

เขียนโดย

วันอังคารที่ 19 มีนาคม 2013 เวลา 15:08 น. -

---

กรมปศุสัตว์จัดอบรมข้าราชการในสังกัดที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการโรงงานฆ่าสัตว์และโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อการส่งออก ระหว่างวันที่ 17-19 มี.ค.2556 ณ โรงแรมธนรัฐชิชาบุรี เลค รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดเพชรบุรี เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

นายสัตวแพทย์ สรวิศ ธานีโต ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้า ปศุสัตว์ เปิดเผยว่า ตามที่นโยบายรัฐบาล และกรมปศุสัตว์ ได้มีการประกาศว่าด้วยมาตรฐานอาหารและให้ประชาชนบริโภคอาหารที่ปลอดภัย ขณะเดียวกันสินค้าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ก็เป็นสินค้าสำคัญตัวหนึ่งของประเทศที่ส่งออกไปยังต่างประเทศมากกว่า 30 ประเทศ ในปี 2556 ซึ่งคาดว่าจะสามารถนำเข้าประเทศมากกว่า 80,000 ล้านบาท อันจะส่งผลให้เกษตรกรหลายแสนคนมีงานทำและขยายธุรกิจในตลาดเกษตรต่อเนื่อง เช่น ระบบการขนส่ง การบรรจุหีบห่อ เป็นต้น สำหรับระบบการค้าประเทศคู่ค้าก็ได้กำหนดมาตรฐานอาหารที่สูงขึ้น ทั้งด้านคุณภาพและราคา มาตรการหนึ่งที่ประเทศคู่ค้าได้กำหนดคือ ให้ประเทศผู้ส่งออกต้องทำการควบคุมการผลิต ป้องกันโรคสัตว์สู่สัตว์ และโรคสัตว์สู่คน โดยเน้นมาตรการควบคุมระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety System) ตลอดจนการควบคุมคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐานในด้านสุขลักษณะการผลิตที่ดี และการจัดทำระบบ GMP และ HACCP ในโรงงาน ซึ่งเป็นระบบหนึ่งเพื่อป้องกันความเสี่ยงจากการบริโภคอาหาร กรมปศุสัตว์จึงจัดให้มีการอบรมข้าราชการและพนักงานราชการของส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ได้มีความรู้ในการบริหารจัดการโรงงานฆ่าสัตว์และโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อการส่งออก และหลักการควบคุมการผลิตเนื้อสัตว์ในส่วนที่เกี่ยวข้องต่างๆ เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย และการผลิตเนื้อสัตว์ให้ได้มาตรฐานตรงตามหลักการของประเทศคู่ค้า และเป็นที่ยอมรับตามหลักสากล

\*\*\*\*\*

ข้อมูล : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ข่าว : เพ็ญศิริ ดวงอุดม กลุ่มเผยแพร่ฯ ส.ส.ส.