



การจัดทำเอกสาร และการบันทึกข้อมูล เพื่อรองรับระบบการปฏิบัติที่ดี สำหรับโรงฆ่าสัตว์

สพ.ญ.ทิพย์สุดา พุดซ้อน

กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

1

ทำไมจึงต้องจัดทำเอกสาร?

- ✓ ช่วยลดการปฏิบัติงานที่ผิดพลาด
- ✓ ช่วยให้การปฏิบัติงานเป็นไปในแนวทางเดียวกัน
- ✓ ใช้เป็นหลักฐานในการปฏิบัติงาน
- ✓ ช่วยสร้างพื้นฐานสำหรับการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง



2

หลักสำคัญในการจัดทำเอกสาร

✓ เขียนในสิ่งที่ทำ ทำในสิ่งที่เขียน



✓ มีความยืดหยุ่น สามารถเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขได้

✓ รัดกุม ชัดเจน เข้าใจง่าย

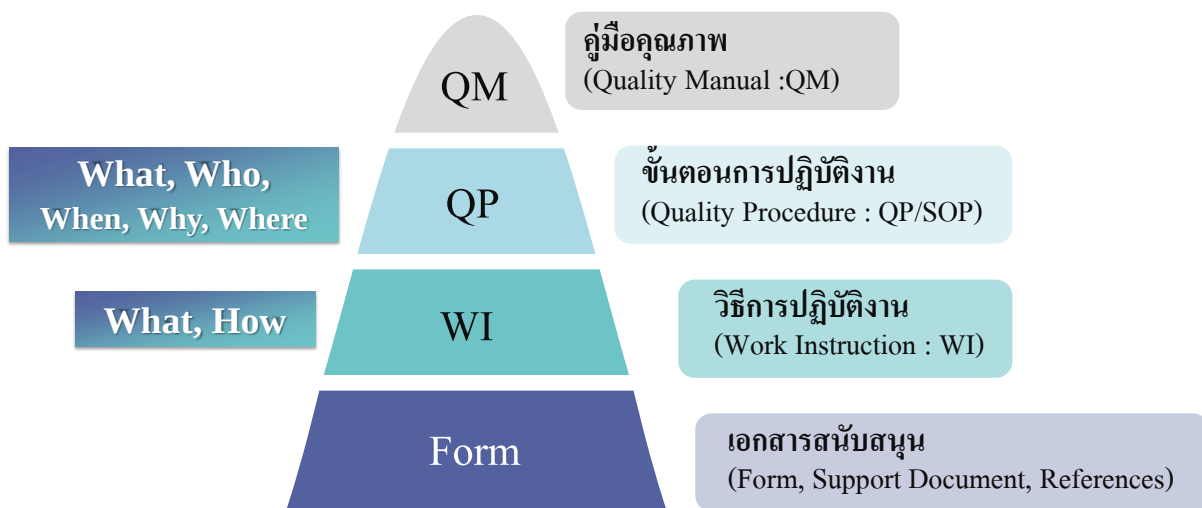
✓ ใช้รูปแบบเดียวกันทั้งระบบ

✓ ผู้ปฏิบัติงานมีส่วนร่วมในการจัดทำเอกสาร



3

โครงสร้างของระบบเอกสาร



4

1. คู่มือคุณภาพ (Quality Manual :QM)



ระบุรายละเอียดขององค์กร
และนโยบาย วิสัยทัศน์ ภารกิจ ขององค์กร

ประกอบด้วยกระบวนการต่าง ๆ
ที่อยู่ในความรับผิดชอบขององค์กร

อธิบายปฏิสัมพันธ์
ของแต่ละกระบวนการภายในองค์กร

อ้างอิงถึงระเบียบปฏิบัติ ที่สนับสนุน
นโยบายขององค์กรและกระบวนการ

5

องค์ประกอบ ของคู่มือคุณภาพ



✓ วัตถุประสงค์/ขอบข่าย

✓ ข้อมูลแนะนำองค์กร ประวัติองค์กร

✓ นโยบายขององค์กร (นโยบาย วิสัยทัศน์ พันธกิจ)

