

โครงการยกระดับศักยภาพการผลิตปศุสัตว์ครบวงจร รองรับการเป็นเมืองแห่งเสบียงอาหาร

๑. ชื่อโครงการ : อบรมเสริมสร้างองค์ความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการกิจการโรงฆ่าสัตว์และผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์

๒. ผู้รับผิดชอบ : คณะทำงานขับเคลื่อนนโยบายของกรมปศุสัตว์ (DLD Co-ordinator : DLD-C) จังหวัดเพชรบุรี

๓. หลักการและเหตุผล : สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเพชรบุรีได้ดำเนินการในการกำกับดูแลและควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในจังหวัดตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๕๙ เพื่อพัฒนาโรงฆ่าสัตว์และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ภายในจังหวัดเพชรบุรีให้เข้าสู่มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดยังไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร ปัญหาที่พบเป็นส่วนใหญ่จะพบว่าโรงฆ่าสัตว์มีสภาพทรุดโทรมขาดการปรับปรุง วัสดุอุปกรณ์บางอย่างอยู่ในสภาพไม่พร้อมใช้งาน เนื่องจากผู้ประกอบการขาดความรู้ ความเข้าใจ ในด้านการจัดการและต้องใช้งบประมาณในการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ค่อนข้างสูงโดยเฉพาะผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ที่มีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เป็นของตนเอง การพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ไม่ว่าจะเป็นแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ถูกสุขอนามัยก็เป็นสิ่งจำเป็นเพื่อสร้างทางเลือกในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์และให้ความรู้ กับผู้บริโภคโดยการเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาต ซึ่งจะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค สามารถสอบย้อนถึงแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ได้ จากการสำรวจความเห็นจากผู้ประกอบการกิจการโรงฆ่าสัตว์ที่มีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เป็นของตนเองที่ยังไม่ได้เกณฑ์มาตรฐาน ปัญหาที่พบส่วนใหญ่เมื่อนำเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์แล้วสถานที่ปลายทางที่จำหน่ายเนื้อสัตว์พบว่าไม่ถูกสุขลักษณะเท่าที่ควร อีกทั้งแผงขายหรือตู้วางสำหรับจำหน่ายเนื้อไม่สามารถกันสัตว์พาหะและไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่ให้เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส ซึ่งทำให้มีการปนเปื้อนและการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียได้ง่าย

สภาพปัญหา

๑. ผู้ประกอบการขาดความรู้ ความเข้าใจในด้านการจัดการโรงฆ่าสัตว์และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ถูกสุขอนามัย ขาดการตรวจสอบและรับรองคุณภาพ ที่สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค

ความต้องการ

๑. เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการปรับปรุงทั้งโรงฆ่าสัตว์ควบคู่กับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ถูกสุขลักษณะ มีจิตสำนึกและตระหนักถึงการผลิตอาหารปลอดภัยสู่ผู้บริโภคตอบสนองยุทธศาสตร์ที่สำคัญของจังหวัดเพชรบุรีในการเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร และอาหารที่ปลอดภัยเพื่อบริโภคภายในประเทศ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและคุ้มครองผู้บริโภคสินค้าปศุสัตว์ให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร ผ่านการรับรองเนื้อสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์OK)

๔. วัตถุประสงค์ของโครงการ :

๑. เพื่อพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์โดยเฉพาะแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ภายในจังหวัดให้ได้มาตรฐานและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๒. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ มีการปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะและถูกสุขอนามัย

๕. ระยะเวลาดำเนินโครงการ : เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๗ – กันยายน ๒๕๖๗

๖. สถานที่ดำเนินโครงการ : ห้องประชุมมหาวิทยาลัยราชภัฏจังหวัดเพชรบุรี

๗. กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการด้านปศุสัตว์ในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี

๘. เป้าหมายโครงการ : ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์/ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ จำนวน ๑๐๐ ราย

๙. การดำเนินงาน : ๑. ประชุม เพื่อวางแผน ในการดำเนินการจัดอบรมเกษตรกร

๒. ประชาสัมพันธ์/ปศุสัตว์อำเภอในพื้นที่แจ้งผู้ประกอบการ ตอบรับการเข้าร่วมประชุม

๓. การดำเนินการจัดประชุม

๔. สรุปผลการปฏิบัติงาน

๑๐. ผลการดำเนินงาน : วันอังคารที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๗ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเพชรบุรี โดยกลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ ดำเนินการจัดอบรมผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ และผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ " โครงการพัฒนาภาคเกษตรสู่ความมั่นคงยั่งยืนด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ " ณ ห้องประชุม ชั้น ๒ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๗ รอบพระชนมพรรษา คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จำนวน ๑๐๐ ราย

๑๑. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ :

๑. วิทยากรผู้ให้ความรู้ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ทำงานแบบบูรณาการและวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายได้ดี

๒. ทักษะและความรู้ที่ดีของเจ้าหน้าที่ วิทยากร ในการสร้างการรับรู้ให้แก่ผู้ประกอบการ ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ได้รับข้อมูลที่ถูกต้อง ชัดเจน ส่งผลให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้และสามารถนำไปปฏิบัติเป็นรูปธรรมได้อย่างถูกต้องตามข้อกำหนด ระเบียบ ของกรมปศุสัตว์

๓. เจ้าหน้าที่จัดซื้อจัดหา วัสดุฝึกอบรมมอบให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจ

๔. สถานที่จัดฝึกอบรม มีความพร้อม สะดวกสบาย สามารถดึงดูดความสนใจให้กับผู้เข้ารับการอบรมได้ดี

๕. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ให้ความร่วมมือในการเข้ารับการอบรม ให้ความสนใจ เปิดกว้างสร้างเครือข่ายการประกอบกิจการ เกิดแรงจูงใจในการปรับปรุง พัฒนาสถานประกอบการให้ถูกสุขลักษณะและถูกสุขอนามัย ผู้บริโภคได้บริโภคเนื้อสัตว์ปลอดภัย

๑๒. ปัญหาและอุปสรรค

-
