



น.แม่โจ้จับมือภาคเอกชน

เปิดโรงงานชำแหละ-แปรรูปสุกร

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เตรียมพิธีเปิดโรงงานชำแหละและแปรรูปสุกรมแม่โจ้ขึ้นในวันที่ 17 พ.ย.2546 ณ อาคาร ภาควิชาเทคโนโลยีทางสัตว์ คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้เชียงใหม่ ซึ่งโรงงานแห่งนี้ได้ดำเนินการ ตามโครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยแม่โจ้และเครือเบทาโกร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางด้านวิชาการ การเรียนการสอน การวิจัย และการพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์สุกรให้ได้คุณภาพและปลอดภัย

โรงงานชำแหละและแปรรูปสุกรมมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้รับมาตรฐานการผลิตเนื้อสัตว์อนามัย (สุกร) จากกรมปศุสัตว์ ตั้งแต่เดือนมกราคม 2546 โดยมีการควบคุมการผลิตที่ได้มาตรฐานตามระบบ GMP และ HACCP ตลอดวงจรห่วงโซ่อาหารโดยเริ่มจากโรงงานอาหารสัตว์ ฟาร์มสุกร จนถึงโรงงานชำแหละและแปรรูปสุกร ทั้งนี้สุกรที่จะนำมาชำแหละต้องมาจากฟาร์มมาตรฐาน

ในด้าน GMP ของโรงงานชำแหละและแปรรูปสุกรมมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จะเน้น

สุขลักษณะที่ดีของโรงงาน เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์, สุขอนามัยส่วนบุคคล, สุขลักษณะของขบวนการผลิต รวมทั้งมีระบบการจัดการด้านมลภาวะ และสิ่งแวดล้อมที่ดี ส่วนทาง HACCP นั้นจะทำให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภคทั้งในด้านชีวภาพ เคมี และกายภาพ ดังนั้นเนื้อสุกรที่ผลิตจากโรงงานชำแหละและแปรรูปสุกรมมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จึงถือได้ว่าเป็นเนื้อสุกรอนามัยที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคอย่างแท้จริง

โครงการความร่วมมือนี้นอกจากจะเป็นประโยชน์ต่อการฝึกงานของนักศึกษาแล้ว ยังเป็นประโยชน์ต่องานด้านวิชาการ การเรียน การสอน การวิจัย การพัฒนาการแปรรูปสุกรและยังมีประโยชน์ต่อสังคม คือ ประการแรกเป็นการเปิดโอกาสให้ประชาชนมีทางเลือกในการซื้อเนื้อสุกรที่ปลอดภัยต่อสุขภาพส่งผลให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดี และประการที่สองคือ โรงงานแห่งนี้ถือได้ว่าเป็นต้นแบบที่จะช่วยกระตุ้นให้เกิด “โรงงานมาตรฐาน” ในระดับท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี.