



กรมปศุสัตว์



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

คู่มือการ **ปศุสัตว์**

☆☆☆☆☆

**ปศุสัตว์** 



**เนื้อสัตว์ ปลอดภัย**

**กรมปศุสัตว์**

**OK**

ปลอดสาร **ปลอดภัย** ไร้ใจกรมปศุสัตว์



## 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

ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ในประเทศไทยที่เลี้ยงเพื่อการบริโภคส่วนใหญ่ประกอบด้วยฟาร์มเลี้ยงสัตว์ที่เลี้ยงด้วยวิถีธรรมชาติหรือการจัดการพื้นฐานทั่วไป 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 ผึ้ง 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 โลหะหนักต่างๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่สัตว์ในฟาร์ม 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 มีประสิทธิภาพและเป็นกลางขอขยายการรับรอง

กรมปศุสัตว์จะให้การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เป็นการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีคุณลักษณะที่ดีในการจำหน่าย ที่มีต้นทาง กระบวนการผลิตเนื้อสัตว์จากสัตว์ซึ่งมาจากระบบฟาร์มที่ได้รับการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (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 ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (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



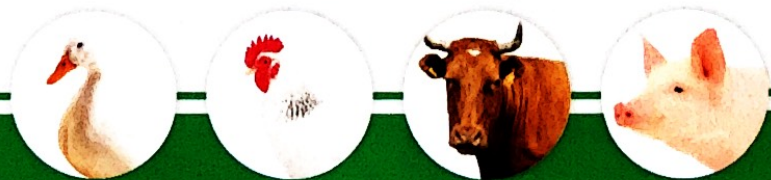
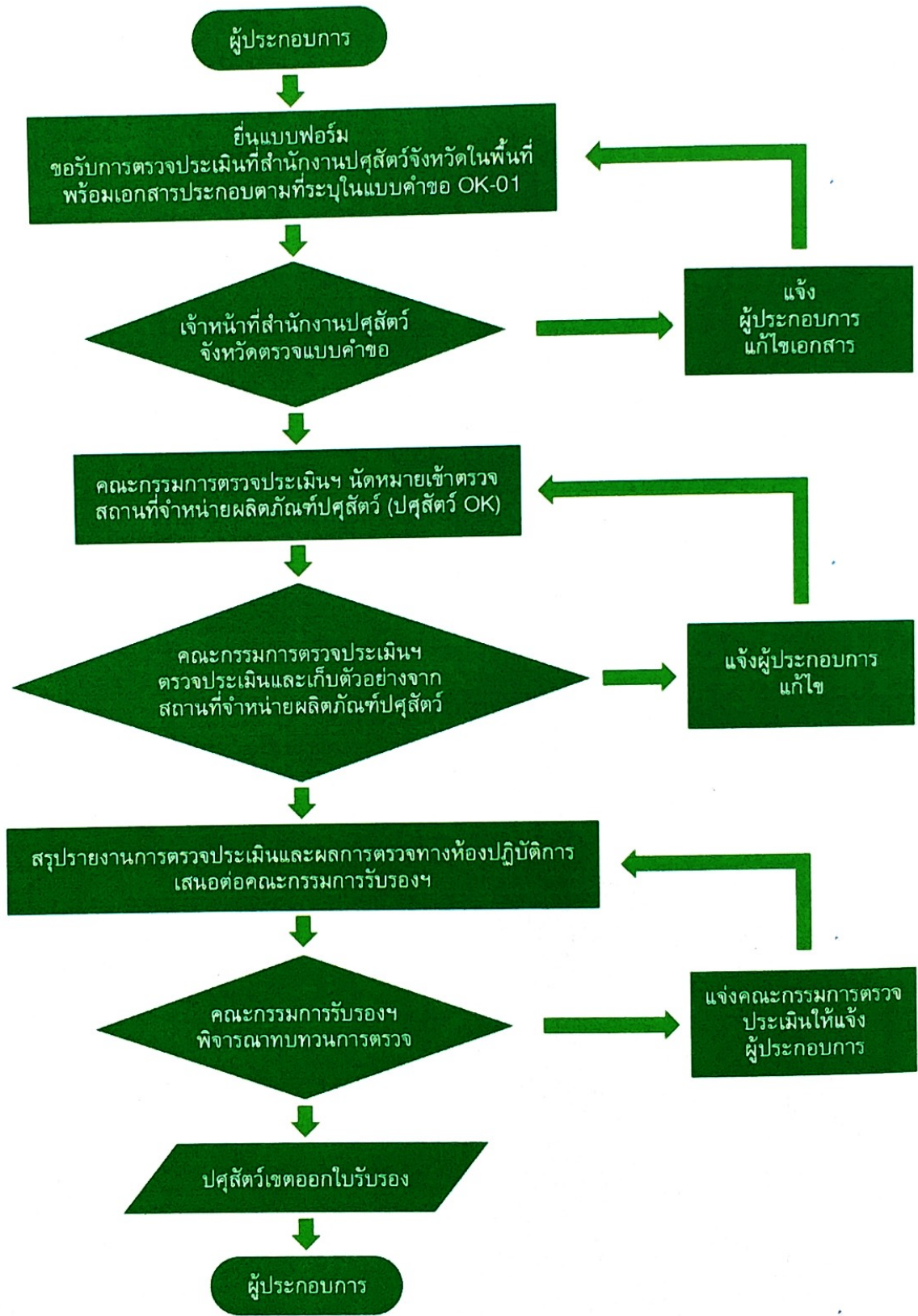
## การรายงานผลการดำเนินงาน

สำนักงานปศุสัตว์เขตสุพรรณรายงานการรับรอง ตรวจสอบ 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) และมีแบบตอรับแจ้งการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์ (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 ตู้แช่จำหน่าย ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง 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 สารทำความสะอาดซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง 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 ล้างมือหลังจากออกจากห้องสุขา 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

- ซ้ำแหละเนื้อหน้าอกและหนังอก 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 โดยแบบฟอร์มส่งตัวอย่างสามารถ Download ได้จาก Website ของสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ <http://qcontrol.dld.go.th>

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

7. ในการตรวจเบตา-อะโกนิสต์และการตรวจหาอนุพันธ์ของ ฮอร์โมนเอสโตรเจน ให้ส่งตัวอย่างไปที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ (สตส.) เท่านั้น



## 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 และผู้ประกอบการด้านปศุสัตว์ในการผลิตสินค้าปศุสัตว์ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานตั้งแต่ต้นทางกระบวนการผลิต โดยเริ่มจากสัตว์มีชีวิตต้องมาจากฟาร์มมาตรฐาน (GAP) ผ่านการฆ่าและชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายและมีสุขลักษณะที่ดี วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายที่สะอาดและถูกสุขลักษณะ ซึ่งกระบวนการทั้งหมดที่กล่าวมานั้นต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของกระบวนการผลิตได้

### ๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสร้างทางเลือกให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสเข้าถึงการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ได้มาตรฐานการผลิตจากกรมปศุสัตว์
๒. เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์รับซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์
๓. เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าปศุสัตว์ภายในประเทศให้ได้รับการรับรองมาตรฐานตลอดทั้งกระบวนการผลิต
๔. เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์นำหลักการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีไปใช้ในการจำหน่ายเนื้อสัตว์

### ๓. ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ

๑. ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่กำหนดปี ๒๕๖๖ ดังนี้
  - ๑.๑ ตรวจติดตามและตรวจต่ออายุการรับรอง ๕,๐๕๔ แห่ง
  - ๑.๒ ตรวจรับรองใหม่ ๒๐๐ แห่ง
๒. ตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างตามเกณฑ์ที่กำหนดปี ๒๕๖๖ จำนวน ๑,๙๕๐ ตัวอย่าง

#### ๔. ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ

ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปรับปรุงสถานประกอบการให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ และเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

#### ๕. ผลกระทบโครงการ

##### ๕.๑ ด้านสังคม

ผู้บริโภคมีความตระหนักเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารและการเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์

##### ๕.๒ ด้านเศรษฐกิจ

๑. ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นและเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

๒. ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย

๓. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปรับปรุงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ และเลือกใช้วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

๔. เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปรับปรุงมาตรฐานการผลิตเนื้อสัตว์ตลอดทั้งกระบวนการ เพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์

##### ๕.๓ ด้านสิ่งแวดล้อม

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มีการจัดการควบคุมสุขลักษณะในสถานที่จำหน่าย เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้านต่าง ๆ เช่น กลิ่น น้ำเสีย ขยะและของเสีย เป็นต้น

#### ๖. หลักเกณฑ์ ประเภทการรับรอง และเงื่อนไขการรับรอง

##### ๖.๑ หลักเกณฑ์การรับรอง

ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่จะเข้าร่วมโครงการต้องผ่านเกณฑ์ทั้งหมด ๔ ข้อ ดังนี้

๑. เนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (GAP)

๒. เนื้อสัตว์ต้องผ่านกระบวนการเชือดชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์

๓. มีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดและถูกสุขลักษณะ

๔. มีเอกสารหลักฐานหรือระบบที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ได้

##### ๖.๒ ประเภทการรับรอง

๑. การรับรองรายเดี่ยว หมายถึง การรับรองสถานที่จำหน่ายโดยพิจารณาข้อมูลและองค์ประกอบต่างๆ เป็นรายกรณีเฉพาะ เช่น ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด อาคารทั่วไป เป็นต้น

๒. การรับรองรายกลุ่ม หมายถึง การรับรองสถานที่จำหน่ายโดยพิจารณาข้อมูลและองค์ประกอบต่างๆ ในลักษณะกลุ่ม ซึ่งสถานที่จำหน่ายแต่ละสาขามีรูปแบบการจัดการในลักษณะเดียวกัน เช่น โมเดิร์นเทรด เป็นต้น

### ๖.๓ เงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายปุ๋ย OK

๑. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายปุ๋ย OK ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง
๒. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองสามารถอ้างถึงการรับรองเฉพาะขอบข่ายชนิดของเนื้อสัตว์ที่ผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการขอรับรองเท่านั้น
๓. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องไม่นำใบรับรอง และ/หรือ เครื่องหมายรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อกรมปุ๋ย ซึ่งอาจพิจารณาได้ว่าทำให้เกิดความเข้าใจผิด
๔. กรมปุ๋ยสามารถยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกหรือเพิกถอนการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด
๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องให้ความร่วมมือแก่คณะกรรมการตรวจประเมินของกรมปุ๋ยในการตรวจประเมินทุกครั้ง โดยจะต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจประเมินเข้าตรวจสอบในพื้นที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ สถานที่เก็บปัจจัยการผลิต และยินยอมให้มีการสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี
๖. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องเก็บเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปุ๋ย OK) เพื่อให้คณะกรรมการตรวจประเมินสามารถตรวจสอบความถูกต้อง และจะต้องเป็นไปตามเกณฑ์การรับรองทุกประการ โดยให้เก็บไว้อย่างน้อย ๑ ปี
๗. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองที่เป็นปัจจุบันให้แก่กรมปุ๋ยเมื่อได้รับการร้องขอ
๘. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือตามแบบฟอร์ม OK-04 พร้อมส่งคืนใบรับรองและป้ายตราสัญลักษณ์ปุ๋ย OK ให้กรมปุ๋ยภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ผู้ประกอบการได้แจ้งความประสงค์ขอยกเลิกการรับรอง
๙. กรณีใบรับรองชำรุด สูญหาย ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมยื่นคำขอใบรับรองใบใหม่ และแนบสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องมายังกรมปุ๋ยเพื่อออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่
๑๐. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะต่ออายุการรับรอง ให้ยื่นขอต่ออายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันที่หมดอายุ ได้ที่หน่วยงานของกรมปุ๋ยในพื้นที่ แล้วแต่กรณี
๑๑. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ หรือการโอนกิจการให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทน ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งกรมปุ๋ยทราบเป็นหนังสือเพื่อยกเลิกใบรับรองฉบับเดิม และให้ผู้ที่มาดำเนินการแทนยื่นคำขอรับรองใหม่
๑๒. กรณีการย้ายที่ตั้งสถานที่จำหน่ายปุ๋ย OK ข้ามเขตจังหวัด ให้ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแจ้งกรมปุ๋ยจังหวัดทราบเป็นหนังสือ เพื่อยกเลิกการรับรอง
๑๓. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อสถานที่จำหน่ายปุ๋ย OK แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิม หรือกรณีการย้ายสถานที่ตั้งภายในจังหวัดเดิม ให้ผู้ที่ได้รับการรับรองแจ้งกรมปุ๋ยทราบเป็นหนังสือ พร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง (ถ้ามี) เพื่อพิจารณาออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองจะมีอายุเท่ากับฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ที่ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิม ภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับใบรับรองฉบับใหม่



๑๔. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแล้วต้องแสดงป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามแบบที่กรมปศุสัตว์กำหนดหรืออนุญาตในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ

๑๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กรมปศุสัตว์ประกาศเพิ่มเติม โดยกรมปศุสัตว์จะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

## ๗. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

### ๗.๑ การรับรองใหม่ และการต่ออายุ

#### กรณีการรับรองรายเดียว

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

กรณีขอต่ออายุ ผู้ประกอบการต้องยื่นแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK-01) ก่อนที่ใบรับรองฉบับเดิมจะหมดอายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอหรือสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่

๒. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจสอบแบบคำขอและเอกสารประกอบของผู้ประกอบการ หากถูกต้องและครบถ้วน ให้เสนอแบบคำขอพร้อมเอกสารประกอบต่อคณะกรรมการตรวจประเมิน

๓. การตรวจประเมินแต่ละครั้งต้องประกอบด้วยคณะกรรมการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ คน

๔. คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการนัดหมายผู้ประกอบการเพื่อเข้าตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ภายใน ๑๕ วัน นับจากได้รับเอกสาร และต้องตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ภายใน ๔๕ วัน นับจากได้รับเอกสาร

๕. คณะกรรมการตรวจประเมินตรวจประเมิน ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยวิธีการตรวจประเมินประกอบด้วย การตรวจพินิจ การสัมภาษณ์ การตรวจสอบเอกสาร พร้อมทั้งถ่ายรูปสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อประเมินความสอดคล้องตามข้อกำหนดในแบบฟอร์ม OK-02

๖. กรณีพบข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด คณะผู้ตรวจประเมินต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบพร้อมบันทึกข้อมูลในแบบฟอร์ม OK-02 และให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วันหลังจากการตรวจประเมิน หากพ้นระยะเวลาดังกล่าว ผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ ให้คณะผู้ตรวจประเมินยุติการตรวจประเมิน และให้ถือว่าสิ้นสุดการตรวจประเมิน

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

๘. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมินภายใน ๓๐ วัน นับจากได้รับเอกสารจากคณะกรรมการตรวจประเมินและบันทึกผลการพิจารณารับรองในแบบฟอร์ม OK-06

๙. การพิจารณารับรองของคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ในแต่ละครั้งต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม โดยในการลงมติรับรอง

กรรมการแต่ละคนมีสิทธิออกเสียงเท่ากับคนละ ๑ เสียง กรณีคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มอีก ๑ เสียง

๑๐. คณะกรรมการรับรองสามารถเชิญคณะกรรมการตรวจประเมินมาชี้แจง หรือส่งเรื่องกลับให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำข้อมูลเสนอคณะกรรมการรับรองใหม่อีกครั้ง กรณีข้อมูลประกอบการพิจารณาไม่เพียงพอ

๑๑. สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่เป็นผู้ออกไปรับรองให้แก่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง ตามรูปแบบใบรับรองแนบท้าย พร้อมป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK โดยการรับรองมีระยะเวลา ๓ ปี เริ่มตั้งแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง สำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครให้สำนักงานปศุสัตว์เขต ๑ เป็นหน่วยงานออกไปรับรอง

### กรณีการรับรองรายกลุ่ม

๑. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าข่ายประเภทการรับรองรายกลุ่ม ให้ยื่นแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK-01) พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอฯ ได้ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

เมื่อถึงรอบการต่ออายุ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จะแจ้งให้ผู้ประกอบการรับทราบเป็นหนังสือภายใน ๙๐ วัน ก่อนวันหมดอายุ เพื่อให้ผู้ประกอบการเตรียมความพร้อมในการขอต่ออายุ โดยผู้ประกอบการต้องยื่นแบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) (แบบฟอร์ม OK-01) ก่อนที่ใบรับรองฉบับเดิมจะหมดอายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

๒. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ตรวจสอบแบบคำขอฯ และเอกสารแนบของผู้ประกอบการ กรณีที่บริษัทมีศูนย์กระจายสินค้า สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ จะดำเนินการตรวจประเมินศูนย์กระจายสินค้าทั้งหมดตามข้อกำหนดในแบบฟอร์ม OK-08 ก่อน หากผ่านการตรวจประเมินหรือแก้ไขข้อบกพร่องได้แล้วเสร็จ จึงจัดส่งจำนวนสาขาทั้งหมดของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ขอรับรองแต่ละบริษัทให้สำนักงานปศุสัตว์เขตแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ดำเนินการสุ่มตรวจประเมิน

จำนวนสาขาที่สุ่มตรวจ = ๑๕ สาขา/บริษัท/จังหวัด

โดยที่จำนวนสาขาที่เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งหมดในแต่ละจังหวัดแยกเป็นรายบริษัทต้องไม่น้อยกว่า ๑๕ สาขา กรณีจำนวนสาขาภายในจังหวัดนั้นไม่น้อยกว่า ๑๕ สาขาให้ทำการตรวจทุกสาขา

๓. การตรวจประเมินแต่ละครั้งต้องประกอบด้วยคณะกรรมการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ คน

๔. คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการนัดหมายผู้ประกอบการ เพื่อเข้าตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ภายใน ๑๕ วัน นับจากได้รับเอกสาร และต้องตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ภายใน ๔๕ วัน นับจากได้รับเอกสารจากสำนักงานปศุสัตว์เขต

๕. คณะกรรมการตรวจประเมินตรวจประเมิน ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์โดยวิธีการตรวจประเมินประกอบด้วย การตรวจพินิจ การสัมภาษณ์ การตรวจสอบเอกสาร พร้อมทั้งถ่ายรูปสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อประเมินความสอดคล้องตามข้อกำหนดในแบบฟอร์ม OK-02

๖. กรณีที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์บางสาขาพบข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด คณะผู้ตรวจประเมินต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบพร้อมบันทึกข้อมูลในแบบฟอร์ม OK-02

และให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วันหลังจากการตรวจประเมิน หากพ้นระยะเวลาดังกล่าว ผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ ให้คณะผู้ตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาไม่ให้การรับรองเฉพาะสาขานั้น ๆ และแจ้งสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อแจ้งสำนักงานใหญ่ของบริษัทรับทราบ

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

๘. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมินทุกสาขาที่สุ่มตรวจทั้งหมดในจังหวัดนั้น ภายใน ๓๐ วัน นับจากได้รับเอกสารจากคณะกรรมการตรวจประเมินและบันทึกผลการพิจารณารับรองในแบบฟอร์ม OK-06

๙. การพิจารณารับรองของคณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ในแต่ละครั้งต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม โดยในการลงมติรับรองกรรมการแต่ละคนมีสิทธิออกเสียงเท่ากันคนละ ๑ เสียง ถ้าคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มอีก ๑ เสียง

๑๐. คณะกรรมการรับรองสามารถเชิญคณะกรรมการตรวจประเมินมาชี้แจง หรือส่งเรื่องกลับให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำข้อมูลเสนอคณะกรรมการรับรองใหม่อีกครั้ง กรณีข้อมูลประกอบการพิจารณาไม่เพียงพอ

๑๑. สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่เป็นผู้ออกไปรับรองให้แก่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง ตามรูปแบบใบรับรองแนบท้าย พร้อมป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK โดยการรับรองมีระยะเวลา ๓ ปี เริ่มตั้งแต่วันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้การรับรอง สำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครให้สำนักงานปศุสัตว์เขต ๑ เป็นหน่วยงานออกไปรับรอง

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

### ๗.๒ การตรวจติดตาม

คณะกรรมการตรวจประเมินดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK เพื่อติดตามการรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของโครงการปศุสัตว์ OK พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK เพื่อเฝ้าระวังทางห้องปฏิบัติการ

๑. คณะกรรมการประเมินตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง ๑ ครั้งต่อปี ทั้งนี้สามารถดำเนินการตรวจติดตามหลังจากผ่านการตรวจรับรองใหม่หรือต่ออายุมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑๐ เดือน และตรวจติดตามทุกๆ รอบ ๑๑-๑๒ เดือน หลังจากที่ได้รับการรับรอง โดยใช้แบบฟอร์ม OK-02 ในการบันทึกผลการตรวจประเมิน

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

สำหรับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภทรายกลุ่ม หากผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้คณะกรรมการตรวจประเมินเสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรองในสาขานั้นๆ และแจ้งสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อแจ้งสำนักงานใหญ่ของบริษัทรับทราบ

๓. กรณีผลการตรวจติดตามผ่านหรือมีการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ ให้คณะกรรมการตรวจประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการตรวจประเมิน โดยแบบฟอร์ม OK-02 และเอกสารประกอบ พร้อมทั้งรูปถ่ายสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เสนอต่อคณะกรรมการรับรองภายใน ๑๕ วัน

๔. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมินภายใน ๓๐ วัน นับจากวันที่ได้รับเอกสารจากคณะกรรมการตรวจประเมิน และบันทึกผลการพิจารณารับรองในแบบฟอร์ม OK-06

### ๗.๓ การยกเลิกการรับรอง

การรับรองจะถูกยกเลิกในกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

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

เมื่อคณะกรรมการตรวจประเมินหรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ได้รับแบบฟอร์มการขอยกเลิกสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (OK-04) จากผู้ประกอบการ หรือเมื่อปรากฏเหตุตามที่ระบุข้างต้น ให้คณะกรรมการตรวจประเมินสรุปรายละเอียดข้อเท็จจริงเสนอต่อคณะกรรมการรับรอง เพื่อรับทราบการยกเลิกการรับรอง ทั้งนี้ ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเรียกคืนใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK จากผู้ประกอบการภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่มีการยกเลิกการรับรอง

### ๗.๔ การเพิกถอนใบรับรอง

#### ๗.๔.๑ มูลเหตุของการเพิกถอนการรับรอง

๑. ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK
๒. ผู้ประกอบการไม่ดำเนินการแก้ไขปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพ กรณีที่ผลการตรวจวิเคราะห์สารตกค้างทางห้องปฏิบัติการไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ OK
๓. ผู้ประกอบการไม่ดำเนินการแก้ไขหรือไม่สามารถแก้ไขข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

๔. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ได้รับการร้องเรียน ซึ่งคณะกรรมการรับรองพิจารณาแล้ว พบว่ามีความผิดจริงตามข้อร้องเรียน

๕. เหตุอื่น ๆ ตามการพิจารณาของคณะกรรมการรับรอง

#### ๗.๔.๒ การดำเนินการเพิกถอนการรับรอง

๑. คณะกรรมการตรวจประเมินรวบรวมหลักฐานและเอกสารที่พิสูจน์ได้ว่าเป็นไปตามมูลเหตุดังกล่าวข้างต้น เสนอคณะกรรมการรับรองพิจารณาเพื่อเพิกถอนการรับรอง

๒. คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลโดยใช้แบบฟอร์ม OK-06 ในการบันทึก พร้อมทั้งแจ้งผลให้แก่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ได้รับทราบ และให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์แจ้งผู้ประกอบการรับทราบต่อไป

๓. ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเรียกคืนใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK จากผู้ประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรองภายใน ๑๕ วันทำการ นับจากวันที่คณะกรรมการรับรองมีมติให้เพิกถอนการรับรอง

๔. ผู้ประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรองจะไม่สามารถยื่นขอการรับรองใหม่ได้เป็นระยะเวลา ๑ ปี

๕. กรณีการรับรองประเภทรายกลุ่ม หากพบสารตกค้างโดยเกิดจากข้อบกพร่องของแหล่งผลิตหรือคู่ค้าของผู้ประกอบการ และไม่พบการดำเนินการแก้ไข ให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรองในสาขาที่รับสินค้าจากแหล่งผลิตหรือคู่ค้าของผู้ประกอบการในรายนั้น ๆ โดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จะแจ้งข้อมูลสาขาที่รับสินค้าจากแหล่งผลิตหรือคู่ค้าของผู้ประกอบการในรายนั้น ๆ ให้สำนักงานปศุสัตว์เขตทราบ

#### ๗.๕ การสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้าง

เพื่อเป็นการเฝ้าระวังทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างของเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองโครงการปศุสัตว์ OK โดยผลการตรวจตัวอย่างจะไม่ได้นำมาประกอบการพิจารณาให้การรับรองหรือต่ออายุการรับรอง

๑. ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ตามที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์กำหนดจำนวนเป้าหมายให้ โดยเลือกสุ่มเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายที่เข้าตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุทั้งประเภทรายเดี่ยวและรายกลุ่ม และตัวอย่างที่ส่งตรวจในแต่ละรายการตรวจวิเคราะห์ต้องไม่เก็บเข้าสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิม พร้อมทั้งจัดทำแบบฟอร์ม OK-09 ประกอบด้วยทุกครั้ง ที่ทำการเก็บตัวอย่าง โดยตัวอย่างที่ทำการเก็บมานั้น จะถูกส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้าง ดังรายการต่อไปนี้

๑.๑ เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องถูกส่งตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ๒ รายการ ได้แก่ *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella serogroup*

๑.๒ เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องถูกส่งตรวจวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้างเบื้องต้นด้วยวิธี Microbiological Assay (MA) และหากพบยาปฏิชีวนะตกค้างจากผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นให้นำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

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

๑.๔ ชนิดและปริมาณในการเก็บตัวอย่าง สำหรับเนื้อสุกรและเนื้อโคให้เลือกเก็บตัวอย่างจากเนื้อส่วนที่ไม่มีไขมันและไม่ติดหนัง สำหรับเนื้อสัตว์ปีกให้เก็บตัวอย่างจากเนื้อหน้าอกที่เลาะหนังออก โดยให้ทำการตัดแบ่งชิ้นเนื้อตามปริมาณที่ระบุในตารางที่ ๑

#### ตารางที่ ๑ แสดงชนิดและปริมาณในการเก็บตัวอย่าง

ชนิดเนื้อสัตว์	ปริมาณตัวอย่างที่เก็บเพื่อส่งตรวจในแต่ละรายการตรวจวิเคราะห์ (กรัม)				
	<i>S. aureus</i>	Salmonella serogroup	Microbiological Assay (MA)	Beta-agonist (ELISA)	รวมน้ำหนัก
เนื้อสุกร เนื้อโค	๓๐๐		๕๐๐	๕๐๐	๑,๓๐๐
เนื้อไก่ เนื้อเป็ด	๓๐๐		๕๐๐	-	๘๐๐

๒. นำตัวอย่างเนื้อสัตว์บรรจุลงในถุงซิปล็อคที่ใช้สำหรับเก็บตัวอย่าง ซึ่งเขียนรายละเอียดตัวอย่างที่ถูกรับแล้ว โดยใส่ถุงแยกกันระหว่างตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างแล้วปิดปากถุงให้สนิท

๓. นำถุงตัวอย่างแต่ละถุงซ้อนด้วยถุงพลาสติกอีกครั้งหนึ่ง และส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการทันทีภายใน ๒๔ ชั่วโมง โดยระหว่างการนำส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการให้เก็บรักษาตัวอย่างไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๔ องศาเซลเซียส โดยเก็บไว้ในกระติกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง ๖ ส่วน ผสมเกลือเม็ด ๑ ส่วน หรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice) เพื่อเป็นการรักษาสภาพตัวอย่าง

กรณีที่ไม่สามารถนำส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการได้ภายใน ๒๔ ชั่วโมง ให้เก็บรักษาตัวอย่างไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๔ องศาเซลเซียส โดยเก็บไว้ในตู้เย็น กระติกหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง ๖ ส่วน ผสมเกลือเม็ด ๑ ส่วน หรือน้ำแข็งแห้ง (Dry ice)

๔. นำส่งตัวอย่างพร้อมแบบคำขอส่งตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ตามโครงการฯ (แบบฟอร์ม BQCLP\_LMSI\_SR\_FORM 08\_07) โดยระบุในแบบคำขอส่งตัวอย่างเป็นกิจกรรม ๗.๑ โครงการปศุสัตว์ OK ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มส่งตัวอย่างได้ที่เว็บไซต์ของสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ (<http://qcontrol.dld.go.th>) หรือแบบฟอร์มตามที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในแต่ละพื้นที่กำหนด

๕. ส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างไปยังห้องปฏิบัติการในพื้นที่โดยจังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๑ ให้ส่งตัวอย่างตรวจที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ จังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต ๒-๙ ให้ส่งตัวอย่างตรวจที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ในพื้นที่

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

๗. กรณีผลการตรวจสารเร่งเนื้อแดงให้ผลบวกจากการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA ให้ห้องปฏิบัติการนำส่งตัวอย่างที่เหลือเพื่อตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS ที่สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

๘. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์สารตกค้างให้ผลบวก ทั้งยาปฏิชีวนะตกค้างและสารเร่งเนื้อแดง ห้องปฏิบัติการทุกแห่งจะต้องแจ้งสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทราบโดยด่วนที่สุด และสำเนาแจ้งสำนักงานปศุสัตว์เขต และสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ทราบโดยด่วนที่สุดทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อดำเนินการตามมาตรการดำเนินการกรณีตัวอย่างเนื้อสัตว์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสารตกค้างสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK ต่อไป

### ๗.๖ เกณฑ์มาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK

#### เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยา

๑. *S. aureus* ≤ ๑๐๐ (cfu/g)
๒. Salmonella serogroup ไม่พบ (ใน ๒๕ กรัม)

#### เกณฑ์ด้านสารตกค้าง

๑. ห้ามพบยาปฏิชีวนะตกค้างทุกชนิดในเนื้อสัตว์จากการตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS
๒. กลุ่มสารเร่งเนื้อแดง (Beta-agonists) (เนื้อสุกรและเนื้อโค)

##### ๒.๑ การตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยเทคนิค ELISA

- Salbutamol < ๒ ppb
- Clenbuterol < ๒ ppb
- Ractopamine < ๔ ppb

##### ๒.๒ ห้ามพบสารเร่งเนื้อแดงจากการตรวจยืนยันผลด้วยเทคนิค LC-MS/MS

### ๗.๗ มาตรการดำเนินการกรณีตัวอย่างเนื้อสัตว์ไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK

กรณีเนื้อสัตว์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ OK สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด จะต้องเข้าตรวจสอบข้อเท็จจริง แบ่งเป็น

๑. กรณีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งผู้ประกอบการให้ปรับปรุง สุขลักษณะและสุขอนามัยของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ดังกล่าว

๒. กรณีสารตกค้างเกินเกณฑ์มาตรฐาน มีแนวทางการดำเนินการ ดังนี้

๒.๑ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดแจ้งผลที่ไม่ผ่านเกณฑ์ทางห้องปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการทราบ และตรวจสอบข้อเท็จจริง ณ สถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK ทันที โดยสอบย้อนข้อมูลจาก ชุดการผลิต (Lot number) ที่ตรวจพบสารตกค้างไปยังแหล่งที่มาของวัตถุดิบจนถึงระดับฟาร์ม

๒.๒ ให้ผู้ประกอบการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาให้แก่เจ้าหน้าที่ ภายในระยะเวลา ๑๕ วัน หลังจากได้รับแจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

๒.๓ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรวจติดตามผลการแก้ไขของผู้ประกอบการ หากพบว่าผู้ประกอบการยังไม่ดำเนินการแก้ไขหรือไม่สามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ ให้รวบรวมหลักฐานและเอกสาร ที่พิสูจน์ได้ว่าเป็นไปตามเหตุผลดังกล่าวข้างต้น เสนอให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรอง ซึ่งผู้ที่ ถูกเพิกถอนจะไม่สามารถขอการรับรองใหม่ได้เป็นระยะเวลา ๑ ปี กรณีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภทรายกลุ่ม ให้คณะกรรมการรับรองพิจารณาเพิกถอนการรับรองในสาขาที่รับสินค้าจากแหล่งผลิตหรือคู่ค้าของผู้ประกอบการ ในรายนั้นๆ

### ๗.๘ การจัดทำใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

คณะกรรมการรับรองพิจารณาผลการตรวจประเมิน หากเป็นไปตามข้อกำหนด สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตั้งอยู่จะเป็นหน่วยงานที่ออกใบรับรอง จากนั้นจึงจัดส่งใบรับรองให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด เพื่อมอบใบรับรองพร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ให้แก่ผู้ประกอบการ

รายละเอียดของใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ประกอบด้วย

๑. ตราสัญลักษณ์กรมปศุสัตว์และตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK

๒. ชื่อใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK

๓. ชื่อร้านหรือชื่อเจ้าของร้านที่เป็นผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK ที่ได้รับการรับรอง (ชื่อร้านและชื่อสาขา)

๔. ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK ที่ได้รับการรับรอง (ให้ระบุรายละเอียดข้อมูลเลขที่ตึก ถนน ตำบล อำเภอ จังหวัด)

๕. ขอบข่ายของเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง (สามารถระบุได้มากกว่า ๑ ชนิด)

ในกรณีที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK ขอเพิ่มขอบข่ายการรับรอง ให้ใช้เลขทะเบียนรับรองเดิม โดยเพิ่มชนิดของเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองลงไป

๖. เลขทะเบียนรับรอง ประกอบด้วยตัวเลขและตัวอักษรจำนวน ๕ ชุด เช่น OKP-01-01-001/2565 ประกอบด้วย

ชุดที่หนึ่ง แสดงด้วยอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่แสดงขอบข่ายของเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง

OKBr หมายถึง เนื้อไก่

OKP หมายถึง เนื้อสุกร

OKD หมายถึง เนื้อเป็ด

OKC หมายถึง เนื้อโค

ใบรับรอง ๑ 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-01-01-001/2565 หมายความว่า ใบรับรองนี้ให้การรับรองทั้งชนิดเนื้อไก่และเนื้อสุกร

ชุดที่สอง จำนวน ๒ ตำแหน่ง หมายถึง สำนักงานปศุสัตว์เขตที่ ๑-๙

ชุดที่สาม จำนวน ๒ ตำแหน่ง หมายถึง ตัวเลขของจังหวัด (ตามเลขรหัสจังหวัดที่อ้างอิงตามกระทรวงมหาดไทย) เช่น ๑๐ หมายถึง กรุงเทพมหานคร, ๑๑ หมายถึง จังหวัดสมุทรปราการ

ชุดที่สี่ จำนวน ๓ ตำแหน่ง หมายถึง ลำดับที่ของสถานที่จำหน่ายสินค้าเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองในพื้นที่จังหวัดนั้น เช่น ๐๐๑ หมายถึง ลำดับการรับรองที่ ๑ ในพื้นที่จังหวัดนั้น (ให้ไล่ลำดับจำนวนไปตามลำดับ)



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

๗. วันที่ออกใบรับรอง
๘. วันที่หมดอายุการรับรอง
๙. ลายเซ็นปศุสัตว์เขต

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

### ตัวอย่างใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK

**กรมปศุสัตว์**

**ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค**

ใบรับรองฉบับนี้ให้เพื่อแสดงว่า

บริษัท.....สาขา.....  
เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

จำหน่ายเนื้อ.....

