

# ปศุสัตว์ OK ดัน 9 จังหวัดอีสาน สร้าง 109 เก้าแก่เล็ก...ขายเนื้อหมูปลอดภัยสู่ผู้บริโภค



## สกูปพิเศษ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กำหนดนโยบายในปี 2560 เป็นปีแห่งการยกระดับมาตรฐานสินค้าเกษตรสู่ความยั่งยืน โดยการพัฒนาคุณภาพสินค้าตั้งแต่ฟาร์มของเกษตรกร ทั้งสินค้าผักผลไม้ สินค้าประมง สินค้าปศุสัตว์ รวมถึงเข้มงวดดำเนินการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องและตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตร เพื่อดูแลและปกป้องสุขภาพคนไทย

ทั้งนี้ กรมปศุสัตว์ได้สนองนโยบายดังกล่าว ด้วยการจัดโครงการอาหารปลอดภัยมาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค” หรือ “ปศุสัตว์ OK” ซึ่งปัจจุบันได้มีการเพิ่มมาตรการตรวจสอบย้อนกลับตลอดกระบวนการผลิตของเนื้อสัตว์เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร



น.สพ.สรวิศ ธานีโต รองอธิบดีกรมปศุสัตว์ ในฐานะโฆษกกรมปศุสัตว์ กล่าวว่า ผู้ประกอบการได้รับการรับรอง ปศุสัตว์ OK เนื้อสัตว์ต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองฟาร์มมาตรฐาน (GAP) ผ่านโรงฆ่าที่ถูก



ต้องตามกฎหมายและถูกสุ่มลักษณะและจำหน่ายในร้านที่ถูกสุ่มลักษณะ เพื่อเป็นหลักประกันความมั่นใจว่าสินค้าในสถานที่จำหน่ายดังกล่าวมีกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพมาตรฐาน สด สะอาด ปลอดภัยด้วยปลอดสารเร่งเนื้อแดง และปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะ

ปัจจุบันโครงการปศุสัตว์ OK ขยายสู่ผู้ประกอบการกว่า 3,000 รายทั่วประเทศ ทั้งร้านจำหน่ายเนื้อหมูขนาดใหญ่ Meat shop ห้าง Modern trade ร้านค้าในตลาดสด โดยเฉพาะร้านจำหน่ายเนื้อหมูในลักษณะตู้หมูชุมชนที่เร่งดำเนินการขอการรับรองมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง คาดว่า โครงการฯ จะบรรลุเป้าหมาย 4,000 แห่ง ภายในปีนี้ โดยกรมปศุสัตว์ยังคงสนับสนุนให้ร้านค้าจัดเก็บผลิตภัณฑ์ก่อนจำหน่ายในตู้แช่เย็น เพื่อคงคุณภาพของเนื้อสัตว์ก่อนส่งถึงมือผู้บริโภค เพื่อสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคเข้าถึงอาหารปลอดภัย

“กรมปศุสัตว์ จะมีการสุ่มตรวจผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ปีละ 1 ครั้ง โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า เพื่อติดตามและตรวจสอบผู้ประกอบการมีการรักษามาตรฐานตลอดอายุ

### การรับรอง

นอกจากนี้ กรมปศุสัตว์ ได้ขยายการรับรองเนื้อสัตว์ภายใต้ โครงการ “9 จังหวัด 109 เก้าแก่เล็ก ก้าวใหม่ ใส่ใจผู้บริโภคด้วยมาตรฐานปศุสัตว์ OK” พร้อมขยายการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้าปศุสัตว์แก่ผู้ประกอบการรายย่อยผู้ชุมนุมชนที่กระจายไปยังหมู่บ้านต่างๆ ในพื้นที่ทางไกล พร้อมได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากผู้ประกอบการทั่วไปอีกหลายราย ที่แสดงเจตจำนงเข้าร่วมโครงการฯ ขณะเดียวกัน กรมปศุสัตว์ ยังคงเดินหน้ารณรงค์ขยายขอบข่ายการรับรองไปยังสินค้าอื่นๆ อาทิ ไส้ทอด เพื่อให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีโอกาสเข้าถึงสินค้าปศุสัตว์ที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรองให้มากที่สุด

โครงการ “9 จังหวัด 109 เก้าแก่เล็ก ก้าวใหม่ ใส่ใจผู้บริโภคด้วยมาตรฐานปศุสัตว์ OK” ริเริ่มขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายกรมปศุสัตว์ ที่มุ่งเน้นขยายผลโครงการปศุสัตว์ OK ให้กระจายไปทั่วประเทศ เพื่อส่งต่ออาหารปลอดภัยสู่ผู้บริโภคของทุกพื้นที่ ได้แก่ ปศุสัตว์จังหวัดในภาคอีสานตอนล่าง ประกอบด้วยนครราชสีมา บุรีรัมย์ สุรินทร์ ศรี





สะเกษ อุบลราชธานี อำนาจเจริญ โยธธร ร้อยเอ็ด และมุกดาหาร

ด้าน นายสืบศักดิ์ ศรีสุข แกะเล็กเนื้อหมูผู้เย็นชุมชน จังหวัดอุบลราชธานี กล่าวว่า ตนเองและเพื่อนๆ แกะเล็กทั้ง 109 ราย ที่ร่วมโครงการฯ ได้เรียนรู้ทั้งเรื่องเทคนิคการขายและการบริหารร้านค้าปลีก และความรู้เรื่องร้านจำหน่ายสุกรปลอดภัยตามมาตรฐานปศุสัตว์ OK เพื่อให้มีพื้นฐานที่ดีในการก้าวสู่การเป็นแกะเล็กมืออาชีพที่สามารถส่งต่อเนื้อหมูปลอดภัย อาหารปลอดภัยถึงมือผู้บริโภคต่อไปและต้องขอขอบคุณกรมปศุสัตว์ ที่มีนโยบายยกระดับมาตรฐานสินค้าเกษตรสู่ความยั่งยืนและเปิดโอกาสให้แกะเล็กผู้หมูชุมชนทุกคนได้ร่วมโครงการดีๆ เช่นนี้ โครงการนี้เป็นการตอกย้ำว่าทุกภาคส่วนได้ให้ความสำคัญกับเรื่องความปลอดภัยในอาหารและสุขภาพของผู้บริโภคอย่างแท้จริง

ส่วน นางสาวปัทมา ท้วสูงเนิน ตัวแทนแกะเล็กเนื้อหมูผู้เย็นชุมชน จังหวัดนครราชสีมา กล่าวว่า ได้ร่วมโครงการแกะเล็ก CP Pork Shop เนื่องจากเป็นโครงการที่ซีพีเอฟมุ่งสร้างอาชีพและรายได้ให้ผู้ประกอบการรายย่อยทั่วไปซึ่งนอกจากจะทำให้ชาวชุมชนที่อยู่ในพื้นที่ห่างไกลจากตลาดได้มีกิจการเป็นของตนเองและมีรายได้ที่มั่นคงได้ทำงานอยู่กับบ้านและครอบครัวแล้ว ยังได้ห่วงโซ่สำคัญในการส่งมอบเนื้อสุกรที่ปลอดภัยให้กับคนในชุมชนของตนเอง ที่สำคัญการสนับสนุนจากทุกภาคส่วนให้แกะเล็กได้ร่วมกันยกระดับมาตรฐานในโครงการปศุสัตว์ OK ยิ่งทำให้ผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์และช่วยสร้างยอดขายเพิ่มขึ้น

“แกะเล็กทุกคนมีความยินดีมากที่ได้มีส่วนร่วมในโครงการปศุสัตว์ OK พวกเรารู้สึกภูมิใจมากที่สามารถผ่านการ

รับรองมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ที่นอกจากจะทำให้ลูกค้ามั่นใจว่าเนื้อหมูที่เราขายมีคุณภาพแล้ว ตัวผู้ขายเองก็มั่นใจยิ่งขึ้นว่าเนื้อหมูที่เราขายนั้นสด สะอาด ปลอดภัยเนื่องจากเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ จะตรวจสอบทั้งที่ร้าน และตรวจสอบย้อนกลับไปที่บริษัทผ่านกระบวนการฆ่าและและการเลี้ยงสุกรที่ได้มาตรฐาน นำไปสู่การบริโภคอาหารปลอดภัยอย่างแท้จริง”