



คู่มือการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์สำหรับผู้ประกอบการ
(โรงฆ่าโค กระบือ)

โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์
ตำบลบัวแดง อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด

คำนำ

เอกสารคู่มือการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์สำหรับผู้ประกอบการฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานประจำโรงฆ่าสัตว์ เพื่อให้เกิดการปฏิบัติงานที่ไม่เกิดความสับสน ลดการทำงานที่ซ้ำซ้อนหรือข้อผิดพลาดจากการทำงานที่ไม่เป็นระบบ และเพื่อให้เกิดการปฏิบัติงานที่ตรงตามระเบียบกฎหมายในการควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ การปฏิบัติงานที่เหมาะสมด้านสุขลักษณะการผลิตเนื้อสัตว์สามารถป้องกันการปนเปื้อนในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยต่อการบริโภค

โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์

ตุลาคม ๒๕๕๗

สารบัญ

คำนำ	หน้า
๑. บทนิยาม การกำหนดรหัสเอกสาร	๑
๒. แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน	๒
๓. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการขนส่งโค กระบือ	๓
๔. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการรับโค กระบือเข้าคอกพัก	๔
๕. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการทำสลบโค กระบือ	๖
๖. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการแทงคอและนำเลือดออก	๗
๗. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการลอกหนังตัดแข็ง	๘
๘. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการตัดหัวโค กระบือ	๙
๙. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการเปิดซาก และแยกเครื่องใน	๑๐
๑๐. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการล้างซาก เครื่องในแดงและเครื่องในขาว	๑๒
๑๑. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการตัดแต่งและการบรรจุ	๑๓
๑๒. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการขนส่งซากโคกระบือเนื้อโคกระบือและผลิตภัณฑ์	๑๔
๑๓. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องหลักสุขาภิบาลในการผลิตเนื้อโค กระบือ	๑๕
๑๔. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการตรวจสอบย้อนกลับ	๑๗
ภาคผนวก	๑๘

บทนิยาม การกำหนดรหัสเอกสารและอักษรย่อ

บทนิยาม

๑. คู่มือการปฏิบัติงาน (Work manual) หมายความว่า การจัดทำเอกสารวิธีปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับสัตว์ การทำสลบ การเชือดเอาเลือดออก การลอกหนัง การลวกถอนขน การนำเครื่องในออก การเปิดซาก การชำแหละ การบรรจุและการขนส่ง รวมถึงการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ และการจัดการสุขลักษณะในการผลิตเนื้อสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๒. สัตว์ หมายความว่า สัตว์ที่มีใช้สัตว์ป่า และหมายความเฉพาะ โค กระบือ

๓. เนื้อสัตว์ หมายความว่า เนื้อหรือส่วนอื่นของโค กระบือที่ตายแล้ว ซึ่งมีได้ปรุงแต่งให้เป็นอาหาร หรือมีได้ปรุงแต่งเพื่อให้คงอยู่ไม่เน่าเปื่อย ทั้งนี้ไม่ว่าจะอยู่ในร่างสัตว์นั้นหรือชำแหละแล้ว

๔. โรงพักสัตว์ หมายความว่า สถานที่พักโค กระบือหรือกักโค กระบือก่อนทำการฆ่า

๕. โรงฆ่าสัตว์ หมายความว่า สถานที่ที่กำหนดให้ทำการฆ่าโค กระบือเพื่อการบริโภค

๖. ผู้ประกอบการ หมายความว่า เจ้าของหรือผู้ดำเนินกิจการโรงฆ่าโค กระบือที่ได้รับอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ (มจส.๒)

การกำหนดรหัสเอกสาร

AA-BB-CC/DD

๑. กำหนด AA แทนเอกสาร เช่น คู่มือคุณภาพ(Quality Manual , QM)ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Quality Procedure , QP/P)วิธีการปฏิบัติงาน (Work Instruction,WI) และเอกสารสนับสนุน(Supporting Document)

