

# งานควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์

## ส่งต่างประเทศ

### MEAT CONTROL FOR EXPORT SECTION

วิพิชญ์ ไบยศรีสงคราม

ในปัจจุบันนี้ความต้องการอาหารโปรตีนจากเนื้อสัตว์มีปริมาณสูงขึ้น ตามจำนวนประชากรของโลกที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วทุก ๆ ปี แต่การผลิตเนื้อสัตว์ยังไม่เพียงพอกับความ ต้องการทั้งนี้ อาจจะเป็นเพราะประชากรใช้พื้นที่เป็นที่อยู่อาศัยเพิ่มขึ้น ทำให้เนื้อที่ที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์ลดน้อยลง ประกอบกับราคาอาหารสัตว์ก็สูงขึ้นอย่างรวดเร็ว กสิกรผู้เลี้ยงสัตว์ ก็หันไปใช้เครื่องจักรกลแทนแรงงานสัตว์เพิ่มขึ้น สัตว์ที่จะใช้แรงงานจึงมีความจำเป็นน้อยลง ไป ทำให้ปริมาณสัตว์ที่ใช้เนื้อเป็นอาหารลดน้อยลงทุกที ดังเช่นสถิติจำนวนสัตว์ของกรมปศุสัตว์ที่ได้ทำการสำรวจสัตว์ทั่วประเทศที่แสดงไว้ในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สถิติยอดจำนวนสัตว์ของประเทศไทยตั้งแต่ 2503 — 2518

ปี พ.ศ.	โค	กระบือ	สุกร
2503	5,264,765	6,666,120	4,231,248
2504	5,099,181	6,749,344	5,246,230
2505	5,440,784	5,914,774	4,282,780
2506	5,347,045	7,087,137	4,890,640
2507	5,235,821	6,877,965	4,291,283

ปี พ.ศ.	โค	กระบือ	สุกร
2508	5,103,854	6,691,103	4,805,305
2509	5,167,350	6,877,584	4,045,104
2510	5,172,661	7,060,868	4,143,068
2511	4,917,159	6,306,042	4,588,674
2512	4,792,064	6,020,271	4,861,459
2513	4,666,969	5,734,500	5,132,244
2514	4,327,237	5,671,652	4,620,843
2515	4,157,565	5,386,781	4,527,228
2516	4,381,824	5,561,343	4,219,504
2517	4,203,892	5,742,952	3,532,111
2518	4,296,071	5,379,454	—

การที่จำนวนสัตว์มีแนวโน้มลดลงทุกปีนั้น สาเหตุใหญ่ก็คือการฆ่าสัตว์เพื่อใช้เนื้อบริโภคเพิ่มมากขึ้น กล่าวคือนอกจากจะทำการฆ่าตามโรงฆ่าสัตว์ทั่วประเทศตามโควตาของแต่ละปีแล้ว ยังมีการลักลอบฆ่าเถื่อนกันอีกเป็นจำนวนมาก ซึ่งเป็นความจริงที่พูดไม่ออกเนื่องจากมีอิทธิพลหลายอย่างคอยบีบบังคับ และจะยังคงเป็นอยู่เช่นนี้ต่อไปจนกว่าสัตว์จะหมดไปจากโลกนี้ คือไม่มีทางแก้ไข เพราะขาดความร่วมมือจากฝ่ายต่าง ๆ ขอให้ท่านผู้อ่านพิจารณาดูจำนวนสัตว์ที่ถูกฆ่าเพื่อใช้เนื้อบริโภคตามตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ สถิติยอดจำนวนสัตว์ที่ถูกฆ่าเพื่อนำเนื้อไปบริโภคตั้งแต่ปี 2503—2517

ปี พ.ศ.	โค	กระบือ	สุกร
2503	234,752	78,730	1,706,959
2504	222,319	78,747	1,729,015
2505	221,872	77,296	1,776,287

ปี พ.ศ.	โค	กระบือ	สุกร
2506	219,999	82,772	1,804,591
2507	218,636	95,104	1,738,477
2508	233,892	89,858	1,743,853
2509	247,958	86,476	1,915,184
2510	233,646	79,566	1,859,474
2511	246,108	88,354	1,711,960
2512	246,881	89,137	1,449,479
2513	258,980	88,507	1,607,299
2514	253,110	88,826	1,573,643
2515	268,593	85,243	1,667,671
2516	249,216	58,656	1,501,947
2517	239,935	59,722	1,628,088

สำหรับกรมปศุสัตว์นั้น หน้าที่หลักคือการส่งเสริมให้มีการเลี้ยงสัตว์ให้มากขึ้นให้เพียงพอกับความต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศ และส่วนที่เหลือจากความต้องการจะได้จัดส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ เพื่อให้ได้มาซึ่งเงินตราต่างประเทศเข้ารัฐอีกทางหนึ่ง หน้าที่รองลงมาก็คือ การป้องกันกำจัดโรคระบาดสัตว์ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 เพื่อให้สัตว์ของผู้เลี้ยงสัตว์ปราศจากโรคเหมาะสมที่จะฆ่าเพื่อนำเนื้อไปประกอบเป็นอาหารบริโภคต่อไป การที่ผู้บริโภคเนื้อสัตว์จะปลอดภัยหรือไม่นั้น ก็ขึ้นอยู่กับเนื้อที่ส่งออกมาจำหน่ายได้ผ่านโรงงานฆ่าสัตว์ที่มีสัตวแพทย์ตรวจเนื้อหรือไม่ ด้วยเหตุผลดังกล่าวและเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเนื้อสัตว์ กรมปศุสัตว์จึงได้เริ่มดำเนินการเกี่ยวกับการตรวจเนื้อ โดยควบคุมเฉพาะเนื้อที่จะส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศก่อน ซึ่งต่อไปเมื่อมีห้องปฏิบัติการ

(Laboratory) และคนพร้อมก็มักจะให้ความร่วมมือกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้องได้เป็นอย่างดี  
จะเป็นผลให้กิจการตรวจเนื้อไม้มาตรฐานสูงขึ้น และประชาชนผู้บริโภคเนื้อสัตว์จะปลอดภัย  
ยิ่งขึ้น

งานควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ส่งต่างประเทศ เป็นงานหนึ่งในจำนวนสี่งานของ  
กองควบคุมโรคระบาด กรมปศุสัตว์ มีชื่อเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Meat Control for  
Export Section ทำหน้าที่ตรวจเนื้อที่จะส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศโดยเฉพาะ เพื่อให้  
เนื้อที่จะส่งออกได้มาตรฐานตามหลักสากล และเพื่อความเชื่อถือของต่างประเทศในอันที่จะ  
ขยายตลาดค้าเนื้อสัตว์อีกด้วย

### จุดประสงค์ของการตรวจเนื้อ

1. เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้ซื้อเนื้อสัตว์ไปบริโภคต้องเจ็บป่วย เพราะบริโภคเนื้อสัตว์  
ที่เป็นโรค เช่น เนื้อที่ได้จากสัตว์ป่วยด้วยโรคแอนแทรกซ์ หรือโรคพิษโรค เป็นต้น
2. เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการขายเนื้อที่มีคุณภาพต่ำ ซึ่งผู้ซื้อเชื่อว่าเป็นเนื้อที่ดีนำไป  
ประกอบอาหาร เช่น ซากสัตว์ที่ยังไม่เจริญเติบโตเต็มที่ หรือซากสัตว์ที่ฟอมแห้ง ตลอดจน  
การนำเอาเนื้อสัตว์ไปขายแทนกัน เช่น เอาเนื้อม้าไปขายแทนเนื้อโค หรือเอาเนื้อสุนัขไป  
ขายแทนเนื้อสุกร เป็นต้น
3. เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการขายเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นที่รังเกียจแก่ผู้ซื้อ เช่น เนื้อที่ได้  
จากสัตว์ป่วยเป็นโรคเนื้องอก เป็นต้น แม้ว่าเนื้อเหล่านั้นอาจจะไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค  
ก็ตาม
4. เพื่อป้องกันโรคระบาดสัตว์อันที่จะเกิดขึ้นจากซากสัตว์ หรือส่วนของซาก-  
สัตว์ส่วนใดส่วนหนึ่ง ทั้งนี้ อาจจะได้จากเนื้อสัตว์ที่ป่วยซึ่งไม่แสดงอาการของโรคให้เห็น  
ได้ชัด
5. เพื่อป้องกันไม่ให้มีสารบางอย่าง เช่น สี ยาปฏิชีวนะ ยาถ่ายพยาธิ ยาฆ่า  
แมลงและวัชพืช ตลอดจนสารเคมีที่ใช้สำหรับการถนอมอาหารติดไปกับเนื้อสัตว์และผลิต-  
ภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ซึ่งอาจจะเป็นพิษต่อผู้บริโภคได้

## เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ

เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

1. สัตวแพทย์ตรวจเนื้อ (Veterinary Inspectors) คือ สัตวแพทย์ที่ผ่านการศึกษาในระดับมหาวิทยาลัยมาแล้ว ซึ่งจะต้องรู้วิชาพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจเนื้อเป็นอย่างดี เช่น วิชากายวิภาค ปาฐาสนิติวิทยา พยาธิวิทยา เป็นต้น และเคยผ่านการตรวจเนื้อมาแล้ว นอกจากนี้ก่อนที่จะเป็นสัตวแพทย์ตรวจเนื้อจะต้องสอบผ่านการสอบของคณะกรรมการการตรวจเนื้อ (Civil Service Examinations) อีกด้วย จึงจะถือว่าเป็นสัตวแพทย์ตรวจเนื้ออย่างสมบูรณ์

2. เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ (Lay Inspectors) หมายถึงบุคคลธรรมดา ซึ่งอันที่จริงแล้วควรจะมีความรู้พื้นฐานไม่ต่ำกว่า ม.ศ. 3 เข้ามารับการฝึกอบรมวิชาตรวจเนื้อโดยเฉพาะทั้งทางทฤษฎี และภาคปฏิบัติ และจะต้องสอบผ่านการสอบของคณะกรรมการตรวจเนื้อ (Civil Service Examinations) อีกด้วย เมื่อจบแล้วจะทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยสัตวแพทย์ตรวจเนื้อในโรงงานฆ่าสัตว์ต่อไป

สำหรับ Civil Service Examinations หรือ CSE นี้ ในประเทศไทยของเรายังไม่มี ผู้เขียนมีความเห็นว่าทางสัตวแพทย์สมาคมแห่งประเทศไทย ควรจะได้พิจารณาจัดตั้งคณะกรรมการชั้นชุดหนึ่งเพื่อดำเนินการต่อไป หรือถ้าทางสัตวแพทย์สมาคมไม่พร้อมก็ควรจะได้มอบหมายให้คณะกรรมการบำบัดโรคสัตว์เป็นผู้ดำเนินการแทน ก็จะทำให้งานในด้านนี้เจริญก้าวหน้าขึ้นทัดเทียมกับนานาประเทศ

ผู้เขียนมีเจตนาเพียงแต่ว่า ถึงเวลาแล้วที่เราจะต้องช่วยกันปรับปรุงอาชีพสัตวแพทย์ในด้านตรวจเนื้อนี้ให้เจริญทัดเทียมกับต่างประเทศ พ้นจากการดูถูก มีมาตรฐานตามมาตรฐานสากล และประการสำคัญผู้ที่เรียนจบหลักสูตรสัตวแพทยศาสตร์แล้ว จะได้มีงานทำเพิ่มจากที่เป็นอยู่อีกมาก ผลที่ตามมาก็คือประชาชนผู้บริโภคเนื้อสัตว์ก็จะปลอดภัยจากการบริโภคเนื้อสัตว์มากขึ้น

