



คู่มือการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์สำหรับผู้ประกอบการ  
(โรงฆ่าสุกร)

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 เรื่องการขนส่งสุกร                            | ๓  |
| ๔. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการรับสุกรเข้าคอกพัก                    | ๔  |
| ๕. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการทำสลบสุกร                            | ๖  |
| ๖. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการแทงคอและนำเลือดออก                   | ๗  |
| ๗. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการลวก การชุดชนและการดึ่งก๊ีบ           | ๘  |
| ๘. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการตัดหัวสุกร                           | ๙  |
| ๙. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการเปิดซาก และแยกเครื่องใน              | ๑๐ |
| ๑๐. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการล้างซาก เครื่องในแดงและเครื่องในขาว | ๑๑ |
| ๑๑. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการตัดแต่งและการบรรจุ                  | ๑๒ |
| ๑๒. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์  | ๑๓ |
| ๑๓. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องหลักสุขาภิบาลในการผลิตเนื้อสุกร        | ๑๔ |
| ๑๔. คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่องการตรวจสอบย้อนกลับ                     | ๑๖ |
| ภาคผนวก                                                                     | ๑๗ |

## บทนิยาม การกำหนดรหัสเอกสารและอักษรย่อ

### บทนิยาม

๑. คู่มือการปฏิบัติงาน (Work manual) หมายความว่า การจัดทำเอกสารวิธีปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับสัตว์ การทำสลบ การเชือดเอาเลือดออก การลอกหนัง การลวกถอนขน การนำเครื่องในออก การเปิดซาก การชำแหละ การบรรจุและการขนส่ง รวมถึงการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ และการจัดการสุขลักษณะในการผลิตเนื้อสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
๒. สัตว์ หมายความว่า สัตว์ที่มีใช้สัตว์ป่า และหมายความเฉพาะ สุกร
๓. เนื้อสัตว์ หมายความว่า เนื้อหรือส่วนอื่นของสุกรที่ตายแล้ว ซึ่งมิได้ปรุงแต่งให้เป็นอาหารหรือมิได้ปรุงแต่งเพื่อให้คงอยู่ไม่เน่าเปื่อย ทั้งนี้ไม่ว่าจะอยู่ในร่างสัตว์นั้นหรือชำแหละแล้ว
๔. โรงพักสัตว์ หมายความว่า สถานที่พักสุกรหรือกักสุกรก่อนทำการฆ่า
๕. โรงฆ่าสัตว์ หมายความว่า สถานที่ที่กำหนดให้ทำการฆ่าสุกรเพื่อการบริโภค
๖. ผู้ประกอบการ หมายความว่า เจ้าของหรือผู้ดำเนินการโรงฆ่าสุกรที่ได้รับอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ (ขจส.๒)

### การกำหนดรหัสเอกสาร

AA-BB-CC/DD

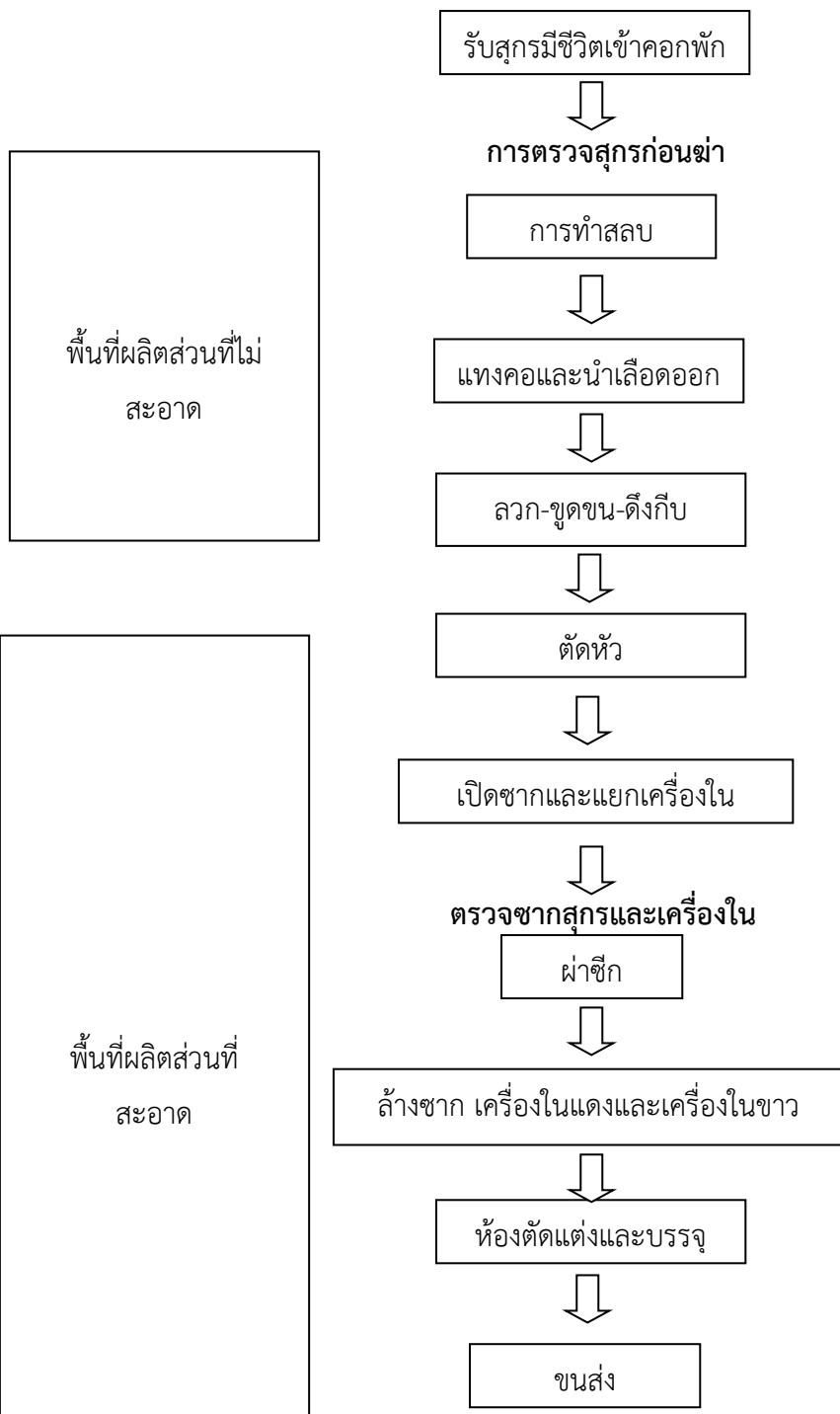
๑. กำหนด AA แทนเอกสาร เช่น คู่มือคุณภาพ(Quality Manual , QM)ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Quality Procedure , QP/P)วิธีการปฏิบัติงาน (Work Instruction,WI) และเอกสารสนับสนุน(Supporting Document)
๒. กำหนด BB แทนระดับฝ่ายที่รับผิดชอบ เช่น ฝ่ายผลิต ฝ่ายช่าง ฝ่ายควบคุมคุณภาพ
๓. กำหนด CC แทนระดับหมายเลขเอกสาร โดยเริ่มที่ ๐๑
๔. กำหนด DD แทนหมายเลขเอกสารสนับสนุน(Support Document)

