



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการ “มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคสินค้าจาก
ปศุสัตว์เพื่อรองรับความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค”

โดย นายสุรวัฒน์ ชลอสันติสกุลและคณะ

14 มิถุนายน พ.ศ.2563

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการ “มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคสินค้าจากปศุสัตว์
เพื่อรองรับความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค”

คณะผู้วิจัย

นายสุรวัฒน์ ชลอสันติสกุล

มหาวิทยาลัยศิลปากร

นางสาวจารุณี เกษรพิกุล

มหาวิทยาลัยศิลปากร

สนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)

(ความเห็นในรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย สกสว. ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

รายละเอียดโครงการ

สัญญาเลขที่ RDG6210027.

ชื่อโครงการ (ไทย)...มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคสินค้าจากปศุสัตว์เพื่อรองรับ
ความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค.....

ชื่อโครงการ (อังกฤษ) Legal Measures for Livestock Products' Consumer Health Protection to
Support Regional Comprehensive Economic Partnership.....

หัวหน้าโครงการ นายสุรวัฒน์ ชลอสันติสกุล.....

สังกัด คณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี

ผู้ประกอบการผู้ร่วมทุน.....

งบประมาณ 674,730 บาท.....ระยะเวลา 15 พฤษภาคม พ.ศ.2562 - 14 มิถุนายน พ.ศ.2563

Abstract

The research studies on legal measures on the protection of consumers' health on livestock products to support regional economic partnership agreements had the objectives were (1) to study the comparison of the master law on consumer health protection of livestock products by focusing on the law on slaughter control for meat distribution in Thailand and countries in the ASEAN Economic Partnership Agreement, which is the Commonwealth of Australia and Republic of Singapore these including laws or regulations about animal slaughtering for international meat distribution by focusing on a comparative study of laws use for unprocessed meat and (2) to propose solutions to improve the master law regarding the health protection of consumers of livestock products in Thailand.

This research uses qualitative research methods. By studying and analyzing collecting data from relevant documents and then analyzing it with laws and regulations in order to obtain a legal conclusion and solution.

The result of the research shows that the law on slaughter control for meat distribution in Thailand had some provisions that do not cover issues such as (1) issues relating to the unification of law and overlap of law (2) issues of animal welfare management at the slaughterhouse (3) issues with the logistic system and traceability systems (4) Issues regarding inappropriate meat management for consumption. Therefore, there was a suggestion to amend the law governing slaughter for meat selling in Thailand, such as the provisions on the management of animal welfare in the slaughterhouse, logistics, and traceability to lay the framework in the master law which leads to the next subordinate legislation. This is to guarantee the safety of clean, hygienic meats for consumers. Including to achieve appropriate development and able to compete in the world market especially in countries in the group of regional economic partnership agreements that have traded by leading to the standard slaughterhouse control that is suitable for the situation of Thailand.

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

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่องมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคสินค้าจากปศุสัตว์เพื่อรองรับความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) เพื่อศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายแม่บทเกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคสินค้าปศุสัตว์ โดยเน้นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทยและประเทศในกลุ่มความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจระหว่างอาเซียน คือ เครือรัฐออสเตรเลีย และสาธารณรัฐสิงคโปร์ รวมทั้งกฎหมายหรือระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เป็นสากล โดยมุ่งเน้นการศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายเพื่อบังคับใช้กับเนื้อสัตว์บกที่ใช้บริโภคโดยยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป และ (2) เพื่อเสนอแนวทางแก้ไขปรับปรุงกฎหมายแม่บทเกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคสินค้าปศุสัตว์ของประเทศไทย

การวิจัยนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ โดยศึกษาและวิเคราะห์รวบรวมข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง โดยนำมาวิเคราะห์กับกฎหมายและระเบียบข้อบังคับ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อสรุปทางกฎหมายและแนวทางแก้ไข

ผลการวิจัยพบว่ากฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทย มีบทบัญญัติไม่ครอบคลุมบางประเด็น ได้แก่ (1) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดทำกฎหมายให้เป็นหนึ่งเดียวกันและความเชื่อมโยงของกฎหมาย (2) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ (3) ประเด็นเกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์และระบบตรวจสอบย้อนกลับ (4) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค จึงมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทย อาทิเช่น บัญญัติให้มีหมวดว่าด้วยการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ หมวดว่าด้วยโลจิสติกส์ และหมวดว่าด้วยการตรวจสอบย้อนกลับ เพื่อวางกรอบในกฎหมายแม่บท ซึ่งนำไปสู่การออกกฎหมายลำดับรองต่อไป ทั้งนี้เพื่อสร้างหลักประกันในความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคเนื้อสัตว์ที่สะอาดถูกหลักอนามัย รวมทั้งเพื่อให้เกิดการพัฒนาที่เหมาะสม และแข่งขันได้ในตลาดโลก โดยเฉพาะประเทศในกลุ่มความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาคที่มีการค้าระหว่างกัน โดยนำไปสู่แนวทางการควบคุมมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับสภาพการณ์ของประเทศไทย

คำสำคัญ: โรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์เพื่อบริโภค สัตว์ที่ใช้เป็นอาหาร.....

บทสรุปผู้บริหาร

ความใส่ใจในเรื่องความปลอดภัยของอาหารของผู้บริโภคในปัจจุบันนี้ นับว่ามีส่วนสำคัญที่ทำให้องค์กรที่ดำเนินการเกี่ยวกับการผลิตอาหาร ต่างหันมาให้ความสำคัญกับเรื่องดังกล่าวมากยิ่งขึ้น เพราะความตื่นตัวในเรื่องนี้เกิดขึ้นกับผู้บริโภคทั่วทั้งโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศพัฒนาแล้วที่มีความเข้มงวดในการนำเข้าเนื้อสัตว์จากต่างประเทศ กระทั่งกำหนดให้มีกฎหมายและระเบียบข้อบังคับเพื่อควบคุมการฆ่าสัตว์และการแปรรูปเนื้อสัตว์ ตลอดจนมีการจัดตั้งองค์การระหว่างประเทศ เพื่อเป็นเวทีในการกำหนดกติกาและกฎเกณฑ์เพื่อให้แต่ละประเทศนำไปอนุวัติการกฎหมายภายในประเทศ ทั้งนี้เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดีปลอดภัยต่อการบริโภค ปราศจากการทรมานสัตว์ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเทศไทยเป็นประเทศทั้งผู้ผลิต และเป็นประเทศผู้บริโภค โดยนำเข้าสินค้าปศุสัตว์ โดยเฉพาะสัตว์ที่ใช้เพื่อการบริโภค ประเทศที่มีการนำเข้าและส่งออกเป็นประเทศในกลุ่มความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค จึงเป็นที่มาของโครงการวิจัย “มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคสินค้าจากปศุสัตว์เพื่อรองรับความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค

โดยวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายแม่บทเกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคสินค้าปศุสัตว์ โดยระยะที่ 1 จะเน้นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทยและประเทศในกลุ่มความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจระหว่างอาเซียน คือ เครือรัฐอินโดนีเซีย และสาธารณรัฐสิงคโปร์ รวมทั้งกฎหมายหรือระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เป็นสากล มุ่งเน้นการศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายเพื่อบังคับใช้กับเนื้อสัตว์บกที่ใช้บริโภคโดยยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ในประเด็นเกี่ยวกับ (1) การจัดทำกฎหมายให้เป็นหนึ่งเดียวกันและความเหลื่อมซ้อนของกฎหมาย (2) การจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ (3) ระบบโลจิสติกส์และระบบตรวจสอบย้อนกลับ (4) การจัดการเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค และเพื่อเสนอแนวทางแก้ไขปรับปรุงกฎหมายแม่บทเกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคสินค้าปศุสัตว์ของประเทศไทย

ผลการศึกษาพบว่า ขณะนี้ประเทศไทยมี (1) กฎหมายลำดับรองที่ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 ที่มีความบทบาทสำคัญในการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ คือ กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 แต่อย่างไรก็ตามประเทศไทย ยังมี (2) การกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ภายใต้พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 แต่เป็นเพียงมาตรฐานสมัครใจ อีกทั้งในปัจจุบันประเทศไทยมี (3) พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ซึ่งได้บัญญัติห้ามไม่ให้ผู้ใดกระทำการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันควร แต่ปรากฏว่าการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคนั้น ให้การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้ดังกล่าว โดยทั้งนี้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ก็ไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ไว้เป็นการเฉพาะ นอกจากนี้ประเทศไทยมี (4) พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2558 ซึ่งเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติ

เกี่ยวกับการขนส่งสัตว์และซากสัตว์ แต่เนื่องจากเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัตินี้มุ่งหมายการป้องกันควบคุมโรคสัตว์ไม่ให้แพร่ระบาดและ/หรือกำจัดโรคสัตว์เป็นสำคัญ สัตว์ตามนัยยะของกฎหมายนี้จึงหมายถึงสัตว์ป่วยหรือซากสัตว์ที่มีโรคไม่เหมาะสมต่อการบริโภคของมนุษย์ ผิดจากเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ที่มีความมุ่งหมายเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคให้สามารถบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย แต่ปรากฏว่าไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับโลจิสติกส์ ซึ่งไม่ใช่เพียงการขนส่งเท่านั้น ทั้งนี้ยังหมายรวมถึงการจัดการวัตถุดิบ การรวบรวม การจำแนก การจัดเก็บ การเก็บรักษา การบรรจุ การขนส่งและการจัดการข้อมูลของเนื้อสัตว์ด้วย โดยเฉพาะการจัดการห่วงโซ่ความเย็น ตลอดจนการจัดจำหน่าย ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ซึ่งจะเชื่อมโยงกับ (5) การที่ไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการตรวจสอบย้อนกลับในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ซึ่งส่งผลให้การเรียกคืนสินค้าที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคกระทำได้ยาก นอกจากนี้กฎหมายลำดับรอง ได้แก่ (6) ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์โรคสัตว์ในสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์หรือฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า เพื่อการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2560 กำหนดให้การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์โรคสัตว์ในสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์หรือฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าเพื่อการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้กระทำโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ ซึ่งในทางกำกับการบังคับใช้กฎหมาย มีข้อโต้แย้งได้ว่าการกระทำนั้นมีขอบเขตอย่างไร การตรวจพิสูจน์ที่ต้องกระทำในห้องปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ ถือว่าเป็นการกระทำโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์หรือไม่ และในระหว่างรอผลการตรวจพิสูจน์นั้น ไม่มีกำหนดให้จัดการกับสัตว์ที่อยู่ในระหว่างรอทำการฆ่าในอย่างไรให้สอดคล้องกับหลักสวัสดิภาพสัตว์ หากผลการตรวจพบว่าเนื้อสัตว์นั้นมีการปนเปื้อน (7) กฎหมายของประเทศไทยมีความชัดเจนในขั้นตอนและวิธีการทำลายและกำจัดเนื้อสัตว์และซากสัตว์ที่ไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์ ทั้งประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการทำลายสัตว์ที่เป็นโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นโรคระบาดหรือสัตว์หรือซากสัตว์ที่เป็นพาหะของโรคระบาด พ.ศ. 2558 และระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการทำลายเนื้อสัตว์ของกลางที่ได้จากการยึดหรืออายัดตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2562 แต่อย่างไรก็ตาม (8) ตามมาตรา 36 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้อำนาจพนักงานตรวจโรคสัตว์สามารถเข้าไปตรวจและอนุญาตให้นำสัตว์ที่ตายเองไปบริโภคได้ ถือเป็นความเสี่ยงภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยเมื่อเทียบกับมาตรฐานสากล อาทิเช่น กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 854/2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับองค์การควบคุมอย่างเป็นทางการสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ แต่ทั้งนี้อาจจะอนุญาตให้แปรรูปเป็นอาหารสัตว์ หรือนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่เพื่อการบริโภคของมนุษย์ นอกจากนี้ (9) บุคคลที่ทำหน้าที่ตรวจโรคสัตว์นั้น พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์สำหรับโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตั้งอยู่ภายในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น เว้นแต่โรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์เป็นผู้แต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยบัญญัติให้ต้องผ่านการศึกษอบรมด้านการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ หรือสัตวแพทยสภาให้การรับรอง เมื่อพิจารณาหลักสูตรการฝึกอบรมตามประกาศของกรมปศุสัตว์

เรื่อง การรับรองหลักสูตรการศึกษาอบรมด้านการตรวจโรคสัตว์และเนื้อสัตว์ พบว่ามีระยะเวลาการฝึกอบรมที่สั้น เมื่อเปรียบเทียบกับบุคคลที่ทำหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ของออสเตรเลีย พบว่ากำหนดให้บุคคลที่ทำหน้าที่นี้ ต้องมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรทางการแปรรูปเนื้อสัตว์ ด้านความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ระดับ 3 โดยมีระยะเวลาศึกษาอบรมที่นานกว่า และต้องทำงานร่วมกับบุคลากรอื่น โดยเฉพาะมีลำดับในการตัดสินใจในกระบวนการตรวจก่อนและภายหลังการฆ่าสัตว์

ทั้งนี้ มีข้อเสนอแนะการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายของประเทศไทย โดยต้องปรับปรุงแก้ไข ดังนี้ (1) ดำเนินการยกร่างกฎกระทรวงตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ให้แล้วเสร็จและบังคับใช้ต่อไป (2) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ให้เน้นการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 มาบังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ทุกชนิดสัตว์ตามที่มีประกาศใช้อยู่แล้วในปัจจุบัน คือ โรงฆ่าสัตว์ปีก โรงฆ่าสุกร โรงฆ่าโคและกระบือ โรงฆ่านกกระทาและโรงฆ่าแพะและแกะ ทั้งนี้ ชนิดสัตว์นอกเหนือไปจากสัตว์ชนิดดังกล่าว ก็ให้นำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. 9004-2547) มาบังคับใช้ให้เป็นมาตรฐานบังคับควบคู่ไปกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 (3) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ให้มีหมวดว่าด้วยการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ และยกเลิกมาตรา 20(1) และ มาตรา 20(2) ของพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 โดยให้การฆ่าสัตว์เพื่อใช้เป็นอาหารและการฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น ต้องจัดให้มีการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ (4) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ให้มีหมวดว่าด้วยโลจิสติกส์ ทั้งนี้ ต้องให้อำนาจยกร่างกฎหมายลำดับรองกำหนดรายละเอียดปลีกย่อยเกี่ยวกับควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ระหว่างการจัดเก็บ การเก็บรักษา และการขนส่งที่จะสามารถควบคุมปัจจัยเสี่ยงด้านจุลชีววิทยาที่จะทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียหรือปนเปื้อนสิ่งเจือปนต่าง ๆ จนทำให้เนื้อสัตว์ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค โดยต้องสามารถปกป้องเนื้อสัตว์ให้คงสภาพ ไม่เน่าเสีย สามารถควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ (5) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ให้มีหมวดว่าด้วยการตรวจสอบย้อนกลับ ทั้งนี้ ต้องให้อำนาจยกร่างกฎหมายรองกำหนดรายละเอียดปลีกย่อยเกี่ยวกับตรวจสอบเส้นทางของเนื้อสัตว์ตั้งแต่ก่อนเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ จนถึงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ได้ และสามารถเรียกคืนกลับคืนได้อย่างรวดเร็วและถูกต้องแม่นยำ (6) ยกเลิกข้อกำหนดการอนุญาตให้นำเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ถูกทำการฆ่าในโรงฆ่าสัตว์สามารถนำไปบริโภคได้ โดยให้สามารถนำไปผลิตเป็นอาหารสัตว์หรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ได้เท่านั้น และ (7) ส่งเสริมระบบฝึกอบรมพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยกรมปศุสัตว์ร่วมกับสัตวแพทยสภา รวมถึงสถาบันการศึกษา เพื่อให้เกิดทักษะสามารถปฏิบัติหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ได้ตามมาตรฐานสากล เพื่อที่จะนำไปสู่แนวทางการพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับสถานการณ์ของประเทศไทย เพื่อให้เกิดการพัฒนาที่เหมาะสมและยั่งยืน และแข่งขันได้ในตลาดโลก โดยเฉพาะประเทศในกลุ่มความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาคที่มีการค้าระหว่างกัน และที่สำคัญ คือ การคุ้มครองผู้บริโภคให้มีหลักประกันและมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่าย มีความสะอาด มีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ง
สารบัญ	ช
สารบัญภาพ	ณ
สารบัญตาราง	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาของ	1
1.2 วัตถุประสงค์	4
1.3 ขอบเขต	5
1.4 ทฤษฎี สมมติฐาน และ/หรือกรอบแนวความคิด	5
1.5 แนวทางการศึกษา	6
1.6 แผนการดำเนินการ	7
บทที่ 2 ภาพรวมเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ของประเทศไทยอย่างสังเขป	8
2.1 ภาพรวมของมาตรฐานสินค้าเกษตร	8
2.2 สถานการณ์การค้าเนื้อสัตว์ของประเทศไทย	12
บทที่ 3 กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์	23
3.1 กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทย	23
3.2 กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสาธารณรัฐสิงคโปร์	50
3.3 กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของเครือรัฐออสเตรเลีย	60
บทที่ 4 การศึกษาวิเคราะห์และเปรียบเทียบกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์	76
4.1 ประเด็นเกี่ยวกับการจัดทำกฎหมายให้เป็นหนึ่งเดียวกันและความเหลื่อมล้ำของกฎหมาย	78

4.2	ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์	87
4.3	ประเด็นเกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์และระบบตรวจสอบย้อนกลับ	95
4.4	ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค	104
บทที่ 5	บทสรุปและข้อเสนอแนะ	123
5.1	บทสรุป	123
5.2	ข้อเสนอแนะ	132
เอกสารอ้างอิง		134
ภาคผนวก		140

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) สินค้าปศุสัตว์ของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562	13
2.2 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) เนื้อสัตว์และชิ้นส่วนต่าง ๆ ของสัตว์ที่บริโภคได้ของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562	14
2.3 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) ไก่ของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562	15
2.4 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) ไก่แช่เย็นแช่แข็งของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562	16
2.5 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) ไก่แปรรูปของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562	16
2.6 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) สุกรสดแช่เย็นแช่แข็งของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562	17
2.7 แสดงปริมาณความต้องการบริโภคภายในประเทศ ปริมาณการส่งออก และปริมาณการนำเข้า ใน ปี พ.ศ. 2562 (ล้านตัน)	21
4.1 แสดงที่ตั้งห้องปฏิบัติการเอกชนที่ได้รับการขึ้นทะเบียนรับถ่ายโอนภารกิจด้านวิเคราะห์สินค้า ปศุสัตว์	111

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 การนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร และส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ของสุกร (หนัง ตับ และเครื่องใน อื่น ๆ) ปี พ.ศ. 2561 – 2562	18
2.2 การนำเข้าโคมีชีวิตร และเนื้อโคของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2561 – 2562	19
5.1 การเปรียบเทียบกฎหมายเกี่ยวกับกิจการฆ่าสัตว์ของประเทศไทย สาธารณรัฐสิงคโปร์และ เครือรัฐออสเตรเลีย ที่บังคับใช้ในปัจจุบัน	125

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมา

ความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค (Regional Comprehensive Economic Partnership : RCEP) คือ ความตกลงพันธมิตรทางการค้าระดับภูมิภาคที่เป็นกรอบความร่วมมือทางเศรษฐกิจระหว่างประเทศภาคีสมาชิกอาเซียนกับ 6 ประเทศนอกภูมิภาค ได้แก่ ออสเตรเลีย จีน อินเดีย ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ และนิวซีแลนด์ เริ่มจากเดือนสิงหาคม พ.ศ.2549 ระหว่างการประชุมรัฐมนตรีเศรษฐกิจอาเซียน-ญี่ปุ่น (The ASEAN Economic Ministers and the Minister for Economy, Trade and Industry : AEM-METI) และ AEM+3 ณ กรุงกัวลาลัมเปอร์ ประเทศมาเลเซีย ได้เสนอให้กลุ่มผู้เชี่ยวชาญภาควิชาการของกลุ่มประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทำการศึกษาความเป็นไปได้ในการจัดตั้งความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระหว่างอาเซียนกับ 6 ประเทศ (Comprehensive Economic Partnership in East Asia : CEPEA) ทั้งนี้เพื่อให้ความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาคเป็นความตกลงที่มีความทันสมัย ส่งเสริมการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการพัฒนาทางเศรษฐกิจอย่างเท่าเทียม และที่สำคัญเป็นการเชื่อมโยงเศรษฐกิจอาเซียนเข้ากับเศรษฐกิจโลก (Global Supply Chain) ที่ครอบคลุมประเด็นการค้าสินค้า การค้าบริการ การลงทุน มาตรการการค้า ความร่วมมือทางเศรษฐกิจ และการเชื่อมโยงเครือข่ายการผลิตการค้า การลงทุน โดยเป้าหมายสำคัญของความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค คือ มีกรอบการเจรจาในด้านต่าง ๆ ที่ครอบคลุมประเด็นความตกลงที่กว้างขึ้นในทุกด้าน กว้างกว่าด้วยถิ่นกำเนิดสินค้าจะต้องสะท้อนความเป็นจริงของการเชื่อมโยงเศรษฐกิจอาเซียนเข้ากับเศรษฐกิจโลกให้ได้ มีการลดกฎระเบียบด้านการค้าสินค้าและการค้าบริการให้มากที่สุด การเปิดเสรีการลงทุนให้เกิดบรรยากาศการแข่งขันทางการลงทุน การส่งเสริมและการคุ้มครองการเปิดเสรี และการเจรจาจะต้องมีประโยชน์ต่อทุกประเทศและดีกว่าผลของ ASEAN+1 เอง จึงทำให้ความตกลงความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาคเป็นการบูรณาการความตกลงต่าง ๆ ในภูมิภาคที่ตกลงกันมาแล้วและพบว่ามีอุปสรรคขัดข้อง ให้กลายมาเป็นความตกลงใหม่ที่มีความชัดเจนครอบคลุม ไม่ซ้ำซ้อนกันไปมา เนื่องจากมีการใช้กฎระเบียบเดียวกันทั้งหมด จึงถือเป็นการขยายการเปิดเสรีการค้าให้กว้างขึ้นเพื่อก้าวไปสู่การค้าเสรีพหุภาคี (Multilateral Trade Liberalization) ในที่สุด (พิมพ์นิภา บัวแสง, 2560)

ประเทศไทยเป็นประเทศทั้งผู้ผลิต และเป็นประเทศผู้บริโภค โดยนำเข้าสินค้าปศุสัตว์ โดยเฉพาะสัตว์ที่ใช้เพื่อการบริโภค ประเทศที่มีการนำเข้าและส่งออกเป็นประเทศในกลุ่มความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาคข้างต้น

การประชุม Special SOM-34th AMAF¹ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13-14 สิงหาคม พ.ศ.2556 ที่เมืองปากเซ ประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ได้มีมติเห็นพ้องกับความต้องการในการพัฒนาวิสัยทัศน์และเป้าหมายของความร่วมมืออาเซียนในภาคอาหารการเกษตรและป่าไม้สู่ปี พ.ศ. 2563 (ASEAN Cooperation in Food, Agriculture and Forestry: FAF) จากการทบทวนกรอบความตกลงฉบับปัจจุบันและได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์ขึ้นมา ทั้งนี้ภาคปศุสัตว์มีส่วนสำคัญต่อการผลิต การจ้างงานและความมั่นคงด้านอาหารของประเทศในภูมิภาคอาเซียน แม้ว่าความสำคัญในแต่ละภูมิภาคจะมีความแตกต่างกันไป ส่วนแบ่งของการเกษตรในผลผลิตของประเทศต่าง ๆ ลดลง ในขณะที่สัดส่วนของภาคปศุสัตว์มีการเพิ่มขึ้น ในขณะที่การผลิตและการแปรรูปที่มีขนาดใหญ่เกิดขึ้นในประเทศที่ก้าวหน้า แต่อย่างไรก็ตามภาคปศุสัตว์รายย่อยยังคงมีบทบาทสำคัญในอาเซียน ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการบรรเทาความยากจน สร้างความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการและความเท่าเทียมทางเพศ ดังนั้นกลุ่มประเทศอาเซียนจึงมีเป้าหมายภาคปศุสัตว์ คือ การผลิตปศุสัตว์ที่ยั่งยืนและการค้าที่ส่งผลให้เกิดการเติบโตเพื่อการบรรเทาความยากจน เสริมสร้างความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการที่ดีขึ้นในภูมิภาคอาเซียน โดยมียุทธศาสตร์ที่นำมาใช้ปฏิบัติดังนี้ (มติคณะรัฐมนตรี, 2556)

- 1) ยุทธศาสตร์ที่ 1: เพิ่มการค้าภายในและภายนอกอาเซียนในสินค้าปศุสัตว์
- 2) ยุทธศาสตร์ที่ 2: การควบคุมโรคและความปลอดภัยของอาหารเพื่อขยายการค้าและการปกป้องสุขภาพของมนุษย์
- 3) ยุทธศาสตร์ที่ 3: การปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตที่ยั่งยืนการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและปศุสัตว์ต่อสิ่งแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
- 4) ยุทธศาสตร์ที่ 4: สนับสนุนการเลี้ยงปศุสัตว์รายย่อยเพื่อลดความยากจน สร้างความมั่นคงด้านอาหาร โภชนาการและความเท่าเทียมทางเพศ

ความใส่ใจในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) ของผู้บริโภคในปัจจุบันนี้ นับว่ามีความสำคัญที่ทำให้องค์กรที่ดำเนินการเกี่ยวกับการผลิตอาหาร ต่างหันมาให้ความสำคัญกับเรื่องดังกล่าวมากยิ่งขึ้น เพราะความตื่นตัวในเรื่องนี้เกิดขึ้นกับผู้บริโภคทั่วโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศพัฒนาแล้วอย่าง สหภาพยุโรป (EU) ที่มีความเข้มงวดในการนำเข้าเนื้อสัตว์จากต่างประเทศ กระทั่งกำหนดให้มีระเบียบการเลี้ยงสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ หรือ Animal Welfare เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดีปลอดภัยต่อการบริโภค ปราศจากการทรมานสัตว์ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หลักสวัสดิภาพสัตว์ หรือ อิสระภาพ 5 ประการ (Five Freedoms of Animals) ที่สหภาพยุโรปเป็นผู้ประกาศ นั้นประกอบด้วย ได้แก่ 1) ปราศจากความหิว กระจาย และการให้อาหารที่ไม่ถูกต้อง 2) ปราศจากความไม่สะดวกสบายอันเนื่องมาจากสภาวะแวดล้อม 3) ปราศจากความเจ็บปวด การบาดเจ็บ และโรคภัย 4) ปราศจากความกลัวและความทุกข์ทรมาน 5) อิสระในการแสดงพฤติกรรมตามปกติของสัตว์ ซึ่งหลักการทั้งหมดนี้จะครอบคลุมในทุกส่วนของ การเลี้ยงสัตว์ตั้งแต่ 1) การเลี้ยงในฟาร์ม ซึ่งต้องให้น้ำและ

¹ Special Senior Official Meeting of the 34th Meeting of the ASEAN Ministers on Agriculture and Forestry

อาหารอย่างพอเพียงตลอดเวลา พื้นที่อยู่อาศัยของสัตว์ไม่หนาแน่น สามารถเคลื่อนไหวได้อย่างอิสระ มีสัตวแพทย์ และสัตวบาลดูแลสุขภาพสัตว์อย่างสม่ำเสมอ สภาพแวดล้อมภายในโรงเรือน เช่น อุณหภูมิ ความชื้น การระบายอากาศ ต้องเหมาะสมและเพียงพอต่อการดำรงชีพของสัตว์ตลอดเวลา 2) การขนส่ง ภาชนะที่ใช้ในการขนส่งสัตว์ จะต้องดีและเหมาะสม เช่น ไม่ก่อให้เกิดอันตรายขณะขนส่ง, ความหนาแน่นของสัตว์ในขณะขนส่งจะต้องไม่มากเกินไปที่กำหนด 3) โรงงานแปรรูป เช่น เมื่อรถขนส่งไก่มาถึงโรงงาน จะต้องจอดพักในบริเวณที่เหมาะสมและสบายสำหรับตัวสัตว์ เพื่อลดความเครียดของสัตว์ ความต่างของการเลี้ยงในระบบเดิมกับระบบสวัสดิภาพสัตว์ (Animal welfare) ที่เห็นชัดเจน เช่น การเลี้ยงแบบขังของกับเลี้ยงในคอกรวม ไม่เพียงแต่จะช่วยให้ได้น้ำเนื้อสัตว์ที่ดี มีคุณภาพ ปลอดภัย ปลอดสารพิษ และปราศจากการทรมานสัตว์แล้ว สำหรับประเทศไทย ก็มีมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ เพื่อเป็นการปกป้องสัตว์จากการทารุณกรรม และ/หรือการเลี้ยงสัตว์ที่ขาดหลักสวัสดิภาพสัตว์ อีกทั้งเป็นการปกป้องเกษตรกร จากมาตรการกีดกันทางการค้าซึ่งมีใช้อยู่ในอาเซียน หลังจากเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนแล้ว การเตรียมความพร้อมทางกฎหมายจึงมีความจำเป็น ต้องศึกษากฎหมาย ระเบียบข้อกำหนด เปรียบเทียบกับสมาชิกประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและประเทศคู่ค้าที่สำคัญของไทยและของอาเซียน

แต่อย่างไรก็ตามมาตรการทั้งหลายที่กล่าวมาข้างต้น กล่าวถึงเฉพาะกระบวนการในการเลี้ยงสัตว์เท่านั้น โดยคาดหวังว่าเมื่อเลี้ยงสัตว์ด้วยมาตรฐานตามมาตรการที่เกี่ยวข้องกับสวัสดิภาพสัตว์แล้ว ผู้บริโภคจะได้บริโภคผลผลิตจากสัตว์ที่ดีและปลอดภัย แต่ทั้งนี้ยังไม่มีมาตรการทางกฎหมายใดที่จะคุ้มครองผู้บริโภคสินค้าปศุสัตว์อย่างชัดเจนเป็นกิจจะลักษณะ ที่จะใช้บังคับในทางกฎหมาย ทั้งนี้กฎหมายที่ใช้ในปัจจุบันยังไม่มีเอกภาพ มีหน่วยงานรับผิดชอบหลายภาคส่วน เช่น กรมปศุสัตว์ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยแต่ละหน่วยงานถือกฎหมายคนละฉบับ ทำให้ขาดบูรณาภาพในการบังคับใช้กฎหมาย และมีเกณฑ์มาตรฐานหลายเกณฑ์ จำเป็นต้องทำการศึกษาวิจัยตัวบทกฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งหมดทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อเปรียบเทียบกฎหมาย และเสนอแนวทางการบูรณาการทางกฎหมายให้เชื่อมโยงเกาะเกี่ยวกัน เพื่อความสะดวกและมีหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องต้องกัน ทั้งตัวบทและการบังคับใช้สำหรับการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อให้การค้าระหว่างประเทศมีมาตรฐานเดียวกัน ทั้งนี้เป็นการป้องกันภัยอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคภายในประเทศกรณีที่น่าเข้าสู่สินค้าปศุสัตว์มาจากต่างประเทศ เพื่อให้ประชาชนคนไทยได้บริโภคอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากสัตว์ที่ปลอดภัย ไม่ว่าจะเป็นการผลิตเพื่อบริโภคภายในประเทศ หรือแม้กระทั่งนำเข้าสินค้าอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากสัตว์มาจำหน่ายภายในประเทศ ทั้งนี้เพื่อรองรับความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค (Regional Comprehensive Economic Partnership : RCEP) และเพื่อให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และเป้าหมายของความร่วมมืออาเซียนในภาคอาหารการเกษตรและป่าไม้ (ASEAN Ministers on Agriculture and Forestry : AMAF)

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายแม่บทเกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคสินค้าปศุสัตว์ โดยเน้นกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทย และประเทศในกลุ่มความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจระหว่างอาเซียน คือ เครือรัฐออสเตรเลีย² และสาธารณรัฐสิงคโปร์³ รวมทั้งกฎหมายหรือระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เป็นสากล มุ่งเน้นการศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายเพื่อบังคับใช้กับเนื้อสัตว์บกที่ใช้บริโภคโดยยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป โดยการวิเคราะห์และ/หรือเปรียบเทียบกฎหมายและ/หรือบทบัญญัติในด้าน

- 1) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดทำกฎหมายให้เป็นหนึ่งเดียวกันและความเหลื่อมซ้อนของกฎหมาย
- 2) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์
- 3) ประเด็นเกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์และระบบตรวจสอบย้อนกลับ
- 4) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค

1.2.2 เพื่อเสนอแนวทางแก้ไขปรับปรุงกฎหมายแม่บทเกี่ยวกับการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคสินค้าปศุสัตว์ของประเทศไทย

² “เครือรัฐออสเตรเลีย” สำหรับการเลือกศึกษาเครือรัฐออสเตรเลีย เนื่องจากเป็นประเทศในกลุ่มความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาคกับกลุ่มประเทศอาเซียน และประเทศไทยได้นำเข้าสินค้าปศุสัตว์จากเครือรัฐออสเตรเลีย โดยทั้งนี้ประเทศไทยจะสิ้นสุดมาตรการปกป้องพิเศษ (Special Safeguards: SSG) ภายใต้ความตกลงการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย (Thailand-Australia Free Trade Agreement: TAFTA) ในวันที่ 31 ธันวาคม 2563 ซึ่งจะส่งผลให้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2564 เป็นต้นไป สินค้าเกษตรที่นำเข้าจากออสเตรเลียจำนวน 17 รายการ จะไม่มีการเรียกเก็บภาษีนำเข้าและไม่จำกัดปริมาณการนำเข้าอีกต่อไป เช่น เนื้อโคและเครื่องใน เนื้อหมูและเครื่องใน นมและผลิตภัณฑ์นม เนย เนยแข็ง เป็นต้น (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2561) ดังนั้นจึงควรศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายแม่บทกับประเทศไทย เพื่อนำมาวิเคราะห์และนำเสนอแนวทางปรับปรุงแก้ไขกฎหมายต่อไป

³ “สาธารณรัฐสิงคโปร์” สำหรับการเลือกศึกษาสาธารณรัฐสิงคโปร์ เนื่องจากเป็นประเทศในกลุ่มอาเซียน และเป็นประเทศที่ต้องพึ่งพาการนำเข้าสินค้าอาหารประเภทสินค้าปศุสัตว์เพื่อบริโภคภายในประเทศเป็นหลัก ทั้งนี้ประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ ดังนี้ ปี 2558 จำนวน 2,431.59 ล้านบาท ปี 2559 จำนวน 2,404.68 ล้านบาท ปี 2560 จำนวน 2,604.52 ปี 2561 จำนวน 2,843.36 ซึ่งในปี 2561 มีอัตราขยายตัวร้อยละ 9.17 ถึงแม้ว่าการนำเข้าสินค้าจากต่างประเทศของสิงคโปร์เป็นไปอย่างเสรี แต่ก็มีมาตรการทางกฎหมายและระเบียบที่ประเทศคู่ค้าต้องปฏิบัติตามที่สิงคโปร์กำหนด นอกจากนี้สิงคโปร์ได้ลงนามข้อตกลง FTA กับประเทศต่างๆ อาทิเช่น ASEAN Free Trade Area (AFTA), ASEAN — China (ACFTA), ASEAN - Korea (AKFTA), Agreement between New Zealand and Singapore on a Closer Economic Partnership (ANZSCEP), Japan-Singapore Economic Partnership Agreement (JSEPA), European Free Trade Association-Singapore FTA (ESFTA), Singapore-Australia Free Trade Agreement (SAFTA), Switzerland, Liechtenstein, Norway and Iceland (ESFTA), United States-Singapore Free Trade Agreement (USFTA), India — Singapore Comprehensive Economic Cooperation Agreement (CECA), Singapore-Jordan FTA (SJFTA), Korea-Singapore FTA (KSFTA), Trans-Pacific Strategic Economic Partnership : SEP (Brunei, New Zealand, Chile & Singapore), Panama — Singapore Free Trade Agreement, Singapore – Peru, กรอบขยายความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจระหว่างไทยกับสิงคโปร์ (Singapore-Thailand Enhanced Economic Relationship : STEER) เป็นต้น ส่งผลให้สิงคโปร์เป็นศูนย์กลางการค้าของภูมิภาค ที่ควรศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายแม่บทกับประเทศไทย

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยทางกฎหมายที่มุ่งเน้นการศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายแม่บทด้านการคุ้มครองผู้บริโภคจากสินค้าปศุสัตว์ เน้นกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ที่เป็นเนื้อสัตว์บกที่ใช้บริโภคเป็นหลัก โดยเปรียบเทียบกฎหมายและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง เพื่อแสวงหาข้อเท็จจริงตามบริบทของสังคมและการค้าระหว่างประเทศในปัจจุบันที่ส่งผลต่อการจัดการการคุ้มครองผู้บริโภคสินค้าปศุสัตว์ เพื่อรองรับความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาคทั้งการค้าระหว่างประเทศสมาชิกและประเทศคู่ค้าของกลุ่มประเทศสมาชิก

ดังนั้นจึงมีความจำเป็นต้องกำหนดขอบเขตนิยามศัพท์ของการวิจัยครั้งนี้ให้มีจำเพาะเจาะจงเพื่อความสะดวกในการศึกษาวิจัย โดยผู้วิจัยได้กำหนดนิยามศัพท์ไว้ดังต่อไปนี้

“สินค้าจากปศุสัตว์” เฉพาะการศึกษาครั้งนี้ให้หมายถึง “เนื้อสัตว์” ซึ่งมีไว้สำหรับการบริโภคของมนุษย์

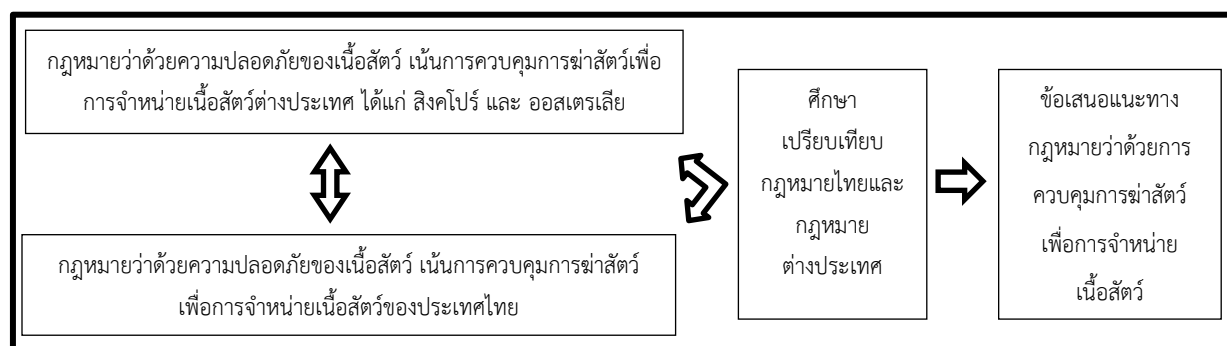
“สัตว์บก” เฉพาะการศึกษาครั้งนี้ให้หมายถึง โค สุกร และไก่

“เนื้อสัตว์” เฉพาะการศึกษาครั้งนี้ให้หมายถึง เนื้อของสัตว์บกที่ซึ่งมีไว้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ ได้แก่ กล้ามเนื้อโครงร่างและเนื้อเยื่ออื่น ๆ ของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนมและสัตว์ปีก ได้แก่ เนื้อโค เนื้อสุกร และเนื้อไก่ โดยไม่รวมถึงเครื่องในสัตว์ หนัง เขา ขน และไม่รวมถึงสัตว์บกชนิดอื่น ๆ หรือสัตว์น้ำ ทั้งนี้เนื้อสัตว์ต้องไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับการบริโภคของมนุษย์

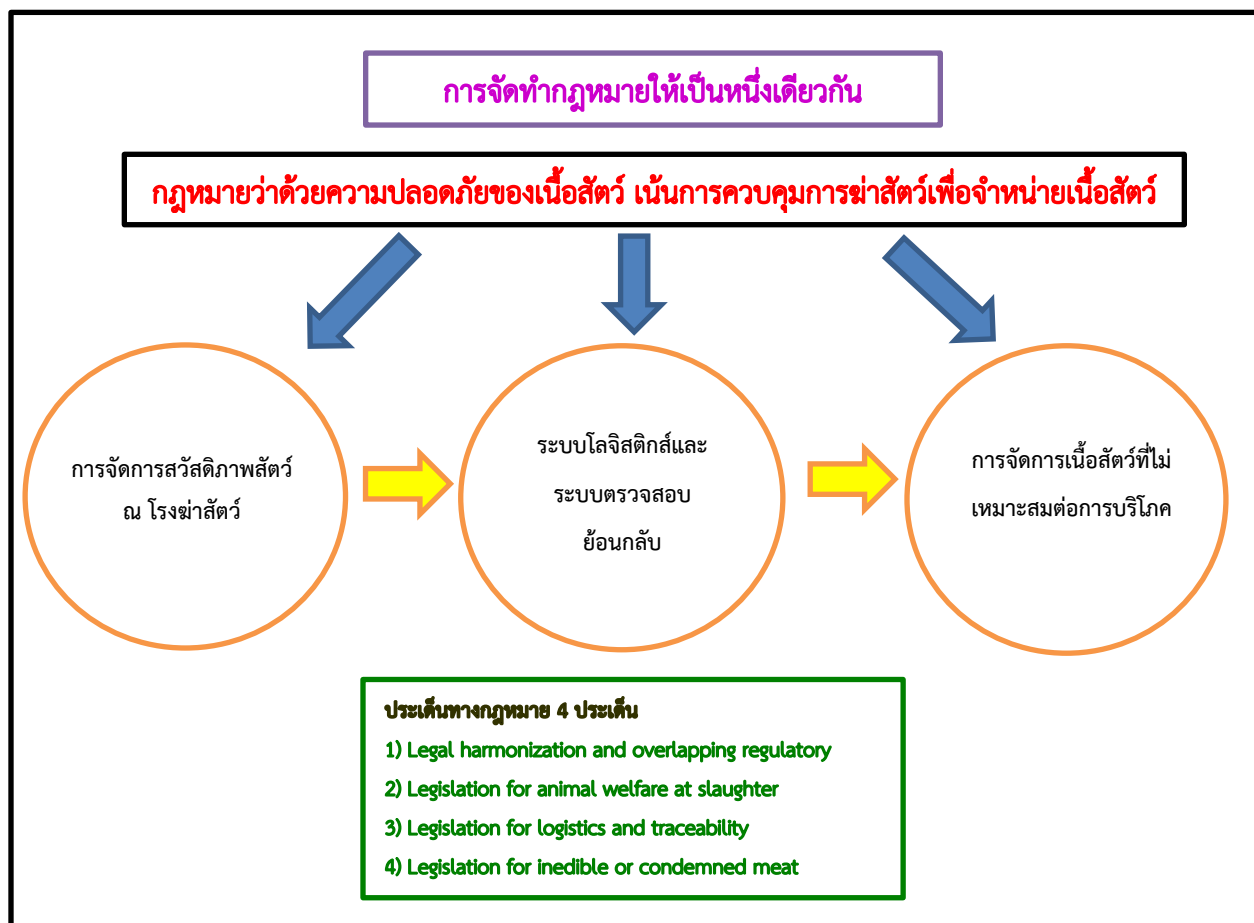
“ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์” เฉพาะการศึกษาครั้งนี้ให้หมายถึง ซากสัตว์หรือส่วนหนึ่งส่วนใดและผลิตภัณฑ์ใด ๆ หรือผลพลอยได้ของซากสัตว์ซึ่งมีไว้สำหรับการบริโภคของมนุษย์

“กฎหมายด้านการคุ้มครองผู้บริโภคจากสินค้าปศุสัตว์” เฉพาะการศึกษาครั้งนี้ให้หมายถึง กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทย สาธารณรัฐสิงคโปร์และเครือรัฐออสเตรเลีย และหมายความถึงกฎหมายระเบียบข้อบังคับและมาตรฐานของกลุ่มประเทศและองค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องด้วย

1.4 ทฤษฎี สมมติฐาน และ/หรือกรอบแนวคิดของการวิจัย



1.5 แนวทางการศึกษา



บทที่ 2

ภาพรวมเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ของประเทศไทยอย่างสังเขป

ในภาวะประชากรโลกเพิ่มขึ้น และทิศทางเศรษฐกิจโลกที่มีการเติบโตที่สอดคล้องกันระหว่างระดับรายได้ต่อหัวของประชากรกับปริมาณการบริโภคเนื้อสัตว์ สะท้อนให้เห็นว่าเมื่อระดับรายได้ต่อหัวของประชากรหรือในอีกนัยยะหนึ่งคือ การที่ประชากรมีรายได้หรือกำลังซื้อเพิ่มสูงขึ้น ย่อมจะส่งผลให้เกิดการบริโภคเนื้อสัตว์ที่เพิ่มสูงขึ้น แสดงให้เห็นได้ถึงแนวโน้มความต้องการบริโภคอาหารที่จะขยายตัวเพิ่มสูงขึ้นได้ตามการเพิ่มจำนวนประชากร แต่ทั้งนี้ความต้องการของผู้บริโภคไม่ได้มีแต่เพียงปริมาณแต่เพียงอย่างเดียว เรื่องมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ได้เป็นที่ยอมรับอย่างต่อเนื่อง เน้นพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน ปลอดภัย มีประสิทธิภาพในการผลิต เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อสินค้าและผลิตภัณฑ์การปศุสัตว์ที่ได้มาตรฐาน มีคุณภาพ และมีความปลอดภัย ตลอดจนปรับฐานการผลิตให้สามารถตอบสนองกับโอกาสทางการค้าที่ขยายตัวเพิ่มสูงขึ้นทั้งในเชิงปริมาณผลผลิตและมูลค่าทางการค้า ในบทนี้จะกล่าวถึงภาพรวมเกี่ยวกับสินค้าปศุสัตว์ที่เป็นเนื้อสัตว์ของประเทศไทยอย่างสังเขป ได้แก่ ภาพรวมของมาตรฐานสินค้าเกษตร สถานการณ์การค้าเนื้อสัตว์ของประเทศไทย และกระบวนการการนำเข้าและส่งออกเนื้อสัตว์ โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

2.1 ภาพรวมของมาตรฐานสินค้าเกษตร

สินค้าเกษตร หมายถึง ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์อันเกิดจากการกสิกรรม การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้ และผลพลอยได้ของผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว มาตรฐานสินค้าเกษตร ที่กำหนดขึ้นภายใต้ พ.ร.บ.มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ มาตรฐานบังคับ และ มาตรฐานทั่วไป - มาตรฐานบังคับ คือ มาตรฐานที่มีกฎกระทรวงกำหนดให้สินค้าเกษตรต้องเป็นไปตามมาตรฐาน - มาตรฐานทั่วไป คือ มาตรฐานที่มีประกาศกำหนดเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน วัตถุประสงค์ในการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เพื่อเป็นเครื่องมือในการควบคุมและส่งเสริมสินค้าเกษตร ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยและคุ้มครองผู้บริโภค ป้องกันความเสียหายที่อาจจะเกิดแก่เกษตรกรหรือกิจการการค้าสินค้าเกษตร หรือเศรษฐกิจของประเทศ และเพื่อให้สอดคล้องกับพันธกรณีระหว่างประเทศ (http://www.acfs.go.th/agri_standards.php)

ความหมายมาตรฐานสินค้าเกษตร (http://www.acfs.go.th/standard_meaning.php) ประกอบด้วย มาตรฐาน หมายถึง ข้อกำหนดทางวิชาการในรูปของเอกสารวัตถุ ที่แพร่หลายแก่บุคคลทั่วไป กำหนดขึ้นโดยความร่วมมือ การยอมรับร่วมกันของผู้มีส่วนได้เสีย และผู้มีประโยชน์เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นผลจากการพิจารณาร่วมกันโดยมุ่งประโยชน์สูงสุด สินค้าเกษตร หมายถึง ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์อันเกิดจากการกสิกรรม การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้ และผลพลอยได้ของผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

มาตรฐานสินค้าเกษตร ที่กำหนดขึ้นภายใต้ พ.ร.บ.มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ มาตรฐานบังคับ และ มาตรฐานทั่วไป

- มาตรฐานบังคับ คือ มาตรฐานที่มีกฎกระทรวงกำหนดให้สินค้าเกษตรต้องเป็นไปตามมาตรฐาน
- มาตรฐานทั่วไป คือ มาตรฐานที่มีประกาศกำหนดเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน

วัตถุประสงค์ในการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรก็เพื่อเป็นเครื่องมือในการควบคุมและส่งเสริมสินค้าเกษตร ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยและคุ้มครองผู้บริโภค ป้องกันความเสียหายที่อาจจะเกิดแก่เกษตรกรหรือกิจการการค้าสินค้าเกษตร หรือเศรษฐกิจของประเทศ และเพื่อให้สอดคล้องกับพันธกรณีระหว่างประเทศ ยกตัวอย่าง สหภาพยุโรปที่มีกฎหมายที่มีสภาพบังคับเหนือรัฐสมาชิก โดยรัฐสมาชิกต้องนำไปบังคับใช้ในประเทศของตนเอง โดยกฎเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับของสหภาพยุโรปที่เกี่ยวกับสุขอนามัยโรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์พื้นฐานที่ใช้บังคับ มีดังต่อไปนี้

1) กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ประกาศใช้ในปี พ.ศ.2549

ในปี พ.ศ.2549 ได้มีการประกาศใช้กฎระเบียบสหภาพยุโรป จำนวน 3 ฉบับ 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 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับองค์กรควบคุมอย่างเป็นทางการสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ (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) เพื่อเพิ่มความมั่นใจทางด้านความปลอดภัยของอาหารตลอดทุกระบวนการที่มาของอาหาร ตั้งแต่ขั้นตอนแรกๆของกระบวนการผลิต
- (3) ทำให้ทุกระบวนการผลิตเป็นไปตามหลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร
- (4) มีการกำหนดให้ขึ้นทะเบียนและขออนุมัติสถานประกอบการในการผลิตอาหาร

(5) พัฒนาคู่มือการปฏิบัติที่ดีเพื่อสุขอนามัยหรือเพื่อให้เป็นไปตามหลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารทุกกระบวนการให้สอดคล้องกับกฎเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับ ทั้งนี้การผลิตอาหารสำหรับบริโภคเป็นการส่วนตัว (private consumption) ไม่อยู่ภายใต้บังคับของกฎเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับเหล่านี้

3) กฎระเบียบสหภาพยุโรปเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์

สหภาพยุโรปได้บัญญัติกฎระเบียบสหภาพยุโรปเพื่อบังคับใช้สำหรับผู้ประกอบกิจการผลิตอาหารที่มีแหล่งที่มาจากสัตว์โดยเฉพาะ (hygiene of foodstuffs of animal origin) อีกฉบับหนึ่ง ซึ่งถือได้ว่าเป็นกฎระเบียบสหภาพยุโรปฉบับที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์โดยตรง 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 และระบุกเว้นการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศซึ่งเป็นการฆ่าเพื่อบริโภคเฉพาะตัว (private domestic consumption) หรือการฆ่าสัตว์เพื่อบริโภคจำนวนน้อย ทั้งนี้ในภาคผนวกของกฎระเบียบสหภาพยุโรปฉบับดังกล่าว ได้ระบุการกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และวิธีการฆ่าสัตว์ รวมถึงการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ ซึ่งปรากฏอยู่ในภาคผนวกที่ 3 (Annex III) โดยฉบับวันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2547 ได้จำแนกโรงฆ่าสัตว์ของสัตว์แต่ละประเภทออกเป็นหมวด ๆ โดยหมวดที่ 1 (Section I: Meat of domestic ungulates ได้กำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับเนื้อสัตว์จากสัตว์กีบ ได้แก่ สัตว์ตระกูลโคและกระบือ สุกร แพะ แกะและสัตว์กีบที่เลี้ยงไว้เพื่อการบริโภค ซึ่งฉบับแก้ไขเพิ่มเติม วันที่ 1 มกราคม พ.ศ.2549 ได้เพิ่มเติมประเภทของสัตว์ในตระกูลโคกระบืออีก 2 ประเภท คือ จามรี และโคชีบู (Yak or zebu animals are also domestic bovines) นอกจากนี้ยังได้ระบุถึงสัตว์ป่าที่นำมาเลี้ยงเพื่อการบริโภค (Farmed Game) ได้แก่ สัตว์ปีกจำพวกที่บินไม่ได้ (ratites) ที่เลี้ยงไว้เพื่อการบริโภคและสัตว์บกอื่น ๆ ที่เลี้ยงไว้เพื่อการบริโภค เช่น กวางเรนเดีย (Reindeer) เป็นต้น และหมวดที่ 2 (Section II: Meat from poultry and lagomorphs) ได้กำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ปีกยกเว้นสัตว์ปีกจำพวกที่บินไม่ได้และสัตว์ตระกูลกระต่ายกับสัตว์ฟันแทะ เป็นต้น

ด้วยเหตุที่ยกมาข้างต้น จะเห็นได้ว่าความมีการศึกษาความคุ้มครองไปยังผู้บริโภคสินค้าปศุสัตว์ว่าจะได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคได้อย่างไร และถ้าเกิดความเสียหายจากการบริโภค จะมีสิทธิอย่างไรในทางกฎหมายหรือมีมาตรการทางกฎหมายอย่างไรถ้าเกิดความเสียหายเมื่อบริโภคสินค้าปศุสัตว์ที่ไม่ปลอดภัย การคุ้มครองผู้บริโภค มีภาระหน้าที่หลายประการไม่ว่าจะเป็นการให้ความเป็นธรรมแก่ผู้บริโภคในการซื้อสินค้าและบริการ หรือการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคในการใช้สินค้าและบริการ ภาระหน้าที่เหล่านี้ล้วนมีความซับซ้อนละเอียดอ่อน และเกี่ยวโยงกับหลายหน่วยงาน ประเทศไทยมีแนวความคิดเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคมานาน

พอสมควรแล้วแต่ยังไม่มีหน่วยงานหรือกฎหมายเป็นการเฉพาะ จนเมื่อปีพ.ศ. 2512 สหพันธ์องค์การผู้บริโภคระหว่างประเทศ ซึ่งเป็นองค์การอิสระที่ไม่เกี่ยวข้องกับการเมือง จัดตั้งโดยสมาคมผู้บริโภคของประเทศต่าง ๆ รวมตัวกัน มีสำนักงานใหญ่อยู่ที่กรุงเฮก ประเทศเนเธอร์แลนด์ได้เข้ามาชักชวนองค์การเอกชนในประเทศไทยให้จัดตั้งสมาคมผู้บริโภคขึ้นเช่นเดียวกับประเทศอื่นๆ แต่ไม่ประสบผลสำเร็จ เนื่องจากองค์การเอกชนของประเทศไทยในขณะนั้นยังไม่พร้อม ต่อมาในปีพ.ศ. 2514 ได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการเพื่อศึกษาปัญหาของผู้บริโภค มีชื่อว่าการการศึกษาและส่งเสริมผู้บริโภค และวิวัฒนาการเรื่อยมาในภาคเอกชน จนกระทั่งในปีพ.ศ. 2519 รัฐบาลได้จัดตั้งคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคขึ้นคณะหนึ่ง รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2540 หมวด 3 สิทธิและเสรีภาพของชนชาวไทย มาตรา 57 บัญญัติว่า “สิทธิของบุคคลซึ่งเป็นผู้บริโภคย่อมได้รับความคุ้มครอง ทั้งนี้ตามที่กฎหมายบัญญัติ กฎหมายตามวรรคหนึ่งต้องบัญญัติให้มืองค์การอิสระ ซึ่งประกอบด้วยตัวแทนผู้บริโภคทำหน้าที่ให้ความเห็นในการตรากฎหมาย กฎกระทรวงและข้อบังคับ และให้ความเห็นในการกำหนดมาตรการต่างๆ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค” และหมวด 5 แผนนโยบายพื้นฐานแห่งรัฐ มาตรา 87 บัญญัติว่า “รัฐต้องสนับสนุนระบบเศรษฐกิจแบบเสรีโดยอาศัยกลไกตลาด กำกับดูแลให้มีการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คุ้มครองผู้บริโภคและป้องกันการผูกขาดตัดตอนทั้งทางตรงและทางอ้อม รวมทั้งยกเลิกและละเว้นการตรากฎหมายและกฎเกณฑ์ที่ควบคุมธุรกิจที่ไม่สอดคล้องกับความจำเป็นทางเศรษฐกิจ และต้องไม่ประกอบกิจการแข่งขันกับเอกชน เว้นแต่มีความจำเป็นเพื่อประโยชน์ในการรักษาความมั่นคงของรัฐ รักษาผลประโยชน์ส่วนรวมหรือการจัดให้มีการสาธารณสุข”

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 มาตรา 4 ได้บัญญัติสิทธิของผู้บริโภคที่จะได้รับความคุ้มครองตามกฎหมาย 5 ประการดังนี้

1) การได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการได้แก่สิทธิที่จะได้รับการโฆษณาหรือการแสดงฉลากตามความเป็นจริงและปราศจากพิษภัย

แก่ผู้บริโภครวมตลอดถึงสิทธิที่จะได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการอย่างถูกต้องและเพียงพอที่จะไม่หลงผิดในการซื้อสินค้าหรือรับบริการโดยไม่เป็นธรรม

2) การมีอิสระในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ ได้แก่ สิทธิที่จะเลือกซื้อสินค้าหรือรับบริการด้วยความสมัครใจของผู้บริโภคและปราศจากการชักจูงใจอันไม่เป็นธรรม

3) การได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ ได้แก่สิทธิที่จะได้รับสินค้าหรือบริการที่ปลอดภัย มีสภาพและคุณภาพได้มาตรฐาน เหมาะสมแก่การใช้ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อชีวิตร่างกายหรือทรัพย์สิน ในกรณีใช้ตามคำแนะนำหรือระมัดระวังตามสภาพของสินค้าหรือบริการนั้นแล้ว

4) การได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับข้อสัญญาโดยไม่ถูกเอารัดเอาเปรียบจากผู้ประกอบธุรกิจ

5) การได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย ได้แก่สิทธิที่จะได้รับการคุ้มครองและชดเชยค่าเสียหายเมื่อมีการละเมิดสิทธิของผู้บริโภคตามข้อ 1,2,3 และ 4 ดังกล่าว

ประเทศไทยได้มีการบัญญัติกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคหลายฉบับที่สำคัญ นอกจากพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ก็ยังมีพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2530 พระราชบัญญัติหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. 2545 พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติการแข่งขันทางการค้า พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติว่าด้วยราคาสินค้าและบริการ พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติว่าด้วยข้อสัญญาไม่เป็นธรรม พ.ศ. 2540 ฯลฯ ซึ่งจะเห็นได้ว่ามีกฎหมายหลายฉบับที่เกี่ยวข้อง แต่อย่างไรก็ตามสินค้าปศุสัตว์โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นอาหาร ไม่ว่าจะเป็นอาหารสดหรืออาหารแปรรูปก็ตาม สินค้าอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากสัตว์นั้นเป็นสินค้าที่มีความจำเพาะแตกต่างกับสินค้าและบริการในรูปแบบอื่น อาทิเช่น เป็นบ่อเกิดของโรค โดยเฉพาะโรคสัตว์ติดต่อสู่คน หรือ โรคสัตว์สู่คน โดยโรคสัตว์สู่คน (Zoonoses) นี้ มีบทบาทสำคัญต่อมนุษย์และสัตว์ トラบไคที่เราได้มีการคลุกคลีกับสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว นก ปลา และสัตว์ทดลองต่าง ๆ หรือพวกสัตว์เศรษฐกิจ เช่น วัว ควาย ม้า สุกร เป็ด ไก่ โอกาสติดโรคระบาดกันจะมีอยู่ตลอดเวลา บางชนิดจะแพร่กระจายในหมู่สัตว์ด้วยกัน แต่บางชนิดก็แพร่กระจายมาสู่คนได้ไม่ว่าจะเป็นทางผิวหนังบาดแผล, การกิน และการหายใจ โรคต่าง ๆ เหล่านี้จึงเป็นปัญหาต่อวงการสาธารณสุขของบ้านเรา

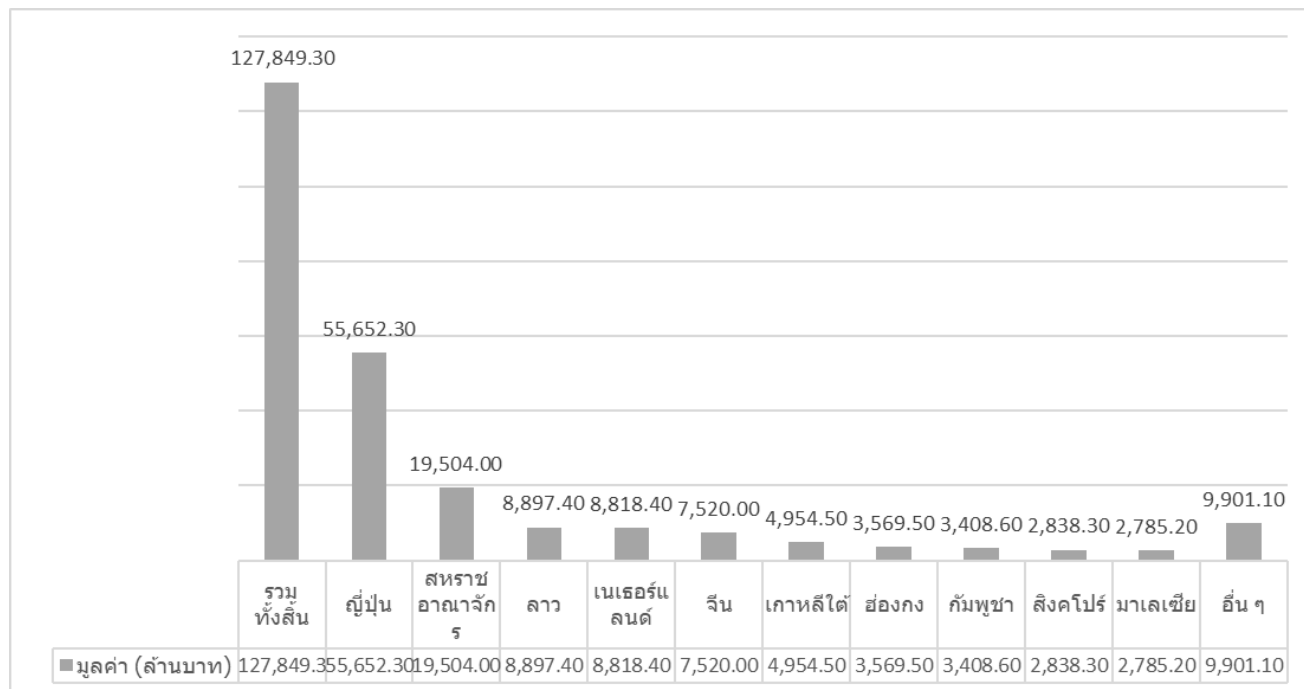
ประเทศไทยนอกจากมีการเลี้ยงสัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศเองแล้ว ยังมีการนำเข้า-ส่งออกเนื้อสัตว์อีกด้วย เพื่อสนองต่อความต้องการบริโภคภายในประเทศและเพื่อการค้าระหว่างประเทศ

2.2 สถานการณ์การค้าเนื้อสัตว์ของประเทศไทย

การปศุสัตว์ในภาพรวมของโลกนั้นสามารถพบได้จากรายงาน OECD-FAO Agricultural Outlook 2016 – 2025 (พ.ศ.2559 - 2568) ได้วิเคราะห์สถานการณ์ปศุสัตว์โลกในอนาคตไว้ว่า ตลาดเนื้อสัตว์นั้นยังคงรักษาความเข้มแข็งได้ แต่ต้นทุนอาหารสัตว์ยังมีความผันผวนสูง ในปี พ.ศ. 2558 ผลิตผลเนื้อสัตว์ของโลกมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น 16% เมื่อเปรียบเทียบกับปี พ.ศ. 2556 - 2558 ในส่วนประเทศกำลังพัฒนาคาดว่า ผลิตผลเนื้อสัตว์ส่วนใหญ่จะเพิ่มขึ้นทั้งหมด โดยผ่านการบริโภคเพิ่มขึ้นมากในอาหารปศุสัตว์ เนื้อสัตว์ปีกเป็นตัวขับเคลื่อนหลักในการเติบโตของผลิตผลเนื้อสัตว์โดยรวม เพื่อรองรับความต้องการทั่วโลกที่เพิ่มขึ้น สำหรับการส่งออก-นำเข้าเนื้อสัตว์ของประเทศไทย มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.2.1 การส่งออก

ข้อมูลจาก ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ เดือนมกราคม – เดือนธันวาคม พ.ศ. 2562 ประเทศไทยมีการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ มูลค่า 127,849.3 ล้านบาท มีอัตราการขยายตัวจากปี พ.ศ. 2561 ร้อยละ 1.78 โดยตลาดส่งออก 10 อันดับแรกของไทย คือ ประเทศญี่ปุ่น สหราชอาณาจักร ลาว เนเธอร์แลนด์ จีน เกาหลีใต้ ฮองกง กัมพูชา สิงคโปร์ และมาเลเซีย (<http://tradereport.moc.go.th>) ดังแสดงในภาพที่ 2.1

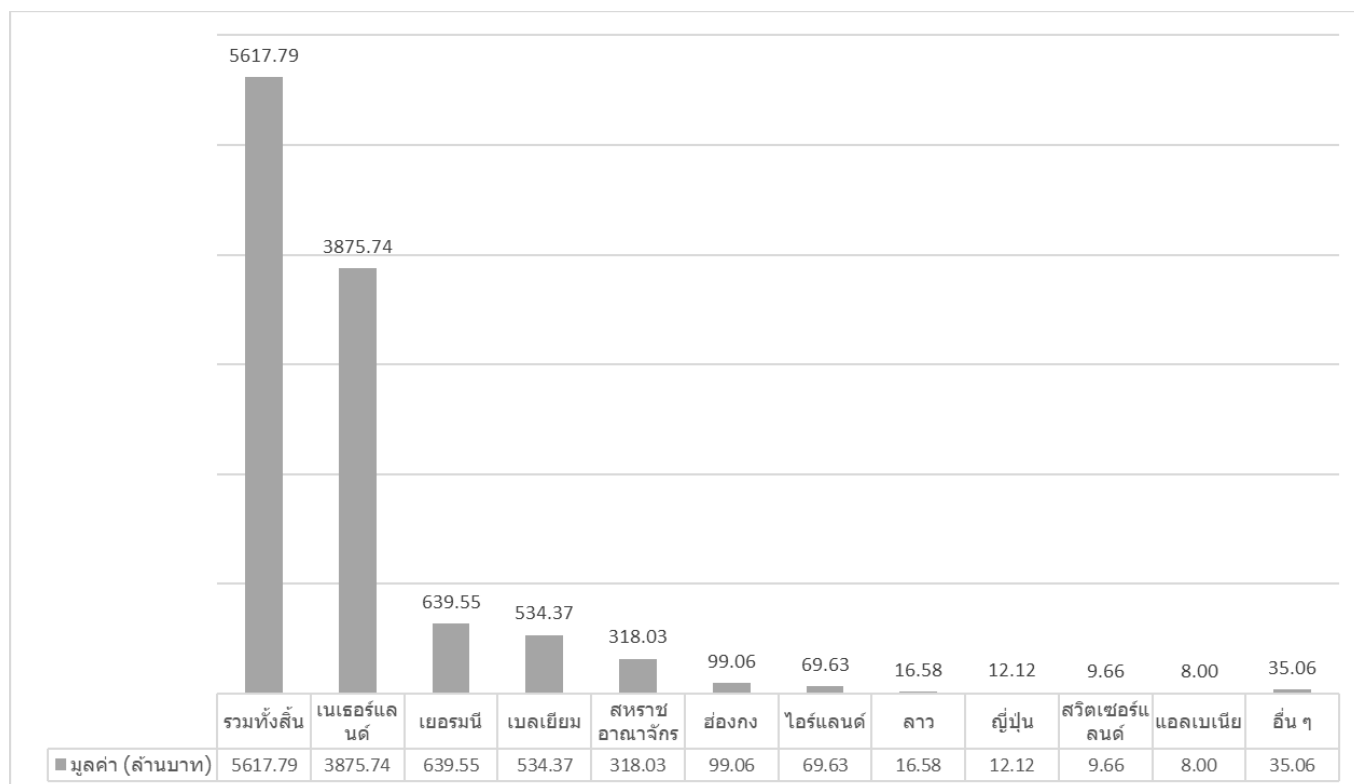


ภาพที่ 2.1 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) สินค้าปศุสัตว์ของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562
ที่มา ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์

เมื่อแยกตามชนิดสินค้า ข้อมูลจาก ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร (<http://tradereport.moc.go.th>) ข้อมูลปี พ.ศ. 2562 ประเทศไทยมีการส่งออกเนื้อสัตว์บกที่ใช้บริโภค ดังนี้

1) การส่งออกเนื้อสัตว์และชิ้นส่วนต่าง ๆ ของสัตว์ที่บริโภคได้

ประเทศไทยส่งออกเนื้อและส่วนต่าง ๆ ของสัตว์ที่บริโภคได้ ไปยังต่างประเทศ โดยเรียงตามประเทศที่มีมูลค่าส่งออกสูงสุด 10 อันดับแรก ได้แก่ เนเธอร์แลนด์ เยอรมนี เบลเยียม สหราชอาณาจักร ฮ่องกง ไอร์แลนด์ ลาว ญี่ปุ่น สวิตเซอร์แลนด์ และแอลเบเนีย โดยมีมูลค่าการส่งออก ดังแสดงในภาพที่ 2.2 ดังนี้

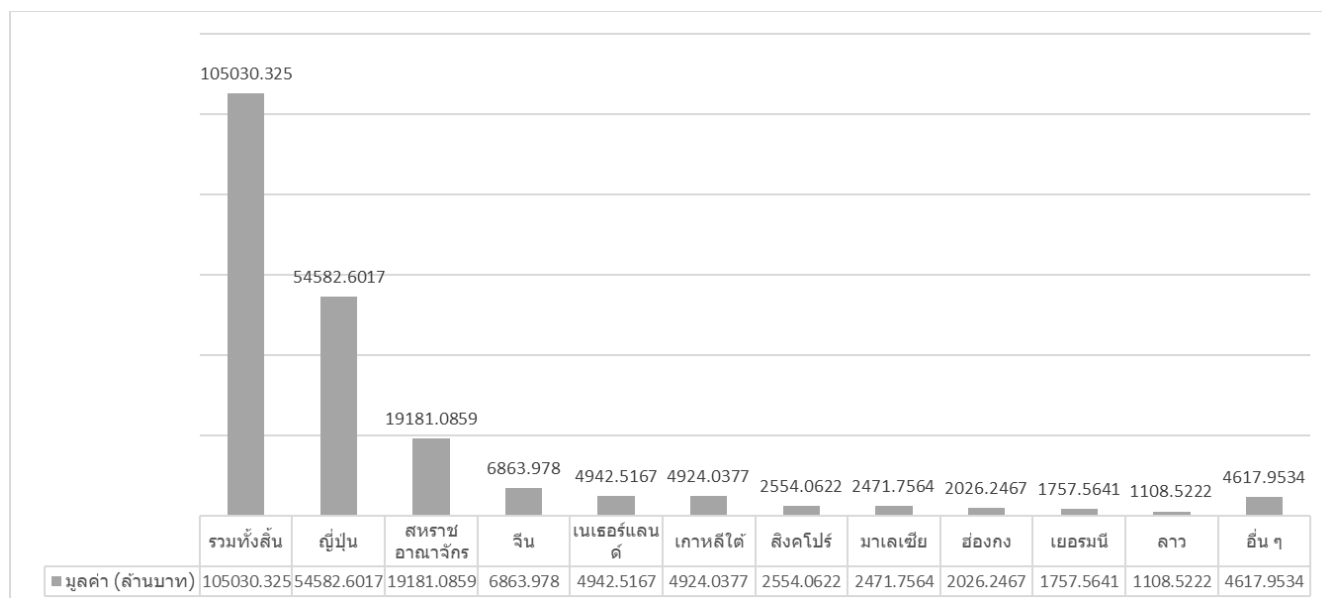


ภาพที่ 2.2 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) เนื้อสัตว์และชิ้นส่วนต่าง ๆ ของสัตว์ที่บริโภคได้ของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562

ที่มา ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์

2) การส่งออกเนื้อไก่

ประเทศไทยส่งออกไก่ ไปยังต่างประเทศ ไทยเป็นผู้ส่งออกเป็นอันดับ 4 ของโลก มีปริมาณการส่งออกที่ 0.99 ล้านตัน โดยเรียงตามประเทศที่มีมูลค่าส่งออกสูงสุด 10 อันดับแรก ได้แก่ ญี่ปุ่น สหราชอาณาจักร จีน เนเธอร์แลนด์ เกาหลีใต้ สิงคโปร์ มาเลเซีย ฮ่องกง เยอรมนี และ ลาว โดยมีมูลค่าการส่งออก ดังแสดงในภาพที่ 2.3 ดังนี้



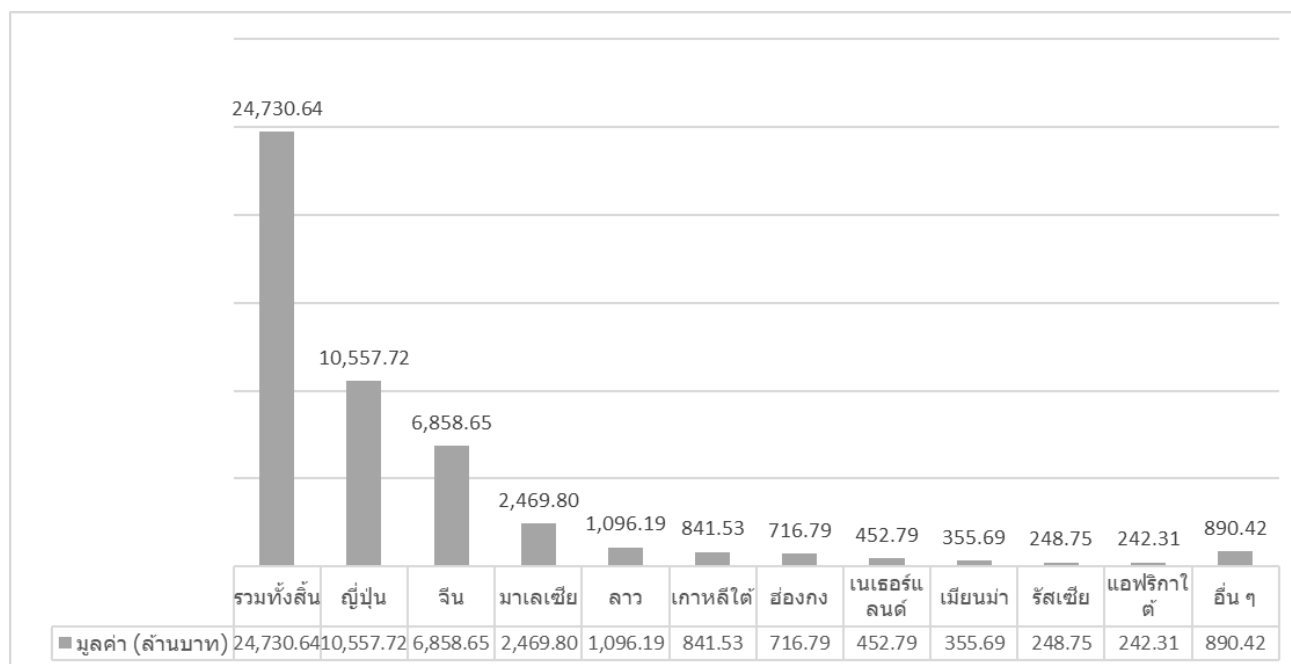
ภาพที่ 2.3 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) ไม้ของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562

ที่มา ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์

โดยการส่งออกไม้ แบ่งเป็น ไม้สดแช่เย็นแช่แข็ง และ ไม้แปรรูป

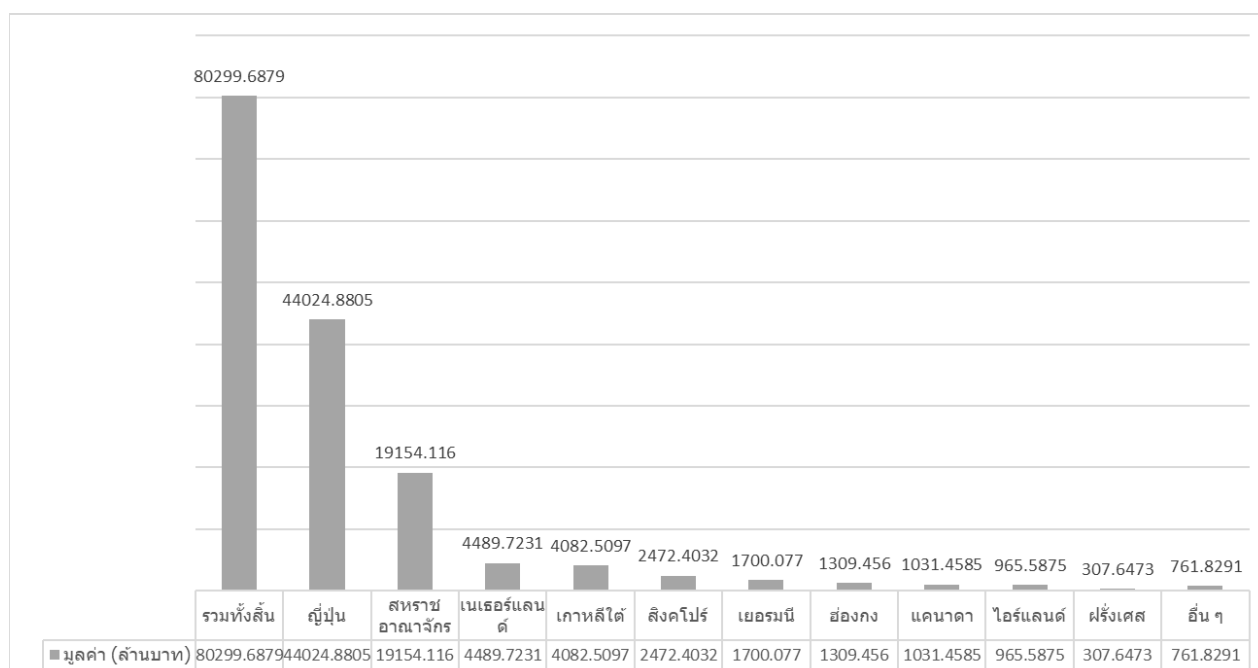
สำหรับการส่งออก ไม้สดแช่เย็นแช่แข็ง โดยเรียงตามประเทศที่มีมูลค่าส่งออกสูงสุด 10 อันดับแรก ได้แก่ ญี่ปุ่น จีน มาเลเซีย ลาว เกาหลีใต้ ฮ่องกง เนเธอร์แลนด์ เมียนมา รัสเซีย และ แอฟริกาใต้ โดยมีมูลค่าการส่งออก ดังแสดงในภาพที่ 2.4

สำหรับการส่งออก ไม้แปรรูป โดยเรียงตามประเทศที่มีมูลค่าส่งออกสูงสุด 10 อันดับแรก ได้แก่ ญี่ปุ่น สหราชอาณาจักร เนเธอร์แลนด์ เกาหลีใต้ สิงคโปร์ เยอรมนี ฮ่องกง แคนาดา ไอร์แลนด์ และ ฝรั่งเศส โดยมีมูลค่าการส่งออก ดังแสดงในภาพที่ 2.5



ภาพที่ 2.4 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) ไก่แช่เย็นแช่แข็งของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562

ที่มา ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์

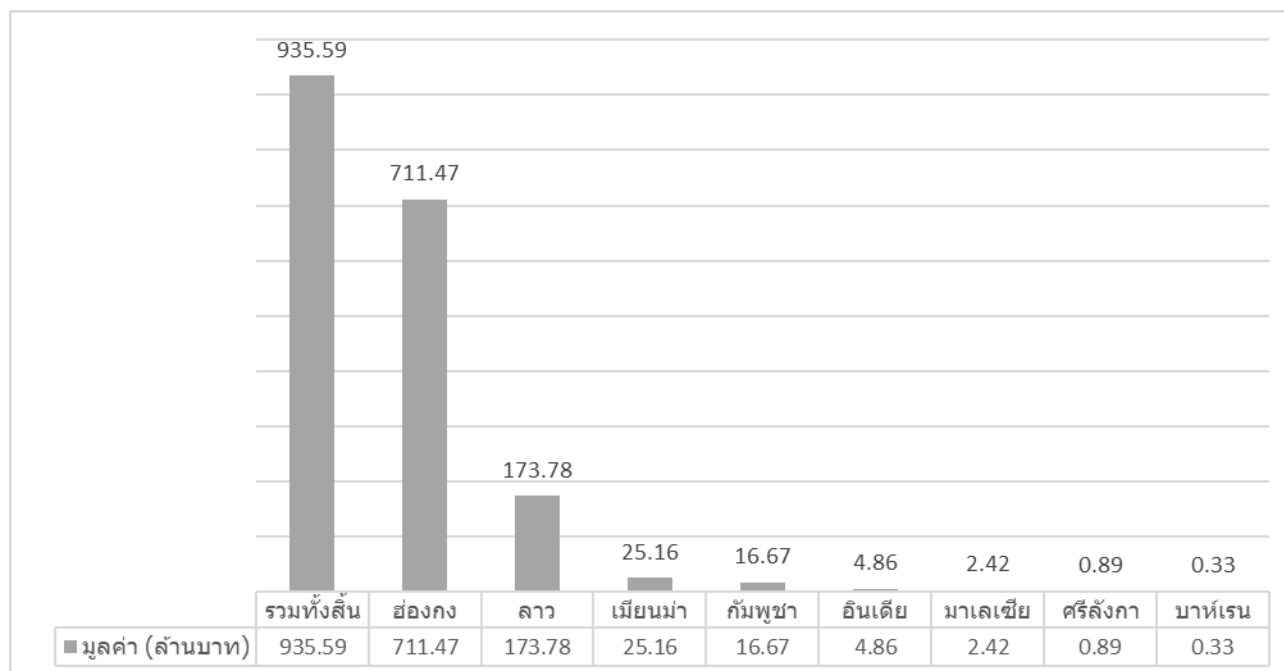


ภาพที่ 2.5 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) ไก่แปรรูปของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562

ที่มา ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์

3) การส่งออกเนื้อสุกร

ประเทศไทยส่งออกสุกรสดแช่เย็นแช่แข็งในปี พ.ศ. 2562 ไปยังต่างประเทศ 8 ประเทศ โดยเรียงตามประเทศที่มีมูลค่าส่งออกสูงสุด ได้แก่ ฮองกง ลาว เมียนมา กัมพูชา อินเดีย มาเลเซีย ศรีลังกา และบาหลีเรน โดยมีมูลค่าการส่งออก ดังแสดงในภาพที่ 2.6 ดังนี้



ภาพที่ 2.6 แสดงมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท) สุกรสดแช่เย็นแช่แข็งของไทย รายประเทศ ประจำปี พ.ศ. 2562 ที่มา ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์

2.2.2 การนำเข้า

ข้อมูลจาก สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2562) ได้วิเคราะห์สถานการณ์สินค้าเกษตรที่สำคัญในปี พ.ศ. 2562 ไว้ดังนี้

1) การนำเข้าสุกร

สำหรับประเทศไทย ส่วนใหญ่เป็นการนำเข้าส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ของสุกร (หนัง ตับ และเครื่องในอื่น ๆ) และผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ในปี พ.ศ. 2562 ไทยนำเข้าส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ปริมาณ 34,113 ตัน มูลค่า 679.48 ล้านบาท โดยนำเข้าส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ของสุกร (หนัง ตับ เครื่องในอื่น ๆ) จากประเทศเยอรมนี อิตาลี และ สเปน ส่วนปริมาณการนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ในปี พ.ศ. 2562 ไทยนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรปริมาณ 363

ตัน มูลค่า 103.19 ล้านบาท โดยส่วนใหญ่นำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรจากประเทศอิตาลีและสเปน ดังแสดงในตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 การนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร และส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ของสุกร (หนัง ตับ และเครื่องใน อื่น ๆ) ปี พ.ศ. 2561 – 2562

รายการ	ปี พ.ศ. 2561	ปี พ.ศ. 2562
การนำเข้า		
ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร		
ปริมาณ (ตัน)	366	363
มูลค่า (ล้านบาท)	105.80	103.19
ส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ของสุกร		
ปริมาณ (ตัน)	27,901	34,113
มูลค่า (ล้านบาท)	569.55	679.48

2) การนำเข้าเนื้อโค

ในปี พ.ศ. 2562 การนำเข้าโคมีชีวิตมีปริมาณ 85,616 ตัว มูลค่า 1,329.61 ล้านบาท โดยเมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2561 การนำเข้าลดลงร้อยละ 37.49 และร้อยละ 35.40 ตามลำดับ เนื่องจากผู้ประกอบการนำเข้าโคเนื้อลดลง เพราะจีนสามารถติดต่อซื้อโคเนื้อโดยตรงจากเมียนมาโดยไม่ต้องนำเข้าผ่านไทยเพื่อขุนและส่งออกไปยังจีน

ปริมาณการนำเข้าเนื้อโคและผลิตภัณฑ์ของไทย โดยในปี พ.ศ. 2562 การนำเข้าเนื้อโคและผลิตภัณฑ์มีปริมาณ 13,676.15 ตัน มูลค่า 2,869.91 ล้านบาท เพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2561 ร้อยละ 4.66 และร้อยละ 4.28 ตามลำดับ เนื่องจากผู้บริโภทยังคงมีความต้องการเนื้อโคคุณภาพอย่างต่อเนื่อง ดังแสดงในตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 การนำเข้าโคมีชีวิต และเนื้อโคของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2561 – 2562

รายการ	ปี พ.ศ. 2561	ปี พ.ศ. 2562
การนำเข้า		
โคมีชีวิต		
ปริมาณ (ตัว)	136,959	85,616
มูลค่า (ล้านบาท)	2,058.15	1,329.61
เนื้อโคและผลิตภัณฑ์		
ปริมาณ (ตัน)	13,067.07	13,676.15
มูลค่า (ล้านบาท)	2,752.18	2,869.61

2.2.3 การบริโภคเนื้อสัตว์ภายในประเทศ

สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2562) ได้วิเคราะห์สถานการณ์สินค้าเกษตรที่สำคัญในปี พ.ศ. 2562 และคาดการณ์แนวโน้มปี พ.ศ. 2563 ไว้ดังนี้

1) ไก่เนื้อ

ด้านการผลิต ปี พ.ศ. 2558 - 2562 การผลิตไก่เนื้อของประเทศไทยเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 5.66 ต่อปี โดยในปี พ.ศ. 2562 มีการผลิตไก่เนื้อ 1,684.26 ล้านตัว หรือ 2.49 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 1,594.47 ล้านตัว หรือ 2.36 ล้านตัน ของปี พ.ศ. 2561 ร้อยละ 5.63 เนื่องจากมีการขยายการผลิตเพื่อตอบสนองต่อความต้องการบริโภคและการส่งออกที่เพิ่มขึ้น รวมทั้งการผลิตไก่เนื้อของไทยมีการจัดการฟาร์มที่ได้มาตรฐาน และมีระบบการผลิตปลอดภัยเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ความต้องการบริโภค ปี พ.ศ. 2558 - 2562 การบริโภคเนื้อไก่ของไทยเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 6.34 ต่อปี โดยปี พ.ศ. 2562 มีปริมาณการบริโภคเนื้อไก่ 1.59 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 1.52 ล้านตัน ของปี พ.ศ. 2561 ร้อยละ 4.75 โดยปริมาณการบริโภคมีสัดส่วนร้อยละ 63.84 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด

2) สุกร

ปี พ.ศ. 2558 - 2562 การผลิตสุกรของไทยเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 5.78 ต่อปี โดยในปี พ.ศ. 2562 มีปริมาณการผลิตสุกร 20.43 ล้านตัว ลดลงจาก 20.85 ล้านตัว ของปี พ.ศ. 2561 ร้อยละ 2.01 เนื่องจากปลายปี พ.ศ. 2560 ต่อเนื่องปี พ.ศ. 2561 ราคาสุกรมีชีวิตตกต่ำ เกษตรกรประสบภาวะขาดทุนจากการเลี้ยงสุกร ทำให้เกษตรกรบางรายเลิกเลี้ยงสุกรและลดปริมาณการเลี้ยงสุกรลงรวมทั้งภาครัฐมีมาตรการในการลดปริมาณสุกรเพื่อปรับสมดุลราคาสุกรมีชีวิต ส่งผลให้ผลผลิตสุกรในภาพรวมลดลง

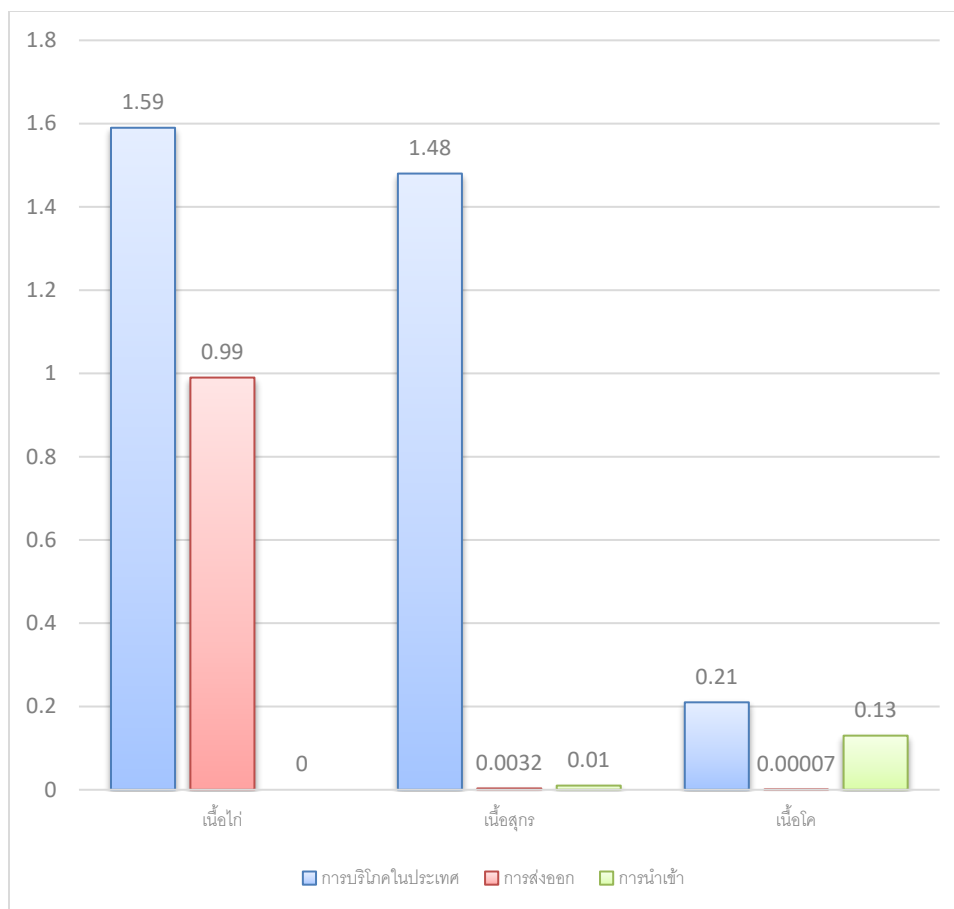
ความต้องการบริโภค ปี พ.ศ. 2558 - 2562 ความต้องการบริโภคเนื้อสุกรของไทย เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 6.64 ต่อปี ซึ่งสุกรที่ผลิตได้ใช้บริโภคภายในประเทศเป็นหลักประมาณร้อยละ 97 ของปริมาณการผลิตทั้งหมดโดยในปี พ.ศ. 2562 มีปริมาณการบริโภคสุกร 1.48 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2561 ร้อยละ 0.68

3) โคเนื้อ

ปี พ.ศ. 2558 - 2562 การผลิตโคเนื้อของไทยเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 7.15 ต่อปี โดยในปี พ.ศ. 2562 มีปริมาณการผลิตโคเนื้อ 1.178 ล้านตัว เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2561 ซึ่งมีปริมาณการผลิต 1.126 ล้านตัว ร้อยละ 4.62 เนื่องจากภาครัฐส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงโคเนื้อเป็นอาชีพหลัก และการเพิ่มขึ้นตามธรรมชาติของแม่พันธุ์โคเนื้อ อีกทั้งมีการปรับปรุงพันธุ์โคเนื้อที่ดีทำให้อัตราการเกิดในรอบปีดีขึ้น

ปี พ.ศ. 2558 - 2562 ความต้องการบริโภคเนื้อโคของไทยเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในอัตราเพียงร้อยละ 0.08 ต่อปี โดยในปี พ.ศ. 2562 คาดว่าจะมีปริมาณการบริโภคโคเนื้อ 1.262 ล้านตัว หรือคิดเป็นเนื้อโค 212.02 พันตัน ซึ่งเพิ่มขึ้นเล็กน้อยจากปี พ.ศ. 2561 ร้อยละ 0.08 เนื่องจากผู้บริโภคยังคงนิยมบริโภคเนื้อโคแบบชาบูหรือปิ้งย่าง ทำให้ความต้องการของตลาดภายในประเทศเพิ่มขึ้น

จากข้อมูลทางสถิติ จะเห็นได้ว่า การบริโภคเนื้อสัตว์บกที่ใช้บริโภคภายในประเทศมีปริมาณมากกว่าการส่งออกและการนำเข้า ดังแสดงในภาพที่ 2.7 โดยประเทศไทยสามารถผลิตเนื้อไก่ได้เพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศ และการส่งออก เช่นเดียวกับเนื้อสุกรที่ประเทศไทยสามารถผลิตได้เพียงพอต่อความต้องการบริโภค โดยจะเห็นว่าไม่มีการนำเข้าเนื้อทั้ง 2 ชนิด หรือมีการนำเข้าเพียงบางส่วน โดยนำเข้าเฉพาะส่วนอื่น ๆ ที่บริโภคได้ของสุกร (หนัง ตับ เครื่องในอื่น ๆ) ซึ่งต่างจากเนื้อโคที่มีการนำเข้าเนื้อโคใกล้เคียงกับความต้องการบริโภคในประเทศ ทั้งนี้เนื่องจากผู้บริโภคยังคงมีความต้องการเนื้อโคคุณภาพอย่างต่อเนื่อง



ภาพที่ 2.7 แสดงปริมาณความต้องการบริโภคภายในประเทศ ปริมาณการส่งออก และปริมาณการนำเข้าใน ปี พ.ศ. 2562 (ล้านตัน)

ดัดแปลงจากข้อมูล สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2562)

ตามที่ประเทศไทยมีทั้งการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ รวมถึงมีการส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ไปยังต่างประเทศ นอกจากนี้ความต้องการบริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บางประเภทยังไม่เพียงพอต่อความต้องการการบริโภคภายในประเทศ ส่งผลให้ต้องมีการนำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์มายังประเทศไทย ดังนั้นจึงมีความจำเป็นต้องทบทวนกฎหมายที่เกี่ยวข้องโดยเปรียบเทียบกับต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศในกลุ่มความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค ซึ่งจะเป็นประเทศคู่ค้าของประเทศไทย เพื่อเป็นการใช้มาตรการทางกฎหมายในการคุ้มครองผู้บริโภคเนื้อสัตว์ของประเทศไทย ว่ามีมาตรการบังคับทางกฎหมายเทียบเท่ากับมาตรการของต่างประเทศ เพื่อยกระดับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศไทยให้มีความปลอดภัยต่อการบริโภค

ทั้งนี้การศึกษาครั้งนี้มุ่งเน้นการศึกษาตัวบทบัญญัติทางกฎหมายเป็นหลัก เนื่องจากกฎหมายเป็นเครื่องมือในการกำหนดความสัมพันธ์ของรัฐกับเอกชนและระหว่างเอกชนกับเอกชนด้วยกัน และเป็นเครื่องมือที่ใช้บังคับบุคคลให้มีบทบาทหน้าที่ของบุคคล ในการที่ประเทศไทยมีการผลิตเนื้อสัตว์และต้องนำเข้าเนื้อสัตว์จากต่างประเทศเข้ามาบริโภคภายในประเทศ จึงสมควรต้องศึกษาวิเคราะห์มาตรการทางกฎหมายที่เหมาะสมในการคุ้มครองผู้บริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และเมื่อประเทศไทยเป็นสมาชิกอาเซียนและอาเซียนได้มีความตกลงร่วมมือทางการค้ากับกลุ่มประเทศต่าง ๆ ประเทศไทยมีความจำเป็นต้องแสวงหาองค์ความรู้ทางกฎหมายเพื่อนำปรับใช้ภายในประเทศที่จะส่งผลให้ประเทศไทยมีมาตรฐานทัดเทียมกับประเทศต่าง ๆ ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความทัดเทียมในการบังคับใช้กฎหมายดังกล่าว

สำหรับการศึกษาในครั้งนี้ได้ทำการศึกษาวิเคราะห์กฎหมายของประเทศไทย จะทำการศึกษาวิเคราะห์พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ในฐานะกฎหมายแม่บท โดยจะศึกษากฎหมายลำดับรองเพื่อประกอบการศึกษาวิเคราะห์ด้วย เพื่อนำมาเปรียบเทียบกับกฎหมายลักษณะเดียวกันของสาธารณรัฐสิงคโปร์และเครือรัฐออสเตรเลีย ซึ่งจะกล่าวถึงในบทถัดไป

บทที่ 3

กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2560 มาตรา 55⁴ ในหมวด 5 หน้าที่ของรัฐ ได้บัญญัติให้รัฐต้องดำเนินการให้ประชาชนได้รับบริการสาธารณสุขที่มีประสิทธิภาพอย่างทั่วถึงเสริมสร้างให้ประชาชนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค ปัญหาสุขภาพเป็นปัญหาที่สำคัญในทุกประเทศทั่วโลก ทั้งในประเทศที่พัฒนาแล้ว ประเทศกำลังพัฒนา และประเทศที่พัฒนาน้อย ความไม่ปลอดภัยของอาหารเกิดขึ้นได้ทุกจุดในห่วงโซ่ หรือเส้นทางอาหาร ก่อนถึงปากผู้บริโภคมีกระบวนการต่าง ๆ ที่เสี่ยงต่อความปลอดภัย เริ่มต้นตั้งแต่กระบวนการผลิต การเก็บรักษาและการขนส่ง การแปรรูป ซึ่งมีโอกาสเกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของประชาชนได้โดยตลอด เหนือขึ้นเดียวกันกับกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค ซึ่งถือได้ว่าเป็นอาหารหมู่โปรตีนหลักที่ประชาชนบริโภคเป็นหลัก การที่ประชาชนได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารพิษ ถือได้ว่าเป็นหน้าที่ของรัฐตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2560 มาตรา 55 ที่จะต้องดำเนินการให้ประชาชนได้รับบริการสาธารณสุขที่มีประสิทธิภาพ ได้รับการส่งเสริมสุขภาพและได้รับการป้องกันโรคภัยไข้เจ็บที่จะเกิดขึ้นแก่ประชาชน

3.1 กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทย

การฆ่าสัตว์เพื่อนำมาบริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกฆ่ากลัมนเนื้อจะเกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี กายภาพและสรีรวิทยา ซึ่งจะมีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ที่จะนำมาบริโภคและมีผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคด้วย จึงเป็นหน้าที่ของรัฐที่ต้องดำเนินการให้ประชาชนได้รับบริการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค ดังนั้นการจัดการการควบคุมการฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องเหมาะสมจึงมีความสำคัญสำหรับประเทศไทยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการฆ่าสัตว์มาโดยลำดับ ได้แก่ พระราชบัญญัติลักษณะฆ่าโค กระบือและสุกรตามหัวเมือง ร.ศ.119 พระราชบัญญัติลักษณะฆ่าโค กระบือและสุกรตามหัวเมือง แก้ไขเพิ่มเติม พุทธศักราช 2473 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่า ขาย โค กระบือ แพะ แกะและสุกร พุทธศักราช 2481 นอกจากนั้นประเทศไทยยังมีกฎหมายสำหรับการจัดเก็บภาษีอากร

⁴ มาตรา 55 รัฐต้องดำเนินการให้ประชาชนได้รับบริการสาธารณสุขที่มีประสิทธิภาพอย่างทั่วถึงเสริมสร้างให้ประชาชนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค และส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการพัฒนาภูมิปัญญาด้านแพทยแผนไทยให้เกิดประโยชน์สูงสุด

บริการสาธารณสุขตามวรรคหนึ่ง ต้องครอบคลุมการส่งเสริมสุขภาพ การควบคุม และป้องกันโรคการรักษาพยาบาล และการฟื้นฟูสุขภาพด้วย

รัฐต้องพัฒนาการบริการสาธารณสุขให้มีคุณภาพและมีมาตรฐานสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง

เพื่อการฆ่าสัตว์ด้วย 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 โดยที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ซึ่งใช้บังคับมาตั้งแต่ พ.ศ.2535 มีสาระสำคัญและรายละเอียดบางประการไม่เหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ยังขาดเอกภาพระบบการควบคุมและตรวจสอบสุขอนามัยในกระบวนการฆ่าสัตว์ยังไม่ได้มาตรฐานและไม่ครอบคลุมถึงกระบวนการขนส่งเนื้อสัตว์ ดังนั้น เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การอนุญาตให้มีเอกภาพโดยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการพิจารณาอนุญาตตั้งแต่ต้น และสร้างระบบการควบคุมตรวจสอบคุณภาพในกระบวนการฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์รวมถึงการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้นและเพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหารอันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย โดยกฎหมายฉบับนี้กำหนดเกี่ยวกับการจัดการด้านต่าง ๆ เกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์การขออนุญาตตั้งการฆ่าสัตว์ การจัดการโรงฆ่าสัตว์ การขออนุญาตฆ่าสัตว์ การตรวจสัตว์ก่อนการฆ่าและหลังฆ่า รวมไปถึงการขนส่งซากสัตว์ ทั้งนี้การศึกษาในเรื่องดังกล่าวของประเทศไทย จะต้องนำมาตราฐานมาเปรียบเทียบกับกฎหมายต่างประเทศหรือกฎเกณฑ์ข้อบังคับขององค์ระหว่างประเทศเพื่อให้ทราบว่าการจัดการการฆ่าสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ของประเทศไทยนั้น มีมาตรฐานตามที่กำหนดให้ปฏิบัติตามกฎหมายสอดคล้องกับการจัดการด้านสุขอนามัยเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์เพียงพอต่อการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคเนื้อสัตว์หรือไม่

3.1.1 กฎหมายเกี่ยวกับกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ของประเทศไทย

ก่อนหน้านี้มาตรฐานทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของประเทศไทย โรงฆ่าสัตว์ที่ตั้งก่อน พ.ศ. 2535 จะอยู่ในความควบคุมดูแลของกระทรวงมหาดไทยตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2502 และมีการแก้ไขโดยออกพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2504 ออกมา ต่อมาเมื่อมีการประกาศใช้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 โรงฆ่าสัตว์ที่ตั้งขึ้นหลังจากนั้นยังคงอยู่ในความดูแลของกระทรวงมหาดไทยเช่นกัน ต่อมาได้มีการโอนอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติดังกล่าวมาอยู่ในความรับผิดชอบของกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ตามมาตรา 48 แห่งพระราชกฤษฎีกาโอนกิจการบริหารและอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้เป็นไปตาม พระราชบัญญัติปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. 2545 ซึ่งมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 9

ตุลาคม 2545 จนกระทั่งเมื่อปี พ.ศ. 2549 ได้มีพระราชกฤษฎีกาให้ใช้พระบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 บังคับใช้ไป เปิด และห้าม ในทุกท้องที่ทั่วราชอาณาจักร พ.ศ. 2549 เพิ่มขึ้นอีกด้วย

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มีการเปลี่ยนแปลงถ้อยคำจากพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 จาก “และ” เป็น “เพื่อ” มีนัยยะให้การควบคุมการฆ่าสัตว์เชื่อมโยงกับการควบคุมการจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยหมายเหตุท้ายพระราชบัญญัติ ระบุว่าโดยที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ซึ่งใช้บังคับมาตั้งแต่ พ.ศ. 2535 มีสาระสำคัญและรายละเอียดบางประการไม่เหมาะสม กับสภาพการณ์ในปัจจุบัน โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ยังขาดเอกภาพ ระบบการควบคุมและตรวจสอบสุขอนามัยในกระบวนการฆ่าสัตว์ยังไม่ได้มาตรฐานและไม่ครอบคลุมถึงกระบวนการขนส่งเนื้อสัตว์ ดังนั้น เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การอนุญาตให้มีเอกภาพ โดยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วม ในการพิจารณาอนุญาตตั้งแต่ต้น และสร้างระบบการควบคุมตรวจสอบคุณภาพในกระบวนการฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์ รวมถึงการฆ่าและตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น และเพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหาร อันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย จึงจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้ อย่างไรก็ตามพระราชบัญญัตินี้คงมีมาตรการควบคุมในแต่ละด้านเพื่อให้มีโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน มีกระบวนการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์โดยผ่านขั้นตอนการตรวจโรคทั้งก่อนฆ่าและหลังฆ่า รวมถึงการรับรองเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายให้ผู้บริโภค เพื่อจะได้เป็นการรับประกันว่าจะได้เนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยและปลอดภัยต่อการบริโภค อันมีมาตรการต่าง ๆ ดังจะกล่าวต่อไปนี้

3.1.1.1 นิยามที่เกี่ยวข้องกับควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

1) สัตว์ที่ต้องมีการควบคุมการฆ่าเพื่อการบริโภค

ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้กำหนดนิยามให้

(1) “สัตว์” ตามกฎหมายนี้ ได้แก่ โค กระบือ แพะ แกะ สุกร นกกระทา ไก่ เป็ด ห่าน และสัตว์อื่น ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งปัจจุบันยังมีกฎกระทรวงที่ออกตามความในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ฉบับนี้ กำหนดสัตว์อื่นแต่อย่างใด จึงไม่ครอบคลุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ในสัตว์อื่นนอกเหนือไปจากนิยามตามมาตรา 4 อาทิเช่น นกกระทา กระต่าย กวาง เป็นต้น

3.1.1.2 การฆ่าสัตว์และการชำแหละเพื่อการบริโภค

ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้กำหนดนิยามให้

1) “การประกอบกิจการฆ่าสัตว์” หมายความว่า การดำเนินการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่าย เนื้อสัตว์

2) “ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์” หมายความว่า การแยกเนื้อสัตว์ตามขั้นตอนจากสัตว์ที่ตายแล้ว เป็นส่วนต่าง ๆ ที่บริโภคได้และบริโภคไม่ได้ เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

3) “โรงพักสัตว์” หมายความว่า สถานที่พักสัตว์หรือกักสัตว์ ก่อนทำการฆ่าตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

4) “โรงฆ่าสัตว์” หมายความว่า สถานที่ที่กำหนดให้ทำการฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

5) “ใบอนุญาต” หมายความว่า ใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์

3.1.1.3 เนื้อสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค

ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้กำหนดนิยามให้

1) “เนื้อสัตว์” หมายความว่า เนื้อหรือส่วนอื่นของสัตว์ที่ตายแล้วและยังมิได้ปรุงแต่งให้เป็นอาหาร หรือมิได้ปรุงแต่งเพื่อให้คงอยู่ไม่เน่าเปื่อย ทั้งที่ชำแหละแล้วและยังมิได้ชำแหละ

2) “การจำหน่ายเนื้อสัตว์” หมายความว่า การนำเนื้อสัตว์ออกขาย จำย แจก แลกเปลี่ยน ให้โดยเพื่อประโยชน์ในทางการค้า และให้หมายความรวมถึงการมีไว้ในครอบครองซึ่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายด้วย

3.1.1.4 คณะกรรมการและองค์กรที่ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้กำหนดนิยามให้

1) “คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

2) “คณะกรรมการประจำจังหวัด” หมายความว่า คณะกรรมการพิจารณาแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ประจำจังหวัด

3) “จังหวัด” ให้หมายความรวมถึงกรุงเทพมหานครด้วย

4) “องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีกฎหมายจัดตั้ง แต่ไม่รวมถึงองค์การบริหารส่วนจังหวัด

3.1.1.5 พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้กำหนดนิยามให้

1) “พนักงานตรวจโรคสัตว์” หมายความว่า ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรืออธิบดีแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคสัตว์ หรือตรวจเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

2) “พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ผู้ซึ่งอธิบดีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

3) “พนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติการ ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

4) “นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งอธิบดีแต่งตั้งให้เป็นนายทะเบียนประจำจังหวัด

5) “ผู้อนุญาต” หมายความว่า อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมาย

6) “อธิบดี” หมายความว่า อธิบดีกรมปศุสัตว์

7) “รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

3.1.1.6 อำนาจตามกฎหมายในการกำหนดมาตรการเกี่ยวกับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์

1) อำนาจในระดับรัฐมนตรี

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 5 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ โดยได้กำหนดอำนาจไว้ดังนี้

(1) รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีอำนาจออกกฎกระทรวงและประกาศเพื่อปฏิบัติการ ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

(2) รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย มีอำนาจตามออกประกาศตามมาตรา 42⁵

(3) รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย มีอำนาจร่วมกันการออกกฎกระทรวงกำหนดอากรและค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 รวมทั้งการลดหรือยกเว้นอากรและค่าธรรมเนียมตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 นี้ด้วย

3.1.1.7 อำนาจระดับคณะกรรมการ

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้บัญญัติถึงคณะกรรมการจำนวน 2 คณะ ได้แก่ คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ซึ่งปรากฏในหมวดที่ 1

⁵ มาตรา 42 การชำระอากรการฆ่าสัตว์ การคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์ และการชำระค่าธรรมเนียม การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา 6 – 14 และคณะกรรมการประจำจังหวัด ซึ่งปรากฏในหมวดที่ 2 มาตรา 17 – 20 นอกจากนั้นยังบัญญัติให้มีคณะกรรมการวินิจฉัยอุทธรณ์ ซึ่งได้แก่ คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ นั้นเอง

1) คณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

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

(1) องค์ประกอบคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

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

i. ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานกรรมการ

ii. อธิบดีกรมการขนส่งทางบก

iii. อธิบดีกรมการค้าภายใน

iv. อธิบดีกรมควบคุมมลพิษ

v. อธิบดีกรมควบคุมโรค

vi. อธิบดีกรมโยธาธิการและผังเมือง

vii. อธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม

viii. อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ix. อธิบดีกรมอนามัย

x. อธิบดีกรมปศุสัตว์

xi. เลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

xii. ประธานสภาหอการค้าแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน

xiii. ประธานสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน

xiv. นายกสัตวแพทยสภา

xv. ผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์แต่งตั้งจำนวนไม่เกินห้าคน

ทั้งนี้ลำดับ i. ถึง xv. เป็นกรรมการโดยตำแหน่ง และให้อธิบดีกรมปศุสัตว์เป็น 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

- i. ตาย
- ii. ลาออก
- iii. รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้ออก เพราะบกพร่องต่อหน้าที่ มีความประพฤติเสื่อมเสีย หรือหย่อนความสามารถ
- iv. เป็นคนไร้ความสามารถหรือคนเสมือนไร้ความสามารถ
- v. ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำ โดยประมาทหรือความผิดลหุโทษ

(3) อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ

ตามมาตรา 9 ของพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

i. ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีในการกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการประกอบ กิจกรรมฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559

ii. ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในการออกกฎกระทรวง ตามมาตรา 14⁶

⁶ มาตรา 14 เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์และกำหนดมาตรการ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบ กิจกรรมฆ่าสัตว์สามารถปฏิบัติตามพระราชบัญญัติฉบับนี้ได้ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมี อำนาจออกกฎกระทรวง ดังต่อไปนี้

- (1) กำหนดชนิดของสัตว์
- (2) กำหนดประเภทของโรงฆ่าสัตว์
- (3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับที่ตั้ง เนื้อที่ แผนผัง และการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ซึ่งต้องมี โรงพักสัตว์ด้วย
- (4) กำหนดวันและเวลาฆ่าสัตว์ วันและเวลาเปิดและปิดโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์
- (5) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์หรือการชำแหละ และตัดแต่งเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ
- (6) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อย ภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ เพื่อให้ ถูกต้องตามสุขลักษณะ การจัดให้มีการรวบรวมหรือกำจัดขยะมูลฝอย และสิ่งปฏิกูล การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ รวมถึงการจัดให้มีการ ป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และป้องกันการระบาดของโรคติดต่อหรือโรคระบาดจากสัตว์ และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ และโรงพัก สัตว์

iii. พิจารณาวินิจฉัยอุทธรณ์ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

iv. กำกับดูแลการอนุญาตและการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

v. แต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อพิจารณาหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่คณะกรรมการมอบหมาย

vi. ปฏิบัติการอื่นใดตามที่พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 หรือกฎหมายอื่นบัญญัติให้เป็นอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการหรือตามที่คณะรัฐมนตรีมอบหมาย

2) คณะกรรมการประจำจังหวัด

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

(1) องค์ประกอบคณะกรรมการประจำจังหวัด

i. ในกรุงเทพมหานคร

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

- (i) ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร เป็นประธานกรรมการ
- (ii) ผู้แทนกรมควบคุมมลพิษ
- (iii) ผู้แทนกรมควบคุมโรค
- (iv) ผู้แทนกรมโยธาธิการและผังเมือง
- (v) ผู้แทนกรมโรงงานอุตสาหกรรม
- (vi) ผู้แทนกรมอนามัย
- (vii) ผู้แทนสำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร และ
- (viii) ผู้อำนวยการเขตของพื้นที่ที่ระบุในคำขอรับใบอนุญาต

ii. ในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร

(7) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานการขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์และ การขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์

(8) กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจาก โรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์

(9) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียน การเพิกถอนการขึ้นทะเบียน และคุณสมบัติของบุคคลซึ่งจะได้รับแต่งตั้งเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์ การออกกฎกระทรวงตามวรรคหนึ่ง ให้สามารถกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไข ให้แตกต่างกันได้ตามชนิดของสัตว์และประเภทของโรงฆ่าสัตว์

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

- (i) ผู้ว่าราชการจังหวัด เป็นประธานกรรมการ
- (ii) ทรพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัด
- (iii) ท้องถิ่นจังหวัด
- (iv) นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด
- (v) โยธาธิการและผังเมืองจังหวัด
- (vi) อุตสาหกรรมจังหวัด
- (vii) ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นของพื้นที่ที่ระบุในคำขอรับใบอนุญาต
- (viii) ผู้แทนหอการค้าจังหวัด

(2) อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ

- i. พิจารณาคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ตามมาตรา 16 - 20

3.1.1.8 การขออนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

1) การดำเนินการเพื่อขอใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

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

(1) การขอใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 16 กำหนดให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตนายทะเบียน⁷ พร้อมด้วยแผนงานการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

แต่ทั้งนี้ปัจจุบันยังไม่มีกฎกระทรวงตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บังคับใช้ จึงต้องอาศัยความตามบทเฉพาะกาล มาตรา 69 ที่บัญญัติให้บรรดากฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และใช้บังคับอยู่ในวันก่อนวันที่พระราช บัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้บังคับได้ต่อไปเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 จนกว่าจะมีกฎกระทรวง ประกาศ ระเบียบ และคำสั่งที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ซึ่งกฎกระทรวงฉบับที่มีผลบังคับใช้อยู่ ณ ปัจจุบัน คือ กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข การตั้งโรง

⁷ คำสั่งกรมปศุสัตว์ เรื่อง แต่งตั้งนายทะเบียนตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ลงวันที่ 29 พฤศจิกายน พ.ศ.2559 ตามข้อ 3 (1) ปศุสัตว์จังหวัด และ ข้อ 3 (2) ปศุสัตว์กรุงเทพมหานคร

ฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ดังนั้นผู้ประกอบการฆ่าสัตว์ ต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ร่วมกับกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555

(2) ขั้นตอนการขออนุญาตประกอบการกิจการฆ่าสัตว์

i. ผู้ซึ่งประสงค์จะประกอบการกิจการฆ่าสัตว์ ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อนายทะเบียน พร้อมด้วยแผนงานการประกอบการกิจการฆ่าสัตว์ซึ่งอย่างน้อยต้องมีรายการ ดังต่อไปนี้

(i) วัน เดือน ปี ที่ประสงค์จะเริ่มประกอบการกิจการฆ่าสัตว์

ii. ชื่อและที่อยู่ของผู้ขอรับใบอนุญาต หากผู้ขอรับใบอนุญาตเป็นนิติบุคคลต้องยื่นเอกสาร แสดงการเป็นนิติบุคคลด้วย

iii. สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

iv. รายละเอียดเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการดำเนินการฆ่าสัตว์ ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา 14 (1) (2) (3) (5) และ (6)

2) เมื่อนายทะเบียนได้รับคำขอรับใบอนุญาตและได้ตรวจสอบคำขอรับใบอนุญาตและแผนงานการประกอบการกิจการฆ่าสัตว์ตามมาตรา 16 รวมทั้งเอกสารและหลักฐานถูกต้องครบถ้วน

3) นายทะเบียนเสนอคณะกรรมการประจำจังหวัดที่โรงฆ่าสัตว์นั้นตั้งอยู่เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบแผนงานการประกอบการกิจการฆ่าสัตว์ ภายในสี่สิบห้าวัน

4) ผู้ซึ่งประสงค์จะประกอบการกิจการฆ่าสัตว์ดำเนินการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ และติดตั้งเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการประกอบการกิจการฆ่าสัตว์เรียบร้อยแล้ว ให้ผู้ขอรับใบอนุญาตแจ้งให้คณะกรรมการประจำจังหวัดทราบ

5) คณะกรรมการประจำจังหวัด ทำการตรวจสอบว่าการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ เป็นไปตามแผนงานการประกอบการกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับความเห็นชอบหรือไม่

6) กรณีที่คณะกรรมการประจำจังหวัดเห็นว่าโรงฆ่าสัตว์หรือโรงพักสัตว์ที่ก่อสร้างแล้วเสร็จไม่เป็นไปตามแผนงานการประกอบการกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับความเห็นชอบได้ จะแจ้งให้ผู้ซึ่งประสงค์จะประกอบการกิจการฆ่าสัตว์ปรับแก้ไขให้เป็นไปตามแผนงานการประกอบการกิจการฆ่าสัตว์ที่ได้รับความเห็นชอบ

7) คณะกรรมการประจำจังหวัดเสนอความเห็นต่อผู้อนุญาต โดยจะพิจารณาคำขอรับใบอนุญาต ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับความเห็นจากคณะกรรมการประจำจังหวัด

(1) แผนผังขั้นตอนการขออนุญาตประกอบการกิจการฆ่าสัตว์



3.1.1.9 ลักษณะมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์

เงื่อนไขในการได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่า ต้องมีการยื่นเอกสารครบถ้วนตามที่ได้กล่าวมาแล้ว และจะต้องดำเนินการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ที่มีลักษณะมาตรฐานตามที่พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ 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 มีระบบสาธารณสุขที่เพียงพอและมีบริเวณเพียงพอที่จะประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ โดยไม่ก่อให้เกิดอันตราย เหตุรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่น และห้ามตั้งอยู่ภายในบริเวณ ดังต่อไปนี้

(1) บริเวณที่ห้ามตั้งโรงงานหรือห้ามตั้งโรงฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการผังเมือง

(2) บริเวณศาสนสถาน สถานพยาบาล หอพัก สถานที่ราชการ แหล่งชุมชน หรือสถานศึกษา รวมทั้งภายในระยะหนึ่งร้อยเมตรจากเขตสถานที่ดังกล่าว เว้นแต่กรณีที่เป็นโรงฆ่าสัตว์ หรือโรงพักสัตว์ ของสถานศึกษาให้ตั้งภายในสถานศึกษาหรือภายในระยะหนึ่งร้อยเมตรจากเขตสถานศึกษานั้นได้

(3) บริเวณที่น้ำท่วมถึง

(4) บริเวณที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษจากเกษตรกรรมหรืออุตสาหกรรม

2) บริเวณภายนอกอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) มีรั้วกันเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกและสัตว์อื่นมิให้เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์ได้

(2) มีบริเวณรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ที่มีการดูแลปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง และมีระบบระบายน้ำที่ดี

(3) มีโรงพักสัตว์

(4) มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์ออกจากกัน

(5) มีการป้องกันแมลง นก และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคมิให้เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์

(6) จัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน

3) โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) พื้นทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระทบกระแทก และการสึกกร่อน 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) บริเวณภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) โรงฆ่าสัตว์มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน มีการแบ่งบริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์และส่วนประกอบต่าง ๆ ตามชนิดของสัตว์ ทั้งนี้ตามระเบียบที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

(2) ห้องผลิตมีการแบ่งพื้นที่ออกเป็นสองส่วน คือ ส่วนที่สะอาดและส่วนที่ไม่สะอาด และพื้นที่ทั้งสองส่วนสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(3) จัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน

(4) ระบบระบายน้ำ

i. มีระบบระบายน้ำทิ้งที่มีประสิทธิภาพ สามารถป้องกันน้ำทิ้งจากส่วนที่ไม่สะอาดไม่ให้ไหลไปสู่ส่วนที่สะอาดได้ และปลายท่อด้านนอกอาคารต้องออกแบบให้สามารถป้องกันไม่ให้สัตว์อื่น เข้าไปในอาคารโรงฆ่าสัตว์ และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน

ii. มีการแยกการระบายน้ำจากห้องผลิตหรือห้องสุชา และน้ำฝนออกจากกัน

(5) ระบบระบายอากาศต้องสามารถกำจัดกลิ่น ควัน ไอน้ำร้อนและความชื้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(6) ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์อาจใช้แสงสว่างจากธรรมชาติหรือแสงสว่างจากไฟฟ้าที่มีความเข้มของแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลูเมนต่อตารางฟุต โดยไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงไป

(7) น้ำที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องสะอาด มีคุณภาพตามมาตรฐานน้ำบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และมีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดจนมีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์จำเป็นต้องใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งที่ใช้ต้องสะอาด มีคุณภาพตามมาตรฐานน้ำแข็งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(8) อ่างล้างมือ

i. จัดให้มีอ่างล้างมือติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุชา

ii. อ่างล้างมือต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทานและไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ และเป็นชนิดที่ไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิดปิด และท่อน้ำทิ้ง จากอ่างล้างมือต้องต่อลงสู่ท่อระบายน้ำทิ้งโดยตรง

iii. บริเวณอ่างล้างมือจัดให้มีผลิตภัณฑ์ล้างมือที่เป็นสบู่เหลวตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องสำอาง

(9) เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

i. เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ทุกชนิดทำด้วยวัสดุที่ไม่มีส่วนผสมซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่มีรอยแยกหรือรอยแตก รอยต่อต้องเชื่อมกันสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคได้

ii. เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์บางชนิดที่ใช้สารหล่อลื่น มีการป้องกันมิให้สารหล่อลื่นต่าง ๆ ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์และซากสัตว์ และสารหล่อลื่นต้องเป็นชนิดที่บริโภคได้

iii. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และซากสัตว์ ห้ามทาหรือเคลือบผิวหน้าวัสดุด้วยสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

iv. เครื่องมือและเครื่องจักรที่ติดตั้งประจำที่ ต้องติดตั้งให้ห่างจากผนังหรือเพดานอย่างน้อยสามสิบเซนติเมตร เพื่อสะดวกต่อการตรวจสอบและทำความสะอาด

5) โรงพักสัตว์ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

- (1) อยู่ห่างจากส่วนที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันกลิ่นหรือฝุ่นละอองจากโรงพักสัตว์ ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้
 - (2) มีพื้นที่เพียงพอเหมาะสมกับจำนวนสัตว์ที่จะทำการฆ่าในแต่ละวัน ทั้งนี้ เพื่อการผ่อนคลายของสัตว์ และสะดวกต่อการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์
 - (3) มีโครงสร้างของโรงพักสัตว์ที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน มีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝน
 - (4) มีประตู รั้วกัน 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
- 6) โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้ว จะต้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

3.1.1.9 การอุทธรณ์

1) ในกรณีที่ผู้ขอรับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่เห็นด้วยกับคำสั่งของผู้อนุญาต ตามมาตรา 20⁸ มาตรา 23⁹ หรือมาตรา 24¹⁰ ให้ผู้นั้นมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อคณะ กรรมการภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งคำสั่ง

2) ให้คณะกรรมการวินิจฉัยอุทธรณ์ ต้องวินิจฉัยให้แล้วเสร็จภายในหกสิบวันนับแต่วันที่รับอุทธรณ์

3) คำวินิจฉัยของคณะกรรมการให้เป็นที่สุด

3.1.1.10 ใบอนุญาต

พระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มาตรา 21 - 29 ได้บัญญัติถึงใบอนุญาตไว้ดังนี้

1) ใบอนุญาตให้มีอายุห้าปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

2) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ โรงฆ่า

สัตว์ของตน

3) การขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ และเมื่อได้ยื่นคำขอแล้ว ให้ถือว่าผู้ยื่นคำขออยู่ในฐานะผู้รับใบอนุญาต จนกว่าจะมีคำสั่งถึงที่สุดไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต

4) การโอนใบอนุญาตให้บุคคลอื่นให้กระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

5) ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาตาย และทายาทมีความประสงค์ จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ต่อไป ให้ทายาทหรือผู้จัดการมรดกมีหนังสือแสดงความจำนงและแจ้งชื่อของทายาทที่จะประกอบกิจการแทนให้นายทะเบียนทราบภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ผู้รับใบอนุญาตตาย ถ้ามิได้แสดงความจำนงภายในระยะเวลาดังกล่าวให้ถือว่าใบอนุญาตสิ้นอายุ ในระหว่างนี้ให้ถือเสมือนว่าทายาทหรือผู้จัดการมรดกซึ่งเข้าประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามใบอนุญาตนั้นเป็นผู้รับใบอนุญาต และเมื่อมีการแสดงความจำนงแล้วให้นายทะเบียนจดแจ้งชื่อของทายาทดังกล่าวเป็นผู้ประกอบกิจการแทนโดยให้ใบอนุญาตใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะสิ้นอายุ

6) ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาตาย และทายาทมิได้แสดงความจำนงเป็นผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์แทนผู้รับใบอนุญาตที่ตาย ให้ทายาทหรือผู้จัดการมรดกมีหน้าที่ทำความสะอาดเรียบร้อย

⁸ มาตรา 20 ให้ผู้อนุญาตพิจารณาคำขอรับใบอนุญาตให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่ วันที่ได้รับความเห็นจากคณะกรรมการประจำจังหวัด

⁹ มาตรา 23 การขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ และเมื่อได้ยื่นคำขอแล้ว ให้ถือว่าผู้ยื่นคำขออยู่ในฐานะผู้รับใบอนุญาต จนกว่าจะมีคำสั่งถึงที่สุดไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือพ้นระยะเวลาอุทธรณ์ตามมาตรา 27 การต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

¹⁰ มาตรา 24 การโอนใบอนุญาตให้บุคคลอื่น ให้กระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต การโอนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

ภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผล กระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียง ให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่วันสิ้นสุดระยะเวลาเก้าสิบวัน

7) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย เสียหายหรือถูกทำลาย ให้ผู้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับ ใบแทน ใบอนุญาตต่อนายทะเบียนภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ใบอนุญาตสูญหาย เสียหาย หรือถูกทำลาย

8) ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดประสงค์จะเลิกประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ต้องมีหนังสือแจ้งให้นายทะเบียนทราบไม่น้อยกว่าหกสิบวันก่อนเลิกประกอบกิจการ และต้องทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชน หรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่นายทะเบียนกำหนด

9) ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาตมิได้ดำเนินการหรือดำเนินการไม่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่นายทะเบียนกำหนดตามข้อ 8) ให้นายทะเบียนหรือผู้ซึ่งนายทะเบียนมอบหมายเข้าดำเนินการแทนโดยผู้รับใบอนุญาตจะต้องชดใช้ค่าใช้จ่ายที่ใช้ดำเนินการดังกล่าว

10) ให้ผู้รับใบอนุญาตส่งคืนใบอนุญาตแก่นายทะเบียนภายในสามสิบวันนับแต่วันเลิกประกอบกิจการ

11) ในกรณีที่ใบอนุญาตสิ้นอายุหรือมิได้รับการต่ออายุใบอนุญาต ให้ผู้รับใบอนุญาต มีหน้าที่ทำความสะอาดเรียบร้อยภายในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ให้อยู่ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนหรือสิ่งแวดล้อมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวัน นับแต่วันที่ใบอนุญาตสิ้นอายุหรือนับแต่วันที่มีคำสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

3.1.1.11 ขั้นตอนและกระบวนการการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์

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

1) พนักงานตรวจโรคสัตว์ตามที่กฎหมายกำหนด

(1) กรณีการฆ่าสัตว์เพื่อบริโภคภายในประเทศ

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

2) กรณีการฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก

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

3) คุณสมบัติพนักงานตรวจโรคสัตว์

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

(1) บุคคลผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ หรือ
(2) บุคคลซึ่งผ่านการศึกษอบรมด้านการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่ กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง

(3) บุคคลซึ่งผ่านการศึกษอบรมด้านการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่ สัตวแพทย์สภาให้การรับรอง

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

4) อำนาจหน้าที่ของพนักงานตรวจโรคสัตว์

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

(2) ในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นมีความผิดปกติ ได้แก่

i. เป็นโรค หรือ

ii. มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือ

iii. มีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร

ทั้งนี้ตามที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้

(3) ในกรณีที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้วพบว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค หรือมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งให้ฆ่าสัตว์นั้นได้

(4) ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งการฆ่าสัตว์และแจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ แล้วแต่กรณี เพื่อคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์นั้น

(5) ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์ประกาศตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม

สำหรับการบริโภคก่อนได้ การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกรมปศุสัตว์กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา¹¹

(6) ในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกรมปศุสัตว์ประกาศกำหนด

3.1.1.12 การแจ้งการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

1) การแจ้งการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ภายในประเทศ

ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 หมวดที่ 3 มาตรา 31 ผู้ใดประสงค์จะฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้แจ้งชนิดและจำนวนสัตว์ที่จะฆ่า แหล่งที่มาของสัตว์ที่จะฆ่า วันและเวลาที่ฆ่าสัตว์ และชื่อของโรงฆ่าสัตว์ต่อพนักงานท้องถิ่น และเสียอากรการฆ่าสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง แล้วให้พนักงานท้องถิ่นออกหลักฐานการรับแจ้งเป็นหนังสือให้แก่ผู้ซึ่งแจ้งความประสงค์ โดยต้องกำหนดจำนวนสัตว์ แหล่งที่มาของสัตว์ที่จะฆ่า วันและเวลาในการฆ่าสัตว์

2) การแจ้งการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก

ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 หมวดที่ 3 มาตรา 31 สำหรับกรณีการฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก ผู้แสดงความประสงค์ให้แจ้งต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และเมื่อได้เสียอากรการฆ่าสัตว์แล้ว ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ออกหลักฐานการรับแจ้ง การแจ้งการฆ่าสัตว์และการออกหลักฐานการรับแจ้งให้เป็นไปตามแบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

3.1.1.13 กระบวนการในการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

1) มาตรา 32

ผู้ที่เสียอากรการฆ่าสัตว์ตามมาตรา 31 วรรคหนึ่งแล้ว ต้องนำสัตว์ไปยังโรงพักสัตว์และจะต้องฆ่าสัตว์นั้นตามหลักฐานการรับแจ้งที่พนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ออกให้ตามมาตรา 31 วรรคสอง

2) มาตรา 33

ห้ามมิให้ผู้ใดนำสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์หรือโรงพักสัตว์ เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากพนักงานตรวจโรคสัตว์

3) มาตรา 35

¹¹ มาตรา 35 เมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ตามที่อธิบดีประกาศตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำเป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้ การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

เมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น

4) สัตว์เป็นโรคหรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์ประกาศตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้ การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกรมปศุสัตว์กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา (มาตรา 35)

3.1.1.14 การฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์และข้อห้ามการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์

1) มาตรา 37

ห้ามมิให้ผู้ใดฆ่าและตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้

2) มาตรา 38

ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามพระราชบัญญัตินี้

3) มาตรา 39

ห้ามมิให้ผู้ใดฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ในกรณีที่ปรากฏว่าท้องที่ใดไม่มีโรงฆ่าสัตว์ หรือกรณีที่มีเหตุผลสมควรเป็นพิเศษ ผู้ว่าราชการจังหวัด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาจประกาศกำหนดสถานที่ฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เป็นครั้งคราว และมีให้นำความในวรรคหนึ่งมาใช้บังคับ ให้นำบทบัญญัติมาตรา 31 และมาตรา 34 มาใช้บังคับกับการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรา 31 โดยอนุโลม

4) มาตรา 40

เมื่อได้ฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรา 39 แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากสถานที่ทำการฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้นแล้ว

5) สัตว์เป็นโรคหรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์ประกาศตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้ (มาตรา 40)

6) การฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์

เจ้าของสัตว์ที่แจ้งการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

3.1.1.15 การจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า

1) มาตรา 36

ผู้ใดประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า ให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น ซึ่งอยู่ในสภาพที่ยังมิได้ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจ

2) ในกรณีที่ไม่สามารถนำเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้

ในกรณีที่ไม่สามารถนำเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้ จะขอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ไปตรวจเนื้อสัตว์นั้นก็ได้ ทั้งนี้ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง การตรวจเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า และการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ดังกล่าว ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

3.1.2 กฎหมายเกี่ยวกับโครงสร้างพื้นฐานของความปลอดภัยเนื้อสัตว์ของประเทศไทย

นอกจากกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์แล้ว ยังมีกฎหมายฉบับอื่น ๆ ที่มีการบังคับใช้ร่วมกับกฎหมายเกี่ยวกับว่าด้วยการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องที่ต้องพิจารณาด้วย ดังนี้

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

การประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ซึ่งต้องดำเนินการสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องพิจารณาทำเลที่ตั้งว่าต้อง ห้ามตามพระราชบัญญัติการผังเมือง พ.ศ. 2518 ด้วย เนื่องจากในพื้นที่ขอประกอบกิจการฆ่าสัตว์อาจมีการออกกฎกระทรวงให้ใช้บังคับผังเมืองรวมตามมาตรา 26 แห่งพระราชบัญญัติการผังเมือง พ.ศ. 2518 ซึ่งตามมาตรา 27 กำหนดห้ามบุคคลใช้ประโยชน์ที่ดินผิดไปจากที่ได้กำหนดไว้ในผังเมืองรวมหรือปฏิบัติการใด ๆ ซึ่งขัดกับข้อกำหนดของผังเมืองรวมนั้น หรือตามมาตรา 48 กำหนดให้ในท้องที่ที่ใช้บังคับพระราชบัญญัติให้ใช้บังคับผังเมืองเฉพาะได้กำหนดห้ามบุคคลใดใช้ประโยชน์ที่ดินหรือแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงอสังหาริมทรัพย์ให้ผิดไปจากที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติให้ใช้บังคับผังเมืองเฉพาะ หรือในกฎกระทรวงที่ออกตามความในมาตรา 42 หรือมาตรา 45 ซึ่งเป็นรายละเอียดเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์ในท้องที่ที่ใช้บังคับพระราชบัญญัติให้ใช้บังคับผังเมืองเฉพาะ

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

ตามมาตรา 2 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้จะใช้บังคับ พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ในท้องที่ใด มีบริเวณเพียงใด ให้ตราเป็นพระราชกฤษฎีกา ฉะนั้น หากในท้องที่ใดได้มีการออกพระราชกฤษฎีกาให้ใช้บังคับพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 แล้วการก่อสร้างอาคาร ดัดแปลง

อาคาร ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้างานท้องถิ่น จึงจะดำเนินการก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารได้ ตามที่กำหนดไว้ใน มาตรา 21 และมาตรา 22

ดังนั้นในการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ หากในท้องที่ได้ได้มีการออกพระราช กฤษฎีกาให้ใช้ บังคับพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 การก่อตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ก็ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้า พนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 21 ด้วย

3.1.2.3 พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535

เนื่องจากการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ซึ่งต้องดำเนินการสร้างโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และดำเนิน กิจการฆ่าสัตว์นั้น อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพสิ่งแวดล้อมในบริเวณโดยรอบที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ จึงต้องพิจารณาตาม พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 ด้วย ตัวอย่างเช่นในบางพื้นที่อาจมีการออก กฎกระทรวง กำหนดให้พื้นที่นั้นเป็นเขตพื้นที่คุ้มครองสิ่งแวดล้อม ตามมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริม และรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 ซึ่งในกฎกระทรวงดังกล่าวได้กำหนดมาตรการการคุ้มครองไว้หลาย ประการ เช่น กำหนดการใช้ประโยชน์ในที่ดินเพื่อการรักษาสภาพธรรมชาติหรือมิให้กระทบกระเทือนต่อระบบ นิเวศน์ตามธรรมชาติหรือคุณค่าของสิ่งแวดล้อมศิลปกรรม ห้ามกระทำหรือกิจกรรมใด ๆ ที่อาจเป็นอันตรายหรือ ล่อให้เกิดผลกระทบในทางเปลี่ยนแปลงระบบนิเวศน์ในพื้นที่นั้นจากลักษณะตามธรรมชาติหรือเกิดผลกระทบต่อ คุณค่าของสิ่งแวดล้อม ศิลปกรรม เป็นต้น

ผลกระทบต่อคุณภาพสิ่งแวดล้อมในประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์อย่างหนึ่งก็คือ “ของเสีย” ซึ่งตาม พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ 2535 นิยามไว้ว่าคือ ขยะมูลฝอย สิ่งปฏิกูล น้ำเสีย อากาศเสีย มลสาร หรือวัตถุอันตรายอื่นใด ซึ่งถูกปล่อยทิ้งหรือมีที่มาจากแหล่งกำเนิดมลพิษ รวมทั้งกากตะกอน หรือสิ่งตกค้างจากสิ่งเหล่านั้นที่อยู่ในสภาพของแข็ง ของเหลว หรือก๊าซ กรมควบคุมมลพิษได้สำรวจของเสียจาก โรงฆ่าสัตว์ พบว่าของเสียที่เกิดขึ้น ได้แก่ น้ำเสีย และกากของเสีย ซึ่งน้ำเสียจะนำเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสียในส่วน กากของเสียยังไม่มีระบบการจัดการที่มีประสิทธิภาพเท่าที่ควร โดยโรงฆ่าสัตว์บางแห่งรวบรวมเก็บขนไปกำจัด ร่วมกับขยะมูลฝอยทั่วไปขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และโรงฆ่าสัตว์บางแห่งมีการปล่อยกากของเสียออกสู่ สิ่งแวดล้อมอันนำมาซึ่งปัญหามลพิษทางสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นปัญหาแหล่งเพาะพันธุ์ของเชื้อโรค (รังสรรค์ ปิ่นทอง พิศมัย สมสืบและพีรพัฒน์ พรชนรัตน์, มมป.)

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

เนื่องจากการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ซึ่งต้องดำเนินการสร้างโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และดำเนินกิจการ ฆ่าสัตว์นั้น เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามข้อ 2 (1) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่ เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ.2558 ลงวันที่ 3 มิถุนายน 2558

ตามมาตรา 32 เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการที่ประกาศตามมาตรา 31 ให้ ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่น ดังต่อไปนี้ (1) กำหนดประเภทของกิจการตามมาตรา 31 บาง

กิจการหรือทุกกิจการให้เป็นกิจการที่ต้องมีการควบคุมภายในท้องถิ่นนั้น (2) กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปสำหรับผู้ดำเนินการตาม (1) ปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลสภาพหรือสัญลักษณ์ของสถานที่ที่ใช้ดำเนินการและมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ

นอกจากนี้ตามมาตรา 33 เมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันที่ข้อบัญญัติท้องถิ่นตามมาตรา 32 (1) ใช้บังคับ ห้ามมิให้ผู้ใดดำเนินการตามประเภทที่มีข้อบัญญัติท้องถิ่นกำหนดให้เป็นกิจการที่ต้องมีการควบคุมตามมาตรา 32 (1) ในลักษณะที่เป็นการค้า เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56 ในการออกใบอนุญาตตามวรรคหนึ่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจกำหนดเงื่อนไขโดยเฉพาะให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติเพื่อป้องกันอันตรายต่อสุขภาพของสาธารณชนเพิ่มเติมจากที่กำหนดไว้โดยทั่วไปในข้อบัญญัติท้องถิ่น ตามมาตรา 32 (2) ก็ได้ โดยใบอนุญาตตามวรรคหนึ่งให้ใช้ได้สำหรับกิจการประเภทเดียวและสำหรับสถานที่แห่งเดียว

ดังนั้นการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ผู้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ต้องได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพจากราชการส่วนท้องถิ่นนั้น ๆ และผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

3.1.2.5 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 ตามลักษณะกิจการของโรงงานแต่ไม่รวมถึงการทดลองเดินเครื่องจักร

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 และขนาดที่สามารถประกอบ กิจการโรงงานได้ทันทีตามความประสงค์ของผู้ประกอบกิจการโรงงาน
- 2) โรงงานจำพวกที่ 2 ได้แก่ โรงงานประเภท ชนิด และขนาดที่เมื่อจะประกอบ กิจการโรงงานต้องแจ้งผู้อนุญาตทราบก่อน

3) โรงงานจำพวกที่ 3 ได้แก่ โรงงานประเภท ชนิด และขนาดที่การตั้งโรงงาน จะต้องได้รับใบอนุญาตก่อนจึงจะดำเนินการได้

ฉะนั้นในการก่อตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ หากเข้าข่ายเป็นโรงงานจำพวกที่ 2 ต้องแจ้งผู้อนุญาตทราบก่อน หากเป็นโรงงานจำพวกที่ 3 ต้องได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน ตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 ด้วย นอกจากนี้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการขนย้าย เคลื่อนย้ายสัตว์และซากสัตว์ ซึ่งจะได้กล่าวต่อไปในข้อ 3.3

3.1.3 กฎหมายเกี่ยวกับการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อความปลอดภัยเนื้อสัตว์ของประเทศไทย

ประเทศไทยมีกฎหมายว่าด้วยการป้องกันโรคระบาดสัตว์ที่ใช้บังคับในปัจจุบัน ได้แก่ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558¹² โดยมีสาระสำคัญในองค์ประกอบกิจการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เกี่ยวกับเรื่อง การควบคุมการขนย้าย เคลื่อนย้ายสัตว์และซากสัตว์ เพื่อป้องกันการเกิดหรือแพร่กระจายของโรคระบาดที่เกิดจาก สัตว์หรือซากสัตว์ โดยพระราชบัญญัติฉบับดังกล่าวได้บัญญัติเกี่ยวกับระบบการขนส่ง เคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ไว้โดย สามารถแบ่งได้เป็น 2 กรณี ได้แก่

3.1.3.1 การขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ข้ามจังหวัด

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

1) มาตรา 34 ภายใต้บังคับมาตรา 18¹³ และมาตรา 21¹⁴

เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาด ผู้ใดนำสัตว์หรือซากสัตว์ดังต่อไปนี้ไปยัง ท้องที่จังหวัดอื่นต้องทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์และให้แนบความในมาตรา 9¹⁵ วรรคสองและวรรคสาม มาบังคับ

¹² พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2558 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 132 ตอนที่ 14 ก ณ 2 มีนาคม 2558

¹³ มาตรา 18 เมื่อได้ประกาศเขตควบคุมโรคระบาด เขตปลอดโรคระบาด หรือเขตกักกันโรคระบาดตามมาตรา 17 แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใด เคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ตามที่ระบุในประกาศดังกล่าวเข้าในหรือผ่านเขตนั้น เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากอธิบดีหรือสัตวแพทย์ซึ่ง อธิบดีมอบหมายทุกครั้งที่มีการเคลื่อนย้าย

¹⁴ มาตรา 21 ในท้องที่จังหวัดใดมีหรือสงสัยว่ามีโรคระบาด ให้ผู้ว่าราชการจังหวัดมีอำนาจประกาศกำหนดท้องที่จังหวัดนั้นทั้งหมดหรือ บางส่วนเป็นเขตโรคระบาด หรือเขตเฝ้าระวังโรคระบาด แล้วแต่กรณีและให้ระบุชนิดของสัตว์และโรคระบาด รวมทั้งสัตว์และซากสัตว์ที่ห้าม เคลื่อนย้ายไว้ในประกาศด้วย

ประกาศตามวรรคหนึ่ง ให้ปิดไว้ ณ ศาลากลางจังหวัด ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร ศาลาว่าการเมืองพัทยา สำนักงานเขต ที่ว่าการ อำเภอ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนจังหวัด ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบล สำนักงานเทศบาล ที่ทำการกำนัน ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน ที่ชุมชนชน ภายในท้องที่นั้น และที่ทำการองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีกฎหมายจัดตั้ง

¹⁵ มาตรา 9 ในท้องที่ใดเมื่ออธิบดีเห็นสมควรให้มีการป้องกันและควบคุมโรคระบาดในสัตว์ชนิดใดให้อธิบดีประกาศกำหนดให้ท้องที่นั้น ทั้งหมดหรือบางส่วนของท้องที่ต้องมีการทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์สำหรับสัตว์หรือซากสัตว์ชนิดนั้น

โดยอนุโลม และต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ประจำท้องที่ต้นทางทุกครั้ง ทั้งนี้สัตว์ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ได้แก่

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

(2) นก ไก่ เป็ด ห่าน หรือน้ำเชื้อผสมพันธุ์หรือไข่สำหรับใช้ทำพันธุ์

(3) ซากสัตว์ของสัตว์ตาม (1) หรือ (2)

(4) สัตว์หรือซากสัตว์ชนิดอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ดังนั้นเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคจึงเข้าตามของกฎหมายบทบัญญัติข้อ (3) ข้างต้น ทั้งนี้การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต การตรวจโรคและทำลายเชื้อโรค จากสัตว์หรือซากสัตว์ตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด การออกใบอนุญาตตามวรรคสอง สัตวแพทย์จะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้

2) มาตรา 35¹⁶

ผู้รับใบอนุญาตตามมาตรา 34 ต้องนำสัตว์หรือซากสัตว์ผ่านด่าน กักกันสัตว์ ทั้งนี้ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

3) กฎหมายลำดับรอง

ทั้งนี้มิใช่กฎหมายลำดับรองที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นอีก 2 ฉบับ ได้แก่

(1) ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขออนุญาต และการออกใบอนุญาต การตรวจโรคและทำลายเชื้อโรคในการนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่น พ.ศ. 2558

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 34 ประกอบมาตรา 6¹⁷ แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 กำหนดสาระสำคัญในการนำสัตว์และซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่น ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ข้ามจังหวัด ตามมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ระหว่างทางต้องผ่าน

การทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์ ลักษณะ ราคาและการยกเว้นราคาเครื่องหมายประจำตัวสัตว์และการดำเนินการก่อนหรือหลังการทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

ในกรณีที่ประกาศตามวรรคสองกำหนดให้เจ้าของสัตว์หรือซากสัตว์มีหน้าที่ทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์ หรือดำเนินการก่อนหรือหลังการทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์ ให้เจ้าของสัตว์หรือซากสัตว์ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศดังกล่าว

¹⁶ มาตรา 35 ผู้รับใบอนุญาตตามมาตรา 34 ต้องนำสัตว์หรือซากสัตว์ผ่านด่านกักกันสัตว์ ทั้งนี้ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

¹⁷ มาตรา 6 ให้อธิบดีมีอำนาจออกประกาศและระเบียบเพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ ประกาศและระเบียบนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

จุดตรวจของด่านกักกันสัตว์ตามที่สัตว์แพทย์ต้นทางกำหนดและต้องแสดงเอกสารต่อสัตว์แพทย์ประจำด่านกักกันสัตว์นั้น โดยให้สัตว์แพทย์ประจำด่านมีอำนาจหน้าที่ตรวจสอบและทำลายเชื้อโรค

(2) ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่องการกำหนดด่านกักกันสัตว์ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558

ออกโดยอาศัยอำนาจตามคำนิยามด่านกักกันสัตว์ ตามมาตรา 4 ประกอบมาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 สาระสำคัญ คือ การกำหนดให้ด่านกักกันสัตว์ที่มีรายชื่อและอาณาเขตตามที่ระบุไว้ในประกาศนี้ เป็นด่านกักกันสัตว์ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558

3.1.3.2 การนำเข้า ส่งออก นำผ่านราชอาณาจักรซึ่งเนื้อสัตว์

การขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ ประเทศไทยใช้ระบบท่าเข้า-ท่าออก ทั้งทางบก ทางน้ำและทางอากาศ โดยมีบทบัญญัติ ดังนี้

1) มาตรา 31 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมโรคระบาด ผู้ใดนำเข้า ส่งออก หรือ นำผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ ต้องได้รับอนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ที่อธิบดีมอบหมาย ทุกครั้งที่จะนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักร การขออนุญาต การออกใบอนุญาต และวิธีการนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักรให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

2) มาตรา 32 ให้ผู้รับใบอนุญาตตามมาตรา 31 ปฏิบัติดังนี้

(1) ทำเครื่องหมายประจำตัวสัตว์ก่อนนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่าน ราชอาณาจักรซึ่งสัตว์ หรือซากสัตว์ และให้นำความตามมาตรา 9 วรคสอง และวรรคสามมาใช้บังคับ โดยอนุโลม

(2) ให้นำสัตว์หรือซากสัตว์ที่ได้ดำเนินการตาม (1) เข้า ออกหรือผ่านท่าเข้า หรือท่าออก ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด และให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง

ทั้งนี้มิกฎหมายอนุบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า นำผ่านและส่งออกซึ่งเนื้อสัตว์อยู่ 2 ฉบับ ได้แก่

i. ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่องการขออนุญาตการออกใบอนุญาต วิธีนำ เข้า ส่งออกหรือนำผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ พ.ศ. 2558 ออกโดยอาศัยอำนาจความใน มาตรา 31 ประกอบมาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 กำหนดสาระสำคัญในการนำเข้า ส่งออกหรือนำผ่านซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ว่าผู้ที่ประสงค์จะนำสัตว์หรือซากสัตว์เข้าใน ส่งออกหรือนำผ่านราชอาณาจักร ต้องยื่นคำขอพร้อมเอกสารประกอบคำขอต่อสัตว์แพทย์ประจำ ท่าเข้านั้น ผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมปศุสัตว์ โดยยื่นล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 7 วันทำการ และ สัตว์แพทย์ประจำท่าจะดำเนินการตรวจสอบเนื้อสัตว์ในวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนดเอาไว้

ii. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่องกำหนดท่าเข้าออกตาม พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ออกโดยอาศัยอำนาจความในมาตรา 5 ประกอบมาตรา 32 (2) แห่งพระราชบัญญัติ

โรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 สำคัญ คือ การกำหนดให้ด่านกักกันสัตว์ ที่มีรายชื่อและอาณาเขตตามที่ระบุไว้ในประกาศนี้ เป็นท่าสำหรับนำเข้า นำออก หรือนำผ่าน ราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558

3.1.3.3 การนำเข้า ส่งออก นำผ่านราชอาณาจักรซึ่งเนื้อสัตว์ โดยมีรายละเอียดในแต่ละรูปแบบ ดังนี้

1) การนำสัตว์และซากสัตว์ ผ่านราชอาณาจักร หมายถึง การนำสัตว์หรือซากสัตว์จากประเทศหนึ่งไปอีกประเทศหนึ่ง โดยแวะพักในประเทศไทยก่อนและสถานที่แวะพักต้องอยู่ภายในอาณาเขตรับผิดชอบของด่านกักสัตว์ระหว่าง

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

(2) สัตวแพทย์ประจำด่านฯ จะอำนวยความสะดวกในการตรวจสอบสุขภาพสัตว์หรือสุขาสูตรซากสัตว์ และออกใบแจ้งอนุมัติสัตว์นำผ่านฯ (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) แจ้งเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 3 วันก่อนสัตว์เดินทางมาถึง เพื่อออกใบแจ้งอนุมัตินำสัตว์เข้าฯ (แบบ ร.6) ให้ผู้ขออนุญาตนำไปติดต่อที่ด่านศุลกากรประจำท่าเข้านั้น

(5) ต้องมีเอกสารหนังสือรับรองสุขภาพสัตว์ (Health Certificate) เป็นภาษาอังกฤษ ออกให้โดยสัตวแพทย์รัฐบาลผู้มีอำนาจเต็มจากประเทศต้นทาง และต้องตรงตามเงื่อนไขที่กรมปศุสัตว์กำหนดทุกประการ

(6) สัตว์ที่นำเข้ามาทำพันธุ์ ต้องมีเอกสารหนังสือรับรองพันธุ์ประวัติ (Pedigree)

3) การนำออก สัตว์และซากสัตว์ ระหว่างประเทศ

การนำออก-สัตว์มีชีวิต ต้องดำเนินการดังนี้

(1) ผู้ประกอบการติดต่อกับประเทศปลายทาง เพื่อขอทราบเงื่อนไข (Requirement) การนำเข้า

(2) นำเงื่อนไขมาขอคำแนะนำจากสัตวแพทย์ด้านกักสัตว์ เพื่อดำเนินการตรวจสอบโรคสัตว์ฟาร์มเลี้ยงสัตว์และอื่น ๆ ตามเงื่อนไขที่ประเทศปลายทางกำหนด

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

กล่าวโดยสรุปแล้วตามข้อ 3.1 ข้อ 3.2 และข้อ 3.3 กฎหมายที่เกี่ยวข้องมีด้วยกันหลายฉบับที่บังคับใช้ อาทิ (1) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 (2) พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 (3) พระราชบัญญัติการผังเมือง พ.ศ. 2518 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2558 (4) พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2558 (5) พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 (6) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2560 และ (7) พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น¹⁸ ยังมีอำนาจในการตราข้อบัญญัติเกี่ยวกับการควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ได้ โดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น อาศัยความในมาตรา 71¹⁹ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ.2537 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 6) พ.ศ. 2552 หรือ อาศัยอำนาจตามความใน

¹⁸ “องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีกฎหมายจัดตั้ง แต่ไม่รวมถึงองค์การบริหารส่วนจังหวัด ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559

¹⁹ มาตรา 71 องค์การบริหารส่วนตำบลอาจออกข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเพื่อใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลได้เท่าที่ไม่ขัดต่อกฎหมาย หรืออำนาจหน้าที่ขององค์การบริหารส่วนตำบล ในการนี้จะกำหนดค่าธรรมเนียมที่เรียกเก็บและกำหนดโทษปรับผู้ฝ่าฝืนด้วยก็ได้แต่ให้มีกำหนดโทษปรับหนึ่งพันบาทเว้นแต่จะมีกฎหมายบัญญัติไว้เป็นอย่างอื่น

ร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล จะเสนอได้ก็ต่อคณะผู้บริหาร หรือสมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนตำบล หรือราษฎรในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลตามกฎหมายว่าด้วยการเข้าชื่อ

เสนอข้อบัญญัติท้องถิ่น

ในกรณีที่นายอำเภอไม่เห็นชอบด้วยกับร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลใด ให้ส่งคืนสภาองค์การบริหารส่วนตำบลภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่นายอำเภอได้รับร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลดังกล่าวเพื่อให้สภาองค์การบริหารส่วนตำบลพิจารณาทบทวนร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนั้นใหม่ หากนายอำเภอไม่ส่งร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคืนสภาองค์การบริหารส่วนตำบลภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่นายอำเภอได้รับร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลดังกล่าว ให้ถือว่านายอำเภอเห็นชอบกับร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนั้น

เมื่อสภาองค์การบริหารส่วนตำบลพิจารณาทบทวนร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลตามวรรคสี่แล้ว มีมติยืนยันตามร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเดิมด้วยคะแนนเสียงไม่น้อยกว่าสองในสามของจำนวนสมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนตำบลทั้งหมดเท่าที่มีอยู่ให้นายกองค์การบริหารส่วนตำบลลงชื่อและประกาศเป็นข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลได้โดยไม่ต้องขอความเห็นชอบจากนายอำเภอ แต่ถ้าสภาองค์การบริหารส่วนตำบลไม่มีมติยืนยันภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคืนจากนายอำเภอหรือยืนยันด้วยคะแนนเสียงน้อยกว่าสองในสามของจำนวนสมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนตำบลทั้งหมดเท่าที่มีอยู่ ให้ร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนั้นเป็นอันตกไป

มาตรา 50²⁰ (4)²¹ มาตรา 51²² (2)²³ มาตรา 60²⁴ (1)²⁵ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.2496 (แก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 12 พ.ศ.2546) เป็นต้น ซึ่งเป็นการบังคับใช้กฎหมายในแต่ละประเภทขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น แต่นี่จะต้องใช้กฎหมายอื่นประกอบด้วย เช่น อาศัยอำนาจประกอบกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และมาตรา 4 มาตรา 30 และมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีกฎหมายอีก 2 ฉบับ ได้แก่ (1) พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 และ (2) พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ซึ่งจะกล่าวถึงในบทถัดไป

3.2 กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสาธารณสุขสิงคโปร์

สาธารณสุขสิงคโปร์ได้รับการยกย่องว่าเป็นหนึ่งในประเทศที่มีการพัฒนาและทันสมัยที่สุดในเอเชีย ความปลอดภัยของอาหารเป็นเรื่องที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง สาธารณรัฐสิงคโปร์เป็นประเทศที่มีการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารน้อยที่สุดเมื่อเทียบกับประเทศอื่น ๆ ทั่วโลก แม้สาธารณสุขสิงคโปร์จะมีการนำเข้าอาหารประมาณร้อยละ 90²⁶ รายงานประจำปีของสำนักงานอาหารเกษตรและสัตว์แห่งสิงคโปร์ (The Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore: AVA) ความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารในสาธารณสุขสิงคโปร์มีแนวโน้มลดลงอย่างมาก โดยในปี พ.ศ.2556 ไม่มีรายงานแสดงอาการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารเลย สิ่งนี้บ่งชี้ว่ามาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารรวมถึงเนื้อสัตว์นั้นมีประสิทธิภาพมาก (ศุภณัฐ โสทธิพันธุ์, 2557)

โดยทั่วไปแล้วความปลอดภัยของอาหารในสาธารณสุขสิงคโปร์ถูกควบคุมโดยพระราชบัญญัติการจำหน่ายอาหาร (Sale of Food Act) สำหรับความปลอดภัยของเนื้อสัตว์นั้น มีความแตกต่างจากอาหารประเภทอื่น ๆ จึงอยู่ภายใต้การควบคุมของกฎหมายเฉพาะ ในการผลิตขั้นปฐมภูมิอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติสัตว์และนก (Animals

²⁰ แก้ไขโดยประกาศของคณะปฏิวัติฉบับที่ 336 พ.ศ.2515

²¹ มาตรา 50 ภายใต้บังคับแห่งกฎหมาย เทศบาลตำบลมีหน้าที่ต้องทำในเขตเทศบาลดังต่อไปนี้

(4) ป้องกันและระงับโรคติดต่อ

²² แก้ไขโดยมาตรา 3 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล (ฉบับที่ 6) พ.ศ.2510

²³ มาตรา 51 ภายใต้บังคับแห่งกฎหมาย เทศบาลตำบลอาจจัดทำกิจการใด ๆ ในเขตเทศบาล ดังต่อไปนี้

(2) ให้มีโรงฆ่าสัตว์

²⁴ แก้ไขโดยมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล (ฉบับที่ 5) พ.ศ.2511

²⁵ มาตรา 60 เทศบาลมีอำนาจตราเทศบัญญัติโดยไม่ขัดหรือแย้งต่อกฎหมาย ในกรณี ดังต่อไปนี้

(1) เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามหน้าที่ของเทศบาลที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัตินี้

(2) เมื่อมีกฎหมายบัญญัติให้เทศบาลตราเทศบัญญัติหรือให้อำนาจตราเทศบัญญัติในเทศบัญญัตินั้น จะ

กำหนดโทษปรับผู้ละเมิดเทศบัญญัติไว้ด้วยก็ได้ แต่ห้ามมิให้กำหนดเกินกว่าหนึ่งพันบาท

²⁶ The Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore. Food Safety Standards. <http://www.ava.gov.sg/explore-by-sections/food/food-safety-quality/singapores-food-safety-standards>. accessed 23 May 2020.

and Birds Act) ซึ่งมีบทบัญญัติเกี่ยวข้องกับสวัสดิภาพสัตว์และการป้องกันโรคติดต่อ นอกจากนี้ยังมีพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย (Feeding Stuffs Act) ซึ่งมีบทบัญญัติเกี่ยวข้องกับมาตรฐานการเพื่อความปลอดภัยของอาหารสัตว์ ในส่วนของกิจการการฆ่าสัตว์นั้นอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ (Wholesome Meat and Fish Act) ซึ่งเป็นกฎหมายแม่บทบังคับใช้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เนื้อสัตว์จากนก สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม สัตว์เลี้ยงคาน สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ รวมถึงปลาด้วย โดยบังคับตั้งแต่กระบวนการฆ่าจนถึงการค้าส่งและค้าปลีก ทั้งนี้สาธารณรัฐสิงคโปร์มีการยุบรวมหน่วยงานที่ดูแลด้านอาหารของสาธารณรัฐสิงคโปร์ โดยจัดตั้งเป็นหน่วยงานใหม่ชื่อ สำนักงานอาหารสิงคโปร์ (Singapore Food Agency: SFA) ซึ่งเกิดจากการยุบรวมหน่วยงานเดิมของสาธารณรัฐสิงคโปร์ ได้แก่ (1) สำนักงานอาหารเกษตรและสัตวแพทย์แห่งสิงคโปร์ (Agri-Food and Veterinary Authority: AVA) (2) บางส่วนของสถาบันอนามัยสิ่งแวดล้อม (Environmental Health Institute) จากสำนักงานสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ (National Environment Agency: NEA) ภายใต้กระทรวงสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรน้ำ (Ministry of Environment and Water Resources: MEWR) และ (3) กองความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Division) จากสำนักงานวิทยาศาสตร์สุขภาพ (Health Sciences Authority: HSA) ภายใต้กระทรวงสาธารณสุข (Ministry of Health: MOH) จะถูกยุบรวมเป็นหน่วยงานใหม่ ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน พ.ศ.2562 เป็นต้นไป สำนักงานอาหารสิงคโปร์อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรน้ำ โดยมีภารกิจในการดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหารและประเด็นอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารในสิงคโปร์ ทั้งนี้สาธารณรัฐสิงคโปร์ยังมีการจัดตั้งสำนักงานบริการการสัตว์และสัตวแพทย์ (Animal and Veterinary Service: AVS) ซึ่งเป็นหน่วยงานใหม่ที่จะตั้งขึ้นในวันที่ 1 เมษายน พ.ศ.2562 เช่นกัน โดยเป็นหน่วยงานภายในคณะกรรมการอุทยานแห่งชาติ (National Parks Board: NParks) โดยเป็นหน่วยงานหลักเกี่ยวกับการสัตว์และสัตวแพทย์ของสิงคโปร์และเป็นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับสัตว์ทุกประเภท นอกจากนี้ยังมีการจัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์การอาหารแห่งชาติ (National Centre for Food Science: NCES) โดยตั้งขึ้นตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน พ.ศ.2562 ซึ่งเป็นควรวรรวมห้องปฏิบัติการของทั้งหน่วยงานสำนักงานอาหารเกษตรและสัตวแพทย์แห่งสิงคโปร์ สำนักงานวิทยาศาสตร์สุขภาพและสำนักงานสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ การควรวรรวมหน่วยงานนี้ ก็เพื่อให้เพิ่มความสามารถในการตรวจวิเคราะห์และทำการวิจัยอาหารทดลองเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารได้เป็นเอกภาพ

3.2.1 กฎหมายเกี่ยวกับกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ของสาธารณรัฐสิงคโปร์

ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตลอดห่วงโซ่อุปทาน จะถูกควบคุมโดยกฎหมายแม่บท ได้แก่พระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ รวมถึงในระหว่างขั้นตอนการผลิตมีกฎหมายที่เกี่ยวข้อง คือพระราชบัญญัติสัตว์และนก พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย ซึ่งขึ้นอยู่กับขั้นตอนของการผลิตเนื้อสัตว์ เนื่องจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์ในสาธารณรัฐสิงคโปร์มีจำนวนน้อยมาก สาธารณรัฐสิงคโปร์จึงไม่มีกฎหมายที่ชัดเจนเกี่ยวกับ

มาตรฐานฟาร์ม บทบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเนื้อสัตว์ชั้นต้น จึงมุ่งเน้นไปที่การควบคุมโรคตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติสัตว์และนกเป็นสำคัญ โดยอาศัยอำนาจตามมาตรา 59(1) และมาตรา 59(2) ของพระราชบัญญัติสัตว์และนก²⁷ มีอำนาจในการประกาศกฎหมายลำดับรองเพื่อบังคับฟาร์มเลี้ยงสัตว์ ต้องได้รับใบอนุญาตและต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของใบอนุญาตนั้น

พระราชบัญญัติสัตว์และนก มีบทบัญญัติเกี่ยวกับมาตรการเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรคติดต่อ โดยพระราชบัญญัตินี้นำมาบังคับใช้กับผลิตเนื้อสัตว์ เนื่องจากนิยามของ “สัตว์” ในกฎหมายนี้ “สัตว์” หมายถึง สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม (นอกเหนือจากมนุษย์) หรือปลาและรวมถึงสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ ที่กำหนดไว้เป็นสัตว์เพื่อวัตถุประสงค์ของพระราชบัญญัตินี้หรือที่อยู่ในประเภทของสัตว์ที่กำหนดไว้สำหรับวัตถุประสงค์เหล่านั้น²⁸ สำหรับการตรวจสัตว์ ตามมาตรา 19 ให้อำนาจเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจสามารถตรวจสัตว์และซากสัตว์ได้ ถ้าสงสัยว่าสัตว์นั้นป่วยหรือมีการปนเปื้อนเชื้อโรค²⁹ ในกรณีดังกล่าวเจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตมีอำนาจในการแยกหรือทำลายสัตว์ดังกล่าวโดยทันทีตามที่ระบุไว้ในมาตรา 20³⁰

²⁷ Regulation and control of keeping, breeding or feeding of animals and birds

59. (1) The Minister may make rules for the following purposes:

(2) Without prejudice to the generality of subsection (1), rules made under that subsection may —

(a) require any person intending to keep or breed any animal or bird or type

thereof in any private or public place to obtain a licence from the Director-General and to comply with the conditions of such licence

²⁸ 2.—(1) In this Act, unless the context otherwise requires — “animal” means any mammal (other than man) or fish and includes any other living creature that is prescribed as an animal for the purposes of this Act or that falls within a class of animals that is prescribed for those purposes

²⁹ 19.—(1) If the Director-General or an authorised officer has reason to believe that any animal or bird may be infected with any disease, he may subject that animal or bird and any article or substance which has been in contact therewith to an examination.

³⁰ 20.—(1) The Director-General or an authorised officer may require the immediate isolation or destruction of any animal or bird if —

(a) the animal or bird is certified by an authorised examiner, upon any examination carried out under section 19, to be infected with disease;

(b) the Director-General or authorised officer has other reasonable cause for believing that the animal or bird is infected with disease; or

(c) the Director-General or authorised officer has reasonable cause for believing that the animal or bird

(i) may have been in contact with another animal or bird which is infected with disease;

(ii) may have been exposed to disease; or

(iii) may perpetuate any disease.

3.2.2 กฎหมายเกี่ยวกับกิจการการฆ่าสัตว์ของสาธารณรัฐสิงคโปร์

กฎหมายที่ใช้ในการจัดการเกี่ยวกับกิจการการฆ่าสัตว์ โดยบังคับใช้เกี่ยวกับการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์และควบคุมคุณภาพของเนื้อสัตว์ของสาธารณรัฐสิงคโปร์ คือ พระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ ฉบับแก้ไขปรับปรุง พ.ศ.2543 (Wholesome Meat And Fish Act Revised Edition 2000) พระราชบัญญัตินี้ได้กำหนดถึงบทบัญญัติสำหรับการฆ่าสัตว์ การแปรรูป การบรรจุ การตรวจสอบ การนำเข้า การกระจาย การขาย การขนส่งและการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากปลา และเรื่องที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์และปลา หากกล่าวโดยสรุปตามกฎหมายดังกล่าว จะแบ่งเนื้อหาที่สำคัญเกี่ยวกับการจัดกิจการฆ่าสัตว์และเรื่องที่เกี่ยวข้องออกเป็นส่วน ๆ ได้แก่

3.2.1.1 ลักษณะที่ 1 บทนำ มาตรา 1 ถึงมาตรา 4 ซึ่งได้บัญญัติถึงชื่อพระราชบัญญัติและบัญญัตินิยามศัพท์ในพระราชบัญญัตินี้ การบังคับใช้กฎหมาย การแต่งตั้งเจ้าหน้าที่และใบอนุญาต

3.2.1.2 ลักษณะที่ 2 การควบคุมการนำเข้าส่งออกและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ปลา มาตรา 5 ถึงมาตรา 10 บัญญัติถึงการห้ามนำเข้า – ส่งออกหรือขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากปลาโดยไม่มีใบอนุญาตและโดยไม่ได้รับอนุญาต การขอใบอนุญาต การออกใบอนุญาต การต่ออายุใบอนุญาต การระงับใบอนุญาต การเพิกถอนใบอนุญาตและการอุทธรณ์ รวมถึงการตรวจสอบผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ปลา การแล้วแต่กรณีนำเข้าหรือก่อนส่งออก

3.2.1.3 ลักษณะที่ 3 การอนุญาตโรงฆ่าสัตว์ กระบวนการฆ่าสัตว์และแปรรูป และห้องเก็บความเย็น มาตรา 11 ถึงมาตรา 21 โดยบัญญัติเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์ที่จะดำเนินการในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตหรือสถานที่ที่ได้รับอนุญาต การดำเนินการโรงฆ่าสัตว์และห้องเก็บความเย็นที่ได้รับอนุญาต การออกใบอนุญาตและการต่ออายุใบอนุญาต การระงับใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต ซึ่งการบังคับใช้กฎหมายในส่วนนี้จะบังคับใช้ร่วมกับพระราชบัญญัติการขายอาหารด้วย การอุทธรณ์ นอกจากนี้ยังบัญญัติถึงกระบวนการตรวจสอบสัตว์ทั้งก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ (Ante-mortem and post-mortem examination) การปฏิบัติของเจ้าของและผู้บริหารโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตเพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์เหมาะสมสำหรับการฆ่า ส่วนนี้ยังบัญญัติถึงอำนาจในการระงับการฆ่า สัตว์ การระงับการตัดแต่งซากสัตว์ การทำเครื่องหมาย การตีตราลงบนซากสัตว์หรือการติดตามซากสัตว์ และอำนาจในการสั่งปิดโรงฆ่าสัตว์ โรงงานตัดแต่งซากและแปรรูปเนื้อสัตว์ และห้องเก็บความเย็นที่ใช้สำหรับเก็บเนื้อสัตว์

3.2.1.4 ลักษณะที่ 4 การขายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ปลา มาตรา 22 และ มาตรา 23 บัญญัติเกี่ยวกับการออกใบอนุญาตตลาดค้าส่งและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากปลา

3.2.1.5 ลักษณะที่ 5 อำนาจการบังคับใช้กฎหมาย มาตรา 24 ถึงมาตรา 27 บัญญัติเกี่ยวกับอำนาจการจัดทำเอกสาร อำนาจการสืบสวน อำนาจในการเข้าตรวจค้นและการตรวจยึดของกลาง อำนาจที่จะทำลายหรือกำจัดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากปลาที่พบว่าเป็นโรค และอำนาจการจับกุมผู้กระทำความผิด

3.2.1.6 ลักษณะที่ 6 บทเบ็ดเตล็ด มาตรา 28 ถึงมาตรา 43 บัญญัติเกี่ยวกับการขัดขวางเจ้าพนักงานในการปฏิบัติหน้าที่ การเปลี่ยนแปลงการขออนุญาต ใบอนุญาตหรือใบรับรอง การลงโทษสำหรับการแจ้งความอันเป็นเท็จ ความผิดที่กระทำโดยองค์กรและโดยตัวแทนหรือบริวาร ค่าปรับ แบบฟอร์มและประกาศคำสั่งหรือเอกสารอื่น ๆ เอกสารที่มีความบกพร่อง การบริการด้านเอกสาร ความคุ้มกันความรับผิดชอบของเจ้าพนักงาน เขตอำนาจศาล หลักฐาน องค์ประกอบของความผิด บทยกเว้น ค่าธรรมเนียม อำนาจในการออกกฎระเบียบตามพระราชบัญญัตินี้ และบทเฉพาะกาล

นอกจากนี้สำนักงานอาหารสิงคโปร์ ซึ่งก่อตั้งโดยพระราชบัญญัติสำนักงานอาหารสิงคโปร์ พ.ศ.2562 (Singapore Food Agency Act 2019) มีการบังคับใช้กฎหมายลำดับรองภายใต้พระราชบัญญัตินี้เพื่อใช้ในการดำเนินการโรงฆ่าสัตว์ด้วย

3.2.3 กฎระเบียบเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ.2544 {Wholesome Meat and Fish (Slaughter-houses) Rules Revised Edition 2001}

กฎระเบียบเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ.2544 ได้บัญญัติคำนิยามไว้ในข้อ 2 ทั้งนี้ได้นิยามศัพท์ต่าง ๆ ดังตัวอย่างต่อไปนี้ (1) “สัตว์” ให้ความหมายว่าสัตว์ใด ๆ ที่ถูกฆ่าหรือตั้งใจจะฆ่าเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (2) “ซากสัตว์” รวมถึงส่วนใดส่วนหนึ่งของซากสัตว์ (3) “สารที่เป็นอันตราย” หมายถึงสารออกฤทธิ์ วัตถุหรือสารอื่นใด ซึ่งหากมีการใช้หรือได้สัมผัสกับผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ใด ๆ จะทำให้ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ไม่เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์และรวมถึงสารฆ่าแมลง สารตกค้างอินทรีย์หรืออนินทรีย์ ฮอร์โมนและสารที่มีลักษณะคล้ายฮอร์โมน สารเร่งการเจริญเติบโต สารปฏิชีวนะ ยาถ่ายพยาธิ ยารักษาโรคหรือยาป้องกันโรค และสารรังสีซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์หากบริโภคเข้าไป กฎระเบียบนี้ยังได้วางมาตรการเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์อีกหลายประการ ซึ่งกล่าวโดยสังเขป ดังนี้

1) บุคคลที่อาจได้รับใบอนุญาต กฎระเบียบนี้จะอนุญาตเฉพาะบุคคลที่ทำธุรกิจในฐานะสิงคโปร์และต้องมีคุณสมบัติ คือ ต้องจดทะเบียนภายใต้พระราชบัญญัติการจดทะเบียนธุรกิจ (Business Registration Act) หรือในกรณีของบริษัท ต้องเป็นบริษัทที่จัดตั้งขึ้นหรือจดทะเบียนภายใต้พระราชบัญญัติบริษัท (Companies Act)

2) ผู้รับใบอนุญาตมีเงื่อนไขที่ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบนี้ คือ ผู้รับใบอนุญาตไม่ต้องโอนหรือมอบใบอนุญาตให้กับบุคคลอื่น ทั้งนี้ผู้รับใบอนุญาตจะต้องแสดงใบอนุญาตของเขาในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนในโรงฆ่าสัตว์ในส่วนที่ได้รับใบอนุญาต นอกจากนี้ต้องไม่มีการดัดแปลงอาคารหรือสถานที่ โดยผู้รับใบอนุญาตจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าจะไม่มีการแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงอาคารหรือสถานที่ของโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาต เว้นแต่จะมีการส่งแผนการของการแก้ไขหรือการเปลี่ยนแปลงไปยังผู้มีอำนาจและได้รับการอนุมัติ

3) ข้อห้ามในการจ้างงานบุคคล ผู้รับใบอนุญาตจะไม่จ้างหรืออนุญาตให้บุคคลใดทำงานในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาต หากมีเหตุอันควรสงสัยว่าบุคคลดังกล่าว ป่วยหรือเป็นพาหะของโรคหรือมีบาดแผลหรือแผล

ติดเชื่อที่มีแนวโน้มว่าจะปนเปื้อนผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ใด ๆ ในโรงฆ่าสัตว์หรือติดเชื่อบุคคลอื่นที่ทำงานอยู่ในโรงฆ่าสัตว์ ผู้รับใบอนุญาตจะให้ทุกคนมีงานทำในโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตได้รับตรวจสอบสุขภาพโดยแพทย์อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง ทั้งนี้แพทย์ต้องออกใบรับรองสุขภาพให้กับบุคคลที่มีสุขภาพดี สามารถปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ได้ โดยใบรับรองสุขภาพนี้จะต้องถูกเก็บไว้ที่โรงฆ่าสัตว์และจะต้องพร้อมสำหรับการตรวจสอบโดยเจ้าพนักงานผู้มีอำนาจเมื่อจำเป็น นอกจากนี้กฎระเบียบนี้ยังให้อำนาจให้เจ้าพนักงานสั่งให้มีการตรวจสอบสุขภาพเพิ่มเติมหรือสั่งให้ทำวัคซีนป้องกันโรคให้กับบุคคลที่ทำงานในโรงฆ่าสัตว์ได้ด้วย และยังให้นิยามถึงแพทย์ผู้ตรวจสอบสุขภาพ ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติการจดทะเบียนทางการแพทย์ (Medical Registration Act)

4) ผู้รับใบอนุญาต ต้องจัดให้สัตว์มีการพักและมีน้ำกินอย่างเพียงพอก่อนที่จะทำการฆ่า โดยผู้รับใบอนุญาตทุกคนจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสัตว์ใด ๆ ที่เดินทางมาถึงโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต จะได้รับการพักและมีน้ำกินอย่างเพียงพอก่อนที่จะทำการฆ่า

5) ต้องมีการตรวจสอบสัตว์ก่อนที่จะถูกฆ่า หากพบว่าสัตว์ดังกล่าวไม่เหมาะสำหรับการฆ่าหรือใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ หรือตรวจพบว่าซากของสัตว์ใด ๆ ที่ถูกฆ่าที่โรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตนั้นไม่เหมาะสำหรับใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผู้ตรวจสอบที่ได้รับอนุญาตจะต้องออกหนังสือรับรองให้เจ้าของสัตว์ ระบุดังถึงสิ่งที่ค้นพบว่าสาเหตุของการตายของสัตว์ ความไม่เหมาะสมของสัตว์เพื่อฆ่าหรือ เพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หรือความไม่เหมาะสมของซากสัตว์เพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แล้วแต่กรณี

6) การทำเครื่องหมายและการติดเครื่องหมายบนซากสัตว์ โดยกฎระเบียบนี้ระบุรายละเอียดเครื่องหมายว่าต้องเป็นสีที่ไม่มีพิษ หรือสารอื่น ๆ ที่ได้รับอนุมัติให้ใช้ได้

7) การกำจัดสัตว์หรือซากสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคจากโรงฆ่าสัตว์ ผู้รับใบอนุญาตต้องกำจัดสัตว์หรือซากสัตว์ที่ไม่ผ่านการตรวจและไม่เหมาะสมกับการบริโภค ทั้งนี้ต้องไม่มีสัตว์ที่ไม่ได้รับการยอมรับเข้าโรงฆ่าสัตว์เข้าสู่กระบวนการฆ่าและไม่มีซากสัตว์ที่ไม่เหมาะสมถูกส่งออกจากโรงฆ่าสัตว์

8) ต้องมีการจัดการสุขอนามัยส่วนบุคคลและสุขอนามัยสิ่งแวดล้อม อาทิเช่น ในขณะที่จัดการกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ใด ๆ ต้องไม่ใช้นิ้วกับปาก ตา หู จมูกหรือหนังศีรษะ หรือสิ่งนำมูก ไม่สูบบุหรี่/บุหรี่ หรือเคี้ยวยาเส้นหรือหมากพลู ไม่วางสารอันตรายใด ๆ ในลักษณะที่จะสัมผัสกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ได้ ทุกคนที่ทำงานในโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตจะต้องสวมชุดที่สะอาดและรักษาร่างกายให้สะอาด สวมชุดป้องกันที่เหมาะสม รักษาเล็บให้สะอาดและสั้น และทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานหรือหลังจากเสร็จภารกิจจากห้องสุภาพหรือสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ที่คล้ายกัน ให้ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำสะอาด

9) ห้ามมิให้ผู้ใดเล่นการพนันภายในสถานที่ของโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาต

10) เจ้าพนักงานมีอำนาจออกคำสั่งเป็นลายลักษณ์อักษร ในการควบคุมเวลา สถานที่และลักษณะของการฆ่าสัตว์หรือการกระทำใด ๆ ในโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาต รวมทั้งการกำหนดมาตรฐานในการควบคุมการสัมผัสผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมี ห้ามมิให้มีการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่า

สัตว์ที่ได้รับใบอนุญาต เว้นแต่จะมีผู้ตรวจสอบที่ได้รับอนุญาตอยู่ในขณะที่กำลังทำการฆ่า ในกรณีที่มีเหตุผลเชื่อว่าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ใด ๆ ที่ผลิตในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตนั้น มีการปนเปื้อน หรือไม่เหมาะสมต่อการบริโภคของมนุษย์ อาจออกคำสั่งเป็นลายลักษณ์อักษรแก่ผู้รับใบอนุญาต ต้องเรียกคืนผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในทันทีและยุติการขายหรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

3.2.4 เงื่อนไขการออกใบอนุญาต (Conditions of licensing)

เงื่อนไขการออกใบอนุญาต อาศัยความตามมาตรา 11(1)³¹ แห่งพระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ และอนวัตตามกฎระเบียบเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ พระราชบัญญัติการขายอาหารและกฎระเบียบเกี่ยวกับอาหาร (Food Regulations) ผู้รับใบอนุญาตโรงฆ่าสัตว์ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดตามเงื่อนไขของการออกใบอนุญาต ผู้รับใบอนุญาตอาจถูกระงับหรือเพิกถอนได้ หากฝ่าฝืนเงื่อนไข ทั้งนี้ได้กำหนดโทษจำคุกและโทษปรับ โดยต้องดำเนินการภายใต้เงื่อนไขที่กำหนดไว้ ทั้งนี้สาธารณรัฐสิงคโปร์ได้ออกเงื่อนไขใบอนุญาตไว้ 2 ประเภท คือ โรงฆ่าสัตว์ปีกและโรงฆ่าสุกร ซึ่งจะกล่าวโดยสังเขปดังนี้

