



MS ISO 9001:2015

**Tajuk Prosedur:
PROSEDUR
PENYEMBELIHAN TERNAKAN RUMINAN**

**No. Prosedur:
PK(O).DVS.PV.06**

DILULUSKAN OLEH:


[Pengarah]

**TARIKH KUAT KUASA:
01 MAC 2018**

DOKUMEN TERKAWAL

11/11/2023

11/11/2023

11/11/2023

11/11/2023

11/11/2023

11/11/2023

11/11/2023


11/11/2023

SENARAI EDARAN

NO SALINAN TERKAWAL		PEMEGANG DOKUMEN
PK(O).DVS.PV.06	(01)	Pengarah Jabatan Perkhidmatan Veterinar Sabah
PK(O).DVS.PV.06	(02)	Pegawai Dokumen
PK(O).DVS.PV.06	(03)	Ketua Bahagian [Timbalan Pengarah]
PK(O).DVS.PV.06	(04)	Ketua Seksyen [Penolong Pengarah Seksyen/ Wilayah]
PK(O).DVS.PV.06	(05)	Ketua Unit [Pegawai Penguasa/ Pengurus Ladang]

REKOD PINDAAN

TARIKH PINDAAN	NO.PINDAAN/ NO. KELUARAN	RUJUKAN PINDAAN MUKASURAT TERLIBAT	BUTIR-BUTIR PINDAAN	DILULUSKAN OLEH

	NO. DOKUMEN		PK(O).DVS.PV.06	
	PROSEDUR PENYEMBELIHAN TERNAKAN RUMINAN			
	NO. KELUARAN	01	NO. PINDAAN	00

1.0 OBJEKTIF

Prosedur ini menyediakan garis panduan pengendalian bagi penyembelihan ternakan ruminan untuk menghasilkan daging yang bersih, selamat dan halal serta mematuhi kehendak JPVS.

2.0 SKOP

Prosedur ini digunapakai oleh anggota Jabatan Perkhidmatan Veterinar Sabah bagi:-

2.1) Mengendalikan proses penyembelihan ternakan ruminan

3.0 RUJUKAN

3.1	MK.DVS.01	:	MANUAL KUALITI DVS MS ISO 9001:2015
	Klausa 6.1	:	Penyediaan Pelan Risiko
	Klausa 7.1.3	:	Infrastruktur
	Klausa 7.1.4	:	Persekitaran Proses-Proses Operasi
	Klausa 8.5.1	:	Kawalan Penyampaian Perkhidmatan
	Klausa 8.5.4	:	Pemeliharaan Produk
	Klausa 8.7	:	Kawalan Penghasilan Output Perkhidmatan Yang Tidak Memenuhi Spesifikasi
	Klausa 10	:	Penambahbaikan

3.2 Meat Inspection Rules 2003 & Slaughter House Rules 2003


3.3 MS 1514: 2009 (GMP)

3.4 MS 1480: 2007 (HACCP)

3.5 MS 1500: 2009 (Halal)


3.6 Manual QAP

3.7 Fail Meja

	NO. DOKUMEN	PK(O).DVS.PV.06		
	PROSEDUR PENYEMBELIHAN TERNAKAN RUMINAN			
	NO. KELUARAN	01	NO. PINDAAN	00


4.0 DEFINISI

4.1	Dokumen Pengesahan Ternakan. Bukti yang menunjukkan hak milik ternakan seperti Surat jualbeli, resit pembelian, surat dari JPVS.
4.2	Pemeriksaan Ante-Mortem Pemeriksaan menyeluruh ke atas ternakan sebelum disembelih sama ada boleh di sembelih atau tidak mengikut Piawaian Meat Inspection Rules 2003.
4.3	Penjagaan ternakan Adalah untuk memastikan kebajikan ternakan di jaga dengan baik seperti memberi tempat yang selesa, bersih, di beri makanan dan minuman. Ini sekira ternakan di simpan dalam kandang lebih 24 jam sebelum penyembelihan.
4.4	Penyembelihan Halal Penyembelihan mengikut standard MS 1500: 2009 (Halal) dimana setiap penyembelihan mestilah memutuskan saluran makanan (Esophagus) saluran pernafasan (Trakea) dan putus kedua-dua saluran darah (Carotid arteries atau Jugular vein).
4.5	Pemeriksaan Post-Mortem Pemeriksaan Ofal dan karkas selepas penyembelihan.
4.6	Ofal Semua organ dalaman seperti hati, jantung, paru-paru, ginjal dan limfa haiwan ternakan.
4.7	Karkas Haiwan ternakan yang telah disembelih dan dipisahkan dari kepala, kulit dan ofal.
4.8	Cradle Tempat meletakkan ternakan yang telah disembelih untuk proses nyahkulit.
4.9	Hot Carcass <i>Hot Carcass</i> adalah karkas yang tidak dimasukkan dalam chiller atau freezer.
4.10	Evacerasi Proses mengeluarkan semua organ dalaman ternakan yang sudah di sembelih. cth. Perut, Jantung paru-paru, Hati, Ginjal dll.
4.11	Nodus Limfa (<i>Lymp Node</i>) Berfungsi sebagai penapis mikroorganisma yang terdapat didalam badan yang menyerupai plasma darah dan mengandungi sel darah putih, tetapi tidak mengandungi sel darah merah contohnya <i>sub-mandibular, Retropharyngeal, Parotid</i> dan lain-lain.
4.12	Sampel Organ atau karkas yang hendak diuji di makmal.

	NO. DOKUMEN		PK(O).DVS.PV.06	
	PROSEDUR PENYEMBELIHAN TERNAKAN RUMINAN			
	NO. KELUARAN	01	NO. PINDAAN	00


5.0 SINGKATAN

JPVS	:	Jabatan Perkhidmatan Veterinar Sabah
PJPVS	:	Pengarah Jabatan Perkhidmatan Veterinar Sabah
KBSU	:	Ketua Bahagian/Seksyen/Unit
VO	:	Veterinary Officer
RO	:	Research Officer
VA	:	Veterinary Assitant
PB	:	Pegawai Bertugas
PO	:	Pembantu Operasi
QAP	:	Quality Assurance Program
SOP	:	Standard Operational Procedure
SSOP	:	Standard Sanitasi Operation Procedure

	NO. DOKUMEN		PK(O).DVS:PV.06	
	PROSEDUR PENYEMBELIHAN TERNAKAN RUMINAN			
	NO. KELUARAN	01	NO. PINDAAN	00


6.0 PENGURUSAN RISIKO

- 6.1 Risiko kecederaan yang disebabkan oleh Bandsaw
- 6.2 Kerosakan knocking box menyebabkan operasi penyembelihan tidak dapat dijalankan
- 6.3 Bekalan air yang tidak konsisten/putus bekalan
- 6.4 Bekalan eletrik terputus

