



ประกาศคณะกรรมการสัตวแพทยสภา

ที่ ๓๙ / ๒๕๖๒

เรื่อง หลักสูตรสำหรับฝึกอบรมพนักงานตรวจโรคสัตว์

โดยความเห็นชอบจากการประชุมคณะกรรมการสัตวแพทยสภาครั้งที่ ๘ / ๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๒ ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นชอบหลักสูตรสำหรับฝึกอบรมพนักงานตรวจโรคสัตว์ สัตวแพทยสภาจึงขอประกาศใช้หลักสูตรสำหรับฝึกอบรมพนักงานตรวจโรคสัตว์ ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้

หลักสูตรสำหรับฝึกอบรมพนักงานตรวจโรคสัตว์

แยกเป็น ๓ หลักสูตร ดังนี้

- ก. หลักสูตรพนักงานตรวจโรคสัตว์ สุกร
- ข. หลักสูตรพนักงานตรวจโรคสัตว์ สัตว์ปีก
- ค. หลักสูตรพนักงานตรวจโรคสัตว์ โค กระบือ แพะ และแกะ

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

จบการศึกษาข้อ ๑ หรือข้อ ๒ ดังต่อไปนี้

๑. จบการศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีในสาขาวิชา
 - ๑.๑ สัตวบาล
 - ๑.๒ สัตวศาสตร์
 - ๑.๓ สัตวรักษ์
 - ๑.๔ เทคนิคการสัตวแพทย์
 - ๑.๕ วิทยาศาสตร์การแพทย์
 - ๑.๖ วิทยาศาสตร์การอาหาร
 - ๑.๗ สาธารณสุข
 - ๑.๘ การพยาบาลสัตว์
 - ๑.๙ ศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับปศุสัตว์

๒. จบการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไป ในสาขาวิชา

๒.๑ สัตวบาล

๒.๒ สัตวศาสตร์

๒.๓ สัตวรักษ์

๒.๔ ศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับด้านปศุสัตว์

และมีหนังสือรับรองจากหัวหน้างานระดับกอง สำนักหรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรือผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรูปแบบพิเศษว่าเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ด้านการตรวจโรคสัตว์และการตรวจเนื้อสัตว์เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี

รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตรในการฝึกอบรม และจำนวนชั่วโมง

ก. หลักสูตรพนักงานตรวจโรคสัตว์ สุกร

รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตรในการฝึกอบรม

รายละเอียดหลักสูตรสำหรับสุกร

จำนวนชั่วโมงรวมตลอดหลักสูตร

ภาคทฤษฎี ๒๙ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๑๑ ชั่วโมง

๑. วิชาทั่วไป

๑.๑ หัวข้อ “เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค” ๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: เชื้อจุลินทรีย์เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคติดต่อ ระหว่างสัตว์และคน โดยย่อ เน้นโรคสำคัญที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค และวิธีกำจัดเชื้อเหล่านั้น

๑.๒ หัวข้อ “โรคติดต่อสัตว์สู่คน” ๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: โรคที่ติดต่อระหว่างคนและสัตว์ สาเหตุ ระบาดวิทยา ลักษณะสำคัญของโรคทั้งในคนและสัตว์รวมถึงการติดต่อ การควบคุมและป้องกันโรค ปัญหาและแนวโน้มของโรคที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ควรจะทราบ

๑.๓ หัวข้อ “กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและจำหน่ายเนื้อสัตว์” ๕ ชั่วโมง

รายละเอียด: หลักสำคัญที่เกี่ยวข้องกับพนักงานตรวจโรคสัตว์และ Food safety

๑) พระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ. ๒๕๔๕

๒) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕

๓) พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๘

๔) พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๘

๕) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

๑.๔ หัวข้อ “ระบบมาตรฐานคุณภาพที่ใช้ควบคุมการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์”

๒ ชั่วโมง

รายละเอียด: สาระสำคัญของมาตรฐานระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางด้านอาหารที่ใช้ควบคุมการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์อาหาร มาตรฐานต่าง ๆ ที่ควรรู้ได้แก่ GMP HACCP

๑.๕ หัวข้อ “บทบาทของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ประจำโรงฆ่าสัตว์ต่อความปลอดภัยของอาหาร”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: บทบาทของพนักงานตรวจโรคสัตว์ต่อความปลอดภัยของอาหารในการควบคุมโรคที่อาจจะระบาดผ่านเนื้อสัตว์ไปยังคน และบทบาทในการป้องกันโรคระบาดสัตว์

