

บันทึกสรุปบทเรียนจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้
ตัวชี้วัดการพัฒนาบุคลากร ปี ๒๕๖๔ ครั้งที่ ๒/๒๕๖๔
เรื่อง “การปฏิบัติงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์”

ชื่อผู้บันทึก..... นายวุฒิพงษ์ สมิตินันท์.....

ตำแหน่งหัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศการปศุสัตว์.....

สังกัด สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ควรรู้

พรบ.ควบคุมการฆ่า เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ พนักงานตรวจโรคสัตว์เป็นผู้รับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ห้ามนำเนื้อสัตว์ออกจากโรงฆ่าก่อนที่จะได้รับการรับรอง เอกสารรับรองได้แก่แบบ รน ๑ (๑ ใบ:๑สถานที่ปลายทาง มาตรา ๓๗ ห้ามมิให้ผู้ใดฆ่าแทนและตัดแต่งเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่ายที่มีได้รับการรับรองให้จำหน่ายตาม พรบ.นี้ มาตรา ๓๘ ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีได้รับการรับรองตาม พรบ.นี้ หากฝ่าฝืน ม.๓๗ (ม.๕๖) จำคุกไม่เกิน ๓ ปีหรือปรับไม่เกิน ๒๐๐,๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ หากผิด ม.๓๘ (ม.๖๒) จำคุกไม่เกิน ๑ ปี หรือปรับไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

-พรบ.โรคระบาดสัตว์ พ.ศ.๒๕๕๘ มาตรา ๑๘ เมื่อได้ประกาศเขตควบคุมโรคระบาด เขตปลอดโรคระบาด หรือเขตกักกันโรคระบาดแล้ว ห้ามเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ตามที่ระบุในประกาศเข้าในหรือผ่านเขตนั้น เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากอธิบดีหรือสัตวแพทย์ซึ่งอธิบดีมอบหมาย หากฝ่าฝืน มาตรา ๑๘ หรือ ๒๒ ต้องโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๔๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ มาตรา ๒๔ เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุมโรคระบาดอันเกิดจากการค้าสัตว์ ผู้ใดทำการค้าหรือหากำไรในลักษณะคลกกลางซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ ช้าง ม้า โค กระบือ แพะ แกะ กวาง สุกร หมูป่า สุนัข แมว นก ไก่ เป็ด ห่าน รวมถึงไข่สำหรับใช้ทำพันธุ์ ซากสัตว์ของสัตว์ตามที่กล่าวมาแล้ว และสัตว์หรือซากสัตว์ชนิดอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด ต้องได้รับใบอนุญาตจากนายทะเบียนหากฝ่าฝืน ต้องโทษจำคุกไม่เกิน ๑ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

-พรบ.อาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีมาตรากี่เกี่ยวข้องกับปศุสัตว์คือ มาตรา ๒๕ ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ซึ่งอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารที่ผิดมาตรฐานหรืออาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด

๒ การตรวจสอบรับรอง

-ตรวจสอบและออกใบอนุญาตโรงฆ่าภายในประเทศ ต้องมีการตรวจประเมินโรงฆ่า ปีละ ๒ รอบ รอบที่ ๑ ต.ค.-มี.ค. รอบที่ ๒ เม.ย.-ก.ย.

-เนื้อสัตว์ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) มีการตรวจประเมิน ๑ ครั้ง/ปี

-ไข่สดปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค (ไข่ OK) มีการเก็บตัวอย่างไข่เพื่อส่งตรวจหาสารปนเปื้อน และตรวจสถานที่จำหน่ายไข่ OK

บันทึกสรุปบทเรียนจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้
 ตัวชี้วัดการพัฒนาบุคลากร ปี ๒๕๖๔ ครั้งที่ ๒/๒๕๖๔
 เรื่อง "การปฏิบัติงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์"

ชื่อผู้บันทึก น.ส. สหิษา สิมารักษ์

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมโรคทางปศุสัตว์

สังกัด สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

สรุปบทเรียน มาตรฐานที่ ๓๖๖๐ ถึงเกณฑ์ด้านงานเนื้อสัตว์และอเนกประสงค์

1. น.ร.บ. โครมทนต์ น.ศ. ๒๕๕๓ มาตรา ๒๔ เมื่อไปตรวจในบ่อของร้าน หมูกรมโครมทนต์
 ๒๔ ตัดอวัยวะจากไม่กิน ๑ ปี เมื่อไปไม่กิน ๒๐,๐๐๐ บาท เมื่อมีอวัยวะ ๑๖ ชิ้นในอวัยวะ
 ทำการตัด เพื่อนำไปใช้ในลักษณะคนงาน ๑ ปี เมื่อมีอวัยวะ ๑๖ ชิ้น ๑๖.๑๐ ๑๖.๑๐ ๑ ปี
2. น.ร.บ. ดงคุณทาสี น.ศ. ๒๕๕๓ มาตรา ๒๕
 นำมาใส่ตู้ในตู้แช่แข็งเพื่อเก็บเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่ใส่ตู้แช่แข็งในตู้แช่แข็ง
 มาตรา ๒๕ นำมาใส่ตู้ในตู้แช่แข็งเพื่อเก็บเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่ใส่ตู้แช่แข็งในตู้แช่แข็ง
 จากไม่กิน ๑ ปี เมื่อไปไม่กิน ๒๐,๐๐๐ บาท เมื่อมีอวัยวะ ๑๖ ชิ้น ๑๖.๑๐ ๑๖.๑๐ ๑ ปี
 มาตรา ๒๕ นำมาใส่ตู้ในตู้แช่แข็งเพื่อเก็บเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่ใส่ตู้แช่แข็งในตู้แช่แข็ง
3. น.ร.บ. อเนก น.ศ. ๒๕๕๒ มาตรา ๒๕ นำมาใส่ตู้ในตู้แช่แข็ง เพื่อนำไปใช้ในลักษณะคนงาน
 จำนวน ๑๖ ชิ้นในตู้แช่แข็ง เพื่อนำไปใช้ในลักษณะคนงาน จำนวน ๑๖ ชิ้นในตู้แช่แข็ง
 มาตรา ๒๕ นำมาใส่ตู้ในตู้แช่แข็งเพื่อนำไปใช้ในลักษณะคนงาน จำนวน ๑๖ ชิ้นในตู้แช่แข็ง
 - มาตรา ๒๕ นำมาใส่ตู้ในตู้แช่แข็งเพื่อนำไปใช้ในลักษณะคนงาน จำนวน ๑๖ ชิ้นในตู้แช่แข็ง (16.๑๐ ok)
 16.๑๐ ok 16.๑๐ ok (16.๑๐ ok), มาตรา ๒๕ น.ร.บ. อเนก น.ศ. ๒๕๕๒, นำมาใส่ตู้ในตู้แช่แข็ง
 มาตรา ๒๕ นำมาใส่ตู้ในตู้แช่แข็งเพื่อนำไปใช้ในลักษณะคนงาน จำนวน ๑๖ ชิ้นในตู้แช่แข็ง
 16.๑๐ ok 16.๑๐ ok (16.๑๐ ok), มาตรา ๒๕ น.ร.บ. อเนก น.ศ. ๒๕๕๒, นำมาใส่ตู้ในตู้แช่แข็ง
 มาตรา ๒๕ นำมาใส่ตู้ในตู้แช่แข็งเพื่อนำไปใช้ในลักษณะคนงาน จำนวน ๑๖ ชิ้นในตู้แช่แข็ง

บันทึกสรุปบทเรียนจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้
ตัวชี้วัดการพัฒนาบุคลากร ปี ๒๕๖๔ ครั้งที่ ๒/๒๕๖๔
เรื่อง "การปฏิบัติงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์"

ชื่อผู้บันทึก นายวิชาญ พงศ์มงคล พันธ์พิทักษ์

ตำแหน่ง ๒๓๓๓๓๓ อำนวยการ

สังกัด สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

จากการเข้าร่วมการปฏิบัติงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
ได้ความรู้และทบทวนถึง ๐ หรือ การตรวจ ๒๓๓๓๓๓
ที่สืบหรือ ๒๓๓๓๓๓ การตรวจและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์
การวิจัยเรื่อง ๒๓๓๓๓๓ ๒๓๓๓๓๓ ๒๓๓๓๓๓ (๒๓๓๓๓๓)
สามารถ นำไปใช้ประโยชน์ในวงกว้างของการพัฒนา
พื้นที่ ๒๓๓๓๓๓ ๒๓๓๓๓๓ ๒๓๓๓๓๓ ๒๓๓๓๓๓

บันทึกสรุปบทเรียนจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้
ตัวชี้วัดการพัฒนาบุคลากร ปี ๒๕๖๔ ครั้งที่ ๒/๒๕๖๔
เรื่อง "การปฏิบัติงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์"

ชื่อผู้บันทึก นายสำนึก ทนเจริญ

ตำแหน่ง ปรศอ. บางพล

สังกัด สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

ได้ทราบ นวบ. ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกรมปศุสัตว์ หักเกณฑ์
กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ การขจัดกาฬโรค จัดกับ ภาคราชการ
ที่วิสาหกิจเพื่อสังคม นวบ. ๕๐๕ ฟาร์ม ปศุสัตว์ อื่นๆ

บันทึกสรุปบทเรียนจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้
ตัวชี้วัดการพัฒนาบุคลากร ปี ๒๕๖๔ ครั้งที่ ๒/๒๕๖๔
เรื่อง "การปฏิบัติงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์"

ชื่อผู้บันทึก พลเสก ใจเบิก เขตตจ
ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ สำนักงานปศุสัตว์อำเภอเขตตจ

สังกัด สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

สิ่งที่ได้เรียนรู้ได้แก่ เรื่อง การปฏิบัติงานด้านมาตรฐาน
สินค้าปศุสัตว์ มีดังต่อไปนี้

1. ตรวจสอบและออกใบอนุญาตโรงฆ่าภายในประเภท รุ้งหมูตอน การตรวจสอบ การเก็บตัวอย่างเพื่อไปทดสอบ ตามมาตรฐาน
2. เนื้อสัตว์ปลอดยาปฏิชีวนะ (เนื้อสัตว์ปลอด) ซึ่งสำนักงานปศุสัตว์อำเภอมีสำนักเลี้ยงสัตว์โดยตรง โดยต้องมีการตรวจสอบเป็นต้นต่อที่ภาพของสัตว์ โรงฆ่า สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ต่อสำนักงานตรวจสอบไป-กลับได้
3. ใ้สัตว์ปลอดยาปฏิชีวนะ (เนื้อสัตว์ปลอด) ซึ่งขั้นตอนการตรวจสอบ ตั้งแต่แหล่งผลิต คือ สถานที่จำหน่าย ต่อมีการรับรายงานปศุสัตว์ สัตว์และปศุสัตว์อำเภอในพื้นที่
4. ตรวจสอบตาม พรบ อาหารสัตว์ ตามคือเกณฑ์การตรวจสอบตามพรบ.อาหารสัตว์ แบบใด 2 ประเภท คือ 1. โรงงานผลิตอาหารสัตว์ ต้องมีการตรวจติดตามมาตรฐานตามพรบ 2. สถานที่ขายอาหารสัตว์ ต้องมีการตรวจติดตามใบอนุญาตการทพอาหารสัตว์ ตาม พรบ ตกขย 4
5. เพื่ิรระวังสารตกค้าง เก็บตัวอย่างหาสารตกค้างในห้องปฏิบัติการ เช่น เนื้อสัตว์มันหมู
6. ตรวจสอบโรงฆ่ามาตรฐาน SMP โรงฆ่าภายในประเภท ตรวจสอบตามโรงฆ่าที่ได้รับมาตรฐาน SMP ในโรงฆ่าตามมาตรฐานที่กำหนด
7. ส่งเนื้อสัตว์แช่แข็ง ตามกรมตรวจสอบและกักกันสัตว์ของสำนักงานปศุสัตว์
8. ตามกรมป้องกันปศุสัตว์ เพื่อป้องกัน เก็บตัวอย่างส่งตรวจในห้องปฏิบัติการ
9. ตรวจสอบรับรองมาตรฐานสินค้าอาหารสัตว์ เก็บตัวอย่าง ตรวจสอบและออกใบรับรองตามมาตรฐานสินค้าอาหารสัตว์
10. อาหารนมเพื่อเด็ก 11. อาหารคน ตรวจสอบคุณภาพนม โรงเรือน ซึ่งผลสำเร็จ 11.5 = SMP ในห้อง ในสภาพพร้อมดื่มและชุกคุณภาพ
11. ตรวจสอบโรงฆ่ามาตรฐานฟาร์มปศุสัตว์ ส่งตัวอย่างไปทดสอบกร เนื้อสัตว์ที่โรงฆ่า การปศุสัตว์อำเภอ กส = ตรวจสอบติดตาม ปศุสัตว์อินทรีย์ ในห้อง ในพื้นที่ฐานอินทรีย์ ไม่มีส่วนผสม

คำสั่ง