

บันทึกสรุปการหารือจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

เรื่อง แนวทางลดความเสี่ยงการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาในอุตสาหกรรมสัตว์ปีกของสหภาพยุโรป.

กิจกรรมครั้งที่ 2 วันที่ 19 กันยายน 2562

ชื่อผู้บันทึก นางสาวนันท์ บุญญกาญจน์

ขอบเขตเนื้อหา

เนื้อหาจากการฝึกอบรม แนวทางลดความเสี่ยงการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาในอุตสาหกรรมสัตว์ปีกของสหภาพยุโรป ตั้งแต่การควบคุมที่ฟาร์ม โรงงานผลิตอาหารสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ปีก

บันทึกสรุปบทเรียน

การฝึกอบรมนี้เป็นประโยชน์ด้านเนื้อหา กฎหมาย ข้อกำหนดของสหภาพยุโรปในแนวทางการควบคุมลดการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา ข้อกำหนดเรื่องโรคสัตว์ติดคน ลักษณะของเชื้อซัลโมเนลลา เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยา และการสุ่มเก็บตัวอย่าง มีการนำเสนอภาพที่ให้เห็นชัดเจน การจัดการความเสี่ยงที่ฟาร์ม และการขนส่ง การจัดการความเสี่ยงที่โรงฆ่าสัตว์ปีก และโรงงานแปรรูป การให้วัคซีนเชื้อซัลโมเนลลาในพ่อ แม่พันธุ์สัตว์ปีก ระบบความปลอดภัยทางชีวภาพในฟาร์มสัตว์ปีกพันธ์และโรงพักสัตว์ปีก การตรวจประเมิน และการบังคับใช้กฎหมาย การยกตัวอย่างการดำเนินการกับผู้ประกอบการกรณีที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด แผนการควบคุมเชื้อซัลโมเนลลา รวมถึงการจัดการกรณีที่มีการตรวจพบเชื้อซัลโมเนลลาจากฟาร์ม และที่โรงฆ่าสัตว์ปีก การใช้ระบบ HACCP มีการประเมินความเสี่ยงของเชื้อซัลโมเนลลาที่อาจเป็นสาเหตุการปนเปื้อน แต่ละขั้นตอน และข้อกำหนด Regulation (EC) 853/2004 854/2004 และ 2017/625 ที่เป็นข้อกำหนดใหม่ การควบคุมที่ด่านนำเข้า และส่งออก มีการทำกิจกรรมกลุ่ม workshop ในประเด็นต่าง ๆ จากเนื้อหาสรุปได้ว่า ข้อกำหนด และการปฏิบัติงานของกรมปศุสัตว์สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป

ประเด็น สำคัญในการควบคุม ลดการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาที่ฟาร์ม ที่เห็นว่าต้องนำมาพิจารณาปรับปรุง คือ การควบคุมสัตว์พาหะ การฝึกอบรม โปรแกรมการบำรุงรักษา กรณีของการควบคุมที่ฟาร์มสัตว์ปีกของประเทศไทย ปัญหาเรื่องสัตว์พาหะพบว่าเป็นปัญหาหนึ่งของสาเหตุการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา คล้ายกับของสหภาพยุโรป เช่น จากรายงานการสอบสวนที่ฟาร์ม ผลการสังเกตการณ์ในพื้นที่พบว่า มีร่องรอยเล้าเป็นรู เป็นทางเข้าของหนู และการพบร่องรอยของจิ้งจก บางฟาร์มไม่มีมาตรการควบคุมจิ้งจก ซึ่งเป็นสาเหตุตัวนำเชื้อซัลโมเนลลาด้วยการควบคุม ลดการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาของสหภาพยุโรป ในเนื้อสัตว์ปีกพบเชื้อซัลโมเนลลา ร้อยละ 4.85 แต่ของการควบคุมโรงฆ่าสัตว์ปีกเพื่อการส่งออกของไทยพบไม่เกินร้อยละ 5

การนำระบบ HACCP มาเน้นใช้ ประเมินความเสี่ยงของเชื้อซัลโมเนลลา เพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา ซึ่งที่ประชุมเห็นว่าการจัดทำระบบ HACCP เป็นเรื่องการระดมความคิดของโรงงาน ส่วนสัตวแพทย์ประจำโรงงานจะต้องอ่านทำความเข้าใจทั้งฉบับ หากพบข้อที่ผิดพลาดควรแจ้งโรงงานให้แก้ไข หรือให้ทบทวน ในการจัดทำระบบ HACCP กรมปศุสัตว์ไม่ควรมีรูปแบบกำหนดเพราะเนื่องจากการจัดการแต่ละโรงงานไม่เหมือนกัน

หัวข้อที่ต้องการฝึกอบรม หรือให้ความรู้เพิ่มเติม คือ กฎหมาย ข้อกำหนด ทั้งระบบของกรมปศุสัตว์ ในการควบคุมเชื้อซัลโมเนลลา เพื่อให้เห็นภาพรวม และสัตวแพทย์ที่อยู่ประจำโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก ในภาพรวมทั้งหมด เข้าใจงานของส่วนอื่น ๆ มากขึ้น ตั้งแต่พ่อ แม่พันธุ์สัตว์ปีก โรงพักไข่ การควบคุมการเคลื่อนย้าย การทำงานของห้องที่ และที่สำคัญต้องการเห็นภาพการทำงานของผู้ประกอบการที่ดำเนินการตามข้อกำหนดของภาครัฐ การทำตามข้อกำหนดของลูกค้า และมาตรการเพิ่มเติมที่จัดการเพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา