

## โครงการตรวจสอบพัฒนามาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

๑. ชื่อโครงการ : โครงการตรวจสอบพัฒนามาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

กิจกรรม : การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้าง

๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ : คณะทำงานขับเคลื่อนนโยบายของกรมปศุสัตว์ (DLD Co-ordinator : DLD-C)  
จังหวัดเพชรบุรี

๓. หลักการและเหตุผล :

จากนโยบายของรัฐบาลที่ให้ความสำคัญกับความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) กรมปศุสัตว์ในฐานะหน่วยงานที่มีภารกิจในการกำกับ ดูแล และพัฒนาระบบการผลิตสินค้าปศุสัตว์ จึงได้ดำเนินการยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าปศุสัตว์อย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่กระบวนการผลิตต้นทาง ได้แก่ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) การฆ่าและชำแหละสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย ตลอดจนการจำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ในสถานที่ที่มีสุขลักษณะที่เหมาะสม

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์และสินค้าปศุสัตว์เป็นขั้นตอนสำคัญที่มีผลโดยตรงต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร หากสถานที่จำหน่ายมีสภาพแวดล้อมไม่ถูกสุขลักษณะ มีการจัดการขยะ น้ำเสีย หรือมีแมลงและสัตว์พาหะ อาจทำให้สินค้าปศุสัตว์เกิดการปนเปื้อนและส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค นอกจากนี้ การจัดหาสินค้าจากแหล่งผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานหรือไม่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ อาจเพิ่มความเสี่ยงต่อคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์จึงดำเนินโครงการ “ปศุสัตว์ OK” เพื่อส่งเสริมและพัฒนาระบบการผลิตและการจำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ให้มีมาตรฐาน โดยมุ่งเน้นให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อสินค้าปศุสัตว์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีแหล่งที่มาที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ และผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานตั้งแต่ฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์ จนถึงสถานที่จำหน่าย

จังหวัดเพชรบุรีจึงได้ดำเนินการตรวจสอบและพัฒนามาตรฐานสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ โดยการตรวจติดตามสถานที่จำหน่าย การเก็บตัวอย่างสินค้าปศุสัตว์เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ รวมทั้งตรวจสอบสารตกค้างและคุณภาพตามหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และสนับสนุนให้ผู้ประกอบการพัฒนาสถานที่จำหน่ายและกระบวนการจัดการสินค้าปศุสัตว์ให้มีมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

๔. วัตถุประสงค์ :

๔.๑ เพื่อสร้างทางเลือกให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงสินค้าปศุสัตว์ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์

๔.๒ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์เลือกซื้อสินค้าจากแหล่งผลิตที่ผ่านการรับรองมาตรฐานและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

๔.๓ เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและการจำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ให้มีความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่การผลิต

๔.๔ เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์นำหลักสุขลักษณะที่ดีมาใช้ในการจัดเก็บและจำหน่ายสินค้า

๔.๕ เพื่อเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ด้านจุลชีววิทยาและสารตกค้าง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

-/๕. ระยะเวลา...

**๕. ระยะเวลาดำเนินโครงการ :**

เดือนเมษายน ๒๕๖๙ – กันยายน ๒๕๖๙

**๖. สถานที่ดำเนินโครงการ :**

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์และสินค้าปศุสัตว์ในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี ครอบคลุมพื้นที่ ๘ อำเภอ ตามสถานที่เป้าหมายที่กำหนด

**๗. กลุ่มเป้าหมาย :**

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์และไข่ไก่สดที่อยู่ในกลุ่มเป้าหมายของโครงการ ประจำปี ๒๕๖๙ ในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี

**๘. เป้าหมายโครงการ :**

๘.๑ ตรวจสอบและพัฒนามาตรฐานสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ตามเป้าหมายที่กำหนด

๘.๒ เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์และไข่ไก่ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลชีววิทยาและสารตกค้าง ตามหลักเกณฑ์และมาตรฐานที่กรมปศุสัตว์กำหนด

๘.๓ จัดทำและปรับปรุงฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์และไข่ไก่สดในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรีให้เป็นปัจจุบัน

๘.๔ ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีการจัดการสถานที่จำหน่ายและสินค้าปศุสัตว์ตามหลักสุขลักษณะที่ดี

**๙. วิธีการดำเนินงาน :**

๙.๑ การวางแผน ประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนนโยบายของกรมปศุสัตว์ (DLD Co-ordinator : DLD-C) จังหวัดเพชรบุรี เพื่อชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน กำหนดเป้าหมาย พื้นที่รับผิดชอบ และแผนการลงพื้นที่ตรวจสอบ

๙.๒ การรวบรวมข้อมูล รวบรวมและตรวจสอบข้อมูลสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์และไข่ไก่สดในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี รวมทั้งข้อมูลผู้ประกอบการ แหล่งที่มาของสินค้า และข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ประกอบการตรวจสอบและพัฒนามาตรฐาน

๙.๓ การแบ่งพื้นที่และมอบหมายหน้าที่ แบ่งพื้นที่รับผิดชอบและมอบหมายเจ้าหน้าที่ในการลงพื้นที่ตรวจสอบ โดยประสานงานกับสำนักงานปศุสัตว์อำเภอและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๙.๔ การตรวจสอบสถานที่จำหน่าย ดำเนินการตรวจสอบสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ โดยพิจารณา ด้านสุขลักษณะของสถานที่ การจัดเก็บสินค้า การควบคุมอุณหภูมิ ความสะอาด การป้องกันการปนเปื้อน การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ รวมทั้งการตรวจสอบแหล่งที่มาของสินค้า

๙.๕ การเก็บตัวอย่างและส่งตรวจ เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์และไข่ไก่จากสถานที่จำหน่ายตามแผนการตรวจสอบ และนำส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลชีววิทยาและสารตกค้างตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

๙.๖ การให้คำแนะนำและพัฒนาผู้ประกอบการ ให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับการปรับปรุงสถานที่ การจัดเก็บสินค้า การรักษาความสะอาด สุขลักษณะส่วนบุคคล และการจัดหาสินค้าจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน

๙.๗ การรวบรวมและวิเคราะห์ผล รวบรวมผลการตรวจสอบสถานที่ ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่าง และข้อมูลการดำเนินงาน เพื่อจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานและใช้เป็นข้อมูลประกอบการติดตามพัฒนา มาตรฐาน

๙.๘ การประชุมสรุปผล ประชุมคณะกรรมการเพื่อสรุปผลการดำเนินงาน ปัญหาและอุปสรรค ตลอดจน กำหนดแนวทางการดำเนินงานและติดตามผลในระยะต่อไป

## ๑๐. ผลการปฏิบัติงาน :

### ๑๐.๑ ผลการตรวจสอบและเก็บตัวอย่างสินค้าปศุสัตว์

| ลำดับ       | สถานที่จำหน่าย                                                    | อำเภอ         | วันที่เข้าตรวจ | ประเภทสินค้าที่ตรวจ       | ผลการตรวจ      |
|-------------|-------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|---------------------------|----------------|
| ๑           | ร้านเบทาโกรซ้อป สาขาเพชรบุรี                                      | เมืองเพชรบุรี | ๒๗/๔/๒๕๖๙      | เนื้อสัตว์/สินค้าปศุสัตว์ | ไม่พบสารตกค้าง |
| ๒           | บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) สาขาโลตัส โกเฟรช ห้วยทรายใต้  | ชะอำ          | ๒๗/๔/๒๕๖๙      | เนื้อสัตว์/สินค้าปศุสัตว์ | ไม่พบสารตกค้าง |
| ๓           | บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) สาขาโลตัส โกเฟรช ชุมชนบางควาย | ชะอำ          | ๒๗/๔/๒๕๖๙      | เนื้อสัตว์/สินค้าปศุสัตว์ | ไม่พบสารตกค้าง |
| ๔           | ห้างบิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์                                       | เมืองเพชรบุรี | ๒๘/๔/๒๕๖๙      | เนื้อสัตว์/สินค้าปศุสัตว์ | ไม่พบสารตกค้าง |
| ๕           | ร้านอ้วนหมูสด ผักสด                                               | ชะอำ          | ๑๔/๕/๒๕๖๙      | เนื้อสัตว์/สินค้าปศุสัตว์ | ไม่พบสารตกค้าง |
| ๖           | ร้านสมายมีท                                                       | บ้านลาด       | ๑๔/๕/๒๕๖๙      | เนื้อสัตว์/สินค้าปศุสัตว์ | ไม่พบสารตกค้าง |
| ๗           | โลตัส สาขาท่าทาง                                                  | ท่าทาง        | ๑๘/๕/๒๕๖๙      | เนื้อสัตว์/สินค้าปศุสัตว์ | ไม่พบสารตกค้าง |
| ๘           | รวีพัฒน์ไข่สด                                                     | แก่งกระจาน    | ๑๘/๕/๒๕๖๙      | ไข่ไก่/สินค้าปศุสัตว์     | ไม่พบสารตกค้าง |
| ๙           | แม่โคโร สาขาชะอำ                                                  | ชะอำ          | ๑๘/๕/๒๕๖๙      | เนื้อสัตว์/สินค้าปศุสัตว์ | ไม่พบสารตกค้าง |
| ๑๐          | ร้านอีฟหมูสด                                                      | เมืองเพชรบุรี | ๑๐/๕/๒๕๖๙      | เนื้อสัตว์/สินค้าปศุสัตว์ | ไม่พบสารตกค้าง |
| รวม ๑๐ แห่ง |                                                                   |               |                |                           | ไม่พบสารตกค้าง |

### ๑๐.๒ สรุปผลการตรวจสอบ

จากการดำเนินงานตรวจสอบและเก็บตัวอย่างสินค้าปศุสัตว์จากสถานที่จำหน่ายตามแผนการดำเนินงาน จำนวน ๑๐ แห่ง ผลการตรวจสอบตามข้อมูลที่ได้รับรายงาน ไม่พบสารตกค้างในตัวอย่างที่ตรวจ ซึ่งเป็นข้อมูลสนับสนุนการเฝ้าระวังความปลอดภัยของสินค้าปศุสัตว์ในพื้นที่

ทั้งนี้ ผลการตรวจดังกล่าวใช้ประกอบกับข้อมูลการตรวจด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย แหล่งที่มาของสินค้า และผลการตรวจวิเคราะห์ด้านอื่น ๆ ตามหลักเกณฑ์ของโครงการ เพื่อประเมินและพัฒนา มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอย่างต่อเนื่อง

### ๑๐.๓ ผลผลิต (Output)

๑. มีการตรวจสอบสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ตามแผนการดำเนินงาน
๒. มีการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์และไข่ไก่เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
๓. มีข้อมูลผลการตรวจสอบและผลการตรวจวิเคราะห์สินค้าปศุสัตว์
๔. มีฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี
๕. ผู้ประกอบการได้รับคำแนะนำในการพัฒนาและปรับปรุงมาตรฐานสถานที่จำหน่าย

### ๑๐.๔ ผลลัพธ์ (Outcome)

๑. ผู้บริโภคมีทางเลือกในการซื้อสินค้าปศุสัตว์ที่มีคุณภาพและผ่านกระบวนการผลิตที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้
๒. ผู้ประกอบการมีความตระหนักและให้ความสำคัญกับสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายและความปลอดภัยของสินค้า

๓. สินค้าปศุสัตว์ที่จำหน่ายในพื้นที่ได้รับการเฝ้าระวังด้านคุณภาพและความปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง

๔. เกิดการพัฒนามาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ตั้งแต่ต้นทางจนถึงสถานที่จำหน่าย

๕. ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าปศุสัตว์

**๑๑. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (Key Success Factors) :**

๑๑.๑ ความรู้และทักษะของเจ้าหน้าที่ การปฏิบัติงานจำเป็นต้องอาศัยความรู้ด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ การตรวจสอบสุ่มลักษณะ การเก็บตัวอย่าง และการประสานงานกับผู้ประกอบการ รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ซึ่งเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานมีประสบการณ์และความเข้าใจบริบทของพื้นที่เป็นอย่างดี

๑๑.๒ การวางแผนและการประสานงาน การวางแผนการลงพื้นที่ การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย และการประสานงานระหว่างสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการ ช่วยให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ

๑๑.๓ ความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการให้ข้อมูล สนับสนุนการตรวจสอบ และดำเนินการตามแนวทางของโครงการ

๑๑.๔ ความร่วมมือจากผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือในการเข้าตรวจสอบ การเก็บตัวอย่าง การให้ข้อมูลแหล่งที่มาของสินค้า และการรับคำแนะนำในการพัฒนาปรับปรุงสถานที่จำหน่าย ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อความสำเร็จของโครงการ

**๑๒. ปัญหาและอุปสรรค :**

ไม่มี

-----

ภาพแสดงผลการปฏิบัติงาน  
โครงการตรวจสอบพัฒนามาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)  
กิจกรรม : การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้าง



