



ข่าวปศุสัตว์

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครราชสีมา(กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์) ถ.วิเศษชัยชาญ ต.ในเมือง อ.เมือง
จ.นครราชสีมา 30000 โทร/โทรสาร 044-251822 , 044-259084 E-Mail : pvlo_nak@dld.go.th

โครงการ“เนื้อไก่ปลอดภัยฉลองตรุษจีน ปี 2550”

นายพงษ์ศิริ กุสุมภ์ รองผู้ว่าราชการจังหวัดนครราชสีมาเปิดเผยว่าในช่วงเทศกาลตรุษจีน ไก่ เป็ด จะเป็นส่วนประกอบหลักในพิธีไหว้บรรพบุรุษหรือไหว้เจ้าของคนไทยเชื้อสายจีน ทำให้เกษตรกรและประชาชนในจังหวัดนครราชสีมา นำไก่ เป็ด ที่เลี้ยงไว้ นำออกมาขายกันเป็นจำนวนมาก ซึ่งประชาชนส่วนหนึ่งจะซื้อไก่มาฆ่าจำหน่าย หรือฆ่าไหว้เจ้าเอง ทำให้มีโอกาสสัมผัสกับไก่ที่มีชีวิต และมีโอกาสเสี่ยงต่อการสัมผัสโรคได้

กรมปศุสัตว์ร่วมกับสมาคมผู้ผลิตไก่เพื่อการส่งออกไทยได้จัดทำโครงการเนื้อไก่ปลอดภัยฉลองตรุษจีน ปี 2550 เพื่อจัดการผลิตเนื้อไก่ที่จะใช้ในพิธีไหว้เจ้าตรุษจีน ที่มีความสะอาดปลอดภัย มีการตรวจสอบโรค ก่อนนำมาจำหน่ายให้แก่ประชาชน โดยบรรจุในถุงพลาสติกเป็นรายตัว เพื่อลดความเสี่ยงของประชาชนในการสัมผัสไก่ที่มีชีวิต และลดการแพร่กระจายของโรคสัตว์จากการเคลื่อนย้ายสัตว์ปีก

นายพงษ์ศิริ กุสุมภ์ กล่าวต่อไปว่า สำหรับผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปีกในจังหวัดนครราชสีมา ที่มีความประสงค์จะเข้าร่วมโครงการ “เนื้อไก่ปลอดภัย ฉลองตรุษจีน ปี 2550” ก็สามารถแจ้งความประสงค์ได้ที่ สำนักงานปศุสัตว์อำเภอพื้นที่ทุกแห่ง หรือ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครราชสีมา ในวันและเวลาราชการ โดยมีเงื่อนไขในการเข้าร่วมโครงการฯ เพื่อขอรับสติกเกอร์ เนื้อไก่ปลอดภัยฯ ดังต่อไปนี้

1. ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะเข้าร่วมโครงการฯ ให้แจ้งแหล่งที่มาของฟาร์มเลี้ยงสัตว์ปีก โรงฆ่าสัตว์และสถานที่จำหน่ายให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด กรมปศุสัตว์
 2. สัตว์ปีกที่จะเข้าทำการผลิต ต้องมาจากฟาร์มที่ผ่านการตรวจสอบวิเคราะห์เชื้อไข้หวัดนก ตามเกณฑ์ของกรมปศุสัตว์ จะต้องมีใบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์เชื้อไข้หวัดนกแนบมาด้วยทุกครั้ง
 3. หลังจากได้รับอนุมัติร่วมโครงการฯ ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ จะได้รับสติกเกอร์เพื่อติดบนถุงบรรจุสัตว์ปีกทุกถุงเป็นรายตัว ตามจำนวนที่เข้าร่วมโครงการ
- ดังนั้น จึงขอประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนในจังหวัดนครราชสีมา ที่ต้องการซื้อไก่-เป็ด ช่วงตรุษจีนเลือกซื้อไก่-เป็ด ที่มีสติกเกอร์ “เนื้อไก่ปลอดภัย ฉลองตรุษจีน ปี 2550” ซึ่งผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์เท่านั้น ทั้งนี้เพื่อสุขอนามัย และความปลอดภัยของผู้บริโภค