

## สรุปผลการดำเนินการ ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

แผนงาน/กิจกรรมย่อย : การป้องกันและปราบปรามการกระทำความผิดด้านปศุสัตว์

ขั้นตอน/กิจกรรม

๑. ตรวจสอบห้องเย็นหรือสถานที่พักซากสัตว์และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในพื้นที่ ขึ้นทะเบียน ๒๗ แห่ง

#ปศุสัตว์จังหวัดนครศรีฯ บูรณาการ ตรวจสอบห้องเย็นเพื่อสำรวจความเรียบร้อย#

ระหว่างวันที่ ๔ - ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ นายสัตวแพทย์ชนินทร์ ทิพภาสุมิทธิ์ ปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราช นายสุรเชษฐ์ เอี่ยมสะอาด หัวหน้าด่านกักกันสัตว์นครศรีธรรมราช เจ้าหน้าที่ กอ.รমন.จว นครศรีธรรมราช เจ้าหน้าที่สำนักงานประมงจังหวัดนครศรีธรรมราชและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเข้าตรวจสอบสถานที่เก็บสินค้าปศุสัตว์ ห้องเย็น สถานที่จำหน่ายอาหาร(Food Service) ร่วมบูรณาการตรวจสอบห้องเย็นจัดเก็บสินค้าการเกษตร ในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน ๒๗ แห่ง ประกอบด้วย อำเภอเมือง ๑๔ แห่ง อำเภอขนอม ๔ แห่ง อำเภอพรหมคีรี ๑ แห่ง อำเภอพระพรหม ๑ แห่ง อำเภอทุ่งสง ๕ แห่ง อำเภอทุ่งใหญ่ ๒ แห่ง เพื่อตรวจสอบแหล่งที่มาของเอกสารต่างๆ ได้แก่ ใบอนุญาตทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์, ใบเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ และใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งหมด จากการตรวจสอบไม่พบสินค้าผิดกฎหมายตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.๒๕๕๘ และพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่าย พ.ศ.๒๕๕๙ เจ้าหน้าที่ได้ให้คำแนะนำการดูแลสุขลักษณะที่ดีในการรักษาความสะอาดสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ บริเวณตัดแต่งเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล รวมทั้งระเบียบกฎหมายการเคลื่อนย้ายซากสัตว์ การรับรองเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่าย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยและสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค



## ๒. ตรวจสอบสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช

#ตรวจติดตามพร้อมมอบใบรับรองปศุสัตว์ OK แก่สถานประกอบการ#

วันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๗

เจ้าหน้าที่กลุ่มพัฒนาสินค้าปศุสัตว์ ตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์และไข่สด (ปศุสัตว์ OK) พร้อมมอบใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อไก่ เนื้อสุกร และเนื้อเป็ด (ปศุสัตว์ OK) ให้แก่สถานประกอบการที่ผ่านการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภคจำนวน ๓ แห่งพื้นที่อำเภอสิชล ได้แก่ ฟู้ดเซอร์รี่ , ถาวรฟาร์ม เฟรชมาร์ท และน้องกบซูเปอร์



### ๓. รายงานผลการดำเนินงานตรวจสอบห้องเย็น

๑. การตรวจห้องเย็นประจำวันที่ ๔ มิ.ย. ๖๗ – ๑๔ มิ.ย. ๖๗

- ดำเนินการตรวจห้องเย็นและขึ้นทะเบียนห้องเย็นทั้งหมด ๒๗ แห่ง
- ผลการเข้าตรวจสอบไม่พบการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๘ และพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่าย พ.ศ. ๒๕๕๙
- เจ้าหน้าที่ได้ให้คำแนะนำการดูแลสุขลักษณะที่ดีในการรักษาความสะอาดสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ บริเวณตัดแต่งเนื้อสัตว์ สุขลักษณะส่วนบุคคล รวมทั้งระเบียบกฎหมายการเคลื่อนย้ายซากสัตว์ การรับรองเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่าย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยและสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค

### ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

๑. การบูรณาการร่วมกันระหว่างสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ,สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ และด่านกักกันสัตว์มีการวางแผนงานการดำเนินงานในการทำงานอย่าง

๒. หน่วยงานอื่นๆ เช่น ตำรวจ กอรมน. พาณิชยจังหวัด กรมส่งเสริมการเกษตร หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกในการทำงาน ทำให้การดำเนินงานผ่านไปได้ด้วยดี

๓. หน่วยงานส่วนกลางให้ความสำคัญ ช่วยชี้แนะ และเข้าช่วยเหลือในการดำเนินการจับกุมในกรณีที่หน่วยงานในพื้นที่ไม่สามารถเข้าถึงแหล่งได้

### ปัญหา และอุปสรรค

๑. แนวทางการรับของผิดกฎหมายของกรมศุลกากรข้ามพื้นที่เขตจังหวัดรับผิดชอบยังไม่ชัดเจนทำให้มีความคลุมเครือในการดำเนินงานว่าจะต้องดำเนินการอย่างไรหากพบของกลางที่เป็นสิ่งผิดกฎหมายจากพื้นที่หนึ่งไปสู่อีกพื้นที่หนึ่ง

๒. พื้นที่จังหวัดเป็นพื้นที่กว้าง มีรอยต่ออาณาเขตติดหลายจังหวัด ทำให้การลักลอบยังอาจเกิดขึ้นได้ แม้ว่าเจ้าหน้าที่จังหวัดหรืออำเภอจะดำเนินการตรวจสอบอยู่เป็นระยะ

### ข้อเสนอแนะ

๑. ควรมีนิติกรประจำสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

๒. ควรมีการประชาสัมพันธ์ทั้งจากส่วนกลางหรือภูมิภาคให้ประชาชนช่วยกันสอดส่อง หรือให้แจ้งเห็นถึงความไม่ปลอดภัยของเนื้อที่ลักลอบนำเข้ามาจะได้ไม่นำไปขายหรือไปบริโภค