## งานของสัตวแพทย์ตรวจเนื้อที่จะต้องปฏิบัติ

บางท่านอาจจะสงสัยว่างานของสัตวแพทย์ตรวจเนื้อนั้นไม่เห็นมีอะไร ตื่นเข้ามา ก็ถ่มมิดเล่มหนึ่งขึ้นมาเฉือน ๆ ก็เสร็จ ยิ่งถ้าทำมาก ๆ ก็ยืนดูก็ยังไม่รู้เลย หรือถ้าเก่งกว่านั้น ก็นั่งดูทางในอยู่ที่บ้านก็ยังไหว ความจริงหาเป็นเช่นนั้นไม่ งานที่จะทำนั้นมีมากมาย ซึ่งผมขอยกมาให้ดูดังนี้

1. ทำการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante—Mortem Inspection) ตรวจสัตว์ที่จะส่งเข้าห้องฆ่าก่อนว่าสมบูรณ์ดีหรือไม่ เหมาะที่จะฆ่าเป็นอาหารหรือเป่ล่า เป็นโรคหรือโรคระบาดหรือไม่

2. ทำการตรวจซากสัตว์ภายหลังฆ่า (Post—Mortem Inspection) จะต้องตรวจซากสัตว์ที่ได้รับการตัดแต่งเรียบร้อยแล้วทุกส่วนของซาก และตรวจอย่างละเอียด

3. ในห้องปฏิบัติการ (Laboratory) ถ้าสงสัยจะต้องตรวจเนื้อนั้นว่ามีพวก pesticides, chemicals, growth—promoting substances, drugs, หรือ biologicals ตกค้างอยู่ในเนื้อนั้นมากน้อยเพียงใด จะเป็นพิษต่อผู้บริโภคหรือไม่

4. เมื่อตรวจพบว่าเนื้อสัตว์เป็นโรค (Diseases) ไม่เหมาะที่จะใช้บริโภคจะต้องควบคุมให้เจ้าหน้าที่ของโรงงานฆ่าสัตว์ทำลายโดยการเผาซึ่งรวมทั้งพวก unsound or unwholesome meat and meat food products ด้วย

5. ตรวจสอบการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ (Lay Inspectors) ว่าได้ปฏิบัติถูกต้องหรือไม่ นอกจากนี้ยังรวมถึงการตรวจโรงงานที่ทำผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ด้วยว่าโรงงานนั้นเจ้าหน้าที่หรือคนงานได้ทำการเตรียมเนื้อ (Meat) และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (Meat—food products) ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลหรืออนามัยหรือไม่

6. ทำการตรวจหาพวกสาร Preservatives และ Deleterious ingredients ในเนื้อสัตว์นั้น เพราะสารบางอย่างอาจจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคก็ได้

7. ทำการตรวจเนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ว่า ที่นำออกมาจำหน่ายนั้นได้ผ่านการตรวจของสัตวแพทย์ตรวจเนื้อมาหรือไม่

8. ทำการตรวจสอบสลากที่ปิดแสดงไว้บนภาชนะที่บรรจุเนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ว่าถูกต้องตามความเป็นจริงหรือไม่
9. เป็นผู้ออกใบรับรองสุขภาพ (Health Certificate) ในกรณีที่มีการส่งเนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ออกไปจำหน่ายต่างประเทศ
10. เป็นผู้ตรวจรับรองเนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ในกรณีที่มีการนำเข้ามาในประเทศ
11. ทำการตรวจเนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ให้ถูกต้องตามความต้องการ (Specs) ของผู้ซื้อ (Purchasing agents) ในกรณีที่มีการร้องขอ
12. ทำการตรวจสอบผู้วิเคราะห์และวิธีการวิเคราะห์ว่าทำตามวิธีการและถูกต้องตามขั้นตอนของวิธีการหรือไม่
13. ทำการตรวจสอบโรงงานต่างๆ ถึงความสะอาด วิธีการผลิต และการปิดสลากให้ถูกต้องและตรงตามความเป็นจริง
14. ทำการทดลองค้นคว้าหาวิธีตรวจสอบ ตลอดจนวิธีการฆ่าสัตว์แบบใหม่ ๆ ที่ไม่เป็นการทรมานสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดี เหมาะที่จะนำไปประกอบเป็นอาหารบริโภคต่อไป

### ผลการปฏิบัติงานปี 2516—2519

เนื่องจากรางานควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ส่งต่างประเทศ ได้เริ่มปฏิบัติงานครั้งแรกเมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2516 โดยมี นายสัตวแพทย์ จำลอง ภูษงคสมุทร์ ผู้อำนวยการกองควบคุมโรคระบาด เป็นผู้ริเริ่ม มีนายสัตวแพทย์ วิพิชญ์ ไชยศรีสงคราม นายสัตวแพทย์ พิณัย มุสิกกุล นายสัตวแพทย์ บุญเพ็ง สันติวัฒนธรรม เป็นผู้ดำเนินการเกี่ยวกับการตรวจเนื้อสัตว์ใหญ่ และ นายสัตวแพทย์ พิชัย สุขชาติ เป็นผู้ตรวจเนื้อสัตว์ปีก ผลการปฏิบัติงานที่ผ่านมา มี ดังนี้

ปี 2516

เนื้อโคต้มแช่เย็น	220.9336	M/T
เนื้อโคสดแช่เย็น	.5917	M/T
เนื้อไก่สดแช่เย็น	163.2210	M/T

ปี 2517

เนื้อโคต้มแช่เย็น	340.7364	M/T
เนื้อโคสดแช่เย็น	40.0867	M/T
เนื้อกระบือสดแช่เย็น	2.0665	M/T
เนื้อไก่สดแช่เย็น	442.796	M/T

ปี 2518

เนื้อกระบือสดแช่เย็น	6.3076	M/T
เนื้อสุกรสดแช่เย็น	28.2860	M/T
ซากลูกสุกรเล็กแช่เย็น	87.4080	M/T
เนื้อไก่สดแช่เย็น	387.3319	M/T

ปี 2519 (มกราคม ถึง กุมภาพันธ์)

ซากลูกสุกรแช่เย็น	27.6176	M/T
เนื้อกระบือแช่เย็น	10.0000	M/T
เนื้อไก่สดแช่เย็น	223.1298	M/T

สำหรับเนื้อโคต้มแช่เย็น และเนื้อไก่สดแช่เย็น ส่งออกไปจำหน่ายยังประเทศญี่ปุ่น และเนื้อโคสดแช่เย็นกับเนื้อกระบือสดแช่เย็น รวมทั้งเนื้อสุกรแช่เย็นส่งออกไปจำหน่ายยังประเทศฮ่องกง

### อุปสรรคในการปฏิบัติงาน

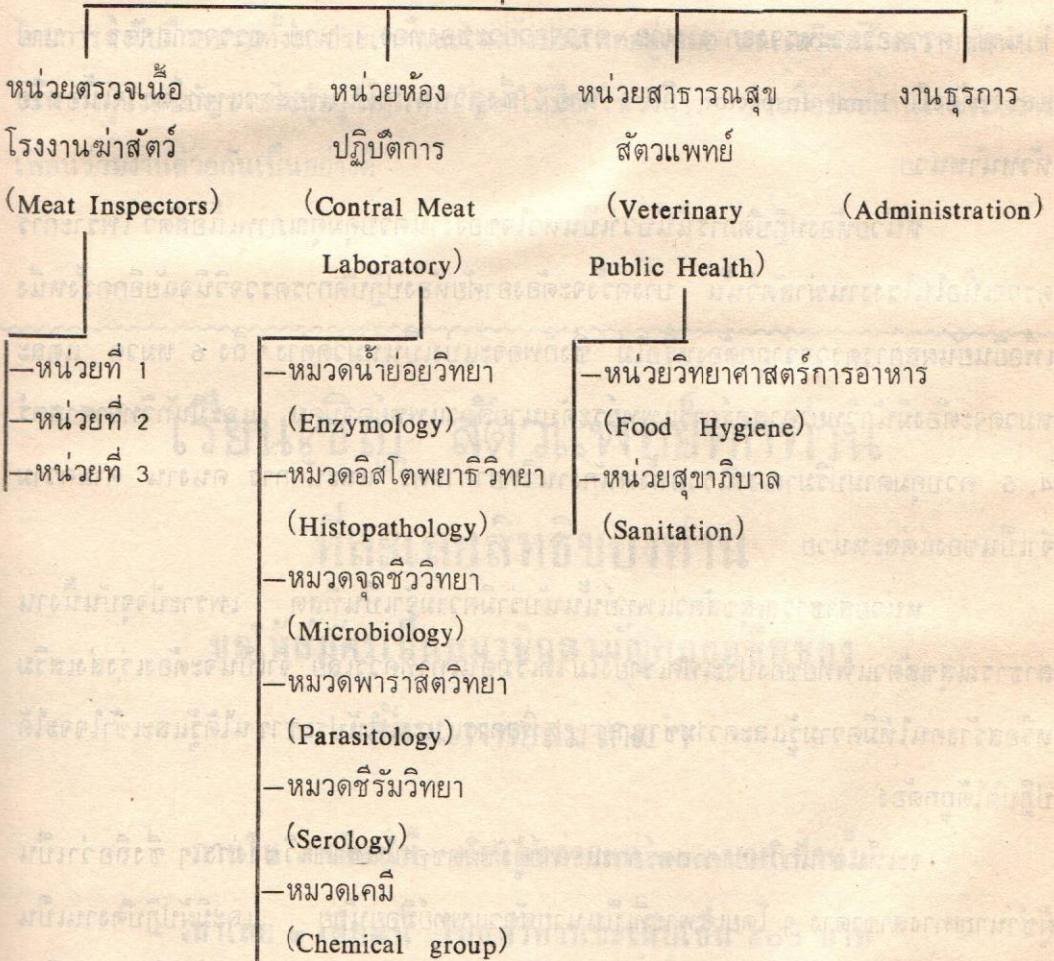
ปัญหาที่ทางงานควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ส่งต่างประเทศเผชิญอยู่ในขณะนี้ ซึ่งจะต้องปรับปรุงแก้ไข คือ



1. ปัญหาทางกำลังคน ปริมาณของบุคลากรที่มีอยู่ในปัจจุบันนี้ คือ นายสัตวแพทย์ 6 1 นาย นายสัตวแพทย์ 4 2 นาย สัตวแพทย์ 4 1 นาย สัตวแพทย์ 2 7 นาย ยังไม่สมดุลงกับงานที่ทำ และที่กำลังจะขยายเพิ่มขึ้น ดังแผนภูมิข้างล่างนี้

งานควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์

Meat Hygiene Section



การที่ต้องเปลี่ยนชื่อจากงานควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ส่งต่างประเทศ มาเป็นงานควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ เพื่อให้ตรงกับภาษาอังกฤษว่า Meat Hygiene Section เพื่อการทำงานจะได้ขยายตัวกว้างขึ้น ไม่จำกัดเฉพาะที่จะส่งต่างประเทศเท่านั้น เพราะความจำเป็นในการควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์นั้นนับวันกรมปศุสัตว์จะต้องมีบทบาทเพิ่มมากขึ้นทุกที ถ้าหากไม่เตรียมวางรากฐานไว้ งานนี้จะไม่เจริญเท่าที่ควรจะเป็น

หน่วยตรวจเนื้อโรงงานฆ่าสัตว์นั้น หน่วยหนึ่งควรจะต้องประกอบด้วยนายสัตวแพทย์ตรวจเนื้อ และเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้ออย่างน้อย 5 นาย คือ ตรวจสัตว์ก่อนฆ่า 1 นาย ตรวจหัว 1 นาย ตรวจอวัยวะทรวงอก 1 นาย ตรวจอวัยวะช่องท้อง 1 นาย ตรวจซากสัตว์ 1 นาย และจะต้องมี Final Inspector อีก 1 นาย ซึ่งส่วนมากเป็นนายสัตวแพทย์ตรวจเนื้อหรือหัวหน้าหน่วย

หน่วยห้องปฏิบัติการนั้นนับว่าเป็นหัวใจของงานควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ เพราะการตรวจเนื้อในโรงงานฆ่าสัตว์นั้น บางครั้งจะต้องอาศัยห้องปฏิบัติการตรวจวินิจฉัยอีกครั้งหนึ่ง เพื่อยืนยันผลการตรวจว่าถูกต้องหรือไม่ ซึ่งก็พอจะแบ่งเป็นหมวดต่าง ๆ ถึง 6 หมวด แต่ละหมวดจะต้องมีนักวิทยาศาสตร์การแพทย์ระดับนายสัตวแพทย์ควบคุม และมีนักวิทยาศาสตร์ 4, 5 ควบคุมตามปริมาณงานรวมทั้งพนักงานวิทยาศาสตร์ และนักการ คณงาน ตามความจำเป็นของแต่ละหน่วย

หน่วยสาธารณสุขสัตวแพทย์นั้นนับว่ามีความจำเป็นที่สุด เพราะปัจจุบันนี้งานสาธารณสุขสัตวแพทย์ของประเทศเรายังไม่ได้เริ่มต้นเท่าที่ควรเลย จำเป็นจะต้องเร่งส่งเสริมหรือสร้างคนให้มีความรู้และความชำนาญ เพื่อการแนะนำให้ประชาชนได้รู้และเข้าใจจะได้ปฏิบัติได้ถูกต้อง

จะเห็นว่านักวิทยาศาสตร์การแพทย์ผู้รับผิดชอบในสาขาวิชาต่าง ๆ ซึ่งถือว่าเป็นผู้ชำนาญทางสาขาต่าง ๆ โดยเฉพาะที่เป็นนายสัตวแพทย์มีอยู่น้อย และมีผู้ปฏิบัติงานเป็นสัตวแพทย์มีคุณวุฒิประกาศนียบัตรสัตวแพทย์น้อยเช่นกัน ทำให้แต่ละคนต้องมีการรับผิดชอบมาก แม้ว่าจะงานนี้จะได้พยายามขอตำแหน่งนายสัตวแพทย์เพิ่มขึ้นทุกปี แต่ก็ได้รับน้อยมาก

2. ปัญหาทางเทคนิคการปฏิบัติงาน เนื่องจากงานนี้เป็นงานตั้งใหม่เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ยังไม่พร้อม จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องขอความช่วยเหลือจากต่างประเทศ ในการปรับปรุงงานทุกสาขาของงานนี้ ทั้งในด้านผู้เชี่ยวชาญ เครื่องมือวิทยาศาสตร์ ทุนฝึกอบรม ซึ่งจะทำให้ได้รับเทคนิคใหม่ ๆ มาทำให้งานดังกล่าวมีระดับสูงขึ้น การปฏิบัติงานก็จะได้ผลเต็มที่

3. ปัญหาเรื่องบุคคล งานควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ได้พยายามส่งเสริม นายสัตวแพทย์ สัตวแพทย์ นักวิทยาศาสตร์ ให้มีโอกาสปรับปรุงตัวเองให้มีระดับสูงขึ้น โดยการส่งไปฝึกอบรมทั้งในประเทศและในต่างประเทศอยู่เสมอ และเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้บังคับบัญชาและผู้ปฏิบัติงานให้มียู่ในวงการ ร่วมมือประสานงานระหว่างเพื่อนร่วมงานด้วยกันเป็นอย่างดี

## เรียนเชิญ สัตวแพทย์ทุกท่าน ที่ละเลยสิทธิของท่าน

ขอให้สมัครเป็นสมาชิกสามัญตลอดชีพของ  
สัตวแพทย์สมาคม ฯ

ภายใน ๓ เดือนนี้ ท่านจะจ่ายแค่ ๓๐๐ บาทเท่านั้น

ถ้าเลย ๓ เดือนนี้ ไปแล้วท่านจะเสียเป็น ๕๐๐ บาท