



คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

การจัดการด้านสุขศาสตร์ในโรงฆ่า สัตว์ปีกขนาดเล็กในเขตภาคเหนือ

รศ.น.สพ.ดร.สุวิชัย โรจนเสถียร

ผศ.น.สพ.สุวิทย์ โชติฉันท

คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

International Livestock Research Institute (ILRI)

หัวข้อการนำเสนอ

- สถานภาพของโรงฆ่าสัตว์ปีกในภาคเหนือ
 - โจทย์ที่ต้องการศึกษา
 - วิธีการศึกษา
 - ผลการศึกษาที่สำคัญ
 - ข้อเสนอแนะของผู้ดำเนินงานวิจัย
-

สถานภาพของโรงฆ่าสัตว์ปีก (สุวิชัย, 2552)

- ผลจากการศึกษา โรงฆ่าสัตว์ปีกและการระบาดของโรคไข้หวัดนก
- ในภาคเหนือ ส่วนใหญ่เป็นโรงฆ่าสัตว์ปีกขนาดเล็ก
- เกือบทั้งหมดไม่ได้รับการอนุญาตการฆ่าสัตว์ รวมทั้งมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ปีก และการปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์
- การจัดการด้านสุขศาสตร์ไม่ดีนัก และเป็นสาเหตุหนึ่งของการแพร่ระบาดของโรคไข้หวัดนก

โจทย์ที่ต้องการศึกษา

- สถานภาพการจัดการด้านสุขศาสตร์ มีผลอย่างไรต่อความปลอดภัยทางอาหาร โดยเฉพาะโรคติดต่อจากอาหาร (Food borne disease)??
- ทำไมเจ้าของโรงฆ่าเหล่านี้ ถึงไม่พัฒนาโรงฆ่าตามข้อกำหนด??
- มีปัจจัยอะไรบ้างที่มีผลกระทบ??
- ทำอย่างไรจึงจะทำให้โรงฆ่าเหล่านั้น ได้รับการพัฒนา เพื่อให้ได้ใบอนุญาต และ/หรือ ได้รับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ปีก??

