



กิจกรรมชุมชนนักปฏิบัติ (CoP)
หัวข้อเรื่อง
การตามสอบ (Traceability)
จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติจริง

วันศุกร์ที่ 17 กันยายน 2564 เวลา 10.00 – 12.00 น. ในรูปแบบออนไลน์





กิจกรรมชุมชนนักปฏิบัติ (CoP) รูปแบบออนไลน์

อุปกรณ์ และการทำงาน

- ปิดเสียง
- เขียนชื่อจริง และกลุ่มงานใน Chat box
- ถ้ามีประเด็นพูดคุยสามารถเขียนใน Chat box



กิจกรรมชุมชนนักปฏิบัติ หรือ COP (COMMUNITY OF PRACTICE)

บุคลากรในหน่วยงานมารวมกลุ่มกันอย่างไม่เป็นทางการเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และยกระดับความรู้ของบุคลากร ในหัวข้อที่มีความสนใจ

หัวข้อความรู้ที่จะแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ได้แก่ 1)ความรู้/ทักษะเฉพาะทางในสายงาน 2) ภาษา 3)ภาวะผู้นำ/คุณธรรม/จริยธรรม 4)จิตอาสา/บริการ 5)ความรับผิดชอบ/ซื่อสัตย์สุจริต 6)ทำงานเป็นทีม 7)คิดค้น/พัฒนาและประยุกต์ใช้นวัตกรรมใหม่ๆ 8)กฎหมาย/กฎระเบียบในการปฏิบัติงาน 9)การใช้เทคโนโลยี และ10)ทักษะการคิด

ผู้เข้าร่วมชุมชนนักปฏิบัติจะได้รับการประเมินติดตามการเรียนรู้ตามแบบฟอร์มของ กกจ.

ข้อมูลจากคู่มือการจัดตั้งชุมชนนักปฏิบัติ หรือ CoP (COMMUNITY OF PRACTICE) กองการเจ้าหน้าที่





กิจกรรมชุมชนนักปฏิบัติ (CoP)

เป้าหมายการ และการดำเนินการทำกิจกรรม

- แลกเปลี่ยนความเห็นในด้านข้อกำหนด ข้อกำหนด การปฏิบัติจริง
- ตัวอย่างที่ดีในการจัดการตามสอบ (best practice)
- การนำมาประยุกต์ใช้แบบคิวอาร์โค้ด (QR code)





ประเด็นแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น

โดยผู้แทน

กฎหมาย ข้อกำหนดของประเทศไทย

- พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559
- ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

- กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ





Traceability in Law

กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง



การจัดเก็บข้อมูล (มาตรา 14 (8))

ประกาศกระทรวงเกษตรและการออก
หลักฐานการรับแจ้งการฆ่าสัตว์ 2562

ประกาศกรมปศุสัตว์ แบบรายงานการ
ตรวจโรคและพิสูจน์โรคสัตว์ พ.ศ.2562

ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ 2562

การจัดเก็บข้อมูล (มาตรา 14 (8))

กำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดเก็บข้อมูลของสัตว์ที่เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และเนื้อสัตว์ที่ออกจากโรงฆ่าสัตว์ เพื่อประโยชน์ในการตรวจสอบย้อนกลับและเรียกคืนเนื้อสัตว์

	1 แบบตอบรับ การแจ้งการฆ่าสัตว์	2 การตรวจสัตว์และเนื้อสัตว์ ก่อนและหลังการฆ่าสัตว์	3 การรับรอง ให้จำหน่ายเนื้อสัตว์	
 ผู้ประกอบการโรงฆ่า	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	} เก็บเอกสาร ไว้ 6 เดือน
 พนักงานตรวจโรคสัตว์	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
 พนักงานท้องถิ่น	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
 พนักงานเจ้าหน้าที่ (โรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

แบบตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์



ข้อมูลที่สำคัญคือสถานที่ฆ่าสัตว์



แบบ รน.
เลขที่ XXXXXXX

ใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙

เขียนที่ ชื่อโรงฆ่าสัตว์

วันที่ วัน เดือน ปี

ข้าพเจ้า ชื่อ-นามสกุล พนักงานตรวจโรคสัตว์ ทะเบียนเลขที่ รหัสที่ขึ้นทะเบียนกับกรมปศุสัตว์

ได้ทำการตรวจ เนื้อสัตว์ที่ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ ชื่อ ชื่อโรงฆ่าสัตว์

ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ เลขที่ รหัสโรงฆ่า ชข จจ xxx/พ.ศ....

เนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายเองโดยไม่ได้ถูกฆ่า สถานที่สัตว์ตาย

เนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ฆ่านอกโรงฆ่าสัตว์ สถานที่ฆ่าสัตว์

เรียบร้อยแล้ว รับรองว่าเนื้อสัตว์ดังกล่าวมีความเหมาะสมที่จะจำหน่าย

เพื่อการบริโภคของมนุษย์ → นำไปบริโภค

ทำเป็นอาหารสัตว์ → นำไปทำอาหารสัตว์ เช่น ลงบ่อปลา

อื่น(ระบุ).....

โดยมีรายละเอียด ดังนี้ ตรงกับใบแจ้งฆ่าสามารถใช้ได้หลายวัน

๑. วันที่นำสัตว์เข้ามา/วันที่สัตว์ตาย จำนวน.....ตัว (กรณีจำหน่ายทั้งตัว)

๒. ชนิดเนื้อสัตว์ เนื้อไก่ เนื้อสุกร เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อแพะ เนื้อแกะ น้ำหนักสุทธิ.....กิโลกรัม (กรณีจำหน่ายเป็นเนื้อสัตว์)

๓. รหัสในการบ่งชี้ชุดการผลิต (Lot number) และชุดย่อยการผลิต (Sub Lot number)(ถ้ามี).....

