



กรมปศุสัตว์

กลุ่มเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม กรมปศุสัตว์ ถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทร. 0-2653-4444 ต่อ 3352-3 โทรสาร 0-2653-4934

กรมปศุสัตว์ มีมาตรฐานผลิตอาหารเข้มงวด มั่นใจอาหารปลอดภัย สินค้าปลอดภัย

นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวถึงกรณีที่มีสื่อรายงานว่า พบพนักงานในโรงงานชำแหละไก่ติดเชื้อไวรัสโควิด-19 เนื่องจากทางผู้ประกอบการได้ร่วมมือกับหน่วยงานสาธารณสุขในการตรวจค้นหาเชื้อเชิงรุก เพื่อควบคุมและป้องกันการระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 และได้รับการยืนยันว่าพบผู้ติดเชื้อจำนวนหนึ่ง โดยผู้ที่ติดเชื้อและผู้ที่อยู่ในกลุ่มผู้สัมผัสเสี่ยง ได้ถูกคัดแยกออกเพื่อเข้ารับการรักษาและกักตัวเพื่อสังเกตอาการเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และทางบริษัทฯ ที่เกี่ยวข้อง ได้หยุดการผลิตพร้อมทั้งทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทันที รวมทั้งสุ่มเก็บตัวอย่าง (swab) และตามพื้นที่ที่เกี่ยวข้องแล้วไม่พบว่ามีเชื้อไวรัสหลงเหลืออยู่ กรมปศุสัตว์ ซึ่งเป็นหน่วยงานหนึ่งที่มีหน้าที่กำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะสินค้าปศุสัตว์ ได้ตระหนักและให้ความสำคัญกับเรื่องนี้มาตั้งแต่ต้น โดยกรมปศุสัตว์ได้มีมาตรการป้องกันโรคโควิดในโรงงาน และตรวจสอบประสิทธิภาพในการควบคุมความปลอดภัยอาหารอย่างเข้มงวด ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป การเก็บรักษา และการขนส่งสินค้าเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

อธิบดีกรมปศุสัตว์ ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า กรมปศุสัตว์ได้ส่งเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์และนักวิทยาศาสตร์ไปปฏิบัติหน้าที่ที่โรงงานแปรรูปเนื้อไก่เพื่อส่งออก เพื่อทำหน้าที่เป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์และกำกับดูแลการผลิตเนื้อสัตว์อย่างเข้มงวดตามหลักสุขอนามัยที่ดีมาโดยตลอด รวมถึงกำกับให้เจ้าหน้าที่ของโรงงานปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิด-19 อย่างเคร่งครัด นับตั้งแต่เกิดการระบาดของโรคโควิด-19 กรมปศุสัตว์ได้จัดทำแผนสุ่มตัวอย่างเนื้อสัตว์ในโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก และจัดส่งเจ้าหน้าที่ลงพื้นที่ตามตลาดสดเพื่อสุ่มเก็บตัวอย่าง โดยเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ไปแล้ว จำนวน 2,251 ตัวอย่าง ทุกตัวอย่างไม่พบมีการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโควิด-19 หากพบสินค้าที่มีความเสี่ยงหรือปนเปื้อนเชื้อไวรัสโควิด-19 กรมปศุสัตว์จะไม่อนุญาตให้จำหน่ายหรือส่งออก ดังนั้น จึงขอให้มั่นใจว่าเนื้อไก่มีความปลอดภัยไม่ปนเปื้อนเชื้อโควิด-19 อย่างแน่นอน โดยผู้บริโภคควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากร้านค้าที่ได้รับการตรวจสอบและรับรอง เช่น ร้านค้าที่มีป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ซึ่งได้รับการรับรองโดยกรมปศุสัตว์ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค นอกจากนี้ ผู้บริโภคยังต้องนำเนื้อไก่ไปผ่านกระบวนการความร้อนจนสุกก่อนรับประทาน ซึ่งเป็นระดับความร้อนที่สามารถทำลายเชื้อไวรัสโควิด-19 และเชื้อจุลินทรีย์อื่นๆ จึงไม่ต้องกังวลเรื่องการติดต่อเชื้อไวรัสโควิด-19 จากการรับประทาน

ทั้งนี้ สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (สพส.) กรมปศุสัตว์ หมายเลขโทรศัพท์ 02-653-4444 ต่อ 3134

ข่าวและข้อมูลโดย : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ (30 พฤษภาคม 2564)