วิธีการดำเนินการ

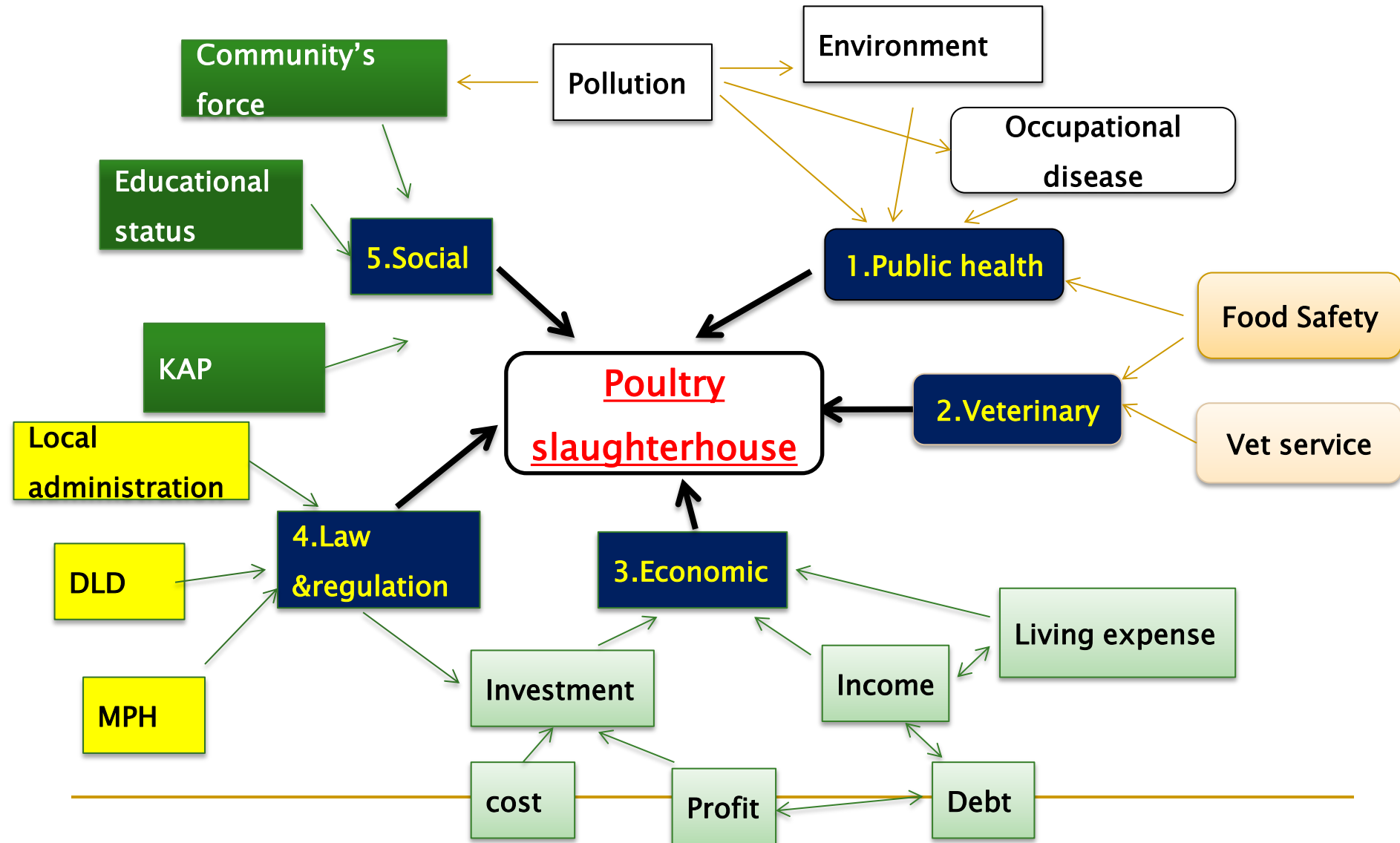
- ศึกษาในโรงฆ่าสัตว์ปีกในจังหวัดเชียงใหม่ เนื่องจากมีโรงฆ่ามากที่สุด
ในภาคเหนือ
 - ศึกษาใน 46 โรงฆ่า จากทั้งหมด 55 โรง
 - ทั้งหมดเป็นโรงฆ่าขนาดเล็ก
 - ใช้วิธีการศึกษาแบบ Ecohealth/one health approach ในการศึกษาครั้งนี้
 - ระยะเวลาการศึกษา มีนาคม 2554 – กุมภาพันธ์ 2556
-

วิธีการดำเนินการ

■ ข้อมูลที่ต้องการในการศึกษา

- กฎหมาย ข้อกำหนด การประเมิน โรงฆ่าสัตว์ปีกตาม GMP ของกรมปศุสัตว์
- สถานภาพการจัดการของโรงฆ่า โรงฆ่า กระบวนการฆ่า และสุขอนามัย
- การปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียก่อโรคจากอาหาร (Food borne disease)
- บทบาท หน้าที่ การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่รัฐ ทั้งปศุสัตว์ และสาธารณสุข
- ทักษะ และการปฏิบัติตนของเจ้าของโรงฆ่าในด้านอาหารปลอดภัย
- ความต้องการปรับปรุงโรงฆ่าของเจ้าของ โรงฆ่าสัตว์ปีก
- ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการพัฒนาโรงฆ่า

Ecohealth approach



วิธีการดำเนินการ



แบบสัมภาษณ์



แบบประเมิน



เก็บตัวอย่างเพื่อตรวจเชื้อ
ซัลโมเนลลาและแบคทีเรียรวม



สัมภาษณ์เจ้าหน้าที่รัฐ



สนทนากลุ่ม

ผลการศึกษาที่สำคัญ

- เป็นโรงฆ่าขนาดเล็ก กำลังการผลิตเฉลี่ย 38 ตัว/วัน (5-300 ตัว/วัน)
 - ส่วนใหญ่เป็นไก่พื้นเมือง และไก่ไข่ตัวผู้ และไก่ไข่ปลด
 - ผลผลิตขายในตลาดท้องถิ่น ในชุมชนของตนเอง
 - ส่วนใหญ่ (93%) มีการจัดการด้านสุขศาสตร์ที่ไม่ดี
 - รายได้เฉลี่ยประมาณ 52,770 บาทต่อเดือน (1,500-210,000 บาท)
-

รายได้ต่อเดือนของเจ้าของโรงฆ่า

รายได้ทั้งหมด	จำนวน	เปอร์เซ็นต์
น้อยกว่า 18,000 บาท	17	37.0
18,000 - 36,000	9	19.6
36,001- 54,000	11	23.9
54,001 – 72,000	2	4.3
สูงกว่า 72,000	7	15.2
รวม	46	100.0

การประเมินโรงฆ่าตามข้อกำหนด GMP

1. การขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต ยังใช้รถคันเดียวกันกับรถขนเนื้อไก่ (10/46)
2. ไม่มีการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (46/46) และหลังฆ่า (46/46)
3. การฆ่าสัตว์ปีก ยังไม่เป็นการฆ่าที่เป็นไปตามหลักการสวัสดิภาพสัตว์ (42/46)
4. เนื้อมีโอกาสนปนเปื้อน → กระบวนการฆ่าและชำแหละ ยังทำบนพื้น (45/46)
5. การทำความสะอาดซากสัตว์ปีก ยังทำบนพื้น และใช้น้ำที่ไม่ผ่านการบำบัด (45/46)
6. การลดอุณหภูมิซาก เก็บไว้ในถังน้ำแข็งที่ไม่ได้ทำความสะอาด (15/46)
7. การนำเครื่องในออก และการตัดแต่งซาก ทำบนพื้นโรงฆ่า (25/46)
8. ไม่มีการจัดการน้ำเสีย และสิ่งแวดล้อมอย่างเหมาะสม (40/46)

ปัญหาหลักของโรงฆ่า

- โรงฆ่าทั้งหมดเป็นขนาดเล็ก
- มีสภาพเก่า อายุการใช้งาน 11-15 ปี
- ผลตอบแทนไม่สูงมาก
- ไม่มีการแบ่งส่วนสะอาด ส่วนไม่สะอาด ออกจากกัน
- ไม่มีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบสัตว์ก่อน-หลังฆ่า
- ไม่มีการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม



สาเหตุที่เจ้าของโรงฆ่ายังไม่พัฒนาโรงฆ่าให้ได้รับการ อนุญาต

- ไม่มีเงินทุน (32/46)
- ไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ได้ เนื่องจากข้อกำหนดมีความเข้มงวด และไม่เหมาะสมกับสภาพของผู้ประกอบการ (30/46)
- แบบโรงฆ่าของกรมปศุสัตว์ ต้องมีการลงทุนสูง (27/46)
- ลงทุนแล้ว เกรงว่าจะไม่คุ้มทุน (10/36)
- ไม่ต้องการสร้างโรงฆ่าใหม่ ต้องการปรับปรุงจากโรงเดิมที่มีอยู่ แต่ติดเงื่อนไขหลายประการ เช่น อยู่ในชุมชน อยู่ใกล้ตลาด (7/46)

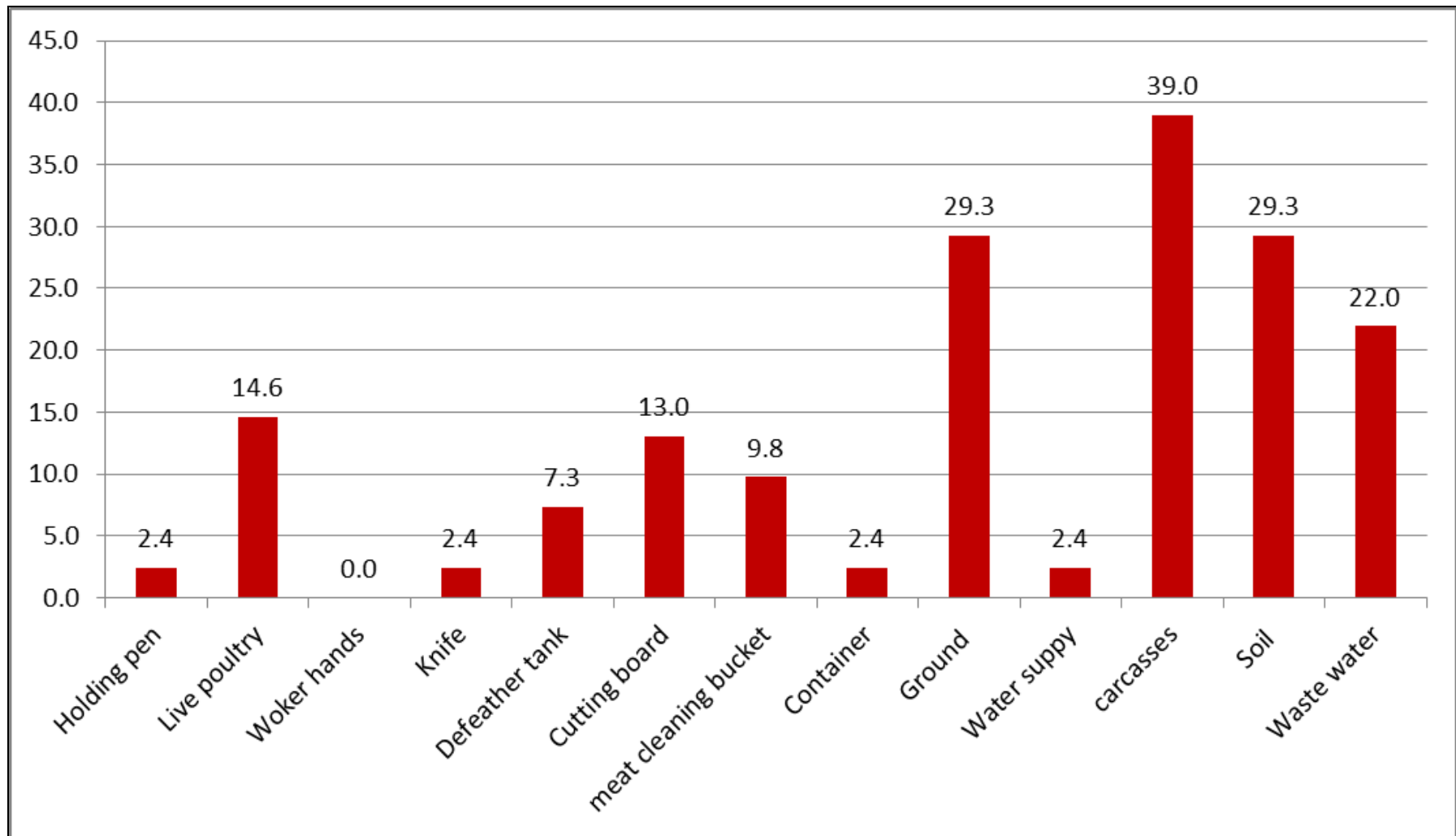
สาเหตุที่ยังไม่พัฒนาโรงฆ่าให้ได้รับการอนุญาต

- ไม่ทราบข้อกำหนด/เงื่อนไข เคยพัฒนาแล้ว แต่เจ้าหน้าที่มาตรวจ แต่ก็ยังคงไม่ได้รับการรับรอง (2/46)
- มีบริษัทมาติดต่อให้ซื้อเนื้อไก่ของบริษัท มาขาย แทนที่จะเชือดเอง (9/46)
- ไม่แน่ใจว่า ลงทุนแล้ว จะทำต่อได้อีกนานเท่าใด เนื่องจากส่วนใหญ่อายุมาก (29/46)
- ไม่มีแรงจูงใจในด้านรายได้ (9/46)

การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่

- เจ้าหน้าที่ปศุสัตว์อำเภอ เข้าไปตรวจเยี่ยม เพื่อให้คำแนะนำในด้านสุขอนามัยเป็นหลัก โดยเข้าไปตรวจ 3-4 เดือน/ครั้ง
- เจ้าหน้าที่เห็นว่าข้อกำหนดโรงฆ่าฯของกรมปศุสัตว์มีมาตรฐานสูง และบางข้อกำหนดไม่เหมาะกับบริบทของสังคมในพื้นที่นั้นๆ
- เจ้าหน้าที่ยอมรับว่าผู้ประกอบการ ไม่สามารถปฏิบัติได้
- หากใช้ข้อกำหนด ออกกฎหมายเข้าไปดำเนินการ จะถูกต่อต้านจากผู้ประกอบการ
- เจ้าหน้าที่สาธารณสุขไม่มีบทบาทโดยตรง ส่วนใหญ่จะมีบทบาทในตลาดสดมากกว่า

ผลการตรวจเชื้อซัลโมเนลลาในกระบวนการเชือดและในเนื้อสัตว์หลังเชือด (n=41)



ปัจจัยเสี่ยงของการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาในเนื้อหลังฆ่า

Factors	OR	P value	95% CI
การเชือดทุกวัน โดยไม่มีวัน พักโรงฆ่าในสัปดาห์	18.6	0.01	1.9 - 181.8
การไม่ทำความสะอาดโรงฆ่า เป็นประจำหลังการฆ่า	5.9	0.03	1.2 - 29.5

“ประเด็นสำคัญ”

- ทั้งหมดยังไม่มีใบอนุญาตตั้งและดำเนินการฆ่าสัตว์ (ฉฉส 2)
- โรงฆ่าส่วนใหญ่มีการจัดการด้านสุขศาสตร์ที่ไม่ดี
- เนื้อสัตว์ที่ผลิต ไม่มีความปลอดภัยทางอาหารแก่ผู้บริโภค
- โรงฆ่าสัตว์ปีกขนาดเล็กที่มีอยู่ เกือบทั้งหมดไม่สามารถพัฒนา เพื่อเข้าระบบ โรงฆ่ามาตรฐานที่มีการปฏิบัติที่ดีได้ (GMP)
 - โรงฆ่ามีขนาดเล็ก ผลการดำเนินการ ไม่คุ้มทุนกับการลงทุน หากต้องลงทุนเพิ่ม
 - โรงฆ่ามีอายุการใช้งานมานาน และมีสภาพไม่เหมาะสมกับการปรับปรุง
 - ข้อกำหนดมีมาตรฐานสูง และมีความเหมาะสมกับโรงฆ่าขนาดใหญ่ และขนาดกลาง

การแบ่งโรงฆ่าเป็น 3 กลุ่มตามความต้องการการปรับปรุง

1. กลุ่มที่ต้องการพัฒนาโรงฆ่าของตนเอง (26/46)
2. กลุ่มที่ยังไม่ต้องการพัฒนาโรงฆ่าของตนเอง (12/46)
3. กลุ่มที่ยังไม่แน่ใจ (8/46)

ข้อคิดเห็นจากเจ้าของโรงฆ่าที่ต้องการพัฒนา

- จะปรับปรุงโรงฆ่าของตนเองที่มีอยู่ ทำอย่างไร ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติ ตาม เป็นอย่างไร ที่ชัดเจน
- ทำแคไหนด จึงจะผ่านเกณฑ์
- ไม่มีพนักงานตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า และหลังฆ่า และไม่ทราบว่าเป็นใครที่มี บทบาทหน้าที่
- มีอุปสรรคด้านองค์ความรู้ เจ้าหน้าที่ในการให้คำปรึกษาในการพัฒนา โรงฆ่า → เคยพัฒนาแล้ว แต่ก็ยังไม่ผ่านการประเมิน

ความต้องการของเจ้าของโรงฆ่าที่ต้องการพัฒนา (ต่อ)

- ต้องการพัฒนาโรงฆ่าจากโรงเดิมที่มีอยู่
- ข้อกำหนดที่ชัดเจน ว่าต้องทำอะไร อย่างไร จึงจะได้รับการอนุญาต
- ต้องทำตามแบบแปลนทุกประการหรือไม่ ใช้เป็นต้นแบบแต่ปรับปรุงให้เข้ากับโรงฆ่าเดิมที่มีอยู่ได้หรือไม่
- พนักงานตรวจสัตว์ และเนื้อสัตว์
- เจ้าหน้าที่ที่สามารถให้คำแนะนำที่ชัดเจน และปฏิบัติได้จริง

ข้อเสนอแนะของผู้วิจัย

1. สถานภาพโรงฆ่าขนาดเล็กส่วนใหญ่ในปัจจุบัน ไม่สามารถปรับปรุงตามข้อกำหนด GMP ที่มีอยู่ในปัจจุบัน
2. ข้อกำหนดที่เป็น Major Nonconformity หลายประการ โรงฆ่าขนาดเล็กไม่สามารถปฏิบัติได้
 - ทำเลที่ตั้ง การตั้งอยู่ใกล้กับตลาด หรือชุมชน
 - การป้องกันการปนเปื้อน โดยการแขวนซากร
 - พนักงานตรวจเนื้อสัตว์

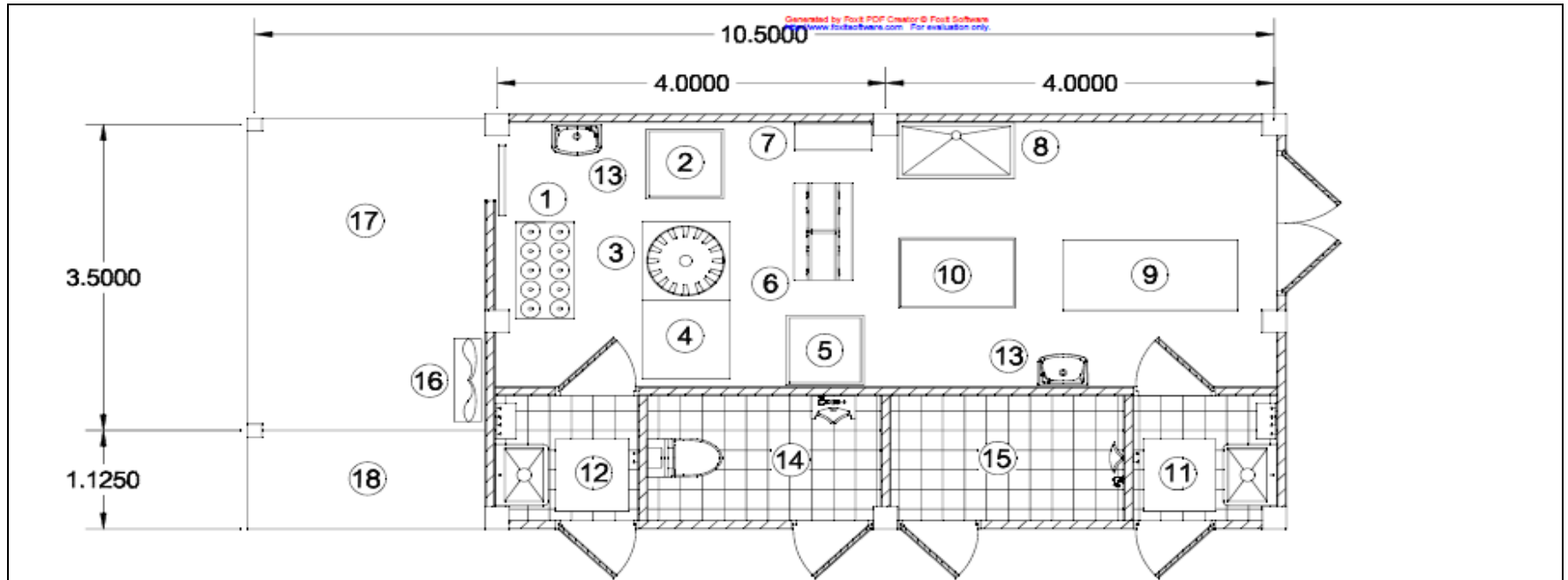
ข้อเสนอแนะของผู้วิจัย (ต่อ)

3. ข้อกำหนดในปัจจุบัน ควรได้รับการทบทวนเพื่อให้เหมาะสมกับโรงฆ่าขนาดเล็กพิเศษ
 - การแบ่งเขตสะอาด และเขตไม่สะอาด
 - ป้องกันการปนเปื้อน โดยกระบวนการฆ่าและ เอาเครื่องในออก ทำบนโต๊ะ
 - ใคร ที่มีหน้าที่ในการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า และเนื้อสัตว์ภายหลังฆ่า
4. แบบแปลน โรงฆ่าที่เกษตรกรสามารถนำไปปฏิบัติได้

ข้อเสนอแนะของผู้วิจัย (ต่อ)

5. เจ้าหน้าที่ระดับปฏิบัติการ สามารถให้คำปรึกษาแก่เจ้าของโรงฆ่าได้ สามารถแนะนำข้อปฏิบัติที่ผู้ประกอบการสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง
6. การสร้างแรงจูงใจให้เจ้าของโรงฆ่า ในการพัฒนาโรงฆ่าของตนเอง

แบบแปลนโรงฆ่าขนาดเล็กพิเศษของกรมปศุสัตว์



โรงเชือดสัตว์ปีกขนาดเล็กพิเศษ กำลังการผลิต 200-300 ตัว ต่อวัน

- | | | |
|--|---|---------------------------|
| 1. โต๊ะกรวยสำหรับเชือดสัตว์ปีกพร้อมถาดรับเลือด | 8. อ่างล้างเครื่องใน (กิน/ดับ) | 15. ห้องอาบน้ำ |
| 2. ถังต้มน้ำร้อนลวกถอนขนสัตว์ปีก (ใช้แก๊ส) | 9. โต๊ะบรรจุผลิตภัณฑ์ | 16. พัดลมระบายความร้อน |
| 3. เครื่องปั้นขนสัตว์ปีก (ไม้) | 10. ถังแช่เย็นซาก (น้ำแข็ง) บรรจุ 200 ตัว | 17. โรงจอดรถขนส่งสัตว์ปีก |
| 4. โต๊ะรับซาก | 11. ทางเข้า-ออก ส่วนที่สะอาด | 18. ลานปูน (ไม่มีหลังคา) |
| 5. ถังต้มน้ำร้อนลวกหนังตั้ง (ใช้แก๊ส) | 12. ทางเข้า-ออก ส่วนที่ไม่สะอาด | |
| 6. โต๊ะล้างเครื่องในแบบมีราวแขวน (Shackles) | 13. อ่างล้างมือภายในโรงงาน | |
| 7. ตู้เก็บเครื่องมือ | 14. ห้องสุขา | |

การพัฒนาโรงฆ่าขนาดเล็กพิเศษ

- มีส่วนช่วยในการพัฒนาระบบการผลิตไก่ โดยเฉพาะไก่พื้นเมือง เช่น ไก่ประดู่หางดำ → “การพัฒนาระบบการผลิตไก่พื้นเมืองพันธุ์ประดู่หางดำเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและการผลิตเนื้อไก่ที่ปลอดภัยสู่ผู้บริโภค”
 - ตลาดสินค้า มีทั้งตลาดระดับล่าง ระดับกลาง และระดับบน
 - ปัญหาขอขวดที่สำคัญ คือสินค้าต้องได้รับ **GMP** ซึ่งต้องผ่านระบบฟาร์มและโรงฆ่าที่ได้ **GMP** เท่านั้น
 - แต่ปัจจุบัน ยังไม่มีมาตรฐานฟาร์มไก่พื้นเมือง รวมถึงโรงฆ่าขนาดเล็กที่ได้รับมาตรฐานเลย
 - จำเป็นต้องศึกษาเพื่อพัฒนาระบบมาตรฐาน โดยเฉพาะโรงฆ่า

การพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็กพิเศษ → “ความคุ้มค่า”



ก่อน



หลัง

ขอบคุณครับ
