก็ตามในกระบวนการฆ่าสัตว์แต่ละชนิด อาจมีบางขั้นตอนที่แตกต่างกัน เช่น ไม่ต้องมีการชุคชนโค หรือไม่ต้องมีการเลาะหนังสุกร เป็นต้น

6.4.4 การบ่มเนื้อสัตว์³⁰

การบ่มเนื้อสัตว์ (meat aging) คือ การเก็บเนื้อสัตว์หลังการฆ่าในห้องเย็นที่อุณหภูมิ ประมาณ 1 - 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 - 4 สัปดาห์ก่อนการบริโภค เพื่อเพิ่มความนุ่มของเนื้อสัตว์ (meat tenderness) โดยเอนไซม์โปรตีเอส (protease) ที่มีอยู่ในเนื้อสัตว์ย่อยเส้นใยโปรตีนกล้ามเนื้อ (myofibril) และโปรตีนที่เป็นเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน เช่น คอลลาเจน มีผลให้เนื้อมีความนุ่มเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา

การบ่มซากโค จึงมีผลต่อความนุ่มและรสชาติของเนื้อโค ซึ่งเป็นสัตว์ใหญ่มากกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ

1) วิธีการบ่มเนื้อสัตว์

วิธีการบ่มเนื้อสัตว์ทำได้ 2 วิธีคือ

(1) การบ่มแบบแห้ง (dry aging) โดยการแขวนซากสัตว์หรือวางชิ้นเนื้อไว้ในห้องเย็น (cold storage) ที่สะอาด ออกแบบอย่างถูกสุขลักษณะ ควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ ระหว่างการบ่ม ใช้เวลา 2-4 สัปดาห์ ระหว่างการบ่มเอนไซม์โปรตีเอส (protease) ที่มีอยู่ในเนื้อสัตว์ย่อยเส้นใยโปรตีนกล้ามเนื้อ (myofibril) และโปรตีนที่เป็นเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน เช่น คอลลาเจน มีผลให้เนื้อมีความนุ่มเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา การบ่มแบบนี้ทำให้เกิดการสูญเสียความชื้นจากบริเวณผิวหนัง จะทำให้เกิดเปลือกแข็งรอบซากสัตว์ซึ่งต้องตัดแต่งออกไป เมื่อนำมาปรุงอาหาร เนื้อสัตว์ที่ผ่านการบ่มแบบแห้งจะมีกลิ่นรสเฉพาะตัว เป็นวิธีที่มีค่าใช้จ่ายสูงและใช้เวลานานกว่าการบ่มแบบเปียก และการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ในห้องบ่มเนื้อสัตว์จะต้องจัดการให้เหมาะสม เพื่อป้องกันการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ซึ่งเป็นสาเหตุการเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์

(2) การบ่มแบบเปียก (Wet aging) ทำโดยการบรรจุเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ (vacuum packaging) หรือในกล่องที่ใช้เพื่อการขนส่งหรือจัดจำหน่าย โดยควบคุมอุณหภูมิระหว่างการเก็บรักษา เพื่อให้เกิดการบ่มภายในบรรจุภัณฑ์ การบ่มวิธีนี้จะช่วยการป้องกันการสูญเสียความชื้นออกจากชิ้นเนื้อ รักษาความฉ่ำของเนื้อ ทำให้เนื้อนุ่มเพิ่มขึ้นและลดการปนเปื้อน ทำให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น

6.4.5 การตัดแต่งและการแบ่งเกรดเนื้อโค³¹

³⁰ พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิริษา รัตนาปนันท, 2553. Meat aging / การบ่มเนื้อสัตว์. ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3354/meat-aging-การบ่มเนื้อสัตว์>

³¹ วรากร สองเมืองและสรวิชัย เพชรอริวงค์, 2557. การตัดแต่งและการแบ่งเกรดเนื้อโค ใน beef cow farm management. ค้นคืน 11 มกราคม 2561 จาก <https://sites.google.com/site/beefcowfarmmanagement/khxmulsatw-pwy>

1) การตัดแต่งซากแบบสากล

การตัดชิ้นเนื้อก่อนนำออกจำหน่ายไม่ว่าจะเป็นแบบท้องถิ่นหรือแบบสากล ทำขึ้นเพื่อแยกชิ้นเนื้อที่มีคุณภาพแตกต่างกันออกจากกัน เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อเนื้อได้ตามคุณภาพและเหมาะสมกับราคาและยังเป็นประโยชน์กับผู้บริโภคที่จะเลือกวิธีเตรียมเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคที่เหมาะสมกับคุณภาพของเนื้อสัตว์

การตัดแต่งชิ้นเนื้อแบบสากลจะต้องตัดแยกซากออกเป็นชิ้นส่วนใหญ่สำหรับขายส่ง (wholesale cut) และชิ้นส่วนย่อยสำหรับขายปลีก (retail cut) ซึ่งให้ความสำคัญแก่ชนิดของกล้ามเนื้อที่มีคุณภาพในการบริโภคที่ดีแล้วแตกต่างกันไป ตัวอย่างเช่น เนื้อสันของโคที่นิยมนำมาทำเป็นสเต็ก³² มีความนุ่ม รสชาติและคุณภาพในการบริโภคด้านอื่น ๆ ดีที่สุด จึงมีราคาแพงที่สุด เป็นต้น

การตัดแต่งชิ้นเนื้อจะแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการนำชิ้นเนื้อไปใช้ประโยชน์ วิธีสากลที่นิยมใช้กันหรือนำไปประยุกต์ใช้อย่างแพร่หลาย คือวิธีของคณะกรรมการปศุสัตว์และเนื้อสัตว์แห่งชาติสหรัฐอเมริกา (National Livestock & Meat Board) ซึ่งมีวิธีการโดยย่อต่อไปนี้

(1) การตัดแยกซากออกเป็นชิ้นส่วนใหญ่ (Wholesale or primal cuts) เริ่มจากการแบ่งครึ่งซากโค (halving) ตามแนวกึ่งกลางของกระดูกสันหลังตั้งตั้งแต่ขั้นตอนการฆ่าแล้วนำมาเก็บในห้องเย็น เมื่อนำมาตกแต่งซากจะแบ่งแต่ละซีกออกเป็นหนึ่งในสี่ (quartering) โดยตัดผ่าระหว่างซี่โครงที่ 12 และซี่โครงที่ 13 ได้ส่วนเนื้อโคขาหน้า (beef forequarter) และส่วนเนื้อโคขาหลัง (beef hindquarter) จากนั้นจึงนำเนื้อส่วนขาหน้าและเนื้อส่วนขาหลังมาตัดแต่งได้ส่วนประกอบดังนี้

ก) เนื้อโคขาหน้า ประกอบด้วยส่วนประกอบ 5 ส่วนคือ

(ก) เนื้อส่วนคอและไหล่ (Chuck)

(ข) เนื้อส่วนกระดูกซี่โครง (Rib) หรือสันหลัง

(ค) เนื้อขาหน้า (Fore shank)

(ง) เนื้อใต้ออก (Brisket)

(จ) เนื้อส่วนนอกก่อนมาทางท้อง (short plate)

เนื้อส่วนนี้ทั้งหมดคิดเป็นร้อยละ 52 ของน้ำหนักซาก

³² สเต็ก (steak) คือ ชิ้นส่วนขนาดใหญ่ของเนื้อโดยเฉพาะเนื้อโค ในปัจจุบันหมายถึงเนื้อแดงจากสัตว์ชนิดอื่น ๆ และปลา โดยนิยมตัดแต่งชิ้นเนื้อมาทำสเต็ก ทั้งนี้เนื้อสเต็กจะตัดตั้งฉากกับเอ็นของเนื้อเพื่อคงความนุ่มของเนื้อไว้ สเต็กสามารถนำมาปรุงอาหารได้ในลักษณะย่าง ทอดหรือต้ม ก็ได้

ข) เนื้อโคขาหลัง ประกอบด้วยส่วนประกอบ 5 ส่วนคือ

(ก) เนื้อขาหลัง (Round)

(ข) เนื้อสันส่วนบน (Sirloin)

(ค) เนื้อสันส่วนล่าง (Short loin)

(ง) เนื้อพื่นท้อง (Flank)

(จ) ไต (Kidney) ไขมัน (Suet) และเนื้อสันใน (Hanging Tenderloin)

เนื้อส่วนนี้ทั้งหมดคิดเป็นร้อยละ 48 ของน้ำหนักซาก

ค) การตัดชิ้นส่วนย่อย (retail cuts) ชิ้นส่วนใหญ่แต่ละส่วน จะมีการตัดให้เป็นชิ้นส่วนย่อยซึ่งมีขนาดเล็กลงเหมาะที่จะนำไปประกอบอาหารต่อไป

(ก) สเต็ก (steak) เป็นชิ้นเนื้อที่ตัดให้หนาประมาณ 3/4 - 1 นิ้ว ซึ่งมักมีขนาดใหญ่เท่าฝ่ามือ อาจมีกระดูกติดหรือไม่ติดก็ได้เหมาะสำหรับนำไปย่างไฟหรืออบแบบสเต็กต่อไป เนื้อสเต็กเหล่านี้ส่วนมากมาจากชิ้นส่วนใหญ่ที่มีกล้ามเนื้อขนาดใหญ่ ๆ เช่น เนื้อส่วนคอและไหล่ เนื้อสัน เนื้อส่วนกระดูกซี่โครง เป็นต้น

(ข) โรสต์ (roast) เป็นชิ้นเนื้ออีกชนิดหนึ่งจะตัดให้มีขนาดก้อนใหญ่ แล้วตัดแต่งให้เรียบร้อยอาจมีกระดูกติดอยู่หรือไม่ก็ตาม ซึ่งเหมาะที่จะนำเอาไปอบให้สุกทั้งก้อนก่อนที่จะนำเอาออกมาหั่นเป็นชิ้นเล็กแบ่งกันรับประทานต่อไป

(ค) สตูว์ (stew) เป็นชิ้นเนื้อก้อนขนาดเล็กอาจตัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยมเรียกว่า หรืออาจนำไปบดเป็นเนื้อบดก็ได้

ค) การตัดเนื้อโคขาหน้าออกเป็นส่วนย่อย

(ก) เนื้อโคขาหน้า ประกอบด้วยส่วนประกอบ 5 ส่วนและตัดแต่งเป็นส่วนย่อยและตัดสำหรับทำอาหารได้ คือ (ก) เนื้อส่วนคอและไหล่ (Chuck) เลาะเอากระดูกออกไม่ต้องมีมันหรือริด ใช้อบเรียก Shoulder cold roast (ข) เลาะกระดูกออก แล้วมีมัน มัดให้แน่น เรียก Chuck roll (ค) หั่นเป็นสี่เหลี่ยมขนาด 2 นิ้ว ใช้ตุ๋นเปื่อย (Stewing)

(ข) เนื้อส่วนกระดูกซี่โครง (Rib)

i) สันหลังทั้งชิ้น มัดเชือกให้แน่นแล้วอบ เรียก rib roast

ii) สันหลังทั้งชิ้น ถอดกระดูกแล้วมีมันตัดเป็นแว่น ๆ หนา 3/4

นิ้ว เรียก Rib eye roll steak

(ค) เนื้อขาหน้า (Fore shank) ตัดเป็นชิ้น ๆ แล้วตุ๋นเปื่อย (Stewing)

(ง) เนื้อใต้คอ (Brisket) ใช้สับเป็นเนื้อบด (Ground beef)

(จ) เนื้อส่วนนอกก่อนมาทางท้อง (*Short plate*) ใช้ตุ๋นหรือทำเป็นเนื้อ
สับ

ง) การตัดเนื้อโคขาหลังออกเป็นส่วนย่อย เนื้อโคขาหลัง ประกอบด้วย
ส่วนประกอบ 5 ส่วนคือ

(ก) เนื้อขาหลัง (*Round*) ใช้ทำสเต็ก เช่น *Top round steak*

(ข) เนื้อสันส่วนบน (*Sirloin*) ใช้ทำสเต็ก เช่น *Top loin butt steak*

(ค) เนื้อสันส่วนล่าง (*Short loin*) ส่วนเนื้อสันในการทำสเต็ก เรียกว่า
Tenderloin steak สำหรับเนื้อสันนอกและสันในที่กระดูกสันหลังเป็นรูปตัว T เรียกว่า *T-bone steak*

(ง) เนื้อพื้นท้อง (*Flank*) ใช้ทำสเต็กและทำเนื้ออบ

2) การตัดแต่งแบบไทย

การตัดแต่งแบบไทย มีขั้นตอนหลังจากที่ฆ่าโคแล้ว จะทำการเลาะเอาหนัง
ออก ผ่าท้องและออกเอาอวัยวะภายในออกแล้ว ใช้มีดเลาะเอาขาหลังทั้งสองออกจากซาก โดยปาด
ตามรอยซอกของขาที่ติดกับลำตัวและทำนองเดียวกันกับขาหน้าทั้งสอง ส่วนที่เหลือ คือ โครง
กระดูกซี่โครง กระดูกสันหลังและสะโพก เลาะเอาเนื้อสันนอกและสันในออกแล้ว จึงเลาะเอา
กระดูกซี่โครงออกทีละซี่ ส่วนที่เหลือ คือ เนื้อพื้นท้อง เลาะเอาเนื้อแดงแยกออกต่างหาก เป็นเนื้อขา
เนื้อตะโพก เนื้อสัน เชนเนื้อ เอ็นพังพืด การตัดแต่งในขั้นตอนเลาะเอาเนื้อแดงออกนี้ทำที่ตลาดสด
โดยผู้ที่มีความชำนาญมาก ใช้เวลาในการตัดแต่งมาก เป็นการดำเนินการแบบง่าย ๆ คุณภาพจะไม่
สม่ำเสมอและมีการปนเปื้อนสูง การฆ่าและตัดชิ้นเนื้อแบบไทยอาจไม่ตรงกับหลักการที่ได้รับการ
ยอมรับโดยทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งความสะอาดในโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็กและความตัดแต่งเพื่อ
จำหน่ายในตลาดสดเกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ได้สูง

3) การแบ่งเกรดเนื้อโค

เกรดของเนื้อสัตว์ หมายถึงลักษณะที่บ่งถึงความอร่อยของเนื้อจากซากนั้น ๆ
เช่น ความนุ่ม ความชุ่มน้ำ และรสชาติ เป็นต้น ลักษณะต่าง ๆ ทำให้ซากสัตว์ชนิดหนึ่งมีคุณภาพ
ดีกว่าซากอีกชนิดหนึ่งมีหลายลักษณะ ได้แก่

ก) การแบ่งเกรดเนื้อ โดยถือคุณภาพซากเป็นหลัก

การแบ่งเกรดเนื้อสัตว์กระทำขึ้นเพื่อจัดระดับชั้นและคุณภาพของ
ผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในมาตรฐานเดียวกัน เมื่อผู้บริโภคมาซื้อเนื้อสัตว์ก็จะทราบถึงคุณภาพของเนื้อที่จะ
ซื้อและสามารถทำการหุงต้มเนื้อนั้น ๆ อย่างถูกต้อง การแบ่งชั้นและจัดระดับของเนื้อได้ทำกันมา
นานแล้วในหลายประเทศ เพราะช่วยให้มีมาตรฐานในการกำหนดราคาขาย ทั้งยังเป็นตัวกระตุ้นให้
ผู้เลี้ยงสัตว์พยายามที่จะผลิตให้ได้เนื้อที่มีคุณภาพดี เพื่อจะได้ขายในราคาที่ดี

แต่ในประเทศไทยยังไม่มีการจัดระดับเนื้อสัตว์อย่างเป็นทางการ อย่างไรก็ตาม การจัดระดับเนื้อสัตว์ก็เป็นสิ่งที่เราควรเข้าใจ เพื่อให้สามารถเลือกเนื้อสัตว์อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์

(ก) อายุของสัตว์ อายุของสัตว์เกี่ยวข้องกับความนุ่มและความเหนียวของเนื้อสัตว์ โดยทั่วไปเนื้อสัตว์ที่มีอายุมากจะเหนียว และลักษณะเนื้อหยาบกว่าเนื้อสัตว์ที่อายุน้อย ในวัยหนุ่มสาว เนื่องจากสัตว์จะมีเนื้อเยื่อเกี่ยวพันมากขึ้นตามอายุที่มากขึ้น จึงมีความเหนียวมากขึ้น ในส่วนกระดูกนั้นสัตว์ที่มีอายุยังอ่อนอยู่จะมีส่วนกระดูกอ่อนมากมายในซาก แต่เมื่อสัตว์มีอายุมากขึ้นๆ กระดูกอ่อนจะเปลี่ยนแปลงไปเป็นกระดูกแข็งของสัตว์ เนื้อสัตว์ที่มีอายุยังอ่อนอยู่จะมีสีแดงอ่อน แต่เมื่อมีอายุมากขึ้น ความเข้มข้นของเมคซีไมโอโกลบิน (*myoglobin*) เพิ่มขึ้น ทำให้เนื้อมีสีแดงเข้มขึ้น ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงของสีของส่วนเนื้อแดงใช้เป็นดัชนีในการประเมินอายุของซากได้ ในส่วนของลักษณะเนื้อสัมผัส (*texture*) ของเนื้อสัตว์ ซึ่งหมายถึงของมัดเส้นใยกล้ามเนื้อ ซึ่งมีเนื้อเยื่อเกี่ยวพันห่อหุ้ม เมื่อสัตว์มีอายุน้อยเส้นใยกล้ามเนื้อจะเล็ก ๆ เมื่อตัดตามขวางเนื้อจะมีลักษณะเรียบละเอียดเป็นมัน เพราะมองเห็นเส้นใยกล้ามเนื้อไม่ชัดเจน เมื่อสัตว์มีอายุมากขึ้นกล้ามเนื้อจะมีมัดใหญ่ขึ้น มีลักษณะหยาบ มองเห็นได้ชัดเจน เนื้อแดงที่มีลักษณะละเอียดจะมีความนุ่มมากกว่าเนื้อแดงที่หยาบ

(ข) ไขมันแทรก (*marbling*) หมายถึงลักษณะไขมันที่แทรกอยู่ในมัดกล้ามเนื้อที่มองเห็นได้ด้วยตาเปล่าอย่างชัดเจน มองเห็นเป็นเส้นเล็ก ๆ กระจายตัวอยู่ภายในกล้ามเนื้อ ไขมันที่แทรกอยู่ในมัดกล้ามเนื้อนี้ทำให้เนื้อมีความนุ่มขึ้นเมื่อเคี้ยว ทำหน้าที่หล่อลื่นในช่วงการเคี้ยวและกลืนเนื้อนั้น ๆ ช่วยกระตุ้นการหลั่งน้ำลายเมื่อเคี้ยวเนื้อนั้น ๆ ทำให้เกิดความรู้สึกชุ่มน้ำอยู่ในปาก ดังนั้นเนื้อที่มีไขมันแทรกอยู่ภายในมัดกล้ามเนื้อโดยทั่วไปก็จะทำให้เกิดความรู้สึกชุ่มน้ำได้ดี ตรงกันข้ามหากเนื้อไม่มีไขมันแทรกจะมีลักษณะแห้งและขาดรสชาติที่ดี อย่างไรก็ตามในยุคสมัยที่ผู้คนระมัดระวังเรื่องการบริโภคไขมันเนื่องจากกลัวโรคอ้วนหรือโรคอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคไขมัน บางคนอาจจะเลือกเนื้อที่มีไขมันแทรกน้อย ๆ ก็เป็นไปได้

(ค) ความแน่น โดยประเมินจากความแน่นของเนื้อพื้นที่อง (*Flank*) หรือจากความแน่นของส่วนผิวหนังของเนื้อแดง เป็นผลมาจากที่เนื้อที่มีปริมาณไขมันแทรกอยู่ในเนื้อ เมื่อนำมาแช่เย็นไขมันที่อยู่ชั้นในจะแข็งขึ้นและแข็งกว่าส่วนเนื้อแดง ดังนั้นซากที่มีไขมันมากจะแข็งและแน่นกว่าส่วนของเนื้อแดง ในขณะที่เดียวกันเนื้อที่มีปริมาณไขมันแทรก (*marbling*) อยู่มากก็จะแข็งและแน่นกว่าเนื้อที่มีไขมันแทรกน้อย ความแข็งและแน่นของเนื้อจะทำให้ส่วนตัดส่วนย่อยของเนื้อมีลักษณะที่ดี นำชื่อไปบริโภค

(ง) สีของเนื้อสัตว์ มีผลต่อการยอมรับของผู้บริโภคโดยตรง โดยทั่วไปผู้บริโภคมักไม่ยอมรับเนื้อที่มีสีเข้มมากหรือมาจากเนื้อที่เสื่อมคุณภาพหรือเก็บไว้นาน ๆ แต่จากการวิจัยพบว่าเนื้อสีเข้มผิวหน้าแห้ง (DFD) จะให้ผลทั้งทางด้านความนุ่ม รสชาติและความชุ่มน้ำเหมือนเนื้อธรรมดา สำหรับเนื้อที่มีสีซีดจาง ผู้บริโภคทั่ว ๆ ไป ก็ไม่ยอมรับเช่นกัน เนื้อสัตว์จะมีความชุ่มน้ำน้อยกว่าเนื้อสีเข้ม ดังนั้นเมื่อทำให้ผลิตภัณฑ์สุก จะมีการสูญเสียทั้งทางด้านรสชาติและผลผลิตมากกว่า

(จ) อัตราส่วนต่าง ๆ ของซากสัตว์ อัตราส่วนขององค์ประกอบภายในซาก ได้แก่ อัตราส่วนของกล้ามเนื้อ กระดูกและไขมันในแต่ละส่วนของซากจะต้องมีความเหมาะสม ส่วนตัดส่วนย่อยมีคุณภาพดีจะต้องมีอัตราส่วนขององค์ประกอบภายในซากที่ดีเหมาะสม รวมทั้งการกระจายตัวของไขมันทั้งไขมันภายนอกไขมันภายในและไขมันที่แทรกอยู่ระหว่างกล้ามเนื้ออย่างเหมาะสม

ข) การแบ่งเกรดตามคุณภาพของซากตามแบบ USDA³³

(ก) *USDA Prime* หรือชั้นดีเยี่ยม เป็นชั้นที่ผู้บริโภคมอบรับมากที่สุด และมีความอร่อยมากเป็นชั้นส่วนที่ได้จาก โคที่ยังอ่อน ได้รับการเลี้ยงดูดี ทำให้ได้เนื้อที่มีคุณภาพดีเยี่ยม เนื้อจะมีส่วนไขมันแทรก (*marbling*) อยู่ทั่วไป ทำให้เนื้อมีความนุ่ม มีความชุ่มน้ำ และรสชาติดี ส่วนขาหลัง คอและไหล่ก็มีลักษณะดี

(ข) *USDA Choice* หรือชั้นดี เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคส่วนมาก เนื่องจากเนื้อีคุณภาพสูง แต่มีไขมันน้อยกว่าเนื้อชั้นดีเยี่ยม เนื้อที่ผลิตส่วนใหญ่เมื่อนำมาจัดเกรดแล้วมักอยู่ในชั้นนี้ มักใช้ทำเนื้ออบและสเต็ก โดยเฉพาะจากส่วนเนื้อสัน ซี่โครง ส่วนขาหลัง ส่วนคอและไหล่มักนำไปตุ๋นและอบ

(ค) *USDA Good* หรือชั้นกลาง เป็นเนื้อที่มีไขมันอยู่น้อย มีคุณภาพพอใช้ได้ แต่ไม่ชุ่มน้ำเนื่องจากไขมันแทรกมีน้อย อัตราส่วนของไขมันและเนื้อแดงสูง ผู้บริโภคประมาณร้อยละ 30 ชอบเนื้อเกรดนี้เพราะชอบเนื้อที่มีไขมันน้อย

(ง) *USDA Standard* หรือชั้นทั่วไป เป็นเนื้อที่มีไขมันปกคลุมบางมาก ส่วนมากเป็นเนื้อแดง มีความนุ่มพอควร รสชาติค่อนข้างอ่อน ไม่มีลักษณะชุ่มน้ำ เนื้อเกรดนี้ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคที่ชอบบริโภคเนื้อแดง แต่เนื้อเกรดนี้ก็มีขายในท้องตลาดไม่มากนัก

(จ) *USDA Commercial* หรือชั้นตลาด มาจาก โคที่มีอายุเกิน 42 เดือนหรือ 3 ปีครึ่งขึ้นไป) ซึ่งลักษณะไม่นุ่ม ต้องการการหุงต้มที่ถูกต้อง ก็อาจจะได้เนื้อที่เป็นที่พอใจ

³³ The Meat Science Section, Department of Animal Science, College of Agriculture & Life Sciences, Texas

ได้ การหุงต้มต้องใช้ความร้อนขึ้น หุงต้มอย่างช้า ๆ และใช้เวลานาน มักไม่ค่อยพบมากนักในท้องตลาด

(ฉ) *USDA Utility* หรือชิ้นพื้นบ้าน ส่วนใหญ่ได้จากโคอายุมาก และขาดลักษณะที่แสดงว่ามีความนุ่มหรือความชุ่มน้ำ มีไขมันน้อยมาก มักใช้ทำสตูว์หรือทำเนือบด การหุงต้มใช้ความร้อนขึ้นหุงต้มอย่างช้า ๆ ใช้เวลานานมาก

(ช) *USDA Cutter* หรือชิ้นคุณภาพต่ำ เป็นเนื้อคุณภาพต่ำที่ไม่มีไขมันแทรกที่บริเวณ “rib eye” หรือบริเวณผิวหนังตัดกล้ามเนื้อสันนอก ซึ่งตัดระหว่างซี่โครงที่ 12 และซี่โครงที่ 13 เนื้อละเอียดและมีน้ำเยิ้ม มีสีแดงคล้ำ ปกติไม่นำมาขายสด แต่มักใช้ทำผลิตภัณฑ์ เช่น แฮมเบอร์เกอร์และไส้กรอกต่าง ๆ

ค) การแบ่งเกรดเนื้อ โดยถือปริมาณหรือน้ำหนักซาก (*Yield*)

การแบ่งเกรดเนื้อ โดยถือปริมาณหรือน้ำหนักซากเป็นการแบ่งเกรดโดยถือเอาปริมาณของซากเป็นเกณฑ์ ตัวอย่างเช่น ปริมาณที่สามารถตัดเพื่อขายปลีก หรือปริมาณเนื้อที่ซากนั้นมี หรือปริมาณเนื้อที่ในที่สุดสามารถนำมาบริโภคได้ เป็นต้น

6.4.6 การตัดแต่งและการแบ่งเกรดเนื้อสุกร³⁴

1) การตัดแต่งซากสุกร

การตัดแต่งซากสุกรเป็นการกระทำเพื่อแบ่งแยกส่วนต่าง ๆ ของซากให้เป็นชิ้นส่วนใหญ่หรือชิ้นส่วนย่อย ซึ่งสะดวกในการนำไปประกอบอาหารหรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่เหมาะสมต่อไป การตัดแต่งซากยังให้ความสะดวกในการบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง และยังช่วยให้เกิดความยุติธรรมระหว่างผู้ซื้อและผู้ขาย เพราะเนื้อที่มีคุณภาพดีควรจะขายได้ในราคาแพงกว่าส่วนที่มีคุณภาพรองลงไป การตัดแต่งซากจะช่วยแยกเนื้อที่มีคุณภาพแตกต่างกันออกจากกัน

(1) การตัดแต่งซากสุกรแบบสากล

ในประเทศทางยุโรป ออสเตรเลียและสหรัฐอเมริกานิยมบริโภคเนื้อสัตว์เป็นอาหารหลักจึงมีการตัดแต่งเนื้อสัตว์คล้ายคลึงกัน คือการตัดแต่งโดยแยกซากออกเป็นชิ้นส่วนใหญ่ (*wholesale cut*) และชิ้นส่วนย่อย (*retail cut*) ซึ่งจะให้ความสำคัญแก่ชนิดของกล้ามเนื้อที่มีคุณภาพในการบริโภคที่แตกต่างจากเนื้อที่มีคุณภาพในการบริโภคที่ด้อยกว่า เนื้อที่มีคุณภาพดีเมื่อตัดแต่งแล้วจะมีราคาแพงกว่าเนื้อที่มีคุณภาพด้อยกว่า เช่น ส่วนที่เรียกว่า “pork chop”

³⁴ อูมาพร ศิริพิณฑุ์, 2546. บทเรียนบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต รายวิชา FT 470 Meat Technology. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. ค้นคืน 15 มีนาคม 2562 จาก http://coursewares.mju.ac.th:81/e-learning46/ft470/ct/ct_0503.html

ซึ่งตัดมาจากส่วนที่เรียกว่า เนื้อสัน (loin) มีความนุ่มและรสชาติ ตลอดจนคุณภาพในการบริโภคอยู่ในขั้นสูงสุด จึงมีราคาแพงเมื่อเทียบกับส่วนอื่น ๆ

การตัดแต่งซากสุกรตามแบบสากลนั้น ในประเทศไทยมักยึดกฎเกณฑ์ของคณะกรรมการปศุสัตว์และเนื้อสัตว์แห่งชาติสหรัฐอเมริกา (U.S. National Livestock and Meat Board) เพราะคุ้นเคยกับการจัดแต่งซากแบบนี้

การตัดแต่งซากสุกรกระทำหลังจากซากผ่านการบ่ม (aging) ในห้องเย็นเป็นเวลา 24 ชั่วโมง การตัดแต่งซากแบ่งเป็น 2 ขั้นตอนดังนี้

ก) การตัดแต่งชิ้นส่วนใหญ่ (wholesale cuts or primal cuts)

การตัดแต่งซากสุกรในขั้นแรกที่ตัดเป็นชิ้นขนาดใหญ่ แบ่งได้เป็น 5 ส่วนใหญ่ ๆ คือ (ก) เนื้อสุกรขาหลัง (Ham) (ข) เนื้อสัน (Loins) (ค) เนื้อส่วนบนของไหล่ (Boston Shoulder) (ง) เนื้อขาหมูหน้า (Picnics) (จ) เนื้อสามชั้น (Bacon)

สี่ส่วนแรก คือ เนื้อสุกรขาหลัง เนื้อสัน เนื้อส่วนบนของไหล่และเนื้อขาหน้า ถือว่าเป็นส่วนที่ให้เนื้อ (four lean cuts) เพราะมีปริมาณเนื้อแดงสูง ส่วนเนื้อหมูสามชั้น ถือว่ามีการความสำคัญรองลงมา (minor cut) เพราะมีเนื้อแดงต่ำและราคาถูกกว่า

นอกจากนี้ยังมีส่วนย่อย ๆ ที่ให้เนื้อแดงน้อยอีกคือ ซี่โครง (spare ribs) ขากรรไกร (jowl) ขาหน้า (fore foot) ขาหลัง (hind foot) หาง (tail) กระดูกคอ มันแข็งและเศษมัน

(ข) การตัดแต่งชิ้นส่วนย่อย (retail cut) หมายถึงการนำชิ้นส่วนใหญ่มาดัดแต่งเป็นชิ้นส่วนย่อยเหมาะกับการบรรจุหีบห่อและการบริโภค สะดวกในการนำไปทำเป็นอาหาร ชิ้นส่วนย่อยจากส่วนที่ต่างกัน ก็มีความแตกต่างในเรื่องปริมาณไขมันแทรกความนุ่มและรสชาติ ดังนั้น แต่ละชิ้นจึงเหมาะกับวิธีการทำอาหารที่แตกต่างกัน เช่น เนื้อสันมีความนุ่มอาจติดเป็นก้อนแล้วนำไปอบ ส่วนไหล่อาจนำไปต้มให้สุกเป็นซุบ เป็นต้น

ตัวอย่างการตัดแต่งชิ้นส่วนย่อยที่สำคัญและนำไปใช้ประโยชน์มีดังนี้ (ก) เนื้อสุกรขาหลัง (Ham) สามารถตัดเนื้อสะโพกให้มีความหนา 1 นิ้ว เพื่อทำเป็นสเต็ก โดยการทอด ย่าง หรือปิ้งไฟ นอกจากนี้ยังถอดกระดูกแล้วม้วน ใช้เชือกรัดให้แน่นเพื่อนำไปอบและนำไปรมควันเป็นแฮมรมควัน (smoke ham) (ข) เนื้อสัน (loins) สามารถตัดเนื้อสันที่มีกระดูกซี่โครงและกระดูกสันหลังติดอยู่ประมาณ 3/4 - 1 นิ้ว ที่เรียกว่า pork chop สามารถนำไปทอด อบ หรือย่าง ส่วนของเนื้อสันสามารถนำไปหมักแล้วรมควัน เรียก Canadian style bacon ส่วนของเนื้อสันที่ถอดกระดูกม้วนกลม เหมาะสำหรับการนำไปอบในเตาอบ เรียก loin roast (ค) เนื้อส่วนบนของไหล่ (Boston Shoulder) นำไปตัดเป็นแว่น ๆ หนาประมาณ 3/4 - 1 นิ้ว และยังมีกระดูก scapula ติดอยู่

นำไปทำเป็นสเต็ก เรียก *blade steak* (ง) เนื้อขาหน้า (*picnic*) สามารถนำมาหมักและรมควันได้ เรียกว่า *smoked picnic shoulder* และสามารถนำเนื้อสุกรขาหน้าไปทอด ปิ้งย่างหรืออบได้ (จ) เนื้อหมูสามชั้น (*bacon*) นำมาหมักและรมควันได้ เรียก *smoked bacon* นอกจากนี้ส่วนย่อยคือ ชีโครงก็สามารถนำไปทอด เนื้อส่วนคางก็สามารถนำไปหมักแล้วรมควันเหมือนเบคอนได้

จ) การตัดแต่งซากสุกรแบบไทย

การตัดแต่งซากสุกรแบบไทยเป็นวิธีที่ง่าย ไม่ซับซ้อน โดยส่วนใหญ่จะเลาะแยกเอาเนื้อแดง ไขมัน เศษเนื้อ เอ็นพังผืดและกระดูกออกจากกัน สาเหตุที่มีการตัดแต่งแบบง่าย ๆ เนื่องมาจากนิสัยการบริโภค คนไทยทั่วไปกินข้าวเป็นอาหารหลัก เวลาปรุงอาหารจะใช้เนื้อสัตว์ปรุงร่วมกับผักหรือธัญพืช เช่น ผักหรือแกงต่าง ๆ ที่มักปรุงทั้งเนื้อสัตว์ผสมกับผักหรือธัญพืช พืชหัวต่าง ๆ ดังนั้นการใช้เนื้อสัตว์จึงมีน้อยและมีการหันเนื้อสัตว์ออกเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย บาง ๆ จึงไม่มีการตัดแต่งเนื้อเป็นชิ้นใหญ่ ๆ แบบสเต็ก นอกจากนั้นการซื้อเนื้อสัตว์ก็นิยมซื้อที่ชำแหละแล้วเสร็จใหม่ ๆ ไม่นิยมซื้อแบบที่ตัดแต่งแช่เย็นไว้ เพราะคิดว่าไม่สด

กรรมวิธีการตัดแต่งซากสุกรแบบไทย หลังจากที่ฆ่าสุกรแล้ว แบ่งออกเป็น 2 ซีก แล้วตัดแต่งโดยการเลาะแยกออกเป็นเนื้อแดง ไขมัน สามชั้น ขาหมู ฯลฯ โดยเริ่มจากการเลาะเอามันเปลวในช่องท้องออกก่อน แล้วตัดแยกส่วนขาสะโพกออกจากลำตัวส่วนหน้า ตัดแยกขาหลังออกจากส่วนขาสะโพกที่บริเวณข้อเข่า ตัดแยกขาหน้าและคางออก เลาะเอากระดูกซี่โครงและสันหลังออกจากลำตัวส่วนหน้าตัดแยกสามชั้นออกจากส่วนอก ซ้ำแหละแยกส่วนอกออกเป็นเนื้อแดง ไขมัน และหนังต่อไป ส่วนขาสะโพกเลาะเอากระดูกออกแล้วจึงแยกส่วนเป็นเนื้อแดง ไขมันและหนัง การฆ่าและตัดชิ้นเนื้อแบบไทยอาจไม่ตรงกับหลักการที่ได้รับการยอมรับโดยทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งความสะอาดในโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็กและการตัดแต่งเพื่อจำหน่ายในตลาดสดเกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ได้สูง

2) การแบ่งเกรดเนื้อสุกร

ซากสุกรจะแบ่งออกเป็นหลายชั้นคือ สุกรเพศผู้ที่ตอนเมื่ออายุน้อย (*Barrow*) สุกรเพศเมีย (*Gilts*) เป็นสุกรที่มักเลี้ยงเพื่อใช้เนื้อบริโภค สุกรตัวเมียอายุมากกว่า 1 ปีหรือสุกรนาง (*Sows*) สุกรตัวผู้ที่ตอนเมื่อแก่ (*stages*) และสุกรพ่อพันธุ์ (*boar*) เนื่องจากเพศและอายุมีผลต่อคุณภาพในการยอมรับเนื้อสุกรของผู้บริโภค ดังนั้นจึงมีการกำหนดมาตรฐานที่ต่างกันระหว่างสุกรที่ตอนแล้วและสุกรเพศเมียที่เลี้ยงเพื่อบริโภคโดยตรงหรือสุกรขุน กับสุกรเพศเมียที่มีอายุมากกว่า 1 ปี ซึ่งต่อมานั้นจะมีการพัฒนาแล้ว อาจมีการตั้งครกร์หรือให้น้ำนมมาแล้ว และสุกรตัวผู้ทั้งที่ตอนเมื่อแก่หรือสุกรพ่อพันธุ์ ดังนั้นจึงจะกล่าวถึงเฉพาะการแบ่งเกรดของสุกรที่เลี้ยงเพื่อบริโภคโดยตรงคือ สุกรตัวผู้ที่ตอนแล้ว (*Barrow*) และสุกรตัวเมียที่อายุไม่เกิน 1 ปี (*Gilt*) เนื่องจากเป็นสุกรที่ใช้

บริโภคเป็นส่วนใหญ่ ทั้งสองชนิดนี้ความแตกต่างจากสภาพทางเพศมีน้อย ดังนั้นจึงแบ่งเกรดด้วยกันได้ โดยสามารถแบ่งเกรดเป็นเกรดคุณภาพที่บ่งลักษณะของเนื้อแดง และเกรดจากผลผลิตที่ได้จากการแบ่งชั้นเนื้อ 4 ชั้น (*four lean cuts*)

(1) การแบ่งเกรดโดยใช้คุณภาพที่บ่งลักษณะของเนื้อแดง

คุณภาพของเนื้อสุกรประเมินได้จากการตรวจสอบผิวหน้าตรงส่วนที่มีการตัดของชิ้นส่วนใหญ่สำหรับขายส่ง (*whole sale cut*) สังเกตลักษณะของกล้ามเนื้อเนื้อสัน หรือ 'loin eye' ซึ่งตัดระหว่างซี่โครงที่ 10 และ 11 ในแง่ความแน่นของเนื้อ สีของเนื้อ ปริมาณไขมันแทรกในเนื้อ แต่ถ้าไม่มีเนื้อส่วนนี้ก็ใช้ผิวหน้าที่เกิดจากการตัดส่วนอื่นที่เกี่ยวข้องดูได้ นอกจากนั้นอาจตรวจดูเนื้อแดงในแง่ความแน่นของไขมันและเนื้อแดง เนื้อพื้นที่องจะต้องไม่บางจนเกินไปจนทำเบคอนไม่ได้ ซากจะต้องไม่นุ่มและเป็นมันเยิ้ม แต่ในทางปฏิบัติจะไม่ค่อยจะมีการตรวจคุณภาพเนื้อบริเวณผิวหน้าตัดเนื้อสันดังกล่าวเพราะยุ่งยาก และสำหรับในสุกรแล้ว ปริมาณไขมันแทรกในเนื้อก็ไม่ใช้สิ่งสำคัญมาก เนื่องจากเนื้อสุกรมีไขมันแทรกในเนื้อน้อย โดยเฉพาะสายพันธุ์ใหม่ ๆ ที่มีความสามารถในการสะสมเนื้อแดงสูง ปริมาณไขมันแทรกในเนื้อเกือบไม่มีเลย จึงใช้ตรวจดูสีของเนื้อซากทั้งซีก ซากจะต้องไม่มีสีผิดปกติ เช่น ซีดหรือคล้ำมาก หรือไขมันมีสีซึ่งต่างไปจากสีขาว

(2) การแบ่งเกรดโดยใช้ปริมาณเนื้อแดงในซากหรือผลผลิตที่ได้จากเนื้อ 4 ชั้น (*four lean cuts*) ปริมาณเนื้อแดงในซากจะได้มาจากกล้ามเนื้อที่สะสมอยู่บริเวณ 4 ส่วนสำคัญของซากเป็นส่วนใหญ่ ได้แก่ เนื้อสุกรขาหลัง เนื้อสัน เนื้อส่วนบนของไหล่ และเนื้อขาหน้า ในสหรัฐอเมริกาจะมีการจัดชั้นสำหรับเนื้อสุกรที่มีเนื้อแดงที่ได้รับการยอมรับและมีเนื้อพื้นที่องหนาเป็นยอมรับได้ดังนี้ U.S. No.1 U.S. No.2 U.S. No.3 U.S. No.4 และ U.S. Utility โดยมีรายละเอียดดังนี้³⁵

ก) เนื้อสุกรเกรด 1 (U.S. No.1) ขนาดซากยาว ปริมาณเนื้อแดงมาก โดยมีเนื้อแดง 4 ส่วน ได้จากส่วนขาหลัง (*ham*) ส่วนสันหลัง (*loin*) ส่วนไหล่ (*Boston butt*) และส่วนขาหน้า (*picnic*) รวมกันเท่ากับหรือมากกว่าร้อยละ 60.4 และมีไขมันน้อย ซึ่งความหนาของสันหลังของซากน้อยกว่า 1.0 - 1.25 นิ้ว คุณภาพของเนื้อพบว่า เนื้อสันค่อนข้างแน่น (*slightly firm*) ไขมันแทรกในเนื้อเล็กน้อย และเนื้อมีสีชมพูถึงสีแดง

ข) เนื้อสุกรเกรด 2 (U.S. No.2) ขนาดซากค่อนข้างยาว เนื้อแดง 4 ส่วนอยู่ระหว่างร้อยละ 57.4 - 60.3 และความหนาสันหลังของซากอยู่ระหว่าง 1.25 - 1.49 นิ้ว

³⁵ United States Department of Agriculture. Pork Carcass Grades and Standards. Retrieved from

ค) เนื้อสุกรเกรด 3 (U.S. No.3) เนื้อแดงค่อนข้างน้อย คือ เนื้อแดง 4 ส่วนอยู่ระหว่างร้อยละ 54.4 – 57.3 และมันมาก ซึ่งความหนาแน่นสันหลังของซากอยู่ระหว่าง 1.5 - 1.74 นิ้ว

ง) เนื้อสุกรเกรด 4 (U.S. No.4) เนื้อแดง 4 ส่วนต่ำกว่าร้อยละ 54.4 และความหนาแน่นสันหลังของซากมากกว่า 1.75 นิ้ว

จ) เนื้อสุกรเกรด U.S. Utility เนื้อแดงคุณภาพต่ำ เนื้อเหลว และมีน้ำเยิ้ม (soft and oily)

นอกจากนี้ยังมีการแบ่งเกรดเนื้อสุกรตัวเมียอายุมากกว่า 1 ปีหรือสุกรนาง (Sows) อีกด้วย ซึ่งแบ่งได้เป็น U.S. No.1 U.S. No.2 U.S. No.3 medium grade และ cull grade อย่างไรก็ตาม เนื้อสุกรในแต่ละส่วนของ 4 ชั้นใหญ่ๆ นี้ จะให้ผลผลิตต่างกัน ขึ้นอยู่กับระดับไขมันที่มีอยู่และความหนาของกล้ามเนื้อ เนื้อสุกรจำนวนมากที่มีการกระจายไขมันอย่างปกติ และมีการพัฒนาของระบบกล้ามเนื้ออย่างปกติ ดังนั้นจึงพิจารณาจัดเกรดได้โดยใช้ความหนาเฉลี่ยของไขมันส่วนหลัง (back fat) ความหนาไขมันส่วนหลังมีความสัมพันธ์ในเชิงบวกกับปริมาณไขมันในซาก และมีความสัมพันธ์เชิงลบกับเนื้อแดง ซากที่ถูกตัดสินให้อยู่ในเกรดสูง จะมีไขมันสันหลังบาง และจะให้เนื้อแดงมาก ดังนั้นซากที่มีไขมันหนาย่อมมีเนื้อแดงน้อยไปด้วย กล้ามเนื้อในส่วนสำคัญของซาก ซากที่จัดอยู่ในเกรดสูง กล้ามเนื้อในส่วนของ 4 ชั้นใหญ่ๆ จะมีขนาดใหญ่ มีการสะสมของกล้ามเนื้อเป็นอย่างดี

6.4.7 การฆ่าไก่และการตัดแต่งซากไก่

การผลิตสินค้าเนื้อไก่ในโรงฆ่าไก่ เริ่มตั้งแต่การรับไก่มีชีวิตเข้าสู่โรงฆ่า (Live poultry receiving) การพักไก่ (Resting) การทำให้สลบ (Stunning) การเชือด (Killing) การลอกและถอนขน (Scalding and defeathering) การล้างเอาเครื่องในออกจากซาก (Evisceration) การล้างซาก (Inside-outside washing) การลดอุณหภูมิซากด้วยถังน้ำเย็น (Immersion chilling) และการชำแหละตัดแต่งซาก (Deboning and cutting) โดยก่อนนำไก่เข้าโรงฆ่า โดยทั่วไปนิยมงดอาหารไก่ ประมาณ 3-6 ชั่วโมง เพื่อลดการมีอาหารตกค้างในลำไส้ ซึ่งหากลำไส้แตกในระหว่างการชำแหละ อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคได้ เมื่อมาถึงโรงฆ่าสัตว์ทำการพักไก่ และเข้าสู่กระบวนการทำให้ไก่ให้สลบ โดยทั่วไปนิยมใช้วิธีการช็อตด้วยไฟฟ้าในอ่าง Water bath โดยให้หัวไก่แช่ในน้ำที่มีกระแสไฟฟ้าแรงดันต่ำผ่าน หลังจากนั้น จึงจะเอาเลือดออก ก่อนนำไปลวกน้ำร้อนเพื่อทำการลอกขน

การลวกขนด้วยวิธีลวกน้ำร้อนเป็นวิธีที่นิยมที่สุด อุณหภูมิของน้ำไม่ควรต่ำกว่า 47 องศาเซลเซียส แต่ไม่จำเป็นต้องให้ถึงอุณหภูมินี้เด็ดขาด เพราะอุณหภูมิที่สูงเกินไปจะทำให้หนังไก่

สุกได้ อุณหภูมิที่เหมาะสมคือ 59 - 64 องศาเซลเซียส ใช้เวลาลวก 30 – 75 วินาที หลังจากยกไก่ออกจากอ่างน้ำร้อนควรจุ่มไก่ลงในอ่างน้ำเย็นก่อนถอนขนไก่ เพื่อล้างไขมันและสิ่งปนเปื้อนที่ตกค้าง ต่อมาจึงทำการถอนขนไก่ โดยทั่วไปสามารถใช้วิธีการถอนด้วยมือหรือใช้เครื่องถอนขนไก่ เพราะจะทำให้ถอนขนไก่ได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น เครื่องถอนขนไก่ควรจะมีการบำรุงรักษาอย่างดี มีการล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด ไม่ควรใช้น้ำยาเคมี เมื่อไก่ถูกถอนขนแล้วควรล้างด้วยน้ำสะอาดทันที

การล้างเครื่องในไก่ สามารถกระทำได้ด้วยมือโดยใช้มีดผ่าหนังบริเวณกระเพาะพักให้ขาด ตัดหลอดอาหารเหนือกล้ามเนื้ออก ดึงกระเพาะพักออก แล้วไปผ่าก้นเพื่อล้างควักเครื่องในออกทั้งพวง ทั้งนี้ไก่จะต้องไม่สัมผัสพื้นในตอนที่ล้างเครื่องใน หรือใช้เครื่องล้างเครื่องในก็ได้

ก่อนที่ซากไก่จะเข้าสู่ขั้นตอนการชำแหละและตัดแต่งให้เป็นชิ้นส่วนเนื้อไก่ซึ่งเป็นส่วนการผลิตที่อยู่ในส่วนสะอาด (Clean area) นั้น ซากไก่จะต้องผ่านกระบวนการล้างซาก (Inside-outside washing) และกระบวนการลดอุณหภูมิซากด้วยถังน้ำเย็น (Immersion chilling) เพื่อลดการจัดการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียและควบคุมมิให้เชื้อแบคทีเรียเจริญเติบโตเพิ่มจำนวนบนซากไก่ โดยซากไก่ที่ถอนขนแล้วและล้างเครื่องในออกแล้ว จะนำมาการตัดแต่งแบบแยกชิ้นส่วน (retail cuts) โดยสามารถแยกเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ ประกอบด้วย ชิ้นส่วนอก สันใน สะโพก น่อง ปีกเต็ม (รวมโคนปีก ปีกกลางและปลายปีก) ก้น กระดูกอ่อนบริเวณอก คอ หัว แข้งติดเท้า ไครงไก่ และเศษจากการตัดแต่ง

อย่างไรก็ตามการชำแหละเนื้อไก่เพื่อการจัดจำหน่ายมีความหลากหลายความต้องการของผู้บริโภค สำหรับเนื้อไก่ที่มีการจำหน่ายภายในประเทศและส่งออก ได้แก่

1) ไก่ทั้งตัวที่ขายในประเทศ ซึ่งขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาด บางครั้งต้องควักเครื่องในออก แต่บางครั้งก็ไม่จำเป็น เช่น ไก่สดที่จำหน่ายอยู่ตามตลาดสดทั่วไป

2) ไก่ทั้งตัวที่ส่งออกนอกประเทศ ส่วนมากมักเป็นไก่ที่ถูกตัดหัว คอ ขา ล้างเครื่องในออก และผ่านกระบวนการแช่แข็งแล้ว

3) ชิ้นส่วนไก่ (chicken parts) เป็นการชำแหละไก่ออกเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ ตามความต้องการ เช่น เนื้อหน้าอก เนื้อสันใน เนื้อน่อง เนื้อปีก เนื้อสะโพก หลังจากนั้นก็จะบรรจุส่งขายภายในประเทศ หรือส่งไปแช่แข็งก่อนที่จะส่งออกนอกประเทศ รูปแบบชิ้นส่วนไก่ที่จำหน่าย เช่น

- (1) เนื้อหน้าอกติดกระดูกและหนัง (bone in breast)
- (2) เนื้อปีกทั้งหมด (whole wing)
- (3) เนื้อปีกส่วนบนติดกระดูก (wing stick)
- (4) เนื้อปีกส่วนกลางและปลายต่อกัน (two joint wing)

(5) เนื้อปีกส่วนบนชำแหละกลางติดกระดูก (wing stick two slits)

(6) เนื้อปีกส่วนกลางผ่าครึ่งติดกระดูก (middle wing half – cut)

(7) เนื้อปีกส่วนกลาง (middle wing)

(8) เนื้อสะโพกและน่องติดกระดูก (bone in leg)

(9) เนื้อสะโพกและน่องแยกกันติดกระดูก (drumstick and thigh)

4) ชิ้นส่วน ไร้กระดูก (boneless chicken parts) เป็นการชำแหละไก่เป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ และมีการถอดกระดูกออกจากเนื้อ ซึ่งขึ้นกับความต้องการของลูกค้า บางครั้งอาจมีการเลาะหนังออกจากเนื้อด้วย ชิ้นส่วน ไร้กระดูกที่จำหน่าย เช่น

(1) เนื้อหน้าอกสันในไม่ติดเอ็น (fillet without tendon)

(2) เนื้อหน้าอกสันติดเอ็น (fillet)

(3) เนื้อหน้าอกถอดกระดูก (boneless breast)

(4) เนื้อหน้าอกถอดกระดูกคิงหนัง (skinless boneless breast)

(5) เนื้อหน้าอกถอดกระดูกชำแหละเป็นรูปสี่เหลี่ยม (boneless breast block open)

(6) เนื้อปีกส่วนบนติดหน้าอกถอดกระดูก (boneless breast with wing stick)

(7) เนื้อสะโพกและน่องถอดกระดูกชำแหละแยกเป็นชิ้น (boneless leg kiritimi)

(8) เนื้อสะโพกและน่องถอดกระดูกไม่ติดหนัง (boneless leg skinless)

(9) เนื้อสะโพกและน่องถอดกระดูก (boneless leg)

5) การแบ่งเกรดเนื้อไก่³⁶

กระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา แบ่งเกรดเนื้อไก่ เป็น 3 ระดับ ได้แก่

(1) U.S. Grade A เป็นเกรดที่มีคุณภาพสูงสุด เนื้อต้องไม่มีรอยฟกช้ำ ไม่มีการเปลี่ยนสีของเนื้อและไม่มีขนหลงเหลืออยู่ ต้องไม่มีกระดูกหักหรือแตก สำหรับเนื้อไก่ทั้งตัว ต้องไม่มีการเปลี่ยนสีของผิวหนัง เนื้อสัมผัสไม่แห้งเมื่อนำมาปรุงอาหาร มีไขมันในชั้นใต้ผิวหนัง ปริมาณ และมีเนื้อเต็มส่วน

(2) U.S. Grade B และ C เป็นเนื้อไก่ที่ตัดแต่งหรือแปรรูป อาทิเช่น ตัดแต่เป็นชิ้นส่วน ล้าง หรือบดเนื้อไก่แล้ว ซึ่งร้านค้ามักไม่ได้ระบุเกรด

³⁶ Food Safety and Inspection Service, United States Department of Agriculture. Inspection & Grading of Meat and Poultry: What Are the Differences? Retrieved March 15, 2019 from <https://goo.gl/V5BpV4>

6.5 การบรรจุเนื้อสัตว์ การเก็บรักษาเนื้อสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์

6.5.1 การบรรจุเนื้อสัตว์

การบรรจุเนื้อสัตว์เป็นขั้นตอนการนำซาก หรือเนื้อสัตว์ที่ตัดแต่งแล้ว มาบรรจุถุงพลาสติกหรือภาชนะเพื่อส่งจำหน่ายบริเวณบรรจุควรมีการควบคุมอุณหภูมิ ซึ่งอาจอยู่ในส่วนของห้องชำแหละตัดแต่ง

- 1) ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ควรมีสภาพสมบูรณ์ ไม่ชำรุด เมื่อบรรจุเนื้อสัตว์แล้ว ควรปิดภาชนะให้แน่นเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกปนเปื้อนเนื้อสัตว์
- 2) ควรระบุ ชื่อ ที่อยู่ ของ โรงฆ่าสัตว์ วันที่ทำการผลิต เพื่อบอกแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์
- 3) ในสายการผลิต ควรมีถังบรรจุภาชนะเพื่อควบคุมไม่ให้สิ่งสกปรกปนเปื้อนกับภาชนะ
- 4) ภาชนะที่ใช้ต้องเป็นภาชนะที่ใช้สำหรับใส่อาหาร

6.5.2 การเก็บเนื้อแช่เย็นก่อนจำหน่าย

ในระหว่างที่รอจำหน่าย ควรเก็บเนื้อสัตว์ไว้ในอุณหภูมิที่เย็น หรือแช่เย็นซากสัตว์ระหว่างรอจำหน่ายเพื่อรักษาคุณภาพของเนื้อสัตว์ไว้และป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์ชนิดที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือจุลินทรีย์ชนิดที่เป็นสาเหตุให้อาหารเน่าเสียเจริญเติบโต

- 1) ควรเก็บเนื้อในห้องที่มีอุณหภูมิไม่สูงกว่า 4 องศาเซลเซียส หรือเก็บเนื้อในถังบรรจุ แล้วกลบเนื้อสัตว์ด้วยน้ำแข็งอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ไม่ควรสูงกว่า 7 องศาเซลเซียส
- 2) ควรเก็บเนื้อสัตว์ในตะกร้าหรือบนชั้นรองสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร เพื่อป้องกันเนื้อสัตว์ปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากพื้น

6.5.3 การขนส่งเนื้อสัตว์

1) การขนส่งสินค้าต้องระมัดระวังการปนเปื้อนสินค้าจากสิ่งสกปรก ฝุ่น แผลงต่าง ๆ ช่องส่งสินค้า ควรมีหลังคากันแดดและฝนได้ ควรวางสินค้าบนชั้นรองหรือใส่ในภาชนะ เช่น ตะกร้า เป็นต้น และไม่ควรวางสินค้ากองทับกันเพราะความเย็นจะไม่กระจายทั่วถึงสินค้า ทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียได้ง่าย

2) อุณหภูมิภายในตู้รถขนส่งสินค้าไม่ควรสูงกว่า 4 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ ตลอดการขนส่งไม่ควรสูงกว่า 7 องศาเซลเซียส รถขนส่งและภาชนะบรรจุสินค้า ควรได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคก่อนนำมาใช้ขนส่งสินค้า

กล่าวโดยสรุปจะพบได้ว่าเนื้อสัตว์เป็นอาหารที่มนุษย์บริโภคเป็นหลัก โดยเป็นหนึ่งในหมู่อาหาร ซึ่งได้แก่หมู่โปรตีน ทั้งนี้โปรตีนมาจากภาษากรีก คือ Proteios โดยมีความหมายว่าสิ่ง

แรก เหตุผลที่ได้ตั้งชื่อสารชนิดนี้ว่าโปรตีน นั่นก็เพราะว่าโปรตีนเป็นสารสำคัญที่สุดในสารอินทรีย์ทั้งหมด หรืออาจเรียกได้ว่าเป็นสารที่มีความสำคัญมาเป็นอันดับแรกนั่นเอง ทั้งนี้โปรตีนนั้นสำคัญกับร่างกายมนุษย์ทุกเพศทุกวัย โดยเป็นสารอาหารที่มีความจำเป็นต่อร่างกายเป็นอย่างมาก มีหน้าที่เพิ่มความแข็งแรงให้กับกล้ามเนื้อ เสริมสร้างการเจริญเติบโต ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกายและโปรตีนยังเป็นส่วนประกอบของอวัยวะและเซลล์อีกด้วย ซึ่งจะเห็นได้ว่าโปรตีนจากเนื้อสัตว์มีความสำคัญต่อคุณภาพชีวิตของมนุษย์อย่างยิ่ง และจากสถานการณ์เนื้อสัตว์ที่ได้กล่าวมาข้างต้น จะพบได้ว่าโลกและประเทศไทยต้องการเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคจำนวนมาก ซึ่งมีความเสี่ยงที่จะเกิดภาวะขาดแคลนเนื้อสัตว์สำหรับบริโภคในหลายพื้นที่ของประเทศ ทำให้ราคาเนื้อสัตว์ปรับตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ในระยะยาวเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคอย่างแท้จริง จำต้องดำเนินการส่งเสริมสนับสนุนให้เป็นการค้าแบบเสรีไม่ให้มีการผูกขาด รัฐจึงได้ตรากฎหมายว่าด้วยการควบคุมการค้าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์มาเพื่อควบคุมให้การฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น ซึ่งได้มีการกำหนดหน่วยงานและเจ้าหน้าที่ที่จะทำหน้าที่ในการควบคุมการผลิตเนื้อสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค เพราะในขั้นตอนการผลิตและจำหน่ายเนื้อสัตว์ก่อนที่จะมาเป็นอาหารจำเป็นจะต้องภายใต้การผลิตที่มีคุณภาพ ให้เนื้อสัตว์มีความปลอดภัยต่อการบริโภคของมนุษย์ แต่อย่างไรก็ตามกฎหมายที่บังคับใช้ในปัจจุบันยังมีช่องว่างที่ยังไม่สามารถการควบคุมการผลิตเนื้อสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคได้อย่างสมบูรณ์ ดังนั้นจึงต้องมีการศึกษาในเรื่องนี้ โดยเน้นศึกษากฎหมายเกี่ยวกับควบคุมการค้าสัตว์เพื่อการค้าจำหน่ายเนื้อสัตว์ของหลักเกณฑ์องค์การระหว่างประเทศและกฎหมายต่างประเทศ เพื่อใช้ประโยชน์สำหรับการวิเคราะห์ ปรับปรุง แก้ไข เพิ่มเติมหลักเกณฑ์หรือบทบัญญัติที่เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าว โดยให้มีการจัดการที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับควบคุมการค้าสัตว์เพื่อการค้าจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่ถูกต้องลักษณะและมีความปลอดภัยสำหรับการบริโภคของมนุษย์

บทที่ 3

กฎหมายการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ในประเทศไทย

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2560 มาตรา 55¹ ในหมวด 5 หน้าหนึ่งของรัฐ ได้บัญญัติให้รัฐต้องดำเนินการให้ประชาชนได้รับบริการสาธารณสุขที่มีประสิทธิภาพอย่างทั่วถึงเสริมสร้างให้ประชาชนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค ปัญหาสุขภาพเป็นปัญหาที่สำคัญในทุกประเทศทั่วโลก ทั้งในประเทศที่พัฒนาแล้ว ประเทศกำลังพัฒนา และประเทศที่พัฒนาน้อย ความไม่ปลอดภัยของอาหารเกิดขึ้นได้ทุกจุดในห่วงโซ่ หรือเส้นทางอาหาร ก่อนถึงปากผู้บริโภคมีกระบวนการต่าง ๆ ที่เสี่ยงต่อความปลอดภัย เริ่มต้นตั้งแต่กระบวนการผลิต การเก็บรักษาและการขนส่ง การแปรรูป ซึ่งมีโอกาสเกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของประชาชนได้โดยตลอด เฉกเช่นเดียวกันกับกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค ซึ่งถือได้ว่าเป็นอาหารหมู่โปรตีนหลักที่ประชาชนบริโภคเป็นหลัก การที่ประชาชนได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารพิษ ถือได้ว่าเป็นหน้าที่ของรัฐตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2560 มาตรา 55 ที่จะต้องดำเนินการให้ประชาชนได้รับบริการสาธารณสุขที่มีประสิทธิภาพ ได้รับการส่งเสริมสุขภาพและได้รับการป้องกันโรคภัยไข้เจ็บที่จะเกิดขึ้นแก่ประชาชน

การฆ่าสัตว์เพื่อนำมาบริโภคนั้นสัตว์ที่ถูกฆ่ากล้ำเนื้อจะเกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี ภายภาคและสรีรวิทยา ซึ่งจะมีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ที่จะนำมาบริโภคและมีผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคด้วย จึงเป็นหน้าที่ของรัฐที่ต้องดำเนินการให้ประชาชนได้รับบริการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค ดังนั้นการจัดการการควบคุมการฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องเหมาะสมจึงมีความสำคัญสำหรับประเทศไทยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการฆ่าสัตว์มาโดยลำดับ ได้แก่พระราชบัญญัติลักษณะฆ่าโค กระบือและสุกรตามหัวเมือง ร.ศ.119 พระราชบัญญัติลักษณะฆ่าโค กระบือและสุกรตามหัวเมือง แก้ไขเพิ่มเติม พุทธศักราช 2473 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่า ขา

¹ มาตรา 55 รัฐต้องดำเนินการให้ประชาชนได้รับบริการสาธารณสุขที่มีประสิทธิภาพอย่างทั่วถึงเสริมสร้างให้ประชาชนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค และส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการพัฒนาภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทยให้เกิดประโยชน์สูงสุด

บริการสาธารณสุขตามวรรคหนึ่ง ต้องครอบคลุมการส่งเสริมสุขภาพ การควบคุม และป้องกันโรค การรักษาพยาบาล และการฟื้นฟูสุขภาพด้วย

รัฐต้องพัฒนาการบริการสาธารณสุขให้มีคุณภาพและมีมาตรฐานสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง

โค กระบือ แพะ แกะและสุกร พุทธศักราช 2481 นอกจากนั้นประเทศไทยยังมีกฎหมายสำหรับการจัดเก็บภาษีอากรเพื่อการฆ่าสัตว์ด้วย ได้แก่ พระราชบัญญัติอากรการฆ่าสัตว์ พุทธศักราช 2488 ทั้งนี้ได้มีการปรับปรุงกฎหมายฉบับนี้เรื่อยมา คือ เมื่อปี พ.ศ.2490 จำนวน 2 ฉบับ ได้แก่ ฉบับที่ 2 กับฉบับที่ 3 และฉบับที่ 4 พ.ศ.2496 ทั้งนี้ประเทศไทยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์บังคับใช้เรื่อยมาจนกระทั่งมีพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 เมื่อบังคับใช้ได้ระยะเวลาอันสมควรจึงได้มีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายอีกครั้งหนึ่ง โดยในปัจจุบันได้มีพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บังคับใช้ ซึ่งได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 133 ตอนที่ 85ก เมื่อวันที่ 26 กันยายน พ.ศ.2559 เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้ คือ โดยที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ซึ่งใช้บังคับมาตั้งแต่ พ.ศ.2535 มีสาระสำคัญและรายละเอียดบางประการไม่เหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ยังขาดเอกภาพระบบการควบคุมและตรวจสอบสุขอนามัยในกระบวนการฆ่าสัตว์ยังไม่ได้มาตรฐานและไม่ครอบคลุมถึงกระบวนการขนส่งเนื้อสัตว์ ดังนั้น เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การอนุญาตให้มีเอกภาพโดยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการพิจารณาอนุญาตตั้งแต่ต้น และสร้างระบบการควบคุมตรวจสอบคุณภาพในกระบวนการฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์รวมถึงการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้นและเพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหารอันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับบริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย โดยกฎหมายฉบับนี้กำหนดเกี่ยวกับการจัดการด้านต่าง ๆ เกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ การขออนุญาตตั้งการฆ่าสัตว์ การจัดการ โรงฆ่าสัตว์ การขออนุญาตฆ่าสัตว์ การตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าและหลังฆ่า รวมไปถึงการขนส่งซากสัตว์ ทั้งนี้การศึกษาในเรื่องดังกล่าวของประเทศไทย จะต้องนำมาตราฐานมาเปรียบเทียบกับกฎหมายต่างประเทศหรือกฎเกณฑ์ข้อบังคับขององค์กรระหว่างประเทศเพื่อให้ทราบว่า การจัดการการฆ่าสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ของประเทศไทยนั้น มีมาตรฐานตามที่กำหนดให้ปฏิบัติตามกฎหมาย สอดคล้องกับการจัดการด้านสุขอนามัยเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์เพียงพอต่อการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคเนื้อสัตว์หรือไม่

ก่อนหน้านั้นมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของประเทศไทย โรงฆ่าสัตว์ที่ตั้งก่อน พ.ศ. 2535 จะอยู่ในความควบคุมดูแลของกระทรวงมหาดไทยตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2502 และมีการแก้ไขโดยออกพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2504 ออกมาต่อมาเมื่อมีการประกาศใช้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 โรงฆ่าสัตว์ที่ตั้งขึ้นหลังจากนั้นยังคงอยู่ในความดูแลของกระทรวงมหาดไทยเช่นกัน ต่อมาได้มีการโอนอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติดังกล่าวมาอยู่ในความรับผิดชอบของกรมปศุสัตว์ กระทรวง

เกษตรและสหกรณ์ ตามมาตรา 48 แห่งพระราชกฤษฎีกาโอนกิจการบริหารและอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้เป็นไปตาม พระราชบัญญัติปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. 2545 ซึ่งมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2545 จนกระทั่งเมื่อปี พ.ศ. 2549 ได้มีพระราชกฤษฎีกาให้ใช้พระบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่าย เนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 บังคับค้ำไป่ เปิด และห้าม ในทุกห้องที่ทั่วราชอาณาจักร พ.ศ. 2549 เพิ่มขึ้นอีกด้วย

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มีการเปลี่ยนแปลงถ้อยคำจากพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 จาก “และ” เป็น “เพื่อ” มีนัยยะให้การควบคุมการฆ่าสัตว์เชื่อมโยงกับการควบคุมการจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยหมายเหตุท้ายพระราชบัญญัติ ความว่าโดยที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ซึ่งใช้บังคับมาตั้งแต่ พ.ศ. 2535 มีสาระสำคัญและรายละเอียดบางประการไม่เหมาะสม กับสภาพการณ์ในปัจจุบัน โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ยังขาดเอกภาพ ระบบการควบคุมและตรวจสอบสุขอนามัยในกระบวนการฆ่าสัตว์ยังไม่ได้มาตรฐาน และไม่ครอบคลุมถึงกระบวนการขนส่งเนื้อสัตว์ ดังนั้น เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การอนุญาตให้มีเอกภาพโดยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วม ในการพิจารณาอนุญาตตั้งแต่ต้น และสร้างระบบการควบคุมตรวจสอบคุณภาพในกระบวนการฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์ รวมถึงการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น และเพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหาร อันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค ให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย จึงจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้ อย่างไรก็ตามพระราชบัญญัตินี้ยังมีมาตรการควบคุมในแต่ละด้านเพื่อให้มีโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน มีกระบวนการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์โดยผ่านขั้นตอนการตรวจโรคทั้งก่อนฆ่าและหลังฆ่า รวมถึงการรับรองเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายให้ผู้บริโภค เพื่อจะได้เป็นการรับประกันว่าจะได้เนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยและปลอดภัยต่อการบริโภค อันมีมาตรการต่าง ๆ ดังจะกล่าวต่อไปนี้

1. นิยามที่เกี่ยวข้องกับควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

1.1 สัตว์ที่ต้องมีการควบคุมการฆ่าเพื่อการบริโภค

ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้กำหนดนิยามให้

1.1.1 “สัตว์” ตามกฎหมายนี้ ได้แก่ โค กระบือ แพะ แกะ สุกร นกกระทาเทศ ไก่ เป็ด ห่าน และสัตว์อื่น ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งปัจจุบันยังมีมีกฎกระทรวงที่ออกตามความในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ฉบับนี้ กำหนดสัตว์

อื่นแต่อย่างใด จึงไม่ครอบคลุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ในสัตว์อื่นนอกเหนือไปจากนิยามตามมาตรา 4 อาทิเช่น นกกระทา กระจ่าง กวาง เป็นต้น

1.2 การฆ่าสัตว์และการชำแหละเพื่อการบริโภค

ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้กำหนดนิยามให้

1.2.1 “การประกอบกิจการฆ่าสัตว์” หมายความว่า การดำเนินการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่าย เนื้อสัตว์

1.2.2 “ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์” หมายความว่า การแยกเนื้อสัตว์ตามขั้นตอนจากสัตว์ที่ตายแล้ว เป็นส่วนต่าง ๆ ที่บริโภคได้และบริโภคไม่ได้ เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

1.2.3 “โรงพักสัตว์” หมายความว่า สถานที่พักสัตว์หรือกักสัตว์ก่อนทำการฆ่าตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

1.2.4 “โรงฆ่าสัตว์” หมายความว่า สถานที่ที่กำหนดให้ทำการฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

1.2.5 “ใบอนุญาต” หมายความว่า ใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์

1.3 เนื้อสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค

ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้กำหนดนิยามให้

1.3.1 “เนื้อสัตว์” หมายความว่า เนื้อหรือส่วนอื่นของสัตว์ที่ตายแล้วและยังมิได้ปรุงแต่งให้เป็นอาหาร หรือมิได้ปรุงแต่งเพื่อให้คงอยู่ไม่เน่าเปื่อย ทั้งที่ชำแหละแล้วและยังมิได้ชำแหละ

1.3.2 “การจำหน่ายเนื้อสัตว์” หมายความว่า การนำเนื้อสัตว์ออกขาย จำ แยก แลกเปลี่ยน ให้ โดยเพื่อประโยชน์ในทางการค้า และให้หมายความรวมถึงการมีไว้ในครอบครองซึ่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายด้วย

1.4 คณะกรรมการและองค์กรที่ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้กำหนดนิยามให้

1.4.1 “คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

1.4.2 “คณะกรรมการประจำจังหวัด” หมายความว่า คณะกรรมการพิจารณาแผนงานการประกอบ กิจการฆ่าสัตว์ประจำจังหวัด

1.4.3 “จังหวัด” ให้หมายความรวมถึงกรุงเทพมหานครด้วย

1.4.4 “องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีกฎหมายจัดตั้ง แต่ไม่รวมถึงองค์การบริหารส่วนจังหวัด

1.5 พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้กำหนดนิยามให้

1.5.1 “พนักงานตรวจโรคสัตว์” หมายความว่า ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรืออธิบดี แต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจ โรคสัตว์ หรือตรวจเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

1.5.2 “พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ผู้ซึ่งอธิบดีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

1.5.3 “พนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น แต่งตั้งให้ปฏิบัติการ ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

1.5.4 “นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งอธิบดีแต่งตั้งให้เป็นนายทะเบียนประจำจังหวัด

1.5.5 “ผู้อนุญาต” หมายความว่า อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมาย

1.5.6 “อธิบดี” หมายความว่า อธิบดีกรมปศุสัตว์

1.5.7 “รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

2. อำนาจตามกฎหมายในการกำหนดมาตรการเกี่ยวกับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์

2.1 อำนาจในระดับรัฐมนตรี

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 5 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ โดยได้กำหนดอำนาจไว้ดังนี้

2.1.1 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีอำนาจออกกฎกระทรวงและประกาศเพื่อปฏิบัติการ ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559

2.1.2 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย มีอำนาจตามออกประกาศตามมาตรา 42²

2.1.3 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย มีอำนาจร่วมกันการออกกฎกระทรวงกำหนดอากรและค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 รวมทั้งการลดหรือยกเว้นอากรและค่าธรรมเนียมตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 นี้ด้วย

2.2 อำนาจระดับคณะกรรมการ

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้บัญญัติถึงคณะกรรมการจำนวน 2 คณะ ได้แก่ คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ซึ่งปรากฏในหมวดที่ 1 มาตรา 6 – 14 และคณะกรรมการประจำจังหวัด ซึ่งปรากฏในหมวดที่ 2 มาตรา 17 – 20 นอกจากนั้นยังบัญญัติให้มีคณะกรรมการวินิจฉัยอุทธรณ์ ซึ่งได้แก่ คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ นั้นเอง

2.2.1 คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

² มาตรา 42 การชำระอากรการฆ่าสัตว์ การคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์ และการชำระค่าธรรมเนียม การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้บัญญัติให้มีคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ซึ่งปรากฏในหมวดที่ 1 มาตรา 6 – 14 โดยมีรายละเอียดดังนี้

1) องค์ประกอบคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 6 ให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า “คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์” ประกอบด้วย

- (1) ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานกรรมการ
- (2) อธิบดีกรมการขนส่งทางบก
- (3) อธิบดีกรมการค้าภายใน
- (4) อธิบดีกรมควบคุมมลพิษ
- (5) อธิบดีกรมควบคุมโรค
- (6) อธิบดีกรมโยธาธิการและผังเมือง
- (7) อธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม
- (8) อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
- (9) อธิบดีกรมอนามัย
- (10) อธิบดีกรมปศุสัตว์
- (11) เลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
- (12) ประธานสภาหอการค้าแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน
- (13) ประธานสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน
- (14) นายกสัตวแพทยสภา
- (15) ผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์แต่งตั้ง

จำนวนไม่เกินห้าคน

ทั้งนี้ลำดับ (1) ถึง (15) เป็นกรรมการโดยตำแหน่ง และให้อธิบดีกรมปศุสัตว์ เป็น ให้เป็นกรรมการและเลขานุการ

2) คุณสมบัติและวาระของกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 6 วรรคสอง กำหนดให้กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิตามมาตรา 6 วรรคหนึ่ง ต้องเป็นบุคคลที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ในด้านการค้า การลงทุน การตลาด การเลี้ยงสัตว์ หรือการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

สำหรับวาระการดำรงตำแหน่ง ตามความของมาตรา 7 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิมีวาระการดำรงตำแหน่งคราวละสามปี โดยสามารถดำรงตำแหน่งติดต่อกันได้ไม่เกินสองวาระ ส่วนจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระ ตามความของมาตรา 8 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิพ้นจากตำแหน่งเมื่อ

- (1) ตาย
- (2) ลาออก
- (3) รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้ออก เพราะบกพร่องต่อหน้าที่ มีความประพฤติเสื่อมเสีย หรือหย่อนความสามารถ
- (4) เป็นคนไร้ความสามารถหรือคนเสมือนไร้ความสามารถ
- (5) ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำ โดยประมาทหรือความผิดลหุโทษ

3) อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ

ตามมาตรา 9 ของพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

- (1) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีในการกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการประกอบ กิจการฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559
- (2) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในการออกกฎกระทรวงตามมาตรา 14³

³ มาตรา 14 เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์และกำหนดมาตรการ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์สามารถปฏิบัติตามพระราชบัญญัติฉบับนี้ได้ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมีอำนาจออกกฎกระทรวง ดังต่อไปนี้

- (1) กำหนดชนิดของสัตว์
- (2) กำหนดประเภทของโรงฆ่าสัตว์
- (3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับที่ตั้ง เนื้อที่ แพนผัง และการก่อสร้าง โรงฆ่าสัตว์ซึ่งต้องมี โรงพักสัตว์ด้วย
- (4) กำหนดวันและเวลาฆ่าสัตว์ วันและเวลาเปิดและปิดโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์
- (5) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์หรือการชำแหละ และตัดแต่งเนื้อสัตว์ที่ถูกสุกลักษณะ
- (6) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อย ภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ เพื่อให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ การจัดให้มีการรวบรวมหรือกำจัดขยะมูลฝอย และสิ่งปฏิกูล การระบายน้ำทิ้ง การ

(3) พิจารณาวินิจฉัยอุทธรณ์ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

(4) กำกับดูแลการอนุญาตและการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

(5) แต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อพิจารณาหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่คณะกรรมการมอบหมาย

(6) ปฏิบัติการอื่นใดตามที่พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 หรือกฎหมายอื่นบัญญัติให้เป็นอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการหรือตามที่คณะรัฐมนตรีมอบหมาย

2.2.2 คณะกรรมการประจำจังหวัด

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้บัญญัติให้มีคณะกรรมการประจำจังหวัด ซึ่งปรากฏในหมวดที่ 2 มาตรา 17 – 18 โดยมีรายละเอียดดังนี้

1) องค์ประกอบคณะกรรมการประจำจังหวัด

(1) ในกรุงเทพมหานคร

ตามมาตรา 17 (1) พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้ในกรุงเทพมหานคร มีคณะกรรมการประจำจังหวัด ประกอบด้วย

ก. ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร เป็นประธานกรรมการ

ข. ผู้แทนกรมควบคุมมลพิษ

ค. ผู้แทนกรมควบคุมโรค

ง. ผู้แทนกรมโยธาธิการและผังเมือง

จ. ผู้แทนกรมโรงงานอุตสาหกรรม

ระบอบอากาศ รวมถึงการจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และป้องกันการระบาดของโรคติดต่อหรือโรคระบาดจากสัตว์ และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์

(7) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานการขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์และ การขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์

(8) กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจาก โรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์

(9) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียน การเพิกถอนการขึ้นทะเบียน และคุณสมบัติของบุคคล ซึ่งจะได้รับแต่งตั้งเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์ การออกกฎกระทรวงตามวรรคหนึ่ง ให้สามารถกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไข ให้แตกต่างกันได้ตามชนิดของสัตว์และประเภทของโรงฆ่าสัตว์

ฉ. ผู้แทนกรมอนามัย

ช. ผู้แทนสำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร และ

ซ. ผู้อำนวยการเขตของพื้นที่ที่ระบุในคำขอรับใบอนุญาต

(2) ในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร

ตามมาตรา 17 (2) พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้ในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร มีคณะกรรมการประจำจังหวัด ประกอบด้วย

ก. ผู้ว่าราชการจังหวัด เป็นประธานกรรมการ

ข. ทรพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัด

ค. ท้องถิ่นจังหวัด

ง. นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด

จ. โยธาธิการและผังเมืองจังหวัด

ฉ. อุตสาหกรรมจังหวัด

ช. ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นของพื้นที่ที่ระบุในคำขอรับ

ใบอนุญาต

ซ. ผู้แทนหอการค้าจังหวัด

2) อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ

(1) พิจารณาคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ตามมาตรา 16 - 20

3. การขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

3.1 การดำเนินการเพื่อขอใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

การขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์นั้น ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 หมวดที่ 2 มาตรา 15 ห้ามมิให้ผู้ใดประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การออกใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง โดยกำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ต้องดำเนินการดังนี้

3.1.1 การขอใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 16 กำหนดให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตนายทะเบียน⁴ พร้อมด้วยแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

แต่ทั้งนี้ปัจจุบันยังไม่มีกฎกระทรวงตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บังคับใช้ จึงต้องอาศัยความตามบทเฉพาะกาล มาตรา 69 ที่บัญญัติให้บรรดากฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และใช้บังคับอยู่ในวันก่อนวันที่พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้บังคับได้ต่อไปเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 จนกว่าจะมีกฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ซึ่งกฎกระทรวงฉบับที่มีผลบังคับใช้อยู่ ณ ปัจจุบัน คือ กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ดังนั้นผู้ประกอบการฆ่าสัตว์ต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ร่วมกับกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555

3.1.2 ขั้นตอนการขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

1) ผู้ซึ่งประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อนายทะเบียน พร้อมด้วยแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ซึ่งอย่างน้อยต้องมีรายการ ดังต่อไปนี้

(1) วัน เดือน ปี ที่ประสงค์จะเริ่มประกอบกิจการฆ่าสัตว์

(2) ชื่อและที่อยู่ของผู้ขอรับใบอนุญาต หากผู้ขอรับใบอนุญาตเป็นนิติบุคคล ต้องยื่นเอกสาร แสดงการเป็นนิติบุคคลด้วย

(3) สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

(4) รายละเอียดเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการดำเนินการฆ่าสัตว์

ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา 14 (1) (2) (3) (5) และ (6)

2) เมื่อนายทะเบียนได้รับคำขอรับใบอนุญาตและได้ตรวจสอบคำขอรับใบอนุญาตและแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามมาตรา 16 รวมทั้งเอกสารและหลักฐานถูกต้องครบถ้วน

⁴ คำสั่งกรมปศุสัตว์ เรื่อง แต่งตั้งนายทะเบียนตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ลงวันที่ 29 พฤศจิกายน พ.ศ.2559 ตามข้อ 3 (1) ปศุสัตว์จังหวัด และ ข้อ 3 (2) ปศุสัตว์กรุงเทพมหานคร

3) นายทะเบียนเสนอคณะกรรมการประจำจังหวัดที่โรงฆ่าสัตว์นั้นตั้งอยู่เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ภายในสี่สิบห้าวัน

4) ผู้ซึ่งประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ดำเนินการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ และติดตั้งเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการประกอบกิจการฆ่าสัตว์เรียบร้อยแล้ว ให้ผู้ขอรับใบอนุญาต แจ้งให้คณะกรรมการประจำจังหวัดทราบ

5) คณะกรรมการประจำจังหวัด ทำการตรวจสอบว่าการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์เป็นไปตามแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับความเห็นชอบหรือไม่

6) กรณีที่คณะกรรมการประจำจังหวัดเห็นว่าโรงฆ่าสัตว์หรือโรงพักสัตว์ที่ก่อสร้างแล้วเสร็จไม่เป็นไปตามแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับความเห็นชอบได้ จะแจ้งให้ผู้ซึ่งประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ปรับแก้ไขให้เป็นไปตามแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับความเห็นชอบ

7) คณะกรรมการประจำจังหวัดเสนอความเห็นต่อผู้อนุญาต โดยจะพิจารณาคำขอรับใบอนุญาต ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับความเห็นจากคณะกรรมการประจำจังหวัด

3.1.3 แผนผังขั้นตอนการขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ยื่นคำขอรับใบอนุญาต + แผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ต่อนายทะเบียน (มาตรา 16)



นายทะเบียนตรวจสอบคำขอแล้วเสนอคณะกรรมการประจำจังหวัด (มาตรา 18)



คณะกรรมการประจำจังหวัดให้ความเห็นชอบแผนงานประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (45 วัน) (มาตรา 17)



ผู้ขอรับใบอนุญาตดำเนินการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ (มาตรา 19)



สร้างเสร็จ+ติดเครื่องจักรเสร็จ แจ้งให้คณะกรรมการประจำจังหวัดตรวจสอบ (มาตรา 19)



สร้างไม่เป็นไปตามแผน คณะกรรมการฯ แจ้งให้ปรับแก้ไข (มาตรา 19)



สร้างเป็นไปตามแผน /ไม่สามารถแก้ไขหรือปรับปรุง เสนอไปยังผู้อนุญาต (มาตรา 19)



ผู้อนุญาตพิจารณาอนุญาต (30 วัน) (มาตรา 20)

3.1.4 ลักษณะมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

เงื่อนไขในการได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่า ต้องมีการยื่นเอกสารครบถ้วนตามที่ได้กล่าวมาแล้วและจะต้องดำเนินการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ที่มีลักษณะมาตรฐานตามที่พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 16 (4) กำหนด แต่อย่างไรก็ตามปัจจุบันยังไม่มีกฎกระทรวงบังคับใช้ตามมาตรา 16 (4) จึงใช้กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 บังคับใช้ไปพลางก่อน ซึ่งกฎกระทรวงดังกล่าวได้กำหนดไว้ในหมวด 2 เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์นั้น โดยผู้ประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องจัดให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ทุกข้อ มีดังนี้

1) สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องอยู่ในทำเลที่เหมาะสม มีการคมนาคมที่สะดวก มีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอและมีบริเวณเพียงพอที่จะประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ โดยไม่ก่อให้เกิดอันตราย เหตุรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่น และห้ามตั้งอยู่ภายในบริเวณ ดังต่อไปนี้

(1) บริเวณที่ห้ามตั้งโรงงานหรือห้ามตั้งโรงฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการผังเมือง

(2) บริเวณศาสนสถาน สถานพยาบาล หอพัก สถานที่ราชการ แหล่งชุมชนหรือสถานศึกษา รวมทั้งภายในระยะหนึ่งร้อยเมตรจากเขตสถานที่ดังกล่าว เว้นแต่กรณีที่เป็นโรงฆ่าสัตว์ หรือโรงพักสัตว์ ของสถานศึกษาให้ตั้งภายในสถานศึกษาหรือภายในระยะหนึ่งร้อยเมตรจากเขตสถานศึกษานั้นได้

(3) บริเวณที่น้ำท่วมถึง

(4) บริเวณที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษจากเกษตรกรรมหรืออุตสาหกรรม

2) บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) มีรั้วกั้นเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกและสัตว์อื่นมิให้เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์ได้

(2) มีบริเวณรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ที่มีการดูแลปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง และมีระบบระบายน้ำที่ดี

(3) มีโรงพักสัตว์

(4) มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์ออกจากกัน

(5) มีการป้องกันแมลง นก และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคมิให้เข้าไปในอาคาร โรงฆ่าสัตว์

(6) จัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน

3) โครงสร้างภายในอาคาร โรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) พื้นทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระแทก การเสียดสี การร่อน และทนทานต่อสารเคมี มีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวกและไม่เกิดการท่วมขัง รอยต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(2) ผนังด้านในทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม และทนทานต่อสารเคมี รอยต่อระหว่างผนังกับเพดานเชื่อมกันสนิท และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(3) ประตูและวงกบประตูทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ กันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และประตูที่เปิดสู่ภายนอกอาคารปิดได้สนิท

(4) ห้องผลิตส่วนที่สะอาดมีเพดานที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสามเมตร ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือความชื้น ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม รอยต่อต่าง ๆ ต้องเชื่อมกันสนิท และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

4) บริเวณภายในอาคาร โรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) โรงฆ่าสัตว์มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน มีการแบ่งบริเวณภายใน โรงฆ่าสัตว์และส่วนประกอบต่าง ๆ ตามชนิดของสัตว์ ทั้งนี้ตามระเบียบที่อธิบดีกำหนดโดย ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

(2) ห้องผลิตมีการแบ่งพื้นที่ออกเป็นสองส่วน คือ ส่วนที่สะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด และพื้นที่ทั้งสองส่วนสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(3) จัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน

(4) ระบบระบายน้ำ

ก. มีระบบระบายน้ำทิ้งที่มีประสิทธิภาพ สามารถป้องกันน้ำทิ้งจากส่วนที่ไม่สะอาด ไม่ให้ไหลไปสู่ส่วนที่สะอาดได้ และปลายท่อด้านนอกอาคารต้องออกแบบให้สามารถป้องกันไม่ให้สัตว์อื่น เข้าไปในอาคาร โรงฆ่าสัตว์ และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน

ข. มีการแยกการระบายน้ำจากห้องผลิตหรือห้องสุชา และน้ำฝนออกจากกัน

(5) ระบบระบายอากาศต้องสามารถกำจัดกลิ่น ควน ไอน้ำร้อนและความชื้น ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(6) ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์อาจใช้แสงสว่างจากธรรมชาติหรือแสงสว่างจากไฟฟ้าที่มีความเข้มของแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลูเมนต่อตารางเมตร โดยไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป

(7) น้ำที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีคุณภาพตามมาตรฐานน้ำบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และมีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดจนมีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์จำเป็นต้องใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งที่ใช้ต้องสะอาด มีคุณภาพตามมาตรฐานน้ำแข็งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(8) อ่างล้างมือ

ก. จัดให้มีอ่างล้างมือติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุชา

ข. อ่างล้างมือต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ และเป็นชนิดที่ไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิดปิด และท่อน้ำทิ้ง จากอ่างล้างมือต้องต่อลงสู่ท่อระบายน้ำทิ้งโดยตรง

ค. บริเวณอ่างล้างมือจัดให้มีผลิตภัณฑ์ล้างมือที่เป็นสบู่เหลวตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง

5) เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ทุกชนิดทำด้วยวัสดุที่ไม่มีส่วนผสมซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก รอยต่อต้องเชื่อมกันสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคได้

(2) เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์บางชนิดที่ใช้สารหล่อลื่น มีการป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่าง ๆ ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์และซากสัตว์ และสารหล่อลื่นต้องเป็นชนิดที่บริโภคได้

(3) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และซากสัตว์ ห้ามทาหรือเคลือบผิวหน้าวัสดุด้วยสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

(4) เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ ต้องติดตั้งให้ห่างจากผนังหรือเพดานอย่างน้อยสามสิบเซนติเมตร เพื่อสะดวกต่อการตรวจสอบและทำความสะอาด

6) โรงพักสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) อยู่ห่างจากส่วนที่สะอาดของอาคาร โรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันกลิ่นหรือฝุ่นละอองจากโรงพักสัตว์ ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้

(2) มีพื้นที่เพียงพอเหมาะสมกับจำนวนสัตว์ที่จะทำการฆ่าในแต่ละวัน ทั้งนี้เพื่อการผ่อนคลายของสัตว์ และสะดวกต่อการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์

- (3) มีโครงสร้างของโรงพักสัตว์ที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน มีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝน
- (4) มีประตู รั้วกั้น หรือแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน สามารถป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้
- (5) มีบริเวณที่รับสัตว์ที่มีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์ โดยไม่เสี่ยงต่อการเกิดอันตรายหรือได้รับบาดเจ็บ
- (6) มีทางเดินไปยังโรงฆ่าสัตว์ที่มีระบบป้องกันการเดินย้อนกลับของสัตว์มายังโรงพักสัตว์
- (7) มีการแยกที่พักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยออกเป็นสัดส่วน
- (8) มีน้ำสะอาดและอุปกรณ์สำหรับให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ ยกเว้นสัตว์ปีก
- (9) มีน้ำใช้ที่สะอาด และมีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดจนมีแรงดันที่เหมาะสม ในการฉีดล้างทำความสะอาด
- (10) มีระบบระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ และการระบายน้ำจากที่พักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย ต้องไม่ไหลผ่านไปยังโรงพักสัตว์หรือทางเดินของสัตว์
- (11) มีระบบระบายอากาศที่มีประสิทธิภาพ
- (12) มีแสงสว่างอย่างเพียงพอในการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์
- (13) มีที่จัดเก็บมูลสัตว์และสามารถป้องกันกลิ่นรบกวนได้
- 7) โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้ว จะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

3.1.5 การอุทธรณ์

- 1) ในกรณีที่ผู้ขอรับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่เห็นด้วยกับคำสั่งของผู้อนุญาต ตามมาตรา 20⁵ มาตรา 23⁶ หรือมาตรา 24⁷ ให้ผู้นั้นมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อคณะกรรมการภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งคำสั่ง
- 2) ให้คณะกรรมการวินิจฉัยอุทธรณ์ ต้องวินิจฉัยให้แล้วเสร็จภายในหกสิบวันนับแต่วันที่ได้รับอุทธรณ์
- 3) คำวินิจฉัยของคณะกรรมการให้เป็นที่สุด

3.1.6 ใบอนุญาต

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 21 - 29 ได้บัญญัติถึงใบอนุญาตไว้ดังนี้

- 1) ใบอนุญาตให้มีอายุห้าปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต
- 2) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ โรงฆ่าสัตว์ของตน
- 3) การขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ และเมื่อได้ยื่นคำขอแล้วให้ถือว่าผู้ยื่นคำขออยู่ในฐานะผู้รับใบอนุญาต จนกว่าจะมีคำสั่งถึงที่สุดไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต
- 4) การโอนใบอนุญาตให้บุคคลอื่นให้กระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต
- 5) ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาตาย และทายาทมีความประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ต่อไป ให้ทายาทหรือผู้จัดการมรดกมีหนังสือแสดงความจำนงและแจ้งชื่อของทายาทที่จะประกอบกิจการแทนให้นายทะเบียนทราบภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ผู้รับใบอนุญาตตาย ถ้ามิได้แสดงความจำนงภายในระยะเวลาดังกล่าวให้ถือว่าใบอนุญาตสิ้นอายุ ในระหว่างนี้ให้ถือเสมือนว่าทายาทหรือผู้จัดการมรดกซึ่งเข้าประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามใบอนุญาตนั้นเป็นผู้รับใบอนุญาต และเมื่อมีการแสดงความจำนงแล้วให้นายทะเบียนจัดแจ้งชื่อของทายาทดังกล่าวเป็นผู้ประกอบกิจการแทนโดยให้ใบอนุญาตใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะสิ้นอายุ

⁵ มาตรา 20 ให้ผู้อนุญาตพิจารณาคำขอรับใบอนุญาตให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่ วันที่ได้รับความเห็นจากคณะกรรมการประจำจังหวัด

⁶ มาตรา 23 การขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ และเมื่อได้ยื่นคำขอแล้ว ให้ถือว่าผู้ยื่นคำขออยู่ในฐานะผู้รับใบอนุญาต จนกว่าจะมีคำสั่งถึงที่สุดไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือพ้นระยะเวลาอุทธรณ์ตามมาตรา 27 การต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

⁷ มาตรา 24 การโอนใบอนุญาตให้บุคคลอื่น ให้กระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต การโอนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

6) ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาตาย และทายาทมิได้แสดงความจำนงเป็นผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์แทนผู้รับใบอนุญาตที่ตาย ให้ทายาทหรือผู้จัดการมรดกมีหน้าที่ทำความสะอาดเรียบร้อยภายใน โรงฆ่าสัตว์และ โรงพักสัตว์ ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียง ให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่วันสิ้นสุดระยะเวลาเก้าสิบวัน

7) ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย เสียหายหรือถูกทำลาย ให้ผู้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับ ใบแทนใบอนุญาตต่อนายทะเบียนภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ใบอนุญาตสูญหาย เสียหายหรือถูกทำลาย

8) ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดประสงค์จะเลิกประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ต้องมีหนังสือแจ้งให้นายทะเบียนทราบไม่น้อยกว่าหกสิบวันก่อนเลิกประกอบกิจการ และต้องทำความสะอาดเรียบร้อยภายใน โรงฆ่าสัตว์และ โรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชน หรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียง ให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่นายทะเบียนกำหนด

9) ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตมิได้ดำเนินการหรือดำเนินการไม่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่นายทะเบียนกำหนดตามข้อ 8) ให้นายทะเบียนหรือผู้ซึ่งนายทะเบียนมอบหมายเข้าดำเนินการแทนโดยผู้รับใบอนุญาตจะต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายที่ใช้ดำเนินการดังกล่าว

10) ให้ผู้รับใบอนุญาตส่งคืนใบอนุญาตแก่นายทะเบียนภายในสามสิบวันนับแต่วันเลิกประกอบกิจการ

11) ในกรณีที่ใบอนุญาตสิ้นอายุหรือมิได้รับการต่ออายุใบอนุญาต ให้ผู้รับใบอนุญาต มีหน้าที่ทำความสะอาดเรียบร้อยภายใน โรงฆ่าสัตว์และ โรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียง ให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวัน นับแต่วันที่ใบอนุญาตสิ้นอายุหรือนับแต่วันที่มิคำสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

3.1.7 กฎหมายที่เกี่ยวข้องที่ต้องพิจารณาด้วย ดังนี้

1) พระราชบัญญัติการผังเมือง พ.ศ. 2518 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2558

การประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ซึ่งต้องดำเนินการสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องพิจารณาทำเลที่ตั้งว่าต้อง ห้ามตามพระราชบัญญัติการผังเมือง พ.ศ. 2518 ด้วย เนื่องจากในพื้นที่ขอประกอบกิจการฆ่าสัตว์อาจมีการออกกฎกระทรวงให้ใช้บังคับผังเมืองรวมตามมาตรา 26 แห่ง

พระราชบัญญัติการผังเมือง พ.ศ. 2518 ซึ่งตามมาตรา 27⁸ กำหนดห้ามบุคคลใช้ประโยชน์ที่ดินผิดไปจากที่ได้กำหนดไว้ในผังเมืองรวมหรือปฏิบัติการใด ๆ ซึ่งขัดกับข้อกำหนดของผังเมืองรมนั้น หรือตามมาตรา 48⁹ กำหนดให้ในท้องที่ที่ใช้บังคับพระราชบัญญัติให้ใช้บังคับผังเมืองเฉพาะ ได้กำหนดห้ามบุคคลใดใช้ประโยชน์ที่ดินหรือแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงอสังหาริมทรัพย์ให้ผิดไปจากที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติให้ใช้บังคับผังเมืองเฉพาะ หรือในกฎกระทรวงที่ออกตามความในมาตรา 42 หรือมาตรา 45 ซึ่งเป็นรายละเอียดเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์ในท้องที่ที่ใช้บังคับพระราชบัญญัติให้ใช้บังคับผังเมืองเฉพาะ

2) พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2558

ตามมาตรา 2 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้จะใช้บังคับพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ในท้องที่ใด มีบริเวณเพียงใด ให้ตราเป็นพระราชกฤษฎีกา ฉะนั้น หากในท้องที่ใดได้มีการออกพระราชกฤษฎีกาให้ใช้บังคับพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 แล้วการก่อสร้างอาคาร ดัดแปลงอาคาร ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น จึงจะดำเนินการก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารได้ ตามที่กำหนดไว้ในมาตรา 21¹⁰ และมาตรา 22¹¹

ดังนั้นในการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ หากในท้องที่ใดได้มีการออกพระราชกฤษฎีกาให้ใช้บังคับพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 การก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ก็ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 21 ด้วย

3) พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535

⁸ มาตรา 27 ในเขตที่ได้มีกฎกระทรวงให้ใช้บังคับผังเมืองรวมแล้ว ห้ามบุคคลใดใช้ประโยชน์ที่ดินผิดไปจากที่ได้กำหนดไว้ในผังเมืองรวม หรือปฏิบัติการใด ๆ ซึ่งขัดกับข้อกำหนดของผังเมืองรมนั้น

⁹ มาตรา 48 ในท้องที่ที่ใช้บังคับพระราชบัญญัติให้ใช้บังคับผังเมืองเฉพาะ ห้ามบุคคลใดใช้ประโยชน์ที่ดินหรือแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงอสังหาริมทรัพย์ให้ผิดไปจากที่ได้กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติให้ใช้บังคับผังเมืองเฉพาะ หรือในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา 42 หรือมาตรา 45

¹⁰ มาตรา 21 ผู้ใดจะก่อสร้างดัดแปลง หรือเคลื่อนย้ายอาคารต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและดำเนินการตามมาตรา 39 ทวิ (แก้ไขตาม พรบ.ควบคุมอาคาร ฉบับที่ 2 พ.ศ.2535 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 109 ตอนที่ 39 ลงวันที่ 6 เมษายน 2535)

¹¹ มาตรา 22 ผู้ใดจะรื้อถอนอาคารดังต่อไปนี้ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและดำเนินการตามมาตรา 39 ทวิ

(1) อาคารที่มีส่วนสูงเกินห้าสิบเมตรซึ่งอยู่ห่างจากอาคารอื่นหรือที่สาธารณะน้อยกว่าความสูงของอาคาร

(2) อาคารที่อยู่ห่างจากอาคารอื่นหรือที่สาธารณะน้อยกว่าสองเมตร

(แก้ไขตาม พรบ.ควบคุมอาคาร ฉบับที่ 2 พ.ศ.2535 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 109 ตอนที่ 39 ลงวันที่ 6 เมษายน 2535)

เนื่องจากการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ซึ่งต้องดำเนินการสร้างโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และดำเนินกิจการฆ่าสัตว์นั้น อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพสิ่งแวดล้อมในบริเวณโดยรอบที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ จึงต้องพิจารณาตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 ด้วย ตัวอย่างเช่นในบางพื้นที่อาจมีการออกกฎกระทรวง กำหนดให้พื้นที่นั้นเป็นเขตพื้นที่คุ้มครองสิ่งแวดล้อม ตามมาตรา 43¹² แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 ซึ่งในกฎกระทรวงดังกล่าวได้กำหนดมาตรการการคุ้มครองไว้หลายประการ เช่น กำหนดการใช้ประโยชน์ในที่ดินเพื่อการรักษาสภาพธรรมชาติหรือมิให้กระทบกระเทือนต่อระบบนิเวศน์ตามธรรมชาติหรือคุณค่าของสิ่งแวดล้อมศิลปกรรม ห้ามกระทำหรือกิจกรรมใด ๆ ที่อาจเป็นอันตรายหรือก่อให้เกิดผลกระทบในทางเปลี่ยนแปลงระบบนิเวศน์ในพื้นที่นั้นจากลักษณะตามธรรมชาติหรือเกิดผลกระทบต่อคุณค่าของสิ่งแวดล้อม ศิลปกรรม เป็นต้น

4) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560

เนื่องจากการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ซึ่งต้องดำเนินการสร้างโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และดำเนินกิจการฆ่าสัตว์นั้น เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามข้อ 2 (1) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ.2558 ลงวันที่ 3 มิถุนายน 2558¹³

ตามมาตรา 32 เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการที่ประกาศตามมาตรา 31 ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่น¹⁴ ดังต่อไปนี้ (1) กำหนดประเภทของกิจการตามมาตรา 31 บางกิจการหรือทุกกิจการให้เป็นกิจการที่ต้องมีการควบคุมภายในท้องถิ่นนั้น (2) กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปสำหรับผู้ดำเนินการตาม (1) ปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลสภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ดำเนินการและมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ

นอกจากนี้ตามมาตรา 33 เมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันที่ข้อบัญญัติท้องถิ่นตามมาตรา 32 (1) ใช้บังคับ ห้ามมิให้ผู้ใดดำเนินการตามประเภทที่มีข้อบัญญัติท้องถิ่นกำหนดให้เป็น

¹² มาตรา 43 ในกรณีปรากฏว่าพื้นที่ใดมีลักษณะเป็นพื้นที่ต้นน้ำลำธารหรือมีระบบนิเวศน์ตามธรรมชาติที่แตกต่างจากพื้นที่อื่นโดยทั่วไป หรือมีระบบนิเวศน์ตามธรรมชาติที่อาจถูกทำลายหรืออาจได้รับผลกระทบกระเทือนจากกิจกรรมต่าง ๆ ของมนุษย์ได้โดยง่ายหรือเป็นพื้นที่ที่มีคุณค่าทางธรรมชาติหรือศิลปกรรมอันควรแก่การอนุรักษ์และพื้นที่นั้นยังมิได้ถูกประกาศ กำหนดให้เป็นเขตอนุรักษ์ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติมีอำนาจออกกฎกระทรวง กำหนด ให้พื้นที่นั้นเป็นเขตพื้นที่คุ้มครองสิ่งแวดล้อม

¹³ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 132 ตอนพิเศษ 165 ง 17 กรกฎาคม พ.ศ.2558

¹⁴ คำว่า “ข้อบัญญัติท้องถิ่น” แก้ไขเพิ่มเติมโดยมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2560

กิจการที่ต้องมีการควบคุมตามมาตรา 32 (1) ในลักษณะที่เป็นการค้า เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56 ในการออกใบอนุญาตตามวรรคหนึ่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจกำหนดเงื่อนไข โดยเฉพาะให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติเพื่อป้องกันอันตรายต่อสุขภาพของสาธารณชนเพิ่มเติมจากที่กำหนดไว้โดยทั่วไปในข้อบัญญัติท้องถิ่น¹⁵ตามมาตรา 32 (2) ก็ได้ โดยใบอนุญาตตามวรรคหนึ่งให้ใช้ได้สำหรับกิจการประเภทเดียวและสำหรับสถานที่แห่งเดียว

ดังนั้นการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ต้องได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพจากราชการส่วนท้องถิ่นนั้น ๆ และผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

5) พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535

ตามมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 กำหนดคำนิยาม “โรงงาน” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือพาหนะที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ห้าแรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนขึ้นไปโดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม สำหรับทำ ผลิต ประกอบ บรรจุ ซ่อม ซ่อมบำรุง ทดสอบ ปรับปรุง แปรสภาพ ลำเลียง เก็บรักษา หรือทำลายสิ่งใด ๆ ทั้งนี้ตามประเภทหรือชนิดของโรงงานที่กำหนดในกฎกระทรวง และกำหนดนิยาม “ประกอบกิจการโรงงาน” หมายความว่า การทำ ผลิต ประกอบ บรรจุ ซ่อม ซ่อมบำรุง ทดสอบ ปรับปรุง แปรสภาพ ลำเลียง เก็บรักษา หรือทำลายสิ่งใด ๆ ตามลักษณะกิจการของโรงงาน แต่ไม่รวมถึงการทดลองเดินเครื่องจักร

นอกจากนี้ มาตรา 7 แห่งพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 ให้รัฐมนตรีมีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดให้โรงงานตามประเภทชนิดหรือขนาดใดเป็นโรงงานจำพวกที่ 1 โรงงานจำพวกที่ 2 หรือโรงงานจำพวกที่ 3 แล้วแต่กรณี โดยคำนึงถึงความจำเป็นในการควบคุมดูแล การป้องกันเหตุเดือดร้อนรำคาญ การป้องกันความเสียหาย และการป้องกันอันตรายตามระดับความรุนแรงของผลกระทบที่จะมีต่อประชาชนหรือสิ่งแวดล้อม โดยแบ่งออกเป็นดังนี้

(1) โรงงานจำพวกที่ 1 ได้แก่ โรงงานประเภท ชนิด และขนาดที่สามารถประกอบกิจการโรงงานได้ทันทีตามความประสงค์ของผู้ประกอบกิจการโรงงาน

(2) โรงงานจำพวกที่ 2 ได้แก่ โรงงานประเภท ชนิด และขนาดที่เมื่อจะประกอบกิจการโรงงาน ต้องแจ้งผู้อนุญาตทราบก่อน

¹⁵ คำว่า “ข้อบัญญัติท้องถิ่น” แก้ไขเพิ่มเติมโดยมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2560

(3) โรงงานจำพวกที่ 3 ได้แก่ โรงงานประเภท ชนิด และขนาดที่การตั้งโรงงานจะต้องได้รับใบอนุญาตก่อนจึงจะดำเนินการได้

ฉะนั้นในการก่อตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ หากเข้าข่ายเป็นโรงงานจำพวกที่ 2 ต้องแจ้งผู้อนุญาตทราบก่อน หากเป็นโรงงานจำพวกที่ 3 ต้องได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 ด้วย

4. ขั้นตอนและกระบวนการการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้บัญญัติเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ซึ่งปรากฏในหมวดที่ 3 มาตรา 30 – 43 โดยมีรายละเอียดดังนี้

4.1 พนักงานตรวจโรคสัตว์ตามที่กฎหมายกำหนด

4.1.1 กรณีการฆ่าสัตว์เพื่อบริโภคภายในประเทศ

การประกอบกิจการฆ่าสัตว์นั้น ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 หมวดที่ 3 มาตรา 30 ให้ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์สำหรับโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตั้งอยู่ภายในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น

4.1.2 กรณีการฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก

ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 หมวดที่ 3 มาตรา 30 พนักงานตรวจโรคสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์เป็นผู้แต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์

4.1.3 คุณสมบัติพนักงานตรวจโรคสัตว์

ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 หมวดที่ 3 มาตรา 30 ให้การแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์นั้น โดยต้องแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยมีข้อกำหนดตามกฎหมายดังนี้

1) บุคคลผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ หรือ

2) บุคคลซึ่งผ่านการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย การตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์

ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง

3) บุคคลซึ่งผ่านการศึกษอบรมด้านการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่สัตวแพทยสภาให้การรับรอง

4) บุคคลตามข้อ 1) ข้อ 2) และ ข้อ 3) ต้องได้รับการขึ้นทะเบียนไว้กับกรมปศุสัตว์

4.1.4 อำนาจหน้าที่ของพนักงานตรวจโรคสัตว์

1) ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 หมวดที่ 3 ตามมาตรา 34 กำหนดให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์

2) ในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นมี ความผิดปกติ ได้แก่

(1) เป็นโรค หรือ

(2) มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือ

(3) มีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร

ทั้งนี้ตามที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งงดการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้

3) ในกรณีที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้วพบว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค หรือมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งให้ฆ่าสัตว์นั้นได้

4) ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งงดการฆ่าสัตว์และแจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ แล้วแต่กรณี เพื่อคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์นั้น

5) ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์ประกาศตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้ การรับรองให้

จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกรมปศุสัตว์กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา¹⁶

6) ในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกรมปศุสัตว์ประกาศกำหนด

4.2 การแจ้งการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

4.2.1 การแจ้งการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ภายในประเทศ

ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 หมวดที่ 3 มาตรา 31 ผู้ใดประสงค์จะฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้แจ้งชนิดและจำนวน สัตว์ที่จะฆ่า แหล่งที่มาของสัตว์ที่จะฆ่า วันและเวลาที่จะฆ่าสัตว์ และชื่อของโรงฆ่าสัตว์ต่อพนักงาน ท้องถิ่น และเสียอากรการฆ่าสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง แล้วให้พนักงานท้องถิ่นออก หลักฐานการรับแจ้งเป็นหนังสือให้แก่ผู้ซึ่งแจ้งความประสงค์ โดยต้องกำหนดจำนวนสัตว์ แหล่งที่มาของสัตว์ที่จะฆ่า วันและเวลาในการฆ่าสัตว์

4.2.2 การแจ้งการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก

ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 หมวดที่ 3 มาตรา 31 สำหรับกรณีการฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก ผู้แสดงความประสงค์ให้แจ้งต่อ พนักงานเจ้าหน้าที่และเมื่อได้เสียอากรการฆ่าสัตว์แล้ว ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ออกหลักฐานการรับ แจ้ง การแจ้งการฆ่าสัตว์และการออกหลักฐานการรับแจ้งให้เป็นไปตามแบบหลักเกณฑ์และวิธีการ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

4.3 กระบวนการในการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

4.3.1 มาตรา 32

¹⁶ มาตรา 35 เมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงาน ตรวจโรคสัตว์จะรับรอง ให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่ เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลาย เนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้ การรับรองให้จำหน่าย เนื้อสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ผู้ที่เสียอาการฆ่าสัตว์ตามมาตรา 31 วรรคหนึ่งแล้ว ต้องนำสัตว์ไปยังโรงพัก สัตว์และจะต้องฆ่าสัตว์นั้นตามหลักฐานการรับแจ้งที่พนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ออก ให้ตามมาตรา 31 วรรคสอง

4.3.2 มาตรา 33

ห้ามมิให้ผู้ใดนำสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์หรือโรงพักสัตว์ เว้นแต่จะได้รับ อนุญาตจากพนักงานตรวจโรคสัตว์

4.3.3 มาตรา 35

เมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่ พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น

4.3.4 สัตว์เป็นโรคหรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อ ผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์ ประกาศตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมด หรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้ การรับรองให้ จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกรมปศุสัตว์กำหนดโดย ประกาศในราชกิจจานุเบกษา (มาตรา 35)

4.4 การฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์และข้อห้ามการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์

4.4.1 มาตรา 37

ห้ามมิให้ผู้ใดฆ่าและตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีได้ รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

4.4.2 มาตรา 38

ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตาม พระราชบัญญัตินี้

4.4.3 มาตรา 39

ห้ามมิให้ผู้ใดฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ในกรณีที่ ปรากฏว่าท้องที่ใดไม่มีโรงฆ่าสัตว์ หรือกรณีที่มีเหตุผลสมควรเป็นพิเศษ ผู้ว่าราชการจังหวัด โดย ความเห็นชอบของคณะกรรมการอาจประกาศกำหนดสถานที่ฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์นอก โรงฆ่าสัตว์เป็นครั้งคราว และมีให้นำความในวรรคหนึ่งมาใช้บังคับ ให้นำบทบัญญัติมาตรา 31 และ

มาตรา 34 มาใช้บังคับกับการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรา 34 โดยอนุโลม

4.4.4 มาตรา 40

เมื่อได้ฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรา 39 แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากสถานที่ที่ทำการฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้นแล้ว

4.4.5 สัตว์เป็นโรคหรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์ประกาศตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้ (มาตรา 40)

4.4.6 การฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์

เจ้าของสัตว์ที่แจ้งการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

4.5 การจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า

4.5.1 มาตรา 36

ผู้ใดประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าให้นำเนื้อสัตว์นั้น ซึ่งอยู่ในสภาพที่ยังมิได้ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจ

4.4.2 ในกรณีที่ไม่สามารถนำเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้

ในกรณีที่ไม่สามารถนำเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้ จะขอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ไปตรวจเนื้อสัตว์นั้นก็ได้ ทั้งนี้ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง การตรวจเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า และการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ดังกล่าว ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

4.6 ค่าอากร ค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายในการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

4.6.1 มาตรา 41

ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องความประสงค์จะฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรา 31 วรรคหนึ่ง ผู้ที่เกี่ยวข้องความประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าตามมาตรา 36 วรรคหนึ่ง และผู้ที่เกี่ยวข้องความประสงค์จะฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ในท้องที่ ตามประกาศที่ออกตาม มาตรา 39 วรรคสอง เสียค่าเบี่ยงเบี่ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงาน ตรวจโรคสัตว์ อัตราการชำระ และการเบิกจ่ายค่าเบี่ยงเบี่ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงาน ตรวจโรคสัตว์ ตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกรมปศุสัตว์ กำหนดโดยความเห็นชอบของกระทรวงการคลังโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

4.6.2 มาตรา 42

การชำระอากรการฆ่าสัตว์ การคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์ และการชำระ ค่าธรรมเนียม การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

4.6.3 มาตรา 43

อากรการฆ่าสัตว์ และค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เรียกเก็บตาม พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ในเขตขององค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่นใด ให้ตกเป็นรายได้ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น

5. การพักใช้และการเพิกถอนใบอนุญาต

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้บัญญัติ เกี่ยวกับการพักใช้และการเพิกถอนใบอนุญาต ซึ่งปรากฏในหมวดที่ 4 มาตรา 44 – 49 โดยมี รายละเอียดดังนี้

5.1 การฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎหมาย

5.1.1 มาตรา 44

เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออก ตาม มาตรา 14 (5) (6) หรือ (8) ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับ ใบอนุญาตปฏิบัติให้ถูกต้องภายในเวลาอันสมควร

5.1.2 กรณีการเกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชน หรือ สิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียง

ในกรณีที่การประกอบกิจการตามใบอนุญาตหรือการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงตามข้อ 5.1.1 เป็นเหตุให้หรือมีเหตุอันควรเชื่อได้ว่าจะเกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชน หรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียง พนักงานเจ้าหน้าที่จะสั่งให้ผู้รับใบอนุญาตหยุดการประกอบกิจการมาสัตว์ไว้เป็นการชั่วคราวและให้ผู้รับใบอนุญาตดำเนินการตามความจำเป็นเพื่อแก้ไขหรือระงับเหตุแห่งอันตรายดังกล่าวภายในระยะเวลาที่กำหนดก็ได้

5.1.3 กรณีที่ผู้รับใบอนุญาตไม่ดำเนินการตามคำสั่งของพนักงานเจ้าหน้าที่

ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตไม่ดำเนินการตามคำสั่งของพนักงานเจ้าหน้าที่หรือดำเนินการไม่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่พนักงานเจ้าหน้าที่กำหนดตามวรรคสอง ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เข้าดำเนินการแทน โดยผู้รับใบอนุญาตต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายที่ใช้ดำเนินการดังกล่าว

5.1.4 กรณีที่ผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติตามคำสั่ง

ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติตามคำสั่งตามข้อ 5.1.2 หรือข้อ 5.1.3 ให้พนักงานเจ้าหน้าที่รายงานต่อผู้อนุญาต

5.2 ขั้นตอนการพักใช้และการเพิกถอนใบอนุญาต

5.2.1 มาตรา 45

ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่มีคำสั่งตามมาตรา 44 คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตตามวรรคหนึ่ง ให้มีกำหนดเวลาครั้งละไม่เกินสามสิบวันนับแต่วันที่แจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ โดยผู้อนุญาตจะเพิกถอนคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตก่อนครบกำหนดก็ได้ เมื่อเหตุในการออกคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตสิ้นสุดลง

5.2.2 มาตรา 46

ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตได้ เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตฝ่าฝืนคำสั่งพักใช้ใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตเคยถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตและได้กระทำการอันเป็นเหตุให้ต้องถูกพักใช้ใบอนุญาตตามมาตรา 45 อีกภายในหนึ่งปี

5.2.3 มาตรา 47

ก่อนสั่งพักใช้ใบอนุญาตตามมาตรา 45 หรือเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา 46 ผู้อนุญาตอาจมีหนังสือเตือนให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติให้ถูกต้องภายในเวลาที่กำหนดก่อนก็ได้ การส่งหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่งให้ส่งแก่ผู้รับใบอนุญาต

5.2.4 การรับทราบคำเตือน

ในกรณีที่ไม่พบตัวผู้รับใบอนุญาต ให้ปิดหนังสือเดือนไว้ ณ สถานที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ระบุไว้ในใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาต ได้ทราบค่าเดือนนั้นแล้ว ตั้งแต่วันปิดหนังสือเดือน (มาตรา 47)

5.2.5 มาตรา 48

ผู้รับใบอนุญาตซึ่งถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือเพิกถอนใบอนุญาตมีสิทธิอุทธรณ์ เป็นหนังสือต่อคณะกรรมการภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ทราบคำสั่ง และให้นำบทบัญญัติมาตรา 27 วรรคสอง และวรรคสาม มาใช้บังคับโดยอนุโลม

5.2.6 มาตรา 49

เมื่อคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา 46 ยุติเป็นที่สุดแล้ว ให้ผู้รับใบอนุญาตที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตมีหน้าที่ต้องทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงให้แล้วเสร็จ ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

5.2.7 การถูกเพิกถอนใบอนุญาต

ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตมิได้ดำเนินการหรือดำเนินการไม่แล้วเสร็จ ภายในระยะเวลาที่นายทะเบียนกำหนดตามวรรคหนึ่ง ให้นายทะเบียนหรือผู้ซึ่งนายทะเบียนมอบหมายเข้าดำเนินการแทน โดยผู้รับใบอนุญาตที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตจะต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายที่ใช้ดำเนินการดังกล่าว ให้ผู้รับใบอนุญาตที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตส่งคืนใบอนุญาตแก่นายทะเบียนภายในสามสิบวัน นับแต่วันที่ได้รับคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

6. พนักงานเจ้าหน้าที่

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้บัญญัติเกี่ยวกับการพักใช้และการเพิกถอนใบอนุญาต ซึ่งปรากฏในหมวดที่ 5 มาตรา 50 – 53 โดยมีรายละเอียดดังนี้

6.1 อำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่

6.1.1 มาตรา 50

ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจดังต่อไปนี้

1) เข้าไปในสถานที่ที่มีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาตตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

2) เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตในเวลาระหว่างพระอาทิตย์ขึ้นถึงพระอาทิตย์ตก หรือในเวลาทำการของสถานที่นั้น เพื่อตรวจสอบและควบคุมให้การปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

3) เข้าไปในสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์ในเวลาทำการของสถานที่นั้น เพื่อตรวจสอบและควบคุมให้การปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

4) สั่งให้หยุดยานพาหนะเพื่อตรวจสอบในกรณีที่มีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิด ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

5) เข้าไปในยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งสัตว์หรือเนื้อสัตว์เพื่อตรวจสอบมาตรฐานตามกฎหมายกระทรวง ที่ออกตามมาตรา 14 (7) หรือเมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

6) ยึดหรืออายัดสัตว์ เนื้อสัตว์ เอกสาร หลักฐาน ยานพาหนะ หรือสิ่งของที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 เพื่อเป็นพยานหลักฐานในการดำเนินคดี

7) มีหนังสือเรียกผู้รับใบอนุญาต ผู้ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือผู้ซึ่งเกี่ยวข้องมาให้ถ้อยคำหรือชี้แจงหรือให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 เพื่อประโยชน์แก่การดำเนินคดี

8) จับกุมบุคคลที่กระทำความผิดซึ่งหน้าตามพระราชบัญญัตินี้ การเข้าไปในสถานที่ตามข้อ 1) เพื่อทำการค้นต้องมีหมายค้น เว้นแต่มีเหตุอันควรเชื่อว่าหากเนิ่นช้ากว่าจะเอาหมายค้นมาได้ จะมีการยกย้าย ชุกซ่อน หรือทำลายหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ให้ทำการค้นได้โดยไม่ต้องมีหมายค้น แต่ต้องปฏิบัติตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญาว่าด้วยการค้น

9) ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์มีอำนาจระเบียบในการปฏิบัติการตามข้อ 1) ข้อ 2) ข้อ 3) ข้อ 4) ข้อ 5) และข้อ 6) ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ปฏิบัติ

10) ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์มีอำนาจสั่งทำลายหรือปฏิบัติกรอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่เห็นสมควรต่อเนื้อสัตว์ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่ยึดหรืออายัดตามข้อ 6) โดยให้บันทึกรายละเอียด จำนวน น้ำหนักไว้เพื่อเป็นหลักฐานในการดำเนินคดี และให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการทำลาย

6.2 การปฏิบัติของผู้รับใบอนุญาตต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

6.2.1 มาตรา 51

ในการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามมาตรา 50 ให้ผู้รับใบอนุญาตผู้ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือผู้ซึ่งเกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

6.3 การปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่

6.3.1 มาตรา 52

ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องแสดงบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่

6.3.2 บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่

บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามแบบที่อธิบดีกรมปศุสัตว์กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา (มาตรา 52)

6.3.1 มาตรา 53

ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เป็นเจ้าพนักงานตามประมวลกฎหมายอาญา เพื่อประโยชน์ในการจับกุมผู้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติดังกล่าว ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เป็นพนักงานฝ่ายปกครองหรือตำรวจตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

7. บทกำหนดโทษ

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้บัญญัติเกี่ยวกับบทกำหนดโทษ ซึ่งปรากฏในหมวดที่ 6 มาตรา 54 – 65 โดยมีรายละเอียดดังนี้

7.1 บทกำหนดโทษรายมาตรา

7.1.1 มาตรา 54

ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการหรือคณะอนุกรรมการตามมาตรา 13 หรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการประจำจังหวัดตามมาตรา 17 วรรคสาม ต้องระวางโทษจำคุก ไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

7.1.2 มาตรา 55

ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา 14 (7) ต้องระวางโทษ จำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

7.1.3 มาตรา 56

ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 15 วรรคหนึ่ง มาตรา 37 หรือมาตรา 39 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสองแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

7.1.4 มาตรา 57

ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 22 มาตรา 25 วรรคหนึ่ง มาตรา 26 วรรคหนึ่ง มาตรา 28 วรรคสาม หรือมาตรา 49 วรรคสาม ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

7.1.5 มาตรา 58

ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา 14 (4) หรือไม่แจ้งเลิกประกอบกิจการตามมาตรา 28 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกิน หนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

7.1.6 มาตรา 59

ผู้รับใบอนุญาตหรือทายาทหรือผู้จัดการมรดกของผู้รับใบอนุญาตที่มีหน้าที่ต้องทำความสะอาดเรียบร้อยภายใน โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ตามมาตรา 25 วรรคสี่ มาตรา 28 วรรคหนึ่ง มาตรา 29 วรรคหนึ่ง หรือมาตรา 49 วรรคหนึ่ง ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามหน้าที่ดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายใน ระยะเวลาที่พระราชบัญญัติพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 หรือที่นายทะเบียนกำหนด แล้วแต่กรณี ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

7.1.7 มาตรา 60

ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 31 วรรคหนึ่ง มาตรา 32 หรือมาตรา 36 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับเรียงตามรายตัวของสัตว์ ดังต่อไปนี้

- 1) โคหรือกระบือ ตัวละไม่เกินห้าหมื่นบาท
- 2) แพะ แกะ สุกร หรือนกกระจอกเทศ ตัวละไม่เกินสองหมื่นบาท

3) ไข่ เป็ด ห่าน ตัวละไม่เกินหนึ่งพันบาท

4) สัตว์อื่น ตัวละไม่เกินสองหมื่นบาท

7.1.8 มาตรา 61

ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดฆ่าสัตว์เกินจำนวนสัตว์ที่ผู้ประสงค์จะฆ่าได้แจ้งไว้ ตามมาตรา 31 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับตามอัตราที่กำหนดในมาตรา 60 (1) (2) (3) หรือ (4) แล้วแต่กรณี เรียงตามรายตัวสัตว์ที่ฆ่าเกินจำนวน

7.1.9 มาตรา 62

ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 33 มาตรา 35 วรรคหนึ่ง มาตรา 38 หรือมาตรา 40 วรรคหนึ่ง หรือฝ่าฝืนคำสั่งของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

7.1.10 มาตรา 63

ผู้ใดฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์โดยฝ่าฝืนมาตรา 39 ประกอบกับมาตรา 31 และมาตรา 34 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

7.1.11 มาตรา 64

ผู้ใดต่อสู้หรือขัดขวางการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่หรือพนักงานตรวจโรคสัตว์ซึ่งปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

7.1.12 การไม่อำนวยความสะดวกตามสมควรแก่การปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่

ผู้ใดไม่อำนวยความสะดวกตามสมควรแก่การปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ หรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของพนักงานเจ้าหน้าที่ซึ่งปฏิบัติการตามมาตรา 50 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ (มาตรา 64)

7.1.13 มาตรา 65

ความผิดตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 มีโทษปรับสถานเดียวหรือโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์หรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายมีอำนาจเปรียบเทียบได้ เมื่อผู้ต้องหาได้ชำระเงินค่าปรับตามจำนวนที่เปรียบเทียบภายในระยะเวลาที่กำหนดแล้ว ให้ถือว่าคดีเลิกกันตามบทบัญญัติแห่งประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา การเปรียบเทียบดังกล่าวให้เป็นไปตามระเบียบที่อธิบดีกรมปศุสัตว์กำหนด

8. กฎหมายอื่นที่เป็นองค์ประกอบในกิจการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ ด้านการขนส่งเนื้อสัตว์

8.1 การขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคภายใต้กฎหมายว่าด้วยการป้องกันโรคระบาดสัตว์

ประเทศไทยมีกฎหมายว่าด้วยการป้องกันโรคระบาดสัตว์ที่ใช้บังคับในปัจจุบัน ได้แก่ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558¹⁷ โดยมีสาระสำคัญในองค์ประกอบกิจการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เกี่ยวกับเรื่องการควบคุมการขนย้าย เคลื่อนย้ายสัตว์และซากสัตว์ เพื่อป้องกันการเกิดหรือ แพร่กระจายของโรคระบาดที่เกิดจากสัตว์หรือซากสัตว์ โดยพระราชบัญญัติฉบับดังกล่าวได้บัญญัติเกี่ยวกับระบบการขนส่ง เคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ไว้โดยสามารถแบ่งได้เป็น 2 กรณี ได้แก่

8.1.1 การขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ข้ามจังหวัด

สำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์ข้ามจังหวัดนั้น ประเทศไทยใช้ระบบด่านกักกันสัตว์ ซึ่งมีบัญญัติไว้ในมาตรา 34 และ 35 แห่ง พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ดังนี้

1) มาตรา 34 ภายใต้บังคับมาตรา 18¹⁸ และมาตรา 21¹⁹

เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาด ผู้ใดนำสัตว์หรือซากสัตว์ดังต่อไปนี้ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์และให้นำความในมาตรา 9²⁰

¹⁷ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2558 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 132 ตอนที่ 14 ก ณ 2 มีนาคม 2558

¹⁸ มาตรา 18 เมื่อได้ประกาศเขตควบคุมโรคระบาด เขตปลอดโรคระบาด หรือเขตกักกันชนโรคระบาดตามมาตรา 17 แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ตามที่ระบุในประกาศดังกล่าวเข้าในหรือผ่านเขตนั้น เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากอธิบดีหรือสัตวแพทย์ซึ่งอธิบดีมอบหมายทุกครั้งที่มีการเคลื่อนย้าย

¹⁹ มาตรา 21 ในท้องที่จังหวัดใดมีหรือสงสัยว่ามีโรคระบาด ให้ผู้ว่าราชการจังหวัดมีอำนาจประกาศกำหนดท้องที่จังหวัดนั้นทั้งหมดหรือบางส่วนเป็นเขตโรคระบาด หรือเขตเฝ้าระวังโรคระบาด แล้วแต่กรณีและให้ระบุนชนิดของสัตว์และโรคระบาด รวมทั้งสัตว์และซากสัตว์ที่ห้ามเคลื่อนย้ายไว้ในประกาศด้วย

ประกาศตามวรรคหนึ่ง ให้ปิดไว้ ณ ศาลากลางจังหวัด ศาลากลางกรุงเทพมหานคร ศาลาว่าการเมืองพัทยา สำนักงานเขต ที่ว่าการอำเภอ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนจังหวัด ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบล สำนักงานเทศบาล ที่ทำการกำนัน ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน ที่ชุมนุมชนภายในท้องที่นั้น และที่ทำการองค์ปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีกฎหมายจัดตั้ง

²⁰ มาตรา 9 ในท้องที่ใดเมื่ออธิบดีเห็นสมควรให้มีการป้องกันและควบคุมโรคระบาดในสัตว์ชนิดใดให้อธิบดีประกาศกำหนดให้ท้องที่นั้นทั้งหมดหรือบางส่วนของท้องที่ซึ่งต้องมีการทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์สำหรับสัตว์หรือซากสัตว์ชนิดนั้น

การทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์ ลักษณะ ราคาและการยกเว้นราคาเครื่องหมายประจำตัวสัตว์และการดำเนินการก่อนหรือหลังการทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

วรรคสองและวรรคสาม มาบังคับโดยอนุโลม และต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ประจำท้องที่
ต้นทางทุกครั้ง ทั้งนี้สัตวตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ได้แก่

(1) ช้าง ม้า โค กระบือ แพะ แกะ กวาง สุกร หมูป่า หรือน้ำเชื้อผสมพันธุ์
หรือ เอ็มบริโอของสัตว์ดังกล่าว

(2) นก ไก่ เป็ด ห่าน หรือน้ำเชื้อผสมพันธุ์หรือไข่สำหรับใช้ทำพันธุ์

(3) ซากสัตว์ของสัตว์ตาม (1) หรือ (2)

(4) สัตว์หรือซากสัตว์ชนิดอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ดังนั้นเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคจึงเข้าตามของกฎหมายบทบัญญัติข้อ (3) ข้างต้น ทั้งนี้การขออนุญาต
และการออกใบอนุญาต การตรวจโรคและทำลายเชื้อโรค จากสัตว์หรือซากสัตว์ตามวรรคหนึ่ง ให้
เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด การออกใบอนุญาตตามวรรคสอง
สัตวแพทย์จะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้
ในใบอนุญาตก็ได้

2) มาตรา 35²¹

ผู้รับใบอนุญาตตามมาตรา 34 ต้องนำสัตว์หรือซากสัตว์ผ่านด่าน กักกันสัตว์
ทั้งนี้ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

2) กฎหมายรอง

ทั้งนี้ก็มีกฎหมายรองที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ไปยังท้องที่
จังหวัดอื่นอีก 2 ฉบับ ได้แก่

(1) ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขอ
อนุญาต และการออกใบอนุญาต การตรวจโรคและทำลายเชื้อโรคในการนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยัง
ท้องที่จังหวัดอื่น พ.ศ. 2558

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 34 ประกอบมาตรา 6²² แห่งพระราชบัญญัติ
โรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 กำหนดสาระสำคัญในการนำสัตว์และซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่น ให้
ผู้ได้รับใบอนุญาตขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ข้ามจังหวัด ตามมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาด

ในกรณีที่ประกาศตามวรรคสองกำหนดให้เจ้าของสัตว์หรือซากสัตว์มีหน้าที่ทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์ หรือ
ดำเนินการก่อนหรือหลังการทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์ ให้เจ้าของสัตว์หรือซากสัตว์ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศดังกล่าว

²¹ มาตรา 35 ผู้รับใบอนุญาตตามมาตรา 34 ต้องนำสัตว์หรือซากสัตว์ผ่านด่านกักกันสัตว์ ทั้งนี้ให้ปฏิบัติตาม
หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

²² มาตรา 6 ให้อธิบดีมีอำนาจออกประกาศและระเบียบเพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้
ประกาศและระเบียบนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

สัตว์ พ.ศ. 2558 ระหว่างทางต้องผ่านจุดตรวจของด่านกักกันสัตว์ตามที่สัตว์แพทย์ต้นทางกำหนด และต้องแสดงเอกสารต่อสัตว์แพทย์ประจำด่านกักกันสัตว์นั้น โดยให้สัตว์แพทย์ประจำด่านมีอำนาจหน้าที่ตรวจสอบและทำลายเชื้อโรค

(2) ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่องการกำหนดด่านกักกันสัตว์ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558

ออกโดยอาศัยอำนาจตามคำนิยามด่านกักกันสัตว์ ตามมาตรา 4 ประกอบ มาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 สำคัญ คือ การกำหนดให้ด่านกักกัน สัตว์ที่มีรายชื่อและอาณาเขตตามที่ระบุไว้ในประกาศนี้ เป็นด่านกักกันสัตว์ตามพระราชบัญญัติโรค ระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มีทั้งหมด 58 ด่านทั่วประเทศ

i) ด่านกักกันสัตว์ท่าเรือกรุงเทพ ๑ มีอาณาเขตตามเขตคลองเตย เขตบาง ขุนเทียน กรุงเทพมหานคร เขตอำเภอทุกอำเภอของจังหวัดสมุทรปราการ ยกเว้นเขตอำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ

ii) ด่านกักกันสัตว์ท่าอากาศยานดอนเมือง มีอาณาเขตตามเขตดอนเมือง เขตหลักสี่ เขตสายไหม เขตจตุจักร เขตบางซื่อ เขตลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร และเขตอำเภอทุก อำเภอของจังหวัดนนทบุรี

iii) ด่านกักกันสัตว์ลาดกระบัง มีอาณาเขตตามเขตลาดกระบัง เขตหนอง จอก กรุงเทพมหานคร และเขตอำเภอทุกอำเภอของจังหวัดปทุมธานี

iv) ด่านกักกันสัตว์ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ มีอาณาเขตตามเขตอำเภอ บางพลี สมุทรปราการ และทุกเขตของกรุงเทพมหานคร ยกเว้นเขตคลองเตย เขตบางขุนเทียน เขต ดอนเมือง เขตหลักสี่ เขตสายไหม เขตจตุจักร เขตบางซื่อ เขตลาดพร้าว เขตลาดกระบัง เขตหนอง จอก

v) ด่านกักกันสัตว์สระบุรี มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของจังหวัด สระบุรี

vi) ด่านกักกันสัตว์พระนครศรีอยุธยา มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุก อำเภอของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และจังหวัดอ่างทอง

vii) ด่านกักกันสัตว์ลพบุรี มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ จังหวัดลพบุรี

viii) ด่านกักกันสัตว์ชัยนาท มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ จังหวัดชัยนาท และจังหวัดสิงห์บุรี

ix) ด่านกักกันสัตว์ชลบุรี มีอาณาเขตตามเขตอำเภอศรีราชา และอำเภอ

เกาะสีชัง จังหวัดชลบุรี

x) ด้านกักกันสัตว์ระเซิงเทรา มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดระเซิงเทรา และเขตอำเภอทุกอำเภอของจังหวัดชลบุรี ยกเว้นเขตอำเภอสรีราชา และอำเภอ
เกาะสีชัง จังหวัดชลบุรี

xi) ด้านกักกันสัตว์สระแก้ว มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดสระแก้ว

xii) ด้านกักกันสัตว์ปราจีนบุรี มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดปราจีนบุรี

xiii) ด้านกักกันสัตว์จันทบุรี มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดระยอง

xiv) ด้านกักกันสัตว์ตราด มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดตราด

xv) ด้านกักกันสัตว์นครนายก มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดนครนายก

xvi) ด้านกักกันสัตว์นครราชสีมา มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอ
ของจังหวัดนครราชสีมา และจังหวัดชัยภูมิ

xvii) ด้านกักกันสัตว์บุรีรัมย์ มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดบุรีรัมย์

xviii) ด้านกักกันสัตว์สุรินทร์ มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดสุรินทร์

xix) ด้านกักกันสัตว์ศรีสะเกษ มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดศรีสะเกษ

xx) ด้านกักกันสัตว์อุบลราชธานี มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดอุบลราชธานี

xxi) ด้านกักกันสัตว์ยโสธร มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดยโสธร และจังหวัดอำนาจเจริญ

xxii) ด้านกักกันสัตว์หนองคาย มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดหนองคาย และจังหวัดบึงกาฬ

xxiii) ด้านกักกันสัตว์เลย มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดเลย

- xxiv) ด้านกักกันสัตว์นครพนม มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดนครพนม
- xxv) ด้านกักกันสัตว์มุกดาหาร มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดมุกดาหาร
- xxvi) ด้านกักกันสัตว์อุครธานี มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดอุครธานี และจังหวัดสกลนคร
- xxvii) ด้านกักกันสัตว์ขอนแก่น มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดขอนแก่น และจังหวัดหนองบัวลำภู
- xxviii) ด้านกักกันสัตว์มหาสารคาม มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอ
ของจังหวัดมหาสารคาม จังหวัดกาฬสินธุ์ และจังหวัดร้อยเอ็ด
- xxix) ด้านกักกันสัตว์เชียงใหม่ มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดเชียงใหม่
- xxx) ด้านกักกันสัตว์แม่ฮ่องสอน มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอ
ของจังหวัดแม่ฮ่องสอน
- xxxi) ด้านกักกันสัตว์เชียงราย มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดเชียงราย
- xxxii) ด้านกักกันสัตว์น่าน มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดน่าน
- xxxiii) ด้านกักกันสัตว์พะเยา มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดพะเยา
- xxxiv) ด้านกักกันสัตว์ลำปาง มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดลำปาง
- xxxv) ด้านกักกันสัตว์ลำพูน มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดลำพูน
- xxxvi) ด้านกักกันสัตว์แพร่ มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดแพร่
- xxxvii) ด้านกักกันสัตว์กำแพงเพชร มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอ
ของจังหวัดกำแพงเพชร
- xxxviii) ด้านกักกันสัตว์ตาก มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดตาก

xxxix) ด้านกักกันสัตว์อุตรดิตถ์ มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดอุตรดิตถ์

xl) ด้านกักกันสัตว์พิจิตร มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดพิจิตร

xli) ด้านกักกันสัตว์พิษณุโลก มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดสุโขทัย

xliv) ด้านกักกันสัตว์เพชรบูรณ์ มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดเพชรบูรณ์

xliii) ด้านกักกันสัตว์นครสวรรค์ มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอ
ของจังหวัดนครสวรรค์ และจังหวัดอุทัยธานี

xliv) ด้านกักกันสัตว์เพชรบุรี มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมุทรสงครามและจังหวัดสมุทรสาคร

xlv) ด้านกักกันสัตว์กาญจนบุรี มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดกาญจนบุรี

xlvi) ด้านกักกันสัตว์ราชบุรี มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดราชบุรี

xlvii) ด้านกักกันสัตว์นครปฐม มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดนครปฐม

xlviii) ด้านกักกันสัตว์สุพรรณบุรี มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอ
ของจังหวัดสุพรรณบุรี

xliv) ด้านกักกันสัตว์ประจวบคีรีขันธ์ มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุก
อำเภอของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

i) ด้านกักกันสัตว์ชุมพร มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดชุมพร และจังหวัดสุราษฎร์ธานี ยกเว้นเขตอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ii) ด้านกักกันสัตว์ท่าอากาศยานนานาชาติสมุย มีอาณาเขตตามเขต
อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

iii) ด้านกักกันสัตว์ระนอง มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดระนอง

iiii) ด้านกักกันสัตว์ภูเก็ต มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของ
จังหวัดภูเก็ต และจังหวัดพังงา

liv) ด้านกักกันสัตว์นครศรีธรรมราช มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของจังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดพัทลุง

lv) ด้านกักกันสัตว์ตรัง มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของจังหวัดตรัง และจังหวัดกระบี่

lvi) ด้านกักกันสัตว์สงขลา มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของจังหวัดสงขลา

lvii) ด้านกักกันสัตว์สตูล มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของจังหวัดสตูล

lviii) ด้านกักกันสัตว์นราธิวาส มีอาณาเขตตามเขตอำเภอทุกอำเภอของจังหวัดนราธิวาส จังหวัดยะลาและจังหวัดปัตตานี

8.1.2 การนำเข้า ส่งออก นำผ่านราชอาณาจักรซึ่งเนื้อสัตว์

การขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ ประเทศไทยใช้ระบบท่าเข้า-ท่าออก ทั้งทางบก ทางน้ำและทางอากาศ โดยมีบทบัญญัติ ดังนี้

1) มาตรา 31 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมโรคระบาด ผู้ใดนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ ต้องได้รับอนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ที่อธิบดีมอบหมาย ทุกครั้งที่นำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักร การขออนุญาต การออกใบอนุญาต และวิธีการนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่าน ราชอาณาจักรให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

2) มาตรา 32 ให้ผู้รับใบอนุญาตตามมาตรา 31 ปฏิบัติดังนี้

(1) ทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์ก่อนนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ และให้นำความตามมาตรา 9 วรรคสอง และวรรคสามมาใช้บังคับ โดยอนุโลม

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

ทั้งนี้ มีกฎหมายอนุบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า นำผ่านและส่งออกซึ่งเนื้อสัตว์อยู่ 2 ฉบับ ได้แก่

(ก) ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่องการขออนุญาตการออกใบอนุญาต วิธีนำเข้า ส่งออกหรือนำผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ พ.ศ. 2558 ออกโดยอาศัยอำนาจความในมาตรา 31 ประกอบมาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 กำหนดสาระสำคัญใน

การนำเข้า ส่งออกหรือนำผ่านซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ว่าผู้ที่ประสงค์จะนำสัตว์หรือซากสัตว์เข้าใน ส่งออกหรือนำผ่านราชอาณาจักร ต้องยื่นคำขอพร้อมเอกสารประกอบคำขอต่อสัตว์แพทย์ประจำ ทำเข้านั้น ผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมปศุสัตว์ โดยยื่นล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 7 วันทำการ และ สัตว์แพทย์ประจำทำจะดำเนินการตรวจสอบเนื้อสัตว์ในวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนดเอาไว้

(ข) ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่องกำหนดทำเข้าออกตาม พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ออกโดยอาศัยอำนาจความในมาตรา 5 ประกอบมาตรา 32 (2) แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 สำคัญ คือ การกำหนดให้ด่านกักกัน สัตว์ ที่มีรายชื่อและอาณาเขตตามที่ระบุไว้ในประกาศนี้ เป็นทำสำหรับนำเข้า นำออก หรือนำผ่าน ราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มีทั้งหมด 46 ด่าน ทั่วประเทศ

i) ด่านกักกันสัตว์ท่าเรือกรุงเทพ มีอาณาเขตตามเขตท่าเรือกรุงเทพ เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร เขตอำเภอเมือง อำเภอบางเสาธง อำเภอพระประแดง และอำเภอพระ สมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ

ii) ด่านกักกันสัตว์ท่าอากาศยานดอนเมือง มีอาณาเขตตามเขตท่า อากาศยานดอนเมือง เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร

iii) ด่านกักกันสัตว์ลาดกระบัง มีอาณาเขตตามเขตสถานีบรรจุและ แยกสินค้าล่องลาดกระบัง เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร

iv) ด่านกักกันสัตว์ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ มีอาณาเขตตามเขตท่า อากาศยานสุวรรณภูมิ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ

v) ด่านกักกันสัตว์ชลบุรี มีอาณาเขตตามเขตท่าเรือแหลมฉบัง อำเภอ ศรีราชา และอำเภอเกาะสีชัง จังหวัดชลบุรี

vi) ด่านกักกันสัตว์ระยอง มีอาณาเขตตามเขตอำเภอบางปะกง และอำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดระยอง และตามเขตท่าอากาศยานสัตหีบ อำเภอสัตหีบ จังหวัด ชลบุรี

vii) ด่านกักกันสัตว์สระแก้ว มีอาณาเขตตามเขตสถานีรถไฟอรัญ ประเทศ และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอตา พระยา อำเภอโคกสูง อำเภออรัญประเทศและอำเภอคลองหาด จังหวัดสระแก้ว

viii) ด่านกักกันสัตว์จันทบุรี มีอาณาเขตตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมี อาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอสอยดาว และอำเภอโป่งน้ำร้อน จังหวัด จันทบุรี และตามเขตท่าเรือมาบตาพุด จังหวัดระยอง

ix) ด้านกักกันสัตว์ตราด มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานนานาชาติตราด และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอเมือง อำเภอบ่อไร่ และอำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด

x) ด้านกักกันสัตว์นครราชสีมา มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

xi) ด้านกักกันสัตว์บุรีรัมย์ มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานบุรีรัมย์ และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอละหานทราย และอำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์

xii) ด้านกักกันสัตว์สุรินทร์ มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานสุรินทร์ภักดี และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอพนมดงรัก อำเภอกาบเชิง อำเภอสังขะ และอำเภอบัวเชด จังหวัดสุรินทร์

xiii) ด้านกักกันสัตว์ศรีสะเกษ มีอาณาเขตตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอภูสิงห์ อำเภอขุนหาญ และอำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ

xiv) ด้านกักกันสัตว์อุบลราชธานี มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานอุบลราชธานี และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอ น้ำยืน อำเภอนาจะหลวย อำเภอชุมพวง อำเภอสิรินธร อำเภอโขงเจียม อำเภอศรีเมืองใหม่ อำเภอโพธิ์ไทร อำเภอนาตาล และอำเภอเขมราฐ จังหวัดอุบลราชธานี

xv) ด้านกักกันสัตว์ยโสธร มีอาณาเขตตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอชานุมาน จังหวัดอำนาจเจริญ

xvi) ด้านกักกันสัตว์หนองคาย มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานหนองคาย เขตสถานีรถไฟหนองคาย และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอสังคม อำเภอศรีเชียงใหม่ อำเภอท่าบ่อ อำเภอเมือง อำเภอโพนพิสัย จังหวัดหนองคาย และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย และตามเขตอำเภอปากคาด อำเภอเมือง อำเภอบุ่งคล้า และอำเภอ บึงโขงหลง จังหวัดบึงกาฬ

xvii) ด้านกักกันสัตว์เลย มีอาณาเขตตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอนาแห้ว อำเภอด่านซ้าย อำเภอภูเรือ อำเภอท่าลี่ อำเภอเชียงคาน และอำเภอปากชม จังหวัดเลย

xviii) ด้านกักกันสัตว์นครพนม มีอาณาเขตตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอบ้านแพง อำเภอท่าอุเทน อำเภอเมือง และอำเภอธาตุพนม จังหวัดนครพนม

xix) ด้านกักกันสัตว์มุกดาหาร มีอาณาเขตตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอหว้านใหญ่ อำเภอเมือง และอำเภอดอนตาล จังหวัดมุกดาหาร

xx) ด้านกักกันสัตว์อุตรธานี มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานนานาชาติอุตรธานี จังหวัดอุตรธานี และตามเขตท่าอากาศยานสกลนคร จังหวัดสกลนคร

xxi) ด้านกักกันสัตว์ขอนแก่น มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น

xxii) ด้านกักกันสัตว์มหาสารคาม มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานร้อยเอ็ด จังหวัดร้อยเอ็ด

xxiii) ด้านกักกันสัตว์เชียงใหม่ มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานเชียงใหม่ และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอแม่ฮวย อำเภอฝาง อำเภอไชยปราการ อำเภอเชียงดาว และอำเภอเวียงแหง จังหวัดเชียงใหม่

xxiv) ด้านกักกันสัตว์แม่ฮ่องสอน มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานแม่ฮ่องสอน และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอป่าาย อำเภอปางมะผ้า อำเภอเมือง อำเภอขุนยวม อำเภอแม่ลาน้อย อำเภอแม่สะเรียง และอำเภอสบเมย จังหวัดแม่ฮ่องสอน

xxv) ด้านกักกันสัตว์เชียงราย มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานแม่ฟ้าหลวง และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน อำเภอเชียงของ และอำเภอเวียงแก่น จังหวัดเชียงราย

xxvi) ด้านกักกันสัตว์น่าน มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานน่าน และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอสองแคว อำเภอทุ่งช้าง อำเภอเฉลิมพระเกียรติ อำเภอบ่อเกลือ อำเภอแม่จริม อำเภอเวียงสา และอำเภอน่าน้อย จังหวัดน่าน

xxvii) ด้านกักกันสัตว์พะเยา มีอาณาเขตตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา

xxviii) ด้านกักกันสัตว์ลำปาง มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานลำปาง จังหวัดลำปาง

xxix) ด้านกักกันสัตว์แพร์ มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานแพร์
จังหวัดแพร์

xxx) ด้านกักกันสัตว์ตาก มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานแม่สอด
และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอท่าสองยาง
อำเภอแม่ระมาด อำเภอแม่สอด อำเภอพบพระ และอำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก

xxxi) ด้านกักกันสัตว์อุตรดิตถ์ มีอาณาเขตตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมี
อาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอบ้านโคก อำเภอปากท่า และอำเภอน้ำป่าด
จังหวัดอุตรดิตถ์

xxxii) ด้านกักกันสัตว์พิษณุโลก มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยาน
พิษณุโลก และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอชาติ
ตระการ จังหวัดพิษณุโลกและตามเขตท่าอากาศยานสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย

xxxiii) ด้านกักกันสัตว์เพชรบูรณ์ มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยาน
เพชรบูรณ์ จังหวัดเพชรบูรณ์

xxxiv) ด้านกักกันสัตว์นครสวรรค์ มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยาน
นครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์

xxxv) ด้านกักกันสัตว์กาญจนบุรี มีอาณาเขตตามเขตตำบลทุกตำบล
ซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอเมือง อำเภอไทรโยค อำเภอทองผาภูมิ
และอำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

xxxvi) ด้านกักกันสัตว์ราชบุรี มีอาณาเขตตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมี
อาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี

xxxvii) ด้านกักกันสัตว์ประจวบคีรีขันธ์ มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศ
ยานหัวหิน เขตท่าเรือน้ำลึกบางสะพาน และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศ
เพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอหัวหิน อำเภอปราณบุรี อำเภอสามร้อยยอด อำเภอกุยบุรี อำเภอเมือง
อำเภอทับสะแก อำเภอบางสะพาน และอำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

xxxviii) ด้านกักกันสัตว์ชุมพร มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยาน
ชุมพร และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอท่าแซะ
จังหวัดชุมพร และตามเขตท่าอากาศยานนานาชาติสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี

xxxix) ด้านกักกันสัตว์ท่าอากาศยานนานาชาติสมุย มีอาณาเขตตาม
เขตท่าอากาศยานนานาชาติเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

xl) ด้านกักกันสัตว์ระนอง มีอาณาเขตตามเขตท่าเรือน้ำลิกระนอง และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอกระบุรี อำเภอละอุ่น และอำเภอเมือง จังหวัดระนอง

xli) ด้านกักกันสัตว์ภูเก็ต มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานภูเก็ต และตามเขตท่าเรือน้ำลิภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต

xliv) ด้านกักกันสัตว์นครศรีธรรมราช มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช

xlv) ด้านกักกันสัตว์ตรัง มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานตรัง เขตท่าเรือกันตัง จังหวัดตรังและตามเขตท่าอากาศยานนานาชาติกระบี่ เขตท่าเรือน้ำลิกระบี่ จังหวัดกระบี่

xlvi) ด้านกักกันสัตว์สงขลา มีอาณาเขตตามเขตท่าอากาศยานหาดใหญ่ เขตท่าเรือน้ำลิหาดใหญ่เขตสถานีรถไฟคลองแงะ และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอสะเดา และอำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา

xlvii) ด้านกักกันสัตว์สตูล มีอาณาเขตตามเขตท่าเรือปากบารา เขตท่าเรือท่ามะลิ และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอเมือง และอำเภอควนโดน จังหวัดสตูล

xlviii) ด้านกักกันสัตว์นราธิวาส มีอาณาเขตตามเขตสถานีรถไฟสุไหงโก - ลก และตามเขตตำบลทุกตำบลซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้านในท้องที่อำเภอตากใบ อำเภอสุไหงโก - ลก อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส และอำเภอเบตง จังหวัดยะลา

