

โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

๑. หลักการและเหตุผล

สืบเนื่องจากนโยบายของรัฐบาลที่กำหนดให้ปี ๒๕๔๗ เป็นปีแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety Year) กรมปศุสัตว์ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบดูแลด้านการผลิตสินค้าปศุสัตว์จึงได้ดำเนินการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ ตลอดจนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่าได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มาจากฟาร์มมาตรฐาน (GAP) โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย ซึ่งในปัจจุบันพบว่าสภาพแวดล้อมของสถานที่จำหน่ายโดยทั่วไปไม่ถูกสุขลักษณะ มีปัญหาขยะ น้ำเสีย และเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของแมลงและสัตว์พาหะ ส่งผลให้เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคและอาจไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์จึงมีความจำเป็นต้องปรับปรุงพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ถูกสุขลักษณะ และคำนึงถึงการจัดหาแหล่งผลิตเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน เพื่อให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ และได้มาตรฐาน

กรมปศุสัตว์จึงได้ริเริ่มดำเนินโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เพื่อเป็นการกระตุ้นเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ และผู้ประกอบการด้านปศุสัตว์ในการผลิตสินค้าปศุสัตว์ที่มีคุณภาพ และได้มาตรฐานตั้งแต่ต้นทางกระบวนการผลิต โดยเริ่มจากสัตว์มีชีวิตต้องมาจากฟาร์มมาตรฐาน (GAP) ผ่านการฆ่าและชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายและมีสุขลักษณะที่ดี วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายที่สะอาดและถูกสุขลักษณะ ซึ่งกระบวนการทั้งหมดที่กล่าวมานั้นต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของกระบวนการผลิตได้

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสร้างทางเลือกให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสเข้าถึงการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ได้มาตรฐานการผลิตจากกรมปศุสัตว์
๒. เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์รับซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์
๓. เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าปศุสัตว์ภายในประเทศให้ได้รับการรับรองมาตรฐานตลอดทั้งกระบวนการผลิต
๔. เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์นำหลักการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีไปใช้ในการจำหน่ายเนื้อสัตว์

๓. ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ

๑. ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่กำหนดปี ๒๕๖๖ ดังนี้

๑.๑ ตรวจติดตามและตรวจต่ออายุการรับรอง ๔,๖๑๘ แห่ง

๑.๒ ตรวจรับรองใหม่ ๒๐๐ แห่ง

๒. ตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองทางจุลชีววิทยา และสารตกค้างตามเกณฑ์ที่กำหนดปี ๒๕๖๖ จำนวน ๑,๙๕๐ ตัวอย่าง

๔. ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ

ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปรับปรุงสถานประกอบการให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ และเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

๕. ผลกระทบโครงการ

๕.๑ ด้านสังคม

ผู้บริโภคมีความตระหนักเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารและการเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์

๕.๒ ด้านเศรษฐกิจ

๑. ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นและเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

๒. ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย

๓. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปรับปรุงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ และเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

๔. เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปรับปรุงมาตรฐานการผลิตเนื้อสัตว์ตลอดทั้งกระบวนการ เพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์

๕.๓ ด้านสิ่งแวดล้อม

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มีการจัดการควบคุมสุขลักษณะในสถานที่จำหน่าย เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้านต่าง ๆ เช่น กลิ่น น้ำเสีย ขยะและของเสีย เป็นต้น

๖. หลักเกณฑ์ ประเภทการรับรอง และเงื่อนไขการรับรอง

๖.๑ หลักเกณฑ์การรับรอง

ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่จะเข้าร่วมโครงการต้องผ่านเกณฑ์ทั้งหมด ๔ ข้อ ดังนี้

๑. เนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (GAP)

๒. เนื้อสัตว์ต้องผ่านกระบวนการเชือดชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

๓. มีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดและถูกสุขลักษณะ

๔. มีเอกสารหลักฐานหรือระบบที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ได้

๖.๒ ประเภทการรับรอง

๑. การรับรองรายเดียว หมายถึง การรับรองสถานที่จำหน่ายโดยพิจารณาข้อมูลและองค์ประกอบต่างๆ เป็นรายกรณีเฉพาะ เช่น ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด อาคารทั่วไป เป็นต้น

๒. การรับรองรายการกลุ่ม หมายถึง การรับรองสถานที่จำหน่ายโดยพิจารณาข้อมูลและองค์ประกอบต่างๆ ในลักษณะกลุ่ม ซึ่งสถานที่จำหน่ายแต่ละสาขามีรูปแบบการจัดการในลักษณะเดียวกัน เช่น โมเดิร์นเทรด เป็นต้น

๖.๓ เงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK

๑. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

๒. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองสามารถอ้างถึงการรับรองเฉพาะขอบข่ายชนิดของเนื้อสัตว์ที่ผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการขอรับรองเท่านั้น

๓. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องไม่นำใบรับรอง และ/หรือ เครื่องหมายรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อกรมปศุสัตว์ ซึ่งอาจพิจารณาได้ว่าทำให้เกิดความเข้าใจผิด

๔. กรมปศุสัตว์สามารถยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมดเมื่อมีการยกเลิกหรือเพิกถอนการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องให้ความร่วมมือแก่คณะกรรมการตรวจประเมินของกรมปศุสัตว์ในการตรวจประเมินทุกครั้ง โดยจะต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจประเมินเข้าตรวจสอบในพื้นที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ สถานที่เก็บปัจจัยการผลิต และยินยอมให้มีการสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี

๖. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องเก็บเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) เพื่อให้คณะกรรมการตรวจประเมินสามารถตรวจสอบความถูกต้องและจะต้องเป็นไปตามเกณฑ์การรับรองทุกประการ โดยให้เก็บไว้อย่างน้อย ๑ ปี

๗. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองที่เป็นปัจจุบันให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

๘. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือตามแบบฟอร์ม OK-04 พร้อมส่งคืนใบรับรองและป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ให้กรมปศุสัตว์ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ผู้ประกอบการได้แจ้งความประสงค์ขอยกเลิกการรับรอง

๙. กรณีใบรับรองชำรุด สูญหาย ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมยื่นคำขอใบรับรองใบใหม่ และแนบสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องมายังกรมปศุสัตว์เพื่อออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

๑๐. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะต่ออายุการรับรอง ให้ยื่นขอต่ออายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันที่หมดอายุ ได้ที่หน่วยงานของกรมปศุสัตว์ในพื้นที่ แล้วแต่กรณี

๑๑. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ หรือการโอนกิจการให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทน ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งกรมปศุสัตว์ทราบเป็นหนังสือเพื่อยกเลิกใบรับรองฉบับเดิม และให้ผู้ที่มาดำเนินการแทนยื่นคำขอรับรองใหม่

๑๒. กรณีการย้ายที่ตั้งสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ข้ามเขตจังหวัด ให้ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแจ้งกรมปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นหนังสือ เพื่อยกเลิกการรับรอง

๑๓. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิม หรือกรณีการย้ายสถานที่ตั้งภายในจังหวัดเดิม ให้ผู้ที่ได้รับการรับรองแจ้งกรมปศุสัตว์ทราบเป็นหนังสือ พร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง (ถ้ามี) เพื่อพิจารณาออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองจะมีอายุเท่ากับฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิม ภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับใบรับรองฉบับใหม่

๑๔. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแล้วต้องแสดงป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนดหรืออนุญาตในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ

๑๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กรมปศุสัตว์ประกาศเพิ่มเติม โดยกรมปศุสัตว์จะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๗. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

๗.๑ การรับรองใหม่ และการต่ออายุ

กรณีการรับรองรายเดียว

๑. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าข่ายประเภทการรับรองรายเดียว ให้ยื่นแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK-01) พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอฯ ได้ที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอหรือสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่

กรณีขอต่ออายุ ผู้ประกอบการต้องยื่นแบบ คำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK-01) ก่อนที่ใบรับรองฉบับเดิมจะหมดอายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอหรือสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่

๒. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจสอบแบบคำขอและเอกสารประกอบของผู้ประกอบการ หากถูกต้องและครบถ้วน ให้เสนอแบบคำขอพร้อมเอกสารประกอบต่อคณะกรรมการตรวจประเมิน

๓. การตรวจประเมินแต่ละครั้งต้องประกอบด้วยคณะกรรมการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ คน

๔. คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการนัดหมายผู้ประกอบการเพื่อเข้าตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ภายใน ๑๕ วัน นับจากได้รับเอกสาร และต้องตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ภายใน ๔๕ วัน นับจากได้รับเอกสาร

๕. คณะกรรมการตรวจประเมินตรวจประเมิน ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยวิธีการตรวจประเมินประกอบด้วย การตรวจพินิจ การสัมภาษณ์ การตรวจสอบเอกสาร พร้อมทั้งถ่ายรูปสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อประเมินความสอดคล้องตามข้อกำหนดในแบบฟอร์ม OK-02

๖. กรณีพบข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด คณะผู้ตรวจประเมินต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบพร้อมบันทึกข้อมูลในแบบฟอร์ม OK-02 และให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้

แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วันหลังจากการตรวจประเมิน หากพ้นระยะเวลาดังกล่าว ผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไข ให้แล้วเสร็จ ให้คณะผู้ตรวจประเมินยุติการตรวจประเมิน และให้ถือว่าสิ้นสุดการตรวจประเมิน

๗. กรณีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ผ่านการตรวจประเมินหรือการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ ให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมิน โดยแนบแบบฟอร์ม OK-02 และเอกสารประกอบพร้อมทั้งรูปถ่ายสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เสนอต่อคณะกรรมการรับรองภายใน ๑๕ วัน

๘. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมินภายใน ๓๐ วัน นับจากได้รับเอกสารจาก คณะกรรมการตรวจประเมินและบันทึกผลการพิจารณารับรองในแบบฟอร์ม OK-06

๙. การพิจารณารับรองของคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ในแต่ละครั้งต้องมีการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม โดยในการลงมติรับรอง กรรมการแต่ละคนมีสิทธิออกเสียงเท่ากันคนละ ๑ เสียง กรณีคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มอีก ๑ เสียง

๑๐. คณะกรรมการรับรองสามารถเชิญคณะกรรมการตรวจประเมินมาชี้แจง หรือส่งเรื่องกลับ ให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำข้อมูลเสนอคณะกรรมการรับรองใหม่อีกครั้ง กรณีข้อมูลประกอบการพิจารณาไม่เพียงพอ

๑๑. สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่เป็นผู้ออกใบรับรองให้แก่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง ตามรูปแบบใบรับรองแนบท้าย พร้อมป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK โดยการรับรองมีระยะเวลา ๓ ปี เริ่มตั้งแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง สำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครให้สำนักงานปศุสัตว์เขต ๑ เป็นหน่วยงานออกใบรับรอง

กรณีการรับรองรายกลุ่ม

๑. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าข่ายประเภทการรับรองรายกลุ่ม ให้ยื่นแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK-01) พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอฯ ได้ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

เมื่อถึงรอบการต่ออายุ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จะแจ้งให้ผู้ประกอบการรับทราบเป็นหนังสือภายใน ๙๐ วัน ก่อนวันหมดอายุ เพื่อให้ผู้ประกอบการเตรียมความพร้อมในการขอต่ออายุ โดยผู้ประกอบการต้องยื่นแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK-01) ก่อนที่ใบรับรองฉบับเดิมจะหมดอายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

๒. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ตรวจสอบแบบคำขอฯ และเอกสารแนบของผู้ประกอบการ กรณีที่บริษัทมีศูนย์กระจายสินค้า สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ จะดำเนินการตรวจประเมินศูนย์กระจายสินค้าทั้งหมดตามข้อกำหนดในแบบฟอร์ม OK-08 ก่อน หากผ่านการตรวจประเมินหรือแก้ไขข้อบกพร่องได้แล้วเสร็จ จึงจัดส่งจำนวนสาขาทั้งหมดของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ขอรับรองแต่ละบริษัทให้สำนักงานปศุสัตว์เขตแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ดำเนินการสุ่มตรวจประเมิน

จำนวนสาขาที่สุ่มตรวจ = ๑๕ สาขา/บริษัท/จังหวัด

โดยที่จำนวนสาขาที่เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งหมดในแต่ละจังหวัดแยกเป็นรายบริษัทต้องไม่น้อยกว่า ๑๕ สาขา กรณีจำนวนสาขาภายในจังหวัดนั้นมีน้อยกว่า ๑๕ สาขาให้ทำการตรวจทุกสาขา

๓. การตรวจประเมินแต่ละครั้งต้องประกอบด้วยคณะกรรมการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ คน

๔. คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการนัดหมายผู้ประกอบการ เพื่อเข้าตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ภายใน ๑๕ วัน นับจากได้รับเอกสาร และต้องตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ภายใน ๔๕ วัน นับจากได้รับเอกสารจากสำนักงานปศุสัตว์เขต

๕. คณะกรรมการตรวจประเมินตรวจประเมิน ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์โดยวิธีการตรวจประเมินประกอบด้วย การตรวจพินิจ การสัมภาษณ์ การตรวจสอบเอกสาร พร้อมทั้งถ่ายรูปสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อประเมินความสอดคล้องตามข้อกำหนดในแบบฟอร์ม OK-02

๖. กรณีที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์บางสาขาพบข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด คณะผู้ตรวจประเมินต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบพร้อมบันทึกข้อมูลในแบบฟอร์ม OK-02 และให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วันหลังจากการตรวจประเมิน หากพ้นระยะเวลาดังกล่าว ผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ ให้คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาไม่ให้การรับรองเฉพาะสาขานั้น ๆ และแจ้งสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อแจ้งสำนักงานใหญ่ของบริษัทรับทราบ

๗. กรณีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ผ่านการตรวจประเมินหรือการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ ให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมิน โดยแนบแบบฟอร์ม OK-02 และเอกสารประกอบพร้อมทั้งรูปถ่ายสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เสนอต่อคณะกรรมการรับรองภายใน ๑๕ วัน

๘. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมินทุกสาขาที่สุ่มตรวจทั้งหมดในจังหวัดนั้น ภายใน ๓๐ วัน นับจากได้รับเอกสารจากคณะกรรมการตรวจประเมินและบันทึกผลการพิจารณารับรองในแบบฟอร์ม OK-06

๙. การพิจารณารับรองของคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ในแต่ละครั้งต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม โดยในการลงมติรับรองกรรมการแต่ละคนมีสิทธิออกเสียงเท่ากันคนละ ๑ เสียง ถ้าคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มอีก ๑ เสียง

๑๐. คณะกรรมการรับรองสามารถเชิญคณะกรรมการตรวจประเมินมาชี้แจง หรือส่งเรื่องกลับให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำข้อมูลเสนอคณะกรรมการรับรองใหม่อีกครั้ง กรณีข้อมูลประกอบการพิจารณาไม่เพียงพอ

๑๑. สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่เป็นผู้ออกใบรับรองให้แก่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง ตามรูปแบบใบรับรองแนบท้าย พร้อมป้าย

ตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK โดยการรับรองมีระยะเวลา ๓ ปี เริ่มตั้งแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรองสำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครให้สำนักงานปศุสัตว์เขต ๑ เป็นหน่วยงานออกใบรับรอง

๑๒. การขอการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สาขาใหม่นอกเหนือจากที่ได้รับการรับรองไปแล้ว สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จะจัดส่งจำนวนสาขาทั้งหมดของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ขอรับรองเพิ่มเติมให้แก่สำนักงานปศุสัตว์เขต เพื่อแจ้งคณะผู้ตรวจประเมินวางแผนการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ยื่นขอรับรองเพิ่มเติมทุกสาขา (ยกเว้นจังหวัดที่มีจำนวนสาขามากกว่า ๑๕ สาขา/บริษัท ให้ดำเนินการตรวจประเมินแบบสุ่มตามข้อ ๒) โดยดำเนินการตามข้อ ๔-๑๑ และให้ใช้วันที่หมดอายุการรับรองเช่นเดียวกับสาขาอื่นภายในจังหวัดนั้นที่ได้รับการรับรองไปแล้ว

๗.๒ การตรวจติดตาม

คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK เพื่อติดตามการรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของโครงการปศุสัตว์ OK พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK เพื่อเฝ้าระวังทางห้องปฏิบัติการ

๑. คณะกรรมการประเมินตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง ๑ ครั้งต่อปี ทั้งนี้สามารถดำเนินการตรวจติดตามหลังจากผ่านการตรวจรับรองใหม่หรือต่ออายุมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑๐ เดือน และตรวจติดตามทุกๆ รอบ ๑๑-๑๒ เดือน หลังจากที่ได้รับการรับรอง โดยใช้แบบฟอร์ม OK-02 ในการบันทึกผลการตรวจประเมิน

๒. กรณีพบข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามหลักเกณฑ์การรับรองหรือข้อกำหนด คณะกรรมการตรวจประเมินต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบ เพื่อดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วันนับจากวันที่ได้รับการตรวจติดตาม พร้อมบันทึกข้อมูลในแบบฟอร์ม OK-02 หากพ้นระยะเวลาดังกล่าวผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ ให้คณะกรรมการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาเพื่อเพิกถอนการรับรอง

สำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภทรายกลุ่ม หากผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาดังกล่าว ให้คณะกรรมการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรองในสาขานั้นๆ และแจ้งสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อแจ้งสำนักงานใหญ่ของบริษัทรับทราบ

๓. กรณีผลการตรวจติดตามผ่านหรือมีการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ ให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมิน โดยแบบฟอร์ม OK-02 และเอกสารประกอบ พร้อมทั้งรูปถ่ายสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เสนอต่อคณะกรรมการรับรองภายใน ๑๕ วัน

๔. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมินภายใน ๓๐ วัน นับจากวันที่ได้รับเอกสารจากคณะกรรมการตรวจประเมิน และบันทึกผลการพิจารณารับรองในแบบฟอร์ม OK-06

๗.๓ การยกเลิกการรับรอง

การรับรองจะถูกยกเลิกในกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

- ผู้ได้รับการรับรองเลิกกิจการ
- ผู้ได้รับการรับรองเป็นบุคคลล้มละลาย กรณีเป็นนิติบุคคล
- ผู้ได้รับการรับรองตายและไม่มีผู้สืบทอดกิจการ
- ผู้ได้รับการรับรองโอนกิจการให้แก่บุคคลอื่น
- ผู้ได้รับการรับรองย้ายสถานที่ตั้งสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ข้ามเขตจังหวัด
- ผู้ได้รับการรับรองแจ้งขอยกเลิกการรับรองเป็นหนังสือ
- ใบรับรองหมดอายุ และผู้ประกอบการมิได้ยื่นแบบฟอร์มขอรับการต่ออายุ

เมื่อคณะกรรมการตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ได้รับแบบฟอร์มการขอยกเลิกสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (OK-04) จากผู้ประกอบการ หรือเมื่อปรากฏเหตุตามที่ระบุข้างต้น ให้คณะกรรมการตรวจประเมินสรุปรายละเอียดข้อเท็จจริงเสนอต่อคณะกรรมการรับรอง เพื่อรับทราบการยกเลิกการรับรอง ทั้งนี้ ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเรียกคืนใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK จากผู้ประกอบการภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่มีการยกเลิกการรับรอง

๗.๔ การเพิกถอนใบรับรอง

๗.๔.๑ มูลเหตุของการเพิกถอนการรับรอง

๑. ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK
๒. ผู้ประกอบการไม่ดำเนินการแก้ไขปัญหามีประสิทธิภาพ กรณีที่ผลการตรวจวิเคราะห์สารตกค้างทางห้องปฏิบัติการไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ OK
๓. ผู้ประกอบการไม่ดำเนินการแก้ไขหรือไม่สามารถแก้ไขข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด
๔. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ได้รับการร้องเรียน ซึ่งคณะกรรมการรับรองพิจารณาแล้ว พบว่ามีความผิดจริงตามข้อร้องเรียน

๕. เหตุอื่นๆ ตามการพิจารณาของคณะกรรมการรับรอง

๗.๔.๒ การดำเนินการเพิกถอนการรับรอง

๑. คณะกรรมการตรวจประเมินรวบรวมหลักฐานและเอกสารที่พิสูจน์ได้ว่าเป็นไปตามมูลเหตุดังกล่าวข้างต้น เสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาเพื่อเพิกถอนการรับรอง
๒. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลโดยใช้แบบฟอร์ม OK-06 ในการบันทึก พร้อมทั้งแจ้งผลให้แก่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ได้รับทราบ และให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์แจ้งผู้ประกอบการรับทราบต่อไป

๓. ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเรียกคืนใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK จากผู้ประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรองภายใน ๑๕ วันทำการ นับจากวันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้เพิกถอนการรับรอง

๔. ผู้ประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรองจะไม่สามารถยื่นขอการรับรองใหม่ได้เป็นระยะเวลา ๑ ปี

๕. กรณีการรับรองประเภทรายกลุ่ม หากพบสารตกค้างโดยเกิดจากข้อบกพร่องของแหล่งผลิต หรือคู่ค้าของผู้ประกอบการ และไม่พบการดำเนินการแก้ไข ให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรองในสาขาที่รับสินค้าจากแหล่งผลิตหรือคู่ค้าของผู้ประกอบการในรายนั้น ๆ โดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จะแจ้งข้อมูลสาขาที่รับสินค้าจากแหล่งผลิตหรือคู่ค้าของผู้ประกอบการในรายนั้น ๆ ให้สำนักงานปศุสัตว์เขตทราบ

๗.๕ การสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้าง

เพื่อเป็นการเฝ้าระวังทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างของเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองโครงการปศุสัตว์ OK โดยผลการตรวจตัวอย่างจะไม่นำมาประกอบการพิจารณาให้การรับรองหรือต่ออายุการรับรอง

๑. ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ตามที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์กำหนดจำนวนเป้าหมายให้ โดยเลือกสุ่มเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายที่เข้าตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุทั้งประเภทรายเดี่ยวและรายกลุ่ม และตัวอย่างที่ส่งตรวจในแต่ละรายการตรวจวิเคราะห์ต้องไม่เก็บซ้ำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิม พร้อมทั้งจัดทำแบบฟอร์ม OK-09 ประกอบด้วยทุกครั้ง ที่ทำการเก็บตัวอย่าง โดยตัวอย่างที่ทำการเก็บมานั้น จะถูกส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้าง ดังรายการต่อไปนี้

๑.๑ เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องถูกส่งตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ๒ รายการ ได้แก่ *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella* serogroup

๑.๒ เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องถูกส่งตรวจวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้างเบื้องต้นด้วยวิธี Microbiological Assay (MA) และหากพบยาปฏิชีวนะตกค้างจากผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นให้นำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

๑.๓ กรณีเนื้อสุกรและเนื้อโค นอกเหนือจากการตรวจวิเคราะห์ดังกล่าวแล้ว จะถูกส่งตรวจวิเคราะห์สารเร่งเนื้อแดง (Beta-agonist) ด้วย โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA และหากพบสารเร่งเนื้อแดงจากการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นให้นำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

๑.๔ ชนิดและปริมาณในการเก็บตัวอย่าง สำหรับเนื้อสุกรและเนื้อโคให้เลือกเก็บตัวอย่างจากเนื้อส่วนที่ไม่มีไขมันและไม่ติดหนัง สำหรับเนื้อสัตว์ปีกให้เก็บตัวอย่างจากเนื้อหน้าอกที่เลาะหนังออก โดยให้ทำการตัดแบ่งชิ้นเนื้อตามปริมาณที่ระบุในตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ แสดงชนิดและปริมาณในการเก็บตัวอย่าง

ชนิดเนื้อสัตว์	ปริมาณตัวอย่างที่เก็บเพื่อส่งตรวจในแต่ละรายการตรวจวิเคราะห์ (กรัม)				
	<i>S. aureus</i>	Salmonella serogroup	Microbiological Assay (MA)	Beta-agonist (ELISA)	รวมน้ำหนัก
เนื้อสุกร เนื้อโค	๓๐๐		๕๐๐	๕๐๐	๑,๓๐๐
เนื้อไก่ เนื้อเป็ด	๓๐๐		๕๐๐	-	๘๐๐

๒. นำตัวอย่างเนื้อสัตว์บรรจุลงในถุงซิปล็อคที่ใช้สำหรับเก็บตัวอย่าง ซึ่งเขียนรายละเอียดตัวอย่างที่ถูกรับแล้วแล้ว โดยใส่ถุงแยกกันระหว่างตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างแล้วปิดปากถุงให้สนิท

๓. นำถุงตัวอย่างแต่ละถุงซ้อนด้วยถุงพลาสติกอีกครั้งหนึ่ง และส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการทันทีภายใน ๒๔ ชั่วโมง โดยระหว่างการนำส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการให้เก็บรักษาตัวอย่างไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๔ องศาเซลเซียส โดยเก็บไว้ในกระติกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง ๖ ส่วน ผสมเกลือเม็ด ๑ ส่วน หรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice) เพื่อเป็นการรักษาสภาพตัวอย่าง

กรณีที่ไม่สามารถนำส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการได้ภายใน ๒๔ ชั่วโมง ให้เก็บรักษาตัวอย่างไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๔ องศาเซลเซียส โดยเก็บไว้ในตู้เย็น กระติกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง ๖ ส่วน ผสมเกลือเม็ด ๑ ส่วน หรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice)

