

โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)



ส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์เขต 8



โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค(ปศุสัตว์ OK)

• **ปศุสัตว์ OK** คือ การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยเนื้อสัตว์ที่นำมาขาย ต้องมาจากฟาร์มมาตรฐาน เชื้อชาติ โรยาสัตว์ที่ถูกกฎหมาย และขายในสถานที่จำหน่ายที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับ มีแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ที่นำมาขายได้

ปศุสัตว์ OK

- เนื้อสัตว์ผลิตจากฟาร์มมาตรฐาน (GAP)
- ปลอดภัยจากสารตกค้าง
- เนื้อสัตว์มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต ถูกดีตามกฎหมาย
- ตรวจสอบย้อนกลับได้
- สถานที่จำหน่ายสะอาด ถูกสุขลักษณะ
- เนื้อสัตว์ปลอดภัยจากสารตกค้าง
- ตรวจสอบย้อนกลับเส้นค้าปศุสัตว์ไปยังต้นทางการผลิตได้
- ได้รับการตรวจสอบและควบคุมมาตรฐานจากสายตรวจปศุสัตว์ OK ของกรมปศุสัตว์อยู่เสมอ

ปศุสัตว์ OK

- ทำให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์ที่ขายในสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK นั้น
 - ปลอดภัยจากสารตกค้าง
 - ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ มีเป็นการยกระดับมาตรฐาน
 - สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มีความน่าเชื่อถือ



ขั้นตอนการขอรับรอง ปศุสัตว์ OK

- ผู้ประกอบการที่สนใจเข้าร่วมโครงการสามารถยื่นคำขอรับการตรวจประเมินได้ที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักงานปศุสัตว์อำเภอ ในพื้นที่ เจ้าหน้าที่จะดำเนินการเข้าตรวจประเมิน เมื่อผ่านการตรวจ ประเมินก็จะได้รับใบรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK พร้อมทั้งป้ายตราสัญลักษณ์ "ปศุสัตว์ OK"



ปศุสัตว์ OK

- ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง ต้องแสดงตราสัญลักษณ์ ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่าย ในสถานที่เปิดเผย และผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ
- กรมปศุสัตว์มีการดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อเพิ่มความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าสถานที่จำหน่าย ปศุสัตว์ OK ได้มีการรักษามาตรฐานการรับรองตลอดอายุการรับรอง นอกจากนี้ยังมีการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจหาสารตกค้างได้แก่ ยาปฏิชีวนะ และสารเร่งเนื้อแดง

โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)



ส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์เขต 8



โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค(ปศุสัตว์ OK)

- ปศุสัตว์ OK คือ การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยเนื้อสัตว์ที่นำมาขาย ต้องมาจากฟาร์มมาตรฐาน เชือดที่ โรงฆ่าสัตว์ที่ถูกกฎหมาย และขายในสถานที่จำหน่ายที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับ ถึงแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ที่นำมาขายได้

เส้นทาง ปลอดภัย OK

โรงงานฆ่าสัตว์ทุกสูงอนามัย

ฟาร์มมาตรฐาน



ตรวจสอบย้อนกลับได้



สถานที่จำหน่ายสะอาด

SUPERMARKET



ปศุสัตว์ OK

- เนื้อสัตว์ผลิตจากฟาร์มมาตรฐาน (GAP)
- ปลอดภัยจากสารตกค้าง
- เนื้อสัตว์มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต ถูกต้องตามกฎหมาย
- ตรวจสอบย้อนกลับได้
- สถานที่จำหน่ายสะอาด ถูกสุขลักษณะ
- เนื้อสัตว์ปลอดภัยจากสารตกค้าง
- ตรวจสอบย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ไปยังต้นทางการผลิตได้
- ได้รับการตรวจสอบและควบคุมมาตรฐานจากสายตรวจปศุสัตว์ OK ของกรมปศุสัตว์อยู่เสมอ

ปศุสัตว์ OK

- ทำให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์ที่ขายในสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK นั้น
 - * ปลอดภัยจากสารตกค้าง
 - * ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ถือเป็นกรดยกระดับมาตรฐาน
 - * สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มีความน่าเชื่อถือ



ปศุสัตว์



ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

ขั้นตอนการขอรับรอง ปศุสัตว์ OK

- ผู้ประกอบการที่สนใจเข้าร่วมโครงการสามารถยื่นคำขอรับการตรวจประเมินได้ที่ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักงานปศุสัตว์อำเภอ ในพื้นที่ เจ้าหน้าที่จะดำเนินการเข้าตรวจประเมิน เมื่อผ่านการตรวจ ประเมินก็จะได้รับใบรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK พร้อมทั้ง ป้ายตราสัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK”

ขั้นตอนการรับรอง สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์



ปศุสัตว์ OK





กรมปศุสัตว์

ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

บริษัท.....สาขา.....
เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

จำหน่ายเนื้อ.....

ได้รับการรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

ทะเบียนรับรอง.....

ออกให้ ณ วันที่.....

หมดอายุ วันที่.....



(.....)

ปศุสัตว์เขต.....

ปศุสัตว์ OK

- ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง ต้องแสดงตราสัญลักษณ์ ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่าย ในสถานที่เปิดเผย และผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ
- กรมปศุสัตว์มีการดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อเพิ่มความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าสถานที่จำหน่าย ปศุสัตว์ OK ได้มีการรักษามาตรฐานการรับรองตลอดอายุการรับรอง นอกจากนี้ยังมี การสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจหาสารตกค้างได้แก่ ยาปฏิชีวนะ และสารเร่งเนื้อแดง



การเลือกซื้อเนื้อสัตว์

ส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์เขต 8

เนื้อสุกร

- ลักษณะเนื้อสุกรที่ดี
 - สีชมพูปนแดงใส
 - ส่วนฉนวนเนื้อสีขาวขุ่น
 - สีผิวชมพู แดง
 - ผิวมันมัน
 - ไม่มีกลิ่นเหม็น หรือมีสีขุ่น
 - ไม่ปนเลือดอื่น
 - ไม่เหม็นคาว

การเลือกซื้อเนื้อสัตว์

- เนื้อสัตว์ควรผ่านการตรวจสอบจากหน่วยงานราชการปศุสัตว์
- เนื้อสัตว์ควรมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้ใบรับรอง
- ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์มีการดูแลสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้มีความสะอาดเป็นอยู่ที่ดี
- หรือ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ (ปศุสัตว์ ซีดี)

เนื้อสุกรที่ตี



เนื้อสุกร

- เนื้อสุกรแช่เย็น ไม่ควรซื้อที่เกิน ๓ วัน นับจากวันผลิต
- เนื้อสุกรที่ปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดง
 - มีสีชมพูปนไป
 - เนื้อไม่มันนวลๆ เนื้อแข็งมากกว่าส่วนอื่น ปรากฏเนื้อสุกรบางชิ้น มีเนื้อแดง ๒ ส่วน ต่อเนื้อ ๓ ส่วน ถ้ามีการใช้สารเร่งเนื้อแดง จะมีเนื้อแดง ๓ ส่วน ต่อเนื้อ ๓ ส่วน
 - มีกลิ่น และรสชาติที่ผิดปกติ เนื่องจากมีสารเร่งเนื้อแดง

เนื้อโคที่ตี



เนื้อโค และกระบือ

- ลักษณะเนื้อโค และกระบือที่ดี
 - สีและตัวสีที่สดใส และสีมีความสม่ำเสมอทั่วทั้งชิ้น
 - เนื้อที่แน่นหนา (ขนาดของตัว) ใหญ่เนื้อดี
 - เนื้อสีสดชื่น และมีสีขาวตามริ้วไขมันที่ดูดี
 - เนื้อสีสดชื่น และมีกลิ่นที่เย็นไม่คาว
 - ไม่เหม็นคาว
 - ใช้วิธีการแช่เนื้อสัตว์แช่เย็น
 - ไม่ปนเลือดอื่น
 - ไม่ปนเนื้ออื่น
- เนื้อโค และกระบือ แช่เย็น ไม่ควรซื้อที่เกิน ๓ วัน นับจากวันผลิต

เนื้อเป็ดที่ตี



เนื้อไก่ที่ตี



เนื้อไก่ และเป็ด

- ลักษณะเนื้อไก่ และเป็ดที่ดี
 - เนื้อแน่น ใช้วิธีการแช่เย็นหรือแช่เย็น
 - ตัวดี
 - สีสด
 - ไม่คาว
 - ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกลิ่นคาว มีกลิ่นหอมๆ ไม่มีกลิ่น
 - รอยเย็บหรือรอยฉีกดูดี
 - ดูสะอาดไม่ปนเปื้อน
 - ไม่มีปนเลือดอื่น
 - ไม่มีปนเนื้ออื่น



การเลือกซื้อเนื้อสัตว์

ส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์

สำนักงานปศุสัตว์เขต 8

การเลือกซื้อเนื้อสัตว์

- เนื้อสัตว์ควรผ่านการตรวจของพนักงานตรวจโรคสัตว์
- เนื้อสัตว์ควรมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่เชื่อถือได้
- ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์มีการดูแลสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้มีความสะอาดเป็นอย่างดี
- หรือ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

เนื้อสุกร

- ลักษณะเนื้อสุกรที่ดี
 - * สีชมพูปนแดงเรื่อ
 - * ส่วนมันแข็งมีสีขาวขุ่น
 - * สัมผัสนุ่ม แน่น
 - * ผิวเป็นมัน
 - * ไม่มีกลิ่นเหม็น หรือมีสีเขียว
 - * ไม่เป็นเมือกสีน
 - * ไม่ชำเลือด

เนื่อสุกร

- เนื่อสุกรแช่เย็น ไม่ควรซื้อที่เกิน ๓ วัน นับจากวันที่ผลิต
- เนื่อสุกรที่ปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดง
 - * มีสีแดงเกินไป
 - * มีชั้นไขมันบาง เนื้อแดงมากกว่าส่วนมัน ปกติเนื่อสุกรสามชั้น มีเนื้อแดง ๒ ส่วน ต่อมัน ๑ ส่วน ถ้ามีการใช้สารเร่งเนื้อแดง จะมีเนื้อแดง ๓ ส่วน ต่อมัน ๑ ส่วน
 - * ถ้าหั่น และปล่อยทิ้งไว้ เนื้อจะมีลักษณะแห้ง

เนื้อสุกรที่ดี



เนื้อโค และกระป๋อง

- ลักษณะเนื้อโค และกระป๋องที่ดี
 - * สีแดงคล้ำเล็กน้อย และสีมีความสม่ำเสมอทั้งชิ้น
 - * มีไขมันแทรก (marbling) ในชิ้นเนื้อ
 - * เนื้อติดมัน มันมีสีขาวครีมในโคอายุน้อย
 - * เนื้อติดมัน มันมีสีเหลืองในโคแก่
 - * ไม่ชำเลือด
 - * ใช้นิ้วกดเนื้อแล้วไม่บวม
 - * ไม่มีกลิ่นเหม็น
 - * ไม่เป็นเมือกกลิ่น
- เนื้อโค และกระป๋อง แช่เย็น ไม่ควรซื้อที่เกิน ๓ วัน นับจากวันที่ผลิต

เนื้อโคที่ดี



เนื้อไก่ และเป็ด

- ลักษณะเนื้อไก่ และเป็ดที่ดี
 - * เนื้อแน่น ใช้นิ้วกดแล้วไม่มีรอยบุ๋ม
 - * ผิวตึง
 - * สีสด
 - * ไม่ซีด
 - * ไม่มีจ้ำสีเขียว ไม่มีจุดเลือดออก ไม่มีตุ่มหนอง ไม่มีแผล
 - * รอยเชือดที่คอยังสด
 - * ลูกตาไม่ลึกบุ๋ม
 - * ไม่มีกลิ่นเหม็น
 - * ไม่มีเมือกสีน

เนื้อไก่ที่ดี

