

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร (Good Manufacturing Practice for pig Abattoir)

ตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ผู้ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ต้องมีใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย มีพนักงานตรวจโรคสัตว์ทำหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพสัตว์ก่อนเข้าสู่กระบวนการฆ่าสัตว์ และตรวจสอบสภาพสัตว์ภายหลังการฆ่าสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่เหมาะสมต่อการบริโภค ดังนั้น สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2552 จึงได้กำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร เพื่อให้มีระบบการฆ่าสุกรที่ถูกสุขลักษณะและคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์ ตลอดจนวิธีปฏิบัติที่เหมาะสมในโรงงาน ให้ใช้เป็นแผนในการสร้างและจัดการโรงฆ่าสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยสำหรับการบริโภคทั้งภายในประเทศและเพื่อการส่งออก

โรงฆ่าสุกรต้องประกอบด้วย

1. ใบอนุญาต ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย

1. ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (แบบ กข.1 หรือแบบ ขจส.1)
2. ใบอนุญาตก่อสร้างอาคาร ดัดแปลงอาคาร หรือรื้อถอนอาคาร (แบบ อ.1)
3. ใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (แบบ ร.4) (ถ้ามี)
4. ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (แบบ กอ.2)

2. สถานที่ตั้ง

2.1 สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม คือ ไม่อยู่ใกล้วัด สถานที่สำหรับปฏิบัติพิธีกรรมทางศาสนา สถานศึกษา โรงพยาบาล สถานพยาบาลที่รับผู้ป่วยค้างคืน หรือหอพัก (ตามกฎหมายว่าด้วยหอพักและสถานที่ราชการ) รวมทั้งไม่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชนอันจะก่อให้เกิดอันตราย เหตุรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่น

2.2 ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ต้องเป็นที่ไม่มีย่านน้ำท่วมถึง ชนิดของดินควรมีความคงตัวไม่ทรุด แยกตัวหรือหดตัว ซึ่งก่อให้เกิดการแตกร้าวหรือทรุดตัวของอาคารโรงฆ่าสัตว์

2.3 ในการเลือกบริเวณหรือพื้นที่ในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ควรเตรียมพื้นที่ว่างให้เพียงพอสำหรับโรงพักสัตว์ ถนนบริเวณที่จอดรถ อาคารสำนักงาน บ่อบำบัดน้ำเสีย และปัจจัยอื่น ๆ ที่จำเป็น

2.4 ถนนโดยรอบอาคารโรงฆ่าสัตว์ ควรดูแลปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่ทำให้เกิดฝุ่นละออง มีการแยกทางเข้าออกของสัตว์มีชีวิต และซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ และมีระบบการระบายน้ำที่ดี

2.5 สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ ควรมีการคมนาคมที่สะดวกและมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ

2.6 โรงฆ่าสัตว์ต้องมีรั้วเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออกและป้องกันมิให้สัตว์ต่าง ๆ เช่น สุนัข แมว เป็นต้น เข้าไปภายในโรงฆ่าสัตว์

2.7 ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษ ทั้งจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม

3. อาคารโรงฆ่าสัตว์

3.1 โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์

อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

3.1.1 อาคารโรงฆ่าสัตว์ควรมีความมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวภายนอกอาคารควรทำจากวัสดุที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศ และมีพื้นที่การทำงานอย่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน

3.1.2 อาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องกั้นแยกระหว่างบริเวณที่สะอาดออกจากบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์

3.1.3 การออกแบบและการวางผังของสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ควรจัดวางตามลำดับกระบวนการผลิตและเอื้ออำนวยต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ

3.1.4 การออกแบบตัวอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องป้องกันสัตว์พาหะเข้าไปในอาคาร และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมรวมถึงฝุ่นละอองได้

3.1.5 หลังคาอาคารโรงฆ่าสัตว์ต้องมั่นคงแข็งแรงและเป็นชนิดกันน้ำได้

3.2 โครงสร้างภายในอาคารโรงฆ่าสัตว์

3.2.1 พื้น

ก. วัสดุที่ใช้ทำพื้นต้องมีพื้นผิวเรียบทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระแทกและการสึกกร่อน สามารถล้างทำความสะอาดง่ายและทนทานต่อสารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าเชื้อ น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น

ข. พื้นห้องควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง

ค. รอยเชื่อมต่อระหว่างพื้นกับผนังต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

3.2.2 ผนัง

ก. วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างผนังด้านในของห้องต่าง ๆ ต้องมีพื้นผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ดูดซับน้ำหรือความชื้น มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ผุกร่อนหรือเป็นสนิม สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทนทานต่อสารเคมี

ข. รอยเชื่อมต่อระหว่างผนังกับเพดานต้องเชื่อมกันสนิทและทำมุมโค้งมน เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

3.2.3 เพดาน

ก. วัสดุที่ใช้ทำเพดานต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำหรือกันน้ำได้ ไม่เป็นสนิม ผุกร่อนหรือแตก รอยเชื่อมต่าง ๆ ควรปิดให้สนิท ในกรณีเกิดความสกปรกสามารถทำความสะอาดได้

ข. ความสูงของเพดานในแต่ละห้องเมื่อวัดจากพื้นไม่ควรต่ำกว่า 3 เมตร

3.2.4 ประตู และวงกบ

ก. วัสดุที่ใช้ทำประตูและวงกบประตูควรมีพื้นผิวเรียบไม่เป็นสนิม กันน้ำและล้างทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่ประตูหรือวงกบประตูมีส่วนประกอบของไม้ ควรหุ้มด้วยวัสดุที่กันน้ำได้และไม่เป็นสนิม

ข. ประตูที่เปิดจากบริเวณผลิตออกสู่ภายนอกอาคารควรเป็นชนิดที่ปิดเองได้ และปิดสนิท ไม่มีช่อง หรือร่องที่ขอบประตู

ค. ถ้าประตูมีการติดตั้งช่องกระจก วัสดุที่ใช้เชื่อมต่อขอบกระจกควรปิดได้สนิท กันน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย

3.3 บริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์

ภายในโรงฆ่าสัตว์ ควรมีส่วนประกอบดังนี้

3.3.1 บริเวณที่ฆ่าสัตว์และเอาเลือดออก

ก. บริเวณที่ทำการฆ่าสัตว์ต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ

ข. บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบต้องมีขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้เครื่องมือที่ใช้ทำให้สัตว์สลบด้วยวิธีการยิงสัตว์ให้สัตว์สลบ ใช้กระแสไฟฟ้า หรือแก๊ส