๔. สถานที่ปลายทาง สถานที่ปลายทางของเนื้อสัตว์ ที่ หมู่ที่ ถนน ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

๕. ชื่อ-สกุล เจ้าของเนื้อสัตว์ ชื่อผู้ซื้อเนื้อสัตว์ อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ ถนน ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด โทรศัพท์

(ลงชื่อ) ลายเซ็น
ชื่อ-นามสกุล
พนักงานตรวจโรคสัตว์

หมายเหตุ : การออกใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ออกหนึ่งใบรับรองต่อหนึ่งสถานที่ปลายทาง



ข้อมูลที่สำคัญคือการยืนยันข้อมูล
การซื้อขาย

แบบรายงานการรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์

ชื่อ-สกุล พนักงานตรวจโรคสัตว์ ๑. _____ ทะเบียน _____
 ๒. _____ ทะเบียน _____
 ๓. _____ ทะเบียน _____

โรงฆ่าสัตว์ชื่อ _____ ทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ _____
 ชื่อสถานที่ชำแหละเนื้อสัตว์ของสัตว์ที่ตายโดยมิได้ถูกฆ่า หรือสถานที่ฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์
 สถานที่ตั้ง _____

ร/ด/ป/	สถานที่ปลายทาง		ชนิด เนื้อสัตว์	จำนวน (ตัว)	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	วิธีการรับรอง		เลขที่ใบ รบ.
	ชื่อ	ที่อยู่				รับ	บรรจุภัณฑ์	

หมายเหตุ ๑) กรณีจำหน่ายเนื้อสัตว์เป็นลักษณะจากโรงระบุงจำนวนแล้ว
 ๒) กรณีรับรองโดยใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ระบุหมายเลขเอกสาร



ข้อมูลที่สำคัญคือแหล่งที่มาของสัตว์
มีชีวิต

แบบรายงานการตรวจสอบสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ สำหรับโรงฆ่าสัตว์เคี้ยวเอื้อง
วันที่ ชื่อโรงฆ่าสัตว์ เลขที่ใบอนุญาตฯ

ลำดับชุดการเข้าฆ่า						รวม (ตัว)
ชื่อฟาร์ม/เจ้าของสัตว์						
ชนิดสัตว์						
จำนวนสัตว์ที่เข้าฆ่า (ตัว)						
- ตายระหว่างการขนส่ง หรือในคอกพักสัตว์						
- ผอม (emaciate)						
- ผลบาดเจ็บ ซีดช่วน พกซ้ำ (injured wounds)						
- ข้อบวม ข้ออักเสบ (swollen joint, arthritis)						
- บวมบริเวณใบหน้า คาง คอ (swollen neck)						
- แผลหลุม/ตุ่มน้ำ ตามเท้า ปาก เต้านม (FMD-like lesions)						
- รอยโรคที่ผิวหนัง (skin lesions) เช่น ผื่นหอง บวม รอยแมลงกัด หูด						
- อาการทางประสาทและกล้ามเนื้อ เช่น หมดสติ ตัวสั่น ชัก ยืน/เดินเกร็งผิดปกติ ลูกไม่ขึ้น (neuromuscular signs)						
- การหายใจผิดปกติ น้ำมูก ไอ จาม (respiratory signs)						
- อาการทางระบบทางเดินอาหาร เช่น ท้องเสีย ถ่ายเป็นมูก/เลือด (gastrointestinal signs)						
- อื่นๆ (other)						
- จำนวนสัตว์ที่คัดทิ้ง (ตัว)						
- หมายเหตุ (remarks)						

ลายมือชื่อ

พนักงานตรวจโรคสัตว์



ข้อมูลที่สำคัญคือแหล่งที่มาของสัตว์
มีชีวิต



แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์
ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๔

เลขที่

เขียนที่

วันที่ เดือน พ.ศ.

เรื่อง แจ้งการฆ่าสัตว์

เรียน

ข้าพเจ้า อยู่บ้านเลขที่
ตรอก/ซอย ถนน หมู่ที่ ตำบล/แขวง
อำเภอ/เขต จังหวัด หมายเลขโทรศัพท์
มีความประสงค์จะฆ่าสัตว์ ชนิด จำนวน ตัว
ตั้งแต่วันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น.
สิ้นสุดวันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น.
ในโรงฆ่าสัตว์ชื่อ ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์เลขที่
ตั้งอยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน หมู่ที่ ตำบล/แขวง
อำเภอ/เขต จังหวัด หมายเลขโทรศัพท์
และมีรายละเอียดแหล่งที่มาของสัตว์ ดังนี้

๑. ชื่อฟาร์ม/ชื่อผู้ประกอบการ
ที่ตั้งฟาร์มเลขที่ หมู่ที่ ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
เลขทะเบียนฟาร์มมาตรฐาน ที่ (ถ้ามี) หรือ

๒. ตามเอกสารแนบท้าย (แสดงรายละเอียดแหล่งที่มาของสัตว์)

ขอแสดงความนับถือ
(.....)
ผู้แจ้งการฆ่าสัตว์

แบบตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อรับรองว่า
ได้แจ้งความประสงค์จะฆ่าสัตว์ชนิด จำนวน ตัว ในโรงฆ่าสัตว์ชื่อ
เลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ตั้งแต่วันที่ เดือน พ.ศ.
เวลา น. สิ้นสุดวันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น. และได้ชำระค่าอากร
การฆ่าสัตว์ จำนวน บาท สดงศ์ ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่ เลขที่
ให้ไว้ ณ วันที่ เดือน พ.ศ.

(ลงชื่อ) ผู้รับแจ้งการฆ่าสัตว์
(.....)
พนักงานท้องถิ่น / พนักงานเจ้าหน้าที่





THANK YOU



ประเด็นแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น

- ตัวอย่างข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าที่เข้มงวด
- การนำเสนอตัวอย่างที่ดีในการจัดทำตามสอบ (best practice) ที่โรงงานใช้
- การประยุกต์ใช้แบบคิวอาร์โค้ด (QR code)

โดยผู้แทน

- กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ
- กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์
- กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์



ตัวอย่างที่ดีในการจัดทำตามสอบ (best practice) และการประยุกต์ใช้

ตัวอย่างการประยุกต์ใช้การตามสอบในสินค้าปศุสัตว์ จากโรงฆ่าสัตว์ และโรงงานผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออก

ตัวอย่างการประยุกต์ใช้

ตัวอย่างฉลากจากโรงฆ่าสัตว์ปีก
ที่ได้รับการรับรองเพื่อการส่งออก
ที่ขายเนื้อสัตว์ปีกภายในประเทศ

Lot Number ตามข้อกำหนด
ของกรมปศุสัตว์



Bar code สำหรับร้านค้า

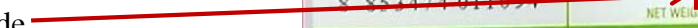
ตัวอย่างการประยุกต์ใช้

ตัวอย่างฉลากจากโรงฆ่าสุกร
ที่ได้รับการรับรองเพื่อการส่งออก
ที่ขายเนื้อสัตว์ปีกภายในประเทศ

Lot Number



QR code



ประวัติ ตรวจสอบแหล่งที่มา ตรวจสอบข้อมูล ออกความจำ

สำนักงานสัตวแพทยศาสตรบัณฑิต สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
ระบบเครือข่ายเทคโนโลยีสารสนเทศด้านสัตวแพทยศาสตรบัณฑิต

LOGIN REGISTER

ระบบตรวจสอบย้อนกลับเนื้อสัตว์เพื่อผู้บริโภค
นำมาประยุกต์ใช้เฝ้าระวังและควบคุมโรคระบาดสัตว์ติดต่อสู่คน และพัฒนามาตรฐานและคุณภาพเนื้อสัตว์ ตลอดจนให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์

ตรวจสอบแหล่งที่มา

Traceability No. / รหัสตรวจสอบ 1706236122
GLN / ผู้ประกอบการ - เลือกผู้ประกอบการ - Search / ค้นหา

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

Traceability No. / รหัสตรวจสอบ: 1706236122
รหัสการผลิต: 1706236122
ชื่อสินค้า: เนื้อหมูแช่เย็น (171)
ประเภทสินค้า: เนื้อหมูแช่เย็น
วันผลิต: 28 ธันวาคม 2019
วันบดอายุ: 02 มกราคม 2020
เลขที่ใบเคลื่อนย้าย: 046270507034898
วันที่ออกใบเคลื่อนย้าย (S.4): 12 ธันวาคม 2019
วันที่ขนส่งสินค้า: 28 ธันวาคม 2019
แหล่งที่มา/เลขที่อ้างอิง: (พื้นที่ฟาร์ม 156 ม.2 ต.เขาเจ็พ อ.โพธาราม จ.ราชบุรี 70120)
รหัสการผลิตของวัตถุต้น: 046270206020691
วันปรับปรุงข้อมูลล่าสุด: 27 ธันวาคม 2019

ข้อมูลผู้ประกอบการ (กดเพื่อดูรายละเอียด)

รหัสผู้ประกอบการ: 170
ชื่อผู้ประกอบการ: บริษัท สามพรานเชลลอรี่เฮาส์ จำกัด (ได้กรม
รับรองGMPและHACCPจากกรมปศุสัตว์)
สถานที่ตั้งผู้ประกอบการ: 170 หมู่ 6
ตำบล/แขวง: ท่าข้าม
อำเภอ/เขต: สามพราน
จังหวัด: นครปฐม
รหัสไปรษณีย์: 73110
ชื่อผู้ติดต่อ: บริษัท สามพรานเชลลอรี่เฮาส์ จำกัด
Link URL: -
ประเภทผู้ประกอบการ: -
เบอร์ติดต่อ: -

ข่าว/คอลูกคิกริใช้งาน

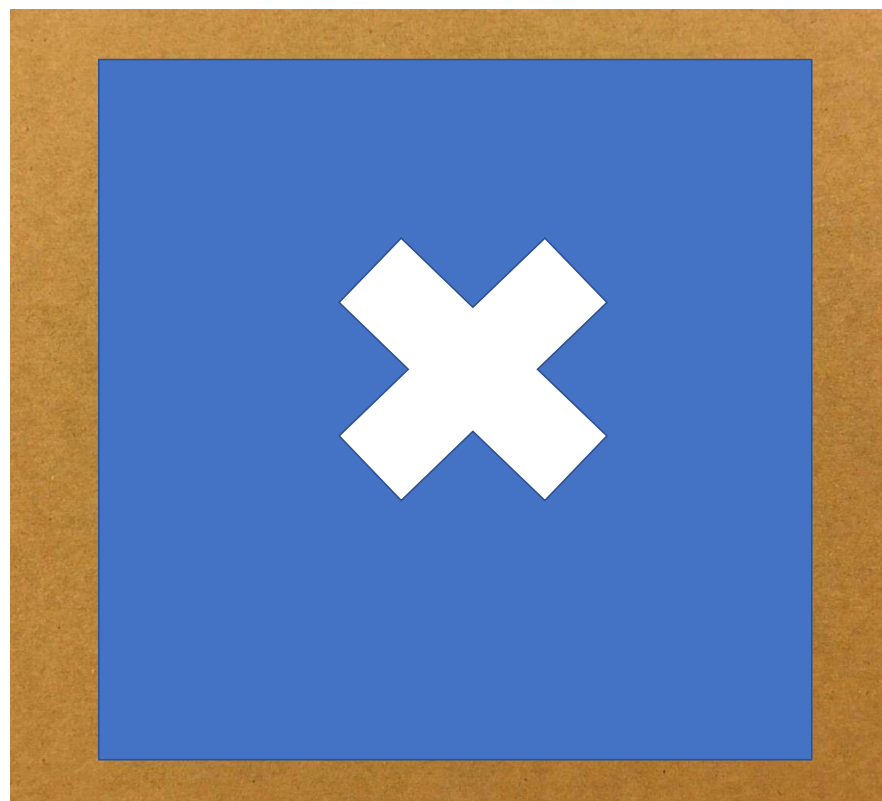
Copyright 2009-2018: www.thaitrace.net All Right Reserved.
Website developed and designed by : iBusiness Corporation Co.,Ltd.

Contact/ติดต่อ
meat@mae@yahoo.com
http://www.bangkok.go.th/health/
โทรสาร/โทรเลข 0 2249 5273

ตัวอย่างการประยุกต์ใช้

ตัวอย่างข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าที่เข้มงวด

- ตัวอย่างฉลากสินค้าที่ส่งออกไปประเทศจีน



ตัวอย่างการประยุกต์ใช้

ตัวอย่างการควบคุมของสัตวแพทย์ประจำโรงงานผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออก
สำหรับสินค้าที่มีต้นกำเนิดมาจากสัตว์



**NON
FROZEN**

Traceability

Bureau of Livestock Standard and Certification

Non Frozen



กลุ่มไข่
และผลิตภัณฑ์



กลุ่มนม
และผลิตภัณฑ์



กลุ่มอาหารอื่นๆ



กลุ่มอาหารในภาชนะ
บรรจุปิดสนิท



กลุ่มน้ำผึ้ง
และผลิตภัณฑ์



กลุ่มรังนก
และผลิตภัณฑ์



Traceability

- ตรวจสอบทุก 1 เดือน
- โดยสัตวแพทย์ประจำโรงงาน





Traceability



1. ตรวจสอบ **คู่มือ** ในเรื่องการปฏิบัติงานระบบการตรวจย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ของโรงงานที่ปฏิบัติงาน

2. ตรวจสอบด้านการ **ปฏิบัติงาน** ของโรงงาน

2.1 ตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่นำมาผลิต และสามารถแสดงชุดการผลิต / ชุดย่อยการผลิต

2.2 ตรวจสอบสถานที่เก็บวัตถุดิบ การตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ การแสดงรายละเอียดของวัตถุดิบ และเอกสารบันทึกข้อมูลในการจัดเก็บวัตถุดิบ

2.3 ตรวจสอบบันทึกข้อมูลในการรับ - จ่ายวัตถุดิบ ที่จะนำเข้าสู่กระบวนการผลิต

2.4 ตรวจสอบกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนกระบวนการผลิต การตรวจสอบการบ่งชี้ในการจัดชุดการผลิต และชุดย่อยการผลิต และการตรวจเอกสารบันทึกข้อมูลการผลิต

2.5 ตรวจสอบกระบวนการบรรจุ และการบันทึกข้อมูลในการบรรจุ ซึ่งสามารถทวนสอบย้อนกลับการผลิต และวัตถุดิบที่นำมาผลิต

2.6 ตรวจสอบกระบวนการจัดเก็บและการส่งออก การตรวจสอบการแสดงรายละเอียดของสินค้าแปรรูป และเอกสารบันทึกข้อมูลในการรับ - จ่ายสินค้าแปรรูป





Traceability



Forwards

Rawmaterial >> Health certificate



Backward

Health certificate >> Rawmaterial

Backward

หนังสือรับรองสุขอนามัย

คลังสินค้าสำเร็จรูป

การไหลสินค้าขึ้นตู้สินค้า - การขนส่ง
การจ่ายสินค้าออกเพื่อจำหน่าย
สถานที่เก็บสินค้า
การรับเข้าจากฝ่ายผลิต

ฝ่ายผลิต

คลังสินค้าวัตถุดิบ/บรรจุภัณฑ์

การจ่ายวัตถุดิบ/บรรจุภัณฑ์เพื่อไปใช้งาน
การรับวัตถุดิบ/บรรจุภัณฑ์เข้า
สถานที่เก็บวัตถุดิบ/บรรจุภัณฑ์
แหล่งที่มาวัตถุดิบวัตถุดิบ/บรรจุภัณฑ์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ โทร. ๓๑๓๓๔

ที่ กษ ๐๖๑๓๕/

วันที่ _____

เรื่อง รายงานการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ในโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดมาจากสัตว์ และไม่ได้มาจากสัตว์

เรียน ผอ.ตส. ผ่าน ทน.ฝ่ายตรวจสอบฯ

ข้าพเจ้าขอรายงานการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์/ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์/

(อื่นๆ) _____ ของบริษัท _____ EST. ดังนี้

1. ตรวจสอบคู่มือในเรื่องการปฏิบัติงานระบบการตรวจย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ ของโรงงานที่ปฏิบัติงาน
2. ตรวจสอบด้านการปฏิบัติงานของโรงงาน
 - 2.1 ตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่นำมาผลิต และสามารถแสดงชุดการผลิต / ชุดย่อยการผลิต
 - 2.2 ตรวจสอบสถานที่เก็บวัตถุดิบ การตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ การแสดงรายละเอียดของวัตถุดิบ และเอกสารบันทึกข้อมูลในการจัดเก็บวัตถุดิบ
 - 2.3 ตรวจสอบบันทึกข้อมูลในการรับ - จ่ายวัตถุดิบ ที่จะนำเข้าสู่กระบวนการผลิต
 - 2.4 ตรวจสอบกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนกระบวนการผลิต การตรวจสอบการบ่งชี้ในการจัดชุดการผลิต และชุดย่อยการผลิต และการตรวจเอกสารบันทึกข้อมูลการผลิต
 - 2.5 ตรวจสอบกระบวนการบรรจุ และการบันทึกข้อมูลในการบรรจุ ซึ่งสามารถทวนสอบย้อนกลับการผลิต และวัตถุดิบที่นำมาผลิต
 - 2.6 ตรวจสอบกระบวนการจัดเก็บและการส่งออก การตรวจสอบการแสดงรายละเอียดของสินค้าแปรรูป และเอกสารบันทึกข้อมูลในการรับ - จ่ายสินค้าแปรรูป

รายงานการตรวจสอบ

- | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. ตรวจสอบคู่มือ | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 2. ตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบ | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 3. ตรวจสอบสถานที่เก็บวัตถุดิบ | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 4. ตรวจสอบบันทึกข้อมูลในการรับ - จ่ายวัตถุดิบ | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 5. ตรวจสอบกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนการผลิต | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 6. ตรวจสอบกระบวนการบรรจุ | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 7. ตรวจสอบกระบวนการจัดเก็บและการส่งออก | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |

สรุปผลการตรวจสอบ และข้อเสนอแนะในการปรับปรุง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(.....)
สัตวแพทย์ประจำโรงงาน

ข้าพเจ้าขอรายงานการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์/ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์/

(อื่นๆ) _____ ของบริษัท _____ EST. ดังนี้

1. ตรวจสอบคู่มือในเรื่องการปฏิบัติงานระบบการตรวจย้อนกลับสินค้าปศุสัตว์ ของโรงงานที่ปฏิบัติงาน
2. ตรวจสอบด้านการปฏิบัติงานของโรงงาน
 - 2.1 ตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่นำมาผลิต และสามารถแสดงชุดการผลิต / ชุดย่อยการผลิต
 - 2.2 ตรวจสอบสถานที่เก็บวัตถุดิบ การตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ การแสดงรายละเอียดของวัตถุดิบ และเอกสารบันทึกข้อมูลในการจัดเก็บวัตถุดิบ
 - 2.3 ตรวจสอบบันทึกข้อมูลในการรับ - จ่ายวัตถุดิบ ที่จะนำเข้าสู่กระบวนการผลิต
 - 2.4 ตรวจสอบกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนกระบวนการผลิต การตรวจสอบการบ่งชี้ในการจัดชุดการผลิต และชุดย่อยการผลิต และการตรวจเอกสารบันทึกข้อมูลการผลิต
 - 2.5 ตรวจสอบกระบวนการบรรจุ และการบันทึกข้อมูลในการบรรจุ ซึ่งสามารถทวนสอบย้อนกลับการผลิต และวัตถุดิบที่นำมาผลิต
 - 2.6 ตรวจสอบกระบวนการจัดเก็บและการส่งออก การตรวจสอบการแสดงรายละเอียดของสินค้าแปรรูป และเอกสารบันทึกข้อมูลในการรับ - จ่ายสินค้าแปรรูป

รายงานการตรวจสอบ

- | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. ตรวจสอบคู่มือ | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 2. ตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบ | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 3. ตรวจสอบสถานที่เก็บวัตถุดิบ | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 4. ตรวจสอบบันทึกข้อมูลในการรับ - จ่ายวัตถุดิบ | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 5. ตรวจสอบกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนการผลิต | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 6. ตรวจสอบกระบวนการบรรจุ | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 7. ตรวจสอบกระบวนการจัดเก็บและการส่งออก | <input type="checkbox"/> ยอมรับ | <input type="checkbox"/> ปรับปรุง |

