

เอกสารวิชาการ
เรื่องที่ 2

การศึกษาสภาพการฆ่าสัตว์ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร พ.ศ. 2555

โดย

นายวิเชษฐ์ ยาทองไชย

นางรศยา หมั่นจิตร

ทะเบียนเอกสารวิชาการลำดับที่ 56(2)-0316(4)-073
สถานที่ดำเนินการ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสกลนคร
ระยะเวลาดำเนินการ ปีงบประมาณ 2555
การเผยแพร่ :

การศึกษาสภาพการฆ่าสัตว์ ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร พ.ศ. 2555

วิเชษฐ ยาทองไชย¹ รัทยา หมั่นจิตร²

บทคัดย่อ

การศึกษาสภาพการฆ่าสัตว์ ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร ดำเนินการตรวจสอบและประเมินสภาพของโรงฆ่าสัตว์ ตาม มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 18 โรง ใน 5 ด้าน ผลการศึกษาพบว่า ด้านสถานที่ตั้ง โรงพักสัตว์และโครงสร้างอาคาร โรงฆ่าสัตว์ตั้งอยู่ในสถานที่ที่ไม่เหมาะสม โรงพักสัตว์ไม่เหมาะสมและโครงสร้างอาคารไม่เหมาะสม ร้อยละ 33.33, 27.78 และ 33.33 ตามลำดับ ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ อุปกรณ์ทำให้สัตว์สลบพบว่ามีการใช้ท่อนไม้หรือท่อนเหล็ก ใช้เครื่องช็อตไฟฟ้าและใช้ปืนยิงสลบคิดเป็นร้อยละ 83.33, 11.11 และ 5.56 ตามลำดับ มีการใช้รอกยกสัตว์และซากสัตว์ มีรอกยกสัตว์และซากสัตว์แต่ไม่ได้ใช้ และไม่มีรอกยกสัตว์และซากสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 16.66, 16.66 และ 66.67 ตามลำดับ ด้านการปฏิบัติก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ พบว่าการขนส่งและเคลื่อนย้ายสัตว์มีชีวิตที่ไม่เหมาะสม และไม่มีการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า คิดเป็น ร้อยละ 66.67 และ 66.67 ตามลำดับ ไม่มีการตรวจสัตว์หลังฆ่า ไม่มีการทำเครื่องหมายรับรองซากและไม่มี การลดอุณหภูมิซาก การบรรจุและการส่งซากสัตว์ไม่เหมาะสมและไม่มีห้องแช่เย็น ร้อยละ 66.67, 94.44, 94.44 และ 94.44 ตามลำดับ ด้านการฆ่าสัตว์ การฆ่าโค-กระบือ และการฆ่าสุกร มีการปฏิบัติที่ไม่เหมาะสม ร้อยละ 94.12 และ ร้อยละ 100 ด้านการจัดการและควบคุมสุขลักษณะ ไม่มีการตรวจสอบสภาพพนักงานประจำปี ไม่มีการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะจำนวน และไม่มีการทำความสะอาดก่อนและหลังกระบวนการฆ่าสัตว์ ร้อยละ 83.33, 66.67 และ 44.44 ตามลำดับ พบว่าโรงฆ่าสัตว์ ยังไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย ร้อยละ 27.78 ส่วนการบันทึกข้อมูล พบว่าโรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่ไม่มีระบบบันทึกข้อมูล ร้อยละ 83.33

จากผลการศึกษา บ่งชี้ศักยภาพในการปรับปรุงให้เข้าสู่ระบบมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ใน จังหวัดสกลนคร ส่วนใหญ่ไม่สามารถเข้าสู่ระบบมาตรฐานได้ในปัจจุบัน เนื่องจากการปฏิบัติไม่ครบองค์ประกอบ มี ปัจจัยและข้อจำกัดหลายด้าน ที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการพัฒนาและปรับปรุง โรงฆ่าสัตว์ให้เข้าสู่ระบบมาตรฐาน ทั้ง การขาดเงินทุนงบประมาณ นโยบายและทัศนคติของผู้บริหาร ในหน่วยงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และการ ฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่มีใบอนุญาตที่ยังพบอยู่ในเขตพื้นที่

คำสำคัญ : โรงฆ่าสัตว์ สภาพการฆ่าสัตว์ จังหวัดสกลนคร การปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์

ทะเบียนวิชาการ เลขที่

¹ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสกลนคร อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร 47000

² สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุดรธานี อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี 41000

The study of the situation of slaughtering in Sakon Nakhon

Wichedh yathongchai¹

Rattaya manjitr²

Abstract

The study of the situation of slaughtering in Sakon Nakhon . A survey and assessment of domestic slaughterhouses according to 5 criterias of Good Manufacturing Practice for slaughterhouse, were conducted in 18 plants during July to September 2012. The result showed animal pen, building and surrounding criteria : slaughterhouses were located in unsuitable animal pen, building and surrounding 33.33%, 27.78% and 33.33 % , machine, equipment and utensils criteria : animal stunning were used timber or steel bar ,electric stunning and captive bolt gun 83.33%, 11.11% and 5.56%, available hoists lifting , available unused hoists lifting and unavailable hoists lifting 16.66, 16.66 and 66.67 % , pre and post slaughtering procedure criteria : unsuitable live animals transportation, unavailable ante mortem inspection 66.67% and 66.67 % unavailable post mortem inspection , unavailable carcass marking and chilling tunnel , packaging and carcass transportation and without chilling carcass room 66.67%, 94.44%, 94.44% and 94.44% , cattles and pigs slaughtering procedure criteria : unsuitable practice 94.12% and 100%, management and hygiene criteria : unavailable personnel health examination, unavailable insect and carrier animals protection and unavailable cleaning 83.33%, 66.67% and 44.44% , unavailable waste water treatment 28% and without recording 83.33%

From the results indicate that most of slaughterhouses in Sakon Nakhon couldn't presently develop and improve to Good Manufacturing Practice certification systems because lack of factor and limitation of budget , policies and attitudes of administrator of local government organizations, illegal slaughtering in area.

Abstract

Keywords: Slaughterhouse , Situation of slaughtering in Sakon Nakhon ,
Good Manufacturing Practice for slaughterhouse

Technical Document No. :

¹Sakon Nakhon Provincial Livestock office, Sakon Nakhon 4700

²Udonthani Provincial Livestock office, Udonthani 41000

บทนำ

เนื้อสัตว์เป็นแหล่งอาหารโปรตีนสำคัญของมนุษย์ที่นำมาบริโภค เป็นหนึ่งในปัจจัยที่มีความสำคัญต่อสุขภาพและการดำรงชีวิต ปัจจุบันพฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไป มีความตระหนักและให้ความสำคัญในด้านสุขภาพมากขึ้น ต้องการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย ปราศจากอันตราย ซึ่งปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ คุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารนับเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งในการตัดสินใจของผู้บริโภค (กรมปศุสัตว์, 2549) ในวงจรห่วงโซ่อาหารทั้งระบบ ประกอบด้วย การผลิตสัตว์ในฟาร์มเลี้ยงสัตว์ การฆ่าสัตว์ ซ้าแหละและแปรรูปเนื้อสัตว์ ในโรงฆ่าสัตว์ การขนส่ง กระจายและจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เรียงจำหน่ายเนื้อสัตว์ กระบวนการต่างๆ มีขั้นตอนที่มีความเสี่ยงหรือมีโอกาสเกิดการปนเปื้อนจากอันตรายในแต่ละด้าน ซึ่งขณะนี้ยังคงพบปัญหาการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคที่เกิดขึ้นในกระบวนการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เรียงจำหน่ายเนื้อสัตว์ (วสันต์, 2550) เป้าหมายหลักในการพัฒนาระบบการผลิตในวงจรห่วงโซ่อาหาร คือ การทำให้ผู้บริโภค มีพฤติกรรมและทักษะในการสร้างสุขภาพที่ดี การได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย ซึ่งอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง “หน่วยงานภาครัฐ” เป็นผู้กำกับและควบคุมการใช้ระเบียบ ข้อบังคับและกฎหมาย รวมถึงถ่ายทอดองค์ความรู้และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ให้ข้อมูลข่าวสาร ด้านความปลอดภัยทางอาหาร เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจ และนำไปสู่พฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสมในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ “ผู้ประกอบการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์” ในฐานะเป็นผู้ผลิตอาหารต้องมีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อผู้บริโภค มีการควบคุมอันตรายในกระบวนการผลิต ทุกขั้นตอน (พรชัย, 2545) “ผู้บริโภค” เป็นกลไกสำคัญที่จะก่อให้เกิดการพัฒนา เนื่องจากการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ของผู้บริโภคมีผลโดยตรงต่อผู้ประกอบการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อสร้างสภาพบังคับทางสังคม ให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัย และก่อให้เกิดการพัฒนาการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ได้อย่างยั่งยืน (สรรเพชญ, 2546) โดยเฉพาะในโรงฆ่าสัตว์ซึ่งเป็นสถานที่แปรสภาพจากสัตว์ที่มีชีวิตกลายเป็นเนื้อสัตว์นั้น เป็นส่วนที่มีความสำคัญในขั้นตอนการผลิตเนื้อสัตว์จะต้องได้มาตรฐาน มีสถานที่ตั้ง โครงสร้าง โรงพักสัตว์ มีเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสมและมีกระบวนการฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย รวมทั้งการจัดการสุขาภิบาลที่ดี ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ ตลอดจนการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม จึงมีความจำเป็นที่ต้องมีแนวทางการพัฒนาระบบการผลิตและยกระดับคุณภาพผลผลิตในโรงฆ่าสัตว์ ด้วยการนำระบบรับรองความปลอดภัยทางอาหาร มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Good Manufacturing Practice, GMP) มาใช้เพื่อให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ที่ปลอดภัย เป็นที่ยอมรับและเกิดความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค (กรมปศุสัตว์, 2549)

