การตรวจย้อนกลับ

TRACEABILITY

ฝ่ายพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์

ปัญหาความปลอดภัยของอาหาร

- Nitrofurans/Chloramphenical
- Dioxin/ Polychlorinated biphenyls (PCBs)
- การตรวจพบเชื้อ E.coli 0157:H7 Salmonellaและเชื้อแบคทีเรียชนิดอื่นๆ ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ
- การตรวจพบเชื้อ Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE)
- การระบาดของเชื้อไข้หวัดนก

ประโยชน์ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ

1. ให้ข้อมูลการผลิต
2. ให้ความมั่นใจในมาตรฐานและความปลอดภัยสินค้า
3. เพิ่มมูลค่าแก่สินค้า

ระเบียบกฎหมาย

- ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการตรวจย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ พ.ศ.2546
- ญี่ปุ่น : การตรวจสอบย้อนกลับเนื้อวัว
- European Commission,Regulation(EC) No178/2002,28 January 2002
- European Commission,Guidance on the Implementation of Traceability in EU

คำนิยาม

“การตรวจย้อนกลับ”

ความสามารถในการตรวจย้อนกลับแหล่งผลิตสินค้าและติดตามสินค้าปศุสัตว์ ตลอดทุกขั้นตอนการผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา การขนส่ง และการจัดจำหน่าย

คำนิยาม

สินค้าปศุสัตว์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์หรือผลผลิตที่ได้จากปศุสัตว์

เวชภัณฑ์ หมายถึง ยา เภสัชเคมีภัณฑ์และชีววัตถุที่ใช้ในฟาร์มปศุสัตว์

ชุดการผลิต หมายถึง ชุดที่ผลิตในปริมาณที่แน่นอนในสภาวะเดียวกัน

คำนิยาม

ชุดย่อยการผลิต หมายถึง ชุดการผลิตหนึ่งครั้ง หรือหนึ่งช่วงเวลาในชุดการผลิต

ผู้ประกอบการ หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ประกอบกิจการเกี่ยวกับโรงงานผลิตอาหารสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และการดำเนินการอื่นที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายนี้

คำนิยาม

การบันทึกข้อมูล หมายถึง การเก็บข้อมูลในรูปแบบของเอกสารกระดาษ หรือระบบการบันทึกข้อมูลด้วยระบบอิเล็คทรอนิกส์

ห้องปฏิบัติการ หมายถึง ห้องปฏิบัติการของกรมปศุสัตว์ หรือห้องปฏิบัติการอื่นที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่กรมปศุสัตว์ให้ความเชื่อถือ

ข้อบังคับทั่วไป

- ผู้ประกอบการมีหน้าที่ในการจัดทำระบบการตรวจย้อนกลับที่มีประสิทธิภาพ โดยมีบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในการจัดทำระบบตรวจย้อนกลับ
- ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการบันทึกข้อมูล เพื่อให้สามารถตรวจย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ได้สะดวก รวดเร็ว โดยผู้ประกอบการต้องเก็บรักษาไว้อย่างน้อย ๒ ปี เพื่อสามารถตรวจย้อนกลับได้

โรงงานผลิตอาหารสัตว์

- ผู้ประกอบการโรงงานผลิตอาหารสัตว์ต้องมีใบอนุญาตผลิตอาหารสัตว์จากกรมปศุสัตว์
- อาหารสัตว์ที่ผลิตต้องได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนอาหารสัตว์จากกรมปศุสัตว์
- ต้องจัดทำระบบเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลการผลิต ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การเก็บรักษา การขนส่งและการจัดจำหน่าย รวมทั้งผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

โรงงานผลิตอาหารสัตว์

- ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลและเก็บรักษาข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ของแหล่งที่จัดส่งวัตถุดิบอาหารสัตว์ทุกชนิด
- ต้องจัดทำระบบควบคุมการผลิต บันทึกแสดงข้อบ่งชี้ชุดการผลิตของอาหารสัตว์นั้นๆ ในแต่ละขั้นตอนการผลิต
- ต้องระบุชุดการผลิตของอาหารสัตว์ วันเดือนปีที่ผลิตอาหารสัตว์ และรายละเอียดของฉลากตามกฎหมาย
- ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ของผู้รับซื้ออาหารสัตว์ หรือฟาร์มที่ใช้อาหารสัตว์ชุดนั้นๆ โดยต้องมีบันทึกข้อมูลระบุ ชื่อ ประเภทชนิดอาหารสัตว์ จำนวน วันเดือนปีที่ผลิต และชุดการผลิตของอาหารสัตว์ในแต่ละชุดอาหารสัตว์ที่จำหน่าย

ฟาร์มเลี้ยงสัตว์

- ผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงสัตว์ต้องมีใบรับรองมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์จากกรมปศุสัตว์
- ผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงสัตว์ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลการผลิตสัตว์ ตั้งแต่การรับสัตว์ อาหารสัตว์ วัคซีน และเวชภัณฑ์ การจัดการฟาร์ม การจัดการด้านสุขภาพสัตว์ การขนส่ง และการจัดจำหน่าย รวมทั้งรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
- ผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงสัตว์ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลและเก็บรักษาข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ของแหล่งที่มาของสัตว์ ชนิด พันธุ์ วันที่รับเข้า อายุ จำนวน เลขที่โรงเรือนที่เข้าเลี้ยง และต้องมีมาตรฐานและวิธีการที่ยอมรับได้ในการตรวจรับสัตว์

ฟาร์มเลี้ยงสัตว์

- ผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงสัตว์ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลและเก็บรักษาข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ของแหล่งที่มาของอาหารสัตว์ วันเดือนปีที่ผลิต โดยต้องแสดงชุดการผลิตของอาหารสัตว์
- กรณีผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงสัตว์ซื้ออาหารสำเร็จรูปจากโรงงานผลิตอาหารสัตว์ ต้องเก็บข้อมูลระบุชื่อบริษัทที่ผลิตอาหารสัตว์ เบอร์ ชุดการผลิต และวันเดือนปีที่ผลิตอาหารสัตว์
- กรณีที่ผสมอาหารสัตว์ใช้เองแต่ละชุดต้องเก็บบันทึกข้อมูลระบุแหล่งที่มาของวัตถุดิบ และวัตถุที่เติมในอาหารสัตว์ วันเดือนปีที่ผลิต ชุดการผลิตอาหารสัตว์

ฟาร์มเลี้ยงสัตว์

- ผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงสัตว์ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลและเก็บรักษาข้อมูลด้านการจัดการฟาร์ม ได้แก่ บันทึกการให้อาหารสัตว์ การใช้น้ำ
- ผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงสัตว์ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลและเก็บรักษาข้อมูลด้านการจัดการสุขภาพสัตว์ ได้แก่ การรับ การใช้ และการตรวจสอบเวชภัณฑ์และเคมีภัณฑ์ การเจ็บป่วยและการรักษาในฟาร์ม รวมทั้งการใช้เวชภัณฑ์ของสัตว์ในแต่ละรุ่น
- ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลและเก็บรักษาข้อมูล การเก็บตัวอย่างที่จำเป็นของสัตว์แต่ละชนิดเพื่อตรวจวิเคราะห์ก่อนส่งโรงฆ่าสัตว์ โดยระบุ วัน เดือน ปีที่เก็บตัวอย่างและผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
- ต้องจัดทำและเก็บรักษาข้อมูลรายงานผลการตรวจสัตว์ที่ฟาร์ม
- ต้องจัดทำบันทึกข้อมูลเรื่องการขนส่ง การจัดจำหน่ายสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์

โรงฆ่าสัตว์

- ผู้ประกอบการต้องได้รับการขึ้นทะเบียนโรงฆ่าสัตว์จากกรมปศุสัตว์
- ผู้ประกอบการต้องจัดทำระบบและเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลการผลิตตั้งแต่การรับสัตว์จากฟาร์มการรับวัตถุดิบอื่นๆและบรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต การเก็บรักษา การขนส่ง การจัดจำหน่าย รวมทั้งรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

โรงฆ่าสัตว์

- ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลและเก็บรักษาข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ของฟาร์ม ซึ่งต้องเป็นฟาร์มที่กรมปศุสัตว์รับรองโดยต้องมีเอกสาร สพส.๐๐๑ แนบมาพร้อมรถขนส่งทุกครั้ง
- ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลและเก็บรักษาข้อมูล ระบุชื่อ ที่อยู่ของแหล่งที่จัดส่งวัตถุดิบทุกชนิดรวมทั้งบรรจุภัณฑ์โดยต้องแสดงชุดการผลิตและชุดย่อยการผลิตของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ทุกชนิด โดยต้องมีเอกสารระบุในด้านความปลอดภัยหรือ ข้อมูลในด้านความปลอดภัยของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์นั้นๆพร้อมมากับการจัดส่งวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์ชุดนั้นและต้องมีมาตรฐานและวิธีการที่ยอมรับได้ในการตรวจรับวัตถุดิบทุกชนิด

โรงฆ่าสัตว์

- ต้องจัดทำระบบควบคุมการผลิตกำหนดรหัส หรือบันทึกแสดงข้อบ่งชี้ชุดการผลิตและชุดย่อยการผลิตของเนื้อสัตว์ชุดนั้นๆในแต่ละขั้นตอนการผลิต
- ต้องระบุรหัสในการบ่งชี้ชุดการผลิตและชุดย่อย การผลิตของเนื้อสัตว์ วันเดือนปีที่ผลิต บนภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์
- ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ของผู้รับซื้อเนื้อสัตว์โดยต้องมีบันทึกข้อมูลระบุชื่อ ชนิด จำนวนชุดการผลิตและชุดย่อยการผลิตเนื้อสัตว์และวันเดือนปีที่ผลิตในแต่ละชุดเนื้อสัตว์ที่จำหน่าย

โรงงานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

- ผู้ประกอบการต้องได้รับการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากกรมปศุสัตว์
- ต้องจัดทำระบบและเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลการผลิตตั้งแต่รับเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ขึ้นทะเบียนโดยกรมปศุสัตว์ การรับวัตถุดิบอื่นๆ และบรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต การเก็บรักษา การขนส่งและการจัดจำหน่ายรวมทั้งรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

โรงงานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

- ผู้ประกอบการต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลและเก็บรักษาข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ของโรงฆ่าสัตว์ที่จัดส่ง เนื้อสัตว์ ชุดการผลิตและชุดย่อยการผลิตของเนื้อสัตว์และต้องมีเอกสารสพส.๒แนบมาพร้อมรถขนส่งทุกครั้งโดยต้องมีเอกสารระบุในด้านความปลอดภัยหรือข้อมูลในด้านความปลอดภัยของเนื้อสัตว์พร้อมมากับการจัดส่งเนื้อสัตว์ชุดนั้นและต้องมีมาตรฐานและวิธีการที่ยอมรับได้ในการตรวจรับเนื้อสัตว์

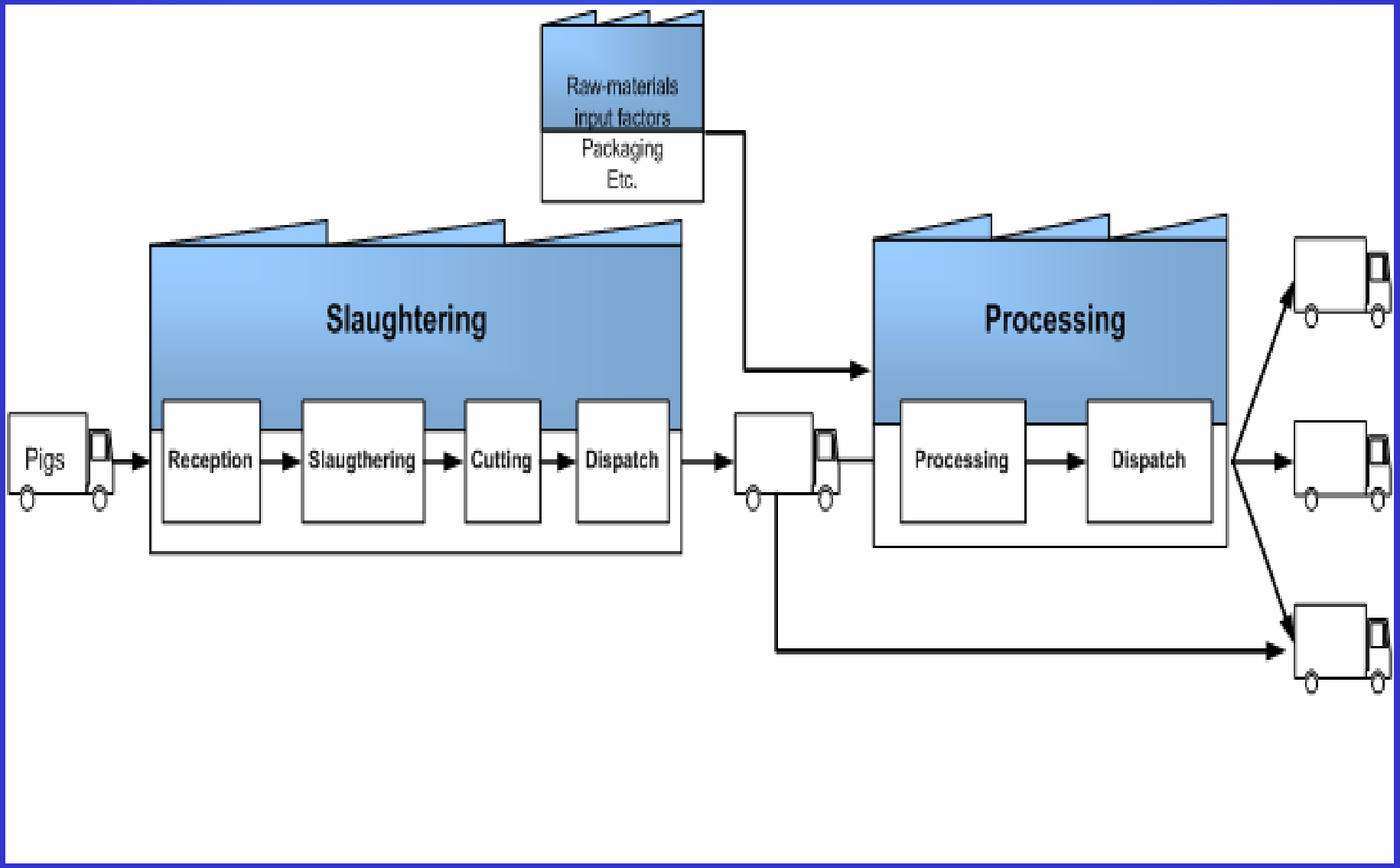
โรงงานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

- ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลและเก็บรักษาข้อมูล ระบุชื่อ ที่อยู่ของแหล่งที่จัดส่งวัตถุดิบทุกชนิดรวมทั้งบรรจุภัณฑ์โดยต้องแสดงชุดการผลิตและชุดย่อยการผลิตของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ทุกชนิดโดยต้องมีเอกสารระบุในด้านความปลอดภัยหรือข้อมูลในด้านความปลอดภัยของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์นั้นๆพร้อมมากับการจัดส่งวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์ชุดนั้นและต้องมีมาตรฐานและวิธีการที่ยอมรับได้ในการตรวจรับวัตถุดิบทุกชนิด

โรงงานผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

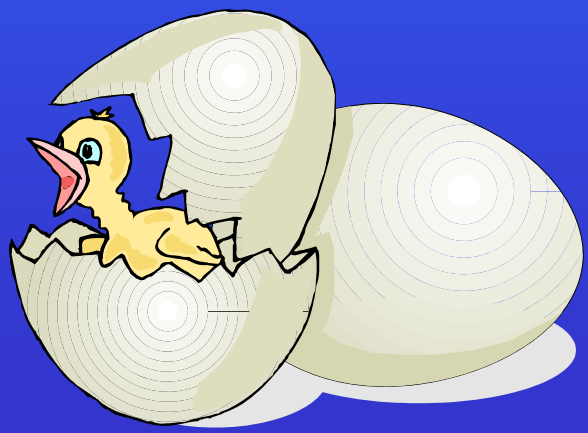
- ต้องจัดทำระบบควบคุมการผลิต กำหนดรหัสหรือบันทึกแสดงข้อบ่งชี้ชุดการผลิตและชุดย่อยการผลิตของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชุดนั้นๆ ในแต่ละขั้นตอนการผลิต
- ต้องระบุรหัสเพื่อใช้ในการบ่งชี้ชุดการผลิตและ ชุดย่อยการผลิตของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ วันเดือนปีที่ผลิตบนภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
- ต้องจัดทำเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ของผู้รับซื้อผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ โดยต้องมีบันทึกข้อมูลระบุชื่อ ประเภท ชนิด จำนวนชุดการผลิตและชุดย่อยการผลิตของผลิภัณฑ์ เนื้อสัตว์และวันเดือนปีที่ผลิตในแต่ละชุดผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่จำหน่าย

ระบบการตรวจย้อนกลับ



Traceability systems

- Animal identification and tracing
- Industry
- Government
- Consumers



CODING

LOT NO. : 00150007

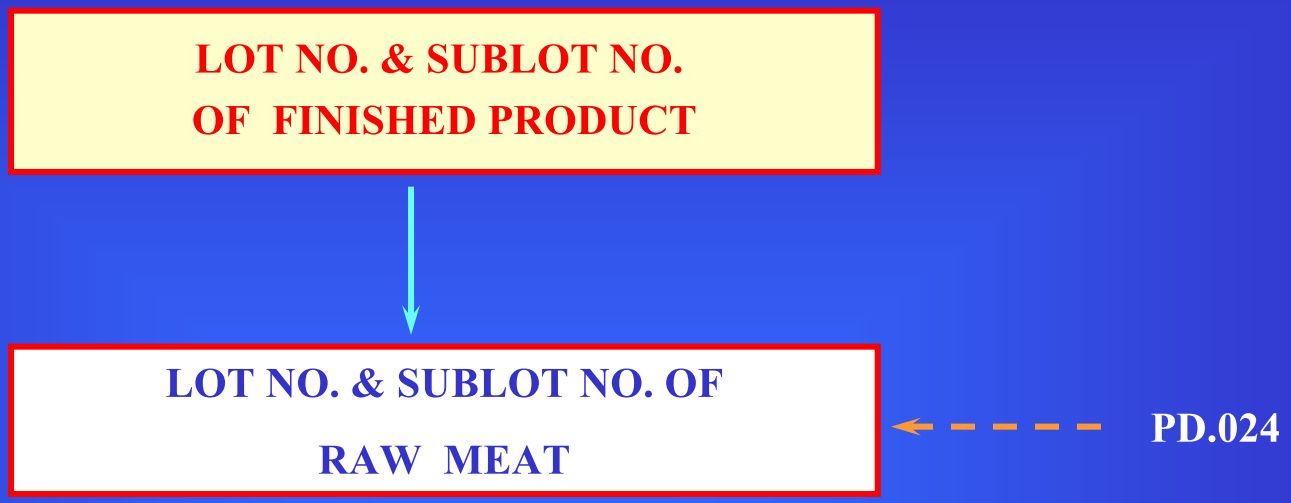
PRODUCTION DATE : 07/01/2550

BEST BEFORE : 07/07/2051

(Shelflife 18 months)

SUBLOT NO. : 02

TRACEABILITY FLOW CHART OF RAW MEAT



PRODUCTION DATE

เอกสารควบคุม PD 024

ใบแจ้งสถานะสินค้า (products status) สำเร็จรูป

วันที่ 08/01/48

กะ...DAY.....

SPEC NO. AA-B-XXXX

RAW MEAT LOT NO.

SUBLOT NO.

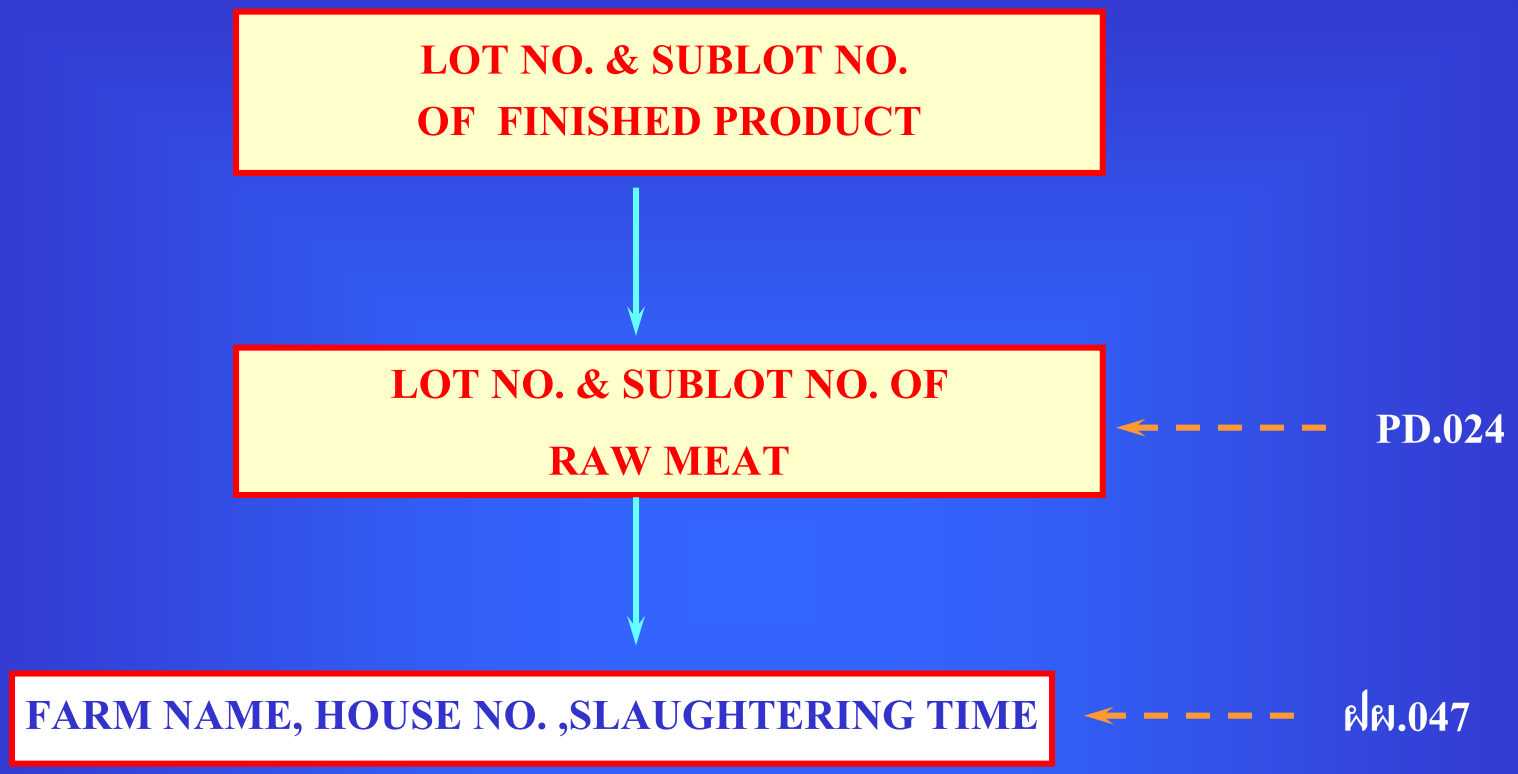
ชื่อสินค้า...CHICKEN PRODUCTS

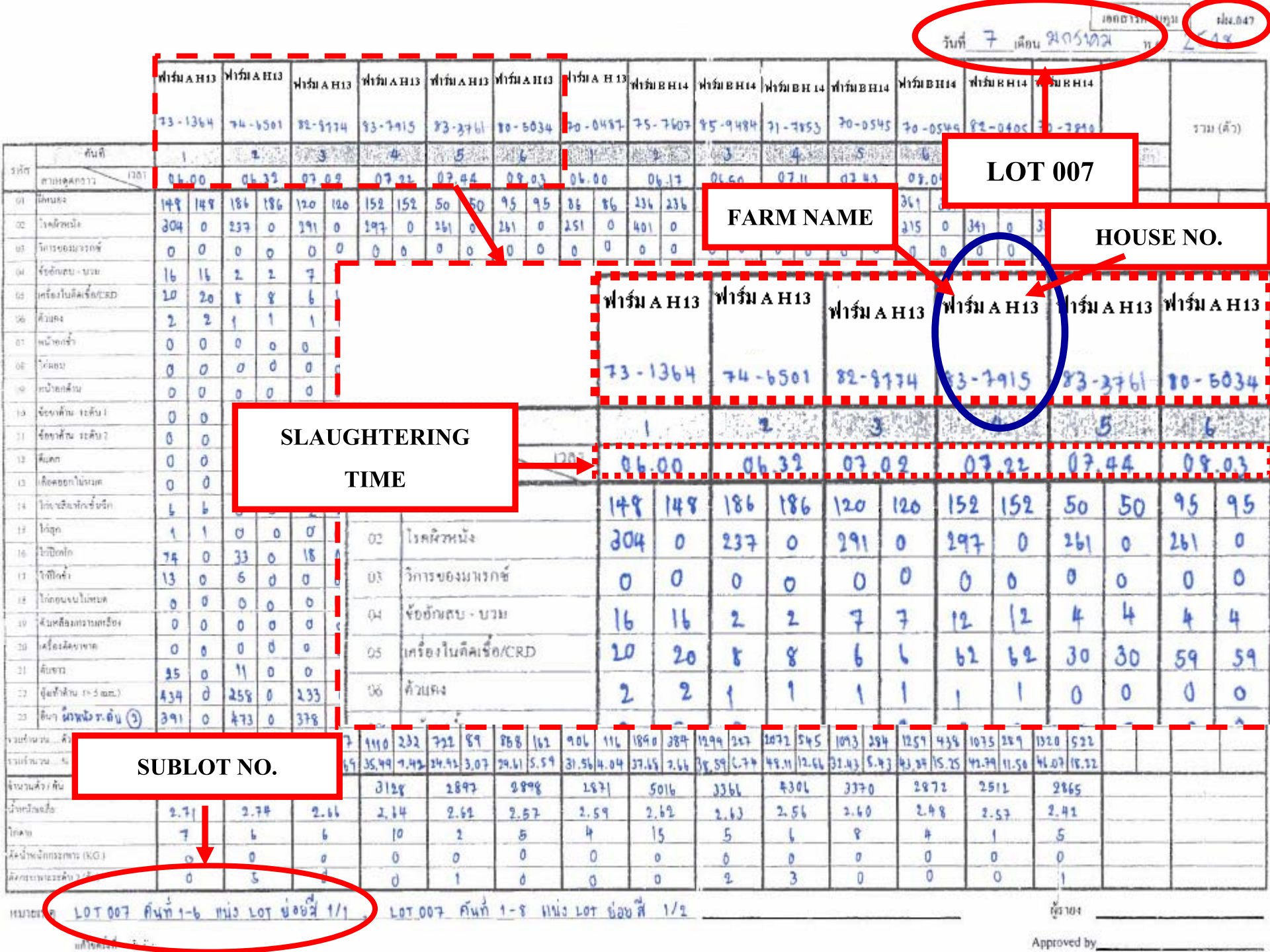
วัตถุดิบเนื้อ SPEC NO.....F -xxxx ..LOT NO. (เนื้อสด).....007.....SUB LOT.....1/1 .....ชุดที่.....05N.....ชุดที่เข้าผลิต.....02.....

ขั้นตอนการแช่แข็ง	ขั้นตอนการบรรจุถุง	ขั้นตอนการบรรจุกล่อง
LOT NO. (ผลิตสินค้า).....008.....	เริ่มเวลา.....09.20 am.....	เริ่มเวลา.....09.25 am..... .....
เครื่องจักร.....IQF.2.....	เสร็จเวลา.....10.10 am.....	เสร็จเวลา.....10.15 am.....
เริ่มเวลา...07.45 am.....	รวมเวลา.....50 mins.....	รวมเวลา.....50 mins.....
เสร็จเวลา.....08.40 am.....		จำนวนกล่อง.....120 กล่อง.....
รวมเวลา.....55 mins.....		SUB LOT.....0902.. จำนวน.....64....กล่อง
		SUB LOT.....1002.. จำนวน.....56....กล่อง
		SUB LOT..... จำนวน.....กล่อง
		SUB LOT..... จำนวน.....กล่อง
		SUB LOT..... จำนวน.....กล่อง
		SUB LOT..... จำนวน.....กล่อง
		SUB LOT..... จำนวน.....กล่อง
ผู้ควบคุม.....	ผู้ควบคุม.....	ผู้ควบคุม..... .....

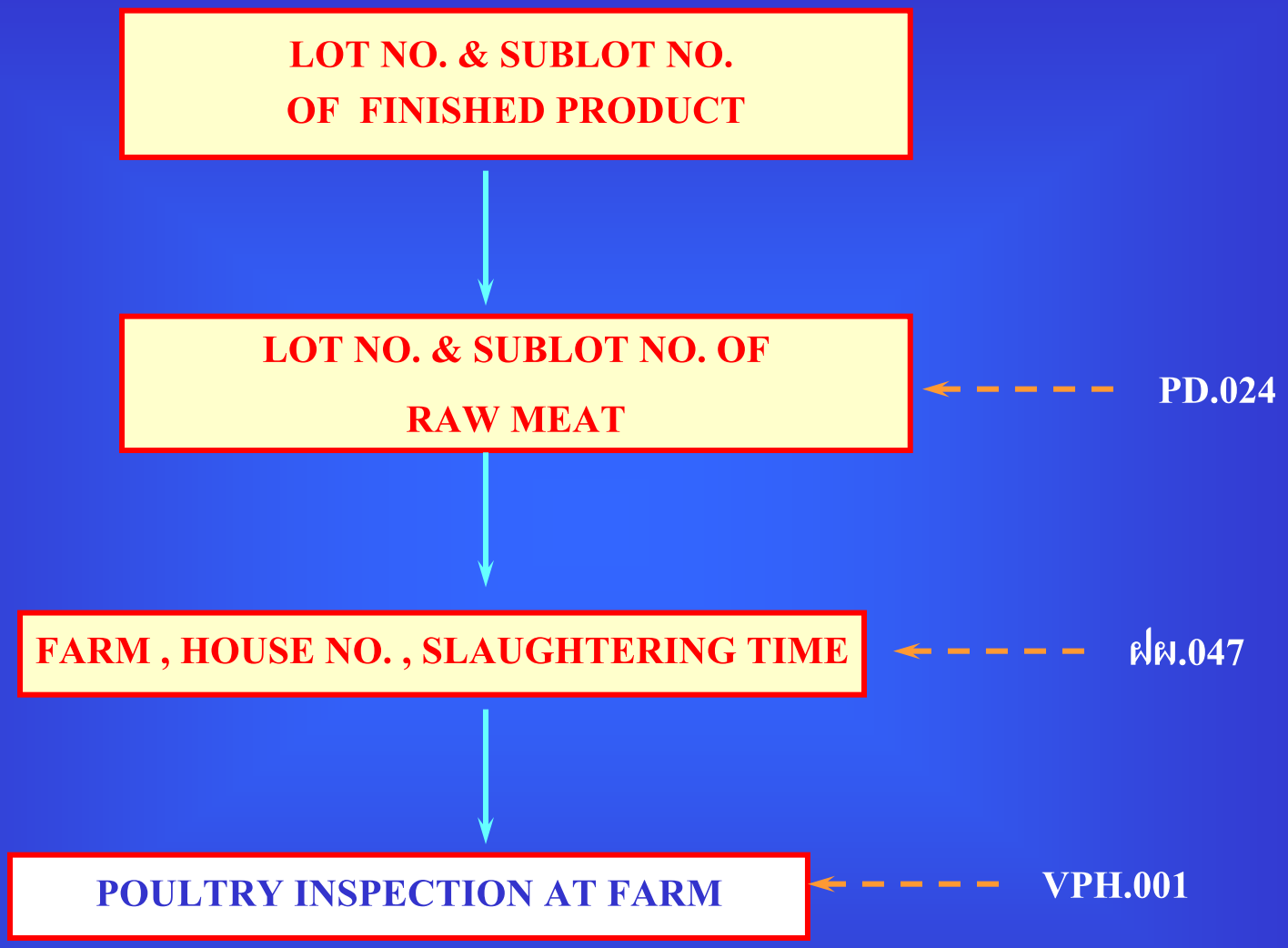
ผู้ตรวจสอบ.....

TRACEABILITY FLOW CHART OF RAW MEAT




LOT 007
FARM NAME
HOUSE NO.
SLAUGHTERING TIME
SUBLOT NO.
ฟาร์ม A H13
73-1364
74-6501
82-8174
83-7915
83-3761
80-5034
06.00
06.32
07.02
07.22
07.44
08.03
LOT 007 คืนที่ 1-6 แผง LOT ย่อยที่ 1/1
LOT 007 คืนที่ 1-8 แผง LOT ย่อยที่ 1/2
Approved by

TRACEABILITY FLOW CHART OF RAW MEAT



เล่มที่ 6798 **FARM NAME.**

เลขที่ 051

กรมปศุสัตว์

แบบ กสธ. 001 (VPH 001)

HOUSE NO.

รายงานการตรวจไก่ / เป็ดที่ฟาร์ม (Poultry Inspection Report at Farm)

ในรับรองมาตรฐานฟาร์มหมดอายุวัน

ฟาร์ม A

ชื่อฟาร์ม (Farm name) เลขทะเบียนฟาร์ม (Farm Reg.No.) โรงเรือนที่ (House No.) 13

ชื่อเอเย่นต์ (Agent's name) ที่อยู่ (Address) EST. No.

วันที่ตรวจ (Inspection date) 4/1/68 ส่งโรงฆ่าไก่/เป็ดบริษัท (Deliver to slaughterhouse : Name) A

กำหนดจับวันที่ (Catching date) 7/1/68 ไก่/เป็ด อายุ (Bird age) A1

เข้าเลี้ยงวันที่ (Start raising date) 25/11/67 ไก่/เป็ด พันธุ์ (Bird breed) AY

ถึงวันที่ตรวจมีไก่/เป็ดตายไปแล้วจำนวน (Number of mortality on inspection day) 180 ตัว

ได้สุ่มตัวอย่างไก่/เป็ดจากต้น-กลาง-ท้ายเล้ารวม 30 ตัว พบมีน้ำหนักเฉลี่ยตัวละ 2.64 กก.

(Average wt. of each bird calculated from 30 birds sampling from front, mid and end part of the house)

จำนวน (Number) 16080 ตัว

ปริมาณอาหารที่ใช้ไปแล้ว (Feed Consumption)

ช่วงวันที่ (Duration)	25/11/67-16/12/67	16/12/67-07/1/68	07/1/68-A/1/68
อาหารบริษัท (Feed brand	เบอร์ (No.) 510	511	513
ปริมาณอาหาร (กก.) (Feed consumption kg.)	17330	15401	29500

ประวัติการให้วัคซีน (ระบุชนิดและอายุ) (Vaccination Record) ไข้หวัดนก (H5N1) IBD, โรคนิวคาสเซิล IB+ND(Live)+ND(Killed), โรคนิวคาสเซิล IB (Live)

ประวัติการให้ยารักษาโรคหลังจากไก่/เป็ดอายุ 30 วัน เป็นต้นมา (Medication record after birds are 30 days of age)

ช่วงวันที่ (Period of medication)	ตัวยา (Medicine)	ปริมาณยาต่อวัน (Dosage/day)
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

ประวัติการเจ็บป่วยก่อนการตรวจ (Sickness record before inspection) ปกติ

สุขภาพไก่/เป็ด วันที่ตรวจ (Health condition on inspection day) ปกติ

สภาพโรงเรือนที่ตรวจพบ (Housing condition and mamagement) ทางที่ดีมาก สิ่งแวดล้อมดี

สวัสดิภาพไก่/เป็ด ในฟาร์ม (Animal welfare on farm) ☑ ยอมรับ (Acceptability) ☐ ไม่ยอมรับ (Unacceptability)

ปัญหาแมลง/มด/ปลวก และวิธีการแก้ปัญหา (Pest problem/solution) ไม่มี

ข้อคิดเห็นของผู้ตรวจไก่/เป็ดจำนวนนี้ (Inspector's opinion for this flock)

(✓) เข้าผลิตเพื่อการส่งออกได้ (Suitable for export slaughtering) ( ) ให้ตรวจสอบโดยละเอียดก่อน (Re-examination)

ระบุ

ผู้ตรวจ (Inspected by) (น.สพ. ธีรยุทธ กิมกูล)

ตำแหน่ง (Position) นายแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม

☑ อนุญาตให้ส่งเข้าโรงฆ่าได้
☐ ไม่อนุญาตให้ส่งเข้าโรงฆ่า
(ไม่ยุ่งมีอยู่ ถิมพิรา)
สัตวแพทย์ 8 A1/68

คำรับรองของเจ้าของ

ข้าพเจ้าไ ที่ (catching date) 7/1/68 จำนวน (Number) 2880 ตัว

บรรทุกโ ให้กับไก่ที่เลี้ยงรุ่นนี้

จากฟาร์ม .) **TRUCK REGISTRATION NO.** 83-3761

as per above information)

เจ้าของฟาร์ม (Farm owner)

สำหรับเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงฆ่าสัตว์ (For official veterinarian of slaughterhouse)

วันที่เข้าฆ่า (Slaughter date) 7-1-68 คิวที่ (Queue No.) 61 เวลา (Time) 07-AM

ได้ตรวจสอบแบบ กสธ. 001 และสภาพสัตว์โดยทั่วไปแล้ว

(Examination of VPH 001 and general condition of birds)

(✓) อนุญาตให้ฆ่าปกติ (Normal slaughter) ( ) อนุญาตให้ฆ่าโดยมีเงื่อนไข (ระบุ) (Conditioned slaughter, specify) ( ) ไม่อนุญาตให้ฆ่า (ระบุ) (Prohibition of slaughter, specify)

หมายเหตุ

TRACEABILITY FLOW CHART OF RAW MEAT

PESTICIDE RESIDUES ANALYSIS REPORT

เอกสารควบคุม LAB 007

วันที่รับตัวอย่าง 05/01/48
วันที่ทดสอบตัวอย่าง 05/01/48
วันที่รายงานผลการทดสอบ 06/01/48
REPORT NO LAB 007/0013/01/48
METHOD T-C/001

อ้างอิงถึง ใบส่งตัวอย่างเล่มที่ 409 เลขที่ 20421
ผู้ใช้บริการ
ชนิดของตัวอย่าง ไขมันช่องท้อง
ลักษณะตัวอย่าง ปกติ
จำนวนตัวอย่าง ตัวอย่าง หน้าที่

FARM NAME

RESULT

ITEM NO	LAB NO	รายละเอียด: รถคันที่			วันที่ผลิต	LOT NO	DDT	Including Aldrin	Including Hept.Epoxide	bezene (HCB)	BHC	BHC	BHC (Lindane)	Chlordane		หมายเหตุ
		Standard for DLD					< 1.0	< 0.20	< 0.20	< 0.20	< 0.20	< 0.10	< 0.70	< 0.05	< 0.05	
		Standard for Farm					< 0.5	< 0.10	< 0.10	< 0.10	< 0.10	< 0.05	< 0.35	< 0.025	< 0.025	
		Limit of Detection					0.003	0.003	0.003	0.003	0.002	0.002	0.003	0.002	0.003	
1	PR 01/0086	1/1.2/1.3/1.4/1		ฟาร์มA	04/01/48	2348004	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	

สำเนาถูกต้อง

REMARKS ND = Not Detected (ตรวจไม่พบ) = Not Tested (ไม่ได้ทำการทดสอบ)

* หมายถึง วิธีการทดสอบที่ห้องปฏิบัติการได้รับรองจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ISO/IEC 17025) หมายถึง ผลการทดสอบที่อยู่นอกขอบข่ายการรับเหมาช่วงการทดสอบ

รายงานผลการทดสอบนี้รับรองเฉพาะตัวอย่างที่ส่งเข้าทดสอบเท่านั้น

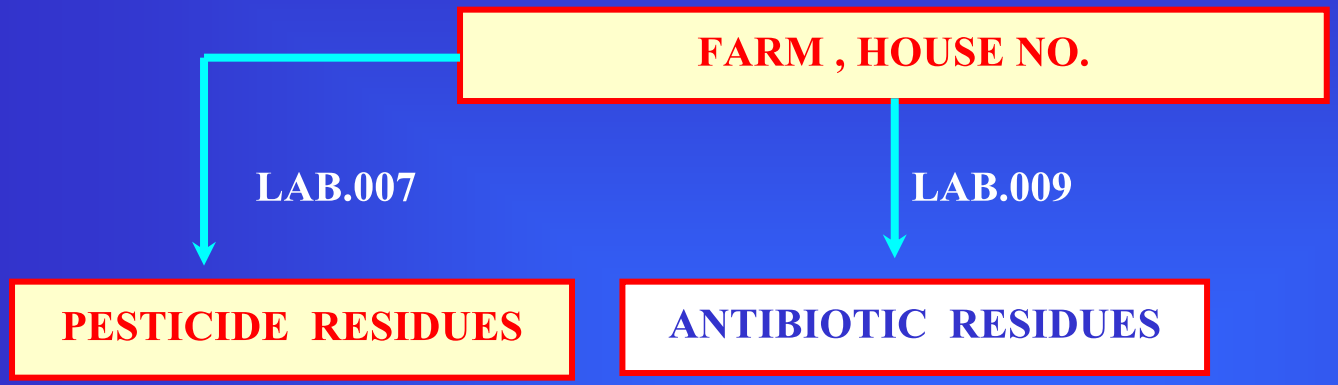
ห้ามคัดลอกหรือทำสำเนาเฉพาะส่วนหนึ่งส่วนใดหรือเพียงบางส่วนของรายงาน โดยไม่ได้รับอนุญาต

ผู้ควบคุมการทดสอบ 6, 1 47

ผู้ตรวจสอบ 6 47

IEC 2004

TRACEABILITY FLOW CHART OF RAW MEAT



ANTIBIOTIC RESIDUES ANALYSIS REPORT

เอกสารควบคุม LAB.009

อ้างอิงถึง ... เลขที่ 409/20426

ผู้ใช้บริการ .....

ชนิดของตัวอย่าง เนื้อหน้าอก

สภาพของตัวอย่าง ปกติ

จำนวนตัวอย่าง 12 ตัวอย่าง

ผลการทดสอบ

วันที่รับตัวอย่าง 8/1/48

วันที่ทดสอบตัวอย่าง 8/1/48

วันที่รายงานผลการทดสอบ 9/1/48

REPORT NO. LAB 009/029/01/48

หน้าที่ 1

FARM NAME / HOUSE NO.

RESULT

ITEM NO.	LAB NO.	ฟาร์ม	โรงเรือน	รุ่นที่	เอเย่นต์	วันที่ผลิต	LOT NO.	pH 6.0	pH 7.2	pH 8.0	pH 8.0
1	MA01/0267	ฟาร์ม A	H 17	1/1		7/1/48	2348007	-ve	-ve	-ve	-ve
2	MA01/0268	ฟาร์ม A	H 14	1/2		"	"	-ve	-ve	-ve	-ve
3	MA01/0269	ฟาร์ม A	H 13	5/1		"	"	-ve	-ve	-ve	-ve
4	MA01/0270	ฟาร์ม A	H 00	9/2		"	"	-ve	-ve	-ve	-ve
5	MA01/0271	ฟาร์ม B		13/1		"	"	-ve	-ve	-ve	-ve
6	MA01/0272	ฟาร์ม C		14/1		"	"	-ve	-ve	-ve	-ve
7	MA01/0273	ฟาร์ม D	H 12	13/2		"	"	-ve	-ve	-ve	-ve
8	MA01/0274	ฟาร์ม O		19/1		"	"	-ve	-ve	-ve	-ve
9	MA01/0275	ฟาร์ม S	H 13	16/2		"	"	-ve	-ve	-ve	-ve
10	MA01/0276	ฟาร์ม T		2/2		"	"	-ve	-ve	-ve	-ve
11	MA01/0277	ฟาร์ม O	H 36	27/1		"	"	-ve	-ve	-ve	-ve
12	MA01/0278	ฟาร์ม K	H 14	23/2		"	"	-ve	-ve	-ve	-ve

CONTROL **Bacillus subtilis**

pH 6.0 (Penicillin) เส้นผ่าศูนย์กลาง 23.5

pH 6.0 (Enrofloxacin) เส้นผ่าศูนย์กลาง 20.3 mm

pH 7.2 (Sulfamethazine) เส้นผ่าศูนย์กลาง 20.8 mm.

pH 8.0 (Streptomycin) เส้นผ่าศูนย์กลาง 20.2

Micrococcus luteus (ML)

pH 8.0 (Erythromycin) เส้นผ่าศูนย์กลาง 19.2

REMARKS +VE = POSITIVE, VE = NEGATIVE, D = DOUBTFUL

หมายเหตุ .....

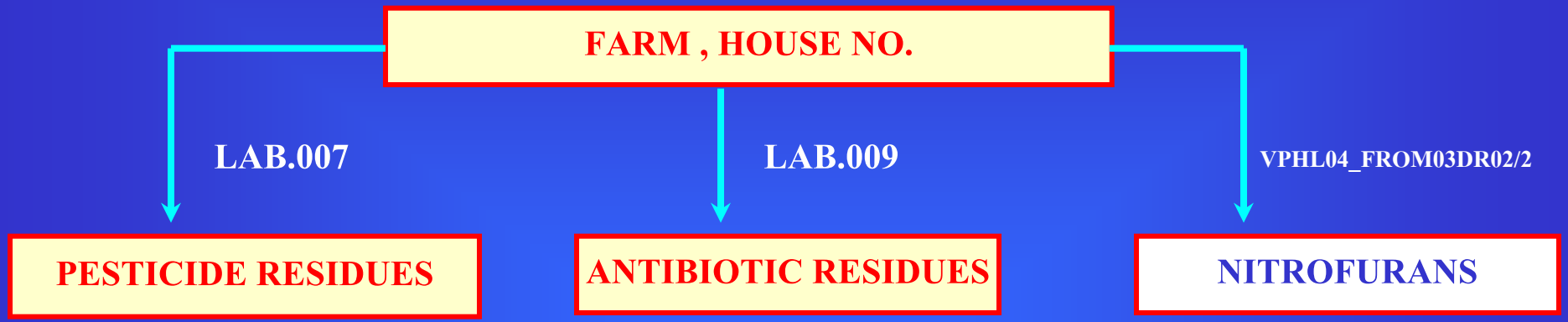
รายงานผลการทดสอบนี้รับรองเฉพาะตัวอย่างที่ส่งเข้าทดสอบเท่านั้น

ห้ามคัดลอกหรือทำสำเนาเฉพาะส่วนหนึ่งส่วนใดหรือเพียงบางส่วนของรายงานโดยไม่ได้รับอนุญาต

ผู้ควบคุมการทดสอบ.

ผู้ตรวจสอบ.

TRACEABILITY FLOW CHART OF RAW MEAT



Nitrofurans and Chloramphenicol Analysis Report

VPHL04_FORM03DR02/2
ออกครั้งที่ 1 แก้ไขครั้งที่ 5 18 มีค.46

ที่กษ.0611/. ฆ80478

ลำดับที่	เอเย่นต์	ฟาร์ม	ทะเบียนฟาร์ม	วันผลิต	Lot No.	Lab No.	ผลการวิเคราะห์ ไนโตรฟูแรนส์ AOZ,AMOZ,AH,SEM(ug/kg)	ผลการวิเคราะห์สารตกค้าง คลอแรมเฟนนิคอล	หมายเหตุ
		ฟาร์ม A	STD BR.18110-057-278/46	28/12/2547	2347363/5/1	DRP92/0148	ND	ND	
		ฟาร์ม B	STD BR.18110-027-016/44	4/1/2548	2348004/1-4/1	DRP93/0148	ND	ND	
		ฟาร์ม C	STDBR.18120-024-074/45	5/1/2548	2348005/4/1	DRP94/0148	ND	ND	
		ฟาร์ม D	STDBR.18120-060-280/45	5/1/2548	2348005/4/1	DRP95/0148	ND	ND	
		ฟาร์ม H	STDBR.18120-032-076/45	5/1/2548	2348005/4/1	DRP96/0148	ND	ND	

RECEIVED
25 JAN 2005

หมายเหตุ 1.ผลการวิเคราะห์ Metabolites ของยากลุ่มไนโตรฟูแรนส์: AOZ=Furazolidone, AMOZ=Furaltadone, AH=Nitrofurantoin, SEM=Nitrofurazone, ND = Not detectable, F = Fail, - = ไม่ได้ทำการวิเคราะห์

2.ผลการวิเคราะห์สารตกค้าง คลอแรมเฟนนิคอล: ND = Not detectable, S=Suspect(สำหรับตัวอย่างที่Suspect จะต่รวจสอบยืนยันโดยComfirmation Method)

ผลการวิเคราะห์ นี้รับรองเฉพาะตัวอย่างที่ส่งเข้าวิเคราะห์ ห้ามคัดลอกทำสำเนาเฉพาะส่วนใดของรายงานโดยไม่ได้รับอนุญาต

มาตรฐาน 1)ห้ามมีสารตกค้างกลุ่มยาไนโตรฟูแรนส์ 2)ห้ามมีสารตกค้างยาคลอแรมเฟนนิคอล

ข้อมูลปัจจุบันที่ใช้ในโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ

ฟาร์ม

โรงฆ่าสัตว์

สถานที่จำหน่าย

1.เลขทะเบียนฟาร์ม

2.แบบรายงานการตรวจสัตว์ที่ฟาร์ม(สพส001)

3.ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์/ซากสัตว์ฯ(แบบร3/ร4)

4.ใบตอบผลชันสูตรโรคสัตว์

1.ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ฯ(แบบ ฆจส 2)

2.รหัสโรงฆ่าสัตว์(PC-1-02-001-2548)

3.แบบแจ้งการฆ่าสัตว์(แบบ ฆจส 4/ฆจส 11/ ฆจส 12)

4.แบบตอบรับแจ้งการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ (แบบ ฆจส 5-11,14)

5.ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์/ซากสัตว์ฯ(แบบร3/ร4)

6.ตราประทับซาก

1.เลขที่ใบอนุญาตค้าสัตว์/ซากสัตว์(แบบ ร 10)

2.ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์/ซากสัตว์ฯ(แบบร3/ร4)

3.ตราประทับซาก

ระบบการสอบย้อนกลับสินค้าเนื้อสัตว์ภายในประเทศ

- เลขทะเบียนฟาร์มมาตรฐาน
- แบบรายงานการตรวจสัตว์ที่ฟาร์ม(สพส001)
- ใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์/ซากสัตว์ฯ(แบบร3/ร4)

- รหัสโรงฆ่าสัตว์(PC-1-02-001-2548)
- รายงานการบันทึกการตรวจรับสัตว์ การตรวจสัตว์ก่อนฆ่า/หลังฆ่า ?
- รายงานการบันทึกการควบคุมการผลิต(การแบ่งชุดการผลิต)?
- รายงานการบันทึกการส่งสินค้าไปจำหน่าย ?
- ตราประทับซาก

- ชื่อผู้ผลิต/ชื่อผลิตภัณฑ์/ชื่อสถานที่จำหน่าย
- วันที่ผลิต/ชุดการผลิต
- CODE NUMBER