สรุปผลการตรวจสอบ และข้อเสนอแนะในการปรับปรุง

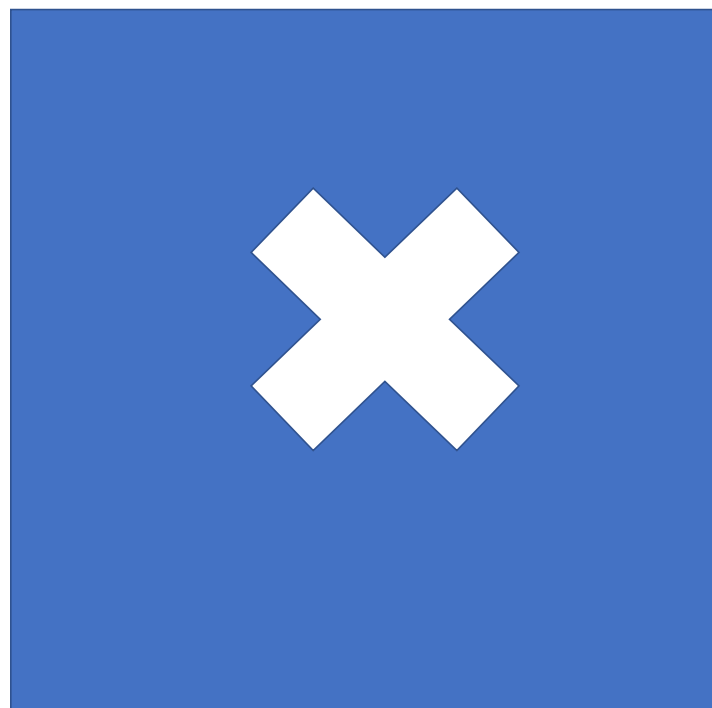
Thank you!

I'm looking forward to meeting all of you.



ตัวอย่างการประยุกต์ใช้

ตัวอย่างทวนสอบการตามสอบ (Traceability)
ในโรงงานจากเอกสาร **Health Certificate**



ตัวอย่างการประยุกต์ใช้

ตัวอย่างการประยุกต์ใช้การตามสอบในสินค้าปศุสัตว์ ภายในประเทศ



ยจากสารตกค้าง กรมปศุสัตว์ หมายเลขผู้ผลิต P 4301001

3

TRACEABILITY



การรับรองสินค้าปศุสัตว์



คือ การรับรองเนื้อนํามั้ย, ไข่นํามั้ย และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์นํามั้ย ที่ผลิตในระบบที่ไ้รับรองมาตรฐานตลอดกระบวนการผลิต ไ้แก่ สัตว์หรือผลผลิตมาจากฟาร์มมาตรฐานทั้งหมด ผ่านโรงงานผลิตที่ไ้รับรอง **GMP** ขนส่งอย่างถูกวิธี ไปยังสถานที่จำหน่ายที่ถูกต้องลักษณะ

การรับรองสินค้าปศุสัตว์

เนื้อนํามัย กรมปศุสัตว์



กษ 02 6901/101-1 GAP

กษ 02 9008/101-1 GMP

ไข่นํามัย กรมปศุสัตว์



กษ 02 6909/107-1 GAP

กษ 02 6910/107-1 GMP



ขอบข่ายการรับรอง Q mark

- เนื้อสัตว์นํามัย
- ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์นํามัย
- ไข่นํามัย



Our
Pork
is healthy

หมู เอสเพียง
กินอาหารที่มีประโยชน์
ดื่มน้ำสะอาด
อยู่ในอณูภูมิสบายที่เหมาะสม
ปลอดจากสารเร่งทุกชนิด



S★Pure เอส-เพียง

ชีวิตที่ดี อยู่ที่ทุกเลือก

เนื้อหมู เอสเพียงพรีเมียม
ผลิตจากหมูพันธุ์พรีเมียม 100%
215 กก. 1 ชิ้น บรรจุสุญญากาศ
#หมูพรีเมียม #หมูเอสเพียง
Betalgro Contact Center 02-9033-8333
E-mail: Contactcenter@betalgro.com

คุณภาพปราศจากสิ่งเจือปน
The Purest Quality

- ✓ ไม่ใช้ยาปฏิชีวนะ (Raised without Antibiotics)
- ✓ ไม่ใช้สารเร่งเนื้อแดง (Beta-agonist Free)
- ✓ ไม่ใช้สารเร่งการเจริญเติบโต และยาฆ่าแมลง (No Growth Promoter and Pesticide)
- ✓ ไม่ใช้สารเคมีอื่นเพื่อการเจริญเติบโตของหมูยกเว้นวิตามินซี
- ✓ ไม่มีพยาธิและจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย

วิธีการเก็บรักษา : แช่เย็น (Keep refrigerated) เก็บในตู้แช่ 0°C ถึง 4°C
โปรดทำตามคำแนะนำ



Category C

เพื่อสังคมที่มั่นคง การเติบโตอย่างยั่งยืน
Q
โทร: 02-6403-16-201-000042 GAP
โทร: 02-9009-16-201-000042 GMP



ปลอดภัย มั่นใจ..กับเบทาโกร ด้วยระบบ E-traceability

107 5 06 9 2 2 3 109 110 111 2
4 7 6 1009 2 5 9 106 109 101
1 8 103 110 2 107 101 10 15 109 2



LOCATION

ฟาร์มและโรงงาน
ที่ได้มาตรฐาน



BREEDER

พ่อพันธุ์แม่พันธุ์ชั้นเลิศ



TRANSPORTING

ระบบขนส่งควบคุมอุณหภูมิ



**SLAUGHTER/
COLLECTING CENTER**

โรงเชือด/ศูนย์คัดเลือดไฟ



BQM (QUALITY)

ระบบควบคุมคุณภาพ
เบทาโกร





www.s-pure.com

ระบบการตามสอบด้วย QR code ของเนื้ออนามัย



- สามารถ Scan QR code ของเนื้อสัตว์อนามัย (Q) ในโลตัสเพื่อตรวจสอบแหล่งที่ผลิตและฟาร์มที่มาได้

ดำเนินการโดย กรมปศุสัตว์ร่วมกับ **Tesco lotus**



สดจากฟาร์ม

สดจากฟาร์ม

สด

ต้นนาดความสดง่าย ๆ เพียงสแกนก็รู้เลย

- รู้แหล่งที่มาของซูวีสด
- รู้ข้อมูลโภชนาการ และมาตรฐานการผลิต
- รู้สูตรอาหาร ของเมนูแนะนำ



