

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล

4.1 ข้อมูลด้านนโยบาย แผนงาน กฎหมาย และองค์การที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์

ข้อมูลด้านนโยบาย แผนงาน กฎหมาย และองค์การที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ เป็นข้อมูล ที่รวบรวมได้จากเว็บไซต์และจากเจ้าหน้าที่ปศุสัตว์จังหวัด ซึ่งสรุปได้ดังนี้

4.1.1 ข้อมูลด้านนโยบายและแผนงาน

4.1.1.1 การกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์ : ตามพระราชกฤษฎีกาโอนกิจการบริหารและ อำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. 2545 มาตรา 43 ได้กำหนดให้โอนกิจการและอำนาจหน้าที่ในการกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์จาก กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย มาเป็น กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ตั้งแต่วันที่ 9 ตุลาคม 2545

4.1.1.2 การพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ : เมื่อกิจการโรงฆ่าสัตว์ได้ถูกโอนมาอยู่ ในการกำกับดูแลของกรมปศุสัตว์แล้ว กรมปศุสัตว์ได้มีนโยบายที่จะผลิตเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัย และมีความปลอดภัยต่อการบริโภคแบบครบวงจรและเป็นไปตามมาตรฐานสากล เริ่มตั้งแต่ผู้เลี้ยง ผู้ประสงค์จะฆ่า โรงฆ่าสัตว์ และผู้ค้าซากสัตว์ (ผู้จำหน่ายที่เชื่อง) ในแต่ละส่วนได้กำหนดนโยบายไว้ ดังนี้

ผู้เลี้ยงสุกร ต้องขึ้นทะเบียนให้เสร็จสิ้นภายใน 30 สิงหาคม 2546 ปรับปรุง ฟาร์มให้เข้าสู่มาตรฐานสากลภายใน 30 ธันวาคม 2546 เมื่อส่งสุกรออกจากฟาร์มสู่โรงฆ่าต้องมี ใบรับรองของสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม

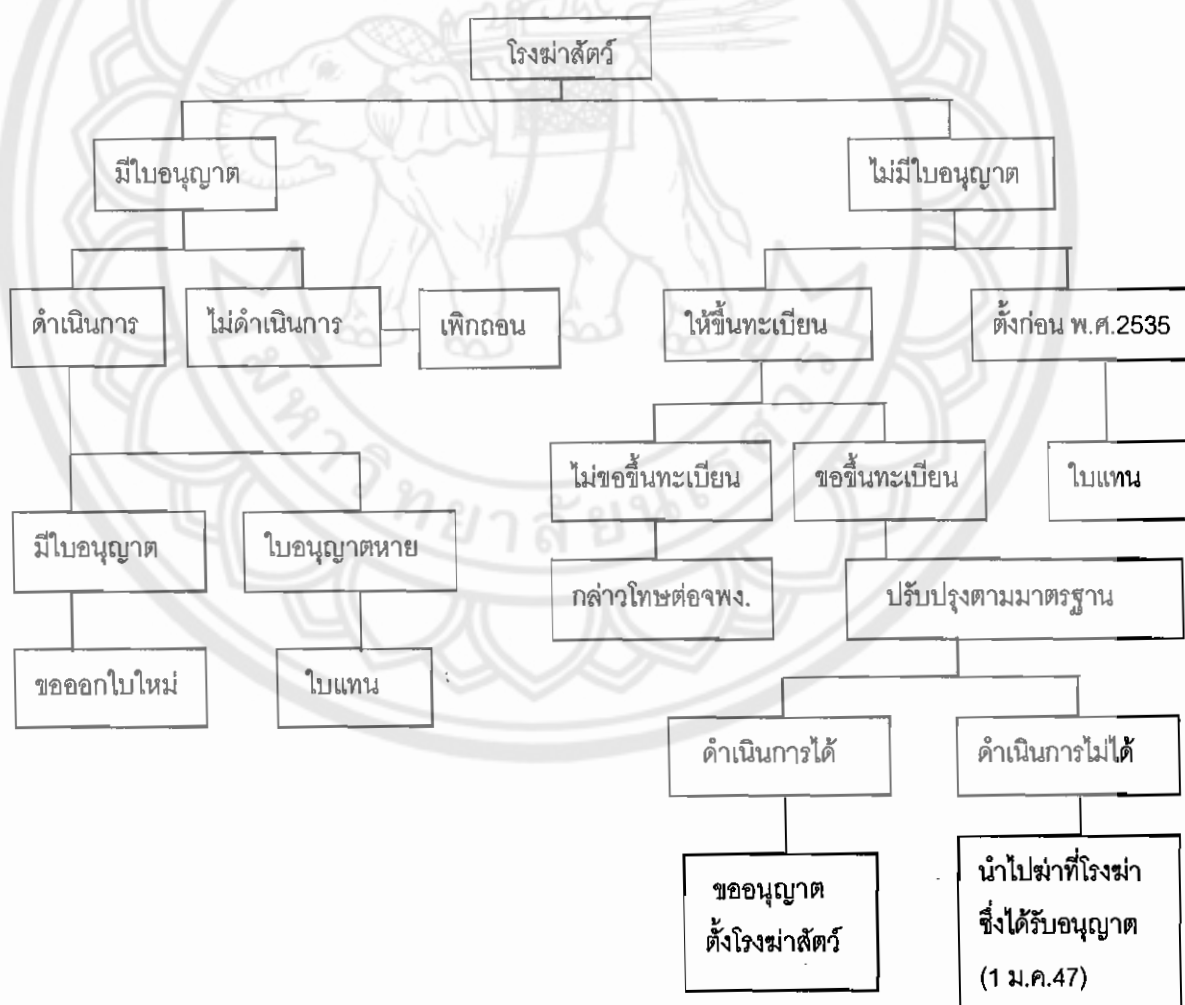
ผู้ประสงค์ฆ่า ต้องขออนุญาตเป็นผู้ค้าสัตว์ เคลื่อนย้ายสัตว์ (กรณี ข้ามจังหวัด) ชื่อสุกรจากฟาร์มที่ขึ้นทะเบียนหรือฟาร์มที่ได้รับรองมาตรฐานแล้วและมีใบรับรองจาก สัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม นำสัตว์เข้ามาในโรงฆ่าสัตว์ที่ขึ้นทะเบียนเรียบร้อยแล้ว

โรงฆ่าสัตว์ ต้องขึ้นทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ (ตั้งแต่ 30 มิถุนายน 2546) ต้อง ปรับปรุงและพัฒนาให้เข้าตามเกณฑ์มาตรฐานโรงฆ่า (ตั้งแต่ 30 มิถุนายน 2546) ต้องมีใบอนุญาต ตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (พจส ๒) ถูกต้องทุกโรง (ตั้งแต่ 1 มกราคม 2547) มี พนักงานตรวจโรคสัตว์ และปฏิบัติหน้าที่ตรวจโรคสัตว์ก่อนฆ่าและตรวจซากสัตว์หลังฆ่า ต้องเก็บ บันทึกรายการตรวจและการจำหน่ายซากไว้

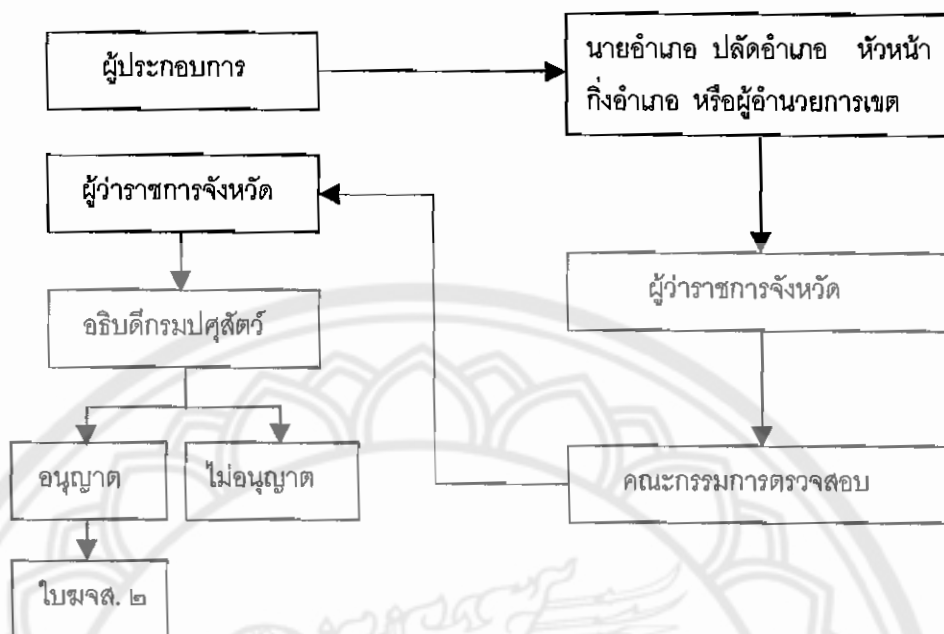
ผู้จำหน่ายที่เชียงใหม่ ต้องขออนุญาตเป็นผู้ค้าซากสัตว์ ปรับปรุงสถานที่จำหน่ายให้สะอาด ถูกสุขลักษณะและสุขอนามัย มีเอกสารรับรองซากจากโรงฆ่าสัตว์ มีเอกสารรับรองแหล่งที่มาของสัตว์ก่อนเข้าโรงฆ่าสัตว์

ในส่วนของโรงฆ่าสัตว์ กรมปศุสัตว์มีแผนการดำเนินงาน ปรับปรุง พัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐานภายในปี 2548 ปรับปรุงกฎหมายและระเบียบต่างๆเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ให้มีความทันสมัยและเป็นไปตามมาตรฐานสากล ศึกษาวิจัย ถ่ายทอดความรู้ ส่งเสริมและสนับสนุนผู้ประกอบการ ในการปรับปรุงและพัฒนามาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ ในการดำเนินงานจะจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์ใหม่ และจัดทำมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

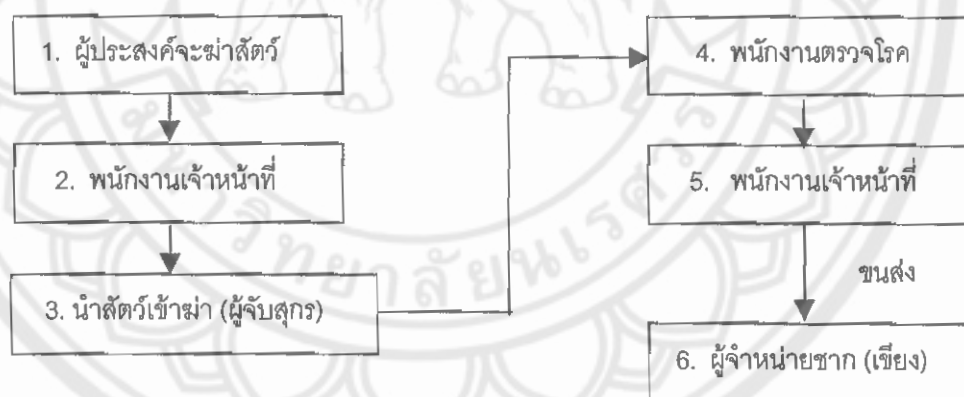
4.1.1.3 การจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์



ภาพ 1 แผนผังการจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์



ภาพ 2 ขั้นตอนการขออนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์

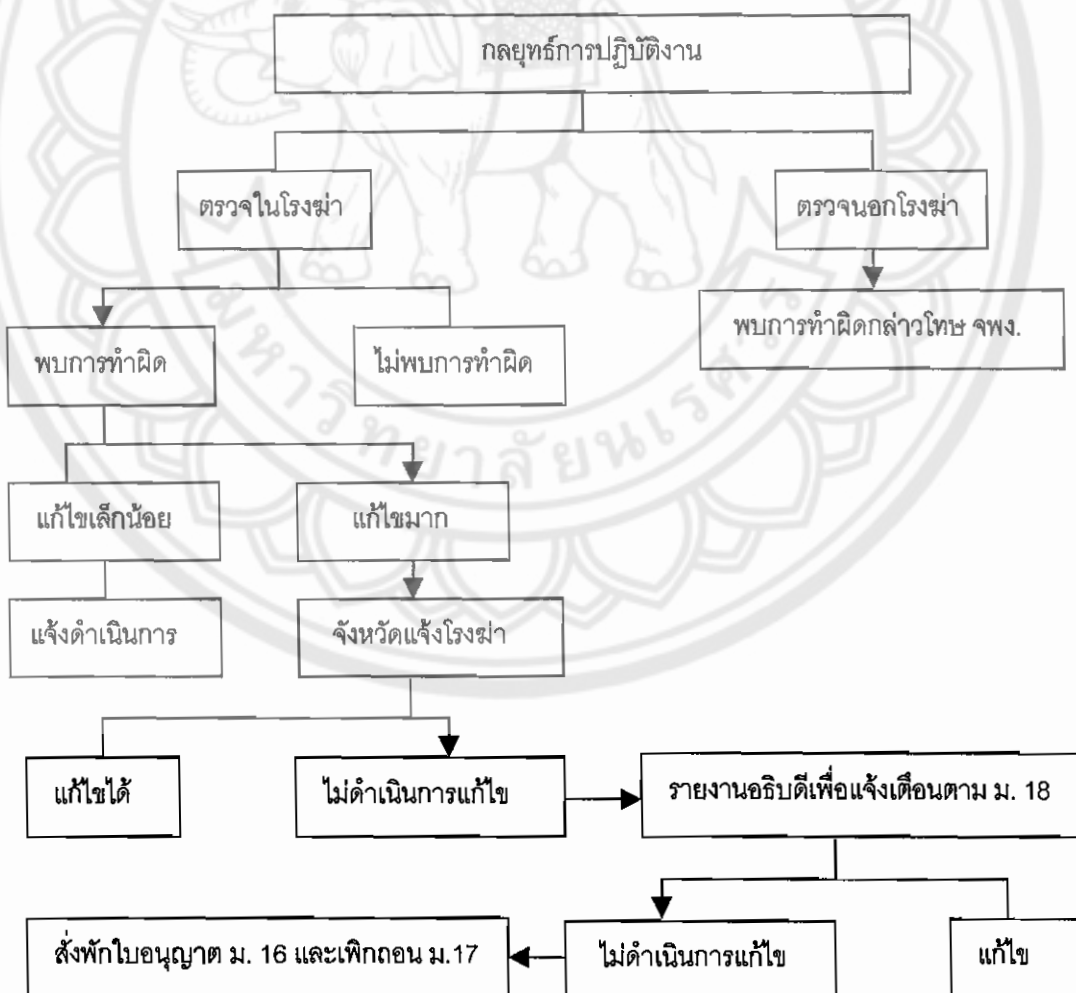


ภาพ 3 ขั้นตอนการขออนุญาตฆ่าสัตว์

สำหรับแผนการปฏิบัติงานปรับปรุงและพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์ เริ่มดำเนินการตั้งแต่เดือนกรกฎาคม 2546 ถึงสิ้นปี 2548 ดังนี้

1. สำรวจและตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาต ดำเนินการตั้งแต่ กรกฎาคม 2546 ถึงสิ้นปี 2548
2. ฝึกอบรมพนักงานตรวจโรคสัตว์ ดำเนินการตั้งแต่ ตุลาคม – ธันวาคม 2546
3. ฝึกอบรมพนักงานเจ้าหน้าที่ ดำเนินการตั้งแต่ ตุลาคม – ธันวาคม 2546

4. การจัดหาแหล่งเงินทุนในการปรับปรุงพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ ดำเนินการตั้งแต่ ตุลาคมถึง ธันวาคม 2546
5. การปรับปรุงแก้ไขกฎหมายโรงฆ่าสัตว์ ดำเนินการตั้งแต่ ตุลาคม 2546 จนถึงปี 2548
6. การห้ามฆ่าสัตว์วันพระและวันสำคัญ ดำเนินการตั้งแต่ กรกฎาคม 2546 ถึงสิ้นปี 2548
7. การขึ้นทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่มีใบอนุญาต ดำเนินการตั้งแต่ กรกฎาคม 2546 ถึงสิ้นปี 2548
8. การขึ้นทะเบียนผู้ค้าสัตว์และผู้ค้าซากสัตว์ ดำเนินการตั้งแต่ 30 กรกฎาคม-ธันวาคม 2546
9. การขึ้นทะเบียนผู้เลี้ยงสัตว์ ดำเนินการตั้งแต่ 30 กรกฎาคม 2546 ถึงสิ้นปี 2547
10. การปรับปรุงมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ ดำเนินการตั้งแต่ เดือนกรกฎาคม 2546 ถึงสิ้นปี 2548
11. การติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงาน ดำเนินการตั้งแต่เดือนกรกฎาคม 2546 ถึงสิ้นปี 2548 โดยได้กำหนดกลยุทธ์ในการปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ไว้ดังในแผนภาพที่ 4



ภาพ 4 กลยุทธ์การปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่

4.1.1.4 มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์

เป็นข้อกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นเกณฑ์มาตรฐานในการตรวจรับรอง เนื้อหาประกอบด้วยข้อกำหนดว่าโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานจะต้องมีองค์ประกอบ ดังนี้

1. สถานที่ตั้ง
2. โรงพักสัตว์
3. โครงสร้างอาคาร
4. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์
5. การจัดการ/การควบคุมสุขลักษณะ
6. ระบบบำบัดน้ำเสีย

สถานที่ตั้ง กำหนดให้ตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม มีบริเวณเพียงพอในการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ไม่อยู่ใกล้วัด สถานที่ปฏิบัติพิธีกรรมทางศาสนา สถานที่ราชการ สถานศึกษา โรงพยาบาล หอพัก หรือชุมชน เพราะก่อให้เกิดอันตราย เหตุรำคาญ ความเสียหายต่อบุคคลและทรัพย์สินของผู้อื่น ไม่มีน้ำท่วมถึง ดินมีความคงตัว ไม่ทรุด แยกตัวหรือหดตัว ซึ่งจะทำให้เกิดการแตกร้าว อาคารโรงฆ่าสัตว์-พักสัตว์ทรุดตัว มีบริเวณหรือพื้นที่ว่างสำหรับทำเป็นโรงพักสัตว์ ถนน บริเวณจอดรถ สำนักงาน บ่อบำบัดน้ำเสีย และปัจจัยอื่นที่จำเป็น ถนนโดยรอบอาคารควรดูแล ปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี ไม่มีฝุ่น ละออง แยกทางเข้า-ออกของสัตว์ที่มีชีวิตและซากสัตว์ มีระบบระบายน้ำที่ดี มีการคมนาคมสะดวก มีระบบสาธารณูปโภคเพียงพอ มีรั้วป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้า-ออก ป้องกันสัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว และหนู เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์ คอกพักสัตว์

โรงพักสัตว์ กำหนดให้มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้ามาในแต่ละวัน สะดวกต่อการตรวจโรคสัตว์ก่อนฆ่า โครงสร้างทำจากวัสดุแข็งแรง ทนทาน มีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝนสำหรับสัตว์ทุกตัว ทางเดินมีหลังคาคลุมถึง มีผนังหรือขอบกั้นตลอดแนวทางเดินไปยังโรงฆ่าสัตว์และสามารถป้องกันสัตว์เดินย้อนกลับมายังคอกพักได้ ประตูรั้วหรือแผงกั้นทำจากวัสดุแข็งแรงทนทาน ปิดล็อกป้องกันสัตว์ออกจากโรงพักได้ พื้นที่บริเวณรับสัตว์ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป สะดวกในการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุก โรงพักสัตว์ต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์ (ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์) มีน้ำสะอาดและอุปกรณ์ให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอ มีอ่างล้างเท้าให้น้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับล้างรองเท้าก่อนเข้า-ออก ระบบระบายอากาศดี มีแสงสว่างเพียงพอในการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า มีคอกพักสำหรับสัตว์ที่ป่วย

แยกต่างหาก ระบบระบายน้ำแยกจากท่อระบายน้ำฝน และท่อระบายน้ำอื่นๆ ท่อระบายน้ำของคอกพักสัตว์ป่วยควรแยกและไม่ไหลผ่านโรงพักสัตว์หรือทางเดินของสัตว์

โครงสร้างอาคาร กำหนดคุณลักษณะของโครงสร้างอาคาร ในแต่ละส่วนของพื้นที่ปฏิบัติงานไว้เป็นส่วนอย่างชัดเจน ดังนี้ (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

1. อาคารโรงฆ่าสัตว์ ตัวอาคารมีความมั่นคง แข็งแรง ทำความสะอาดง่าย พื้นผิวภายนอกทำจากวัสดุทนทานสภาพอากาศ มีพื้นที่ในการทำงานเพียงพอ กันแยกระหว่างบริเวณที่สะอาดกับบริเวณที่สกปรกโดยสมบูรณ์ ออกแบบตัวอาคารให้สามารถป้องกันการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์ต่างๆ และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อม ฝุ่นละออง ออกแบบและวางผังสถานที่ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ตามลำดับกระบวนการผลิตและเชื้ออำนวยความสะดวกการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ
2. โครงสร้างภายในโรงฆ่าสัตว์ กำหนดคุณลักษณะของพื้น ผนัง เพดาน ประตูและวงกบประตู ให้สะดวกต่อการปฏิบัติงาน แข็งแรง คงทน ป้องกันสิ่งสกปรกและทำความสะอาดได้ง่าย
3. บริเวณภายในโรงฆ่าสัตว์ กำหนดคุณลักษณะของพื้นที่การทำงานและอุปกรณ์ในการทำงานในแต่ละส่วนแยกออกจากกันอย่างชัดเจน ได้แก่ บริเวณฆ่าสัตว์และเอาเลือดออก บริเวณลวกหนังชุดขน บริเวณเอาเครื่องในออก ห้องล้างทำความสะอาดเครื่องใน ห้องตัดแต่งเนื้อและบรรจุ ห้องแช่เย็น บริเวณรับส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ สถานที่เก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ทำความสะอาด ระบบระบายอากาศและระบบแสงสว่าง น้ำที่ใช้สิ่งอำนวยความสะดวก อ่างล้างมือ ห้องทำงานพนักงานตรวจโรคสัตว์และพนักงานเจ้าหน้าที่ ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและเพื่อให้พนักงานปฏิบัติงานได้อย่างถูกสุขลักษณะการผลิต

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ กำหนดคุณลักษณะ ชนิดของวัสดุที่นำมาใช้ทำ และหน้าที่การทำงานของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์แต่ละชิ้นไว้ชัดเจน เพื่อให้พนักงานนำไปใช้งานได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและปลอดภัย (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

การจัดการ/การควบคุมสุขลักษณะ กำหนดให้มีการกำจัดการแมลง นก สัตว์จำพวกฟันแทะ และสัตว์มีพิษต่างๆในบริเวณโรงฆ่าสัตว์-พักสัตว์ อย่างสม่ำเสมอ จัดให้มีบริเวณสำหรับระบบจัดเก็บและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม ต้องมีพนักงานตรวจโรคสัตว์และพนักงานประจำโรงฆ่าสัตว์ มีการบันทึกข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนและหลังฆ่า มีการตรวจสอบสุขภาพพนักงานทุกปี มีบริเวณเก็บสารเคมีซึ่งตั้งอยู่ห่างจากบริเวณผลิตและเก็บเนื้อสัตว์ โดยจัดเก็บแยกชนิดหรือประเภทพร้อมทั้งมีป้ายชื่อสารเคมีกำกับ

ระบบบำบัดน้ำเสีย ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อปรับปรุงคุณภาพของน้ำทิ้งให้มีมาตรฐานน้ำทิ้งตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ระบบบำบัดควรตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิตเพื่อป้องกันกลิ่นและการปนเปื้อน

4.1.1.5 GMP และ HACCP สำหรับโรงฆ่าสัตว์

GMP (Good Manufacturing Practice) คือ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตอาหารซึ่งถูกนำมาใช้ในกิจการโรงฆ่าสัตว์เพื่อพัฒนาให้โรงฆ่าสัตว์สามารถผลิตเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขอนามัยและมีความปลอดภัยต่อการบริโภคได้ตามมาตรฐานสากล หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารเป็นระบบประกันคุณภาพพื้นฐานระบบหนึ่ง ซึ่งใช้เป็นแนวทางปฏิบัติในการผลิตอาหารเพื่อให้ผู้ผลิตเกิดความมั่นใจในผลิตภัณฑ์ที่ผลิตว่ามีคุณภาพตรงตามคุณภาพมาตรฐานที่กำหนดและสม่ำเสมอในทุกครั้งที่ทำการผลิต ปัจจุบัน GMP เป็นที่ยอมรับในระดับสากลและบางประเทศได้กำหนดเป็นกฎหมายบังคับทั้งผู้ผลิตภายในประเทศและผู้ผลิตต่างประเทศที่ต้องการส่งสินค้าไปขายภายในประเทศตนเอง เช่น สหรัฐอเมริกา เป็นต้น GMP จำแนกได้เป็น 2 ลักษณะ คือ GMP สุขลักษณะทั่วไป หรือ General GMP และ GMP เฉพาะของอาหารแต่ละประเภทหรือ Specific GMP

- GMP สุขลักษณะทั่วไป (General GMP) จะกำหนดแนวทางหลักปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการผลิตว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไปที่เรียกว่า General Principal of Food Hygiene ซึ่งเกณฑ์ดังกล่าวจะเป็นแนวทางสำหรับใช้ประกอบการพิจารณาตัดสินว่าโรงงานผลิตอาหารแต่ละแห่งจะผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อการบริโภคหรือไม่เพียงใด ซึ่งจะกำหนดเกี่ยวกับเรื่อง

1. การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก (Establishment : Design and Facilities)
2. การควบคุมกระบวนการผลิต (Control of Operation) การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล (Establishment : Maintenance and Sanitation)
3. สุขลักษณะส่วนบุคคล (Personal Hygiene)
4. การขนส่ง (Transportation)
5. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ (Product Information)
6. การฝึกอบรม (Training)

- GMP อาหารเฉพาะของอาหารแต่ละประเภท (Specific GMP) มีเนื้อหาสาระรวมทั้งสิ้น 6 หมวด ได้แก่ หมวดที่ 1 ข้อกำหนดทั่วไป หมวดที่ 2 อาคารผลิต หมวดที่ 3

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต หมวดที่ 4 การควบคุมวัตถุดิบ หมวดที่ 5 การควบคุมกระบวนการผลิต และหมวดที่ 6 บันทึกและรายงาน

GMP เฉพาะของอาหารแต่ละประเภทมีเนื้อหาสาระต่าง ๆ ที่สำคัญสำหรับอาหารนั้นๆบรรจุไว้โดยละเอียด เพื่อให้ผู้ปฏิบัติสามารถนำไปใช้เป็นหลักเกณฑ์ได้ ดังนั้นในการปฏิบัติตาม GMP ในโรงงานผลิตอาหารจึงต้องยึดหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั้ง GMP ว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป (General GMP) และ GMP เฉพาะของอาหารแต่ละประเภท (Specific GMP) จึงจะถือว่าสมบูรณ์ครบถ้วน

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) เป็นการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในระบบการผลิตอาหาร เป็นระบบที่ได้รับการยอมรับจากทั่วโลกอย่างแพร่หลาย สามารถนำไปใช้เป็นระบบประกันคุณภาพ ป้องกันอันตรายของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด โครงการมาตรฐานระหว่างประเทศ (FAO/WHO) หรือ Codex ได้นำระบบดังกล่าวมาใช้เป็นหลักเกณฑ์พื้นฐานด้านความปลอดภัยและคุ้มครองผู้บริโภค ซึ่งขณะนี้องค์การการค้าโลก (World Trade Organization ; WTO) ได้รับมาตรการของ Codex เป็นมาตรฐานกลางและให้ประเทศสมาชิกนำไปใช้เป็นแนวทางปฏิบัติแล้ว ผู้นำเข้าอาหารสำคัญๆของไทย เช่น สหรัฐอเมริกา ได้มีการบังคับผู้ผลิตอาหารทะเลนำเข้าระบบนี้ไปใช้ ประชาคมยุโรปได้มีการประกาศให้ใช้ระบบนี้ในโรงงานผลิตอาหาร และประเทศญี่ปุ่นได้มีการบรรจุระบบ HACCP ไว้ในกฎหมายอาหารด้วย สำหรับประเทศไทยขณะนี้หน่วยงานของรัฐได้ให้ความสำคัญและส่งเสริมให้ผู้ผลิตอาหารทุกประเภทโดยเฉพาะเพื่อการส่งออกนำระบบ HACCP ไปดำเนินการแล้ว

หลักการของระบบ HACCP

HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพระบบหนึ่งที่มีพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ อาศัยหลักการประเมินอันตรายที่จะเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนการผลิต โดยพิจารณาจากความเสี่ยงและความเสี่ยงจากนั้นจะใช้วิธีการเฝ้าระวังและตรวจสอบเพื่อควบคุมป้องกันอันตรายดังกล่าว เพื่อให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคมั่นใจว่าอาหารที่ผลิตนั้นปลอดภัย หลักการของระบบ HACCP จะครอบคลุมถึงการป้องกันอันตรายจาก 3 สาเหตุ ได้แก่

- อันตรายจากสารเคมี เช่น อันตรายจากสารพิษตกค้าง ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ ยาปฏิชีวนะในเนื้อสัตว์ เป็นต้น
- อันตรายทางกายภาพ เช่น เศษกรวด ดิน แก้ว ไม้ โลหะ เป็นต้น
- อันตรายทางชีวภาพ เช่น อันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคซึ่งเป็นอันตรายที่สำคัญที่สุด เพราะส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคและพิษภัยที่เกิดขึ้นอาจร้ายแรงถึงเสียชีวิตได้

HACCP เป็นระบบการป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้นมากกว่าการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นแล้ว ทำให้ผู้ผลิตลดความเสียหายที่จะเกิดขึ้นและผู้บริโภคลดความเสี่ยงในการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การจัดทำระบบ HACCP

ระบบ HACCP สามารถนำไปใช้ในวงจรการผลิตอาหารโดยเริ่มตั้งแต่การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว การรับวัตถุดิบ การเตรียม/ปรุง แปรรูป บรรจุ เก็บรักษา และการขนส่ง ตลอดจนถึง การจำหน่าย การจัดทำระบบ HACCP ในโรงงานผลิตอาหารจะต้องดำเนินการร่วมกับระบบ พื้นฐานที่เรียกว่า Pre-requisite Program โดยเฉพาะระบบพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะทั่วไปหรือ มาตรฐานวิธีการปฏิบัติด้านสุขาภิบาล และ GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะครอบคลุมในเรื่องของ อาคารสถานที่ การควบคุมกระบวนการผลิต สุขาภิบาล สุขลักษณะคนงาน การอบรมคนงาน รวมถึงการบันทึกและรายงาน ซึ่งจะทำให้ระบบ HACCP ดำเนินการต่อไปได้อย่างเหมาะสม รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

การประยุกต์ใช้หลักการของ HACCP ประกอบด้วย 12 ขั้นตอน โดยที่ 5 ขั้นตอนแรกจะเป็นการเตรียมการเพื่อจัดทำระบบ HACCP ส่วนอีก 7 ขั้นตอนหลังเป็นหลักการของ HACCP

ตารางที่ 3 ขั้นตอนการเตรียมการเพื่อจัดทำระบบ HACCP

ขั้นตอนที่	หลักการของ HACCP	รายละเอียด
1	ขั้นตอนเตรียมการ	การจัดทำคณะทำงาน HACCP (Assemble HACCP Team)
2	ขั้นตอนเตรียมการ	การบรรยายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ (Describe Products)
3	ขั้นตอนเตรียมการ	ระบุวิธีการนำไปใช้ (Identify Intended Use)
4	ขั้นตอนเตรียมการ	การสร้างแผนภูมิการผลิต (Construct Flow Diagram)
5	ขั้นตอนเตรียมการ	ทวนสอบแผนภูมิที่จุดการผลิตจริง (On-Site Confirmation of Flow Diagram)

ระบบ HACCP เป็นระบบที่เกี่ยวข้องกับระบบเอกสาร นอกจากจะต้องมีหลักการพื้นฐานต่าง ๆ แล้ว สิ่งสำคัญที่เป็นหัวใจของระบบ HACCP ก็คือแผน HACCP หรือ HACCP Plan ซึ่ง

หมายถึงเอกสารที่เตรียมตามหลักการทั้ง 7 ข้อของระบบ HACCP เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าสามารถควบคุมอันตรายซึ่งมีนัยสำคัญต่อความปลอดภัยของอาหารดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 หลักการของ HACCP

ขั้นตอนที่	หลักการของ HACCP	รายละเอียด
6	หลักการที่ 1 (Principle 1)	ระบุอันตรายทั้งหมดที่มีโอกาสเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนการผลิต วิเคราะห์อันตรายและพิจารณามาตรการป้องกันเพื่อควบคุมอันตรายที่ระบุไว้ (List all potential hazards associated with each step, conduct a hazard analysis, and consider any measures to control identified hazards)
7	หลักการที่ 2 (Principle 2)	กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Determine Critical Control Points : CCP)
8	หลักการที่ 3 (Principle 3)	กำหนดค่าวิกฤตสำหรับจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมแต่ละจุด (Establish Critical Limit for Each CCP)
9	หลักการที่ 4 (Principle 4)	จัดทำระบบตรวจติดตามสำหรับจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมแต่ละจุด (Establish a Monitoring System for Each CCP)
10	หลักการที่ 5 (Principle 5)	การกำหนดวิธีการแก้ไข (Establish Corrective Action)
11	หลักการที่ 6 (Principle 6)	กำหนดกระบวนการทวนสอบ (Establish Verification Procedures)
12	หลักการที่ 7 (Principle 7)	จัดทำระบบเอกสารและการเก็บบันทึก (Establish Documentation and Record Keeping)

ในการดำเนินงานตามนโยบาย และแผน กรมปศุสัตว์ได้แต่งตั้งคณะกรรมการจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์ระดับจังหวัดขึ้น โดยมีผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นประธานและปศุสัตว์จังหวัดเป็นกรรมการ และเลขานุการ คณะกรรมการมีหน้าที่ควบคุม กำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์ ดำเนินคดี ผู้ประกอบการที่ฝ่าฝืน ให้คำปรึกษาแนะนำแก่ผู้ประกอบการ และแต่งตั้งคณะทำงาน สำหรับจังหวัดพิษณุโลก

ได้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อดำเนินงานเกี่ยวกับเรื่องนี้เมื่อเดือนกรกฎาคม 2546 จำนวน 2 ชุด คือ

ชุดที่ 1 คณะกรรมการแก้ไขปัญหาโรงฆ่าสัตว์ มีผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นประธาน คณะกรรมการประกอบด้วย หัวหน้าส่วนราชการ ผู้ปฏิบัติงานภาครัฐและภาคเอกชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับกิจการโรงฆ่าสัตว์

ชุดที่ 2 คณะกรรมการตรวจรับรองโรงฆ่าสัตว์จังหวัดพิษณุโลก มีรองผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นประธาน คณะกรรมการประกอบด้วย หัวหน้าส่วนราชการที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับกิจการโรงฆ่าสัตว์ ได้แก่ โยธาธิการจังหวัด นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด ปศุสัตว์จังหวัด และหัวหน้าสำนักงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัด คณะกรรมการมีหน้าที่ ตรวจสอบการก่อสร้าง การจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์

จากข้อมูลด้านนโยบายและแผนการดำเนินงานเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ที่รวบรวมได้แสดงให้เห็นว่า เมื่อกรมปศุสัตว์เข้ามาดูแลรับผิดชอบโรงฆ่าสัตว์ การดำเนินการต่างๆเพื่อแก้ไขปัญหและพัฒนาคุณภาพโรงฆ่าสัตว์มีความชัดเจน การดำเนินงานต่างๆกระทำแบบครบวงจร ตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงจนถึงผู้บริโภค และดำเนินการพร้อมกันทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ในการจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์ กรมปศุสัตว์ได้นำมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ และระบบ GMP & HACCP มาใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้สามารถผลิตเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์เป็นเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้สำหรับการตรวจรับรองโรงฆ่าสัตว์ ประกอบด้วยข้อกำหนดด้านองค์ประกอบของโรงฆ่าสัตว์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง โรงพักสัตว์ โครงสร้างอาคาร อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องจักร การจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ และระบบบำบัดน้ำเสีย เมื่อโรงฆ่าสัตว์มีองค์ประกอบด้านโครงสร้างพร้อมแล้ว ก็จะนำระบบการจัดการที่ดีในการผลิตอาหาร คือ GMP และ HACCP มาใช้ในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ที่ผลิตได้

การปรับปรุงและพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ตามนโยบายนี้ ทำให้ผู้ประกอบการต้องให้เงินลงทุนสูงมากเพราะเป็นการรื้อและทำระบบใหม่ทั้งหมด กรมปศุสัตว์จึงได้จัดทำโครงการความร่วมมือกับธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย (SMEs) เพื่อจัดหาแหล่งเงินทุนช่วยเหลือผู้ที่ประสงค์จะพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ของตนเองให้ได้มาตรฐาน (ข้อมูลโรงฆ่าสัตว์, 2546. เว็บไซท์) เมื่อการจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์ดำเนินการสำเร็จ คาดหวังได้ว่าหลังปี พ.ศ. 2548 โรงฆ่าสัตว์ของภาคราชการที่ให้บริการแปรรูปสัตว์ที่มีชีวิตเป็นเนื้อสัตว์สำหรับการบริโภคของประชาชนภายในประเทศจะมีมาตรฐานเดียวกัน เนื้อสัตว์ที่จำหน่ายมีคุณภาพและความปลอดภัยมากขึ้น

4.1.2 ข้อมูลด้านกฎหมาย

ข้อมูลด้านกฎหมายและข้อกำหนดต่างๆที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ที่รวบรวมได้มีดังนี้

4.1.2.1 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 : เป็นกฎหมายที่ใช้อยู่ในปัจจุบันมีทั้งหมด 35 มาตรา บางมาตราได้รับการแก้ไขปรับปรุงให้สอดคล้องและเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันแล้ว เนื้อหาโดยสรุปของพระราชบัญญัติฉบับนี้ ประกอบด้วยเรื่องเกี่ยวกับนิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ คณะกรรมการ อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ ข้อกำหนด/หลักเกณฑ์/การก่อตั้ง/วิธีการต่างๆของโรงฆ่าสัตว์ และบทลงโทษกรณีฝ่าฝืน (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

4.1.2.2 กฎกระทรวง (พ.ศ. 2536) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 : เป็นกฎหมายที่ออกเพิ่มเติม เนื้อหาโดยสรุปของกฎกระทรวงฉบับนี้ประกอบด้วยเรื่องเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ รายชื่อโรคระบาดในสัตว์ที่ไม่เหมาะสมจะนำมาบริโภค 42 โรค และค่าธรรมเนียมต่างๆเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์/การจำหน่ายเนื้อสัตว์ (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

4.1.2.3 กฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ. 2539) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 : เป็นกฎหมายที่ออกเพิ่มเติม เนื้อหาโดยสรุปของกฎกระทรวงฉบับนี้ประกอบด้วยเรื่องเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการขออนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์/โรงพักสัตว์/การฆ่าสัตว์ และข้อกำหนดในการดูแลรักษาความสะอาด (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

4.1.2.4 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 : เป็นกฎหมายคุ้มครองด้านสุขลักษณะและการอนามัยสิ่งแวดล้อมหรือการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมซึ่งครอบคลุมทั้งกิจกรรมการกระทำทุกอย่าง และกิจการประเภทต่างๆที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชนตั้งแต่ระดับชาวบ้าน ครุฑเรือน ชุมชน ตลอดจนกิจการขนาดเล็ก ขนาดใหญ่ อันได้แก่ หาบเร่ แผงลอย สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพประเภทต่างๆ รวม 125 ประเภท รวมทั้งการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์ โดยให้อำนาจแก่ราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อกำหนดท้องถิ่น ใช้บังคับในเขตท้องถิ่นนั้นๆ และให้อำนาจเจ้าพนักงานท้องถิ่นในการควบคุม ดูแล โดยการออกคำสั่งให้ปรับปรุง แก้ไข การอนุญาตหรือไม่อนุญาต การสั่งพักใช้หรือเพิกถอนใบอนุญาต รวมทั้งการเปรียบเทียบคดีและยังกำหนดให้มี "เจ้าพนักงานสาธารณสุข" เป็นเจ้าพนักงานสายวิชาการที่มีอำนาจในการตรวจตรา ให้คำแนะนำ ปรับปรุงแก้ไขปัญหาสังแวดล้อมที่มีผลต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน รวมทั้งเป็นที่ปรึกษาให้คำแนะนำแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นในการวินิจฉัย สั่งการ หรือออกคำสั่ง รวมทั้งผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อให้ปฏิบัติ

การให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ.2535 มีบทบัญญัติหรือข้อกำหนดที่ใช้ในการควบคุมมลพิษทางอากาศ ได้แก่ บทบัญญัติ ในหมวด 1 เรื่องบททั่วไป มาตรา 6-8 หมวด 5 เรื่อง เหตุรำคาญ มาตรา 25-28 และหมวด 7 เรื่องกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ มาตรา 31-33 หมวด 8 เรื่อง ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 เป็นส่วนที่สามารถนำมาใช้ในการควบคุมมลพิษได้ มีทั้งหมด 15 หมวด 90 มาตรา (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

4.1.2.5 พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535 : เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสวัสดิภาพ ความปลอดภัย และการอนามัยของประชาชน มีทั้งหมด 7 หมวด คือ

หมวด 1 คณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

หมวด 2 กองทุนสิ่งแวดล้อม

หมวด 3 การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม

ส่วนที่ 1 มาตรฐานคุณภาพสิ่งแวดล้อม

ส่วนที่ 2 การวางแผนจัดการคุณภาพสิ่งแวดล้อม

ส่วนที่ 3 เขตอนุรักษ์และพื้นที่คุ้มครองสิ่งแวดล้อม

ส่วนที่ 4 การทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

หมวด 4 การควบคุมมลพิษ

ส่วนที่ 1 คณะกรรมการควบคุมมลพิษ

ส่วนที่ 2 มาตรฐานควบคุมมลพิษจากแหล่งกำเนิด

ส่วนที่ 3 เขตควบคุมมลพิษ

ส่วนที่ 4 มลพิษทางอากาศและเสียง

ส่วนที่ 5 มลพิษทางน้ำ

ส่วนที่ 6 มลพิษอื่นและของเสียอันตราย

ส่วนที่ 7 ตรวจสอบและควบคุม

ส่วนที่ 8 ค่าบริการและค่าปรับ

หมวด 5 มาตรการส่งเสริม

หมวด 6 ความรับผิดชอบทางแพ่ง

หมวด 7 บทกำหนดโทษและบทเฉพาะกาล

หมวดที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ คือหมวดที่ 4 (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

4.1.2.6 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 : เป็นกฎหมายที่กำหนดขึ้นเพื่อประโยชน์ในการควบคุมและดูแลกิจการอุตสาหกรรมให้ดำเนินการโดยไม่ก่อความเดือดร้อนให้แก่สังคมและชุมชน (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

4.1.2.7 พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน : เป็นกฎหมายที่กล่าวถึงสิทธิ หน้าที่ การใช้แรงงาน การจ่ายค่าตอบแทนระหว่างนายจ้างกับลูกจ้าง กำหนดมาตรฐานขั้นต่ำในการใช้แรงงานและการจ่ายค่าตอบแทนในการทำงาน เพื่อให้ลูกจ้างทำงานด้วยความปลอดภัย มีสุขภาพอนามัยอันดี ได้รับค่าตอบแทนและสวัสดิการตามสมควร ทั้งนี้เพื่อให้การใช้แรงงานเกิดประโยชน์สูงสุดแก่นายจ้าง ลูกจ้าง มีข้อกำหนดทั้งหมด 16 หมวด 166 มาตรา (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

4.1.2.8 พระราชบัญญัติประกันสังคม : เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับลูกจ้าง กล่าวถึง หลักประกันและสวัสดิการสำหรับลูกจ้าง เพื่อให้การสงเคราะห์แก่ลูกจ้างที่ประสบอันตราย เจ็บป่วย ทูพพลภาพ หรือตาย อันมิใช่เนื่องมาจากการทำงาน รวมทั้งกรณีคลอดบุตร กรณีสงเคราะห์บุตร กรณีชราภาพ และกรณีว่างงาน เป็นกฎหมายสำคัญที่ช่วยให้หลักประกันแก่ลูกจ้างในสถานประกอบการ มี 6 ลักษณะ 104 มาตรา (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

4.1.2.9 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค : เป็นกฎหมายที่กำหนดขึ้นเพื่อป้องกันและปกป้องผู้บริโภคจากพฤติกรรมการณ์การฉ้อฉลในการซื้อขายและการบริการสินค้า การที่ผู้บริโภคแต่ละรายจะฟ้องร้องดำเนินคดีกับผู้ประกอบการเมื่อมีการละเมิดสิทธิของผู้บริโภคย่อมจะเสียเวลาและค่าใช้จ่ายเป็นการไม่คุ้มค่า และผู้บริโภคจำนวนมากไม่อยู่ในฐานะที่จะเสียเวลาและเสียค่าใช้จ่ายในการดำเนินคดีได้ และในบางกรณีก็ไม่อาจจะระงับหรือยับยั้งการกระทำที่จะเกิดความเสียหายแก่ผู้บริโภคได้ทันทั่วทั้งที่ได้ มีทั้งหมด 4 หมวด 62 มาตรา (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

4.1.2.10 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 269) พ.ศ. 2546 : เป็นประกาศเกี่ยวกับเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้า-อะโกนิสต์ หรือที่รู้จักกันทั่วไปว่า สารเร่งเนื้อแดง ประกาศฉบับนี้ได้กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ไว้ว่า " ให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (B-Agonist) และเกลือของสารกลุ่มนี้ รวมถึงสารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) ของสารดังกล่าวด้วย " (รายละเอียดในภาคผนวก ก)

ข้อมูลด้านกฎหมายที่รวบรวมได้นี้สามารถจำแนกได้เป็น 2 กลุ่ม คือ กฎหมายที่บังคับใช้โดยตรงกับโรงฆ่าสัตว์ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

กฎหมายที่บังคับใช้โดยตรง เป็นกฎหมายที่ใช้บังคับกับกิจการโรงฆ่าสัตว์ซึ่งเจ้าของกิจการจะต้องปฏิบัติตาม หากละเมิดจะมีความผิดตามกฎหมาย ได้แก่ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 กฎกระทรวง (พ.ศ. 2536 และ พ.ศ. 2539 ฉบับที่ 5) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 และพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวง (พ.ศ. 2536 และ พ.ศ. 2539 ฉบับที่ 5) เป็นกฎหมายหลักที่บังคับใช้กับโรงฆ่าสัตว์ทั่วประเทศ กรมปศุสัตว์ (ปศุสัตว์จังหวัดในส่วนภูมิภาค) เป็นผู้มีอำนาจในการ ใช้กฎหมายนี้

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กรมอนามัย (สำนักงานสาธารณสุข-จังหวัดในส่วนภูมิภาค) และองค์การบริหารส่วนท้องถิ่นที่ทำหน้าที่ดูแลโรงฆ่าสัตว์เป็นผู้มีอำนาจในการใช้กฎหมาย

พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 กรมโรงงานอุตสาหกรรมหรืออุตสาหกรรมจังหวัดเป็นผู้มีอำนาจในการใช้กฎหมาย

พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535 กรมควบคุมมลพิษ หรือสำนักงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัดเป็นผู้มีอำนาจในการใช้กฎหมาย

พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 และพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535 เป็นกฎหมายที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้ในการควบคุมและดูแลกิจการอุตสาหกรรมให้ดำเนินการโดยไม่ก่อความเดือดร้อนให้แก่สังคมและชุมชน ตลอดจนสวัสดิภาพความปลอดภัย และการอนามัยของประชาชน

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พระราชบัญญัติประกันสังคม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 269) พ.ศ. 2546 เป็นกฎหมายที่คุ้มครองเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมแก่ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ทั้งพนักงานที่ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ประชาชนผู้บริโภค และผู้ประกอบการ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ในอดีตทั้งเจ้าของโรงฆ่าสัตว์และพนักงานเจ้าหน้าที่ภาครัฐมักจะไม่สนใจปฏิบัติตามกฎหมาย จนทำให้เกิดปัญหาต่อคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ที่ประชาชนบริโภคและสร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมตลอดจนสุขภาพอนามัยของประชาชน เมื่อกรมปศุสัตว์

ได้เข้ามามีบทบาทในการกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์ กฎหมายเหล่านี้จึงถูกนำมาบังคับใช้มากขึ้น สำหรับกฎหมายบางข้อที่ล้าสมัย หน่วยงานที่รับผิดชอบกำลังอยู่ระหว่างดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ให้เหมาะสมกับสภาวะการณปัจจุบัน

4.1.3 องค์การที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์

4.1.3.1 กรมปศุสัตว์ ทำหน้าที่กำกับดูแล ตรวจสอบติดตาม กำหนดนโยบาย ปรับปรุงแก้ไขกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ ให้เหมาะสม เพื่อให้โรงฆ่าสัตว์ดำเนินกิจการผลิต เนื้อสัตว์ได้คุณภาพมาตรฐานและมีความปลอดภัยต่อการบริโภคตามที่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ หน่วยงานในส่วนภูมิภาคของกรมปศุสัตว์ คือ ปศุสัตว์จังหวัด

4.1.3.2 กรมโยธาธิการ ทำหน้าที่กำหนด ออกแบบ และตรวจสอบการก่อสร้าง อาคาร โรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามมาตรฐาน หน่วยงานในส่วนภูมิภาคที่ทำหน้าที่แทน คือ สำนักงาน โยธาธิการจังหวัด

4.1.3.3 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ดูแลด้านการสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม ในโรงฆ่าสัตว์ หน่วยงานในส่วนภูมิภาคที่ทำหน้าที่แทน คือ ฝ่ายสาธารณสุขของสำนักงานเทศบาล และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

4.1.3.4 กรมโรงงานอุตสาหกรรม ทำหน้าที่ดูแลและตรวจสอบเกี่ยวกับระบบต่างๆ ของโรงงานอุตสาหกรรมให้เป็นไปตามมาตรฐานกรมโรงงานอุตสาหกรรม หน่วยงานในส่วน ภูมิภาคที่ทำหน้าที่แทน คือ อุตสาหกรรมจังหวัด

4.1.3.5 กรมควบคุมมลพิษ ทำหน้าที่ดูแลและตรวจสอบเกี่ยวกับมลพิษทาง สิ่งแวดล้อมของโรงฆ่าสัตว์ หน่วยงานในส่วนภูมิภาคที่ทำหน้าที่แทน คือ สำนักงานทรัพยากร- ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัด

4.2 ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์และแบบสอบถาม

ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ สรุปได้มีดังนี้

4.2.1 ข้อมูลจากเจ้าหน้าที่ปศุสัตว์จังหวัด เป็นข้อมูลจากการสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่ ปศุสัตว์จังหวัดซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบเรื่องโรงฆ่าสัตว์ สรุปประเด็นได้ดังนี้

4.2.1.1 ภารกิจของปศุสัตว์จังหวัดที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ ปศุสัตว์ จังหวัดเป็นหน่วยงานของกรมปศุสัตว์ซึ่งทำหน้าที่กำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์ในส่วนภูมิภาค ตั้งแต่ 9 ตุลาคม 2545 เป็นต้นมา นโยบายในการกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์ในขณะนี้ คือ

การขึ้นทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ให้ถูกต้องตามกฎหมาย และการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานสากลโดยจะนำระบบ GMP และ HACCP มาใช้

4.2.1.2 ปัญหาที่พบในการกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์

- ปัญหามูลคณากร พนักงานที่ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ต้องได้รับการอบรมให้มีความรู้ที่ถูกต้องและนำไปปฏิบัติได้จริง เพราะส่วนใหญ่ยังคงปฏิบัติงานด้วยความเคยชินแบบดั้งเดิม มีอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานพร้อมแต่ไม่นำมาใช้ให้ถูกต้องและเกิดประโยชน์
- ความสะอาด ทั้งผู้ปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์มีปัญหาเรื่องความสะอาด เนื่องจากกระบวนการปฏิบัติงานไม่เป็นไปตามที่กำหนดทั้งที่มีสถานที่อาคาร โรงเรือน และอุปกรณ์พร้อมทุกอย่าง สาเหตุเนื่องจากพนักงานขาดความรู้ที่ถูกต้องในการปฏิบัติงาน
- การทำทะเบียนนำสัตว์เข้าฆ่าในแต่ละวันยังไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย ยังไม่สามารถบอกแหล่งที่มาของสัตว์ได้ทั้งหมด
- การขนส่งซาก ปัจจุบันยังไม่มีระบบการขนส่งที่สะอาดและครบวงจร ตั้งแต่ชำแหละจนกระทั่งถึงผู้จำหน่าย

4.2.1.3 ปัญหาเรื่องข้อขัดแย้งระหว่างการปฏิบัติงานกับนโยบายและข้อกำหนดตามกฎหมาย ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ไม่พบข้อขัดแย้งระหว่างการปฏิบัติงานกับนโยบายและข้อกำหนดตามกฎหมาย ทุกเรื่องต้องใช้เวลาในการปรับเปลี่ยน และเนื่องจากเจ้าของหมูรายย่อยมีจำนวนมาก ทำให้ปัจจัยในการควบคุมค่อนข้างทำได้ลำบาก อีกทั้งตามสภาพความเป็นจริงการมีเจ้าของหมูรายย่อยมากทำให้ตลาดมีจำนวนมากด้วย การอำนวยความสะดวกให้แก่รายย่อยจึงมากกว่าการรวมกลุ่มกันทำ ในการแก้ไขปัญหานี้ให้ผู้สัมภาษณ์มีความเห็นว่ารัฐควรลงทุนขั้นพื้นฐานให้ก่อน โดยกำหนดแหล่งฆ่าสัตว์ในพื้นที่ เช่น โรงฆ่าสัตว์ของเทศบาลนครพิษณุโลก ซึ่งมีสถานที่และอุปกรณ์พร้อม ผู้ใดประสงค์จะฆ่าหมูสามารถนำหมูของตนไปยังโรงฆ่าได้ แต่ก็ยังมีปัญหาเรื่องการขนส่งอีกเพราะเจ้าของหมูรายย่อยมีจำนวนมาก อยู่ต่างอำเภอต้องเสียค่าใช้จ่ายในการขนส่งหมูเป็นมายังโรงฆ่าสัตว์ซึ่งไม่คุ้มทุน

