

## ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร

การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มไก่เนื้อ

ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มไก่เนื้อ เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตร ให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุม ครั้งที่ ๒/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๐ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติ ทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มไก่เนื้อ มาตรฐานเลขที่ มกษ. 6901(G) - 2560 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

พลเอก ฉัตรชัย สาริกัลยะ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

# แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร

## การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มไก่เนื้อ

แนวปฏิบัตินี้ ใช้อธิบายขยายความทางวิชาการครอบคลุมเหตุผลและการปฏิบัติในแต่ละข้อกำหนด ในมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มไก่เนื้อ (มกษ. 6901-2560)

การตรวจประเมิน การให้รับรอง และการให้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับฟาร์มไก่เนื้อ ให้ถือตาม มกษ. 6901-2560

คำอธิบาย มกษ. 6901-2560 มีรายละเอียดดังนี้

ข้อกำหนด มกษ. 6901-2560 พิมพ์อยู่ในกรอบและมีคำอธิบายข้อกำหนดอยู่ได้กรอบ

### 1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ครอบคลุมข้อกำหนดการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มไก่เนื้อตั้งแต่ องค์ประกอบฟาร์ม อาหาร น้ำ การจัดการฟาร์ม การจัดการสุขภาพสัตว์ การจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์ การจัดการสิ่งแวดล้อม การบันทึกข้อมูล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้ไก่เนื้อที่มีสุขภาพดีและเหมาะสมในการนำไปใช้ผลิตเป็นอาหารที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค

1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรฉบับนี้จะไม่ครอบคลุมการปฏิบัติที่ดีสำหรับไก่พื้นเมืองแบบเลี้ยงปล่อย

### คำอธิบาย

วัตถุประสงค์ของการกำหนดมาตรฐานฉบับนี้ เพื่อให้การผลิตไก่เนื้อดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ และได้เนื้อไก่ที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค

มาตรฐานฉบับนี้ ไม่ครอบคลุมการปฏิบัติที่ดีสำหรับไก่พื้นเมืองแบบเลี้ยงปล่อย เนื่องจากมีลักษณะ การเลี้ยงและแนวปฏิบัติที่แตกต่างกัน และมีการกำหนดมาตรฐานเฉพาะไว้แล้ว

### 2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 ไก่เนื้อ (broiler) หมายถึง สัตว์ปีกที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Gallus gallus* ซึ่งเลี้ยงตามระยะเวลาของสายพันธุ์ เพื่อการผลิตเนื้อไก่สำหรับการบริโภค

2.2 ฟาร์มไก่เนื้อ (broiler farm) หมายถึง สถานที่ประกอบการที่เลี้ยงไก่เนื้อเพื่อการค้าซึ่งครอบคลุมถึง พื้นที่เลี้ยงไก่ สถานที่เก็บและเตรียมอาหารสัตว์ บริเวณสำหรับทำลายซาก จุลตรวจรวมขยะ อาคารต่างๆ สำนักงาน และบ้านพักอาศัย

2.3 โรงเรือน หมายถึง บริเวณที่ใช้เลี้ยงไก่เนื้อ ซึ่งมีทั้งชนิดที่ควบคุมและไม่ควบคุมสภาพแวดล้อมตัวไก่

3. ข้อกำหนด	
รายการที่	1. องค์ประกอบฟาร์ม
	1.1 สถานที่ตั้ง
ข้อกำหนด	1.1.1 ได้รับการยินยอมจากหน่วยราชการส่วนท้องถิ่น

**คำอธิบาย**

ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ซึ่งออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม มาตรา 31 กำหนดให้รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา กำหนดให้กิจการใด เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และเพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปให้ผู้ดำเนินกิจการ ปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ดำเนินกิจการและมาตรการป้องกันอันตราย ต่อสุขภาพ ดังนั้น ผู้ประกอบกิจการเพาะพันธุ์ เลี้ยง และการอนุบาลสัตว์ทุกชนิดต้องมีหลักฐานใดๆ ที่แสดงว่าได้รับการยินยอมจากหน่วยราชการส่วนท้องถิ่น

รายการที่	1. องค์ประกอบฟาร์ม
	1.1 สถานที่ตั้ง
ข้อกำหนด	1.1.2 ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่เสี่ยงจากการปนเปื้อนของอันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ

**คำอธิบาย**

ฟาร์มไก่เนื้อมีทำเลที่ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่เสี่ยงจากการปนเปื้อนของอันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขอนามัยของไก่ เช่น โรงงานอุตสาหกรรม สถานที่รวบรวมและกำจัดขยะ และห่างจากแหล่งรวมสัตว์ปีก เช่น ตลาดค้าสัตว์ปีก โรงฆ่าสัตว์ปีก อย่างน้อย 5 กิโลเมตร เว้นแต่ มีมาตรการป้องกันโรคที่มีประสิทธิภาพเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคเข้าสู่ฟาร์ม

นอกจากนี้ฟาร์มไก่เนื้อควรตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการจัดการเลี้ยงไก่เนื้อ เช่น การคมนาคมสะดวก ไม่มีน้ำท่วมขัง มีแหล่งน้ำสะอาดเพียงพอต่อการเลี้ยงสัตว์ เป็นบริเวณที่โปร่ง อากาศสามารถถ่ายเทได้ดี ควรอยู่ห่างจากแหล่งชุมชน

รายการที่	1. องค์ประกอบฟาร์ม
	1.2 ผังและลักษณะฟาร์ม
ข้อกำหนด	1.2.1 มีพื้นที่ขนาดเพียงพอและเหมาะสมกับการเลี้ยงสัตว์ และไม่ก่อให้เกิดปัญหา สิ่งแวดล้อม
	1.2.2 มีการวางผังฟาร์มที่เอื้อต่อการปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ และแยกพื้นที่ปฏิบัติงาน เป็นสัดส่วน เช่น พื้นที่สำหรับบริเวณเลี้ยงสัตว์ เก็บอาหารสัตว์ ทำลายซากสัตว์ ที่พักอาศัย

### คำอธิบาย

ฟาร์มไก่เนื้อต้องมีพื้นที่เพียงพอและเหมาะสมกับการเลี้ยงสัตว์ ไม่ก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อมและสุขภาพสัตว์ มีทางเข้า-ออกทางเดียว และมีระบบป้องกันเชื้อโรคก่อนเข้าฟาร์ม รวมทั้งมีรั้วรอบบริเวณพื้นที่เลี้ยงสัตว์ ถนนภายในฟาร์มมีสภาพเหมาะสม มีความกว้างที่เหมาะสมในการขนส่งลำเลียงอุปกรณ์ อาหารสัตว์ รวมทั้งผลิตผลที่เข้า-ออกฟาร์ม

ฟาร์มต้องมีการวางผังฟาร์มที่ดี มีพื้นที่กว้างขวางเพียงพอ สำหรับการจัดแบ่งการก่อสร้างโรงเรือนอย่างมีระเบียบ สอดคล้องกับการปฏิบัติงาน ไม่หนาแน่นเกินไป จัดแบ่งพื้นที่ให้เป็นสัดส่วนและมีผังแสดงการจัดวางที่แน่นอน เช่น บริเวณพื้นที่เลี้ยงสัตว์ ตำแหน่งที่ตั้งของโรงเรือน โรงเก็บอาหารสัตว์ โรงเก็บอุปกรณ์ พื้นที่ทำลายซากสัตว์ อาคารต่าง ๆ สำนักงาน ทางเข้า-ออก พื้นที่รวบรวมขยะและสิ่งปฏิกูล อาคารสำนักงาน ที่พักอาศัยต้องแยกเป็นสัดส่วน อยู่ห่างและอยู่นอกบริเวณเลี้ยงสัตว์ เพื่อให้สะดวกในการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ สามารถป้องกันและควบคุมโรคภายในฟาร์มได้

บ้านพักอาศัยและอาคารสำนักงานแยกห่างจากบริเวณเลี้ยงสัตว์พอสมควร ไม่มีการเข้าอยู่อาศัยในบริเวณพื้นที่เลี้ยงสัตว์ บ้านพักอยู่ในสภาพแข็งแรง สะอาด เป็นระเบียบ มีจำนวนเพียงพอกับจำนวนเจ้าหน้าที่มีรั้วกัน แยกแยกจากบริเวณเลี้ยงสัตว์ตามที่กำหนดอย่างชัดเจน

รายการที่	1.องค์ประกอบฟาร์ม
	1.3 โรงเรือน
ข้อกำหนด	1.3.1 ต้องแข็งแรง ถูกสุขลักษณะ ง่ายต่อการบำรุงรักษาและทำความสะอาด และมีการระบายอากาศที่ดี
	1.3.2 มีพื้นที่เพียงพอในการเลี้ยงไก่เนื้อโดยคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์

### คำอธิบาย

โรงเรือน ควรมีโครงสร้างแข็งแรง สร้างด้วยวัสดุคงทน ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษาและมีการระบายอากาศที่ดี วัสดุที่ใช้ในการสร้างโรงเรือนเลี้ยงไก่เนื้อ ไม่ควรมีส่วนยื่นที่แหลมคม ซึ่งทำให้ไก่ได้รับอันตรายและควรเป็นชนิดที่สามารถทำความสะอาด ฆ่าเชื้อได้ โดยโรงเรือนที่ใช้เลี้ยงไก่เนื้อสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

- (1) โรงเรือนระบบเปิด หมายถึง โรงเรือนที่มีสภาพแวดล้อมตัวไก่เปลี่ยนแปลงไปตามสภาพแวดล้อมภายนอกโรงเรือน
- (2) โรงเรือนระบบปิด หมายถึง โรงเรือนที่ควบคุมสภาพแวดล้อม เช่น อุณหภูมิ ความชื้น การระบายอากาศ และแสงสว่าง ให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ของไก่

ฟาร์มไก่เนื้อควรมีระยะห่างระหว่างโรงเรือนที่เหมาะสม บริเวณหน้าประตูของโรงเรือน ต้องมีอ่างน้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับจุ่มเท้าเวลาเข้า-ออกโรงเรือน หากเป็นโรงเรือนระบบเปิด ต้องป้องกันสัตว์ปีกหรือสัตว์พาหะนำเชื้อชนิดอื่นเข้ามาในโรงเรือน เช่น มีตาข่าย

โรงเรือนต้องมีลักษณะและขนาดที่เพียงพอ เหมาะสมกับจำนวนไก่เนื้อที่เลี้ยง ให้ไก่เคลื่อนไหวได้อย่างอิสระ ไม่ทำให้ไก่ได้รับบาดเจ็บโดยไม่จำเป็น และไม่หนาแน่นเกินไปเพื่อให้เอื้อต่อการเลี้ยงไก่ได้อย่างถูกสุขลักษณะ มีความหนาแน่นของไก่เนื้อที่เหมาะสมคำนวณได้จากน้ำหนักรวมของไก่มีชีวิตทั้งโรงเรือน ณ เวลาใด เวลาหนึ่ง ทารด้วยพื้นที่ในการเลี้ยงไก่เนื้อในโรงเรือน โดยในโรงเรือนระบบเปิดต้องมีน้ำหนักไก่เนื้อมีชีวิตไม่เกิน 20 กิโลกรัม ต่อพื้นที่ 1 ตารางเมตร และในโรงเรือนระบบปิดต้องมีน้ำหนักไก่เนื้อมีชีวิตไม่เกิน 39 กิโลกรัม ต่อพื้นที่ 1 ตารางเมตร

นอกจากนี้ในโรงเรือนระบบปิดควรควบคุมสภาพแวดล้อมของโรงเรือนให้เหมาะสม ไม่ให้เกิดอันตรายต่อไก่เนื้อได้ ดังนี้

- (1) ควบคุมการหมุนเวียนอากาศให้เหมาะสมกับอายุและฤดูกาล
- (2) ควบคุมอุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ ความเร็วลม และฝุ่นละอองให้เหมาะสม โดยให้ไก่อยู่อย่างสบาย
- (3) ควบคุมปริมาณแก๊ส (ตรวจวัดที่ระดับหัวไก่) โดยมีปริมาณแก๊สแอมโมเนียในโรงเรือน ไม่เกิน 20 พีพีเอ็ม และมีปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ไม่เกิน 3,000 พีพีเอ็ม

รายการที่	2. การจัดการฟาร์ม
	2.1 คู่มือการจัดการฟาร์ม
ข้อกำหนด	2.1.1 ให้มีคู่มือการจัดการฟาร์มที่แสดงให้เห็นรายละเอียดการปฏิบัติงานที่สำคัญภายในฟาร์ม ได้แก่ ระบบการเลี้ยง อาหารและน้ำสำหรับไก่เนื้อ การจัดการด้านสุขภาพไก่เนื้อ และการจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก

#### คำอธิบาย

ฟาร์มไก่เนื้อต้องมีคู่มือการจัดการฟาร์มแสดงให้เห็นระบบการเลี้ยง อาหารและน้ำสำหรับสัตว์ การป้องกันและควบคุมโรค การจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก การดูแลสุขภาพสัตว์ และสุขอนามัยในฟาร์ม ประกอบด้วยหัวข้อดังต่อไปนี้

- (1) การเตรียมโรงเรือน
- (2) การกกลูกไก่
- (3) อาหารสำหรับไก่เนื้อ
- (4) น้ำ
- (5) การควบคุม กำจัดสัตว์พาหะนำโรค
- (6) การจัดการด้านสุขภาพสัตว์ เช่น โปรแกรมการฉีดวัคซีนป้องกันโรค การสุ่มตรวจสภาวะโรคและระดับภูมิคุ้มกันโรค การจัดการไก่ป่วย-ไก่ตาย และการใช้ยาสัตว์
- (7) การจัดการเรื่องสุขาภิบาล และสิ่งแวดล้อม เช่น แสงสว่าง อุณหภูมิ ความชื้น การระบายอากาศ และการกำจัดของเสีย

## (8) การคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีก ณ สถานที่เลี้ยง และการขนส่ง

รายการที่	2. การจัดการฟาร์ม
	2.2 การจัดการอาหารและน้ำที่ใช้เลี้ยงไก่
ข้อกำหนด	2.2.1 อาหารไก่เนื้อต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์
	2.2.2 ในกรณีที่ผสมอาหารไก่เนื้อเอง ห้ามใช้สารต้องห้ามตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์
	2.2.3 ตรวจสอบคุณภาพอาหารไก่เนื้อทางกายภาพในเบื้องต้น และเก็บตัวอย่างเพื่อไว้ใช้วิเคราะห์กรณีมีปัญหา
	2.2.4 มีสถานที่เก็บอาหารไก่เนื้อโดยแยกต่างหาก และเก็บอาหารในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสภาพ
	2.2.5 ไก่เนื้อทุกตัวเข้าถึงอาหารและน้ำได้ และได้รับอาหารและน้ำอย่างเพียงพอ
	2.2.6 น้ำที่ใช้เลี้ยงไก่เนื้อต้องสะอาดและมีผลตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ

**คำอธิบาย**

อาหารไก่เนื้อ ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ.2558 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม เพื่อให้มั่นใจว่าได้อาหารไก่เนื้อที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัย ไม่หมดอายุ ไม่มีการผสมยาสัตว์หรือสารเคมีต้องห้ามลงในอาหารไก่เนื้อ

อาหารไก่เนื้อสำเร็จรูปต้องซื้อจากผู้ที่ได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ.2558 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม หรือหากผสมอาหารไก่เนื้อใช้เอง ต้องมีคุณภาพเทียบเท่ามาตรฐานเดียวกัน และห้ามใช้สารต้องห้ามตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ โดยอาหารไก่เนื้อที่ใช้ควรเหมาะสมกับความต้องการทางโภชนาการในแต่ละช่วงอายุและพันธุ์ไก่

ในการตรวจรับอาหารสัตว์ควรมีการตรวจสอบอาหารสัตว์ทางกายภาพเบื้องต้นอย่างสม่ำเสมอ เช่น ตรวจภาชนะบรรจุว่าไม่ฉีกขาด แตก ชำรุด และมีฉลากถูกต้อง ควรสุ่มตรวจอาหารสัตว์ว่าไม่มีลักษณะสี กลิ่นที่ผิดปกติ หรือรวมตัวเป็นก้อน กรณีที่ขนส่งอาหารสัตว์ด้วยรถบรรทุก ส่วนที่ใช้บรรทุกควรแห้ง และสะอาด เหมาะต่อการขนส่งอาหารสัตว์

ควรเก็บตัวอย่างอาหารสัตว์ทุกรุ่นการผลิตที่มีการนำมาใช้ในฟาร์มเอาไว้อย่างน้อย 3 เดือน เพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการส่งตรวจยืนยันทางห้องปฏิบัติการกรณีเกิดปัญหาสุขภาพที่สงสัยว่าอาจมีสาเหตุจากอาหารขึ้นภายหลัง

นอกจากนี้ควรมีการตรวจสอบคุณภาพอาหารไก่เนื้อ โดยการสุ่มตัวอย่างส่งห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพและสารตกค้าง ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ โดยกรมปศุสัตว์



รายการที่	2. การจัดการฟาร์ม 2.3 การจัดการน้ำใช้ในฟาร์ม
ข้อกำหนด อันตราย	2.3.1 แหล่งน้ำใช้ในฟาร์มต้องอยู่ในบริเวณที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นอันตราย 2.3.2 น้ำที่ใช้ในฟาร์มต้องสะอาดและเหมาะสมในการใช้งาน

#### คำอธิบาย

แหล่งน้ำที่ใช้ในฟาร์มอยู่ในบริเวณที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนมูลสัตว์หรือน้ำเสียจากโรงเรือนรวมทั้งบ้านพักอาศัย นอกจากนี้แหล่งน้ำควรห่างจากโรงฆ่าสัตว์หรือโรงงานอุตสาหกรรม หากเป็นบ่อบาดาลต้องมีฝาปิดมิดชิด

นอกจากนี้ น้ำที่ใช้ในฟาร์ม (ไม่รวมถึงน้ำที่ใช้เลี้ยงไก่) เช่น น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดฟาร์ม โรงเรือน อุปกรณ์ และภาชนะ ต้องเป็นน้ำสะอาด มีคุณภาพที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ของการใช้งานในฟาร์ม

รายการที่	2. การจัดการฟาร์ม 2.4 การจัดการโรงเรือนและอุปกรณ์
ข้อกำหนด	2.4.1 โรงเรือน อุปกรณ์ และบริเวณโดยรอบต้องสะอาด และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และถูกสุขลักษณะ 2.4.2 ให้ทำความสะอาด ฆ่าเชื้อโรงเรือนและอุปกรณ์ หลังจากย้ายไก่เนื้อรุ่นเก่าออก และปิดพักโรงเรือนในระยะเวลาที่เพียงพอต่อการตัดวงจรเชื้อโรคไม่ให้สะสมในโรงเรือน เว้นแต่กรมปศุสัตว์กำหนดเป็นอย่างอื่นในแต่ละพื้นที่

#### คำอธิบาย

โรงเรือนและอุปกรณ์ที่ใช้เลี้ยงไก่เนื้อต้องมีการซ่อมแซมบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี มีความปลอดภัยต่อไก่ และผู้ปฏิบัติงาน มีการตรวจสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ ที่สำคัญอย่างน้อยวันละครั้ง เช่น อุปกรณ์การเลี้ยงแบบอัตโนมัติที่จำเป็นต่อสวัสดิภาพสัตว์ ควรมีการตรวจสอบสภาพการทำงานทุกวัน ถ้าพบว่าชำรุดต้องดำเนินการแก้ไขทันที หรือมีขั้นตอนที่เหมาะสมในการปกป้องสุขภาพสัตว์ และมีระบบระบายอากาศที่ดีเพื่อให้สัตว์ได้รับอากาศเพียงพอ มีอุปกรณ์สำรองเมื่อเกิดเสียหาย และมีสัญญาณเตือนกรณีระบบขัดข้องโดยมีการตรวจสอบระบบสัญญาณเตือนอย่างสม่ำเสมอ#

ฟาร์มไก่เนื้อต้องมีระบบการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรงเรือน อุปกรณ์และบริเวณโดยรอบอย่างมีประสิทธิภาพถูกสุขลักษณะ โดยพื้นที่รอบโรงเรือนรัศมีอย่างน้อย 3 เมตร ควรสะอาด และไม่มีขยะ โรงเรือนและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงไก่เนื้อ เช่น ภาชนะให้อาหารและน้ำ จะต้องทำความสะอาดอย่างทั่วถึง ก่อนนำไก่เข้าเลี้ยง ให้ถูกสุขลักษณะและสะดวกในการปฏิบัติงาน



วัสดุรองพื้นที่ใช้ภายในต้องมีลักษณะแห้งสะอาดและอยู่ในสภาพดี ฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้ หรือก่อนนำไปเข้าเลี้ยง ในกรณีที่พักวัสดุรองพื้นที่เปียก หรือจับเป็นก้อน ให้ตักออกจากโรงเรือนทันที

นอกจากนี้ฟาร์มไก่เนื้อต้องมีการพักโรงเรือนหลังจากย้ายไก่รุ่นเก่าออก โดยทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ โรงเรือนและอุปกรณ์ให้เรียบร้อยและปิดพักโรงเรือนก่อนนำไก่ชุดใหม่เข้าเลี้ยง ในระยะเวลาที่เพียงพอต่อการตัดวงจรเชื้อโรคไม่ให้สะสมในโรงเรือน เว้นแต่กรณีปศุสัตว์กำหนดระยะเวลาปิดพักโรงเรือนเฉพาะในแต่ละพื้นที่

รายการที่	3. บุคลากร
	3.1 จำนวนและประเภทของบุคลากร
ข้อกำหนด	3.1.1 มีบุคลากรพอเหมาะกับจำนวนไก่เนื้อที่เลี้ยงมีการจัดแบ่งหน้าที่และความรับผิดชอบอย่างชัดเจน
	3.1.2 มีสัตวบาลหรือบุคลากรที่ได้รับการอบรมหลักสูตรด้านสัตวบาลเป็นผู้ควบคุมดูแลการเลี้ยงไก่เนื้อ
	3.1.3 มีสัตวแพทย์ที่มีใบรับรองเป็นสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มสัตว์ปีก กำกับดูแลด้านสุขภาพไก่เนื้อ

#### คำอธิบาย

ฟาร์มไก่เนื้อต้องมีจำนวนบุคลากรอย่างเพียงพอ เหมาะสมกับจำนวนไก่เนื้อที่เลี้ยง มีการจัดแบ่งหน้าที่และความรับผิดชอบในแต่ละตำแหน่งอย่างชัดเจน ประกอบด้วย

(1) ผู้เลี้ยงไก่ คือ ผู้ดูแลเลี้ยงไก่ ที่ได้รับการฝึกอบรมด้านการเลี้ยงไก่

- โรงเรือนระบบเปิด ผู้เลี้ยงไก่ 1 คน ควรดูแลไก่ไม่เกิน 10,000 ตัว

- โรงเรือนระบบปิด ผู้เลี้ยงไก่ 1 คน ควรดูแลไก่ไม่เกิน 200,000 ตัว

(2) ผู้ควบคุมดูแลการเลี้ยงไก่ เป็นสัตวบาลหรือบุคลากรที่ได้รับการอบรมหลักสูตรด้านสัตวบาล ผู้ควบคุมดูแลการเลี้ยงไก่ที่เป็นสัตวบาล คือ ผู้ควบคุม กำกับ ดูแลการเลี้ยงไก่ รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ เป็นผู้ที่จบการศึกษาทางสัตวบาล หรือสัตวศาสตร์ไม่น้อยกว่าระดับปริญญาตรี โดยสัตวบาล 1 คน ควรดูแลไก่ไม่เกิน 1,000,000 ตัว #

(3) สัตวแพทย์ คือ ผู้ควบคุมกำกับดูแลด้านสุขภาพสัตว์ และสุขอนามัยภายในฟาร์ม ตลอดจนรับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งจบการศึกษาทางสัตวแพทย์ และมีใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการสัตวแพทย์ ชั้นหนึ่งและได้รับใบรับรองสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มสัตว์ปีกจากกรมปศุสัตว์ สัตวแพทย์ 1 คน รับผิดชอบในการดูแลไก่ไม่เกิน 5,000,000 ตัว

รายการที่	3. บุคลากร
	3.1 จำนวนและประเภทของบุคลากร
ข้อกำหนด	3.1.4 มีการจัดการแรงงานที่ดี ดังนี้
	(1) มีหนังสือสัญญาการจ้างงาน
	(2) จ้างลูกจ้างที่มีอายุไม่น้อยกว่า 18 ปีบริบูรณ์ หรือปฏิบัติตามกฎหมายคุ้มครองแรงงาน
	(3) กรณีเป็นแรงงานต่างด้าวต้องมีหนังสือเดินทางที่ถูกต้องตามกฎหมายและมีใบอนุญาตทำงาน
	(4) จัดสวัสดิการแก่ผู้ใช้แรงงานอย่างเหมาะสมและพอเพียง
	(5) จัดหาอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงาน
	(6) ปฏิบัติต่อลูกจ้างชายและหญิงโดยเท่าเทียมกันในการจ้างงาน

#### คำอธิบาย

บุคลากรหรือแรงงานเป็นสิ่งสำคัญในการดำเนินกิจการฟาร์มไก่เนื้อ ผู้ประกอบการจึงต้องมีจัดการแรงงานที่เหมาะสม ดังนี้

##### (1) มีหนังสือสัญญาการจ้างงาน

หนังสือการจ้างงาน เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการจ้างงาน ผู้ประกอบการ (นายจ้าง) ต้องทำหนังสือสัญญาการจ้างงานกับลูกจ้างเป็นลายลักษณ์อักษรในภาษาที่ลูกจ้างเข้าใจ เพื่อระบุสภาพการจ้าง เช่น หน้าที่ ความรับผิดชอบ อัตราค่าจ้าง สิทธิประโยชน์ที่ลูกจ้างได้รับ โดยเป็นการตกลงยินยอมร่วมกันทั้งสองฝ่าย และลูกจ้างมาทำงานด้วยความสมัครใจไม่ถูกบังคับ

##### (2) จ้างลูกจ้างที่มีอายุไม่น้อยกว่า 18 ปี บริบูรณ์ หรือปฏิบัติตามกฎหมายคุ้มครองแรงงาน

นายจ้างต้องปฏิบัติต่อลูกจ้างด้วยความรับผิดชอบและสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง นายจ้างควรจ้างลูกจ้างที่มีอายุไม่น้อยกว่า 18 ปี บริบูรณ์ หรือปฏิบัติตามกฎหมายคุ้มครองแรงงาน

##### (3) กรณีเป็นแรงงานต่างด้าวต้องมีหนังสือเดินทางที่ถูกต้องตามกฎหมายและมีใบอนุญาตทำงาน

การจ้างแรงงานที่ถูกต้องตามกฎหมาย เป็นการช่วยภาครัฐลดปัญหาทางสังคม นอกจากนี้ การจ้างแรงงานที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย เป็นความผิดและมีโทษตามที่กฎหมายกำหนด นายจ้างควรรหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับกฎหมายแรงงานที่เกี่ยวข้อง และจ้างแรงงานต่างด้าวที่ถูกต้องตามกฎหมายเท่านั้น โดยต้องมีหนังสือเดินทาง (Passport) หรือเอกสารที่ทางราชการออกให้เป็นหลักฐาน เช่น บัตรประจำตัวคนซึ่งไม่มีสัญชาติไทย และมีใบอนุญาตทำงาน

(4) จัดสวัสดิการแก่ผู้ใช้แรงงานอย่างเหมาะสมและพอเพียง

การมีสวัสดิการที่ดีสำหรับผู้ใช้แรงงาน จะทำให้ลูกจ้างมีคุณภาพชีวิตที่ดี มีกำลังใจในการทำงาน และมีความเอาใจใส่ต่องาน นายจ้างต้องมีการจัดระบบสวัสดิการต่อลูกจ้างอย่างพอเพียง เช่น มีบ้านพักที่อากาศถ่ายเทสะดวก เป็นสัดส่วน ปลอดภัย มีห้องน้ำและห้องสุขาที่สะอาดและเพียงพอ มีน้ำสะอาดสำหรับดื่ม มีน้ำใช้ มีชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้น

