

เนื้อแกะ ออสเตรเลีย

เนื้อแกะออสเตรเลียเป็นเนื้อปลอดสารแปลกปลอม
และฮอร์โมนเร่งโต โดยเลี้ยงดูตามธรรมชาติ
ในทุ่งกว้างเต็มรูปแบบ เนื้อของเราคือผลิตภัณฑ์
บริสุทธิ์ที่กลั่นจากธรรมชาติแวดล้อมอันบริสุทธิ์
ชิ้นส่วนเนื้อสัตว์เพิ่มมูลค่าของออสเตรเลีย
คือทางเลือกเติมเต็มมื้ออาหารหรือจัดแสดง
นำรับประทาน รสชาติที่หลากหลายและศักยภาพ
นำไปปรุงรสได้มากมายทำให้เนื้อของเราเป็น
ที่นิยมในตำรับครัวทั่วโลก

อ่านข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่
www.thailand.aussiebeefandlamb.com

คู่มือผลิตภัณฑ์ เนื้อแกะ ออสเตรเลีย





เนื้อแกะ จากไร่ในฝัน



เราเชื่อว่าไม่มีที่ไหนเหมาะกับการเลี้ยงแกะมากกว่า
ประเทศออสเตรเลียอีกแล้ว ภูมิอากาศและสภาพแวดล้อม
เฉพาะตัวของเราทำให้สัตว์ใช้ชีวิตตามธรรมชาติและทำให้เรา
สร้างผลผลิตออกมาได้ต่อเนื่องตลอดปี
เนื่องจากประเทศของเราเป็นเกาะใหญ่ ปศุสัตว์ของเรา
จึงปลอดภัยและสิ่งปนเปื้อน พื้นที่กว้างขวางก็ทำให้เรา
พัฒนาระบบเลี้ยงสัตว์ด้วยวิธีธรรมชาติได้ สัตว์ต่างๆ
ใช้ชีวิตได้อย่างอิสระไม่ถูกกักขังจนเกิดความเครียด
ซึ่งส่งผลดีต่อทุกฝ่าย





พันธมิตร ร่วมพัฒนา

.....

อุตสาหกรรมแกะออสเตรเลียดำเนินการมากกว่า 200 ปีแล้ว
รากฐานที่ฝังลึกมาเป็นเวลาหลายปีช่วยให้เราเป็นกลุ่มคน
ที่มีหัวก้าวหน้าและพัฒนาไม่หยุดยั้งในทุกวันนี้ ทั้งเกษตรกร
และผู้แปรรูปของเราซึ่งทำงานซื่อสัตย์และซื่อตรง
ประกอบกับจุดแข็งด้านธรรมชาติของเราที่สะอาดบริสุทธิ์
ทำให้ออสเตรเลียเป็นประเทศที่ขึ้นชื่อว่าผลิตเนื้อแกะ
ที่มีคุณภาพดีที่สุดแห่งหนึ่งของโลก จึงไม่ผิดหากจะกล่าวว่า
เนื้อแกะออสเตรเลีย คือผลพวงมาจากสภาพแวดล้อม
ความเป็นออสเตรเลีย



ความนิยม ของเนื้อแกะ

.....

ถึงความนิยมของเนื้อแกะเติบโตต่อเนื่องทั่วทั้งโลก แต่เนื้อแกะของออสเตรเลียก็ยังโดดเด่น ทั้งด้านคุณภาพและรสชาติ เมื่อคนยังคงมองหารสชาติ และทางเลือกที่ดีขึ้น เนื้อแกะออสเตรเลียจึงยืนหยัด ตอบโจทย์ความต้องการด้วยประเภทสินค้า และชิ้นส่วนเนื้อแกะที่หลากหลาย ทั้งหมดถูกเลี้ยง และแปรรูปโดยใช้มาตรฐานที่เข้มงวดมากที่สุด แห่งหนึ่งของโลก

.....

เมื่อผู้ให้บริการด้านอาหารและผู้ค้าปลีกต้องการเนื้อแกะ ปราศจากฮอร์โมนส์ เลี้ยงตามธรรมชาติปล่อยอิสระในทุกกว้าง กินหญ้า และมีคุณภาพสูงพร้อมเสิร์ฟบนโต๊ะอาหาร เราขอเชิญชวนให้ท่านเลือกเนื้อแกะออสเตรเลียให้เป็นส่วนหนึ่งในสินค้าที่ท่านพิจารณา เพราะเนื้อแกะออสเตรเลียของเรา ทั้งหมดถูกเลี้ยงตามมาตรฐานดังกล่าวนี้

คู่มือฉบับนี้รวบรวมข้อมูลสำหรับผู้ซื้อที่สงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากแกะของเราที่หลากหลาย หากต้องการรายละเอียดเชิงเทคนิคเพิ่มเติม อ่านต่อได้ในคู่มือเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย (HAM) ได้ที่สำนักงานของ MLA ช่วยให้คุณส่งมอบตัวเลือกที่มีคุณภาพเหนือกว่าด้วยเนื้อแกะจากประเทศออสเตรเลีย



ทำไมจึงควรซื้อ เนื้อแกะจากออสเตรเลีย

อุตสาหกรรมเนื้อแกะของออสเตรเลียมีประวัติความเป็นมายาวนานด้านการผลิตเนื้อแกะที่ปลอดภัยได้คุณภาพให้ลูกค้าทั่วโลก เรามุ่งใจในมาตรฐานที่ใส่ใจทุกรายละเอียดของเราอันส่งผลให้สัตว์ที่เราเลี้ยงมีสุขภาพดีที่สุดแห่งหนึ่งในโลก อีกทั้งระบบการสืบค้นที่มาที่ไปของผลิตภัณฑ์ก็มีประสิทธิภาพไม่แพ้กัน ปัจจุบันดังต่อไปนี้ เป็นเพียงเหตุผลบางส่วนที่ช่วยอธิบายว่าเหตุใดเนื้อแกะจากออสเตรเลียจึงโดดเด่นในตลาดโลก

ระบบการจัดการฟาร์ม ที่ก้าวหน้าและยั่งยืน

หน่วยงานด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียคือผู้นำด้านการฆ่าและตัดแต่งชิ้นส่วนแกะ โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียใช้เทคโนโลยีล่าสุดเพื่อเดินหน้าพัฒนาให้การผลิตมีประสิทธิภาพที่สุดโดยไม่ลดทอนความปลอดภัย

แกะออสเตรเลียและผู้ผลิตเนื้อแกะเป็นที่ยอมรับกันทั่วโลกด้านสิทธิและเทคนิคการบริหารจัดการ ไร์ปศุสัตว์ อุตสาหกรรมปศุสัตว์ออสเตรเลียของเราภาคภูมิใจในภูมิปัญญาและการเป็นแถวหน้าบนเวทีโลกในการผลิตปศุสัตว์ด้วยเทคโนโลยีก้าวหน้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ผลิตชาวออสเตรเลียเดินหน้าพัฒนาและเชี่ยวชาญด้านการเลี้ยงสัตว์ พัฒนาทุ่งหญ้าและบริหารจัดการน้ำ

อุตสาหกรรมปศุสัตว์และเนื้อสัตว์ออสเตรเลียมีส่วนสำคัญในการสร้างความยั่งยืนทั้งในเชิงสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจและสังคม อุตสาหกรรมของเรามุ่งเน้นสร้างความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมครอบคลุมด้านการลดการปล่อยของเสีย การใช้น้ำ และการบริหารจัดการพื้นที่ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นสิ่งสำคัญ ไม่เพียงต่อสิ่งแวดล้อมแต่ยังรวมถึงการสร้างแกะให้ได้คุณภาพสูงและอุดมด้วยโภชนาการ อุตสาหกรรมเนื้อแกะและปศุสัตว์ออสเตรเลียภายใต้ความร่วมมือกับรัฐบาลออสเตรเลียร่วมกันลงทุนด้านงานวิจัยและพัฒนากว่า 12 ล้านดอลลาร์ ต่อปี เพื่อสร้างความเข้าใจให้ชัดเจนยิ่งขึ้นว่าการผลิตเนื้อสัตว์ส่งผลกระทบท่อสภาพแวดล้อมอย่างไรบ้าง และจะพัฒนาประสิทธิภาพทางสิ่งแวดล้อมให้ดียิ่งขึ้นได้อย่างไร

ในประเทศออสเตรเลียแกะส่วนใหญ่มักถูกเลี้ยงในทุ่งหญ้าเปิดแถบตอนใต้ของประเทศ ระบบการผลิตตามธรรมชาติของเราและความทุ่มเทเพื่อพัฒนาอย่างไม่หยุดยั้งทำให้ผู้ผลิตชาวออสเตรเลียได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติว่าเป็นผู้ผลิตเนื้อแกะที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของโลก ในขณะที่เดียวกันก็ดำเนินงานโดยใส่ใจสิ่งแวดล้อม

ผู้ผลิตชาวออสเตรเลียตระหนักดีว่าการปกป้องและพัฒนาศักยภาพทางธรรมชาติของเรานั้นคือหัวใจสำคัญของการสร้างความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมและธุรกิจได้ในระยะยาว ผู้เลี้ยงปศุสัตว์ทั่วประเทศของเราดูแลด้านวัชพืช แมลงศัตรูพืช และสัตว์เรื้อรังช่วยรักษาความหลากหลายทางชีวภาพและลดความเสี่ยงการเกิดไฟป่า เหล่าผู้เลี้ยงปศุสัตว์ใช้มาตรการบริหารจัดการน้ำที่มีประสิทธิภาพหลากหลายวิธีในระบบเลี้ยงหญ้าของตน รวมไปถึงการคงคุณภาพดินที่อุดมสมบูรณ์ ลดการปนเปื้อนน้ำจากการเกษตร ตรวจสอบว่าปศุสัตว์เล็มหญ้าที่และมากเพียงพอเพื่อให้ทุ่งหญ้าได้พัก ด้วยปัจจัยเหล่านี้ มาตรการต่างๆ จึงช่วยให้มั่นใจว่าดิน ทุ่งหญ้าจะยังอุดมสมบูรณ์ ผู้ผลิตชาวออสเตรเลียกำลังรักษาสมดุลความต้องการเล็มหญ้าของสัตว์ให้สอดคล้องกับสภาพทุ่งหญ้าและสิ่งแวดล้อม

สาระน่ารู้

อุตสาหกรรมเนื้อแกะออสเตรเลียลงทุบ
ด้านงานวิจัยพัฒนาเพื่อสร้างทางเลือก
ใหม่ๆ ในการทำฟาร์มเลี้ยงสัตว์เพื่อลด
การปล่อยก๊าซมีเทนจากการเลี้ยงปศุสัตว์
งานวิจัยดังกล่าวได้ศึกษาหาวิธีลด
การผลิตก๊าซมีเทนจากการเลี้ยงแกะด้วย
การเปลี่ยนอาหารที่ใช้เลี้ยงและศึกษาวิธี
เลี้ยงสัตว์ที่ปล่อยก๊าซมีเทนลดลง







มุ่งหน้าสู่อุตสาหกรรมเนื้อแกะออสเตรเลียที่ยั่งยืน

ผู้ผลิตเนื้อแกะออสเตรเลียกำลังรับมือความท้าทายด้านความยั่งยืนด้วยการพัฒนาโครงการ Target 100 เพื่อสร้างความมั่นคงด้านอาหารให้กับคนรุ่นหลัง

โครงการ Target 100 สร้างขึ้นโดยการรวบรวมโครงการวิจัยและพัฒนา กว่า 100 โครงการที่มุ่งเน้นด้านความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อมและความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์ เพื่อสร้างงานวิจัยให้ผู้ผลิตนำไปประยุกต์ใช้ตามหลักปฏิบัติงานที่ดีที่สุดในธุรกิจของตน โครงการ Target 100 ยังช่วยให้ผู้บริโภคเนื้อแกะมีโอกาสพูดคุยกับเกษตรกรผู้ผลิตเนื้อแกะได้โดยตรงผ่านช่องทางโซเชียลมีเดีย และช่องทางอื่น

หากต้องการศึกษาว่าผู้ผลิตเนื้อแกะแต่ละรายทำอะไรกันบ้างในฟาร์มของตนเพื่อสร้างความยั่งยืน ติดตามได้ที่ www.target100.com.au

ผู้นำด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์

หน่วยงานด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียคือผู้นำด้านการตัดแต่งและแบ่งชิ้นส่วนแกะ โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียใช้เทคโนโลยีล่าสุดเพื่อเดินหน้าพัฒนาให้การผลิตมีประสิทธิภาพที่สุดโดยไม่ลดทอนมาตรฐานความปลอดภัยของเนื้อสัตว์

ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายตอบโจทย์ทุกความต้องการ

ไม่ว่าคุณต้องการชิ้นส่วนที่พร้อมปรุงในร้านอาหารหรือต้องการนำไปขายปลีกต่อยอดการใช้งานทุกรูปแบบ คู่มือผลิตภัณฑ์เล่มนี้จะช่วยให้คุณหาสินค้าที่เหมาะสมกับความต้องการของคุณ

อุตสาหกรรมเนื้อแกะออสเตรเลียยังจัดเตรียมได้ตามความต้องการของวัฒนธรรมที่แตกต่างกันอีกด้วย ผู้แปรรูปส่วนใหญ่ของออสเตรเลียยังผลิตเนื้อแกะอาลาที่รับประกันว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลามทุกประการ

ไม่ว่าคุณมีโอกาแบบใดเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า อากิ ไคเนื้อสัตว์เลี้ยงด้วยหญ้า หรือออร์แกนิก ไบวิดออร์โมนหรือไฮยาปฏีชีวันะ อุตสาหกรรมเนื้อแกะออสเตรเลียก็มีสินค้าที่ใช้ให้คุณ

สัตว์มีคุณภาพชีวิตดีจนน่าอิจฉา

สุขภาพของปศุสัตว์ในประเทศออสเตรเลียจัดได้ว่าเป็นหนึ่งในปศุสัตว์ที่มีคุณภาพชีวิตดีที่สุดในโลก เราได้รับการยอมรับว่าเนื้อสัตว์ของเราปลอดภัยในระดับสูงๆ ต่างๆ อาทิ ปากและเท้าเปื่อย นอกจากนี้เรายังเป็นผู้สนับสนุนทั่วโลกโดยการบังคับใช้กฎหมายห้ามไม่ให้ขุนสัตว์เคี้ยวเอื้องด้วยเนื้อสัตว์และกระดูกป่น เรายังใช้มาตรการตรวจสอบอย่างใกล้ชิดให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล เพื่อให้ข้อห้ามนี้ถูกต้องสมบูรณ์ เพราะมาตรการและกฎการกักตัวอันเคร่งครัดของเรารักษาสุขภาพปศุสัตว์ของเราได้รับการประกาศจากองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศว่าเป็นประเทศที่มีความเสี่ยงต่อโรคสมองฝ่อติดต่อ (TSE) “น้อยมาก” ซึ่งมีเพียงไม่กี่ประเทศที่ทำได้

รัฐบาลออสเตรเลียและอุตสาหกรรมเนื้อแดงเดินหน้ารักษาสถานะอันเป็นเกียรติอย่างกระตือรือร้นโดยใช้มาตรการที่ใช้มาอย่างต่อเนื่องหลายทศวรรษเพื่อรักษาความเป็นเลิศของเรา



คุณภาพชีวิต ความเป็นอยู่ของสัตว์

อุตสาหกรรมแกะออสเตรเลียให้ความสำคัญสูงสุดกับสภาพความเป็นอยู่และการเลี้ยงดูปศุสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม การกิจของเราคือการดำเนินงานตามมาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์และตรวจสอบคุณภาพอยู่เสมอ

1. ในคอกสัตว์ – ผู้ผลิตทำงานตลอด 24 ชั่วโมงเพื่อให้มั่นใจว่าปศุสัตว์ของตนมีอาหาร น้ำดื่มและที่พักพิงครบถ้วนและได้รับการปกป้องจากสัตว์ล่าเหยื่อและโรคภัยไข้เจ็บ อุตสาหกรรมแกะในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาคุณภาพความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์อย่างต่อเนื่อง ได้เดินหมากลงด้านโครงการวิจัยและสร้างเครื่องมือความรู้และหลักปฏิบัติที่ใช้ได้ผลจริงให้แก่เกษตรกร กลยุทธ์สร้างคุณภาพชีวิตให้กับสัตว์ในฟาร์มซึ่งบริหารจัดการโดยองค์กรส่งเสริมอุตสาหกรรมเนื้อแกะและปศุสัตว์ออสเตรเลีย (MLA) และได้รับการสนับสนุนด้านการเงินจากผู้ผลิตเนื้อวัวและเนื้อแกะ จัดขึ้นเพื่อใช้เป็นแผนพัฒนามาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์ในขณะเดียวกันก็ยังคงทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. สวัสดิภาพสัตว์อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของประเทศออสเตรเลีย – การแปรรูปปศุสัตว์ดำเนินงานสอดคล้องกับกฎหมายของประเทศและข้อกำหนดนานาชาติ และบังคับใช้โดยเจ้าหน้าที่ตรวจสอบของรัฐ ดินแดนและเครือจักรภพเพื่อให้แน่ใจว่ารักษาคุณภาพชีวิตของสัตว์ตามมาตรฐานขั้นสูงได้อย่างเสมอ

ประมวลหลักการปฏิบัติที่ใช้นิยามหลักปฏิบัติเพื่อความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์มาและและการขนส่งได้พัฒนาขึ้นเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติให้กับผู้ผลิต ประมวลหลักการปฏิบัติสำหรับแกะนั้นตอนต้นทำให้อยู่ในช่วงปรับปรุงข้อมูลและหาข้อบกพร่อง: ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.animalwelfarestandards.net.au

3. การขนส่ง – การขนส่งปศุสัตว์ทางถนนในประเทศออสเตรเลียนั้นควบคุมดูแลภายใต้กฎข้อบังคับ ด้านคุณภาพชีวิตสัตว์และการขนส่งทางถนนของดินแดนและรัฐ มาตรฐานและแนวทางเพื่อคุณภาพชีวิตสัตว์ออสเตรเลียฉบับใหม่ว่าด้วยการขนส่งปศุสัตว์ทางบกได้บังคับใช้แล้ว เพื่อให้มั่นใจว่าสัตว์จะมีความเป็นอยู่ที่ดีในช่วงขนส่ง สมาคมปศุสัตว์และผู้ขนส่งชนบทแห่งออสเตรเลียจึงได้พัฒนาระบบ TruckCare ซึ่งเป็นระบบแนวทางปฏิบัติและการประกันคุณภาพแห่งชาติ

ระบบตรวจสอบอิสระซึ่งช่วยประกันคุณภาพความเป็นอยู่ของสัตว์เป็นเรื่องสำคัญอันดับหนึ่งในการเตรียมการและขนส่งปศุสัตว์ทางถนนเพื่อให้แน่ใจว่า

- มีการเตรียมการปศุสัตว์ที่ถูกต้องก่อนขนย้าย
- พนักงานขับรถถูกฝึกฝนด้านการขนย้ายปศุสัตว์
- ปศุสัตว์ใช้เวลาบนรถบรรทุกให้น้อยที่สุด
- มีการตรวจสอบปศุสัตว์ในระหว่างขนส่ง

นอกจากนี้ ทางอุตสาหกรรมเนื้อแกะได้ตีพิมพ์เอกสารชุด “พร้อมขนย้ายหรือยัง” เพื่อช่วยให้ผู้ผลิตตัดสินใจได้ว่าสัตว์ตัวนั้นๆ พร้อมและแข็งแรงพอที่จะขนย้ายได้แล้วหรือไม่

4. การแปรรูป – อุตสาหกรรมการแปรรูปเนื้อแกะออสเตรเลียให้ความสำคัญต่อการดูแลปศุสัตว์ด้วยมนุษยธรรมและตรวจสอบให้มั่นใจว่าสัตว์มีคุณภาพชีวิตที่ดีอยู่เสมอ

ซึ่งอุตสาหกรรมบรรจุวัตถุประสงคนี้ได้ด้วยวิธีการดังต่อไปนี้

- ทำงานร่วมกับรัฐบาลและลูกค้าเพื่อออกแบบและนำหลักปฏิบัติที่ดีที่สุดมาใช้และสอดคล้องกับข้อกำหนดของออสเตรเลีย
- จัดการฝึกอบรมและตรวจสอบให้มั่นใจว่าพนักงานทุกคนมีความรู้ความสามารถ
- ลงทุนงานวิจัยและพัฒนา รวมถึงจัดกิจกรรมเกี่ยวกับคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์ อีกทั้งสนับสนุนการพัฒนาคุณภาพชีวิตของสัตว์ ณ โรงแปรรูปอย่างต่อเนื่อง

อุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อแกะออสเตรเลียดำเนินงานภายใต้ข้อบังคับด้านคุณภาพชีวิตสัตว์ของรัฐและรัฐบาลกลาง และผู้แปรรูปจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐาน และประกาศเหล่านี้ที่มีผลบังคับใช้หลักการบริหารจัดการและดูแลปศุสัตว์ให้เหมาะสม

ในปีพ.ศ. 2548 อุตสาหกรรมเนื้อแกะออสเตรเลียได้ตื่นตัวพัฒนาและก่อตั้งสมาคมอุตสาหกรรมเนื้อแกะออสเตรเลีย (AMIC) ว่าด้วย

“มาตรฐานคุณภาพชีวิตที่ดีแห่งชาติสำหรับโรงแปรรูปปศุสัตว์” มาตรฐานดังกล่าวได้รวบรวมประมวลหลักปฏิบัติของออสเตรเลีย กฎหมายของรัฐและเครือจักรภพที่เกี่ยวข้อง ข้อกำหนดทางการค้า และความคาดหวังของตลาดต่างๆ เขียนขึ้นเป็นหลักปฏิบัติด้านคุณภาพชีวิตสัตว์ที่ดีที่สุดหนึ่งเดียวสำหรับผู้แปรรูปปศุสัตว์

ผู้แปรรูปออสเตรเลียได้แสดงให้เห็นถึงความอุทิศตนเพื่อปฏิบัติตามมาตรฐานและหลักการสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับสัตว์โดยการยึดมั่นใน “ระบบการรับประกันคุณภาพชีวิตสัตว์ในอุตสาหกรรมแปรรูปปศุสัตว์” หรือ “AAWCS” ระบบประกันคุณภาพอิสระ AAWCS ที่ครอบคลุมกิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพชีวิตที่ดีของสัตว์ที่โรงแปรรูป ตั้งแต่ตอนที่ได้รับปศุสัตว์เข้าสู่พื้นที่โรงแปรรูปไปจนถึงขั้นตอนการแปรรูปอย่างมีมนุษยธรรม

ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่:

http://www.amic.org.au/content_common/pg-aawcs.seo



สาระน่ารู้

ออสเตรเลียมีฝูงแกะที่ใหญ่ที่สุด
เป็นอันดับสองของโลก (รองจากประเทศจีน)
ผลิตเนื้อลูกแกะและเนื้อแกะโตเต็มวัยจำหน่าย
ทั่วโลกกว่าร้อยละ 7 และเป็นผู้ส่งออกเนื้อแกะ
รายใหญ่เป็นอันดับสองของโลก (รองจาก
ประเทศนิวซีแลนด์)







