



มาตรการเฝ้าระวังและป้องกัน โรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร ในอาหารสัตว์

โรงงานผลิต
อาหารสัตว์
มีระบบความปลอดภัย
ทางชีวภาพที่ดี



อาหารสัตว์
มีคุณภาพและ
ปลอดภัย



วัตถุดิบ
อาหารสัตว์
มีแหล่งที่มา
น่าเชื่อถือ



แผนการเฝ้าระวังโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร ในอาหารสัตว์

ลำดับ	กิจกรรม	ปีงบประมาณ 2562							ปีงบประมาณ 2563								
		ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
1	จัดทำแผนการเฝ้าระวังโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร ในอาหารสัตว์	↕															
2	จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อให้รู้ความรู้แก่ประชาชนในการป้องกันและควบคุมโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร ในอาหารสัตว์	↕															
3	วางแผนร่วมกับตัวอย่างทางอาหารสัตว์ เพื่อตรวจโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร ในอาหารสัตว์	↕															
4	ทำห้องและความเข้าใจเกี่ยวกับโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร ในอาหารสัตว์	↕															
5	เก็บตัวอย่างอาหารสัตว์ ในด้านตรวจสอบอาหารสัตว์นำเข้า โรงงานผลิตอาหารสัตว์	↕															
6	ส่งตัวอย่างอาหารสัตว์ตรวจหาห้องปฏิบัติการ	↕															
7	การดำเนินการเมื่อตรวจพบโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร ในอาหารสัตว์	ดำเนินการเมื่อตรวจพบห้องปฏิบัติการพบโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร															
8	บูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมศุลกากร กระทรวงพาณิชย์	↕															
9	เฝ้าระวัง ติดตามสถานการณ์อย่างใกล้ชิด และวิเคราะห์ความเสี่ยงของการปนเปื้อนเชื้ออหิวาต์แอฟริกาในสุกร ในอาหารสัตว์	↕															
10	สรุปและประเมินผล	↕															

กองควบคุมอาหารและยาสัตว์

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โทร. 0 2159 0406-7 โทรสาร 0 2159 0406 ต่อ 115

E-mail : afvc@dld.go.th www.afvc.dld.go.th

5 มาตรการเฝ้าระวังและป้องกันโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร ในอาหารสัตว์

1. วัตถุดิบอาหารสัตว์หรืออาหารสัตว์นำเข้า

- ◆ นำเข้าจากแหล่งที่มีมาตรฐานเชื่อถือได้
- ◆ ผ่านการตรวจรับรองโรงงานแหล่งผลิตต้นทาง ในประเภทวัตถุดิบอาหารสัตว์หรืออาหารสัตว์ที่มีความเสี่ยงตามกฎหมายกำหนด
- ◆ เป็นไปตามเงื่อนไขการนำเข้า พร้อมทั้งมีหนังสือรับรองสุขภาพ (Health certificate) หรือหนังสือรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary certificate) ที่รับรองโดยหน่วยงานภาครัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต
- ◆ ได้รับการตรวจสอบและสุ่มเก็บตัวอย่างวัตถุดิบอาหารสัตว์หรืออาหารสัตว์ ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์
- ◆ ได้รับการตรวจสอบลักษณะบรรจุภัณฑ์และยานพาหนะที่ใช้ขนส่ง พร้อมพ่นยาฆ่าเชื้อโรค โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์
- ◆ ได้รับการตรวจสอบสถานที่เก็บอาหารสัตว์นำเข้า ให้ถูกสุขลักษณะ โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

2. โรงงานผลิตอาหารสัตว์

- ◆ ได้รับการตรวจสอบก่อนออกใบอนุญาตผลิตอาหารสัตว์ โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ซึ่งมีการตรวจติดตามอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง และตรวจต่ออายุทุก 3 ปี
- ◆ กรณีที่ได้รับการรับรองระบบ GMP และ HACCP จากกรมปศุสัตว์ จะได้รับการตรวจติดตามปีละครั้ง และตรวจต่ออายุทุก 3 ปี
- ◆ ได้รับการสุ่มเก็บตัวอย่างวัตถุดิบอาหารสัตว์หรืออาหารสัตว์ เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

NO ASF

ด่านตรวจสอบ
อาหารสัตว์

โรงงานผลิต
อาหารสัตว์

สภากักขัง
อาหารสัตว์

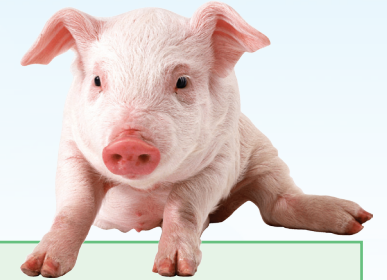
ฟาร์มเลี้ยงสัตว์

สินค้าที่ไม่ใช่
อาหารสัตว์
ที่มีความเสี่ยง

FEED
SAFETY

3. สภากักขังอาหารสัตว์

- ◆ ได้รับการตรวจสอบสถานที่กักขังและจัดเก็บอาหารสัตว์ ให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ให้เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค รวมทั้งจัดให้มีมาตรการกำจัดสัตว์พาหะอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์
- ◆ ได้รับการสุ่มเก็บตัวอย่างวัตถุดิบอาหารสัตว์หรืออาหารสัตว์ เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์



4. ฟาร์มเลี้ยงสุกร

- ◆ ได้รับการตรวจสอบสถานที่เก็บอาหารสัตว์ในฟาร์ม ให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ให้เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค รวมทั้งจัดให้มีมาตรการกำจัดสัตว์พาหะอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์
- ◆ ได้รับการสุ่มเก็บตัวอย่างวัตถุดิบอาหารสัตว์หรืออาหารสัตว์ เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

5. สินค้าที่ไม่ใช่อาหารสัตว์ที่มีความเสี่ยง

- ◆ กรมปศุสัตว์ร่วมมือกับกรมวิชาการเกษตร ในการเข้าตรวจสอบและเก็บตัวอย่างปุยอินทรีที่มีเนื้อและกระดูก เลือด และขนของสัตว์ เป็นส่วนประกอบ