1) โครงสร้างอาคาร

โครงสร้างอาคารต้องอยู่ในสภาพที่ดีและมีขนาดเพียงพอที่จะใช้เก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เกิดสภาพที่ไม่ถูกสุขลักษณะอนามัย หรือเกิดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อสัตว์ โครงสร้างของอาคารจะต้องมีการป้องกันการแพร่เชื้อโรค และต้องมีพื้นที่ที่ปราศจากเชื้อโรคแยกจากส่วนผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ได้ผ่านกระบวนการฆ่า ข่าแหละและตัดแต่งซากสัตว์แล้ว เงื่อนไขนี้ยังกำหนดสีของอาคาร จะต้องเป็นสีอ่อนที่ง่ายต่อการทำความสะอาด เพดานต้องสามารถป้องกันการรั่วซึม ความชื้น การเกิดเชื้อรา และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ทั้งนี้กำแพง พื้นและเพดาน ต้องมีลักษณะเรียบ ปราศจากความชื้นและง่ายต่อการทำความสะอาด โดยพื้นอาคาร ต้องไม่ลื่นง่ายและมีสภาพเรียบ ไม่มีน้ำขัง มีการระบายน้ำที่ดี สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคได้โดยสะดวก พื้นผิวสัมผัสในบริเวณที่ฆ่าแหละและตัดแต่งซากสัตว์ ต้องไม่เป็นพิษ มีความเรียบ ไม่ลื่นและสามารถควบคุมเสียงได้ อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีหน้าต่างและมีระบายอากาศที่ดี รวมทั้งต้องมีระบบควบคุมฝุ่น แผลงและหนูรบกวนด้วย

2) ที่พักสัตว์

โรงฆ่าสัตว์ ในกรณีสุกรต้องจัดพื้นที่พักสัตว์ให้เพียงพอสำหรับการฆ่าสำหรับ 1½ วันตามกำลังผลิตสูงสุด ขนาดพื้นที่คอกต้องไม่ต่ำกว่า 0.47 ตารางเมตรต่อสัตว์ พื้นคอกควรปูด้วยคอนกรีตหรือวัสดุอื่น ๆ ที่ระบายของเหลวอย่างเหมาะสมและไม่ลื่น ต้องไม่เป็นอันตรายต่อสัตว์ มีสลักที่แข็งแรง เป็นต้น

³¹ 11.—(1) No person shall slaughter any animal which is intended for human consumption or permit any such animal to be slaughtered on any premises, unless —

(a) those premises have been licensed by the Director-General as a slaughter-house under this Act and the slaughter of the animal is carried out in accordance with the rules and the conditions of the licence

3) การฆ่าสัตว์

ในกระบวนการฆ่าสัตว์นั้น จะต้องทำให้สัตว์สลบด้วยกระแสไฟฟ้าหรือวิธีอื่นที่เป็นไปตามหลักมนุษยธรรม (humane slaughtering of animals) และต้องฆ่าด้วยวิธีที่มีเมตตาธรรมหรือการุณยฆาต (mercy killing หรือ euthanasia) ให้มากที่สุด ในกรณีสัตว์ปีก ต้องนำเลือดออกจากตัวสัตว์ ต้องทำภายใน 90 วินาที นับตั้งแต่ฆ่า ต้องจัดให้มีมิดที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนอุณหภูมิ 82 องศาเซลเซียส และต้องทำความสะอาดมิดที่ใช้ฆ่าอยู่เป็นระยะ ห้ามมิให้น้ำอวัยวะภายในของสัตว์ออกก่อนทำการถอนขนเสร็จ เป็นต้น

4) การตรวจซากสัตว์ การจับเก็บซากสัตว์ และการทำเครื่องหมาย

เมื่อทำการฆ่าสัตว์แล้ว ต้องจัดให้มีการตรวจซากหลังจากทำการฆ่าสัตว์ สำหรับสัตว์ปีกต้องมีการตรวจซากหลังถอนขน และนำเครื่องในออกแล้ว ต้องจัดให้มีสัตวแพทย์ (veterinary officer) ควบคุมดูแลทั้งก่อนการฆ่าและหลังการฆ่า ต้องเก็บซากสัตว์ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่านั้น สัตว์ที่ถูกฆ่าแล้วจะต้องมีการติดป้ายที่ซากสัตว์ โดยป้ายจะต้องบอกชื่อของ โรงฆ่าสัตว์ รวมทั้งวันที่ทำการฆ่า การติดป้ายจะต้องทำขณะที่ฆ่า ไม่อนุญาตให้ติดป้ายย้อนหลัง จากที่ฆ่าแล้ว

5) ระบบทำความเย็น

ต้องมีตู้แช่เย็นและตู้แช่แข็งที่เหมาะสมติดตั้งไว้ที่โรงฆ่าสัตว์ โดยตู้แช่เย็น จะต้องเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไว้ได้ที่อุณหภูมิ 0-4 องศาเซลเซียส ส่วนตู้แช่แข็งจะต้องมีอุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่านั้น และจะต้องมีการบันทึกข้อมูลของระดับอุณหภูมิในตู้แช่เย็นและแช่แข็งด้วย ให้เก็บบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับอุณหภูมิของตู้แช่เย็นและตู้แช่แข็งไว้ให้สามารถตรวจสอบได้ ในระหว่างการขนส่งต้องมีอุณหภูมิไม่เกิน 7 องศาเซลเซียสสำหรับการแช่เย็นและ -12 องศาเซลเซียสสำหรับการแช่แข็ง ตู้แช่เย็นและตู้แช่แข็งต้องดูแลให้ถูกสุขลักษณะและสุขอนามัยตลอดเวลา

6) ห้องชำแหละและตัดแต่งซาก ห้องบรรจุภัณฑ์ ห้องเก็บของสำหรับสิ่งที่ไม่ใช่อาหาร

การชำแหละต้องทำในห้องชำแหละและตัดแต่งซาก ต้องแยกออกมาโดยเฉพาะโดยต้องมีการควบคุมอุณหภูมิให้มีประมาณ 12-15 องศาเซลเซียส มิดที่ชำแหละต้องเป็นมิดที่ทำความสะอาดแล้ว และต้องจัดเตรียมน้ำเดือดที่ อุณหภูมิ 82 องศาเซลเซียสไว้สำหรับล้างทำความสะอาดมิดที่ชำแหละ ห้องบรรจุภัณฑ์ต้องตั้งอยู่ระหว่างห้องชำแหละและตัดแต่งซากกับห้องแช่เย็นที่ใช้เก็บผลิตภัณฑ์ที่ผ่านขั้นตอนเสร็จสิ้นแล้ว หรือพื้นที่สำหรับส่งผลิตภัณฑ์ไปจำหน่าย โดยต้องมีอุณหภูมิประมาณ 12-15 องศาเซลเซียสเช่นเดียวกัน การบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์ต้องทำบนโต๊ะสเตนเลส โดยต้องจัดให้มีห้องเก็บกล่องหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่เนื้อสัตว์ไว้ต่างหาก สำหรับห้องเก็บสารเคมี ต้องตั้งอยู่ไกลออกไปจากห้องที่ทำการฆ่าสัตว์ชำแหละและตัดแต่งซากสัตว์

7) อุปกรณ์และห้องล้างอุปกรณ์

โรงฆ่าสัตว์ต้องจัดให้มีห้องล้างอุปกรณ์แยกต่างหาก การล้างอุปกรณ์ต้องล้างด้วยน้ำ ร้อน 82 องศาเซลเซียสและสารเคมีที่ใช้ล้างอุปกรณ์ต้องสามารถใช้เป็นอาหารได้ สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการฆ่าสัตว์ต้องได้

รับการออกแบบให้ใช้งานได้ตามจุดประสงค์และมีความทนทาน สารหล่อลื่นที่ใช้กับอุปกรณ์ฆ่าสัตว์ต้องเป็นสารหล่อลื่นที่ใช้เป็นอาหารได้ นอกจากนี้ เครื่องมือและสารหล่อลื่นที่ใช้นั้น ต้องไม่ทำให้สี กลิ่น รสชาติของอาหารเปลี่ยนไป และต้องปลอดภัยไม่เป็นพิษ

8) แสงหรือความสว่าง

โรงฆ่าสัตว์จะต้องจัดให้มีแสงสว่างเพียงพอเหมาะสมในทุกกระบวนการการฆ่าสัตว์ ตั้งแต่ห้องฆ่าสัตว์ ห้องชำแหละและตัดแต่งซากสัตว์ ห้องบรรจุภัณฑ์ ห้องแช่เย็นและห้องแช่แข็ง แสงสว่างนั้นต้องเพียงพอต่อการมองเห็นว่าเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้นั้นมีความสะอาด โดยต้องมีความสว่างไม่ต่ำกว่า 110 ลักซ์ (10 ฟุต-แคนเดิล) ที่ระยะ 75 เซนติเมตร (30 นิ้ว) เหนือพื้น บริเวณห้องที่ทำความสะอาดและพื้นที่เก็บอาหารแห้ง รวมถึงพื้นที่และห้องอื่น ๆ ในช่วงระยะเวลาของทำความสะอาด สำหรับพื้นที่ใช้ตรวจซากสัตว์หลังการฆ่า ต้องมีความสว่างไม่ต่ำกว่า 220 ลักซ์ (20 ฟุต-แคนเดิล) ที่ระยะ 75 เซนติเมตร (30 นิ้ว) เหนือพื้น รวมถึงพื้นที่ที่ใช้ล้างมือ ใช้การล้างเครื่องมือและอุปกรณ์ ห้องที่เก็บอุปกรณ์และในห้องสุขา สำหรับโรงฆ่าสัตว์ปิกยังกำหนดความสว่างไม่ต่ำกว่า 540 ลักซ์ (50 ฟุต-แคนเดิล) ในพื้นที่ที่พนักงานโรงฆ่าสัตว์ทำงานกับอุปกรณ์ เช่น มีด เครื่องตัด เครื่องบด หรือเลื่อย โดยต้องคำนึงถึงความปลอดภัยคนทำงานเป็นสำคัญ

9) ระบบระบายอากาศ

โรงฆ่าสัตว์ ต้องมีระบบระบายอากาศที่เพียงพอจะควบคุมกลิ่น ไอน้ำ ไม่ให้เกิดกลิ่น หรือไอน้ำที่ไม่ถูกสุขลักษณะและต้องมีจำนวนที่เพียงพอที่จะจัดการกับคราบสกปรกที่เกิดขึ้น ในโรงฆ่าสัตว์ได้ ต้องมีระบบทำความร้อน ระบบทำความเย็น และระบบระบายอากาศที่ทำให้อากาศหมุนเวียนเพียงพอที่จะป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนตัวสัตว์ ซากสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งนี้ต้องหลีกเลี่ยงการทำความร้อนสูงเกินไปในโรงฆ่าสัตว์ด้วย

10) ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ห้องอาบน้ำและห้องสุขา

โรงฆ่าสัตว์ ต้องจัดให้มีห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ห้องอาบน้ำและห้องสุขาที่พอเพียงและเหมาะสม แยกออกจากบริเวณห้องที่ทำงานในโรงฆ่าสัตว์ ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ห้องอาบน้ำและห้องสุขา ต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ ทั้งนี้ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายและห้องอาบน้ำต้องอยู่แยกต่างหากจากห้องสุขา และต้องมีอ่างล้างมือ สบู่ และผ้าที่ทำความสะอาดแล้วจัดไว้ในห้องสุขาด้วย แต่ละห้องอาบน้ำควรมีฝักบัว มีผนังกักน้ำไว้ในแต่ห้องและ มีการกำจัดไอน้ำออกจากห้องอาบน้ำอย่างมีประสิทธิภาพ

11) ของเสียและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ส่วนที่บริโภคไม่ได้หรือที่ไม่สามารถนำมาบริโภคได้

ของเสียต้องถูกทิ้งในระบบที่ป้องกันการย้อนกลับ ไม่ให้ของเสียเหล่านั้นกลับมาเป็นส่วนที่ทำการฆ่าสัตว์ ห้องชำแหละและตัดแต่งซากสัตว์ และห้องบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งนี้ต้องจัดให้มีการป้องกันการรั่วไหลของของเสีย โดยท่อทิ้งของเสียต้องไม่ผ่านพื้นที่ส่วนที่ทำการฆ่าสัตว์ ห้องชำแหละและตัดแต่งซากสัตว์ และห้อง บรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์ ต้องทิ้งของเสียที่เกิดจากการฆ่าและชำแหละสัตว์เป็นประจำ เมื่อทำการทิ้งของเสียเสร็จแล้ว จะต้องทำความสะอาดให้เรียบร้อยทุกครั้งก่อนจะลงมือทำการฆ่าและชำแหละสัตว์ในครั้งต่อไป สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

ส่วนที่บริโภคไม่ได้หรือที่ไม่สามารถนำมาบริโภคได้ ต้องจัดให้มีห้องจัดเก็บที่ปลอดภัยแยกต่างหาก และต้องทำให้หมดสภาพและทำลายทิ้งโดยวิธีที่เหมาะสม การลำเลียงผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ส่วนที่บริโภคไม่ได้หรือที่ไม่สามารถนำมาบริโภคได้ ต้องแยกต่างหากกับส่วนอื่น ๆ เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อน พร้อมทั้งต้องมีการทำความสะอาดวัสดุเครื่องมือ อุปกรณ์และพื้นที่ที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ส่วนที่บริโภคไม่ได้หรือที่ไม่สามารถนำมาบริโภคได้

12) สุขอนามัยในโรงฆ่าสัตว์และการควบคุมสัตว์รบกวน

พื้นที่และสถานที่ต่าง ๆ ในโรงฆ่าสัตว์ กำแพง พื้น โตะ และอุปกรณ์ ต้องอยู่ในสภาพดีและถูกสุขลักษณะตลอดเวลา ต้องมีการทำความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะอยู่ตลอดเวลา ในห้องทำงานทุกประเภท ต้องมีการล้างและทำความสะอาดทุกวัน และทำการฆ่าเชื้อโรคด้วย สำหรับอุปกรณ์ เครื่องมือ ผ้าคลุม ผ้ากันเปื้อนที่ใช้ ต้องได้รับการทำความสะอาดทั้งก่อนที่จะใช้งานและหลังจากใช้งานเสร็จแล้วในแต่ละวัน ต้องจัดให้มีระบบควบคุมแมลงและสัตว์รบกวนที่เหมาะสม ผลิตภัณฑ์ที่ใช้กำจัดแมลงและสัตว์รบกวนต้องเหมาะสม และห้ามใช้ในลักษณะที่จะทำให้เกิดปนเปื้อนได้

13) สุขอนามัยตัวบุคคล

คนที่ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ ต้องสวมใส่ชุดในการทำงานและผ้ากันเปื้อนที่สะอาด โดยต้องสามารถทำความสะอาดได้หรือสามารถใช้เพียงครั้งเดียว ทั้งนี้ต้องจัดให้มีการเปลี่ยนชุดที่สวมใส่ในการทำงานและผ้ากันเปื้อน ในระหว่างการทำงานแต่ละวันให้บ่อยครั้ง คนใดก็ตามที่มีโรคติดต่อหรือมีแผลเปิด แผลติดเชื้ออันตราย ปนเปื้อนต้องห้ามมิให้เข้ามาทำงานในโรงฆ่าสัตว์ ต้องมีการล้างมือบ่อยครั้ง โดยต้องล้างมือก่อนทำงานและหลังจากเข้าห้องสุขาทุกครั้ง ต้องตัดเล็บให้สั้น และห้ามมิให้ใส่เครื่องประดับที่มือและแขนในระหว่างการทำงาน ห้ามสูบบุหรี่และเคี้ยวหมากฝรั่งในระหว่างการทำงาน

14) ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมหรือระบบความปลอดภัยด้านอาหารที่ใกล้เคียงกัน

ทุกโรงฆ่าสัตว์ต้องจัดให้มีระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติหรือระบบความปลอดภัยด้านอาหารที่ใกล้เคียงกัน ต้องมีการเก็บข้อมูลของโรงฆ่าสัตว์ที่เกี่ยวกับการจัดการมาตรฐานสุขอนามัย (Sanitary Standard Operating Procedures: SSOPs) และต้องมีการจัดระบบที่สามารถเรียกคืนสินค้ากลับ กรณีที่ผลิตภัณฑ์มีการปนเปื้อนหรือไม่ได้ปฏิบัติตามเงื่อนไข

นอกจากนี้เงื่อนไขการออกใบอนุญาต ยังมีเงื่อนไขอื่น ๆ อีก อาทิเช่น การฆ่าสัตว์แบบฉุกเฉิน (Emergency Slaughter) การจัดการบุคลากรและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงานและเจ้าหน้าที่ของรัฐ การฝึกอบรมของพนักงาน ห้องรับประทานอาหาร และตู้เก็บของและที่นั่ง เป็นต้น

กล่าวโดยสรุปได้ว่ากฎระเบียบเกี่ยวกับกิจการฆ่าสัตว์และความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ของสาธารณรัฐสิงคโปร์ ภายใต้การควบคุมของกฎหมายเฉพาะสำหรับการผลิตเนื้อสัตว์ ซึ่งถือได้ว่าเป็นการผลิตขั้นปฐมภูมิ มีกฎหมายแม่บทที่บังคับใช้จำนวน 3 ฉบับ ได้แก่ (1) พระราชบัญญัติสัตว์และนก (Animals and Birds Act) ซึ่งมี

บพัญญูที่เกี่ยวข้องกับสวัสดิภาพสัตว์และการป้องกันโรคติดต่อ (2) พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย (Feeding Stuffs Act) ซึ่งมีบทบัญญัติเกี่ยวข้องกับมาตรการเพื่อความปลอดภัยของอาหารสัตว์ และ (3) พระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ (Wholesome Meat and Fish Act) ซึ่งมีบทบัญญัติเกี่ยวกับกิจการการฆ่าสัตว์ ตามรายละเอียดข้างต้น

3.3 กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของเครือรัฐออสเตรเลีย

สินค้าอาหารที่จำหน่ายในเครือรัฐออสเตรเลีย จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร ทั้งนี้กฎหมายบังคับใช้ทั้งอาหารที่นำเข้าและอาหารที่ผลิตในประเทศ อาหารทุกชนิดที่นำเข้ามาจำหน่ายยังเครือรัฐออสเตรเลีย จะต้องผ่านมาตรฐานตามพระราชบัญญัติความปลอดภัยทางชีวภาพ พ.ศ.2558 (Biosecurity Act 2015) โดยปัจจุบันฉบับที่บังคับใช้ คือ ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม ซึ่งประกาศใช้เมื่อ 25 มีนาคม พ.ศ.2563 และต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมการนำเข้าอาหาร พ.ศ. 2535 (Imported Food Control Act 1992) ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ.2562 ด้วย

อรนุช เปี้ยวน้อย (2553) กล่าวว่าเครือรัฐออสเตรเลียมีกฎหมายว่าด้วยอาหารที่บังคับใช้ครอบคลุมทั้งประเทศ แต่ ทั้งนี้แต่ละรัฐทั้ง 6 รัฐ ได้แก่ รัฐนิวเซาท์เวลส์ รัฐควีนส์แลนด์ รัฐเซาท์ออสเตรเลีย รัฐแทสเมเนีย รัฐวิกตอเรีย และรัฐเวสเทิร์นออสเตรเลีย นอกจากนั้นยังมีดินแดนและการปกครองตนเอง ได้แก่ นอร์เทิร์นเทร์ริทอรี และออสเตรเลียแคพิทอลเทร์ริทอรี หรือเขตเมืองหลวง ซึ่งต่างก็มีกฎหมายว่าด้วยอาหารของแต่ละรัฐและท้องถิ่นโดยเฉพาะ กฎหมายว่าด้วยอาหารฉบับแรกได้ถูกตราขึ้นในปี พ.ศ.2448 ณ รัฐวิกตอเรีย และกฎหมายในลักษณะเดียวกันนี้ได้ถูกตราขึ้น ณ รัฐนิวเซาท์เวลส์ และรัฐเซาท์ออสเตรเลียใน พ.ศ.2451 และในปี พ.ศ.2453 ตามลำดับ แล้วจึงได้มีตรากฎหมายในรัฐอื่น ๆ ต่อมา

เมื่อปี พ.ศ.2534 ได้มีการจัดตั้งสำนักงานอาหารแห่งชาติ (National Food Authority: NFA) ขึ้น ตามพระราชบัญญัติสำนักงานอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2534 (National Food Authority Act 1991) มีบทบาทในการให้คำแนะนำและเสนอให้สภามาตรฐานอาหารแห่งชาติ (National Foods Standards Council: NFSC) เพื่อเสนอข้อตกลงกฎระเบียบเกี่ยวกับอาหาร (Food Regulation Agreement: FRA) ไปยังเครือจักรภพ เครือรัฐและรัฐมนตรีกระทรวงสาธารณสุขของรัฐบาลท้องถิ่น โดยมีผลบังคับใช้โดยทันที เมื่อได้รับการประกาศใช้กฎหมายในราชกิจจานุเบกษาของเครือจักรภพ ต่อมาในปี พ.ศ.2538 ได้มีข้อตกลงระหว่างออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ในการจัดตั้งระบบเพื่อการพัฒนามาตรฐานอาหารร่วมกันในลักษณะสนธิสัญญา โดยลงนามเมื่อวันที่ 5 ธันวาคม พ.ศ.2538 ทั้งนี้มีผลบังคับใช้จนถึงปี พ.ศ.2543 ในปี พ.ศ.2539 สนธิสัญญาดังกล่าวได้กำหนดวัตถุประสงค์เป็นเพื่อสร้างความกลมกลืนของมาตรฐานอาหาร เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการปฏิบัติตามกฎระเบียบและเพื่อขจัดอุปสรรคด้านกฎระเบียบในการค้าขายอาหารระหว่างออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ โดยมีผลบังคับใช้ในปีเดียวกันนี้

ในปี พ.ศ.2539 นี้ ทั้งสองประเทศได้มีการลงนามในข้อตกลงร่วมกันทรานส์ - แทสมัน (Trans-Tasman Mutual Recognition Arrangement: TTMRA)³² ส่งผลให้มีการจัดตั้งองค์การอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australian New Zealand Food Authority: ANZFA) ซึ่งเป็นหน่วยงานอิสระตามกฎหมายที่จัดตั้งขึ้นโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ พ.ศ.2534 (Food Standards Australia New Zealand Act 1991) ซึ่งองค์การนี้มีภารกิจในพัฒนามาตรฐานอาหาร จากความร่วมมือระหว่างผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานภาครัฐและผู้มีส่วนได้เสีย ซึ่งอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงอุตสาหกรรมพื้นฐานของนิวซีแลนด์ (Ministry for Primary Industries, New Zealand) และกระทรวงเกษตร ทรัพยากรน้ำและสิ่งแวดล้อมของออสเตรเลีย (Australian Department of Agriculture, Water and the Environment, Australia) ในปี พ.ศ.2545 ได้มีการจัดตั้งมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Food Standards Australia New Zealand: FSANZ) โดยหลังจากการเปลี่ยนแปลงทางกฎหมาย กฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ประกาศโดยองค์การนี้ จะถูกบัญญัติในประมวลมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Standards Code) ถือได้ว่าเป็นเครื่องมือทางกฎหมายภายใต้พระราชบัญญัติกฎหมาย พ.ศ.2546 (Legislation Act 2003) โดยกฎระเบียบและมาตรฐานนี้ถือเป็นกฎระเบียบและมาตรฐานของรัฐบาลกลางแห่งออสเตรเลีย ซึ่งผู้ประกอบการกิจต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของประมวลมาตรฐานนี้ทุกข้อ (Food Standards Australia New Zealand, 2019)

3.3.1 กฎหมายเกี่ยวกับกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ของเครือรัฐออสเตรเลีย

หน่วยงานมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ เป็นหน่วยงานรัฐบาลออสเตรเลียที่รับผิดชอบการพัฒนามาตรฐานอาหารแห่งชาติ มีหน้าที่พิจารณาออกข้อกำหนดด้านกฎระเบียบสำหรับปศุสัตว์ โดยการตัดสินใจขั้นสุดท้ายจะพิจารณาโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ทั้งนี้จะมีคณะกรรมการพัฒนามาตรฐานที่มีสมาชิกจากอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ ผู้แทนรัฐบาลออสเตรเลีย ผู้แทนหน่วยงานกักกันและบริการตรวจสอบแห่งออสเตรเลีย³³ (Australian Quarantine and Inspection Service: AQIS)³⁴ ผู้แทนรัฐบาลของรัฐและท้องถิ่น และตัวแทนผู้บริโภค จะให้คำแนะนำเกี่ยวกับอุตสาหกรรมและมาตรการเพื่อจัดการความปลอดภัยเนื้อสัตว์ มาตรฐานการผลิตและการแปรรูปขั้นปฐมภูมิ (primary production and

³² Trans-Tasman Mutual Recognition Arrangement. <https://www.mfat.govt.nz/assets/ASEAN-CER-Integration-Partnership-Forum/IPF-seminars-2011-2014/IPF2-TTMRA-Dr-Peter-Mumford.pdf>

³³ Australian Quarantine and Inspection Service, Department of Agriculture, Fisheries and Forestry, Australian Government

³⁴ AQIS เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) ของเครือรัฐออสเตรเลีย

processing standard) เป็นข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้ผลิตสินค้าอาหารต้องปฏิบัติตามตัวอย่างของมาตรการดังกล่าวที่มีความสำคัญในการผลิตเนื้อสัตว์ เช่น

- 1) มาตรการด้านการควบคุมปัจจัยการผลิต เช่น อาหารสัตว์ และเคมีภัณฑ์ที่ใช้ในการผลิตและการแปรรูปสัตว์
- 2) มาตรการด้านสถานที่ ยานพาหนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเลี้ยงและขนส่งสัตว์
- 3) มาตรการด้านสุขภาพและสุขอนามัยของบุคคลที่ทำงานกับสัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ที่ผ่านการแปรรูป
- 4) มาตรการด้านทักษะและความรู้ของบุคคลที่ทำงานกับสัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ที่ผ่านการแปรรูป
- 5) มาตรการด้านการเก็บรักษาและการขนส่งสัตว์มีชีวิตและเนื้อสัตว์ และ
- 6) การตรวจสอบย้อนกลับ

3.3.1.1 หน่วยงานมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Food Standards Australia New Zealand: FSANZ)

อุตสาหกรรมและระบบการกำกับควบคุมในปัจจุบันสำหรับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของออสเตรเลีย มีการผสมผสานกิจกรรมหลายด้าน ได้แก่ ด้านสุขภาพสัตว์ ด้านสวัสดิภาพสัตว์ ด้านความปลอดภัยทางชีวภาพและด้านความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ ซึ่งได้รับการพัฒนาและนำไปใช้ในฟาร์ม ร่วมกับระบบการตรวจสอบก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ ส่งผลให้ออสเตรเลียได้ชื่อว่าเป็นที่หนึ่งในการผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยที่สุดในโลก³⁵ (Food Standards Australia New Zealand, 2019) ทั้งนี้หน่วยงานมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ มีหน้าที่

- 1) ตรวจสอบประสิทธิภาพของมาตรการความปลอดภัยอาหารในปัจจุบันเพื่อปกป้องผู้บริโภคจากภัยคุกคามที่มีอยู่และภัยที่เกิดขึ้นใหม่ต่อสุขภาพของมนุษย์
- 2) ตรวจสอบประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ในประเทศและการส่งออกในมาตรฐานเนื้อสัตว์เดียวกันและเพื่อสร้างความมั่นใจว่ามีการควบคุมห่วงโซ่ความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เพื่อรับรองความมั่นใจของผู้บริโภคสำหรับเรื่องความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ทั้งในเครือรัฐออสเตรเลียและต่างประเทศ

หน่วยงานมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ เป็นหน่วยงานที่ออกมาตรฐานและข้อกำหนด โดยอาศัยอำนาจของพระราชบัญญัติมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ พ.ศ.2534 ปัจจุบันการผลิตและแปรรูปเนื้อสัตว์ ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานแห่งออสเตรเลียที่ 4696 พ.ศ.2550 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ {Australian Standard

³⁵ National approach to managing meat safety in Australia <https://www.foodstandards.gov.au/publications/Pages/nationalapproachtoma5679.aspx>

4696 (2007) Hygienic production and transportation of meat and meat products for human consumption}

3.3.1.2 หน่วยงานกักกันและบริการตรวจสอบแห่งออสเตรเลีย (Australian Quarantine and Inspection Service: AQIS)

หน่วยงานกักกันและบริการตรวจสอบแห่งออสเตรเลีย มีหน้าที่ตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งออกเนื้อสัตว์และกฎหมายการนำเข้าเนื้อสัตว์ หน่วยงานกักกันและบริการตรวจสอบแห่งออสเตรเลียเป็นสมาชิกของคณะกรรมการพัฒนามาตรฐาน (Standards Development Committee: SDC) และมีหน้าที่ให้คำแนะนำแก่หน่วยงานมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์เกี่ยวกับปัญหาการส่งออกและนำเข้า จุดมุ่งหมายคือการจัดทำมาตรฐานระดับชาติเพื่อปรับปรุงการจัดการด้านกฎระเบียบของรัฐและท้องถิ่นเพื่อความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ของออสเตรเลียและปรับปรุงการจัดการที่เป็นปัจจุบันสำหรับเนื้อสัตว์ส่งออกและนำเข้า

3.2.1.3 มาตรฐานการผลิตและการแปรรูปขั้นปฐมภูมิของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ (Primary Production and Processing Standard for Meat and Meat Products: PPP)

หน่วยงานมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียนิวซีแลนด์ ได้พัฒนามาตรฐานการผลิตและการแปรรูปขั้นปฐมภูมิ (PPP) สำหรับเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ มาตรฐานนี้ใช้เฉพาะในเครือรัฐออสเตรเลีย โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อเสริมสร้างความปลอดภัยของอาหารและการตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดห่วงโซ่อุปทานของอาหารตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ไปจนถึงผู้บริโภค ในปี พ.ศ.2556 ได้มีมรรร่างข้อกำหนด 2 ฉบับ ได้แก่ (1) ร่างข้อกำหนดสำหรับประเภทเนื้อสายพันธุ์รอง (P1014) และ (2) ร่างข้อกำหนดสำหรับประเภทเนื้อสายพันธุ์หลัก (P1005) เป็นร่างข้อกำหนดเดียว แต่ยังคงร่างข้อกำหนด P1014 ไว้ ทั้งนี้ร่างข้อกำหนดดังกล่าวได้บัญญัติเป็นมาตรฐาน โดยประกาศในเดือนกรกฎาคม พ.ศ.2557 ครอบคลุมข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยการผลิต เช่น อาหารสัตว์และน้ำกินสำหรับสัตว์ และการตรวจสอบย้อนกลับ มาตรฐานนี้มีผลบังคับใช้ในวันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ.2557

3.3.2 กฎหมายเกี่ยวกับกิจการการฆ่าสัตว์ของเครือรัฐออสเตรเลีย

การจัดโครงสร้างของอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของเครือรัฐออสเตรเลีย มีการกำหนดไว้ภายใต้พระราชบัญญัติอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และปศุสัตว์ พ.ศ.2540 (Australian Meat and Live-stock Industry Act 1997) ทั้งนี้มีองค์กรที่ได้ลงนามบันทึกความเข้าใจในข้อตกลงความร่วมมือ ได้แก่ รัฐบาลกลาง (Australian Government) สภาเกษตรกรผู้ผลิตโคเนื้อแห่งออสเตรเลีย (Cattle Council of Australia: CCA) สภาเกษตรกรผู้ผลิตเนื้อแกะแห่งออสเตรเลีย (Sheepmeat Council of Australia: SCA) สมาคมเกษตรกรผู้ผลิตโคขุนแห่งออสเตรเลีย (Australian Lot Feeders' Association: ALFA) สภาอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์แห่งออสเตรเลีย (Australian Meat Industry Council: AMIC) สภาผู้ส่งออกปศุสัตว์แห่งออสเตรเลีย (Australian Livestock Exporters Council:

ALEC) บริษัทเนื้อสัตว์และปศุสัตว์แห่งออสเตรเลีย (Meat & Livestock Australia Ltd: MLA) บริษัทผู้แปรรูปเนื้อสัตว์แห่งออสเตรเลีย (Australian Meat Processor Corporation: AMPC) และบริษัทการส่งออกปศุสัตว์แห่งออสเตรเลีย จำกัด (Australian Livestock Export Corporation Ltd: LiveCorp). บันทึกความเข้าใจ ได้กำหนดความเป็นหุ้นส่วนทางอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ บทบาทและความรับผิดชอบ การจัดหาเงินทุน การวางแผนและการบริการโดยจัดทำแผนกลยุทธ์อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ (Meat Industry Strategic Plan: MISP) รวมถึงการจัดการเงินสำรอง และการวิจัยและพัฒนา โดยมีสภาที่ปรึกษาเกี่ยวกับอุตสาหกรรมเนื้อแดง (The Red Meat Advisory Council: RMAC) มีหน้าที่ให้คำปรึกษากับรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำ

การฆ่าสัตว์เพื่อเป็นอาหาร เพื่อผลิตเส้นใย รวมถึงผลิตภัณฑ์จากสัตว์อื่น ๆ ณ โรงฆ่าสัตว์ในเครือรัฐออสเตรเลีย ทั้งนี้มีกฎระเบียบ/ข้อบังคับ ได้แก่ มาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Australian standard for the hygienic production and transport of meat and meat products for human consumption)³⁶ เป็นมาตรฐานที่บังคับใช้ในปัจจุบัน ซึ่งบังคับใช้กับเนื้อแดง (Red meat)³⁷

3.3.2.1 มาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ มาตรฐานนี้ได้รับการอนุมัติจากสภามন্ত্রীว่าด้วยกฎระเบียบเกี่ยวกับอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia and New Zealand Food Regulation Ministerial Council: ANZFRMC) มาตรฐานนี้เป็นเชื่อมประสานมาตรฐานสำหรับการผลิตและการขนส่งเนื้อสัตว์ภายในประเทศและเพื่อการส่งออก โดยเป็นส่วนหนึ่งของการตรวจประเมินและการควบคุมเนื้อสัตว์ตามหลักนโยบายการแข่งขันแห่งชาติ ทั้งนี้มีบทบัญญัติ 8 ลักษณะ

1) ลักษณะที่ 1 บททั่วไป ซึ่งบัญญัติบทเบื้องต้น ได้แก่ ชื่อมาตรฐาน วัตถุประสงค์ ความหมายและนิยามศัพท์ ทั้งนี้คำว่า “สัตว์” หมายถึง วัวตัวเมีย วัวตัวผู้ กระบือ แอนทิลوپ อูฐ แพะ กวาง แกะ สุนัข และม้า และบทบัญญัติเกี่ยวกับการบังคับใช้มาตรฐาน โดยมาตรฐานนี้ใช้บังคับกับ

(1) การผลิต การแบ่งแยก การระบุและการขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์

(2) การแบ่งแยกและการระบุอาหารสำหรับสัตว์และเภสัชภัณฑ์ที่ได้มาจากสัตว์ที่ถูกฆ่าเพื่อผลิตเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สำหรับการบริโภคของมนุษย์ และ

(3) สถานที่ วัสดุอุปกรณ์และการบริการที่จำเป็น และยานพาหนะสำหรับขนส่งเนื้อสัตว์หรือสำหรับการผลิตและการขนส่ง

³⁶ This standard emphasizes the necessary health and hygiene issues and establishes consistent standards with the principles and objectives of the world standards contained in Codex Alimentarius Volume 10 (1994)

³⁷ Red meat includes meat from bovine (cow, ox, buffalo), bubaline (antelope), camel, caprine (goat), cervidae (deer), ovine (sheep), porcine (pig) and soliped (horse) species.

2) ลักษณะที่ 2 ความปลอดภัยและการดำเนินการที่ถูกสุขลักษณะ บัญญัติในเรื่องการจัดการ การดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัย และการป้องกันการปนเปื้อน โดยระบุถึงแนวทางการจัดการ การผลิตและการนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) มาใช้เพื่อการตรวจสอบให้แน่ใจว่าการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์มีความปลอดภัย โดยบังคับให้ผู้ประกอบต้องปฏิบัติ โดยมีตัวอย่างข้อบัญญัติที่สำคัญ อาทิเช่น

- (1) มาตรฐานนี้ครอบคลุมการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทุกขั้นตอนในโรงฆ่าสัตว์
- (2) มีการควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สำหรับการบริโภคของมนุษย์ ผ่านกระบวนการผลิตที่มีความปลอดภัยและการปฏิบัติการสอดคล้องกับมาตรฐานนี้
- (3) มีการควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์ จะต้องถูกทำลายจากห่วงโซ่อาหาร และจัดการแยกต่างหากจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สำหรับการบริโภคของมนุษย์
- (4) ต้องมีการดำเนินการตามแผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) สำหรับแต่ละขั้นตอนของการผลิตในโรงฆ่าสัตว์
- (5) ต้องมีการเตรียมการก่อนการฆ่าสัตว์ อาทิเช่น การทำความสะอาดและบำรุงรักษา อาคารและอุปกรณ์ การจัดการวัสดุอันตรายและสารเคมี การควบคุมแมลงและสัตว์รบกวน สุขอนามัยส่วนบุคคล
- (6) สัตว์ที่จะทำการฆ่า ต้องเป็นสัตว์ตามประเภทที่ระบุไว้ในใบอนุญาตเท่านั้น สัตว์จะต้องไม่อยู่นอกโรงฆ่าสัตว์ ยกเว้นสัตว์ที่มีอาการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ จะต้องไม่นำเข้ามาในโรงฆ่าสัตว์ ต้องไม่ทำการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ ในระหว่างรอการฆ่า จะต้องการดูแลสุขอนามัยสัตว์และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
- (7) เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ ต้องไม่มีการปนเปื้อนโดยการไหลของอากาศ ผ่านไอน้ำ ควัน การควบแน่น การฟั่นละอองฝอย การปล่อยความร้อนหรือสารปนเปื้อนอื่น ๆ

3) ลักษณะที่ 3 การฆ่าสัตว์และการตัดแต่งซากสัตว์ บัญญัติถึงกระบวนการควบคุมสุขอนามัยในการดำเนินการฆ่าสัตว์และการตัดแต่งซากสัตว์ เพื่อความเชื่อมั่นว่ามีการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ความปลอดภัย โดยสัตว์ที่จะทำการฆ่า ต้องมีแหล่งที่มาที่แน่นอนและเชื่อถือได้ ปราศจากโรคหรือความผิดปกติอื่น ๆ ที่จะปนเปื้อนหรือเป็นอันตรายต่อเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ รวมถึงเรื่องสวัสดิภาพสัตว์ การตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่า กระบวนการฆ่าและตัดแต่งซากสัตว์ และการตรวจซากสัตว์ภายหลังการฆ่า แหล่งที่มาของอุปทาน โดยมีตัวอย่างข้อบัญญัติที่สำคัญ อาทิเช่น

- (1) สัตว์ที่จะถูกฆ่าต้องเป็นสัตว์ที่เลี้ยงในฟาร์มเท่านั้น ทั้งนี้ต้องเป็นฟาร์มเลี้ยงสัตว์ที่ได้การรับรองการปฏิบัติที่ดีทางสัตวบาล (Good animal husbandry practices) โดยสัตว์ต้องถูกเลี้ยงด้วยวัตถุดิบอาหารสัตว์ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ในโรงเรือน มีสุขภาพที่ดี ไม่มีความผิดปกติหรือมีการรักษาสัตว์ที่

อาจส่งผลกระทบต่อความเหมาะสมสำหรับการฆ่า มีการเฝ้าระวังโรค มีการสุ่มตัวอย่างเพื่อทดสอบตามโปรแกรมตรวจสอบสารตกค้างแห่งชาติที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของเครือรัฐ รัฐหรือดินแดน

(2) มีระบบในการระบุและจัดการสัตว์ตั้งแต่ก่อนฆ่าและหลังฆ่า เพื่อติดตามจนถึงการตัดแต่งชิ้นส่วนจากซากสัตว์

(3) โดยตลอดกระบวนการฆ่าสัตว์นั้น ต้องมีการจัดการที่เป็นการลดความเสี่ยงของการบาดเจ็บ ความเจ็บปวดและความทุกข์ทรมานและต้องมีปฏิบัติการที่รบกวนสัตว์น้อยที่สุด กรณีที่เป็นลูกสัตว์ที่ยังไม่หย่านม สัตว์ที่ได้รับบาดเจ็บ สัตว์ที่เจ็บป่วยหรือสัตว์สายพันธุ์ที่อ่อนไหวต่อภาวะเครียด ต้องได้รับการตรวจและรักษาอย่างเหมาะสม โดยแยกออกจากสัตว์อื่น ๆ สัตว์ที่มีความจำเป็นต้องทำการฆ่าฉุกเฉิน³⁸ จะต้องไม่เคลื่อนย้ายเกินความจำเป็น และต้องทำการฆ่าอย่างเร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

(4) สัตว์ต้องถูกฆ่าด้วยวิธีที่ป้องกันการบาดเจ็บ ความเจ็บปวดและความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น สัตว์ต้องถูกทำให้หมดสติและไม่รู้สึกเจ็บปวด ก่อนทำการฆ่า โดยสัตว์นั้นต้องไม่ฟื้นสติหรือมีความรู้สึกก่อนทำการฆ่า

(5) สัตว์ใช้งาน (Work animals) ในโรงฆ่าสัตว์ต้องได้รับการควบคุมและจับบังคับที่เหมาะสม ลดความเสี่ยงจากการบาดเจ็บและภาวะเครียด และไม่รบกวนสัตว์ที่ต้องฆ่าหรือสัตว์ใช้งานอื่น ๆ ทั้งนี้สัตว์ใช้งานตัวอื่น ๆ นอกจากจำฝูง ต้องแยกจากสัตว์ที่จะทำการฆ่า กรณีที่เป็นสุนัข ต้องสวมที่ครอบปากในขณะทำงาน และต้องถูกจับบังคับในขณะที่ไม่ต้องทำงาน

(6) สัตว์ที่จะถูกฆ่าต้องผ่านการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ (meat safety inspector) โดยต้องทำการตรวจสอบก่อนการฆ่า (ante-mortem inspection) ตามลำดับที่ได้รับอนุญาตและต้องตรวจอีกครั้งเมื่อผ่านการฆ่าสัตว์ไปแล้ว

(7) เมื่อทำการฆ่าสัตว์แล้ว ก่อนทำการตัดแต่งต้องมีการทำให้เลือดออกจากซากสัตว์ให้หมดก่อน ต้องทำการถลกหนังออกก่อนที่จะนำเอาเครื่องในออก ยกเว้นชิ้นส่วนที่ต้องคงผิวหนังไว้ และในระหว่างการตัดแต่งชิ้นส่วน ต้องไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสารน้ำหรือวัตถุใด ๆ จากหลอดอาหารกระเพาะอาหาร ลำไส้เล็ก ลำไส้ใหญ่ ถุงน้ำดี กระเพาะปัสสาวะ และมดลูก

(8) ชิ้นส่วนของซากสัตว์ใดที่มีการปนเปื้อนหรือมีพยาธิสภาพของรอยโรค รวมทั้งส่วนหัวของสัตว์ที่ทำการฆ่าโดยใช้ปืนยิง ต้องถูกตัดออก

³⁸ emergency means slaughter by necessity of any animal that: slaughter (a) has recently suffered traumatic injury or is affected or suspected of being affected by a disease or other abnormality; and (b) is in pain or is likely to deteriorate unless it is killed immediately

(9) ต้องมีการตรวจสอบภายหลังการฆ่า (Post-mortem inspection) ของแต่ละซากสัตว์ และชิ้นส่วนของซากสัตว์ ซึ่งดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ (meat safety inspector)

4) ลักษณะที่ 4 กระบวนการ บัญญัติถึงการแช่เย็นและการแช่แข็ง การหลอมละลาย การปรับอุณหภูมิ กระบวนการอื่น ๆ สำหรับเนื้อสัตว์ดิบ โดยมีตัวอย่างข้อบัญญัติที่สำคัญ อาทิเช่น

(1) ชิ้นส่วนซากสัตว์และซากสัตว์ทั้งหมด ต้องทำความเย็นด้วยวิธีการแช่เย็นหรือการแช่แข็งภายในสองชั่วโมงนับตั้งแต่ทำให้สัตว์สลบ

(2) การเก็บซากอ่อน ต้องมีกระบวนการการให้ความเย็น เพื่อป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อน ทั้งนี้เครื่องทำความเย็นสำหรับการแช่เย็นและการแช่แข็งที่ ต้องมีการลดอุณหภูมิอย่างต่อเนื่องภายใน 24 ชั่วโมง สำหรับซากสัตว์ทั้งตัว ซากสัตว์ที่แบ่งซีก ทั้งที่แบ่งเป็น 2 ส่วน 4 ส่วน เนื้อเลาะกระดูก ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส สำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อื่น ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส หากกระบวนการผลิตต้องนำเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ออกจากเครื่องทำความเย็น จะต้องควบคุมอุณหภูมิให้ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส

(3) การบ่มเนื้อสัตว์ ต้องทำการบ่มในสถานที่ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิและการปนเปื้อนได้ สำหรับการบ่มเนื้อสัตว์แบบเปียก ต้องควบคุมความเย็นที่ 5 องศาเซลเซียสหรือเย็นกว่า

(4) การใช้น้ำเกลือ ไนเตรท ไนไตรท์เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ในความเข้มข้นที่ไม่เป็นอันตราย มีความปลอดภัยสำหรับการเก็บถนอมอาหารสำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

(5) หากมีการปรุงอาหารหรือให้ความร้อน ต้องมีการให้ความร้อนกับเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที เนื้อสัตว์ที่ปรุงสุก ต้องทำให้อุณหภูมิลดลงเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อก่อโรค ทั้งนี้ต้องมีการลดอุณหภูมิจาก 52 องศาเซลเซียสเป็น 12 องศาเซลเซียส ภายใน 7.5 ชั่วโมง และลดลงเป็น 5 องศาเซลเซียสภายใน 24 ชั่วโมง

(6) การหมักเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และการให้ความร้อนผลิตภัณฑ์หมัก ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของประมวลมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code)³⁹ ว่าด้วยอาหารพร้อมบริโภค

(7) กระบวนการบรรจุกระป๋อง ต้องมีการทำให้ปลอดเชื้อด้วยความร้อนภายใต้ความดัน และต้องมีการปิดผนึกและการทำความเย็นเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์

(8) การทำแห้งเนื้อสัตว์สำหรับการผลิตเนื้อสัตว์ตากแห้ง ต้องมีค่าแอกทิวิตีของน้ำระหว่าง 0 - 0.85

³⁹ Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 4.2.3 - Production and Processing Standard for Meat Division 3 – Production of ready-to-eat meat

(9) การเจียวหรือการสกัดด้วยการใช้ความร้อนเพื่อการสกัดน้ำมันหรือไขมันออกจากเนื้อเยื่อไขมันของสัตว์ ต้องมีการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ที่ได้ ปราศจากสปอร์ของเชื้อก่อโรค คลอสทริเดียมเพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*)

5) ลักษณะที่ 5 การบรรจุ การจัดเก็บและการจัดการ บัญญัติถึงการบรรจุหีบห่อเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการติดฉลากที่เป็นไปตามข้อกำหนดของประมวลมาตรฐานอาหาร โดยมีตัวอย่างข้อบัญญัติที่สำคัญ อาทิเช่น

(1) การบรรจุ น้ำหมึก การทำเครื่องหมาย และการติดฉลากบรรจุภัณฑ์สำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และสารเคมีที่ใช้ต้องไม่ปนเปื้อนหรือเป็นอันตรายกับผู้บริโภค

(2) การจัดเก็บ สำหรับซากสัตว์ทั้งตัว ซากสัตว์ที่แบ่งซีก ทั้งที่แบ่งเป็น 2 ส่วน 4 ส่วน เนื้อและกระดูก ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส สำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อื่น ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส โดยวัดที่พื้นผิวของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สำเร็จรูปที่รอผลการทดสอบ ต้องมีการระบุและจัดเก็บแยกจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อื่น ๆ

6) ลักษณะที่ 6 การระบุ การตรวจสอบย้อนกลับ ความสมบูรณ์ และการจัดบันทึกข้อมูล บัญญัติถึงการระบุเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อย่างถูกต้อง สำหรับกรณีที่มีความจำเป็นต้องเรียกคืน และระบบเอกสารที่สามารถใช้ในการติดตามและเรียกคืน โดยมีตัวอย่างข้อบัญญัติที่สำคัญ อาทิเช่น

(1) เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ต้องสามารถตรวจสอบและเชื่อมโยงข้อมูลกับสัตว์ที่ได้ทำการฆ่า โดยผู้ประกอบการต้องระบุวันที่ทำการฆ่า ระบุสายพันธุ์ของสัตว์ สถานที่โรงฆ่าสัตว์หรือสถานที่ผลิต สถานที่จำหน่าย เลขชุดการผลิต และข้อมูลที่จำเป็น

(2) กรณีที่เป็นอาหารสำหรับสัตว์และเภสัชภัณฑ์ที่มาจากสัตว์ ต้องมีการระบุและการจัดเก็บแยกต่างหากจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อื่น ๆ เพื่อใช้ในการติดตามและเรียกคืน ทั้งนี้เฉพาะภาชนะที่บรรจุหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีอาหารสำหรับสัตว์ที่ได้รับความร้อน ต้องติดแถบสีแดงที่มีความกว้างอย่างน้อย 50 มิลลิเมตรรอบบรรจุภัณฑ์ ส่วนอาหารสำหรับสัตว์ (นอกเหนือจากเลือด) ที่ไม่ได้รับความร้อนให้ใช้สีน้ำเงินยอมโดยทันทีหลังจากการตรวจภายหลังการฆ่า ต้องติดแถบสีเหลืองที่มีความกว้างอย่างน้อย 50 มิลลิเมตรรอบบรรจุภัณฑ์สำหรับเภสัชภัณฑ์ต้องติดฉลากบ่งบอกให้ชัดเจนก่อนส่งออกจากโรงฆ่าสัตว์หรือสถานที่ผลิต

(3) การบันทึกข้อมูลกระบวนการฆ่าสัตว์ ตั้งแต่เริ่มกระบวนการ ต้องมีการจดบันทึกและจัดเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้เป็นเวลาอย่างน้อย 2 ปี

7) ลักษณะที่ 7 อาคารสถานที่ วัสดุอุปกรณ์และการบริการที่จำเป็น บัญญัติถึงสุขลักษณะอาคาร เครื่องมือและอุปกรณ์ในโรงฆ่าสัตว์ที่คำนึงถึงความปลอดภัยและไม่เป็นอันตราย สถานที่และอุปกรณ์ต้องไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ สร้างความเจ็บปวดและความทุกข์ทรมานרבกวนสัตว์ โดยมีตัวอย่างข้อบัญญัติที่สำคัญ อาทิเช่น

(1) ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ โดยต้องตั้งอยู่ในทำเลที่สะดวกสำหรับการใช้งานของบุคลากรระหว่างการปฏิบัติ และมีการจัดหาน้ำร้อนอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 องศาเซลเซียสอย่างเพียงพอ หรือใช้วิธีการอื่นที่เท่าเทียมกันในการฆ่าเชื้อ โดยน้ำที่ล้างต้องไหลลงระบบระบายน้ำได้โดยตรง

(2) ต้องมีอุปกรณ์ล้างมือที่มีน้ำอุ่นอุณหภูมิระหว่าง 35 องศาเซลเซียสและ 46 องศาเซลเซียส มีก๊อกชนิดที่ไม่สามารถทำงานได้ด้วยมือ มีสารทำความสะอาดมือ และมีอุปกรณ์เป่าแห้ง

(3) มีห้องน้ำที่เหมาะสมและตั้งอยู่ในทำเลที่สะดวก แยกจากพื้นที่สำหรับรับประทานอาหาร ทั้งนี้ต้องมีอย่างเพียงพอสำหรับจำนวนบุคลากร ห้องสุขาต้องไม่เปิดโดยตรงไปยังพื้นที่ที่ผลิตเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

8) ลักษณะที่ 8 การขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ บัญญัติถึงแนวทางการจัดการเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่จะได้รับการดูแลในระหว่างการขนส่ง ทั้งนี้เจ้าของธุรกิจขนส่งเนื้อสัตว์ต้องได้รับการอนุญาตให้ดำเนินธุรกิจ โดยมีตัวอย่างข้อบัญญัติที่สำคัญ อาทิเช่น

(1) เจ้าของธุรกิจขนส่งเนื้อสัตว์ปฏิบัติตามระบบสุขอนามัยในการปฏิบัติงาน ต้องการควบคุมกระบวนการสำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่มีประสิทธิภาพ สร้างความมั่นใจถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์

(2) ช่องจัดเก็บหรืออุปกรณ์นำส่งของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ ต้องไม่ใช่แหล่งที่มาของการปนเปื้อน ต้องผ่านการทำความสะอาดก่อนเริ่มดำเนินการในแต่ละวันและทำความสะอาดเมื่อสิ้นสุดการดำเนินงานในแต่ละวัน

(3) ยานพาหนะการขนส่งเนื้อสัตว์ได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดี

(4) การใช้วัตถุอันตรายและสารเคมี รวมถึงการควบคุมหรือป้องกันแมลงและสัตว์รบกวน ยานพาหนะ ต้องปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับยานพาหนะขนส่งเนื้อสัตว์

(5) ในระหว่างการขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ต้องไม่สัมผัสกับพื้นผิวใด ๆ ที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อน และต้องนำส่งด้วยช่องจัดเก็บหรือภาชนะที่ปิดป้องกันการปนเปื้อนเนื้อสัตว์อื่น มีการไหลเวียนอากาศที่ดี มีการระบุหรือทำเครื่องหมายที่ป้องกันการสูญหายได้

(6) อุณหภูมิที่ใช้สำหรับการขนส่งสำหรับซากสัตว์ทั้งตัว ซากสัตว์ที่แบ่งซีก ทั้งที่แบ่งเป็น 2 ส่วน 4 ส่วน เนื้อเลาะกระดูก ต้องมีอุณหภูมิไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส สำหรับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อื่น ต้องมีอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียสในระหว่างการขนส่ง

(7) การขนส่งต้องแยกระหว่างเนื้อสัตว์ดิบกับเนื้อสัตว์ปรุงสุก หรือเนื้อสัตว์พร้อมบริโภคกับเนื้อสัตว์ไม่พร้อมบริโภค

(8) เนื้อสัตว์ที่คั้ดทั้ง หรือชิ้นส่วนที่มีพยาธิสภาพรอยโรค หรือชิ้นส่วนที่คั้ดทั้ง ต้องไม่ขนส่งด้วยยานพาหนะเดียวกันกับยานพาหนะขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

(9) พื้นผิวของช่องบรรจุทุกเนื้อสัตว์และอุปกรณ์ของยานพาหนะขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ต้องมีความทนทาน มีพื้นผิวราบเรียบป้องกันการกัดกร่อนและปลอดภัยต่ออาหาร โดยไม่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของกลิ่น สีหรือรสชาติของเนื้อสัตว์ สามารถใช้ผงซักฟอกและสารฆ่าเชื้อภายใต้สภาพการใช้งานปกติได้และสามารถทนต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อซ้ำ ๆ ได้ และมองเห็นสิ่งเจือปนได้ง่าย

นอกจากนี้ยังมีมาตรฐานบังคับใช้กับเนื้อที่ไม่ใช่เนื้อแดง (Non-red meat)⁴⁰ แยกตามชนิดของสัตว์อีกด้วย ได้แก่

1) มาตรฐาน AS 4466 - 1998 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยเนื้อกระต่ายเพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Hygienic Production of Rabbit Meat for Human Consumption)

2) มาตรฐาน AS 4467 - 1998 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยเนื้อจระเข้เพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Hygienic Production of Crocodile Meat for Human Consumption)

3) มาตรฐาน AS5010 - 2001 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยเนื้อนกบินไม่ได้เพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Hygienic Production of Ratite⁴¹ Meat for Human Consumption)

4) มาตรฐาน AS 4465 - 2005 ว่าด้วยการก่อสร้างอาคารสถานที่และการผลิตที่ถูกสุขอนามัยเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Construction of Premises and Hygienic Production of Poultry Meat for Human Consumption)

5) มาตรฐาน 4.2.2 ว่าด้วยมาตรฐานการผลิตขั้นปฐมภูมิและการแปรรูปสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (Primary Production and Processing Standard for Poultry Meat)⁴²

⁴⁰ Non-red meat includes meat from poultry, rabbit, ratite (eg emu) or crocodile

⁴¹ สัตว์ในตระกูล Ratites ซึ่งเป็นสัตว์ปีกที่บินไม่ได้ มีด้วยกัน 5 ชนิด ได้แก่

1) นกกีวี (Kiwi) มีถิ่นกำเนิดอยู่ในประเทศนิวซีแลนด์

2) นกเรีย (Rhea) มีถิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปอเมริกาใต้

3) นกแคสซาวารี (Cassowary) มีถิ่นกำเนิดอยู่ทางภาคเหนือของประเทศออสเตรเลียและในประเทศปาปัวนิวกินี (Papua New Guinea)

4) นกอีมู (Emu) มีถิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปออสเตรเลีย

5) นกกระจอกเทศ (Ostrich) มีถิ่นกำเนิดอยู่ในทวีปแอฟริกา

ทั้งนี้ในมาตรฐานนี้ครอบคลุมเฉพาะเนื้อนกอีมูและเนื้อนกกระจอกเทศ

⁴² มาตรฐานนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อลดการปนเปื้อนในสัตว์ปีก จากสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ปีกจากเชื้อก่อโรคแคมไพโลแบคเตอร์ (Campylobacter) และเชื้อก่อโรคซัลโมเนลลา (Salmonella)

6) มาตรฐาน AS 4464 - 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยเนื้อสัตว์ป่าที่ได้จากล่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Hygienic Production of Wild Game Meat for Human Consumption)

7) มาตรฐาน AS 5008 - 2007 ว่าด้วยสุขลักษณะปฏิบัติสำหรับผลิตภัณฑ์จากสัตว์ (Hygienic Rendering of Animal Products)⁴³

8) แนวปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินงานและการตรวจประเมินของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (A Guide to the Implementation and Auditing of HACCP)⁴⁴

9) แนวทางปฏิบัติของกลุ่มควบคุมเนื้อสัตว์แห่งออสเตรเลีย พ.ศ. 2563:1 (Australian Meat Regulators Group Guideline 2020:1)⁴⁵

นอกจากนี้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ ยังคงคำนึงถึงและปฏิบัติตามกฎหมาย ประกาศ และระเบียบข้อบังคับของรัฐและท้องถิ่นอีกด้วย ซึ่งแต่รัฐจะมีกฎหมาย ประกาศ และระเบียบข้อบังคับของรัฐและท้องถิ่นนั้น ๆ ใช้บังคับด้วย ยกตัวอย่าง เช่น กฎหมายเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์แห่งรัฐนิวเซาท์เวลส์ รัฐเซาท์ออสเตรเลีย นอร์เทิร์นเทร์ริทอรี และหมู่เกาะนอร์ฟอล์ก

3.3.2.2 กฎหมายเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์แห่งรัฐนิวเซาท์เวลส์

โรงฆ่าสัตว์สำหรับสัตว์ที่ให้เนื้อแดงที่ตั้งในรัฐนิวเซาท์เวลส์ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายแห่งรัฐ ได้แก่

1) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2546 (Food Act 2003)

(1) ข้อบังคับว่าด้วยอาหาร พ.ศ.2558 (Food Regulation 2015) ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของระเบียบว่าด้วยความปลอดภัยอาหารเนื้อสัตว์ตามประมวลมาตรฐานอาหาร⁴⁶ (Food Standards Code) บรรพที่ 1 ลักษณะที่ 1.2 การติดฉลากและข้อกำหนดด้านข้อมูลอื่น ๆ (Labelling and other Information Requirements)

2) พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ พ.ศ.2522 (Prevention of Cruelty to Animals Act 1979)

(1) ข้อบังคับว่าด้วยการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ (ทั่วไป) พ.ศ.2549 {Prevention of Cruelty to Animals (General) Regulation 2006}

⁴³ มาตรฐานนี้ใช้สำหรับคุณลักษณะทางสุขอนามัยของวัตถุดิบอาหารสัตว์ ได้แก่ วัตถุดิบอาหารสัตว์ชนิดเนื้อและกระดูกปน ไขมันสัตว์ เลือดปน น้ำมันปลา น้ำมันจากสัตว์ปีก ปลาปน ขนนกปน ผลพลอยได้จากสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ปีกปน

⁴⁴ Hazard Analysis and Critical Control Point System

⁴⁵ แนวปฏิบัตินี้เป็นแนวปฏิบัติทางเทคนิคทางเลือกเกี่ยวกับขั้นตอนสำหรับการตรวจซากสัตว์หลังการฆ่า และแนวปฏิบัติการจัดการซากสัตว์ภายหลังจากการตรวจก่อนและหลังการฆ่า ฉบับวันที่ 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2563

⁴⁶ การจัดทำประมวลกฎหมายในลักษณะดั้งเดิม มีหลักการแบ่งหมวดหมู่ออกเป็นสามชั้น คือ บรรพ (livres) ลักษณะ (titres) และบท หรือ (chapitres) ต่อจากนั้นเป็นมาตรา (sections) และย่อยลงเป็นวรรค (paragraphes)

3) การตรวจสอบสารตกค้างแห่งชาติ (National Residue Survey) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญของระบบการจัดการความเสี่ยงจากสารเคมีตกค้างและสารปนเปื้อนต่อสิ่งแวดล้อมในผลิตภัณฑ์จากสัตว์และพืชของเครือรัฐออสเตรเลีย⁴⁷

แต่อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ ยังคงต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกต้องอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ รวมถึงมาตรฐานสำหรับเนื้อสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อแดงด้วย และมาตรฐานอุตสาหกรรมว่าด้วยสวัสดิภาพสัตว์สำหรับสถานประกอบการแปรรูปสัตว์เพื่อจัดเตรียมเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ (ฉบับที่ 2) {Industry Animal Welfare Standards for Livestock Processing Establishments preparing meat for human consumption (2nd edition)} ด้วย ทั้งนี้มาตรฐานนี้มีหัวข้อมาตรฐานจำนวน 6 ข้อ ได้แก่ (1) มาตรฐานว่าด้วยการกระบวนการจัดการและการวางแผน (2) มาตรฐานว่าด้วยการออกแบบและการซ่อมบำรุงสถานที่และวัสดุอุปกรณ์ (3) มาตรฐานว่าด้วยสมรรถนะพนักงาน (4) มาตรฐานว่าด้วยการจัดการและการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรมสำหรับปศุสัตว์ที่อ่อนแอ เจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ (5) มาตรฐานว่าด้วยการจัดการปศุสัตว์ให้เผชิญกับภาวะเครียดและบาดเจ็บน้อยที่สุด และ (6) มาตรฐานว่าด้วยการกระบวนการฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม

3.3.2.3 กฎหมายเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์แห่งรัฐเซาท์ออสเตรเลีย

รัฐเซาท์ออสเตรเลีย มีการควบคุมสุขอนามัยของเนื้อสัตว์เป็นระยะเวลานาน ตั้งแต่ พ.ศ.2379 (ค.ศ. 1836) โดยมีการตรากฎหมายเพื่อการควบคุมการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์อย่างเป็นระเบียบ รัฐบาลท้องถิ่นตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัยอาหาร จึงได้ตราพระราชบัญญัติอาหาร (Food Act) มาบังคับใช้ ต่อมา พ.ศ.2383 (ค.ศ. 1840) รัฐสภาได้ตราพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าและป้องกันการลักลอบฆ่าโค (Act to Regulate the Slaughtering and Prevent Stealing of Cattle) มาบังคับใช้ ต่อเมื่อกิจการฆ่าสัตว์มีการขยายการผลิต จึงได้ตราพระราชบัญญัติโรงฆ่าสัตว์นครหลวง พ.ศ.2451 (Metropolitan Abattoirs Act 1908) และต่อมาเป็นพระราชบัญญัติโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2454 (Abattoirs Act 1911) รัฐเซาท์ออสเตรเลียมีการแก้ไขปรับปรุงกฎหมายเรื่อยมา จนกระทั่งปัจจุบันกฎหมายที่บังคับใช้ ได้แก่

1) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2554 (Food Act 2001) พระราชบัญญัตินี้ตราขึ้นเพื่อจัดทำเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์และเพื่อวัตถุประสงค์อื่น

(1) ข้อบังคับว่าด้วยอาหาร พ.ศ.2560 (Food Regulations 2017)⁴⁸ โดยเป็นการอนุวัติการประมวลมาตรฐานอาหารมาใช้สำหรับรัฐเซาท์ออสเตรเลีย

⁴⁷ การตรวจสอบสารตกค้างแห่งชาติ อาศัยอำนาจตามกฎหมาย 3 ฉบับ ได้แก่ พระราชบัญญัติจัดเก็บภาษีการตรวจสอบสารตกค้าง (ภาษีศุลกากร) พ.ศ. 2541 พระราชบัญญัติจัดเก็บภาษีการตรวจสอบสารตกค้าง (ภาษีสรรพสามิต) พ.ศ. 2541 และข้อบังคับการจัดเก็บภาษีและค่าธรรมเนียมอุตสาหกรรมขั้นปฐมภูมิ (การตรวจสอบสารพิษตกค้าง) พ.ศ. 2541

⁴⁸ Version: 1.7.2019

2) พระราชบัญญัติการผลิตขั้นปฐมภูมิ (โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร) พ.ศ.2547 {Primary Produce (Food Safety Schemes) Act 2004}

(1) ข้อบังคับว่าด้วยการผลิตขั้นปฐมภูมิ (โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร) (เนื้อสัตว์) พ.ศ.2560 {Primary Produce (Food Safety Schemes) (Meat) Regulations 2017} ซึ่งมีเนื้อหาโดยสังเขป ดังนี้

ก) ลักษณะที่ 1 บททั่วไป บัญญัติเกี่ยวกับชื่อข้อบังคับ นิยามศัพท์และความหมายของเนื้อสัตว์ ซึ่งบททั่วไปนี้มีนิยามศัพท์เกี่ยวกับสัตว์ ดังนี้

(ก) สัตว์ปีก⁴⁹ หมายถึง ไก่ ไก่วง ไก่ฟ้า เป็ด ห่าน นกยูง นกกระทา ลูกนกพิราบ นกจุมพหลอด และสัตว์ปีกชนิดอื่น แต่ไม่รวมถึงนกบินไม่ได้

(ข) สัตว์ที่ให้เนื้อแดง⁵⁰ หมายถึง โค แกะ สุกร แพะ หรือควาย

ข) ลักษณะที่ 2 โครงการความปลอดภัยอาหารสำหรับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์

(ก) หมวดที่ 1 บททั่วไป บัญญัติถึงโครงการความปลอดภัยอาหารสำหรับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ และรัฐมนตรีรักษาการตามข้อบังคับ

(ข) หมวดที่ 2 การรับรอง บัญญัติถึงภาระผูกพันที่จะได้รับการรับรอง การรับรองแยกประเภท กระบวนการให้การรับรอง การอนุมัติเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร การปฏิบัติตามข้อบังคับ การอนุมัติการต่ออายุการรับรอง การการเปลี่ยนแปลงการรับรอง

(ค) หมวดที่ 3 การทำเครื่องหมายและการบรรจุภัณฑ์ บัญญัติถึงการทำเครื่องหมายเนื้อสัตว์ก่อนนำออกจากโรงฆ่าสัตว์ การทำเครื่องหมายของภาชนะบรรจุก่อนนำออกจากโรงฆ่าสัตว์ การจัดการเครื่องหมายบนเนื้อสัตว์อย่างปลอดภัยและเหมาะสม ความผิดในการผลิตและการทำเครื่องหมายโดยไม่ได้รับอนุญาต

(ง) หมวดที่ 4 การจำหน่ายเนื้อสัตว์ บัญญัติถึงการผลิตและจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ที่มีความปลอดภัยและเหมาะสม โดยเป็นไปตามกฎหมาย และการผลิตและจำหน่ายเนื้อสัตว์สำหรับสัตว์เลี้ยงที่มีความปลอดภัยและเหมาะสม โดยเป็นไปตามกฎหมาย

ค) ลักษณะที่ 3 หลักฐาน บัญญัติเกี่ยวกับหลักฐานในการดำเนินคดีตามความผิดต่อข้อบังคับนี้

ง) ลักษณะที่ 4 ค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่าย บัญญัติเกี่ยวกับค่าธรรมเนียมรายปีและผลตอบแทน การคำนวณค่าธรรมเนียมรายปี และค่าธรรมเนียมจ่ายก่อนการให้การรับรอง

⁴⁹ poultry means chicken, turkey, guinea fowl, duck, geese, pheasants, quail, squab (pigeons), muttonbirds or other avian species but does not include ratites

⁵⁰ red meat animals means cattle, sheep, pigs, goats or deer

3) พระราชบัญญัติสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ.2528 (Animal Welfare Act 1985)⁵¹ โดยพระราชบัญญัตินี้ ตราขึ้นเพื่อส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์และเพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การเรียนการสอนและการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสัตว์

3.3.2.4 กฎหมายเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์แห่งนอร์เทิร์นเทร์ริทอรี

การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคในนอร์เทิร์นเทร์ริทอรี ถูกควบคุมโดยพระราชบัญญัติอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ พ.ศ.2539 (Meat Industries Act 1996)⁵² และข้อบังคับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ พ.ศ.2540 (Meat Industries Regulations 1997)⁵³ กฎหมายทั้งสองฉบับกำกับดูแลโดยกระทรวงอุตสาหกรรมพื้นฐานและทรัพยากร (Department of Primary Industry and Resources: DPIR) วัตถุประสงค์ของการออกกฎหมาย คือ เพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายเพื่อการบริโภคของมนุษย์ มีความปลอดภัย ตั้งแต่การบวนการจัดเตรียม การจัดเก็บ และการจำหน่ายอย่างถูกสุขลักษณะ แต่อย่างไรก็ตามพระราชบัญญัตินี้กล่าวไว้ว่า มีบทบัญญัติยกเว้นความผิด ซึ่งแตกต่างกับกฎหมายในรัฐและท้องถิ่นอื่นของเครือรัฐออสเตรเลีย เนื่องจากเป็นถิ่นอาศัยของชนพื้นเมืองรายละเอียดยโดยสังเขป มีดังนี้

- 1) อนุญาตให้การฆ่าสัตว์ ณ ที่อยู่อาศัยเพื่อการบริโภคโดยครอบครัว ไม่เป็นความผิด
- 2) เจ้าของกิจการที่แพกพร้อมอาหารเข้า สามารถจัดหาเนื้อสัตว์โดยการฆ่าสัตว์ ณ สถานที่แพกให้กับผู้เข้าแพกได้ โดยไม่เป็นความผิด
- 3) การขายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าและชำแหละ ณ ที่อยู่อาศัยหรือ ณ กิจการที่แพก ตามข้อ 1) และ 2) ที่ร้านค้าข้างทางหรือร้านค้าชุมชนเป็นความผิด หากไม่ได้รับอนุญาตให้จำหน่าย ทั้งนี้ต้องการจำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น ต้องดำเนินการขอรับใบอนุญาตก่อน
- 4) อนุญาตให้สถานปศุสัตว์สามารถจัดหาสัตว์มีชีวิตเพื่อนำมาฆ่าเพื่อบริโภคโดยสมาชิกของชุมชนได้ตามที่ได้รับการปฏิบัติทั่วไปในบางโอกาสได้
- 5) สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องขออนุญาตและขึ้นทะเบียน โดยต้องมีตราประทับและหมายเลขสถานประกอบการ เนื้อสัตว์จะต้องได้รับการตรวจสอบจากบุคคลที่มีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าผู้ที่ได้รับประกาศนียบัตรความปลอดภัยเนื้อสัตว์ ระดับ 3 (Certificate III in Meat Safety)

3.3.2.5 กฎหมายเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์แห่งหมู่เกาะนอร์ฟอล์ค

หมู่เกาะนอร์ฟอล์ค (Norfolk Island) มีการตราพระราชบัญญัติการฆ่าสัตว์ พ.ศ.2456 (Slaughtering Act 1913) ซึ่งยังคงบังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน โดยปัจจุบันฉบับที่บังคับใช้เป็นฉบับที่ 2 แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ.2558 ประกอบด้วย 13 มาตรา ซึ่งมีบทบัญญัติเกี่ยวกับนิยามศัพท์ โดยนิยาม “สัตว์” หมายถึง วัวตัวผู้ วัวตัวเมีย วัวตัวผู้

⁵¹ Version: 14.12.2017

⁵² As in force at 1 December 2018

⁵³ As in force at 21 September 2011

ตอน วัวสาว วัวตัวผู้หนุ่มที่ตอน ลูกวัว แกะ และสุกร นอกจากนี้ยังบัญญัติเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์สาธารณะ การอนุญาตและใบอนุญาต ค่าธรรมเนียม อำนาจเจ้าพนักงาน กระบวนการฆ่าสัตว์ การแต่งตั้งสารวัตร การตรวจซากสัตว์ การคัดทิ้งส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัติ และอำนาจการออกข้อบังคับภายใต้พระราชบัญญัติ นอกจากนี้พระราชบัญญัตินี้ กรณีที่เป็นเนื้อสัตว์ที่ผ่านการปรุงแล้ว จะอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติการจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2493 (Sale of Food Act 1950) ฉบับที่ 2 แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ.2558

กล่าวโดยสรุปสำหรับกฎหมายและมาตรฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยเนื้อสัตว์ของเครือรัฐออสเตรเลีย มีบทบัญญัติที่มุ่งเน้นการควบคุม การป้องกัน การลดหรือกำจัดอันตรายในเนื้อสัตว์เป็นสำคัญ โดยอาศัยประมวลมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Standards Code) เป็นหลัก โดยมีมาตรฐานที่เกี่ยวข้องที่สำคัญ คือ มาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Australian standard for the hygienic production and transport of meat and meat products for human consumption) ซึ่งได้กำหนดมาตรการและข้อปฏิบัติตั้งแต่ก่อนเริ่มกระบวนการฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์ การชำแหละและตัดแต่ง ตลอดจนการขนส่ง ครอบคลุมตั้งแต่สัตว์มีชีวิต ซากสัตว์ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก รวมถึงเนื้อสัตว์หมัก และเนื้อสัตว์บรรจุกระป๋อง นอกจากนี้กฎหมายระดับเครือรัฐแล้ว ยังต้องคำนึงถึงกฎหมายระดับรัฐที่แตกต่างกัน ตามที่ได้ยกตัวอย่างรัฐนิวเซาท์เวลส์ รัฐเซาท์ออสเตรเลีย ข้างต้น และลักษณะเช่นเดียวกันนี้ สำหรับกฎหมายระดับดินแดนหรือเขตการปกครองตนเอง ตามที่ได้ยกตัวอย่างนอร์ทเทิร์นเทร์ริทอรี และหมู่เกาะนอร์ฟอล์ก ข้างต้น

บทที่ 4

การศึกษาวิเคราะห์และเปรียบเทียบกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เน้นการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

ปัจจุบันความปลอดภัยของอาหาร (Food safety) เป็นที่สนใจของประชาชน ทั้งนี้อันตรายจากการรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีหรือแบคทีเรียเป็นประเด็นปลายเหตุที่ทำให้สังคมต้องตระหนักและให้ความสำคัญในการที่จะแสวงหาเครื่องมือหรือกรรมวิธีหรือแนวทางในการยับยั้งป้องกันก่อนอาหารนั้นจะส่งถึงมือผู้บริโภคปลายทาง โดยให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยในอาหาร (food safety) นับตั้งแต่ฟาร์มจนถึงช้อนส้อม (farm-to-fork) หรือ ตั้งแต่ฟาร์มถึงโต๊ะรับประทานอาหาร (farm-to-table) ทั้งนี้รัฐบาลให้ความสำคัญในนโยบายด้านความปลอดภัยด้านอาหารตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 เป็นต้นมา เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมด้านผลิตอาหารของไทยให้เป็นครัวโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ จะต้องสด สะอาด ปลอดภัยจากสารตกค้าง ยาสัตว์ สารตกค้างยาฆ่าแมลง และเชื้อโรคต่าง ๆ โรงฆ่าสัตว์ ตลอดจนโรงชำแหละและการขนส่ง จึงเป็นแหล่งผลิตที่มีความสำคัญต่อคุณภาพและความปลอดภัยในทุกขั้นตอนของการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ เพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์จะได้รับความปลอดภัย โดยเฉพาะการควบคุมดูแลกระบวนการฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล โดยการเปรียบเทียบกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของต่างประเทศ เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ นอกจากนี้ปัจจุบันประเทศไทยมีการค้าเนื้อสัตว์กับต่างประเทศ ส่งผลให้ผู้นำเข้าเนื้อสัตว์และผู้ส่งออกเนื้อสัตว์ ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสากลและปฏิบัติตามกติกาสันดอนต่าง ๆ ที่ประเทศคู่ค้าได้กำหนดขึ้น

แนวทางการศึกษาวิเคราะห์และการเปรียบเทียบกฎหมายแบบจุลภาค (Micro-Comparison) ในหัวข้อกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของบทนี้ มีแนวทาง ดังนี้ (1) ศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายของประเทศไทยเป็นแกนหลัก เพื่อให้เห็นถึงความแตกต่างและความคล้ายคลึงกันกับกฎหมายต่างประเทศ (2) สำนักรวปัญหากฎหมายของประเทศไทย เพื่อวางแนวทางเพื่อแก้ไขปัญหามูลกฎหมายดังกล่าว โดยการเปรียบเทียบกับกฎหมายและระเบียบข้อบังคับต่างประเทศ รวมถึงองค์การผู้รักษาการตามกฎหมาย (3) ศึกษาเปรียบเทียบในลักษณะที่เป็นการสำรัวความสัมพันธ์ของกฎหมายที่แตกต่างกันและลักษณะพัฒนาการของกฎหมาย

แต่อย่างไรก็ตามเมื่อทำการศึกษาวิเคราะห์กฎหมายของประเทศไทยและกฎหมายต่างประเทศไประยะหนึ่งแล้ว พบว่าประเด็นเรื่องความปลอดภัยของอาหารเป็นประเด็นที่ทั่วทั้งโลกให้ความสำคัญ โดยเฉพาะการปรับปรุงความปลอดภัยของอาหาร การต้องการยกระดับการบริโภคอาหารและเพิ่มสมรรถนะในการผลิตและการจัดสรรผลิตผลการเกษตรของโลกให้สูงขึ้น เนื่องจากปัจจุบันห่วงโซ่อุปทานด้านอาหารมีความซับซ้อนมากขึ้น ใน

หลายมิติ อาทิเช่น มิติสุขภาพของผู้บริโภค มิติการค้า และมิติเศรษฐกิจในระดับโลก ด้วยความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารที่กล่าวมาข้างต้น ที่ประชุมสมัชชาใหญ่องค์การสหประชาชาติ (United Nations General Assembly) เมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2561 จึงได้ประกาศให้วันที่ 7 มิถุนายนของทุกปีเป็น “วันความปลอดภัยอาหารโลก” (World Food Safety Day) โดยถือว่าในปี พ.ศ.2562 เป็นปีแรก จากความตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าว ตลอดหลายปีที่ผ่านมาจึงมีการจัดตั้งองค์กรระหว่างประเทศและความตกลงระหว่างประเทศขึ้นมาหลายองค์กร อาทิเช่น โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (The Codex Alimentarius) ภายใต้ความร่วมมือระหว่างองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations: FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization: WHO) ความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (The World Trade Organization Agreement on The Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS Agreement) องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (Office International des Epizooties: OIE) อนุสัญญาว่าด้วยการอารักขาพืชระหว่างประเทศ (The International Plant Protection Convention: IPPC) เป็นต้น ทั้งนี้แต่ละองค์กรได้บัญญัติและตราข้อบังคับหรือมาตรฐานระหว่างประเทศขึ้นมาบังคับใช้และให้เป็นแนวทางปฏิบัติ ซึ่งแต่ละประเทศต้องนำไปอนุวัติกับกฎหมายของประเทศตนเอง ยกตัวอย่าง เช่น การศึกษาวิจัยในครั้งนี้พบว่า มาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Australian standard for the hygienic production and transport of meat and meat products for human consumption) เป็นการอนุวัติหลักการและวัตถุประสงค์ของมาตรฐานอาหารโลก Codex Alimentarius⁵⁴ เล่มที่ 10 (พ.ศ.2537) โดยให้ความสำคัญกับประเด็นด้านสุขภาพและสุขอนามัยที่จำเป็นและเป็นมาตรฐานที่สอดคล้องกันด้วย

ดังนั้นเมื่อทำได้ทำการศึกษาวเคราะห์กฎหมายในบทนี้ จึงได้รับอิทธิพลของกฎระเบียบ มาตรฐานและข้อบังคับขององค์กรระหว่างประเทศและความตกลงระหว่างประเทศข้างต้นอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ดังนั้นในการศึกษาวเคราะห์เปรียบเทียบกฎหมายในบทนี้ จึงได้หยิบยกกฎระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐานสากลขององค์กรระหว่างประเทศข้างต้น มาศึกษาวเคราะห์เปรียบเทียบร่วมด้วย

จากการศึกษาพบว่ามีประเด็นปัญหาทางกฎหมาย 4 ประเด็น ได้แก่

⁵⁴ โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Joint FAO/WHO Food standards Programme) ถูกจัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2504-2505 (ค.ศ.1961-1962) จากความร่วมมือขององค์การอาหารและเกษตร (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization, WHO) ด้านความปลอดภัยของอาหาร (food safety) เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งจนถึงปัจจุบันมีสมาชิกรวมทั้งสิ้น 165 ประเทศ ประเทศสมาชิกทุกประเทศจะเข้าร่วมประชุมเพื่อพิจารณาร่างมาตรฐานอาหาร หรือแนวปฏิบัติต่างๆ ในระดับสากล ซึ่งเป็นมาตรฐานในระดับเดียวกันของทุกประเทศไม่มีการแบ่งชั้น

Codex เป็นชื่อใช้เรียกคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหาร FAO/WHO (Codex Alimentarius Commission - CAC) มีหน้าที่กำหนดมาตรฐานอาหารให้เป็นมาตรฐานสากล นอกจากนี้คำว่า Codex เป็นคำที่ใช้เรียก Codex Alimentarius ซึ่งมาจากภาษาละติน หมายถึง Food Code ด้วย

- 1) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดทำกฎหมายให้เป็นหนึ่งเดียวกันและความเหลื่อมซ้อนของกฎหมาย (Legal Harmonization and Overlapping Regulatory)
- 2) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ (Legislation for animal welfare at slaughter)
- 3) ประเด็นเกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์และระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Logistics and Traceability)
- 4) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค (Inedible or condemned meat management)

ซึ่งในบทนี้จะได้นำประเด็นเหล่านี้มาวิเคราะห์และเปรียบเทียบกับกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของต่างประเทศและองค์ระหว่างประเทศ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

4.1 ประเด็นเกี่ยวกับการจัดทำกฎหมายให้เป็นหนึ่งเดียวกันและความเหลื่อมซ้อนของกฎหมาย (Legal Harmonization and Overlapping Regulatory)

ประเทศไทยตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบันมีการพัฒนากฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์ตลอดมาโดยพัฒนาอย่างต่อเนื่องตามบริบทของสังคมและสภาพเศรษฐกิจในแต่ละช่วงเวลา โดยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการฆ่าสัตว์มาโดยลำดับ ได้แก่ พระราชบัญญัติลักษณะฆ่าโค กระบือและสุกรตามหัวเมือง ร.ศ.119 พระราชบัญญัติลักษณะฆ่าโค กระบือและสุกรตามหัวเมือง แก้ไขเพิ่มเติม พุทธศักราช 2473 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่า ขา ย 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 โดยในปัจจุบันได้มีการตราพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 มาบังคับใช้ ซึ่งได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 133 ตอนที่ 85ก เมื่อวันที่ 26 กันยายน พ.ศ.2559 กฎหมายดั้งเดิมนั้นกำหนดให้เฉพาะภาครัฐเท่านั้นที่สามารถจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ได้ และต่อมาได้มีการอนุญาตให้ภาคเอกชนสามารถจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ได้ในปัจจุบัน ซึ่งทำให้ภาครัฐต้องมีมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ของภาคเอกชนดังนั้นจึงได้ทำการศึกษากฎหมายของไทยในปัจจุบันและของต่างประเทศเพื่อเปรียบเทียบให้เห็นความแตกต่างและนำมาศึกษาวิเคราะห์ เพื่อหาแนวทางที่มีความเป็นไปได้และเหมาะสมต่อการจัดการโรงฆ่าสัตว์ของไทย ทั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนากฎหมายให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

4.1.1 ความเชื่อมโยงกันและความครอบคลุมของการจัดทำกฎหมายให้เป็นหนึ่งเดียวกัน (Legal Coherent and Comprehensive)

ในปัจจุบันการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ มีกฎหมายแม่บท คือ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 และยังคงมีการบังคับใช้กฎหมายลำดับรองที่ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 อยู่ในขณะนี้ ซึ่งเป็นไปตามบทเฉพาะกาลแห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 (กรมปศุสัตว์, มมป.) ซึ่งความตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 เป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ตามมาตรา 29⁵⁵ ประกอบกับมาตรา 33⁵⁶ มาตรา 41⁵⁷ และมาตรา 43⁵⁸ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ.2550 บัญญัติให้กระทำได้

กฎหมายลำดับรองที่ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 ที่ยังคงบังคับใช้ ได้แก่

1) กฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ.2555⁵⁹

2) กฎกระทรวง ว่าด้วยข้อกำหนดในการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ.2549⁶⁰

⁵⁵ มาตรา 29 การจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลที่รัฐธรรมนูญรับรองไว้จะกระทำมิได้เว้นแต่โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เฉพาะเพื่อการที่รัฐธรรมนูญนี้กำหนดไว้และเท่าที่จำเป็น และจะกระทบกระเทือนสาระสำคัญแห่งสิทธิและเสรีภาพนั้นมิได้

กฎหมายตามวรรคหนึ่งต้องมีผลใช้บังคับเป็นการทั่วไป และไม่มุ่งหมายให้ใช้บังคับแก่กรณีใดกรณีหนึ่งหรือแก่บุคคลใดบุคคลหนึ่งเป็นการเจาะจง ทั้งต้องระบุบทบัญญัติแห่งรัฐธรรมนูญที่ให้อำนาจในการตรากฎหมายนั้นด้วย

บทบัญญัติในวรรคหนึ่งและวรรคสองให้นำมาใช้บังคับกับกฎที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายด้วยโดยอนุโลม

⁵⁶ มาตรา 33 บุคคลย่อมมีเสรีภาพในเคหสถาน

บุคคลย่อมได้รับความคุ้มครองในการที่จะอยู่อาศัยและครอบครองเคหสถานโดยปกติสุข

การเข้าไปในเคหสถานโดยปราศจากความยินยอมของผู้ครอบครอง หรือการตรวจค้นเคหสถานหรือในที่พำนัก จะกระทำมิได้เว้นแต่มีคำสั่งหรือหมายของศาล หรือมีเหตุอย่างอื่นตามที่กฎหมายบัญญัติ

⁵⁷ มาตรา 41 สิทธิของบุคคลในทรัพย์สินย่อมได้รับความคุ้มครอง ขอบเขตแห่งสิทธิและการจำกัดสิทธิเช่นว่านี้ย่อมเป็นไปตามที่กฎหมายบัญญัติ

การสืบทอดย่อมได้รับความคุ้มครอง สิทธิของบุคคลในการสืบทอดย่อมเป็นไปตามที่กฎหมายบัญญัติ

⁵⁸ มาตรา 43 บุคคลย่อมมีเสรีภาพในการประกอบกิจการหรือประกอบอาชีพและการแข่งขันโดยเสรีอย่างเป็นธรรม

การจำกัดเสรีภาพตามวรรคหนึ่งจะกระทำมิได้เว้นแต่โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เฉพาะเพื่อประโยชน์ในการรักษาความมั่นคงของรัฐหรือเศรษฐกิจของประเทศ การคุ้มครองประชาชนในด้านสาธารณสุข โภค การรักษาความสงบเรียบร้อยหรือศีลธรรมอันดีของประชาชน การจัดระเบียบการประกอบอาชีพ การคุ้มครองผู้บริโภค การผังเมือง การรักษาทรัพยากรธรรมชาติหรือสิ่งแวดล้อม สวัสดิภาพของประชาชน หรือเพื่อป้องกันการผูกขาดหรือขัดความไม่เป็นธรรมในการแข่งขัน

⁵⁹ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 129 ตอนที่ 58 ก ประกาศ ณ วันที่ 4 กรกฎาคม พ.ศ.2555

⁶⁰ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 123 ตอนที่ 46 ก ประกาศ ณ วันที่ 3 พฤษภาคม พ.ศ.2549

3) กฎกระทรวง ฉบับที่ 6 (พ.ศ.2552)⁶¹

4) กฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2536)⁶²

5) ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดแบบพิมพ์ที่ใช้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535⁶³

6) ประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่อง กำหนดแบบพิมพ์ที่ใช้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535⁶⁴

7) ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดวันสำคัญและเวลาที่ต้องหยุดทำการฆ่าสัตว์⁶⁵

กฎหมายลำดับรองที่ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 ที่มีความบทบาทสำคัญในการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ คือ กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ทั้งนี้ตามมาตรา 11 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 นั้นกำหนดให้ผู้มีความประสงค์จะตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ จะต้องรับใบอนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ที่อธิบดีมอบหมาย ตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ทั้งนี้กฎกระทรวงฉบับดังกล่าว ได้กำหนดให้ผู้ที่มีความประสงค์จะประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ต้องยื่นขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ตามหมวด 1 โดยทั้งนี้โรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ในหมวด 2 เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ทั้งนี้ ในหมวดนี้ได้กำหนดสถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ รวมถึงกำหนดทำเลที่ตั้งที่เหมาะสม กำหนดให้มีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอและมีบริเวณเพียงพอที่จะประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ ถึงอย่างไรก็ตาม สถานการณ์ในปัจจุบันก็ยังพบว่ามีโรงฆ่าสัตว์อีกจำนวนมากที่ดำเนินกิจการฆ่าสัตว์โดยที่ไม่มีใบอนุญาต ซึ่งอาจจะเรียกได้ว่าเป็นโรงฆ่าสัตว์เถื่อน กองส่งเสริมและพัฒนาปศุสัตว์ (2556) รายงานว่าในช่วงเดือนมกราคม พ.ศ.2556 พบว่ามีจำนวนโรงฆ่าสัตว์ทั่วประเทศจำนวนทั้งสิ้น 2,640 แห่งและได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์แล้วจำนวนทั้งสิ้น 1,632 แห่ง โดยคิดเป็นร้อยละ 61.82 นั้นแสดงให้เห็นว่าอีกเกือบร้อยละ 40 เป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ประกอบกิจการฆ่าสัตว์โดยไม่ได้รับใบอนุญาต ไทยรัฐ (2559) มีรายงานข่าวว่าในปี พ.ศ.2559 นั้นประเทศไทยมีโรงฆ่าสัตว์ได้รับใบอนุญาตให้ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ (ขจส.2) จำนวน 2,235 แห่งทั่วประเทศ โดยเป็นโรงฆ่าของภาครัฐ 507 แห่ง และภาคเอกชน 1,728 แห่ง แบ่งเป็นขนาดใหญ่ 239 แห่ง ขนาดกลาง 618 แห่ง และขนาดเล็ก 1,378 แห่งทั้งนี้สามารถจัดกลุ่มจำแนกโรงฆ่าสัตว์ได้ดังต่อไปนี้ กลุ่มที่ 1 โรงฆ่าสัตว์ที่พัฒนาระดับสู่มาตรฐานหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารและระบบ

⁶¹ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 126 ตอนที่ 10 ก ประกาศ ณ วันที่ 15 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2552

⁶² ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 110 ตอนที่ 90 ฉบับพิเศษ ประกาศ ณ วันที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ.2536

⁶³ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 129 ตอนพิเศษ 177 ง ประกาศ ณ วันที่ 23 พฤศจิกายน 2555

⁶⁴ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 110 ตอนที่ 90 ฉบับพิเศษ ประกาศ ณ วันที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ.2536

⁶⁵ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 129 ตอนพิเศษ 177 ง ประกาศ ณ วันที่ 23 พฤศจิกายน พ.ศ.2555

การจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (Good Manufacturing Practice/Hazards Analysis and Critical Points - GMP/HACCP) เทียบเท่ามาตรฐานสากลและส่งออกได้ 80 แห่ง กลุ่มที่ 2 มีศักยภาพความพร้อมที่จะเข้าสู่มาตรฐานหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice – GMP) ภายในประเทศ 159 แห่ง กลุ่มที่ 3 ปรับปรุงเข้าสู่มาตรฐานสุขอนามัยแต่ต้องให้การสนับสนุนปรับปรุง 618 แห่ง และกลุ่มที่ 4 มีศักยภาพน้อย 1,378 แห่ง ทั้งนี้รายงานข่าวดังกล่าวได้ระบุว่ากรมปศุสัตว์มีแผนให้ผู้ประกอบการต้องปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์กลุ่มที่ 4 ต้องผ่านมาตรฐานสุขอนามัยการฆ่าสัตว์ขั้นพื้นฐาน ดังนั้นจึงสะท้อนภาพรวมของสถานการณ์โรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทยได้ว่า มีโรงฆ่าสัตว์ที่ประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาตให้จัดตั้งเพื่อดำเนินการฆ่าสัตว์ ซึ่งถือได้ว่าเป็นโรงฆ่าสัตว์ผิดกฎหมายถึงเกือบร้อยละ 40 และในกลุ่มโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตให้จัดตั้งตามกฎหมายที่มีจำนวนมากกว่าร้อยละ 60 นั้น ยังมีโรงฆ่าสัตว์อีกจำนวนหนึ่งที่ไม่ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดถึงแม้ว่าจะได้รับการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์โดยถูกต้องตามกฎหมาย กลุ่มเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ กรมปศุสัตว์ (2560) กล่าวว่ากรมปศุสัตว์ตระหนักถึงความปลอดภัยในอาหารของผู้บริโภค จึงมุ่งดำเนินโครงการปศุสัตว์ OK พร้อมกับการเข้าจับกุมโรงฆ่าเถื่อน เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือและการยอมรับจากผู้บริโภคมากขึ้น โดยได้ดำเนินการปราบปรามจับกุมโรงฆ่าสัตว์เถื่อนแล้วรวม 281 แห่ง และเร่งส่งเสริมให้โรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็กและกลางปรับปรุงและพัฒนาสู่มาตรฐานตามกฎหมายให้เรียบร้อยภายในปี พ.ศ.2564

มติชนออนไลน์, 2560 รายงานว่าเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในท้องตลาดนั้นยังคงไม่ได้มาตรฐานและอาจจะไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ซึ่งมีข่าวทางสื่ออยู่เนือง ๆ อาทิเช่น สยามรัฐออนไลน์ (2562) ชุดเฉพาะกิจสารวัตรกรมปศุสัตว์ ร่วมกับเจ้าหน้าที่ทหาร บุกจับโรงฆ่าสัตว์เถื่อน จังหวัดขอนแก่น ยึดซากโคที่กำลังชำแหละ มีความเสี่ยงแพร่เชื้อโรค และไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ปศุศาสตร์นิวส์ (2562) รายงานข่าวว่ากรมปศุสัตว์ทำการปราบปรามและบังคับใช้กฎหมายอย่างต่อเนื่องและเข้มงวด โดยบุกจับโรงฆ่าหมูเถื่อนจังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดกระบี่ ยึดหมูมีชีวิตและซากหมูที่กำลังชำแหละ หลังรับแจ้งจากชาวบ้านว่าลักลอบฆ่าสัตว์ผิดกฎหมาย เสี่ยงปนเปื้อนเชื้อโรคส่งผลกระทบต่อสุขภาพ อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคถึงแก่ชีวิตได้ หาดใหญ่โพสต์ (2562) รายงานข่าวว่า ด่านกักกันสัตว์สงขลา และกองกำกับการสืบสวนตำรวจภูธรจังหวัดสงขลา ได้เข้าตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ไม่มีชื่อ พบการกระทำผิด มีรายการยึดและอายัด ได้แก่ ซากสุกร 2 ซาก สุกรมีชีวิต 7 ตัว และอุปกรณ์ต่างๆ รวมมูลค่า ประมาณ 78,930 บาท แนวหน้า (2562) ชุดเฉพาะกิจบังคับใช้กฎหมาย สำนักงานปศุสัตว์ จ.เชียงราย ได้เข้าตรวจสอบสถานที่ดำเนินการประกอบกิจการฆ่าสัตว์แห่งหนึ่งพื้นที่หมู่บ้านจ้อง ต.โป่งผา อ.แม่สาย จ.เชียงราย เนื่องจากได้รับแจ้งว่ามีการลักลอบฆ่าสัตว์โดยเฉพาะประเภทสุกรโดยไม่ได้รับอนุญาต สถานีโทรทัศน์สีกองทัพบก ช่อง 7 (2563) รายงานว่ามีการเข้าตรวจค้นจับกุมโรงฆ่าสัตว์ผิดกฎหมายในพื้นที่อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี โดยชุดปฏิบัติการพิเศษพญาไท กรมปศุสัตว์ สนธิกำลังร่วมกับเจ้าหน้าที่ตำรวจสถานีภูธรบ้านโป่งและเจ้าหน้าที่ฝ่ายปกครองอำเภอบ้านโป่งเข้าตรวจค้นโรงฆ่าโคในพื้นที่จำนวน 4 แห่ง ผลพบการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่า

สัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ทั้งนี้ในรายงานข้างดังกล่าวยังรายงานว่าการตรวจจับโรงฆ่าสัตว์ ได้ดำเนินการมาตั้งแต่ปี 2558 มีผลการจับกุมโรงฆ่าเถื่อนแล้วกว่า 500 ราย

ประเด็นเหล่านี้แสดงถึงปัญหาการบังคับใช้กฎหมายที่ไม่สามารถควบคุมให้โรงฆ่าสัตว์ดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายได้และไม่มีการจำแนกชนิด ประเภทหรือขนาดของโรงฆ่าสัตว์ เมื่อพิจารณาถึงมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในระบบสากลแล้ว พบว่ากฎหมายของสาธารณรัฐสิงคโปร์และเครือรัฐออสเตรเลีย รวมถึงมาตรฐานสากลนั้นมีความเข้มงวดและให้ความสำคัญต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ที่เข้มข้น ทั้งนี้สะท้อนถึงปัญหาบทบัญญัติของกฎหมายประเทศไทยนั้นยังไม่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล ซึ่งส่งผลให้ประเทศไทยต้องมีการพัฒนาด้านโรงฆ่าสัตว์อีกมาก โดยสังเกตได้จากการมีโรงฆ่าสัตว์ในกลุ่มที่ 1 เพียง 80 แห่งเท่านั้น ขณะเดียวกันยังมีการตรวจติดตามด้านสุขอนามัยโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาต (ขจส. 2) กว่า 2,200 แห่งอย่างต่อเนื่อง ที่สำคัญ พ.ร.บ.ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 กำหนดให้ใบอนุญาตโรงฆ่าสัตว์มีอายุ 5 ปี หากโรงฆ่าสัตว์ไม่ได้มาตรฐานหรือไม่ปรับปรุงจะไม่ได้รับการต่อใบอนุญาตหรือถูกเพิกถอนใบอนุญาตทั้งนี้การกำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามแนวทางของหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เป็นมาตรฐานขั้นต้นในหลายประเทศ เช่น กฎระเบียบเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ.2544 โดยตราขึ้นตามความในพระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพของสาธารณรัฐสิงคโปร์ และมาตรฐานออสเตรเลีย AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ พ.ศ.2544 รวมถึงมาตรฐานของกลุ่มประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป 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 การจัดให้โรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ต้องมีอาคารสถานที่ที่เหมาะสมโดยได้ระบุรายละเอียดไว้ชัดเจน ต้องจัดให้มีสาธารณูปโภคที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ กระบวนการฆ่าสัตว์จะต้องคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์ ในระหว่างกระบวนการฆ่าสัตว์ต้องจัดให้มีระบบที่สามารถแยกสัตว์ป่วยออกจากสัตว์อื่นได้ ต้องมีระบบการจัดการของเสีย และที่สำคัญ คือ ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับระบบป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคเข้าสู่เนื้อสัตว์ โดยต้องจัดให้มีห้องที่เป็นสัดส่วนเพื่อให้การปฏิบัติการในแต่ละขั้นตอนแยกออกจากกัน เป็นต้น และมีบางประเทศ เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกาได้กำหนดมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ขั้นต้นในระดับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารและระบบการจัด การคุณภาพด้านความปลอดภัย (GMP/HACCP) ซึ่งถือว่าเป็นมาตรฐานขั้นกว่าของหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) อีกด้วย จะเห็นได้ว่าปัจจุบันพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ยังไม่สามารถบังคับใช้ได้ทั้งหมด ยังคงมีการบังคับใช้กฎหมายรองตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 อยู่ด้วย โดยอาศัยอำนาจมาตรา 69 ของพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 นอกจากนี้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ไม่สามารถดำเนินการออก

กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้องตามกำหนดระยะเวลาตามมาตรา 69 วรรคสองได้ โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้รายงานต่อคณะรัฐมนตรี ทั้งนี้คณะรัฐมนตรีมีมติรับทราบรายงานเหตุผลความจำเป็นในการดำเนินการร่างกฎกระทรวงไม่ทันเวลาที่กฎหมายกำหนด ซึ่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 บัญญัติให้การออกกฎกระทรวงตามพระราชบัญญัติดังกล่าวให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 1 ปี นับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ หากไม่สามารถดำเนินการได้ให้รัฐมนตรีรายงานเหตุผลที่ไม่อาจดำเนินการได้ต่อคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ ซึ่งพระราชบัญญัติดังกล่าวมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 25 พฤศจิกายน 2559 ซึ่งครบกำหนด 1 ปี นับแต่วันที่พระราชบัญญัติดังกล่าวมีผลใช้บังคับเมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2560 แต่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ไม่สามารถดำเนินการออกกฎกระทรวงภายใน 1 ปี ได้ครบถ้วนตามบทบัญญัติมาตรา 69 วรรคสองได้เนื่องจากมีเหตุความจำเป็น 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 ฉบับยังไม่ได้ประกาศบังคับใช้ เนื่องจากอยู่ในระหว่างขั้นตอนการพิจารณาในลำดับต่าง ๆ ทั้งนี้กรมปศุสัตว์ยังคงบังคับใช้กฎหมายรองตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 ตามบทเฉพาะกาลอยู่ อาทิเช่น กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ.2555 เป็นต้น

4.1.2 การบังคับใช้มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามความสมัครใจภายใต้การช้อนสุ่มของกฎหมาย

มาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ของไทยตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ยังเป็นการกำหนดลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ที่ยังไม่ละเอียด

ครอบคลุมเพียงพอ จึงมีการตราพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551⁶⁶ ซึ่งครอบคลุมผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรา 3(2) 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 ทั้งนี้ กระบวนการจัดทำมาตรฐานฉบับนี้ได้จัดทำร่างขึ้นโดยคณะกรรมการจัดทำมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และมอบให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินำมาปรับปรุงแก้ไข โดยคณะทำงานร่างมาตรฐานโรงฆ่าสุกร และส่งเข้าสู่การพิจารณาจากคณะอนุกรรมการมาตรฐานด้านสุขอนามัยสัตว์ เมื่อผ่านการพิจารณาแล้ว จึงนำเสนอให้คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ พิจารณาประกาศเป็นมาตรฐานของประเทศ ซึ่งเมื่อมีพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 ประกาศบังคับใช้แล้ว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้มีประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 โดยเปลี่ยนชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เป็นมาตรฐานสินค้าเกษตร และเปลี่ยนอักษรย่อจาก มกอช. เป็น มกษ. ทั้งนี้การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปัจจุบันมีอักษรย่อว่า มกษ.9004-2547

นอกจากนี้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ยังมีประกาศมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ตามประเภทชนิดของสัตว์ ได้แก่

1) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Good Manufacturing Practices for Abattoir)

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) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (Good manufacturing practices for poultry abattoir)

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

⁶⁶ พระราชบัญญัติที่บังคับใช้ในปัจจุบัน คือ พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติมโดย พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2561) ซึ่งมาตรา 3(2) ยังคงบังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน

3) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (Good manufacturing practices for pig abattoir)

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

4) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (Good manufacturing practices for cattle and buffalo abattoir)

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

5) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่านกกระजอกเทศ (Good manufacturing practices for ostrich abattoir)

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

6) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (Good manufacturing practices for goat and sheep abattoir)

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

(2) แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ 9040(G)-2557) เล่ม 131 ตอนพิเศษ 243 ง เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ทั้งนี้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน ซึ่งไม่ได้เป็นมาตรฐานบังคับ เพียงแต่เป็นข้อกำหนดสำหรับการรับรองโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดให้ครอบคลุมในทุกขั้นตอน รวมถึงกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการขนส่งสัตว์จากฟาร์มถึงโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม การจัดการซากสัตว์ภายหลังฆ่า วิธีปฏิบัติสุขลักษณะในโรงฆ่าสัตว์ (Good Hygienic Practice) เพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์และผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค โดยเป็นมาตรฐานตามความสมัครใจที่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์จะรับไปปฏิบัติหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้หากผู้ประกอบการมีความประสงค์ที่จะได้รับการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ จึงจะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์มาปฏิบัติ เพื่อให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ รับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงไม่มีผลบังคับใช้กับผู้ประกอบการทั่วไปที่ไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานสินค้า

จะเห็นได้ว่าทั้งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 และมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 มีความซ้อนเหลื่อมโดยเฉพาะรายละเอียดเกี่ยวกับกระบวนการฆ่าสัตว์ ถึงแม้ว่ามาตรฐานสินค้าเกษตรที่เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 นั้นจะเป็นมาตรฐานภาคสมัครใจก็ตาม จากการศึกษาเปรียบเทียบมาตรฐานโรง

ฆ่าสัตว์ตามมาตรฐานของกฎหมายต่างประเทศกับมาตรฐานตามกฎหมายไทยแล้ว จึงควรมีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายว่าด้วยการควบคุมโรงฆ่าสัตว์เพื่อพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และเพื่อให้ประชาชนมีเนื้อสัตว์ที่ความปลอดภัยเหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งประชาชนควรสามารถซื้อหาเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในท้องตลาดได้ด้วยมาตรฐานเดียวกัน โดยไม่ควรมีสองมาตรฐานจากการไม่บังคับใช้กฎหมายให้สมบูรณ์และเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์พิจารณาการดำเนินการกิจการโรงฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐานตามความสมัครใจ ที่ผ่านมารมปศุสัตว์จะดำเนินการบังคับใช้กฎหมายอย่างไม่เท่าเทียมกันระหว่างโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกและโรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่น จากการศึกษาพบว่าความแตกต่างการบังคับใช้กฎหมายของประเทศไทยถูกบังคับใช้เพียงแค่มาตรฐานขั้นต่ำ ซึ่งบังคับใช้กับทั้งโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกและโรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่น แต่โรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกต้องได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์และสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ และรวมถึงการที่ต้องปฏิบัติตามกฎหมายของประเทศคู่ค้าหรือมาตรฐานสากล ตลอดจนต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับและกฎเกณฑ์ขององค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แสดงว่าเนื้อสัตว์ที่ส่งออกไปจากประเทศไทยไปยังประเทศคู่ค้ามีมาตรฐานและความปลอดภัยในการบริโภคกว่าเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายภายในประเทศ อีกประการหนึ่งที่ชี้ชัดว่ามีการปฏิบัติไม่เท่าเทียมก็คือ โรงฆ่าสัตว์ที่มีศักยภาพทางเศรษฐกิจหรือผู้ประกอบการธุรกิจการฆ่าสัตว์ขนาดใหญ่สามารถแบกรับต้นทุนในการจัดดำเนินการ โรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ได้ตามความสมัครใจ แต่ในขณะที่โรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่นอาจจะไม่สามารถแบกรับต้นทุนในการจัดดำเนินการตามการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ได้ ทั้งนี้เมื่อพิจารณาบทบัญญัติแล้วพบว่ามาตรฐานตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ.9004-2547) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ครอบคลุมในภาพรวม และมาตรฐานที่จำเพาะชนิดของสัตว์ คือ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก (มกษ. 9008-2549) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกษ. 9009-2549) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ (มกษ. 9019-2550) เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่านกกระเจือกเทศ (มกษ.9018-2550) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ (มกษ. 9040-2556) ล้วนแต่เป็นมาตรฐานสินค้าเกษตร ประเภทมาตรฐานระบบที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกมาเพื่อรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับผู้ต้องการได้รับการรับรอง เป็นมาตรฐานที่สูงกว่าที่กฎหมายบังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ที่ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ต้องจดทะเบียนตามกฎหมาย และพบว่ามาตรฐานดังกล่าวเป็นมาตรฐานที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากลมากกว่า ซึ่งทำให้ผู้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มาจากกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่นหรือโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็กมีความเสี่ยงภัยต่อสุขภาพในการบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพต่ำกว่าโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกและโรงฆ่าสัตว์ขนาดใหญ่ เมื่อเปรียบเทียบกับสาธารณรัฐสิงคโปร์ไม่พบว่ามีกฏบังคับใช้กฎหมายหรือมาตรฐานในลักษณะสมัครใจ แต่ทั้งนี้ก็มีข้อสังเกตว่าสาธารณรัฐสิงคโปร์มีโรงฆ่าสัตว์จำนวนน้อย โดยมีโรงฆ่าสัตว์ปีก จำนวน 14 โรง แบ่งเป็นโรงฆ่าไก่ (chicken slaughterhouses) จำนวน 10 โรง โรงฆ่าเป็ด (duck slaughter houses) และโรงฆ่าสุกร (pig slaughter house) จำนวน 1 โรง (AVA Annual Report 2014/2015) สำหรับเครือรัฐออสเตรเลีย มีการบังคับใช้กฎหมายระดับพระราชบัญญัติแห่งเครือรัฐ (Commonwealth Act) โดยกฎหมาย

ระดับพระราชบัญญัติแห่งเครือรัฐมีสถานะสูงกว่ากฎหมายภายในของแต่ละรัฐและมีผลใช้บังคับกับทุกรัฐ รัฐใดจึงออกกฎหมายที่มีข้อความขัดหรือแย้งกับพระราชบัญญัติแห่งเครือรัฐมิได้ สำหรับกรณีของเขตการปกครองตนเอง รัฐสภาแห่งเครือรัฐสามารถค้านกฎหมายจากสภาของเขตการปกครองตนเองได้ ด้วยบริบทนี้มาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ จึงเป็นมาตรฐานบังคับเท่านั้น

กล่าวโดยสรุป กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทย มีปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับในการจัดทำกฎหมายให้เป็นหนึ่งเดียวกัน โดยการที่ยังไม่สามารถตรากฎหมายลำดับรองมาบังคับใช้ได้ตามกำหนด ทำให้ยังต้องต้องอาศัยอำนาจตามบทเฉพาะกาลให้ใช้กฎหมายลำดับรองอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งทำให้เกิดปัญหาความเชื่อมโยงกัน และความครอบคลุมของกฎหมายเกิดขึ้น ซึ่งไม่เป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎหมาย เพราะการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ก็เนื่องจากมีเหตุผลสาระสำคัญและรายละเอียดบางประการไม่เหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน ซึ่งปรากฏความตามท้ายพระราชบัญญัติ⁶⁷ โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ยังขาดเอกภาพระบบการควบคุมและตรวจสอบสุขอนามัยในกระบวนการฆ่าสัตว์ยังไม่ได้มาตรฐานและไม่ครอบคลุมถึงกระบวนการขนส่งเนื้อสัตว์ และยังเห็นได้ชัดว่ามีความเหลื่อมซ้อนของกฎหมายจากทั้ง 2 พระราชบัญญัติข้างต้น ก่อให้เกิดสองมาตรฐานและขาดเอกภาพในการดำเนินกิจการการฆ่าสัตว์ของประเทศ

4.2 ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ (Legislation for animal welfare at slaughter)

เนื่องจากสัตว์ทั้งหลายล้วนมีบทบาทต่อชีวิตมนุษย์ทั่วโลก ทั้งการเป็นแรงงาน อาหาร และรายได้ นอกจากนี้ สัตว์ยังมีความสำคัญในด้านอื่นๆ เช่น การทดลองทางวิทยาศาสตร์ การทดสอบยา การทดสอบเครื่องสำอาง ฯลฯ แต่สวัสดิภาพสัตว์เป็นสิ่งที่มนุษย์ คือ คนเลี้ยงสัตว์ เจ้าของสัตว์หรือผู้ที่เกี่ยวข้องเป็นผู้ให้แก่สัตว์เลี้ยง อันจักเกิดขึ้นเองมิได้ โดยมนุษย์ผู้ให้สวัสดิภาพแก่สัตว์ จึงมีการกำหนดหลักสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare) เพื่อเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานของบรรดาสัตว์ทั้งหลายจึงเป็นสิ่งจำเป็นในการคุ้มครองสัตว์เช่นเดียวกับการยอมรับหลักสิทธิมนุษยชนขั้นพื้นฐาน เพื่อคุ้มครองมนุษย์ อย่างไรก็ตามกระแสความตื่นตัวของผู้บริโภคและอุตสาหกรรมผลิตเนื้อสัตว์ทั่วโลกได้

⁶⁷ เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้ คือ โดยที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ซึ่งใช้บังคับมาตั้งแต่ พ.ศ.2535 มีสาระสำคัญและรายละเอียดบางประการไม่เหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ยังขาดเอกภาพระบบการควบคุมและตรวจสอบสุขอนามัยในกระบวนการฆ่าสัตว์ยังไม่ได้มาตรฐานและไม่ครอบคลุมถึงกระบวนการขนส่งเนื้อสัตว์ ดังนั้นเพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การอนุญาตให้มีเอกภาพโดยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการพิจารณาอนุญาตตั้งแต่ต้น และสร้างระบบการควบคุมตรวจสอบคุณภาพในกระบวนการฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์รวมถึงการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น และเพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหารอันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย จึงจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้

ให้ความสำคัญต่อเรื่องสวัสดิภาพสัตว์ เนื่องจากมีความเชื่อมโยงสู่ความปลอดภัยของอาหารและมีส่วนสนับสนุนให้เกิดความยั่งยืนของหลักการความมั่นคงทางอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ เพื่อผลิตอาหารที่หล่อเลี้ยงมนุษยชาติ โดยปราศจากการทรมานสัตว์และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ผู้ประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ต้องตระหนักเสมอว่าต้องมีการเลี้ยงสัตว์ที่ถูกต้องอย่างมีจริยธรรม และจำเป็นต้องดำเนินการภายใต้หลักการที่มุ่งเน้นให้สัตว์ได้รับการเลี้ยงดูอย่างเหมาะสม เพื่อให้สัตว์มีความเป็นอยู่ที่ดีและสุขสบายปราศจากความทรมานใดๆ ตลอดช่วงระยะของการเลี้ยงสัตว์ ตามสิทธิที่สัตว์พึงได้รับ ซึ่งสิ่งนี้เป็นองค์ประกอบสำคัญของการเลี้ยงสัตว์และการผลิตอาหารด้วยความรับผิดชอบ (Responsible farming and food production) ซึ่งต้องดำเนินการโดยตลอดตั้งแต่ธุรกิจการเลี้ยงสัตว์ การผลิตเนื้อสัตว์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ซึ่งต้องนำหลักสวัสดิภาพสัตว์ไปปฏิบัติอย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยมุ่งเน้นการเลี้ยงสัตว์ให้มีอิสระ 5 ประการ (Five freedoms) ตามหลักการสวัสดิภาพสัตว์ คือ (1) สัตว์ที่เลี้ยงต้องมีอิสระจากความหิวกระหายและการให้อาหารที่ไม่ถูกต้อง (2) มีอิสระจากความไม่สะดวกสบายอันเนื่องมาจากสภาวะแวดล้อม (3) มีอิสระจากความเจ็บปวด บาดเจ็บหรือโรคภัย (4) มีอิสระจากความกลัวและความทุกข์ทรมาน และ (5) มีอิสระในการแสดงพฤติกรรมตามปกติของสัตว์ โดยการจัดการงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ต้องมีจริยธรรมและควรต้องจัดการให้สอดคล้องตามกฎหมาย ระเบียบและข้อบังคับของประเทศไทยและประเทศคู่ค้า รวมถึงข้อกำหนดของลูกค้าและมาตรฐานสากลด้านสวัสดิภาพสัตว์เป็นอย่างดี

4.2.1 การจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ของประเทศไทย

ประเทศไทยมีกฎหมายที่บัญญัติเพื่อป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์คือ พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ซึ่งได้บัญญัติห้ามไม่ให้ผู้ใดกระทำการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันควร การทารุณกรรมสัตว์จึงเป็นความผิดตามพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ.2557 ฉบับนี้ แต่ปรากฏว่าการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคนั้น เป็นข้อยกเว้นของการกระทำที่ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ ตาม มาตรา 21(2)⁶⁸ แห่งพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ.

⁶⁸ มาตรา 21 การกระทำได้ต่อไปนี้ ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามมาตรา 20

(1) การฆ่าสัตว์เพื่อใช้เป็นอาหาร ทั้งนี้ เฉพาะสัตว์เลี้ยงเพื่อใช้เป็นอาหาร

(2) การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

(3) การฆ่าสัตว์เพื่อควบคุมโรคระบาดตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

(4) การฆ่าสัตว์ในกรณีที่สัตว์แพทย์เห็นว่าสัตว์ป่วย พิการ หรือบาดเจ็บและไม่สามารถเยียวยาหรือรักษาให้มีชีวิตอยู่รอดได้โดยปราศจากความทุกข์ทรมาน

(5) การฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือความเชื่อทางศาสนา

(6) การฆ่าสัตว์ในกรณีที่มีความจำเป็นเพื่อป้องกันอันตรายแก่ชีวิตหรือร่างกายของมนุษย์หรือสัตว์อื่น หรือป้องกันความเสียหายที่จะเกิดแก่ทรัพย์สิน

2557 ที่บัญญัติให้การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัติดังกล่าว ทั้งนี้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ซึ่งเป็นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีผลบังคับใช้อยู่ในปัจจุบันนั้นไม่ได้กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ โดยมีการกำหนดเรื่องวิธีการฆ่าสัตว์ไว้ในกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ซึ่งตราขึ้นโดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ที่ยังคงมีการบังคับใช้อยู่ โดยทั้งนี้กฎกระทรวงฉบับนี้ปรากฏหลักเกณฑ์อย่างกว้าง ๆ ไว้ในข้อ 14 โดยบัญญัติว่าต้องทำให้สัตว์สลบก่อนทำการฆ่า และเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์เท่านั้น โดยไม่ได้กำหนดกรรมวิธีขั้นตอนหรือวิธีการหรือการกระทำใดที่ถือได้ว่าเป็นการกระทำที่ไม่ทารุณกรรมสัตว์ กฎกระทรวงฉบับนี้ยังไม่ปรากฏว่ามีการวางหลักเกณฑ์ที่ชัดเจนเพียงพอที่จะสามารถนำไปปฏิบัติหรือถือได้ว่าเป็นมาตรฐานตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และไม่อาจจะพิจารณาได้ว่าการกระทำใดที่เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์โดยเหมาะสมกับชนิดของสัตว์นั้น ประเทศไทยจึงไม่มีบทบัญญัติในการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์และการจัดการสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์และมีการยกเว้นการฆ่าสัตว์ในกฎหมายเกี่ยวกับป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ เมื่อพิจารณาจากมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ที่เป็นสากล พบว่าเรื่องสวัสดิภาพสัตว์เป็นประเด็นสำคัญที่ภาครัฐต้องตระหนักถึงและควรต้องตรากฎหมายให้มีบทบัญญัติให้เป็นตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ที่เป็นสากล เพื่อให้ประเทศไทยได้มีระเบียบข้อบังคับและกฎเกณฑ์ที่กำหนดหลักการในการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคโดยเฉพาะ เมื่อพิจารณากฎหมายต่างประเทศและกฎระเบียบขององค์กรระหว่างประเทศ มีดังต่อไปนี้

4.2.2 การจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ของสาธารณรัฐสิงคโปร์

สาธารณรัฐสิงคโปร์มีกฎหมายว่าด้วยการผลิตชั้นปศุสัตว์อยู่ภายใต้พระราชบัญญัติสัตว์และนก ซึ่งมีบทบัญญัติเกี่ยวข้องกับสวัสดิภาพสัตว์ แต่ปรากฏว่าลักษณะที่ 4 สวัสดิภาพสัตว์และการป้องกันการทารุณกรรมต่อสัตว์ มาตรา 41 แห่งพระราชบัญญัติสัตว์และนก มีบทบัญญัติยกเว้นการบังคับใช้กับสัตว์สำหรับการบริโภค แต่อย่างไรก็ตามสาธารณรัฐสิงคโปร์มีกฎกระทรวงเรื่องเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ (โรงฆ่าสัตว์)⁶⁹ ภายใต้

(7) การกระทำใด ๆ ต่อร่างกายสัตว์ซึ่งเข้าลักษณะของการประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์โดยผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์หรือผู้ซึ่งได้รับยกเว้นให้กระทำได้โดยไม่ต้องขึ้นทะเบียนและได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์จากสัตวแพทย์สมาคมกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพการสัตวแพทย์

(8) การตัด หู หาง ขน เขา หรือางโดยมีเหตุอันสมควรและไม่เป็นอันตรายต่อสัตว์หรือการดำรงชีวิตของสัตว์

(9) การจัดให้มีการต่อสู้ของสัตว์ตามประเพณีท้องถิ่น

(10) การกระทำอื่นใดที่มีกฎหมายกำหนดให้สามารถกระทำได้เป็นการเฉพาะ

(11) การกระทำอื่นใดที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ

⁶⁹ Wholesome Meat and Fish (Slaughter-houses) Rules R 4 G.N. No. S 556/1999 Revised Edition 2001 (31st January 2001)

พระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ⁷⁰ มีบทบัญญัติมาตรา 8⁷¹ กำหนดให้สัตว์มีการพักและได้กินน้ำอย่างเพียงพอก่อนที่จะทำการฆ่า ทั้งนี้จะเห็นได้ว่ากฎหมายของสาธารณรัฐสิงคโปร์มีบทบัญญัติในลักษณะเดียวกันกับประเทศไทย แต่อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาจากบริบทของสาธารณรัฐสิงคโปร์ พบว่าสาธารณรัฐสิงคโปร์มีโรงฆ่าสัตว์จำนวนน้อย และมีการนำเข้าเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศเป็นหลัก สาธารณรัฐสิงคโปร์จึงได้กำหนดขั้นตอนการรับรองนำเข้าสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ยังประเทศสิงคโปร์ ตั้งแต่ (1) การรับรองประเทศผู้ส่งออก (2) การรับรองขึ้นทะเบียนโรงงานผู้ผลิต (3) การรับรองขึ้นทะเบียนรายผลิตภัณฑ์สินค้าชนิดใหม่ โดยมีการกำหนดเงื่อนไขด้านสัตวแพทย์ (Singapore Veterinary Conditions) เพื่อการรับรองสินค้าปศุสัตว์ ได้แก่ เนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก (poultry and poultry products) เนื้อสัตว์สุกรและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สุกร (pork and pork products) เนื้อสัตว์วัวและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์วัว (beef and beef products) ผลิตภัณฑ์ไข่ (egg products) ซึ่งเป็นอำนาจตามพระราชบัญญัติสัตว์และนก นอกจากนี้สาธารณรัฐสิงคโปร์ยังกำหนดเกณฑ์การพิจารณาการให้รับรองสำหรับโรงฆ่าสัตว์ โรงงานแปรรูปไข่และโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ในต่างประเทศ⁷² ทั้งนี้สาธารณรัฐสิงคโปร์จะส่งเจ้าหน้าที่มาทำการตรวจโรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ตามข้อกำหนดด้านการควบคุมการนำเข้า (Restricted Import Control) ข้างต้น ทั้งนี้สาธารณรัฐสิงคโปร์จะอาศัยกฎระเบียบ มาตรฐานและข้อกำหนดขององค์กรระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับประเด็นที่ต้องการตรวจสอบ อาทิเช่น มาตรฐานที่กำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (CODEX) มาตรฐานที่กำหนดโดยองค์การอนามัยโลก เป็นต้น และอาศัยกฎระเบียบ มาตรฐานและข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าที่สาธารณรัฐสิงคโปร์ให้การรับรอง อาทิเช่น ระบบการประกันห่วงโซ่อุปทานผู้ส่งออกของเครือรัฐออสเตรเลีย (Australia's Exporter Supply Chain Assurance System: ESCAS)⁷³ แต่ถึงอย่างไรระบบนี้ก็อาศัยข้อกำหนดขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศเป็นแม่บทในการอนุมัติข้อกำหนดในระบบการประกันห่วงโซ่อุปทานผู้ส่งออกของเครือรัฐออสเตรเลีย

⁷⁰ Wholesome Meat and Fish Act (Chapter 349A) Original Enactment: Act 5 of 1999 Revised Edition 2000 (30th December 2000)

⁷¹ 8.—(1) Every licensee shall ensure that any animal, upon arrival at his licensed slaughter-house, is given sufficient rest and water before slaughter.

(2) A licensee who fails to comply with paragraph (1) shall be guilty of an offence and shall be liable on conviction to a fine not exceeding \$10,000.

⁷² Accreditation criteria for overseas slaughterhouses, egg and meat processing establishments

⁷³ ESCAS is a regulatory framework implemented by the Australian Government in 2012 to ensure that livestock exported from Australia to different countries are treated in accordance to the World Organisation for Animal Health's (OIE) internationally accepted animal welfare standards. To comply, the Australian exporter must provide a report from an independent and internationally accredited auditor to certify that livestock to be exported meet the standards required from the farm to the point of slaughter.

4.2.3 การจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ของเครือรัฐออสเตรเลีย

เครือรัฐออสเตรเลียมีมาตรฐานและแนวปฏิบัติด้านสวัสดิภาพสำหรับปศุสัตว์ มายาวนานกว่า 36 ปีมาแล้ว ทั้งนี้มีการจัดทำประมวลหลักการปฏิบัติสวัสดิภาพสัตว์หลายฉบับตามแต่ชนิดสัตว์และกระบวนการ (series of Model Codes of Practice for the Welfare of Animals) โดยมีการปรับปรุงกฎหมายสวัสดิภาพสัตว์มาโดยตลอด เพื่อเป็นประโยชน์สำหรับภาคอุตสาหกรรม ปัจจุบันการฆ่าสัตว์เพื่อเป็นอาหารในเครือรัฐออสเตรเลียต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ ทั้งนี้วัตถุประสงค์หลักของมาตรฐานนี้ คือ เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงกำหนดองค์ประกอบเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ด้วย ซึ่งบัญญัติไว้ในลักษณะที่ 3 หมวดที่ 7 สวัสดิภาพสัตว์ โดยได้กำหนดกระบวนการต่าง ๆ ได้แก่ การจับบังคับควบคุมสัตว์ การจัดการลูกสัตว์ สัตว์ป่วย สัตว์ที่ได้รับความเจ็บ และสัตว์ที่อ่อนไหวต่อภาวะเครียด กระบวนการฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์ทางศาสนา และสัตว์ใช้งาน นอกจากนี้มาตรฐานดังกล่าวแล้ว การจัดการสวัสดิภาพสัตว์สำหรับการฆ่าสัตว์นั้น ต้องปฏิบัติตามประมวลหลักการปฏิบัติสวัสดิภาพสัตว์ ว่าด้วยปศุสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ (Livestock at Slaughtering Establishments)⁷⁴ ซึ่งมีข้อกำหนดตั้งแต่การออกแบบและก่อสร้างทางลาดนำสัตว์มีชีวิตเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ การจัดการอาคารสถานที่และวัสดุอุปกรณ์ รวมถึงตัวสัตว์ก่อนกระบวนการฆ่าสัตว์ เช่น การจำแนกและแยกสัตว์ตามสภาพ การจัดการระยะเวลาในแต่ละกระบวนการ การเคลื่อนย้ายสัตว์มายังบริเวณทำการฆ่า ฯลฯ กระบวนการฆ่าสัตว์ เช่น การจับบังคับสัตว์ เทคนิคการทำให้สัตว์หมดสติ วิธีการฆ่า การเอาเลือดออก ฯลฯ จนกระทั่งกระบวนการฆ่าสัตว์เสร็จสิ้น นอกจากนี้สภาอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของเครือรัฐออสเตรเลียยังได้พัฒนามาตรฐานด้านสวัสดิภาพสัตว์แห่งชาติสำหรับโรงงานแปรรูปปศุสัตว์ (National animal welfare standards for livestock processing establishments) ซึ่งเป็นนโยบายการประกันคุณภาพของกระบวนการปฏิบัติงานมาตรฐานในโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นแนวปฏิบัติที่ดีขึ้นในการดูแลสวัสดิภาพสัตว์ โดยดำเนินการกำหนดเงื่อนไขของระบบการรับรองสวัสดิภาพสัตว์สำหรับอุตสาหกรรมแปรรูปปศุสัตว์ของออสเตรเลีย (Australian Livestock Processing Industry Animal Welfare Certification System: AAWCS) Conditions of Recognition

จะเห็นได้ว่ากฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ และมาตรฐานของทั้งสองประเทศตามข้อ 4.2.1 และ 4.2.2 ข้างต้นล้วนแต่อาศัยกฎระเบียบขององค์ระหว่างประเทศ อนุวัติการโดยการตรากฎหมายภายในประเทศ หรือปรับแก้กฎหมายภายในประเทศ เพื่อให้สอดคล้องและรองรับกับพันธกรณีด้านสวัสดิภาพสัตว์ บทนี้จึงจะกล่าวถึงกฎระเบียบขององค์ระหว่างประเทศโดยสังเขป อันได้แก่

1) ข้อกำหนดด้านสุขภาพบก (Terrestrial Animal Health Code) แห่งองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ

⁷⁴ Primary Industries Standing Committee Model Code of Practice for the Welfare of Animals: Livestock at Slaughtering Establishments. Standing Committee on Agriculture and Resource Management (SCARM) Report — No. 79

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

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)

กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 1099/2009 ว่าด้วยการปกป้องสัตว์ ณ เวลาทำการฆ่าสัตว์ เป็นข้อกำหนดทั่วไปขั้นต่ำที่สุดเพื่อการปกป้องสัตว์ ณ เวลาทำการฆ่าสัตว์ ซึ่งเป็นไปตามหลักการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ที่ดี กฎระเบียบสหภาพยุโรปฉบับนี้กำหนดขั้นตอนในกระบวนการฆ่าสัตว์ ต้องไม่ทำให้สัตว์ได้รับความเจ็บปวด ต้องเผชิญกับเครียดและต้องได้รับความทุกข์ทรมานโดยไม่จำเป็น อาทิเช่น การกำหนดให้ใช้วิธีการทำให้สัตว์แต่ละชนิดหมดสติหรือสลบก่อนทำการฆ่าสัตว์ตามที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติที่ 4 วิธีทำให้สัตว์หมดสติ (Stunning methods) และภาคผนวกที่ 1 เป็นต้น นอกจากจะกำหนดขั้นตอนต่าง ๆ ในกระบวนการฆ่าสัตว์แล้ว ประเด็นที่สำคัญมากประเด็นหนึ่ง คือ การกำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ ต้องมีเจ้าหน้าที่สวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Officer) ปฏิบัติหน้าที่ประจำโรงฆ่าสัตว์ตามข้อบัญญัติที่ 17 โดยต้องได้ประกาศนียบัตรรับรองความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่ตามข้อบัญญัติที่ 21 ซึ่งได้กำหนดการฝึกอบรมและการสอบเพื่อให้ได้ประกาศนียบัตร ทั้งนี้เจ้าหน้าที่สวัสดิภาพสัตว์ มีหน้าที่ให้คำแนะนำให้ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์และพนักงานโรงฆ่าสัตว์ให้ปฏิบัติงานตามกฎหมายสหภาพยุโรปและมาตรฐานสำหรับวิธีการปฏิบัติ (Standard Operating Procedures, SOPs) เพื่อให้การฆ่าสัตว์ดำเนินไปอย่างมีคุณธรรม

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

ระบบมาตรฐานการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ (ISO/TS 34700:2016) ขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน เป็นข้อกำหนดและคำแนะนำทั่วไปสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร โดยเป็นการจัดทำข้อกำหนดและแนวทางสำหรับการดำเนินการตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ตามบรรพที่ 7.1 ตามข้อกำหนดด้านสุขภาพบกแห่งองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ นำไปใช้กับสัตว์บกสายพันธุ์หรือสัตว์ที่เลี้ยงไว้เพื่อการผลิตอาหารหรืออาหารสัตว์ ยกเว้นสัตว์ที่ใช้สำหรับการวิจัยและกิจกรรมทางการศึกษา สัตว์ในสถานที่พักพิงสัตว์และสัตว์เลี้ยงในสวนสัตว์ สัตว์เลี้ยงเป็นเพื่อนสัตว์จรจัดและสัตว์ป่า สัตว์น้ำ การฆ่าสัตว์เพื่อวัตถุประสงค์สาธารณะหรือสุขภาพสัตว์ ภายใต้การกำกับดูแลของเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ รวมถึงสัตว์ที่ก่อความรำคาญ โดยมีข้อบัญญัติด้านต่าง ๆ อาทิเช่น 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)

เมื่อพิจารณากฎหมายและมาตรฐานของประเทศไทย ปรากฏว่ามีการบัญญัติพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 บังคับแล้ว โดยมีการจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวกับมาตรฐานระบบและมาตรฐานสินค้าเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งเป็นประเภทมาตรฐานทั่วไป ได้แก่

1) การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีทางด้านสวัสดิภาพสัตว์: การขนส่งสัตว์ทางบก (มกษ. 9034-2553) โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 127 ตอนพิเศษ 131 ง เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ.2553 โดยอนุวัติการจากกฎระเบียบสหภาพยุโรป คือ Council Regulation (EC) No 1/2005. The protection of animal during transport and related operations and amending Directives⁷⁵ และข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บกขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ คือ Chapter 7.3. Transport of Animal by Land⁷⁶

2) การปฏิบัติที่ดีทางด้านสวัสดิภาพสัตว์:ระบบการผลิตโคนม (มกษ.9049-2561) โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 135 ตอนพิเศษ 87 ง เมื่อวันที่ 17 เมษายน พ.ศ. 2561 โดยอนุวัติการจากข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บกขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ คือ Chapter 7.11: Animal Welfare and Dairy Cattle Production Systems⁷⁷

3) มาตรฐานสินค้าเกษตร หลักการด้านสวัสดิภาพสัตว์: ระบบการผลิตไก่เนื้อ (มกษ. 9052-2561) โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 136 ตอนพิเศษ 6 ง เมื่อวันที่ 8 มกราคม 2562 โดยอนุวัติการจากข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์บกขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ คือ Chapter 7.10: Animal Welfare and Broiler Chicken Production Systems⁷⁸

ทั้งนี้ในปัจจุบันยังไม่ปรากฏว่าสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ได้จัดทำและประกาศใช้มาตรฐานสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ แต่อย่างไร

⁷⁵ Council Regulation (EC) No 1/2005. The protection of animal during transport and related operations and amending Directives. The Council of the European Union. Brussels, Belgium

⁷⁶ World Organization for Animal Health (OIE). 2009. Chapter 7.3. Transport of Animal by Land. Terrestrial Animal Health Code. Paris, France.

⁷⁷ OIE. Terrestrial Animal Health Code. Chapter 7.11: Animal Welfare and Dairy Cattle Production Systems. Available at http://www.oie.int/fileadmin/Home/eng/Health_standards/tahc/current/chapitre_aw_dairy_cattle.pdf

⁷⁸ OIE. Terrestrial Animal Health Code. Chapter 7.10: Animal Welfare and Broiler Chicken Production Systems. Available at http://www.oie.int/fileadmin/Home/eng/Health_standards/tahc/current/chapitre_aw_broiler_chicken.pdf

ในส่วนของกรมปศุสัตว์นั้น มีประกาศและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับสวัสดิภาพสัตว์ ได้แก่

- 1) ประกาศกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพโคนม ณ สถานที่เลี้ยง พ.ศ.2544
- 2) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสุกร ณ สถานที่เลี้ยง พ.ศ.2544 ออกตามกฎกระทรวงฉบับที่ 29 (พ.ศ.2534) ซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2499 ข้อ 2(4)
- 3) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสุกร ระหว่างการขนส่ง พ.ศ.2544 ออกตามกฎกระทรวงฉบับที่ 29 (พ.ศ.2534) ซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2499 ข้อ 2(4)
- 4) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยมาตรฐานการขนส่งสัตว์ปีก พ.ศ.2552 โดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 วรรคหนึ่งและวรรคสองแห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ.2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ.2545
- 5) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีก ณ สถานที่เลี้ยง พ.ศ.2554 โดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 วรรคหนึ่งและวรรคสองแห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ.2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ.2545
- 6) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกระหว่างการขนส่ง พ.ศ.2554 โดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 วรรคหนึ่งและวรรคสองแห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ.2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ.2545
- 7) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ.2554 โดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 วรรคหนึ่งและวรรคสองแห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ.2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ.2545

กล่าวโดยสรุป ทั้งนี้จะเห็นได้ว่าประเทศไทยมีเพียงระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ.2554 เท่านั้นที่เป็นกฎหมายเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ โดยมีประเด็นที่ต้องพิจารณาว่าระเบียบนี้ใช้บังคับเฉพาะสัตว์ปีกเท่านั้น ไม่ปรากฏว่ามีประกาศหรือระเบียบอื่นที่มีผลบังคับใช้คุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ สำหรับสัตว์ชนิดอื่นแต่อย่างใด ถึงแม้ว่าชื่อระเบียบนี้จะแสดงเจตนารมณ์คุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพของสัตว์ปีกเฉพาะขณะทำให้ตายหรือการฆ่า แต่ข้อกำหนดในระเบียบนี้ยังกำหนดถึงการพักสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก การขนย้ายสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก การควบคุมบังคับ และการทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า การฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก การบันทึกข้อมูลและเอกสาร การฝึกอบรม การฆ่าโดยวิธีถูกเจียน แต่ถึงอย่างไรก็ตามการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์คงมีเฉพาะสัตว์ปีกเท่านั้น ไม่ครอบคลุมสัตว์ชนิดอื่น และสัตว์ปีกในระเบียบนี้ยังนิยามไว้เฉพาะ ไก่ เป็ดและนกกระทา เท่านั้น นอกจากนี้ข้อกำหนดบางข้อยังมีความคลุมเครือไม่ ซึ่งมีความยุ่งยากในทางปฏิบัติหรือไม่สามารถปฏิบัติได้ เช่น ข้อ 13 ของหมวด 2 การพักสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ที่กำหนดว่าสถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีอุณหภูมิ

การระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เพื่อลดความเครียดของสัตว์จากการขนส่ง ก่อนนำสัตว์เข้าสู่กระบวนการฆ่า จะเห็นได้ว่าข้อกำหนดที่ระบุเพียงถ้อยคำ่ว่า “ที่เหมาะสม” โดยไม่ได้ระบุว่าที่เหมาะสมนั้นเท่ากับเท่าใด จึงมีความยุ่งยากในทางปฏิบัติอย่างยิ่ง เป็นต้น

4.3 ประเด็นเกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์และระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Logistics and Traceability)

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ต้องมีการแช่เย็นหรือแช่แข็งหลังจากผ่านกระบวนการฆ่า ข่าแหละและตัดแต่งซากสัตว์ ก่อนการจัดส่งไปยังโรงงานแปรรูปและสถานที่จำหน่ายเพื่อยับยั้งการเน่าเสียและการเจริญเติบโตของเชื้อโรคระหว่างการขนส่งและการเก็บรักษา การรักษาอุณหภูมิการทำความเย็นที่เหมาะสมจึงเป็นกระบวนการโลจิสติกส์ที่สำคัญ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ต้องส่วนใหญ่ขนส่งโดยรถบรรทุก อย่างไรก็ตามเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ต้องอาจถูกขนถ่ายด้วยวิธีการขนส่งอื่น ๆ ในระหว่างการขนส่งและการจัดการที่คลังสินค้าหรือ ณ สถานีขนส่งหรือขนถ่าย/เปลี่ยนถ่าย เช่น สนามบิน สถานีรถไฟ หรือท่าเทียบเรือ จึงต้องมีมาตรการเพื่อควบคุมระบบโลจิสติกส์ เนื่องจากการขนส่งและการเก็บรักษาเป็นสิ่งที่เชื่อมโยงที่สำคัญในห่วงโซ่อาหารจากฟาร์มถึงโต๊ะรับประทานอาหาร มาตรการควบคุมที่มีประสิทธิภาพ จึงเป็นสิ่งจำเป็นในแต่ละจุดของห่วงโซ่การกระจายเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนโดยไม่ตั้งใจ และเพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีการปนเปื้อน โดยแบคทีเรียไม่สามารถเจริญเติบโตในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อสัตว์สด ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็ง ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ โดยการขนส่งผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดมีแนวทางแตกต่างกัน ยกตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็งสามารถขนส่งได้ทั่วโลก ส่วนเนื้อสัตว์สดนั้นมีอายุการเก็บรักษาที่จำกัด จึงต้องทำการขนส่งภายในเวลาที่จำกัด ไม่ขนส่งในระยะทางไกลหรือใช้ระยะเวลาขนส่งที่นานได้ การขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ จะถูกขนส่งจากโรงฆ่าสัตว์ไปยังผู้ค้าปลีกหรือผู้ค้าย่อย และถูกขนส่งจากโรงฆ่าสัตว์ไปยังผู้ผลิตยังโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์แล้วจึงส่งไปยังผู้ค้าปลีกหรือผู้ค้าย่อยอีกทอดหนึ่ง แต่ไม่ว่าจะมีรูปแบบการขนส่งแบบใดก็ตาม เพื่อเป็นรับประกันว่าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์มีความปลอดภัย จึงต้องมีมาตรการเพื่อกำหนดรายละเอียดในการดำเนินการ

ในกระบวนการขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ การตรวจสอบย้อนกลับเป็นกระบวนการในการติดตามการเคลื่อนไหวของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ โดยเป็นกลไกเพื่อติดตามที่มาของเนื้อสัตว์ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่กระบวนการผลิตไปจนถึงผู้บริโภค เป็นสิ่งสำคัญมากยิ่งขึ้นในปัจจุบัน เนื่องจากจะทำให้ผู้ประกอบการทราบถึงสาเหตุที่มาของปัญหาเมื่อเนื้อสัตว์มีความเสี่ยงที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค และจัดการกับปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่างทันท่วงที ซึ่งถือเป็นสิทธิในการบริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย เนื่องจากประเทศไทยมีการบังคับใช้พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.2551 ดังนั้นการรวบรวมข้อมูลการผลิตของเนื้อสัตว์ เพื่อติดตามที่มาของเนื้อสัตว์ได้ ตั้งแต่วัตถุดิบ การผลิต กระบวนการแปรรูป การขนส่ง จนถึงการกระจายเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สู่ผู้บริโภค กองบรรณาธิการอุตสาหกรรมสาร (2552) ระบุว่าระบบตรวจสอบย้อนกลับ ประกอบด้วย 2 กระบวนการ คือ

1) การติดตาม (Following) คือ ระบบที่ใช้ติดตามได้ว่าสิ่งที่สนใจนั้น จะไปอยู่ ณ ที่ใด เช่น ผู้ผลิตสินค้านั้นพบว่าวัตถุดิบในการผลิตสินค้าล็อตหนึ่งมีปัญหา แต่สินค้าได้ถูกส่งไปจำหน่ายเรียบร้อยแล้ว ทางผู้ผลิตจึงมีความจำเป็นต้องมีการเรียกคืนสินค้าต่างๆ ที่มีการจำหน่ายออกไปโดยที่ผลิตจากวัตถุดิบล็อตที่มีปัญหาคืนมาทั้งหมด ผู้ผลิตต้องติดตามเส้นทางการผลิตและการจัดจำหน่าย เพื่อจะได้ทราบว่าสินค้าที่มีปัญหา มีการวางจำหน่ายอยู่ที่ใดบ้าง และสามารถเรียกคืนสินค้าได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว

2) การตรวจสอบย้อนกลับ (Tracking) คือ ความสามารถสืบได้ว่าสินค้าที่มีปัญหาผลิตขึ้นเมื่อใด จากสายการผลิตไหนและการรับวัตถุดิบมาจากที่ใดบ้าง แหล่งการผลิตจากแหล่งไหน ฯลฯ เพื่อค้นหาว่าจุดใดที่ก่อให้เกิดปัญหา และจุดที่ก่อให้เกิดปัญหาได้ผลิตสินค้าไปมากน้อยเพียงใด และมีข้อมูลรายละเอียดในขั้นตอนกรรมวิธีการผลิตอย่างไร เพื่อทำการติดตามสินค้าคืนได้อย่างถูกต้อง การดำเนินการดังกล่าว คือ การค้นหาต้นทางของสินค้าเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการหาปลายทางของสินค้าต่อไป

เมื่อพิจารณาพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 พบว่าประเด็นเกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์และระบบตรวจสอบย้อนกลับ ดังนี้

4.3.1 โลจิสติกส์สำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์

โลจิสติกส์ (Logistics) เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการจัดการโซ่อุปทาน (Supply Chain Management) ซึ่งรวมถึงเรื่องวางแผนการดำเนินการ การควบคุม การไหลเวียน การจัดเก็บวัสดุสินค้า การบริการ และสารสนเทศอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล จากแหล่งจุดกำเนิดของวัตถุดิบจนถึงจุดบริโภคหรือจุดการใช้งาน เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า เมื่อสัตว์ที่ใช้บริโภคผ่านกระบวนการฆ่าสัตว์แล้ว และเข้าสู่กระบวนการชำแหละซากสัตว์เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงต้องเข้าสู่ระบบโลจิสติกส์เพื่อบริหารจัดการในการจัดเก็บรักษาเนื้อสัตว์ ตลอดจนขนส่งเนื้อสัตว์ไปยังสถานที่จัดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ทั้งนี้เนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับนำไปบริโภคนั้นต้องเป็นเนื้อสัตว์ที่สะอาดและปลอดภัยนั้นจะต้องมีหลักประกันในความปลอดภัยที่สามารถและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคได้ว่ากระบวนการตั้งแต่เสร็จสิ้นการชำแหละซากสัตว์ภายหลังการฆ่าสัตว์จนกระทั่งนำเนื้อสัตว์มาจำหน่าย มีการขนส่งเนื้อสัตว์ด้วยภาชนะและยานพาหนะที่สามารถป้องกันการเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์ได้ ทั้งนี้เพราะว่าเนื้อสัตว์จากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อแพะ เนื้อแกะ รวมถึงเนื้อจากสัตว์ปีก เช่น เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อห่าน หรือเนื้อสัตว์ที่ใช้บริโภคทั้งหมดนั้นล้วนแต่มีความชื้นสูง และมีสารอาหารครบถ้วนทั้งโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน รวมถึงวิตามินและเกลือแร่ องค์ประกอบเหล่านี้เองจึงทำให้เนื้อสัตว์เป็นอาหารเหมาะกับการเจริญของจุลินทรีย์ทุกชนิด ได้แก่แบคทีเรีย ยีสต์ และรา ส่งผลให้เนื้อสัตว์เกิดการเสื่อมสภาพและเน่าเสียได้ง่ายด้วยจุลินทรีย์เหล่านี้ (microbial spoilage) และก่อให้เกิดอันตรายจากจุลินทรีย์ก่อโรค (pathogen) ที่จะส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดโรคอาหารเป็นพิษ (food poisoning) ดังนั้นภายหลังการฆ่าและการชำแหละ จะต้องนำซากสัตว์ที่ได้เข้าไปเก็บรักษาไว้ห้องที่สามารถควบคุมอุณหภูมิหรือห้องเย็นโดยทันที เพื่อลดอุณหภูมิของซากสัตว์ลง

เพื่อชะลอการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ที่จะก่อให้เกิดการเน่าเสียและจุลินทรีย์ก่อโรค รวมถึงต้องควบคุมการแพร่กระจายเชื้อโรคไปยังในมนุษย์และสัตว์ ดังนั้นขั้นตอนการขนส่งจึงต้องมีการควบคุมให้ปลอดภัย สามารถลดปัจจัยที่ทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียหรือปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกได้

4.3.1.1 โลจิสติกส์สำหรับการใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์ของประเทศไทย

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มีบทบัญญัติในมาตรา 14(7) ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีอำนาจออกกฎกระทรวงตามมาตรา 14(8) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และมาตรฐานการขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์ ซึ่งจะเป็นการให้อำนาจตรากฎหมายลำดับรองเท่านั้น และในปัจจุบันยังไม่มีมาตรการกฎหมายลำดับรองออกมาบังคับใช้ ทั้งที่เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้ กล่าวว่ากฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ซึ่งใช้บังคับมาตั้งแต่ พ.ศ.2535 มีสาระสำคัญและรายละเอียดบางประการไม่เหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ที่ยังขาดเอกภาพ ระบบการควบคุมและตรวจสอบสุขอนามัยในกระบวนการฆ่าสัตว์ยังไม่ได้มาตรฐานและ “ไม่ครอบคลุมถึงกระบวนการขนส่งเนื้อสัตว์” แต่ก็ได้ตราบทบัญญัติไว้ในพระราชบัญญัตินี้ดังกล่าวโดยตรง เพียงแต่ให้อำนาจในการตรากฎหมายลำดับรองเท่านั้น ซึ่งในขณะนี้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้เสนอร่างกฎกระทรวงการขนส่งสัตว์และเนื้อสัตว์ พ.ศ. แล้ว โดยคณะรัฐมนตรีมีมติอนุมัติหลักการร่างกฎกระทรวงฉบับนี้ และอยู่ในระหว่างขั้นตอนการพิจารณาตามลำดับขั้นตอนการเสนอกฎหมาย ในส่วนกฎหมายลำดับรองของกรมปศุสัตว์ พบว่า มีระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยมาตรฐานการขนส่งสัตว์ปีก พ.ศ.2552 บังคับใช้ แต่ก็บังคับใช้เฉพาะสัตว์ปีกเท่านั้น ไม่ครอบคลุมไปยังสัตว์ชนิดอื่น อีกทั้งบังคับใช้เฉพาะกรณีสัตว์ปีกที่มีชีวิต ไม่มีข้อกำหนดบังคับใช้กับเนื้อสัตว์ปีกหรือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดอื่น แต่อย่างใด

แต่อย่างไรก็ตามสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ออกมาตรฐานสินค้าเกษตร ประเภทมาตรฐานทั่วไป ได้แก่

1) การปฏิบัติที่ดีทางด้านสวัสดิภาพสัตว์: การขนส่งสัตว์ทางบก ประเภทมาตรฐานระบบ (มกษ. 9034 -2553) โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 127 ตอนพิเศษ 131 ง เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2553 ตามที่ได้กล่าวในข้อ 4.2.5 ซึ่งเป็นมาตรฐานที่มุ่งเน้นการจัดการการขนส่งในด้านหลักสวัสดิภาพสัตว์เป็นหลัก โดยไม่ได้บัญญัติข้อกำหนดที่สอดคล้องไปกับระบบระบบโลจิสติกส์สำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่าย ซึ่งเป็นไปในลักษณะเดียวกับระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสุกร ระหว่างการขนส่ง พ.ศ.2544 และระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกระหว่างการขนส่ง พ.ศ.2554 ที่กำหนดเฉพาะด้านหลักสวัสดิภาพสัตว์เท่านั้น

2) การปฏิบัติที่ดีสำหรับการขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ประเภทมาตรฐานระบบ (มกษ. 9050-2561) โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 135 ตอนพิเศษ 217 ง เมื่อวันที่ 6 กันยายน 2561 ทั้งนี้อาศัยแนวทางจากกฎระเบียบขององค์การระหว่างประเทศและกฎหมายต่างประเทศ ได้แก่ Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4: 2003)⁷⁹ ของโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ และมาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์⁸⁰ ของออสเตรเลีย

ถึงอย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณากฎหมายแม่บทฉบับอื่น พบว่าประเทศไทยมีพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2558 ซึ่งเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการขนส่งสัตว์และซากสัตว์ ทั้งนี้ประเทศไทยมีกฎหมายควบคุมโรคระบาดสัตว์ มาตั้งแต่ พ.ศ.2474 โดยเป็นกฎหมายควบคุมโรคระบาดปศุสัตว์และสัตว์พาหนะ ซึ่งมีเหตุผลในการตราพระราชบัญญัติโรคระบาดปศุสัตว์และสัตว์พาหนะ พุทธศักราช 2474 โดยเหตุที่ปศุสัตว์และสัตว์พาหนะเป็นโรคระบาดและกระจายด้วยโรคนั้นเป็นอันมากทุกปี จึงเห็นสมควรจัดการโดยวิธีป้องกันและวิธีอื่นเพื่อมิให้โรคติดต่อและเกิดใหม่ต่อไป ต่อมาได้มีการปรับปรุงกฎหมายเรื่อยมา จนกระทั่งได้ตราพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2499 และต่อมาได้มีการตราพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 เป็นฉบับที่บังคับใช้ในปัจจุบัน ทั้งนี้นิยามซากสัตว์ตามมาตรา 4 ว่า ซากสัตว์ หมายความว่า ร่างกายหรือส่วนของร่างกายสัตว์ที่ตายแล้ว สิ่งใด ๆ ที่ได้จากสัตว์ที่มีชีวิตหรือสัตว์ที่ตายแล้ว และให้หมายความรวมถึงอาหารสุกที่ทำประกอบ หรือปรุงจากซากสัตว์หรือสิ่งประดิษฐ์สำเร็จรูปที่ทำจากซากสัตว์ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ทั้งนี้พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการขนส่งซากสัตว์ในหลายมาตรา อาทิเช่น มาตรา 34 ภายใต้บังคับมาตรา 18 และมาตรา 22 เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาดเป็นหลัก ซึ่งยังไม่ได้ครอบคลุมหรือตอบสนองต่อหลักความปลอดภัยของอาหารในด้านหลักประกันและความเชื่อมั่นว่าเนื้อสัตว์มีความเหมาะสมต่อการบริโภค บทบัญญัติที่ให้การนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ต้นทางทุกครั้ง และสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตจะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้ ซึ่งจะเห็นได้ว่ายังไม่มีมีการกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ ในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ที่ชัดเจนแต่อย่างใด และยังไม่มียกเว้นเกี่ยวกับควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ระหว่างการขนส่ง หรือมีบทบัญญัติที่จะสามารถควบคุมปัจจัยเสี่ยงด้านจุลชีววิทยาที่จะทำให้เนื้อสัตว์เน่าเสียหรือปนเปื้อนสิ่งเจือปนต่าง ๆ จนทำให้เนื้อสัตว์ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ทั้งนี้

⁷⁹ FAO/WHO. 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4: 2003), pp. 1-30. In Codex Alimentarius Commission: Food Hygiene Basic Texts, 3rd ed. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome.

⁸⁰ CSIRO.2002. Australian Standard for the Hygienic Production and Transportation of Meat and Meat Products for Human Consumption, Australia

ยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ ต้องสามารถปกป้องเนื้อสัตว์ให้คงสภาพ ไม่เน่าเสีย สามารถควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ เช่น การควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสิ่งเจือปนในระหว่างการขนส่งด้วย เนื่องจากเจตนาของพระราชบัญญัตินี้มุ่งหมายการป้องกันควบคุมโรคสัตว์ไม่ให้แพร่ระบาดและ/หรือกำจัดโรคสัตว์นั้น สัตว์ตามนัยยะของพระราชบัญญัติจึงหมายถึงสัตว์ป่วยหรือซากสัตว์ที่มีโรค ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคของมนุษย์ ผิดจากเจตนาของพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ที่มีความมุ่งหมายเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคให้สามารถบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย ซึ่งจากที่กล่าวข้างต้นจะเห็นได้ว่าปัจจุบันประเทศไทยมีเพียงมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ (มกษ. 9050-2561) เท่านั้น โดยเป็นมาตรฐานสมัครใจ และเป็นเพียงมาตรการเกี่ยวกับการขนส่งเท่านั้น แต่ระบบโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ ยังหมายความรวมถึงการจัดการข้อมูลและสารสนเทศ การบริหารคลังจัดเก็บเนื้อสัตว์ เช่น ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง การจัดการการกระจายสินค้า การจัดการบรรจุภัณฑ์และการบรรจุหีบห่อ ฯลฯ ซึ่งไม่ปรากฏในกฎหมายแม่บทหรือกฎหมายลำดับรอง

4.3.1.2 โลจิสติกส์สำหรับใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์ของสาธารณรัฐสิงคโปร์

สำหรับสาธารณรัฐสิงคโปร์ มีการบังคับใช้กฎกระทรวงว่าด้วยสาธารณสุขสิ่งแวดล้อม ด้านสุขลักษณะอาหาร{Environmental Public Health (Food Hygiene) Regulations} โดยกำหนดไว้ในลักษณะที่ 3 ว่าด้วยสุข ลักษณะอาหาร โดยมีข้อกำหนดเกี่ยวกับการเก็บรักษาและการแช่เย็น/แช่แข็งอาหาร การบรรจุหีบห่ออาหาร การขายและการบริการจัดเลี้ยงอาหาร การประทับเวลา (Time-stamping) ในการบริการจัดเลี้ยงอาหาร การทำลายเนื้อสัตว์ที่ผ่านการแช่แข็ง การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ดิบและปลาที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก การขนส่งอาหารอาหารที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภคของมนุษย์ อาหารที่ไม่สามารถทำลายแล้วนำกลับไปแช่แข็งซ้ำอีกได้ ข้อจำกัดในการขายอาหาร การจำหน่ายและการเตรียมอาหาร การทำความสะอาดอุปกรณ์การประกอบอาหารและอุปกรณ์อื่น ๆ รวมถึงสุขอนามัยส่วนบุคคล เป็นที่น่าสังเกตว่ามีข้อกำหนดลงรายละเอียดในกระบวนการการทำลายเนื้อสัตว์ที่ผ่านการแช่แข็ง⁸¹ และการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ดิบและปลาที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก⁸² นอกจากนี้

⁸¹ Frozen meat to be thawed in approved manner

14. A person engaged in the sale or preparation for sale of any raw meat that has been frozen shall only thaw the meat in a chiller maintained at a temperature not below 0°C and not above 4°C, or in such other manner as may be approved by the Director-General in writing. [S 222/2000 wef 01/05/2000] [S 622/2004 wef 15/10/2004]

⁸² Storage of raw meat and uncooked fish

15. Any person who is engaged in the sale or preparation for sale of any raw meat or uncooked fish shall
(a) in the case of raw meat that has been frozen, store the raw meat in a freezer, cold room or other refrigerated facility at all times;

(b) in the case of raw meat that is chilled fresh or thawed frozen, store the raw meat in a chiller at all times; and

(c) in the case of uncooked fish, store the uncooked fish in a chiller at all times.

สาธารณรัฐสิงคโปร์ยังมีกฎกระทรวงที่อาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาบังคับใช้ร่วมด้วย ได้แก่ กฎกระทรวงว่าด้วยการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ {Wholesome Meat and Fish (Transportation of Meat Products) Rules} บังคับแก่ยานพาหนะทุกประเภทที่ใช้สำหรับขนส่งเนื้อสัตว์ที่ผ่านเข้าออกโรงฆ่าสัตว์ สถานที่เก็บรักษาเนื้อสัตว์ (ห้องแช่เย็น/แช่แข็ง) โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ ตลาดค้าส่ง และสถานที่ที่กำหนด และมีกฎกระทรวงว่าด้วยโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์และสถานที่เก็บรักษาเนื้อสัตว์แช่เย็น {Wholesome Meat and Fish (Processing Establishments and Cold Stores) Rules} และยังมีมาตรฐานสิงคโปร์ (Singapore Standards) กำหนดหลักปฏิบัติเกี่ยวกับบริหารจัดการกระบวนการห่วงโซ่ปทานครบวงจรสำหรับสินค้าที่ต้องอาศัยการควบคุมอุณหภูมิ เช่น หลักปฏิบัติสำหรับการบริหารจัดการห่วงโซ่ความเย็นของเนื้อสุกรแช่เย็น (Code of practice for cold chain management of chilled pork) เป็นต้น

4.3.1.3 โลจิสติกส์สำหรับใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์ของเครือรัฐออสเตรเลีย

สำหรับเครือรัฐออสเตรเลีย มีการบังคับใช้มาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ มีการกำหนดเงื่อนไขการใช้ยานพาหนะในการขนส่งเนื้อสัตว์และอาหารทะเล โดยปรากฏในลักษณะที่ 8 การขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ตั้งแต่หมวดที่ 22 ถึงหมวดที่ 25 โดยการขนส่งหรือเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ด้วยยานพาหนะหรือการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ ต้องได้รับอนุญาตให้ใช้ยานพาหนะและสถานที่จัดเก็บนั้น ยานพาหนะสำหรับขนส่งเนื้อสัตว์และอาหารทะเลจะต้องมีการติดตั้งระบบทำความเย็น และมีการควบคุมอุณหภูมิ โดยต้องควบคุมให้ผิวของเนื้อสัตว์ที่แบ่งซากไม่เกิน 7 องศาเซลเซียสและเนื้อสัตว์ส่วนอื่น ๆ รวมถึงเนื้อสัตว์ปีก จะต้องรักษาอุณหภูมิไว้ที่ 5 องศาเซลเซียสหรือน้อยกว่า สำหรับอาหารทะเลต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสหรือน้อยกว่า นอกจากนี้ในปี พ.ศ.2560 สภาอาหารและร้านขายของชำแห่งออสเตรเลีย (Australian Food and Grocery Council) ได้ประกาศใช้แนวปฏิบัติโซ่ความเย็นแห่งออสเตรเลีย (Australian Cold Chain Guidelines) เพื่อให้เป็นแนวทางที่ผู้ผลิตอาหารจะสามารถรักษาความปลอดภัยของอาหารและคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารในขณะที่ทำการขนส่งและไปยังผู้บริโภคได้

เมื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบกับมาตรฐานสากล พบว่าให้ความสำคัญต่อการขนส่งเนื้อสัตว์มาก 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 ทั้งนี้มีการระบุข้อกำหนดของอุณหภูมิที่สามารถหยุดการ

เจริญเติบโตของแบคทีเรียในระหว่างการขนส่งและการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ โดยระบุไว้ในภาคผนวกที่ 3 ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่การขนส่งสัตว์มีชีวิตถึงเนื้อสัตว์ และระบุจำแนกชนิดของแต่ละชนิดสัตว์ อาทิเช่น การเก็บรักษาและขนส่งเนื้อสัตว์จากสัตว์กบ ซึ่งกำหนดให้ทำการแช่เย็นตั้งแต่ในโรงฆ่าสัตว์ภายหลังการตรวจสอบสัตว์ภายหลังการฆ่าสัตว์ โดยกำหนดให้มีอุณหภูมิที่ใช้จัดเก็บอวัยวะภายในไม่เกิน 3 องศาเซลเซียสกำหนดให้มีอุณหภูมิที่ใช้จัดเก็บเนื้อสัตว์ชิ้นเล็กไม่เกิน 3 องศาเซลเซียส และกำหนดให้มีอุณหภูมิที่ใช้จัดเก็บเนื้อสัตว์อื่น ๆ ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส นอกจากนี้ยังกำหนดอุณหภูมิทั้งการแช่เย็นและแช่แข็งแบ่งแยกตามชนิดของสัตว์และประเภทของเนื้อสัตว์ และยังกำหนดระยะเวลาในการเก็บรักษาเนื้อสัตว์หรือการบ่มเนื้อแต่ละประเภทว่าต้องกระทำภายในระยะเวลากี่วัน เป็นต้น

4.3.2 การตรวจสอบย้อนกลับสำหรับติดตามและเรียกคืนเนื้อสัตว์

ระบบตรวจสอบย้อนกลับ หมายถึง ระบบที่ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กลับผู้บริโภคว่าสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่ซื้อไปนั้น จะมีความปลอดภัยและไม่มีสารปนเปื้อนและสามารถตรวจสอบเส้นทางของสินค้าชนิดนั้น ๆ ได้ และสามารถเรียกคืนสินค้ากลับคืนได้อย่างรวดเร็วและถูกต้องแม่นยำ ดังนั้นการตรวจสอบย้อนกลับจึงมีความสำคัญมากในอุตสาหกรรมผลิตอาหารในปัจจุบัน เพราะสามารถช่วยในการติดตามสอบกลับสินค้าและประกันคุณภาพสินค้าได้ ผู้บริโภคในปัจจุบันให้ความสนใจต่อวัตถุดิบที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์มากยิ่งขึ้น เนื่องจากกลัวการปนเปื้อนของสารพิษต่าง ๆ ตลอดจนกลัวความเสี่ยงจากเชื้อโรคและผลิตภัณฑ์ตัดต่อพันธุกรรมมากยิ่งขึ้น การตื่นตัวที่จะรักษาความปลอดภัยในระบบการผลิตอาหาร ทำให้จำเป็นต้องมีระบบการสืบค้นแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ได้

4.3.2.1 การตรวจสอบย้อนกลับสำหรับติดตามและเรียกคืนเนื้อสัตว์ของประเทศไทย

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับระบบตรวจสอบย้อนกลับ เพียงบัญญัติไว้ในมาตรา มาตรา 14 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีอำนาจออกกฎกระทรวงตามมาตรา 14(8) กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์ ซึ่งจะเป็นกฎหมายลำดับรองเท่านั้น พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ซึ่งเป็นกฎหมายแม่บท บัญญัติแต่เพียงเมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น ตามมาตรา 35 โดยจะกระทำเมื่อตรวจเนื้อสัตว์แล้ว เห็นว่าปลอดภัย ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ทำการรับรองให้นำเนื้อสัตว์ออกไปจำหน่ายต่อไป จึงมีผลเป็นเพียงการอนุมัติว่าเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์แห่งนี้ ณ ขณะทำตรวจมีความปลอดภัยและสามารถนำออกไปจำหน่ายได้เท่านั้น แต่ไม่สามารถตรวจสอบได้ว่าเนื้อสัตว์มาจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์ใดและถูกนำไปจำหน่าย ณ ที่ใดบ้าง โดยไม่อาจจะรับประกันได้ว่าในระหว่างการจัดเก็บรักษาก่อนการขนส่ง ในระหว่างทำการขนส่ง และในระหว่างจัดเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่ายเนื้อสัตว์ มีความเสี่ยงหรือเกิดการปนเปื้อนในขั้นตอนใด หากพบ

การปนเปื้อนหรือพบข้อบกพร่อง จึงไม่อาจเรียกเนื้อสัตว์กลับมาจากท้องตลาดเพื่อนำมาทำลายได้ และไม่สามารถสืบค้นย้อนหลังได้ว่าเนื้อสัตว์นั้นผลิตจากโรงฆ่าสัตว์หรือโรงงานแปรรูปใด หรือแม้กระทั่งมาจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์แห่งใด ถึงแม้ว่าในพระราชบัญญัติดังกล่าว ไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับระบบตรวจสอบย้อนกลับสำหรับติดตามและเรียกคืนเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายอย่างชัดเจน แต่กรมปศุสัตว์มีระเบียบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยระบบการตรวจย้อนกลับของสินค้าปศุสัตว์ พ.ศ.2546

ระเบียบกรมปศุสัตว์ฉบับนี้อาศัยความตามประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง มาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของประเทศไทย กำหนดว่าต้องมีการควบคุมการผลิตสินค้าให้เกิดความปลอดภัยและคุ้มครองผู้บริโภค โดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจของกรมปศุสัตว์ ต้องเป็นผู้พิจารณาออกหนังสือรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ ทั้งนี้มีข้อสังเกตว่าระเบียบกรมปศุสัตว์นี้ เป็นผลมาจากการที่กรมปศุสัตว์ได้จัดสัมมนาการประชาสัมพันธ์ระหว่างกรมปศุสัตว์และผู้ประกอบการ แล้วมีมติเห็นชอบให้มีการจัดระบบการตรวจย้อนกลับของสินค้าปศุสัตว์ ดังคำปรารภในส่วนอารัมภบทของกฎหมาย โดยมีข้อกำหนดในหมวด 4 โรงฆ่าสัตว์ ข้อที่ 23 ถึงข้อที่ 29 ทั้งนี้มีการกำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ต้องกำหนดรหัส บันทึกข้อมูลการผลิตตั้งแต่การรับสัตว์จากฟาร์ม การรับวัตถุดิบอื่น ๆ และบรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง การจัดจำหน่าย รวมทั้งผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติ การบันทึกแสดงข้อบกพร่องซึ่งชุดการผลิตและชุดย่อยการผลิตของเนื้อสัตว์ชุดนั้นๆ ในแต่ละขั้นตอนการผลิต การระบุวันเดือนปีที่ผลิตบนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ บันทึกข้อมูลชื่อที่อยู่ของผู้รับซื้อเนื้อสัตว์ เป็นต้น

4.3.2.2 การตรวจสอบย้อนกลับสำหรับติดตามและเรียกคืนเนื้อสัตว์ของสาธารณรัฐสิงคโปร์

สำหรับสาธารณรัฐสิงคโปร์ สำนักงานอาหารสาธารณรัฐสิงคโปร์มีบทบาทในการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร แต่ทั้งนี้บริบทของสาธารณรัฐสิงคโปร์ที่เป็นประเทศผู้นำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากต่างประเทศ สาธารณรัฐสิงคโปร์จึงอาศัยกฎระเบียบและมาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศเป็นมาตรฐานทางกฎหมายร่วมกับกฎหมายภายในประเทศโดยองค์ประกอบของระบบความปลอดภัยในอาหารที่ให้ความสำคัญ มีดังต่อไปนี้ (1) มีการพิจารณาถึงระบบการผลิต ณ แหล่งผลิต (2) มีการประเมินความเสี่ยงและจัดให้มีการความปลอดภัยในด้านอาหาร และมาตรฐานในการติดฉลากอาหาร (3) ระบบการติดแท็กในสินค้า ตั้งแต่การผลิตเริ่มต้นเพื่อหาแหล่งที่มาและเพื่ออำนวยความสะดวกในการเรียกคืนกลับ (4) มีการตรวจสอบกระบวนการตั้งแต่แรกเริ่มในด้านการผลิตตลอดจนตรวจสอบสินค้าอาหารแปรรูปที่มีการนำเข้ามายังสาธารณรัฐสิงคโปร์ (5) มีการตรวจสอบสัตว์ ทั้งก่อนถูกฆ่าตายและหลัง ณ โรงฆ่าสัตว์ (6) ตรวจสอบและให้การรับรองในฟาร์มเลี้ยงสัตว์ต่างๆ โรงฆ่าสัตว์ โรงงานอาหารแปรรูปทั้งในและต่างประเทศ (7) สังเกตและเฝ้าระวังอันตรายที่เกิดขึ้นโดยตรงทั้งจากอาหารสดและอาหารแปรรูป (8) มีการส่งตรวจสอบในห้องแล็บ เพื่อการควบคุมและวิเคราะห์หาเชื้อโรค/สิ่งปนเปื้อนทางเคมีในการปศุสัตว์ ในอาหารแช่แข็ง อาหารแช่เย็น ปลาสดและปลาแช่เย็น ผัก ผลไม้ไข่ตลอดจนอาหารแปรรูปต่าง ๆ (9) มีการจัดการส่งเสริมสินค้าภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมขนาดเล็ก และสร้างระบบตรวจสอบในด้านความ

ปลอดภัยของอาหาร (10) สร้างความร่วมมือกันกับองค์กรในต่างประเทศ (11) มีการตรวจสอบอย่างใกล้ชิดในสถานการณ์โลก ที่เกี่ยวกับการพัฒนาด้านความปลอดภัยของอาหารและภาวะภัยคุกคาม ทั้งนี้สาธารณรัฐสิงคโปร์มีกฎกระทรวงว่าด้วยการนำเข้า การส่งออกและการขนถ่ายลำ {Wholesome Meat and Fish (Import, Export and Transhipment) Rules} ตามพระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาบังคับใช้ โดยกำหนดขั้นตอนการขออนุญาตกระบวนการออกใบรับรองสุขภาพทั้งการนำเข้าและส่งออก กระบวนการตรวจสอบการนำเข้า และการติดฉลาก เป็นต้น กรณีการติดฉลาก ยังต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขการติดฉลากสินค้าแห่งพระราชบัญญัติการจำหน่ายอาหาร (Labelling Requirement of The Sale of Food Act) ด้วย

4.3.2.1 การตรวจสอบย้อนกลับสำหรับติดตามและเรียกคืนเนื้อสัตว์ของเครือรัฐออสเตรเลีย

สำหรับเครือรัฐออสเตรเลีย มีระบบตรวจสอบย้อนกลับมากกว่า 40 ปี ระบบของเครือรัฐออสเตรเลียมีหลายระบบที่มีบทบาทในระบบตรวจสอบย้อนกลับ อาทิเช่น (1) ระบบทะเบียนปศุสัตว์แห่งชาติ (National Livestock Identification System) (2) ระบบการประกันการผลิตปศุสัตว์ (Livestock Production Assurance) (3) โครงการรับรองมาตรฐานอาหารสัตว์แห่งชาติ (National Feedlot Accreditation Scheme) (4) ระบบการกักกันและการตรวจเพื่อออกใบรับรองสุขอนามัย (Australian Quarantine and Inspection Services Health Certificate) เป็นต้น เครือรัฐออสเตรเลียมีการดำเนินงานโครงการตรวจสอบย้อนกลับแห่งชาติ (National Traceability Project) โดยคณะกรรมการอาวุโสด้านการเกษตร (Agriculture Senior Officials Committee: AGSOC) โดยขั้นตอนที่ 1 เริ่มในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2560 เป็นประเมินสถานะปัจจุบันของระบบตรวจสอบย้อนกลับทางการเกษตรของเครือรัฐออสเตรเลียสำหรับสินค้าเกษตรส่วนใหญ่ ขั้นตอนที่ 2 เริ่มขึ้นในเดือนตุลาคม พ.ศ.2561 เป็นการพัฒนาแม่แบบการตรวจสอบย้อนกลับแห่งชาติและแผนปฏิบัติการอุตสาหกรรมเพื่อปรับปรุงระบบตรวจสอบย้อนกลับทางการเกษตรของเครือรัฐออสเตรเลีย ส่งผลให้เกิดกรอบการตรวจสอบย้อนกลับแห่งชาติ (National Traceability Framework)⁸³ สำหรับแผนปฏิบัติการอุตสาหกรรมและข้อมูลที่เกี่ยวข้องอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ.2541⁸⁴ เพื่อจัดการเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคล เนื่องจากข้อกำหนดสำหรับการติดฉลากเนื้อสัตว์ ต้องมีการระบุข้อมูลของผู้ผลิต และนอกจากนั้นยังต้องระบุข้อมูล ได้แก่ (1) ระบุตราประทับผ่านการตรวจ (Australian inspection stamp) (2) หมายเลขผู้ผลิต Processor's establishment number (3) ชนิดสัตว์ (Species) (4) วันที่ผลิต (Date of production) (5) บริษัทผู้ผลิต (Processing company) (6) น้ำหนักสุทธิ (Net weight statement) (7) อุณหภูมิการเก็บรักษา (Refrigeration statement) (8) ประเภทเนื้อสัตว์ (Category of meat) ตามประมวลมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) ลักษณะที่ 1.2 การติดฉลากและการให้ข้อมูลอื่น ๆ (Labelling and other information

⁸³ Final version as at 7 March 2019

⁸⁴ Privacy Act 1988

requirements) กรณีที่เนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์มีความบกพร่อง อาศัยความตามมาตรฐานที่ 3.2.2⁸⁵ ข้อปฏิบัติด้านความปลอดภัยด้านอาหารและข้อกำหนดทั่วไป โดยการตรวจสอบย้อนกลับอยู่ภายใต้หมวดที่ 3 มาตรา 5(2) การรับสินค้าอาหาร และมาตรา 12 การเรียกคืนสินค้าอาหาร

กล่าวโดยสรุป ประเทศไทยควรต้องมีการทบทวนเพื่อพัฒนาระบบฐานข้อมูลสารสนเทศและด้านโลจิสติกส์เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินการด้านความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ และพัฒนามาตรฐานและคุณภาพเนื้อสัตว์ด้วยระบบโลจิสติกส์และระบบตรวจสอบย้อนกลับ ทั้งนี้ควรนำกฎหมายทั้งของสาธารณรัฐสิงคโปร์และเครือรัฐออสเตรเลีย รวมถึงควรนำมาตราฐานสากลมาปรับใช้ในประเทศไทย ได้แก่ 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) ซึ่งได้กำหนดกล่าวโดยสรุป ได้แก่ (1) อาหารมนุษย์อาหารสัตว์ที่นำมาใช้ในการบริโภคและสารอื่น ๆ ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อผสมในอาหารมนุษย์หรืออาหารสัตว์จะต้องมีการจัดการการสืบย้อนกลับในทุกขั้นตอนของการผลิต การแปรรูป หรือการจำหน่าย (2) ผู้ดำเนินธุรกิจทางด้านอาหารจะต้องสามารถระบุถึงบุคคล ซึ่งนำส่งสินค้าอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์อาหารที่ทำมาจากสัตว์หรือสารอื่น ๆ ที่ใช้ในการผสมอาหารสัตว์ ดังนั้นผู้ผลิตจะต้องมีการจัดตั้งระบบจัดเก็บข้อมูลและพร้อมให้ข้อมูลเมื่อเจ้าหน้าที่ร้องขอ (3) ผู้ดำเนินธุรกิจอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์จะต้องวางระบบและจัดการขบวนการทำงานเพื่อสามารถระบุถึงบริษัทอื่นที่ติดต่อย้ายสินค้าและต้องเตรียมข้อมูลต่าง ๆ ให้พร้อมเพื่อรับการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ (4) อาหารมนุษย์และอาหารสัตว์ที่วางขายในท้องตลาด หรือมีวัตถุประสงค์เพื่อวางขายในท้องตลาดในประชาคมยุโรปต้องมีการติดฉลากให้ถูกต้อง หรือสามารถระบุการสืบย้อนกลับของสินค้าได้โดยเอกสารหรือข้อมูลต่าง ๆ จะต้องเป็นไปตามบทบัญญัติเฉพาะที่กำหนดไว้ ทั้งนี้ระบบตรวจสอบย้อนกลับเป็นปัจจัยสำคัญในการที่ผู้บริโภคจะตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าด้วยความไว้วางใจในความปลอดภัยของอาหาร

4.4 ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค (inedible or condemned meat management)

การตรวจสอบสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์เป็นกระบวนการเพื่อควบคุมสุขอนามัยในการฆ่าสัตว์และผลิตเนื้อสัตว์เพื่อให้ได้สัตว์ที่มีชีวิตและสุขภาพสมบูรณ์เท่านั้นเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ ท้ายที่สุดก็เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีความปลอดภัยและเหมาะสมแก่การบริโภค อีกทั้งเป็นการป้องกันไม่ให้สัตว์ป่วยด้วยโรคติดต่อระหว่างสัตว์และคนเข้าไปปนเปื้อน

⁸⁵ Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 3.2.2 - Food Safety Practices and General Requirements (Australia Only)

ในคอกพักสัตว์ เครื่องมือ เครื่องใช้ต่าง ๆ ตลอดจนบุคลากรที่ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ การตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์จึงเป็นการลดโอกาสการปนเปื้อนในบริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์อีกด้วย สำหรับการตรวจสัตว์ภายหลังการฆ่ามีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดี เหมาะกับการบริโภค รวมถึงมีความปลอดภัยและมีคุณภาพต่อผู้บริโภค โดยเป็นการตรวจหารอยโรคและความผิดปกติของซากสัตว์ แล้วทำการคัดแยกซากสัตว์ ชิ้นส่วนซาก และอวัยวะภายในที่ไม่เหมาะสมออกจากส่วนปกติที่ไม่สามารถตรวจ โดยวิธีการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าได้ ทั้งนี้จะเป็นการตัดสินใจขั้นสุดท้ายของการตรวจเนื้อสัตว์ โดยอาศัยข้อมูลจากการตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่ามาพิจารณา ร่วมด้วย เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรคระบาดสัตว์ ทั้งนี้ตามมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ และในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งงดการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้ ในกรณีที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้วพบว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งให้ฆ่าสัตว์นั้นได้ ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งงดการฆ่าสัตว์และแจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่แล้วแต่กรณี เพื่อคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์นั้น ในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ ซึ่งการตรวจโรคสัตว์และการตรวจพิสูจน์สารตกค้างของพนักงานตรวจโรคสัตว์นั้นต้องวิเคราะห์ตั้งแต่การให้นิยามถึงอันตรายที่ทำให้เนื้อสัตว์ไม่เหมาะสมกับการบริโภค อาทิเช่น โรคสัตว์ สารตกค้าง สารที่ก่ออันตราย เป็นต้น อีกทั้งต้องพิจารณาห้องปฏิบัติการที่จะทำหน้าที่ตรวจสอบเนื้อสัตว์ การทำลายเนื้อสัตว์และซากสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภคให้ไม่สามารถนำกลับไปบริโภคได้อีก เพื่อเป็นการรับรองความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค และบุคคลที่ทำหน้าที่ตรวจโรคสัตว์ หรือตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าและหลังการฆ่าสัตว์

4.4.1 การให้นิยาม

ตามที่พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ และในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งงดการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้ การกำหนดให้ตรวจสารตกค้างในสัตว์ก่อนฆ่าและหลังการฆ่า นั้น ซึ่งมีประเด็นที่ต้องพิจารณา ดังนี้

4.4.1.1 การให้นิยามของโรคและสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคของประเทศไทย

การให้นิยามของโรคและสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคของพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 พระราชบัญญัติฉบับนี้ไม่ได้บัญญัตินิยามของโรคและสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคว่าหมายความว่าอย่างไร แต่ปรากฏในบทบัญญัติจำนวน 3 มาตรา ได้แก่ มาตรา 34⁸⁶ โดยกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคหรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้ มาตรา 35⁸⁷ โดยในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่าเป็นโรคหรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้ และ มาตรา 40⁸⁸ ซึ่งมีการบัญญัติในลักษณะกันกับมาตรา 35 แต่บังคับกับการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรา 39

ต่อมาได้มีการตรากฎหมายลำดับรอง ได้แก่ ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง การกำหนดโรคหรือลักษณะของสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่าย

⁸⁶ มาตรา 34 ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ และในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ทั้งนี้ตามที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้

ในกรณีที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้วพบว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งให้ฆ่าสัตว์นั้นได้

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งการฆ่าสัตว์และแจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ แล้วแต่กรณี เพื่อคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์นั้น

ในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

⁸⁷ มาตรา 35 เมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้

การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

⁸⁸ มาตรา 40 เมื่อได้ฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรา 39 แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากสถานที่ทำการฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้นแล้ว

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้

เจ้าของสัตว์ที่แจ้งการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

เนื้อสัตว์ พ.ศ.2559⁸⁹ ซึ่งอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 34 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 โดยปรากฏว่าในประกาศฉบับนี้ได้กำหนดโรคและสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคไว้ ดังนี้

(1) ข้อ 1 สัตว์ที่เป็นโรคหรือสงสัยว่าเป็นโรคที่ถือว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร จำนวน 25 โรค กาฬโรคเป็ด (Duck plague) กาฬโรคสัตว์เคี้ยวเอื้องขนาดเล็ก (พีพีอาร์) {Peste des petits ruminants (PPR)} โรคไข้คว (Q fever) โรคไข้หวัดนก (Bird flu หรือ Avian influenza) โรคไข้หวัดใหญ่ชนิดเอ (Influenza virus type A) โรคแคมพิโลแบกเตอร์ (Campylobacteriosis) โรคแซลโมเนลลา (Salmonellosis) โรคทริคิเนลลา (Trichinellosis) โรคทอกโซพลาสมา (Toxoplasmosis) โรคนิวคาสเซิล (Newcastle disease) โรคบรูเซลลา (Brucellosis) โรคแบล็กเลก หรือโรคไข้ขาดำ (Blackleg) โรคพยาธิเม็ดสาคร (Cysticercosis) โรคพิษสุนัขบ้า (Rabies) โรคเมลิออยด์ หรือโรคมงคูลอเทียม (Meloidosis) โรครินเดอร์เปสต์ (Rinderpest) โรควัวบ้า (Mad cow disease หรือ Bovine spongiform encephalopathy) โรคสมองฟามในแกะ หรือโรคสเครปี (Scrapie หรือ Transmissible spongiform encephalopathies) โรคสมองอักเสบนิปาร์ (Nipha encephalitis) โรคสเตรปโทค็อกคัส (Streptococcosis) โรคอหิวาต์สัตว์ปีก (Fowl cholera) โรคแอนแทรกซ์ (Anthrax) โรคเฮโมราจิกเซปติซีเมีย (Haemorrhagic septicemia) วัณโรค (Tuberculosis) และวัณโรคเทียม (Pseudotuberculosis) และต่อมาได้มีประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง การกำหนดโรคหรือลักษณะของสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2561⁹⁰ ประกาศเพิ่มเติมโรคหรือสงสัยว่าเป็นโรคที่ถือว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารอีกจำนวน 1 โรค ได้แก่ โรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร (African swine fever) รวมทั้งสิ้น 26 โรค

(2) ข้อ 4 ได้กำหนดให้สารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ได้แก่ กลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (β -agonist) กลุ่มไนโตรฟูแรนส์ (Nitrofurans) กลุ่มไนโตรอิมิดาโซล (Nitroimidazoles) คลอแรมเฟนิคอล (Chloramphenicol) อะโวพาร์ซิน (Avoparcin) คาร์บาดอกซ์ (Carbadox) โอลาควินด็อกซ์ (Olaquinox) ไดเอทิลstilbestrol {Diethylstilbestrol (DES)} เมลามีน หรือสารในกลุ่มเมลามีน (Melamine or melamine group) เช่น กรดไซยานูริก (Cyanuric acid) แอมมีไลด์ (Ammelide) แอมมีลีน (Ammeline)

(3) สารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคที่ปรากฏในกฎหมายอื่น จำนวน 3 ฉบับ ทั้งนี้ได้ประกาศอยู่ในข้อ 4 เช่นเดียวกัน ได้แก่ สารพิษตกค้างที่มีปริมาณเกินกว่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานสินค้าเกษตร ยาสัตว์ตกค้างเกินกว่าปริมาณที่กำหนดตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และ

⁸⁹ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 134 ตอนพิเศษ 174 ง วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ.2560

⁹⁰ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 135 ตอนพิเศษ 260 ง วันที่ 17 ตุลาคม พ.ศ.2561

วัตถุที่ห้ามใช้เป็นส่วนผสมในอาหารสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์

4.4.1.2 การให้นิยามของโรคและสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคของสาธารณรัฐสิงคโปร์

สาธารณรัฐสิงคโปร์ โดยพระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ หมวด 1 มาตรา 2 ได้นิยามคำว่า “โรค” หมายถึงโรคสัตว์ทุกชนิดและโรคอื่น ๆ ที่สามารถติดเชื้อในมนุษย์ได้⁹¹ แต่ไม่ปรากฏว่าได้ให้นิยามคำว่า “สารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค” ในพระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ โดยคำว่า “สารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค” นี้ ปรากฏในกฎหมายลำดับรอง ได้แก่ กฎกระทรวงว่าด้วยโรงฆ่าสัตว์ {Wholesome Meat and Fish (Slaughter-houses) Rules} ซึ่งได้ให้นิยามคำว่า “สารที่เป็นอันตราย (harmful substance)” ว่าหมายถึง หมายถึงสารทุกชนิด วัสดุหรือสารอื่น ๆ ซึ่งหากนำเข้ามาหรือได้รับอนุญาตให้สัมผัสกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ใด ๆ จะทำให้ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ไม่เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์ และรวมถึงสารตกค้างจากยาฆ่าแมลงทุกชนิด (pesticide residue) สารประกอบอินทรีย์หรือสารประกอบอนินทรีย์ (organic or inorganic compound) ฮอร์โมน (hormone) สารคล้ายฮอร์โมน (hormone-like substance) สารเร่งการเจริญเติบโต (growth promoter) ยาปฏิชีวนะ (antibiotic) ยาถ่ายพยาธิ (anthelmintic) ยารักษาโรคหรือสารที่ใช้ป้องกันโรค (therapeutic or prophylactic agent) และสารกัมมันตรังสี

4.4.1.3 การให้นิยามของโรคและสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคของเครือรัฐออสเตรเลีย

เครือรัฐออสเตรเลีย โดยพระราชบัญญัติอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และปศุสัตว์ พ.ศ.2540 ไม่ได้บัญญัตินิยามของโรคและสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคว่าหมายความว่าอย่างไร แต่อย่างไรก็ตามมาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ ได้กำหนดนิยาม โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ (food-borne diseases) หมายถึง โรคที่สามารถถ่ายทอดผ่านการบริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ปนเปื้อน โดยกำหนดชนิดของโรคที่ต้องรายงาน (notifiable diseases) ไว้ในตารางที่ 3 ทำมาตรฐาน โดยแบ่งออกเป็นหมวดหมู่ ได้แก่ (1) โรคที่มีสาเหตุมาจากเชื้อแบคทีเรีย (Bacterial and related diseases) จำนวน 23 โรค อาทิเช่น โรคกาฬโรค (Anthrax) โรคไขขา (Blackleg) โรคท้องเสียเรื้อรัง (Johne’s disease) เป็นต้น (2) โรคที่มีสาเหตุมาจากเชื้อปรสิต (Parasitic conditions) จำนวน 11 โรค อาทิเช่น โรคติดเชื้อพยาธิตัวตืด *Cysticercus bovis* โรคติดเชื้อพยาธิตัวตืด *Cysticercus cellulosae* โรคติดเชื้อพยาธิไตของสุกร (*Stephanurus dentatus*) เป็นต้น (3) โรคที่มีสาเหตุมาจากเชื้อโปรโตซัว (Protozoan diseases) จำนวน 2 โรค ได้แก่ โรคบิด (Coccidiosis) โรคพยาธิเม็ดขาวสาร (Sarcosporidiosis) (4) โรคที่มีสาเหตุมาจากเชื้อไวรัส จำนวน 4 โรค อาทิเช่น โรคติดเชื้อไวรัสเมะเร็งเม็ดเลือดขาวในโค (Bovine para-influenza) โรคไข้สามวัน (Ephemeral fever) เป็นต้น (5) โรคที่มีสาเหตุมาจากเชื้อรา (Fungal diseases) จำนวน 2 โรค ได้แก่ โรคจากสารพิษอะฟลาทอกซิน (Aflatoxicosis) โรคสารตกหรือโรคหลอดน้ำเหลืองอักเสบระบาด (Epizootic

⁹¹ “disease” means any animal disease and any other disease as is likely to infect human beings.

lymphangitis) (6) โรคไม่ติดเชื้อ (Non-infectious conditions) อาทิเช่น เนื้องอก (Tumours) โรคที่เกิดขึ้นระหว่างการขนส่ง (Railroad Disease หรือ Transit Tetany) เป็นต้น

สำหรับสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค มาตรฐานนี้กำหนดนิยามว่า “สารตกค้าง (residues)” หมายถึง สารเคมีตกค้างและสารปนเปื้อน ส่วนคำว่า “สารปนเปื้อน” หมายถึง การปรากฏของสารที่ไม่พึงประสงค์ (objectionable matter) รวมถึงสารตกค้างจุลินทรีย์ หรือสารที่เมื่อสัมผัสกับรังสีแล้วแตกตัวเป็นไอออน หรือสารใด ๆ ที่อาจเป็นอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร

4.4.2 การตรวจพิสูจน์ทางห้องปฏิบัติการและวิธีการระหว่างรอผลการตรวจ

การตรวจพิสูจน์ทางห้องปฏิบัติการ เป็นมาตรการหนึ่งที่สำคัญในกระบวนการการฆ่าสัตว์ เพื่อรับรองว่าเนื้อสัตว์มีความปลอดภัยเพื่อการบริโภคของมนุษย์ พนักงานตรวจโรคสัตว์จะกระทำการตรวจพิสูจน์ ต้องมีการเก็บสิ่งส่งตรวจจากสัตว์หรือซากสัตว์แล้วส่งไปยังห้องปฏิบัติการ ซึ่งต้องอาศัยระยะเวลาการขนส่งสิ่งส่งตรวจส่งไปยังห้องปฏิบัติการ และต้องมีทักษะเชิงหัตถการในการเก็บตัวอย่างจากร่างกายสัตว์มีชีวิตด้วย

4.4.2.1 การตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการวิธีการระหว่างรอผลการตรวจและค่าใช้จ่ายสำหรับการตรวจพิสูจน์ทางห้องปฏิบัติการของประเทศไทย

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ยังไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับกระบวนการในการเก็บสิ่งส่งตรวจจากสัตว์หรือซากสัตว์ที่มีลักษณะเป็นกิจวัตรปกติ หากแต่บัญญัติเพียงแต่ถ้ามีเหตุสงสัย จึงจะดำเนินการการเก็บสิ่งส่งตรวจจากสัตว์หรือซากสัตว์ส่งไปยังห้องปฏิบัติการ แต่การตรวจพิสูจน์ทางห้องปฏิบัติการตามข้อ 3 ของประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์โรคสัตว์ในสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์หรือฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า เพื่อการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2560 กำหนดให้การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์โรคสัตว์ในสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์หรือฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าเพื่อการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ “ให้กระทำโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์” แต่ข้อเท็จจริงพนักงานตรวจโรคสัตว์ ไม่สามารถกระทำการตรวจพิสูจน์ได้ด้วยตนเอง ประเด็นนี้จึงมีข้อพิจารณาทางกฎหมายว่าการที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ ส่งสิ่งส่งตรวจที่เก็บจากสัตว์มีชีวิตหรือเนื้อสัตว์ไปให้ห้องปฏิบัติการทำการตรวจพิสูจน์นั้นขัดต่อประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์โรคสัตว์ในสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์หรือฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า เพื่อการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2560 หรือไม่ นอกจากนี้ยังไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการจัดการสัตว์ในระหว่างรอผลการตรวจ ซึ่งประเด็นนี้จะสัมพันธ์กับประเด็นด้านหลักสวัสดิภาพสัตว์ที่ต้องจัดการให้สัตว์ปราศจากความรู้สึกเจ็บปวดหรือได้รับความทุกข์ทรมาน (suffering) และรับรู้ความรู้สึก เช่น ความกลัว การจัดการสัตว์ในระหว่างรอผลการตรวจสอบจึงต้องหลีกเลี่ยงสถานการณ์ดังกล่าว การตรวจสอบสารตกค้างในโรงฆ่าสัตว์ต้องใช้ระยะเวลาในการตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อรอผลส่งผลให้ต้องมีกักกันสัตว์นานกว่า 1-2 วัน โดยขึ้นอยู่กับชนิดของสารตกค้างที่ต้องการ

ตรวจสอบนั้นว่าเป็นสารชนิดใด ทั้งนี้การตรวจสอบสารตกค้างจะมีวิธีการตรวจสอบและระยะเวลาที่แตกต่างกัน ยกตัวอย่างระยะเวลาทำการของหน่วยชันสูตรโรคสัตว์ คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เช่น การตรวจฮอร์โมนเอสตราไดโอล (Estradiol)⁹² ใช้ระยะเวลาตรวจ 5 วันทำการ หรือ การตรวจตรวจเชื้อไข้หวัดนก สายพันธุ์ H5 (Avian Influenza H5)⁹³ จากตัวอย่าง Swab/Organ ใช้ระยะเวลา 11-14 วันทำการ เวลาดังกล่าว ยังไม่รวมระยะเวลาการขนส่งส่งตรวจระหว่างที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์กับที่ตั้งห้องปฏิบัติการ ซึ่งห่างโดยระยะทางที่แตกต่างกัน ดังนั้นโรงฆ่าสัตว์จะต้องจัดหาสถานที่สำหรับกักกันสัตว์เป็นการเฉพาะ กรณีสัตว์มีชีวิต และที่แขวนเนื้อสัตว์เพิ่มเติม กรณีเป็นซากสัตว์ผ่าซีก อีกประการหนึ่งที่เป็นอุปสรรคในการตรวจเชื้อโรคและสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ได้แก่ จำนวนและการกระจายตัวของห้องปฏิบัติการ ทั้งนี้ตามประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์โรคสัตว์ในสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ หรือฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า เพื่อการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2560 ข้อ 7⁹⁴ กำหนดเก็บตัวอย่างส่งตรวจพิสูจน์ทางห้องปฏิบัติการของกรมปศุสัตว์หรือที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง โดยห้องปฏิบัติการของกรมปศุสัตว์ มีจำนวน 9 แห่ง ได้แก่

- (1) สถาบันสุขภาพสัตว์แห่งชาติ
- (2) ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออก (ชลบุรี) สำนักงานปศุสัตว์เขต 2
- (3) ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง (สุรินทร์) สำนักงานปศุสัตว์เขต 3
- (4) ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน (ขอนแก่น) สำนักงานปศุสัตว์เขต 4
- (5) ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคเหนือตอนบน (ลำปาง) สำนักงานปศุสัตว์เขต 5
- (6) ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคเหนือตอนล่าง (พิษณุโลก) สำนักงานปศุสัตว์เขต 6
- (7) ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันตก (ราชบุรี) สำนักงานปศุสัตว์เขต 7

⁹² ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง การกำหนดโรคหรือลักษณะของสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

ข้อ 4 สัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่มีสารตกค้าง หรือสงสัยว่ามีสารตกค้างดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร

(8) ไดเอทิลstilbestrol [Diethylstilbestrol (DES)]

⁹³ ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง การกำหนดโรคหรือลักษณะของสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

ข้อ 1 สัตว์ที่เป็นโรค หรือสงสัยว่าเป็นโรคดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร

(4) โรคไข้หวัดนก (Bird flu หรือ Avian influenza)

⁹⁴ ข้อ 7 ในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าเนื้อสัตว์นั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการผ่าเนื้อสัตว์หรือเก็บตัวอย่างส่งตรวจพิสูจน์ทางห้องปฏิบัติการของกรมปศุสัตว์หรือที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง

การฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2562 พบว่าในข้อ 10 ข้อ กำหนดค่าใช้จ่ายในการทำลายเนื้อสัตว์ของกลางและค่าใช้จ่ายในการดำเนินการที่เกี่ยวข้องตามระเบียบนี้ ให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองเป็นผู้รับผิดชอบ

4.4.2.2 การตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการวิธีการระหว่างรอผลการตรวจและค่าใช้จ่ายสำหรับการตรวจพิสูจน์ทางห้องปฏิบัติการของสาธารณสุขสิงคโปร์

พระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ ได้นิยามคำว่า “การตรวจสอบ” ให้รวมถึงการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้วย⁹⁶ แต่อย่างไรก็ตามก็ไม่มีบทบัญญัติกระบวนการจัดการกับสัตว์ระหว่างรอผลการตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการ แต่ในมาตรา 16(2)⁹⁷ บัญญัติให้ค่าใช้จ่ายสำหรับการตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการตามมาตรา 16(1)⁹⁸ เจ้าของสัตว์ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายนั้น รวมถึงค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นเพื่อการตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการด้วย สำหรับห้องปฏิบัติการที่ใช้ในการตรวจสอบ ได้แก่ ศูนย์วิทยาศาสตร์การอาหารแห่งชาติ ซึ่งเป็นองค์การของรัฐที่ดำเนินการตรวจสอบอาหารทางห้องปฏิบัติการ อาทิเช่น การปนเปื้อนสารเคมี (Chemical Contaminants) ยาตกค้าง (Drug Residues) ยาฆ่าแมลงตกค้าง (Pesticide Residues) จุลชีววิทยาอาหาร (Food Microbiology) โรคติดเชื้อปรสิตที่มีอาหารเป็นสาเหตุ (Foodborne Parasites) เป็นต้น

4.4.2.3 การตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการวิธีการระหว่างรอผลการตรวจและค่าใช้จ่ายสำหรับการตรวจพิสูจน์ทางห้องปฏิบัติการของเครือรัฐออสเตรเลีย

พระราชบัญญัติอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และปศุสัตว์ พ.ศ.2540 ลักษณะที่ 2 การควบคุมการส่งออกเนื้อสัตว์และปศุสัตว์ (Control of meat and live-stock exports) หมวด 4 การบังคับใช้ (Enforcement) มาตรา 53 บัญญัติให้แต่งตั้งบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อเป็นนักตรวจวิเคราะห์ ซึ่งจะมีอำนาจลงนามในการรับรองผลการตรวจสอบ รวมถึงกำหนดวิธีการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบ วิธีการต่าง ๆ เมื่อตรวจพบสิ่งปนเปื้อน และวิธีการเกี่ยวกับการเก็บพยานหลักฐานในการดำเนินคดี แต่อย่างไรก็ตามไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการจัดการสัตว์ในระหว่างรอผลการตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการ ส่วนค่าใช้จ่ายมีบัญญัติในลักษณะที่ 3 หมวด 3 การตรวจสอบเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการจะดำเนินการโดยหน่วยงานการสำรวจสารตกค้างแห่งชาติ (National Residue Survey: NRS) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญของระบบการจัดการความเสี่ยงของสารเคมีตกค้างและสารปนเปื้อนต่อสิ่งแวดล้อมในผลิตภัณฑ์จากสัตว์และพืชสำหรับตลาดในประเทศและส่งออก อาทิ ยาสัตว์และยาฆ่าแมลง (Veterinary medicines and pesticides) สารปนเปื้อนสิ่งแวดล้อม (Environmental contaminant) เป็นต้น

⁹⁶ Interpretation

2.—(1) In this Act, unless the context otherwise requires — “examination” includes laboratory analysis

⁹⁷ 16.— (1) The Director-General may in writing direct the owner or occupier of a licensed slaughter-house to subject all or any of the animals intended for slaughter at the slaughter-house to an ante mortem examination before slaughter, and to a post mortem examination after slaughter, by an authorised examiner.

(2) The costs of and incidental to any examination referred to in subsection (1) shall be borne by the person to whom the direction under that subsection is given.

⁹⁸ “Ibid”

ภายหลังการตราพระราชบัญญัติการสำรวจสารตกค้างแห่งชาติ พ.ศ.2535 อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ที่เข้าร่วมโปรแกรมตรวจสอบสารตกค้าง จะเป็นผู้ชำระค่าใช้จ่ายโดยตรงสำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสารตกค้าง ซึ่งมีกฎหมายอีก 3 ฉบับ ได้แก่ พระราชบัญญัติภาษีการสำรวจสารตกค้างแห่งชาติ (ศุลกากร) พ.ศ.2541 พระราชบัญญัติภาษีการสำรวจสารตกค้างแห่งชาติ (สรรพสามิต) พ.ศ.2541 และกฎกระทรวงว่าด้วยภาษีและค่าธรรมเนียมอุตสาหกรรมครัวเรือน (ภาษีการสำรวจสารตกค้าง) พ.ศ.2541 ทั้งนี้โปรแกรมตรวจสอบสารตกค้างในสัตว์ได้รับการออกแบบให้ดำเนินการภายในงบประมาณที่ตกลงกัน สำหรับห้องปฏิบัติการหน่วยงานการสำรวจสารตกค้างแห่งชาติ จะเข้าทำสัญญาการบริการของห้องปฏิบัติการในเครือรัฐออสเตรเลียและนิวซีแลนด์เพื่อทำการทดสอบสารตกค้าง โดยห้องปฏิบัติการต้องมีศักยภาพที่สามารถวิเคราะห์สารเคมีตกค้างที่จำเป็นสำหรับการส่งออกและตลาดในประเทศได้ ทั้งนี้หน่วยงานการสำรวจสารตกค้างแห่งชาติจะมีระบบการประเมินประสิทธิภาพของห้องปฏิบัติการ โดยคณะกรรมการประเมินผลการปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการ (Laboratory Performance Evaluation Committee) ทั้งนี้ห้องปฏิบัติการยังต้องถูกรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17043 Conformity assessment - General requirements for proficiency testing เป็นมาตรฐานสากลว่าด้วยข้อกำหนดสำหรับการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ โดยมีสมาคมการทดสอบแห่งชาติ (National Association of Testing Authorities: NATA) เป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบและให้การรับรอง ในกรณีของห้องปฏิบัติการในต่างประเทศ ต้องได้รับการรับรองจากความร่วมมือระหว่างประเทศในการรับรองห้องปฏิบัติการ (International Laboratory Accreditation Cooperation: ILAC) สำหรับวิธีการทดสอบและการรายงานผลการทดสอบ ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบสหภาพยุโรป European Commission Decision 2002/657/EC⁹⁹

4.4.3 การทำลายสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค

การตรวจสัตว์กระทำทั้งก่อนทำการฆ่าสัตว์และภายหลังการฆ่าสัตว์ เป็นมาตรการเพื่อความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ เป็นการป้องกันไม่ให้โรคติดต่อจากสัตว์สู่คนและสารเคมีตกค้างเกิดการปนเปื้อนเนื้อสัตว์ รวมถึงคัดทิ้งเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค เช่น มีรอยชำ มีจ้ำเลือด มีหนอง เป็นต้น ถือว่าเป็นการตรวจหารอยโรคและความผิดปกติทั้งด้านชีวภาพ ด้านเคมีและด้านกายภาพ

4.4.3.1 การทำลายสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภคของประเทศไทย

ทั้งนี้ตามมาตรา 34¹⁰⁰ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ และในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอัน

⁹⁹ 2002/657/EC: Commission Decision of 12 August 2002 implementing Council Directive 96/23/EC concerning the performance of analytical methods and the interpretation of results.

¹⁰⁰ มาตรา 34 ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ และในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่า สัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ทั้งนี้ตามที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้

ควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้ ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งการฆ่าสัตว์และแจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ เมื่อพิจารณากระบวนการบังคับใช้กฎหมายเมื่อพนักงานตรวจโรคสัตว์ได้รับรายงานผลการตรวจพิสูจน์จากห้องปฏิบัติการแล้ว ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร พระราชบัญญัติดังกล่าว บัญญัติเพียงแต่ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์กระทำการ 2 ประการ คือ (1) มีคำสั่งการฆ่าสัตว์และแจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่แล้วแต่กรณี เพื่อคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์เท่านั้น (2) ในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ซึ่งจึงจะมีบทบัญญัติในการทำลายซากสัตว์

ประเด็นนี้มีข้อพิจารณาในทางกฎหมายต่อไปว่า กฎหมายกำหนดให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วนได้ตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ต้องอาศัยความตามมาตรา 35¹⁰¹ ซึ่งทั้งสองมาตรานี้บัญญัติว่าในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ เมื่อพิจารณากฎหมายลำดับรอง พบว่ามีระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการทำลายเนื้อสัตว์ของกลางที่ได้จากการยึดหรืออายัดตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2562¹⁰² โดยได้กำหนดในข้อ 4(5) ให้เนื้อสัตว์ที่ภายหลังตรวจพิสูจน์ได้ว่าเป็นโรคหรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการ

ในกรณีที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์แล้วพบว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งให้ฆ่าสัตว์นั้นได้

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งการฆ่าสัตว์และแจ้งต่อพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ แล้วแต่กรณี เพื่อคืนเงินอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ที่ประสงค์จะฆ่าสัตว์นั้น

ในกรณีที่เกิดโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคระบาด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

¹⁰¹ มาตรา 35 เมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่ฆ่าเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศตามมาตรา 34 วรรคหนึ่ง ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำเป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้

การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

¹⁰² ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 136 ตอนพิเศษ 2540 ง ประกาศเมื่อวันที่ 26 กันยายน พ.ศ.2562

ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้ถือว่าเป็นเนื้อสัตว์ที่ต้องดำเนินการทำลาย ทั้งนี้วิธีการทำลาย กำหนดไว้ในข้อ 7 กำหนดให้ในการทำลายเนื้อสัตว์ของกลาง ให้ผู้มีอำนาจสั่งทำลายมอบหมายพนักงานเจ้าหน้าที่ดำเนินการโดยวิธีการอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้ (1) ผังเนื้อสัตว์โดยให้ส่วนบนสุดของเนื้อสัตว์อยู่ใต้ระดับผิวดินไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตรและสำหรับเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ ให้พุนดินกลบหลุมเหนือระดับผิวดินไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตรและใช้สารเคมีที่สามารถทำลายเชื้อจุลินทรีย์หรือเชื้อโรคต่าง ๆ เช่น ราว หรือโรยที่ส่วนต่าง ๆ ของเนื้อสัตว์จนทั่ว รวมถึงบริเวณปากหลุมที่ฝังเนื้อสัตว์นั้นด้วย (2) เผาทำลายเนื้อสัตว์ให้ไหม้จนสิ้น (3) ทำลายเนื้อสัตว์ด้วยวิธีอื่นตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่กำหนด แต่ทั้งนี้บังคับใช้เฉพาะเนื้อสัตว์ของกลางที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยึดหรืออายัดไว้เท่านั้น ไม่ครอบคลุมถึงเนื้อสัตว์ที่ตรวจพิสูจน์ได้ว่าเป็นโรคหรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคมีลักษณะไม่เหมาะสมที่ได้ดำเนินการตามปกติในโรงฆ่าสัตว์

เมื่อพิจารณาประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการทำลายสัตว์ที่เป็นโรคระบาด หรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นโรคระบาดหรือสัตว์หรือซากสัตว์ที่เป็นพาหะของโรคระบาด พ.ศ.2558¹⁰³ ซึ่งตราขึ้นโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 13(4) ประกอบมาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2558 ในกรณีสัตว์มีชีวิต ข้อ 8 กำหนดให้ในการทำลายสัตว์ที่เป็นโรคระบาด หรือสัตว์ที่มีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นโรคระบาด หรือสัตว์ที่เป็นพาหะของโรคระบาดให้ดำเนินการตามหลักการการุณยฆาต โดยใช้วิธีการอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ (1) ใช้สารเคมีให้สัตว์กิน ฉีด หรือสูดดมเข้าร่างกายสัตว์เพื่อให้สัตว์นั้นตายโดยไม่ทรมาน (2) ทำลายสัตว์ด้วยปืนชนิดยิงสัตว์โดยเฉพาะ ยิงสัตว์นั้นให้ตาย (3) ทำลายสัตว์ด้วยอาวุธปืนตามกฎหมายว่าด้วยอาวุธปืน เครื่องกระสุนปืน และสิ่งเทียมอาวุธปืน (4) กรณี นก ไก่ เป็ด ห่าน ใช้วิธีการดิงคอให้สัตว์ตาย (5) ทำลายสัตว์ด้วยวิธีอื่นตามที่ผู้มีอำนาจสั่งทำลายกำหนด ในกรณีการทำลายซาก ปรากฏในหมวด 2 การทำลายซากสัตว์ที่เป็นพาหะของโรคระบาด ข้อ 11(1) ให้ทำลายซากสัตว์ที่เป็นพาหะของโรคระบาด ตามลักษณะของซากสัตว์นั้น คือ ให้ฝังซากสัตว์โดยให้ส่วนบนสุดของซากสัตว์อยู่ใต้ระดับผิวดินไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตร และสำหรับซากสัตว์ใหญ่ให้พุนดินกลบหลุมเหนือระดับผิวดินไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตร อีกด้วย และใช้สารเคมีที่สามารถทำลายเชื้อจุลินทรีย์หรือเชื้อโรคต่าง ๆ โดยการแช่ ราว หรือโรยที่ส่วนต่างๆ ของซากสัตว์นั้นจนทั่ว รวมถึงบริเวณปากหลุมที่ฝังซากสัตว์นั้นด้วย หรือใช้ไฟเผาทำลายซากสัตว์นั้นให้ไหม้จนสิ้น หรือใช้วิธีการทำลายซากสัตว์ด้วยวิธีอื่นตามที่ผู้มีอำนาจสั่งทำลายกำหนด ซึ่งมีลักษณะวิธีดำเนินการไม่แตกต่างกับระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการทำลายเนื้อสัตว์ของกลางที่ได้จากการยึดหรืออายัดตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2562 แต่อย่างไรก็ตามพบว่าตามระเบียบนี้มุ่งเน้นอำนาจในการบังคับใช้เฉพาะสัตว์ที่เป็นโรคระบาดหรือสงสัยว่าเป็นโรคระบาด มีประเด็นที่ต้องพิจารณาทางกฎหมายว่าสัตว์หรือเนื้อสัตว์มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือมีลักษณะไม่เหมาะสม ไม่อยู่ภายใต้บังคับของระเบียบนี้ โดยไม่ได้ระบุถึงวิธีการทำลายซากที่จะสามารถป้องกันสิ่งตกค้างที่เป็น

¹⁰³ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 132 ตอนพิเศษ 303 ง ประกาศเมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน พ.ศ.2558

ยาสัตว์ หรือสารเคมีอันตราย หรือสารพิษ แพร่กระจายไปในสิ่งแวดล้อม จนอาจจะเป็นอันตรายต่อประชาชน โดยทั่วไปอย่างไร

4.4.3.1 การทำลายสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภคของสาธารณรัฐสิงคโปร์

พระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ มาตรา 2(2) บัญญัติถึงเนื้อสัตว์ปลอมปน (adulterated) ไว้ 2 อนุมาตรา ได้แก่ อนุมาตรา (a) กระบวนการได้มาซึ่งเนื้อสัตว์นั้นไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนด หรืออนุมาตรา (b) เนื้อสัตว์นั้นมีสารเคมีหรือสารอื่น ๆ ที่ทำให้เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์ โดยในมาตราที่ 10(2) บัญญัติว่า ในกรณีที่เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ใด ๆ ที่ได้รับการตรวจสอบโดยผู้ตรวจสอบที่ได้รับอนุญาตแล้วพบว่าเป็นเนื้อสัตว์ปลอมปนตามมาตรา 2(2) ซึ่งไม่เหมาะสมต่อการบริโภคของมนุษย์ เจ้าของ หรือบุคคลที่นำเข้าเนื้อสัตว์ หรือผู้ที่ต้องการส่งออกเนื้อสัตว์จะต้องเสียค่าใช้จ่ายในการทำลายเนื้อสัตว์ด้วยตนเอง ภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยไม่ได้บัญญัติวิธีการทำลายเนื้อสัตว์นั้น เพียงแต่บัญญัติว่าต้องทำลายตามวิธีที่เจ้าพนักงานกำหนด หากไม่ปฏิบัติตามจะถือว่าความผิดและต้องรับผิดชอบความผิดนั้น โดยมีบทลงโทษปรับไม่เกิน 10,000 ดอลลาร์ หรือจำคุกไม่เกิน 12 เดือน หรือทั้งจำทั้งปรับ ทั้งนี้เจ้าพนักงานผู้มีอำนาจ อาจจะดำเนินการทำลายเนื้อสัตว์ด้วยวิธีที่คิดว่าเหมาะสมเพื่อความปลอดภัยด้วยตนเอง หากเจ้าของ หรือบุคคลที่นำเข้าเนื้อสัตว์ หรือผู้ที่ต้องการส่งออกเนื้อสัตว์เพิกเฉย โดยค่าใช้จ่ายและค่าใช้จ่ายอื่นใด ๆ การกำจัดการทำลายหรือการกำจัดผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์นั้น ที่เกิดขึ้นอย่างสมเหตุสมผลจากเจ้าของ หรือบุคคลที่นำเข้าเนื้อสัตว์ หรือผู้ที่ต้องการส่งออกเนื้อสัตว์นั้น

4.4.3.1 การทำลายสัตว์และเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภคของเครือรัฐออสเตรเลีย

มาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ ได้กำหนดนิยาม สิ่งที่ไม่บริโภคไม่ได้ (inedible material) หมายถึง เนื้อสัตว์ที่ปกติถือว่าเป็นชนิดที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภคของมนุษย์ ซึ่งจะไม่ถูกนำไปใช้ในการผลิต ในพระราชบัญญัติอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และปศุสัตว์ พ.ศ.2540 ไม่ได้บัญญัติถึงเนื้อสัตว์ที่ไม่บริโภคไม่ได้ แต่ได้บัญญัติถึงเครื่องในสัตว์ที่ไม่บริโภคไม่ได้ (inedible offal) ว่าเป็นผลพลอยได้จากเนื้อสัตว์ประเภทหนึ่ง ทั้งนี้ตามมาตรฐาน AS 4696 – 2007 กำหนดให้เนื้อสัตว์บริโภคไม่ได้หรือเนื้อสัตว์ที่คัดทิ้ง (inedible or condemned material) จะต้องถูกทำลายไปยังสถานที่ทำลาย โดยต้องไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ปกติ โดยไม่ได้บัญญัติวิธีในการทำลายแต่อย่างใด ส่วนกรณีสัตว์มีชีวิตที่บาดเจ็บหรือป่วยในมาตรฐานดังกล่าวกำหนดให้ทำการแยกเพื่อทำการรักษา ถ้ามีความจำเป็นต้องทำการฆ่าสัตว์อย่างฉุกเฉินให้เคลื่อนย้ายสัตว์ให้น้อยที่สุดและทำการฆ่าโดยเร็ว กรณีสัตว์ที่มีการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคและ/หรือมีสารตกค้างไม่เหมาะสมสำหรับเข้าสู่กระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ ให้ดำเนินการตามกฎหมายของแต่ละรัฐเท่าที่ไม่ขัดต่อกฎหมายของเครือรัฐ ยกตัวอย่าง รัฐนิวเซาท์เวลส์ ที่ได้ออกมาตรฐานสำหรับการก่อสร้างและสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ซึ่งอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติอาหารแห่งรัฐนิว

เซาท์เวลส์ พ.ศ.2546 (New South Wales Food Act 2003) ทั้งนี้ผู้ประกอบการยังต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านอาหาร พ.ศ.2558 (Food Regulation 2015) และประมวลมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) ในรายละเอียดเกี่ยวกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหาร ในมาตรฐานนี้ ข้อ 2.8 กำหนดให้อาหารที่ต้องถูกกำจัด หมายถึง (1) อาหารที่ถูกเรียกคืน (recall) (2) อาหารที่ถูกส่งคืน (returned) (3) อาหารที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมกับการบริโภคของมนุษย์ (not safe or suitable for human consumption) และ (4) อาหารที่มีเหตุสงสัยว่าไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสมกับการบริโภคของมนุษย์ (reasonably suspected of not being safe or suitable for human consumption) ในข้อ 2.8.2 กำหนดให้สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีอาหารสำหรับกำจัดและต้องจัดเก็บไว้แยกต่างหากจากอาหารปกติ โดยจะต้องดำเนินการ ดังนี้ (1) ต้องทำลายหรือกำจัดเนื้อสัตว์นั้นเพื่อที่จะไม่สามารถใช้เพื่อการบริโภคของมนุษย์อีก หรือ (2) ส่งกลับไปยังผู้ผลิต หรือ (3) ดำเนินการอย่างหนึ่งอย่างใดที่มีความปลอดภัยและมี ความเหมาะสมในการทำลายหรือกำจัดเนื้อสัตว์และต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลอดภัยและเหมาะสม

4.4.4 ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภคอื่น ๆ

4.4.4.1 การอนุญาตให้นำสัตว์ที่ตายเองไปบริโภคได้

ตามมาตรา 36¹⁰⁴ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้อำนาจพนักงานตรวจโรคสัตว์สามารถเข้าไปตรวจและอนุญาตให้นำสัตว์ที่ตายเองไปบริโภคได้ เมื่อวิเคราะห์กฎหมายลำดับรอง พบว่าตามระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2562 ได้กำหนดให้อนุญาต (1) เพื่อการบริโภคของมนุษย์ (2) นำไปผลิตหรือใช้เป็นอาหารสัตว์ (3) วัตถุประสงค์อื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการบริโภค การอนุญาตให้นำเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ถูกทำการฆ่าในโรงฆ่าสัตว์สามารถนำไปบริโภคได้เป็นการขัดกับมาตรฐานสากล และขัดกับหลักวิชาการว่าด้วยการตรวจเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค ซึ่งถือเป็นความเสี่ยงภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค ดังนั้นควรบัญญัติห้ามการนำสัตว์ที่ตายเองมารับประทานโดยเด็ดขาด ทั้งนี้อาจจะอนุญาตให้แปรรูปเป็นอาหารสัตว์ (Animal Feed) หรือนำไปกำจัดซากสัตว์นั้นแต่เพียงเท่านี้

โดยเมื่อเทียบกับมาตรฐานสากล คือ กฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 854/2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับองค์กรควบคุมอย่างเป็นทางการสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ (Regulation (EC) 854/2004 laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption) ซึ่งกำหนดให้เนื้อสัตว์ที่

¹⁰⁴ มาตรา 36 ผู้ใดประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าให้นำเนื้อสัตว์นั้นซึ่งอยู่ในสภาพที่ยังมิได้ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจ หรือในกรณีที่ไม่สามารถนำเนื้อสัตว์ไปให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ตรวจได้ จะขอให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ไปตรวจเนื้อสัตว์นั้นก็ได้ทั้งนี้ ต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

การตรวจเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า และการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ดังกล่าวให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

เหมาะสมกับการบริโภคต้องผ่านกระบวนการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ที่มีมาตรฐานและผ่านการรับรองเท่านั้น เพื่อเป็นการรับประกันความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมถึงประมวลมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ฉบับที่ 10 -1994 (Codex Alimentarius, Volume 10 - 1994) ได้จัดทำเกณฑ์การตัดสินซากสัตว์ที่ถูกฆ่าและเนื้อสัตว์ (judgement code for slaughter animals and meat) โดยกำหนดให้ตรวจซากสัตว์ที่ถูกฆ่าและเนื้อสัตว์ที่ผ่านการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์เท่านั้น

4.4.4.2 บุคคลที่ทำหน้าที่ตรวจโรคสัตว์ หรือตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าและหลังการฆ่าสัตว์

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติถึงอำนาจหน้าที่ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยในมาตรา 4 ให้นิยาม พนักงานตรวจโรคสัตว์ หมายความว่า ผู้ซึ่งผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรืออธิบดีกรมปศุสัตว์แต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจโรคสัตว์ หรือตรวจเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ทั้งนี้มาตรา 30 บัญญัติให้ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์สำหรับโรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตั้งอยู่ภายในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น เว้นแต่โรงฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์เป็นผู้แต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยการแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ ต้องแต่งตั้งจากบุคคลผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ หรือบุคคลซึ่งผ่านการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือปริญญาโทด้านการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ หรือสัตวแพทยสภาให้การรับรอง และบุคคลทั้งสองประเภทดังกล่าวต้องได้รับการขึ้นทะเบียนไว้กับกรมปศุสัตว์ จึงมีประเด็นที่ต้องวิเคราะห์ในทางกฎหมาย ดังนี้

1) บทบัญญัติของกฎหมายขัดกัน

เมื่อวิเคราะห์พระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ.2545 ซึ่งในมาตรา 4 ให้นิยามคำว่า “วิชาชีพการสัตวแพทย์” หมายความว่า วิชาชีพเกี่ยวกับการกระทำใด ๆ ต่อร่างกายสัตว์เพื่อการตรวจโรค การวินิจฉัยโรค การป้องกันโรค การบำบัดรักษา หรือการกำจัดโรคสัตว์ และการกระทำโดยตรงต่อร่างกายสัตว์ด้วยการฉีดสารหรือการสอดใส่วัตถุใด ๆ เข้าไปในร่างกายสัตว์เพื่อการตกแต่งหรือการบำรุงร่างกายสัตว์ การตอนหรือการขยายพันธุ์สัตว์ด้วยเทคนิคที่สามารถป้องกันการแพร่โรคทางการสืบพันธุ์ และให้หมายความรวมถึงโรคติดต่อระหว่างสัตว์และมนุษย์ และการโภชนาภิบาลด้านสุขศาสตร์การอาหารและการปนเปื้อนในอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากสัตว์ และให้นิยามคำว่า “โรค” หมายความว่า ความเจ็บป่วย การบาดเจ็บ หรือความผิดปกติของร่างกายหรือจิตใจของสัตว์ และให้หมายความรวมถึงอาการที่เกิดจากภาวะดังกล่าวด้วย ซึ่งจะเห็นได้ว่าบทบาทหน้าที่ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 มีบทบัญญัติที่ขัดหรือแย้งต่อบทบัญญัติตามพระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ.2545 ในกรณีแต่งตั้งบุคคลซึ่งผ่านการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือปริญญาโทด้านการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์หรือสัตวแพทยสภาให้การรับรองเป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์

2) การแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้บุคคลอื่นที่มีใช้บุคคลผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ ได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติหน้าที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ได้ โดยไม่มีบัญญัติคุณสมบัติอื่นใด นอกจากต้องผ่านการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่าในสาขาที่เกี่ยวข้องกับการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์หรือสัตวแพทย์สภาให้การรับรองเท่านั้น แต่เมื่อวิเคราะห์ประกาศของกรมปศุสัตว์ เรื่อง การรับรองหลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่าในสาขาที่เกี่ยวข้องกับการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ ลงวันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2561 ได้กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรมว่าต้องจบการศึกษา (1) ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์หรือคุณวุฒิเทียบเท่าในระดับเดียวกันหรือสูงกว่าในสาขา วิชาใดวิชาหนึ่งทางสัตวบาล สัตวศาสตร์ หรือที่เกี่ยวข้องกับปศุสัตว์ (2) ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์หรือคุณวุฒิเทียบเท่าในระดับเดียวกันหรือสูงกว่าในสาขาวิชาใดวิชาหนึ่งทางวิทยาศาสตร์การอาหาร (3) ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์การแพทย์หรือคุณวุฒิเทียบเท่าในระดับเดียวกันหรือสูงกว่าในสาขาวิชาใดวิชาหนึ่ง (4) ผู้สำเร็จปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพสัตวแพทย์ แต่ยังไม่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์จากสัตวแพทย์สภา (5) ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงสาขา สัตวศาสตร์ สัตวบาล สัตวรักษ์ หรือที่เกี่ยวข้องกับปศุสัตว์ เมื่อพิจารณาคุณสมบัติของบุคคลที่สำเร็จการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับปศุสัตว์ คาดหมายได้ว่าผ่านการศึกษาในวิชาที่มีพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์ แต่สำหรับคุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยพิจารณาจากวุฒิที่ ก.พ. กำหนดให้คัดเลือกเพื่อบรรจุบุคคลเข้ารับราชการใน ปีงบประมาณ พ.ศ.2563 - 2564¹⁰⁵ และคู่มือการพิจารณาคุณสมบัติในการปฏิบัติงานด้านทรัพยากรบุคคล (สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการกรุงเทพมหานคร, 2559) อาทิเช่น นิติวิทยาศาสตร์ เวชนิทัศน์ มีอาจจะคาดหมายได้ว่ามีความรู้พื้นฐานที่เหมาะสมได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติหน้าที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ได้ แม้จะมีคุณสมบัติตรงตามประกาศของกรมปศุสัตว์ เรื่อง การรับรองหลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่าในสาขาที่เกี่ยวข้องกับการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ ก็ตาม แต่เมื่อพิจารณาประกาศคณะกรรมการสัตวแพทย์สภาที่ 39/2562 เรื่อง หลักสูตรสำหรับฝึกอบรมพนักงานตรวจโรคสัตว์ กำหนดคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรมไว้ 2 ประเภท ได้แก่ (1) ต้องจบการศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีในสาขาวิชาสัตวบาล สัตวศาสตร์ สัตวรักษ์ เทคนิคการสัตวแพทย์ วิทยาศาสตร์การแพทย์ วิทยาศาสตร์การอาหาร สาธารณสุข การพยาบาลสัตว์ และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับปศุสัตว์ และ (2) จบการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ในสาขาวิชาสัตวบาล สัตวศาสตร์ สัตวรักษ์ และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับด้านปศุสัตว์ ทั้งนี้เมื่อวิเคราะห์หลักสูตรการฝึกอบรม พบว่ามีระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งสิ้น จำนวน 14 วัน รวม 110 ชั่วโมง แบ่งเป็น (1) ภาคทฤษฎี จำนวน 8 วัน รวม 48 ชั่วโมง และ (2) ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 วัน รวม 62 ชั่วโมง เท่านั้น

หากวิเคราะห์ตามกฎหมายระเบียบสหภาพยุโรปที่ 854/2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับองค์กรควบคุมอย่างเป็นทางการสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ (Regulation (EC) 854/2004 laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption) มาพิจารณาจะพบว่าบุคคลที่ทำหน้าที่

¹⁰⁵ หนังสือ นร 1004/ว 17 ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2562

ตรวจสัตว์ก่อนทำการฆ่าและตรวจสัตว์ภายหลังการฆ่า การตรวจสอบขั้นตอนต่าง ๆ ของการฆ่าสัตว์ การตัดสินซากสัตว์และการออกใบรับรองสุขอนามัย (health marking) ต้องเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ที่มีคุณสมบัติและได้รับการแต่งตั้งตามกฎหมายนี้ (official veterinarian)¹⁰⁶ หรือผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ที่ได้รับการรับรอง (approved veterinarian)¹⁰⁷ แต่อย่างไรก็ตามยังกำหนดบุคคลให้ทำหน้าที่เป็นสนับสนุนการปฏิบัติงาน (official auxiliary)¹⁰⁸ ซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบของผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ ในการดำเนินงานการตรวจเนื้อสัตว์ ตั้งแต่การสับตัวอย่าง การทดสอบเกี่ยวกับสัตว์ทุกชนิด และการตรวจก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ ทั้งนี้แต่ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป มีการออกข้อบังคับว่าด้วยการตรวจพิสูจน์ทางสัตวแพทย์สำหรับสัตว์ที่ผ่านการฆ่าและการตรวจสอบสุขลักษณะทางสัตวแพทย์ของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹⁰⁹ เพื่อถือปฏิบัติในการตรวจเนื้อสัตว์ตามกฎหมายระเบียบของสหภาพยุโรป

เมื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบกับบุคคลที่ทำหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ของเครือรัฐออสเตรเลีย มาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ กำหนดให้บุคคลที่ทำหน้าที่นี้ ต้องมีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรทางการแปรรูปเนื้อสัตว์ ด้านความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ ระดับ 3 {Certificate III in Meat Processing (Meat Safety)} ซึ่งเป็นคุณสมบัติขั้นต้นสำหรับพนักงานตรวจสอบเนื้อสัตว์ (meat inspectors) ที่ทำงานในสถานประกอบการแปรรูปเนื้อสัตว์สำหรับบริโภคภายในประเทศ ซึ่งมีระยะเวลาในการศึกษา 24 เดือน สำหรับสถานประกอบการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก พนักงานตรวจสอบเนื้อสัตว์ ต้องศึกษาเพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตรทางการแปรรูปเนื้อสัตว์ ด้านความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ ระดับ 4 {Certificate IV in Meat Processing (Meat Safety)} ซึ่งมีระยะเวลาในการศึกษา 24 เดือน ซึ่งเป็นคุณสมบัติขั้นต้นสำหรับพนักงานตรวจสอบเนื้อสัตว์ (meat inspectors) ที่ทำงานในสถานประกอบการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก โดยมีวิทยาลัยการฝึกอบรมแห่งออสเตรเลีย (Australian College of Training)¹¹⁰ เป็นสถาบันที่จัดการฝึกอบรม นอกจากนี้มีหลักสูตรฝึกอบรมที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์อีกหลาย

¹⁰⁶ "official veterinarian" means a veterinarian qualified, in accordance with this Regulation, to act in such a capacity and appointed by the competent authority.

¹⁰⁷ "approved veterinarian" means a veterinarian designated by the competent authority to carry out specific official controls on holdings on its behalf.

¹⁰⁸ "official auxiliary" means a person qualified, in accordance with this Regulation, to act in such a capacity, appointed by the competent authority and working under the authority and responsibility of an official veterinarian.

¹⁰⁹ Rules of Veterinary Inspection slaughtered animals and veterinary-sanitary examination of meat and Meat Products. Available on https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/ia_eu-ru_sps-req_automatic_trans_rules_vet_inspection_slaughtered_animals_en.pdf

¹¹⁰ Australian College of Training Pty Ltd

หลักสูตร¹¹¹ ซึ่งเป็นข้อสังเกตได้ว่าเครือรัฐออสเตรเลียมีการฝึกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติหน้าที่ในโรงฆ่าสัตว์จำแนกตามหน้าที่ โดยทุกตำแหน่งต้องผ่านการฝึกอบรมที่จำเพาะต่อการปฏิบัติงาน

กล่าวโดยสรุป การวิเคราะห์ประเด็นปัญหาทางกฎหมายทั้ง 4 ประเด็น (1) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดทำกฎหมายให้เป็นหนึ่งเดียวกันและความเหลื่อมซ้อนของกฎหมาย (2) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ (3) ประเด็นเกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์และระบบตรวจสอบย้อนกลับ (4) ประเด็นเกี่ยวกับการจัดการเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค เมื่อได้วิเคราะห์เปรียบเทียบกับกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของสาธารณรัฐสิงคโปร์ เครือรัฐออสเตรเลีย และกฎระเบียบและมาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศ พบว่ามีข้อสังเกตที่สำคัญ คือ กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของประเทศไทย สาธารณรัฐสิงคโปร์ และเครือรัฐออสเตรเลีย ได้อนุมัติการนำเอากฎระเบียบและมาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศมากร่างและตรากฎหมายของประเทศตนเอง ให้สอดคล้องกับบริบทภายในประเทศ เช่น สาธารณรัฐสิงคโปร์มีลักษณะเป็นเกาะขนาดเล็กและได้ประกาศให้หยุดการเลี้ยงสุกรภายในประเทศตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 จึงต้องพึ่งพาการนำเข้าจากต่างประเทศ ผู้นำเข้าต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพของสาธารณรัฐสิงคโปร์ ประกอบกับต้องได้รับการรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) จากหน่วยงานปศุสัตว์ของประเทศที่เป็นแหล่งผลิตกำกับอีกด้วย โดยอาศัยการนำเอากฎระเบียบและมาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศมาประยุกต์ใช้ในการพิจารณาการอนุญาตการนำเข้าเนื้อสัตว์มาจำหน่ายภายในประเทศ สาธารณรัฐสิงคโปร์ สำหรับเครือรัฐออสเตรเลียมีระบบกฎหมายที่แตกต่างกับประเทศไทย โดยเครือรัฐออสเตรเลียมีกฎหมายระดับพระราชบัญญัติแห่งเครือรัฐ (Commonwealth Act) กฎหมายระดับพระราชบัญญัติแห่งเครือรัฐนี้ มีสถานะสูงกว่ากฎหมายภายในของแต่ละรัฐและมีผลใช้บังคับกับในทุกรัฐ รัฐใดจึงออกกฎหมายที่มีข้อความขัด

¹¹¹ Australian College of Training delivers the following foundation skills qualifications

AMP20117 Certificate II in Meat Processing (Food Service)

AMP20216 Certificate II in Meat Processing (Smallgoods)

AMP20316 Certificate II in Meat Processing (Abattoirs)

AMP30116 Certificate III in Meat Processing (Boning Room)

AMP30216 Certificate III in Meat Processing (Food Service)

AMP30316 Certificate III in Meat Processing (Meat Safety)

AMP30416 Certificate III in Meat Processing (Rendering)

AMP30516 Certificate III in Meat Processing (Slaughtering)

AMP30616 Certificate III in Meat Processing (General)

AMP30815 Certificate III in Meat Processing (Retail Butcher)

AMP30916 Certificate III in Meat Processing (Smallgoods – General)

AMP31016 Certificate III in Meat Processing (Smallgoods – Manufacture)

AMP40415 Certificate IV in Meat Processing (Quality Assurance)

AMP40516 Certificate IV in Meat Processing (Meat Safety)

หรือแย้งกับพระราชบัญญัติแห่งเครือรัฐมิได้ ถึงอย่างไรก็ตามรัฐสภาของแต่ละรัฐสามารถตรากฎหมายอื่นที่รัฐธรรมนูญมิได้กำหนดให้เป็นอำนาจของรัฐสภาแห่งเครือรัฐขึ้นใช้บังคับภายในอาณาเขตของรัฐนั้นได้ ด้วยเหตุนี้จึงได้มีการประกาศใช้มาตรฐานแห่งออสเตรเลียขึ้นมาบังคับใช้เพื่อให้เกิดความเป็นเอกภาพในมาตรการที่สำคัญและมีการประสานงานระหว่างองค์กรเอกชนกับภาครัฐอย่างเข้มแข็งในการกำหนดมาตรฐานที่ขึ้นมาบังคับใช้กับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และปศุสัตว์ของออสเตรเลีย โดยเครือรัฐออสเตรเลียก็ได้้อนุวัติการนำเอากฎระเบียบและมาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศมากำหนดมาตรฐานของเครือรัฐออสเตรเลียดังที่ได้กล่าวมาข้างต้น

บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 บทสรุป

ในช่วงหลายทศวรรษที่ผ่านมาผู้บริโภคเนื้อสัตว์ มีการเปลี่ยนแปลงการรับรู้ถึงความปลอดภัยของอาหารที่มีข้อมูลมากขึ้น ตลอดจนการเน้นการกินเพื่อสุขภาพมากขึ้น มีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติโดยรวม ทำให้บริษัทแปรรูปเนื้อสัตว์มุ่งเน้นที่การตอบสนองความต้องการใหม่ ๆ และพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีการเปลี่ยนแปลงไปมาก ทำให้ธุรกิจด้านการผลิตอาหารต้องมีการปรับตัวให้ทันต่อความเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วตามพลวัตของโลก ซึ่งผู้บริโภคสามารถเข้าถึงข้อมูลข่าวสารที่ครอบคลุม สะดวกและเข้าถึงได้ง่ายขึ้น ด้วยเหตุนี้ผู้บริโภคจึงมีความเข้าใจและตระหนักในเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น ประกอบกับภาคธุรกิจการผลิตอาหารของประเทศไทยต้องมีศักยภาพที่จะสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในตลาดการค้าเสรีที่มีการแข่งขันกันอย่างมาก เนื่องจากได้ตระหนักถึงปัญหาที่จากพฤติกรรมการบริโภคที่ไม่ถูกสุขอนามัยและไม่ปลอดภัย 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

เนื่องจากประเทศไทยมีการผลิตเนื้อสัตว์ที่บริโภคภายในประเทศและมีการส่งออกเนื้อสัตว์ไปจำหน่ายยังต่างประเทศเป็นจำนวนมาก ประเด็นการให้การยอมรับในมาตรฐานการผลิตและให้ความเชื่อถือกรมปศุสัตว์ในฐานะหน่วยงานภาครัฐให้ทำการตรวจประเมินและการให้การรับรองโรงฆ่าสัตว์และสถานประกอบการมีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ โดยทั้งนี้จำเป็นต้องอนุวัติการตามกฎหมายระเบียบและมาตรฐานตามหลักสากล อีกทั้งยังต้องสอดคล้องกับกฎหมายและระเบียบข้อบังคับของประเทศคู่ค้ามาปฏิบัติกับโรงฆ่าสัตว์และสถานประกอบการ เพื่อให้การปฏิบัติและบังคับใช้กฎหมายมีความเป็นเอกภาพเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน จึงต้องนำ

กฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ กฎเกณฑ์และมาตรฐานมาปรับใช้กับโรงฆ่าสัตว์และสถานประกอบการทั้งภายในประเทศและเพื่อการส่งออกด้วยมาตรการเดียวกัน ไม่เลือกปฏิบัติหรือมีสองมาตรฐาน อาทิเช่น

(1) หลักปฏิบัติว่าด้วยการปฏิบัติด้านสุขอนามัยเนื้อสัตว์ของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius, CODEX)

(2) ข้อกำหนดด้านสุขภาพบก (Terrestrial Animal Health Code) ขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ

(3) มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures, SPS) ขององค์การการค้าโลก

(4) กฎระเบียบสหภาพยุโรป (EU Regulations, Directives and other acts)

(5) ระบบมาตรฐานการขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐานและในอนาคตหากประเทศไทยมีการค้าระหว่างประเทศกับประเทศคู่ค้ารายใหม่ ก็จำเป็นต้องปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานของประเทศคู่ค้า อาทิเช่น The Safe Quality Food (SQF 2000) ซึ่งเป็นมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับการพัฒนาและออกแบบหน่วยงานของรัฐบาลออสเตรเลีย เป็นการนำหลักของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ตามแนวทางของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission) มาประยุกต์ใช้

จากการศึกษาพบว่าทั้งสาธารณรัฐสิงคโปร์และเครือรัฐออสเตรเลียได้อนุมัติกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ กฎเกณฑ์และมาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศข้างต้น มากำหนดมาตรการทางกฎหมายภายใต้กติการะหว่างประเทศดังกล่าว ทั้งนี้มีรายละเอียดตารางแสดงการเปรียบเทียบกฎหมายและบทสรุป ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 5.1 การเปรียบเทียบกฎหมายเกี่ยวกับกิจการฆ่าสัตว์ของประเทศไทย สาธารณรัฐสิงคโปร์และเครือรัฐออสเตรเลีย ที่บังคับใช้ในปัจจุบัน

ประเทศไทย	สาธารณรัฐสิงคโปร์	เครือรัฐออสเตรเลีย
กฎหมายแม่บท		
1) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์การจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 2) พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558	1) พระราชบัญญัติเนื้อสัตว์และปลาที่เหมาะสมแก่สุขภาพ (Wholesome Meat and Fish Act)	1) พระราชบัญญัติอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และปศุสัตว์ พ.ศ.2540 (Australian Meat and Live-stock Industry Act 1997)
กฎหมาย/ข้อตกลงระหว่างประเทศ		
		พระราชบัญญัติมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ พ.ศ.2534 (Food Standards Australia New Zealand Act 1991)
กฎหมายลำดับรอง		
1) กฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ.2555 2) กฎกระทรวง ว่าด้วยข้อกำหนดในการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2549	กฎระเบียบเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ.2544 {Wholesome Meat and Fish (Slaughter-houses) Rules Revised Edition 2001}	มาตรฐาน AS 4696 – 2007 ว่าด้วยการผลิตที่ถูกสุขอนามัยและการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Australian standard for the hygienic production and transport of meat and meat products for human consumption)

5.1.1 การจัดทำกฎหมายให้เป็นหนึ่งเดียวกันและความเชื่อมโยงของกฎหมาย

ในปัจจุบันการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ มีกฎหมายแม่บท คือ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 และยังคงมีการบังคับใช้กฎหมายลำดับรองตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 อยู่ด้วย ซึ่งเป็นไปตามบทเฉพาะกาล ได้แก่ กฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง

การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ทั้งนี้ตามมาตรา 11 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 แสดงให้เห็นถึงความไม่ทันสมัยของกฎหมายต่อการขยายตัวตามภาระของรัฐและความซับซ้อนของความต้องการสังคมและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป ตราบใดที่ยังคงมีการใช้กฎกระทรวงตามบทเฉพาะกาล ก็แสดงให้เห็นถึงความไม่สอดคล้องของการบังคับใช้กฎหมายตามเจตนารมณ์ของการปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย ซึ่งกฎหมายใหม่ที่มีการปรับปรุงแก้ไขก็เพราะมีเหตุผลความจำเป็น จึงต้องตรากฎหมายใหม่ขึ้นมาบังคับใช้ คณะกรรมการกฤษฎีกาเคยวินิจฉัยวางบรรทัดฐานไว้ว่า “การที่จะวินิจฉัยว่าพระราชบัญญัติฉบับใดซึ่งได้มีบทบัญญัติให้อำนาจออกกฎกระทรวงหรือตราพระราชกฤษฎีกาได้แต่ต่อมาบทบัญญัติมาตรานั้นได้ถูกแก้ไขเพิ่มเติมแล้ว บรรดากฎกระทรวงและพระราชกฤษฎีกาที่ได้ออกและตราขึ้นโดยมาตรานั้นจะยังมีผลใช้ได้หรือไม่นั้น ก็ต้องพิจารณาว่าบทบัญญัติที่แก้ไขเพิ่มเติมนั้นได้บัญญัติในหลักการเดิม หรือได้เปลี่ยนแปลงแก้ไขเพิ่มเติมหลักการเดิมเสียใหม่ถ้าปรากฏว่าได้เปลี่ยนแปลงแก้ไขหลักการเดิม บรรดากฎกระทรวง พระราชกฤษฎีกาที่ได้ใช้ไปแล้วนั้นก็ยังมีผลใช้ได้ไม่จำเป็นจะต้องออกกฎกระทรวงหรือตราพระราชกฤษฎีกาใหม่ แต่ถ้าหากว่าได้บัญญัติเปลี่ยนแปลงแก้ไขหรือเพิ่มเติมหลักการขึ้นใหม่แล้ว กฎกระทรวงและพระราชกฤษฎีกาบรรดาที่ได้ตราขึ้นโดยอาศัยบทมาตรานั้นก็เป็นอันใช้ไม่ได้จำเป็นจะต้องออกกฎกระทรวงและตราพระราชกฤษฎีกาขึ้นใหม่เพราะหลักการได้เปลี่ยนแปลงไปแล้ว ฉะนั้น หลักการที่บัญญัติไว้ในกฎกระทรวงหรือพระราชกฤษฎีกาอาจจะเปลี่ยนแปลงไปด้วย จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวง หรือตราพระราชกฤษฎีกาใหม่”¹¹² เมื่อพิจารณาความตามมาตรา 69 วรรคสอง บัญญัติให้การออกกฎหมายลำดับรองต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ย่อมตีความได้ว่ากฎหมายมีเจตนาให้มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขหรือเพิ่มเติมหลักการขึ้นใหม่ภายในระยะเวลา 1 ปี นั้นย่อมพิจารณาได้ว่าเจตนารมณ์ของกฎหมายได้เปลี่ยนแปลงไปแล้ว อีกทั้งกฎหมายลำดับรองว่าด้วยกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ ที่อาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารราชการแผ่นดินนั้น แสดงให้เห็นว่ากฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์นั้นเอง ไม่มีบทบัญญัติให้อำนาจไว้ ซึ่งไม่ครอบคลุมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ จึงต้องใช้วิธีการอุดช่องว่างทางกฎหมายโดยอาศัยอำนาจกฎหมายอื่นมาบังคับใช้ในปริณิชนาทกฎหมายของกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์

¹¹² ความเห็นคณะกรรมการกฤษฎีกา เรื่องเสร็จที่ 146/2494 ซึ่งวางหลักในเรื่องดังกล่าวเป็นครั้งแรก โดยนำหลักการมาจากคำพิพากษาของศาลฎีกา ที่ 117/2482 ที่วินิจฉัยว่า แม้พระราชบัญญัติอากรค่าน้ำ รศ.120 มาตรา 13 ได้ถูกยกเลิกโดยพระราชบัญญัติอากรค่าน้ำ พ.ศ.2472 มาตรา 3 ก็ดีแต่พระราชบัญญัติแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ได้บัญญัติมาตรา 13 ขึ้นใหม่ให้ใช้แทนมาตรา 13 เดิม โดยมีได้มีข้อความแย้งขัดหรือดัดทอนในมาตรา 13 เดิมออกเลยเป็นแต่เพียงขยายความให้อำนาจแก่เสนาบดีที่จะประกาศยกเว้นหรือห้ามการขบขันน้ำให้กว้างขวางขึ้นอีกเท่านั้น เมื่อมาตรา 13 เดิมที่ถูกยกเลิกไปได้มาตรา 13 ใหม่เข้ามาใช้แทน และยังคงให้อำนาจเสนาบดีออกประกาศห้ามปรามการจับสัตว์น้ำอยู่ตามเดิมดังที่กฎกระทรวงที่ได้ออกไว้โดยอาศัยความในพระราชบัญญัติอากรค่าน้ำ รศ.120 มาตรา 13 จึงยังคงใช้บังคับอยู่หาเป็นเหตุให้กฎนั้นต้องเลิกไปไม่

มาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ของไทยตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 และกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การกำหนด หลัก เกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ยังเป็นการกำหนดลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ที่ยังไม่ละเอียดครอบคลุมเพียงพอที่จะทำให้โรงฆ่าสัตว์นั้นได้มาตรฐาน แต่ต่อมาได้มีประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ 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 เป็นมาตรฐานสินค้าเกษตร และเปลี่ยนอักษรย่อจาก 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 เพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์และผลผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค โดยเป็นมาตรฐานตามความสมัครใจที่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์จะรับไปปฏิบัติหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้หากผู้ประกอบการมีความประสงค์ที่จะได้รับการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ จึงจะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์มาปฏิบัติ เพื่อให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ดำเนินการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงไม่มีผลบังคับใช้กับผู้ประกอบการทั่วไปที่ไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานสินค้า

อย่างไรก็ตามจะเห็นได้ว่าการศึกษาเปรียบเทียบมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศ หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices) เป็นเกณฑ์มาตรฐานขั้นพื้นฐานที่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ทุกสถานประกอบการต้องนำไปปฏิบัติ ไม่ได้เป็นเกณฑ์สมัครใจที่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่มีความประสงค์ขอรับการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเท่านั้น ดังนั้นจึงต้องบังคับใช้การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 เป็นมาตรฐานบังคับเท่านั้นและต้องบังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ทุกแห่ง จึงควรมีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายว่าด้วยการควบคุมโรงฆ่าสัตว์ โดยบัญญัติให้นำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 มาบังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ทุกชนิดสัตว์ตามที่ประกาศใช้อยู่แล้วในปัจจุบัน ทั้งนี้เพื่อพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และเพื่อให้ประชาชนมีเนื้อสัตว์ที่ความปลอดภัยเหมาะสมต่อการบริโภค ซึ่งประชาชนควรสามารถซื้อหาเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในท้องตลาดได้ด้วยมาตรฐานเดียวกัน ไม่ควรมีสองมาตรฐานจากการไม่บังคับใช้กฎหมายให้สมบูรณ์และเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์พิจารณาการดำเนินการกิจการโรงฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐานตามความสมัครใจ ไม่ให้เกิดเหตุการณ์ที่มีบังคับใช้กฎหมายอย่างไม่เท่าเทียมกันระหว่างโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกและโรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่น ซึ่งทำให้ผู้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มาจากกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่นมีความเสี่ยงต่อสุขภาพในการบริโภคเนื้อสัตว์ที่แตกต่างจากโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก

5.1.2 การจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์

ถึงแม้ประเทศไทยมีพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ซึ่งได้บัญญัติห้ามไม่ให้ผู้ใดกระทำการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันควร การทารุณกรรมสัตว์จึงเป็นความผิดตามพระราชบัญญัติฉบับนี้ แต่ปรากฏว่ามีบทบัญญัติให้การฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคนั้น เป็นข้อยกเว้นของการกระทำที่ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ โดยมาตรา 21 บัญญัติให้การฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ตามพระราชบัญญัตินี้ดังกล่าว ทั้งนี้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ซึ่งเป็นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีผลบังคับใช้อยู่ในปัจจุบันนั้นไม่ได้กำหนดการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ ณ โรงฆ่าสัตว์ไว้เป็นการเฉพาะ ทั้งนี้มีการกำหนดเรื่องวิธีการฆ่าสัตว์ไว้ในกฎกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ซึ่งตราขึ้นโดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ที่ยังคงมีการบังคับใช้อยู่ โดยทั้งนี้กฎกระทรวงฉบับนี้ปรากฏหลักเกณฑ์อย่างกว้าง ๆ ไว้ในข้อ 14 ซึ่งบัญญัติว่าต้องทำให้สัตว์สลบก่อนทำการฆ่าและเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์เท่านั้น โดยไม่ได้กำหนดกรรมวิธีขั้นตอนหรือวิธีการหรือการกระทำใดที่ถือได้ว่าเป็นการกระทำที่ไม่ทารุณกรรมสัตว์ กฎกระทรวงฉบับนี้ยังไม่ปรากฏว่ามีกรวางหลักเกณฑ์ที่ชัดเจนเพียงพอที่จะสามารถนำไปปฏิบัติหรือถือได้ว่าเป็นมาตรฐานตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และไม่อาจจะพิจารณาได้ว่าการกระทำใดที่เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

โดยเหมาะสมกับชนิดของสัตว์นั้น เมื่อพิจารณาจากมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ที่เป็นสากล พบว่าเรื่องสวัสดิภาพสัตว์เป็นประเด็นสำคัญที่ภาครัฐต้องตระหนักถึงและควรต้องตรากฎหมายให้มีบทบัญญัติให้เป็นตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ที่เป็นสากล เพื่อให้ประเทศไทยได้มีระเบียบข้อบังคับและกฎเกณฑ์ที่กำหนดหลักการในการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคโดยเฉพาะ อย่างไรก็ตามประเทศไทยมีการบัญญัติพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 บังคับใช้ส่งผลให้มีการจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์และมาตรฐานสินค้าเกษตรเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ 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 (5) ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกระหว่างการขนส่ง พ.ศ.2554 (6) ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ.2554 แต่ทั้งนี้ประกาศและระเบียบดังกล่าวก็ไม่ได้ระบุรายละเอียดของวิธีปฏิบัติอย่างชัดเจน เช่น ข้อ 13 ของหมวด 2 การพักสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ที่บัญญัติว่าสถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีอุณหภูมิ การระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เพื่อลดความเครียดของสัตว์จากการขนส่ง ก่อนนำสัตว์เข้าสู่กระบวนการฆ่า ซึ่งจะเห็นได้ว่าบัญญัติด้วยถ้อยคำว่า “ที่เหมาะสม” โดยไม่ได้ระบุว่าที่เหมาะสมเท่ากับเท่าใด ดังนั้นขณะนี้ประเทศไทยมีเพียงระเบียบกรมปศุสัตว์ ที่บังคับเฉพาะการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่าเท่านั้น ไม่ปรากฏว่ามีกฎหมายหรือระเบียบข้อบังคับใดที่บัญญัติให้ความคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ชนิดอื่น ดังนั้นจึงควรมีการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 โดยต้องบัญญัติให้มีหมวดว่าด้วยการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ให้ชัดเจน ให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล และควรตรากฎหมายลำดับรองให้ครอบคลุมชนิดของสัตว์ ไม่ใช่มีเพียงระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่าเท่านั้น รวมถึงควรเปลี่ยนการบังคับใช้การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีทางด้านสวัสดิภาพสัตว์แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 จากมาตรฐานสมัครใจมาเป็นมาตรฐานบังคับเพื่อให้กระบวนการผลิตเนื้อสัตว์เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

5.1.3 ระบบโลจิสติกส์และระบบตรวจสอบย้อนกลับ

ปัจจุบันประเทศไทยมีพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นพระราชบัญญัติที่มีบัญญัติเกี่ยวกับการขนส่งสัตว์และซากสัตว์ ทั้งนี้ นำนโยบายซากสัตว์ตามมาตรา 4 ว่า ซากสัตว์ หมายความว่า ร่างกายหรือส่วนของร่างกายสัตว์ที่ตายแล้ว สิ่งใด ๆ ที่ได้จากสัตว์ที่มีชีวิตหรือสัตว์ที่ตายแล้ว และให้หมายความรวมถึงอาหารสุกที่ทำประกอบ หรือปรุงจากซากสัตว์ หรือสิ่งประดิษฐ์สำเร็จรูปที่ทำจากซากสัตว์ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ทั้งนี้ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการขนส่งซากสัตว์ในหลายมาตรา อาทิเช่น มาตรา 34 ภายใต้บังคับมาตรา 18 และมาตรา 22 เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาดเป็นหลัก ซึ่งยังไม่ได้ครอบคลุมหรือตอบสนองต่อหลักความปลอดภัยของอาหารในด้านหลักประกันและความเชื่อมั่นว่าเนื้อสัตว์มีความเหมาะสมต่อการบริโภค บทบัญญัติที่ให้การนำสัตว์หรือซากสัตว์ไปยังท้องที่จังหวัดอื่นต้องได้รับใบอนุญาตจากสัตวแพทย์ต้นทางทุกครั้ง และสัตวแพทย์ผู้ออกใบอนุญาตจะกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับยานพาหนะและการใช้เส้นทางหรือเงื่อนไขอื่นตามที่จำเป็นไว้ในใบอนุญาตก็ได้ ซึ่งจะเห็นได้ว่ายังไม่มีข้อกำหนดลักษณะของยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 ที่ชัดเจนแต่อย่างใด และยังไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ระหว่างการขนส่ง หรือมีบทบัญญัติที่จะสามารถควบคุมปัจจัยเสี่ยงด้านจุลชีววิทยาที่จะทำให้อาหารเน่าเสียหรือปนเปื้อนสิ่งเจือปนต่าง ๆ จนทำให้อาหารไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ทั้งนี้ ยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ ต้องสามารถปกป้องเนื้อสัตว์ให้คงสภาพไม่เน่าเสีย สามารถควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ เช่น การควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสิ่งเจือปนในระหว่างการขนส่งด้วย ทั้งนี้ มาตรฐานสากลให้ความสำคัญต่อการขนส่งเนื้อสัตว์มาก ทั้งนี้ ตั้งแต่การขนส่งสัตว์ที่มีชีวิตจนถึงเนื้อสัตว์เพื่อการจัดจำหน่ายและระบุจำแนกชนิดของแต่ละชนิดสัตว์ นอกจากนี้ยังกำหนดอุณหภูมิทั้งการแช่เย็นและแช่แข็งแบ่งแยกตามชนิดของสัตว์และประเภทของเนื้อสัตว์ และยังกำหนดระยะเวลาในการเก็บรักษาเนื้อสัตว์หรือการบ่มเนื้อแต่ละประเภทอีกด้วย สำหรับระบบตรวจสอบย้อนกลับ เป็นระบบที่ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคว่าสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่ซื้อไปนั้น จะมีความปลอดภัยและไม่มีสารปนเปื้อน และสามารถตรวจสอบเส้นทางของสินค้าชนิดนั้น ๆ ได้ และสามารถเรียกคืนสินค้ากลับคืนได้อย่างรวดเร็วและถูกต้องแม่นยำ ดังนั้นการตรวจสอบย้อนกลับจึงมีความสำคัญมากสำหรับโรงฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยสามารถช่วยในการติดตามและประกันคุณภาพเนื้อสัตว์ได้ หากพบการปนเปื้อนของสารตกค้างและ/หรือเชื้อโรค แต่พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับระบบตรวจสอบย้อนกลับ เพียงบัญญัติไว้ในมาตรา มาตรา 14 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกำกับดูแลการประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีอำนาจออกกฎกระทรวงตามมาตรา 14(8) กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์ ซึ่งจะเป็นกฎหมายลำดับรองเท่านั้น พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ซึ่งเป็นกฎหมายแม่บทบัญญัติแต่เพียงเมื่อได้ฆ่าสัตว์แล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดนำเนื้อ

สัตว์ออกจากโรงฆ่าสัตว์ก่อนที่พนักงานตรวจโรคสัตว์จะรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น ตามมาตรา 35 โดยจะกระทำเมื่อตรวจเนื้อสัตว์แล้วเห็นว่าปลอดภัย พนักงานเจ้าหน้าที่จะรับรองให้นำเนื้อสัตว์ออกไปจำหน่ายต่อไป จึงมีผลเป็นเพียงการอนุมัติว่าเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์แห่งนี้ ขณะตรวจมีความปลอดภัยและสามารถนำไปจำหน่ายได้เท่านั้น แต่ไม่สามารถตรวจสอบได้ว่าเนื้อสัตว์มาจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์ใดและถูกนำไปจำหน่าย ณ ที่ใดบ้าง จึงไม่อาจเรียกกลับมาจากท้องตลาดเพื่อนำเนื้อสัตว์ที่ไม่มีคุณภาพกลับมาทำลายได้ ดังนั้นจึงควรมีการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 โดยต้องบัญญัติให้มีหมวดว่าด้วยโลจิสติกส์ และให้มีหมวดว่าด้วยการตรวจสอบย้อนกลับ รวมทั้งต้องยกร่างกฎหมายลำดับรองขึ้นมาบังคับใช้ เพื่อกำหนดรายละเอียดปลีกย่อย เพื่อที่จะสามารถระบุข้อมูลย้อนกลับจากเนื้อสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์ จนถึงต้องสามารถระบุถึงฟาร์มเลี้ยงสัตว์ และที่มาของวัตถุดิบอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ได้

5.1.4 การจัดการเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค

ตามมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 บัญญัติให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ โดยมีกฎหมายลำดับรอง ได้แก่ ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง การกำหนดโรคหรือลักษณะของสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ได้กำหนดนิยามเกี่ยวกับโรค ลักษณะที่ไม่เหมาะสม และสารตกค้าง ตามที่กล่าวถึงในบทที่ 4 โดยประกาศดังกล่าวจะระบุชื่อโรค ชื่อลักษณะ และชื่อสารตกค้าง อย่างจำเพาะเจาะจง และมีการประกาศเพิ่มเติมได้อีกในอนาคต หากมีโรค ลักษณะ หรือสารตกค้าง ที่ทำให้เนื้อสัตว์ไม่เหมาะสมกับการบริโภคหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพต่อผู้บริโภค แต่เมื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบกับกฎหมายของสาธารณรัฐสิงคโปร์ ได้ให้นิยามว่า “โรคสัตว์ทุกชนิดและโรคอื่น ๆ ที่สามารถติดเชื้อในมนุษย์ได้” และ “สารทุกชนิด วัสดุหรือสารอื่น ๆ ซึ่งหากนำเข้าหรือได้รับอนุญาตให้สัมผัสกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ใด ๆ จะทำให้ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์” ซึ่งเป็นการบัญญัติที่ครอบคลุมทั้งหมด จึงไม่จำเป็นต้องตรากฎหมายลำดับรองเพื่อเพิ่มเติมโรค ลักษณะ หรือสารตกค้าง ทำให้การบังคับใช้กฎหมายเป็นไปอย่างทันท่วงทีต่อสถานการณ์การระบาดของโรคสัตว์ โรคสัตว์ติดต่อกัน และสถานการณ์การปนเปื้อนหรือเกิดการรั่วไหลของสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค สำหรับการตรวจพิสูจน์ทางห้องปฏิบัติการตามข้อ 3 ของประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์โรคสัตว์ในสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์หรือฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์และเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า เพื่อการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2560 กำหนดให้การตรวจโรคและการตรวจพิสูจน์โรคสัตว์ในสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์หรือฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าเพื่อการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ “ให้กระทำโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์” แต่ข้อเท็จจริงพนักงานตรวจโรคสัตว์ ไม่สามารถกระทำการตรวจพิสูจน์ได้ด้วยตนเอง ด้วยเหตุนี้จึงมีข้อพิจารณาทางกฎหมายว่า การที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ ส่งสิ่งส่งตรวจที่เก็บจากสัตว์มีชีวิตหรือเนื้อสัตว์ไปให้ห้องปฏิบัติการทำการตรวจพิสูจน์นั้นขัดต่อ

ประกาศกรมปศุสัตว์หรือไม่ นอกจากนี้ยังไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการจัดการสัตว์ในระหว่างรอผลการตรวจ ซึ่งประเด็นนี้จะสัมพันธ์กับประเด็นด้านหลักสวัสดิภาพสัตว์ที่ต้องจัดการให้สัตว์ปราศจากความรู้สึกเจ็บปวดหรือได้รับความทุกข์ทรมาน และรับรู้ความรู้สึก เช่น ความกลัว การให้ขังสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ในระหว่างรอผลการตรวจ จึงเป็นการกระทำที่ขัดต่อหลักสวัสดิภาพสัตว์ เนื่องจากการตรวจพิสูจน์เชื้อโรคและการตรวจสอบสารตกค้าง ต้องใช้ระยะเวลาในการตรวจทางห้องปฏิบัติการตามแต่ละประเภทของสิ่งส่งตรวจและเทคนิคการตรวจสอบ ในกรณีที่ผลการตรวจพบว่าสัตว์หรือเนื้อสัตว์มีการปนเปื้อนเชื้อโรคและ/หรือสารตกค้างที่ไม่เหมาะสมกับการบริโภค ประเทศไทยมีระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการทำลายเนื้อสัตว์ของกลางที่ได้จากการยึดหรืออายัดตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2562 ซึ่งได้กำหนดวิธีการทำลายและกำจัดสัตว์และเนื้อสัตว์นั้นเป็นที่ชัดเจน แตกต่างจากกฎหมายของสาธารณรัฐสิงคโปร์และเครือรัฐออสเตรเลียที่กำหนดวิธีการทำลายและกำจัดเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์แต่เพียงว่าให้ทำลายและกำจัดโดยวิธีที่เหมาะสมและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนต่อสิ่งแวดล้อมเท่านั้น

ส่วนเรื่องการอนุญาตให้นำสัตว์ที่ตายเองไปบริโภคได้ตามมาตรา 36 แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ที่บัญญัติให้อำนาจพนักงานตรวจโรคสัตว์สามารถเข้าไปตรวจและอนุญาตให้นำสัตว์ที่ตายเองไปบริโภคได้ ประกอบกับระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2562 ได้กำหนดให้อนุญาตนำเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ถูกฆ่าในโรงฆ่าสัตว์สามารถให้มนุษย์นำไปบริโภคได้ การอนุญาตให้นำเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ถูกทำการฆ่าในโรงฆ่าสัตว์สามารถนำไปบริโภคได้เป็นการขัดกับมาตรฐานสากล เมื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบกับกฎกระทรวงว่าด้วยโรงฆ่าสัตว์สาธารณรัฐสิงคโปร์ จะพบว่ากฎกระทรวงดังกล่าวให้นิยามคำว่า “สัตว์” หมายความว่า สัตว์ชนิดใด ๆ ที่ถูกฆ่าหรือตั้งใจจะฆ่าเพื่อผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ซึ่งตีความได้ว่าเนื้อสัตว์นั้นต้องมีที่มาจากกระบวนการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์เท่านั้น ซึ่งในกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ ทั้งสาธารณรัฐสิงคโปร์และเครือรัฐออสเตรเลีย การฆ่าสัตว์ต้องกระทำในโรงฆ่าสัตว์เท่านั้น หากฝ่าฝืนต้องได้รับการลงโทษ รวมถึงกฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 854/2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับองค์กรควบคุมอย่างเป็นทางการสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภคของ ซึ่งกำหนดให้เนื้อสัตว์ที่เหมาะสมกับการบริโภคต้องผ่านกระบวนการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ที่มีมาตรฐาน ดังนั้นการอนุญาตให้นำสัตว์ที่ตายเองไปบริโภคได้ จึงไม่เหมาะสมและมีความเสี่ยงภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค

สำหรับกรณีพนักงานตรวจโรคสัตว์ ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 บัญญัติให้บุคคลอื่นที่มีใช้บุคคลผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ ได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติหน้าที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ได้ โดยไม่มีบัญญัติคุณสมบัติอื่นใด นอกจากต้องผ่านการศึกษอบรมด้านการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์ตามหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์หรือสัตวแพทย์สภาให้การรับรองเท่านั้น แต่เมื่อพิจารณาหลักสูตรการฝึกอบรม พบว่ามีระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งสิ้น เพียงจำนวน 14 วัน รวม 110 ชั่วโมง เท่านั้น เมื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบกับระบบการฝึกอบรมของเครือรัฐออสเตรเลีย บุคคลที่จะทำหน้าที่เป็นพนักงานตรวจเนื้อสัตว์นี้ ต้องมี

คุณวุฒิขั้นต้น คือ ได้รับประกาศนียบัตรทางการแปรรูปเนื้อสัตว์ ด้านความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ ระดับ 3 ซึ่งเป็นคุณสมบัติขั้นต้นสำหรับพนักงานตรวจเนื้อสัตว์ที่ทำงานในสถานประกอบการแปรรูปเนื้อสัตว์สำหรับบริโภคภายในประเทศ โดยมีระยะเวลาในการศึกษา 24 เดือน สำหรับสถานประกอบการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก พนักงานตรวจสอบเนื้อสัตว์ ต้องศึกษาเพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตรทางการแปรรูปเนื้อสัตว์ ด้านความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ ระดับ 4 ซึ่งมีระยะเวลาในการศึกษา 24 เดือนเช่นเดียวกัน ดังนั้นประเทศไทยควรนำระบบการฝึกอบรมแบบเครือข่ายอุตสาหกรรมเลียมาปรับใช้สำหรับประเทศเป็นอย่างน้อย หรือนำเอากฎระเบียบสหภาพยุโรปที่ 854/2004 ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับองค์การควบคุมอย่างเป็นทางการสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ มาปรับใช้สำหรับการแต่งตั้งพนักงานตรวจโรคสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ของประเทศไทย และควรจะเปลี่ยนชื่อเรียกให้สอดคล้องกับหลักสากลเป็นพนักงานตรวจเนื้อสัตว์ (Meat Inspector) เพื่อความชัดเจนในบทบาทหน้าที่ต่อสาธารณชน

5.2 ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่าเนื้อสัตว์ที่มนุษย์นำมาใช้บริโภคนั้น ต้องผ่านขั้นตอนกระบวนการต่าง ๆ ตั้งแต่การเลี้ยงสัตว์ในฟาร์ม การขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์ กระบวนการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ กระบวนการชำแหละและตัดแต่งซาก ผ่านกระบวนการต่าง ๆ มาเป็นเนื้อสัตว์ และต้องผ่านการขนส่งเนื้อสัตว์นั้นไปจนถึงตลาดหรือสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่พร้อมจำหน่ายให้กับผู้บริโภค ในทุกขั้นตอนตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์จนถึงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ มีบทบาทต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ทั้งสิ้น ขั้นตอนทั้งหมดในการผลิตเนื้อสัตว์จึงมีความสำคัญต่อสุขภาพผู้บริโภค กฎหมายจึงเป็นเครื่องมือที่จะใช้ควบคุมการผลิตเนื้อสัตว์ให้ได้มาตรฐาน มีคุณภาพเหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์ การดำเนินการควบคุมให้ได้มาตรฐานก็เพื่อเป็นหลักประกันให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่าย มีความสะอาด มีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์นั้นเป็นแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ ดังนั้นการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ทั่วโลก จึงมีมาตรการต่าง ๆ เข้ามาควบคุมมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ โดยมีหลักการสำคัญ คือ (1) เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค (2) เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองสัตว์ และ (3) เพื่อประโยชน์ในทางเศรษฐกิจ ทำให้ต้องมีหน่วยงานระหว่างประเทศกำหนดมาตรฐานและแนวทางการปฏิบัติที่สัมพันธ์กับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ให้แต่ละประเทศรับไปปรับใช้กับกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับหรือกฎเกณฑ์ของแต่ละประเทศ

ทั้งนี้จะเห็นได้ว่าปัจจุบันพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ยังไม่สามารถบังคับใช้ได้ตามเจตนารมณ์ของกฎหมายได้ เพราะยังคงมีการบังคับใช้กฎหมายลำดับรองตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2535 อยู่ โดยในปัจจุบันอยู่ในระหว่างขั้นตอนการเสนอกฎหมายที่ยังไม่แล้วเสร็จนี้ สำหรับการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายของประเทศไทย มีข้อเสนอแนะดังนี้

1) ดำเนินการร่างกฎกระทรวงตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้แล้วเสร็จและบังคับใช้ต่อไป

2) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 ให้นำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 มาบังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ทุกชนิดสัตว์ตามที่มิประกาศใช้อยู่ แล้วในปัจจุบัน คือ โรงฆ่าสัตว์ปีก โรงฆ่าสุกร โรงฆ่าโคและกระบือ โรงฆ่านกกระเจือกเทศและโรงฆ่าแพะและแกะ ทั้งนี้ชนิดสัตว์นอกเหนือไปจากสัตว์ชนิดดังกล่าว ก็ให้นำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ.9004-2547) มา บังคับใช้ให้เป็นมาตรฐานบังคับควบคุมคู่ไปกับพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

3) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้มีหมวดว่า ด้วยการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ และยกเลิกมาตรา 20(1) และ (2) ของพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 โดยให้การฆ่าสัตว์เพื่อใช้เป็นอาหารและการฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่า ด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น ต้องจัดให้มีการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

4) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้มีหมวดว่า ด้วยโลจิสติกส์ ทั้งนี้ต้องให้อำนาจยกเว้นกฎหมายลำดับรองกำหนดรายละเอียดปลีกย่อยเกี่ยวกับควบคุมคุณภาพ เนื้อสัตว์ระหว่างการจัดเก็บ การเก็บรักษา และการขนส่งที่จะสามารถควบคุมปัจจัยเสี่ยงด้านจุลชีววิทยาที่จะทำให้ เนื้อสัตว์เน่าเสียหรือปนเปื้อนสิ่งเจือปนต่าง ๆ จนทำให้เนื้อสัตว์ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค โดยต้องสามารถปกป้อง เนื้อสัตว์ให้คงสภาพ ไม่เน่าเสีย สามารถควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้

5) เพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้มีหมวดว่า ด้วยการตรวจสอบย้อนกลับ ทั้งนี้ต้องให้อำนาจยกเว้นกฎหมายรองกำหนดรายละเอียดปลีกย่อยเกี่ยวกับตรวจสอบ เส้นทางของเนื้อสัตว์ตั้งแต่ออกเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์จนถึงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ได้และสามารถเรียกคืนกลับคืนได้ อย่างรวดเร็วและถูกต้องแม่นยำ

6) ยกเลิกข้อกำหนดการอนุญาตให้นำเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ถูกทำการฆ่าในโรงฆ่าสัตว์สามารถนำไปบริโภคได้ โดย ให้สามารถนำไปผลิตเป็นอาหารสัตว์หรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ใช้สำหรับการบริโภคของมนุษย์ได้เท่านั้น

7) ส่งเสริมระบบฝึกอบรมพนักงานตรวจโรคสัตว์ โดยกรมปศุสัตว์ร่วมกับสัตวแพทยสภา รวมถึง สถาบันการศึกษา เพื่อให้เกิดทักษะสามารถปฏิบัติหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ได้ตามมาตรฐานสากล นอกจากนี้ควร เปลี่ยนคำเรียกขานพนักงานตรวจโรคสัตว์ เป็นพนักงานตรวจเนื้อสัตว์ เป็นความเข้าใจที่ถูกต้องต่อสาธารณชน และต้องปฏิบัติหน้าที่ภายใต้การควบคุมของสัตวแพทย์ตามพระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตว พ.ศ.2545 ที่ได้รับการ ขึ้นทะเบียนเป็นสัตวแพทย์ผู้ตรวจเนื้อสัตว์ ซึ่งในการนี้ต้องเพิ่มบทบัญญัติในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อ การจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ให้มีบทบัญญัติให้มีการขึ้นทะเบียนเป็นสัตวแพทย์ตามพระราชบัญญัติวิชาชีพการ สัตว์ พ.ศ.2545 ให้เป็นสัตวแพทย์ผู้ตรวจเนื้อสัตว์ ทั้งนี้ควรมีการส่งเสริมระบบฝึกอบรมสัตวแพทย์ชำนาญการ

เพื่อให้ได้รับวุฒิบัตรและ/หรือหนังสืออนุมัติแสดงความรู้ความชำนาญในการประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ในสาขาการตรวจเนื้อสัตว์ หรือดำเนินการในระดับอนุสาขาการตรวจเนื้อสัตว์ ในสาขาสัตวแพทยสาธารณสุข

จากอดีตจนถึงปัจจุบันประเทศไทยมีการพัฒนากฎหมายว่าด้วยการควบคุมโรงฆ่าสัตว์สืบเนื่องตลอดมา แต่ถึงอย่างไรก็ตามโลกย่อมมีพลวัตอยู่เสมอ มีการเปลี่ยนแปลงทั้งทางเศรษฐกิจและสังคมอยู่ตลอดเวลาเหมือนกัน ประกอบกับการค้าระหว่างประเทศมีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจโลกและเทคโนโลยีสารสนเทศก็มีการพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว ทำให้พลโลกทั้งมวลสามารถเข้าถึงข้อมูลสารสนเทศได้อย่างสะดวกและง่ายดาย ทำให้ประชาชนตระหนักถึงความปลอดภัยอาหารและต้องการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย ปราศจากสิ่งปนเปื้อน เชื้อโรค สารเคมีหรือยาตกค้าง เพื่อให้กฎหมายมีความเหมาะสมและทันต่อสถานการณ์ จึงต้องมีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายให้เป็นปัจจุบันและสามารถแก้ไขปัญหาที่ประสบได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้หากพัฒนากฎหมายและข้อกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ให้มีมาตรฐานตามต่างประเทศหรือมาตรฐานสากลได้ จะช่วยส่งเสริมให้ประชาชนชาวไทยได้มีอาหารที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภคและส่งเสริมเศรษฐกิจไทยในการส่งออกเนื้อสัตว์ไปยังต่างประเทศ แต่การจะนำการเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางที่ถูกต้องนั้นต้องอาศัยความรู้ ความเชี่ยวชาญและความเข้าใจเฉพาะด้านทั้งทางกฎหมายและทางเทคนิควิชาการ เพื่อที่จะนำไปสู่แนวทางการพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ที่เหมาะสม สัมกับสถานการณ์ของประเทศไทย เพื่อให้เกิดการพัฒนาที่เหมาะสมและยั่งยืนและแข่งขันได้ในตลาดโลก โดยเฉพาะประเทศในกลุ่มความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาคที่มีการค้าระหว่างกัน และที่สำคัญ คือ การคุ้มครองผู้บริโภคให้มีหลักประกันและมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่าย มีความสะอาด มีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค มีมาตรฐานเดียวกัน

เอกสารอ้างอิง

- กรมปศุสัตว์ ม.ป. กฎหมายอนุบัญญัติตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ (ตามบทเฉพาะกาล) สำนักกฎหมาย กรมปศุสัตว์ <http://legal.dld.go.th/P155.html>
- กองบรรณาธิการอุตสาหกรรมสาร. (2552). Traceability ระบบตรวจสอบย้อนกลับ ไขความลับอาหารปลอดภัย. วารสารอุตสาหกรรมสาร, 52 (3): 32-34.
- กองส่งเสริมและพัฒนาปศุสัตว์ (2556). กรมปศุสัตว์แจงมาตรฐานและกฎกระทรวงเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศแก่เจ้าหน้าที่ในสังกัด. http://extension.dld.go.th/th1/index.php?option=com_content&view=article&id=786:2013-01-30-23-10-16&catid=54:press-release&Itemid=46
- กลุ่มเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ กรมปศุสัตว์ (2560). กรมปศุสัตว์ย้ำเลือกเนื้อสัตว์จากผู้ผลิตมาตรฐาน สังกัดตราปศุสัตว์ OK. คั่นคืน 1 มีนาคม 2563 <http://secretary.dld.go.th/webnew/index.php/en/61-informationdld/newsdld?limit=4&start=1168>
- จิตพล หงสาลา. 2554. ปัญหากฎหมายในการคุ้มครองผู้บริโภค : ศึกษากรณีความรับผิดชอบของผู้ประกอบธุรกิจที่มีต่อผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์ของเล่นเด็ก. วารสารบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต 5, 1 (ม.ค.-เม.ย. 2554) 60-67
- ณฐมน บัวพรมมี และก่อพงษ์ พลโยธา. (2012). การประยุกต์ใช้ระบบตรวจสอบย้อนกลับในสินค้าประเภทเนื้อสัตว์ในฐานะเครื่องมือทางการตลาด. วารสารบริหารธุรกิจ เศรษฐศาสตร์และการสื่อสาร Vol. 7 No. 2 (2012): เมษายน 2555 - กันยายน 2555
- ไทยรัฐ. 2559. ปิดตายโรงฆ่าสัตว์เถื่อน. 1 กันยายน พ.ศ.2559. คั่นคืน 21 มีนาคม 2562 จาก <https://www.thairath.co.th/content/708674>
- ไทยยุโรปดอทเน็ต ทางเลือกนโยบายเพื่อส่งเสริมมาตรฐานสวัสดิภาพสัตว์ใน EU <http://www2.thaieurope.net>
- จิรธรรม เปี่ยมคุณธรรม และ กุณฑล ธีรณมย์. (2553). การรับรู้และการยอมรับของผู้บริโภคในการนำระบบการตรวจสอบย้อนกลับมาใช้ในการจำหน่ายสินค้าประเภทเนื้อสัตว์. วารสารจุฬาลงกรณ์ธุรกิจปริทัศน์ ปีที่ 32 ฉบับที่ 1: ISSUE 123, JANUARY - MARCH 2010
- นนทวัชร นวตระกูลพิสุทธิ์. 2560. กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. โครงการตำราและเอกสารประกอบการสอนคณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- แนวหน้า. 2562. ปศุสัตว์เชียงใหม่คุมเข้มโรงฆ่าสัตว์เถื่อน-เผ่าระวังอหิวาห์แอฟริกา. วันที่ 13 สิงหาคม 2562 คั่นคืน 1 มีนาคม 2563. <https://www.naewna.com/local/432996>
- ปศุศาสตร์นิวส์ (2562) บุกทลายโรงเชือดหมูเถื่อนกระบี่และนครศรีธรรมราช หวั่นเป็นแหล่งระบาดโรค. วันที่ 14 ธันวาคม 2562. คั่นคืน 1 มีนาคม 2563. <http://pasusart.com/บุกทลายโรงเชือดหมูเถื่อน/>

พิมพ์นิภา บัวแสง, 2560. RCEP กลับมาผงาดอีกครั้งหลัง TPP ส่อล่ม? นิตยสารการเงินธนาคาร ฉบับเดือนมีนาคม 2017 <https://www.scbeic.com/th/detail/product/3358>

มติคณะรัฐมนตรี, 2556. สรุปข่าวการประชุมคณะรัฐมนตรี 24 กันยายน 2556. http://www.eppo.go.th/index.php/th/graph-analysis/item/download/1941_9176832cccb01d097612c6a7536e155c
มติชนออนไลน์. 2560. กรมปศุสัตว์ ย้ำเลือกเนื้อสัตว์จากผู้ผลิตมาตรฐาน ผ่านโรงเชือดถูกกฎหมาย สังเกตตราปศุสัตว์ OK. 4 กุมภาพันธ์ คำนึง 21 มีนาคม 2562 จาก https://www.matichon.co.th/local/news_451739

มาตีนา น้อยทับทิม และ กนกวรรณ สุขขจรวงษ์. (2556). การประยุกต์ใช้ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ในอุตสาหกรรมอาหาร. (Application of Traceability System in Food Industry) วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ปีที่ 5 ฉบับที่ 4 (2013): ฉบับพิเศษประจำปี 2556

รังสรรค์ ปันทอง พิศมัย สมสืบและพีรพัฒน์ พรชนะรัตน์, มมป. แนวทางการนำ “ของเสีย” จากกระบวนการฆ่าสัตว์ไปใช้ประโยชน์. ส่วนลดและใช้ประโยชน์ของเสีย กองจัดการกากของเสียและสารอันตราย กรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม http://www.pcd.go.th/info_serv/waste_wkillanimal.html

วุฒิชัย เคนไชยวงศ์ มนต์ชัย ดวงจินดา และ วุฒิไกร บุญคุ้ม, 2555 แนวทางการปรับปรุงพันธุ์เพื่อส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ของสุกรในประเทศไทย แก่นเกษตร 40 : 387-400387-400 (2555).

ศุภณัฐ โสทธิพันธุ์, 2557. มาตรการทางกฎหมายในการป้องกันและปราบปรามการกระทำความผิดเกี่ยวกับอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. วิทยานิพนธ์ (น.ม.)--จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์. 2562. สรุป การส่งออก/นำเข้า/ดุลการค้า. <http://tradereport.moc.go.th/>

สถานีโทรทัศน์สีกองทัพบก ช่อง 7. 2563. กรมปศุสัตว์ บุกทลาย 4 โรงฆ่าสัตว์เถื่อน ใน จังหวัดราชบุรี. วันที่ 19 ก.พ. 2563. คำนึง 1 มีนาคม 2563 <https://news.ch7.com/detail/395713>

สยามรัฐออนไลน์ (2562). บุกจับโรงฆ่าสัตว์เถื่อน!! แจ้งข้อหาฆ่าสัตว์ไม่แจ้งพนักงานท้องถิ่น. 27 มิถุนายน 2562. คำนึง 1 มีนาคม 2563. <https://siamrath.co.th/n/87122>

สรียา กาฬสินธุ์. 2558. กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค: ศึกษาวิจัยเปรียบเทียบระหว่างกฎหมายของประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว. วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 41, 1 (ม.ค.-มิ.ย. 2558) 135-152

สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการกรุงเทพมหานคร. 2559. คู่มือการพิจารณาคุณวุฒิในการปฏิบัติงานด้านทรัพยากรบุคคล. กลุ่มงานมาตรฐานคุณสมบัติบุคคล กองสรรหาบุคคล สำนักงาน ก.ก. หจก. อรุณการพิมพ์

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศไทย แก่นเกษตร 41 : 7-8 (2556). สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. มาตรฐานสินค้าเกษตร http://www.acfs.go.th/agri_standards.php

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ การกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร http://www.acfs.go.th/standard_meaning.php

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ US เตรียมออก กม.

สวัสดิภาพสัตว์ในฟาร์มเลี้ยง http://www.acfs.go.th/read_news.php?id=12739&ntype=07

สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2562. สถานการณ์สินค้าเกษตรที่สำคัญและแนวโน้มปี 2563. http://www.oae.go.th/assets/portals/1/ebookcategory/24_trend2563-Final-Download/#page=1

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2561. สศก. มั่นใจ พร้อมรับมือผลกระทบหลังสิ้นสุดSSGไทย-ออสเตรเลีย ชูกองทุน FTA พร้อมช่วยเกษตรกร <http://www.oae.go.th/view/1/รายละเอียดข่าว/Hot%20Issue/241/TH-TH>

หัตถ์ใหญ่ไฟกัส (2562). จักรโรงฆ่าสัตว์เถื่อน พร้อมของกลาง มูลค่ากว่า 78,930 บาท. วันที่ 24 กรกฎาคม 2563. ค้นคืน 1 มีนาคม 2563. <https://www.hatyaifocus.com/ข่าว/9577-ข่าวสังคมและการเมือง-หัตถ์ใหญ่%2B%7C%2Bจักรโรงฆ่าสัตว์เถื่อน%2Bพร้อมของกลาง%2Bมูลค่ากว่า%2B78%2C930%2Bบาท/>

อรนุช เปี้ยวน้อย. (2553). กฎหมายอาหารของประเทศออสเตรเลีย. <https://sites.google.com/site/thrayprakay/khwam-kawhna-4/3kdhmay-thiy-thi-keiyw-kab-kar-phlit-hrux-kar-khay-xahar/kdhmay-tang-prathes/kdhmay-xahar-khxng-prathes-xxsterleiy>

Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore. 2015. AVA Annual Report 2014/2015.

<https://www.sfa.gov.sg/files/annualreport/2015/mobile/index.html#p=1>

Council Regulation (EC) No 1/2005. The protection of animal during transport and related operations and amending Directives. The Council of the European Union. Brussels, Belgium
CSIRO.2002. Australian Standard for the Hygienic Production and Transportation of Meat and Meat Products for Human Consumption, Australia

FAO/WHO. 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4: 2003), pp. 1-30. In Codex Alimentarius Commission: Food Hygiene Basic Texts, 3rd ed. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome.

Food Standards Australia New Zealand, 2019. History of FSANZ. <https://www.foodstandards.gov.au/about/foodlawandtreaties/history/pages/default.aspx>

Food Standards Australia New Zealand, 2019. National approach to managing meat safety in Australia. <https://www.foodstandards.gov.au/publications/Pages/nationalapproachtoma5679.aspx>

OIE. Terrestrial Animal Health Code. Chapter 7.11: Animal Welfare and Dairy Cattle Production Systems. Available at http://www.oie.int/fileadmin/Home/eng/Health_standards/tahc/current/chapitre_aw_dairy_cattle.pdf

OIE. Terrestrial Animal Health Code. Chapter 7.10: Animal Welfare and Broiler Chicken Production Systems. Available at: http://www.oie.int/fileadmin/Home/eng/Health_standards/tahc/current/chapitre_aw_broiler_chicken.pdf

World Organization for Animal Health (OIE). 2009. Chapter 7.3. Transport of Animal by Land. Terrestrial Animal Health Code. Paris, France.

ภาคผนวก

สรุปข้อคิดเห็นจากการให้คำปรึกษาและคำแนะนำทางโทรศัพท์และ สื่อสังคม (Social Media)

เนื่องได้มีการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 ซึ่งเป็นโรคที่ติดต่อได้ง่าย และเป็นอันตรายอย่างมากต่อชีวิตของผู้ได้รับเชื้อ ประกอบกับในขณะนี้ยังไม่มีวัคซีนป้องกันโรค ทั้งยังไม่มียารักษาโรคโดยตรง จึงมีผู้ติดเชื้อและเสียชีวิตจากโรคดังกล่าวเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมากทั่วโลกจนองค์การอนามัยโลกต้องประกาศให้การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เป็นการระบาดใหญ่ การระบาดของโรคดังกล่าว จึงเป็นสถานการณ์อันกระทบต่อความสงบเรียบร้อยและความปลอดภัยของประชาชนซึ่งต้องใช้มาตรการเข้มงวดและเร่งด่วนเพื่อควบคุมมิให้โรคแพร่ระบาดออกไปในวงกว้าง รัฐบาลจึงได้ประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินในทุกเขตท้องที่ทั่วราชอาณาจักร ตามความในมาตรา 5 แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. 2548 ณ วันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2563 และมีประกาศ เรื่อง การขยายระยะเวลาการประกาศสถานการณ์ฉุกเฉินในทุกเขตท้องที่ทั่วราชอาณาจักร (คราวที่ 1) ณ วันที่ 28 เมษายน พ.ศ. 2563 โดยมีผลบังคับใช้จนถึงวันที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2563 ประกอบกับมีคำสั่งจังหวัดเพชรบุรี ที่ 591/2563 เรื่อง ปิดสถานที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 เป็นการชั่วคราว ลงวันที่ 3 เมษายน พ.ศ. 2563 โดยให้ปิดสถานศึกษาทุกประเภท และห้ามเคลื่อนย้ายข้ามจังหวัด รวมถึงมีคำสั่งและประกาศที่เกี่ยวข้องอีกหลายฉบับ ทั้งนี้ยังมีประกาศมหาวิทยาลัยศิลปากร เรื่อง มาตรการการปฏิบัติงานของบุคลากรอันเนื่องมาจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ณ วันที่ 18 มีนาคม พ.ศ. 2563 โดยให้ปิดสถานที่ทำการมหาวิทยาลัยศิลปากร รวมถึงมีคำสั่งและประกาศที่เกี่ยวข้องอีกหลายฉบับ ทั้งนี้ถือเป็นเหตุสุดวิสัยหรือเหตุจำเป็นอันอันสมควรอาจก้าวล่วงได้ อีกทั้งสำนักงานการบินพลเรือนแห่งประเทศไทย (กพท.) ได้มีประกาศเกี่ยวกับการห้ามอากาศยานทำการบินเป็นการชั่วคราวหลายฉบับ รวมทั้งข้อกำหนดเกี่ยวกับการบินของประเทศต้นทาง ซึ่งส่งผลกระทบอย่างยิ่งต่อการดำเนินการโครงการที่มีกำหนดเดินทางไปยังเครือรัฐออสเตรเลียและสาธารณรัฐสิงคโปร์ รวมถึงการไม่สามารถดำเนินการสัมภาษณ์เชิงลึก เนื่องจากการห้ามเคลื่อนย้ายระหว่างจังหวัดหรือมาตรการทางสาธารณสุข เช่น การกักกันโรค การเว้นระยะห่างจากสังคม ฯลฯ

ด้วยเหตุดังกล่าวข้างต้นและเหตุอันไม่อาจคาดหมายได้ล่วงหน้าเกี่ยวกับสถานการณ์การของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 ตามความทราบแล้วนั้น คณะผู้วิจัยจึงได้ขอคำปรึกษาและคำแนะนำทางโทรศัพท์และสื่อสังคม (Social Media) อาทิเช่น จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ แอปพลิเคชัน Line และ แอปพลิเคชัน Facebook ซึ่งได้กระทำตลอดในระหว่างดำเนินการโครงการ ทั้งนี้มีข้อสรุปดังนี้

1. สรุปข้อคิดเห็นของ **คุณสิทธิพร บุรณัญญ์** ผู้จัดการสหกรณ์เครือข่ายโคเนื้อ จำกัด (Max Beef)

กรณีการดำเนินการกิจการโรงฆ่าสัตว์ ยังไม่พบปัญหาในการปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมโรงฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ แต่ประสบปัญหาในด้านโลจิสติกส์บ้าง สำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะการขออนุญาตเคลื่อนย้ายซากสัตว์ ทั้งนี้ประเด็นปัญหาในทางปฏิบัติ ได้แก่ การดำเนินการขออนุญาตจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ มีความยุ่งยากในทางปฏิบัติ เนื่องจากการบังคับใช้กฎหมายหลายฉบับ โดยมีหน่วยงานถือกฎหมายหลายหน่วยงาน ทั้งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงมหาดไทย กระทรวงสาธารณสุข

นอกจากนี้ยังให้ข้อคิดเห็นว่าการไม่มีเขตแดนภาษีนำเข้าเนื้อสัตว์ ทำให้มีการนำเข้าเนื้อสัตว์จากต่างประเทศ ส่งผลให้ตลาดเนื้อสัตว์ในประเทศได้รับผลกระทบอย่างมากในทุก segment ของตลาด แม้แต่ตลาดร้านหมูกระทะ ทั้งนี้มีข้อเสนอแนะว่าควรจัดทำมาตรฐานหลายระดับ เช่น มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ท้องถิ่น มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก ควรแยกออกจากกัน ไม่ควรมีมาตรฐานเพียงมาตรฐานเดียว เนื่องการลงทุนในโรงฆ่าสัตว์เพื่อรองรับในแต่ละตลาดมีความต้องการบริโภคนโยบายที่แตกต่างกัน อีกทั้งมีต้นทุนในการก่อสร้างสูง เช่น ผู้บริโภคท้องถิ่นนิยมบริโภคซากร้อน ไม่ผ่านการต้มเนื้อ เป็นต้น และควรมีการควบคุมในเชิงพื้นที่ เพื่อกำหนดเงื่อนไขและวิธีการในการลงทุนเปิดห้างค้าส่ง/ค้าปลีก (Modern Trade) ขนาดใหญ่ในทั่วประเทศ เนื่องจากส่งผลกระทบต่อตลาดท้องถิ่น

2. สรุปข้อคิดเห็นของ **คุณทัศน นະชินรัฐกุล** กรรมการ บริษัท ซีเคเอ็ม.2 บ้านโป่ง กรู๊ป จำกัด

(ประกอบกิจการการขายส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ชำแหละ)

3. สรุปข้อคิดเห็นของ **นายสัตวแพทย์อภิรักษ์ คงนรินทร์** ผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ เป็นกฎหมายพื้นฐานที่บังคับใช้ทุกโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งโรงฆ่าสัตว์ทุกแห่งต้องปฏิบัติตาม หากฝ่าฝืนจะต้องถูกลงโทษ กรณีโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก ผู้ส่งออกที่อยากส่งออกต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศไทยนำเข้า ถือเป็นความสมัครใจ ทั้งนี้โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ที่จะส่งออกได้ ต้อง 1) ได้รับใบอนุญาตโรงฆ่าสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ 2) ได้รับการรับรองเป็นโรงงานเพื่อการส่งออกจากกรมปศุสัตว์ หรือเรียกสั้นๆว่าได้ EST. No. หรือหมายเลขรับรองโรงงาน 3) ได้รับการรับรองระบบ HACCP กรณีที่ผู้ประกอบการประสงค์ส่งออก จะต้องแจ้ง

ความประสงค์ผ่านกรมปศุสัตว์ เพื่อเสนอชื่อให้ประเทศผู้นำเข้าพิจารณาประเมินรับรอง ดังนั้นจึงมีเฉพาะโรงงานเพื่อการส่งออกเท่านั้น ที่จะถูกตรวจรับรองจากประเทศผู้นำเข้า

ในกรณีพนักงานตรวจโรคในโรงฆ่าสัตว์ มี 2 ส่วน คือ นายสัตวแพทย์ ที่เป็นพนักงานตรวจโรค และ นักวิทยาศาสตร์ ซึ่งจบการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ สัตวบาล ประมง ฯลฯ ทำหน้าที่เป็นพนักงานตรวจเนื้อหรือ Meat inspector ทำงานภายใต้การกำกับดูแลของนายสัตวแพทย์ แต่ Meat inspector ไม่เป็นพนักงานตรวจโรคตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ ถ้ายังไม่ผ่านการอบรมตามเงื่อนไขที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์กำหนดไว้

4. สรุปข้อคิดเห็นของ **นายสัตวแพทย์พัฒน์พงษ์ โลหะอนุกุล** ผู้อำนวยการกลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ ภายในประเทศสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

การที่ยังคงกฎกระทรวงที่ออกตามพ.ร.บ.ฯ ปี พ.ศ.2535 ไว้ เพราะร่างกฎกระทรวงฉบับใหม่ยังอยู่ในกระบวนการพิจารณาตรวจสอบของสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา ประกอบกับมาตรา 69 ตามพ.ร.บ. ฉบับใหม่ เปิดโอกาสให้ใช้กฎกระทรวงของเดิมไปก่อนได้ เพื่อให้มีการปฏิบัติตามกฎหมายได้ หน่วยงานจึงใช้กฎกระทรวงฉบับเดิมไปก่อน จนกว่าจะมีกฎกระทรวงฉบับใหม่

5. สรุปข้อคิดเห็นของ **นายสัตวแพทย์โอภาส วงศ์นิติพัฒน์** นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ฉบับปัจจุบัน มีความทันสมัยเทียบเคียงได้กับหลายประเทศ โดยประสบการณ์การดูงานโรงฆ่าสัตว์ในหลายประเทศ พบว่าโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกของประเทศไทยมีมาตรฐานเทียบเท่า

กรณีที่ยังคงมีการใช้กฎหมายลำดับรองของกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ฉบับเดิม ไม่กระทบต่อการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ฉบับปัจจุบัน เนื่องจากสาระสำคัญในร่างกฎหมายที่อยู่ระหว่างขั้นตอนตรากฎหมาย มีการปรับปรุงแก้ไขไม่แตกต่างจากฉบับเดิม ประเด็นสำคัญจึงอยู่ที่นำกฎหมายไปการปฏิบัติ เช่น การ stunning เป็นต้น

6. สรุปข้อคิดเห็นของ **สัตวแพทย์หญิง ดร. มินตรา ลักษณะ** นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ สำนักกำหนดมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

การทบทวนมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ จะดำเนินการสอบถามไปยังกรมปศุสัตว์และผู้ประกอบการกิจการโรงฆ่าสัตว์ทุกปี เพื่อจะได้นำข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะมาปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีของโรงฆ่าสัตว์ แต่ปรากฏว่าที่ผ่านมายังไม่มีประเด็นข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะที่นำไปสู่การปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีของโรงฆ่าสัตว์ แต่อย่างไรก็ตามสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ได้ติดตามและเข้าร่วมประชุมต่าง ๆ ขององค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานการอยู่โดยตลอด อีกทั้งในกระบวนการกำหนดมาตรฐานจะมีการประชุมหารือกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องและผู้แทนหน่วยงาน ตลอดจนการทำประชาพิจารณ์ อีกทั้งให้มาตรฐานต่างประเทศมาเป็นแนวทางกำหนดเกณฑ์มาตรฐานของประเทศไทย ซึ่งประเทศไทยมีมาตรฐานทัดเทียมในระดับสากล

7. สรุปข้อคิดเห็นของ **Dr. Songkhla Chualkasian**, Senior Officer, Standards and Conformance Division, Market Integration Directorate, ASEAN Economic Community Department, The ASEAN Secretariat, Indonesia

การกำหนดมาตรฐานโดยหลักการแล้ว ต้องเป็นการสมัครใจปฏิบัติ แต่อย่างไรก็ตามแต่ละประเทศจะมีการตรากฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อบังคับใช้เป็นพื้นฐานขั้นต้นในการจัดการโรงฆ่าสัตว์ ส่วนมากแล้วการกำหนดเกณฑ์ในมาตรฐานจะอาศัยกฎระเบียบขององค์การระหว่างประเทศที่มีบทบาทในประเด็นนั้น ๆ และคำนึงถึงประเทศคู่ค้า ซึ่งมีข้อกำหนดหรือความต้องการสินค้าในคุณภาพและมาตรฐานแตกต่างกัน อย่างไรก็ตามก็ยอมรับว่ายังไม่มีเชื่อมโยงระหว่างกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์และมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ การบังคับใช้อำนาจตามกฎหมายแต่ละฉบับ และมีหน่วยงานรับผิดชอบแยกออกจากกัน

ในกรณีที่มีสถานการณ์ที่มีความเสี่ยงภัยต่อสุขภาพ ก็อาจจะเปลี่ยนจากมาตรฐานสมัครใจเป็นมาตรฐานบังคับได้ รวมถึงถ้ามีประเด็นสำคัญทางการค้าด้วย ซึ่งยกตัวอย่าง 2 กรณี ดังนี้ กรณีแรกเป็นประเด็นความเสี่ยงภัยต่อสุขภาพผู้บริโภค ได้แก่ การพบว่าเมล็ดถั่วลิสงที่มีการปนเปื้อนสารพิษเชื้อราอะฟลาท็อกซิน โดยทั่วไปอาจจะเข้าใจว่าเกิดการจากเมล็ดถั่วลิสงที่เก่าเก็บ หรือมีการบรรจุที่ไม่สะอาดหรือไม่เหมาะสม เช่น มีความชื้นสูง แต่แท้จริงแล้วได้มีการตรวจพิสูจน์ห่วงโซ่การผลิต แล้วพบว่ามีการปนเปื้อนสารพิษเชื้อราอะฟลาท็อกซิน เกิดขึ้นตั้งแต่โรงกะเทาะเปลือกถั่วลิสง จึงมีการเปลี่ยนแปลงจากมาตรฐานสมัครใจเป็นมาตรฐานบังคับ โดยกำหนดเกณฑ์มาตรฐานการผลิตเพื่อบังคับใช้ตั้งแต่โรงกะเทาะเปลือกถั่วลิสง เป็นต้น กรณีที่สองเป็นประเด็นทางการค้า ได้แก่ การส่งทุเรียนแช่แข็งส่งออกไปยังต่างประเทศ ยกตัวอย่าง ก่อนหน้านี้จีนอนุญาตให้นำเข้าเฉพาะทุเรียนที่แช่แข็งทั้งลูกหรือเนื้อทุเรียนแช่แข็ง เนื่องจากวิธีการเก็บทุเรียนในบางประเทศ จะเก็บ

ตอนทุเรียนสุกและตกลงจากต้นตามธรรมชาติ จึงมีความเสี่ยงที่เปลือกทุเรียนจะติดเชื้อโรคจากดิน ดังนั้นจึงมีการกำหนดมาตรฐานด้านการกักกันโรคพืชให้ดำเนินการแช่แข็งรวดเร็วและขนส่งด้วยไนโตรเจนเหลว โดยควบคุมให้ได้อุณหภูมิที่แกนกลางของผลทุเรียนที่ -18 องศาเซลเซียส ทั้งนี้มาตรฐานนี้ให้เป็นมาตรฐานบังคับ

อย่างไรก็ตามการกำหนดมาตรฐานมีหลายบริบทที่ต้องคำนึงถึงไม่ว่าจะเป็นมาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศ มาตรฐานของกลุ่มประเทศ เช่น กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป หรือมาตรฐานของประเทศคู่ค้า ซึ่งบางมาตรฐานของประเทศไทย ก็นำเอามาตรฐานของประเทศคู่ค้ารายใหญ่มาเป็นแนวทางในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานของไทย รวมถึงการกำหนดมาตรฐานในแง่มุมที่เป็นเทคนิคทางการค้าเพื่อกีดกันหรือสร้างโอกาสในการแข่งขันทางค้าระหว่างกันอีกด้วย

8. สรุปข้อคิดเห็นของ **Mr. Daniel Connor**, A/g Senior Assessing Officer, Food Biosecurity Imports Program, Animal and Biological Import Branch, Animal Division, Department of Agriculture, Water and the Environment.

All imports of animal-derived products are legislated in the Biosecurity Act 2015 (<https://www.legislation.gov.au/Details/C2020C00127>). Under this Act, the department applies number of import conditions which must be met when meat is imported into Australia. These conditions vary, depending on a number of factors, including the species of animal the meat is derived from, the country of origin of the animals and processing the meat undergoes.

ทั้งนี้ได้แนะนำการเข้าถึงเอกสารกฎหมายที่เกี่ยวข้องอีกหลายฉบับ