



## บทคัดย่อ

โครงการต้นแบบประกันคุณภาพเนื้อโคไทยธรรมชาติครบวงจร มีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำระบบความปลอดภัยและคุณภาพของการผลิตเนื้อโคไทย ที่มีการเลี้ยงแบบธรรมชาติอย่างครบวงจร และอยู่ในภายใต้ชุดโครงการ “การขยายโอกาสธุรกิจเนื้อโคไทย” ทั้งนี้เพื่อเป็นการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อโคไทยธรรมชาติให้แก่ลูกค้า ซึ่งโครงการนี้ได้จัดทำมาตรฐาน คู่มือ ระบบการรับรองการเลี้ยงโคไทยธรรมชาติ และโรงฆ่าโค โดยมาตรฐานการเลี้ยงโคไทยธรรมชาติ มีหลักการสำคัญคือ โคต้องมีเลือดพันธุ์พื้นเมืองไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 อาหารที่ใช้เลี้ยงต้องมาจากธรรมชาติ สามารถสอบย้อนกลับถึงระบบการเลี้ยงได้ และมาตรฐานที่จัดทำนี้ต้องสอดคล้องกับมาตรฐานของหน่วยงาน ส่วนมาตรฐานโรงฆ่าโคไทยธรรมชาติ ได้ดัดแปลงมาจากมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ระดับ 3 ดาว ของกรมปศุสัตว์ โดยกำหนดให้โรงฆ่าต้องมีกระบวนการผลิตที่สะอาด ถูกสุขอนามัย มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนไปสู่เนื้อสัตว์ มาตรการด้านสวัสดิภาพสัตว์ และระบบการขนส่งที่สะอาด มีการพัฒนาจัดทำระบบวิธีการปฏิบัติงาน และการสุขาภิบาลที่ดีในโรงงาน มีระบบการตรวจสอบย้อนกลับ รวมถึงการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้เพื่อให้โรงฆ่าโคไทยธรรมชาติ ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดพื้นฐานของกรมปศุสัตว์ และเป็นรากฐานในการพัฒนาโรงฆ่าไปสู่ระดับสูงต่อไป ในระบบการรับรองการผลิตเนื้อโคไทยธรรมชาติครบวงจรนี้ เป็นการตรวจประเมินที่สอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐานที่จัดทำขึ้น และคู่มือการเลี้ยงโคไทยธรรมชาติที่จัดทำขึ้น สามารถใช้เป็นแนวทางการปฏิบัติกว้างๆให้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงโค ให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่จัดทำ และยังเพิ่มความรู้อย่างเข้าใจให้แก่เกษตรกร เช่นเดียวกับคู่มือโรงและฆ่าและโคไทยธรรมชาติ ที่บอกรายละเอียดและทางเลือกในการปฏิบัติที่สอดคล้องกับมาตรฐานโรงฆ่าที่จัดทำขึ้น เพื่อเป็นพื้นฐานในการพัฒนาต่อไป

**คำสำคัญ :** เนื้อโคไทยธรรมชาติ โรงฆ่าและชำแหละโค มาตรฐาน คู่มือ ระบบการตรวจรับรอง



## Abstract

Pilot Project of Integrated Quality Assurance of Natural Thai Beef Production is aimed to set up the quality and the safety systems of integrated natural Thai beef production. It is under the set of “The Expansion of Business Opportunity of Thai Beef” project. In order to guarantee the quality and safety of natural Thai beef to the trading partners, certification standards and manuals of natural Thai cattle production and slaughterhouse were established. The principles of the natural Thai Cattle standard is the blood of Thai native cattle must be not less than 50%, complete natural feed, traceability to production system, and the set standard must be complied with the government organizations’ standards. The standard of cattle slaughterhouse is applied from 3 stars slaughterhouse standard of the Department of Livestock Development (DLD), which consisted of clean and hygienic production process, preventive measures for meat contamination, animal welfare measure, hygienic transportation system, work instruction, and good sanitation in the factory, availability of traceability system, and environmental management in order to meet the minimal standard of the DLD. It is expected to be the basis of development to higher level. The evaluation within the certification system of natural Thai beef integrated production is complied with regulations of the set standards. In addition, the set manual of natural Thai cattle production can be a broad guideline for cattle farmers to meet the set standards. More knowledge for the farmers is also addressed as same as slaughterhouse manual, which informs about details and ways of complying practice to the standard for further development.

Keywords: natural Thai beef, cattle slaughterhouse, standard, manual, certification system