

รายงานสรุปการปฏิบัติงาน
ตามแผนงานดำเนินการขับเคลื่อนนโยบายของกรมปศุสัตว์

กิจกรรม เฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อ *Streptococcus suis*

วัตถุประสงค์

เพื่อเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อ *Streptococcus suis* ตลอดห่วงโซ่การผลิตเนื้อสุกร ตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสุกร สถานประกอบกิจการฆ่าสัตว์ จนถึงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ และใช้ข้อมูลที่ได้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการประเมินระดับการปนเปื้อนของเชื้อจากกระบวนการเลี้ยง การฆ่า การชำแหละ และการจำหน่ายเนื้อสุกร เพื่อกำหนดแนวทางป้องกัน ควบคุม และลดความเสี่ยงต่อการติดเชื้อในประชาชน

ระยะการดำเนินการ ระหว่าง 30 มีนาคม - กันยายน 2569

ผลการดำเนินงาน

1. ภาพกิจกรรมประชุมเพื่อวางแผนการดำเนินงานและกำหนดแนวทางเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อ *Streptococcus suis* ดำเนินการครบถ้วน

- ดำเนินการประชุมวางแผนการดำเนินงานและกำหนดแนวทางเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อ *Streptococcus suis* โดยมีเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุบลราชธานีและปศุสัตว์อำเภอเข้าร่วมประชุม เพื่อกำหนดแนวทางการดำเนินงานร่วมกัน



2. ภาพกิจกรรมตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ที่ตรวจพบเชื้อ *Streptococcus suis* เพื่อเป็นการเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อ *Streptococcus suis* ดำเนินการครบถ้วน

- ตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ที่ตรวจพบเชื้อ *Streptococcus suis* เพื่อเป็นการเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อ *Streptococcus suis* จำนวนทั้งสิ้น 35 แห่ง จาก 22 อำเภอ

ดังนี้ พิบูลมังสาหาร 3 แห่ง, สิรินคร 2 แห่ง, โขงเจียม 1 แห่ง, ศรีเมืองใหม่ 1 แห่ง, ตระการพืชผล 2 แห่ง, ดอนมดแดง 1 แห่ง, เหล่าเสือโก้ก 1 แห่ง, ม่วงสามสิบ 1 แห่ง, เมืองอุบลราชธานี 3 แห่ง, วารินชำราบ 3 แห่ง, เชื่องโน 2 แห่ง, นาจะหลวย 1 แห่ง, เดชอุดม 2 แห่ง, สำโรง 1 แห่ง, น้ำขุ่น 1 แห่ง, น้ำยืน 2 แห่ง, พุ่งศรีอุดม 2 แห่ง, เขมราฐ 2 แห่ง, โพธิ์ไทร 1 แห่ง, นาตาล 1 แห่ง, นาเยีย 1 แห่ง และบุญศรี 1 แห่ง



3 ภาพกิจกรรมเข้าร่วมประชุมคณะกรรมการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้านการจัดการอาหารของประเทศไทย ระดับจังหวัด จังหวัดอุบลราชธานี เพื่อนำเสนอแผนบูรณาการป้องกันโรคติดเชื้อ *Streptococcus suis* หรือ โรคไข้หูดับ ให้บรรจุในแผนงานระดับจังหวัด ดำเนินการครบถ้วน

- เมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม 2569 จังหวัดอุบลราชธานีได้จัดการประชุมคณะกรรมการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทยระดับจังหวัดอุบลราชธานี ครั้งที่ 2/2569 ณ ห้องประชุมศรีเมืองใหม่ ชั้น 3 อาคารสำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี อำเภอวารินชำราบ โดยมีรองผู้ว่าราชการจังหวัดอุบลราชธานีเป็นประธาน และมีหัวหน้าส่วนราชการ ผู้แทนหน่วยงาน และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมประชุมเพื่อร่วมติดตามผลการดำเนินงานตามแผนงานและโครงการสำคัญด้านเกษตรและอาหารของจังหวัด ซึ่งสอดคล้องกับแผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ระยะที่ 1 พ.ศ. 2566-2570 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ในการประชุม ที่ประชุมได้รับทราบและติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของจังหวัด การพัฒนาระบบข้อมูลแหล่งผลิตและแหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์เพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ ตลอดจนสถานการณ์ระบบอาหารและความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าเกษตรในพื้นที่ นอกจากนี้ ที่ประชุมได้ร่วมกันพิจารณาเป้าหมาย ตัวชี้วัด และโครงการสำคัญภายใต้แผนปฏิบัติการฯ รวมทั้งพิจารณาแผนบูรณาการการป้องกันโรคติดเชื้อ *Streptococcus suis* หรือโรคไข้หูดับเพื่อผลักดันการดำเนินงานด้านการป้องกัน ควบคุม และเฝ้าระวังโรคตลอดห่วงโซ่การผลิตเนื้อสุกร อันเป็นการลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนเชื้อและส่งเสริมความปลอดภัยด้านอาหารแก่ประชาชนในจังหวัดอุบลราชธานีอย่างต่อเนื่อง



4.ภาพกิจกรรม ประชาสัมพันธ์ผู้ประกอบการฟาร์มสุกร โรงฆ่าสุกร ผู้ประกอบการร้านจำหน่ายเนื้อสุกร เกี่ยวกับเชื้อ *Streptococcus suis* และโรคไข้หูดับ ดำเนินการครบถ้วน

1.ประชาสัมพันธ์ฟาร์มสุกร รวมทั้งสิ้น 109 แห่ง จาก 17 อำเภอ ดังนี้ สำโรง 27 แห่ง, สว่างวีระวงศ์ 25 แห่ง, วารินชำราบ 11 แห่ง, เดชอุดม 10 แห่ง, พิบูลมังสาหาร 8 แห่ง, ดอนมดแดง 5 แห่ง, ทุ้งศรีอุดม 5 แห่ง, เมืองอุบลราชธานี 4 แห่ง, นาเยีย 3 แห่ง, กุดข้าวปุ้น 2 แห่ง, ตาลชุม 2 แห่ง, เหล่าเสือโก้ก 2 แห่ง, เขมราฐ 1 แห่ง, น้ำยืน 1 แห่ง, บุณฑริก 1 แห่ง, ม่วงสามสิบ 1 แห่ง และสิรินธร 1 แห่ง

2.ประชาสัมพันธ์โรงฆ่าสุกร รวมทั้งสิ้น 46 แห่ง จาก 15 อำเภอ ดังนี้ เดชอุดม 9 แห่ง, เมืองอุบลราชธานี 8 แห่ง, วารินชำราบ 4 แห่ง, เขื่องใน 4 แห่ง, ม่วงสามสิบ 4 แห่ง, ตระการพืชผล 4 แห่ง, บุณฑริก 3 แห่ง, น้ำยืน 2 แห่ง, ทุ้งศรีอุดม 2 แห่ง, เหล่าเสือโก้ก 1 แห่ง, ศรีเมืองใหม่ 1 แห่ง, พิบูลมังสาหาร 1 แห่ง, โขงเจียม 1 แห่ง, ดอนมดแดง 1 แห่ง และสำโรง 1 แห่ง

3.ประชาสัมพันธ์โรงฆ่าสุกร รวมทั้งสิ้น 128 แห่ง จาก 21 อำเภอ ดังนี้ เมืองอุบลราชธานี 31 แห่ง, วารินชำราบ 25 แห่ง, เขื่องใน 12 แห่ง, เดชอุดม 11 แห่ง, ตระการพืชผล 5 แห่ง, น้ำยืน 5 แห่ง, พิบูลมังสาหาร 5 แห่ง, เขมราฐ 5 แห่ง, โพธิ์ไทร 4 แห่ง, ศรีเมืองใหม่ 4 แห่ง, ม่วงสามสิบ 3 แห่ง, กุดข้าวปุ้น 3 แห่ง, บุณฑริก 3 แห่ง, สำโรง 2 แห่ง, โขงเจียม 2 แห่ง, นาจะหลวย 2 แห่ง, ทุ้งศรีอุดม 2 แห่ง, นาตาล 1 แห่ง, สิรินธร 1 แห่ง, ดอนมดแดง 1 แห่ง และนาเยีย 1 แห่ง

ปศุสัตว์อุบลฯ ตรวจสอบและประชาสัมพันธ์ การบริโภคและการชำแหละเนื้อสุกรอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการติดเชื้อโรคจากเนื้อสุกร

โทร 08-1076-7360

เบือหมเค้าเกอเขมราฐ



📅 วันอาทิตย์ที่ 7 มิถุนายน 2569 เวลา 10.00 น.

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดอุบลราชธานี โดยสำนักงานปศุสัตว์อำเภอเขมราฐ
พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ ลงพื้นที่ตรวจสอบและประชาสัมพันธ์เนื้อสุกรในตลาดสด
เทศบาลตำบลเขมราฐ หมู่ที่ 7 ตำบลเขมราฐ อำเภอเขมราฐ
จังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 4 เขียง



ประชาสัมพันธ์และเน้นย้ำให้ประชาชน



- ✓ เลือกซื้อเนื้อสุกรจากแหล่งจำหน่ายที่สะอาด
ได้มาตรฐาน และเชื่อถือได้
- ✓ นำไปบริโภคอย่างถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
โดยควรปรุงสุกก่อนรับประทานทุกครั้ง
- ✓ เพื่อลดความเสี่ยงจากโรคที่อาจติดต่อ
ผ่านเนื้อสุกร



เน้นย้ำผู้จำหน่ายและผู้ชำแหละเนื้อสุกร



- ✓ สวมถุงมือทุกครั้งขณะปฏิบัติงาน
หรือสัมผัสเนื้อสุกร
- ✓ เพื่อป้องกันการติดเชื้อและเสริมสร้าง
ความปลอดภัยทั้งต่อผู้ประกอบการและผู้บริโภค



มาตรการป้องกันโรคจากเนื้อสุกร



เลือกซื้อจากแหล่ง
ที่สะอาด ได้มาตรฐาน



ปรุงสุก
ก่อนรับประทาน



สวมถุงมือ
ทุกครั้งที่ไม่สัมผัสเนื้อ



ทำความสะอาดอุปกรณ์
และพื้นผิวสัมผัส



ล้างมือด้วยสบู่
อย่างน้อย 15 วินาที



การดำเนินงานดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของมาตรการเฝ้าระวังและป้องกันโรคที่อาจเกิดจากเนื้อสุกร
โดยได้รับความร่วมมือจากผู้ประกอบการเป็นอย่างดี





ปลุสัตว์อุบลฯ

ตรวจสอบและประชาสัมพันธ์
การบริโภคและการชำแหละเนื้อสุกร
อย่างถูกสุขลักษณะ
เพื่อป้องกันและเฝ้าระวัง
โรคจากเนื้อสุกร



ในพื้นที่อำเภอเหล่าเสือโก้ก



วันอาทิตย์ที่ 7 มิถุนายน 2569 เวลา 09.30 น.



สำนักงานปลุสัตว์จังหวัดอุบลราชธานี
โดยสำนักงานปลุสัตว์อำเภอเหล่าเสือโก้ก
พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยม
เชิงจำหน่ายเนื้อสุกร ณ ตลาดสดป้อมจิต
จำนวน 2 เชียง และห้องเย็นเก็บรักษาเนื้อสุกร
จำนวน 1 แห่ง



เลือกซื้อเนื้อสุกร
จากแหล่งจำหน่าย
ที่สะอาด ได้มาตรฐาน
และเชื่อถือได้

เพื่อนำไปบริโภคอย่างถูกต้อง
ตามหลักสุขอนามัย
โดยควรปรุงให้สุกก่อน
รับประทานทุกครั้ง
เพื่อลดความเสี่ยงจากโรค
ที่อาจติดต่อผ่านเนื้อสุกร



ผู้จำหน่ายและ
ผู้ชำแหละเนื้อสุกร

ซึ่งมีการสัมผัสเนื้อสุกรโดยตรง
ให้สวมถุงมือทุกครั้ง
ขณะปฏิบัติงาน
เพื่อป้องกันการติดต่อเชื้อ
และเสริมสร้างความปลอดภัย
ทั้งต่อผู้ปฏิบัติงาน
และผู้บริโภค



เฝ้าระวัง
ป้องกันโรค

การดำเนินงานดังกล่าว
เป็นส่วนหนึ่งของมาตรการ
เฝ้าระวังและป้องกันโรค
ที่อาจเกิดจากเนื้อสุกร



ได้รับความร่วมมือ
จากผู้ประกอบการ
เป็นอย่างดี



เลือกซื้อเนื้อสุกร ปรุงสุก สะอาด ปลอดภัย
ห่างไกลโรค



6.ภาพกิจกรรมเก็บตัวอย่างจากโรงฆ่าสุกร (ตัวอย่างต่อมทอนซิล และ suerface swab) เพื่อเป็นการเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อ *Streptococcus suis* ดำเนินการครบถ้วน รวมทั้งสิ้น 30 ตัวอย่าง จาก 10 อำเภอ ดังนี้ เดชอุดม 6 ตัวอย่าง, เมืองอุบลราชธานี 5 ตัวอย่าง, วารินชำราบ 4 ตัวอย่าง, เชื่องโน 4 ตัวอย่าง, บุณฑริก 2 ตัวอย่าง, ดอนมดแดง 2 ตัวอย่าง, ตระการพืชผล 2 ตัวอย่าง, สว่างวีระวงศ์ 2 ตัวอย่าง, พ่วงศรีอุดม 2 ตัวอย่าง และม่วงสามสิบ 1 ตัวอย่าง



7.ภาพกิจกรรมเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสุกร (ตัวอย่างเนื้อสัตว์) เพื่อเป็นการเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อ *Streptococcus suis* ดำเนินการครบถ้วน รวมทั้งสิ้น 20 ตัวอย่าง จาก 13 อำเภอเมืองอุบลราชธานี 4 ตัวอย่าง, วารินชำราบ 3 ตัวอย่าง, เดชอุดม 2 ตัวอย่าง, กุดข้าวปุ้น 2 ตัวอย่าง, ม่วงสามสิบ 1 ตัวอย่าง, เชื่องโน 1 ตัวอย่าง, บุณฑริก 1 ตัวอย่าง, นาเยีย 1 ตัวอย่าง, พิบูลมังสาหาร 1 ตัวอย่าง, โขงเจียม 1 ตัวอย่าง, เขมราฐ 1 ตัวอย่าง, สำโรง 1 ตัวอย่าง และโพธิ์ไทร 1 ตัวอย่าง