ค. ต้องมีแคร่หรือรอกยกสัตว์ที่สลบแล้วเพื่อทำการแทงคอเพื่อเอาเลือดออก รอกยกสัตว์เมื่อยกแล้วส่วนล่างสุดของซากควรอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร ถ้าเป็นแคร่หรือโต๊ะควรทำมาจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน ล้างทำความสะอาดได้ง่ายและสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

ง. มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในการฆ่าและกระบวนการผลิตต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

ฉ. จัดให้มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงาน ชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด - ปิด อย่างเพียงพอ

ช. จัดให้มีน้ำร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส สำหรับการล้างมีดและมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน

ซ. ในกรณีที่มีการรองเลือดเพื่อนำไปบริโภคต้องจัดให้มีภาชนะรองเลือดที่สะอาดและดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ ต้องมีที่ระบายเลือดและการจัดเก็บที่เหมาะสม

3.3.2 บริเวณลวกหนัง ลอกหนัง และถอน/ขูดขน

ก. บ่อลวกหนังต้องสะอาดและสามารถควบคุมปริมาตรน้ำ และอุณหภูมิได้

ข. น้ำล้นจากบ่อลวกหนังต้องมีท่อน้ำทิ้งต่อลงสู่ที่ระบายโดยตรง

ค. มีระบบระบายไอน้ำร้อนจากบ่อลวกหนังออกไปภายนอกอาคารอย่างมีประสิทธิภาพ

ง. จัดให้มีแคร่หรือโต๊ะสำหรับการลอกหนัง ถอน/ขูดขน มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

จ. จัดให้มีห้องหรือสถานที่ในการเก็บรวบรวมขน เขา ข้อยา กีบ หนังสัตว์และส่วนของไขมันสัตว์ที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค

ฉ. จัดให้มีน้ำสะอาดสำหรับการล้างซาก และมีที่ระบายไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

3.3.3 บริเวณเอาเครื่องในออก

ก. จัดให้มีก๊อกน้ำล้างมือสำหรับพนักงานชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด - ปิด อย่างเพียงพอ

ข. จัดให้มีน้ำร้อนอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส สำหรับการล้างมิด และมีน้ำสะอาดสำหรับล้างผ้ากันเปื้อนในขณะปฏิบัติงาน มิดและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้งาน

ค. จัดให้มีภาชนะหรืออุปกรณ์สำหรับแขวนหัวสัตว์และซากสัตว์ รวมถึงใส่เครื่องในของสัตว์ตัวเดียวกันและมีรางหรือระบบส่งเครื่องในที่แยกระหว่างเครื่องในแดงและเครื่องในขาว

ง. ในกรณีที่ใช้โต๊ะสำหรับตรวจเครื่องในควรติดตั้งท่อน้ำทิ้งซึ่งต่อออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

จ. บริเวณเอาเครื่องในออกต้องกันแยกจากบริเวณแช่เย็นซากด้วยผนังที่มีความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 3 เมตร มีประตูเข้า - ออก สำหรับพนักงานและมีช่องเปิดให้ผ่านเฉพาะซากสัตว์เท่านั้น

ฉ. จัดให้มีสถานที่เก็บหรือถังที่มีกัญแจปิดล็อคสำหรับเก็บซากและของเสียจากกระบวนการผลิตซึ่งไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

ช. จัดให้มีถังหรือห้องสำหรับแช่เครื่องในส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งต้องมีอุณหภูมิของเครื่องในวัดได้ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

ซ. จัดให้มีน้ำดื่มล้างทำความสะอาดซากก่อนนำไปเข้าห้องเก็บซากหรือห้องแช่เย็นซาก ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องสะอาด มีปริมาณและแรงดันที่เหมาะสม

3.3.4 ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน

ก. จัดให้มีห้องหรือสถานที่สำหรับล้างทำความสะอาดเครื่องใน โดยแบ่งเป็น 2 ห้อง ได้แก่ ห้องล้างเครื่องในแดงและห้องล้างเครื่องในขาว

ข. จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์สำหรับล้างเครื่องใน น้ำทิ้งจากการล้างต้องต่อลงสู่ท่อซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

ค. ภาชนะที่เก็บกากของเสียต้องไม่นำไปบรรจุเนื้อสัตว์หรือเครื่องในที่บริโภคได้ และมีการจัดเก็บที่ถูกต้องลักษณะ

3.3.5 ห้องตัดแต่งเนื้อและบรรจุ

ก. ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์มีการตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องตัดแต่งเนื้อต้องมีขนาดเพียงพอต่อกำลังการผลิตและต้องกันแยกจากห้องผลิตอื่น ๆ

ข. อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

3.3.6 ห้องแช่เย็น

ก. ห้องแช่เย็นต้องทำจากวัสดุที่มีคุณสมบัติการเก็บรักษาความเย็น พื้นห้องควรแข็งแรงทนต่อการกระทบกระแทก ไม่ดูดซับน้ำ ผนังและเพดานมีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย

ข. ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ได้โดยมีอุณหภูมิใจกลาง ซากระหว่าง 4 – 10 องศาเซลเซียส

ค. เครื่องทำความเย็นควรมีระบบป้องกันการเกิดหยดน้ำปนเปื้อนซากสัตว์และเนื้อสัตว์ภายในห้องควรติดตั้งม่านพลาสติกหรือระบบอื่นใด เพื่อป้องกันมิให้เกิดหยดน้ำที่ผนังและเพดานในห้องแช่เย็น ประตูห้องแช่เย็นควรมีกลไกที่เปิดประตูได้ทั้งด้านในและด้านนอก

ง. บริเวณหน้าห้องแช่เย็นควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้ หรือเทอร์โมมิเตอร์ แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง

จ. จัดให้มีราวแขวนซากหรือชั้นวางซาก โดยให้ส่วนล่างสุดของซากต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

ฉ. กรณีที่ต้องเก็บซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ในสภาพแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ดังนี้

- ห้องแช่แข็ง (cold storage room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 ถึง -25 องศาเซลเซียส
- ห้องทำเยือกแข็ง (freezing room) มีอุณหภูมิประมาณ -30 ถึง -45 องศาเซลเซียส

3.3.7 บริเวณที่ใช้รับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์

ก. การออกแบบและโครงสร้างบริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ควรคำนึงถึงวิธีการในการรับส่งสินค้า ได้แก่ ความสูงของรถที่ใช้บรรทุก ขนาดของรถบรรทุก และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำงานต้องแยกออกจากบริเวณรับสัตว์มีชีวิต

