ที่ นศ ๐๐๓๗.๔/ว๑๒๕๓

ศาลากลางจังหวัดนครศรีธรรมราช
ถนนราชดำเนิน นศ ๘๐๐๐๐

องค์การบริหารส่วนตำบลกลาย
เลขที่ 1688
วันที่ 7 ก.ย. 2554

๕ กันยายน ๒๕๕๔

เรื่อง มาตรการควบคุมป้องกันการปนเปื้อนเชื้ออี.โคไล ในโรงฆ่าสัตว์และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครศรีธรรมราช,นายกเทศมนตรีนครนครศรีธรรมราช นายกเทศมนตรีเมืองปากพนัง และนายกเทศมนตรีเมืองทุ่งสง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ นศ ๐๐๐๗/๑๕๘๘ ลงวันที่ ๒๓ สิงหาคม ๒๕๕๔

ด้วยได้รับแจ้งจากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราชว่า ตามที่มีอุบัติการณ์การระบาดของเชื้อแบคทีเรีย อี.โคไล สายพันธุ์ โอ ๑๐๔ (E.coli O 104) จากผักที่ปลูกแบบอินทรีย์ประเภทแตงกวา มะเขือเทศ และมะเขือยาวในประเทศเยอรมันนี ทำให้ผู้บริโภคป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษเป็นจำนวนมาก และบางรายเสียชีวิต ทั้งยังพบว่าเชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์ใหม่มีความรุนแรงและดื้อต่อยาปฏิชีวนะ ซึ่งปัจจุบันยังไม่ทราบแหล่งที่มาของเชื้อดังกล่าว อย่างแน่ชัด สำหรับการผลิตเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ในสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ นั้น หากผู้ประกอบการไม่มีการควบคุมสุขอนามัยในการผลิตที่ดีอาจเกิดการปนเปื้อน และสามารถติดต่อมาจากมนุษย์ สัตว์ และสิ่งแวดล้อมได้

จึงขอให้ท้องถิ่นอำเภอและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเพิ่มความเข้มงวดในการกำกับดูแลการผลิตเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อควบคุมป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย อี.โคไล และจุลินทรีย์ก่อโรคโดยให้ดำเนินการ ดังนี้

๑. ให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ เพิ่มความเข้มงวดในการผลิตเนื้อสัตว์ให้ถูกสุขลักษณะ ตามกฎกระทรวงฉบับที่ ๕ พ.ศ.๒๕๓๙ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๓๕ ได้แก่การล้างตัวสัตว์ที่ปนเปื้อนอุจจาระ การป้องกันไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสกับเครื่องในสัตว์ การดึงเครื่องในออกโดยป้องกันไม่ให้มีดตัดโดนลำไส้ เพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์หรือเครื่องในสัตว์ปนเปื้อนอุจจาระจากเครื่องในสัตว์ การล้างทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อรถบรรทุกสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ภาชนะ เครื่องมือ และอุปกรณ์ทุกครั้งก่อนการใช้งานหรือกรณีมีการปนเปื้อน และให้พนักงานในโรงฆ่าสัตว์ล้างทำความสะอาดมือทุกครั้ง ก่อนการผลิตหรือหลังออกจากห้องสุขาจะช่วยลดการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย อี.โคไล และจุลินทรีย์ก่อโรคได้

๒ ให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เพิ่มความเข้มงวดในการดูแลความสะอาดของสถานที่จำหน่าย ภาชนะและอุปกรณ์ที่บรรจุเนื้อสัตว์ รวมถึงสุขอนามัยของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์

๓ แนะนำส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ดำเนินการขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เขียงสะอาด) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคต่อไป

๔. ประชาสัมพันธ์และให้ความรู้ ความเข้าใจกับผู้ประกอบการและผู้บริโภคเกี่ยวกับมาตรการในการควบคุมคุณภาพการผลิตและความปลอดภัยด้านอาหาร รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป สำหรับอำเภอให้แจ้งเทศบาลตำบล และองค์การบริหารส่วนตำบลทุกแห่งทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย

ขอแสดงความนับถือ

ว่าที่ ร.ต.
(ฐิตวัฒน เชาวลิต)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด รักษาราชการแทน

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช
กลุ่มงานกฎหมายระเบียบและเรื่องร้องทุกข์
โทร.๐๗๕-๓๕๖๓๗๕,๓๔๓๓๑๒ ต่อ ๑๖ โทรสาร.๑๙

"ดำรงธรรมนำไทยใสสะอาด"

เรียน นายก อบต.กลาย
เนื่องด้วย จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้แจ้งเรื่อง มาตรฐานควบคุมป้องกันการปนเปื้อน เชื้อ อีโคไล ในโรงฆ่าสัตว์ และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อโปรดทราบ และพิจารณาดำเนินการ

(นางสาวนิภาภัทร เงินถาวร)
ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลกลาย
๗ ก.ย. ๕๔

(นายอิทธยา พิมเสน)
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลกลาย

จังหวัดนครศรีธรรมราช
เลขที่รับ 4117/328
วันที่ 25 สค 2554
เวลา.....น.

ที่ นศ ๐๐๐๗/ ๒๕๔๔

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราช
ถนนราชดำเนิน นศ ๘๐๐๐๐

๒๓ สิงหาคม ๒๕๕๔

เรื่อง มาตรการควบคุมป้องกันการปนเปื้อนเชื้ออีโคไล ในโรงฆ่าสัตว์และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดนครศรีธรรมราช

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สำเนาหนังสือกรมปศุสัตว์ ด่วนที่สุดที่ กษ ๐๖๑๕/ว ๑๒๖๓๖ จำนวน ๑ ฉบับ

๒. สำเนาหนังสือจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ นศ ๐๐๐๗/ว ๒๕๗๕ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่มีอุบัติการณ์การระบาดของเชื้อแบคทีเรีย อี.โคไล สายพันธุ์ โอ ๑๐๔ (E.coli O 104) จากผักที่ปลูกแบบอินทรีย์ประเภทแตงกวา มะเขือเทศ และมะเขือยาวในประเทศเยอรมันนี ทำให้ผู้บริโภคป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษเป็นจำนวนมาก และบางรายเสียชีวิต ทั้งยังพบว่าเชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์ใหม่มีความรุนแรงและดื้อต่อยาปฏิชีวนะ ซึ่งปัจจุบันยังไม่ทราบแหล่งที่มาของเชื้อดังกล่าว อย่างแน่ชัด สำหรับการผลิตเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ในสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ นั้น หากผู้ประกอบการไม่มีการควบคุมสุขอนามัยในการผลิตที่ดีอาจเกิดการปนเปื้อน และสามารถติดต่อมาจากมนุษย์ สัตว์ และสิ่งแวดล้อมได้

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราช จึงขอให้ท่านพิจารณาสั่งการให้ ท้องถิ่นอำเภอ และประสานงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในกำกับดูแลของท่าน เพิ่มความเข้มงวดในการกำกับดูแลการผลิตเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ และการจำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อควบคุมป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย อี.โคไล และจุลินทรีย์ก่อโรค โดยให้ดำเนินการ ดังนี้

๑. ให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ เพิ่มความเข้มงวดในการผลิตเนื้อสัตว์ให้ถูกสุขลักษณะ ตามกฎกระทรวงฉบับที่ ๕ พ.ศ. ๒๕๓๙ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ ได้แก่ การล้างตัวสัตว์ที่ปนเปื้อนอุจจาระ การป้องกันไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสกับเครื่องในสัตว์ การดึงเครื่องในออกโดยป้องกันไม่ให้มีดตัดโดนลำไส้ เพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์หรือเครื่องในสัตว์ปนเปื้อนอุจจาระจากเครื่องในสัตว์ การล้างทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อรถบรรทุกสัตว์หรือเนื้อสัตว์ ภาชนะ เครื่องมือ และอุปกรณ์ทุกครั้งก่อนการใช้งานหรือกรณีมีการปนเปื้อน และให้พนักงานในโรงฆ่าสัตว์ล้างทำความสะอาดมือทุกครั้ง ก่อนการผลิตหรือหลังออกจากห้องสุขาจะช่วยลดการปนเปื้อนเชื้อฯ ได้

๒. ให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เพิ่มความเข้มงวดในการดูแลความสะอาดของสถานที่จำหน่าย ภาชนะและอุปกรณ์ที่บรรจุเนื้อสัตว์ รวมถึงสุขอนามัยของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์

๓. แนะนำส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ดำเนินการขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เขียงสะอาด) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคต่อไป

/๔. ประชาสัมพันธ์ ...

๔. ประชาสัมพันธ์และให้ความรู้ ความเข้าใจกับผู้ประกอบการและผู้บริโภคเกี่ยวกับมาตรการในการควบคุมคุณภาพการผลิตและความปลอดภัยด้านอาหาร

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายศิริพงษ์ พลศิริ)
นายสัตวแพทย์ ชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทน
ปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราช

กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์
โทร.๐-๗๕๓๕-๖๒๕๔ ต่อ ๑๘