

การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาค (เขียงสะอาค)

นายประจักษ์ สุวรรณภักดี ผู้ว่าราชการจังหวัดนครราชสีมา เปิดเผยว่าจังหวัดนครราชสีมา ใต้ดำเนินการตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ของรัฐบาล ตั้งแต่ปี ๒๕๔๘ โดยเฉพาะ กิจกรรมด้านโรงฆ่าสัตว์ ใต้มีการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ภายในจังหวัด ให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมแก่การบริโภค มีกระบวนการฆ่าสัตว์ และชำแหละเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อสร้างคุณภาพชีวิต และความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคเนื้อสัตว์ภายในจังหวัด ปัจจุบันจังหวัดนครราชสีมา มีโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน สามารถรองรับปริมาณการฆ่าสัตว์ภายในจังหวัด รวมทั้งมีโรงฆ่าสัตว์ ที่อยู่ระหว่างการ ดำเนินการก่อสร้างปรับปรุง และขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (ฆจส. ๒) โดยมี กระบวนการฆ่าและชำแหละเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะ แต่การขนส่งและการจำหน่ายเนื้อสัตว์ของผู้ประกอบการ เขียงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาด ส่วนมากยังมีกระบวนการที่ไม่ถูกต้อง

รัฐบาลได้อนุมัติให้กรมปศุสัตว์ดำเนินงานโครงการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ และสถานที่จำหน่าย เนื้อสัตว์ ตามแผนฟื้นฟูเศรษฐกิจระยะปานกลาง (๒๕๕๓-๒๕๕๕) เพื่อพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ และร้านจำหน่าย เนื้อสัตว์ให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนด มีระบบการผลิตเนื้อสัตว์ที่มีความปลอดภัยได้มาตรฐาน สามารถ ตรวจสอบย้อนกลับเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยกำหนดให้มีการตรวจรับรอง และออก ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เขียงสะอาด) เพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภค และคุ้มครอง ผู้บริโภคให้ได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสิ่งปนเปื้อนและสารตกค้าง ลดค่าใช้จ่ายของรัฐจาก การรักษาผู้เจ็บป่วย อันเนื่องมาจากการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ไม่สะอาด

นายประจักษ์ สุวรรณภักดี กล่าวต่อไปว่า สำหรับผู้ประกอบการร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ สถานที่ จำหน่ายเนื้อสัตว์ในจังหวัดนครราชสีมา ที่มีความประสงค์จะเข้าร่วมโครงการ ๆ ก็สามารถแจ้งความประสงค์ และยื่นแบบฟอร์มขอรับการตรวจรับรอง ๆ ได้ที่ สำนักงานปศุสัตว์อำเภอพื้นที่ทุกแห่ง หรือ สำนักงานปศุสัตว์ จังหวัดนครราชสีมา ในวันและเวลาราชการ

ดังนั้น จึงขอประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนในจังหวัดนครราชสีมา ที่ต้องการซื้อเนื้อสัตว์ที่ สะอาดและถูกสุขลักษณะ โปรดเลือกซื้อเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่มีใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ สะอาด (เขียงสะอาด) ซึ่งผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ทั้งนี้เพื่อสุขอนามัย และความปลอดภัยของผู้บริโภค