ได้รับการรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค  
ทะเบียนรับรอง.....

ออกให้ ณ วันที่.....  
หมดอายุ วันที่.....

**ปศุสัตว์**  
**OK**  
ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

( ..... )  
ปศุสัตว์เขต.....

### ๗.๙ การรายงานผลการดำเนินงาน

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

#### ๘. เป้าหมายการปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖

เป้าหมายการประเมินตัวชี้วัด : การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์OK) ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

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	๙๐	๖๗๗	๑๐	๑๐	๗๖	๘๖	๑๐	๗๖	๘๖	๑๐	๗๖	๘๖
ชัยนาท	๑๙	๑๓	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
นนทบุรี	๔๑	๑๕๖	๔	๕	๑๗	๒๒	๕	๑๗	๒๒	๕	๑๗	๒๒
ปทุมธานี	๔๙	๙๖	๔	๖	๑๑	๑๗	๖	๑๑	๑๗	๖	๑๑	๑๗
พระนครศรีอยุธยา	๑๒	๕๓	๔	๓	๕	๘	๓	๕	๘	๓	๕	๘
ลพบุรี	๒๑	๓๔	๒	๕	๔	๙	๕	๔	๙	๕	๔	๙
สระบุรี	๑๘	๓๕	๓	๓	๔	๗	๓	๔	๗	๓	๔	๗
สิงห์บุรี	๑๔	๑๒	๓	๓	๑	๔	๓	๑	๔	๓	๑	๔
อ่างทอง	๑๕	๑๕	๒	๓	๑	๔	๓	๑	๔	๓	๑	๔
รวมทั้งหมด	๒๗๙	๑๐๙๑	๓๔	๔๒	๑๒๐	๑๖๒	๔๒	๑๒๐	๑๖๒	๔๒	๑๒๐	๑๖๒

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	๔๕	๒๓	๒	๖	๒	๘	๖	๒	๘	๖	๒	๘
ฉะเชิงเทรา	๒๔	๓๙	๓	๔	๔	๘	๔	๔	๘	๔	๔	๘
ชลบุรี	๑๖	๑๘๖	๕	๒	๒๐	๒๒	๒	๒๐	๒๒	๒	๒๐	๒๒
ตราด	๓๘	๑๓	๓	๘	๑	๙	๘	๑	๙	๙	๑	๑๐
นครนายก	๑๓	๑๕	๒	๒	๒	๔	๒	๒	๔	๒	๒	๔
ปราจีนบุรี	๑๖	๒๓	๒	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ระยอง	๒๙	๗๖	๓	๗	๗	๑๔	๗	๗	๑๔	๗	๗	๑๔
สมุทรปราการ	๔๙	๑๐๖	๕	๔	๑๓	๑๗	๔	๑๓	๑๗	๔	๑๓	๑๗
สระแก้ว	๑๐	๒๔	๒	๒	๒	๔	๒	๒	๔	๒	๒	๔
รวมทั้งหมด	๒๔๐	๕๐๕	๒๗	๓๘	๕๔	๙๒	๓๘	๕๔	๙๒	๓๙	๕๔	๙๓

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	๒๔	๔๐	๓	๔	๓	๗	๔	๓	๗	๔	๓	๗
นครราชสีมา	๔๔	๙๗	๕	๑๒	๑๑	๒๓	๑๒	๑๑	๒๓	๑๓	๑๑	๒๔
บุรีรัมย์	๑๑	๓๓	๒	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ยโสธร	๑๖	๑๕	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
ศรีสะเกษ	๒๘	๒๗	๒	๖	๓	๙	๖	๓	๙	๖	๓	๙
สุรินทร์	๑๗	๓๔	๒	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
อำนาจเจริญ	๑๓	๑๒	๒	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
อุบลราชธานี	๒๐	๕๔	๓	๔	๕	๙	๔	๕	๙	๔	๕	๙
<b>รวมทั้งหมด</b>	<b>๑๗๓</b>	<b>๓๑๒</b>	<b>๒๑</b>	<b>๓๘</b>	<b>๓๐</b>	<b>๖๘</b>	<b>๓๘</b>	<b>๓๐</b>	<b>๖๘</b>	<b>๓๙</b>	<b>๓๐</b>	<b>๖๙</b>

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	๒๕	๒๗	๒	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ขอนแก่น	๓๙	๘๓	๔	๔	๙	๑๓	๔	๙	๑๓	๔	๙	๑๓
นครพนม	๒๘	๒๐	๓	๕	๒	๗	๕	๒	๗	๕	๒	๗
บึงกาฬ	๑๔	๑๑	๒	๑	๑	๒	๑	๑	๒	๑	๑	๒
มหาสารคาม	๑๕	๒๙	๒	๒	๓	๕	๒	๓	๕	๒	๓	๕
มุกดาหาร	๑๒	๑๑	๒	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
ร้อยเอ็ด	๑๘	๓๑	๒	๖	๓	๙	๖	๓	๙	๖	๓	๙
เลย	๒๗	๒๘	๒	๕	๓	๘	๕	๓	๘	๕	๓	๘
สกลนคร	๒๐	๓๐	๒	๔	๓	๗	๔	๓	๗	๔	๓	๗
หนองคาย	๑๓	๒๑	๒	๔	๒	๖	๔	๒	๖	๔	๒	๖
หนองบัวลำภู	๙	๑๒	๒	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
อุดรธานี	๑๘	๕๑	๓	๖	๖	๑๒	๖	๖	๑๒	๖	๖	๑๒
รวมทั้งหมด	๒๓๘	๓๕๔	๒๘	๔๔	๓๗	๘๑	๔๔	๓๗	๘๑	๔๔	๓๗	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 ๕												
เชียงราย	๖๐	๕๗	๓	๑๒	๔	๑๖	๑๒	๔	๑๖	๑๓	๔	๑๗
เชียงใหม่	๖๙	๑๔๓	๕	๑๕	๙	๒๔	๑๕	๙	๒๔	๑๖	๙	๒๕
น่าน	๑๙	๑๕	๒	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
พะเยา	๑๘	๒๑	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
แพร่	๘	๒๓	๒	๕	๑	๖	๕	๑	๖	๕	๑	๖
แม่ฮ่องสอน	๒๘	๑๕	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
ลำปาง	๑๗	๒๓	๒	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
ลำพูน	๒๖	๑๘	๒	๕	๑	๖	๕	๑	๖	๕	๑	๖
รวมทั้งหมด	๒๔๕	๓๑๕	๒๐	๕๑	๒๒	๗๓	๕๑	๒๒	๗๓	๕๓	๒๒	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	๑๓	๒๑	๒	๔	๒	๖	๔	๒	๖	๔	๒	๖
ตาก	๑๘	๒๒	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
นครสวรรค์	๓๑	๑๗	๔	๕	๑	๖	๕	๑	๖	๕	๑	๖
พิจิตร	๑๘	๒๐	๓	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
พิษณุโลก	๒๑	๔๐	๓	๔	๔	๘	๔	๔	๘	๔	๔	๘
เพชรบูรณ์	๒๖	๒๖	๒	๖	๒	๘	๖	๒	๘	๖	๒	๘
สุโขทัย	๑๕	๑๙	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
อุตรดิตถ์	๑๔	๑๘	๒	๓	๑	๔	๓	๑	๔	๓	๑	๔
อุทัยธานี	๑๑	๖	๒	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
รวมทั้งหมด	๑๖๗	๑๘๙	๒๒	๓๕	๑๕	๕๐	๓๕	๑๕	๕๐	๓๕	๑๕	๕๐

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	๑๘	๓๑	๕	๔	๒	๖	๔	๒	๖	๔	๒	๖
นครปฐม	๒๘	๕๙	๓	๔	๔	๘	๔	๔	๘	๔	๔	๘
ประจวบคีรีขันธ์	๙	๓๗	๓	๓	๓	๖	๓	๓	๖	๓	๓	๖
เพชรบุรี	๓๑	๒๐	๓	๗	๒	๙	๗	๒	๙	๗	๒	๙
ราชบุรี	๒๗	๑๖	๓	๖	๑	๗	๖	๑	๗	๖	๑	๗
สมุทรสงคราม	๑๒	๙	๑	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓
สมุทรสาคร	๑๑	๓๒	๒	๑	๓	๔	๑	๓	๔	๑	๓	๔
สุพรรณบุรี	๒๒	๑๗	๒	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
รวมทั้งหมด	๑๕๘	๒๒๑	๒๒	๓๐	๑๘	๔๘	๓๐	๑๘	๔๘	๓๐	๑๘	๔๘



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	๑๐	๒๒	๒	๒	๒	๔	๒	๒	๔	๒	๒	๔
ชุมพร	๑๒	๒๗	๒	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
ตรัง	๑๔	๒๕	๒	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
นครศรีธรรมราช	๑๒	๕๘	๓	๓	๖	๙	๓	๖	๙	๓	๖	๙
พังงา	๑๓	๒๔	๒	๓	๒	๕	๓	๒	๕	๓	๒	๕
พัทลุง	๑๗	๑๘	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
ภูเก็ต	๑๐	๖๑	๒	๒	๕	๗	๒	๕	๗	๒	๕	๗
ระนอง	๑๒	๑๑	๒	๔	๑	๕	๔	๑	๕	๔	๑	๕
สุราษฎร์ธานี	๑๔	๘๒	๓	๓	๘	๑๑	๓	๘	๑๑	๓	๘	๑๑
รวมทั้งหมด	๑๑๔	๓๒๘	๒๐	๒๗	๒๙	๕๖	๒๗	๒๙	๕๖	๒๗	๒๙	๕๖

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	๑๑	๒	๑	๒	๐	๒	๒	๐	๒	๐	๐	๐
ปัตตานี	๖	๓	๑	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๑	๑	๒
ยะลา	๑๓	๔	๑	๓	๐	๓	๓	๐	๓	๓	๐	๓
สงขลา	๑๒	๖๐	๒	๓	๗	๑๐	๓	๗	๑๐	๓	๗	๑๐
สตูล	๖	๑๐	๑	๑	๑	๒	๑	๑	๒	๐	๑	๑
รวมทั้งหมด	๔๘	๗๙	๖	๑๑	๙	๒๐	๑๑	๙	๒๐	๗	๙	๑๖

# ภาคผนวก

ขอรับรองใหม่  
 ต่ออายุ

## แบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

เขียนที่.....  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า (นาย,นาง,นางสาว).....นามสกุล.....

๑.๑ กรณีเป็นบุคคลธรรมดา อายุ.....ปี สัญชาติ.....

เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน  ออกให้ ณ อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย.....

ถนน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์.....

โทรสาร.....

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

มีสำนักงานตั้งอยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....

โดยมีผู้ดำเนินการ ชื่อ..... นามสกุล..... อายุ.....ปี

สัญชาติ..... เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน

ออกให้ ณ อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

### ๒. มีความประสงค์ขอรับการรับรอง

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ชนิด  เนื้อไก่  เนื้อเป็ด  เนื้อสุกร  เนื้อโค  อื่นๆ ระบุ.....  
(สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ ชนิดเนื้อสัตว์)

ประเภทสถานที่จำหน่าย :

- สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั่วไป
- สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภท Modern trade

ชื่อร้าน..... โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินการ

เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....

ถนน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... โทรศัพท์.....

ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ เลขที่.....

### ๓. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานมาด้วยแล้ว คือ

๓.๑ สำเนารับรองการจดทะเบียน (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

๓.๒ หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ดำเนินการของนิติบุคคล (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

๓.๓ กรณีขอต่ออายุการรับรองต้องแนบใบรับรองฉบับที่หมดอายุ

๓.๔ กรณีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภท Modern trade ให้แนบเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้

๑. รายชื่อผู้ผลิต โรงฆ่าสัตว์ที่ผลิตสินค้าและรายชื่อฟาร์มที่เข้าเชือด (ระบุเลขมาตรฐานฟาร์ม) ที่ส่งสินค้าเนื้อสัตว์ให้สาขาของบริษัทฯ ทุกสาย

๒. รายชื่อสาขาที่ขอรับรองโครงการฯ ที่ตั้งสาขา เบอร์โทรศัพท์ติดต่อแต่ละสาขา และเบอร์โทรศัพท์ของผู้ประสานงานกลางของบริษัท

#### ๔. เงื่อนไขการให้การรับรองสถานที่จำหน่ายปุ๋ย OK

ผู้ได้รับการรับรอง ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๑. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องรักษาไว้ซึ่งการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายปุ๋ย OK ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

๒. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองสามารถอ้างถึงการรับรองเฉพาะ ขอบข่ายชนิดของเนื้อสัตว์ที่ผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการขอรับรองเท่านั้น

๓. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องไม่นำใบรับรอง และ/หรือ เครื่องหมายรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อกรมปุ๋ย ซึ่งอาจพิจารณาได้ว่าทำให้เกิดความเข้าใจผิด

๔. กรมปุ๋ยสามารถยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างถึงการได้รับการรับรองนั้นทั้งหมด เมื่อมีการยกเลิกหรือเพิกถอนการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องให้ความร่วมมือแก่คณะกรรมการตรวจประเมินของกรมปุ๋ย ในการตรวจประเมินทุกครั้ง โดยจะต้องยินยอมให้คณะกรรมการตรวจประเมินเข้าตรวจสอบในพื้นที่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งหมดที่ถือครอง ทั้งพื้นที่ของตนเอง พื้นที่เช่า และพื้นที่ให้เช่า ตลอดจนสถานที่เก็บเครื่องมือ สถานที่เก็บปัจจัยการผลิต และยินยอมให้มีการสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ไปตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี

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

๗. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองที่เป็นปัจจุบันให้แก่กรมปุ๋ยเมื่อได้รับการร้องขอ

๘. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นหนังสือตามแบบฟอร์ม OK-04 พร้อมส่งคืนใบรับรองและป้ายตราสัญลักษณ์ปุ๋ย OK ให้กรมปุ๋ยภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ผู้ประกอบการได้แจ้งความประสงค์ขอยกเลิกการรับรอง

๙. กรณีใบรับรองชำรุด สูญหาย ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมยื่นคำขอใบรับรองใบใหม่ และแนบสำเนาหลักฐานการแจ้งความเอกสารสูญหายพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้องมายังกรมปุ๋ย เพื่อออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองฉบับใหม่จะมีอายุเท่ากับใบรับรองฉบับเดิมที่เหลืออยู่

๑๐. กรณีผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองประสงค์จะต่ออายุการรับรอง ให้ยื่นขอต่ออายุไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันที่หมดอายุ ได้ที่หน่วยงานของกรมปุ๋ยในพื้นที่ แล้วแต่กรณี

๑๑. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ หรือการโอนกิจการให้บุคคลอื่นมาดำเนินการแทน ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองต้องแจ้งกรมปุ๋ยทราบเป็นหนังสือเพื่อยกเลิกใบรับรองฉบับเดิม และให้ผู้ที่มาดำเนินการแทนยื่นคำขอรับรองใหม่

๑๒. กรณีการย้ายที่ตั้งสถานที่จำหน่ายปุ๋ย OK ข้ามเขตจังหวัด ให้ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแจ้งกรมปุ๋ยจังหวัดทราบเป็นหนังสือ เพื่อยกเลิกการรับรอง

๑๓. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อสถานที่จำหน่ายปุ๋ย OK แต่ยังคงสถานที่ตั้งเดิม หรือกรณีการย้ายสถานที่ตั้งภายในจังหวัดเดิม ให้ผู้ที่ได้รับการรับรองแจ้งกรมปุ๋ยทราบเป็นหนังสือ พร้อมหลักฐานการเปลี่ยนแปลง (ถ้ามี) เพื่อพิจารณาออกใบรับรองฉบับใหม่ โดยใบรับรองจะมีอายุเท่ากับฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ผู้ที่ได้รับการรับรองต้องส่งคืนใบรับรองฉบับเดิม ภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับใบรับรองฉบับใหม่

๑๔. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองแล้วต้องแสดงป้ายตราสัญลักษณ์ปุ๋ย OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามแบบที่กรมปุ๋ยกำหนดหรืออนุญาตในสถานที่เปิดเผยและผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ

๑๕. ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กรมปุ๋ยประกาศเพิ่มเติม โดยกรมปุ๋ยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

๕. ความยินยอมเผยแพร่ข้อมูลสถานประกอบการสถานที่จำหน่ายปลั๊กตัว OK ให้แก่บุคคลทั่วไปผ่านเว็บไซต์หรือแอปพลิเคชัน

- ยินยอม ให้เผยแพร่ชื่อสถานประกอบการ สถานที่ตั้ง และพิกัดสถานที่ตั้ง
- ไม่ยินยอม

ลายมือชื่อ.....ผู้ขออนุญาต  
(.....)

**ความเห็นของเจ้าหน้าที่**

- เอกสารหลักฐานครบถ้วน
  - เอกสารหลักฐานไม่ครบ
- เอกสารที่ไม่ครบ ได้แก่

.....  
.....

ลายมือชื่อ.....  
(.....)

ตำแหน่ง.....  
วันที่ได้รับเอกสาร.....

## แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....สาขา.....

สถานที่ตั้ง.....

ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ เลขที่.....

พิกัด ละติจูด..... ลองจิจูด.....

ประเภทการตรวจประเมิน  รับรองใหม่  ต่ออายุ  ตรวจสอบติดตาม  ตรวจสอบติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่.....

