



คำแนะนำด้านสุขลักษณะในการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภท การฆ่าสัตว์ปีก ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

๑.ปรับปรุงพื้น ผนัง เพดาน ไม่ให้มีรอยแตก ชำรุด อาจทำโดยการปูพื้นกระเบื้องแทนพื้นปูน เพื่ออำนวยความสะดวก เป็นต้น ทั้งนี้ให้ทำความสะอาดพื้นที่ประกอบการด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำทุกวันหลังปฏิบัติงาน

๒.จัดแบ่งพื้นที่การประกอบการในแต่ละขั้นตอนให้เป็นสัดส่วนไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

๓.ที่พักระหว่างก่อนการเชือดต้องจัดการให้ถูกสุขลักษณะและแยกออกจากพื้นที่เชือดและพื้นที่ชำแหละเนื้อสัตว์

๔.จัดให้มีระบบการป้องกันการฟุ้งกระจายของฝุ่นจากสัตว์ ขนสัตว์ หรือละอองเลือด เพื่อไม่ให้ประชาชนสัมผัสกับสัตว์ปีกโดยตรง เช่น การใช้พลาสติกใส หรือใช้ผ้าใบ เป็นต้น

๕.การฆ่าและชำแหละสัตว์ ต้องไม่กระทำการโดยเป็นที่อูจาดตาแก่ประชาชนโดยทั่วไป ซึ่งผู้ประกอบการต้องดำเนินการในสถานที่ที่ปกปิดมิดชิด และต้องไม่วางสุ่ม หรือกรงพักระหว่างที่บริเวณนอกสถานประกอบการโดยเด็ดขาด

๖.บริเวณที่ทำการฆ่าและชำแหละต้องถูกสุขลักษณะ สะอาด ปราศจากการปนเปื้อนโดยให้พื้นที่ฆ่าและชำแหละสัตว์ ในส่วนที่วางชิ้นส่วนของสัตว์ ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร หรือมากกว่า

๗.อุปกรณ์ที่ใช้ในการฆ่าและชำแหละสัตว์ทุกชนิดต้องมีความสะอาด โดยต้องทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังการฆ่าและชำแหละทุกครั้ง

๘.จัดให้มีภาชนะสำหรับเก็บเศษชิ้นเนื้อ ซาก เลือด และขนของสัตว์ที่ฆ่าและชำแหละที่สะอาด ปราศจากการปนเปื้อน และมีระบบการเก็บขนไปทำลายด้วยวิธีการที่ถูกต้องไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่ประชาชนหรือที่หรือทางสาธารณะ

๙.ห้ามทำการจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม ที่พร้อมบริโภคในบริเวณสถานประกอบการฆ่าสัตว์

๑๐.ผู้ที่ทำการฆ่าและชำแหละสัตว์ต้องแต่งกายมิดชิด และมีความสะอาดทุกครั้งโดยชุดที่ใส่ต้องประกอบด้วย ที่คลุมศีรษะ ผ้าปิดปาก ถุงมือยาง ผ้ากันเปื้อน รองเท้ายาง และต้องไม่ใส่เครื่องประดับทุกชนิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่เนื้อสัตว์และป้องกันโรคจากสัตว์สู่คน ทั้งนี้ให้มีการตรวจสุขภาพของผู้ทำการฆ่าและชำแหละสัตว์อย่างสม่ำเสมอเพื่อป้องกันการติดเชื้อโรคจากสัตว์สู่คน และจากคนสู่คน