ตัวอย่างตราประทับซาก

โค กระบือ

สุกร

แพะ แกะ

ไก่ เป็ด ห่าน

ระบบสืบค้นข้อมูลของเนื้อโค

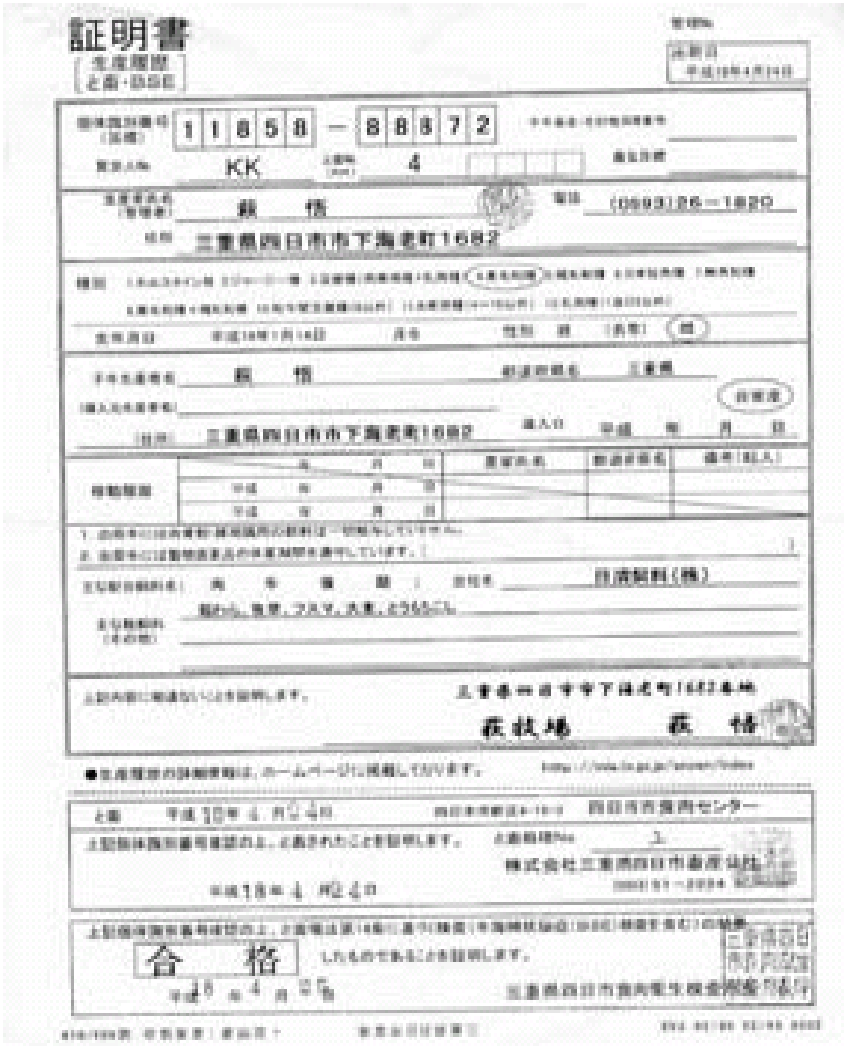
- ผู้บริโภคสามารถสืบค้นข้อมูลของเนื้อโคโดยการบันทึกข้อมูลรหัส 10 หลักของเนื้อวัวจากภาชนะบรรจุที่ซื้อ จากป้ายแสดงสินค้า ณ จุดขายในร้านขายวัว หรือเคาน์เตอร์ขายเนื้อ หรือ ภัตตาคารที่จำหน่ายเนื้อย่าง หรือ สเต๊ค และสืบค้นรหัส 10 หลักจาก **http://www.nlbc.go.jp** ข้อมูลที่เปิดเผยในเวบไซต์ ได้แก่รหัสประจำตัว วันเกิด เพศ รหัสประจำตัวของแม่ชนิดโค และการเคลื่อนย้ายของโค

ระบบการสืบย้อนกลับเนื้อโคที่ผลิตจากจังหวัด Mie

- ผู้บริโภคสืบค้นข้อมูลวัวจาก http://mie.lin.go.jp/anzen/index.htm
- สามารถสืบค้นข้อมูลจากรหัส 10 หลักที่บังคับใช้ตามกฎหมาย ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับเนื้อวัวแสดงต่อผู้บริโภค ได้แก่ รหัสประจำตัว ชื่อและที่อยู่ผู้ดูแลโค อาหารโค ชื่อและที่อยู่โรงฆ่าสัตว์ ผลการตรวจเชื้อ BSEระบุในใบรับรอง นอกจากนี้ ยังมีรูปภาพของผู้ดูแลฟาร์ม

ระบบการสืบย้อนกลับเนื้อวัวที่ผลิตจากจังหวัด Mie

เอกสารใบรับรอง



ระบบการสืบย้อนกลับเนื้อวัวที่ผลิตจากจังหวัด Mie

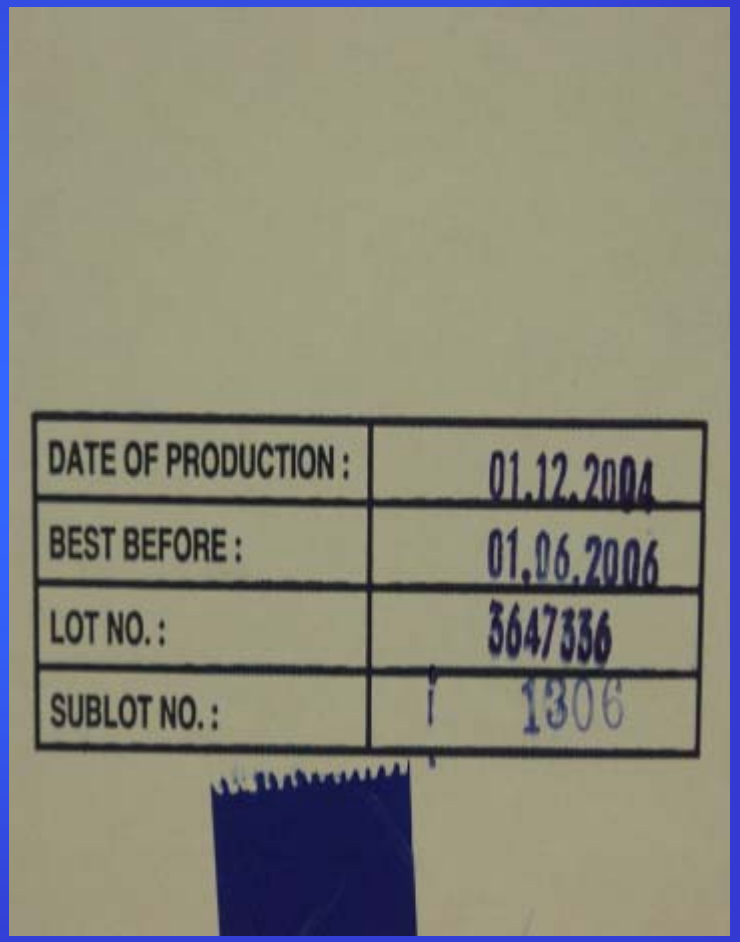
ใบรับรอง และฉลากกำกับสินค้าเนื้อวัว Matsusaka

ตัวอย่างสินค้าระบบการตรวจสอบย้อนกลับ

Hygienic
MEAT MART
@ HOME Fresh MART
เนื้อสัตว์อนามัยคัดพิเศษ
จากฟาร์มมาตรฐาน
ปลอดภัยจากสารปนเปื้อ
ปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะ (ซัลฟาแมทอาซีน)
ปลอดภัยจากยาฆ่าแมลงกลุ่มออกาโนคลอรีน
ปลอดภัยจากจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย
ปลอดภัยจากสารบอแรกซ์
มาตรฐานใหม่
เพื่อการบริโภคอย่างปล

CARTONING

LABELLING



ปัญหาอุปสรรคในการการตรวจย้อนกลับ

- ลงทุนสูง ต้องใช้เทคโนโลยีและต้นทุนในการเก็บข้อมูล
- ยังไม่มีการจัดเก็บและบันทึกข้อมูลในปัจจุบัน
- การสอบย้อนกลับต้องใช้เวลานาน
- การสอบย้อนกลับไม่ได้ตลอดห่วงโซ่อาหาร
- การจัดทำระบบแตกต่างกัน
- ผู้บริโภคภายในประเทศยังไม่สนใจ

ขอบคุณ