



กรมปศุสัตว์



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

คู่มือการ **ปศุสัตว์**



**OK**

ปลอดสาร  
ปลอดโรค ปลอดภัย ไว้ใจกรมปศุสัตว์



## คำนำ

โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เกิดขึ้นนโยบายของกรมปศุสัตว์ในการที่จะบูรณาการงานด้านอาหารปลอดภัยของกรมปศุสัตว์ ตั้งแต่การผลิตในระดับฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์ โรงงานแปรรูป สถานที่จำหน่าย ตลอดจนกระบวนการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่จำหน่าย เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชนในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง รวมถึงเป็นการสร้างทางเลือกให้แก่ประชาชนได้มีโอกาสเข้าถึงการบริโภคผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่มีมาตรฐานการผลิตตามหลักสากล นอกจากนี้ ยังเป็นการส่งเสริมเกษตรกรและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในการผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ได้มาตรฐานอย่างครบวงจร เริ่มตั้งแต่ เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ที่ได้รับการรับรอง GAP ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาต และผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะและสุขอนามัย

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

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์



# สารบัญ

ฟาร์มเลี้ยงสัตว์	5
โรงฆ่าสัตว์	9
โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค	
- วัตถุประสงค์	12
- นิยาม	13
- คณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	16
- คณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	18
- ขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	20
- การรับรองใหม่ และการต่ออายุ	20
- การพิจารณารับรองใหม่และต่ออายุ	22
- การตรวจติดตาม	23
- การยกเลิกการรับรอง	24
- การรายงานผล	25
หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	
- หลักเกณฑ์ทั่วไป	27
- ลักษณะของสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์	28
- การตรวจสอบย้อนกลับ	31
- การเก็บตัวอย่างตรวจสอบประกอบการตรวจประเมิน	32
เงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	
การเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อ	
การรับรอง	
- การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อตรวจหายา	36
ปฏิชีวนะตกค้าง เชื้อจุลินทรีย์ ฮอร์โมน และสาร	
เบต้า-อโกนิสต์	
- วิธีการเก็บตัวอย่างสินค้าปศุสัตว์	36
- วิธีการเก็บรักษาและนำส่งตัวอย่าง	37



## ฟาร์มเลี้ยงสัตว์

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

ส่วนการเลี้ยงสัตว์แบบที่มีการจัดการเป็นไปตามหลักสากลนั้นกรมปศุสัตว์ได้ดำเนินการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ของเกษตรกรให้ได้รับการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีด้านปศุสัตว์ ซึ่งหลักการดังกล่าวได้ถูกกำหนดโดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) โดยหากเกษตรกรที่สามารถปฏิบัติตามหลักการดังกล่าว จะได้ประโยชน์ดังนี้

1. ช่วยปรับปรุงคุณภาพและความปลอดภัยทางด้านอาหาร
2. ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของสารเคมี อันตรายทางกายภาพและเชื้อจุลินทรีย์
3. ช่วยส่งเสริมการเกษตรที่ยั่งยืน และรักษาสภาพแวดล้อม



สำหรับประเทศไทย การกำหนดเกณฑ์ปฏิบัติเพื่อให้ได้รับการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีด้านปศุสัตว์นั้น ถูกกำหนดขึ้นโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ภายใต้พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2556) ซึ่งปัจจุบัน ได้กำหนดเกณฑ์มาตรฐานสำหรับเกษตรกรในการเลี้ยงสัตว์ให้เป็นไปตามหลักการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีด้านปศุสัตว์จำนวน 17 ประเภท ได้แก่ ไก่เนื้อ ไก่พันธุ์ ไก่ไข่ เป็ดเนื้อ เป็ดพันธุ์ เป็ดไข่นกกระทา ห่าน สถานที่ฟักไข่สัตว์ปีก โคเนื้อ โคนม แพะเนื้อ แพะนม แกะ สุกร ฝูง และนกเขาชวาเลี้ยง

เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ที่จะขอรับการรับรอง GAP จากกรมปศุสัตว์ จะต้องมีความเข้าใจในหลักการของ GAP เสียก่อน การปรับปรุงหรือพัฒนาการเลี้ยงสัตว์ให้เป็นไปตามหลัก GAP จำเป็นที่จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิต พฤติกรรมการเลี้ยงสัตว์ การลงทุน โดยเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ที่สนใจสามารถขอรับคำแนะนำได้ที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอหรือสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกแห่ง