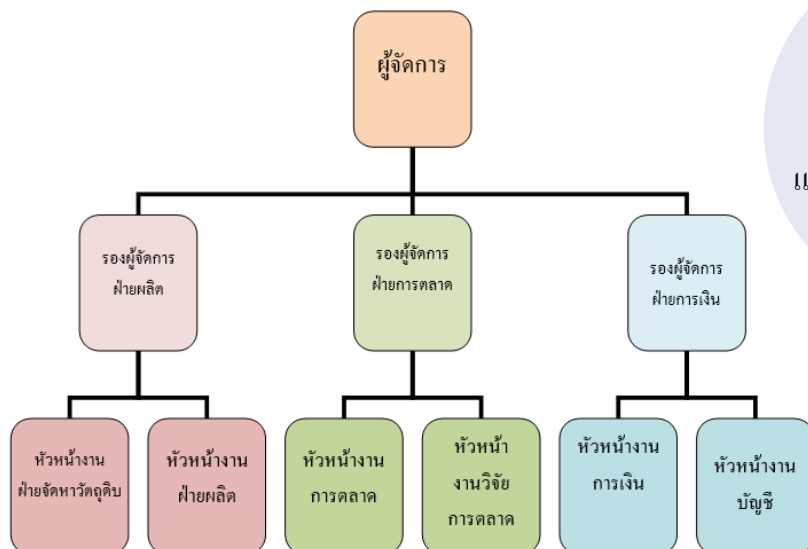
✓ โครงสร้างองค์กร หน้าที่ความรับผิดชอบ

✓ ผังกระบวนการภายในองค์กร

✓ รายละเอียดของแต่ละกระบวนการโดยสังเขป

6

ตัวอย่างโครงสร้างองค์กร



7

ตัวอย่างแผนผังกระบวนการผลิต



แต่ละโรงฆ่าสัตว์

อาจมีกระบวนการผลิตที่แตกต่างกันได้

เขียนกระบวนการผลิตของโรงฆ่าสัตว์

ตนเองให้สอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง

แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร



8

ประโยชน์ของการจัดทำคู่มือคุณภาพ



เป็นแนวทางให้กับผู้ตรวจประเมิน
ทราบถึงนโยบาย วิสัยทัศน์ ภารกิจขององค์กร

ใช้อธิบายจุดประสงค์และโครงสร้างองค์กร

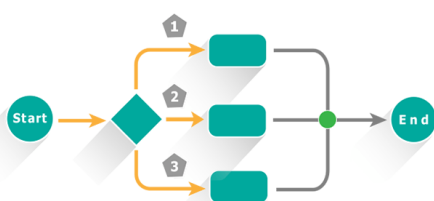
ใช้อธิบายรายละเอียดของกระบวนการ

เป็นพื้นฐานสำหรับผู้บริหาร ใช้ในการทบทวน
และตรวจติดตามระบบบริหารคุณภาพภายใน

9

2. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Quality Procedure : QP/SOP)

• • • •



เปรียบเสมือนแผนที่บอกเส้นทางการทำงาน
ที่มีจุดเริ่มต้น และสิ้นสุดของกระบวนการ

ระบุถึงขั้นตอนและรายละเอียดของกระบวนการ
ต่าง ๆ ขององค์กร และวิธีควบคุมกระบวนการนั้น

มักจัดทำขึ้นสำหรับลักษณะงานที่ซับซ้อน
มีหลายขั้นตอนและเกี่ยวข้องกับคนหลายคน

สามารถปรับปรุงเปลี่ยนแปลงได้
เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการปฏิบัติงาน



10

องค์ประกอบ ของขั้นตอนการปฏิบัติงาน



✓ วัตถุประสงค์

✓ ขอบข่าย

✓ หน้าที่ความรับผิดชอบ

✓ นิยามศัพท์

✓ ขั้นตอนการปฏิบัติ

✓ เอกสารอ้างอิง

✓ เอกสารที่เกี่ยวข้อง

11

หลักการเขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน

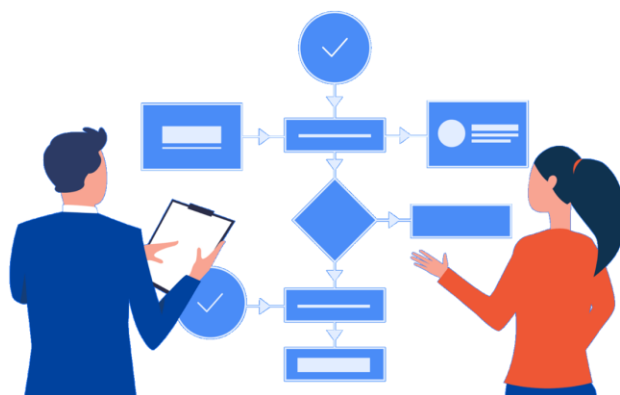
What

How

When

Where

Who



12

ตัวอย่างขั้นตอนการปฏิบัติงาน (QP/SOP)

ขั้นตอนการเบิกจ่ายบรรจุภัณฑ์

ลำดับ	กระบวนการ	กิจกรรม	ผู้รับผิดชอบ	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
1	เขียนใบเบิก	เขียนใบเบิกบรรจุภัณฑ์	พนักงานฝ่ายผลิต	ใบเบิกสั่งของ
2	ตรวจสอบ	ตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ในคลังสินค้า	พนักงานคลังสินค้า	บันทึกสินค้าคงคลัง (Stock)
3	จ่ายบรรจุภัณฑ์	จ่ายบรรจุภัณฑ์ให้ผู้เบิก	พนักงานคลังสินค้า	-

หมายเหตุ 2 คือ เข้าสู่กระบวนการจัดซื้อสินค้า



❖ หากเป็นขั้นตอนการทำความสะอาดหรือการวัดอุณหภูมิ ควรระบุความถี่ด้วย

13

ประโยชน์ของการจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน



ได้งานที่มีคุณภาพตามที่กำหนด

ผู้ปฏิบัติงานไม่เกิดความสับสน

บุคลากรหรือเจ้าหน้าที่สามารถทำงานแทนกันได้

สามารถเริ่มปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว
เมื่อมีการโยกย้ายตำแหน่งงาน

ลดข้อผิดพลาดจากการทำงานที่ไม่เป็นระบบ

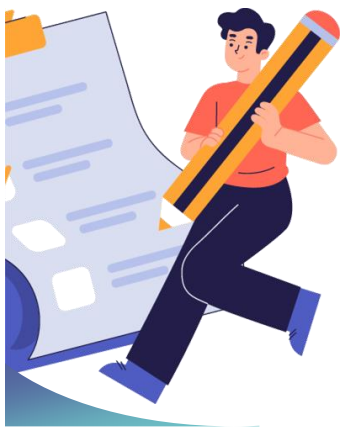
ช่วยให้เกิดความสม่ำเสมอในการปฏิบัติงาน

14

3. วิธีการปฏิบัติงาน (Work Instruction : WI)



วิธีการปฏิบัติงานจะบอก
รายละเอียดของงานเฉพาะอย่างเท่านั้น



วิธีการแต่ละขั้นตอนย่อยของกระบวนการ เป็นข้อมูลเฉพาะ
คำแนะนำในการทำงาน รวมทั้งวิธีที่องค์กรใช้ในการปฏิบัติงานโดยละเอียด

อาจไม่ต้องเขียนไว้หากขั้นตอนการปฏิบัติงานนั้น ๆ ไม่ซับซ้อน

แต่จำเป็นต้องจัดทำในขั้นตอน
ที่มีวิธีการเฉพาะหรือการทำงานในเรื่องที่มีโอกาส
ทำให้เกิดความเข้าใจที่แตกต่างกัน เช่น การผสมสารเคมี

15

องค์ประกอบ ของวิธีการปฏิบัติงาน



✓ วัตถุประสงค์

✓ ขอบข่าย

✓ ผู้รับผิดชอบ

✓ เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้

✓ วิธีการปฏิบัติ

✓ เอกสารอ้างอิง

✓ บันทึก

16

ตัวอย่างวิธีการปฏิบัติงาน (WI)

อาจใช้รูปแบบ Flow chart
แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน



19

ประโยชน์ของการจัดทำวิธีการปฏิบัติงาน



ผู้ปฏิบัติงานทราบ

รายละเอียดและทำงานได้อย่างถูกต้อง

ทราบถึงเทคนิควิธีการทำงานที่มีประสิทธิภาพ

เพื่อควบคุมให้ผู้ปฏิบัติทำตามได้อย่างถูกต้อง
ทุกครั้งตั้งแต่แรก (Do it right at the first time)

สามารถป้องกันหรือลดโอกาสเกิดปัญหาต่างๆขึ้นได้ด้วย

20

4. แบบฟอร์ม บันทึก และเอกสารสนับสนุน

แบบฟอร์ม (Forms)

ใช้สำหรับลงบันทึกผลการทำงานและผลลัพธ์ที่ได้จากการทำงาน

บันทึก (Record)

ผลลัพธ์ที่ได้จากการทำงานที่ถูกบันทึกอยู่ในแบบฟอร์ม

ซึ่งเก็บไว้สำหรับการเรียกออกมาใช้ และควรมีการควบคุมตามกระบวนการควบคุมบันทึก

เอกสารสนับสนุน (Support Document)

เอกสารที่ใช้อ้างอิงหรืออธิบายรายละเอียดในการทำงานในรูปแบบที่องค์กรมีใช้อยู่ เช่น พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด กฎหมาย หนังสือชี้แจง มาตรฐานต่าง ๆ



21

การจัดทำแบบฟอร์ม

รูปแบบเหมาะสม ใช้งานง่าย ชัดเจน กระชับรัด
เป็นระบบ มีรหัสเอกสารให้สามารถอ้างอิงได้

แสดงข้อกำหนด/เกณฑ์กำหนด

บันทึกผลการปฏิบัติงาน

ลงชื่อผู้ปฏิบัติ

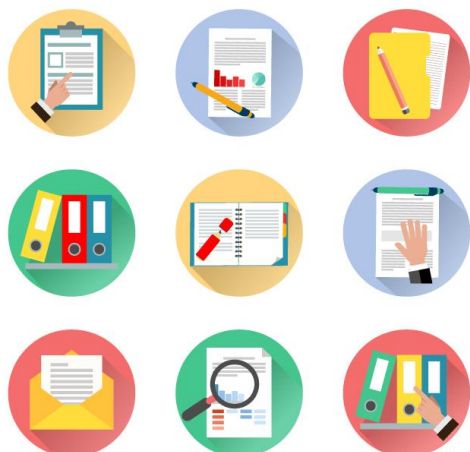
มีที่ให้แสดงความคิดเห็น/ระบุการแก้ไข

ลงชื่อผู้ตรวจสอบ



22

ประโยชน์ของการจัดทำ แบบฟอร์มและเอกสารสนับสนุน



ช่วยให้การทำงานนั้นๆ
มีความสมบูรณ์ ครบถ้วน

เป็นเอกสารอ้างอิง
ในการทำงาน

เป็นหลักฐาน
แสดงผลการปฏิบัติงาน

23

ตัวอย่างแบบฟอร์ม

FM-HY-001

โปรแกรมการทำความสะอาด

รายการ (พื้นที่อาคาร/เครื่องจักร/ อุปกรณ์)	รายละเอียดขั้นตอน การทำความสะอาด	อุปกรณ์ ทำความสะอาดที่ใช้	สารเคมีที่ใช้ (ระบุอัตราส่วน)	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ	ผู้ตรวจสอบ	บันทึกที่เกี่ยวข้อง