ข. ต้องมีหลังคาที่ป้องกันซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์จากฝนและแสงแดดได้

3.3.8 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์

ก. จัดให้มีห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ ทั้งในบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด

ข. จัดให้มีชั้นวางภาชนะและอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ซึ่งควรทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม หรือทำจากวัสดุที่อนุญาตให้ใช้และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

ค. จัดให้มีระบบระบายอากาศจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ออกไปสู่ภายนอกอาคาร

ง. ระบบระบายน้ำจากห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ไหลย้อนเข้าไปสู่บริเวณผลิตและออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

3.3.9 จัดให้มีห้องหรือสถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำทำความสะอาด โดยมีระบบระบายอากาศที่ดี

3.3.10 ระบบการระบายอากาศในห้องผลิตต่าง ๆ ต้องมีระบบระบายอากาศเพื่อกำจัดกลิ่นเหม็น คับชื้น ไอน้ำร้อน ความชื้นและควบคุมอุณหภูมิห้อง และต้องระวังมิให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณสะอาด

3.3.11 ระบบแสงสว่าง

ก. แสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์อาจจะใช้แสงสว่างจากธรรมชาติ หรือจากหลอดไฟ ซึ่งมีความเข้มของแสงไม่น้อยกว่าสองร้อยลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ทำให้การมองเห็นสีของเนื้อสัตว์เปลี่ยนไป

ข. ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งวัสดุที่ใช้ทำฝาครอบหลอดไฟต้องมีความคงทนไม่แตกหักง่าย ไม่ลดความเข้มของแสง และสามารถถอดล้างทำความสะอาดได้

3.3.12 น้ำใช้

ก. น้ำใช้ในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ ต้องใสสะอาด ไม่มีกลิ่นหรือรส มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน มีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด มีระบบในการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและมลภาวะต่าง ๆ

ข. น้ำใช้และน้ำแข็งต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นปัจจุบัน

3.3.13 อ่างล้างมือ

ก. อ่างล้างมือต้องติดตั้งไว้ทุกห้องผลิตและห้องสุखा ควรทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน และไม่เป็นสนิม มีขนาดลึกพอเหมาะที่จะป้องกันการกระเซ็นของน้ำขณะล้างมือ

ข. อ่างล้างมือควรเป็นชนิดไม่ใช้มือหรือส่วนของแขนเปิด - ปิด บริเวณอ่างล้างมือควรมีสู่ก้นหลว ท่อน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือควรต่อลงสู่ท่อระบายซึ่งออกไปสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

4. การควบคุมขบวนการผลิต

4.1 การขนส่งสุกรมมีชีวิต

พาหนะขนส่งสุกร

1. ต้องแข็งแรงและเหมาะสม
2. มีช่องว่างระบายอากาศอย่างเพียงพอ พื้นไม่ลื่น ไม่มีการระบายของเสียและน้ำในระหว่างการเดินทาง มีวัสดุหรือหลังคาสำหรับป้องกันแดดและฝน
3. ผนังด้านข้างพาหนะส่วนที่สัมผัสกับตัวสุกรต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ และสูงพอที่จะป้องกันไม่ให้สุกรกระโดดข้ามออกไปได้
4. ในการขนส่งสุกรควรมีพื้นที่บนพาหนะ 0.4 m² ถึง 0.8 m² ต่อสุกร 1 ตัว เช่น
 - ก. สุกรขุน ไม่น้อยกว่า 0.4 m² ต่อสุกร 1 ตัว
 - ข. พ่อสุกร หรือแม่สุกร ไม่น้อยกว่า 0.8 m² ต่อสุกร 1 ตัว

วิธีการขนส่ง

1. การขนส่งต้องปฏิบัติตามระเบียบของกรมปศุสัตว์
2. ขณะขนส่งจะต้องหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการบาดเจ็บกับสุกร เช่น ขับเคลื่อนรถบรรทุกสุกรด้วยความนุ่มนวล ไม่ออกรถโดยเร็วหรือหยุดโดยกะทันหัน
3. ไม่ขนส่งสุกรที่เจ็บป่วยหรือตั้งท้องร่วมไปกับสุกรปกติ
4. ควรขนส่งสุกรในตอนเช้าตรู่หรือตอนค่ำ และในวันที่อากาศร้อนจัดควรราดน้ำที่ตัวสุกรเพื่อลดความร้อน
5. ระยะเวลาในการขนส่งควรสั้นที่สุด เพื่อให้สุกรเกิดความเครียดน้อยที่สุด
6. ตรวจสอบสุกรขณะขนส่งเป็นระยะ ๆ
7. ควรขนส่งสุกรมาถึงโรงฆ่าก่อนเวลาฆ่าอย่างน้อย 2 ชั่วโมง และต้องไม่ให้สุกรอดอาหารเกิน 12 ชั่วโมงติดต่อกัน

4.2 การรับสุกรมมีชีวิต

- 4.2.1 เมื่อสุกรถึงโรงฆ่า ให้มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมาย
- 4.2.2 ควรมีทางเชื่อมระหว่างพาหนะกับคอกพัก
- 4.2.3 ชั่งน้ำหนักและตรวจนับจำนวนสุกร
- 4.2.4 ตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า โดยตรวจสอบสุขภาพและความผิดปกติ เช่น การหายใจ การเคลื่อนไหว และบันทึกผลในเอกสารรายงานการตรวจสอบสุขภาพสุกรก่อนฆ่า ณ คอกพักสุกร โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์

4.2.5 ในกรณีที่พบสุกรป่วยหรือสงสัยว่าป่วยให้แยกกักไว้ในคอกสุกรป่วย และฆ่าในห้องฉุณินหลังเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าสุกรปกติแล้ว หากพบโรคติดต่อให้นำไปเผาในเตา (incinerator) หรือฝังเพื่อทำลายและแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบ

4.2.6 ฉีดพ่นน้ำให้สุกรเพื่อผ่อนคลายความเครียดจากการเดินทาง

4.2.7 กรณีพบสุกรที่ได้รับบาดเจ็บรุนแรง เพื่อไม่ให้สุกรได้รับความทรมานจะต้องฆ่าสุกรนั้นอย่างไม่ทรมานในห้องฉุณินโดยทันที

4.2.8 ภายหลังจากสุกรลงจากพาหนะหมดแล้ว ล้างทำความสะอาดและใช้ยาฆ่าเชื้อพาหนะที่ใช้บรรทุกสุกรทุกครั้งหลังการขนส่ง

4.3 โรงพักสุกร

โรงฆ่าสัตว์ต้องจัดให้มีโรงพักสัตว์ ซึ่งมีลักษณะดังต่อไปนี้

4.3.1 โรงพักสัตว์ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้าฆ่าในแต่ละวัน และสะดวกต่อการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าของพนักงานตรวจโรคสัตว์และเจ้าหน้าที่

4.3.2 โครงสร้างของโรงพักสัตว์จะต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน มีหลังคาในการป้องกันแสงแดดและฝนสำหรับสัตว์ทุกตัว

4.3.3 โรงพักสัตว์ควรมีทางเดินซึ่งมีหลังคาคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ มีระบบป้องกันการเดินของสัตว์ย้อนมายังโรงพักสัตว์ได้ และทางเดินควรมีผนังหรือขอบกั้นตลอดแนวที่ไปยังอาคารโรงฆ่าสัตว์

4.3.4 ประตูรั้วกั้นหรือแผงกั้นควรทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน สามารถปิดล็อกหรือป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้

4.3.5 บริเวณรับสัตว์ควรมีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์

4.3.6 ในกรณีที่สัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยควรมีโรงพักสัตว์ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยแยกออกจากสัตว์ที่มีสุขภาพปกติ

4.3.7 สถานที่ตั้งโรงพักสัตว์ต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ เพื่อป้องกันฝุ่นหรือกลิ่นจากโรงพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้

4.4 คอกพักสุกร

4.4.1 คอกพักสุกร ควรมีผนังคอนกรีตหรือกั้นด้วยท่อโลหะเหล็ก ต้องมีผิวเรียบไม่มีส่วนปลายที่คมหรือแตก โดยสูงจากพื้นประมาณ 90 cm พื้นต้องไม่ลื่นและเอียงเล็กน้อย

4.4.2 มีช่องทางเดินต่อจากคอกพักมาเข้าห้องฆ่า และช่องทางเดินควรแคบพอประมาณเพื่อไม่ให้สุกรหันหลังกลับ (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์และขนาดของสุกร)

4.4.3 นำสุกรเข้าคอกพักรอฆ่าตามลำดับที่กำหนด

4.4.4 ภายใต้ออกพักต้องมีน้ำให้สุกรกินตลอดเวลา และความหนาแน่นของสุกรในคอกพักมีพื้นที่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 0.8 m² ต่อ 1 ตัว

4.4.5 ฉีดน้ำทำความสะอาดตัวสุกรทุกตัวก่อนสุกรเข้าห้องฆ่า

4.4.6 ไล่สุกรเข้าซองบังคับสู่ห้องทำให้สุกรสลบโดยมีประตูเปิดปิดเพื่อป้องกันไม่ให้สุกรถอยหลังออกจากซองบังคับ

4.4.7 ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณคอกพักสุกร ได้แก่ ลานรับสุกร คอกพักสุกร และวางระบายน้ำภายหลังต้องสุกรเข้าฆ่าหมดแล้ว

4.5 การฆ่าสุกร

4.5.1 วิธีการทำให้สุกรสลบ (stunning)

วิธีที่ใช้ฆ่าสุกรต้องเป็นวิธีฆ่าแบบไม่ทรมาน โดยต้องทำให้สุกรสลบก่อนถึงขั้นตอนนำเลือดออกสมบูรณ์ ทั้งนี้ต้องตรวจสอบเครื่องมือหรือห้องทำให้สลบว่าสามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์ก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง การทำสุกรให้สลบมี 4 วิธี คือ

4.5.1.1 การใช้กระแสไฟฟ้า (electrical stunning)

4.5.1.2 การใช้ปืน ซึ่งมี 2 แบบ คือ ปืนที่ไม่ใช้กระสุนแต่เป็นแท่งเหล็ก (penetrating captive bolt pistol) และปืนที่ไม่มีกระสุนแต่ใช้ความดัน (percussive captive bolt pistol)

4.5.1.3 การใช้ก๊าซ เช่น คาร์บอนไดออกไซด์ อาร์กอน

4.5.1.4 วิธีอื่น ๆ ที่พนักงานเจ้าหน้าที่เห็นว่าเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับกันทั่วไป

4.5.2 การแทงคอ (sticking)

4.5.2.1 การแทงคอปปล่อยให้เลือดออกจะต้องแทงคอโดยเร็วที่สุดหลังจากสุกรสลบ โดยแขวนสุกรหรือให้สุกรนอนบนแคร่ขณะแทงคอ และใช้มีดสำหรับแทงคอโดยเฉพาะ

4.5.2.2 การเปิดแผลแทงคอจะเปิดประมาณ 5 cm ถึง 8 cm การแทงคอต้องแทงลึกเพียงพอให้เส้นเลือดดำและแดงเส้นใหญ่ที่คอขาด หากแทงลึกเกินไปจนปลายมีดทะลุถึงช่องอกจะทำให้เลือดคั่งในช่องอกและเนื้อส่วนที่ติดกระดูกสันหลังด้านหลัง

4.5.2.3 มีดที่ใช้แทงคอต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 82 องศาเซลเซียส ทุกครั้งหลังใช้งาน

4.5.2.4 หลังการแทงคอแล้วควรปล่อยให้เลือดออกจากสุกรนานไม่น้อยกว่า 4 นาที เพื่อให้เลือดออกอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่เป็นเลือดสำหรับการบริโภคต้องใช้ภาชนะสะอาดรองรับเลือด

4.5.2.5 ล้างทำความสะอาดสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

4.5.2.6 ล้างทำความสะอาดมีด อุปกรณ์และบริเวณปล่อยเลือดออก ได้แก่ ถาดรองเลือดผนังห้องและพื้นห้องภายหลังเสร็จงานแล้วทุกครั้ง

4.5.3 การลวก ขูดขนและการดึงกีบ

4.5.3.1 ลวกสุกรที่ถูกฆ่าแล้วในบ่อลวกที่มีน้ำร้อนหรือใช้น้ำร้อนฉีดพ่น อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 58 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ระยะเวลาที่ใช้ในการลวกต้องสัมพันธ์กับอุณหภูมิของน้ำและขนาดของสุกร

4.5.3.2 ลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้วออกจากบ่อลวกสู่กระบวนการขูดขนโดยไม่สัมผัสพื้น

4.5.3.3 ในกรณีที่ใช้ระบบแขวนในการลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้วให้แขวนโดยใช้เหล็กถ่างขา (gambrel) หรือตะขอเกี่ยวเอ็น ร้อยหวาย

4.5.3.4 ต้องล้างทำความสะอาดบริเวณลากและชุดขนรวมทั้งอุปกรณ์ เช่น ถังลาก เครื่องชุดขน ถาดรองรับขนจากเครื่องชุดขนภายหลังเสร็จงาน

4.5.3.5 ดึงเก็บสุกรที่ถูกฆ่าแล้วทั้งขาหน้าและขาหลังออก

4.5.3.6 ในกรณีที่มีการเผาขนอ่อนให้ลำเลียงสุกรที่ถูกฆ่าแล้วเข้าสู่บริเวณเผาขน ในขั้นตอนนี้ขนอ่อนจะต้องถูกเผาหมด ใช้มีดชุดขนที่เหลือ

4.5.3.7 ล้างสุกรที่ถูกฆ่าแล้วด้วยน้ำจืดสะอาดก่อนแยกเครื่องในออก

4.5.4 การตัดหัว

4.5.4.1 ใช้มีดตัดหัวสุกรบริเวณกระดูกส่วนคอข้อที่ 1 บริเวณรอยคอดของคอ (Natural seam)

4.5.4.2 ให้วางหัวในภาชนะและทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

4.5.4.3 ในกรณีที่หัวห้อยติดไปกับสุกรที่ถูกฆ่าแล้วให้แยกหัวออกหลังขั้นตอนการตรวจซากสุกรและเครื่องในเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค (post – mortem inspection)

4.5.5 การแยกเครื่องในออก

4.5.5.1 ใช้มีดตัดหนังและคว้านรอบทวารหนัก (bung) ถ้าเป็นสุกรเพศผู้ให้แยกอวัยวะเพศผู้และถุงหุ้มรังไข่ออก เริ่มต้นด้วยการตัดแยกส่วนทวาร (รวมอวัยวะเพศผู้ ถ้ามี) ออกจากสุกรที่ถูกฆ่าแล้ว

4.5.5.2 กรณีใช้มีดเปิดช่องท้องต้องเปิดลงมาถึงหน้าอก และดึงเครื่องในขาออก โดยเครื่องในขาต้องไม่แตกปนเปื้อนตัวสุกร แล้ววางเครื่องในใส่ถาดหรือทำเครื่องหมายให้ตรงกับตัวสุกร

4.5.5.3 ใช้มีดเปิดช่องอกและดึงเครื่องในแดงออก แขนวหรือทำเครื่องหมายเครื่องในแดงให้ตรงกับตัวสุกร

4.5.5.4 พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจเนื้อและผลผลิตและบันทึกผลในรายงานสำหรับซากสุกรและผลผลิตคัดออกให้อยู่ในอำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่

4.5.5.5 ล้างเครื่องในด้วยน้ำจืดสะอาด

4.5.5.6 ล้างทำความสะอาดบริเวณห้องนำเครื่องในออก

4.5.6 การผ่าซีก

4.5.6.1 ให้ใช้มีดหรือเลื่อยผ่าครึ่งซากสุกรที่นำเครื่องในออกแล้ว โดยผ่ากึ่งกลางกระดูกสันหลังลงมาเป็นเส้นตรงถึงกระดูกคอ

4.5.6.2 ดึงเส้นไขสันหลังออกจากซากสุกรผ่าซีก ตัดแต่ง และฉีกล้างสุกรผ่าซีกให้สะอาดด้วยน้ำ

4.5.6.3 ชั่งน้ำหนักและแบ่งชั้นคุณภาพซากสุกรผ่าซีกและเนื้อสุกร และบันทึกน้ำหนักลงในแบบบันทึก

4.5.6.4 ล้างทำความสะอาดบริเวณผ่าซีกซากสุกร

4.5.7 การทำความสะอาดซากสุกร

ล้างซากสุกรครั้งสุดท้ายทั้งด้านนอกและด้านในด้วยน้ำจืดสะอาด

4.5.8 การลดอุณหภูมิซากสุกร

4.5.8.1 หลังล้างซากสุกรด้วยน้ำแล้วให้นำซากสุกรเข้าสู่ห้องเย็นเพื่อลดอุณหภูมิซากสุกรให้มีอุณหภูมิศูนย์กลางไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ภายในเวลา 24 ชั่วโมง

4.5.8.2 จัดเรียงซากสุกรไว้ให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง โดยจัดเรียงตามระบบเพื่อให้ซากสุกรที่เข้าแช่ก่อนนำออกก่อน

4.5.8.3 พนักงานต้องตรวจสอบการจัดเก็บซากสุกรในห้องนี้ตลอดเวลา พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิซากสุกรและอุณหภูมิห้องแล้วจดบันทึกในรายงานการตรวจวัดอุณหภูมิ

4.5.8.4 ต้องควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องนี้อย่างเข้มงวด ห้ามมิให้ผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในห้องเย็นโดยเด็ดขาด

4.5.8.5 ห้องเย็นต้องสะอาดไม่มีเศษของซากสุกรตกหล่นตามพื้นห้องและไม่มีน้ำขัง

4.5.8.6 ภายหลังจากซากสุกรออกจากห้องหมดแล้วต้องทำความสะอาดห้องทันที

4.5.9 การตัดแต่ง

4.5.9.1 มีดและเครื่องมือที่ใช้ในการตัดแต่งต้องสะอาด

4.5.9.2 การตัดแต่งซากสุกรต้องกระทำด้วยความรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์

4.5.9.3 สายพานลำเลียงซากสุกร สายพานลำเลียงชิ้นส่วน และถาดเลื่อนต้องสะอาดไม่มีน้ำเลือดเจ็มนอง ถ้ามีน้ำเลือดให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาดและปาดน้ำให้แห้งทันทีโดยใช้ใบปาดน้ำ ห้ามใช้ฟองน้ำเช็ดเด็ดขาด

4.5.9.4 ในระหว่างการตัดแต่งต้องไม่มีเนื้อกองบนสายพานมากจนเกินไป

4.5.9.5 พนักงานต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอทุกคน

4.5.9.6 ควบคุมการเข้าออกของพนักงานในห้องตัดแต่งอย่างเข้มงวด ห้ามผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าไปในพื้นที่ตัดแต่งนี้โดยเด็ดขาด

4.5.9.7 การแบ่งชั้นคุณภาพของเนื้อสุกรให้เป็นไปตาม มกอช. 6000

4.5.10 การบรรจุ

4.5.10.1 ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ถ้าทำจากพลาสติกต้องมีคุณภาพมาตรฐานซึ่งออกตามความกฎหมายว่าด้วยอาหาร

4.5.10.2 ภาชนะบรรจุต้องมีความทนทานต่อการขนส่ง

4.5.10.3 ให้แสดงเครื่องหมายฉลากบนภาชนะบรรจุ ฉลากที่ใช้กำกับทุกหน่วยอย่างน้อยต้องมีข้อความที่อ่านได้ชัดเจน ไม่ลอกหลุด และแสดงรายละเอียดต่อไปนี้

4.5.10.3.1 ประเภทของซากสุกร เนื้อสุกรหรือผลผลิต

4.5.10.3.2 น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม

4.5.10.3.3 วัน เดือน ปี ที่ผลิต (วันที่ฆ่า) และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน

4.5.10.3.4 ชื่อแนะนำในการเก็บรักษา

4.5.10.3.5 ชื่อผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง

4.5.10.4 ในกรณีที่ใช้ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุที่ล้างทำความสะอาดหรือกำจัดฝุ่นไม่ได้ต้อง
กันแยกห้องบรรจุออกจากห้องอื่น ๆ และออกแบบให้สามารถป้องกันฝุ่น แมลง และหนูได้

4.5.11 การเก็บในห้องแช่เย็น

4.5.11.1 ซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตให้เก็บในห้องแช่เย็นซึ่งควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลาง
ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส และจัดเรียงให้อากาศไหลเวียนอย่างทั่วถึง

4.5.11.2 ภายในห้องแช่เย็นต้องควบคุมไม่ให้เกิดหยดน้ำจากการควบแน่นของไอน้ำ (water
condensate) สัมผัสกับซาก

4.5.11.3 ตรวจสอบการจัดเก็บซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตในห้องนี้ให้เป็นระเบียบอยู่
ตลอดเวลา พร้อมทั้งตรวจอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต และบันทึกไว้

4.5.11.4 รักษาความสะอาดภายในห้องแช่เย็นอย่างสม่ำเสมอ

4.5.11.5 ต้องมีอุปกรณ์เปิดประตูจากภายในแลมีสัญญาณแจ้งภัยจากด้านใน

4.5.12 การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต

4.5.12.1 พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิศูนย์กลางเนื้อให้ไม่เกิน 7 องศา
เซลเซียส ตลอดเวลา

4.5.12.2 การเคลื่อนย้ายซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตเพื่อการขนส่งต้องทำด้วยความ
ระมัดระวัง ส่วนของซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิตต้องไม่สัมผัสพื้นหรือผนังของพาหนะ หากมีการ
ห่อหุ้มชิ้นส่วนของเนื้อสุกรต้องป้องกันมิให้ฉีกขาดเสียหาย

4.5.12.3 ประตูลงรถบรรทุกหรือตู้เก็บ (container) ต้องปิดสนิท ถ้าจำเป็นให้ใส่กุญแจ หรือ
มัดแน่นด้วยลวดหรือวัสดุอื่นที่มีเครื่องหมายแสดงว่าไม่มีการเปิดขณะขนส่ง

4.5.12.4 ห้ามขนส่งด้วยยานพาหนะคันเดียวกับที่ขนส่งสุกรมีชีวิต

4.5.12.5 พาหนะขนส่งหรือตู้เก็บจะต้องล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อยก่อนและหลังจาก
การขนส่ง

5. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์

5.1 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแยกหรือรอย
แตก การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้

5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์บางชนิดที่ต้องใช้สารหล่อลื่นต้องมีโครงสร้างที่ป้องกันมิให้สารหล่อลื่น
ต่าง ๆ หยด หรือปนเปื้อนกับซากสัตว์และเนื้อสัตว์

6. การบำบัดน้ำเสีย

- ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อการปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้ง โดยให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียในโรงฆ่าสัตว์ควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและ
สิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ ที่ปนเปื้อนซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์

7. หลักสุขาภิบาล

7.1 สุขลักษณะในการผลิต

7.1.1 ต้องควบคุมกระบวนการผลิตภายในโรงฆ่าโดยให้เป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรตามแผนผังขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

7.1.2 ตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิตและบันทึกในรายงาน

7.1.3 ต้องจัดการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

7.1.4 จัดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนและหลังการผลิตด้วยวิธีการที่ถูกต้องและเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะพื้นผิวส่วนที่สัมผัสกับอาหาร

7.1.5 ให้มีสถานที่สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ

7.1.6 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีพื้นที่เพียงพอ เป็นสัดส่วนกับจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด อาจจัดอยู่บริเวณด้านใดด้านหนึ่งของโรงงานโดยเฉพาะ

7.1.7 อ่างที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีขนาดเพียงพอที่จะนำภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ลงไปล้างได้

7.1.8 มีสถานที่จัดเก็บวัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์ หรือสารเคมีต่าง ๆ และต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือเป็นแหล่งทำให้เกิดการปนเปื้อน

7.1.9 สถานที่จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ เช่น วัสดุบรรจุหีบห่อ เครื่องปรุงอาหาร เสื้อผ้าพนักงาน น้ยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อควรมีการกั้นแยกระหว่างวัสดุและอุปกรณ์ และใส่กุญแจได้

7.1.10 ต้องเก็บแยกสารเคมีออกจากบริเวณผลิตและมีป้ายแสดงไว้อย่างชัดเจน

7.1.11 จัดถังขยะพร้อมฝาปิดไว้ประจำที่และให้ขนขยะทิ้งในช่วงเวลาหลังเลิกงานแต่ละช่วง ห้ามขนขยะในขณะที่ผลิต เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

7.1.12 ให้ล้างทำความสะอาดโรงงานรวมทั้งอุปกรณ์ที่ติดตั้งในเวลาก่อนการผลิต ระหว่างพัก และหลังการผลิต การล้างทำความสะอาดหลังการผลิตครั้งสุดท้ายต้องล้างให้สะอาดมิให้มีเศษเนื้อตกค้างข้ามคืนโดยเด็ดขาด เมื่อล้างสะอาดแล้วให้ฆ่าเชื้ออีกครั้งหนึ่ง

7.2 สุขลักษณะส่วนบุคคล

7.2.1 พนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

7.2.2 เล็บมือต้องตัดให้สั้น ล้างมือด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อทุกครั้ง ก่อนเข้าบริเวณการผลิตและหลังจากใช้ห้องสุขา

7.2.3 ในระหว่างการปฏิบัติงานทุกคนที่เข้าไปในห้องปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อคลุม สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกที่สามารถคลุมเก็บผมได้มิดชิด มีผ้าปิดปากพร้อมทั้งสวมรองเท้าบูทที่สะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

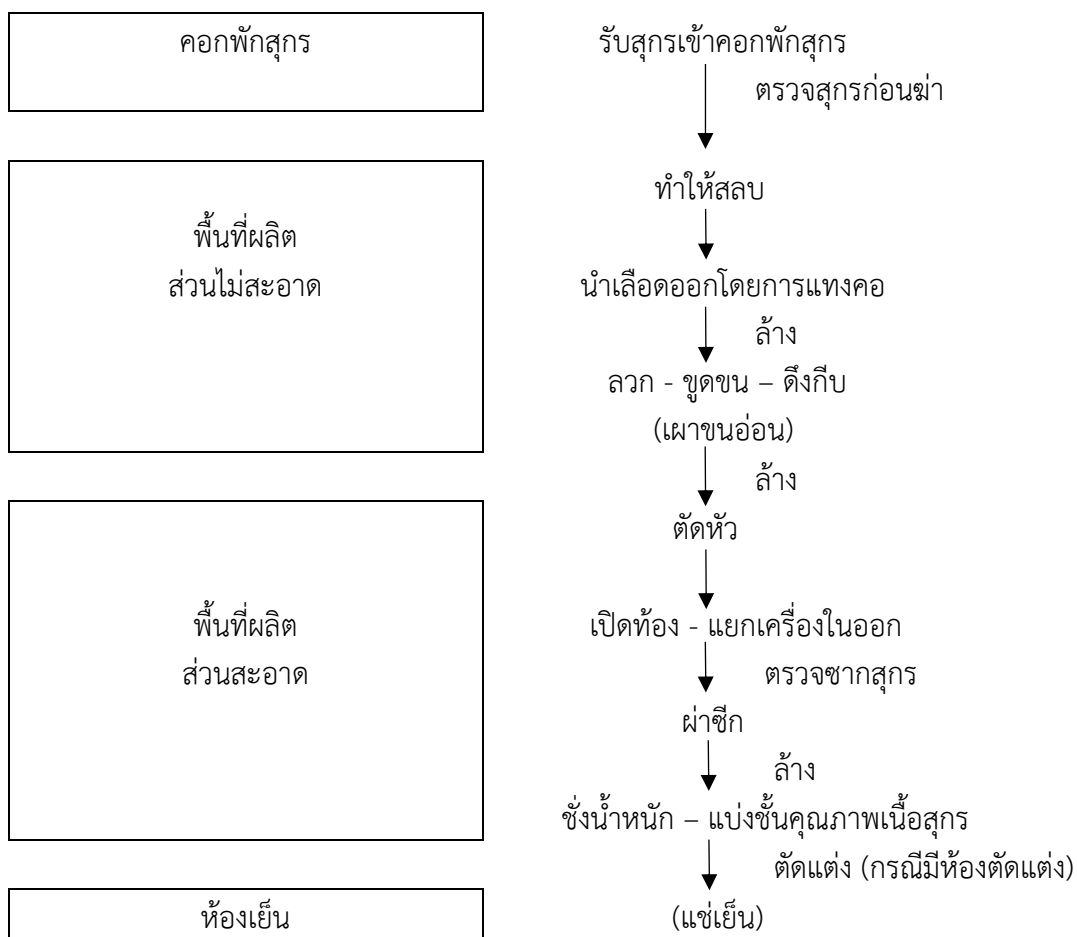
7.2.4 ห้ามนำสมบัติส่วนตัวและอาหารเก็บไว้ในห้องผลิตเนื้อสุกรโดยเด็ดขาด ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่โรงงานจัดไว้ให้

7.2.5 เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก รองเท้าบูทและอุปกรณ์เครื่องมือทำงาน ต่าง ๆ ต้องทำความสะอาดหลังการใช้งานและต้องนำไปเก็บไว้ในห้องเฉพาะ

7.2.6 พนักงานในแต่ละห้องต้องอยู่ประจำห้องห้ามเดินไปห้องอื่น ๆ โดยเด็ดขาดยกเว้นได้รับอนุญาต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างส่วนสะอาดและส่วนไม่สะอาด

7.2.7 ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหารหรือของขบเคี้ยวใด ๆ รวมทั้งการถ่มน้ำลายในห้องปฏิบัติงาน

แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร



หมายเหตุ : ข้อความในวงเล็บ หมายถึง ขั้นตอนที่สามารถยกเว้นได้ในกรณีที่จำเป็นหรือเห็นว่าเหมาะสม

อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องมีในโรงฆ่าสุกร

1. เครื่องมือทำสลบ
2. มีดแทงคอ มีดเปิดช่องอกและช่องท้อง และมีดตัดแต่งเนื้อ
3. อุปกรณ์ฆ่าเชื้อสำหรับมีด (knife sterilizer)
4. อุปกรณ์ลับมีด
5. ถังหรือเครื่องลวกสุกรที่ฆ่าแล้ว
6. อุปกรณ์ชูดขน
7. อุปกรณ์ดึงกีบ (toenail puller)
8. ถาดใส่เครื่องใน
9. อุปกรณ์แบ่งซีกอาจเป็นเลื่อยมือหรือเลื่อยไฟฟ้า หรือมีดสับกระดูก
10. อุปกรณ์แขวนเนื้อและผลผลิต (meat tree or hook) หรือโต๊ะ
11. อุปกรณ์เคลื่อนย้ายซากสุกร เช่น แคร่ สายพานลำเลียง เป็นต้น
12. อุปกรณ์ทำความเย็น เช่น ห้องเย็น ตู้เย็น ถังน้ำแข็ง
13. เครื่องซังสุกรมีชีวิต และเครื่องซังซากสุกร เนื้อสุกร และผลผลิต
14. เสื้อคลุม ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปาก รองเท้าบูท
15. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาด

การรับรองระบบ GMP โรงฆ่าสุกรภายในประเทศ

ในปี พ.ศ. 2563 มีโรงฆ่าสุกรที่ได้รับการรับรอง GMP จำนวน 28 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 1.89 จากจำนวนโรงฆ่าสุกรที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.1 หรือ ขจส.2) ซึ่งเมื่อพิจารณาจากกำลังการผลิตเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสุกรที่ได้รับการรับรอง GMP (มกอช. 9004 – 2547 มกอช. 9009 – 2549 และ Codex) มีจำนวน 11,162 ตัวต่อวัน คิดเป็นร้อยละ 32 ของกำลังการผลิตเนื้อสุกรทั้งหมดภายในประเทศ จำนวน 34,915 ตัวต่อวัน ทั้งนี้ กรมปศุสัตว์มีนโยบายที่จะเพิ่มสัดส่วนการผลิตเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสุกรที่ได้รับการรับรอง GMP เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและการบริโภคของประเทศ

ปัญหา อุปสรรค และแนวทางการแก้ไขในการรับรองระบบ GMP

1. มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่า เป็นมาตรฐานทั่วไปเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน มิใช่มาตรฐานที่ใช้บังคับแก่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ทุกราย ดังนั้น ผู้ประกอบการสามารถเลือกที่จะปฏิบัติตามข้อกำหนดในมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกรหรือไม่ก็ได้ ซึ่งแตกต่างจากกฎระเบียบของสหภาพยุโรป ตาม Regulations (EC) 853/2004 ลงวันที่ 29 เมษายน 2004 Laying down specific hygiene rules for on the hygiene of foodstuff ใน Annex III Section I Chapter II Requirements for slaughterhouses ที่กำหนดให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ต้องปฏิบัติตามให้เป็นไปตามข้อกำหนดในบทนี้ เป็นการจัดให้โรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ ต้องมีอาคารสถานที่ที่เหมาะสม มีสาธารณูปโภคที่เพียงพอ มีขนาดพื้นที่ที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์ มีระบบบำบัดน้ำเสีย มีการป้องกันการปนเปื้อนของเนื้อสุกร และมีห้องผลิตแยกออกจากกันเป็นส่วนในขั้นตอนต่าง ๆ ของการปฏิบัติงาน

2. การพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ของผู้ประกอบการต้องมีการปรับปรุงให้เข้าสู่มาตรฐาน GMP เนื่องจากองค์ประกอบในหลาย ๆ ด้านของโรงฆ่าสัตว์ยังไม่มีความพร้อมในการเข้าสู่มาตรฐาน

- ด้านโครงสร้าง อาคารโรงฆ่าสุกรบางแห่งไม่มีการแบ่งแยกพื้นที่สะอาดออกจากพื้นที่ส่วนไม่สะอาดอย่างชัดเจน ไม่มีการกั้นห้องผลิตส่วนที่บริโภคเป็นอาหารไม่ได้ แยกออกจากส่วนที่บริโภคเป็นอาหารได้ และไม่มีระบบควบคุมอุณหภูมิห้องที่ต้องใช้อุณหภูมิเฉพาะในบางพื้นที่ผลิต

- ไม่มีการแยกพื้นที่สำหรับสัตว์ป่วยและสงสัยว่าป่วยในพื้นที่โรงพักสัตว์

- เครื่องมือ เครื่องจักร

- เครื่องมือ เครื่องจักร เป็นเครื่องมือแบบดั้งเดิม

- ไม่มีห้องแช่เย็นที่ควบคุมอุณหภูมิซาก

- ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย

- การควบคุมระบบการผลิต โดยเฉพาะระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและตรวจสอบกระบวนการผลิต ซึ่งผู้ประกอบการส่วนใหญ่ขาดความเข้าใจถึงเจตนาและวัตถุประสงค์ของระบบการจัดทำเอกสาร และให้ความสำคัญกับการจัดทำระบบเอกสารดังกล่าวน้อย

- บุคลากรผู้ปฏิบัติในทุกระดับต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานในการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

- ควรควบคุมอุณหภูมิของเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์จนถึงสถานที่จำหน่าย เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อน เช่น ยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ยังไม่มีระบบควบคุมอุณหภูมิ

- ผู้ประกอบการขาดการบำรุงรักษาโรงฆ่าสุกรให้มีกระบวนการผลิตเนื้อสุกรอย่างถูกต้องสุขลักษณะอย่าง ต่อเนื่อง รวมถึงขาดแคลนเงินทุนหรืองบประมาณในการบำรุงรักษา ส่งผลให้โรงฆ่าสุกรบางส่วนไม่สามารถรักษา มาตรฐาน GMP ที่ได้รับการรับรอง

แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพการรับรอง GMP

1. ผู้ประกอบการโรงฆ่าสุกรจะต้องมีศักยภาพและความพร้อมในการพัฒนาโรงฆ่าสุกรให้ได้รับการรับรอง GMP รวมถึงจะต้องมีแนวทาง แผนการตลาด และแผนการพัฒนาโรงฆ่าสุกรที่เหมาะสม ทั้งนี้ ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะขออนุญาตประกอบกิจการโรงฆ่าสุกรหรือขอรับการรับรอง GMP โรงฆ่าสุกรควรปรึกษาหรือขอ คำแนะนำจากเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด เพื่อรับทราบข้อมูลและเงื่อนไขที่สำคัญในการ ประกอบกิจการ เพื่อให้ได้การรับรอง

2. ภาครัฐโดยกรมปศุสัตว์ ควรมีหน่วยงานที่บทบาทและหน้าที่ในการส่งเสริมและสนับสนุนให้ ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์สามารถพัฒนาการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ให้ได้รับการรับรอง GMP หรือมาตรฐานสากลอื่น เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตเนื้อสัตว์ภายในประเทศ

3. พัฒนาระบบการตรวจประเมินและการรับรองให้มีประสิทธิภาพ เป็นไปในแนวทางเดียวกัน เพื่อให้ สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและปัจจัยความแตกต่างของผู้ประกอบการในแต่ละพื้นที่ของหน่วยตรวจรับรอง ทั้ง ภาครัฐและภาคเอกชน

4. ควรมีการทบทวนข้อกำหนดของการรับรองระบบ GMP ให้เหมาะสม สอดคล้องกับมาตรฐานสากลอย่าง สม่าเสมอ

5. ควรมีแหล่งเงินทุน สถาบันทางการเงินที่ให้การสนับสนุน เพื่อปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ที่จะพัฒนาให้เข้าสู่ ระบบ GMP

เรียบเรียงโดย

สัตวแพทย์หญิงธนิดา หรินทรานนท์ ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานการปศุสัตว์ระหว่างประเทศ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

นายสัตวแพทย์พัฒน์พงษ์ โลหะอนุกุล นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

สัตวแพทย์หญิงปริญญา เขียววิชัย นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์