

## บันทึกสรุปบทเรียนจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

**เรื่อง** การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

**กิจกรรมครั้งที่** ๑ วันที่ ๗ มกราคม ๒๕๖๓

**ชื่อผู้บันทึก** นางสาวสุภาภรณ์ ลีเจริญ

**ขอบเขตเนื้อหา**

- การควบคุมการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์
- การตรวจประเมินและรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ (GMP)
- เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับโรงฆ่าสุกร

**บันทึกสรุปบทเรียน**

**Good Manufacturing Practices (GMP) การควบคุมการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์**

**หลักการของมาตรฐาน GMP**

มุ่งเน้นที่จะควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ ความสะอาดของโรงงาน อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต รวมไปถึงสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานทุกคน และยังครอบคลุมไปถึงการใช้อุปกรณ์และเทคโนโลยีการผลิตที่ได้มาตรฐาน มีความเชื่อถือได้และปลอดภัยที่จะใช้ในการผลิตสินค้า

- การผลิตขั้นต้น
- สถานที่ผลิต การออกแบบ และสิ่งอำนวยความสะดวก
- การควบคุมการปฏิบัติงาน
- การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล
- สุขลักษณะส่วนบุคคล
- การขนส่ง
- ข้อมูลผลิตภัณฑ์และการให้ความรู้แก่ผู้บริโภค
- การฝึกอบรม

**ประเด็นบททวนและเน้นย้ำจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในโรงฆ่า GMP**

- การกำหนดส่วนสะอาดและส่วนสกปรกของแต่ละชนิดสัตว์
- การแยกพนักงานของส่วนสะอาดและส่วนสกปรก
- การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า
- สัตว์ต้องสลบก่อนฆ่าจนกระทั่งตาย
- ทำความสะอาดตัวสัตว์ โดยเฉพาะผิวหนัง และขนเพื่อลดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและเนื้อสัตว์
- มีมิติที่คม สะอาดและผ่านการฆ่าเชื้อ
- มีน้ำสะอาดล้างมีดตลอดเวลา
- น้ำในบ่อ / อ่างลวกต้องสะอาด และมีท่อน้ำล้าง
- มี knife sterilizer / temp  $\geq 82^{\circ}\text{C}$
- ควรล้างทำความสะอาดซากในทุกขั้นตอนผลิต
- หัวสัตว์ ซากและเครื่องในต้องไม่สัมผัสพื้น

- โค กระบือ แพะ แกะ : ต้องป้องกันการปนเปื้อนในขณะแทงคอและก่อนการนำซากขึ้นแขวนบนราวจะต้องผูกหลอดอาหารก่อน
- โค กระบือ แพะ แกะ : ต้องป้องกันการปนเปื้อนในขณะลอกหนัง / ตัดแต่ง
- สุกร / โค กระบือ แพะ แกะ : ต้องป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการแยกปลายทวารหนักออกจากซาก
- การตั้งและแยกเครื่องในขา-เครื่องในแดง
- การตรวจซากหลังฆ่า
- ทำการลดอุณหภูมิซากโดยนำซากเข้าแช่เย็นโดยเร็ว
- สัตว์ปีก กำหนดให้มีกระบวนการลดอุณหภูมิซากไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียส ภายใน ๑ ชั่วโมง
- สุกรและสัตว์เคี้ยวเอื้อง กำหนดให้มีกระบวนการลดอุณหภูมิซาก ไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียส ภายใน ๒๔ ชั่วโมง
- การควบคุมอุณหภูมิซากขณะขนส่ง
- การขนส่งที่ถูกสุขลักษณะรวมถึงเน้นย้ำให้มีจุดล้างทำความสะอาดและพ่นยาฆ่าเชื้อรถขนส่งก่อนออกจากโรงฆ่า
- การควบคุมคุณภาพน้ำ และน้ำแข็ง
- การล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณผลิตส่วนผิวสัมผัสอาหาร และเครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ
- การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ
- สุขลักษณะของพนักงาน
- ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ

### การตรวจประเมินและรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ (GMP)

คณะผู้ตรวจประเมิน (Audit team) ประกอบด้วย ผู้ตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ คน

๑. หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน (สังกัด สนง.ปศข.)
๒. ผู้ตรวจประเมิน (สังกัด สนง.ปศจ. อย่างน้อย ๑ คน)
๓. ผู้ตรวจประเมิน (อาจมีหรือไม่มี สนง.ปศข. หรือ สนง.ปศจ.)
๔. ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด (อาจมีหรือไม่มี สนง.ปศข. หรือ สนง.ปศจ.)

การตรวจมี ๔ แบบ

๑. ตรวจรับรองใหม่ ใบรับรอง มีอายุ ๓ ปี ลงนามโดยปศุสัตว์เขต
๒. ตรวจติดตาม ปีที่ ๑ และ ปีที่ ๒ รวมอย่างน้อย ๒ ครั้ง ในรอบอายุการรับรอง ๓ ปี
๓. ตรวจต่ออายุ ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุ (กรส.๑) ก่อนหมดอายุการรับรองอย่างน้อย ๓ เดือน แต่ไม่เกิน ๔ เดือน

๔. ตรวจกรณีพิเศษ มีเหตุข้อร้องเรียน หรือสงสัยว่าผู้ได้รับการรับรองไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด

ขั้นตอนการตรวจประเมิน

๑. ประชุมเปิดการตรวจประเมิน
๒. การตรวจประเมิน
๓. บันทึกสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน
๔. การเขียนรายงานการตรวจประเมิน
๕. การพิจารณาผลการตรวจประเมิน