

ภาพที่ 5 โครงสร้างการผลิตไก่เนื้อ

ที่มา: สมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ (2535: 10)

ไปในการเลี้ยงไก่เนื้อจนได้น้ำหนักส่งตลาด ค่าใช้จ่ายที่สำคัญที่สุดได้แก่ ค่าอาหาร คิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 70 ของต้นทุนทั้งหมดรองลงมาได้แก่ ค่าพันธุ์ลูกไก่ ประมาณร้อยละ 20 ที่เหลือเป็นค่าใช้จ่ายอื่นๆ โดยอาจแยกได้เป็นต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปร ซึ่งในส่วนของต้นทุนคงที่จะประกอบไปด้วย ค่าใช้ที่ดิน ค่าเสื่อมโรงเรือน ค่าเสียโอกาสโรงเรือน และในส่วนของต้นทุนผันแปรได้แก่ ค่าพันธุ์สัตว์ ค่าอาหาร ค่าแรงงาน ค่าป้องกันและรักษาโรค ค่าน้ำและค่าไฟฟ้า ค่าซื้อและซ่อมแซมอุปกรณ์ ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน ดังแสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ต้นทุนการผลิตไก่เนื้อเฉลี่ยทุกขนาดฟาร์ม ปี พ.ศ. 2545 - 2547

ปี พ.ศ.	ต้นทุนผันแปร (บาท/ตัว)	ต้นทุนคงที่ (บาท/ตัว)	ต้นทุนการผลิตรวม (บาท/ตัว)	ต้นทุนทั้งหมด/ น้ำหนักสัตว์ 1 ก.ก.	ราคาที่เกษตรกรขาย ได้ (บาท/ก.ก)
2545 ^{1/}	48.41	0.91	49.32	24.87	24.95
2546 ^{2/}	45.60	1.17	46.77	23.39	25.85
2547 ^{3/}	50.37	1.38	51.75	24.58	28.98

ที่มา: ^{1/} สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2546: 13)

^{2/} สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2548)

^{3/} สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2548)

การผลิตลูกไก่

เนื่องจากไทยไม่สามารถผลิตไก่พันธุ์ได้ จึงต้องนำเข้าจากต่างประเทศ ทั้งไก่พันธุ์รุ่นปู่-ย่า (GS) และรุ่นพ่อ-แม่ (PS) ปริมาณการผลิตจะขึ้นอยู่กับปริมาณไก่พันธุ์ต่างๆ ที่มีอยู่ในสต็อกและราคาลูกไก่ซึ่งปัจจุบันในประเทศไทยมีฟาร์มผลิตลูกไก่ประมาณ 40 กว่าแห่ง

ไก่พันธุ์รุ่นปู่-ย่า (GS) นำเข้ามาในรูปของลูกไก่อายุระหว่าง 1-3 วัน ต้องใช้เวลาเลี้ยงประมาณ 10 เดือน ถึงจะเป็นแม่ไก่ และแม่ไก่ 1 ตัวนี้ในระยะเวลา 1 ปีจะให้ PS (เฉพาะเพศเมีย) ประมาณ 40-48 ตัว ช่วงเวลาเลี้ยงเป็นแม่พันธุ์ 15-18 เดือนก็จะถูกปลดระวาง

สำหรับไก่พันธุ์รุ่นพ่อ-แม่ (PS) อาจนำเข้าในรูปของลูกไก่อายุ 1-3 วัน หรือฟักจากไข่ที่มีเชื้อของไก่ GS ใช้เวลาเลี้ยงนาน 7-8 เดือน จึงจะให้ลูกไก่ได้ ในระยะเวลา 1 ปี ไก่ PS จะให้ลูกไก่เนื้อ (ทั้งเพศผู้และเพศเมีย) ประมาณ 120-140 ตัว และจะถูกปลดระวางเมื่อให้ลูกไก่ประมาณ 15-18 เดือน การผลิตลูกไก่เนื้อจากพันธุ์รุ่นปู่-ย่า (GS) และรุ่นพ่อ-แม่ (PS) จะต้องมีระบบการจัดการที่ดีทั้งในด้านอาหาร โรงเรือน การฟัก เป็นต้น

ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณการผลิตไก่เนื้อ คือ

1. การนำเข้าไก่พันธุ์รุ่นปู่-ย่า และรุ่นพ่อ-แม่ของบริษัทผู้ผลิตลูกไก่จำหน่าย ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อเนื้อถึงปริมาณไก่เนื้อที่ผลิตออกสู่ตลาด
2. ภาวะการส่งออกไก่สดแช่แข็งและราคาไก่เนื้อในประเทศ

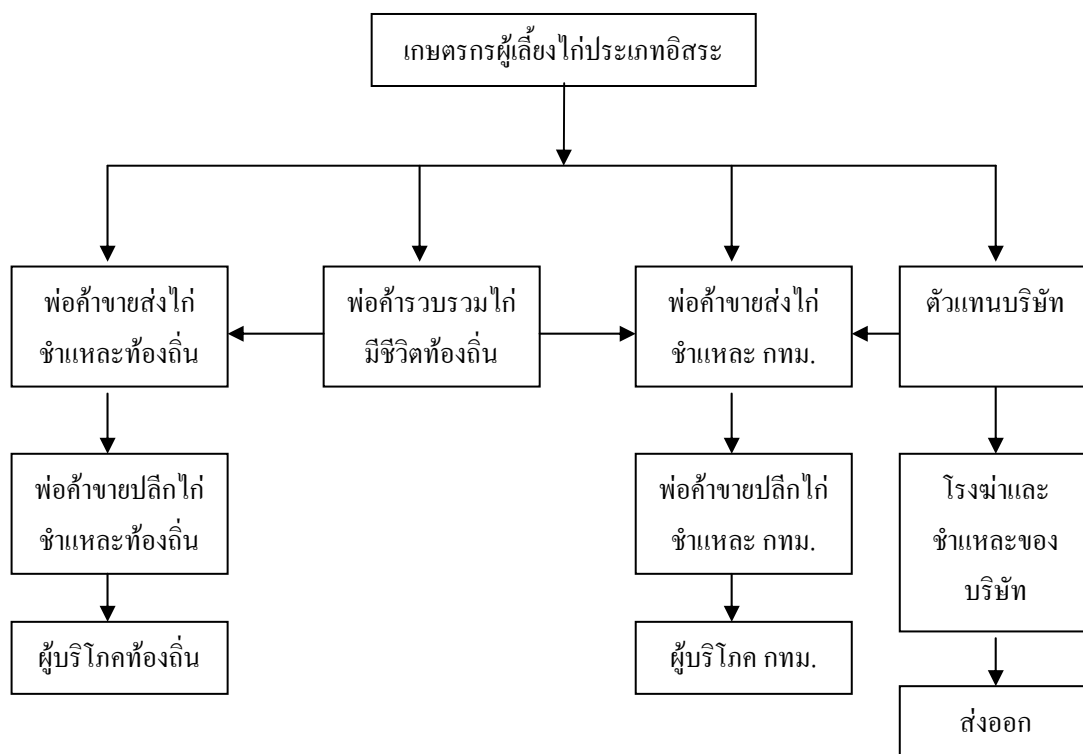
3. บทบาทของผู้ผลิตลูกไก่ อาหารสัตว์ เวชภัณฑ์ ที่มีต่อผู้เลี้ยงไก่เนื้อ โดยการจูงใจในการให้สินเชื่อ คำแนะนำในเลี้ยงและดูแลรักษาไก่ตลอดจนการประกันราคารับซื้อไก่

4. การแข่งขันการผลิตลูกไก่และการขยายตลาดจำหน่ายลูกไก่ไปสู่เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เนื้อที่เลี้ยงภายในประเทศส่วนใหญ่เป็นไก่เนื้อพันธุ์ Abre Acor , Hubbard , Ross และ Gegal

ลักษณะการผลิตไก่เนื้อเพื่อการส่งออกของไทย

การเลี้ยงไก่เนื้อจะจำแนกตามลักษณะและการดำเนินการธุรกิจได้ 3 ประเภท ดังนี้

1. การเลี้ยงแบบอิสระ ผู้เลี้ยงจะเป็นผู้ลงทุนเองทั้งหมดไม่ว่าจะเป็นการปลูกสร้างโรงเรือน อุปกรณ์ในการเลี้ยง ค่าแรง รวมทั้งค่าลูกไก่ อาหาร และยารักษาโรคโดยผู้เลี้ยงจะมีอิสระเต็มที่ในการเลือกซื้อจากบริษัทผู้ขายรายใดก็ได้ ส่วนการขายนั้นผู้เลี้ยงจะสามารถขายให้กับตลาดใดก็ได้ตามราคาตลาดที่เป็นอยู่ในขณะนั้น จะเห็นได้ว่าผู้เลี้ยงจะเป็นผู้ที่รับความเสี่ยงของการดำเนินการเองไว้ทั้งหมด (ดังภาพที่ 6)

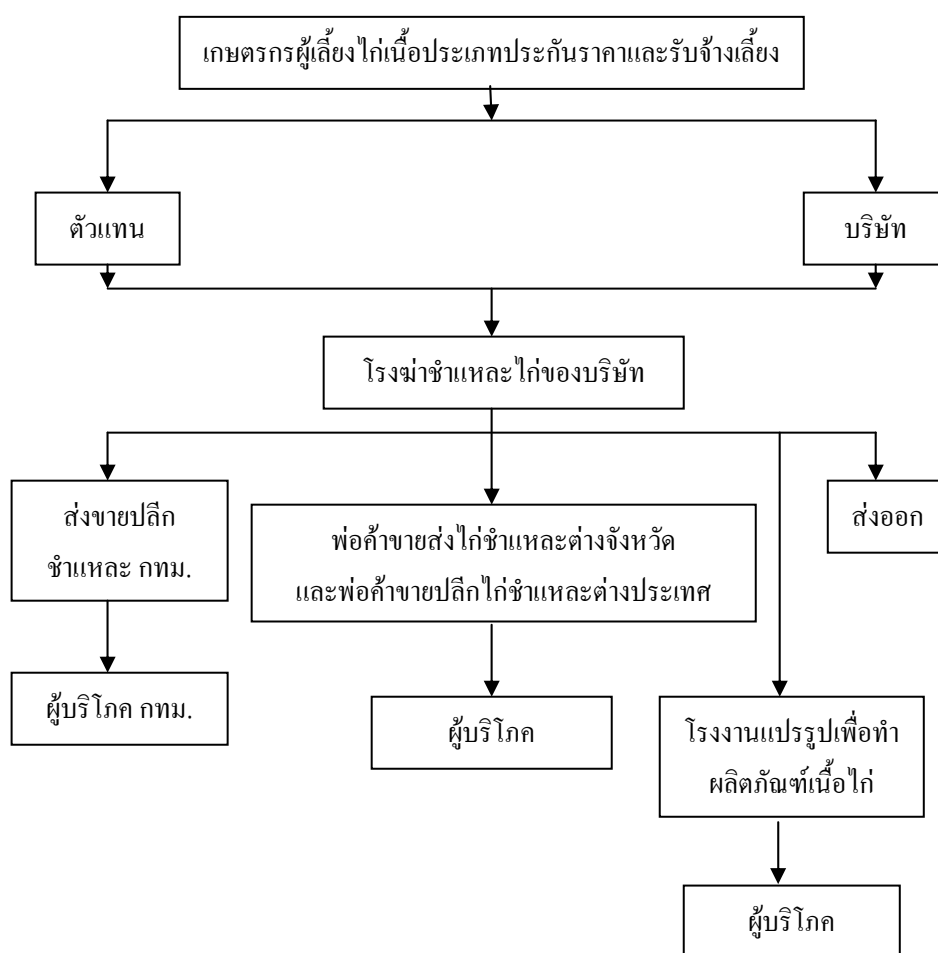


ภาพที่ 6 วิธีการตลาดไก่เนื้อประเภทอิสระ

ที่มา: กรมปศุสัตว์ (2539: 15)

2. การเลี้ยงแบบมีสัญญาผูกพันกับทางบริษัทหรือตัวแทนบริษัทขายอาหารสัตว์

2.1 ประเภทประกันราคา ผู้เลี้ยงจะลงทุนในการสร้างโรงเรือนและอุปกรณ์ในการเลี้ยงต่างๆ แล้วผู้เลี้ยงจะทำสัญญาซื้อขายกับบริษัทผู้ขายลูกไก่ว่าจะมีการรับซื้อคืนไก่ที่โตแล้วไว้เป็นลายลักษณ์อักษร โดยผู้ขายจะต้องซื้อยารวมทั้งอาหารสัตว์จากบริษัทผู้ขายดังกล่าวเท่านั้น การเลี้ยงแบบนี้จะมีความเสี่ยงน้อยกว่าการเลี้ยงแบบอิสระ (ดังที่แสดงในภาพที่ 7)



ภาพที่ 7 วิธีการตลาดไก่เนื้อประเภทผู้เลี้ยงประกันราคาและรับจ้างเลี้ยง

ที่มา: กรมปศุสัตว์ (2539: 16)

2.2 ประเภทรับจ้างเลี้ยง ผู้เลี้ยงจะลงทุนแค่เงินที่ใช้ในการสร้างโรงเรือน อุปกรณ์ในการเลี้ยง แรงงาน และค่าน้ำ ค่าไฟ เท่านั้น ส่วนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทางบริษัทหรือตัวแทนจะเป็นผู้ลงทุนเองทั้งหมด โดยที่เมื่อครบกำหนดในการนำไก่ส่งโรงฆ่าไก่บริษัทจะเป็นผู้จัดการนำไก่ไปเอง โดยที่ผู้

เลี้ยงจะได้รับเป็นค่าจ้างในการเลี้ยงประมาณตัวละ 1- 1.50 บาท ขึ้นอยู่กับจำนวนไก่ที่รอดตายรวมทั้งน้ำหนักและขนาดของไก่ด้วย การเลี้ยงไก่ประเภทนี้ผู้เลี้ยงไก่ไม่ต้องรับภาระการเลี้ยงทางด้านต้นทุนการผลิตและราคาขายเลย (ดังภาพที่ 7)

เนื่องจากการเลี้ยงไก่เนื้อเป็นธุรกิจที่มีความเสี่ยงสูง เพราะว่ามีราคาที่มีความผันผวนอยู่ตลอดเวลา รวมทั้งความเสียหายจากการตายของไก่ทำให้ผู้เลี้ยงไก่หันมาเลี้ยงแบบทำสัญญากับบริษัทมากขึ้น ดังนั้นการผลิตไก่เนื้อส่วนใหญ่ของประเทศไทยจึงเป็นของบริษัทที่มีธุรกิจครบวงจรเป็นส่วนใหญ่

การส่งออกไก่ของไทย

การส่งออกเนื้อไก่ของไทยในสามสิบกว่าปีที่ผ่านมาเป็นการส่งออกเนื้อไก่แช่แข็งเป็นส่วนใหญ่ (ตารางที่ 10) โดยประเทศไทยเป็นประเทศที่ส่งออกไก่แช่แข็งมากที่สุดของโลกในอดีตที่ผ่านมา (สำนักงานเศรษฐกิจการคลัง, 2548) แต่ในปัจจุบันประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกไก่เป็นอันดับสี่ของโลก รองจากสหรัฐอเมริกา บราซิล และจีน โดยมีส่วนแบ่งตลาดประมาณร้อยละ 7 ของมูลค่าตลาดส่งออกไก่ทั้งหมด โดยส่งออกเป็นผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็งรวม 388,913 ตันในปี พ.ศ. 2546 และ 26,137 ตันในปี พ.ศ. 2547

ตารางที่ 10 ปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งและไก่แปรรูปของไทยในปี พ.ศ. 2545-2547

(หน่วย: ตัน)

ชนิดของสินค้า	ปี พ.ศ.		
	2545	2546	2547
ไก่สดแช่แข็ง	330,331	388,913	26,137
ไก่แปรรูป	103,179	128,635	174,675

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2548)

ปัจจุบันการส่งออกไก่แช่แข็งและแปรรูปต้องเผชิญกับภาวะการแข่งขันที่สูงมาก โดยเฉพาะในด้านราคาจากประเทศคู่แข่งที่มีต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่า อาทิ บราซิล และจีน ทำให้ราคาส่งออกโดยเฉลี่ยปรับตัวลดลงและผู้ประกอบการต้องมีการปรับลดกำลังการผลิตเพื่อพยุงราคา

ส่งออกที่สูงขึ้น นอกจากนี้จากสถานการณ์ปัจจุบันที่มีการระบาดของไข้หวัดนกในหลายประเทศในแถบเอเชียซึ่งรวมถึงประเทศไทยด้วยนั้น ส่งผลให้ตลาดส่งออกไก่สดแช่แข็งที่สำคัญหลายตลาดระงับการนำเข้าสินค้าไก่จากไทย โดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่นและสหภาพยุโรปซึ่งเป็นตลาดหลักของไทย

ในช่วงครึ่งปีแรกตลาดญี่ปุ่นระงับการนำเข้าไก่จากจีนเนื่องจากการระบาดของโรคทางเดินหายใจเฉียบพลันรุนแรง (ซาร์ส) นอกจากนี้ ในช่วงกลางปีมีการตรวจพบเชื้อไข้หวัดนกในสินค้าเนื้อเป็ดของจีน ทำให้ญี่ปุ่นระงับการนำเข้าเนื้อสัตว์ปีกจากจีนเป็นเวลา 90 วัน นับตั้งแต่เดือนพฤษภาคม พ.ศ.2546 และได้อนุญาตให้มีการนำเข้าเนื้อสัตว์ปีกจากจีนอีกครั้งเมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2546 ทำให้ญี่ปุ่นต้องหันมานำเข้าสินค้าไก่จากไทยและบราซิลแทน แต่จากการที่มีการระบาดของเชื้อไข้หวัดนกในไทยทำให้ญี่ปุ่นระงับการนำเข้าสินค้าไก่ทุกประเภทจากไทยอย่างไม่มีกำหนด ซึ่งขณะนี้ประเทศไทยได้พยายามเจรจาขอให้ญี่ปุ่นเปิดตลาดให้กับไก่แปรรูปที่ผ่านความร้อน 75 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 1 นาที แต่การเจรจายังไม่ประสบผลสำเร็จ โดยขณะนี้ญี่ปุ่นจะหันไปนำเข้าจากบราซิลแทน

สำหรับตลาดสหภาพยุโรป จากการที่สหภาพยุโรปได้ยกเลิกมาตรการกีดกันทางการค้าด้านสารตกค้างที่ต้องผ่านการตรวจสอบ 100% เหลือเพียงการสุ่มตรวจร้อยละ 20 ในช่วงกลางปี ร้อยละ 10 ในช่วงปลายปี ทำให้ไทยสามารถส่งออกสินค้าไก่ไปสหภาพยุโรปได้มากขึ้น นอกจากนี้การระบาดของไข้หวัดนกในสหภาพยุโรปในช่วงต้นปีทำให้มีการฆ่าไก่ไปหลายล้านตัว และจากสภาพอากาศที่แปรปรวนทำให้ผลผลิตไก่ไม่เพียงพอต่อความต้องการ ส่งผลให้การส่งออกสินค้าไก่ของไทยโดยเฉพาะไก่แปรรูปที่ผู้บริโภคนิยมมากขึ้นขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในสหภาพยุโรป แต่อย่างไรก็ตามสหภาพยุโรปจะปรับค่าความเข้มข้นของเกลือที่ใช้หมักไก่คลุกเกลือจากเดิม ร้อยละ 1.2 -1.4 มาเป็นร้อยละ 2 ซึ่งเค็มมาก ทำให้ไก่ไทยที่ส่งออกโดยวิธีนี้เพื่อเสียภาษีนำเข้าร้อยละ 15.4 ต้องปรับเป็นไปเป็นไก่สดแช่เย็นแช่แข็งและเสียภาษีในอัตราร้อยละ 60 ซึ่งอาจส่งผลให้การส่งออกชะลอตัวลงจากสถานการณ์การระบาดของเชื้อไข้หวัดนกในไทย สหภาพยุโรปได้ประกาศห้ามนำเข้าไก่มีชีวิต เนื้อไก่สด และไข่ไก่ ทั้งไก่ป่าและไก่ฟาร์ม เพื่อใช้บริโภคในคนและสัตว์จากประเทศไทยที่มีการเชือดหลังวันที่ 1 มกราคม 2547 เป็นต้นไป แต่เนื้อไก่ที่ได้รับการปรุง (Treated) ด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 70 องศา ได้รับอนุญาตให้นำเข้า (สำนักบริการส่งออก กรมส่งเสริมการส่งออก, 2548) สำหรับในปี พ.ศ. 2547 สหภาพยุโรปนำเข้าเนื้อไก่แช่แข็งจากไทยลดลงเหลือเพียงร้อยละ 2 เท่านั้น จากร้อยละ 45 ในปี พ.ศ. 2546 ในขณะที่การนำเข้าเนื้อไก่แปรรูปของสหภาพยุโรปจากไทยเพิ่มขึ้น จากปี พ.ศ. 2546 เพียงร้อยละ 4 (สำนักงานเศรษฐกิจการคลัง, 2548)

ประเภทและชนิดของเนื้อไก่ที่ส่งออก

1. ไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง มีสัดส่วนการส่งออกประมาณร้อยละ 60 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมด โดยจะใช้ไก่ทั้งตัวมาชำแหละเป็นชิ้นส่วน ได้แก่ หัว คอ ขา น่อง สะโพก ปีก ออก และเครื่องใน ซึ่งส่วนใหญ่จะส่งออกเป็นเนื้อไก่ถอดกระดูก ส่วนการส่งออกไก่ชำแหละแช่แข็งทั้งตัว มีสัดส่วนน้อยมากเนื่องจากไทยมีต้นทุนการผลิตที่สูงกว่าคู่แข่งที่สำคัญคือ สหรัฐอเมริกา

2. ไก่แปรรูป มีสัดส่วนการส่งออกประมาณร้อยละ 40 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมด สินค้าไก่แปรรูปส่งออกของไทย ประกอบด้วย ไก่ชุบแป้งทอดแบบญี่ปุ่น ขาไก่ย่าง ลูกชิ้นไก่ ไก่เสียบไม้ย่าง ออกไก่ทอด นกเกิดไก่ สเต็กไก่ แกงไก่ต่างๆ เป็นต้น ซึ่งส่วนใหญ่จะส่งออกเป็นอาหารแช่แข็ง ซึ่งผู้บริโภคสามารถไปอุ่นรับประทานได้ทันที

สำหรับประเทศคู่แข่งที่สำคัญของไทยในตลาดส่งออกที่สำคัญต่างๆ มีดังนี้ ในตลาดญี่ปุ่น คู่แข่งคือ บราซิล จีน และสหรัฐอเมริกา ตลาดสหภาพยุโรป คู่แข่งคือ โปแลนด์ บราซิล และสหรัฐอเมริกา และตลาดเกาหลีใต้ คู่แข่งคือ สหรัฐอเมริกา จีน บราซิล โดยประเทศไทยมีจุดแข็งและจุดอ่อนเมื่อเปรียบเทียบกับคู่แข่งอื่น ดังนี้ (สำนักบริการส่งออก, 2548)

จุดแข็ง

- 1) แรงงานมีความชำนาญและมีประสิทธิภาพสูง
- 2) มีเทคโนโลยีการผลิตที่มีศักยภาพ
- 3) สามารถผลิตสินค้าได้ตามคำสั่งซื้อ และส่งมอบตรงเวลา
- 4) สินค้ามีคุณภาพดี เมื่อเทียบกับคู่แข่งเช่น จีน และบราซิล

จุดอ่อน

- 1) มีต้นทุนการผลิตที่สูงกว่า โดยเฉพาะด้านแรงงาน และวัตถุดิบอาหารสัตว์
- 2) ต้องนำเข้าวัตถุดิบอาหารสัตว์จากต่างประเทศ
- 3) ต้องนำเข้าปุ๋ยและพ่อแม่พันธุ์ไก่จากต่างประเทศ

การนำเข้าไก่ของไทย

ประเทศไทยยังไม่มีใบอนุญาตให้นำเข้าไก่จากต่างประเทศมาเพื่อบริโภคในประเทศหรือแปรรูปเพื่อการส่งออก การนำเข้าสินค้าไก่ต้องมีการขออนุญาตจากกรมปศุสัตว์เป็นกรณีไป การนำเข้าไก่มายังประเทศไทยโดยมากจะเป็นการนำเข้าปุ๋ยพ่อแม่พันธุ์ไก่จากต่างประเทศ เนื่องจากลูกไก่เนื้อที่ผลิตในประเทศไทยทั้งหมด เป็นสายพันธุ์ที่นำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งปัจจุบันประเทศไทยสามารถพัฒนาการผลิตไก่พันธุ์ได้ในระดับหนึ่งแล้ว

ในปัจจุบันประเทศไทยจะมีการนำเข้าปุ๋ยพ่อแม่พันธุ์ไก่จากต่างประเทศประมาณปีละ - 1,500,000 - 170,000 ตัว แหล่งนำเข้าที่สำคัญได้แก่ สหรัฐอเมริกา สหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส อินโดนีเซีย และเนเธอร์แลนด์ (สำนักงานเศรษฐกิจการคลัง, 2548)

ปัญหาและอุปสรรค

ปัญหาที่สำคัญในอุตสาหกรรมการผลิตไก่เนื้อเพื่อการส่งออกของไทยมีดังต่อไปนี้ (สำนักงานบริการส่งออก, 2548)

ด้านการผลิต

1. การขาดแคลนวัตถุดิบอาหารสัตว์และมีราคาสูง เนื่องจากมีการจำกัดโควตานำเข้าและการเก็บภาษีนำเข้าที่สูง
2. เจ้าหน้าที่ภาครัฐที่ดูแลในระดับฟาร์มไม่เพียงพอ
3. ค่าจ้างแรงงานที่สูงขึ้น
4. ปัญหาเรื่องการระบาดของไข้หวัดนก

ด้านการส่งออก

1. ภาวะการแข่งขันที่สูงโดยเฉพาะด้านราคา ส่งผลให้ราคาส่งออกสินค้าไก่ต่ำสุดในรอบหลายปีที่ผ่านมา
2. ปัญหาเรื่องความล่าช้าในการตรวจวิเคราะห์

3. ปัญหาเรื่องมาตรการกีดกันทางการค้าจากประเทศผู้นำเข้า ทั้งมาตรการทางด้านภาษีและไม่ใช่ภาษี อาทิเช่น (ดูรายละเอียดจากภาคผนวก ข)

- มาตรการกีดกันการนำเข้าด้านสารตกค้างของสหภาพยุโรป
- การเพิ่มค่าความเข้มข้นของเกลือในสินค้าไก่คูล์ดเกลือให้มากกว่าร้อยละ 2 ในสหภาพยุโรป
- มาตรการด้านสุขอนามัย โรคสัตว์ และสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

ยุทธศาสตร์การพัฒนาและแก้ไขปัญหาการส่งออกสินค้าไก่

ด้านการผลิต

1. สนับสนุนการผลิตวัตถุดิบอาหารสัตว์ในประเทศ และปรับโควตานำเข้า วัตถุดิบอาหารสัตว์
2. พัฒนาและปรับปรุงพ่อแม่พันธุ์ภายในประเทศ เพื่อให้ได้พ่อแม่พันธุ์ไก่ของไทยเอง
3. เพิ่มบุคลากรของรัฐที่ดูแลในระดับฟาร์ม
4. เพิ่มมาตรการเข้มงวดด้านสารตกค้าง โดยเพิ่มบทลงโทษผู้ที่ใช้สารตกค้างรวมถึงลงโทษบุคคลหรือบริษัทใดๆ ที่ชักจูงหรือหลอกลวงเกษตรกรที่ขาดความรู้ให้ใช้สารต้องห้าม

ด้านการตลาด

1. พัฒนาศักยภาพของห้องตรวจวิเคราะห์เพื่อให้ผลตรวจวิเคราะห์รวดเร็วและทันต่อปริมาณการส่งออก
2. พัฒนาเป็นสินค้าเพิ่มมูลค่ามากขึ้น เช่น สินค้าพร้อมรับประทาน ไก่ปลอดสารพิษ และไก่อินทรีย์ เป็นต้น
3. เร่งเปิดตลาดใหม่ที่มีศักยภาพ โดยเฉพาะตลาดสหรัฐอเมริกาและได้หวั่นขยายตลาดส่งออกให้เพิ่มขึ้น (Market Diversification) เปรียบเทียบเรื่องมาตรการกีดกันทางการค้ากับประเทศผู้นำเข้าโดยใช้ประโยชน์จากเวทีการค้าโลก เช่น WTO

สภาพทั่วไปของอุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็ง

อุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็ง (Frozen Chicken Meat Industry) เป็นอุตสาหกรรมการเกษตร (Agro – Industry) ที่สำคัญประเภทหนึ่งที่ใช้วัตถุดิบภายในประเทศทั้งหมดและเป็นอุตสาหกรรมซึ่ง

สนับสนุนอาชีพการเกษตรโดยตรง อีกทั้งยังเป็นอุตสาหกรรมที่ช่วยส่งเสริมพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตอาหารสัตว์ ซึ่งเชื่อมโยงไปถึงการเพาะปลูก พืชไร่ และอุตสาหกรรมการผลิตปลาป่นที่ใช้ในการผลิตอาหารสัตว์อีกด้วย

อุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็งเข้ามามีบทบาทสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจเมื่อประมาณ 30 กว่าปีมาแล้ว โดยบริษัทกรุงเทพค้าสัตว์ จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทในเครือเจริญโภคภัณฑ์ จำกัด ร่วมด้วยความริเริ่มทางการส่งออกของบริษัท Union Corp Co.,Ltd. ในประเทศญี่ปุ่นและบริษัท Meiji Milk Product Co.,Ltd สาขาประเทศไทย ซึ่งทั้ง 3 บริษัทได้เริ่มทดลองส่งเนื้อไก่แช่แข็งจากประเทศไทยไปประเทศญี่ปุ่นเป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2516 หลังจากนั้นบริษัทอื่นๆ ในประเทศญี่ปุ่นก็ได้ติดต่อสั่งซื้อไก่สดแช่แข็งผ่านสำนักงานที่ปรึกษาพาณิชย์ ณ กรุงโตเกียว เพิ่มขึ้นอีกหลายรายจนกระทั่งในระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมาปริมาณเนื้อไก่แช่แข็งจากประเทศไทยที่ส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศได้ขยายตัวสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว (แสดงตารางที่ 9) และได้กลายมามีส่วนสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจสังคมของประเทศไทยในด้านต่างๆ เป็นอย่างมาก ซึ่งสาเหตุดังกล่าวเป็นจุดเริ่มต้นในการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่และได้รับความนิยมอย่างมากทำให้อุตสาหกรรมนี้มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง ส่งผลให้ประเทศไทยได้ชื่อว่าเป็นประเทศผู้เลี้ยงไก่เพื่อการส่งออกในระดับแนวหน้าของภูมิภาคเอเชีย และการขยายตัวของอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เพื่อการส่งออกในประเทศมีการขยายตัวอย่างรวดเร็วอีกด้วย (ธุรกิจอาหารสัตว์, 2535: 9-47)

โครงสร้างอุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็ง

อุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็งหรืออาจเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า อุตสาหกรรมการชำแหละไก่ แต่เดิมมีเพียงโรงงานเดียว คือ บริษัท กรุงเทพค้าสัตว์ จำกัด ซึ่งเริ่มดำเนินการเมื่อปี พ.ศ. 2516 อุตสาหกรรมประเภทนี้มีวิวัฒนาการมาจากโรงฆ่าไก่เล็กๆ ซึ่งมีอยู่กระจัดกระจายทั่วไป ต่อมาผู้ผลิตอาหารสัตว์สังเกตเห็นว่า การแยกชิ้นส่วนเนื้อไก่ขายจะได้ราคาดีกว่า เพราะผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อได้มากขึ้น ประกอบกับราคาไก่แช่แข็งในต่างประเทศมีราคาสูงจึงได้มีผู้ริเริ่มตั้งโรงงานชำแหละเนื้อไก่ขึ้นภายในประเทศ โดยปกติการชำแหละไก่เป็นชิ้นส่วนต่างๆ จะทำให้เนื้อไก่มีมูลค่าเพิ่ม (Value Added) สูงขึ้น และเป็นอุตสาหกรรมที่ต้องใช้แรงงานมาก (Labour Intensive) ซึ่งก่อให้เกิดการจ้างงานในอัตราสูงเหมาะสมสำหรับโครงสร้างทางเศรษฐกิจของไทยที่มีจำนวนแรงงานมากและมีอัตราค่าจ้างค่อนข้างต่ำ ดังที่แสดงในภาพที่ 5 (ธุรกิจอาหารสัตว์, 2535: 9-47)

ลักษณะผลิตภัณฑ์

ไก่เนื้อหรือไก่กระตัง คือ ไก่ที่อายุระหว่าง 8-10 สัปดาห์เลี้ยงเพื่อบริโภคภายในประเทศ และการส่งออก

ไก่สดแช่แข็ง คือ ไก่ที่นำมาชำแหละเป็นชิ้นส่วนต่างๆ เช่น เนื้อหน้าอกไม่มีกระดูก เนื้อสะโพก น่องไม่มีกระดูก เนื้อหน้าอกติดปีกบน เนื้อหน้าอกสันใน ปีกบนติดกระดูก เนื้อล้วนไม่มีหนังและกระดูก เป็นต้น บรรจุถุงพลาสติกระบบสุญญากาศ โดยมีน้ำหนักถูกละ 1-2 กิโลกรัม เก็บในอุณหภูมิ -45 องศาเซลเซียสเพื่อรอการส่งออก ระหว่างขนส่งทางเรือใช้อุณหภูมิ -25 องศาเซลเซียส และ -15 องศาเซลเซียสเมื่อถึงปลายทาง

การผลิตไก่สดแช่แข็ง

อุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็งมีการดำเนินธุรกิจในลักษณะการรวมตัวของหลายบริษัทในเครือเดียวกันดำเนินธุรกิจต่อเนื่องและช่วยเหลือกันในด้านต่างๆ เพื่อป้องกันกับบริษัทที่ทำหน้าที่ในการหาตลาดส่งออกต่างประเทศ

ลักษณะการผลิตไก่สดแช่แข็งเป็นการชำแหละไก่ให้เป็นชิ้นส่วนดังที่กล่าวไว้ข้างต้น แต่ส่วนที่ส่งไปจำหน่ายต่างประเทศส่วนใหญ่มี 4 ส่วน คือ เนื้อน่องและเนื้ออก สันใน ปีกบน และปีก ส่วนล่างซึ่งคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 55 ของน้ำหนักไก่ชำแหละทั้งตัว สำหรับส่วนที่เหลือจะจำหน่ายภายในประเทศ อันได้แก่ เครื่องใน โครงกระดูก ขาและตีนไก่ เศษเนื้อและเศษเลือด ไก่มีชีวิตที่จะชำแหละเป็นไก่สดแช่แข็งส่งออกขายต่างประเทศจะได้รับการตรวจสอบคุณภาพอย่างเข้มงวดกว่าไก่ที่ชำแหละขายภายในประเทศ เนื่องจากไก่ชำแหละที่มีคุณภาพไม่ได้มาตรฐานอาจถูกส่งกลับคืนจากประเทศผู้รับซื้อได้

วัตถุดิบ

อุตสาหกรรมชำแหละไก่ ใช้ไก่มีชีวิตที่เลี้ยงภายในประเทศเป็นวัตถุดิบทั้งสิ้น ไก่มีชีวิตที่ใช้เป็นไก่พันธุ์ Ross Brame, Cochin และ Lang Shan ซึ่งมีอายุโดยเฉลี่ยประมาณ 55 วัน น้ำหนักตัวโดยเฉลี่ย 1.8 กิโลกรัม ไก่พันธุ์ Ross จะชำแหละได้เนื้อมากกว่าไก่พันธุ์อื่นๆ และมีน้ำหนักมากกว่าด้วย

แหล่งที่มาของวัตถุดิบ

ไถ่มีชีวิตที่นำมาชำแหละในแต่ละโรงงาน ส่วนใหญ่เป็นไถ่จากฟาร์มของตนเอง หรือลูกเล้า ซึ่งทางโรงงานจ้างให้เลี้ยง โดยให้อาหารและลูกไถ่แก่ลูกเล้า และโรงงานยังรับซื้อไถ่มีชีวิตจาก เกษตรกรผู้เลี้ยง (ซึ่งเป็นลูกเล้า) โดยตรงในราคาประกันจากจังหวัดต่างๆ เช่น ฉะเชิงเทรา นครปฐม ชลบุรี ปราจีนบุรี นครนายก ปทุมธานี เป็นต้น

สำหรับการรับซื้อไถ่จากผู้เลี้ยงทั่วไปมักจะรับซื้อตามราคาตลาดในกรุงเทพฯ ตลาดไถ่มีชีวิตที่มีผู้ขายมากที่สุด คือ ตลาดกลางไถ่คลองตันและตลาดกลางไถ่คลองเตย ในกรณีที่โรงงานรับซื้อไถ่มีชีวิตในราคาประกัน โรงงานจะรับซื้อจากลูกเล้าที่มีการตกลงทำสัญญากันก่อนหรือลูกเล้าที่เป็นสมาชิกเท่านั้น โรงงานจะควบคุมคุณภาพไถ่ของลูกเล้าที่เป็นสมาชิกโดยการจัดส่งสัตวแพทย์ไปคอยตรวจสอบสุขภาพลูกไถ่เป็นระยะๆ อย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะไถ่มีชีวิตที่ชำแหละเพื่อเป็นเนื้อไถ่แช่แข็งส่งออกต่างประเทศจะได้รับการตรวจสอบสุขภาพอย่างเข้มงวดกว่าไถ่ที่จะชำแหละขายภายในประเทศ ทั้งนี้เนื่องจากการส่งไถ่ชำแหละที่มีคุณภาพไม่ได้มาตรฐาน อาจเสี่ยงต่อการถูกส่งกลับคืนจากประเทศผู้รับซื้อได้ ดังนั้นคุณภาพของไถ่มีชีวิตมีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตของอุตสาหกรรมประเภทนี้เป็นอย่างมาก

กรรมวิธีการผลิต

กรรมวิธีการผลิตของโรงงานชำแหละไถ่แต่ละโรงงานมีขั้นตอนการผลิตเหมือนกัน จะแตกต่างกันบ้างก็ด้วยเทคนิคการผลิต ประสิทธิภาพของเครื่องจักร และประสิทธิภาพของคนงาน

ขั้นตอนในการผลิตมีรายละเอียด ดังนี้ (ภาพที่ 8)

1. ขั้นตอนเตรียมไถ่

นำไถ่ที่คัดเลือกแล้วเทลงบนสายพานซึ่งจะนำไถ่มายังราวแขวน เพื่อเตรียมเข้าเครื่องเชือด

2. ขั้นตอนเชือดคอ

ราวไถ่จะเคลื่อนที่ด้วยความเร็วโดยเฉลี่ย 80 ตัว ต่อนาที ผ่านไปยังเครื่องเชือด โดยจุ่มลงในน้ำที่มีกระแสไฟฟ้าไหลผ่าน (แรงเคลื่อนไฟฟ้าประมาณ 90 โวลต์) เพื่อให้ไถ่สลบระ-

ยะหนึ่งแล้วจึงผ่านเครื่องเชื่อมอัตโนมัติ จะมีพนักงานคอยเชื่อมใก่บางตัวที่ผ่านเครื่องเชื่อมโดยมิได้ถูกเชื่อม สำหรับขั้นตอนนี้บางโรงงาน (ซึ่งเป็นโรงงานเก่า) จะไม่ใช่เครื่องจักรเชื่อมใก่ แต่จะใช้คนงานมุสลิมเชื่อมแทน หลังจากนั้นราวแขวนก็เคลื่อนผ่านรางเลื่อน ส่วนเลือดที่ได้จะผสมกับน้ำเกลือเพื่อรักษาคุณภาพ

3. ชั้นลวกน้ำร้อนและถอนขน

ราวแขวนใก่จะเคลื่อนเข้าสู่ถังน้ำร้อน ซึ่งมีอุณหภูมิประมาณ 58 องศาเซลเซียส ลวกนานประมาณ 1 นาที แล้วจึงเข้าสู่เครื่องถอนอัตโนมัติเครื่องที่ 1 และเครื่องที่ 2 เมื่อเครื่องถอนขนได้ถอนขนใก่หมด คนงานจะกลับตัวใก่เอาคอแขวนห้อยขาลง เพื่อผ่านน้ำร้อนลวกขาและเข้าเครื่องถลกหนังขา

4. ชั้นตัดหัวและดึงหลอดลม

หลังจากถลกหนังขาใก่ก็จะเคลื่อนตามราวผ่านน้ำเย็นเพื่อลดความร้อน แล้วส่งเข้าเครื่องตัดหัวและดึงหลอดลม จากนั้นคนงานจะกลับตัวใก่เอาขาแขวนเพื่อส่งเข้าเครื่องเจาะกัน

5. ชั้นเจาะและผ่ากัน

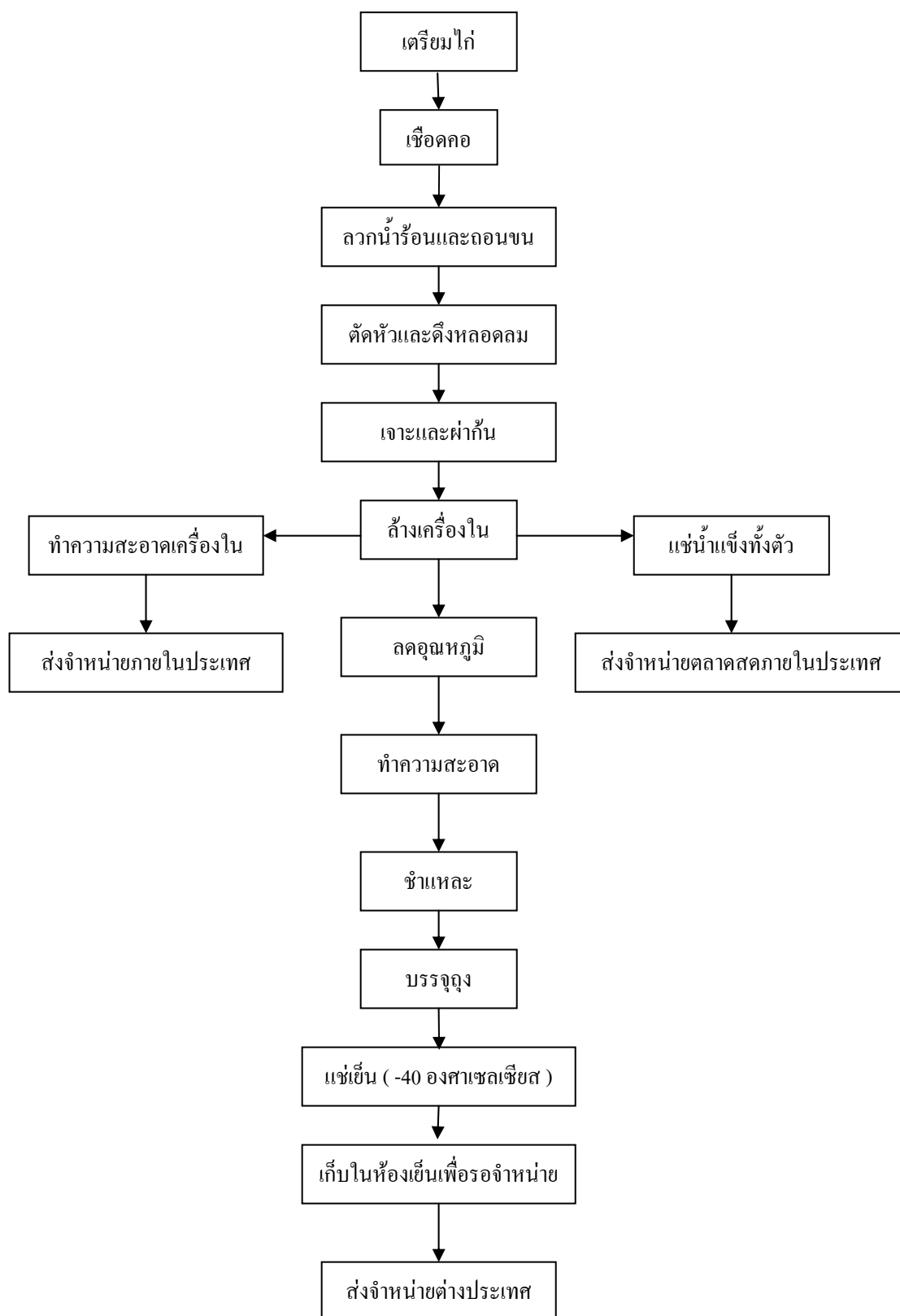
ในขั้นตอนนี้จะใช้เครื่องจักรอัตโนมัติ ซึ่งบางโรงงานจะใช้คนแทนเครื่องจักร โดยให้เหตุผลว่าเครื่องจักรอาจจะทำให้เครื่องในแตกและทำให้เนื้อไม่สะอาดพอ ถ้าหากใช้แรงงานคนความประณีตในการกรีดและผ่ากันจะมีมากกว่า ทำให้ได้เนื้อใก่ที่เรียบและสะอาด แต่มีข้อเสียตรงที่ทำได้ช้ากว่าเครื่องจักร

6. ชั้นลดอุณหภูมิ

ใก่จะถูกส่งเข้าห้องฆ่าแหละ โดยจุดแรกจะถูกปลดลงในเครื่องลดอุณหภูมิ Chiller (เป็นถังบรรจุน้ำเย็นผสมน้ำแข็ง) เครื่องที่ 1 อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส และผ่านเครื่องที่ 2 อุณหภูมิประมาณ 0-4 องศาเซลเซียส จึงเข้าสู่ราวแขวน จากชั้นเตรียมใก่จนถึงชั้นลดอุณหภูมิใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง

7. ชั้นทำความสะอาด

ด้วยการผ่านสเปรย์น้ำเย็นผสมคลอรีนฉีดจนทั่วทั้งตัวเพื่อฆ่าเชื้อโรค ในสัดส่วนคลอรีน 50 ส่วนต่อน้ำ 1 ล้านส่วน



ภาพที่ 8 กรรมวิธีการชำแหละไก่

ที่มา: สมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ (2539: 15)

8. ชั้นชำแหละ

คนงานจะตัดปีกไก่ทั้ง 2 ข้างแหวนหนังออกแล้วจึงใช้คีมแยกเนื้อออกแล้วตัดเนื้อออกจากนั้นจะจัดแต่งเอาหนังออกอีกครั้ง การชำแหละจะแยกเป็นชิ้นส่วนต่างๆ เช่น ขา ออก น่อง สะโพกและปีก

9. ชั้นบรรจุถุง

เนื้อส่วนต่างๆ จะต้องถูกชั่งแยกเกรดอย่างหยาบลงในแต่ละตะแกรง แล้วคนงานจะเป็นผู้แยกอีกครั้งหนึ่ง จากนั้นจะบรรจุถุงพลาสติกด้วยระบบสุญญากาศ

10. ชั้นแช่แข็ง

ส่งเนื้อไก่เข้าห้องแช่เย็นอุณหภูมิประมาณ 0 องศาเซลเซียส แล้วจึงนำเข้าห้องแช่แข็งอุณหภูมิประมาณ -40 องศาเซลเซียส ประมาณ 8 ชั่วโมงจนแข็งจึงนำไปบรรจุกล่องและเก็บรักษาในห้องเย็น อุณหภูมิประมาณ 0.20 องศาเซลเซียส เพื่อรอการจำหน่ายต่างประเทศ

อนึ่งในปัจจุบันเนื่องจากการส่งออกไก่สดแช่แข็งไปยังตลาดต่างประเทศต้องประสบกับมาตรการการกีดกันจากประเทศนำเข้าที่สำคัญ โดยเฉพาะสหภาพยุโรป ซึ่งกำหนดให้มีมาตรการสุขอนามัยและสวัสดิภาพสัตว์เพื่อประโยชน์และความปลอดภัยต่อสวัสดิภาพของผู้บริโภคภายในประเทศ ดังนั้นจึงมีมาตรการควบคุมตั้งแต่กระบวนการเลี้ยง การขนส่ง ตลอดจนจนถึงการแปรรูป (Farm to Table) สำหรับบริษัทขนาดใหญ่ที่มีธุรกิจครบวงจรจะมีขั้นตอนการขนส่งที่ได้มาตรฐานผ่านการฆ่าเชื้อโรคเพื่อให้ได้มาตรฐานและลดการติดเชื้อโรคจากภายนอก โดยหลังจากขนส่งแล้วไก่จะนำมาพักในจุดที่มีการระบายอากาศอย่างดี และนำออกจากกล่องนำขึ้นแขวนเพื่อป้อนสู่สายการผลิต (ราวเหล็กที่มีสายพานที่ใช้ในการเชือดชำแหละไก่) โดยไก่จะถูกทำให้สลบด้วยเครื่องช็อตไฟฟ้าแรงดันต่ำ จากนั้นไก่จะถูกเชือดซึ่งปฏิบัติตามมาตรฐานฮาลาล โดยซากไก่จะถูกกระตุ้นด้วยไฟฟ้าในขณะเลือดไหลออกจากตัว เพื่อปรับให้เนื้อมีความนุ่ม และซากไก่จะถูกนำเข้าสู่กระบวนการผลิตต่อไป

การผลิตเนื้อไก่แช่แข็งส่งออกจะมีการนำไก่มาชำแหละแยกชิ้นส่วนต่างๆ ออกเป็นประมาณ 8 ส่วน โดยส่วนที่ส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศจะมีอยู่ 4 ส่วน คือ เนื้อน่องและเนื้ออก สันใน ปีกบน และปีกส่วนกลาง ซึ่งรวมแล้วจะตกประมาณร้อยละ 54.5 ของน้ำหนักไก่ชำแหละทั้งตัว สำหรับส่วนที่จำหน่ายในประเทศ ได้แก่ เครื่องใน ไครงกระดูก ขาและตีนไก่ เศษเนื้อและเลือด ประมาณร้อยละ 45.5 ของน้ำหนักไก่ชำแหละทั้งตัว ซึ่งราคาจำหน่ายและต้นทุนของแต่ละชิ้นส่วนแตก

ต่างกันบ้างเล็กน้อย

ต้นทุนการผลิตไก่สดแช่แข็ง

1. ต้นทุนคงที่ ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร เงินเดือนผู้จัดการ โรงงาน ดอกเบี้ย เงินกู้ ค่าประกันภัย ค่าเช่าห้องเย็น และค่าน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 3.24 ของต้นทุนไก่สดแช่เย็นที่จำหน่ายภายในประเทศ และประมาณร้อยละ 2.97 ของต้นทุนไก่สดแช่เย็นที่ส่งออก

2. ต้นทุนผันแปร ได้แก่ ค่าวัตถุดิบ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแรงงาน ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ค่าภษณะบรรจุหีบห่อ เป็นต้น คิดเป็นประมาณร้อยละ 96.76 ของต้นทุนไก่สดแช่เย็นที่จำหน่ายภายในประเทศ และประมาณร้อยละ 97.03 ของต้นทุนไก่สดแช่เย็นที่ส่งออก ซึ่งในจำนวนนี้เป็นค่าใช้จ่ายในการส่งออกร้อยละ 5.6 (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 ต้นทุนการผลิตเนื้อไก่แช่แข็ง

(หน่วย: ร้อยละ)

รายการ	ต้นทุนเนื้อไก่แช่แข็งจำหน่าย ภายในประเทศ	ต้นทุนเนื้อไก่แช่แข็งส่งออก
ต้นทุนคงที่	3.24	2.97
ต้นทุนผันแปร	96.76	91.83
ค่าใช้จ่ายในการส่งออก	-	5.60
รวม	100.00	100.00

ที่มา: กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม (2534)

ปัญหาการผลิต

อุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็งเป็นอุตสาหกรรมที่เจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ความคล่องตัวในด้านการลงทุนและการตลาดที่สูงมาก ถ้าพิจารณาแล้วอุตสาหกรรมชนิดนี้ไม่น่าจะมีปัญหาทางด้านการผลิต เพราะโดยลักษณะโครงสร้างของอุตสาหกรรมที่มีการรวมตัวในแนวดิ่งแล้วผู้ผลิตจะมีโอกาสประสบปัญหาในการผลิตน้อยมาก แต่สำหรับโรงงานที่เข้ามาทำธุรกิจนี้เพียงขั้นตอนเดียวคือชำแหละไก่โดยมิได้มีแหล่งวัตถุดิบเป็นของตนเองนั้น จะประสบปัญหาด้านการผลิตพอสมควร

ปัญหาทางด้านการผลิตของอุตสาหกรรมเนื้อไก่แช่แข็งมีดังนี้ (ธุรกิจอาหารสัตว์, 2535 และสำนักบริการส่งออก, 2548)

1. ปัญหาด้านโรคระบาด เป็นปัญหาที่มีความสำคัญอย่างมาก โรคระบาดนอกจากจะส่งผลต่อความเสียหายภายในฟาร์มของผู้เลี้ยงเองแล้วยังส่งผลต่อเนื่องไปถึงการส่งออกของไทยเพราะประเทศผู้นำเข้าไก่เกิดความไม่เชื่อมั่นในตัวสินค้าไก่ที่ส่งออกจากประเทศไทยทำให้เกิดการชะลอตัวในการนำเข้าซึ่งทำความเสียหายให้กับทั้งผู้ผลิตและผู้ส่งออกภายในประเทศเป็นอย่างมาก โรคระบาดที่สำคัญๆ อันได้แก่ โรคนิวคาสเซิล โรคคอหิวตักโรค โรคไขหวัดนก ซึ่งถ้าผู้บริโภครู้ได้บริโภคเข้าไปอาจจะถึงกับเสียชีวิตได้ เชื้อโรคและโรคระบาดเหล่านี้มีผลกระทบที่สำคัญต่ออุตสาหกรรมการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยและก่อให้เกิดความเสียหายกับอุตสาหกรรมนี้มาแล้วหลายครั้งทั้งในปัจจุบันและในอดีตที่ผ่านมา

2. คุณภาพเนื้อไก่ ซึ่งมีผลมาจากการเลี้ยงและการดูแลรวมทั้งการให้อาหารสัตว์ที่มีคุณภาพไม่ได้ตามมาตรฐาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องสารเคมีตกค้างซึ่งเกิดมาจากยาปฏิชีวนะต่างๆ หรือสารเคมีในการป้องกันรักษา นอกจากนี้ยังเกี่ยวข้องกับสารเคมีบางจำพวกที่ปะปนมากับอาหารสัตว์ อันได้แก่ Dieldrin และ Heptachlori รวมทั้งสารประเภท ดีดีทีด้วย ยิ่งถ้าสารเหล่านี้มีมากกว่ากำหนดผู้นำเข้าสินค้าไก่จากประเทศไทยอาจจะไม่ยอมรับซื้อไก่จากประเทศไทยได้

3. ปัญหาด้านการตลาด การแข่งขันทางการค้านำมาซึ่งมาตรการกีดกันทางการค้าใหม่ๆ มีการสร้างอุปสรรคในการนำเข้าสินค้าไก่จากประเทศไทย ในปัจจุบันมาตรการที่สำคัญก็คือ มาตรการสุขอนามัยที่เข้มงวด ทำให้การผลิตการส่งออกไก่ของประเทศไทยทำได้ด้วยความลำบากมากขึ้นกว่าในอดีตที่ผ่านมา โดยเฉพาะในตลาดต่างประเทศ ตลาดเนื้อไก่สดแช่แข็งมีการแข่งขันมากขึ้น และประเทศคู่แข่งผลิตได้ต้นทุนถูกลงกว่า และบางประเทศได้สิทธิพิเศษในโควตาและอัตราภาษีพิเศษของการรวมกลุ่มเศรษฐกิจการค้าต่างๆ ตลาดผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ประเทศคู่แข่งมีการพัฒนาศักยภาพการผลิตได้ทัดเทียมกับประเทศไทยมากขึ้น

4. ปัญหาด้านต้นทุนการผลิต โดยเฉพาะประเทศที่มีต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่าของไทย เช่น จีน บราซิล รวมถึงบางประเทศที่มีการสนับสนุนการส่งออก เช่น สหรัฐอเมริกา เป็นต้น นอกจากนี้วัตถุดิบอาหารสัตว์ยังมีราคาสูงขึ้น ซึ่งต้นทุนด้านอาหารสัตว์ไก่เนื้อประมาณร้อยละ 70-78 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมดเป็นค่าอาหารสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบแต่ละชนิดไม่เพียงพอกับความต้องการนำเข้าจากต่างประเทศเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และการใช้อาหารผสมเองมากขึ้นทำให้เกิดปัญหาเรื่องคุณภาพวัต-

ถุดิบอาหารสัตว์

นอกจากปัญหาโรคระบาดที่เกิดขึ้นในปัจจุบันแล้ว แนวทางในการแก้ไขและส่งเสริมอุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็งของไทยจะต้องมีความจริงจังและจริงจังในการสนับสนุนส่งเสริมของรัฐบาล ตลอดจนปรับเปลี่ยนให้มีความทันสมัยและเท่าทันกับเหตุการณ์ต่างๆที่เกิดขึ้นในปัจจุบันอีกด้วยเพื่อศักยภาพในการส่งออกสินค้าชนิดนี้ต่อไปในอนาคต

มาตรการทางการค้าของไทยและประเทศคู่ค้า (สำหรับสินค้าไก่สดแช่แข็ง)

มาตรการด้านการค้าของไทย

- ด้านภาษี สำหรับการส่งออกสินค้าไก่ของไทยไม่ต้องการเสียภาษีในการส่งออกแต่อย่างใด
- ด้านที่มีใช้ภาษี ต้องมีใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate)

มาตรการทางการค้าของประเทศคู่ค้า

- | | | |
|----------------|----------|---------------|
| ญี่ปุ่น | - ทั่วไป | ร้อยละ 12-20 |
| | - WTO | ร้อยละ 3-11.9 |
- ต้องได้รับการตรวจสอบและรับรองโรงงานจากหน่วยงานด้านสุขอนามัยของทางการญี่ปุ่นก่อนส่งออก

สหภาพยุโรป

- | | |
|-----------------|---------------------------|
| - HS 07021 | ภาษี 26.2-32.5 EUR/100 KG |
| - HS 020712 | ภาษี 29.9-32.5 EUR/100 KG |
| - HS 027131000 | ภาษี 102.4 EUR/100 KG |
| - HS 0207139100 | ภาษี ร้อยละ 6.4 |
| - HS 0207141000 | ภาษี 102.4 EUR/100 KG |
| - HS 0207149100 | ภาษี ร้อยละ 6.4 |
- ต้องได้รับการตรวจสอบและรับรองโรงงานจากหน่วยงานด้านสุขอนามัยของทางสหภาพยุโรปก่อนส่งออก (กรมการค้าต่างประเทศ, 2548)

สถานการณ์ไข้หวัดนกในประเทศไทยได้ครบระยะการเฝ้าระวังโรคไข้หวัดนกในสัตว์ปีกตามเกณฑ์ขององค์การโรคระบาดสัตว์ (OIE) พื้นที่สุดท้าย คือ จ.ลพบุรี เมื่อวันที่ 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2548 ซึ่งทางกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เตรียมการเฝ้าระวังด้วยการตรวจพื้นที่อย่างเข้มงวดอีกครั้งในเดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2548 โดยเฉพาะพื้นที่เกิดโรคระบาดซ้ำซาก คือ ภาคเหนือตอนล่างและภาคกลางตอนบน (กรมปศุสัตว์, 2548)