ประเภทสถานที่จำหน่าย :

- สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั่วไป  
 สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภท Modern trade

แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ :

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

หมายเหตุ : กรณีที่รับเนื้อมาจากหลายสถานที่ สามารถระบุเพิ่มเติมเป็นเอกสารแนบได้

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

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อไก่.....กิโลกรัมต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อเป็ด.....กิโลกรัมต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อสุกร.....กิโลกรัมต่อวัน

ข้อมูลการจำหน่ายเนื้อโค.....กิโลกรัมต่อวัน

รายชื่อคณะกรรมการตรวจประเมิน

๑. ....ตำแหน่ง.....

๒. ....ตำแหน่ง.....

๓. ....ตำแหน่ง.....

๔. ....ตำแหน่ง.....

๕. ....ตำแหน่ง.....

**แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)**

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
<b>หลักเกณฑ์ทั่วไป</b>			
๑. ต้องมีใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ (แสดงเอกสาร)			
๒. เนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (GAP) (แสดงหลักฐาน)			
๓. เนื้อสัตว์ต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (แสดงหลักฐาน)			
๔. จุดจำหน่ายต้องมีเอกสารหรือหลักฐานหรือระบบที่สามารถแสดงการตรวจสอบย้อนกลับไปยังโรงฆ่าสัตว์และ/หรือฟาร์ม/ศูนย์กระจายสินค้า (แนบสำเนาเอกสารหรือรูปถ่าย)			
<b>การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์</b>			
๕. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ควรมีการควบคุมอุณหภูมิ โดยอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่ควรเกิน ๗ องศาเซลเซียส หรือต้องมีวิธีจัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมกรณีที่เก็บเนื้อสัตว์ข้ามวัน (แนบรูปถ่าย)			
๖. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ แผงจำหน่าย ชั้นวางจำหน่าย ตู้แช่เย็น ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย (แนบรูปถ่าย)			
๗. บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี และสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ยกเว้นตู้แช่เย็นที่มีฝาปิด) (แนบรูปถ่าย)			
๘. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค มีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนของแมลงและสัตว์พาหะได้			
๙. จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์จะต้องมีการระบายน้ำอย่างเหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
๑๐. มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวัน และดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ			
๑๑. บริเวณจุดจำหน่ายมีแสงสว่างเพียงพอ เพื่อให้สามารถมองเห็นสีของเนื้อสัตว์ได้อย่างชัดเจน			
๑๒. มีที่เก็บรวบรวมขยะมูลฝอยที่ถูกหลักสุขลักษณะ (แนบรูปถ่าย)			
๑๓. กรณีที่มีการตัดแบ่งจำหน่ายต้องมีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับบริการผู้ซื้อ เพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ป้องกันสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ไปสู่เนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
<b>อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้</b>			
๑๔. สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ (แนบรูปถ่าย)			
๑๕. เหยียง มีด และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องในต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทน สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ (แนบรูปถ่าย)			
๑๖. มีการล้างทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์ โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน			



เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
<b>สัญลักษณ์ของผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์</b>			
๑๗. ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน (แนบรูปถ่าย)			
๑๘. ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล			
<b>การจัดวางสินค้า</b>			
๑๙. มีการจัดวางเนื้อสัตว์อย่างเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องใน (ยกเว้นการขายไก่กลม) (แนบรูปถ่าย)			
๒๐. กรณีได้รับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK แล้ว ต้องแสดงป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองให้เห็นอย่างชัดเจน (แนบรูปถ่าย)			

**สรุปผลการตรวจประเมิน**

ผ่าน

ไม่ผ่าน

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

.....

.....

.....

.....

หมายเหตุ : กรณีพบข้อบกพร่องหลายข้อสามารถเพิ่มเติมเป็นเอกสารแนบได้

**ผู้รับการตรวจประเมิน**

ข้าพเจ้าเห็นด้วยกับผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น และสามารถแก้ไขปรับปรุงให้แล้วเสร็จภายในวันที่.....

ลงชื่อ.....

( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

**ผู้ตรวจประเมิน**

๑. ลงชื่อ.....

( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๒. ลงชื่อ.....

( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๓. ลงชื่อ.....

( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๔. ลงชื่อ.....

( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

๕. ลงชื่อ.....

( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

## แบบฟอร์มการขอยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

### ๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อผู้ประกอบการ.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....สาขา.....

สถานที่ตั้ง.....

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) ชนิด  เนื้อไก่  เนื้อเป็ด  เนื้อสุกร  เนื้อโค

(สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ ชนิดเนื้อสัตว์)

### ๒. เหตุผลและหลักฐานการขอยกเลิกการรับรอง

ข้าพเจ้ามีความประสงค์ขอยกเลิกการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) เนื่องจาก

.....

.....

.....

ทั้งนี้ ข้าพเจ้าได้แนบใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK) และป้ายตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK มาด้วยแล้ว

(หรือเอกสารหลักฐานการแจ้งความกรณีใบรับรองฉบับเดิมสูญหาย)

ขอรับรองว่ารายละเอียดข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

### สำหรับผู้ประกอบการ

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการ/ผู้รับมอบอำนาจ

( )

วันที่.....

### สำหรับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

ลงชื่อ.....ผู้รับคำขอ

( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

หมายเหตุ: กรณีผู้ยื่นเป็นผู้รับมอบอำนาจให้แนบหนังสือมอบอำนาจร่วมด้วย

รายงานผลการตรวจรับรองใหม่สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (โครงการปศุสัตว์ OK)

OK-05/1

สำนักงานปศุสัตว์ เขต.....

ประจำเดือน..... พ.ศ. ....

ลำดับ	ประเภทเนื้อที่ขอรับรอง				ปริมาณการขายต่อวัน (กก./วัน)				ชื่อสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	ชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	ที่อยู่						เลขที่บัตรประชาชนหรือเลขทะเบียนการค้า	พิกัด		เลขทะเบียนโรงฆ่าสัตว์	ผลการพิจารณา				หมายเหตุ	
	ไก่	สุกร	เป็ด	โค	ไก่	สุกร	เป็ด	โค			เลขที่	หมู่ที่	ถนน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด		เบอร์โทรศัพท์	ละติจูด		ลองติจูด	ผ่านการรับรอง		ไม่ผ่านการรับรอง		
																						วันที่ออกใบรับรอง	วันที่หมดอายุการรับรอง	เลขที่ใบรับรอง		สาเหตุที่ไม่ผ่าน

รายงานผลการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (โครงการปศุสัตว์ OK)

OK-05/2

สำนักงานปศุสัตว์ เขต.....

ประจำเดือน..... พ.ศ. ....

ลำดับ	ชื่อสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	เลขที่ ใบรับรอง	จังหวัด	วันที่ออกใบรับรอง	วันที่หมดอายุการรับรอง	ผลการพิจารณา		หมายเหตุ
						คงไว้ซึ่งการรับรอง	สาเหตุที่ไม่ผ่านการรับรอง	

รายงานผลการตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (โครงการปศุสัตว์ OK)

OK-05/3

สำนักงานปศุสัตว์ เขต.....

ประจำเดือน..... พ.ศ. ....

ลำดับ	ชื่อสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์	เลขที่ใบรับรอง	จังหวัด	วันที่ออกใบรับรอง	วันที่หมดอายุการรับรอง	ผลการพิจารณา		หมายเหตุ
						คงไว้ซึ่งการรับรอง	สาเหตุที่ไม่ผ่านการรับรอง	

## แบบบันทึกผลการพิจารณารับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

สำนักงานปศุสัตว์เขต.....

วันที่พิจารณา.....

คณะกรรมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปศุสัตว์ OK พิจารณาให้การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ จำนวน.....แห่ง ดังนี้

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

**คณะกรรมการรับรอง**

- |                   |                   |                   |                   |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| ๑. ลงชื่อ .....   | ๒. ลงชื่อ .....   | ๓. ลงชื่อ .....   | ๔. ลงชื่อ .....   |
| ( )               | ( )               | ( )               | ( )               |
| ตำแหน่ง.....      | ตำแหน่ง.....      | ตำแหน่ง .....     | ตำแหน่ง .....     |
| วัน/เดือน/ปี..... | วัน/เดือน/ปี..... | วัน/เดือน/ปี..... | วัน/เดือน/ปี..... |

## แบบประเมินการตรวจศูนย์กระจายสินค้าที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK

วันที่ตรวจ.....

ชื่อศูนย์กระจายสินค้า .....

บริษัท .....

สถานที่ตั้ง .....

ใบอนุญาตทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคนกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ เลขที่.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
<b>๑. สถานที่ตั้ง</b>			
- มีรั้วรอบ สามารถป้องกันสัตว์พาหะเข้ามาภายในสถานที่			
- ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของวัตถุดิบพิษจากเกษตรกรรมและโรงงานอุตสาหกรรม			
- ไม่มีน้ำท่วมถึง			
<b>๒. อาคารเก็บเนื้อสัตว์</b>			
- ไม่เก็บสินค้าอื่น เช่น ผัก ผลไม้ ปะปนในพื้นที่เดียวกันกับพื้นที่เก็บเนื้อสัตว์			
- มีแสงสว่างเพียงพอในการปฏิบัติงาน			
- พื้น ผนัง เพดาน ทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย			
- ไม่มีช่องทางให้สัตว์พาหะ เช่น นก หนู สัตว์มีพิษ เข้ามาภายในห้องเก็บเนื้อสัตว์			
- มีระบบการจัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม มีพาเลทรองรับเนื้อสัตว์			
<b>๓. เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์</b>			
- สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนของโลหะหนักและอื่นๆ ที่เป็นอันตราย			
- มีระบบการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม			
<b>๔. ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง และห้องเย็นเก็บสินค้า</b>			
- ห้องแช่เย็นต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ได้ โดยมีอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ อยู่ระหว่าง ๔ ถึง ๑๐ องศาเซลเซียส			
- ห้องแช่แข็ง (Cold storage room) สามารถควบคุมอุณหภูมิอยู่ระหว่าง -๒๐ ถึง -๒๕ องศาเซลเซียส			
- ห้องทำเยือกแข็ง (Freezing room) สามารถควบคุมอุณหภูมิอยู่ระหว่าง -๓๐ ถึง -๔๕ องศาเซลเซียส			
- ต้องมีเครื่องมือและระบบการตรวจสอบอุณหภูมิภายในห้องเก็บเนื้อสัตว์ พร้อมทั้งบันทึกรายงานการตรวจสอบอุณหภูมิประจำวัน			
<b>๕. การขนส่งและเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์</b>			
- มีเอกสารการเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์			
<b>๖. พาหนะขนส่งเนื้อสัตว์</b>			
- เป็นพาหนะที่ออกแบบสำหรับการขนส่งเนื้อสัตว์โดยเฉพาะ สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย			

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
<b>๖. พาหนะขนส่งเนื้อสัตว์ (ต่อ)</b>			
- พาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิใจกลางเนื้อสัตว์ให้ไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียสตลอดเวลา			
- พาหนะที่ใช้ในการบรรจุเนื้อสัตว์ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ และสามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย			
<b>๗. การจัดการและการควบคุมสุขลักษณะ</b>			
- มีระบบการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ			
- มีระบบการควบคุมสัตว์พาหนะนำโรค ทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตที่มีประสิทธิภาพ			
- มีระบบการจัดการรวบรวมของเสียและทำลายขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม			
<b>๘. การจัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล</b>			
- มีการตรวจสอบสุขภาพพนักงานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง			
- มีการจัดฝึกอบรมให้ความรู้แก่พนักงานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง			
- มีอ่างล้างมือและอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ สำหรับพนักงานล้างมือก่อนและหลังสัมผัสเนื้อสัตว์			
- มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าและห้องสุขา แยกพนักงานชาย-หญิงอย่างเพียงพอ			
<b>๙. การตรวจสอบย้อนกลับ</b>			
- มีระบบการตรวจสอบย้อนกลับไปยังแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ได้			
- มีฉลากหรือเครื่องหมายที่บ่งชี้แหล่งที่มาและวันที่ผลิตหรือชุดการผลิต (Lot number) ที่ภาชนะบรรจุหรือบรรจุภัณฑ์เนื้อสัตว์			

**สรุปผลการตรวจประเมิน**

ผ่าน

ไม่ผ่าน

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

หมายเหตุ : กรณีพบข้อบกพร่องหลายข้อสามารถเพิ่มเติมเป็นเอกสารแนบได้

**ผู้รับการตรวจประเมิน**

ข้าพเจ้าเห็นด้วยกับผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น และสามารถแก้ไขปรับปรุงให้แล้วเสร็จภายในวันที่.....

ลงชื่อ .....

( )

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....



**ผู้ตรวจประเมิน**

๑. ลงชื่อ.....  
( )  
ตำแหน่ง.....  
วัน/เดือน/ปี.....

๒. ลงชื่อ.....  
( )  
ตำแหน่ง.....  
วัน/เดือน/ปี.....

๓. ลงชื่อ.....  
( )  
ตำแหน่ง.....  
วัน/เดือน/ปี.....

๔. ลงชื่อ.....  
( )  
ตำแหน่ง.....  
วัน/เดือน/ปี.....

### แบบบันทึกการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโครงการปศุสัตว์ OK

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด .....

วันที่ .....

เรื่อง การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในโครงการปศุสัตว์ OK เพื่อเฝ้าระวังทางห้องปฏิบัติการ

เรียน ผู้ประกอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

กรมปศุสัตว์ได้ทำการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน ..... ตัวอย่าง จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ชื่อ .....

ที่อยู่ ..... เลขทะเบียนใบรับรองปศุสัตว์ OK .....

เพื่อเฝ้าระวังทางห้องปฏิบัติการตามโครงการปศุสัตว์ OK โดยตรวจวิเคราะห์  ๑. *S. aureus*  ๒. *Salmonella* serogroup  ๓. Micro assay (MA)  ๔. Beta-agonist

ลำดับที่	ชื่อผลิตภัณฑ์/ชนิดเนื้อสัตว์	ชั้นส่วน	รูปแบบการวางจำหน่าย (Bulk/Pack)	วันที่ผลิต/ Lot No.	วันที่เก็บตัวอย่าง	แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์/ศูนย์กระจายสินค้า

ข้าพเจ้ายืนยันว่ามีการเก็บตัวอย่างตามรายการข้างต้นจริง

ลงชื่อ ..... ผู้ประกอบการ

(.....)

วันที่ .....

ลงชื่อ ..... ผู้เก็บตัวอย่าง

(.....)

วันที่ .....

หมายเหตุ :

- ๑. จัดทำแบบฟอร์ม OK-09 ๑ ใบ ต่อ ๑ สถานที่จำหน่าย
- ๒. หากผู้ประกอบการมิได้ลงชื่อ ให้แนบหลักฐานอย่างอื่นที่บ่งชี้ว่าเนื้อสัตว์ที่เก็บมาจากแหล่งที่มาใด เช่น ใบเสร็จรับเงิน
- ๓. เก็บแบบฟอร์ม OK-09 และใบนำส่งตัวอย่างไว้อย่างน้อย ๑ ปี

ปรับปรุง ณ วันที่ ๑/๑๑/๒๕๖๕

เลขรหัสจังหวัดอ้างอิงตามกระทรวงมหาดไทย

รหัสจังหวัด	จังหวัด
๑๐	กรุงเทพมหานคร
๑๑	สมุทรปราการ
๑๒	นนทบุรี
๑๓	ปทุมธานี
๑๔	พระนครศรีอยุธยา
๑๕	อ่างทอง
๑๖	ลพบุรี
๑๗	สิงห์บุรี
๑๘	ชัยนาท
๑๙	สระบุรี
๒๐	ชลบุรี
๒๑	ระยอง
๒๒	จันทบุรี
๒๓	ตราด
๒๔	ฉะเชิงเทรา
๒๕	ปราจีนบุรี
๒๖	นครนายก
๒๗	สระแก้ว
๓๐	นครราชสีมา
๓๑	บุรีรัมย์
๓๒	สุรินทร์
๓๓	ศรีสะเกษ
๓๔	อุบลราชธานี
๓๕	ยโสธร
๓๖	ชัยภูมิ
๓๗	อำนาจเจริญ
๓๘	บึงกาฬ
๓๙	หนองบัวลำภู
๔๐	ขอนแก่น
๔๑	อุดรธานี
๔๒	เลย
๔๓	หนองคาย
๔๔	มหาสารคาม
๔๕	ร้อยเอ็ด
๔๖	กาฬสินธุ์
๔๗	สกลนคร
๔๘	นครพนม
๔๙	มุกดาหาร
๕๐	เชียงใหม่
๕๑	ลำพูน
๕๒	ลำปาง
๕๓	อุตรดิตถ์
๕๔	แพร่
๕๕	น่าน

รหัสจังหวัด	จังหวัด
๕๖	พะเยา
๕๗	เชียงราย
๕๘	แม่ฮ่องสอน
๖๐	นครสวรรค์
๖๑	อุทัยธานี
๖๒	กำแพงเพชร
๖๓	ตาก
๖๔	สุโขทัย
๖๕	พิษณุโลก
๖๖	พิจิตร
๖๗	เพชรบูรณ์
๗๐	ราชบุรี
๗๑	กาญจนบุรี
๗๒	สุพรรณบุรี
๗๓	นครปฐม
๗๔	สมุทรสาคร
๗๕	สมุทรสงคราม
๗๖	เพชรบุรี
๗๗	ประจวบคีรีขันธ์
๘๐	นครศรีธรรมราช
๘๑	กระบี่
๘๒	พังงา
๘๓	ภูเก็ต
๘๔	สุราษฎร์ธานี
๘๕	ระนอง
๘๖	ชุมพร
๙๐	สงขลา
๙๑	สตูล
๙๒	ตรัง
๙๓	พัทลุง
๙๔	ปัตตานี
๙๕	ยะลา
๙๖	นราธิวาส