**เอกสารหมายเลข 1**แนบท้าย 4

แบบประเมินคุณสมบัติของบุคคล

**ชื่อ สุธาทิพย์ สุขสำราญ**

**ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ 2358**

**กลุ่ม/ฝ่าย พัฒนาคุณภาพสินค้า สำนัก/กอง ปศุสัตว์จังหวัดตราด**

**กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**ขอประเมินเพื่อขอรับเงินประจำตำแหน่ง**

**ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ 2358**

**กลุ่ม/ฝ่าย พัฒนาคุณภาพสินค้า สำนัก/กองปศุสัตว์จังหวัดตราด**

**กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

##### **เอกสารหมายเลข 3**

# ผลงานที่จะขอรับการประเมินเพื่อขอรับเงินประจำตำแหน่ง

 **เรื่องที่ 1**

1. ชื่อผลงาน การศึกษาเปรียบเทียบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์เพื่อพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อไก่จังหวัดตราด ระหว่างเดือนตุลาคม 2562 ถึง เดือนกันยายน 2563

 (Study on comparison of microbial contaminations for butcher shop improvement in Trat province between October 2019 and September 2020)

ปีที่ดำเนินการ ระหว่างเดือนตุลาคม 2562 ถึง เดือนกันยายน 2563

2. ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการศึกษา

ในด้านความปลอดภัยทางอาหารในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์การปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียนับว่ามีความสำคัญมากและมีโอกาสเกิดได้ตั้งแต่สัตว์อยู่ในฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์ การขนส่งซากสัตว์ ตลอดทั้งสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ในช่วงหลายปีที่ผ่านมาอุบัติการณ์ของโรคอาหารเป็นพิษ (foodborne disease)จากเชื้อแบคทีเรียยังคงสูงเป็นอันดับต้นๆของการเฝ้าระวังโรคในประเทศไทยส่วนหนึ่งเกิดขึ้นจากการบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ที่มีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคติดต่อระหว่างสัตว์และคน (zoonoses) (ศุภชัย 2549)

ทั้งนี้กระบวนการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในท้องตลาด ขณะนี้ยังพบปัญหาการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค (วสันต์ และคณะ, 2549)และจากการศึกษาการปนเปื้อนเชื้อ Salmonella spp. พบว่ามีการปนเปื้อนจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สูงกว่ากระบวนการผลิตขั้นตอนอื่น(มนัส และคณะ, 2555)ทั้งนี้สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ สุขอนามัยของผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์เป็นสาเหตุสำคัญหากผู้ประกอบการให้ความสนใจด้านความสะอาดน้อย จะทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรคได้ทั่วแผงจำหน่าย (เนตรนภิส และคณะ, 2550) นอกจากนี้ อาจเกิดจากการปนเปื้อนข้าม (cross contamination) ในระหว่างการจำหน่ายในตลาดได้(วราภาและปรียา.2548)และจังหวัดตราดได้เห็นความสำคัญจึงได้ทำการพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามโครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับเนื้อที่สะอาดและปลอดภัย

3. วัตถุประสงค์ในการศึกษา

เพื่อศึกษาการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่าย ณ เขียงจำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อนำไปใช้เป็นแนวทางการปรับปรุงพัฒนามาตรการควบคุมการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ต่อไป

4. ความรู้ทางวิชาการ หรือแนวคิดหรือหลักทฤษฎีที่ใช้ในการดำเนินการ

ทำการวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยของข้อมูล, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน,ค่าสูงสุด,ค่าต่ำสุดและการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของ 2 ค่า รายงานการเปรียบเทียบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ครั้งที่ 1และครั้งที่ 2เชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐานในรูปแบบร้อยละ และรายงานผลการศึกษาในรูปแบบสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics)

5. วิธีการหรือขั้นตอนการศึกษา

เก็บตัวอย่างเนื้อตามวิธีการเก็บและรักษาตัวอย่าง (คู่มือสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์) จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ จำนวน 30 เขียง จำนวน 60 ตัวอย่าง คือ สถานที่จำหน่ายเนื้อก่อนการรับรองตามโครงการฯ จำนวน 30 ตัวอย่าง และภายหลังการรับรอง จำนวน 30 ตัวอย่าง และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ โดยการเพาะแยกเชื้อตามวิธีมาตรฐาน ISO 6579 : 2002(E) วิเคราะห์เชื้อแบคทีเรีย 6 รายการ ตามมาตรฐานด้านจุลชีววิทยาของกรมปศุสัตว์ (สานักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์, 2547) ดังนี้

- Total bacteria count ตามวิธี Bacterialogical Analytical Manual , 2001

- Staphylococcus aureus. ตามวิธี Microbiology of food and animal feeding stuffs

- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1, 2003

- Salmonella spp. ตามวิธี Microbiology of food and animal feeding stuffs

- Horizontal method for the detection of Salmonella spp. ,2002

- E.coli ,Faecal Coliform และ Coliform ตามวิธี Bacteriological Analytical Manual,2002

- Enterococcus spp. ตามวิธี Standards Methods for Nordic. Committee on Food Analysis ,2002 ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกนำข้อมูลที่ได้มาทำการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติต่อไป

6. ผู้ร่วมดำเนินการ (ถ้ามี) (1) นางสาวสุธาทิพย์ สุขสำราญ สัดส่วนผลงาน 80 %

 (2) นางสาวภัทร์รวี ทั้งทวีสุข สัดส่วนผลงาน 20 %

7. ระบุรายละเอียดเฉพาะงานในส่วนที่ผู้ขอรับการประเมินเป็นผู้ปฏิบัติ

 1. วางแผนและกำหนดขั้นตอนการดำเนินงาน พร้อมทั้งค้นคว้าเอกสาร 15 %

2. รวบรวมข้อมูลจากผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการและจากแบบสอบถาม 25 %

3. ประมวลผลวิเคราะห์ผลการศึกษา 25 %

4. สรุปผลและข้อเสนอแนะ จัดทำเอกสารรวบรวมข้อมูล 15 %

8. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (กรณีเป็นผลงานที่อยู่ระหว่างศึกษา)

สามารถทราบสภาวะการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อนและหลังเข้าร่วมโครงการพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดเพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์จังหวัดตราด และเป็นแนวทางการแก้ไขปัญหาเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคเนื้อสัตว์ไม่ให้ได้รับอันตรายจากการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

9.ระบุผลสำเร็จของงาน หรือผลการศึกษา (กรณีที่เป็นผลงานที่ดำเนินการเสร็จแล้ว)

10. ความยุ่งยากในการดำเนินการ/ปัญหา/อุปสรรค

ผู้ดำเนินการเก็บตัวอย่างต้องมีความรู้ในการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

11. การนำไปใช้ประโยชน์ หรือคาดว่าจะนำไปใช้ประโยชน์

เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ต่อไป

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ…………………………………………………..

 (นางสาวสุธาทิพย์ สุขสำราญ)

 ผู้เสนอผลงาน

..….…..…./…………….……….../….……….

**ขอรับรองว่าสัดส่วนหรือลักษณะงานในการดำเนินการของผู้เสนอข้างต้นถูกต้องตรงกับความจริง**

**ทุกประการ**

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

 (นางสาวสุธาทิพย์ สุขสำราญ) (นางสาวภัทร์รวี ทั้งทวีสุข)

ตำแหน่งนายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งนายสัตวแพทย์ชำนาญการ

ผู้ร่วมดำเนินการ(80%) ผู้ร่วมดำเนินการ(20%)

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

## **ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ**

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

 (นายวีระสันติ ประทุมพล) (นายวีระสันติ ประทุมพล)

 ตำแหน่งปศุสัตว์จังหวัดตราด ตำแหน่งปศุสัตว์จังหวัดตราด

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

 (ผู้บังคับบัญชาที่ควบคุมดูแลการดำเนินการ)

**หมายเหตุ**

1. กรุณาให้ผู้ร่วมดำเนินการ และผู้บังคับบัญชา ลงลายมือชื่อรับรองให้ครบทุกคน **ด้วยลายมือจริง**

2. หากผลงานมีลักษณะเฉพาะ เช่นแผ่นพับ หนังสือ แถบบันทึกเสียง ฯลฯ ผู้เสนอผลงานอาจส่งผลงานจริงประกอบการพิจารณาของคณะกรรมการก็ได้

##### **เอกสารหมายเลข 3**

# ผลงานที่จะขอรับการประเมินเพื่อขอรับเงินประจำตำแหน่ง

 **เรื่องที่ 2**

1.ชื่อผลงาน การสำรวจการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาในเนื้อสุกร จากโรงฆ่าสุกรในพื้นที่ภาคตะวันออกระหว่างเดือนตุลาคม 2562 ถึง เดือนกันยายน 2563

(A survey of Salmonella contamination in pork collected from slaughterhouse in the eastern region of Thailand between October 2019 and September 2020)

ปีที่ดำเนินการ ระหว่างเดือนตุลาคม 2562 ถึง เดือนกันยายน 2563

2. ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการศึกษา

โรคอุจจาระร่วงที่มีสาเหตุจากเชื้อซัลโมเนลลา (Salmonella spp.) นับเป็นปัญหาที่สำคัญทางสาธารณสุขอย่างหนึ่งของประเทศไทย เนื่องจากเป็นโรคติดต่อระหว่างสัตว์และคน (zoonosis) ซึ่งมีการกระจายของเชื้อจากสัตว์ไปยังผู้บริโภค โดยผ่านทางการกินอาหารที่มีส่วนประกอบจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ไม่สะอาด (พัชรีและคณะ, 2538) เชื้อซัลโมเนลลาเข้าสู่ร่างกายได้โดยการบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปนเปื้อนเชื้อโดยการปรุงแบบสุกๆดิบๆผู้ป่วยจะแสดงอาการ เช่น ท้องร่วง ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียนและอาจรุนแรงถึงขั้นโลหิตเป็นพิษได้ โดยเฉพาะเด็กเล็ก และผู้สูงอายุ ส่วนในคนที่มีสุขภาพแข็งแรงอาจติดเชื้อแต่ไม่แสดงอาการ แต่จะสามารถแพร่กระจายเชื้อไปยังผู้อื่นได้ จากรายงานของชัยวัฒน์ และคณะ (2549) พบว่าระหว่างปี พ.ศ.2546-2548 สามารถแยกเชื้อซัลโมเนลลา ได้จากผู้ป่วยร้อยละ 61.9 และจากแหล่งอื่นร้อยละ 38.1 ซึ่งสอดคล้องกับรายงานของจริยาและคณะ(2547) ว่าโรคซัลโมเนลโลซิส (Salmonellosis) เป็นสาเหตุอันดับหนึ่งที่ทำให้เกิดปัญหาท้องร่วงมากที่สุดใน จังหวัดขอนแก่น นอกจากนี้ ปัญหาการดื้อยาต่อยาต้านจุลชีพของเชื้อซัลโมเนลลา ยังส่งผลกระทบต่อการรักษาผู้ป่วยและสัตว์ ทำให้ระยะเวลานานขึ้น เสียค่าใช้จ่ายมากขึ้นและอาจทำให้การรักษาไม่ได้ผล เนื่องจากไม่สามารถหายาที่เหมาะสมได้ (พรเพ็ญและคณะ, 2550)

 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์จึงถือว่าเป็นแหล่งที่สำคัญของการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา ในอาหารเนื่องจากเชื้อซัลโมเนลลา เป็นแบคทีเรียที่สามารถเจริญเติบโตในระบบทางเดินอาหารของสัตว์เลี้ยงเพื่อการบริโภคแทบทุกชนิด โดยเฉพาะสุกร ดังรายงานการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา ในกระบวนการผลิตสุกรเริ่มตั้งแต่กระบวนการก่อนเก็บเกี่ยว การปนเปื้อนมาในวัตถุดิบอาหารสัตว์ การได้รับการถ่ายทอดเชื้อจากแม่สุกรสู่ลูกสุกรตลอด จนถึงสุกรขุน การติดต่อและแพร่กระจายเชื้อในระหว่างการเลี้ยงระดับฟาร์ม ระดับโรงฆ่าและชำแหละสุกร กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่ระดับโรงงานแปรรูป ระดับค้าปลีกจนถึงผู้บริโภค(กิตติพงษ์และคณะ, 2556) ซึ่งในประเทศไทยมีการรายงานความชุกของการพบเชื้อ Salmonella ในสุกรแม่พันธุ์ ร้อยละ 20 (Ruttayaporn, 2007) ในสุกรขุนพบร้อยละ 12.3 (Phengjai, 2007) โรงฆ่าและชำแหละสุกรพบร้อยละ 28 (Arsooth, 2005) สาเหตุหลักของการปนเปื้อนเชื้อ Salmonella เกิดจากการแพร่กระจายของสิ่งปฏิกูลออกจากรระบบทาง เดินอาหารสุกร ซึ่งโดยทางทฤษฎีหากกระบวนการฆ่าและชำแหละสุกรเป็นไปตามมาตรฐานจะไม่พบการปนเปื้อนของสิ่งปฏิกูลจากระบบทางเดินอาหารดังกล่าวออกมาปนเปื้อนในเนื้อสุกร แต่ในทางปฏิบัติกลับพบว่าการควบคุมกระบวนการฆ่าและชำแหละสุกรไม่สามารถลดปริมาณการปนเปื้อนเชื้อ ซัลโมเนลลา ได้จริงโดยจะเห็นได้จาก ผลการศึกษาดังกล่าวข้างต้นที่แสดงให้เห็นว่ายังพบการปนเปื้อน เชื้อ ซัลโมเนลลา ในเนื้อสุกรหลังกระบวนการชำแหละสูงกว่าแหล่งอื่น

 การศึกษาครั้งนี้ทำการศึกษาโดยการเก็บตัวอย่างเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสุกรในพื้นที่จังหวัดทั้ง 9 จังหวัดในภาคตะวันออกตามคู่มือการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ เพื่อตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา จากตัวอย่างเนื้อสุกร โดยนำตัวอย่างเนื้อสุกรส่งตรวจที่ศูนย์วิจัยการสัตวแพทย์ภาคตะวันออก จังหวัดชลบุรี โดยเริ่มดำเนินการตั้งแต่เดือนตุลาคม 2562 ถึงเดือนกันยายน 2563 และนำผลตรวจมาวิเคราะห์และประเมินผลพร้อมทั้งทำการศึกษานำเสนอข้อมูลและข้อเสนอแนะให้ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่จังหวัดทั้ง 9 จังหวัดในภาคตะวันออกนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

3. วัตถุประสงค์ในการศึกษา

เพื่อศึกษาอัตราการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา ในเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสุกรในพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการ ฉะเชิงเทรา นครนายก ปราจีนบุรี สระแก้ว ชลบุรี ระยอง จันทบุรีและตราด ซึ่งตั้งอยู่ในพื้นที่ภาคตะวันออกของประเทศไทย

4. ความรู้ทางวิชาการ หรือแนวคิดหรือหลักทฤษฎีที่ใช้ในการดำเนินการ

การศึกษาครั้งนี้ทำการศึกษาโดยการเก็บตัวอย่างเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสุกรจำนวน 204 แห่ง ในพื้นที่จังหวัดทั้ง 9 จังหวัด ในภาคตะวันออก (สมุทรปราการ ฉะเชิงเทรา นครนายก ปราจีนบุรี สระแก้ว ชลบุรี ระยอง จันทบุรีและตราด) โดยดำเนินการเก็บตัวอย่างตามคู่มือการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ และนำตัวอย่างเนื้อสุกรส่งตรวจวิเคราะห์หาเชื้อ วิเคราะห์เชื้อซัลโมเนลลา ตามวิธี Microbiology of food and animal feeding stuffs ที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออก จังหวัดชลบุรี โดยเริ่มดำเนินการตั้งแต่เดือนตุลาคม 2562 ถึงเดือนกันยายน 2563

 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนาประกอบด้วยค่าแจกแจงความถี่ค่าร้อยละค่าเฉลี่ยค่ามัธยฐานและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทำการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป โดยกำหนดค่าความเชื่อมั่นที่ 95 % โดยใช้โปรแกรม Microsoft office excel version 2010 และ Real Statistics Resource Pack software version 6.2

