

รายละเอียดตัวชี้วัดปศุสัตว์อำเภอ สังกัดสำนักงานจังหวัดชุมพร
(ด้านการพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

ตัวชี้วัดที่ ๑.๔ : การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์โครงการปศุสัตว์ OK

น้ำหนักตัวชี้วัด : ร้อยละ ๑๐

คำอธิบายตัวชี้วัด : การกำกับดูแลระบบการผลิตเนื้อสัตว์ที่ได้มาตรฐานเป็นบทบาทภารกิจที่กรมปศุสัตว์ให้ความสำคัญกับการพัฒนาให้ระบบมีประสิทธิภาพ เพื่อให้ผู้บริโภคภายในประเทศได้มีโอกาสเข้าถึงสินค้าเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการผลิตและสถานที่จำหน่ายที่ได้มาตรฐาน ภายใต้ตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK โดยกรมปศุสัตว์จะเพิ่มจำนวนสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองให้มากขึ้น เพื่อให้ครอบคลุมผู้บริโภคส่วนใหญ่ของประเทศ รวมถึงรักษาสถานภาพของสถานที่จำหน่ายฯ ที่ได้รับการรับรองให้มาตรฐานอย่างต่อเนื่องและขยายผลไปยังหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนให้ใช้เนื้อสัตว์จากโครงการฯ ในการประกอบอาหารให้แก่ผู้บริโภคเช่น โรงเรียน โรงพยาบาล ร้านอาหาร โรงอาหารของสถานประกอบการของภาครัฐหรือเอกชน เพื่อเป็นการส่งเสริมผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการฯ และเพิ่มช่องทางให้แก่ผู้บริโภคอีกทางหนึ่ง

เกณฑ์การให้คะแนน : รอบที่ ๑/๒๕๖๔

ระดับคะแนน	ค่าเป้าหมายผลงาน/รายละเอียดการดำเนินงาน
๑	จัดอบรมผู้ประกอบการ หลักสูตร ส่งเสริมให้สถานประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK ได้ตามเป้าหมาย
๒	ขยายผลโครงการฯ ไปยังหน่วยงานของรัฐหรือเอกชนที่มีระบบการจัดหาวัตถุดิบเนื้อสัตว์เพื่อผลิตอาหารในองค์กรใช้เนื้อสัตว์จากสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการอย่างน้อย ๑ แห่ง โดยไม่ซ้ำแห่งเดิม
๓	สุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อเฝ้าระวังสารตกค้างและสุขอนามัยเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์โครงการปศุสัตว์ OK โดยในแต่ละรายชนิดเนื้อสัตว์ต้องไม่เก็บซ้ำสถานที่จำหน่ายเดิมและครบตามเป้าหมายในระหว่างเดือน ต.ค ๒๕๖๓ - มี.ค ๒๕๖๔ ที่ห้องปฏิบัติการในพื้นที่รับผิดชอบกำหนด
๔	ตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองโครงการปศุสัตว์ OK อย่างน้อยร้อยละ ๕๐ ของเป้าหมายที่กำหนด
๕	สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK ได้รับการรับรองใหม่ อย่างน้อยร้อยละ ๕๐ ของเป้าหมายที่กำหนด

เกณฑ์การให้คะแนน : รอบที่ ๒/๒๕๖๔

ระดับคะแนน	ค่าเป้าหมายผลงาน/รายละเอียดการดำเนินงาน
๑	จัดกิจกรรมให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยแก่นักเรียน/นักศึกษาในสถานศึกษา อย่างน้อย ๑ แห่ง
๒	สุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อเฝ้าระวังสารตกค้างและสุขอนามัยเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ โครงการปศุสัตว์ OK โดยในแต่ละรายชนิดเนื้อสัตว์ต้องไม่เก็บซ้ำสถานที่จำหน่ายเดิมและครบตามเป้าหมายที่กำหนดในระหว่างเดือน เม.ย - ก.ย ๒๕๖๔
๓	ตรวจติดตามและตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองโครงการปศุสัตว์ OK ได้ครบตามเป้าหมายที่กำหนด
๔	สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK ได้รับการรับรองใหม่ได้ครบตามเป้าหมายที่กำหนด
๕	สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK ได้รับการรับรองใหม่มากกว่าเป้าหมายที่กำหนด อย่างน้อย ๑ แห่ง

เงื่อนไข :

๑. การรับรองใหม่ของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เข้าร่วมโครงการปศุสัตว์ OK ไม่รวมถึงสถานที่จำหน่ายที่ยกเลิกหรือขาดการต่ออายุการรับรองในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ - ๒๕๖๓

๒. การขยายผลโครงการฯ ให้ส่งรายงานผลการดำเนินงานให้สำนักงานปศุสัตว์เขต เพื่อรวบรวมและสรุปส่งให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (สพส.) โดยสถานที่ดำเนินการขยายผลโครงการฯ ต้องไม่ซ้ำแห่งเดิมในปีงบประมาณ ๒๕๖๓

๓. การสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อเฝ้าระวังสารตกค้างและสุขอนามัยเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์โครงการปศุสัตว์ OK ตามเป้าหมายที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์กำหนด ในแต่ละรายชนิดเนื้อสัตว์ต้องไม่เก็บซ้ำสถานที่จำหน่ายเดิม ทั้งนี้ เป้าหมายการส่งตัวอย่างรายเดือนให้เป็นไปตามที่หน่วยงานและห้องปฏิบัติการจัดทำแผนร่วมกัน

๔. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์เป็นผู้กำหนดเป้าหมายการตรวจรับรองรายใหม่ตรวจติดตาม และตรวจต่ออายุสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์โครงการปศุสัตว์ OK

๕. สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จะแจ้งรายละเอียดของงานให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยแก่นักเรียน/นักศึกษาในสถานศึกษาภายในก่อนการประเมินรอบที่ ๒/๒๕๖๔

ผู้กำกับดูแลตัวชี้วัด/ผู้จัดเก็บข้อมูล

ผู้กำกับดูแลตัวชี้วัด : ปศุสัตว์จังหวัดชุมพร

ผู้จัดเก็บข้อมูล : กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชุมพร