

## สำนักงานพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

### สำนักงานปศุสัตว์นครราชสีมา

ผลผลิต : ที่ 3 สินค้าเกษตรมีคุณภาพได้มาตรฐาน

กิจกรรมหลัก : ตรวจรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

กิจกรรมรอง : ตรวจรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

กิจกรรมย่อย : การรับรองสินค้าปศุสัตว์ : (เนื้อและไข่อ่อนนม)

#### 1. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันพฤติกรรมการบริโภคของประชาชนได้ให้ความสนใจด้านสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะเรื่องความปลอดภัยของอาหาร เนื่องจากมีการประชาสัมพันธ์เผยแพร่อันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่เป็นเชื้อโรคหรือสารตกค้าง ที่ก่อให้เกิดพิษต่อสุขภาพทางสื่อต่างๆ มากขึ้น บางครั้งมีความรุนแรง และมีผลกระทบมาก กรมปศุสัตว์ในฐานะที่กำกับดูแลและ การเลี้ยงปศุสัตว์ของประเทศ ซึ่งเป็นแหล่งใหญ่ในการผลิตอาหารโปรตีน จึงได้จัดทำโครงการนี้เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนผู้ประกอบการในการพัฒนาระบบการผลิตสินค้าปศุสัตว์ ให้ได้มาตรฐาน ตั้งแต่ระดับฟาร์มมาตรฐาน โรงฆ่าสัตว์ และการจัดจำหน่าย ส่งผลให้มีการผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยจากสารตกค้าง และเชื้อโรค และเป็นทางเลือกให้ผู้บริโภคได้เลือกซื้อสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัยได้ตามมาตรฐานที่เหมาะสมต่อการบริโภค ทำให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีตามนโยบายของรัฐบาล รวมทั้งเป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าปศุสัตว์ของประเทศไทยและสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

#### 2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการในการพัฒนาสินค้าปศุสัตว์ที่วางจรรยาบรรณผลิตให้ได้มาตรฐาน
2. เพื่อให้ประชาชนมีทางเลือกในการบริโภคสินค้าปศุสัตว์ที่มีคุณภาพ และมีความปลอดภัยจากสารตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย เป็นการคุ้มครองผู้บริโภค ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี

#### 3. ผลผลิต (Output) ระดับกิจกรรม/โครงการ

: สินค้าปศุสัตว์มีความปลอดภัยจากสารตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์และได้มาตรฐาน ตามที่กรมปศุสัตว์กำหนด

#### 4. ผลลัพธ์ (Outcome) ระดับกิจกรรม/โครงการ

1. ผู้ประกอบการสามารถพัฒนากระบวนการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานสากล และเป็นไปตามกฎระเบียบข้อบังคับของกรมปศุสัตว์
2. ผู้บริโภคมีทางเลือกในการบริโภคสินค้าปศุสัตว์ที่ถูกต้องลักษณะ และมีความปลอดภัยได้มาตรฐาน
3. ประเทศคู่ค้ามีความเชื่อมั่นในสินค้าปศุสัตว์ของไทย และเป็นการสร้างรายได้เข้าประเทศ
4. ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

## 5. ตัวชี้วัดและความสำเร็จ

5.1	ตรวจประเมินสถานประกอบการที่รับการรับรองสินค้าปศุสัตว์	จำนวน	84	แห่ง	ตั้งนี้
5.1.1	ตรวจรับรองผู้ประกอบการ (รายใหม่)	จำนวน	3	แห่ง	
5.1.2	ตรวจต่ออายุผู้ประกอบการ	จำนวน	17	แห่ง	
5.1.3	ตรวจติดตามประจำปี	จำนวน	64	แห่ง	
5.2	ตรวจติดตามสถานที่จำหน่าย	จำนวน	125	แห่ง	
5.3	ผู้เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ ไก่มีชีวิต และตัวอย่างไข่นมมายี จากสถานกลางและภูมิภาค	จำนวน	1,100	ตัวอย่าง	ตั้งนี้
5.3.1	ผู้เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์	จำนวน	611	ตัวอย่าง	
5.3.2	ผู้เก็บตัวอย่างไข่นมสด	จำนวน	185	ตัวอย่าง	
5.3.3	ผู้เก็บตัวอย่างไข่นมมายี	จำนวน	304	ตัวอย่าง	

## 6. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานที่เกี่ยวข้อง

1. ผู้ประกอบการโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ผ่านการรับรอง GMP และ/หรือ HACCP โรงงานเพื่อการส่งออก หรือผู้ประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ หรือโรงคัดและบรรจุไข่ ที่ผ่านการรับรอง GMP ภายในประเทศ จากกรมปศุสัตว์ ที่จะขอการรับรองสินค้าปศุสัตว์ ได้แก่ เนื้อสัตว์อ่อนมายี ผลิตภัณฑ์สัตว์อ่อนมายี และไข่นมมายี ให้ผู้ประกอบการเสนอแผนการดำเนินงาน การควบคุมขั้นตอนการผลิตครบวงจร ตั้งแต่ระดับฟาร์มจนถึงสถานที่จำหน่ายให้กรมปศุสัตว์พิจารณา
2. คณะผู้ตรวจรับรองสินค้าปศุสัตว์ ดำเนินการตรวจรับรอง และเสนอผลการตรวจประเมินต่อคณะกรรมการรับรองสินค้าปศุสัตว์
3. คณะกรรมการการรับรองระบบสินค้าปศุสัตว์ พิจารณาตรวจสอบระบบและขั้นตอนการปฏิบัติงานตามให้ผู้ประกอบการเสนอมา
4. เมื่อผลการพิจารณา (ข้อ 3) และการตรวจวิเคราะห์คุณภาพเนื้อ (ข้อ 5.2) เป็นที่ยอมรับ ผู้ประกอบการจะได้รับการประกาศนียบัตรการรับรอง และได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายสัญลักษณ์ “Q” ของกรมปศุสัตว์
5. กรมปศุสัตว์ กำกับดูแล และตรวจสอบคุณภาพเนื้อ โดย
  - 5.1. กรมปศุสัตว์ จะมอบหมายเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์กำกับดูแลการผลิต ตลอดจนทำการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์เพื่อทำการตรวจวิเคราะห์สารตกค้าง ยาสัตว์ และเชื้อจุลินทรีย์
  - 5.2. ห้องปฏิบัติการในการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่าง เพื่อตรวจสารตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ ประกอบด้วย
    - สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ (สตส.)
6. ผู้ประกอบการ ต้องแจ้งสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ที่ผ่านการรับรองให้กรมปศุสัตว์ทราบ เพื่อความสะดวกในการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์สารตกค้าง ยาสัตว์ และเชื้อจุลินทรีย์

## 6.1 สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

6.1.1 ตรวจสอบเอกสารแบบคำขอการรับรองสินค้าปศุสัตว์ (กรศ.1) จากผู้ประกอบการที่ยื่นความประสงค์ขอรับการรับรองสินค้าปศุสัตว์ (ขอรับรองใหม่ และการขอต่ออายุ) แจ้งคณะผู้ตรวจรับรองสินค้าปศุสัตว์ ดำเนินการตรวจรับรอง และเสนอผลการตรวจต่อคณะกรรมการรับรองสินค้าปศุสัตว์ พิจารณาให้การรับรองต่อไป

6.1.2 ตรวจสอบระบบฟาร์ม, โรงฆ่า/ห้องตัดแต่ง,โรงคั่วและบรรจุไข่ และสถานที่จำหน่ายให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดกรมปศุสัตว์และหลักเกณฑ์เงื่อนไขการรับรองตามระบบการรับรองสินค้าปศุสัตว์ ในฐานะหัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองสินค้าปศุสัตว์

6.1.3 สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์และไขชื่อนามยจากสถานที่จำหน่าย 2 ตัวอย่าง/จุดจำหน่าย/ทุก 2 เดือน เพื่อตรวจวิเคราะห์สารตกค้าง ยาสัตว์ตกค้าง และเชื้อจุลินทรีย์ (ตรวจสารตกค้าง ได้แก่ ตรวจ Beta - agonist ในเนื้อสุกร ตรวจ Tetracyclines ในเนื้อไก่ และตรวจ Sulphonamides ในเนื้อสุกรและเนื้อไก่ ยาสัตว์ตกค้าง (ยาตกค้างวิธี Micro Assay (MA) ในเนื้อสุกรและเนื้อไก่ และตรวจจุลินทรีย์ ได้แก่ เชื้อ Aerobic plate count (APC), *S. aureus*, *Salmonella* spp., Coliform, *E. coli*, *Enterococcus* sp. ในเนื้อสุกรและเนื้อไก่ ตรวจสารตกค้าง Nitrofurans metabolites ,Chloramphenicol , Nitroimidazoles , Lasalosis acid , Organochlorine Compounds PCBS , Doxycycline , Enrofloxazine , *Salmonella* sp. ในไข่สด)

## 6.2 สำนักงานปศุสัตว์เขต

6.2.1 ตรวจสอบระบบฟาร์ม, โรงฆ่า/ห้องตัดแต่ง,โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์, โรงคั่วและบรรจุไข่ และสถานที่จำหน่ายให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดกรมปศุสัตว์และหลักเกณฑ์เงื่อนไขการรับรองตามระบบการรับรองสินค้าปศุสัตว์ ในฐานะผู้ตรวจรับรองสินค้าปศุสัตว์

## 6.3 สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

6.3.1 ตรวจสอบระบบฟาร์ม, โรงฆ่า/ห้องตัดแต่ง, โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์, โรงคั่วและบรรจุไข่ และสถานที่จำหน่ายให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดกรมปศุสัตว์และหลักเกณฑ์เงื่อนไขการรับรองตามระบบการรับรองสินค้าปศุสัตว์ ในฐานะผู้สังเกตการณ์

6.3.2 สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ และไขชื่อนามยจากสถานที่จำหน่ายและไขมันสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อตรวจวิเคราะห์สารตกค้าง ยาสัตว์ตกค้าง และเชื้อจุลินทรีย์ (ตรวจสารตกค้าง ได้แก่ ตรวจ Beta - agonist ในเนื้อสุกร ตรวจ Tetracyclines ในเนื้อไก่ และตรวจ sulphonomamidesในเนื้อสุกรและเนื้อไก่ ยาสัตว์ตกค้าง (ยาตกค้างวิธี Micro Assay (MA) ในเนื้อสุกรและเนื้อไก่ และตรวจจุลินทรีย์ ได้แก่ เชื้อ Aerobic plate count (APC), *S. aureus*, *Salmonella* spp., Coliform, *E. coli*, *Enterococcus* sp. ในเนื้อสุกรและเนื้อไก่ และตรวจสารฆ่าแมลง (OCP) ในไขมันสัตว์)

6.3.3 รายงานผลการดำเนินงานการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ ไขมันสัตว์ และไขชื่อนามย ในระบบรายงานการปฏิบัติราชการ (e-Operation) ทุกเดือน

## 6.4 สำนัก...

#### 6.4 สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

6.4.1 คำแนะนำการตรวจวิเคราะห์สารตกค้าง ยาสัตว์ตกค้าง และเชื้อจุลินทรีย์ ทางห้องปฏิบัติการ(ตรวจสารตกค้าง ได้แก่ ตรวจBeta - agonist ในเนื้อสุกร ตรวจ Tetracyclines ในเนื้อไก่ และตรวจ Sulphonamides ในเนื้อสุกรและเนื้อไก่ ยาตกค้างวิธี Micro Assay (MA) ในเนื้อสุกรและเนื้อไก่ และตรวจจุลินทรีย์ ได้แก่ เชื้อ Aerobic plate count (APC), *S. aureus*, *Salmonella* spp., Coliform, *E. coli*, *Enterococcus* sp. ในเนื้อสุกรและเนื้อไก่ ตรวจสารตกค้าง Nitrofurans metabolites, Chloramphenicol, Nitroimidazoles, Lasalosis acid, Organochlorine Compounds PCBs, Doxycycline, Enrofloxazine, *Salmonella* sp. ในไข่สด และตรวจสารยาฆ่าแมลง (OCP) ในไขมันสัตว์)

**ข้อปฏิบัติในการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ ไขมันสัตว์ โครกการเนื้อสัตว์อ่อนนัย กิจกรรมการรับรองสินค้าปศุสัตว์ (เนื้อและเขื่อนนัย)**

##### ก. การเตรียมตัวอย่าง

1. จัดทำฉลากเพื่อติดตัวอย่าง จำนวน 4 ฉลาก
2. เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์อ่อนนัย ที่ส่งมาจากโรงงานที่รับรองโครงการเนื้อสัตว์อ่อนนัยในจังหวัด จำนวน 3 แพ็คหรือถุง/ตัวอย่าง เพื่อตรวจยาสัตว์ตกค้าง (MA) ตรวจเชื้อจุลินทรีย์ และตรวจสารตกค้าง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

##### 2.1 เนื้อสัตว์ปีก (เนื้อไก่ และเนื้อเป็ด)

- เก็บเฉพาะเนื้อหน้าอก
- จำนวนน้ำหนักไม่น้อยกว่า 300 กรัม/ตัวอย่าง ชั้น 2
- ติดฉลากหมายเลขลำดับตัวอย่าง

##### 2.2 เนื้อสุกร

- เก็บเฉพาะเนื้อแดง ไม่ติดไขมัน
  - ห้ามเก็บเนื้อบริเวณคอหมู และหมูสามชั้น
  - จำนวนน้ำหนักไม่น้อยกว่า 300 กรัม/ตัวอย่าง ชั้น 2
  - ติดฉลากหมายเลขลำดับตัวอย่าง
3. เก็บตัวอย่างไขมันสัตว์ จำนวน 1 ตัวอย่าง เพื่อตรวจหากกลุ่มยาฆ่าแมลง
- จำนวนน้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ตัวอย่าง ชั้น 2
  - ติดฉลากหมายเลขลำดับตัวอย่าง

##### 4. นำตัวอย่าง...

4. นำตัวอย่างที่ติดฉลากแล้ว 3 ถุง จัดส่งห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจ

4.1 ตรวจสารตกค้าง (DR) จำนวน 1 ถุง

4.2 ตรวจยาสัตว์ตกค้าง (MA) จำนวน 1 ถุง

4.3 ตรวจเชื้อจุลินทรีย์ จำนวน 1 ถุง

หมายเหตุ\* ให้นำชื่อ 4.1 - 4.3 รวมกันใส่ถุงใหญ่เป็น 1 ถุงใหญ่ และทำการติดฉลากที่ถุงใหญ่ โดยมีหมายเลขเดียวกันกับถุงตัวอย่าง 3 ถุง ชั่งใน

4.4 รายละเอียดฉลากตัวอย่าง

ตัวอย่างที่.....
ชนิดตัวอย่าง.....ระบบ:(เนื้อสุกร / เนื้อไก่).....
สถานที่จำหน่าย.....
ผู้ผลิต.....
วันที่ผลิต...../...../.....
วันที่เก็บ...../...../.....

4.5 ให้นำส่งตัวอย่าง ให้ใช้ แบบฟอร์ม BOCLP FORM 064 (สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มใบนำส่งตัวอย่างได้ที่ สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้า

ปศุสัตว์ (สตส.))

ข. การนำส่งตัวอย่างมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. นำตัวอย่างที่จะตรวจใส่ถุงใหญ่รวมกันอีกชั้น ซึ่งสามารถป้องกันการฉีกขาดและน้ำซึมน ระหว่างการขนส่งได้
2. เก็บรักษาตัวอย่างโดยใช้น้ำแข็งที่มีอุณหภูมิการเก็บรักษาขณะขนส่ง สูงไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส

ข้อปฏิบัติในการเก็บ...

ข้อปฏิบัติในการเก็บตัวอย่างเชื้อ 곰팡ิย โครงการเื้อนนามย กิจกรรณการรับรอนสินค้ำปุศูสิคร์ (เนื้อและเื้อนนามย)

ก. การเตรียมตัวอย่าง

1. จัดทำฉลากเพื่อติดตัวอย่าง จำนวน 8 ฉลาก
2. เก็บตัวอย่างเื้อนนามยจากสถานทีจ้ำหนาย โดยเป็นเื้อทีได้รับรอนจากศุนย์รวรณเื้อ ภายในจิงหวัด โดยเป็นตัวอย่าง Lot. ผลิตเื้อยกัน เพื่อตรวจวิเคราะห

2.1 กลุ่มสารตกค้ำง และฮอร์โมน จ้ำนวน 6 รายการ ได้แก่

- Chloramphenicol
- Nitrofurans metabolite
- Nitroimidazoles
- Lasalolic acid

- Enrofloxacin

- Doxycyclin

2.2 ตรวจเื้ออจุลินทรีย์

- *Salmonella* sp.

2.3 ตรวจยาฆ่าแมลง

- Organochlorine Compounds

2.4 วิธีการ

- เก็บเื้อบรจุแพค ขนาคบรจุเื้อนเื้อยกว่า 10 ฟอง/แพค/ตัวอย่าง
- ปิดแพคบรจุเื้อนเื้อยให้สนิท ป้องกันการหลุดร่วง
- ติดฉลากหมายเลข

3. ให้ระบุรายการทีจะตรวจวิเคราะห์ เื้อตัวอย่างทีติดฉลาก จัดส่งห้องปฏิบัติกร เพื่อตรวจ

- 3.1 ตรวจสารตกค้ำง จ้ำนวน 6 รายการ
- 3.2 ตรวจเื้ออจุลินทรีย์ จ้ำนวน 1 รายการ
- 3.3 ตรวจยาฆ่าแมลง จ้ำนวน 1 รายการ

หมายเหตุ\*

ข้อ 3.1 - 3.3 โดยต้องเก็บ 8 แพคพร้อมกัน และเป็นตัวอย่างชนิด/ขนาด วันผลิต และสถานทีเก็บเื้อยกัน (Lot. เื้อยกัน)

3.4 รายละเอียดจดทักตัวอย่าง

ตัวอย่างที่.....
ชนิดตัวอย่าง.....(ระบุ ชนิดตัวอย่าง).....
สถานที่จำหน่าย.....
ผู้ผลิต.....
วันที่ผลิต...../...../.....
วันที่เก็บ...../...../.....

ข. การนำส่งตัวอย่างมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. นำตัวอย่างที่จะตรวจทั้งหมดใส่ถุงหรือกล่องที่สามารถป้องกันการกระแทกระหว่างการขนส่ง

แผนผังแสดงขั้นตอนการรับรองสินค้าปศุสัตว์

