

การสำรวจและการวิเคราะห์สภาพโรงฆ่าสัตว์ในจังหวัดชัยภูมิ เพื่อปรับปรุงให้เป็นโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน

ชุมพล นาครินทร์^{1*}

ชาญชัย จุลโกลบล²

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจและวิเคราะห์สภาพโรงฆ่าสัตว์จังหวัดชัยภูมิตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ พบว่า สภาพของสถานประกอบการโรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่มีขนาดเล็ก ร้อยละ 96.43 มีการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเฉพาะของตนเอง ร้อยละ 78.57 มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ (ขจส.2) ร้อยละ 77.66 เป็นโรงฆ่าโค-กระบือ ร้อยละ 51.19 เป็นโรงฆ่าสุกร ร้อยละ 11.90 เป็นโรงฆ่าสุกร-โค-กระบือ ร้อยละ 11.90 และเป็นโรงฆ่าสัตว์ปีก ร้อยละ 8.33 วิธีการฆ่าสัตว์ใช้วิธีการทุบหัวและแทงคอ ร้อยละ 65.21 สักยภาพของโรงฆ่าสัตว์จังหวัดชัยภูมิ ตามข้อกำหนด มกษ.9004-2547 มีความเหมาะสม ในด้านโรงพักสัตว์ ร้อยละ 83.33 ด้านสถานที่ตั้ง ร้อยละ 80.77 ด้านอาคารโรงฆ่าสัตว์ ร้อยละ 64.29 และมีสภาพปรับปรุงไม่ได้หรือไม่มีการปฏิบัติการ ในด้านห้องแช่เย็น ร้อยละ 100 ด้านการจัดการและควบคุมสุขลักษณะ ร้อยละ 100 ด้านการบันทึกข้อมูล ร้อยละ 100 ด้านพาหนะขนส่งซากและเนื้อสัตว์ ร้อยละ 97.62 และด้านการฆ่าสัตว์ ร้อยละ 96.43 ในส่วนความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ทุกราย เห็นว่าหากปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์เป็นมาตรฐานแล้วให้ผลตอบแทนไม่คุ้มทุน ส่วนผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ เห็นว่า โรงฆ่าสัตว์มีสภาพไม่เหมาะสม ร้อยละ 64.05 ส่วนใหญ่เห็นว่ามีปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลการฆ่าและการดูแลความสะอาดภายในโรงฆ่าสัตว์ และผู้บริหารก็มีความเห็นว่า โรงฆ่าสัตว์ยังไม่เหมาะสม ร้อยละ 23.33 และต้องการให้พัฒนาให้เป็นโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน ร้อยละ 71.98 ส่วนการประเมินด้านคุณภาพเนื้อสัตว์ ในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ ในปี 2553 และ 2554 ทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์ จำนวน 217 ตัวอย่าง และ 230 ตัวอย่าง ตามลำดับ พบว่าโรงฆ่าโค-กระบือ โรงฆ่าสุกร โรงฆ่าสัตว์ปีก มีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในทุกการวิเคราะห์เพียงร้อยละ 56.7 49.7 46.2 ตามลำดับ และพบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p -value < 0.05) ของโรงฆ่าโค-กระบือกับโรงฆ่าสุกร ในการตรวจไม่พบเชื้อ *Salmonella* spp. และ *S.aureus* เมื่อเปรียบเทียบระหว่าง ปี 2553 กับปี 2554 พบว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p -value < 0.05) ในการตรวจไม่พบเชื้อ *Salmonella* spp. *S.aureus* และ *E.coli* ของโรงฆ่าโค-กระบือ และในการตรวจไม่พบเชื้อ *S.aureus* และ *Coliforms* ของโรงฆ่าสุกร จากผลการศึกษาในครั้งนี้ สามารถนำมาเป็นข้อมูลสำหรับพัฒนาระบบการผลิตเนื้อสัตว์ ในพื้นที่จังหวัดชัยภูมิให้เข้าสู่มาตรฐานต่อไป

คำสำคัญ : คุณภาพเนื้อสัตว์ โรงฆ่าสัตว์

ทะเบียนวิชาการเลขที่ 55(2)-0316(3)-049

¹สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชัยภูมิ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ 36000

²สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกรุงเทพ แขวงอรุณอมรินทร์ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700

* ผู้เขียนและรับผิดชอบบทความ: โทรศัพท์ 0-4481-1457 โทรสาร 0-4481-2334

Survey and Analysis on the Situation of Abattoirs in Chaiyaphum Province and Adjustment Required to Meat Standard

CHUMPHON NAKARIN^{1*}

CHANCHAI JUNLOBOL²

ABSTRACT

The objectives of this study were to explore and characterize the slaughterhouse in Chaiyaphum Province in accordance to the Thai Agricultural Standard (TAS). Mostly, the establishments of a slaughterhouse are small (96.43 %), there are killing for own sale for 78.57 %. They have got a license to slaughter were 77.66 %, there are for cattle are 51.19 %, for swine 11.90%, for cattle and swine 11.90 %, and for poultry 8.33 %. Either the items of lairage (83.33 %), the location of the slaughterhouse (80.77 %), the building of slaughterhouse (64.29 %) can be approved to the better according to TAS 9004-2004 requirements, nor the chilling room, management and hygienic control, the record, the transportation, and the method to killed animal cannot be develop. The opinion of the slaughterhouse's operators was that if improved the slaughter processes to standard the outcome is not worth, as the meat sellers and consumers suggested that the slaughterhouse should to run out to the standard, especially the sanitation of the meat processing. Analysis of the meat quality that collected from having license slaughterhouses in the year 2010 (217 samples) and the year 2011 (230 samples) , the results showed that monitoring in bacterial contamination count in the cattle's slaughterhouse, swine's slaughterhouse and poultry's slaughterhouse were passed the standard only 56.7, 49.7, and 46.2 samples, respectively. And the result revealed significant of cattle slaughterhouse and swine ($p < 0.05$), The comparison in the year 2010 and 2011 showed significant of the analysis *Salmonella spp.* , *S. aureus* and *E. coli* of cattle slaughterhouse and significant of the analysis *S. aureus* and *E. coli* of swine slaughterhouse. From the results of such assessment can be taken as preliminary in the development of meat production and in order to access the Thai Agricultural Standard.

Keywords: meat production, slaughterhouse

Research paper number: 55(2)-0316(3)-049

1. Chaiyaphum Livestock Office . Chaiyaphum Province 36000
2. Bangkok Livestock Office. Bangkok Province 10700

* Corresponding author : Tel 0-4481-1457 Fax.0-4481-2334:

บทนำ

จากปัญหาโรงงานชำแหละไก่เดือนในพื้นที่ตำบลกลางดง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ประกอบกับมีข่าวการแพร่ระบาดของเชื้อ E. coli สายพันธุ์ใหม่ (E. coli O104) ที่ประเทศเยอรมันซึ่งทำให้ผู้ป่วยเสียชีวิตหลายราย จึงเป็นคำถามที่กรมปศุสัตว์จะต้องตอบและหาทางแก้ไขปัญหาดังกล่าว ประกอบกับในปี 2552 มี การพบเชื้อ Salmonella จำนวน 32.37% และ E. coli.จำนวน 22.54% ในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์(ขจส.2)ของจังหวัดชัยภูมิ ซึ่งปัญหาดังกล่าวเป็นปัญหาที่ต้องหาทางแก้ไข เพราะส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยตรง เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์เป็นปัจจัยที่สำคัญต่อกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย เพราะเป็นจุดที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคต่างๆ และสิ่งไม่พึงประสงค์ในวัตถุดิบจนเป็นสาเหตุให้เกิดการเจ็บป่วยในผู้บริโภคได้ นอกจากนี้โรงฆ่าสัตว์ที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ขาดการสุขาภิบาลที่ถูกต้องเป็นตัวก่อให้เกิดปัญหาในด้านสิ่งแวดล้อมและผลกระทบต่อชุมชน (ประมุข และคณะ 2551)² ทำให้กรมปศุสัตว์มีการสั่งการให้หน่วยงานในพื้นที่ดำเนินงานมาตรการต่างๆ เพิ่มขึ้นในการจัดการและป้องกันปัญหาดังกล่าว รวมทั้งเร่งรัดการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมทั้งการบังคับใช้กฎหมายกับโรงฆ่าสัตว์ที่ฝ่าฝืนอย่างเคร่งครัด ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่จะต้องศึกษาปัญหาดังกล่าว ให้เข้าใจและเข้าถึงสถานภาพโรงฆ่าสัตว์ของจังหวัดชัยภูมิ ในมิติต่างๆ ของผู้ที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ แล้วจึงดำเนินการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้ตรงจุด จึงเห็นควรอันเชิญพระราชดำรัส “เข้าใจ เข้าถึง พัฒนา” มาเป็นแนวทางในการศึกษาวิจัย เพื่อพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ของจังหวัดชัยภูมิ ซึ่งการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้เข้าสู่ระบบมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ จะต้องพิจารณาองค์ประกอบแต่ละภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์แล้ว บูรณาการร่วมกันในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ จากการศึกษาวิจัยของประมุขและคณะ² ยืนยันให้เห็นว่าความสำเร็จของการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ชุมชนต้นแบบขึ้นอยู่กับ กระบวนการคือการมีส่วนร่วมและการยอมรับจากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในทุกภาคส่วน ซึ่งจะพบว่ามี 3 ภาคส่วน คือ 1. ภาครัฐ ได้แก่ นโยบายรัฐหรือประเทศ ยุทธศาสตร์จังหวัด และหน่วยงานรัฐและเจ้าหน้าที่รัฐที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์ 2. ภาคผู้ประกอบการ ได้แก่ ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ รวมถึงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่งมีหน้าที่ต้องจัดให้มีโรงฆ่าสัตว์ สำหรับให้บริการ หรือองค์การบริหารส่วนตำบลที่มีโรงฆ่าสัตว์ที่ต้องควบคุมกำกับดูแลหรือจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ 3. ภาคประชาชนหรือผู้บริโภค ซึ่งเป็นผู้เสียหายจากการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ไม่ปลอดภัย จะต้องดำเนินการแบบมีส่วนร่วมไตรภาคี ดังนั้น การศึกษาในครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์ในการศึกษา เพื่อให้ทราบถึงศักยภาพและความเป็นไปได้ในการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ของจังหวัดชัยภูมิ ให้เป็นไปตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) มกษ. 9004-2557⁸ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก มกษ. 9008-2547⁹ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์สุกร มกษ. 9009-2549¹⁰ และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค-กระบือ มกษ. 9019-2550¹¹ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ และศึกษาสภาพปัญหา อุปสรรคและแนวทางการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดชัยภูมิให้ได้มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์(GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เพื่อลดปัญหาการปนเปื้อนเชื้อโรคในเนื้อสัตว์ ซึ่งจะช่วยลดปัญหาสุขภาพของผู้บริโภคจากการบริโภคเนื้อสัตว์ไม่ปลอดภัยอีกทางหนึ่ง อีกทั้งเป็นการส่งเสริมอาชีพ ความยั่งยืนทางเศรษฐกิจด้านปศุสัตว์ต่อไป

อุปกรณ์และวิธีการ

1. ประชากรสำหรับการวิจัย

ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ ที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชัยภูมิ จำนวน 84 ราย จำแนกเป็น 3 ขนาด คือ ตามหลักเกณฑ์ของกรมปศุสัตว์ ตารางที่ 1 ในภาคผนวก

2. การเก็บรวบรวมข้อมูล

2.1 ประเมินสถานภาพของโรงฆ่าสัตว์(สุกร โค-กระบือ และสัตว์ปีก) และสำรวจข้อมูลศักยภาพ ความคิดเห็นของผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ในการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ ให้เป็นไปตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ จำนวน 84 ราย ซึ่งเป็นผู้ประกอบการที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชัยภูมิ ในพื้นที่ 16 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองชัยภูมิ อำเภอจัตุรัส อำเภอบำเหน็จณรงค์ อำเภอเนินสง่า อำเภอซับใหญ่ อำเภอเทพสถิต อำเภอภักดีชุมพล อำเภอหนองบัวแดง อำเภอเกษตรสมบูรณ์ อำเภอภูเขียว อำเภอกอนสาร อำเภอบ้านแท่น อำเภอแก้งคร้อ อำเภอกอนสวรรค์ อำเภอหนองบัวระเหว และอำเภอบ้านเขว้า

2.2 สำรวจข้อมูลและความคิดเห็นจากผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 84 รายและสำรวจข้อมูลและความคิดเห็นผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสดของจังหวัดชัยภูมิ จำนวน 27 ตลาดสด โดยใช้เทคนิคการสุ่มแบบเจาะจง(Purposive Sampling) เลือกมาเป็นตัวอย่างตลาดละ 5 ราย ได้ตัวอย่างทั้งสิ้น จำนวน 135 ตัวอย่าง

2.3 สำรวจข้อมูลและความคิดเห็นของผู้บริโภคของจังหวัดชัยภูมิ ในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ในตลาดสดของจังหวัดชัยภูมิ จำนวน 27 ตลาดสด โดยใช้เทคนิคการสุ่มแบบเจาะจง(Purposive Sampling) โดยสุ่มเลือกผู้บริโภคที่มาซื้อเนื้อสัตว์มาเป็นตัวอย่างตลาดละ 30 ราย ได้ตัวอย่างทั้งสิ้น จำนวน 810 ตัวอย่าง

2.4 ศึกษาข้อมูลผลวิเคราะห์ตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (ฆจส.2) ในปีงบประมาณ 2553-2554 จำนวน 7 พารามิเตอร์คือ ยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์ ตรวจวิเคราะห์โดย วิธี Micro Assay : MA เชื้อแบคทีเรียชนิด Salmonella spp. ตรวจวิเคราะห์โดยวิธี Horizontal Method for the detection of Salmonella spp. เชื้อแบคทีเรียชนิด Coliform โดยวิธี Enumeration of Coliform เชื้อแบคทีเรียชนิด E.coli โดยวิธี Enumeration of E.col เชื้อแบคทีเรียชนิด Staphylococcus aureus โดยวิธี Enumeration of Coagulase – Positive Staphylococci and Staphylococcus aureus เชื้อแบคทีเรียชนิด Total bacterial count โดยวิธี Enumeration of Total bacterial count และเชื้อแบคทีเรียชนิด Enterococcus spp โดยวิธี Enumeration of Enterococcus spp โดยส่งตรวจวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง จังหวัดสุรินทร์

3. เครื่องมือสำหรับการวิจัย

3.1 แบบบันทึกตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ ตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) มกษ. 9004-2557 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก มกษ. 9008-2547 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์สุกร มกษ. 9009-2549 และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค-กระบือ มกษ. 9019-2550 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้ข้อมูลจากการสังเกตและสอบถามผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ เพื่อจะได้ทราบผล/สถานภาพโรงฆ่าสัตว์แต่ละประเภท ซึ่งจะนำมาสู่การแก้ไขได้ตรงจุด

3.2 แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ ประกอบด้วยข้อคำถาม 4 ส่วน ได้แก่ คำถามทั่วไปของผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ คำถามเกี่ยวกับการดำเนินงานของโรงฆ่าสัตว์ คำถามสำหรับเป็นข้อมูลในการประเมินศักยภาพหรือความพร้อมในการปรับปรุงให้เป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ คำถามเกี่ยวกับความคิดเห็น และข้อเสนอแนะที่เกี่ยวข้องกับการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

3.3 แบบสำรวจความคิดเห็นของผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ประกอบด้วยข้อคำถาม 3 ส่วน ได้แก่ คำถามทั่วไปของผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ คำถามเกี่ยวกับการจำหน่ายเนื้อสัตว์ คำถามเกี่ยวกับความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์

3.4 แบบสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภค ประกอบด้วยข้อคำถาม 3 ส่วน ได้แก่ คำถามทั่วไปของผู้บริโภค คำถามเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสัตว์ คำถามเกี่ยวกับความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์

4. การวิเคราะห์และการเสนอข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้โปรแกรมการวิเคราะห์ทางสถิติ SPSS version 14 วิเคราะห์ข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพตัวอย่างเนื้อสัตว์ด้วย Pearson Chi-Square เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างทางสถิติในการไม่พบเชื้อโรคปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ของแต่ละประเภทของโรงฆ่าสัตว์และเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างปีงบประมาณ 2553 กับ 2554 และนำเสนอข้อมูลในลักษณะตารางร้อยละ

ผล

ส่วนที่ 1. สักยภาพ และความเป็นไปได้ของโรงฆ่าสัตว์ในการปรับปรุงให้เป็นไปตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ตารางที่ 2 แสดงศักยภาพของโรงฆ่าสัตว์ทุกชนิดสัตว์ในการปรับปรุงให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP มกษ.9004-2547

