

03

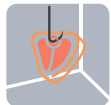
คู่มือบริหารจัดการสุขอนามัยที่ เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์



ห้ามใช้เครื่องมือใดๆ (เช่น กระบอง) ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสัตว์ที่จะนำไปเชือด เมื่อเคลื่อนย้ายสัตว์จากยานพาหนะหรือย้ายไปยังจุดอื่นๆ ในโรงเชือด



กำจัดเศษดินจากผิวหนังของสัตว์และล้างสัตว์ให้สะอาดก่อนที่จะทำการเชือด



ใช้ความระมัดระวังอย่าทำชิ้นเนื้อของสัตว์ที่ถูกเชือดตกถึงพื้น



ฆ่าเชื้อเครื่องมือ (เช่น มีด) ที่ใช้ในการเชือดและล้างด้วยน้ำร้อน (83 องศาเซลเซียสขึ้นไป)



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์ไม่ปนเปื้อนกับมูลสัตว์ หรือสิ่งที่ตกค้างอยู่ในลำไส้ของสัตว์



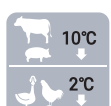
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลำไส้ของสัตว์ไม่แตกตอนที่นำออกมาจากตัวสัตว์ หากเกิดกรณีลำไส้แตก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์ไม่ปนเปื้อนกับมูลสัตว์ หรือสิ่งที่ตกค้างอยู่ในลำไส้ของสัตว์



คุณควรจัดการกับลำไส้และผลพลอยได้จากสัตว์ที่ไม่เหมาะกับการบริโภคของมนุษย์โดยใส่ลงในบรรจุภัณฑ์แยกต่างหาก และแยกออกมาจากบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์



เมื่อล้างเนื้อสัตว์ขั้นตอนสุดท้าย ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีมูลสัตว์ ขน หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ ตกค้างอยู่



เมื่อนำเนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม เช่น โคนและสุกร ออกจากโรงเชือด ควรเก็บเนื้อสัตว์เหล่านั้นไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส ส่วนเนื้อสัตว์ปีก เช่น ไก่หรือเป็ด ควรเก็บเอาไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 2 องศาเซลเซียส

คู่มือบริหารจัดการสุขอนามัย ที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ สำหรับเจ้าของและลูกจ้าง

คู่มือบริหารจัดการสุขอนามัย ที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ สำหรับเจ้าของและลูกจ้าง



01

การบริหารจัดการสุขอนามัยของบุคลากร/สิ่งอำนวยความสะดวกในโรงฆ่าสัตว์



การบริหารจัดการสุขอนามัยส่วนบุคคล



ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ เพื่อไม่ให้ นาฬิกา แหวน สร้อยคอ ปิ่นปักผม สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ (เนื้อ ฯลฯ)



ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหาร หรือเคี้ยวหมากฝรั่งในสถานที่ทำงาน



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสวมเสื้อคลุม/หมวก/รองเท้าวางมือ ป้องกันการติดเชื้อ และดูแลให้ชุดเหล่านี้สะอาดตลอดเวลา



ลูกจ้างทุกคนต้องไปตรวจสุขภาพที่สถาบันทางการแพทย์ ที่รัฐรับรองอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง



นายจ้างควรถ้าการอบรมเรื่องสุขอนามัยกับลูกจ้าง และบันทึกรายละเอียดต่างๆ ไว้ในบันทึกการสอน



ห้ามพนักงานที่เป็นโรคติดต่อหรือมีบาดแผลจัดการกับผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์เป็นอันขาด



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าล้างมือหลังจากทำงานที่ต้องสัมผัสกับอุปกรณ์ที่เกิดการปนเปื้อนต่างๆ เป็นต้น หลังจากเข้าห้องน้ำ และก่อนที่จะเข้าไปในสถานที่ทำงาน



ห้ามแตะต้องผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ หากไม่ได้สวมชุดที่ฆ่าเชื้อแล้ว

การบริหารจัดการสุขอนามัยก่อน/หลังการทำงาน



ตรวจสอบว่าผนังและเพดานของสถานที่ทำงานปลอดจากฝุ่น ความชื้น หรือเชื้อรา เป็นประจำ รวมทั้งดูแลให้พื้นที่ของสถานที่ทำงานสะอาดตลอดเวลา



กำจัดวัสดุแปลกปลอม เช่น เศษชิ้นเนื่องจากพื้นและท่อระบายน้ำของสถานที่ทำงาน และดูแลให้สถานที่ทำงานสะอาดตลอดเวลา



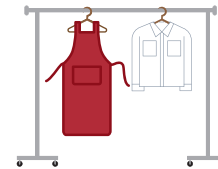
รักษาความสะอาดตู้เย็นและห้องแช่แข็งตลอดเวลา และรักษาให้อุณหภูมิภายในห้องอยู่ในระดับที่เหมาะสม



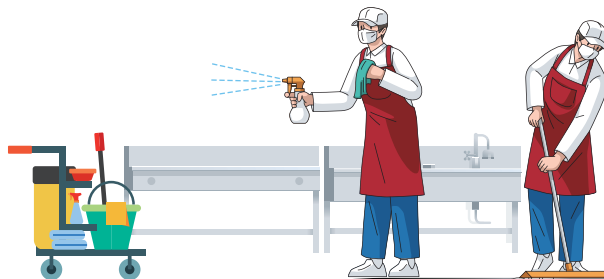
ล้าง ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโต๊ะทำงาน อุปกรณ์ (มีดที่ตัดกระดูก เครื่องผสม ฯลฯ) แผ่นรองตัด รถเข็น ฯลฯ ให้สะอาดหลังจากใช้งาน

การบริหารจัดการสุขอนามัยในระหว่างการทำงาน

- อย่าออกจากสถานที่ทำงานโดยใส่ชุด ป้องกันการติดเชื้อออกไปด้วย วางผ้ากันเปื้อนและถุงมือเอาไว้ในจุดที่กำหนดก่อนเข้าห้องน้ำ



- พื้นของสถานที่ทำงานต้องสะอาดอยู่เสมอ ต้องไม่มีเศษชิ้นเนื้อหรือขยะตกอยู่บนพื้น ดูแลให้พื้นสะอาดตลอดเวลา



02

ข้อควรระวังสำหรับพนักงานในโรงฆ่าสัตว์

- ห้ามยื่นขอทำการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ที่เกินกำลังการทำงานของคุณไปยังผู้ตรวจสอบ เช่น เสาสสำหรับยึดและตู้แช่เนื้อ
- ห้ามเริ่มทำงานก่อนได้รับคำสั่งจากผู้ตรวจสอบ
- ห้ามฆ่าหรือแปรรูปเนื้อสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาตจากผู้ตรวจสอบ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่เสื้อคลุม/หมวก/รองเท้าวางมือที่ฆ่าเชื้อแล้ว ในสถานที่ทำงานเสมอ ตรวจสอบสุขอนามัยส่วนตัวก่อนเริ่มทำงาน
- ห้ามบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาตเข้าไปในสถานที่ทำงาน ยกเว้นผู้ตรวจสอบ
- จัดทำแผนการให้ความรู้ด้านสุขอนามัยสำหรับลูกจ้าง ขอให้ลูกจ้างที่ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขอนามัยมาแล้วทำฝึกอบรมลูกจ้างคนอื่นๆ ต่อ เป็นระยะเวลาหนึ่งชั่วโมงขึ้นไปต่อเดือน โดยเก็บดูแลบันทึกผลการฝึกอบรมเอาไว้เป็นเวลาหนึ่งปี
- เก็บผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ที่หมดอายุสำหรับจำหน่ายแล้วไว้ในสถานที่ที่กำหนด เช่น ตู้เย็นหรือห้องแช่แข็ง พร้อมทั้งทำเครื่องหมายกำกับเอาไว้ว่า "สำหรับนำไปทำลายทิ้ง"
- ติดตั้งฉากกันลมและม่านกันแมลงเอาไว้ตรงทางเข้าของสถานที่ทำงาน รวมทั้งดำเนินมาตรการเพื่อป้องกันหนอนและหนูด้วย