4.2.1.3 ผลกระทบต่อสุขภาพ ข้อมูลจากแบบสอบถาม สรุปผลกระทบต่อสุขภาพได้ว่า การดำเนินกิจการของโรงฆ่าสัตว์มีผลกระทบต่อสุขภาพทางกาย ทางจิตใจ และทางสังคม ของเจ้าหน้าที่ปศุสัตว์จังหวัดเพียงเล็กน้อย ส่วนผลกระทบทางจิตวิญญาณ ไม่สามารถศึกษาจากแบบสัมภาษณ์ได้เนื่องจาก ผู้ตอบได้ตอบว่า " รู้สึกเฉยๆ "

จากข้อมูลจะเห็นได้ว่ากิจกรรมต่างๆของโรงฆ่าสัตว์มีผลกระทบต่อสุขภาพของเจ้าหน้าที่ปศุสัตว์เพียงเล็กน้อย เมื่อพิจารณาข้อมูลการสัมภาษณ์เกี่ยวกับปัญหาที่พบในการกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์ ข้อมูลเรื่องนโยบาย/แผนการดำเนินงานของกรมปศุสัตว์ และเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ จะเห็นว่ามีปัญหาที่น่าจะทำให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพของเจ้าหน้าที่ปศุสัตว์ค่อนข้างมาก ในส่วนของผลกระทบทางจิตวิญญาณไม่สามารถศึกษาได้จากแบบสัมภาษณ์เพราะตอบว่า “ รู้สึกเฉยๆ ” สาเหตุที่เป็นดังนี้อาจเนื่องจากปัญหาของโรงฆ่าสัตว์มีมาก และเกิดขึ้นเป็นประจำจนทำให้เจ้าหน้าที่ปศุสัตว์เกิดความรู้สึกเคยชินกับปัญหา หรืออีกกรณีหนึ่งผู้ตอบคำถามไม่ประสงค์จะให้เกิดผลกระทบใดๆ ทั้งต่อตนเองและต่อองค์กร

4.2.2 ข้อมูลผู้ประกอบการ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์สัตวแพทย์ที่ดูแลโรงฆ่าสัตว์ และ ผู้ประสงค์ฆ่าซึ่งเป็นผู้เข้าสถานที่โรงฆ่าสัตว์ในปัจจุบัน สรุปประเด็นได้ดังนี้

ข้อมูลการสัมภาษณ์สัตวแพทย์ผู้ดูแลโรงฆ่าสัตว์

4.2.2.1 ประวัติ วัน-เวลาทำการ กำลังผลิต จำนวนพนักงาน เงินเดือน และสวัสดิการของ พนักงาน

โรงฆ่าสัตว์เทศบาลนครพิษณุโลกสร้างเมื่อปี 2527-2529 ได้รับการขึ้นทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัติโรงฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2535 มาตรา 32 ต่อมาได้ปรับปรุงกิจการโดยก่อสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์ใหม่พร้อมระบบบำบัดน้ำเสียเพื่อให้เป็นโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานเมื่อปี พ.ศ 2541 ด้วยเงินกู้ของโครงการความร่วมมือระหว่างองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) หน่วยบริการก๊าชชีวภาพ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ภายใต้การสนับสนุนของธนาคารโลก (Wold Bank) องค์การความร่วมมือสหพันธรัฐเยอรมันในส่วนโครงการขนาดเล็ก (GATE/GTZ) สภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และสำนักนโยบายและแผน กระทรวงพลังงาน เป็นจำนวน 2.3 ล้านบาท (เงินต้นและดอกเบี้ย) ต่อมาในเดือนพฤศจิกายน 2545 เทศบาลนครพิษณุโลกได้ให้เอกชน คือ ห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลก ของนายชัยวัฒน์ ศรีอรุณนิรันดร์ (สำนักงานเลขที่ 265 ถนนศรีธรรมไตรปิฎก อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก) เข้าดำเนินการ ปัจจุบันโรงฆ่าสัตว์แห่งนี้มีพนักงานจำนวน 40 คน เป็นชาย 26 คน หญิง 14 คน พนักงานที่ปฏิบัติงานประกอบด้วย

- กลุ่มซึ่งทำหน้าที่ฆ่าและชำแหละ จะทำงานตอนกลางคืน
- กลุ่มแม่บ้าน ทำหน้าที่ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์และบริเวณรอบโรงฆ่าสัตว์

กลุ่มนี้มีจำนวน 2-3 คน ทำงานช่วงเวลา 8.00- 15.00 น.

- ยามรักษาการณ์ ทำหน้าที่ยามและจดบันทึกจำนวนหมูที่เข้า-ออกโรงฆ่าสัตว์
ในตอนกลางวัน

- สัตวแพทย์ ทำหน้าที่เป็นพนักงานตรวจโรคสัตว์จำนวน 1 คน

พนักงานสามกลุ่มแรกเป็นพนักงานของห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลก ส่วน
สัตวแพทย์เป็นเจ้าหน้าที่ของเทศบาลนครพิษณุโลก ทำหน้าที่ดูแลโรงฆ่าสัตว์แทนห้างหุ้นส่วนจำกัด
ร่วมการค้าสุกรพิษณุโลก

โรงฆ่าสัตว์แห่งนี้เปิดทำการทุกวัน หยุดเฉพาะวันพระและวันเฉลิมพระชนมพรรษา โดย
กลางวันรับหมูเป็น เวลากลางวันตั้งแต่สี่ทุ่มถึงตีสาม ทำการฆ่าและชำแหละหมู

กำลังผลิตของโรงฆ่าสัตว์ตั้งเป้าหมายไว้ 400 ตัวต่อวัน แต่กำลังผลิตจริงขึ้นอยู่กับ
สถานการณ์ เช่น ช่วงที่มีการระบาดของไข้หวัดนกในไก่จะชำแหละหมูได้ประมาณ 300 ตัวต่อวัน

เงินเดือนและสวัสดิการของพนักงาน พนักงานของโรงฆ่าสัตว์จะได้รับเงินเดือนตั้งแต่
4,100 ถึง 9,000 บาท โดยจ่ายให้ทุก 15 วัน มีค่าล่วงเวลาชั่วโมงละ 30 บาท สำหรับสวัสดิการ
มีบ้านพักให้พนักงาน มีชุดเสื้อผ้าและอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานให้ฟรี มีประกันสังคม
เงินยืมปราศจากดอกเบี้ย ปีใหม่ไม่มีการจ่ายโบนัสแต่มีการจัดเลี้ยงและแจกของขวัญ กรณี
พนักงานเจ็บป่วยจากการทำงานจะพาไปรักษาที่โรงพยาบาล

4.2.2.2 นโยบายและการบริหารของโรงฆ่าสัตว์

เนื่องจากค่าใช้จ่ายในการดูแลและบำรุงรักษาโรงฆ่าสัตว์ค่อนข้างสูงมาก
เทศบาลนครพิษณุโลกจึงได้ให้ห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลกเข้าดำเนินการแทนตั้งแต่
เดือนพฤศจิกายน 2545 เป็นต้นมา เมื่อให้เอกชนเข้าดำเนินการ เทศบาลจะมีรายได้จากค่าเช่า
ปีละ 1 ล้านบาท ค่าต่อใบอนุญาต 2.5 ล้าน และสามารถประหยัดเงินเดือนพนักงานได้ถึงปีละ 7
แสนบาท

ข้อกำหนดในการรับหมูเป็นเข้าโรงฆ่าสัตว์ ขณะนี้โรงฆ่าสัตว์อยู่ระหว่าง
ดำเนินการร่างข้อกำหนดในการรับหมูเป็นเข้าฆ่าและชำแหละ เพื่อให้สามารถสอบกลับได้ถึง
แหล่งที่มาของหมูจึงจะมีเอกสารระบุที่มาของหมูเป็น ตั้งแต่ออกจากฟาร์มจนถึงโรงฆ่าสัตว์และการ
จำหน่ายที่เชียงใหม่ในตลาด ในการดำเนินงานเกี่ยวกับเรื่องนี้จะเป็นการทำงานร่วมกันระหว่าง
โรงฆ่าสัตว์กับฟาร์มหมูเพื่อมิให้เป็นภาระกับฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง เมื่อดำเนินการได้สำเร็จจะเป็น
ประโยชน์ต่อการสืบสวนและควบคุมโรคระบาดได้

ขั้นตอนการรับหมูเป็นเข้าฆ่าและชำแหละ ยามรักษาการณ์ที่ประตู
โรงฆ่าสัตว์จะทำหน้าที่จดบันทึกข้อมูลจำนวนหมูที่เข้า-ออกโรงฆ่าสัตว์ โดยขั้นตอนการรับจะ

เริ่มจาก ยามบันทึกการรับหมูเป็น (เริ่มตั้งแต่ 10.00 น.เป็นต้นไป) จากนั้นส่งหมูเข้าคอกเพื่อพ่นน้ำให้เย็น แล้วส่งต่อไปยังคอกพัก รอตตรวจสุขภาพก่อนฆ่า (ประมาณ 1 ทุ่ม) จากนั้นจึงนำไปทำการฆ่า (ประมาณ 4 ทุ่ม) และชำแหละ เมื่อชำแหละเสร็จจึงส่งให้เจ้าของหมูนำไปส่งขายต่อที่ตลาด สำหรับขั้นตอนการชำแหละหมูของโรงฆ่าสัตว์มีดังนี้



ทำความสะอาดหลังฆ่าเชื้อ



ผ่าซีกออกเป็น 2 ส่วน



ขนส่งสู่ตลาด

กรณีตรวจพบว่าหมูเป็นโรคจะสั่งห้ามฆ่า แล้วกักตัวไว้ดูอาการ โดยแยกคอกต่างหาก ถ้าพบว่าเป็นโรคจริงจะนำไปทำลาย แต่ถ้าไม่เป็นโรคจะส่งเข้าระบบการฆ่าต่อไป

แหล่งที่มาของหมูเป็น มาจากหลายแหล่ง เช่น ชัยภูมิ บัวใหญ่ โคราซ พิจิตร สุพรรณบุรี และนครปฐม สาเหตุเพราะตลาดมีความต้องการหมูขนาดแตกต่างกัน

ระบบ GMP และ HACCP ของโรงฆ่าสัตว์ ขณะนี้กำลังอยู่ระหว่างดำเนินการด้าน GMP กับบริษัทคาร์กิลล์ เพื่อทำ Pet Control แต่มีปัญหาเพราะโรงเรือนเป็นระบบเปิด การปรับปรุงเพื่อเข้าสู่ระบบ GMP ต้นทุนการดำเนินงานจะต้องเพิ่มขึ้นมากกว่าปกติ โดยเฉพาะเรื่องตัวอาคาร ส่วนเรื่อง HACCP ทางโรงฆ่าสัตว์ไม่ได้ทำเพราะทำไม่ได้

ระบบบำบัดน้ำเสียของโรงฆ่าสัตว์ โรงฆ่าสัตว์มีระบบบำบัดน้ำเสียซึ่งเป็น pilot project ระบบ wet land and double anaerobic น้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วสามารถนำมาใช้ล้างทำความสะอาดพื้น และใช้ในคอกพักสัตว์ได้ นอกจากนี้กากที่เหลือยังสามารถนำมาทำปุ๋ยชีวภาพได้ด้วย

4.2.2.3 ผลกระทบทางสุขภาพ

- ผลกระทบทางร่างกาย ไม่พบผลกระทบต่อร่างกายของผู้ดูแลกิจการโรงฆ่าสัตว์ ในส่วนของพนักงาน ทางโรงฆ่าสัตว์จัดให้มีการตรวจสุขภาพพนักงานเมื่อประมาณ 1 ปีที่ผ่านมา โรคซึ่งเป็นข้อห้ามสำหรับพนักงานคือโรคเรื้อนและโรคผิวหนัง พนักงานส่วนใหญ่มักเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินหายใจ โดยเฉพาะช่วงอากาศเปลี่ยนแปลง และพนักงานเพศหญิงมักป่วยเป็นไข้หวัดใหญ่ สาเหตุของการเจ็บป่วยส่วนใหญ่เกิดจากการพักผ่อนไม่เพียงพอเนื่องจากต้องทำงานตอนกลางคืน

- ผลกระทบทางจิตใจ ผู้ดูแลกิจการโรงฆ่าสัตว์มีความเครียดจากการทำงานน้อย

- ผลกระทบทางสังคม ผู้ดูแลกิจการโรงฆ่าสัตว์มีความสัมพันธ์อันดีกับพนักงาน

- ผลกระทบทางจิตวิญญาณ ผู้ดูแลกิจการโรงฆ่าสัตว์มีความสุขและภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ เพราะสามารถสร้างรายได้ที่ดีให้แก่ครอบครัว

4.2.2.4 การถูกตรวจสอบและการร้องเรียน โรงฆ่าสัตว์เคยได้รับการตรวจสอบจากคณะตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ กรมโรงงานอุตสาหกรรม และกรมควบคุมมลพิษ นอกจากนี้เคยถูกต่อว่าจากประชาชนที่อาศัยอยู่รอบๆโรงฆ่าสัตว์ เรื่องการจราจรเข้า-ออกของสามล้อแดงที่บรรทุกซากหมูที่ชำแหละแล้ว

ข้อมูลการสัมภาษณ์ นางสาวอัจฉิมา ศรีอรุณนิรันดร์ จากห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลก

ห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลกได้ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประสงค์ฆ่า และได้เข้าโรงฆ่าสัตว์ของเทศบาลนครพิษณุโลก เพื่อดำเนินกิจการฆ่าสัตว์มาตั้งแต่ปี 2544 ในอัตราค่าเช่าปีละ 1 ล้านบาท ในการดำเนินงาน เทศบาลนครพิษณุโลกจะเป็นผู้กำหนดนโยบายและจัดทำเรื่องเอกสารต่างๆให้ ส่วนการบริหารกิจการและพนักงานในโรงฆ่าสัตว์เป็นหน้าที่ของห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลก โดยมีนายภดล สิ้นไพศาลสมบูรณ์ สัตวแพทย์ของเทศบาลนครพิษณุโลก ทำหน้าที่เป็นผู้ดูแลกิจการต่างๆของโรงฆ่าสัตว์ให้ และทำหน้าที่เป็นสัตวแพทย์ประจำโรงฆ่าสัตว์ด้วยอีกหนึ่งตำแหน่ง แต่อำนาจในการตัดสินใจทั้งหมดและเงินทุนในการบริหารจัดการอยู่ที่ นายชัยวัฒน์ ศรีอรุณนิรันดร์ เจ้าของห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลก ในฐานะผู้ประสงค์ฆ่า ห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลก จะรับซื้อสุกรจากชัยภูมิฟาร์ม มาฆ่าและชำแหละ เพื่อจำหน่ายให้เจ้าของเชิงหมูในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก วันละประมาณ 100-200 ตัว นอกจากนี้ยังรับจ้างฆ่าสุกรรายย่อยในราคาตัวละ 120 บาท วันละประมาณ 50 ตัว สำหรับพนักงานที่ทำงานในโรงฆ่าสัตว์จะเป็นพนักงานของห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลก ซึ่งมีทั้งเพศชายและเพศหญิง ประมาณ 30 คน พนักงานจะได้รับค่าแรงรายวันขั้นต่ำวันละ 180 บาท โดยจ่ายทุก 15 วัน เวลาทำงานคือช่วง 3 ทุ่มถึงตี 4 การดำเนินกิจการด้วยวิธีการเข้าโรงฆ่าสัตว์ของเทศบาลทำให้ธุรกิจมีกำไรพอสมควร ได้ตั้งคำถามว่ามีความหนักใจเกี่ยวกับนโยบายจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์หรือไม่ และได้ดำเนินการอบรมเรื่อง GPM ให้แก่พนักงานหรือยัง ได้รับคำตอบว่า เกี่ยวกับนโยบายจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์ไม่มีความหนักใจ เพราะการปรับปรุงเกี่ยวกับโรงเรือน เป็นความรับผิดชอบของเทศบาลนครพิษณุโลก ส่วนเรื่องการอบรม GMP ให้พนักงานนั้นขณะนี้ยังไม่ได้ทำ บริษัทคาร์กิลล์จะช่วยดำเนินการและออกค่าใช้จ่ายให้ บริษัทคาร์กิลล์ไม่ได้มีหุ้นส่วนในกิจการโรงฆ่าสัตว์ แต่ให้ความช่วยเหลือและสนับสนุนเพราะต้องการขายผลิตภัณฑ์ที่ตนผลิตให้แก่ชัยภูมิฟาร์ม

จากข้อมูลในข้อ 4.2.2.1 และ 4.2.2.2 จะเห็นได้ว่า โรงฆ่าสัตว์เทศบาลนครพิษณุโลกได้มีการปรับปรุงโครงสร้าง ตัวอาคาร และระบบบำบัดของเสีย เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541 และปัจจุบันกำลังอยู่ระหว่างดำเนินการพัฒนาตนเองตามโครงการ “ การจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์ ” ของกรมปศุสัตว์ การที่เทศบาลนครพิษณุโลกมีนโยบายให้เอกชนเข้าดำเนินการจะช่วยทำให้การพัฒนาโรงฆ่าสัตว์มีความคล่องตัวมากขึ้น

เกี่ยวกับผลกระทบต่อสุขภาพ เนื่องจากผู้ประกอบการในที่มีสองส่วนคือนายนภดล สีนไพศาลสมบูรณ์ สัตวแพทย์ของเทศบาลนครพิษณุโลก ผู้ซึ่งทำหน้าที่ดูแลกิจการแทนผู้เช่า และนายชัยวัฒน์ ศรีอรุณนิรันดร์ เจ้าของห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลก ผู้เช่าโรงฆ่าสัตว์ของเทศบาลฯ จากข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ดูแลกิจการแทน พบว่า การดำเนินกิจการโรงฆ่าสัตว์ไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพทางกายและทางสังคม ส่วนทางจิตใจมีความเครียดเล็กน้อย และทางจิตวิญญาณมีผลกระทบทางบวก ทั้งนี้เป็นเพราะว่าผู้ให้คำตอบไม่ใช่ผู้ประกอบการตัวจริงเป็นแต่เพียงผู้ดูแลกิจการเท่านั้น สำหรับผู้ประกอบการตัวจริงซึ่งในที่นี้คือห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลกนั้น คำตอบที่ได้จากการสัมภาษณ์ไม่พบผลกระทบต่อสุขภาพ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าการบริหารโดยมีสัตวแพทย์ของเทศบาลเป็นผู้ดูแลกิจการแทนนั้นสามารถแบ่งเบาภาระได้ และนโยบายจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์ของกรมปศุสัตว์ไม่ได้ทำให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ เนื่องจาก เทศบาลฯได้แบ่งเบาภาระด้านโรงเรือน ในขณะที่การจัดทำ GMP มีบริษัทคาร์กิลล์ช่วยดำเนินการให้

สำหรับปัญหาเรื่องการจราจรเข้า-ออกของสามล้อแดงที่บรรทุกซากหมูที่ฆ่าแหละแล้ว ได้สอบถามจากสัตวแพทย์ผู้ทำหน้าที่ดูแลโรงฆ่าสัตว์แทนเจ้าของกิจการได้รับคำตอบว่าไม่สามารถควบคุมได้เพราะเป็นคนนอกไม่ใช่นักงานของโรงฆ่าสัตว์

4.2.3 ข้อมูลผู้บริโภค สํารวจข้อมูลจากประชาชนที่มาซื้อของในตลาดสดของเทศบาล 4 แห่ง คือ ตลาดพิษณุโลกร่วมใจ ตลาดบ้านคลอง ตลาดโคกมะตูม และตลาดวัดใหญ่ ได้ข้อมูลจากการสำรวจตลาดละ 20 ชุด รวมทั้งสิ้น 80 ชุด

4.2.3.1 ข้อมูลทั่วไป ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 80 คน เป็นชายร้อยละ 26.2 เป็นหญิงร้อยละ 73.8 มีอายุระหว่าง 16-77 ปี ไม่ได้เรียนหนังสือร้อยละ 1.2 จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ร้อยละ 36.2 มัธยมศึกษาตอนต้นร้อยละ 7.5 มัธยมศึกษาตอนปลายร้อยละ 13.8 ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงร้อยละ 5 ปริญญาตรีร้อยละ 32.5 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 3.8 เป็นโสดร้อยละ 37.5 สมรสแล้วร้อยละ 58.8 หย่าร้างร้อยละ 2.5 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 1.2 จำนวนสมาชิกในครอบครัว 1-8 คน มีอาชีพรับราชการและรัฐวิสาหกิจร้อยละ

22.5 รับจ้างร้อยละ 26.2 ทำธุรกิจส่วนตัวร้อยละ 28.8 แม่บ้านร้อยละ 8.8 นักศึกษาและข้าราชการบำนาญร้อยละ 12.5 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 1.2 มีรายได้ต่อเดือนต่ำกว่า 3,000 บาท ร้อยละ 25 มากกว่า 3,000-5,000 บาทร้อยละ 5 มากกว่า 5,000-10,000 บาทร้อยละ 35 มากกว่า 10,000-20,000 บาทร้อยละ 23.8 มากกว่า 20,000-30,000 บาทร้อยละ 10 มากกว่า 30,000 บาทร้อยละ 1.2 ผู้บริโภคได้รับประทานเนื้อหมูเป็นประจำร้อยละ 50 บางมื้อ ร้อยละ 37.5 นานๆครั้งร้อยละ 12.5 โดยมีความเห็นว่าเนื้อหมูนั้นสะอาดร้อยละ 76.2 ไม่สะอาด ร้อยละ 6.3 ไม่เคยสังเกตร้อยละ 17.5

4.2.3.2 ผลกระทบต่อสุขภาพ

- ทางร่างกาย : ปวดท้อง ท้องร่วง ร้อยละ 13.8 ไม่มีอาการ ร้อยละ 82.2
: คลื่นไส้ อาเจียนร้อยละ 10 ไม่มีอาการร้อยละ 88.8
ไม่ตอบคำถามร้อยละ 1.2
: ใจสั่น ร้อยละ 8.8 ไม่มีอาการ ร้อยละ 88.8 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 2.4
: มีหรือกลั้วเนื้อสัตว์ กระตุกร้อยละ 8.8 ไม่มีอาการร้อยละ 91.2
: เหนื่อยง่าย ร้อยละ 11.2 ไม่มีอาการร้อยละ 88.8
- ทางจิตใจ : ตื่นเต้น กระวนกระวายร้อยละ 6.2 ไม่มีอาการร้อยละ 92.5 ไม่ตอบคำถาม ร้อยละ 1.3
: หงุดหงิด เครียดร้อยละ 12.5 ไม่มีอาการร้อยละ 86.2
ไม่ตอบคำถามร้อยละ 1.3
- ทางสังคม : ไม่มีผลกระทบร้อยละ 67.5 มีบ้างร้อยละ 27 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 1.7
- ทางจิตวิญญาณ : มีผลกระทบทางบวกร้อยละ 95 มีบ้างร้อยละ 1.2 ไม่มีร้อยละ 3.8
: ไม่มีผลกระทบทางลบร้อยละ 91.2 มีบ้างร้อยละ 8.8

จากข้อมูลพบว่าการดำเนินกิจการของโรงฆ่าสัตว์มีผลกระทบต่อสุขภาพทางร่างกาย และทางจิตวิญญาณของผู้บริโภค ส่วนทางจิตใจและทางสังคมไม่พบ สำหรับผลกระทบต่อสุขภาพ

ทางร่างกายได้แก่ อาการปวดท้อง ท้องร่วง คลื่นไส้ อาเจียน ใจสั่น มือหรือกล้ามเนื้อสั่น กระตุก และเหนื่อยง่าย อาการที่เกิดขึ้นดังกล่าว อาจเกิดจากการรับประทานเนื้อหมูที่ไม่สะอาดและปรุงไม่สุก จึงทำให้มีอาการปวดท้อง ท้องร่วง คลื่นไส้ และอาเจียนได้ ส่วนอาการใจสั่น มือหรือกล้ามเนื้อสั่น กระตุก และเหนื่อยง่าย อาจเป็นผลมาจากสารเคมีตกค้างในเนื้อหมู เช่น สารเร่งเนื้อแดง หรือ สารกันบูดต่างๆ (ผู้จัดการ, 2004. เว็บไซต์) ส่วนผลกระทบทางจิตวิญญาณมีผลกระทบทางบวกมากกว่าทางลบ

4.2.4 ข้อมูลผู้จำหน่ายที่เชียงใหม่ สัมภาษณ์จากเชียงใหม่ในตลาดสดของเทศบาล 3 แห่ง คือ ตลาดพิชณูโลกร่วมใจ ตลาดบ้านคลอง และตลาดโคกมะตูม ได้ข้อมูลจากการสำรวจ ตลาดละ 5 เที่ยง รวมทั้งสิ้น 15 ชุด

4.2.4.1 ข้อมูลทั่วไป ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 15 คน เป็นชายร้อยละ 26.7 เป็นหญิงร้อยละ 73.3 มีอายุระหว่าง 20-54 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ร้อยละ 33.3 มัธยมศึกษาตอนต้นร้อยละ 6.7 มัธยมศึกษาตอนปลายร้อยละ 26.7 ปริญญาตรีร้อยละ 6.7 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 26.7 เป็นโสดร้อยละ 6.7 สมรสแล้วร้อยละ 86.7 หย่าร้างร้อยละ 6.7 มีจำนวนสมาชิกในครอบครัว 2-7 คน มีรายได้เฉลี่ยวันละ 100-4000 บาท ประกอบอาชีพนี้มานาน 1-23 ปี มีเชียงใหม่ในตลาด 1-5 เที่ยง เป็นเชียงใหม่ที่ได้จดทะเบียนเรียบร้อยแล้วร้อยละ 93.3 ยังไม่ได้จดทะเบียนร้อยละ 6.7 ลักษณะการจดทะเบียนเป็นเจ้าของเชียงใหม่ร้อยละ 53.3 เป็นทั้งเจ้าของและผู้ฆ่าหมูร้อยละ 33.3 มีฟาร์มหมูเป็นของตนเองร้อยละ 26.7 ไม่มีร้อยละ 66.7 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 6.7 ขายหมูที่มาจากโรงฆ่าสัตว์ของเทศบาลนครร้อยละ 60 จากที่อื่นร้อยละ 26.7 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 13.3 เจ้าของเชียงใหม่ร้อยละ 80 เห็นว่าซากหมูจากโรงฆ่าสัตว์สะอาดดี ในขณะที่ร้อยละ 20 เห็นว่าไม่สะอาด ผู้ขายทราบว่าเนื้อหมูที่ตนขายมาจากที่ใดร้อยละ 33.3 ไม่ทราบร้อยละ 66.7 เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกเนื้อหมูมาจำหน่ายร้อยละ 53.3 เลือกเนื้อหมูที่สะอาด มาจากโรงฆ่าใหม่ๆ เนื้อแน่น บั่นใหญ่ น้ำหนักดี สีเนื้อไม่แดงจนเกินไป ร้อยละ 13.3 ตอบว่าเลือกไม่ได้ ร้อยละ 33.4 ไม่ตอบคำถาม เจ้าของเชียงใหม่ร้อยละ 73.3 ซ้ำแหวะและขายเอง ร้อยละ 20 มีลูกจ้างซ้ำแหวะให้ ร้อยละ 6.7 ลูกจ้างซ้ำแหวะและขายให้ ลูกค้าที่มาซื้อเนื้อหมูเป็นลูกค้าประจำร้อยละ 53.3 ลูกค้าจรร้อยละ 6.7 ทั้งลูกค้าจร-ประจำร้อยละ 40 กรณีที่ขายเนื้อหมูในแต่ละวันไม่หมดเจ้าของเชียงใหม่จะนำเนื้อไปแช่เย็นไว้ขายในวันต่อไปร้อยละ 93.3 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 6.7 และเจ้าของเชียงใหม่ทุกรายรับประทานเนื้อหมูที่ตนเองจำหน่าย

4.2.4.2 ผลกระทบต่อสุขภาพ

- ทางร่างกาย : เคยเป็นโรคผิวหนัง แผลพุพองตามมือและเท้า

ร้อยละ 20

: เป็นโรคระบบทางเดินหายใจ เช่น หวัด ปวดบวม

ร้อยละ 13.4

: มีอาการเจ็บปวดตามส่วนต่างๆของร่างกาย เช่น

ปวดหลัง กล้ามเนื้อและข้อต่อต่างๆ ร้อยละ 33.3

: ไม่ตอบคำถามร้อยละ 33.3

- ทางจิตใจ ตอบว่าไม่มีร้อยละ 80 ตอบว่าไม่ทราบร้อยละ 6.7

ไม่ตอบคำถาม ร้อยละ 13.3

- ทางสังคม ไม่มีผลกระทบร้อยละ 60 มีผลกระทบร้อยละ 33.3

ไม่ตอบคำถามร้อยละ 6.7

- ทางจิตวิญญาณ มีผลกระทบทางบวกร้อยละ 66.7 มีผลกระทบ

ทางลบร้อยละ 26.7 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 6.7

การสำรวจข้อมูลจากเชียงใหม่เลือกตลาดสดของเทศบาล 3 แห่ง คือ ตลาดพิชณูโลกร่วมใจ ตลาดบ้านคลอง และตลาดโคกมะตูม สาเหตุที่เลือกตลาดสามแห่งนี้เพราะเป็นตลาดที่มีขนาดใหญ่ มีประชาชนมาใช้บริการมาก ตั้งอยู่ในพื้นที่คนละมุมของตัวเมืองเทศบาลนครพิชณูโลก จึงน่าจะเป็นตัวแทนในการสำรวจได้ดี ซึ่งจากการสำรวจครั้งนี้พบว่าหมู่ที่ขายมาจากโรงฆ่าสัตว์ของเทศบาลนครพิชณูโลกถึงร้อยละ 60 ผลการสำรวจจากแบบสอบถาม 15 ชุด พบผลกระทบต่อสุขภาพทางกาย คือ เป็นโรคผิวหนัง แผลพุพองตามมือและเท้า เป็นโรคระบบทางเดินหายใจ และมีอาการเจ็บปวดตามส่วนต่างๆของร่างกาย การฆ่าและเนื้อหมูเป็นสาเหตุหนึ่งของการติดเชื้อจากสัตว์ได้ ถ้าสัตว์นั้นป่วยเป็นโรคหรือเนื้อสัตว์นั้นสกปรก การตรากตรำในการทำงานจนทำให้มีเวลาพักผ่อนน้อย ร่างกายจะอ่อนแอและเจ็บป่วยได้ง่าย สำหรับผลกระทบทางจิตใจและทางสังคมไม่มี ส่วนทางจิตวิญญาณมีผลกระทบทางบวกเพราะการค้ามีกำไรสามารถสร้างรายได้ที่ดีให้แก่ครอบครัว

4.2.5 ข้อมูลประชาชนที่อาศัยอยู่บริเวณรอบๆโรงฆ่าสัตว์

4.2.5.1 ข้อมูลทั่วไป จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามมีจำนวน 6 คน เป็นชาย 3 คน หญิง 3 คน อายุระหว่าง 18-77 ปี จบการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 4 ร้อยละ 66.6 มัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 16.7 มัธยมศึกษาตอนปลายร้อยละ 16.7 สถานภาพโสดร้อยละ 16.7 สมรสแล้วร้อยละ 50

เป็นหม้ายร้อยละ 33.3 มีจำนวนสมาชิกในครอบครัว 4-5 คน มีอาชีพทำนาร้อยละ 33.3 รับจ้างร้อยละ 33.3 ทำธุรกิจส่วนตัวร้อยละ 16.7 ไม่มีอาชีพร้อยละ 16.7 มีรายได้ต่ำกว่า 3,000 บาทต่อเดือนร้อยละ 50 ไม่มีรายได้ร้อยละ 16.7 ไม่ตอบแบบสอบถามร้อยละ 16.7 ตำแหน่งของบ้านอยู่ทางทิศเหนือของโรงฆ่าสัตว์ ร้อยละ 66.6 ทิศใต้ร้อยละ 16.7 ทิศตะวันตกร้อยละ 16.7 อยู่ห่างจากโรงฆ่าสัตว์ไม่เกิน 100 เมตร ร้อยละ 66.7 อยู่ห่างในระยะมากกว่า 100-500 เมตร ร้อยละ 33.3 อยู่มานานมากกว่า 10 ปี ร้อยละ 83.3 อยู่นาน 3-6 ปี ร้อยละ 16.7 จำนวนชั่วโมงที่อยู่บ้านในแต่ละวันนาน 2-5 ชั่วโมงร้อยละ 16.7 นาน 5-10 ชั่วโมงร้อยละ 66.7 มากกว่า 10 ชั่วโมงร้อยละ 16.7 โดยอยู่บ้านช่วงเช้า-เที่ยงร้อยละ 16.7 ช่วงเย็น-เช้าร้อยละ 66.7 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 16.7

4.2.5.2 ผลกระทบต่อสุขภาพ

- ทางร่างกาย ไม่พบ
- ทางจิตใจ : มีความเครียด เศร้า เบื่อหน่าย และรำคาญในระดับปานกลางร้อยละ 16.7 น้อยร้อยละ 33.3 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 50
 - : ผ่อนคลาย และตื่นเต้น ในระดับปานกลางร้อยละ 16.7 น้อย ร้อยละ 33.3 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 50
 - : หงุดหงิด มีบ้างร้อยละ 33.3 ไม่มีร้อยละ 16.7 ไม่ตอบคำถาม ร้อยละ 50
- ทางสังคม : คนในชุมชนไม่ได้ทำงานและไม่เคยมีกิจกรรมทางสังคมกับโรงฆ่าสัตว์ เคยร้องเรียนเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ 2 เรื่อง
- ทางจิตวิญญาณ : มีผลกระทบทางด้านลบร้อยละ 33.3
 - ปานกลางร้อยละ 16.7 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 50 และมีผลกระทบทางด้านบวกมาร้อยละ 16.7
 - ปานกลางร้อยละ 33.3 ไม่ตอบคำถามร้อยละ 50 ผลกระทบทางจิตวิญญาณที่ได้รับคำตอบ คือ ทำให้เข้าใจสัจธรรมของชีวิตมากขึ้น

ข้อมูลในส่วนนี้ได้จากการสัมภาษณ์และการตอบแบบสอบถามของประชาชนที่อยู่อาศัยบริเวณรอบๆโรงฆ่าสัตว์ จากข้อมูลไม่พบผลกระทบต่อสุขภาพทางกาย แต่พบผลกระทบทางจิตใจ ทางสังคม และทางจิตวิญญาณ ผลกระทบทางจิตใจ ได้แก่ ความเครียด ความเศร้า เบื่อหน่าย หงุดหงิดและรำคาญ ทางสังคม เคยมีการร้องเรียนเกี่ยวกับผลกระทบจากการดำเนินกิจการของโรงฆ่าสัตว์ 2 เรื่อง คือ เรื่องการจราจรเข้า-ออกของสามล้อแดงที่บรรทุกซากจากโรงฆ่าสัตว์ และเรื่องน้ำเสียจากโรงฆ่าสัตว์ ส่วนผลกระทบทางจิตวิญญาณมีความเข้าใจสัจธรรม

ของชีวิตมากขึ้น และ จากข้อมูลพบว่า ร้อยละ 50 ของผู้ตอบแบบสอบถามไม่สามารถตอบคำถามเกี่ยวกับผลกระทบทางด้านจิตใจและจิตวิญญาณ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะระดับการศึกษาและลักษณะการประกอบอาชีพทำให้ไม่มีความสนใจเกี่ยวกับเรื่องของจิตใจและจิตวิญญาณ

4.2.5.3 ผลกระทบทางด้านสภาพแวดล้อม : ผู้ที่อยู่ทางทิศเหนือของโรงฆ่าสัตว์ในระยะประมาณ 100 เมตร มีปัญหาเรื่องน้ำเสียและกลิ่นจากโรงฆ่าสัตว์ และผู้ที่อยู่ทางทิศตะวันออกของโรงฆ่าสัตว์ในระยะประมาณ 500 เมตร มีปัญหาเรื่องการจราจรเข้า-ออกของสามล้อแดงที่บรรทุกซากจากโรงฆ่าสัตว์

ปัญหาเรื่องการจราจรเข้า-ออกของสามล้อแดง เกิดจากสามล้อแดงที่บรรทุกซากจากโรงฆ่าสัตว์ สร้างความรำคาญให้แก่ประชาชนที่ดื่มน้ำบริเวณปากทางเข้า-ออกโรงฆ่าสัตว์ ทั้งเสียงรถ และเสียงคนทะเลาะกันในตอนเช้ามีดซึ่งยังเป็นเวลาพักผ่อนยามวิกาลเกี่ยวกับเรื่องนี้ได้สอบถามจากสัตว์แพทย์ผู้ทำหน้าที่ดูแลโรงฆ่าสัตว์แทนเจ้าของกิจการได้รับคำตอบว่า ไม่สามารถควบคุมเรื่องสามล้อแดงได้เพราะเป็นคนนอกไม่ใช่พนักงานของโรงฆ่าสัตว์ อย่างไรก็ตาม โรงฆ่าสัตว์ควรมีความรับผิดชอบและมีมาตรการแก้ไขปัญหานี้ เพราะอาจเกิดอันตรายต่อประชาชนที่อยู่บริเวณนั้นจนถึงขั้นชีวิตได้ แม้ว่าสามล้อแดงจะเป็นคนนอกแต่เมื่อมาให้บริการแก่ลูกค้าของโรงฆ่าสัตว์ก็ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบด้วย

เกี่ยวกับเรื่องการขนส่งซากที่ชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์สู่สถานที่จำหน่ายนั้น กรมปศุสัตว์มีนโยบายจัดทำรถขนส่งระบบห้องเย็น ซึ่งปัจจุบันมีเฉพาะโรงฆ่าสัตว์ภาคเอกชนที่ผ่านการรับรองระบบมาตรฐานแล้วเท่านั้นที่สามารถปฏิบัติได้ คงเหลือแต่เฉพาะโรงฆ่าสัตว์ภาครัฐการเท่านั้นที่ยังไม่ได้ทำ การดำเนินงานคงต้องใช้เวลาอีกระยะหนึ่งเนื่องจากมีค่าใช้จ่ายสูงมาก

ปัญหาเรื่องน้ำเสียจากโรงฆ่าสัตว์ เป็นข้อมูลที่ได้จากชาวบ้านซึ่งตั้งบ้านเรือนอยู่ใกล้โรงฆ่าสัตว์ในระยะไม่เกิน 100 เมตร ได้รับความเดือดร้อนเนื่องจากโรงฆ่าสัตว์ปล่อยน้ำทิ้งเข้าท่วมบริเวณบ้านและบริเวณพื้นที่ทำนา ทำให้ข้าวในนาได้รับความเสียหาย เคยมีการร้องเรียนต่อทางราชการแล้วแต่ก็ไม่มีมาตรการแก้ไขใดๆ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้ที่ได้รับความเสียหายเป็นชุมชนกลุ่มเล็กเพียง 2-3 หลังคาเรือนเท่านั้น

เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์เทศบาลนครพิษณุโลกเป็นต้นแบบโรงฆ่าสัตว์แห่งหนึ่งของประเทศ มีระบบบำบัดน้ำเสียที่ดี แต่ปล่อยน้ำทิ้งท่วมพื้นที่ทำนาของชาวบ้านที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียงจนได้รับความเสียหาย และมีปัญหาเรื่องเสียงรบกวนจากการทะเลาะและการจราจรเข้า-ออก

โรงฆ่าสัตว์ของสามล้อแดงในตอนเช้ามีด ปัญหาเหล่านี้ผู้บริหารและหน่วยงานภาครัฐควรให้ความสนใจและรีบดำเนินการแก้ไข

4.2.6 ข้อมูลพนักงานในสถานประกอบการ เป็นข้อมูลที่ได้จากพนักงานซึ่งพบในวันไปสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ โดยได้พบเพียง 3 คน เป็นพนักงานแม่บ้านมีหน้าที่ทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งจะทำงานเฉพาะในช่วงเวลากลางวัน พนักงานยินยอมให้ข้อมูลเพียง 2 คนเท่านั้น และอ้างว่าไม่สามารถตอบแบบสอบถามได้จึงต้องใช้วิธีสัมภาษณ์แทน พนักงานทั้งสองรายเป็นหญิงอายุ 44 และ 49 ปี เรียนจบชั้นประถมศึกษา ทำงานที่โรงฆ่าสัตว์ประมาณ 1 ปีทั้งสองคนจากการสัมภาษณ์ตามแบบสอบถามพบว่าพนักงานทั้งสองรายมีทัศนคติที่ดีมากต่อการทำงานที่นี้ ทำให้คำถามในแบบสอบถามไม่สามารถแปลผลผลกระทบต่อสุขภาพได้ สาเหตุอาจเป็นเพราะปัจจุบันโรงฆ่าสัตว์แห่งนี้ได้ให้เอกชนเช่าดำเนินการ พนักงานอาจได้รับสิ่งที่ดีจริงๆ หรืออาจเป็นเพราะพนักงานกลัวผลกระทบจากการตอบตามความเป็นจริง ทั้งนี้เพราะจากการสัมภาษณ์สัตว์แพทย์ผู้ดูแลโรงฆ่าสัตว์ได้รับทราบข้อมูลว่า พนักงานมักเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินหายใจ โดยเฉพาะช่วงอากาศเปลี่ยน และพนักงานเพศหญิงมักป่วยเป็นไข้ทับระดู สาเหตุของการเจ็บป่วยส่วนใหญ่เกิดจากการพักผ่อนไม่เพียงพอเนื่องจากต้องทำงานตอนกลางคืน แต่เมื่อสัมภาษณ์พนักงานไม่มีข้อมูลเหล่านี้

หมายเหตุ ในช่วงการสัมภาษณ์ นางสาวอัจฉิมา ศรีอรุณนิรันดร์ จากห้างหุ้นส่วนจำกัดร่วมการค้าสุกรพิษณุโลก ได้ขอความอนุเคราะห์ ให้พนักงานของโรงฆ่าสัตว์กรอกแบบสอบถาม 1 ชุด ปรากฏว่าไม่สามารถได้ข้อมูลในส่วนนี้

การสำรวจข้อมูลของพนักงานในสถานประกอบการยังไม่สมบูรณ์ เนื่องจากไม่สามารถสำรวจข้อมูลจากพนักงานทั้งหมดได้ เพราะว่าเวลาทำงานของพนักงานโรงฆ่าสัตว์เป็นช่วงเวลาดอนกลางคืนจนกระทั่งถึงเช้ามีด ส่วนตอนกลางวันเป็นเวลาพักผ่อน และปัจจุบันโรงฆ่าสัตว์แห่งนี้ดำเนินกิจการโดยภาคเอกชน การติดต่อเพื่อขอเข้าไปสำรวจข้อมูลของพนักงานค่อนข้างยุ่งยาก รบกวนการปฏิบัติงานในยามวิกาล และอาจไม่ปลอดภัยต่อผู้สำรวจข้อมูล การส่งแบบสอบถามให้พนักงานกรอกแล้วรับคืนในภายหลังไม่สามารถนำมาใช้ได้ เพราะพนักงานจะไม่ยอมอ่านและกรอกข้อมูลให้ แนวทางหนึ่งที่น่าจะทำให้ได้ข้อมูลในส่วนนี้ คือ การขอดูงานที่โรงฆ่าสัตว์เป็นหมู่คณะแล้วสัมภาษณ์พนักงานตัวต่อตัวตามข้อมูลในแบบสอบถาม แต่ยังไม่สามารถดำเนินการได้เพราะไม่มีทีมงานเป็นหมู่คณะ ต้องขอความอนุเคราะห์ให้ทางภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตรช่วยดำเนินการให้

4.3 ข้อมูลผลการตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดง ได้ตรวจวิเคราะห์สารเร่งเนื้อแดงตกค้างในเนื้อหมูที่จำหน่ายในตลาดสดจังหวัดพิษณุโลกช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนมิถุนายน 2546 จำนวน 124 ตัวอย่าง พบสารเร่งเนื้อแดงตกค้าง 45 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 36.3 ดังข้อมูลในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลการตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดงตกค้างในเนื้อหมูที่จำหน่ายในอำเภอต่างๆ ของจังหวัดพิษณุโลก

อำเภอ	จำนวนตัวอย่าง	
	ตรวจวิเคราะห์	ตรวจพบ (ร้อยละ)
เนินมะปราง	10	3 (30.0)
นครไทย	12	9 (75.0)
ชาติตระการ	3	0
บางระกำ	12	1 (8.3)
พรหมพิราม	7	3 (42.9)
วังทอง	10	0
วัดโบสถ์	11	9 (81.8)
บางกระทุ่ม	10	2 (20.0)
อำเภอเมือง	49	15 (30.6)
รวม	124	45 (36.3)

สารเร่งเนื้อแดงเป็นสารห้ามใช้ตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 (สำนักพัฒนาระบบและรับรองสินค้าปศุสัตว์, ม.ป.ป. เว็บไซต์) ผู้ที่บริโภคเนื้อหมูและมีสารเร่งเนื้อแดงสะสมในร่างกายมากจะทำให้เกิดอาการ กล้ามเนื้อกระตุก เป็นตะคริว ชีพจรเต้นเร็ว นิ้วมือสั่น ตาลาย วิงเวียนศีรษะ กระวนกระวายใจ และวิตกกังวล เกิดการอักเสบที่ผิวหนังมือ ถ้าได้รับในปริมาณมากๆ จะมีผลต่อการหดตัวของกล้ามเนื้อดลูกทำให้การคลอดช้ากว่ากำหนด ทำให้หัวใจเต้นเร็วผิดปกติซึ่งอาจชักนำให้หัวใจวายได้โดยเฉพาะอย่างยิ่งในผู้สูงอายุ มีผลทำให้ระดับของโปแตสเซียมในกระแสเลือดต่ำ นอกจากนี้ยังทำให้มีน้ำตาลในเลือดสูงกว่าปกติ จึงต้องระมัดระวังในคนป่วยโรคเบาหวาน (สารเร่งเนื้อแดง, ม.ป.ป. เว็บไซต์)

4.4 ผลกระทบด้านนโยบายต่อการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์และสุขภาพของผู้ที่เกี่ยวข้อง

โครงสร้างของโรงฆ่าสัตว์ระบบเก่าเอื้ออำนวยต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคเข้าสู่เนื้อสัตว์และจากสัตว์ที่เป็นโรคสู่ผู้ที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงาน เช่น ผู้ฆ่า ผู้ชำแหละ ผู้ขนส่ง ผู้จำหน่ายที่เขียง จนกระทั่งถึงผู้บริโภค รวมทั้งชุมชนที่อยู่บริเวณใกล้เคียง บุคคลเหล่านี้ได้รับผลกระทบต่อสุขภาพ อันเนื่องมาจากการดำเนินกิจการของโรงฆ่าสัตว์ทั้งสิ้น นโยบายและแผนการดำเนินงานของกรมปศุสัตว์ในการจัดระเบียบโรงฆ่าสัตว์ จะมีผลกระทบโดยตรงต่อการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้มีมาตรฐานการผลิตที่ดีและถูกสุขลักษณะ โรงฆ่าสัตว์ที่เก่า สร้างมานานหลายสิบปี จะได้ถูกสร้างใหม่และมีระบบการจัดการที่ดี แต่ต้องใช้งบลงทุนมหาศาล ผู้ประกอบการรายย่อยอาจต้องเลิกกิจการไป ส่วนโรงฆ่าสัตว์ที่มีโครงสร้างภายนอกพร้อมอยู่แล้ว เช่น โรงฆ่าสัตว์เทศบาลนคร-พิษณุโลก องค์ประกอบต่างๆที่มีอยู่และไม่เคยนำมาใช้งาน จะถูกนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์มากขึ้น นอกจากนี้ต้องมีการอบรมให้ความรู้ที่ถูกต้องแก่ผู้ปฏิบัติงานด้านต่างๆในโรงฆ่าสัตว์ด้วย และกรมปศุสัตว์ก็ต้องคอยตรวจติดตามว่าได้นำไปปฏิบัติจริง มิใช่ปฏิบัติตามความเคยชินแบบดั้งเดิม ในระยะเริ่มต้นของการพัฒนา ผู้ประกอบการต้องใช้งบในการลงทุนมหาศาลเพื่อปรับปรุงกิจการของตนเอง ทำให้ต้องได้รับผลกระทบต่อสุขภาพค่อนข้างรุนแรง ในขณะเดียวกัน กรมปศุสัตว์ซึ่งเป็นเจ้าของนโยบาย เจ้าหน้าที่ต้องทำงานอย่างหนักก็จะได้รับผลกระทบต่อสุขภาพด้วย ส่วนพนักงานในสถานประกอบการซึ่งจะต้องปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการทำงานใหม่ ก็จะได้รับผลกระทบต่อสุขภาพเช่นเดียวกัน ด้วยความตระหนักของผู้ประกอบการและสุขลักษณะการปฏิบัติงานที่ดีของพนักงาน ตลอดจนการตรวจติดตามประเมินผลอย่างต่อเนื่องของกรมปศุสัตว์ จะทำให้โรงฆ่าสัตว์พัฒนาสู่ระบบมาตรฐานได้เร็วขึ้น ปัญหาคุณภาพความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ และผลกระทบต่อสุขภาพที่เกิดขึ้นจากการดำเนินกิจการของโรงฆ่าสัตว์ก็จะลดน้อยลง

ผลการสำรวจครั้งนี้พบว่า การดำเนินกิจการของโรงฆ่าสัตว์ มีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหกกลุ่มแตกต่างกัน กล่าวคือ ผู้บริโภค เจ้าของเขียงหมู และประชาชนที่อาศัยอยู่บริเวณรอบสถานประกอบการ จะได้รับผลกระทบต่อสุขภาพมากกว่า ในขณะที่กลุ่มของเจ้าหน้าที่ปศุสัตว์ ผู้ประกอบการ และพนักงานในสถานประกอบการ จะได้รับผลกระทบต่อสุขภาพน้อย จากข้อมูลการสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่ปศุสัตว์จังหวัดพิษณุโลกและข้อมูลการสำรวจของกรมอนามัยพบว่า ปัญหาในการกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์อยู่ที่บุคลากรขาดความรู้ที่ถูกต้องในการปฏิบัติงาน ทำให้ละเลยในเรื่องข้อกำหนดต่างๆตามกฎหมาย เรื่องความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่สามารถนำอุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆที่มีอยู่พร้อมแล้วมาใช้ในการปฏิบัติงานได้ (กรรณิการ์ เจริญพานิช, 2 ธันวาคม 2546), (ประทีป เด็ดแก้ว และคณะ, ม.ป.ป. เว็บไซต์) การ

อบรมเพื่อให้มีความรู้ที่ถูกต้องในการปฏิบัติงานเป็นสิ่งที่องค์กรต่าง ๆ นำมาใช้ในการแก้ไขปัญห
แต่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการทำงานเป็นเรื่องที่ปรับปรุง แก้ไขได้ค่อนข้างยาก ต้องสร้างแรง
จูงใจ และต้องเกิดขึ้นภายในจิตสำนึกของผู้ปฏิบัติเอง นอกจากนี้ยังมีข้อมูลจากกรมปศุสัตว์ระบุ
ว่า โรงฆ่าสัตว์ทั่วประเทศ 4,800 แห่ง ไม่มีแห่งใดเลยที่มีมาตรฐานและปลอดภัย เนื้อที่ชำแหละ
จากโรงฆ่าสัตว์อันตรายอย่างยิ่งสำหรับการบริโภค เกือบทุกโรงฆ่า ไม่ผ่านมาตรฐานตั้งแต่การนำ
สัตว์เข้าฆ่า ระหว่างการฆ่า หลังจากฆ่า และนำเนื้อไปจำหน่าย โรงฆ่าสัตว์ที่ผ่านการขึ้นทะเบียน
อย่างถูกต้องมีเพียง 654 โรง กำลังอยู่ระหว่างการปรับปรุง 3,040 โรง (ผู้จัดการ, 2004. เว็บไซต์)
จากข้อมูลเหล่านี้ทำให้เชื่อได้ว่า การดำเนินกิจการของโรงฆ่าสัตว์มีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ที่มี
ส่วนเกี่ยวข้องทั้งหกกลุ่มอย่างแน่นอน โดยเฉพาะกลุ่มเจ้าหน้าที่ปศุสัตว์ ผู้ประกอบการ และ
พนักงานในสถานประกอบการ น่าจะมีผลกระทบต่อสุขภาพมากกว่ากลุ่มของผู้บริโภค เจ้าของ
เชียงใหม่ และประชาชนที่อาศัยอยู่บริเวณรอบสถานประกอบการ ดังนั้น เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจน
และทราบถึงปัญหาที่แท้จริงซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อนโยบายการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ต่อไป จึงควรทำ
การศึกษาวิจัยเพิ่มเติมร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกิจการโรงฆ่าสัตว์ เพื่อให้สามารถสำรวจ
ข้อมูลในพื้นที่จริงได้ และทำการศึกษาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีอยู่ทั้งหมดในจังหวัดพิษณุโลก