๒. กำหนด BB แทนระดับฝ่ายที่รับผิดชอบ เช่น ฝ่ายผลิต ฝ่ายช่าง ฝ่ายควบคุมคุณภาพ

๓. กำหนด CC แทนระดับหมายเลขเอกสาร โดยเริ่มที่ ๐๑

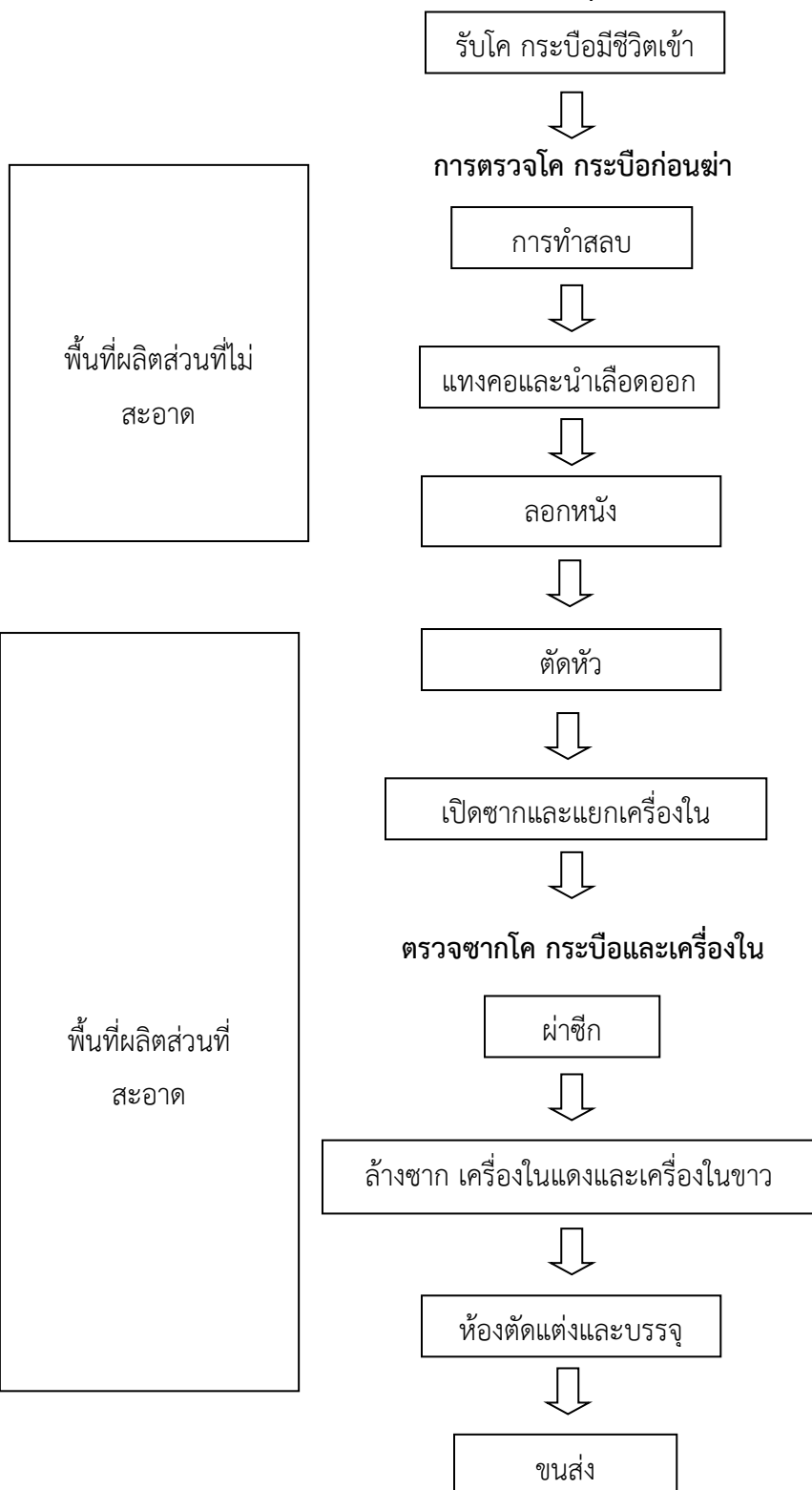
๔. กำหนด DD แทนหมายเลขเอกสารสนับสนุน(Support Document)

อักษรย่อ

WI	คือWorking Instructionหมายถึง	วิธีการปฏิบัติงาน
PD	คือ Production	หมายถึง ฝ่ายผลิต
QC	คือ Quality Control	หมายถึง ฝ่ายควบคุมคุณภาพ
BES	คือ Beef slaughterhouse	หมายถึง โรงฆ่าโค กระบือ
F	คือ Form	หมายถึง แบบรายงานการปฏิบัติงาน
BA	คือ Beef Ante-mortem	หมายถึง การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า
BP	คือ Beef Ante-mortem	หมายถึง การตรวจสัตว์หลังฆ่า

แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน

โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง
ตำบลบัวแดง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด



ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการขนส่งโค กระบือ	รหัส WI-PD-BES-๐๐๑
		หน้า๑/๑
		แก้ไขครั้งที่
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. วัตถุประสงค์ เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในการขนส่งโค กระบือ
๒. ขอบเขต ตั้งแต่การจับโค กระบือที่ฟาร์มจนถึงการนำโค กระบือลงที่โรงฆ่าสัตว์
๓. คำจำกัดความ การขนส่งโค กระบือ หมายถึง การเคลื่อนย้ายโค กระบืออย่างมีมนุษยธรรมด้วยยานพาหนะขนส่งซึ่งใช้บรรทุกโค กระบือ
๔. ความรับผิดชอบ พนักงานจับโค กระบือ มีหน้าที่จับและไล่ต้อนโค กระบือขึ้นรถ
พนักงานขับรถขนส่งโค กระบือ มีหน้าที่ขับรถขนส่งโค กระบือตั้งแต่ฟาร์มจนถึงโรงฆ่าสัตว์
๕. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. ก่อนการขนส่งควรมีการตรวจสอบสุขภาพโค กระบือและอนุญาตให้เคลื่อนย้ายโค กระบือโดยสัตวแพทย์ท้องถิ่น

๒. มีใบเคลื่อนย้ายสัตว์ (ใบ ร.๓ หรือ ร.๔) มาพร้อมกับรถขนส่งและตัวสัตว์

๓. ขณะขนส่งจะต้องทำอย่างนุ่มนวลหลีกเลี่ยงที่จะก่อให้เกิดสัตว์บาดเจ็บ ไม่ออกฤทธิ์โดยเร็วหรือหยุดกะทันหัน

๔. ไม่ขนส่งสัตว์ที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้อง

๕. ขนส่งในเวลาที่อากาศเย็น เช่นตอนเช้าหรือตอนเย็น หากจำเป็นต้องขนส่งขณะอากาศร้อนควรใช้น้ำราดช่วยลดอุณหภูมิความร้อนของตัวสัตว์

๖. ระยะเวลาในการขนส่งไม่ควรเกิน ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน อาจจะหยุดพักระหว่างการขนส่ง แต่ต้องไม่นำโค กระบือลงจากรถ

๗. มีการสังเกตตรวจสุขภาพสัตว์ขณะขนส่งเป็นระยะๆ

๘. งดให้อาหารก่อนการขนส่งและก่อนเข้าโรงฆ่าสัตว์ ๑๒ ชั่วโมง แต่ให้น้ำดื่มได้ตลอดเวลา

๙. ลักษณะรถขนส่งต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๙.๑ รถมีสภาพดี แข็งแรง และออกแบบให้เหมาะสมกับการขนส่งโค กระบือ

๙.๒ มีการระบายอากาศอย่างดี พื้นรถต้องไม่ลื่น มีหลังคาหรือวัสดุสำหรับป้องกันแดดและฝนได้

๙.๓ ผนังด้านข้างทำจากวัสดุผิวเรียบ และมีความสูงเพียงพอที่จะป้องกันสัตว์กระโดดออกมาได้

๙.๔ การขนส่งต้องมีพื้นที่เพียงพอให้สัตว์นั่งหรือนอนได้สะดวก โดยกำหนดให้ในโค กระบือขุน ๓ - ๕ ตารางเมตรต่อตัว

๖. เอกสารอ้างอิง มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์โค กระบือ (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)

๗. แบบฟอร์มและบันทึก

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการรับโค กระบือเข้า คอกพัก	รหัส WI-PD-BES-๐๐๒
		หน้า๑/๑
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในการรับโค กระบือมีชีวิตเข้าคอกพัก
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่การนำโค กระบือลงจากรถขนส่งเข้าสู่ช่องทางเดินจนโค กระบือเข้าสู่คอกพัก โค กระบือ และบริเวณทำการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะบรรทุกโค กระบือ
๓. **คำจำกัดความ** การรับโค กระบือเข้าคอกพัก หมายถึง การตรวจรับโค กระบือเพื่อเข้าสู่คอกพัก โดยมีการขนย้ายโค กระบืออย่างมีมนุษยธรรม มีการตรวจสอบสุขภาพโค กระบือก่อนฆ่า และคัดแยกโค กระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ในคอกพักโค กระบือป่วย
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานจับโค กระบือ มีหน้าที่จับและไล่ต้อนโค กระบือเข้าสู่คอกพัก พนักงานตรวจโรคสัตว์ มีหน้าที่ตรวจสอบสุขภาพโค กระบือก่อนฆ่า และคัดแยกโค กระบือป่วยไว้ในคอกพัก เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
 ๑. เมื่อโค กระบือมาถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย
 ๒. ทำการชั่งน้ำหนักและตรวจนับจำนวนโค กระบือ
 ๓. นำโค กระบือเข้าคอกพักรอฆ่าตามลำดับที่กำหนด
 ๔. ตรวจสอบสุขภาพโค กระบือก่อนฆ่า โดยตรวจสอบสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหวและบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสอบสุขภาพโค กระบือก่อนฆ่า ณ คอกพักโค กระบือ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์
 ๕. ในขั้นตอนการตรวจสอบสุขภาพโค กระบือก่อนฆ่า หากพบว่าโค กระบือป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักโรคไว้ในคอกโค กระบือป่วย และทำการฆ่าฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าโค กระบือปกติแล้ว หากพบว่าเป็นโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตา หรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ
 ๖. ในขั้นตอนการตรวจสอบสุขภาพโค กระบือก่อนฆ่า หากพบโค กระบือที่บาดเจ็บรุนแรง ให้ทำการฆ่าฉุกเฉินทันที เพื่อไม่ให้โค กระบือได้รับความทรมานจนเกินไป
 ๗. หลังจากโค กระบือเข้าสู่คอกพักแล้วเป็นระยะเวลา ๓๐ นาที ให้ทำการฉีดพ่นน้ำเพื่อให้โค กระบือผ่อนคลายความเครียดที่เกิดจากการเดินทาง ซึ่งโค กระบือที่มาถึงโรงฆ่าจะมีอุณหภูมิร่างกายที่สูง หากทำการฉีดน้ำเย็นในทันที อาจทำให้โค กระบือช็อคตายได้
 ๘. ภายหลังจากโค กระบือลงจากพาหนะหมดแล้ว ให้ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกโค กระบือทุกครั้งหลังการขนส่ง

๙. ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักโค กระบือ ได้แก่ ลานรับโค กระบือ คอกพักโค กระบือ และรางระบายน้ำ ภายหลังต้อนโค กระบือเข้าฆ่าหมดแล้ว

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการรับโค กระบือเข้า คอกพัก	รหัส WI-PD-BES-๐๐๒
		หน้า ๑/๒
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑๐. ลักษณะคอกพักโค กระบือต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑๐.๑ คอกพักโค กระบือ ควรมีผนังคอนกรีตหรือกั้นด้วยท่อโลหะเหล็ก ต้องมีผิวเรียบไม่มี ส่วนปลายที่คมหรือแตก โดยสูงจากพื้นที่ประมาณ ๙๐ เซนติเมตร พื้นต้องไม่ลื่น และมีความลาดเอียงเล็กน้อย

๑๐.๒ มีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้โค กระบือหันหลังกลับ

๑๐.๓ ภายในคอกพักต้องมีน้ำให้โค กระบือกินตลอดเวลา และความหนาแน่นของโค กระบือ ในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๓-๕ ตารางเมตร ต่อ ๑ ตัว

๖. เอกสารอ้างอิง มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค กระบือ (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๔๙)

คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อโค กระบือ ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านปศุสัตว์ สำนัก พัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

๗. แบบฟอร์มและบันทึก

แบบรายงานการตรวจนับจำนวนโค กระบือ (F-BES-๐๐๑)

แบบรายงานการตรวจสอบการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อรถบรรทุก (F-BES-๐๐๒)

แบบรายงานการตรวจสอบสุขภาพโค กระบือก่อนฆ่า (PA.๒)

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการทำสลบโค กระบือ	รหัส WI-PD-BES-๐๐๓
		หน้า ๑/๑
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในการทำสลบโค กระบือ
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่การนำโค กระบือจากคอกพัก ผ่านทางเดินเข้าสู่ช่องบังคับเพื่อทำสลบ
๓. **คำจำกัดความ** การทำสลบโค กระบือ หมายถึง วิธีการทำให้โค กระบือสลบ ปราศจากความรู้สึก และเป็นระยะเวลาที่นานพอ ที่โค กระบือจะไม่รู้สึกเจ็บปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกหมด
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานจับบังคับโค กระบือ มีหน้าที่จับบังคับโค กระบือในช่องบังคับ
พนักงานทำสลบ มีหน้าที่ทำสลบโค กระบือโดยการการต้อนเข้าไปอยู่ในช่องยิงสลบ (stunning chute) เพื่อที่จะใช้ปืนยิงสลบ (stunning gun)
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
 ๑. ทำการตรวจสอบเครื่องมือและช่องบังคับทำสลบให้พร้อมทำงานอย่างสมบูรณ์ก่อนการทำงานทุกครั้ง
 ๒. ไล่ต้อนโค กระบือจากคอกพักผ่านทางเดินเข้าสู่ช่องบังคับอย่างมีมนุษยธรรม
 ๓. ใช้เครื่องมือทำสลบ (Captive bolt stunner) หรือปืนยิงสลบ (stunning gun) จ่อยิงเข้าที่บริเวณหน้าผากที่จุดเส้น ๒ เส้น ลากจากฐานหูซ้ายมายังตาขวาและหูขวามายังตาซ้าย ตัดกันที่จุดนี้ ซึ่งเป็นรอยต่อของกระดูกหน้าผาก จุดนี้จึงบางกว่าจุดอื่นๆ ดังนั้นแทงเหล็กจึงพุ่งเข้าทะลุไปในสมองได้ง่าย ทำให้สัตว์สลบ
๖. **เอกสารอ้างอิง** มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค กระบือ (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)
คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อโค กระบือ ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
๗. **แบบฟอร์มและบันทึก**

แบบรายงานการตรวจสอบการทำงานของปืนยิงสลบและช่องบังคับ (F-BES-๐๐๓)

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการแทงคอและนำ เลือดออก	รหัส WI-PD-BES-๐๐๔
		หน้า ๑/๑
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในการแทงคอโค กระบือและการนำเลือดออก
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่การนำโค กระบือที่ผ่านการทำสลบแล้ว มายังห้องแทงคอและการนำเลือดออกจากโค กระบืออย่างสมบูรณ์
๓. **คำจำกัดความ** การแทงคอ หมายถึง การใช้มีดเฉพาะสำหรับแทงคอโค กระบือ เพื่อตัดเส้นเลือดดำและเส้นเลือดแดงใหญ่ที่คอให้ขาด โดยเร็วที่สุดหลังจากโค กระบือสลบ
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานแทงคอและพนักงานในส่วนห้องฆ่าโค กระบือ ทำหน้าที่ แทงคอโค กระบือและดำเนินการฆ่าโค กระบือที่สลบแล้วด้วยวิธีที่ไม่ทรมาน
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
 ๑. นำโค กระบือที่สลบแล้วแขวนบนระบบราวแขวน หรือให้โค กระบือนอนบนโต๊ะขณะแทงคอโดยใช้มีดสำหรับแทงคอเฉพาะ
 ๒. การแทงคอต้องแทงบริเวณกึ่งกลางคอ ได้กระดูกอก(Breast bone)ประมาณ ๑ นิ้วโดยให้มีดทำมุม ๔๕ องศา กับลำคอ ซึ่งปลายมีดจะเฉียงขึ้นตัดเส้นเลือดดำใหญ่และเส้นเลือดแดงใหญ่บริเวณคอ แผลแทงคอจะเปิดให้มีความกว้างของแผลประมาณ ๕-๘ เซนติเมตร
 ๓. นำภาชนะมารองรับเลือด ที่ไหลจากคอโค กระบือโดยตรง เพื่อให้ได้เลือดมีความเหมาะสมในการบริโภค และเป็นการลดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกให้ได้มากที่สุด
 ๔. ระยะเวลาในการปล่อยให้เลือดไหลออกจากโค กระบือตั้งแต่ขั้นตอนการแทงคอ จนก่อนเริ่มขั้นตอนการลอกหนัง คือ ๕-๗ นาที
 ๕. มีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคมีดที่ใช้แทงคอโดยการจุ่มในน้ำร้อน หลังจากแทงคอโค กระบือทุกตัว
 ๖. มีดที่ใช้แทงคอ ต้องเป็นมีดเฉพาะ ซึ่งมีขนาดกว้าง ๒ เซนติเมตร ยาว ๑๕ เซนติเมตร มีความคมอยู่เพียงด้านใดด้านหนึ่ง
๖. **เอกสารอ้างอิง** มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค กระบือ(มกอช.๙๐๐๙-๒๕๔๙)

คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อโค กระบือ ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

๗. แบบฟอร์มและบันทึก -

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการลอกหนัง และการ ตัดแช้ง	รหัส WI-PD-BES-๐๐๕
		หน้า ๑/๑
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. วัตถุประสงค์ เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการลอกหนัง และการตัดแช้ง

๒. ขอบเขต ตั้งแต่การนำโค กระบือที่นำเลือดออกอย่างสมบูรณ์แล้ว เข้าสู่ขั้นตอนการลอกหนัง และขั้นตอนการตัดแช้ง

๓. คำจำกัดความ การลอกหนัง หมายถึง การนำโค กระบือที่ตายแล้ววางลงแท่นที่ยกสูงจากพื้น ๕๐ เซนติเมตร เพื่อเป็นการเปิดหนังออกจากเนื้อเพื่อป้องกันปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ การตัดแช้ง หมายถึง การตัดบริเวณรอยต่อตรงข้อเข่าของโค กระบือที่ตายแล้วทั้งขาหน้าและขาหลัง

๔. ความรับผิดชอบ พนักงานที่รับผิดชอบในห้องลอกหนังและตัดแช้ง

๕. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. นำโค กระบือที่ผ่านกระบวนการการนำเลือดออกจนสมบูรณ์แล้ววางลงแท่นที่ยกสูงจากพื้นอย่างน้อย ๕๐ เซนติเมตร

๒. เริ่มทำการลอกหนังบริเวณขาหลัง สะโพก แล้วลงมาด้านข้างของลำตัวเรื่อยไปจนถึงบริเวณอก

๓. ส่วนหางให้ผ่ากลางหางด้านในตลอดความยาวแล้วตัดโคนหางก่อนที่จะดึงหลุดออกจากหนังหุ้มได้ทั้งหมด

๔. การลอกหนังจะต่อไปจะไล่ลงไปในที่สุดหลุดออกไปหมดและตัดแช้งของโค กระบือทั้ง ๔ ขา

๕. ในกรณีที่ใช้ระบบราวแขวนในการลำเลียงโค กระบือ ให้แขวนโดยใช้เหล็กถ่าง (Gambrel) เป็นตะขอเกี่ยวเอ็นร้อยหวาย

๖. ล้างซากโค กระบือที่ผ่านการหนังแล้วด้วยน้ำสะอาด ก่อนทำการแยกเครื่องใน

๗. ทำความสะอาดบริเวณลอกหนัง รวมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน เช่น แท่นที่รับการโค กระบือ ภายหลังเสร็จงาน

๖. เอกสารอ้างอิง มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค กระบือ (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)

คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อโค กระบือ ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

๗. แบบฟอร์มและบันทึก -

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการตัดหัวโค กระบือ	รหัส WI-PD-BES-๐๐๖
		หน้า ๑/๑
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. วัตถุประสงค์ เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการตัดหัวโค กระบือ

๒. ขอบเขตตั้งแต่ซากโค กระบือที่ผ่านการล้างหลังจากลอกหนังแล้ว จนถึงขั้นตอนการตัดหัวโค กระบือ

๓. คำจำกัดความ การตัดหัวโค กระบือ หมายถึง การใช้มีดเฉพาะสำหรับตัดหัวโค กระบือ ตัดบริเวณกระดูกคอข้อที่ ๑ ที่บริเวณรอยคอดของคอโค กระบือ

๔. ความรับผิดชอบ พนักงานที่รับผิดชอบในขั้นตอนการตัดหัวโค กระบือ

๕. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. ใช้มีดตัดหัวโค กระบือบริเวณกระดูกคอข้อที่ ๑ ที่บริเวณรอยคอดของคอ

๒. ให้อ่างหัวโค กระบือที่ตัดออกจากซากแล้ว วางในภาชนะและทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวโค กระบือที่ถูกฆ่าแล้ว

๖. เอกสารอ้างอิง มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค กระบือ (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)

๗. แบบฟอร์มและบันทึก -

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการเปิดซาก และแยก เครื่องใน	รหัส WI-PD-BES-๐๐๗
		หน้า๑/๑
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการเปิดท้องและแยกเครื่องใน
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่การนำโค กระบือที่ผ่านการตัดหัวแล้ว เข้าสู่ขั้นตอนการเปิดท้องและแยกเครื่องใน
๓. **คำจำกัดความ** การเปิดซาก หมายถึง การใช้มีดเปิดช่องอกและช่องท้องของซากโค กระบือ การแยกเครื่องใน หมายถึง การนำเครื่องในขาและเครื่องในแดงออกจากซากโค กระบือ โดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อซาก
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานที่ทำหน้าที่เปิดซากและแยกเครื่องในขา เครื่องในแดง
พนักงานตรวจซากสัตว์หลังฆ่า ทำหน้าที่ ตรวจซากสัตว์และเครื่องในด้วยวิธีการต่างๆ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
 ๑. ใช้มีดตัดหนังและคว้านรอบทวารหนัก ถ้าเป็นโค กระบือเพศผู้ให้แยกอวัยวะเพศผู้และถุงหุ้มสั้ค้อออก ดึงไปด้านหลังซาก แล้วตัดกล้ามเนื้อและพังผืดที่ยึดโคนอวัยวะออก แต่ไม่ให้ตัดอวัยวะเพศผู้ออก เพราะจะทำให้ปัสสาวะรั่วมาปนเปื้อนซาก
 ๒. ใช้เชือกผูกทวารหนักเพื่อป้องกันอุจจาระออกมาปนเปื้อนซาก ดึงเอาทวารหนักและอวัยวะเพศออกมาด้วยกัน
 ๓. ใช้มีดผ่าออกจากรอยแผลแทงคอขึ้นไปจนถึงเต้านมคู่แรก จากนั้นจากนั้นใช้เลื่อยตัดกระดูกหน้าอก ระวางอย่าตัดลำไส้หรืออาจใช้มีดตัดบริเวณกระดูกอ่อน
 ๔. ใช้มีดผ่าหรือตัดเป็นแนวตรงลงมาจรดหน้าอกที่เปิดไว้ โดยการใช้มีดผ่าช่องท้องให้ทำอย่างต่อเนื่อง เพราะถ้าหยุดลำไส้จะไหลออกมาจากท้องทำให้ผ้าลำบาก ดึงเครื่องในขาออกโดย

ไม่ให้ปนเปื้อนที่ซากโค กระบือ แล้วนำเครื่องในวางบนถาดหรือทำเครื่องหมายให้ตรงกับซากโค กระบือ

๕. ดึงทวารหนักออกและตัดท่อไตทั้งสองข้างที่ยึดติดกับไต ตัดกระบังลมส่วนที่เป็นพังผืดออกทั้งหมด โดยให้ติดไปกับลำไส้ ส่วนที่เป็นเนื้อของกระบังลมให้ติดไว้กับซาก แล้วตัดพังผืดที่ติดกับกระดูกสันหลังออกที่บริเวณเหนือตับ ส่วนไตปล่อยคงไว้กับซาก
๖. ทำการเลาะอวัยวะในทรวงอกออกมารวมทั้งหลอดลม แยกแขวนไว้หรือทำเครื่องหมายให้ตรงกับซากโค กระบือ เพื่อรอการตรวจโดยพนักงานตรวจซากสัตว์หลังฆ่า
๗. แยกถุงน้ำดีออกจากตับ และตัดตับออกจากพวงเครื่องใน
๘. พนักงานตรวจซากสัตว์หลังฆ่า ทำการตรวจเนื้อและเครื่องใน บันทึกผลในรายงาน
๙. ล้างทำความสะอาดบริเวณห้องเปิดซากและแยกเครื่องใน

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการเปิดซาก และแยก เครื่องใน	รหัส WI-PD-BES-๐๐๗
		หน้า ๑/๒
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๖. เอกสารอ้างอิง มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค กระบือ (มกอช. ๙๐๐๙-๒๕๕๙)

คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อโค กระบือ ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

๗. แบบฟอร์มและบันทึก

แบบรายงานการตรวจซากโค กระบือหลังฆ่า (PP.๒..)

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์ อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการล้างซาก เครื่องใน แดงและเครื่องในขาว	รหัส WI-PD-BES-๐๐๘
		หน้า ๑/๑
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการล้างซาก เครื่องในแดงและเครื่องในขาว
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่ขั้นตอนที่ซากโค กระบือผ่านการผ่าซีก จนถึงขั้นตอนการล้างซาก
ล้างเครื่องในขาวและเครื่องในแดง
๓. **คำจำกัดความ** เครื่องในแดง หมายถึง หัวใจ ตับ ไต ม้าม หลอดลมและปอด
เครื่องในขาว หมายถึง หลอดอาหาร กระเพาะอาหาร ลำไส้ และอวัยวะ
สืบพันธุ์
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานที่ทำหน้าที่ล้างซาก เครื่องในขาวและเครื่องในแดง
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
 ๑. ล้างซากโค กระบือครั้งสุดท้ายทั้งด้านนอกและด้านใน ด้วยน้ำจนสะอาด
 ๒. ล้างทำความสะอาดสิ่งสกปรกและเศษอาหารที่สังเกตเห็นได้ด้วยตาเปล่าออกจากเครื่อง
ในแดงและเครื่องในขาว
 ๓. ในขั้นตอนการล้างเครื่องในแดงและเครื่องในขาวต้องไม่มีการสะสมของเครื่องในบนโต๊ะ
หรือภาชนะล้างมากเกินไป
 ๔. ล้างทำความสะอาดบริเวณที่ทำการล้างซาก เครื่องในแดงและเครื่องในขาว

๖. **เอกสารอ้างอิง** มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค
กระบือ (มกอช. ๙๐๐๙-๒๕๔๙)

คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อโค กระบือ ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุ
สัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

๗.แบบฟอร์มและบันทึก -

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการตัดแต่งและการ บรรจุ	รหัส WI-PD-BES-๐๐๙
		หน้า๑/๑
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. วัตถุประสงค์ เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการตัดแต่งและการบรรจุ
๒. ขอบเขต ตั้งแต่ขั้นตอนที่ซากโค กระบือเข้าสู่ห้องตัดแต่งและบรรจุ ก่อนขนส่งออกจากโรงฆ่าสัตว์
๓. คำจำกัดความ ไม่มี
๔. ความรับผิดชอบ พนักงานในส่วนห้องตัดแต่งและบรรจุ
๕. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน
 ๑. การตัดแต่ง
 - ๑.๑ มีดและเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด และตัดแต่งด้วยความรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์
 - ๑.๒ บริเวณที่ตัดแต่งต้องสะอาด ไม่มีเลือดเจือปน ถ้ามีเลือดให้ล้างออกด้วยน้ำให้สะอาดและปาดน้ำโดยใช้ใบปาดให้แห้งทันที ห้ามใช้ฟองน้ำเช็ดเด็ดขาด
 - ๑.๓ ในระหว่างที่ทำการตัดแต่ง ต้องไม่มีเนื้อกองบนโต๊ะตัดแต่งมากเกินไป
 - ๑.๔ พนักงานในส่วนที่ทำการตัดแต่งเนื้อโค กระบือต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อโรคอย่างสม่ำเสมอ
 ๒. การบรรจุ

- ๒.๑ ภาชนะต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความ
กฎหมายว่าด้วยอาหาร และมีความทนทานต่อการขนส่ง
- ๒.๒ มีการแสดงรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ด้วยข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด
และแสดงรายละเอียดต่อไปนี้
- ๒.๒.๑ ประเภทของซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือหรือผลิตภัณฑ์
- ๒.๒.๒ น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม
- ๒.๒.๓ วัน เดือน ปี ที่ผลิต(วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน
- ๒.๒.๔ ข้อแนะนำในการเก็บรักษา
- ๒.๒.๕ ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง
๓. มีการจดบันทึกข้อมูลของซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือหรือผลิตภัณฑ์ ให้ตรงกับข้อมูล
แหล่งที่มาของโค กระบือมีชีวิต เพื่อเป็นประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับ

๖. เอกสารอ้างอิง มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค กระบือ
(มกอช.๙๐๐๙-๒๕๔๙)

คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อโค กระบือ ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

๗. แบบฟอร์มและบันทึก

แบบบันทึกข้อมูลของซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์ (F-BES-๐๐๙)

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการขนส่งซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์	รหัส WI-PD-BES-๐๐๙
		หน้า๑/๑
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. วัตถุประสงค์ เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการขนส่งซาก เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์
๒. ขอบเขต ตั้งแต่ขั้นตอนที่ซากโค กระบือ เนื้อและผลิตภัณฑ์ จากห้องตัดแต่งและบรรจุ จนถึง
ขั้นตอนการขนส่งบนยานพาหนะ
๓. คำจำกัดความ ไม่มี
๔. ความรับผิดชอบ พนักงานในส่วนเคลื่อนย้ายซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์
พนักงานขับรถขนส่งซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์
๕. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน
 ๑. พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนข้ามและสามารถควบคุมอุณหภูมิ
ศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียส ตลอดเวลา
 ๒. การเคลื่อนย้ายซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์ ต้องทำด้วยความ
ระมัดระวังไม่ให้ซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์สัมผัสพื้นหรือผนังของ
พาหนะโดยตรง หากมีการห่อหุ้มด้วยบรรจุภัณฑ์ต้องป้องกันไม่ให้บรรจุภัณฑ์เกิดการฉีก
ขาด

๓. มีการจดบันทึกข้อมูลของผู้ซื้อซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือหรือผลิตภัณฑ์ ให้ตรงกับข้อมูลจากการตัดแต่ง บรรจุและแหล่งที่มาของโค กระบือมีชีวิต เพื่อเป็นประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับ
๔. ห้ามขนส่งซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์ ด้วยยานพาหนะคันเดียวกันกับที่ขนส่งโค กระบือมีชีวิต
๕. พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์ ต้องมีการล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง

๖. เอกสารอ้างอิง มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค กระบือ(มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)

คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อโค กระบือ ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

๗. แบบฟอร์มและบันทึก

แบบบันทึกข้อมูลของซาก เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์(F-BES-๐๐๕)

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องหลักการสุขาภิบาลใน การผลิตเนื้อโค กระบือ	รหัสWI-PD-BES-๐๐๑๑
		หน้า๑/๑
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. สุขลักษณะในการผลิต

- ๑.๑ ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่าโค กระบือ โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค กระบือตามแผนผังขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่าโค กระบือ
- ๑.๒ ตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิต
- ๑.๓ มีการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารการผลิต อย่างมีประสิทธิภาพ
- ๑.๔ จัดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวที่สัมผัสกับเนื้อโค กระบือ
- ๑.๕ จัดให้มีสถานที่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ
- ๑.๖ ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอ เป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับเนื้อโค กระบือ

- ๑.๗อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีขนาดเพียงพอที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ลงไปล้างได้
- ๑.๘มีสถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ หรือสารเคมีต่างๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน
- ๑.๙สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่น วัสดุหีบห่อ เสื้อผ้าพนักงาน น้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อ ควรมีการกั้นแยกระหว่างวัสดุและอุปกรณ์
- ๑.๑๐ ต้องมีการแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิตและมีป้ายแสดงไว้อย่างชัดเจน
- ๑.๑๑ จัดถังขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่ และให้ขนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงานแต่ละช่วงห้ามขนขยะในขณะที่ทำการผลิต เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนได้
- ๑.๑๒ ให้ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ ในช่วงเวลาการผลิต และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาด ไม่ให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้ง

๒. สุขลักษณะส่วนบุคคล

- ๒.๑ พนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
- ๒.๒ เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา
- ๒.๓ ในระหว่างปฏิบัติงาน ทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมไว้มิดชิด พร้อมสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์ อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องหลักการสุขาภิบาลใน การผลิตเนื้อโค กระบือ	รหัสWI-PD-BES-๐๐๑๐
		หน้า๑/๒
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

- ๒.๔ ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในส่วนที่ทำการผลิตเนื้อโค กระบือโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้เท่านั้น
- ๒.๕ ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ
- ๒.๖ พนักงานในแต่ละส่วนการผลิตต้องอยู่ประจำส่วนของตัวเอง ห้ามเดินไปยังส่วนอื่นๆ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด
- ๒.๗ ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหารหรือของขบเคี้ยวใดๆ รวมทั้งการดื่มน้ำลายในห้องปฏิบัติงาน

ชื่อโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลพุมเรียง อำเภอพุมเรียง จังหวัดร้อยเอ็ด	คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน ชื่อเรื่องการตรวจสอบย้อนกลับ	รหัส WI-OC-BES-๐๑
		หน้า ๑/๑
		แก้ไขครั้งที่.....
		ประกาศใช้ ณ วันที่.....

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับของซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์
๒. **ขอบเขต** ความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับได้ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับโค กระบือ จากผู้นำสัตว์เข้ามา จนถึงขั้นตอนการจำหน่ายซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์จากโรง ฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่จำหน่าย
๓. **คำจำกัดความ** การตรวจสอบย้อนกลับ หมายถึง กลไกการติดตามที่มาของสินค้าตลอด กระบวนการผลิตไปจนถึงผู้บริโภค และเพื่อความสะดวกในการสืบย้อนและการติดตามสินค้าคืนได้ อย่างถูกต้อง ในกรณีเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคหรือการผิดพลาดในกระบวนการผลิต
๔. **ความรับผิดชอบ** ฝ่ายควบคุมคุณภาพซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์ ของโรงฆ่าสัตว์
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**

๑. ฝ่ายควบคุมคุณภาพซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์ของโรงฆ่าสัตว์ ได้รับแจ้ง
กรณีเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภค
 - ๑.๑ ทำการตรวจสอบข้อเท็จจริงของการร้องเรียนจากผู้บริโภค
 - ๑.๒ ตรวจสอบย้อนกลับจากสถานที่จำหน่ายที่ถูกร้องเรียนจากผู้บริโภค โดยการตรวจสอบ
จากเอกสารแบบบันทึกข้อมูลซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์
(F-BES-๐๐๔) เพื่อให้ทราบวัน เดือน ปีที่ผลิต ลำดับการผลิต และปริมาณผลิตภัณฑ์
ที่ผู้จำหน่ายได้ซื้อไปเพื่อจำหน่ายยังสถานที่จำหน่ายที่ถูกร้องเรียน
 - ๑.๓ ตรวจสอบย้อนกลับจากสถานที่จำหน่ายไปยัง ผู้นำโค กระบือเข้าโรงฆ่าสัตว์ ในวัน
เดือน ปีที่ผลิต และตามลำดับการผลิตที่สอดคล้องกับสถานที่จำหน่ายที่ถูกร้องเรียน
โดยใช้แบบรายงานการตรวจนับจำนวนโค กระบือ (F-BES-๐๐๑)
๒. ฝ่ายควบคุมคุณภาพซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์ของโรงฆ่าสัตว์ ได้รับแจ้ง
กรณีเกิดความผิดพลาดในกระบวนการผลิต
 - ๒.๑ ทำการตรวจสอบข้อเท็จจริงในขั้นตอนการผลิตที่เกิดความผิดพลาด
 - ๒.๒ ทำการระงับกระบวนการผลิต ร่วมกับการนำซาก เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์ แยก
เก็บในพื้นที่เฉพาะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามและเพื่อดำเนินการตรวจสอบว่า
ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวสามารถนำมาจำหน่ายเพื่อการบริโภคได้หรือไม่
 - ๒.๓ ดำเนินการแก้ไขข้อผิดพลาดในกระบวนการผลิต ตรวจสอบการทำงาน จนเกิดความ
มั่นใจแล้ว จึงดำเนินการผลิตต่อไป
 - ๒.๔ บันทึกข้อผิดพลาดในกระบวนการผลิตที่เกิดขึ้น และวันที่ผลิตที่พบข้อบกพร่อง
ดังกล่าว

ลงชื่อ.....

ผู้จัดบันทึก

แบบรายงานการตรวจการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อรถบรรทุก (...F-BES-๐๐๒...)

วัน/เดือน/ปี	ทะเบียนรถบรรทุก	ชื่อฟาร์ม	การล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อรถบรรทุกโค กระบือ		การล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุโค กระบือ	
			ผลการตรวจสอบ	การแก้ไข	ผลการตรวจสอบ	การแก้ไข

ผลการตรวจ

- ✓ หมายถึงลำไส้สะอาดและฆ่าเชื้อทั่วถึง
 x หมายถึงลำไส้ไม่สะอาด และ/หรือ ฆ่าเชื้อไม่ทั่วถึง

ลงชื่อ.....

ผู้จัดบันทึก

แบบรายงานการตรวจสุขภาพโค กระบือก่อนฆ่า (PA.๒.....)

วันที่.....

หัวข้อ	จำนวนสัตว์ (ตัว)
จำนวนสัตว์ที่เข้าฆ่า	
ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายฯ	
ผลวิเคราะห์สารเร่งเนื้อแดง	
การตรวจสุขภาพโค กระบือ	
-ซึม อ่อนเพลีย	

-ซูปพอม แคระแกร็น	
-ตายก่อนฆ่า	
-รอยโรคที่ผิวหนัง	
-สภาพโลหิตเป็นพิษ	
-ระบบหายใจผิดปกติ	
-ระบบทางเดินอาหารผิดปกติ	
-การเคลื่อนไหวและการเดินผิดปกติ	
-เจ็บขา หรือขาหัก	
-พิการ (เฉพาะกล้ามเนื้อ)	
-สงสัยโรคระบาดหรือลักษณะตามกฎกระทรวงฉบับที่ ๓	
-อื่นๆ (ระบุ.....)	
-รวมตัวที่คัดแยก	
-รวมตัวที่คัดทิ้ง	

ลงชื่อ.....

ผู้จัดบันทึก

แบบรายงานการตรวจสอบการทำงานของป็นยงสลบทำสลบและซองบักับ (F-BES-๐๐๓)

วัน/เดือน/ปี	การทำงานของป็นยงสลบ		การใช้งานของซองบักับ	
	ผลการ ตรวจสอบ	การแก้ไข	ผลการ ตรวจสอบ	การแก้ไข

ผลการตรวจ

✓ หมายถึงการทำงานของป็นยิงสลับและช่องบังคับมีประสิทธิภาพ

x หมายถึงการทำงานของป็นยิงสลับและช่องบังคับไม่มีประสิทธิภาพ

ลงชื่อ.....

ผู้จัดบันทึก

แบบบันทึกข้อมูลของซากโค กระบือ เนื้อโค กระบือและผลิตภัณฑ์ (F-BES-๐.๐๔)

วัน/เดือน/ปี	ลำดับการ เข้าฆ่า	รายชื่อผู้ซื้อ	ปริมาณผลิตภัณฑ์		
			ซากโค กระบือ	เนื้อโค กระบือ	เครื่องใน

ลงชื่อ.....

ผู้จัดบันทึก