(5) จัดหาอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงาน

การทำงานในฟาร์มโก๋เนื้อมีการใช้เครื่องมือและสารเคมีต่าง ๆ ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงานได้ จึงจำเป็นต้องจัดหาเครื่องมือ อุปกรณ์ และคู่มือการใช้งานเพื่อความปลอดภัย

ผู้ประกอบการต้องจัดหาอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยส่วนบุคคลที่ได้มาตรฐานและเหมาะสมกับลักษณะงานให้แก่ผู้ปฏิบัติงาน เช่น ถุงมือ รองเท้าบูต หน้ากากอนามัย และจัดเตรียมคู่มือการใช้งานเครื่องมือเครื่องจักร สารเคมี

(6) ปฏิบัติต่อลูกจ้างชายและหญิงโดยเท่าเทียมกันในการจ้างงาน

การจ้างงานทั้งชายและหญิง ต้องได้รับการปฏิบัติอย่างเท่าเทียมกัน เว้นแต่ลักษณะหรือสภาพของงานไม่อาจปฏิบัติเช่นนั้นได้

รายการที่	3. บุคลากร
	3.2 การฝึกอบรม
ข้อกำหนด	3.2.1 บุคลากรที่ทำหน้าที่เลี้ยงโก๋เนื้อต้องมีความรู้ และได้รับการฝึกอบรมในการเลี้ยงโก๋เนื้อเพื่อให้จัดการฟาร์มได้

คำอธิบาย

บุคลากรที่ดูแลเลี้ยงโก๋ ควรได้รับการฝึกอบรม หรือฝึกปฏิบัติงานจนมีความรู้ ความชำนาญ ในการดูแลโก๋ เป็นอย่างดี และได้รับการอบรมเพื่อพัฒนาทักษะอย่างต่อเนื่องและให้บันทึกข้อมูลการฝึกอบรมในประวัติบุคลากร

รายการที่	3. บุคลากร
	3.3 สุขลักษณะส่วนบุคคล
ข้อกำหนด	3.3.1 บุคลากรต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนและแพร่เชื้อ

คำอธิบาย

บุคลากรได้รับการกำกับดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคล และได้รับการตรวจสุขภาพเป็นประจำทุกปีอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ห้ามผู้ที่มีอาการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ เช่น อาการท้องร่วง อาเจียน เจ็บคอ มีไข้ เข้าปฏิบัติงานในโรงเรือน ทั้งนี้ ควรแจ้งผู้ประกอบการ/ผู้จัดการฟาร์มให้ทราบด้วย

รายการที่	4. สุขภาพสัตว์
	4.1 การป้องกันและควบคุมโรค
ข้อกำหนด	4.1.1 ระบุแหล่งที่มาของไก่เนื้อ
	4.1.2 ต้องมีมาตรการป้องกัน ควบคุม และกำจัดเชื้อโรคเข้าสู่ฟาร์มจากบุคคล ยานพาหนะ และอุปกรณ์ รวมทั้งสัตว์พาหน่นำเชื้อ
	4.1.3 มีแผนเฝ้าระวังและป้องกันโรคโดยสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม

### คำอธิบาย

ไก่เนื้อที่นำมาเลี้ยงมาจากฟาร์มพ่อแม่พันธุ์และสถานที่ฟักไข่ที่ดี ต้องระบุแหล่งที่มาในระดับฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ ผุ้งพ่อแม่พันธุ์ และโรงฟักได้ รวมทั้งปลอดจากโรคระบาดตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

ฟาร์มไก่เนื้อต้องมีมาตรการป้องกัน ควบคุม และกำจัดเชื้อโรคเข้าสู่ฟาร์มจากบุคคล ยานพาหนะ และอุปกรณ์ รวมทั้งสัตว์พาหน่นำเชื้อ โดย

(1) มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อยานพาหนะและบุคคลที่เข้า-ออกฟาร์มหรือเขตพื้นที่เลี้ยงไก่ อย่างเข้มงวด ยานพาหนะต้องผ่านการฉีดพ่นด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ หรือผ่านโรงพ่นและบ่อน้ำยาฆ่าเชื้อโรค (ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อในอัตราส่วนที่ระบุตามเอกสารกำกับและเปลี่ยนน้ำยาอย่างสม่ำเสมอ) ในกรณีที่พบการระบาดของโรค ต้องมีมาตรการเพิ่มเติมในการควบคุมโรคเพื่อป้องกันไม่ให้โรคแพร่ระบาดออกจากฟาร์ม

(2) บริเวณประตูเข้าฟาร์มต้องมีมาตรการที่เข้มงวด ประตูต้องปิดตลอดเวลา จะเปิดให้เข้าได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้รับผิดชอบ และมีการบันทึกการผ่านเข้า-ออก และเวลาที่เข้า-ออกจากฟาร์มของบุคคลและยานพาหนะทุกชนิดที่ตรวจสอบได้

(3) มีมาตรการป้องกันบุคคลภายนอกหรือผู้ไม่ได้รับอนุญาตเข้า มีรั้วรอบบริเวณพื้นที่เลี้ยงไก่ มีสัญลักษณ์เตือนไม่ให้บุคคลหรือพาหนะที่ไม่ได้รับอนุญาตเข้าในบริเวณเลี้ยงไก่ โดยบุคคลที่จะเข้าเขตฟาร์มให้ทำการฆ่าเชื้อรองเท้าและมือที่ทางเข้าฟาร์ม สำหรับบุคคลที่จะเข้าเขตพื้นที่เลี้ยงไก่ ให้ผ่านห้องอาบน้ำฆ่าเชื้อ เปลี่ยนชุดที่ฟาร์มจัดเตรียมไว้ให้

