



พื้นฐานของการประกอบกิจการฆ่าสัตว์

2

1



ใบอนุญาตฯ

ใบอนุญาตตามกฎหมาย

2



สิ่งอำนวยความสะดวก

- โรงพักสัตว์
- โรงฆ่าสัตว์
- บ่อบำบัด

3



เอกสาร

- แจ้งฆ่า
- AM PM
- รับรองให้อำนาจ



ใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์

1. พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535
2. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
3. พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559
4. พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522



สิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานในโรงฆ่าสัตว์

อาคารโรงฆ่าสัตว์

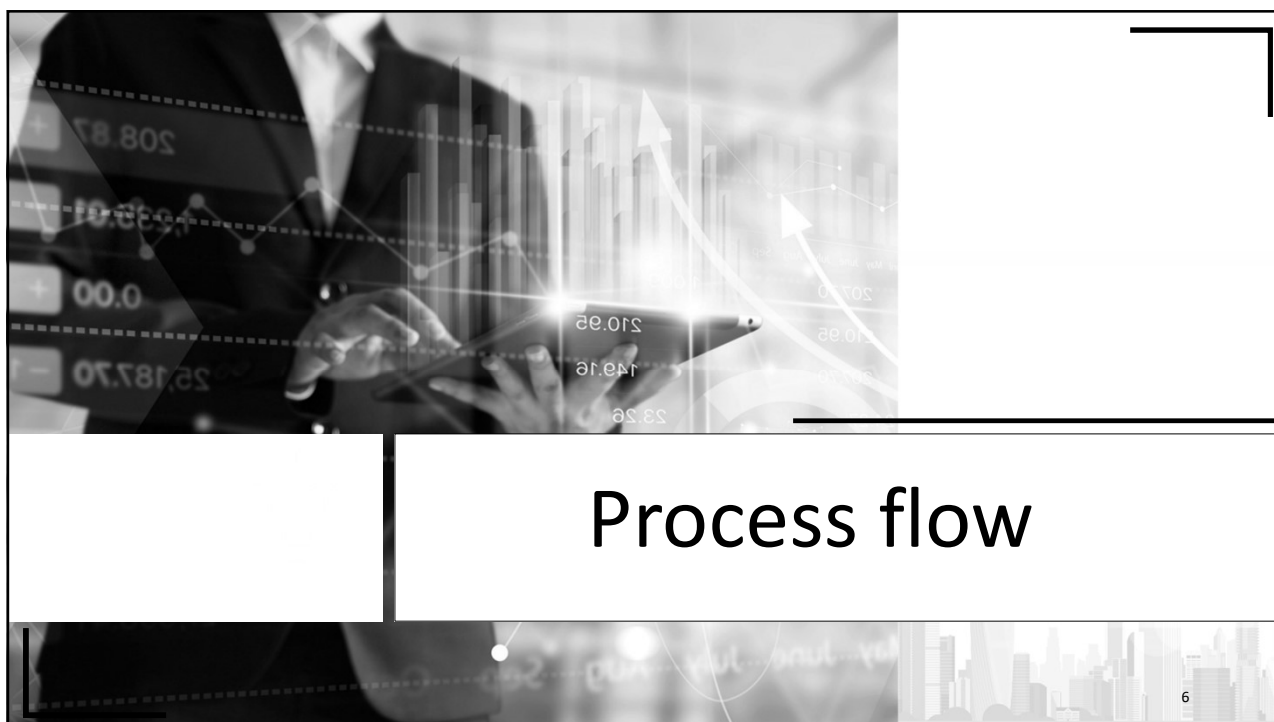
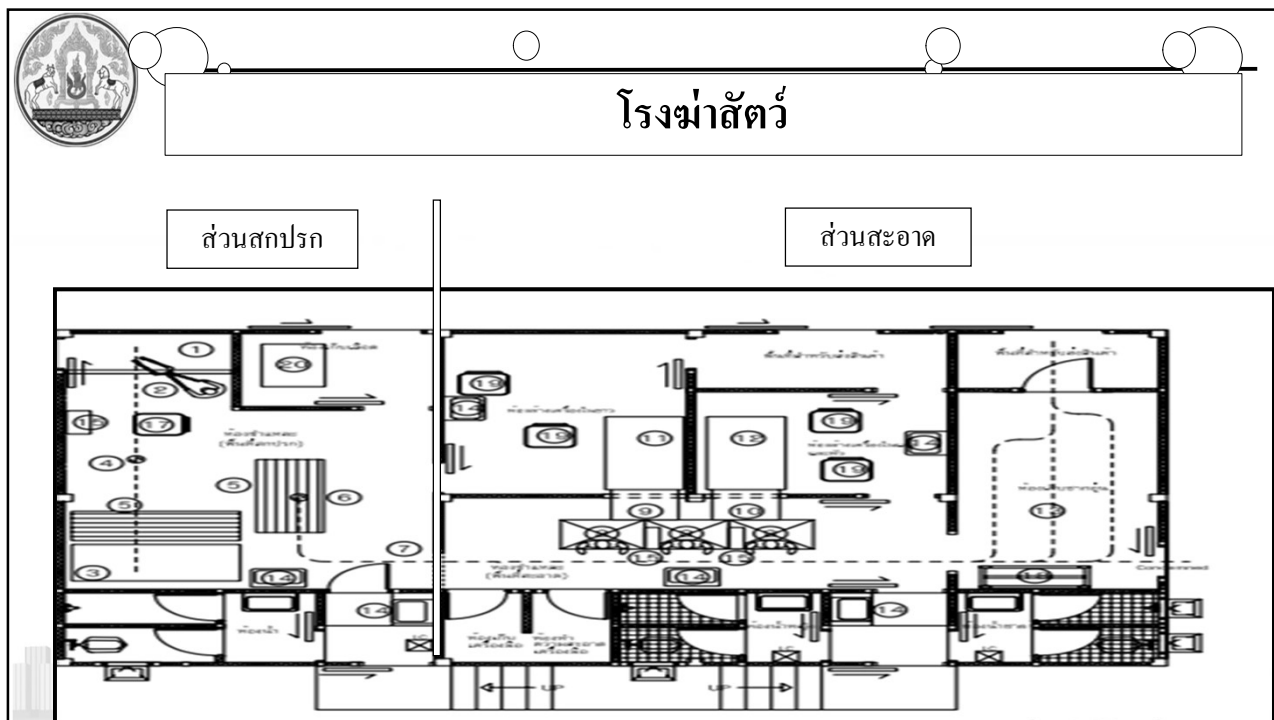


โรงพักสัตว์



บ่อบำบัด





การผลิตตามการแบ่งพื้นที่ในโรงฆ่าสัตว์ปีก

○○○○

การแบ่งส่วน
ในโรงฆ่าสัตว์ปีก

สัตว์มีชีวิต



- ทำสลบ
- เชือดคอ
- ลวก ถอนขน
- เปิดท้อง
- เอาเครื่องในออก
- ล้างซาก
- ล้างเครื่องใน



-
- ลดอุณหภูมิซาก
- ตัดแต่ง
- บรรจุ

ส่วน
ไม่
สะอาด



ส่วน
สะอาด



การผลิตตามการแบ่งพื้นที่ในโรงฆ่าสัตว์สุกร

○○○○

การแบ่งส่วน
ในโรงฆ่าสุกร

สัตว์มีชีวิต



- ทำสลบ
- แทะคอ
- ปลดปล่อยคอก
- ลวก กำจัดขน ดึงกีบ
- ล้างเครื่องในขาว

ส่วน
ไม่สะอาด



ส่วน
สะอาด



- เปิดท้อง
- เอาเครื่องในออก
- แยกเครื่องในขาว
- แยกเครื่องในแดง
- ผ่าซีก
- ล้างซาก
- ลดอุณหภูมิซาก
- ตัดแต่ง
- บรรจุ
- ล้างเครื่องในแดง



การผลิตแบบขั้นบันไดในโรงฆ่า

○○○○

สัตว์มีชีวิต

- ทำสลบ
- แหวคอ
- ปลดปล่อยเลือดออก
- แยกหัว
- แยกหนัง
- ล้างเครื่องในขาว



.....