	NO. DOKUMEN	PK(O).DVS.PV.06		
	PROSEDUR PENYEMBELIHAN TERNAKAN RUMINAN			
	NO. KELUARAN	01	NO. PINDAAN	00

7.0 TANGGUNGJAWAB DAN TINDAKAN

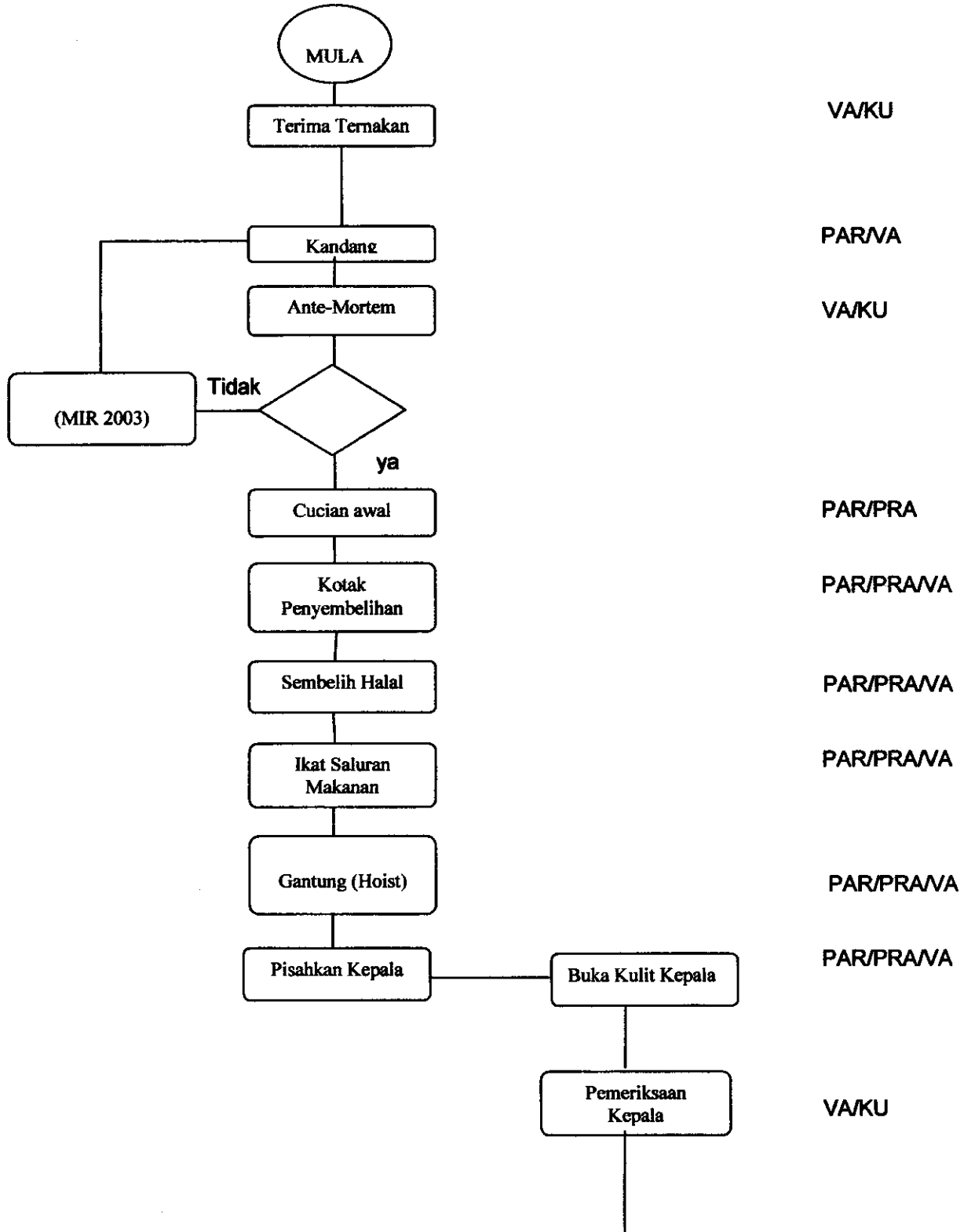
TANGGUNGJAWAB	NO	TINDAKAN
	A	PENGENDALIAN PENYEMBELIHAN TERNAKAN RUMINAN
KBSU/ VA/ PO/ PSH	1.	Terima ternakan bersama dokumen seperti surat jual beli ternakan, resit pembelian dan surat JPVS dll berkaitan.
	2.	Semak dan periksa dokumen.
	3.	Lengkapkan Borang Penerimaan (<i>stock receipt</i>) (Lampiran 1).
	4.	Masukkan ternakan ke dalam kandang.
	5.	Lakukan pemeriksaan Ante-Mortem Rujuk: MEAT INSPECTION RULES 2003 ANTE-MORTEM CERTIFICATE [Paragraph 6(1), section C, Part 1, Third Schedule] (Lampiran 2a)
	6.	Isi borang pemeriksaan ternakan yang di syaki (<i>Examination of suspect livestock</i>) Jika perlu (Lampiran 2b) MEAT INSPECTION RULES 2003 EXAMINATION OF SUSPECT LIVESTOCK CERTIFICATE [Paragraph 6(2), section C, Part 1, Third Schedule] (Lampiran 2b)
	7.	Laksanakan penyembelihan. Rujuk: Manual QAP
	8.	Laksanakan pemeriksaan kepala. -Periksa abnormaliti pada Limfa (<i>Lymp Node</i>) seperti <i>sub-maxillary, Retropharyngeal</i> dan <i>parotid</i> . -Periksa <i>cyst</i> pada otot <i>masseter</i> .
	9.	Laksanakan pemeriksaan Post-Mortem Karkas. -Asingkan organ dalaman dan buat Pemeriksaan seperti :- a) Melihat warna, saiz normal atau tidak b) Hidu/bau sama ada bau normal atau tidak. c) Sentuh/ramas, keseluruhan organ untuk memastikan keadaan fizikal normal atau tidak. (Lampiran 3) Nota: Keputusan: Jika terdapat Abnormaliti setempat (<i>localize</i>) akan di potong yang tidak normal sahaja. Kalau Abnormaliti keseluruhan organ akan di musnahkan dan isi borang (Certificate of Disposal) (Lampiran 4) .Sampel akan di hantar ke -MDV.

	NO. DOKUMEN	PK(O).DVS.PV.06		
	PROSEDUR PENYEMBELIHAN TERNAKAN RUMINAN			
	NO. KELUARAN	01	NO. PINDAAN	00

	10.	Periksa karkas dari atas hingga ke bawah dengan teliti dan pastikan karkas normal serta selamat untuk di makan. Pastikan karkas tidak mengandungi sebarang kekotoran Fizikal.
	11.	Karkas boleh di ambil terus atau masukkan kedalam chiller untuk tempoh tidak lebih 4 hari (jika ada permintaan pemilik).
	12.	Simpan Karkas dalam bilik penyimpanan Karkas (Chilling) Lakukan pemantauan suhu bilik Penyimpanan Karkas dan rekod. (Jika ada karkas) (Lampiran 6)
	13.	Dapatkan bayaran pemeriksaan Veterinar. Resit pembayaran perlu dikeluarkan setiap kali pembayaran dibuat.
	14.	Keluarkan Sijil Pemeriksaan Veterinar (Lampiran 5) dan serah karkas kepada pemilik.

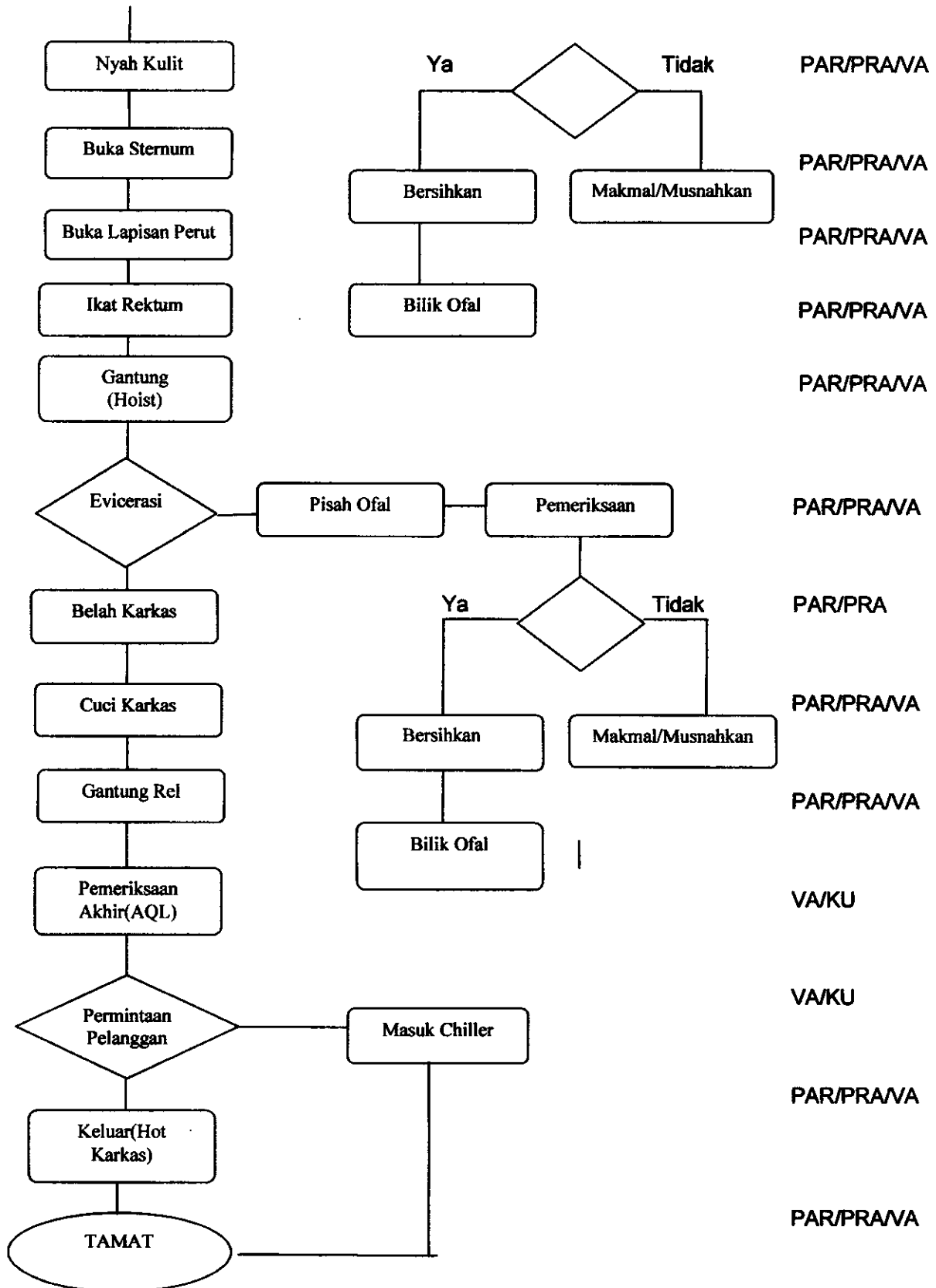



8.0 CARTA ALIRAN





PROSEDUR PENYEMBELIHAN TERNAKAN RUMINAN



	NO. DOKUMEN	PK(O).DVS.PV.06		
