

การประเมินโรงฆ่าสัตว์ และคุณภาพเนื้อสัตว์ภายในประเทศ

โรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ผลิตเนื้อสัตว์ที่มีความสำคัญ ซึ่งต้องมีโครงสร้างของโรงฆ่าสัตว์ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ และมีกระบวนการฆ่าสัตว์และผลิตเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย รวมทั้งการจัดการด้านสุขาภิบาลที่ดี ทำให้เนื้อสัตว์ที่ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค ทั้งนี้ ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2545 รัฐบาลได้มอบหมายเรื่องโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศให้กรมปศุสัตว์เป็นผู้ดูแล โดยโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศต้องดำเนินการตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องเช่น กฎกระทรวงฉบับที่ 5 (พ.ศ.2539) ซึ่งมีเนื้อหาเกี่ยวกับการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ เป็นต้น การดำเนินการตั้งโรงฆ่าสัตว์ต้องพิจารณาทั้งสถานที่ตั้ง โครงสร้าง อุปกรณ์ การจัดการด้านสุขาภิบาล การจัดการสิ่งแวดล้อม และการจัดการด้านสุขภาพสัตว์หรือโรคสัตว์ที่เหมาะสม นอกจากนี้สุขลักษณะการขนส่งเนื้อสัตว์ก็เป็นสิ่งสำคัญที่ควรควบคุม เช่นเดียวกับโรงฆ่าสัตว์

การศึกษาการประเมินโรงฆ่าสัตว์ และคุณภาพเนื้อสัตว์ภายในประเทศ มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสภาพโรงฆ่าสัตว์ในเรื่องการขอรับใบอนุญาตฯ สถานที่ตั้งและโครงสร้างของโรงฆ่าสัตว์ การสุขาภิบาล กระบวนการฆ่าสัตว์ การขนส่งเนื้อสัตว์ และคุณภาพของเนื้อสัตว์ในภาพรวมทั้งประเทศ เพื่อเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐาน และการผลิตเนื้อสัตว์ภายในประเทศให้สะอาด ปลอดภัยต่อการบริโภค ตามนโยบายของรัฐบาล

ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล

1. เปรียบเทียบจำนวนและร้อยละของโรงฆ่าสัตว์แต่ละชนิดสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตฯกับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศทั้งหมด ในสำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยที่ 1-9
2. เปรียบเทียบจำนวนและร้อยละของโรงฆ่าสัตว์ที่ผ่านเกณฑ์ประเมิน กับโรงฆ่าสัตว์ที่ทำการศึกษา จากการศึกษาสภาพของโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศใน 4 หัวข้อหลักคือ สถานที่ตั้งและโครงสร้าง การสุขาภิบาล กระบวนการฆ่าสัตว์ และการขนส่งเนื้อสัตว์ โดยใช้เกณฑ์การประเมินตามบันทึกการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์
3. เปรียบเทียบจำนวนตัวอย่างและร้อยละของเนื้อสัตว์ที่ตรวจพบยาปฏิชีวนะตกค้างโดยวิธีจุลินทรีย์วิเคราะห์ (Micro Assay : MA) จำนวนตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่ตรวจพบเชื้อแบคทีเรีย *Salmonella spp.* และจำนวนตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่ตรวจพบเชื้อแบคทีเรีย Coliform และ *E.coli* แต่ละสำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัย ทำการวิเคราะห์ข้อมูล และแปลผลโดยใช้วิธีทางสถิติ โปรแกรม SAS (1996)

ผล

การประเมินผลการขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (ใบขมจส.2) พบว่าโรงฆ่าสัตว์เพียงร้อยละ 18.68 เป็นโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

- โรงฆ่าสุกรร้อยละ 23.40
- โรงฆ่าโค กระบือร้อยละ 17.50
- โรงฆ่าสัตว์ปีกร้อยละ 3.25
- โรงฆ่าแพะ แกะ ร้อยละ 50
- โรงฆ่าสุกร โคกระบือร้อยละ 55.20

การประเมินสถานที่ตั้งและโครงสร้างของโรงฆ่าสัตว์ ตามกฎกระทรวงฉบับที่ 5 (พ.ศ.2539) ข้อ 4 เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ เรื่องสถานที่ตั้งและโครงสร้างของโรงฆ่าสัตว์

- หัวข้อแสงสว่างในอาคาร การระบายอากาศ และทำเลที่เหมาะสมของสถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ ผ่านเกณฑ์ประเมินในระดับร้อยละ 75.87, 63.64 และ 60.58 ตามลำดับ

- หัวข้อที่ผ่านเกณฑ์ประเมินต่ำกว่าร้อยละ 50 ได้แก่ พื้นห้อง ผนัง เพดาน ห้องเก็บอุปกรณ์ ห้องน้ำ ห้องส้วม การติดตั้งเครื่องมือที่ติดตั้งประจำที่ และเครื่องมือเครื่องใช้เฉพาะที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ โดยพื้นฐานที่สำคัญในหลักการปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ (Good Manufacturing Practice : GMP) กำหนดให้โครงสร้างของโรงฆ่าสัตว์ทุกองค์ประกอบ ต้องเป็นไปตาม Code of Hygienic Practice for Meat : CAC/RCP 58-2005 ซึ่งต้องเน้นย้ำทุกสำนักสุขศาสตร์สัตว์ และสุขอนามัยให้ความสำคัญกับหัวข้อเรื่องโครงสร้างที่ผ่านเกณฑ์ประเมินไม่ถึงระดับร้อยละ 50 ต่อไป

- โรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ประเมินต่ำกว่าร้อยละ 50 ในด้านสุขาภิบาลทุกหัวข้อที่ประเมินได้แก่ มาตรการป้องกันไม่ให้ซากสัตว์หรือเนื้อสัตว์ปนเปื้อนกับสิ่งสกปรกร้อยละ 26.94 การกำจัดมูลฝอยและการป้องกันเหตุรำคาญร้อยละ 42.65 การทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์โรงฆ่าสัตว์ร้อยละ 38.07 การกำจัดสัตว์พาหะนำโรค ร้อยละ 31.15 และระบบระบายน้ำทิ้งและการบำบัดน้ำเสีย ร้อยละ 30.98

- การประเมินกระบวนการฆ่าสัตว์ ไม่พบการตรวจโรคสัตว์ก่อนฆ่า เนื่องจากได้ตรวจสอบเอกสารการเคลื่อนย้ายสัตว์ (แบบ ร.3 หรือแบบ ร.4) และพบว่าโรงฆ่าสัตว์ที่สำรวจมีบริเวณทำลายเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมใช้เป็นอาหารเพียงร้อยละ 32.31 ในขณะที่โรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่มีพนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจเนื้อสัตว์หลังการฆ่า ร้อยละ 74.87 จึงต้องทำการจัดฝึกอบรมให้ความรู้ และเข้มงวดในการกำกับดูแลการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ให้ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ตามกฎหมาย

- กระบวนการขนส่งพบที่มีการควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์และมีการป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกสู่เนื้อสัตว์ร้อยละ 4.17

การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ การผลิตเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพต้องมีความปลอดภัยจากสารตกค้าง เช่นยาปฏิชีวนะ และเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค

- ผลตรวจวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์โดยวิธีจุลินทรีย์วิเคราะห์ (Micro Assay : MA) พบยาปฏิชีวนะตกค้างในภาพรวมไม่มากนัก คือปีงบประมาณ 2548 พบร้อยละ 2.77 (458/16,524 ตัวอย่าง) และปีงบประมาณ 2549 พบร้อยละ 1.79 (70/3,902 ตัวอย่าง) เมื่อเปรียบเทียบผลทั้ง 2 ปี ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่จากผลดังกล่าวยังแสดงให้เห็นว่าปัญหายาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์สามารถพบได้ในทุกสำนักสุขศาสตร์สัตว์ และสุขอนามัย

- ผลตรวจวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย *Salmonella spp.* ในเนื้อสัตว์ทั่วประเทศปีงบประมาณ 2549 พบเชื้อในเนื้อสัตว์ค่อนข้างสูงคือ พบเชื้อ 1,884 ตัวอย่าง จากจำนวนตัวอย่างที่ส่งตรวจ 4,014 ตัวอย่าง (ร้อยละ 46.93) โดยสาเหตุหนึ่งของการปนเปื้อนเชื้ออาจเกิดจากกระบวนการฆ่าสัตว์ และชำแหละเนื้อสัตว์บนพื้นที่ไม่สะอาด ส่วนสาเหตุอื่นๆที่ทำให้เชื้อ *Salmonella spp.* ปนเปื้อนเนื้อสัตว์ได้ เช่น มีการปนเปื้อนเชื้อจากเครื่องในและลำไส้ของสัตว์สู่เนื้อสัตว์ ดังนั้นเพื่อลดจำนวนเชื้อ จึงมีข้อเสนอแนะในการลดจำนวนเชื้อโดยใช้น้ำร้อนอุณหภูมิ 62 องศาเซลเซียสในขั้นตอนลวกซากสุกร

ก่อนทำการถอนขน และเพิ่มกระบวนการใช้ไฟลนเพื่อถอนขนอ่อน (Singering) โดยใช้อุณหภูมิ 1300-1500 องศาเซลเซียส จะช่วยลดจำนวนเชื้อลงได้

-ผลการตรวจวิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย Coliform และ *E.coli* โดยใช้แผ่นตรวจสอบสำเร็จรูป (Test kit) ปีงบประมาณ 2549 พบเชื้อ *E.coli* เกินมาตรฐาน 1,002 ตัวอย่าง จากตัวอย่างที่ตรวจ 1,915 ตัวอย่าง (ร้อยละ 52.32) และพบเชื้อ Coliform เกินมาตรฐาน 851 ตัวอย่าง จากตัวอย่างที่ตรวจ 2,101 ตัวอย่าง (ร้อยละ 40.50) ซึ่งสาเหตุของการปนเปื้อนเชื้อ Coliform และ *E.coli* ในเนื้อสัตว์ เกิดจากการปนเปื้อนเชื้อจากลำไส้ของสัตว์สู่เนื้อสัตว์โดยตรงหรือทางอ้อม จากการปนเปื้อนเชื้อผ่านภาชนะ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือในกระบวนการฆ่า และผลิตเนื้อสัตว์ที่ไม่สะอาด

สรุปและข้อเสนอแนะ

การประเมินสภาพโรงฆ่าสัตว์ในภาพรวมทั้งประเทศ การขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ โดยพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ (พ.ศ. 2535) กำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ทุกโรงต้องมีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ ทั้งนี้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 เป็นต้นมา กรมปศุสัตว์ได้มอบอำนาจให้ผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นผู้ออกใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ แทนอธิบดีกรมปศุสัตว์ พบว่าโรงฆ่าสัตว์ชนิดต่างๆ ในสำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยที่ 1-9 ยังดำเนินการให้โรงฆ่าสัตว์มาขอใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ ได้ในระดับหนึ่ง ซึ่งโรงฆ่าสัตว์ที่ยังไม่ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ ต้องกำหนดมาตรการให้โรงฆ่าสัตว์ดังกล่าวมาขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ เพื่อจะได้ผลักดันในเบื้องต้นให้มีการปฏิบัติตามกฎหมาย ในขณะที่โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์แล้ว ควรทำการพัฒนาให้เข้าสู่มาตรฐานในการปฏิบัติตามหลักการปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์ (Good Manufacturing Practice : GMP) ต่อไป การประเมินด้านสถานที่ตั้งและโครงสร้างของโรงฆ่าสัตว์ในส่วนของพื้นห้อง ผนังและเพดานห้อง ห้องเก็บอุปกรณ์ ห้องน้ำห้องส้วม เครื่องมือเครื่องใช้เฉพาะที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ การติดตั้งเครื่องมือที่ติดตั้งประจำที่ รวมถึงการสุขาภิบาลผ่านเกณฑ์ไม่ถึงร้อยละ 50 ด้านกระบวนการฆ่าสัตว์ไม่พบหลักฐานการตรวจโรคสัตว์ก่อนฆ่า ส่วนการขนส่งเนื้อสัตว์มีการควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ และการป้องกันการปนเปื้อนร้อยละ 4.17 การประเมินด้านคุณภาพเนื้อสัตว์พบยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์ ร้อยละ 2.77 และ 1.79 ในปีงบประมาณ 2548 และ 2549 และพบเชื้อแบคทีเรีย *Salmonella spp.*, Coliform และ *E.coli* เกินมาตรฐานค่อนข้างสูงในทุกสำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัย ดังนั้นควรมีนโยบายในการดำเนินการดังต่อไปนี้

1. การขอใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ตามกฎหมาย มีมาตรการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการ โรงฆ่าสัตว์มาขอใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ โดยขอความร่วมมือไปยังผู้ว่าราชการจังหวัด ในการจัดทำโครงการหรือแผนงานพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ เช่น โครงการเนื้อสัตว์อนามัย เพื่อกระตุ้นให้โรงฆ่าสัตว์ที่ไม่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ ปรับปรุงพัฒนาให้เข้าสู่มาตรฐาน และถูกต้องตามกฎหมาย และเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ในฐานะพนักงานเจ้าหน้าที่ ควรประสานขอความร่วมมือไปยังเจ้าหน้าที่ตำรวจ เพื่อตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่รับผิดชอบ ในส่วนของโรงฆ่าสัตว์ที่เป็นขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น นั้น กรมปศุสัตว์ควรหารือกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น เพื่อให้โรงฆ่าสัตว์ที่อยู่ในความรับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต่างๆ ดำเนินการขอใบอนุญาตตั้งโรงฆ่า โรงพักสัตว์และ

การฆ่าสัตว์ต่อไป นอกจากนี้ควรเพิ่มการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคตระหนักถึงความปลอดภัยของการบริโภคเนื้อสัตว์ ที่ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน

2. การปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ในด้านโครงสร้างและการสุขาภิบาล โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ในพื้นที่ ทำการตรวจติดตามโรงฆ่าสัตว์ทุก 6 เดือน และกรมปศุสัตว์จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ (On the Job Training) ให้ความรู้ด้านหลักการปฏิบัติที่ดีในโรงฆ่าสัตว์กับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ในพื้นที่สำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยต่างๆเป็นระยะอย่างต่อเนื่อง ส่วนด้านกระบวนการฆ่าสัตว์ควรจัดฝึกอบรมให้กับพนักงานตรวจโรคสัตว์ รวมทั้งให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกำกับดูแล และเข้มงวดในการปฏิบัติงานของพนักงานตรวจโรคสัตว์
3. ในการขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ ควรควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ให้ต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส และขนส่งโดยใช้รถขนส่ง และภาชนะใส่เนื้อสัตว์ ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากสิ่งแวดล้อมขณะทำการขนส่งเนื้อสัตว์ หากไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ได้ ให้ควบคุมเวลาระหว่างการขนส่งให้น้อยที่สุด ทำการอบรมสุขลักษณะส่วนบุคคล (Personal Hygiene) และควบคุมผู้ขนส่งให้ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัด นอกจากนี้ควรอบรมวิธีการทำความสะอาด และอุปกรณ์ที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ที่ถูกต้องให้กับผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องด้วย ทั้งนี้ควรมีโปรแกรมตรวจติดตาม (Monitoring) โดยใช้แผ่นตรวจสอบเชื้อแบคทีเรีย Coliform และ *E.coli* สำเร็จรูป ทดสอบที่รถและภาชนะขนส่งเนื้อสัตว์ก่อน และหลังการขนส่ง รวมทั้งทำรายงาน เพื่อตรวจสอบผลการปฏิบัติงานในพื้นที่จริง
4. กรณียาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์ ควรทำการพัฒนาฟาร์มเลี้ยงสัตว์ในภาพรวมทั้งทั่วประเทศ ให้เข้าสู่ระบบฟาร์มมาตรฐาน ควบคุมสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มเลี้ยงสัตว์ให้ปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเรื่อง “ข้อกำหนดการควบคุมการใช้ยาสำหรับสัตว์” (มอก.7001-2540) กรณีที่ตรวจพบยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์ ต้องทำการทวนสอบการใช้ยาเพื่อหาสาเหตุ และป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาซ้ำในอนาคต เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่สะอาด และปลอดภัยต่อไป

(น.สพ. วสันต์ เศษเหล้า)

นายสัตวแพทย์ ๗ วช.