



กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง กรมประมง
แบบประเมินสุขอนามัยเรือขนถ่ายสัตว์น้ำ

วันตรวจ:	ชื่อเรือขนถ่าย:
หมายเลขรับรอง:	ชนิดสัตว์น้ำที่ขนถ่าย:
หมายเลขทะเบียนเรือไทย:	ชื่อท่าเทียบเรือที่ขนถ่าย:
เจ้าหน้าที่ตรวจ:	ผู้แทนสถานประกอบการ:
ประเภทเรือ: ☐ เรือขนถ่ายแช่เยือกแข็ง ☐ เรือขนถ่ายแช่เย็น ☐ เรือขนถ่ายในน่านน้ำ ☐ เรือขนถ่ายนอกน่านน้ำ	

C หมายถึง สอดคล้องตามข้อกำหนด NC หมายถึง ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด O หมายถึง ข้อสังเกต

หัวข้อที่ตรวจ	ผลการตรวจ			สิ่งที่ตรวจพบ
	C	NC	O	
1. โครงสร้าง				
1.1 บริเวณปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำออกแบบอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดการปลอมปนหรือปนเปื้อน โดยต้องแยกจากส่วนที่เป็นเครื่องยนต์ของเรือ และที่พักอาศัยของลูกเรืออย่างชัดเจน				
1.2 พื้น ผนัง เพดาน ในบริเวณปฏิบัติงาน และห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ ต้องอยู่ในสภาพดี และสะอาด ระบายน้ำได้ดี พื้นผิวที่สัมผัสกับสัตว์น้ำ ต้องเรียบ ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย กรณีมีการทาสีเรือ สีที่ใช้ต้องคงทน ไม่หลุดล่อน และไม่เป็นพิษ				
1.3 มีอ่างล้างมือในบริเวณที่สะดวกต่อการใช้งาน อยู่ในสภาพดี สะอาด มีจำนวนเพียงพอ ก๊อกน้ำเป็นชนิดไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง เช่น กระดาษเช็ดมือหรือผ้าเช็ดมือชนิดใช้ครั้งเดียว หรือเครื่องเป่ามือ				
1.4 มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน				

หัวข้อที่ตรวจ	ผลการตรวจ			สิ่งที่ตรวจพบ
	C	NC	O	
1.5 ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำมีขนาดเพียงพอ สามารถควบคุมอุณหภูมิให้ใกล้เคียง 0 °C สำหรับสัตว์น้ำสด และใกล้เคียง -18 °C สำหรับสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง				
2. วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือ				
2.1 วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือส่วนที่สัมผัสกับสัตว์น้ำต้องสะอาด ไม่เป็นสนิม และออกแบบเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่กีดขวางจนเกิดความเสียหายต่อสัตว์น้ำ				
2.2 วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องจัดเก็บอย่างเหมาะสม ป้องกันการปนเปื้อนไปยังสัตว์น้ำ				
2.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด เช่น แปรงขัดถู ไม้ปาดน้ำ ต้องอยู่ในสภาพดี และสะอาด จัดเก็บอย่างเป็นสัดส่วน				
3.บุคลากร				
3.1 มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อ หรือแผลอื่นๆ ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังสัตว์น้ำ นอกจากจะมีการป้องกันที่เหมาะสม เช่น ปิดแผลด้วยแผ่นพลาสติก และสวมถุงมืออีกชั้น				
3.2 ปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับสัตว์น้ำ				
3.3 ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างการทำงานตามความเหมาะสม และทุกครั้งหลังใช้ห้องสุขา				
3.4 เลือเสื้อผ้าเครื่องแต่งกายและรองเท้าบูตที่ใส่ทำงานต้องสะอาด ไม่ใส่เครื่องประดับ ถ้าสวมถุงมือ ถุงมือต้องอยู่ในสภาพดีและสะอาด				
3.5 ห้ามรับประทานอาหาร จำหน่ายอาหาร และสูบบุหรี่ในบริเวณปฏิบัติงาน และไม่ไอ/จามใส่สัตว์น้ำ				
3.6 ได้รับการอบรมเรื่องสุขลักษณะที่ควรปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง				