ผู้จัดทำ.....
วันที่.....

ผู้อนุมัติ.....
วันที่.....

24

ตัวอย่างแบบฟอร์ม



บันทึกการทำความสะอาดและการตรวจสอบความสะอาดห้องน้ำ

FM-HY-002

สถานที่..... เดือน..... ปี.....

วันที่ รายการ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
สีพื้น																															
ผนังและเพดาน																															
โถ้วมโถ้วบัสสาวะ																															
สายฉีดชำระ																															
อ่างล้างมือ																															
กระจก																															
ถังขยะ																															
ผู้ปฏิบัติงาน																															
ผู้ตรวจสอบ																															
การแก้ไข																															

หมายเหตุ 1. ผู้ปฏิบัติงานใส่เครื่องหมาย ✓ เมื่อทำความสะอาดแล้วพร้อมลงชื่อวันละ 1 ครั้ง

2. ผู้ตรวจสอบ ตรวจสอบความสะอาดของผู้ปฏิบัติงาน พร้อมลงชื่อวันละ 1 ครั้ง ใส่เครื่องหมาย ✓ เมื่อพบว่าสะอาด ใส่เครื่องหมาย X เมื่อพบว่าต้องปรับปรุงแก้ไข พร้อมทำระบุนิการแก้ไข

25

ระบบการควบคุมเอกสารและข้อมูล



- รหัสเอกสาร หมายเลขกำกับเอกสารแต่ละหน้า
- ระบบการออกเอกสาร ผู้จัดทำ ผู้ทบทวน ผู้อนุมัติ รวมถึงการแจกจ่ายและการเข้าถึงเอกสาร
- การทบทวน รับรอง อนุมัติ โดยผู้มีสิทธิเท่านั้น
- มีรายชื่อเอกสาร (Master list) ที่บ่งบอกสถานภาพปัจจุบันของเอกสาร
- การควบคุมการเปลี่ยนแปลง และได้รับการป้องกันอย่างเพียงพอ
- การเก็บรักษา ระยะเวลาที่เก็บรักษา และการทำลาย
- มีเอกสารพร้อมใช้ในที่จำเป็นต้องใช้งาน
- มีการบ่งชี้เอกสารที่ยกเลิกการใช้แล้วแต่ยังต้องเก็บไว้

CANCEL



26

ตัวอย่าง-การกำหนดรหัสเอกสาร



AA-BB-CC

- AA : ระดับของเอกสาร เช่น QP WI แบบฟอร์ม
- BB : แผนก/ฝ่ายที่รับผิดชอบ
- CC : ลำดับของเอกสาร

เช่น FM-PD-01

27

ระบบการควบคุมเอกสารและข้อมูล



28

ตัวอย่าง-รายชื่อเอกสาร (Master list)



ทะเบียนแม่บทเอกสาร (Document Master List)

รหัสเอกสาร (Document)	ชื่อเอกสาร (Subject)	ฉบับที่ (Issue)	แก้ไขครั้งที่ (Revision)	วันที่เริ่มใช้ (Effective)

29

หลักสำคัญในการตรวจประเมินเอกสารและบันทึก



✓ ความสอดคล้องกับ
คู่มือการปฏิบัติงาน (ทำในสิ่งที่เขียน?)

✓ ความถูกต้องเทียบกับเกณฑ์/มาตรฐานที่กำหนด

✓ ความครบถ้วน

✓ ความเพียงพอ

✓ ความสม่ำเสมอของข้อมูล



30

เอกสารและบันทึกที่จำเป็น

- คู่มือการปฏิบัติงาน
- แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งฆ่าสัตว์
- หนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์ที่ออกโดยปศุสัตว์จังหวัดหรือปศุสัตว์อำเภอ หรือใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์
- บันทึกแหล่งที่มาของสัตว์มีชีวิต
- รายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ที่ฟาร์ม
- โปรแกรมการทำความสะอาด
- รายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนการผลิต
- บันทึกอุณหภูมิซากหรือผลิตภัณฑ์หลังการลดอุณหภูมิ
- บันทึกอุณหภูมิซากหรือผลิตภัณฑ์ในห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง
- บันทึกอุณหภูมิห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง



- โปรแกรมการป้องกันและกำจัดศัตรูพาหะ
- บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน
- ผลการตรวจสอบสุขภาพประจำปีของพนักงาน
- ระบบการระบุนุสูลการผลิตและเอกสารที่เกี่ยวข้องในการตรวจสอบย้อนกลับ

รายงานการตรวจสอบสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์
ของพนักงานตรวจโรคสัตว์



รายงานการตรวจสอบเนื้อสัตว์หลังการฆ่าสัตว์
ของพนักงานตรวจโรคสัตว์



รายงานการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ (แบบ รน.)



แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์



แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์
ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๔

แจ้งที่
วันที่ เดือน พ.ศ.

เรื่อง แจ้งการฆ่าสัตว์
เรียน

ข้าพเจ้า อยู่บ้านเลขที่
ตรงกลางซอย ถนน หมู่ที่ ตำบล/แขวง
อำเภอ/เขต จังหวัด หมายเลขโทรศัพท์
มีรวมประเภทย่อยฆ่าสัตว์ ชนิด จำนวน ตัว
ตั้งแต่วันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น.
ไปโรงฆ่าสัตว์ชื่อ ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์เลขที่
ตั้งอยู่เลขที่ ตรงกลางซอย หมู่ที่ ตำบล/แขวง
อำเภอ/เขต จังหวัด หมายเลขโทรศัพท์
และมีรายละเอียดแจ้งฆ่าสัตว์ ดังนี้

๑. ชื่อฟาร์ม/ชื่อผู้ประกอบการ
ที่ตั้งฟาร์มเลขที่ หมู่ที่ ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
เลขทะเบียนฟาร์มมาตรฐาน ที่ (ถ้ามี) หรือ
๒. รายละเอียดเนื้อสัตว์ (แสดงรายละเอียดเนื้อสัตว์ที่นำมาฆ่า)

ขอแสดงความนับถือ
(.....)
ผู้แจ้งการฆ่าสัตว์

แบบตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์

หนังสือฉบับนี้ได้รับแจ้งรับทราบ ว่า ตัว ไปโรงฆ่าสัตว์ชื่อ
ได้แจ้งตรวจการฆ่าสัตว์ชนิด จำนวน ตัว ไปโรงฆ่าสัตว์ชื่อ
เลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ตั้งแต่วันที่ เดือน พ.ศ.
เวลา น. ถึงวันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น. และได้ชำระค่ารายการ
การฆ่าสัตว์ จำนวน บาท ราคาต่อตัวรับเงินแล้วที่ เลขที่
ไปไว้ ณ วันที่ เดือน พ.ศ.
(ลงชื่อ) ผู้รับแจ้งการฆ่าสัตว์
(.....)
พนักงานท้องถิ่น / พนักงานเจ้าหน้าที่

หนังสือรับรองแหล่งที่มา



หนังสือรับรองแหล่งที่มาของสัตว์เพื่อเข้าโรงฆ่าสัตว์
ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๔

แจ้งที่
วันที่ เดือน พ.ศ.

หนังสือฉบับนี้แสดงว่า นาย/นาง/นางสาว อายุ ปี
เลขที่บัตรประชาชน อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ ถนน
ตำบล อำเภอ จังหวัด โทรศัพท์
ได้เคลื่อนย้ายสัตว์ ชนิด จำนวน ตัว จากบ้านเลขที่ หมู่ที่ ถนน
ตำบล อำเภอ จังหวัด
เลขทะเบียนฟาร์มมาตรฐานที่ ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่
ไปโรงฆ่าสัตว์ชื่อ
ตั้งอยู่เลขที่ หมู่ที่ ตำบล อำเภอ
จังหวัด ในวันที่

ออกให้ ณ วันที่
ลงชื่อ
(.....)
ตำแหน่ง

หมายเหตุ : (๑) ผู้ออกหนังสือรับรอง ได้แก่ ปศุสัตว์จังหวัด หรือปศุสัตว์อำเภอ
(๒) โรงฆ่าสัตว์ปลายทางต้องได้รับอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

ตัวอย่างบันทึกการรับสัตว์มีชีวิต

FM-PC-001

บันทึกการรับสัตว์มีชีวิต

โรงฆ่าสัตว์.....

วันที่..... เดือน..... ปี.....

ลำดับคิวเข้าเชือด	ชื่อฟาร์ม/เจ้าของสัตว์	ทะเบียนรถขนส่ง	เวลาที่มาถึงโรงฆ่าสัตว์	จำนวนสัตว์ที่เข้าโรงฆ่าสัตว์ (ตัว)	จำนวนสัตว์ที่คัดทิ้ง (ตัว)	จำนวนสัตว์ที่เข้าเชือด (ตัว)	วันที่ทำการฆ่าสัตว์	เวลาที่เริ่มฆ่าสัตว์

ผู้บันทึก.....

ผู้ตรวจสอบ.....

บอกแหล่งที่มาของสัตว์มีชีวิต

33

ตัวอย่างรายงาน การตรวจสัตว์ที่ฟาร์ม



34

ภาคผนวก ค

ตัวอย่างรายงานการตรวจสัตว์ที่ฟาร์ม

- ชื่อฟาร์ม..... เลขทะเบียนฟาร์ม.....
ที่อยู่.....
- โรงฆ่าสัตว์ชื่อ..... ที่อยู่.....
- วันที่ตรวจโรคที่ฟาร์ม.....
- ประวัติสัตว์
สัตว์อายุ..... น้ำหนัก.....กก.
เคยฉีดวัคซีนป้องกัน.....ตัว ตาย จำนวน.....ตัว
การให้วัคซีน.....วันที่ให้.....
การเข้ารักษาโรค.....วันที่ให้.....
สุขภาพสัตว์ (...) ปกติ
(...) มีพยาธิ.....
- สภาพโรงเรือนและการจัดการที่ตรวจพบ.....
- ข้อคิดเห็นของผู้ตรวจ (...) เสนอเพื่อการส่งออกได้
(...) ไม่ควรส่งออกเพิ่มเติม เรื่อง.....
ผู้ตรวจสอบ.....
(.....)
ตำแหน่ง.....
คำรับรองของเจ้าของฟาร์ม :
ได้รับสัตว์เมื่อวันที่..... จำนวน..... ตัว น้ำหนักเฉลี่ยตัวละ.....กก.
บรรจุใส่รถบรรทุกและขนส่ง..... จากฟาร์มของข้าพเจ้าตามรายละเอียดข้างต้นจริง
เจ้าของฟาร์ม.....
(.....)

วันที่เข้ามา..... คิวที่..... เวลา..... น.
ได้ตรวจสอบแบบบันทึก และสภาพสัตว์โดยทั่วไปแล้ว
(...) อนุญาตให้ฆ่าปกติ (...) อนุญาตให้ฆ่าโดยมีเงื่อนไข (ระบุ).....(.....) ไม่อนุญาตให้ฆ่า (ระบุ)
หมายเหตุ.....
เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ.....
(.....)

ภาคผนวก จ

ตัวอย่างรายงานการตรวจสอบความสะอาดก่อนผลิต

วันที่ (Date) บริษัท

รายการ (Lists)	ผลการตรวจสอบ (Condition)	การดำเนินการ (Corrective action)
1. บริเวณที่รื้อตัว (Unloading area)		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
ราวระบายน้ำ (Gutter)		
ราวแขวนตัว (Shackle)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
2. ห้องแช่อบเช็ดและแยกเปลือก		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
ราวระบายน้ำ (Gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
3. ห้องตากและอบขน (Scalding and Deterferring room)		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
ราวระบายน้ำ (Gutter)		
ปลอก (Scale)		
เครื่องอบขน (Deterferring machine)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
4. ห้องแช่เชื้อโรค		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
ราวระบายน้ำ (Gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
5. ห้องแช่เชื้อโรค		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
ราวระบายน้ำ (Gutter)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		
6. ห้องแช่เย็น (Immersion chiller room)		
พื้น, ผนัง, เพดาน (Floor Wall Overhead structure)		
ถังแช่เย็น (Chiller tank)		
เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment and utensils)		

พนักงานเจ้าหน้าที่
(.....)

ตัวอย่าง

รายงานตรวจสอบ

ความสะอาดก่อนผลิต



35

ตัวอย่างบันทึกอุณหภูมิ

บันทึกอุณหภูมิ.....

FM-QC-001

สถานที่..... เดือน..... ปี.....

วันที่ เวลา	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
08.00 น.																															
10.00 น.																															
12.00 น.																															
14.00 น.																															
16.00 น.																															
18.00 น.																															
...																															
ผู้ปฏิบัติงาน																															
ผู้ตรวจสอบ																															
การแก้ไข																															

หมายเหตุ 1. ผู้ปฏิบัติงานบันทึกอุณหภูมิที่วัดได้เป็นหน่วยองศาเซลเซียส

2. ผู้ตรวจสอบ ทวนสอบการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงาน

3. หากพบว่าอุณหภูมิสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดให้ระบุแนวทางการแก้ไขด้วย

เกณฑ์มาตรฐาน : อุณหภูมิใจกลางซากต้องน้อยกว่า 7 องศาเซลเซียส

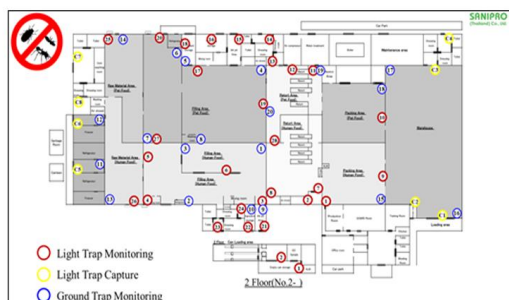
36

โปรแกรมการป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะ

ตัวอย่าง

- แผนการควบคุมป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะและแมลงประเภทต่างๆ
- แผนผังการวางจุดกับดักเหยื่อพิษ ไฟดักแมลง จุดดักหนู
- บันทึกการตรวจสอบร่องรอยสัตว์พาหะ

FM-QC-003



แผนการควบคุมสัตว์พาหะและแมลงนำโรค

ชนิดสัตว์	วิธีป้องกันและกำจัด	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
หนู	วิธีป้องกัน	ทุกวัน ทุกสัปดาห์		รายงานการตรวจสอบ ร่องรอยสัตว์พาหะ
	1.....			
	2.....			
	วิธีกำจัด			
แมลงวัน	1.....	ทุกครั้งที่พบ		
	2.....			
แมลงวัน				
นก				
แมลงสาบ				
มด				

ผู้จัดทำ.....
วันที่.....

