

รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

ภารกิจที่ ๑ การขับเคลื่อนนโยบายของกรมปศุสัตว์ (DLD-Co-ordinator : DLD - C) การเฝ้าระวังและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมาย (ด้านปศุสัตว์)

.....

ดำเนินการขับเคลื่อนนโยบายของกรมปศุสัตว์ (DLD Co-ordinator: DLD-C) ในพื้นที่จังหวัดแพร่ โดยการจัดทำแผนตรวจสอบห้องเย็นและสถานที่จำหน่ายอาหาร (Food Service) ตามนโยบายของรัฐบาลซึ่งเป็นการร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายใต้สังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในพื้นที่จังหวัดแพร่ และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องปฏิบัติงานบังคับใช้กฎหมายที่ตนเองรับผิดชอบในรูปแบบบูรณาการร่วมกันเพื่อเข้าตรวจร่วมตามนโยบายการขับเคลื่อนของกรมปศุสัตว์ (DLD Co-ordinator: DLD-C) พร้อมดำเนินการเข้าตรวจสอบห้องเย็นและสถานที่จำหน่ายอาหาร (Food Service) ตามคู่มือการปฏิบัติงานของสารวัตรและสัตวแพทย์ในการบังคับใช้กฎหมายสำหรับการเข้าตรวจสถานที่พักอาศัยสัตว์ ด้านการเกษตรให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและสัมฤทธิ์ผล ตามเป้าหมาย ๘๐ ครั้ง ในพื้นที่จังหวัดแพร่ ดำเนินการเสร็จเรียบร้อย ทั้งนี้ ไม่พบการกระทำผิดกฎหมายแต่อย่างใด

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (Key Success Factor)

๑. การร่วมบูรณาการกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องเพื่อขับเคลื่อนนโยบายของรัฐบาลด้านการเกษตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการแก้ไขปัญหา การกำหนดมาตรการ แนวทางการให้ความช่วยเหลือแก่เกษตรกรที่ได้รับผลกระทบจากการลักลอบนำเข้าส่งออกสินค้าเกษตรผิดกฎหมาย เพื่อร่วมปฏิบัติการตรวจสอบสถานที่เก็บสินค้าเกษตร (ห้องเย็น) ป้องกันปราบปรามการลักลอบนำเข้าและส่งออกสินค้าเกษตรที่ผิดกฎหมาย พร้อมกำกับดูแลให้บรรลุตามนโยบายการขับเคลื่อนของกรมปศุสัตว์ (DLD- Co - ordinator : DLD - C) ในพื้นที่จังหวัดแพร่ โดยมีแนวปฏิบัติเรื่องการบูรณาการกำลังในพื้นที่ให้ดำเนินการด้วยความระมัดระวังและคำนึงถึงความปลอดภัยในการปฏิบัติงานเป็นสำคัญ
๒. การมีทีมงานที่เข้มแข็งที่ประกอบไปด้วย ผู้นำที่ดี ผู้ตามที่ดี กระบวนการที่ดี ส่งผลให้งานออกมาดีมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เกษตรกรได้รับประโยชน์
๓. การมีจิตสาธารณะที่ดีเป็นพื้นฐานในการต่อยอดในการทำความดีในด้านต่างๆ ส่งผลให้เกิดผลประโยชน์ส่วนรวมมากขึ้น เกิดความสามัคคีในหมู่คณะ เป็นรูปธรรมมากขึ้น
๔. การสื่อสารที่ดี อุปกรณ์และสื่อกลางที่ดี ส่งผลให้ผลงานเป็นที่ประจักษ์มีรูปแบบและเป็นไปในทิศทางเดียวกันเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

๑. จำนวนห้องเย็นหรือ Food Service มีจำนวนน้อยกว่าเป้าหมายการตรวจ ทำให้ความถี่การตรวจสถานที่ต่ำเกินไป
 ๒. ในรายที่ซื้อเนื้อสดจากแหล่งตัดแต่งเนื้อ ที่ไม่ใช่จากโรงฆ่าสัตว์โดยตรง จะไม่ค่อยพบใบรับรองการฆ่าสัตว์เพื่อจำหน่าย เนื่องจากรายย่อยที่ซื้อจากสถานตัดแต่งมีจำนวนมากและซื้อปริมาณขายต่อน้อย ทำให้สถานตัดแต่งให้ใบรับรองได้ไม่ทั่วถึงและเป็นภาระค่าใช้จ่าย เวลาเพิ่มขึ้นอย่างมาก
 ๓. ร่วมมือกับทางปศุสัตว์จังหวัดและปศุสัตว์อำเภอที่อาจมีห้องเย็นหรือ Food Service อื่นๆเพิ่มเติมหรือกำลังจัดตั้งสถานประกอบการใหม่
-

รูปภาพประกอบ