๔. นำส่งตัวอย่างพร้อมแบบคำขอส่งตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ตามโครงการฯ (แบบฟอร์ม BQCLP_LMSI_SR_FORM 08_07) โดยระบุในแบบคำขอส่งตัวอย่างเป็นกิจกรรม ๗.๑ โครงการปศุสัตว์ OK ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มส่งตัวอย่างได้ที่เว็บไซต์ของสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ (<http://qcontrol.dld.go.th>) หรือแบบฟอร์มตามที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในแต่ละพื้นที่กำหนด

๕. ส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างไปยังห้องปฏิบัติการในพื้นที่โดยจังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๑ ให้ส่งตัวอย่างตรวจที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ จังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๒-๘ ให้ส่งตัวอย่างตรวจที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในพื้นที่ สำหรับจังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต ๙ ให้ส่งตัวอย่างตรวจจุลชีววิทยาและยาปฏิชีวนะตกค้างที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคใต้ (ตอนบน) และส่งตัวอย่างตรวจสารเร่งเนื้อแดงที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคใต้ (ตอนล่าง)

๖. กรณีตรวจพบยาปฏิชีวนะตกค้างจากผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยวิธี Microbiological Assay (MA) ให้ห้องปฏิบัติการนำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS ที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

๗. กรณีผลการตรวจสารเร่งเนื้อแดงให้ผลบวกจากการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA ให้ห้องปฏิบัติการนำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS ที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

๘. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์สารตกค้างให้ผลบวก ทั้งยาปฏิชีวนะตกค้างและสารเร่งเนื้อแดง ห้องปฏิบัติการทุกแห่งจะต้องแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบโดยด่วนที่สุด และสำเนาแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขต และสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ทราบโดยด่วนที่สุดทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อดำเนินการตามมาตรการดำเนินการกรณีตัวอย่างเนื้อสัตว์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสารตกค้างสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK ต่อไป

๗.๖ เกณฑ์มาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK

เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยา

๑. *S. aureus* ≤ ๑๐๐ (cfu/g)

๒. *Salmonella* serogroup ไม่พบ (ใน ๒๕ กรัม)

เกณฑ์ด้านสารตกค้าง

๑. ห้ามพบยาปฏิชีวนะตกค้างทุกชนิดในเนื้อสัตว์จากการตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

๒. กลุ่มสารเร่งเนื้อแดง (Beta-agonists) (เนื้อสุกรและเนื้อโค)

๒.๑ การตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA

- Salbutamol < ๒ ppb

- Clenbuterol < ๒ ppb

- Ractopamine < ๔ ppb

๒.๒ ห้ามพบสารเร่งเนื้อแดงจากการตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

๗.๗ มาตรการดำเนินการกรณีตัวอย่างเนื้อสัตว์ไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK

กรณีเนื้อสัตว์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด จะต้องเข้าตรวจสอบข้อเท็จจริง แบ่งเป็น

๑. กรณีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งผู้ประกอบการให้ปรับปรุง สุขลักษณะและสุขอนามัยของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ดังกล่าว

๒. กรณีสารตกค้างเกินเกณฑ์มาตรฐาน มีแนวทางการดำเนินการ ดังนี้

๒.๑ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งผลที่ไม่ผ่านเกณฑ์ทางห้องปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการทราบ และตรวจสอบข้อเท็จจริง ณ สถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ทันที โดยสอบย้อนข้อมูลจาก ชุดการผลิต (Lot number) ที่ตรวจพบสารตกค้างไปยังแหล่งที่มาของวัตถุดิบจนถึงระดับฟาร์ม

๒.๒ ให้ผู้ประกอบการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาให้แก่เจ้าหน้าที่ ภายในระยะเวลา ๑๕ วัน หลังจากได้รับแจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

๒.๓ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดติดตามผลการแก้ไขของผู้ประกอบการ หากพบว่าผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขหรือไม่สามารถแก้ปัญหาดังกล่าวได้ ให้รวบรวมหลักฐานและเอกสาร ที่พิสูจน์ได้ว่าเป็นไปตามเหตุผลดังกล่าวข้างต้น เสนอให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรอง

ซึ่งผู้ที่ถูกเพิกถอนจะไม่สามารถขอการรับรองใหม่ได้เป็นระยะเวลา ๑ ปี กรณีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภทรายกลุ่ม ให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรองในสาขาที่รับสินค้าจากแหล่งผลิตหรือคู่ค้าของผู้ประกอบการในรายนั้นๆ

๗.๘ การจัดทำใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมิน หากเป็นไปตามข้อกำหนด สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่จะเป็นหน่วยงานที่ออกใบรับรอง จากนั้นจึงจัดส่งใบรับรองให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด เพื่อบันทึกใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ให้แก่ผู้ประกอบการ

รายละเอียดของใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ประกอบด้วย

๑. ตราสัญลักษณ์กรมปศุสัตว์และตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK

๒. ชื่อใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK

๓. ชื่อร้านหรือชื่อเจ้าของร้านที่เป็นผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK ที่ได้รับการรับรอง (ชื่อร้านและชื่อสาขา)

๔. ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK ที่ได้รับการรับรอง (ให้ระบุรายละเอียดข้อมูลเลขที่ตั้ง ถนน ตำบล อำเภอ จังหวัด)

๕. ขอบข่ายของเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง (สามารถระบุได้มากกว่า ๑ ชนิด)

ในกรณีที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK ขอเพิ่มขอบข่ายการรับรอง ให้ใช้เลขทะเบียนรับรองเดิม โดยเพิ่มชนิดของเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองลงไป

๖. เลขทะเบียนรับรอง ประกอบด้วยตัวเลขและตัวอักษรจำนวน ๕ ชุด เช่น OKP-01-01-001/2565 ประกอบด้วย

ชุดที่หนึ่ง แสดงด้วยอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่แสดงขอบข่ายของเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง

OKBr หมายถึง เนื้อไก่

OKP หมายถึง เนื้อสุกร

OKD หมายถึง เนื้อเป็ด

OKC หมายถึง เนื้อโค

ใบรับรอง ๑ ใบ สามารถระบุชนิดเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองได้มากกว่า ๑ ชนิด โดยให้เรียงลำดับชนิดเนื้อสัตว์ตามที่กำหนด ดังนี้

ลำดับที่ ๑ เนื้อไก่ (Br)

ลำดับที่ ๒ เนื้อสุกร (P)

ลำดับที่ ๓ เนื้อเป็ด (D)

ลำดับที่ ๔ เนื้อโค (C)

เช่น OKBr-P-01-01-001/2565 หมายความว่า ใบรับรองนี้ให้การรับรองทั้งชนิดเนื้อไก่และเนื้อสุกร

ชุดที่สอง จำนวน ๒ ตำแหน่ง หมายถึง สำนักงานปศุสัตว์เขตที่ ๑-๙

ชุดที่สาม จำนวน ๒ ตำแหน่ง หมายถึง ตัวเลขของจังหวัด (ตามเลขรหัสจังหวัดที่อ้างอิงตามกระทรวงมหาดไทย) เช่น ๑๐ หมายถึง กรุงเทพมหานคร, ๑๑ หมายถึง จังหวัดสมุทรปราการ

ชุดที่สี่ จำนวน ๓ ตำแหน่ง หมายถึง ลำดับที่ของสถานที่จำหน่ายสินค้าเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองในพื้นที่จังหวัดนั้น เช่น ๐๐๑ หมายถึง ลำดับการรับรองที่ ๑ ในพื้นที่จังหวัดนั้น (ให้ไล่ลำดับจำนวนไปตามลำดับ)

ชุดที่ห้า จำนวน ๔ ตำแหน่ง หมายถึง เลขที่ปี พ.ศ. ที่ออกใบรับรองครั้งแรก โดยมีเครื่องหมาย “/” ขึ้นหน้าปี พ.ศ.

๗. วันที่ออกใบรับรอง

๘. วันที่หมดอายุการรับรอง

๙. ลายเซ็นปศุสัตว์เขต

หมายเหตุ : ในกรณีต่ออายุ เลขทะเบียนรับรอง ให้ใช้หมายเลขและปี พ.ศ. เดิม แต่เปลี่ยนแปลงวันที่ออกใบรับรองวันที่หมดอายุและข้อมูลอื่นให้เป็นปัจจุบัน และมีคำว่า “ต่ออายุ” กำกับท้าย เช่น OKBr-P-01-01-001/2565 (ต่ออายุ)

ตัวอย่างใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK

กรมปศุสัตว์

ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

บริษัท.....สาขา.....

เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

จำหน่ายเนื้อ.....

ได้รับการรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

ทะเบียนรับรอง.....

ออกให้ ณ วันที่.....

หมดอายุ วันที่

ปศุสัตว์ OK
ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

(.....)
ปศุสัตว์เขต

๗.๙ การรายงานผลการดำเนินงาน

คณะกรรมการรับรองจัดทำสรุปผลการพิจารณาการรับรองใหม่ การตรวจติดตาม การต่ออายุ การยกเลิก และการเพิกถอนการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ตามแบบฟอร์ม OK-05/1, OK-05/2, OK-05/3 ในรูปแบบไฟล์ Excel มาที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป ทั้งนี้ให้รวบรวมข้อมูลโดยตัดยอดรายงานทุกสิ้นเดือน

๘. เป้าหมายการปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖

เป้าหมายการประเมินตัวชี้วัด : การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์OK) ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

เขต/จังหวัด	ตรวจติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่ออายุ (แห่ง)	รับรองใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดียว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดียว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดียว	รายกลุ่ม	รวม
เขต ๑												
กรุงเทพมหานคร	๖๘๖	๑๗	๑๐	๑๐	๗๖	๘๖	๑๐	๗๖	๘๖	๑๐	๗๖	๘๖
ชัยนาท	๑๖	๑๙	๑	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
นนทบุรี	๑๕๔	๑๙	๙	๕	๑๗	๒๒	๕	๑๗	๒๒	๕	๑๗	๒๒
ปทุมธานี	๑๑๐	๑๓	๙	๖	๑๑	๑๗	๖	๑๑	๑๗	๖	๑๑	๑๗
พระนครศรีอยุธยา	๕๘	๙	๓	๓	๕	๘	๓	๕	๘	๓	๕	๘
ลพบุรี	๔๕	๑๐	๑	๕	๔	๙	๕	๔	๙	๕	๔	๙
สระบุรี	๔๔	๗	๓	๓	๔	๗	๓	๔	๗	๓	๔	๗
สิงห์บุรี	๒๐	๕	๒	๓	๑	๔	๓	๑	๔	๓	๑	๔
อ่างทอง	๒๕	๑	๑	๓	๑	๔	๓	๑	๔	๓	๑	๔
รวมทั้งหมด	๑,๑๕๘	๑๐๐	๓๙	๔๒	๑๒๐	๑๖๒	๔๒	๑๒๐	๑๖๒	๔๒	๑๒๐	๑๖๒

เขต/จังหวัด	ตรวจติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่ออายุ (แห่ง)	รับรองใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม
เขต ๒												
จันทบุรี	๔๐	๑๐	๑	๖	๒	๘	๖	๒	๘	๖	๒	๘
ฉะเชิงเทรา	๕๐	๖	๒	๔	๔	๘	๔	๔	๘	๔	๔	๘
ชลบุรี	๑๘๑	๑	๙	๒	๒๐	๒๒	๒	๒๐	๒๒	๒	๒๐	๒๒
ตราด	๒๐	๓๑	๑	๘	๑	๙	๘	๑	๙	๙	๑	๑๐
นครนายก	๒๐	๗	๑	๒	๒	๔	๒	๒	๔	๒	๒	๔
ปราจีนบุรี	๓๕	๒	๑	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ระยอง	๘๙	๗	๖	๗	๗	๑๔	๗	๗	๑๔	๗	๗	๑๔
สมุทรปราการ	๑๒๔	๖	๙	๔	๑๓	๑๗	๔	๑๓	๑๗	๔	๑๓	๑๗
สระแก้ว	๒๙	๑	๑	๒	๒	๔	๒	๒	๔	๒	๒	๔
รวมทั้งหมด	๕๘๘	๗๑	๓๑	๓๘	๕๔	๙๒	๓๘	๕๔	๙๒	๓๙	๕๔	๙๓

เขต/จังหวัด	ตรวจติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่ออายุ (แห่ง)	รับรองใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดียว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดียว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดียว	รายกลุ่ม	รวม
เขต ๓												
ชัยภูมิ	๔๒	๖	๕	๔	๓	๗	๔	๓	๗	๔	๓	๗
นครราชสีมา	๑๒๘	๗	๗	๑๒	๑๑	๒๓	๑๒	๑๑	๒๓	๑๓	๑๑	๒๔
บุรีรัมย์	๓๗	๑	๓	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ยโสธร	๒๕	๗	๑	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
ศรีสะเกษ	๔๗	๖	๕	๖	๓	๙	๖	๓	๙	๖	๓	๙
สุรินทร์	๓๘	๕	๓	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
อำนาจเจริญ	๑๖	๗	๑	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
อุบลราชธานี	๖๕	๗	๑	๔	๕	๙	๔	๕	๙	๔	๕	๙
รวมทั้งหมด	๓๙๘	๔๖	๒๖	๓๘	๓๐	๖๘	๓๘	๓๐	๖๘	๓๙	๓๐	๖๙

เขต/จังหวัด	ตรวจติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่ออายุ (แห่ง)	รับรองใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม
เขต ๔												
กาฬสินธุ์	๔๐	๓	๓	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ขอนแก่น	๙๕	๖	๗	๔	๙	๑๓	๔	๙	๑๓	๔	๙	๑๓
นครพนม	๓๙	๗	๒	๕	๒	๗	๕	๒	๗	๕	๒	๗
บึงกาฬ	๑๖	๑	๑	๑	๑	๒	๑	๑	๒	๑	๑	๒
มหาสารคาม	๓๕	๔	๓	๒	๓	๕	๒	๓	๕	๒	๓	๕
มุกดาหาร	๑๖	๕	๑	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
ร้อยเอ็ด	๔๔	๓	๒	๖	๓	๙	๖	๓	๙	๖	๓	๙
เลย	๔๑	๘	๑	๕	๓	๘	๕	๓	๘	๕	๓	๘
สกลนคร	๔๖	๓	๒	๔	๓	๗	๔	๓	๗	๔	๓	๗
หนองคาย	๓๒	๗	๑	๔	๒	๖	๔	๒	๖	๔	๒	๖
หนองบัวลำภู	๑๕	๕	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
อุดรธานี	๕๘	๒	๕	๖	๖	๑๒	๖	๖	๑๒	๖	๖	๑๒
รวมทั้งหมด	๔๗๗	๕๔	๓๑	๔๔	๓๗	๘๑	๔๔	๓๗	๘๑	๔๔	๓๗	๘๑

เขต/จังหวัด	ตรวจติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่ออายุ (แห่ง)	รับรองใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม
เขต ๕												
เชียงราย	๘๙	๑๑	๓	๑๒	๔	๑๖	๑๒	๔	๑๖	๑๓	๔	๑๗
เชียงใหม่	๑๕๕	๑๘	๘	๑๕	๙	๒๔	๑๕	๙	๒๔	๑๖	๙	๒๕
น่าน	๒๒	๘	๑	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
พะเยา	๒๙	๖	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
แพร่	๒๕	๑๘	๑	๕	๑	๖	๕	๑	๖	๕	๑	๖
แม่ฮ่องสอน	๒๙	๑๐	๓	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
ลำปาง	๓๒	๘	๑	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ลำพูน	๒๖	๑๗	๑	๕	๑	๖	๕	๑	๖	๕	๑	๖
รวมทั้งหมด	๔๐๗	๙๖	๒๐	๕๑	๒๒	๗๓	๕๑	๒๒	๗๓	๕๓	๒๒	๗๕

เขต/จังหวัด	ตรวจติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่ออายุ (แห่ง)	รับรองใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม
เขต ๖												
กำแพงเพชร	๓๐	๑๐	๑	๔	๒	๖	๔	๒	๖	๔	๒	๖
ตาก	๒๗	๑๐	๑	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
นครสวรรค์	๒๔	๒๑	๖	๕	๑	๖	๕	๑	๖	๕	๑	๖
พิจิตร	๒๙	๗	๑	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
พิษณุโลก	๕๑	๘	๑	๔	๔	๘	๔	๔	๘	๔	๔	๘
เพชรบูรณ์	๓๙	๑๑	๒	๖	๒	๘	๖	๒	๘	๖	๒	๘
สุโขทัย	๒๗	๕	๑	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
อุตรดิตถ์	๒๙	๑	๑	๓	๑	๔	๓	๑	๔	๓	๑	๔
อุทัยธานี	๑๒	๓	๑	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
รวมทั้งหมด	๒๖๘	๗๖	๑๕	๓๕	๑๕	๕๐	๓๕	๑๕	๕๐	๓๕	๑๕	๕๐

เขต/จังหวัด	ตรวจติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่ออายุ (แห่ง)	รับรองใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม
เขต ๗												
กาญจนบุรี	๓๘	๒	๑	๔	๒	๖	๔	๒	๖	๔	๒	๖
นครปฐม	๕๘	๖	๗	๔	๔	๘	๔	๔	๘	๔	๔	๘
ประจวบคีรีขันธ์	๓๗	๖	๒	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
เพชรบุรี	๓๑	๑๕	๑	๗	๒	๙	๗	๒	๙	๗	๒	๙
ราชบุรี	๓๗	๑	๔	๖	๑	๗	๖	๑	๗	๖	๑	๗
สมุทรสงคราม	๑๓	๗	๑	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
สมุทรสาคร	๓๖	๒	๔	๑	๓	๔	๑	๓	๔	๑	๓	๔
สุพรรณบุรี	๒๙	๖	๔	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
รวมทั้งหมด	๒๗๙	๔๕	๒๔	๓๐	๑๘	๔๘	๓๐	๑๘	๔๘	๓๐	๑๘	๔๘

เขต/จังหวัด	ตรวจติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่ออายุ (แห่ง)	รับรองใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม
เขต ๘												
กระบี่	๒๘	๕	๑	๒	๒	๔	๒	๒	๔	๒	๒	๔
ชุมพร	๓๔	๓	๑	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
ตรัง	๓๐	๖	๑	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
นครศรีธรรมราช	๕๘	๘	๑	๓	๖	๙	๓	๖	๙	๓	๖	๙
พังงา	๓๐	๖	๑	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
พัทลุง	๒๘	๕	๑	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
ภูเก็ต	๕๖	๔	๑	๒	๕	๗	๒	๕	๗	๒	๕	๗
ระนอง	๒๕	๓	๑	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
สุราษฎร์ธานี	๘๔	๓	๑	๓	๘	๑๑	๓	๘	๑๑	๓	๘	๑๑
รวมทั้งหมด	๓๗๓	๔๓	๙	๒๗	๒๙	๕๖	๒๗	๒๙	๕๖	๒๗	๒๙	๕๖

เขต/จังหวัด	ตรวจติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่ออายุ (แห่ง)	รับรองใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม
เขต ๙												
นราธิวาส	๕	๕	๑	๒	๐	๒	๒	๐	๒	๐	๐	๐
ปัตตานี	๕	๕	๑	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๑	๑	๒
ยะลา	๙	๖	๑	๓	๐	๓	๓	๐	๓	๓	๐	๓
สงขลา	๗๔	๗	๑	๓	๗	๑๐	๓	๗	๑๐	๓	๗	๑๐
สตูล	๑๔	๐	๑	๑	๑	๒	๑	๑	๒	๐	๑	๑
รวมทั้งหมด	๑๐๗	๒๓	๕	๑๑	๙	๒๐	๑๑	๙	๒๐	๗	๙	๑๖

ภาคผนวก

- ☐ ขอรับรองใหม่
☐ ต่ออายุ

OK-01

แบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า (นาย,นาง,นางสาว).....นามสกุล.....

๑.๑ กรณีเป็นบุคคลธรรมดา อายุ.....ปี สัญชาติ.....

เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน.....ออกให้ ณ อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....

โทรสาร.....

๑.๒ กรณีเป็นนิติบุคคล ประเภท.....จดทะเบียนเมื่อ.....เลขทะเบียน.....

มีสำนักงานตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

โดยมีผู้ดำเนินการ ชื่อ.....นามสกุล.....อายุ.....ปี

สัญชาติ.....เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน.....

ออกให้ ณ อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

๒. มีความประสงค์ขอรับการรับรอง

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ชนิด ☐ เนื้อไก่ ☐ เนื้อเป็ด ☐ เนื้อสุกร ☐ เนื้อโค ☐ อื่นๆ ระบุ.....
(สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ ชนิดเนื้อสัตว์)

ประเภทสถานที่จำหน่าย :

- ☐ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั่วไป
☐ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภท Modern trade

ชื่อร้าน.....โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินการ

เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ เลขที่.....

๓. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานมาแล้ว คือ

๓.๑ สำเนารับรองการจดทะเบียน (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

๓.๒ หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ดำเนินการของนิติบุคคล (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

๓.๓ กรณีขอต่ออายุการรับรองต้องแนบใบรับรองฉบับที่หมดอายุ

๓.๔ กรณีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภท Modern trade ให้แนบเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้

๑. รายชื่อผู้ผลิต โรงฆ่าสัตว์ที่ผลิตสินค้าและรายชื่อฟาร์มที่เข้าเชือด (ระบุเลขมาตรฐานฟาร์ม) ที่ส่งสินค้าเนื้อสัตว์ให้สาขาของบริษัทฯ ทุกราย

๒. รายชื่อสาขาที่ขอรับรองโครงการฯ ที่ตั้งสาขา เบอร์โทรศัพท์ติดต่อแต่ละสาขา และเบอร์โทรศัพท์ของผู้ประสานงานกลางของบริษัท

๔. เงื่อนไขการให้การรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK

ผู้ได้รับการรับรอง ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๑. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

๒. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองสามารถอ้างถึงการรับรองเฉพาะขอบข่ายชนิดของเนื้อสัตว์ที่ผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการขอรับรองเท่านั้น

๓. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องไม่นำใบรับรอง และ/หรือ เครื่องหมายรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อกรมปศุสัตว์ ซึ่งอาจพิจารณาได้ว่าทำให้เกิดความเข้าใจผิด

๔. กรมปศุสัตว์สามารถยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกหรือเพิกถอนการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องให้ความร่วมมือแก่คณะกรรมการตรวจประเมินของกรมปศุสัตว์ ในการตรวจประเมินทุกครั้ง โดยจะต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจประเมินเข้าตรวจสอบในพื้นที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ สถานที่เก็บปัจจัยการผลิต และยินยอมให้มีการสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี

๖. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องเก็บเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) เพื่อให้คณะกรรมการตรวจประเมินสามารถตรวจสอบความถูกต้อง และจะต้องเป็นไปตามเกณฑ์การรับรองทุกประการ โดยให้เก็บไว้อย่างน้อย ๑ ปี

๗. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองที่เป็นปัจจุบันให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

๘. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือตามแบบฟอร์ม OK-04 พร้อมส่งคืนใบรับรองและป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ให้กรมปศุสัตว์ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ผู้ประกอบการได้แจ้งความประสงค์ขอยกเลิกการรับรอง

๙. กรณีใบรับรองชำรุด สูญหาย ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมยื่นคำขอใบรับรองใบใหม่ และแนบสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องมายังกรมปศุสัตว์ เพื่อกำหนดใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

๑๐. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะต่ออายุการรับรอง ให้ยื่นขอต่ออายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันที่หมดอายุ ได้ที่หน่วยงานของกรมปศุสัตว์ในพื้นที่ แล้วแต่กรณี

๑๑. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ หรือการโอนกิจการให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทน ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งกรมปศุสัตว์ทราบเป็นหนังสือเพื่อยกเลิกใบรับรองฉบับเดิม และให้ผู้ที่มาดำเนินการแทนยื่นคำขอรับรองใหม่

๑๒. กรณีการย้ายที่ตั้งสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ข้ามเขตจังหวัด ให้ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแจ้งกรมปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นหนังสือ เพื่อยกเลิกการรับรอง

๑๓. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK แต่ยังคงสถานที่ดั้งเดิม หรือกรณีการย้ายสถานที่ตั้งภายในจังหวัดเดิม ให้ผู้ที่ได้รับการรับรองแจ้งกรมปศุสัตว์ทราบเป็นหนังสือ พร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง (ถ้ามี) เพื่อพิจารณาออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองจะมีอายุเท่ากับฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ที่ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิม ภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับใบรับรองฉบับใหม่

๑๔. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแล้วต้องแสดงป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนดหรืออนุญาตในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ

๑๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กรมปศุสัตว์ประกาศเพิ่มเติม โดยกรมปศุสัตว์จะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๕. ความยินยอมเผยแพร่ข้อมูลสถานประกอบการสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ให้แก่บุคคลทั่วไปผ่านเว็บไซต์หรือแอปพลิเคชัน

- ☐ ยินยอม ให้เผยแพร่ชื่อสถานประกอบการ สถานที่ตั้ง และพิกัดสถานที่ตั้ง
- ☐ ไม่ยินยอม

ลายมือชื่อ.....ผู้ขออนุญาต
(.....)

ความเห็นของเจ้าหน้าที่

- ☐ เอกสารหลักฐานครบถ้วน
- ☐ เอกสารหลักฐานไม่ครบ
- เอกสารที่ไม่ครบ ได้แก่

.....

.....

ลายมือชื่อ.....
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่ได้รับเอกสาร.....

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....สาขา.....

สถานที่ตั้ง.....

ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ เลขที่.....

พิกัด ละติจูด..... ลองจิจูด.....

ประเภทการตรวจประเมิน ☐ รับรองใหม่ ☐ ต่ออายุ ☐ ตรวจสอบติดตาม ☐ ตรวจสอบติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....

ประเภทสถานที่จำหน่าย :

- ☐ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั่วไป
- ☐ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภท Modern trade

แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ :

- ☐ รับเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์
ระบุ.....
- ☐ รับเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP)
ระบุ.....
- ☐ รับเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก (EST.)
ระบุ.....
- ☐ ศูนย์กระจายสินค้า
ระบุ.....
- ☐ ผ่านคนกลาง/สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์
ระบุ.....

หมายเหตุ : กรณีที่รับเนื้อมาจากหลายสถานที่ สามารถระบุเพิ่มเติมเป็นเอกสารแนบได้

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ชนิด ☐ เนื้อไก่ ☐ เนื้อเป็ด ☐ เนื้อสุกร ☐ เนื้อโค

(สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ ชนิดเนื้อสัตว์)

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อไก่.....กิโลกรัมต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อเป็ด.....กิโลกรัมต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อสุกร.....กิโลกรัมต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อโค.....กิโลกรัมต่อวัน

รายชื่อคณะกรรมการตรวจประเมิน

๑.ตำแหน่ง.....

๒.ตำแหน่ง.....

๓.ตำแหน่ง.....

๔.ตำแหน่ง.....

๕.ตำแหน่ง.....

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
หลักเกณฑ์ทั่วไป			
๑. ต้องมีใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ (แสดงเอกสาร)			
๒. เนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (GAP) (แสดงหลักฐาน)			
๓. เนื้อสัตว์ต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (แสดงหลักฐาน)			
๔. จุดจำหน่ายต้องมีเอกสารหรือหลักฐานหรือระบบที่สามารถแสดงการตรวจสอบย้อนกลับไปยังโรงฆ่าสัตว์และ/หรือฟาร์ม/ศูนย์กระจายสินค้า (แนบสำเนาเอกสารหรือรูปถ่าย)			
การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์			
๕. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ควรมีการควบคุมอุณหภูมิ โดยอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่ควรเกิน ๗ องศาเซลเซียส หรือต้องมีวิธีจัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมกรณีที่เก็บเนื้อสัตว์ข้ามวัน (แนบรูปถ่าย)			
๖. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ แผงจำหน่าย ชั้นวางจำหน่าย ตู้แช่เย็น ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย (แนบรูปถ่าย)			
๗. บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดีและสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ยกเว้นตู้แช่เย็นที่มีฝาปิด) (แนบรูปถ่าย)			
๘. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค มีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนของแมลงและสัตว์พาหะได้			
๙. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์จะต้องมีการระบายน้ำอย่างเหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
๑๐. มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวัน และดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ			
๑๑. บริเวณจุดจำหน่ายมีแสงสว่างเพียงพอ เพื่อให้สามารถมองเห็นสีของเนื้อสัตว์ได้อย่างชัดเจน			
๑๒. มีที่เก็บรวบรวมขยะมูลฝอยที่ถูกหลักสุขลักษณะ (แนบรูปถ่าย)			
๑๓. กรณีที่มีการตัดแบ่งจำหน่ายต้องมีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับบริการผู้ซื้อ เพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ป้องกันสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ไปสู่เนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้			
๑๔. สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ (แนบรูปถ่าย)			
๑๕. เขียง มีด และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องในต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทน สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
๑๖. มีการล้างทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์ โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ ทั้งก่อนและหลังการใช้			

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
สัญลักษณ์ของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์			
๑๗. ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน (แนบรูปถ่าย)			
๑๘. ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล			
การจัดวางสินค้า			
๑๙. มีการจัดวางเนื้อสัตว์อย่างเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องใน (ยกเว้น การขายไก่กลม) (แนบรูปถ่าย)			
๒๐. แสดงป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับ การรับรองให้เห็นอย่างชัดเจน (แนบรูปถ่าย)			

สรุปผลการตรวจประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (ถ้ามี) จำนวน.....ข้อ ดังนี้

.....

.....

.....

.....

หมายเหตุ : กรณีพบข้อบกพร่องหลายข้อสามารถเพิ่มเติมเป็นเอกสารแนบได้

ผู้รับการตรวจประเมิน
ข้าพเจ้าเห็นด้วยกับผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น และสามารถแก้ไขปรับปรุงให้แล้วเสร็จภายในวันที่.....

ลงชื่อ.....
()
ตำแหน่ง.....
วัน/เดือน/ปี.....

ผู้ตรวจประเมิน

๑. ลงชื่อ.....
()
ตำแหน่ง.....
วัน/เดือน/ปี.....

๓. ลงชื่อ.....
()
ตำแหน่ง.....
วัน/เดือน/ปี.....

๕. ลงชื่อ.....
()
ตำแหน่ง.....
วัน/เดือน/ปี.....

๒. ลงชื่อ.....
()
ตำแหน่ง.....
วัน/เดือน/ปี.....

๔. ลงชื่อ.....
()
ตำแหน่ง.....
วัน/เดือน/ปี.....

แบบฟอร์มการขอยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....สาขา.....

สถานที่ตั้ง.....

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ชนิด ☐ เนื้อไก่ ☐ เนื้อเป็ด ☐ เนื้อสุกร ☐ เนื้อโค

(สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ ชนิดเนื้อสัตว์)

๒. เหตุผลและหลักฐานการขอยกเลิกการรับรอง

ข้าพเจ้ามีความประสงค์ขอยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) เนื่องจาก

.....

.....

.....

ทั้งนี้ ข้าพเจ้าได้แนบใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) และป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK มาด้วยแล้ว

(หรือเอกสารหลักฐานการแจ้งความกรณีใบรับรองฉบับเดิมสูญหาย)

ขอรับรองว่ารายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

สำหรับผู้ประกอบการ

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการ/ผู้รับมอบอำนาจ

(.....)

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

ลงชื่อ.....ผู้รับคำขอ

(.....)

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

หมายเหตุ: กรณีผู้ยื่นเป็นผู้รับมอบอำนาจให้แนบหนังสือมอบอำนาจร่วมด้วย

ประจำเดือน..... พ.ศ.

ลำดับ	ประเภทเนื้อที่ขอรับรอง				ปริมาณการขายต่อวัน (กก./วัน)				ชื่อ สถานที่ จำหน่าย เนื้อสัตว์	ชื่อ เจ้าของ สถานที่ จำหน่าย เนื้อสัตว์	ที่อยู่						เลขที่บัตร ประชาชน หรือ เลข ทะเบียน การค้า	พิกัด		เลข ทะเบียน โรงฆ่า สัตว์	ผลการพิจารณา				หมายเหตุ	
	ไก่	สุกร	เป็ด	โค	ไก่	สุกร	เป็ด	โค			เลขที่	หมู่ ที่	ถนน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด		เบอร์ โทรศัพท์	ละติจูด		ลอง ติ จูด	ผ่านการรับรอง				ไม่ ผ่าน การ รับรอง
																						วันที่ออก ใบรับรอง	วันที่ หมดอายุ การ รับรอง	เลขที่ ใบรับรอง		สาเหตุ ที่ไม่ ผ่าน

รายงานผลการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (โครงการปศุสัตว์ OK)

OK-05/2

สำนักงานปศุสัตว์ เขต.....

ประจำเดือน..... พ.ศ.

[illegible]

OK-05/3

ประจำเดือน..... พ.ศ.

[illegible]

แบบบันทึกผลการพิจารณารับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

สำนักงานปศุสัตว์เขต.....

วันที่พิจารณา.....

คณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK พิจารณาให้การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ จำนวน.....แห่ง ดังนี้

ลำดับ	ชื่อสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	จังหวัด	ประเภทการตรวจ ประเมิน (รับรอง ใหม่/ต่ออายุ/ ตรวจติดตาม)	ผลการพิจารณา		สถานะการรับรอง (ให้การรับรอง/คงไว้ ซึ่งการรับรอง/ยกเลิก การรับรอง/เพิกถอน การรับรอง)	วันที่มีผลการรับรอง		เลขทะเบียน รับรอง	ความเห็นอื่น
				ผ่าน	ไม่ผ่าน		วันที่ให้การรับรอง	วันที่หมดอายุ		

คณะกรรมการรับรอง

๑. ลงชื่อ

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๒. ลงชื่อ

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๓. ลงชื่อ

()

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี.....

๔. ลงชื่อ

()

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี.....

แบบประเมินการตรวจสอบศูนย์กระจายสินค้าที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK

วันที่ตรวจ.....

ชื่อศูนย์กระจายสินค้า

บริษัท

สถานที่ตั้ง

ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ เลขที่.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๑. สถานที่ตั้ง			
- มีรั้วรอบ สามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้ามาภายในสถานที่			
- ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม			
- ไม่มีน้ำท่วมถึง			
๒. อาคารเก็บเนื้อสัตว์			
- ไม่เก็บสินค้าอื่น เช่น ผัก ผลไม้ ปะปนในพื้นที่เดียวกันกับพื้นที่เก็บเนื้อสัตว์			
- มีแสงสว่างเพียงพอในการปฏิบัติงาน			
- พื้น ผนัง เพดาน ทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย			
- ไม่มีช่องทางให้สัตว์พาหะ เช่น นก หนู สัตว์มีพิษ เข้ามาภายในห้องเก็บเนื้อสัตว์			
- มีระบบการจัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม มีพาเลทรองรับเนื้อสัตว์			
๓. เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์			
- สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนของโลหะหนักและอื่นๆ ที่เป็นอันตราย			
- มีระบบการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม			
๔. ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า			
- ห้องแช่เย็นต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ อยู่ระหว่าง ๔ ถึง ๑๐ องศาเซลเซียส			
- ห้องแช่แข็ง (Cold storage room) สามารถควบคุมอุณหภูมิอยู่ระหว่าง -๒๐ ถึง -๒๕ องศาเซลเซียส			
- ห้องทำเยือกแข็ง (Freezing room) สามารถควบคุมอุณหภูมิอยู่ระหว่าง -๓๐ ถึง -๔๕ องศาเซลเซียส			
- ต้องมีเครื่องมือและระบบการตรวจสอบอุณหภูมิภายในห้องเก็บเนื้อสัตว์ พร้อมทั้งบันทึกรายงานการตรวจสอบอุณหภูมิประจำวัน			
๕. การขนส่งและเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์			

- มีเอกสารการเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์			
๖. พาหนะขนส่งเนื้อสัตว์			
- เป็นพาหนะที่ออกแบบสำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์โดยเฉพาะสามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย			
เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๖. พาหนะขนส่งเนื้อสัตว์ (ต่อ)			
- พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ให้ไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียสตลอดเวลา			
- ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุเนื้อสัตว์ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์และสามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย			
๗. การจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ			
- มีระบบการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ			
- มีระบบการควบคุมสัตว์พาหนะนำโรค ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตที่มีประสิทธิภาพ			
- มีระบบการจัดการรวบรวมของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม			
๘. การจัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล			
- มีการตรวจสุขภาพพนักงานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง			
- มีการจัดฝึกอบรมให้ความรู้แก่พนักงานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง			
- มีอ่างล้างมือและอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ สำหรับพนักงานล้างมือก่อนและหลังสัมผัสเนื้อสัตว์			
- มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าและห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิงอย่างเพียงพอ			
๙. การตรวจสอบย้อนกลับ			
- มีระบบการตรวจสอบย้อนกลับไปยังแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ได้			
- มีฉลากหรือเครื่องหมายที่บ่งชี้แหล่งที่มาและวันที่ผลิตหรือชุดการผลิต (Lot number) ที่ภาชนะบรรจุหรือบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์			

สรุปผลการตรวจประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (ถ้ามี) จำนวน.....ข้อ ดังนี้

หมายเหตุ : กรณีพบข้อบกพร่องหลายข้อสามารถเพิ่มเติมเป็นเอกสารแนบได้

ผู้รับการตรวจประเมิน

ข้าพเจ้าเห็นด้วยกับผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น และสามารถแก้ไขปรับปรุงให้แล้วเสร็จภายในวันที่.....

ลงชื่อ

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

ผู้ตรวจประเมิน

๑. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๒. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๓. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๔. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

แบบบันทึกการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโครงการปศุสัตว์ OK

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

วันที่

เรื่อง การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโครงการปศุสัตว์ OK เพื่อเฝ้าระวังทางห้องปฏิบัติการ

เรียน ผู้ประกอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

กรมปศุสัตว์ได้ทำการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน ตัวอย่าง จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ชื่อ

ที่อยู่ เลขทะเบียนใบรับรองปศุสัตว์ OK

เพื่อเฝ้าระวังทางห้องปฏิบัติการตามโครงการปศุสัตว์ OK โดยตรวจวิเคราะห์ ☐ ๑. *S. aureus* ☐ ๒. *Salmonella* serogroup ☐ ๓. Micro assay (MA) ☐ ๔. Beta-agonist

ลำดับที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ชนิดเนื้อสัตว์	ชิ้นส่วน	รูปแบบ การวางจำหน่าย (Bulk/Pack)	วันที่ผลิต/ Lot No.	วันที่เก็บตัวอย่าง	แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์/ศูนย์กระจายสินค้า

ข้าพเจ้ายืนยันว่าการเก็บตัวอย่างตามรายการข้างต้นจริง

ลงชื่อ ผู้ประกอบการ

(.....)

วันที่

ลงชื่อ ผู้เก็บตัวอย่าง

(.....)

วันที่

หมายเหตุ :

๑. จัดทำแบบฟอร์ม OK-09 ๑ ใบ ต่อ ๑ สถานที่จำหน่าย

๒. หากผู้ประกอบการมิได้ลงชื่อ ให้แนบหลักฐานอย่างอื่นที่บ่งชี้ว่าเนื้อสัตว์ที่เก็บมาจากแหล่งที่มาใด เช่น ใบเสร็จรับเงิน

๓. เก็บแบบฟอร์ม OK-09 และใบนำส่งตัวอย่างไว้อย่างน้อย ๑ ปี

เลขรหัสจังหวัดอ้างอิงตามกระทรวงมหาดไทย

รหัสจังหวัด	จังหวัด
๑๐	กรุงเทพมหานคร
๑๑	สมุทรปราการ
๑๒	นนทบุรี
๑๓	ปทุมธานี
๑๔	พระนครศรีอยุธยา
๑๕	อ่างทอง
๑๖	ลพบุรี
๑๗	สิงห์บุรี
๑๘	ชัยนาท
๑๙	สระบุรี
๒๐	ชลบุรี
๒๑	ระยอง
๒๒	จันทบุรี
๒๓	ตราด
๒๔	ฉะเชิงเทรา
๒๕	ปราจีนบุรี
๒๖	นครนายก
๒๗	สระแก้ว
๓๐	นครราชสีมา
๓๑	บุรีรัมย์
๓๒	สุรินทร์
๓๓	ศรีสะเกษ
๓๔	อุบลราชธานี
๓๕	ยโสธร
๓๖	ชัยภูมิ
๓๗	อำนาจเจริญ
๓๘	บึงกาฬ
๓๙	หนองบัวลำภู
๔๐	ขอนแก่น
๔๑	อุดรธานี
๔๒	เลย
๔๓	หนองคาย
๔๔	มหาสารคาม
๔๕	ร้อยเอ็ด
๔๖	กาฬสินธุ์
๔๗	สกลนคร
๔๘	นครพนม
๔๙	มุกดาหาร
๕๐	เชียงใหม่
๕๑	ลำพูน
๕๒	ลำปาง
๕๓	อุตรดิตถ์

๕๔	แพร่
๕๕	น่าน
รหัสจังหวัด	จังหวัด
๕๖	พะเยา
๕๗	เชียงราย
๕๘	แม่ฮ่องสอน
๖๐	นครสวรรค์
๖๑	อุทัยธานี
๖๒	กำแพงเพชร
๖๓	ตาก
๖๔	สุโขทัย
๖๕	พิษณุโลก
๖๖	พิจิตร
๖๗	เพชรบูรณ์
๗๐	ราชบุรี
๗๑	กาญจนบุรี
๗๒	สุพรรณบุรี
๗๓	นครปฐม
๗๔	สมุทรสาคร
๗๕	สมุทรสงคราม
๗๖	เพชรบุรี
๗๗	ประจวบคีรีขันธ์
๘๐	นครศรีธรรมราช
๘๑	กระบี่
๘๒	พังงา
๘๓	ภูเก็ต
๘๔	สุราษฎร์ธานี
๘๕	ระนอง
๘๖	ชุมพร
๙๐	สงขลา
๙๑	สตูล
๙๒	ตรัง
๙๓	พัทลุง
๙๔	ปัตตานี
๙๕	ยะลา
๙๖	นราธิวาส

