

บทที่ 4

ผลการวิจัย

4.1 ภาวะตลาดการส่งออกไก่แปรรูปในปัจจุบัน

จากผลการสำรวจพบว่าประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกเนื้อไก่มากเป็นอันดับ 4 ของโลกรองจากสหรัฐ บราซิล และสหภาพยุโรป โดยส่วนใหญ่จะส่งออกในรูปแบบของไก่สดแช่แข็ง แต่หลังจากการแพร่ระบาดของโรคไข้หวัดนกในสัตว์ปีก ต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน ได้สร้างความเสียหายอย่างรุนแรงต่ออุตสาหกรรมไก่ของไทย โดยวิกฤตการณ์ไข้หวัดนก ในปี 2547 ได้ส่งผลให้ผู้ผลิตและผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยต้องปิดตลาดส่งออก พร้อมกับการลงทุนเปลี่ยนการผลิตจากไก่สดแช่แข็งส่งออกมาเป็นการส่งออกไก่แปรรูปโดยผู้ประกอบการรายใหญ่ต้องเร่งทำตลาดการแปรรูปมาทดแทนรายได้จากการส่งออกไก่สดแทนเพื่อความอยู่รอดของธุรกิจ ซึ่งหากเทียบเป็นสัดส่วนของ ไก่สด : ไก่แปรรูปก่อนเกิดไข้หวัดนก อยู่ที่ 70 : 30 แต่หลังจากสถานการณ์ไข้หวัดนกเปลี่ยนมาเป็นการส่งออกไก่แปรรูป 100 เปอร์เซ็นต์ จากข้อมูลทางสถิติในบทที่ 1 ทำให้ทราบว่าแนวโน้มการส่งออกไก่แปรรูปมีการเติบโตขึ้นเสมอมา นอกจากนี้สาเหตุที่การส่งออกไก่แปรรูปเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว เนื่องจากการเพิ่มมูลค่าแก่ผลิตภัณฑ์ และไก่แปรรูปมีปัญหาเรื่องสุขอนามัยน้อยกว่าไก่สด ไก่แปรรูปที่ได้รับความนิยมมากได้แก่ ไก่เสียบไม้ ไก่ย่าง ไก่หมักซอส แสมไก่ เป็นต้น

อย่างไรก็ดี ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นว่าการส่งออกไก่แปรรูปมีเงื่อนไขที่จะต้องทำให้ได้ตามเกณฑ์ และข้อกำหนดที่ประเทศคู่ค้าต้องการ อาทิเช่น ขนาดของเนื้อไก่ สีสรร รสชาติของเนื้อไก่ปรุงสุก ต้องได้ขนาด และรสชาติตามที่ตกลงกันได้ มิเช่นนั้นจะส่งคืนกลับ ซึ่งต่างจากการส่งออกไก่สดแช่แข็ง ไม่ต้องคำนึงในเงื่อนไขดังกล่าวข้างต้นเนื่องจากลูกค้านำเข้าไก่สดไปประกอบอาหารเอง

ในมุมมองของผู้ประกอบการเห็นว่าการส่งออกไก่สดคุ้มค่ากับการทำธุรกิจมากกว่า ดังนั้นจึงมีการรวมตัวกันในภาคเอกชนที่ประกอบการธุรกิจไก่ส่งออก และกรมปศุสัตว์ ผลักดันให้เกิดระบบ Compartment หรือระบบแยกส่วนการเลี้ยง ซึ่งเป็นหนึ่งในมาตรการควบคุมและป้องกันโรคไข้หวัดนก ที่จะช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้นำเข้าเนื้อไก่จากไทย ทั้งในคุณภาพ มาตรฐาน

และความปลอดภัยจากโรคระบาดสัตว์ ตั้งแต่กระบวนการเลี้ยง การผลิต และการแปรรูป ซึ่งหัวใจสำคัญของการจัดทำระบบคอมพาร์ทเมนต์ในฟาร์มสัตว์ปีก ประกอบด้วย

1. มาตรฐานการจัดการความปลอดภัยทางชีวภาพสำหรับฟาร์มไก่เนื้อและฟาร์มเป็ดเนื้อ
2. การควบคุมโรคใช้หวัดนกในฟาร์มและพื้นที่กันชนนอกคอมพาร์ทเมนต์
3. การเฝ้าระวังโรคใช้หวัดนกในฟาร์มและพื้นที่กันชนนอกคอมพาร์ทเมนต์
4. การตรวจสอบย้อนกลับ ความปลอดภัยทางชีวภาพ ด้วยการแยกส่วนเลี้ยงสัตว์ปีก มีมาตรการควบคุมการเข้า-ออกอย่างเข้มงวด รวมทั้งการดูแลความสะอาดฟาร์มอย่างถูกสุขอนามัย และการจัดการและดูแลสุขภาพสัตว์ มีระบบควบคุมการเคลื่อนย้ายสัตว์ปีก ตลอดจนการจัดระบบการควบคุมโรคระบาดอย่างมีประสิทธิภาพ

โดยมีฟาร์มที่เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น 1,780 ฟาร์ม แยกเป็น ไก่เนื้อ 22 บริษัท 1,677 ฟาร์ม เป็ดเนื้อ 2 บริษัท 103 ฟาร์ม ในพื้นที่ 37 จังหวัด และคาดว่าจะภายในสิ้นปี 2549 นี้ ฟาร์มทั้ง 1,780 ฟาร์มจะผ่านการรับรองระบบคอมพาร์ทเมนต์จากกรมปศุสัตว์

ปัจจุบันมี 24 บริษัท ที่ร่วมลงนามข้อตกลงเพื่อเข้าสู่ระบบคอมพาร์ทเมนต์ ประกอบด้วย บริษัท สหฟาร์ม จำกัด, บริษัท โกลเด้น ไลน์ บิสซิเนส จำกัด, บริษัท ซัลเวลเลย์(ไทยแลนด์) จำกัด, บริษัท ฟู้ด ฟอร์ เดอะเวิลด์ จำกัด, บริษัท พันธพิลทรี จำกัด, บริษัท แกรมเบียน ฟู้ดส์ สยาม จำกัด, บริษัท สยาม เซ็นทาโกฟาร์ม จำกัด, บริษัท ซี.พี.เอฟ. ผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด, บริษัท กรุงเทพโปรดัคส์ จำกัด(มหาชน), บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด(มหาชน), บริษัท จีเอฟพีที จำกัด(มหาชน), บริษัท แหลมทองพิลทรี จำกัด

บริษัท ก้าวหน้าไก่สด จำกัด, บริษัท ชันอโกร จำกัด, บริษัท บี.ฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด, บริษัท อาหารเบทเทอร์ จำกัด, บริษัท ไทยพิลทรีรี่ กรุ๊ป จำกัด, บริษัท ชันฟู้ด อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด, บริษัท ไทย ฟู้ดส์ คอนแทค ฟาร์มมิ่ง จำกัด, บมจ. กรุงเทพผลิตผล อุตสาหกรรมเกษตร, บริษัท ฟาร์มสูงเนิน จำกัด, บริษัทแหลมทองฟาร์ม จำกัด, บริษัท นครชัยศรี ฟาร์ม จำกัด และบริษัท บางกอกแรนซ์ จำกัด(มหาชน)

ในส่วนฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของเกษตรกรรายย่อยที่อยู่บริเวณใกล้เคียงในรัศมี 1 กิโลเมตร กรมปศุสัตว์จะเป็นผู้ดูแลและควบคุมโดยจะยังคงใช้มาตรการป้องกันและควบคุมโรคระบาดที่ดำเนินการอยู่ และจะเร่งสร้างความเข้าใจให้แก่เกษตรกรเกี่ยวกับระบบการเลี้ยงและการจัดฟาร์มที่ปลอดภัย เพื่อให้ระบบคอมพาร์ทเมนต์มีศักยภาพและน่าเชื่อถือมากขึ้น และเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการควบคุมและป้องกันโรคระบาดสัตว์ และสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ประเทศคู่ค้าของไทย