ข้อกำหนด มกษ.9004-2547	มี เหมาะสม		มี ไม่เหมาะสม		มี ไม่เหมาะสม		ไม่มี	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์	65	77.38	-	-	-	-	19	22.62
2. สถานที่ตั้ง	63	80.77	7	8.97	-	-	14	16.67
3. โรงพักสัตว์	65	83.33	9	10.71	-	-	10	11.90
4. อาคารโรงฆ่าสัตว์	54	64.29	17	20.24	9	10.71	4	4.76
5. เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์	-	-	84	100	-	-	-	-
6. ห้องแช่เย็น	-	-	-	-	-	-	84	100
7. ระบบบำบัดน้ำเสีย	-	-	1	1.19	64	76.19	19	22.62
8. การขนส่งและเคลื่อนย้ายสัตว์มีชีวิต	36	42.86	27	32.14	-	-	21	25.00
9. พาหนะขนส่งซากและเนื้อสัตว์	2	2.38	-	-	-	-	82	97.62
10. การฆ่าสัตว์	3	3.57	-	-	81	96.43	-	-
11. การตรวจสอบสัตว์ก่อนและหลังฆ่า	4	4.76	59	70.24	-	-	21	25.00
12. การจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ	-	-	-	-	-	-	84	100
13. การบันทึกข้อมูล	-	-	-	-	-	-	84	100

จากข้อมูลตารางที่ 2 จะเห็นว่าศักยภาพของโรงฆ่าสัตว์จังหวัดชัยภูมิตามข้อกำหนดมกช.9004-2547⁸ ซึ่งเป็นมาตรฐานทั่วไป มีความเหมาะสม ใน 4 ด้าน คือ ในด้านโรงพักสัตว์ร้อยละ 83.33 ด้านสถานที่ตั้ง ร้อยละ 80.77 อาคารโรงฆ่าสัตว์ร้อยละ 64.29และการขนส่งและเคลื่อนย้ายสัตว์มีชีวิตร้อยละ 42.86 และมีสภาพไม่เหมาะสมแต่ปรับปรุงได้ ใน 2 ด้าน คือ ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ร้อยละ100 และด้านการตรวจสัตว์ก่อนและหลังฆ่าร้อยละ70.24 และมีสภาพปรับปรุงไม่ได้หรือไม่มีการปฏิบัติ ใน 4 ด้าน คือ ในด้านห้องแช่เย็นร้อยละ100 การจัดการและควบคุมสุขลักษณะร้อยละ 100 การบันทึกข้อมูลร้อยละ100 พาหนะขนส่งซากและเนื้อสัตว์ร้อยละ 97.62 การฆ่าสัตว์ร้อยละ 96.43

ในส่วนศักยภาพของโรงฆ่าโค-กระบือ จังหวัดชัยภูมิ ตามข้อกำหนด มกช. 9019-2550¹¹ มีความเหมาะสม ร้อยละ100 ใน 2 ด้านคือ ด้านการรับโคและกระบือมีชีวิตและการผ่าซีกซากโคและกระบือ และมีสภาพไม่เหมาะสมแต่ปรับปรุงได้ ใน 9 ด้าน คือ การฆ่าโค – กระบือ ร้อยละ 100 การตัดหางและตัดข้อขา ร้อยละ 100 การตัดแต่งซาก ร้อยละ 90.57 คอกพักโคและกระบือ และการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าร้อยละ 79.25 การแยกเครื่องในออกร้อยละ71.70 การทำความสะอาดซากโค-กระบือร้อยละ71.70 หลักสุขลักษณะทั่วไป ร้อยละ71.70 และการขนส่งโคและกระบือ ร้อยละ 45.28 และมีสภาพปรับปรุงไม่ได้หรือไม่มีการปฏิบัติร้อยละ100 ใน 7 ด้าน คือ การแยกหัวออก การทำเครื่องหมายรับรองซาก การลดอุณหภูมิซากโค-กระบือ การบรรจุ การขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโค-กระบือและผลผลิต การบำบัดน้ำเสียและขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่า (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 แสดงศักยภาพของโรงฆ่าโค-กระบือในการปรับปรุงให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP(มกช.9019-2550)⁹

ข้อกำหนด มกช.9019-2550	มี เหมาะสม(โรง)		มี ไม่เหมาะสม ปรับปรุงได้(โรง)		มี ไม่เหมาะสม ปรับปรุงไม่ได้ (โรง)		ไม่มี (โรง)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. การขนส่งโคและกระบือมีชีวิต	19	35.85	24	45.28	6	11.32	4	7.55
2.การรับโคและกระบือมีชีวิต	53	100	-	-	-	-	-	-
3. คอกพักโคและกระบือ และการ ตรวจสัตว์ก่อนฆ่า			42	79.25	-	-	11	20.75
4. การฆ่าโคและกระบือ			53	100			-	-
5. การแยกหัวออก	-	-	-	-	-	-	53	100
6. การตัดหางและตัดข้อขา			53	100	-	-	-	-
7. การนำหนังออก	15	31.25	33	68.75	-	-		
8. การแยกเครื่องในออก			38	71.70	-	-	15	28.30
9. การผ่าซีกซากโคและกระบือ	53	100	-	-	-	-	-	-
10. การทำความสะอาดซากโคและกระบือ	-	-	38	71.70	5	9.43	10	18.87
11. การทำเครื่องหมายรับรองซาก	-	-	-	-	-	-	53	100
12. การลดอุณหภูมิซากโคและกระบือ	-	-	-	-	-	-	53	100
13. การตัดแต่งซาก	-	-	48	90.57	-	-	5	9.43
14. การบรรจุ	-	-	-	-	-	-	53	100
15.การขนส่งซากโคและกระบือ เนื้อโคและกระบือ และผลผลิต	-	-	-	-	-	-	53	100
16. การบำบัดน้ำเสีย							53	100
17. หลักสุขลักษณะทั่วไป			38	71.70	10	18.87	5	9.43
18.ขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่า	-	-	-	-	-	-	53	100

ในส่วนศักยภาพของโรงฆ่าสุกรจังหวัดชัยภูมิ ตามข้อกำหนด มกษ. 9009-2549¹⁰ มีความเหมาะสมใน 4 ด้าน คือ การขนส่งสุกรมีชีวิต ร้อยละ 83.78 การตัดหัว ร้อยละ 82.35 คอกพักสุกร ร้อยละ 73.53 และการลวก ขูดขนและการดึ่งกีบร้อยละ 44.12 และมีสภาพไม่เหมาะสมแต่ปรับปรุงได้ ใน 5 ด้าน คือหลักสุขาภิบาลทั่วไปร้อยละ 73.53 การรับสุกรมีชีวิตร้อยละ 64.71 การทำความสะอาดซากสุกรร้อยละ 55.88 การผ่าซีกซากสุกรร้อยละ 55.88 และการฆ่าสุกรร้อยละ 35.29 และมีสภาพปรับปรุงไม่ได้หรือไม่มีการปฏิบัติ ใน 5 ด้าน คือ การแยกเครื่องในออกร้อยละ 55.88 การลดอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อสุกรร้อยละ 100 การตัดแต่งร้อยละ 55.88 การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลพลิตร้อยละ 100 และการบำบัดน้ำเสยร้อยละ 100 (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 แสดงศักยภาพของโรงฆ่าสุกรในการปรับปรุงให้เป็นที่ไปตามมาตรฐานGMP

ข้อกำหนด มกษ.9009-2549	มี		มี ไม่เหมาะสม		มี ไม่เหมาะสม		ไม่มี	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1.การขนส่งสุกรมีชีวิต	28	83.78	-	-	-	-	6	16.22
2. การรับสุกรมีชีวิต	3	8.82	22	64.71	-	-	9	26.47
3. คอกพักสุกร	25	73.53	-	-	-	-	9	26.47
4. การฆ่าสุกร	3	8.82	12	35.29	9	26.47	10	29.41
5. การลวก ขูดขนและการดึ่งกีบ	15	44.12	10	29.41	-	-	9	26.47
6. การตัดหัว	28	82.35	6	17.65	-	-	-	-
7. การแยกเครื่องในออก	3	8.82	12	35.29	-	-	9	55.88
8. การผ่าซีกซากสุกร	15	44.12	19	55.88	-	-	-	-
9.การทำความสะอาดซากสุกร	15	44.12	19	55.88	-	-	-	-
10. การลดอุณหภูมิซากสุกรหรือเนื้อสุกร	-	-*	-	-	-	-	34	100
11.การตัดแต่ง	-	-	15	44.12	-	-	19	55.88
12.การบรรจุ	-	-	15	44.12	19	55.88	-	-
13.ขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่า	-	-	-	-	25	73.53	9	26.47
14. การขนส่งซากสุกร เนื้อสุกรและผลผลิต	-	-	-	-	-	-	34	100
15. หลักสุขาภิบาลทั่วไป	-	-	25	73.53	-	-	9	26.47
16. การบำบัดน้ำเสย	-	-	-	-	-	-	34	100