### อักษรย่อ

|     |                         |                                |
|-----|-------------------------|--------------------------------|
| WI  | คือ Working Instruction | หมายถึง วิธีการปฏิบัติงาน      |
| PD  | คือ Production          | หมายถึง ฝ่ายผลิต               |
| QC  | คือ Quality Control     | หมายถึง ฝ่ายควบคุมคุณภาพ       |
| PIS | คือ Pig slaughterhouse  | หมายถึง โรงฆ่าสุกร             |
| F   | คือ Form                | หมายถึง แบบรายงานการปฏิบัติงาน |
| PA  | คือ Pig Ante-mortem     | หมายถึง การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า    |
| PP  | คือ Pig Ante-mortem     | หมายถึง การตรวจสัตว์หลังฆ่า    |

## แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน

โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์  
ตำบลบัวแดง อำเภอบุพมหารัตต์ จังหวัดร้อยเอ็ด



|                                                                                     |                                                      |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการขนส่งสุกร | รหัส WI..PD..PIS-๐๑     |
|                                                                                     |                                                      | หน้า๑/๑                 |
|                                                                                     |                                                      | แก้ไขครั้งที่ .....     |
|                                                                                     |                                                      | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑. วัตถุประสงค์ เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในการขนส่งสุกร
๒. ขอบเขต ตั้งแต่การจับสุกรที่ฟาร์มจนถึงการนำสุกรลงที่โรงฆ่าสัตว์
๓. คำจำกัดความ การขนส่งสุกร หมายถึง การเคลื่อนย้ายสุกรอย่างมีมนุษยธรรมด้วยยานพาหนะขนส่งซึ่งใช้บรรทุกสุกร
๔. ความรับผิดชอบ พนักงานจับสุกร มีหน้าที่จับและไล่ต้อนสุกรขึ้นรถ  
พนักงานขับรถขนส่งสุกร มีหน้าที่ขับรถขนส่งสุกรตั้งแต่ฟาร์มจนถึงโรงฆ่าสัตว์
๕. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน
  ๑. ก่อนการขนส่งควรมีการตรวจสอบสุขภาพสุกรและอนุญาตให้เคลื่อนย้ายสุกรโดยสัตวแพทย์ท้องที่
  ๒. มีใบเคลื่อนย้ายสัตว์ (ใบ ร.๓ หรือ ร.๔) มาพร้อมกับรถขนส่งและตัวสัตว์
  ๓. ขณะขนส่งจะต้องทำอย่างนุ่มนวลหลีกเลี่ยงที่จะก่อให้เกิดสัตว์บาดเจ็บ ไม่เอออกรถโดยเร็วหรือหยุดกะทันหัน
  ๔. ไม่ขนส่งสัตว์ที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้อง
  ๕. ขนส่งในขณะที่มีอากาศเย็น เช่นตอนเช้าหรือตอนเย็น หากจำเป็นต้องขนส่งขณะอากาศร้อนควรใช้น้ำราดช่วยลดอุณหภูมิความร้อนของตัวสัตว์
  ๖. ระยะเวลาในการขนส่งไม่ควรเกิน ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน อาจจะหยุดพักระหว่างการขนส่ง แต่ต้องไม่นำสุกรลงจากรถ
  ๗. มีการสังเกตตรวจสุขภาพสัตว์ขณะขนส่งเป็นระยะๆ
  ๘. งดให้อาหารก่อนการขนส่งและก่อนเข้าโรงฆ่าสัตว์ ๑๒ ชั่วโมง แต่ให้น้ำดื่มได้ตลอดเวลา
  ๙. ลักษณะรถขนส่งต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้
    - ๙.๑ รถมีสภาพดี แข็งแรง และออกแบบให้เหมาะสมกับการขนส่งสุกร
    - ๙.๒ มีการระบายอากาศอย่างดี พื้นรถต้องไม่ลื่น มีหลังคาหรือวัสดุสำหรับป้องกันแดดและฝนได้
    - ๙.๓ ผนังด้านข้างทำจากวัสดุผิวเรียบ และมีความสูงเพียงพอที่จะป้องกันสัตว์กระโดดออกมาได้
    - ๙.๔ การขนส่งต้องมีพื้นที่เพียงพอให้สัตว์นั่งหรือนอนได้สะดวก โดยกำหนดให้ในสุกรขุน ๐.๔ ตารางเมตรต่อตัว และพ่อแม่สุกร ๐.๘ ตารางเมตรต่อตัว
๖. เอกสารอ้างอิง มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์สุกร (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)
๗. แบบฟอร์มและบันทึก-

|                                                                                     |                                                              |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการรับสุกรเข้าคอกพัก | รหัส WI-PD-PIS-๐๐๒      |
|                                                                                     |                                                              | หน้า ๑/๑                |
|                                                                                     |                                                              | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                              | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในการรับสุกรมีชีวิตเข้าคอกพัก
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่การนำสุกรลงจากรถขนส่งเข้าสู่ช่องทางเดินจนสุกรเข้าสู่คอกพักสุกร และบริเวณทำการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะบรรทุกสุกร
๓. **คำจำกัดความ** การรับสุกรเข้าคอกพัก หมายถึง การตรวจรับสุกรเพื่อเข้าสู่คอกพัก โดยมีการขนย้ายสุกรอย่างมีมนุษยธรรม มีการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า และคัดแยกสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยไว้ในคอกพักสุกรป่วย
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานจับสุกร มีหน้าที่จับและไล่ต้อนสุกรเข้าสู่คอกพัก พนักงานตรวจโรคสัตว์ มีหน้าที่ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า และคัดแยกสุกรป่วยไว้ในคอกพัก เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
  ๑. เมื่อสุกรมาถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย
  ๒. ทำการชั่งน้ำหนักและตรวจนับจำนวนสุกร
  ๓. นำสุกรเข้าคอกพักรอฆ่าตามลำดับที่กำหนด
  ๔. ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า โดยตรวจสอบสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหวและบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า ณ คอกพักสุกร โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์
  ๕. ในขั้นตอนการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า หากพบว่าสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักโรคไว้ในคอกสุกรป่วย และทำการฆ่าฉุกเฉินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสุกรปกติแล้ว หากพบว่าเป็นโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตา หรือฝังเพื่อทำลาย และแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ
  ๖. ในขั้นตอนการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า หากพบสุกรที่บาดเจ็บรุนแรง ให้ทำการฆ่าฉุกเฉินทันทีเพื่อไม่ให้สุกรได้รับความทรมานจนเกินไป
  ๗. หลังจากสุกรเข้าสู่คอกพักแล้วเป็นระยะเวลา ๓๐ นาที ให้ทำการฉีดพ่นน้ำเพื่อให้สุกรผ่อนคลายความเครียดที่เกิดจากการเดินทาง ซึ่งสุกรที่มาถึงโรงฆ่าจะมีอุณหภูมิร่างกายที่สูง หากทำการฉีดน้ำเย็นในทันที อาจทำให้สุกรช็อคตายได้
  ๘. ภายหลังจากสุกรลงจากพาหนะหมดแล้ว ให้ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสุกรทุกครั้งหลังการขนส่ง
  ๙. ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักสุกร ได้แก่ ลานรับสุกร คอกพักสุกร และรางระบายน้ำ ภายหลังก่อนสุกรเข้าฆ่าหมดแล้ว

|                                                                                     |                                                              |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการรับสุกรเข้าคอกพัก | รหัส WI-PD-PIS-๐๒       |
|                                                                                     |                                                              | หน้า ๑/๒                |
|                                                                                     |                                                              | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                              | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑๐. ลักษณะคอกพักสุกรต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑๐.๑ คอกพักสุกร ควรมีผนังคอนกรีตหรือกั้นด้วยท่อโลหะเหล็ก ต้องมีผิวเรียบไม่มีส่วนปลายที่คมหรือแตก โดยสูงจากพื้นที่ประมาณ ๙๐ เซนติเมตร พื้นต้องไม่ลื่น และมีความลาดเอียงเล็กน้อย

๑๐.๒ มีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้สุกรหันหลังกลับ

๑๐.๓ ภายในคอกพักต้องมีน้ำให้สุกรกินตลอดเวลา และความหนาแน่นของสุกรในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๐.๘ ตารางเมตร ต่อ ๑ ตัว

๖. **เอกสารอ้างอิง** มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)

คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อสุกร ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

๗. **แบบฟอร์มและบันทึก**

แบบรายงานการตรวจนับจำนวนสุกร (F-PIS-๐๐๑)

แบบรายงานการตรวจสอบการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อรถบรรทุก (F-PIS-๐๐๒)

แบบรายงานการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า (PA.๒)

|                                                                                     |                                                      |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการทำสลบสุกร | รหัส WI-PD-PIS-๐๓       |
|                                                                                     |                                                      | หน้า ๑/๑                |
|                                                                                     |                                                      | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                      | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในการทำสลบสุกร
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่การนำสุกรจากคอกพัก ผ่านทางเดินเข้าสู่ช่องบังคับเพื่อทำสลบ
๓. **คำจำกัดความ** การทำสลบสุกร หมายถึง วิธีการทำให้สุกรสลบ ปราศจากความรู้สึกและเป็นระยะเวลาที่นานพอ ที่สุกรจะไม่รู้สึกเจ็บปวดจนกระทั่งเลือดไหลออกหมด
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานจับบังคับสุกร มีหน้าที่จับบังคับสุกรในช่องบังคับ  
พนักงานทำสลบ มีหน้าที่ทำสลบสุกรโดยใช้เครื่องช็อตทำสลบ (electrical stunning)
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
  ๑. ทำการตรวจสอบเครื่องมือและช่องบังคับทำสลบให้พร้อมทำงานอย่างสมบูรณ์ก่อนการทำงานทุกครั้ง
  ๒. ไล่ต้อนสุกรจากคอกพักผ่านทางเดินเข้าสู่ช่องบังคับอย่างมีมนุษยธรรม
  ๓. ทำการช็อตสุกรโดยการหนีบด้วยขั้วอิเล็กโทรด (Electrode) บริเวณหลังขมับสุกรหรือหลังก้นทั้งสองข้าง โดยใช้กระแสไฟฟ้าต่ำกว่า ๒๕๐ มิลลิแอมแปร์ ๗๕ โวลต์ และนาน ๒ - ๑๐ วินาที
๖. **เอกสารอ้างอิง** มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)  
คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อสุกร ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
๗. **แบบฟอร์มและบันทึก**  
แบบรายงานการตรวจสอบการทำงานของเครื่องช็อตทำสลบและช่องบังคับ (F-PIS-๐๐๓)