8.1.3 การนำเข้า ส่งออก นำผ่านราชอาณาจักรซึ่งเนื้อสัตว์ โดยมีรายละเอียดในแต่ละรูปแบบ ดังนี้

1) การนำสัตว์และซากสัตว์ ผ่านราชอาณาจักร หมายถึง การนำสัตว์หรือซากสัตว์จากประเทศหนึ่งไปอีกประเทศหนึ่ง โดยแวะพักในประเทศไทยก่อนและสถานที่แวะพักต้องอยู่ในอาณาเขตรับผิดชอบของด่านกักสัตว์ระหว่าง

(1) ผู้นำสัตว์หรือซากสัตว์ผ่านฯ ต้องยื่นแบบคำขอแบบ ร.1/1 และแจ้งเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำด่านกักสัตว์ระหว่างประเทศนั้นให้ทราบล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า 3 วัน

(2) สัตวแพทย์ประจำด่านฯ จะอำนวยความสะดวกในการตรวจสอบสุขภาพสัตว์หรือสุขศาสตร์ซากสัตว์ และออกใบแจ้งอนุมัติสัตว์ผ่านฯ (แบบ ร.6) และใบอนุญาตนำสัตว์หรือซากสัตว์ผ่านราชอาณาจักร (แบบ ร.8) ไว้เป็นหลักฐาน เพื่อนำใบแสดงต่อสัตวแพทย์ โดยการนำเข้า

ส่งออก นำผ่านเนื้อสัตว์ระหว่างประเทศนี้มีบัญญัติไว้ในมาตรา 31 และ 32 แห่ง พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ดังนี้

2) การนำเข้าสัตว์และซากสัตว์ระหว่างประเทศ การนำเข้า-สัตว์มีชีวิต ต้องมีการดำเนินการล่วงหน้า ดังนี้

(1) ยื่นแบบคำขออนุญาตนำสัตว์เข้าราชอาณาจักร (แบบร.1/1) ต่อสัตวแพทย์ด่านกักสัตว์ประจำท่าเข้า ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 7 วัน พร้อมแนบสำเนาบัตรประจำตัวหรือมีหนังสือมอบอำนาจ พร้อมเอกสารที่เกี่ยวข้องมาด้วยทุกครั้ง

(2) กรมปศุสัตว์ตรวจสอบสถานะโรคของประเทศต้นทางเพื่อออกหนังสืออนุมัติในหลักการอนุญาตนำสัตว์เข้าราชอาณาจักรฉบับภาษาอังกฤษ (Import Permit) พร้อมสำเนาเงื่อนไข (Requirement)

(3) รับหนังสืออนุมัติในหลักการอนุญาตนำสัตว์เข้าราชอาณาจักรฉบับภาษาอังกฤษแล้วให้นำส่งไปยังประเทศต้นทางทันที เพื่อจะได้ไปปฏิบัติให้ถูกต้องตามเงื่อนไข

(4) แจ้งเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 3 วันก่อนสัตว์เดินทางมาถึง เพื่อออกใบแจ้งอนุมัตินำสัตว์เข้าฯ (แบบร.6) ให้ผู้ขอฯ นำไปติดต่อด่านศุลกากรประจำท่าเข้านั้น

(5) ต้องมีเอกสารหนังสือรับรองสุขภาพสัตว์ (Health Certificate) เป็นภาษาอังกฤษ ออกให้โดยสัตวแพทย์รัฐบาลผู้มีอำนาจเต็มจากประเทศต้นทาง และต้องตรงตามเงื่อนไขที่กรมปศุสัตว์กำหนดทุกประการ

(6) สัตว์ที่นำเข้ามาทำพันธุ์ ต้องมีเอกสารหนังสือรับรองพันธุ์ประวัติ (Pedigree)

3) การนำออก สัตว์และซากสัตว์ ระหว่างประเทศ
การนำออก-สัตว์มีชีวิต ต้องดำเนินการดังนี้

(1) ผู้ประกอบการติดต่อกับประเทศปลายทาง เพื่อขอทราบเงื่อนไข (Requirement) การนำเข้า

(2) นำเงื่อนไขมาขอคำแนะนำจากสัตวแพทย์ด่านกักสัตว์ เพื่อดำเนินการตรวจสอบโรคสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์และอื่น ๆ ตามเงื่อนไขที่ประเทศปลายทางกำหนด

(3) ยื่นคำร้องขอ (แบบ ร.1/1) ไม่น้อยกว่า 15 วัน

8.2 กฎหมายและมาตรฐานเกี่ยวกับยานพาหนะในการขนส่งเนื้อสัตว์

8.2.1 พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558

ตามความในพระราชบัญญัติพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ให้อำนาจในการควบคุมดูแลการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ตลอดจนการปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติ คือให้ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบ ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค ให้มีความปลอดภัยในการบริโภคเนื้อสัตว์และเพื่อควบคุมป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อจุลินทรีย์ก่อให้เกิดโรคสัตว์ติดต่อกัน โดยการควบคุมลักษณะของยานพาหนะที่ใช้สำหรับขนส่งเนื้อสัตว์ในมีลักษณะที่เหมาะสมต่อการควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์และไม่ส่งเสริมการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ เนื่องจากลักษณะตามธรรมชาติของเนื้อสัตว์ มีความเหมาะสมต่อการของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคต่าง ๆ รวมถึงการควบคุมไม่ใช้มีสิ่งปนเปื้อนได้ในระหว่างขนส่งอีกด้วย ทั้งนี้พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ได้บัญญัติเกี่ยวกับยานพาหนะที่ใช้สำหรับขนส่งเนื้อสัตว์ไว้ในมาตรา 34 เป็นมาตราที่กำหนดเกี่ยวกับการนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่น เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาด โดยบัญญัติให้การนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ต้นทางทุกครั้งและสัตวแพทย์ผู้ออกใบ อนุญาตจะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้ ดังนั้นเรื่องการกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 นั้น กำหนดแต่เพียงว่าในการออกใบอนุญาตให้ขนส่งซากสัตว์ข้ามจังหวัดนั้นสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตมีอำนาจกำหนดลักษณะของยานพาหนะตามแต่ดุลยพินิจ ทั้งนี้ตามความในพระราชบัญญัติพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 กรมปศุสัตว์ ซึ่งเป็นหน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ อำนาจในการควบคุมดูแลการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ตลอดจนการปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ดังกล่าว สำหรับสภาพบังคับทางกฎหมายเกี่ยวกับการกำหนดลักษณะของยานพาหนะสำหรับใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ มีกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามตามเงื่อนไขที่สัตวแพทย์กำหนดในใบอนุญาตตาม มาตรา 34 วรรคสาม ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 1 เดือน หรือปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ²³

8.2.2 พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551²⁴

นอกจากพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นหน่วยงานได้แก่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีอำนาจตามกฎหมาย แต่อย่างไรก็ตามยังมีอีกหนึ่งหน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้แก่ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ได้

²³ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มาตรา 34

²⁴ พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 125 ตอนที่ 37ก ณ วันที่ 22

ออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป เพื่อเป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิด ให้ครอบคลุมในทุกขั้นตอนและได้มีการกำหนดเรื่องลักษณะของยานพาหนะที่ใช้สำหรับขนส่งเนื้อสัตว์ไว้ เพื่อให้ได้ผลผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค โดยมีข้อกำหนดที่ระบุยานพาหนะในการขนส่งเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมเอาไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตร ประเภทมาตรฐานระบบ ได้แก่

1) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มกษ.9004-2547²⁵

นอกจากนี้ยังมีมาตรฐานสินค้าเกษตรและแนวปฏิบัติเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ตามแต่ละชนิดสัตว์อีก ได้แก่

2) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก²⁶ (มกษ. 9008-2549)

3) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร²⁷ (มกษ. 9009-2549)

4) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ²⁸ (มกษ. 9019-2550)

5) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่านกกระจอกเทศ²⁹ (มกษ.9018-2550)

6) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ³⁰ (มกษ. 9040-2556)

7) แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ³¹ (มกษ. 9040(G)-2557)

นอกจากนี้ยังมีมาตรฐานสินค้าเกษตรเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ ด้านการขนส่งสัตว์ ได้แก่

²⁵ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มกษ.9004-2547 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 122 ตอนที่ 64ง ณ วันที่ 11 ส.ค. พ.ศ.2548

²⁶ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 106ง ณ วันที่ 12 ตุลาคม พ.ศ.2549

²⁷ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 106ง ณ วันที่ 12 ตุลาคม พ.ศ.2549

²⁸ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 3ง ณ วันที่ 4 มกราคม พ.ศ.2551

²⁹ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่านกกระจอกเทศ (มกษ. 9018-2550) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 3ง ณ วันที่ 4 มกราคม พ.ศ.2551

³⁰ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. 9040-2556) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 131 ตอนพิเศษ 31ง ณ วันที่ 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2557

³¹ แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. 9040G-2556) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 131 ตอนพิเศษ 243ง ณ วันที่ 28 พฤศจิกายน พ.ศ.2557

8) การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีทางด้านสวัสดิภาพสัตว์: การขนส่งสัตว์ทางบก³²

(มกษ. 9034-2553)

ซึ่งทั้งหมดเป็นมาตรฐานทั่วไปที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงออกประกาศกำหนดเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐานเป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าสัตว์และสินค้าเกษตร ทั้งนี้ทุกมาตรฐานและแนวปฏิบัติได้กำหนดลักษณะยานพาหนะสำหรับขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคไว้สำหรับมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มกษ.9004-2547 มีดังนี้

- (1) เป็นยานพาหนะที่ออกแบบสำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์โดยเฉพาะ
- (2) มีระบบควบคุมอุณหภูมิภายในบริเวณจัดเก็บเนื้อสัตว์
- (3) สามารถทำความสะอาดยานพาหนะ บริเวณจัดเก็บทั้งภายในและภายนอก

ได้

สำหรับมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่านกกระจอกเทศ (มกษ. 9018-2550) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. 9040-2556) ได้กำหนดลักษณะยานพาหนะสำหรับการขนส่งซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลผลิต (transportation for poultry carcass, meat and products) ไว้ ซึ่งกล่าวโดยสรุปได้ดังนี้

- (4) ยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์ต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียสตลอดเวลา
- (5) การเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ต้องทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้ส่วนใดของเนื้อสัตว์สัมผัสพื้นหรือผนังของยานพาหนะ หากมีการห่อหุ้มชิ้นเนื้อต้องป้องกันไม่ให้ฉีกขาดเสียหาย
- (6) ประตูลบรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นต้องใส่กุญแจ หรือมัดแน่นด้วยลวด หรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดในขณะที่ขนส่ง
- (7) ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ใช้ขนส่งสัตว์มีชีวิต
- (8) ยานพาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังการขนส่ง

³² มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีทางด้านสวัสดิภาพสัตว์: การขนส่งสัตว์ทางบก (มกษ. 9034-2553) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 127 ตอนพิเศษ 131 ง ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ. 2553

สภาพบังคับทางกฎหมายสำหรับเรื่องการกำหนดลักษณะของยานพาหนะสำหรับใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่านกกระจอกเทศ (มกษ.9018-2550) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. 9040-2556) เป็นเพียงมาตรฐานทั่วไปที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกมาเพื่อรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เพื่อเป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดสัตว์ เป็นมาตรการที่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ สามารถเลือกปฏิบัติได้ตามความสมัครใจของผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ จึงไม่มีผลบังคับใช้กับผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ทั่วไปที่ไม่ประสงค์ขอรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

8.3 กฎหมายเกี่ยวกับการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ที่สัมพันธ์กับกิจการโรงฆ่าสัตว์

พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ทั้งนี้ มาตรา 3 ในพระราชบัญญัตินี้ สัตว์ หมายความว่า สัตว์ที่โดยปกติเลี้ยงไว้เพื่อเป็นสัตว์บ้าน สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้งาน สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้เป็นพาหนะ สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้เป็นเพื่อน สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้เป็นอาหาร สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้ในการแสดง หรือสัตว์เลี้ยงเพื่อใช้ในการอื่นใด ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีเจ้าของหรือไม่ก็ตาม และให้หมายความรวมถึงสัตว์ที่อาศัยอยู่ในธรรมชาติตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด โดยถือเป็นกฎหมายเพื่อคุ้มครองสัตว์โดยเฉพาะที่ได้บัญญัติแยกต่างหากจากกฎหมายอื่น ซึ่งสัตว์ควรได้รับการคุ้มครองไม่ให้ถูกทารุณกรรมโดยมนุษย์

การทารุณกรรม ตามพระราชบัญญัตินี้ หมายความว่า การกระทำหรือละเว้นการกระทำใด ๆ ที่ทำให้สัตว์ได้รับความทุกข์ทรมานไม่ว่าทางร่างกายหรือจิตใจ ได้รับความเจ็บปวด ความเจ็บป่วย ทูพพลภาพ หรืออาจมีผลทำให้สัตว์นั้นตาย และให้หมายความรวมถึงการใช้สัตว์เพื่อการสัตว์เจ็บป่วย สัตว์ชราหรือสัตว์ที่กำลังตั้งท้องเพื่อแสวงหาประโยชน์ ใช้สัตว์ประกอบกามกิจ ใช้สัตว์ทำงานจนเกินสมควรหรือใช้ให้ทำงานอันไม่สมควรเพราะเหตุที่สัตว์นั้นเจ็บป่วย ชราหรืออ่อนอายุ

เมื่อพิจารณาตามมาตรา 3 แห่งพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ข้างต้น สัตว์ที่จะถูกนำเข้าโรงฆ่าสัตว์เพื่อฆ่าและชำแหละเป็นเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค จึงอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 นี้ด้วย ซึ่งมาตรา 20 แห่งพระราชบัญญัตินี้ บัญญัติห้ามไม่ให้ผู้ใดกระทำการอันเป็นการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันควร แต่เมื่อพิจารณามาตรา 21 พบว่ามีการบัญญัติยกเว้นการกระทำหลายประการไม่ถือเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามมาตรา 20 ได้แก่

- 1) การฆ่าสัตว์เพื่อใช้เป็นอาหาร ทั้งนี้เฉพาะสัตว์เลี้ยงเพื่อใช้เป็นอาหาร
- 2) การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- 3) การฆ่าสัตว์เพื่อควบคุมโรคระบาดตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์
- 4) การฆ่าสัตว์ในกรณีที่สัตว์แพทย์เห็นว่าสัตว์ป่วย พิการ หรือบาดเจ็บและไม่สามารถเยียวยาหรือรักษาให้มีชีวิตอยู่รอดได้โดยปราศจากความทุกข์ทรมาน
- 5) การฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือความเชื่อทางศาสนา
- 6) การฆ่าสัตว์ในกรณีที่มีความจำเป็นเพื่อป้องกันอันตรายแก่ชีวิตหรือร่างกายของมนุษย์หรือสัตว์อื่น หรือป้องกันความเสียหายที่จะเกิดแก่ทรัพย์สิน
- 7) การกระทำใด ๆ ต่อร่างกายสัตว์ซึ่งเข้าลักษณะของการประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์โดยผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ หรือผู้ซึ่งได้รับยกเว้นให้กระทำได้ โดยไม่ต้องขึ้นทะเบียนและได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์จากสัตวแพทย์สภาตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพการสัตวแพทย์
- 8) การตัด หู หาง ขน เขา หรืองาโดยมีเหตุอันสมควรและไม่เป็นอันตรายต่อสัตว์หรือการดำรงชีวิตของสัตว์
- 9) การจัดให้มีการต่อสู้ของสัตว์ตามประเพณีท้องถิ่น
- 10) การกระทำอื่นใดที่มีกฎหมายกำหนดให้สามารถกระทำได้เป็นการเฉพาะ
- 11) การกระทำอื่นใดที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ

ดังนั้นการฆ่าสัตว์เพื่อใช้เป็นอาหาร จึงไม่เป็นการฝ่าฝืนบทบัญญัติของพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 แต่ทั้งนี้เมื่อพิจารณาตามมาตรา 21(1) บัญญัติยกเว้นเฉพาะสัตว์เลี้ยงที่ใช้เป็นอาหารเท่านั้น ซึ่งหมายถึงสัตว์โดยทั่วไปที่มนุษย์นิยมบริโภคตามปกติ ไม่ครอบคลุมสัตว์อื่น ๆ ที่โดยปกติมนุษย์ไม่ได้บริโภคอย่างใด

กล่าวโดยสรุปแล้วกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับกิจการฆ่าสัตว์ของประเทศมีด้วยกันหลายฉบับที่บังคับใช้ ได้แก่ (1) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 (2) พระราชบัญญัติพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 (3) พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 (4) พระราชบัญญัติการผังเมือง พ.ศ. 2518 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2558 (5) พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2558 (6) พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 (7) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2560 (8) พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 และ (9) พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ดังนั้น

การประกอบกิจการการค้าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทยจึงต้องคำนึงถึงการปฏิบัติตามกฎหมายให้ถูกต้องและเป็นไปตามกฎหมายแต่ละฉบับ แต่ถึงอย่างไรก็ตามกฎเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องมีการปรับปรุงอยู่ตลอดเวลาเพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ด้านสุขภาพของผู้บริโภค การปรับปรุงแก้ไขกฎหมายให้สอดคล้องกับสถานการณ์จึงมีความจำเป็นต้องดำเนินการเพื่อให้กฎหมายสัมพันธ์กับพลวัตรของความต้องการบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย



บทที่ 4

กฎระเบียบเกี่ยวกับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ขององค์การระหว่างประเทศและกฎหมายการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ในต่างประเทศ

เนื้อสัตว์นับว่าเป็นแหล่งอาหารโปรตีนที่สำคัญและเป็นที่ยอมรับในการบริโภคของประชาชน การที่จะได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย ปัจจัยหนึ่งคือต้องผ่านกระบวนการการฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน ไม่ทารถนสัตว์อันจะส่งผลให้ได้เนื้อสัตว์ถูกสุขลักษณะปราศจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแก่ประชาชน การที่จะบรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าวได้นั้น โรงฆ่าสัตว์ควรมีมาตรฐาน¹ ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์นั้นเป็นแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ซึ่งเป็นอาหารที่มนุษย์ใช้บริโภค ดังนั้นการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ของนานาประเทศ จึงมีการบัญญัติกฎหมายและมาตรการต่าง ๆ เพื่อควบคุมกิจการโรงฆ่าสัตว์ เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคและเพื่อเป็นการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ โดยทั้งนี้ยังการควบคุมและป้องกันโรครับจากสัตว์² หรือโรคติดต่อจากสัตว์สู่คน^{3 4} (Zoonosis) รวมถึงเพื่อเป็นประโยชน์สำหรับเศรษฐกิจการค้าระหว่างประเทศ

นอกจากกฎหมายที่บัญญัติบังคับใช้ในแต่ละประเทศแล้ว เนื่องจากเนื้อสัตว์เป็นสินค้าที่มีการซื้อขายระหว่างประเทศ ดังนั้นจึงได้มีการจัดตั้งองค์การและบัญญัติข้อกำหนดต่าง ๆ ขององค์การระหว่างประเทศ อาทิเช่น ระเบียบข้อบังคับ มาตรฐาน รวมทั้งมาตรการและแนวทางการ

¹ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย (2549) มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์. ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก http://www.dla.go.th/work/e_book/eb1/std210550/13/13.html

² ราชบัณฑิตยสถาน (2544) ศัพท์บัญญัติราชบัณฑิตยสถาน สาขาแพทยศาสตร์. ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://rirs3.royin.go.th/coinages/webcoinage.php>

³ โรครับจากสัตว์ หรือ โรคติดต่อจากสัตว์สู่คน (Zoonosis) คือโรคของสัตว์ทั้งสัตว์เลี้ยง สัตว์บ้านหรือสัตว์ป่าที่ติดต่อกับคนเช่น จากนก หมู สุนัข แมว วัว ควาย อาจโดยมีตัวนำโรค (Vector) การสัมผัสสารคัดหลั่ง การสัมผัสบาดแผล หรือจากการกินเนื้อสัตว์ที่ติดโรค ทั้งนี้หมายรวมทั้งโรคจากคนที่ติดต่อไปยังสัตว์ด้วย ซึ่งบางคนเรียกแยกให้ชัดเจนว่า Reverse zoonosis หรือ Anthroponosis ทั้งนี้โรคคิดเชื่อในคนประมาณ 61% เป็นโรครับจากสัตว์ ซึ่งโรครับจากสัตว์ที่เรารู้จักกันดีเช่น โรคฉี่หนู โรคพิษสุนัขบ้า โรคคิดเชื่อเอชไอวี โรคไขหัดคน และโรคพยาธิติตหมู (Cysticercosis)

⁴ พวงทอง ไกรพิบูลย์ (2558) โรครับจากสัตว์ (Zoonosis). ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://haamor.com/th/โรครับจากสัตว์/>

ปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ โรงฆ่าสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเหมาะสมต่อการบริโภค

การศึกษาในครั้งนี้จะศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายของประเทศไทยและกฎระเบียบเกี่ยวกับการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ขององค์การระหว่างประเทศ ได้แก่ คณะกรรมการอาหาร โครงการมาตรฐานอาหาร โดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลก องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ องค์การการค้าโลก และสหภาพยุโรป รวมถึงกฎหมายการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ในต่างประเทศ ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่น ในประเด็นเกี่ยวกับการควบคุมกิจการการฆ่าสัตว์ องค์กรและการจัดรูปองค์กรเพื่อควบคุมกิจการฆ่าสัตว์ สวัสดิภาพสัตว์และการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ในกิจการการฆ่าสัตว์ ระบบการตรวจสอบย้อนกลับของเนื้อสัตว์ที่จัดจำหน่าย และระบบการตรวจก่อนและหลังการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์

1. กฎระเบียบเกี่ยวกับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ขององค์การระหว่างประเทศ

เนื่องจากผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ซึ่งเป็นอาหารที่มีที่มาจากสัตว์ที่มีชีวิต ซึ่งประชากรทั่วโลกบริโภคเนื้อสัตว์เป็นอาหารเป็นจำนวนมาก การประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ทุกประเทศทั่วโลก จึงมีมาตรการต่าง ๆ เพื่อควบคุมกิจการการฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์และการจัดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ทั้งนี้เพื่อวัตถุประสงค์ในหลายประการ เช่น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อเป็นการคุ้มครองสัตว์ เพื่อเป็นการควบคุมหรือป้องกันโรคสัตว์ที่จะระบาดมาสู่มนุษย์ และเพื่อยังเป็นประโยชน์ทางเศรษฐกิจการค้าทั้งในประเทศและระหว่างประเทศ เป็นต้น ดังนั้นจึงมีองค์การระหว่างประเทศ เข้ามาเป็นผู้กำหนดมาตรฐาน รวมทั้งแนวทางการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ ตลอดจนขั้นตอนกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภค ลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ รวมถึงขั้นตอนวิธีการต่าง ๆ ในการผลิตเนื้อสัตว์ เพื่อให้เนื้อสัตว์ที่ได้นั้นจะมีคุณภาพดี เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขอนามัยของผู้บริโภค การศึกษาในครั้งนี้จะทำการศึกษากฎระเบียบเกี่ยวกับการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ขององค์การระหว่างประเทศ ได้แก่ คณะกรรมการอาหาร โครงการมาตรฐานอาหาร โดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลก องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ องค์การการค้าโลกและสหภาพยุโรป โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.1 คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ⁵ โดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) (Codex Alimentarius Commission - CAC)

คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission) จัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2505 โดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations; FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization; WHO) ซึ่งนิยมเรียกสั้น ๆ ว่า โคเด็กซ์ (Codex) ทั้งนี้มีที่มาจากคำว่า เป็นคำที่ใช้เรียก Codex Alimentarius โดยมีที่มาจากภาษาละติน หมายถึง หลักเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร (Food Code)

ในปี พ.ศ. 2443 มีการรวมกลุ่มของสมาคมที่ค้าขายสินค้าอาหารที่อำนวยความสะดวกในการค้าอาหารระหว่างประเทศ โดยใช้ช่องทางของการใช้มาตรฐานที่ปรับเข้าหากัน เพื่อลดการกีดกันทางการค้า อันเนื่องมาจากกฎ ระเบียบ และมาตรฐานที่แตกต่างกัน⁶ หลังจากนั้น ในปี พ.ศ. 2446 สมาพันธ์ผลิตภัณฑ์นมนานาชาติ (International Dairy Federation; IDF) ได้พัฒนามาตรฐานสากลสำหรับนมและผลิตภัณฑ์นม ซึ่งจุดประกายความคิดที่ก่อให้เกิดการจัดตั้งองค์กรกลางที่จะจัดดำเนินการทำมาตรฐานอาหาร⁷ ต่อมาในปี พ.ศ.2486 ตัวแทนประเทศ 44 ประเทศ มีการประชุม ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา ที่ประชุมมีมติจะก่อตั้งองค์การถาวรด้านอาหารและการเกษตรขึ้น อีก 2 ปีถัดมา ในปี พ.ศ.2488 ได้มีการประชุม FAO Conference ณ เมืองควิเบก ประเทศแคนาดา ซึ่งได้จัดตั้งองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ขึ้นเป็นหน่วยงานพิเศษของสหประชาชาติ ถัดมาได้มีการจัดตั้งองค์การอนามัยโลก (WHO) เมื่อวันที่ 7 เมษายน พ.ศ. 2491 และกำหนดให้วันนี้เป็นวันอนามัยโลกด้วย⁸ ต่อมาในปี พ.ศ.2492 ประเทศอาร์เจนตินาได้เสนอหลักเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร (food code) ของภูมิภาคละตินอเมริกา⁹ ต่อมาในปี พ.ศ.2493 ได้มีการ

⁵ คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร. ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

⁶ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. *ความเป็นมาของ Codex*. ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://www.acfs.go.th/codex/about.php>

⁷ Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018, July 8) Timeline of Codex Alimentarius. Retrieved March 21, 2019 from <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/history/en/>

⁸ Ibid.

⁹ Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018, July 8) Timeline of Codex Alimentarius. Retrieved March 21, 2019 from <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/history/en/>

ประชุมร่วมกันของผู้เชี่ยวชาญจากองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และ องค์การอนามัยโลก (WHO) เกี่ยวกับโภชนาการ สารเติมแต่งอาหารและเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ต่อมาในปี พ.ศ.2496 องค์การอนามัยโลกจัดประชุมสมัชชาอนามัยโลก ครั้งที่ 6 มีการหารือเกี่ยวกับ สารเคมีต่าง ๆ ในอุตสาหกรรมอาหาร ต่อมาในปี พ.ศ.2497 ประเทศออสเตรียได้เสนอให้จัดทำ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร (food code) ของภูมิภาคยุโรป¹⁰ โดยดำเนินการได้สำเร็จในปี พ.ศ.2501 ต่อมาในปี พ.ศ.2503 ได้มีการประชุมระดับภูมิภาคขององค์การอาหารและการเกษตรแห่ง สหประชาชาติในภูมิภาคยุโรป โดยที่ประชุมให้การรับรองกระบวนการกำหนดมาตรฐานของ อาหารในระดับภูมิภาคและมีการประสานงานแสวงหาความร่วมมือกับองค์การอนามัยโลก ต่อมา ในปี พ.ศ.2504 การประชุมองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ ครั้งที่ 11 (11th FAO Conference) ได้แต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission) ทั้งนี้คณะมนตรีโครงการมาตรฐานอาหารภูมิภาคยุโรป (Council of Codex Alimentarius Europaeus) มีมติเสนอให้องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติและ องค์การอนามัยโลก ร่วมดำเนินการ โครงการจัดทำหลักเกณฑ์ว่าด้วยมาตรฐานด้านอาหาร ทั้งนี้ องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติได้มีมติที่ 12/61¹¹ (Resolution No. 12/61) โดยอาศัย อำนาจตามมาตรา 6¹² ในธรรมนูญขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ¹³ ต่อมาในปี พ.ศ. 2505 คณะกรรมการวิชาการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศได้บรรลุข้อตกลงร่วมกันเพื่อ บัญญัติมาตรฐานเกี่ยวกับอาหาร (joint FAO/WHO Food Standard Programme) ในปีถัดมา พ.ศ. 2506 มีการประชุมของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ณ กรุงโรม ประเทศอิตาลี ที่ประชุมมีมติยืนยันและยอมรับสถานะของคณะกรรมการโครงการมาตรฐาน

¹⁰ Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018, July 8) Timeline of Codex Alimentarius.

Retrieved March 21, 2019 from <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/history/en/>

¹¹ Codex Alimentarius Commission. (2007) Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Retrieved March 21, 2019 from http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CAC/CAC30/al30_9Ae.pdf

¹² Article VI (Other Committees and Conferences)

1. The Conference may establish technical and regional standing committees and may appoint committees to study and report on any matter pertaining to the purpose of the Organization.

2. The Conference may convene general, technical, regional, or other special conferences and may provide for the representation at such conferences, in such manner as it may determine, of national and international bodies concerned with nutrition, food and agriculture.

¹³ Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2017) Constitution of the food and agriculture organization of the United Nations. Retrieved March 21, 2019 from <http://www.fao.org/docrep/x5584e/x5584e0i.htm>

อาหารระหว่างประเทศและหลักเกณฑ์ของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศที่ได้กำหนดขึ้น ต่อมาในปี พ.ศ.2528 ที่ประชุมสมัชชาใหญ่แห่งสหประชาชาติได้มีมติเชิญชวนให้รัฐบาลนานาชาติใช้หลักเกณฑ์เกี่ยวกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius)

1.1.1 โครงสร้างการดำเนินงานของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ¹⁴ ประกอบด้วย

1) คณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission) ซึ่งมีประธานจำนวน 1 ตำแหน่ง และรองประธานจำนวน 3 ตำแหน่ง นอกนั้นเป็นผู้แทนจากประเทศสมาชิกทั้งหมด

2) คณะกรรมการบริหาร (Executive Committee) ประกอบด้วย ประธานและรองประธาน รวมถึงผู้แทนจากภูมิภาค ทั้งนี้จะต้องไม่มีผู้แทนที่มาจากประเทศใดประเทศหนึ่งเกินหนึ่งคน

3) คณะอนุกรรมการ (Subsidiary Bodies) ซึ่งตั้งขึ้นเพื่อสรุปรูปแบบของมาตรฐานอาหารฉบับร่างให้สมบูรณ์ หรือจัดในรูปของคณะทำงาน (Codex Committee) เพื่อประชุมร่างมาตรฐานอาหารสำหรับเสนอคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ โดยผ่านคณะกรรมการบริหารเพื่อการพิจารณาอนุมัติให้เป็นมาตรฐานอาหารสากลต่อไป ทั้งนี้คณะในรูปแบบของ Codex Committee ที่แบ่งตามการร่าง นอกจากคณะอนุกรรมการตามกลุ่มอาหารแล้วยังมีอีกคณะที่ใช้ชื่อว่าคณะกรรมการประสานงานระดับภูมิภาค (Regional Coordinating Committee) ซึ่งแบ่งออกเป็น 6 คณะตามภูมิภาค¹⁵ ประกอบด้วย

(1) ภูมิภาคแอฟริกา (The CCAFRICA Region) มีประเทศผู้ประสานงาน (Regional Coordinator) ได้แก่ ประเทศเคนย่า (Kenya)

(2) ภูมิภาคเอเชีย (The CCASIA Region) มีประเทศผู้ประสานงาน (Regional Coordinator) ได้แก่ ประเทศอินเดีย (India)

(3) ภูมิภาคยุโรป (The CCEURO Region) มีประเทศผู้ประสานงาน (Regional Coordinator) ได้แก่ ประเทศคาซัคสถาน (Kazakhstan)

¹⁴ พิมพ์เพิ่ม พรเฉลิมพงศ์และนิธิธา รัตนานนท์. Codex Alimentarius Commission / Codex. ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2107/codex-alimentarius-commission-codex>

¹⁵ Codex Alimentarius Commission. The Codex Regions. Retrieved March 21, 2019 from <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/codex-regions/en/>

(4) ภูมิภาคลาตินอเมริกาและหมู่เกาะแคริบเบียน (*The CCLAC Region*) มีประเทศผู้ประสานงาน (*Regional Coordinator*) ได้แก่ ประเทศชิลี (*Chile*)

(5) ภูมิภาคตะวันออกไกล (*The CCNE Region*) มีประเทศผู้ประสานงาน (*Regional Coordinator*) ได้แก่ ประเทศอิหร่าน (*Iran*)

(6) ภูมิภาคอเมริกาเหนือและแปซิฟิกตะวันตกเฉียงใต้ (*The CCNASWP Region*) มีประเทศผู้ประสานงาน (*Regional Coordinator*) ได้แก่ ประเทศวานูอาตู (*Vanuatu*)

1.1.2 หน้าที่ของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ

หน้าที่ของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ได้แก่ การกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เพื่อก่อให้เกิดการปฏิบัติที่เป็นสากลและก่อให้เกิดความเสมอภาคในการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และให้เกิดความเป็นธรรมในการดำเนินธุรกิจสินค้าอาหารระหว่างประเทศ รวมถึงการสนับสนุนให้เกิดการประสานงานด้านมาตรฐานอาหารในประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก และร่วมมือกับองค์กรไม่แสวงหากำไรต่าง ๆ กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับอาหารให้เป็นมาตรฐานระดับสากล กล่าวคือ¹⁶

1) ดำเนินการเพื่อปกป้องคุ้มครองสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคและเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมในด้านการค้าระหว่างประเทศ

2) ดำเนินงานร่วมกับองค์กรระหว่างรัฐบาลและองค์กรระหว่างประเทศที่ไม่ใช่ระหว่างรัฐ ในงานที่เกี่ยวกับมาตรฐานอาหาร

3) จัดลำดับความสำคัญ ริเริ่มและให้ข้อเสนอแนะในการเตรียมร่างมาตรฐานของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ โดยผ่านหรืออาศัยความช่วยเหลือจากองค์กรอื่นที่เหมาะสม

4) รับรองมาตรฐานของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศที่จัดทำขึ้นตามข้อ 3) และประกาศใช้เป็นมาตรฐานภูมิภาคหรือมาตรฐานสากล

5) ปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศที่ประกาศใช้แล้วตามความเหมาะสม เพื่อให้เกิดการพัฒนา

1.1.3 มาตรฐานของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ได้แก่

1) มาตรฐานเกี่ยวกับเรื่องทั่วไป (*General Subject Committees*) ประกอบด้วยคณะกรรมการที่พิจารณามาตรฐานในแต่ละด้าน ได้แก่

¹⁶ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Joint FAO/WHO Food standards Programme). ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://www.acfs.go.th/foodsafety/codex.php>

- (1) คณะกรรมการด้านสารปนเปื้อนอาหาร (*Codex Committee on Contaminants in Foods*)
 - (2) คณะกรรมการด้านสารเติมแต่งอาหาร (*Codex Committee on Food Additives*)
 - (3) คณะกรรมการด้านสุขอนามัยอาหาร (*Codex Committee on Food Hygiene*)
 - (4) คณะกรรมการด้านระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าส่งออกอาหาร (*Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems*)
 - (5) คณะกรรมการด้านฉลากอาหาร (*Codex Committee on Food Labelling*)
 - (6) คณะกรรมการด้านหลักปฏิบัติทั่วไป (*Codex Committee on General Principles*)
 - (7) คณะกรรมการด้านวิธีการวิเคราะห์และสุ่มตัวอย่าง (*Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling*)
 - (8) คณะกรรมการด้านโภชนาการและอาหารสำหรับอาหารชนิดพิเศษ (*Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses*)
 - (9) คณะกรรมการด้านการตกค้างของสารฆ่ากำจัดแมลง (*Codex Committee on Pesticide Residues*)
 - (10) คณะกรรมการด้านการตกค้างของยาสัตว์ในอาหาร (*Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods*)
- 2) มาตรฐานอาหารที่เป็นสินค้า (*Commodity Committees*) ประกอบด้วยคณะกรรมการที่พิจารณามาตรฐานในแต่ละด้าน ได้แก่
- (1) คณะกรรมการด้านธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว (*Codex Committee on Cereals, Pulses and Legumes*)
 - (2) คณะกรรมการด้านผลไม้และผักสด (*Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables*)
 - (3) คณะกรรมการด้านไขมันและน้ำมัน (*Codex Committee on Fats and Oils*)
 - (4) คณะกรรมการด้านผลไม้และผักแปรรูป (*Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables*)
 - (5) คณะกรรมการด้านน้ำตาล (*Codex Committee on Sugars*)
 - (6) คณะกรรมการด้านเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้ประกอบอาหาร (*Codex Committee on Spices and Culinary Herbs*)

- 3) คณะทำงานด้านอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Working Groups)
- 4) คณะทำงานเฉพาะกิจ (ad hoc Intergovernmental Task Forces)
- 5) คณะกรรมการด้านมาตรฐานของภูมิภาค โดยปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับการพิจารณากำหนดนโยบาย ด้านมาตรฐานอาหารขึ้นเป็นพิเศษเพื่อใช้ในกลุ่มภูมิภาค

1.1.4 หลักปฏิบัติว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์

มาตรฐานทางด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์ของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ คือ หลักปฏิบัติว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์¹⁷ (Code of Hygiene Practice of Meat) ซึ่งมีการปรับปรุงแก้ไขโดยคณะกรรมการกำหนดเรื่องสุขอนามัยของเนื้อสัตว์ (Codex Committee on Meat Hygiene) หลักปฏิบัติว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์นี้ให้ความสำคัญในเรื่องสุขอนามัยของเนื้อสัตว์ในระดับสากลและการร่วมมือออกนโยบายมาตรการทางด้านสุขอนามัยตลอดกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์โดยคำนึงถึงตัวสัตว์และสุขภาพของผู้บริโภคเป็นสำคัญ โดยมุ่งเน้นการตรวจสอบก่อนและหลังการฆ่าสัตว์เพื่อการจัดการและการเก็บรักษาเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จนกว่าจะถึงเวลาที่ต้องบริโภค คณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ได้วางแนวทางปฏิบัติด้านสุขอนามัยที่เหมาะสมสำหรับเนื้อสดและหลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยที่เป็นสากลสำหรับการแปรรูปสัตว์ปีก ซึ่งได้วางข้อกำหนดด้านสุขอนามัยขั้นต่ำสำหรับการผลิตเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกที่ปลอดภัย¹⁸ แต่ทั้งนี้ในหลักปฏิบัติว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์ไม่ได้ระบุถึงวิธีการตรวจสอบอันตรายในเนื้อสัตว์โดยเฉพาะเจาะจง เนื่องจากเป็นอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละประเทศเป็นผู้กำหนด

- 1) หลักปฏิบัติว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์ ได้วางหลักเกณฑ์ไว้ดังนี้
 - (1) เนื้อสัตว์ต้องปราศจากเชื้อโรคและสารพิษ เมื่อผ่านกระบวนการเตรียมที่ถูกต้องเหมาะสม
 - (2) เนื้อสัตว์ต้องปราศจากสารตกค้าง ได้แก่ สารกำจัดศัตรูพืช ยาสัตว์และโลหะหนัก เกินขอบเขตที่กำหนด
 - (3) เนื้อสัตว์ปลอดจากโรค
 - (4) ปลอดจากการปนเปื้อนอย่างเห็นได้ชัด
 - (5) ปลอดจากข้อบกพร่องที่ยอมรับโดยทั่วไปว่าไม่เหมาะสม

¹⁷ Stuart A. Slorach (2016) Codex Code of Hygiene Practice of Meat. Retrieved March 21, 2019 from <http://www.oie.int/RR-Europe/eng/events/FS-SS-CodexCHPM.pdf>

¹⁸ Agriculture and Consumer Protection department, FAO (2014) Basic Hygiene Practice. Retrieved March 21, 2019 from <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/en/meat/quality.html>

(6) ใ้รับการผลิตภายใต้การควบคุมสุขลักษณะที่เพียงพอ

(7) ตอบสนองความคาดหวังของผู้บริโภคในแง่องค์ประกอบ

มาตรฐานนี้ครอบคลุมถึงสุขอนามัยของเนื้อสด การชำแหละเนื้อสัตว์และตลอดจนขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการการผลิตเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนที่สัตว์ยังมีชีวิตจนถึงขั้นตอนการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคซึ่งต่อมาได้พัฒนาจนมีคู่มือการปฏิบัติ คือ หลักปฏิบัติว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์ เรื่องหลักการทั่วไปของสุขอนามัยอาหาร (Codex Code of Practice: General Principles of Food Hygiene) ซึ่งนำมาสู่หลักการทั่วไปของสุขอนามัยเนื้อสัตว์¹⁹ (General Principles of Meat Hygiene)

2) หลักการทั่วไปของสุขอนามัยเนื้อสัตว์^{20 21} (*General Principles of Meat Hygiene*) มีทั้งหมด 12 ข้อ ครอบคลุมถึงเรื่องที่สำคัญที่แต่ละประเทศต้องรับหลักการไปดำเนินการในประเทศของตน ดังต่อไปนี้

¹⁹ Codex Committee on Food Hygiene (2003) General Principles of Meat Hygiene CAC/GL 52 -2003

²⁰ Ibid.

²¹ 1. Meat must be safe and suitable for human consumption and all interested parties including government, industry and consumers have a role in achieving this outcome.

2. The competent authority should have the legal power to set and enforce regulatory meat hygiene requirements, and have final responsibility for verifying that regulatory meat hygiene requirements are met. It should be the responsibility of the establishment operator to produce meat that is safe and suitable in accordance with regulatory meat hygiene requirements. There should be a legal obligation on relevant parties to provide any information and assistance as may be required by the competent authority.

3. Meat hygiene programmes should have as their primary goal the protection of public health and should be based on a scientific evaluation of meat-borne risks to human health and take into account all relevant food safety hazards, as identified by research, monitoring and other relevant activities.

4. The principles of food safety risk analysis should be incorporated wherever possible and appropriate in the design and implementation of meat hygiene programmes.

5. Wherever possible and practical, competent authorities should formulate food safety objectives (FSOs) according to a risk-based approach so as to objectively express the level of hazard control that is required to meet public health goals.

6. Meat hygiene requirements should control hazards to the greatest extent practicable throughout the entire food chain. Information available from primary production should be taken into account so as to tailor meat hygiene requirements to the spectrum and prevalence of hazards in the animal population from which the meat is sourced.

7. The establishment operator should apply HACCP principles. To the greatest extent practicable, the HACCP principles should also be applied in the design and implementation of hygiene measures throughout the entire food chain.

(1) เนื้อสัตว์ต้องมีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภคของมนุษย์และทุกฝ่าย ได้แก่ ภาครัฐ ภาคอุตสาหกรรมและผู้บริโภค ต้องมีบทบาทในการบรรลุผลในข้อนี้

(2) ควรมีกฎหมายบังคับใช้ เพื่อกำหนดคุณลักษณะของเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะการให้อำนาจในการตรวจสอบ โดยผู้ประกอบการต้องอยู่ภายใต้บังคับของกฎหมาย รวมถึงบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องต้องให้ข้อมูลและความช่วยเหลือกับภาครัฐได้

(3) โครงการสุขอนามัยเนื้อสัตว์ ควรเป็นเป้าหมายหลักในการปกป้องสุขภาพของประชาชน ควรมีการประเมินทางวิทยาศาสตร์ ที่เกี่ยวกับความเสี่ยงที่เกิดจากเนื้อสัตว์ต่อสุขภาพของมนุษย์และคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารเป็นสำคัญ โดยมีการวิจัย การเฝ้าระวังและมีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ

(4) ต้องอาศัยหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง ด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยนำมาใช้ในการออกแบบโครงการสุขอนามัยเนื้อสัตว์อย่างถูกต้องและเหมาะสม

8. The competent authority should define the role of those personnel involved in meat hygiene activities where appropriate, including the specific role of the veterinary inspector.

9. The range of activities involved in meat hygiene should be carried out by personnel with the appropriate training, knowledge, skills and ability as and where defined by the competent authority.

10. The competent authority should verify that the establishment operator has adequate systems in place to trace and withdraw meat from the food chain. Communication with consumers and other interested parties should be considered and undertaken where appropriate

11. As appropriate to the circumstances, the results of monitoring and surveillance of animal and human populations should be considered with subsequent review and/or modification of meat hygiene requirements whenever necessary.

12. Competent authorities should recognize the equivalence of alternative hygiene measures where appropriate, and promulgate meat hygiene measures that achieve required outcomes in terms of safety and suitability and facilitate fair practices in the trading of meat.

(5) ควรปฏิบัติตามหลักมาตรฐานระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร^{22 23} (Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP) ทั้งนี้ควรกำหนดเป้าหมายด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Objectives: FSOs) ตามแนวทางการประเมินความเสี่ยง เพื่อให้บรรลุเป้าหมายด้านสาธารณสุขของแต่ละประเทศ

(6) ควรควบคุมอันตรายให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ตลอดห่วงโซ่อาหารทั้งหมด มีการนำข้อมูล ได้แก่ ความถี่ของการเกิดโรคในสัตว์ และความชุกของการเกิดโรคในสัตว์มาพิจารณาเพื่อปรับแผนโครงการสุขอนามัยเนื้อสัตว์โดยตลอด

(7) ผู้ประกอบการควรใช้หลักเกณฑ์หลักมาตรฐานระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตอย่างกว้างขวาง โดยใช้ในการออกแบบมาตรการด้านสุขอนามัยตลอดห่วงโซ่อาหารทั้งหมด

(8) เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจควรกำหนดบทบาทของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยเนื้อสัตว์ให้เหมาะสม รวมทั้งบทบาทเฉพาะของสัตวแพทย์

(9) มาตรการที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยเนื้อสัตว์ ควรดำเนินการโดยบุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรมความรู้ มีทักษะและความสามารถที่เหมาะสมตามที่กำหนดโดยหน่วยงานที่มีอำนาจตามกฎหมาย

²² ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร HACCP (Hazard Analysis and Critical Point System) เป็นระบบการจัดการเพื่อความปลอดภัยของอาหาร โดยใช้การควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) ของการผลิต ซึ่งระบบดังกล่าว ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารสามารถนำไปปฏิบัติได้โดยตลอดในห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ผู้ผลิตเบื้องต้น (Primary Producer) จนถึงผู้บริโภคขั้นสุดท้าย เพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังลดการกีดกันทางการค้าของประเทศนำเข้าอีกด้วย ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร ชี้ให้เห็นถึงแนวทางตามโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ซึ่งสามารถป้องกันอันตราย หรือสิ่งปนเปื้อนทางชีวภาพเคมี และกายภาพของอาหาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยจะเน้นการควบคุมพนักงานและ/หรือเทคนิคการตรวจติดตามอย่างต่อเนื่องที่จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและลดความ สำคัญของการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้าย

²³ หลักการของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร ได้แก่

หลักการที่ 1 การดำเนินการวิเคราะห์อันตราย

หลักการที่ 2 หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

หลักการที่ 3 กำหนดค่าวิกฤต

หลักการที่ 4 กำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

หลักการที่ 5 กำหนดวิธีการแก้ไข เมื่อตรวจพบว่าจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเฉพาะจุดใดจุดหนึ่งไม่ อยู่ภายใต้การควบคุม

หลักการที่ 6 กำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการดำเนินงานของระบบ HACCP

หลักการที่ 7 กำหนดวิธีการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีการปฏิบัติและบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ที่เหมาะสมตาม

หลักการเหล่านี้ และการประยุกต์ใช้

(10) เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ ควรตรวจสอบว่าผู้ประกอบการว่าได้ดำเนินการตาม กฎหมายหรือข้อกำหนดหรือไม่ ถ้าไม่ดำเนินการให้เป็นไปตามกฎหมายและข้อกำหนด ต้อง สามารถถอดถอนการอนุญาตการประกอบกิจการและสั่งทำลายเนื้อสัตว์ได้ ทั้งนี้ต้องมีการสื่อสาร กับผู้บริโภคและผู้มีส่วนได้เสียอย่างความเหมาะสม

(11) เพื่อความเหมาะสม ประกอบกับสถานการณ์การติดตามและเฝ้าระวังโรค สัตว์และโรคนุญษ์ ควรได้รับการพิจารณาอยู่โดยตลอด ถ้าจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนหรือแก้ไข โครงการสุขอนามัยเนื้อสัตว์ สามารถดำเนินการได้โดยตลอด

(12) เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ ควรตระหนักถึงการปฏิบัติด้วยความเท่าเทียมกัน ไม่ เลือปฏิบัติ เพื่อให้บรรลุผลที่จำเป็นในด้านความปลอดภัยอาหาร และอำนวยความสะดวกในการ ปฏิบัติที่เป็นธรรมในการซื้อขายเนื้อสัตว์

3) หลักปฏิบัติว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์ ฉบับ CAC/RCP 58-2005

หลักปฏิบัติว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์ ฉบับ CAC/RCP 58-2005 พัฒนาโดยคณะกรรมการด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์ ในการประชุม ณ ประเทศนิวซีแลนด์และรับรอง โดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ในเดือนกรกฎาคม 2548 โดยใช้ เป็นมาตรฐานนานาชาติขั้นปฐมภูมิ (Primary International Standard) สำหรับสุขอนามัยเนื้อสัตว์

1.2 องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organization for Animal Health หรือ Office International des Epizooties: OIE)

องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organization for Animal Health หรือ Office International des Epizooties: OIE) เป็นองค์การระหว่างรัฐบาล (Intergovernmental organization) ตั้งขึ้นตามข้อตกลงของนานาชาติ เมื่อวันที่ 25 มกราคม พ.ศ. 2467 เพื่อเป็นองค์กร กลางในการประสานความร่วมมือกัน ในการปราบปรามและควบคุมโรคระบาดสัตว์ที่สำคัญ เพื่อมิ ให้โรคร้ายทำลายชีวิตและเศรษฐกิจของประเทศ

เหตุผลของการก่อตั้งองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ เนื่องจากในปี พ.ศ. 2463 มีการระบาดของโรครินเดอร์เปสต์ (Rinderpest)²⁴ ในประเทศเบลเยียม และโรคนี้ได้แพร่ระบาดไป

²⁴ โรครินเดอร์เปสต์เกิดจากเชื้อไวรัส (family Paramyxoviridae, genus Morbillivirus) มีระยะฟักตัว 3-15 วัน สามารถมีชีวิตในเนื้อเยื่อที่เย็นหรือแช่แข็งได้นาน ทำให้เกิดโรคในโค กระบือและสัตว์ป่าหลายชนิด เช่น กระบือแอฟริกา, ละมั่ง ขนาดใหญ่ Taurotragus (eland), ละมั่งแอฟริกาขนาดใหญ่ (kudu), วิลเดอบีสต์ (wilde-beest), กวางแอนทิลโลป (antelopes) หลายชนิด, สุกรแม่น้ำแดง (red river hog หรือ bushpigs), สุกรป่าแอฟริกัน (warthog) และซีราฟ เป็นต้น รวมทั้งแพะ แกะ ใน

ทั่วทวีปยุโรป ประเทศต่าง ๆ รวม 28 ประเทศ จึงได้ร่วมกันลงนามก่อตั้งองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ขึ้นในปี พ.ศ. 2467 เพื่อเป็นองค์การกลางในการประสานความร่วมมือในการป้องกันและควบคุมโรคระบาดสัตว์ที่มีความสำคัญ เพื่อไม่ให้โรคระบาดสัตว์ก่อความสูญเสียต่อชีวิตของสัตว์และ²⁵มนุษย์ รวมถึงส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของโลก ต่อมาในเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2546 ได้เปลี่ยนชื่อองค์การเป็น World Organization for Animal Health แต่คงชื่อย่อ OIE ไว้²⁶

1.2.1 พันธกิจขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ มีดังนี้^{27 28}

- 1) *ประกันความโปร่งใสเกี่ยวกับสถานะโรคระบาดสัตว์ทั่วโลก (Transparency)*
ประเทศสมาชิกจะต้องรายงาน โรคสัตว์ที่ตรวจพบรวมถึงโรคสัตว์สู่คนต่อองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ซึ่งองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศจะกระจายข้อมูลดังกล่าวให้ประเทศอื่น ๆ ทราบ เพื่อเตรียมมาตรการป้องกันการป้องกันโรคเท่าที่จำเป็น
- 2) *รวบรวม วิเคราะห์ และเผยแพร่ข้อมูลด้านสัตวแพทยศาสตร์ (Scientific Information)*

อูฐแทบไม่พบโรคนี้ สุกรเอเชียอาจติดโรคน่ากลัวกว่าสุกรแอฟริกาและสุกรยุโรป มีอัตราการเกิดโรคสูงและหากเป็นสายพันธุ์ที่รุนแรงอัตราการตายสูงแต่จะไม่แน่นอนสำหรับสายพันธุ์ที่ไม่รุนแรง การสัมผัสสัตว์ป่วยโดยตรง หรือมีการสัมผัสโดยอ้อมอย่างใกล้ชิดทำให้ติดโรคโดยไม่ขึ้นกับอายุหรือเพศ เชื้อเข้าสู่ร่างกายทางเยื่อหุ้มเยื่อทางเดินหายใจ (ส่วนบนหรือส่วนล่าง) ไวรัสจะถูกปล่อยออกมาในน้ำตา น้ำมูก น้ำลาย ปัสสาวะ อุจจาระของสัตว์ป่วยก่อนมีไข้ 1-2 วัน พบเชื้อในเลือดและเนื้อเยื่อก่อนที่สัตว์จะแสดงอาการและไม่พบสถานะการเป็นพาหะ สำหรับโรคนี้ซึ่งไม่มีวิธีการรักษา แต่มีการป้องกันด้วยวัคซีนเชื้อเป็น (attenuated strain) ผลิตจากเพาะเลี้ยงเซลล์ (cell culture) ที่มีประสิทธิภาพสูงให้ความคุ้มโรคถึง 5 ปีหรือตลอดชีวิต แต่ควรทำการฉีดวัคซีนทุกปีเพื่อเพิ่มปริมาณสัตว์ที่มีภูมิคุ้มต่อโรคนี้ ในบางประเทศใช้วัคซีนรวมของโรคริบดิโอซิสและโรคปอดและเยื่อหุ้มปอดอักเสบติดต่อกันในวัว (contagious bovine pleuropneumonia) น้ำยาฆ่าเชื้อที่สามารถใช้ได้ ได้แก่ ฟีนอล (phenol), กรีซอล (cresol) หรือใช้ โซดาไฟ หรือโซเดียม ไฮดรอกไซด์ (sodium hydroxide) 2% ในปริมาณ 1 ลิตรต่อตารางเมตร การควบคุมป้องกันโรค คือ แยกสัตว์ป่วยหรือฆ่าสัตว์ทั้งหมดที่อยู่ในฝูง ทำลายซากสัตว์ ทำการฆ่าเชื้อโรค และรักษาเขตปลอดโรคให้เคร่งครัด

²⁵ สัตว์ หมายถึง สัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม สัตว์เลื้อยคลาน นกหรือผึ้ง (Animal means a mammal, reptile, bird or bee)

²⁶ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2554) องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organization for Animal Health หรือ Office International des Epizooties; OIE) ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://www.acfs.go.th/foodsafety/oie.php>

²⁷ ดาลัด เส้นทองและอนุสรณ์ ทองเอี่ยม (2552). องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ. ศูนย์เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารความปลอดภัยทางชีวภาพของประเทศไทย สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://bch-thai.onep.go.th/OIE.html>

²⁸ The World Organisation for Animal Health (OIE) (2018). Our Mission. Retrieved March 21, 2019 from <http://www.oie.int/en/about-us/our-missions/>

องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศจะรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล วิทยาศาสตร์ด้านสัตวแพทยศาสตร์ที่เกี่ยวกับการควบคุมโรคสัตว์ซึ่งประเทศสมาชิกสามารถนำ ข้อมูล ไปใช้เพื่อการพัฒนาวิธีการควบคุมและกำจัดโรคต่าง ๆ

3) ร่วมปฏิบัติและเสริมสร้างความแข็งแกร่งให้กับนานาชาติในการควบคุม โรคสัตว์ (*International Solidarity*)

องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ให้การสนับสนุนทางเทคนิคกับประเทศ สมาชิกที่ร้องขอความช่วยเหลือในทางปฏิบัติเพื่อการควบคุมและกำจัดโรคสัตว์ รวมทั้ง ป้องกันการ แพร่ระบาดของโรคสัตว์มาสู่คนและให้ความช่วยเหลือในการจัดหาผู้เชี่ยวชาญให้กับประเทศ ยากจน เพื่อให้สามารถควบคุมโรคสัตว์ที่ทำให้ เกิดการสูญเสียปลูสัตว์หรือเสี่ยงต่อสุขอนามัยของ คน

4) ประกันความปลอดภัยด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้องกับการค้าโลก (*Sanitary Safety*)

องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ กำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัย ของสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เพื่อใช้อ้างอิงในการป้องกันประเทศจาก โรคระบาดต่าง ๆ หรือการ ประกาศกฎระเบียบที่ไม่เป็นธรรมด้านสุขอนามัยของสัตว์

5) การส่งเสริมการให้บริการทางสัตวแพทย์ (*Promotion of Veterinary Services*)

องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ได้มีการปรับปรุงกรอบกฎหมายและ ทรัพยากรของการให้บริการทางสัตวแพทย์ของแต่ละประเทศ การให้บริการทางสัตวแพทย์และ ห้องปฏิบัติการของประเทศกำลังพัฒนาและประเทศกำลังพัฒนาที่มีความต้องการเร่งด่วน การให้ การสนับสนุน โครงสร้างพื้นฐานด้านทรัพยากรและขีดความสามารถที่จำเป็นเพื่อให้ประเทศสมาชิก เพื่อที่จะได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและ สุขอนามัยพืช (*Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures; SPS*)²⁹ ของ องค์การการค้าโลก (*The World Trade Organization*) ในขณะเวลาเดียวกันก็ให้ความคุ้มครองต่อ

²⁹ มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (*Sanitary and Phytosanitary Measures; SPS*) คือ มาตรการที่กำหนดขึ้น เพื่อใช้ควบคุมสินค้าเกษตรและอาหารไม่ให้เกิดโทษต่อชีวิต และ/หรือผลเสียต่อสุขภาพของชีวิตมนุษย์ พืชและสัตว์ โดยไม่ ก่อให้เกิดอุปสรรคทางการค้าซึ่งอยู่ภายใต้ความตกลงมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชขององค์การการค้าโลกเพื่อเหตุผล ด้านความปลอดภัย ประเทศนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร จะใช้มาตรการนี้ต่อสินค้านำเข้า แต่มีบางกรณีที่ประเทศนำเข้าอ้างใช้ มาตรการนี้เพื่อซ่อนเร้นและใช้เป็นเครื่องมือในการกีดกันการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร ซึ่งการกำหนดมาตรการสุขอนามัย และสุขอนามัยพืชจะต้องมีข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์และโดยเฉพาะการกำหนดให้ประเทศสมาชิกใช้มาตรฐานระหว่างประเทศ ที่กำหนดโดย 3 องค์การ คือ คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ อนุสัญญาอารักขาพืชระหว่างประเทศ (*International Plant Protection Convention; IPPC*) และองค์การ โรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ

สุขภาพสัตว์และสุขภาพของประชาชนและลดภัยคุกคามต่อประเทศอื่น ๆ ที่ไม่มีโรค พิจารณาการให้บริการด้านสัตวแพทย์ที่เป็นสาธารณประโยชน์ทั่วโลกและเป็นไปตามมาตรฐานสากล การจัดโครงสร้างองค์กร ทรัพยากรและบทบาทของวิชาชีพข้างเคียง^{30 31}

6) ความปลอดภัยของอาหารและสวัสดิภาพสัตว์³² (*Food Safety and Animal Welfare*)

ทั้งนี้เพื่อเป็นการรับประกันว่าพลโลกจะมีอาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ดีขึ้น และเพื่อส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ด้วยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ โดยประเทศสมาชิกขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ได้ตัดสินใจที่จะให้การรับรองความปลอดภัยของอาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์โดยการสร้างความร่วมมือระหว่างกิจกรรมขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศกับคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (*Codex Alimentarius Commission*) โดยมีการดำเนินการเกี่ยวกับกำหนดค่ามาตรฐานขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ โดยประเด็นนี้มุ่งเน้นไปที่การจัดความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นก่อนที่จะมีการฆ่าสัตว์หรือการแปรรูปผลิตภัณฑ์หลัก ได้แก่ เนื้อสัตว์ นม ไข่ ฯลฯ ซึ่งอาจเป็นสาเหตุของความเสียหายต่อผู้บริโภคทั้งนี้ องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศมีบทบาทสำคัญในการเป็นองค์กรอ้างอิงระดับสากลด้านสุขภาพสัตว์โดยได้รับการยอมรับจากนานาชาติและได้รับประโยชน์จากการร่วมมือโดยตรงกับการให้บริการทางสัตวแพทย์ของประเทศสมาชิกทั้งหมด เป็นเครื่องหมายของความสัมพันธ์ใกล้ชิดระหว่างสุขภาพสัตว์และสวัสดิภาพสัตว์ องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศจึงเป็นองค์กรความร่วมมือชั้นนำของประเทศสมาชิกสำหรับสวัสดิภาพสัตว์

1.2.2 การจัดการองค์กร³³

³⁰ Veterinary paraprofessional means a person who, for the purposes of the Terrestrial Code, is authorised by the veterinary statutory body to carry out certain designated tasks (dependent upon the category of veterinary paraprofessional) in a territory, and delegated to them under the responsibility and direction of a veterinarian. The tasks for each category of veterinary paraprofessional should be defined by the veterinary statutory body depending on qualifications and training, and in accordance with need.

³¹ World Organisation for Animal Health (2018). Glossary *In* Terrestrial Animal Health Code, 2018 edition. Retrieved March 21, 2019 from <http://www.oie.int/index.php?id=169&L=0&htmfile=sommaire.htm>

³² สวัสดิภาพสัตว์ หมายถึง สภาวะทางร่างกายและจิตใจของสัตว์ที่สัมพันธ์กับสภาพขณะมีชีวิตและเสียชีวิต (Animal welfare means the physical and mental state of an animal in relation to the conditions in which it lives and dies)

³³ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2554) องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organization for Animal Health หรือ Office International des Epizooties; OIE) ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://www.acfs.go.th/foodsafety/oie.php>

องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศเป็นองค์การระหว่างประเทศในระดับเดียวกับองค์การอนามัยโลก (World Health Organization; WHO) และองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations; FAO) โดยได้รับการยอมรับให้เป็นองค์กรอ้างอิงระดับโลกด้านสุขภาพสัตว์ (World reference organization for animal health) ทั้งนี้คณะผู้แทนประเทศสมาชิก (World Assembly of Delegates) มีอำนาจหน้าที่ในการควบคุมการดำเนินงานขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศซึ่งประกอบด้วยผู้แทน (Delegate) ที่ได้รับการแต่งตั้งจากรัฐบาลของประเทศสมาชิก การดำเนินการด้านบริหาร ดำเนินการโดยสำนักงานกลางภายใต้การควบคุมของผู้อำนวยการใหญ่ (Director General) ซึ่งได้รับการเลือกตั้งจากคณะผู้แทนประเทศสมาชิก สำนักงานกลางดำเนินงานภายใต้การสนับสนุนของคณะกรรมการนานาชาติ (International Committee) และคณะกรรมการ (Commission) ซึ่งมาจากการเลือกตั้งโดยคณะผู้แทนประเทศสมาชิก โดยมีโครงสร้างดังนี้

1) คณะมนตรี (Council)

2) คณะกรรมการระดับภูมิภาค (Regional Commission) จำนวน 5 คณะ คือ

(1) คณะกรรมการประจำภูมิภาคแอฟริกา (Regional Commission for Africa)

(2) คณะกรรมการประจำภูมิภาคอเมริกา (Regional Commission for Americas)

(3) คณะกรรมการประจำภูมิภาคยุโรป (Regional Commission for Europe)

(4) คณะกรรมการประจำภูมิภาคเอเชีย ตะวันออกไกลและ โอเชียเนีย (Regional Commission for Asia, Far East and Oceania)

(5) คณะกรรมการประจำภูมิภาคตะวันออกกลาง (Regional Commission for Middle East)

3) คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญด้านวิชาการ (Specialist Technical Commission)

จำนวน 4 คณะ คือ

(1) คณะกรรมการด้านมาตรฐานของสุขภาพสัตว์บก (The Terrestrial Animal Health Standards Commission; Terrestrial Code Commission) ก่อตั้งในปี พ.ศ. 2503 ทั้งนี้ คณะกรรมการมาตรฐานด้านสุขภาพสัตว์บก มีหน้าที่รับผิดชอบในการสร้างความมั่นใจว่าข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บก (Terrestrial Animal Health Code; Terrestrial Code) จะสะท้อนถึงข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่เป็นปัจจุบันในการปกป้องการค้าระหว่างประเทศ รวมทั้งวิธีการเฝ้าระวังโรคสัตว์และโรครับจากสัตว์

(2) คณะกรรมการด้านวิทยาศาสตร์สำหรับโรคสัตว์ (*The Scientific Commission for Animal Diseases; Scientific Commission*) ก่อตั้งในปีพ.ศ. 2489 คณะกรรมการด้านวิทยาศาสตร์สำหรับโรคสัตว์ มีหน้าที่ช่วยเหลือในการระบุวิทยาศาสตร์และวางมาตรการที่เหมาะสมในการป้องกันและควบคุมโรค โดยอาศัยข้อมูลจากการรายงานสถานะการระบาดของสัตว์ของประเทศสมาชิก

(3) คณะกรรมการด้านมาตรฐานทางชีวภาพ (*The Biological Standards Commission; Laboratories Commission*) ก่อตั้งในปี พ.ศ. 2492 คณะกรรมการด้านมาตรฐานทางชีวภาพ มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการกำหนดและให้ความเห็นชอบวิธีในการตรวจชันสูตรโรคและวินิจฉัยโรคของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม สัตว์ปีกและผึ้ง รวมทั้งแนะนำด้านการใช้ชีวภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพ เช่น วัคซีน คณะกรรมการฯ จัดทำคู่มือการทดสอบเพื่อชันสูตรโรคและการใช้วัคซีนในสัตว์บกด้วย (*Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals; Terrestrial Manual*) เพื่อใช้เป็นมาตรฐานระหว่างประเทศ นอกจากนี้คณะกรรมการฯ จะทำการเลือกห้องปฏิบัติการอ้างอิง ที่รับรองโดยองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศสำหรับการตรวจชันสูตรโรคในสัตว์บก รวมทั้งส่งเสริมการจัดเตรียมและการกระจายสารเคมีมาตรฐานที่ใช้ในการตรวจชันสูตรโรคสัตว์

(4) คณะกรรมการด้านมาตรฐานของสุขอนามัยสัตว์น้ำ (*Aquatic Animal Health Standards Commission; Aquatic Animals Commission*) ก่อตั้งในปี พ.ศ. 2503 คณะกรรมการด้านมาตรฐานของสุขอนามัยสัตว์น้ำ มีหน้าที่รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับโรคของสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำและสัตว์น้ำ อาทิเช่น กุ้ง ปลา และหอย รวมทั้งวิธีควบคุมโรคในสัตว์ดังกล่าว นอกจากนี้คณะกรรมการฯ จัดทำข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์น้ำ (*Aquatic Animal Health Code; Aquatic Code*) และคู่มือการทดสอบเพื่อชันสูตรโรคของสัตว์น้ำด้วย (*Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animal; Aquatic Manual*)

1.2.3 ข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บก (*Terrestrial Animal Health Code*)

ข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บกเป็นมาตรการที่องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ดำเนินการจัดทำขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ให้เป็นมาตรฐานด้านสุขอนามัยสัตว์บก โดยได้กำหนดมาตรฐานสำหรับการส่งเสริมสุขภาพสัตว์ งานสวัสดิภาพสัตว์และงานสัตวแพทย์ สาธารณสุขทั่วโลก รวมทั้งกำหนดมาตรฐานสำหรับการค้าระหว่างประเทศอย่างปลอดภัยในสัตว์บก ซึ่งได้แก่ สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม สัตว์เลี้ยงกลาน นกและผึ้ง รวมทั้งผลิตภัณฑ์ของสัตว์เหล่านั้น ข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บกนี้ ต้องดำเนินการโดยสัตวแพทย์ (Veterinary Authorities) ของประเทศผู้นำเข้าและประเทศผู้ส่งออก เพื่อดำเนินการการตรวจพิสูจน์ การรายงานและการควบคุม

เชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคกับสัตว์หรือมนุษย์ และเพื่อป้องกันการค้าสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ระหว่างประเทศที่ไม่เป็นธรรม และหลีกเลี่ยงการจัดการเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์

การพัฒนามาตรฐานและคำแนะนำต่าง ๆ เกี่ยวกับข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บกนี้ดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ. ศ. 2503 จากคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญด้านวิชาการขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ซึ่งคณะกรรมการด้านมาตรฐานของสุขอนามัยสัตว์บก ได้จัดทำข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บกฉบับแรกในปีพ. ศ. 2511 ในระยะต่อ ๆ มาข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บก พัฒนาจากการประชุมหารือตกลงกันระหว่างองค์กรสัตวแพทย์ของประเทศสมาชิกสมาชิก และถือว่าการอ้างอิงภายใต้ข้อตกลงขององค์การการค้าโลกที่เกี่ยวกับการประยุกต์ใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช เป็นมาตรฐานสากลสำหรับสุขภาพสัตว์และโรคสัตว์ ข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บก ถือเป็นเอกสารอ้างอิงสำหรับสัตวแพทย์ ใช้สำหรับการบริการนำเข้า/ส่งออก รวมถึงนักระบาดวิทยาและทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับการค้าระหว่างประเทศ

ข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บกฉบับปัจจุบัน³⁴ ได้รับการรับรองอย่างเป็นทางการจากที่ประชุมสภาคณะผู้แทนประเทศสมาชิกขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ครั้งที่ 86 ในเดือนพฤษภาคม พ.ศ.2561 โดยเป็นข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บก ฉบับที่ 27 โดยข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บกฉบับปัจจุบัน การกำหนดวิธีการฆ่าสัตว์ไว้ในบรรพที่ 7.5 การฆ่าสัตว์ (Chapter 7.5 Slaughter of Animals)

1.2.4 บรรพที่ 7.5 การฆ่าสัตว์ ลักษณะที่ 7 สวัสดิภาพสัตว์ เล่มที่ 1 บทเบ็ดเสร็จทั่วไป **ในข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บก³⁵**

บรรพนี้ให้คำแนะนำที่จำเป็นและให้ความสำคัญต่อสวัสดิภาพของสัตว์ตั้งแต่ก่อนเริ่มกระบวนการฆ่าสัตว์³⁶ ในระหว่างกระบวนการฆ่าสัตว์และจนกระทั่งสัตว์ตาย โดยนำมาใช้

³⁴ World Organisation for Animal Health (2018). Terrestrial Animal Health Code 2018 edition. Retrieved March 21, 2019 from <http://www.oie.int/index.php?id=169&L=0&htmlfile=sommaire.htm>

³⁵ World Organisation for Animal Health (2018). Chapter 7.5 Slaughter of animals, Section 7 Animal Welfare, Volume I General Provisions *In* Terrestrial Animal Health Code, 2018 edition. Retrieved March 21, 2019 from http://www.oie.int/index.php?id=169&L=0&htmlfile=chapitre_aw_slaughter.htm

³⁶ การฆ่าสัตว์ หมายถึง กระบวนการใด ๆ ที่ทำให้สัตว์ตายโดยการทำให้เลือดออกจากตัวสัตว์ (Slaughter means any procedure that causes the death of an animal by bleeding)

กับการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์³⁷ ซึ่งหมายถึงสัตว์ทุกชนิดที่ถูกฆ่าตายภายในโรงฆ่าสัตว์ และทั้งนี้โรงฆ่าสัตว์ต้องดำเนินการในการขนส่งสัตว์และการฆ่าสัตว์ โดยไม่ก่อให้เกิดความเครียดกับสัตว์ ซึ่งบรรพนี้ได้ระบุตัวบทในแต่ละมาตราโดยสังเขป ดังนี้

1) ข้อบัญญัติที่ 7.5.1 หลักทั่วไป (Article 7.5.1 General principles) ประกอบด้วย 4 ประเด็น ได้แก่

(1) วัตถุประสงค์ (Object)

ประเด็นนี้ได้กล่าวถึงความมุ่งหมายของการกำหนดบรรพนี้ โดยกล่าวถึงสัตว์เลี้ยงที่ควรใช้ข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บกในกระบวนการฆ่าสัตว์ ซึ่งได้แก่³⁸ วัว กระบือ ไบซัน แกะ แพะ อูฐ กวาง ม้า สุกร สัตว์ปีกจำพวกที่บินไม่ได้ (ratites) เช่น นกกระจอกเทศ เป็นต้น กระต่ายและสัตว์ปีก³⁹ รวมถึงสัตว์อื่น ๆ ที่ถูกเลี้ยงเพื่อใช้บริโภค ทั้งที่เป็นกระบวนการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์หรือนอกโรงฆ่าสัตว์ก็ตาม โดยบังคับใช้ตั้งแต่ก่อนเริ่มกระบวนการ ฆ่าสัตว์ ระหว่างดำเนินการกระบวนการฆ่าสัตว์และการดำเนินการภายหลังกระบวนการฆ่า อาทิเช่น การขนส่งสัตว์ การพักสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ การจับบังคับสัตว์ และการฆ่าสัตว์

(2) บุคลากร (Personnel)

ประเด็นนี้ได้กล่าวถึงบุคลากรที่ทำหน้าที่ในการขนส่งสัตว์ การเคลื่อนย้ายสัตว์ การพักสัตว์ การดูแลสัตว์ การจับบังคับสัตว์ การสลบสัตว์ การฆ่าสัตว์ และการเอาเลือดออกจากซากสัตว์ ต้องมีความรู้ความชำนาญที่เหมาะสม ได้รับการฝึกอบรมเป็นอย่างดี และต้องผ่านการรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในแต่ละประเทศสมาชิก โดยเฉพาะต้องเข้าใจหลักสวัสดิภาพสัตว์ อย่างถ่องแท้

(3) พฤติกรรมสัตว์ (Animal behavior)

³⁷ โรงฆ่าสัตว์ (Slaughterhouse/Abattoir) หมายถึง สถานที่ รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการเคลื่อนย้ายสัตว์ หรือการพักสัตว์ที่ใช้สำหรับการฆ่าสัตว์เพื่อผลิตผลจากผลิตภัณฑ์สัตว์และได้รับการรับรองจากหน่วยงานสัตวแพทย์หรือหน่วยงานที่มีอำนาจอื่น ๆ (Slaughterhouse/Abattoir means premises, including facilities for moving or lairaging animals, used for the slaughter of animals to produce animal products and approved by the Veterinary Services or other Competent Authority)

³⁸ Cattle, Buffalo, Bison, Sheep, Goats, Camelids, Deer, Horses, Pigs, Ratites, Rabbits and Poultry

³⁹ Poultry means all domesticated birds, including backyard poultry, used for the production of meat or eggs for consumption, for the production of other commercial products, for restocking supplies of game, or for breeding these categories of birds, as well as fighting cocks used for any purpose. Birds that are kept in captivity for any reason other than those reasons referred to in the preceding paragraph, including those that are kept for shows, races, exhibitions, competitions or for breeding or selling these categories of birds as well as pet birds, are not considered to be poultry.

