**เอกสารหมายเลข 1**แนบท้าย 4

แบบประเมินคุณสมบัติของบุคคล

**ชื่อ นายธีระ กงแก้ว**

**ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ 3964**

**กลุ่ม/ฝ่าย สำนักงานปศุสัตว์อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์**

**สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์**

**กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**ขอประเมินเพื่อขอรับเงินประจำตำแหน่ง**

**ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ 3964**

**กลุ่ม/ฝ่าย สำนักงานปศุสัตว์อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์**

**สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์**

**กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**เอกสารหมายเลข 3**

**ผลงานที่จะขอรับการประเมินเพื่อขอรับเงินประจำตำแหน่ง**

**เรื่องที่ 1**

1. ชื่อผลงาน การเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ระหว่าง ตุลาคม 2561 – กันยายน 2563

Surveillance on the Contamination of Foodborne Bacteria in Pork from Slaughterhouses in Surin Province from October 2018 to September 2020

ปีที่ดำเนินการ ปี 2563 – ปี 2564

2. ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการศึกษา

เนื้อสุกรเป็นแหล่งของอาหารประเภทโปรตีนที่สำคัญ เป็นสารอาหารที่ประกอบด้วยกรดอะมิโนจำเป็นสำหรับร่างกาย ทำหน้าที่สร้างความแข็งแรงและช่วยในการทำงานของกระดูก กล้ามเนื้อ และผิวหนัง มนุษย์มีการบริโภคเนื้อสุกรกันเป็นจำนวนมาก ในขณะเดียวกัน เนื้อสุกรนั้นมีความเหมาะสมกับการเจริญของเชื้อแบคทีเรียก่อโรคหลายชนิด ซึ่งการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียก่อโรคเข้าไป ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้ โดยอาการของโรคอาหารเป็นพิษที่พบโดยทั่วไป ได้แก่ ปวดเกร็งในท้อง (Abdominal pain) ท้องเสีย หรือท้องร่วง (Diarrhea) อาเจียน (Vomiting) คลื่นไส้ วิงเวียนศีรษะ (Nausea) และรูปแบบอื่นๆ หากมีอาการรุนแรงของการขาดน้ำและช็อคอาจเป็นอันตรายถึงแก่ชีวิตได้ (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2556)

ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ มีโรงฆ่าสัตว์ชนิดสุกรที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ จำนวน 29 แห่ง ซึ่งเป็นจำนวนที่มากกว่าโรงฆ่าสัตว์ชนิดสัตว์ปีก และชนิดโค กระบือ ที่มีเพียง 10 แห่ง และ 3 แห่งตามลำดับ (ข้อมูล ณ วันที่ 16 ตุลาคม 2563) โดยมีโรงฆ่าสุกรกระจายอยู่ในพื้นที่ 13 อำเภอ ได้แก่ เมืองสุรินทร์ ปราสาท รัตนบุรี ชุมพลบุรี ศีขรภูมิ จอมพระ เขวาสินรินทร์ ท่าตูม บัวเชด สังขะ ลำดวน สำโรงทาบ และศรีณรงค์ โดยส่วนใหญ่เป็นโรงฆ่าสุกรขนาดเล็ก มีผู้ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 2-3 รายต่อโรงฆ่าสุกร และการดำเนินการของโรงฆ่าสุกร มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนระหว่างส่วนสกปรกกับส่วนสะอาดจากกระบวนการผลิตได้ และปัจจุบันรัฐบาลได้มุ่งเน้นนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน ด้วยการส่งเสริมให้ได้บริโภคอาหารที่ผลิตด้วยกระบวนการที่ปลอดภัย ดังนั้นเนื้อสุกรที่ผลิตจากโรงฆ่าสุกรไปยังผู้บริโภคจึงต้องมีกระบวนการผลิตที่มีสุขลักษณะในการผลิตที่ดี มีมาตรฐานตามที่กรมปศุสัตว์รับรอง และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในกระบวนการผลิต สู่ผู้บริโภคได้ (ฤชุดา และสุเจตน์, 2559) ดังนั้นสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์ โดยกลุ่มมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จึงได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์เพื่อตรวจหาเชื้อแบคทีเรียปนเปื้อนเนื้อสุกร ในโครงการยกระดับคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตร ส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง เพื่อเป็นการตรวจรับรองคุณภาพเนื้อสุกรในพื้นที่ แต่อย่างไรก็ตามสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์ยังขาดการนำข้อมูลผลการตรวจเชื้อแบคทีเรียก่อโรคที่ปนเปื้อนในเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ นำมาศึกษาวิเคราะห์เพื่อหาสาเหตุและปัจจัย สำหรับใช้สำหรับการจัดการด้านสุขลักษณะ สุขาภิบาล และสิ่งแวดล้อมที่ดี อันจะเป็นการป้องกัน และลดการปนเปื้อนไปยังเนื้อสุกรสู่ผู้บริโภคได้ได้

ดังนั้นการศึกษาครั้งนี้ จะทำให้ทราบสภาวะการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในเนื้อสุกรที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นสำหรับผู้เกี่ยวข้องในการดำเนินการควบคุมด้านสุขอนามัยของโรงฆ่าสัตว์ รวมทั้งพัฒนากระบวนการผลิตเนื้อสุกรให้มีคุณภาพตามมาตรฐานสากลและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคต่อไป

3. วัตถุประสงค์ในการศึกษา

3.1 เพื่อศึกษาการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ระหว่าง ตุลาคม 2561 – กันยายน 2563

3.2 เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุและการป้องกันการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ระหว่าง ตุลาคม 2561 – กันยายน 2563

3.3 นำผลการศึกษาเป็นข้อมูลในการดำเนินการควบคุมด้านสุขอนามัย การพัฒนากระบวนการผลิตเนื้อสุกรและการจัดการมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

4. ความรู้ทางวิชาการ หรือแนวคิดหรือหลักทฤษฎีที่ใช้ในการดำเนินการ

โรงฆ่าสัตว์เป็นแหล่งผลิตเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นอาหารที่สำคัญของประชาชน ในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์นั้นสามารถเกิดการปนเปื้อนได้ในทุกขั้นตอนของการผลิต โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียต่างๆ ดังนั้น จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องดำเนินการผลิตเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน ผ่านกระบวนการผลิตที่มีสุขลักษณะในการผลิตที่ดี เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

เนื้อสุกรเป็นแหล่งของอาหารประเภทโปรตีนที่สำคัญ ทำหน้าที่สร้างความแข็งแรงและช่วยในการทำงานของกระดูก กล้ามเนื้อ และผิวหนัง จากข้อมูลของสำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร พบว่า ภาวะเศรษฐกิจการเกษตรไตรมาศ 2 ปี 2563 และแนวโน้มปี 2563 มีการผลิตสุกรเพิ่มขึ้น 0.24% เนื่องจากความต้องการบริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น แต่ในขณะเดียวกัน พบการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในเนื้อสุกรเกินเกณฑ์มาตรฐานในส่วนส่วนค่อนข้างสูง (มนต์วจี และคณะ, 2558) ซึ่งการควบคุมกระบวนการผลิตเพื่อลดการปนเปื้อนนั้นต้องเริ่มตั้งแต่ก่อนการฆ่าสัตว์ ในระหว่างการฆ่าสัตว์ และภายหลังการฆ่าสัตว์ (นิรุตต์ และธีรพงศ์, 2560)

ข้อมูลจากสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม ถึง 23 ธันวาคม 2562 พบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ 105,672 ราย และเสียชีวิต 1 ราย การบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียก่อโรค อาทิ เชื้อ *Salmonella spp.* เป็นปัญหาสำคัญ ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้ (Wendy and Andrew, 2015) จากการศึกษาของฤชุดา และคณะ (2559) พบว่าในพื้นที่ 11 จังหวัดของประเทศไทย พบการปนเปื้อนเชื้อ *Salmonella spp.* สูงถึง ร้อยละ 56.67 และจังหวัดสุรินทร์ พบการปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella spp.* ทั้งจากโรงฆ่าสัตว์และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เกินกว่าร้อยละ 50 (วชิราภรณ์ และนัฐฐา, 2556)

การปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในเนื้อสุกรนั้น เกิดขึ้นได้ทั้งในฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์ และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ การติดตามเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียก่อโรคจึงเป็นเรื่องสำคัญ โดยมีเป้าหมายสูงสุด คือ การผลิตอาหารที่ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค โดยกรมปศุสัตว์มีบทบาทหน้าที่ในการพัฒนากระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ให้ได้มาตรฐาน เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ ปราศจากการปนเปื้อน และปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งการตรวจสอบคุณภาพของเนื้อสัตว์ว่ามีความปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ที่สำคัญ คือ การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียในเนื้อสัตว์ ได้แก่ จำนวนเชื้อแบคทีเรียรวม (Total Bacteria Count) เชื้อ Coliform เชื้อ *E.coli* เชื้อ *Enterococcus spp.* เชื้อ *S. aureus* และเชื้อ *Salmonella spp.* สามารถใช้ประเมินสุขลักษณะของการผลิตเนื้อสัตว์ได้ โดยเปรียบเทียบกับเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกตามประกาศกรมปศุสัตว์ (กรมปศุสัตว์, 2551) ซึ่งเป็นการยืนยันถึงมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ และเพิ่มความมั่นใจแก่ผู้บริโภค

การตรวจตัวอย่างเนื้อสุกรเพื่อชันสูตรทางห้องปฏิบัติการ ของกรมปศุสัตว์ โดยเก็บตัวอย่างเนื้อสุกรจากกิจกรรมตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ ทำการเก็บตัวอย่างกล้ามเนื้อส่วนที่ไม่มีไขมันไม่ติดหนัง ปริมาณไม่น้อยกว่า 300 กรัม บรรจุลงในถุงพลาสติกชนิดหนาที่ใช้สำหรับเก็บตัวอย่างแล้วปิดปากถุงให้สนิท กรอกรายละเอียดในฉลากแล้วนำไปแปะหน้าถุงใส่ตัวอย่าง จากนั้นนำถุงตัวอย่างแต่ละถุงซ้อนด้วยถุงพลาสติกอีกครั้งหนึ่ง นำตัวอย่างไปแช่แข็งทันที นำส่งตัวอย่างในกระติกเก็บความเย็นหรือกล่องโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง ส่งตรวจที่ห้องปฏิบัติการศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ ทำการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Aerobic Plate Count (APC) ด้วยวิธี BAM Online Chapter 3 (2001) เชื้อ Coliform และเชื้อ *E.coli* ด้วยวิธี BAM Online Chapter 4 (2002) เชื้อ *Enterococcus spp.* ด้วยวิธี Nordic No.68 (2004) เชื้อ *S. aureus* ด้วยวิธี ISO 6888(1999) และเชื้อ *Salmonella spp.* ด้วยวิธี ISO 6579:2002 ใช้เกณฑ์มาตรฐานตามประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ลงวันที่ 30 ธันวาคม 2551 (กรมปศุสัตว์, 2551)

5. วิธีการหรือขั้นตอนการศึกษา

* 1. ขอบเขตของการศึกษาวิจัย

- พื้นที่ศึกษา: โรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์

- ประเภทการศึกษา: การศึกษาย้อนหลัง (Retrospective Study) จากแบบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์ จากตัวอย่างเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ระหว่าง ตุลาคม 2561 ถึง กันยายน 2563 รายงานผลโดยห้องปฏิบัติการศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง

- ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง : ตัวอย่างเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ในปี 2561 – 2563 โดยมีจำนวน 80 ตัวอย่าง

- ห้วงเวลาที่ศึกษา: ระหว่าง ตุลาคม 2561 ถึง กันยายน 2563

5.2 วิธีการวิจัย

- การเก็บรวบรวมข้อมูล

จากแบบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์ จากตัวอย่างเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ระหว่าง ตุลาคม 2561 ถึง กันยายน 2563 รายงานผลโดยห้องปฏิบัติการศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง จำนวน 80 ตัวอย่าง

- การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้ด้วยสถิติเชิงพรรณนา โดยคำนวณร้อยละ ความถี่ ของการพบเชื้อ เชื้อจุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์ ได้แก่ Aerobic Plate Count (APC) เชื้อ Coliform เชื้อ *E.coli* เชื้อ *Enterococcus spp.* เชื้อ *S. aureus* และเชื้อ *Salmonella spp.* และข้อมูลอื่นๆที่ได้จากแบบรายงานผล

- การวิเคราะห์ปัญหาพร้อมหาสาเหตุการป้องกัน

นำข้อมูลจากการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ เพื่อหาสาเหตุ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการการปรับปรุงและพัฒนา กระบวนการผลิตด้านสุขอนามัยในโรงฆ่าสุกร พร้อมสรุปเป็นข้อเสนอแนะในการดำเนินการควบคุมด้านสุขอนามัย การพัฒนากระบวนการผลิตเนื้อสุกร และการจัดการมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์

6. ผู้ร่วมดำเนินการ

(1) ชื่อ-นามสกุล นายธีระ กงแก้ว สัดส่วนผลงาน 70 %

(2) ชื่อ-นามสกุล นางสาวเจริญวรรณ มณีพันธุ์เจริญ สัดส่วนผลงาน 30 %

7. ระบุรายละเอียดเฉพาะงานในส่วนที่ผู้ขอรับการประเมินเป็นผู้ปฏิบัติ

(1) วางแผน 20 %

(2) เก็บรวบรวมข้อมูล 10 %

(3) วิเคราะห์ข้อมูล 20 %

(4) สรุปและรายงาน 20 %

8. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (กรณีเป็นผลงานที่อยู่ระหว่างศึกษา)

สามารถนำข้อมูลจากการวิเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ไปเป็นข้อเสนอแนะในการดำเนินการควบคุมด้านสุขอนามัย การพัฒนากระบวนการผลิตเนื้อสุกร และการจัดการมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ทำให้ได้เนื้อสุกรที่สะอาด ปลอดภัย สู่ผู้บริโภค

9.ระบุผลสำเร็จของงาน หรือผลการศึกษา (กรณีที่เป็นผลงานที่ดำเนินการเสร็จแล้ว)

-

10. ความยุ่งยากในการดำเนินการ/ปัญหา/อุปสรรค

เป็นการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิ และเป็นการศึกษาย้อนหลังทราบผลการตรวจ ดังนั้นการวิเคราะห์จะพิจารณาจากเอกสาร ตามข้อมูลที่ปรากฏ และทำให้ขาดความสมบูรณ์ของข้อมูล ในการสอบถามประวัติเหตุการณ์ย้อนหลังได้ครบทุกโรงฆ่าสัตว์เนื่องจากเป็นเหตุการณ์ที่ผ่านมา

11. การนำไปใช้ประโยชน์ หรือคาดว่าจะนำไปใช้ประโยชน์

11.1 นำผลการศึกษาไปเป็นข้อเสนอแนะในการดำเนินการควบคุมด้านสุขอนามัย การพัฒนากระบวนการผลิตเนื้อสุกร และการจัดการมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

11.2 เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์สามารถนำผลจากศึกษาในครั้งนี้ ไปใช้ในการวางแผนปฏิบัติงานการเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นตามนโยบายและมาตรการของกรมปศุสัตว์

11.3 หน่วยงานของกรมปศุสัตว์ รวมถึงหน่วยงานอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารปลอดภัย สามารถนำแนวทางและวิธีการศึกษาไปปรับใช้ในการเฝ้าระวังในพื้นที่อื่นๆ ต่อไป

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ…………………………………………………..

(นายธีระ กงแก้ว)

ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

ผู้เสนอผลงาน

..….…..…./…………….……….../….……….

**ขอรับรองว่าสัดส่วนหรือลักษณะงานในการดำเนินการของผู้เสนอข้างต้นถูกต้องตรงกับความจริง**

**ทุกประการ**

ลงชื่อ……………………………………

(นางสาวเจริญวรรณ มณีพันธุ์เจริญ)

ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

ผู้ร่วมดำเนินการ

………../……………./…………..

**ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ**

ลงชื่อ……………………………………….. ลงชื่อ…………………………………..

(นายประยูร พรมไธสง) (นายจำลอง ผูกดวง)

ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ ตำแหน่ง ปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์

……………./……………………/………….. …………/…………………../………....

(ผู้บังคับบัญชาที่ควบคุมดูแลการดำเนินการ)

**เรื่องที่ 2**

1. ชื่อผลงาน: คู่มือการตรวจสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์สำหรับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

The manual of inspection procedure of butcher shop for Department of Livestock Development Officers

ปีที่ดำเนินการ ปี 2561 - 2563

2. ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการศึกษา

ปัจจุบันโรคระบาดต่างๆที่เกิดจากการรับประทานอาหารในมนุษย์นั้น สาเหตุส่วนใหญ่เกิดเนื่องจากการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น เนื้อสัตว์ที่มาจากโรงฆ่าสัตว์เถื่อนที่รับจ้างฆ่าสัตว์โดยไม่ทราบแหล่งที่มาอย่างชัดเจน สัตว์ที่ถูกฆ่าไม่ได้รับการตรวจจากพนักงานตรวจโรคสัตว์ที่ได้รับการแต่งตั้งจากกรมปศุสัตว์ ซากสัตว์ที่ได้มากระบวนการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจเกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค อีกทั้งการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ก่อนการบริโภคอาจไม่เหมาะสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ปนเปื้อนเชื้อโรคเกิดขึ้น หากนำไปบริโภคอาจก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วย บางรายเกิดอาการเพียงเล็กน้อย เช่น ท้องร่วงจากอาหารเป็นพิษ แต่ถ้าอาการดังกล่าวเกิดขึ้นในผู้ที่มีความเสี่ยง เช่น ผู้มีภาวะภูมิคุ้มกันต่ำ เด็กเล็กหรือวัยชรา อาการที่เกิดขึ้นอาจร้ายแรงถึงขั้นเสียชีวิตและทุพลภาพก่อให้เกิดความพิการบางอย่างได้ จะขอยกตัวอย่างโรค สเตรปโตคอกคัส ซูอิส (*Streptococcus suis*) เป็นโรคที่เกิดจากการบริโภคซากสุกรปนเปื้อนเชื้อ ทำให้ผู้ป่วยเกิดอาการเยื่อหุ้มสมองอักเสบและหูดับเฉียบพลันได้ (James,M.H. et al.,2009) จากสถานการณ์ปัจจุบันพบว่าอุบัติการณ์ของโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารประเภทเนื้อสัตว์เพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข มีบทบาทหน้าที่ในการสอบสวนโรคเมื่อมีการเกิดโรคในคน กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีบทบาทหน้าที่ ควบคุมดูแลสุขภาพสัตว์และกำกับดูแลคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ก่อนออกสู่ตลาดผู้บริโภค กรมปศุสัตว์มีกฎหมายเพื่อใช้ควบคุมโรคและคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ ได้แก่ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2558 กฎหมายดังกล่าวมามีรายละเอียดค่อนข้างมาก หากได้มีการศึกษาและเรียบเรียงขึ้นเป็นเอกสารคู่มือวิธีการบังคับใช้กฎหมายเพื่อตรวจสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์สำหรับการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ คาดว่าผลที่ได้จะทำให้เจ้าหน้าที่มีทักษะและความเชี่ยวชาญในการบังคับใช้กฎหมายของกรมปศุสัตว์มากขึ้นและเกิดการบูรณาการงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานในกรมปศุสัตว์

3. วัตถุประสงค์ในการศึกษา

3.1 เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์มีเอกสารคู่มือการตรวจสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์

3.2 ส่งเสริมการบูรณาการงานร่วมกันของหน่วยงานต่างๆ ในสังกัดกรมปศุสัตว์

3.3 คุ้มครองผู้บริโภคให้ปลอดภัยจากการบริโภคซากสัตว์ที่อาจปนเปื้อนเชื้อก่อโรค

3.4 เฝ้าระวังโรคที่เกิดจากการบริโภคซากสัตว์ที่ไม่เหมาะแก่การบริโภคในอนาคต

4. ความรู้ทางวิชาการ หรือแนวคิดหรือหลักทฤษฎีที่ใช้ในการดำเนินการ

สืบค้นข้อมูลและศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

4.1 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559

4.2 พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2558

4.3 ราชกิจจานุเบกษา ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกาศกรมปศุสัตว์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการประกาศแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559

2) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามกฎหมายว่า

ด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจําหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๐

3) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการเปรียบเทียบความผิดตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๐

4) ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการเปรียบเทียบความผิดตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุม

การฆ่าสัตว์เพื่อการจําหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๐

4.4 บันทึกเอกสารการปฏิบัติงานบังคับใช้กฎหมายตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2558 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ปี 2561 -2563 ของด่านกักกันสัตว์สุรินทร์

4.5 ข้อมูลสถิติและสถานการณ์โรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสัตว์ในประเทศไทย

5. วิธีการหรือขั้นตอนการศึกษา

5.1 ค้นคว้าข้อมูลสถิติและสถานการณ์โรคที่เกิดจากการบริโภคเนื้อสัตว์ในประเทศไทย

5.2 สืบค้นพระราชบัญญัติและระเบียบกรมปศุสัตว์ที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์เพื่อการจําหน่ายเนื้อสัตว์

5.3 เขียนคู่มือการตรวจสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์สำหรับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

5.4 ตรวจทานความถูกต้องเหมาะสมของข้อมูลและเผยแพร่เอกสาร

6. ผู้ร่วมดำเนินการ

(1) นางสาวเจริญวรรณ มณีพันธุ์เจริญ สัดส่วนผลงาน 70 %

(2) นายธีระ กงแก้ว สัดส่วนผลงาน 30 %

7. ระบุรายละเอียดเฉพาะงานในส่วนที่ผู้ขอรับการประเมินเป็นผู้ปฏิบัติ

(1) วางแผน 5 %

(2) เก็บรวบรวมข้อมูล 10 %

(3) ดำเนินการเขียนคู่มือ 10 %

(4) สรุปและรายงาน 5 %

8. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

8.1 เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์มีคู่มือการตรวจสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์

ประโยชน์ของการจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน

- เพื่อให้การปฏิบัติงานในปัจจุบันเป็นมาตรฐานเดียวกัน

- ผู้ปฏิบัติงานทราบและเข้าใจว่าควรทำอะไรก่อนและหลัง

- ผู้ปฏิบัติงานทราบว่าควรปฏิบัติอย่างไร เมื่อใดกับใคร

- เพื่อให้การปฏิบัติงานสอดคล้องกับนโยบาย วิสัยทัศน์ ภารกิจ และเป้าหมายขององค์กร

- เพื่อให้ผู้บริหารติดตามงานได้ทุกขั้นตอน

- เป็นเครื่องมือในการฝึกอบรม

- ใช้เป็นเอกสารอ้างอิงในการทำงาน

- ใช้เป็นสื่อในการประสานงาน

- ได้งานที่มีคุณภาพตามกำหนด

- ผู้ปฏิบัติงานไม่เกิดความสับสน

- แต่ละหน่วยงานรู้งานซึ่งกันและกัน

- บุคลากร หรือเจ้าหน้าที่สามารถทำงานแทนกันได้

- สามารถเริ่มปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว เมื่อมีการโยกย้ายตำแหน่งงาน

- ลดขั้นตอนการทำงานที่ซับซ้อน

- ลดข้อผิดพลาดจากการทำงานที่ไม่เป็นระบบ

- ช่วยเสริมสร้างความมั่นใจในการทำงาน

- ช่วยให้เกิดความสม่ำเสมอในการปฏิบัติงาน

- ช่วยลดความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นในการทำงาน

- ช่วยลดการตอบคำถาม

- ช่วยลดเวลาสอนงาน

- ช่วยให้การทำงานเป็นมืออาชีพ

- ช่วยในการออกแบบระบบงานใหม่และปรับปรุงงาน

- ผู้ปฏิบัติงานทราบรายละเอียด และทำงานได้อย่างถูกต้อง

- ทราบถึงตำแหน่งงานที่รับผิดชอบ

- ทราบถึงเทคนิคในการทำงาน

8.2 คุ้มครองผู้บริโภคซากสัตว์ ลดอุบัติการณ์ของโรคที่เกิดจากการบริโภคซากสัตว์ที่ไม่เหมาะแก่การบริโภค

8.3 เกิดการบูรณาการงานร่วมกันของหน่วยงานในสังกัดกรมปศุสัตว์

8.4 ภาพรวมการทำงานของหน่วยงานประสบความสำเร็จตามแผนงานและเป้าหมายที่กรมปศุสัตว์กำหนด

9. ระบุผลสำเร็จของงาน หรือผลการศึกษา

-

10. ความยุ่งยากในการดำเนินการ/ปัญหา/อุปสรรค

การเขียนคู่มือที่ทำให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสามารถเข้าใจได้ง่าย ไม่ซับซ้อน

11. การนำไปใช้ประโยชน์ หรือคาดว่าจะนำไปใช้ประโยชน์

คู่มือฉบับนี้จะเป็นแนวทางในการบังคับใช้กฎหมายตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2558 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ของเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ที่ถูกต้องและเหมาะสมต่อไป ใช้เป็นแนวปฏิบัติสำหรับผู้ปฏิบัติให้สามารถทำงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน ไม่ผิดพลาดและมีประสิทธิภาพ

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ…………………………………………………..

(นายธีระ กงแก้ว)

ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

ผู้เสนอผลงาน

..….…..…./…………….……….../….……….

**ขอรับรองว่าสัดส่วนหรือลักษณะงานในการดำเนินการของผู้เสนอข้างต้นถูกต้องตรงกับความจริง**

**ทุกประการ**

ลงชื่อ……………………………….……………

(นางสาวเจริญวรรณ มณีพันธุ์เจริญ)

ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

ผู้ร่วมดำเนินการ

………../……………./…………..

**ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ**

ลงชื่อ……………………………………….. ลงชื่อ…………………………………..

(นายประยูร พรมไธสง) (นายจำลอง ผูกดวง)

ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ ตำแหน่ง ปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์

……………./……………………/………….. …………/…………………../………....

(ผู้บังคับบัญชาที่ควบคุมดูแลการดำเนินการ)

**เอกสารหมายเลข 4**

**ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการ เพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น**

ชื่อ นายธีระ กงแก้ว

เพื่อประกอบการขอรับเงินประจำตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ 3964

สำนักงานปศุสัตว์อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์

**เรื่อง** การพัฒนางานกลุ่มมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด จากการถอดบทเรียนเรื่องร้องเรียนผ่านศูนย์ดำรงธรรม จังหวัดสุรินทร์

**หลักการและเหตุผล**

ด้วยในปัจจุบัน สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์ ได้รับเรื่องร้องเรียน ความเดือดร้อน ขอความช่วยเหลือ จากการเลี้ยงปศุสัตว์ของเกษตรกร ผ่านหน่วยงานศูนย์ดำรงธรรม จังหวัดสุรินทร์ โดยในปีงบประมาณ 2563 มีจำนวน 16 เรื่อง ที่มอบหมายให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์เป็นหน่วยงานหลักในการบูรณาการการทำงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่นเพื่อจัดการเรื่องร้องเรียน และมีแนวโน้มของการร้องเรียนเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ โดยเฉพาะเรื่องกลิ่นเหม็นรบกวนจากการเลี้ยงปศุสัตว์ โดยพบการร้องเรียนในชนิดสัตว์ ได้แก่ สุกร ไก่ไข่ ไก่เนื้อ โค และจิ้งหรีด ทั้งเป็นการเลี้ยงของเกษตรกรรายย่อย ตั้งแต่ขนาดการเลี้ยงจำนวน 1 ตัว ถึงเกษตรกรที่มีฟาร์มขนาดใหญ่ ทั้งนี้มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมตรวจสอบข้อเท็จจริงและแก้ไขปัญหาเรื่องร้องเรียน ทั้งหน่วยงานระดับจังหวัด เช่น สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์ สำนักงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัดสุรินทร์ หน่วยงานระดับอำเภอ เช่น อำเภอ สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ และหน่วยงานระดับท้องถิ่น เช่น เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน

ในปีงบประมาณ 2563 ที่มาผ่านมีกรณีเรื่องร้องเรียนความเดือดร้อน การขอความช่วยเหลือความเดือดร้อนจากกิจกรรมการเลี้ยงปศุสัตว์จำนวนมากขึ้น ทำให้การจัดการเรื่องร้องเรียนในบางกรณีดำเนินการไม่ทันภายในระยะเวลาที่ศูนย์ดำรงธรรมกำหนด เพราะขาดการเรียนรู้ทบทวนหลังปฏิบัติงานจากเรื่องร้องเรียนที่ผ่านมา ส่งผลให้การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่มีปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงานไม่เกิดประสิทธิภาพเท่าที่ควร และมีการร้องเรียนซ้ำในปัญหาเดิมและสถานที่เดิม

ดังนั้น หากมีการถอดบทเรียนการทบทวนหลังปฏิบัติงาน (After Action Review : AAR) สู่การสร้างแผนปฏิบัติงานหรือคู่มือการปฏิบัติงานการจัดการเรื่องร้องเรียน จะช่วยให้การปฏิบัติงานกลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์เป็นไปด้วยความรวดเร็ว รอบคอบ รัดกุม ลดขั้นตอนการดำเนินการ และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

**บทวิเคราะห์ / แนวคิด / ข้อเสนอ (แผนงาน / โครงการ ) ที่ผู้ประเมินจะพัฒนางาน**

การร้องเรียน เป็นเสียงสะท้อนของประชาชนที่ได้รับผลกระทบ เพื่อขอให้ช่วยเหลือ แก้ไข บรรเทาความเดือดร้อน หรือตรวจสอบข้อเท็จจริง อันเนื่องมาจากการได้รับความเดือดร้อน ความไม่เป็นธรรม หรือพบเห็นการกระทำผิดกฎหมาย อีกทั้ง การร้องเรียนถือเป็นสิทธิพื้นฐานของประชาชน

ส่วนราชการและหน่วยงานของรัฐ มีช่องทางให้ประชาชนได้มีสิทธิในการร้องเรียนต่างๆ หลายช่องทาง ประชาชนสามารถเข้าถึงการร้องเรียนได้มากขึ้น เช่น ในระดับอำเภอ มีศูนย์ดำรงธรรมอำเภอ ในระดับจังหวัด มีศูนย์ดำรงธรรมจังหวัด หรือการร้องเรียนผ่านสื่อออนไลน์ เช่น กรมปศุสัตว์ มี Application DLD 4.0 เพื่อให้หน่วยงานหรือเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องดำเนินการตรวจสอบข้อเท็จจริงและแก้ไขตามเรื่องร้องเรียน

การดำเนินการตรวจสอบข้อเท็จจริงและแก้ไขปัญหาตามเรื่องร้องเรียน มีกระบวนการทำงาน ได้แก่ การประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การประชุมคณะกรรมการฯ การลงพื้นที่ตรวจสอบข้อเท็จจริง การพิจารณาแนวทางการแก้ไขปัญหา การติดตามผล และการรายงานผล

หลังจากการแก้ไขปัญหาเรื่องร้องเรียนได้สิ้นสุดกระบวนการ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ ควรมีการถอดบทเรียน การทบทวนหลังปฏิบัติงาน (After Action Review : AAR) ซึ่งการทบทวนหลังปฏิบัติงาน (After Action Review : AAR) ถือว่ามีความจำเป็น จะเป็นกระบวนการสู่การสร้างเครื่องมือปฏิบัติงาน ที่ช่วยทำให้ผู้รับผิดชอบงานจัดการเรื่องร้องเรียนหรือผู้ที่เกี่ยวข้องมีแผนปฏิบัติงาน มีความเข้าใจในประเด็นการร้องเรียน หลักกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งขั้นตอน วิธีการดำเนินงาน การจัดการเรื่องร้องเรียน เพื่อเป็นเครื่องมือแก่เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่นต่อไป

**ผลที่คาดว่าจะได้รับ**

1) เจ้าหน้าที่มีแผนปฏิบัติงานหรือคู่มือการปฏิบัติงานการจัดการเรื่องร้องเรียนกรณีร้องเรียนจากกิจกรรมการเลี้ยงปศุสัตว์

2) ทำให้การปฏิบัติงานเรื่องร้องเรียนเป็นไปด้วยความรวดเร็ว รอบคอบ รัดกุม ลดขั้นตอนการดำเนินการและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3) เพื่อสร้างความพึงพอใจทั้งผู้ร้องเรียน และผู้ถูกร้อง อันจะนำไปสู่การตอบสนองต่อเรื่องร้องเรียนให้มีประสิทธิภาพและปัญหาถูกแก้ไขต่อไป

**ตัวชี้วัดความสำเร็จ**

กระบวนการจัดการเรื่องร้องเรียนดำเนินการด้วยความรวดเร็ว ฉับไว และมีประสิทธิภาพ สามารถดำเนินการ รายงานจังหวัดสุรินทร์และชี้แจงให้ผู้ร้องทราบภายในระยะเวลาที่ศูนย์ดำรงธรรมกำหนด ได้ครบถ้วนสมบูรณ์ ร้อยละ 100

ลงชื่อ……………………………….

(นายธีระ กงแก้ว)

ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

ผู้เสนอแนวคิด

…..…../……..……./……...

**การพิจารณาประเมินข้าราชการเพื่อคัดเลือกให้ส่งผลงานทางวิชาการ**

ชื่อ นายธีระ กงแก้ว

ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ 3964

ขอประเมินเพื่อขอรับเงินประจำตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

สำนักงานปศุสัตว์อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์

ผลการพิจารณา (**คะแนนเต็ม 100 คะแนน)**

1.ผลงาน/ผลการปฏิบัติงานย้อนหลัง 3 ปี 50 คะแนน ได้รับ ……….50…….…คะแนน

2.ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการเพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

50 คะแนน ได้รับ …….…49…….…คะแนน

**รวม** …….….99…....…คะแนน

ลงชื่อ……………………………………………..

( นายจำลอง ผูกดวง )

ปศุสัตว์จังหวัดสุรินทร์

วันที่………………….…………………….

**หมายเหตุ** กรุณาให้ผู้บังคับบัญชาให้คะแนนโดยผู้ที่ผ่านการประเมินต้องได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า 80 คะแนน และให้ผู้บังคับบัญชาลงชื่อกำกับให้ครบถ้วน