คุณภาพที่ เยี่ยมยอด สร้างรสชาติที่ ยอดเยี่ยม

เราเริ่มต้นจากการมีผลผลิตคุณภาพเยี่ยม และอุดมสมบูรณ์ แต่สิ่งที่ทำให้ประสบการณ์นั้นพิเศษยิ่งขึ้นคือความสุขที่เราได้แบ่งปันร่วมกัน เราภูมิใจในทัศนคติการมองชีวิตที่สนุกและผ่อนคลายของเรา ประเทศออสเตรเลียผลิตเนื้อแดงหลากหลายรูปแบบ ตอบโจทย์ความต้องการที่ต่างกันไปตามวาระการเฉลิมฉลองที่มีเนื้อเป็นส่วนประกอบได้อย่างลงตัว เราภูมิใจที่ได้แบ่งปันผลผลิตชั้นยอดของเราให้กับคนทั้งโลกได้ลิ้มรสในแบบของตน เพราะชีวิตคือการได้สนุกกับปัจจุบัน มีชีวิตที่ดี และเมื่อพูดถึงเรื่องนี้ เราจะมองหาแต่สิ่งที่ดีที่สุดเสมอ



ความถูกต้อง และระบบสืบค้น ที่มากขึ้นของ ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้น

ระบบขึ้นทะเบียนปศุสัตว์
แห่งชาติ (NLIS) คือระบบระบุ
และแกะรอยที่มาที่ไปของแกะ
ในประเทศออสเตรเลีย
เพื่อความมั่นคงทางชีวภาพ
ความปลอดภัยด้านอาหาร
คุณภาพผลิตภัณฑ์
และการวางจำหน่ายในตลาด



สาระน่ารู้

ประเทศออสเตรเลียส่งออก
ผลิตภัณฑ์เนื้อลูกแกะมากกว่า
ร้อยละ 50 และเนื้อแกะโตเต็มวัย
กว่าร้อยละ 95 ไปยังกว่า 100
ประเทศทั่วโลก ตอบความต้องการ
ที่แตกต่างกันของตลาดแต่ละแห่ง

ระบบ NLIS ใช้วิธีการติดตามหรือป้ายอิเล็กทรอนิกส์ไว้ที่แกะเลี้ยงแต่ละตัว “ตลอดอายุขัย” ป้ายนี้จะใช้คลื่นความถี่วิทยุบันทึกข้อมูลที่เกิดขึ้นกับแกะทุกครั้งและส่งข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ไปยังผู้ผลิตหรือผู้แปรรูป

ข้อมูลทะเบียนจะถูกบันทึกไว้ในฐานข้อมูลกลางช่วยให้สืบค้นที่มาของแกะแต่ละตัวตั้งแต่สถานที่เลี้ยงไปจนถึงโรงเชือดได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพซึ่งเป็นจุดที่ทำให้ระบบการขึ้นทะเบียนสัตว์ของเราโดดเด่นต่างจากระบบสืบค้นอื่นๆ ที่ใช้กันทั่วโลก

การติดตามสืบค้นเริ่มต้นตั้งแต่ไร

แก่นสำคัญของระบบติดตามสืบค้นปศุสัตว์ของออสเตรเลียคือรหัสระบุตัวตน (PIC) ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญให้ระบบการลงทะเบียนแสดงตัวตนผู้ค้าแห่งชาติของประเทศออสเตรเลีย (NVD) และระบบ NLIS

ระบบรหัสระบุตัวตนถูกนำมาใช้ในช่วงปลายทศวรรษ 1960 และระบุทรัพยากรสืบค้นแต่ละแห่งโดยใช้รหัสตัวเลขผสมอักษรแปดหลักโดยรัฐบาลแต่ละรัฐจะเป็นผู้ประกาศรหัสประจำรัฐ ภูมิภาค และสถานที่อยู่ของสัตว์ตัวนั้น

ก่อนจะถูกส่งออกจากโรงเลี้ยงที่ทำให้กำเนิดแกะทุกตัวจะต้องติดป้ายระบุตัวตนในระบบ NLIS (สำหรับแกะ) หรือป้าย RFID รวมถึงกรอกข้อมูล NVD เพื่อใส่รายละเอียดช่องทางติดต่อผู้จัดจำหน่าย รหัส PIC และปลายทางที่จะขนส่งแกะไป ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2553 ที่ผ่านมามีข้อกำหนดว่าฝูงแกะทุกฝูงที่จะถูกเคลื่อนย้ายจะต้องลงทะเบียนในฐานข้อมูล NLIS ตั้งแต่ป้ายสัตว์แต่ละตัวจะมีป้ายติดอยู่ก็ตามแต่ระบบสืบค้นติดตามจะอิงจากฝูงที่ถูกส่งไปยังพื้นที่ซื้อขายและผู้แปรรูป

มั่นใจในความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ด้วยระบบระบุตัวตนปศุสัตว์แห่งชาติ



ติดตามฝูงสัตว์จากการขนส่งและพื้นที่ซื้อขาย

เมื่อฝูงสัตว์ถูกส่งไปยังพื้นที่ซื้อขาย ตัวแทนจำหน่ายจะต้องตรวจสอบว่าแกะทุกตัวมีป้ายประจำตัวและเอกสาร NVD อยู่ด้วย จากนั้นให้กรอกข้อมูลการซื้อขายที่เกิดขึ้นทั้งหมดในพื้นที่ลงในฐานข้อมูล NLIS เมื่อทางผู้จำหน่ายได้จัดจำหน่ายแกะที่มีป้ายประจำตัวเพื่อนำไปผสมพันธุ์หรือแปรรูปแล้ว ผู้จัดจำหน่ายจะต้องกรอกข้อมูลการซื้อขายและรายละเอียดการเคลื่อนย้ายลงในฐานข้อมูล NLIS ระบบรับประกันคุณภาพพื้นที่ซื้อขายแห่งชาติ (NSQA) มีหน้าที่รับผิดชอบด้านคุณภาพและอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในพื้นที่ซื้อขาย

เนื่องจากพื้นที่ฝูงสัตว์พักอาศัยอยู่ทุกแห่งจะมีรหัส PIC บันทึกไว้ในฐานข้อมูล ประวัติของฝูงสัตว์นั้นจะถูกบันทึกไว้ รวมถึงข้อมูลของฝูงสัตว์อื่นๆ ที่เข้ามาสัมผัสติดต่อในพื้นที่นั้นๆ วิธีการนี้ช่วยให้ติดตามฝูงสัตว์ได้อย่างรวดเร็วเพื่อวัตถุประสงค์ด้านความมั่นคงทางชีวภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร ความซื่อตรงถูกต้องของผลิตภัณฑ์และการเข้าถึงตลาด

ระบุตัวตนของแกะที่โรงงานแปรรูป

ผู้แปรรูปจะต้องตรวจสอบว่าแกะที่ได้มานั้นถูกติดป้ายและมีเอกสารยืนยันตัวตน (NVD) มาด้วยหรือไม่ จากนั้นให้กรอกรายละเอียดทั้งหมดลงในฐานข้อมูล NLIS การเชื่อมโยงข้อมูลซากสัตว์กับรหัสระบุตัวตน (PIC) ช่วยให้เราติดตามสืบค้นข้อมูลได้แม่นยำยิ่งขึ้นว่าสัตว์ตัวนั้นเดินทางมาถึงโรงงานแปรรูปเมื่อไร ไปจนถึงถูกแปรรูปเป็นเนื้อแกะส่งออกจำหน่ายเมื่อไร

โรงงานส่งออกทุกแห่งจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานของออสเตรเลียเพื่อให้มั่นใจได้ว่าเนื้อนั้นถูกแปรรูปตามหลักสุขอนามัย มาตรฐานที่ใช้สอดคล้องกับมาตรฐาน ISO 9002:1994 สากล และมาตรฐาน HACCP รัฐบาลออสเตรเลียจะคอยตรวจสอบว่าข้อกำหนดดังกล่าวถูกนำไปบังคับใช้อย่างถูกต้องเคร่งครัด สัตว์ทุกตัวจะถูกตรวจสอบสุขภาพทั้งก่อนและหลังเชือดและจะตรวจประเมินเชื้อจุลินทรีย์ตลอดทั้งกระบวนการแปรรูป



จากบ้านของเรา ส่งตรงถึงบ้านของคุณ

อุตสาหกรรมเนื้อแดงออสเตรเลียตระหนักมาหลายปีแล้วว่าบรรจุภัณฑ์และการขนส่งคือสองจุดส่งต่อสำคัญในการจัดจำหน่ายเนื้อแกะ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับลูกค้าต่างประเทศ ด้วยเหตุนี้กระบวนการแปรรูปของเราจึงบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีล้ำสมัย เพื่อให้มั่นใจว่าเนื้อแกะออสเตรเลียจะถูกส่งมอบสู่ตลาดโดยยังรักษาคุณภาพได้เท่ากับตอนที่ส่งออกจากโรงงานแปรรูป

ชิ้นส่วนเนื้อแกะออสเตรเลียแช่เย็นจะถูกบรรจุสุญญากาศเพื่อรักษาความสดและคุณภาพ และเพื่อให้มีอายุการวางจำหน่ายได้นานขึ้น ในระหว่างการขนส่งจะมีการควบคุมอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด จำกัดการเติบโตของแบคทีเรีย ช่วยบ่มเนื้อตามกระบวนการธรรมชาติ ทำให้เนื้อแกะออสเตรเลียมีอายุวางจำหน่ายได้ยาวนานถึง 12 สัปดาห์ตามเงื่อนไขการจัดเก็บที่ระบุไว้อย่างเคร่งครัด

ควบคุมดูแลโดยกระทรวงการเกษตรของออสเตรเลีย

โรงงานแปรรูปเนื้อเพื่อการส่งออกทุกแห่งในออสเตรเลียจะถูกควบคุมดูแลภายใต้รัฐบาลกลางของออสเตรเลีย ผ่านกระทรวงการเกษตรแห่งประเทศออสเตรเลีย

ยืดอายุและความสดของเนื้อแกะ

ผู้แปรรูปชาวออสเตรเลียจะพิจารณาปัจจัยทั้งสี่อย่างดังต่อไปนี้ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการควบคุมการเติบโตของจุลินทรีย์บนเนื้อในห่อสุญญากาศ

- สภาพแวดล้อมการแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย: งานวิจัยทำขึ้นที่สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งชาติออสเตรเลีย (SARDI) รวมถึงแบบสำรวจระดับประเทศว่าด้วยเรื่องจุลชีววิทยาได้พบว่าจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ที่เกิดขึ้น ณ ช่วงบรรจุชิ้นเนื้อหลักในหีบห่อสุญญากาศนั้นมีน้อยมาก
- อุณหภูมิ - อัตราการเติบโตของแบคทีเรียที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ถึง 1 องศาเซลเซียส มีเพียงครึ่งหนึ่งของจำนวนแบคทีเรียที่เกิดขึ้นในอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส โดยไม่จำเป็นต้องแช่แข็งเนื้อสัตว์ถือเป็นนโยบายที่ยอดเยี่ยมในการยืดอายุการวางจำหน่ายเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ออสเตรเลียมักจะถูกขนส่งในอุณหภูมิระหว่าง -1.5 องศาเซลเซียส ถึง -0.5 องศาเซลเซียส

- การรักษาชั้นอากาศในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ: หลักการพื้นฐานในการบรรจุหีบห่อสุญญากาศให้ได้ประสิทธิภาพ คือเพื่อป้องกันการเน่าเสียและยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อสัตว์โดยเก็บไว้ในสภาพไร้ออกซิเจน เพราะออกซิเจนเป็นสาเหตุให้เกิดเชื้อแบคทีเรียอันเป็นตัวการทำให้อาหารเน่าเสีย
- ค่าพีเอชของเนื้อสัตว์: เนื้อที่มีค่าพีเอชที่สูง (ค่าพีเอช 6.0 หรือมากกว่า) จะทำให้เนื้อเน่าเสียเร็วกว่าเนื้อที่มีค่าพีเอชต่ำกว่า 6.0 เพราะแบคทีเรียบางตัวสามารถอยู่รอดได้ในสภาพแวดล้อมที่มีค่าพีเอชสูง การแยกเนื้อสัตว์ออกจากซากสัตว์ที่มีค่าพีเอชสูงกว่า 6 จะช่วยให้ผู้แปรรูปลดปัญหาเนื้อเน่าเสียได้

ช่องทางและข้อกำหนดการจัดส่ง

ช่วงเวลาขนส่งทางทะเลถือเป็นช่วงเวลาที่สำคัญที่สุดในการควบคุมคุณภาพของเนื้อสัตว์แช่เย็นออสเตรเลีย ช่วงขนส่งทางทะเลชิ้นส่วนเนื้อแช่เย็นที่บรรจุสุญญากาศไว้จะถูกบ่ม ซึ่งเป็นกระบวนการที่ช่วยเพิ่มคุณภาพและความนุ่มของเนื้อ การขนส่งทางทะเลเป็นรูปแบบขนส่งเนื้อออสเตรเลียที่นิยม แต่เราก็มีให้บริการขนส่งทางอากาศด้วยเช่นกัน

บรรจุภัณฑ์ทั้งหมดที่รอถูกส่งออกจะต้องผ่านการตรวจสอบ และบรรจุภัณฑ์ที่ขนส่งทางเรือจะถูกปิดผนึกตามข้อกำหนดของกระทรวงเกษตรออสเตรเลียเมื่อผ่านการตรวจสอบแล้ว สินค้าจะไม่ถูกเปิดอีกจนกว่าจะถึงปลายทาง เพื่อให้ตรวจสอบที่มาที่ไปของสินค้าได้ กล่องบรรจุสินค้าและรหัสปิดผนึกสินค้าเนื้อแกะส่งออกทั้งหมดจะถูกบันทึกไว้ในฐานข้อมูลของกระทรวงเกษตรออสเตรเลีย





ทุกเรื่องเกี่ยวกับ เนื้อแกะออสเตอเรเลีย

เนื้อแกะออสเตอเรเลียมี่ “จุดแข็งทางธรรมชาติ” แกะเลี้ยงของเราเลี้ยงในทุ่งกว้างและเล็มหญ้าตามธรรมชาติ ปราศจากสารเคมีแต่งหรือฮอร์โมนเร่งการเติบโต เรียกได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาดบริสุทธิ์จากธรรมชาติอันบริสุทธิ์ เนื้อแกะออสเตอเรเลียวางจำหน่ายในรูปแบบและชิ้นส่วนที่มีให้เลือกหลากหลาย

ชิ้นส่วนเนื้อแกะออสเตอเรเลียแช่เย็นจะถูกบรรจุสุญญากาศเพื่อรักษาความสดและคุณภาพ และเพื่อให้มีอายุการวางจำหน่ายได้นานขึ้นรสชาติที่หลากหลายและศักยภาพนำไปปรุงรสได้มากมายทำให้เนื้อแกะของเราเป็นที่นิยมในตำรับครัวทั่วโลก

ออสเตอเรเลียมี่แกะเกือบ 75 ล้านตัวโดยแบ่งออกเป็นสองประเภทใหญ่ๆ ได้แก่ แกะขนและแกะเนื้อสายพันธุ์แกะเนื้อที่นิยมได้แก่ บอเดอร์ เลสเตอร์, ชัฟวอล์ค, ดอร์เชท, เท็กซัสและดอร์เปอร์ ซึ่งมักจะผสมพันธุ์ข้ามสายกับเมอริโน แกะสายพันธุ์เหล่านี้มักพบได้ในแถบตอนใต้ของออสเตอเรเลีย

เนื้อแกะเลี้ยงด้วยหญ้า (GRASSFED LAMB)

แกะเลี้ยงจากออสเตอเรเลียส่วนใหญ่เลี้ยงและขุนในทุ่งหญ้าโดยเฉพาะ ปัจจัยด้านความหลากหลายด้านฤดูกาลและภูมิประเทศส่งอิทธิพลต่อรูปแบบและรสชาติของแกะเลี้ยงด้วยหญ้า เมื่อคนทั่วโลกมองหาอาหารธรรมชาติที่ปลอดการปรุงแต่งมากขึ้น เนื้อแกะเลี้ยงด้วยหญ้าของออสเตอเรเลียมี่จึงถูกมองว่าเป็นหนึ่งในองค์ประกอบสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ แกะเลี้ยงด้วยหญ้าของออสเตอเรเลียถูกเลี้ยงดูในทุ่งหญ้าโดยเฉพาะจึงทำให้ไขมันและคอเลสเตอรอลน้อยตามธรรมชาติ เนื้อแกะเลี้ยงด้วยหญ้าของออสเตอเรเลียเป็นที่ยอมรับอย่างสูงในตลาดส่งออกหลายแห่งและออสเตอเรเลียมี่ได้สร้างชื่อเสียงในฐานะผู้ผลิตเนื้อแกะเลี้ยงด้วยหญ้าที่ดีที่สุดทั่วโลก

เนื้อแกะเลี้ยงด้วยธัญพืช (GRAINFED LAMB)

แกะออสเตอเรเลียมากกว่าร้อยละ 90 ถูกเลี้ยงด้วยหญ้า และส่วนใหญ่ที่เหลือมักจะเสริมด้วยธัญพืชที่มีอยู่ในคอก และมีเพียงจำนวนน้อยเท่านั้นที่เสริมสัดส่วนอาหารที่เหลือด้วยอาหารพลังงานสูงเพื่อขุนด้านโภชนาการตามจำนวนวันขั้นต่ำที่กำหนด

เนื้อแกะออร์แกนิก (ORGANIC LAMB)

เนื้อแกะออร์แกนิกออสเตอเรเลียถูกเลี้ยงตามธรรมชาติ เรามุ่งเน้นความยั่งยืน สภาพความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์ และสารอาหารตามธรรมชาติ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพของผู้บริโภค

คำว่าออร์แกนิก ไม่ได้หมายถึงแค่ปราศจากสารเคมีเท่านั้น แต่ยังหมายถึงวิธีการปลูกและดูแลอาหารที่นำมาเลี้ยงด้วยเช่นกัน ระบบทั้งหมดล้วนเชื่อมโยงกัน

แกะออร์แกนิกที่เลี้ยงในทุ่งหญ้ากว้างใหญ่อุดมสมบูรณ์ของออสเตอเรเลียมี่จะตั้งจุดตลาดที่ผู้บริโภคใส่ใจสุขภาพและมองหาทางเลือกธรรมชาติที่ดีต่อสุขภาพ

เนื้อแกะออร์แกนิกเลี้ยงดูโดยไร้ออร์แกนิกที่ได้รับรับรอง ช่วยรับประกันได้ว่าสัตว์ต่างๆ ได้เล็มหญ้าในทุ่งหญ้าปลอดสารเคมี (ไม่ใช้ยาฆ่าแมลง ฆ่าวัชพืชรื้อหรือเชื้อราสังเคราะห์) ทุ่งหญ้าธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ไว้ใช้เลี้ยงสัตว์นี้เองที่ทำให้ออสเตอเรเลียมี่เป็นสถานที่ที่เหมาะสมกับการเลี้ยงแกะออร์แกนิกได้อย่างไร้ที่ติ



มั่นใจในความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ด้วยระบบ ระบุตัวตนปศุสัตว์แห่งชาติ

สายพันธุ์แกะออสเตรเลีย

ผสมข้ามสายพันธุ์รอบแรก

แกะตัวผู้พันธุ์เบอร์เดอร์ เลสเตอร์
 (Border Leicester)



ลูกแกะข้ามสายพันธุ์
 กลุ่มแรก



+

=

แกะตัวเมียพันธุ์เมอร์โน
 (Merino)



ผสมข้ามสายพันธุ์กลุ่มที่สอง

แกะตัวผู้พันธุ์ดอร์เซต
 (Dorset)



แกะที่ถูกผสมข้าม
 สายพันธุ์กลุ่มที่สอง



+

=

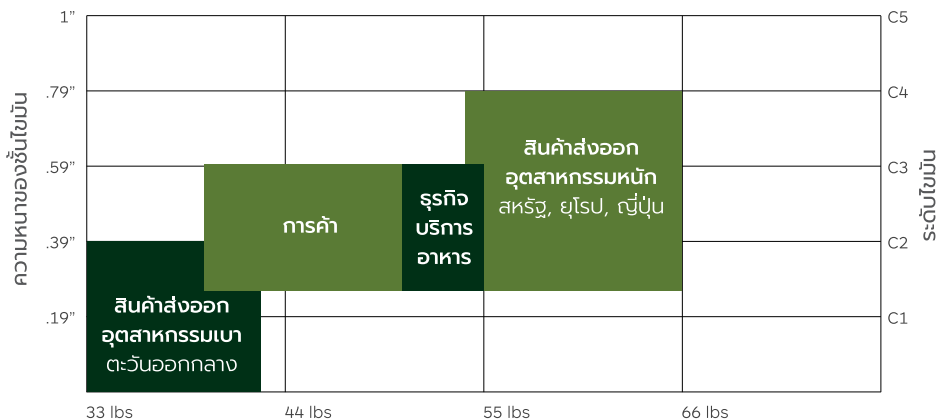
แกะตัวเมียที่ถูกผสมข้าม
 สายพันธุ์กลุ่มแรก



วงจรการผลิตเนื้อแกะ

- แกะส่วนใหญ่เกิดช่วงฤดูใบไม้ร่วงและใบไม้ผลิ
- แกะจะถูกนำมาแปรรูปช่วง 5-12 เดือนให้หลัง
- ขึ้นอยู่กับฤดูกาล, ตลาด และน้ำหนักที่ต้องการ

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ออสเตรเลีย



น้ำหนักซากสัตว์



วิธีการซื้อเนื้อแกะออสเตรเลีย

การสั่งซื้อเนื้อแกะออสเตรเลียทำได้ง่ายๆ เพียงเข้าใจภาษาที่ใช้ในการสั่งซื้อของ AUS-MEAT

.....

AUS-MEAT คือองค์กรที่ได้รับเงินสนับสนุนจากอุตสาหกรรมเนื้อออสเตรเลีย มีหน้าที่กำหนดและสร้างมาตรฐานในการระบุรายละเอียดเนื้อภาษาของ AUS-MEAT เป็นภาษาเพื่อใช้ระบุการสั่งซื้อเนื้อสัตว์ออสเตรเลียเพื่อให้เข้าใจในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจะช่วยให้ผู้นำเข้าและผู้ค้าส่งระบุผลิตภัณฑ์เนื้อที่ตนต้องการจากผู้ส่งออกหรือผู้ขายได้แม่นยำยิ่งขึ้น ภาษา AUS-MEAT มีอธิบายไว้อย่างละเอียดในคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตรเลีย (HAM)

ภาษา AUS-MEAT แจกแจงคำอธิบายผลิตภัณฑ์และการชั่ง ตวง วัดซากสัตว์ตามลักษณะต่างๆ เช่น น้ำหนักหลังเชือด ความหนาของชั้นไขมัน เพศ และอายุของสัตว์ AUS-MEAT ได้กำหนดรหัสสี่หลักไม่ซ้ำกันให้กับชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ชิ้นหลักและเครื่องในทุกชิ้นไว้ในคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตรเลีย (HAM) คำอธิบายผลิตภัณฑ์และรหัสสี่หลักนั้นสำคัญมากเมื่อต้องการสั่งซื้อเนื้อแกะออสเตรเลีย

คุณภาพเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย – การประเมินลักษณะเนื้อสัตว์

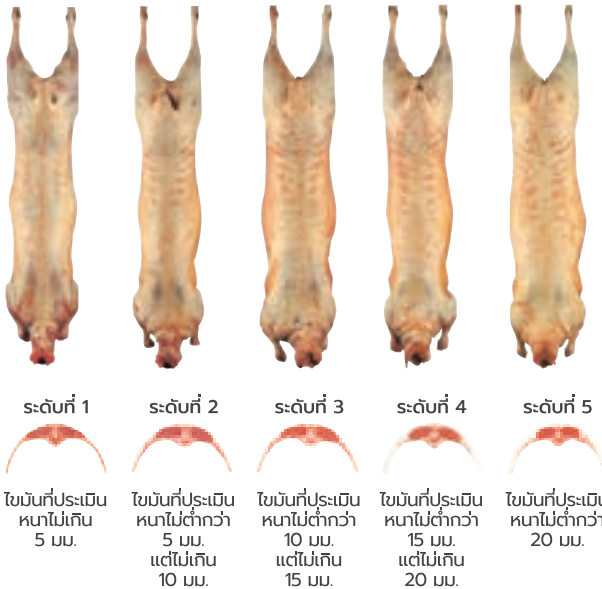
ผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียได้ประเมินคุณภาพซากสัตว์อย่างเป็นกลางโดยใช้มาตรฐานอุตสาหกรรมที่เรียกว่า “การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์” ซึ่งเป็นหลักสำคัญที่ยึดใช้เมื่อจัด “ระดับคุณภาพ” ซากสัตว์ การประเมินคุณภาพนี้ทำโดยเจ้าหน้าที่ผู้ทรงคุณวุฒิจากบริษัท และ AUS-MEAT จะตรวจสอบมาตรฐานการประเมินคุณภาพเนื้ออยู่เสมอเพื่อให้แน่ใจว่ามาตรฐานถูกต้อง

การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ถูกนำมาใช้อย่างเป็นกลางเพื่อตรวจวัดคุณภาพของซากแกะที่ถูกเชือด ช่วยให้ผู้แปรรูปสื่อสารลักษณะของซากสัตว์ให้กับผู้ซื้อได้เข้าใจตรงกัน การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ช่วยให้ผู้ซื้อระบุประเภทผลิตภัณฑ์ที่ตนต้องการได้ ซากวัวจะถูกประเมินหลังจากแช่เย็น แต่ซากแกะจะถูกประเมินขณะที่กำลังผ่านเข้าห้องแช่จากพื้นที่แปรรูปเนื้อสัตว์ ผู้ประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์จะประเมินซากสัตว์โดยการวัดระดับไขมันและน้ำหนักซากสัตว์

ประเภทไขมันซากสัตว์

ชั้นไขมันซากสัตว์จะถูกแบ่งเป็นระดับไขมันจากคะแนน 1 ถึง 5 ระดับดังกล่าวนี้จะประเมินจากความรู้สึกของชั้น ไขมันที่ตำแหน่ง GR SITE ตำแหน่งนี้จะอยู่เหนือซี่โครงซี่ที่ 12 มาประมาณ 110 มม. จากเส้นกลางดังที่แสดงในภาพประกอบหน้าถัดไป

ประเภทไขมันซากสัตว์



ชั้นไขมันซากสัตว์จะถูกแบ่งเป็นระดับไขมันจากคะแนน 1 ถึง 5 ระดับดังกล่าวนี้จะประเมินจากความรู้สึกของชั้นไขมันที่ตำแหน่ง GR SITE ตำแหน่งนี้จะอยู่เหนือซี่โครงซี่ที่ 12 มาประมาณ 110 มม. จากเส้นกลางดังที่แสดงในภาพประกอบด้านล่างนี้



ข้อกำหนดสุขอนามัย

- การตัดแต่งเนื้อชั้นต่างๆจะเป็นไปตามข้อกำหนดการตัดแต่งซากสัตว์ เพื่อให้เหมาะกับการบริโภคของมนุษย์
- การตัดแต่งเนื้อบริเวณสันคอและพื้นที่ช่วงคอจะพิถีพิถันเพื่อให้มั่นใจว่าสอดคล้องกับนโยบาย "Zero Tolerance" เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากกากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งเพื่อให้เป็นไปตามกฎฮาลาล ขั้นตอนตัดแต่งซากสัตว์พิเศษนี้จะจำกัดเฉพาะการตัดแต่งเพื่อสุขอนามัยและอาจละทิ้งกระดูกสันหลังส่วนคอซี่แรกออกทั้งหมด กระบวนการนี้จะต้องได้รับการอนุมัติตามมาตรฐานของออสเตรเลีย

ข้อกำหนดสุขอนามัย

- ตัดช่วงหัวระหว่างกะโหลกและกระดูกสันหลังส่วนคอซี่แรกออก
- แล่เนื้อติดกระดูก (Thick Skirt) ออก
- ไต, ไขมันส่วนไต และไขมันเชิงกราน
- ขาระหว่างข้อต่อหัวเข่าและกระดูกข้อเท้าหลัง
- ตัดหางออกเพื่อจะให้กระดูกสันหลังส่วนก้นกบไม่เกิน 5 ซม.
- เต้านม หรืออวัยวะ องคชาติ และไขมันช่วงเต้านม



วิธีสั่งซื้อเนื้อแกะ ออสเตอเลีย

สั่งซื้อเนื้อแกะออสเตอเลียง่าย
ในสามขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1

ระบุประเภทหรือประเภททางเลือก

ขั้นตอนแรกในการสั่งซื้อเนื้อแกะออสเตอเลีย ให้แจ้งประเภทของเนื้อแกะ (เนื้อลูกแกะและ/หรือเนื้อแกะโตเต็มวัย) ที่ท่านต้องการนำมาแปรรูปเป็นชิ้นเนื้อให้ซัพพลายเออร์ทราบ การระบุรายละเอียดตรงนี้เป็นทางเลือกประเภทแกะ โดยการเลือกประเภทของแกะจะมีอยู่สองประเภทเท่านั้น หากท่านไม่ได้ต้องการระบุช่วงวัยหรือคุณภาพของเนื้อสัตว์โดยละเอียด ให้ท่านเลือกเนื้อแกะจากกลุ่มพื้นฐาน

หากท่านมองหาเนื้อที่มาจากสัตว์ที่มีช่วงวัยเฉพาะเจาะจงเพื่อต้องการคุณภาพเนื้อที่ละเอียดอ่อนขึ้น ให้ท่านเลือกเนื้อกลุ่มทางเลือก จะเห็นได้ว่ารายละเอียดที่ต้องระบุสำหรับเนื้อกลุ่มทางเลือกจะชัดเจนและละเอียดกว่าเนื้อกลุ่มพื้นฐาน

ขั้นตอนที่ 2

ระบุรายละเอียดผลิตภัณฑ์

การระบุรายละเอียดผลิตภัณฑ์จะเป็นการแจ้งลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ท่านต้องการ โดยควรแจ้งข้อมูลดังต่อไปนี้ให้ซัพพลายเออร์ของท่านทราบ

- ชื่อชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ที่ท่านต้องการซื้อ
- รหัสของผลิตภัณฑ์หรือชิ้นส่วนเนื้อสัตว์จากคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตอเลีย (HAM)
- ความลึกของไขมัน ระดับการตัดแต่ง เช่น ต้องการให้เก็บกล้านเนื้อและกระดูกไว้ หรือต้องการให้เลาะออกทั้งหมด

ขั้นตอนที่ 3

ระบุข้อกำหนดอื่นๆ

ควรระบุข้อกำหนดอื่นๆ ที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ข้อกำหนดดังกล่าวอาจรวมข้อมูลดังต่อไปนี้

- ผลิตภัณฑ์แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- บรรจุภัณฑ์ (สุญญากาศ ซ้อนเป็นชั้นรวมหลายชั้น เป็นต้น)
- ราคา
- จำนวนและเงื่อนไขการจัดส่ง
- วันที่จัดส่ง

การแบ่งประเภทเนื้อแกะพื้นฐานตามจำนวนซี่ฟัน

จำนวนซี่ฟัน	คำอธิบาย	ประเภท/รหัส
0	เนื้อลูกแกะ (Lamb) - แกะเพศเมียหรือเพศผู้ ที่ถูกตอนหรือไม่ถูกตอนซึ่ง • ไม่มีฟันหน้าตัดแท้	Lamb 'L' *(โดยประมาณ) 12 เดือน
1 - 8	เนื้อแกะ (Mutton) - แกะเพศเมียหรือเพศผู้ ที่ถูกตอนซึ่ง • มีฟันหน้าตัดแท้อย่างน้อยหนึ่ง (1) ซี่ • ไม่พบสัญญาณการแตกเนื้อหนุ่ม	Mutton 'M' *มากกว่า 10 เดือน
1 - 8	เนื้อแกะตัวผู้ (Ram) - แกะเพศผู้ที่ถูกตอน หรือยังไม่ถูกตอนที่พบสัญญาณการแตกเนื้อหนุ่ม	Ram 'R' *มากกว่า 10 เดือน

การแบ่งประเภทเนื้อแกะทางเลือกตามจำนวนซี่ฟัน

จำนวนซี่ฟัน	คำอธิบาย	ประเภท/รหัส
0	ซากสัตว์ที่ได้มาจากเนื้อกลุ่มแกะเพศเมีย และเพศผู้ที่ถูกตอนแล้วซึ่ง • ไม่มีฟันหน้าตัดแท้ (รวมถึง): • ยังไม่มีฟันกรามบนงอกออกมา	Young Lamb 'YL' *ไม่เกิน 5 เดือนเท่านั้น
1 - 2	ซากสัตว์ที่ได้มาจากเนื้อกลุ่มแกะเพศเมียและเพศผู้ ที่ถูกตอนแล้วซึ่ง • มีฟันหน้าตัดแท้ 1 ซี่ แต่ไม่เกิน 2 ซี่ • สำหรับตัวผู้ ยังไม่มีสัญญาณการแตกเนื้อหนุ่ม	Hogget 'H' หรือ Yearling Mutton *10 ถึง 18 เดือน
1 - 8	ซากสัตว์ที่ได้มาจากเนื้อกลุ่มแกะเพศเมียซึ่ง • มีฟันหน้าตัดแท้ 1 ซี่ขึ้นไป	Ewe Mutton 'E' *มากกว่า 10 เดือน
1 - 8	ซากสัตว์ที่ได้มาจากเนื้อกลุ่มแกะเพศผู้ ที่ถูกตอนแล้วซึ่ง • มีฟันหน้าตัดแท้ 1 ซี่ขึ้นไป • ยังไม่มีสัญญาณการแตกเนื้อหนุ่ม	Wether Mutton 'W' *มากกว่า 10 เดือน

* อายุดังกล่าวเป็นการประเมินคร่าวๆ
ตามเอกสารของ AUS-MEAT

ชิ้นส่วน
ยอดนิยมน
และการติดฉลาก





ชั้นส่วนเนื้อแกะ ยอดนิยมนของเรา



ชิ้นส่วนเนื้อแกะพื้นฐาน

	1. Leg Boneless Leg Boneless Leg, Butterflied Diced Lamb Leg Cuts, Denuded Leg, Bone In	2. Rump Rump Chump Chop
	4. Loin Lamb Loin Loin Chop Short Loin Saddle	3. Tenderloin Lamb Strips Lamb Tenderloin
	5. Shank Frenched Fore Shank Hind Shank	6. Rack Rib Chop Frenched Rack of Lamb (8 Rib) Frenched Rack of Lamb (13 Rib)
	7. Breast Breast and Flap	8. Shoulder Square-Cut Shoulder, Bone In Square-Cut Shoulder, Boneless Diced (forequarter) Lamb Mince Shoulder Rack (4 Rib) Shoulder Chop
9. Neck Neck Filet Neck Chop	• เลี้ยงในทุ่งหญ้า • ไม่ฉีดฮอร์โมน • ปราศจากสารเติมแต่ง • อายุสินค้าอยู่ได้นาน • ทำไร้ปศุสัตว์ด้วยวิธีที่ยั่งยืน • ตรวจสอบแหล่งที่มาได้	



ฉลากเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย

บรรจุกันที่ทุกกล่องของเนื้อสัตว์ออสเตรเลียจะติดฉลากระบุรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าชิ้นเนื้อไว้ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์จะชี้แจงข้อมูลสำคัญตามที่รัฐบาลออสเตรเลียกำหนด นอกจากข้อมูลดังกล่าวแล้ว ผู้แปรรูปออสเตรเลียอาจใส่ข้อมูลเพิ่มเติมบนฉลากได้ เพื่ออธิบายผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า

- รายละเอียดทั่วไป: ระบุว่าติดกระดูก หรือเลาะกระดูก และระบุสายพันธุ์สัตว์
- ประเทศต้นทาง
- รายละเอียดซากสัตว์: รหัสประเภท ที่จะช่วยระบุอายุและเพศของซากสัตว์
- รายละเอียดผลิตภัณฑ์: รายละเอียดของ เนื้อชิ้นหลักตามที่แสดงไว้ที่รหัสในคู่มือ เนื้อสัตว์ออสเตรเลีย
- ช่วงน้ำหนักเนื้อส่วนหลัก: ระบุช่วงน้ำหนักต่ำสุด/สูงสุดของชิ้นส่วนใหญ่แต่ละชิ้น ในบรรจุภัณฑ์ ตามที่ได้แสดงไว้บนฉลาก
- ประเภทการบรรจุหีบห่อ: รหัสบรรจุภัณฑ์ของ AUS-MEAT
- แถบบาร์โค้ด: บาร์โค้ดที่ถูกพัฒนาและเป็นไปตามแนวทางปฏิบัติของอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์
- วันที่บรรจุหีบห่อ: ระบุวัน เดือน ปีและช่วงเวลา ที่ผลิตภัณฑ์นั้นถูกบรรจุลงหีบห่อ
- วันที่ “ควรบริโภคก่อน”: หมายถึงวันที่ผลิตภัณฑ์นั้นสิ้นสุดช่วงระยะเวลาที่เนื้อ ถูกจัดเก็บตามเงื่อนไขที่ระบุ เนื้อที่ระบุวันที่ “best before” สามารถนำจำหน่ายต่อหลังจากเลยช่วงเวลานั้นได้ ต่อเมื่อเนื้อนั้นไม่เสียหายเสื่อมสภาพหรือเน่าเสีย เนื้อที่ระบุวันที่ “use by” ห้ามไม่ให้จำหน่ายต่อหลังจากเลยวันที่ระบุนี้
- น้ำหนักสุทธิ: น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์ทั้งห่อ โดยหักน้ำหนักของวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด ออกแล้วระบุหน่วยกิโลกรัมและปอนด์เป็น เลขทศนิยมสองหลัก
- หมายเลขรอบการผลิต: เป็นหมายเลขภายใน บริษัทเพื่อระบุรอบที่ผลิตสินค้าเพื่อใช้ในการสอบประวัติย้อนกลับหากจำเป็น
- หมายเลขกล่องบรรจุภัณฑ์: หมายเลขกล่องบรรจุภัณฑ์ที่เป็นหมายเลขเดียวกับที่แสดงบน บาร์โค้ด
- รับรองฮาลาล: ระบุว่าผลิตภัณฑ์นั้นดำเนินการตามกรรมวิธีและได้รับการรับรองจากองค์กรอิสลาม
- หมายเลขสถานประกอบการ: หมายเลขสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียนโรงงาน
- ตราประทับผ่านการตรวจสอบ: ตราประทับว่าผ่านการตรวจสอบจากรัฐบาลกลางออสเตรเลีย
- คำชี้แจงการแช่เย็น: “เก็บแช่เย็น/แช่แข็ง” เป็นข้อความที่ช่วยบอกว่าผลิตภัณฑ์ในหีบห่อถูกแช่แข็งตามเงื่อนไขที่กำหนด ณ เวลาที่ถูกบรรจุ
- จำนวนชิ้น: บอกจำนวนชิ้นเนื้อใหญ่ที่บรรจุในหีบห่อ
- รหัสบริษัท: หมายเลขภายในองค์กรที่ไว้กำกับบนหีบห่อ
- ชื่อบริษัท: ชื่อของผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์





สาระน่ารู้

เกษตรกรออسترเลียคือผู้ปกป้องดูแลพื้นที่
กว่าครึ่งของเกาะออسترเลีย และประมาณ
หนึ่งในสามของไร์ปศุสัตว์ทั้งหมดของ
ออسترเลียเลี้ยงแกะ