## หัวข้อสำคัญในการจัดทำ GAP

1. องค์ประกอบฟาร์ม ประกอบด้วย สถานที่ตั้ง การวางผังฟาร์ม การสร้างโรงเรือน หลักเกณฑ์ในการกำหนดเงื่อนไขต่างๆ ได้ถูกกำหนดขึ้นเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในการเลี้ยงสัตว์ ทั้งจากเชื้อโรค สารเคมี และอันตรายทางกายภาพต่างๆ ที่เข้ามาสู่ฟาร์ม เช่น ตลาดนัด ค้าสัตว์ โรงงานอุตสาหกรรม

2. อาหารสัตว์ เพื่อให้สิ่งที่สัตว์กินเข้าไปมีประโยชน์ต่อร่างกาย สัตว์ มีสุขภาพที่ดี และไม่ตกค้างถึงมนุษย์ที่จะบริโภคสัตว์เหล่านั้น เป็นอาหาร อาหารสัตว์ที่สัตว์กินเข้าไปจะต้องมีคุณภาพ และเป็นไปตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558

3. น้ำ เช่นเดียวกับอาหารสัตว์ สัตว์จะต้องได้รับน้ำอย่างพอเพียง และจะต้องไม่ปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารเคมี โลหะหนักต่างๆที่อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่สัตว์ในฟาร์ม หรือในแง่การสะสมความเป็นพิษ ทั้งนี้ การใช้น้ำเพื่อการเลี้ยงสัตว์จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

4. การจัดการฟาร์ม ฟาร์มจะต้องมีคู่มือการจัดการฟาร์ม ซึ่งจะต้องแสดงให้เห็นถึงขั้นตอนหรือวิธีการจัดการตั้งแต่การนำสัตว์เข้ามาเลี้ยงจนถึงการการทำความสะอาดฟาร์ม และมีการจัดการบุคคลากรในฟาร์ม โดยจะต้องมีความเหมาะสมของบุคคลากรและปริมาณสัตว์ การมีสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มจะช่วยประเมินความเสี่ยงและกำหนดวิธีการจัดการในฟาร์มให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ



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

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

7. สิ่งแวดล้อม ฟาร์มจำเป็นต้องมีการจัดการภายในฟาร์มที่ดี เพื่อป้องกันปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม ทั้งของเสียที่เกิดขึ้นในฟาร์ม เช่น ชากสัตว์ มูลสัตว์ นอกจากนี้ น้ำทิ้งในฟาร์ม จะต้องมีการบำบัดก่อนปล่อยออกสู่ภายนอก ตามกฎหมายสิ่งแวดล้อม

8. การเก็บบันทึกข้อมูล ฟาร์มควรมีการบันทึกข้อมูลให้ครบถ้วน และต่อเนื่อง เพื่อประโยชน์ในการสืบค้นข้อมูล หรือการตรวจสอบย้อนกลับ



## โรงฆ่าสัตว์

สัตว์เลี้ยงจากฟาร์มเมื่อครบกำหนดการเลี้ยง หรือ เมื่อเจ้าของมีความประสงค์จะขาย ปลายทางส่วนใหญ่จะเคลื่อนย้ายไปยังโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งเป็นสถานที่ผลิตอาหารของมนุษย์ อาหารดังกล่าว ครอบคลุมถึง เนื้อสัตว์ อวัยวะภายในของสัตว์ ดังนั้น การตั้งโรงฆ่าสัตว์ และการผลิตเนื้อสัตว์ในสถานที่ดังกล่าว จึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อคุณภาพเนื้อสัตว์ที่มนุษย์นำมาบริโภค กฎหมายที่สำคัญสำหรับการตั้งโรงฆ่าสัตว์ และการประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ เพื่อให้การผลิตเนื้อสัตว์ถูกสุขลักษณะและสุขอนามัยประกอบด้วย

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัตินี้ได้ประกาศใช้ขึ้นเนื่องจากได้เกิดภาวะขาดแคลนเนื้อสัตว์สำหรับบริโภคในหลายพื้นที่ของประเทศ ทำให้ราคาเนื้อสัตว์ปรับตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ในระยะยาวเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคอย่างแท้จริงจะต้องดำเนินการส่งเสริมสนับสนุนให้เป็นการค้าแบบเสรีไม่ให้มีการผูกขาดสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

