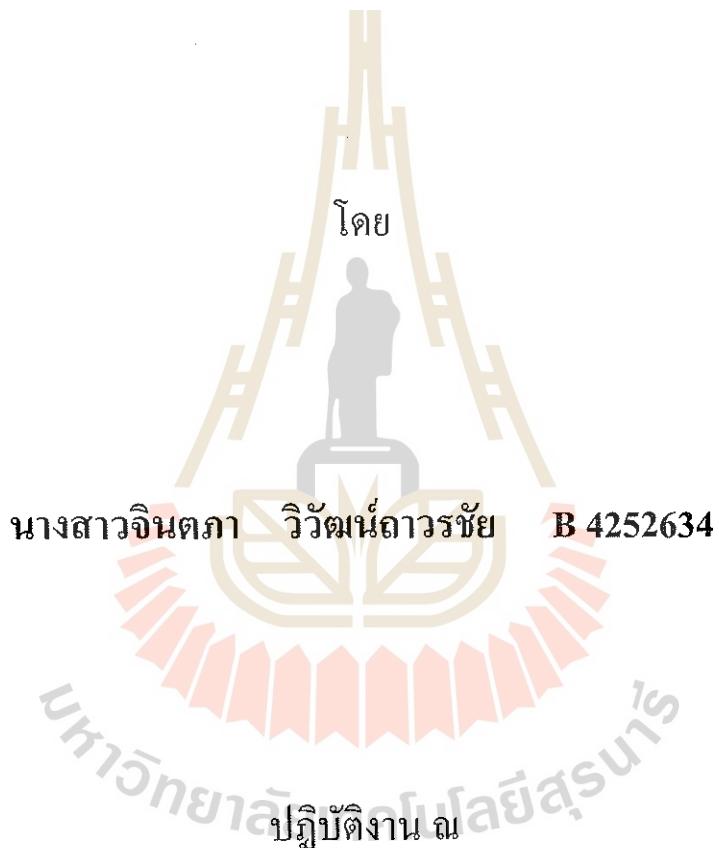


รายงานปฎิบัติงานสหกิจศึกษา

ปรับปรุง Somatic Cell Count ในระดับคุณภาพและฟาร์มเกษตรกร
(Quality Improvement Somatic Cell Count of Raw Milk
Collection Center and Dairy Farm)



บริษัท ดัชนีมิลล์ จำกัด 137/6 ถ.พุทธมลฑลสาย 8 ต.บุนแก้ว
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม 73120

วันที่ 20 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2545

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสาขาวิชา สาขateknoloy อาหาร

ตามที่ข้าพเจ้า นางสาวจินตนา วิวัฒน์ถาวรชัย นักศึกษาสาขาวิชาโนโลยีอาหาร สำนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา (305897) ระหว่างวันที่ 2 เดือนกันยายน พ.ศ. 2545 ถึง วันที่ 20 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2545 ในตำแหน่งผู้ช่วยนักวิจัยและพัฒนา ณ บริษัท ดัชนีดี จำกัด และได้รับมอบหมายจากทางสถานประกอบการให้ศึกษาและทำงานเรื่อง ปรับปรุง Somatic Cell Count ในระดับศูนย์และฟาร์มเกษตรกร(Quality Improvement Somatic Cell Count)

ข้อดี การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้ศึกษาและพัฒนา ข้าพเจ้าจึงขอส่งรายงานดังกล่าว น้ำพร้อมกันนี้ จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป



กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgment)

รายงานปฎิบัติการสหกิจศึกษาฉบับนี้สำเร็จเสร็จสิ้น ได้ด้วยดี ข้าพเจ้าต้องขอขอบพระคุณ ผู้บริหารนริย์ท ดัชมิลล์ จำกัดทุกท่าน ที่เด้งเห็นความสำคัญของโครงการสหกิจศึกษาและเปิดโอกาสให้มาปฏิบัติงาน ขอขอบพระคุณพี่ๆ ในแผนก QSM ทุกท่าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งคุณบุญหา สวัสดี, คุณพรชัย พกายทองสุกและคุณบรรดิษฐ์ นำทรัพย์วิจิตร ที่ได้ให้คำปรึกษาที่ดีในการทำงาน ขอขอบคุณท่านผู้เด่น เอกสารและตำราที่ข้าพเจ้าได้นำมาเป็นเอกสารอ้างอิง และสุดท้ายขอขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทความรู้ให้ข้าพเจ้า อิกหังซัง ให้การสนับสนุนด้านวิชาการและคำปรึกษาที่ดีเสมอมา

จินตภาน วิวัฒน์ถาวรชัย

ขันวาน 2545



บทคัดย่อ

(Abstract)

บริษัท ดัชนิคส์ จำกัด เป็นบริษัทผลิตน้ำดื่มพาราสเปรย์ นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม โยเกิร์ต ชั้นนำของประเทศไทย จากการเข้าปฎิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท ดัชนิคส์ จำกัด ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานสังกัดแผนก Quality System Management (QSM) ในหน้าที่ผู้ช่วยนักวิจัยและพัฒนาในหัวข้อเรื่อง ปรับปรุง Somatic Cell Count ในระดับศูนย์และระดับฟาร์ม รูปแบบการปฏิบัติงานเป็นการออกตรวจเชิงมูลย์รับน้ำดื่มและฟาร์มเกษตรกร ณ สถานที่จริง เพื่อเก็บข้อมูลนำมาวางแผนงานวิจัยและทดลองเพื่อหาทางแก้ไขปรับปรุง Somatic Cell Count ในระดับศูนย์และระดับฟาร์ม นอกจาก การศึกษาด้าน Somatic Cell Count แล้วนั้น ยังได้มีส่วนร่วมในการอบรมต่างๆ ที่ทางบริษัทได้จัดขึ้นอีกมากมายอาทิเช่น เข้ารับการอบรม การจัดทำระบบเอกสารตามระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025 จากสถาบันอาหาร, เข้ารับการอบรมเรื่อง Measurement Uncertainty of in microbiology examination of food, การอบรมเรื่อง Uncertainty of chemistry, เข้ารับการอบรมเรื่อง Desing of Experiment (DOE) เป็นต้น

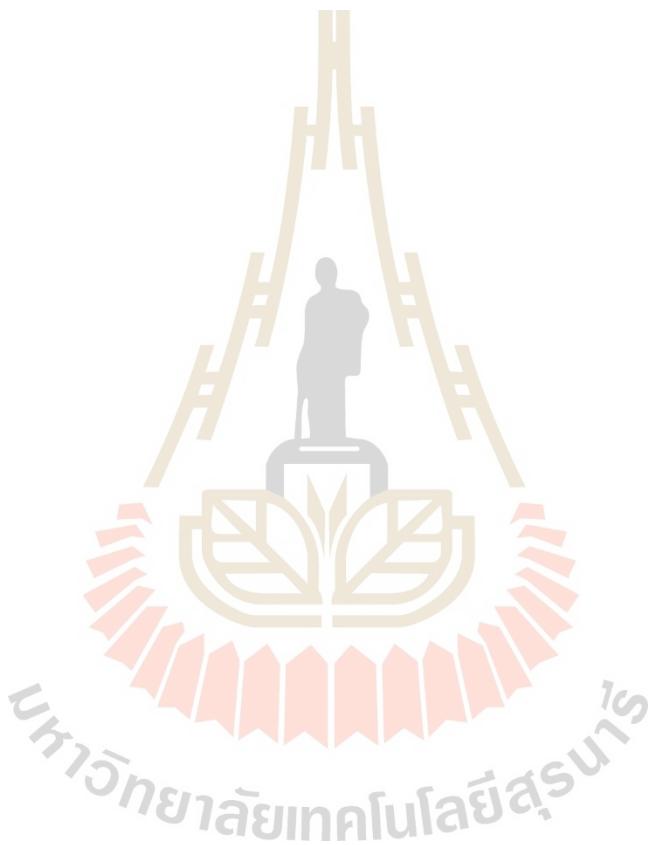


สารบัญ

จดหมายนำส่ง	ก
บทคัดย่อ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	
สารบัญตราง	
สารบัญรูปภาพ	
บทนำ	
- ที่ตั้งและประวัติโรงงาน	1
- ผลิตภัณฑ์และนโยบายทางการตลาด	2
- กระบวนการผลิต	4
- เส้นทางการรับน้ำนมคิน	8
- รายละเอียดการปฏิบัติงาน	10
- วัสดุประสงค์	10
โครงการที่ได้รับมอบหมาย	
- ข้อที่ 1 ศึกษาทำความเข้าใจกับหัวขอโครงการที่ได้รับมอบหมาย	11
- ข้อที่ 2 ศึกษาสถานะ การปัจจุบันและปัญหาในพื้นที่	15
- ข้อที่ 3 วางแผนการทดลองเพื่อหาสาเหตุของปัญหา	16
- ข้อที่ 4 การเก็บข้อมูลและวิเคราะห์สาเหตุ	19
- ข้อที่ 5 กำหนดมาตรการ ได้ดูบและปฏิบัติ	23
สรุปผลการปฏิบัติงาน	24
ปัญหาและข้อเสนอแนะ	25
บรรณานุกรม	26
ภาคผนวก	
ตัวอย่างแบบสำรวจฟาร์มของชุมชน DMF	
ภาพการออกพื้นที่เก็บข้อมูล	
ประมาณภาพสาเหตุปัญหา Somatic Cell Count	
ประมาณภาพการแก้ไขปัญหา Somatic Cell Count	

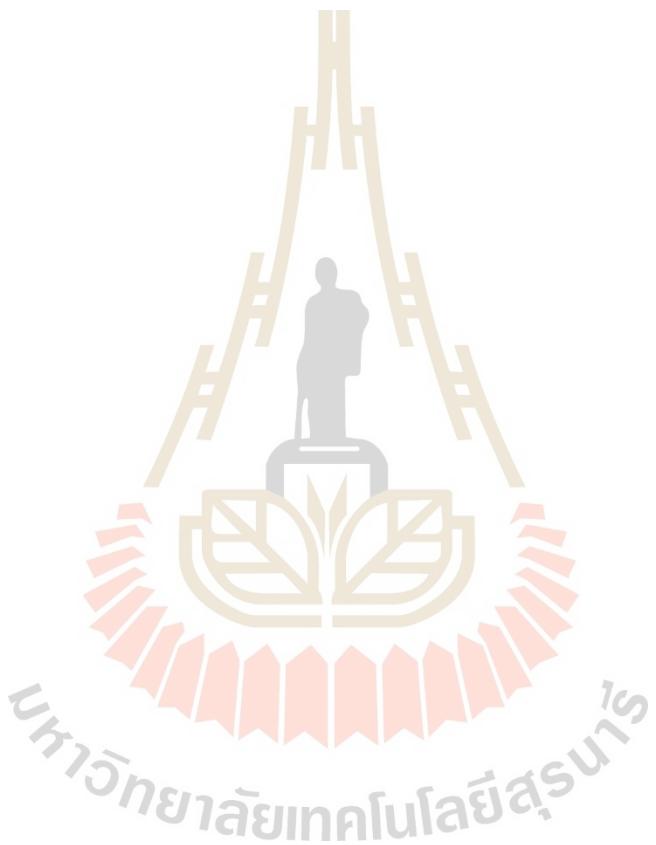
สารบัญตาราง

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนโฉมมาตรฐานที่ต้องใช้ในถังน้ำหนึ่งรวมและผลผลิตน้ำหนึ่งที่ลดลง	13
ตารางที่ 2 แสดงผลการเพิ่มขึ้นของจำนวนเซลล์ในน้ำหนึ่งที่มีต่อองค์ประกอบของน้ำหนึ่ง	13
ตารางที่ 3 กำหนดการตรวจเชื้อมนุษย์รับนมดิบและฟาร์เมกเกจตระกร	14
ตารางที่ 4 รายงานผลการตรวจโฉมมาตรฐาน(SCC)ในน้ำหนึ่งดิบรายฟาร์ม	16
ที่มีเซลล์สูงสุด 20 ฟาร์ม	
ตารางที่ 5 รายงานผลการตรวจโฉมมาตรฐาน(SCC)ในน้ำหนึ่งดิบรายฟาร์ม	17
ที่มีเซลล์ต่ำสุด 20 ฟาร์ม	
ตารางที่ 6 จำนวนฟาร์ม SCC สูงและต่ำของแต่ละปีจัดขึ้น	18



สารบัญรูปภาพ

รูปที่ 1 แสดงขั้นตอนการผลิต Pasteurized Milk	4
รูปที่ 2 แสดงขั้นตอนการผลิต Drinking Yogurt	5
รูปที่ 3 แสดงขั้นตอนการผลิต Yoghurt	6
รูปที่ 4 แสดงขั้นตอนการผลิต UHT Drinking Yogurt	7
รูปที่ 5 ภาพแสดงเส้นทางการรับนมคีบ	9
รูปที่ 6 กราฟแสดงสถานการณ์ SCC ของ บ.ดี.อี.ม ฟาร์ม	15
รูปที่ 7 แผนภาพถังปลาแสดงสาเหตุที่ทำให้ค่า SCC สูง	16
รูปที่ 8 กราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยที่มีความต่างกับกับฟาร์ม SCC สูง-ต่ำ	21



บทนำ

1. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท

“ ประวัติกลุ่มบริษัทดัชมิลล์โดยสังเขป ”

บริษัท ดัชมิลล์ จำกัด เดิมจดทะเบียนก่อตั้งเมื่อวันที่ 27 มกราคม 2527 ในนามบริษัท โปรดีซูด จำกัด เพื่อประกอบกิจการ โรงงานผลิตโยเกิร์ตและนมเบร์ยาร์อัมคุณภาพให้เชื่อผลิตภัณฑ์ ดัชมิลล์ (DUTCH MILL) โดยเริ่มจากเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็กที่หมู่บ้านสหกรณ์คลองกลุ่ม กรุงเทพมหานคร สินค้าตัวแรกที่ทำการผลิตคือ โยเกิร์ตชนิดเย็นข้น (SET YOGHURT) มี 4 รส คือ ส้ม สตรอเบอร์รี่ สับปะรด และรสธรรมชาติ ทำ การทดลองวางแผนตลาด โดยวางแผนนำเข้าในชูปเปอร์มาร์เก็ตบันถอนสุขุมวิท และเพชรบุรีตัดใหม่ ด้วยรสดั้ที่เป็นเอกลักษณ์ภายในระยะเวลาเพียง 3 เดือนก็ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากโดยเฉพาะในหมู่ชาวต่างชาติ โดยมี บริษัท โปรดามาร์ท อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด ซึ่งจดทะเบียนเมื่อเดือนกุมภาพันธ์ 2527 เป็นผู้ดำเนินการด้าน การตลาดในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

สำหรับการเปลี่ยนแปลงด้านบริหารนี้ ได้ทำการเปลี่ยนแปลงชื่อบริษัท โปรดีซูด จำกัด เป็นบริษัท ดัช มิลล์ จำกัด โดยได้รวมบริษัท ดัชมิลล์ (ประเทศไทย) จำกัด เข้าเป็นบริษัทเดียวกันเมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2534 และรวม บริษัท ดัชคอมมาร์ท จำกัด กับ บริษัท แดรี่ พลัส จำกัด เข้าด้วยกันภายใต้ชื่อ บริษัท แดรี่ พลัส จำกัด เมื่อวันที่ 1 กันยายน 2543

ปัจจุบันกลุ่มบริษัท ดัชมิลล์ ประกอบด้วยบริษัทในเครือ 3 บริษัท คือ

1. บริษัท ดัชมิลล์ จำกัด (DUCTH MILL COMPANY LIMITED)

การดำเนินธุรกิจ : ผลิตภัณฑ์อาหารนมทั้งพัฟเวอร์โรส์ และ ยูเอชที ตลอดจนจัดจำหน่ายสินค้าพาส เจอร์โรสต์

ที่ตั้ง โรงงาน : เลขที่ 137/6 ถนนพุทธมณฑลสาย 8 หมู่ที่ 1 ตำบลลุมแก้ว อำเภอกรีฑา จังหวัดปทุมธานี 73120

ที่ตั้งสำนักงาน : เลขที่ 226, 228 อาคารกรุงธนเมืองแก้ว ถนนสิรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

2. บริษัท แดรี่ พลัส จำกัด (DAIRY PLUS COMPANY LIMITED)

การดำเนินธุรกิจ : ผลิตภัณฑ์อาหารนมยูเอชที และจัดจำหน่าย

ที่ตั้ง โรงงาน : เลขที่ 99 ถนนพหลโยธิน กม. 203 หมู่ 7 ต.ม่วงหัก อ.พญาไท จ.นครสวรรค์ 60130

ที่ตั้งสำนักงาน : เลขที่ 228/10 – 11 อาคารกรุงธนเมืองแก้ว ถนนสิรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

3. บริษัท โปรดามาร์ท อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (PROMART INTERNATIONAL COMPANY LIMITED)

การดำเนินธุรกิจ : เป็นบริษัทแม่ (Holding Company) ของกลุ่มบริษัท ดัชมิลล์

ที่ตั้งสำนักงาน : เลขที่ 226,228 อาคารกรุงธนเมืองแก้ว ถนนสิรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

“ ปลิชานของบริษัท ”

DUCTH MILL มุ่งมั่นที่จะเป็นผู้ผลิตอาหารระดับมาตรฐานโลก และเป็นผู้นำในการดำเนินกิจการ และการบริหาร บนพื้นฐานเทคโนโลยีที่เหมาะสม การพัฒนาทักษะพนักงาน และการมีประสิทธิภาพของระบบ เพื่อก่อให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และรวดเร็ว โดยเน้นการแข่งขันต่อไปนี้

- คุณภาพโดยรวม
- ต้นทุนการผลิต
- การผลิตที่มีสภาพคล่องสูง
- คุณภาพชีวิต และ สภาพแวดล้อมที่ดี

“ นโยบายของบริษัท ”

บริษัท ดัชเมลล์ จำกัด ดำเนินธุรกิจผลิตและจำหน่ายสินค้าอาหารนม มุ่งมั่นในการสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้าและผู้บริโภคด้วยการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพสูง บริการที่ประทับใจควบคู่ไปกับการรักษาสิ่งแวดล้อมโดยเน้นการสร้างคุณภาพในทุกขั้นตอนของการผลิตและบริการ การปฏิบัติตามกฎหมายที่บังคับใช้ การอนุรักษ์ทรัพยากรและพลังงาน การกำจัดและความคุมปริมาณของเสีย การให้การศึกษาอบรมด้านสิ่งแวดล้อมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องและสู่สาธารณะชน ทั้งนี้ถือเป็นภาระหน้าที่ของผู้เกี่ยวข้องทุกคนที่จะต้องทำงานร่วมกันอย่างใกล้ชิดจนบรรลุเป้าหมายดังกล่าว เรายังคงมุ่งพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ได้มา และดำเนินไว้ซึ่งความเป็นเดิศในทุกแขนงของผลิตภัณฑ์และบริการที่เราดำเนินการรวมทั้งด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง

พัฒนาคุณภาพสินค้าและบริการอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้า

รวมทั้งสภาพแวดล้อมที่ดีต่อสังคม

“ ผลิตภัณฑ์และนโยบายทางการตลาด ”

ประเภทของสินค้าที่ผลิต

1. นมพาสเจอร์ไรส์ ตรา ดัชเมลล์ (DUCTH MILL) เพื่อจำหน่ายในประเทศ เป็นนมสดที่ผลิตจากน้ำนมบริสุทธิ์ของแม่โคพันธุ์ดี โดยบริษัทได้รับชื่อนมคินจาก ศหกรณ์โคนนมกาญจนบุรี บริษัทส่งเสริมผลิตภัณฑ์นม ศหกรณ์โคนนมวากเหล็ก กลุ่มพัฒนาโคนมคลองม่วง บริษัท ดี อี็ม ฟาร์ม จำกัด และอ่วนซื้อย นำมาสู่กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานคงไว้ซึ่งคุณค่าทางอาหาร ให้รสชาติที่ใกล้เคียงกับธรรมชาติ มีทั้งหมด 6 รสชาติให้เลือกคือ รสธรรมชาติ รสหวาน รสโกโก้ รสสตรอเบอร์รี่ รสพร่องมันเนย และรสกาแฟ

2. นมเปรี้ยวหรือที่เรียกว่าโยเกิร์ตพร้อมดื่ม

ผลิตจากนมสด มีคุณประ โภชน์ไม่ต่างจากนมสด และมีคุณสมบัติเฉพาะตัวตรงที่ย่อยสลายง่าย โดยเติมด้วย จุลินทรีย์สายพันธุ์บูโรป 2 ชนิด คือ แลคโตบาซิลัส บูล加ริกัส (*Lactobacillus Bullgaricus*) และสเตรปโต โคคคัส เทอร์โมฟิลัส (*Streptococcus Thermophilus*) จุลินทรีย์สองชนิดนี้มีคุณสมบัติในการย่อยสลาย น้ำตาลแลก โ陶สให้เป็นกรดแลคติกซึ่งหมายความว่าหัวรับผู้บริโภคที่มีปัญหาเกี่ยวกับระบบขับอาหารให้โอมากถูก ของนมเล็กลง ทำให้ดูดซึมเข้าร่างกายได้ง่ายขึ้นแต่ให้พลังงานต่ำกว่า

2.1 นมเปรี้ยวพร้อมดื่มพาเจอโร่ร์ส (PASTEURIZED DRINKING YOGHURT) ให้คุณค่าของ ความสด โดยมีคุณสมบัติพิเศษเฉพาะตัวซึ่งผสมพานะหว่างน้ำผลไม้แท้สด มี 4 รส คือ รส สำลี รสสตรอเบอร์รี่ รสผลไม้รวม และรสบลูเบอร์รี่ แบ่งบรรจุเป็นขนาด 120, 450 และ 830 มิลลิลิตร

2.2 นมเปรี้ยวพร้อมดื่มยูเอชที (UHT DRINKING YOGHURT) สะดวกในการเก็บรักษา สามารถ กีบได้นานกว่า 6 เดือน โดยไม่ต้องแช่เย็นก่อนเปิด พิเศษด้วยส่วนประกอบบน โโคแท็ติง 50 % มี 6 รส คือ รสธรรมชาติ รสสัมปราวุฒิ สำลี รสสตรอเบอร์รี่ รสผลไม้รวม และรสบลูเบอร์รี่ บรรจุในกล่องเดครัวแพคขนาดบรรจุ 110 และ 180 มิลลิลิตร ในปัจจุบันมีการผลิตนมเปรี้ยว ยูเอชทีแบบໄลท์

3. โยเกิร์ตดั้มมิลล์ (YOGHURT)

ผลิตภัณฑ์นมที่ได้รับการเติมเชื้อจุลินทรีย์ 2 ชนิด คือ แลคโตบาซิลัส บูลกา ลิกัส (*Lactobacillus Bullgaricus*) และสเตรปโต โคคคัส เทอร์โมฟิลัส (*Streptococcus Thermophilus*) ผสมด้วยเนื้อผลไม้ หรือ ผสมรากผักต่างๆ ผ่านการเขตตัว บรรจุลงภาชนะ

3.1 โยเกิร์ตด้วยดัชชี่ เป็นโยเกิร์ตสูตรคนสำเร็จมีเนื้อผลไม้ในครึ่น โยเกิร์ตหมายความว่าสำหรับผู้เริ่ม รับประทานโยเกิร์ต มีรสต่างๆคือ รสธรรมชาติ รสคืนิ่จิ รสสำลี รสสตรอเบอร์รี่ รสผลไม้รวม

3.2 โยเกิร์ตดัชชี่ (หนึมพู) สำหรับคุณหนู ขนาดบรรจุ 80 กรัม

3.3 โยเกิร์ตดัชชี่ญี่โภน รวมความแตกต่างในหนึ่งเดียวสำหรับความทันสมัยที่ลงตัว แบ่งเป็น ชิว่าโพดอบกรอบ, ชิวาวพองอบกรอบ, บลูเบอร์รี่ และราสเบอร์รี่ ขนาดบรรจุ 130 กรัม

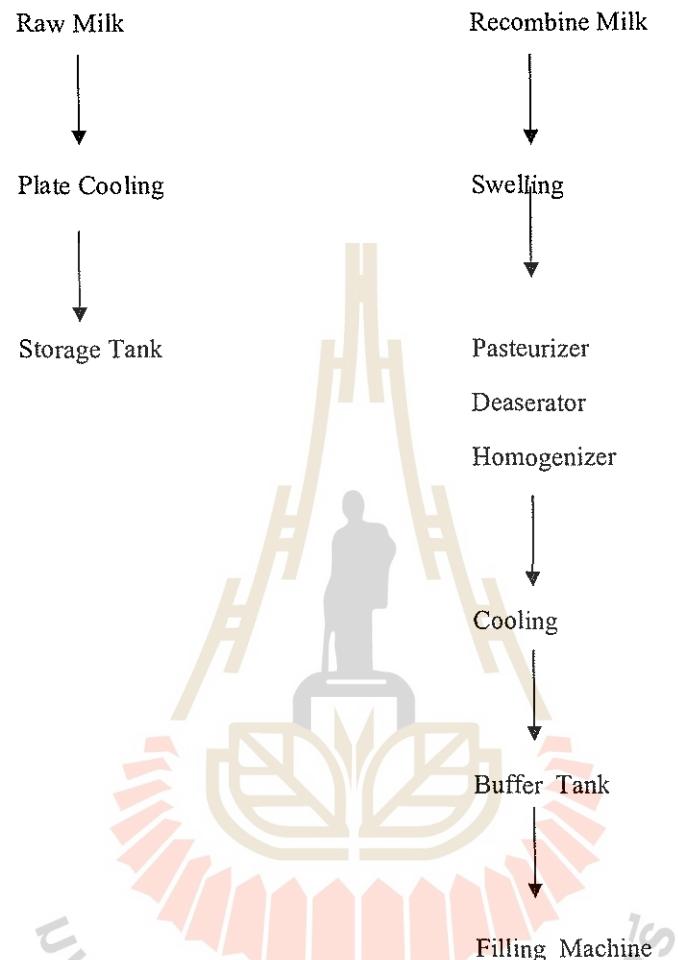
4. ICE LOLLY

ผลิตภัณฑ์หวานเย็น มี 3 รส คือ รสสำลี กลิ่นเบอร์รี่รวม และกลิ่นส้ม

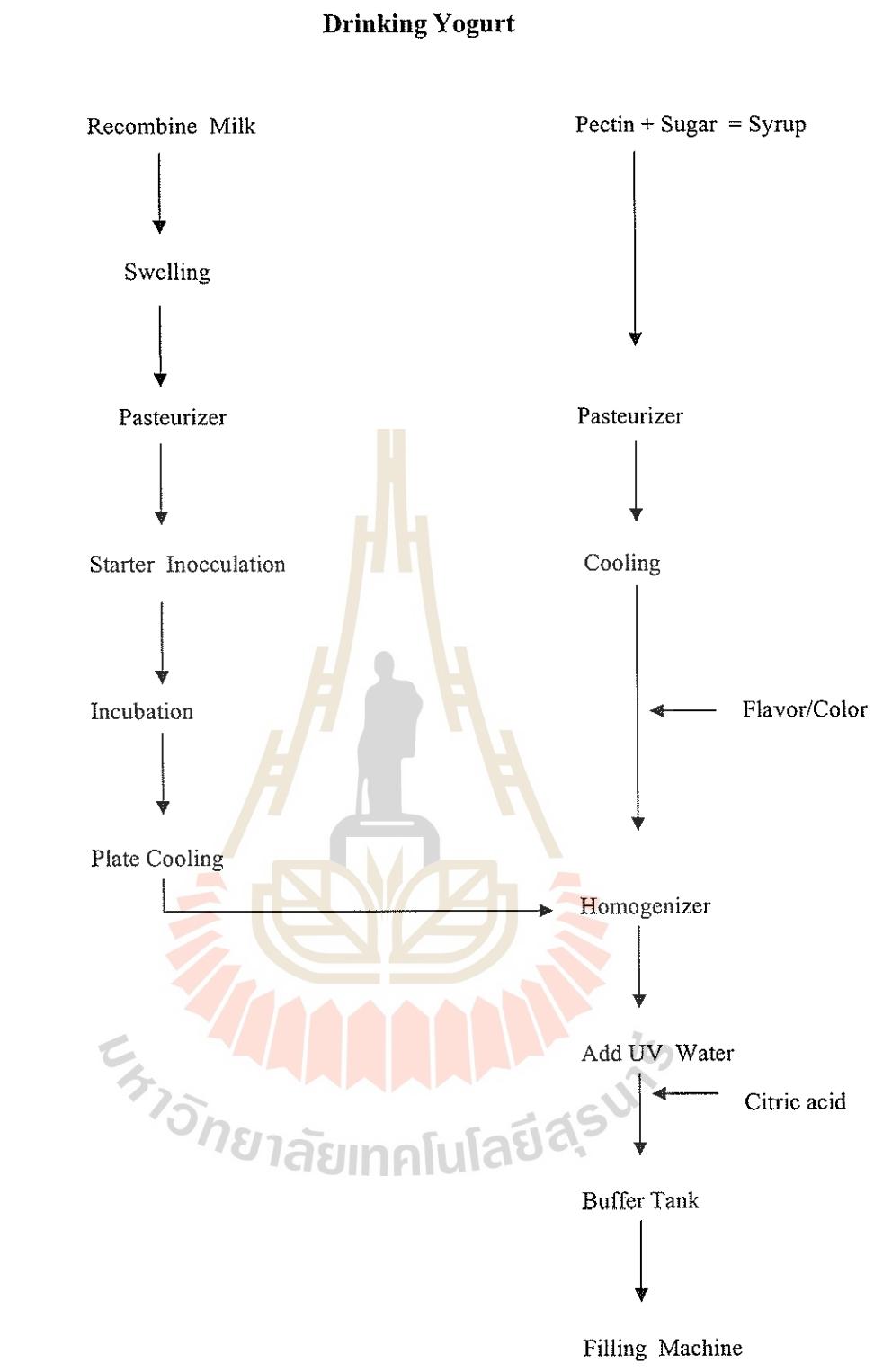
5. นมเปรี้ยวยูเอชที ตรา VIVA ส่งจำหน่ายต่างประเทศ

กระบวนการผลิต

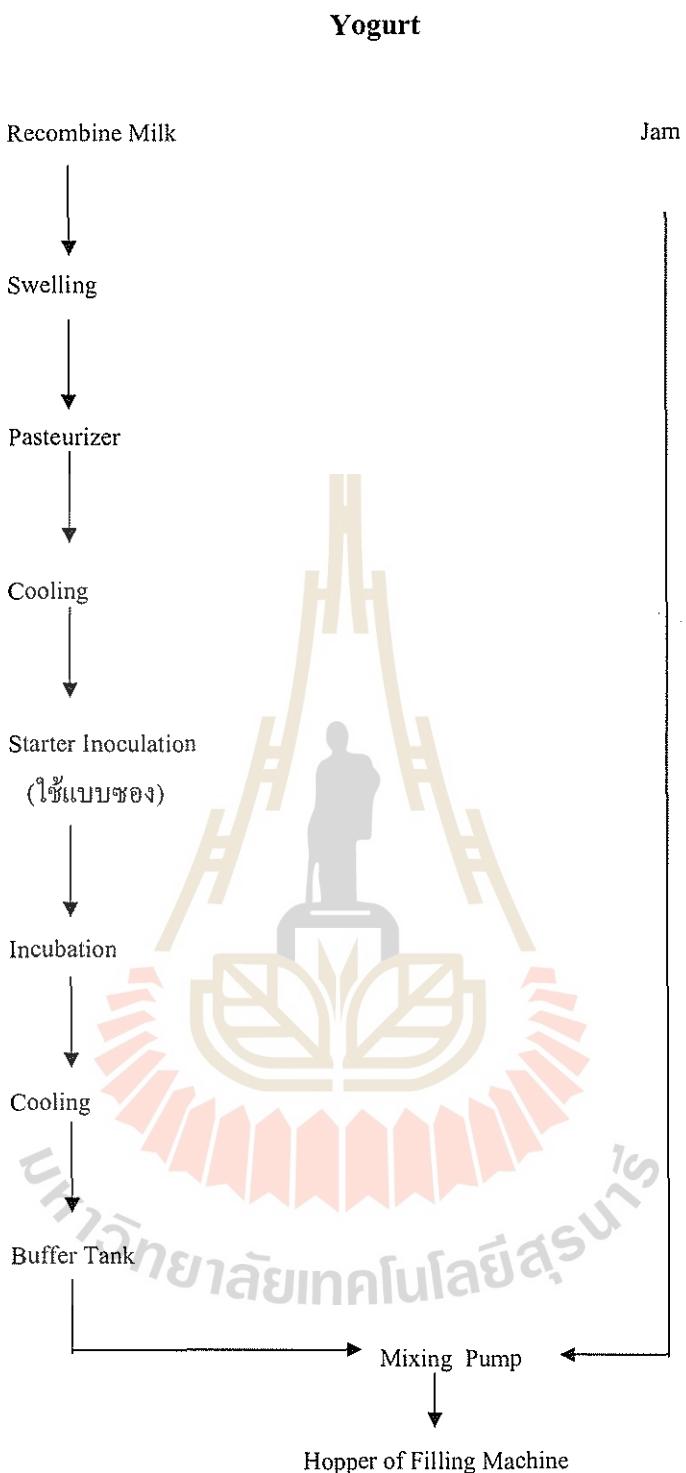
Pasteurized Milk



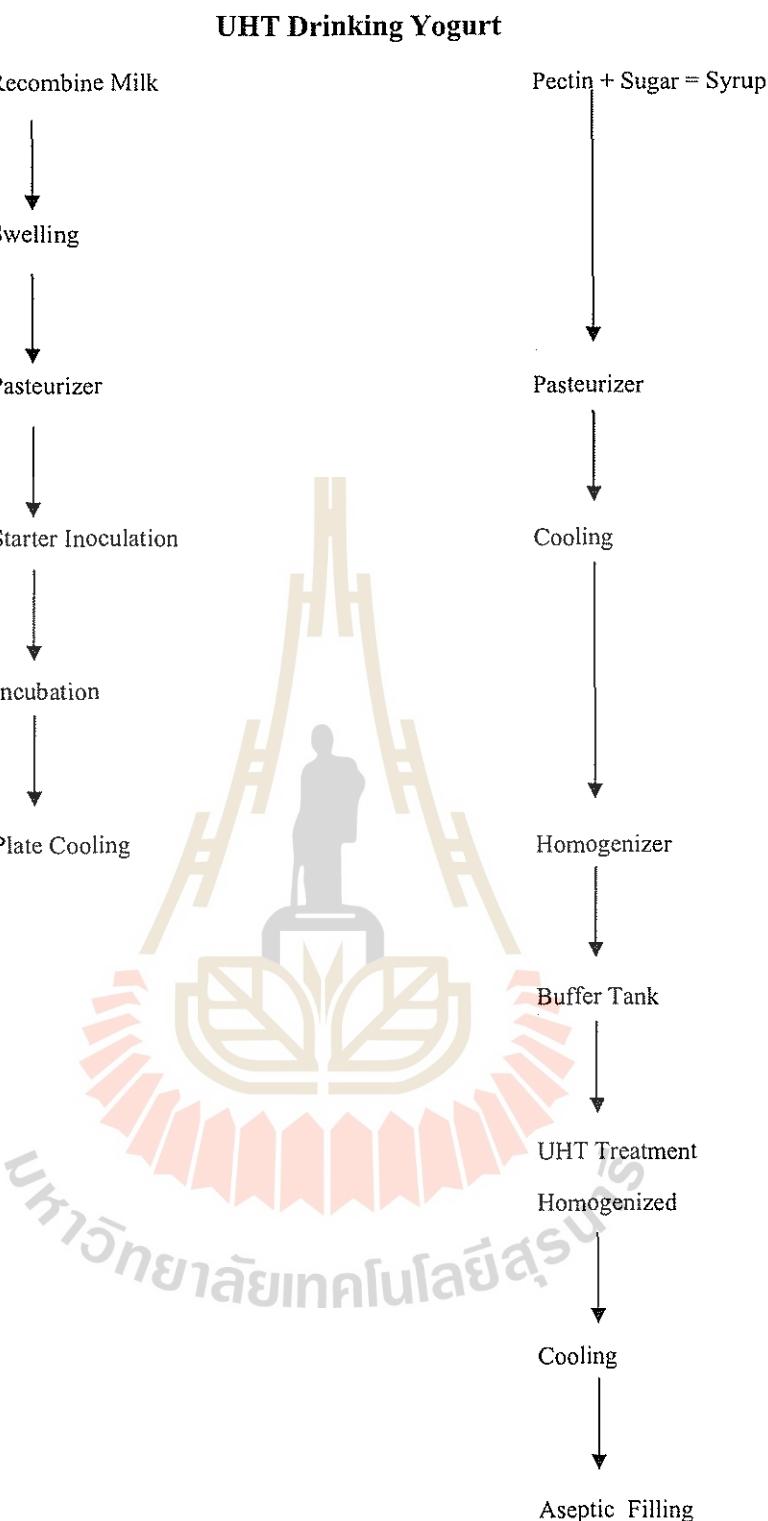
รูปที่ 1 แสดงขั้นตอนการผลิต Pasteurized Milk



รูปที่ 2 แสดงขั้นตอนการผลิต Drinking Yogurt



รูปที่ 3 แสดงขั้นตอนการผลิต Yoghurt



รูปที่ 4 แสดงขั้นตอนการผลิต UHT Drinking Yogurt

“ เส้นทางการรับน้ำนมดิบ ”

ผลิตภัณฑ์นมที่มีคุณภาพดีต้องมาจากน้ำนมดิบที่มีคุณภาพดี การปฏิบัติต่อนมดิบก่อนนำมาแปรรูปจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง คุณภาพน้ำนมดิบเริ่มจากฟาร์มหรือกล่าวอีกนัยหนึ่งคือต้องเริ่มที่ตัวแม่วัว ดังนั้นเกษตรกรต้องเอาใจใส่ดูแลให้แม่วัวมีสุขภาพดี การศุภาลักษณ์ฟาร์มและควบคุมปัจจัยต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อตัววัว จากนั้นนำนมดิบจากฟาร์มนั่งสู่ศูนย์รับน้ำนมดิบและส่งต่อมายังบริษัทผลิตภัณฑ์นมในระหว่างขั้นตอนนี้มีการลดอนุภาคมินนิมเพื่อช่วยลดการเริ่มของจุลินทรีย์(รูปที่ 5) ในปัจจุบันทางบริษัทมีมาตรการตรวจสอบนมดิบก่อนรับเข้าสู่โรงงาน โดยเข้าหน้าที่ QC จะใช้ห่อเหล็กที่มีด้านปลายเป็นแผ่นเหล็กปูงกลมแบบที่มีรูเด็กๆ วนวนดิบทางด้านบนของรถขนส่งนมดิบเพื่อให้น้ำนมดิบมีความสม่ำเสมอ กันทั่วถึงแล้วทำการสุ่มตัวอย่างมาประมาณ 1 ลิตร/ช่อง จากนั้นนำตัวอย่างน้ำนมดิบมาตรวจสอบคุณภาพในห้องปฏิบัติการ โดยแบ่งเป็น 3 ด้านดังนี้

1. ด้านกายภาพ

- อุณหภูมิ
- ความถ่วงจำเพาะ(specific gravity)
- ทดสอบความคงตัวของน้ำนมด้วยแอลกอฮอล์(alcohol test) 70% และ 75%
- หาจุดเยือกแข็งของน้ำนม เพื่อทดสอบการปนน้ำ

2. ด้านเคมี

- ตรวจหา ไขมัน(fat), โปรตีน(protein), แลคโตส(Lactose), ปริมาณของแท้ๆ ทั้งหมดรวม ไขมัน(total solid), และปริมาณของแท้ๆ ทั้งหมดไม่รวม(solid not fat) ไขมัน ด้วยเครื่อง Lactoscope
- ตรวจการตกค้างของยาปฏิชีวนะ (Antibiotic) ด้วยเครื่อง Delvo X-press
- ตรวจไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (Hydrogenperoxide) แบบ paper test

3. ด้านจุลินทรีย์

- รีซ่าซูริน (Resazurin test) เป็นการตรวจหาจุลินทรีย์ทางอ้อมโดยอาศัยหลักการ oxidation-reduction dye
- ตรวจหาจุลินทรีย์ทั้งหมดในน้ำนม (SPC)

เส้นทางการรับนมคิบ



นมสดจากฟาร์ม

ฟาร์มสู่ศูนย์รับนม

ขนส่งสู่โรงงาน



2. รายละเอียดการปฏิบัติงาน

- ตำแหน่งงาน : ผู้ช่วยนักวิจัยและพัฒนาคุณภาพนมคีบ
- สักษะงานที่ได้รับมอบหมาย : ปรับปรุง Somatic Cell Count ในระดับศูนย์และระดับฟาร์ม
- พนักงานที่ปรึกษา (Job Supervisor)
 - 1. คุณพรธิษฐ์ พกายทองสุก ตำแหน่ง : Quality Assurance Manager
แผนก : QSM
 - 2. คุณบรรดิษฐ์ นำทรัพย์วิจิตร ตำแหน่ง : Raw Milk Improvement Supervisor
แผนก : QSM

- ระยะเวลาการปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 2 กันยายน 2545 – 20 ธันวาคม 2545 เวลาการทำงาน 48 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

- รูปแบบการปฏิบัติงาน

ออกตรวจเยี่ยมศูนย์รับนมคีบและฟาร์มเกย์ตรกร ณ สถานที่จริง เพื่อเก็บข้อมูลนำมาร่างแผนเพื่อหาทางแก้ไขปรับปรุง Somatic Cell Count ในระดับศูนย์และระดับฟาร์ม

3. วัตถุประสงค์ของการปฏิบัติงาน

- ❖ เพื่อเข้าใจปัญหาเกี่ยวกับค่า Somatic Cell Count ที่เกิดขึ้นในปัจจุบันและสามารถสรุปแนวทางการลดจำนวน Somatic Cell Count ได้
- ❖ เพิ่มพูนประสบการณ์การทำงานและการร่วมงานกับผู้อื่นจากสถานประกอบการจริง
- ❖ เพื่อศึกษาระบบการผลิตและการทำงานภายในบริษัท ด้วยมิลล์ จำกัด

4. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ❖ เข้าใจปัญหาเกี่ยวกับค่า Somatic Cell Count ที่เกิดขึ้นในปัจจุบันและสามารถสรุปแนวทางการลดจำนวน Somatic Cell Count ได้
- ❖ เพิ่มพูนประสบการณ์การทำงานและการร่วมงานกับผู้อื่นจากสถานประกอบการจริงเพิ่มขึ้น
- ❖ เข้าใจระบบการผลิตและการทำงานภายในบริษัท ด้วยมิลล์ จำกัด

โครงการที่ได้รับอนุมาย

1. โครงการปรับปรุง Somatic Cell Count (SCC) ในระดับคุณภาพและระดับฟาร์ม

ขั้นที่ 1 ศึกษาทำความเข้าใจกับหัวข้อโครงงานที่ได้รับมอบหมาย

ອົບມັນມາຢ່າງສົມຕິກຳ Somatic Cell Count:

Somatic Cell Count หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “เซลล์ในน้ำนม” ในที่นี้จะขอเรียกย่อๆว่า SCC ประกอบไปด้วยเซลล์จำพวกเม็ดเลือดขาวและเซลล์เยื่อบุท่อนม ซึ่งเซลล์เหล่านี้จะออกมากพร้อมกับการหลั่งน้ำนมของแม่ร่วม จำนวนเซลล์จะมากหรือน้อยขึ้นกับ สิ่งกระเทียมที่กิน จำนวนเชื้อโรคที่เต้านมได้รับ ปกติจำนวน SCC ในน้ำนมจะมีประมาณ 200,000 เซลล์ต่อ 1 มล. ส่วนใหญ่จะเป็นพวกเซลล์เม็ดเลือดขาวซึ่งร่างกายขับออกมากต่อสู้กับเชื้อโรค โดยธรรมชาติอยู่แล้ว แต่หากมีเชื้อโรคเกิดลอดเข้าไปในเต้านมเพิ่มมากขึ้นจำนวนเม็ดเลือดขาวก็จะเพิ่มมากขึ้นเพื่อมาต่อสู้กับ ถ้าจำนวนเซลล์น้อยเกินคงจะว่ามีเชื้อโรคเดินลอดเข้าไปในเต้านมเพียงเล็กน้อยหรือเต้านมมีการอักเสบเพียงเล็กน้อย หากที่กล่าวมาจำนวนเซลล์ในน้ำนมจึงสามารถใช้เป็นเครื่องบอกสุขภาพของเต้านมได้ว่าสุขภาพของเต้านมยังดีอยู่หรือมีเชื้อโรคเข้ามารกรานหรือเปล่า

ปัจจัยที่มีผลต่อจำนวน Somatic Cell Count :

1. การเกิดการอักเสบของด้านนม การติดเชื้อเข้าสู่ด้านนม
 2. อายุโค โโคที่มีอายุมากจะพบ SCC สูงกว่าโโคที่มีอายุน้อย
 3. ช่วงระยะเวลาให้นม จะพบจำนวน SCC สูงในช่วงระยะใกล้ทบทวนและช่วงหลังคลอดใหม่

จาก 3 ปัจจัยด้านบนนี้จะเห็นว่าปัจจัยที่ 2 และ 3 เป็นสิ่งที่เราไม่สามารถห้ามไม่ให้เกิดขึ้นได้ เพราะเป็นเรื่องของเวลาที่ผ่านไป แต่ปัจจัยที่ 1 เป็นเรื่องของการกระทำที่เราสามารถควบคุมได้ และเป็นสิ่งที่เราต้องคำนึงถึงอยู่เสมอ

โรคเต้านมอักเสบ :

โรคเด้านมอักเสบ คือ การเปลี่ยนแปลงเด้านมขึ้นอยู่กับการระคายเคืองของเด้านมร่วมกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระด้านจุลินทรีย์และการติดเชื้อโรค หลักๆ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางพยาธิสภาพของเด้านม นำมจากเด้านมที่อักเสบสามารถชี้ชัดได้จากจำนวน SCC (เม็ดเลือดขาว) ที่เพิ่มขึ้นเมื่อมีสิ่งแผลกลบลงเข้าสู่ร่างกาย โดยเฉพาะเด้านมโดยทั่วไปจะแบ่งโรคเด้านมอักเสบอย่างคร่าวๆ เป็น

1. การอักเสบแบบที่แสดงอาการ คือ แสดงอาการออกมาให้เห็น ทั้งการเปลี่ยนแปลงของเต้านมและการเปลี่ยนแปลงของน้ำนม โดยน้ำนมจะมีลักษณะเป็นชิ้นเป็นก้อน เป็นชิ้น หรือเป็นน้ำ และเต้านมจะร้อนบวม แดงและไวต่อการสัมผัส
 2. โรคเต้านมอักเสบแบบที่ยังไม่แสดงอาการ คือ จะไม่ปรากฏอาการให้เห็นได้ชัดและไม่สามารถตรวจพบได้หากไม่ใช้วิธีทดสอบเฉพาะ (CMT) การอักเสบแบบนี้เป็นการอักเสบที่เกิดขึ้นในระยะเริ่มต้นของการอักเสบทุกแบบ หากเราสามารถทราบและทำการรักษาได้ทันท่วงที่อาจเป็นไปได้ว่าเนื้อเยื่อของเต้านมจะสามารถกลับคืนสู่สภาพเดิมก็ได้เช่นเดียวกับโรเจนต์

เชื้อจุลทรรศ์ที่ทำให้เกิดโรคเด้านมอักเสบ

เชื้อจุลทรรศ์ที่ทำให้เกิดโรคเด้านมอักเสบมีหลายชนิด ที่พบมากเป็นแบคทีเรีย นอกนั้นเป็นเชื้อรา մีสต์ และมัลโคลพ拉斯มา เชื้อพวกแอลจี (*algae*) ก็ทำให้เด้านมอักเสบได้แต่ไม่พบปอยนักส่วนเชื้อไวรัสนั้นไม่พบว่า ทำให้เกิดโรคเด้านมอักเสบเท่าไนก็ เนื่องจากจุลทรรศ์ที่ทำให้เกิดโรคเด้านมอักเสบส่วนใหญ่เป็นแบคทีเรียซึ่ง แบ่งออกเป็น 3 พาก คือ

- พากที่หนึ่ง : พากเชื้อแบคทีเรียที่ติดต่อจากเด้านมสู่เด้านม เชื้อที่พบบ่อยที่สุดในกลุ่มนี้ ได้แก่ *Streptococcus agalactiae* และ *Staphylococcus aureus* แหล่งที่มาของ การติดเชื้อนี้คือเด้านมที่มีเชื้อนี้繁殖 เชื้อเหล่านี้มักปรับตัวคิในเด้านม ทำให้เกิดการ อักเสบของเด้านมชนิดไม่แสดงอาการอยู่เป็นระยะเวลานาน เชื้อเหล่านี้จะติดกับ น้ำนมและติดไปยังแม่รัวตัวอื่นในขณะรีดนม และพาหะที่สำคัญของการติดเชื้อนี้ก็ คือ เครื่องรีดนม ผ้าเช็ดเด้านม และมือของผู้รีด
- พากที่สอง : พากเชื้อแบคทีเรียที่อยู่ตามสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถเข้าสู่เด้านมทาง หัวนมและทำให้เกิดเด้านมอักเสบได้จากสิ่งแวดล้อม เชื้อในกลุ่มนี้ที่สำคัญ ได้แก่ *Streptococcus* หลายกลุ่ม เช่น *Streptococcus uberis* and *enterorococci* และ แบคทีเรียกลุ่ม *Escherichia coli*, *Krebsiella spp.*, *Enterobacter spp.*, and other เชื้อเหล่านี้จะอยู่ตามสิ่งแวดล้อมรอบๆตัววัว เชื้อบางชนิด เช่น *E.coli* และ *enterococci* อยู่ในอุจจาระของวัว บางชนิดอยู่ในคินพืชอาหารสัตว์ ในทางปฏิบัติจึงไม่มีทาง กำจัดมันให้หมดไปจากสิ่งแวดล้อมได้ เมื่อเชื้อเหล่านี้เข้าไปสู่เด้านมแล้วก็สามารถ ติดต่อจากเด้านมสู่เด้านม ได้เช่นกัน
- พากที่สาม : พากที่นานๆจะพบสักครั้ง เชื้อกลุ่มนี้เมื่อนานๆจะพบว่าทำให้เกิดเด้านมอักเสบสักครั้งแต่ก่อให้เกิดการอักเสบรุนแรงได้ และอาจเป็นกับแม่รัวในฟาร์ม เพียงตัวสองตัว มีบางรายที่เป็นปัญหาเกือบทั้งฝูง ในกรณีนี้ต้องตรวจสอบให้แน่ใจ ว่าเป็นเชื้ออะไร จะได้ทราบว่าความคุณและป้องกันต่อไป เชื้อพากนี้ได้แก่ *Pseudomonas aeruginosa*, *Corynebacterium pyogenes*, *Nocardia spp.*, *Mycoplasma spp.* และเชื้อรานะบีสต์ต่างๆ

ผลกระทบต่อกุณภาพน้ำนมดิบ :

1. ไขมันในน้ำนมจะแตกตัวเป็นกรดไขมันอิสระได้ง่ายขึ้น ส่งผลให้น้ำนมเกิดกลิ่นเหม็นหืน
2. ส่วนที่เป็นของแข็งไม่วรرم ไขมันจะน้อยลง (solid not fat) ทำให้น้ำนมไม่เข้มข้นเท่าที่ควร
3. น้ำนมจะมีความเป็นค่าเพิ่มขึ้น มีเกลือเพิ่มขึ้น
4. โปรตีนในน้ำนมไม่คงทนต่อความร้อน
5. เมื่อผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์แล้วจะไม่คงรสชาติไว้ได้นานเหมือนกับน้ำนมที่มีจำนวนเชลล์ที่มีคุณภาพดี

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนไขมนาติกเชลล์ในถังน้ำนมรวมและผลิตน้ำนมที่ลดลง

จำนวนเชลล์ในน้ำนม	ผลผลิตน้ำนมที่ลดลง (%)	สถานภาพของเต้านม
ต่ำกว่า 140,000	0	ดีมาก
140,000 – 195,000	5	ดี
225,000 – 380,000	8	พอใช้
420,000 - 1,200,000	9 – 18	เลว
1,280,000 – 2,280,000	19 – 25	เลวมาก

ที่มา : Philpot and Nickerson, 1991

ตารางที่ 2 แสดงผลการเพิ่มขึ้นของจำนวนเชลล์ในน้ำนมที่มีต่อองค์ประกอบของน้ำนม

องค์ประกอบ	นมปกติ (ร้อยละ)	นมที่มีจำนวน SCC สูง (ร้อยละ)	ร้อยละของค่าปกติ
ของแข็งไม่วรرمมันเนย	8.9	8.8	99
ไขมัน	3.5	3.2	91
น้ำตาลนม(แลคโตส)	4.9	4.4	90
โปรตีนทั้งหมด	3.61	3.56	99
เคซีน	2.8	2.3	82
حاجنام	0.8	1.3	162
ชีวินักลูมิน	0.02	0.07	350
โซเดียม	0.057	0.105	184
คลอไรด์	0.091	0.147	161
โนแรฟเซรีน	0.173	0.157	91
แคลเซียม	0.12	0.04	33

ตัดแปลงจาก Current of Bovine Mastitis, The National Mastitis Council, U.S.A.

ผลกระทบต่อเกษตรกร :

1. ปริมาณน้ำนมทั้งเด็กที่ดีและเด็กที่อักเสบลดลง
2. รายได้จากการขายน้ำนมลดลง เนื่องจากปริมาณและคุณภาพของน้ำนมต่ำลง
3. ไม่สามารถจ้างหน่ายน้ำนมจากเด็กที่เป็นโรคได้ เนื่องจากคุณภาพของน้ำนมต่ำลง
4. เสียค่าใช้จ่ายด้านเวชภัณฑ์และค่าบริการในการรักษา
5. เสียเวลาในการอาใจใส่รับมัดระวังและป้องกันไม่ให้ติดต่อระหว่างโโคที่มีปัญหาเด้านมอักเสบกับโโคตัวอื่นๆ
6. ทำให้ประสิทธิภาพการให้นมสิ้นลัง หรือหัวนมบอด
7. เสียสุขภาพจิต เพราะเกษตรกรกังวลกับการเป็นโรคของโโคและการสูญเสียปริมาณน้ำนม

อันตรายต่อผู้บริโภค :

น้ำนมที่ถูกรีดจากแม่วัวที่เป็นโรคเด้านมอักเสบหรือมีจำนวน SCC สูงจะทำให้สชาติและความอร่อยจะเปลี่ยนแปลงไป ทำให้ไม่ยกคั่มน้ำนม นอกจากนี้เชื้อจุลทรรศน์บางตัวที่เป็นสาเหตุของโรคเด้านมอักเสบซึ่งแม้ว่าจะถูกทำลายไปได้ด้วยกระบวนการพาสเจอร์ไรส์เตอร์พิทที่มันขับออกมาก็ยังอยู่ อาจทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถลิ้นเทียน อาเจียนและปวดท้อง หากมีการใช้ยาปฏิชีวนะในการรักษาอาจเกิดการตกค้างอยู่ในน้ำนมซึ่งมีผลกระทบต่อร่างกายของผู้บริโภคให้สร้างภัยต้านทานต่อยาหนึ่งที่ละน้อยๆ เมื่อกาขหลังผู้บริโภคเกิดปัสสาวะและแพทบีน้ำเป็นต้องให้ยาซึ่งบังเอิญเป็นยาชนิดเดียวกันกับที่ผู้ป่วยบริโภคไปกับน้ำนมจะทำให้เกิดอาการแพ้อ่อนแรง

ขั้นที่ 2 ศึกษาสถานะ การปั๊งจุบันและปั๊ยหานในพื้นที่

การสำรวจสภาพปั๊งจุบันได้ออกพื้นที่เพื่อประเมินสถานการณ์จากสถานที่จริง ลักษณะงานที่ปฏิบัติได้แก่ ตรวจเยี่ยมศูนย์รับน้ำดินและฟาร์มเกษตรกร, ประเมิน GMP ของศูนย์รับน้ำดิน โดยมีกำหนดการดังนี้

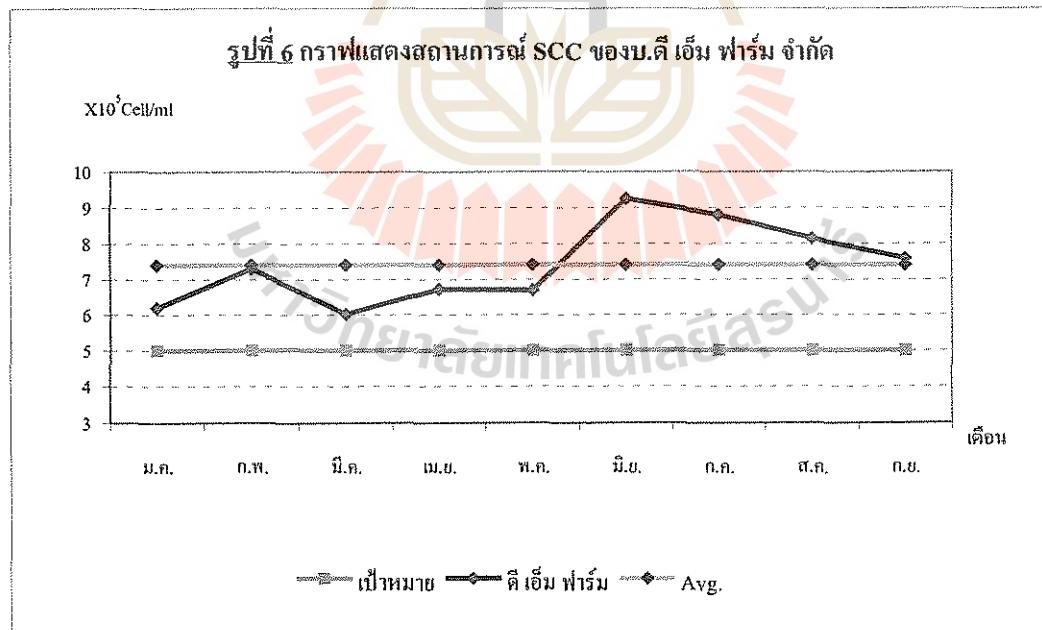
ตารางที่ 3 กำหนดการตรวจเยี่ยมศูนย์รับน้ำดินและฟาร์มเกษตรกร

วัน/เดือน/ปี	สถานที่
9 - 10 ก.ย. 45	บริษัท ดี เอ็ม ฟาร์ม จำกัด
18 - 19 ก.ย. 45	กลุ่มผู้เลี้ยงโคนมกรันไทร์ ท่ามะกา
20 - 21 ก.ย. 45	สหกรณ์โคนม กาญจนบุรี จำกัด
4 - 6 ต.ค. 45	บริษัท ดี เอ็ม ฟาร์ม จำกัด
15 ต.ค. 45	สหกรณ์โคนม กำแพงแสน จำกัด
13 ต.ค. 45	กลุ่มพัฒนาโคนมพัฒนานิคม กลุ่มพัฒนาโคนมชัยสนุน หจก. ผู้เลี้ยงโคนมภาคกลาง จำกัด

สถานการณ์ SCC ของศูนย์รับน้ำดิน บริษัท ดี เอ็ม ฟาร์ม จำกัด

ปั๊งจุบันเฉลี่ย	741,000	cell / ml
**เป้าหมาย	500,000	cell / ml

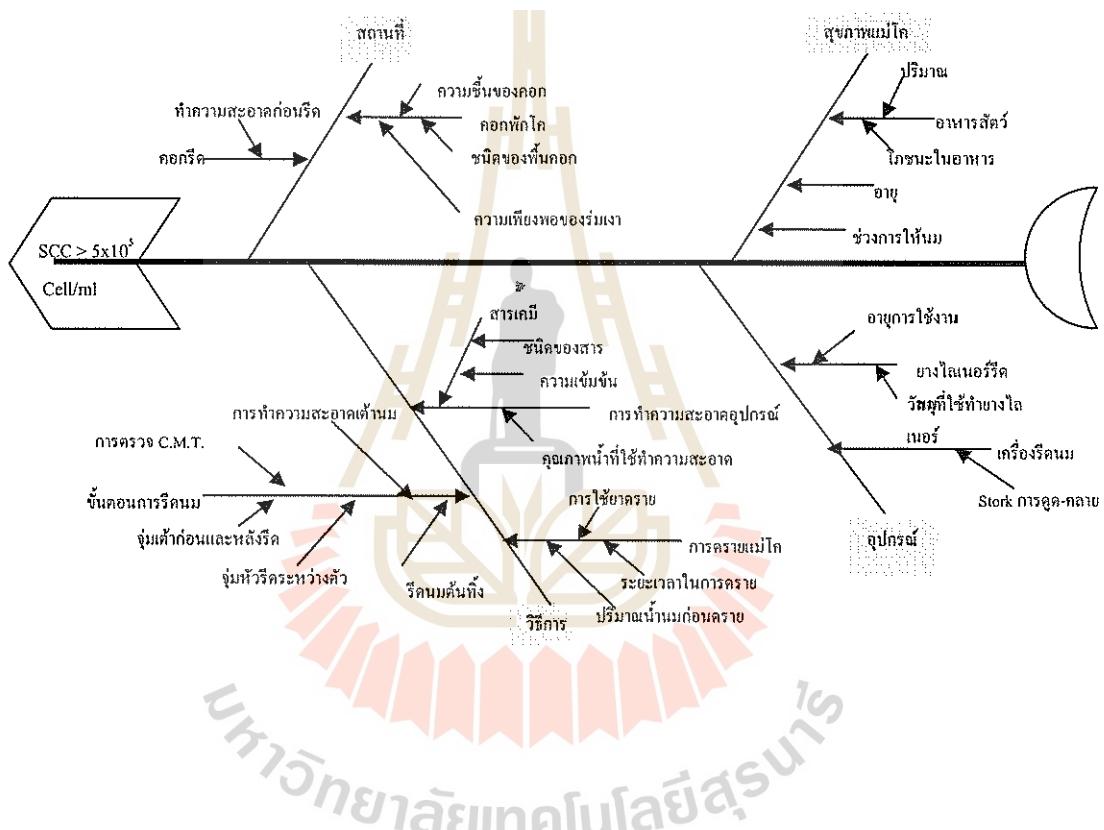
รูปที่ 6 กราฟแสดงสถานการณ์ SCC ของบ.ดี เอ็ม ฟาร์ม จำกัด



ขั้นที่ 3 วางแผนการทดลองเพื่อหาสาเหตุของปัญหา

สร้างแผนภาพก้างปลาแสดงสาเหตุทั้งหมดที่ทำให้ค่า SCC สูง หลังจากนั้นได้ออกแบบแบบสอบถามที่ครอบคลุมแผนภาพก้างปลาทั้งหมดและออกตรวจเชิญศูนย์รับน้ำนมคินและฟาร์มเกษตรกรผู้เลี้ยงโภคุมของกลุ่ม บริษัท ดี เอ็ม ฟาร์ม จำกัดเพื่อเก็บข้อมูล โดยทำการคัดเลือกฟาร์มสมาชิกที่มีผลการตรวจจำนวน Somatic Cell Count (SCC) อยู่ในระดับสูงสุด 20 ฟาร์มและระดับต่ำสุด 20 ฟาร์มจากฟาร์มสมาชิกทั้งหมด ทั้งหมด 126 ราย ของศูนย์รับน้ำนมคิน บริษัท ดี เอ็ม ฟาร์ม จำกัด เพื่อใช้ในการวิเคราะห์ ท้ายสุดนำข้อมูลที่ได้มาสรุปแล้วสร้างแผนภาพก้างปลาใหม่เพื่อแสดงสาเหตุในกลุ่ม บริษัท ดี เอ็ม ฟาร์ม

รุ่นที่ 7 แผนภาพก้างปลาแสดงสาเหตุทั้งหมดที่ทำให้ค่า SCC สูง



ตารางที่4 รายงานผลการตรวจสอบมาติกเซลล์(SCC)ในน้ำนมดีบรายฟาร์มที่มีเซลล์สูงสุด 20 ฟาร์ม

ศูนย์น้ำนมดีบ บริษัท ดี อัลม ฟาร์ม จำกัด

ลำดับ	เบอร์ถัง	นมรวม	04-Sep-02	13-Sep-02	3-Oct-02	เฉลี่ย	แนวโน้ม	จำนวนเพิ่ม / ลด
1	AB0002	144.20	2,794,000	871,000	2,269,900	2,531,950	ลด	(524,100)
2	AB0012	88.40	993,900		9,999,900	5,496,900	เพิ่ม	9,006,000
3	AB0018*	106.40	1,482,400	2,086,000	2,010,000	1,746,200	เพิ่ม	527,600
4	AB0023	73.40	2,527,500		2,528,500	2,528,000	เพิ่ม	1,000
5	AB0030	255.00	201,100		1,941,900	1,071,500	เพิ่ม	1,740,800
6	AB0032	84.80	720,200		2,713,500	1,716,850	เพิ่ม	1,993,300
7	KB0001	118.20	4,680,600	1,334,000	1,958,000	3,319,300	ลด	(2,722,600)
8	KB0002	24.20	1,671,500		2,334,000	2,002,750	เพิ่ม	662,500
9	KB0022	160.60	5,516,900		3,529,300	4,523,100	ลด	(1,987,600)
10	KB0025	143.60	103,800		2,686,900	1,395,350	เพิ่ม	2,583,100
11	KB0032	100.80	1,790,900		2,909,400	2,350,150	เพิ่ม	1,118,500
12	KB0036	103.60	5,288,800		2,684,800	3,986,800	ลด	(2,604,000)
13	KB0043	179.00	1,642,600		1,852,400	1,747,500	เพิ่ม	209,800
14	KB0048	31.40	3,470,000		3,789,800	3,629,900	เพิ่ม	319,800
15	KB0063	26.00	3,876,700		2,733,000	3,304,850	ลด	(1,143,700)
16	KB0067	173.00	906,400		2,685,000	1,795,700	เพิ่ม	1,778,600
17	KB0069	176.00	67,500		2,551,100	1,309,300	เพิ่ม	2,483,600
18	KB0070	30.40	148,500		2,405,000	1,276,750	เพิ่ม	2,256,500
19	KB0079	25.00	1,502,300		2,216,400	1,859,350	เพิ่ม	714,100
20	KB0085	49.60	1,380,500		2,305,500	1,843,000	เพิ่ม	925,000

**ตารางที่ ๕ รายงานผลการตรวจสอบมาติกเซลล์(SCC)ในน้ำนมดิบรายฟาร์มที่มีเซลล์ต่ำสุด 20 ฟาร์ม
ศูนย์น้ำนมดิบ บริษัท ดี อิม ฟาร์ม จำกัด**

ลำดับ	เมอร์ตั้ง	น้ำนมรวม	04-Sep-02	13-Sep-02	3-Oct-02	เฉลี่ย	แนวโน้ม	จำนวนเพิ่ม / ลด
1	AB0001	204.20	294,500		354,000	324,250	เพิ่ม	59,500
2	AB0011	207.00	449,600		392,100	420,850	ลด	(57,500)
3	AB0025	149.40	1,044,900		391,900	718,400	ลด	(653,000)
4	AB0034	142.00	385,300		336,000 504,000 320,500	360,650	ลด	(49,300)
5	AB0035	164.40	648,200			576,100	ลด	(144,200)
6	AB0036	47.60	629,900			475,200	ลด	(309,400)
7	KB0005	60.80	2,050,200		468,300	1,259,250	ลด	(1,581,900)
8	KB0010	341.00	812,300		481,400	646,850	ลด	(330,900)
9	KB0012	157.60	216,800		162,500	189,650	ลด	(54,300)
10	KB0016	131.20	383,900	483,000	257,400	320,650	ลด	(126,500)
11	KB0021	193.80	1,565,400		380,300	972,850	ลด	(1,185,100)
12	KB0026	397.20	963,800		198,400	581,100	ลด	(765,400)
13	KB0028	24.80	475,400		390,800	433,100	ลด	(84,600)
14	KB0041	124.20	394,700		433,000	413,850	เพิ่ม	38,300
15	KB0044	115.40	959,400		460,200	709,800	ลด	(499,200)
16	KB0057	214.60	285,700		64,500	175,100	ลด	(221,200)
17	KB0060	128.80	125,200		389,200	257,200	เพิ่ม	264,000
18	KB0068	126.60	1,128,900		226,900	677,900	ลด	(902,000)
19	KB0080	66.80	68,800		244,500	156,650	เพิ่ม	175,700
20	KB0090	76.80	847,900		78,000	462,950	ลด	(769,900)

ขั้นที่ 4 การเก็บข้อมูลและวิเคราะห์สาเหตุ

การเก็บข้อมูลได้รับความร่วมมือจากเจ้าหน้าที่ประจำศูนย์รับนமคิบของ บริษัท ดี เอ็ม ฟาร์ม จำกัด ใน การออกแบบแบบสอบถาม โดยใช้เวลาทั้งสิ้น 3 สัปดาห์ จากนั้นนำแบบสอบถามที่กรอกเรียบร้อย แล้วมาสรุปได้ดังนี้

ตารางที่ 6 จำนวนฟาร์ม SCC สูงและต่ำของแต่ละปัจจัย

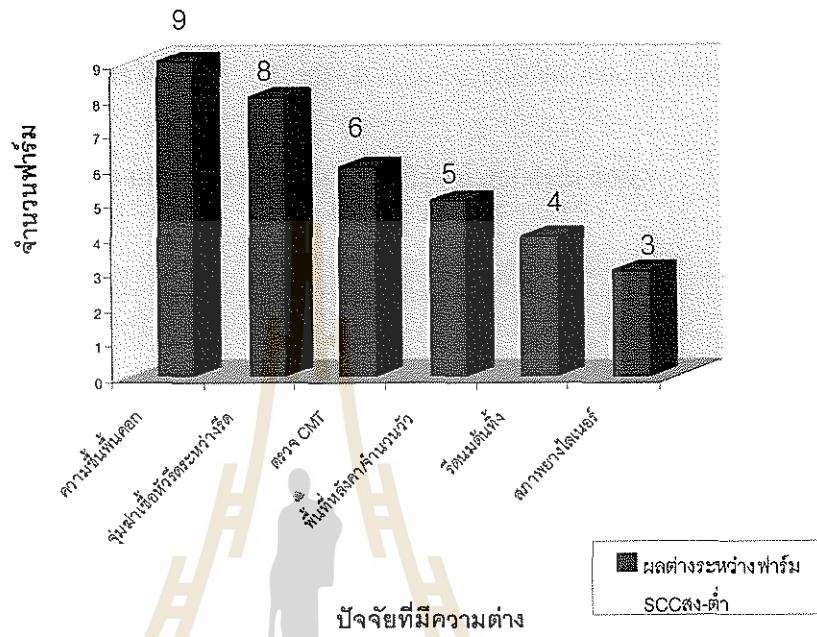
ปัจจัย	กลุ่มฟาร์ม	ฟาร์ม SCC ค่า	ฟาร์ม SCC สูง
พื้นคอกพัก	แห้ง	20	11
	เมียก	-	9
ชนิดพื้นคอกพัก	ปูน	-	-
	ดิน	20	20
อากาศ	ถ่ายเทสะคาก	20	19
	ถ่ายเทไม่สะคาก	-	1
พื้นที่คอกพัก	เพียงพอ	19	18
	ไม่เพียงพอ	1	2
ความสะอาดพื้นคอกก่อนรีด	ทำ	20	18
	ไม่ทำ	-	2
พัสดุระบบอาหาศในคอก	มี	1	-
	ไม่มี	19	20
ความสูงหลังคา	มากกว่า 2.5 เมตร	17	14
	น้อยกว่า 2.5 เมตร	1	6
	ไม่มีหลังคา	1	-
พื้นที่หลังคา / จำนวนวัว	เพียงพอ	16	11
	ไม่เพียงพอ	3	8
	ไม่มีหลังคา	1	1
แบบโครงเรือน	อันโครง	-	-
	ปลดอุบลานอิสระ	20	20
	ซองอิสระ	-	-

๗๘

กลุ่มฟาร์ม ปัจจัย	ฟาร์ม SCC ต่ำ	ฟาร์ม SCC สูง
วัสดุรองนอน พาง ชี้เดือย ชี้กบ	ไม่มี	20
	พาง	-
	ชี้เดือย	-
	ชี้กบ	-
จุ่นเต้าก่อนรีด ไม่ทำ	ทำ	20
	ไม่ทำ	-
จุ่นเต้าหลังรีด ไม่ทำ	ทำ	20
	ไม่ทำ	-
รีดนมตันทึ้ง ไมรีดทึ้ง	รีดทึ้ง	18
	ไมรีดทึ้ง	2
ตรวจ CMT น้อยกว่า 1 ครั้ง/2สัปดาห์	มากกว่า 1 ครั้ง/2สัปดาห์	12
	น้อยกว่า 1 ครั้ง/2สัปดาห์	8
จุ่นฆ่าเชื้อหัววิดระว่างคัว ไม่ทำ	ทำ	14
	ไม่ทำ	5
ใช้เครื่อง ใช้มือ	ใช้เครื่อง	19
	ใช้มือ	1
สภาพยางไถเนอร์ ชำรุด	ไม่ชำรุด	18
	ชำรุด	1
จังหวะการรีด 70/30 75/25 80/20	60/40	18
	70/30	1
	75/25	1
	80/20	-
การใช้ยาคราย ไม่ใช้	ใช้	20
	ไม่ใช้	-
		2

จากตารางแสดงจำนวนฟาร์ม SCC สูงและต่ำของแต่ละปีจัด ได้ดำเนินการหาปัจจัยความต่างระหว่างฟาร์มที่มีจำนวน SCC สูงกับฟาร์มที่มีจำนวน SCC ต่ำโดยกำหนดความต่างที่จำนวน 5 ฟาร์มซึ่งถือว่าแตกต่าง ต่าง ดังแสดงในกราฟที่ 8

รูปที่ 8 กราฟแสดงความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยที่มีความต่างกับฟาร์ม SCC สูง-ต่ำ



จากการพบร่วมปัจจัยที่ถือเป็นความต่างระหว่างฟาร์มที่มีจำนวน SCC สูง กับฟาร์มที่มีจำนวน SCC ต่ำ ได้แก่ 1.พื้นที่เพาะปลูก 2.ผู้เชื่อมต่อ / จำนวนวัว 3.การตรวจ CMT และ 4.ผู้นำเข้าหรือหัวรีเคระระหว่างตัว จึงสามารถสรุปสาเหตุหลักได้ดังนี้

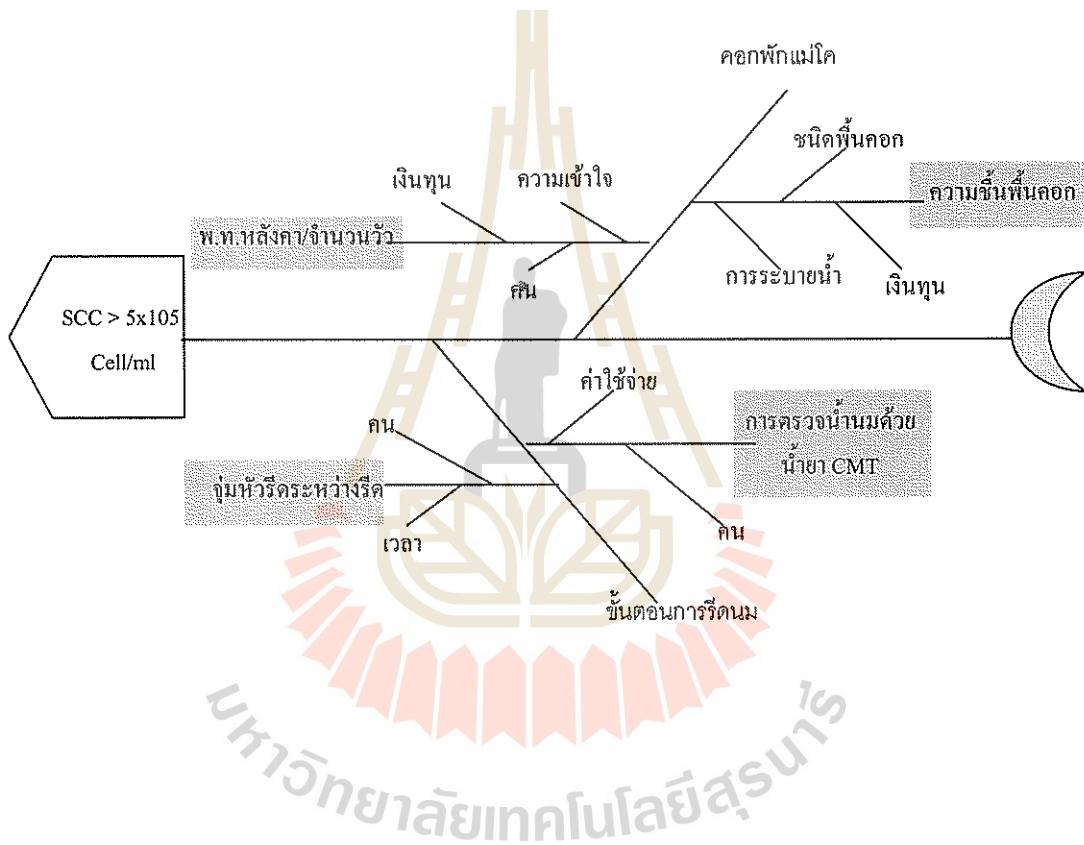
1. โรงเรือนพักโโคหรือคอกหักโโค

- ชนิดพื้นที่ที่เป็นคินเมื่อฝนตกหรือโโคขับถ่ายของเสีย ส่งผลให้พื้นที่ชื้นแฉะ เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค ทำให้เก่ายต่อการเป็นโรคเต้านมอักเสบ
- พื้นที่หลังคาโรงพักโโคไม่เพียงพอต่อจำนวนตัววัว ทำให้โคงางตัวไม่มีร่มเงา หลบแดดและฝน

2. ขั้นตอนการรีดนม

- 60 % ของฟาร์มที่สำรวจ มีการตรวจโรคเด้านมอักเสบควยน้ำยา CMT นโยบายสัปดาห์ละ 1 ครั้ง ทำให้มีสามารถตรวจพบแม้ว่าวันที่มีอาการเด้านมอักเสบดังแต่ระยะเริ่มต้นและแก้ไขได้อย่างทันท่วงที
 - หากการจุ่มน้ำรีกนนมควยน้ำยาไม่เข้าก่อนนำใบรีกตัวต่อไป ดังนั้นหากแม้วรีกนมตัวใดตัวหนึ่งในผู้เป็นโรคเด้านมอักเสบ ก็จะสามารถติดต่อไปยังแม่าวัวอื่นๆได้

รูปที่ 9 แผนภาพก้างปลาแสดงแสดงสาเหตุในกลุ่ม บริษัท ดี เอ็น ฟาร์ม จำกัด



ขั้นที่ 5 กำหนดมาตรการ โถตตอบและปฏิบัติ

เนื่องจากสมาชิกเกย์ตระกูลในกลุ่ม บริษัท ดี เอ็ม ฟาร์ม จำกัด ส่วนใหญ่สร้างคอกพักโโคเป็นแบบคล้ายๆกัน คือ แบบปล่อยalanดิน เมื่อฝนตกหรือวัวขับถ่ายจึงชื้นและบางครั้งมีน้ำขัง การสร้างคอกพักโโคที่คล้ายกันเป็นจำนวนมากในพื้นที่ใกล้เคียงกัน คาดว่าจะเกิดจากการเลียนแบบกันมาจากผู้ที่เคยเลี้ยงโโคนมอยู่ก่อนแล้วก็ทำตามกันมาทั้งที่ไม่ทราบว่าที่สร้างอยู่เดินน้ำถูกต้องและได้มาตรฐานหรือไม่ สำหรับขั้นตอนการรีดนมนั้นสมาชิกเกษตรกรผู้เดียวโโคนมในกลุ่ม บริษัท ดี เอ็ม ฟาร์ม จำกัด ส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องขั้นตอนการรีดนมเป็นอย่างดีว่าต้องปั๊บติดอย่างไรจึงจะถูกวิธีและถูกสุขลักษณะ แต่มีปัญหาว่า “รู้แล้วไม่ปั๊บติด” ดังนั้นการแก้ปัญหานี้ควรร่วมมือกันระหว่างศูนย์รับนนมคิบและบริษัท ดี ชีมิลล์ จำกัด หน้าที่ของศูนย์รับนนมคิบ

- สร้างฟาร์มตัวอย่างที่ได้มาตรฐานเพื่อเป็นตัวอย่างให้กับฟาร์มสมาชิก
 - จัดทำโครงการกองทุนกู้ยืมเพื่อปรับปรุงคอกพักโโค โดยหักชำระจากค่านมคิบของเกษตรกร
 - หากมีเงินตระกรายใหม่มาสมัครต้องตรวจสอบสภาพฟาร์ม หากมีข้อบกพร่องปรับปรุงก่อนรับเข้าเป็นสมาชิก ควร
 - จัดทำตารางแผนการตรวจสอบเยี่ยมฟาร์มสมาชิกและส่งเจ้าหน้าที่ออกตรวจสอบเยี่ยม เพื่อเป็นการกระตุ้นสมาชิกให้ดูแลและปฏิบัติตามขั้นตอนการรีคิดนมถูกวิธีอยู่เสมอ
 - จัดการประมวลผลฟาร์มประจำปี มีการให้คำแนะนำแบบสะสานเป็นรายเดือนเมื่อสิ้นปี ประเมินผลและมีของรางวัลให้เพื่อเป็นแรงจูงใจ

หน้าที่ของบริษัท ดั้งนี้มีดังนี้ จำกัด

- จัดอบรมให้ความรู้แก่เกษตรกรและเจ้าหน้าที่ประจำศูนย์รับน้ำมคิบ โดยมีหัวข้อดังนี้
 - 1) ความหมายของ Somatic Cell Count
 - 2) สาเหตุของการเกิดปัญหา Somatic Cell Count
 - 3) การป้องกันและแนวทางแก้ไขปัญหา Somatic Cell Count
 - 4) ผลกระทบของ Somatic Cell Count ต่อค่าน้ำต่างๆ เช่น ต่อคุณภาพน้ำนมคิบ, ต่อเกษตรกร, ต่อผู้บริโภค
 - แจ้งนโยบายในอนาคตของบริษัทเกี่ยวกับการจัดการปัญหารื่อง Somatic Cell Count เช่น ด้านราคา, ด้านการรับน้ำมคิบ(Reject / Accept)
 - สนับสนุนร่องของรางวัลเงินไว้เช่น สร้อยบาททองคำ, พลิตภัณฑ์น้ำมีลิตร

สรุปการปฏิบัติงาน

การปฏิบัติงานใน บริษัท ดัชมิลล์ จำกัด ในแผนกการจัดการระบบคุณภาพ (Quality System Management) ส่งผลให้เกิดประโยชน์ในด้านต่างๆดังนี้

1. ด้านสังคม

- ได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานที่ในแผนกและต่างแผนก
- เข้าใจถึงลักษณะการทำงานจริงและชีวิตประจำวันในการทำงาน
- รู้จักการปรับตัวให้เข้ากับผู้อื่นได้

2. ด้านทฤษฎี

- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มเติมเรื่อง Somatic Cell Count
- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มเติมเรื่อง Desing of Experiment (DOE)
- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มเติมเรื่อง การจัดทำระบบเอกสารตามระบบคุณภาพ ห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025
- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มเติมเรื่อง Measurement Uncertainty of in microbiology examination of food
- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มเติมเรื่อง Uncertainty of chemistry

3. ด้านปฏิบัติ

- เข้ารับการอบรม การจัดทำระบบเอกสารตามระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025 จากสถาบันอาหาร
- เข้ารับการอบรมเรื่อง Measurement Uncertainty of in microbiology examination of food จากสถาบันอาหาร
- เข้ารับการอบรมเรื่อง Uncertainty of chemistry จากสถาบันอาหาร
- เข้ารับการอบรมเรื่อง Desing of Experiment (DOE)
- ร่วมกิจกรรม Big Clean ประจำปีของบริษัท

ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากการปฏิบัติงานในแผนการจัดการระบบคุณภาพ (Quality System Management) ของบริษัท ดัชเมล็ด จำกัด รวมระยะเวลา 16 สัปดาห์ ข้าพเจ้าได้เรียนรู้และรับประสบการณ์ที่ดีต่างๆ มากมายที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานจริงในอนาคตต่อไป ในระหว่างการทำงานพบปัญหาและอุปสรรคบางประการ ได้แก่

1. หัวขอที่ได้รับมอบหมายไม่ค่อยตรงกับวิชาในสาขาที่เรียนมา ทำให้ใช้ความรู้ในด้านวิชาการในการปฏิบัติงานได้ไม่เต็มที่นัก ต่อมาทาง Job Supervisor ได้ให้หนังสืออ่านเพิ่มเติมทำให้มีความเข้าใจดีขึ้น ดังนั้นก่อนออกปฏิบัติสหกิจศึกษาควรสอบถามหัวขอ โครงการ ให้แน่ใจก่อน
2. เนื่องจากรายวิชา Dairy Product ยังไม่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่อง Somatic Cell Count ข้าพเจ้ามีความเห็นว่า ควรเพิ่มนื้อหาในส่วนนี้ เพราะ โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมส่วนใหญ่ในปัจจุบันให้ความสำคัญในเรื่อง Somatic Cell Count
3. สำหรับการแก้ไขปัญหาด้าน Somatic Cell Count เพื่อให้ได้ผลอย่างแท้จริง ข้าพเจ้ามีความคิดเห็นว่าทาง โรงงานควรสร้างแรงจูงใจโดยกำหนดมาตรการในการให้ราคาและการรับน้ำนมดิบ (Reject/Accep) ตามคุณภาพ Somatic Cell Count

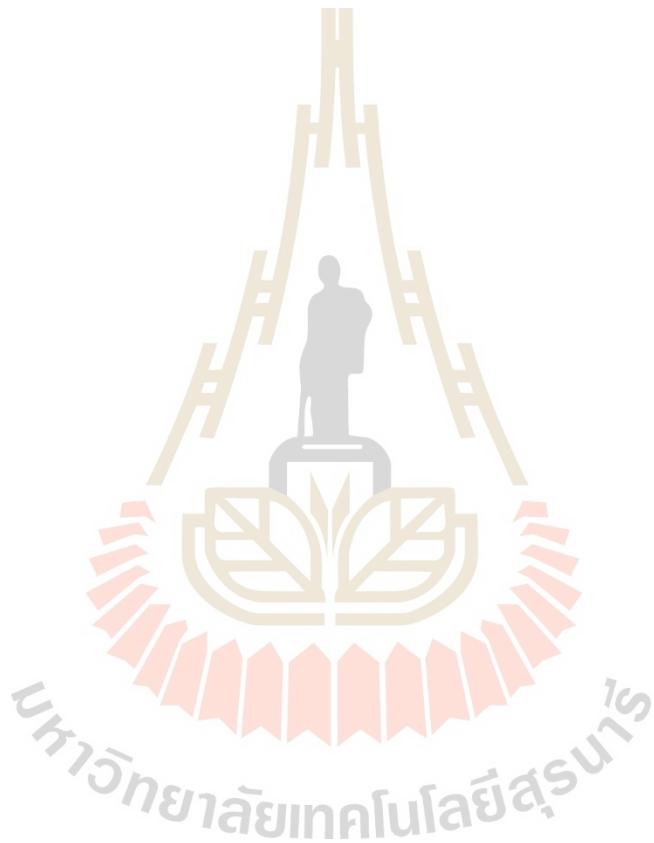


บ ร ร ณา นุ ก ร ม

กิติศักดิ์ พโลยพานิชเจริญ.2544.คิวซีเชอร์คิล(QC CIRCLE).บริษัท เทคนิกอล แอปพรช เคาน్เซลลิ่ง แอนด์ เทคโนโลยี จำกัด.

ธิรพงศ์ ธีรภัทรสกุล. 2532.โรคเต้านมอักเสบในโภณ.หน่วยโรคสัตว์เคี้ยวเอื้อง. ภาควิชาอาชญาศาสตร์.คณะสัตวแพทย์ศาสตร์.จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุนิรัตน์ เอี่ยมละมัย.2544.สูบภาพเต้านม - คุณภาพนิดบิ๊ก โรคเต้านมอักเสบและเกรื่องรีดนม.คณะสัตวแพทย์ศาสตร์.มหาวิทยาลัยขอนแก่น.



ภาคผนวก



“ ตัวอย่าง ”

แบบสำรวจฟาร์มของศูนย์ DMF

รหัสสมาชิก ชื่อ-สกุล วันที่เก็บข้อมูล

โรงเรือนคอกหัก

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> แห้ง | <input type="checkbox"/> เปียก (แฉะ) |
| <input type="checkbox"/> พื้นปูน | <input type="checkbox"/> พื้นดิน |
| <input type="checkbox"/> อากาศถ่ายเทสะดวก | <input type="checkbox"/> อากาศไม่ถ่ายเท |
| <input type="checkbox"/> พื้นที่เพียงพอ กับจำนวนแม่วัว(4ตร.ม./ตัว) | <input type="checkbox"/> พื้นที่ไม่เพียงพอ กับจำนวนแม่วัว |
| <input type="checkbox"/> ทำความสะอาดพื้นคอก ก่อนรีด | <input type="checkbox"/> ไม่ทำความสะอาดพื้นคอก ก่อนรีด |
| <input type="checkbox"/> มีพัสดุบรรจุภยอากาศติดตั้ง ในโรงเรือน | <input type="checkbox"/> ไม่มีพัสดุบรรจุภยอากาศติดตั้ง ในโรงเรือน |

หลังคาโรงเรือน

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ชายคาสูง จาก พื้นดิน มากกว่า 2.5 เมตร | <input type="checkbox"/> ชายคาสูง จาก พื้นดิน ต่ำกว่า 2.5 เมตร |
| <input type="checkbox"/> พื้นที่หลังคา เพียงพอ ต่อ จำนวนวัว (4ตร.ม./ตัว) | <input type="checkbox"/> พื้นที่หลังคา ไม่เพียงพอ ต่อ จำนวนวัว |

แบบของโรงเรือน

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> อินロー | <input type="checkbox"/> ปลอยานอิสระ | <input type="checkbox"/> ซอยอิสระ |
|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|

วัสดุรองนอน

- | | | | |
|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ไม่มี | <input type="checkbox"/> พาง | <input type="checkbox"/> ผ้าเดือย | <input type="checkbox"/> ชี้กบ |
|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|

วิธีการรีดนม

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ทำความสะอาด และ จุ่มน เต้า ก่อนรีด | <input type="checkbox"/> ไม่ทำความสะอาด และ จุ่มน เต้า ก่อนรีด |
| <input type="checkbox"/> จุ่ม เต้า ด้วย น้ำยา หลัง รีดนม | <input type="checkbox"/> ไม่ จุ่ม เต้า ด้วย น้ำยา หลัง รีดนม |
| <input type="checkbox"/> รีดนม ต้น ทึ้ง ก่อน ทำการ รีดนม | <input type="checkbox"/> ไม่ รีดนม ต้น ทึ้ง ก่อน ทำการ รีดนม |
| <input type="checkbox"/> ครัว CMT อายุ น้อย 1 ครั้ง / 2 สัปดาห์ ครัว CMT เกิน 2 สัปดาห์ / 1 ครั้ง | |
| <input type="checkbox"/> จุ่น หัวรีด ด้วย น้ำยา ก่อน นำ ไป รีด ตัว ต่อ ไป | <input type="checkbox"/> ไม่ จุ่น หัวรีด ด้วย น้ำยา ก่อน นำ ไป รีด ตัว ต่อ ไป |

อุปกรณ์ และ เครื่องรีดนม

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ยางไวนิล สะอาด ไม่ชำรุด | <input type="checkbox"/> ยางไวนิล ไม่ สะอาด หรือ ชำรุด |
|--|--|

ความดัน เครื่องรีด ()

จังหวะ การรีด (Pulsator) ครั้ง ต่อ นาที

แม่รัว (นับเฉพาะแม่รัวที่ให้นมอยู่ในปัจจุบัน)

- Lactation: แม่รัว Lactation ที่ 1 – 3 จำนวน ตัว
- แม่รัว Lactation ที่ 4 – 5 จำนวน ตัว
- แม่รัว Lactation ที่ >5 จำนวน ตัว
- จำนวนแม่รัวให้นมปัจจุบันทั้งหมดในฟาร์ม ตัว
- มีประวัติเกย์เป็นเด้านมอักเสบแบบเรื้อรัง ตัว

ชนิดอาหารยานที่ใช้เป็นหลัก

1. เปลือกสับปะรดหมัก% 2. หญ้าสด% 3. อื่นๆ โปรดระบุ%

การใช้ยาดราย

ใช่

ไม่

ผลการวิเคราะห์ค่า SPC รวมของฟาร์ม

เดือนสิงหาคม cfu / ml

เดือนกันยายน cfu / ml



ภาพการออกพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูล



สหกรณ์โคนมกำแพงแสน จำกัด



กลุ่มพัฒนาโคนม พัฒนานิคม



กลุ่มพัฒนาโคนม พัฒนานิคม



บริษัท ดี เอ็ม ฟาร์ม จำกัด

ประมวลภาพสาเหตุปัญหา somatic cell



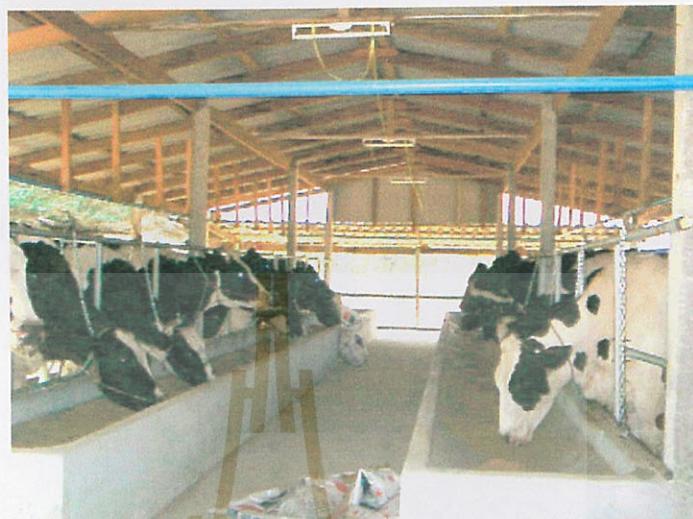
พื้นดินคอกพักเปียกແນະ
วัวจะมีโคลน



ขับถ่ายของเดียบ
แล้วหมักหมม



ประมวลภาพการแก้ไขปัญหา somatic cell



คอกพักแห้งมีร่มเงาเพียงพอ



ตรวจหาอาการเต้านมอักเสบด้วย CMT ทุกสัปดาห์

ประมวลภาพการแก้ไขปัญหา somatic cell (ต่อ)

ดำเนินการตามลำดับอุปกรณ์รีดนม

