

ด่วนที่สุด



วาระเพื่อทราบ

ถือเป็นมติคณะรัฐมนตรี เรื่องที่ ๗

ที่ สธ 0421.4/ 421

กระทรวงสาธารณสุข

ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี 11000

๕๖๒

30 มกราคม 2549

ที่	๗๓๔
วันที่	๓๑ ม.ค. ๒๕๔๙
เวลา	๑๕.๑๕ น.

เรื่อง นำเสนอการแก้ไขปัญหาระบาดโรคไข้หวัดนกจากโรงฆ่าชำแหละไก่เข้าสู่ที่ประชุม
คณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ

เรียน เลขาธิการคณะรัฐมนตรี

จัดเข้าวาระ 31 ม.ค. 2549

ลง ๒/๒๖
312๑๔๙

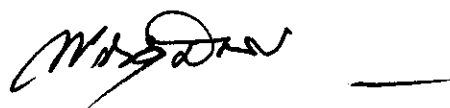
- สิ่งที่ส่งมาด้วย
1. สรุปสาระสำคัญของการดำเนินการลดความเสี่ยงของโรคไข้หวัดนกจากร้านชำชำแหละสัตว์ปีก และโรงฆ่าไก่ จำนวน 70 ชุด
 2. สรุปรายงานการประชุมโครงการประชุมเพื่อปรับปรุงร้านชำและชำแหละสัตว์ปีกขึ้นพื้นฐานเพื่อป้องกันโรคไข้หวัดนกก่อนเทศกาลตรุษจีน จำนวน 70 ชุด
 3. สำเนาข้อตกลงร่วมกันฯ จำนวน 70 ชุด
 4. ร่างคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การควบคุมกิจการการฆ่าสัตว์ฯ จำนวน 70 ชุด

ด้วยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขมีความห่วงใยในความเสี่ยงของประชาชนที่จะเกิดจากโรคไข้หวัดนก จึงได้ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการที่มีความเสี่ยงที่จะแพร่โรคไข้หวัดนกได้โดยเฉพาะร้านชำชำแหละ และจำหน่ายสัตว์ปีกในซอยมั่งกร ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่า อาจเป็นสถานที่ที่เกิดความเสี่ยงต่อการติดต่อของโรคไข้หวัดนกจากไก่ที่นำมาสู่กระบวนการฆ่าชำแหละได้ จึงให้มีการดำเนินการแก้ไขปัญหาร่วมกันระหว่างหน่วยงานของกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงเกษตรและสหกรณ์และกรุงเทพมหานคร และนอกจากนี้ยังได้ตรวจเยี่ยมการประกอบกิจการดังกล่าวที่บริษัทคลองตันค้าสัตว์ (1987) จำกัด ซอยปรีดิพนมยงค์ 44 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตัน เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่าการประกอบกิจการและกระบวนการฆ่าชำแหละอยู่ในระดับที่ดี ทั้งด้านการนำไก่เข้าสู่กระบวนการฆ่าและชำแหละได้สุ่มตัวอย่างส่งตรวจที่กรมปศุสัตว์อย่างต่อเนื่อง และมีใบอนุญาตการเคลื่อนย้ายไก่จากกรมปศุสัตว์ และออกใบรับรองว่าไก่มาจากแหล่งที่ได้รับการอนุญาตให้เคลื่อนย้ายให้กับผู้จำหน่ายนำไปปิดประกาศไว้ที่แผงค้าไก่ทุกวัน เพื่อให้ผู้บริโภคทราบว่าไก่ที่จำหน่ายมาจากแหล่งเลี้ยงที่ปลอดภัยจากโรคไข้หวัดนก อีกทั้งมีการรักษาความสะอาดในทุกขั้นตอนการผลิต การสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมให้อยู่ในเกณฑ์ปลอดภัยต่อผู้บริโภคในระดับหนึ่ง นั้น

กระทรวงสาธารณสุข ขอส่งสรุปสาระสำคัญของการดำเนินการลดความเสี่ยงของโรคไข้หวัดนกจากร้านฆ่า ช้าแหละสัตว์ปีก และโรงฆ่าไก่ และสรุปรายงานการประชุมโครงการประชุมเพื่อปรับปรุงร้านฆ่าและฆ่าแหละสัตว์ปีกขั้นพื้นฐานเพื่อป้องกันโรคไข้หวัดนก ก่อนเทศกาลตรุษจีน สำเนาข้อตกลงร่วมกันฯ และร่างคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การควบคุมกิจการการฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การร่ายขาย การขายในตลาดและการฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือน รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย 1-4 เพื่อนำเสนอคณะรัฐมนตรีรับทราบต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ



(นายพินิจ จารุสมบัติ)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

กรมควบคุมโรค

สำนักโรคติดต่อทั่วไป

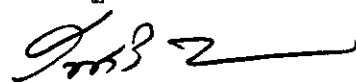
โทร. 0 2590 3176-9

โทรสาร 0 2965 9484

Email : zoo_cdc@yahoo.com

zoo_cdc@hotmail.com

จัดอยู่ในประเภทเรื่องทราบเพื่อถือเป็นมติ
ที่เสนอคณะรัฐมนตรีได้โดยตรง



(นางโอรุณศรี อารยะศิริ)

รองเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะรัฐมนตรี

สรุปสาระสำคัญของ

การดำเนินการลดความเสี่ยงของโรคไข้หวัดนกจากร้านฆ่า ชำแหละสัตว์ปีก และโรงฆ่าไก่

ด้วยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขมีความห่วงใยในความเสี่ยงของประชาชนที่จะเกิดจากโรคไข้หวัดนก จึงได้ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการที่มีความเสี่ยงที่จะแพร่โรคไข้หวัดนกได้ โดยเฉพาะร้านฆ่าชำแหละ และจำหน่ายสัตว์ปีกในซอยมังกร ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่า อาจเป็นสถานที่ ๆ เกิดความเสี่ยงต่อการติดต่อของโรคไข้หวัดนกจากไก่ที่นำมาสู่กระบวนการฆ่าชำแหละได้ จึงได้ให้มีการดำเนินการแก้ไขร่วมกันระหว่างหน่วยงานของกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงเกษตรและสหกรณ์และกรุงเทพมหานคร ดังนี้

กระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำคำแนะนำการปรับปรุงร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกขึ้นพื้นฐานเพื่อป้องกันโรคไข้หวัดนกเสนอผ่านคณะกรรมการสาธารณสุขเพื่อออกเป็นคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การควบคุมกิจการการฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาดและการฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือน ซึ่งคณะกรรมการชุดดังกล่าวมีมติในการประชุม ครั้งที่ 41-1/2549 เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2549 ที่ผ่านมา เห็นชอบให้ออกคำแนะนำแก่ราชการส่วนท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่นนำไปเป็นแนวทางในการปฏิบัติเกี่ยวกับการควบคุมการประกอบกิจการดังกล่าวต่อไป ซึ่งคำแนะนำดังกล่าวมีเนื้อหาครอบคลุมดังนี้

1. สภาพของอาคารสถานที่ และที่พักสัตว์ปีก
2. การฆ่า การชำแหละและตัดแต่ง
3. สุขอนามัยผู้ปฏิบัติงาน
4. การจัดการมูลฝอย
5. การจัดการน้ำเสีย และการใช้ยาฆ่าเชื้อ

ทั้งนี้กิจการที่มีอยู่เดิมระยะสั้นขอให้มีการปรับปรุง แต่ระยะยาวขอให้มีการย้ายออกไปนอกชุมชน และเพื่อให้คำแนะนำ ได้รับการยอมรับสู่การปฏิบัติอย่างกว้างขวาง กรมควบคุมโรคจึงได้จัดประชุมขึ้นในวันที่ 13 มกราคม 2549 เวลา 11.00-16.00 น. ณ โรงแรมแกรนด์ไฮน่า บรีนเชส เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร ผู้เข้าประชุมประกอบด้วยผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในการหาข้อตกลงร่วมกันและขยายผลการดำเนินการแก้ไขให้ครอบคลุมทั้งซอยมังกร รวมทั้งพิจารณาแนวทางแก้ไขและนำไปสู่การปฏิบัติในพื้นที่อื่นๆ ต่อไป ซึ่งผลจากการประชุมดังกล่าว หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร และกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กรมควบคุมมลพิษ กรมการปกครอง สมาคมสันนิบาตเทศบาลแห่งประเทศไทยรับทราบ นายแพทย์สิทธิศักดิ์ เจียมวงศ์แพทย์ ผู้อำนวยการสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ผู้แทนของกรุงเทพมหานคร รับที่จะประสานงานและทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการโดยเร็วที่สุดเนื่องจากใกล้เทศกาลตรุษจีน

ผู้แทนของผู้ประกอบการจากซอยมังกรที่เข้าร่วมประชุมชี้แจงให้กับที่ประชุมว่า ขณะนี้ผู้ประกอบการพยายามปรับปรุงแก้ไข โดยทางร้านจะซื้อไก่เฉพาะที่มีใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกเพื่อนำมาขายในร้าน ส่วนกรงไก่ได้มีการปรับปรุงไปบางส่วนโดยการทำการทาสีใหม่ให้แทนเข่ง ใช้วัสดุโปร่งใสกันเพื่อป้องกันการสัมผัสไก่โดยตรง และลดการฟุ้งกระจายของมูลไก่-ขนไก่ สำหรับการล้างทำความสะอาดได้ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคทุกเย็น ซึ่งการดำเนินการปรับปรุงแก้ไขเริ่มไปแล้วบางส่วน และจะดำเนินการปรับปรุงให้ครบถ้วน ตามคำแนะนำของกระทรวงสาธารณสุขต่อไป

สำหรับการประกอบกิจการฆ่าไก่เพื่อจำหน่ายแหล่งที่ใหญ่ที่สุดในเขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร ซึ่งผู้ประกอบการรวมตัวกันในลักษณะของบริษัท รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ได้ตรวจเยี่ยมผู้ประกอบการดังกล่าวที่บริษัทคลองตันค้าสัตว์ (1987) จำกัด ซอยปรีดีพนมยงค์ 44 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตัน เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร ในวันที่วันที่ 25 มกราคม 2549 ที่ผ่านมา พบว่าการประกอบการและกระบวนการฆ่าชำแหละอยู่ในระดับที่ดี ทั้งด้านการนำไก่เข้าสู่กระบวนการฆ่าและชำแหละได้สุ่มตัวอย่างส่งตรวจที่กรมปศุสัตว์อย่างต่อเนื่อง และมีใบอนุญาตการเคลื่อนย้ายไก่ จากกรมปศุสัตว์ และออกใบรับรองว่าไก่มาจากแหล่งที่ได้รับการอนุญาตให้เคลื่อนย้ายให้กับผู้จำหน่าย นำไปปิดประกาศไว้ที่แผงค้าไก่ทุกวัน เพื่อให้ผู้บริโภคทราบว่าไก่ที่จำหน่ายมาจากแหล่งเลี้ยงที่ปลอดภัยจากโรคไข้หวัดนก อีกทั้งมีการรักษาความสะอาดในทุกขั้นตอนการผลิต การสุขาภิบาล และสิ่งแวดล้อมให้อยู่ในเกณฑ์ปลอดภัยต่อผู้บริโภคในระดับหนึ่ง และได้ทำข้อตกลงร่วมกันระหว่าง กรมควบคุมโรค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร และ ผู้ประกอบการฆ่าชำแหละไก่ บริษัทคลองตันค้าสัตว์ (1987) จำกัด เรื่อง การรักษามาตรฐานการฆ่าและชำแหละไก่ เพื่อเป็นพันธะสัญญาว่าจะมีการรักษามาตรฐานการฆ่าและชำแหละไก่อันจะเป็นการลดความเสี่ยงของการเกิดโรคและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคเนื้อไก่ว่ามีความสะอาดปลอดภัยจากโรคติดต่อโดยเฉพาะโรคไข้หวัดนกต่อไป



สรุปรายงานการประชุม
โครงการประชุมเพื่อปรับปรุงร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกชั้นพื้นฐาน
เพื่อป้องกันโรคไข้หวัดนกก่อนเทศกาลตรุษจีน

วันที่ 13 มกราคม 2549 เวลา 11.00-16.00 น.

ณ โรงแรมแกรนด์ไฮน่า ปรีนเซส เซตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพมหานคร

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. นายแพทย์ธวัช สุนทราจารย์ | อธิบดีกรมควบคุมโรค |
| 2. นายแพทย์ศิริศักดิ์ วรันทราวาท | ผู้อำนวยการสำนักโรคติดต่อทั่วไป
กรมควบคุมโรค |
| 3. แพทย์หญิงประภาศรี จงสุขสันติกุล | ผู้อำนวยการสำนักโรคไข้หวัดใหญ่ กรมควบคุมโรค |
| 4. น.สพ.พลายยงค์ สการะเศรณี | หัวหน้ากลุ่มโรคติดต่อระหว่างสัตว์และคน
สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค |
| 5. สพ.ญ.อภิรมย์ พวงหัตถ์ | นายสัตวแพทย์ 8 สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค |
| 6. นางนิตา สิริสุขการ | นักวิชาการสาธารณสุข 8 สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค |
| 7. นางกัลยา วชิรพันธุ์สกุล | นักวิชาการสาธารณสุข 7 สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค |
| 8. นางรัชณี ธีระวิทยเลิศ | นักวิชาการสาธารณสุข 7 สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค |
| 9. นางรัตนา ธีระวัฒน์ | นักวิชาการสาธารณสุข 7 สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค |
| 10. นางอรนาถ วัฒนวงษ์ | นักวิชาการสาธารณสุข 7 สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค |
| 11. นายเกษม กงสิน | เจ้าพนักงานควบคุมโรค 6 สำนักโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค |

กรมอนามัย

- | | |
|------------------------------|--|
| 12. นายแพทย์สมยศ เจริญศักดิ์ | อธิบดีกรมอนามัย |
| 13. นางสาวรัชช บัญญะการกุล | ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลชุมชนและประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ |
| 14. นายพิษณุ แสงประเสริฐ | ผู้อำนวยการสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย |
| 15. นายศากุน เอี่ยมศิลา | ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย |
| 16. นายศุภมล ศรีสุขวัฒนา | ผู้อำนวยการศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย |
| 17. นายวิสุทธิ บุญญะโสภิต | ผู้อำนวยการกองแผนงาน กรมอนามัย |
| 18. นายพิษณุ แสงประเสริฐ | กองแผนงาน กรมอนามัย |

19. นางทิพยา เพื่อนพิภพ นักวิชาการสาธารณสุข 8 สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม
20. นางนภวรรณ นันทพงษ์ นักวิชาการสาธารณสุข 8 กองสุขภาพิบาลอาหารและน้ำ
21. นางสุชาดา สารบุญ เจ้าหน้าที่วิเคราะห์แผนและนโยบาย 8
กองสุขภาพิบาลอาหารและน้ำ
22. นางพรพรรณ ไม้สุพร ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย
23. นางรจนากร มีนะกนิษฐ เลขานุการกรมอนามัย
24. นายสุรพล แสงรัตนชัย นักวิชาการสาธารณสุข 8
กองสุขภาพิบาลชุมชนและประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ
25. นายยงยุทธ บุญจันทร์ นักวิชาการสาธารณสุข 8
กองสุขภาพิบาลชุมชนและประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ
26. นางสาวอำพร บุตรรังษี นักวิชาการสาธารณสุข 7
กองสุขภาพิบาลชุมชนและประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ
27. นางสุรางค์ ศรีบุญเรือง นักวิชาการสาธารณสุข 7
กองสุขภาพิบาลชุมชนและประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ
28. นางฐาปนีย์ มีกลิ่น เจ้าหน้าที่งานส่งเสริมสุขภาพ 6
กองสุขภาพิบาลชุมชนและประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ
29. นายอนวัช ชื่นม่วง เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานโครงการ
กองสุขภาพิบาลชุมชนและประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ

กรมปศุสัตว์

30. น.สพ.ยุคล ล้มแหลมทอง อธิบดีกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
31. น.สพ.นิรันดร์ เอื่องตระกูลสุข ผู้อำนวยการสำนักป้องกันควบคุมและบำบัดโรคสัตว์
กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
32. สพ.ญ.วิมลพร ริมศักดิ์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
33. นายชาลี ธาราวัชรศาสตร์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
34. นายร่มเมือง จิตตกานนท์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
35. นายดุสิต สำนักงานปศุสัตว์กรุงเทพมหานคร
36. นายปัญญา แดงลิ้มพลละ สำนักงานปศุสัตว์กรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานคร

37. นายแพทย์สิทธิศักดิ์ เจียมวงศ์แพทย์ ผู้อำนวยการสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
38. นายนำสัน ชินสมบัติ ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตวัฒนา
39. นางระเบียบ ภูมิกระบี่ ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตสัมพันธวงศ์
40. นางรัตนภรณ์ สังขกรมานิต หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล เขตสัมพันธวงศ์

- | | |
|---------------------------------|---|
| 41. สพ.ญ.แซ่ไซ ทิชาชนนท์ | นายสัตวแพทย์ 8 หัวหน้าฝ่ายตรวจคุณภาพเนื้อสัตว์ |
| | กองสัตวแพทย์สาธารณสุข สำนักงานมัย กรุงเทพมหานคร |
| 42. น.สพ.วีระชัย ศักดาจิระเจริญ | นายสัตวแพทย์ 7วช |
| | ฝ่ายระบาดวิทยาโรคสัตว์ติดคน กองสัตวแพทย์สาธารณสุข |
| 43. นางลัดดา โมคจันนา | นักวิชาการควบคุมโรค กองควบคุมโรค สำนักงานมัยกรุงเทพมหานคร |
| 44. นางสุภาพร สุนทรยา | นักวิชาการสุขาภิบาล เขตวัฒนา |
| 45. นางสาวละออ มลิพันธ์ | นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ เขตวัฒนา |
| 46. นางวรรณภา สุภาบาง | เขตสัมพันธวงศ์ |
| 47. นางสาวจรัมพร ยุคะลัง | เขตสัมพันธวงศ์ |

หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 48. นายอนุกุล สุราพันธ์ | แทนอธิบดีกรมควบคุมมลพิษ |
| 49. นายอนันต์ นาคนิยม | แทนอธิบดีกรมการปกครอง |
| 50. นายเชาวลิต วิเศษสิทธิกุล | นายกสมาคมสันนิบาตเทศบาลแห่งประเทศไทย |
| 51. นายนิยมศิลป์ ทองวิโรจน์ | สมาคมสันนิบาตเทศบาลแห่งประเทศไทย |
| 52. นายสง่า ทับทิมหิน | นักวิชาการสาธารณสุข 5 กรมควบคุมมลพิษ |

