



ISSN 1685-7623 ปีที่ 2 ฉบับที่ 106 รายสัปดาห์ ประจำวันที่ 17 -

โรงฆ่าหมูข่ม.ผ่านมาตรฐานแค่ 1 ปีหน้าฟันโรงเถื่อนปิดกิจการแน่

■มาตรฐานปลอดภัยจากฟาร์มถึงโต๊ะไม่ยาก ควบคุมต้นทางที่ฟาร์มแล้ว ยังเจอโรงฆ่าแหล่งสุดท้ายอีก ปศุสัตว์เผยโรงฆ่าหมูหัว เชียงใหม่ผ่านมาตรฐานแค่ 1 แห่ง ผู้ประกอบการซื้อต้องปรับทัศนคติ หมูฆ่าใหม่ๆ ยังมีเชื่อ ควรผ่านกระบวนการทำให้เย็นก่อน แะปรับเชิงขายให้ได้คุณภาพ

เป้าหมายการเป็นครัวของโลก โดยให้ปริมาณการบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยนั้นไม่ยาก เมื่อมองในรายละเอียดแล้วพบว่ากระบวนการผลิตแทบทุกขั้นตอนของประเทศยังมีปัญหา โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์ ที่เมื่อนำมาตรฐาน FROM FARM TO TABLE คือการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยตั้งแต่ระดับฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงงานผลิตอาหาร โรงฆ่าสัตว์ และโรงงานแปรรูป มาจนถึงโต๊ะอาหาร ยังจะต้องพัฒนาและเข้มงวดอีกมาก

นายพิทักษ์ ตั้งโคกานนท์ เจ้าหน้าที่บริหารงานปศุสัตว์ 7 สำนักงานปศุสัตว์ จังหวัดเชียงใหม่ เปิดเผยว่า นโยบายดังกล่าว ทำให้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยกรมปศุสัตว์ได้รับโอนภารกิจมาจากกระทรวงมหาดไทย ขณะนี้ได้เริ่มดำเนินการกับโรงฆ่าสุกรก่อน ซึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ ปศุสัตว์ได้รับโอนการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ทั้งของเทศบาล

และของเอกชน และที่เป็นโรงฆ่าเถื่อนทั่วไปพบว่ามีทั้งสิ้น 162 ราย เมื่อนำมาตรฐานไปตรวจสอบแล้วพบว่าผ่านมาตรฐานเพียง 1 ราย ซึ่งเป็นของเอกชน จังหวัดเชียงใหม่ โดยผู้ว่าราชการจังหวัด จึงได้แต่งตั้งคณะกรรมการจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์ เพื่อกำกับควบคุมและดำเนินคดีกับผู้กระทำผิด และออกแจ้งให้คำแนะนำเพื่อทำการปรับปรุงโรง

ฆ่าโดยด่วนภายในวันที่ 1 มกราคม 2547 พ้นจากนี้หากยังไม่ผ่านมาตรฐานจะต้องเลิกกิจการไป ส่วนของเชียงใหม่ก็ต้องปรับปรุงสถานที่ และมีเอกสารรับรองที่ถูกต้องด้วย

ผู้ประกอบการฟาร์มและโรงฆ่าแหล่งรายหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ระบุว่า นอกจากการจะต้องปรับปรุงสถานที่โรงฆ่าแล้ว ควรมีการรณรงค์ปรับทัศนคติของผู้บริโภคเนื้อสุกรใหม่ เดิมที่คิดว่าเนื้อที่เพิ่งฆ่าใหม่จะสดและสะอาดนั้น เป็นความเข้าใจที่ไม่ถูก เนื่องจากเนื้อสัตว์ทุกชนิดย่อมมีเชื้ออยู่ในตัว วิธีที่ทำให้เชื้อลดลงคือเข้าสู่กระบวนการทำให้เย็นในอุณหภูมิต่ำ 0 องศา ซึ่งหากผู้บริโภค

