

## โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค<sup>(ปศุสัตว์ OK)</sup>



ส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์  
สำนักงานปศุสัตว์เขต ๘



### ปศุสัตว์ OK

- ทำให้ผู้บริโภคเมื่อได้รับเนื้อสัตว์ที่ขายในสถานที่ซื้อขายปศุสัตว์ OK รับ  
• ประกอบด้วยการตรวจสอบ  
• ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ หรือเป็นการตรวจสอบมาตรฐาน
- สถานที่ซื้อขายเนื้อสัตว์มีความน่าเชื่อถือ

### โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค(ปศุสัตว์ OK)

- ปศุสัตว์ OK คือ การรับรองสถานที่ซื้อขายเนื้อสัตว์ โดยเนื้อสัตว์ที่นำมาขาย ต้องมาจากฟาร์มมาตรฐาน เช่นฟาร์มที่ไม่ใช่ฟาร์มก่อหน้า และขายให้ลูกค้าที่ซื้อขายที่ตลาด ตามมาตรฐานและรวมทั้งต้องสามารถตรวจสอบเบื้องตนได้ ถ้าหากมีผลลัพธ์ที่ไม่ดี ก็จะนำออกได้

### ปศุสัตว์ OK

- เนื้อสัตว์ต้อง符合 มาตรฐาน GAP
- ปศุสัตว์ต้อง符合 ค่าน้ำหนัก
- เนื้อสัตว์ไม่อาจมีโรคภัยไข้ดันร้ายแรง ถูกต้องตามกฎหมาย
- ตรวจสอบบันทึกได้
- สถานที่ซื้อขายสะอาด ถูกลบล้างสะอาด
- เนื้อสัตว์ไม่จมน้ำด้วยสารเคมี
- ตรวจสอบเบื้องตนเพื่อป้องกันการหลอกลวง
- ไม่มีการตรวจสอบและควบคุมมาตรฐานจากผู้ตรวจสอบ OK ของกรมปศุสัตว์อยู่เสมอ



### ขั้นตอนการขอรับรอง ปศุสัตว์ OK

- ผู้ประกอบการที่สนใจเข้าร่วมโครงการสามารถยื่นคำขอรับการตรวจสอบประเมินได้ที่ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดหรือสำนักงานปศุสัตว์อีกหนึ่งในพื้นที่ เจ้าหน้าที่จะดำเนินการตรวจสอบประเมิน เมื่อผ่านการตรวจสอบ ประเมินที่จะได้รับใบรับรอง สถานที่ซื้อขายปศุสัตว์ ๑ พร้อมทั้ง บัญชีรายรับสัตว์อย่าง "ปศุสัตว์ OK"



### ปศุสัตว์ OK

- ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง ต้องแสดงตราสัญลักษณ์ ปศุสัตว์ OK ณ จุดซื้อขาย ในสถานที่ เปิดเผย และบูรณาภิภาคตามที่คณะกรรมการกำหนดให้ตรวจสอบอยู่เสมอ
- กรณีปศุสัตว์จังหวัดนี้มีการตรวจสอบติดตามสถานที่ซื้อขายของปศุสัตว์ OK อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (เพื่อเพิ่มความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าสถานที่ซื้อขายปศุสัตว์ OK ได้มีการรักษามาตรฐานการบริหารอย่างดี) หากผู้บริโภค นักท่องเที่ยว มีการร้องเรียนอย่างต่อเนื่อง กรณีปศุสัตว์จังหวัดนี้จะดำเนินการตรวจสอบโดยทันที



# โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK)

ส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์  
สำนักงานปศุสัตว์เขต 8



# โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค(ปศุสัตว์ OK)

- ปศุสัตว์ OK คือ การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โดยเนื้อสัตว์ที่นำมาขาย ต้องมาจากฟาร์มมาตรฐาน เชื่อถือได้ โรงฆ่าสัตว์ที่ถูกกฎหมาย และขายในสถานที่จำหน่ายที่สะอาด ถูกสุขาลักษณะรวมทั้งต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับ ถึงแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ที่นำมาขายได้

# เส้นทาง ปศุสัตว์OK

โรงงานฆ่าสัตว์ถูกสุขอนามัย



พาร์คบ้านครรภ์ชาน

ตรวจสอบอ่อนกลับได้



สถานที่จ่าหน่ายสะอาด

SUPER MARKET



# ปศุสัตว์ OK

- เนื้อสัตว์ผลิตจากฟาร์มมาตรฐาน (GAP)
- ปลอดภัยจากการตกค้าง
- เนื้อสัตว์มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาต ถูกต้องตามกฎหมาย
- ตรวจสอบย้อนกลับได้
- สถานที่จำหน่ายสะอาด ถูกสุขาภิบาล
- เนื้อสัตว์ปลอดภัยจากการตกค้าง
- ตรวจสอบย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ไปยังต้นทางการผลิตได้
- ได้รับการตรวจสอบและควบคุมมาตรฐานจากสายตรวจปศุสัตว์ OK ของกรมปศุสัตว์อยู่เสมอ

# ปศุสัตว์ OK

- ทำให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าเนื้อสัตว์ที่ขายในสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK นั้น
  - \* ปลอดภัยจากสารตกค้าง
  - \* ได้รับการรับรองจากการปศุสัตว์ ถือเป็นการยกระดับมาตรฐาน
  - \* สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มีความน่าเชื่อถือ



# ขั้นตอนการขอรับรอง ปศุสัตว์ OK

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

## ขั้นตอนการรับรอง สถาบันที่จำหน่ายเนื้อสัตว์



ตรวจสอบ

ป้ายปีกุสต์ OK  
และสถาบันที่จำหน่าย

ออกใบรับรอง

ตราตรึง

ยื่นขอรับรอง  
ณ ปศุสัตว์จังหวัด



1

ตราประทับ



2



3



4



5



กรมปศุสัตว์

ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

ใบรับรองฉบับนี้ได้รับพิมพ์และลงว่า

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

จำหน่ายเนื้อ.....

ให้รับการรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค<sup>ห้ามเปลี่ยนรับรอง</sup>

ออกให้ ณ วันที่.....  
หมายความว่า วันที่.....



( )

ปศุสัตว์เบต

# ปศุสัตว์ OK

- ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง ต้องแสดงตราสัญลักษณ์ ปศุสัตว์ OK ณ จุดจำหน่าย ในสถานที่ เปิดเผยแพร่ และผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้ ชัดเจน และรักษาสภาพของป้ายให้สะอาดอยู่เสมอ
- กรมปศุสัตว์ มีการดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อเพิ่มความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าสถานที่จำหน่าย ปศุสัตว์ OK ได้มีการรักษามาตรฐานการรับรองตลอดอายุการรับรอง นอกจากนี้ยังมี การสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจหาสารตกค้างได้แก่ ยาปฏิชีวนะ และสารเร่งเนื้อแดง



## การเลือกซื้อเนื้อสัตว์

ส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์  
สำนักงานปศุสัตว์เขต 8

## การเลือกชื่อเนื้อสัตว์

- เมื่อต้องการทราบความถูกต้องของข้อมูลควรไปที่ศูนย์
  - เมื่อต้องการทราบความถูกต้องของข้อมูลให้เช็คกับผู้รับ
  - ถ้าข้อมูลที่ต้องการมีความถูกต้องที่ใช้ทางเดินสื่อสารให้มีความถูกต้องแล้ว
  - หรือ สามารถที่จะนำผลลัพธ์ที่ได้จากการสำรวจมาเปรียบเทียบกับ CO

ปี๘๕

- ទិន្នន័យសាស្ត្រ
  - សារពាណិជ្ជកម្មបច្ចុប្បន្ន
  - សំណង់បាន
  - ទិន្នន័យ
  - និរតាមដី និរតាមគិតចុះ
  - និរបាយលើប៉ាប៊ូ
  - និរធម៌

เนื้อสุกรหีบ



เนื้อหา

- เป็นอุปกรณ์ชนิด ไม่สามารถที่จะหัน หัว บันดาลการหันที่ต้อง
  - เป็นสิ่งที่หันบันดาลการหันและ  
▪ ใช้เป็นปืนใหญ่
    - ชั้นปืนใหญ่ เป็นเด็กและภารกิจภารกิจ บันดาลศรัทธาของคน บันดาลความเชื่อ สร้าง ค่านิยม = สร้าง บันดาล ให้ความเชื่อและ ความมั่นใจ ให้ความเชื่อและ ความมั่นใจ = สร้าง
    - ภัยคุกคาม และอันตรายต่อตัว เนื่องจากไม่สามารถหลบหนี

ເບື້ອໂຄທີ



เนื้อโโค และกระเบื้อง

- ក្រុមហ៊ុនដី និងក្រុមហ៊ុនទឹក
    - គ្រប់គ្រង់ជាក្រុមហ៊ុន និងក្រុមហ៊ុនទឹក
    - និងក្រុមហ៊ុន ពិភពលោក និងខេត្តិន៍
    - និងក្រុមហ៊ុន និងក្រុមហ៊ុនទឹករបស់ខ្លួន
    - និងក្រុមហ៊ុន និងក្រុមហ៊ុនទឹករបស់ខ្លួន
    - និងក្រុមហ៊ុន និងក្រុមហ៊ុនទឹក
    - និងក្រុមហ៊ុន និងក្រុមហ៊ុនទឹក
    - និងក្រុមហ៊ុន និងក្រុមហ៊ុនទឹក
    - និងក្រុមហ៊ុន និងក្រុមហ៊ុនទឹក
    - និងក្រុមហ៊ុន និងក្រុមហ៊ុនទឹក

ปี๊บปี๊บพี่ดี



พืชในประเทศไทย



นื้อไก่ และเป็ด

- ຄົນອາຫວຍດີ ແລະ ພົມເຊີງ

  - ເປັນກົມ ເພື່ອກົມໄສ້ມີເຫດຜູ້
  - ດົກ
  - ຂາຍ
  - ພົມ
  - ເປົ້າ ເຫັນ ໄດ້ ໂດຍ ອົບຮົມ ໃນເຫັນການ ໄດ້
  - ຂອບເຂົ້າທີ່ມີເຫດຜູ້
  - ຖາຍໃຫຍ່ເຫັນ
  - ເນື້ອຫຼຸດຫົນ
  - ເນື້ອຫຼຸດຫົນ
  - ເນື້ອຫຼຸດຫົນ



# การเลือกซื้อเนื้อสัตว์

ส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์

สำนักงานปศุสัตว์เขต 8

## การเลือกซื้อเนื้อสัตว์

- เนื้อสัตว์ควรผ่านการตรวจของพนักงานตรวจโรคสัตว์
- เนื้อสัตว์ควรมามาจากโรงฆ่าสัตว์ที่เชื่อถือได้
- ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์มีการดูแลสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้มีความสะอาดเป็นอย่างดี
- หรือ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้รับการรับรองจากการมปศุสัตว์ (ปศุสัตว์ OK)

# เนื้อสุกร

- ลักษณะเนื้อสุกรที่ดี

- \* สีชมพูปุบบ้างเรื่อง
- \* ส่วนมันแข็งมีสีขาวขุ่น
- \* ส้มผัสนุ่ม แน่น
- \* ผิวเป็นมัน
- \* ไม่มีกลิ่นเหม็น หรือมีสีเขียว
- \* ไม่เป็นเมือกลื่น
- \* ไม่ซ้ำเลือด

# เนื้อสุกร

- เนื้อสุกรแข็งเย็น ไม่ควรซื้อที่เกิน ๓ วัน นับจากวันที่ผลิต
- เนื้อสุกรที่ป่นเปื่อนสารเร่งเนื้อแดง
  - \* มีสีแดงเกินไป
  - \* มีชั้นไขมันบาง เนื้อแดงมากกว่าส่วนมัน ปกติเนื้อสุกรสามชั้น มีเนื้อแดง ๒ ส่วน ต่อมัน ๑ ส่วน ถ้ามีการใช้สารเร่งเนื้อแดง จะมีเนื้อแดง ๓ ส่วน ต่อมัน ๑ ส่วน
  - \* ถ้าหั่น และปล่อยทิ้งไว้ เนื้อจะมีลักษณะแห้ง

# เนื้อสุกรที่ดี



# เนื้อโค และกระเบื้อง

- ลักษณะเนื้อโค และกระเบื้องที่ดี
  - \* สีแดงคล้ำเล็กน้อย และสีมีความสม่ำเสมอทั้งชิ้น
  - \* มีไขมันแทรก (marbling) ในชิ้นเนื้อ
  - \* เนื้อติดมัน มันมีสีขาวครีมในโคอยุ่น้อย
  - \* เนื้อติดมัน มันมีสีเหลืองในโคแก่
  - \* ไม่ชำรุดเสื่อม
  - \* ใช้นิวากดเนื้อแล้วไม่บุบ
  - \* ไม่มีกลิ่นเหม็น
  - \* ไม่เป็นเมือกลิ่น
- เนื้อโค และกระเบื้อง แซ่บเย็น ไม่ควรซื้อที่เกิน ๓ วัน นับจากวันที่ผลิต

เนื้อโคทีดี



# เนื้อไก่ และเป็ด

- ลักษณะเนื้อไก่ และเป็ดที่ดี
  - \* เนื้อแน่น ใช้น้ำกดแล้วไม่มีรอยบุ๋ม
  - \* ผิวตึง
  - \* สีสด
  - \* ไม่ชีด
  - \* ไม่มีจ้ำสีเขียว ไม่มีจุดเลือดออก ไม่มีตุ่มหนอง ไม่มีแผล
  - \* รอยเชือดที่คออย่างสด
  - \* ลูกตาไม่ลึกบุ๋ม
  - \* ไม่มีกลิ่นเหม็น
  - \* ไม่มีเมือกลื่น

# เนื้อไก่ที่ดี

