

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ



249724



# ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

THE LEGAL PROBLEMS CONCERNING QUALITY AND STANDARDS  
CONTROL OF SLAUGHTERHOUSES

จริยญา ใจอุ่น

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรนิติศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขานิติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสุโขทัยวังจันทน์

พ.ศ. 2534

600254313

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ



249724

# ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์



จริญญา ใจอุ่น

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรนิติศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขานิติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

พ.ศ. 2554

**THE LEGAL PROBLEMS CONCERNING QUALITY AND STANDARDS  
CONTROL of SLAUGHTERHOUSES**

**JARINYA JAI-AUN**

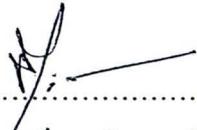
**A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of Master of Laws  
Department of Law  
Graduate School, Dhurakij Pundit University**

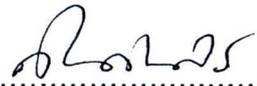
**2011**

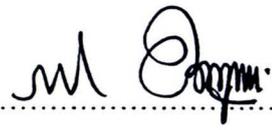


ใบรับรองวิทยานิพนธ์  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์  
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

หัวข้อวิทยานิพนธ์ ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐาน โรงฆ่าสัตว์  
เสนอโดย จริญญา ใจอุ่น  
สาขาวิชา นิติศาสตร์ หมวดวิชา กฎหมายเอกชนและกฎหมายธุรกิจ  
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร.กัลยา ตันศิริ  
ได้พิจารณาเห็นชอบโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์แล้ว

  
..... ประธานกรรมการ  
(ศาสตราจารย์ ดร.ธีระ ศรีธรรมรักษ์)

  
..... กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์  
(รองศาสตราจารย์ ดร.กัลยา ตันศิริ)

  
..... กรรมการ  
(รองศาสตราจารย์ ดร.ภูมิ โชคเหมาะ)

  
..... กรรมการ  
(อาจารย์ธีรวัฒน์ จันทรมบูรณ์)

บัณฑิตวิทยาลัยรับรองแล้ว

  
..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย  
(รองศาสตราจารย์ ดร.ธนิดา จิตรน้อมรัตน์)

วันที่ 26 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2554

หัวข้อวิทยานิพนธ์	ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์
ชื่อผู้เขียน	จริญญา ใจอุ่น
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.กัลยา ตันศิริ
สาขาวิชา	นิติศาสตร์
ปีการศึกษา	2553

### บทคัดย่อ

โรงฆ่าสัตว์นั้นเป็นสถานที่ที่สำคัญอย่างยิ่งในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ออกจำหน่าย 249724 ให้แก่ผู้บริโภค ซึ่งโรงฆ่าสัตว์นี้ยังเป็นสถานที่ที่อาจนำพาเชื้อโรคหรือสิ่งปนเปื้อนมาพร้อมกับเนื้อสัตว์ไป ยังผู้บริโภคได้อีกด้วย ปัจจุบันโรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทยยังมีที่ไม่ได้รับใบอนุญาตภายใต้ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ตามใบอนุญาตแบบ จกส. 2 อยู่เป็นจำนวนมาก ทั้งโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตเองก็มีมาตรฐานและคุณภาพในการ ประกอบการที่ต่ำกว่ากฎหมายกำหนด ซึ่งในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่าย เนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ยังมีการกำหนดการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ไว้ไม่เป็นสากลใน หลายประการ

ในเรื่องดังกล่าวเมื่อได้ศึกษากฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ได้แก่ กฎหมายอาหารของสหภาพยุโรป กฎหมายอาหารและกฎหมายโรงฆ่าสัตว์ของประเทศญี่ปุ่น รวมทั้งกฎหมายโรงฆ่าสัตว์ของประเทศสิงคโปร์แล้ว ประเทศดังกล่าวมีการกำหนดหลักเกณฑ์ เกี่ยวกับคุณภาพและมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ไว้อย่างชัดเจนละเอียดและมีขั้นตอน ทั้งในเรื่องการ ขออนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ ลักษณะของอาคารที่จะเป็นโรงฆ่าสัตว์ สภาพและลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ ในแต่ละส่วน เช่น จุดพักสัตว์เพื่อรอฆ่า ห้องฆ่าสัตว์ ห้องนำเครื่องในออก ห้องชำแหละสัตว์ รวมไปถึงกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับสภาพของผนัง กำแพง การจัดการระบบระบายอากาศ เพื่อให้ ถูกสุขลักษณะและเหมาะสมกับการฆ่าสัตว์ด้วย นอกจากนี้กฎหมายต่างๆของประเทศดังกล่าวได้ ให้ความสำคัญเกี่ยวกับการตรวจสัตว์เอาไว้ทุกขั้นตอนตั้งแต่การตรวจก่อนฆ่า การตรวจหลังฆ่า และการตรวจเนื้อหลังชำแหละ รวมทั้งมีการนำระบบการตรวจสอบย้อนกลับมาใช้ เพื่อให้ทราบได้ ว่าเนื้อสัตว์แต่ละชิ้นนั้นมีที่มาจากสัตว์ตัวใด ฟาร์มใด และถูกฆ่าชำแหละที่โรงฆ่าสัตว์ใด เพื่อใช้ในการ ตรวจสอบย้อนกลับถึงปัญหาที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนรวมทั้งการเรียกเนื้อสัตว์ที่มีการปนเปื้อน ที่เป็นอันตรายนั้นออกจากตลาดได้อีกด้วย

249724

จากการศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ของประเทศไทยและประเทศ  
ดังกล่าว ผู้เขียนเห็นว่าสมควรที่จะให้มีการแก้ไขพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่าย  
เนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 เพื่อให้สอดคล้องกับคุณภาพและมาตรฐานที่เพียงพอต่อผู้บริโภค โดยกำหนด  
ประเภทเนื้อสัตว์ที่อยู่ภายใต้บังคับใช้ของพระราชบัญญัตินี้ดังกล่าวครอบคลุมถึงเนื้อสัตว์ทุกประเภท  
ที่ใช้บริโภค การกำหนดให้มีการตรวจสัตว์แต่ละขั้นตอนที่อยู่ในโรงฆ่าสัตว์โดยสัตวแพทย์หรือผู้ที่  
ได้รับการอบรมเป็นพิเศษให้มีความรู้ความสามารถในการตรวจสัตว์ได้ รวมไปถึงการนำเอาระบบ  
การตรวจสอบย้อนกลับมาใช้ในกระบวนการฆ่าสัตว์ด้วย นอกจากนี้ ยังต้องส่งเสริมให้  
ผู้ประกอบการเห็นความสำคัญของคุณภาพและมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ถึงการผลิตเนื้อสัตว์ที่ถูก  
สุขอนามัยเหมาะแก่การบริโภคในทุกขั้นตอน และเพิ่มบทบาทหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ในการ  
เข้มงวดกวดขันการให้ใบอนุญาต การตรวจโรงฆ่าสัตว์ให้ได้คุณภาพและมาตรฐานตามที่กฎหมาย  
กำหนดไว้ตลอดระยะเวลาที่ผู้ได้รับใบอนุญาตโรงฆ่าสัตว์ยังคงประกอบการอยู่

Thesis Title                    The Legal Problems Concerning Quality and Standards Control of Slaughterhouses

Author                            Jarinya Jai-Aun

Thesis Advisor                Associate Professor Dr. Kalaya Tansiri

Department                    Law

Academic Year                2010

### ABSTRACT

249724

Slaughterhouse is one of the most important places to produce meat for the consumers. Also, it could be a place that can carry on bacteria, germ or any contaminants which come together with meat sold to the people. Nowadays, in Thailand, a lot of slaughterhouses do not obtain particular license issued under Control of Slaughter and Distribution of Meat Act, B.E. 1992. Besides, the standard and quality of the slaughterhouses which obtained such license could not reach the level imposed by the law. Furthermore, the controlling of slaughter provided in this Act could not satisfy the global standard in many matters.

After having studied other nations' law concerning to slaughterhouse, such as European Food Law, Food and Slaughterhouse Law of Japan, including Slaughterhouse Law of Singapore, those nations have provided the certain law ruling the standard and quality of slaughterhouse clearly and well organized, such as licensing or the specification of the building, which details the characters of the proper place that there must be the area of preparing animal, room of slaughter, room of taking entrails, room of ripping, as well as the detail of the wall or the circulation of the air in order to make such place sanitary and suitable to perform slaughter. Moreover, those laws focus significantly on the monitoring of livestock in every section, such as pre-checking in animal's preparation through post-checking in ripping procedure. They also imply diverting checking in order to identify whether each meat comes from which animal, which farm or which slaughterhouse. This function could solve the problem of contamination and also can recall contaminated meet out of the market.

Due to the comparative studying of law between Thai law and other said nation law, the writer suggests that there should be the amendment of Control of Slaughter and Distribution

249724

of Meat Act, B.E. 2535 to enhance and improve proper standard of slaughtering to the consumers. This law should apply to every category of the meat. Livestock should be scrutinized by the veterinarian or any related specialist in every section of slaughtering, and the diverting checking should be operated too. Moreover, producers must be promoted to recognize the importance of controlling standard and quality of the slaughterhouse to make every procedure sanitary. Also, the Department of Livestock Development should strict on licensing and should be empowered to inquire any slaughterhouses whether they meet the standard and quality imposed by the law so long as the producers still run their business.

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความกรุณาและความอนุเคราะห์จากท่าน รองศาสตราจารย์ ดร.กัลยา ตันศิริ ที่ได้ให้ความเมตตาารับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา โดยท่านได้สละเวลาอันมีค่าในการชี้แนะ ให้ความรู้ คำแนะนำ และช่วยตรวจแก้ไขเนื้อหาวิทยานิพนธ์ด้วยความเอาใจใส่เป็นอย่างดี จนทำให้การเขียนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี

ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณท่าน ศาสตราจารย์ ดร.ธีระ ศรีธรรมรักษ์ ที่กรุณาารับเป็นประธานกรรมการ อาจารย์ธีรวัฒน์ จันทรสุมบุรณ์ รองศาสตราจารย์ ดร.ภูมิ โชคเหมาะ ที่รับเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ซึ่งท่านอาจารย์ทุกๆ ท่านได้สละเวลาอันมีค่าทำการตรวจพิจารณา พร้อมทั้งให้ความรู้ คำแนะนำ ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ จนทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น และขอขอบพระคุณ นายสมบัติ สุขประภากร (สัตวแพทย์) ผู้อำนวยการส่วนโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ และนางสาวสุมาลี จำเริญ นิตกรปฏิบัติกร กลุ่มกฎหมายและระเบียบด้านการปศุสัตว์ ที่ได้สละเวลาช่วยชี้แนะ ให้ความรู้และข้อมูลต่างๆ อันเป็นประโยชน์ต่อการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นอย่างมาก

ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ บุคคลที่สำคัญยิ่งคือ นายประสิทธิ์ ใจอุ่น และ นางจรรยา ใจอุ่น บิดามารดาของผู้เขียน และพี่สาวทั้ง 2 คน ของผู้เขียน ที่สนับสนุนและเป็นกำลังใจให้ผู้เขียนมาโดยตลอดทั้งทางกายและทางใจ จนทำให้ผู้เขียนสำเร็จการศึกษา

ขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่บัณฑิตทุกท่าน และขอขอบใจ พี่ๆ เพื่อนๆ นักศึกษารุ่น 49 ที่ให้ความช่วยเหลือ คำแนะนำ และรอยยิ้มที่มีให้ต่อกัน ทำให้ผู้เขียนมีกำลังใจมากยิ่งขึ้น

หากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีคุณค่าและมีประโยชน์ต่อการศึกษา ผู้เขียนขอมอบความดีนี้ให้แก่บิดามารดา ครูบาอาจารย์ ผู้มีพระคุณทุกท่าน ตลอดจนผู้แต่งหนังสือตำราทุกท่านที่ผู้เขียนใช้อ้างอิงในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ หากมีความผิดพลาดหรือข้อบกพร่องประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