5. วิธีการหรือขั้นตอนการศึกษา

5.1 กำหนดประชากรและวิธีการสุ่มตัวอย่าง

- ประชากรที่ศึกษาในครั้งนี้คือโรงฆ่าสุกรจำนวน 204 แห่ง ในพื้นที่จังหวัดในภาคตะวันออก 9 จังหวัด (สมุทรปราการ ฉะเชิงเทรา นครนายก ปราจีนบุรี สระแก้ว ชลบุรี ระยอง จันทบุรีและตราด)

- กลุ่มตัวอย่าง เป็นตัวอย่างเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสุกรในพื้นที่จังหวัดในภาคตะวันออก 9 จังหวัด (คู่มือการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์)

5.2 เก็บข้อมูลจากผลการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อซัลโมเนลลา จาการรายงานผลของศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออก จังหวัดชลบุรี

5.3 รวบรวม ศึกษา ค้นคว้า เอกสารทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา

5.4 รวบรวมข้อมูลที่ได้และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ด้วยโปรแกรม Microsoft office Excel version 2010 และ Real Statistics Resource Pack software version 6.2 วิเคราะห์โดยใช้ใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ประกอบด้วยค่าแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่ามัธยฐานและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานโดยกำหนดค่าความเชื่อมั่นที่ 95 %

5.5 สรุปผล จัดทำรายงานผลการศึกษา และเผยแพร่ผลการศึกษา

6. ผู้ร่วมดำเนินการ (ถ้ามี) (1) นางสาวภัทร์รวี ทั้งทวีสุข สัดส่วนผลงาน 80 %

 (2) นางสาวสุธาทิพย์ สุขสำราญ สัดส่วนผลงาน 20 %

7. ระบุรายละเอียดเฉพาะงานในส่วนที่ผู้ขอรับการประเมินเป็นผู้ปฏิบัติ

1. วางแผน 5 %

2. เก็บรวบรวมข้อมูล 5 %

3. วิเคราะห์ข้อมูล 5 %

4. สรุปและรายงาน 5 %

8. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (กรณีเป็นผลงานที่อยู่ระหว่างศึกษา)

1.ทราบผลการตรวจพบเชื้อซัลโมเนลลา ของเนื้อสุกรที่มาจากโรงฆ่าสุกรในพื้นที่จังหวัดในภาคตะวันออก 9 จังหวัด

2.นำผลของการสำรวจเพื่อเสนอแนะคณะกรรมการระดับจังหวัดของแต่ละจังหวัดที่ทำการศึกษาเพื่อปรับปรุงโรงฆ่าสุกรให้มีมาตรฐานเป็นไปตามเกณฑ์ของกรมปศุสัตว์

3.นำผลการศึกษานำเสนอผู้ปฏิบัติงานระดับจังหวัดเพื่อแนะนำปรับปรุงโรงฆ่าสุกรในพื้นที่ที่ทำการศึกษาให้มีมาตรฐานเพื่อผลิตเนื้อสุกรที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

4.ใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นในการต่อยอดการศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา ในโรงฆ่าสัตว์

9.ระบุผลสำเร็จของงาน หรือผลการศึกษา (กรณีที่เป็นผลงานที่ดำเนินการเสร็จแล้ว)

10. ความยุ่งยากในการดำเนินการ/ปัญหา/อุปสรรค

1. การเก็บตัวอย่างไม่สามารถดำเนินการตามวันที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกได้ทุกครั้ง ทำให้มีการเก็บตัวอย่างล่วงหน้า

 2. ระยะทางจากบางจังหวัดมายังศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกใช้เวลาในการเดินทางค่อนข้างนานซึ่งอาจส่งผลต่อตัวอย่างเนื้อสัตว์ได้

11. การนำไปใช้ประโยชน์ หรือคาดว่าจะนำไปใช้ประโยชน์

1. การเก็บตัวอย่างไม่สามารถดำเนินการตามวันที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกได้ทุกครั้ง ทำให้มีการเก็บตัวอย่างล่วงหน้า

 2. ระยะทางจากบางจังหวัดมายังศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออกใช้เวลาในการเดินทางค่อนข้างนานซึ่งอาจส่งผลต่อตัวอย่างเนื้อสัตว์ได้

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ…………………………………………………..

 (นางสาวสุธาทิพย์ สุขสำราญ)

 ผู้เสนอผลงาน

..….…..…./…………….……….../….……….

**ขอรับรองว่าสัดส่วนหรือลักษณะงานในการดำเนินการของผู้เสนอข้างต้นถูกต้องตรงกับความจริง**

**ทุกประการ**

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

 (นางสาวภัทร์รวี ทั้งทวีสุข) (นางสาวสุธาทิพย์ สุขสำราญ)

ตำแหน่งนายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งนายสัตวแพทย์ชำนาญการ

ผู้ร่วมดำเนินการ(80%) ผู้ร่วมดำเนินการ(20%)

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

## **ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ**

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

 (นายวีระสันติ ประทุมพล) (นายวีระสันติ ประทุมพล)

 ตำแหน่งปศุสัตว์จังหวัดตราด ตำแหน่งปศุสัตว์จังหวัดตราด

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

 (ผู้บังคับบัญชาที่ควบคุมดูแลการดำเนินการ)

**หมายเหตุ**

1. กรุณาให้ผู้ร่วมดำเนินการ และผู้บังคับบัญชา ลงลายมือชื่อรับรองให้ครบทุกคน **ด้วยลายมือจริง**

2. หากผลงานมีลักษณะเฉพาะ เช่นแผ่นพับ หนังสือ แถบบันทึกเสียง ฯลฯ ผู้เสนอผลงานอาจส่งผลงานจริงประกอบการพิจารณาของคณะกรรมการก็ได้

**เอกสารหมายเลข 4**

### **ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการ เพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น**

ชื่อนางสาวสุธาทิพย์ สุขสำราญ

เพื่อประกอบการขอรับเงินประจำตำแหน่งนายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ 2358

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตราด

เรื่อง การเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียในเนื้อสัตว์จากสถานที่จําหน่ายที่ได้รับการรับรองโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค(ปศุสัตว์โอเค) ในจังหวัดตราด

 หลักการและเหตุผล

ผลิตภัณฑ์กลุ่มเนื้อสัตว์ จัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงสูง เนื่องจากเป็นอาหารที่มีโปรตีนสูง และมีค่า water activity เหมาะสมกับการเจริญของแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคหลายชนิด ดังนั้นการป้องกันและควบคุมการปนเปื้อนจึงเป็นสิ่งจำเป็น ซึ่งควรมีการควบคุมตั้งแต่ฟาร์มเพื่อให้ถูกต้องตามสุขลักษณะรวมถึงการขนส่งเข้าสู่โรงเชือด จนกระทั่งแปรรูป เนื่องจากเชื้อแบคทีเรียมีอยู่ตามธรรมชาติทั้งในดิน น้ำ  รวมทั้งจากตัวสัตว์เองอันตรายที่ปนเปื้อนข้ามมาสู่มนุษย์ได้ รวมทั้งยาที่ใช้รักษาสัตว์หรือยาปฏิชีวนะต่าง ๆ ที่ตกค้างอยู่ในตัวสัตว์ ดังนั้นการปนเปื้อนจึงเกิดขึ้นทุกขั้นตอนตั้งแต่การรับสัตว์ก่อนการฆ่า ในระหว่างการฆ่ารวมทั้งในระหว่างการชำแหละและการตัดแต่งและการขนส่ง

กรมปศุสัตว์ในฐานะเป็นหน่วยงานกำกับดูแลระบบการผลิตเนื้อสัตว์ได้เห็นถึงความสำคัญของความ ปลอดภัยของเนื้อสัตว์ตลอดห่วงโซ่อาหาร จึงได้จัดทำโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ขึ้น ซึ่งการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามโครงการปศุสัตว์ OK เป็นการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มี สุขลักษณะที่ดีในการจำหน่าย มีต้นทางกระบวนการผลิตมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองการปฏิบัติทาง การเกษตรที่ดีด้านปศุสัตว์ (GAP) ผ่านการฆ่าและชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีสุขลักษณะที่ดี ได้รับใบอนุญาตตั้ง โรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ ซึ่งกระบวนการผลิตทั้งหมดที่กล่าวมานั้นสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

 บทวิเคราะห์ / แนวคิด / ข้อเสนอ (แผนงาน / โครงการ ) ที่ผู้ประเมินจะพัฒนางาน

การบริโภคเนื้อสัตว์ที่ปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียก่อโรค มีโอกาสปนเปื้อนได้มากในกระบวนการผลิต เนื้อสัตว์ตั้งแต่กระบวนการฆ่า ชําแหละ การเก็บรักษา และการขนส่ง รวมทั้งสถานที่จําหน่ายเนื้อสัตว์ ดังนั้นการ ปรับปรุงและพัฒนาสถานที่จําหน่ายเนื้อสัตว์ ตามโครงการการพัฒนาสถานที่จําหน่ายเนื้อสัตว์(ปศุสัตว์โอเค)ของกรมปศุสัตว์ซึ่งเน้นพัฒนาร้านจําหน่ายเนื้อสัตว์ให้ได้มาตรฐาน ตามที่กําหนด จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่แก้ปัญหาการปนเปื้อนของเชื้อดังกล่าวให้ลดน้อยลงได้และเป็นประโยชน์ อย่างยิ่งที่จะทําให้ผู้บริโภคมีโอกาสได้เลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่สะอาดและปลอดภัยจากเชื้อแบคทีเรีย เป็นการสร้าง ความเชื่อมั่นและคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร สอดคล้องกับนโยบายความปลอดภัยด้าน อาหาร (Food safety) ของรัฐบาล

ซึ่งในปี 2563 ได้มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในจังหวัดตราดแบบบูรณาการโดยมีเป้าหมายในโรงพยาบาล โรงเรียน ร้านอาหาร โรงแรมและวัด โดยเน้นวัตถุดิบผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองเกษตรอินทรีย์ ปศุสัตว์โอเค GAP SDGs PGS จากแหล่งภายในจังหวัด ซึ่งจากการดำเนินบูรณาการดังกล่าว สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตราดในฐานะหน่วยงานที่รับผิดชอบในการดูแลในเรื่องวัตถุดิบชนิดเนื้อสัตว์จึงเห็นความสำคัญในการดูแลมาตรฐานวัตถุดิบชนิดเนื้อสัตว์โดยการตรวจติดตามและเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในพื้นที่

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อทราบถึงสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียในเนื้อไก่ จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองตามโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค(ปศุสัตว์ OK) เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุง พัฒนาและกำกับดูแล เพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย
2. เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในพื้นที่ที่เลือกชื้อเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่รับการรับรองโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค(ปศุสัตว์ OK)

 ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ไม่พบ การปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียจากการเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากโครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค(ปศุสัตว์ OK)

 ลงชื่อ……………………………….

 (…………………………………)

 ผู้เสนอแนวคิด

 …..…../……..……./…..

## **การพิจารณาประเมินข้าราชการเพื่อคัดเลือกให้ส่งผลงานทางวิชาการ**

ชื่อ………สุธาทิพย์ สุขสำราญ……………………………………….……………………..……………………

ตำแหน่ง……นายสัตวแพทย์ชำนาญการ……………ตำแหน่งเลขที่……………2358………………

ขอประเมินเพื่อขอรับเงินประจำตำแหน่ง………………………ตำแหน่งเลขที่……………………………………………..………

กลุ่ม……พัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์........…สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตราด.……………………….

### ผลการพิจารณา (**คะแนนเต็ม 100 คะแนน)**

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

 2.ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการเพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

 50 คะแนน ได้รับ …………………….…คะแนน

 **รวม** ……………………..…คะแนน

ลงชื่อ……………………………………………..

 (…………………………………………….)

ตำแหน่งปศุสัตว์จังหวัด………ตราด…….

วันที่……………………………….

**หมายเหตุ** กรุณาให้ผู้บังคับบัญชาให้คะแนน โดยผู้ที่ผ่านการประเมินต้องได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า 80 คะแนน และให้ผู้บังคับบัญชาลงชื่อกำกับให้ครบถ้วน