



กรมปศุสัตว์



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กิจกรรมการ ปศุสัตว์

ปศุสัตว์ 



เนื้อสัตว์ ปลาดิบคั้ย

กรมปศุสัตว์

OK

ผลิตภัณฑ์ ปลอดโรค ปลอดภัย ไว้วางใจกรมปศุสัตว์



คำนำ

โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เกิดขึ้นโดยนาย ของกรมปศุสัตว์ในการที่จะบูรณาการงานด้านอาหารปลอดภัยของกรมปศุสัตว์ ตั้งแต่การผลิตในระดับฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์ โรงงานแปรรูป สถานที่จำหน่าย ตลอดจนกระบวนการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่จำหน่าย เพื่อสร้างมั่นใจให้แก่ประชาชนในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง รวมถึงเป็นการสร้างทางเลือกให้แก่ประชาชนได้มีโอกาสเข้าถึงการบริโภค ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่มีมาตรฐานการผลิตตามหลักสากล นอกจากนี้ ยังเป็นการส่งเสริมเกษตรกรและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในการผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ได้มาตรฐานอย่างครบวงจร เริ่มตั้งแต่ เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GAP ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาต และผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ถูกสุขาภิบาลและสุขอนามัย

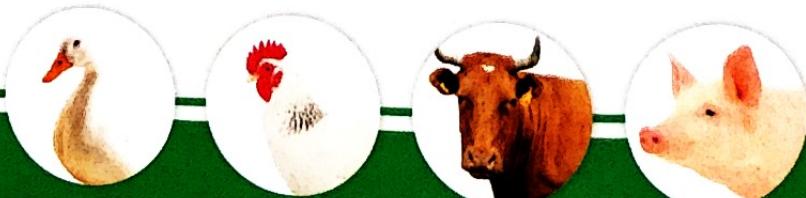
คู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานตามโครงการปศุสัตว์ OK ฉบับนี้ ได้ถูกจัดทำขึ้นเพื่อที่จะสื่อสารนโยบาย แนวคิดของการดำเนินงาน ตลอดจนขั้นตอนการปฏิบัติงานเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถดำเนินงานได้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของกรมปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหน่วยงานของกรมปศุสัตว์ทั้งส่วนกลางและภูมิภาค จะช่วยผลักดันการดำเนินงานตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ให้เป็นที่นิยมของประชาชน และส่งเสริมนโยบาย อาหารปลอดภัย ของกรมปศุสัตว์ให้ล้ำเร็วตามวัตถุประสงค์

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์



สารบัญ

ฟาร์มเลี้ยงสัตว์	5
โรงฆ่าสัตว์	9
โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค	12
- วัตถุประสงค์	13
- นิยาม	13
- คณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	16
- คณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	18
- ขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	20
- การรับรองใหม่ และการต่ออายุ	20
- การพิจารณา_rับรองใหม่และต่ออายุ	22
- การตรวจติดตาม	23
- การยกเลิกการรับรอง	24
- การรายงานผล	25
หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	27
- หลักเกณฑ์ทั่วไป	27
- ลักษณะของสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	28
- การตรวจสอบย้อนกลับ	31
- การเก็บตัวอย่างตรวจสอบประกอบการตรวจประเมิน	32
เงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	
การเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการรับรอง	
- การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อตรวจหาเชื้อไวรัสติดค้าง เชื้อจุลินทรีย์ ออร์โมน และสารเคมี-อโภนิสท์	36
- วิธีการเก็บตัวอย่างลินค้าปศุสัตว์	36
- วิธีการเก็บรักษาและนำส่งตัวอย่าง	37



ฟาร์มเลี้ยงสัตว์

ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ในประเทศไทยที่เลี้ยงเพื่อการบริโภคส่วนใหญ่ประกอบด้วยฟาร์มเลี้ยงสัตว์ที่เลี้ยงด้วยวิถีธรรมชาติหรือการจัดการพื้นฐานทั่วไป และฟาร์มเลี้ยงสัตว์ที่มีการจัดการเป็นไปตามหลักการสากล เช่น การปฏิบัติทางทางการเกษตรที่ด้านปศุสัตว์ (Good Agricultural Practice : GAP) ซึ่งการเลี้ยงสัตว์ในวิธีแรกนั้นเกษตรกรมักเลี้ยงสัตว์ภายใต้ข้อจำกัดต่างๆ เช่น งบประมาณ สถานที่เลี้ยง แรงงาน ระยะเวลา องค์ความรู้ฯ ซึ่งผลผลิตที่ได้มักมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ รวมถึงเกษตรกรมีรายได้จากการเลี้ยงสัตว์ไม่เป็นไปตามที่คาดหวัง เนื่องจากรายได้จากการเลี้ยงสัตว์ไม่สอดคล้องกับต้นทุนที่เสียไป เช่น งบประมาณ เวลา และแรงงาน เป็นต้น

ส่วนการเลี้ยงสัตว์แบบที่มีการจัดการเป็นไปตามหลักสากลนั้น กรรมปศุสัตว์ได้ดำเนินการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ของเกษตรกรให้ได้รับการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ด้านปศุสัตว์ ซึ่งหลักการดังกล่าวได้ถูกกำหนดโดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) โดยหากเกษตรกรที่สามารถปฏิบัติได้ตามหลักการดังกล่าว จะได้ประโยชน์ดังนี้

1. ช่วยปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยทางด้านอาหาร
2. ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของสารเคมี อันตรายทางกายภาพและเชื้อจุลินทรีย์
3. ช่วยส่งเสริมการเกษตรที่ยั่งยืน และรักษาสภาพแวดล้อม



สำหรับประเทศไทย การกำหนดเกณฑ์ปฏิบัติเพื่อให้ได้รับการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีด้านปศุสัตว์นี้ ถูกกำหนดขึ้นโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ภายใต้พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2556) ซึ่งปัจจุบัน ได้กำหนดเกณฑ์มาตรฐานสำหรับเกษตรกรในการเลี้ยงสัตว์ให้เป็นไปตามหลักการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีด้านปศุสัตว์จำนวน 17 ประเภท ได้แก่ ไก่เนื้อ ไก่พันธุ์ ไก่ไข่ เป็ดเนื้อ เป็ดพันธุ์ เป็ดไข่ นกกระสา ห่าน สถานที่ฟักไข่สัตว์ปีก โโคเนื้อ โคนม แพะเนื้อ แพะนม แกะ สุกร ผึ้ง และนกเขาชواเลี้ยง

เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ที่จะขอรับการรับรอง GAP จากกรมปศุสัตว์ จะต้องมีความเข้าใจในหลักการของ GAP เลี้ยงก่อน การปรับปรุงหรือพัฒนาการเลี้ยงสัตว์ให้เป็นไปตามหลัก GAP จำเป็นที่จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิต พฤติกรรมการเลี้ยงสัตว์ การลงทุน โดยเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ที่สนใจสามารถขอรับคำแนะนำได้ที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ หรือสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกแห่ง



หัวข้อสำคัญในการจัดทำ GAP

1. องค์ประกอบฟาร์ม ประกอบด้วย สถานที่ตั้ง การวางแผนฟาร์ม การสร้างโรงเรือน หลักเกณฑ์ในการกำหนดเงื่อนไขต่างๆ ให้ถูกกำหนดขึ้นเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในการเลี้ยงสัตว์ ทั้งจากเชื้อโรค สารเคมี และอันตรายทางกายภาพต่างๆ ที่เข้ามาสู่ฟาร์ม เช่น ตลาดนัดค้าสัตว์ โรงงานอุตสาหกรรม

2. อาหารสัตว์ เพื่อให้สั่งที่สัตว์กินเข้าไปมีประโยชน์ต่อร่างกาย สัตว์ มีสุขภาพที่ดี และไม่ตกลงค้างถึงมนุษย์ที่จะบริโภคสัตว์เหล่านั้น เป็นอาหาร อาหารสัตว์ที่สัตว์กินเข้าไปจะต้องมีคุณภาพ และเป็นไปตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558

3. น้ำ เช่นเดียวกับอาหารสัตว์ สัตว์จะต้องได้รับน้ำอย่างพอเพียง และจะต้องไม่ปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารเคมี โลหะหนักต่างๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่สัตว์ในฟาร์ม หรือในแม่การสะสมความเป็นพิษ ทั้งนี้ การใช้น้ำเพื่อการเลี้ยงสัตว์จะต้องเป็นไปตามข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

4. การจัดการฟาร์ม ฟาร์มจะต้องมีคุณภาพของการจัดการฟาร์ม ซึ่งจะต้องแสดงให้เห็นถึงขั้นตอนหรือวิธีการจัดการตั้งแต่การนำสัตว์เข้ามาเลี้ยงจนถึงการการทำความสะอาดฟาร์ม และมีการจัดการบุคคลากรในฟาร์ม โดยจะต้องมีความเหมาะสมของบุคคลากรและปริมาณสัตว์ การมีสัตว์แพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มจะช่วยประเมินความเสี่ยงและกำหนดวิธีการจัดการในฟาร์มให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ

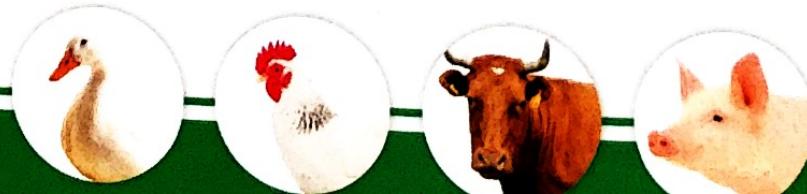


5. สุขภาพสัตว์ มีแผนหรือระบบการป้องกันโรคในฟาร์ม เพื่อป้องกันการนำเชื้อโรคจะแพร่ลงอื่นหรือพาหะต่างๆ เข้าสู่พื้นที่ฟาร์ม หรือโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ นอกจากนี้ หากมีสัตว์ป่วย ฟาร์มจะต้องมีระบบการกักสัตว์ป่วยเพื่อมิให้มีการติดต่อระหว่างสัตว์ป่วยและสัตว์ปกติ หากเป็นโรคที่สามารถดำเนินการรักษาได้ ก็ให้ทำการรักษา แต่จะต้องเป็นไปตามหลักวิชาการโดยคำนึงความปลอดภัยของมนุษย์ในการบริโภคด้วย

6. สวัสดิภาพสัตว์ การเลี้ยงสัตว์จะต้องคำนึงถึงการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ โดยยึดหลัก Five Freedom ประกอบด้วย สัตว์เลี้ยงจะต้องปราศจากความเครียด ความทิวกร้าย ความเจ็บป่วย ความเป็นอยู่ไม่สุขสบาย สามารถแสดงพฤติกรรมตามปกติได้ นอกจากนี้ ยังเป็นไปตามพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2558 ทั้งนี้เพื่อให้สัตว์มีสุขภาพที่ดี ซึ่งจะส่งผลต่อ

7. สิ่งแวดล้อม ฟาร์มจำเป็นต้องมีการจัดการภายในฟาร์มที่ดีเพื่อป้องกันปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม ทั้งของเสียที่เกิดขึ้นในฟาร์ม เช่น ซากสัตว์ มูลสัตว์ นอกจากนี้ น้ำทึบในฟาร์ม จะต้องมีการบำบัดก่อนปล่อยออกสู่ภายนอก ตามกฎหมายสิ่งแวดล้อม

8. การเก็บบันทึกข้อมูล ฟาร์มควรมีการบันทึกข้อมูลให้ครบถ้วน และต่อเนื่อง เพื่อประโยชน์ในการสืบค้นข้อมูล หรือการตรวจสอบย้อนกลับ



โรงฆ่าสัตว์

สัตว์เลี้ยงจากฟาร์มเมื่อครบกำหนดการเลี้ยง หรือ เมื่อเจ้าของมีความประสงค์จะขาย ปลายทางส่วนใหญ่จะเคลื่อนย้ายไปยังโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งเป็นสถานที่ผลิตอาหารของมนุษย์ อาหารดังกล่าว ครอบคลุมถึง เนื้อสัตว์ อวัยวะภายในของสัตว์ ดังนั้น การตั้งโรงฆ่าสัตว์ และ การผลิตเนื้อสัตว์ในสถานที่ดังกล่าว จึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อคุณภาพเนื้อสัตว์ที่มีนุชร์นำมาบริโภค กว้างมากที่สำคัญสำหรับการตั้งโรงฆ่าสัตว์ และการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ เพื่อให้การผลิตเนื้อสัตว์ถูกสุขลักษณะและสุขอนามัยประกอบด้วย

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัตินี้ได้ประกาศใช้ขึ้นเนื่องจากได้เกิดภาวะขาดแคลนเนื้อสัตว์สำหรับบริโภคในหลายพื้นที่ของประเทศไทย ทำให้ราคาน้ำเนื้อสัตว์ปรับตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ในระยะยาวเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคอย่างแท้จริงจะต้องดำเนินการส่งเสริมสนับสนุนให้เป็นการค้าแบบเสรีไม่ให้มีการผูกขาดสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมสมยิ่งขึ้น

ภายหลังจากปี 2545 กรมปศุสัตว์ได้เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลพระราชบัญญัตินี้ กรมปศุสัตว์ได้มีการเปลี่ยนแปลงนโยบายโดยมุ่งเน้นด้านมาตรฐานการผลิตเนื้อสัตว์มากยิ่งขึ้น รวมถึงการพัฒนาผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็กให้สามารถพัฒนาการฆ่าสัตว์อย่างมีมาตรฐาน ถูกสุขลักษณะและสุขอนามัยของการผลิตเนื้อสัตว์ เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค



กฎกระทรวงว่าด้วยการกำหนดโรคหรือลักษณะของสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตวนั้นเป็นอาหาร

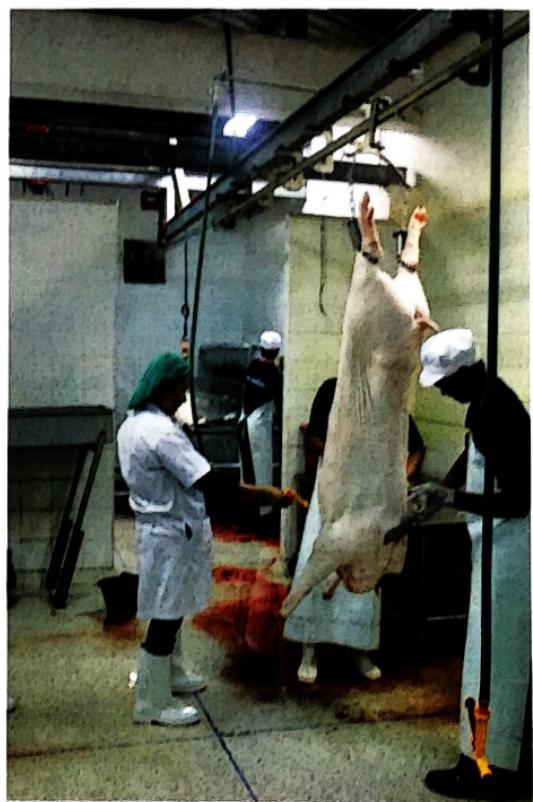
พ.ศ. 2546

กฎกระทรวงฉบับนี้ กำหนดถึงโรคสัตว์ หรือลักษณะที่ไม่เหมาะสม รวมถึง ลักษณะของเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมจะนำมาเป็นอาหารของมนุษย์ ตามที่ประกาศในกฎกระทรวงฯ ฉบับนี้ นอกจากนี้ ในปัจจุบันพบว่ามีการใช้สารกลุ่มเบต้าอะгонิสต์ (B - Agonist) ชั้ลบูตามอล (Salbutamol) หรือเคลนบูเตอรอล (Clenbuterol) เป็นต้น ให้แก่สัตว์โดยเฉพาะสุกรกินเพื่อทำให้ไขมันลดลง ซึ่งสารกลุ่มนี้อาจ จะตกค้างในเนื้อสัตว์และสะสมในร่างกายผู้บริโภคโดยจะมีผลทำให้หลอดลมขยายตัว นอกจากนี้ อาจจะมีอาการอื่น เช่น หัวใจเต้นเร็ว กล้ามเนื้อสั่นกระตุกโดยเฉพาะที่มือ และความดันโลหิตต่ำ หากได้รับปริมาณมากกอาจจะทำให้เสียชีวิตได้ โดยพนักงานตรวจสอบโรคสัตว์ประจำโรงฆ่าสัตว์เป็นผู้ตรวจสัตว์ก่อนฆ่า และตรวจซากสัตว์หลังฆ่า หากพบว่าไม่เหมาะสมที่จะฆ่าหรือนำมาใช้เป็นอาหาร จะต้องแจ้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อลงให้ด่าหรือทำลายซากสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นอาหาร



กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักรสัตว์ และการฆ่าสัตว์

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีนโยบายในการควบคุมโรงฆ่าสัตว์ โรงพักรสัตว์ และการฆ่าสัตว์ โดยมุ่งเน้นต่อความปลอดภัยด้านอาหารมากยิ่งขึ้น จึงได้ปรับปรุงหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขอรับใบอนุญาต และการออกใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักรสัตว์ และการฆ่าสัตว์ และการกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์ โรงพักรสัตว์ และการฆ่าสัตว์ รวมทั้งแยกสาระสำคัญในเรื่องของการขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักรสัตว์ และการฆ่าสัตว์ กับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยให้ถูกต้องตามสุขาลักษณะและสุขอนามัย และป้องกันการระบาดของโรคติดต่อในโรงฆ่าสัตว์ โรงพักรสัตว์ และการฆ่าสัตว์ออกจากกัน เพื่อความชัดเจนในการตรวจสอบ โดยครอบคลุมเรื่องของสวัสดิภาพสัตว์ การจัดการสิ่งแวดล้อม การตรวจสอบย้อนกลับ



โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

วัตถุประสงค์

เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพิจารณารับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าร่วมโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์เดียวกัน มีความถูกต้อง เหมาะสม ชัดเจน โปร่งใส มีประสิทธิภาพและเป็นกลางของข่ายการรับรอง

กรมปศุสัตว์จะให้การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เป็นการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีสุขลักษณะที่ดีในการจำหน่าย ที่มีต้นทางกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์จากสัตว์ซึ่งมาจากระบบฟาร์มที่ได้รับรอง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP) ผ่านการมาที่โรงฆ่าสัตว์ซึ่งได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (มาตรฐาน 2) โดยผ่านการตรวจประเมินจากคณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) และได้รับการรับรองจากคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ซึ่งมีผู้ที่อธิบดีกรมปศุสัตว์มอบหมายเป็นผู้ให้ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) แก่ผู้ประกอบการ



นิยาม

1. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) หมายถึง สถานที่จำหน่ายผลิตปศุสัตว์ที่เข้าร่วมโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ไส้ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ได้แก่

- สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด

- สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์ในร้าน Modern trade, Shop

2. เนื้อสัตว์ หมายถึง เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อวัว ไข่สัตว์ปีก ที่ไม่ผ่านการปรุงสุก ทั้งชนิดเป็นพองและชนิดเหลว และรวมถึงเครื่องในของสัตว์ดังกล่าว

3. ผู้ประกอบการ หมายถึง เจ้าของหรือผู้จัดการหรือผู้แทนนิติบุคคล ของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ซึ่งประสงค์ของการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

4. ผู้ได้รับการรับรอง หมายถึง ผู้ประกอบการที่ผ่านการรับรอง และได้ใบรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ไส้ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

5. คณะกรรมการตรวจประเมิน หมายถึง ผู้ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) จำนวนอย่างน้อย 3 คน ที่ดำเนินการตรวจประเมิน ตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามคู่มือฉบับนี้

6. การตรวจประเมิน หมายถึง การเข้าตรวจประเมิน โดยคณะกรรมการตรวจประเมิน ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ของผู้ประกอบการ ที่ขอเข้าร่วมโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ไส้ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เพื่อประเมินความสอดคล้องตามเกณฑ์การรับรอง ทั้งนี้ให้รวมถึงการเก็บตัวอย่างปศุสัตว์เพื่อนำไปตรวจทางห้องปฏิบัติการด้วย



7. คณะกรรมการรับรอง หมายถึง ผู้ให้การรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ตามที่กำหนดในคู่มือฉบับนี้ ซึ่งทำหน้าที่ในการพิจารณาให้การรับรองใหม่ การต่ออายุ สู่มตรวจสอบตาม และการยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ตามคู่มือฉบับนี้

8. ใบรับรอง หมายถึง ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ซึ่งลงนามโดยปศุสัตว์เขต มีอายุการรับรอง 1 ปี นับจากวันที่ให้การรับรอง

9. ตราสัญลักษณ์ หมายถึง ตราสัญลักษณ์แสดงการรับรองของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ซึ่งมีรูปแบบปรากฏตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนด ทั้งนี้ให้รวมถึงการแสดงตราสัญลักษณ์นี้ในที่หนึ่งที่ได้เพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์ด้วย



ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประชาสัมพันธ์โครงการฯ ให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์รับทราบ
2. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานปศุสัตว์เขตและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ตามเกณฑ์การรับรอง
3. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ดำเนินการจัดงานแสดงข่าวประชาสัมพันธ์การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) มอบใบรับรองและเปิดตัวตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย
4. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด สำนักงานปศุสัตว์เขตและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ตามเกณฑ์การรับรอง และรายงานผลการดำเนินการให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
5. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ติดตามผลการดำเนินการของโครงการฯ และประเมินผลโครงการฯ เสนอกรุปปศุสัตว์



คณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ประกอบด้วย

- | | |
|---|---------------------|
| 1. ปศุสัตว์จังหวัดหรือผู้แทน | ประธานคณะกรรมการ |
| 2. หัวหน้าด่านกักกันสัตว์
ในพื้นที่ | คณะกรรมการ |
| 3. หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพ
สินค้าปศุสัตว์ | คณะกรรมการ |
| 4. ปศุสัตว์อำเภอในพื้นที่ | คณะกรรมการ |
| 5. นายสัตวแพทย์กลุ่มพัฒนา
คุณภาพสินค้าปศุสัตว์ | กรรมการและเลขานุการ |

ทั้งนี้ คณะกรรมการตรวจประเมินสามารถพิจารณาเปลี่ยนแปลง
ได้ตามความเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน



หน้าที่ของคณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

1. วางแผน และเตรียมการตรวจประเมิน
2. นัดหมายผู้ประกอบการเพื่อดำเนินการตรวจประเมิน
3. ดำเนินการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) และเก็บตัวอย่างส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ ทั้งตรวจรับรองใหม่ และตรวจต่ออายุ ตามขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในคู่มือฉบับนี้
4. ตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง ตามขั้นตอนในคู่มือฉบับนี้
5. จัดทำเอกสารสรุปผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ตามขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในคู่มือฉบับนี้
6. ชี้แจงผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ต่อกคณะกรรมการรับรอง เพื่อพิจารณาตัดสินให้การรับรองใหม่ การต่ออายุ และการยกเลิกการรับรอง แล้วแต่กรณี
7. ดำเนินการตรวจสอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขหรือได้รับการร้องเรียน
8. ดำเนินการตรวจสอบฟาร์มปศุสัตว์หรือโรงฆ่าสัตว์ที่เกี่ยวข้อง ในการนี้ที่ผลการตรวจนับทางห้องปฏิบัติการของการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานและส่งผลต่อมาตรฐานที่เคยได้รับรองแล้ว



9. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านการตรวจประเมิน คณะกรรมการตรวจประเมินต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบเพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จ หรือในกรณีที่ผลตรวจทางห้องปฏิบัติการไม่ผ่านให้คณะกรรมการตรวจประเมินเข้าไปเก็บตัวอย่างตรวจซ้ำอีก 1 ครั้ง (ระยะเวลาในการแก้ไขและส่งตัวอย่างใหม่ไม่เกิน 30 วัน ถ้าเกินเวลาที่กำหนด ต้องขอรับรองใหม่)

10. ดำเนินการเรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์มอบหมาย

คณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. ปศุสัตว์เขตหรือผู้แทน | ประธานคณะกรรมการ |
| 2. ผู้อำนวยการส่วนมาตรฐาน
การปศุสัตว์ | คณะกรรมการ |
| 3. ผู้อำนวยการส่วนป้องกัน
และบำบัดโรคสัตว์ | คณะกรรมการ |
| 4. นายสัตวแพทย์ส่วน
มาตรฐานการปศุสัตว์ | คณะกรรมการ
และเลขานุการ |

ทั้งนี้ คณะกรรมการรับรองสามารถพิจารณาเปลี่ยนแปลงได้ตาม
ที่ความเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน



หน้าที่ของคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

1. ทบทวนความถูกต้องของผลการตรวจประเมินของคณะกรรมการตรวจประเมิน

2. พิจารณาลงมติการรับรองใหม่ การต่ออายุ การยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ให้แก่ผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

3. เชิญคณะกรรมการตรวจประเมิน มาชี้แจงเรื่องการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ในการประชุมของคณะกรรมการรับรอง

4. รายงานผลการพิจารณาตัดสินการรับรองใหม่ การต่ออายุ การยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ให้แก่ผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ให้กรรมปศุสัตว์ทราบ

5. จัดทำใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ให้แก่ผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) และจัดเก็บทะเบียนประวัติสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง

6. ดำเนินการสุ่มตรวจสอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ให้แก่ผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ที่ได้รับการรับรอง ตามที่กรรมปศุสัตว์กำหนด

7. ดำเนินการเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์มอบหมาย



ขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) การรับรองใหม่ และการต่ออายุ

1. กรณีรับรองใหม่ ผู้ประกอบการยื่นแบบฟอร์มขอรับการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) รหัส OK-01 กรณีต่ออายุผู้ประกอบการยื่นแบบฟอร์มขอรับการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ไม่น้อยกว่า 60 วัน แต่ไม่เกิน 90 วัน ก่อนวันที่ใบรับรองหมดอายุ ที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) รหัส OK-01

2. เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจแบบคำขอของผู้ประกอบการฯ หลังจากได้รับเอกสารครบถ้วน ให้เสนอข้อมูลผู้ประกอบการให้เลขานุการคณะกรรมการตรวจประเมินฯ พิจารณาจัดทำแผนการตรวจประเมิน

3. กรณีรับรองใหม่ คณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ที่ได้รับมอบหมายต้องดำเนินการนัดหมายผู้ประกอบการเพื่อเข้าตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์และเก็บตัวอย่างส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการภายใน 15 วัน นับตั้งแต่วันได้รับเอกสารเพื่อขอต่ออายุครบถ้วน



4. การตรวจประเมินของคณะกรรมการตรวจประเมินฯ ให้ตรวจประเมิน ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ของผู้ประกอบการ โดยใช้การตรวจพินิจ การสัมภาษณ์ การตรวจสอบเอกสาร เพื่อประเมินความสอดคล้องตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน และใช้แบบฟอร์ม OK-02, OK-03 ในการบันทึก

5. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านการตรวจประเมิน คณะกรรมการการตรวจประเมินฯ ต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบพร้อมบันทึกในแบบ OK-04 เพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จ ภายใน 30 วันหลังจากการตรวจประเมิน หากแก้ไขไม่เสร็จให้ยุติการตรวจ

6. ในการตรวจประเมินเพื่อรับรองใหม่หรือตรวจต่ออายุ ผู้ตรวจประเมินดำเนินการเก็บตัวอย่างส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการประกอบการรับรองตามวิธีการเก็บตัวอย่างในคู่มือฉบับนี้

7. กรณีที่ผลตรวจทางห้องปฏิบัติการไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ให้คณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) เข้าไปเก็บตัวอย่างตรวจซ้ำอีก 1 ครั้ง (ระยะเวลาในการแก้ไขและส่งตัวอย่างใหม่ไม่เกิน 30 วัน ถ้าเกินเวลาที่กำหนดจะยุติการตรวจรับรองใหม่ หรือการตรวจต่ออายุและต้องขอรับรองใหม่)

8. หากผลการตรวจประเมินผ่านทั้งหมด หรือการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ และผลการตรวจตัวอย่างผ่านเกณฑ์ที่กำหนด ให้คณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) รายงานผลการตรวจประเมินโดยแนบเอกสาร OK-01, OK-02, OK-03, OK-04 (ถ้ามี) และผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการต่อคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ภายใน 15 วัน หลังจากเอกสารทั้งหมดครบถ้วน



การพิจารณารับรองใหม่และต่ออายุ

1. คณะกรรมการรับรองฯ พิจารณาให้การรับรองหรือต่ออายุการรับรองภายใน 30 วัน นับจากได้รับเอกสารครบถ้วนจากการคณะกรรมการตรวจประเมินฯ และบันทึกผลการพิจารณารับรองในแบบฟอร์มเอกสาร OK-06, OK-07 และ OK-08

2. การพิจารณารับรองของคณะกรรมการรับรองฯ แต่ละครั้งให้มีกรรมการจำนวนไม่ต่ำกว่ากึ่งหนึ่งของการทั้งหมด โดยในการลงมติรับรอง กรรมการแต่ละคนมีสิทธิออกเสียง 1 เสียงในการพิจารณารับรอง หากการลงมติมีจำนวนเสียงเท่ากัน ให้ประธานคณะกรรมการในขณะนั้นออกเสียงชี้ขาดเพิ่มอีก 1 เสียง

3. หากการพิจารณาของคณะกรรมการรับรองฯ ลงมติให้การรับรอง หรือให้การต่ออายุ ให้ปศุสัตว์เขตเป็นผู้ออกใบรับรองแก่ผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินตามหลักเกณฑ์ฯ ในเขตกรุงเทพมหานคร ให้ปศุสัตว์เขต 1 เป็นผู้ออกใบรับรอง โดยมีระยะเวลาในการรับรอง 1 ปี นับจากวันที่คณะกรรมการฯ มีมติให้การรับรอง

4. หากการพิจารณาของคณะกรรมการรับรองฯ ขาดข้อบัญญัติประกอบการตัดสินใจ สามารถใช้คุณกรรมการตรวจประเมินฯ มาชี้แจง หรือส่งเรื่องกลับคณะกรรมการการตรวจประเมินฯ เพื่อให้จัดทำข้อมูลเสนอคณะกรรมการรับรองฯ

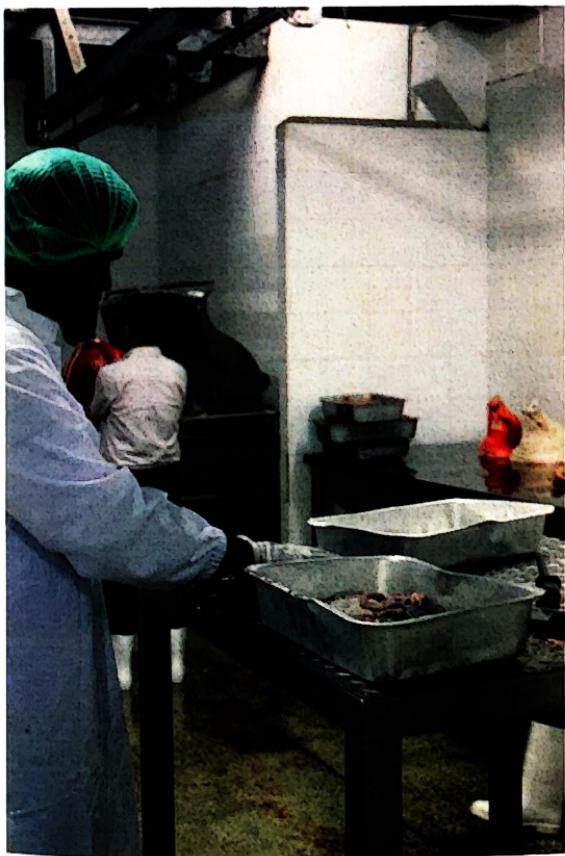


การตรวจติดตาม

1. คณะกรรมการตรวจประเมินฯ จะดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ในระยะเวลา 5 เดือนหลังจากได้รับการรับรองหรือการต่ออายุ โดยการตรวจติดตามให้ดำเนินการตามขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ข้อที่ 3 - 6

2. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ฯ คณะกรรมการตรวจประเมินฯ จะแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบเพื่อแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 30 วัน นับจากวันที่ได้รับการตรวจติดตาม

3. หากผู้ประกอบการไม่แก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จคณะกรรมการตรวจประเมินพิจารณาเสนอคณะกรรมการรับรอง เพื่อยกเลิกการรับรอง



การยกเลิกการรับรอง

การรับรองจะถูกยกเลิกในกรณีได้กรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

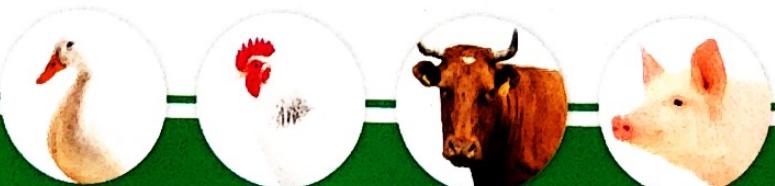
1. ผู้ได้รับการรับรองเลิกประกอบกิจการที่ได้รับการรับรอง
2. ผู้ได้รับการรับรอง เป็นบุคคลล้มละลาย กรณีนิติบุคคล
3. ผู้ได้รับการรับรองเสียชีวิตและไม่มีผู้สืบทอดกิจการ
4. เปลี่ยนผู้ประกอบการรายใหม่ในสถานที่จำหน่ายเดิม
5. ผู้ได้รับการรับรองแจ้งขอยกเลิกการรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร
6. มีมติให้ยกเลิกจากคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ด้วยเหตุ ต่อไปนี้

6.1 ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

6.2 ไม่ผ่านการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุ

6.3 ได้รับการร้องเรียน ซึ่งคณะกรรมการการรับรองฯ พิจารณาได้ดำเนินการตรวจสอบและ เสนอคณะกรรมการการรับรองฯ พิจารณายกเลิก

6.4 เหตุอื่นๆ ตามการพิจารณาของคณะกรรมการรับรองฯ ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเรียกคืนใบรับรองจากผู้ประกอบการที่ถูกยกเลิกการรับรองภายใน 14 วัน หลังจากวันที่คณะกรรมการมีมติให้ยกเลิกการรับรอง

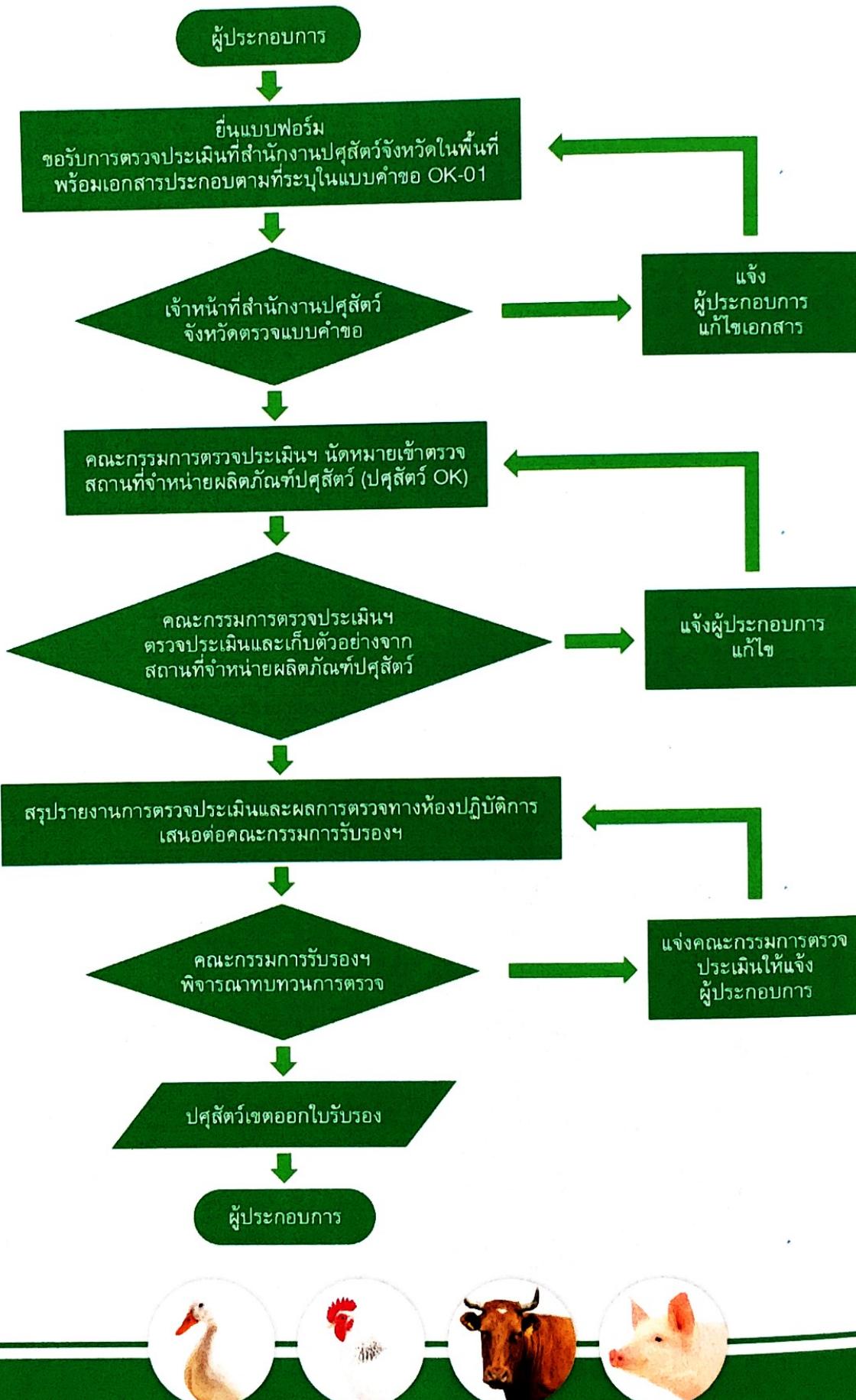


การรายงานผลการดำเนินงาน

สำนักงานปศุสัตว์เขตสรุประยงค์การรับรอง ตรวจติดตาม และต่ออายุสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ในแบบ OK-05 โดยตัดยอดรายงานทุกสิ้นเดือน และรวมรวมส่งสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ภายในวันที่ 5 ของเดือนถัดไป และให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์สรุประยงค์เสนอขอรับดีกรีปศุสัตว์ภายในวันที่ 10 ของเดือน



แผนผังขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)



หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน

1. หลักเกณฑ์ทั่วไป

1.1 สินค้าเนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์โรงพักรสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (มาตรฐาน 2) และมีแบบตอบรับแจ้งการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์ (มาตรฐาน 5-10, มาตรฐาน 14) กำกับชาก และต้องมาจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีด้านปศุสัตว์ (GAP) จากกรมปศุสัตว์ โดยโรงฆ่าสัตว์จะต้องมีการจดบันทึกสัตว์ที่เข้ามา และชากระสัตว์ที่มีการจำหน่ายออกเพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับโดยอาจใช้แบบฟอร์มหนังสือตรวจสอบย้อนกลับและรับรองชากระสัตว์ที่กำหนดมาให้ หรือมาตรการอื่นที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

1.2 สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีการจดบันทึก หรือมีเอกสารแสดงการตรวจสอบย้อนกลับจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์กลับไปยังโรงฆ่าสัตว์ และ/หรือฟาร์มเลี้ยงสัตว์

1.3 ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือชากระสัตว์ (แบบ ร.10)

1.4 กรณีผู้ประกอบการที่ผ่านการรับรอง ต้องแสดงตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนดในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ



- 1.5 ต้องผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินตามแบบประเมินที่กำหนดไว้ และมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน ผู้ประกอบการจึงจะได้รับการรับรองหรือต่ออายุตามโครงการฯ
- 1.6 ปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆ ตามที่กรมปศุสัตว์กำหนด

2. ลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

2.1 จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ แผงจำหน่าย ชั้นวางจำหน่าย ตู้แช่จำหน่ายต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำ และสามารถนำเข้าออกได้ บริเวณวางจำหน่าย เนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี

2.2 จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค มีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน ป้องกันแมลง และสัตว์พาหะได้

2.3 จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ หากมีการควบคุมอุณหภูมิต้องมีอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส



2.4 กรณีของแพนจ้าน่ายในตลาดสด หรือจุดจำหน่ายใน Modern Trade ที่มีการตัดแบ่งจำหน่าย ควรมีก๊อกน้ำ อ่างล้างมือ หรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือ ต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อมสารทำความสะอาดซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายน้ำที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ หรือมีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับบริการผู้ซื้อ เพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ เพื่อป้องกันลิ่งปนเปื้อนต่างๆ ไปสู่เนื้อสัตว์

2.5 การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

2.5.1 มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

2.5.2 มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ

2.5.3 เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบแยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้น การขายไก่ตัวรวมเครื่องใน)

2.5.4 บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอสำหรับการมองเห็นลักษณะเนื้อได้อย่างชัดเจน



2.5.5 ต้องมีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขागิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ

2.6 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

2.6.1 สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบ และมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

2.6.2 เขียง มีดและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทนสามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

2.6.3 มีการล้างภาชนะ เครื่องมือ และอุปกรณ์โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ ก่อนการนำเข้าใช้และภายหลังการใช้งาน

2.7 สุขลักษณะผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

2.7.1 ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน

2.7.2 ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ล้างมือหลังออกจากห้องสุขา หรือสัมผัสสิ่งสกปรก

2.7.3 ผู้จำหน่ายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้

2.7.4 ในกรณีที่ผู้จำหน่ายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ่วและมือต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์

2.7.5 ผู้จำหน่ายต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่แสดงอาการที่สังคมรังเกียจ



2.8 กรณีจุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ใน Modern Trade ต้องมีการแยกจุดจำหน่ายของเนื้อสัตว์ที่ตรงตามหลักเกณฑ์การรับรองนี้ออกจากสินค้าเนื้อสัตว์อื่นๆ อย่างชัดเจน ต้องมีการแยกชั้นวาง ตู้แช่ มุก หรือบูธ จำหน่ายเฉพาะเนื้อสัตว์ที่ตรงตามเกณฑ์การรับรองนี้ออกจากเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ อย่างชัดเจน หรือหากไม่สามารถแยกชั้นวางจำหน่ายได้ ต้องมีการจัดแบ่งโซนในชั้นวางให้เห็นชัดเจนอย่างเป็นรูปธรรม เช่น การกันสัดส่วนแยก หรือการใช้สีแยกเด่นชัด จากโซนที่วางสินค้าอื่นๆ และมีป้ายบ่งชี้ตามแบบของกรมปศุสัตว์ให้ชัดเจนว่าชั้นวางนี้หรือโซนนี้เป็นจุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์OK) นอกจากนี้ต้องมีการแสดงฉลากบนเนื้อสัตว์ ระบุวันที่ผลิตและแหล่งที่มาอย่างชัดเจนและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. การตรวจสอบย้อนกลับ

ในการตรวจสอบย้อนกลับ ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีระบบการตรวจสอบย้อนกลับ ที่สามารถทำได้จริง และคณะกรรมการตรวจประเมินฯ สามารถตรวจสอบได้ในระยะเวลาไม่เกินหนึ่งนาที อย่างเป็นเวลา 1 เดือน นับตั้งแต่วันที่ได้รับการตรวจ โดยสามารถตรวจสอบย้อนกลับจากสถานที่จำหน่ายกลับไปยังโรงฆ่าสัตว์ และตรวจสอบย้อนกลับจากโรงฆ่าสัตว์ไปยังฟาร์มเลี้ยงสัตว์ได้ หรือสามารถตรวจสอบย้อนกลับจากสถานที่จำหน่ายกลับไปยังฟาร์มเลี้ยงสัตว์ได้



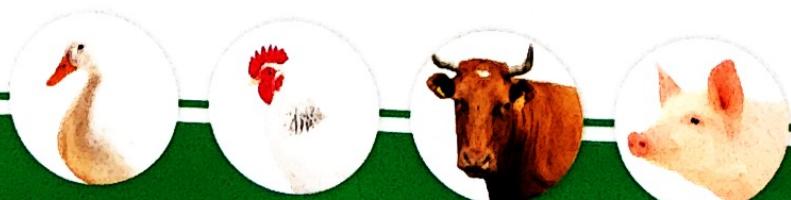
4. การเก็บตัวอย่างตรวจสอบประกอบการตรวจประเมิน

หากตรวจพบว่าเนื้อสัตว์ที่ทำการเก็บตัวอย่างมียาปฏิชีวนะตกค้าง ฮอร์โมน หรือสารเบตา-อะโกรนิสต์ หรือหากพบค่า Total Bacterial Count, S.aureas and Salmonella spp. เกินค่าที่กำหนด มีมาตรการ ดังนี้

- คณะกรรมการรับรองฯ จะไม่พิจารณาให้การรับรอง
- คณะกรรมการตรวจประเมินฯ แจ้งผู้ประกอบการ และสอบถามหาสาเหตุ พิจารณาหาแนวทางแก้ไขต่อไป
- คณะกรรมการตรวจประเมินฯ เข้าไปเก็บตัวอย่างตรวจซ้ำอีก 1 ครั้ง (ระยะเวลาในการแก้ไขและส่งตัวอย่างใหม่ไม่เกิน 30 วัน นับจากวันที่รู้ผล ถ้าเกินเวลาที่กำหนด ต้องขอรับรองใหม่)

เงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)
ผู้ได้รับการรับรอง ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

1. ต้องรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง 1 ปี
2. อ้างถึงการรับรองเฉพาะในกิจกรรมและขอบข่ายที่ได้รับ การรับรองเท่านั้น
3. ต้องไม่นำไปรับรอง และ/หรือ เครื่องหมายรับรองไปใช้ใน ทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อกำรปศุสัตว์ ซึ่งอาจพิจารณาได้ว่า ทำให้เกิดความเข้าใจผิด



4. ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

5. ผู้ได้รับการรับรองต้องให้ความร่วมมือแก่คณะกรรมการตรวจประเมินฯ ของกรมปศุสัตว์ในการตรวจประเมินทุกครั้ง โดยผู้ได้รับการรับรอง จะต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจประเมินฯ เข้าตรวจสอบในพื้นที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ สถานที่เก็บปัจจัยการผลิต และยินยอมให้มีการสุ่มเก็บตัวอย่าง เช่น เนื้อสัตว์ การตรวจสุขागิบาล เป็นต้น ไปทดสอบแล้วแต่กรณี

6. ผู้ได้รับการรับรองต้องเก็บเอกสาร หลักฐานตามที่กำหนดไว้ในหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) เพื่อให้คณะกรรมการตรวจประเมินฯ สามารถตรวจสอบความเป็นไปตามเกณฑ์

7. ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองที่เป็นปัจจุบันให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

8. หากผู้ได้รับการรับรองประสงค์จะยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมแนบใบรับรองคืนให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดภายใน 14 วันทำการนับจากวันที่ผู้ได้รับการรับรองเลิกประกอบกิจการ หรือภายใน 14 วันทำการนับจากวันที่แจ้งความประสงค์จะยกเลิกการรับรอง และให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบต่อไป



9. กรณีได้รับการรับรองต้องแจ้งความเอกสารสัญญาพร้อมยื่นคำขอใบแทนได้รับรองและแนบสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสัญญาพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องนายังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเพื่อแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตออกได้รับรองฉบับใหม่ โดยได้รับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่าได้รับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

10. หากผู้ได้รับการรับรองประสงค์จะต่ออายุการรับรองให้ยื่นขอต่ออายุการรับรองต่อสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดไม่น้อยกว่า 60 วันแต่ไม่เกิน 90 วัน ก่อนวันที่ได้รับรองหมดอายุ

11. หากมีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขระบบการผลิตในสารสำคัญ เช่น การปรับปรุงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ฯลฯ ให้แจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบโดยทันที ซึ่งในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงนี้ กรมปศุสัตว์อาจพิจารณาให้การรับรองต่อเนื่อง หรืออาจกำหนดให้มีการตรวจประเมินเพิ่มเติม

12. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ หรือการโอนกิจการให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทน ให้ผู้ได้รับการรับรองแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อยกเลิกการรับรองเดิม และให้ผู้ที่มาดำเนินการแทนมายื่นคำขอรับรองใหม่ ทั้งนี้ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบ



13. การย้ายสถานที่ตั้งสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้ผู้ได้รับการรับรองแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อยกเลิกการรับรอง และให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบต่อไป

14. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิมให้ผู้ได้รับการรับรองแจ้งสำนักงานปศุสัตว์ จังหวัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลงสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตพิจารณาออกใบรับรองฉบับใหม่โดยมีอายุเท่ากับฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิม ภายใน 14 วันทำการนับแต่วันที่ได้รับใบรับรองฉบับใหม่มา�ังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

15. กรณีที่ขอยกเลิกการรับรอง หรือเปลี่ยนแปลงข้อมูลในใบรับรอง ซึ่งกำหนดให้ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิม หากผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมได้เนื่องจากสูญหาย ให้ส่งสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องมายังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

16. ต้องแสดงตราสัญลักษณ์ ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนด ในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ

17. ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กรมปศุสัตว์ประกาศเพิ่มเติมในภายหลัง



การเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการรับรอง

การเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์เพื่อตรวจหาเชื้อปฎิชีวนะตกค้าง เชื้อจุลินทรีย์ ฮอร์โมน และสารเบต้า-อะโกรนิสท์

ดำเนินการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ขอเข้าร่วมโครงการฯ หรือต่ออายุ โดยให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการในพื้นที่ เพื่อตรวจหาเชื้อปฎิชีวนะตกค้าง ฮอร์โมน สารเบต้า-อะโกรนิสท์ และเชื้อจุลินทรีย์ 3 ชนิด ได้แก่ Total Bacterial Count, *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella spp.* ดังต่อไปนี้

- เนื้อสัตว์ทุกชนิด ให้ตรวจหาปฎิชีวนะตกค้าง (MA), Total Bacterial count (TBC), *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella spp.*

- เนื้อสุกร เนื้อโค ตรวจสารเบต้า-อะโกรนิสท์
- เนื้อสัตว์ปีก (ไก่ เป็ด) ตรวจหาอนุพันธ์ของฮอร์โมนเอสโตรเจน (Diethylstilbestrol)

วิธีการเก็บตัวอย่างสินค้าปศุสัตว์

เนื้อสุกร/เนื้อโค

- ชำแหละเนื้อ เลือกเอาส่วนที่ไม่มีไขมัน และไม่ติดหนัง (เช่น บริเวณสันใน สะโพก) ปริมาณไม่น้อยกว่า 1,100 กรัม โดยแบ่งเป็น 300 กรัม(ตรวจ MA), 300 กรัม (ตรวจเชื้อจุลินทรีย์), 500 กรัม (ตรวจสารเบต้า-อะโกรนิสท์)



ชนิด	MA	TBC	S. aureus	Salmonella	Beta-agonist	Diethylstilbestrol	รวมน้ำหนัก
เนื้อสุกร เนื้อวัว	/	/	/	/	/	-	
น้ำหนักตัวอย่าง (กรัม)	300		300		500	-	1,100
เนื้อไก่ เนื้อเป็ด	/	/	/	/	-	/	
น้ำหนักตัวอย่าง (กรัม)	300		300		-	500	1,100
ห้องปฏิบัติการ	สตส. (เขต 1) และ ศวพ. ในพื้นที่ (เขต 2-9)				/		

เนื้อสัตว์ปีก

- ชำแหละเนื้อหน้าอกเลาหนังออก เก็บจากสัตว์ปีก ปริมาณไม่น้อยกว่า 1,100 กรัม (อาจต้องเก็บตัวอย่างจากสัตว์ปีกหลายตัว โดยเนื้อสัตว์ปีกในแต่ละตัวอย่างต้องมาจากฟาร์มเดียวกัน) โดยแบ่งเป็น 300 กรัม (ตรวจ MA), 300 กรัม (ตรวจเชื้อจุลินทรีย์), 500 กรัม (ตรวจหาอนุพันธ์ของยาอร์โนนเօสโตรเจน (Diethylstilbestrol))

วิธีการเก็บรักษาและนำส่งตัวอย่าง

1. นำตัวอย่างกล้ามเนื้อบรรจุในถุงพลาสติกชนิดหนาปิดปากถุงให้สนิท

2. นำฉลากตัวอย่างที่กรอกรายละเอียดครบและถูกต้องใส่ในถุงตัวอย่างทึ่ง 2 ถุง ปิดปากถุงให้สนิท และนำถุงตัวอย่างข้างต้นแต่ละถุงใส่ช้อนในถุงพลาสติกอีก 1 ใบ



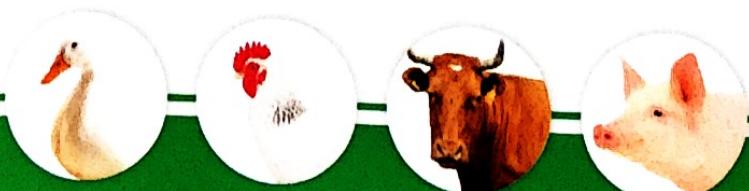
3. หากไม่สามารถนำไปแช่แข็งได้ทันที ให้เก็บตัวอย่างไว้ในกระติกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง 6 ส่วน ผสมเกลือเม็ด 1 ส่วน หรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice) ซึ่งสามารถรักษาความเย็นไว้ได้ต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส และจึงนำไปแข็งภายใน 4 - 6 ชม.

4. นำส่งตัวอย่างมาในกระติกหรือกล่องโฟม บรรจุน้ำแข็ง 6 ส่วน ผสมเกลือเม็ด 1 ส่วน หรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice) เพื่อสามารถรักษาคุณภาพและความเย็นได้ดีจนถึงห้องปฏิบัติการในสภาพแข็ง (Frozen tissue)

5. นำส่งตัวอย่างพร้อมแบบฟอร์มส่งตัวอย่างเนื้อและผลิตภัณฑ์ ตามแบบ BQCLP_FORM 064 ออกวันที่ 09/01/58 โดยแบบฟอร์ม ส่งตัวอย่างสามารถ Download ได้จาก Website ของสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ <http://qcontrol.dld.go.th>

6. ในการตรวจยาปฏิชีวนะตกค้าง (MA) และเชื้อจุลินทรีย์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต 1 ให้ส่งตัวอย่างไปที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ ส่วนสำนักงานปศุสัตว์ จังหวัดในพื้นที่สำนักงานปศุสัตว์เขต 2 - 9 ให้ส่งตัวอย่างไปที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ (ศวพ.) ในพื้นที่

7. ในการตรวจเบตา-อะโกรนิสต์และการตรวจหาอนุพันธ์ของฮอร์โมนเอสโตรเจน ให้ส่งตัวอย่างไปที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ (สตส.) เท่านั้น



โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

๑. หลักการและเหตุผล

สืบเนื่องจากนโยบายของรัฐบาลที่กำหนดให้ปี ๒๕๖๗ เป็นปีแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety Year) กรมปศุสัตว์ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการผลิตสินค้าปศุสัตว์จึงได้ดำเนินการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ ตลอดจนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ มาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่าได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มาจากฟาร์มมาตรฐาน (GAP) โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย ซึ่งในปัจจุบันพบว่าสภาพแวดล้อมของสถานที่จำหน่ายโดยทั่วไปไม่ถูกสุขาภิบาล น้ำเสีย และเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของแมลงและสัตว์พาหะ ส่งผลให้เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคและอาจไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์จึงมีความจำเป็นต้องปรับปรุงพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ถูกสุขาภิบาล และคำนึงถึงการจัดหาแหล่งผลิตเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน เพื่อให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน

กรมปศุสัตว์จึงได้ริเริ่มดำเนินโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เพื่อเป็นการกระตุ้นเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ และผู้ประกอบการด้านปศุสัตว์ในการผลิตสินค้าปศุสัตว์ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน ตั้งแต่ต้นทางกระบวนการผลิต โดยเริ่มจากสัตว์มีชีวิตต้องมาจากฟาร์มมาตรฐาน (GAP) ผ่านการฆ่าและชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายและมีสุขลักษณะที่ดี วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายที่สะอาดและถูกสุขาภิบาล ซึ่งกระบวนการทั้งหมดที่กล่าวมานั้นต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของกระบวนการผลิตได้

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสร้างทางเลือกให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสเข้าถึงการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ได้มาตรฐานการผลิตจากกรมปศุสัตว์

๒. เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์รับซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์

๓. เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าปศุสัตว์ภายในประเทศไทยให้ได้รับการรับรองมาตรฐานตลอดทั้งกระบวนการผลิต

๔. เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์นำหลักการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีไปใช้ในการจำหน่ายเนื้อสัตว์

๓. ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ

๑. ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่กำหนดปี ๒๕๖๗ ดังนี้

๑.๑ ตรวจติดตามและตรวจสอบอายุการรับรอง ๕,๖๗๒ แห่ง

๑.๒ ตรวจรับรองใหม่ ๒๐๐ แห่ง

๒. ตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างตามเกณฑ์ที่กำหนดปี ๒๕๖๗ จำนวน ๑,๙๘๐ ตัวอย่าง

๔. ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ

ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปรับปรุงสถานประกอบการให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากรัฐมนตรี ศุลกากร และเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากการประเมินคุณภาพ

๕. ผลกระทบโครงการ

๕.๑ ด้านสังคม

ผู้บริโภค มีความตระหนักเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารและการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ จากรัฐมนตรี ศุลกากร และเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

๕.๒ ด้านเศรษฐกิจ

๑. ผู้บริโภค เกิดความเชื่อมั่นและเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรอง จากรัฐมนตรี ศุลกากร

๒. ผู้บริโภค มีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย

๓. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปรับปรุงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ได้รับการรับรอง มาตรฐาน จากรัฐมนตรี ศุลกากร และเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากการประเมินคุณภาพ

๔. เกษตรกร ผู้เลี้ยงสัตว์ และผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปรับปรุงมาตรฐานการผลิตเนื้อสัตว์ ตลอดทั้งกระบวนการ การเพื่อให้ได้รับการรับรอง มาตรฐาน จากรัฐมนตรี ศุลกากร

๕.๓ ด้านสิ่งแวดล้อม

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ มีการจัดการควบคุมสุขลักษณะในสถานที่จำหน่าย เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้านต่างๆ 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 การรับรองสถานที่จำหน่ายโดยพิจารณาข้อมูล และองค์ประกอบต่างๆ เป็นรายกรณีเฉพาะ เช่น ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด อาคารทั่วไป เป็นต้น

๒. การรับรองรายกลุ่ม หมายถึง การรับรองสถานที่จำหน่ายโดยพิจารณาข้อมูล และองค์ประกอบต่างๆ ในลักษณะกลุ่ม ซึ่งสถานที่จำหน่ายแต่ละสาขา มีรูปแบบการจัดการในลักษณะเดียวกัน เช่น โมเดิร์นเทรด เป็นต้น

๖.๓ เงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK

๑. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

๒. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองสามารถอ้างถึงการรับรองเฉพาะขอบข่ายชนิดของเนื้อสัตว์ที่ผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการขอรับรองเท่านั้น

๓. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องไม่นำไปรับรอง และ/หรือ เครื่องหมายรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อกรมปศุสัตว์ ซึ่งอาจพิจารณาได้ว่าทำให้เกิดความเข้าใจผิด

๔. กรมปศุสัตว์สามารถยกยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองนั้น ทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกหรือเพิกถอนการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องให้ความร่วมมือแก่คณะกรรมการตรวจประเมิน ของกรมปศุสัตว์ในการตรวจประเมินทุกราย โดยจะต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจประเมินเข้าตรวจสอบ ในพื้นที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ สถานที่เก็บปัจจัยการผลิต และยินยอมให้มีการสู่นเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี

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

๗. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรอง ที่เป็นปัจจุบันให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

๘. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสบคุณภาพในการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือตามแบบฟอร์ม OK-04 พร้อมส่งคืนให้รับรองและป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ให้กรมปศุสัตว์ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ผู้ประกอบการได้แจ้งความประสบคุณภาพในการรับรอง

๙. กรณีใบรับรองชำรุด สูญหาย ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมยื่นคำขอใบรับรองใหม่ และแนบสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง มากยังกรมปศุสัตว์เพื่อออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

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

๑๑. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ หรือการโอนกิจการให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทน ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งกรมปศุสัตว์ทราบเป็นหนังสือเพื่อยกเลิกใบรับรองฉบับเดิม และให้ผู้ที่มาดำเนินกิจการแทนยื่นคำขอรับรองใหม่

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 จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนดหรืออนุญาตในสถานที่เปิดเผยแพร่และผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ

๑๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กรมปศุสัตว์ประกาศเพิ่มเติม โดยกรมปศุสัตว์จะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๗. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

๗.๑ การรับรองใหม่ และการต่ออายุ

กรณีการรับรองรายเดียว

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

กรณีขอต่ออายุ ผู้ประกอบการต้องยื่นแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK-01) ก่อนที่ใบอนุญาตจะหมดอายุไม่น้อยกว่า 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 คณะกรรมการตรวจประเมินต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบพร้อมบันทึกข้อมูลในแบบฟอร์ม OK-02 และให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วันหลังจากการตรวจประเมิน หากพ้นระยะเวลาดังกล่าว ผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ ให้คณะกรรมการตรวจประเมินยุติการตรวจประเมิน และให้ถือว่าสิ้นสุดการตรวจประเมิน

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

๘. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมินภายใน ๓๐ วัน นับจากได้รับเอกสารจากคณะกรรมการตรวจประเมินและบันทึกผลการพิจารณา_rับรองในแบบฟอร์ม OK-06

๙. การพิจารณารับรองของคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ในแต่ละครั้งต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมดซึ่งจะเป็นองค์ประชุม โดยในการลงมติรับรอง

กรรมการแต่ละคนมีสิทธิออกเสียงเท่ากันคนละ ๑ เสียง กรณีคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มอีก ๑ เสียง

๑๐. คณะกรรมการรับรองสามารถใช้คุณสมบัติในการตรวจสอบประเมินมาชี้แจง หรือส่งเรื่องกลับให้คณะกรรมการตรวจสอบประเมินจัดทำข้อมูลเสนอคณะกรรมการรับรองใหม่อีกครั้ง กรณีข้อมูลประกอบการพิจารณาไม่เพียงพอ

๑๑. สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่เป็นผู้ออกใบรับรองให้แก่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง ตามรูปแบบใบรับรองแนบท้าย พร้อมป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK โดยการรับรองมีระยะเวลา ๓ ปี เริ่มตั้งแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรองสำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครให้สำนักงานปศุสัตว์เขต 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 จะดำเนินการตรวจสอบประเมินศูนย์กระจายสินค้าทั้งหมดตามข้อกำหนดในแบบฟอร์ม OK-08 ก่อน หากผ่านการตรวจสอบประเมินหรือแก้ไขข้อบกพร่องได้แล้วเสร็จ จึงจดสิ่งจำนวนสาขาทั้งหมดของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ขอรับรองแต่ละบริษัทให้สำนักงานปศุสัตว์เขตแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ดำเนินการสุ่มตรวจสอบประเมิน

จำนวนสาขาที่สุ่มตรวจ = ๑๕ สาขา/บริษัท/จังหวัด

โดยที่จำนวนสาขาที่เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งหมดในแต่ละจังหวัดแยกเป็นรายบริษัทต้องไม่น้อยกว่า ๑๕ สาขา กรณีจำนวนสาขาภายในจังหวัดนั้นมีน้อยกว่า ๑๕ สาขาให้ทำการตรวจสอบทุกสาขา

๓. การตรวจสอบแต่ละครั้งต้องประกอบด้วยคณะกรรมการตรวจสอบอย่างน้อย ๒ คน

๔. คณะกรรมการตรวจสอบดำเนินการนัดหมายผู้ประกอบการ เพื่อเข้าตรวจสอบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ภายใน ๑๕ วัน นับจากได้รับเอกสาร และต้องตรวจสอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ภายใน ๔๕ วัน นับจากได้รับเอกสารจากสำนักงานปศุสัตว์เขต

๕. คณะกรรมการตรวจสอบประเมินติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์โดยวิธีการตรวจสอบประเมินประกอบด้วย การตรวจสอบพินิจ การสัมภาษณ์ การตรวจสอบเอกสาร พร้อมทั้งถ่ายรูปสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อประเมินความสอดคล้องตามข้อกำหนดในแบบฟอร์ม OK-02

๖. กรณีที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์บางสาขาพบข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด คณะกรรมการตรวจสอบต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบพร้อมบันทึกข้อมูลในแบบฟอร์ม OK-02

และให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วันหลังจากการตรวจประเมิน หากพ้นระยะเวลาดังกล่าว ผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ ให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาไม่ให้การรับรองเฉพาะสาขานั้น ๆ และแจ้งสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อแจ้งสำนักงานใหญ่ของบริษัททราบ

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

๘. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมินทุกสาขาที่สุ่มตรวจทั้งหมดในจังหวัดนั้นภายใน ๓๐ วัน นับจากได้รับเอกสารจากคณะกรรมการตรวจประเมินและบันทึกผลการพิจารณารับรอง ในแบบฟอร์ม OK-06

๙. การพิจารณารับรองของคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ในแต่ละครั้งต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมดซึ่งจะเป็นองค์ประชุม โดยในการลงมติรับรองกรรมการแต่ละคนมีสิทธิออกเสียงเท่ากันคนละ ๑ เสียง ถ้าคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มอีก ๑ เสียง

๑๐. คณะกรรมการรับรองสามารถเชิญคณะกรรมการตรวจประเมินมาชี้แจง หรือส่งเรื่องกลับให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำข้อมูลเสนอคณะกรรมการรับรองใหม่อีกครั้ง กรณีข้อมูลประกอบการพิจารณาไม่เพียงพอ

๑๑. สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่เป็นผู้ออกใบรับรองให้แก่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง ตามรูปแบบใบรับรองแนบท้าย พร้อมป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK โดยการรับรองมีระยะเวลา ๓ ปี เริ่มตั้งแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรองสำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครให้สำนักงานปศุสัตว์เขต ๑ เป็นหน่วยงานออกใบรับรอง

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

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

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

สำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเทรายกลุ่ม หากผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้คณะกรรมการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรองในสาขานั้นๆ และแจ้งสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อแจ้งสำนักงานใหญ่ของบริษัทรับทราบ

๔. กรณีผลการตรวจติดตามผ่านหรือมีการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ ให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมิน โดยแบบแบบฟอร์ม OK-02 และเอกสารประกอบ พร้อมทั้งรูปถ่ายสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เสนอต่อคณะกรรมการรับรองภายใน ๑๕ วัน

๕. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมินภายใน ๓๐ วัน นับจากวันที่ได้รับเอกสารจากคณะกรรมการตรวจประเมิน และบันทึกผลการพิจารณารับรองในแบบฟอร์ม OK-06

๗.๓ การยกเลิกการรับรอง

การรับรองจะถูกยกเลิกในกรณีได้กรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

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

เมื่อคณะกรรมการตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ได้รับแบบฟอร์มการขอยกเลิกสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (OK-04) จากผู้ประกอบการ หรือเมื่อปรากฏเหตุตามที่ระบุข้างต้น ให้คณะกรรมการตรวจประเมินสรุประยุณะอีกด้วยข้อเท็จจริงเสนอต่อคณะกรรมการรับรอง เพื่อรับทราบการยกเลิกการรับรอง ทั้งนี้ ให้สำนักงานปศุสัตว์ จังหวัดเรียกคืนใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK จากผู้ประกอบการภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่มีการยกเลิกการรับรอง

๗.๔ การเพิกถอนใบรับรอง

๗.๔.๑ มูลเหตุของการเพิกถอนการรับรอง

๑. ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK
๒. ผู้ประกอบการไม่ดำเนินการแก้ไขปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพ กรณีที่ผลการตรวจวิเคราะห์สารตกค้างทางห้องปฏิบัติการไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ OK

๓. ผู้ประกอบการไม่ดำเนินการแก้ไขหรือไม่สามารถแก้ไขข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

๔. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ได้รับการร้องเรียน ซึ่งคณะกรรมการรับรองพิจารณาแล้ว พบว่า มีความผิดจริงตามข้อร้องเรียน

๕. เหตุอื่นๆ ตามการพิจารณาของคณะกรรมการรับรอง

๗.๔.๒ การดำเนินการเพิกถอนการรับรอง

๑. คณะกรรมการตรวจประเมินร่วมหลักฐานและเอกสารที่พิสูจน์ได้ว่าเป็นไปตามมูลเหตุ ดังกล่าวข้างต้น เสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาเพื่อเพิกถอนการรับรอง

๒. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลโดยใช้แบบฟอร์ม OK-06 ในการบันทึก พร้อมทั้งแจ้งผลให้แก่ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ได้รับทราบ และให้สำนักงาน ปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์แจ้งผู้ประกอบการรับทราบต่อไป

๓. ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเรียกคืนใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK จากผู้ประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรองภายใน ๑๕ วันทำการ นับจากวันที่คณะกรรมการรับรองมีมติ ให้เพิกถอนการรับรอง

๔. ผู้ประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรองจะไม่สามารถยื่นขอรับรองใหม่ได้เป็นระยะเวลา ๑ ปี

๕. กรณีการรับรองประเภทรายกลุ่ม หากพบสารตกค้างโดยเกิดจากข้อบกพร่องของแหล่งผลิต หรือคุณค่าของผู้ประกอบการ และไม่พบการดำเนินการแก้ไข ให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรอง ในสาขาที่รับสินค้าจากแหล่งผลิตหรือคุณค่าของผู้ประกอบการในรายนี้ ๆ โดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐาน สินค้าปศุสัตว์จะแจ้งข้อมูลสาขาที่รับสินค้าจากแหล่งผลิตหรือคุณค่าของผู้ประกอบการในรายนี้ ๆ ให้สำนักงานปศุสัตว์เขตทราบ

๗.๕ การสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้าง

เพื่อเป็นการเฝ้าระวังทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างของเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในสถานที่จำหน่าย เนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองโครงการปศุสัตว์ OK โดยผลการตรวจตัวอย่างจะไม่ได้นำมาประกอบการพิจารณา ให้การรับรองหรือต่ออายุการรับรอง

๑. ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ตามที่สำนักพัฒนาระบบ และรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์กำหนดจำนวนเป้าหมายให้ โดยเลือกสุ่มเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่าย ที่เข้าตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุทั้งประเภทรายเดียวและรายกลุ่ม และตัวอย่างที่ส่งตรวจในแต่ละรายการ ตรวจวิเคราะห์ต้องไม่เก็บข้าวสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิม พร้อมทั้งจัดทำแบบฟอร์ม OK-09 ประกอบด้วยทุกครั้ง ที่ทำการเก็บตัวอย่าง โดยตัวอย่างที่ทำการเก็บมานั้น จะถูกส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อวิเคราะห์ ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้าง ดังรายการต่อไปนี้

๑.๑ เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องถูกส่งตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ๑ รายการ ได้แก่ *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella serogroup*

๑.๒ เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องถูกส่งตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาโดยวิธี Microbiological Assay (MA) และหากพบรายาปฏิชีวนะตกค้างจากผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นให้นำส่งตัวอย่าง ที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

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

๑.๔ ชนิดและปริมาณในการเก็บตัวอย่าง สำหรับเนื้อสุกรและเนื้อโคให้เลือกเก็บตัวอย่างจากเนื้อส่วนที่ไม่มีไขมันและไม่ติดหนัง สำหรับเนื้อสัตว์ปีกให้เก็บตัวอย่างจากเนื้อน้ำอกที่เลาหนังออก 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
เนื้อกะ เนื้อเป็ด	๓๐๐		๕๐๐	-	๘๐๐

๒. นำตัวอย่างเนื้อสัตว์บรรจุลงในถุงซิปล็อกที่ใช้สำหรับเก็บตัวอย่าง ซึ่งเขียนรายละเอียดตัวอย่างที่ถุงครบถ้วนแล้ว โดยใส่ถุงแยกกันระหว่างตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างแล้วปิดปากถุงให้สนิท

๓. นำถุงตัวอย่างแต่ละถุงซ่อนด้วยถุงพลาสติกอีกรังหนึ่ง 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 ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มส่งตัวอย่างได้ที่เว็บไซต์ของสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ (<http://qcontrol.dld.go.th>) หรือแบบฟอร์มตามที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในแต่ละพื้นที่กำหนด

๕. ส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างไปยังห้องปฏิบัติการในพื้นที่โดยจังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๑ ให้ส่งตัวอย่างตรวจที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ จังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๒-๙ ให้ส่งตัวอย่างตรวจที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในพื้นที่

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

๗. กรณีผลการตรวจสารเร่งเนื้อแดงให้ผลบวกจากการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA ให้ห้องปฏิบัติการนำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS ที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

๙. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์สารตกค้างให้ผลบวก ทั้งยาปฏิชีวนะตกค้างและสารเร่งเนื้อแดง ห้องปฏิบัติการทุกแห่งจะต้องแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบโดยด่วนที่สุด และสำเนาแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขต และสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ทราบโดยด่วนที่สุดทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อดำเนินการตามมาตรการดำเนินการกรณีตัวอย่างเนื้อสัตว์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสารตกค้างสำหรับสินค้า ปศุสัตว์ OK ต่อไป

๗.๖ เกณฑ์มาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK

เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยา

๑. *S. aureus* ≤ 100 (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 < 2 ppb

- Clenbuterol < 2 ppb

- Ractopamine < 4 ppb

๒.๒ ห้ามพบสารเร่งเนื้อแดงจากการตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

๗.๗ มาตรการดำเนินการกรณีตัวอย่างเนื้อสัตว์ไม่ผ่านมาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK

กรณีเนื้อสัตว์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด จะต้องเข้าตรวจสอบข้อเท็จจริง แบ่งเป็น

๑. กรณีเข้าจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งผู้ประกอบการให้ปรับปรุง สุขาภิบาลและสุขอนามัยของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ดังกล่าว

๒. กรณีสารตกค้างเกินเกณฑ์มาตรฐาน มีแนวทางการดำเนินการ ดังนี้

๒.๑ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งผลที่ไม่ผ่านเกณฑ์ทางห้องปฏิบัติการให้แก่ ผู้ประกอบการทราบ และตรวจสอบข้อเท็จจริง ณ สถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ทันที โดยสอบถามข้อมูลจาก ชุดการผลิต (Lot number) ที่ตรวจพบสารตกค้างไปยังแหล่งที่มาของวัตถุดิบจนถึงระดับฟาร์ม

๒.๒ ให้ผู้ประกอบการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาให้แก่เจ้าหน้าที่ ภายในระยะเวลา ๑๕ วัน หลังจากได้รับแจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

๒.๓ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจติดตามผลการแก้ไขของผู้ประกอบการ หากพบว่า ผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขหรือไม่สามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ ให้รวบรวมหลักฐานและเอกสาร ที่พิสูจน์ได้ว่าเป็นไปตามเหตุผลดังกล่าวข้างต้น เสนอให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรอง ซึ่งผู้ที่ ถูกเพิกถอนจะไม่สามารถขอการรับรองใหม่ได้เป็นระยะเวลา ๑ ปี กรณีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเทรายกลุ่ม ให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรองในสาขาที่รับสินค้าจากแหล่งผลิตหรือคู่ค้าของผู้ประกอบการ ในรายนั้นๆ

๗.๔ การจัดทำใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมิน หากเป็นไปตามข้อกำหนด สำนักงานปศุสัตว์ เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่จะเป็นหน่วยงานที่ออกใบรับรอง จากนั้นจึงจัดส่งใบรับรองให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด เพื่อมอบใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ 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 ใน 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 (ให้เลือกลำดับจำนวนไปตามลำดับ)

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

- ๗. วันที่ออกใบรับรอง
- ๘. วันที่หมดอายุการรับรอง
- ๙. ลายเซ็นปศุสัตว์เขต

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

ตัวอย่างใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK



๗.๙ การรายงานผลการดำเนินงาน

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

๙. เป้าหมายการปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

เป้าหมายการประเมินตัวชี้วัด : การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์OK) ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

เขต/จังหวัด	ตรวจ ติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่อ ^{อายุ} (แห่ง)	รับรอง ใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดียว	รายกลุ่ม	รวม	ราย เดียว	ราย กลุ่ม	รวม	ราย เดียว	ราย กลุ่ม	รวม
เขต ๑												
กรุงเทพมหานคร	๙๐๖	๒๓	๑๐	๑๐	๗๖	๘๖	๑๐	๗๖	๘๖	๑๐	๗๖	๘๖
ขั้ยนาท	๒๙	๔	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
นนทบุรี	๒๐๔	๑๖	๔	๗	๑๗	๒๔	๗	๑๗	๒๔	๕	๑๗	๒๔
ปทุมธานี	๑๗๐	๑๖	๔	๖	๑๑	๑๗	๖	๑๑	๑๗	๖	๑๑	๑๗
พระนครศรีอยุธยา	๖๑	๙	๔	๓	๕	๙	๓	๕	๙	๓	๕	๙
ลพบุรี	๕๕	๙	๒	๕	๔	๙	๕	๔	๙	๕	๔	๙
สระบุรี	๑๖	๑๑	๓	๓	๔	๗	๓	๔	๗	๓	๔	๗
สิงห์บุรี	๑๖	๙	๓	๓	๑	๔	๓	๑	๔	๓	๑	๔
อ่างทอง	๑๙	๙	๒	๓	๑	๔	๓	๑	๔	๓	๑	๔
รวมทั้งหมด	๑๕๑๕	๑๐๓	๓๔	๔๔	๑๒๐	๑๖๔	๔๔	๑๒๐	๑๖๔	๔๒	๑๒๐	๑๖๔

เขต/จังหวัด	ตรวจ ติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่อ [*] อายุ (แห่ง)	รับรอง ใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม
เขต ๒												
จันทบุรี	๕๘	๑๙	๒	๖	๒	๙	๖	๒	๙	๖	๒	๙
ฉะเชิงเทรา	๖๑	๖	๓	๔	๔	๙	๔	๔	๙	๔	๔	๙
ชลบุรี	๒๓๕	๔	๕	๓	๒๐	๒๓	๓	๒๐	๒๓	๓	๒๐	๒๓
ตราด	๔๓	๕	๓	๙	๒	๑๐	๙	๒	๑๐	๙	๒	๑๐
นครนายก	๒๗	๕	๒	๒	๒	๔	๒	๒	๔	๒	๒	๔
ปราจีนบุรี	๓๗	๗	๒	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ระยอง	๑๒๔	๑๐	๓	๗	๗	๑๔	๗	๗	๑๔	๗	๗	๑๔
สมุทรปราการ	๑๔๙	๑๒	๕	๖	๑๓	๑๙	๖	๑๓	๑๙	๖	๑๓	๑๙
สระบุรี	๓๑	๕	๒	๒	๒	๔	๒	๒	๔	๒	๒	๔
รวมทั้งหมด	๗๕๙	๗๙	๒๗	๔๑	๔๕	๙๖	๔๑	๔๕	๙๖	๔๑	๔๕	๙๖

เขต/จังหวัด	ตรวจ ติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่อ ^{อายุ} (แห่ง)	รับรอง ใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม
เขต ๓												
ชัยภูมิ	๔๔	๑๐	๓	๔	๓	๗	๔	๓	๗	๔	๓	๗
นครราชสีมา	๑๖๔	๓๕	๕	๑๓	๑๑	๒๔	๑๓	๑๑	๒๔	๑๓	๑๑	๒๔
บุรีรัมย์	๔๗	๗	๒	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ยโสธร	๒๗	๗	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
ศรีสะเกษ	๔๒	๑๖	๒	๖	๓	๙	๖	๓	๙	๖	๓	๙
สุรินทร์	๕๑	๔	๒	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
อำนาจเจริญ	๒๓	๕	๒	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
อุบลราชธานี	๘๖	๗	๓	๔	๕	๙	๔	๕	๙	๔	๕	๙
รวมทั้งหมด	๔๖๔	๙๙	๒๑	๓๙	๓๐	๖๙	๓๙	๓๐	๖๙	๓๙	๓๐	๖๙

เขต/จังหวัด	ตรวจ ติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่อ [*] อายุ (แห่ง)	รับรอง ใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม
เขต ๔												
กาฬสินธุ์	๔๘	๑๒	๒	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ขอนแก่น	๑๐๑	๓๑	๔	๔	๙	๑๓	๔	๙	๑๓	๔	๙	๑๓
นครพนม	๒๙	๑๙	๓	๕	๒	๗	๕	๒	๗	๕	๒	๗
บึงกาฬ	๑๙	๗	๒	๑	๑	๒	๑	๑	๒	๑	๑	๒
มหาสารคาม	๓๒	๑๑	๒	๒	๓	๕	๒	๓	๕	๒	๓	๕
มุกดาหาร	๑๕	๔	๒	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
ร้อยเอ็ด	๔๙	๑๒	๒	๖	๓	๙	๖	๓	๙	๖	๓	๙
เลย	๔๑	๒๐	๒	๕	๓	๘	๕	๓	๘	๕	๓	๘
สกลนคร	๔๒	๑๕	๒	๔	๓	๗	๔	๓	๗	๔	๓	๗
หนองคาย	๓๐	๔	๒	๔	๒	๖	๔	๒	๖	๔	๒	๖
หนองบัวลำภู	๑๙	๔	๒	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
อุดรธานี	๖๖	๗	๓	๖	๖	๑๒	๖	๖	๑๒	๖	๖	๑๒
รวมทั้งหมด	๔๙๐	๑๕๕	๒๘	๔๔	๓๗	๘๑	๔๔	๓๗	๘๑	๔๔	๓๗	๘๑

เขต/จังหวัด	ตรวจ ติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่อ [*] อายุ (แห่ง)	รับรอง ใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม
เขต ๕												
เชียงราย	๘๘	๓๓	๓	๑๓	๔	๑๗	๑๓	๔	๑๗	๑๓	๔	๑๗
เชียงใหม่	๑๙๙	๓๑	๕	๑๖	๙	๒๕	๑๖	๙	๒๕	๑๖	๙	๒๕
น่าน	๒๙	๔	๒	๓	๒	๔	๓	๒	๔	๓	๒	๔
พะเยา	๓๑	๑๐	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
แพร่	๓๑	๔	๒	๕	๑	๖	๕	๑	๖	๕	๑	๖
แม่ฮ่องสอน	๓๘	๙	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
ลำปาง	๔๙	๔	๒	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ลำพูน	๔๔	๙	๒	๕	๑	๖	๕	๑	๖	๕	๑	๖
รวมทั้งหมด	๕๐๙	๑๐๔	๒๐	๕๓	๒๒	๗๕	๕๓	๒๒	๗๕	๕๓	๒๒	๗๕

เขต/จังหวัด	ตรวจ ติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่อ [*] อายุ (แห่ง)	รับรอง ใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม
เขต ๖												
กำแพงเพชร	๓๓	๓	๒	๔	๒	๖	๔	๒	๖	๔	๒	๖
ตาก	๓๖	๙	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
นครสวรรค์	๓๖	๑๔	๔	๕	๑	๖	๕	๑	๖	๕	๑	๖
พิจิตร	๓๑	๔	๓	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
พิษณุโลก	๖๑	๙	๓	๔	๕	๙	๔	๕	๙	๔	๕	๙
เพชรบูรณ์	๔๒	๑๒	๒	๖	๒	๙	๖	๒	๙	๖	๒	๙
สุโขทัย	๓๐	๙	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
อุตรดิตถ์	๒๐	๙	๒	๓	๑	๔	๓	๑	๔	๓	๑	๔
อุทัยธานี	๓๓	๕	๒	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
รวมทั้งหมด	๓๐๒	๗๗	๒๒	๓๕	๑๖	๕๑	๓๕	๑๖	๕๑	๓๕	๑๖	๕๑

เขต/จังหวัด	ตรวจ ติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่อ [*] อายุ (แห่ง)	รับรอง ใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม
เขต ๗												
กาญจนบุรี	๔๗	๘	๕	๔	๒	๖	๔	๒	๖	๔	๒	๖
นครปฐม	๖๓	๘	๓	๔	๕	๙	๔	๕	๙	๔	๕	๙
ประจวบคีรีขันธ์	๓๓	๓	๓	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
เพชรบุรี	๓๙	๗	๓	๗	๒	๙	๗	๒	๙	๗	๒	๙
ราชบุรี	๒๗	๑๙	๓	๖	๑	๗	๖	๑	๗	๑	๗	๗
สมุทรสงคราม	๑๕	๒	๑	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
สมุทรสาคร	๓๐	๒	๒	๓	๔	๕	๓	๔	๕	๓	๔	๕
สุพรรณบุรี	๓๙	๘	๒	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
รวมทั้งหมด	๓๐๓	๔๗	๒๗	๓๐	๒๐	๔๐	๓๐	๒๐	๔๐	๓๐	๒๐	๔๐

เขต/จังหวัด	ตรวจ ติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่อ [*] อายุ (แห่ง)	รับรอง ใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม
เขต ๘												
กรุงปี	๓๑	๓	๒	๒	๒	๔	๒	๒	๔	๒	๒	๔
ชุมพร	๔๙	๖	๒	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
ตรัง	๓๖	๔	๒	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
นครศรีธรรมราช	๖๖	๔	๓	๓	๖	๙	๓	๖	๙	๓	๖	๙
พังงา	๓๔	๕	๒	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
พัทลุง	๒๔	๔	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
ภูเก็ต	๖๖	๔	๒	๒	๕	๗	๒	๕	๗	๒	๕	๗
ระนอง	๑๔	๙	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
สุราษฎร์ธานี	๙๑	๔	๓	๓	๙	๑๑	๓	๙	๑๑	๓	๙	๑๑
รวมทั้งหมด	๔๑๒	๕๑	๒๐	๒๗	๒๙	๕๑	๒๗	๒๙	๕๑	๒๗	๒๙	๕๑

เขต/จังหวัด	ตรวจ ติดตาม (แห่ง)	ตรวจต่อ [*] อายุ (แห่ง)	รับรอง [*] ใหม่ (แห่ง)	ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง)			ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง)		
				รายเดี่ยว	รายกลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม	ราย เดี่ยว	ราย กลุ่ม	รวม
เขต ๙												
นราธิวาส	๑๐	๔	๑	๒	๐	๒	๒	๐	๒	๐	๐	๐
ปัตตานี	๑๐	๑	๑	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๑	๑	๒
ยะลา	๑๒	๓	๑	๓	๐	๓	๓	๐	๓	๐	๐	๓
สงขลา	๖๖	๘	๒	๓	๓	๗	๑๐	๓	๗	๑๐	๓	๑๐
สตูล	๑๒	๓	๑	๑	๑	๒	๑	๑	๒	๐	๑	๑
รวมทั้งหมด	๑๑๐	๑๙	๖	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..... อายุบ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
ถนน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์.....
โทรสาร.....

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

มีสำนักงานตั้งอยู่เลขที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... ถนน..... หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....
โดยมีผู้ดำเนินกิจการ ชื่อ..... นามสกุล..... อายุ..... ปี
สัญชาติ..... เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน

ออกให้ ณ อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
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..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ
เลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
ถนน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
จังหวัด..... โทรศัพท์.....

ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคุณภาพชั้นสัตว์หรือชากระสัตว์ เลขที่.....

๓. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานมาด้วยแล้ว คือ

๓.๑ สำเนารับรองการจดทะเบียน (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

๓.๒ หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ดำเนินกิจการของนิติบุคคล (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

๓.๓ กรณีขอต่ออายุการรับรองต้องแนบใบรับรองฉบับที่หมดอายุ

๓.๔ กรณีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภท Modern trade ให้แนบเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้

๑. รายชื่อผู้ผลิต โรงฆ่าสัตว์ที่ผลิตสินค้าและรายชื่อฟาร์มที่เข้าเชือด (ระบุเลขมาตรฐานฟาร์ม) ที่ส่งสินค้า
เนื้อสัตว์ให้สาขาของบริษัทฯ ทุกราย

๒. รายชื่อสาขาที่ขอรับรองโครงการฯ ที่ตั้งสาขา เบอร์โทรศัพท์ติดต่อแต่ละสาขา และเบอร์โทรศัพท์ของ
ผู้ประสานงานกลางของบริษัท

๔. เงื่อนไขการให้การรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK

ผู้ได้รับการรับรอง ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๑. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

๒. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองสามารถอ้างถึงการรับรองเฉพาะขอบข่ายชนิดของเนื้อสัตว์ ที่ผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการขอรับรองเท่านั้น

๓. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องไม่นำใบรับรอง และ/หรือ เครื่องหมายรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อกรมปศุสัตว์ ซึ่งอาจพิจารณาได้ว่าทำให้เกิดความเข้าใจผิด

๔. กรณีปศุสัตว์สามารถถ่ายทอดการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกหรือเพิกถอนการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องให้ความร่วมมือแก่คณะกรรมการตรวจประเมินของกรมปศุสัตว์ ในกระบวนการตรวจประเมินทุกรัช โดยจะต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจประเมินเข้าตรวจสอบในพื้นที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ สถานที่เก็บปัจจัยการผลิต และยินยอมให้มีการสุมกับตัวอย่างเนื้อสัตว์ไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี

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

๗. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรอง ที่เป็นปัจจุบันให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

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

๙. กรณีใบรับรองชำรุด สูญหาย ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมยื่นคำขอใบรับรองใหม่ และแนบสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องนายังกรมปศุสัตว์ เพื่อออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

๑๐. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะต่ออายุการรับรอง ให้ยื่นขอต่ออายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๘๐ วัน ก่อนวันที่หมดอายุ ได้ที่หน่วยงานของกรมปศุสัตว์ในพื้นที่ แล้วแต่กรณี

๑๑. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ หรือการโอนกิจการให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทน ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งกรมปศุสัตว์ทราบเป็นหนังสือเพื่อยกเลิกใบรับรองฉบับเดิม และให้ผู้ที่มาดำเนินกิจการแทนยื่นคำขอรับรองใหม่

๑๒. กรณีการย้ายที่ตั้งสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ข้ามเขตจังหวัด ให้ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง แจ้งกรมปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นหนังสือ เพื่อยกเลิกการรับรอง

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

๑๔. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแล้วต้องแสดงป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนดหรืออนุญาตในสถานที่ เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ

๑๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กรมปศุสัตว์ประกาศเพิ่มเติม โดยกรณปศุสัตว์จะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๔. ความยินยอมเผยแพร่ข้อมูลสถานประกอบการสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ให้แก่บุคคลท้าไปผ่านเว็บไซต์หรือแอปพลิเคชัน

- ยินยอม ให้เผยแพร่ข้อมูลสถานประกอบการ สถานที่ตั้ง และพิกัดสถานที่ตั้ง
- ไม่ยินยอม

ลายมือชื่อ.....
(.....) ผู้ขออนุญาต

ความเห็นของเจ้าหน้าที่

- เอกสารหลักฐานครบถ้วน
- เอกสารหลักฐานไม่ครบ
เอกสารที่ไม่ครบ ได้แก่

ลายมือชื่อ.....
(.....)
ตำแหน่ง.....
วันที่ได้รับเอกสาร.....

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย..... สาขา.....

สถานที่ตั้ง.....

ใบอนุญาตทำการค้าหรือทำกำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือชาสัตว์ เลขที่.....

พิกัด ละติจูด..... ลองติจูด.....

ประเภทการตรวจประเมิน รับรองใหม่ ต่ออายุ ตรวจติดตาม ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....

ประเภทสถานที่จำหน่าย :

- สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั่วไป
- สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภท Modern trade

แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ :

- รับเนื้อสัตว์จากโรงงานผู้ผลิตที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการผู้ผลิต
ระบุ.....
- รับเนื้อสัตว์จากโรงงานผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงงานผู้ผลิต (GMP)
ระบุ.....
- รับเนื้อสัตว์จากโรงงานผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก (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	ข้อบกพร่องที่ต้องพบ
หลักเกณฑ์ทั่วไป			
๑. ต้องมีใบอนุญาตทำการค้าหรือทำกำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือชาガสัตว์ (แสดงเอกสาร)			
๒. เนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (GAP) (แสดงหลักฐาน)			
๓. เนื้อสัตว์ต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (แสดงหลักฐาน)			
๔. จุดจำหน่ายต้องมีเอกสารหรือหลักฐานหรือระบบที่สามารถแสดงการตรวจสอบย้อนกลับไปยังโรงฆ่าสัตว์และ/หรือฟาร์ม/ศูนย์กระจายสินค้า (แนบสำเนาเอกสารหรือรูปถ่าย)			
การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์			
๕. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ควรมีการควบคุมอุณหภูมิ โดยอุณหภูมนี้ต้องไม่ต่ำกว่า ๐ องศาเซลเซียส หรือต้องมีวิธีจัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมสมกรณ์ที่เก็บเนื้อสัตว์ข้ามวัน (แนบรูปถ่าย)			
๖. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ แผงจำหน่าย ชั้นวางจำหน่าย ตู้แช่เย็น ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ สามารถทำความสะอาดและเช็ดได้ง่าย (แนบรูปถ่าย)			
๗. บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดีและสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ยกเว้นตู้แช่เย็นที่มีฝ้าปิด) (แนบรูปถ่าย)			
๘. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะโรค มีวิธีจัดการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนของแมลงและสัตว์พาหะได้			
๙. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์จะต้องมีการระบายน้ำอย่างเหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
๑๐. มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบ เป็นประจำทุกวัน และดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ			
๑๑. บริเวณจุดจำหน่ายมีแสงสว่างเพียงพอ เพื่อให้สามารถมองเห็นสีของเนื้อสัตว์ได้อย่างชัดเจน			
๑๒. มีที่เก็บบรรจุของมูลฝอยที่ถูกหลักสุขลักษณะ (แนบรูปถ่าย)			
๑๓. กรณีที่มีการตัดแบ่งจำหน่ายต้องมีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับบริการผู้ซื้อ เพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ป้องกันสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ไปสู่เนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้			
๑๔. สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ (แนบรูปถ่าย)			
๑๕. เขียง มีด และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องในต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทน สามารถทำความสะอาดและเช็ดได้ง่าย และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
๑๖. มีการล้างทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์ โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน			

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
สุขลักษณะของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์			
๑๗. ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมากคลุมผม ผ้ากันเปื้อน (แบบรูปถ่าย)			
๑๙. ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล			
การจัดวางสินค้า			
๒๙. มีการจัดวางเนื้อสัตว์อย่างเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องใน (ยกเว้นการขายไก่กลม) (แบบรูปถ่าย)			
๒๐. กรณีได้รับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK และ ต้องแสดง ป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองให้เห็น อย่างชัดเจน (แบบรูปถ่าย)			

สรุปผลการตรวจประเมิน

ผ่าน

ไม่ผ่าน

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

หมายเหตุ : กรณีพิบข้อบกพร่องหลายข้อสามารถเพิ่มเติมเป็นเอกสารแนบได้

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.....

๕. 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: กรณีผู้ยื่นเป็นผู้รับมอบอำนาจให้แนบทันงสือมอบอำนาจร่วมด้วย

รายงานผลการตรวจรับรองใหม่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (โครงการปศุสัตว์ OK)

สำนักงานปศุสัตว์ เขต.....

ประจำเดือน..... พ.ศ.

รายงานผลการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (โครงการปศุสัตว์ OK)

OK-05/2

สำนักงานปศุสัตว์ เขต.....

ประจำเดือน..... พ.ศ.

รายงานผลการตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (โครงการปศุสัตว์ OK)

OK-05/3

สำนักงานปศุสัตว์ เขต.....

ประจำเดือน..... พ.ศ.

แบบบันทึกผลการพิจารณา_rับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

สำนักงานปศุสัตว์เขต.....

วันที่พิจารณา.....

คณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK พิจารณาให้การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ จำนวน.....แห่ง ดังนี้

ลำดับ	ชื่อสถานที่จำหน่าย เนื้อสัตว์	จังหวัด	ประเภทการ ตรวจประเมิน (รับรองใหม่/ต่อ อายุ/ตรวจสอบ ติดตาม)	ผลการพิจารณา		สถานะการรับรอง (ให้การรับรอง/ไม่ให้ การรับรอง/คงไว้ซึ่ง การรับรอง/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.....

แบบประเมินการตรวจคุณย์กระจายสินค้าที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK

วันที่ตรวจ.....

ชื่อคุณย์กระจายสินค้า

บริษัท

สถานที่ตั้ง

ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือชาสัตว์ เลขที่.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๑. สถานที่ตั้ง			
- มีรั้วรอบ สามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้ามายังในสถานที่			
- ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม			
- ไม่มีน้ำท่วมถึง			
๒. อาคารเก็บเนื้อสัตว์			
- ไม่เก็บสินค้าอื่น เช่น ผัก ผลไม้ ประปันในพื้นที่เดียวกันกับพื้นที่เก็บเนื้อสัตว์			
- มีแสงสว่างเพียงพอในการปฏิบัติงาน			
- พื้น ผนัง เพดาน ทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย			
- ไม่มีช่องทางให้สัตว์พาหะ เข่น นก หนู สัตว์มีพิษเข้ามายังในห้องเก็บเนื้อสัตว์			
- มีระบบการจัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม มีพาเลทรองรับเนื้อสัตว์			
๓. เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์			
- สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนของโลหะหนักและอื่นๆ ที่เป็นอันตราย			
- มีระบบการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม			
๔. ห้องแข่ย์เย็น ห้องแข่ย์แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า			
- ห้องแข่ย์เย็นต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ได้โดยมีอุณหภูมิจากกลางเนื้อสัตว์ อยู่ระหว่าง ๕ ถึง ๑๐ องศาเซลเซียส			
- ห้องแข่ย์แข็ง (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 ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์และสามารถล้างทำความสะอาดและซ่าเชื้อได้ง่าย			
๗. การจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ			
- มีระบบการทำความสะอาดและซ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ			
- มีระบบการควบคุมสัตว์พาหนะนำโรค ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตที่มีประสิทธิภาพ			
- มีระบบการจัดการรวบรวมของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม			
๘. การจัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล			
- มีการตรวจสอบพนักงานอย่างน้อยปีละ 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

ข้าพเจ้ายืนยันว่ามีการเก็บตัวอย่างตามรายการข้างต้นจริง

ลงชื่อ ผู้ประกอบการ
(.....)
วันที่

ลงชื่อ ผู้เก็บตัวอย่าง
(.....)
วันที่

หมายเหตุ :

๑. จัดทำแบบฟอร์ม OK-09 ๑ ใบ ต่อ ๑ สถานที่จำหน่าย
๒. หากผู้ประกอบการมีได้ลังชิ้อ ให้แนบทลักษณ์อย่างอื่นที่บ่งชี้ว่าเนื้อสัตว์ที่เก็บมาจากแหล่งที่มาใด 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	ฉะเชิงเทรา
๒๓	ปราจีนบุรี
๒๔	นครนายก
๒๕	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	เพชรบuri
๗๗	ประจวบคีรีขันธ์
๘๐	นครศรีธรรมราช
๘๑	กระบี่
๘๒	พังงา
๘๓	ภูเก็ต
๘๔	สุราษฎร์ธานี
๘๕	ระนอง
๘๖	ชุมพร
๘๐	สงขลา
๘๑	สตูล
๘๒	ตรัง
๘๓	พัทลุง
๘๔	ปัตตานี
๘๕	ยะลา
๘๖	นราธิวาส

