**เอกสารหมายเลข 1**

**แบบประเมินคุณสมบัติของบุคคล**

**ชื่อ นางสาวปริญญา เชียรวิชัย**

**ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ 4888**

**กลุ่มมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐาน**

 **สินค้าปศุสัตว์**

**กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**ขอประเมินเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง ระดับชำนาญการ**

**ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ 4888**

**กลุ่มมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐาน**

 **สินค้าปศุสัตว์**

**กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

 13

**เอกสารหมายเลข 3**

**ผลงานที่จะขอรับการประเมินเพื่อเลื่อนขึ้นแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งสูงขึ้น**

เรื่องที่ 1

**1. ชื่อผลงาน** **การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในเนื้อสุกรที่เก็บจากโรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทยระหว่างปี 2560-2562**

 **ปีที่ดำเนินการ** 2563

**2. ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการศึกษา**

 การบริหารจัดการการผลิตห่วงโซ่อาหารให้มีคุณภาพและมีความปลอดภัยเป็นหนึ่งในนโยบายสำคัญของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมปศุสัตว์เป็นหน่วยงานผู้ซึ่งทำหน้าที่กำกับดูแลการผลิตสัตว์มีชีวิตจากฟาร์มจนไปถึงผู้บริโภค โดยกระบวนการหนึ่งที่มีความสำคัญในการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ คือ กระบวนการฆ่าและชำแหละเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ โดยมีกฎหมายว่าด้วยการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์ เป็นเครื่องมือสำคัญในการบังคับใช้ ควบคุม และตรวจสอบสุขอนามัยกระบวนการฆ่าสัตว์

 ในการติดตามกำกับดูแลผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่รับผิดชอบให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องตามที่กล่าวไว้ข้างต้น สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ได้มีการกำหนดแผนการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์โดยเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ภายใต้แผนงานกิจกรรมตรวจสอบและออกใบอนุญาตประกอบกิจกรรมโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประเมินสุขลักษณะในการผลิตเนื้อสัตว์ของโรงฆ่าสัตว์ โดยนำตัวอย่างส่งตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ อันประกอบด้วยจำนวนเชื้อแบคทีเรียรวม (Total Bacteria Count: TPC), Coliform, *Enterococcu*s spp., *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus, Salmonella* spp. โดยมีจำนวนตัวอย่างที่ส่งตรวจไม่น้อยกว่า 2,000 ตัวอย่าง จำนวนโรงฆ่าสุกรในปี 2562 จำนวนกว่า 1,400 แห่ง ซึ่งปริมาณส่วนใหญ่ของการผลิตเนื้อสุกรเป็นการผลิตเพื่อการบริโภคในประเทศ จากผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการจากการเก็บตัวอย่างเนื้อสุกรที่เก็บจากโรงฆ่าสุกรที่กระจายทั่วประเทศไทย นำมาประเมินหาระดับการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ โดยใช้เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกของกรมปศุสัตว์ เพื่อศึกษาสถานะสุขอนามัยของกระบวนการฆ่าและชำแหละเนื้อสัตว์ในโรงฆ่าสุกรปี 2560-2562 เป็นข้อมูลให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องสามารถนำไปให้ข้อแนะนำ และปรับปรุงการดำเนินงานด้านสุขอนามัยด้านต่างๆ ในกระบวนการผลิตของโรงฆ่าสุกรในประเทศไทย และนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาไปพัฒนาแผนงานกิจกรรมตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ของหน่วยงานกรมปศุสัตว์ต่อไป

**3. วัตถุประสงค์ในการศึกษา**

 เพื่อศึกษาสถานะการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ของเนื้อสุกรที่เก็บจากโรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทยปี 2560- 2562

**4. ความรู้ทางวิชาการ หรือแนวคิดหรือหลักทฤษฎีที่ใช้ในการดำเนินการ**

 ความเจ็บป่วยหรืออันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่มีสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ (Food borne illness) ซึ่งในการศึกษานี้จำกัดเฉพาะอันตรายที่มีสาเหตุเชิงจุลชีววิทยา โดยเฉพาะแบคทีเรีย ซึ่งในกระบวนการผลิตในโรงฆ่าสัตว์ก็เป็นขั้นตอนหนึ่งของกระบวนการผลิตเพื่อนำไปบริโภค ซึ่งอาจมีการปนเปื้อนในขั้นตอนการดำเนินการต่างๆ ในโรงฆ่าสัตว์ ดังนั้นการเก็บตัวอย่างเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ จึงนำมาใช้เป็นตัวบ่งชี้ในเบื้องต้นถึงสุขลักษณะในการะบวนการผลิตของโรงฆ่าสัตว์แห่งนั้นๆ โดยมีการตรวจวิเคราะห์ด้วยพารามิเตอร์ทั้งสิ้น 6 ชนิดเชื้อ ที่ใช้บอกสภาวะของการปนเปื้อนว่าสามารถเกิดได้จากแหล่งใด เพื่อหาแนวทางป้องกันและลดการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต โดยใช้เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกกรมปศุสัตว์ ซึ่งเป็นค่ามาตรฐานสากลที่เป็นที่ยอมรับในการกำหนดระดับของการปนเปื้อน

14

 ทั้งนี้ รูปแบบผลการวิเคราะห์จะเป็นการรายงานเชิงสถิติเป็นความชุก (prevalence) ของการตรวจพบปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นไปตามมาตรฐานหรือตรวจได้เกินค่ามาตรฐาน เพื่อบอกสถานะการปนเปื้อนในภาพรวมของโรงฆ่าสุกรของประเทศไทย และสามารถบอกแนวโน้มการปนเปื้อนกังกล่าวเป็นระยะเวลา 3 ปี ตั้งแต่ปี 2560-2562 ได้

**5. วิธีการหรือขั้นตอนการศึกษา**

1) ศึกษาข้อมูลการดำเนินงานกิจกรรมตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ปี 2562 และศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับเชื้อจุลินทรีย์ที่มีโอกาสเกิดขึ้นระหว่างกระบวนการฆ่าและชำแหละเนื้อสัตว์และส่งผลต่อระบบสุขอนามัยการผลิต

2) ศึกษาผลวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์จากการตรวจทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 6 เชื้อ ได้แก่ Total plate count, Coliform, *Enterococcu*s spp., *Escherichia coli,* *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella* spp. ที่มาจากห้องปฏิบัติการกรมปศุสัตว์ทั้ง 8 แห่ง

3) จัดการข้อมูลโดยใช้โปรแกรม Microsoft Excel และวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติหาค่าคาวามชุกของการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ทั้ง 6 เชื้อ ในช่วงปี 2560-2562 โดยอ้างอิงจากเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกของกรมปศุสัตว์

4) สรุปรายงานผลการศึกษาและจัดทำรายงาน

**6. ผู้ร่วมดำเนินการ** (ถ้ามี) 1) ชื่อ-นามสกุล **นางสาวปริญญา เชียรวิชัย สัดส่วนผลงาน 60 %**

 2) ชื่อ-นามสกุล นางสาวจารุวดี เปรมฤดี สัดส่วนผลงาน 40 %

**7. ระบุรายละเอียดเฉพาะงานในส่วนที่ผู้ขอรับการประเมินเป็นผู้ปฏิบัติ**

1) ศึกษาข้อมูลและเอกสาร 15 %

2) ศึกษาผลวิเคราะห์ 15 %

3) จัดการข้อมูลทางสถิติ 15 %

4) จัดทำรายงานผลการศึกษา 15 %

 **8. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (กรณีเป็นผลงานที่อยู่ระหว่างศึกษา)**

 1) ได้ทราบสถานะการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ของเนื้อสุกรที่เก็บจากโรงฆ่าสัตว์ในประเทศไทยในเบื้องต้น และได้ศึกษาวิธีการจัดการทางสถิติของข้อมูลย้อนหลังตั้งแต่ปี 2560-2562

2) นำข้อมูลไปใช้ประกอบการวางแผนการเก็บตัวอย่างในรอบปีต่อไป รวมทั้งได้ศึกษาวิธีการจัดการข้อมูลด้วยวิธีการที่รวดเร็วและถูกต้องมากยิ่งขึ้น

15

**9.ระบุผลสำเร็จของงาน หรือผลการศึกษา (กรณีที่เป็นผลงานที่ดำเนินการเสร็จแล้ว)**

 -

**10. ความยุ่งยากในการดำเนินการ/ปัญหา/อุปสรรค**

 1) ต้องมีการศึกษาลักษณะของเชื้อจุลินทรีย์จำนวน 6 ได้แก่ Total plate count, Coliform, *Enterococcu*s spp., *Escherichia coli,* *Staphylococcus aureus* และ *Salmonella* spp. ที่ได้ทำการศึกษาว่ามีที่มาของการปนเปื้อนแต่ละชนิดในสถานประกอบการของโรงฆ่าสัตว์ได้จากที่ใด ในระบบสุขอนามัยของการผลิตและส่งผลกระทบอย่างไรต่อผู้บริโภค โดยต้องใช้องค์ความรู้ทางจุลชีววิทยาร่วมกับเข้าใจระบบของการดำเนินกิจกรรมในโรงฆ่าสัตว์

 2) ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างมีจำนวนมาก ทำให้มีความซับซ้อนในการรวบรวมและวิเคราะห์ผล

**11. การนำไปใช้ประโยชน์ หรือคาดว่าจะนำไปใช้ประโยชน์**

 เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดและบุคลากรที่เกี่ยวข้องนำข้อมูลไปใช้เป็นแนวทางในการแนะนำให้ผู้ประกอบการปรับปรุงสุขลักษณะของโรงฆ่าสัตว์เพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิต และนำไปพัฒนาปรับปรุงแผนการดำเนินงานกิจกรรมตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์ให้มีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ…………………………………………………..

 (นางสาวปริญญา เชียรวิชัย)

 นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

 ผู้เสนอผลงาน

..….…..…./…………….……….../….……….

16

**ขอรับรองว่าสัดส่วนหรือลักษณะงานในการดำเนินการของผู้เสนอข้างต้นถูกต้องตรงกับความจริง**

**ทุกประการ**

ลงชื่อ…………………………………… ลงชื่อ…………………-…………….….

 (นางสาวจารุวดี เปรมฤดี) (…....………………………………)

ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่ง………………………………..

 ผู้ร่วมดำเนินการ ผู้ร่วมดำเนินการ

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

ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ

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

 (นายอุดม จันทร์ประไพภัทร) (นายโสภัชย์ ชวาลกุล)

ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

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

 (ผู้บังคับบัญชาที่ควบคุมดูแลการดำเนินการ)

**หมายเหตุ** หากผลงานมีลักษณะเฉพาะ เช่นแผ่นพับ หนังสือ แถบบันทึกเสียง ฯลฯ ผู้เสนอผลงานอาจส่งผลงานจริงประกอบการพิจารณาของคณะกรรมการก็ได้

17

**ผลงานที่จะขอรับการประเมินเพื่อเลื่อนขึ้นแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งสูงขึ้น**

เรื่องที่ 2

1. **ชื่อผลงาน** **คู่มือการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะสำหรับผู้ตรวจประเมิน** (Manual of Good Manufacturing Practice for Goat and Sheep Slaughterhouse Certification for Auditor)

 **ปีที่ดำเนินการ** 2563

**2. ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการศึกษา**

 การผลิตปศุสัตว์ทั่วโลกได้มีการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตเป็นอย่างมาก เนื่องจากต้องยกระดับการผลิตให้มีปริมาณที่สอดคล้องกับความต้องการของจำนวนประชากรโลกที่เพิ่มขึ้น รวมถึงต้องรองรับความต้องการด้านความปลอดภัยต่อผู้บริโภคด้วย ตลาดปศุสัตว์ประเภทแพะและแกะเป็นที่นิยมเลี้ยงทั่วไปในทุกภูมิภาคของประเทศไทย เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ กรมปศุสัตว์จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุนการเลี้ยงแพะและแกะมาอย่างต่อเนื่อง จากสถิติปี 2560 มีประชากรแพะ 652,964 ตัว เกษตรกรกว่า 5 หมื่นครัวเรือน มีประชากรแกะ 55,762 ตัว เกษตรกรกว่า 5 พันครัวเรือน โดยในระยะเวลา 1 ปีที่ผ่านมา มีการเลี้ยงแพะเพิ่มขึ้นร้อยละ 10.25 และมีการเลี้ยงแกะเพิ่มขึ้นร้อยละ 4.87 ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในพื้นที่ภาคใต้

 นอกจากนี้ กรมปศุสัตว์ยังได้มีโครงการแผนงานเพื่อรองรับระบบการผลิตเนื้อแพะและแกะของประเทศไทยที่มีมาตรฐานและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เช่น การรับรองฟาร์มปลอดโรคบรูเซลลาในฟาร์มแพะและแกะ การรับรองฟาร์มมาตรฐานแพะเนื้อ เป็นต้น ซึ่งทำให้ส่วนหนึ่งของการผลิตแพะมีชีวิตของไทย สามารถส่งออกไปจำหน่ายยังประเทศเพื่อนบ้านได้ เช่น ลาว มาเลเซีย พม่า ไม่เพียงแต่การเลี้ยงแพะมีชีวิตที่ได้มาตรฐาน ผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศยังมีความต้องการผลิตภัณฑ์เนื้อแพะและแกะที่มีมาตรฐานความปลอดภัยเพื่อการบริโภคเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะร้านอาหารหรือภัตตตาคารต่างๆ ทั้งนี้ ส่วนหนึ่งของการผลิตเนื้อแพะแกะที่ได้มาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับคือ เนื้อที่มาจากโรงฆ่าและชำแหละที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับสถานประกอบการ (Good Manufacturing Practice หรือ GMP) ซึ่งเป็นมาตรฐานการผลิตที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล ซึ่งระบบ GMP สามารถตอบโจทย์เพื่อรองรับการผลิตจากกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะและแกะให้ได้มาตรฐานตามความต้องการของผู้บริโภค เป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและเพิ่มโอกาสในการแข่งขันในตลาดแพะทั้งระบบ

กรมปศุสัตว์ได้นำหลักการตามประกาศของกระทรวงเกษตรสหกรณ์ที่ได้กำหนดเป็นมาตรฐานของประเทศไทย มาเป็นแนวในการจัดทำคู่มือการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ สำหรับผู้ตรวจประเมินนี้ขึ้น เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินของกรมปศุสัตว์นำไปใช้เป็นแนวทางดำเนินการได้ในรูปแบบเดียวกัน โดยอ้างอิงตาม มกษ. 9004-2547 และ มกษ. 9040-2556 และกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

**3. วัตถุประสงค์ในการศึกษา**

 เพื่อจัดทำคู่มือการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ สำหรับผู้ตรวจประเมิน

18

**4. ความรู้ทางวิชาการ หรือแนวคิดหรือหลักทฤษฎีที่ใช้ในการดำเนินการ**

 ต้องศึกษามาตรฐานต่างๆ ดังนี้

1. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกษ.) 9004-2547 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
2. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกษ.) 9040-2556 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะแกะ และแนวปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
3. พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง.
4. การขอรับและออกใบรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ในสัตว์ปีก สุกร โคและกระบือ ฉบับปี 2555

**5. วิธีการหรือขั้นตอนการศึกษา**

1. ศึกษากระบวนการฆ่า การชำแหละแพะแกะในโรงฆ่าสัตว์

2. ศึกษามาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ชนิดอื่นที่กรมปศุสัตว์ได้จัดทำไว้แล้ว

3. ศึกษากฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

4. รวบรวมข้อมูลทั้งหมดแล้วนำมาจัดทำคู่มือการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

**6. ผู้ร่วมดำเนินการ (ถ้ามี)** 1) ชื่อ-นามสกุล **นางสาวปริญญา เชียรวิชัย สัดส่วนผลงาน 60 %**

 2) ชื่อ-นามสกุล นายธิติ อันตรเสน สัดส่วนผลงาน 40 %

**7. ระบุรายละเอียดเฉพาะงานในส่วนที่ผู้ขอรับการประเมินเป็นผู้ปฏิบัติ**

1) ศึกษากระบวนการฆ่าและชำแหละในโรงฆ่าแพะแกะ 10 %

2) ศึกษากฎหมายและมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ที่เกี่ยวข้อง 20 %

3) รวบรวมข้อมูล จัดทำคู่มือ และ 20 %

4) ขออนุมัติคู่มือฯ แล้วเผยแพร่ 10 %

**8. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (กรณีเป็นผลงานที่อยู่ระหว่างศึกษา)**

 ในระหว่างการดำเนินการศึกษาทำให้ได้เห็นภาพรวมของกฎหมายและมาตรฐานของการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ทำให้เกิดความรู้องค์รวมในการจัดทำ เพื่อให้สามารถตกผลึกความคิดในการเรียบเรียงเนื้อหาของคู่มือการตรวจรับรอง ซึ่งจะให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้ที่นำคู่มือนี้ไปในการปฏิบัติงาน และสร้างความเชื่อมั่นในระบบการรับรองต่อไป

 **9.ระบุผลสำเร็จของงาน หรือผลการศึกษา (กรณีที่เป็นผลงานที่ดำเนินการเสร็จแล้ว)**

 -

**10. ความยุ่งยากในการดำเนินการ/ปัญหา/อุปสรรค**

 การศึกษาและรวบรวมข้อกฎหมายระเบียบ มาตรฐานการโรงฆ่าสัตว์ที่เกี่ยวข้อง โดยจะต้องนำข้อมูลจากทุกส่วนมาประมวลผลและจัดทำเป็นข้อกำหนดสำหรับระบบการรับรองโดยให้มีความสอดคล้องกันทั้งหมด รวมทั้งการศึกษาขั้นตอนกระบวนการต่างๆ ที่เกิดขึ้นโรงฆ่าแพะและแกะ มาจัดทำหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งต้องสอดคล้องกับมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง โดยต้องจำแนกและอ้างอิงมาตรฐานทีละข้อ ทำให้ต้องใช้เวลาในการจัดทำหลักเกณฑ์ฯ ดังกล่าวใช้เวลานาน เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินสามารถศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสารฉบับเต็มได้ง่าย และยังเพิ่มเติมเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และการจำหน่ายเนื้อสัตว์เข้าไปด้วย ซึ่งจะให้ระบบการรับรองของกรมปศุสัตว์มีความน่าเชื่อถือ โดยครอบคลุมและไม่ขัดกับข้อกฎหมายให้มากที่สุด

19

**11. การนำไปใช้ประโยชน์ หรือคาดว่าจะนำไปใช้ประโยชน์**

 1) คู่มือการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ สำหรับผู้ตรวจประเมินของจะทำให้ผู้ตรวจประเมินสามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง เป็นไปในแนวทางเดียวกัน ลดระยะเวลาและข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงาน

 2) สร้างความเชื่อมั่นในระบบการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองโดยกรมปศุสัตว์

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ…………………………………………………..

 (นางสาวปริญญา เชียรวิชัย)

 นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

 ผู้เสนอผลงาน

..….…..…./…………….……….../….……….

20

**ขอรับรองว่าสัดส่วนหรือลักษณะงานในการดำเนินการของผู้เสนอข้างต้นถูกต้องตรงกับความจริง**

**ทุกประการ**

ลงชื่อ…………………………………… ลงชื่อ………………-……………….….

 (นายธิติ อันตรเสน) (…....………………………………)

ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่ง………………………………..

 ผู้ร่วมดำเนินการ ผู้ร่วมดำเนินการ

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

ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ

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

 (นายอุดม จันทร์ประไพภัทร) (นายโสภัชย์ ชวาลกุล)

ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

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

(ผู้บังคับบัญชาที่ควบคุมดูแลการดำเนินการ)

**หมายเหตุ** หากผลงานมีลักษณะเฉพาะ เช่นแผ่นพับ หนังสือ แถบบันทึกเสียง ฯลฯ ผู้เสนอผลงานอาจส่งผลงานจริงประกอบการพิจารณาของคณะกรรมการก็ได้

21

**ผลงานที่จะขอรับการประเมินเพื่อเลื่อนขึ้นแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งสูงขึ้น**

เรื่องที่ 3

**1. ชื่อผลงาน** **คู่มือการตรวจรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก**

 **สำหรับผู้ตรวจประเมิน**

 **ปีที่ดำเนินการ** 2563

**2. ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการศึกษา**

 น้ำนมและผลิตภัณฑ์นมอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและเป็นแหล่งของสารอาหารที่สะดวกต่อการบริโภคสำหรับประชากรในหลายประเทศ และสินค้าที่มีน้ำนมเป็นองค์ประกอบหลักยังมีความสำคัญทางด้านการค้าระหว่างประเทศด้วย การมีระบบการปฏิบัติที่ดีในสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก (Good Manufacturing Practices : GMP) ตามมาตรฐาน Codex Alimentarius. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4: 2003) ที่กล่าวถึงหลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร และ Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004) ที่กล่าวถึงการนำ Code of Practice General Principles of Food Hygiene มาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การขนส่งน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม ซึ่งหลักเกณฑ์การปฏิบัตินี้เป็นหลักเกณฑ์ที่สำคัญ เป็นที่ยอมรับในระดับระหว่างประเทศ และมีการนำไปปฏิบัติแล้วอย่างแพร่หลาย ทำให้เกิดความมั่นใจในความปลอดภัยและความเหมาะสมในการบริโภคน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม การคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคและเพื่ออำนวยความสะดวกในด้านการค้า สำหรับประเทศไทย ได้นำมาตรฐานของ Codex Alimentarius ดังกล่าว มากำหนดเป็นหลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกษ. 9023-2550) และหลักเกณฑ์การปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม (เล่ม 1 หลักการทั่วไป) (มกษ. 6406-2550)

 กรมปศุสัตว์ได้กำหนดยุทธศาสตร์พัฒนาโคนมและผลิตภัณฑ์นมปี 2560-2569 ภายใต้วิสัยทัศน์อุตสาหกรรมโคนมไทยทั้งระบบได้มาตรฐานสากลภายใน 10 ปี โดยมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญ คือ เพื่อพัฒนาระบบอุตสาหกรรมนมของประเทศให้ยั่งยืน เกิดความเป็นธรรมแก่ผู้เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมนมของประเทศ มีมาตรฐานปลอดภัยต่อผู้บริโภค สามารถแข่งขันกับต่างประเทศได้ และได้กำหนดตัวชี้วัดในด้านมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์นมทั้งหมด เพิ่มขึ้นไม่ต่ำกว่าร้อยละ 5 ต่อปี ซึ่งกรมปศุสัตว์มีแนวทางการพัฒนาสินค้าโคนมเพื่อการแข่งขันระดับนานาชาติ สนับสนุนผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการส่งออกเพื่อเปิดตลาดในประเทศอาเซียน และนานาชาติ (กรมปศุสัตว์, 2559) นอกจากนี้ยังได้รับช่วงต่อจากกระทรวงพาณิชย์ในการสร้างความรู้ความเข้าใจให้กับผู้ประกอบการโรงงานนมและนมแปรรูปของไทยในการขอรับรองมาตรฐานส่งออกผลิตภัณฑ์นมสู่ตลาดต่างประเทศ เพื่อเพิ่มจำนวนผู้ผ่านมาตรฐานส่งออกไปต่างประเทศ เนื่องจากกิจกรรมเหล่านี้ช่วยให้ประเทศไทยมีตลาดที่แน่นอน ทำให้รองรับน้ำนมดิบของเกษตรกรไทยเสริมจากโครงการนมโรงเรียนได้ (กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์, 2562) ในปัจจุบันมีโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองระบบการปฏิบัติที่ดีในสถานประกอบการ (GMP) โดยกรมปศุสัตว์ จำนวนทั้งสิ้น 45 ราย (สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์, 2562)

22

 ในปี 2562 มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์นมของประเทศไทยอยู่ที่ 12,811 ล้านบาท ผลิตภัณฑ์ที่มีการส่งออกมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ ครีมเทียม นมพาสเจอร์ไรซ์ และไอศกรีม (สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์, 2562) โดยประเทศคู่ค้าหลักยังคงเป็นประเทศในแถบอาเซียน เช่น ประเทศกัมพูชา ขยายตัวร้อยละ 19.4 ประเทศฟิลิปปินส์ ขยายตัวร้อยละ 26.3 และประเทศสิงคโปร์ ขยายตัวร้อยละ 6.9 รวมทั้งฮ่องกงและจีน ซึ่งเป็นประเทศที่มีความตกลงเอฟทีเอกับประเทศไทยและได้ลดภาษีนำเข้าสินค้าน้ำนมโคและผลิตภัณฑ์นมโคแปรรูปให้กับประเทศไทยแล้ว จึงเป็นโอกาสของผู้ประกอบการไทยที่ต้องเร่งใช้ประโยชน์ให้สินค้าผลิตภัณฑ์นมของประเทศไทยสามารถขยายตลาดได้อย่างต่อเนื่อง (กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์, 2562)

 ด้วยกรมปศุสัตว์เป็นหน่วยงานที่ให้การรับรองระบบการปฏิบัติที่ดีในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก (GMP) ดังนั้นเพื่อให้ผู้ตรวจประเมินมีความเข้าใจในหลักเกณฑ์การตรวจรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก จึงมีการจัดทำคู่มือกรมปศุสัตว์ เรื่องการตรวจรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สำหรับผู้ตรวจประเมินขึ้น เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินได้นำไปใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการตรวจรับรอง การตรวจติดตาม และการตรวจต่ออายุการรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก อีกทั้งสามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง มีประสิทธิภาพ สอดคล้องตามมาตรฐาน Codex Alimentarius. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4: 2003), Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004) และกฎระเบียบของประเทศคู่ค้า ทำให้มีมาตรฐานในการตรวจที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

**3. วัตถุประสงค์ในการศึกษา**

 เพื่อจัดทำคู่มือการตรวจรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สำหรับผู้ตรวจประเมิน

**4. ความรู้ทางวิชาการ หรือแนวคิดหรือหลักทฤษฎีที่ใช้ในการดำเนินการ**

 ต้องศึกษามาตรฐานต่างๆ ดังนี้

1. มาตรฐานสินค้าเกษตร :หลักเกณฑ์การปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม (เล่ม 1 หลักการทั่วไป) (มกษ.6406 -2550). สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
2. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4: 2003), In Codex Alimentarius Commission: Food Hygiene Basic Texts, 3rd ed. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome.
3. Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004). Joint FAO/WHO Food Standard Programmes, FAO, Rome.

23

**5. วิธีการหรือขั้นตอนการศึกษา**

1. ศึกษาและรวบรวมกฎระเบียบ และมาตรฐานการส่งออกผลิตภัณฑ์นม
2. เรียบเรียงข้อมูล ปัญหา ข้อจำกัดและอุปสรรคในการตรวจรับรองระบบ GMP โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก

ส่งออกสำหรับผู้ตรวจประเมิน

1. จัดทำคู่มือการตรวจรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สำหรับ

ผู้ตรวจประเมิน

4) อนุมัติและเผยแพร่คู่มือการตรวจรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สำหรับผู้ตรวจประเมิน

**6. ผู้ร่วมดำเนินการ (ถ้ามี)** 1) ชื่อ-นามสกุล นางสาวจารุวดี เปรมฤดี สัดส่วนผลงาน 60 %

 2) ชื่อ-นามสกุล **นางสาวปริญญา เชียรวิชัย สัดส่วนผลงาน 40 %**

**7. ระบุรายละเอียดเฉพาะงานในส่วนที่ผู้ขอรับการประเมินเป็นผู้ปฏิบัติ**

1) ศึกษาและรวบรวมกฎระเบียบ 10 %

2) จัดทำข้อมูล ปัญหา และข้อจำกัด 15 %

3) ร่วมจัดทำคู่มือการตรวจรับรอง 15 %

**8. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (กรณีเป็นผลงานที่อยู่ระหว่างศึกษา)**

 ได้เห็นภาพรวมของกฎระเบียบ มาตรฐานการส่งออกผลิตภัณฑ์นมของประเทศคู่ค้า รวมทั้งข้อกำหนดเดิมที่กรมปศุสัตว์เคยใช้ และข้อกำหนดของมาตรฐานสากล ทำให้เกิดความรู้องค์รวมในการจัดทำ ก่อนที่จะนำมาเรียบเรียงเนื้อหาของคู่มือการตรวจรับรอง เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้นำคู่มือนี้ไปใช้งาน และเกิดความเชื่อมั่นในระบบการรับรอง

 **9.ระบุผลสำเร็จของงาน หรือผลการศึกษา (กรณีที่เป็นผลงานที่ดำเนินการเสร็จแล้ว)**

 -

**10. ความยุ่งยากในการดำเนินการ/ปัญหา/อุปสรรค**

 การศึกษาและรวบรวมกฎระเบียบ มาตรฐานการส่งออกผลิตภัณฑ์นมซึ่งมีข้อแตกต่างกันในด้านข้อกำหนดของแต่ละประเทศทำให้ต้องใช้เวลาในการรวบรวมและเรียบเรียง รวมถึงหลักเกณฑ์ในการตรวจประเมินรับรองผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกของกรมปศุสัตว์ต้องนำมาเทียบกับหลักมาตรฐานสากล (Codex) เพื่อให้มีความน่าเชื่อถือ และการกำหนดแบบฟอร์มสำหรับผู้ตรวจประเมินมีการปรับเปลี่ยนหลายรอบเพื่อให้ผู้ปฏิบัติสามารถนำไปใช้ได้จริง และลดขั้นตอนของการจัดทำเอกสารต่างๆ ให้มากที่สุด

**11. การนำไปใช้ประโยชน์ หรือคาดว่าจะนำไปใช้ประโยชน์**

 1) คู่มือการตรวจรับรองระบบ GMP ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก สำหรับผู้ตรวจประเมิน จะทำให้ผู้ตรวจประเมินสามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง เป็นไปในแนวทางเดียวกัน ลดระยะเวลาและข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงาน

24

 2) สร้างความเชื่อมั่นในระบบการรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออกของประเทศไทยว่าได้ตามมาตรฐานสากล

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ…………………………………………………..

 (นางสาวปริญญา เชียรวิชัย)

 นายสัตวพทย์ชำนาญการ

 ผู้เสนอผลงาน

..….…..…./…………….……….../….……….

25

**ขอรับรองว่าสัดส่วนหรือลักษณะงานในการดำเนินการของผู้เสนอข้างต้นถูกต้องตรงกับความจริง**

**ทุกประการ**

ลงชื่อ…………………………………… ลงชื่อ………………-……………….….

 (นางสาวจารุวดี เปรมฤดี) (…....………………………………)

ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่ง………………………………..

 ผู้ร่วมดำเนินการ ผู้ร่วมดำเนินการ

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

ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ

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

 (นายอุดม จันทร์ประไพภัทร) (นายโสภัชย์ ชวาลกุล)

ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

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

 (ผู้บังคับบัญชาที่ควบคุมดูแลการดำเนินการ)

**หมายเหตุ** หากผลงานมีลักษณะเฉพาะ เช่นแผ่นพับ หนังสือ แถบบันทึกเสียง ฯลฯ ผู้เสนอผลงานอาจส่งผลงานจริงประกอบการพิจารณาของคณะกรรมการก็ได้

26

#### **เอกสารหมายเลข 4**

### **ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการ เพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น**

**ชื่อ** นางสาวปริญญา เชียรวิชัย

เพื่อประกอบการแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง **ตำแหน่ง** นายสัตวแพทย์ชำนาญการ **ตำแหน่งเลขที่** 4888

กอง/สำนัก/จังหวัด **สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์**

เรื่อง การพัฒนาระบบการรับรองสถานประกอบการตัดแต่งเนื้อสัตว์ให้ได้มาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice: GMP) สำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ของกรมปศุสัตว์

**หลักการและเหตุผล**

 ปัจจุบันผู้บริโภคเนื้อสัตว์มีความตื่นตัว และต้องการบริโภคอาหารที่มีความสะอาด ปลอดภัย และคำนึงถึงสุขภาพมากยิ่งขึ้น กรมปศุสัตว์ในฐานะเป็นผู้กำกับดูแลการผลิตตั้งแต่ต้นทางจากโรงงานผลิตอาหารสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงเชือดและชำแหละเนื้อสัตว์ จนได้เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ออกมาสูผู้บริโภค ซึ่งตลอดสายการผลิตตามที่ได้กล่าวมาข้างต้นนั้น กรมปศุสัตว์เป็นผู้กำกับดูแลโดยมีกฎ ระเบียบ หลักเกณฑ์ หรือกฎหมายที่เกี่ยวข้องรวมถึงมีการให้การรับรองมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงงานผลิตอาหารสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งใช้เป็นเครื่องมือในการตรวจสอบ กำกับดูแลผู้ผลิตให้ประกอบกิจการได้อย่างถูกต้อง และเป็นไปตามหลักการอาหารปลอดภัยเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคทั้งภายในประเทศ รวมทั้งประเทศคู่ค้าที่ต้องการสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ส่งออกจากผู้ผลิตในประเทศไทย

 นอกจากนี้แล้ว กระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ที่ออกมาจากโรงเชือดและชำแหละเนื้อสัตว์ ยังมีอีกขั้นตอนหนึ่งที่เกิดขึ้นคือ เนื้อสัตว์บางส่วนจากโรงเชือดจะถูกนำไปเข้าสู่โรงตัดแต่งก่อนกระจายไปยังผู้บริโภคหรือไปยังโรงงานแปรรูป ซึ่งโรงตัดแต่งนี้อาจไม่ได้อยู่ในอำนาจกับดูแลโดยกรมปศุสัตว์โดยตรง แต่สามารถเข้าไปกำกับดูแลในส่วนของคุณภาพหรือแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ซึ่งต้องเป็นไปตามมาตรฐานกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์ คือกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ทั้งนี้ โรงตัดแต่งเนื้อสัตว์จัดเป็นสถานประกอบการที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงสาธารณสุข โดยจัดอยู่ในขอบข่ายของสถานที่สะสมอาหาร ดังนั้น เรื่องเกี่ยวกับที่ตั้ง อาคาร สถานที่ รวมถึงการสุขลักษณะต่างๆ จะเป็นความรับผิดชอบของกระทรวงสาธารณสุข

 เนื่องจากผู้ประกอบการโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ มีความประสงค์ที่จะขอรับรองการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice: GMP) สำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ที่ให้การรับรองโดยกรมปศุสัตว์ เพื่อยกระดับสถานประกอบการให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล อีกทั้ง หน่วยงานกรมปศุสัตว์ยังเป็นผู้กำกับดูแลด้านการผลิตเนื้อสัตว์โดยตรง ดังนั้นโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ที่จะทำให้มั่นใจได้ว่าตลอดสายการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่กรมปศุสัตว์ดูแลมีการผลิตที่ได้มาตรฐานตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง จึงเป็นที่มาของการเสนอแนวคิดการจัดทำระบบและหลักเกณฑ์สำหรับการรับรองการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี สำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์

27

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

 แผนงานพัฒนาการพัฒนาและส่งเสริมสถานประกอบการตัดแต่งเนื้อสัตว์ยกระดับให้เข้าสู่มาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice: GMP) สำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์

1. สำรวจปริมาณความต้องการของสถานประกอบการที่ต้องการขอรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงตัดแต่ง โดยให้สำนักงานปศุสัตว์เขตสำรวจผ่านสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกจังหวัด แล้วรายงานมายังสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อทราบจำนวนและจัดทำเป้าหมายการดำเนินงานให้ชัดแจน
2. จัดทำร่างระบบการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ เสนออธิบดีกรมปศุสัตว์
3. พร้อมทั้งจัดทำร่างรูปแบบการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ และจัดทำหลักเกณฑ์การรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
4. ขออนุมัติอธิบดีกรมปศุสัตว์ในรูปแบบการรับรองฯ และหลักเกณฑ์การรับรองฯ
5. จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมผู้ตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ให้มีความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนการรับรองรวมถึงหลักเกณฑ์การตรวจประเมินฯ ให้เกิดความเข้าใจตรงกัน
6. จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมผู้ประกอบการเพื่อขอรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการตามหลักการ GMP ของสถานประกอบการตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์

**ผลที่คาดว่าจะได้รับ**

 ผู้บริโภคได้รับได้บริโภคเนื้อสัตว์ปลอดภัยตลอดสายการผลิต เมื่อบริโภคจากสถานที่ตัดแต่งเนื้อสัตว์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (GMP) ของกรมปศุสัตว์

**ตัวชี้วัดความสำเร็จ**

1. ได้ระบบการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
2. ได้คู่มือการรับรองและหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
3. ได้หลักสูตรการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สำหรับผู้ตรวจประเมินและสำหรับผู้ประกอบการ
4. มีโรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์

 ลงชื่อ……………………………….

 (นางสาวปริญญา เชียรวิชัย)

 ผู้เสนอแนวคิด

 …..…../……..……./…..

 28

**การพิจารณาประเมินข้าราชการเพื่อคัดเลือกให้ส่งผลงานทางวิชาการ**

**ชื่อ** นางสาวปริญญา เชียรวิชัย

**ตำแหน่ง** นายสัตวแพทย์ชำนาญการ **ตำแหน่งเลขที่** 4888

**ขอประเมินเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง** นายสัตวแพทย์ชำนาญการ (ขอรับเงินประจำตำแหน่ง)

**กลุ่ม/ฝ่าย กลุ่ม**ควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ **กอง/สำนัก** สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

**การพิจารณา (คะแนนเต็ม 100คะแนน)**

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

 ๒.ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการเพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

 50 คะแนน ได้รับ ……........คะแนน

 **รวม** …………...คะแนน

ลงชื่อ……………………………………………..

 (นายโสภัชย์ ชวาลกุล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

 วันที่………………………………….….

**หมายเหตุ** กรุณาให้ผู้บังคับบัญชาให้คะแนน โดยผู้ที่ผ่านการประเมินต้องได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า 80 คะแนน

และให้ผู้บังคับบัญชาลงชื่อกำกับให้ครบถ้วน

 29