



รับรอง GMP/HACCP ควบคุม
ไปกับการตรวจสอบอนามัยโรง
ฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาต
(มจส.2) กว่า 2,200 แห่ง

“บุญ” เจ้าของโลกข่าว ให้เป็นไปตาม พ.ร.บ.ควบคุมการ
ประจําวันพฤษภาคมที่ 9 กุมภาพันธ์ ฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์
2560.....นโยบายกระทรวงเกษตร พ.ศ. 2559 (ฉบับใหม่) ที่กำหนด
และสหกรณ์ กำหนดให้ปี 2560 ให้ใบอนุญาตโรงฆ่าสัตว์มีอายุ
เป็นปีแห่งการยกระดับมาตรฐาน 5 ปี หากโรงฆ่าสัตว์ไม่ได้มาตรฐาน
การเกษตรสู่ความยั่งยืน น.สพ. หรือไม่ปรับปรุง จะไม่ได้รับการ
สวัสดิ ธาณีโต โฆษกกรมปศุสัตว์ ต่อใบอนุญาต.....สำหรับจุด
แจ้งให้ทราบ ปีนี้กรมปศุสัตว์จะ จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ปลายน้ำก่อน
รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ถึงมือผู้บริโภคต้องได้รับสัญลักษณ์
ปศุสัตว์ OK ให้ได้ 4,000 แห่ง ปศุสัตว์ OK ที่จะมีการเฝ้าระวัง
จากที่ทำได้แล้ว 2,805 แห่ง และ สารตกค้างสารเร่งเนื้อแดงฮอร์โมน
จะมีการพัฒนาฟาร์มเลี้ยงสัตว์เข้า เร่งโต และตรวจสอบจุลินทรีย์ที่
สู่มาตรฐานจีเอพี (GAP) เพิ่มขึ้น จุดจำหน่าย ทั้งนี้ เพื่อช่วยให้ผู้
ทั้งฟาร์มโคนม โคเนื้อ ไก่เนื้อ บริโภคมั่นใจเลือกซื้อสินค้าปศุสัตว์
ไก่ไข่ ไก่พื้นเมือง เป็ดเนื้อ และ ที่ได้รับการรับรองจะได้รับอาหาร
สุกร เพื่อให้ได้สัตว์ที่มีสุขภาพดี ที่มีคุณภาพมาตรฐานสด สะอาด
ผ่านการตรวจรับรองจากสัตวแพทย์ ปลอดภัย ปลอดภัย สามารถ
ผู้ควบคุมฟาร์มว่าปลอดภัยจากยา ตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอด
ปฏิชีวนะและสารตกค้างต่างๆ จึง กระบวนการผลิตและยังเป็นกั
จะนำเข้าเชื้อดื้อยาและในโรงฆ่า ส่งเสริมให้ผู้ผลิตผู้จำหน่ายที่
สัตว์ที่ถูกกฎหมาย.....พร้อม ทำดี มีโอกาสขายสินค้าเพิ่ม
เร่งปราบปรามทั้งโรงฆ่าเถื่อนและ มากขึ้น โดยปีนี้จะมุ่งขยายการ
ผู้ลักลอบใช้สารเร่งเนื้อแดงในโค รับรองไปยังผู้ประกอบการร้าน
และสุกรให้หมดไป โดยเร่งส่งเสริม จำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด และ
พัฒนา โรงฆ่าสัตว์สู่มาตรฐาน ผู้จำหน่ายในลักษณะตู้หมูชุมชน
ตามที่กฎหมายกำหนด ผ่านการ

บุญ