



โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์



ผลการดำเนินงานโครงการเนื้อสัตว์
ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)
ปีงบประมาณ 2563

จำนวนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

รายเดี่ยว



1,600
แห่ง

1,548
แห่ง

ปีงบประมาณ
2562

ปีงบประมาณ
2563

รายกลุ่ม



2,838
แห่ง

2,938
แห่ง

ปีงบประมาณ
2562

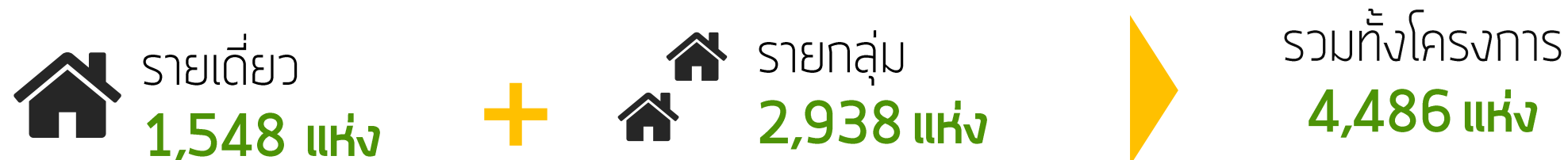
ปีงบประมาณ
2563

จำนวนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

ปีงบประมาณ 2562

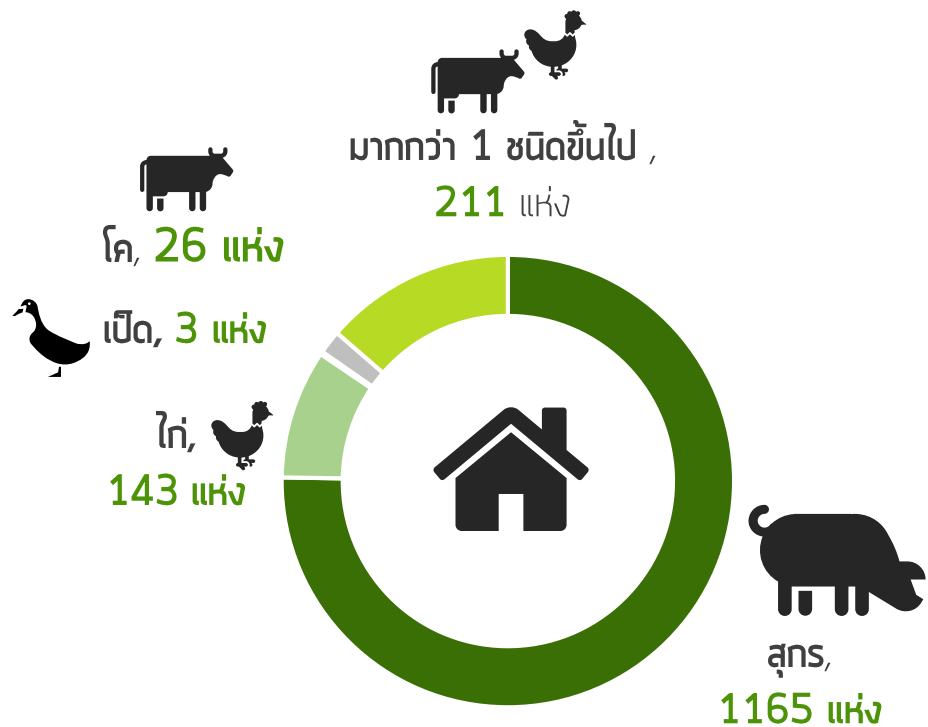


ปีงบประมาณ 2563

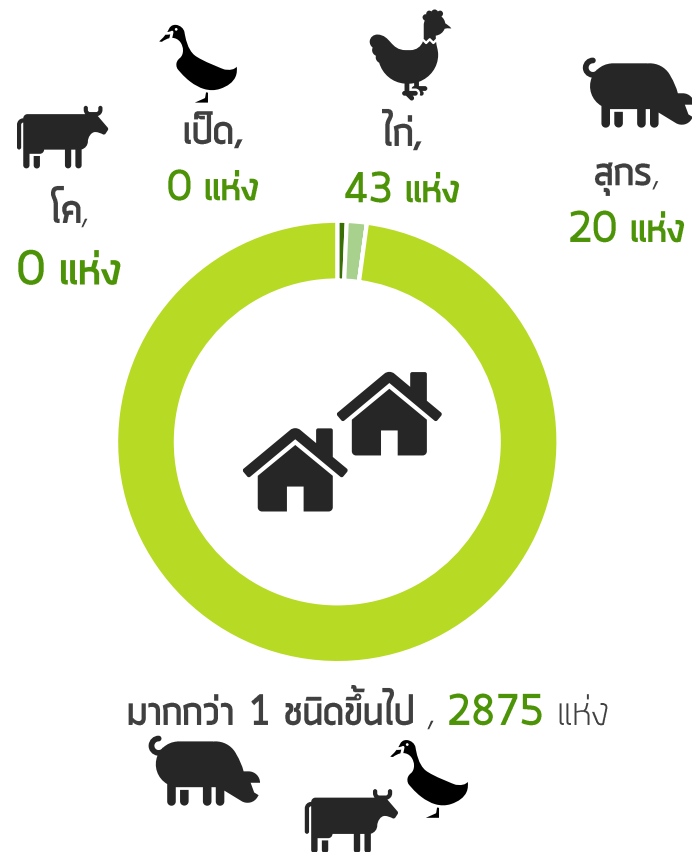


จำนวนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองปศุสัตว์ OK ปีงบประมาณ 2563

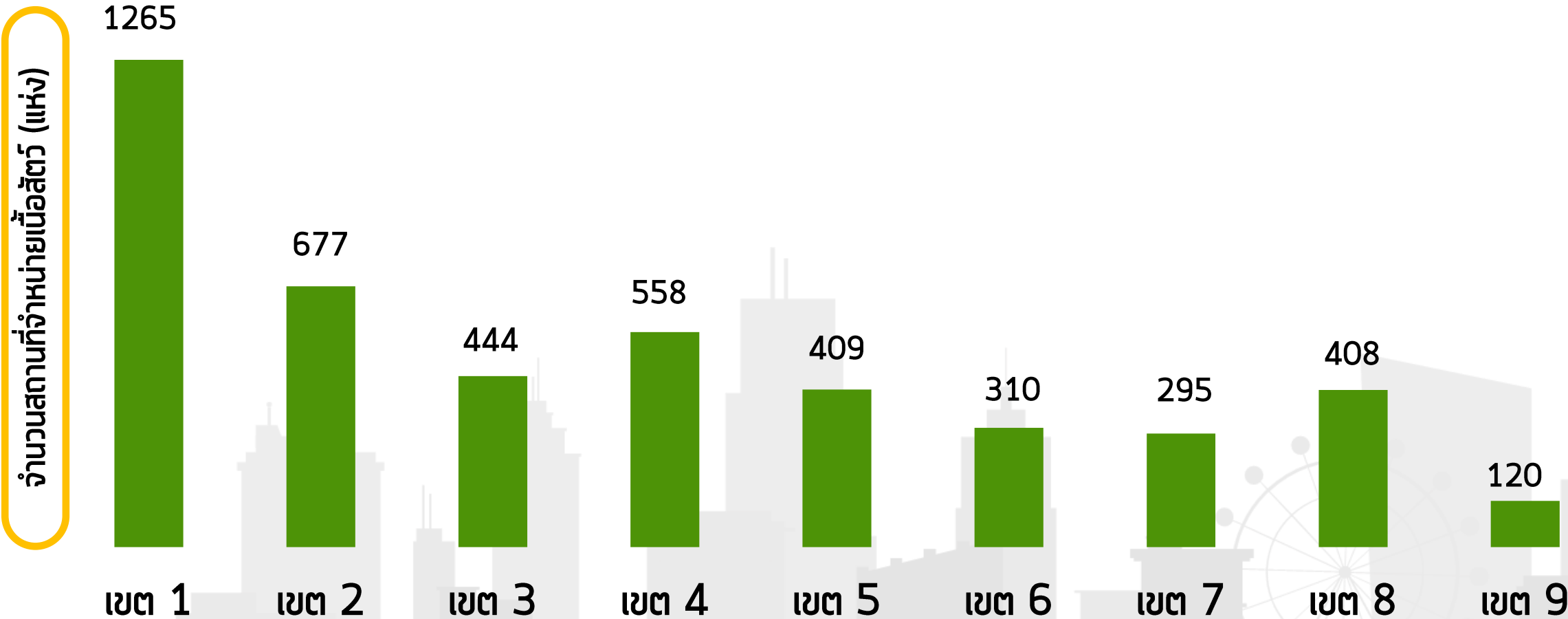
รายเดี่ยว **1,548** แห่ง



รายกลุ่ม **2,938** แห่ง



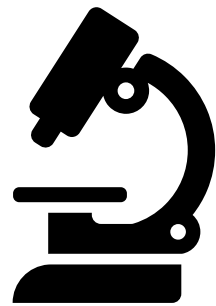
สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในพื้นที่ปศุสัตว์เขต



ปัญหาการตรวจประเมินและการรายงานข้อมูล

- ▶ ต่ออายุสถานที่จำหน่ายฯ
ไม่เป็นไปตามระยะเวลาที่กำหนด
- ▶ ไม่ส่งรายงานหลังจากทำการตรวจประเมิน
ภายในวันที่ 5 ของเดือนถัดไป
- ▶ เลขที่ใบรับรองซ้ำกัน





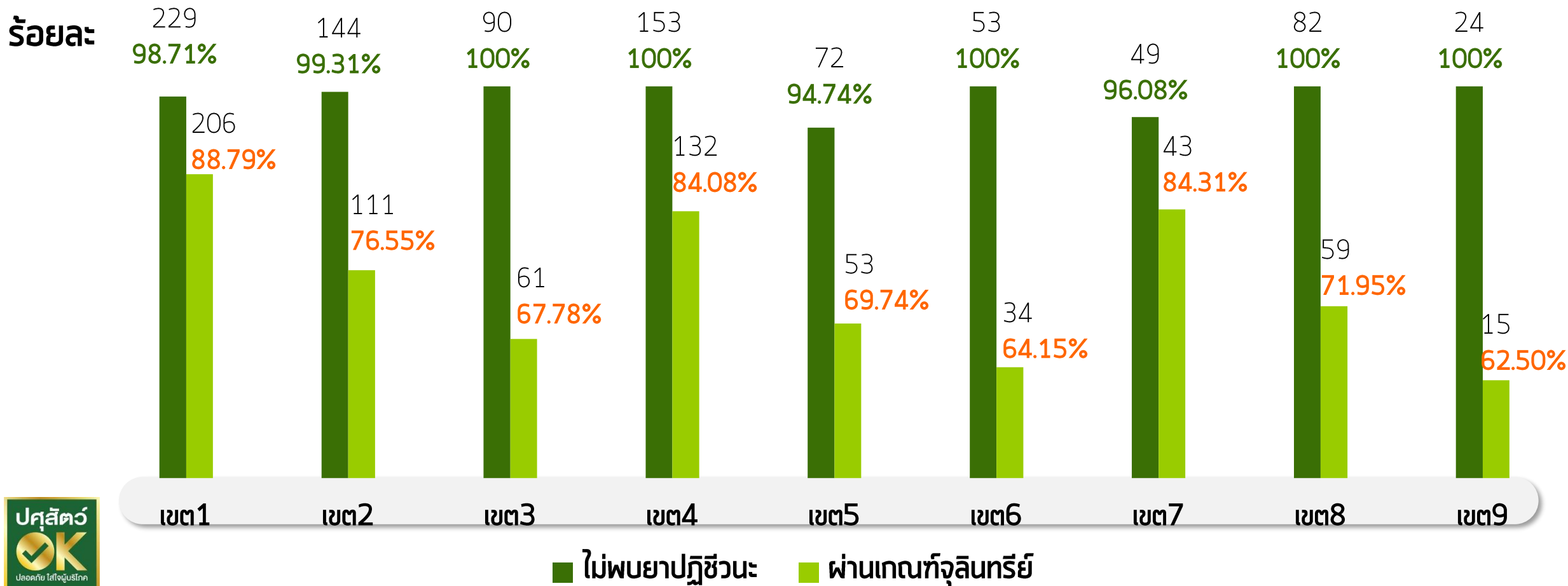
ผลการตรวจวิเคราะห์ ทางห้องปฏิบัติการปีงบประมาณ 2563

ยาปฏิชีวนะตกค้าง และ จุลินทรีย์

จำนวนตัวอย่างที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 1,816 ตัวอย่าง










ไม่พบยาปฏิชีวนะตกค้าง ร้อยละ 98.76
ผ่านเกณฑ์จุลินทรีย์ ร้อยละ 74.43



จำนวนตัวอย่าง ที่ตรวจพบยาปฏิชีวนะตกค้าง



เขต	จังหวัด	จำนวนตัวอย่าง ที่ส่งทั้งหมด	ชนิดเนื้อสัตว์และจำนวนตัวอย่าง ที่พบยาปฏิชีวนะตกค้าง
1	กรุงเทพมหานคร	232	   เนื้อสุกร 3 ตัวอย่าง
2	สระแก้ว	145	 เนื้อสุกร 1 ตัวอย่าง
5	เชียงใหม่	76	    เนื้อสุกร 4 ตัวอย่าง
7	สุพรรณบุรี	5	 เนื้อสุกร 1 ตัวอย่าง
	นครปฐม	10	 เนื้อไก่ 1 ตัวอย่าง



ไม่ได้ส่ง
ตรวจยืนยันผล

ส่งตรวจยืนยันผล

รวมจำนวนที่ตรวจพบยาปฏิชีวนะตกค้าง 10 ตัวอย่าง

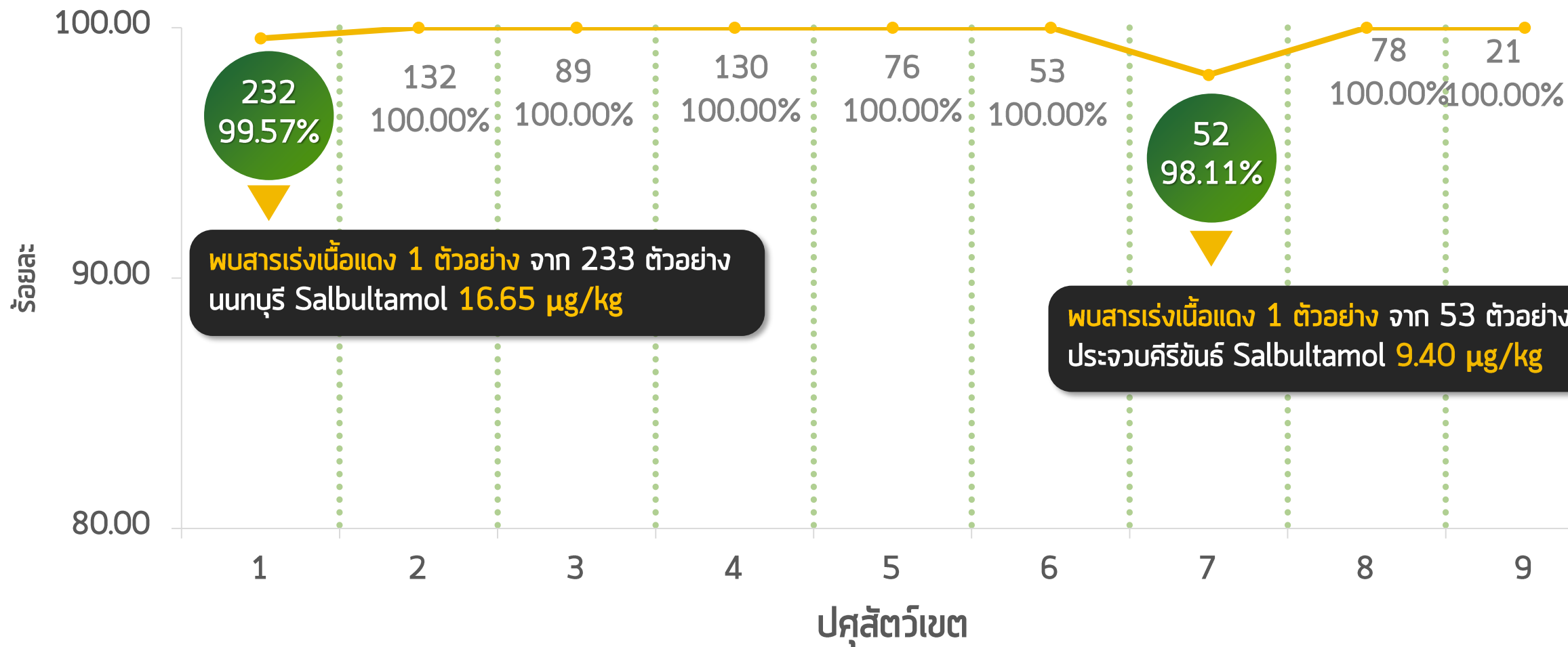
สารเร่งเนื้อแดง

จำนวนตัวอย่างที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 865 ตัวอย่าง

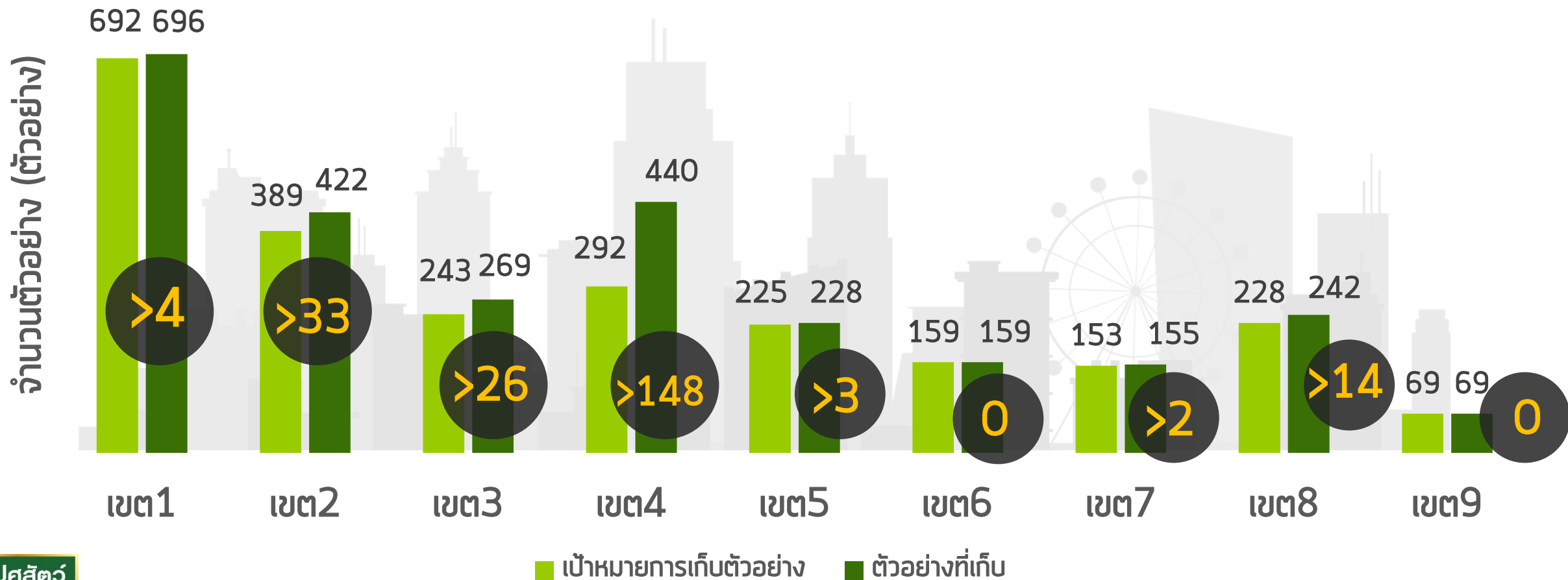


ไม่พบสารเร่งเนื้อแดง

ร้อยละ 99.65



จำนวนการเก็บตัวอย่างส่ง ตัวอย่างตรวจวิเคราะห์



ปัญหาเรื่องการเก็บตัวอย่าง



เก็บตัวอย่างเกินเป้าหมาย

ที่ สพส. กำหนด ส่งผลต่อค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์ของห้องปฏิบัติการ

(จันทบุรี, ชลบุรี, ปราจีนบุรี, ระยอง, สระแก้ว, ชัยภูมิ, นครราชสีมา, ยโสธร, ศรีสะเกษ, ขอนแก่น, อุบลราชธานี, กาฬสินธุ์, มุกดาหาร, ร้อยเอ็ด, ชุมพร, หนองบัวลำภู, เชียงราย, แม่ฮ่องสอน, นครปฐม)

ตรวจพบยาปฏิชีวนะตกค้างเบื้องต้น (MA Test)

แต่ไม่ได้ส่งตรวจยืนยัน (LC-MS/MS)



เก็บตัวอย่างซ้ำสถานที่จำหน่าย

(สมุทรปราการ, นครราชสีมา, นครศรีธรรมราช, พังงา, เชียงราย)

เก็บตัวอย่างไม่ครบ

ตามเป้าหมายที่ สพส. กำหนด (นครพนม, สมุทรสาคร)

เก็บตัวอย่าง

จากโรงพยาบาล (จันทบุรี)

ห้องปฏิบัติการไม่จัดทำแผนการส่งตัวอย่างให้จังหวัด (สตส.)



แผนการดำเนินงาน
โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย
ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

ประจำปีงบประมาณ 2564

1. เพิ่มจำนวนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์โครงการปศุสัตว์ OK



ข้อมูลสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์โครงการปศุสัตว์ OK ในปัจจุบัน



	จำนวน (แห่ง)
รายเดี่ยว	1,550
รายกลุ่ม	2,938
รวม	4,488



ขยายการรับรองในปีงบประมาณ 2564
เป้าหมายรับรองใหม่ **300 แห่ง**

หมายเหตุ : การรับรองใหม่ ไม่รวมถึงสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK
ที่ยกเลิกหรือขาดการต่ออายุการรับรองในปีงบประมาณ 2562-2563

2. จัดอบรมผู้ประกอบการ

หลักสูตร “ส่งเสริมให้สถานประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK”



วัตถุประสงค์

1. ผลักดันให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เกิดการปรับปรุงพัฒนาสถานประกอบการให้ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์และเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์
2. เพื่อประชาสัมพันธ์โครงการปศุสัตว์ OK

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK
 2. ผู้ประกอบการที่ใช้เนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารจำนวน
- รวม 2,310 คน**



3. ขยายผลโครงการฯ ไปยังหน่วยงานของรัฐหรือเอกชนที่มีระบบการจัดหาวัตถุดิบเนื้อสัตว์ เพื่อผลิตอาหารในองค์กร ใช้เนื้อสัตว์จากสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK



วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มช่องทางในการจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้กับสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK
2. เพื่อให้ผู้บริโภคได้เข้าถึงสินค้าเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน
3. เพื่อประชาสัมพันธ์โครงการปศุสัตว์ OK



4. จัดกิจกรรมให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัย แก่นักเรียน/นักศึกษาในสถานศึกษา



วัตถุประสงค์

1. เพื่อเสริมสร้างความรู้ ในการเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยให้แก่ นักเรียน/นักศึกษา
2. เพื่อให้เยาวชนตระหนักถึงมาตรฐาน ในการเลือกซื้ออาหารปลอดภัย
3. เพื่อประชาสัมพันธ์โครงการปศุสัตว์ OK

* รายละเอียดการจัดกิจกรรมจะแจ้งให้ทราบอีกครั้ง



5. การสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อเฟ้าระวังสารตกค้าง และสุขอนามัยเนื้อสัตว์ภายใต้โครงการปศุสัตว์ OK



วัตถุประสงค์

1. เพื่อเฟ้าระวังทางจุลินทรีย์และสารตกค้างของเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองโครงการปศุสัตว์ OK
2. เพื่อประเมินสุขลักษณะแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์

สุ่มเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ทั้งรายเดี่ยวและรายกลุ่มโดยในแต่ละชนิดเนื้อสัตว์ **ต้องไม่เก็บซ้ำสถานที่จำหน่ายเดิมและครบตามเป้าหมายที่กำหนด**



บันทึกข้อมูลการเก็บตัวอย่าง

ตามแบบฟอร์มการขอเข้าเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ (OK-09)

ทุกครั้งที่ทำกรเก็บตัวอย่าง จากสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK

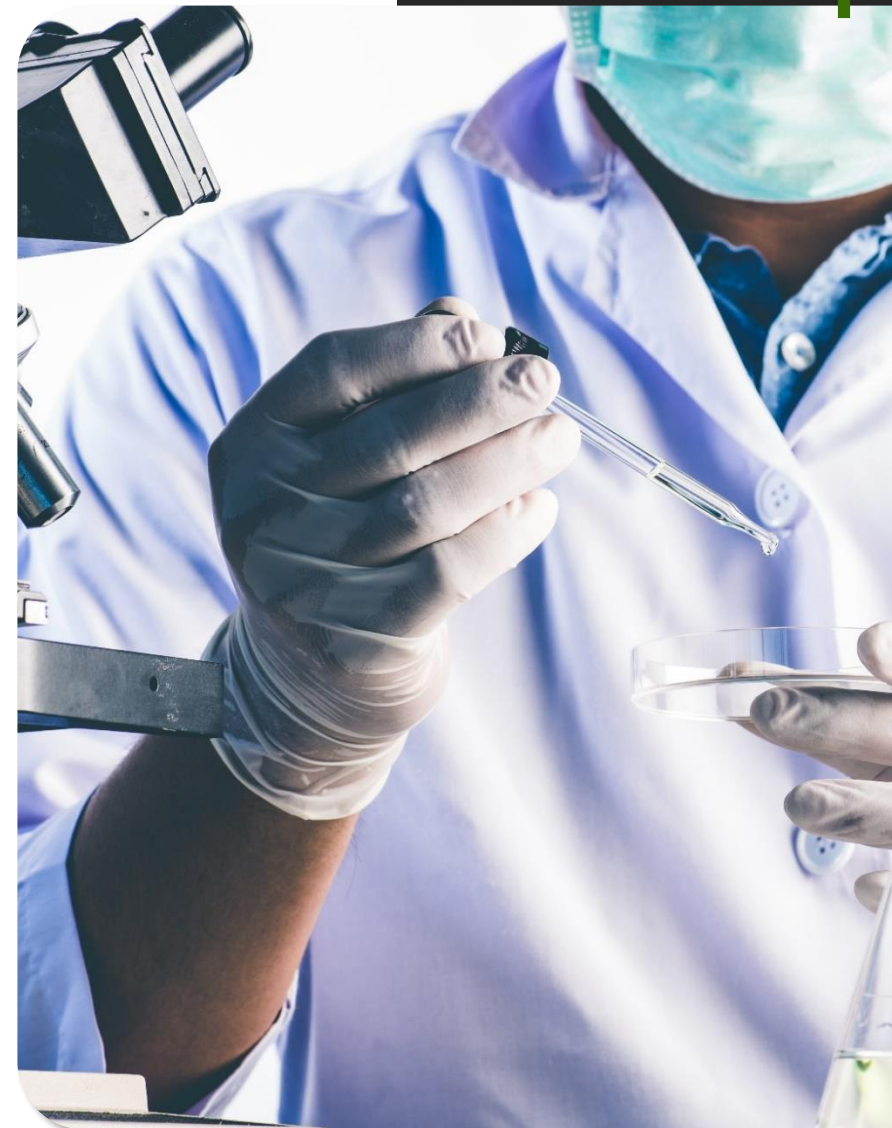
รายการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้าง โครงการปศุสัตว์ OK

ชนิด	S. aureus	Salmonella serogroup	MA	Beta-agonist	รวมน้ำหนัก
เนื้อไก่	300 g		500 g	-	800 g
เนื้อเป็ด	300 g		500 g	-	800 g
เนื้อสุกร	300 g		500 g	500 g	1,300 g
เนื้อโค	300 g		500 g	500 g	1,300 g

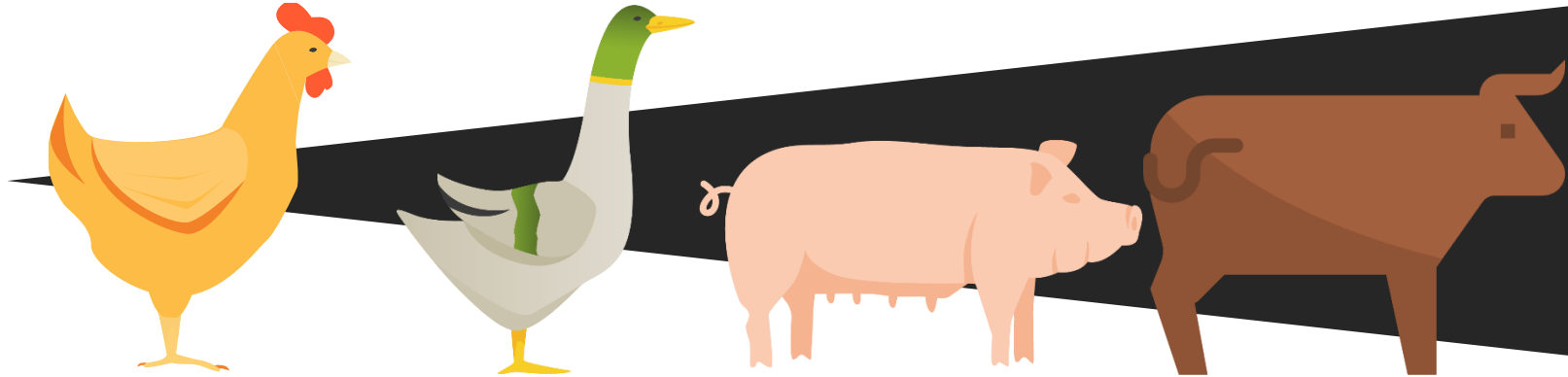


ปริมาณตัวอย่างส่งตรวจยาปฏิชีวนะตกค้างและสารเร่งเนื้อแดง
ไม่น้อยกว่า 500 กรัม เพื่อใช้ในการตรวจยืนยันผลกรณีพบ
ผลบวกจากการตรวจเบื้องต้น

ตรวจสารเร่งเนื้อแดงเฉพาะเนื้อสุกรและเนื้อโคเท่านั้น



การสุ่มเก็บตัวอย่าง กรณีรับรอง 4 ชนิดเนื้อสัตว์



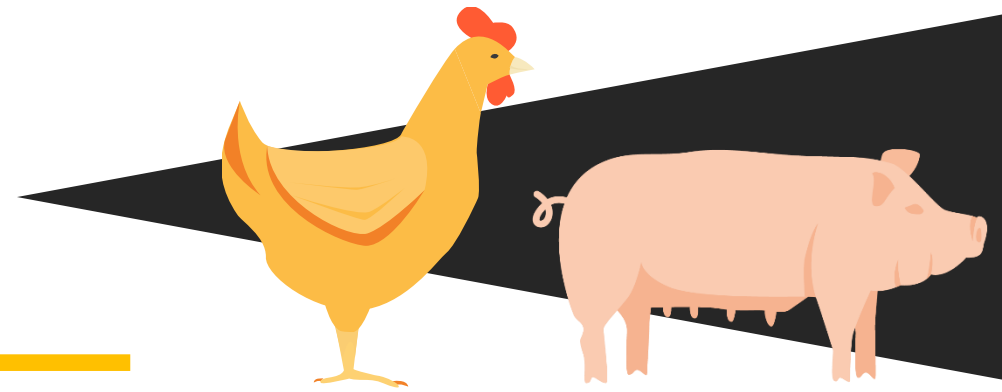
เชื้อ 1 ตัวอย่าง	เชื้อ 1 ตัวอย่าง	เชื้อ 1 ตัวอย่าง	เชื้อ 1 ตัวอย่าง
MA 1 ตัวอย่าง	MA 1 ตัวอย่าง	MA 1 ตัวอย่าง	MA 1 ตัวอย่าง
		Beta 1 ตัวอย่าง	Beta 1 ตัวอย่าง

สามารถเก็บตัวอย่างจากร้านนี้ได้สูงสุด 10 ตัวอย่าง ✓

การสุ่มเก็บตัวอย่าง รับรอง 2 ชนิดเนื้อสัตว์



สามารถเก็บตัวอย่าง
จากร้านนี้ได้สูงสุด
✓ 5 ตัวอย่าง



เนื้อ 1 ตัวอย่าง

เนื้อ 1 ตัวอย่าง

MA 1 ตัวอย่าง

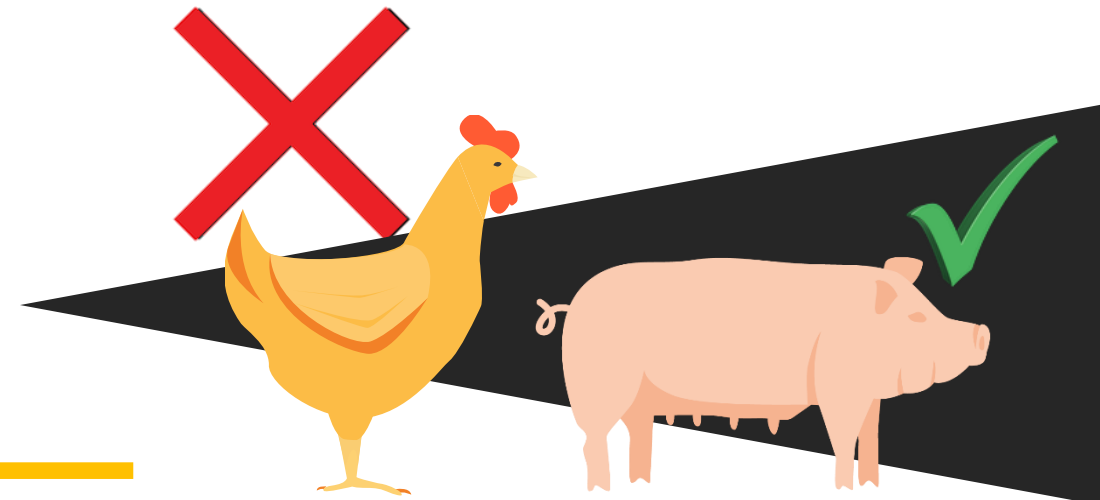
MA 1 ตัวอย่าง

Beta 1 ตัวอย่าง

การสุ่มเก็บตัวอย่าง รับรอง 2 ชนิดเนื้อสัตว์



***ไม่สามารถเก็บตัวอย่าง
เนื้อสัตว์ชนิดเดียวกันซ้ำ
เพื่อตรวจพารามิเตอร์เดียวกัน



เชื้อ 2 ตัวอย่าง

เชื้อ 1 ตัวอย่าง

MA 2 ตัวอย่าง

MA 1 ตัวอย่าง

Beta 1 ตัวอย่าง

แบบฟอร์ม การขอเข้าเก็บตัวอย่าง เนื้อสัตว์ (OK-09)

*****ทำทุกครั้งที่ทำ
การเก็บตัวอย่าง
จากสถานที่จำหน่าย
ปศุสัตว์ OK**



แบบฟอร์มการขอเข้าเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโครงการปศุสัตว์ OK สำหรับผู้ประกอบการ

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด.....เขต.....

วันที่.....

เรื่อง เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโครงการปศุสัตว์ OK

เรียน ผู้ประกอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK

ชื่อสถานที่เก็บตัวอย่าง.....ที่อยู่สถานที่เก็บตัวอย่าง.....

เลขทะเบียนใบรับรองปศุสัตว์ OK (ถ้ามี).....

ข้าพเจ้าได้เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จำนวน ตัวอย่าง เพื่อทดสอบตามโครงการปศุสัตว์ OK โดยมีจุดประสงค์เพื่อ รับรองใหม่ ต่ออายุ ตรวจสอบติดตาม

รายการเพื่อตรวจวิเคราะห์ 1. Micro assay (MA) 2. *S. aureus* 3. *Salmonella* seogroup 4. Aerobic plate count (APC) 5. Beta-agonist 6. Estrogen derivative

ลำดับที่	ชื่อผลิตภัณฑ์ / ชนิดเนื้อสัตว์	น้ำหนัก	วันที่ผลิต/ Lot No.	วันที่เก็บตัวอย่าง	ชื่อศูนย์กระจายสินค้า(ถ้ามี)/ที่มาของเนื้อสัตว์

ข้าพเจ้าได้เก็บตัวอย่างตามรายการข้างต้นนี้

ข้าพเจ้ายืนยันว่ามีการเก็บตัวอย่างตามรายการข้างต้นจริง

ลงชื่อ.....ผู้เก็บตัวอย่าง

(.....)

วันที่.....เวลา.....

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการ

(.....)

วันที่.....เวลา.....

หมายเหตุ : 1. OK - 09 1 ใบ ต่อ 1 สถานที่จำหน่าย

2. หากผู้ประกอบการมิได้ลงชื่อ ให้แนบหลักฐานอย่างอื่นที่บ่งชี้ว่าเนื้อสัตว์
ที่เก็บมาจากแหล่งใด เช่น ใบเสร็จรับเงิน

3. ควรเก็บรักษาใบส่งตัวอย่างไว้อย่างน้อย 1 ปี

กรณีผลการตรวจวิเคราะห์สารตกค้าง ให้ผลบวกจากการตรวจเบื้องต้น

ยาปฏิชีวนะ
MA Test

สารเร่งเนื้อแดง
ELISA



1. ห้องปฏิบัติการส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันด้วยวิธี LC-MS/MS ที่ สตส. โดยเร็วที่สุด

2. แจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดและ สพส. ทราบโดยเร็วที่สุดทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์

3. ดำเนินการสอบสวนข้อเท็จจริง ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยเร็วที่สุด

4. หาสาเหตุและแนวทางการแก้ไขร่วมกับผู้ประกอบการ

5. ติดตามผลการแก้ไข พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างซ้ำ

6. รายงานผลการสอบสวนให้ ปศข. และ สพส. ทราบ เพื่อพิจารณาการคงสถานะการรับรองของสถานที่จำหน่าย

6. ปรับเลขทะเบียนใบรับรอง : รหัสจังหวัด

เปลี่ยนรหัสจังหวัดในเลขทะเบียนใบรับรอง
โดยอ้างอิงตามรหัสจังหวัดของกระทรวงมหาดไทย

OKBr-P-01-01-001/2562

กรณี

รายใหม่ : ใช้รหัสจังหวัดรูปแบบใหม่ได้เลย

รายเดิม : ทயอยเปลี่ยนตามรอบการต่ออายุ










ตัวชี้วัดการรับรอง สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โครงการปศุสัตว์ OK

ประจำปีงบประมาณ 2564

เกณฑ์การให้คะแนนรอบที่ 1/2564







ระดับคะแนน	คำเป้าหมายผลงาน/รายละเอียดการดำเนินงาน		หลักฐาน
1	จัดอบรมผู้ประกอบการ หลักสูตร ส่งเสริมให้สถานประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK	 	รายงานการจัดอบรมผู้ประกอบการ พร้อมรูปถ่าย
1	ขยายผลโครงการฯ ไปยังหน่วยงานของรัฐหรือเอกชน ที่มีระบบการจัดหาวัตถุดิบเนื้อสัตว์เพื่อผลิตอาหารในองค์กร ใช้เนื้อสัตว์จากสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ อย่างน้อย 1 แห่ง โดยไม่ซ้ำแห่งเดิม		แบบรายงานการขยายผล โครงการปศุสัตว์ OK
1	สุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อเฝ้าระวังสารตกค้างและสุขอนามัยเนื้อสัตว์ ในโครงการปศุสัตว์ OK โดยในแต่ละรายชนิดเนื้อสัตว์ต้องไม่เก็บซ้ำสถานที่จำหน่ายเดิม และได้ครบตามเป้าหมายที่ห้องปฏิบัติการในพื้นที่รับผิดชอบกำหนดในรอบที่ 1/2563		ผลการตรวจตัวอย่างเนื้อสัตว์ กิจกรรม 7.1 โครงการปศุสัตว์ OK จาก สตส./ศวพ.
1	ตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองโครงการ ปศุสัตว์ OK อย่างน้อยร้อยละ 50 ของเป้าหมายที่กำหนด		แบบรายงาน OK-05 ของ ปศข. รูปแบบไฟล์ Excel
1	สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK ได้รับการรับรองใหม่ อย่างน้อยร้อยละ 50 ของเป้าหมายที่กำหนด		

* เป้าหมายตัวชี้วัดอ้างอิงจากคู่มือปฏิบัติการโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค ประจำปี 2564

เกณฑ์การให้คะแนนรอบที่ 2/2564



ระดับคะแนน	คำเป้าหมายผลงาน/รายละเอียดการดำเนินงาน	หลักฐาน
1	จัดกิจกรรมให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยแก่นักเรียน/นักศึกษา ในสถานศึกษา อย่างน้อย 1 แห่ง	  รายงานการจัดกิจกรรมฯ พร้อมรูปถ่าย
1	สุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อเฝ้าระวังสารตกค้างและสุขอนามัยเนื้อสัตว์ ในโครงการปศุสัตว์ OK โดยในแต่ละรายชนิดเนื้อสัตว์ต้องไม่เก็บซ้ำสถานที่จำหน่ายเดิมและได้ครบตามเป้าหมาย	 ผลการตรวจตัวอย่างเนื้อสัตว์กิจกรรม 7.1 โครงการปศุสัตว์ OK จาก สตส./ ศวพ.
1	ตรวจติดตามและตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง โครงการปศุสัตว์ OK ได้ครบตามเป้าหมายที่กำหนด	
1	สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK ได้รับการรับรองใหม่ได้ครบตามเป้าหมายที่กำหนด	 แบบรายงาน OK-05 ของ ปศข. รูปแบบไฟล์ Excel
1	สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK ได้รับการรับรองใหม่มากกว่าเป้าหมายที่กำหนด อย่างน้อย 1 แห่ง	

* เป้าหมายตัวชี้วัดอ้างอิงจากคู่มือปฏิบัติการโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค ประจำปี 2564

** รายใหม่ ไม่รวมถึงสถานที่จำหน่ายที่ยกเลิกหรือขาดการต่ออายุการรับรองในปีงบประมาณ 2562-2563

** แบบรายงาน OK-05 อ้างอิงจากข้อมูลที่สำนักงานปศุสัตว์เขตเป็นผู้รวบรวมส่งให้ สพส. เท่านั้น



จบการนำเสนอ

กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์