จริญญา ใจอุ่น

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	ฅ
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	จ
กิตติกรรมประกาศ .....	ช
บทที่	
1. บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	4
1.3 สมมติฐานของการศึกษา.....	4
1.4 ขอบเขตของการศึกษา.....	4
1.5 วิธีดำเนินการศึกษา.....	5
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ .....	5
2. ความหมาย ประเภท แนวคิด และการจัดการเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์.....	
2.1 ความหมายของโรงฆ่าสัตว์ .....	6
2.2 ประเภทของโรงฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535.....	6
2.2.1 ประเภทของโรงฆ่าสัตว์แบ่งตามผู้ประกอบการ .....	7
2.2.1.1 โรงฆ่าสัตว์ของเอกชน .....	8
2.2.1.2 โรงฆ่าสัตว์ของส่วนราชการ .....	8
2.2.2 ประเภทของโรงฆ่าสัตว์แบ่งตามลักษณะตลาด .....	8
2.2.2.1 โรงฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศ.....	8
2.2.2.2 โรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก.....	8
2.2.3 สภาพของโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ .....	9
2.2.3.1 ท่าเลที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์.....	10
2.2.3.2 การจัดการสุขลักษณะในโรงฆ่าสัตว์.....	10
2.3 การจัดการเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์.....	11
2.3.1 ธุรกิจเนื้อสัตว์ในประเทศไทย.....	12
2.3.1.1 ธุรกิจการผลิตสุกร.....	12

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.3.1.2 ตลาดสุกรของไทย .....	13
2.3.1.3 ธุรกิจการผลิตโคเนื้อ .....	14
2.3.1.4 ตลาดโคเนื้อของไทย .....	14
2.3.1.5 ธุรกิจการผลิตไก่เนื้อ .....	15
2.3.1.6 ตลาดไก่เนื้อของไทย .....	17
2.3.2 การคัดเลือกสัตว์เพื่อฆ่า .....	18
2.3.3 การขนส่งสัตว์มายังโรงฆ่า.....	19
2.3.3.1 ปัจจัยในการขนส่งสัตว์.....	19
2.3.3.2 วิธีการขนย้ายสัตว์.....	20
2.3.3.3 ผลเสียจากการขนส่งสัตว์.....	20
2.3.4 ขั้นตอนการฆ่าสัตว์.....	22
2.3.4.1 การฆ่าสุกร .....	22
2.3.4.2 การฆ่าโค-กระบือ.....	25
2.3.4.3 การฆ่าสัตว์ปีก .....	26
2.3.5 การขนส่งเนื้อสัตว์ .....	28
2.4 แนวคิดการนำระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม.....	28
2.4.1 ประวัติของระบบ HACCP .....	29
2.4.2 หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร .....	30
2.4.3 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม.....	31
2.4.4 หลักการของระบบ HACCP .....	33
2.4.5 ประโยชน์ที่ได้รับจากการใช้ระบบ HACCP.....	35
2.4.6 การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในโรงฆ่าสัตว์.....	36
2.5 แนวคิดในการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ .....	37
2.5.1 ความเป็นมาของแนวคิดในการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์.....	38
2.5.2 หลักการทั่วไปในการคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์.....	39

