

ภาคผนวก

นโยบายกรมปศุสัตว์ในด้านความปลอดภัยของอาหาร

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นหน่วยงานที่ส่งเสริมให้เกษตรกรทำการเลี้ยงสัตว์ที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ มีหน้าที่รับผิดชอบในการปรับปรุงและขยายพันธุ์สัตว์ ควบคุม ป้องกันและบำบัดโรคสัตว์ เพื่อให้มีคุณภาพได้มาตรฐานสากล และมีปริมาณเพียงพอทั้งการบริโภคภายในประเทศและส่งออก

กรมปศุสัตว์มีนโยบายสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถการผลิตสินค้าปศุสัตว์ให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก เพื่อสนับสนุนให้ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่มีคุณภาพปลอดภัยเข้าสู่ตลาดโลกและเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคภายในประเทศ กรมปศุสัตว์ได้เห็นความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหารจึงได้นำระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยมาใช้เป็นมาตรฐานในกระบวนการผลิตสินค้า ปศุสัตว์ตั้งแต่ระดับฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงงานผลิตอาหารสัตว์ โรงงานฆ่าและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ เพื่อให้ได้สินค้าปศุสัตว์ที่มีความปลอดภัยจากสารพิษ สารเคมีตกค้าง เชื้อโรค อย่างครบวงจรตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์จนถึงโต๊ะอาหาร

มาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์

มาตรฐานในกระบวนการผลิตขั้นต้นตอนแรกคือ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ กรมปศุสัตว์ได้กำหนดให้มีมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของประเทศไทยตามประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ.2542 กำหนดมาตรฐานการเลี้ยงไก่เนื้อ ได้กำหนดวิธีปฏิบัติด้านองค์ประกอบของฟาร์ม การจัดการสุขภาพสัตว์ การจัดการสิ่งแวดล้อม

1. ด้านองค์ประกอบของฟาร์ม ได้มีการกำหนดทำเลที่ตั้งฟาร์ม ลักษณะฟาร์ม ตลอดจนลักษณะโรงเรือนที่เหมาะสมถูกสุขอนามัย สัตว์มีความเป็นอยู่สุขสบาย
2. ด้านการจัดการฟาร์ม ได้กำหนดให้มีการจัดการโรงเรือนที่ถูกต้อง สะอาด มีการจัดการด้านบุคลากรที่เพียงพอ มีสัตวแพทย์ในการควบคุมกำกับดูแลด้านสุขภาพสัตว์ที่คู่มือการจัดการฟาร์มแสดงระบบการเลี้ยง มีระบบการบันทึกข้อมูล มีการจัดการด้านอาหารสัตว์อย่างถูกต้อง

3. ด้านการจัดการด้านสุขภาพสัตว์ ได้กำหนดให้ฟาร์มมีระบบเฝ้าระวังควบคุมและป้องกันโรค มีโปรแกรมทำลายเชื้อโรคก่อนเข้าและออกจากฟาร์ม จะต้องมีส่วนควบคุมฟาร์ม ซึ่งสัตว์แพทย์จะต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมการบำบัดโรคสัตว์ พ.ศ. 2505รวมทั้งการใช้ยาสำหรับสัตว์ตามข้อกำหนดการใช้ยาสัตว์ มอก.7001-2540 เพื่อไม่ให้เกิดปัญหาสารตกค้างในเนื้อสัตว์ผลิตภัณฑ์สัตว์ และสิ่งแวดล้อม

4. ด้านการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม ได้กำหนดวิธีการกำจัดของเสียและสิ่งปฏิกูลต่างๆ อย่างเหมาะสม

การควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์

การใช้อาหารสัตว์ที่ปลอดภัยและมีคุณภาพในการเลี้ยงสัตว์เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ได้ผลผลิตปศุสัตว์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย กรมปศุสัตว์จึงได้มีมาตรฐานการดูแลความปลอดภัยของอาหารสัตว์ทั้งระบบตามขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่ความปลอดภัยของวัตถุดิบอาหารสัตว์และวัตถุดิบเติมในอาหารสัตว์ที่ใช้ความปลอดภัยของกระบวนการผลิตอาหารสัตว์ การเก็บรักษาในโรงงานผลิตอาหารสัตว์ การขนส่ง การเก็บรักษาในฟาร์ม และการใช้อาหารสัตว์ของเกษตรกร พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ.2542 ได้กำหนดคุณภาพของวัตถุดิบและอาหารสัตว์ชนิดต่าง ๆ เพื่อไม่ให้เกิดการใช้อาหารสัตว์ปลอมปนหรือเสื่อมคุณภาพ มีเชื้อโรค หรือมีการใช้ยาหรือสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสัตว์และตกค้างในผลิตภัณฑ์จนอาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ทั้งนี้จะต้องมีการขึ้นทะเบียนอาหารสัตว์และโรงงานผลิตอาหารสัตว์ และโรงงานผลิตอาหารสัตว์จะต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารสัตว์ที่ผลิตปลอดภัยและมีคุณภาพ

การตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนเข้าโรงฆ่า

ก่อนที่สัตว์จะถูกส่งเข้าโรงฆ่าสัตว์จะต้องได้รับการตรวจสุขภาพโดยสัตวแพทย์ที่ฟาร์มและได้รับรายงานประวัติข้อมูลการเลี้ยงที่ฟาร์มก่อน เพื่อให้แน่ใจว่าไม่เป็นโรคติดเชื้อที่เป็นอันตรายหรือมีเชื้อโรคติดต่อกับสัตว์ผู้คน และไม่มีการใช้ยาหรือสารเคมีที่ห้ามใช้ การขนส่งสัตว์จากฟาร์มไปยังโรงฆ่าสัตว์จะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มีการเคลื่อนย้ายสัตว์ตามระเบียบการเคลื่อน

ย้ายสัตว์เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการแพร่โรคระบาดสัตว์ ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2542

สุขภาพลักษณะของโรงฆ่าโรงแปรรูปและกระบวนการผลิต

โรงฆ่าสัตว์และโรงแปรรูปจะต้องได้รับการขึ้นทะเบียนและตรวจสอบสุขภาพลักษณะของ โรงงานการออกแบบแปลน การก่อสร้างอาคารและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนด ของกรมปศุสัตว์ มีการควบคุมการฆ่าสัตว์อย่างถูกวิธีและมีพนักงานตรวจเนื้อปฏิบัติงานภายใต้ การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ประจำโรงงาน ร่วมกับความควบคุมดูแลความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ดังนี้

1. ตรวจสอบสัตว์มีชีวิตก่อนฆ่าเพื่ออนุญาตให้เฉพาะสัตว์ที่มีสุขภาพดีเข้าฆ่าได้
2. ตรวจสอบซากสัตว์และส่วนของซากสัตว์ภายหลังการฆ่าเพื่ออนุญาตให้เฉพาะซาก สัตว์หรือส่วนของซากสัตว์ที่ไม่มีอาการของโรคเข้าผลิตเป็นเนื้อสัตว์เพื่อบริโภค
3. เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจสอบด้านจุล ชีววิทยาและสารตกค้าง
4. ดูแลด้านสุขศาสตร์ของกระบวนการผลิตและสุขภาพลักษณะส่วนบุคคลเพื่อไม่ให้เกิด การปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์
5. ควบคุมดูแลการเก็บรักษาคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์การบรรจุหีบห่อการ ปิดฉลากและลงรหัสการผลิตให้ถูกต้อง
6. สัตวแพทย์ประจำโรงงานจะเป็นผู้รับผิดชอบในการอนุญาตให้เนื้อสัตว์และ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยออกจำหน่ายได้