

**รายงานสรุปผลการดำเนินการขับเคลื่อนนโยบายของกรมปศุสัตว์ระดับพื้นที่  
ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (Key Success Factor) ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ  
(DLD Co - ordinator : DLD – C ) รอบ ๒/๒๕๖๗**

**ภารกิจที่ ๒ การส่งเสริมสินค้าปศุสัตว์ปลอดภัย**

**ผลการดำเนินงาน**

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครนายก โดยกลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ ได้ดำเนินการตรวจประเมินเพื่อติดตาม โรงฆ่าสัตว์ ๑๕ แห่ง และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ๖ แห่ง พบว่าสถานประกอบการทุกแห่ง เป็นไปตามมาตรฐานและดำเนินการตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ พร้อมทั้งดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ ๖ ตัวอย่าง สารต้านจุลชีพ ๔ ตัวอย่าง และสารตกค้าง (สารเร่งเนื้อแดง) ๑ ตัวอย่าง รวมทั้งหมด ๑๑ ตัวอย่าง ตามเป้าหมายที่กำหนดเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และมีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์จากศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์ภาคตะวันออก ดังนี้

ที่	แหล่งที่เก็บตัวอย่าง	ประเภทตัวอย่าง	ตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจวิเคราะห์
๑	โรงฆ่าสัตว์ สุขกัญญา	เนื้อไก่	เชื้อจุลินทรีย์	อยู่ในเกณฑ์
๒	โรงฆ่าไก่มณีรัตน์	เนื้อไก่	เชื้อจุลินทรีย์	อยู่ในเกณฑ์
๓	โรงฆ่าไก่สด JF	เนื้อไก่	เชื้อจุลินทรีย์	อยู่ในเกณฑ์
๔	โรงฆ่าไก่สัมพันธ์	เนื้อไก่	เชื้อจุลินทรีย์	อยู่ในเกณฑ์
๕	โรงฆ่าไก่ธนพลค้าสัตว์ปีก	เนื้อไก่	เชื้อจุลินทรีย์	อยู่ในเกณฑ์
๖	โรงฆ่าไก่ชัยภัทร	เนื้อไก่	เชื้อจุลินทรีย์	อยู่ในเกณฑ์
๗	บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) makro นครนายก	ไข่สด	สารต้านจุลชีพ	ไม่พบ
๘	Lotus's Go Fresh สาขาสาริกา	ไข่สด	สารต้านจุลชีพ	ไม่พบ
๙	Lotus's Go Fresh สาขาสี่แยกวัดอุดม	ไข่สด	สารต้านจุลชีพ	ไม่พบ
๑๐	Lotus's นครนายก	ไข่สด	สารต้านจุลชีพ	ไม่พบ
๑๑	โรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองนครนายก	เนื้อสุกร	สารตกค้าง (สารเร่งเนื้อแดง)	ลบ

### ผลลัพธ์การดำเนินงาน

๑. โรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่จังหวัดนครนายก ได้รับการตรวจประเมินให้เป็นไปตามข้อกำหนดของโรงฆ่าสัตว์ มีวิธีปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ที่ดีและถูกสุขลักษณะ
๒. มีการสุ่มตรวจคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ในพื้นที่ว่าถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐาน
๓. สร้างความเชื่อมั่น และคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ที่มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

### ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (Key Success Factor)

๑. ได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วน โดยเฉพาะผู้ประกอบการในพื้นที่
๒. ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนด วิธีปฏิบัติ และการดำเนินงานให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ และกฎหมายอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

### ปัญหา อุปสรรค

-

### ข้อเสนอแนะ

-