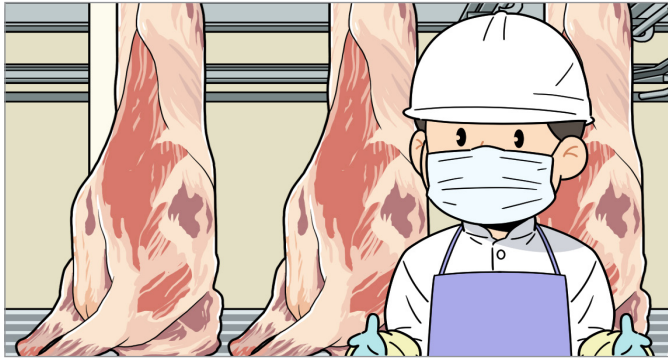


03 คู่มือบริหารจัดการสุขอนามัยที่ เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์



- ห้ามใช้เครื่องมือใดๆ (อาทิ กระบอง) ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสัตว์ที่จะนำไปเชือด ตอนที่เคลื่อนย้ายสัตว์จากยาพาหนะหรือย้ายไปยังจุดอื่นๆ ในโรงเชือด
- กำจัดเศษดินจากผิวหนังของสัตว์และล้างสัตว์ให้สะอาดก่อนที่จะทำการเชือด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอย่าทำชิ้นเนื้อของสัตว์ที่ถูกเชือดตกถึงพื้น
- ซ่อมแซมเครื่องมือ (อาทิ มีด) ที่ใช้ในการเชือดและล้างด้วยน้ำร้อน (83 องศาเซลเซียสขึ้นไป)
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์ไม่ปนเปื้อนกับมูลสัตว์ หรือสิ่งที่ตกค้างอยู่ในลำไส้ของสัตว์
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลำไส้ของสัตว์ไม่แตกตอนที่นำออกมาจากตัวสัตว์ หากเกิดกรณีลำไส้แตก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์ไม่ปนเปื้อนกับมูลสัตว์ หรือสิ่งที่ตกค้างอยู่ในลำไส้ของสัตว์
- หากพูดถึงลำไส้และผลพลอยได้จากสัตว์ที่ไม่เหมาะกับการบริโภคของมนุษย์ คุณควรจัดการโดยใช้บรรจุภัณฑ์แยกต่างหาก โดยที่บรรจุภัณฑ์ดังกล่าวควรแตกต่างจากบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์
- ตอนที่ล้างเนื้อสัตว์ชั้นตอนสุดท้าย ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีมูลสัตว์ ขน หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ ตกค้างอยู่
- ตอนที่นำออกจากโรงเชือด เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิ โคนและสุกร ควรเก็บเอาไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส ส่วนเนื้อสัตว์ปีก อาทิ ไก่หรือเป็ด ควรเก็บเอาไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 2 องศาเซลเซียส

คู่มือบริหารจัดการสุขอนามัยที่ เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์

สำหรับ
เจ้าของและ
ลูกจ้าง



태국어

สำหรับ
เจ้าของและ
ลูกจ้าง

คู่มือบริหาร จัดการสุขอนามัย ที่เกี่ยวกับโรง ฆ่าสัตว์

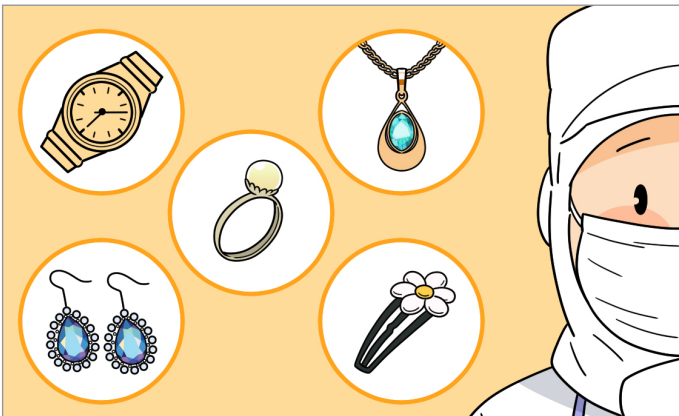


01 การบริหารจัดการสุขอนามัยของบุคคลากร/สิ่งอำนวยความสะดวกในโรงฆ่าสัตว์



การบริหารจัดการสุขอนามัยส่วนบุคคล

- ควรมีความระมัดระวังเป็นพิเศษ เพื่อไม่ให้ นาฬิกา แหวน สร้อยคอ ปิ่นปักผม สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ (เนื้อ ฯลฯ)
- ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหาร หรือเคี้ยวหมากฝรั่งในสถานที่ทำงาน
- ดูแลให้แน่ใจว่าสวมเสื้อคลุม/หมวก/รองเท้า/ถุงมือป้องกันการติดเชื้อ และทำให้ชุดเหล่านี้สะอาดตลอดเวลา
- ลูกจ้างทุกคนต้องไปตรวจสุขภาพที่สถานบันทางการแพทย์ที่รัฐรับรองอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง
- นายจ้างควรให้การอบรมเรื่องสุขอนามัยกับลูกจ้าง และบันทึกเนื้อหาการสอนไว้เป็นคู่มือ
- ห้ามพนักงานที่เป็นโรคติดต่อจัดการกับผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์เป็นอันตราย
- ดูแลให้แน่ใจว่าล้างมือหลังจากที่ทำงานเกี่ยวกับการสัมผัสอุปกรณ์ที่ปนเปื้อน อาทิ การใช้ห้องน้ำ และก่อนที่จะเข้าไปในสถานที่ทำงาน
- ห้ามแตะต้องผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ หากไม่ได้สวมชุดป้องกันการติดเชื้อ

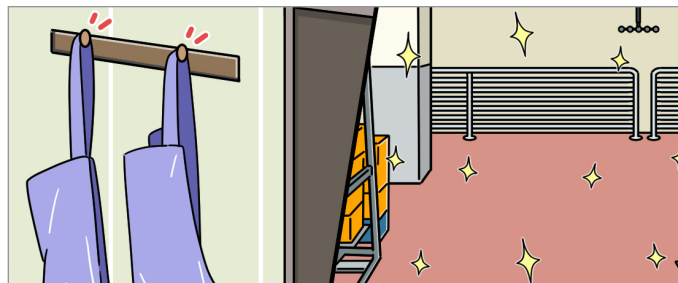


การบริหารจัดการสุขอนามัยก่อน/หลังการทำงาน

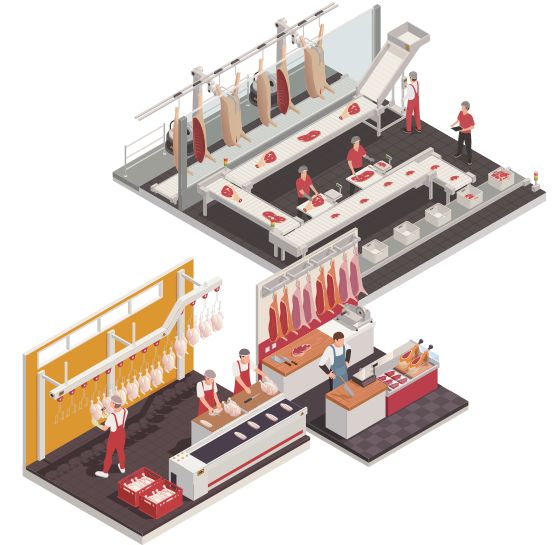
- ตรวจสอบว่าผนังและเพดานของสถานที่ทำงานปลอดจากฝุ่น ความชื้น หรือเชื้อรา เป็นครั้งคราว รวมทั้งทำให้พื้นของสถานที่ทำงานสะอาดตลอดเวลา
- กำจัดวัสดุแปลกปลอม อาทิ เศษชิ้นเนื้อจากพื้นและท่อระบายน้ำของสถานที่ทำงาน และทำให้สถานที่ทำงานสะอาดตลอดเวลา
- รักษาความสะอาดตู้เย็นและห้องแช่แข็งตลอดเวลา และทำให้อุณหภูมิภายในห้องอยู่ในระดับที่เหมาะสม
- ล้างและฆ่าเชื้อโต๊ะทำงาน อุปกรณ์ (มีด ที่ตัดกระดูก เครื่องผสม ฯลฯ) แผ่นรองตัด รถลาก ฯลฯ ให้สะอาดหลังจากใช้งาน

การบริหารจัดการสุขอนามัยในระหว่างการทำงาน

- อย่าออกจากสถานที่ทำงานโดยไม่ใส่ชุดป้องกันการติดเชื้อออกไปด้วยวางผ้ากันเปื้อนและถุงมือเอาไว้ในจุดที่กำหนดก่อนเข้าห้องน้ำ
- พื้นสถานที่ทำงานต้องสะอาดอยู่เสมอ ต้องไม่มีเศษชิ้นเนื้อหรือขยะตกอยู่บนพื้น ทำความสะอาดพื้นตลอดเวลา



02 ข้อควรระวังสำหรับผู้ทำงานในโรงฆ่าสัตว์



- ห้ามยื่นขอการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ที่เกินกำลังการผลิตของคุณ รวมทั้งเกินกำลังการจัดเก็บในตู้แช่เนื้อของคุณด้วย
- ห้ามเริ่มทำงานก่อนได้รับคำสั่งจากผู้ตรวจสอบ
- ห้ามฆ่าหรือแปรรูปเนื้อสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาตจากผู้ตรวจสอบ
- ดูแลให้แน่ใจว่าใส่เสื้อคลุม/หมวก/รองเท้า/ถุงมือป้องกันการติดเชื้อในสถานที่ทำงานเสมอ ตรวจสอบสุขอนามัยส่วนตัวก่อนเริ่มทำงาน
- ห้ามบุคคลที่ไม่มีสิทธิ์เข้าไปในสถานที่ทำงาน ยกเว้นผู้ตรวจสอบ
- จัดทำแผนการสอนด้านสุขอนามัยสำหรับลูกจ้าง ขอให้ลูกจ้างที่ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขอนามัยมาแล้วการทำฝึกอบรมลูกจ้างคนอื่นๆ ต่อไป บันทึกผลการฝึกอบรมเอาไว้เป็นเวลาหนึ่งปี
- เก็บผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ทั้งหมดอายุสำหรับจำหน่ายแล้วเอาไว้ในสถานที่ที่กำหนด อาทิ ตู้เย็นหรือห้องแช่แข็ง พร้อมทั้งทำเครื่องหมายกำกับเอาไว้ว่า “สำหรับนำไปทำลายทิ้ง”
- ติดตั้งจากกันลมและม่านกันแมลงเอาไว้ตรงทางเข้า รวมทั้งใส่ใจในการป้องกันหนอนและหนูด้วย