



คู่มือการปฏิบัติงานโรงฆ่าสัตว์ เทศบาลเมืองบัวใหญ่

โดย

งานสัตวแพทย์

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เทศบาลเมืองบัวใหญ่ อำเภอบัวใหญ่ จังหวัดนครราชสีมา

คำนำ

คู่มือการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองบัวใหญ่ ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองบัวใหญ่ ให้เกิดการปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามหลักการวิธีการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร และให้การปฏิบัติงานสอดคล้องกับระเบียบในการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยครอบคลุมในทุกขั้นตอน ตั้งแต่รับสุกรมีชีวิตจากฟาร์ม จนถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อให้สามารถผลิตซากสุกร เนื้อสุกร ที่ปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค

งานสัตวแพทย์
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

สารบัญ

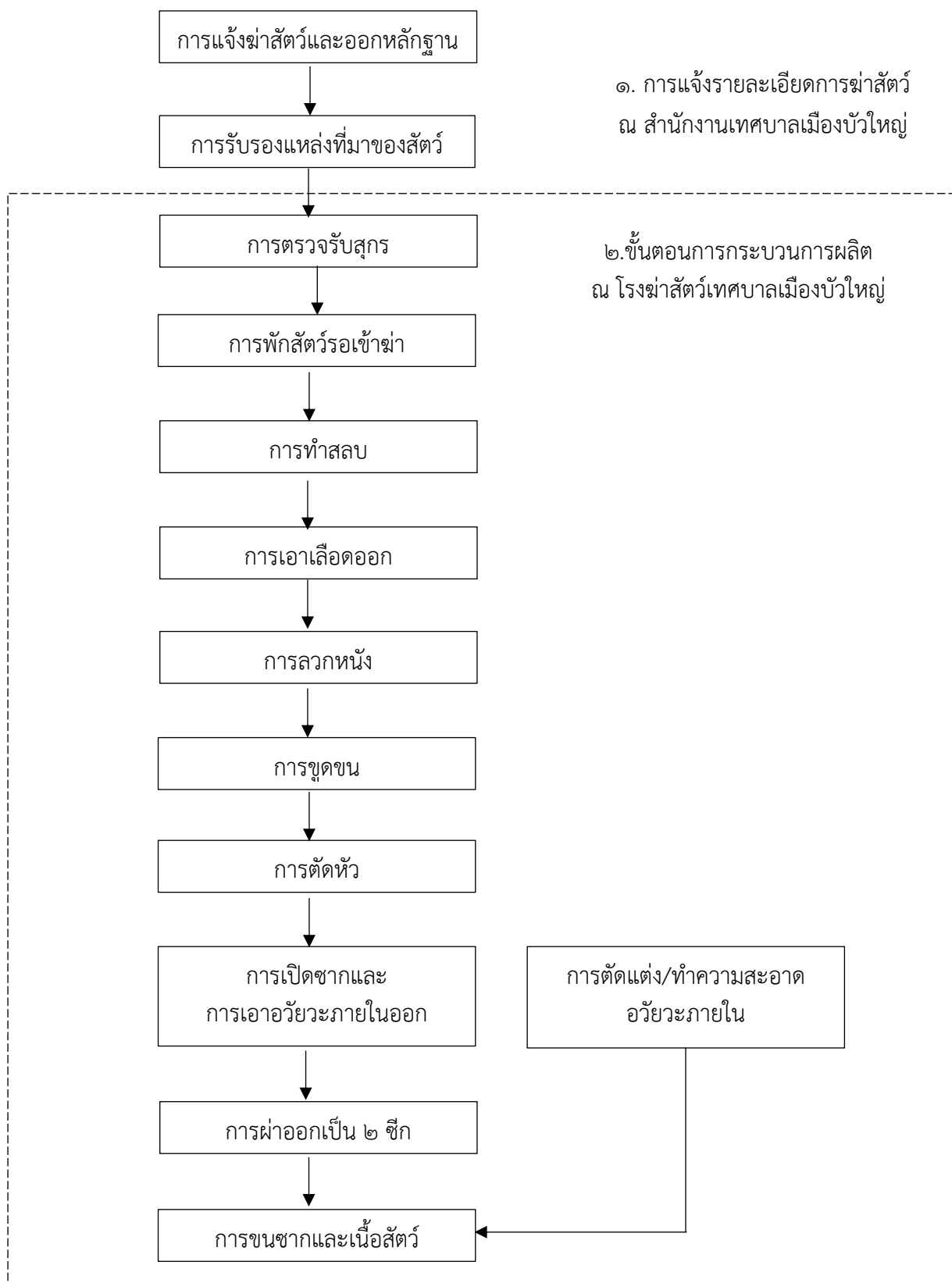
ที่		
๑.	กระบวนการปฏิบัติงาน	๓
๒.	การแจ้งการฆ่าสัตว์และการออกหลักฐานการรับแจ้งการฆ่าสัตว์	๔
๓.	การขนส่งสุกร	๕
๔.	การรับสุกรเข้าคอกพัก	๖
๕.	การทำสลับสุกร	๗
๖.	การแทงคอและการนำเลือดออก	๗
๗.	การลาก การชูดขนและดึ่งก๊ีบ	๘
๘.	การตัดหัวสุกร	๙
๙.	การเปิดซากและแยกเครื่องใน	๑๐
๑๐.	การล้างซาก เครื่องในแดง และเครื่องในขาว	๑๐
๑๑.	การตัดแต่งซาก	๑๑
๑๒.	การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกร	๑๑
๑๓.	หลักสุขาภิบาลในการผลิตเนื้อสุกร	๑๒

ภาคผนวก

- หนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์	๑๕
- แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งฆ่าสัตว์	๑๖
- ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์	๑๗
- แบบรายการการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนการฆ่า	๑๘
- แบบรายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่า	๑๙

๑. กระบวนการปฏิบัติงาน

กระบวนการปฏิบัติงานประกอบด้วย ๒ ส่วน ประกอบด้วย ๑. การแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์ ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เทศบาลเมืองบัวใหญ่ ก่อนการนำสัตว์เข้าโรงฆ่า ๒. ขั้นตอนการกระบวนการผลิต ณ โรงฆ่าสัตว์ เทศบาลเมืองบัวใหญ่



๒. การแจ้งการฆ่าสัตว์และการออกหลักฐานการรับแจ้งการฆ่าสัตว์

๒.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อเป็นการแจ้งการฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์พ.ศ. ๒๕๕๙ ได้ถูกกำหนดเป็นประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การแจ้งการฆ่าสัตว์และการออกหลักฐานการรับแจ้งการฆ่าสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๒ และสามารถสืบข้อมูลย้อนกลับของที่มาสุกรได้อย่างถูกต้อง

๒.๒ ขอบเขต

การแจ้งการฆ่าสัตว์ก่อนการนำสุกรเข้าโรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองบัวใหญ่

๒.๓ ผู้ดำเนินการ

ผู้ประสงค์จะทำการฆ่าสัตว์ ปศุสัตว์อำเภอบัวใหญ่ พนักงานท้องถิ่น เทศบาลเมืองบัวใหญ่

๒.๔ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. ผู้ประสงค์จะทำการฆ่าสัตว์ต้องแจ้งการฆ่าสัตว์โดยใช้แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์ ตามประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การแจ้งการฆ่าสัตว์และการออกหลักฐานการรับแจ้งการ ฆ่าสัตว์พ.ศ. ๒๕๖๒ แจ้งต่อพนักงานท้องถิ่น ณ เทศบาลเมืองบัวใหญ่ โดยสามารถแจ้งล่วงหน้าได้ไม่เกิน ๗ วัน ก่อนจะทำการฆ่าสัตว์พร้อมแนบหลักฐานหนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์ ที่ออกให้โดยปศุสัตว์อำเภอบัวใหญ่

๒. ผู้ประสงค์จะทำการฆ่าสัตว์จ่ายเงินค่าอากรการฆ่าสัตว์ตามชนิดสัตว์และจำนวนสัตว์ที่จะทำการฆ่าสัตว์ต่อพนักงานท้องถิ่น เทศบาลเมืองบัวใหญ่

๓ พนักงานท้องถิ่น เทศบาลเมืองบัวใหญ่ ออกเอกสารการชำระค่าอากรการฆ่าสัตว์แก่ผู้ประสงค์จะทำการฆ่าสัตว์

๔. เมื่อพนักงานท้องถิ่นได้รับเงินค่าอากรการฆ่าสัตว์แล้ว ให้พนักงานท้องถิ่นออกเอกสารหรือหลักฐานรับเงินค่าอากรการฆ่าสัตว์ให้แก่ผู้แจ้งการฆ่าสัตว์ และจัดทำเอกสารตอบรับการฆ่าสัตว์ตามแบบแจ้งและตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์ พร้อมสำเนา จำนวน ๒ ฉบับ โดยให้พนักงานท้องถิ่นเก็บเอกสารฉบับจริง และมอบสำเนาจำนวน ๒ ฉบับให้แก่ผู้แจ้งการฆ่าสัตว์

๕. ผู้แจ้งการฆ่าสัตว์ต้องนำสัตว์ไปยังโรงพักสัตว์ในบริเวณโรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองบัวใหญ่ ตามที่ได้แจ้งไว้กับพนักงานท้องถิ่น และมอบสำเนาการเอกสารตอบรับการฆ่าสัตว์ให้แก่พนักงานประจำโรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองบัวใหญ่ จำนวน ๑ ฉบับ

๒.๕ แบบฟอร์ม บันทึก

- แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งฆ่าสัตว์
- หนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์

