

## โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร “ผู้ตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP)” ประจำปี ๒๕๖๒

### ๑. หลักการและเหตุผล

เนื่องจากปัจจุบัน ผู้บริโภคมีความตื่นตัวด้านการบริโภคอาหารที่ได้มาตรฐานและมีความปลอดภัยมากขึ้น และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร จึงจำเป็นต้องปรับตัวเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice; GMP) เป็นระบบประกันคุณภาพระบบหนึ่งที่มีการนำมาใช้กันอย่างแพร่หลาย และเป็นมาตรฐานสากลที่ยอมรับของผู้บริโภคสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร

โรงฆ่าสัตว์เป็นขั้นตอนหนึ่งในกระบวนการผลิตอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่สำคัญ ซึ่งพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นเครื่องมือหลักที่ใช้ในการกำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์ให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการพิจารณาอนุญาตตั้งแต่ต้น รวมถึงการสร้างกระบวนการควบคุมตรวจสอบคุณภาพในการฆ่าสัตว์ การขนส่งเนื้อสัตว์ การชำแหละและการตัดแต่งเนื้อสัตว์ให้ประชาชนได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่ถูกต้องสุขอนามัย เนื่องด้วยกรมปศุสัตว์ต้องการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้เทียบเท่ากับมาตรฐานสากล จึงมีนโยบายยกระดับโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศให้ได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice: GMP) เพิ่มมากขึ้น อันจะส่งผลต่อการพัฒนาระบบการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้มีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับคนไทย อันเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นสำหรับประชาชน

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ได้เล็งเห็นความสำคัญของการสร้างบุคลากรกรมปศุสัตว์ที่ทำหน้าที่เป็นผู้ตรวจประเมินมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ให้มีความรู้ความเข้าใจในการตรวจประเมินตามข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) และระบบการตรวจสอบรับรองที่เป็นสากลและนำไปปฏิบัติเป็นแนวทางเดียวกัน จึงได้กำหนดจัดโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “ผู้ตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP)” ประจำปี ๒๕๖๒ เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### ๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารในสัตว์ปีก สุกร โค-กระบือ และแพะ-แกะ และสามารถตรวจประเมินให้เป็นไปตามมาตรฐาน มีประสิทธิภาพและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

### ๓. เป้าหมายและคุณสมบัติผู้เข้าอบรม

- ๑) เจ้าหน้าที่จากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
- ๒) เจ้าหน้าที่จากสำนักงานปศุสัตว์เขต ๑-๙
- ๓) เจ้าหน้าที่กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด
- ๔) เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องที่ได้รับมอบหมาย

#### ๔. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตรในการฝึกอบรม

๑) ขั้นตอนและแนวทางการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ GMP	๑ ชม.
๒) กฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ GMP	๒ ชม.
๓) หลักการวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice; GMP) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๔๗	๓ ชม.
๔) หลักเกณฑ์การตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ	
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก ๙๐๐๘-๒๕๔๙	๒ ชม.
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร ๙๐๐๙-๒๕๔๙	๒ ชม.
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค-กระบือ ๙๐๑๙-๒๕๕๐	๒ ชม.
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ ๙๐๔๐-๒๕๕๖	
๕) หลักสวัสดิภาพสัตว์ (Animal welfare) ในโรงฆ่าสัตว์	๒ ชม.
๖) ระบบการรับรองสินค้าปศุสัตว์ : เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์อเนกมัย	๑ ชม.

#### รายละเอียดหลักสูตร

- ๑) การบรรยาย หัวข้อเรื่อง ขั้นตอนและแนวทางการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ GMP  
๑ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้มีความรู้และความเข้าใจขั้นตอนและแนวทางการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ GMP

##### ประเด็นเนื้อหา

- นโยบายการดำเนินงานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ GMP ของกรมปศุสัตว์
- แผนผังขั้นตอนการขอรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ GMP
- การให้การรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ GMP
- การคงไว้ซึ่งการรับรอง การต่ออายุการรับรอง การยกเลิกการรับรอง การพักใช้และเพิกถอนการรับรอง

##### วิธีการ บรรยาย ชักถาม

- ๒) การบรรยาย หัวข้อเรื่อง

กฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ GMP ๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ GMP

##### ประเด็นเนื้อหา

- พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๕๙
- มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานโรงฆ่าสัตว์
- กฎหมายภายใต้พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.๒๕๕๘ ที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์

##### วิธีการ บรรยาย/ตอบถาม และยกตัวอย่างกรณีศึกษา

**๓) การบรรยาย หัวข้อเรื่อง**

หลักการวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice; GMP) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์  
มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๕๗ ๓ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจหลักการวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice; GMP) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๕๗

**ประเด็นเนื้อหา**

- หลักการวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice; GMP) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ตาม มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๕๗
- เอกสารที่ใช้ประกอบการตรวจรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ GMP ที่ผู้ประกอบการต้องดำเนินการ

วิธีการ บรรยาย/ตอบถาม และยกตัวอย่างกรณีศึกษา

ประเมินผล ทดสอบประเมินผลหลังการบรรยาย

**๔) การบรรยาย หัวข้อเรื่อง**

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารในสัตว์ปีก สุกร โค-กระบือ และแพะ-แกะ

**ประเด็นเนื้อหา**

- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก ๙๐๐๘-๒๕๕๙
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร ๙๐๐๙-๒๕๕๙
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโค-กระบือ ๙๐๑๙-๒๕๕๐
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ ๙๐๔๐-๒๕๕๖

วิธีการ บรรยาย/ตอบถาม และยกตัวอย่างกรณีศึกษา

**๕) การบรรยาย หัวข้อเรื่อง หลักสวัสดิภาพสัตว์ (Animal welfare) ในโรงฆ่าสัตว์**

๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในหลักสวัสดิภาพสัตว์ (Animal welfare) ในโรงฆ่าสัตว์สัตว์ปีก สุกร โค-กระบือ และแพะ-แกะ

**ประเด็นเนื้อหา**

- หลักการสวัสดิภาพสัตว์ ๕ ประการ (5 freedom)
- การบังคับสัตว์และฆ่าสัตว์สัตว์ปีก สุกร โค-กระบือ และแพะ-แกะ
- การจัดการสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์

วิธีการ บรรยาย/ตอบถาม และยกตัวอย่างกรณีศึกษา

ประเมินผล ทดสอบประเมินผลหลังการบรรยาย

๖) การบรรยาย หัวข้อเรื่อง ระบบการรับรองสินค้าปศุสัตว์ : เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย ๑ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจโครงการรับรองสินค้าปศุสัตว์ : เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเนื้อสัตว์ที่ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับรอง GMP

ประเด็นเนื้อหา

- โครงการและหลักเกณฑ์การรับรองสินค้าปศุสัตว์ : เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย
- ขั้นตอนการรับรองสินค้าปศุสัตว์ : เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย
- ความเชื่อมโยงโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับรอง GMP กับการรับรองเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์อนามัย

วิธีการ บรรยาย/ตอบถาม และยกตัวอย่างกรณีศึกษา

๕. สถานที่ดำเนินการ/ฝึกอบรม

สถานที่เอกชน

๖. ระยะเวลาการฝึกอบรม

ระหว่างวันที่ ๒๗ - ๒๘ กุมภาพันธ์ ถึง ๑ มีนาคม ๒๕๖๒

๗. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากร

วิทยากรจากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

เทคนิคการฝึกอบรม

บรรยาย/ตอบถาม ชักถาม แลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นและยกตัวอย่างกรณีศึกษา

๘. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| ๑. นายสรวิศ ธานีโต         | อธิบดีกรมปศุสัตว์  |
| ๒. นายสมชวน รัตนมังคลานนท์ | รองอธิบดีกรมปศุสัตว์   |
| ๓. นายโสภณ ชวาลกุล         | ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์                                      |
| ๔. นายพัฒนพงษ์ โลหะอนุกุล  | ผู้อำนวยการกลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ<br>สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ |

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการและประสานโครงการ

- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| ๑. นางสาวปริญญา เขียววิชัย | นายสัตวแพทย์ชำนาญการ |
| ๒. นายอัญญณณ์ แสงศิริรักษ์ | นายสัตวแพทย์ชำนาญการ |

**๑๐. คณะทำงาน**

- |                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| ๑. นางสาวนัยนา ราชมณี          | ผู้จัดการงานทั่วไป |
| ๒. นางสาวชนันพัฒน์ สอนทรัพย์ดี | ผู้จัดการงานทั่วไป |

**๑๑. งบประมาณ**

ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม ๒๖๘,๒๑๐ บาท

๑๑.๑) ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ค่าพาหนะ ค่าที่พัก (ก่อน-หลังการฝึกอบรม) สำหรับผู้รับการฝึกอบรมให้เบิกจากต้นสังกัดตามระเบียบการคลังว่าด้วยระเบียบการเดินทางไปราชการและระเบียบการฝึกอบรม

๑๑.๒) ผู้ดำเนินการจัดการฝึกอบรมรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ดังนี้

- ค่าที่พักผู้เข้าอบรมระหว่างการฝึกอบรม
- ค่าอาหาร ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มระหว่างการฝึกอบรม
- ค่าวิทยากร
- ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ในการฝึกอบรม

**๑๒. วิธีการประเมินผลและติดตามผลการฝึกอบรม**

๑. ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม
๒. ประเมินผลระหว่างการฝึกอบรม
  - ๒.๑ ประเมินวิทยากร
  - ๒.๒ ทดสอบประเมินผู้เข้าอบรมหลังสิ้นสุดการฝึกอบรม
๓. ประเมินผลโครงการฝึกอบรมหลังสิ้นสุดการฝึกอบรม

**๑๓. การรับรองผลการฝึกอบรม**

ผู้เข้ารับการอบรมจะผ่านการฝึกอบรมและได้รับประกาศนียบัตรรับรองผลการฝึกอบรม ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขที่กำหนด โดยผู้เข้ารับการศึกษอบรมต้องมีระยะเวลาการศึกษอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาการศึกษอบรมตลอดหลักสูตร และมีผลคะแนนทดสอบหลังการศึกษอบรมรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะถือว่าผ่านการศึกษอบรม และได้ใบประกาศนียบัตรผ่านการฝึกอบรม

**การติดตามผล**

ติดตามผู้ที่ผ่านการอบรมผู้ตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP) โดยผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมปฏิบัติงานเป็นผู้ตรวจประเมินและให้คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ที่รับผิดชอบได้

**๑๔. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

๑. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ในฐานะผู้ตรวจประเมินมีความรู้ความเข้าใจในการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ GMP ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารในสัตว์ปีก สุกร โค-กระบือ และแพะ-แกะ และสามารถตรวจประเมินให้เป็นไปตามมาตรฐาน มีประสิทธิภาพและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

๒. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ในฐานะผู้ตรวจประเมินฯ มีความรู้ความเข้าใจหลักสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ สำหรับใช้ในการตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (GMP)

๓. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ในฐานะผู้ตรวจประเมินฯ มีความรู้ ความเข้าใจโครงการรับรองสินค้าปศุสัตว์ : เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์อ่อนนุ่ม เพื่อถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ประกอบการเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเนื้อสัตว์ที่ผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับรอง GMP

#### ๑๕. การติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่

กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เลขที่ ๖๘/๑ ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐ โทร ๐-๒๖๕๓-๔๔๔๔ ต่อ ๓๑๔๑ โทร ๐-๒๖๕๓-๔๔๔๔ ต่อ ๓๑๔๓ อีเมลล์ [localslaughter@dld.go.th](mailto:localslaughter@dld.go.th)