ผู้ประกอบการ

- | | |
|---------------------------|------------------|
| 53. นางคณินิจ ธรรมหงส์ | ร้านฮวดเส็ง |
| 54. นายพูนสิทธิ์ ชัยอรรณ | ร้านง้วนฮวด |
| 55. นางวิมลรัตน์ ชัยอรรณ | ร้านง้วนฮวด |
| 56. นายเฉลิมพล ชัยอรรณ | ร้านง้วนฮวด |
| 57. นายสุวัฒน์ กุลพรไพศาล | ร้านค้าไม่มีชื่อ |
| 58. นางสาวลี แซ่อึ้ง | ร้านค้าไม่มีชื่อ |

สำนักเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ กรมควบคุมโรค

- | | |
|----------------------------|--|
| 59. นางกรองแก้ว เศรษฐพันธ์ | นักประชาสัมพันธ์ 7 สำนักประชาสัมพันธ์ กรมควบคุมโรค |
| 60. นายกริธา ชูแก้ว | เจ้าพนักงานควบคุมโรค 6 สำนักประชาสัมพันธ์ กรมควบคุมโรค |
| 61. นางสาววราภรณ์ ศรัทธาผล | นักวิชาการเผยแพร่ สำนักประชาสัมพันธ์ กรมควบคุมโรค |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น. โดยมีอธิบดีกรมควบคุมโรค อธิบดีกรมอนามัย และผู้อำนวยการสำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร เป็นประธานร่วมกัน

วาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ทราบ

นายแพทย์รัช สุนทราจารย์ อธิบดีกรมควบคุมโรค ได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงความเป็นมาและความก้าวหน้าของโครงการในการปรับปรุงร้านชำและชำแหละสัตว์ปีกขึ้นพื้นฐาน โดยกรมควบคุมโรคและกรมอนามัย กรมปศุสัตว์ และสำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร เล็งเห็นว่าในขณะนี้แม้ว่าจะมีการป่วยและตายด้วยโรคไข้หวัดนกไม่มากนักแต่หากมีการระบาดจะมีการแพร่กระจายได้อย่างรุนแรง การทำงานต้องดำเนินการอย่างเข้มแข็งเช่นเดียวกับการควบคุมป้องกันโรคซาร์ส

สถานการณ์โรคไข้หวัดนก (ดังรายงานการเฝ้าระวังโรคไข้หวัดนกในคนของสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค ที่แนบมาพร้อมนี้) สำหรับการรายงานที่ประเทศตุรกีมีความสำคัญเพราะเป็นประเทศที่อยู่ระหว่างยุโรปและเอเชีย มีผู้ป่วยโรคไข้หวัดนก 4 ราย เสียชีวิต 2 ราย ทำให้ประเทศแถบยุโรปต้องมีการเฝ้าระวังอย่างใกล้ชิด

การดำเนินงานด้านอาหาร จากฟาร์มจนถึงโต๊ะอาหารต้องมีการดำเนินงานให้ถูกต้องทั้งการเลี้ยง การฆ่าสัตว์ และการปรุงอาหาร ต้องมีการดำเนินการตามหลักสุขอนามัยในทุกขั้นตอน โดยการให้ความรู้กับประชาชนโดยเฉพาะอย่างยิ่งการเลือกซื้ออาหาร แต่ในการฆ่าสัตว์ คือ โรงงานเชือดไก่ และร้านค้าสัตว์ปีก มีการดำเนินการด้านสุขอนามัยในระดับหนึ่งแต่ยังมีความเสี่ยงอยู่ ควรมีการปรับปรุงเพื่อให้ประชาชนเกิดความมั่นใจ แต่หากการปรับปรุงไม่สำเร็จต้องมีการย้ายออกไปนอกพื้นที่เพื่อความปลอดภัยของผู้ซื้อ ผู้ขาย รวมทั้งคนที่อยู่ในกระบวนการทั้งหมด รวมทั้งญาติๆ ของผู้ประกอบการด้วย ซึ่งการปรับปรุงแก้ไขให้อยู่บนพื้นฐานความคิดที่ว่า “สามารถทำได้ ราคาไม่แพง และมีความปลอดภัยต่อผู้ประกอบการและผู้เกี่ยวข้อง”

กรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมปศุสัตว์ และสำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร ได้ร่วมกันที่จะสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชน และผู้บริโภคที่จะได้ซื้อไก่ที่ปลอดภัยจากไข้หวัดนกในช่วงตรุษจีน โดยได้มีการปรึกษาหารือและประสานกับผู้ประกอบการ เพื่อหาแนวทางในการปรับปรุงร้านชำ ชำแหละสัตว์ปีกพร้อมทั้งการนำเข้า และพักสัตว์ปีกในร้านชำชำแหละสัตว์ปีกนาร่องเพื่อให้เกิดความปลอดภัยกับผู้ซื้อ ผู้ที่อาศัยและผู้สัญจรผ่านบริเวณร้าน และได้จัดทำรูปแบบการปรับปรุงพร้อมทั้งคำแนะนำในการปรับปรุงดังกล่าวให้ผู้ประกอบการร่วมแสดงความคิดเห็นเพื่อให้สามารถนำไปปรับปรุงร้านชำชำแหละสัตว์ปีกของตนเองได้ โดยเฉพาะความร่วมมือที่ต้องการให้การสนับสนุนการดำเนินการต่อไป ซึ่งกรมควบคุมโรคเป็นห่วงถึงความปลอดภัยทั้งผู้ประกอบการ ผู้บริโภคและประชาชนทั่วไปจากไข้หวัดนก จึงได้เชิญผู้ประกอบการมาประชุมเพื่อแสดงความคิดเห็นดังกล่าว โดยกรมควบคุมโรคและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะได้นำเสนอที่ประชุมพิจารณาต่อไป

วาระที่ 2 เรื่อง เพื่อพิจารณา

2.1 เรื่อง “รูปแบบการปรับปรุงร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก” นายแพทย์สมยศ เจริญศักดิ์ อธิบดีกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข แจ้งที่ประชุมทราบว่า การประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาดและการฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือนเป็นกิจการที่ถูกควบคุมในลักษณะที่เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งการประกอบกิจการนี้อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและชุมชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคไข้หวัดนก จึงได้มีแนวคิดที่จะทำการปรับปรุงความปลอดภัยในด้านต่างๆ และคณะกรรมการสาธารณสุขได้มีมติในการประชุม ครั้งที่ 41-1/2549 เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2549 ที่ผ่านมา เห็นชอบให้ออกคำแนะนำแก่ราชการส่วนท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่นเกี่ยวกับการควบคุมการประกอบกิจการดังกล่าว อาศัยอำนาจตามความในมาตรา) 10 (3) และ (4) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำไว้ เพื่อให้กิจการฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก (ห้องแถว) โรงฆ่าสัตว์ ต้องมีการปรับปรุงเกี่ยวกับ

1. สภาพของอาคารสถานที่ และที่พักสัตว์ปีก
2. การฆ่า การชำแหละและตัดแต่ง
3. สุขอนามัยผู้ปฏิบัติงาน
4. การจัดการมูลฝอย
5. การจัดการน้ำเสีย และการใช้ยาฆ่าเชื้อ

ทั้งนี้กิจการที่มีอยู่เดิมในระยะสั้นขอให้มีการปรับปรุง แต่ในระยะยาวขอให้มีการย้ายออกไปนอกชุมชน ซึ่งคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขจะได้นำเสนอให้ราชการส่วนท้องถิ่น นำไปเป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไป

นายสุรพล แสงรัตนชัย นักวิชาการสาธารณสุข 8 กองสุขาภิบาลชุมชนและประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ กรมอนามัย ชี้แจงรายละเอียดของการปรับปรุงด้านสุขลักษณะในการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกดังนี้

1. การปรับปรุงเกี่ยวกับสภาพของอาคารสถานที่

- 1.1. สภาพพื้นที่มีสภาพดี เรียบ ทำความสะอาดง่าย พื้นไม่มีน้ำขังทั้งด้านในและด้านนอกอาคาร
- 1.2. ผนัง เพดาน มีลักษณะเรียบทำความสะอาดง่าย คงทนแข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ
- 1.3. มีการล้าง ขัดถู ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในบริเวณพื้นที่ใช้งานทุกวัน
- 1.4. มีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างถูกหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
- 1.5. การวางผังร้านฆ่าและชำแหละจำหน่ายสัตว์ปีก ต้องแยกเป็นสัดส่วนไม่ให้ปนเปื้อนระหว่างสัตว์ปีกที่ยังมีชีวิตและซากสัตว์ที่ชำแหละพร้อมจำหน่าย จากเดิมที่ไม่เป็นสัดส่วนต้องทำให้เป็นสัดส่วนจะป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อ
- 1.6. จัดให้มีอ่างล้างมือและใช้ก๊อกรน้ำแบบคันโยก

