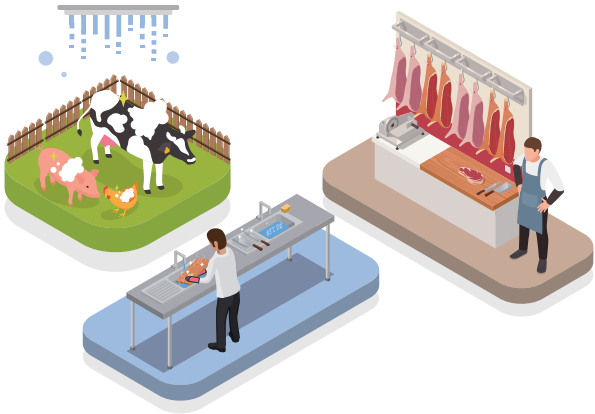


03 การดูแลขนนํยในกระบวนการ ฆ่าและชำแหละเนื้อสัตว์



- ห้ามใช้กระบองไฟฟ้าหรือเครื่องมือที่จะก่อให้เกิดอันตราย ต่อสัตว์ ในขณะที่เคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถหรือเคลื่อนย้าย ไปยังจุดอื่นในบริเวณโรงฆ่าสัตว์เพื่อที่จะนำไปเชือด
- ก่อนทำการเชือด กำจัดสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ตามผิวหนังของสัตว์ แล้ว จึงล้างทำความสะอาดด้วยน้ำ
- ในขั้นตอนการชำแหละเนื้อสัตว์ ควรระมัดระวังไม่ให้เนื้อสัตว์ โดน ฝนหรือตกลงพื้น
- ต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อมิดและอุปกรณ์ที่ใช้ใน การเชือด ด้วยน้ำร้อนอุณหภูมิ 83 °C ขึ้นไปเป็นประจำเพื่อ ป้องกันการปนเปื้อน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์ไม่ปนเปื้อนกับมูลสัตว์ หรือสิ่งที่ตกค้าง อยู่ในลำไส้ของสัตว์
- ตอนที่นำลำไส้ออกมา ต้องระวังอย่าให้ลำไส้แตก หากลำไส้ แตก จำเป็นต้องระวังไม่ให้เนื้อสัตว์ปนเปื้อนกับมูลสัตว์หรือ สิ่งตกค้างใน ลำไส้ของสัตว์
- ลำไส้และชิ้นส่วนที่ไม่สามารถบริโภคได้หรือแยกทิ้ง ให้ใส่บรรจุ ภัณฑ์แยกไว้ต่างหากให้ชัดเจน
- ในขั้นตอนสุดท้ายที่ล้างทำความสะอาดเนื้อสัตว์ ตรวจสอบให้ แน่ใจว่า ไม่มีมูลสัตว์หรือขนสัตว์ปนเปื้อนในเนื้อสัตว์ และ ล้างทำความสะอาด ให้เกลี้ยงเพื่อป้องกันการปนเปื้อน
- การควบคุมอุณหภูมิเมื่อขนย้ายเนื้อสัตว์จากโรงฆ่า เนื้อสัตว์ เลี้ยง ลูกด้วยนม เช่น วัว, หมู แช่ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 10°C เนื้อสัตว์ปีก เช่น ไก่, เป็ด แช่ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 2°C

สำหรับเจ้าของและลูกจ้าง

ข้อควรปฏิบัติด้านสุข อนามัย

สำหรับผู้ที่ปฏิบัติงานใน โรงงานฆ่าสัตว์



[태국어]

สำหรับเจ้าของและลูกจ้าง

ข้อควรปฏิบัติด้านสุข อนามัย สำหรับผู้ที่ปฏิบัติงานใน โรงงานฆ่าสัตว์



01 สิ่งอำนวยความสะดวกในโรงฆ่าและการดูแลสุขอนามัยของพนักงาน

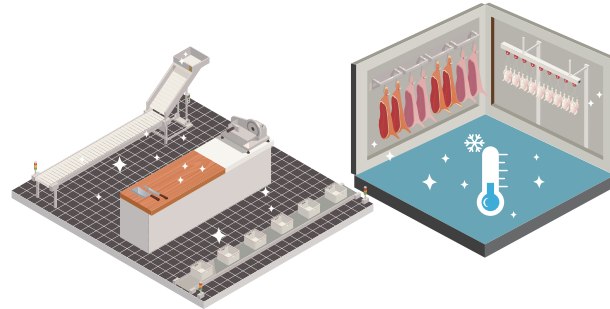
การดูแลสุขอนามัยของตนเอง

- ระมัดระวังไม่ให้เครื่องประดับ เช่น นาฬิกา, แหวน, สร้อย, ต่างหู, กิ๊บติดผม สัมผัสกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (เนื้อสัตว์ ฯลฯ)
- ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหาร หรือเคี้ยวหมากฝรั่งในสถานที่ทำงาน
- ดูแลให้แน่ใจว่าสวมเสื้อคลุม/หมวก/รองเท้า/ถุงมือป้องกันการติดเชื้อ และทำให้ชุดเหล่านี้สะอาดตลอดเวลา
- ลูกจ้างทุกคนต้องไปตรวจสุขภาพที่สถานบันทางการแพทย์ที่รัฐรับรองอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง
- นายจ้างควรให้การอบรมเรื่องสุขอนามัยกับลูกจ้าง และบันทึกเนื้อหาการสอนไว้เป็นคู่มือ
- ห้ามพนักงานที่เป็นโรคติดต่อจัดการกับผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์เป็นอันขาด
- ควรล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง เมื่อสัมผัสอุปกรณ์ที่ปนเปื้อน หรือเมื่อทำงานที่มี โอกาสได้รับการปนเปื้อน หรือเข้าออกบริเวณที่ปฏิบัติงานและห้องน้ำ
- ห้ามเข้าไปใกล้ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ หากไม่ได้สวมใส่ชุดและอุปกรณ์ป้องกัน การติดเชื้อ



การดูแลสุขอนามัยก่อน-หลังปฏิบัติงาน

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

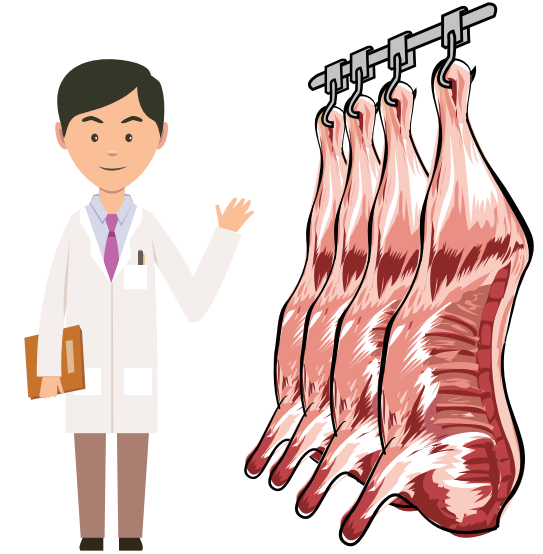


การดูแลสุขอนามัยขณะปฏิบัติงาน

- อย่าย่อจากสถานที่ทำงานโดยใส่ชุดป้องกันการติดเชื้อออกไปด้วยวางผ้ากันเปื้อนและถุงมือเอาไว้ในจุดที่กำหนดก่อนเข้าห้องน้ำ
- ต้องทำความสะอาดบริเวณพื้นให้สะอาดอยู่เสมอ กำจัดและล้างทำความสะอาดพื้นให้ไม่มีเศษชิ้นเนื้อสัตว์, ไขมันสัตว์, ขยะ ฯลฯ ที่เกิดขึ้นขณะปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนบริเวณพื้น



02 ข้อควรปฏิบัติสำหรับเจ้าของโรงฆ่า



- ไม่ควรมีข้อเรียกร้องการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์แก่เจ้าหน้าที่ปศุสัตว์ หากความสามารถ ในการจัดการด้านการผลิตหรือระบบห้องแช่แข็ง ฯลฯ เกินมาตรฐานที่กำหนด
- ห้ามเริ่มทำงานก่อนได้รับคำสั่งจากผู้ตรวจสอบ
- ห้ามฆ่าหรือแปรรูปเนื้อสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาตจากผู้ตรวจสอบ
- สวมใส่เสื้อ, หมวก, รองเท้าป้องกันการติดเชื้อในขณะที่ปฏิบัติงาน และตรวจสอบการรักษาสุขอนามัยของตนเองอย่างสม่ำเสมอ
- ห้ามบุคคลที่ไม่มีสิทธิ์เข้าไปในสถานที่ทำงาน ยกเว้นผู้ตรวจสอบหรือผู้ปฏิบัติงาน
- จัดทำแผนฝึกอบรมด้านสุขอนามัยอย่างเป็นระบบ โดยให้นายจ้างหรือ พนักงานที่ได้รับการอบรมด้านสุขอนามัยทำหน้าที่อบรมให้ความรู้ทุกเดือน เป็นเวลามากกว่า 1 ชม. และเก็บบันทึกผลการอบรมเป็นระยะเวลา 1 ปี
- หลังจากที่บรรจุเนื้อสัตว์ที่หมดอายุไว้ในบรรจุภัณฑ์สำหรับทำลายทิ้ง และเขียนแสดงอย่างชัดเจนว่าเป็น 'วัสดุที่ทำลายทิ้ง' แล้ว ให้นำไป เก็บแยกไว้ในบริเวณห้องทำความเย็นหรือห้องแช่แข็งต่างหาก
- ติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันแมลง เช่น เครื่องทำม่านอากาศไว้หน้าทางเข้าบริเวณ ที่ปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันหนูหรือแมลง