

โครงการอบรมผู้ประกอบการหลักสูตรปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันความปลอดภัยด้านอาหารนับเป็นเรื่องที่สำคัญ เนื่องจากผู้บริโภคและประเทศคู่ค้ามีความตื่นตัวในเรื่องมาตรฐานสินค้าและสุขภาพอนามัย ซึ่งกรมปศุสัตว์ได้ให้ความสำคัญและได้ดำเนินงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ตั้งแต่ปี 2543 โดยการรับรองมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ และได้ขยายงานด้านมาตรฐานสินค้าในส่วนของโรงงานผลิตสินค้าปศุสัตว์อย่างต่อเนื่อง เนื่องจากการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร เป็นการดำเนินการเพื่อควบคุมการผลิตอาหารให้มีคุณภาพครบวงจร ตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ จนถึงผู้บริโภคได้รับอาหารปลอดภัย กรมปศุสัตว์ในฐานะหน่วยงานที่รับผิดชอบดูแลการผลิตเนื้อสัตว์ได้ดำเนินการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตสัตว์ตั้งแต่การผลิตที่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ ตลอดจนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดความมั่นใจของผู้บริโภคว่าได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยและมีคุณภาพ

การผลิตเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ ปลอดภัยได้มาตรฐานและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งที่ทำให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ ทั้งนี้กระบวนการทุกขั้นตอนของห่วงโซ่การผลิต จำเป็นต้องได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ เช่น การจัดการสวัสดิภาพสัตว์ที่ดี การควบคุมการผลิต โดยเน้นมาตรการควบคุมระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety System) ตลอดจนการควบคุมคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐานในด้านสุขลักษณะการผลิตที่ดี ให้ประชาชนได้บริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย กรมปศุสัตว์จึงเห็นควรให้มีการจัดอบรมหลักสูตร ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค แก่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้มีความรู้ในหลักการควบคุมการผลิตเนื้อสัตว์ในส่วนที่เกี่ยวข้องต่างๆ และกฎระเบียบที่สำคัญ เพื่อนำไปปรับใช้ในการปฏิบัติงานต่อไป รวมทั้งเป็นการประชาสัมพันธ์โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เพื่อสร้างความมั่นใจให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ถึงมาตรฐานสินค้าภายใต้ตราสัญลักษณ์ของโครงการฯ

วัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม

เพื่อชี้แจงและถ่ายทอดนโยบายรวมทั้งทิศทางการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศและสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ รวมทั้งชี้แจงมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศให้กับผู้ประกอบการรับทราบ

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือไข่สด จำนวน 2,500 ราย

รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร ประกอบด้วย

1. หัวข้อ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559

วัตถุประสงค์การเรียนรู้ เพื่อให้ผู้ประกอบการรับทราบและเข้าใจพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559

รายละเอียด ชี้แจงพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559

วิธีการสอน บรรยาย

การประเมินผล แบบสอบถาม และแบบทดสอบความรู้ระหว่างการฝึกอบรม

2. หัวข้อ สุขลักษณะส่วนบุคคลและสารปนเปื้อนในอาหาร

วัตถุประสงค์การเรียนรู้ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในสุขลักษณะส่วนบุคคลและสารปนเปื้อนในอาหาร

วิธีการสอน บรรยาย

การประเมินผล แบบสอบถาม และแบบทดสอบความรู้ระหว่างการฝึกอบรม

3. การตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

วัตถุประสงค์การเรียนรู้ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจวิธีการและความสำคัญของระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ และในโรงฆ่าสัตว์

วิธีการสอน บรรยาย

การประเมินผล แบบสอบถาม และแบบทดสอบความรู้ระหว่างการฝึกอบรม

4. หัวข้อ โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

วัตถุประสงค์การเรียนรู้ นำเสนอโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เพื่อให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของการผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยสู่ผู้บริโภค

รายละเอียด นำเสนอโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) และความก้าวหน้าของโครงการ

วิธีการสอน บรรยาย

การประเมินผล แบบสอบถาม และแบบทดสอบความรู้ระหว่างการฝึกอบรม

หน่วยงานการดำเนินการ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกแห่ง

สถานที่ดำเนินการ ห้องประชุมของสถานที่ราชการหรือสถานที่เอกชน

ระยะเวลาการฝึกอบรม 1 วัน ระหว่างเดือนพฤศจิกายน 2560 – เดือนกุมภาพันธ์ 2561

วิทยากร เจ้าหน้าที่ภาครัฐ

เทคนิคการฝึกอบรม บรรยาย

ผู้รับผิดชอบโครงการ

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่

งบประมาณ จากแผนงานส่งเสริมสินค้าด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร โครงการที่ 1 :
โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตรสู่มาตรฐาน กิจกรรม ตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

การประเมินผล

1. ประเมินผลโครงการฝึกอบรมโดยใช้แบบสอบถาม
2. ประเมินผลการเรียนรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้ระหว่างการฝึกอบรม

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจ ในการผลิตเนื้อสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะการผลิตที่ดี
2. ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจนโยบายและทิศทางการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์
3. รับทราบปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานด้านโรงฆ่าสัตว์และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ พร้อมทั้งแนวทางการแก้ไขจากผู้ประกอบการ
4. ผู้ประกอบการเห็นความสำคัญของโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) พร้อมทั้งให้ความตระหนักในเรื่องการผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยจนถึงมือผู้บริโภค

การติดต่อสอบถามและรายละเอียดเพิ่มเติม

กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
โทรศัพท์ 02-653-4444 ต่อ 3141 โทรสาร 02-653-4444 ต่อ 3143 อีเมลล์ : localslaughter@gmail.com