2. การปรับปรุงเกี่ยวกับสภาพของที่พักลี้นักสัตว์ปีก

- 2.1. ต้องมีใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์จากกรมปศุสัตว์
- 2.2. กรงหรือที่พักลี้นักสัตว์ปีก ต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรง พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ มีถาดรองรับมูลสัตว์ ถอดทำความสะอาดได้ และต้องตั้งอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร เช่น กรงเหล็กไร้สนิม กรงพลาสติก เป็นต้น
- 2.3. จัดให้มีวัสดุโปร่งไลกันระหว่างผู้ซื้อกับสัตว์ปีกที่ขาย และแขวงกันเหนือถึงถอนขนสัตว์ปีก เพื่อป้องกันการกระเด็นของเศษขนสัตว์
- 2.4. ดูแลบำรุงรักษาสถานที่ กรงหรือที่พักลี้นักสัตว์ปีก และทำความสะอาดอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง
- 2.5. มีพื้นที่เป็นสัดส่วน เพียงพอ มีการระบายอากาศได้สะดวกและไม่เป็นที่/ทางสาธารณะ
- 2.6. ห้ามจำหน่าย/เก็บสะสม สินค้าประเภทอาหารในบริเวณที่มีการพักและฆ่าสัตว์
- 2.7. ห้ามนำสัตว์ปีกต่างชนิดมากักขังร่วมกัน หรือวางกรงซ้อนกัน ต้องแยกพื้นที่ในการกักขังสัตว์ปีกต่างชนิดให้ห่างกัน
- 2.8. กรณีสัตว์ปีกป่วยตายให้รวบรวมใส่ถุงพลาสติก ฉีดพ่นด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคให้ชุ่มมิดปากถุง และนำไปกำจัดอย่างถูกหลักสุขาภิบาล หรือส่งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำจัด

3. การปรับปรุงเกี่ยวกับการฆ่า การชำแหละและตัดแต่ง

- 3.1 ห้ามทำการฆ่า ชำแหละและตัดแต่ง ในที่หรือทางสาธารณะ
- 3.2 โต๊ะที่ใช้ชำแหละหรือตัดแต่ง ต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- 3.3 ต้องทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์การฆ่า/ชำแหละ ตัดแต่ง ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อหลังใช้ทุกครั้ง และจัดให้มีที่เก็บอุปกรณ์เครื่องมือเป็นสัดส่วน

4. การปรับปรุงเกี่ยวกับสุขอนามัยผู้ปฏิบัติงาน

- 4.1 ผู้มีหน้าที่ขนย้าย ฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกต้องดูแลระมัดระวังตนเองอย่างถูกต้อง โดยสวมเสื้อมีแขนและใช้อุปกรณ์ป้องกันร่างกาย เช่น สวมผ้าปิดปากจมูก ถุงมือชนิดกันน้ำ แว่นตา รองเท้าบูท สวมพลาสติกหรือผ้ากันเปื้อนชนิดกันน้ำได้ และหมั่นล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ
- 4.2 ให้อาบน้ำชำระร่างกายด้วยน้ำสบู่ให้สะอาด และเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งหลังปฏิบัติงานเสร็จ ส่วนเสื้อผ้าชุดเดิม พลาสติกหรือผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปากจมูก ถุงมือ แว่นตา ต้องนำไปซักหรือล้างให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้อีกครั้ง และจัดเก็บให้เป็นระเบียบ
- 4.3 หากผู้มีหน้าที่ขนย้าย ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ปีกมีอาการไม่สบาย เช่น มีไข้ ปวดศีรษะ หนาวสั่น เจ็บคอ ไอ ต้องรีบไปพบแพทย์ทันที และแจ้งแพทย์ด้วยว่าทำงานหรือมีประวัติสัมผัสซากสัตว์ และควรมีการตรวจสุขภาพทุกปี

5. การปรับปรุงเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย

5.1 ต้องมีการคัดแยกมูลฝอย และมีภาชนะรองรับที่มีฝาปิดแยกตามประเภทมูลฝอย ต้องจัดเก็บและรวบรวมมูลสัตว์ปีก ได้แก่ ขนสัตว์ปีก รวมทั้งเศษอาหารจากกระเพาะและลำไส้ของสัตว์ปีกที่ฆ่า ทุกวัน โดยฉีดพ่นด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคให้ชุ่ม เพื่อป้องกันการฟุ้งกระจายก่อนเก็บกวาดใส่ถุงพลาสติก จากนั้นพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อโรคซ้ำอีกครั้งก่อนปิดปากถุงให้แน่น และทำการกำจัดอย่างถูกหลักสุขาภิบาล หรือส่งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำจัด

5.2 ต้องมีการรวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวันโดยเฉพาะมูลฝอยที่เน่าเสียได้ง่าย ต้องกำจัดมูลฝอยด้วยวิธีถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอยและบริเวณที่วางภาชนะอยู่เสมอ

5.3 มีการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงพาหะนำโรค เช่น หนู แมลงวัน แมลงสาบ ตามหลักสุขาภิบาล

5.4 ต้องมีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปา และมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

6. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย และการใช้ยาฆ่าเชื้อ

6.1 ต้องมีที่ดักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดักหรือบ่อดัก หรือลักษณะอื่นใดที่สามารถดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยไปกำจัดทุกวัน

6.2 ต้องมีถังดักไขมันและดูแลมิให้เกิดการหมักหมม ของไขมันในบ่อดักหรือใช้การกำจัดไขมันโดยวิธีอื่นใดที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดักไขมัน

6.3 ควรมีการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ

6.4 ใช้สารเคมีสำหรับทำลายเชื้อโรคที่ได้มาตรฐาน ไม่เป็นอันตรายต่อคนและสัตว์ เช่น ผงปูนคลอรีน 60 เปอร์เซ็นต์ จำนวน 1 ช้อนชา ผสมน้ำ 20 ลิตร 1 ปีใช้ล้างทำความสะอาด กรงหรือที่พักสัตว์ อาคารสถานที่หรือใช้ฉีดพ่นให้ชุ่มเพื่อป้องกันการฟุ้งกระจายก่อนเก็บกวาดมูลสัตว์ สำหรับการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ให้แช่นาน 2 นาที เป็นต้น

ซึ่งคณะทำงานได้สรุปการปรับปรุงร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกแบบ 2 ห้อง ไว้ดังนี้

1. ปรับปรุงพื้นที่วัสดุปูพื้นแข็งแรง มีความลาดเอียง โดยปูพื้นด้วยกระเบื้อง
2. จัดทำบ่อดักไขมัน
3. จัดผังการทำงานใหม่ โดยจัดพื้นที่การทำงานใหม่ให้เป็นสัดส่วน เช่น พื้นที่พักสัตว์ พื้นที่ชำแหละสัตว์ พื้นที่เอนกประสงค์ พื้นที่จำหน่ายสัตว์ ที่เก็บอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้
4. จัดให้มีอ่างล้างมือ ใช้ออกแบบคั่นโยก
5. จัดทำกรงพักสัตว์ให้มีมาตรฐานรองรับมูลสัตว์
6. จัดทำฉากกั้นที่กรงพักสัตว์ แฉกกันเหนือถึงถอนขนไก่
7. ทำความสะอาด เช่น พัดลมระบายอากาศ หลอดไฟ เพดาน
8. จัดให้มีถังขยะให้พอเพียง

9. กำจัดสัตว์และแมลงพาหะนำโรค
10. ฆ่าเชื้อน้ำทิ้งและขยะมูลฝอยจากการประกอบกิจการ เพื่อป้องกันการระบาดของโรค
- 11.อบรมให้ความรู้แก่ผู้ปฏิบัติงาน
12. ตรวจสุขภาพร่างกายของผู้ปฏิบัติงาน

ส่วนการปรับปรุงแบบ 1 ห้อง ให้มีการปรับปรุง ดังนี้

1. การปรับปรุงพื้นใช้วัสดุพื้นแข็งแรง มีความลาดเอียง
2. การระบายอากาศเพียงพอ
3. การจัดพื้นที่ทำงานเป็นสัดส่วน
4. การทำความสะอาดและการซ่อมบำรุง
5. การปรับปรุงภูมิทัศน์
6. การป้องกันสัมผัสไก่ของผู้ซื้อ
7. การปรับปรุงให้มีระบบบำบัดน้ำเสีย การกำจัดขยะ สุขา
8. การดูแลรักษาความสะอาดเสื้อผ้าและสุขวิยาส่วนบุคคล
9. การฆ่าเชื้อโรคเพื่อป้องกันการระบาดของโรค
10. การปรับเครื่องมืออุปกรณ์/วิธีทำงานไม่ให้สัตว์สัมผัสพื้น

อธิบดีกรมควบคุมโรค แจ้งที่ประชุมเรื่อง กฎหมายรองรับการทำงานดังนี้ กรมอนามัยใช้

พรบ. สาธารณสุข 2535, พรบ.รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535, กรมควบคุมโรคใช้ พรบ.โรคติดต่อ 2523 กรมปศุสัตว์ พรบ.โรคระบาดสัตว์ และ พรบ.ควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 กรุงเทพมหานครต้องออกเป็นข้อบัญญัติ เทศบาลหรือองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นๆ จะต้องนำไปออกเป็นเทศบัญญัติ หรือข้อบังคับท้องถิ่น ต่อไป

2.2 เรื่อง “นำเสนอแนวทางการเคลื่อนย้ายสัตว์เข้าสู่ร้านฆ่าชำแหละสัตว์ปีก”

นายสัตวแพทย์นิรันดร์ เอื่องตระกูลสุข ผู้อำนวยการสำนักป้องกันควบคุมและบำบัดโรคสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ รายงานที่ประชุมว่า

- กรมปศุสัตว์ ต้องการลดความสัมผัสระหว่างผู้บริโภคกับไก่(สัตว์ปีก)มีชีวิต และต้องการให้ไก่ที่เคลื่อนย้ายมีใบอนุญาตให้เคลื่อนย้ายจากกรมปศุสัตว์ ในปีที่ผ่านมาได้มีการดำเนินการอย่างเข้มงวดเป็นพิเศษ โดยเฉพาะสุพรรณบุรี นครปฐม ซึ่งมีการเลี้ยงไก่ที่จะนำมาเชือดใน กทม. และได้จัดทำหนังสือขอความร่วมมือไปยังผู้ว่าราชการจังหวัด และท้องถิ่น สำหรับกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีเทศกิจขอให้มีการตรวจสอบดูแลอย่างใกล้ชิด ในกรุงเทพ ซึ่งมีการฆ่าไก่ทุกวันก็ต้องมีการทำลายเชื้อทุกวันเช่นเดียวกัน และระยะต่อไปจะมีการได้มีการเก็บตัวอย่างซากสัตว์ปีกจากโรงฆ่าสัตว์เพื่อตรวจหาเชื้อโรคใช้หัดนกด้วย

- พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 ซึ่งเพิ่มความครอบคลุมในด้านไก่ด้วย และผ่าน ครม. เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2549

2.3 เรื่อง “การติดตามดูแลการปรับปรุงในซอยมังกร” นายแพทย์สิทธิศักดิ์ เจียมวงศ์แพทย์ ผู้อำนวยการสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นผู้แทนของกรุงเทพมหานคร รับที่จะประสานงานและทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการเนื่องจากใกล้เทศกาลตรุษจีน โดยจะต้องหาแนวทางดำเนินการโดยเร็วที่สุด เพื่อประชาชนและประเทศชาติเป็นส่วนใหญ่

ในระยะเร่งด่วน จะไม่มีการผ่อนผันให้วางกรงไถ่นอกร้าน ต้องดำเนินการในร้านเท่านั้น ขยะมูลฝอยต้องเก็บให้เรียบร้อยโดยเฉพาะชนไก่ เศษอาหารจากลำไส้ ห้ามฉีดน้ำล้างพื้นไหลลงทางเท้าสาธารณะ ต้องกั้นพื้นที่ระหว่างสัตว์ปีกและการทำงานส่วนอื่นๆ สำหรับผู้ที่เชือดไก่ต้องสวมเสื้อป้องกันและทำความสะอาดอย่างถูกวิธีเพื่อป้องกันการติดเชื้อจากเลือดและสิ่งคัดหลั่งจากสัตว์ ส่วนการปรับปรุงที่พัสตอร์ต้องใช้กรงที่มีมาตรฐานตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด และอีกทั้งต้องมีการพาสตอร์ไว้ 4 – 5 ชั่วโมง เพื่อลดความเครียดจากสัตว์เพราะฮอร์โมนของสัตว์เป็นสาเหตุของมะเร็ง

ในระยะยาว ต้องหาสถานที่ที่เหมาะสมต่อไป

สำหรับผู้ประกอบการที่มาประชุมในวันนี้ เป็นผู้ประกอบการที่ให้ความร่วมมือกับหน่วยราชการเป็นอย่างดี และขอความร่วมมือในการแจ้งข่าวเกี่ยวกับผู้ประกอบการที่ไม่ดำเนินการอย่างถูกต้องเพื่อให้เจ้าหน้าที่ลงไปดำเนินแก้ไขต่อไป

2.4 เรื่อง “ข้อตกลงร่วมกันเพื่อปรับปรุงร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกของผู้ประกอบการและภาครัฐ” นายแพทย์ธวัช สุนทราจารย์ อธิบดีกรมควบคุมโรค แจ้งที่ประชุมสรุปว่า “การปรับปรุงร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก หากดำเนินการสำเร็จในพื้นที่ของเยาวราช ซึ่งจะได้มีการขยายผลไปยังพื้นที่อื่นๆ เช่น เขตวัฒนา และอาจเป็นพื้นที่สำหรับการดูงานของชาวต่างชาติ ต่อไป ”

นางวิมลรัตน์ ชัยอรวรรณ ร้านจวนฮวด ในฐานะผู้ประกอบการ เรียนชี้แจงให้กับที่ประชุมว่า ขณะนี้ผู้ประกอบการพยายามปรับปรุงแก้ไข โดยทางร้านจะซื้อไก่เฉพาะที่มีใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกเพื่อนำมาขายในร้าน ส่วนกรงไก่ได้มีการปรับปรุงไปบางส่วนโดยการทำกรงเหล็กมาใช้แทนเชง ไข้วสดโปร่งโล่งกันเพื่อป้องกันการสัมผัสไก่โดยตรง และลดการฟุ้งกระจายของมูลไก่-ขนไก่ สำหรับการล้างทำความสะอาดได้ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคทุกเย็น ซึ่งการดำเนินการปรับปรุงแก้ไขเริ่มไปแล้วบางส่วน แต่ก็ดำเนินการปรับปรุงให้ครบถ้วนตามคำแนะนำของกระทรวงสาธารณสุข

จากนั้นไม่มีผู้ใดให้ข้อคิดเห็น

อธิบดีกรมควบคุมโรค กล่าวขอบคุณผู้เข้าร่วมประชุมและผู้ประกอบการทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ และให้ข้อเสนอแนะในการประชุมครั้งนี้

ปิดการประชุมเวลา 15.30 น.

รัตนา อีระวัฒน์ กรมควบคุมโรค

สรุปรายงานการประชุม

นายแพทย์ศิริศักดิ์ วรันทราวาท กรมควบคุมโรค

น.สพ.พลายยงค์ สการะเศรณี กรมควบคุมโรค

นายสุรพล แสงรัตนชัย กรมอนามัย

ตรวจรายงานการประชุม



ข้อตกลงร่วมกันระหว่าง

กรมควบคุมโรค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร และ

ผู้ประกอบการฆ่าชำแหละไก่ บริษัทคลองตันค้าสัตว์ (๑๙๘๗) จำกัด

เรื่อง การรักษามาตรฐานการฆ่าและชำแหละไก่

กระทรวงสาธารณสุขและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีความห่วงใยในสุขภาพอนามัยของผู้ประกอบการและผู้บริโภค เนื่องจากเล็งเห็นว่าการประกอบกิจการฆ่าชำแหละไก่เป็นกิจการที่มีผลต่อสุขภาพอนามัย เพราะเป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร จึงได้จัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การควบคุมกิจการการฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การร่ายขาย การขายในตลาดและการฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือนขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการฆ่าชำแหละสัตว์ปีก และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติ อันจะเป็นการลดความเสี่ยงของการเกิดโรคและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคเนื้อไก่ว่ามีความสะอาดปลอดภัยจากโรคติดต่อโดยเฉพาะโรคไข้หวัดนก ซึ่งผู้ประกอบการได้ตระหนักในการกิจของตนเองและพยายามพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ จึงได้มีการทำข้อตกลงร่วมกันระหว่างผู้ประกอบการฆ่าชำแหละไก่ บริษัท คลองตันค้าสัตว์ (๑๙๘๗) จำกัด กับ กรมควบคุมโรค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เพื่อเป็นพันธะสัญญาว่าจะมีการรักษามาตรฐานการฆ่าและชำแหละไก่ ดังนี้

๑. ไก่ที่จะเข้าสู่กระบวนการฆ่าชำแหละในสถานประกอบการต้องเป็นไก่ที่ได้รับการตรวจโรคไข้หวัดนกและคอกไบโอเคิลชั่นย้ายไก่อจากกรมปศุสัตว์

๒. ขอใบรับรองว่าไก่อมาจากแหล่งที่ได้รับการอนุญาตให้เคลื่อนย้ายตามข้อ ๑ ให้กับผู้จำหน่ายนำไปปิดประกาศไว้ที่แผงค้าไก่ทุกวัน เพื่อให้ผู้บริโภคทราบว่าไก่ที่จำหน่ายมาจากแหล่งเลี้ยงที่ปลอดภัยจากโรคไข้หวัดนก

๓. ไก่ที่ส่งเข้าสู่ตลาดจะต้องมีการสุ่มตัวอย่างส่งตรวจที่กรมปศุสัตว์อย่างต่อเนื่อง

๔. รักษาความสะอาดในทุกขั้นตอนการผลิต การสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมให้สะอาดปราศจากเชื้อโรค

๕. ปฏิบัติตามคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การควบคุมกิจการการฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การร่ายขาย การขายในตลาดและการฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือนอย่างเคร่งครัด

ลงนาม ณ วันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๘

ลงชื่อ.....

(นายแพทย์วิรัช สุนทราจารย์)

อธิบดีกรมควบคุมโรค

กระทรวงสาธารณสุข

ลงชื่อ.....

(นายสัตวแพทย์ยุคล ลิ้มแหลมทอง)

อธิบดีกรมปศุสัตว์

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลงชื่อ.....

(นายเจริญ วัฒนาเจริญ)

ประธานที่ปรึกษา

บริษัทคลองตันค้าสัตว์ (๑๙๘๗) จำกัด

ลงชื่อ.....

