

การศึกษาการประเมินผลโครงการเนื้อสัตว์อ่อนนํยภายใต้การกำกับดูแลโดยกรมปศุสัตว์ มีวัตถุประสงค์ 2 ประการ คือ 1) ประเมินผลโครงการเนื้อสัตว์อ่อนนํยภายใต้การกำกับดูแลโดยกรมปศุสัตว์ 2) ศึกษาปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินงานโครงการเนื้อสัตว์อ่อนนํยภายใต้การกำกับดูแลโดยกรมปศุสัตว์

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการเนื้อสัตว์อ่อนนํยที่เข้าร่วมโครงการทั้งหมด 42 ราย แยกเป็นผู้ประกอบการเนื้อเป็ด เนื้อไก่ เนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์สัตว์ เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา คือ แบบสอบถาม การเก็บรวบรวมข้อมูลใช้วิธีให้ประชากรที่ศึกษาตอบข้อมูล สำหรับข้อมูลทุติยภูมิ ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าร่วมโครงการเนื้อสัตว์อ่อนนํยของผู้ประกอบการจากกรมปศุสัตว์ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ได้แก่ ความถี่ ร้อยละและค่าเฉลี่ย

ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการเนื้อสัตว์อ่อนนํย พบว่า ส่วนใหญ่ร้อยละ 57.9 เป็นผู้ประกอบการเนื้อไก่ และผู้ประกอบการเข้าร่วมโครงการมากที่สุดร้อยละ 24.4 ในพ.ศ.2547 รองลงมาร้อยละ 22.2 ในพ.ศ.2544 และพ.ศ.2548

ผลการประเมินโครงการเนื้อสัตว์อ่อนนํยภายใต้การกำกับดูแลโดยกรมปศุสัตว์ พบว่า

- 1) ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ร้อยละ 72.4 ขอมรับด้านการผลิตอาหารปลอดภัยมากที่สุด
- 2) ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ร้อยละ 56.7 มีทัศนคติที่ดีมากที่สุดต่อการผลิตอาหารปลอดภัย
- 3) ผู้ประกอบการทั้งหมด 42 ราย ทราบว่ากรมปศุสัตว์ได้จัดทำโครงการเนื้อสัตว์อ่อนนํย และผู้ประกอบการ 41 ราย ทราบถึงการประชาสัมพันธ์โครงการเนื้อสัตว์อ่อนนํยมากกว่า 1 ครั้ง
- 4) ผู้ประกอบการได้รับคำแนะนำที่ถูกต้องจากเจ้าหน้าที่ที่กำกับดูแลด้านการผลิตเนื้อสัตว์ปลอดภัย และสามารถขอคำแนะนำเพิ่มเติมได้จากเจ้าหน้าที่โครงการเนื้อสัตว์อ่อนนํย เป็นจำนวน 42 ราย
- 5) ผู้ประกอบการทั้งหมด 42 ราย เข้าใจว่าเจ้าหน้าที่โครงการเนื้อสัตว์อ่อนนํย ทำการตรวจสอบหลักฐานการขอเข้าร่วมโครงการเนื้อสัตว์อ่อนนํยอย่างครบถ้วน 6) ผู้ประกอบการส่วนใหญ่

ร้อยละ 55.2 พึงพอใจในกระบวนการรับรองให้เข้าร่วมโครงการเนื้อสัตว์อนามัย 7) ผู้ประกอบการทั้งหมด 42 ราย เข้าใจว่าเจ้าหน้าที่โครงการเนื้อสัตว์อนามัยทำการตรวจติดตามผู้ประกอบการหลังจากได้รับการรับรองอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ และ 8) ผู้ประกอบการทั้ง 42 ราย ไม่เข้าใจเงื่อนไขการระงับการผลิตเนื้อสัตว์อนามัยของโครงการเนื้อสัตว์อนามัย

#### ข้อเสนอแนะ

1. ผู้ประกอบการรายใหม่ที่จะสมัครเข้าร่วมโครงการเนื้อสัตว์อนามัย ควรใช้สัตว์มีชีวิตจากฟาร์มมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์
2. ผู้ประกอบการรายใหม่ที่จะสมัครเข้าร่วมโครงการเนื้อสัตว์อนามัย ควรมีระบบการขนส่งสัตว์มีชีวิตและเนื้อสัตว์ให้ถูกสุขลักษณะ
3. ผู้ประกอบการรายใหม่ที่จะสมัครเข้าร่วมโครงการเนื้อสัตว์อนามัย ควรพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐานและได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์
4. ควรเพิ่มเติมการรับรองชนิดเนื้อสัตว์ในโครงการเนื้อสัตว์อนามัยนอกเหนือจากเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสุกร
5. ควรฝึกอบรมผู้ประกอบการที่ผ่านการรับรองเป็นระยะๆ เพื่อทำความเข้าใจถึงหลักเกณฑ์ต่างๆ ในโครงการเนื้อสัตว์อนามัย เนื่องจากผู้ประกอบการหลายรายมีการเปลี่ยนผู้ที่ทำหน้าที่รับผิดชอบในโครงการเนื้อสัตว์อนามัย

The two objectives of the study were 1) to evaluate the hygienic meat project under the Department of Livestock Development ; and 2) to identify the problems in the project operation.

A questionnaire was used to collect the data from 42 producers divided into four groups : duck, chicken, pork, and animal product groups. The secondary data were related with the producers' participation in the hygienic meat project. Frequency, percentage and mean were used to describe the data.

General characteristics of hygienic meat producers. About 57.9 percent were chicken producers. In 2004 the largest number of producers joined the project (24.4%), followed by 2001 (22.2%) and 2005.

The results of project evaluation revealed that

- 1) Most of the producers agreed to hygienic food production most.
- 2) Most of them had a very positive attitude toward healthy food production.
- 3) All the producers knew that the Department of Livestock Department set up the hygienic meat project and
- 4) All the 42 producers received correct advice from the office overseeing hygienic meat project and they could seek more advice from the officers of the project.
- 5) All the 42 producers knew that the responsibility of the officials in the hygienic meat project was to check whether they had complete documents related to participation in the hygienic meat project.

6) Most of the producers were satisfied with the process of accrediting them in joining the hygienic meat project (55.2%).

7) All the 42 produces knew that the officers of the hygienic meat project had to examine their production after they had been accredited continuously and consistently.

8) All the 42 producers did not know the conditions regarding the cancellation of hygienic meat production by the project if meat was infected.

#### **Recommendations.**

1. New producers who want to join the hygienic meat project should use living animals from standard farms that have been accredited by the Department of Livestock Development.

2. New producers who want to join the hygienic meat project should have a sanitary delivery system for both living animals and meat.

3. New producers who want to join the hygienic meat project should improve their slaughterhouses to meet the standard and to be accredited by the Department of Livestock Development.

4. Apart from fowl meats and pork, other kinds of meat should be accredited by the hygienic meat project.

5. Produces who have already been accredited should be trained again at intervals to create an understanding of criteria set by the hygienic meat project. This is because many producers have change the person responsible for the hygienic meat project.