ภายหลังจากปี 2545 กรมปศุสัตว์ได้เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลพระราชบัญญัตินี้ กรมปศุสัตว์ได้มีการเปลี่ยนแปลงนโยบายโดยมุ่งเน้นด้านมาตรฐานการผลิตเนื้อสัตว์มากยิ่งขึ้น รวมถึงการพัฒนาผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็กให้สามารถพัฒนาการฆ่าสัตว์อย่างมีมาตรฐานถูกสุขลักษณะและสุขอนามัยของการผลิตเนื้อสัตว์ เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค





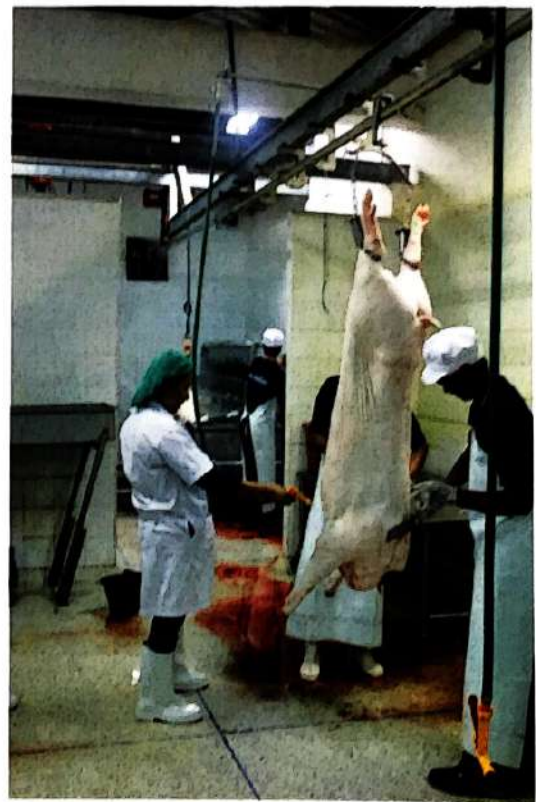
กฎกระทรวงว่าด้วยการกำหนดโรคระบาด โรคหรือลักษณะ  
ของสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร  
พ.ศ. 2546

กฎกระทรวงฉบับนี้ กำหนดถึงโรคสัตว์ หรือลักษณะที่ไม่  
เหมาะสม รวมถึง ลักษณะของเนื้อสัตว์ที่ไม่เหมาะสมจะนำมาเป็น  
อาหารของมนุษย์ ตามที่ประกาศในกฎกระทรวงฯ ฉบับนี้ นอกจากนี้  
ในปัจจุบันพบว่าการใช้สารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (B - Agonist) ซัล  
บูตามอล (Salbutamol) หรือคลินบูเทอรอล (Clenbuterol) เป็นต้น  
ให้แก่สัตว์โดยเฉพาะสุกรกินเพื่อทำให้ไขมันลดลง ซึ่งสารกลุ่มนี้อาจ  
จะตกค้างในเนื้อสัตว์และสะสมในร่างกายผู้บริโภคโดยจะมีผลทำให้  
หลอดเลือดขยายตัว นอกจากนี้ อาจจะมีอาการอื่น เช่น หัวใจเต้นเร็ว  
กล้ามเนื้อสั่นกระตุกโดยเฉพาะที่มือ และความดันโลหิตต่ำ หากได้รับ  
ปริมาณมากอาจทำให้เสียชีวิตได้ โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ประจำ  
โรงฆ่าสัตว์เป็นผู้ตรวจสัตว์ก่อนฆ่า และตรวจซากสัตว์หลังฆ่า หากพบ  
ว่าไม่เหมาะสมที่จะฆ่าหรือนำมาใช้เป็นอาหาร จะต้องแจ้งพนักงาน  
เจ้าหน้าที่เพื่อสั่งให้งดฆ่าหรือทำลายซากสัตว์ที่ไม่เหมาะสมที่จะนำมา  
ทำเป็นอาหาร



## กฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีนโยบายในการควบคุมโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ โดยมุ่งเน้นต่อความปลอดภัยด้านอาหารมากยิ่งขึ้น จึงได้ปรับปรุงหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขอรับใบอนุญาต และการออกใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ และการกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ รวมทั้งแยกสาระสำคัญในเรื่องของการขอรับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ กับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อย ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและสุขอนามัย และป้องกันการระบาดของโรคติดต่อในโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ออกจากกัน เพื่อความชัดเจนในการตรวจสอบ โดยครอบคลุมเรื่องของสวัสดิภาพสัตว์ การจัดการสิ่งแวดล้อม การตรวจสอบย้อนกลับ



# โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

## วัตถุประสงค์

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

กรมปศุสัตว์จะให้การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เป็นการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีคุณลักษณะที่ดีในการจำหน่าย ที่มีต้นทาง กระบวนการผลิตเนื้อสัตว์จากสัตว์ซึ่งมาจากระบบฟาร์มที่ได้รับรอง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP) ผ่านการฆ่าที่โรงฆ่าสัตว์ซึ่งได้รับใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (พจส.2) โดยผ่านการตรวจประเมินจากคณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) และได้รับการรับรองจากคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ซึ่งมีผู้ที่อธิบดีกรมปศุสัตว์มอบหมายเป็นผู้ให้ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) แก่ผู้ประกอบการ



## นิยาม

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

- สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด

- สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์ในร้าน Modern trade, Shop

2. เนื้อสัตว์ หมายถึง เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อวัว ไข่สัตว์ปีกที่ไม่ผ่านการปรุงสุก ทั้งชนิดเป็นฟองและชนิดเหลว และรวมถึงเครื่องในของสัตว์ดังกล่าว

3. ผู้ประกอบการ หมายถึง เจ้าของหรือผู้จัดการหรือผู้แทนนิติบุคคล ของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ซึ่งประสงค์ขอการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

4. ผู้ได้รับการรับรอง หมายถึง ผู้ประกอบการที่ผ่านการรับรอง และได้ใบรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

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

6. การตรวจประเมิน หมายถึง การเข้าตรวจประเมิน โดยคณะกรรมการตรวจประเมิน ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ของผู้ประกอบการที่ขอเข้าร่วมโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เพื่อประเมินความสอดคล้องตามเกณฑ์การรับรอง ทั้งนี้ให้รวมถึงการเก็บตัวอย่างปศุสัตว์เพื่อนำไปตรวจทางห้องปฏิบัติการด้วย



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

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

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



## ขั้นตอนการดำเนินงาน

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



## คณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ประกอบด้วย

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

ทั้งนี้ คณะกรรมการตรวจประเมินสามารถพิจารณาเปลี่ยนแปลง  
ได้ตามความเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน



## หน้าที่ของคณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่ จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

1. วางแผน และเตรียมการตรวจประเมิน
2. นัดหมายผู้ประกอบการเพื่อดำเนินการตรวจประเมิน
3. ดำเนินการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) และเก็บตัวอย่างส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ ทั้งตรวจรับรองใหม่ และตรวจต่ออายุ ตามขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในคู่มือฉบับนี้
4. ตรวจสอบติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองตามขั้นตอนในคู่มือฉบับนี้
5. จัดทำเอกสารสรุปผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ตามขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในคู่มือฉบับนี้
6. ชี้แจงผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ต่อคณะกรรมการรับรอง เพื่อพิจารณาตัดสินใจให้การรับรองใหม่ การต่ออายุ และการยกเลิกการรับรอง แล้วแต่กรณี
7. ดำเนินการตรวจสอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขหรือได้รับการร้องเรียน
8. ดำเนินการตรวจสอบฟาร์มปศุสัตว์หรือโรงฆ่าสัตว์ที่เกี่ยวข้อง ในกรณีที่ผลการตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการของการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานและส่งผลต่อมาตรฐานที่เคยได้รับรองแล้ว





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

10. ดำเนินการเรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับ การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์มอบหมาย

### คณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1. ปศุสัตว์เขตหรือผู้แทน                  | ประธานคณะกรรมการ           |
| 2. ผู้อำนวยการส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์      | คณะกรรมการ                 |
| 3. ผู้อำนวยการส่วนป้องกันและบำบัดโรคสัตว์ | คณะกรรมการ                 |
| 4. นายสัตวแพทย์ส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์     | คณะกรรมการ<br>และเลขานุการ |

ทั้งนี้ คณะกรรมการรับรองสามารถพิจารณาเปลี่ยนแปลงได้ตามที่ความเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน



## หน้าที่ของคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

1. ทบทวนความถูกต้องของผลการตรวจประเมินของคณะกรรมการตรวจประเมิน

2. พิจารณาลงมติการรับรองใหม่ การต่ออายุ การยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

3. เชิญคณะกรรมการตรวจประเมิน มาชี้แจงเรื่องการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ในการประชุมของคณะกรรมการรับรอง

4. รายงานผลการพิจารณาตัดสินการรับรองใหม่ การต่ออายุ การยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ให้กรมปศุสัตว์ทราบ

5. จัดทำใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) และจัดเก็บทะเบียนประวัติสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง

6. ดำเนินการสุ่มตรวจสอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ที่ได้รับการรับรอง ตามที่กรมปศุสัตว์กำหนด

7. ดำเนินการเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามที่อธิบดีกรมปศุสัตว์มอบหมาย



## ขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) การรับรองใหม่ และการต่ออายุ

1. กรณีรับรองใหม่ ผู้ประกอบการยื่นแบบฟอร์มขอรับการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) รหัส OK-01 กรณีต่ออายุ ผู้ประกอบการยื่นแบบฟอร์มขอรับการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (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 นับตั้งแต่วันที่รับเอกสารเพื่อขอต่ออายุครบถ้วน



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

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

6. ในการตรวจประเมินเพื่อรับรองใหม่หรือตรวจต่ออายุ ผู้ตรวจประเมินดำเนินการเก็บตัวอย่างส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการประกอบการรับรองตามวิธีการเก็บตัวอย่างในคู่มือฉบับนี้

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

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 นับจากได้รับเอกสารครบถ้วนจากคณะกรรมการตรวจประเมินฯ และบันทึกผลการพิจารณารับรองในรูปแบบฟอร์มเอกสาร OK-06, OK-07 และ OK-08

2. การพิจารณารับรองของคณะกรรมการรับรองฯ แต่ละครั้งให้มีกรรมการจำนวนไม่ต่ำกว่ากึ่งหนึ่งของกรรมการทั้งหมด โดยในการลงมติรับรอง กรรมการแต่ละคนมีสิทธิออกเสียง 1 เสียงในการพิจารณารับรอง หากการลงมติดีจำนวนเสียงเท่ากัน ให้ประธานคณะกรรมการในขณะนั้นออกเสียงชี้ขาดเพิ่มอีก 1 เสียง

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

4. หากการพิจารณาของคณะกรรมการรับรองฯ ขาดข้อมูลประกอบการตัดสินใจ สามารถเชิญคณะกรรมการตรวจประเมินฯ มาชี้แจง หรือส่งเรื่องกลับคณะกรรมการตรวจประเมินฯ 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

การรับรองจะถูกยกเลิกในกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

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 ซึ่งคณะกรรมการตรวจประเมินฯ ได้ดำเนินการตรวจสอบและ เสนอคณะกรรมการรับรองฯ พิจารณายกเลิก

6.4 เหตุอื่นๆ ตามการพิจารณาของคณะกรรมการรับรองฯ ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเรียกคืนใบรับรองจากผู้ประกอบการที่ถูกยกเลิกการรับรองภายใน 14 วัน หลังจากวันที่คณะกรรมการมีมติให้ยกเลิกการรับรอง



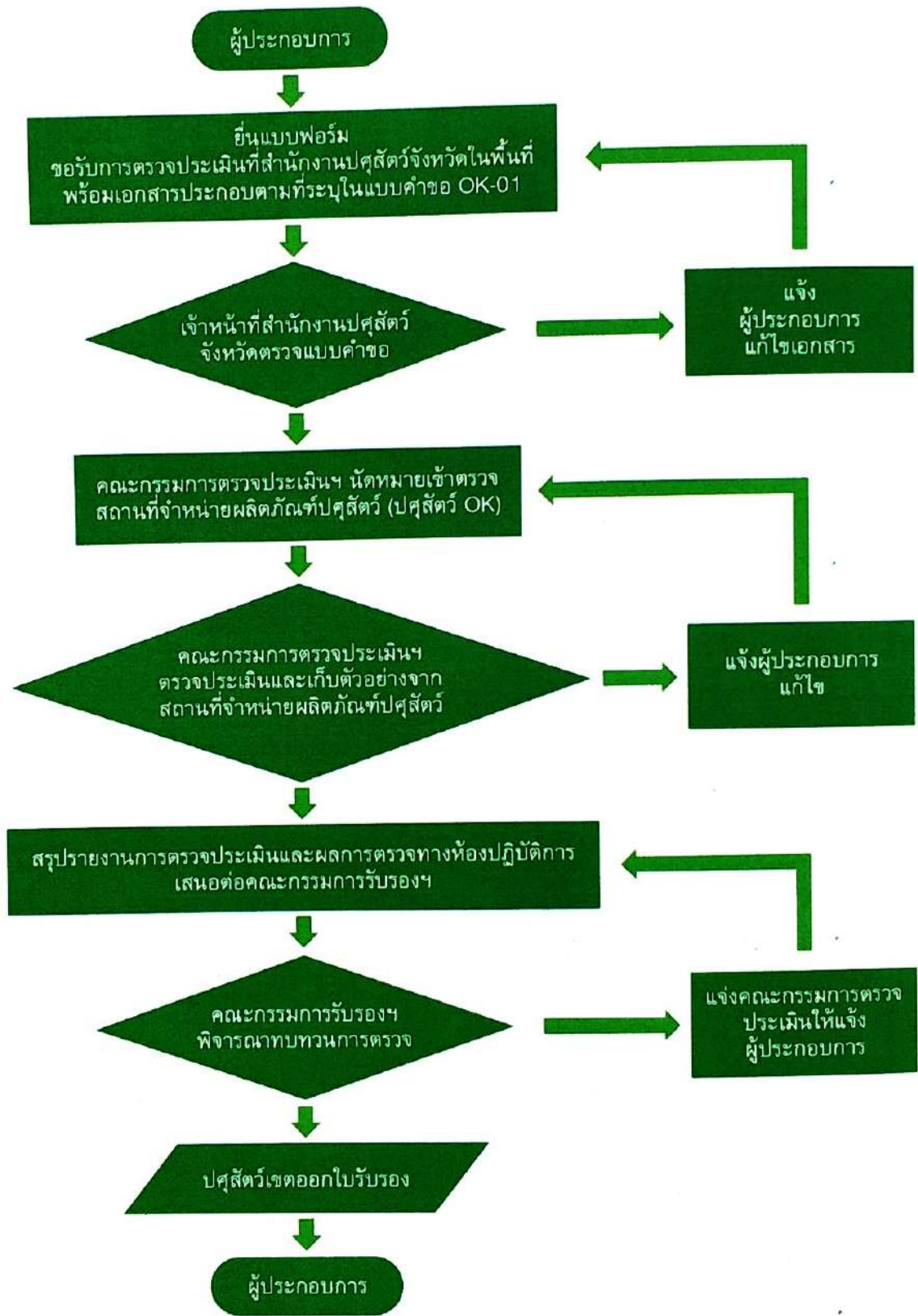
## การรายงานผลการดำเนินงาน

สำนักงานปศุสัตว์เขตสุพรรณรายงานการรับรอง ตรวจสอบ ติดตาม และ  
ต่ออายุสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ในแบบ OK-05 โดย  
ตัดยอดรายงานทุกสิ้นเดือน และรวบรวมส่งสำนักพัฒนาระบบและ  
รับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ภายในวันที่ 5 ของเดือนถัดไป และให้  
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์สุพรรณรายงาน  
เสนออธิบดีกรมปศุสัตว์ภายในวันที่ 10 ของเดือน





# แผนผังขั้นตอนการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)



# หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

## หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน

### 1. หลักเกณฑ์ทั่วไป

1.1 สินค้าเนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (ขจส.2) และมีแบบตอบรับแจ้งการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์ (ขจส. 5-10, ขจส.14) กำกับซาก และต้องมาจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์ที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีด้านปศุสัตว์ (GAP) จากกรมปศุสัตว์ โดยโรงฆ่าสัตว์จะต้องมีการจดบันทึกสัตว์ที่เข้าฆ่า และซากสัตว์ที่มีการจำหน่ายออกเพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับโดยอาจใช้แบบฟอร์มหนังสือตรวจสอบย้อนกลับและรับรองซากสัตว์ที่กำหนดมาให้ หรือมาตรการอื่นที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

1.2 สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีการจดบันทึก หรือมีเอกสารแสดงการตรวจสอบย้อนกลับจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์กลับไปยังโรงฆ่าสัตว์ และ/หรือฟาร์มเลี้ยงสัตว์

1.3 ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.10)

1.4 กรณีผู้ประกอบการที่ผ่านการรับรอง ต้องแสดงตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนด ในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ



1.5 ต้องผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินตามแบบประเมินที่กำหนดไว้ และมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน ผู้ประกอบการจึงจะได้รับการรับรองหรือต่ออายุตามโครงการฯ

1.6 ปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆ ตามที่กรมปศุสัตว์กำหนด

## 2. ลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

2.1 จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ แผงจำหน่าย ชั้นวางจำหน่าย ตู้แช่จำหน่ายต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำ และสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี

2.2 จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค มีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน ป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้

2.3 จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ หากมีการควบคุมอุณหภูมิต้องมีอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส



2.4 กรณีของแผงจำหน่ายในตลาดสด หรือจุดจำหน่ายใน Modern Trade ที่มีการตัดแบ่งจำหน่าย ควรมีก๊อกน้ำ อ่างล้างมือ หรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือ ต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อม สารทำความสะอาดซึ่งตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ หรือมีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับบริการผู้ซื้อ เพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ เพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ไปสู่เนื้อสัตว์

2.5 การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

2.5.1 มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและ บริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

2.5.2 มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ

2.5.3 เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้น การขายไก่ตัวรวม เครื่องใน)

2.5.4 บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ สำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน



2.5.5 ต้องมีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่  
ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ

2.6 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

2.6.1 สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบ  
และมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

2.6.2 เชียง มีดและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องใน  
สัตว์ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทนสามารถทำความสะอาดและฆ่า  
เชื้อได้และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

2.6.3 มีการล้างภาชนะ เครื่องมือ และอุปกรณ์โดยต้องรักษา  
ความสะอาดอยู่เสมอก่อนการนำไปใช้และภายหลังการใช้งาน

2.7 สุขลักษณะผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ (บุคคล OK)

2.7.1 ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์  
ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน

2.7.2 ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล  
เช่น ล้างมือหลังออกจากห้องสุขา หรือสัมผัสสิ่งสกปรก

2.7.3 ผู้จำหน่ายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์  
ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้

2.7.4 ในกรณีที่ผู้จำหน่ายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและมือ  
ต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์

2.7.5 ผู้จำหน่ายต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือ  
โรคที่แสดงอาการที่สังเกตเห็น



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

### 3. การตรวจสอบย้อนกลับ

ในการตรวจสอบย้อนกลับ ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีระบบการตรวจสอบย้อนกลับ ที่สามารถทำได้จริง และคณะกรรมการตรวจประเมินฯ สามารถตรวจสอบได้ในระยะเวลาย้อนหลังอย่างน้อยเป็นเวลา 1 เดือน นับตั้งแต่วันที่ได้รับการตรวจ โดยสามารถตรวจสอบย้อนกลับจากสถานที่จำหน่ายกลับไปยังโรงฆ่าสัตว์ และตรวจสอบย้อนกลับจากโรงฆ่าสัตว์ไปยังฟาร์มเลี้ยงสัตว์ได้ หรือสามารถตรวจสอบย้อนกลับจากสถานที่จำหน่ายกลับไปยังฟาร์มเลี้ยงสัตว์ได้



#### 4. การเก็บตัวอย่างตรวจสอบประกอบการตรวจประเมิน

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

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

#### เงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

ผู้ได้รับการรับรอง ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

1. ต้องรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง 1 ปี
2. อ้างถึงการรับรองเฉพาะในกิจกรรมและขอบข่ายที่ได้รับการรับรองเท่านั้น
3. ต้องไม่นำใบรับรอง และ/หรือ เครื่องหมายรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อกรมปศุสัตว์ ซึ่งอาจพิจารณาได้ว่าทำให้เกิดความเข้าใจผิด



4. ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

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

6. ผู้ได้รับการรับรองต้องเก็บเอกสาร หลักฐานตามที่กำหนดไว้ในหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) เพื่อให้คณะกรรมการตรวจประเมินฯ สามารถตรวจสอบความเป็นไปตามเกณฑ์

7. ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองที่เป็นปัจจุบันให้แก่กรมปศุสัตว์เมื่อได้รับการร้องขอ

8. หากผู้ได้รับการรับรองประสงค์จะยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมแนบใบรับรองคืนให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ภายใน 14 วันทำการนับจากวันที่ผู้ได้รับการรับรองเลิกประกอบกิจการ หรือภายใน 14 วันทำการนับจากวันที่แจ้งความประสงค์จะยกเลิกการรับรอง และให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบต่อไป





9. กรณีใบรับรองสูญหาย ผู้ได้รับการรับรองต้องแจ้งความ เอกสารสูญหายพร้อมยื่นคำขอใบแทนใบรับรองและแนบสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องมายังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเพื่อแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่าใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

10. หากผู้ได้รับการรับรองประสงค์จะต่ออายุการรับรอง ให้ยื่นขอต่ออายุการรับรองต่อสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดไม่น้อยกว่า 60 วัน แต่ไม่เกิน 90 วัน ก่อนวันที่ใบรับรองหมดอายุ

11. หากมีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขระบบการผลิตในสาระสำคัญ เช่น การปรับปรุงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ฯลฯ ให้แจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบโดยทันที ซึ่งในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงนี้ กรมปศุสัตว์อาจพิจารณาให้การรับรองต่อเนื่อง หรืออาจกำหนดให้มีการตรวจประเมินเพิ่มเติม

12. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ หรือการโอนกิจการให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทน ให้ผู้ได้รับการรับรองแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อยกเลิกการรับรองเดิม และให้ผู้ที่มาดำเนินการแทนมายื่นคำขอรับรองใหม่ ทั้งนี้ ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบ



13. การย้ายสถานที่ตั้งสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้ผู้ได้รับการรับรองแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อยกเลิกการรับรอง และให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตทราบต่อไป

14. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิมให้ผู้ได้รับการรับรองแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลงสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขตพิจารณาออกใบรับรองฉบับใหม่โดยมีอายุเท่ากับฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิม ภายใน 14 วันทำการนับแต่วันที่ ได้รับใบรับรองฉบับใหม่มายังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

15. กรณีที่ขอยกเลิกการรับรอง หรือเปลี่ยนแปลงข้อมูลในใบรับรอง ซึ่งกำหนดให้ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิม หากผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถส่งคืนใบรับรองฉบับเดิมได้เนื่องจากสูญหาย ให้ส่งสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องมายังสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

16. ต้องแสดงตราสัญลักษณ์ ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนด ในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ

17. ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กรมปศุสัตว์ประกาศเพิ่มเติมในภายหลัง



การเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อการรับรอง

การเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์เพื่อตรวจหายาปฏิชีวนะตกค้าง เชื้อจุลินทรีย์ ฮอร์โมน และสารเบต้า-อโกนิสต์

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

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

- เนื้อสุกร เนื้อโค ตรวจสารเบต้า-อโกนิสต์

- เนื้อสัตว์ปีก (ไก่ เป็ด) ตรวจหาอนุพันธ์ของฮอร์โมนเอสโตรเจน (Diethylstilbestrol)

วิธีการเก็บตัวอย่างสินค้าปศุสัตว์

เนื้อสุกร/เนื้อโค

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



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. (เขต1) และ ศวพ. ในพื้นที่ (เขต2-9)				/		

### เนื้อสัตว์ปีก

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

### วิธีการเก็บรักษาและนำส่งตัวอย่าง

1. นำตัวอย่างกล้ามเนื้อบรรจุในถุงพลาสติกชนิดหนาปิดปากถุงให้สนิท

2. นำฉลากตัวอย่างที่กรอกรายละเอียดครบและถูกต้องใส่ในถุงตัวอย่างทั้ง 2 ถุง ปิดปากถุงให้สนิท และนำถุงตัวอย่างข้างต้นแต่ละถุงใส่ซองในถุงพลาสติกอีก 1 ใบ



3. หากไม่สามารถนำไปแช่แข็งได้ทันที ให้เก็บตัวอย่างไว้ใน กระจกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง 6 ส่วน ผสมเกลือเม็ด 1 ส่วน หรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice) ซึ่งสามารถรักษาความเย็นไว้ได้ต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส แล้วจึงนำไปแช่แข็งภายใน 4 - 6 ชม.

4. นำส่งตัวอย่างมาในกระจกหรือกล่องโฟม บรรจุน้ำแข็ง 6 ส่วน ผสมเกลือเม็ด 1 ส่วนหรือน้ำแข็งแห้ง (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-อะโกนิสต์และการตรวจหาอนุพันธ์ของ ฮอร์โมนเอสโตรเจน ให้ส่งตัวอย่างไปที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ (สตส.) เท่านั้น