64

สดจากฟาร์ม

สดจากฟาร์ม

9. เว็บไซต์การจัดการความรู้กรมปศุสัตว์



- การดำเนินการ : กองการเจ้าหน้าที่ และคณะทำงานจัดการความรู้กรมปศุสัตว์
- การบริหารระบบ : ศทส. และคณะทำงานจัดการความรู้กรมปศุสัตว์

1. ระบบตรวจสอบย้อนกลับอุตสาหกรรมสุกร(Traceability)



- การดำเนินการ : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานปศุสัตว์

10. ระบบตรวจสอบย้อนกลับอุตสาหกรรมไก่เนื้อ(Traceability)



- การดำเนินการ : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานปศุสัตว์
- การบริหารระบบ : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

12. ระบบตรวจสอบย้อนกลับอุตสาหกรรมโคเนื้อ(Traceability)



- การดำเนินการ : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานปศุสัตว์



Welcome to
DLD Traceability



Member Sign-in

Login name:

Password:

Department
of Livestock
Development



Welcome to
DLD Traceability



Member Sign-in

Login name:

Password :

Department
of Livestock
Development



QR TRACE
ON CLOUD

ระบบตามสอบสินค้าเกษตรระบบคลาวด์

สำหรับผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็ก (QR Trace On Cloud)



ระบบตามสอบสินค้าเกษตรบนระบบคลาวด์

สำหรับผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็ก (QR Trace On Cloud)

คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ใช้ระบบ

ผู้ประกอบการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานรับรอง เช่น มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic), มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (GAP)

ผู้ประกอบการมี เครื่องคอมพิวเตอร์ (PC / Notebook) มี อินเทอร์เน็ต ใช้งานและ เครื่องพิมพ์ (Printer) “สติ๊กเกอร์”



กิจกรรม (flow การผลิต) ที่ต้องมีการกำหนดหมายเลขล็อต

ล็อตต้องไม่ซ้ำกัน

ไม่ยาวไม่สั้นเกินไป

รับวัตถุดิบ	หมายเลขล็อตวัตถุดิบ YYMMDDรับวัตถุดิบ + รหัสพีช + รหัสเกษตรกร
คัดขนาด	หมายเลขล็อตการคัดขนาด SL (SeLection) + YYMMDDคัดขนาด + รหัสพีช + เกรด
บรรจุ	หมายเลขล็อตสินค้า FG (Finish Goods) + YYMMDDบรรจุ + รหัสสินค้า + ลำดับการผลิต

หมายเลขล็อต : ใช้สำหรับการเชื่อมโยงข้อมูลตามสอบในแต่ละกิจกรรม



การเตรียมข้อมูล

1

ข้อมูลผู้ประกอบการ เช่น ชื่อ ที่อยู่ URL มาตรฐานระบบการผลิต
(ส่วนการสมัครใช้งาน)

2

ข้อมูลใบรับรอง เช่น ชื่อใบรับรอง หน่วยงานที่ออกใบรับรอง

3

ข้อมูลวัตถุดิบ เช่น ชื่อผัก ผลไม้ ไข่ ข้าว ไก่ กุ้ง

4

ข้อมูลลูกค้า เช่น ชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์

5

ข้อมูลเกษตรกร และแปลงปลูก/ฟาร์ม เช่น ชื่อ ชื่อแปลง ที่อยู่ มาตรฐานที่ได้

6

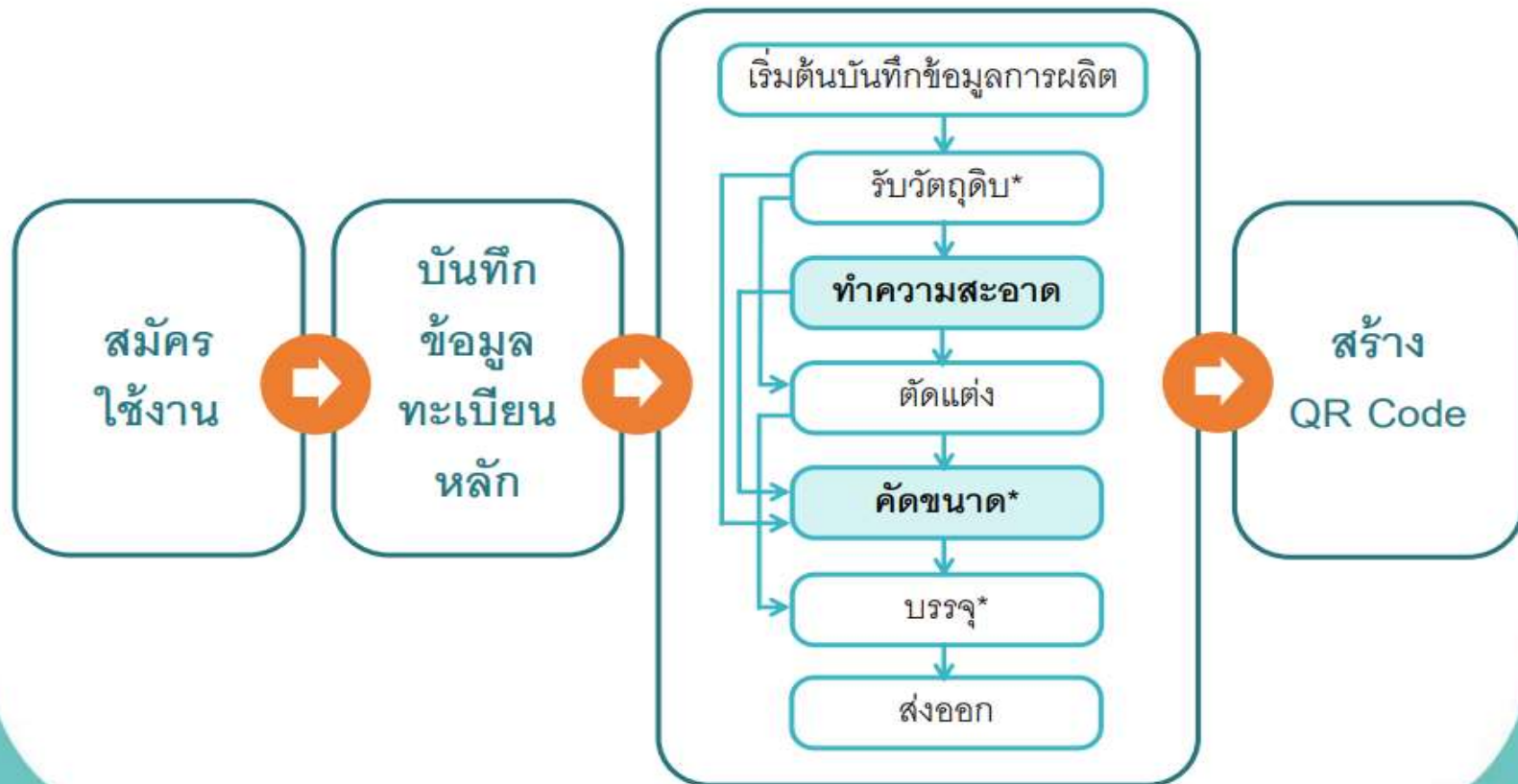
ข้อมูลสินค้า เช่น ชื่อสินค้า แบรินด์

7

รูปภาพ เช่น รูปเกษตรกร รูปฟาร์ม รูปสินค้า



ขั้นตอนการใช้งานระบบ QR Trace On Cloud



การเรียกดูข้อมูลตามสอบจาก QR Code



ข้อมูลผลิตภัณฑ์/Product Information

ชื่อสินค้า/Product Name: ผักบุ้ง

ชื่อผู้ผลิต/Producer: บริษัท ออแกนิกไทยแลนด์ จำกัด

QR Code: [QR Code]

รหัสสินค้า/Product Lot: 601219A01

วันที่ผลิต/Expiration Date: 31/12/2561

เลขที่มาตรฐาน/GIA Approval Number: 10.3.07523-1.0552

ชื่อผู้ผลิต/Manufacturer: ออแกนิกไทยแลนด์

ชื่อ/Address: 45/1 น.7 ซอยสุขุมวิท 18000

ชื่อผู้ผลิต/Product Name: ผักบุ้ง

ชื่อผู้ผลิต/Producer: บริษัท ออแกนิกไทยแลนด์ จำกัด



แหล่งผลิต/Farm

ข้อมูลแหล่งผลิต/Farm Information:
 ผลิตในเชิงไร่
 [QR Code]
เกษตรกร/Grower:
 นายสมชาย ใจดี
 [QR Code]
ชื่อ/Address:
 45/1 น.7 ซอยสุขุมวิท 18000

รหัสวัตถุดิบ/Material Lot:
 601219A01

มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง/Certified Standard:
 Organic Thailand
 [QR Code]

หมายเลขใบรับรอง/Certified Standard No.:
 TAS 1111

แหล่งผลิต/Farm

ข้อมูลแหล่งผลิต/Farm Information: ผลิตในเชิงไร่ [QR Code]	รหัสวัตถุดิบ/Material Lot: 601219A01
เกษตรกร/Grower: นายสมชาย ใจดี [QR Code]	มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง/Certified Standard: Organic Thailand [QR Code]
ชื่อ/Address: 45/1 น.7 ซอยสุขุมวิท 18000	หมายเลขใบรับรอง/Certified Standard No.: TAS 1111

© 2018 Organic Thailand. All rights reserved. (Retail) Source: NFA Agricultural Community and Trade Standards





สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards



หลักสูตรออนไลน์ระบบตามสอบสินค้าเกษตร
สำหรับผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็ก



เข้าใช้งาน QRTrace



เรียนออนไลน์ QRTrace

Version 1.3.0



SCAN ME

at BMA

ตรวจสอบก่อนซื้อ มั่นใจก่อนบริโภค ด้วย SCAN ME



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์
โทร: 02-24243171

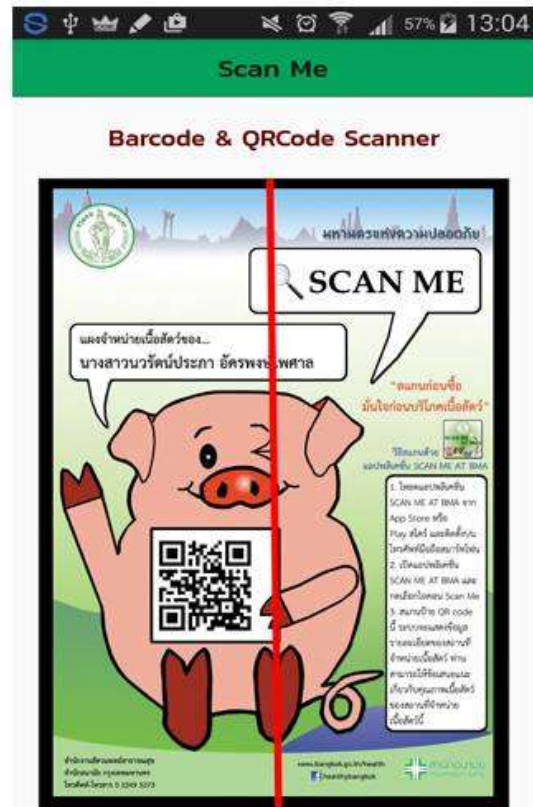
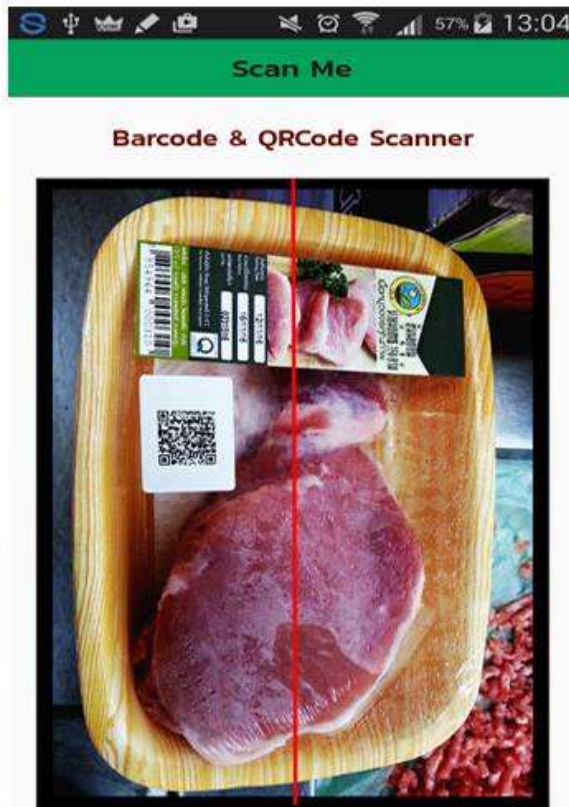
กรมกักกันโรคสัตว์
โทร: 02-24243171



Thailand

'Scan me' แอปพลิเคชันตรวจสอบเนื้อสัตว์

Jan 29, 2016 (Last update Jan 29, 2016 12:11)







EEC Premium Egg

ไข่คุณภาพสูงอีอีซี

- ผลิตจากฟาร์มไก่ไข่ยกระดับมาตรฐานใน EEC
- ไข่จากไก่ที่มีความสุข มีอิสระในฟาร์ม
- ตรวจสอบย้อนกลับได้ “ทุกฟอง”





การบ่งชี้ฟองไข่เพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ไข่

- มีตราสัญลักษณ์รับรองโดยภาครัฐ
 - บ่งบอกว่าระบบการผลิตได้รับการตรวจสอบรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์
- มีระบบตรวจสอบย้อนกลับ
 - บ่งชี้ที่เปลือกไข่ทุกฟองเพื่อระบุแหล่งที่มาและวันที่ผลิตหรือหมดอายุ

Farming Method

- 0 = Organic
- 1 = Free Range
- 2 = Barn
- 3 = Cage

Country of Origin

e.g. UK



Additional standards for Lion Quality eggs

Lion Mark

British eggs from hens vaccinated against Salmonella and produced to a strict Code of Practice

Farm ID

A specific code denoting the actual farm where the eggs were produced

Best Before Date





ใส่ใจเพื่อชีวิตที่ดี

เลือกเนื้อสัตว์คุณภาพ
ปลอดสาร ปลอดโรค ปลอดภัย
มั่นใจเมื่อเห็นสัญลักษณ์







Big C

25-31 มี.ค. 64

ปศุสัตว์ OK

สดอย่าบอกใครที่บิกซี



- ✓ สด สะอาด ปลอดภัย
ตรวจสอบพืชและยาปฏิชีวนะตกค้าง
ไม่ใช้สารเร่งเนื้อแดง
หรือสารเร่งการเจริญเติบโต
- ✓ คัดสายพันธุ์ดี
ควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอน
- ✓ ตรวจสอบแหล่งที่มา
สามารถตรวจสอบย้อนกลับ
ถึงแหล่งที่มาของสินค้า

ปศุสัตว์ OK
ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

www.bigc.co.th

● สดจริง ● สะอาดจริง...ที่บิกซี #เบลล่าคอนเฟิร์ม

Big C

สดจริง

สะอาดจริง คุ่มจริง

มั่นใจในสัญลักษณ์

ปศุสัตว์ OK
ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

- เนื้อสัตว์ผลิตจากฟาร์ม
ที่ได้มาตรฐาน (GAP)
- เนื้อสัตว์มาจากโรงฆ่าสัตว์
ที่ได้รับอนุญาตถูกต้อง
ตามกฎหมาย



- ✓ สด สะอาด ปลอดภัย
ตรวจสอบพืชและยาปฏิชีวนะตกค้าง ไม่ใช้
สารเร่งเนื้อแดงหรือสารเร่งการเจริญเติบโต
- ✓ คัดสายพันธุ์ดี
ควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอน
- ✓ ตรวจสอบแหล่งที่มา
สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มา
ของสินค้า

makro
คู่คิดธุรกิจคุณ

มั่นใจสัญญาลักษณะนี้ ที่แม็คโคร

สถานที่จำหน่าย

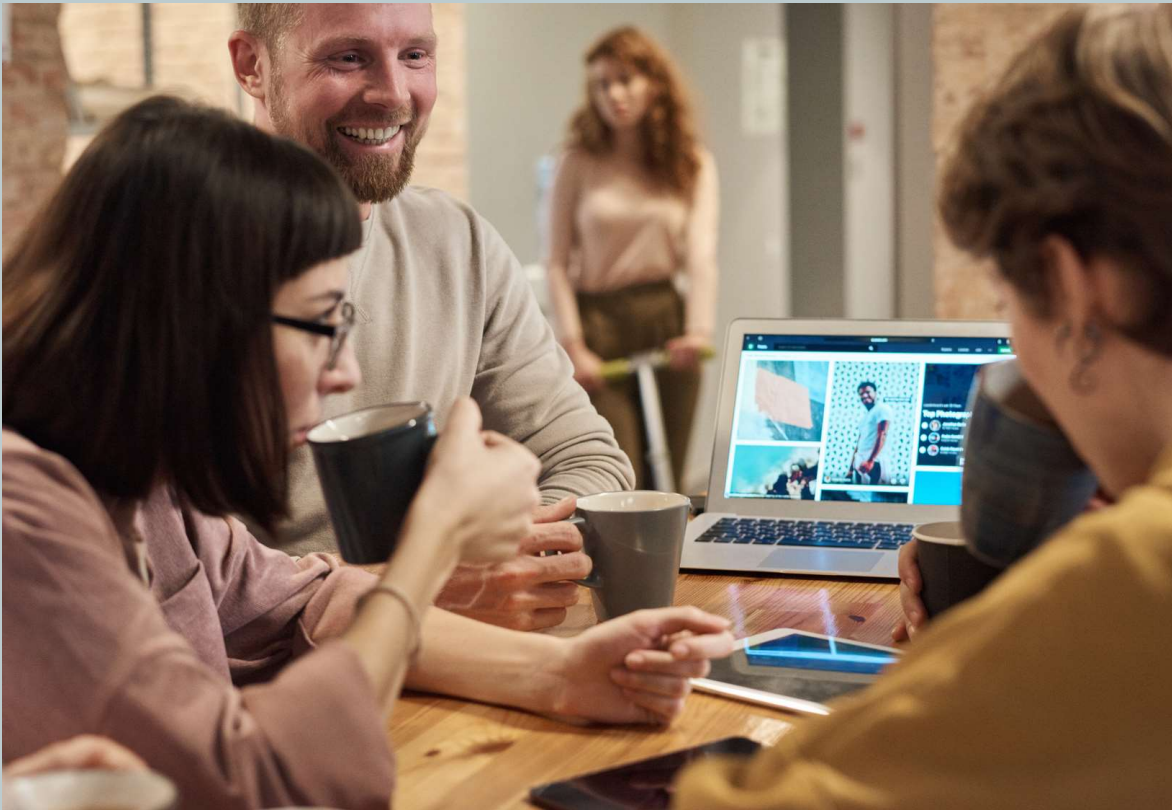


- เนื้อสัตว์ผลิตจากฟาร์มที่ได้มาตรฐาน (GAP)

- เนื้อสัตว์มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย

- สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงที่มาของกระบวนการผลิต





ประเด็นซักถาม



Thanks
for being
here!