## สารบัญ (ต่อ)

หน้า

3. มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของประเทศไทยและต่างประเทศ.....	42
3.1 มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของประเทศไทยตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 .....	42
3.1.1 อำนาจในการออกมาตรฐานเกี่ยวกับการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ .....	43
3.1.2 การขออนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์.....	44
3.1.2.1 ขั้นตอนการยื่นคำขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์.....	44
3.1.2.2 ขั้นตอนการตรวจสอบสถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ .....	46
3.1.2.3 ขั้นตอนการตรวจสอบการก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์.....	48
3.1.2.4 ขั้นตอนการออกใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ .....	50
3.1.3 การควบคุมก่อนทำการฆ่า .....	53
3.1.3.1 การอนุญาตให้ฆ่าสัตว์.....	53
3.1.3.2 การตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่า.....	55
3.1.3.3 การฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์.....	55
3.1.4 การควบคุมภายหลังการฆ่า.....	56
3.1.4.1 การตรวจโรคสัตว์ภายหลังการฆ่า .....	56
3.1.4.2 การอนุญาตให้จำหน่ายเนื้อสัตว์.....	57
3.1.4.3 การอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์และซากสัตว์ .....	57
3.1.4.4 การขออนุญาตค้าสัตว์และซากสัตว์ .....	59
3.1.5 การจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายเองหรือมิได้ถูกฆ่า.....	59
3.1.6 มาตรการลงโทษ .....	60
3.1.6.1 หน่วยงานที่มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบ .....	60
3.1.6.2 มาตรการการลงโทษและอัตราโทษ .....	60
3.2 กฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมอาหารที่มาจากโรงฆ่าสัตว์ของต่างประเทศ.....	62
3.2.1 มาตรการทางกฎหมายของสหภาพยุโรป.....	65

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.3.8 การบังคับใช้กฎหมายในการขนส่งเนื้อสัตว์ .....	122
4.4 ปัญหาการควบคุมมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ .....	123
4.5 ปัญหาด้านความรู้ ความเชี่ยวชาญของผู้ควบคุมมาตรฐานเนื้อสัตว์ .....	123
4.6 ปัญหาบตลงโทษและบทกำหนดโทษ .....	124
<b>5. บทสรุปและข้อเสนอแนะ .....</b>	<b>125</b>
5.1 บทสรุป .....	125
5.2 ข้อเสนอแนะ .....	126
<b>บรรณานุกรม .....</b>	<b>129</b>
<b>ประวัติผู้เขียน .....</b>	<b>134</b>

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.2.1.1 สหภาพยุโรป.....	65
3.2.1.2 กระบวนการนิติบัญญัติของสหภาพยุโรป.....	67
3.2.1.3 กฎหมายอาหารของสหภาพยุโรป.....	68
3.2.1.4 กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรป.....	70
3.2.1.5 ระบบการตรวจสอบย้อนกลับของสหภาพยุโรป.....	76
3.2.2 มาตรการทางกฎหมายของประเทศญี่ปุ่น.....	96
3.2.2.1 กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารของญี่ปุ่น.....	96
3.2.2.2 กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาหารขั้นพื้นฐาน.....	97
3.2.2.3 กฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยอาหาร.....	100
3.2.2.4 กฎหมายว่าด้วยโรงฆ่าสัตว์.....	102
3.2.2.5 กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการประกอบธุรกิจฆ่าสัตว์ปีกและ การตรวจโรคสัตว์ปีก.....	103
3.2.3 มาตรการทางกฎหมายของประเทศสิงคโปร์.....	105
3.2.3.1 กฎหมายว่าด้วยเนื้อสัตว์และปลา.....	105
3.2.3.2 เงื่อนไขการอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์.....	106
<b>4. ปัญหาและวิเคราะห์ปัญหาหากกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานโรง ฆ่าสัตว์ของประเทศไทย.....</b>	<b>113</b>
4.1 ปัญหาคณะกรรมการกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์.....	113
4.2 ปัญหาการขออนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์.....	115
4.3 ปัญหาการบังคับใช้กฎหมายเพื่อควบคุมคุณภาพโรงฆ่าสัตว์.....	117
4.3.1 การบังคับใช้กฎหมายควบคุมการฆ่าสัตว์กับเนื้อสัตว์แต่ละประเภท.....	117
4.3.2 การบังคับใช้กฎหมายในการขออนุญาตขนย้ายสัตว์เพื่อฆ่า.....	117
4.3.3 การบังคับใช้กฎหมายในการขออนุญาตฆ่าสัตว์.....	118
4.3.4 การบังคับใช้กฎหมายกรณีการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์.....	119
4.3.5 การบังคับใช้กฎหมายกรณีการตรวจสอบย้อนกลับในโรงฆ่าสัตว์.....	119
4.3.6 การบังคับใช้กฎหมายในการตั้งระงับการฆ่าสัตว์.....	121
4.3.7 การบังคับใช้กฎหมายในการสั่งทำลายเนื้อสัตว์.....	122