

**โครงการฝึกอบรม “การปฏิบัติงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์”**  
**วันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ณ ห้องประชุม สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ**  
**โดย ฝ่ายบริหารทั่วไป สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ**

---

**๑. หลักการและเหตุผล**

สืบเนื่องจากนโยบายของรัฐบาลที่กำหนดให้ปี ๒๕๕๗ เป็นปีแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety Year) ซึ่งกรมปศุสัตว์เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบดูแลด้านการผลิตสินค้าปศุสัตว์ จึงได้ดำเนินการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ ตลอดจนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่าได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มาจากฟาร์มมาตรฐาน (GAP) โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย ซึ่งในปัจจุบันพบว่าสภาพแวดล้อมของสถานที่จำหน่ายโดยทั่วไปไม่ถูกสุขลักษณะ มีปัญหาขยะ น้ำเสีย และเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของแมลงและสัตว์พาหะ ส่งผลให้เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคและอาจไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ จึงมีความจำเป็นต้องปรับปรุงพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ถูกสุขลักษณะและคำนึงถึงการจัดหาแหล่งผลิตเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน เพื่อให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน ซึ่งตาม พรบ.ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่ายเนื้อสัตว์ พงศ. ๒๕๕๙ ได้กำหนดหลักเกณฑ์การอนุญาตการประกอบกิจการฆ่าสัตว์มีเอกภาพ โดยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการพิจารณาตั้งแต่ต้น และสร้างระบบการควบคุมตรวจสอบคุณภาพในการฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์ การชำแหละตัดแต่งเนื้อสัตว์ให้ได้มาตรฐาน รวมถึงระบบย้อนกลับเพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหารอันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค

กรมปศุสัตว์ ได้เริ่มดำเนินโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) เพื่อเป็นการกระตุ้นเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์และผู้ประกอบการด้านปศุสัตว์ในการผลิตสินค้าปศุสัตว์ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน ตั้งแต่ต้นทางกระบวนการผลิต ผ่านการฆ่าและชำแหละจากโรงฆ่าที่ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายและมีสุขลักษณะที่ดี วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายที่สะอาดและถูกสุขลักษณะ นอกจากนี้ กรมปศุสัตว์ยังได้ดำเนินการเฝ้าระวังด้านสุขอนามัยในการผลิตเนื้อสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ โดยการตรวจตัวอย่างเนื้อสัตว์ และกำหนดให้พนักงานเจ้าหน้าที่ดำเนินการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์พ.ศ. ๒๕๕๕ อีกด้วย ปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดโครงการฝึกอบรมหัวข้อ “การปฏิบัติงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์” สำหรับบุคลากรผู้ปฏิบัติงานและผู้เกี่ยวข้องเพื่อเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจเพื่อนำไปใช้ในการปฏิบัติงานให้เกิดประสิทธิภาพต่อไป

**๒. วัตถุประสงค์**

๑. เพื่อให้บุคลากรในหน่วยงานมีความรู้ ความเข้าใจในระเบียบกฎหมาย เกี่ยวกับการฆ่าสัตว์ การจำหน่ายเนื้อสัตว์ การตรวจประเมิน
๒. เพื่อสร้างความเข้าใจแนวทางการปฏิบัติงาน
๓. เพื่อสนองนโยบายของกรมปศุสัตว์ จังหวัดสมุทรปราการและสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ
๔. เพื่อให้บุคลากรในสังกัดมีการพัฒนาความรู้ ทักษะในรอบคุณด้าน

### ๓. เป้าหมาย

#### ๓.๑ เชิงปริมาณ

๓.๑.๑ ข้าราชการ สังกัด สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ จำนวน ๑๔ ราย

๓.๑.๒ พนักงานราชการ สังกัด สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ จำนวน ๑๒ ราย

#### ๓.๒ เชิงคุณภาพ

๓.๒.๑ บุคลากรในสังกัดมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ สามารถตรวจประเมิน ส่งรายงาน ได้อย่างถูกต้องเป็นไปตามระเบียบและทันตามกำหนดเวลา

๓.๒.๒ ผู้ประกอบการได้รับการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับสินค้าปศุสัตว์

### ๔. วิธีการดำเนินการ/ขั้นตอนการดำเนินการ

ที่	กิจกรรม	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ
๑	ฝึกอบรมโครงการ “การปฏิบัติงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์” ๑. วางแผนดำเนินการ - แต่งตั้งคณะทำงาน - ประชุมวางแผน ชี้แจง - ขออนุมัติโครงการ ๒. ดำเนินการตามแผน - ฝึกอบรม ๓. ติดตามและประเมินผล - แบบทดสอบก่อนและหลังการฝึกอบรม - แบบประเมินผลการฝึกอบรม - แบบติดตามผลการปฏิบัติงานหลัก ฝึกอบรม	มิถุนายน - กรกฎาคม ๒๕๖๔	นางรัตนลักษณ์ จำปาขีด นางสาวจิตาภา เหลืองอร่าม

#### ๕. ระยะเวลาและสถานที่จัดการฝึกอบรม

วันศุกร์ที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๔ (๓ ชม) ณ ห้องประชุมสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

#### ๖. งบประมาณ

#### ๗. การประเมินผล

##### ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	เครื่องมือ
เชิงปริมาณ ร้อยละของผลคะแนนสอบหลังการฝึกอบรม	ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป	กระดาษคำตอบหลังการฝึกอบรม
เชิงคุณภาพ ระดับความสำเร็จในการตรวจติดตาม ส่งรายงาน	ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป	แบบประเมินติดตามผล

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๒๖ คน มีความรู้ความเข้าใจระเบียบ กฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานได้อย่างชัดเจนและถูกต้องมีประสิทธิภาพ มีการแลกเปลี่ยนแนวคิดและประสบการณ์ปฏิบัติงานซึ่งกันและกัน

ลงชื่อ



(นางรัตนลักษณ์ จำปาขีด)

หัวหน้าฝ่ายบริหารทั่วไป

ผู้เสนอ/เห็นชอบโครงการ

ลงชื่อ



(นายวุฒิพงษ์ สมิตินันท์)

หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศการปศุสัตว์

รักษาราชการแทน ปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

ผู้อนุมัติโครงการ

หลักสูตรการฝึกอบรม  
โครงการ “การปฏิบัติงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์”  
ของสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ  
วันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๔  
ณ ห้องประชุม สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

ที่	เรื่อง	วิทยากร	จำนวนชั่วโมง
๑	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ควรรู้	นางสาวอภานันท์ แซ่หลิว นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	๒ ชั่วโมง
๒	การตรวจสอบรับรองและออกใบอนุญาต	นางสาวอภานันท์ แซ่หลิว นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	๑ ชั่วโมง ๑๕ นาที
รวม			๓ ชั่วโมง ๑๕ นาที

## กำหนดการโครงการ

โดย ฝ่ายบริหารทั่วไป ร่วมกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ  
วันศุกร์ ที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

ณ ห้องประชุม สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

\*\*\*\*\*

- |                |   |
|----------------|---|
| ๐๘.๑๕-๐๘.๓๐ น. | - ลงทะเบียน   |
| ๐๘.๓๐-๐๘.๔๕ น. | - ปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ กล่าวเปิดโครงการ   |
| ๐๘.๔๕-๑๐.๔๕ น. | - ทำ Pre-test<br>- บรรยายกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ควรรู้<br>โดย นางสาวอภานันท์ แซ่หลิว นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| ๑๐.๔๕-๑๒.๐๐ น. | - การตรวจสอบรับรองและออกใบอนุญาต<br>โดย นางสาวอภานันท์ แซ่หลิว นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ<br>- ทำ Post-test                               |