

บทที่ 9

การฆ่าเหาะและการบรรจุหีบห่อ

การฆ่าเหาะไก่พื้นเมือง

การฆ่าเหาะไก่พื้นเมืองหรือไก่เนื้อทั่ว ๆ ไป มีขั้นตอนคล้าย ๆ กัน โดยเริ่มต้นจากการเชือดและเอาเลือดออก การลวกขน การถอนขน การล้างเครื่องใน การตัดแต่งเนื้อไก่ออกเป็นชิ้นส่วน

การเชือดไก่

ก่อนนำไก่เข้าโรงเชือดโดยทั่วไปนิยมงดอาหารไก่ ประมาณ 3-6 ชั่วโมง เพื่อลดการมีอาหารตกค้างในลำไส้ ซึ่งหากลำไส้แตกในระหว่างการฆ่าเหาะ อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคได้ เมื่อมาถึงโรงเชือดก็เป็นการทำไก่ให้สลบเพื่อป้องกันการทารุณสัตว์ จึงจะเอาเลือดออก ต้องมั่นใจว่าไก่สลบแล้วก่อนนำไปลวกน้ำร้อน

วิธีการทำให้ไก่สลบแบบชาวบ้าน อ้างอิงจาก UFAW (Journal of the Universities Federation for Animal Welfare) (เสรีไทยคือทนาย, 2550)

1. การหักคอ โดยจับสองขารวบติดกันด้วยมือซ้าย พร้อมกับแนบมือซ้ายติดกับสะโพกของผู้ฆ่า ปล่อยหัวสัตว์หย่อนลงไปแล้วจับหัวตรงที่กระดูกกะโหลกต่อกับกระดูกคอให้นิ้วชี้อยู่บนนิ้วหัวแม่มืออยู่ใต้จะงอยปากด้านล่าง ดึงคอยึดลงไปทางพื้นดิน แล้วดันหัวกลับมาข้างหลังโดยเร็ว ข้อต่อระหว่างกะโหลกกับกระดูกคออันแรกจะเคลื่อน แล้วสัตว์ก็จะตาย

2. ทำให้สิ้นสติโดยการทำลายสมอง โดยใช้ไม้ยาว 16 นิ้ว กว้าง 2 นิ้วครึ่ง หนา 1 นิ้ว เหลาให้เป็นด้ามยาวประมาณ 5 นิ้ว ใช้แผ่นเหล็กยาว 11 นิ้ว กว้าง 0.25 นิ้ว หนา 0.5 นิ้ว ตีติดที่ส่วนหนาของไม้ จับขาสัตว์ให้ห้อยหัวลง เอาเครื่องมือด้านที่ใส่โลหะตีลงที่หลังหงอน

3. ใช้ของมีคมที่หนัก คนหนึ่งจับขา จับปีกรวบติดกัน แล้วเอาหัวกับคอวางตะแคงข้างบนเชิง อีกคนเข้ามาทางด้านหลังแล้วตัดคอ

วิธีการทำให้ไก่สลบในโรงงานฆ่าเหาะไก่มีหลายวิธี ทั่วไปนิยมใช้วิธีการช็อตด้วยไฟฟ้าในอ่าง Water bath โดยให้หัวไก่แช่ในน้ำที่มีกระแสไฟฟ้าแรงดันต่ำผ่าน (ในอนาคตอาจมีผลการวิจัยใหม่ๆ มาหักล้างวิธีการทำให้สลบดังกล่าว) เมื่อไก่สลบแล้วจึงเอาเลือดออกโดยการเชือด ขั้นตอนนี้การทำให้ถูกต้องตามหลักการฮาลาลด้วยก็เป็นสิ่งจำเป็นมาก ๆ

กฎเกณฑ์การเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

มุสลิมเชียงใหม่คือทนาย (2554) สรุปกฎเกณฑ์การเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลามไว้ว่า

1. สัตว์ที่นำมาเชือด

1.1 เป็นสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุมัติให้บริโภคได้เมื่อผ่านการเชือด

- 1.2 มีกรรมวิธีการเชือดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม
- 1.3 ไม่มีการทรมานหรือทารุณสัตว์ก่อนหรือขณะที่เชือด
2. ผู้เชือด
 - 2.1 ต้องเป็นมุสลิมหรือชาวคัมภีร์ที่เชือดสัตว์ตามวิธีการอิสลาม
 - 2.2 มีสุขภาพจิตสมบูรณ์
 - 2.3 ไม่เป็นโรคติดต่อที่ส่งคมรังเกียจ
3. วิธีเชือด
 - 3.1 ให้กล่าวนามของอัลลอฮ์เมื่อเริ่มเชือด (บิสมิลลาฮ์ อัลลอฮุอักบัร)
 - 3.2 ควรฟันหน้าไปทางกบิลัต
 - 3.3 ควรเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียวกัน
 - 3.4 เชือดให้หลอดลม หลอดอาหารและเส้นเลือดสองข้างล่าคอขาดจากกัน
 - 3.5 สัตว์ต้องตายเพราะการเชือดก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น
4. อุปกรณ์การเชือด เป็นของมีคม (ยกเว้นเล็บ กระดุก) หนึ่ง สัตว์น้ำ ศาสนาอิสลาม อนุมัติให้บริโภคได้โดยไม่ต้องเชือด

การลวกขน

การลวกขนด้วยวิธีลวกน้ำร้อนเป็นวิธีที่นิยมที่สุด อุณหภูมิของน้ำไม่ควรต่ำกว่า 47 องศาเซลเซียส แต่ไม่จำเป็นต้องให้ถึงอุณหภูมิน้ำเดือด เพราะอุณหภูมิที่สูงเกินไปจะทำให้หนังไก่สุกได้ อุณหภูมิที่เหมาะสมคือ 59-64 องศาเซลเซียส ใช้เวลาลวก 30-75 วินาที หลังจากยกไก่ออกจากอ่างน้ำร้อนควรจุ่มไก่อลงในอ่างน้ำเย็นก่อนถอนขนไก่ เพื่อล้างไขมันและสิ่งปนเปื้อนที่ตกค้าง

การถอนขนไก่

การถอนขนไก่โดยทั่วไปสามารถใช้วิธีการถอนด้วยมือ แต่ถ้าทำการค้าต้องถอนขนไก่วันละหลายสิบตัวหรือหลายร้อยตัวต่อวัน ก็ควรต้องใช้เครื่องถอนขนไก่ เพราะจะทำให้ถอนขนไก่ได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น เครื่องถอนขนไก่อควรจะมีการบำรุงรักษาอย่างดี มีการล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด ไม่ควรใช้น้ำยาเคมี เมื่อไก่อถูกถอนขนแล้วควรล้างด้วยน้ำสะอาดทันที (ภาพที่ 9.1-9.2)



ภาพที่ 9.1 การถอนขนไก่ด้วยมือ
ที่มา: ยูทูปดีทคอม (2554)



ภาพที่ 9.2 เครื่องถอนขนไก่
ที่มา: เบสท์ เครื่องครัว (2559)

เมื่อขนแ่ หรือขนเส้นยาว ๆ ถูกถอนออกไปแล้ว ก็จะเหลือขนอ่อน ซึ่งถอนยาก ใช้เวลานาน บางครั้งอาจต้องใช้ไฟลน เพื่อให้เสร็จเร็วขึ้น จึงมีผู้คิดวิธีการถอนขนอ่อนไก่แบบไม่ต้องลนไฟ โดยให้ใช้ ใบตะไคร้ 1 กำมือ มาถูที่หนังไก่ให้ทั่วแล้วล้างด้วยน้ำ จะทำให้ขนอ่อนหลุดออกโดยง่ายคาย หนังไก่ สะอาดเป็นมันวาว ไม่มีกลิ่นไหม้ไฟ (ภาพที่ 9.3-9.4)



ภาพที่ 9.3 การใช้ใบตะไคร้สดเป็นอุปกรณ์ถอนขนไก่อ่อน
ที่มา: รักบ้านเกิดคือทคอม (2556)



ภาพที่ 9.4 ไก่สดที่ผ่านการถอนขนอ่อนด้วยใบตะไคร้

ที่มา: รักบ้านเกิดคือทคอม (2556)

การล้างเครื่องในไก่

การล้างเครื่องในไก่ด้วยมือ ใช้มีดผ่าหนังบริเวณกระเพาะพักให้ขาด ตัดหลอดอาหารเหนือกล้ามเนื้ออก ดึงกระเพาะพักออก แล้วไปผ่าก้นเพื่อล้างตัวเครื่องในออกทั้งพวงตามปกติ (ภาพที่ 9.5)

ในโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะไก่จะต้องไม่สัมผัสพื้นในตอนที่ล้างเครื่องใน ถ้ามีไก่ไม่มากสามารถใช้ราวเหล็กแขวนไก่ (ภาพที่ 9.6) แล้วล้างเครื่องในด้วยคน หรือใช้เครื่องล้างเครื่องในในโรงงานที่ผลิตไก่พื้นเมืองลูกผสมเพื่อการค้า โดยไก่จะเคลื่อนไปตามสายพาน (ภาพที่ 9.7) เมื่อผ่านเครื่องล้างเครื่องในทำความสะอาดเครื่องในเสร็จแล้ว จะมีเจ้าหน้าที่ประจำโรงเชือด (สัตวแพทย์ของทางราชการ) ตรวจสอบคุณภาพของเครื่องในไก่ว่ามีคุณภาพตามหลักสุขลักษณะหรือไม่ ถ้าตัวไหนไม่ถูกต้องก็จะปลดไก่อัดนั้นลงจากราว ทั่วไปเรียกไก่อัดกราว ถ้าจำนวนไก่อัดกราวมีมาก ขึ้นตอนต่อไปก็จะตรวจเข้มขึ้นมากขึ้น



ภาพที่ 9.5 การล้วงเครื่องในไก่ด้วยมือ

ที่มา: ศูนย์เครือข่ายวิจัยและพัฒนาด้านการปรับปรุงพันธุ์สัตว์ (ไก่พื้นเมือง) มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
ม.ป.ป.



ภาพที่ 9.6 ราวแขวนไก่เพื่อรอล้วงเครื่องใน

ที่มา: สุพล ปานพาน (2559)



ภาพที่ 9.7 สะพานแขวนไก่เพื่อล้างเครื่องใน
ที่มา: บล็อกแกงค์ดีคอม (2555)

การตัดแต่งเนื้อไก่ออกเป็นชิ้นส่วน

การนำเนื้อไก่มาปรุงเป็นอาหารหลายคนก็มักจะเลือกเอาเนื้อไก่เฉพาะบางส่วนมาใช้ มากกว่าที่จะนำไก่สดทั้งตัวมาชำแหละ ก็คงด้วยเหตุผลที่ว่า ถ้าซื้อไก่ทั้งตัวมาใช้ก็ต้องเสียเวลามากมายในการชำแหละ ผ่า แซะ หั่น ออกเป็นชิ้น ๆ ถ้าไม่เชี่ยวชาญ กว่าจะได้ไก่ออกมาแต่ละชิ้นก็จะละเมอไม่สวยงามเหมือนที่เคยเห็นตามท้องตลาด หรือในห้างสรรพสินค้า แต่ถ้ามีความจำเป็นจะต้องชำแหละไก่ทั้งตัวขึ้นมาจริงๆ ก็สามารถทำได้ใน 7 ขั้นตอน และจะได้ไก่ส่วนต่างๆ ทั้งหมด 8 ชิ้นด้วยกัน นั่นก็คือ ออกไก่ 2 ชิ้น สะโพกไก่ 2 ชิ้น น่องไก่ 2 ชิ้น และปีกไก่ 2 ชิ้น

อุปกรณ์ มีไก่ทั้งตัว มีคานกลางหรือมีดเลาะกระดูก ลับให้คม กรรไกร เขียง

1. เริ่มจากส่วนปีกไก่ โดยหงายตัวไก่ขึ้น คึงปีกไก่ออกเล็กน้อยแล้วใช้มีดคม ๆ หั่นลงไปตรงช่องระหว่างข้อต่อของปีกและอกของไก่ทั้ง 2 ข้าง ก็จะได้ปีกไก่ทั้ง 2 ชิ้น (ภาพที่ 9.8)



ภาพที่ 9.8 การตัดปีกไก่

ที่มา: กระปุกดอทคอม (ม.ป.ป.)

2. ต่อมาเป็นขั้นตอนการหันสะโพกไก่และน่องไก่ โดยดึงน่องไก่ให้ตั้ง แล้วใช้มีดตัดหนังที่เชื่อมต่อยู่ระหว่างน่องไก่และตัวไก่ให้ขาด (ภาพที่ 9.9)



ภาพที่ 9.9 การตัดน่องไก่

ที่มา: กระปุกดอทคอม (ม.ป.ป.)

3. จากนั้นค่อยๆ ใช้มีดแกะกระดูก เาะเอาช่วงสะโพกออกมาให้หลุดจากตัวไก่ ทั้ง 2 ข้าง จะทำให้ได้น่องไก่ติดสะโพกทั้ง 2 ชิ้น (ภาพที่ 9.10)



ภาพที่ 9.10 การตัดน่องไก่

ที่มา: กระจุกดี้อทคอม (ม.ป.ป.)

4. จากนั้นนำน่องไก่ติดสะโพกที่ได้มาหันออกเป็น 2 ชิ้น โดยใช้มีดขนาดปานกลางคมๆ หันลงไปตรงข้อต่อกลมๆ ระหว่างด้านบนของน่องกับเนื้อสะโพก ก็จะได้เป็นน่องไก่ 2 ชิ้นและสะโพกไก่อีก 2 ชิ้น (ภาพที่ 9.11)



ภาพที่ 9.11 การตัดแบ่งน่องไก่ออกจากสะโพก
ที่มา: กระปุกดอทคอม (ม.ป.ป.)

5. นำโครงไก่ออกโดยใช้กรรไกรตัดกระดูกซี่โครงไก่ด้านใดด้านหนึ่ง โดยให้เริ่มจากทางด้านซ้ายของไก่ก่อน จากนั้นตัดไปจนสุดอีกด้านให้ขาดออกจากกัน (ภาพที่ 9.12)



ภาพที่ 9.12 การตัดโครงไก่
ที่มา: กระปุกดอทคอม (ม.ป.ป.)

6. แบ่งไก่ส่วนหน้าออกเป็น 2 ชิ้น โดยวางด้านที่เป็นหนังคว่ำลงแล้วใช้มีดสับหรือหั่นลงไปตรงกลางของอกไก่ (โดยขณะที่หั่นจะต้องใช้แรงมาก จึงควรใช้ฝ่ามือที่แข็งแรงกดเพื่อไม่ให้ไก่เด้งมือ) จะได้ส่วนอกไก่ออกเป็น 2 ชิ้น แล้วแกะเอาเฉพาะเนื้อออก จะได้เนื้ออกไก่ทั้งหมด 2 ชิ้น (ภาพที่ 9.13)



ภาพที่ 9.13 การตัดหน้าอกไก่
ที่มา: กระปุกดอทคอม (ม.ป.ป.)

การบรรจุหีบห่อ

เนื่องจากตลาดไก่พื้นเมืองส่วนใหญ่ต้องการไก่เพื่อบริโภค เป็นตัว หรือเป็นซีก การชำแหละไก่เป็นชิ้นส่วนแบบข้างต้น อาจจะไม่พบเห็นได้น้อย แต่ก็สามารถทำได้ ทั้งเป็นชิ้นส่วนไก่ และชิ้นส่วนแปรรูป เนื่องจากตลาดไก่ส่วนหนึ่งเน้นตลาดไก่พิธีกรรม ทั้งคนไทย พราหมณ์และจีน ตลาดจึงต้องเตรียมไก่ชำแหละที่พร้อมใช้ทำพิธีกรรม คือ มีอวัยวะครบถ้วน มีเครื่องในที่รับประทานได้ครบถ้วน แล้วนำไปบรรจุลงถุงพลาสติก PE (Polyethylene) ด้วยระบบสุญญากาศแยกขายเป็นไก่สดแช่แข็ง เพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค (ภาพที่ 9.14-9.19)



ภาพที่ 9.14 การบรรจุหีบห่อไก่พื้นเมือง
 ที่มา: ทะนุพงศ์ กุสุมา ณ อยุรยา (2557)



ภาพที่ 9.15 การบรรจุหีบห่อไก่พื้นเมือง
 ที่มา: สุกพล ปานพาน (2557)



ภาพที่ 9.16 การบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ไก่พื้นเมือง
 ที่มา: ทะนุพงศ์ กุสุมา ณ อุษยา (2557)



ภาพที่ 9.17 การบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ไก่พื้นเมืองแปรรูป
 ที่มา: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ (2557)



ภาพที่ 9.18 วิธีการบรรจุหีบห่อไก่พื้นเมืองของกลุ่มเกษตรกร จังหวัดเชียงราย
ที่มา: สุปล ปานพาน (2557)



ภาพที่ 9.19 วิธีการบรรจุหีบห่อไก่พื้นเมืองของมหาวิทยาลัยแม่โจ้
ที่มา: ศิริพร กิรติการกุล (ม.ป.ป.)