(นายแพทย์ประเสริฐ ผลิตผลการพิมพ์)

รองอธิบดีกรมอนามัย

กระทรวงสาธารณสุข

ลงชื่อ.....

(นายประสาน บำรุงพันธุ์)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

กรุงเทพมหานคร

ลงชื่อ.....

(นายประจักษ์ วัฒนศิริ)

รองผู้จัดการบริษัท

บริษัทคลองตันค้าสัตว์ (๑๙๘๗) จำกัด

ลงชื่อ.....

(นางสาววิไลลักษณ์ ชินางกูรภักดิ์)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นางสาวสิริภรณ์ สรอดิษฐ์กุล)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายหลิมไสยิว แซ่หลิม)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นางยุ้งแข็ง ประทีปศรีธร)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายนิเวศ ธรรมากรกุล)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายอิทธิพล คงธนาสมบุญ)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายฉัฐชัย เต็มจิระเศรษฐี)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นางสาวรี สีกะจ่างธรรม)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นางบังอร ฟ้าสมบัติเจริญ)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายวิเชียร หอกิจเจริญ)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายพรศักดิ์ ธีรสรไกร)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายชัยชัย ธรรมบาล)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายประเสริฐ ธรรมชิตวราภรณ์)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายอมร อมรประเสริฐ)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นางสาวอรรณพ จันทน์รักษา)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายคุณ ชินางกูรภักดิ์)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายโกมล อุดมสมบูรณ์ดี)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

ลงชื่อ.....

(นายชินนทร์ คลังชาติศรี)

ผู้ประกอบกิจการฆ่า ช้าแหละไก่

(ตัวอย่าง)

ใบรับรองแหล่งที่มาของไก่อที่นำเข้ามาฆ่าชำแหละ
จากแหล่งเลี้ยงที่ปลอดภัยจากโรคไข้หวัดนก

ข้าพเจ้า นาย / นาง / นางสาวนามสกุล
ผู้ประกอบการฆ่าชำแหละไก่ มีที่ตั้งของสถานประกอบการ เลขที่.....
ถนน.....ตำบล / แขวง
อำเภอ / เขต จังหวัด
โทรศัพท์ โทรสาร
ขอรับรองว่า

ไก่อที่นำมาเข้าโรงฆ่าชำแหละ ในวันที่ เดือน พ.ศ.
เป็นไก่ที่ได้รับการตรวจโรคไข้หวัดนกและออกใบเคลื่อนย้ายไก่อจากกรมปศุสัตว์ ตามใบอนุญาต
เคลื่อนย้ายที่...../.....

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ

(.....)

ผู้ประกอบการฆ่าชำแหละไก่

ลงชื่อ

(.....)

ผู้จัดการ บริษัทคลองตันค้าสัตว์ (๑๙๘๗) จำกัด

(ร่าง)

ฉบับแก้ไข 12 ม.ค.48

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

ฉบับที่ / 2549

**เรื่อง การควบคุมกิจการการฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายใน
ตลาดและการฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือน**

การประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาดและการฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือนเป็นกิจการที่ถูกควบคุมในลักษณะที่เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งการประกอบกิจการนี้อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและชุมชน เช่น การระบาดของโรคพยาธิตัวตืดจากสัตว์สู่คน การเป็นแหล่งแพร่สัตว์นำโรค การก่อให้เกิดกลิ่นเหม็น น้ำเสีย รวมทั้งเสียงรบกวนจากสัตว์ นอกจากนั้นยังมีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานด้วย เช่น อันตรายอันทำให้เกิดบาดแผล โรคผิวหนัง มือ เท้าเปื่อย เป็นต้น

กบปรกับในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต่าง ๆ มักจะมีการประกอบกิจการร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกอยู่ทั่วไป ซึ่งสัตว์ปีกแต่ละชนิดมีความสามารถในการเป็นพาหะนำโรคแตกต่างกัน เช่น เป็ดและนกบางชนิดมีเชื้อไข้หวัดนกอยู่ได้โดยไม่แสดงอาการ หากมีการนำมาพักหรือฆ่ารวมกัน อาจทำให้มีการปนเปื้อน หรือเกิดการแพร่กระจายของเชื้อสู่ซากสัตว์ที่ไม่เป็นโรคได้ และคณะกรรมการสาธารณสุขได้มีมติในคราวการประชุม ครั้งที่ 41-1/2549 เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2549 เห็นชอบให้ออกคำแนะนำแก่ราชการส่วนท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่นเกี่ยวกับการควบคุมการประกอบกิจการดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา (3) 10 และ (4) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำไว้ ดังนี้

ข้อ 1 กรณีที่เขตราชการส่วนท้องถิ่นใด มีการประกอบกิจการร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ ราชการส่วนท้องถิ่นนั้น อาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดให้กิจการดังกล่าว เป็นกิจการที่ต้องควบคุมในท้องถิ่นนั้นได้ ตามมาตรา (1) 32 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 .

ข้อ 2 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพข้างต้น ราชการส่วนท้องถิ่นอาจพิจารณาออกข้อกำหนดของท้องถิ่น กำหนดหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขทั่วไป ให้ผู้ดำเนินกิจการปฏิบัติเกี่ยวกับสภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการ และมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ ตามมาตรา 32(2) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยราชการส่วนท้องถิ่น อาจดำเนินการเป็น 2 ส่วนคือ

2.1) การควบคุมการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก ที่ตั้งอยู่ในเขตชุมชน และมีลักษณะของสถานที่เป็นตึกแถวอยู่เดิม ให้ใช้หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะตามเอกสารแนบท้ายส่วนที่ 1 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมป้องกันโรคไข้หวัดนก โดยมีเงื่อนไขและมาตรการเพิ่มเติม ดังนี้

2.1.1) กรณีที่สถานประกอบกิจการร้านฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกที่ขออนุญาตจัดตั้งขึ้นใหม่ ควรหลีกเลี่ยงมิให้ตั้งอยู่ในเขตชุมชน โดยเฉพาะกรณีที่เข้าข่ายเป็นโรงงานควรใช้หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะตามส่วนที่ 2 และควรพิจารณาอนุญาตให้มีการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกแต่ละชนิดไม่ปะปนกัน

2.1.2) การประกอบกิจการดังกล่าว ผู้ประกอบกิจการต้องดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น การเคลื่อนย้ายสัตว์ต้องมีใบอนุญาตจากกรมปศุสัตว์

2.2) สำหรับการควบคุมการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์(สุกร โค กระบือ) รวมทั้งสัตว์ปีก ที่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ใช้หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะตามเอกสารแนบท้ายส่วนที่ 2

ข้อ 3 กรณีที่ราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยการควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทการประกอบกิจการการฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาดและการฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือน ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ และประชุมชี้แจงข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าวเพื่อให้ผู้ประกอบการได้ทราบโดยทั่วกัน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่

ส่วนที่ 1

หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ

ในการควบคุมการประกอบกิจการฆ่า และชำแหละสัตว์ปีก

1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสภาพของอาคารสถานที่

1.1. สภาพพื้นที่มีสภาพดี เรียบ ทำความสะอาดง่าย พื้นไม่มีน้ำขังทั้งด้านในและด้านนอกอาคาร

1.2. ผนัง เพดาน มีลักษณะเรียบทำความสะอาดง่าย คงทนแข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ

1.3. มีการล้าง ขัดถู ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในบริเวณพื้นที่ใช้งานทุกวัน

1.4. มีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างถูกหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

1.5. การวางผังร้านฆ่าและชำแหละจำหน่ายสัตว์ปีก ต้องแยกเป็นสัดส่วนไม่ให้ปนเปื้อนระหว่างสัตว์ปีกที่ยังมีชีวิตและซากสัตว์ที่ชำแหละพร้อมจำหน่าย (ดังตัวอย่างแผนผังร้านฆ่าและชำแหละจำหน่ายสัตว์ปีกแบบ 1-2 คูหา ที่แนบมาพร้อมนี้)

1.6. จัดให้มีอ่างล้างมือและใช้ก๊อกรน้ำแบบคันโยก

2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสภาพของที่พักสัตว์ปีก

2.1. ต้องมีใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์จากกรมปศุสัตว์

2.2. กรงหรือที่พักสัตว์ปีก ต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรง พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ มีภาชนะรองรับมูลสัตว์ ถอดทำความสะอาดได้ และต้องตั้งอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร เช่น โครงเหล็กไร้สนิม กรงพลาสติก เป็นต้น

2.3. จัดให้มีวัสดุโปร่งใสกั้นระหว่างผู้ซื้อกับสัตว์ปีกที่ขาย และแผงกั้นเหนือถึงถาดขนสัตว์ปีก เพื่อป้องกันการกระเด็นของเศษขนสัตว์

2.4. ดูแลบำรุงรักษาสถานที่ กรงหรือที่พักสัตว์ปีก และทำความสะอาดอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง

2.5. มีพื้นที่เป็นสัดส่วนเพียงพอ มีการระบายอากาศได้สะดวกและไม่เป็นที่ทางสาธารณะ

2.6. ห้ามจำหน่าย/เก็บสะสม สินค้าประเภทอาหารในบริเวณที่มีการพักและฆ่าสัตว์

2.7. ห้ามนำสัตว์ปีกต่างชนิดมากักขังร่วมกัน หรือวางกรงซ้อนกัน ต้องแยกพื้นที่ในการกักขังสัตว์ปีกต่างชนิดให้ห่างกัน

2.8. กรณีสัตว์ปีกป่วยตายให้รวบรวมใส่ถุงพลาสติก ฉีดพ่นด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคให้ชุ่มมิดปากถุง และนำไปกำจัดอย่างถูกหลักสุขาภิบาล หรือส่งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำจัด

3. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการฆ่า การชำแหละและตัดแต่ง

3.1 ห้ามทำการฆ่า ชำแหละและตัดแต่ง ในที่หรือทางสาธารณะ

3.2 โต๊ะที่ใช้ชำแหละหรือตัดแต่ง ต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย

มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

3.3 ต้องทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์การฆ่า/ชำแหละ ตัดแต่ง ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อหลังใช้ทุกครั้ง และจัดให้มีที่เก็บอุปกรณ์เครื่องมือเป็นสัดส่วน

4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยผู้ปฏิบัติงาน

4.1 ผู้มีหน้าที่ขนย้าย ฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกต้องดูแลระมัดระวังตนเองอย่างถูกต้อง โดยสวมเสื้อมีแขนและใช้อุปกรณ์ป้องกันร่างกาย เช่น สวมผ้าปิดปากจมูก ถุงมือชนิดกันน้ำ แวนตา รองเท้าบูท สวมพลาสติกหรือผ้ากันเปื้อนชนิดกันน้ำได้ และหมั่นล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ

4.2 ให้อาบน้ำชำระร่างกายด้วยน้ำสบู่ให้สะอาด และเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งหลังปฏิบัติงานเสร็จ ส่วนเสื้อผ้าชุดเดิม พลาสติกหรือผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปากจมูก ถุงมือ แวนตา ต้องนำไปซักหรือล้างให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้อีกครั้ง และจัดเก็บให้เป็นระเบียบ

4.3 หากผู้มีหน้าที่ขนย้าย ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ปีกมีอาการไม่สบาย เช่น มีไข้ ปวดศีรษะ หนาวสั่น เจ็บคอ ไอ ต้องรีบไปพบแพทย์ทันที และแจ้งแพทย์ด้วยว่าทำงานหรือมีประวัติสัมผัสซากสัตว์ และควรมีการตรวจสุขภาพทุกปี

5. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย

5.1 ต้องมีการคัดแยกมูลฝอย และมีภาชนะรองรับที่มีฝาปิดแยกตามประเภทมูลฝอย ต้องจัดเก็บและรวบรวมมูลสัตว์ปีก ได้แก่ ขนสัตว์ปีก รวมทั้งเศษอาหารจากกระเพาะและลำไส้ของสัตว์ปีกที่ฆ่า ทุกวันโดยฉีดพ่นด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคให้ชุ่ม เพื่อป้องกันการฟุ้งกระจายก่อนเก็บกวาดใส่ถุงพลาสติก จากนั้นพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อโรคซ้ำอีกครั้งก่อนปิดปากถุงให้แน่น และทำการกำจัดอย่างถูกต้องหลักสุขาภิบาล หรือส่งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำจัด

5.2 ต้องมีการรวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวันโดยเฉพาะมูลฝอยที่เน่าเสียได้ง่าย ต้องกำจัดมูลฝอยด้วยวิธีถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอยและบริเวณที่วางภาชนะอยู่เสมอ

5.3 มีการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงพาหะนำโรค เช่น หนู แมลงวัน แมลงสาบตามหลักสุขาภิบาล

5.4 ต้องมีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปา และมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

6. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย และการใช้ยาฆ่าเชื้อ

6.1 ต้องมีที่ดักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดักหรือบดัก หรือลักษณะอื่นใดที่สามารถดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยไปกำจัดทุกวัน

6.2 ต้องมีถังดักไขมันและคูแลมิให้เกิดการหมักหมม ของไขมันในบดักหรือใช้การกำจัดไขมันโดยวิธีอื่นใดที่มีผลเช่นเดียวกับบดักไขมัน

6.3 ควรมีการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ

6.4 ใช้สารเคมีสำหรับทำลายเชื้อโรคที่ได้มาตรฐาน ไม่เป็นอันตรายต่อคนและสัตว์ เช่น ผงปูนคลอรีน 60 เปอร์เซ็นต์ จำนวน 1 ช้อนชา ผสมน้ำ 20 ลิตร 1) ปี๊ป (ใช้ล้างทำความสะอาด ทรงหรือที่พักสัตว์ อาคารสถานที่หรือใช้ฉีดพ่นให้ชุ่มเพื่อป้องกันการฟุ้งกระจายก่อนเก็บกวาดมูลสัตว์ สำหรับการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ให้แช่นาน 2 นาที เป็นต้น

ส่วนที่ 2

หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ

ในการควบคุมการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์

1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ฆ่าสัตว์

1.1 สถานที่ตั้งต้องอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น โรงบำบัดน้ำเสีย โรงงานอุตสาหกรรม สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุดิบพิษ และสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ อันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ได้ เป็นต้น ยกเว้นจะมีวิธีการป้องกันที่ถูกต้องเหมาะสม ควรพิจารณาทิศทางลม เพื่อป้องกันฝุ่น ควันและกลิ่นเหม็น จากการประกอบกิจการไปยังชุมชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ

1.2 มีพื้นที่เพียงพอสำหรับดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เช่น โรงฆ่า ที่พักสัตว์ อาคารสำนักงาน ห้องแช่เย็นเนื้อสัตว์ บ่อบำบัดน้ำเสีย และถนน เป็นต้น มีรั้วโดยรอบเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่าง ๆ เข้าไปภายในสถานประกอบการ

1.3 ถนนภายในสถานประกอบการอยู่ในสภาพดี ไม่มีน้ำขัง สร้างจากวัสดุถาวร แข็งแรง และเรียบ เช่น คอนกรีต และลาดยาง เป็นต้น มีการแยกทางเข้าสำหรับสัตว์ที่จะนำมาฆ่า และทางออกสำหรับเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์

1.5 อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย

1.6 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม ไม่ลื่น ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ทนทานต่อสารเคมี และไม่ก่อให้เกิดน้ำขัง

1.7 ฝาผนัง เพดาน ประตู หน้าต่าง และวงกบ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบทำความสะอาดง่าย และไม่ดูดซึมน้ำ

1.8 จัดพื้นที่ในการปฏิบัติงานให้กว้างเพียงพอเพื่อสะดวกในการทำงาน จัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย บำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ ต้องมีประตูหรือทางออกให้เพียงพอกับจำนวนคนที่อยู่ภายในอาคารที่จะหลบหนีภัยออกไปได้ทันหากมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น โดยเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1.9 จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศดี

1.10 ต้องมีการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงนำโรคโดยเฉพาะหนู แมลงวัน และแมลงสาบ อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสุขลักษณะของที่พักสัตว์

2.1 สถานที่ตั้งของที่พักสัตว์ควรอยู่ห่างจากส่วนของโรงฆ่าและส่วนจัดทำกิจกรรมการผลิตเนื้อสัตว์อย่างเหมาะสม โดยต้องมีที่พักสัตว์เป็น 3 ประเภท คือ 1) ที่พักสัตว์ทั่วไป 2) ที่พักสัตว์ก่อนฆ่า และ 3) ที่พักสัตว์ป่วย ทั้งนี้ ที่พักสัตว์ป่วยควรอยู่ห่างจากที่พักสัตว์ประเภทอื่นและอยู่ห่างจากสถานที่ทำกิจกรรมต่าง ๆ ในระยะที่เหมาะสม

2.2 โครงสร้างทำด้วยวัสดุแข็งแรงทนทาน มีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝน พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ทนทานต่อสารเคมี และไม่ก่อให้เกิดน้ำขัง ควรมีประตูหรือแผงที่แข็งแรงทนทาน ป้องกันมิให้สัตว์ออกจากคอกได้ รวมทั้งควรมีรางระบายน้ำเสียที่ระบายได้ดีและไม่มีน้ำขัง

2.3 ที่พักสัตว์ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน โดยให้มีพื้นที่เป็นจำนวน 2 เท่า ของปริมาณสัตว์ที่จะทำการฆ่าใน 1 วัน ทั้งนี้ ขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับโค 1 ตัว คือ 18 ตารางเมตร และสำหรับสุกร 1 ตัว คือ 6 ตารางเมตร และควรมีทางเดินที่มีหลังคาคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์ และมีระบบป้องกันการเดินของสัตว์ย้อนมายังคอกพักสัตว์

2.4 ควรหลีกเลี่ยงการมีหรือก่อให้เกิดความเครียดต่อสัตว์ เช่น เสียงดัง ความอับชื้น อุณหภูมิสูงหรือต่ำเกินไป เป็นต้น

2.5 จัดให้มีน้ำและอุปกรณ์ที่สะอาดสำหรับให้น้ำสัตว์อย่างเพียงพอ

2.6 ทำความสะอาดที่พักสัตว์เป็นประจำทุกวันอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง

3. หลักเกณฑ์สุขลักษณะของกรรมวิธีการฆ่าและชำแหละ

3.1 ดูแลรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ โดยทำความสะอาดด้วยสารชำระล้างที่ได้มาตรฐาน ทั้งก่อนและหลังการผลิต และทำลายเชื้อจุลินทรีย์ตามความจำเป็น

3.2 กระบวนตั้งแต่ฆ่าจนถึงได้เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทั้งนี้วิธีการฆ่าต้องใช้วิธีที่ไม่ทรมานสัตว์

3.3 เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ต้องล้างทำความสะอาด โดยแยกล้างคนละบริเวณกัน และบรรจุในภาชนะที่สะอาดและป้องกันการปนเปื้อน

3.4 จัดให้มีสถานที่จัดเก็บเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เป็นสัดส่วน จัดเก็บเป็นระเบียบ สะดวกในการปฏิบัติงาน มีการป้องกันการเสื่อมสภาพและการปนเปื้อน

3.5 จัดให้มีสถานที่หรือภาชนะสำหรับเก็บซากสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคและของเสียจากกระบวนการผลิต

3.6 จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ในบริเวณผลิตตามความจำเป็น

3.7 จัดวางอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่ให้เกิดขวางบริเวณปฏิบัติงาน หรือติดตั้งในลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์

3.8 จัดให้มีพนักงานตรวจโรคสัตว์และให้มีการบันทึกข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า และตรวจซากสัตว์หลังฆ่า กรณีที่พบว่าสัตว์ป่วย ต้องไม่นำมาฆ่าเพื่อเป็นอาหาร แต่ต้องดูแลรักษา หรือกำจัดแล้วแต่สภาพของสัตว์นั้นๆ หรือส่งกลับให้เจ้าของสัตว์

3.10 ดำเนินการทำความสะอาดบริเวณโรงฆ่าสัตว์ทุกวัน หลังเสร็จภารกิจในแต่ละวัน

4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต น้ำดื่ม น้ำใช้

4.1 มีเครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตจำนวนเพียงพอ ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

4.2 การออกแบบ การติดตั้ง และการจัดวางเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการผลิตควรอยู่ในลักษณะที่มั่นคงปลอดภัย เป็นระเบียบง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา แยกเป็นส่วนและเป็นไปตามสายงานการผลิต

4.3 เครื่องมือ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิทช์และสายไฟต่าง ๆ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ใน สภาพดี และควรมีคู่มือการใช้งานเครื่องมือ อุปกรณ์ ตลอดจนมีแผนในการบำรุงรักษาและปฏิบัติตามแผน

4.4 มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่มไว้บริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ และต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัว แก้วกระดาษที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง หรือแก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียวแล้วนำไปล้างทำความสะอาด ก่อนนำมาใช้ใหม่ เป็นต้น

4.5 มีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปา และมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

4.6 กรณีเป็นน้ำใช้ที่สถานประกอบการกิจการผลิตเอง ต้องหมั่นตรวจสอบ ดูแลระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำและแหล่งน้ำดิบให้อยู่ในสภาพดีและสะอาดอยู่เสมอ

4.7 ตรวจสอบระบบท่อน้ำและหมั่นทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำอยู่เสมอ

5. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

5.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อระบบทางเดินอาหาร โรคระบบทางเดินหายใจ หู น้ำหนัก และบาดแผลติดเชื้อ

5.2 ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการอบรมด้านสุขอนามัย

5.3 ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และต้องเก็บรักษาเอกสารตรวจสุขภาพไว้เป็นหลักฐาน

5.4 ผู้ปฏิบัติงานในส่วนที่มีการสัมผัสโดยตรงกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ หรือ หรือ ส่วนหนึ่งส่วนของพื้นผิวที่อาจมีการสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติดังนี้

5.4.1 ทำความสะอาดร่างกายให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและสวมเสื้อคลุมที่สะอาด ไม่ใช่เครื่องประดับต่าง ๆ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ยกเว้นสร้อยคอต้องสวมใส่อย่างมิดชิด

5.4.2 ล้างทำความสะอาดมือก่อนเข้าในอาคารผลิต ภายหลังออกจากห้องสุชา และภายหลังจับต้องสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ

5.4.3 ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ไม่บ้วนน้ำลาย หรือไม่กระทำ การอย่างอื่นที่คล้ายคลึงกันในระหว่างปฏิบัติงาน

5.4.4 ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผล ถ้าเป็นที่มีมือต้องสวมใส่ถุงมือหรือ ปลอกนิ้วขณะปฏิบัติงาน

6. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย สิ่งปฏิกูล

6.1 พื้นอาคารในส่วนที่เกี่ยวกับการผลิตและการล้าง ต้องมีความลาดเอียงที่ เหมาะสม รางระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ เป็นรูปตัวยู โดยภายในอาคารควรเป็นรางเปิด ส่วน ภายนอกอาคารเป็นท่อหรือรางที่มีฝาปิดและสามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขังไม่มีน้ำไหลล้นและราง ระบายน้ำฝนและรางระบายน้ำเสียต้องแยกออกจากกัน

6.2 มีที่ดักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดักหรือบ่อดักหรือลักษณะ อื่นใดที่สามารถดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยออกไปกำจัดทุกวัน

6.3 มีบ่อดักไขมันและดูแลมิให้เกิดการหมักหมมของไขมันในบ่อดัก หรือใช้การ กำจัดไขมันโดยวิธีอื่นใดที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดักไขมัน

6.4 มีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญและเป็น อันตรายต่อสุขภาพของชุมชน ทั้งนี้สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียต้องตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต พอสสมควร เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและการปนเปื้อนต่าง ๆ ที่อาจปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ได้

6.4 คุณภาพน้ำทิ้งจากระบบบำบัดต้องได้ตามมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด

6.5 คัดแยกมูลฝอย และมีภาชนะรองรับมูลฝอยแยกตามประเภทมูลฝอย และมี ภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอ และล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอย และบริเวณที่วางภาชนะอยู่เสมอ

6.6 รวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไป กำจัดทุกวันตามหลักสุขาภิบาล และดูแลมิให้เกิดการทิ้งมูลฝอยเกลื่อนกลาดภายในสถานประกอบ กิจการและบริเวณโดยรอบ

6.7 กรณีมีการนำไล่สัตว์ไปใช้เป็นอาหารสัตว์ ต้องมีการทำลายเชื้อโรคก่อน เช่น การใช้ความร้อน เป็นต้น

6.8 จัดให้มีสถานที่หรือภาชนะสำหรับเก็บซากสัตว์ที่ตายเพราะป่วยเป็นโรคโดยเฉพาะ และนำไปกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

6.9 ห้องน้ำห้องส้วมต้องสะอาด แยกจากบริเวณที่ผลิต มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือ

6.10 ลักษณะของห้องส้วม การบำบัดและการกำจัดสิ่งปฏิกูลควรถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

6.11 ดูแลรักษาความสะอาดของห้องน้ำและห้องส้วมประจำทุกวันที่ปฏิบัติงาน

7. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

7.1 กรณีที่มีสัตว์ป่วยเป็นโรค ควรใช้สารฆ่าเชื้อโรคในการฆ่าเชื้อโรคอีกครั้งหนึ่ง หลังจากทำความสะอาดสถานที่ต่าง ๆ ตามปกติแล้ว

7.2 จัดให้มีสถานที่เก็บสารเคมีหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออัคคีภัยได้ง่าย ตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

7.3 จัดให้มีป้ายประกาศ สัญลักษณ์เตือนภัย และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยติดตั้งตามตำแหน่งต่าง ๆ ที่สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุอื่น ๆ และจัดให้มีสัญญาณแจ้งเหตุ

7.4 จัดให้มีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ จะต้องมีการบันทึกการบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อยหกเดือนต่อครั้ง และมีการฝึกอบรมการดับเพลิงเบื้องต้นจากหน่วยงานที่ทางราชการกำหนดหรือยอมรับให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละสี่สิบของจำนวนผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการ

7.5 จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการ และพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

7.6 สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่จัดไว้สำหรับการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามข้อกำหนดของท้องถิ่น

7.7 ดูแลควบคุมป้องกันผลกระทบที่เกิดจากกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบกิจการ เช่น มิให้มีกลิ่น น้ำเสีย เขม่าควัน เสียง ฝุ่น และความร้อน เป็นต้น ที่จะทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน ผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง และผู้ที่ผ่านไปมา

8 หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการขนส่ง

8.1 รถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งสัตว์มายังโรงฆ่าสัตว์ควรสะอาด และต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการขนส่งเสร็จสิ้น และมีการฆ่าเชื้อโรคเมื่อพบว่าสัตว์ที่ขนส่งมานั้นป่วยเป็นโรค

8.2 รถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต้องเป็นรถที่สะอาด โดยเฉพาะส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ มีการปกปิดมิดชิด และมีการล้างทำความสะอาดหลังการขนส่งทุกครั้ง

8.3 บริเวณรับสัตว์ที่จะนำมาฆ่า ควรแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่จะส่งเนื้อสัตว์ออกไปจากสถานประกอบกิจการ

8.4 ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนได้

8.5 ในขณะขนส่งควรใช้วิธีถนอมเนื้อสัตว์อย่างเหมาะสม เช่น การขนด้วยรถห้องเย็น เป็นต้น เพื่อป้องกันการเน่าเสียได้ง่าย

8.6 ผู้ปฏิบัติงานขนส่งควรดูแลร่างกายให้สะอาดในขณะที่ปฏิบัติงาน

๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