|                                                                                     |                                                                   |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการแทงคอและนำ<br>เลือดออก | รหัส WI-PD-PIS-๐๔       |
|                                                                                     |                                                                   | หน้า ๑๑/๑๑              |
|                                                                                     |                                                                   | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                                   | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในการแทงคอสุกรและการนำเลือดออก
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่การนำสุกรที่ผ่านการทำสลบแล้ว มายังห้องแทงคอและการนำเลือดออกจากสุกรอย่างสมบูรณ์
๓. **คำจำกัดความ** การแทงคอ หมายถึง การใช้มือเฉพาะสำหรับแทงคอสุกร เพื่อตัดเส้นเลือดดำและเส้นเลือดแดงใหญ่ที่คอให้ขาด โดยเร็วที่สุดหลังจากสุกรสลบ
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานแทงคอและพนักงานในส่วนห้องฆ่าสุกร ทำหน้าที่ แทงคอสุกรและดำเนินการฆ่าสุกรที่สลบแล้วด้วยวิธีที่ไม่ทรมาน
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
  ๑. นำสุกรที่สลบแล้วแขวนบนระบบราวแขวน หรือให้สุกรนอนบนโต๊ะขณะแทงคอโดยใช้มีดสำหรับแทงคอเฉพาะ
  ๒. การแทงคอต้องแทงบริเวณกึ่งกลางคอ ใต้กระดูกอก(Breast bone) ประมาณ ๑ นิ้วโดยให้มีดทำมุม ๔๕ องศา กับลำคอ ซึ่งปลายมีดจะเฉียงขึ้นตัดเส้นเลือดดำใหญ่และเส้นเลือดแดงใหญ่บริเวณคอ แผลแทงคอจะเปิดให้มีความกว้างของแผลประมาณ ๕- ๘ เซนติเมตร
  ๓. นำภาชนะมารองรับเลือด ที่ไหลจากคอสุกรโดยตรง เพื่อให้ได้เลือดมีความเหมาะสมในการบริโภค และเป็นการลดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกให้ได้มากที่สุด
  ๔. ระยะเวลาในการปล่อยให้เลือดไหลออกจากสุกรตั้งแต่ขั้นตอนการแทงคอ จนก่อนเริ่มขั้นตอนการลาก-ขูดขน-ดึงกีบ คือ ๔-๖ นาที
  ๕. มีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคมีดที่ใช้แทงคอโดยการจุ่มในน้ำร้อน หลังจากแทงคอสุกรทุกตัว
  ๖. มีดที่ใช้แทงคอ ต้องเป็นมีดเฉพาะ ซึ่งมีขนาดกว้าง ๒ เซนติเมตร ยาว ๑๕ เซนติเมตร มีความคมอยู่เพียงด้านใดด้านหนึ่ง
๖. **เอกสารอ้างอิง** มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)
- คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อสุกร ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์  
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
๗. **แบบฟอร์มและบันทึก -**

|                                                                                     |                                                                          |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการลวก การชุดชนและ<br>การดึ่งกิบ | รหัส WI-PD-PIS-๐๕       |
|                                                                                     |                                                                          | หน้า๑/๑                 |
|                                                                                     |                                                                          | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                                          | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการลวก ชุดชนและการดึ่งกิบ
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่การนำสุกรที่นำเลือดออกอย่างสมบูรณ์แล้ว เข้าสู่ขั้นตอนการลวก ชุดชนและขั้นตอนการดึ่งกิบ
๓. **คำจำกัดความ** การลวก หมายถึง การนำสุกรที่ตายแล้วลงสู่บ่อน้ำร้อน ที่มีอุณหภูมิน้ำในบ่อลวกไม่ต่ำกว่า ๕๘ องศาเซลเซียส เพื่อเป็นการป้องกันเชื้อจุลินทรีย์และเพื่อง่ายต่อการชุดชน  
การถอนขน หมายถึง การใช้เครื่องมือถอนขนอัตโนมัติ หรือการใช้มีดเพื่อชุดชน  
เพื่อให้ขนหยาบและขนอ่อนออกจากซากสุกรจนหมด  
การดึ่งกิบ หมายถึง การดึ่งกิบสุกรที่ตายแล้วทั้งขาหน้าและขาหลัง
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานที่รับผิดชอบในห้องลวกชน ชุดชนและดึ่งกิบ
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
  ๑. นำสุกรที่ผ่านกระบวนการการนำเลือดออกจนสมบูรณ์แล้วลงสู่บ่อลวกซากที่มีน้ำร้อนหรือใช้น้ำร้อนในการฉีดยา โดยอุณหภูมิของน้ำไม่ต่ำกว่า ๕๘ องศาเซลเซียส โดยระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสอดคล้องกับอุณหภูมิของน้ำร้อนที่ใช้และขนาดของสุกร
  ๒. ลำเลียงสุกรที่ผ่านการลวกในบ่อลวก สู่กระบวนการชุดชนบนโต๊ะสะอาดหรือเครื่องชุดชนอัตโนมัติโดยไม่ให้ซากสุกรสัมผัสพื้น
  ๓. ทำการชุดชน โดยใช้เครื่องชุดชนอัตโนมัติ หรือการใช้มีดชุดชน เพื่อชุดชนหยาบออกจากซาก
  ๔. ในกรณีที่มีการเผาขนอ่อน ให้ลำเลียงสุกรเข้าสู่บริเวณเผาขน ซึ่งในขั้นตอนนี้ขนอ่อนจะต้องถูกเผาจนหมด
  ๕. ในกรณีที่ใช้ระบบราวแขวนในการลำเลียงสุกร ให้แขวนโดยใช้เหล็กถ่าง(Gambrel) เป็นตะขอเกี่ยวเอ็นร้อยหวาย
  ๖. ดึงกิบออกจากซากสุกรทั้งขาหน้าและขาหลัง
  ๗. ล้างซากสุกรที่ผ่านการชุดชนและดึ่งกิบแล้วด้วยน้ำสะอาด ก่อนทำการแยกเครื่องใน
  ๘. ทำความสะอาดบริเวณลวกและชุดชน รวมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน เช่น ถังลวก เครื่องชุดชน ถาดรองรับขนจากเครื่องชุดชน ภายหลังเสร็จงาน
๖. **เอกสารอ้างอิง** มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)  
คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อสุกร ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์  
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
๗. **แบบฟอร์มและบันทึก** -

|                                                                                     |                                                       |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการตัดหัวสุกร | รหัส WI-PD-PIS-๐๖       |
|                                                                                     |                                                       | หน้า ๑/๑                |
|                                                                                     |                                                       | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                       | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการตัดหัวสุกร
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่ซากสุกรที่ผ่านการล้างหลังจากชำแหละแล้ว จนถึงขั้นตอนการตัดหัวสุกร
๓. **คำจำกัดความ** การตัดหัวสุกร หมายถึง การใช้มีดเฉพาะสำหรับตัดหัวสุกร ตัดบริเวณกระดูกคอข้อที่ ๑ ที่บริเวณรอยคอดของคอสุกร
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานที่รับผิดชอบในขั้นตอนการตัดหัวสุกร
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
  ๑. ใช้มีดตัดหัวสุกรบริเวณกระดูกคอข้อที่ ๑ ที่บริเวณรอยคอดของคอ
  ๒. ให้อ่างหัวสุกรที่ตัดออกจากซากแล้ว วางในภาชนะและทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว
๖. **เอกสารอ้างอิง** มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)
๗. **แบบฟอร์มและบันทึก** -

|                                                                                     |                                                                        |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการเปิดซาก และแยก<br>เครื่องใน | รหัส WI-PD-PIS-๐๗       |
|                                                                                     |                                                                        | หน้า ๑/๑                |
|                                                                                     |                                                                        | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                                        | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการเปิดท้องและแยกเครื่องใน
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่การนำสุกรที่ผ่านการตัดหัวแล้ว เข้าสู่ขั้นตอนการเปิดท้องและแยกเครื่องใน
๓. **คำจำกัดความ** การเปิดซาก หมายถึง การใช้มีดเปิดช่องอกและช่องท้องของซากสุกร  
การแยกเครื่องใน หมายถึง การนำเครื่องในขาวและเครื่องในแดงออกจากซากสุกร โดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อซาก
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานที่ทำหน้าที่เปิดซากและแยกเครื่องในขาว เครื่องในแดง  
พนักงานตรวจซากสัตว์หลังฆ่า ทำหน้าที่ ตรวจซากสัตว์และเครื่องในด้วยวิธีการต่างๆ เพื่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อผู้บริโภค
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
  ๑. ใช้มีดตัดหนังและคว้านรอบทวารหนัก ถ้าเป็นสุกรเพศผู้ให้แยกอวัยวะเพศผู้และถุงหุ้มลึงค์ออก ดึงไปด้านหลังซาก แล้วตัดกล้ามเนื้อและพังผืดที่ยึดโคนอวัยวะออก แต่ไม่ให้ตัดอวัยวะเพศผู้ ออก เพราะจะทำให้ปัสสาวะรั่วมาปนเปื้อนซาก
  ๒. ใช้เชือกผูกทวารหนักเพื่อป้องกันอุจจาระออกมาปนเปื้อนซาก ดึงเอาทวารหนักและอวัยวะเพศ ออกมาด้วยกัน
  ๓. ใช้มีดผ่าออกจากรอยแผลแทงคอขึ้นไปจนถึงเต้านมคู่แรก จากนั้นจากนั้นใช้เลื่อยตัดกระดูกหน้าอก ระวางอย่าตัดลำไส้หรืออาจใช้มีดตัดบริเวณกระดูกอ่อน
  ๔. ใช้มีดผ่าหรือตัดเป็นแนวตรงลงมาจรดหน้าอกที่เปิดไว้ โดยการใช้มีดผ่าช่องท้องให้ทำอย่าง ต่อเนื่อง เพราะถ้าหยุดลำไส้จะไหลออกมาจากท้องทำให้ผ้าลำบาก ดึงเครื่องในขาวออกโดยไม่ให้ปนเปื้อนที่ซากสุกร แล้วนำเครื่องในวางบนถาดหรือทำเครื่องหมายให้ตรงกับซากสุกร
  ๕. ดึงทวารหนักออกและตัดท่อไตทั้งสองข้างที่ยึดติดกับไต ตัดกระบังลมส่วนที่เป็นพังผืดออกทั้งหมด โดยให้ติดไปกับลำไส้ ส่วนที่เป็นเนื้อของกระบังลมให้ติดไว้กับซาก แล้วตัดพังผืดที่ติดกับกระดูกสันหลังออกที่บริเวณเหนือตับ ส่วนไตปล่อยคงไว้กับซาก
  ๖. ทำการเลาะอวัยวะในทรวงอกออกมารวมทั้งหลอดลม แยกแขวนไว้หรือทำเครื่องหมายให้ตรงกับซากสุกร เพื่อบริการตรวจโดยพนักงานตรวจซากสัตว์หลังฆ่า
  ๗. แยกถุงน้ำดีออกจากตับ และตัดตับออกจากพวงเครื่องใน
  ๘. พนักงานตรวจซากสัตว์หลังฆ่า ทำการตรวจเนื้อและเครื่องใน บันทึกผลในรายงาน
  ๙. ล้างทำความสะอาดบริเวณห้องเปิดซากและแยกเครื่องใน
๖. **เอกสารอ้างอิง** มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๕๙)  
คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อสุกร ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์  
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
๗. **แบบฟอร์มและบันทึก**  
แบบรายงานการตรวจซากสุกรหลังฆ่า (PP..๒..)

|                                                                                     |                                                                                    |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการล้างซาก เครื่องใน<br>แดงและเครื่องในขาว | รหัส WI-PD-PIS-๐๘       |
|                                                                                     |                                                                                    | หน้า ๑/๑                |
|                                                                                     |                                                                                    | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                                                    | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการล้างซาก เครื่องในแดงและเครื่องในขาว
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่ขั้นตอนที่ซากสุกรผ่านการผ่าซีก จนถึงขั้นตอนการล้างซาก ล้างเครื่องในขาวและเครื่องในแดง
๓. **คำจำกัดความ** เครื่องในแดง หมายถึง หัวใจ ตับ ไต ม้าม หลอดลมและปอด  
เครื่องในขาว หมายถึง หลอดอาหาร กระเพาะอาหาร ลำไส้ และอวัยวะสืบพันธุ์
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานที่ทำหน้าที่ล้างซาก เครื่องในขาวและเครื่องในแดง
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
  ๑. ล้างซากสุกรครั้งสุดท้ายทั้งด้านนอกและด้านใน ด้วยน้ำจนสะอาด
  ๒. ล้างทำความสะอาดสิ่งสกปรกและเศษอาหารที่สังเกตเห็นได้ด้วยตาเปล่าออกจากเครื่องในแดงและเครื่องในขาว
  ๓. ในขั้นตอนการล้างเครื่องในแดงและเครื่องในขาวต้องไม่มีการสะสมของเครื่องในบนโต๊ะหรือภาชนะล้างมากเกินไป
  ๔. ล้างทำความสะอาดบริเวณที่ทำการล้างซาก เครื่องในแดงและเครื่องในขาว
๖. **เอกสารอ้างอิง** มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร(มกอช.๙๐๐๙-๒๕๔๙)  
คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อสุกร ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
๗. **แบบฟอร์มและบันทึก** -

|                                                                                     |                                                                   |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการตัดแต่งและการ<br>บรรจุ | รหัส WI-PD-PIS-๑๑       |
|                                                                                     |                                                                   | หน้า ๑/๑                |
|                                                                                     |                                                                   | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                                   | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑. วัตถุประสงค์ เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการตัดแต่งและการบรรจุ
๒. ขอบเขต ตั้งแต่ขั้นตอนที่ซากสุกรเข้าสู่ห้องตัดแต่งและบรรจุ 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 พนักงานในส่วนที่ทำการตัดแต่งเนื้อสุกรต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อโรคอย่างสม่ำเสมอ

๒. การบรรจุ

- ๒.๑ ภาชนะต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร และมีความทนทานต่อการขนส่ง
- ๒.๒ มีการแสดงรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ ด้วยข้อความที่อ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดต่อไปนี้
  - ๒.๒.๑ ประเภทของซากสุกร เนื้อสุกรหรือผลิตภัณฑ์
  - ๒.๒.๒ น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม
  - ๒.๒.๓ วัน เดือน ปี ที่ผลิต(วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน
  - ๒.๒.๔ ชื่อแนะนำในการเก็บรักษา
  - ๒.๒.๕ ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง

๓. มีการจดบันทึกข้อมูลของซากสุกร เนื้อสุกรหรือผลิตภัณฑ์ ให้ตรงกับข้อมูลแหล่งที่มาของสุกรมีชีวิต เพื่อเป็นประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับ

๖. เอกสารอ้างอิง มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกอช.9009-2549)

คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อสุกร ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนัก  
พัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

๗. แบบฟอร์มและบันทึก

แบบบันทึกข้อมูลของซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ (F-PIS-๐๐๔)

|                                                                                     |                                                                                   |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการขนส่งซากสุกร เนื้อ<br>สุกรและผลิตภัณฑ์ | รหัส WI-PD-PIS-๑๑       |
|                                                                                     |                                                                                   | หน้า ๑/๑                |
|                                                                                     |                                                                                   | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                                                   | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการขนส่งซาก เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์
๒. **ขอบเขต** ตั้งแต่ขั้นตอนที่ซากสุกร เนื้อและผลิตภัณฑ์ จากห้องตัดแต่งและบรรจุ จนถึงขั้นตอนการขนส่งบนยานพาหนะ
๓. **คำจำกัดความ** ไม่มี
๔. **ความรับผิดชอบ** พนักงานในส่วนเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์  
พนักงานขับรถขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
  ๑. พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนข้ามและสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียส ตลอดเวลา
  ๒. การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ ต้องทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้ซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะโดยตรง หากมีการห่อหุ้มด้วยบรรจุภัณฑ์ต้องป้องกันไม่ให้บรรจุภัณฑ์เกิดการฉีกขาด
  ๓. มีการจดบันทึกข้อมูลของผู้ซื้อซากสุกร เนื้อสุกรหรือผลิตภัณฑ์ ให้ตรงกับข้อมูลจากการตัดแต่งบรรจุและแหล่งที่มาของสุกรมีชีวิต เพื่อเป็นประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับ
  ๔. ห้ามขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ ด้วยยานพาหนะคันเดียวกันกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต
  ๕. พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ ต้องมีการล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจากการขนส่ง

๖. **เอกสารอ้างอิง** มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (มกอช.๙๐๐๙-๒๕๔๙)

คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อสุกร ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์  
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

๗. **แบบฟอร์มและบันทึก**

แบบบันทึกข้อมูลของซาก เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ (F-PIS-๑๑๔)

|                                                                                     |                                                                                |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องหลักการสุขาภิบาลใน<br>การผลิตเนื้อสุกร | รหัส WI-PD-PIS-๑๒       |
|                                                                                     |                                                                                | หน้า ๑/๑                |
|                                                                                     |                                                                                | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                                                | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

## ๑. สุขลักษณะในการผลิต

- ๑.๑ ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่าสุกร โดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรตามแผนผังขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่าสุกร
- ๑.๒ ตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิต
- ๑.๓ มีการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ ทั้งภายในและภายนอกอาคารการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ
- ๑.๔ จัดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีการที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวที่สัมผัสกับเนื้อสุกร
- ๑.๕ จัดให้มีสถานที่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ
- ๑.๖ ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอ เป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิต ด้วยวิธีที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับเนื้อสุกร
- ๑.๗ อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ ควรมีขนาดเพียงพอที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ลงไปล้างได้
- ๑.๘ มีสถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ หรือสารเคมีต่างๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน
- ๑.๙ สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ 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

|                                                                                            |                                                                                                     |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>ชื่อโรงฆ่าสัตว์</b><br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | <b>คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน</b><br><b>ชื่อเรื่องหลักการสุขาภิบาลใน</b><br><b>การผลิตเนื้อสุกร</b> | รหัส WI-PD-PIS-๑๒       |
|                                                                                            |                                                                                                     | หน้า ๑/๒                |
|                                                                                            |                                                                                                     | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                            |                                                                                                     | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๒.๔ ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในส่วนที่ทำการผลิตเนื้อสุกรโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้เท่านั้น

๒.๕ ผ่ากันเปื้อน หมวกคลุมผม รองเท้าบูท และอุปกรณ์เครื่องมือทำงานต่างๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งาน และต้องนำไปเก็บไว้ในห้องโดยเฉพาะ

๒.๖ พนักงานในแต่ละส่วนการผลิตต้องอยู่ประจำส่วนของตัวเอง ห้ามเดินไปยังส่วนอื่นๆ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด

๒.๗ ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหารหรือของขบเคี้ยวใดๆ รวมทั้งการถ่มน้ำลายในห้องปฏิบัติงาน

|                                                                                     |                                                            |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ชื่อโรงฆ่าสัตว์<br>โรงฆ่าสัตว์เทศบาลตำบลปทุมรัตน์<br>อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด | คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน<br>ชื่อเรื่องการตรวจสอบย้อนกลับ | รหัส WI-OC-PIS-๐๑       |
|                                                                                     |                                                            | หน้า ๑/๑                |
|                                                                                     |                                                            | แก้ไขครั้งที่.....      |
|                                                                                     |                                                            | ประกาศใช้ ณ วันที่..... |

๑. **วัตถุประสงค์** เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติในขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับของซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์
๒. **ขอบเขต** ความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับได้ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับสุกรจากผู้นำสัตว์เข้ามา จนถึงขั้นตอนการจำหน่ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์จากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่จำหน่าย
๓. **คำจำกัดความ** การตรวจสอบย้อนกลับ หมายถึง กลไกการติดตามที่มาของสินค้าตลอดกระบวนการผลิตไปจนถึงผู้บริโภค และเพื่อความสะดวกในการสืบย้อนและการติดตามสินค้าคืนได้อย่างถูกต้อง ในกรณีเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคหรือการผิดพลาดในกระบวนการผลิต
๔. **ความรับผิดชอบ** ฝ่ายควบคุมคุณภาพซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ ของโรงฆ่าสัตว์
๕. **ขั้นตอนการปฏิบัติงาน**
  ๑. ฝ่ายควบคุมคุณภาพซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ของโรงฆ่าสัตว์ ได้รับแจ้งกรณีเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภค
    - ๑.๑ ทำการตรวจสอบข้อเท็จจริงของการร้องเรียนจากผู้บริโภค
    - ๑.๒ ตรวจสอบย้อนกลับจากสถานที่จำหน่ายที่ถูกร้องเรียนจากผู้บริโภค โดยการตรวจสอบจากเอกสารแบบบันทึกข้อมูลซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์(F-PIS-๐๐๔ ) เพื่อให้ทราบวัน เดือน ปีที่ผลิต ลำดับการผลิต และปริมาณผลิตภัณฑ์ ที่ผู้จำหน่ายได้ซื้อไปเพื่อจำหน่ายยังสถานที่จำหน่ายที่ถูกร้องเรียน
    - ๑.๓ ตรวจสอบย้อนกลับจากสถานที่จำหน่ายไปยัง ผู้นำสุกรเข้าโรงฆ่าสัตว์ ในวัน เดือน ปีที่ผลิต และตามลำดับการผลิตที่สอดคล้องกับสถานที่จำหน่ายที่ถูกร้องเรียน โดยใช้แบบรายงานการตรวจนับจำนวนสุกร(F-PIS-๐๐๑ )
  ๒. ฝ่ายควบคุมคุณภาพซากสุกร เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ของโรงฆ่าสัตว์ ได้รับแจ้งกรณีเกิดความผิดพลาดในกระบวนการผลิต
    - ๒.๑ ทำการตรวจสอบข้อเท็จจริงในขั้นตอนการผลิตที่เกิดความผิดพลาด
    - ๒.๒ ทำการระงับกระบวนการผลิต ร่วมกับการนำซาก เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ แยกเก็บในพื้นที่เฉพาะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามและเพื่อดำเนินการตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวสามารถนำมาจำหน่ายเพื่อการบริโภคได้หรือไม่
    - ๒.๓ ดำเนินการแก้ไขข้อผิดพลาดในกระบวนการผลิต ตรวจสอบการทำงาน จนเกิดความมั่นใจแล้ว จึงดำเนินการผลิตต่อไป
    - ๒.๔ บันทึกข้อผิดพลาดในกระบวนการผลิตที่เกิดขึ้น และวันที่ผลิตที่พบข้อบกพร่องดังกล่าว

# ภาคผนวก

แบบรายงานการตรวจนับจำนวนสุกร (F-PIS-๐.๐๑)

[illegible]

ลงชื่อ.....

ผู้จดบันทึก

แบบรายงานการตรวจการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อรถบรรทุก (..F-PIS-๐๐๒..)

| วัน/เดือน/ปี | ทะเบียนรถบรรทุก | ชื่อฟาร์ม | การล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อรถบรรทุกทุกสัปดาห์ |          | การล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุสุกร |          |
|--------------|-----------------|-----------|-------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------|----------|
|              |                 |           | ผลการตรวจสอบ                                    | การแก้ไข | ผลการตรวจสอบ                                | การแก้ไข |
|              |                 |           |                                                 |          |                                             |          |
|              |                 |           |                                                 |          |                                             |          |
|              |                 |           |                                                 |          |                                             |          |
|              |                 |           |                                                 |          |                                             |          |
|              |                 |           |                                                 |          |                                             |          |
|              |                 |           |                                                 |          |                                             |          |
|              |                 |           |                                                 |          |                                             |          |
|              |                 |           |                                                 |          |                                             |          |
|              |                 |           |                                                 |          |                                             |          |
|              |                 |           |                                                 |          |                                             |          |
|              |                 |           |                                                 |          |                                             |          |

ผลการตรวจ

✓ หมายถึงล้างสะอาดและฆ่าเชื้อทั่วถึง

x หมายถึงล้างไม่สะอาด และ/หรือ ฆ่าเชื้อไม่ทั่วถึง

ลงชื่อ.....

ผู้จัดบันทึก

## แบบรายงานการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า (PA.๒....)

วันที่.....

| หัวข้อ                                        | จำนวนสัตว์ (ตัว) |
|-----------------------------------------------|------------------|
| จำนวนสัตว์ที่เข้าฆ่า                          |                  |
| ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายฯ                          |                  |
| ผลวิเคราะห์สารเร่งเนื้อแดง                    |                  |
| <b>การตรวจสอบสุขภาพสุกร</b>                   |                  |
| -ซึม อ่อนเพลีย                                |                  |
| -ชูปพอม แคระแกร็น                             |                  |
| -ตายก่อนฆ่า                                   |                  |
| -รอยโรคที่ผิวหนัง                             |                  |
| -สภาพโลหิตเป็นพิษ                             |                  |
| -ระบบหายใจผิดปกติ                             |                  |
| -ระบบทางเดินอาหารผิดปกติ                      |                  |
| -การเคลื่อนไหวและการเดินผิดปกติ               |                  |
| -เจ็บขา หรือขาหัก                             |                  |
| -พิการ (เฉพาะกล้ามเนื้อ)                      |                  |
| -สงสัยโรคระบาดหรือลักษณะตามกฎกระทรวงฉบับที่ 3 |                  |
| -อื่นๆ (ระบุ.....)                            |                  |
| -รวมตัวที่คัดแยก                              |                  |
| -รวมตัวที่คัดทิ้ง                             |                  |

ลงชื่อ.....

ผู้จัดบันทึก

แบบรายงานการตรวจสอบการทำงานของเครื่องชั่งทำสลับและชองบังคับ (F-PIS-๐.๐๓)

| วัน/เดือน/ปี | การทำงานของเครื่องชั่งทำสลับ |          | การใช้งานของชองบังคับ |          |
|--------------|------------------------------|----------|-----------------------|----------|
|              | ผลการตรวจสอบ                 | การแก้ไข | ผลการตรวจสอบ          | การแก้ไข |
|              |                              |          |                       |          |
|              |                              |          |                       |          |
|              |                              |          |                       |          |
|              |                              |          |                       |          |
|              |                              |          |                       |          |
|              |                              |          |                       |          |
|              |                              |          |                       |          |
|              |                              |          |                       |          |
|              |                              |          |                       |          |
|              |                              |          |                       |          |
|              |                              |          |                       |          |
|              |                              |          |                       |          |

ผลการตรวจ

✓ หมายถึงการทำงานของเครื่องชั่งทำสลับและชองบังคับมีประสิทธิภาพ

x หมายถึงการทำงานของเครื่องชั่งทำสลับและชองบังคับไม่มีประสิทธิภาพ

ลงชื่อ.....

ผู้จัดบันทึก



