

## สรุปผลการดำเนินงาน ภารกิจที่ 2

### การกำกับติดตามและเสริมสร้างความเข้มแข็งผู้ประกอบการห้องเย็นที่ผ่านการรับรองสถานที่พักซากสัตว์ กรมปศุสัตว์

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรสาคร ดำเนินการตรวจติดตามให้คำแนะนำผู้ประกอบการห้องเย็นที่ขึ้นทะเบียนและผ่านการรับรองสถานที่พักซากสัตว์จากกรมปศุสัตว์ โดยมีเป้าหมายรอบที่ 1/2567 ระหว่างเดือนตุลาคม 2566 ถึง มีนาคม 2567 จำนวน 34 แห่ง เป็นการกำกับติดตามให้คำแนะนำให้เป็นไปตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการตรวจรับรองสถานกักกันสัตว์และที่พักซากสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2555 และ พรบ.โรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยดำเนินการตรวจสอบได้ทั้งหมด 34 แห่ง ทั้งหมด 34 ครั้ง เป็นไปตามเป้าหมายคิดเป็นร้อยละ 100 โดยความร่วมมือหน่วยงานและผู้เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรสาคร
  - 1.1 ปศุสัตว์จังหวัดสมุทรสาคร
  - 1.2 หัวหน้ากลุ่มพัฒนาสุขภาพสัตว์
  - 1.3 เจ้าหน้าที่กลุ่มพัฒนาสุขภาพสัตว์
2. หัวหน้าด่านกักกันสัตว์ชลบุรี หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย
3. ผู้อำนวยการส่วนสุขภาพสัตว์สำนักงานปศุสัตว์เขต 7 หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย
4. ผู้อำนวยการส่วนสุขภาพสัตว์สำนักงานปศุสัตว์เขต 2 หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย
5. หน่วยงานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

ภารกิจที่ 2	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
การกำกับติดตามและเสริมสร้างความเข้มแข็งผู้ประกอบการห้องเย็นที่ผ่านการรับรองสถานที่พักซากสัตว์กรมปศุสัตว์	34 แห่ง	34 แห่ง



รายชื่อสถานที่พักซากสัตว์ที่ได้รับการเข้าตรวจเพื่อกำกับติดตามและเสริมสร้างความเข้มแข็ง  
ผู้ประกอบการห้องเย็นที่ผ่านการรับรองสถานที่พักซากสัตว์ กรมปศุสัตว์

รอบที่ 1/2567

ลำดับที่	ชื่อสถานประกอบการ	จังหวัด	ตรข.๔
๑	บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) สาขา อ้อมน้อย	สมุทรสาคร	มี
๒	บริษัท ชัยนาวิห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๓	บริษัท โขกมหาชัยมารีน จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๔	บริษัท ชันไชน์ ฟู้ดส์ ซัพพลาย จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๕	บริษัท เทพมณี โคลด์สตอเรจ (มหาชน) จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๖	บริษัท บางกอก ซีฟู้ด จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๗	บริษัท ปิติมหาชัยห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๘	บริษัท แพนฟู้ด จำกัด (สาขาพระรามสอง)	สมุทรสาคร	มี
๙	บริษัท คักดีสวีตส์ห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๑๐	บริษัท รุ่งเจริญผล จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๑๑	ไอ เอ็ม จี โฟรเซนฟู้ดส์	สมุทรสาคร	มี
๑๒	บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) สาขาสมุทรสาคร	สมุทรสาคร	มี
๑๓	บริษัท โกเบิล ฟิช จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๑๔	บริษัท โขกสมุทรมารีน จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๑๕	บริษัท นาสาครห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๑๖	บริษัท แปซิฟิค ห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๑๗	บริษัท แพนฟู้ด จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๑๘	บริษัท มหาชัย โฟรเซน ฟู้ดส์ จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๑๙	บริษัท มหาชัย มารีนฟู้ดส์ จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๒๐	บริษัท มหาชัยซีฟู้ด โฮลดิ้ง จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๒๑	บริษัท ยูนิคอร์น จำกัด (มหาชน)	สมุทรสาคร	มี
๒๒	บริษัท สยามวาริ ห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๒๓	บริษัท เอ.ซี.ห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๒๔	บริษัท เอ็มเคห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๒๕	บริษัท เอ็มเอ็มพี โฟรเซน ฟู้ดส์ จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๒๖	บริษัท แอล อาร์ ห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๒๗	บริษัท องกรณ์ ห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๒๘	บริษัทรักชัย สาขาสินชัย	สมุทรสาคร	มี
๒๙	บริษัท พี.ซี.ทูน่า ห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๓๐	บริษัท รักชัยห้องเย็น จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๓๑	บริษัท สมชายซีฟู้ดส์ จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๓๒	บริษัท ออม ซีฟู้ดส์ จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๓๓	บริษัท เอลบีเทรค จำกัด	สมุทรสาคร	มี
๓๔	บริษัท หัวหินอินเตอร์ฟู้ดส์ จำกัด	สมุทรสาคร	มี

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (Key Success)

1. อำนาจหน้าที่ตามระเบียบที่เกี่ยวข้อง และรูปแบบการตรวจประเมินที่เป็นไปในแนวทางเดียวกันทำให้การตรวจแนะนำและการให้การรับรองเป็นไปในแนวทางและรูปแบบที่ชัดเจนทำให้ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือปรับปรุงและผลการตรวจรับรองผ่านเกณฑ์ที่กำหนดครบถ้วน

2. การบูรณาการระหว่างหน่วยงานทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ แนวคิดในการบริหารจัดการงานของแต่ละพื้นที่และวางแผนงานให้สำเร็จตามเวลาที่กำหนด

3. ผู้ประกอบการมีความเข้าใจในแนวทางและระเบียบกฎหมายที่เกี่ยวข้องและพร้อมปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินกิจการให้เป็นตามข้อกำหนดและคำแนะนำของกรมปศุสัตว์ ทำให้ง่ายต่อการตรวจติดตามและการขอต่ออายุเพื่อรับรองในรอบต่อไป

### **ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ**

1. การนัดหมายต้องมีการกำหนดวันที่ชัดเจนเนื่องจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีภารกิจที่แตกต่างกันในหลายพื้นที่และการกำหนดเป็นภารกิจใน OLD-C ทำให้รูปแบบการทำงานมีความชัดเจน ทำให้วางแผนการเข้าตรวจติดตามสามารถดำเนินการได้ตามเป้าหมาย

2. ห้องเย็นบางแห่งมีการจดทะเบียนกับหน่วยงานอื่นเดิมไม่มีการรับฝากสินค้าด้านปศุสัตว์ ต่อมาปรับกิจการเปิดรับฝากสินค้าปศุสัตว์เพิ่มเติม เจ้าหน้าที่จึงต้องให้คำแนะนำ เพื่อให้มีการปรับปรุงห้องเย็นให้มีความพร้อมในการตรวจรับรอง และผ่านการตรวจรับรอง และเข้าใจในระเบียบข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง