



โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

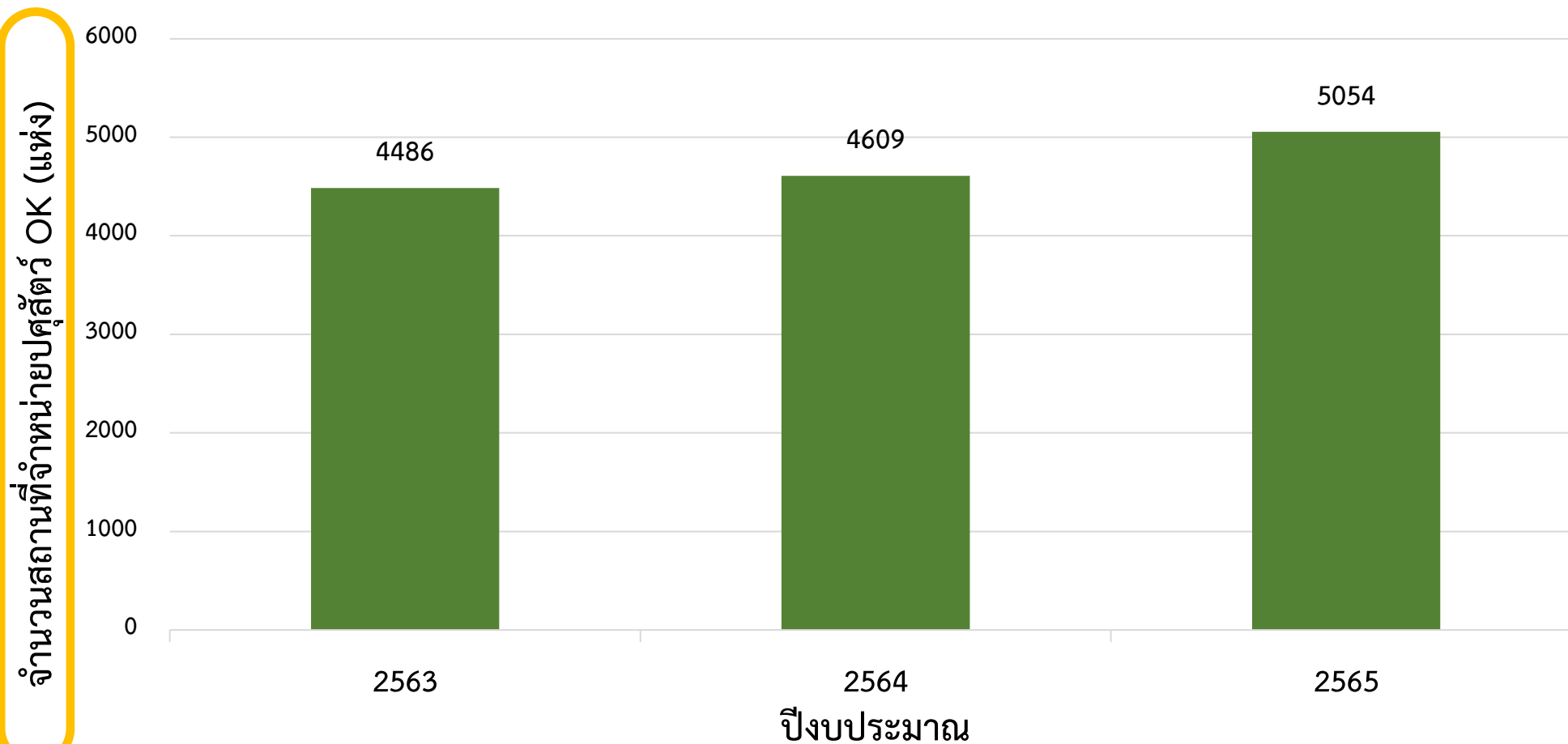
กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์



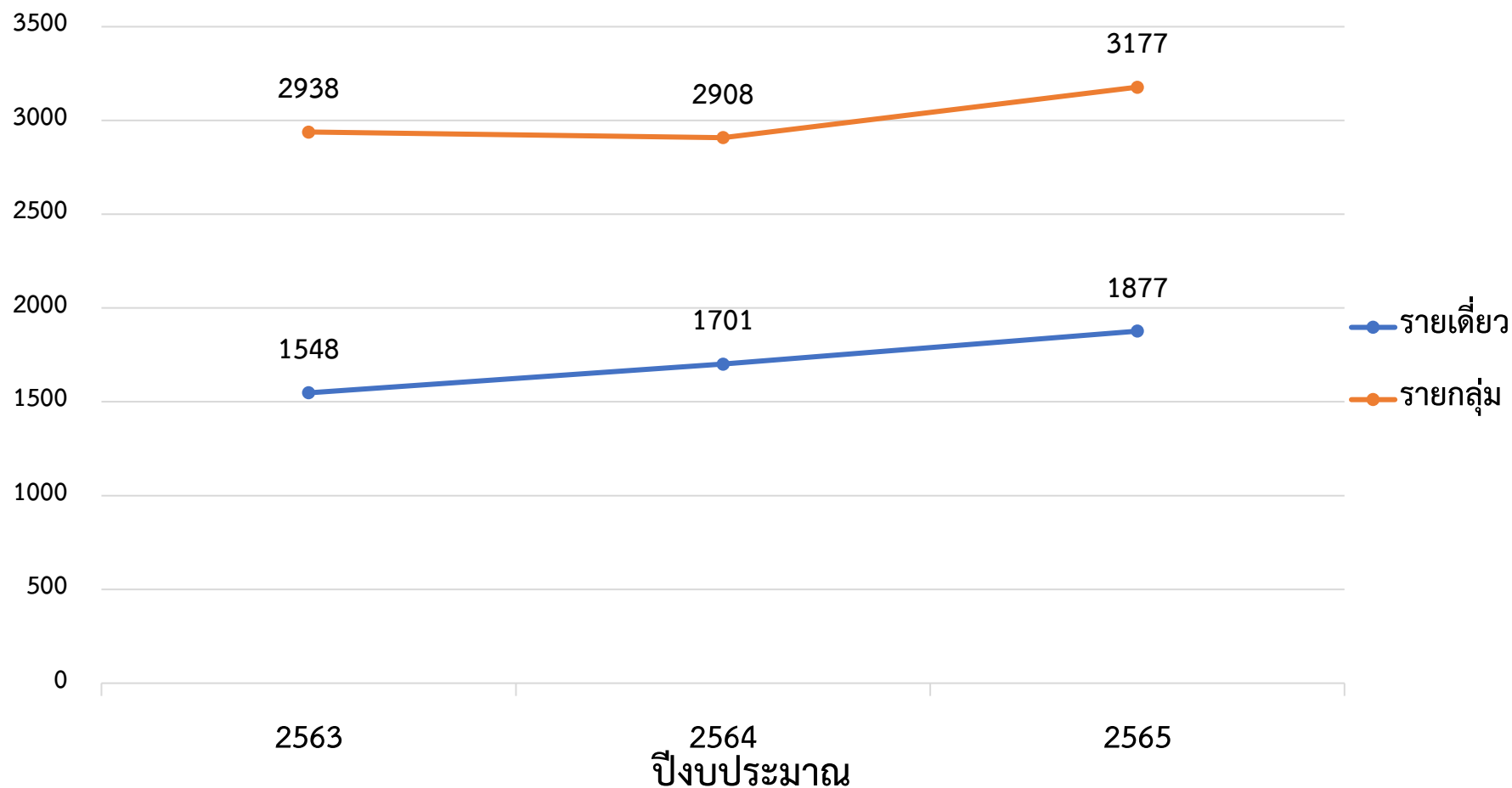
ผลการดำเนินงาน
โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค
(ปศุสัตว์ OK) ปีงบประมาณ 2565

จำนวนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

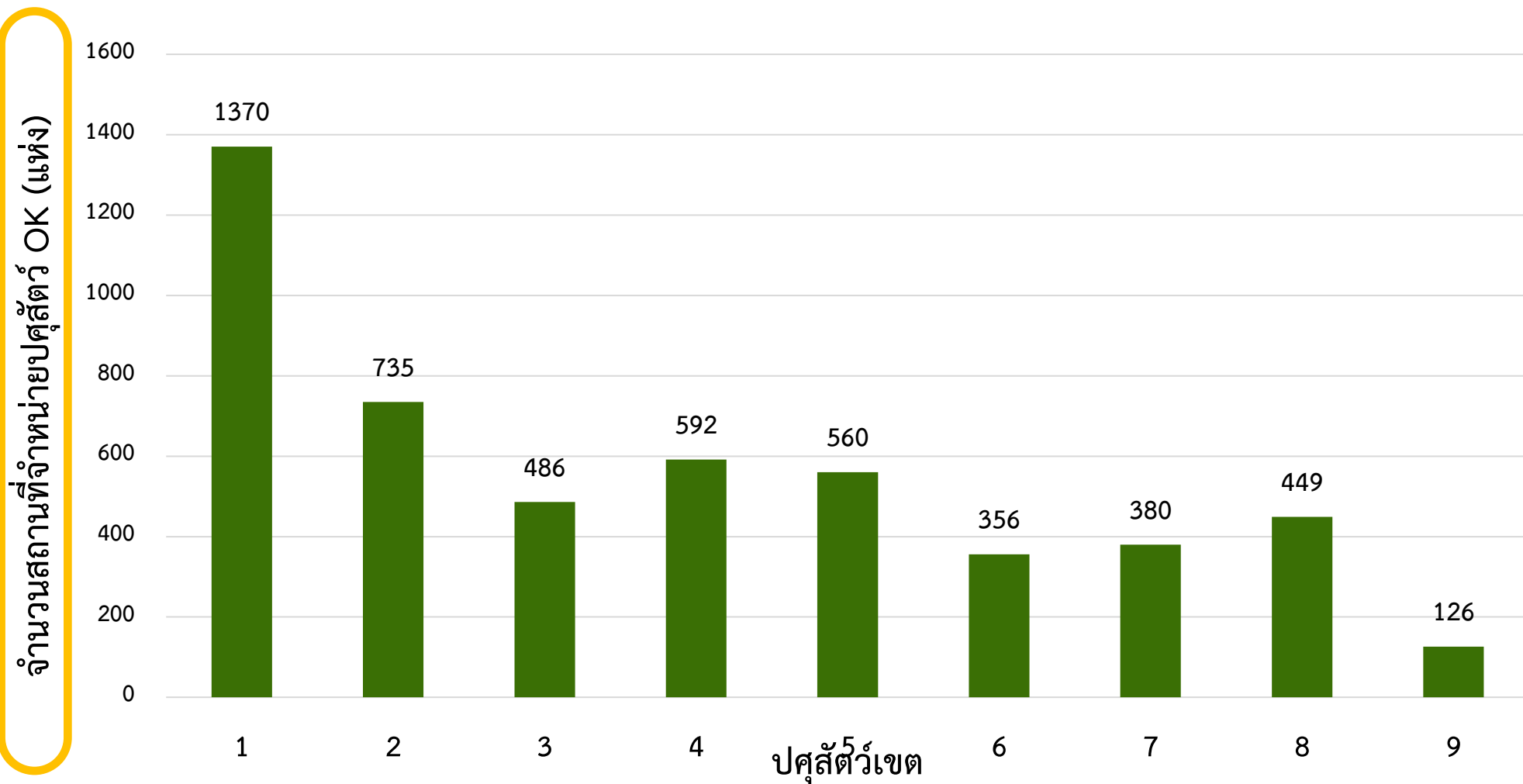


จำนวนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

จำนวนสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK (แห่ง)



จำนวนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง
โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ในปัจจุบัน
จำแนกรายเขต



ปัญหาการตรวจประเมินและการรายงานข้อมูล

▶ ไม่ได้เปลี่ยนเลขรหัสจังหวัดในเลขทะเบียนรับรอง
เป็นแบบอ้างอิงตามกระทรวงมหาดไทย

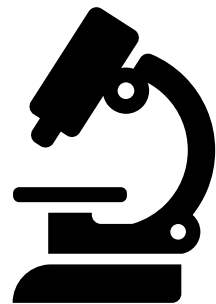
▶ เลขทะเบียนรับรองซ้ำ

▶ สถานที่จำหน่ายประเภทรายกลุ่มหมดอายุ
การรับรองไม่พร้อมกัน

▶ ส่งรายงาน OK-05 ช้ากว่าระยะเวลาที่กำหนด
(ภายในวันที่ 5 ของเดือนถัดไป)

OKBr-P-01-01-001/2562





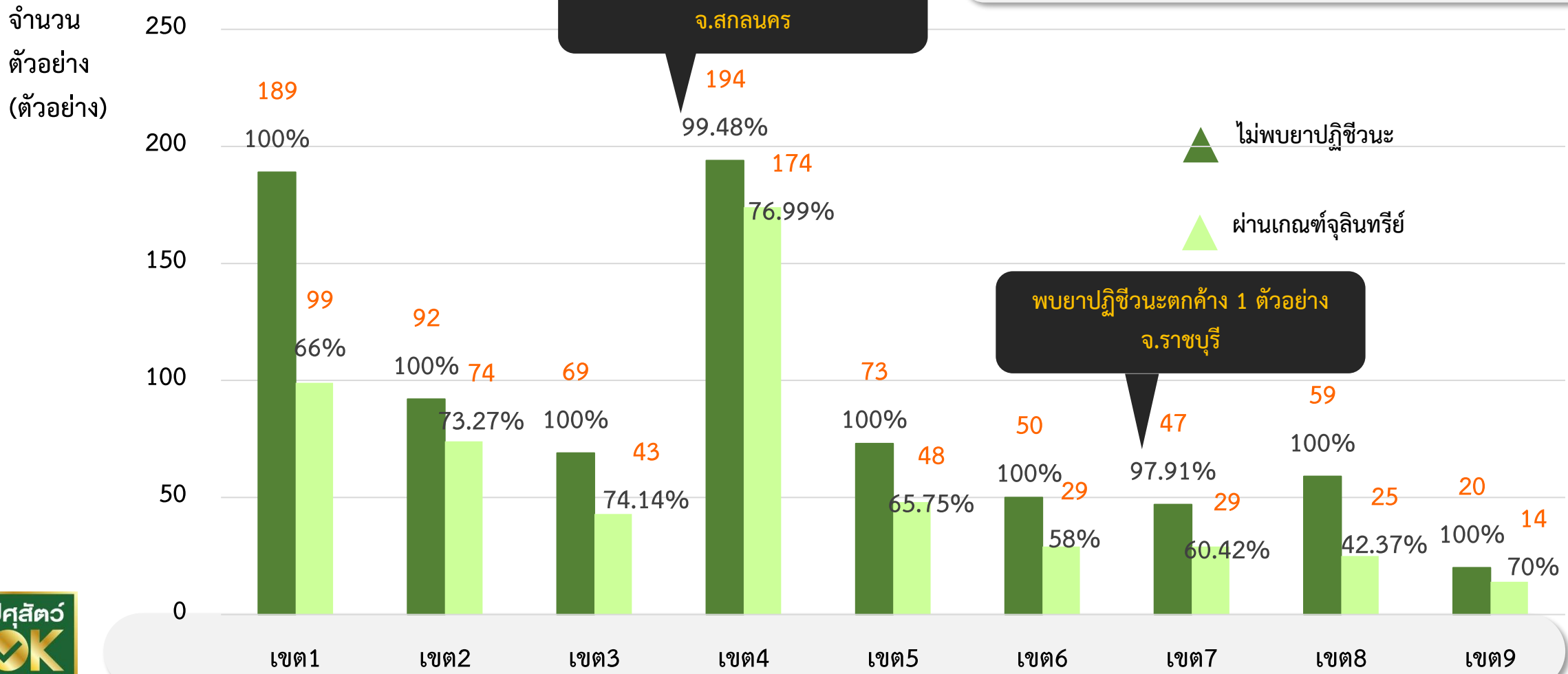
ผลการตรวจวิเคราะห์ ทางห้องปฏิบัติการปีงบประมาณ 2565

ผลการตรวจวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้างและจุลินทรีย์

จำนวนตัวอย่างที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 1,594 ตัวอย่าง



ไม่พบยาปฏิชีวนะตกค้าง ร้อยละ 99.71
ผ่านเกณฑ์จุลินทรีย์ ร้อยละ 65.22



จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบยาปฏิชีวนะตกค้าง



เขต	จังหวัด	จำนวนตัวอย่าง ที่ส่งทั้งหมด	ชนิดเนื้อสัตว์และจำนวนตัวอย่าง ที่พบยาปฏิชีวนะตกค้าง
4	สกลนคร	22	 เนื้อสุกร 1 ตัวอย่าง MA positive กลุ่ม sulfamethazine
7	ราชบุรี	7	 เนื้อสุกร 1 ตัวอย่าง LC-MS/MS พบ chlortetracycline 57.13 ไมโครกรัม/กิโลกรัม

รวมจำนวนที่ตรวจพบยาปฏิชีวนะตกค้าง 2 ตัวอย่าง



ไม่ได้ส่ง
ตรวจยืนยันผล

ตรวจยืนยันผลแล้ว

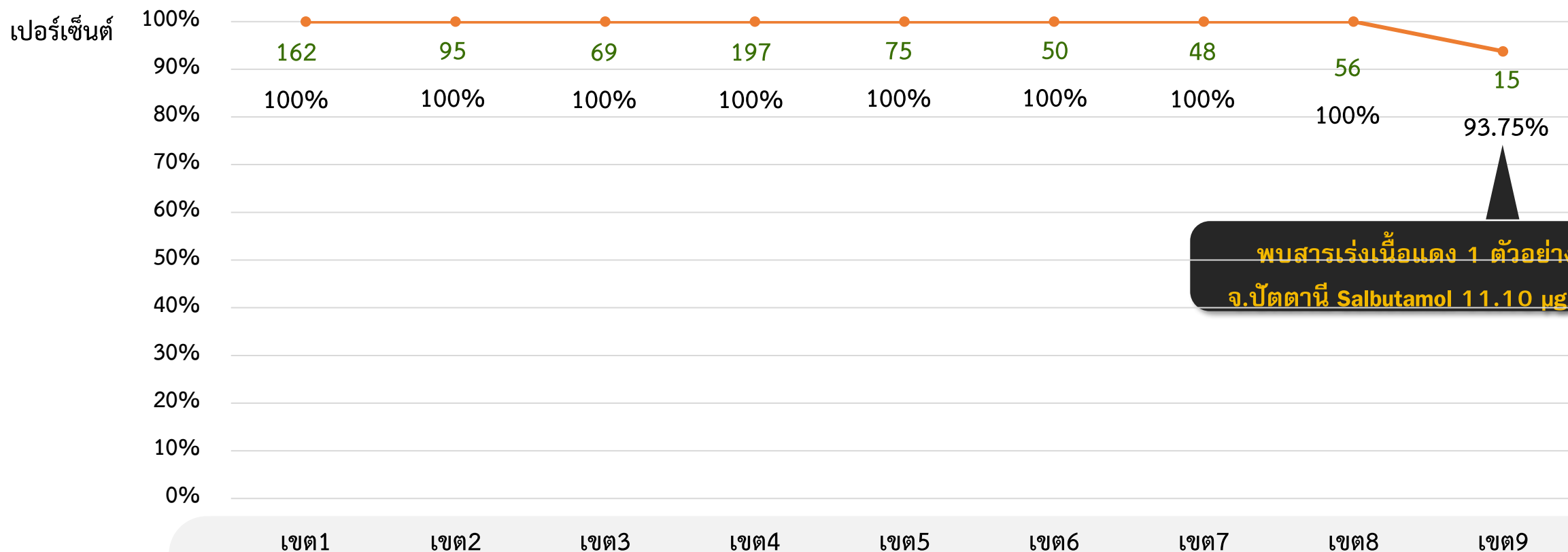
ผลการตรวจวิเคราะห์สารเร่งเนื้อแดง

จำนวนตัวอย่างที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 767 ตัวอย่าง



ไม่พบสารเร่งเนื้อแดง

ร้อยละ 99.31



พบสารเร่งเนื้อแดง 1 ตัวอย่าง

จ.ปัตตานี Salbutamol 11.10 µg/kg





ปัญหาที่พบจากการสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

เก็บตัวอย่างไม่ครบ
ตามเป้าหมายที่กำหนด
ปทุมธานี

เก็บตัวอย่างซ้ำ
สถานที่จำหน่ายเดิม
ปทุมธานี
ยโสธร

เก็บตัวอย่าง
เกินเป้าหมายที่กำหนด

- กรุงเทพฯ
- นนทบุรี
- ปทุมธานี
- พระนครศรีอยุธยา
- สระบุรี
- จันทบุรี
- ยโสธร
- ภูเก็ต
- สุราษฎร์ธานี



เก็บตัวอย่างไม่ตรง
ตามกลุ่มเป้าหมายที่กำหนด
จันทบุรี เก็บจากโรงฆ่าสัตว์
ปัตตานี เก็บจากสถานที่จำหน่ายนอกโครงการฯ

ได้รับรายงานผลการตรวจวิเคราะห์
ไม่ครบถ้วน
ห้องปฏิบัติการ

ตรวจพบยาปฏิชีวนะตกค้างเบื้องต้น (MA Test)
แต่ไม่ได้ส่งตรวจยืนยันผล (LC-MS/MS)
ห้องปฏิบัติการ



แผนการดำเนินงาน
โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย
ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

ประจำปีงบประมาณ 2566

1. ต่ออายุสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์โครงการปศุสัตว์ OK ประเภทรายกลุ่ม

ปีงบประมาณ 2566 ถึงรอบต่ออายุสถานที่จำหน่าย
ประเภทรายกลุ่ม จำนวน 5 บริษัท

- บิ๊กซี
- แม็คโคร
- ท็อปส์
- เบทาโกร
- โลตัส และซีพี เฟรชมาร์ท

การสุ่มตรวจสอบสถานที่จำหน่ายประเภทรายกลุ่ม

- จำนวนสาขาในจังหวัด > 15 สาขา
จำนวนสาขาที่สุ่มตรวจ = 15 สาขา/บริษัท/จังหวัด
- จำนวนสาขาในจังหวัด < 15 สาขาให้ตรวจทุกสาขา



ตรวจสอบวันที่หมดอายุการรับรอง
แต่ละบริษัทในจังหวัดนั้นๆให้หมดอายุพร้อมกัน



2. การสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อเฝ้าระวังสารตกค้าง และสุขอนามัยเนื้อสัตว์ภายใต้โครงการปศุสัตว์ OK



วัตถุประสงค์

เพื่อเฝ้าระวังทางจุลินทรีย์และสารตกค้างของเนื้อสัตว์ที่จำหน่าย
ในสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองโครงการปศุสัตว์ OK



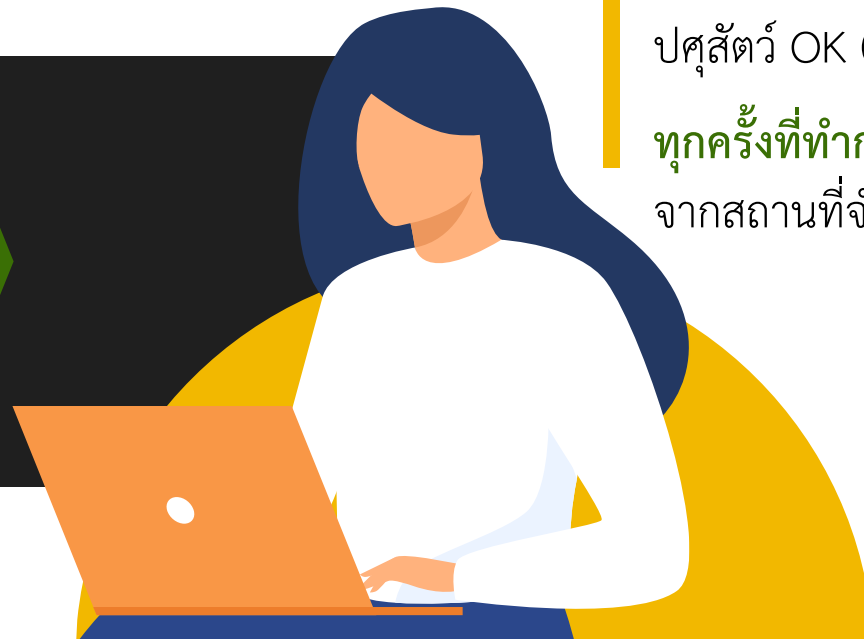
สุ่มเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK
ทั้งรายเดี่ยวและรายกลุ่ม
โดยในแต่ละชนิดเนื้อสัตว์ **ต้องไม่เก็บซ้ำสถานที่**
จำหน่ายเดิมและครบตามเป้าหมายที่กำหนด



บันทึกข้อมูลการเก็บตัวอย่าง

ตามแบบบันทึกการเก็บตัวอย่าง
ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโครงการ
ปศุสัตว์ OK (OK-09)

ทุกครั้งที่ทำการเก็บตัวอย่าง
จากสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK

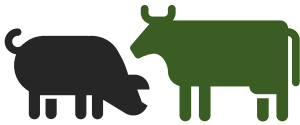


รายการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา

และสารตกค้างโครงการปศุสัตว์ OK

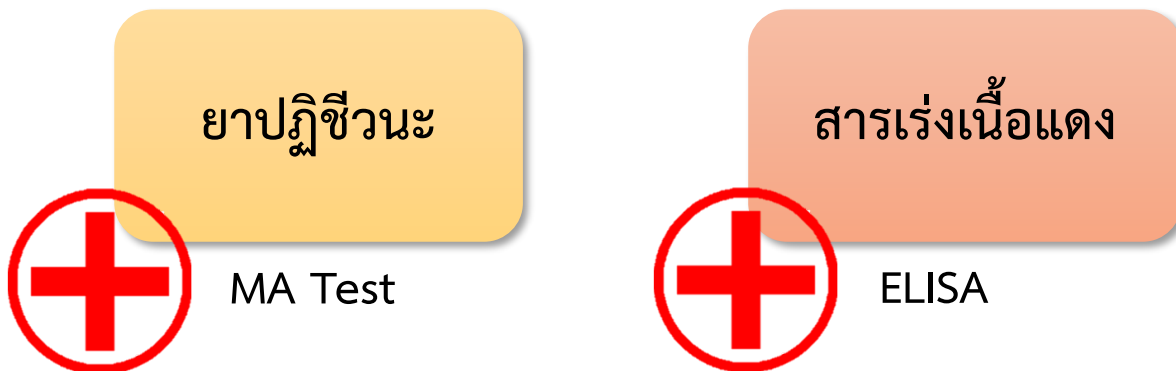
ชนิดเนื้อสัตว์	ปริมาณตัวอย่างที่เก็บเพื่อส่งตรวจในแต่ละรายการตรวจวิเคราะห์ (กรัม)				
	<i>S. aureus</i>	Salmonella serogroup	Microbiological Assay (MA)	Beta-agonist (ELISA)	รวมน้ำหนัก
เนื้อสุกร เนื้อโค	300		500	500	1,300
เนื้อไก่ เนื้อเป็ด	300		500	-	800

ปริมาณตัวอย่างส่งตรวจยาปฏิชีวนะตกค้างและสารเร่งเนื้อแดง
ไม่น้อยกว่า 500 กรัม เพื่อใช้ในการตรวจยืนยันผล
กรณีพบผลบวกจากการตรวจเบื้องต้น



ตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดง
เฉพาะเนื้อสุกรและเนื้อโคเท่านั้น

กรณีผลการตรวจวิเคราะห์สารตกค้างให้ผลบวก จากการตรวจเบื้องต้น



1. ห้องปฏิบัติการส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันด้วยวิธี LC-MS/MS ที่ สตส. โดยเร็วที่สุด
2. แจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดและ สพส. ทราบโดยเร็วที่สุดทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ localslaughter@gmail.com (สปส.)
3. ดำเนินการสอบสวนข้อเท็จจริง ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยเร็วที่สุด



3. ประชาสัมพันธ์และขยายผลโครงการฯ ไปยังหน่วยงานของรัฐหรือเอกชนที่มีระบบการจัดหาวัตถุดิบเนื้อสัตว์ เพื่อผลิตอาหารในองค์กร ใช้เนื้อสัตว์จากสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK



วัตถุประสงค์



1. เพื่อเพิ่มช่องทางในการจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้กับสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK
2. เพื่อให้ผู้บริโภคได้เข้าถึงสินค้าเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน
3. เพื่อประชาสัมพันธ์โครงการปศุสัตว์ OK



4. คู่มือการปฏิบัติงานโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ประจำปี 2566



ปรับปรุงแบบฟอร์ม 4 ฉบับ ดังนี้

- แบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (OK-01)
- แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (OK-02)
- แบบสรุปการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (OK-03) : ยกเลิก
- แบบบันทึกผลการพิจารณารับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (OK-06)





แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

ชื่อผู้ประกอบการ.....
 ชื่อสถานที่จำหน่าย.....
 สถานที่ตั้ง.....
 ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่ง.....
 พิกัด ละติจูด..... ลองจิจูด.....

- สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั่วไป
- สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภท Modern trade

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

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

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อโค..... **แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์**

๑.ตำแหน่ง.....

๒.ตำแหน่ง.....

๓.ตำแหน่ง.....

๔.ตำแหน่ง.....

๕.ตำแหน่ง.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
หลักเกณฑ์ทั่วไป			
๑. ต้องมีใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ (แสดงเอกสาร)			
๒. เนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (GAP) (แสดงหลักฐาน)			
๓. เนื้อสัตว์ต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (แสดงหลักฐาน)			
๔. จุดจำหน่ายต้องมีเอกสารหรือหลักฐานหรือระบบที่สามารถแสดงการตรวจสอบย้อนกลับไปยังโรงฆ่าสัตว์และ/หรือฟาร์ม/ศูนย์กระจายสินค้า (แนบสำเนาเอกสารหรือรูปถ่าย)			
๕. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ควรมีการควบคุมอุณหภูมิ โดยอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่ควรเกิน ๗ องศาเซลเซียส หรือต้องมีวิธีจัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมกรณีที่เก็บเนื้อสัตว์ข้ามวัน (แนบรูปถ่าย)			
๖. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ เต๊นท์ แผงจำหน่าย ชั้นวางจำหน่าย ตู้แช่เย็น ต้องหาด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย (แนบรูปถ่าย)			
๗. บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี และสามารถป้องกันน้ำท่วมได้ (แนบรูปถ่าย)			
๘. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีจัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมกรณีที่เก็บเนื้อสัตว์ข้ามวัน (แนบรูปถ่าย)			
๙. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีป้ายแสดงข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
๑๐. มีป้ายแสดงข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
๑๑. ป้ายแสดงข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
๑๒. มีป้ายแสดงข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
๑๓. กรณีสถานประกอบการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดข้างต้น ให้ผู้ตรวจประเมินพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง (แนบรูปถ่าย)			
อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้			
๑๔. สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ (แนบรูปถ่าย)			
๑๕. เขียง ไม้ด และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องในต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุทนทาน สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
๑๖. มีการล้างทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์ โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน (แนบรูปถ่าย)			

จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ควรมีการควบคุม
อุณหภูมิ (ไม่ควรเกิน ๗ องศาเซลเซียส)
หรือต้องมีวิธีจัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม
กรณีที่เก็บเนื้อสัตว์ข้ามวัน

แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
สัญลักษณ์ของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์			
ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน หวนคลุมผม ผ้ากันเปื้อน (แบบรูปถ่าย)			
ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล			
การจัดวางสินค้า			
มีการจัดวางเนื้อสัตว์อย่างเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องใน (แบบรูปถ่าย) (แบบรูปถ่าย)			
กรณีได้รับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK แล้ว ต้องแสดง ตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองให้เห็น ชัดเจน (แบบรูปถ่าย)			

ต้องแสดง

ป้ายตราสัญลักษณ์บุคคล OK
ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับ
การรับรอง

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

แบบสรุปการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (OK-03)

OK-03



ยกเลิกแบบฟอร์ม OK-03

แบบสรุปการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....สาขา.....

สถานที่ตั้ง.....

ชนิดของเนื้อสัตว์ที่ขอการรับรอง ☐ เนื้อไก่ ☐ เนื้อเป็ด ☐ เนื้อสุกร ☐ เนื้อโค (เลือกได้มากกว่า ๑ ชนิด)

รายชื่อคณะกรรมการตรวจประเมิน

๑.....

๒.....

๓.....

๔.....

๕.....

จุดประสงค์ของการตรวจ

☐ การตรวจรับรอง ☐ การตรวจติดตาม

☐ การขออายุ ☐ การตรวจติดตาม ผลการแก้ไข

การแก้ไขอย่าง

☐ แก้ไข ☐ ไม่แก้ไข

ผลการตรวจประเมิน

☐ ไม่พบข้อบกพร่อง

☐ พบข้อบกพร่อง รายละเอียดตามแบบฟอร์ม OK-๐๒

☐ พบข้อบกพร่องเพื่อขอแก้ไข รายละเอียดตามแบบฟอร์ม OK-๐๒

สรุปผลการตรวจประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน

เนื่องจาก.....

.....

ระยะเวลาในการดำเนินการแก้ไข (กรณีพบข้อบกพร่อง).....

ผู้รับการตรวจประเมิน

ข้าพเจ้าเห็นด้วยกับผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการ ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะกรรมการตรวจประเมิน

() ()

ตำแหน่ง..... ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี..... วัน/เดือน/ปี.....

แบบบันทึกผลการพิจารณารับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (OK-06)



แบบบันทึกผลการพิจารณารับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)
สำนักงานปศุสัตว์ เขต.....

OK-06

วันที่พิจารณา.....
คณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK พิจารณาให้การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ จำนวน.....แห่ง ดังนี้

ลำดับ	ชื่อสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	จังหวัด	ประเภทการตรวจประเมิน (รับรองใหม่/ต่ออายุ/ตรวจติดตาม)	ผลการพิจารณา		สถานะการรับรอง (ให้การรับรอง/ไม่ให้การรับรอง/คงไว้ซึ่งการรับรอง/ยกเลิกการรับรอง/เพิกถอนการรับรอง)	วันที่มีผลการรับรอง		เลขทะเบียนรับรอง	ความเห็นอื่น
				ผ่าน	ไม่ผ่าน		วันที่ให้การรับรอง	วันที่หมดอายุ		

คณะกรรมการรับรอง

๑. ลงชื่อ

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๒. ลงชื่อ

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๓. ลงชื่อ

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

ปรับปรุงแบบฟอร์มเป็นรูปแบบตารางสรุปผล
การพิจารณาให้การรับรองสถานที่จำหน่าย
ปศุสัตว์ OK ในแต่ละรอบที่มีการพิจารณา



เป้าหมายการปฏิบัติงานโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ประจำปี 2566

ตรวจสอบเป้าหมายการปฏิบัติงาน ได้ที่

- หน้าเว็บไซต์ สพส.
- ดาวนโหลด
- คู่มือการปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ
- ปีงบประมาณ 2566

หากเป้าหมายไม่สอดคล้องกับข้อมูลสถานที่
จำหน่ายในปัจจุบัน ให้แจ้งกลับ สพส.
ภายใน 31 ต.ค. 65



<http://certify.dld.go.th/certify/index.php/th/2021-09-21-08-14-33/2021-09-23-06-01-39/2566>



THANK YOU

กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์