ห้องอาบน้ำฆ่าเชื้อ ประกอบด้วย

- ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ก่อนเข้าห้องฉีดพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อ
- ห้องฉีดพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อ มีความยาวห้องพอประมาณ พื้นไม่ลื่น และน้ำยาฆ่าเชื้อไม่ระคายเคืองต่อผู้ใช้
- ห้องอาบน้ำ หลังผ่านน้ำยาฆ่าเชื้อ
- ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ก่อนเข้าพื้นที่เลี้ยงไก่

ทั้งนี้ ทุกห้องมีการแบ่งแยกสัดส่วนชัดเจน อุปกรณ์ทุกอย่างใช้การได้ดี มีการรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ มีการซักล้างเสื้อผ้าและทำความสะอาดรองเท้าที่ใช้ในพื้นที่เลี้ยงไก่ให้สะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน

(4) แยกผู้ปฏิบัติงานและอุปกรณ์ในการดำเนินกิจกรรมแต่ละโรงเรือนอย่างชัดเจน มีวิธีการฆ่าเชื้อ และมีมาตรการการควบคุมวัสดุ อุปกรณ์เข้า-ออกฟาร์ม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอุปกรณ์ต่างๆ ทั้งนี้ ยานพาหนะที่ใช้ในฟาร์มและนอกฟาร์ม ไม่ควรใช้ร่วมกัน

(5) มีมาตรการป้องกันการสะสมของเชื้อโรคในเขตพื้นที่เลี้ยงไก่ โดยภายในฟาร์มต้องมีเครื่องพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ที่สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวกเพื่อใช้งานในจุดต่างๆ ภายในฟาร์ม มีจำนวนเครื่องพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อโรคที่เหมาะสมกับขนาดของฟาร์มและสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี

ต้องมีแผนเฝ้าระวังโรคในฟาร์มที่สอดคล้องกับแผนของกรมปศุสัตว์ โดยไก่ทุกตัวในฟาร์มได้รับวัคซีนป้องกันโรคเพื่อสร้างภูมิคุ้มกันโรคตามแผนการให้วัคซีน ซึ่งกำหนดโดยสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม

นอกจากนี้ ฟาร์มไก่เนื้อต้องมีการป้องกันควบคุมสัตว์พาหะนำโรคไม่ให้แหล่งของเชื้อโรคที่มีผลกระทบต่อสุขภาพและสุขลักษณะ เช่น ดูละบริเวณโดยรอบโรงเรือนไม่ให้มีบริเวณน้ำขัง หรือน้ำเน่า ซึ่งเป็นแหล่งของแมลงต่าง ๆ และให้เก็บซากไก่ออกจากโรงเรือนทันทีทุกครั้งที่มีการตรวจสอบโดยสัตวแพทย์หรือภาชนะกักน้ำที่ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำโรค ทั้งนี้ ควรมีแผนการและวิธีการกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้ออย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ

รายการที่	4. สุขภาพสัตว์
	4.1 การป้องกันและควบคุมโรค
ข้อกำหนด	4.1.4 ตรวจสอบติดตามสุขภาพไก่เนื้อประจำวัน และมีการจัดการซากไก่ที่เหมาะสม
	4.1.5 กรณีเกิดโรคระบาดหรือสงสัยว่าเกิดโรคระบาดให้ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

**คำอธิบาย**

ในการจัดการการเลี้ยงไก่เนื้อที่ดีควรมีการตรวจติดตามเพื่อตรวจสอบความผิดปกติของไก่ อย่างน้อยวันละครั้ง เช่น ตรวจสอบลักษณะตัวไก่ว่ามีอาการของโรค หรือมีอัตราการป่วยหรือตายผิดปกติ ถ้าพบต้องแจ้งสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม

ในกรณีเกิดโรคระบาดหรือสงสัยว่าเกิดโรคระบาดต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

การทำลายซากไก่เนื้อในภาวะปกติ ต้องมีพื้นที่และวิธีการที่เหมาะสมดังต่อไปนี้

(1) การทำลายโดยการฝัง มีเนื้อที่เพียงพอ และอยู่ในบริเวณน้ำท่วมไม่ถึง ฝังซากสัตว์โดยให้ส่วนบนสุดของซากสัตว์อยู่ใต้ระดับผิวดินไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตรและใช้สารเคมีที่สามารถทำลายเชื้อจุลินทรีย์หรือเชื้อโรคต่างๆ โดยการแช่ รวด หรือโรยที่ส่วนต่างๆ ของซากนั้น จนทั่ว รวมถึงบริเวณปากหลุมที่ฝังซากนั้นด้วย กรณีเป็นหลุมฝังถาวร ควรมีฝาปิดมิดชิดไม่ให้สัตว์ไปคุ้ยเขี่ย

(2) การทำลายโดยการเผา มีสถานที่เผา หรือเตาเผา อยู่ในบริเวณที่เหมาะสม ใช้ไฟเผาซากจนหมด

(3) การทำลายโดยการทำให้สุกและบดละเอียด (rendering) มีขั้นตอนปฏิบัติสำหรับการเคลื่อนย้ายซากไก่สู่โรงงานแปรรูปที่ถูกต้องตามหลักความปลอดภัยทางชีวภาพ

(4) การทำลายโดยการกลบทับและย่อยสลาย (composing) มีพื้นที่สำหรับการกลบทับและหมักซากไก่ที่เหมาะสมและมั่นใจได้ว่าอนุกรมในการหมักทำให้เกิดการย่อยสลายอย่างสมบูรณ์ ไม่มีความเสี่ยงต่อการเป็นแหล่งแพร่เชื้อหรือพาหะนำเชื้อ และมีขั้นตอนปฏิบัติถูกต้องตามหลักความปลอดภัยทางชีวภาพ

รายการที่ 4. สุขภาพสัตว์

4.2 การบำบัดและรักษาโรค

ข้อกำหนด 4.2.1 การบำบัดโรคสัตว์ต้องอยู่ภายใต้ความดูแลของสัตวแพทย์โดยปฏิบัติตามพระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ.2545 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม และตามข้อกำหนดในมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9032 เรื่อง ข้อปฏิบัติการควบคุมการใช้ยาสัตว์

#### คำอธิบาย

สัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม ต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ. 2545 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม และตามข้อกำหนดใน มกษ. 9032 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ข้อปฏิบัติการควบคุมการใช้ยาสัตว์ การบำบัดโรคสัตว์และการใช้ยาสัตว์รวมถึงวัตถุอันตรายที่ใช้ในฟาร์ม ให้อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม ห้ามใช้ฮอร์โมนเร่งการเจริญเติบโต และสารต้องห้ามตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศกำหนด

รายการที่ 5. สวัสดิภาพสัตว์

ข้อกำหนด 5.1 ดูแลไก่เนื้อให้มีความเป็นอยู่ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

#### คำอธิบาย

ฟาร์มไก่เนื้อต้องมีการจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์ ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีก ณ สถานที่เลี้ยง รวมทั้งปฏิบัติตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกระหว่างการขนส่ง

นอกจากนี้ ควรมีการตรวจสอบสุขภาพไก่อย่างสม่ำเสมอ ในช่วงระยะเวลาที่เหมาะสม สำหรับไก่ที่ป่วยบาดเจ็บ ควรมีการดำเนินการอย่างรีบด่วน เพื่อไม่ให้เป็นการทรมานสัตว์

การควบคุมแสงสว่าง ในโรงเรือนควรมีอุปกรณ์ให้แสงสว่างอาจเป็นชนิดติดตั้งถาวร หรือชนิดเคลื่อนที่ได้ เพื่อให้ไก่ได้รับแสงสว่างตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยในโรงเรือนระบบเปิดและโรงเรือนระบบปิด ต้องควบคุมความเข้มของแสงสว่าง เช่น

- ให้มีค่าเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 20 lx (ลักซ์) ที่ระดับตาไก่ อย่างน้อยร้อยละ 80 ของพื้นที่เลี้ยงไก่
- ให้มีระยะมืดไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมงต่อวัน เพื่อให้ไก่ได้พักผ่อน
- ทั้งนี้ ในการเลี้ยงไก่เนื้อ ภายในช่วงอายุไก่ 7 วันแรกไปจนถึงก่อนเคลื่อนย้ายไก่ออกจากโรงเรือน 3 วัน จะต้องมีช่วงมืดอย่างน้อย 6 ชั่วโมงต่อวัน โดยช่วงมืดนี้ต้องต่อเนื่องกันอย่างน้อย 4 ชั่วโมง

- สำหรับการควบคุมแสงสว่างในโก่งพื้นเมืองหรือโก่งพื้นเมืองลูกผสมให้ปฏิบัติตามคู่มือการเลี้ยง

รายการที่	6. สิ่งแวดล้อม
ข้อกำหนด	6.1 กำจัดขยะ ของเสีย เช่น มูลไก่ ชากไก่ โดยวิธีที่เหมาะสม เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนแหล่งของ กลิ่นและเชื้อโรค
	6.2 ป้องกันการฟุ้งกระจายของวัสดุรองพื้นหลังการย้ายไก่เนื้อออกจากฟาร์ม
	6.3 ต้องมีการบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยออกจากฟาร์ม

#### คำอธิบาย

ฟาร์มไก่เนื้อต้องมีการกำจัดขยะ ชากไก่ และของเสียอื่น ๆ เช่น มูลไก่ เพื่อไม่ให้สะสมเป็นแหล่งของกลิ่น และเชื้อโรคแพร่ออกสู่ภายนอก ชากสัตว์ พาหะนำเชื้อ เช่น นก หนู ให้ทำลายโดยการฝังหรือเผา

วัสดุรองพื้นที่ใช้แล้วหลังการปลดไก่ต้องพ่นด้วยยาฆ่าเชื้อโรคเพื่อป้องกันการฟุ้งกระจายก่อนเคลื่อนย้าย และห้ามนำวัสดุรองพื้นเก่ากลับมาใช้อีก มีผ้าใบคลุมรถบรรทุกเพื่อป้องกันการตกหล่น

ควรบำบัดน้ำเสียที่เกิดจากการล้างโรงเรือนและอุปกรณ์ในช่วงเตรียมโรงเรือน ก่อนปล่อยลงในแหล่งน้ำ สาธารณะ

รายการที่	7. การบันทึกข้อมูล
ข้อกำหนด	7.1 ให้บันทึกข้อมูลผลการปฏิบัติงานในขั้นตอนที่สำคัญในการจัดการฟาร์มที่มีผลต่อ สุขภาพและการควบคุมโรค
	7.2 ให้เก็บรักษาบันทึกข้อมูลเป็นเวลาอย่างน้อย 3 ปี

#### คำอธิบาย

ฟาร์มไก่เนื้อต้องมีระบบการบันทึกและเก็บบันทึกข้อมูลที่สำคัญ โดยต้องเก็บรักษาไว้อย่างน้อย 3 ปี เพื่อสามารถตรวจสอบย้อนหลังได้ ทั้งนี้ครอบคลุม

(1) ข้อมูลเกี่ยวกับการบริหารฟาร์ม เช่น การจัดแบ่งโครงสร้าง ข้อมูลด้านสุขภาพ ประวัติและการฝึกอบรมของบุคลากร การแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ

(2) ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการด้านการผลิต เช่น ข้อมูลเกี่ยวกับตัวสัตว์ อาหารและน้ำสำหรับสัตว์ การจัดการฟาร์ม สุขภาพสัตว์ การป้องกันและควบคุมโรค การกำจัดของเสีย