๓. การขนส่งสุกร

๓.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดวิธีการขนส่งสุกร

๓.๒ ขอบเขต

ตั้งแต่จับสุกรที่ฟาร์มจนถึงสุกรลงที่โรงฆ่าสัตว์

๓.๔ ผู้ดำเนินการ

พนักงานจับสุกร มีหน้าที่จับและไล่ต้อนขึ้นรถ

พนักงานขับรถขนส่งสุกร มีหน้าที่ขับรถขนส่งสุกร ตั้งแต่ฟาร์มถึงโรงฆ่าสัตว์

๓.๕ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. ก่อนการขนส่งสุกรต้องได้รับหนังสือรับรองที่มาของสัตว์เพื่อเข้าโรงฆ่าสัตว์ แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งฆ่าสัตว์
๒. ขณะขนส่งจะต้องทำอย่างนุ่มนวลหลีกเลี่ยงที่จะก่อให้เกิดสัตว์บาดเจ็บ ไม่ออกกรรโดยเร็วหรือหยุดกระทันหัน
๓. ไม่ขนส่งสุกรที่ป่วย หรือตั้งท้องร่วมไปกับสุกรปกติ
๔. ขนส่งในเวลาที่อากาศเย็น เช่น ตอนเช้าหรือตอนเย็น และในวันที่อากาศร้อนจัดควรราดน้ำที่ตัวสุกร เพื่อลดความร้อน
๕. ระยะเวลาในการขนส่งไม่ควรเกิน ๔ ชั่วโมง ติดต่อกันอาจหยุดพักระหว่างการขนส่ง แต่ต้องไม่นำสัตว์ลงจากรถ
๖. มีการสังเกตตรวจสุขภาพสัตว์ขนาดขนส่งเป็นระยะๆ
๗. สุกรต้องมาถึงโรงฆ่าอย่างน้อย ๒ ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน ๑๒ ชั่วโมงติดต่อกัน
๘. ลักษณะรถขนส่งต้องมีคุณสมบัติดังนี้
 - ๘.๑ มีสภาพดีแข็งแรงและออกแบบเหมาะสมกับการขนส่งสุกร
 - ๘.๒ มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ พื้นรถต้องไม่ลื่น ไม่มีการระบายของเสียและน้ำในระหว่างขนส่ง มีหลังคาหรือวัสดุป้องกันแดดและลมฝนได้
 - ๘.๓ ผนังด้านข้างทำจากวัสดุผิวเรียบและมีความสูงเพียงพอที่จะป้องกันไม่ให้สุกรกระโดดออกไปได้
 - ๘.๔ การขนส่งต้องมีพื้นที่เพียงพอให้สัตว์นั่งหรือนอนได้สะดวก โดยกำหนดให้
 - สุกรขุน ไม่น้อยกว่า ๐.๔ ตารางเมตรต่อตัว
 - พ่อสุกรหรือแม่สุกร ไม่น้อยกว่า ๐.๘ ตารางเมตรต่อตัว

๓.๖ แบบฟอร์ม บันทึก

- ไม่มี

๔. การรับสุกรเข้าคอกพัก

๔.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติการรับสุกรเข้าคอกพัก

๔.๒ ขอบเขต

ตั้งแต่การนำสุกรลงจากรถขนส่งเข้าสู่ช่องทางเดินจูงสุกรเข้าสู่คอกพักสุกรและบริเวณทำการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะบรรทุกสุกร

๔.๓ คำจำกัดความ

การรับสุกรเข้าคอกพัก หมายถึง การตรวจรับสุกรเพื่อเข้าสู่คอกพักโดยมีการขนย้ายสุกรอย่างมีมนุษยธรรมมีการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า และคัดแยกสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ในคอกพักสุกรป่วย

๔.๔ ผู้ดำเนินการ

พนักงานจับสุกร มีหน้าที่ จับและไล่ต้อนสุกรลงรถ

พนักงานตรวจโรคสัตว์ มีหน้าที่ ตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า และคัดแยกสุกรป่วย หรือสงสัยว่าป่วยไว้ในคอกพักสุกรป่วย

๔.๕ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. เมื่อสุกรมาถึงโรงฆ่าสัตว์ให้เจ้าหน้าที่ที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย
๒. ทำการชั่งน้ำหนักและตรวจนับจำนวนสุกร
๓. นำสุกรเข้าครอบพักรอฆ่าตามลำดับที่กำหนด
๔. ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่าโดยตรวจสอบสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจการเคลื่อนไหวและบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสอบสุขภาพก่อนฆ่า ณ คอกพักสุกรโดยพนักงานตรวจโรคสัตว์
๕. ในขั้นตอนการตรวจสอบสุขภาพก่อนฆ่าหากพบว่าสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้ แยกกักโรคไว้ในคอกสุกรป่วยและทำการฆ่าฉุกเฉิน หลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสุกรปกติแล้วหากพบว่าเป็นโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตาเผาหรือฝังทำลายและแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ
๖. ในขั้นตอนการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า หากพบสุกรที่บาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สุกรได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสุกรนั้น ให้ทำการฆ่าฉุกเฉินทันที เพื่อไม่ให้สุกรได้รับความทรมานจนเกินไป
๗. หลังจากสุกรเข้าคอกพักแล้วเป็นระยะเวลา ๓๐ นาที ให้ทำการฉีดพ่นน้ำเพื่อให้สุกรผ่อนคลายความเครียดที่เกิดจากการเดินทาง ซึ่งสุกรที่มาถึงโรงฆ่าจะมีอุณหภูมิสูงหากทำการฉีดน้ำเย็นในทันทีอาจทำให้สุกรช็อคตายได้
๘. ภายหลังจากสุกรลงจากพาหนะหมดแล้วให้ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสุกรทุกครั้งหลังการขนส่ง
๙. ล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักสุกร ได้แก่ ลานรับสุกร คอกพักสุกร และรางระบายน้ำภายหลังต้อนสุกร

