

ระเบียบกรมปศุสัตว์
ว่าด้วยการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์
พ.ศ. ๒๕๖๐

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๕ วรรคสาม มาตรา ๓๖ วรรคสอง และมาตรา ๔๐ วรรคสี่ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ อธิบดีกรมปศุสัตว์ จึงวางระเบียบให้ถือปฏิบัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ระเบียบฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศ ในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์” หมายความว่า การที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ออกใบรับรอง ให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ภายหลังจากการตรวจโรคและสารตกค้างที่มีในสัตว์หรือเนื้อสัตว์ก่อนนำเนื้อสัตว์ ไปจำหน่ายตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

“ตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์” หมายความว่า เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ที่ใช้รับรอง เนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนด

“บรรจุภัณฑ์” หมายความว่า ภาชนะบรรจุหรือวัตถุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มเนื้อสัตว์ ไม่ว่าจะด้วยการใส่ หรือวิธีการใด ๆ เพื่อป้องกันมิให้เนื้อสัตว์ได้รับการปนเปื้อน

“ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์” หมายความว่า เอกสารการรับรองเนื้อสัตว์ที่ออกโดย พนักงานตรวจโรคสัตว์เพื่อรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการ จำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ ดังนี้

- (๑) ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ (แบบ รน. ๑)
- (๒) ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า (แบบ รน. ๒)
- (๓) ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ (แบบ รน. ๓)

หมวด ๑

การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์

ส่วนที่ ๑

การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ข้อ ๔ เมื่อพนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจเนื้อสัตว์เสร็จเรียบร้อยแล้วเห็นว่าเนื้อสัตว์นั้น ไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร

ตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เนื้อสัตว์อย่างน้อย ๑ จุด บนชิ้นส่วนที่มีขนาดใหญ่ (Primal cut) ทุกชิ้น โดยชนิดของสีที่จะใช้ประทับตรารับรองให้จำหน่ายนั้นต้องเป็นสีที่ได้รับอนุญาตให้ใช้สัมผัสอาหารหรือพิมพ์อยู่บนบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์นั้นได้

ในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์พบว่า สัตว์ที่ฆ่านั้นเป็นโรคระบาด เป็นโรค มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้จัดทำให้เป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคก่อนได้

ข้อ ๕ พนักงานตรวจโรคสัตว์ออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ (แบบ รน. ๑) ทั้งนี้ การออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ ให้ออกหนึ่งใบรับรองต่อหนึ่งสถานที่ปลายทาง

ข้อ ๖ เนื้อสัตว์ที่ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์พิมพ์อยู่และมีใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ประกอบ ให้ถือว่าเนื้อสัตว์นั้นได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

ข้อ ๗ ประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ต้องจ่ายเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ตามที่อธิบดีกำหนด

ส่วนที่ ๒

การควบคุมบรรจุภัณฑ์

ข้อ ๘ การใช้บรรจุภัณฑ์ต้องอยู่ในการควบคุมดูแลของพนักงานตรวจโรคสัตว์

ข้อ ๙ บรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์ ที่ต้องระบุรายละเอียดอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อโรงฆ่าสัตว์

(๒) ที่อยู่ของโรงฆ่าสัตว์

(๓) ทะเบียนโรงฆ่าสัตว์

(๔) ทะเบียนพนักงานตรวจโรคสัตว์

(๕) วันที่ผลิต

(๖) รหัสในการบ่งชี้ชุดการผลิต (Lot number) และชุดย่อยการผลิต (Sub Lot number)

(ถ้ามี)

(๗) ตราประทับรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์

หมวด ๒
การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า

ส่วนที่ ๑
การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ข้อ ๑๐ กรณีสัตว์ตายเองโดยมิได้ถูกฆ่าต้องมีหลักฐานการปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ และต้องมีรายงานผลการตรวจวินิจฉัยและขั้นสูตรจากห้องปฏิบัติการของกรมปศุสัตว์ ประกอบการตรวจเนื้อสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ณ ท้องที่ที่สัตว์ตายเอง เมื่อพนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจเนื้อสัตว์เรียบร้อยแล้ว และเห็นว่าเนื้อสัตว์ไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าที่เนื้อสัตว์อย่างน้อย ๑ จุด บนชิ้นส่วนที่มีขนาดใหญ่ (Primal cut) ทุกชิ้น โดยชนิดของสัตว์ที่จะใช้ประทับตรารับรองให้จำหน่ายนั้นต้องเป็นสัตว์ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ผสมอาหารหรือฟักป้อนบนบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์นั้นได้

กรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์พบว่าสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่านั้นเป็นโรคระบาด เป็นโรคมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้นำความในข้อ ๔ วรรคสอง มาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๑๑ พนักงานตรวจโรคสัตว์ออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า ตามแบบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า (แบบ รน. ๒) ทั้งนี้ การออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตาย โดยมิได้ถูกฆ่าให้ออกหนึ่งใบรับรองต่อหนึ่งสถานที่ปลายทาง

ข้อ ๑๒ เนื้อสัตว์ที่ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าและมีใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า ให้ถือว่าเนื้อสัตว์นั้นได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

ส่วนที่ ๒
ค่าธรรมเนียม

ข้อ ๑๓ ผู้ประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าต้องเสียค่าธรรมเนียมการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

ข้อ ๑๔ ผู้ประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่าต้องจ่ายเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ตามที่อธิบดีกำหนด

หมวด ๓
การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์

ส่วนที่ ๑
การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ข้อ ๑๕ หลังจากพนักงานตรวจโรคสัตว์ ณ ท้องที่ที่จะทำการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ ทำการตรวจเนื้อสัตว์และเห็นว่าเนื้อสัตว์นั้นไม่เป็นโรค ไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ที่เนื้อสัตว์อย่างน้อย ๑ จุดบนชิ้นส่วน ที่มีขนาดใหญ่ (Primal cut) ทุกชิ้น โดยสีที่ใช้ประทับตรารับรองให้จำหน่ายต้องได้รับอนุญาต ให้ใช้สัมผัสอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

กรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์พบว่าสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์นั้นเป็นโรคระบาด เป็นโรค มีสารตกค้าง ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศกำหนด ให้นำความในข้อ ๔ วรรคสอง มาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๑๖ พนักงานตรวจโรคสัตว์รับรองเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ตามแบบรับรอง ให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ (แบบ รน. ๓) ทั้งนี้ การออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ให้ออกหนึ่งใบรับรองต่อหนึ่งสถานที่ปลายทาง

ข้อ ๑๗ เนื้อสัตว์ที่ประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ และมีใบรับรอง ให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ให้ถือว่าเนื้อสัตว์นั้นได้รับการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

ส่วนที่ ๒
ค่าธรรมเนียม

ข้อ ๑๘ ผู้ประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ต้องเสียค่าธรรมเนียม การรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

ข้อ ๑๙ ผู้ประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ ต้องจ่ายเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายของพนักงานตรวจโรคสัตว์ตามที่อธิบดีกำหนด

หมวด ๔
การรายงาน

ข้อ ๒๐ พนักงานตรวจโรคสัตว์รายงานผลการออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบ
ที่อธิบดีกำหนด

ให้ไว้ ณ วันที่ ๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐
อภัย สุทธิสังข์
อธิบดีกรมปศุสัตว์

เลขที่

ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์

เขียนที่.....

วันที่ เดือน พ.ศ.

ข้าพเจ้า..... พนักงานตรวจโรคสัตว์ ทะเบียนเลขที่.....
ได้ทำการตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) ตรวจสอบเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า (Post-mortem inspection) ดังนี้

๑. สัตว์ที่เข้าฆ่ามาจากฟาร์มระบุชื่อที่อยู่เลขทะเบียนมาตรฐานฟาร์ม (ถ้ามี) หรือตามเอกสารแนบ

๒. เนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ชื่อ เลขที่ใบอนุญาต.....

๓. ชื่อเจ้าของเนื้อสัตว์
ที่อยู่

๔. วันที่เข้าฆ่า

๕. ชนิดเนื้อสัตว์.....ระบุประเภท.....
น้ำหนักสุทธิกก. (.....)

๖. รหัสในการบ่งชี้ชุดการผลิต (Lot number) และชุดย่อยการผลิต (Sub Lot number)(ถ้ามี).....

๗. จำหน่ายไปยังสถานที่จำหน่ายชื่อ.....
ที่อยู่

๘. ความเห็นของพนักงานตรวจโรคสัตว์

- | | |
|---|--|
| ☐ ไม่เป็นโรค | ☐ เป็นโรค/โรคระบาด..... |
| ☐ ไม่มีสารตกค้าง | ☐ มีสารตกค้าง |
| ☐ มีลักษณะเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร | ☐ มีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร |
| ☐ อื่นๆ (ระบุ) | |

๙. คำสั่งของพนักงานตรวจโรคสัตว์

.....
.....
.....

ออกให้ ณ วันที่ เดือน พ.ศ.

(ลงชื่อ)

(.....)

พนักงานตรวจโรคสัตว์

หมายเหตุ ๑.ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๗ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส

๒. ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๑ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส

๓. ห้ามขูดลบขีดฆ่า ข้อความในใบรับรอง

เลขที่

ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า

เขียนที่.....

วันที่ เดือน พ.ศ.

ข้าพเจ้า..... พนักงานตรวจโรคสัตว์ ทะเบียนเลขที่.....
ได้ทำการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) ตรวจเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า (Post-mortem inspection) ดังนี้

๑. สัตว์ที่เข้าฆ่ามาจากฟาร์มระบุชื่อที่อยู่เลขทะเบียนมาตรฐานฟาร์ม (ถ้ามี) หรือตามเอกสารแนบ

๒. เนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ชื่อ เลขที่ใบอนุญาต.....

๓. ชื่อเจ้าของเนื้อสัตว์
ที่อยู่

๔. วันที่เข้าฆ่า

๕. ชนิดเนื้อสัตว์.....ระบุประเภท.....
น้ำหนักสุทธิกก. (.....)

๖. รหัสในการบ่งชี้ชุดการผลิต (Lot number) และชุดย่อยการผลิต (Sub Lot number)(ถ้ามี).....

๗. จำหน่ายไปยังสถานที่จำหน่ายชื่อ.....
ที่อยู่

๘. ความเห็นของพนักงานตรวจโรคสัตว์

- | | |
|---|--|
| ☐ ไม่เป็นโรค | ☐ เป็นโรค/โรครุนแรง..... |
| ☐ ไม่มีสารตกค้าง | ☐ มีสารตกค้าง |
| ☐ มีลักษณะเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร | ☐ มีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร |
| ☐ อื่นๆ (ระบุ) | |

๙. คำสั่งของพนักงานตรวจโรคสัตว์

.....
.....
.....

ออกให้ ณ วันที่ เดือน พ.ศ.

(ลงชื่อ)

(.....)

พนักงานตรวจโรคสัตว์

หมายเหตุ ๑.ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๗ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส

๒. ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๑ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส

๓. ห้ามชุดลบล้างฆ่า ข้อความในใบรับรอง

เลขที่

ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์

เขียนที่.....

วันที่ เดือน พ.ศ.

ข้าพเจ้า..... พนักงานตรวจโรคสัตว์ ทะเบียนเลขที่.....
ได้ทำการตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) ตรวจสอบเนื้อสัตว์ภายหลังการฆ่า (Post-mortem inspection) ดังนี้

๑. สัตว์ที่เข้ามาจากฟาร์มระบุชื่อที่อยู่เลขทะเบียนมาตรฐานฟาร์ม (ถ้ามี) หรือตามเอกสารแนบ

๒. เนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ชื่อ เลขที่ใบอนุญาต.....

๓. ชื่อเจ้าของเนื้อสัตว์
ที่อยู่

๔. วันที่เข้าฆ่า

๕. ชนิดเนื้อสัตว์.....ระบุประเภท.....
น้ำหนักสุทธิกก. (.....)

๖. รหัสในการบ่งชี้ชุดการผลิต (Lot number) และชุดย่อยการผลิต (Sub Lot number)(ถ้ามี).....

๗. จำหน่ายไปยังสถานที่จำหน่ายชื่อ.....
ที่อยู่

๘. ความเห็นของพนักงานตรวจโรคสัตว์

- | | |
|---|--|
| ☐ ไม่เป็นโรค | ☐ เป็นโรค/โรคระบาด..... |
| ☐ ไม่มีสารตกค้าง | ☐ มีสารตกค้าง |
| ☐ มีลักษณะเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร | ☐ มีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร |
| ☐ อื่นๆ (ระบุ) | |

๙. คำสั่งของพนักงานตรวจโรคสัตว์

.....
.....
.....

ออกให้ ณ วันที่ เดือน พ.ศ.

(ลงชื่อ)

(.....)

พนักงานตรวจโรคสัตว์

หมายเหตุ ๑.ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๗ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส

๒. ใบรับรองนี้มีผลบังคับใช้ ๑ วัน สำหรับเนื้อสัตว์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส

๓. ห้ามขูดลบขีดฆ่า ข้อความในใบรับรอง

แบบตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์



ตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า



ตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์



แบบรายงานการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ประจำเดือน.....

ชื่อพนักงานตรวจโรคสัตว์.....ทะเบียน.....

โรงพยาบาลสัตว์.....ทะเบียนโรงพยาบาลสัตว์.....

[illegible]