

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (Key Success Factor)

ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะตามแผนปฏิบัติงาน (Action Plan)  
เพื่อขับเคลื่อนนโยบายสำคัญของกรมปศุสัตว์ ภายใต้ DLD-C ในพื้นที่จังหวัดสกลนคร

แผนงาน/โครงการ : โครงการตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

กิจกรรมย่อย : ๑) โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัยให้ผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

๒) โครงการไข่สดปลอดภัยให้ผู้บริโภค (ไข่ OK)

หัวข้อ	รายละเอียด
๑. แผนงาน/กิจกรรม	โครงการตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์
๒. วัตถุประสงค์	๑) เพื่อสร้างทางเลือกให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสเข้าถึงการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ได้มาตรฐานการผลิตจากกรมปศุสัตว์ ๒) เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์รับซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์สามารถตรวจสอบ ย้อนกลับได้ ๓) เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าปศุสัตว์ภายในประเทศให้ได้รับการรับรองมาตรฐานตลอดทั้งกระบวนการผลิต ๔) เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์นำหลักการไปสู่การปฏิบัติ
๓. กลุ่มเป้าหมาย	๑) ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ / ไข่สด ๒) ผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดสกลนคร ได้เข้าถึงการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ได้มาตรฐานการผลิต
๔. ตัวชี้วัด	<b>ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ</b> ๑. ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์/ไข่สด กำหนดปี ๒๕๖๙ ดังนี้ ๑.๑ ตรวจติดตามและตรวจต่ออายุการรับรอง ๑๑๓ แห่ง ๑.๒ ตรวจรับรองใหม่ ๖ แห่ง ๒. ตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองทางจุลชีววิทยา และสารตกค้างตามเกณฑ์ที่กำหนดปี ๒๕๖๙ จำนวน ๑๑๑ ตัวอย่าง <b>ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ</b> ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์/ไข่สด ปรับปรุงสถานประกอบการให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากกรมปศุสัตว์ และเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์
๕. ระยะเวลาดำเนินการ	ตุลาคม ๒๕๖๘ - กันยายน ๒๕๖๙
๖. หน่วยดำเนินการ	๑. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสกลนคร ๒. สำนักงานปศุสัตว์อำเภอทุกอำเภอในพื้นที่จังหวัดสกลนคร
๗. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	๑. สำนักงานปศุสัตว์เขต ๔ ๒. ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน ๓. ด่านกักกันสัตว์อุดรธานี ๔. อาสาปศุสัตว์ในพื้นที่
๘. ผลผลิต (Output)	๑. ผู้ประกอบการเข้าร่วมโครงการ (รายใหม่) จำนวน ๘ แห่ง ๒. ตรวจติดตามและตรวจต่ออายุสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์/ไข่สด จำนวน ๑๑๓ แห่ง ๓. สุ่มเก็บตัวอย่างส่งตรวจห้องปฏิบัติการเพื่อสรุปผลตรวจประเมิน จำนวน ๑๑๑ ตัวอย่าง ๔. ออกใบรับรองแก่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ และไข่สด จำนวน ๕๑ แห่ง
๙. ผลลัพธ์ (Outcome)	ยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยในอาหาร (Food Safety) ผู้บริโภคสามารถมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์และไข่สดที่ซื้อจากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองนั้น มีความสะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน

หัวข้อ	รายละเอียด
	<p><b>ยกระดับแหล่งผลิตต้นทาง:</b> ผลผลิตเนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มที่ผ่านการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)</p> <p><b>กระบวนการแปรรูปถูกสุขลักษณะ:</b> สัตว์ต้องถูกฆ่าและชำแหละในโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมายและถูกสุขอนามัย</p> <p><b>สถานที่จำหน่ายสะอาด:</b> ร้านค้าหรือสถานที่จำหน่ายต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ มีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ป้องกันการปนเปื้อน</p> <p><b>ผลลัพธ์ทางสุขภาพ:</b> สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภค ปราศจากสารตกค้าง (เช่น ยาปฏิชีวนะ) และลดความเสี่ยงจากเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค</p>
<p>๑๐. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (Key Success Factor)</p>	<p><b>มาตรฐานฟาร์ม (GAP):</b> เนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มที่ผ่านการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices)</p> <p><b>โรงฆ่าสัตว์ที่ถูกกฎหมาย:</b> สัตว์ต้องถูกนำไปเชือดและชำแหละในโรงงานที่ได้มาตรฐาน สะอาด และปลอดภัย</p> <p><b>สถานที่จำหน่ายถูกสุขลักษณะ:</b> ร้านค้า เชียง หรือซูเปอร์มาร์เก็ต ต้องรักษาความสะอาด อุปกรณ์ได้มาตรฐาน และสามารถตรวจสอบย้อนกลับที่มาได้</p>
<p>๑๑. ปัญหาและอุปสรรค</p>	<p><b>ขาดแรงจูงใจและต้นทุนสูง:</b> ผู้ประกอบการมองว่าการปรับปรุงสถานที่ให้ได้มาตรฐานต้องใช้เงินลงทุนสูง แต่ไม่มีแรงจูงใจทางธุรกิจเพียงพอที่จะเข้าร่วมโครงการ</p>
<p>๑๒. ข้อเสนอแนะ</p>	<p>ไม่มี</p>

**ภาพประกอบการดำเนินงาน**

**แผนงาน/โครงการ :** โครงการตรวจรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

**กิจกรรมย่อย :** ๑) โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

๒) โครงการไข่สดปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค (ไข่ OK)