หัวข้อที่ตรวจ	ผลการตรวจ			สิ่งที่ตรวจพบ
	C	NC	O	
4. การขนถ่ายและดูแลรักษาสัตว์น้ำ				
4.1 ขนถ่ายและ/หรือคัดแยก และหรือตัดแต่งก่อนแช่เยือกแข็งสัตว์น้ำอย่างรวดเร็วและถูกสุขลักษณะ โดยไม่ทำให้สัตว์น้ำเสียหายและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน				
4.2 เก็บรักษาสัตว์น้ำอย่างถูกสุขลักษณะและรักษาอุณหภูมิสัตว์น้ำให้ใกล้เคียง 0 °C สำหรับสัตว์น้ำสด และใกล้เคียง -18 °C สำหรับสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง				
4.3 มีการแยกแยะตามแหล่งที่มาของสัตว์น้ำอย่างชัดเจน มีบันทึกรายละเอียดของแหล่งจับหรือแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ พร้อมเก็บไว้เพื่อการตรวจสอบ				
5. สิ่งจำเป็นสำหรับสุขลักษณะ				
5.1 น้ำและน้ำแข็งที่สัมผัสกับสัตว์น้ำ ต้องสะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปน และมีปริมาณเพียงพอ สถานที่เก็บต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ				
5.2 ต้องจัดให้มีห้องสุขาที่สะอาด มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ก๊อกน้ำเป็นชนิดไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง เช่น กระดาษเช็ดมือหรือผ้าเช็ดมือชนิดใช้ครั้งเดียว หรือเครื่องเป่ามือ (เฉพาะเรือที่กฎหมายกำหนดให้มีห้องสุขา)				
5.3 สถานที่เก็บเศษเหลือใช้และของเสีย ต้องสะอาด และแยกจากบริเวณเก็บสัตว์น้ำ				
6. สารเคมี				
6.1 สารเคมีและส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้กับสัตว์น้ำ ต้องเป็นสารที่ได้รับการรับรองให้ใช้ในอาหาร การจัดเก็บต้องมีฉลากแสดงชื่ออย่างชัดเจน เก็บแยกเป็นหมวดหมู่ และถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมการใช้อย่างเหมาะสม				
6.2 น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ และสารเคมีที่เป็นพิษ ต้องแยกเก็บจากส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต และมีฉลากแสดงชื่ออย่างชัดเจน มีการควบคุมการใช้อย่างเหมาะสม				
6.3 น้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ ต้องมีคุณสมบัติเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งาน				

หัวข้อที่ตรวจ	ผลการตรวจ			สิ่งที่ตรวจพบ		
	C	NC	O			
7. การป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง						
7.1 มีระบบควบคุม ป้องกัน และกำจัด หนู แมลง และสัตว์อื่น ๆ อย่างมีประสิทธิภาพ						
7.2 มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ ในกรณีที่มีการใช้ยากำจัด ต้องมีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนไปยังสัตว์น้ำ พื้นผิวที่สัมผัสสัตว์น้ำ และวัสดุบรรจุภัณฑ์						
8. เครื่องทำความเย็น						
8.1 ห้องเก็บสัตว์น้ำแช่เยือกแข็งต้องมีอุณหภูมิไม่สูงกว่า -18 °C มีเครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติติดตั้งในตำแหน่งที่อ่านได้สะดวก						
8.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจวัด หรือบันทึก ต้องอยู่ในสภาพดี มีความเที่ยงตรง สามารถวัดค่าได้ตามวัตถุประสงค์การใช้						
8.3 จัดเก็บบันทึกอุณหภูมิไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบไม่น้อยกว่า 1 ปี						
ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม						
สรุปผลการตรวจ	รวมคะแนน		คิดเป็น %			
การตรวจครั้งนี้เป็นการตรวจประเมินปีที่	☐ ผ่าน		☐ ไม่ผ่าน			
เจ้าหน้าที่ตรวจ	วันที่					
ผู้ตรวจทาน	วันที่					

หมายเหตุ

เกณฑ์การประเมินผลผ่าน 70% ขึ้นไป $((C+O)/\text{total } (C+NC+O)) \times 100$