มีกำหนดให้ผู้เลี้ยงสัตว์ ต้องมีประสบการณ์และมีความสามารถในการจัดการ และเคลื่อนย้ายปศุสัตว์ และเข้าใจรูปแบบพฤติกรรมของสัตว์และหลักการพื้นฐานที่จำเป็นในการปฏิบัติงาน โดยระบุรายละเอียดถึงการจับบังคับและควบคุมสัตว์ เช่น ระยะเวลาเห็นของสัตว์ จุดสมดุลของสัตว์ในการเคลื่อนที่ การใช้พื้นที่ในการควบคุมสัตว์ ปฏิริยาตอบสนองต่อกลิ่นของสัตว์ ความสามารถได้ยินเสียงในช่วงความถี่คลื่นเสียงย่านต่าง ๆ ของสัตว์ เป็นต้น ซึ่งต้องระมัดระวังการก่อให้เกิดอันตรายในเชิงลบหรือการตอบสนองในเชิงลบของสัตว์ ทำให้สัตว์เกิดความเครียด

(4) สิ่งรบกวนและการขจัดสิ่งรบกวน (*Distractions and their removal*)

มีการกำหนดถึงโครงสร้างอาคารและแผนผังในการกระบวนการฆ่าสัตว์ รวมถึงการออกแบบเครื่องมือและอุปกรณ์ในการฆ่าสัตว์ และขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์ อาทิเช่น แสงสว่างภายในบริเวณต่าง ๆ โรงฆ่าสัตว์ การส่องไฟหรือการสะท้อนของแสงที่จะเข้ามัยนตาของสัตว์ ซึ่งอาจจะก่อให้เกิดความตกใจกลัวของสัตว์ได้ การจัดการพื้นผิวของบริเวณต่าง ๆ ภายในโรงฆ่าสัตว์ ต้องจัดการพื้นผิวที่ไม่สม่ำเสมอหรือพื้นผิวที่เรียบลื่น การจัดการภายในโรงฆ่าสัตว์ ต้องไม่ให้สัตว์เห็นบุคคลหรือเครื่องมือสำหรับฆ่าสัตว์ การจัดการเสียงภายในโรงฆ่าสัตว์ การระมัดระวังการกระทบกระแทกของโลหะต่าง ๆ การจัดการกระแสลมที่หมุนเวียนในโรงฆ่าสัตว์ เป็นต้น

2) ข้อบัญญัติที่ 7.5.2 การเคลื่อนย้ายและการควบคุมสัตว์ (*Article 7.5.2 Moving and handling animals*) ประกอบด้วย 4 ประเด็น ได้แก่

(1) ข้อพิจารณาทั่วไป (*General considerations*)

ระบุถึงโรงฆ่าสัตว์แต่ละแห่งควรมีแผนสำหรับการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ เพื่อเป็นการดำเนินการสวัสดิภาพสัตว์ในทุกขั้นตอนของการจัดการสัตว์จนกว่าจะสัตว์ถูกฆ่า โดยต้องระบุขั้นตอนการปฏิบัติงานและวางมาตรการสำหรับแต่ละขั้นตอนของการจัดการสัตว์เพื่อให้มั่นใจว่าการจัดการสวัสดิภาพสัตว์จะได้รับการปฏิบัติอย่างถูกต้องตามตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้อง

(2) ข้อพิจารณาเฉพาะสำหรับสัตว์ปีก (*Specific considerations for poultry*)

มีการกำหนดความหนาแน่นของกรงสำหรับการขนส่ง โดยกรงที่ใช้ขนส่ง ต้องเหมาะสมกับสภาพอากาศและต้องไม่ให้เกิดการบาดเจ็บ ซึ่งจะส่งผลเสียต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก ซากสัตว์ปีกและคุณภาพเนื้อสัตว์ปีก การวางซ้อนกรงต้องกระทำอย่างระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บต่อสัตว์ปีก ควรมีพื้นที่เพียงพอที่ไม่ทำให้สัตว์ปีกเครียดและบาดเจ็บ สำหรับไก่เนื้อ ไม่ควรมีไก่เนื้อที่ปีกหักหรือกระดูกหัก เกินกว่าร้อยละ 2 และถ้าเป็นไปได้ควรมีน้อยกว่าร้อยละ 1

(3) บทบัญญัติเกี่ยวกับสัตว์ที่ขนส่งด้วยกรงขนส่งสัตว์ (*Provisions relevant to animals delivered in containers*)

มีการกำหนดให้กรง⁴⁰ ที่ใช้เคลื่อนย้ายสัตว์ ควรได้รับการดูแลด้วยความระมัดระวังและไม่ควรมีการโยนหรือกระทบกระแทกกัน หากเป็นไปได้ให้วางแนวนอนในขณะที่บรรทุกและขนถ่าย การวางซ้อนกันต้องแน่ใจว่ามีการระบายอากาศที่เหมาะสม สัตว์ที่ถูกขนส่งด้วยกรงขนส่งสัตว์ควรได้รับการฆ่าโดยเร็วที่สุด สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมและสัตว์ปีกจำพวกที่บินไม่ได้ (ratites) เมื่อมาถึงโรงฆ่าสัตว์ควรมีน้ำให้สัตว์กิน โดยตลอด การขนส่งสัตว์ปีกเพื่อการฆ่า ควรได้รับการกำหนดเวลาไว้เพื่อให้ไม่ต้องขาดน้ำนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง สัตว์ที่ไม่ได้รับการฆ่าภายใน 12 ชั่วโมงนับจากเวลาที่มาถึงโรงฆ่าสัตว์ ควรได้รับอาหารในปริมาณที่พอประมาณและในช่วงเวลาที่เหมาะสม

(4) บทบัญญัติเกี่ยวกับการจับบังคับและควบคุมสัตว์ (Provisions relevant to restraining and containing animals)

มีข้อบัญญัติเกี่ยวกับการจับบังคับสัตว์เพื่อการทำให้สัตว์หมดสติ⁴¹ หรือการจับบังคับเพื่อการฆ่าสัตว์ที่ไม่ทำให้สัตว์สลบ โดยมีการกำหนดว่าพื้นของโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่ลื่น ต้องหลีกเลี่ยงการที่สัตว์ต้องคืบคลานหรือส่งเสียงร้อง ต้องใช้เครื่องมือจับบังคับและควบคุมสัตว์อย่างถูกต้องเหมาะสม ต้องมีการควบคุมเสียงจากการกระทบกันของโลหะที่จะทำให้สัตว์ตื่นกลัว อุปกรณ์ต้องปราศจากคมที่จะทิ่มแทงสัตว์ให้ได้รับบาดเจ็บ หลีกเลี่ยงการกระชากตัวสัตว์หรือหยุดการเคลื่อนไหวของสัตว์อย่างฉับพลัน สำหรับการทำให้สัตว์หมดสติ ต้องมีการใช้เครื่องมือในการทำให้สัตว์หมดสติอย่างเหมาะสม ต้องระมัดระวังไม่ให้สัตว์เกิดความทุกข์ทรมาน โดยเฉพาะการจับบังคับสัตว์ที่ยังไม่ทำให้สลบ ต้องไม่ทำให้สัตว์ต้องเจ็บปวดและก่อให้เกิดความเครียด อาทิเช่น การแขวนสัตว์ด้วยขาหรือข้อเท้า (ยกเว้นสัตว์ปีก) การตัดขา การตัดเส้นเอ็น หรือทำให้สัตว์ตาบอด

3) ข้อบัญญัติที่ 7.5.3 การออกแบบและก่อสร้าง โรงพักสัตว์ (Article 7.5.3 Lairage design and construction) ประกอบด้วย 3 ประเด็น ได้แก่

(1) ข้อพิจารณาทั่วไป (General considerations)

⁴⁰ กรงขนส่งสัตว์ หมายถึง ที่รองรับสัตว์โดยไม่สามารถเคลื่อนที่ได้เองหรือโครงสร้างที่แข็งแรงอื่น ๆ ที่ใช้ใส่สัตว์ในระหว่างขนส่ง อาจมีรูปแบบเดียวหรือหลายรูปแบบของการขนส่งก็ได้ (Container means a non-self-propelled receptacle or other rigid structure for holding animals during a journey by one or several means of transport)

⁴¹ การทำให้สัตว์หมดสติ หมายถึง วิธีการทางเครื่องจักรกล ไฟฟ้า สารเคมี หรือวิธีการอื่น ๆ ที่ทำให้สัตว์สูญเสียการรับรู้สติโดยทันที โดยทำก่อนการฆ่าสัตว์ สัตว์ต้องสูญเสียการรับรู้สติจนกระทั่งเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสัตว์ ทั้งนี้ การทำให้สัตว์หมดสติต้องไม่ทำให้สัตว์พื้นการรับรู้สติได้อีก (Stunning means any mechanical, electrical, chemical or other procedure that causes immediate loss of consciousness; when used before slaughter, the loss of consciousness lasts until death from the slaughter process; in the absence of slaughter, the procedure would allow the animal to recover consciousness)

มีการกำหนดให้โรงเรือนที่เป็นโรงพักสัตว์ ต้องได้รับการออกแบบและก่อสร้างเพื่อให้เหมาะสมชนิดและจำนวนสัตว์ โดยต้องคำนึงถึงปริมาณของสัตว์ที่จะเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ ทั้งนี้จะต้องไม่กระทบกับสวัสดิภาพของสัตว์ สัตว์ต้องไม่เผชิญกับความเครียดและการบาดเจ็บ สัตว์ต้องเคลื่อนที่ได้อย่างอิสระตามลักษณะพฤติกรรมธรรมชาติของสัตว์นั้น

(2) การออกแบบโรงพักสัตว์ (*Design of lairage*)

มีการกำหนดให้ออกแบบโรงพักสัตว์ให้มีพื้นที่เพียงพอที่สัตว์จะยืนหรือล้มตัวลงนอนได้ ให้มีทางเดินทางเดียวจากโรงพักสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์ ทั้งนี้ควรมีมุมหักเลี้ยวให้น้อยที่สุด ต้องออกแบบให้สามารถสังเกตและคัดแยกสัตว์ป่วยหรือสัตว์ที่ได้รับบาดเจ็บออกจากโรงพักสัตว์ได้ ต้องออกแบบให้มีพื้นที่เพียงพอและเหมาะสมตามแต่ชนิดของสัตว์ มีน้ำสำหรับสัตว์กินเพียงพอ และปราศจากความเสี่ยงที่จะมีการปนเปื้อนสิ่งปฏิกูล สำหรับทางเดินเชื่อมต่อไปยังโรงฆ่าสัตว์เป็นทางตรงหรือมีทางโค้งที่สม่ำเสมอ สำหรับสัตว์ขนาดเล็ก เช่น สุกร หรือแกะ ต้องกว้างพอสำหรับสัตว์ที่จะเดินพร้อมกันได้สองตัว มีความลาดชันที่เหมาะสม กรณีมีการขนถ่ายสัตว์จากยานพาหนะ ควรมีอุปกรณ์เชื่อมระหว่างยานพาหนะกับโรงพักสัตว์เพื่อให้การเคลื่อนย้ายสัตว์เป็นไปอย่างปลอดภัย ต้องระมัดระวังช่องว่างและความสูงต่ำระหว่างยานพาหนะกับโรงพักสัตว์

(3) การก่อสร้างโรงพักสัตว์ (*Construction of lairage*)

มีการกำหนดให้การก่อสร้างโรงพักสัตว์ ต้องสามารถป้องกันสภาพอากาศที่ไม่เอื้ออำนวยได้ โดยใช้วัสดุที่แข็งแรงและทนทาน เช่น คอนกรีตและโลหะที่ได้ผ่านการกรรมวิธีในการป้องกันการกัดกร่อนได้ พื้นผิวควรทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ควรมีขอบคมซึ่งอาจทำร้ายสัตว์ได้ พื้นโรงพักสัตว์ต้องระบายน้ำได้ดีและไม่ลื่น ทางระบายน้ำควรสร้างไว้ด้านข้างของโรงพักสัตว์ การก่อสร้างโรงพักสัตว์ต้องคำนึงแสงสว่างที่เพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม มีการป้องกันเสี่ยงจากการทำงานของเครื่องจักรกลที่อาจทำให้สัตว์ตื่นตกใจ ในกรณีการพักสัตว์กลางแจ้ง ไม่มีร่มเงาตามธรรมชาติ ต้องมีที่ให้ร่มเงาแก่สัตว์ด้วย

4) ข้อบัญญัติที่ 7.5.4 การดูแลสัตว์ ณ โรงพักสัตว์ (*Article 7.5.4 Care of animals in lairages*)

การดูแลสัตว์ในขณะที่อยู่ในโรงพักสัตว์ ต้องมีการพักสัตว์แยกตามชนิดสัตว์ สัตว์แต่ละตัวต้องมีพื้นที่เพียงพอที่จะยืน หมุนกลับตัวและล้มตัวลงนอนได้ สัตว์ที่ต่างชนิดกันต้องแยกพื้นที่พักสัตว์ให้เป็นสัดส่วน ต้องป้องกันสัตว์ทำร้ายกันเอง หากมีสิ่งรอนอนจะต้องมีการป้องกันความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสิ่งปฏิกูล เพื่อป้องกันภาวะเครียดจากความร้อน สัตว์ต้องมีน้ำสำหรับกินอยู่ตลอดเวลา และต้องมีการจัดการเพื่อลดความร้อนในโรงพักสัตว์ เช่น มีพัดลมระบายอากาศ มีการพ่นละอองน้ำ หรือมีวิธีการอื่น ๆ ที่เหมาะสม ต้องมีแสงสว่างเพียงพอให้สัตว์มองเห็นและไม่ตื่น

หนัก สำหรับสัตว์ปีกควรลดความเข้มแสงหรือใช้แสงสีฟ้าเพื่อให้สัตว์ปีกสงบ ต้องมีสัตวแพทย์ตรวจประเมินสภาพความเป็นอยู่ของสัตว์วันละ 2 ครั้ง หากมีสัตว์ป่วยหรือบาดเจ็บ อาจจะพิจารณาทำการรักษาหรือทำการฆ่าสัตว์โดยทันที สัตว์ที่อยู่ระหว่างการให้น้ำนม ควรทำการฆ่าโดยเร็วที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ อาจจะทำการรีดนมเพื่อลดการคัดของเต้านมและให้สัตว์รู้สึกสบาย กรณีสัตว์มีการตกหลุกในระหว่างการขนส่งและการพักสัตว์ในโรงพักสัตว์หรือในโรงฆ่าสัตว์ ควรทำการการฆ่าสัตว์ให้เร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ แต่ต้องพิจารณาให้ลูกสัตว์ที่เกิดใหม่ได้รับน้ำนม โดยต้องเป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของลูกสัตว์แรกเกิด หากมีสัตว์ที่มีพฤติกรรมก้าวร้าว ต้องมีการแยกขังไว้ต่างหาก ต้องป้องกันไม่ให้ทำร้ายสัตว์อื่น ๆ กรณีที่เป็นสัตว์ปีกต้องจัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ หากมีการช้อนกรงขังสัตว์ ต้องระมัดระวังในการวางช้อนกรงขังสัตว์ว่ามีช่องว่างที่จะระบายอากาศที่เพียงพอ และต้องมีการตรวจประเมิน โดยทันทีเมื่อสัตว์ปีกถูกขนส่งมาถึง โรงพักสัตว์ โดยต้องตรวจสอบทั้งอุณหภูมิและความชื้นด้วย

5) ข้อบัญญัติที่ 7.5.5 การจัดการตัวอ่อนระหว่างการฆ่าสัตว์ที่อง (*Article 7.5.5 Management of fetuses during slaughter of pregnant animals*)

โดยปกติต้องไม่มีการขนส่งและฆ่าสัตว์ที่ตั้งท้องระยะท้าย ในกรณีถ้าพบสัตว์ตั้งท้องต้องคัดแยกไว้ต่างหาก หากสัตว์มีการตกหลุกในระหว่างนี้ ลูกสัตว์จะต้องได้รับการดูแลที่จำเป็น เช่น การได้รับนมแม่เลี้ยง การที่ลูกสัตว์เกิดใหม่จะไม่ขาดอากาศจนเป็นเหตุให้พิการ เป็นต้น

6) ข้อบัญญัติที่ 7.5.6 สรุปการวิเคราะห์การจัดการและวิธีการจับบังคับกับประเด็นสวัสดิภาพสัตว์ที่เกี่ยวข้อง (*Article 7.5.6 Summary analysis of handling and restraining methods and the associated animal welfare issues*)

ข้อบัญญัตินี้ได้ระบุถึงสัตว์ชนิดต่าง ๆ ขั้นตอนเฉพาะและวัตถุประสงค์เฉพาะสำหรับการจับบังคับสัตว์ ข้อพิจารณาและผลกระทบด้านสวัสดิภาพสัตว์ในสัตว์แต่ละชนิด ข้อกำหนดด้านสวัสดิภาพสัตว์ที่สำคัญ และระบุสัตว์ชนิดต่าง ๆ ที่สามารถใช้วิธีการจับบังคับที่ระบุไว้ในข้อบัญญัติ

7) ข้อบัญญัติที่ 7.5.7 วิธีทำให้สัตว์สลบ (*Article 7.5.7 Stunning methods*) ซึ่งประกอบด้วย 5 ประเด็น ได้แก่

(1) ข้อพิจารณาทั่วไป (*General considerations*)

ได้ระบุถึงความสามารถของผู้ประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ ความเหมาะสมและประสิทธิภาพของวิธีการทำให้สัตว์หมดสติ รวมถึงการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์ทำให้สัตว์สลบอยู่เสมอ และบุคคลที่มีหน้าที่ทำให้สัตว์สลบต้องได้รับการฝึกอบรมอย่างเหมาะสม

(2) การทำให้สัตว์หมดสติด้วยเครื่องจักรกล (*Mechanical stunning*)

ได้กำหนดให้ใช้อุปกรณ์ทำให้สัตว์สลบด้วยเครื่องจักรกล ต้องกระทำกับส่วนหน้าของศีรษะและตั้งฉากกับกะโหลกของสัตว์ เกณฑ์ที่แสดงว่าการทำให้สัตว์หมดสติถูกวิธี คือ สัตว์ทรุดตัวลงทันทีและไม่พยายามลุกขึ้นยืนอีก ร่างกายและกล้ามเนื้อของสัตว์แข็งเกร็งทันที หลังจากที่ยัง การหยุดหายใจค่อย ๆ แผ่วเป็นจังหวะปกติ เปลือกตาเปิด ลูกตาดำหันหน้าตรงไปข้างหน้าและไม่หมุนกรอกกลับไปตาม

(3) การทำให้สัตว์หมดสติด้วยไฟฟ้า (Electrical stunning)

การทำให้สัตว์หมดสติด้วยไฟฟ้า ควรมีการออกแบบอย่างถูกต้อง มีการบำรุงรักษาและทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่าการไหลของกระแสไฟฟ้าจะเป็นไปตามปกติ วัตถุประสงค์การทำให้สัตว์หมดสติด้วยไฟฟ้า เพื่อให้เกิดภาวะหัวใจหยุดเต้น รวมถึงทำให้สมองเสียหายโดยทันทีพร้อมกับการหยุดเต้นของหัวใจ ทั้งนี้ต้องไม่นำอุปกรณ์การทำให้สัตว์หมดสติด้วยไฟฟ้าไปใช้งานเพื่อการควบคุมสัตว์หรือกระตุ้นในสัตว์เคลื่อนที่ก่อนที่จะทำให้สัตว์หมดสติหรือก่อนที่จะฆ่าสัตว์ ก่อนใช้อุปกรณ์การทำให้สัตว์หมดสติด้วยไฟฟ้า ต้องตรวจสอบขนาดของกระแสไฟฟ้าว่าเพียงพอที่จะทำให้สัตว์หมดสติได้ นอกจากนี้ยังระบุความถี่และขนาดของกระแสไฟฟ้าต่ำที่สุดสำหรับสัตว์ชนิดต่าง ๆ กรณีสัตว์ปีกแนะนำให้ใช้วิธีผ่านกระแสไฟฟ้าลงในอ่างน้ำเพื่อทำการสลบสัตว์ปีก

(4) การทำให้สัตว์หมดสติด้วยแก๊ส (Gas stunning)

การทำให้สัตว์หมดสติด้วยแก๊สจะใช้แก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์ (carbon dioxide; CO₂) ความเข้มข้นของคาร์บอน ไดออกไซด์ที่เหมาะสมอยู่ที่ร้อยละ 90 โดยปริมาตร แต่อย่างไรก็ตามต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของปริมาตร สัตว์ควรถูกนำไปยังห้องรมแก๊ส โดยต้องนำไปยังจุดที่มีความเข้มข้นสูงสุดของแก๊สให้เร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ และรองนกว่าสัตว์จะสลบหรือตาย⁴² กรณีสุกรต้องได้รับความเข้มข้นของแก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์เป็นเวลาอย่างน้อย 3 นาที กรณีสัตว์ปีกต้องได้รับความเข้มข้นของแก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์เป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

(5) การเอาเลือดออก (Bleeding)

สัตว์ทุกตัวต้องเอาเลือดออกโดยการเชือดหลอดเลือดแดงใหญ่ที่คอ (carotid arteries) ต้องมีบุคลากรสังเกตการณ์ตลอดระยะเวลาการเอาเลือดออก หากสัตว์แสดงอาการฟื้นจากการสลบ จำเป็นต้องทำให้สัตว์หมดสติอีกครั้งหนึ่ง หลังจากเชือดคอสัตว์แล้ว ต้องใช้เวลาอย่างน้อย

⁴² การตาย หมายถึง การสูญเสียการตอบสนองของสมองโดยไม่อาจย้อนคืนกลับมาได้อีก ซึ่งแสดงออกด้วยการปราศจากปฏิกิริยาเฟล็กซ์ของก้านสมอง (Death means the irreversible loss of brain activity demonstrable by the loss of brain stem reflexes)

30 วินาทีหรือตราบนานกว่าที่ปราศจากปฏิกิริยาวิเฟล็กซ์ของก้านสมอง จึงจะนำซากสัตว์เข้าสู่ขั้นตอนการตัดแต่งซาก

8) ข้อบัญญัติที่ 7.5.8 สรุปการวิเคราะห์วิธีการทำให้สัตว์หมดสติและประเด็นสวัสดิภาพสัตว์ที่เกี่ยวข้อง (*Article 7.5.8 Summary analysis of stunning methods and the associated animal welfare issues*)

ข้อบัญญัตินี้ได้ระบุถึงวิธีการทำให้สัตว์หมดสติด้วยวิธีการต่าง ๆ ทั้งวิธีการทำให้สัตว์หมดสติด้วยเครื่องจักรกล ด้วยกระแสไฟฟ้าและด้วยการรมแก๊ส โดยได้ระบุถึงขั้นตอนเฉพาะและวัตถุประสงค์เฉพาะสำหรับวิธีการทำให้สัตว์หมดสติ โดยมีประเด็นข้อพิจารณาและผลกระทบด้านสวัสดิภาพสัตว์ในสัตว์แต่ละชนิด ข้อกำหนดด้านสวัสดิภาพสัตว์ที่สำคัญ และระบุสัตว์ชนิดต่าง ๆ ที่สามารถใช้วิธีการทำให้สัตว์หมดสติ และระบุคำแนะนำในแต่ละวิธีและแต่ละชนิดสัตว์ไว้

9) ข้อบัญญัติที่ 7.5.9 สรุปการวิเคราะห์วิธีการฆ่าสัตว์และประเด็นสวัสดิภาพสัตว์ที่เกี่ยวข้อง (*Article 7.5.9 Summary analysis of slaughter methods and the associated animal welfare issues*)

ข้อบัญญัตินี้ได้ระบุถึงวิธีการทำให้สัตว์ตายด้วยการเอาเลือดออกและวิธีต่าง ๆ อาทิเช่น การเอาเลือดออกด้วยการเชือดหลอดเลือดแดงใหญ่ที่คอโดยไม่ทำให้สัตว์หมดสติ การเอาเลือดออกโดยทำให้สัตว์หมดสติก่อน การทำให้หัวใจหยุดเต้นด้วยกระแสไฟฟ้าผ่านอ่างน้ำ โดยได้ระบุถึงขั้นตอนเฉพาะและวัตถุประสงค์เฉพาะสำหรับวิธีการทำให้สัตว์ตาย โดยมีประเด็นข้อพิจารณาและผลกระทบด้านสวัสดิภาพสัตว์ในสัตว์แต่ละชนิด ข้อกำหนดด้านสวัสดิภาพสัตว์ที่สำคัญ และระบุสัตว์ชนิดต่าง ๆ ที่เหมาะสมในแต่ละวิธีการทำให้สัตว์ตาย และระบุคำแนะนำในแต่ละวิธีและแต่ละชนิดสัตว์ไว้

10) ข้อบัญญัติที่ 7.5.10 ระเบียบวิธี วิธีดำเนินการหรือการปฏิบัติที่ไม่เป็นที่ยอมรับต่อพื้นฐานสวัสดิภาพสัตว์ (*Article 7.5.10 Methods, procedures or practices unacceptable on animal welfare grounds*)

วิธีการจับบังคับและควบคุมสัตว์ที่ไม่เป็นที่ยอมรับ ได้แก่ การควบคุมไม่ให้สัตว์เคลื่อนไหวด้วยการช็อตด้วยไฟฟ้าหรือการการควบคุมไม่ให้สัตว์เคลื่อนไหวด้วยการตัดขา การตัดเอ็นของขาและการตัดไขสันหลังซึ่งเป็นการทำให้สัตว์เกิดความเจ็บปวดและก่อให้เกิดความเครียดและไม่อนุญาตให้ใช้ไฟฟ้ากระแสตรงในการทำให้สัตว์หมดสติ การฆ่าสัตว์ที่เป็นการทำลายก้านสมองโดยวิธีการเจาะผ่านตาหรือเจาะกะโหลกไม่เป็นที่ยอมรับที่จะใช้กับสัตว์ทุกชนิด

1.3 องค์การการค้าโลก (The World Trade Organization: WTO)

องค์การการค้าโลกเป็นองค์การนานาชาติสังกัดองค์การสหประชาชาติ (United Nations: UN) ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับข้อตกลงทางการค้าระหว่างชาติ เป็นเวทีสำหรับการเจรจาต่อรอง ตกลงและขจัดข้อขัดแย้งในเงื่อนไขและกฎเกณฑ์ทางการค้าและการบริการระหว่างประเทศสมาชิก โดยเป็นองค์กรระหว่างประเทศองค์กรเดียวในโลกที่ทำหน้าที่กำกับดูแลการค้าระหว่างประเทศในระดับพหุภาคี โดยเป็นเวทีในการเจรจาลดอุปสรรคและข้อกีดกันทางการค้าและจัดทำกฎระเบียบการค้าระหว่างประเทศเพื่อสนับสนุนให้การค้าโลกมีความเสรียิ่งขึ้น บนพื้นฐานของการแข่งขันที่เท่าเทียมกัน นอกจากนี้เป็นเวทีในการระงับข้อพิพาท ทางการค้าระหว่างประเทศสมาชิก และเป็นเวทีในการตรวจสอบและทบทวนนโยบายการค้าของประเทศสมาชิก⁴³

1.3.1 ความเป็นมาขององค์การการค้าโลก

ในการเจรจาการค้าพหุภาคีรอบอูรุกวัย ซึ่งเป็นประชุมรอบสุดท้ายของความตกลงทั่วไปว่าด้วยการค้าและภาษีศุลกากร (General Agreement on Tariffs and Trade: GATT) ถือว่าได้สิ้นสุดลงเมื่อวันที่ 15 เมษายน พ.ศ.2537 ณ เมืองมาราเกช ประเทศโมร็อกโค รัฐมนตรีประเทศภาคีความตกลงทั่วไปว่าด้วยการค้าและภาษีศุลกากรจำนวน 124 ประเทศ มีมติเอกฉันท์รับรองร่างข้อบัญญัติสุดท้าย (Final Act) ซึ่งเป็นระเบียบทางการค้าที่เป็นผลมาจากการเจรจารอบอูรุกวัย และยอมรับให้มีการจัดตั้งองค์การการค้าโลกเพื่อเป็นองค์กรที่ดั่งขึ้นแทนความตกลงทั่วไปว่าด้วยการค้าและภาษีศุลกากรเมื่อวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2538 สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ที่นครเจนีวา ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ปัจจุบันมีสมาชิก 150 ประเทศ⁴⁴ ประเทศไทยเข้าเป็นสมาชิกองค์การการค้าโลกเมื่อวันที่ 28 ธันวาคม 2538 เป็นสมาชิกลำดับที่ 59 มีสถานะเป็นสมาชิกก่อตั้ง

1.3.2 วัตถุประสงค์ของความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS)⁴⁵

1) ความสำคัญของมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช

⁴³ คณะผู้แทนถาวรไทยประจำองค์การการค้าโลกและองค์การทรัพย์สินทางปัญญาโลก, ฐัจจ WTO, คืบคืบ 21 มีนาคม 2562 จาก <http://www.thaiwto.com/about%20wto%201.html>

⁴⁴ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาริราช (2552) ชุควิชา 60340 เศรษฐศาสตร์ระหว่างประเทศ, คืบคืบ 21 มีนาคม 2562 จาก http://www.stou.ac.th/elearning/60340/wto_mean.html

⁴⁵ สำนักงำนมาตรฐานสินค้เกษตรและอาหารแห่งชาติ (2554). ความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures-SPS). คืบคืบ 21 มีนาคม 2562 จาก <http://acfs.go.th/foodsafety/sps.php>

(1) เพื่อปกป้องชีวิตมนุษย์และสัตว์จากสารปรุ่่งแต่งสารปนเปื้อน สารพิษหรือเชื้อโรคในอาหาร

(2) เพื่อปกป้องชีวิตมนุษย์จากโรคที่ติดมากับพืชหรือสัตว์

(3) เพื่อปกป้องชีวิตพืชและสัตว์จากศัตรูพืชและศัตรูสัตว์

(4) เพื่อปกป้องอาณาเขตประเทศจากการแพร่ระบาดของโรคแมลง

แต่ทั้งนี้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชไม่ครอบคลุมเรื่องสิ่งแวดล้อม ความกังวลของผู้บริโภคและสวัสดิภาพสัตว์

2) วัตถุประสงค์ของความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช

(1) สิทธิที่ให้กับประเทศสมาชิกในการกำหนดมาตรการที่จะคุ้มครองมนุษย์พืชและสัตว์

(2) มีเหตุผลทางวิทยาศาสตร์อ้างอิงในการกำหนดมาตรการ

(3) ไม่ก่อให้เกิดการบิดเบือนทางการค้าและการเลือกปฏิบัติ

3) บทบาทของเหตุผลทางวิทยาศาสตร์

(1) การกำหนดมาตรการโดยใช้มาตรฐานระหว่างประเทศจาก 3 องค์กร คือ คณะกรรมาธิการ โครงการมาตรฐานอาหาร องค์การ โรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศและอนุสัญญาอารักขาพืชระหว่างประเทศ

(2) กรณีที่มาตรฐานระหว่างประเทศไม่ครอบคลุมประเทศสมาชิกสามารถกำหนดมาตรฐานขึ้นเอง แต่จะต้องมีเหตุผลทางวิทยาศาสตร์รองรับ

4) จุดสอบถามข้อมูลแห่งชาติ (National Enquiry Point)

ประเทศสมาชิกจะต้องกำหนดจุดสอบถามกรณีสมาชิกอื่นมีข้อสงสัยต่อการใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช

1.3.3 หลักการของมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (The Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS)⁴⁶

มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชเป็นมาตรการที่ใช้ในการจำกัดการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร โดยเป็นมาตรการที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้ควบคุมสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อปกป้องและคุ้มครองชีวิตและสุขภาพของมนุษย์ พืชและสัตว์ภายในประเทศของตนเองที่เกี่ยวข้อง

⁴⁶ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2558). ความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://www.sps-thailand.net/general.php>

กับความเสี่ยงในการบริโภคหรือเลี้ยงต่อโรคที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตที่ติดมากับพืช สัตว์และผลิตภัณฑ์ รวมทั้งสารเจือปนในอาหาร สารพิษหรือจุลินทรีย์ที่เป็นพาหะของโรค ทั้งนี้การกำหนดระดับความปลอดภัยและการตรวจสอบมาตรฐานสินค้านำเข้า โดยจะต้องไม่ก่อให้เกิดอุปสรรคทางการค้าหรือข้อกีดกันทางการค้า มีสาระสำคัญโดยสังเขปดังต่อไปนี้

1) หลักมาตรฐานสากล (*Priority of International Standards*)

สมาชิกสามารถใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชตามหลักสากลหรือกำหนดขึ้นใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลทั้งนี้ต้องสะดวกต่อการนำมาใช้และเป็นที่ยอมรับได้ โดยที่สามารถกำหนดค่าให้สูงกว่ามาตรฐานสากลได้หากมีข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์มาสนับสนุนโดยองค์การระหว่างประเทศ ได้แก่ คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศและอนุสัญญาอารักขาพืชระหว่างประเทศ กรณีที่มาตรฐานระหว่างประเทศไม่ครอบคลุม ประเทศสมาชิกสามารถกำหนดมาตรฐานขึ้นเองได้ แต่จะต้องมีเหตุผลทางวิทยาศาสตร์มารองรับ และนอกจากนี้ตามข้อบัญญัติข้อ 5⁴⁷ อนุบัญญัติข้อ 5.7⁴⁸ ของความตกลงนี้ กำหนดข้อยกเว้นกรณีที่ไม่ใช่ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์เพียงพอสามารถใช้เป็นมาตรการชั่วคราวได้ (*provisional measure*)

2) หลักความเท่าเทียมกัน (*Concept of Equivalence*)

สมาชิกแต่ละประเทศสามารถใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่แตกต่างกันในการคุ้มครองความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคของตนแต่ทั้งนี้สมาชิกต้องยินยอมนำเข้าสินค้าจากประเทศอื่นหากประเทศดังกล่าวสามารถแสดงให้เห็นว่ามาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่ถือปฏิบัติอยู่นั้นให้ความปลอดภัยไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ความปลอดภัยที่ประเทศผู้นำเข้ากำหนดและประเทศผู้นำเข้าสามารถตรวจสอบขั้นตอนการผลิตได้หากมีการร้องขอ

3) หลักการประเมินความเสี่ยง (*Risk Assessment*)

สมาชิกต้องมั่นใจต่อมาตรการสุขอนามัยที่นำมาใช้ว่ามีวิธีการประเมินความเสี่ยงที่ชัดเจนและเหมาะสมกับการดำรงชีวิตของมนุษย์ พืชและสัตว์

⁴⁷ Article 5 Assessment of Risk and Determination of the Appropriate Level of Sanitary or Phytosanitary Protection

⁴⁸ 7. In cases where relevant scientific evidence is insufficient, a Member may provisionally adopt sanitary or phytosanitary measures on the basis of available pertinent information, including that from the relevant international organizations as well as from sanitary or phytosanitary measures applied by other Members. In such circumstances, Members shall seek to obtain the additional information necessary for a more objective assessment of risk and review the sanitary or phytosanitary measure accordingly within a reasonable period of time.

4) หลักความโปร่งใส (Transparency)

สมาชิกต้องใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชอย่างโปร่งใส โดยต้องนำมาตรฐานสากลมาใช้และในกรณีที่น่ามาตรการที่มีใช้สากลมาใช้ประเทศผู้ออกมาตรการนั้นต้องส่งระเบียบ กฎเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติให้สมาชิกอื่น ๆ ได้ทราบและแสดงข้อคิดเห็นล่วงหน้าก่อนมีผลบังคับใช้ นอกจากนี้ต้องมีคำชี้แจงวัตถุประสงค์และเหตุผลที่ต้องใช้มาตรการดังกล่าว ยกเว้นแต่กรณีฉุกเฉิน เช่น ป้องกันการระบาดของเชื้อโรคหรือแมลง

1.3.4 ข้อบัญญัติของมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (The WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS Agreement)

มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชมีข้อบัญญัติ 12 ข้อและภาคผนวกดังต่อไปนี้

- 1) ข้อบัญญัติข้อที่ 1 บทบัญญัติทั่วไป (Article 1 General Provisions)
- 2) ข้อบัญญัติข้อที่ 2 สิทธิและหน้าที่พื้นฐาน (Article 2 Basic Rights and Obligations)
- 3) ข้อบัญญัติข้อที่ 3 การประสานกัน (Article 3 Harmonization)
- 4) ข้อบัญญัติข้อที่ 4 ความสมมูล (Article 4 Equivalence)
- 5) ข้อบัญญัติข้อที่ 5 การประเมินความเสี่ยงและการกำหนดระดับการคุ้มครองสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Article 5 Assessment of Risk and Determination of the Appropriate Level of Sanitary or Phytosanitary Protection)
- 6) ข้อบัญญัติข้อที่ 6 การปรับตัวให้เข้ากับสถานะในแต่ละภูมิภาครวมถึงพื้นที่ปลอดศัตรูพืชหรือปลอดโรคหรือพื้นที่ที่มีความชุกของศัตรูพืชหรือโรคต่ำ (Article 6 Adaptation to Regional Conditions, Including Pest or Disease Free Areas and Areas of Low Pest or Disease Prevalence)
- 7) ข้อบัญญัติข้อที่ 7 ความโปร่งใส (Article 7 Transparency)
- 8) ข้อบัญญัติข้อที่ 8 ขั้นตอนการควบคุม การตรวจสอบและการอนุมัติ (Article 8 Control, Inspection and Approval Procedures)
- 9) ข้อบัญญัติข้อที่ 9 ความช่วยเหลือด้านเทคนิค (Article 9 Technical Assistance)
- 10) ข้อบัญญัติข้อที่ 10 การปฏิบัติพิเศษและการปฏิบัติที่แตกต่าง (Article 10 Special and Differential Treatment)
- 11) ข้อบัญญัติข้อที่ 11 การให้คำปรึกษาและการระงับข้อพิพาท (Article 11 Consultations and Dispute Settlement)

- 12) ข้อบัญญัติข้อที่ 12 การบริหาร (*Article 12 Administration*)
- 13) ภาคผนวก เอ นิยาม (*Annex A Definitions*)
- 14) ภาคผนวก บี ความโปร่งใสของระเบียบข้อบังคับสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (*Annex B Transparency of Sanitary and Phytosanitary Regulations*)
- 15) ภาคผนวก ซี ขั้นตอนการควบคุม การตรวจสอบและการอนุมัติ (*Annex C Control, Inspection and Approval Procedures*)

1.3.5 ตัวอย่างการแจ้งเตือนตามมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์ของต่างประเทศ

1) การแจ้งเตือนรหัส *G/SPS/N/PHL/422*⁴⁹ ประกาศ ณ วันที่ 10 กันยายน 2561 โดยเป็นมาตรการฉุกเฉิน ประเทศผู้ประกาศ คือ สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ สินค้าที่ประกาศ คือ สุกรป่าและสุกรบ้าน รวมถึงผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อสุกร น้ำเชื้อสุกร ฯลฯ โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ ประกาศระงับการนำเข้าชั่วคราวสำหรับสุกรป่าและสุกรบ้าน รวมถึงผลิตภัณฑ์จาก 6 ประเทศประกอบด้วย สาธารณรัฐลัตเวีย สาธารณรัฐโปแลนด์ โรมาเนีย สหพันธรัฐรัสเซีย ยูเครนและสาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องจากองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ มีประกาศแจ้งพบการระบาดของโรคคอตีบแอฟริกาในสุกร⁵⁰ (*African Swine Fever: ASF*) ทั้งนี้จะส่งผลกระทบต่อประเทศคู่ค้าของสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ ได้แก่ สาธารณรัฐลัตเวีย สาธารณรัฐโปแลนด์ โรมาเนีย สหพันธรัฐรัสเซีย ยูเครนและสาธารณรัฐประชาชนจีน

2) การแจ้งเตือนรหัส *G/SPS/N/USA/401/Add.4*⁵¹ ประกาศ ณ วันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ.2561 โดยเป็นมาตรการปกติ ประเทศผู้ประกาศ คือ สหรัฐอเมริกา สินค้าที่ประกาศ คือ เนื้อสัตว์ โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ สำนักงานบริการความปลอดภัยและการตรวจสอบอาหาร (*Food Safety*

⁴⁹ Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (2018). *G/SPS/N/PHL/422*. Retrieved March 21, 2019 from https://members.wto.org/crnattachments/2018/SPS/PHL/18_4770_00_e.pdf

⁵⁰ โรคคอตีบแอฟริกาในสุกรเป็นโรคไวรัสติดต่อร้ายแรงที่เกิดกับสัตว์ในตระกูลสุกรทุกชนิด (pig and its close relatives) เกิดจากเชื้อไวรัส icosahedral ขนาดใหญ่ชนิด enveloped DNA อยู่ใน genus *Asfivirus* ของ family *Asfarviridae* ก่อโรคได้ทุกช่วงอายุและทุกเพศ การเกิดโรคมักมีการระบาดรุนแรง ทำให้สัตว์ที่ติดเชื้อมีอัตราการตายร้อยละ 30 ถึง 70 เชื้อไวรัสมีความทนทานต่อสิ่งแวดล้อมสูง สุกรที่หายป่วยแล้วยังมีเชื้อไวรัสได้นาน (persistent infection) จึงสามารถเป็นพาหะของโรคได้ตลอดชีวิต (carrier for life) ทำให้เมื่อมีเกิดโรคขึ้นในประเทศแล้วยากที่จะกำจัดโรคได้หมด ซึ่งในปัจจุบันก็ยังไม่มียาวัคซีนเพื่อใช้ป้องกันโรคนี้ ทำให้เมื่อเกิดการเกิดการระบาดจะส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจและสังคม

⁵¹ Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (2018). *G/SPS/N/USA/401/Add.4*. Retrieved March 21, 2019 from https://members.wto.org/crnattachments/2018/SPS/USA/18_4653_00_e.pdf

and Inspection Service: FSIS)⁵² แก้ไขกฎระเบียบการตรวจสอบเนื้อสัตว์เพื่อลดขั้นตอนทั้งอาหารพร้อมบริโภค (Ready-to-Eat: RTE) และไม่พร้อมบริโภค (Not Ready-to-Eat: NRTE) ที่เป็นเนื้อสุกและผลิตภัณฑ์สุกที่ต้องผ่านการฆ่าเชื้อ *Trichinella spiralis* เพราะว่าการแก้ไขยังไม่สอดคล้องกับหลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP) และไม่จำเป็นอีกต่อไป ทั้งนี้จะส่งผลกระทบต่อประเทศคู่ค้าของประเทศสหรัฐอเมริกา

3) การแจ้งเตือนรหัส G/SPS/N/USA/3019⁵³ ประกาศ ณ วันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2561 โดยเป็นมาตรการปกติ ประเทศผู้ประกาศ คือ สหรัฐอเมริกา สินค้าที่ประกาศ คือ เนื้อสัตว์โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ ข้อเสนอการจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผ่านการตรวจสอบ (Uninspected Products Outside) โดยสำนักงานบริการความปลอดภัยและการตรวจสอบอาหาร ได้แก้ไขระเบียบการตรวจสอบเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกของรัฐบาลกลางเพื่อลดข้อกำหนดที่กำหนดไว้ใน การควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีการตรวจสอบ เช่น อาหารสัตว์เลี้ยง ที่ผลิตจากสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตประกอบกิจการ แต่ได้ดำเนินการผลิตนอกเหนือเวลาทำการตรวจสอบ ทั้งนี้จะส่งผลกระทบต่อประเทศคู่ค้าของประเทศสหรัฐอเมริกา

4) การแจ้งเตือนรหัส G/SPS/N/ARE/145⁵⁴ ประกาศ ณ วันที่ 7 มีนาคม พ.ศ. 2561 โดยเป็นมาตรการปกติ ประเทศผู้ประกาศ คือ สหรัฐอเมริกา หับเอมิเรตส์สินค้าที่ประกาศ คือ โรงฆ่าสัตว์ โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ ขั้นตอนการรับรองโรงฆ่าสัตว์เพื่อส่งออกเนื้อไก่และเนื้อโครวมถึงเนื้อกระบือ เนื้อแพะ เนื้อแกะและเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ มายังสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ขั้นตอนหลัก ได้แก่

(1) ขั้นตอนการรับรองตามหลักสุขอนามัยที่ดีและความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งการแสดงเอกสารและการทบทวนเอกสารและประเมินความเสี่ยงตามรายการตรวจสอบ (checklist)

⁵² สำนักงานบริการความปลอดภัยและการตรวจสอบอาหาร (Food Safety and Inspection Service: FSIS) เป็นหน่วยงานขึ้นตรงกับกระทรวงเกษตร ประเทศสหรัฐอเมริกา (U.S. Department of Agriculture: USDA) มีหน้าที่เกี่ยวกับเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่มีต้นกำเนิดจากเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากไข่ ทั้งที่ผลิตในสหรัฐอเมริการ และที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ ทั้งนี้ยกเว้นเนื้อสัตว์ป่า (game) และเนื้อสัตว์หายาก (exotic meats)

⁵³ Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (2018). G/SPS/N/USA/3019. Retrieved March 21, 2019 from <https://www.gpo.gov/fdsys/pkg/FR-2018-07-31/pdf/2018-16339.pdf>

⁵⁴ Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (2018). G/SPS/N/ARE/145. Retrieved March 21, 2019 from https://members.wto.org/crnattachments/2018/SPS/ARE/18_1246_00_e.pdf

(2) ขั้นตอนการสมัครด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์และความรับผิดชอบเกี่ยวกับการบริการด้านการอนุมัติและต่ออายุ

(3) ความถี่ในการตรวจประเมิน

ทั้งนี้จะส่งผลกระทบต่อประเทศคู่ค้าของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับอเมริกา

5) การแจ้งเตือนรหัส *G/SPS/N/MEX/161/Add.1*⁵⁵ ประกาศ ณ วันที่ 17 มกราคม พ.ศ. 2554 โดยเป็นมาตรการปกติ ประเทศผู้ประกาศ คือ สหรัฐเม็กซิโก สินค้าที่ประกาศ คือ ข้อกำหนดโรงฆ่าสัตว์ โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ ข้อกำหนดสุขลักษณะของโรงฆ่าและการตัดแต่งสัตว์เพื่อขายและเก็บรักษา ขนส่งและขายปลีกของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวและมีผลบังคับใช้วันที่ 1 มกราคม พ.ศ.2554 ทั้งนี้จะส่งผลกระทบต่อประเทศคู่ค้าของประเทศสหรัฐอเมริกา

1.3.6 ตัวอย่างการแจ้งเตือนตามมาตรการอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า (Technical Barrier to Trade) ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์ของต่างประเทศ

1) การแจ้งเตือนรหัส *G/TBT/N/UGA/906*⁵⁶ ประกาศ ณ วันที่ 13 สิงหาคม พ.ศ. 2561 โดยเป็นมาตรการปกติ ประเทศผู้ประกาศ คือ สาธารณรัฐยูกันดา สินค้าที่ประกาศ คือ ไข่กรอกและผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกัน โดยทำด้วยเนื้อสัตว์ ส่วนอื่นของสัตว์หรือเลือดสัตว์ รวมทั้งอาหารปรุงแต่งที่มีส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เหล่านี้เป็นหลัก (*HS 1601*)⁵⁷ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (*ICS 67.120.10*)⁵⁸ โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ การจัดทำร่างมาตรฐานระบุข้อแนะนำข้อกำหนด วิธีการสุ่มตัวอย่างและวิธีทดสอบสำหรับใช้ธรรมชาติที่รับประทานได้ใช้ในการผลิตไข่กรอกสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและการบริโภค ทั้งนี้จะส่งผลกระทบต่อประเทศคู่ค้าของประเทศสาธารณรัฐยูกันดา

2) การแจ้งเตือนรหัส *G/TBT/N/USA/1310/Add.2*⁵⁹ ประกาศ ณ วันที่ 27 สิงหาคม 2561 โดยเป็นมาตรการปกติ ประเทศผู้ประกาศ คือ สหรัฐอเมริกา สินค้าที่ประกาศ คือ เนื้อสุกร

⁵⁵ Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (2011). *G/SPS/N/MEX/161/Add.1*. Retrieved March 21, 2019 from http://members.wto.org/crnattachments/2011/sps/MEX/11_0081_00_s.pdf

⁵⁶ Committee on Technical Barriers to Trade (2018). *G/TBT/N/UGA/906*. Retrieved March 21, 2019 from https://members.wto.org/crnattachments/2018/TBT/UGA/18_4319_00_e.pdf

⁵⁷ Harmonized System Codes (HS Code) HS1601 i.e. sausages and similar products of meat, meat offal or blood; food preparations based on these products

⁵⁸ The International Classification for Standards (ICS) ICS67.120.10 i.e. Meat and meat products

⁵⁹ Committee on Technical Barriers to Trade (2018). *G/TBT/N/USA/1310/Add.2*. Retrieved March 21, 2019 from https://members.wto.org/crnattachments/2018/TBT/USA/18_4591_00_e.pdf

โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ ประกาศยังไม่ดำเนินการแก้ไขมาตรฐานเนื้อสุกรในมาตรฐานสุกร ในขณะที่
นี้ โดยเป็นเนื้อหาเกี่ยวกับการให้คะแนน (grade) คุณภาพซากสุกรระบบใหม่ ทั้งนี้จะส่งผลกระทบ
ต่อประเทศคู่ค้าของประเทศสหรัฐอเมริกา

3) การแจ้งเตือนรหัส *G/TBT/N/USA/1388*⁶⁰ ประกาศ ณ วันที่ 27 สิงหาคม 2561
โดยเป็นมาตรการปกติ ประเทศผู้ประกาศ คือ สหรัฐอเมริกา สินค้าที่ประกาศ คือ เนื้อและส่วนอื่นที่
บริโภคได้ของสัตว์ปีกเลี้ยงมีชีวิต ได้แก่ ไก่ชนิด *Gallus domesticus* เป็ด ห่าน ไก่วงและไก่ต๊อก
(HS 2012 ประเภท 01.05⁶¹) ในลักษณะเนื้อสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง รวมถึงเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
จากเนื้อสัตว์ โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ กระทรวงเกษตร สหรัฐอเมริกาและสำนักงานบริการการ
ตลาดการเกษตร (Agricultural Marketing Service: AMS) ได้ปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานประเภทและ
เกรดสำหรับเนื้อสัตว์ปีก. มาตรฐานสัตว์ปีก เพื่อลดหย่อนข้อกำหนดอายุของไก่ที่ใช้สำหรับอบและ
ไก่อบ ประเภทของสัตว์ปีก ได้ระบุน้ำหนักของไก่พร้อมปรุงที่ 5.5 ปอนด์ขึ้นไป การแก้ไขนี้
สอดคล้องกับข้อกำหนดการติดฉลาก “ไก่ที่ใช้สำหรับอบและไก่อบ” ของสำนักงานบริการความ
ปลอดภัยและการตรวจสอบอาหาร ทั้งนี้จะส่งผลกระทบต่อประเทศคู่ค้าของประเทศสหรัฐอเมริกา

1.3.7 ตัวอย่างการแจ้งเตือนตามมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้องกับ เนื้อสัตว์ของประเทศไทย

1) การแจ้งเตือนรหัส *G/SPS/N/THA/243*⁶² ประกาศ ณ วันที่ 18 มกราคม พ.ศ.2561
โดยเป็นมาตรการปกติ มีจุดประสงค์ คือ ความปลอดภัยอาหาร ทั้งนี้สินค้าที่ประกาศ คือ สัตว์มีชีวิต
และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ไข่ฟัก ไม่รวมไข่สำหรับบริโภค น้ำผึ้ง นม ผลิตภัณฑ์แปรรูป โดยมีสาระ
สำคัญ กรมปศุสัตว์แจ้งร่างทบทวนขั้นตอนในการเปิดตลาดสำหรับการนำเข้าสัตว์และผลิตภัณฑ์
จากสัตว์เข้ามายังไทย โดยมีขั้นตอน ดังนี้

(1) หน่วยงานที่กำกับดูแลของประเทศผู้ส่งออก ส่งหนังสือแจ้งความประสงค์
ขอส่งสินค้ามายังไทย โดยระบุประเภทสินค้าหรือชนิดสัตว์ที่จะส่งออก

(2) เสนอคณะทำงานกำหนดทิศทางการดำเนินการค้าสินค้าปศุสัตว์เพื่อ
พิจารณาคำร้องขอ

⁶⁰ Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (2018). *G/TBT/N/USA/1388*. Retrieved March 21, 2019
from https://members.wto.org/crnattachments/2018/TBT/USA/18_4528_00_e.pdf

⁶¹ HS 2012 01.05 code i.e. live poultry, that is to say, fowls of the species *Gallus domesticus*, ducks, geese,
turkeys and guinea fowls

⁶² Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (2018). *G/SPS/N/THA/243*. Retrieved March 21, 2019 from
https://members.wto.org/crnattachments/2018/SPS/THA/18_0207_00_x.pdf

(3) หากไม่มีประเด็นจากการพิจารณา กรมปศุสัตว์จัดทำหนังสือแจ้งขั้นตอนการนำเข้าสินค้าปศุสัตว์ พร้อมทั้งจัดส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินความเสี่ยงในการนำเข้าสินค้าหรือสัตว์ชนิดนั้น ๆ

(4) หน่วยงานที่กำกับดูแลของประเทศผู้ส่งออก ส่งคำตอบแบบสอบถามให้กรมปศุสัตว์พิจารณาและให้ความคิดเห็น โดยคณะกรรมการด้านความปลอดภัยอาหารและประเมินความเสี่ยงสินค้าปศุสัตว์ และคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาปศุสัตว์ ในแต่ละรายชนิดสัตว์

(5) คณะผู้ตรวจประเมินของกรมปศุสัตว์เดินทางไปตรวจรับรอง ณ แหล่งผลิตประเทศผู้ส่งออก โดยพิจารณาตามความเสี่ยง ความน่าเชื่อถือของระบบ และการกำกับดูแลของภาครัฐและภาคเอกชน ทั้งนี้ประเทศผู้ส่งออกต้องดำเนินการตอบแบบสอบถาม (pre-onsite questionnaire) ก่อนเจ้าหน้าที่เดินทางไปตรวจรับรอง

(6) เจ้าหน้าที่จัดทำรายงานการตรวจประเมินเสนอแก่คณะกรรมการด้านความปลอดภัยอาหารและประเมินความเสี่ยงสินค้าปศุสัตว์

(7) หากผลการประเมินเป็นที่น่าพอใจ กรมปศุสัตว์จะส่งร่างเงื่อนไขการนำเข้า (Import requirement) ไปยังหน่วยงานที่กำกับดูแลของประเทศผู้ส่งออก

(8) หน่วยงานที่กำกับดูแลของประเทศผู้ส่งออกส่งร่างใบรับรองสุขภาพ (Health Certificate) ให้กรมปศุสัตว์พิจารณา

(9) กรมปศุสัตว์แจ้งรายชื่อสถานประกอบการและรูปแบบใบรับรองสุขภาพที่ยอมรับในการส่งออกสินค้าให้หน่วยงานที่กำกับดูแลของประเทศผู้ส่งออกทราบ

โดยประเทศที่ได้รับผลกระทบ คือ ประเทศคู่ค้ากับประเทศไทย

2) การแจ้งเตือนรหัส G/SPS/N/THA/232⁶³ ประกาศ ณ วันที่ 2 ธันวาคม พ.ศ. 2558 โดยเป็นมาตรการปกติ มีจุดประสงค์ คือ ความปลอดภัยอาหาร ทั้งนี้สินค้าที่ประกาศ คือ เนื้อโคและผลิตภัณฑ์เนื้อโค โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุขเสนอร่างประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรคควัวบ้า โดยมีสาระสำคัญดังนี้

(1) ประกาศฉบับนี้ยกเลิกฉบับเดิมที่ประกาศ เมื่อปี พ.ศ. 2549

(2) แบ่งสถานะความเสี่ยงจากโรคควัวบ้าได้เป็น 3 กลุ่มคือ ความเสี่ยงน้อยมาก ความเสี่ยงที่ควบคุมได้ และความเสี่ยงที่ยังไม่มีการประเมิน

⁶³ Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (2016). G/SPS/N/THA/232. Retrieved March 21, 2019 from https://members.wto.org/crnattachments/2016/SPS/THA/16_1776_00_x.pdf

(3) กำหนดนิยามของเนื้อโค เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค

(4) กำหนดหลักเกณฑ์ของเนื้อโค เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ที่นำเข้าเป็นอาหารได้ ซึ่งสอดคล้องกับหลักการขององค์การโรคระบาดสัตว์

(5) กำหนดหลักเกณฑ์อาหารที่ห้ามนำเข้าในชั้นส่วนต่อไปนี้ ต่อมทอมซิน ลำไส้เล็กส่วนปลาย สมอ ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ได้จากชั้นส่วนดังกล่าว

โดยประเทศที่ได้รับผลกระทบ คือ ประเทศคู่ค้ากับประเทศไทย

3) การแจ้งเตือนรหัส *G/SPS/N/THA/229*⁶⁴ ประกาศ ณ วันที่ 29 ตุลาคม พ.ศ.2558 โดยเป็นมาตรการฉุกเฉิน มีจุดประสงค์ คือ ปกป้องมนุษย์จากโรคสัตว์ ทั้งนี้สินค้าที่ประกาศ คือ สัตว์ปีกและซากสัตว์ปีก โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ กรณีสัตว์ห้ามนำเข้าชั่วคราวสำหรับสัตว์ปีกและซากสัตว์ปีกที่มาจากสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม เพื่อป้องกันเชื้อโรคไข้หวัดนกสายพันธุ์ *H5N6* และ *H5N1* โดยจะระงับเป็นเวลา 90 วันนับจากประกาศในราชกิจจานุเบกษา คือ ระหว่างวันที่ 22 กันยายน พ.ศ.2558 ถึงวันที่ 20 ธันวาคม พ.ศ.2558 ตามอำนาจของพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ โดยประเทศที่ได้รับผลกระทบ คือ สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม

4) การแจ้งเตือนรหัส *G/SPS/N/THA/226*⁶⁵ ประกาศ ณ วันที่ 23 มกราคม พ.ศ.2558 โดยเป็นมาตรการปกติ มีจุดประสงค์ คือ สุขภาพสัตว์ ทั้งนี้สินค้าที่ประกาศ คือ สัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกและวัตถุดิบ โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ กรณีสัตว์แจ้งว่าได้มีคำสั่งถึงด่านกักกันสัตว์ระหว่างประเทศของไทยทุกด่านให้ชะลอการนำเข้าสัตว์ปีกและซากสัตว์ปีกจากประเทศญี่ปุ่นและสาธารณรัฐอิตาลี เนื่องจากมีรายงานจากองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ว่าเกิดโรคไข้หวัดนกชนิดรุนแรง (*H5N8*) ระบาดตั้งแต่วันที่ 23 พฤศจิกายน พ.ศ.2557 และ 15 ธันวาคม พ.ศ.2557 แต่สัตว์ปีกสวยงามยังคงสามารถนำเข้ามายังไทยได้โดยต้องระบุในใบอนุญาตนำเข้าหรือเงื่อนไขการนำเข้าว่าต้องตรวจโรคไข้หวัดนกก่อนการนำเข้า โดยประเทศที่ได้รับผลกระทบ คือ ประเทศญี่ปุ่นและสาธารณรัฐอิตาลี

⁶⁴ Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (2016). *G/SPS/N/THA/229*. Retrieved March 21, 2019 from http://members.wto.org/crnattachments/2015/SPS/THA/15_4399_00_x.pdf

⁶⁵ Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (2016). *G/SPS/N/THA/226*. Retrieved March 21, 2019 from http://members.wto.org/crnattachments/2017/SPS/EEC/17_4058_00_e.pdf

5) การแจ้งเตือนรหัส G/SPS/N/THA/223/Add.1⁶⁶ ประกาศ ณ วันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ.2557 โดยเป็นมาตรการฉุกเฉิน มีจุดประสงค์ คือ สุขภาพสัตว์ ทั้งนี้สินค้าที่ประกาศ คือ สัตว์ปีก และซากสัตว์ปีก โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่ กระทบสัตว์มีคำสั่งห้ามนำเข้าชั่วคราวสำหรับสัตว์ปีกและซากสัตว์ปีกจากสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี สหราชอาณาจักรบริเตนใหญ่และไอร์แลนด์เหนือ และราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์ เพื่อป้องกันโรคระบาดของโรคไข้หวัดนก (Avian Influenza: AI) สายพันธุ์ H5N8 H5 และ H5N8 ตามลำดับจากประเทศดังกล่าว โดยประเทศที่ได้รับผลกระทบ คือ สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี สหราชอาณาจักรบริเตนใหญ่และไอร์แลนด์เหนือ และราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์

1.4 สหภาพยุโรป (European Union: EU)

สหภาพยุโรปเป็นการรวมกลุ่มของประเทศในภูมิภาคยุโรปทั้งด้านการเมือง เศรษฐกิจ และสังคมในลักษณะสถาบันแบบเหนือรัฐ (Supranational Institution) ที่ใหญ่ที่สุดและก้าวหน้าที่สุดในโลก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างสันติภาพเป็นการถาวรระหว่างประเทศในภูมิภาคยุโรปภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 รวมไปถึงการเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจแก่ประเทศสมาชิกและการมีบทบาทนำของสหภาพยุโรปในประชาคมโลก⁶⁷

1.4.1 แนวคิดการจัดตั้งสหภาพยุโรป⁶⁸

การรวมกลุ่มอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรมเกิดขึ้นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ.2493 ในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยประเทศยุโรปตะวันตก 6 ประเทศ⁶⁹ ได้ร่วมกันจัดตั้งประชาคมถ่านหินและเหล็กกล้ายุโรป (European Coal and Steel Community: ECSC) ขึ้น ซึ่งแม้เป้าหมายสูงสุดของการรวมกลุ่มจะมีขึ้นเพื่อผลประโยชน์ทางด้านการเมือง เช่น การมีสันติภาพถาวรระหว่างประเทศในภูมิภาคยุโรป แต่ประเทศได้เลือกใช้วิธีการรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจเป็นตัวนำเพื่อคลายความระแวงสงสัยของประเทศต่าง ๆ ในเรื่องการสูญเสียอำนาจอธิปไตย การรวมกลุ่มดังกล่าวประสบผลสำเร็จด้วยดี ทำให้ต่อมาในปี พ.ศ.2500 การรวมกลุ่มได้ขยายตัวครอบคลุมภาคเศรษฐกิจอื่น ๆ โดย

⁶⁶ Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (2015). G/SPS/N/THA/223/Add.1. Retrieved March 21, 2019 from https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/DDFDDocuments/129272/q/G/SPS/NTHA225.pdf

⁶⁷ กรมยุโรป กระทรวงการต่างประเทศ (2561). สหภาพยุโรป (The European Union - EU) ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก [http://www.mfa.go.th/europetouch/th/other/8331/89715-สหภาพยุโรป-\(The-European-Union---EU\).html](http://www.mfa.go.th/europetouch/th/other/8331/89715-สหภาพยุโรป-(The-European-Union---EU).html)

⁶⁸ เรื่องเดียวกัน

⁶⁹ The six founding countries are Belgium, France, Germany, Italy, Luxembourg and the Netherlands.

ประเทศได้ลงนามในสนธิสัญญากรุงโรม⁷⁰ (Treaty of Rome) เพื่อจัดตั้งประชาคมเศรษฐกิจยุโรป (European Economic Community: EEC) เพื่อให้เป็นทั้งสหภาพศุลกากร (Customs Union) และตลาดร่วม (Common Market) กระบวนการรวมกลุ่มประสบความสำเร็จอย่างมากในด้านเศรษฐกิจ ต่อมาในปี พ.ศ.2533 ในช่วงหลังสงครามเย็น ฝรั่งเศสและเยอรมนีเสนอให้มีการจัดตั้งสหภาพการเมืองของยุโรปเพื่อให้มีการกำหนดนโยบายด้านการต่างประเทศและความมั่นคงร่วมกัน ซึ่งท้ายที่สุดนำไปสู่การลงนามในสนธิสัญญากรุงมาสทริคต์⁷¹ (Treaty of Maastricht หรือ Treaty on the European Union) เพื่อจัดตั้งสหภาพยุโรปขึ้นในปี พ.ศ.2535 รวมไปถึงการใช้เงินสกุลยูโรร่วมกันด้วย ต่อมาในปี พ.ศ.2550 ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป ตระหนักถึงความจำเป็นในการปรับปรุงโครงสร้างเพื่อตอบสนองกระบวนการบูรณาการภายในสหภาพยุโรปที่กำลังก้าวหน้าขึ้นและบทบาทที่เพิ่มมากขึ้นของสหภาพยุโรปในประชาคมโลก จึงได้ร่วมลงนามในสนธิสัญญาลิสบอน⁷² (Lisbon Treaty) โดยประเทศสมาชิกให้ความเห็นชอบในการสละอำนาจอธิปไตยบางส่วนให้แก่ความร่วมมือเหนือชาติ (supranational cooperation) ในเรื่องดังต่อไปนี้

- 1) สหภาพศุลกากร (*customs union*)
- 2) การออกกฎระเบียบด้านการแข่งขัน (*competition rules*)

⁷⁰ The Treaty on the Functioning of the European Union (TFEU; also referred to as the Treaty of Rome) is one of two treaties forming the constitutional basis of the European Union (EU), the other being the Treaty on European Union (TEU; also referred to as the Treaty of Maastricht). The Treaty of Rome brought about the creation of the European Economic Community (EEC), the best known of the European Communities (EC). It was sign on 25 March 1957 by Belgium, France, Italy, Luxembourg, the Netherlands and West Germany and came into force on 1 January 1958. It remains one of the two most important treaties in the modern-day European Union (EU).

⁷¹ The Maastricht Treaty (officially the Treaty on European Union) was sign on 7 February 1992 by the members of the European Community in Maastricht, Netherlands to further European integration. On 9–10 December 1991, the same city hosted the European Council that drafted the treaty. The treaty founded the European Union and established its pillar structure, which stayed in place until the Lisbon Treaty, came into force in 2009. The treaty also greatly expanded the competences of the EEC/EU and led to the creation of the single European currency, the euro.

⁷² The Lisbon Treaty was sign by the heads of state and government of the 27 EU Member States on 13 December 2007. It was intending to reform the functioning of the European Union following the two waves of enlargement, which have taken place since 2004, and which have increased the number of EU Member States from 15 to 27. The Lisbon Treaty was draft as a replacement for the Constitutional Treaty, which was reject by French and Dutch voters in 2005. The Lisbon Treaty includes key changes aimed at increasing the consistency and coherence of the EU's external actions. It provides for a so-called "High Representative of the Union for Foreign Affairs and Security Policy" who will be responsible in the Council for the EU's common foreign and defence policies.

3) นโยบายด้านการเงิน (*monetary policy*) สำหรับประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปที่ใช้สกุลเงินยูโร

4) การอนุรักษ์ทรัพยากรชีวภาพทางทะเล (*marine biological resources*) ภายใต้นโยบายร่วมด้านประมง และ

5) นโยบายการค้าร่วม (*common commercial policy*) ทั้งนี้ สนธิสัญญาฉบับเดิมมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ.2552

ปัจจุบันสหภาพยุโรป มีประเทศสมาชิกจำนวน 28 ประเทศ⁷³ มีระบบตลาดร่วม ระบบภาษีศุลกากรร่วม การใช้เงินสกุลยูโรร่วมกันใน 19 ประเทศสมาชิก⁷⁴ และมีศูนย์กลางการบริหารอยู่ที่กรุงบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียม

1.4.2 โครงสร้างและสถาบันหลัก⁷⁵

โครงสร้างการทำงานของสหภาพยุโรป ประกอบด้วย 4 สถาบันหลัก คือ คณะกรรมาธิการยุโรป (European Commission) คณะมนตรียุโรป (European Council) คณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรป (Council of the European Union) และสภายุโรป (European Parliament) ซึ่งมีอำนาจและความสำคัญในการดำเนินงานของสหภาพยุโรป ดังนี้

1) คณะกรรมาธิการยุโรป (*European Commission*) ประกอบด้วยคณะผู้บริหารสูงสุดเรียกว่า *College of Commissioners* จำนวน 28 คน และข้าราชการประจำจำนวนประมาณ 25,000 คน คณะผู้บริหารฯ ประกอบด้วยประธานคณะกรรมาธิการ 1 คน และกรรมาธิการอีก 27 คน ตามจำนวนประเทศสมาชิก 28 ประเทศ มีวาระการดำรงตำแหน่ง 5 ปี และได้รับการแต่งตั้งโดยคณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรป โดยความเห็นชอบของสภายุโรป ซึ่งมีอำนาจลงมติไม่รับรองคณะผู้บริหาร คณะกรรมาธิการยุโรปทั้งคณะ แต่ไม่มีอำนาจที่จะเลือกไม่รับรองกรรมาธิการเป็นรายบุคคล คณะกรรมาธิการยุโรปเป็นสถาบันหลักในด้านการบริหารของสหภาพยุโรป ตั้งอยู่ ณ กรุงบรัสเซลส์ ราชอาณาจักรเบลเยียม มีหน้าที่ในการเสนอร่างกฎระเบียบของสหภาพยุโรป ซึ่งจะต้องได้รับความ

⁷³ At present, it has 28 member states: Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Italy, Ireland, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, the Netherlands, Poland, Portugal, Romania, Spain, Slovakia, Slovenia, Sweden and the United Kingdom

⁷⁴ The eurozone consists of Austria, Belgium, Cyprus, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, the Netherlands, Portugal, Slovakia, Slovenia, and Spain.

⁷⁵ กรมยุโรป กระทรวงการต่างประเทศ (2561). สหภาพยุโรป (*The European Union - EU*). ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 [http://www.mfa.go.th/europetouch/th/other/8331/89715-สหภาพยุโรป-\(The-European-Union---EU\).html](http://www.mfa.go.th/europetouch/th/other/8331/89715-สหภาพยุโรป-(The-European-Union---EU).html)

เห็นชอบจากคณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรปและสภายุโรป ก่อนที่ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป และ/หรือสถาบันของสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้องจะนำไปปฏิบัติ

นอกจากนี้ คณะกรรมาธิการยุโรปมีบทบาทสำคัญในการปกป้องผลประโยชน์ร่วมของสหภาพยุโรป และทำหน้าที่กำกับดูแลการปฏิบัติตามกฎระเบียบของสหภาพยุโรป (*Guardian of the Treaties*) ของประเทศสมาชิก หากตรวจพบการละเมิดกฎระเบียบของสหภาพยุโรป คณะกรรมาธิการยุโรปมีอำนาจที่จะฟ้องร้องต่อศาลยุติธรรมแห่งสหภาพยุโรป (*Court of Justice of the European Union*)

2) คณะมนตรียุโรป (*European Council*) เป็นเวทีการประชุมของประมุขแห่งรัฐและผู้นำรัฐบาลของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป โดยมีการประชุมคณะมนตรียุโรปอย่างเป็นทางการปีละ 4 ครั้ง และประธานคณะกรรมาธิการยุโรปเข้าร่วมการประชุมด้วยทุกครั้ง โดยผู้นำสหภาพยุโรป จะร่วมกันตัดสินใจในประเด็นด้านนโยบายที่สำคัญต่อสหภาพยุโรป และแม้ว่าผลการประชุมของคณะมนตรียุโรปจะไม่มีผลบังคับทางกฎหมาย แต่ก็มีส่วนสำคัญอย่างมากในการกำหนดทิศทางและนโยบาย ทั้งกิจการภายในสหภาพยุโรป และนโยบายต่างประเทศของสหภาพยุโรป และเป็นกรอบปฏิบัติให้กับสถาบันอื่น ๆ ของสหภาพยุโรป สนธิสัญญาลิสบอนได้ให้สถานะทางกฎหมายแก่คณะมนตรียุโรปและมีการสร้างตำแหน่งใหม่ คือ ประธานคณะมนตรียุโรป (*President of the European Council*)

3) สภายุโรป (*European Parliament*) สมาชิกสภายุโรปอยู่ในวาระครั้งละ 5 ปี มาจากการเลือกตั้งโดยตรงในประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป เดิมมีบทบาทด้านนิติบัญญัติจำกัดและไม่มีอำนาจหน้าที่ในการเสนอร่างกฎระเบียบของสหภาพยุโรป อย่างไรก็ตาม สนธิสัญญาลิสบอนได้เพิ่มอำนาจให้กับสภายุโรปในการพิจารณารับรองร่างกฎระเบียบของสหภาพยุโรปภายใต้ขั้นตอนการร่วมตัดสินใจ (*Co-decision procedure*) ทำให้สภายุโรปมีบทบาทเท่าเทียมกับคณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรปในการพิจารณารับรองกฎข้อบังคับสหภาพยุโรป ซึ่งครอบคลุมถึงความตกลงระหว่างสหภาพยุโรปกับประเทศที่สาม อาทิ ความตกลงเขตการค้าเสรี และกรอบความตกลงว่าด้วยความสัมพันธ์และความร่วมมือรอบด้าน (*Partnership and Cooperation Agreement: PCA*)

นอกจากนี้ สมาชิกสภายุโรปมีการรวมตัวเป็นกลุ่มที่ดูแลความสัมพันธ์กับกลุ่มประเทศต่าง ๆ โดยในส่วนของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และอาเซียนด้วย

4) คณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรป (*The Council of the European Union*) เป็นองค์กรตัดสินใจหลักของสหภาพยุโรป โดยทำหน้าที่เป็นตัวแทนของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปทั้งหมด จึงเป็นที่มาของคำเรียกอย่างไม่เป็นทางการว่า คณะรัฐมนตรี (*Council of Ministers*) และมีหน้าที่พิจารณาร่างกฎระเบียบของสหภาพยุโรปและอนุมัติงบประมาณร่วมกับสภายุโรป และเป็น

เวทีสำคัญในการประสานงานด้านนโยบายเศรษฐกิจ นโยบายร่วมด้านการต่างประเทศและความมั่นคง (The Common Foreign and Security Policy: CFSP) ตลอดจนกำกับดูแลการทำงานของคณะกรรมการยุโรป และประสานงานเรื่องอื่น ๆ ระหว่างประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป ทั้งนี้ ประเทศสมาชิกจะผลัดกันทำหน้าที่เป็นประธานคณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรป วาระ 6 เดือน โดยจะทำหน้าที่ประธานในการประชุมระดับรัฐมนตรีของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปในสาขาต่าง ๆ ยกเว้นในด้านการต่างประเทศซึ่งสนธิสัญญาตัดสินกำหนดให้เป็นอำนาจหน้าที่ของผู้แทนระดับสูงของสหภาพยุโรป ด้านการต่างประเทศและนโยบายด้านความมั่นคง

นอกจากนี้สนธิสัญญาตัดสินอนได้กำหนดให้มีตำแหน่งผู้แทนระดับสูงของสหภาพยุโรปด้านการต่างประเทศและนโยบายความมั่นคง (EU High Representative for Foreign Affairs and Security Policy) เพิ่มเติมด้วย โดยได้รับการแต่งตั้งโดยคณะมนตรียุโรป มีหน้าที่ดูแลเรื่องนโยบายต่างประเทศและความมั่นคงที่มาจากการตัดสินใจร่วมกันของประเทศสมาชิก และเป็นประธานในการประชุมรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป แทนระบบประเทศสมาชิกผลัดกันเป็นประธาน วาระละ 6 เดือน ทั้งนี้ผู้แทนระดับสูงของสหภาพยุโรปด้านการต่างประเทศและนโยบายความมั่นคง จะดำรงตำแหน่งรองประธานคณะกรรมการยุโรปอีกตำแหน่งด้วย

1.4.3 กฎเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับของสหภาพยุโรป

สหภาพยุโรปให้ความสำคัญกับการคุ้มครองสุขภาพของประชากรมาโดยตลอด ทั้งนี้ได้มีการออกกฎระเบียบเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารและสุขภาพผู้บริโภค รวมทั้งการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ในลักษณะต่าง ๆ เพื่อกำหนดขอบเขตการปฏิบัติให้ประเทศสมาชิกลงไปบังคับใช้ ทั้งนี้สหภาพยุโรปจะบัญญัติกฎเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับอยู่ 3 ลักษณะ ได้แก่

1) กฎระเบียบสหภาพยุโรป (Regulation) ถือเป็นกฎหมายของสหภาพยุโรปที่ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปต้องรับไปบังคับใช้ทั้งหมด โดยไม่สามารถปรับเปลี่ยนด้วยบทใด ๆ เนื่องจากมีสถานะทางกฎหมายสูงกว่ากฎหมายของรัฐ สมาชิกและมีผลผูกพันต่อประเทศสมาชิกและระบบกฎหมายภายในของประเทศสมาชิกทันทีเมื่อมีการประกาศใช้โดยไม่จำเป็นต้องมีการออกกฎหมายหรือกฎเกณฑ์ใด ๆ เพื่อมารองรับการบังคับใช้ข้อกำหนดดังกล่าว ปัจจุบันกฎระเบียบต่าง ๆ ที่ออกโดยสถาบันของสหภาพยุโรปได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของระบบกฎหมายภายในของประเทศสมาชิก ซึ่งประเทศสมาชิกจะต้องนำกฎเกณฑ์ดังกล่าวไปปฏิบัติโดยตรง⁷⁶

⁷⁶ สิทธิชัย โชคสวัสดิ์ไพศาล อนุสรณ์ศรีเมนต์ วิรัตน์ เกษมทรัพย์ เอกสิทธิ์ จารุวัฒน์จิรังกรและอรพรรณ ลีเนเปสนันท์ (2557). รายงานผลการศึกษาดูงาน Legal Foundation of the European Union, European Competition Law, The EU's four freedoms: Free movement of People, Court Visit (International Court of Justice) การศึกษาอบรมตามหลักสูตร

2) กฎเกณฑ์กลางหรือข้อบังคับสหภาพยุโรป (*Directive*) เป็นบ่อเกิดของกฎหมายสหภาพยุโรปที่มีความสำคัญไม่น้อยไปกว่ากฎระเบียบ สถานะทางกฎหมายของข้อบังคับจะไม่มีผลผูกพันประเทศสมาชิกทันทีที่มีการประกาศใช้แต่ประเทศสมาชิกต้องเลือกวิธีในการปฏิบัติตามข้อกำหนดนั้นภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยต้องปรับปรุงกฎหมายและนโยบายของรัฐให้มีความสอดคล้องกับข้อกำหนดดังกล่าว แต่ทั้งนี้การนำไปอนุวัติปรับใช้เป็นกฎหมายภายในของตนจะต้องคำนึงถึงข้อจำกัดและความเป็นไปได้ภายในประเทศสมาชิกซึ่งแต่ละประเทศสมาชิกสามารถมีแนวทางการปฏิบัติที่แตกต่างกันได้ ในกรณีที่ไม่มี การปฏิบัติตามประเทศสมาชิกผู้ที่ถูกกระทบสิทธิหรือเอกชนที่ได้รับผลกระทบโดยตรง (*Direct Effect*) สามารถนำเรื่องดังกล่าวขึ้นสู่ศาลยุติธรรมแห่งยุโรปได้⁷⁷

3) คำตัดสินหรือคำสั่ง (*Decision*) เป็นมาตรการเกี่ยวพันกับองค์กร สถาบันหรือประเทศสมาชิกโดยตรงในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง โดยเฉพาะ ถือเป็นเครื่องมือด้านการบริหารบังคับแก่ประเทศสมาชิกเพื่อดำเนินการตามกฎหมายของสหภาพยุโรป⁷⁸

1.4.4 กฎเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับสหภาพยุโรปด้านสุขอนามัยอาหาร

สหภาพยุโรปให้ความสำคัญกับสุขอนามัยของผู้บริโภค โดยคณะกรรมการสหภาพยุโรปพยายามที่จะรับรองความปลอดภัยอาหารในระดับสูง สหภาพยุโรปได้มีมาตรการต่าง ๆ และการตรวจสอบอย่างเพียงพอ เพื่อสร้างความมั่นใจว่าจะมีระบบความปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพ สหภาพยุโรปมีนโยบายความปลอดภัยอาหารครอบคลุมจากฟาร์มถึงส้อมซึ่งหมายถึงอุปกรณ์รับประทานอาหาร (*From farm to fork*)⁷⁹ เพื่อรับประกันว่า (1) อาหารจะมีความปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการในทั้งอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์ (2) มีมาตรฐานระดับสูงทางด้านสุขภาพและ

กฎหมายประชาคมยุโรป มหาวิทยาลัยไลเดิน ณ ราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์ ระหว่างวันที่ 15 – 29 มิถุนายน 2557. ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 http://www.oia.coj.go.th/doc/data/oia/oia_1499063187.pdf

⁷⁷ เรื่องเดียวกัน

⁷⁸ สิทธิชัย โชคสวัสดิ์ไพศาล อนุสรณ์ศรีเมนต์ วิรัตน์ เกษมทรัพย์ เอกสิทธิ์ จารุวัฒน์จิรังกรและอรพรรณ ติเนเปสนันท์ (2557). รายงานผลการศึกษาดูงาน Legal Foundation of the European Union, European Competition Law, The EU's four freedoms: Free movement of People, Court Visit (International Court of Justice) การศึกษาอบรมตามหลักสูตรกฎหมายประชาคมยุโรป มหาวิทยาลัยไลเดิน ณ ราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์ ระหว่างวันที่ 15 – 29 มิถุนายน 2557. ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 http://www.oia.coj.go.th/doc/data/oia/oia_1499063187.pdf

⁷⁹ The European Food Information Council - EUFIC (2018). From farm to fork: The farm, beginning the food chain. Retrieved from <https://www.eufic.org/en/food-production/article/from-farm-to-fork-the-farm-beginning-the-food-chain>

สวัสดิภาพสัตว์ รวมทั้งการอารักขาพืช (3) ให้ข้อมูลที่ชัดเจนเกี่ยวกับต้นกำเนิดและรายละเอียดของอาหาร รวมทั้งการติดตามอาหาร

จากวิกฤตการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารที่สร้างความเดือดร้อนและมีความรุนแรงของสหภาพยุโรป เริ่มจากกรณีที่มีการระบาดของโรควัวบ้า⁸⁰ (Bovine Spongiform Encephalopathy: BSE) ติดตามมาด้วยการปนเปื้อนของสารไดออกซิน⁸¹ (Dioxins) ในอาหารสัตว์ รวมทั้งกระแสความวิตกกังวลในเรื่องจีเอ็มโอหรือสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม⁸² (Genetically Modified Organisms: GMOs) ของส่วนประกอบอาหาร คณะกรรมาธิการยุโรป (European Commission) จึงได้ดำเนินการสรุปภาพรวมสถานะความปลอดภัยอาหารภายในสหภาพยุโรป รวมทั้งวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างกฎระเบียบเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหารกับภาวะความปลอดภัยอาหารในสหภาพยุโรป เพื่อดำเนินการปรับปรุงและสร้างระบบที่สามารถประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีความชัดเจนเพียงพอที่จะนำไปใช้เป็นหลักปฏิบัติที่เป็น

⁸⁰ โรควัวบ้า (Mad Cow Disease หรือ Bovine Spongiform Encephalopathy: BSE) เป็นโรคหนึ่งในกลุ่มโรคที่เรียกว่า Transmissible spongiform encephalitis (TSE) ซึ่งพบในสัตว์หลายชนิด เช่น โรค Scrapie ในแกะ และในมนุษย์ก็มีโรคที่เรียกว่า Kuru พบที่ปาปัวนิวกินี และโรค Creutzfeldt-Jacob disease (CJD) ที่พบได้ทั่วโลกรวมทั้งประเทศไทย โรควัวบ้าเป็นโรคที่มีผลต่อสมองของสัตว์และมนุษย์ ทั้งนี้เชื่อว่าสาเหตุของโรคเกิดจากโปรตีนที่ผิดปกติในเนื้อเยื่อสมองที่เรียกว่า 프리ออน (Prion) ซึ่งสามารถก่อให้เกิดโรคได้เมื่อรับประทานเข้าไป โรควัวบ้าถูกค้นพบครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ.2529 ในสหราชอาณาจักร การแพร่ระบาดของโรควัวบ้า สันนิษฐานว่าเกิดจากการนำซากเนื้อและกระดูกป่นของแพะและแกะที่เป็นโรค Scrapie ไปผสมในอาหารสัตว์ หลังจากนั้นมีการรายงานโรคนี้ในอีกหลายประเทศในยุโรป ญี่ปุ่น แคนาดาและสหรัฐอเมริกา มนุษย์ติดโรควัวบ้าได้จากการกินเนื้อวัวที่ป่วย อาการที่พบคือ พฤติกรรมเปลี่ยนแปลงและการรับรู้สึกผิดปกติ และเมื่อโรคพัฒนามากขึ้นจะทำให้การเคลื่อนไหวผิดปกติความจำเสื่อม ตามด้วยการหมดสติและเสียชีวิตในที่สุด ปัจจุบันยังไม่มียารักษาโรค ผู้ที่ติดเชื้อส่วนใหญ่จะเสียชีวิตภายในหนึ่งปีหลังจากแสดงอาการ

⁸¹ ไดออกซิน (Dioxins) เป็นชื่อกลุ่มสารที่มีโครงสร้างพื้นฐานประกอบด้วยวงแหวนเบนซีน (Benzene ring) 2 วง เชื่อมต่อกันด้วยออกซิเจนอะตอม 1-2 อะตอม ถ้ามี 2 อะตอม เรียกว่า Dibenzo-dioxin (DD) ถ้ามี 1 อะตอม เรียกว่า Dibenzofuran (DF) ทั้ง 2 สาร มักเกิดร่วมกัน จึงมีการใช้ชื่อว่า Dioxin ที่วงแหวนเบนซีนจะมีหมู่คลอรีนติดอยู่ได้ถึง 8 หมู่ ทั้งนี้ไดออกซินสามารถสะสมในมนุษย์และสัตว์ได้ เนื่องจากละลายในไขมัน ได้ดี อีกทั้งเป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์ เป็นพิษต่อระบบประสาท และระบบการสืบพันธุ์และอาจเป็นสารก่อให้เกิดความพิการตั้งแต่กำเนิดการกลายพันธุ์ จึงจัดเป็นสารอันตรายในอาหาร (Food hazard) ประเภทอันตรายทางเคมี (Chemical hazard) ซึ่งปนเปื้อนในอาหารได้ โดยแหล่งอาหารกลุ่มเสี่ยงที่พบมากคือ เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว สัตว์ปีกผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอก โดยเฉพาะในส่วนที่มีไขมัน และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น ไข่ นม เนย ไอศกรีม เนยแข็ง

⁸² จีเอ็มโอหรือสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms: GMOs) คือ สิ่งมีชีวิตซึ่งไม่ว่าจะเป็นพืช หรือสัตว์ หรือแบคทีเรีย หรือจุลินทรีย์ที่ถูกดัดแปลงพันธุกรรมจากกระบวนการทางพันธุวิศวกรรม (Genetic Engineering) โดยจากการตัดเอาชิ้น (gene) ของสิ่งมีชีวิตชนิดหนึ่ง มาใส่เข้าไปในชิ้น (gene) ของสิ่งมีชีวิตอีกชนิดหนึ่ง โดยตามปกติไม่เคยผสมพันธุ์กันได้ในธรรมชาติ เพื่อให้สิ่งมีชีวิตชนิดนั้น ที่มีคุณลักษณะหรือคุณสมบัติตามที่ต้องการ

มาตรฐานกลางสำหรับประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปทุกประเทศ โดยได้เสนอนโยบายดำเนินการในรูปเอกสารสมุดปกขาวความปลอดภัยอาหาร (White paper on food safety) ขึ้น ในปี พ.ศ.2543 โดยได้รับความเห็นชอบรับสมุดปกขาว ตั้งแต่วันที่ 12 มกราคม 2543 ซึ่งสหภาพยุโรปมีการปรับปรุงแก้ไขกฎเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับอยู่โดยตลอด เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์และเปลี่ยนแปลงข้อมูลต่าง ๆ ต่อมาสหภาพยุโรปและคณะมนตรีได้ให้การรับรองกฎระเบียบด้านสุขอนามัยอาหาร (Food Hygiene) ในเดือนเมษายน 2547 โดยเริ่มใช้บังคับเมื่อวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2549 กฎระเบียบสหภาพยุโรปด้านสุขอนามัยอาหารนี้ ได้ครอบคลุมทุกขั้นตอนของการผลิต การแปรรูป การกระจายสินค้า และการวางจำหน่ายในตลาด (the production, processing, distribution and placing on the market⁸³) เพื่อให้เป็นอาหารที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์ กฎระเบียบสหภาพยุโรปปี พ.ศ.2549 ที่ใช้บังคับนี้ ได้รวบรวมข้อกำหนดทางสุขอนามัยต่าง ๆ ซึ่งมีรายละเอียดสอดคล้องกันที่ได้ประกาศใช้ก่อนหน้านี้เอาไว้ด้วยกัน โดยกำหนดไว้ในกฎเกณฑ์กลางสหภาพยุโรปที่จะครอบคลุมด้านสุขอนามัยอาหารของสิ่งบริโภค รวมทั้งการผลิตและการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้สอดคล้องกับแนวทางที่สมุดปกขาวได้กำหนดไว้ กล่าวคือ (1) ใช้ครอบคลุมผู้ประกอบการและผู้ผลิตตลอดวงจรอาหาร ต้องรับผิดชอบเบื้องต้น (prime responsibility) โดยโครงการควบคุมด้วยตนเอง (safe-control programmes) และวิธีการที่ทันสมัยในการควบคุมความเสี่ยง (2) นำหลักเกณฑ์เรื่องหลักปฏิบัติที่ดี (code of good practices) มาใช้ในการผลิตเบื้องต้น โดยเริ่มต้นที่ฟาร์ม (3) การบังคับใช้ระบบวิเคราะห์ความเสี่ยงกับผู้ประกอบการ แปรรูปอาหารทุกราย เช่น การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ การจัดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ การรักษาอุณหภูมิในช่วงเก็บในห้องเย็นและในระหว่างการขนส่ง เป็นต้น (4) บังคับให้มีการจดทะเบียนผู้ประกอบการที่ส่งอาหารและส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตอาหาร เพื่อให้สามารถตรวจสอบได้ (5) ผู้ผลิตอาหารจะต้องกำหนดขั้นตอนการเพิกถอนหรือเก็บอาหารออกจากการวางจำหน่ายในกรณีที่น่าจะก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขอนามัยของผู้บริโภค สำหรับกฎระเบียบสหภาพยุโรปด้านสุขอนามัยอาหารนี้มีหลักการสำคัญ ดังต่อไปนี้

1) กฎระเบียบสหภาพยุโรปด้านสุขอนามัยอาหารจะมีความยืดหยุ่น (Flexibility) มากขึ้น การนำกฎระเบียบมาตรฐานเดียวด้านสุขอนามัย (harmonised hygiene rule) มาใช้กับการผลิตอาหารพื้นเมืองและกิจการประกอบอาหารในชนบทห่างไกล ประเทศสมาชิกต้องรับผิดชอบในการปรับกฎระเบียบดังกล่าวให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น แต่จะต้องคงมาตรฐานความปลอดภัย

⁸³ "Placing on the market" means the holding of food for the purpose of sale, including offering for sale, or any other form of transfer, whether free of charge or not, and the sale, distribution and other forms of transfer themselves.

ของอาหารไว้ นอกจากนี้การนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (*Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP*) มาใช้กับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดกลาง (*Small and Medium Enterprises: SMEs*) โดยไม่จำเป็นต้องให้มีพนักงานที่มีความชำนาญดำเนินการ ทั้งนี้ให้มีการจัดโครงการพิเศษเพื่อเอื้ออำนวยให้อุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดกลาง นำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารมาใช้ในอนาคต เช่น การพัฒนาหลักปฏิบัติสุขอนามัยที่ดี (*Code of good hygienic practices*) ซึ่งจะช่วยให้สามารถควบคุมอันตรายได้

2) กำหนดกฎระเบียบเฉพาะสำหรับอาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ โดยครอบคลุมอย่างกว้างขวางที่สำคัญและเกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออก

3) การควบคุมการนำเข้าจากประเทศที่สามและตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์

4) การควบคุมคุณภาพสัตว์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์เพื่อวางจำหน่ายและการนำเข้า โดยให้ประเทศสมาชิกมีสิทธิกำหนดมาตรการที่เห็นว่าเหมาะสมในการรับประกันความปลอดภัยของอาหารภายในประเทศได้ ในกรณีที่มีพื้นที่ห่างไกล (*remote region*)

1.4.5 กฎเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับของสหภาพยุโรปที่เกี่ยวกับสุขอนามัยโรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์

1) กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ประกาศใช้ในปี พ.ศ.2549

ในปี พ.ศ.2549 ได้มีการประกาศใช้กฎระเบียบสหภาพยุโรป จำนวน 3 ฉบับ⁸⁴ ได้แก่

(1) กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 852/2004 ว่าด้วยสุขอนามัยทางของวัตถุดิบที่จะนำมาเป็นอาหาร (*Regulation (EC) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs*) ประกาศใช้ ณ วันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2549

(2) กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 853/2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยเฉพาะสำหรับอาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ (*Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin*) ประกาศใช้ ณ วันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2549

(3) กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 854/2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับองค์กรควบคุมอย่างเป็นทางการสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภค

⁸⁴ European Commission (2006). Food Hygiene – Basic Legislation. Retrieved March 21, 2019 from

ของมนุษย์ (Regulation (EC) 854/2004 laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption) ประกาศใช้ ณ วันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2549

2) หลักการของกฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ประกาศใช้ในปี พ.ศ.2549

หลักการของกฎระเบียบสหภาพยุโรปทั้ง 3 ฉบับข้างต้นออกโดยคำนึงถึงหลักการดังต่อไปนี้

(1) ความรับผิดชอบในเรื่องความปลอดภัยของอาหารของผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

(2) เพื่อเพิ่มความมั่นใจทางด้านความปลอดภัยของอาหารตลอดทุกระบวนการที่มาของอาหารตั้งแต่ขั้นต้นตอนแรกของกระบวนการผลิต

(3) ทำให้ทุกระบวนการผลิตเป็นไปตามหลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร

(4) มีการกำหนดให้ขึ้นทะเบียนและขออนุมัติสถานประกอบการในการผลิตอาหาร

(5) พัฒนาคู่มือการปฏิบัติที่ดีเพื่อสุขอนามัยหรือเพื่อให้เป็นไปตามหลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารทุกระบวนการให้สอดคล้องกับกฎเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับ ทั้งนี้การผลิตอาหารสำหรับบริโภคเป็นการส่วนตัว (private consumption) ไม่อยู่ภายใต้บังคับของกฎเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับเหล่านี้

3) กฎระเบียบสหภาพยุโรปเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์

สหภาพยุโรปได้บัญญัติกฎระเบียบสหภาพยุโรปเพื่อบังคับใช้สำหรับผู้ประกอบกิจการผลิตอาหารที่มีแหล่งที่มาจากสัตว์โดยเฉพาะ (hygiene of foodstuffs of animal origin) อีกฉบับหนึ่งซึ่งถือได้ว่าเป็นกฎระเบียบสหภาพยุโรปฉบับที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์โดยตรง คือ กฎระเบียบสหภาพยุโรป ที่ 853/2004 ซึ่งได้วางหลักเกณฑ์สุขอนามัยเฉพาะของอาหารที่มีแหล่งกำเนิดมาจากสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin) โดยประกาศใช้ ณ วันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2547 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม ลงวันที่ 1 มกราคม พ.ศ.2549 โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อวางมาตรการความปลอดภัยของอาหาร (food safety) และการสาธารณสุข (public health) โดยได้ระบุขอบเขตของการควบคุมการฆ่าสัตว์ตามกฎระเบียบสหภาพยุโรป และระบุยกเว้นการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศซึ่งเป็นการฆ่าเพื่อบริโภคเฉพาะตัว (private domestic consumption) หรือการฆ่าสัตว์เพื่อบริโภคจำนวนน้อย ทั้งนี้ในภาคผนวกของกฎระเบียบสหภาพยุโรปฉบับดังกล่าว ได้ระบุการกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และวิธีการฆ่าสัตว์ รวมถึงการ

ขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ ซึ่งปรากฏอยู่ในภาคผนวกที่ 3 (Annex III) โดยฉบับวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2547 ได้จำแนกโรงฆ่าสัตว์ของสัตว์แต่ละประเภทออกเป็นหมวด ๆ โดยหมวดที่ 1 (Section I: Meat of domestic ungulates)⁸⁵ ได้กำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับเนื้อสัตว์จากสัตว์กีบ ได้แก่ สัตว์ตระกูลโค และกระบือ สุกร แพะ แกะและสัตว์กีบที่เลี้ยงไว้เพื่อการบริโภค ซึ่งฉบับแก้ไขเพิ่มเติม วันที่ 1 มกราคม พ.ศ.2549 ได้เพิ่มเติมประเภทของสัตว์ในตระกูลโคกระบืออีก 2 ประเภท คือ จามรี และ โคชีบู (Yak or zebu animals are also domestic bovines) นอกจากนี้ยังได้ระบุถึงสัตว์ป่าที่นำมาเลี้ยงเพื่อการบริโภค (Farmed Game) ได้แก่ สัตว์ปีกจำพวกที่บินไม่ได้ (ratites⁸⁶) ที่เลี้ยงไว้เพื่อการบริโภคและสัตว์บกอื่น ๆ ที่เลี้ยงไว้เพื่อการบริโภค เช่น กวางเรนเดีย (Reindeer)⁸⁷ เป็นต้น และหมวดที่ 2 (Section II: Meat from poultry⁸⁸ and lagomorphs⁸⁹) ได้กำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ปีก ยกเว้นสัตว์ปีกจำพวกที่บินไม่ได้และสัตว์ตระกูลกระต่ายกับสัตว์ฟันแทะ กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 853/2004 ได้บัญญัติตัวบทแบ่งออกเป็น 4 บรรพ (Chapters) ได้แก่

(1) บรรพที่ 1 บทเบ็ดเสร็จทั่วไป (Chapter I: General Provision) ได้แก่ข้อบัญญัติข้อที่ 1-2 ซึ่งได้บัญญัติถึงการกำหนดขอบเขตและการให้นิยามต่าง ๆ

(2) บรรพที่ 2 พันธกรณีของผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Chapter II: Food business operators' obligations) ได้แก่ข้อบัญญัติข้อที่ 3-6 ซึ่งได้บัญญัติกำหนดภาระหน้าที่ของสถานประกอบการที่จะต้องขึ้นทะเบียนและต้องได้รับการรับรองการประกอบธุรกิจ การทำเครื่องหมายเกี่ยวกับสุขอนามัย รวมทั้งการมีการกำหนดเรื่องผลิตภัณฑ์ที่มาจากเนื้อสัตว์ที่นำเข้าจากนอกสหภาพยุโรปอีกด้วย

⁸⁵ Domestic ungulates mean domestic bovine (including Bubalus and Bison species), porcine, ovine and caprine animals, and domestic solipeds

⁸⁶ Ratites means a bird with a flat breastbone especially: any of various mostly flightless birds (such as an ostrich, rhea, emu, moa, or kiwi) with small or rudimentary wings and no keel on the sternum that are probably of polyphyletic origin and are assigned to a number of different orders

⁸⁷ European Commission Health and Consumer Protection Directorate-General (2009). Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin. Retrieved March 21, 2019 from https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/vagledningarkontrollhandbocker/guidance_doc_853-2004-new_en.pdf

⁸⁸ Poultry means farmed birds, including birds that are not considered as domestic but which are farmed as domestic animals, with the exception of ratites

⁸⁹ Lagomorphs means rabbits, hares and rodents

(3) บรรพที่ 3 กิจการค้าขาย (Chapter III: Trade) ได้แก่ข้อบัญญัติข้อที่ 7-8 ได้บัญญัติกำหนดเรื่องเกี่ยวกับกิจการค้าขายเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ได้แก่ ไข่ จะต้องมีการยื่นยื่นทั้งเอกสารปกติและเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ ต้องมีใบอนุญาตประกอบกิจการค้าขายเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ รวมถึงการรับประกันว่าปราศจากเชื้อซัลโมเนลลา⁹⁰ ที่ก่อโรค ซัลโมเนลโลซิส⁹¹

(4) บรรพที่ 4 บทบัญญัติสุดท้าย (Chapter IV: Final Provisions) ได้แก่ข้อบัญญัติข้อที่ 9-15 ได้บัญญัติถึงบทเฉพาะกาล และการให้อำนาจในการปรับปรุงแก้ไขภาคผนวกที่ 2 และ 3 (Annex II and Annex III) ของกฎระเบียบสหภาพยุโรป อาจจะปรับปรุงแก้ไขได้ตามสถานการณ์เพื่อพัฒนาหลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติที่ดีของสถานประกอบการให้เป็นไปตามหลักมาตรฐานระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร หรือตามเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป หรือตามคำแนะนำทางวิทยาศาสตร์ประกอบกับความเสี่ยงใหม่ที่อาจเกิดขึ้นได้ หรือตามบรรทัดฐานทางจุลชีววิทยาและการควบคุมอุณหภูมิของวัตถุดิบที่จะใช้ผลิตอาหาร หรือตามรูปแบบพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งการปรับปรุงแก้ไขภาคผนวกที่ 2 และ 3 นี้จะต้องไม่ขัดต่อสาระสำคัญของกฎระเบียบสหภาพยุโรปฉบับนี้ รวมถึงได้บัญญัติเกี่ยวกับกระบวนการที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ อาทิเช่น การวินิจฉัยเฉพาะสิ่ง (Specific decisions) วิธีพิจารณาของ

⁹⁰ เชื้อซัลโมเนลลา (Salmonella) อยู่ในวงศ์เอนเทอโรแบคทีเรียซีอี (family Enterobacteriaceae) เป็นแบคทีเรียรูปแท่งแกรมลบที่ไม่สร้างสปอร์ ขนาดประมาณ 2-3 x 0.4-0.6 ไมครอน เชื้อซัลโมเนลลาคูทุกชนิดยกเว้น *S. Gallinarium-Pullorum* จะมีแฟลเจลลัม (flagella) ช่วยในการเคลื่อนไหว เชื้อสามารถย่อยน้ำตาลกลูโคส ริควิวส์ไนเตรท (reduce nitrate) แต่ไม่สร้างไซโตโครมออกซิเดส (cytochrome oxidase) และไม่สามารถย่อยน้ำตาลแลคโตส อย่างไรก็ตามพบว่าร้อยละ 1 ของเชื้อสามารถย่อยน้ำตาลแลคโตสได้ซึ่งอาจจะทำให้ไม่สามารถแยกเชื้อได้ถ้าทำการเพาะเลี้ยงเชื้อในอาหารเลี้ยงเชื้อแมคคองกี (MacConkey) เพียงอย่างเดียว คุณสมบัติในกระบวนการเผาผลาญน้ำตาลที่แตกต่างกันมีส่วนช่วยในการจำแนกซีโรไทป์ (serotypes) ของเชื้อ เช่น *S. Typhi* จะเป็นเชื้อซัลโมเนลลาเพียงชนิดเดียวที่ไม่สร้างแก๊สจากการย่อยสลายน้ำตาล เชื้อมีชีวิตรอดได้นานหลายวันในแหล่งน้ำตามธรรมชาติ น้ำใต้ดินหรือน้ำทะเลและมีชีวิตรอดได้นานหลายเดือนในไข่หรือหอยนางรมที่มีการปนเปื้อนเชื้อ

⁹¹ โรคซัลโมเนลโลซิส (Salmonellosis) เกิดจากการติดเชื้อแบคทีเรียแกรมลบในสกุลซัลโมเนลลา (genus Salmonella) ในทางคลินิกสามารถแบ่งการติดเชื้อซัลโมเนลลาในมนุษย์ออกเป็น 2 กลุ่มเนื่องจากลักษณะทางคลินิกมีความแตกต่างกันได้แก่

1. โรคไข้เอนเทอริก (Enteric fever) หรือ ไข้ทัยฟอยด์ ประกอบด้วยไข้รากสาด (typhoid fever) เกิดจากการติดเชื้อ *Salmonella Typhi* และไข้รากสาดน้อย (paratyphoid fever) เกิดจากการติดเชื้อ *Salmonella Paratyphi* ชนิดเอ บีหรือซี (A, B or C)

2. โรคซัลโมเนลโลซิสกลุ่มที่ไม่ใช่ไทฟอยด์ (Non-typhoidal salmonellosis: NTS) เกิดจากการติดเชื้อ *Salmonella* serotype อื่น ที่ไม่ใช่ซีโรไทป์ *Salmonella Typhi* และ *Salmonella Paratyphi*

คณะกรรมการ (Committee procedure) การให้คำปรึกษาขององค์การความปลอดภัยอาหารยุโรป (Consultation of the European Food Safety Authority) เป็นต้น

4) กฎระเบียบสหภาพยุโรปเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์สำหรับสัตว์กีบ

หลักเกณฑ์และมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ที่สหภาพยุโรปบังคับใช้ ได้แก่ กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 853/2004 ได้บัญญัติข้อกำหนดสำหรับเนื้อ โดยปรากฏในภาคผนวกที่ 1 2 และ 3 (Regulation (EC) 853/2004 Requirements for meat - Annexes I, II & III) โดยหลักเกณฑ์สำหรับโรงฆ่าสัตว์สำหรับสัตว์กีบ (domestic ungulates) ซึ่งปรากฏในภาคผนวกที่ 3 หมวดที่ 1 (Annex III Specific Requirement, Section I: Meat of Domestic Ungulates)

(1) บรรพที่ 1 การขนส่งสัตว์มีชีวิตไปยังโรงฆ่าสัตว์ (Chapter I: Transport of Live Animals to The Slaughterhouse)

ผู้ประกอบการกิจการอาหารที่ขนส่งสัตว์ที่มีชีวิตไปสู่โรงฆ่าสัตว์ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

ก) ในระหว่างการรวบรวมสัตว์และการขนส่งสัตว์ต้องได้รับการดูแลโดยไม่ให้เกิดความเครียดกับสัตว์โดยไม่จำเป็น

ข) สัตว์ที่มีอาการป่วย ต้องแยกออกจากฝูงสัตว์เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค การเคลื่อนย้ายสัตว์ป่วยไปยังโรงฆ่าสัตว์ต้องได้รับอนุญาตก่อน

(2) บรรพที่ 2 ข้อกำหนดสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Chapter II: Requirements for slaughterhouses)

กล่าวโดยสรุป บรรพนี้กำหนดให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ของสัตว์กีบนั้น ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อกำหนดในบรรพนี้ อาทิเช่น

ก) โรงฆ่าสัตว์ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอ ถูกสุขลักษณะและมีสภาพเหมาะสม

ข) มีคอกและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ โดยสิ่งอำนวยความสะดวกเหล่านี้ต้องติดตั้งที่ให้สัตว์กินน้ำได้และถ้าจำเป็นก็ต้องมีที่ให้อาหารด้วย

ค) ต้องสามารถป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคได้ โดยต้องสามารถทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียสหรือวิธีการทำให้ปราศจากเชื้อด้วยวิธีอื่นที่เทียบเท่ากันได้

ง) ภายในโรงฆ่าสัตว์ต้องแยกสัดส่วนให้เหมาะสมสำหรับทำความสะอาด การชักล้างและการทำให้ปราศจากเชื้อ

จ) มีพื้นที่แยกสำหรับสัตว์ปกติและสัตว์ป่วย และ

ฉ) มีห้องเก็บรักษาเนื้อสัตว์หรือชิ้นส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคของมนุษย์ เป็นต้น

(3) บรรพที่ 3 ข้อกำหนดสำหรับโรงฆ่าและ (Chapter III: Requirements for Cutting Plants)

ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจำเป็นต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าการตัดแต่งซากสัตว์ได้มีกระบวนการที่หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องดำเนินการให้มีในทุก ๆ กระบวนการ อาทิเช่น

ก) ต้องมีการแยกในแต่ละชุดการผลิต

ข) มีห้องตัดแต่งที่เป็นไปตามบทบัญญัติ

ค) ต้องมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือด้วยน้ำประปาเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค โดยต้องจัดให้คนงานที่สัมผัสเนื้อสัตว์เข้าถึงอุปกรณ์ล้างมือได้โดยสะดวก

ง) มีห้องเก็บรักษาเนื้อสัตว์แยกประเภทที่สามารถจำแนกเวลาในการจัดเก็บได้ และมีภาชนะหรือวัสดุหีบห่อที่ป้องกันการปนเปื้อนได้

(4) บรรพที่ 4 สุขลักษณะการฆ่าสัตว์ (Chapter IV: Slaughter Hygiene)

ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารที่ดำเนินการโรงฆ่าสัตว์ ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด อาทิเช่น

ก) เมื่อขนส่งสัตว์มาถึงโรงฆ่าสัตว์ ต้องมีระยะเวลาให้สัตว์พักก่อนเข้าสู่กระบวนการฆ่าสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

ข) การฆ่าสัตว์ต้องดำเนินการโดยไม่ล่าช้า

ค) ต้องระบุตัวสัตว์ที่จะเข้าสู่กระบวนการฆ่าสัตว์ในแต่ละชุดการผลิต โดยสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ง) ซากสัตว์ต้องไม่ปนเปื้อนสิ่งปนเปื้อน หากชิ้นส่วนใดสัมผัสกับสิ่งปนเปื้อนต้องมีการตัดทิ้งออกไป

จ) ซากสัตว์และอวัยวะภายในต้องไม่สัมผัสกับพื้น ผนังหรือส่วนควบอื่น ๆ ของโรงฆ่าสัตว์

ฉ) ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ เพื่อให้แน่ใจว่าการตรวจซากของสัตว์ที่ถูกฆ่าทั้งหมด (*post-mortem inspection*⁹²) จะดำเนินการ

⁹² Post-mortem inspection covers the inspection of the carcasses and parts of meat and poultry used for human food.

ภายใต้เงื่อนไขที่เหมาะสมตามระเบียบ หากพบความผิดปกติหรือพบพยาธิสภาพของชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ต้องทิ้งชิ้นส่วนนั้นหรือทำลายทิ้งทั้งหมด

ในบรรพนี้ยังกำหนดถึงการจัดการอวัยวะภายในแต่ละอย่าง เช่น ไต กระเพาะอาหาร ลำไส้ เลือด ฯลฯ ด้วย

(5) บรรพที่ 5 สุขลักษณะการฆ่าและและการเลาะกระดูก (*Chapter V: Hygiene during Cutting and Boning*)

ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหารที่ดำเนินการโรงฆ่าสัตว์ ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอาทิเช่น

ก) กำหนดให้สามารถผ่าครึ่งซีกซากสัตว์ได้ไม่เกิน 3 ตัว ณ โรงฆ่าสัตว์ ถ้ามีจำนวนซากมากกว่านั้นต้องดำเนินการ ณ โรงตัดแต่งซากสัตว์

ข) ต้องให้ความระมัดระวังอย่างยิ่งในการป้องกันการปนเปื้อนหรือลดการปนเปื้อน

ค) ซากสัตว์ที่จะเข้าสู่ขั้นตอนการตัดแต่งต้องนำเข้าไปในบริเวณตัดแต่งเท่าที่จำเป็น

ง) ในระหว่างการตัดแต่งซาก การเลาะกระดูก การตัดเล็ม การหันและการบรรจุหีบห่อต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ และการเก็บรักษาสำหรับอวัยวะภายในต้องเก็บรักษา ณ อุณหภูมิไม่เกิน 3 องศาเซลเซียสและไม่เกิน 7 องศาเซลเซียสสำหรับเนื้อสัตว์ประเภทอื่น และต้องมีอุณหภูมิในห้องตัดแต่งไม่เกิน 12 องศาเซลเซียส

จ) ห้องตัดแต่งต้องแยกประเภทของซากสัตว์ตามแต่ละชนิด เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนข้ามกันไปมา (*cross-contamination*⁹³) จึงต้องแยกการตัดแต่งแต่ละประเภทของซากสัตว์ออกจากกัน ทั้งนี้ต้องแยกทั้งประเภทของซากสัตว์ที่จะเข้าสู่ขั้นตอนการตัดแต่งและบุคคลที่ทำหน้าที่ตัดแต่งซากสัตว์ด้วย

ฉ) กรณีที่มีการตัดแต่งซาก ณ โรงฆ่าสัตว์ ซากสัตว์จะต้องแช่เย็นหรือนำเข้าห้องเย็น (*chilling or refrigerating room*) โดยเร็วที่สุด รวมถึงซากสัตว์ที่อยู่ระหว่างการรอตัดแต่งด้วย

(6) บรรพที่ 6 การฆ่าสัตว์กรณีฉุกเฉินนอกโรงฆ่าสัตว์ (*Chapter VI: Emergency Slaughter outside the Slaughterhouse*)

⁹³ Cross-contamination is the physical movement or transfer of harmful bacteria from one person, object or place to another. Preventing cross-contamination is a key factor in preventing foodborne illness

ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์จากสัตว์กักขังที่ได้รับ การฆ่ากรณีฉุกเฉินนอกโรงฆ่าสัตว์สามารถนำมาใช้บริโภคได้เฉพาะในกรณีที่เป็นไปตาม ข้อกำหนดต่อไปนี้เท่านั้น ได้แก่

ก) เป็นสัตว์สุขภาพดี แต่ประสบอุบัติเหตุจนไม่อาจเคลื่อนย้ายสัตว์นั้นมายัง โรงฆ่าสัตว์ได้ จำเป็นต้องฆ่าสัตว์นอก โรงฆ่าสัตว์ด้วยเหตุผลความจำเป็นที่เป็นไปตามหลักสวัสดิ ภาพสัตว์

ข) สัตวแพทย์ได้ทำการตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า (*ante-mortem inspection*⁹⁴) สำหรับ สัตว์ตัวนั้นแล้ว

ค) สัตว์ที่ได้ทำการฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ต้องนำไปยังโรงฆ่าสัตว์อย่างรวดเร็ว ที่สุดและต้องดำเนินการอย่างมีสุขลักษณะที่ถูกต้องเหมาะสม ต้องตัดหรือนำกระเพาะอาหารและ ลำไส้ออกจากตัวสัตว์ที่ฆ่าแล้ว แต่ไม่ให้ตัดหรือนำอวัยวะภายในอื่นออกจากตัวสัตว์ ทั้งนี้ต้องอยู่ใน ความควบคุมของสัตวแพทย์ สำหรับอวัยวะภายในที่ตัดหรือนำออกจากตัวสัตว์ที่ฆ่าแล้ว ต้องนำ ส่งไปพร้อมกับซากสัตว์นั้นด้วยและต้องระบุให้ชัดเจนว่าเป็นส่วนของสัตว์ที่ถูกฆ่าแล้ว

ง) ถ้าการฆ่าสัตว์และเคลื่อนย้ายซากสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์ต้องใช้เวลามากกว่า 2 ชั่วโมง ต้องมีการแช่เย็นซากสัตว์ ยกเว้นกรณีที่สภาพอากาศที่หนาวเย็นในแต่ละพื้นที่ อาจจะได้รับยกเว้น

จ) ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารหรือผู้เลี้ยงสัตว์ จะต้องแสดงและนำส่ง ประวัติการรักษาโรคและประวัติใช้ยาของสัตว์แต่ละตัวด้วย โดยต้องระบุรายละเอียดการให้ การรักษาและการให้ยา ตลอดจนวันที่หยุดให้การรักษาหรือวันที่หยุดให้ยา

ฉ) สัตวแพทย์ จะต้องแสดงและนำส่งบันทึกผลการตรวจก่อนทำการฆ่าสัตว์ ของสัตวแพทย์ โดยต้องระบุเหตุผลที่ต้องทำการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ว่าจะเกิดผลดีอันใด และ ต้องระบุวันเวลาที่ทำการฆ่าสัตว์ ระบุเหตุผลความจำเป็นที่ต้องทำการฆ่าสัตว์อย่างฉุกเฉิน รวมถึง การดำเนินการรักษาสัตว์และหรือการให้ยาทุก ๆ อย่างก่อนที่จะตัดสินใจทำการฆ่าสัตว์อย่างฉุกเฉิน นอกโรงฆ่าสัตว์ โดยบันทึกฉบับต้องส่งมาพร้อมกับซากสัตว์มายังโรงฆ่าสัตว์ด้วย

ช) การฆ่าสัตว์ต้องกระทำเท่าที่เพียงพอต่อการบริโภคของมนุษย์เท่านั้น เมื่อนำซากสัตว์มายังโรงฆ่าสัตว์แล้วต้องทำการตรวจสอบสัตว์หลังฆ่า (*post-mortem inspection*) และอาจจะ มีการทดสอบเพิ่มเติมสำหรับซากสัตว์ที่ทำการฆ่ากรณีฉุกเฉินนอกโรงฆ่าสัตว์

⁹⁴ Ante-mortem inspection means inspection of live animals prior to slaughter to ensure adherence to rules about cruelty, and to avoid putting sick or harassed animals into the abattoir buildings and the slaughter chain. The objective is to avoid contamination of premises and meat by infective material.

ข) ผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหารต้องปฏิบัติตามคำแนะนำใด ๆ ก็ตามเกี่ยวกับการใช้เนื้อสัตว์ของสัตว์แพทย์ของรัฐ ภายหลังจากการตรวจหลังฆ่าสัตว์แล้ว

ฅ) ผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหาร จะไม่สามารถวางจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้จากสัตว์ที่ได้รับการฆ่าในกรณีฉุกเฉินนอกโรงฆ่าสัตว์ ยกเว้นได้รับเครื่องหมายสุขลักษณะพิเศษ ซึ่งจะแตกต่างกับเครื่องหมายสุขลักษณะที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบสหภาพยุโรป หรือเครื่องหมายที่กำหนดไว้ในภาคผนวก 2 หมวดที่ 1 ของกฎระเบียบสหภาพยุโรปฉบับนี้ แต่อย่างไรก็ตามหลักเกณฑ์ปฏิบัตินี้อาจจะดำเนินการตามกฎหมายภายในประเทศของแต่ละประเทศสมาชิก

(7) บรรพที่ 7 การเก็บรักษาและการขนส่ง (Chapter VII: Storage and Transport)

ก) เว้นแต่มีบทบัญญัติอื่น ๆ ระบุไว้ การตรวจหลังการฆ่าต้องปฏิบัติโดยทันที

ข) การแช่เย็นควรกระทำตั้งแต่ในโรงฆ่าสัตว์เพื่อให้แน่ใจว่าอุณหภูมิของซากสัตว์ต้องไม่เกิน 3 องศาเซลเซียสสำหรับอวัยวะภายในและ 7 องศาเซลเซียสสำหรับเนื้อสัตว์ประเภทอื่น ๆ ในระหว่างการดำเนินการแช่เย็นต้องมีการระบายอากาศที่เพียงพอเพื่อป้องกันการควบแน่นบนพื้นผิวของเนื้อสัตว์ ซึ่งจะทำให้มีหยดน้ำบนพื้นผิวของเนื้อสัตว์

ค) ถ้าจำเป็นต้องแช่แข็ง (freezing) ต้องดำเนินการโดยไม่ล่าช้า แต่ต้องคำนึงถึงระยะเวลาที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างเสถียรก่อนทำการแช่แข็ง

ง) สำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์ต้องมีการบรรจุหีบห่อแยกประเภทสัตว์และแยกประเภทชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ หรือมีการขนส่งต่างเวลากัน อย่างไรก็ตามทั้งการจัดเก็บและการขนส่งต้องระมัดระวังการปนเปื้อนอยู่โดยตลอด

5) กฎระเบียบสหภาพยุโรปเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์สำหรับสัตว์ปีกและสัตว์ตระกูลกระต่าย

(1) บรรพที่ 1 การขนส่งสัตว์มีชีวิตไปยังโรงฆ่าสัตว์ (Chapter I: Transport of Live Animals to The Slaughterhouse)

ผู้ประกอบธุรกิจอาหารที่ขนส่งสัตว์ที่มีชีวิตไปสู่โรงฆ่าสัตว์ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

ก) ในระหว่างการรวบรวมสัตว์และการขนส่งสัตว์ต้องได้รับการดูแลโดยไม่ก่อให้เกิดความเครียดกับสัตว์โดยไม่จำเป็น

ข) สัตว์ที่มีอาการป่วย ต้องแยกออกจากฝูงสัตว์เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค การเคลื่อนย้ายสัตว์ป่วยไปยังโรงฆ่าสัตว์ต้องได้รับอนุญาตก่อน

ค) อุปกรณ์สำหรับการขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์ ต้องทำจากวัสดุที่สามารถทนต่อการกัดกร่อนได้ ทำความสะอาดและทำการฆ่าเชื้อได้ง่าย สามารถชำระล้างได้ทันทีหลังจาก

ทำการขนส่ง อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับขนส่งสัตว์ที่มีชีวิต ต้องทำความสะอาดและทำการฆ่าเชื้อก่อนใช้ซ้ำทุกครั้ง

(2) บรรพที่ 2 ข้อกำหนดสำหรับ โรงฆ่าสัตว์ (Chapter II: Requirements for slaughterhouses)

ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าการก่อสร้าง การจัดวางและอุปกรณ์ของโรงฆ่าสัตว์สำหรับสัตว์ปีกหรือสัตว์ตระกูลกระต่าย มีคุณสมบัติตรงตามข้อกำหนดอาทิเช่น

ก) ต้องมีห้องพักหรือพื้นที่รองรับสำหรับการรับสัตว์และสำหรับเพื่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า

ข) ต้องหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน โดยมีห้องหรือพื้นที่ที่เพียงพอต่อการดำเนินงานที่แยกระหว่างห้องทำให้สัตว์หมดสติ การเอาเลือดออกจากตัวสัตว์ การถอนขนและการส่งเนื้อสัตว์ไปยังส่วนต่าง ๆ

ค) ต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ที่ป้องกันการสัมผัสระหว่างเนื้อสัตว์กับพื้น ผนัง และส่วนควบต่าง ๆ

ง) ต้องออกแบบสายการผลิตที่หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม ไปมาระหว่างส่วนต่าง ๆ ของกระบวนการฆ่าสัตว์ เครื่องมือที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องสามารถฆ่าเชื้อได้ด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียสหรือมีระบบทางเลือกอื่นที่มีผลเทียบเท่ากัน

จ) ต้องมีห้องเย็นที่สามารถปิดล็อกได้สำหรับการเก็บรักษาเนื้อสัตว์และมีห้องที่แยกต่างหากสำหรับเก็บเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์

ฉ) ต้องมีสถานที่แยกต่างหากพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมสำหรับการทำความสะอาด ขั้วระด้างและฆ่าเชื้อโรค

ช) ต้องมีห้องพักสำหรับสัตว์แพทย์

(3) บรรพที่ 3 ข้อกำหนดสำหรับ โรงชำแหละ (Chapter III: Requirements for Cutting Plants)

ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าโรงตัดแต่งซากสัตว์ ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด อาทิเช่น

ก) โรงตัดแต่งซากสัตว์ ต้องถูกออกแบบและก่อสร้างให้หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องมั่นใจได้ว่าต้องมีการแยกระหว่างชุดการผลิตที่แตกต่างกัน

ข) มีห้องสำหรับจัดเก็บแยกแยะระหว่างเนื้อสัตว์ที่ได้รับการบรรจุหีบห่อแล้วและเนื้อสัตว์ที่ยังไม่ได้รับการบรรจุหีบห่อ ลักษณะการจัดเก็บดังกล่าว ต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนของเนื้อสัตว์ได้

ค) ต้องมีห้องตัดแต่งซากสัตว์ ที่สอดคล้องกับข้อกำหนดที่บัญญัติไว้ในบรรพที่ 5

ง) ต้องมีอุปกรณ์กักน้ำสำหรับบุคคลที่ปฏิบัติงาน ณ โรงตัดแต่งซากใช้ล้างมือได้ เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคและลดการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์

จ) ต้องมีเครื่องมือที่สามารถฆ่าเชื้อได้ด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียสหรือสามารถฆ่าเชื้อได้ด้วยวิธีที่ไม่แตกต่างกัน

ฉ) ผู้ประกอบการด้านอาหารจำเป็นต้องมีห้องเอาอวัยวะภายในออก (Evisceration⁹⁵) แยกต่างหาก สำหรับการผลิตตับห่านหรือตับเป็ดหรือที่เรียกว่าฟัวกรา (foie gras⁹⁶)

(4) บรรพที่ 4 สุขลักษณะการฆ่าสัตว์ (Chapter IV: Slaughter Hygiene)

ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารที่ดำเนินการ โรงฆ่าสัตว์ปฏิบัติตามข้อกำหนด อาทิเช่น

ก) การฆ่าสัตว์ปีกและสัตว์ตระกูลกระต่ายต้องกระทำในโรงฆ่าสัตว์เท่านั้น ยกเว้น ห่านหรือเป็ดที่เลี้ยงไว้เพื่อการผลิตฟัวกรา และ

(ก) สัตว์ปีกอื่น ๆ ที่ไม่ได้อยู่ในบทบัญญัติ แต่หากมีการฆ่าสัตว์ ณ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ ต้องปฏิบัติตามบรรพที่ 6

(ข) สัตว์ป่าที่นำมาเลี้ยงในฟาร์ม (farmed game) หากทำการฆ่าสัตว์ ณ สถานที่เลี้ยงสัตว์ ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติในหมวดที่ 3⁹⁷

(ค) สัตว์ป่าขนาดเล็ก (small wild game) ตามบทบัญญัติในหมวดที่ 4 บรรพที่ 3⁹⁸

⁹⁵ Evisceration is the removal of viscera (internal organs, especially those in the abdominal cavity) and may refer to: Disembowelment, removal of the internal organs of an animal.

⁹⁶ Foie gras is considered a luxury food product made of the liver of a duck or goose that has been especially fattened.

⁹⁷ 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

⁹⁸ Section IV: Wild Game Meat, 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.

ข) ผู้ประกอบการ โรงฆ่าสัตว์ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ เพื่อให้แน่ใจว่าการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าจะดำเนินการภายใต้เงื่อนไขที่เหมาะสม

ค) ในกรณีที่สถานประกอบการได้รับอนุญาตให้ฆ่าสัตว์หลายชนิดหรือเพื่อจัดการกับสัตว์ปีกจำพวกที่บินไม่ได้ที่เลี้ยงในฟาร์ม (*farmed ratites*) และสัตว์ป่าขนาดเล็ก ควรระวังป้องกันการปนเปื้อนข้ามกันไปมา โดยการแยกพื้นที่ออกจากกันทั้งในเวลาปฏิบัติงานหรือในพื้นที่ของการดำเนินงานที่ปฏิบัติการในแต่ละชนิดสัตว์ ต้องมีห้องเก็บรักษาแยกต่างหากสำหรับการรับและจัดเก็บซากของสัตว์ปีกจำพวกที่บินไม่ได้หลังที่ถูกฆ่าและสำหรับสัตว์ป่าขนาดเล็ก

ง) สัตว์ที่นำเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ จะต้องดำเนินการฆ่าโดยไม่ชักช้า

จ) การทำให้สัตว์หมดสติ การเอาเลือดออก การเลาะหนังและการถอนขน รวมถึงการนำเอาเครื่องในออกจากซากสัตว์หรือการตัดแยกชิ้นส่วนซาก ต้องทำโดยไม่ชักช้าและต้องระมัดระวังการปนเปื้อน โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องมีการป้องกันการรั่วไหลและปนเปื้อนของระบบทางเดินอาหารในระหว่างนำเอาเครื่องในออกจากซากสัตว์

ฉ) ผู้ประกอบการ โรงฆ่าสัตว์ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ เพื่อให้แน่ใจว่าการตรวจหลังการฆ่า จะดำเนินการภายใต้เงื่อนไขที่เหมาะสมและ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ต้องได้รับการตรวจอย่างถูกต้องและเข้มงวด

ช) ภายหลังจากตรวจหลังการฆ่า ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(ก) ชิ้นส่วนที่ไม่เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์จะต้องถูกตัดออก โดยเร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้และต้องนำออกไปจากพื้นที่ส่วนที่สะอาดของโรงฆ่าสัตว์

(ข) เนื้อสัตว์ที่ได้รับการตัดสินว่าไม่เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์ และชิ้นส่วนที่บริโภคไม่ได้จะต้องไม่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์

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.

(ค) อวัยวะภายในหรือชิ้นส่วนของอวัยวะภายในที่เหลืออยู่ในซากสัตว์ ยกเว้นไต ต้องนำออกออกทั้งหมดอย่างรวดเร็วที่สุด เว้นแต่จะได้รับอนุญาตโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

ข) ภายหลังจากการตรวจหลังฆ่าและการนำเอาอวัยวะภายในออกจากซากสัตว์ ต้องทำความสะอาดซากสัตว์และแช่เย็นให้เร็วที่สุด โดยต้องควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส จนกว่าจะเข้าสู่ขั้นตอนการตัดแต่งซากสัตว์

ฅ) เมื่อนำซากสัตว์เข้าสู่กระบวนการแช่เย็น ต้องคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้

(ก) ควรระมัดระวังในทุกครั้งเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน โดยคำนึงถึงพารามิเตอร์ต่าง ๆ เช่น น้ำหนักซาก อุณหภูมิ น้ำ ปริมาณกับทิศทางการไหลของน้ำ และเวลาที่ใช้ในกระบวนการแช่เย็น

(ข) เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ต้องล้างทำความสะอาดและทำการฆ่าเชื้อทุกครั้งที่เป็นและต้องล้างทำความสะอาดและทำการฆ่าเชื้ออย่างน้อยวันละครั้ง

ฅ) สัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วย และสัตว์จากมาตรการการกำจัด โรคสัตว์หรือการควบคุมโรคสัตว์ ต้องไม่ถูกฆ่าในโรงฆ่า ยกเว้นได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่มีอำนาจ ในกรณีที่ได้รับอนุญาตให้ทำการฆ่าได้ ต้องกระทำภายใต้การกำกับดูแลอย่างเป็นทางการและต้องมีขั้นตอนในการป้องกันการปนเปื้อนอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้โรงฆ่าสัตว์จะต้องทำความสะอาดและทำการฆ่าเชื้อก่อนที่จะเปิดดำเนินการอีกครั้งหนึ่ง

(5) บรรพที่ 5 สุขลักษณะระหว่างและภายหลังการชำแหละและการเลาะกระดูก
(Chapter V: Hygiene during and after Cutting and Boning)

ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าโรงตัดแต่งซากสัตว์ ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด อาทิเช่น

ก) การทำงานเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ ต้องได้รับการจัดการเพื่อป้องกันหรือลดการปนเปื้อน ด้วยเหตุนี้ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารจึงต้องให้ความสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งว่า

(ก) เนื้อสัตว์ที่จะตัดแต่งต้องกระทำภายในห้องตัดแต่งซากสัตว์

(ข) ในระหว่างการตัด การเลาะกระดูก การตัดเล็ม การหั่น การบรรจุหีบห่อ และการบรรจุ อุณหภูมิของเนื้อสัตว์ต้องไม่เกิน 4 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิของห้องตัดแต่งต้องไม่เกิน 12 องศาเซลเซียสหรือใช้ระบบทางเลือกที่ให้ผลที่เทียบเท่ากัน

(ค) ในกรณีที่โรงตัดแต่งซากสัตว์ได้รับการอนุมัติให้มีการตัดแต่งเนื้อสัตว์ของสัตว์หลายชนิด ควรมีมาตรการป้องกันเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามกันไปมา โดยมีการแยกพื้นที่ตัดแต่งหรือแยกเวลาในการดำเนินการ

ข) สำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์ต้องมีการบรรจุหีบห่อแยกประเภทสัตว์และแยกประเภทชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ หรือมีการขนส่งต่างเวลากัน อย่างไรก็ตามทั้งการจัดเก็บและการขนส่งต้องระมัดระวังการปนเปื้อนอยู่โดยตลอด

6) บรรพที่ 6 การฆ่าสัตว์ ณ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ (Chapter VI: Slaughter on the Farm)

ผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหารอาจทำการฆ่าสัตว์ปีกได้ตามที่บัญญัติไว้ในบรรพที่ 4 โดยต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจและปฏิบัติตามข้อกำหนด อาทิเช่น

ก) ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ต้องได้รับการตรวจจากสัตวแพทย์เป็นประจำ

ข) ผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหารต้องแจ้งให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบทราบล่วงหน้าถึงวันที่และเวลาในการฆ่า

ค) ต้องจัดให้มีสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวกในการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าทุกครั้ง

ง) ต้องจัดให้มีสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวกในการฆ่าสัตว์และการจัดการต่อเนื่องต่าง ๆ

จ) ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

ฉ) สัตว์ปีกที่ถูกฆ่าเมื่อขนส่งมายังโรงฆ่าสัตว์ ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารหรือผู้เลี้ยงสัตว์ จะต้องแสดงและนำส่งประวัติการรักษาโรคและประวัติใช้ยาของสัตว์แต่ละตัวด้วย โดยต้องระบुरายละเอียดการให้การรักษาและการให้ยา ตลอดจนวันที่หยุดให้การรักษาหรือวันที่หยุดให้ยา รวมถึงวันและเวลาที่ทำการฆ่าสัตว์ด้วย

ช) สัตว์ปีกที่ถูกฆ่าเมื่อขนส่งมายังโรงฆ่าสัตว์ ต้องมาพร้อมกับใบรับรองที่ออกโดยสัตวแพทย์ของรัฐหรือสัตวแพทย์ที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายสหภาพยุโรป

ซ) ในกรณีของสัตว์ปีกที่เลี้ยงไว้สำหรับการผลิตฟัวกร่า (foie gras) และสัตว์ปีกที่ไม่ได้นำเอาเครื่องในออกจากซากสัตว์ ต้องขนส่งไปยังโรงฆ่าสัตว์โดยทันทีและถ้าจำเป็นให้แช่เย็นไว้ที่โรงฆ่าสัตว์หรือโรงตัดแต่ง โดยต้องตัดแต่งภายใน 24 ชั่วโมงหลังการฆ่าสัตว์ภายใต้การกำกับดูแลของเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

ฌ) สัตว์ปีกที่ยังไม่นำเอาเครื่องในออกจากซากสัตว์ อาจจะถูกเก็บไว้ที่ฟาร์มได้ไม่เกิน 15 วันที่อุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส จากนั้นจะต้องทำการเอาเครื่องในออกจากซากสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์หรือโรงตัดแต่ง ที่ตั้งอยู่ในประเทศเดียวกันกับที่ตั้งฟาร์มที่เลี้ยงสัตว์นั้น

6) กฎระเบียบสหภาพยุโรปเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์

สหภาพยุโรปให้ความสำคัญกับสวัสดิภาพสัตว์ โดยได้บัญญัติกฎระเบียบสหภาพยุโรปออกมาบังคับใช้เกี่ยวกับประเด็นนี้โดยเฉพาะ ได้แก่ กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 1099/2009 ว่า

ด้วยการคุ้มครองป้องกันสัตว์ ณ เวลาทำการฆ่าสัตว์ (Council Regulation (EC) No 1099/2009 on protection of animals at time of killing) โดยได้ออกประกาศเมื่อวันที่ 24 กันยายน พ.ศ.2552 โดยมีผลบังคับใช้ ณ วันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2556 เพื่อควบคุมโรงฆ่าสัตว์และการฆ่าสัตว์ให้เป็นการคุ้มครองป้องกันตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งกฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 1099/2009 นี้มีสาระสำคัญได้แก่

(1) ผู้ประกอบการต้องประเมินประสิทธิภาพของวิธีการที่ใช้ในการทำให้สัตว์หมดสติก่อนที่จะฆ่า โดยการดำเนินการตรวจสอบต้องกระทำเป็นประจำเพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์ต้องหมดสติระหว่างกระบวนการฆ่า โรงฆ่าสัตว์ต้องมีเจ้าหน้าที่สวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) เป็นผู้รับผิดชอบในการปฏิบัติตามหลักสวัสดิการสัตว์

(2) โรงฆ่าสัตว์ต้องมีบุคลากรที่มีใบรับรองความสามารถเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งต้องได้รับการประเมินโดยหน่วยงานที่เป็นอิสระ

(3) การฆ่าสัตว์ต้องมีการควบคุมการติดเชื้อ ซึ่งต้องมีการวางแผน การกำกับดูแล และการรายงานอย่างต่อเนื่อง

(4) การฆ่าสัตว์โดยไม่ทำให้สัตว์หมดสติก่อนด้วยวัตถุประสงค์ทางศาสนาที่ทำการฆ่า ณ โรงฆ่าสัตว์

7) กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 1099/2009 ว่าด้วยการคุ้มครองป้องกันสัตว์ ณ เวลาทำการฆ่าสัตว์

กฎระเบียบสหภาพยุโรปฉบับนี้บังคับใช้เพื่อควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นอาหาร เพื่อใช้ขน เพื่อใช้หนังหรือผลผลิตจากสัตว์อื่น ๆ รวมถึงกำหนดเรื่องการฆ่าสัตว์เพื่อลดประชากรสัตว์ (depopulation) ซึ่งเป็นกระบวนการในการป้องกันและควบคุมโรคสัตว์และกระบวนการอื่น ๆ ที่สัมพันธ์กัน” ทั้งนี้ไม่มีผลบังคับใช้กับการฆ่าสัตว์ระหว่างการทดลองทางวิทยาศาสตร์ แต่ต้องดำเนินการภายใต้การดูแลของเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ การฆ่าสัตว์ระหว่างการล่าสัตว์ การฆ่าสัตว์ระหว่างกิจกรรมทางวัฒนธรรมและการกีฬา รวมถึงการฆ่าสัตว์ปีกและสัตว์ตระกูลกระต่ายนอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคภายในครัวเรือน โดยกฎระเบียบสหภาพยุโรปฉบับนี้แบ่งออกเป็น 7 บรรพ ดังต่อไปนี้

(1) บรรพที่ 1 เนื้อหา ของเขตและนิยาม (Chapter I : Subject matter, scope and definitions)

บรรพนี้ได้กำหนดขอบเขตและคำจำกัดความของกฎระเบียบสหภาพยุโรปฉบับนี้

⁹⁹ Related operations mean 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.

(2) บรรพที่ 2 ข้อกำหนดทั่วไป (Chapter II : General requirements)

บรรพนี้ได้ระบุถึงข้อกำหนดทั่วไปสำหรับการฆ่าและการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง อาทิเช่น การทำให้สัตว์หมดสติ อุปกรณ์การจับบังคับและการทำให้สัตว์สลบ การฆ่าเพื่อการบริโภคภายในครัวเรือน การนำเข้าจากประเทศที่สาม เป็นต้น

(3) บรรพที่ 3 ข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Chapter III : Additional requirements applicable to slaughterhouses)

บรรพนี้ได้ระบุถึงข้อกำหนดเพิ่มเติมที่ใช้บังคับกับโรงฆ่าสัตว์ อาทิเช่น โครงสร้าง การก่อสร้างและอุปกรณ์ของโรงฆ่าสัตว์ การจัดการและการควบคุมการดำเนินการ โรงฆ่าสัตว์ ขั้นตอนการเฝ้าระวัง ณ โรงฆ่าสัตว์ เจ้าหน้าที่สวัสดิภาพสัตว์ เป็นต้น

(4) บรรพที่ 4 การทำลายสัตว์และการฆ่าสัตว์กรณีฉุกเฉิน (Chapter IV : Depopulation and emergency killing)

บรรพนี้ได้ระบุถึงการทำลายสัตว์และการฆ่าสัตว์กรณีฉุกเฉิน อาทิเช่น การระบุเหตุผลที่ต้องทำลายสัตว์ จำนวนและชนิดสัตว์ที่ต้องทำลาย วิธีการทำให้หมดสติและวิธีการฆ่า ในกรณีของการฆ่าสัตว์ฉุกเฉิน ผู้เลี้ยงสัตว์ที่เกี่ยวข้องต้องใช้มาตรการที่จำเป็นเพื่อฆ่าสัตว์ให้เร็วที่สุด เป็นต้น

(5) บรรพที่ 5 อำนาจหน้าที่ของเจ้าหน้าที่ (Chapter V : Competent authority)

บรรพนี้ได้ระบุถึงการสนับสนุนทางวิชาการ การฝึกอบรมและการให้ใบรับรองความสามารถ เป็นต้น

(6) บรรพที่ 6 การฝ่าฝืน บทกำหนดโทษและอำนาจการบังคับใช้ (Chapter VI : Non-compliance, penalties and implementing powers)

บรรพนี้ได้ระบุถึงการฝ่าฝืน บทกำหนดโทษและอำนาจการบังคับใช้ รวมถึงขั้นตอนของคณะกรรมการ เป็นต้น

(7) บรรพที่ 7 บทบัญญัติสุดท้าย (Chapter VII : Final provisions) บทเฉพาะกาล

บรรพนี้ได้ระบุถึงกฎเกณฑ์ที่เข้มงวดขึ้นในแต่ละประเทศ การจัดทำรายงาน การยกเลิกข้อบังคับสหภาพยุโรปที่ 93/119/EC ว่าด้วยการคุ้มครองป้องกันสัตว์ ณ เวลาที่ทำการฆ่าสัตว์ (Council Directive 93/119/EC on the protection of animals at the time of slaughter or killing) บทเฉพาะกาล (Transitional provisions) เป็นต้น

โรงฆ่าสัตว์ที่มีผังและการก่อสร้าง รวมถึงวัสดุอุปกรณ์ที่ติดตั้งที่ได้ดำเนินการตามข้อบังคับสหภาพยุโรปที่ 93/119/EC คือ ดำเนินการก่อนวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2556 ต้องปรับปรุง

แก้ไขให้เป็นไปตามกฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 1099/2009 ว่าด้วยการคุ้มครองป้องกันสัตว์ ณ เวลาทำการฆ่าสัตว์นี้ ภายในวันที่ 8 ธันวาคม พ.ศ. 2562

1.5 องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน (International Organization for Standardization)

องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐานเป็นหน่วยงานที่ก่อตั้งขึ้นเพื่อส่งเสริมความร่วมมือในการกำหนดมาตรฐานการผลิตภัณฑอุตสาหกรรมและกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อประโยชน์ทางการค้าเพื่อให้เกิดระบบมาตรฐานของโลกที่เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันและมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้นไปในอนาคต องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน (ISO) ถือกำเนิดขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2489 มีสมาชิก 91 ประเทศ สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ที่นครเจนีวา ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ประเทศไทยได้เข้าเป็นสมาชิกเมื่อ พ.ศ. 2509 ด้วยวัตถุประสงค์สำคัญคือ สามารถมีบทบาทในการต่อรองข้อกำหนดที่เกี่ยวกับมาตรฐาน ในส่วนที่สัมพันธ์กับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ คือ ระบบมาตรฐานการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ (ISO/TS 34700:2016)¹⁰⁰ ขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐานเป็นข้อกำหนดและคำแนะนำทั่วไปสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร โดยเป็นการจัดทำข้อกำหนดและแนวทางสำหรับการดำเนินการตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ตามบรรพที่ 7.1 ตามข้อกำหนดด้านสุขภาพบกแห่งองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ นำไปใช้กับสัตว์บกสายพันธุ์หรือสัตว์ที่เลี้ยงไว้เพื่อการผลิตอาหารหรืออาหารสัตว์ ยกเว้นสัตว์ที่ใช้สำหรับการวิจัยและกิจกรรมทางการศึกษา สัตว์ในสถานที่พักพิงสัตว์และสัตว์เลี้ยงในสวนสัตว์ สัตว์เลี้ยงเป็นเพื่อนสัตว์จรจัดและสัตว์ป่า สัตว์น้ำ การฆ่าสัตว์เพื่อวัตถุประสงค์สาธารณะหรือสุขภาพสัตว์ภายใต้การกำกับดูแลของเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ รวมถึงสัตว์ที่ก่อความรำคาญ โดยมีข้อยกเว้นในด้านต่าง ๆ¹⁰¹ อาทิเช่น

¹⁰⁰ ISO/TS 34700:2016 Animal welfare management - General requirements and guidance for organizations in the food supply chain

¹⁰¹ Application of this document is limited to aspects for which process or species-specific chapters are available in the OIE TAHC. At the time of publication of this document, they are:

- Chapter 7.2: Transport of animals by sea;
- Chapter 7.3: Transport of animals by land;
- Chapter 7.4: Transport of animals by air;
- Chapter 7.5: Slaughter of animals;
- Chapter 7.9: Animal welfare and beef cattle production systems;
- Chapter 7.10: Animal welfare and broiler chicken production systems; and
- Chapter 7.11: Animal welfare and dairy cattle production systems.

การขนส่งสัตว์ทางทะเล (Transport of animals by sea) การขนส่งสัตว์ทางบก (Transport of animals by land) การขนส่งสัตว์ทางอากาศ (Transport of animals by air) การฆ่าสัตว์ (Slaughter of animals) สวัสดิภาพสัตว์และระบบการผลิตโคเนื้อ (Animal welfare and beef cattle production systems) สวัสดิภาพสัตว์และระบบการผลิตไก่เนื้อ (Animal welfare and broiler chicken production systems) และ สวัสดิภาพสัตว์และระบบการผลิตโคนม (Animal welfare and dairy cattle production systems)

2. กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ของต่างประเทศ

เนื่องจากการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคในโรงฆ่าสัตว์นั้นเป็นที่มาของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ซึ่งเป็นอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากสัตว์ ที่มีประชากรจำนวนมากบริโภคเนื้อสัตว์เป็นอาหาร การประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ทั่วโลก จึงมีกฎหมายหมายเพื่อควบคุมการฆ่าสัตว์ รวมถึงมีมาตรการต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค ประโยชน์ในการคุ้มครองสัตว์ ประโยชน์ในการควบคุมหรือป้องกันโรค และประโยชน์ทางเศรษฐกิจการค้า เป็นต้น ดังนั้นในหลายประเทศจึงมีการกำหนดเรื่องแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ไว้เป็นเงื่อนไขต่อสุขภาพของประชากรภายในประเทศ และเพื่อความปลอดภัยในการอนุญาตนำเข้าเนื้อสัตว์มาจำหน่ายภายในประเทศอีกด้วย ธุรกิจการค้าเนื้อสัตว์จึงเป็นธุรกิจที่สำคัญอย่างหนึ่งของโลก มีผลประโยชน์ในด้านการค้าและการลงทุนทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศมาเกี่ยวข้องด้วย การศึกษาครั้งนี้จึงได้ทำการศึกษากฎหมายเกี่ยวกับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ของต่างประเทศ ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศญี่ปุ่น โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1 กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกามีกฎหมายของที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยธุรกิจภาคอาหารของสหรัฐอเมริกามีการควบคุมโดยหน่วยงานของรัฐบาลและรัฐบาลมลรัฐ หน่วยงานของรัฐยังมีบทบาทสำคัญในการดูแลธุรกิจแปรรูปอาหารในประเทศ โดยความร่วมมือกับหน่วยงานของรัฐบาลมลรัฐ กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกาคำหนดให้ธุรกิจอาหารแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ (1) เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีก เป็นภาระหน้าที่ของสำนักงานตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety and Inspection Service: FSIS) ซึ่งเป็นหน่วยงานสังกัดกระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา (U.S. Department of Agriculture: USDA) และธุรกิจอาหารอื่น ๆ นอก

จาก (1) เป็นภาระหน้าที่ขององค์การอาหารและยา (Food and Drug Administration: FDA) ซึ่งเป็นหน่วยงานสังกัดกระทรวงสาธารณสุขและบริการประชาชน (Department of Health and Human Services: HHS)

ประเทศสหรัฐอเมริกามีกฎหมายที่ออกมาบังคับใช้ในปี พ.ศ.2449 อนุญาตให้กระทรวงเกษตรสามารถตรวจสอบและห้ามจำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์ โดยพระราชบัญญัติการตรวจเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2449 (The Federal Meat Inspection Act of 1906: FMIA) เป็นกฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกาที่ออกมาบังคับใช้เพื่อป้องกันการกระทำผิดเกี่ยวกับการปลอมปนและการปลอมเครื่องหมายการค้าเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์และเพื่อให้มั่นใจว่าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ผ่านการฆ่าและแปรรูปอย่างสุจริตและส่งผลให้มีผลบังคับใช้กับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่นำเข้ามายังประเทศสหรัฐอเมริกา ต้องผ่านการตรวจสอบภายใต้มาตรฐานต่างประเทศที่เทียบเท่ากับการตรวจสอบเนื้อสัตว์ของประเทศสหรัฐอเมริกา ต่อมาได้ออกกฎหมายเกี่ยวกับการตรวจสัตว์ปีกของกระทรวงเกษตรเพิ่มเติม คือ พระราชบัญญัติการตรวจผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก พ.ศ.2500 (The Poultry Products Inspection Act of 1957: PPIA) ทั้งนี้ยังได้ออกกฎหมายว่าด้วยอาหาร ยาและเครื่องสำอาง (The Food, Drug, and Cosmetic Act) โดยองค์การอาหารและยา ซึ่งให้อำนาจตรวจสอบปศุสัตว์และสัตว์ปีกทั้งหมดที่ไม่ได้ระบุไว้ในพระราชบัญญัติการตรวจสอบเนื้อสัตว์และพระราชบัญญัติการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก รวมทั้งเนื้อกวางและเนื้อควาย (venison and buffalo) นอกจากนี้ยังมีกฎหมายว่าด้วยการตลาดสินค้าเกษตร (The Agricultural Marketing Act) ซึ่งอนุญาตให้มีตรวจสอบเนื้อสัตว์แบบสมัครใจด้วย นอกจากนี้ประเทศสหรัฐอเมริกายังมีพระราชบัญญัติการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม พ.ศ.2501 (The Humane Slaughter Act หรือ Humane Methods of Livestock Slaughter Act) เป็นกฎหมายของสหรัฐอเมริกาที่บัญญัติขึ้นเพื่อลดความทรมานของปศุสัตว์ในระหว่างการฆ่าได้รับการอนุมัติเมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2501 ต่อมาในปี พ.ศ.2510 สภาของเกรสได้มีการประกาศใช้กฎหมายว่าด้วยผลิตภัณฑ์เนื้อที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ (The Wholesome Meat Act) และอีกหนึ่งปีต่อมาก็ได้ประกาศพระราชบัญญัติผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ (The Wholesome Poultry Products Act) ซึ่งเป็นกำหนดสุขลักษณะขั้นต่ำที่แต่ละมลรัฐต้องบังคับใช้เพื่อให้เกิดการปฏิบัติที่เท่าเทียมกันในทุกมลรัฐ ทั้งนี้กฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์ ได้แก่ พระราชบัญญัติการตรวจเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act) พระราชบัญญัติการตรวจผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก (Poultry Product Inspection Act) และ พระราชบัญญัติการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act)

2.1.1 กฎหมายว่าด้วยการตรวจเนื้อสัตว์

พระราชบัญญัติการตรวจเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act) เป็นกฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งตรากฎหมายฉบับนี้ขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ.2449 โดยมีวัตถุประสงค์

1) เพื่อให้มีการตรวจสัตว์ก่อนเข้าสู่กระบวนการฆ่า ได้แก่ วัว แพะ แกะ ม้าและสุกร

2) เพื่อให้มีการตรวจสัตว์หลังฆ่าในทุก ๆ ซากสัตว์

3) กำหนดมาตรฐานสุขลักษณะสำหรับโรงฆ่าสัตว์และ โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์

4) ให้อำนาจกระทรวงเกษตรติดตามและตรวจสอบการฆ่าสัตว์และกระบวนการต่าง ๆ ในการแปรรูปเนื้อสัตว์

เพื่อความปลอดภัยของอาหาร ทั้งนี้ได้กำหนดให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์และผู้จัดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดว่าด้วยการฆ่าสัตว์ไปจนถึงกระบวนการบรรจุหีบห่อเนื้อสัตว์ รวมถึงขั้นตอนอื่น ๆ จนกระทั่งเนื้อสัตว์ถูกนำไปประกอบเป็นอาหาร ต้องเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดอย่างเคร่งครัด เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากการปนเปื้อนและเพื่อให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจในเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่ได้ผ่านการตรวจสอบแล้วไปประกอบอาหาร ซึ่งกฎหมายนี้กำหนดให้มีการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์และให้มีการตรวจสัตว์ภายหลังทำการฆ่า รวมทั้งกำหนดขั้นตอนปฏิบัติต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์และผลิตเนื้อสัตว์ ทั้งในโรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ให้ถูกสุขลักษณะ¹⁰² แต่อย่างไรก็ตามกฎหมายดังกล่าวยังไม่ครอบคลุมถึงเนื้อสัตว์ปีก ดังนั้นในปี พ.ศ.2500 จึงมีการประกาศใช้กฎหมายอีกฉบับ ได้แก่ พระราชบัญญัติการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก (Poultry Product Inspection Act)¹⁰³ เพื่อเป็นการควบคุมโรงฆ่าสัตว์ปีกและโรงงานแปรรูปสัตว์ปีก ซึ่งได้บัญญัติข้อกำหนดในลักษณะเดียวกัน กฎหมายทั้งสองฉบับนี้ได้กำหนดให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบเนื้อสัตว์ทุกชนิดก่อนวางจำหน่าย รวมถึงผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นำเข้าประเทศสหรัฐอเมริกาด้วย ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการนำสัตว์ป่วยหรือปนเปื้อนเชื้อโรคมารประกอบอาหารบริโภค โดยจะมีทำเครื่องหมายหรือการประทับตราเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมต่อการนำไปบริโภคเพื่อเป็นการบ่งบอกว่าได้ผ่านการตรวจสอบมาแล้วในทุกขั้นตอนการผลิต การบรรจุ และการขนส่งเนื้อสัตว์ เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์นั้นมีความปลอดภัยเพียงพอที่จะ

¹⁰² United States Department of Agriculture (2014). Overview Celebrating 100 years of FMIA Retrieved March 21, 2019 from <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/international-affairs/us-codex-alimentarius>.

¹⁰³ The American Meat Institute (2015) Inspection: overview. Retrieved March 21, 2019 from <http://www.meatsafety.org/ht/d/sp/i/26606/pid/26606>.

บริโภคนิยมและปิดฉลากถูกต้องตรงกับความเป็นจริง ตามลักษณะที่ 21 อาหารและยา บรรพที่ 12 การตรวจเนื้อสัตว์ อนุบรรพที่ 1 ข้อกำหนดการตรวจ: สิ่งเจือปนและการปลอมแปลงเครื่องหมายการค้า หมวดที่ 603 การตรวจเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์อาหารที่มาจากสัตว์ (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) ซึ่งจะกำหนดการตรวจสอบสัตว์ก่อนทำการฆ่า หากพบสัตว์ที่ป่วยเป็นโรคต้องทำการแยกออก และการตรวจสอบซากสัตว์ รวมถึงกำหนดวิธีการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม

2.1.2 บทบัญญัติว่าด้วยการตรวจสัตว์หลังทำการฆ่า การทำเครื่องหมายและการติดฉลาก

บทบัญญัติว่าด้วยการตรวจสัตว์หลังทำการฆ่าและการติดฉลาก บัญญัติไว้ในลักษณะที่ 21 อาหารและยา บรรพที่ 12 การตรวจเนื้อสัตว์ อนุบรรพที่ 1 ข้อกำหนดการตรวจ: สิ่งเจือปนและการปลอมแปลงเครื่องหมายการค้า หมวดที่ 604 การตรวจสัตว์หลังทำการฆ่า การทำเครื่องหมายและการติดฉลาก (Federal Meat Inspection Act, Title 21 Food and drugs, Chapter 12 Meat inspection, Subchapter I Inspection requirements; adulteration and misbranding, Section 604 Post-mortem examination of carcasses and marking or labeling) โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

- 1) กำหนดให้มีการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่เพื่อการตรวจสัตว์หลังทำการฆ่าและตรวจซากสัตว์ รวมถึงการตรวจสัตว์ที่ใช้บริโภคและสัตว์ที่นำมาเลี้ยงเพื่อการบริโภคที่ประกาศเพิ่มเติม (*Amenable species*¹⁰⁴) ที่เตรียมจะเข้าสู่กระบวนการฆ่า
- 2) กำหนดให้ตรวจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อสัตว์บรรจุกระป๋อง เนื้อสัตว์ที่ต้องเกลือ เนื้อสัตว์ที่ได้รับการบรรจุ หรือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นำมาเป็นอาหารมนุษย์
- 3) กำหนดให้มีการทำเครื่องหมายเนื้อสัตว์ที่ผ่านการตรวจเพื่อเป็นการตรวจสอบซ้ำก่อนขนส่งเนื้อสัตว์ไปจำหน่ายให้กับผู้บริโภค โดยเจ้าหน้าที่ตรวจสอบต้องทำเครื่องหมายระบุว่า “ตรวจและผ่าน” (*Inspected and passed*) สำหรับเนื้อสัตว์ที่ไม่มีสิ่งเจือปนและทำเครื่องหมาย “ตรวจและคัดค้าน” (*Inspected and condemned*) ในกรณีตรวจแล้วพบสิ่งเจือปนในเนื้อสัตว์

¹⁰⁴ Amenable species is a term used within the context of USDA's meat and poultry inspection program to signify exotic species (livestock and fowl not covered by the statutes) that might be added to the laws and thus be eligible for mandatory federal inspection, which is taxpayer-funded.

4) เจ้าหน้าที่ตรวจสอบมีอำนาจในการสั่งทำลายเนื้อสัตว์ที่ตรวจพบว่ามีส่วนประกอบ และมีอำนาจกำหนดโทษในกรณีที่เจ้าหน้าที่ตรวจสอบแจ้งให้ทำลายเนื้อสัตว์ แต่ผู้ประกอบการไม่ดำเนินการทำลายเนื้อสัตว์ดังกล่าว

2.1.3 บทบัญญัติว่าด้วยการตรวจเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกและนำเข้า

บทบัญญัติว่าด้วยการตรวจเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกและนำเข้า มีข้อกำหนด อาทิ เช่น

1) เจ้าหน้าที่ตรวจสอบต้องทำการตรวจสอบอย่างระมัดระวังสำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ส่งออก

2) เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นำเข้า ต้องปราศจากสิ่งเจือปนและการปลอมแปลงฉลากสินค้า เนื้อสัตว์ที่นำเข้าต้องผ่านการฆ่า ณ โรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานในการก่อสร้าง และต้องผ่านการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม

3) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องอาจกำหนดเงื่อนไข ห้ามนำสัตว์ที่ได้รับยาสัตว์หรือยาปฏิชีวนะที่ห้ามใช้ในประเทศสหรัฐอเมริกาเข้ามาทำการฆ่าและนำเนื้อสัตว์ในลักษณะเดียวกัน นำเข้ามาบริโภคในประเทศสหรัฐอเมริกาโดยไม่ได้รับอนุญาต

2.1.4 บทบัญญัติว่าด้วยสวัสดิภาพสัตว์

พระราชบัญญัติการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act, or the Humane Methods of Livestock Slaughter Act) เป็นกฎหมายว่าด้วยสวัสดิภาพสัตว์ที่ตราขึ้นโดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อคุ้มครองปกป้องสัตว์ เพื่อให้เกิดการปฏิบัติที่การความเจ็บปวดทรมานจากกระบวนการต่าง ๆ ในการฆ่าสัตว์ ด้วยการทำให้สัตว์หมดสติหรือปราศจากความรู้สึกด้วยการสลบทั้งตัว โดยมีการกำหนดวิธีการสลบสัตว์ที่แตกต่างกันออกไปตามชนิดของสัตว์ ทั้งนี้วิธีการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (Humane methods) นั้น บัญญัติไว้ในลักษณะที่ 7 เกษตรกรรม บรรพที่ 48 วิธีการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรมสำหรับปศุสัตว์ หมวดที่ 1902 (Humane Methods of Livestock Slaughter Act Title 7 Agriculture, Chapter 48 Humane Methods of Livestock Slaughter Section 1902 Humane methods¹⁰⁵) โดยมีข้อกำหนด อาทิเช่น

¹⁰⁵ 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 gunshot or an electrical, chemical or other means that is rapid and effective, before being shackled, hoisted, thrown, cast, or cut; or

1) วิธีการจัดการสัตว์และวิธีการฆ่าสัตว์ ต้องปฏิบัติตามนโยบายสาธารณะของประเทศสหรัฐอเมริกาที่กำหนดเท่านั้น วิธีการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรมตามบทบัญญัตินี้ ได้แก่

(1) ในกรณีของ วัว กระบือ ม้า ล่อ แกะ สุกรและปลูสัตว์อื่น ๆ สัตว์ทุกตัวต้องถูกทำให้ไม่รู้สึกถึงความเจ็บปวดโดยการทำให้สลบ ด้วยการยิงเข็มแทงหรือกระสุนปืนหรือวิธีทางไฟฟ้า เคมีหรือวิธีอื่น ๆ ที่ทำให้สัตว์หมดสติอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ ก่อนที่จะทำการผูก ยก หรือผูกโยงหรือโยนหรือทำการแขวนหรือทำการตัด

(2) การฆ่าตามพิธีกรรมความเชื่อของชาวยิวหรือความเชื่อทางศาสนาอื่น ๆ ที่กำหนดวิธีการฆ่าสัตว์ ที่ทำให้สัตว์สูญเสียความรู้สึกโดยทำให้สมองขาดเลือดด้วยการปาดคอให้หลอดเลือดแดงคาโรติด (*carotid arteries*) ด้วยของมีคมและทำให้สัตว์ตายในที่สุด

นอกจากนี้ยังมีกฎระเบียบเกี่ยวกับการปฏิบัติต่อสัตว์ก่อนทำการฆ่าและวิธีการฆ่าสัตว์ซึ่งกฎระเบียบได้ถูกประกาศแก้ไขเพิ่มเติมในประมวลกฎระเบียบของรัฐบาลกลาง Code of Federal Relations (CFR)¹⁰⁶ ซึ่งปรากฏในบรรพที่ 3 (Chapter III Food Safety and Inspection Service, Department of Agriculture) โดยมีอนุบรรพ เช่น (1) อนุบรรพ เอ การจัดรูปองค์กรและศัพท์วิทยา; การตรวจเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่บังคับใช้และการตรวจโดยสมัครใจและการให้การรับรอง (Subchapter A – Agency Organization and Terminology; Mandatory Meat and Poultry Products Inspection and Voluntary Inspection and Certification: Parts 300 - 381) (2) อนุบรรพ ดี บทบัญญัติเกี่ยวกับการบริหารสำนักงานความปลอดภัยอาหารและการบริการตรวจสอบ (Subchapter D – Food Safety and Inspection Service Administrative Provisions: Parts 390 - 392) (3) อนุบรรพ อี ข้อกำหนดตามบทบัญญัติภายใต้พระราชบัญญัติการตรวจเนื้อสัตว์และพระราชบัญญัติการตรวจผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก (Subchapter E – Regulatory Requirement under The Federal Meat Inspection Act and The Poultry Products Inspection Act: Parts 412 - 500) เป็นต้น

2.1.5 บทบัญญัติว่าด้วยการขนส่งเนื้อสัตว์

(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. (Pub. L. 85–765, §2, Aug. 27, 1958, 72 Stat. 862; Pub. L. 95–445, §5(a), Oct. 10, 1978, 92 Stat. 1069.)

¹⁰⁶ The Code of Federal Regulations (CFR) is the codification of the general and permanent rules and regulations (sometimes called administrative law) published in the Federal Register by the executive departments and agencies of the federal government of the United States. The CFR is divided into 50 titles that represent broad areas subject to federal regulation.

การกำหนดเรื่องการเก็บรักษาและการขนย้ายเนื้อสัตว์นั้นได้บัญญัติไว้ในหมวด 642 ข้อกำหนดการเก็บรักษาและการขนย้าย (Section 624 Storage and handling regulations) โดยให้อำนาจเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ มีอำนาจออกกฎหมายเกี่ยวกับการเก็บรักษาและการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ได้ เพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์จะส่งถึงมือผู้บริโภคโดยปราศจากการปนเปื้อน ซึ่งเป็นไปตามกฎหมายของแต่ละมลรัฐ

2.2 กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศญี่ปุ่น

ประชาชนทั่วไปของประเทศญี่ปุ่นมีความห่วงใยต่อความปลอดภัยของอาหารและมีความตระหนักเพิ่มขึ้น รัฐบาลประเทศญี่ปุ่นได้ดำเนินมาตรการต่าง ๆ เพื่อบัญญัติกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารขึ้นพื้นฐานซึ่งดำเนินการโดยคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหาร (the Food Safety Commission) และได้มีการจัดตั้งสำนักงานกิจการผู้บริโภค (the Consumer Affairs Agency) โดยมีวัตถุประสงค์ด้านการบริหารที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร เพื่อการปกป้องสุขภาพของประชาชน โดยผ่านมาตรการเสริมสร้างความเข้มแข็งในการประกันความปลอดภัยของอาหาร โดยดำเนินการภายใต้กฎหมายพื้นฐานว่าด้วยความปลอดภัยด้านอาหาร (the Food Safety Basic Law) ที่มีผลบังคับใช้ในเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2546 และกฎหมายที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ ประกอบด้วยกฎหมายว่าด้วยสุขาภิบาลอาหาร (the Food Sanitation Law) กฎหมายว่าด้วยโรงฆ่าสัตว์ (the Abattoir Law) และกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการประกอบธุรกิจการฆ่าสัตว์ปีกและการตรวจเนื้อสัตว์ปีก (the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law)

2.2.1 กฎหมายเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ (the Abattoir Law)

ประเทศญี่ปุ่นมีกฎหมายเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ (Abattoir Law)¹⁰⁷ โดยได้ออกประกาศตั้งแต่วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ.2496 มีฉบับปรับปรุงแก้ไขประกาศบังคับใช้เมื่อวันที่ 27 ธันวาคม พ.ศ. 2550 เป็นกฎหมายหมายเลขที่ 114¹⁰⁸ ทั้งนี้วัตถุประสงค์ของกฎหมายฉบับนี้ก็เพื่อกำหนดข้อบังคับและมาตรการต่าง ๆ ที่จำเป็นจากมุมมองด้านสาธารณสุขเพื่อให้แน่ใจได้ว่าการจัดการโรงฆ่าสัตว์

¹⁰⁷ Ministry of Health, Labour and Welfare (2007) the Abattoir Law (Law No. 114, August 1, 1953) As of December 27, 2007. Retrieved March 21, 2019 from <https://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/dl/t-2.pdf>

¹⁰⁸ Ibid.

การฆ่าและการตัดแต่งเนื้อปศุสัตว์¹⁰⁹ เพื่อการบริโภคของมนุษย์อย่างเหมาะสมเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชน โดยมีบทบัญญัติที่เป็นสาระสำคัญ ดังนี้

1) กฎหมายนี้ให้นิยามโรงฆ่าสัตว์ (*abattoir*) หมายถึง สิ่งปลูกสร้างที่กำหนดขึ้นเพื่อการฆ่าสัตว์หรือการตัดแต่งซากสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ ซึ่งแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

(1) โรงฆ่าสัตว์ทั่วไป (*general abattoir*) หมายถึง โรงฆ่าสัตว์ซึ่งอนุญาตให้มีการฆ่าหรือตัดแต่งซากของวัวหรือม้าที่มีอายุไม่ต่ำกว่าหนึ่งปีหรือมากกว่า 10 ตัวต่อวันตามหลักปฏิบัติทั่วไป

(2) โรงฆ่าสัตว์สามัญ (*simple abattoir*) หมายถึง โรงฆ่าสัตว์อื่น ๆ นอกเหนือจากโรงฆ่าสัตว์ทั่วไป

2) โรงฆ่าสัตว์ทั่วไปหรือโรงฆ่าสัตว์สามัญ ต้องรับอนุญาตจากผู้ว่าราชการจังหวัด (*the Governor of the prefecture*) แต่ในกรณีของเมืองที่มีศูนย์สุขภาพ นายกเทศมนตรีของเมืองมีอำนาจให้การอนุญาต โดยผู้ที่ประสงค์จะได้รับใบอนุญาตให้ยื่นคำร้องขอจดทะเบียนตามที่กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ ได้กำหนด ทั้งนี้ให้ยื่นต่อผู้ว่าราชการจังหวัด

3) การควบคุมสุขาภิบาลในโรงฆ่า เจ้าของและผู้จัดการโรงฆ่าสัตว์ต้องทำความสะอาดทั้งภายในและภายนอกโรงฆ่าสัตว์อย่างต่อเนื่อง ต้องมีการจัดการขยะมูลฝอยและบำบัดของเสียต้องมีป้องกันหนูและแมลง เพื่อการควบคุมด้านสุขาภิบาลตามมาตรฐานที่กำหนดโดยกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ

4) เจ้าของหรือผู้จัดการโรงฆ่าสัตว์ ต้องจัดให้มีผู้จัดการด้านสุขาภิบาล (*Sanitation Manager*) ต้องจัดให้มีการจัดการสุขาภิบาลในโรงฆ่าสัตว์แต่ละแห่ง ทั้งนี้ผู้จัดการโรงฆ่าสัตว์สามารถทำหน้าที่เป็นผู้จัดการด้านสุขาภิบาลได้ หากไม่มีบุคคลทำหน้าที่ผู้จัดการด้านสุขาภิบาลโรงฆ่าสัตว์ต้องมีบุคคลดังต่อไปนี้ปฏิบัติหน้าที่ ได้แก่

(1) สัตวแพทย์ (*Veterinarians*)

(2) บุคคลที่สำเร็จการศึกษาด้านสัตวแพทยศาสตร์หรือการผลิตปศุสัตว์ โดยต้องจบการศึกษาจากมหาวิทยาลัยภายใต้กฎหมายกฎหมายว่าด้วยการศึกษาในโรงเรียน (*the School Education Law, Law No. 26 of 1947*) หรือมหาวิทยาลัยภายใต้พระราชกฤษฎีกามหาวิทยาลัย (*the former University Ordinance, Imperial Ordinance No. 388 of 1918*) หรือ โรงเรียนวิชาชีพ (*professional school*) ภายใต้พระราชกฤษฎีกาโรงเรียนวิชาชีพ (*the former Professional School Ordinance, Imperial Ordinance No.61 of 1903*)

¹⁰⁹ ปศุสัตว์ ได้แก่ วัว ม้า สุกร แกะและแพะ (Livestock means cattle, horses, swine, sheep, and goats)

(3) บุคคลที่กำหนดไว้ในมาตรา 57 ของกฎหมายว่าด้วยการศึกษาในโรงเรียนหรือผู้ที่ได้รับทุนการศึกษาในระดับเดียวกับหรือสูงกว่าตามการกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ และเป็นผู้ที่มีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานควบคุมสุขาภิบาลของโรงฆ่าสัตว์ เป็นเวลาอย่างน้อย 3 ปี ตามหลักสูตรศูนย์สุขภาพของเมืองนั้น

ผู้ว่าราชการจังหวัดอาจสั่งให้ผู้จัดการ โรงฆ่าสัตว์ สั่งให้ผู้จัดการด้านสุขาภิบาลของโรงฆ่าสัตว์พื้นที่ได้ ถ้าละเลยการปฏิบัติหน้าที่ข้อหนึ่งข้อใดต่อไปนี้ (1) ผู้จัดการด้านสุขาภิบาลกระทำการฝ่าฝืนกฎหมายนี้หรือคำสั่งตามกฎหมายนี้ (2) ผู้จัดการด้านสุขาภิบาลล้มเหลวในการปฏิบัติหน้าที่ตามที่กำหนดในกฎหมายนี้

5) คนงานฆ่าสัตว์ (Slaughterers) และบุคคลอื่น ๆ ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการฆ่าหรือตัดแต่งซากสัตว์ ต้องดำเนินการฆ่าหรือตัดแต่งซากสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ ต้องมีการควบคุมสุขลักษณะที่ดีในการฆ่าหรือตัดแต่งซากตามมาตรฐานที่กำหนดโดยกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ และมาตรการอื่น ๆ ที่จำเป็นสำหรับการสาธารณสุข

6) ห้ามมิให้มีการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ ยกเว้นการฆ่าสัตว์เพื่อบริโภคในครัวเรือนหรือกรณีที่ปศุสัตว์ได้รับบาดเจ็บหรือประสบอุบัติเหตุที่คาดไม่ถึงและจำเป็นต้องถูกฆ่าทันที หรือปศุสัตว์ที่มีภาวะคลอดยาก (difficult delivery) มีอาการอัมพาตหลังตกลูก (puerperal paralysis) ภาวะท้องอืดเฉียบพลัน (acute tympanites) หรือโรคสัตว์อื่นที่กำหนดโดยกระทรวงสาธารณสุข กฎหมายและสวัสดิการที่ต้องได้รับการฆ่าทันที หรือกรณีอื่นที่กำหนดโดยคำสั่งของคณะรัฐมนตรี

7) ปศุสัตว์ที่จะนำมาฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ต้องผ่านการตรวจก่อนทำการฆ่า เนื้อสัตว์อวัยวะภายใน เลือด กระดูกและชิ้นส่วนของซากสัตว์ จะไม่ถูกนำออกนอกโรงฆ่าสัตว์จนกว่าจะผ่านการตรวจสอบเนื้อสัตว์แล้ว ทั้งนี้มีข้อยกเว้นห้ามเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ รวมถึงห้ามจำหน่ายโดยเด็ดขาด

8) ห้ามทำการฆ่าปศุสัตว์ที่ไม่ผ่านการตรวจก่อนทำการฆ่าสัตว์ ซึ่งเจ็บป่วยหรืออาการผิดปกติไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์ โดยต้องดำเนินการต่าง ๆ เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรคตามข้อกำหนดทางสาธารณสุข ทั้งนี้ผู้ว่าราชการจังหวัดมีอำนาจแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ทำหน้าที่ในการตรวจสัตว์ก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ (inspectors) ซึ่งต้องปฏิบัติตามคำแนะนำการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารระดับจังหวัด (the Prefectural Food Sanitation Monitoring and Guidance Program) ตามมาตรา 24 วรรค 1 ของกฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาลอาหาร (Paragraph 1 of Article 24 of the Food Sanitation Law, Law No. 233 of 1947).

9) ผู้ว่าราชการจังหวัดมีอำนาจในการยกเลิกใบอนุญาตจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ หากพบว่าผู้ประกอบการไม่ทำการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐานตามบทบัญญัติของกฎหมายฉบับนี้

หรือทำการฆ่าสัตว์ไม่ถูกต้องตามชนิดสัตว์หรือจำนวนสัตว์ที่ได้รับอนุญาตให้ทำการฆ่า หรือกรณีที่เจ้าของหรือผู้จัดการ โรงฆ่าสัตว์ฝ่าฝืนคำสั่งและบทบัญญัติแห่งกฎหมายฉบับนี้

2.2.2 กฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการประกอบธุรกิจการฆ่าสัตว์ปีกและการตรวจเนื้อสัตว์ปีก (the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law)

กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการประกอบธุรกิจการฆ่าสัตว์ปีกและการตรวจเนื้อสัตว์ปีก (the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law) ได้ออกประกาศตั้งแต่วันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ.2533 มีฉบับปรับปรุงแก้ไขและประกาศบังคับใช้เมื่อวันที่ 27 ธันวาคม พ.ศ. 2550 เป็นกฎหมายหมายเลขที่ 70¹¹⁰ โดยวัตถุประสงค์ของกฎหมายฉบับนี้ บัญญัติขึ้นเพื่อป้องกันอันตรายต่อสุขภาพที่เกิดจากการบริโภคสัตว์ปีก เพื่อเป็นมาตรการป้องกันทางสาธารณสุข กฎหมายฉบับนี้จึงได้มีข้อบัญญัติที่ควบคุมเกี่ยวกับธุรกิจการฆ่าและผลิตเนื้อสัตว์ปีกและบัญญัติให้มีระบบตรวจสอบสัตว์ปีกที่เหมาะสม โดยมีบทบัญญัติที่เป็นสาระสำคัญ ดังนี้

1) บรรพที่ 1 บทเบ็ดเสร็จทั่วไป (Chapter 1 General Provisions)

บรรพนี้ระบุถึงวัตถุประสงค์ของกฎหมายที่มุ่งคุ้มครองผู้บริโภค โดยสร้างระบบตรวจสอบสัตว์ปีกที่เหมาะสม จึงต้องใช้มาตรการที่จำเป็นเพื่อป้องกันการเกิดอันตรายต่อสุขภาพที่เกิดจากเนื้อสัตว์ปีก โดยอาศัยความเข้าใจเกี่ยวกับสถานการณ์การผลิตสัตว์ปีกที่เกิดขึ้นจริงและการเกิดโรคในสัตว์ปีก และได้กำหนดนิยามศัพท์ในกฎหมายฉบับนี้ ดังต่อไปนี้

(1) สัตว์ปีก (Poultry) หมายถึง ไก่ เป็ด ไก่วงและสัตว์ปีกชนิดอื่น ๆ (other fowls) ที่เลี้ยงไว้เพื่อเป็นอาหารที่กำหนดเพิ่มเติมโดยอำนาจของกฎหมาย

(2) ซากสัตว์ปีก (Carcass of poultry) หมายถึง สัตว์ปีกที่ถูกฆ่าซึ่งถูกถอนขนแล้ว แต่ยังไม่นำอวัยวะภายในออก

(3) ซากสัตว์ปีกที่เอาเครื่องในแล้ว (Eviscerated carcass of poultry) หมายถึง ซากของสัตว์ปีกที่ถูกนำเอาอวัยวะภายในออก

(4) ชิ้นส่วนของสัตว์ปีก (Poultry parts) หมายถึง เนื้อ อวัยวะภายใน กระดูกและผิวหนังของซากสัตว์ปีกที่เอาเครื่องในแล้ว

(5) การฆ่าสัตว์ปีก (Poultry slaughtering) หมายถึง ข้อหนึ่งข้อใดหรือทั้งสองข้อ ดังต่อไปนี้

ก) การฆ่าและถอนขนสัตว์ปีก

¹¹⁰ Ministry of Health, Labour and Welfare (2007). the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry

ข) การนำเอาอวัยวะภายในออกจากซากสัตว์ปีก

6) โรงฆ่าสัตว์ปีก หมายถึง โรงงานที่จัดตั้งขึ้นเพื่อดำเนินการฆ่าสัตว์ปีก

2) บรรพที่ 2 ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ปีก (*Chapter 2 License for Poultry Slaughtering Business*)

บรรพนี้กำหนดให้ผู้ใดประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ปีกจะต้องได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการ โรงฆ่าสัตว์ปีกจากผู้ว่าราชการจังหวัดที่ตั้ง โรงงานหรือจากนายกเทศมนตรีเมืองที่มีการตัดตั้งศูนย์สุขภาพที่โรงงานนั้นตั้งอยู่

3) บรรพที่ 3 ภาระหน้าที่ของผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ปีก (*Chapter 3 Obligations of Poultry Slaughterer*)

บรรพนี้กำหนดให้ผู้ใดก็ตามที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ปีกตามมาตรฐานที่กำหนดโดยกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ

(1) โรงฆ่าสัตว์ปีกต้องดำเนินการภายใต้กฎเกณฑ์ว่าด้วยการจัดการสุขาภิบาลสัตว์ปีก ซากสัตว์ปีก ซากสัตว์ปีกที่นำเอาเครื่องในออกแล้วและชิ้นส่วนสัตว์ปีก รวมถึงต้องปฏิบัติตามมาตรการอื่น ๆ ที่จำเป็นต่อสุขภาพของประชาชน

(2) ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ปีกจะต้องแต่งตั้งและจัดให้มีเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ (*quality controllers*) ที่เหมาะสมใน โรงงานฆ่าสัตว์ปีกแต่ละแห่ง เพื่อให้สามารถดำเนินการควบคุมสุขาภิบาลในกระบวนการฆ่าสัตว์ปีกที่ดำเนินการได้ตามกฎหมายของกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ

3) เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพจะต้องดูแลพนักงานทุกคนที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการฆ่าสัตว์ปีก และให้คำแนะนำที่เหมาะสมเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์ปีกเพื่อป้องกันการฝ่าฝืนกฎหมายฉบับนี้ โดยผู้ประกอบธุรกิจฆ่าสัตว์ปีกต้องเคารพข้อคิดเห็นจากเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

(4) ผู้ทำหน้าที่เป็นเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ จะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่งดังนี้

ก) สัตวแพทย์

ข) บุคคลที่จบหลักสูตรสัตวแพทยศาสตร์หรือสัตวศาสตร์จากมหาวิทยาลัย ตามกฎหมายว่าด้วยการศึกษาของโรงเรียน (กฎหมายหมายเลขที่ 26, 1947) หรือมหาวิทยาลัยภายใต้พระราชกฤษฎีกามหาวิทยาลัย (*Imperial Ordinance 388, 1918*) หรือวิทยาลัยภายใต้พระราชกฤษฎีกาวิทยาลัย (*Imperial Ordinance 61, 1903*)

ค) บุคคลที่ได้ผ่านหลักสูตรที่กำหนดจากสถาบันฝึกอบรมด้านการควบคุมคุณภาพที่ได้รับการรับรองจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ

ง) บุคคลที่กำหนดไว้ในมาตรา 57 ของกฎหมายว่าด้วยการศึกษาในโรงเรียน หรือผู้ที่ได้รับทุนการศึกษาในระดับเดียวกับหรือสูงกว่าตามการกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ และเป็นผู้ที่มีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานควบคุมสุขาภิบาลของโรงฆ่าสัตว์ ปีกเป็นเวลาอย่างน้อย 3 ปีหรือมากกว่า รวมทั้งต้องผ่านหลักสูตรการฝึกอบรมที่จำเป็นที่รับรองโดย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ

4) บรรพที่ 4 การตรวจสัตว์ปีก (Chapter 4 Poultry Inspection)

บรรพนี้กำหนดขั้นตอนการตรวจสัตว์ปีก ดังต่อไปนี้

(1) ก่อนทำการฆ่าสัตว์ปีกต้องทำการตรวจก่อนทำการฆ่า

(2) ก่อนที่จะนำอวัยวะในออกจากซากสัตว์ปีกใด ๆ ให้ดำเนินการตรวจสอบ เพื่อดูพยาธิสภาพของซากสัตว์ปีกก่อน ซึ่งเรียกว่า การตรวจหลังถอนขนและก่อนนำเอาเครื่องในออก (post feather-removal inspection)

(3) เมื่อนำอวัยวะในออกจากซากสัตว์ปีก ต้องพิจารณาพยาธิสภาพด้านในของ ซากสัตว์ปีกเหล่านั้นด้วย ซึ่งเรียกว่า การตรวจหลังการนำเอาเครื่องในออก (post-evisceration inspection)

5) บรรพที่ 5 องค์กรตรวจสอบที่ได้รับมอบหมาย (Chapter 5 Designated Inspection Agency)

บรรพนี้บัญญัติให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการมอบ อำนาจให้ผู้ว่าราชการจังหวัดอาจแต่งตั้งให้บุคคลตามกฎหมายใด ๆ เพื่อดำเนินการตรวจสัตว์ปีก อย่างครบถ้วนหรือบางส่วนตามกฎหมายนี้ ซึ่งเรียกว่าองค์กรตรวจสอบที่ได้รับมอบหมาย (designated inspection agency)

6) บรรพที่ 6 บทเบ็ดเตล็ด (Chapter 6 Miscellaneous)

บรรพนี้ได้กำหนดบทเบ็ดเตล็ด อาทิเช่น เงื่อนไขการอนุญาตและการออกใบอนุญาต คำร้อง การรายงาน การรับฟัง การติดต่อและความร่วมมือ การอุทธรณ์ ค่าธรรมเนียม บทเฉพาะกาล เป็นต้น

7) บรรพที่ 7 บทกำหนดโทษ (Chapter 7 Penal Provisions)

บรรพนี้ได้กำหนดระวางโทษ ซึ่งมีทั้งโทษจำคุกและโทษปรับตามแต่ละกรณี

จากการศึกษากฎระเบียบเกี่ยวกับการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ขององค์การระหว่างประเทศ ได้แก่ คณะกรรมการอาหาร โครงการมาตรฐานอาหาร โดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลก องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ องค์การการค้าโลก และ สหภาพยุโรป รวมถึงกฎหมายการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ในต่างประเทศ ได้แก่ ประเทศ

สหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่น พบว่ากฎระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ กระบวนการการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการจัดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ทั้งองค์ระหว่างประเทศและต่างประเทศ ล้วนให้ความสำคัญกับมาตรการทางกฎหมายเพื่อกำหนดมาตรฐานทางด้านอาหาร โดยมีการกำหนดกฎระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ กระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการจัดจำหน่ายเนื้อสัตว์เอาไว้ เพื่อประโยชน์ในการปกป้องสุขอนามัยของประชากรในประเทศ ทั้งที่เป็นการบริโภคจากเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการฆ่าสัตว์ภายในประเทศและการนำเข้าเนื้อสัตว์จากต่างประเทศ ทั้งนี้เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค เพื่อประโยชน์ในทางธุรกิจ และเพื่อปกป้องสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

กล่าวโดยสรุปได้ว่ากฎระเบียบเกี่ยวกับการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ขององค์การระหว่างประเทศและกฎหมายการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ในต่างประเทศ ได้แก่

1. คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร โดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) ได้กำหนดมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius) ขึ้นมาบังคับใช้ โดยมีหลักปฏิบัติว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์ (Code of Hygiene Practice of Meat) โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติตามหลักมาตรฐานระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP) และกำหนดเป้าหมายด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Objectives: FSOs) ให้แต่ละประเทศนำไปปฏิบัติ

2. องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organization for Animal Health หรือ Office International des Epizooties: OIE) ได้กำหนดข้อกำหนดด้านสุขภาพบก (Terrestrial Animal Health Code) ขึ้นมาบังคับใช้ โดยมีข้อกำหนดครอบคลุมเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์ ทั้งนี้มุ่งเน้นให้ความสำคัญกับสวัสดิภาพของสัตว์ตั้งแต่ก่อนเริ่มกระบวนการฆ่าสัตว์ ในระหว่างกระบวนการฆ่าสัตว์และจนกระทั่งสัตว์ตายโดยนำมาใช้กับการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

3. องค์การการค้าโลก (The World Trade Organization: WTO) ได้กำหนดความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) ขึ้นมาบังคับใช้ โดยการประสานงานกับองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ เพื่อการแจ้งเตือนตามมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์เกี่ยวกับขั้นตอนการควบคุมการตรวจสอบและการอนุมัติการนำเข้า-ส่งออกเนื้อสัตว์ระหว่างประเทศ รวมถึงการให้ความช่วยเหลือด้านเทคนิค การให้คำปรึกษาและการระงับข้อพิพาทระหว่างประเทศสมาชิก

4. สหภาพยุโรป ได้บัญญัติกฎเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับของสหภาพยุโรปที่เกี่ยวกับ สุขอนามัยโรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์หลายฉบับ อาทิเช่น กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 852/2004 ว่าด้วย สุขอนามัยทางของวัตถุดิบที่จะนำมาเป็นอาหาร กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 853/2004 ว่าด้วย หลักเกณฑ์สุขอนามัยเฉพาะสำหรับอาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 854/2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับองค์กรควบคุมอย่างเป็นทางการสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ เป็นต้น ทั้งนี้สหภาพยุโรปมีนโยบายความปลอดภัยอาหารครอบคลุมจากฟาร์มถึงส้อม (From farm to fork) เพื่อรับประกันว่าเนื้อสัตว์จะมีความปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาที่เหมาะสมสำหรับการบริโภค

5. องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ก่อตั้งขึ้นเพื่อส่งเสริมความร่วมมือในการกำหนดมาตรฐานการผลิตขั้นอุตสาหกรรมและกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อประโยชน์ทางการค้าเพื่อให้เกิดระบบมาตรฐานของโลกที่เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันและมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้นไปในอนาคต

6. ประเทศสหรัฐอเมริกา กฎหมายของประเทศไทยที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์และการจัดจำหน่ายเนื้อสัตว์ มีกฎหมายฉบับหลัก คือ กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act) และกฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ปีก (Poultry Product Inspection Act) ซึ่งกฎหมายทั้งสองฉบับเป็นกฎหมายที่บัญญัติขึ้นเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคเนื้อสัตว์ ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายนั้นมีความปลอดภัยต่อการบริโภค มีสุขอนามัยเนื้อสัตว์ที่ได้มาตรฐาน นอกจากนี้ประเทศสหรัฐอเมริการยังมีความหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act) ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่อคุ้มครองสัตว์ โดยการลดความเจ็บปวดและความทุกข์ทรมานจากขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์ ดังนั้น การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ กระบวนการฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์ของประเทศสหรัฐอเมริกานั้นจะอยู่ในกฎหมายหลายฉบับประกอบกัน

7. ประเทศญี่ปุ่น มีกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ กฎหมายว่าด้วยสุขภาพอาหาร (The Food Sanitation Law) เพื่อคุ้มครองสุขอนามัยของประชาชนและสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยอาหารโดยป้องกันมิให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ โดยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ ได้แก่ กฎหมายเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ (The Abattoir Law) และกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการประกอบธุรกิจฆ่าสัตว์ปีกและการตรวจโรคสัตว์ปีก (Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law) โดยกฎหมายทุกฉบับมุ่งเน้นการยกระดับวิธีการควบคุมระบบการผลิตอาหาร (Law on Temporary Measures for Enhancing the Control Method of the Food Production Process) เพื่อส่งเสริมสุขภาพของประชาชน โดยการยกระดับการบริหาร

จัดการผลิตอาหารเพื่อป้องกันมิให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค และเพื่อสร้างความเชื่อมั่น
ในกิจการส่งเสริมสุขภาพประชาชน

จากการศึกษาจะเห็นได้ว่าทั้งองค์ระหว่งประเทศ ได้แก่ คณะกรรมการโครงการ
มาตรฐานอาหาร โดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลก
องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่งประเทศ องค์การการค้าโลกสหภาพยุโรปและองค์การระหว่ง
ประเทศว่าด้วยการมาตรฐานและต่างประเทศ ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศญี่ปุ่น ซึ่ง
เป็นประเทศที่พัฒนาแล้วได้มีมาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวกับการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์
กิจการโรงฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคและการจัดจำหน่ายเนื้อสัตว์ไว้ในกฎระเบียบและกฎหมายหลาย
ฉบับตามที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ทั้งนี้เพื่อเป็นประโยชน์ในการศึกษาเปรียบเทียบกับกฎหมาย
ประเทศไทยที่มีอยู่ในปัจจุบัน อันจะนำไปสู่การปรับปรุงแก้ไขกฎหมายประเทศไทยให้มีความ
ครบถ้วนสมบูรณ์ยิ่งขึ้นต่อไป



บทที่ 5

การศึกษาวิเคราะห์กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์

อาหารปลอดภัย (Food safety) เป็นหนึ่งในความสนใจของประชาชน ทั้งนี้อันตรายจากการรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีหรือแบคทีเรีย เป็นประเด็นปลายเหตุที่ทำให้สังคมต้องตระหนักและให้ความสำคัญในการที่จะแสวงหาเครื่องมือหรือกรรมวิธีหรือแนวทางในการยับยั้ง ป้องกันก่อนอาหารนั้นจะส่งถึงมือผู้บริโภคปลายทาง โดยให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยในอาหาร (food safety) นับตั้งแต่ฟาร์มจนถึงช้อนส้อม (farm-to-fork) หรือ ตั้งแต่ฟาร์มถึงโต๊ะรับประทานอาหาร (farm-to-table) ทั้งนี้รัฐบาลให้ความสำคัญในนโยบายด้านความปลอดภัยด้านอาหารตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 เป็นต้นมา เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมด้านผลิตอาหารของไทยให้เป็นที่รู้จักทั่วโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อสัตว์จะต้องสด สะอาด ปลอดภัยจากสารตกค้าง ยาสัตว์ สารตกค้าง ยาฆ่าแมลง และเชื้อโรคต่าง ๆ โรงฆ่าสัตว์จึงเป็นแหล่งผลิตเนื้อสัตว์ที่มีความสำคัญต่อคุณภาพและความปลอดภัยในทุกขั้นตอนของการผลิตเนื้อสัตว์ เพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภคเนื้อสัตว์จะได้รับความปลอดภัย ซึ่งปัจจุบันมีกฎหมายเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารหลายประการเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัย

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ จึงได้ทำการศึกษาและวิเคราะห์การประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 โดยเฉพาะการควบคุมดูแลโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลโดยการเปรียบเทียบกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ของต่างประเทศ เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค การคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์และเพื่อประโยชน์ทางการค้าของผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อสร้างความมั่นใจและคุ้มครองผู้บริโภคเนื้อสัตว์โดยทั่วไป นอกจากนี้ปัจจุบันประเทศไทยมีการค้าเนื้อสัตว์กับต่างประเทศ ส่งผลให้ผู้นำเข้าเนื้อสัตว์และผู้ส่งออกเนื้อสัตว์ ต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน สากลและปฏิบัติตามกติกาขั้นตอนต่าง ๆ ที่ประเทศคู่ค้าได้กำหนดขึ้น แต่อย่างไรก็ตามประเด็นทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐาน โรงฆ่าสัตว์ วิธีการฆ่าสัตว์ และการขนส่งเนื้อสัตว์นั้นยังพบว่ายังมีประเด็นข้อขัดข้องหลายประการด้วยกัน ได้แก่ 1) ปัญหาความครอบคลุมของกฎหมายแม่บทและกฎหมายรองเกี่ยวกับกิจการการฆ่าสัตว์ 2) ปัญหาด้านการชำระค่าธรรมเนียมเกี่ยวกับกิจการการฆ่าสัตว์และการบังคับใช้มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามความสมัครใจ 3) ปัญหาคุณสมบัติของผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ 4) ปัญหาการไม่มีบทบัญญัติ

ในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์และการจัดการสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์และการยกเว้นการฆ่าสัตว์ในกฎหมายป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ 5) ปัญหาการไม่มีบทบาทยูทิลิตี้เกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์ (Logistics) ที่เหมาะสมสำหรับใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายและระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) 6) ปัญหาคุณสมบัติของพนักงานตรวจโรคสัตว์และกระบวนการตรวจสัตว์ก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

1. ความครอบคลุมของกฎหมายแม่บทและกฎหมายอนุบัญญัติเกี่ยวกับกิจการการฆ่าสัตว์

ประเทศไทยตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบันมีการพัฒนากฎหมายควบคุมการฆ่าสัตว์ตลอดมาโดยพัฒนาอย่างต่อเนื่องตามบริบทของสังคมและสภาพเศรษฐกิจในแต่ละช่วงเวลา โดยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการฆ่าสัตว์มาโดยลำดับ ได้แก่ พระราชบัญญัติลักษณะฆ่าโค กระบือและสุกรตามหัวเมือง ร.ศ.119 พระราชบัญญัติลักษณะฆ่าโค กระบือและสุกรตามหัวเมืองแก้ไขเพิ่มเติม พุทธศักราช 2473 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่า ขาย โค กระบือ แพะ แกะและสุกร พุทธศักราช 2481 นอกจากนี้ประเทศไทยยังมีกฎหมายสำหรับการจัดเก็บภาษีอากรเพื่อการฆ่าสัตว์ด้วย ได้แก่ พระราชบัญญัติอากรการฆ่าสัตว์ พุทธศักราช 2488 ทั้งนี้ได้มีการปรับปรุงกฎหมายฉบับนี้เรื่อยมา คือ เมื่อปี พ.ศ.2490 จำนวน 2 ฉบับ ได้แก่ ฉบับที่ 2 กับฉบับที่ 3 และฉบับที่ 4 พ.ศ. 2496 ทั้งนี้ประเทศมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์บังคับใช้เรื่อยมาจนกระทั่งมีพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 เมื่อบังคับใช้ได้ระยะเวลาอันสมควรจึงได้มีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายอีกครั้งหนึ่ง โดยในปัจจุบันได้มีการตราพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาบังคับใช้ ซึ่งได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 133 ตอนที่ 85ก เมื่อวันที่ 26 กันยายน พ.ศ.2559 กฎหมายดังเดิมนั้นกำหนดให้เฉพาะภาครัฐเท่านั้นที่สามารถจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ได้ และต่อมาได้มีการอนุญาตให้ภาคเอกชนสามารถจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ได้ในปัจจุบัน ซึ่งทำให้ภาครัฐต้องมีมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ของภาคเอกชนดังนั้นจึงได้ทำการศึกษากฎหมายของไทยในปัจจุบันและของต่างประเทศ เพื่อเปรียบเทียบให้เห็นความแตกต่างและนำมาศึกษาวิเคราะห์ เพื่อหาแนวทางที่มีความเป็นไปได้และเหมาะสมต่อการจัดการโรงฆ่าสัตว์ของไทย ทั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนากฎหมายให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ในปัจจุบันการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ มีกฎหมายที่ควบคุมหลัก คือ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 และยังคงมีการบังคับใช้

กฎหมายรองตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 อยู่ด้วย ซึ่ง
 เป็นไปตามตามบทเฉพาะกาล¹ คือ กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์
 วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ทั้งนี้ตามมาตรา 11
 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 นั้นกำหนดให้ผู้มีความ
 ประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ จะต้องรับใบขออนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ที่
 อธิบดีมอบหมาย ตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ทั้งนี้กฎกระทรวง
 ฉบับดังกล่าว ได้กำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ต้องยื่นขอรับใบอนุญาต
 ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ตามหมวด 1² โดยทั้งนี้โรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะตามมาตรฐานที่
 กำหนดไว้ในหมวด 2 เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์
 ทั้งนี้ในหมวดนี้ได้กำหนดสถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ รวมถึงกำหนดทำเลที่ตั้งที่
 เหมาะสม กำหนดให้มีระบบสาธารณสุขที่เพียงพอและมีบริเวณเพียงพอที่จะประกอบกิจการโรง
 ฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ถึงอย่างไรก็ตาม สถานการณ์ในปัจจุบันก็ยังพบว่ายังคงมีโรง
 ฆ่าสัตว์อีกจำนวนมากที่ดำเนินกิจการฆ่าสัตว์โดยที่ไม่มีใบอนุญาต ซึ่งอาจจะเรียกได้ว่าเป็นโรงฆ่า

¹ มาตรา 69 บรรดากฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์
 และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 และใช้บังคับอยู่ในวันก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้บังคับได้ต่อไปเท่าที่ไม่
 ขัดหรือแย้งกับพระราชบัญญัตินี้ จนกว่าจะมีกฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

² หมวด 1 การขอรับใบอนุญาตและการออกใบอนุญาต

ข้อ 3 ผู้ใดมีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่ออธิบดีหรือผู้ซึ่ง
 อธิบดีมอบหมาย ตามแบบที่รัฐมนตรีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา พร้อมด้วยเอกสารและหลักฐานตามที่ระบุไว้ใน
 แบบคำขอรับใบอนุญาต

ข้อ 4 การยื่นคำขอรับใบอนุญาตให้ยื่น ณ ท้องที่ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ดังต่อไปนี้

(1) ในเขตกรุงเทพมหานครให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต ณ กรมปศุสัตว์
 (2) ในเขตจังหวัดอื่นให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต ณ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแห่งท้องที่ที่โรงฆ่าสัตว์และ
 โรงพักสัตว์นั้นตั้งอยู่

ข้อ 5 เมื่ออธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายได้รับคำขอรับใบอนุญาตตามข้อ 3 แล้วหากปรากฏว่า

(1) เอกสารและหลักฐานถูกต้องและครบถ้วนตามข้อ 3 และโรงฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์เป็นไปตาม
 หลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหมวด 2 แล้ว ให้ออกใบอนุญาตแก่ผู้ขอรับใบอนุญาตตามแบบที่รัฐมนตรีกำหนดโดยประกาศในราช
 กิจจานุเบกษา ทั้งนี้ ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่รับคำขอรับใบอนุญาต

(2) ในกรณีที่เอกสารและหลักฐานไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือโรงฆ่าสัตว์และโรงพัก
 สัตว์ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในหมวด 2 ให้มีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้แก่ผู้ขอรับใบอนุญาต
 ทราบ ทั้งนี้ ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่รับคำขอรับใบอนุญาต

สัตว์เถื่อน มีรายงาน³ ว่าในช่วงเดือนมกราคม พ.ศ.2556 พบว่ามีจำนวนโรงฆ่าสัตว์ทั่วประเทศจำนวนทั้งสิ้น 2,640 แห่งและได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์แล้วจำนวนทั้งสิ้น 1,632 แห่ง โดยคิดเป็นร้อยละ 61.82 นั้นแสดงให้เห็นว่าอีกเกือบร้อยละ 40 เป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับใบอนุญาต นอกจากนี้ในช่วงเดือนกันยายน พ.ศ.559 มีรายงานข่าว⁴ ว่าในปี พ.ศ.2559 นั้นประเทศไทยมีโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตให้ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ (ฉจส.2) จำนวน 2,235 แห่งทั่วประเทศ โดยเป็นโรงฆ่าของภาครัฐ 507 แห่ง และภาคเอกชน 1,728 แห่ง แบ่งเป็นขนาดใหญ่ 239 แห่ง ขนาดกลาง 618 แห่ง และขนาดเล็ก 1,378 แห่งทั้งนี้สามารถจัดกลุ่มจำแนกโรงฆ่าสัตว์ได้ดังต่อไปนี้ กลุ่มที่ 1 โรงฆ่าสัตว์ที่พัฒนายกระดับสู่มาตรฐานหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารและระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (Good Manufacturing Practice/Hazards Analysis and Critical Points - GMP/HACCP) เทียบเท่ามาตรฐานสากลและส่งออกได้ 80 แห่ง กลุ่มที่ 2 มีศักยภาพความพร้อมพอที่จะเข้าสู่มาตรฐานหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice – GMP) ภายในประเทศ 159 แห่ง กลุ่มที่ 3 ปรับปรุงเข้าสู่มาตรฐานสุขอนามัยแต่ต้องให้การสนับสนุนปรับปรุง 618 แห่ง และกลุ่มที่ 4 มีศักยภาพน้อย 1,378 แห่ง ทั้งนี้รายงานข่าวดังกล่าวได้ระบุว่ากรมปศุสัตว์มีแผนให้ผู้ประกอบการต้องปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์กลุ่มที่ 4 ต้องผ่านมาตรฐานสุขอนามัย การฆ่าสัตว์ขั้นพื้นฐาน ดังนั้นจึงสะท้อนภาพรวมของสถานการณ์โรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทยได้ว่า มีโรงฆ่าสัตว์ที่ประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาตให้จัดตั้งเพื่อดำเนินการฆ่าสัตว์ ซึ่งถือได้ว่าเป็นโรงฆ่าสัตว์ผิดกฎหมายถึงเกือบร้อยละ 40 และในกลุ่มโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตให้จัดตั้งตามกฎหมายที่มีจำนวนมากกว่าร้อยละ 60 นั้น ยังมีโรงฆ่าสัตว์อีกจำนวนหนึ่งที่ไม่ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด ถึงแม้ว่าจะได้รับการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์โดยถูกต้องตามกฎหมาย และยังเป็นการตอกย้ำว่าเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในท้องตลาดนั้นยังคงไม่ได้มาตรฐานและอาจจะไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ประเด็นเหล่านี้แสดงถึงปัญหาการบังคับใช้กฎหมายที่ไม่สามารถควบคุมให้โรงฆ่าสัตว์ดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายได้และไม่มีการจำแนกชนิด ประเภทหรือขนาดของโรงฆ่าสัตว์ เมื่อพิจารณาถึงมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในระบบสากลแล้ว พบว่ามาตรฐานสากลนั้นมีความเข้มงวดและ

³ ศศิณี ตัญเจริญสุขจิต. การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ) คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 2558. หน้า 76.

⁴ ปิดตายโรงฆ่าสัตว์เถื่อน. 1 กันยายน พ.ศ.2559. ไทยรัฐ. ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <https://www.thairath.co.th/content/708674>

⁵ กรมปศุสัตว์ ย้ำเลือกเนื้อสัตว์จากผู้ผลิตมาตรฐาน ผ่านโรงเชือดถูกกฎหมาย สังเกตตราปศุสัตว์ OK. 4 กุมภาพันธ์ 2560. มติชนออนไลน์. ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก https://www.matichon.co.th/local/news_451739

ให้ความสำคัญต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ที่เข้มข้น ทั้งนี้สะท้อนถึงปัญหาบทบัญญัติของกฎหมายประเทศไทยนั้นยังไม่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล ซึ่งส่งผลให้ประเทศไทยต้องมีการพัฒนาด้านโรงฆ่าสัตว์อีกมาก โดยสังเกตได้จากการมีโรงฆ่าสัตว์ในกลุ่มที่ 1 เพียง 80 แห่งเท่านั้น ทั้งนี้การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามแนวทางของหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เป็นมาตรฐานขั้นต้นในหลายประเทศ เช่น ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป ซึ่งได้แก่ กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 853/2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยเฉพาะสำหรับอาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin)⁶ ประกาศใช้ ณ วันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2549 กำหนดให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์นั้นต้องปฏิบัติตามเป็นไปตามข้อกำหนด เช่น การจัดให้โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องมีอาคารสถานที่ที่เหมาะสม โดยได้ระบุรายละเอียดไว้ชัดเจน ต้องจัดให้มีมีสาธารณูปโภคที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ กระบวนการฆ่าสัตว์จะต้องคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์ ในระหว่างกระบวนการฆ่าสัตว์ต้องจัดให้มีระบบที่สามารถแยกสัตว์ป่วยออกจากสัตว์อื่นได้ ต้องมีระบบการจัดการของเสีย และที่สำคัญ คือ ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับระบบป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคเข้าสู่เนื้อสัตว์ โดยต้องจัดให้มีห้องที่เป็นสัดส่วนเพื่อให้การปฏิบัติการในแต่ละขั้นตอนแยกออกจากกัน เป็นต้น และมีบางประเทศเช่น ประเทศสหรัฐอเมริกาได้กำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ขั้นต้นในระดับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารและระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (GMP/HACCP) ซึ่งถือว่าเป็นมาตรฐานขั้นกว่าของหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) อีกด้วย ซึ่งประเทศสหรัฐอเมริกาได้บัญญัติกฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act)⁷ โดยทั้งนี้กฎหมายฉบับนี้ได้กำหนดให้ต้องมีการตรวจสอบสัตว์ทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ และเมื่อผ่านการตรวจแล้วต้องจัดให้มีการทำเครื่องหมายที่เนื้อสัตว์เพื่อเป็นยืนยันว่าเนื้อสัตว์ที่ส่งขายให้ผู้บริโภคเลือกซื้อนั้นผ่านการตรวจและมีความปลอดภัยในการบริโภค

จะเห็นได้ว่าปัจจุบันพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ยังไม่สามารถบังคับใช้ได้ทั้งหมด ยังคงมีการบังคับใช้กฎหมายรองตามพระราชบัญญัติ

⁶ Regulation (EC) No 853/2004 Laying down specific hygiene rules for food of animal origin) Annex III Section I Chapter II Requirements for slaughterhouses

⁷ Federal Meat Inspection Act in 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

ควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 อยู่ด้วย โดยอาศัยอำนาจมาตรา 69⁸ ของพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 นอกจากนี้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ไม่สามารถดำเนินการออกกฎกระทรวงที่เกี่ยวข้องตามกำหนดระยะเวลาตามมาตรา 69 วรรคสอง⁹ ได้ โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้รายงานต่อคณะรัฐมนตรี ทั้งนี้คณะรัฐมนตรีมีมติรับทราบรายงานเหตุผลความจำเป็นในการดำเนินการร่างกฎกระทรวงไม่ทันเวลาที่กฎหมายกำหนด¹⁰ ซึ่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 บัญญัติให้การออกกฎกระทรวงตามพระราชบัญญัตินี้ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 1 ปี นับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ หากไม่สามารถดำเนินการได้ให้รัฐมนตรีรายงานเหตุผลที่ไม่อาจดำเนินการได้ต่อคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ ซึ่งพระราชบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 25 พฤศจิกายน 2559 ซึ่งครบกำหนด 1 ปี นับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับเมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2560 แต่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ไม่สามารถดำเนินการออกกฎกระทรวงรวม 3 ฉบับ ภายใน 1 ปี ตามบทบัญญัติมาตรา 69 วรรคสองได้ เนื่องจากมีเหตุความจำเป็น ได้แก่ (1) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ต้องเสนอร่างกฎหมายดังกล่าวเป็นไปตามพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยการเสนอเรื่องและการประชุมคณะรัฐมนตรี พ.ศ. 2548 (2) ร่างกฎกระทรวงต้องการดำเนินการตามมาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ซึ่งต้องผ่านการพิจารณาให้คำแนะนำของคณะกรรมการกำกับดูแลประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประกอบด้วยกระบวนการได้มาซึ่งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการดังกล่าว ต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศกำหนด ทำให้ไม่สามารถดำเนินการแล้วเสร็จภายในกำหนดเวลา 1 ปีได้ จนกระทั่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลประกอบกิจการฆ่าสัตว์ครบองค์ประกอบแล้ว จึงได้ดำเนินการจัดประชุมคณะกรรมการกำกับดูแลประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เพื่อพิจารณาให้คำแนะนำและเสนอร่างกฎกระทรวงได้ ซึ่งในคราวเดียวกันนี้คณะรัฐมนตรีได้มีมติอนุมัติหลักการ

⁸ มาตรา 69 บรรดากฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 และใช้บังคับอยู่ในวันก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้บังคับได้ต่อไปเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับพระราชบัญญัตินี้ จนกว่าจะมีกฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

⁹ การดำเนินการออกกฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ และคำสั่งตามวรรคหนึ่ง ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ หากไม่สามารถดำเนินการได้ ให้รัฐมนตรีรายงานเหตุผลที่ไม่อาจดำเนินการได้ต่อคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ

¹⁰ ผลการประชุมคณะรัฐมนตรี ครั้งที่ 20/2561 วันอังคารที่ 15 พฤษภาคม 2561 สิ้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก

1) ร่างกฎกระทรวงการขออนุญาต การออกใบอนุญาต การต่ออายุใบอนุญาต การโอนใบอนุญาต และการออกใบแทนใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ.

2) ร่างกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ.

3) ร่างกฎกระทรวงการขนส่งสัตว์และเนื้อสัตว์ พ.ศ.

ซึ่งในขณะนี้ร่างกฎกระทรวงทั้ง 3 ฉบับยังไม่ได้ประกาศบังคับใช้ ทั้งนี้กรมปศุสัตว์ยังคงบังคับใช้กฎหมายรองตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 ตามบทเฉพาะกาลอยู่ อาทิเช่น กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ.2555 เป็นต้น

2. การซ่อนหลอมนของกฎหมายเกี่ยวกับกิจการการฆ่าสัตว์และการบังคับใช้มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามความสมัครใจ

มาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ของไทยตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ยังเป็นการกำหนดลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ที่ยังไม่ละเอียดครอบคลุมเพียงพอที่จะทำให้โรงฆ่าสัตว์นั้นได้มาตรฐาน แต่อย่างไรก็ตามประเทศไทยยังมีการตราพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ซึ่งครอบคลุมผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรา 3 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 ด้วย¹¹ ก่อนหน้าจะมีพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 นั้น ได้มีประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Good Manufacturing Practices for Abattoir) ประกาศเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน พ.ศ.2547 มีอักษรย่อว่า มกอช. 9004-2547 ต่อมาได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 122 ตอนที่ 64 ง เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม พ.ศ. 2548 โดยมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ฉบับนี้กำหนดขึ้นเพื่อให้โรงฆ่าสัตว์ได้ถือ

¹¹ “ผู้ผลิต” หมายความว่า

(1) ผู้ซึ่งทำการกสิกรรม การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้เพื่อการค้า

(2) ผู้ประกอบการขนส่งสินค้าเกษตร คลังสินค้าเกษตร สะพานปลา ห้องเย็น โรงฆ่าสัตว์หรือกิจการต่อเนื่องอื่นที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรตามที่คณะกรรมการกำหนด

(3) ผู้ซึ่งนำสินค้าเกษตรมาบรรจุหีบห่อ แปรรูป หรือกระทำด้วยวิธีการใด ๆ

ปฏิบัติเพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย มีคุณภาพสำหรับบริโภคทั้งภายในประเทศและเพื่อการส่งออก ทั้งนี้กระบวนการจัดทำมาตรฐานฉบับนี้ได้จัดทำร่างขึ้น โดยคณะกรรมการจัดทำมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และมอบให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินำมาปรับปรุงแก้ไข โดยคณะทำงานร่างมาตรฐานโรงฆ่าสุกร และส่งเข้าสู่การพิจารณาจากคณะอนุกรรมการมาตรฐานด้านสุขอนามัยสัตว์ เมื่อผ่านการพิจารณาแล้วจึงนำส่งให้คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ พิจารณาประกาศเป็นมาตรฐานของประเทศ ซึ่งเมื่อมีพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 ประกาศบังคับใช้แล้ว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้มีประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 โดยเปลี่ยนชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เป็น มาตรฐานสินค้าเกษตร และเปลี่ยนอักษรย่อจาก มกอช. เป็น มกษ. ทั้งนี้การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปัจจุบันมีอักษรย่อว่า มกษ.9004-2547

นอกจากนี้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ยังมีประกาศมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ตามประเภทชนิดของสัตว์ ได้แก่

2.1 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Good Manufacturing Practices for Abattoir) (มกษ.9004-2547)

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ.9004-2547) ประกาศเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน พ.ศ.2547 มีอักษรย่อว่า มกอช. 9004-2547 ต่อมาได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 122 ตอนที่ 64 ง เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม พ.ศ. 2548 และมีประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง แก้ไขแก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 โดยเปลี่ยนอักษรย่อเป็น มกษ.9004-2547

2.2 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (Good manufacturing practices for poultry abattoir) (มกษ.9008-2549)

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ.9008-2549) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนพิเศษ 106 ง เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม พ.ศ.2549

2.3 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (Good manufacturing practices for pig abattoir) (มกษ.9009-2549)

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ.9009-2549) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนพิเศษ 106 ง เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม พ.ศ.2549

2.4 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (Good manufacturing practices for cattle and buffalo abattoir) (มกษ.9019-2550)

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ.9019-2550) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 3 ง เมื่อวันที่ 4 มกราคม พ.ศ.2551

2.5 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่านกอกระจอกเทศ (Good manufacturing practices for ostrich abattoir) (มกษ.9018-2550)

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่านกอกระจอกเทศ (มกษ.9018-2550) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 3 ง เมื่อวันที่ 4 มกราคม พ.ศ.2551

2.6 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (Good manufacturing practices for goat and sheep abattoir) (มกษ. 9040-2556)

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. 9040-2556) ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 131 ตอนพิเศษ 31 ง เมื่อวันที่ 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2557

ทั้งนี้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรไว้เป็นมาตรฐานทั่วไปเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน ซึ่งไม่ได้เป็นมาตรฐานบังคับ เพียงแต่เป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดให้ครอบคลุมในทุกขั้นตอน รวมถึงกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการขนส่งสัตว์จากฟาร์มถึงโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม การจัดการซากสัตว์ภายหลังฆ่า วิธีปฏิบัติสุขลักษณะในโรงฆ่าสัตว์ (Good Hygienic Practice) เพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์และผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค โดยเป็นมาตรฐานตามความสมัครใจที่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์จะรับไปปฏิบัติหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้หากผู้ประกอบการ มีความประสงค์ที่จะได้รับการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ จึงจะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์มาปฏิบัติ เพื่อให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ รับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงไม่มีผลบังคับใช้กับผู้ประกอบการทั่วไปที่ไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานสินค้า

จะเห็นได้ว่าทั้งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 และมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 มีความซ้ำซ้อนโดยเฉพาะรายละเอียดเกี่ยวกับกระบวนการฆ่าสัตว์ ถึงแม้ว่ามาตรฐานสินค้าเกษตรที่เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 นั้นจะเป็นมาตรฐานภาคสมัครใจก็ตาม จากการศึกษาเปรียบเทียบมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรฐานของกฎหมายต่างประเทศกับมาตรฐานตามกฎหมายไทยแล้ว จึงควรมีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายว่าด้วยการควบคุมโรงฆ่าสัตว์เพื่อพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และเพื่อให้ประชาชนมีเนื้อสัตว์ที่ความปลอดภัยเหมาะสม สมต่อการบริโภค ซึ่งประชาชนควรสามารถซื้อหาเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในท้องตลาด

ได้ด้วยมาตรฐานเดียวกัน โดยไม่ควรมีสองมาตรฐานจากการไม่บังคับใช้กฎหมายให้สมบูรณ์และเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการ โรงฆ่าสัตว์พิจารณาการดำเนินการกิจการ โรงฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐานตามความสมัครใจ ที่ผ่านมากรมปศุสัตว์จะดำเนินการบังคับใช้กฎหมายอย่างไม่เท่าเทียมกันระหว่าง โรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกและโรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่น จากการศึกษาพบว่าความแตกต่างการบังคับใช้กฎหมายของประเทศไทยถูกบังคับใช้เพียงแค่มาตรฐานขั้นต่ำ ซึ่งบังคับใช้กับทั้งโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกและโรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่น แต่โรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกต้องได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์และสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ และรวมถึงการที่ต้องปฏิบัติตามกฎหมายของประเทศคู่ค้าหรือมาตรฐานสากล ตลอดจนต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับและกฎเกณฑ์ขององค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แสดงว่าเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปจากประเทศไทยไปยังประเทศคู่ค้ามีมาตรฐานและความปลอดภัยในการบริโภคกว่าเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายภายในประเทศ อีกประการหนึ่งที่บ่งชี้ว่ามีการปฏิบัติไม่เท่าเทียมก็คือโรงฆ่าสัตว์ที่มีศักยภาพทางเศรษฐกิจหรือผู้ประกอบการธุรกิจการฆ่าสัตว์ขนาดใหญ่สามารถแบกรับต้นทุนในการจัดดำเนินการ โรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ได้ตามความสมัครใจ แต่ในขณะที่โรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่นอาจจะไม่สามารถแบกรับต้นทุนในการจัดดำเนินการตามการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ได้ ทั้งนี้เมื่อพิจารณาทบทวนคดีแล้วพบว่ามาตรฐานตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ.9004-2547) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ครอบคลุมในภาพรวม และมาตรฐานที่จำเพาะชนิดของสัตว์ คือ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่านกกระจอกเทศ (มกษ.9018-2550) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. 9040-2556) ล้วนแต่เป็นมาตรฐานสินค้าเกษตร ประเภทมาตรฐานระบบที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกมาเพื่อรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับผู้ต้องการได้รับการรับรอง เป็นมาตรฐานที่สูงกว่าที่กฎหมายบังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ที่ผู้ประกอบการ โรงฆ่าสัตว์ต้องจดทะเบียนตามกฎหมาย และพบว่ามาตรฐานดังกล่าวเป็นมาตรฐานที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากลมากกว่า นอกจากนี้กรมปศุสัตว์ยังอยู่ระหว่างดำเนินการยกร่างระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรองระบบ GMP และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ. ... ซึ่งเปิดให้แสดงความคิดเห็นต่อร่างดังกล่าวภายในวันที่ 5 พฤศจิกายน พ.ศ.2561 ที่ผ่านมา ซึ่งทำให้ผู้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มาจากกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่นหรือโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็กมีความเสี่ยงต่อสุขภาพในการบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพต่ำกว่าโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกและโรงฆ่าสัตว์ขนาดใหญ่

3. คุณสมบัติของผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการการค้าสัตว์

ตามมาตรา 6 หมวด 1 คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการค้าสัตว์ ได้บัญญัติให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการค้าสัตว์ ประกอบด้วย ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานกรรมการ อธิบดีกรมการขนส่งทางบก อธิบดีกรมการค้าภายใน อธิบดีกรมควบคุมมลพิษ อธิบดีกรมควบคุมโรค อธิบดีกรมโยธาธิการและผังเมือง อธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น อธิบดีกรมอนามัย เลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ประธานสภาหอการค้าแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน ประธานสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน และนายกสัตวแพทยสภา เป็นกรรมการ โดยตำแหน่ง และผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์แต่งตั้งจำนวนไม่เกินห้าคน เป็นกรรมการ ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์เป็นกรรมการและเลขานุการ ทั้งนี้ได้บัญญัติให้กรรมการผู้ทรงคุณวุฒินั้น ต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ในด้านการค้า การลงทุน การตลาด การเลี้ยงสัตว์ หรือการประกอบกิจการค้าสัตว์ ซึ่งมีประเด็นในการกำหนดคุณสมบัติที่ไม่ชัดเจนของผู้ทรงคุณวุฒิโดยเฉพาะประเด็นความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ในด้านการค้า การลงทุนและการตลาด ทั้งนี้คำศัพท์ทั้งสามคำนี้มีความหมายใกล้เคียงกันอย่างยิ่ง โดยพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554¹² ระบุว่า (1) คำ หมายถึง ซื้อขายสินค้าหรือบริการ (2) ลงทุน หมายถึง นำเงินหรือทรัพย์สินเป็นทุนเพื่อประกอบธุรกิจ (3) ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปรกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสี้ยวๆ ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด เมื่อพิจารณาการให้นิยามเชิงค่านามของทั้งสามคำ กล่าวได้ว่า (1) การค้า หรือการค้าขาย (Trade) หมายถึง การตกลงแลกเปลี่ยนสินค้าหรือบริการ หรือทั้งสองอย่าง การค้าขายสามารถเรียกได้อีกชื่อหนึ่งคือ การพาณิชย์ (Commerce) กลไกหรือสถานที่ที่สามารถมีการค้าขายเรียกว่า ตลาด รูปแบบเริ่มต้นของการค้าขาย คือ การแลกเปลี่ยนสินค้าหรือบริการโดยตรงระหว่างผู้ค้า (2) การลงทุน หมายถึง การใช้ทรัพยากรในลักษณะต่าง ๆ โดยหวังจะได้รับผลตอบแทนกลับคืนมามากกว่าที่ลงทุนไปในอัตราที่พอใจภายใต้ความเสี่ยงที่เหมาะสม ลักษณะการลงทุน แบ่งได้เป็น 2 ลักษณะ

¹² พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554. ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://www.royin.go.th/dictionary/>

คือ การลงทุนในสินทรัพย์ที่มีตัวตน และการลงทุนสินทรัพย์ที่ไม่มีตัวตน (3) การตลาด คือ กระบวนการของการสื่อสารคุณค่าของผลิตภัณฑ์หรือบริการไปยังลูกค้า การตลาดอาจถูกตีความว่าเป็นศิลปะแห่งการขายสินค้าในบางครั้ง แต่การขายนั้นเป็นส่วนหนึ่งของการตลาด

เมื่อพิจารณานิยามศัพท์ที่กล่าวมาข้างต้น จึงมีข้อสังเกตว่าคำศัพท์ที่ระบุความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ในด้านการค้า การลงทุนและการตลาดของผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีความเชื่อมโยงกันหรือซ้ำซ้อนกันของความหมาย ซึ่งอาจ จะส่งผลให้การมีความยากต่อการจำแนกความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ ข้อสังเกตอีกประการหนึ่ง คือ ความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ของผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ด้านการค้า การลงทุน การตลาดและการเลี้ยงสัตว์ ทั้งสี่ด้านไม่ได้บัญญัติรายละเอียดว่าต้องสัมพันธ์กับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์หรือธุรกิจการจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือไม่ ทั้งนี้การระบุแต่เพียงว่าการค้า ซึ่งผู้สมัครอาจจะประกอบกิจการการค้าธุรกิจใดก็ได้ เช่นเช่นกับด้านการลงทุน การตลาดและการเลี้ยงสัตว์ ซึ่งก็อาจจะเลี้ยงสัตว์ชนิดใดก็ได้ ซึ่งผู้สมัครอาจจะเลี้ยงสัตว์เลี้ยงเป็นเพื่อน (Pet animals) ไม่ใช่สัตว์ที่ใช้เป็นอาหาร (Food-producing animals) ก็ได้ เมื่อคำนึงถึงมาตรา 9¹³ คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ มีอำนาจหน้าที่หลายประการที่มีความสำคัญต่อการบังคับใช้กฎหมายให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ อาทิเช่น (1) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีในการกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 (2) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในการออกกฎกระทรวง ตามมาตรา 14 (3) พิจารณาวินิจฉัยอุทธรณ์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 (4) กำกับดูแลการอนุญาตและการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

¹³ มาตรา 9 คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

- (1) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีในการกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานตามพระราชบัญญัตินี้
- (2) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในการออกกฎกระทรวงตามมาตรา 14
- (3) พิจารณาวินิจฉัยอุทธรณ์ตามพระราชบัญญัตินี้
- (4) กำกับดูแลการอนุญาตและการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในพระราชบัญญัตินี้
- (5) แต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อพิจารณาหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่คณะกรรมการมอบหมาย
- (6) ปฏิบัติการอื่นใดตามที่พระราชบัญญัตินี้หรือกฎหมายอื่นบัญญัติให้เป็นอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ หรือตามที่คณะรัฐมนตรีมอบหมาย

ประกอบกับหน้าที่ตามมาตรา 14¹⁴ ที่บัญญัติให้คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เพื่อออกกฎกระทรวง ดังนี้ (1) กำหนดชนิดของสัตว์ (2) กำหนดประเภทของโรงฆ่าสัตว์ (3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับที่ตั้ง เนื้อที่ แพนผัง และการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ซึ่งต้องมีโรงพักสัตว์ด้วย (4) กำหนดวันและเวลาฆ่าสัตว์ วันและเวลาเปิดและปิดโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ (5) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์หรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ (6) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ เพื่อให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ การจัดให้มีการรวบรวมหรือกำจัดขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ รวมถึงการจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและป้องกันการระบาดของโรคติดต่อหรือโรคระบาดจากสัตว์ และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ (7) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานการขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์ และการขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่าย

¹⁴ มาตรา 14 เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์และกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์สามารถปฏิบัติตามพระราชบัญญัติฉบับนี้ได้ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมีอำนาจออกกฎกระทรวง ดังต่อไปนี้

- (1) กำหนดชนิดของสัตว์
- (2) กำหนดประเภทของโรงฆ่าสัตว์
- (3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับที่ตั้ง เนื้อที่ แพนผัง และการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ซึ่งต้องมีโรงพักสัตว์ด้วย
- (4) กำหนดวันและเวลาฆ่าสัตว์ วันและเวลาเปิดและปิดโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์
- (5) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์หรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ
- (6) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ เพื่อให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ การจัดให้มีการรวบรวมหรือกำจัดขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ รวมถึงการจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและป้องกันการระบาดของโรคติดต่อหรือโรคระบาดจากสัตว์ และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์
- (7) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานการขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์
- (8) กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์
- (9) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียน การเพิกถอนการขึ้นทะเบียนและคุณสมบัติของบุคคลซึ่งจะได้รับแต่งตั้งเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์

การออกกฎกระทรวงตามวรรคหนึ่ง ให้สามารถกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขให้แตกต่างกันได้ตามชนิดของสัตว์และประเภทของโรงฆ่าสัตว์

เนื้อสัตว์ (8) กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อ สัตว์ที่ออก จากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์ (9) กำหนด หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียน การเพิกถอนการขึ้นทะเบียนและคุณสมบัติของ บุคคลซึ่งจะได้รับแต่งตั้งเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์ การออกกฎกระทรวงตามวรรคหนึ่ง ให้ สามารถกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขให้แตกต่างกันได้ตามชนิดของสัตว์และประเภท ของโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งจะเห็นได้ว่าคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ มีบทบาท อำนาจหน้าที่อย่างมากในการที่จะบังคับใช้กฎหมายให้เป็นไปตามเจตนารมณ์โดยการออกกฎหมาย รองตามอำนาจของพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 จึงมีความ จำเป็นต้องมีผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่มีความรู้ ความ เชี่ยวชาญหรือประสบการณ์โดยตรงด้านการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ ได้มาตรฐานและมีความปลอดภัยต่อการบริโภคของประชาชน

4. การไม่มีบทบัญญัติในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์และการจัดการสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพ สัตว์ในโรงฆ่าสัตว์และการยกเว้นการฆ่าสัตว์ในกฎหมายเกี่ยวกับป้องกันการทารุณกรรมและการ จัดสวัสดิภาพสัตว์

กระแสความตื่นตัวของผู้บริโภคและอุตสาหกรรมผลิตเนื้อสัตว์ทั่วโลกได้ให้ ความสำคัญต่อเรื่องสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare) เนื่องจากมีความเชื่อมโยงสู่ความปลอดภัย ของอาหารและมีส่วนสนับสนุนให้เกิดความยั่งยืนของหลักการความมั่นคงทางอาหารขององค์การ อาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ เพื่อผลิตอาหารที่หล่อเลี้ยงมนุษยชาติ โดยปราศจากการ ทรมานสัตว์และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ผู้ประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ต้องตระหนักเสมอว่าต้องมีการ เลี้ยงสัตว์ที่ถูกต้องอย่างมีจริยธรรม และจำเป็นต้องดำเนินการภายใต้หลักการที่มุ่งเน้นให้สัตว์ได้รับ การเลี้ยงดูอย่างเหมาะสม เพื่อให้สัตว์มีความเป็นอยู่ที่ดีและสุขสบายปราศจากความทรมานใด ๆ ตลอดช่วงระยะเวลาของการเลี้ยงสัตว์ ตามสิทธิที่สัตว์พึงได้รับ ซึ่งสิ่งนี้เป็นองค์ประกอบสำคัญของการ เลี้ยงสัตว์และการผลิตอาหารด้วยความรับผิดชอบ (Responsible farming and food production) ซึ่ง ต้องดำเนินการโดยตลอดตั้งแต่ธุรกิจการเลี้ยงสัตว์ การผลิตเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก สัตว์ ซึ่งต้องนำหลักสวัสดิภาพสัตว์ไปปฏิบัติอย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยมุ่งเน้นการเลี้ยงสัตว์ให้ มีอิสระ 5 ประการ (Five freedoms) ตามหลักการสวัสดิภาพสัตว์ คือ สัตว์ที่เลี้ยงต้องมีอิสระจาก ความหิวกระหายและการให้อาหารที่ไม่ถูกต้อง มีอิสระจากความไม่สะดวกสบายอันเนื่องมาจาก สภาวะแวดล้อม มีอิสระจากความเจ็บปวด บาดเจ็บหรือโรคภัย มีอิสระจากความกลัวและความทุกข์

ทรมานและมีอิสระในการแสดงพฤติกรรมตามปกติของสัตว์ โดยการจัดการงานด้านสวัสดิภาพ สัตว์ต้องมีจริยธรรมและควรต้องจัดการให้สอดคล้องตามกฎหมาย ระเบียบและข้อบังคับของ ประเทศไทยและประเทศคู่ค้า รวมถึงข้อกำหนดของลูกค้าและมาตรฐานสากลด้านสวัสดิภาพสัตว์ เป็นอย่างต่ำ

ประเทศไทยมีกฎหมายที่บัญญัติเพื่อป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ คือ พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ซึ่งได้บัญญัติห้าม ไม่ให้ผู้ใดกระทำการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันสมควร¹⁵ การทารุณกรรมสัตว์จึงเป็นความผิด ตามพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ฉบับนี้ แต่ปรากฏว่า การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคนั้น เป็นข้อยกเว้นของการกระทำที่ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ ตาม มาตรา 21¹⁶ แห่งพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ที่บัญญัติ ให้การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ไม่ถือว่าเป็นการ ทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้ดังกล่าวกว่า ทั้งนี้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการ จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ซึ่งเป็นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มี ผลบังคับใช้อยู่ในปัจจุบันนั้น ไม่ได้กำหนดไว้ เป็นการเฉพาะ โดยมีการกำหนดเรื่องวิธีการฆ่าสัตว์ ไว้ในกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการตั้งโรงฆ่า

¹⁵ มาตรา 20 ห้ามมิให้ผู้ใดกระทำการอันเป็นการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันสมควร

¹⁶ มาตรา 20 การกระทำดังต่อไปนี้ ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามมาตรา 20

- (1) การฆ่าสัตว์เพื่อใช้เป็นอาหาร ทั้งนี้ เฉพาะสัตว์เลี้ยงเพื่อใช้เป็นอาหาร
- (2) การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์
- (3) การฆ่าสัตว์เพื่อควบคุมโรคระบาดตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์
- (4) การฆ่าสัตว์ในกรณีที่สัตว์แพทย์เห็นว่าสัตว์ป่วย พิการ หรือบาดเจ็บและไม่สามารถเยียวยาหรือรักษาให้มีชีวิตอยู่รอดได้โดยปราศจากความทุกข์ทรมาน
- (5) การฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือความเชื่อทางศาสนา
- (6) การฆ่าสัตว์ในกรณีที่มีความจำเป็นเพื่อป้องกันอันตรายแก่ชีวิตหรือร่างกายของมนุษย์หรือสัตว์อื่น หรือป้องกันความเสียหายที่จะเกิดแก่ทรัพย์สิน
- (7) การกระทำใด ๆ ต่อร่างกายสัตว์ซึ่งเข้าลักษณะของการประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์โดยผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์หรือผู้ซึ่งได้รับยกเว้นให้กระทำได้โดยไม่ต้องขึ้นทะเบียนและได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ จากสัตวแพทย์สภาตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพการสัตวแพทย์
- (8) การตัด หู หาง ขน เขา หรืองาโดยมีเหตุอันสมควรและไม่เป็นอันตรายต่อสัตว์หรือการดำรงชีวิตของสัตว์
- (9) การจัดให้มีการต่อสู้ของสัตว์ตามประเพณีท้องถิ่น
- (10) การกระทำอื่นใดที่มีกฎหมายกำหนดให้สามารถกระทำได้เป็นการเฉพาะ
- (11) การกระทำอื่นใดที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ

สัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ซึ่งตราขึ้นโดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ที่ยังคงมีการบังคับใช้อยู่ โดยทั้งนี้กฎกระทรวงฉบับนี้ปรากฏหลักเกณฑ์อย่างกว้าง ๆ ไว้ในข้อ 14¹⁷ โดยบัญญัติว่าต้องทำให้สัตว์สลบก่อนทำการฆ่าและเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์เท่านั้น โดยไม่ได้กำหนดกรรมวิธีขั้นตอนหรือวิธีการหรือการกระทำใดที่ถือได้ว่าเป็นการกระทำที่ไม่ทารุณกรรมสัตว์ กฎกระทรวงฉบับนี้ยังไม่ปรากฏว่ามีการวางหลักเกณฑ์ที่ชัดเจนเพียงพอที่จะสามารถนำไปปฏิบัติหรือถือได้ว่าเป็นมาตรฐานตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และไม่อาจจะพิจารณาได้ว่าการกระทำใดที่เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์โดยเหมาะสมกับชนิดของสัตว์นั้น เมื่อพิจารณาจากมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ที่เป็นสากล พบว่าเรื่องสวัสดิภาพสัตว์เป็นประเด็นสำคัญที่ภาครัฐต้องตระหนักถึงและควรต้องตรากฎหมายให้มีบทบัญญัติให้เป็นตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ที่เป็นสากล เพื่อให้ประเทศไทยได้มีระเบียบข้อบังคับและกฎเกณฑ์ที่กำหนดหลักการในการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคโดยเฉพาะ โดยการนำมาตรฐานสากลมาปรับปรุงแก้ไขกฎหมายโดยอาศัย

4.1 ข้อกำหนดด้านสุขภาพปก (Terrestrial Animal Health Code) แห่งองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ

ข้อกำหนดด้านสุขภาพปก (Terrestrial Animal Health Code) แห่งองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ซึ่งปรากฏในบรรพที่ 7.5 การฆ่าสัตว์ ลักษณะที่ 7 สวัสดิภาพสัตว์ เล่มที่ 1 บทเบ็ดเสร็จ โดยให้คำแนะนำที่จำเป็นและให้ความสำคัญต่อสวัสดิภาพของสัตว์ตั้งแต่ก่อนเริ่มกระบวนการฆ่าสัตว์ ในระหว่างกระบวนการฆ่าสัตว์และจนกระทั่งสัตว์ตาย โดยนำมาใช้กับการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งหมายถึงสัตว์ทุกชนิดที่ถูกฆ่าตายภายในโรงฆ่าสัตว์ และทั้งนี้โรงฆ่าสัตว์ต้องดำเนินการในการขนส่งสัตว์และการฆ่าสัตว์ โดยไม่ก่อให้เกิดความเครียดกับสัตว์

4.2 กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 1099/2009 ว่าด้วยการปกป้องสัตว์ ณ เวลาทำการฆ่าสัตว์ (Council Regulation (EC) No 1099/2009 of the 26 October 2009 on protection of animals at time of killing)

¹⁷ ข้อ 14 การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (1) จัดให้มีการพักสัตว์ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม
- (2) งดให้อาหารสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์
- (3) มีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบโดยปราศจากความทุกข์ทรมานหรือความเจ็บปวดทรมานก่อนทำการฆ่าสัตว์ และเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์ ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา
- (4) มีการบันทึกข้อมูลการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์และซากสัตว์ หลังทำการฆ่าสัตว์
- (5) มีมาตรการป้องกันไม่ให้เนื้อสัตว์และซากสัตว์ปนเปื้อนกับสิ่งสกปรก

กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 1099/2009 ว่าด้วยการปกป้องสัตว์ ณ เวลาทำการฆ่าสัตว์ เป็นข้อกำหนดทั่วไปขั้นต่ำที่สุดเพื่อการปกป้องสัตว์ ณ เวลาทำการฆ่าสัตว์¹⁸ ซึ่งเป็นไปตามหลักการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ที่ดี กฎระเบียบสหภาพยุโรปฉบับนี้กำหนดขั้นตอนในกระบวนการฆ่าสัตว์ ต้องไม่ทำให้สัตว์ได้รับความเจ็บปวด ต้องเผชิญกับเครียดและต้องได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น อาทิเช่น การกำหนดให้ใช้วิธีการทำให้สัตว์แต่ละชนิดหมดสติหรือสลบก่อนทำการฆ่าสัตว์ ตามที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติที่ 4 วิธีทำให้สัตว์หมดสติ (Stunning methods) และภาคผนวกที่ 1¹⁹ เป็นต้น นอกจากนี้จะกำหนดขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์แล้ว ประเด็นที่สำคัญมากประเด็นหนึ่ง คือ การกำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ ต้องมีเจ้าหน้าที่สวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) ปฏิบัติหน้าที่ประจำโรงฆ่าสัตว์ตามข้อบัญญัติที่ 17 โดยต้องได้ประกาศนียบัตรรับรองความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่ตามข้อบัญญัติที่ 21 ซึ่งได้กำหนดการฝึกอบรมและการสอบเพื่อให้ได้ประกาศนียบัตร ทั้งนี้เจ้าหน้าที่สวัสดิภาพสัตว์ มีหน้าที่ให้คำแนะนำให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์และพนักงานโรงฆ่าสัตว์ให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบสหภาพยุโรปและมาตรฐานสำหรับวิธีการปฏิบัติ (Standard Operating Procedures, SOPs) เพื่อให้การฆ่าสัตว์ดำเนินไปอย่างมีคุณธรรม

4.3 พระราชบัญญัติการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม (The Humane Slaughter Act)

พระราชบัญญัติการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม เป็นกฎหมายที่ตราโดยรัฐสภากลางของประเทศสหรัฐอเมริกา เพื่อกำหนดการใช้กรรมวิธีอย่างมีมนุษยธรรมในการฆ่าปศุสัตว์และสัตว์ปีก ซึ่งถือเป็นนโยบายของประเทศสหรัฐอเมริกาและเพื่อวัตถุประสงค์อื่น ๆ²⁰ รวมถึงการคุ้มครองสัตว์ โดยการลดความเจ็บปวด ปราศจากการทรมานจากขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์และการเคลื่อนย้ายสัตว์ โดยกำหนดให้การฆ่าสัตว์ต้องทำให้สัตว์ไม่มีสติรับรู้หรือปราศจากความรู้สึกโดยสิ้นเชิงก่อนทำการฆ่าสัตว์ด้วย

4.4 ระบบมาตรฐานการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ (Animal welfare management, ISO/TS 34700:2016) ขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน (International Organization for Standardization)

ระบบมาตรฐานการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ (ISO/TS 34700:2016) ขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน เป็นข้อกำหนดและคำแนะนำทั่วไปสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร

¹⁸ Common minimum rules for the protection of animals at the time of slaughter or killing

¹⁹ Annex I List of Stunning Methods and Related Specifications (as referred to in Article 4)

²⁰ To establish the use of humane methods of slaughter of livestock as a policy of the United States, and for other purposes.

โดยเป็นการจัดทำข้อกำหนดและแนวทางสำหรับการดำเนินการตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ตามบรรพที่ 7.1²¹ ตามข้อกำหนดด้านสุขภาพบกแห่งองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ นำไปใช้กับสัตว์บกสายพันธุ์หรือสัตว์ที่เลี้ยงไว้เพื่อการผลิตอาหารหรืออาหารสัตว์ ยกเว้นสัตว์ที่ใช้สำหรับการวิจัยและกิจกรรมทางการศึกษา สัตว์ในสถานที่พักพิงสัตว์และสัตว์เลี้ยงในสวนสัตว์ สัตว์เลี้ยงเป็นเพื่อนสัตว์จรจัดและสัตว์ป่า สัตว์น้ำ การฆ่าสัตว์เพื่อวัตถุประสงค์สาธารณสุขหรือสุขภาพสัตว์ภายใต้การกำกับดูแลของเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ รวมถึงสัตว์ที่ก่อความรำคาญ โดยมีข้อยกเว้นต่าง ๆ อาทิ เช่น การขนส่งสัตว์ทางทะเล (Transport of animals by sea) การขนส่งสัตว์ทางบก (Transport of animals by land) การขนส่งสัตว์ทางอากาศ (Transport of animals by air) การฆ่าสัตว์ (Slaughter of animals) สวัสดิภาพสัตว์และระบบการผลิตโคเนื้อ (Animal welfare and beef cattle production systems) สวัสดิภาพสัตว์และระบบการผลิตไก่เนื้อ (Animal welfare and broiler chicken production systems) และ สวัสดิภาพสัตว์และระบบการผลิตโคนม (Animal welfare and dairy cattle production systems)

อย่างไรก็ตามประเทศไทยมีการบัญญัติพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 บังคับใช้แล้ว ส่งผลให้มีการจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานสินค้าเกษตรเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ ได้แก่ (1) การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีทางด้านสวัสดิภาพสัตว์: การขนส่งสัตว์ทางบก (มกษ. 9034-2553) โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 127 ตอนพิเศษ 131 ง เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ.2553 (2) การปฏิบัติที่ดีทางด้านสวัสดิภาพสัตว์:ระบบการผลิตโคนม (มกษ.9049-2561)โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 135 ตอนพิเศษ 87 ง เมื่อวันที่ 17 เมษายน พ.ศ. 2561

นอกจากนี้กรมปศุสัตว์ยังมีประกาศและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับสวัสดิภาพสัตว์ ได้แก่

- 1) ประกาศกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพโคนม ณ สถานที่เลี้ยง พ.ศ.2544
- (2) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสุกร ณ สถานที่เลี้ยง พ.ศ. 2544
- 3) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสุกร ระหว่างการขนส่ง พ.ศ.2544
- 4) ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีก ณ สถานที่เลี้ยง พ.ศ.2554

²¹ Chapter 7.1. Introduction to the Recommendations for Animal Welfare in Terrestrial Animal Health Code

5) ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกระหว่างการขนส่ง พ.ศ.2554

6) ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ.2554

แต่ทั้งนี้ประกาศและระเบียบดังกล่าวก็ไม่ได้ระบุรายละเอียดของวิธีปฏิบัติอย่างชัดเจน อาทิเช่น มีระเบียบกรมปศุสัตว์เฉพาะการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่าเท่านั้น ไม่ปรากฏว่ามีประกาศหรือระเบียบที่คุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ชนิดอื่น หรือข้อ 13 ของหมวด 2 การพักสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ที่บัญญัติว่าสถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีอุณหภูมิการระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เพื่อลดความเครียดของสัตว์จากการขนส่ง ก่อนนำสัตว์เข้าสู่กระบวนการฆ่า ซึ่งจะเห็นได้ว่าบัญญัติด้วยถ้อยคำที่เหมาะสม โดยไม่ได้ระบุว่าเป็นที่เหมาะสมเท่ากับเท่าใด เป็นต้น

5. การไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์ (Logistics) ที่เหมาะสมสำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายและระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)

โลจิสติกส์ (Logistics) เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการจัดการโซ่อุปทาน (Supply Chain Management) ซึ่งรวมถึงเรื่องการวางแผนการดำเนินการ การควบคุม การไหลเวียน การจัดเก็บวัสดุสินค้า การบริการ และสารสนเทศอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล จากแหล่งจุดกำเนิดของวัตถุดิบ จนถึงจุดบริโภคหรือจุดการใช้งาน เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า เมื่อสัตว์ที่ใช้บริโภคผ่านกระบวนการฆ่าสัตว์แล้ว และเข้าสู่กระบวนการชำแหละซากสัตว์เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงต้องเข้าสู่ระบบโลจิสติกส์เพื่อบริหารจัดการในการจัดเก็บรักษาเนื้อสัตว์ ตลอดจนขนส่งเนื้อสัตว์ไปยังสถานที่จัดจำหน่ายเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับนำไปบริโภคนั้นต้องเป็นเนื้อสัตว์ที่สะอาดและปลอดภัยนั้นจะต้องมีหลักประกันในความปลอดภัยที่สามารถและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคได้ว่ากระบวนการตั้งแต่เสร็จสิ้นการชำแหละซากสัตว์ภายหลังการฆ่าสัตว์จนกระทั่งนำเนื้อสัตว์มาจำหน่าย มีการขนส่งเนื้อสัตว์ด้วยภาชนะและยานพาหนะที่สามารถป้องกันการเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์ได้ ทั้งนี้เพราะว่าเนื้อสัตว์จากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อแพะ เนื้อแกะ รวมถึงเนื้อจากสัตว์ปีก เช่น เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อห่าน หรือเนื้อสัตว์ที่ใช้บริโภคทั้งหมดนั้นล้วนแต่มีความชื้นสูง และมีสารอาหารครบถ้วนทั้งโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน รวมถึงวิตามินและเกลือแร่ องค์ประกอบเหล่านี้เองจึงทำให้เนื้อสัตว์เป็นอาหารเหมาะกับการเจริญของจุลินทรีย์ทุกชนิด ได้แก่

แบคทีเรีย ยีสต์ และรา ส่งผลให้เนื้อสัตว์เกิดการเสื่อมสภาพและเน่าเสียได้ง่ายด้วยจุลินทรีย์เหล่านี้ (microbial spoilage) และก่อให้เกิดอันตรายจากจุลินทรีย์ก่อโรค (pathogen) ที่จะส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดโรคอาหารเป็นพิษ (food poisoning) ดังนั้นภายหลังการฆ่าและการชำแหละ จะต้องนำซากสัตว์ที่ได้เข้าไปเก็บรักษาไว้ในห้องที่สามารถควบคุมอุณหภูมิหรือห้องเย็น โดยทันที เพื่อลดอุณหภูมิของซากสัตว์ลง เพื่อชะลอการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ที่จะก่อให้เกิดการเน่าเสียและจุลินทรีย์ก่อโรครวมถึงต้องควบคุมการแพร่กระจายเชื้อโรค ไปยังในมนุษย์และสัตว์ ดังนั้นขั้นตอนการขนส่งจึงต้องมีการควบคุมให้ปลอดภัย สามารถลดปัจจัยที่ทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียหรือปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกได้

ปัจจุบันประเทศไทยมีพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นพระราชบัญญัติที่มีบัญญัติเกี่ยวกับการขนส่งสัตว์และซากสัตว์ ทั้งนี้ประเทศไทยมีกฎหมายควบคุมโรคระบาดสัตว์ มาตั้งแต่ พ.ศ.2474 โดยเป็นกฎหมายควบคุมโรคระบาดปศุสัตว์และสัตว์พาหนะ ซึ่งมีเหตุผลในการตราพระราชบัญญัติโรคระบาดปศุสัตว์และสัตว์พาหนะ พุทธศักราช 2474²² โดยเหตุที่ปศุสัตว์และสัตว์พาหนะเป็นโรคระบาดและกระจายด้วยโรคนั้นเป็นอันมากทุกปี จึงเห็นสมควรจัดการโดยวิธีป้องกันและวิธีอื่นเพื่อมิให้โรคติดต่อและเกิดใหม่ต่อไป ต่อมาได้มีการปรับปรุงกฎหมายเรื่อยมา จนกระทั่งได้ตราพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2499²³ และต่อมาได้มีการตราพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558²⁴ เป็นฉบับที่บังคับใช้ในปัจจุบัน ทั้งนี้นิยามซากสัตว์ตามมาตรา 4 ว่า ซากสัตว์ หมายความว่า ร่างกายหรือส่วนของร่างกายสัตว์ที่ตายแล้ว สิ่งใด ๆ ที่ได้จากสัตว์ที่มีชีวิตหรือสัตว์ที่ตายแล้ว และให้หมายความรวมถึงอาหารสุกที่ทำประกอบ หรือปรุงจากซากสัตว์หรือสิ่งประดิษฐ์สำเร็จรูปที่ทำจากซากสัตว์ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ทั้งนี้พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการขนส่งซากสัตว์ในหลายมาตรา อาทิเช่น มาตรา 34²⁵ ภายใต้อำนาจมาตรา 18 และมาตรา 22 เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุม

²² ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 48 หน้า 496 วันที่ 17 มกราคม พ.ศ.2474

²³ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 109 ตอนที่ 38 ก วันที่ 5 เมษายน พ.ศ.2499

²⁴ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 132 ตอนที่ 14 ก วันที่ 2 มีนาคม พ.ศ.2558

²⁵ มาตรา 34 ภายใต้อำนาจมาตรา 18 และมาตรา 22 เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาด ผู้ได้นำสัตว์หรือซากสัตว์ดังต่อไปนี้ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์และให้นำความในมาตรา ๘ วรรคสอง และวรรคสาม มาใช้บังคับโดยอนุโลม และต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ประจำท้องที่ต้นทางทุกครั้ง

- (1) ช้าง ม้า โคน กระบือ แพะ แกะ กวาง สุกร หมูป่า หรือน้ำเชื้อสำหรับผสมพันธุ์หรือเอ็มบริโอของสัตว์ดังกล่าว
- (2) นก ไก่ เป็ด ห่าน หรือน้ำเชื้อสำหรับผสมพันธุ์ หรือไข่สำหรับใช้ทำพันธุ์
- (3) ซากสัตว์ของสัตว์ตาม (1) หรือ (2)
- (4) สัตว์หรือซากสัตว์ชนิดอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

โรคระบาดเป็นหลัก ซึ่งยังไม่ได้ครอบคลุมหรือตอบสนองต่อหลักความปลอดภัยของอาหารในด้านหลักประกันและความเชื่อมั่นว่าเนื้อสัตว์มีความเหมาะสมต่อการบริโภค บทบัญญัติที่ให้การนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ต้นทางทุกครั้ง และสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตจะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้ ซึ่งจะเห็นได้ว่ายังไม่มีการกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ ในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ที่ชัดเจนแต่อย่างใด และยังไม่มียกเว้นเกี่ยวกับควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ระหว่างการขนส่ง หรือมีบทบัญญัติที่จะสามารถควบคุมปัจจัยเสี่ยงด้านจุลชีววิทยาที่จะทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียหรือปนเปื้อนสิ่งเจือปนต่าง ๆ จนทำให้เนื้อสัตว์ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ทั้งนี้ยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ ต้องสามารถปกป้องเนื้อสัตว์ให้คงสภาพ ไม่เน่าเสีย สามารถควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ เช่น การควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสิ่งเจือปนในระหว่างการขนส่งด้วย

ทั้งนี้มาตรฐานสากลให้ความสำคัญต่อการขนส่งเนื้อสัตว์มาก เช่น กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 853/2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยเฉพาะสำหรับอาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin) ประกาศใช้ ณ วันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2549 ซึ่งเป็นกฎระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวกับสุขลักษณะเฉพาะของแหล่งที่มาของสัตว์ โดยกำหนดข้อบัญญัติเกี่ยวกับการสาธารณสุข โดยผู้ผลิตเนื้อสัตว์ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับสถานประกอบการและขั้นตอนการขออนุมัติสถานประกอบการ และข้อกำหนดสำหรับการจัดเก็บและการขนส่งเนื้อสัตว์และการประทับเครื่องหมายรับรองเนื้อสัตว์ ทั้งนี้มีการระบุข้อกำหนดของอุณหภูมิที่สามารถหยุดการเจริญเติบโตของแบคทีเรียในระหว่างการขนส่งและการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ โดยระบุไว้ในภาคผนวกที่ 3 ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่การขนส่งสัตว์มีชีวิตถึงเนื้อสัตว์ และระบุจำแนกชนิดของแต่ละชนิดสัตว์ อาทิเช่น การเก็บรักษาและขนส่งเนื้อสัตว์จากสัตว์กบ ซึ่งกำหนดให้ทำการแช่เย็นตั้งแต่ในโรงฆ่าสัตว์ภายหลังการตรวจสัตว์ภายหลังการฆ่าสัตว์ โดยกำหนดให้มีอุณหภูมิที่ใช้จัดเก็บอวัยวะภายในไม่เกิน 3 องศาเซลเซียส กำหนดให้มีอุณหภูมิที่ใช้จัดเก็บเนื้อสัตว์ชิ้นเล็กไม่เกิน 3 องศาเซลเซียส และกำหนดให้มีอุณหภูมิที่ใช้จัดเก็บเนื้อสัตว์อื่น ๆ ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส นอกจากนี้ยังกำหนดอุณหภูมิทั้งการแช่เย็นและแช่

การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต การตรวจโรคและทำลายเชื้อโรคจากสัตว์หรือซากสัตว์ตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

การออกใบอนุญาตตามวรรคสอง สัตวแพทย์จะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้

แจ้งแบ่งแยกตามชนิดของสัตว์และประเภทของเนื้อสัตว์ และยังกำหนดระยะเวลาในการเก็บรักษาเนื้อสัตว์หรือการบ่มเนื้อแต่ละประเภทว่าต้องกระทำภายในระยะเวลาที่วัน เป็นต้น

ระบบตรวจสอบย้อนกลับ หมายถึง ระบบที่ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กลับ ผู้บริโภคว่าสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่ซื้อไปนั้น จะมีความปลอดภัยและไม่มีสารปนเปื้อนและสามารถตรวจสอบเส้นทางของสินค้าชนิดนั้น ๆ ได้ และสามารถเรียกคืนสินค้ากลับคืนได้อย่างรวดเร็วและถูกต้องแม่นยำ ดังนั้นการตรวจสอบย้อนกลับจึงมีความสำคัญมากในอุตสาหกรรมผลิตอาหารในปัจจุบัน เพราะสามารถช่วยในการติดตามสอบกลับสินค้าและประกันคุณภาพสินค้าได้ ผู้บริโภคในปัจจุบันให้ความสนใจต่อวัตถุดิบที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์มากยิ่งขึ้น เนื่องจากกลัวการปนเปื้อนของสารพิษต่าง ๆ ตลอดจนกลัวความเสี่ยงจากเชื้อโรคและผลิตภัณฑ์ตัดต่อพันธุกรรมมากยิ่งขึ้น การตื่นตัวที่จะรักษาความปลอดภัยในระบบการผลิตอาหาร ทำให้จำเป็นต้องมีระบบการสืบค้นแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ได้ แต่พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับระบบตรวจสอบย้อนกลับ เพียงบัญญัติไว้ในมาตรา มาตรา 14 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีอำนาจออกกฎกระทรวงตามมาตรา 14(8) กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์ ซึ่งจะเป็กฎหมายรองเท่านั้น พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ซึ่งเป็นกฎหมายแม่บทบัญญัติแต่เพียงเมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น ตามมาตรา 35 โดยจะกระทำเมื่อตรวจเนื้อสัตว์แล้ว เห็นว่าปลอดภัย พนักงานเจ้าหน้าที่จะรับรองให้นำเนื้อสัตว์ออกไปจำหน่ายต่อไป จึงมีผลเป็นเพียงการอนุมัติว่าเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์แห่งนี้ขณะตรวจมีความปลอดภัยและสามารถนำออกไปจำหน่ายได้เท่านั้น แต่ไม่สามารถตรวจสอบได้ว่าเนื้อสัตว์มาจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์ใดและถูกนำไปจำหน่าย ณ ที่ใดบ้าง จึงไม่อาจเรียกกลับมาจากห้องตลาดเพื่อนำมาทำลายได้ ประเทศไทยจึงต้องมีการพัฒนาระบบฐานข้อมูลสารสนเทศและด้าน โลจิสติกส์เพื่อนำมาประยุกต์ใช้เฝ้าระวังและควบคุมโรคระบาดสัตว์ติดต่อสู่คนและพัฒนามาตรฐานและคุณภาพเนื้อสัตว์ด้วยระบบตรวจสอบย้อนกลับ ทั้งนี้ควรมีมาตรฐานสากลมาปรับใช้ในประเทศไทย คือ กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 178/2002 ว่าด้วยการวางหลักการทั่วไปและข้อกำหนดของกฎหมายอาหาร การจัดตั้งหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารของยุโรปและการวางขั้นตอนในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร (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) ซึ่งได้กำหนดกล่าวโดยสรุป²⁶ ได้แก่ (1) อาหารมนุษย์หรืออาหารสัตว์ที่นำมาใช้ในการบริโภคและสารอื่น ๆ ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อผสมในอาหารมนุษย์หรืออาหารสัตว์จะต้องมีการจัดทำการศึกษาย้อนกลับในทุกขั้นตอนของการผลิต การแปรรูป หรือการจำหน่าย (2) ผู้ดำเนินธุรกิจทางด้านอาหารจะต้องสามารถระบุถึงบุคคล ซึ่งนำส่งสินค้าอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์อาหารที่ทำมาจากสัตว์หรือสารอื่น ๆ ที่ใช้ในการผสมอาหารสัตว์ ดังนั้นผู้ผลิตจะต้องมีการจัดตั้งระบบจัดเก็บข้อมูลและพร้อมให้ข้อมูลเมื่อเจ้าหน้าที่ร้องขอ (3) ผู้ดำเนินธุรกิจอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์จะต้องวางระบบและจัดการขบวนการทำงานเพื่อสามารถระบุถึงบริษัทอื่นที่ได้ติดต่อขายสินค้าและต้องเตรียมข้อมูลต่าง ๆ ให้พร้อมเพื่อรับการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ (4) อาหารมนุษย์และอาหารสัตว์ที่วางขายในท้องตลาด หรือมีวัตถุประสงค์เพื่อวางขายในท้องตลาดในประชาคมยุโรปต้องมีการติดฉลากให้ถูกต้อง หรือสามารถระบุการสืบย้อนกลับของสินค้าได้โดยเอกสารหรือข้อมูลต่าง ๆ จะต้องเป็นไปตามบทบัญญัติเฉพาะที่กำหนดไว้ ทั้งนี้ระบบตรวจสอบย้อนกลับเป็นปัจจัยสำคัญในการที่ผู้บริโภคจะตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าด้วยความไว้วางใจในความปลอดภัยของอาหาร

6. คุณสมบัติของพนักงานตรวจโรคสัตว์และกระบวนการตรวจสัตว์ก่อนและหลังการฆ่าสัตว์

การตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์เป็นกระบวนการเพื่อควบคุมสุขอนามัยในการฆ่าสัตว์และผลิตเนื้อสัตว์ เพื่อให้ได้สัตว์ที่มีชีวิตและสุขภาพสมบูรณ์เท่านั้นเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ ที่ท้ายที่สุดก็เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีความปลอดภัยและเหมาะสมแก่การบริโภค อีกทั้งเป็นการป้องกันไม่ให้สัตว์ป่วยด้วยโรคติดต่อระหว่างสัตว์และคนเข้าไปปนเปื้อนในคอกพักสัตว์ เครื่องมือ เครื่องใช้ต่าง ๆ ตลอดจนบุคลากรที่ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ การตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์จึงเป็นการลดโอกาสการปนเปื้อนในบริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์อีกด้วย สำหรับการตรวจสัตว์ภายหลังการฆ่า มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดี เหมาะกับการบริโภค รวมถึงมีความปลอดภัย และมีคุณภาพต่อผู้บริโภค โดยเป็นการตรวจหารอยโรคและความผิดปกติของซากสัตว์ แล้วทำการคัดแยกซากสัตว์ ชิ้นส่วนซาก และอวัยวะภายในที่ไม่เหมาะสมออกจากส่วนปกติที่ไม่สามารถตรวจ

²⁶ มาดีนา น้อยทับทิม และ กนกวรรณ สุขขจรวงษ์ (2556) อังใน ปริวัฒน์ เบญจวานิช (2554) ระบบตรวจสอบย้อนกลับส่งผลต่ออิทธิพลการตัดสินใจของผู้บริโภค. สาขาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. กันยายน 21 มีนาคม 2562 จาก <http://www.agri.ubu.ac.th/mis/seminar/upload/54.pdf>

โดยวิธีการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าได้ ทั้งนี้จะเป็นการตัดสินใจขั้นสุดท้ายของการตรวจเนื้อสัตว์ โดยอาศัยข้อมูลจากการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่ามาพิจารณาพร้อมด้วย เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรคระบาดสัตว์ ทั้งนี้ตามมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ และในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งงดการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้ ในกรณีที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้วพบว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งให้ฆ่าสัตว์นั้นได้ ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งงดการฆ่าสัตว์และแจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ แล้วแต่กรณี เพื่อคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์นั้น ในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ ซึ่งการตรวจโรคสัตว์และการตรวจพิสูจน์สารตกค้างของพนักงานตรวจโรคสัตว์นั้น มีข้อสังเกตบางประการกล่าวคือ การกำหนดให้ตรวจสารตกค้างในสัตว์ก่อนฆ่าและหลังการฆ่า นั้น แสดงให้เห็นว่าเป็นการกำหนดขึ้นโดยไม่เข้าใจสภาพความเป็นจริงในการดำเนินการ เนื่องจากการตรวจสอบสารตกค้างในโรงฆ่าสัตว์ต้องใช้ระยะเวลาเพื่อรอผลและกักกันสัตว์นานกว่า 1-2 วัน โดยขึ้นอยู่กับชนิดของสารตกค้างที่ต้องการตรวจสอบนั้นว่าเป็นสารชนิดใด ทั้งนี้การตรวจสอบสารตกค้างจะมีวิธีการตรวจสอบและระยะเวลาที่แตกต่างกัน และมีค่าใช้จ่ายไม่เท่ากัน ยกตัวอย่างระยะเวลาทำการของห้องปฏิบัติการพยาธิวิทยาคลินิก คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์²⁷ เช่น การตรวจฮอร์โมนเอสตราไดออล (Estradiol) ใช้ระยะเวลาตรวจ 5 วันทำการ หรือ การตรวจทางโลหิตวิทยาและค่าเคมีโลหิต ใช้ระยะเวลา 1 วันทำการ เป็นต้น ซึ่งในความเป็นจริงจะปฏิบัติตามได้ยาก เพราะโรงฆ่าสัตว์จะต้องจัดที่สำหรับกักกันสัตว์และที่แขวนเนื้อสัตว์เพิ่มเติมซึ่งต้องใช้เงินลงทุนสูง และศักยภาพของพนักงานตรวจโรคสัตว์ที่ไม่สามารถกระทำการตรวจพิสูจน์ได้ด้วยตนเอง ต้องมีการเก็บส่งตรวจแล้วส่งไปยังห้องปฏิบัติการ ซึ่งต้องอาศัยระยะเวลาการขนส่งส่งตรวจ และต้องมีทักษะเชิงหลักการในการเก็บตัวอย่างจากร่างกายสัตว์ด้วย ประกอบกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์

²⁷ ประกาศมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เรื่อง กำหนดอัตราค่าบริการทางวิชาการของคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ลงวันที่ 2 สิงหาคม พ.ศ.2559. ค้นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก http://legal.psd.ku.ac.th/files/laws/44_1474345022.pdf

เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ไม่ได้บัญญัติวิธีการกำจัดซากสัตว์ไว้ ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร เพียงแต่ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งงดการฆ่าสัตว์และแจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ แล้วแต่กรณี เพื่อคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์เท่านั้น ยกเว้นในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาดให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ซึ่งจึงจะมีบทบัญญัติในการทำลายซากสัตว์ ทั้งนี้ตามมาตรา 35 ก็บัญญัติแต่เพียงให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้ ก็ไม่ได้ระบุถึงวิธีการทำลายซากที่จะสามารถป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคหรือป้องกันไม่ให้สิ่งต้องค้างแพร่กระจายไปในสิ่งแวดล้อม จนอาจจะเป็นอันตรายต่อประชาชนโดยทั่วไปหรือเป็นอันตรายต่อสัตว์เลี้ยงในฟาร์มอื่น ๆ นอกจากนี้ตามมาตรา 36²⁸ บัญญัติให้อำนาจพนักงานตรวจโรคสัตว์สามารถเข้าไปตรวจและอนุญาตให้นำสัตว์ที่ตายเองไปบริโภคได้ เป็นการขัดกับมาตรฐานสากล และขัดกับหลักวิชาที่ว่าด้วยการตรวจเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค ซึ่งไม่ใช่ว่าผลดีกับผู้บริโภคแต่อย่างใด และถ้าพิจารณาถึงผู้บริโภคอาหารฮาลาลทั้งในและต่างประเทศ ด้วยว่าเนื้อสัตว์ของไทยอาจไม่ผ่านการฆ่าอย่างถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม จะกระทบถึงการส่งออกและภาคเศรษฐกิจได้ ดังนั้นควรบัญญัติห้ามการนำสัตว์ที่ตายเองมารับประทานโดยเด็ดขาด ทั้งนี้อาจจะอนุญาตให้แปรรูปเป็นอาหารสัตว์ หรือนำไปกำจัดซากสัตว์นั้นแต่เพียงเท่านี้ เมื่อเทียบเคียงกับมาตรฐานสากล คือ กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 854/2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับองค์การควบคุมอย่างเป็นทางการสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ (Regulation (EC) 854/2004 laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption) แล้ว จึงต้องนำขั้นตอนการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่า การตรวจสัตว์ภายหลังทำการฆ่า การตัดสินซากสัตว์ และการอนุญาตให้จำหน่ายเนื้อสัตว์มาปรับใช้กับประเทศไทย

²⁸ มาตรา 36 ผู้ใดประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าให้นำเนื้อสัตว์นั้นซึ่งอยู่ในสภาพที่ยังมีชีวิตฆ่าและและตัดแต่งเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจ หรือในกรณีที่ไม่สามารถนำเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้ จะขอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ไปตรวจเนื้อสัตว์นั้นก็ได้ ทั้งนี้ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

การตรวจเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า และการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ดังกล่าวให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

อีกประเด็นที่ควรพิจารณานั้นก็คืออำนาจหน้าที่ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ซึ่งตามมาตรา 4 ให้นิยาม พนักงานตรวจโรคสัตว์ หมายความว่า ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรืออธิบดีกรมปศุสัตว์แต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคสัตว์ หรือตรวจเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ทั้งนี้มาตรา 30 บัญญัติให้ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์สำหรับโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตั้งอยู่ภายในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น เว้นแต่โรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์เป็นผู้แต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยการแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ ต้องแต่งตั้งจากบุคคลผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์หรือบุคคลซึ่งผ่านการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่าในการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์หรือสัตวแพทยสภาให้การรับรอง และบุคคลทั้งสองประเภทดังกล่าวต้องได้รับการขึ้นทะเบียนไว้กับกรมปศุสัตว์ เมื่อพิจารณาพระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ.2545 ตามมาตรา 4 ให้นิยามวิชาชีพการสัตวแพทย์ หมายความว่า วิชาชีพเกี่ยวกับการกระทำใด ๆ ต่อร่างกายสัตว์เพื่อการตรวจโรค การวินิจฉัยโรค การป้องกันโรค การบำบัดรักษา หรือการกำจัดโรคสัตว์ และการกระทำโดยตรงต่อร่างกายสัตว์ด้วยการฉีดสารหรือการสอดใส่วัตถุใด ๆ เข้าไปในร่างกายสัตว์เพื่อการตกแต่งหรือการบำรุงร่างกายสัตว์ การตอนหรือการขยายพันธุ์สัตว์ด้วยเทคนิคที่สามารถป้องกันการแพร่โรคทางการสืบพันธุ์ และให้หมายความรวมถึง โรคติดต่อระหว่างสัตว์และมนุษย์ และการโภชนาภิบาลด้านสุขศาสตร์การอาหารและการปนเปื้อนในอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากสัตว์ และให้นิยามคำว่าโรค หมายความว่า ความเจ็บป่วย การบาดเจ็บ หรือความผิดปกติของร่างกายหรือจิตใจของสัตว์ และให้หมายความรวมถึงอาการที่เกิดจากภาวะดังกล่าวด้วย ซึ่งจะเห็นได้ว่าบทบาทหน้าที่ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 จัดแย้งกับบทบัญญัติตามพระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ.2545 ในกรณีแต่งตั้งบุคคลซึ่งผ่านการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่าในการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์หรือสัตวแพทยสภาให้การรับรองเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์

เมื่อพิจารณาตามมาตรา 13 ผู้สมัครเป็นสมาชิกสัตวแพทยสภาต้องมีคุณสมบัติและไม่ มีลักษณะต้องห้ามดังต่อไปนี้ (1) มีอายุไม่ต่ำกว่ายี่สิบปีบริบูรณ์ (2) มีความรู้ในวิชาชีพการสัตวแพทย์โดยได้รับปริญญา อนุปริญญา ประกาศนียบัตร ในวิชาสัตวแพทยศาสตร์จากสถาบันการศึกษา ที่ทบวงมหาวิทยาลัยหรือสัตวแพทยสภารับรอง หรือมีความรู้ในวิชาชีพการสัตวแพทย์โดยได้รับปริญญาสาขาอื่น ที่มีใช้สัตวแพทยศาสตรบัณฑิต หรือประกาศนียบัตรจากสถานศึกษาที่สัตวแพทยสภารับรอง (3) ไม่เป็นผู้มีความประพฤติซึ่งคณะกรรมการเห็นว่าจะนำมาซึ่งความเสื่อมเสียเกียรติศักดิ์แห่งวิชาชีพ (4) ไม่เคยต้องโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดในคดีที่คณะกรรมการเห็นว่า

นำมาซึ่งความเชื่อมโยงเกียรติศักดิ์แห่งวิชาชีพ (5) ไม่เป็นผู้มีจิตฟั่นเฟือนไม่สมประกอบ หรือไม่ เป็นโรคที่กำหนดไว้ในข้อบังคับสัตวแพทยสภา แต่บุคคลอื่นที่มีไข่มุคคณผู้ประกอบวิชาชีพการ สัตวแพทย์ ไม่มีบัญญัติคุณสมบัติอื่นใดนอกจากต้องผ่านการศึกษาอบรมด้านการตรวจโรคสัตว์และ การตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์หรือสัตวแพทยสภาให้การรับรองเท่านั้น เมื่อพิจารณา คุณสมบัติของผู้คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรสัตวแพทยศาสตรบัณฑิตของคณะสัตว แพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พบว่ากำหนดคุณสมบัติว่าต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำ กว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลายสายสามัญ และมีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาชั้น ปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และสอดคล้องกับข้อบังคับของสัตวแพทยสภา โดยหลัก สูตรสัตวแพทยศาสตรบัณฑิต เป็นหลักสูตรที่ศึกษาเกี่ยวกับการตรวจอาการป่วยของสัตว์ การ วินิจฉัยโรค การรักษา การควบคุมป้องกันและกำจัดโรคโดยการใช้วิธีการทางอายุรกรรม หรือ ศัลยกรรม การชันสูตรซากสัตว์เพื่อวินิจฉัยโรค การตอนหรือขยายพันธุ์สัตว์ด้วยเทคนิคที่สามารถ ป้องกันการแพร่หรือการติดต่อของโรคทางการสืบพันธุ์ ค้นหาข้อมูลเหตุของโรคระบาดหรือ โรคติดต่อ พร้อมกับหาแนวทางป้องกันไม่ให้เชื้อโรคแพร่ไปยังสัตว์อื่น หรือติดต่อระหว่างสัตว์ และคน รวมถึงงานด้านสัตวแพทย์สาธารณสุข สุขศาสตร์อาหาร ระบาดวิทยาทางสัตวแพทย์ มาตรฐานอาหารและการปนเปื้อนในอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากสัตว์ เพื่อความปลอดภัยของ ผู้บริโภค การเพิ่มผลผลิตในฟาร์มเลี้ยงสัตว์ให้มีประสิทธิภาพ และทำการวิจัยและพัฒนาทางด้าน สัตวแพทย์

ทั้งนี้หลักสูตรสัตวแพทยศาสตรบัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557²⁹ มีระยะเวลา ศึกษา 12 ภาคการศึกษา หรือ 6 ปีการศึกษา โดยมีจำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 243 หน่วยกิต มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

- 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
 - (1) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต
 - (2) กลุ่มวิชาภาษา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต
 - (3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
 - (4) กลุ่มสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต
 - (5) กลุ่มวิชาพลศึกษา ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต
- 2) หมวดวิชาเฉพาะ 207 หน่วยกิต

²⁹ หลักสูตรสัตวแพทยศาสตรบัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557. คณะสัตวแพทยศาสตร์

- (1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 15 หน่วยกิต
- (2) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 192 หน่วยกิต
 - ก) วิชาชีพบังคับ 172 หน่วยกิต
 - ข) วิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต
- 3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
- 4) การฝึกงาน ไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง

เมื่อเปรียบเทียบกับหลักสูตรการฝึกอบรมพนักงานตรวจโรคสัตว์ประจำโรงฆ่าสัตว์ ส่วนท้องถิ่น แห่งคณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งเป็นไปตามประกาศของกรมปศุสัตว์ เรื่อง การรับรองหลักสูตรการศึกษาอบรมด้านการตรวจโรคสัตว์และเนื้อสัตว์ ลงวันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2561 ได้กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ดังนี้

- 1) ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์หรือคุณวุฒิเทียบเท่าในระดับเดียวกันหรือสูงกว่าในสาขา วิชาใดวิชาหนึ่งทางสัตวบาล สัตวศาสตร์ หรือที่เกี่ยวข้องกับปศุสัตว์
- 2) ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์การแพทย์หรือคุณวุฒิเทียบเท่าในระดับเดียวกันหรือสูงกว่า ในสาขาวิชาใดวิชาหนึ่งทางวิทยาศาสตร์การอาหาร
- 3) ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์การแพทย์หรือคุณวุฒิเทียบเท่าในระดับเดียวกันหรือสูงกว่า ในสาขาวิชาใดวิชาหนึ่ง
- 4) ผู้สำเร็จปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพสัตวแพทย์ แต่ยังไม่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์จากสัตวแพทยสภา
- 5) ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงสาขาสัตวศาสตร์ สัตวบาล สัตวรักษ์ หรือที่เกี่ยวข้องกับปศุสัตว์ และมีหนังสือรับรองจากหัวหน้าระดับกอง สำนักหรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรือผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแบบพิเศษ ว่าเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านการตรวจโรคสัตว์หรือตรวจเนื้อสัตว์อย่างน้อย 1 ปี

ทั้งนี้ มีระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งสิ้น จำนวน 14 วัน (110 ชั่วโมง) เป็น (1) ภาคทฤษฎี จำนวน 8 วัน (48 ชั่วโมง) (2) ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 วัน (62 ชั่วโมง) โดยมีข้อสังเกตว่าแม้สำเร็จ การศึกษาปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์แล้วก็ตามก็ต้องได้รับประกาศนียบัตรพนักงานตรวจโรค สัตว์ และข้อสังเกตอีกประการ คือ จำนวนชั่วโมงการฝึกอบรมตามประกาศของกรมปศุสัตว์ เรื่อง การรับรองหลักสูตรการศึกษาอบรมด้านการตรวจโรคสัตว์และเนื้อสัตว์ ลงวันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2561 กำหนดชั่วโมงอบรมรวมแค่ 45 ชั่วโมง โดยเป็น (1) ภาคทฤษฎี จำนวน 23 ชั่วโมง (2) ภาคปฏิบัติ จำนวน 16 ชั่วโมง (3) การประเมินผลการอบรม จำนวน 6 ชั่วโมง ถ้านำกฎระเบียบ สหภาพยุโรปที่ 854/2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับองค์กรควบคุมอย่างเป็นทางการ

สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ มาพิจารณาพบว่า บุคคลที่ทำหน้าที่ตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าและตรวจสัตว์ภายหลังการฆ่า การตรวจสอบขั้นตอนต่างๆ ของการฆ่าสัตว์ การตัดสินซากสัตว์และการออกใบรับรองสุขอนามัย (health marking) ต้องเป็นผู้ประกอบวิชาชีพสัตวแพทย์ที่ขึ้นทะเบียน (official veterinarian³⁰) เท่านั้น ถึงแม้ว่าโรงฆ่าสัตว์จะมีเจ้าหน้าที่โรงฆ่าสัตว์³¹ ที่ได้รับการฝึกอบรมเป็นการเฉพาะ ก็ต้องทำงานภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ ซึ่งอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบและการควบคุมของสัตวแพทย์ในการดำเนินงานการสุ่มตัวอย่างและการทดสอบเกี่ยวกับสัตว์ทุกชนิด³²



³⁰ Chapter IV: Professional Qualifications A: Official Veterinarians

³¹ Chapter IV: Professional Qualifications B: official auxiliaries

³² Slaughterhouse staff who have received specific training, under the supervision of the official veterinarian, may, under the responsibility and the supervision of the official veterinarian, carry out specific sampling and testing tasks in respect of animals of all species. *In* Chapter III: Involvement of Slaughterhouse staff

บทที่ 6

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

1. บทสรุป

ปัจจุบันพฤติกรรมของผู้บริโภคในประเทศไทยและทั่วโลกมีการเปลี่ยนแปลงไปมาก ทำให้ธุรกิจด้านการผลิตอาหารต้องมีการปรับตัวให้ทันต่อความเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วตามพลวัตของโลก ด้วยการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารที่สะดวก ครอบคลุมและเข้าถึงได้ง่ายขึ้น ด้วยเหตุนี้ผู้บริโภคจึงมีความสามารถเข้าถึงความรู้ ความเข้าใจและตระหนักในเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น ประกอบกับภาคธุรกิจการผลิตอาหารของประเทศไทยต้องมีศักยภาพที่จะสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในตลาดการค้าเสรีที่มีการแข่งขันกันอย่างรุนแรงในปัจจุบัน โดยเฉพาะผู้บริโภคให้ความสนใจดูแลสุขภาพและคำนึงถึงความปลอดภัย ตลอดจนคำนึงคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น เนื่องจากได้ตระหนักถึงปัญหาที่จากพฤติกรรมผู้บริโภคที่ไม่ถูกสุขลักษณะอนามัยและไม่ปลอดภัย ผู้บริโภคปรารถนาจะได้รับอาหารที่มีมาตรฐาน ปราศจากสารตกค้างและเป็นไปตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ที่ปลอดภัยต่อการบริโภค ต้องการความมั่นใจในการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเดียวกันกับสินค้าที่ส่งออก

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบดูแลด้านการผลิตปศุสัตว์ จึงต้องดำเนินการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ตั้งแต่การผลิตที่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ ตลอดจนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่าได้รับเนื้อสัตว์ที่มาจากฟาร์มมาตรฐาน โรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย และมีความปลอดภัยต่อการบริโภค โดยอาศัยอำนาจจากกฎหมายซึ่งประเทศไทยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องหลายฉบับ ได้แก่ (1) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 (2) พระราชบัญญัติโรงระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 (3) พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 (4) กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการ ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555

ด้วยปัจจุบันประเทศไทยมีการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปจำหน่ายยังต่างประเทศเป็นจำนวนมากโดยผู้ประกอบการ ซึ่งประเทศคู่ค้าต่าง ๆ ให้การยอมรับในมาตรฐานการผลิตของภาคเอกชนและให้ความเชื่อถือกรมปศุสัตว์ในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่ให้การรับรอง เพื่อให้การ

ตรวจประเมิน และการให้การรับรองสถานประกอบการเพื่อการส่งออก โดยทั้งนี้จำเป็นต้องใช้มาตรฐานตามหลักสากล และสอดคล้องกับกฎระเบียบของประเทศคู่ค้ามาปฏิบัติกับสถานประกอบการเพื่อการส่งออก โดยมีกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ กฎเกณฑ์และมาตรฐานหลายอย่างที่ได้นำมาปรับใช้กับสถานประกอบการเพื่อการส่งออกภายในประเทศ อาทิเช่น (1) หลักปฏิบัติว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์ของคณะกรรมการ โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius, CODEX) (2) ข้อกำหนดด้านสุขภาพบก (Terrestrial Animal Health Code) ขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (3) มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures, SPS) ขององค์การการค้าโลก (4) กฎระเบียบสหภาพยุโรป (Regulation) (5) ระบบมาตรฐานการขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐานและในอนาคตกประเทศไทยมีการค้าระหว่างประเทศกับประเทศคู่ค้ารายใหม่ ก็จำเป็นต้องปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานของประเทศคู่ค้า อาทิเช่น The Safe Quality Food (SQF 2000) ซึ่งเป็นมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับการพัฒนาและออกแบบหน่วยงานของรัฐบาลออสเตรเลีย เป็นการนำหลักของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ตามแนวทางของคณะกรรมการ โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission) มาประยุกต์ใช้ นอกจากนี้ผู้ประกอบการของประเทศไทยต้องปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับของประเทศคู่ค้า อาทิเช่น เขตปกครองพิเศษฮ่องกง กำหนดว่าเนื้อสัตว์ที่จะนำเข้าต้องเป็นเนื้อสัตว์ที่ปลอดจากสารเร่งเนื้อแดง ปลอดจากการตกค้างยาปฏิชีวนะ โรงฆ่าสัตว์ที่ส่งออกต้องได้รับการรับรองจากเขตปกครองพิเศษฮ่องกง เนื้อสัตว์แช่เย็นต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียสและเนื้อสัตว์แช่แข็งต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน -18 องศาเซลเซียส ประเทศญี่ปุ่น กำหนดว่าเนื้อสัตว์ที่จะนำเข้าต้องเป็นเนื้อสัตว์ที่มาจากเขตปลอดโรคปากและเท้าเปื่อยตามข้อกำหนดขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ โรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูปต้องได้รับการรับรองจากรัฐบาลประเทศญี่ปุ่น หากเป็นเนื้อสุกรต้องผ่านความร้อนโดยวิธีต้มด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 1-2 นาที ถ้าใช้วิธีให้ความร้อนด้วยวิธีอื่น ๆ ต้องผ่านความร้อนไม่ต่ำกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที เป็นต้น ทั้งนี้มีรายละเอียดครบถ้วนในแต่ละประเด็น ดังต่อไปนี้

1. ในปัจจุบันการประกอบกิจการ โรงฆ่าสัตว์ มีกฎหมายที่ควบคุมหลัก คือ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 และยังคงมีการบังคับใช้กฎหมายรองตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 อยู่ด้วย ซึ่งเป็นไปตามตามบทเฉพาะกาล คือ กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ทั้งนี้ตามมาตรา 11 แห่งพระราชบัญญัติ

ควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 นั้นกำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ จะต้องรับใบอนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ที่อธิบดีมอบหมาย ตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ทั้งนี้กฎกระทรวงฉบับดังกล่าว ได้กำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ต้องยื่นขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ตามหมวด 1 โดยทั้งนี้โรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ในหมวด 2 เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ทั้งนี้ในหมวดนี้ได้กำหนดสถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ รวมถึงกำหนดทำเลที่ตั้งที่เหมาะสม กำหนดให้มีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอและมีบริเวณเพียงพอที่จะประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

ทั้งนี้การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามแนวทางของหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เป็นมาตรฐานขั้นต้นในหลายประเทศ เช่น ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป ซึ่งได้แก่ กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 853/2004 ว่าด้วยหลักเกณฑ์สุขอนามัยเฉพาะสำหรับอาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ (Regulation (EC) 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin) ประกาศใช้ ณ วันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2549 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์นั้นต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อกำหนด เช่น การจัดให้โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องมีอาคารสถานที่ที่เหมาะสมโดยได้ระบายละเอียดไว้ชัดเจน ต้องจัดให้มีสาธารณูปโภคที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ กระบวนการฆ่าสัตว์จะต้องคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์ ในระหว่างกระบวนการฆ่าสัตว์ต้องจัดให้มีระบบที่สามารถแยกสัตว์ป่วยออกจากสัตว์อื่นได้ ต้องมีระบบการจัดการของเสียและที่สำคัญ คือ ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับระบบป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคเข้าสู่เนื้อสัตว์ โดยต้องจัดให้มีห้องที่เป็นสัดส่วนเพื่อให้การปฏิบัติการในแต่ละขั้นตอนแยกออกจากกัน เป็นต้น และมีบางประเทศ เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกาได้กำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ขั้นต้นในระดับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารและระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (Good Manufacturing Practice/ Hazard Analysis and Critical Control Point, GMP/HACCP) ซึ่งถือว่าเป็นมาตรฐานขั้นกว่าของหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP) อีกด้วย ซึ่งประเทศสหรัฐอเมริกาได้บัญญัติกฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบเนื้อสัตว์ (Federal Meat Inspection Act) โดยทั้งนี้กฎหมายฉบับนี้ได้กำหนดให้ต้องมีการตรวจสอบสัตว์ทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ และเมื่อผ่านการตรวจแล้วต้องจัดให้มีการทำเครื่องหมายที่เนื้อสัตว์เพื่อเป็นยืนยันว่าเนื้อสัตว์ที่ส่งขายให้ผู้บริโภคเลือกซื้อนั้นผ่านการตรวจรับรองและมีความปลอดภัยในการบริโภค จะเห็นได้ว่าปัจจุบันพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ยังไม่สามารถบังคับใช้ได้ทั้งหมด ยังคงมีการบังคับใช้กฎหมายรองตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่าย

เมื่อสัตว์ พ.ศ.2535 อยู่ด้วย โดยอาศัยอำนาจมาตรา 69 ของพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 นอกจากนี้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ไม่สามารถดำเนินการออกกฎกระทรวงที่เกี่ยวข้องตามกำหนดระยะเวลาตามมาตรา 69 วรรคสองได้ โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้รายงานต่อคณะรัฐมนตรี ทั้งนี้คณะรัฐมนตรีมีมติรับทราบรายงานเหตุผลความจำเป็นในการดำเนินการร่างกฎกระทรวงไม่ทันเวลาที่กฎหมายกำหนด ซึ่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 บัญญัติให้การออกกฎกระทรวงตามพระราชบัญญัตินี้ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 1 ปี นับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ หากไม่สามารถดำเนินการได้ให้รัฐมนตรีรายงานเหตุผลที่ไม่อาจดำเนินการได้ต่อคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ ซึ่งพระราชบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 25 พฤศจิกายน 2559 ซึ่งครบกำหนด 1 ปี นับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับเมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2560 แต่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ไม่สามารถดำเนินการออกกฎกระทรวงรวม 3 ฉบับ ภายใน 1 ปี ตามบทบัญญัติมาตรา 69 วรรคสอง ได้ เนื่องจากมีเหตุความจำเป็น ได้แก่ (1) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ต้องเสนอร่างกฎหมายดังกล่าวเป็นไปตามพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยการเสนอเรื่องและการประชุมคณะรัฐมนตรี พ.ศ. 2548 (2) ร่างกฎกระทรวงต้องการดำเนินการตามมาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ซึ่งต้องผ่านการพิจารณาให้คำแนะนำของคณะกรรมการกำกับดูแลประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประกอบกับกระบวนการได้มาซึ่งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการดังกล่าว ต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศกำหนด ทำให้ไม่สามารถดำเนินการแล้วเสร็จภายในกำหนดเวลา 1 ปีได้ จนกระทั่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลประกอบกิจการฆ่าสัตว์ครบองค์ประกอบแล้ว จึงได้ดำเนินการจัดประชุมคณะกรรมการกำกับดูแลประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เพื่อพิจารณาให้คำแนะนำและเสนอร่างกฎกระทรวงได้ ซึ่งในคราวเดียวกันนี้คณะรัฐมนตรีได้มีมติอนุมัติหลักการ (1) ร่างกฎกระทรวงการขออนุญาต การออกใบอนุญาต การต่ออายุใบอนุญาต การโอนใบอนุญาต และการออกใบแทนใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. (2) ร่างกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. (3) ร่างกฎกระทรวงการขนส่งสัตว์และเนื้อสัตว์ พ.ศ. ซึ่งในขณะนี้ร่างกฎกระทรวงทั้ง 3 ฉบับยังไม่ได้ประกาศบังคับใช้แต่อย่างใด

ประเด็นความครอบคลุมของกฎหมายแม่บทและกฎหมายรองที่ใช้ควบคุมโรงฆ่าสัตว์ จึงจำเป็นต้องใช้ระยะเวลาในการดำเนินการทางนิติบัญญัติให้แล้วเสร็จ ทั้งนี้การตรากฎหมายรองนั้นควรต้องมีการปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารที่เป็นสากลที่เป็นที่ยอมรับทั่วโลก นั่นคือ หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices) ซึ่งเป็นระบบประกันคุณภาพที่กำหนดการปฏิบัติขั้นตอนกระบวนการต่าง ๆ ในการผลิตอาหาร เพื่อให้

เกิดความปลอดภัยและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค โดยหลักการของหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารจะครอบคลุมตั้งแต่คุณสมบัติและลักษณะของสถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบกระบวนการการผลิตที่ดี มีความปลอดภัยและมีคุณภาพ โดยเป็นการวางแผนการผลิตจนถึงการขนส่งถึงผู้บริโภคทุกขั้นตอนกระบวนการ รวมถึงต้องจัดให้มีระบบบันทึกข้อมูล ระบบการตรวจสอบและติดตามคุณภาพผลิตภัณฑ์ ระบบตลอดจนระบบการจัดการที่ดีด้านสุขอนามัยอาหาร ซึ่งหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารนี้เป็นระบบจัดการอาหารเพื่อประกันคุณภาพขั้นพื้นฐาน ก่อนที่จะพัฒนาไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่น ๆ ต่อไป นอกจากนี้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารนี้แล้ว ยังมีระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย นั่นคือระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) ซึ่งเป็นมาตรการว่าด้วยการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม โดยระบบจะทำการวิเคราะห์และประเมินความเสี่ยงในการเกิดอันตรายในทุก ๆ ขั้นตอนของกระบวนการการผลิต ตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการผลิตเนื้อสัตว์จนกระทั่งผ่านกระบวนการเป็นเนื้อสัตว์ที่พร้อมที่จะออกไปสู่ผู้บริโภค

2. มาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ของไทยตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนด หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้ง โรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ยังเป็นการกำหนดลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ที่ยังไม่ละเอียดครอบคลุมเพียงพอที่จะทำให้โรงฆ่าสัตว์นั้นได้มาตรฐาน แต่อย่างไรก็ตามประเทศไทยยังมีการตราพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ซึ่งครอบคลุมผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรา 3 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 ด้วย ก่อนหน้าจะมีพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 นั้น ได้มีประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Good Manufacturing Practices for Abattoir) ประกาศเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน พ.ศ.2547 มีอักษรย่อว่า มกอช. 9004-2547 ต่อมาได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 122 ตอนที่ 64 ง เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม พ.ศ. 2548 โดยมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ฉบับนี้กำหนดขึ้นเพื่อให้โรงฆ่าสัตว์ได้ถือปฏิบัติเพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย มีคุณภาพสำหรับบริโภคทั้งภายในประเทศและเพื่อการส่งออก ซึ่งเมื่อมีพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 ประกาศบังคับใช้แล้ว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้มีประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 โดยเปลี่ยนชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เป็น มาตรฐานสินค้าเกษตร และเปลี่ยนอักษร

ช่อกจาก มกอช. เป็น มกษ. ทั้งนี้การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปัจจุบันมีอักษรย่อว่า มกษ.9004-2547

นอกจากนี้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ยังมีประกาศมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ตามประเภทชนิดของสัตว์ ได้แก่ (1) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Good manufacturing practices for abattoir) (มกษ.9004-2547) (2) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (Good manufacturing practices for poultry abattoir) (มกษ.9008-2549) (3) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (Good manufacturing practices for pig abattoir) (มกษ.9009-2549) (4) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (Good manufacturing practices for cattle and buffalo abattoir) (มกษ.9019-2550) (5) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่านกกระจอกเทศ (Good manufacturing practices for ostrich abattoir) (มกษ.9018-2550) (6) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (Good manufacturing practices for goat and sheep abattoir) (มกษ. 9040-2556) ทั้งนี้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรไว้เป็นมาตรฐานทั่วไปเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน ซึ่งไม่ได้เป็นมาตรฐานบังคับ เพียงแต่เป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดให้ครอบคลุมในทุกขั้นตอน รวมถึงกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการขนส่งสัตว์จากฟาร์มถึงโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม การจัดการซากสัตว์ภายหลังฆ่า วิธีปฏิบัติสุขลักษณะในโรงฆ่าสัตว์ (Good Hygienic Practice) เพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์และผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค โดยเป็นมาตรฐานตามความสมัครใจที่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์จะรับไปปฏิบัติหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้หากผู้ประกอบการมีความประสงค์ที่จะได้รับการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ จึงจะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์มาปฏิบัติ เพื่อให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงไม่มีผลบังคับใช้กับผู้ประกอบการทั่วไปที่ไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานสินค้า

อย่างไรก็ตามจะเห็นได้ว่าเมื่อการศึกษาเปรียบเทียบมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรฐานสากล หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices) เป็นเกณฑ์มาตรฐานขั้นพื้นฐานที่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ทุกสถานประกอบการต้องนำไปปฏิบัติ ไม่ได้เป็นเกณฑ์สมัครใจที่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่มีความประสงค์ขอรับการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเท่านั้น ดังนั้นจึงต้องบังคับใช้การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 เป็นมาตรฐานบังคับเท่านั้นและต้องบังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ทุกแห่ง จึงควรมีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายว่าด้วยการควบคุมโรงฆ่าสัตว์

โดยบัญญัติให้นำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 มาบังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ทุกชนิดสัตว์ตามที่มีประกาศใช้อยู่แล้วในปัจจุบัน คือ โรงฆ่าสัตว์ปีก โรงฆ่าสุกร โรงฆ่าโคและกระบือ โรงฆ่านกระจอกเทศและโรงฆ่าแพะและแกะ ทั้งนี้ชนิดสัตว์ นอกเหนือไปจากสัตว์ชนิดดังกล่าว ก็ให้นำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ.9004-2547) มาบังคับใช้ ทั้งนี้เพื่อพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และเพื่อให้ประชาชนมีเนื้อสัตว์ที่ความปลอดภัยเหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งประชาชนควรสามารถซื้อหาเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในท้องตลาดได้ด้วยมาตรฐานเดียวกัน ไม่ควรมีสองมาตรฐานจากการไม่บังคับใช้กฎหมายให้สมบูรณ์และเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์พิจารณาการดำเนินการกิจการโรงฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐานตามความสมควรใจ ไม่ให้เกิดเหตุการณ์ที่มีบังคับใช้กฎหมายอย่างไม่เท่าเทียมกันระหว่างโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกและโรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่น ซึ่งทำให้ผู้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มาจากกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่นหรือโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็กมีความเสี่ยงต่อสุขภาพในการบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพต่ำกว่าโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกและโรงฆ่าสัตว์ขนาดใหญ่

3. พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 หมวด 1 คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ มาตรา 6 ได้บัญญัติให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ประกอบด้วย ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานกรรมการ อธิบดีกรมการขนส่งทางบก อธิบดีกรมการค้าภายใน อธิบดีกรมควบคุมมลพิษ อธิบดีกรมควบคุมโรค อธิบดีกรมโยธาธิการและผังเมือง อธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น อธิบดีกรมอนามัย เลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ประธานสภาหอการค้าแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน ประธานสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน และนายกสัตวแพทยสภา เป็นกรรมการ โดยตำแหน่ง และผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์แต่งตั้งจำนวนไม่เกินห้าคน เป็นกรรมการ ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์เป็นกรรมการและเลขานุการ ทั้งนี้ได้บัญญัติให้กรรมการผู้ทรงคุณวุฒินั้น ต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ในด้านการค้า การลงทุน การตลาด การเลี้ยงสัตว์ หรือการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ซึ่งมีประเด็นในการกำหนดคุณสมบัติที่ไม่ชัดเจนของผู้ทรงคุณวุฒิ โดยเฉพาะประเด็นความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ในด้านการค้า การลงทุนและการตลาด

ทั้งนี้ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ในด้านการค้า การลงทุนและการตลาดของผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีความซ้ำซ้อนหรือซ้ำซ้อนกันของความหมาย ซึ่งอาจจะส่งผลให้การมีความยากต่อการจำแนกความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ ข้อสังเกตอีกประการหนึ่ง คือ ความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ของผู้ทรง

คุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ด้านการค้า การลงทุน การตลาดและการเลี้ยงสัตว์ ทั้งสี่ด้าน ไม่ได้บัญญัติรายละเอียดว่าต้องสัมพันธ์กับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์หรือธุรกิจการจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือไม่ ทั้งนี้การระบุแต่เพียงว่าการค้า ซึ่งผู้สมครอาจประกอบกิจการการค้าธุรกิจใดก็ได้ เจกเช่นกับด้านการลงทุน การตลาดและการเลี้ยงสัตว์ ซึ่งก็อาจจะเลี้ยงสัตว์ชนิดใดก็ได้ ซึ่งผู้สมครอาจเลี้ยงสัตว์เลี้ยงเป็นเพื่อน (Pet animals) ไม่ใช่สัตว์ที่ใช้เป็นอาหาร (Food-producing animals) ก็ได้ เมื่อคำนึงถึงมาตรา 9 คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ มีอำนาจหน้าที่หลายประการที่มีความสำคัญต่อการบังคับใช้กฎหมายให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ อาทิเช่น (1) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีในการกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 (2) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในการออกกฎกระทรวง ตามมาตรา 14 (3) พิจารณาวินิจฉัยอุทธรณ์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 (4) กำกับดูแลการอนุญาตและการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ประกอบกับหน้าที่ตามมาตรา 14 ที่บัญญัติให้คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เพื่อออกกฎกระทรวง ดังนี้ (1) กำหนดชนิดของสัตว์ (2) กำหนดประเภทของโรงฆ่าสัตว์ (3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับที่ตั้ง เนื้อที่ แพนผัง และการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ซึ่งต้องมีโรงพักสัตว์ด้วย (4) กำหนดวันและเวลาฆ่าสัตว์ วันและเวลาเปิดและปิดโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ (5) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์หรือการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ (6) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ เพื่อให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ การจัดให้มีการรวบรวมหรือกำจัดขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ รวมถึงการจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและป้องกันการระบาดของโรคติดต่อหรือโรคระบาดจากสัตว์ และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ (7) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานการขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์ (8) กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์ (9) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียน การเพิกถอนการขึ้นทะเบียนและคุณสมบัติของบุคคลซึ่งจะได้รับแต่งตั้งเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์ การออกกฎกระทรวงตามวรรคหนึ่ง ให้สามารถกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขให้แตกต่างกันได้ตามชนิดของสัตว์และ

ประเภทของโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งจะเห็นได้ว่าคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ มีบทบาทอำนาจหน้าที่อย่างมากในการที่จะบังคับใช้กฎหมายให้เป็นไปตามเจตนารมณ์โดยการออกกฎหมายรองตามอำนาจของพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 จึงมีความจำเป็นต้องมีผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์โดยตรงด้านการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้มาตรฐานและมีความปลอดภัยต่อการบริโภคของประชาชน

ประเด็นการได้มาซึ่งผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ จึงสมควรมีการปรับปรุงแก้ไข โดยบัญญัติความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ของผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ด้านการค้า การลงทุน การตลาด ทั้งสามด้านให้มีความสัมพันธ์กับกิจการโรงฆ่าสัตว์หรือกิจการจำหน่ายเนื้อสัตว์ด้วย และมีความจำเป็นต้องมีผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ด้านวิศวกรรมก่อสร้าง เนื่องจากสังเกตได้ว่าข้อบัญญัติเกี่ยวกับโครงสร้างอาคาร โรงฆ่าสัตว์ในทุก ๆ มาตรฐานที่เป็นสากล จึงมีความต้องการบุคคลผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ด้านวิศวกรรมก่อสร้าง (Construction Engineering¹) เป็นผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ด้วย นอกจากนี้ยังควรมีบุคคลผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์ด้านโลจิสติกส์ (Logistics²) ซึ่งเป็นระบบการจัดการการส่งสินค้า ข้อมูล และทรัพยากรอย่างอื่นจากจุดต้นทางไปยังจุดบริโภคตามความต้องการของลูกค้า ทั้งนี้โลจิสติกส์ยังเกี่ยวข้องกับการผสมผสานของข้อมูล การขนส่ง การบริหารวัสดุคงคลัง การจัดการวัตถุดิบ การบรรจุหีบห่อ โลจิสติกส์จึงเป็นส่วนหนึ่งของห่วงโซ่อุปทานที่เพิ่มมูลค่าของการใช้ประโยชน์ของเวลาและสถานที่ เมื่อพิจารณามาตรฐานสากล จะพบว่าการขนส่งเนื้อสัตว์เป็นประเด็นสำคัญที่ทุก ๆ มาตรฐานได้บัญญัติระเบียบข้อบังคับและกฎเกณฑ์ไว้ ทั้งการขนส่งสัตว์จากฟาร์มเลี้ยงสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์ไปยังสถานที่จัดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ด้วยเหตุผลนี้จึงควรมีบุคคลผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ

¹ Construction Engineering is a professional discipline that deals with the designing, planning, construction, and management of infrastructures such as roads, tunnels, bridges, airports, railroads, facilities, buildings, dams, utilities and other projects.

