

รายงานผลการดำเนินงานโครงการยกระดับคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety)  
สะอาดและรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) เพื่อเป็นศูนย์กลางนำครัวไทยสู่ครัวโลก  
กิจกรรมหลัก ส่งเสริมการตรวจรับรองอาหารปลอดภัยและหลากหลาย  
กิจกรรมย่อย ยกย่องสินค้าแปรรูปด้านปศุสัตว์ (น้ำมันหมู่นามัย)  
ภายใต้โครงการตามแผนปฏิบัติราชการประจำปีของจังหวัดนครปฐม  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

ผลการดำเนินงาน: สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครปฐม จัดฝึกอบรมเกษตรกรโครงการยกระดับสินค้าแปรรูปด้านปศุสัตว์ (น้ำมันหมู่นามัย) ภายใต้โครงการยกระดับคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food Safety) จำนวน ๒ รุ่น วันที่ ๒๕-๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙ และวันที่ ๒๘-๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๙ เป้าหมายเป็นเกษตรกรและเจ้าหน้าที่ รวม ๙๐ ราย ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม





### ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (Key success factor):

๑. เกษตรกรได้รับการสนับสนุนจากเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครปฐมทั้ง ๒๐ ราย ทำหน้าที่เป็น "พี่เลี้ยง (Coach)" คอยให้คำปรึกษา ติดตามผล และช่วยแก้ไขปัญหาทางเทคนิคให้แก่เกษตรกรในระยะยาวหลังจากจบโครงการ

๒. วิทยากรมีความรู้ความเชี่ยวชาญในการอบรมหลักสูตรยกระดับสินค้าแปรรูปด้านปศุสัตว์ (น้ำมันหมู่น้ำมัน) พร้อมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรในการนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาประยุกต์ใช้ในกระบวนการยืดอายุน้ำมันหมู

๓. เกษตรกรมีความพร้อมในการเรียนรู้และต่อยอดการอบรม เพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้