

บทสรุป

คู่มือการตรวจสอบโรงฆ่าสุกรภายในประเทศตามหลักการปฏิบัติที่ดี (GMP)

หลักการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practices-GMP) เป็นระบบการจัดการสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อกระบวนการผลิตอาหาร ซึ่งถือเป็นหลักประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร และเป็นการสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค การนำระบบ GMP มาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตในโรงฆ่าสุกร จะทำให้มีการจัดสภาพแวดล้อมให้สามารถควบคุม และป้องกันอันตรายที่อาจปนเปื้อนเนื้อสุกรในกระบวนการผลิต ตั้งแต่การรับสุกร การพักสุกร การทำสลบ การแทงคอเอาเลือดออก การลวกและการชูดขน การแยกเอาเครื่องในออก การลดอุณหภูมิซาก การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ และการขนส่ง ซึ่งจะส่งผลให้เนื้อสุกรที่ผลิตได้มีคุณภาพ ปลอดภัย และเหมาะสมต่อการบริโภค

การตรวจสอบโรงฆ่าสุกรภายในประเทศโดยการนำหลักการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practices-GMP) มาใช้ จะมีส่วนช่วยให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเนื้อสุกร ได้ตระหนัก และให้ความสำคัญในการปรับปรุงโรงฆ่าสุกร การตรวจสอบ และการควบคุมกระบวนการผลิตโดยคำนึงถึงระบบ GMP เป็นหลักพื้นฐาน ซึ่งจะส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคเนื้อสุกรที่มีคุณภาพ และปลอดภัย

คู่มือการตรวจสอบโรงฆ่าสุกรภายในประเทศตามหลักการปฏิบัติที่ดี (GMP) จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นแนวทางสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ และพนักงานเจ้าหน้าที่ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการตรวจสอบโรงฆ่าสุกรในพื้นที่ โดยคำนึงถึงหลักการปฏิบัติที่ดี (GMP) นอกจากนี้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ยังสามารถใช้เป็นแนวทาง หรือข้อมูลสำหรับการปรับปรุงโรงฆ่าสุกร และการพัฒนาระบบการควบคุมและการตรวจสอบในกระบวนการผลิตในโรงฆ่าสุกร โดยมุ่งหวังให้เนื้อสุกรที่ผลิตได้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และเหมาะสมต่อการบริโภค

การตรวจสอบโรงฆ่าสุกรภายในประเทศตามหลักการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practices-GMP) ประกอบด้วย 8 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

1. การผลิตขั้นต้น (ฟาร์มเลี้ยงสัตว์)

- 1.1 การตรวจสอบสภาพแวดล้อมโดยรอบของฟาร์มเลี้ยงสัตว์จะต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปสู่เนื้อสัตว์ได้ รวมทั้งมีการควบคุมการใช้ยาภายในฟาร์ม และการควบคุมการให้อาหารสัตว์ภายในฟาร์ม
- 1.2 การตรวจสอบประวัติสุกรเกี่ยวกับสุขภาพของสุกรที่นำเข้าฆ่า ซึ่งต้องเป็นสุกรที่มีสุขภาพที่สมบูรณ์และควรได้รับการตรวจสุขภาพโดยสัตวแพทย์ก่อนถูกส่งเข้าโรงฆ่า
- 1.3 การตรวจสอบสภาพการขนส่งสุกรมีชีวิตจากฟาร์มสู่โรงฆ่า โดยต้องมีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง การป้องกันไม่ให้สุกรเกิดความเครียดระหว่างการขนส่งและต้องคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพระหว่างทางการขนส่งด้วย

2. สถานที่ตั้ง อาคารโรงฆ่าสัตว์ และสิ่งอำนวยความสะดวก

2.1 สถานที่ตั้ง

สถานที่ตั้งของโรงฆ่าสุกรจะต้องอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่อยู่ใกล้วัดหรือสถานที่ปฏิบัติพิธีกรรมทางศาสนา สถานศึกษา โรงพยาบาล สถานพยาบาลที่รับผู้ป่วยค้างคืน หอพัก หรือสถานที่ราชการ ในระยะที่จะก่อให้เกิดอันตราย เหตุรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่น โรงฆ่าสุกรต้องตั้งอยู่ในบริเวณที่ไม่มีน้ำท่วมถึงหรือมีโอกาสทำให้เกิดน้ำท่วมซึ่งโรงฆ่าสุกรต้องมีขนาดพื้นที่เพียงพอต่อการดำเนินการถนนโดยรอบอาคาร โรงฆ่าควรอยู่ในสภาพดี ไม่มีฝุ่นละอองฟุ้ง ไม่มีน้ำท่วมขัง มีการคมนาคมที่สะดวก และมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ รวมทั้งไม่อยู่ใกล้แหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

2.2 โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์

พื้นห้องผลิต ผงห้อง เพดาน ประตู และหน้าต่าง ควรทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มุมรอยต่อระหว่างฝาผนัง และพื้นห้องควรมีลักษณะเว้าโค้ง ประตู หน้าต่าง และช่องเปิดออกสู่ภายนอก ควรมีระบบป้องกันสัตว์พาหะและแมลงเข้าสู่อาคาร ระบบระบายน้ำในอาคารผลิต ต้องระบายน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตได้ทันและรวดเร็ว โดยไม่ก่อให้เกิดการสะสมของน้ำทิ้ง ท่อหรือรางระบายน้ำ ควรมีความลาดเอียงให้น้ำไหลได้อย่างสะดวก ไม่ขังนิ่ง ภายในท่อควรโค้งมน เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ระบบการระบายอากาศของอาคารโรงฆ่า ต้องเอื้อต่อการลดหรือการป้องกันการปนเปื้อนจากอากาศให้เหลือน้อยที่สุด อากาศต้องระบายจากส่วนสะอาดไปสู่ส่วนสกปรก การนำอากาศจากภายนอกเข้าสู่บริเวณผลิตควรผ่านการกรอง เพื่อป้องกันไม่ให้ฝุ่น กลิ่นเหม็น หรือควันปนเปื้อนกระบวนการผลิต ระบบแสงสว่างที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์จะต้องมีความสว่างหรือความเข้มแสงที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน และการตรวจสอบต่างๆ ในกระบวนการ นอกจากนี้ โครงสร้างอาคารโรงฆ่าสุกรต้องเอื้ออำนวยต่อการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะเข้าสู่กระบวนการผลิต

2.3 ห้องผลิต

โรงฆ่าสุกร ต้องมีการออกแบบและการวางผังกระบวนการผลิตที่เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติงาน การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และลดโอกาสของการปนเปื้อนต่างๆ ให้เหลือน้อยที่สุด โรงฆ่าสุกรควรมีการแบ่งส่วนผลิตออกเป็น ส่วนผลิตที่สะอาด และส่วนผลิตที่สกปรก พื้นที่ของส่วนผลิตต่างๆ ควรเหมาะสมและเพียงพอต่อการปฏิบัติงานได้อย่างสะดวก ในแต่ละห้องผลิตควรมีอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ที่จำเป็นต่อกระบวนการผลิตอย่างเพียงพอ เช่น บริเวณจำเป็นต้องมีเครื่องมือสำหรับทำให้สลบ มีดสะอาดสำหรับแทงคอ และแคร่หรือรถ

ยกสัตว์สำหรับสัตว์ที่สลบแล้วเพื่อทำการแทงคอเอาเลือดออก หรือ บริเวณเอาเครื่อง ในออกจากซาก ควรมีราวแขวนซาก ตะขอแขวนซาก (Gambrels) แทนยืนสำหรับ ผ่าซากหรือตรวจซาก เป็นต้น บริเวณผลิตบางแห่งต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการ ล้างทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ เช่น อุปกรณ์สำหรับล้างทำความสะอาดมีดและ เครื่องต้มฆ่าเชื้อมีด ซึ่งมีอุณหภูมิของน้ำไม่น้อยกว่า 82 องศาเซลเซียส ในบริเวณ แงคคอเอาเลือดออก และบริเวณบริเวณเอาเครื่องในออก หรืออุปกรณ์สำหรับล้าง ซากหลังขูดขน เป็นต้น ห้องผลิตบางแห่งต้องมีการปรับอุณหภูมิภายในห้องให้ เหมาะสม เช่น ห้องแช่เย็น ห้องตัดแต่ง เป็นต้น ดังนั้นการตรวจสอบห้องผลิตต่างๆ ต้องคำนึงถึงความเหมาะสมของการออกแบบและการวางผังกระบวนการผลิต เพื่อให้เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติงาน และการลดการปนเปื้อนสิ่งสกปรกต่างๆ ไปสู่ ซากสุกร หรือเนื้อสุกรให้เหลือน้อยที่สุด

2.4 เครื่องมือและอุปกรณ์ (Equipment)

เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต จะต้องมีการออกแบบให้เหมาะสม สำหรับการผลิตอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ ควรทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม มีพื้นผิวเรียบ การบัดกรีเชื่อมรอยต่อต่างๆ ต้องเรียบสนิท สามารถล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้ เครื่องมือ ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสกับซากสัตว์ หรือเนื้อสัตว์ อาหารโดยตรง เช่น ตะขอแขวนซาก โต๊ะสำหรับวางซาก มีดผ่าซาก เป็นต้น ควรทำมา จากวัสดุที่ยอมรับได้ วัสดุที่ไม่อนุญาตในการทำเครื่องมือและอุปกรณ์ ได้แก่ แคดเมียม ทองแดง รวมถึงโลหะที่มีส่วนผสมของแคดเมียมทองแดง และตะกั่ว การ ทาสีหรือมีการเคลือบผิวหน้าวัสดุ ไม้ อลูมิเนียม เครื่องปั้นดินเผา หรือกระเบื้อง เคลือบ การติดตั้งเครื่องมือเครื่องจักรต่างๆ ที่มีขนาดใหญ่ ไม่สามารถเคลื่อนย้ายได้ ควรพื้นฐานตั้งเพื่อให้เกิดความมั่นคง และควรมีพื้นที่บริเวณใต้เครื่องจักร และบริเวณ ด้านข้างอย่างเพียงพอต่อการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และสามารถ ตรวจสอบได้อย่างทั่วถึงการติดตั้งเครื่องบันทึกอุณหภูมิ หรือเครื่องวัดอุณหภูมิ ควร อยู่ในบริเวณที่สามารถอ่านค่าได้โดยสะดวก ตำแหน่งของสายที่ใช้วัดอุณหภูมิ (Sensor) ควรติดตั้งไว้ในบริเวณที่วัดค่าที่แท้จริงได้ และควรกำหนดโปรแกรมการ สอบเทียบสำหรับเครื่องมือที่ใช้ในการวัดค่าต่างๆ เช่น เทอร์มิสเตอร์

2.5 สิ่งอำนวยความสะดวก

โรงฆ่าสุกรควรจัดสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ แก่พนักงาน เพื่อให้การปฏิบัติงาน ต่างๆ เป็นไปอย่างถูกสุขอนามัย เช่น ห้องพักพนักงาน ห้องสุขา (Toilet) ห้องอาบน้ำ (Shower room) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (Changing room) อ่างล้างมือ (Hand wash facilities) ที่ดื่ม น้ำ (Drinking fountain) เป็นต้น สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ต้อง

รักษาความสะอาด ถูกสุขอนามัยและมีจำนวนเพียงพอสำหรับพนักงานที่ปฏิบัติงาน
ในแต่ละวัน

3. การควบคุมการปฏิบัติงาน

โรงฆ่าสุกรควรมีระบบการควบคุม การลด หรือการป้องกันอันตรายต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต อันตรายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์แบ่งเป็น 3 ชนิดคือ 1) อันตรายทางชีวภาพ เช่นเชื้อ *E. coli* เชื้อ *salmonella* 2) อันตรายทางเคมี เช่น ยาฆ่าแมลง ยาปฏิชีวนะตกค้าง และ 3) อันตรายทางกายภาพ เช่น เศษแก้ว เศษเข็มฉีดยา เป็นต้น การควบคุมการปฏิบัติงาน จะต้องมีการควบคุม และการตรวจสอบในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต ตั้งแต่การรับสุกรและการพักสุกร การทำสลบสุกร การแทงคอเอาเลือดออก การลวกและการชำดุน การแยกเอาเครื่องในออกและการผ่าครึ่งซาก การลดอุณหภูมิซาก การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ และการขนส่งซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ การควบคุมการปฏิบัติงานควรให้ความสำคัญกับการลด หรือการป้องกันการปนเปื้อนของเนื้อสัตว์ เช่น

- 1) การตรวจสอบประวัติการใช้ยาในสุกรในขั้นตอนการรับสุกรมีชีวิต เพื่อควบคุมการปนเปื้อนยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสุกร
- 2) การควบคุมอุณหภูมิของน้ำร้อน และเวลาในขั้นตอนการลวกและชำดุน เพื่อลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์บางชนิด เช่น เชื้อ อี. โคไล เชื้อซัลโมเนลล่า เป็นต้น
- 3) การตรวจสอบสุขภาพสุกรมีชีวิต และการตรวจซากสุกรหลังฆ่า เพื่อป้องกันผู้บริโภคจากเนื้อสัตว์ที่มาจากสัตว์เป็นโรค หรือเนื้อสัตว์ที่ไม่ปลอดภัย หรือไม่เหมาะสมต่อการบริโภค
- 4) การลดอุณหภูมิซากในขั้นตอนการแช่เย็นซาก จะช่วยลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์
- 5) การตรวจสอบคุณภาพน้ำใช้ และน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตจะช่วยลดการปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ได้

การควบคุมการปฏิบัติงานในโรงฆ่าสุกร ควรมีการกำหนดวิธีการควบคุม การป้องกัน และการแก้ไขข้อบกพร่องที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต ควรมีการบันทึก และจัดเก็บข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับกระบวนการผลิต และการจำหน่าย เพื่อใช้ในการตรวจสอบประสิทธิผลของการควบคุม ควรมีระบบการตรวจสอบย้อนกลับ รวมทั้งระบบและวิธีในการเรียกคืนเนื้อสุกร ในกรณีที่เนื้อสุกรไม่ปลอดภัย หรือไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

4. การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาล

4.1 การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา โรงฆ่าสุกรควรมีการซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา อาคารโรงฆ่าสัตว์ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ให้อยู่ในสภาพที่สะอาด

ถูกสุขอนามัย และอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ โรงฆ่าสุกร ควรมีโปรแกรมการซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา รวมทั้งการจัดการระบบเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

- 4.2 การทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อโรงฆ่าสุกรควรมีการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้ออาคารโรงฆ่าสัตว์ เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ต่างๆ วิธีการฆ่าเชื้อและเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด จะต้องมีประสิทธิภาพและเหมาะสม เพื่อให้มั่นใจว่าเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ หรืออาคารโรงฆ่าสัตว์ที่ผ่านการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อมีความสะอาดปราศจากการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก หรือเชื้อจุลินทรีย์ในระดับที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โรงฆ่าสุกรควรถูกกำหนดโปรแกรมการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ ซึ่งระบุผู้รับผิดชอบผู้ทำการตรวจติดตาม และเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 4.3 การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ และแมลง โรงฆ่าสุกรควรมีระบบการควบคุม และกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง โดยทำการตรวจสอบสำรวจร่องรอยของสัตว์พาหะนำเชื้อ และแมลงและตรวจสอบสภาพแวดล้อม ต้องไม่ให้เป็นที่สะสมสิ่งสกปรก ขยะ และของเสีย ซึ่งจะเป็นแหล่งอาหารของสัตว์พาหะนำเชื้อ โรงฆ่าสุกรกำหนดโปรแกรมการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อและแมลง ซึ่งต้องมีระบบการตรวจสอบระบบการตรวจติดตาม การดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ และระบบเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 4.4 การควบคุมและการกำจัดของเสีย โรงฆ่าสุกรควรมีระบบการควบคุมและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิต โดยจะต้องมีวิธีการขนย้าย การกำจัด และการเก็บรวบรวมของเสีย และขยะมูลฝอยที่เกิดขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้จะต้องมีการบำบัดน้ำเสียที่เกิดขึ้นให้มีคุณภาพตามมาตรฐานน้ำทิ้งของทางราชการ

5. สุขลักษณะส่วนบุคคล

โรงฆ่าสุกรควรมีการจัดการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน และผู้เยี่ยมชม

- 5.1 สุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตควรได้รับการตรวจสุขภาพก่อนรับเข้าทำงานในโรงฆ่าสัตว์ และได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง กรณีผู้ปฏิบัติงานมีการเจ็บป่วย หรือเป็นโรคที่อาจมีปัญหาคือความปลอดภัยของอาหารอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปสู่เนื้อสัตว์ ต้องได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

- 5.2 ความสะอาดส่วนบุคคลผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสุกรต้องมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคลอย่างเข้มงวด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนไปสู่เนื้อสัตว์ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการล้างมืออย่างถูกวิธี และต้องล้างมืออย่างสม่ำเสมอชุดแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานและผู้เยี่ยมชม ต้องสะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนไปสู่เนื้อสัตว์ได้
- 5.3 อุปกรณ์ส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ และผู้เยี่ยมชม ต้องละเว้นพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม และอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนไปสู่เนื้อสัตว์ได้ เช่น ห้ามสวมเครื่องประดับต่างๆ ต้องเล็บมือต้องตัดให้สั้นอยู่เสมอ ห้ามสูบบุหรี่ ห้ามบ้วนน้ำลาย เป็นต้น

6. การขนส่ง

การขนส่งซากสัตว์ หรือเนื้อสัตว์ถือเป็นขั้นตอนหนึ่งที่สำคัญในการควบคุมซากสุกรหรือเนื้อสุกรให้มีคุณภาพ และปลอดภัย การขนส่งซากสุกร หรือเนื้อสุกรที่ดีจะต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก เช่น ฝุ่น ครัน พาหนะนำเชื้อต่างๆ ได้ สามารถป้องกันการเสียหายของเนื้อสัตว์ที่อาจเกิด และสามารถป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ได้ การตรวจสอบการขนส่งซากสุกร หรือเนื้อสุกร ต้องตรวจสอบลักษณะพาหนะสำหรับขนส่งซากสุกรหรือเนื้อสุกร และระบบการควบคุมต่างๆ พาหนะสำหรับขนส่งควรออกแบบให้มีการป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมได้ และสามารถรักษาอุณหภูมิของเนื้อสัตว์ได้ ก่อนการขนส่งควรมีการตรวจสอบความสะอาดของพาหนะและอุปกรณ์สำหรับขนส่งเนื้อสุกร ตรวจสอบอุณหภูมิของเนื้อสุกรรวมทั้งตรวจสอบการป้องกันการปนเปื้อนต่างๆ ไปสู่เนื้อสุกรด้วย

7. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค

โรงฆ่าสุกรควรมีการระบุข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการปฏิบัติต่อเนื้อสัตว์ การเก็บรักษา การวางจำหน่ายอย่างปลอดภัย ซึ่งจะเป็นข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์และผู้บริโภคในการป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และการปนเปื้อน หรือการลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ ที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ รวมทั้งควรมีการกำหนดระบบการสอบย้อนกลับ หรือเรียกคืนผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรได้ง่ายในกรณีจำเป็น

8. การฝึกอบรม

โรงฆ่าสุกรต้องมีการฝึกอบรม หรือให้คำแนะนำแก่ผู้ปฏิบัติงานในเรื่องสุขลักษณะการผลิตอย่างเหมาะสม เพื่อให้สามารถปฏิบัติตนในการผลิตได้อย่างถูกสุขอนามัย พนักงานใหม่ควรได้รับการอบรมก่อนรับเข้าทำงาน พนักงานที่ปฏิบัติงานอยู่แล้วควรได้รับการอบรมเกี่ยวกับการปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ และควรได้รับการอบรมความรู้ใหม่ๆ (Training for the refreshment) รวมถึงการแนะนำในระหว่างการปฏิบัติงาน (On the job training) ด้วย

กล่าวโดยสรุป การตรวจสอบโรงฆ่าสุกรตามหลักปฏิบัติที่ดี (GMP) ควรมีการตรวจสอบให้ครอบคลุมองค์ประกอบทั้ง 8 ข้อข้างต้น โดยต้องอาศัยการสังเกตอาคาร โรงฆ่าสุกร อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องจักรต่างๆ การสังเกตการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงาน การสังเกตความสะอาดของผู้ปฏิบัติงานและผู้เยี่ยมชม การตรวจสอบเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยมุ่งเน้นการควบคุม การตรวจสอบ การป้องกันและการกำจัด สิ่งปนเปื้อน และอันตรายต่างๆ ที่สามารถปนเปื้อนไปสู่เนื้อสุกร ตลอดกระบวนการผลิตเนื้อสุกร อันจะส่งผลให้เนื้อสุกรที่ผลิตได้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และเหมาะสมต่อการบริโภค

นายพลกฤษณ์ อึ้งตา
นายสัตวแพทย์ 7 วช.