ผู้อนุมัติ.....
วันที่.....

37

โปรแกรมการป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะ

- แผนการควบคุมป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะและแมลงประเภทต่างๆ
- แผนผังการวางจุดกับดักเหยื่อพิษ ไฟดักแมลง จุดดักหนู
- บันทึกการตรวจสอบร่องรอยสัตว์พาหะ

FM-QC-003

แผนการควบคุมสัตว์พาหะและแมลงนำโรค

ชนิดสัตว์	วิธีป้องกันและกำจัด	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
หนู	วิธีป้องกัน	ทุกวัน ทุกสัปดาห์		รายงานการตรวจสอบ ร่องรอยสัตว์พาหะ
	1.....			
	2.....			
	วิธีกำจัด			
แมลงวัน	1.....	ทุกครั้งที่พบ		
	2.....			
แมลงวัน				
นก				
แมลงสาบ				
มด				

ผู้จัดทำ.....
วันที่.....

ผู้อนุมัติ.....
วันที่.....

หมายเหตุ ✓ พบสัตว์พาหะ
x ไม่พบสัตว์พาหะ

ตัวอย่าง

FM-QC-004

บันทึกการตรวจสอบร่องรอยสัตว์พาหะ

วัน..... เดือน..... ปี.....						
สถานที่	หนู	แมลงวัน	นก	แมลงสาบ	มด	อื่นๆ
ห้อง.....						

ผู้ตรวจสอบ.....

ผู้ทวนสอบ.....

38

โปรแกรมการฝึกอบรม

ควรฝึกอบรมหัวข้อเรื่องอะไรบ้าง?

- ความปลอดภัยของอาหาร : อันตรายในอาหาร
- กระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์
- ข้อกำหนด GMP โรงฆ่าสัตว์
- การควบคุมการปฏิบัติงานแต่ละขั้นตอนการผลิต
- การปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ
- สุขลักษณะส่วนบุคคล
- การกำจัดขยะและของเสีย
- การใช้สารเคมี
- การทำความสะอาด



ประเมินผลการฝึกอบรม

- ☐ ทำข้อสอบ
- ☐ การสังเกตการปฏิบัติงาน
- ☐ การทำงานที่ได้รับมอบหมาย

❖ พนักงานทุกคนต้องได้รับการฝึกอบรมก่อนเริ่มปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์

39

โปรแกรมการฝึกอบรม

- โปรแกรมการฝึกอบรมพนักงาน
- บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน

FM-HR-001

โปรแกรมการฝึกอบรม
ประจำปี.....

หัวข้อฝึกอบรม	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.

ผู้จัดทำ.....
วันที่.....

ผู้อนุมัติ.....
วันที่.....

40

โปรแกรมการฝึกอบรม



■ โปรแกรมการฝึกอบรมพนักงาน

■ บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน

FM-HR-002

บันทึกการฝึกอบรม

หัวข้อ.....

วันเดือนปีที่ฝึกอบรม.....

ลำดับ	รายชื่อผู้รับการฝึกอบรม	ลายมือชื่อผู้รับการฝึกอบรม	การประเมินผลการฝึกอบรม		หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	

ผู้บันทึก.....

วันที่.....

ผู้ประเมินผล.....

วันที่.....

41

โปรแกรมการฝึกอบรม



■ โปรแกรมการฝึกอบรมพนักงาน

■ บันทึกการฝึกอบรมของพนักงาน

FM-HR-003

บันทึกการฝึกอบรม

ชื่อ-สกุล..... ตำแหน่ง.....

ลำดับ	วันเดือนปีที่เข้ารับการฝึกอบรม	หัวข้อการฝึกอบรม	หน่วยงานผู้จัด	การประเมินผลการฝึกอบรม	
				ผ่าน	ไม่ผ่าน

ผู้บันทึก.....

วันที่.....

ผู้ประเมินผล.....

วันที่.....

42

การตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)



ความสามารถ ในการสอบย้อนกลับและติดตาม

แหล่งที่มาของสินค้าตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่กระบวนการผลิตไปจนถึงผู้บริโภค ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ กระบวนการผลิต กระบวนการแปรรูป การเก็บรักษา การขนส่ง จนถึงการจัดจำหน่ายสินค้าสู่ผู้บริโภค

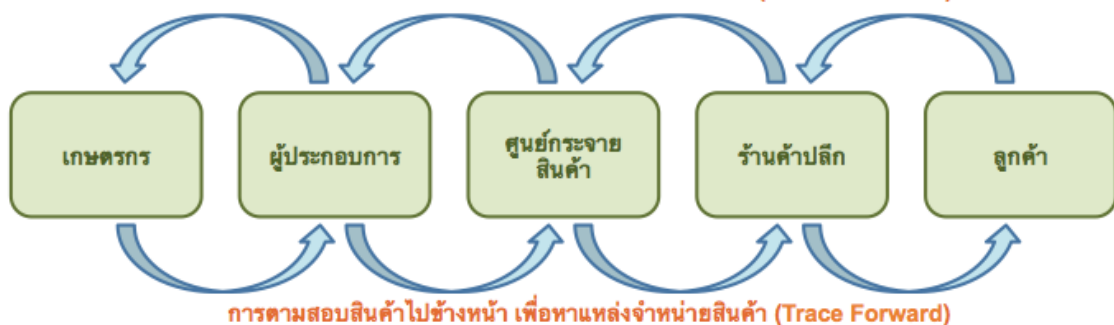
เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในการซื้อสินค้าเพื่อการบริโภคว่าสินค้าที่ซื้อมีความปลอดภัย โดยสามารถตรวจสอบเส้นทางของสินค้านั้น ๆ ได้

45

หลักการในการตรวจสอบย้อนกลับ

“รับของมาจากใครและส่งของไปให้ใคร”

การตามสอบสินค้าไปข้างหลัง เพื่อหาแหล่งที่มาของสินค้า (Trace Backward)



46

หัวใจของการตรวจสอบย้อนกลับ

การบันทึกข้อมูล



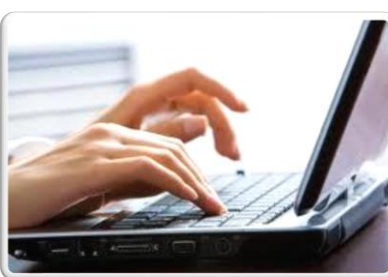
หมายถึง การเก็บข้อมูลในรูปแบบ
ของเอกสารกระดาษ หรือระบบการบันทึก
ข้อมูลด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์

ต้องสามารถเชื่อมโยงข้อมูล

จากเอกสารหรือบันทึก ตั้งแต่ขั้นตอน

การรับสัตว์มีชีวิตจนได้เนื้อสัตว์ที่ผลิตออกจากโรงฆ่าสัตว์

ใช้รหัสชุดการผลิต (Lot number) หรือวันที่ทำการฆ่าสัตว์



การระบุวันผลิต/ชุดผลิต ที่บรรจุภัณฑ์สินค้า	
DATE OF PRODUCTION :	01.12.2004
BEST BEFORE :	01.06.2006
LOT NO. :	3647356
SUBLOT NO. :	1300

47

ตัวอย่าง-รหัสชุดการผลิต (Lot number)

สำคัญสำหรับ

การเรียกคืนสินค้า

การจัดการสินค้าในคลัง

ผู้ปฏิบัติงานทุกคนต้อง
เข้าใจความหมายของรหัสชุดการผลิต

AA/DDMMYYYY

- AA : ฟาร์มที่ 1/รอบที่ 1 ของการผลิตในวันนั้นๆ
- DD : วันที่ผลิต
- MM : เดือนที่ผลิต
- YYYY : ปีที่ผลิต



เช่น 01/01012023

48

ข้อมูลที่ใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับ

ตัวอย่าง

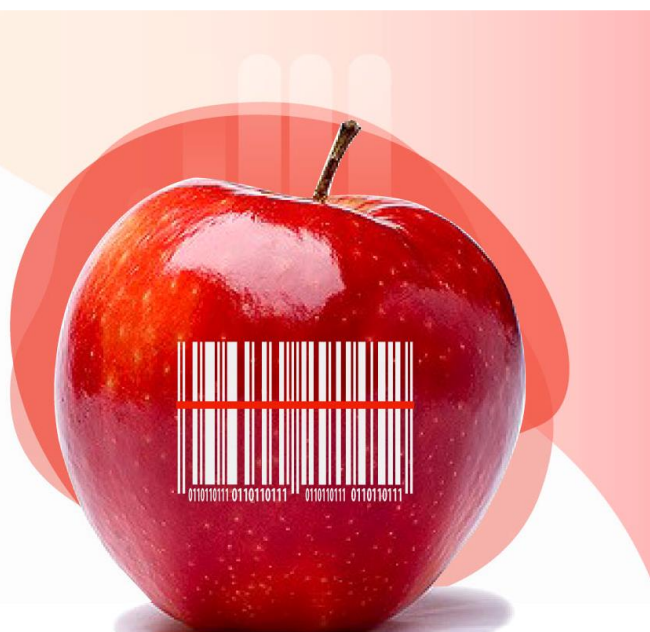
ข้อมูลต้องสามารถเชื่อมโยงกันได้

โดยอาจเชื่อมกันด้วยรหัสชุดการผลิต (Lot number) หรือวันที่ทำการฆ่าสัตว์



49

What's on My Plate:
The Importance of
Food Traceability
THANK YOU



50