๔.๕ แบบฟอร์ม บันทึก

- แบบรายการการตรวจสอบสุขภาพสัตว์

๕. การทำสลบสุกร

๕.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในการทำสลบสุกร

๕.๒ ขอบเขต

ตั้งแต่การนำสุกรจากคอกพักผ่านทางเดินเข้าสู่ช่องบังคับเพื่อทำสลบ

๕.๓ คำจำกัดความ

การทำสลบสุกร หมายถึง วิธีการทำให้สุกรสลบปราศจากความรู้สึก และเป็นระยะเวลาที่นานพอที่สุกรจะไม่รู้สึกเจ็บปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกหมด

๕.๔ ผู้ดำเนินการ

พนักงานจับบังคับสุกร มีหน้าที่จับบังคับสุกรในช่องบังคับ และทำสลบสุกร

๕.๕ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. ไล่ต้อนสุกรจากคอกพักผ่านทางเดินเข้าสู่ช่องบังคับตามลำดับที่กำหนด

๒. ใช้วิธีการฆ่าสุกรแบบไม่ทรมาน โดยต้องทำให้สุกรสลบด้วย การใช้ไฟฟ้าโดยใช้เครื่องมือที่มีรูปร่างคล้ายคีมหนีบขนาดใหญ่ โดยใช้หนีบบริเวณหลังใบหูทั้งสองข้างของสุกร กระแสไฟฟ้าที่ใช้ขนาด ๒๕๐ - ๕๐๐ มิลลิแอมป์ ๗๐-๘๕ โวลต์ เป็นเวลา ๒-๑๐ วินาที ทั้งนี้ต้องตรวจสอบเครื่องมือ ก่อนทุกครั้งว่าสามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์

๕.๕ แบบฟอร์ม บันทึก

-

๖. การแทงคอและนำเลือดออก

๖.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในการแทงคอสุกรและนำเลือดออก

๖.๒ ขอบเขต

ตั้งแต่การนำสุกรที่ผ่านการทำสลบแล้วมา มาแทงคอและนำเลือดออกจากสุกรอย่างสมบูรณ์

๖.๓ คำจำกัดความ

การแทงคอ หมายถึง การใช้มือเฉพาะสำหรับการแทงคอสุกรเพื่อตัดเส้นเลือดดำและเส้นเลือดแดงใหญ่ที่คอให้ขาด โดยเร็วที่สุดหลังจากสุกรสลบ

๖.๔ ผู้ดำเนินการ

พนักงานแทงคอ และพนักงานที่อยู่ในส่วนห้องฆ่าสุกร ทำหน้าที่แทงคอและดำเนินการฆ่าสุกรที่สลบแล้วด้วยวิธีไม่ทรมาน

๖.๕ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. นำสุกรที่สลบแล้วแขวนบนราวแขวนขณะแทนคอโดยใช้มิดสำหรับแทงคอเฉพาะ

๒. การแทงคอต้องแทงลึก ตัดเส้นเลือดดำใหญ่และเส้นเลือดแดงบริเวณคอขาด แผลหลังแทนคอจะมีความกว้างของแผลประมาณ ๕-๘ เซนติเมตร

๓. นำภาชนะรองรับเลือดที่ไหลจากคอสุกรโดยตรง เพื่อให้ได้เลือดมีความเหมาะสมกับการบริโภคและเป็นการลดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกให้มากที่สุด

๔. ระยะเวลาในการปล่อยให้เลือดไหลออกจากสุกรตั้งแต่ขั้นตอนการแทงคอกจนก่อนเริ่มขั้นตอนการขูดขนรวดถึงกับ คือ ๔-๖ นาที
๕. มีการล้างทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อมิดที่ใช้แทนคอกโดยการจุ่มในน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๘๒ องศาเซลเซียส หลังจากแทงคอกสุกรทุกตัว
๖. มิดที่ใช้แทนคอกจะต้องเป็นมิดเฉพาะซึ่งควรมีความกว้างขนาด ๒ เซนติเมตรยาว ๑๕ เซนติเมตร มีความคมอยู่เพียงด้านใดด้านหนึ่ง
๗. ล้างทำความสะอาดสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว
๘. ล้างทำความสะอาดมิด อุปกรณ์ และบริเวณปล่อยเลือดออก ภายหลังจากเสร็จงานทุกครั้ง

๖.๕ แบบฟอร์ม บันทึก

-

๗. การลวก การขูดขน และการดื่กก

๗.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการลวก ขูดขน และการดื่กก

๗.๒ ขอบเขต

ตั้งแต่การนำสุกรที่เลือดออกอย่างสมบูรณ์แล้วเข้าสู่ขั้นตอนการลวก ขูดขน และการดื่กก

๗.๓ คำจำกัดความ

การลวก หมายถึง การนำสุกรที่ตายแล้วลงบ่อน้ำร้อนที่อุณหภูมิในการลวกไม่ต่ำกว่า ๕๘ องศาเซลเซียส เพื่อป้องกันเชื้อจุลินทรีย์และเพื่อง่ายต่อการขูดขน

การถอนขน หมายถึง การใช้เครื่องถอนขนอัตโนมัติหรือใช้มีดขูดเพื่อขูดขน เพื่อให้ขนหายและขนอ่อนหลุดออกจากซากสุกรจนหมด

การดื่กก หมายถึง การดื่กกสุกรที่ตายแล้วทั้งขาหน้าและขาหลัง

๗.๔ ผู้ดำเนินการ

พนักงานที่รับผิดชอบในห้องลวกขน ขูดขน และดื่กก

๗.๕ ขั้นตอนปฏิบัติงาน

๑. สุกรที่ผ่าน การนำเลือดออกจนสมบูรณ์แล้วไปยังบ่อลวกซากที่มีน้ำร้อนหรือใช้น้ำร้อนในการฉีดยาฆ่าเชื้ออุณหภูมิของน้ำไม่ต่ำกว่า ๕๘ องศาเซลเซียส ระยะเวลาในการลวกต้องสอดคล้องกับอุณหภูมิของน้ำร้อนที่ใช้และขนาดของสุกร
๒. ขูดขนโดยใช้เครื่องขูดขนอัตโนมัติ หรือใช้มีดขูดขนเพื่อขูดขนหายออกจากซากสุกร
๓. ดื่กกออกจากท่าสุกรทั้งขาหน้าและขาหลัง
๔. ล้างซากสุกรที่ผ่านการขูดขนและดื่กกแล้ว ด้วยน้ำสะอาดก่อนทำการแยกเครื่องใน
๕. ทำความสะอาดบริเวณลวกและขูดขน รวมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน เช่น เครื่องขูดขน ถาดรองรับขน และเครื่องขูดขนขณะภายหลังเสร็จงาน

๗.๖ แบบฟอร์ม บันทึก

-

๘. การตัดหัวสุกร

๘.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการตัดหัวสุกร

๘.๒ ขอบเขต

ตั้งแต่ซากสุกรที่ผ่านการล้างหลังจากชำแหละแล้วจนถึงขั้นตอนการตัดหัวสุกร

๘.๓ คำจำกัดความ

การใช้มีดเฉพาะสำหรับตัดหัวสุกร ตัดบริเวณหน้ากระดูกคอข้อที่ ๑

๘.๔ ผู้ดำเนินการ

พนักงานที่รับผิดชอบขั้นตอนการตัดหัวสุกร

๘.๕ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. ใช้มีดตัดหัวสุกรบริเวณกระดูกคอส่วนที่ ๑ ที่บริเวณรอยคอดของคอสุกร

๒. ให้อวัยวะที่ตัดออกจากซากแล้ว วางในภาชนะและทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

๘.๖ แบบฟอร์ม บันทึก

-

๙. การเปิดซากและแยกเครื่องใน

๙.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการเปิดซากและการแยกเครื่องใน

๙.๒ ขอบเขต

ตั้งแต่การนำสุกรที่ผ่านการตัดหัวแล้วเข้าสู่ขั้นตอนการเปิดท้องและแยกเครื่องใน

๙.๓ คำจำกัดความ

การเปิดซากหมายถึงการใช้มีดเปิดช่องอกและช่องท้องของสุกรโดยไม่ให้เกิดการปนเปื้อนต่อซาก

๙.๔ ผู้ดำเนินการ

พนักงานที่ทำหน้าที่เปิดซาก แยกเครื่องในขาและเครื่องในแดง

พนักงานตรวจซากสัตว์หลังฆ่า ทำหน้าที่ตรวจซากสัตว์และเครื่องในด้วยวิธีต่างๆ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค

๙.๕ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. การผ่าซากเปิดช่องท้อง เริ่มจากบริเวณโคนด้านในของขาหลังลงมาจนถึงอก โดยระวังไม่ให้คมมีดทิ่มทะลุลำไส้ หรืออวัยวะภายในอื่นๆ ที่ทำให้สิ่งต่างๆ ภายในทะลักออกมาปนเปื้อนซากได้

๒. พนักงานจะต้องเปิดช่องท้อง พอให้มือจับตามมีดสอดเข้าไปได้ ทำการกรีดโดยให้ปลายคมมีดหันออกด้านนอกของซาก เพื่อไม่ให้กระทบกับส่วนของอวัยวะภายในต่างๆ ผ่าลงมาอย่างช้าๆ จนถึงบริเวณอกและกล้ามเนื้อกระบังลม ซึ่งกั้นระหว่างอวัยวะระบบย่อยอาหารและระบบหายใจ

๓. ใช้มีดเจาะและตัดอวัยวะระบบทางเดินอาหารออกจากช่องท้องก่อน ให้ไตและไขมันติดอยู่กับซากเพื่อรอการตรวจซากภายหลัง เสร็จแล้วจึงใช้มีดผ่าพังผืดที่ยึด

เนื้อกระบังลมซึ่งติดอยู่กับแผ่นซี่โครงออก ก็จะทำให้หัวใจระบบหายใจ ใช้มีดตัดหัวใจ ปอด ขั้วปอด และหลอดลม ให้หลุดออกจากซาก ตัดแยกตับออกมาต่างหาก แล้วจึงนำไปรวมกันเพื่อรอการตรวจจากพนักงานตรวจโรคสัตว์

๔. ล้างทำความสะอาดห้องเปิดซากและแยกเครื่องใน

๙.๕ แบบฟอร์ม บันทึก

- แบบรายงานการตรวจโรคสัตว์หลังฆ่า

๑๐. การล้างซาก เครื่องในแดง และเครื่องในขาว

๑๐.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการล้างซาก เครื่องในแดงและเครื่องในขาว

๑๐.๒ ขอบเขต

ตั้งแต่ขั้นตอนที่สุกรผ่านการผ่าซีก จนถึงขั้นตอนการล้างซากและอวัยวะสืบพันธุ์

๑๐.๓ คำจำกัดความ

เครื่องในแดง หมายถึง หัวใจตับไตน้ำหลอดลมและปอด

เครื่องในขาว หมายถึง หลอดอาหารเฉพาะอาหารลำไส้และอวัยวะสืบพันธุ์

๑๐.๔ ผู้ดำเนินการ

พนักงานที่ทำหน้าที่ล้างซาก แยกเครื่องในขาว และเครื่องในแดง

๑๐.๕ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. ล้างซากอุปกรณ์ครั้งสุดท้ายทั้งด้านนอกและด้านในด้วยน้ำจืดสะอาด

๒. ล้างทำความสะอาดสิ่งสกปรกและเศษอาหารที่สังเกตเห็นได้ด้วยตาเปล่าออกจากเครื่องในแดงและเครื่องใน

๓. ในขั้นตอนการล้างเครื่องในแดงและเครื่องในขาวต้องไม่มีการสะสมของเครื่องในบนโต๊ะหรือภาชนะล้างเกิดมากเกินไป

๔. ทำความสะอาดบริเวณที่ทำการล้างซากเครื่องในแดงและเครื่องในขาว

๑๐.๖ แบบฟอร์ม บันทึก

-

๑๑. การผ่าซีก ตัดแต่งและการบรรจุ

๑๑.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการผ่าซีก ตัดแต่งและการบรรจุ

๑๑.๒ ขอบเขต

ตั้งแต่ขั้นตอนที่นำซากสุกรผ่าซีก ตัดแต่งและบรรจุก่อนขนส่งออกจากโรงฆ่าสัตว์

๑๑.๓ คำจำกัดความ

-

๑๑.๔ ผู้ดำเนินการ

พนักงานในส่วนตัดแต่งและบรรจุ

๑๑.๕ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. การผ่าซีก โดยใช้มีดผ่าครึ่งซากสุกรที่เอาเครื่องในออกแล้ว โดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลังลงมาเป็นเส้นตรงถึงกระดูกคอ
๒. การตัดแต่ง
 - ๑.๑ มีดและเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาดและตัดแต่งด้วยความรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์
 - ๑.๒ บริเวณทำการตัดแต่งต้องสะอาดไม่มีเลือด ถ้ามีเลือดให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาดและปาดน้ำที่ใช้ไปปิดให้แห้งทันที
 - ๑.๓ ในระหว่างทำการตัดแต่งต้องไม่มีเนื้อกองบนโต๊ะตัดแต่งมากเกินไป
 - ๑.๔ พนักงานในส่วนการตัดแต่งและสุกรต้องล้างมือด้วยน้ำสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ
๓. การบรรจุ
 - ๒.๑ ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐาน ซึ่งแสดงออกตามกฎหมายอาหาร และมีความคงทนต่อการขนส่ง
 - ๒.๒ มีการจดบันทึกข้อมูลของซากสุกร เนื้อสุกร ให้ตรงกับข้อมูลแหล่งที่มาของสุกรมีชีวิต เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับ

๑๑.๖ แบบฟอร์ม บันทึก

-

๑๒. การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกร

๑๒.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการขนส่งซากสุกรเนื้อสุกร

๑๒.๒ ขอบเขต

ตั้งแต่ขั้นตอนที่ซากสุกรเนื้อสุกรออกจากห้องตัดแต่งจนถึงขั้นตอนการขนส่งการพาหนะ

๑๒.๓ คำจำกัดความ

-

๑๒.๔ ผู้ดำเนินการ

พนักงานในส่วนเคลื่อนย้ายซากสุกร พนักงานขับรถขนส่งซากสุกร

๑๒.๕ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนข้ามและสามารถควบคุมอุณหภูมิสูงกลางเนื้อไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียส ตลอดเวลา
๒. การเคลื่อนย้ายซากสุกรเนื้อสุกรต้องทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้ซากสุกรเนื้อสุกรสัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะโดยตรงหากมี การห่อหุ้มด้วยบรรจุภัณฑ์ต้องป้องกันไม่ให้บรรจุภัณฑ์ฉีกขาด
๓. มีการจดข้อมูลของผู้ซื้อซากสุกก่อนเนื้อสุกรให้ตรงกับข้อมูลเพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับ
๔. ห้ามขนส่งสร้างสุกรเนื้อสุกรด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต

๕. พาหนะขนส่งรถตู้เก็บทรัพย์สินสุกรเนื้อสุกรต้องมีการล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อน และหลังจากการขนส่ง

๑๒.๕ แบบฟอร์ม บันทึก

-

๑๓. หลักสุขาภิบาลในการผลิตเนื้อสุกร

๑. สุขลักษณะในการผลิต

๑.๑ ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่าสัตว์โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรตามแผนผังขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่าสัตว์ เทศบาลเมืองบัวใหญ่

๑.๒ ตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต

๑.๓ มีการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารการผลิต อย่างมีประสิทธิภาพ

๑.๔ จัดการบำรุงรักษาและทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์ ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อน และหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่เหมาะสมและมี ประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับเนื้อสุกร

๑.๕ จัดให้มีสถานที่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ

๑.๖ ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอเป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและ อุปกรณ์ที่ทำความสะอาด โดยจัดให้อยู่ในบริเวณด้านใดด้านหนึ่งโดยเฉพาะภายในโรงฆ่าสัตว์

