

กรมปศุสัตว์จัดโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์(GMP) สำหรับผู้ประกอบการ” ประจำปี 2555 ระหว่างวันที่ 12 – 15 มีนาคม 2555 เพื่อ พัฒนาระบบมาตรฐานและเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

กรมปศุสัตว์จัดโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์(GMP) สำหรับผู้ประกอบการ” ประจำปี 2555 ระหว่างวันที่ 12 – 15 มีนาคม 2555 เพื่อ พัฒนาระบบมาตรฐานและเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยมี สัตวแพทย์หญิง ดร.วิมลพร อิติศักดิ์ รองอธิบดีกรมปศุสัตว์ เป็นประธานเปิดโครงการ ในวันที่ 13 มีนาคม 2555 ณ โรงแรมธารินทร์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ สัตวแพทย์หญิง ดร.วิมลพร อิติศักดิ์ รองอธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวว่า อาหาร เป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการดำรงชีพและสุขภาพของประชาชน อาหารที่ประชาชนบริโภคนั้น ต้องปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารเคมีต่างๆ ดังนั้น เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าประชาชนได้บริโภคอาหาร โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพการผลิตทุกขั้นตอนของ ห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่วัตถุดิบ โรงงานอาหารสัตว์ การผลิตระดับฟาร์ม การแปรรูป โรงฆ่าสัตว์ การจัดทำจำหน่ายจนถึงถึงผู้บริโภค

รองอธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวเพิ่มเติมว่า หลายปีที่ผ่านมารัฐบาลได้ให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ต้องสะอาดและปราศจากสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้ บริโภค เช่น สารตกค้าง ยาปฏิชีวนะตกค้าง เชื้อจุลินทรีย์ และโรคสัตว์ต่างๆ เป็นต้น ดังนั้น กระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ จะต้องมีการป้องกันหรือกำจัดการปนเปื้อนของเชื้อโรค สิ่งสกปรกต่างๆ จากโรงฆ่าสัตว์ พนักงาน อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ฯลฯ หรืออันตรายต่างๆ ตลอดกระบวนการผลิต รวมทั้งต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ในทุกขั้นตอนกระบวนการผลิต เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่สะอาด มีคุณภาพ ปลอดภัย และเหมาะสมต่อการบริโภค การนำระบบ GMP มาประยุกต์ใช้ในการผลิตในโรงฆ่าสัตว์ จะทำให้การควบคุม และการตรวจสอบคุณภาพในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์มีประสิทธิภาพมากขึ้น และเพิ่มความมั่นใจในการควบคุมและป้องกันอันตรายที่อาจปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ไปสู่ผู้บริโภคได้

ดังนั้นผู้ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ควรทำความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice - GMP) ในโรงฆ่าสัตว์ และควรให้ความสำคัญในการนำระบบ GMP มาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต กรมปศุสัตว์ โดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ จึงได้จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ (GMP) สำหรับผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์” แก่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่สนใจ เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ เพื่อให้สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ และปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ของตนให้ได้มาตรฐาน รวมทั้งนำไปแนะนำให้พนักงานในโรงฆ่าสัตว์ได้ถือปฏิบัติในระหว่างการปฏิบัติงาน เพื่อเป็นการผลักดันให้โรงฆ่าสัตว์มีการพัฒนาให้มีศักยภาพ และเพิ่มปริมาณการบริโภคเนื้อสัตว์ที่สะอาดและปลอดภัย ซึ่งในการสัมมนาครั้งนี้ มีผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์จากภาคเอกชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เข้าร่วมสัมมนาทั้งสิ้น 100 คน

.....

ข้อมูล : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ข่าว : เพ็ญศิริ ดวงอุดม สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์