

โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

๑. หลักการและเหตุผล

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

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

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสร้างโอกาสให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสบริโภคเนื้อสัตว์ที่สะอาดและได้มาตรฐานตลอดทั้งกระบวนการผลิตตามกฎหมายและหลักสุขลักษณะที่ดี
๒. เพื่อเป็นการกระตุ้นและยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าปศุสัตว์ภายในประเทศให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์
๓. เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์นำหลักการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีไปใช้ในการประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายเนื้อสัตว์
๔. เพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์รับซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์

๓. ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ

๑. ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่กำหนดปี ๒๕๖๔ ดังนี้
 - ๑.๑ ตรวจติดตามและตรวจต่ออายุการรับรอง ๔,๔๗๔ แห่ง

๑.๒ ตรวจรับรองใหม่ ๓๐๐ แห่ง

๒. ตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองทางจุลชีววิทยา และสารตกค้างตามเกณฑ์ที่กำหนดปี ๒๕๖๔ จำนวน ๒,๔๕๐ ตัวอย่าง

๔. ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสะอาดและมีสุขลักษณะที่ดีมากยิ่งขึ้น ผู้บริโภคได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่สะอาดและได้มาตรฐานตลอดทั้งกระบวนการผลิตตามกฎหมายและหลักสุขลักษณะที่ดี

๕. ผลกระทบโครงการ

๕.๑ ด้านสังคม

ผู้บริโภคมีความตระหนักเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารและการเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์

๕.๒ ด้านเศรษฐกิจ

๑. ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นและเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายที่ผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์

๒. ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย

๓. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มีการพัฒนาปรับปรุงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ และรับซื้อเนื้อสัตว์ที่มาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์

๔. ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่มีใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์เร่งรัดปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์และยื่นขอใบอนุญาตฯ มากยิ่งขึ้น

๕. เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ตื่นตัวและพัฒนาระบบการเลี้ยงสัตว์เพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์มากยิ่งขึ้น

๕.๓ ด้านสิ่งแวดล้อม

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าร่วมโครงการฯ มีมาตรการควบคุมไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้านต่าง ๆ เช่น กลิ่น น้ำเสีย และของเสีย

๖. หลักเกณฑ์ ประเภทการรับรอง และเงื่อนไขการรับรอง

๖.๑ หลักเกณฑ์การรับรอง

ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่จะเข้าร่วมโครงการต้องผ่านเกณฑ์ทั้งหมด ๔ ข้อ ดังนี้

๑. เนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีด้านปศุสัตว์ (GAP)

๒. เนื้อสัตว์ต้องผ่านการฆ่าและชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กษ.๑/ขจส.๒) ที่ถูกต้องตามกฎหมายและถูกสุขลักษณะ

๓. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ

๔. สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ได้

๖.๒ ประเภทการรับรอง

๑. การรับรองรายเดี่ยว หมายถึง การรับรองสถานที่จำหน่ายโดยพิจารณาข้อมูลและองค์ประกอบต่างๆ เป็นรายกรณีเฉพาะ เช่น ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด อาคารทั่วไป เป็นต้น

๒. การรับรองรายกลุ่ม หมายถึง การรับรองสถานที่จำหน่ายโดยพิจารณาข้อมูลและองค์ประกอบต่างๆ ในลักษณะกลุ่ม ซึ่งสถานที่จำหน่ายแต่ละสาขามีรูปแบบการจัดการในลักษณะเดียวกัน เช่น โมเดิร์นเทรด บิ๊กซี ซูเปอร์มาร์เกต แม็คโคร เทสโก โลตัส ท็อปส์ ซีพี เฟรชมาร์ท เบทาโกรซีอ็อป เป็นต้น

๖.๓ เงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK

๑. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

๒. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองสามารถอ้างถึงการรับรองเฉพาะขอบข่ายชนิดของเนื้อสัตว์ที่ผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการขอรับรองเท่านั้น

๓. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องไม่นำใบรับรอง และ/หรือ เครื่องหมายรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อกรมปศุสัตว์ ซึ่งอาจพิจารณาได้ว่าทำให้เกิดความเข้าใจผิด

๔. กรมปศุสัตว์สามารถยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกหรือเพิกถอนการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องให้ความร่วมมือแก่คณะกรรมการตรวจประเมินของกรมปศุสัตว์ในการตรวจประเมินทุกครั้ง โดยจะต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจประเมินเข้าตรวจสอบในพื้นที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ สถานที่เก็บปัจจัยการผลิต และยินยอมให้มีการสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี

๖. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องเก็บเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) เพื่อให้คณะกรรมการตรวจประเมินสามารถตรวจสอบความถูกต้องและจะต้องเป็นไปตามเกณฑ์การรับรองทุกประการ โดยให้เก็บไว้อย่างน้อย ๑ ปี

๗. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองที่เป็นปัจจุบันให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

๘. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรตามแบบฟอร์ม OK - ๐๔ พร้อมส่งคืนใบรับรองและป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักงานปศุสัตว์อำเภอในพื้นที่ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ผู้ประกอบการได้รับการรับรองขอยกเลิกการรับรอง และให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบต่อไป

๙. กรณีใบรับรองชำรุด สูญหาย ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งความเอกสารสูญหาย พร้อมยื่นคำขอใบรับรองใบใหม่ และแนบสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องมายังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด เพื่อแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตให้ออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

๑๐. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะต่ออายุการรับรอง ให้ยื่นขอต่ออายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันที่หมดอายุได้ที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ/สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด/สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แล้วแต่กรณี

๑๑. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ หรือการโอนกิจการให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทน ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดให้ทราบเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อยกเลิกใบรับรองฉบับเดิม และให้ผู้ที่มาดำเนินการแทนยื่นคำขอรับรองใหม่ ทั้งนี้ ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบด้วย

๑๒. การย้ายสถานที่ตั้งสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK (กรณีการย้ายข้ามเขตจังหวัด) ให้ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อยกเลิกการรับรอง และให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบ

๑๓. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิม หรือกรณีการย้ายสถานที่ตั้งภายในจังหวัดเดิม ให้ผู้ที่ได้รับการรับรองแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง (ถ้ามี) ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตเพื่อพิจารณาออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยมีอายุเท่ากับฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับใบรับรองฉบับใหม่มายังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

๑๔. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแล้วต้องแสดงป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนดหรืออนุญาตในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ

๑๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กรมปศุสัตว์ประกาศเพิ่มเติม โดยกรมปศุสัตว์จะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๗. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

๗.๑ การรับรองใหม่ และการต่ออายุ

กรณีการรับรองรายเดียว

๑. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ที่เข้าข่ายประเภทการรับรองรายเดียว ให้ยื่นแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK - ๐๑) พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอได้ที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอหรือสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่

กรณีขอต่ออายุ ผู้ประกอบการต้องยื่นแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK - ๐๑) ก่อนที่ใบรับรองฉบับเดิมจะหมดอายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอหรือสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่

๒. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจสอบแบบคำขอและเอกสารประกอบของผู้ประกอบการ หากถูกต้องและครบถ้วน ให้เสนอแบบคำขอพร้อมเอกสารประกอบต่อคณะกรรมการตรวจประเมิน

๓. การตรวจประเมินแต่ละครั้งต้องประกอบด้วยคณะกรรมการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ คน

๔. คณะกรรมการตรวจประเมินต้องดำเนินการนัดหมายผู้ประกอบการ เพื่อเข้าตรวจประเมิน สถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ภายใน ๑๕ วัน นับจากได้รับเอกสาร และต้องตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ภายใน ๔๕ วัน นับจากได้รับเอกสาร

๕. คณะกรรมการตรวจประเมินลงพื้นที่ตรวจประเมิน ณ สถานที่จำหน่ายของผู้ประกอบการ โดยวิธีการตรวจประเมินประกอบด้วย การตรวจพินิจ การสัมภาษณ์ และการตรวจสอบเอกสาร เพื่อประเมินความสอดคล้องตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน โดยใช้แบบฟอร์ม OK - ๐๒ ในการบันทึก

๖. ในกรณีที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ไม่ผ่านการตรวจประเมิน คณะกรรมการตรวจประเมินต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบพร้อมบันทึกข้อมูลในแบบฟอร์ม OK - ๐๒ และให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วันหลังจากการตรวจประเมิน หากพ้นระยะเวลาดังกล่าว ผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไข คณะกรรมการตรวจประเมินจะยุติการตรวจประเมิน และเมื่อผู้ประกอบการมีความพร้อมให้ยื่นขอรับรองใหม่อีกครั้ง

๗. กรณีผลการตรวจประเมินผ่านหรือการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมินตามแบบฟอร์ม OK - ๐๓ โดยแนบเอกสารแบบฟอร์ม OK - ๐๒ และเอกสารประกอบพร้อมทั้งรูปถ่ายสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามที่ระบุในแบบฟอร์ม OK - ๐๒ เสนอต่อคณะกรรมการรับรองภายใน ๑๕ วัน

๘. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมินภายใน ๓๐ วัน นับจากได้รับเอกสารจากคณะกรรมการตรวจประเมินและบันทึกผลการพิจารณารับรองในแบบฟอร์ม OK - ๐๖

๙. การพิจารณารับรองของคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ในแต่ละครั้งต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม โดยในการลงมติรับรอง กรรมการแต่ละคนมีสิทธิออกเสียงเท่ากันคนละ ๑ เสียง กรณีคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มอีก ๑ เสียงเป็นเสียงชี้ขาด

๑๐. ปศุสัตว์เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่เป็นผู้ออกใบรับรองแก่ผู้ประกอบการที่ผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ฯ โดยมีระยะเวลาการรับรอง ๓ ปี ทั้งนี้ การให้การรับรองเริ่มนับจากวันที่คณะกรรมการรับรองลงมติให้การรับรอง สำหรับเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครให้ปศุสัตว์เขต ๑ เป็นผู้ออกใบรับรอง

๑๑. คณะกรรมการรับรองสามารถเชิญคณะกรรมการตรวจประเมินมาชี้แจง หรือส่งเรื่องกลับให้ คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำข้อมูลเสนอคณะกรรมการรับรองใหม่อีกครั้ง กรณีข้อมูลประกอบการพิจารณา ไม่เพียงพอ

กรณีการรับรองรายกลุ่ม

๑. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ที่เข้าข่ายประเภทการรับรองรายกลุ่ม ให้ยื่นแบบคำขอ รับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK - ๐๑) พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอฯ ได้ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

เมื่อถึงรอบการต่ออายุ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จะแจ้งให้ ผู้ประกอบการรับทราบเป็นลายลักษณ์อักษรภายใน ๙๐ วัน ก่อนวันหมดอายุ เพื่อให้ผู้ประกอบการเตรียมความพร้อม ในการขอต่ออายุ โดยผู้ประกอบการต้องยื่นแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK - ๐๑) ก่อนที่ใบรับรองฉบับเดิมจะหมดอายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรอง มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

๒. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ตรวจสอบแบบคำขอฯ และเอกสารแนบ ของผู้ประกอบการ กรณีการขอรับรองใหม่และการต่ออายุสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ จะดำเนินการตรวจประเมินศูนย์กระจายสินค้าทั้งหมดตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของโครงการปศุสัตว์ OK ก่อน หากผลการตรวจประเมินผ่านหรือแก้ไขข้อบกพร่องได้แล้วจึงจัดส่งจำนวนสาขาทั้งหมดของสถานที่จำหน่าย เนื้อสัตว์ที่ขอรับรองแต่ละบริษัทให้สำนักงานปศุสัตว์เขตแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ดำเนินการตรวจประเมิน แบบสุ่ม

จำนวนสาขาที่สุ่มตรวจ = ๓๐ สาขา/บริษัท/จังหวัด

โดยที่จำนวนสาขาที่เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งหมดในแต่ละจังหวัดแยกเป็นรายบริษัทต้องไม่น้อยกว่า ๓๐ สาขา กรณีจำนวนสาขาภายในจังหวัดนั้นมีน้อยกว่า ๓๐ สาขาให้ทำการตรวจทุกสาขา

๓. การตรวจประเมินแต่ละครั้งต้องประกอบด้วยคณะกรรมการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ คน

๔. คณะกรรมการตรวจประเมินที่ได้รับมอบหมายต้องดำเนินการนัดหมายผู้ประกอบการ เพื่อเข้า ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ภายใน ๑๕ วัน นับจากได้รับเอกสาร และต้องออกตรวจประเมิน สถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ภายใน ๔๕ วัน นับจากได้รับเอกสาร

๕. คณะกรรมการตรวจประเมินลงพื้นที่ตรวจประเมิน ณ สถานที่จำหน่ายของผู้ประกอบการ โดยวิธีการตรวจประเมินประกอบด้วย การตรวจพินิจ การสัมภาษณ์ และการตรวจสอบเอกสาร เพื่อประเมิน ความ สอดคล้องตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน โดยใช้แบบฟอร์ม OK - ๐๒ ในการบันทึก

๖. ในกรณีหากมีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ไม่ผ่านการตรวจประเมินในสาขาใดสาขาหนึ่งที่สุ่มตรวจ คณะกรรมการตรวจประเมินต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการสาขานั้นทราบพร้อมบันทึกข้อมูลในแบบฟอร์ม OK - ๐๒ และให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วันหลังจากการตรวจประเมิน

หากผลการตรวจประเมินพบข้อบกพร่องแล้วยังไม่ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาไม่ให้การรับรองในสาขานั้น ๆ และเมื่อผู้ประกอบการมีความพร้อมให้ยื่นขอรับรองใหม่อีกครั้งที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

๗. กรณีผลการตรวจประเมินผ่านหรือการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จครบถ้วนทุกสาขาที่สุ่มตรวจแล้ว ให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมินตามแบบฟอร์ม OK - ๐๓ เสนอต่อคณะกรรมการรับรองภายใน ๑๕ วัน โดยแนบเอกสารแบบฟอร์ม OK - ๐๒ และเอกสารประกอบพร้อมทั้งรูปถ่ายสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามที่ระบุในแบบฟอร์ม OK - ๐๒

๘. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมินทุกสาขาที่สุ่มตรวจทั้งหมดในจังหวัดนั้น ภายใน ๓๐ วัน นับจากได้รับเอกสารจากคณะกรรมการตรวจประเมินและบันทึกผลการพิจารณารับรองในแบบฟอร์ม OK - ๐๖

๙. การพิจารณารับรองของคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ในแต่ละครั้งต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม โดยในการลงมติรับรอง กรรมการแต่ละคนมีสิทธิออกเสียงเท่ากันคนละ ๑ เสียง ถ้าคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มอีก ๑ เสียงเป็นเสียงชี้ขาด

๑๐. ปศุสัตว์เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่เป็นผู้ออกใบรับรองแก่ผู้ประกอบการที่ผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ฯ โดยมีระยะเวลาการรับรอง ๓ ปี ทั้งนี้ การให้การรับรอง เริ่มจากวันที่คณะกรรมการรับรองลงมติให้การรับรอง สำหรับเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครให้ปศุสัตว์เขต ๑ เป็นผู้ออกใบรับรอง

๑๑. หากผู้ประกอบการมีความประสงค์ขอการรับรองเพิ่มเติมจากสาขาที่ได้รับการรับรองไปแล้ว ให้ยื่นแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK - ๐๑) พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอฯ ได้ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ตรวจสอบแบบคำขอฯ และเอกสารแนบของผู้ประกอบการ แล้วจึงจัดส่งจำนวนสาขาทั้งหมดของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ขอรับรองเพิ่มเติมในแต่ละบริษัทให้สำนักงานปศุสัตว์เขตแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ดำเนินการตรวจประเมิน ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ยื่นขอรับรองเพิ่มเติมทุกสาขา โดยไม่ต้องดำเนินการตรวจประเมินศูนย์กระจายสินค้า

หากผลการตรวจประเมินพบข้อบกพร่องแล้วยังไม่ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาไม่ให้การรับรองในสาขานั้น ๆ และเมื่อผู้ประกอบการมีความพร้อมให้ยื่นขอรับรองใหม่อีกครั้งที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

กรณีผลการตรวจประเมินผ่านหรือการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จครบถ้วนทุกสาขาแล้ว ให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมินตามแบบฟอร์ม OK - ๐๓ เสนอต่อ คณะกรรมการรับรองภายใน ๑๕ วัน โดยแนบเอกสารแบบฟอร์ม OK - ๐๒ และเอกสารประกอบพร้อมทั้งรูปถ่าย สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามที่ระบุในแบบฟอร์ม OK - ๐๒ และให้ใช้วันที่หมดอายุการรับรองเช่นเดียวกับสาขาอื่น ภายในจังหวัดนั้นที่ได้รับการรับรองไปแล้ว

๑๒. คณะกรรมการรับรองสามารถเชิญคณะกรรมการตรวจประเมินมาชี้แจง หรือส่งเรื่องกลับให้ คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำข้อมูลเสนอคณะกรรมการรับรองใหม่อีกครั้ง กรณีข้อมูลประกอบการพิจารณา ไม่เพียงพอ

๗.๒ การตรวจติดตาม

คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK อย่างน้อย ๑ ครั้งต่อปี โดยสามารถดำเนินการตรวจติดตามหลังจากผ่านการตรวจรับรองใหม่หรือต่ออายุไม่น้อยกว่า ๑๐ เดือน เพื่อติดตามการรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของโครงการปศุสัตว์ OK พร้อมทั้งเก็บตัวอย่าง จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK เพื่อเฝ้าระวังทางห้องปฏิบัติการ ทั้งนี้ กรมปศุสัตว์สงวนสิทธิ์ที่จะ ดำเนินการตรวจกรณีพิเศษ (Special Audit) โดยอาจไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า ในกรณีที่มีข้อร้องเรียนที่ส่งผลต่อ การรับรอง

๑. คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK อย่างน้อย ๑ ครั้งต่อปี โดยใช้แบบฟอร์ม OK - ๐๒ ในการบันทึกผลการตรวจประเมิน รวมทั้งเก็บตัวอย่างส่งตรวจ เพื่อเฝ้าระวังทางห้องปฏิบัติการตามวิธีการเก็บตัวอย่างในคู่มือฉบับนี้ และจัดทำเอกสารตามแบบการขอเข้าเก็บ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโครงการปศุสัตว์ OK สำหรับผู้ประกอบการ (OK - ๐๔) ประกอบการเก็บตัวอย่าง โดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จะเป็นผู้กำหนดจำนวนสถานที่จำหน่ายในการตรวจ และจำนวนตัวอย่าง หากจำนวนตัวอย่างที่กำหนดให้น้อยกว่าจำนวนสถานที่จำหน่ายที่จะดำเนินการตรวจติดตาม ให้ทำการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เหลือโดยไม่ต้องเก็บตัวอย่าง

กรณีการรับรองประเภทรายกลุ่ม ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดดำเนินการตรวจติดตามสถานที่ จำหน่ายปศุสัตว์ OK อย่างน้อย ๑ ครั้งต่อปีเช่นเดียวกันกับประเภทรายเดี่ยว นอกจากนี้สำนักพัฒนาระบบ และรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จะดำเนินการสุ่มตรวจประเมินศูนย์กระจายสินค้าแต่ละบริษัทอย่างน้อย ๑ แห่ง ต่อปี เพื่อติดตามการรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของโครงการปศุสัตว์ OK ด้วยเช่นกัน

๒. กรณีพบข้อบกพร่อง ให้คณะกรรมการตรวจประเมินแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบ เพื่อดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน นับจากวันที่ได้รับการตรวจติดตาม

๓. หากผู้ประกอบการไม่แก้ไขข้อบกพร่องหรือไม่สามารถแก้ไขให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด ให้คณะกรรมการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาเพื่อเพิกถอนการรับรอง

๔. กรณีผลการตรวจติดตามผ่านหรือมีการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ ให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมินตามแบบฟอร์ม OK - ๐๓ เสนอต่อคณะกรรมการรับรองภายใน ๑๕ วัน โดยแนบเอกสารแบบฟอร์ม OK - ๐๒ และเอกสารประกอบพร้อมทั้งรูปถ่ายสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามที่ระบุในแบบฟอร์ม OK - ๐๒ รวมทั้งผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ กรณีที่มีการเก็บตัวอย่างจากสถานประกอบการแห่งนั้น

กรณีการรับรองประเภทรายกลุ่ม คณะกรรมการตรวจประเมินต้องดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ให้แล้วเสร็จครบถ้วนทุกสาขาที่สุ่มตรวจ หากผลการตรวจติดตามผ่านหรือมีการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จครบถ้วนทุกสาขาแล้ว จึงให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมินตามแบบฟอร์ม OK - ๐๓ เสนอต่อคณะกรรมการรับรองภายใน ๑๕ วัน โดยแนบเอกสารแบบฟอร์ม OK - ๐๒ และเอกสารประกอบพร้อมทั้งรูปถ่ายสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามที่ระบุในแบบฟอร์ม OK - ๐๒ รวมทั้งผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ กรณีที่มีการเก็บตัวอย่างจากสถานประกอบการแห่งนั้น

๗.๓ การยกเลิกการรับรอง

การรับรองจะถูกยกเลิกในกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

- ผู้ได้รับการรับรองเลิกกิจการ
- ผู้ได้รับการรับรองเป็นบุคคลล้มละลาย กรณีเป็นนิติบุคคล
- ผู้ได้รับการรับรองตายและไม่มีผู้สืบทอดกิจการ
- ผู้ได้รับการรับรองโอนกิจการให้แก่บุคคลอื่น
- ผู้ได้รับการรับรองย้ายสถานที่ตั้งสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ข้ามเขตจังหวัด
- ผู้ได้รับการรับรองแจ้งขอยกเลิกการรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร
- ใบรับรองหมดอายุ และผู้ประกอบการมิได้ยื่นแบบฟอร์มขอรับการตรวจประเมิน

ก่อนที่ใบรับรองฉบับเดิมจะหมดอายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน

๑. เมื่อคณะกรรมการตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ได้รับแบบฟอร์มการขอยกเลิกสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (OK - ๐๔) จากผู้ประกอบการที่แจ้งขอยกเลิกการรับรอง หรือเมื่อปรากฏเหตุตามที่ระบุข้างต้น ให้คณะกรรมการตรวจประเมินสรุปรายละเอียดข้อเท็จจริงเสนอต่อคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณายกเลิกการรับรอง ทั้งนี้ ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดติดตามการขอคืนใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK จากผู้ประกอบการภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่มีการยกเลิกการรับรอง

๒. ให้สำนักงานปศุสัตว์เขตทำหนังสือแจ้งให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดรับทราบผลการยกเลิกการรับรอง พร้อมจัดทำรายงานตามแบบฟอร์ม OK - ๐๕ แจ้งสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป

๗.๔ การเพิกถอนใบรับรอง

มูลเหตุของการเพิกถอนการรับรองปศุสัตว์ OK ประกอบด้วย

- ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)
- ผลจากการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์สารตกค้างทางห้องปฏิบัติการ พบว่าไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสารตกค้างสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK ๒ ครั้งติดต่อกัน โดยมีระยะห่างกันไม่เกิน ๔๕ วันทำการ นับจากได้รับทราบผลทางห้องปฏิบัติการครั้งที่ ๑

- สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ได้รับการร้องเรียน ซึ่งคณะกรรมการรับรองพิจารณาแล้ว พบว่ามีความผิดจริงตามข้อร้องเรียน

- เหตุอื่น ๆ ตามการพิจารณาของคณะกรรมการรับรอง

๑. คณะกรรมการตรวจประเมินรวบรวมหลักฐานและเอกสารที่พิสูจน์ได้ว่าเป็นไปตามเหตุผลดังกล่าวข้างต้น เสนอให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอน

๒. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผล โดยใช้แบบฟอร์ม OK - ๐๖ ในการบันทึก พร้อมทั้งแจ้งผลให้แก่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์และสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดได้รับทราบ และให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งผู้ประกอบการให้รับทราบต่อไป

๓. ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเรียกคืนใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK จากผู้ประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรองภายใน ๑๕ วันทำการ นับจากวันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้เพิกถอนการรับรอง

๔. ผู้ประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรองจะไม่สามารถยื่นขอการรับรองใหม่ได้เป็นระยะเวลา ๑ ปี

๕. กรณีการรับรองประเภทรายกลุ่ม หากพบสารตกค้างโดยเกิดจากข้อบกพร่องของแหล่งผลิตหรือคู่ค้าของผู้ประกอบการ และไม่พบการดำเนินการแก้ไขหรือไม่สามารถแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด ให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรองในสาขาที่รับสินค้าจากแหล่งผลิตหรือคู่ค้าของผู้ประกอบการในรายนั้น ๆ

๗.๕ การสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้าง

เพื่อเป็นการเฝ้าระวังทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างของเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองโครงการปศุสัตว์ OK และประเมินสุขลักษณะแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ กระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ รวมถึงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

ให้คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ตามที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์กำหนดจำนวนเป้าหมายให้ โดยเลือกสุ่มเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายที่เข้าตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุทั้งประเภทรายเดี่ยวและรายกลุ่ม โดยในแต่ละชนิดเนื้อสัตว์ต้องไม่เก็บซ้ำสถานที่จำหน่ายเดิม และนำตัวอย่างส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างดังรายการต่อไปนี้

๑. เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ๒ ชนิด ได้แก่ *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella* serogroup โดยการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาถือเป็นการเฝ้าระวังเท่านั้น ไม่ได้นำมาประกอบการพิจารณาการรับรองหรือต่ออายุสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

๒. เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้างเบื้องต้นด้วยวิธี Microbiological Assay (MA) และหากพบยาปฏิชีวนะตกค้างจากผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นให้นำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

๓. กรณีเนื้อสุกรและเนื้อโค นอกเหนือจากการตรวจวิเคราะห์ดังกล่าวแล้ว ให้ส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์สารเร่งเนื้อแดง (Beta-agonist) ด้วย โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA และตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายที่เข้าตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

๑. ชนิดและปริมาณในการเก็บตัวอย่าง สำหรับเนื้อสุกรและเนื้อโคให้เลือกเก็บตัวอย่างจากเนื้อส่วนที่ไม่มีไขมันและไม่ติดหนัง สำหรับเนื้อสัตว์ปีกให้เก็บตัวอย่างจากเนื้อหน้าอกที่เลาะหนังออก โดยให้ทำการตัดแบ่งชิ้นเนื้อตามปริมาณที่ระบุ (ตารางที่ ๑)

ตารางที่ ๑ แสดงชนิดและปริมาณในการเก็บตัวอย่าง

| ชนิด | <i>S. aureus</i> | <i>Salmonella</i> serogroup | MA | Beta- agonist | รวมน้ำหนัก |
|-----------|------------------|--------------------------------|-----|------------------|------------|
| เนื้อไก่ | ๓๐๐ | | ๕๐๐ | - | ๘๐๐ |
| เนื้อเป็ด | ๓๐๐ | | ๕๐๐ | - | ๘๐๐ |
| เนื้อสุกร | ๓๐๐ | | ๕๐๐ | ๕๐๐ | ๑,๓๐๐ |
| เนื้อโค | ๓๐๐ | | ๕๐๐ | ๕๐๐ | ๑,๓๐๐ |

๒. นำตัวอย่างเนื้อสัตว์บรรจุลงในถุงซิปล็อคที่ใช้สำหรับเก็บตัวอย่าง ซึ่งเขียนรายละเอียดตัวอย่างที่ถูกรับแล้ว โดยใส่ถุงแยกกันระหว่างตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างแล้วปิดปากถุงให้สนิท

๓. นำถุงตัวอย่างแต่ละถุงซ้อนด้วยถุงพลาสติกอีกครั้งหนึ่ง

๔. จัดทำเอกสารตามแบบการขอเข้าเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโครงการปศุสัตว์ OK สำหรับผู้ประกอบการ (OK-๐๙) ประกอบด้วยทุกครั้งที่ทำการเก็บตัวอย่าง พร้อมทั้งให้ผู้ประกอบการลงลายมือชื่อในเอกสาร เพื่อใช้เป็นหลักฐานยืนยันในการเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่าย และแสดงถึงรายละเอียดของตัวอย่าง

ที่เก็บจากสถานที่จำหน่าย ซึ่งเป็นข้อมูลในตรวจสอบย้อนกลับเพื่อยืนยันถึงแหล่งที่มาของสินค้าได้ในกรณีผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด

วิธีการเก็บรักษาตัวอย่างและการนำส่งตัวอย่าง

๑. หากไม่สามารถนำตัวอย่างไปแช่แข็งได้ทันที ให้เก็บรักษาตัวอย่างไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4°C โดยเก็บไว้ในกระติกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง ๖ ส่วน ผสมเกลือเม็ด ๑ ส่วน หรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice) แล้วรีบนำไปแช่แข็งภายใน ๔-๖ ชั่วโมง

๒. นำส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการทันทีภายใน ๒๔ ชั่วโมง โดยระหว่างการนำส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการ ให้เก็บรักษาตัวอย่างไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4°C โดยเก็บไว้ในกระติกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง ๖ ส่วน ผสมเกลือเม็ด ๑ ส่วน หรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice) เพื่อเป็นการรักษาสภาพตัวอย่าง

๓. นำส่งตัวอย่างพร้อมแบบฟอร์มส่งตัวอย่างเนื้อและผลิตภัณฑ์ (แบบฟอร์ม BQCLP_LMSI_SR_FORM ๔.๔_๐๕) โดยระบุในแบบฟอร์มส่งตัวอย่างเป็นกิจกรรม ๗.๑ โครงการปศุสัตว์ OK ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มส่งตัวอย่างได้ที่เว็บไซต์สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ (<http://qcontrol.dld.go.th>) หรือแบบฟอร์มตามที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในแต่ละพื้นที่กำหนด

๔. ส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างไปยังห้องปฏิบัติการในพื้นที่ โดยจังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๑ ให้ส่งตัวอย่างตรวจที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ (สตส.) จังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๒ - ๘ ให้ส่งตัวอย่างตรวจที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในพื้นที่ จังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๙ ให้ส่งตัวอย่างตรวจจุลชีววิทยาและยาปฏิชีวนะตกค้างที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคใต้ (ตอนบน) และส่งตัวอย่างตรวจสารเร่งเนื้อแดงที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคใต้ (ตอนล่าง)

๕. กรณีผลการตรวจยาปฏิชีวนะตกค้างให้ผลบวกจากการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค Microbiological Assay (MA) ให้ห้องปฏิบัติการนำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS ที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์โดยเร็วที่สุด พร้อมทั้งระบุประเภทกลุ่มยาที่ตรวจพบเบื้องต้นให้สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ทราบด้วย

๖. กรณีผลการตรวจสารเร่งเนื้อแดงให้ผลบวกจากการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA ให้ห้องปฏิบัติการนำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS ที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์โดยเร็วที่สุด

๗. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์สารตกค้างให้ผลบวก ทั้งยาปฏิชีวนะตกค้างและสารเร่งเนื้อแดง ขอให้ห้องปฏิบัติการทุกแห่งแจ้งให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดและสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ทราบโดยเร็วที่สุดทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อดำเนินการเข้าสอบสวนข้อเท็จจริงต่อไป

๗.๖ เกณฑ์มาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK

เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยา

| | |
|--|-------|
| <i>S.aureus</i> (cfu/g) | ≤ ๑๐๐ |
| <i>Salmonella</i> serogroup (in ๒๕ g) | ไม่พบ |

หมายเหตุ สำหรับการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาเป็นการเฝ้าระวังเท่านั้น ไม่ได้นำมาประกอบการพิจารณาการรับรองหรือต่ออายุสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

เกณฑ์ด้านสารตกค้าง

- ห้ามพบยาปฏิชีวนะตกค้างจากการตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS ในเนื้อสัตว์ทุกชนิด
- กลุ่มสารเร่งเนื้อแดง (Beta-agonists) กรณีเนื้อสุกรและเนื้อโค
 - การตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA

| | |
|-------------------|-----|
| Salbutamol (ppb) | < ๒ |
| Clenbuterol (ppb) | < ๒ |
| Ractopamine (ppb) | < ๔ |

- ห้ามพบสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์จากการตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

๗.๗ มาตรการดำเนินการกรณีตัวอย่างเนื้อสัตว์ไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสารตกค้างสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK

๑. เมื่อพบตัวอย่างเนื้อสัตว์ไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสารตกค้าง ห้องปฏิบัติการดำเนินการรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ให้คณะกรรมการตรวจประเมินและสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ทราบโดยเร็วที่สุดทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์

๒. คณะกรรมการตรวจประเมินแจ้งผลที่ไม่ผ่านเกณฑ์ทางห้องปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการทราบ และดำเนินการสอบสวนข้อเท็จจริง ณ สถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ทั้งนี้ โดยสอบย้อนข้อมูลจากชุดการผลิต (Lot number) ที่ตรวจพบสารตกค้างไปยังแหล่งที่มาของวัตถุดิบจนถึงระดับฟาร์ม โดยหากพบว่าฟาร์มหรือสถานประกอบการไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบหรือข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องให้ดำเนินการตามมาตรการที่กรมปศุสัตว์หรือข้อกำหนดกำหนด

๓. คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการหาสาเหตุและแนวทางการแก้ไขร่วมกับผู้ประกอบการ ภายในระยะเวลา ๑๕ วันหลังจากที่รับทราบผลวิเคราะห์

๔. ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขภายในระยะเวลา ๑๕ วัน

๕. คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการตรวจติดตามผลการแก้ไขของผู้ประกอบการ พร้อมทั้งทำการเก็บตัวอย่างซ้ำ ภายในระยะเวลา ๔๕ วันทำการ นับจากได้รับทราบผลทางห้องปฏิบัติการครั้งที่ ๑ โดยเลือกเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่มาจากแหล่งที่มาของวัตถุดิบเดิมที่ตรวจพบสารตกค้าง

หากคณะกรรมการตรวจประเมินตรวจสอบแล้วพบว่าผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขหรือผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสารตกค้างสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK ๒ ครั้งติดต่อกัน ให้คณะกรรมการตรวจประเมินรวบรวมหลักฐานและเอกสารที่พิสูจน์ได้ว่าเป็นไปตามเหตุผลดังกล่าวข้างต้น เสนอให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรอง ซึ่งผู้ที่ถูกเพิกถอนจะไม่สามารถขอการรับรองใหม่ได้เป็นระยะเวลา ๑ ปี กรณีสถานที่จำหน่ายประเภทรายกลุ่มให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรองในสาขาที่รับสินค้าจากแหล่งผลิตหรือคู่ค้าของผู้ประกอบการในรายนั้นๆ

๗.๘ การจัดทำใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการรับรอง หากผ่านการรับรองปศุสัตว์เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่เป็นผู้ออกใบรับรอง จากนั้นจึงจัดส่งให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด เพื่อมอบใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ให้แก่ผู้ประกอบการ

รายละเอียดของใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ประกอบด้วย

๑. ตราสัญลักษณ์สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)
๒. ชื่อใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)
๓. ชื่อร้านหรือชื่อเจ้าของร้านที่เป็นผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ที่ได้รับการรับรอง (ชื่อร้านและชื่อสาขา(ถ้ามี))
๔. ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ที่ได้รับการรับรอง (ให้ระบุรายละเอียดข้อมูลเลขที่ตั้ง ถนน ตำบล อำเภอ จังหวัด)

๕. ประเภทของเนื้อสัตว์ที่ขอการรับรอง (สามารถระบุได้มากกว่า ๑ ชนิด)

ในกรณีที่สถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ขอเพิ่มขอบข่ายการรับรอง ให้ใช้เลขใบรับรองเดิม โดยสามารถเพิ่มชนิดของเนื้อสัตว์ที่ขอการรับรองลงไป

๖. เลขทะเบียนรับรอง ประกอบด้วยตัวเลขและตัวอักษรจำนวน ๕ ชุด เช่น OKP-๐๑-๑๐-๐๐๑/๒๕๖๒ ประกอบด้วย

ชุดที่หนึ่ง แสดงด้วยอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่แสดงประเภทของเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง

OKBr หมายถึง เนื้อไก่

OKP หมายถึง เนื้อสุกร

OKD หมายถึง เนื้อเป็ด

OKC หมายถึง เนื้อโค

ใบรับรอง ๑ ใบ สามารถระบุชนิดเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองได้มากกว่า ๑ ชนิด โดยให้เรียงลำดับชนิดเนื้อสัตว์ตามที่กำหนด ดังนี้

ลำดับที่ ๑ เนื้อไก่ (Br)

ลำดับที่ ๒ เนื้อสุกร (P)

ลำดับที่ ๓ เนื้อเป็ด (D)

ลำดับที่ ๔ เนื้อโค (C)

เช่น OKBr-P-๐๑-๐๑-๐๐๑/๒๕๖๒ 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 (ให้ใส่ลำดับจำนวนไปตามลำดับ)

ชุดที่ห้า จำนวน ๕ ตำแหน่ง หมายถึง ปี พ.ศ. ที่ออกใบรับรอง โดยมีเครื่องหมาย / ขึ้นหน้าปี พ.ศ.

๗. วันที่ออกใบรับรอง

๘. วันที่หมดอายุการรับรอง

๙. ลายเซ็นปศุสัตว์เขต

หมายเหตุ :

- ในกรณีต่ออายุ หมายเลขทะเบียนที่ให้การรับรองให้ใช้หมายเลขและปี พ.ศ. เดิม แต่เปลี่ยนวันที่ออกใบรับรอง วันหมดอายุและข้อมูลอื่นให้เป็นปัจจุบัน และมีคำว่า “ต่ออายุ” กำกับท้ายปี พ.ศ.

- กรณีสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ขาดอายุการรับรองไปแล้ว แต่มีความประสงค์ขอการรับรองใหม่ ให้ถือว่าเป็นการรับรองใหม่และให้ออกเลขทะเบียนการรับรองใหม่

๗.๙ การรายงานผลการดำเนินงาน

คณะกรรมการรับรองจัดทำสรุปผลการพิจารณาการรับรองใหม่ การตรวจติดตาม การต่ออายุ การยกเลิก และการเพิกถอนการรับรองสถานที่จำหน่ายปุ๋ยสูตร OK ตามแบบฟอร์ม OK - ๐๕/๑, OK - ๐๕/๒, OK - ๐๕/๓ ทั้งนี้ ให้รวบรวมข้อมูลโดยตัดยอดรายงานทุกสิ้นเดือน และส่งรายงานตามแบบฟอร์ม OK - ๐๕/๑, OK - ๐๕/๒, OK - ๐๕/๓ ในรูปแบบไฟล์ Excel มาที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปุ๋ยสูตรภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป

๘. เป้าหมายการปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

เป้าหมายการประเมินตัวชี้วัด : การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์OK) ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

| เขต/จังหวัด | ตรวจติดตาม (แห่ง) | ตรวจต่ออายุ (แห่ง) | รับรองใหม่ (แห่ง) | ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง) | | |
|-------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|------------|------------|---------------------------------|------------|------------|----------------------------------|------------|------------|
| | | | | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม |
| เขต ๑ | | | | | | | | | | | | |
| กรุงเทพมหานคร | ๗๑๕ | ๔ | ๘ | ๒๔ | ๑๑๑ | ๑๓๕ | ๒๔ | ๑๑๑ | ๑๓๕ | ๒๔ | ๑๑๐ | ๑๓๔ |
| ชัยนาท | ๓๐ | ๑ | ๓ | ๔ | ๒ | ๖ | ๔ | ๒ | ๖ | ๔ | ๒ | ๖ |
| นนทบุรี | ๑๖๗ | ๘ | ๕ | ๕ | ๒๕ | ๓๐ | ๕ | ๒๕ | ๓๐ | ๕ | ๒๕ | ๓๐ |
| ปทุมธานี | ๑๑๓ | ๑๐ | ๕ | ๕ | ๑๘ | ๒๓ | ๕ | ๑๘ | ๒๓ | ๕ | ๑๘ | ๒๓ |
| พระนครศรีอยุธยา | ๖๒ | ๑ | ๔ | ๒ | ๘ | ๑๐ | ๒ | ๘ | ๑๐ | ๒ | ๘ | ๑๐ |
| ลพบุรี | ๔๖ | ๑๒ | ๔ | ๕ | ๕ | ๑๐ | ๕ | ๕ | ๑๐ | ๕ | ๕ | ๑๐ |
| สระบุรี | ๔๑ | ๖ | ๓ | ๓ | ๖ | ๙ | ๓ | ๖ | ๙ | ๓ | ๖ | ๙ |
| สิงห์บุรี | ๑๘ | ๔ | ๓ | ๓ | ๑ | ๔ | ๓ | ๑ | ๔ | ๓ | ๑ | ๔ |
| อ่างทอง | ๑๖ | ๔ | ๓ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ |
| รวมทั้งหมด | ๑๒๐๘ | ๕๐ | ๓๘ | ๕๓ | ๑๗๘ | ๒๓๑ | ๕๓ | ๑๗๘ | ๒๓๑ | ๕๓ | ๑๗๗ | ๒๓๐ |

| เขต/จังหวัด | ตรวจติดตาม (แห่ง) | ตรวจต่ออายุ (แห่ง) | รับรองใหม่ (แห่ง) | ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง) | | |
|-------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|----------|-----|---------------------------------|----------|-----|----------------------------------|----------|-----|
| | | | | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม |
| เขต ๒ | | | | | | | | | | | | |
| จันทบุรี | ๔๓ | ๑๓ | ๓ | ๖ | ๓ | ๙ | ๖ | ๓ | ๙ | ๖ | ๓ | ๙ |
| ฉะเชิงเทรา | ๔๖ | ๑๐ | ๓ | ๔ | ๖ | ๑๐ | ๔ | ๖ | ๑๐ | ๔ | ๖ | ๑๐ |
| ชลบุรี | ๒๐๒ | ๔ | ๕ | ๑๐ | ๓๔ | ๔๔ | ๑๐ | ๓๔ | ๔๔ | ๑๑ | ๓๔ | ๔๕ |
| ตราด | ๕๐ | ๓ | ๓ | ๓ | ๖ | ๙ | ๓ | ๖ | ๙ | ๗ | ๒ | ๙ |
| นครนายก | ๒๒ | ๑ | ๓ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ |
| ปราจีนบุรี | ๒๗ | ๔ | ๓ | ๒ | ๔ | ๖ | ๒ | ๔ | ๖ | ๒ | ๔ | ๖ |
| ระยอง | ๘๙ | ๘ | ๕ | ๖ | ๑๓ | ๑๙ | ๖ | ๑๓ | ๑๙ | ๖ | ๑๔ | ๒๐ |
| สมุทรปราการ | ๑๒๑ | ๗ | ๕ | ๒ | ๒๐ | ๒๒ | ๒ | ๒๐ | ๒๒ | ๒ | ๒๐ | ๒๒ |
| สระแก้ว | ๒๕ | ๑ | ๓ | ๒ | ๔ | ๖ | ๒ | ๔ | ๖ | ๒ | ๔ | ๖ |
| รวมทั้งหมด | ๖๒๕ | ๕๑ | ๓๓ | ๓๗ | ๙๒ | ๑๒๙ | ๓๗ | ๙๒ | ๑๒๙ | ๔๒ | ๘๙ | ๑๓๑ |

| เขต/จังหวัด | ตรวจติดตาม (แห่ง) | ตรวจต่ออายุ (แห่ง) | รับรองใหม่ (แห่ง) | ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง) | | |
|-------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|-----------|-----------|---------------------------------|-----------|-----------|----------------------------------|-----------|-----------|
| | | | | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม |
| เขต ๓ | | | | | | | | | | | | |
| ชัยภูมิ | ๓๔ | ๑๓ | ๓ | ๔ | ๕ | ๙ | ๔ | ๕ | ๙ | ๔ | ๕ | ๙ |
| นครราชสีมา | ๑๑๒ | ๓๙ | ๘ | ๑๓ | ๑๗ | ๓๐ | ๑๓ | ๑๗ | ๓๐ | ๑๔ | ๑๖ | ๓๐ |
| บุรีรัมย์ | ๓๐ | ๑๐ | ๓ | ๒ | ๕ | ๗ | ๒ | ๕ | ๗ | ๒ | ๕ | ๗ |
| ยโสธร | ๒๒ | ๘ | ๓ | ๓ | ๒ | ๕ | ๓ | ๒ | ๕ | ๓ | ๒ | ๕ |
| ศรีสะเกษ | ๓๕ | ๑๖ | ๕ | ๕ | ๔ | ๙ | ๕ | ๔ | ๙ | ๕ | ๔ | ๙ |
| สุรินทร์ | ๓๕ | ๔ | ๕ | ๒ | ๕ | ๗ | ๒ | ๕ | ๗ | ๒ | ๕ | ๗ |
| อำนาจเจริญ | ๑๘ | ๑ | ๓ | ๒ | ๑ | ๓ | ๒ | ๑ | ๓ | ๑ | ๒ | ๓ |
| อุบลราชธานี | ๖๐ | ๘ | ๖ | ๓ | ๘ | ๑๑ | ๓ | ๘ | ๑๑ | ๓ | ๘ | ๑๑ |
| รวมทั้งหมด | ๓๔๖ | ๙๙ | ๓๖ | ๓๔ | ๔๗ | ๘๑ | ๓๔ | ๔๗ | ๘๑ | ๓๔ | ๔๗ | ๘๑ |

| เขต/จังหวัด | ตรวจติดตาม (แห่ง) | ตรวจต่ออายุ (แห่ง) | รับรองใหม่ (แห่ง) | ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง) | | |
|-------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|-----------|-----------|---------------------------------|-----------|-----------|----------------------------------|-----------|-----------|
| | | | | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม |
| เขต ๔ | | | | | | | | | | | | |
| กาฬสินธุ์ | ๓๓ | ๙ | ๓ | ๓ | ๔ | ๗ | ๓ | ๔ | ๗ | ๒ | ๕ | ๗ |
| ขอนแก่น | ๙๔ | ๘ | ๖ | ๕ | ๑๓ | ๑๘ | ๕ | ๑๓ | ๑๘ | ๕ | ๑๔ | ๑๙ |
| นครพนม | ๒๗ | ๑๗ | ๔ | ๔ | ๓ | ๗ | ๔ | ๓ | ๗ | ๔ | ๓ | ๗ |
| บึงกาฬ | ๑๒ | ๒ | ๓ | ๑ | ๒ | ๓ | ๑ | ๒ | ๓ | ๒ | ๑ | ๓ |
| มหาสารคาม | ๓๘ | ๔ | ๓ | ๓ | ๕ | ๘ | ๓ | ๕ | ๘ | ๓ | ๕ | ๘ |
| มุกดาหาร | ๑๗ | ๒ | ๓ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ |
| ร้อยเอ็ด | ๔๒ | ๑๖ | ๓ | ๕ | ๕ | ๑๐ | ๕ | ๕ | ๑๐ | ๕ | ๕ | ๑๐ |
| เลย | ๓๖ | ๑๓ | ๔ | ๔ | ๔ | ๘ | ๔ | ๔ | ๘ | ๔ | ๔ | ๘ |
| สกลนคร | ๓๔ | ๑๔ | ๔ | ๓ | ๕ | ๘ | ๓ | ๕ | ๘ | ๓ | ๕ | ๘ |
| หนองคาย | ๒๙ | ๑๒ | ๓ | ๔ | ๓ | ๗ | ๔ | ๓ | ๗ | ๑ | ๖ | ๗ |
| หนองบัวลำภู | ๑๖ | ๐ | ๓ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ |
| อุดรธานี | ๕๔ | ๒๗ | ๕ | ๖ | ๗ | ๑๓ | ๖ | ๗ | ๑๓ | ๖ | ๗ | ๑๓ |
| รวมทั้งหมด | ๔๓๒ | ๑๒๔ | ๔๔ | ๔๒ | ๕๕ | ๙๗ | ๔๒ | ๕๕ | ๙๗ | ๓๙ | ๕๙ | ๙๘ |

| เขต/จังหวัด | ตรวจติดตาม (แห่ง) | ตรวจต่ออายุ (แห่ง) | รับรองใหม่ (แห่ง) | ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง) | | |
|-------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|----------|-----|---------------------------------|----------|-----|----------------------------------|----------|-----|
| | | | | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม |
| เขต ๕ | | | | | | | | | | | | |
| เชียงราย | ๖๕ | ๑ | ๖ | ๙ | ๖ | ๑๕ | ๙ | ๖ | ๑๕ | ๙ | ๖ | ๑๕ |
| เชียงใหม่ | ๑๔๑ | ๓ | ๘ | ๑๓ | ๑๗ | ๓๐ | ๑๓ | ๑๗ | ๓๐ | ๑๓ | ๑๗ | ๓๐ |
| น่าน | ๒๓ | ๒ | ๓ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ |
| พะเยา | ๒๖ | ๓ | ๓ | ๒ | ๓ | ๕ | ๒ | ๓ | ๕ | ๒ | ๓ | ๕ |
| แพร่ | ๓๘ | ๐ | ๔ | ๓ | ๒ | ๕ | ๓ | ๒ | ๕ | ๓ | ๒ | ๕ |
| แม่ฮ่องสอน | ๒๘ | ๕ | ๕ | ๓ | ๑ | ๔ | ๓ | ๑ | ๔ | ๓ | ๑ | ๔ |
| ลำปาง | ๓๕ | ๒ | ๕ | ๓ | ๓ | ๖ | ๓ | ๓ | ๖ | ๓ | ๓ | ๖ |
| ลำพูน | ๓๔ | ๓ | ๓ | ๔ | ๒ | ๖ | ๔ | ๒ | ๖ | ๔ | ๒ | ๖ |
| รวมทั้งหมด | ๓๙๐ | ๑๙ | ๓๗ | ๓๙ | ๓๖ | ๗๕ | ๓๙ | ๓๖ | ๗๕ | ๓๙ | ๓๖ | ๗๕ |

| เขต/จังหวัด | ตรวจติดตาม (แห่ง) | ตรวจต่ออายุ (แห่ง) | รับรองใหม่ (แห่ง) | ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง) | | |
|-------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|-----------|-----------|---------------------------------|-----------|-----------|----------------------------------|-----------|-----------|
| | | | | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม |
| เขต ๖ | | | | | | | | | | | | |
| กำแพงเพชร | ๓๕ | ๒ | ๖ | ๓ | ๓ | ๖ | ๓ | ๓ | ๖ | ๓ | ๓ | ๖ |
| ตาก | ๒๖ | ๕ | ๔ | ๓ | ๒ | ๕ | ๓ | ๒ | ๕ | ๓ | ๒ | ๕ |
| นครสวรรค์ | ๓๒ | ๘ | ๕ | ๔ | ๒ | ๖ | ๔ | ๒ | ๖ | ๔ | ๒ | ๖ |
| พิจิตร | ๒๖ | ๕ | ๓ | ๒ | ๔ | ๖ | ๒ | ๔ | ๖ | ๒ | ๔ | ๖ |
| พิษณุโลก | ๔๗ | ๘ | ๔ | ๔ | ๖ | ๑๐ | ๔ | ๖ | ๑๐ | ๔ | ๖ | ๑๐ |
| เพชรบูรณ์ | ๓๒ | ๑๐ | ๔ | ๓ | ๔ | ๗ | ๓ | ๔ | ๗ | ๓ | ๔ | ๗ |
| สุโขทัย | ๒๖ | ๖ | ๔ | ๓ | ๒ | ๕ | ๓ | ๒ | ๕ | ๓ | ๒ | ๕ |
| อุตรดิตถ์ | ๑๘ | ๑๐ | ๔ | ๔ | ๑ | ๕ | ๔ | ๑ | ๕ | ๓ | ๒ | ๕ |
| อุทัยธานี | ๙ | ๕ | ๓ | ๒ | ๑ | ๓ | ๒ | ๑ | ๓ | ๒ | ๑ | ๓ |
| รวมทั้งหมด | ๒๕๑ | ๕๙ | ๓๗ | ๒๘ | ๒๕ | ๕๓ | ๒๘ | ๒๕ | ๕๓ | ๒๗ | ๒๖ | ๕๓ |

| เขต/จังหวัด | ตรวจติดตาม (แห่ง) | ตรวจต่ออายุ (แห่ง) | รับรองใหม่ (แห่ง) | ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง) | | |
|-------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|-----------|-----------|---------------------------------|-----------|-----------|----------------------------------|-----------|-----------|
| | | | | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม |
| เขต ๗ | | | | | | | | | | | | |
| กาญจนบุรี | ๓๐ | ๗ | ๔ | ๔ | ๓ | ๗ | ๔ | ๓ | ๗ | ๔ | ๓ | ๗ |
| นครปฐม | ๕๓ | ๔ | ๕ | ๒ | ๗ | ๙ | ๒ | ๗ | ๙ | ๒ | ๗ | ๙ |
| ประจวบคีรีขันธ์ | ๔๔ | ๒ | ๔ | ๒ | ๖ | ๘ | ๒ | ๖ | ๘ | ๒ | ๖ | ๘ |
| เพชรบุรี | ๓๘ | ๑๐ | ๔ | ๖ | ๒ | ๘ | ๖ | ๒ | ๘ | ๕ | ๓ | ๘ |
| ราชบุรี | ๑๗ | ๔ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ |
| สมุทรสงคราม | ๑๖ | ๑ | ๒ | ๒ | ๑ | ๓ | ๒ | ๑ | ๓ | ๒ | ๑ | ๓ |
| สมุทรสาคร | ๓๗ | ๐ | ๓ | ๑ | ๖ | ๗ | ๑ | ๖ | ๗ | ๑ | ๖ | ๗ |
| สุพรรณบุรี | ๒๙ | ๓ | ๔ | ๒ | ๓ | ๕ | ๒ | ๓ | ๕ | ๑ | ๔ | ๕ |
| รวมทั้งหมด | ๒๖๔ | ๓๒ | ๓๐ | ๒๑ | ๓๐ | ๕๑ | ๒๑ | ๓๐ | ๕๑ | ๑๙ | ๓๒ | ๕๑ |

| เขต/จังหวัด | ตรวจติดตาม (แห่ง) | ตรวจต่ออายุ (แห่ง) | รับรองใหม่ (แห่ง) | ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง) | | |
|-------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|-----------|-----------|---------------------------------|-----------|-----------|----------------------------------|-----------|-----------|
| | | | | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม |
| เขต ๘ | | | | | | | | | | | | |
| กระบี่ | ๓๐ | ๐ | ๓ | ๑ | ๔ | ๕ | ๑ | ๔ | ๕ | ๑ | ๔ | ๕ |
| ชุมพร | ๓๑ | ๖ | ๓ | ๓ | ๓ | ๖ | ๓ | ๓ | ๖ | ๓ | ๓ | ๖ |
| ตรัง | ๓๐ | ๒ | ๔ | ๒ | ๓ | ๕ | ๒ | ๓ | ๕ | ๒ | ๓ | ๕ |
| นครศรีธรรมราช | ๖๒ | ๑ | ๕ | ๓ | ๙ | ๑๒ | ๓ | ๙ | ๑๒ | ๓ | ๙ | ๑๒ |
| พังงา | ๓๔ | ๑ | ๔ | ๒ | ๔ | ๖ | ๒ | ๔ | ๖ | ๒ | ๔ | ๖ |
| พัทลุง | ๒๕ | ๑๐ | ๓ | ๕ | ๓ | ๘ | ๕ | ๓ | ๘ | ๕ | ๓ | ๘ |
| ภูเก็ต | ๕๗ | ๑ | ๓ | ๒ | ๘ | ๑๐ | ๒ | ๘ | ๑๐ | ๒ | ๘ | ๑๐ |
| ระนอง | ๑๖ | ๑๐ | ๓ | ๓ | ๑ | ๔ | ๓ | ๑ | ๔ | ๒ | ๒ | ๔ |
| สุราษฎร์ธานี | ๘๕ | ๓ | ๖ | ๓ | ๑๗ | ๒๐ | ๓ | ๑๗ | ๒๐ | ๓ | ๑๗ | ๒๐ |
| รวมทั้งหมด | ๓๗๐ | ๓๔ | ๓๔ | ๒๔ | ๕๒ | ๗๖ | ๒๔ | ๕๒ | ๗๖ | ๒๓ | ๕๓ | ๗๖ |

| เขต/จังหวัด | ตรวจติดตาม (แห่ง) | ตรวจต่ออายุ (แห่ง) | รับรองใหม่ (แห่ง) | ตรวจวิเคราะห์ MA (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BAC (ตัวอย่าง) | | | ตรวจวิเคราะห์ BETA (ตัวอย่าง) | | |
|-------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|-----------|-----------|---------------------------------|-----------|-----------|----------------------------------|-----------|-----------|
| | | | | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม | รายเดี่ยว | รายกลุ่ม | รวม |
| เขต ๙ | | | | | | | | | | | | |
| นราธิวาส | ๖ | ๑ | ๑ | ๒ | ๐ | ๒ | ๒ | ๐ | ๒ | ๐ | ๐ | ๐ |
| ปัตตานี | ๙ | ๐ | ๑ | ๒ | ๐ | ๒ | ๒ | ๐ | ๒ | ๐ | ๑ | ๑ |
| ยะลา | ๘ | ๕ | ๒ | ๒ | ๐ | ๒ | ๒ | ๐ | ๒ | ๒ | ๐ | ๒ |
| สงขลา | ๗๓ | ๔ | ๕ | ๒ | ๑๓ | ๑๕ | ๒ | ๑๓ | ๑๕ | ๒ | ๑๓ | ๑๕ |
| สตูล | ๑๓ | ๑ | ๒ | ๑ | ๒ | ๓ | ๑ | ๒ | ๓ | ๐ | ๓ | ๓ |
| รวมทั้งหมด | ๑๐๙ | ๑๑ | ๑๑ | ๙ | ๑๕ | ๒๔ | ๙ | ๑๕ | ๒๔ | ๔ | ๑๗ | ๒๑ |

ภาคผนวก

ชื่อร้าน.....โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ
เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ เลขที่.....

๓. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานมาด้วยแล้ว คือ

๓.๑ สำเนารับรองการจดทะเบียน (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

๓.๒ หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ดำเนินกิจการของนิติบุคคล (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

๓.๓ ในกรณีขอต่ออายุการรับรองต้องแนบใบรับรองฉบับที่หมดอายุ

เงื่อนไขการให้การรับรองสถานที่จำหน่าย ปศุสัตว์ OK

ผู้ได้รับการรับรอง ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๑. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

๒. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองสามารถอ้างถึงการรับรองเฉพาะขอบข่ายชนิดของเนื้อสัตว์ที่ผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการขอรับรองเท่านั้น

๓. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องไม่นำใบรับรอง และ/หรือ เครื่องหมายรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อกรมปศุสัตว์ ซึ่งอาจพิจารณาได้ว่าทำให้เกิดความเข้าใจผิด

๔. กรมปศุสัตว์สามารถยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกหรือเพิกถอนการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องให้ความร่วมมือแก่คณะกรรมการตรวจประเมินของกรมปศุสัตว์ ในการตรวจประเมินทุกครั้ง โดยจะต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจประเมินเข้าตรวจสอบในพื้นที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ สถานที่เก็บปัจจัยการผลิต และยินยอมให้มีการสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี

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

๗. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองที่เป็นปัจจุบันให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

๘. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรตามแบบฟอร์ม OK - ๐๔ พร้อมส่งคืนใบรับรองและป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักงานปศุสัตว์อำเภอในพื้นที่ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองขอยกเลิกการรับรอง และให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบต่อไป

๙. กรณีใบรับรองชำรุด สูญหาย ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมยื่นคำขอใบรับรองใบใหม่ และแนบสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องมายังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด เพื่อแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตให้ออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

๑๐. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะต่ออายุการรับรอง ให้ยื่นขอต่ออายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันที่หมดอายุได้ที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ/สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด/สำนักพัฒนาระบบ และรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แล้วแต่กรณี

๑๑. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ หรือการโอนกิจการให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทน ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดให้ทราบเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อยกเลิกใบรับรองฉบับเดิม และให้ผู้ที่มาดำเนินการแทนยื่นคำขอรับรองใหม่ ทั้งนี้ ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด แจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบด้วย

๑๒. การย้ายสถานที่ตั้งสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK (กรณีการย้ายข้ามเขตจังหวัด) ให้ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อยกเลิกการรับรอง และให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบ

๑๓. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิม หรือกรณีการย้ายสถานที่ตั้งภายในจังหวัดเดิม ให้ผู้ที่ได้รับการรับรองแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง (ถ้ามี) ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตเพื่อพิจารณาออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยมีอายุเท่ากับฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิม ภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับใบรับรองฉบับใหม่มายังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

๑๔. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแล้วต้องแสดงป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนดหรืออนุญาตในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ

๑๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กรมปศุสัตว์ประกาศเพิ่มเติม โดยกรมปศุสัตว์จะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

ลายมือชื่อ.....ผู้ขออนุญาต
(.....)

ความเห็นของเจ้าหน้าที่

เอกสารหลักฐานครบถ้วน

เอกสารหลักฐานไม่ครบ

เอกสารที่ไม่ครบ ได้แก่

.....
.....

ลายมือชื่อ.....
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่ได้รับเอกสาร.....

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....สาขา.....

สถานที่ตั้ง.....

พิกัด ละติจูด..... ลองจิจูด.....

ชนิดการตรวจประเมิน () รับรองใหม่ () ต่ออายุ () ตรวจติดตาม () ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....

ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ เลขที่.....

ประเภทสถานที่จำหน่าย :

- รับเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.๑/ขจส.๒)
ระบุ.....
- รับเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก (EST.)
ระบุ.....
- ผู้ประกอบการโครงการเนื้อสัตว์อนามัย
ระบุ.....
- Modern trade
ระบุ.....

***กรณีที่ได้รับเนื้อมาจากหลายสถานที่ สามารถระบุเป็นเอกสารแนบได้

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ชนิด เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อสุกร เนื้อโค

(สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ ชนิดเนื้อสัตว์)

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อไก่.....ตัวหรือกิโลกรัม ต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อเป็ด.....ตัวหรือกิโลกรัม ต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อสุกร.....ตัวหรือกิโลกรัม ต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อโค.....ตัวหรือกิโลกรัม ต่อวัน

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

| เกณฑ์การตรวจประเมิน | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ |
|---|------|---------|---------------------|
| หลักเกณฑ์ทั่วไป | | | |
| ๑. เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.๑/ขจส.๒) (แสดงเอกสาร) | | | |
| ๒. เนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง GAP (แสดงเอกสาร) | | | |
| ๓. จุดจำหน่ายต้องมีเอกสารที่สามารถแสดงการตรวจสอบย้อนกลับไปยังโรงฆ่าสัตว์และ/หรือฟาร์ม/ศูนย์กระจายสินค้า (แนบสำเนาเอกสารหรือรูปถ่าย) | | | |
| ๔. ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องมีใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ (แสดงเอกสาร) | | | |
| ลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ | | | |
| ๕. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ควรมีการควบคุมอุณหภูมิ โดยหากมีการควบคุมอุณหภูมิ อุณหภูมิเนื้อสัตว์ต้องไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียส (แนบรูปถ่าย) | | | |
| ๖. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ แผงจำหน่าย ชั้นวางจำหน่าย ตู้แช่จำหน่าย ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ (แนบรูปถ่าย) | | | |
| ๗. บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดีและสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ยกเว้นตู้แช่เย็นที่มีฝาปิด ไม่ต้องสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร) (แนบรูปถ่าย) | | | |
| ๘. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค มีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน ป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้ (แนบรูปถ่าย) | | | |
| ๙. กรณีที่มีการตัดแบ่งจำหน่าย ต้องมีก๊อมน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือ ต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อมสารทำความสะอาดซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียงโดยที่น้ำล้างมือไม่สามารถกระเด็นปนเปื้อนเนื้อสัตว์ได้ (แนบรูปถ่าย) | | | |
| ๑๐. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์จะต้องมีการระบายน้ำอย่างเหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย) | | | |

| เกณฑ์การตรวจประเมิน | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ |
|---|------|---------|---------------------|
| การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ | | | |
| ๑๑. มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ | | | |
| ๑๒. มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ | | | |
| ๑๓. เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้น การขายไก่ตัวรวมเครื่องใน) (แนบรูปถ่าย) | | | |
| ๑๔. บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอสำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน | | | |
| ๑๕. ต้องมีที่รองรับขยะมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ (แนบรูปถ่าย) | | | |
| ๑๖. กรณีที่มีการตัดแบ่งจำหน่ายต้องมีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับบริการผู้ซื้อ เพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ เพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนต่างๆไปสู่เนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย) | | | |
| อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ | | | |
| ๑๗. สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ (แนบรูปถ่าย) | | | |
| ๑๘. เขียง มีดและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทนสามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย) | | | |
| ๑๙. มีการล้างภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอก่อนการนำไปใช้และภายหลังการใช้งาน | | | |
| สุขลักษณะผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์/การจัดวางสินค้า | | | |
| ๒๐. ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน (แนบรูปถ่าย) | | | |
| ๒๑. ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล | | | |
| ๒๒. ผู้จำหน่ายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้ | | | |
| ๒๓. ในกรณีที่ผู้จำหน่ายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและมือต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์ | | | |
| ๒๔. แยกพื้นที่เนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองออกจากเนื้อสัตว์อื่นอย่างชัดเจน (แนบรูปถ่าย) | | | |

สรุปผลการตรวจประเมิน ผ่าน ไม่ผ่าน

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (ถ้ามี)

.....

.....

.....

หมายเหตุ :ในกรณีที่พบข้อบกพร่องหลายข้อสามารถเพิ่มเติมเป็นเอกสารแนบ

ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง (ถ้ามี)

.....

.....

.....

ผู้รับการตรวจประเมิน

ข้าพเจ้าเห็นด้วยกับผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น และสามารถแก้ไขปรับปรุงให้แล้วเสร็จภายใน

วันที่.....

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.....

แบบสรุปการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....สาขา.....

สถานที่ตั้ง.....

ชนิดของเนื้อสัตว์ที่ขอการรับรอง เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อสุกร เนื้อโค (เลือกได้มากกว่า ๑ ชนิด)

รายชื่อคณะกรรมการตรวจประเมิน

๑.....

๒.....

๓.....

๔.....

๕.....

จุดประสงค์ของการตรวจ

การตรวจรับรองใหม่

การตรวจติดตาม

การตรวจต่ออายุ

การตรวจติดตามผลการแก้ไข

การเก็บตัวอย่าง

เก็บ

ไม่เก็บ

ผลการตรวจประเมิน

ไม่พบข้อบกพร่อง

พบข้อบกพร่อง รายละเอียดตามแบบฟอร์ม OK-๐๒

พบข้อเสนอนั้นะเพื่อการปรับปรุง รายละเอียดตามแบบฟอร์ม OK-๐๒

สรุปผลการตรวจประเมิน

ผ่าน

ไม่ผ่าน

เนื่องจาก.....

ระยะเวลาในการดำเนินการแก้ไข (กรณีพบข้อบกพร่อง).....

ผู้รับการตรวจประเมิน

ข้าพเจ้าเห็นด้วยกับผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการ

ลงชื่อ.....หัวหน้าคณะกรรมการตรวจประเมิน

()

()

ตำแหน่ง.....

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

วัน/เดือน/ปี.....

แบบฟอร์มการขอยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....สาขา.....

สถานที่ตั้ง.....

ชนิดของเนื้อสัตว์ที่ขอการรับรอง เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อสุกร เนื้อโค (เลือกได้มากกว่า ๑ ชนิด)

๒. เหตุผลและหลักฐานการขอยกเลิกการรับรอง

ข้าพเจ้ามีความประสงค์ขอยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) เนื่องจาก

.....

.....

ทั้งนี้ ข้าพเจ้าได้แนบใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) และป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK มาด้วยแล้ว (หรือเอกสารหลักฐานการแจ้งความกรณีใบรับรองฉบับเดิมสูญหาย)

ขอรับรองว่ารายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

สำหรับผู้ประกอบการ

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการ/ผู้รับมอบอำนาจ

()

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

ลงชื่อ.....ผู้รับคำขอ

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

หมายเหตุ: กรณีผู้ยื่นเป็นผู้รับมอบอำนาจให้แนบหนังสือมอบอำนาจร่วมด้วย

แนวทางการกรอกข้อมูลแบบฟอร์ม OK-๐๕ โครงการ “เนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค” (ปศุสัตว์ OK)

๑. ระบุประเภทชนิดเนื้อสัตว์ ให้กรอกเป็นเลข ๑ เท่านั้น ห้ามทำเครื่องหมายใดๆ

ตัวอย่าง

| ไก่ | สุกร | เป็ด | โค |
|-----|------|------|----|
| ๑ | | | ๑ |
| | ๑ | | ๑ |
| | | ๑ | |
| | | ๑ | |

๒. ปริมาณการขายต่อวัน ให้ระบุเป็น กิโลกรัมต่อวัน เท่านั้น

๓. ชื่อสถานที่จำหน่าย ให้ระบุชื่อสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามด้วยสาขา (กรณีมีหลายสาขา)

ตัวอย่าง

| ชื่อสถานที่จำหน่าย |
|------------------------------|
| CP Pork Shop สาขาสุขเกษม |
| ร้านป่าลูกหมี สาขา ๑ |
| ร้านป่าลูกหมี สาขา ๒ |
| ร้านนายขาว สาขาตลาดบางใหญ่ |
| ร้านนายขาว สาขาตลาดบางบัวทอง |

๔. ชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่าย ระบุชื่อย่อกลุ่ม ให้ระบุชื่อของบริษัทนั้นๆ

ตัวอย่าง

| ชื่อสถานที่จำหน่าย | ชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่าย |
|-------------------------------------|--|
| แม่โคโร สาขากระบี่ | บริษัท สยามแม่โคโร จำกัด (มหาชน) |
| เทสโก้ โลตัส เอ็กเพรส สาขาบึงสามพัน | บริษัท เอก-ชัย ดิสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด |
| บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ สาขาอ่างทอง | บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) |
| ท็อปส์ สาขาเตลี ตะกั่วป่า พังงา | บริษัท เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล จำกัด |
| เบทาโกร ซุป สาขานครศรีธรรมราช | บริษัท เบทาโกรเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด |
| ซีพี เฟรชมาร์ท สาขาโพนทอง | บริษัท ซีพีเอฟ เทรดดิ้ง จำกัด |

๕. เลขทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ ให้ใส่เลขทะเบียนใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.๑/ขจส.๒) ของโรงฆ่าสัตว์ กรณี มีเลขทะเบียนมากกว่า ๑ แห่ง ให้ใส่เครื่องหมายจุลภาค (,) ตามด้วยเลขทะเบียนถัดไปภายในบรรทัดเดียวกัน

ตัวอย่าง

| |
|-------------------------------------|
| (ระบุเลขทะเบียนโรงฆ่าสัตว์) |
| Br ๐๒ ๑๒ ๐๐๑/๒๕๕๘, P ๐๑ ๐๑ ๐๐๑/๒๕๕๘ |

๖. วันที่ออกใบรับรองให้เป็นวันที่ออกใบรับรองล่าสุดของใบรับรองนั้น
๗. วันที่หมดอายุการรับรองต้องสอดคล้องกับสถานะของใบรับรองนั้น
๘. วันที่ออกใบรับรอง และวันที่หมดอายุการรับรอง ให้ระบุตามรูปแบบ วว/ตต/ปีพ.ศ. เช่น ๑๒/๑๑/๒๕๖๑
๙. กรอกเลขที่ใบรับรอง ให้ถูกต้อง

๙.๑ เลขที่ใบรับรอง

OK(ชนิดเนื้อสัตว์ที่รับรอง)-(เลขเขต)-(เลขจังหวัด)-(เลขลำดับที่)/(ปีพ.ศ.ที่ออกใบรับรองปีแรก)

๙.๒ ใบรับรอง ๑ ใบ สามารถระบุชนิดเนื้อสัตว์ที่รับรองได้มากกว่า ๑ ชนิด โดยเรียงลำดับชนิดสัตว์ ดังนี้ เนื้อไก่ (Br), เนื้อสุกร (P), เนื้อเป็ด (D) และเนื้อโค (C)

ตัวอย่าง

- สถานที่จำหน่ายได้รับการรับรองขบขายเนื้อไก่ เนื้อสุกร เนื้อเป็ด และเนื้อโค ตั้งอยู่ในพื้นที่ปศุสัตว์ เขต ๑ จังหวัดกรุงเทพมหานคร เป็นสถานที่จำหน่ายลำดับที่ ๕ ของจังหวัด และได้รับการรับรองในปี ๒๕๖๐ ดังนั้น เลขใบรับรองที่ได้ คือ OKBr-P-D-C-๐๑-๑๐-๐๐๕/๒๕๖๐

๙.๓ กรณีต่ออายุใบรับรอง ให้ใช้เลขที่ใบรับรองเดิม และวงเล็บต่อท้ายว่าต่ออายุ

ตัวอย่าง

- ออกใบรับรองครั้งแรกในปี ๒๕๖๐ และครบรอบต่ออายุใบรับรองในปี ๒๕๖๓

ดังนั้น เลขที่ใบรับรองที่ได้เมื่อได้รับการต่ออายุ คือ OKBr-P-D-C-๐๑-๑๐-๐๐๕/๒๕๖๐ (ต่ออายุ)

๑๐. สาเหตุที่ไม่ผ่านการรับรอง ให้ระบุเหตุผลที่ไม่ผ่านการรับรอง

๑๑. **กรณี** ที่ผู้ประกอบการยกเลิกการรับรองให้ระบุในช่อง “สาเหตุที่ไม่ผ่านการรับรอง” โดยใช้คำว่า

ยกเลิกการรับรอง เป็นตัวอักษรสีแดงเท่านั้น

๑๒. รายละเอียดประเภทหมูตู้ ให้ระบุในช่องหมายเหตุว่า “หมูตู้”

๑๓. กรอกข้อมูลให้ครบถ้วนทุกช่อง

แบบบันทึกการพิจารณารับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....สาขา.....

สถานที่ตั้ง.....

วันที่ได้รับเอกสาร.....ตามหนังสือสำนักงานปศุสัตว์.....

ที่ กษ.....ลงวันที่.....

วันที่คณะกรรมการรับรองตรวจเอกสาร.....

ความครบสมบูรณ์ของเอกสาร ครบถ้วน ไม่ครบถ้วน

เอกสารสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (OK-๐๒)

แบบสรุปการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (OK-๐๓)

รูปถ่ายสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

หลักฐานอื่นๆ (ถ้ามี).....

เอกสารที่ไม่ครบ คือ

.....
.....

เอกสารที่ขอเพิ่มเติม.....

.....
.....

ผลการพิจารณาของคณะกรรมการ สำนักงานปศุสัตว์เขต.....

รับรองใหม่ ตั้งแต่วันที่.....ถึงวันที่.....

ต่ออายุการรับรอง ตั้งแต่วันที่.....ถึงวันที่.....

คงไว้ซึ่งการรับรอง ตั้งแต่วันที่.....ถึงวันที่.....

เพิกถอนการรับรอง ตั้งแต่วันที่.....เป็นเวลา ๑ ปีเนื่องจาก (ระบุ).....

.....
 ยกเลิกการรับรอง ตั้งแต่วันที่.....เนื่องจาก (ระบุ).....

.....
 แบบฟอร์มการขอยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (OK-๐๔) (กรณีขอยกเลิกการรับรอง)

ไม่ผ่านการรับรอง เนื่องจาก (ระบุ).....

.....
.....

ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ: (ถ้ามี)

- ยาปฏิชีวนะตกค้าง (MA) ผ่าน ไม่ผ่าน

- สารเร่งเนื้อแดง (เนื้อสุกร/เนื้อโค) ผ่าน ไม่ผ่าน

ลงชื่อคณะกรรมการรับรอง

๑. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๒. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๓. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๔. ลงชื่อ.....

()

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

แบบประเมินการตรวจสอบศูนย์กระจายสินค้า

| |
|---|
| ชื่อศูนย์กระจายสินค้า..... สาขา..... |
| บริษัท |
| ที่อยู่ |
| วันที่ดำเนินการตรวจ/...../..... |
| ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ เลขที่..... |

| หัวข้อพิจารณา | ผ่าน | ไม่ผ่าน | หมายเหตุ |
|---|------|---------|----------|
| ๑. ทำเล/สถานที่ตั้ง | | | |
| - มีรั้วรอบบริเวณสามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้ามาภายในสถานที่ | | | |
| - ไม่มีน้ำท่วมขัง | | | |
| ๒. อาคาร/โรงเรือนเก็บซากสัตว์ | | | |
| - ไม่เก็บสินค้าอื่น เช่น ผัก ผลไม้ ปะปนในห้องเดียวกันกับห้องเก็บรักษาซากสัตว์ | | | |
| - สามารถป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุมีพิษจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม | | | |
| - มีแสงสว่างเพียงพอในการปฏิบัติงาน | | | |
| - มีระบบระบายอากาศที่มีประสิทธิภาพ และต้องระมัดระวังให้มีการถ่ายเทอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนสู่บริเวณที่สะอาด | | | |
| - วัสดุที่ใช้ทั้งภายในและภายนอกมีความแข็งแรง ทำความสะอาดได้ง่าย | | | |
| - ป้องกันซากสัตว์จากสภาพแวดล้อมภายนอกที่ไม่เอื้ออำนวยได้ | | | |
| - มีการกันแยกพื้นที่สะอาดแยกออกจากพื้นที่ส่วนสกปรก | | | |
| - ผนัง พื้น เพดาน ทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย | | | |
| - พื้นควรมีความลาดเอียงเพื่อให้การระบายน้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำได้สะดวก และไม่เกิดการท่วมขัง | | | |
| - ไม่มีช่องทางให้สัตว์พาหะ เช่น นก หนู สัตว์มีพิษเข้ามาภายในห้องเก็บซากสัตว์ | | | |
| - มีระบบการจัดเก็บซากสัตว์ที่เหมาะสม มีพาเลทรองรับซากสัตว์ | | | |
| - สามารถควบคุมอุณหภูมิในห้องที่ต้องใช้อุณหภูมิเฉพาะได้ | | | |
| ๓. เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่เกิดการปนเปื้อนของโลหะหนักและอื่นๆที่เป็นอันตราย มีระบบการบำรุงรักษา (Maintenance Program) | | | |
| ๔. ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า | | | |
| - ห้องแช่เย็นต้องควบคุมอุณหภูมิซากสัตว์ได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางซากระหว่าง ๔ - ๑๐ องศาเซลเซียส | | | |
| - ห้องแช่แข็ง (Cold storage room) มีอุณหภูมิ ประมาณ -๒๐ ถึง -๒๕ องศาเซลเซียส | | | |

| หัวข้อพิจารณา | ผ่าน | ไม่ผ่าน | หมายเหตุ |
|--|------|---------|----------|
| - ห้องทำเยือกแข็ง (Freezing room) มีอุณหภูมิ ประมาณ -๓๐ ถึง -๔๕ องศาเซลเซียส | | | |
| - ห้องเย็นและห้องแช่แข็งควรมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์แบบที่อ่านค่าอุณหภูมิได้หรือเทอร์โมมิเตอร์แบบที่ใช้บันทึกอุณหภูมิได้ต่อเนื่อง | | | |
| ๕. การขนส่งและเคลื่อนย้ายซากสัตว์ | | | |
| - มีเอกสารการเคลื่อนย้ายซากสัตว์ | | | |
| ๖. พาหนะขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์ | | | |
| - เป็นพาหนะที่ออกแบบสำหรับการขนส่งซากสัตว์โดยเฉพาะ สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย | | | |
| - พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิใจกลางซากให้ไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียสตลอดเวลา | | | |
| - ภาชนะที่ใช้บรรจุซากสัตว์ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่าย | | | |
| ๗. การจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ (Sanitary) | | | |
| - มีระบบการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ | | | |
| - มีระบบการควบคุมสัตว์พาหนะนำโรค ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตที่มีประสิทธิภาพ | | | |
| - มีระบบการจัดเก็บของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม | | | |
| - มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ | | | |
| ๘. มีการตรวจสอบสภาพพนักงานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง | | | |
| ๙. การจัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล (Personal Hygiene) | | | |
| - มีการจัดฝึกอบรมความรู้แก่พนักงานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง | | | |
| - มีบริเวณและอุปกรณ์ล้างมือสำหรับบุคคลก่อนและหลังสัมผัสซากสัตว์ | | | |
| - มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าและห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิงอย่างเพียงพอ โดยแบ่งเป็นบริเวณที่สกปรกและบริเวณที่สะอาด | | | |
| ๑๐. การตรวจสอบย้อนกลับ | | | |
| - มีบันทึกระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ถึงแหล่งที่มาได้ | | | |

สรุปผลการตรวจประเมิน

() ผ่าน

() ไม่ผ่าน

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ (ถ้ามี).....

หมายเหตุ : ในกรณีที่พบข้อบกพร่องหลายข้อสามารถเพิ่มเติมเป็นเอกสารแนบ

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.....

แบบฟอร์มการขอเข้าเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโครงการปศุสัตว์ OK สำหรับผู้ประกอบการ

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด.....เขต.....

วันที่.....

เรื่อง เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโครงการปศุสัตว์ OK

เรียน ผู้ประกอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK

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

เลขทะเบียนใบรับรองปศุสัตว์ OK (ถ้ามี).....

ข้าพเจ้าได้เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จำนวน ตัวอย่าง เพื่อทดสอบตามโครงการปศุสัตว์ OK โดยมีจุดประสงค์เพื่อ รับรองใหม่ ต่ออายุ ตรวจสอบติดตาม

รายการเพื่อตรวจวิเคราะห์ ๑. Micro assay (MA) ๒. *S. aureus* ๓. *Salmonella* seogroup ๔. Aerobic plate count (APC) ๕. Beta-agonist ๖. Estrogen derivative

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

ข้าพเจ้าได้เก็บตัวอย่างตามรายการข้างต้นนี้

ข้าพเจ้ายืนยันว่ามีการเก็บตัวอย่างตามรายการข้างต้นจริง

ลงชื่อ.....ผู้เก็บตัวอย่าง
(.....)

วันที่.....เวลา.....

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการ
(.....)

วันที่.....เวลา.....

- หมายเหตุ : 1. OK - 09 1 ใบ ต่อ 1 สถานที่จำหน่าย
2. หากผู้ประกอบการมิได้ลงชื่อ ให้แนบหลักฐานอย่างอื่นที่บ่งชี้ว่าเนื้อสัตว์ที่เก็บมาจากแหล่งใด เช่น ใบเสร็จรับเงิน
3. ควรเก็บรักษาใบส่งตัวอย่างไว้อย่างน้อย 1 ปี

เลขรหัสจังหวัดอ้างอิงตามกระทรวงมหาดไทย

| รหัสจังหวัด | จังหวัด |
|-------------|-----------------|
| 10 | กรุงเทพมหานคร |
| 11 | สมุทรปราการ |
| 12 | นนทบุรี |
| 13 | ปทุมธานี |
| 14 | พระนครศรีอยุธยา |
| 15 | อ่างทอง |
| 16 | ลพบุรี |
| 17 | สิงห์บุรี |
| 18 | ชัยนาท |
| 19 | สระบุรี |
| 20 | ชลบุรี |
| 21 | ระยอง |
| 22 | จันทบุรี |
| 23 | ตราด |
| 24 | ฉะเชิงเทรา |
| 25 | ปราจีนบุรี |
| 26 | นครนายก |
| 27 | สระแก้ว |
| 30 | นครราชสีมา |
| 31 | บุรีรัมย์ |
| 32 | สุรินทร์ |
| 33 | ศรีสะเกษ |
| 34 | อุบลราชธานี |
| 35 | ยโสธร |
| 36 | ชัยภูมิ |
| 37 | อำนาจเจริญ |
| 38 | บึงกาฬ |
| 39 | หนองบัวลำภู |
| 40 | ขอนแก่น |
| 41 | อุดรธานี |
| 42 | เลย |
| 43 | หนองคาย |
| 44 | มหาสารคาม |
| 45 | ร้อยเอ็ด |
| 46 | กาฬสินธุ์ |
| 47 | สกลนคร |
| 48 | นครพนม |
| 49 | มุกดาหาร |

| รหัสจังหวัด | จังหวัด |
|-------------|-----------------|
| 50 | เชียงใหม่ |
| 51 | ลำพูน |
| 52 | ลำปาง |
| 53 | อุตรดิตถ์ |
| 54 | แพร่ |
| 55 | น่าน |
| 56 | พะเยา |
| 57 | เชียงราย |
| 58 | แม่ฮ่องสอน |
| 60 | นครสวรรค์ |
| 61 | อุทัยธานี |
| 62 | กำแพงเพชร |
| 63 | ตาก |
| 64 | สุโขทัย |
| 65 | พิษณุโลก |
| 66 | พิจิตร |
| 67 | เพชรบูรณ์ |
| 70 | ราชบุรี |
| 71 | กาญจนบุรี |
| 72 | สุพรรณบุรี |
| 73 | นครปฐม |
| 74 | สมุทรสาคร |
| 75 | สมุทรสงคราม |
| 76 | เพชรบุรี |
| 77 | ประจวบคีรีขันธ์ |
| 80 | นครศรีธรรมราช |
| 81 | กระบี่ |
| 82 | พังงา |
| 83 | ภูเก็ต |
| 84 | สุราษฎร์ธานี |
| 85 | ระนอง |
| 86 | ชุมพร |
| 90 | สงขลา |
| 91 | สตูล |
| 92 | ตรัง |
| 93 | พัทลุง |
| 94 | ปัตตานี |
| 95 | ยะลา |
| 96 | นราธิวาส |