๑.๖ หัวข้อ “การเก็บรักษาและการส่งตัวอย่างทางห้องปฏิบัติการ”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: การเก็บตัวอย่างจากสัตว์ หรือเนื้อสัตว์ เพื่อส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ

๑.๗ หัวข้อ “วิธีการทำความสะอาดและการสุขาภิบาลในโรงฆ่าสัตว์และโรงงานผลิตและแปรรูปเนื้อสัตว์”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: การทำความสะอาด และการสุขาภิบาลในโรงฆ่าสัตว์ และโรงงานผลิตและแปรรูปเนื้อสัตว์ ขั้นตอนวิธีการทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ ทั้งก่อน ระหว่าง และหลังการฆ่าสัตว์

๒. วิชาเฉพาะ

๒.๑ หัวข้อ “กายวิภาค และระบบต่อมน้ำเหลืองสำหรับการตรวจเนื้อสุกร”

๒ ชั่วโมง

รายละเอียด: รายละเอียดเกี่ยวกับกายวิภาคสัตว์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างของสุกรและระบบต่อมน้ำเหลืองที่สำคัญ

๒.๒ หัวข้อ “โรคระบาดของสุกรที่สำคัญและพยาธิสภาพของโรค”

๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: โรคระบาดสุกรที่ตรวจพบในโรงฆ่าสัตว์ วิธีการวินิจฉัย การวัดความรุนแรงของโรค พยาธิกำเนิดของโรค การเปลี่ยนแปลงเนื้อเยื่อในร่างกายเมื่อเกิดโรค และการรวบรวมข้อมูล

๒.๓ พฤติกรรม การควบคุม และการจัดการสวัสดิภาพสุกร

๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: ความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับพฤติกรรมสัตว์ การควบคุมสัตว์ รวมถึงการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ เพื่อให้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการ ด้านสวัสดิภาพสัตว์ รวมถึงผลกระทบจากการจัดการสวัสดิภาพสัตว์

๒.๔ หัวข้อ “มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การปฏิบัติที่ดีสำหรับในโรงฆ่าสุกร และการปฏิบัติที่ดีสำหรับการขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: หลักปฏิบัติและข้อกำหนดที่สำคัญตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร และการปฏิบัติที่ดีสำหรับการขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

๒.๕ หัวข้อ “การตรวจสุขภาพสุกรก่อนฆ่า”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: การตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า ลักษณะความแตกต่างระหว่างสัตว์ป่วยกับสัตว์ที่มีสุขภาพสมบูรณ์ อาการป่วยที่สำคัญ การดูลักษณะของสัตว์ที่ผิดปกติ และการรวบรวมข้อมูล

๒.๖ หัวข้อ “การตรวจซากสุกรภายหลังฆ่าและการตัดสินซาก”

๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: รอยโรคที่ตรวจพบที่ซากหลังฆ่า ตำแหน่งของต่อมต่าง ๆ การผ่ากล้ามเนื้อ โดยไม่เป็นการทำลายกล้ามเนื้อ การผ่าตรวจต่อมอย่างถูกวิธีเพื่อดูรอยโรค และการพิจารณาตัดสินซาก และการทำลายซากคัตทิ้ง

๒.๗ หัวข้อ “สภาพของเนื้อที่เกิดการเปลี่ยนแปลงภายหลังฆ่า”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: สภาพของเนื้อที่เกิดการเปลี่ยนแปลงภายหลังฆ่า การเปลี่ยนแปลงของซากที่สำคัญเกี่ยวข้องกับคุณภาพซาก สาเหตุ ลักษณะที่ปรากฏ และวิธีป้องกัน

๓.ภาคปฏิบัติ

๓.๑. การฝึกภาคปฏิบัติ

๔ ชั่วโมง

รายละเอียด: การฝึกปฏิบัติ การฝึกตรวจซากภายหลังฆ่า ตำแหน่งของต่อมต่าง ๆ วิธีการผ่าต่อมน้ำเหลืองเพื่อตรวจโรค ต้องฝึกตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าและตรวจซากสัตว์ภายหลังฆ่า การยึดซากไว้ตรวจอย่างละเอียดในกรณีที่พบความผิดปกติของซาก หรือโรคบางโรคที่ไม่สามารถตัดสินได้ทันที หรือสงสัย

๓.๒. สัมมนากลุ่ม

๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: อภิปรายและแลกเปลี่ยนข้อมูลจากการศึกษาดูงานภาคปฏิบัติ

ข.หลักสูตรพนักงานตรวจโรคสัตว์ สัตว์ปีก

รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตรในการฝึกอบรม

รายละเอียดหลักสูตรสำหรับสัตว์ปีก

จำนวนชั่วโมง รวมตลอดหลักสูตร

ภาคทฤษฎี ๒๗ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๑๑ ชั่วโมง

๑.วิชาทั่วไป

๑.๑ หัวข้อ “เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค” ๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: เชื้อจุลินทรีย์เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคติดต่อ ระหว่างสัตว์และคน โดยย่อ เน้นโรคสำคัญที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค และวิธีกำจัดเชื้อเหล่านั้น

๑.๒ หัวข้อ “โรคติดต่อสัตว์สู่คน” ๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: โรคที่ติดต่อระหว่างคนและสัตว์ สาเหตุ ระบาดวิทยา ลักษณะสำคัญของโรคทั้งในคนและสัตว์รวมถึงการติดต่อการควบคุมและป้องกันโรค ปัญหาและแนวโน้มของโรคที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ควรจะทราบ

๑.๓ หัวข้อ “กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและจำหน่ายเนื้อสัตว์” ๕ ชั่วโมง

รายละเอียด: หลักสำคัญที่เกี่ยวข้องกับพนักงานตรวจโรคสัตว์และ Food safety

- ๑) พระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ. ๒๕๔๕
- ๒) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕
- ๓) พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๘
- ๔) พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๘
- ๕) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

๑.๔ หัวข้อ “ระบบมาตรฐานคุณภาพที่ใช้ควบคุมการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์”

๒ ชั่วโมง

รายละเอียด: สาระสำคัญของมาตรฐานระบบคุณภาพ และความปลอดภัยทางด้านอาหารที่ใช้ควบคุมการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์อาหาร มาตรฐานต่างๆ ที่ควรรู้ได้แก่ GMP HACCP

๑.๕ หัวข้อ “บทบาทของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ประจำโรงฆ่าสัตว์ต่อความปลอดภัยของอาหาร”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: บทบาทของพนักงานตรวจโรคสัตว์ต่อความปลอดภัยของอาหารในการควบคุมโรคที่อาจจะระบาดผ่านเนื้อสัตว์ไปยังคน และบทบาทในการป้องกันโรคระบาดสัตว์

๑.๖ หัวข้อ “การเก็บรักษาและการส่งตัวอย่างทางห้องปฏิบัติการ”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: การเก็บตัวอย่างจากสัตว์ หรือเนื้อสัตว์ เพื่อส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ

๑.๗ หัวข้อ “วิธีการทำความสะอาดและการสุขาภิบาลในโรงฆ่าสัตว์และโรงงานผลิตและแปรรูปเนื้อสัตว์”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: การทำความสะอาด และการสุขาภิบาลในโรงฆ่าสัตว์ และโรงงานผลิตและแปรรูปเนื้อสัตว์ ขั้นตอนวิธีการทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ ทั้งก่อน ระหว่าง และหลังการฆ่าสัตว์

๒.วิชาเฉพาะ

๒.๑ หัวข้อ “กายวิภาคสัตว์ปีก”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: รายละเอียดเกี่ยวกับกายวิภาคสัตว์ปีกเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างของสัตว์ปีกได้แก่ ไก่ เป็ด ห่าน นกกระทา

๒.๒ หัวข้อ “โรคระบาดของสัตว์ปีกที่สำคัญและพยาธิสภาพของโรค”

๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: โรคระบาดสัตว์ปีกที่ตรวจพบในโรงฆ่าสัตว์ วิธีการวินิจฉัย การวัดความรุนแรงของโรคพยาธิกำเนิดของโรค การเปลี่ยนแปลงเนื้อเยื่อในร่างกายเมื่อเกิดโรค และการรวบรวมข้อมูล

๒.๓ พฤติกรรม การควบคุม และการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ปีก

๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: ความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับพฤติกรรมสัตว์ การควบคุมสัตว์ รวมถึงการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ เพื่อให้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการ ด้านสวัสดิภาพสัตว์ รวมถึงผลกระทบจากการจัดการสวัสดิภาพสัตว์

๒.๔ หัวข้อ “มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

๑ ชั่วโมง

และการปฏิบัติที่ดีสำหรับการขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์”

รายละเอียด: หลักปฏิบัติและข้อกำหนดที่สำคัญตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก และการปฏิบัติที่ดีสำหรับการขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

๒.๕ หัวข้อ “การตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า” **๑ ชั่วโมง**

รายละเอียด: การตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า ลักษณะความแตกต่างระหว่างสัตว์ป่วยกับสัตว์ที่มีสุขภาพสมบูรณ์ อาการป่วยที่สำคัญ การดูแลลักษณะของสัตว์ที่ผิดปกติ และการรวบรวมข้อมูล

๒.๖ หัวข้อ “การตรวจซากสัตว์ปีกภายหลังฆ่าและการตัดลินซาค” **๒ ชั่วโมง**

รายละเอียด: รอยโรคที่ตรวจพบที่ซากหลังฆ่า การพิจารณาตัดลินซาค และการทำลายซากคัตทิ้ง

๒.๗ หัวข้อ “สภาพของเนื้อที่เกิดการเปลี่ยนแปลงภายหลังฆ่า” **๑ ชั่วโมง**

รายละเอียด: สภาพของเนื้อที่เกิดการเปลี่ยนแปลงภายหลังฆ่า การเปลี่ยนแปลงของซากที่สำคัญเกี่ยวข้องกับคุณภาพซาก สาเหตุ ลักษณะที่ปรากฏ และวิธีป้องกัน

๓.ภาคปฏิบัติ

๓.๑.การฝึกภาคปฏิบัติ **๔ ชั่วโมง**

รายละเอียด: การฝึกปฏิบัติ การฝึกตรวจซากภายหลังฆ่า ตำแหน่งของต่อมต่าง ๆ วิธีการผ่าต่อมน้ำเหลืองเพื่อตรวจโรค ต้องฝึกตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่าและตรวจซากสัตว์ปีกภายหลังฆ่า การยึดซากไว้ตรวจอย่างละเอียดในกรณีที่พบความผิดปกติของซาก หรือโรคบางโรคที่ไม่สามารถตัดลินได้ทันทีหรือสงสัย

๓.๒. สัมมนากลุ่ม **๓ ชั่วโมง**

รายละเอียด: อภิปรายและแลกเปลี่ยนข้อมูลจากการศึกษาดูงานภาคปฏิบัติ

ค. หลักสูตรพนักงานตรวจโรคสัตว์ โค กระบือ แพะ และแกะ

รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตรในการฝึกอบรม

รายละเอียดหลักสูตรสำหรับโค กระบือ แพะ และแกะ

จำนวนชั่วโมง รวมตลอดหลักสูตร

ภาคทฤษฎี **๒๙ ชั่วโมง**

ภาคปฏิบัติ **๑๑ ชั่วโมง**

๑. วิชาทั่วไป

๑.๑ หัวข้อ “เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค” **๑ ชั่วโมง**

รายละเอียด: เชื้อจุลินทรีย์เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคติดต่อระหว่างสัตว์และคน โดยย่อเน้นโรคสำคัญที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค และวิธีกำจัดเชื้อเหล่านั้น

๑.๒ หัวข้อ “โรคติดต่อสัตว์สู่คน”

๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: โรคที่ติดต่อระหว่างคนและสัตว์ สาเหตุ ระบาดวิทยา ลักษณะสำคัญของโรคทั้งในคนและสัตว์ รวมถึงการติดต่อ การควบคุมและป้องกันโรค ปัญหาและแนวโน้มของโรคที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ควรจะทราบ

๑.๓ หัวข้อ “กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและจำหน่ายเนื้อสัตว์”

๕ ชั่วโมง

รายละเอียด: หลักสำคัญที่เกี่ยวข้องกับพนักงานตรวจโรคสัตว์และ Food safety

- ๑) พระราชบัญญัติวิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ. ๒๕๔๕
- ๒) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการค้า พ.ศ. ๒๕๓๕
- ๓) พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. ๒๕๔๘
- ๔) พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๘
- ๕) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

๑.๔ หัวข้อ “ระบบมาตรฐานคุณภาพที่ใช้ควบคุมการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์”

๒ ชั่วโมง

รายละเอียด: สารสำคัญของมาตรฐานระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางด้านอาหารที่ใช้ควบคุมการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์อาหาร มาตรฐานต่างๆ ที่ควรรู้ได้แก่ GMP HACCP

๑.๕ หัวข้อ “บทบาทของพนักงานตรวจโรคสัตว์ ประจำโรงฆ่าสัตว์ต่อความปลอดภัยของอาหาร”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: บทบาทของพนักงานตรวจโรคสัตว์ต่อความปลอดภัยของอาหารในการควบคุมโรคที่อาจจะระบาดผ่านเนื้อสัตว์ไปยังคน และบทบาทในการป้องกันโรคระบาดสัตว์

๑.๖ หัวข้อ “การเก็บรักษาและการส่งตัวอย่างทางห้องปฏิบัติการ”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: การเก็บตัวอย่างจากสัตว์ หรือเนื้อสัตว์ เพื่อส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ

๑.๗ หัวข้อ “วิธีการทำความสะอาดและการสุขาภิบาลในโรงฆ่าสัตว์และโรงงานผลิตและแปรรูปเนื้อสัตว์”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: การทำความสะอาดและการสุขาภิบาลในโรงฆ่าสัตว์และโรงงานผลิตและแปรรูปเนื้อสัตว์ ขั้นตอนวิธีการทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ ทั้งก่อน ระหว่าง และหลังการฆ่าสัตว์

๒.วิชาเฉพาะ

๒.๑ หัวข้อ “กายวิภาค และระบบต่อมไร้ท่อสำหรับการตรวจเนื้อโคกระบือ”

๒ ชั่วโมง

รายละเอียด: รายละเอียดเกี่ยวกับกายวิภาคศาสตร์เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างของโคกระบือและระบบต่อมไร้ท่อที่สำคัญ

๒.๒ หัวข้อ “โรคระบาดของโคกระบือที่สำคัญและพยาธิสภาพของโรค”

๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: โรคระบาดโคกระบือที่ตรวจพบในโรงฆ่าสัตว์ วิธีการวินิจฉัย การวัดความรุนแรงของโรค พยาธิกำเนิดของโรค การเปลี่ยนแปลงเนื้อเยื่อในร่างกายเมื่อเกิดโรค และการรวบรวมข้อมูล

๒.๓ พฤติกรรม การควบคุม และการจัดการสวัสดิภาพโคกระบือ

๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: ความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับพฤติกรรมสัตว์ การควบคุมสัตว์ รวมถึงการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ เพื่อให้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการ ด้านสวัสดิภาพสัตว์ รวมถึงผลกระทบจากการจัดการสวัสดิภาพสัตว์

๒.๔ หัวข้อ “มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ การปฏิบัติที่ดีสำหรับในโรงฆ่าโคกระบือ และ แพะ แกะ และการปฏิบัติที่ดีสำหรับการขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: หลักปฏิบัติและข้อกำหนดที่สำคัญตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่า โคกระบือ แพะ และแกะ และการปฏิบัติที่ดีสำหรับการขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

๒.๕ หัวข้อ “การตรวจสุขภาพโคกระบือก่อนฆ่า”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: การตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า ลักษณะความแตกต่างระหว่างสัตว์ป่วยกับสัตว์ที่มีสุขภาพสมบูรณ์ อาการป่วยที่สำคัญ การดูลักษณะของสัตว์ที่ผิดปกติ และการรวบรวมข้อมูล

๒.๖ หัวข้อ “การตรวจซากโคกระบือภายหลังฆ่าและการตัดสินซาก”

๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: รอยโรคที่ตรวจพบที่ซากหลังฆ่า ตำแหน่งของต่อมต่าง ๆ การผ่ากล้ามเนื้อโดย

ไม่เป็นการทำลายกล้ามเนื้อ การผ่าตัดตรวจต่อมอย่างถูกวิธีเพื่อดูรอยโรค การพิจารณาตัดลิ้นซาก และการทำลายซากคัตทิ้ง

๒.๗/ หัวข้อ “สภาพของเนื้อที่เกิดการเปลี่ยนแปลงภายหลังฆ่า”

๑ ชั่วโมง

รายละเอียด: สภาพของเนื้อที่เกิดการเปลี่ยนแปลงภายหลังฆ่า การเปลี่ยนแปลงของซากที่สำคัญเกี่ยวข้องกับคุณภาพซาก สาเหตุ ลักษณะที่ปรากฏ และวิธีป้องกัน

๓.ภาคปฏิบัติ

๓.๑.การฝึกภาคปฏิบัติ

๘ ชั่วโมง

รายละเอียด: การฝึกปฏิบัติ การฝึกตรวจซากภายหลังฆ่า ตำแหน่งของต่อมต่างๆ วิธีการผ่าต่อมน้ำเหลืองเพื่อตรวจโรค ต้องฝึกตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่าและตรวจซากสัตว์ภายหลังฆ่า การยึดซากไว้ตรวจอย่างละเอียดในกรณีที่พบความผิดปกติของซาก หรือโรคบางโรคที่ไม่สามารถตัดลิ้นได้ทันทีหรือสงสัย

๓.๒. สัมมนากลุ่ม

๓ ชั่วโมง

รายละเอียด: อภิปรายและแลกเปลี่ยนข้อมูลจากการศึกษาดูงานภาคปฏิบัติ

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒ เดือนธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๒



(ผศ.นายสัตวแพทย์ ดร.ชัยชัย ศักดิ์ภู่อราม)

นายกสัตวแพทย์สภา