	PROSEDUR PENYEMBELIHAN TERNAKAN RUMINAN			
	NO. KELUARAN	01	NO. PINDAAN	00

9.0. REKOD KUALITI

Bil	Nama Rekod	Lokasi	Tempoh Penyimpanan
1	Stock Receival	Pejabat SMTC	5-7 Tahun
2	Ante-Mortem Inspection Certificate		
3	Ante-Mortem Inspection (Suspected)		
4	Senarai Semak Pemeriksaan Post-Mortem		
5	Certificate Of Disposal		
6	Sijil Pemeriksaan Daging		
7	Penghantar Sampel		
8	Carcass Temperature (Chilling)		
9	Borang penghantaran sampel		

10.0 LAMPIRAN

Bil	Perkara	Lampiran	Index
1	Stock Receival	Lampiran 1	PK(O).DVS.PV.06(L1)
2	Ante-Mortem Inspection Certificate	Lampiran 2a	PK(O).DVS.PV.06(L2a)
3	Ante-Mortem Inspection (Suspected)	Lampiran 2b	PK(O).DVS.PV.06(L2b)
4	Senarai Semak Pemeriksaan Post-Mortem	Lampiran 3	PK(O).DVS.PV.06(L3)
5	Certificate Of Disposal	Lampiran 4	PK(O).DVS.PV.06(L4)
6	Sijil Pemeriksaan Daging	Lampiran 5	PK(O).DVS.PV.06(L5)
7	Carcass Temperature (Chilling)	Lampiran 6	PK(O).DVS.PV.06(L6)

STOK RECEIVAL

Date Receival : _____

Stock Movement Permit : _____

Identification Mark. Ie Brand : _____

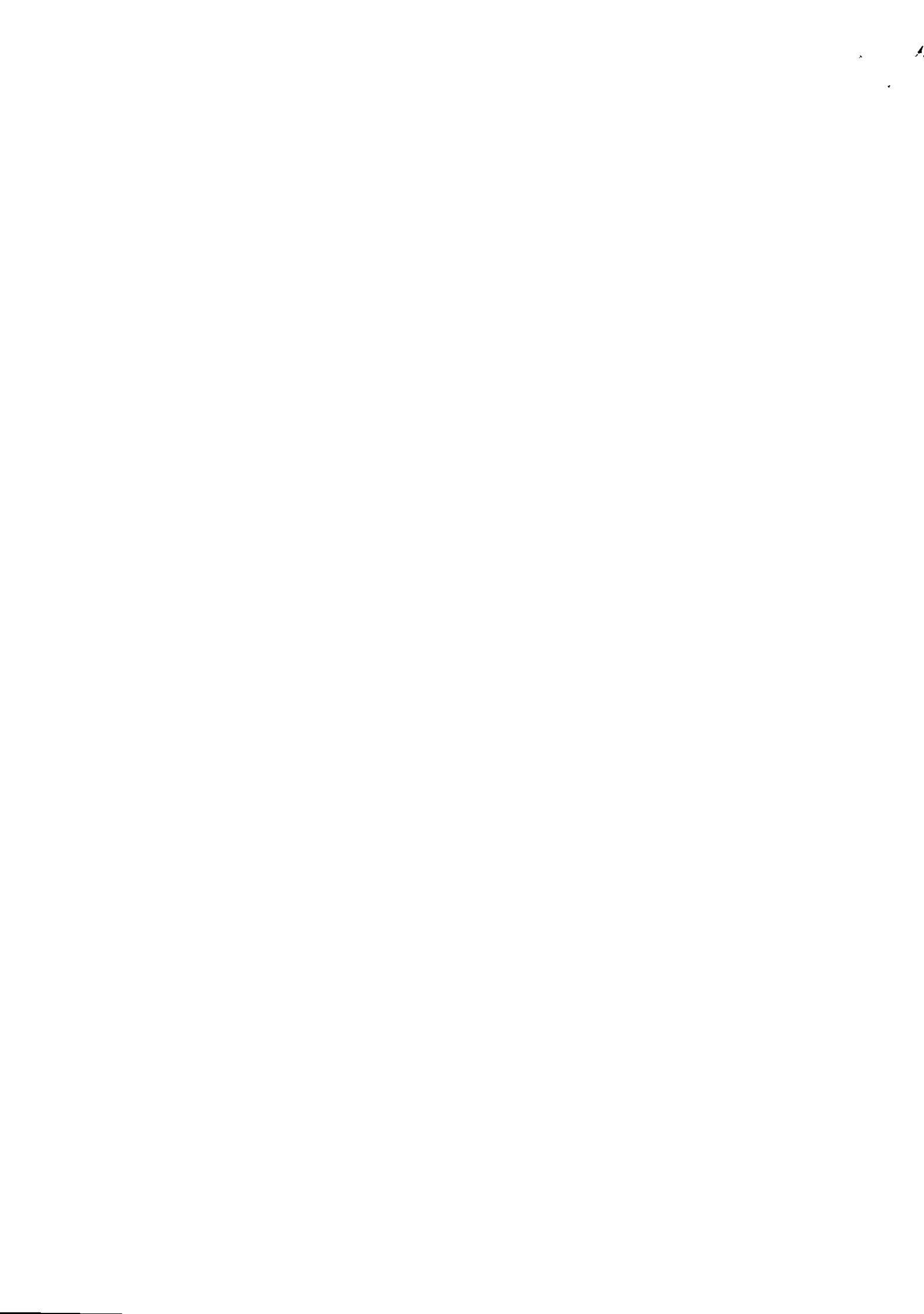
Number Of Stock : _____

Type Of Stock (Cattle/Buffalo/Deer/Ostrich) : _____

Sex: Male(m) , Female (f) : _____

Yard Number : _____

Receival By : _____ **Verified By :** _____
() ()



Form 1

**MEAT INSPECTION RULES 2003
ANTE-MORTEM INSPECTION CERTIFICATE
[Paragraph 6(1), Section C, Part I, Third Schedule]**

Date.....

1. Slaughtehouse:

.....

2. Description of livestock :

Species:.....

3. Inspection Findings :

(a) Number of livestock inspected:

.....

(b) Number of livestock passed as fit for slaughter:

.....

(c) Number of livestock permitted for slaughter but under close supervision:

.....

(d) Number of livestock to be slaughtered as emergency cases:

.....

(e) Number of livestock condemned at ante-mortem inspection:

.....

Signature

Name of Inspector :.....

(Department of Veterinary Services and Animal Industry

Form 2

**MEAT INSPECTION RULES 2003
ANTE-MORTEM INSPECTION
(EXAMINATION OF SUSPECT LIVESTOCK) CERTIFICATE
[Paragraph 6(2), Section C, Part I, Third Schedule]**

Date.....

4. Name of Slaughterhouse:

.....

2. Description of livestock :

Species:.....Breed.....Colour.....

Sex:.....Age.....Identification Mark(s).....

3. Clinical Findings

Body Temperature:.....

Diagnosis.....

4. Judgement:

*1. Permitted for slaughter under close supervision.

*2. Withheld From slaughter.

*3. Condemned as unfit for human consumption at ante-mortem inspection

Signature

Name of Inspector :.....

(Department of Veterinary Services and Animal Industry)

SENARAI SEMAK PEMERIKSAAN POST-MORTEM
(Diisi pada hari penyembelihan sahaja)

TARIKH : _____

ID/TAG NUMBER : _____

JENIS TERNAKAN : _____

PEMERIKSAAN	TIDAK NORMAL	NORMAL	CATATAN
KARKAS			
KEPALA			
<i>sub-maxillary,</i>			
<i>Retropharyngeal,</i>			
<i>Parotid</i>			
<i>Masseter Muscle (Bovin sahaja)</i>			
HATI			
JANTUNG			
BUAH PINGGANG			
PEPARU			
LIMPA			

*Organ yang dimusnahkan direkod pada CERTIFICATE OF DISPOSAL.

*Jika tiada pemusnahan organ/daging ia selamat dimakan.

Nama Pemeriksa Veterinar:

Disahkan Oleh :

Tandatangan : _____

Tandatangan : _____



Form 6

SIXTH SCHEDULE
SLAUGHTER HOUSE RULES 2003
[Rules 15(3)]
CERTIFICATE OF DISPOSAL

A. PARTICULARS OF LIVERSTOCK, CARCASE, MEAT OR OFFAL

1. Spesis : 2. Breed :
3. Number of livestock/Sex : Male: Female:
4. Identification/mark/Tag Number/Colour*:

B. PARTICULARS OF OWNER

1. Name/NRC :.....
2. Address :.....
3. Telephone :Fax :.....

C. PARTICULARS OF SEIZURE

1. Date/Time :
2. Adress/Location :
3. Offence(s) / Relevant rules(s):
4. Carcase/Meat/Offal*:
5. Remarks By Veterinary Authotity:

.....
(Signature of Owner / Agent) (Name /Signature/Official Stamp)

D. DIRECTOR OF VETERINARY SERVICES AND ANIMALS INDUSTRY

1. Approval is hereby GRANTED / NOT GRANTED* to dispose the carcase /
Meat /offal by:
.....
2. Remarks:.....

.....
(Name /Signature/ Official Stamp) (Date)

* Delete if Not applicable.

N° 000000

**JABATAN PERKHIDMATAN HAIWAN HAIWAN DAN
PERUSAHAAN TERNAK
(KESIHATAN AWAM VETERINAR & PENGUATKUASAAN)
Teleks : MINAFMA 80235
Faks : 242494, Telefon : 088-752349**

**SIJIL PEMERIKSAAN DAGING
MEAT INSPECTION RULES 2003
[RULE 6 : PART I, II & III]**

Adalah disahkan bahawa ternakan. kerbau / Lembu/ kambing/
Lain-lain.....(nyatakan)sebanyak,
.....ekor milik.....(nama),
No.: I.C/KPT:telah disembelih
di Sabah Meat Technology Centre (SMTC), Kinarut, papar.
Daging dan ofal ternakan tersebut telah diperiksa oleh inspector
Veterinar, Jabatan Perkhidmatan Haiwan dan Perusahaan Ternak,
Sabah.

Dengan ini disahkan ia Selamat Untuk Makanan Pengguna .

Disahkan oleh ;

.....
Inspektor Veterinar

.....
Cop Rasmi SMTC

Nama :
Jawatan:

Tarikh:

Salinan Asal : Pemilik / Butcher
Salinan Kedua : SMTC
Salinan Ketiga : Buku

CARCASS TEMPERATURE (CHILLER/BLAST FREEZER

No.Carcass	Date	Temp Reading	Remark	sign

Check By :

.....

Approved By

.....