การศึกษาสภาพการฆ่าสัตว์ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร ในครั้งนี้เป็นหนึ่งในแนวทางเพื่อพัฒนาและปรับปรุงระบบการผลิตในระดับโรงฆ่าสัตว์ให้เข้าสู่ระบบมาตรฐานที่ดี โดยการประเมินผล และ ตรวจสอบคุณลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ วิเคราะห์ปัญหา อุปสรรค ที่เกิดขึ้น และเสนอ ข้อเสนอแนะผ่าน ความคิดเห็นของผู้ประกอบการการฆ่าสัตว์

วิธีการศึกษา

ดำเนินการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) โดยการตรวจสอบและประเมินโรงฆ่าสัตว์ (สุกร โค-กระบือ) ระยะเวลาดำเนินการศึกษา ระหว่าง เดือน กรกฎาคม-สิงหาคม 2555 รวมระยะเวลา 1 เดือน จำนวน 18 โรง ที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสกลนคร ใช้แบบประเมินที่สร้างขึ้นจากการดัดแปลง ข้อกำหนด ตาม มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มกษ. 9004-2557 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์สุกร มกษ. 9009-2549 และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค-กระบือ มกษ. 9019-2550 (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2547) และสำรวจข้อมูลทั่วไปของโรงฆ่าสัตว์ ด้วยแบบสอบถามและการสัมภาษณ์ ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 18 ราย รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ผลด้วยค่าสถิติ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย รายงานผลแบบบรรยายประกอบตาราง

ผลการศึกษา

1. ข้อมูลทั่วไปของโรงฆ่าสัตว์ที่ศึกษา จำนวน 18 โรง

มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (ขจส.2) จำนวน 16 โรง (ร้อยละ 88.89) ผู้ประกอบการเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จำนวน 16 ราย (ร้อยละ 88.89) ที่เหลืออีก 2 โรง เป็นของเอกชน จำนวน (ร้อยละ 11.11) จุดประสงค์ของการตั้งโรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่ประกอบธุรกิจรับจ้างฆ่า จำนวน 16 ราย (ร้อยละ 88.89) ฆ่าเพื่อจำหน่ายเอง จำนวน 2 ราย (ร้อยละ 11.11) มีพนักงานตรวจโรคสัตว์ครบทุกโรง (ร้อยละ 100) แหล่งที่มาของสัตว์ที่เข้าฆ่าพบว่า มาจากผู้เลี้ยงสัตว์รายย่อย จำนวน 8 ราย (ร้อยละ 44.44) มาจากพ่อค้าคนกลาง จำนวน 6 ราย (ร้อยละ 33.33) และมาจากฟาร์มมาตรฐาน 3 ราย (ร้อยละ 16.67)

2. ผลการตรวจสอบและประเมินสภาพของโรงฆ่าสัตว์ตามข้อกำหนดมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ ใน 5 ด้าน ได้แก่ ด้านสถานที่ตั้ง โรงพักสัตว์และโครงสร้างอาคาร ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ ด้านการปฏิบัติก่อนและหลังการฆ่าสัตว์ ด้านกระบวนการฆ่าสัตว์ (โค-กระบือ, สุกร) และด้านการจัดการและควบคุมสุขลักษณะ มีรายละเอียด ดังนี้

2.1 ด้านสถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และโครงสร้างอาคาร

ตารางที่ 1 แสดงผลการประเมินโรงฆ่าสัตว์ ด้านสถานที่ตั้ง โรงพักสัตว์ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์

หัวข้อการดำเนินการ	จำนวน	ร้อยละ
สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์		
-เหมาะสม	12	66.67
-ไม่เหมาะสม	6	33.33
ลักษณะที่ไม่เหมาะสม		
-อยู่ใกล้ชุมชน ย่านที่อยู่อาศัย	4	66.66
-อยู่ใกล้แหล่งกำจัดขยะ มูลฝอย	1	16.67
-อยู่ใกล้สถานที่ราชการ	1	16.67

ตารางที่ 1 แสดงผลการประเมินโรงฆ่าสัตว์ ด้านสถานที่ตั้ง โรงพักสัตว์ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์ (ต่อ)

หัวข้อการดำเนินการ	จำนวน	ร้อยละ
โรงพักสัตว์		
-เหมาะสม	12	66.67
-ไม่เหมาะสม	5	27.78
-ไม่มี	1	5.56
คอกพักสัตว์ป่วย		
-มี	8	44.44
-ไม่มี	10	55.56
โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์		
-เหมาะสม	12	66.67
-ไม่เหมาะสม	6	33.33
ลักษณะโครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์		
-แยกระหว่างบริเวณสะอาดออกจากบริเวณสกปรก	12	66.67
-ไม่แยกระหว่างบริเวณสะอาดออกจากบริเวณสกปรก	6	33.33

ผลการตรวจสอบและประเมินโรงฆ่าสัตว์ ด้านสถานที่ตั้ง พบว่าโรงฆ่าสัตว์ตั้งอยู่ในสถานที่ ไม่เหมาะสม จำนวน 6 โรง (ร้อยละ 33.33) โดยตั้งอยู่ใกล้ชุมชนย่านที่อยู่อาศัย จำนวน 4 โรง ตั้งอยู่ใกล้แหล่งกำจัดขยะมูลฝอย จำนวน 1 โรง และตั้งอยู่ใกล้สถานที่ราชการ จำนวน 1 โรง คิดเป็นร้อยละ 66.66, 16.67, 16.67 ตามลำดับ ด้านโรงพักสัตว์ ไม่เหมาะสม จำนวน 5 โรง (ร้อยละ 27.78) ไม่มีโรงพักสัตว์ จำนวน 1 โรง (ร้อยละ 5.56) ไม่มีคอกพักสัตว์ป่วย จำนวน 10 โรง (ร้อยละ 55.56) ด้านโครงสร้างอาคาร ไม่เหมาะสม จำนวน 6 โรง (ร้อยละ 33.33) ได้แก่ ลักษณะโครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่แยกระหว่างบริเวณสะอาดออกจากบริเวณสกปรก จำนวน 6 โรง (ร้อยละ 33.33)

2.2 ด้าน เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์

ตารางที่ 2 แสดงผลการประเมินโรงฆ่าสัตว์ ด้าน เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์

หัวข้อการดำเนินการ	จำนวน	ร้อยละ
เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์		
การทำให้สัตว์สลบ		
-เครื่องช็อตไฟฟ้า	2	11.11
-ปืนยิงสลบ (Captive bolt gun)	1	5.56
-ท่อนไม้ หรือ ท่อนเหล็ก	15	83.33
รอกยกสัตว์และซากสัตว์		
-มี	3	16.66
-มีแต่ไม่ได้ใช้	3	16.66
-ไม่มี	12	66.67

ผลการตรวจสอบ ประเมินโรงฆ่าสัตว์ ด้านเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ พบว่า เครื่องมือที่ใช้ในการทำให้สัตว์สลบ ส่วนใหญ่ใช้ท่อนไม้ หรือ ท่อนเหล็ก จำนวน 15 โรง (ร้อยละ 83.33) ใช้เครื่องช็อตไฟฟ้า จำนวน 2 โรง (ร้อยละ 11.11) ใช้ปืนยิงสลบ (Captive bolt gun) จำนวน 1 โรง (ร้อยละ 5.56) มีรอกยกสัตว์และซากสัตว์ จำนวน 3 โรง (ร้อยละ 16.66) มีรอกยกสัตว์และซากสัตว์แต่ไม่ได้ใช้ จำนวน 3 โรง (ร้อยละ 16.66) และไม่มีรอกยกสัตว์และซากสัตว์ จำนวน 12 โรง (ร้อยละ 66.67)

2.3 ด้านการปฏิบัติก่อนและหลังการฆ่าสัตว์

ตารางที่ 3 แสดงผลการประเมินโรงฆ่าสัตว์ ด้านการปฏิบัติก่อนและหลัง การฆ่าสัตว์

หัวข้อการดำเนินการ	จำนวน	ร้อยละ
การปฏิบัติก่อนการฆ่าสัตว์		
การขนส่งและเคลื่อนย้ายสัตว์มีชีวิต		
-เหมาะสม	6	33.33
-ไม่เหมาะสม	12	66.67
การรับสัตว์ มีชีวิต		
-เหมาะสม	18	100
-ไม่เหมาะสม	0	0
การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า		
-มี	4	22.22
-ไม่มี	12	66.67
การปฏิบัติหลังการฆ่าสัตว์		
การตรวจสัตว์หลังฆ่า		
-มี	4	22.22
-ไม่มี	12	66.67
การทำเครื่องหมายรับรองซาก		
-มี	1	5.56
-ไม่มี	17	94.44
การลดอุณหภูมิซาก		
-มี	1	5.56
-ไม่มี	17	94.44
การตัดแต่งซาก		
-มี	1	5.56
-มีแต่ไม่เหมาะสม	17	94.44
-ไม่มี	0	0
การบรรจุ		
-มี	1	5.56
-มีแต่ไม่เหมาะสม	17	94.44
-ไม่มี	0	0

ตารางที่ 3 แสดงผลการประเมินโรงฆ่าสัตว์ ด้านการปฏิบัติก่อนและหลัง การฆ่าสัตว์ (ต่อ)

หัวข้อการดำเนินการ	จำนวน	ร้อยละ
การขนส่งซากและผลผลิต		
-มี	1	5.56
-มีแต่ไม่เหมาะสม	17	94.44
ห้องแช่เย็น		
-มี	1	5.56
-ไม่มี	17	94.44

ผลการตรวจสอบ ประเมินโรงฆ่าสัตว์ ด้านการปฏิบัติก่อนการฆ่าสัตว์ พบว่าการขนส่งและเคลื่อนย้ายสัตว์มีชีวิต ไม่เหมาะสม จำนวน 12 โรง (ร้อยละ 66.67) ไม่มีการตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า จำนวน 12 โรง (ร้อยละ 66.67) ส่วนการปฏิบัติหลังการฆ่าสัตว์ พบว่าไม่มีการตรวจสอบสัตว์หลังฆ่า จำนวน 12 โรง (ร้อยละ 66.67) ไม่มีการทำเครื่องหมายรับรองซาก และไม่มีการลดอุณหภูมิซาก จำนวน 17 โรง(ร้อยละ 94.44) พบว่าขั้นการตัดแต่งซาก การบรรจุและการส่งซากและผลผลิตไม่เหมาะสม จำนวน 17 โรง (ร้อยละ 94.44) ไม่มีห้องแช่เย็น 17 โรง (ร้อยละ 94.44)

2.4 ด้านขบวนการฆ่าโค กระบือและสุกร

ตารางที่ 4 แสดงผลการประเมินโรงฆ่าสัตว์ด้านกระบวนการฆ่าสัตว์ โค กระบือ และสุกร

หัวข้อการดำเนินการ	จำนวน	ร้อยละ
การฆ่าโคและกระบือ		
การแยกหัวออก การตัดหางและตัดข้อขา		
-เหมาะสม	1	5.88
-ไม่เหมาะสม	16	94.12
การนำหนังออก		
-เหมาะสม	1	5.88
-ไม่เหมาะสม	16	94.12
การแยกเครื่องในออก		
-เหมาะสม	1	5.88
-ไม่เหมาะสม	16	94.12
การผ่าซีกซากและการทำความสะอาดโคและกระบือ		
-เหมาะสม	1	5.88
-ไม่เหมาะสม	16	94.12

ตารางที่ 4 แสดงผลการประเมินโรงฆ่าสัตว์ด้านกระบวนการฆ่าสัตว์ โค กระบือ และสุกร (ต่อ)

หัวข้อการดำเนินการ	จำนวน	ร้อยละ
การฆ่าสัตว์		
การลวก ขูดขนและการดัดงีบ		
-เหมาะสม	0	0
-ไม่เหมาะสม	17	100
การตัดหัว		
-เหมาะสม	0	0
-ไม่เหมาะสม	17	100
การแยกเครื่องในออก		
-เหมาะสม	0	0
-ไม่เหมาะสม	17	100
การผ่าซีกและการทำความสะอาดซากสุกร		
-เหมาะสม	2	11.77
-ไม่เหมาะสม	15	88.23

การตรวจสอบและประเมินโรงฆ่าสัตว์ด้านกระบวนการฆ่าสัตว์ พบว่าขั้นตอนการฆ่า โค กระบือ มีการปฏิบัติที่ไม่เหมาะสมในทุกขั้นตอน คือการแยกหัวออก การตัดหางและตัดข้อขา การนำหนังออก การแยกเครื่องในออก การผ่าซีกซากโคและกระบือ การทำความสะอาดซากโคและกระบือ จำนวน 16 โรง (ร้อยละ 94.12) และด้านการฆ่าสุกร พบว่า มีการปฏิบัติที่ไม่เหมาะสมในขั้นตอน การลวก ขูดขนและการดัดงีบ การตัดหัว การแยกเครื่องในออกทุกโรง (ร้อยละ 100) และ การผ่าซีกซากสุกรและการทำความสะอาดซากสุกร จำนวน 15 โรง (ร้อยละ 88.23)

2.5 ด้านการจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ

ตารางที่ 5 แสดงผลการประเมินโรงฆ่าสัตว์ ด้านการจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ

หัวข้อการดำเนินการ	จำนวน	ร้อยละ
การตรวจสอบสภาพพนักงานประจำปี		
-มี	3	16.67
-ไม่มี	15	83.33
การป้องกันและกำจัด แมลงและสัตว์พาหะ		
-มี	6	33.33
-ไม่มี	12	66.67

ตารางที่ 5 แสดงผลการประเมินโรงฆ่าสัตว์ ด้านการจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ (ต่อ)

หัวข้อการดำเนินการ	จำนวน	ร้อยละ
ความสะอาดก่อนกระบวนการฆ่าสัตว์		
-สะอาด	10	55.56
-ไม่สะอาด	8	44.44
ความสะอาดหลังกระบวนการฆ่าสัตว์		
-สะอาด	10	55.56
-ไม่สะอาด	8	44.44
ระบบบำบัดน้ำเสีย		
-มี	13	72.22
-ไม่มี	5	27.78
การบันทึกข้อมูล		
-มี	3	16.66
-ไม่มี	15	83.33

การตรวจสอบและประเมินโรงฆ่าสัตว์ด้านการจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ พบว่า ไม่มีการตรวจสุขภาพพนักงานประจำปี ไม่มีการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะจำนวน และไม่มีการทำความสะอาดก่อนและหลังกระบวนการฆ่าสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 83.33, 66.67 และ 44.44 ตามลำดับ พบว่าโรงฆ่าสัตว์จำนวน 5 โรง ยังไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย (ร้อยละ 27.78) ส่วนการบันทึกข้อมูลพบว่าโรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่ไม่มีระบบบันทึกข้อมูล (ร้อยละ 83.33)

สรุปและวิจารณ์

การตรวจสอบและประเมินสภาพของโรงฆ่าสัตว์ในเขตพื้นที่จังหวัดสกลนคร จำนวน 18 โรง ตามข้อกำหนด มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ ใน 5 ด้าน พบว่า

1. **ด้านสถานที่ตั้ง โรงพักสัตว์และโครงสร้างอาคาร** โรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสกลนครส่วนใหญ่ มีสถานที่ตั้งในทำเลที่เหมาะสม (ร้อยละ 66.67) มีโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 6 โรง (ร้อยละ 33.33) มีสถานที่ตั้ง โรงพักสัตว์และโครงสร้างอาคาร ที่ไม่เหมาะสม เนื่องจากมีที่ตั้งอยู่ใกล้ ชุมชน ที่อยู่อาศัย แหล่งกำจัดขยะ มูลฝอย ซึ่งการที่จะปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสมนั้น ค่อนข้างยากและต้องใช้เวลา เนื่องจากทั้ง 6 แห่ง เป็นโรงฆ่าสัตว์ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

2. **ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์** พบว่าโรงฆ่าสัตว์เอกชน 2 โรง ที่มีศักยภาพเพียงพอในการจัดสรร ให้มีเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ตามข้อกำหนดและมีการปฏิบัติที่ถูกสุขลักษณะได้ ส่วนโรงฆ่าสัตว์ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่วนใหญ่ร้อยละ 83.33 ยังใช้อุปกรณ์ทำให้สัตว์สลบ แบบดั้งเดิมคือเป็นท่อนไม้หรือท่อนเหล็กทุบหัวทำให้สลบแล้วแทงคอ เนื่องจากผู้ประกอบการภาครัฐ ไม่สามารถแก้ไขข้อบกพร่องในประเด็นนี้ได้ เพราะว่าเครื่องจักรและอุปกรณ์ ส่วนใหญ่มีราคาสูงมากทำให้ผู้ประกอบการจำเป็นต้องมีกระบวนการฆ่าสัตว์ขั้นต้น เพื่อทดแทนการทำให้สลบด้วยไฟฟ้า และก่อให้เกิดกระบวนการฆ่าสัตว์ที่ไม่ถูกต้องตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และไม่ถูกสุขลักษณะ ซากสัตว์และเนื้อสัตว์มีโอกาสนปนเปื้อนจากการที่ต้องวางสัมผัสกับพื้น ซึ่งผลการศึกษาในประเด็นนี้ เป็นไปในแนวทางเดียวกันกับ การศึกษาของ ทินกร แสงนิกุล เรื่อง สภาพสุขาภิบาลโรงฆ่าสัตว์ จังหวัด

ขอนแก่น ระหว่าง มกราคม ถึง กุมภาพันธ์ 2549 การใช้รอกยักสัตว์มีชีวิตและซากสัตว์ พบว่าโรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่ไม่มีระบบรอกและรางแขวนซาก เนื่องจาก การติดตั้งระบบรอก ไม่สอดคล้องกับโครงสร้างอาคารเดิม และต้องใช้งบประมาณในการติดตั้ง การแก้ไขปัญหาสามารถทำได้โดยการ จัดให้มีรถเข็นรับสัตว์หลังการฆ่า และควรจัดให้มีโต๊ะที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงไว้รองรับซากเพื่อไม่ให้ซากสัตว์และเนื้อสัตว์สัมผัสกับพื้น ส่วนในโรงฆ่าสัตว์ที่มีระบบรอกแต่ไม่ใช้งาน ควรมีการสร้างความรู้ ความเข้าใจให้แก่ผู้ปฏิบัติงานในแนวทางการใช้งานระบบรอก และผู้ประกอบการควรตรวจสอบการปฏิบัติงานเป็นประจำอย่างเคร่งครัด

3. ด้านการปฏิบัติก่อนและหลังฆ่าสัตว์ พบว่าส่วนใหญ่ปฏิบัติไม่เหมาะสม หรือไม่มีการปฏิบัติ เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่เป็นขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีจุดประสงค์เป็นสถานที่รับจ้างฆ่าและชำแหละเนื้อสัตว์เท่านั้น พบว่าผู้ที่นำสัตว์เข้ามาฆ่านั้น เป็นผู้ประกอบการรายย่อยจำนวนมาก การปฏิบัติต่างๆ ทั้งขั้นตอนก่อนและหลังฆ่าสัตว์ ยังเป็นความเคยชินแบบเดิมๆ ของแต่ละคนที่เคยปฏิบัติกันมา ดังนั้นจึงต้องมีการฝึกอบรม ทบทวนความรู้ ความเข้าใจในแนวทางการปฏิบัติก่อนและหลังฆ่าสัตว์ แก่ผู้ประกอบการรายย่อยเหล่านั้น และตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติโดยเจ้าหน้าที่โดยเคร่งครัด เพื่อให้ผู้ประกอบการปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและมีความสม่ำเสมอ

ห้องแช่เย็น และ การขนส่งซากสัตว์ มีความเหมาะสมเพียง 1 โรง (ร้อยละ 5.56) เท่านั้น การมีห้องแช่เย็นใช้เพื่อเก็บและควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ และมีรถยนต์ห้องเย็นที่มีการควบคุมอุณหภูมินั้น เพื่อลดอุณหภูมิซากลง และป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นโทษต่อร่างกายเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว (กรมปศุสัตว์, 2547) การดำเนินการต้องใช้งบประมาณที่สูงมากสำหรับผู้ประกอบการ และผู้บริโภคในเขตจังหวัดสกลนครมีความนิยมเลือกซื้อเนื้ออุ่นมากกว่า เนื้อเย็น ซึ่งพฤติกรรมการบริโภคไม่สอดคล้อง กับ ข้อกำหนดที่ให้โรงฆ่าสัตว์มีห้องแช่เย็นเพื่อควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์และให้มีรถยนต์ห้องเย็นที่มีการควบคุมอุณหภูมิ ซึ่งผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ส่วนใหญ่ ที่ไม่มีรถยนต์ห้องเย็น จะประยุกต์การขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์โดยการบรรจุซากสัตว์และเนื้อสัตว์ใส่น้ำแข็งในภาชนะสะอาดปิดมิดชิด

4. ด้านกระบวนการฆ่าสัตว์ พบว่าส่วนใหญ่ปฏิบัติไม่เหมาะสมในทุกขั้นตอนทั้งด้านการฆ่าโค กระบือ และสุกร เหตุผลของการปฏิบัติไม่เหมาะสม เป็นเหตุผลเดียวกันกับในหัวข้อ 3 ซึ่งเป็นไปในแนวทางเดียวกันกับการศึกษาของชุมชนพนาครินทร์และชาวนุชัย จุฬาลงกรณ์ เรื่อง การสำรวจและวิเคราะห์สภาพโรงฆ่าสัตว์ในจังหวัดชัยภูมิเพื่อปรับปรุงให้เป็นโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน ระหว่าง ปี 2555 การปรับปรุงแก้ไขในหัวข้อนี้สามารถทำได้ เนื่องจาก การฆ่าสัตว์เป็นทักษะที่ผู้ฆ่าสัตว์สามารถพัฒนาและปรับปรุงให้มีการปฏิบัติที่มีความเหมาะสมได้ ด้วยการฝึกอบรมวิธีการฆ่าสัตว์ที่ถูกต้อง รวมถึงการตรวจติดตามและกำกับดูแลอย่างเข้มงวดของพนักงานเจ้าหน้าที่อย่างต่อเนื่อง

5. ด้านการจัดการและควบคุมสุขลักษณะ ในประเด็นที่ไม่เหมาะสม ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์และผู้เกี่ยวข้องโดยเฉพาะหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่ควบคุม ดูแล ต้องจัดฝึกอบรม ให้ความรู้ การปฏิบัติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์และกระบวนการฆ่าสัตว์ (Standard Operation Procedure,SOP) การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ (Pest control) การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (Cleaning and Sanitation) การกำจัดของเสีย (Waste Disposal) ให้แก่ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องก่อนเข้าปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ จัดโปรแกรมทบทวน (Monitoring Program) และตรวจสอบความรู้ในด้านต่างๆของ

ผู้ปฏิบัติงาน และปลูกฝังจิตสำนึกและกระตุ้นให้ผู้ปฏิบัติงานมีส่วนรับผิดชอบ พึงตระหนักและให้ความสำคัญ ในการปฏิบัติงานและการผลิตเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ให้ปลอดภัยอย่างเคร่งครัด (กรมปศุสัตว์, 2549)

ระบบบำบัดน้ำเสีย มีโรงฆ่าสัตว์จำนวน 5 โรงไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย แต่พบว่าทั้ง 5 แห่ง มีบ่อกักน้ำเสีย ขนาดพอเพียงที่จะกักน้ำเสียไม่ให้ไหลลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ และมีฝักตบขวซึ่งเป็นวัชพืช ทำหน้าที่ดูดซับความสกปรก รวมทั้งสารพิษจากน้ำเสีย ทั้งนี้ ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มศักยภาพในการบำบัดน้ำเสียได้หากมีระบบการเติมออกซิเจนจากเครื่องจักรเติมอากาศ หรือจากการปลูกพืชน้ำและสาหร่าย

ระบบการบันทึกข้อมูล พบว่าส่วนใหญ่ไม่มีระบบการบันทึกข้อมูล ได้แก่ รายงานการตรวจสัตว์ที่ฟาร์ม รายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า รายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ภายหลัง รายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิต เป็นต้น แต่สามารถพัฒนาและปรับปรุงให้มีการดำเนินการได้ โดยการบังคับและเข้มงวดการปฏิบัติ รวมถึง การนำตัวอย่าง แบบบันทึกข้อมูล ของโรงฆ่าสัตว์ที่มีการดำเนินการอยู่แล้ว เป็นตัวอย่างในการนำไปปฏิบัติ โดยให้ความเชื่อมโยงและสัมพันธ์กับ ข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและการตรวจซากสัตว์หลังฆ่าของพนักงานตรวจโรคสัตว์

ข้อเสนอแนะ

โรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่ของจังหวัดสกลนครได้รับใบอนุญาตแล้ว แต่ยังมีปัจจัยและข้อจำกัดหลายด้าน ที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการพัฒนาและปรับปรุง โรงฆ่าสัตว์ให้เข้าสู่ระบบมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ได้ เนื่องจากการขาดเงินทุนและงบประมาณ นโยบายและทัศนคติของผู้บริหารในหน่วยงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มองว่าหากปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นโรงฆ่ามาตรฐานแล้วไม่คุ้มทุน ดังนั้น แนวทางการพัฒนาและปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ ควรจะมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็ก ที่ใช้เงินทุนน้อย สำหรับการสร้างโรงฆ่าสัตว์พร้อมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ไม่ยุ่งยาก เพื่อแก้ไขปัญหาด้านงบประมาณ ของผู้ประกอบการทั้งในส่วนขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและภาคเอกชน รวมถึงการจัดทำต้นแบบโรงฆ่าสัตว์ราคาถูกลง เพื่อให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็กสามารถนำไปพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ของตนเองให้สามารถดำเนินการได้ และ การกำหนดเขตการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้สอดคล้องกับปริมาณความต้องการบริโภคของประชากร (Zoning) เพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิตในระบบการผลิตอย่างครบวงจร เนื่องจากสามารถลดค่าใช้จ่ายในระบบการขนส่งและระบบคลังสินค้า (Supply chain and logistics) และการบังคับใช้กฎหมายการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์อย่างเคร่งครัดในเขตพื้นที่ เพื่อแก้ไขปัญหา การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์เถื่อน การฆ่าสัตว์หลังบ้าน รวมถึงสร้างความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับตัวกฎหมาย แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย ทั้งเจ้าหน้าที่และ ผู้ประกอบการการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อให้การปฏิบัติเป็นไปตามอำนาจหน้าที่และแนวทางที่กำหนดไว้อย่างสมบูรณ์และมีความเหมาะสม

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณ ปศุสัตว์จังหวัดสกลนคร และ เจ้าหน้าที่กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสกลนคร ที่มีส่วนช่วยเหลือด้านการเก็บรวบรวมข้อมูล และให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาในครั้งนี้

เอกสารอ้างอิง

- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2547 . คู่มือปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อสุกร. กรมปศุสัตว์.
พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย. กรุงเทพฯ. หน้า 57-77.
- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2549. คู่มือการปฏิบัติงานเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่า
สัตว์สำหรับผู้ประกอบการ. กรมปศุสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่ง
ประเทศไทย. กรุงเทพฯ. หน้า 13-78
- ชุมพล นาครินทร์และชาญชัย จุลโกลล. 2555. การสำรวจและการวิเคราะห์สภาพโรงฆ่าสัตว์ในจังหวัดชัยภูมิ เพื่อ
ปรับปรุงให้เป็นโรงฆ่าสัตว์ มาตรฐาน [Online]. Available:
www.dld.go.th/certify/th/images/.../slaughter%20paper%203.doc
- ทินกร แสงนิกุล. 2549. สภาพสุขาภิบาลโรงฆ่าสัตว์ จังหวัดขอนแก่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาสาธารณสุขศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิชานามัยสิ่งแวดล้อม บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- พรชัย หงษ์ขุนทด, ทศน์วรรณ สมจันทร์, สุทธิพงศ์ อริยะพงศ์สรรค์. 2545. ระบบ HACCP กับสุขอนามัย
เนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์. วาสารสัตวแพทย์ มข. 12 (2) : หน้า 35-41
- วสันต์ เคยเหล้า, สุदारัตน์ เคยเหล้า, อนุชา มุมอ่อน. 2551. การประเมินโรงฆ่าสัตว์และคุณภาพเนื้อสัตว์
ภายในประเทศ. สารวิชาการสัตวแพทย์ สำนักสัตวศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยที่ 3. 2 (4) : หน้า 26-40.
- สรรเพชญ์ อังกิตติตระกูล, เตชา สิทธิกุล, เชิดชัย อริยานุชิตกุล. 2546. มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ : ปัจจัยที่สำคัญต่อ
คุณภาพเนื้อหมู. วารสารสาธารณสุขขอนแก่น. 15(174) : หน้า 23-25
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2547. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(มกษ. 9004 – 2547) : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2547. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(มกษ. 9009 – 2549) : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2547. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(มกษ. 9019 – 2550) : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