๑.๗ อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะอุปกรณ์ควรมีขนาดเพียงพอตกที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ ต่างๆ ไปล้างได้

๑.๘ มีสถานที่จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์หรือสารเคมีต่างๆ เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็น แหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

๑.๙ สถานที่เก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่นวัสดุ หีบห่อ เสื้อผ้าพนักงาน น้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อ ควรมีการกันน้ำ

๑.๑๐ ต้องมีการแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิตและมีป้ายแสดงไว้อย่างชัดเจน

๑.๑๑ จัดถังขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่และให้ขนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงาน แต่ละ ช่วง ห้ามขนขยะในขณะที่ทำการผลิตเพราะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

๑.๑๒ ให้ล้างทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์รวมทั้งอุปกรณ์ ในช่วงเวลาก่อนการผลิตและ หลังผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตสุดท้ายต้องล้างให้สะอาดไม่ให้มีเศษเนื้อตกค้าง ข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างเสร็จแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง

๒. สุขลักษณะส่วนบุคคลพนักงาน

๒.๑ ต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๒.๒ เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้งก่อนเข้าบริเวณผลิตและ ออกจากการใช้สุขา

๒.๓ ในระหว่างการปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมผ้ากันเปื้อนสวม หมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด พร้อมทั้งส่วนรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

๒.๔ ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในส่วนที่ทำการผลิตเนื้อสุกรเด็ดขาดให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไปเท่านั้น

๒.๕ ผ่ากันเปื้อน หมวกคลุมผม รองเท้าบูทและอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆ ต้องทำความสะอาดหลังจากการใช้งานและต้องเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ

๒.๖ พนักงานในแต่ละส่วนการผลิตต้องอยู่ประจำส่วนของตัวเอง ห้ามเดินไปยังส่วนอื่นๆ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและ ส่วนที่ไม่สะอาด

๒.๗ ห้ามสูบบุหรี่เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มอื่นๆ ห้ามรับประทานอาหารหรือของขบเคี้ยวใดๆ รวมทั้งการบ้วนน้ำลายในห้องปฏิบัติงาน

ภาคผนวก



หนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์เพื่อเข้าโรงฆ่าสัตว์
ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๔

เขียนที่

หนังสือฉบับนี้แสดงว่า นาย/นาง/นางสาว อายุ ปี
เลขที่บัตรประชาชน อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ ถนน
ตำบล อำเภอ จังหวัด โทรศัพท์
ได้เคลื่อนย้ายสัตว์ ชนิด จำนวน ตัว จากบ้านเลขที่ หมู่ที่ ถนน
ตำบล อำเภอ จังหวัด
เลขทะเบียนฟาร์มมาตรฐานที่ (ถ้ามี)
ไปยังโรงฆ่าสัตว์ชื่อ ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่
ตั้งอยู่ที่ หมู่ที่ ถนน ตำบล อำเภอ
จังหวัด ในวันที่

ออกให้ ณ วันที่

ลงชื่อ

(.....)

ตำแหน่ง

หมายเหตุ : (๑) ผู้ออกหนังสือรับรอง ได้แก่ ปศุสัตว์จังหวัด หรือปศุสัตว์อำเภอ

(๒) โรงฆ่าสัตว์ปลายทางต้องได้รับอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์



เลขที่

แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์
ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๔

เขียนที่

วันที่ เดือน พ.ศ.

เรื่อง แจ้งการฆ่าสัตว์

เรียน

ข้าพเจ้า อยู่บ้านเลขที่
 ตรอก/ซอย ถนน หมู่ที่ ตำบล/แขวง
 อำเภอ/เขต จังหวัด หมายเลขโทรศัพท์
 มีความประสงค์จะฆ่าสัตว์ ชนิด จำนวน ตัว
 ตั้งแต่วันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น.
 สิ้นสุดวันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น.
 ในโรงฆ่าสัตว์ชื่อ ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์เลขที่
 ตั้งอยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน หมู่ที่ ตำบล/แขวง
 อำเภอ/เขต จังหวัด หมายเลขโทรศัพท์
 และมีรายละเอียดแหล่งที่มาของสัตว์ ดังนี้

๓. ชื่อฟาร์ม/ชื่อผู้ประกอบการ
 ที่ตั้งฟาร์มเลขที่ หมู่ที่ ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
 เลหะเบียนฟาร์มมาตรฐาน ที่ (ถ้ามี) หรือ

๒. ตามเอกสารแนบท้าย (แสดงรายละเอียดแหล่งที่มาของสัตว์)

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

ผู้แจ้งการฆ่าสัตว์

แบบตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อรับรองว่า
 ได้แจ้งความประสงค์จะฆ่าสัตว์ชนิด จำนวน ตัว ในโรงฆ่าสัตว์ชื่อ
 เลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ตั้งแต่วันที่ เดือน พ.ศ.
 เวลา น. สิ้นสุดวันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น. และได้ชำระค่าอากร
 การฆ่าสัตว์ จำนวน บาท สตางค์ ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่ เลขที่
 ให้ไว้ ณ วันที่ เดือน พ.ศ.

(ลงชื่อ) ผู้รับแจ้งการฆ่าสัตว์

(.....)

พนักงานท้องถิ่น / พนักงานเจ้าหน้าที่



แบบ รน.

เลขที่

ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙

เขียนที่

วันที่ เดือน พ.ศ.

ข้าพเจ้า พนักงานตรวจโรคสัตว์ ทะเบียนเลขที่

ได้ทำการตรวจ ☐ เนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ ชื่อ

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่

☐ เนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า สถานที่สัตว์ตาย☐ เนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ สถานที่ฆ่าสัตว์

เรียบร้อยแล้ว รับรองว่าเนื้อสัตว์ดังกล่าวมีความเหมาะสมที่จะจำหน่าย

☐ เพื่อการบริโภคของมนุษย์☐ เพื่อนำไปผลิตหรือใช้เป็นอาหารสัตว์☐ อื่น ๆ (ระบุ)

โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑. วันที่นำสัตว์เข้าฆ่า/วันที่สัตว์ตาย

๒. ชนิดสัตว์ ☐ จำนวน ตัว (กรณีจำหน่ายทั้งตัว)☐ น้ำหนักสุทธิ กิโลกรัม (กรณีจำหน่ายเป็นเนื้อสัตว์)

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

๔. สถานที่ปลายทาง เลขที่ หมู่ที่ ถนน

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

๕. ชื่อ-สกุล เจ้าของเนื้อสัตว์ อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่

ถนน ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต

จังหวัด โทรศัพท์

ลงชื่อ

(.....)

พนักงานตรวจโรคสัตว์

หมายเหตุ : การออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ออกหนึ่งใบรับรองต่อหนึ่งสถานที่ปลายทาง

แบบสรุปรายงานการตรวจเนื้อสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ สำหรับโรงฆ่าสุกร

เดือน ปี ณ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองบัวใหญ่ เลขที่ใบอนุญาต.....

วันที่	จำนวนสัตว์ (ตัว)	ตายระหว่างการขนส่ง หรือในคอกพักสัตว์	ผอม หรือตัวเล็ก (emaciate, small sized)	กระดูกหัก (bone fracture)	รอยขีดข่วน/abrasion (scratch, bruise)	ข้อบวม ข้ออักเสบเห็นผิดปกติ (swollen joint, arthritis)	จุด/ไม่เลือดออกที่เห็นชัดเจน ผิวหนังแดงหรือรอยเท้าที่พุ่มขนท้อง ขาหลัง (petechial hemorrhage, purpura, hyperemia and cyanosis)	แผลพุพอง/ตุ่มน้ำ ตามตัว ปาก เต้านมกับหลอด (FMD-like lesions)	วิธีการอื่นที่ผิวหนัง (other skin lesions)	อาการทางระบบประสาท (CNS signs)	อาการทางระบบการหายใจ (respiratory signs)	อาการทางระบบทางเดินอาหาร (GI tract signs)	อื่น ๆ (other)	จำนวนสัตว์ ที่ คัดทิ้ง (ตัว)	หมายเหตุ (remarks)
๑๑															
๑๒															
๑๓															
๑๔															
๑๕															
๑๖															
๑๗															
๑๘															
๑๙															
๒๐															
๒๑															
๒๒															
๒๓															
๒๔															
๒๕															
๒๖															
๒๗															
๒๘															
๒๙															
๓๐															
๓๑															

ลงชื่อ.....

(นายอำนาจ สุรินทร์ดี)

ปลัดอำเภอบัวใหญ่

พนักงานตรวจโรคสัตว์ เทศบาลเมืองบัวใหญ่

แบบสรุปรายงานการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์ สำหรับโรงฆ่าสุกร

เดือน ปี ณ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองบัวใหญ่ เลขที่ใบอนุญาต.....

วันที่	จำนวน เนื้อสัตว์ (ตัว)	กลิ่น / สี ผิดปกติ (abnormal smell or color)	ซากปนเปื้อน (contaminated)	มีหนอง เนื้องอก (abscess, tumor)	กระดูกแตก (bone fracture)	รอยโรคที่เยื่อ ช่องอก (pleural lesions)	ไต (kidney lesions)	ต่อมน้ำเหลืองผิดปกติ (lymphadenopathy)	รอยโรคที่ หัว (head lesions)	รอยโรคที่เยื่อ ช่องท้อง (peritoneal lesions)	ตับ (liver lesions)	หัวใจ (heart lesions)	กระเพาะและลำไส้ (gastrointestinal lesions)	ม้าม (splenic lesions)	ปอด (lung lesions)	พยาธิ (parasite infestation)	ต่อมน้ำเหลืองโต หรือจุด เลือดออกตามอวัยวะต่างๆ	หมายเหตุ (remarks)
๑๑																		
๑๒																		
๑๓																		
๑๔																		
๑๕																		
๑๖																		
๑๗																		
๑๘																		
๑๙																		
๒๐																		
๒๑																		
๒๒																		
๒๓																		
๒๔																		
๒๕																		
๒๖																		
๒๗																		
๒๘																		
๒๙																		
๓๐																		
๓๑																		

ลงชื่อ.....

(นายอำนาจ สุรินทร์ดี)

ปศุสัตว์อำเภอบัวใหญ่

พนักงานตรวจโรคสัตว์ เทศบาลเมืองบัวใหญ่