- เปิดท้อง
- เอาเครื่องในออก
- แยกเครื่องในขาว
- แยกเครื่องในแดง
- ผ่าซีก
- ล้างซาก
- สดอุณหภูมิซาก
- ตัดแต่ง
- บรรจุ
- ล้างเครื่องในแดง



ส่วน
ไม่สะอาด

ส่วน
สะอาด

Lay out

คอกพักสัตว์ต้องมีอะไรบ้าง?

พื้นที่พักสัตว์ที่กันแดดกันฝน

พื้นที่รับสัตว์ที่ไม่ลาดชัน



อุปกรณ์ให้น้ำ

พื้นที่เก็บเขา กีบ ขน

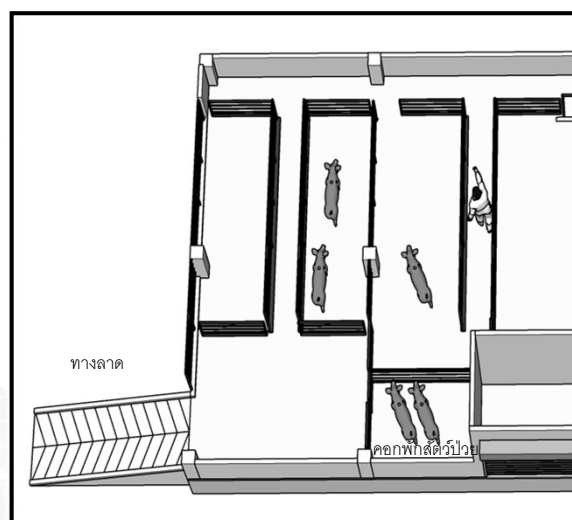
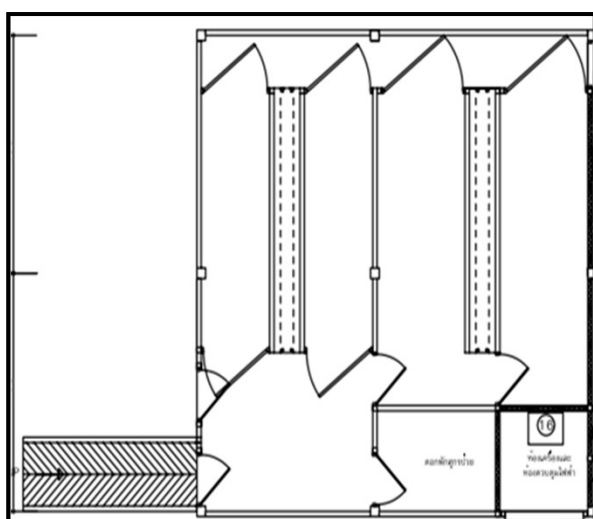


พื้นที่พักสัตว์ป่วย

พื้นที่ตรวจสัตว์ก่อนฆ่า

11

แบบจำลองคอกพักสัตว์



ส่วนไม่สะอาดประกอบด้วยอะไรบ้าง?

ห้องแต่งตัวพนักงาน

พื้นที่เลือดออกและร่องเลือด

พื้นที่สำหรับล้างเก็บอุปกรณ์

พื้นที่เก็บขยะ กับ ขน

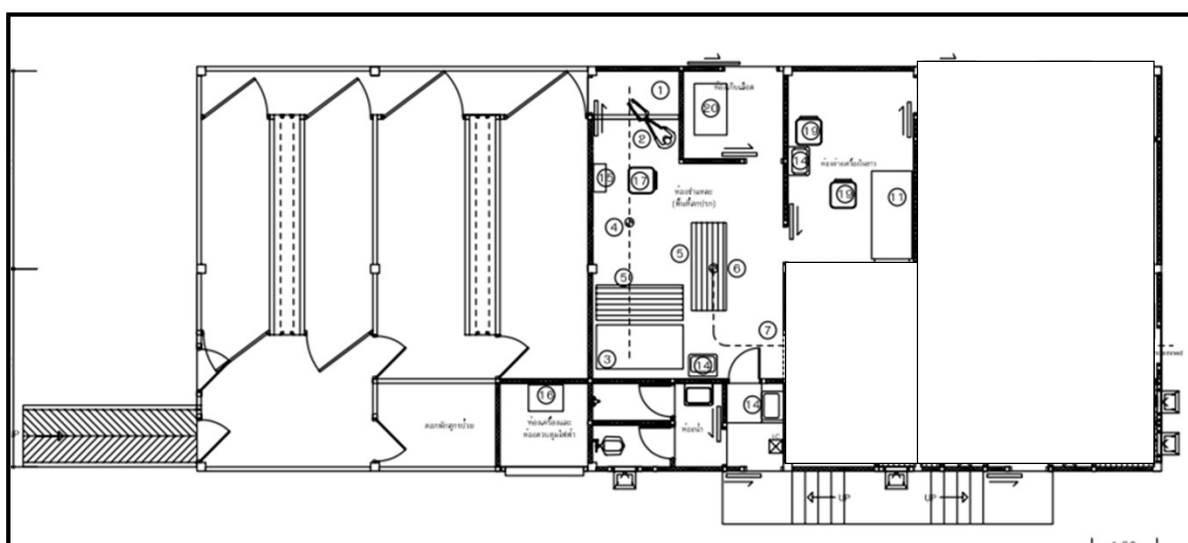
พื้นที่ทำสลับและเช็ด

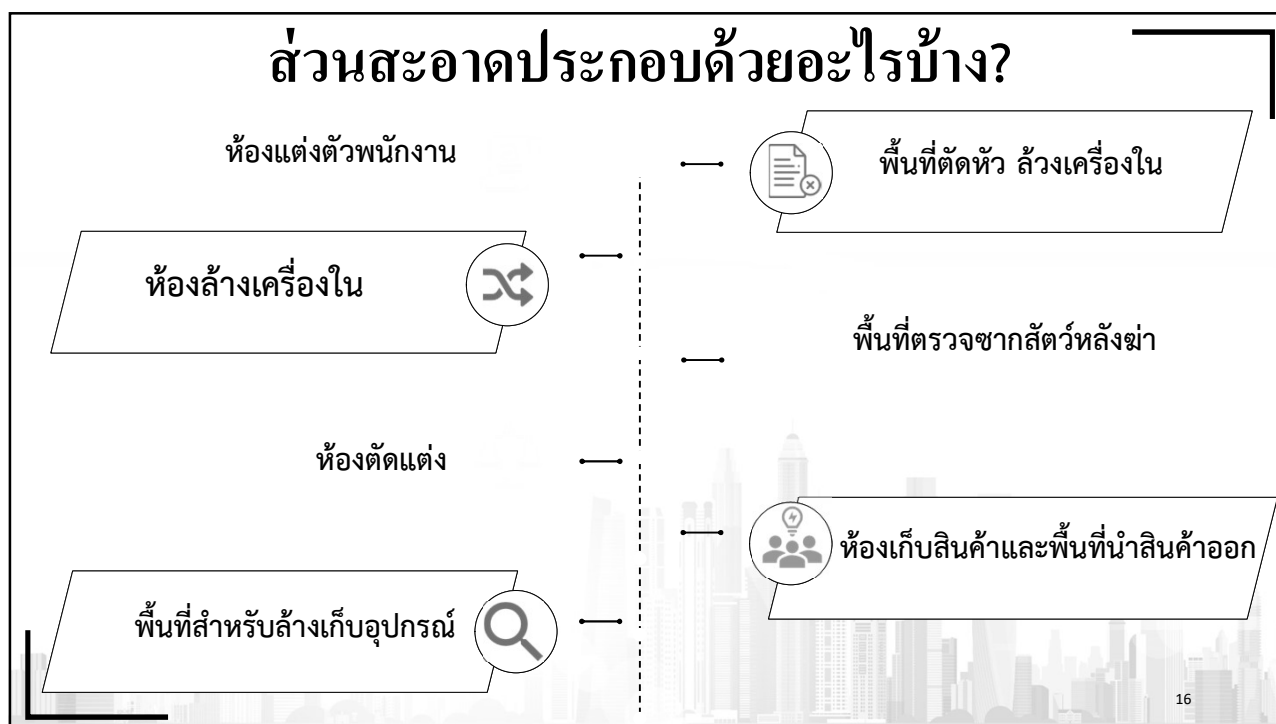
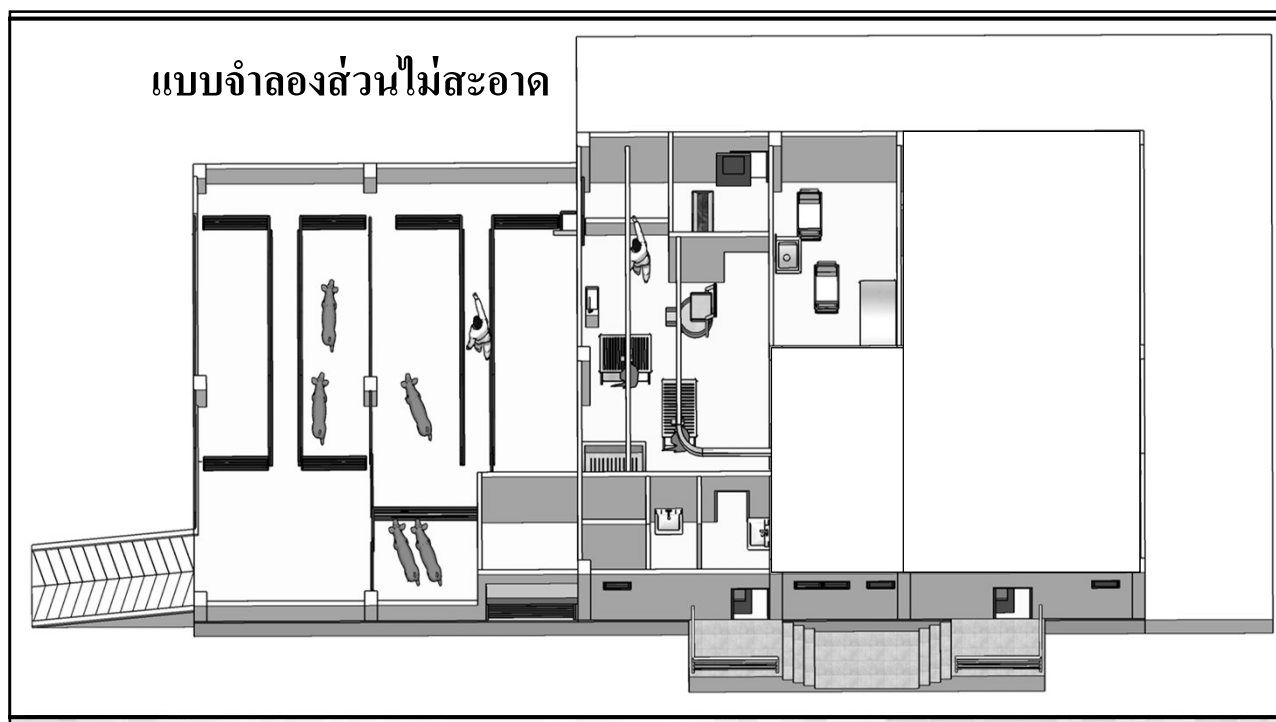
พื้นที่ตัดหัวเอาหนังหรือขนออก

ห้องล้างเครื่องใน

13

แบบจำลองส่วนไม่สะอาด





แบบจำลองส่วนสะอาด