ในส่วนศักยภาพของโรงฆ่าสัตว์ปีกจังหวัดชัยภูมิ ตามข้อกำหนด มกษ. 9008-2549⁹ มีความเหมาะสมด้านเดียว คือ การทำความสะอาดซากสัตว์ปีกร้อยละ100 และมีสภาพไม่เหมาะสมแต่ปรับปรุงได้ ใน 3 ด้าน คือการลวกและถอนขนร้อยละ 100 การแยกเครื่องในร้อยละ100 การฆ่าสัตว์ปีกร้อยละ 85.71และมีสภาพปรับปรุงไม่ได้หรือไม่มีการปฏิบัติ ใน 9 ด้าน คือ การแยกหัวและตัดแข้งร้อยละ100 การลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ปีกร้อยละ100 การบรรจุร้อยละ100 การบำบัดน้ำเสยร้อยละ100 ขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่าสัตว์ปีกร้อยละ85.71 การรับสัตว์มีชีวิตร้อยละ85.71 หลักสุขาภิบาลทั่วไปร้อยละ71.43 การตัดแต่งร้อยละ71.43 และการขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิตร้อยละ 50 (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 แสดงศักยภาพของโรงฆ่าสัตว์ปีกในการปรับปรุงให้เป็นที่ไปตามมาตรฐานGMP

ข้อกำหนด มกษ.9008-2549	มี เหมาะสม		มี ไม่เหมาะสม		มี ไม่เหมาะสม		ไม่มี	
	(โรง)		ปรับปรุงได้(โรง)		ปรับปรุงไม่ได้(โรง)		(โรง)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. การขนส่งสัตว์ปีกมีชีวิต	2	33.33	1	16.67	3	50.00	-	-
2. การรับสัตว์ปีกมีชีวิต	1	14.29	-	-	-	-	6	85.71
3. การฆ่าสัตว์ปีก	-	-	6	85.71	1	14.29	-	-
4. การลวกและถอนขน	-	-	7	100	-	-	-	-
5. การแยกหัวและตัดแข้ง	-	-	-	-	-	-	7	100
6. การแยกเครื่องใน	-	-	7	100	-	-	-	-
7. การทำความสะอาดซากสัตว์ปีก	7	100	-	-	-	-	-	-
8. การลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีก หรือเนื้อสัตว์ปีก	-	-	-	-	-	-	7	100
9. การตัดแต่ง	-	-	2	28.57	5	71.43	-	-
10. การบรรจุ	-	-	-	-	-	-	7	100
11. ขั้นตอนการปฏิบัติภายในโรงฆ่าสัตว์ปีก	-	-	1	14.29	-	-	6	85.71
12. หลักระงับกลิ่นทั่วไป	-	-	2	28.57	-	-	5	71.43
13. การบำบัดน้ำเสีย	-	-	-	-	-	-	7	100

ส่วนที่ 2 สถานภาพสถานประกอบการโรงฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ สภาพปัญหา อุปสรรคของโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดชัยภูมิ

1.จากการสำรวจผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ จำนวน 84 ราย มีสถานภาพสถานประกอบการโรงฆ่าสัตว์ ดังนี้

1.1 มี ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (แบบ พจส.2) จำนวน 65 โรง (77.38%)ไม่มีใบอนุญาตฯ จำนวน 19 โรง (22.62%) โดยส่วนใหญ่เป็นโรงฆ่าสัตว์เอกชนหรือกิจการส่วนตัว จำนวน 76 โรง (90.48%)และเป็นโรงฆ่าสัตว์ของหน่วยงานราชการ จำนวน 8 โรง (9.52 %)

1.2 เป็นโรงฆ่าโค-กระบือ จำนวน 43 โรง (51.19%)เป็นโรงฆ่าสุกร จำนวน 24 โรง (28.97%) เป็นโรงฆ่าสุกร –โค-กระบือ จำนวน 10 โรง (11.90%) เป็นโรงฆ่าสัตว์ปีก จำนวน 7 โรง (8.33 %) ไม่มีโรงฆ่าขนาดใหญ่ โดยส่วนใหญ่เป็นโรงฆ่าขนาดเล็ก จำนวน 81 โรง (96.43%)และเป็นโรงฆ่าขนาดกลาง จำนวน 3 โรง (3.57%) อยู่ในการควบคุมของเทศบาลเมือง 1 แห่ง (1.19%) เทศบาลตำบล 8 แห่ง (9.52%) และองค์การบริหารส่วนตำบล 75 แห่ง (89.29%)

1.3 ระยะเวลาการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ ระยะเวลา 1 - 5 ปี จำนวน 9 ราย (10.71%) ระยะเวลา 10 – 15 ปี จำนวน 59 ราย (70.23 %) ระยะเวลา 15 - 20 ปี จำนวน 10 ราย (11.90%)ระยะเวลา 20 ปี จำนวน 6 ราย (7.14 %) เป็นการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่าย จำนวน 66 โรง (78.57%) เป็นการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายและรับจ้างฆ่าสัตว์ จำนวน 10 โรง (11.91%) เป็นการรับจ้างฆ่าสัตว์เพียงอย่างเดียว จำนวน 8 โรง (9.52%)

1.4 มีพนักงานเจ้าหน้าที่โรงฆ่าสัตว์ จำนวน 8 ราย (9.52%) ไม่มีพนักงานเจ้าหน้าที่โรงฆ่าสัตว์ จำนวน 75 ราย (89.29%) มีพนักงานตรวจโรคสัตว์ จำนวน 65 ราย (77.38%) ไม่มีพนักงานตรวจโรค

สัตว์ จำนวน 19 ราย (22.62 %) จำนวนคนงานประจำโรงฆ่าสัตว์ 1 - 5 คน จำนวน 81 ราย (96.43%)
จำนวนคนงานประจำโรงฆ่าสัตว์ ขนาด 5 - 10 คน จำนวน 3 ราย (3.57%)

1.5 จำนวนสุกรที่ถูกฆ่าต่อวัน 1-5 ตัว จำนวน 31 ราย (91.18 %) ขนาด 5-10 ตัวต่อวัน จำนวน 2 ราย (5.88%) ขนาด 50-100 ตัวต่อวัน จำนวน 1 ราย (2.94%) จำนวนโค-กระบือที่ถูกฆ่าต่อวัน 1 - 5 ตัว จำนวน 52 ราย (98.11%) ขนาด 5 - 20 ตัวต่อวัน จำนวน 1 ราย (1.89%) จำนวนสัตว์ปีกที่ถูกฆ่าต่อวัน น้อยกว่า 500 ตัวต่อวัน จำนวน 6 ราย (85.71%) ขนาด 500 - 4,000 ตัวต่อวัน จำนวน 1 ราย (14.29%) วิธีการฆ่าสัตว์ ทำสลบด้วยการช็อตไฟฟ้า จำนวน 4 โรง (4.76%) ทูบหัวและแทงคอ จำนวน 73 โรง (86.90%) แทงคอเชือด จำนวน 7 โรง (8.3%) ที่มาของสัตว์ที่นำมาฆ่า ซื้อมาจากพ่อค้าคนกลาง จำนวน 8 ราย (9.52%) รับจากฟาร์มโดยตรง จำนวน 2 ราย (2.38%) ซื้อมาจากเกษตรกรรายย่อย จำนวน 4 ราย (4.76%) นำมาจากหลายช่องทาง จำนวน 70 ราย (83.33%)

1.6 ที่มาของรายได้ของโรงฆ่าสัตว์ รับจ้างฆ่าสัตว์ จำนวน 18 ราย (11.32%) จำหน่ายเนื้อสัตว์ จำนวน 75 ราย (47.17%) การแปรรูปเนื้อสัตว์จำนวน 66 ราย (41.51%) ผลกำไรของสถานประกอบการโรงฆ่าสัตว์ มีความพอใจจำนวน 46 ราย (54.76%) ไม่มีความพอใจจำนวน 38 ราย (45.24%)

1.7 เงินทุนในการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ มี ทุนเพียงพอ จำนวน 4 ราย (4.76 %) มีทุนไม่เพียงพอ จำนวน 80 ราย (95.24%) ผลตอบแทนสถานประกอบการปัจจุบัน คู้มทุน จำนวน 4 ราย (4.76 %) ไม่คู้มทุน จำนวน 80 ราย (95.24%) ผลตอบแทนหากปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นมาตรฐาน ไม่คู้มทุน 84 (100%)

1.8 ความเหมาะสมของกฎหมายที่ใช้บังคับ ควรปรับปรุง จำนวน 46 ราย (54.76 %) ดีเหมาะสมแล้ว จำนวน 38 ราย (45.24%)

1.9 ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ไม่เห็นด้วยกับให้มีห้องเย็น จำนวน 80 ราย (95.24%) แต่เห็นด้วยการให้มีรถห้องเย็นสำหรับขนส่งเนื้อสัตว์ไปจำหน่าย จำนวน 59 ราย (70.23 %)

2. จากการสอบถามสำหรับผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสดของจังหวัดชัยภูมิ จำนวน 27 ตลาดสด จำนวน 153 แบบสอบถาม พบว่า

2.1 ประเภทสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตลาดสดเทศบาล จำนวน 111 ราย (72.55%) ตลาดสดเอกชน จำนวน 15 ราย (9.80%) ตลาดนัด จำนวน 18 ราย (11.76 %) รถเร่ จำนวน 9 ราย (5.88%)

2.2 ประเภทเนื้อสัตว์ที่ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ จำหน่าย เนื้อโค จำนวน 43 ราย (27.04%) เนื้อกระบือ จำนวน 2 ราย (1.26%) เนื้อสุกร จำนวน 84 ราย (52.83%) ชิ้นส่วนไก่ จำนวน 14 ราย (8.81%) ไก่กลม (ไก่ทั้งตัว) จำนวน 3 ราย (1.89%) ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ลูกชิ้น ไส้กรอก) จำนวน 13 ราย (8.18%) เป็นลักษณะการขายปลีก จำนวน 39 ราย (25.49%) ขายส่ง จำนวน 8 ราย (5.23%) เป็นทั้งขายปลีกและขายส่งจำนวน 106 ราย (69.28%)

2.3 แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 89 ราย (47.59%) ฆ่าสัตว์หลังบ้าน จำนวน 43 ราย (22.99%) ซื้อมาจากพ่อค้าคนกลางทราบแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ จำนวน 27 ราย (14.44%) ซื้อมาจากพ่อค้าคนกลางไม่ทราบแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ จำนวน 5 ราย (2.67%) ซื้อมาจากห้างสรรพสินค้า จำนวน 15 ราย (8.02%) ซื้อมาจากร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ของบริษัท จำนวน 8 ราย (4.28%)

2.4 ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์เห็นว่าสภาพโรงฆ่าสัตว์ของจังหวัดชัยภูมิ มีการพัฒนาในเรื่องความสะอาด ถูกสุขลักษณะมากขึ้น เหมาะสม จำนวน 32 ราย (20.92%) ไม่เหมาะสม จำนวน 98 ราย (64.05%) มีปัญหาในเรื่องสุขลักษณะที่ดีผู้ฆ่าสัตว์ จำนวน 17 ราย (11.11 %) มีปัญหาเรื่องสิ่งแวดล้อม จำนวน 54 ราย (35.29 %) มีปัญหาเรื่องการบริหาร จำนวน 9 ราย (5.88%) มีปัญหาการจัดการสุขาภิบาลการฆ่าสัตว์และการดูแลความสะอาดภายในโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 73 ราย (47.71 %) และไม่เคยเข้าไปดูโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 23 ราย (15.03%)

2.5 ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องการให้จังหวัดชัยภูมิพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นมาตรฐาน จำนวน 98 ราย (64.05 %) ไม่ต้องการจำนวน 55 ราย (35.95%)

3. จากการข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อสัตว์และทัศนคติการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์และสถานที่จำหน่ายเนื้อในตลาดสดของจังหวัดชัยภูมิ จำนวน 27 ตลาดสด จำนวน 810 ราย พบว่า

3.1 ผู้บริโภคจังหวัดชัยภูมิชอบซื้อเนื้อสัตว์จาก ตลาดสด จำนวน 268 ราย (33.09%) เชียงเนื้อทั่วไป จำนวน 179 ราย (22.10 %) ตลาดนัด จำนวน 112 ราย (13.83%) ซุปเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 99 ราย (12.22 %) ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ จำนวน 76 ราย (9.38%) รถเร่จำนวน 76 ราย (9.38%)

3.2 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ พิจารณาจากคุณภาพเนื้อสัตว์และความปลอดภัย จำนวน 293 ราย (33.41%) พิจารณาจากราคาหรือการลดแลกแจก จำนวน 164 ราย (18.70%) พิจารณาจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์และผู้ขาย จำนวน 154 ราย (17.56%) พิจารณาจากความสะอาดซื้อ จำนวน 159 ราย (18.13%) พิจารณารักษาบรรจุภัณฑ์ จำนวน 107 ราย (12.20%)

3.3 ประเภทเนื้อสัตว์ที่ท่านชอบบริโภคมากที่สุด เนื้อร้อน (เนื้อที่ไม่ได้ผ่านการแช่เย็นจากกระบวนการฆ่าตั้งแต่โรงฆ่าสัตว์)จำนวน 668 ราย (82.47%) เนื้อเย็น (เนื้อที่ผ่านการแช่เย็นจากกระบวนการฆ่าตั้งแต่โรงฆ่าสัตว์) จำนวน 142 ราย (17.53%)

3.4 ผู้บริโภคเห็นว่าสภาพโรงฆ่าสัตว์ของจังหวัดชัยภูมิ มีสภาพเหมาะสม (มีความสะอาด ปลอดภัย ต่อผู้บริโภค) จำนวน 72 ราย(8.89%) และเห็นว่าไม่เหมาะสม (ความสะอาดไม่เพียงพอหรือสกปรก) จำนวน 189 ราย(23.33%) มีปัญหาในเรื่องสุขลักษณะจำนวน 109 ราย (55.05 %)มีปัญหาเรื่องสิ่งแวดล้อม จำนวน 89 ราย (44.95 %) และไม่เคยเข้าไปดูในโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 549 ราย (67.78 %)

3.5 ผู้บริโภคต้องการให้จังหวัดชัยภูมิพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นมาตรฐาน จำนวน 583 ราย (71.98%) ไม่ต้องการให้จังหวัดชัยภูมิพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นมาตรฐาน จำนวน 227 ราย (28.02%)

ส่วนที่ 3 ข้อมูลผลวิเคราะห์ตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์(مجس.2)

ในปีงบประมาณ 2553 และ 2554 ทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์ จำนวน 217 ตัวอย่าง และ 230 ตัวอย่าง ตามลำดับ พบว่าโรงฆ่าโค-กระบือ โรงฆ่าสุกร โรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ (مجس.2) มีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในทุกรายการวิเคราะห์เพียงร้อยละ 56.7 49.7 46.2 ตามลำดับ และมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ(p- value<0.05)ของโรงฆ่าโค-กระบือกับโรงฆ่าสุกร ในการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Salmonella spp. และ S.aureus ส่วนรายการวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์อื่นๆไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p- value<0.05) (ตารางที่ 6)

เมื่อเปรียบเทียบผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์ ระหว่างปีงบประมาณ 2553 กับ ปี2554 พบว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p - value < 0.05$) ของโรงฆ่าโค-กระบือ ในการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Salmonella spp. S.aureus และ E.coli และมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p - value < 0.05$) ของโรงฆ่าสุกร ในการตรวจวิเคราะห์เชื้อ S.aureus และ Coliform ส่วนรายการวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์อื่นๆ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p - value < 0.05$) (ตารางที่ 6)

เมื่อเปรียบเทียบการตรวจวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์ ของโรงฆ่าโค-กระบือ สุกร และสัตว์ปีก ในปีงบประมาณ 2553 พบว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p - value < 0.05$) ในการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Salmonella spp. และมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p - value < 0.05$) ในโรงฆ่าโค-กระบือกับโรงฆ่าสุกร ในการตรวจวิเคราะห์ S.aureus และในปีงบประมาณ 2554 พบว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p - value < 0.05$) ในโรงฆ่าโค-กระบือกับโรงฆ่าสุกร ในการตรวจวิเคราะห์ Salmonella spp. และมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p - value < 0.05$) ในโรงฆ่าโค-กระบือกับโรงฆ่าสัตว์ปีก ในการตรวจวิเคราะห์ S.aureus (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 แสดงผลวิเคราะห์ตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์(ขงส.2) ในปีงบประมาณ 2553-2554

รายการตรวจวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์จากห้องปฏิบัติการ	ปีงบประมาณ 2553			ปีงบประมาณ 2554			รวมปี 2553-2554		
	โรงฆ่าโค-กระบือ	โรงฆ่าสุกร	โรงฆ่าสัตว์ปีก	โรงฆ่าโค-กระบือ	โรงฆ่าสุกร	โรงฆ่าสัตว์ปีก	โรงฆ่าโค-กระบือ	โรงฆ่าสุกร	โรงฆ่าสัตว์ปีก
	ผ่าน (%)	ผ่าน (%)	ผ่าน (%)	ผ่าน (%)	ผ่าน (%)	ผ่าน (%)	ผ่าน (%)	ผ่าน (%)	ผ่าน (%)
MA(Micro Assay)	99.3 (137/138)	100 (72/72)	100 (7/7)	100 (107/107)	100 (117/117)	100 (6/6)	99.6 (244/245)	100 (189/189)	100 (13/13)
Salmonella spp.	86.2 ^{a,b,1} (119/138)	61.1 ^a (44/72)	57.1 ^b (4/7)	96.3 ^{c,1} (103/107)	66.7 ^c (78/117)	100 (6/6)	90.6 ^d (222/245)	64.61 ^d (122/189)	76.9 (10/13)
S.aureus	96.4 ^{a,1} (133/138)	86.1 ^{a,2} (62/72)	100 (7/7)	100 ^{b,1} (107/107)	96.6 ² (113/117)	83.3 ^b (5/6)	98 ^c (240/245)	92.6 ^c (175/189)	92.3 (12/13)
Coliform	93.5 (129/138)	87.5 ¹ (63/72)	85.7 (6/7)	97.2 (104/107)	98.3 ¹ (115/117)	100 (6/6)	95.1 (233/245)	94.2 (178/189)	92.3 (12/13)
E.coli	88.4 ¹ (122/138)	88.9 (64/72)	100 (7/7)	98.1 ¹ (105/107)	94 (110/117)	100 (6/6)	92.7 (227/245)	92.1 (174/189)	100 (13/13)
Total bacterial count	69.6 (96/138)	73.6 (53/72)	71.4 (5/7)	74.8 (80/107)	70.9 (83/117)	83.3 (5/6)	71.8 (176/245)	72 (136/189)	76.9 (10/13)
Enterococcus spp.	72.5 (100/138)	79.2 (57/72)	71.4 (5/7)	79.4 (85/107)	83.8 (98/117)	66.7 (4/6)	75.5 (185/245)	82 (155/189)	69.2 (9/13)
รวม	52.9 (73/138)	51.4 (37/72)	28.6 (2/7)	61.7 (66/107)	48.7 (57/117)	66.7 (4/6)	56.7 (139/245)	49.7 (94/189)	46.2 (6/13)

หมายเหตุ

1. อักษรยกที่เหมือนกันในแต่ละรายการวิเคราะห์ของแต่ละปี แสดงถึงมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p - valve < 0.05$)
2. เลขยกที่เหมือนกัน ในปี 2553 และ 2554 ในแต่ละชนิด โรงฆ่าแสดงถึงมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p - valve < 0.05$)

ผลและการวิจารณ์

เมื่อพิจารณาศักยภาพในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ตามข้อกำหนดมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ทั่วไป มกษ. 9004-2547⁸ พบปัญหาหรือสิ่งที่จะต้องปรับปรุงแก้ไข คือ ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่เหมาะสม ด้านการตรวจสัตว์ก่อนและหลังฆ่า ไม่ได้ปฏิบัติหรือไม่มีการตรวจเป็นประจำของพนักงานเจ้าหน้าที่และพนักงานตรวจโรคสัตว์ประจำโรงฆ่าสัตว์ ด้านห้องแช่เย็นทุกโรงฆ่าสัตว์ยังไม่มีห้องแช่เย็นสำหรับเก็บรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์ ด้านระบบบำบัดน้ำเสียโดยส่วนใหญ่จะเป็นบ่อพักน้ำเสียยังไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย หรือมีแต่ไม่เหมาะสม ด้านพาหนะขนส่งซากและเนื้อสัตว์ ไม่ใช่ยานพาหนะที่ออกแบบสำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์โดยเฉพาะ การบันทึกข้อมูลทุกโรงฆ่าสัตว์ไม่มีการบันทึกข้อมูลเลย ด้านการจัดการและควบคุมสุขลักษณะ ระบบการควบคุมสัตว์พาหะและการตรวจสุขภาพประจำปีไม่มีการปฏิบัติ และด้านการฆ่าสัตว์ ยังใช้วิธีทุบหัวและแทงคออยู่ซึ่งไม่เป็นวิธีการฆ่าสัตว์แบบมีมนุษยธรรม (Humane slaughtering) ซึ่งสภาพปัญหาดังกล่าวสอดคล้องกับการศึกษาของสมบัติและคณะ (2548)⁶ ในการสำรวจและวิเคราะห์สถานภาพโรงฆ่าสุกรในประเทศไทย และสอดคล้องกับการศึกษาของวสันต์และคณะ (2550)⁷ ในการประเมินโรงฆ่าสัตว์และคุณภาพเนื้อสัตว์ ของประเทศไทย เมื่อพิจารณาปัญหาของโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดสัตว์ตามข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก มกษ. 9008-2547⁹ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์สุกร มกษ. 9009-2549¹⁰ และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค-กระบือ มกษ. 9019-2550¹¹ จะเห็นว่า มีปัญหาที่เหมือนกัน คือ การบำบัดน้ำเสีย ขั้นตอนการปฏิบัติงานภายในโรงฆ่าสัตว์ การบรรจุ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ หลักสุขาภิบาล/สุขลักษณะทั่วไป การขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ (เฉพาะโรงฆ่าโค-กระบือและโรงฆ่าสุกร โรงฆ่าสัตว์ปีกไม่ได้มีข้อกำหนดในเรื่องนี้) และการลดอุณหภูมิซากหรือเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ของจังหวัดชัยภูมิ เนื่องจากการบริโภคนเนื้อสัตว์ของจังหวัดชัยภูมิ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ร้อยละ 82.47 ชอบบริโภคเนื้อร้อน (เนื้อที่ไม่ได้ผ่านการแช่เย็นจากกระบวนการฆ่าสัตว์ตั้งแต่โรงฆ่าสัตว์) ซึ่งเป็นค่านิยมที่ไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์มาตรฐาน โรงฆ่าสัตว์ (GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกษ. 9004-2547⁸ ข้อ 6 ที่กำหนดให้ต้องมีห้องเย็นเพื่อควบคุมคุณภาพซากสัตว์ให้ใจกลางซากมีอุณหภูมิ ระหว่าง 4-10 องศาเซลเซียส และจะต้องลดอุณหภูมิซากสัตว์และเนื้อสัตว์ให้ มีอุณหภูมิที่ศูนย์กลางซากสุกรหรือเนื้อ ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ก่อนจำหน่ายหรือระหว่างการเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่าย ตามข้อกำหนด มกษ. 9008-2549⁹ ของโรงฆ่าสัตว์ปีก ข้อ 8 ตามข้อกำหนด มกษ. 9019-2550¹¹ ของโรงฆ่าโค-กระบือ ข้อ 12 และตามข้อกำหนด มกษ.9009-2549¹⁰ ของโรงฆ่าสุกรข้อ 10 เพื่อเก็บรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์ให้มีคุณภาพ

จากปัญหาของสภาพโรงฆ่าสัตว์ดังกล่าวก่อให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคต่างๆซึ่งจะเห็นได้จากผลตรวจวิเคราะห์คุณภาพเนื้อสัตว์ใน โรงฆ่าโค-กระบือ โรงฆ่าสุกร และโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ (พจส.2) ในปีงบประมาณ 2553และ2554 พบว่ามีตัวอย่างเนื้อสัตว์ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในทุกรายการวิเคราะห์เพียงร้อยละ 56.7 49.7 46.2 ตามลำดับ ซึ่งมีเชื้อโรคปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ค่อนข้างสูงโดยสาเหตุหนึ่งของการปนเปื้อนเชื้ออาจเกิดจากกระบวนการฆ่าสัตว์ และชำแหละเนื้อสัตว์บนพื้นที่ไม่สะอาด และไม่มียระบบรวบแวน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของพิทักษ์ (2548)³ พบว่าระหว่างเดือน มกราคม-เมษายน 2546 เนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์เทศบาลนครขอนแก่นที่ไม่มีระบบรวบแวนซากสุกรมีการ

ปนเปื้อนเชื้อ *Salmonella spp.* ร้อยละ 41 แต่เนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองเลย มีระบบแขวนซากสุกร พบเชื้อเพียงร้อยละ 7 ส่วนสาเหตุอื่นๆที่ทำให้เชื้อ *Salmonella spp.* ปนเปื้อนเนื้อสัตว์ได้ เช่น มีการปนเปื้อนเชื้อจากเครื่องในและลำไส้ของสัตว์สู่เนื้อสัตว์ (Gill and Jones, 1997)¹³ ดังนั้นเพื่อลดจำนวนเชื้อ Wong,L.F et al. (2002)¹⁴ จึงมีข้อเสนอแนะในการลดจำนวนเชื้อโดยใช้น้ำร้อนอุณหภูมิ 62 องศาเซลเซียสในขั้นตอนลวกซากสุกรก่อนทำการถนอมขน และเพิ่มกระบวนการ ใช้ไฟลนเพื่อถนอมขนอ่อน (Singering) โดยใช้อุณหภูมิ 1300-1500 องศาเซลเซียส จะช่วยลดจำนวนเชื้อลงได้ ซึ่งยังไม่มีการปฏิบัติในขั้นตอนนี้สำหรับผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์จังหวัดชัยภูมิ จึงทำให้ตรวจพบเชื้อ *Salmonella spp.* โรงฆ่าสัตว์ของจังหวัดชัยภูมิ(โค-กระบือ สุกร และสัตว์ปีก) (ตารางที่ 6) แต่ในปี 2554 พบว่าโรงฆ่าสัตว์ปีก ไม่พบเชื้อ *Salmonella spp.* เลยนั้นอาจจะเกิดจากการทำความสะอาดซากที่ถูกต้องเหมาะสมซึ่งสอดคล้องกับการตรวจประเมินตามข้อกำหนด มกษ. 9008-2549⁹(ตารางที่ 3) ที่ประเมินการทำความสะอาดซากสัตว์ปีก มีความเหมาะสมร้อยละ 100 นอกจากนี้ปัญหาการขนส่งซากหรือเนื้อสัตว์เป็นปัญหาที่สำคัญที่จะต้องให้ความสำคัญ เพราะเป็นปัจจัยเสี่ยงที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค ซึ่งจะเห็นได้จากการศึกษาของเรณู และคณะ (2550)⁴ ซึ่งทำการศึกษการเปลี่ยนแปลงจำนวนเชื้อแบคทีเรีย *Salmonella spp.* บนซากสุกรระหว่างการขนส่ง (อุณหภูมิซากอยู่ระหว่าง 26.7 - 35.5 องศาเซลเซียส) ซึ่งก่อนการขนส่ง ไม่พบเชื้อแบคทีเรียดังกล่าวในซากสุกรจำนวน 8 ซาก แต่ภายหลังการขนส่ง พบเชื้อ 6 ซาก จาก 8 ซาก ส่วนปัญหาการปนเปื้อนเชื้อ Coliform และ *E.coli* ถึงแม้จะพบการปนเปื้อนที่ไม่สูงมาก(ตารางที่ 6) ก็จะต้องจัดการไม่ให้มีการปนเปื้อน ซึ่งสาเหตุของการปนเปื้อนเชื้อ Coliform และ *E.coli* ในเนื้อสัตว์ เกิดจากการปนเปื้อนเชื้อจากลำไส้ของสัตว์สู่เนื้อสัตว์โดยตรง หรือโดยทางอ้อมเกิดจากการปนเปื้อนเชื้อผ่านภาชนะอุปกรณ์ หรือเครื่องมือในกระบวนการฆ่า และผลิตเนื้อสัตว์ที่ไม่สะอาด โดย Berrang et al. (2000)¹² พบว่าจำนวนเชื้อ Coliform และ *E.coli* ที่ซากสัตว์ปีกเพิ่มขึ้นหลังจากผ่านเครื่องถนอมขนที่สกปรก เช่นเดียวกับการวิจัยของจุฑารัตน์และคณะ (2548)¹ พบว่าจำนวนเชื้อ Coliform และ *E.coli* เพิ่มขึ้นในซากสุกรที่ออกจากเครื่องลวกขนสุกร ตามปริมาณของซากสุกรที่ลวกในหม้อลวกขนสุกร และได้แนะนำให้ถายน้ำร้อน เดิมน้ำใหม่หลังลวกซากสุกรทุกๆ 7-10 ซาก จะช่วยลดปริมาณเชื้อได้ ซึ่งจะต้องให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ในการพัฒนากระบวนการฆ่าสัตว์ให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภคต่อไป ทั้งนี้ถือว่าการสุขาภิบาลเป็นหลักสำคัญตามมาตรฐานGMP(Good Manufacturing Practice)ว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไปหรือโปรแกรมพื้นฐาน(Pre- requisite Programmes) โดยต้องมีการจัดการความพร้อมด้านสุขาภิบาลโครงสร้าง รวมถึงอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ (สุวิมล ,2543)⁷ สำหรับกรณีการตรวจวิเคราะห์หาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์ โดยวิธี Micro Assay(MA)ในโรงฆ่าโค-กระบือ ในปี 2553 จำนวน 1 ตัวอย่าง นั้นเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นในงานฟาร์มเลี้ยงสัตว์เนื่องจากไม่ได้มีการหยุดยา ก่อนส่งโรงฆ่าสัตว์หรืออาจจะเกิดจากความบกพร่องของพนักงานโรคสัตว์ ที่ไม่ได้มีการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าอย่างสม่ำเสมอ เพราะพนักงานตรวจโรคสัตว์ในปัจจุบันของจังหวัดชัยภูมิจะใช้เจ้าหน้าที่ปศุสัตว์เป็นหลักซึ่งไม่สามารถปฏิบัติได้ประจำ ณ โรงฆ่าสัตว์ ซึ่งเป็นข้อจำกัดข้อในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์เข้าสู่ระบบมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP)

จากผลการศึกษา จะเห็นว่าศักยภาพโรงฆ่าสัตว์ (โค-กระบือ สุกร และสัตว์ปีก) ของจังหวัดชัยภูมิ ยังไม่สามารถเข้าสู่ระบบมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ เนื่องจากมีปัญหา อุปสรรค และข้อจำกัดในหลายด้าน ได้แก่สภาพโรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่เป็นโรง

ฆ่าขนาดเล็ก(96.43%) มีอายุการใช้งาน 10-15ปี (70.43%)ซึ่งมีสภาพเสื่อมโทรม ลักษณะการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายของตนเอง(78.57%)ไม่ใช่ลักษณะธุรกิจรับจ้างฆ่าสัตว์ ทำให้มีรายได้น้อยเพราะที่มาของรายได้จะ ได้จากการจำหน่ายเนื้อสัตว์(47.17%)และการแปรรูปเนื้อสัตว์ (41.51%)เป็นหลัก ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ เป็นภาคเอกชน(90.48%)ไม่มีเงินทุนเพียงพอ(95.24%)สำหรับการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์และระบบการขนส่ง เนื้อสัตว์ตามระบบมาตรฐานได้เหมือน โรงฆ่าสัตว์ของราชการซึ่งมีงบประมาณสนับสนุนจากรัฐบาลและ ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ เห็นว่าหากปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นโรงฆ่ามาตรฐานแล้วไม่คุ้มทุน(100%)ซึ่ง สอดคล้องกับการศึกษาของสมบัติและคณะ(2548)⁶ นอกจากนี้ข้อกำหนดบางข้อ เช่นเรื่องห้องแช่เย็นยังไม่ สอดคล้องกับบริบททางสังคมในพฤติกรรมการบริโภคเนื้อสัตว์ของจังหวัดชัยภูมิ ซึ่งนิยมเลือกซื้อเนื้อร้อน คือ เนื้อที่ไม่ได้ผ่านการแช่เย็นจากกระบวนการฆ่าตั้งแต่โรงฆ่าสัตว์ (82.47%)ซึ่งปัญหาทัศนคติของผู้ ประกอบและผู้บริโภคดังกล่าวเป็นปัญหาที่ต้องใช้เวลาในการเปลี่ยนทัศนคติ แต่อย่างไรก็ตามจากข้อมูลการ สอบถามผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ (64.05%)และผู้บริโภค(23.33%)รู้สภาพโรงฆ่าสัตว์ไม่เหมาะสม และมีปัญหาความสะอาดไม่เพียงพอและต้องการให้จังหวัดชัยภูมิพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้เป็น โรงฆ่าสัตว์ มาตรฐานทั้งในส่วนผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ (64.05%)และผู้บริโภค(71.98%)ต้องการพัฒนาโรงฆ่า สัตว์ให้เป็นโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) หากหน่วยงานราชการ องค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่น และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ของจังหวัดชัยภูมิ มีการ ประชาสัมพันธ์หรือให้ความรู้ความปลอดภัยทางอาหาร เพื่อชี้ให้เห็นโทษของการบริโภคอาหารที่ไม่ ปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง สม่ำเสมอ โดยใช้สื่อที่เข้าถึงผู้บริโภค ก็จะทำให้มีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติหรือ ค่านิยมที่ผิดได้ เพราะเมื่อผู้ซื้อ(ผู้บริโภคและผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์) เลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้ มาตรฐานเท่านั้นก็จะทำให้เกิดสภาพบังคับทางสังคม เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ต้องพัฒนาโรง ฆ่าสัตว์เข้าสู่มาตรฐาน(GMP)ต่อไป ซึ่งเป็นสภาพบังคับที่ยั่งยืนเนื่องจากมีการตรวจสอบซึ่งกันและกัน ใน ส่วนการบังคับใช้กฎหมายนั้นไม่ใช่ทางแก้ไขที่เหมาะสม เนื่องจากข้อกฎหมายที่ใช้อยู่ในปัจจุบันยังไม่ สอดคล้องกับข้อเท็จจริงของการฆ่าสัตว์ในปัจจุบันซึ่งผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์เห็นว่าควรมีการปรับปรุง กฎหมายร้อยละ 54.76

สรุป

จากผลที่ได้จากการศึกษา จะเห็นว่าศักยภาพและความเป็นไปได้ในการปรับปรุงให้เข้าสู่ระบบ มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP)ของโรงฆ่าสัตว์โค-กระบือ สุกร และสัตว์ปีกของจังหวัด ชัยภูมิ ไม่สามารถเข้าสู่ระบบมาตรฐานฯได้ในปัจจุบัน เนื่องจากไม่ครบองค์ประกอบและไม่มีการปฏิบัติตาม ข้อกำหนดหลายข้อกำหนด รายละเอียดตามตารางที่ 2, 3, 4และ5 กรณีโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่สามารถเข้าสู่ระบบ มาตรฐานฯนั้น มีปัจจัยและข้อจำกัดในหลายด้านที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์เข้าสู่ระบบ มาตรฐานฯได้แก่สภาพโรงฆ่าสัตว์เสื่อมโทรมและมีขนาดเล็กและวิธีการฆ่าสัตว์ไม่ใช่ลักษณะธุรกิจรับจ้าง ฆ่าสัตว์ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นภาคเอกชนและไม่มีเงินทุนเพียงพอสำหรับการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์และ ระบบการขนส่งเนื้อสัตว์ตามระบบมาตรฐาน ทัศนคติของผู้ประกอบการมองว่าหากปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ให้ เป็นโรงฆ่ามาตรฐานแล้วไม่คุ้มทุน นอกจากนี้ข้อกำหนดบางข้อ เช่นห้องแช่เย็น ไม่สอดคล้องกับบริบททาง สังคมในพฤติกรรมการบริโภคเนื้อสัตว์ของจังหวัดชัยภูมิ เนื่องจากผู้บริโภคนิยมเลือกซื้อเนื้อที่ไม่ได้ผ่านการ

แม้เขียนจากกระบวนการมาตั้งแต่โรงฆ่าสัตว์และไม่ให้ความสำคัญของระบบทวนสอบในที่มาหรือแหล่งผลิตเนื้อสัตว์ ดังนั้น การจะพัฒนาโรงฆ่าสัตว์จังหวัดชัยภูมิให้เข้าสู่ระบบมาตรฐานฯนั้นจะต้องเข้าใจ เข้าถึง เพื่อพิจารณาองค์ประกอบแต่ละภาคส่วนที่เกี่ยวข้องและดำเนินพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ โดยบูรณาการแบบมีส่วนร่วม และการยอมรับจากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในทุกภาคส่วน ซึ่งได้แก่ ภาครัฐ ภาคผู้ประกอบการ และภาคประชาชนหรือผู้บริโภค จะต้องดำเนินการแบบมีส่วนร่วมไตรภาคี เพื่อให้เกิดสภาพบังคับทางสังคม และให้มีพัฒนาโรงฆ่าสัตว์เข้าสู่มาตรฐานปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP)ต่อไป

ข้อเสนอแนะ

การจะดำเนินงานพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้เข้าสู่ระบบมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) นั้น จะต้องบูรณาการแบบมีส่วนร่วมและการยอมรับจากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในทุกภาคส่วนพิจารณาองค์ประกอบแต่ละภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งจะพบว่ามี 3 ภาคส่วน คือ 1. ภาครัฐ ได้แก่ นโยบายรัฐหรือประเทศ ยุทธศาสตร์จังหวัด และหน่วยงานรัฐและเจ้าหน้าที่รัฐที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์ 2. ภาคผู้ประกอบการ ได้แก่ ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ รวมถึงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่งมีหน้าที่ต้องจัดให้มีโรงฆ่าสัตว์ สำหรับให้บริการ หรือองค์การบริหารส่วนตำบลที่มีโรงฆ่าสัตว์ที่ต้องควบคุมกำกับดูแลหรือจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ 3. ภาคประชาชนหรือผู้บริโภค ซึ่งเป็นผู้เสียหายจากการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ไม่ปลอดภัย จะต้องดำเนินการแบบมีส่วนร่วมไตรภาคี โดยมีแนวทางดำเนินการ ดังนี้

1. ในส่วนภาครัฐ

1.1 บูรณาการกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อร่วมกันพัฒนาโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน(GMP) โดยเสนอแผนการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน(GMP) ให้เป็นยุทธศาสตร์หรือนโยบายของจังหวัด หรือของประเทศ โดยกำหนดให้มีโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน ทุกพื้นที่

1.2 สร้างเครือข่ายกับสถาบันการศึกษาหรือหน่วยงานที่มีความชำนาญด้านต่างๆ เช่น ด้านการตลาด ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ด้านการก่อสร้าง ด้านอุตสาหกรรม เพื่อพัฒนาความรู้โรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน(GMP) แก่ผู้ประกอบการ รวมทั้งการเพิ่มมูลค่าในการทำอาชีพการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ รวมทั้งวิเคราะห์ความคุ้มค่าและความคุ้มค่าในการจัดทำโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน(GMP)รวมทั้งประสานงานการส่งเสริมการตลาดเนื้อสัตว์กับองค์กรการค้าหรือห้างสรรพสินค้าขายปลีก-ส่งด้วย

1.3 จัดหาแหล่งทุนหรือสินเชื่อดอกเบี้ยต่ำ สนับสนุนภาคเอกชนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จัดสร้างหรือปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ให้เข้าสู่ระบบมาตรฐาน(GMP)

1.4 จัดทำแบบแปลนโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน(GMP) มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ต้นแบบ ในขนาดย่อย เล็ก กลาง ใหญ่ เพื่อสนับสนุนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและผู้ประกอบการเอกชนที่สนใจ

1.5 หน่วยงานจัดทำมาตรฐานทวนสอบหลักเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้อยู่ ให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคม เพื่อให้ระบบมาตรฐานคงสภาพอยู่และผลผลิตเนื้อสัตว์สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภคที่แท้จริง

1.6 ปรามปรามผู้ลักลอบฆ่าสัตว์เถื่อนอย่างจริงจัง เมื่อมีโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน(GMP)เพียงพอ

2. ในส่วนภาคผู้ประกอบการ

2.1 สร้างจิตสำนึกรับผิดชอบต่อผู้บริโภค และซื้อสัตว์ต่ออาชีพของตน ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์

2.2 ให้ความร่วมมือกับเจ้าหน้าที่ภาครัฐในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์เข้าสู่มาตรฐาน โดยเฉพาะองค์ปกครองส่วนท้องถิ่นต้องให้ความสำคัญในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ และอย่ามองเรื่องการคุ้มครองพื้นที่ตั้ง ให้มองเรื่องความคุ้มค่าในการพัฒนาคุณภาพชีวิตเป็นหลัก

2.3 องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นซึ่งเป็นเจ้าของตลาดสดจะต้องส่งเสริมให้นำเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน(GMP) มาจำหน่ายในตลาดสดของตนเอง รวมทั้งให้การรับรองเชิงหรือสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่นำเนื้อสัตว์มาจากโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน(GMP)

3. ในส่วนภาคประชาชนหรือผู้บริโภค เป็นภาคที่เป็นกลไกสำคัญที่จะก่อให้เกิดการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ รวมถึงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เนื่องจากหากประชาชนหรือผู้บริโภคไม่เลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่ไม่ปลอดภัย มีผลกระทบโดยตรงต่อผู้ประกอบการ ดังเช่นในอดีตผู้บริโภคไม่บริโภคเนื้อไก่หรือไข่ไก่ในช่วงที่โรคระบาดไขหวัดนกส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการซึ่งเป็นการบังคับผู้ประกอบการทางสังคม(SOCAIL SANGTION) ที่ได้ผล ดังนั้นแผนการดำเนินงานในภาคนี้คือ

3.1 สร้างจิตสำนึกให้ผู้บริโภคเห็นความสำคัญในการเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัย เพื่อสร้างสภาพบังคับทางสังคม ให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่ปลอดภัยเท่านั้น

3.2 เน้นการประชาสัมพันธ์ที่เข้าถึงและต่อเนื่อง ในรูปแบบต่างๆ เพื่อสร้างเครือข่ายประชาสัมพันธ์การเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยและสร้างสภาพบังคับทางสังคม

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณ สัตวแพทย์หญิงศรีสมัย โชติวนิช ปศุสัตว์จังหวัดชัยภูมิ ที่ให้การสนับสนุนการทำวิจัย และขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ และเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอที่ช่วยสำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัยในครั้งนี้ ขอขอบคุณ ผศ. น.สพ. ดร. สรรเพชร อังกิติตระกูล และ ผศ. สพ.ญ. ดร. ขวัญเกษ กนิษฐานนท์ คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ดร. เคนพงษ์ สาข่อง และ สพ.ญ.นัฐฐา ศิริเจริญไชย ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่างจังหวัดสุรินทร์ที่ช่วยตรวจสอบและให้คำปรึกษา ทำให้การศึกษาสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี