



กรมปศุสัตว์

เนื้อไก่ไทย มั่นใจปลอดภัย ภายใต้มาตรฐานการผลิตของกรมปศุสัตว์

นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ เปิดเผยว่า ตามที่ปรากฏข่าวตามสื่อออนไลน์ว่า พบผู้ติดเชื้อไวรัส COVID-19 ในโรงงานแปรรูปเนื้อไก่ จังหวัดลพบุรี เนื่องจากทางผู้ประกอบการได้ร่วมมือกับหน่วยงานสาธารณสุขในการตรวจค้นหาเชื้อโควิดเชิงรุก เพื่อควบคุมและป้องกันการระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19 และได้รับการยืนยันว่าพบผู้ติดเชื้อจำนวนหนึ่ง โดยผู้ติดเชื้อและผู้ที่อยู่ในกลุ่มผู้สัมผัสเสี่ยง ได้ถูกคัดแยกออกเพื่อเข้ารับการรักษาและกักตัวเพื่อสังเกตอาการเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และทางบริษัทฯ ได้หยุดการผลิตพร้อมทั้งทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทันที รวมทั้งสุ่มเก็บตัวอย่าง (swab) และตามพื้นที่ที่เกี่ยวข้องแล้วไม่พบว่ามีเชื้อไวรัสหลงเหลืออยู่

อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวเพิ่มเติมว่า กรมปศุสัตว์มีมาตรการกำกับดูแลการผลิตเนื้อสัตว์อย่างเข้มงวดตามหลักสุขอนามัยที่ดีมาโดยตลอด รวมถึงกำกับให้เจ้าหน้าที่ของโรงงานปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรค COVID-19 อย่างเคร่งครัด นับตั้งแต่เกิดการระบาดของโรค COVID-19 กรมปศุสัตว์ได้จัดทำแผนสุ่มตัวอย่างเนื้อสัตว์ในโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก โดยเก็บตัวอย่างไปแล้ว จำนวน 2,620 ตัวอย่าง ทุกตัวอย่างไม่พบว่ามีกรณีปนเปื้อนเชื้อ COVID-19 สำหรับโรงงานที่ปรากฏตามข่าว ผู้ว่าราชการจังหวัดได้มีคำสั่งประกาศให้โรงงานหยุดการผลิตและปิดชั่วคราวเพื่อทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคแล้ว โดยหน่วยงานทางสาธารณสุขจังหวัดลพบุรีจะทำการประเมินสถานการณ์ในการควบคุมการแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโควิด-19 ในพื้นที่โรงงานก่อนพิจารณาให้กลับมาทำการผลิตอีกครั้ง สำหรับสินค้าที่ถูกผลิตในช่วงเวลาที่พบผู้ติดเชื้อ เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ได้สุ่มเก็บตัวอย่างสินค้าเพื่อตรวจวิเคราะห์หาเชื้อไวรัส COVID-19 ทุกวันผลิต หากพบสินค้าที่มีความเสี่ยงหรือปนเปื้อนเชื้อไวรัส COVID-19 กรมปศุสัตว์จะไม่อนุญาตให้จำหน่ายหรือส่งออกเนื้อไก่ดิบ ดังนั้น จึงขอให้มั่นใจว่าเนื้อไก่มีความปลอดภัย ไม่ปนเปื้อนเชื้อ COVID-19 อย่างแน่นอน

นอกจากนี้ ข้อมูลจากองค์การระหว่างประเทศหลายหน่วยงาน ทั้งองค์การอนามัยโลก (WHO), องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO), และหน่วยงานด้านอาหาร Food Authority of Ireland, European Food Safety Authority (EFSA) หรือ United State Food and Drug Administration (USFDA) ต่างยืนยันว่าอาหารไม่ใช่แหล่งแพร่เชื้อไวรัสโควิด-19 และในกรณีที่เนื้อสัตว์ปนเปื้อนเชื้อโควิด-19 จากผู้ป่วยก็มีโอกาสน้อยมากที่จะทำให้เกิดการแพร่กระจายของโรคได้ เนื่องจากเชื้อไวรัสโควิด-19 ไม่สามารถเพิ่มจำนวนในเนื้อสัตว์ได้ รวมถึงเชื้อไวรัสโควิด-19 เป็นเชื้อไวรัสที่มีความทนทานต่อสภาวะแวดล้อมได้ต่ำและถูกทำลายได้ง่าย ปริมาณของเชื้อไวรัสจึงไม่เพียงพอที่จะก่อโรคได้ อย่างไรก็ตาม อธิบดีกรมปศุสัตว์ แนะนำให้ประชาชนรับประทานเนื้อสัตว์ปรุงสุก เพราะเชื้อไวรัสโควิด-19 ถูกสามารถทำลายได้ด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 56 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที และถ้าความร้อนสูงขึ้นระยะเวลาที่จะสั้นลง และถ้าต้มให้เดือดที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เชื้อโควิด-19 ทั้งหมดจะถูกทำลายทันที โดยอธิบดีกรมปศุสัตว์ ได้แนะนำให้เลือกเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายที่สะอาด โดยต้องมีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์ หรือให้สังเกตตราสัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK”

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

ข่าวและข้อมูลโดย : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ (11 กรกฎาคม 2564)