

แบบประเมินการเรียนรู้หลักสูตรการขยายผลโครงการปศุสัตว์ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) ผู้ภาค
ประชาชน

(เฉลย)

สมาชิกกลุ่ม Competency การดำเนินโครงการพัฒนาบุคลากรภาครัฐ (IDP) รอบที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ
๒๕๖๒

โปรดเติมคำตอบในช่องว่างที่กำหนดให้

๑. มาตรฐานการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์มีกฎเกณฑ์ 4 ข้อ คือ

๑. สัตว์ต้องมาจากฟาร์มมาตรฐาน (GAP)

๒. ผ่านการฆ่าและชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกกฎหมาย

๓. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ถูกสุขลักษณะ

๔. สามารถตรวจสอบย้อนกลับที่มาของกระบวนการผลิตได้

๒. ข้อดีของสินค้า(เนื้อสัตว์และไข่สด) ที่ได้รับการรับรองภายใต้โครงการสินค้าปศุสัตว์ปลอดภัย
ใส่ใจผู้บริโภค คือ

๑. เนื้อสัตว์ผลิตจากฟาร์มมาตรฐาน

๒. ปลอดภัยจากสารตกค้าง

๓. เนื้อสัตว์มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย

๔. ตรวจสอบย้อนกลับได้

๕. สถานที่จำหน่ายสะอาด ถูกสุขลักษณะ

๓. ปัจจุบัน กรมปศุสัตว์ให้การรับรองสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK5..... ชนิด ได้แก่

เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อเป็ด เนื้อโค ไข่สด