² Logistics is generally the detailed organization and implementation of a complex operation. In a general business sense, logistics is the management of the flow of things between the point of origin and the point of consumption in order to meet requirements of customers or corporations. The resources managed in logistics can include physical items such as food, materials, animals, equipment, and liquids; as well as intangible items, such as time and information. The logistics of physical items usually involves the integration of information flow, materials handling, production, packaging, inventory, transportation, warehousing, and often security.

หรือประสบการณ์ด้าน โลจิสติกส์เป็นผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการ
ฆ่าสัตว์อีกหนึ่งด้านด้วย

4. ถึงแม้ประเทศไทยมีกฎหมายที่บัญญัติเพื่อป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพ
สัตว์คือ พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ซึ่งได้บัญญัติห้าม
ไม่ให้ผู้ใดกระทำการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันควร การทารุณกรรมสัตว์จึงเป็นความผิดตาม
พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ฉบับนี้ แต่ปรากฏว่าการ
ฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคนั้น เป็นข้อยกเว้นของการกระทำที่ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ ตาม
มาตรา 21 แห่งพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ที่บัญญัติ
ให้การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ไม่ถือว่าเป็นการ
ทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้ดังกล่าว ทั้งนี้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการ
จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ซึ่งเป็นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มี
ผลบังคับใช้อยู่ในปัจจุบันนั้นไม่ได้กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ โดยมีการกำหนดเรื่องวิธีการฆ่าสัตว์ไว้
ในกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการตั้งโรงฆ่าสัตว์
โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ซึ่งตราขึ้นโดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติควบคุมการ
ฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ที่ยังคงมีการบังคับใช้อยู่ โดยทั้งนี้กฎกระทรวงฉบับนี้
ปรากฏหลักเกณฑ์อย่างกว้าง ๆ ไว้ในข้อ 14 โดยบัญญัติว่าต้องทำให้สัตว์สลบก่อนทำการฆ่าและ
เลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์เท่านั้น โดยไม่ได้กำหนดกรรมวิธีขั้นตอนหรือ
วิธีการหรือการกระทำใดที่ถือได้ว่าเป็นการกระทำที่ไม่ทารุณกรรมสัตว์ กฎกระทรวงฉบับนี้ยังไม่
ปรากฏว่ามีการวางหลักเกณฑ์ที่ชัดเจนเพียงพอที่จะสามารถนำไปปฏิบัติหรือถือได้ว่าเป็นมาตรฐาน
ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และไม่อาจจะพิจารณาได้ว่าการกระทำใดที่เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพ
สัตว์โดยเหมาะสมกับชนิดของสัตว์นั้น เมื่อพิจารณาจากมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ที่เป็นสากล พบว่า
เรื่องสวัสดิภาพสัตว์เป็นประเด็นสำคัญที่ภาครัฐต้องตระหนักถึงและควรต้องตรากฎหมายให้มี
บทบัญญัติให้เป็นตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ที่เป็นสากล เพื่อให้ประเทศไทยได้มีระเบียบข้อบังคับ
และกฎเกณฑ์ที่กำหนดหลักการในการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคโดยเฉพาะ

อย่างไรก็ตามประเทศไทยมีการบัญญัติพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551
บังคับใช้แล้ว ส่งผลให้มีการจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานสินค้า
เกษตรเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ ได้แก่ (1) การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีทางด้านสวัสดิภาพสัตว์: การ
ขนส่งสัตว์ทางบก (มกษ. 9034-2553) โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงาน
ทั่วไป เล่ม 127 ตอนพิเศษ 131 ง เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ.2553 (2) การปฏิบัติที่ดีทางด้าน
สวัสดิภาพสัตว์:ระบบการผลิตโคนม (มกษ.9049-2561)โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับ

ประกาศและงานทั่วไป เล่ม 135 ตอนพิเศษ 87 ง เมื่อวันที่ 17 เมษายน พ.ศ. 2561 นอกจากนี้กรมปศุสัตว์ยังมีประกาศและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับสวัสดิภาพสัตว์ ได้แก่ (1) ประกาศกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพโคนม ณ สถานที่เลี้ยง พ.ศ.2544 (2) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสุกร ณ สถานที่เลี้ยง พ.ศ.2544 (3) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสุกร ระหว่างการขนส่ง พ.ศ.2544 (4) ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีก ณ สถานที่เลี้ยง พ.ศ.2554 (5) ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกระหว่างการขนส่ง พ.ศ.2554 (6) ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ.2554 แต่ทั้งนี้ประกาศและระเบียบดังกล่าวก็ไม่ได้ระบุรายละเอียดของวิธีปฏิบัติอย่างชัดเจน อาทิเช่น มีระเบียบกรมปศุสัตว์ เฉพาะการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่าเท่านั้น ไม่ปรากฏว่ามีประกาศหรือระเบียบที่คุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ชนิดอื่น หรือข้อ 13 ของหมวด 2 การพักสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ที่บัญญัติว่าสถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีอุณหภูมิ การระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เพื่อลดความเครียดของสัตว์จากการขนส่ง ก่อนนำสัตว์เข้าสู่กระบวนการฆ่า ซึ่งจะเห็นได้ว่าบัญญัติด้วยถ้อยคำที่เหมาะสม โดยไม่ได้ระบุว่าจะเหมาะสมเท่ากับเท่าใด เป็นต้น

ดังนั้นจึงควรมีการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 โดยต้องบัญญัติให้มีหมวดว่าด้วยการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ให้ชัดเจน ให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล และควรตรากฎหมายรองให้ครอบคลุมชนิดของสัตว์ ซึ่งขณะนี้เพียงระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่าเท่านั้น รวมถึงการเปลี่ยนการบังคับใช้การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีทางด้านสวัสดิภาพสัตว์ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 จากมาตรฐานสมัครใจเป็นมาตรฐานบังคับ เพื่อให้กระบวนการผลิตเนื้อสัตว์เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

5. ปัจจุบันประเทศไทยมีพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นพระราชบัญญัติที่มีบัญญัติเกี่ยวกับการขนส่งสัตว์และซากสัตว์ ทั้งนี้นิยามซากสัตว์ตามมาตรา 4 ว่า ซากสัตว์ หมายความว่า ร่างกายหรือส่วนของร่างกายสัตว์ที่ตายแล้ว สิ่งใด ๆ ที่ได้จากสัตว์ที่มีชีวิตหรือสัตว์ที่ตายแล้ว และให้หมายความรวมถึงอาหารสุกที่ทำประกอบ หรือปรุงจากซากสัตว์หรือสิ่งประดิษฐ์สำเร็จรูปที่ทำจากซากสัตว์ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ทั้งนี้พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการขนส่งซากสัตว์ในหลายมาตรา อาทิเช่น มาตรา 34 ภายใต้มติบังคับ มาตรา 18 และมาตรา 22 เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาดเป็นหลัก ซึ่งยังไม่ได้ครอบคลุมหรือตอบสนองต่อหลักความปลอดภัยของอาหารในด้านหลักประกันและความเชื่อมั่นว่า

เนื้อสัตว์มีความเหมาะสมต่อการผู้บริโภค บทบัญญัติที่ให้การนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ต้นทางทุกครั้ง และสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตจะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้ ซึ่งจะเห็นได้ว่ายังไม่มีข้อกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ ในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ที่ชัดเจนแต่อย่างใด และยังไม่มียกเว้นบทบัญญัติเกี่ยวกับควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ระหว่างการขนส่ง หรือมีบทบัญญัติที่จะสามารถควบคุมปัจจัยเสี่ยงด้านจุลชีววิทยาที่จะทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียหรือปนเปื้อนสิ่งเจือปนต่าง ๆ จนทำให้เนื้อสัตว์ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ทั้งนี้ยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ ต้องสามารถปกป้องเนื้อสัตว์ให้คงสภาพ ไม่เน่าเสีย สามารถควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ เช่น การควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสิ่งเจือปนในระหว่างการขนส่งด้วย ทั้งนี้มาตรฐานสากลให้ความสำคัญต่อการขนส่งเนื้อสัตว์มาก ทั้งนี้ตั้งแต่การขนส่งสัตว์ที่มีชีวิตจนถึงเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายและระบุจำแนกชนิดของแต่ละชนิดสัตว์ นอกจากนี้ยังกำหนดอุณหภูมิทั้งการแช่เย็นและแช่แข็งแบ่งแยกตามชนิดของสัตว์และประเภทของเนื้อสัตว์ และยังกำหนดระยะเวลาในการเก็บรักษาเนื้อสัตว์หรือการบ่มเนื้อแต่ละประเภทว่าต้องกระทำภายในระยะเวลาที่วัน เป็นต้น สำหรับระบบตรวจสอบย้อนกลับ เป็นระบบที่ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคว่าสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่ซื้อไปนั้น จะมีความปลอดภัยและไม่มีสารปนเปื้อนและสามารถตรวจสอบเส้นทางของสินค้าชนิดนั้น ๆ ได้และสามารถเรียกคืนสินค้ากลับคืนได้อย่างรวดเร็วและถูกต้องแม่นยำ ดังนั้นการตรวจสอบย้อนกลับจึงมีความสำคัญมากในอุตสาหกรรมผลิตอาหารในปัจจุบัน เพราะสามารถช่วยในการติดตามสอบกลับสินค้าและประกันคุณภาพสินค้าได้ ผู้บริโภคในปัจจุบันให้ความสนใจต่อวัตถุดิบที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์มากยิ่งขึ้น เนื่องจากกลัวการปนเปื้อนของสารพิษต่าง ๆ ตลอดจนกลัวความเสี่ยงจากเชื้อโรคและผลิตภัณฑ์ตัดต่อพันธุกรรมมากยิ่งขึ้น การตื่นตัวที่จะรักษาความปลอดภัยในระบบการผลิตอาหาร ทำให้จำเป็นต้องมีระบบการสืบค้นแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ได้ แต่พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ไม่มียกเว้นบทบัญญัติเกี่ยวกับระบบตรวจสอบย้อนกลับ เพียงบัญญัติไว้ในมาตรา มาตรา 14 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีอำนาจออกกฎกระทรวงตามมาตรา 14(8) กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์ ซึ่งจะเป็นกฎหมายรองเท่านั้น พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ซึ่งเป็นกฎหมายแม่บทบัญญัติแต่เพียงเมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อ สัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น ตามมาตรา 35 โดย

จะกระทำเมื่อตรวจเนื้อสัตว์แล้ว เห็นว่าปลอดภัย พนักงานเจ้าหน้าที่จะรับรองให้นำเนื้อสัตว์ออกไปจำหน่ายต่อไป จึงมีผลเป็นเพียงการอนุมัติว่าเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์แห่งนี้ ขณะตรวจมีความปลอดภัยและสามารถนำไปจำหน่ายได้เท่านั้น แต่ไม่สามารถตรวจสอบได้ว่าเนื้อสัตว์มาจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์ใดและถูกนำไปจำหน่าย ณ ที่ใดบ้าง จึงไม่อาจเรียกกลับมาจากท้องตลาดเพื่อนำเนื้อสัตว์ที่ไม่มีคุณภาพกลับมาทำลายได้

ดังนั้นจึงควรมีการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 โดยต้องบัญญัติให้มีหมวดว่าด้วยยานพาหนะในการขนส่งเนื้อสัตว์ รวมทั้งยกร่างกฎหมายรองเพื่อกำหนดรายละเอียดปลีกย่อย ทั้งนี้โดยต้องบัญญัติถึงอนุหมัดในการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ทั้งวิธีการแช่เย็นและวิธีแช่แข็ง และควรกำหนดอนุหมัดตลอดขั้นตอนการบรรจุและตลอดระยะเวลาที่ใช้ในการขนส่ง เนื้อสัตว์นั้นด้วย รวมถึงการขนส่งเนื้อสัตว์จะต้องแยกประเภทโดยไม่ปะปนเนื้อกับสัตว์อื่น และต้องไม่ให้เนื้อสัตว์มีการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองหรือสิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ เพื่อประโยชน์ในการป้องกันไม่ให้เกิดการเน่าเสีย ป้องกันการเกิดหรือเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่อาจก่อให้เกิดโรค นอกจากนี้ยังควรแก้ไขปรับปรุงบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 หรือตรากฎหมายรองให้มีหมวดว่าด้วยระบบการตรวจสอบย้อนกลับ เพื่อที่จะสามารถระบุข้อมูลย้อนกลับจากเนื้อสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์ หรือแม้กระทั่งต้องสามารถระบุถึงฟาร์มเลี้ยงสัตว์ได้

6. ตามมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 บัญญัติให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ และในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งงดการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้ ในกรณีที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้วพบว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งให้ฆ่าสัตว์นั้นได้ ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งงดการฆ่าสัตว์และแจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ แล้วแต่กรณี เพื่อคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์นั้น ในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ ประเด็นที่ควรพิจารณาอีกประการนั้นก็คืออำนาจหน้าที่ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ซึ่งตามมาตรา 4 ให้นิยาม พนักงานตรวจโรคสัตว์ หมายความว่า ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรืออธิบดีกรมปศุสัตว์แต่งตั้งให้

มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคสัตว์ หรือตรวจเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ทั้งนี้มาตรา 30 บัญญัติให้ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์สำหรับโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตั้งอยู่ภายในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น เว้นแต่โรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อส่งออกด้วย ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์เป็นผู้แต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยการแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ ต้องแต่งตั้งจากบุคคลผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์หรือบุคคลซึ่งผ่านการศึกษาระดับปริญญาตรีด้านการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์หรือสัตวแพทยสภาให้การรับรอง และบุคคลทั้งสองประเภทดังกล่าวต้องได้รับการขึ้นทะเบียนไว้กับกรมปศุสัตว์ เมื่อพิจารณาพระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ.2545 ตามมาตรา 4 ให้นิยามวิชาชีพการสัตวแพทย์ หมายความว่า วิชาชีพเกี่ยวกับการกระทำใด ๆ ต่อร่างกายสัตว์เพื่อการตรวจโรค การวินิจฉัยโรค การป้องกันโรค การบำบัดรักษา หรือการกำจัดโรคสัตว์ และการกระทำโดย ตรงต่อร่างกายสัตว์ด้วยการฉีดสารหรือการสอดใส่วัตถุใด ๆ เข้าไปในร่างกายสัตว์เพื่อการตกแต่งหรือการบำรุงร่างกายสัตว์ การตอนหรือการขยายพันธุ์สัตว์ด้วยเทคนิคที่สามารถป้องกันการแพร่โรคทางการสืบพันธุ์ และให้หมายความรวมถึงโรคติดต่อระหว่างสัตว์และมนุษย์ และการโภชนาภิบาลด้านสุขศาสตร์การอาหารและการปนเปื้อนในอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากสัตว์ และให้นิยามคำว่าโรค หมายความว่า ความเจ็บป่วย การบาดเจ็บ หรือความผิดปกติของร่างกายหรือจิตใจของสัตว์ และให้หมายความรวมถึงอาการที่เกิดจากภาวะดังกล่าวด้วย ซึ่งจะเห็นได้ว่าบทบาทหน้าที่ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ขัดแย้งกับบทบัญญัติตามพระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ.2545 ในกรณีแต่งตั้งบุคคลซึ่งผ่านการศึกษาระดับปริญญาตรีด้านการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์หรือสัตวแพทยสภาให้การรับรองเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์

สังเกตได้ว่าพนักงานตรวจโรคสัตว์ต้องทำการตรวจอาการป่วยของสัตว์ก่อนทำการฆ่า ต้องสามารถการวินิจฉัยโรคสัตว์ได้ ต้องสามารถดำเนินการควบคุมป้องกันและกำจัดโรคสัตว์ หากพบว่าสัตว์ที่มีชีวิตที่จะนำเข้ามาฆ่ายังโรงฆ่าสัตว์นั้นมีอาการป่วยและอาจแพร่กระจายเชื้อโรคไปยังสิ่งแวดล้อมได้ ต้องค้นหาข้อมูลเหตุของโรคระบาดหรือโรคติดต่อ พร้อมกับหาแนวทางป้องกันไม่ให้เชื้อโรคแพร่ไปยังสัตว์อื่น หรือติดต่อระหว่างสัตว์และคนตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ รวมถึงต้องสามารถการชันสูตรซากสัตว์เพื่อวินิจฉัยโรคและตัดสินใจให้นำเนื้อสัตว์ไปบริโภคได้หรือไม่ รวมถึงการกระทำใด ๆ ตามมาตรฐานอาหารและป้องกันการปนเปื้อนในอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากสัตว์ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคด้วย แต่พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้พนักงานตรวจโรคสัตว์แต่งตั้งจากบุคคลผู้ประกอบ

วิชาชีพการสัตวแพทย์หรือบุคคลซึ่งผ่านการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือปริญญาโทหรือปริญญาเอก สาขาการสัตวแพทยศาสตร์หรือสัตวแพทยศาสตรบัณฑิต หรือเทียบเท่า โดยหลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือปริญญาโทหรือปริญญาเอก สาขาการสัตวแพทยศาสตร์หรือสัตวแพทยศาสตรบัณฑิต ระยะเวลาศึกษา 12 ภาคการศึกษา หรือ 6 ปีการศึกษา โดยมีจำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 243 หน่วยกิต เมื่อเปรียบเทียบกับหลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือปริญญาโทหรือปริญญาเอก สาขาการสัตวแพทยศาสตร์หรือสัตวแพทยศาสตรบัณฑิต ตามประกาศของกรมปศุสัตว์ เรื่อง การรับรองหลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือปริญญาโทหรือปริญญาเอก สาขาการสัตวแพทยศาสตร์หรือสัตวแพทยศาสตรบัณฑิต ลงวันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2561 ได้กำหนดชั่วโมงอบรมรวมแล้ว 45 ชั่วโมง โดยเป็น (1) ภาคทฤษฎี จำนวน 23 ชั่วโมง (2) ภาคปฏิบัติ จำนวน 16 ชั่วโมง (3) การประเมินผลการอบรม จำนวน 6 ชั่วโมง เท่านั้น

ถ้าหากดูระเบียบสหภาพยุโรปที่ 854/2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับองค์การควบคุมอย่างเป็นทางการสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ มาพิจารณาพบว่าบุคคลที่ทำหน้าที่ตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าและตรวจสัตว์ภายหลังการฆ่า การตรวจสอบขั้นตอนต่าง ๆ ของการฆ่าสัตว์ การตัดชิ้นซากสัตว์และการออกใบรับรองสุขภาพ (health marking) ต้องเป็นผู้ประกอบวิชาชีพสัตวแพทย์ที่ขึ้นทะเบียน (official veterinarian) เท่านั้น

ดังนั้นควรมีการแก้ไขปรับปรุงพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้แต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์จากบุคคลที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์ และได้ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ ชั้น 1 กับสัตวแพทย์สมาคมพระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ.2545 ทั้งนี้บุคคลดังกล่าวควรได้รับฝึกอบรมเพิ่มเติมจากกรมปศุสัตว์ร่วมกับสัตวแพทย์สภา เพื่อให้เกิดทักษะสามารถปฏิบัติหน้าที่สัตวแพทย์ตรวจเนื้อสัตว์ได้ตามมาตรฐานสากล

2. ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่าเนื้อสัตว์ที่มนุษย์นำมาใช้บริโภคนั้น ต้องผ่านขั้นตอนกระบวนการต่าง ๆ ตั้งแต่การเลี้ยงสัตว์ในฟาร์ม การขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์ กระบวนการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ กระบวนการตัดแต่งซาก จนผ่านกระบวนการผลิตตามขั้นตอนกระบวนการต่าง ๆ มาเป็นเนื้อสัตว์ที่พร้อมจำหน่ายให้กับผู้บริโภค และต้องผ่านการขนส่งเนื้อสัตว์นั้นไปจนถึงตลาดหรือสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ จนกระทั่งถึงผู้บริโภคในที่สุด ทุกขั้นตอนตั้งแต่ฟาร์มจนถึงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ล้วนแต่ส่งผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ทั้งสิ้น ขั้นตอนกระบวนการทั้งหมดในการผลิตเนื้อสัตว์จึงมีความสำคัญ กฎหมายจึงเป็นกลไกทางสังคมที่จะควบคุมให้การผลิตเนื้อสัตว์ได้

มาตรฐาน มีคุณภาพดีสำหรับการบริโภค ทั้งนี้ก็เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค ดังนั้นกระบวนการการฆ่าสัตว์ ต้องมีการดำเนินการควบคุมให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นหลักประกันให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่าย มีความสะอาด มีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์นั้นเป็นแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ ดังนั้นการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ทั่วโลก จึงมีมาตรการต่าง ๆ เข้ามาควบคุมมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ โดยมีหลักการสำคัญ คือเพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการควบคุมป้องกันโรคติดต่อระหว่างมนุษย์และสัตว์ และเพื่อประโยชน์ในทางเศรษฐกิจ เป็นต้น ทำให้ต้องมีหน่วยงานระหว่างประเทศกำหนดมาตรฐานและแนวทางการปฏิบัติที่สัมพันธ์กับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ให้แต่ละประเทศรับไปปรับใช้กับกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับหรือกฎเกณฑ์ของแต่ละประเทศ ในการนี้จึงมีข้อเสนอแนะ ดังต่อไปนี้ (1) ยกเว้นกฎกระทรวงเกี่ยวกับการขออนุญาต การออกใบอนุญาต การต่ออายุใบอนุญาต การโอนใบอนุญาต และการออกใบแทนใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ รวมถึงยกเว้นกฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ และยกเว้นกฎกระทรวงการขนส่งสัตว์และเนื้อสัตว์ตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้แล้วเสร็จและบังคับใช้ต่อไป (2) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 ให้นำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 มาบังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ทุกชนิดสัตว์ตามที่มิประกาศใช้อยู่แล้วในปัจจุบัน คือ โรงฆ่าสัตว์ปีก โรงฆ่าสุกร โรงฆ่าโคและกระบือ โรงฆ่านกกระทาและโรงฆ่าแพะและแกะ ทั้งนี้ชนิดสัตว์นอกเหนือไปจากสัตว์ชนิดดังกล่าว ก็ให้นำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ.9004-2547) มาบังคับใช้ให้เป็นมาตรฐานบังคับควบคุมคู่ไปกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 (3) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้มีผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ด้านวิศวกรรมก่อสร้างและด้านโลหิตศาสตร์เป็นผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ด้วย (4) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้มีหมวดว่าด้วยการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ และยกเลิกมาตรา 20 (1) และ (2) ของพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 โดยให้การฆ่าสัตว์เพื่อใช้เป็นอาหารและการฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น ต้องจัดให้มีการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ (5) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้มีหมวดว่า ยานพาหนะขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ทั้งนี้ต้องให้อำนาจยกเว้นกฎหมายรองกำหนดรายละเอียดปลีกย่อยเกี่ยวกับควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ระหว่างการขนส่งที่จะสามารถควบคุมปัจจัย

เสี่ยงด้านจุลชีววิทยาที่จะทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียหรือปนเปื้อนสิ่งเจือปนต่าง ๆ จนทำให้เนื้อสัตว์ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค โดยต้องสามารถปกป้องเนื้อสัตว์ให้คงสภาพ ไม่เน่าเสีย สามารถควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ (6) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้มีหมวดว่าการตรวจสอบย้อนกลับ ทั้งนี้ต้องให้อำนาจยกเว้นกฎหมายรองกำหนดรายละเอียดปลีกย่อยเกี่ยวกับตรวจสอบเส้นทางของเนื้อสัตว์ตั้งแต่ก่อนเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ จนถึงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ได้ และสามารถเรียกคืนกลับคืนได้อย่างรวดเร็วและถูกต้องแม่นยำ (7) แก้ไขพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้แต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์จากบุคคลที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์ และได้ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ ชั้น 1 กับสัตวแพทยสภาตามพระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ.2545 เท่านั้น และเพิ่มบทบัญญัติให้บุคคลดังกล่าวต้องได้รับฝึกอบรมเพิ่มเติมจากกรมปศุสัตว์ร่วมกับสัตวแพทยสภา เพื่อให้เกิดทักษะสามารถปฏิบัติหน้าที่สัตวแพทย์ตรวจเนื้อสัตว์ได้ตามมาตรฐานสากล โดยต้องได้รับใบอนุญาตให้เป็นสัตวแพทย์ตรวจเนื้อสัตว์ด้วย

จากอดีตจนถึงปัจจุบันประเทศไทยมีการพัฒนากฎหมายว่าด้วยการควบคุม โรงฆ่าสัตว์ สืบเนื่องตลอดมา แต่ถึงอย่างไรก็ตาม โลกย่อมมีพลวัตอยู่เสมอ มีการเปลี่ยนแปลงทั้งทางเศรษฐกิจ และสังคมอยู่ตลอดเวลาเฉกเช่นเดียวกัน ประกอบกับการค้าระหว่างประเทศมีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจโลกและเทคโนโลยีสารสนเทศก็มีการพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว ทำให้พลโลกทั้งมวลสามารถเข้าถึงข้อมูลสารสนเทศได้อย่างสะดวกและง่ายดาย ทำให้ประชาชนตระหนักถึงความปลอดภัยอาหารและต้องการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย ปราศจากสิ่งปนเปื้อน เชื้อโรค สารเคมีหรือยาตกค้าง เพื่อให้กฎหมายมีความเหมาะสมและทันต่อสถานการณ์ จึงต้องมีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายให้เป็นปัจจุบันและสามารถแก้ไขปัญหาที่ประสบได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้หากพัฒนา กฎหมายและข้อกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐาน โรงฆ่าสัตว์ให้มีมาตรฐานตามต่างประเทศหรือมาตรฐานสากลได้ จะช่วยส่งเสริมให้ประชาชนชาวไทยได้มีอาหารที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค และส่งเสริมเศรษฐกิจไทยในการส่งออกเนื้อสัตว์ไปยังต่างประเทศ แต่การจะนำการเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางที่ถูกต้องนั้นต้องอาศัยความรู้ ความเชี่ยวชาญและความเข้าใจเฉพาะด้านทั้งทางกฎหมายและทางเทคนิควิชาการ เพื่อที่จะนำไปสู่แนวทางการพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับสถานการณ์ของประเทศไทย เพื่อให้เกิดการพัฒนาที่เหมาะสมและยั่งยืนและแข่งขันได้ใน ตลาดโลก

บรรณานุกรม



บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2550). รายงานภาพรวมฉบับสมบูรณ์: การศึกษาวิจัยกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อปรับปรุงแก้ไขกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์. กรุงเทพมหานคร: สถาบันวิจัยและให้คำปรึกษาแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2552). ข้อมูลเศรษฐกิจปศุสัตว์ประจำปี 2552. กรุงเทพมหานคร: กลุ่มวิจัยเศรษฐกิจปศุสัตว์ สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี.
- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2557). รายงานประจำปี 2556. นนทบุรี: สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์. ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2558). รายงานประจำปี 2557. นนทบุรี: สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์. ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- เกรียงศักดิ์ แดงพรม. (2540). คู่มือการตรวจเนื้อสัตว์และขบวนการฆ่าสัตว์ที่โรงฆ่าสัตว์. กรุงเทพมหานคร : กองสัตวแพทย์สาธารณสุข กรมปศุสัตว์.
- จริญญา ใจอุ่น. (2554). ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจบัณฑิต) มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต. กรุงเทพมหานคร.
- จิราวัฒนา ฟ้าย่าง. (2553). แนวทางการปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ สำนักงาน มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
- จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. (2542). การจัดการโรงฆ่าสัตว์ (พิมพ์ครั้งที่2). กรุงเทพมหานคร: คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ชาติชาย เศรษฐสมุน. (2555). ประชาคมอาเซียนผลกระทบต่อกฎหมายไทย. กรุงเทพมหานคร : วิทยุชน.
- รัชชชัย สุภดิษฐ์. (2550). การจัดสวัสดิภาพสัตว์ในประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร : ทิพยเนตร.
- ประพิมพ์พรรณ เงินทิพย์. (2554). มาตรการทางกฎหมายในการคุ้มครองสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจบัณฑิต) คณะนิติศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- ปวีศร เลิศธรรมเทวีและอัครวัฒน์ เลาว์ณย์ศิริ. (2557). ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนกับระบบกฎหมายไทย. กรุงเทพมหานคร : วิทยุชน.
- พัฒน์ สุจันงค์. (2537). กฎหมายควบคุมอาหารและมาตรฐานอาหาร. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.
- พลกฤษณ์ อุ้ยตาและอนันท์ คงนุรัตน์. (2550). คู่มือการตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าและชำแหละเนื้อสัตว์ปีก. กรุงเทพมหานคร: สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์.

- ไพรัช วัชรพันธุ์ วีรศักดิ์ ตูลยาพรและกิตติ เจดรังสี. รายงานการวิจัย เรื่องแนวทางการพัฒนาศักยภาพทาง
การตลาดของอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกของประเทศไทย. สงขลา.
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ภัทรกร เพ็ชรพงศ์. (2549). การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานในธุรกิจอาหารสัตว์. (วิทยานิพนธ์
ปริญญาโทบริหารธุรกิจ) มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพมหานคร.
- มนัส ชัยจันทร์. (2554). เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่. นครศรีธรรมราช : สำนักวิชา
เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์.
- วิพิชญ์ ไชยศรีสงคราม. (2553). มาตรฐานการตรวจเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ CODEX
EU USDA Australia. กรุงเทพมหานคร : อะลาการ์ด์ คอมมิวนิเคชั่นเซอร์วิสเซส.
- ศุภชัย เนื่อนนวลสุวรรณ. (2549). ความปลอดภัยของอาหาร. กรุงเทพมหานคร : คณะสัตวแพทยศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศรัญญา แจงษา. (2558). ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์. (วิทยานิพนธ์
ปริญญาโทบริหารธุรกิจ) คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- ศศิณี ตัญเจริญสุขจิต. (2558). การควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ)
คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- สถาบันอาหาร. (2547). รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการศึกษากฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับ
มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร เล่มที่ 2. กรุงเทพมหานคร: สถาบันอาหาร.
- สมเกียรติ ตีรียาภวัฒน์. (2549). กฎหมายอาหารฮาลาล. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ) คณะนิติศาสตร์
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- สมบัติ ศุภประภากร พลาพรรณ คำพรรณ พงศ์ศักดิ์ ศรีชนเสขชัย สมาร์ท บุญจันทร์และมนตรี เกิดมีมูล.
(2548). รายงานการวิจัยการสำรวจและวิเคราะห์สถานภาพโรงฆ่าสุกรในประเทศไทยเพื่อ
ปรับปรุงให้เป็นโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน. กรุงเทพมหานคร : กรมปศุสัตว์.
- ตัณชัย จตุรติทธา. (2550). การจัดการเนื้อสัตว์ (พิมพ์ครั้งที่ 4). เชียงใหม่: โรงพิมพ์มิ่งเมือง.
- ตัณชัย จตุรติทธา. (2551). เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ (พิมพ์ครั้งที่ 2). เชียงใหม่: โรงพิมพ์มิ่งเมือง.
- สุชาบดี สัตตบุศย์ อัจฉรา วัชรราชิตและฉันทวัฒน์ สมใจทวิพระ. (2545). กฎหมายการค้าโลกว่าด้วย
สินค้าเกษตร อาหารและเครื่องดื่มที่คนไทยควรรู้. กรุงเทพมหานคร : สุพีเรีย พรินต์ติ้ง.
- สุมาลี จำเริญ. (2549). กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร: ศึกษากรณีผลกระทบโรคระบาด
ไข้หวัดนกต่ออุตสาหกรรมเลี้ยงไก่เนื้อในประเทศไทย. (วิทยานิพนธ์ปริญญา
โทบริหารธุรกิจ) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร.
- สุมาลี จำเริญ. (2554). คู่มือคำอธิบายพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อ พ.ศ. 2535
และปัญหาการบังคับใช้. วารสารข่าวปศุสัตว์, 34(283)3, 4-38

- สุริยะ สะวานนท์. (2556). การผลิตโคเนื้ออินทรีย์. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2545). การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ GMP กฎหมายในการผลิต
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์. กรุงเทพมหานคร : ศูนย์ประสานงานพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สุขภาพ
ชุมชน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2548). *คำแนะนำการ
ตรวจสอบย้อนกลับในสหภาพยุโรป*. กรุงเทพมหานคร : ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2554). *กฎหมายความ
ปลอดภัยอาหารฉบับใหม่ของสหรัฐอเมริกา : FSMA*. กรุงเทพมหานคร : ชุมนุมสหกรณ์
การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์. (2548). *คู่มือการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์
โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์*. กรุงเทพมหานคร : ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย
- อภิรักษ์ คงนุรัตน์. (2550) *นโยบายสาธารณะว่าด้วยโรงฆ่าสัตว์ : ศึกษากรณีผลกระทบของนโยบายพัฒนา
โรงฆ่าสัตว์*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโท) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร.
- อรสา จวงกุล. (2549). *ระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา : ใน
มุมมองของผู้บริหารหน่วยงานหลัก*. กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยนวัตกรรมการอุดมศึกษา
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- Boisrobert, Christine E. (2010). *Ensuring global food safety: exploring global harmonization*. Amsterdam,
Boston: Academic.
- Buncic, Sava. (2006). *Integrated food safety and veterinary public health*. Wallingford, UK: CABI Pub.
- Gupta, Rajul Kumar, Puja Dudeja, Amarjett Singh Minhas. (2017). *Food safety in the 21st century: public
health perspective*. London: Elsevier.
- Leo M., L. Nollet, Fidel Toldra. (2006). *Advanced technologies for meat processing*. Boca Raton, Fla.:
CRC/Taylor & Francis.
- McSwane, David, Nancy R. Rue, Richard Linton. (2003). *Essentials of food safety and sanitation*. Upper
Saddle River, N.J.: Pearson Education.
- Varnam, Alan H. and Jane P. Sutherland. (1995) *Meat and meat products: technology, chemistry and
microbiology*. London: Chapman & Hall.

ภาคผนวก





พระราชบัญญัติ

ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

พ.ศ. ๒๕๕๙

ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๙

เป็นปีที่ ๗๑ ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของ สภานิติบัญญัติแห่งชาติ ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า “พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙”

มาตรา ๒ พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

มาตรา ๓ ให้ยกเลิกพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕

มาตรา ๔ ในพระราชบัญญัตินี้

“สัตว์” หมายความว่า โค กระบือ แพะ แกะ สุกร นกกระจอกเทศ ไก่ เป็ด ห่าน และสัตว์อื่น ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

“การประกอบกิจการฆ่าสัตว์” หมายความว่า การดำเนินการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

“เนื้อสัตว์” หมายความว่า เนื้อหรือส่วนอื่นของสัตว์ที่ตายแล้วและยังมิได้ปรุงแต่งให้เป็นอาหารหรือมิได้ปรุงแต่งเพื่อให้คงอยู่ไม่เน่าเปื่อย ทั้งที่ชำแหละแล้วและยังมิได้ชำแหละ

“ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์” หมายความว่า การแยกเนื้อสัตว์ตามขั้นตอนจากสัตว์ที่ตายแล้วเป็นส่วนต่าง ๆ ที่บริโภคได้และบริโภคไม่ได้ เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

“การจำหน่ายเนื้อสัตว์” หมายความว่า การนำเนื้อสัตว์ออกขาย จำ แยก แลกเปลี่ยน ให้โดยเพื่อประโยชน์ในทางการค้า และให้หมายความรวมถึงการมีไว้ในครอบครองซึ่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายด้วย

“โรงพักสัตว์” หมายความว่า สถานที่พักสัตว์หรือกักสัตว์ก่อนทำการฆ่าตามพระราชบัญญัตินี้

“โรงฆ่าสัตว์” หมายความว่า สถานที่ที่กำหนดให้ทำการฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

“คณะกรรมการประจำจังหวัด” หมายความว่า คณะกรรมการพิจารณาแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประจำจังหวัด

“จังหวัด” ให้หมายความรวมถึงกรุงเทพมหานครด้วย

“องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีกฎหมายจัดตั้ง แต่ไม่รวมถึงองค์การบริหารส่วนจังหวัด

“พนักงานตรวจโรคสัตว์” หมายความว่า ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรืออธิบดีแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคสัตว์ หรือตรวจเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ผู้ซึ่งอธิบดีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

“พนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งอธิบดีแต่งตั้งให้เป็นนายทะเบียนประจำจังหวัด

“ผู้อนุญาต” หมายความว่า อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมาย

“ใบอนุญาต” หมายความว่า ใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์

“อธิบดี” หมายความว่า อธิบดีกรมปศุสัตว์

“รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๕ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีอำนาจออกกฎกระทรวงและประกาศเพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ เว้นแต่การออกกฎกระทรวงกำหนดอากรและค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัตินี้ รวมทั้งการลดหรือยกเว้นอากรและค่าธรรมเนียมตามพระราชบัญญัตินี้ ให้เป็นอำนาจของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย และการออกประกาศตามมาตรา ๔๒ ให้เป็นอำนาจของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

กฎกระทรวงนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้ว ให้ใช้บังคับได้

หมวด ๑

คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

มาตรา ๖ ให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า “คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์” ประกอบด้วย ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานกรรมการ อธิบดีกรมการขนส่งทางบก อธิบดีกรมการค้าภายใน อธิบดีกรมควบคุมมลพิษ อธิบดีกรมควบคุมโรค อธิบดีกรมโยธาธิการและผังเมือง อธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น อธิบดีกรมอนามัย เลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ประธานสภาหอการค้าแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน ประธานสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน และนายกสัตวแพทยสภา เป็นกรรมการโดยตำแหน่ง และผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์แต่งตั้งจำนวนไม่เกินห้าคน เป็นกรรมการ

ให้อธิบดีเป็นกรรมการและเลขานุการ

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิตามวรรคหนึ่ง ต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ หรือประสบการณ์ในด้านการค้า การลงทุน การตลาด การเลี้ยงสัตว์ หรือการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

มาตรา ๗ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิมีวาระการดำรงตำแหน่งคราวละสามปี

ในกรณีที่มีการแต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิแทนกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งพ้นจากตำแหน่งก่อนวาระ หรือแต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิเพิ่มขึ้นในระหว่างที่กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งแต่งตั้งไว้แล้วยังมีวาระอยู่ในตำแหน่ง ให้ผู้ได้รับแต่งตั้งแทนตำแหน่งที่ว่างหรือเป็นกรรมการเพิ่มขึ้นอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งแต่งตั้งไว้แล้ว

เมื่อครบกำหนดตามวาระในวรรคหนึ่ง หากยังมีได้แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิขึ้นใหม่ ให้กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งพ้นจากตำแหน่งตามวาระนั้นอยู่ในตำแหน่งเพื่อดำเนินงานต่อไปจนกว่ากรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งได้รับแต่งตั้งใหม่เข้ารับหน้าที่

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งพ้นจากตำแหน่งตามวาระ อาจได้รับแต่งตั้งอีกได้ แต่จะดำรงตำแหน่งติดต่อกันเกินสองวาระไม่ได้

มาตรา ๘ นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิพ้นจากตำแหน่งเมื่อ

- (๑) ตาย
- (๒) ลาออก
- (๓) รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้ออก เพราะบกพร่องต่อหน้าที่ มีความประพฤติเสื่อมเสีย หรือหย่อนความสามารถ
- (๔) เป็นคนไร้ความสามารถหรือคนเสมือนไร้ความสามารถ

(๕) ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดลหุโทษ

มาตรา ๙ คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

(๑) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีในการกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานตามพระราชบัญญัตินี้

(๒) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในการออกกฎกระทรวงตามมาตรา ๑๔

(๓) พิจารณาวินิจฉัยอุทธรณ์ตามพระราชบัญญัตินี้

(๔) กำกับดูแลการอนุญาตและการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในพระราชบัญญัตินี้

(๕) แต่งตั้งคณะอนุกรรมการเพื่อพิจารณาหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่คณะกรรมการมอบหมาย

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดตามที่พระราชบัญญัตินี้หรือกฎหมายอื่นบัญญัติให้เป็นอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ หรือตามที่คณะรัฐมนตรีมอบหมาย

มาตรา ๑๐ การประชุมคณะกรรมการต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมด จึงจะเป็นองค์ประชุม

ในการประชุมคณะกรรมการ ถ้าประธานกรรมการไม่มาประชุมหรือไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้ที่ประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม

การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากัน ให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

มาตรา ๑๑ ในการประชุมคณะกรรมการ ถ้ามีการพิจารณาเรื่องที่กรรมการผู้ใดมีส่วนได้เสีย กรรมการผู้นั้นไม่มีสิทธิเข้าร่วมประชุมและออกเสียงในเรื่องนั้น

มาตรา ๑๒ การประชุมคณะอนุกรรมการให้นำบทบัญญัติมาตรา ๑๐ และมาตรา ๑๑ มาใช้บังคับโดยอนุโลม

มาตรา ๑๓ ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้คณะกรรมการหรือคณะอนุกรรมการ มีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกผู้ซึ่งเกี่ยวข้องมาให้ถ้อยคำหรือให้ส่งเอกสารหรือวัตถุใด ๆ มาเพื่อประกอบการพิจารณาได้

มาตรา ๑๔ เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์และกำหนดมาตรการ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์สามารถปฏิบัติตามพระราชบัญญัติฉบับนี้ได้ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมีอำนาจออกกฎกระทรวงดังต่อไปนี้

- (๑) กำหนดชนิดของสัตว์
- (๒) กำหนดประเภทของโรงฆ่าสัตว์
- (๓) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับที่ตั้ง เนื้อที่ แพนผัง และการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ซึ่งต้องมีโรงพักสัตว์ด้วย
- (๔) กำหนดวันและเวลาฆ่าสัตว์ วันและเวลาเปิดและปิดโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์
- (๕) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์หรือการชำแหละ และตัดแต่งเนื้อสัตว์ที่ถูกลักษณะ
- (๖) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ เพื่อให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ การจัดทำมีการรวบรวมหรือกำจัดขยะมูลฝอย และสิ่งปฏิกูล การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ รวมถึงการจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และป้องกันการระบาดของโรคติดต่อหรือโรคระบาดจากสัตว์ และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์
- (๗) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานการขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์
- (๘) กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์
- (๙) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียน การเพิกถอนการขึ้นทะเบียน และคุณสมบัติของบุคคลซึ่งจะได้รับแต่งตั้งเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์
- การออกกฎกระทรวงตามวรรคหนึ่ง ให้สามารถกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขให้แตกต่างกันได้ตามชนิดของสัตว์และประเภทของโรงฆ่าสัตว์

หมวด ๒

การประกอบกิจการฆ่าสัตว์

- มาตรา ๑๕ ห้ามมิให้ผู้ใดประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การออกใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง
- มาตรา ๑๖ ผู้ซึ่งประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อนายทะเบียน พร้อมด้วยแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ซึ่งอย่างน้อยต้องมีรายการ ดังต่อไปนี้
- (๑) วัน เดือน ปี ที่ประสงค์จะเริ่มประกอบกิจการฆ่าสัตว์
- (๒) ชื่อและที่อยู่ของผู้ขอรับใบอนุญาต หากผู้ขอรับใบอนุญาตเป็นนิติบุคคลต้องยื่นเอกสาร แสดงการเป็นนิติบุคคลด้วย

(๓) สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

(๔) รายละเอียดเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการดำเนินการฆ่าสัตว์ ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๑) (๒) (๓) (๕) และ (๖)

มาตรา ๑๗ ในการพิจารณาคำขอรับใบอนุญาตตามมาตรา ๑๖ ให้มีคณะกรรมการประจำจังหวัด เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ และให้ความเห็นเกี่ยวกับคำขอรับใบอนุญาต ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร เป็นประธานกรรมการ ผู้แทนกรมควบคุมมลพิษ ผู้แทนกรมควบคุมโรค ผู้แทนกรมโยธาธิการและผังเมือง ผู้แทนกรมโรงงานอุตสาหกรรม ผู้แทนกรมอนามัย ผู้แทนสำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร และผู้อำนวยการเขตของพื้นที่ที่ระบุในคำขอรับใบอนุญาต เป็นกรรมการ

(๒) ในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยผู้ว่าราชการจังหวัด เป็นประธานกรรมการ ทรพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัด ท้องถิ่นจังหวัด นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด โยธาธิการและผังเมืองจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นของพื้นที่ที่ระบุในคำขอรับใบอนุญาต และผู้แทนหอการค้าจังหวัด เป็นกรรมการ

ให้นายทะเบียนเป็นกรรมการและเลขานุการ

ให้นำบทบัญญัติมาตรา ๑๐ มาตรา ๑๑ และมาตรา ๑๓ มาใช้บังคับแก่การปฏิบัติหน้าที่ของคณะกรรมการประจำจังหวัดโดยอนุโลม

มาตรา ๑๘ เมื่อนายทะเบียนได้รับคำขอรับใบอนุญาต และได้ตรวจสอบคำขอรับใบอนุญาต และแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามมาตรา ๑๖ รวมทั้งเอกสารและหลักฐานว่าถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๕ แล้ว ให้เสนอคณะกรรมการประจำจังหวัดที่โรงฆ่าสัตว์นั้นตั้งอยู่เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

การพิจารณาให้ความเห็นชอบแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามวรรคหนึ่ง ให้คณะกรรมการประจำจังหวัดพิจารณาแผนงานดังกล่าวว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๕ หรือไม่ โดยต้องพิจารณาให้แล้วเสร็จโดยเร็ว แต่ต้องไม่เกินสี่สิบห้าวันนับแต่วันที่คณะกรรมการประจำจังหวัดได้รับคำขอรับใบอนุญาตจากนายทะเบียน

มาตรา ๑๙ เมื่อดำเนินการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ และติดตั้งเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องเรียบร้อยแล้ว ให้ผู้ขอรับใบอนุญาต แจ้งให้คณะกรรมการประจำจังหวัดตรวจสอบว่าการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์เป็นไปตามแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับความเห็นชอบหรือไม่ และกรณีที่เห็นว่าโรงฆ่าสัตว์หรือโรงพักสัตว์ที่ก่อสร้างแล้วเสร็จไม่สามารถแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับความเห็นชอบได้ให้เสนอความเห็นต่อผู้อนุญาตเพื่อพิจารณาต่อไป

มาตรา ๒๐ ให้ผู้อนุญาตพิจารณาคำขอรับใบอนุญาตให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับความคิดเห็นจากคณะกรรมการประจำจังหวัด

มาตรา ๒๑ ใบอนุญาตให้มีอายุห้าปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

มาตรา ๒๒ ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ โรงฆ่าสัตว์ของตน

มาตรา ๒๓ การขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ และเมื่อได้ยื่นคำขอแล้วให้ถือว่าผู้ยื่นคำขออยู่ในฐานะผู้รับใบอนุญาตจนกว่าจะมีคำสั่งถึงที่สุดไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือพ้นระยะเวลาอุทธรณ์ตามมาตรา ๒๗

การต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๒๔ การโอนใบอนุญาตให้บุคคลอื่น ให้กระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

การโอนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๒๕ ในกรณีผู้รับใบอนุญาตซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาตาย และทายาทมีความประสงค์ จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ต่อไป ให้ทายาทหรือผู้จัดการมรดกมีหนังสือแสดงความจำนงและแจ้งชื่อของทายาท ที่จะประกอบกิจการแทนให้นายทะเบียนทราบภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ได้รับใบอนุญาตตาย ถ้ามิได้แสดงความจำนงภายในระยะเวลาดังกล่าวให้ถือว่าใบอนุญาตสิ้นอายุ

ในระหว่างระยะเวลาตามวรรคหนึ่ง ให้ถือเสมือนว่าทายาทหรือผู้จัดการมรดกซึ่งเข้าประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามใบอนุญาตนั้นเป็นผู้รับใบอนุญาต และเมื่อมีการแสดงความจำนงตามวรรคหนึ่งให้นายทะเบียนแจ้งชื่อของทายาทดังกล่าวเป็นผู้ประกอบกิจการแทนโดยให้ใบอนุญาตใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะสิ้นอายุ

การแสดงความจำนงตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ในกรณีที่ทายาทมิได้แสดงความจำนงเป็นผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์แทนผู้รับใบอนุญาตที่ตายตามวรรคหนึ่ง ให้ทายาทหรือผู้จัดการมรดกมีหน้าที่ทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่วันสิ้นสุดระยะเวลาตามวรรคหนึ่ง และให้นำบทบัญญัติมาตรา ๒๘ วรรคสอง และวรรคสาม มาใช้บังคับโดยอนุโลม

มาตรา ๒๖ ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย เสียหาย หรือถูกทำลาย ให้ผู้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตต่อนายทะเบียนภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ใบอนุญาตสูญหาย เสียหาย หรือถูกทำลาย การออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๒๗ ในกรณีที่ผู้ขอรับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่เห็นด้วยกับคำสั่งของผู้อนุญาต ตามมาตรา ๒๐ มาตรา ๒๓ หรือมาตรา ๒๔ ให้ผู้นั้นมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อคณะกรรมการภายใน สามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งคำสั่ง

ให้คณะกรรมการวินิจฉัยอุทธรณ์ตามวรรคหนึ่งให้แล้วเสร็จภายในหกสิบวันนับแต่วันที่ได้รับอุทธรณ์ คำวินิจฉัยของคณะกรรมการให้เป็นที่สุด

มาตรา ๒๘ ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดประสงค์จะเลิกประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ต้องมีหนังสือแจ้งให้ นายทะเบียนทราบไม่น้อยกว่าหกสิบวันก่อนเลิกประกอบกิจการ และต้องทำความสะอาดเรียบร้อยภายใน โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชน หรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่นายทะเบียนกำหนด

ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตมิได้ดำเนินการหรือดำเนินการไม่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่นายทะเบียน กำหนดตามวรรคหนึ่ง ให้นายทะเบียนหรือผู้ซึ่งนายทะเบียนมอบหมายเข้าดำเนินการแทน โดยผู้รับใบอนุญาต จะต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายที่ใช้ดำเนินการดังกล่าว

ให้ผู้รับใบอนุญาตส่งคืนใบอนุญาตแก่นายทะเบียนภายในสามสิบวันนับแต่วันเลิกประกอบกิจการ
 มาตรา ๒๙ ในกรณีที่ใบอนุญาตสิ้นอายุหรือมิได้รับการต่ออายุใบอนุญาต ให้ผู้รับใบอนุญาต มีหน้าที่ ทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ และอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวัน นับแต่วันที่ใบอนุญาตสิ้นอายุหรือนับแต่วันที่มีคำสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต ให้นำบทบัญญัติ

มาตรา ๒๘ วรรคสอง มาใช้บังคับโดยอนุโลม

หมวด ๓

การฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

มาตรา ๓๐ ให้ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ สำหรับ โรง ฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตั้งอยู่ภายในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น เว้นแต่โรงฆ่าสัตว์ เพื่อ การจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้อธิบดีเป็นผู้แต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์

การแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามวรรคหนึ่ง ต้องแต่งตั้งจากบุคคลผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ หรือบุคคลซึ่งผ่านการศึกษาระดับมัธยมศึกษาและการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ หรือ สัตวแพทย์สภาให้การรับรอง และบุคคลทั้งสองประเภทดังกล่าวต้องได้รับการขึ้นทะเบียนไว้กับกรมปศุสัตว์

มาตรา ๓๑ ผู้ใดประสงค์จะฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้แจ้งชนิดและจำนวนสัตว์ ที่จะฆ่า แหล่งที่มาของสัตว์ที่จะฆ่า วันและเวลาที่จะฆ่าสัตว์ และชื่อของโรงฆ่าสัตว์ต่อพนักงานท้องถิ่น

และเสียอากรการฆ่าสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง และหากเป็นกรณีการฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้แจ้งต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

เมื่อได้เสียอากรการฆ่าสัตว์ตามวรรคหนึ่งแล้ว ให้พนักงานท้องถิ่นออกหลักฐานการรับแจ้ง เป็นหนังสือให้แก่ผู้ซึ่งแจ้งความประสงค์ตามวรรคหนึ่ง โดยต้องกำหนดจำนวนสัตว์ แหล่งที่มาของสัตว์ ที่จะฆ่า วันและเวลาในการฆ่าสัตว์ เว้นแต่การฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ออกหลักฐาน การรับแจ้ง

การแจ้งการฆ่าสัตว์และการออกหลักฐานการรับแจ้งตามวรรคหนึ่งและวรรคสอง ให้เป็นไปตามแบบ หลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา มาตรา ๓๒ ผู้ที่เสียอากรการฆ่าสัตว์ตามมาตรา ๓๑ วรรคหนึ่งแล้ว ต้องนำสัตว์ไปยัง โรงพักสัตว์ และจะต้องฆ่าสัตว์นั้นตามหลักฐานการรับแจ้งที่พนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ออกให้ ตามมาตรา ๓๑ วรรคสอง

มาตรา ๓๓ ห้ามมิให้ผู้ใดนำสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์หรือโรงพักสัตว์ เว้นแต่จะได้รับอนุญาต จากพนักงานตรวจโรคสัตว์

มาตรา ๓๔ ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ และในกรณีที่ พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ทั้งนี้ ตามที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศ ในราชกิจจานุเบกษา ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งงดการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้

ในกรณีที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้วพบว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค หรือมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งให้ฆ่าสัตว์นั้นได้

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมี ลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งงดการฆ่าสัตว์ และ แจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ แล้วแต่กรณี เพื่อคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ที่ประสงค์ จะฆ่าสัตว์นั้น

ในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาด ให้พนักงาน ตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดี ประกาศกำหนด

มาตรา ๓๕ เมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงาน ตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น

ในกรณีที่น่าปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศตามมาตรา ๓๔ วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้

การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนด โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๓๖ ผู้ใดประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า ให้นำเนื้อสัตว์นั้นซึ่งอยู่ในสภาพที่ยังมีได้ฆ่าและและตัดแต่งเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจ หรือในกรณีที่ไม่สามารถนำเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้ จะขอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ไปตรวจเนื้อสัตว์นั้นก็ได้ ทั้งนี้ ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

การตรวจเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า และการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ดังกล่าว ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๓๗ ห้ามมิให้ผู้ใดฆ่าและและตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีได้รับ การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๓๘ ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๓๙ ห้ามมิให้ผู้ใดฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ในกรณีที่น่าปรากฏว่าท้องที่ใดไม่มีโรงฆ่าสัตว์ หรือกรณีที่มีเหตุผลสมควรเป็นพิเศษ ผู้ว่าราชการจังหวัด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาจประกาศกำหนดสถานที่ฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เป็นครั้งคราว และมีให้นำความในวรรคหนึ่งมาใช้บังคับ

ให้นำบทบัญญัติมาตรา ๓๑ และมาตรา ๓๔ มาใช้บังคับกับการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรา ๓๙ โดยอนุโลม

มาตรา ๔๐ เมื่อได้ฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรา ๓๙ แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ ออกจากสถานที่ที่ทำการฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้นแล้ว

ในกรณีที่น่าปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศตามมาตรา ๓๔ วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้

เจ้าของสัตว์ที่แจ้งการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๔๑ ให้ผู้ที่แจ้งความประสงค์จะฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรา ๓๑ วรรคหนึ่ง ผู้ที่แจ้งความประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าตามมาตรา ๓๖ วรรคหนึ่ง และผู้ที่แจ้งความประสงค์จะฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ในท้องที่ตามประกาศที่ออกตามมาตรา ๓๙ วรรคสอง เสียค่าเบี่ยงเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงานตรวจโรคสัตว์

อัตรา การชำระ และการเบิกจ่ายค่าเบี่ยงเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยความเห็นชอบของกระทรวงการคลังโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๔๒ การชำระอากรการฆ่าสัตว์ การคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์ และการชำระค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๔๓ อากรการฆ่าสัตว์ และค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ที่เรียกเก็บตามพระราชบัญญัตินี้ในเขตขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นใด ให้ตกเป็นรายได้ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น

หมวด ๔

การพักใช้และการเพิกถอนใบอนุญาต

มาตรา ๔๔ เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๕) (๖) หรือ (๘) ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติให้ถูกต้องภายในเวลาอันสมควร

ในกรณีที่การประกอบกิจการตามใบอนุญาตหรือการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวง ตามวรรคหนึ่ง เป็นเหตุให้หรือมีเหตุอันควรเชื่อได้ว่าจะเกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชน หรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียง พนักงานเจ้าหน้าที่จะสั่งให้ผู้รับใบอนุญาตหยุดการประกอบกิจการ ฆ่าสัตว์ไว้เป็นการชั่วคราวและให้ผู้รับใบอนุญาตดำเนินการตามความจำเป็นเพื่อแก้ไขหรือระงับเหตุแห่งอันตรายดังกล่าวภายในระยะเวลาที่กำหนดก็ได้

ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตไม่ดำเนินการตามคำสั่งของพนักงานเจ้าหน้าที่หรือดำเนินการไม่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่พนักงานเจ้าหน้าที่กำหนดตามวรรคสอง ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เข้าดำเนินการแทน โดยผู้รับใบอนุญาตต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายที่ใช้ดำเนินการดังกล่าว

ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติตามคำสั่งตามวรรคหนึ่งหรือวรรคสอง ให้พนักงานเจ้าหน้าที่รายงานต่อผู้อนุญาต

มาตรา ๔๕ ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่มีคำสั่งตามมาตรา ๔๔

คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตตามวรรคหนึ่ง ให้มีกำหนดเวลาครั้งละไม่เกินสามสิบวันนับแต่วันที่แจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ โดยผู้อนุญาตจะเพิกถอนคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตก่อนครบกำหนดก็ได้ เมื่อเหตุในการออกคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตสิ้นสุดลง

มาตรา ๔๖ ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตได้ เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต ผ่าฝืนคำสั่งพักใช้ใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตเคยถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตและได้กระทำการอันเป็นเหตุ ให้ต้องถูกพักใช้ใบอนุญาตตามมาตรา ๔๕ อีกภายในหนึ่งปี

มาตรา ๔๗ ก่อนสั่งพักใช้ใบอนุญาตตามมาตรา ๔๕ หรือเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา ๔๖ ผู้อนุญาตอาจมีหนังสือเตือนให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติให้ถูกต้องภายในเวลาที่กำหนดก่อนก็ได้

การส่งหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่งให้ส่งแก่ผู้รับใบอนุญาต ในกรณีที่ไม่พบตัวผู้รับใบอนุญาต ให้ปิดหนังสือเตือนไว้ ณ สถานที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ระบุไว้ในใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตได้ทราบคำเตือนนั้นแล้วตั้งแต่วันปิดหนังสือเตือน

มาตรา ๔๘ ผู้รับใบอนุญาตซึ่งถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือเพิกถอนใบอนุญาตมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อคณะกรรมการภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ทราบคำสั่ง และให้นำบทบัญญัติมาตรา ๒๗ วรรคสอง และวรรคสาม มาใช้บังคับโดยอนุโลม

มาตรา ๔๙ เมื่อคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา ๔๖ ยุติเป็นที่สุดแล้ว ให้ผู้รับใบอนุญาต ที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตมีหน้าที่ต้องทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพ ที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตมิได้ดำเนินการหรือดำเนินการไม่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่นายทะเบียนกำหนดตามวรรคหนึ่ง ให้นายทะเบียนหรือผู้ซึ่งนายทะเบียนมอบหมายเข้าดำเนินการแทน โดยผู้รับใบอนุญาตที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตจะต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายที่ใช้ดำเนินการดังกล่าวให้ผู้รับใบอนุญาตที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตส่งคืนใบอนุญาตแก่นายทะเบียนภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด ๕

พนักงานเจ้าหน้าที่

มาตรา ๕๐ ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจ ดังต่อไปนี้

(๑) เข้าไปในสถานที่ที่มีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้

(๒) เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตในเวลาระหว่างพระอาทิตย์ขึ้นถึงพระอาทิตย์ตก หรือในเวลาทำการของสถานที่นั้น เพื่อตรวจสอบและควบคุมให้การปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(๓) เข้าไปในสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์ในเวลาทำการของสถานที่นั้น เพื่อตรวจสอบและควบคุมให้การปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(๔) สั่งให้หยุดยานพาหนะเพื่อตรวจสอบในกรณีที่มีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้

(๕) เข้าไปในยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งสัตว์หรือเนื้อสัตว์เพื่อตรวจสอบมาตรฐานตามกฎหมายกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๗) หรือเมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้

(๖) ยึดหรืออายัดสัตว์ เนื้อสัตว์ เอกสาร หลักฐาน ยานพาหนะ หรือสิ่งของที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ เพื่อเป็นพยานหลักฐานในการดำเนินคดี

(๗) มีหนังสือเรียกผู้รับใบอนุญาต ผู้ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือผู้ซึ่งเกี่ยวข้องมาให้ถ้อยคำหรือชี้แจงหรือให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวกับการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ เพื่อประโยชน์แก่การดำเนินคดี

(๘) จับกุมบุคคลที่กระทำความผิดซึ่งหน้าตามพระราชบัญญัตินี้

การเข้าไปในสถานที่ตาม (๑) เพื่อทำการค้นต้องมีหมายค้น เว้นแต่มีเหตุอันควรเชื่อว่าหากเน้นซ้ำกว่าจะเอาหมายค้นมาได้จะมีการยกย้าย ชุกซ่อน หรือทำลายหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดให้ทำการค้นได้โดยไม่ต้องมีหมายค้น แต่ต้องปฏิบัติตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญาว่าด้วยการค้น

ให้อธิบดีมีอำนาจวางระเบียบในการปฏิบัติการตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) และ (๖) ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ปฏิบัติ

ให้อธิบดีมีอำนาจสั่งทำลายหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่เห็นสมควรต่อเนื้อสัตว์ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่ยึดหรืออายัดตาม (๖) โดยให้บันทึกรายละเอียด จำนวน ฐำนหนักไว้เพื่อเป็นหลักฐานในการดำเนินคดี และให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการทำลาย

มาตรา ๕๑ ในการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามมาตรา ๕๐ ให้ผู้รับใบอนุญาต ผู้ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือผู้ซึ่งเกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

มาตรา ๕๒ ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องแสดง บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่

บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามแบบที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา
มาตรา ๕๓ ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เป็นเจ้าพนักงาน
ตามประมวลกฎหมายอาญา

เพื่อประโยชน์ในการจับกุมผู้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ เป็น
พนักงานฝ่ายปกครองหรือตำรวจตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

หมวด ๖

บทกำหนดโทษ

มาตรา ๕๔ ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการหรือคณะอนุกรรมการตามมาตรา ๑๓
หรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการประจำจังหวัดตามมาตรา ๑๗ วรรคสาม ต้องระวางโทษจำคุก
ไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕๕ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๗) ต้องระวางโทษ
จำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕๖ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง มาตรา ๓๗ หรือมาตรา ๓๙ วรรคหนึ่ง ต้อง
ระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสองแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕๗ ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๒๒ มาตรา ๒๕ วรรคหนึ่ง มาตรา ๒๖
วรรคหนึ่ง มาตรา ๒๘ วรรคสาม หรือมาตรา ๔๙ วรรคสาม ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา ๕๘ ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๔)
หรือไม่แจ้งเลิกประกอบกิจการตามมาตรา ๒๘ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกิน
หนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕๙ ผู้รับใบอนุญาตหรือทายาทหรือผู้จัดการมรดกของผู้รับใบอนุญาตที่มีหน้าที่
ต้องทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ตามมาตรา ๒๕ วรรคสี่ มาตรา ๒๘ วรรคหนึ่ง
มาตรา ๒๙ วรรคหนึ่ง หรือมาตรา ๔๙ วรรคหนึ่ง ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามหน้าที่ดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายใน
ระยะเวลาที่พระราชบัญญัตินี้หรือที่นายทะเบียนกำหนด แล้วแต่กรณี ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน
หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๐ ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๓๑ วรรคหนึ่ง มาตรา ๓๒ หรือมาตรา ๓๖ วรรคหนึ่ง ต้อง
ระวางโทษปรับเรียงตามรายตัวของสัตว์ ดังต่อไปนี้

- (๑) โคหรือกระบือ ตัวละไม่เกินห้าหมื่นบาท
- (๒) แพะ แกะ สุกร หรือนกกระจอกเทศ ตัวละไม่เกินสองหมื่นบาท

(๓) ไก่ เป็ด ห่าน ตัวละไม่เกินหนึ่งพันบาท

(๔) สัตว์อื่น ตัวละไม่เกินสองหมื่นบาท

มาตรา ๖๑ ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดฆ่าสัตว์เกินจำนวนสัตว์ที่ผู้ประสงค์จะฆ่าได้แจ้งไว้ ตามมาตรา ๓๑ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับตามอัตราที่กำหนดในมาตรา ๖๐ (๑) (๒) (๓) หรือ (๔) แล้วแต่กรณี เรียงตามรายตัวสัตว์ที่ฆ่าเกินจำนวน

มาตรา ๖๒ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๓๓ มาตรา ๓๕ วรรคหนึ่ง มาตรา ๓๘ หรือมาตรา ๔๐ วรรคหนึ่ง หรือฝ่าฝืนคำสั่งของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามมาตรา ๓๔ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๓ ผู้ใดฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์โดยฝ่าฝืนมาตรา ๓๙ ประกอบกับมาตรา ๓๑ และมาตรา ๓๔ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๔ ผู้ใดต่อสู้หรือขัดขวางการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่หรือพนักงานตรวจโรคสัตว์ซึ่งปฏิบัติกรตามพระราชบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ผู้ใดไม่อำนวยความสะดวกตามสมควรแก่การปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ หรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของพนักงานเจ้าหน้าที่ซึ่งปฏิบัติกรตามมาตรา ๕๐ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๕ ความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ที่มีโทษปรับสถานเดียวหรือโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายมีอำนาจเปรียบเทียบได้

เมื่อผู้ต้องหาได้ชำระเงินค่าปรับตามจำนวนที่เปรียบเทียบภายในระยะเวลาที่กำหนดแล้ว ให้ถือว่าคดีเลิกกันตามบทบัญญัติแห่งประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

การเปรียบเทียบตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามระเบียบที่อธิบดีกำหนด

บทเฉพาะกาล

มาตรา ๖๖ ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ซึ่งได้รับแต่งตั้งตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ เป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้ต่อไป จนกว่าจะได้มีคำสั่งแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๖๗ ใบอนุญาตหรือการอนุญาตใด ๆ ที่ได้ให้ไว้ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ และยังมีผลใช้บังคับอยู่ในวันก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นใบอนุญาตหรือการอนุญาตที่ได้ออกให้ตามพระราชบัญญัตินี้

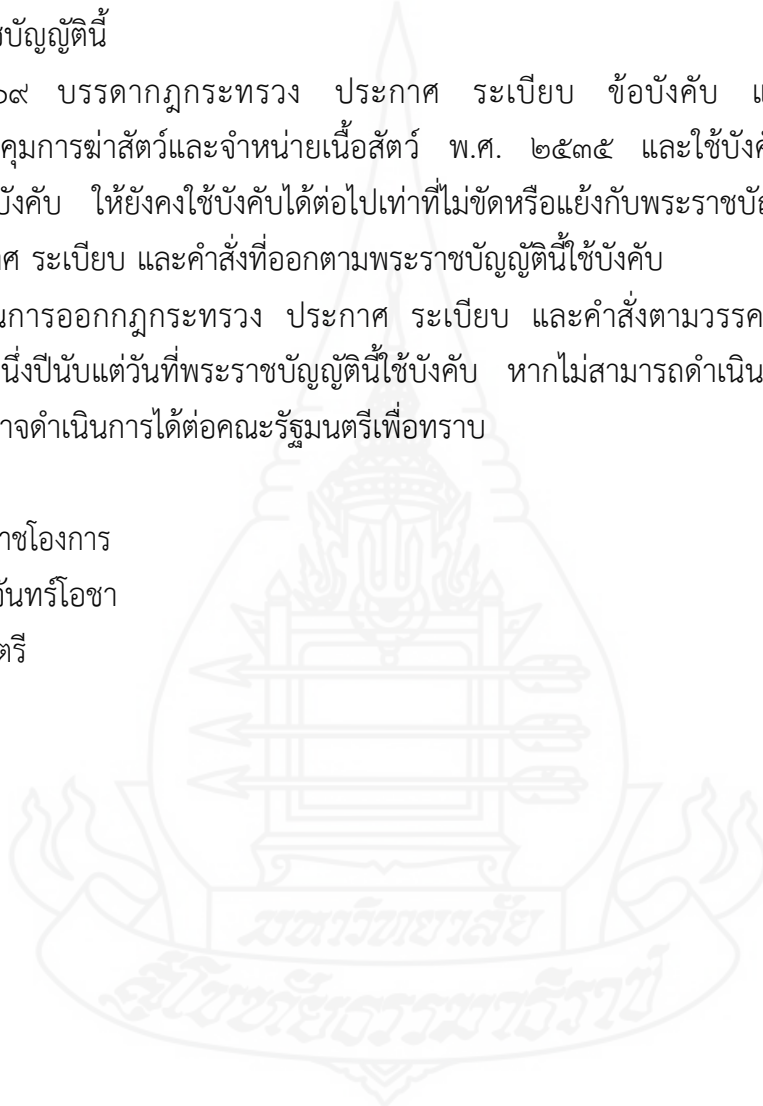
ใบอนุญาตตามวรรคหนึ่งให้มีอายุห้าปีนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

มาตรา ๖๘ บรรดาคำขออนุญาตที่ได้ยื่นไว้ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ ก่อนหรือในวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการกับคำขออนุญาตดังกล่าวตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๖๙ บรรดากฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ และใช้บังคับอยู่ในวันก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้บังคับได้ต่อไปเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับพระราชบัญญัตินี้ จนกว่าจะมีกฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

การดำเนินการออกกฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ และคำสั่งตามวรรคหนึ่ง ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ หากไม่สามารถดำเนินการได้ ให้รัฐมนตรีรายงานเหตุผลที่ไม่อาจดำเนินการได้ต่อคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ
พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา
นายกรัฐมนตรี



อัตราอากรและค่าธรรมเนียม

(๑) อากรการฆ่าสัตว์

(ก) โค	ตัวละ	๒๐	บาท
(ข) กระบือ	ตัวละ	๒๕	บาท
(ค) สุกรหรือนกกกระจอกเทศ	ตัวละ	๑๕	บาท
(ง) สุกรที่มีน้ำหนักต่ำกว่า ๒๒.๕ กิโลกรัม	ตัวละ	๑๐	บาท
(จ) แพะหรือแกะ	ตัวละ	๑๐	บาท
(ฉ) ไก่ เป็ด หรือห่าน	ตัวละ	๒๐	สตางค์
(ช) สัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง	ตัวละ	๒๐	บาท

(๒) ค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าหรือฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์

(ก) โค	ตัวละ	๒๐	บาท
(ข) กระบือ	ตัวละ	๒๕	บาท
(ค) สุกรหรือนกกกระจอกเทศ	ตัวละ	๑๕	บาท
(ง) สุกรที่มีน้ำหนักต่ำกว่า ๒๒.๕ กิโลกรัม	ตัวละ	๑๐	บาท
(จ) แพะหรือแกะ	ตัวละ	๑๐	บาท
(ฉ) ไก่ เป็ด หรือห่าน	ตัวละ	๒๐	สตางค์
(ช) สัตว์อื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง	ตัวละ	๒๐	บาท

(๓) ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต

(ก) ใบอนุญาต	ฉบับละ	๕๐๐	บาท
(ข) การต่ออายุใบอนุญาต	ครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาต		
(ค) การโอนใบอนุญาต	ครั้งละกึ่งหนึ่งของค่าธรรมเนียมใบอนุญาต		
(ง) ใบแทนใบอนุญาต	ฉบับละ	๑๐๐	บาท

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้ คือ โดยที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ซึ่งใช้บังคับมาตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๓๕ มีสาระสำคัญและรายละเอียดบางประการไม่เหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ยังขาดเอกภาพระบบการควบคุมและตรวจสอบสุขอนามัยในกระบวนการฆ่าสัตว์ยังไม่ได้มาตรฐานและไม่ครอบคลุมถึงกระบวนการขนส่งเนื้อสัตว์ ดังนั้นเพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การอนุญาตให้มีเอกภาพโดยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการพิจารณาอนุญาตตั้งแต่ต้น และสร้างระบบการควบคุมตรวจสอบคุณภาพในกระบวนการฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์ รวมถึงการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น และเพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหาร อันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย จึงจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้



ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	นายสุรวัฒน์ ชลอสันติสกุล
วัน เดือน ปีเกิด	20 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2519
สถานที่เกิด	เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
ประวัติการศึกษา	นิติศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช พ.ศ.2554
สถานที่ทำงาน	คณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี 1 หมู่ 3 ถนนชะอำ – ปราณบุรี ตำบลสามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัด เพชรบุรี 76120
ตำแหน่ง	พนักงานในสถาบันอุดมศึกษา