อย่างไรก็ตาม หากมาตรการดังกล่าวขาดการผลักดันจากทางรัฐบาล ในการไปเจรจา กับรัฐบาลประเทศคู่ค้าของไทย การส่งออกไก่สด ยังคงมีอุปสรรคอยู่แน่นอน

4.2 ผลการวิจัยและการวิเคราะห์ข้อมูล

การออกแบบสอบถาม เริ่มจากการกล่าวถึงวัตถุประสงค์ของการทำงานวิจัยในครั้งนี้ โดยพูดถึงสภาพตลาดการส่งออกไก่ก่อนปี พ.ศ. 2547 ครั้งที่ยังไม่มีผลกระทบจากไข้หวัดนกจนกระทั่งประสบปัญหาจากไข้หวัดนก ว่าส่งผลต่อฟาร์มไก่ ตลอดจนการส่งออกไก่ อย่างไร ประกอบกับแนะนำให้ทราบถึงคุณสมบัติ ของเทคโนโลยี RFID โดยอธิบายถึงลักษณะการทำงานและประโยชน์ของการนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้กับขั้นตอนการผลิต และการส่งออกไก่ โดยประเด็นของคำถาม คือต้องการอยากรู้อะไร กลุ่มประชากรรู้จัก เทคโนโลยีนี้หรือไม่ หลังจากประสบปัญหาไข้หวัดนกมีการจัดการกับปัญหาดังกล่าวอย่างไร มีการนำเทคโนโลยีใดมาประยุกต์ใช้บ้างหรือไม่ มีความสนใจที่จะนำเทคโนโลยี RFID มาใช้ในการผลิต อะไรเป็นปัจจัยใดที่ก่อให้เกิดความสนใจ และไม่สนใจ มีแนวโน้มการนำมาใช้จริงอย่างไร

ผู้วิจัยจึงได้ทำการสำรวจบริษัทส่งออกไก่ โดยมุ่งประเด็นไปที่ บริษัทธุรกิจไก่ครบวงจร กล่าวคือ ตั้งแต่การนำเข้าไก่พันธุ์ การจัดการเลี้ยงไก่ในฟาร์ม , การชำแหละไก่ การแปรรูปไก่เนื้อ โดยผู้วิจัยสังเกตเห็นว่าการนำเทคโนโลยี RFID มาประยุกต์ใช้ในขั้นตอนการผลิตไก่สำหรับส่งออก จะสามารถช่วยในด้านการสืบค้นหาแหล่งที่มาของเนื้อไก่ได้ว่ามาจากแหล่งใด ฟาร์มใด รวมถึงจะเป็นระบบในการจัดการทั้งในฟาร์ม และการจัดการในโรงงานให้มีประสิทธิภาพ รวดเร็วมมากขึ้น ดังนั้นในการทำงานวิจัยครั้งนี้จึงพิจารณาจากบริษัทที่ดำเนินธุรกิจไก่ครบวงจรที่มีศักยภาพในการลงทุนกับเทคโนโลยีตัวนี้

เนื่องจากงานวิจัยเรื่องนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ การเก็บข้อมูลที่เหมาะสมจึงเป็นแบบสัมภาษณ์ พูดคุยในเชิงลึก In-Depth Interview กับนักวิชาการ และผู้บริหารในองค์กรนั้นๆ โดยบริษัทที่คัดเลือกมานั้น พิจารณาจาก การดำเนินธุรกิจด้านการส่งออกไก่มานาน และมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับทั้งภายในและต่างประเทศ รวมถึงศักยภาพในด้านต่างๆ เช่น การจัดการฟาร์ม การขนส่งและการผลิตดังนั้น บริษัทที่เราได้เข้าไปสัมภาษณ์เป็น 2 บริษัทใหญ่ของเมืองไทย ที่ดำเนินธุรกิจไก่ครบวงจรมานานกว่า 30 ปีคือ บริษัทสหฟาร์ม จำกัด และ กลุ่มบริษัทเครือเจริญโภคภัณฑ์ นอกจากนี้ยังมีบริษัทขนาดกลางที่ทำธุรกิจเช่นเดียวกัน คือ บริษัท ก้าวหน้าไก่สด จำกัด และ กลุ่มบริษัทในเครือฉวีวรรณฟาร์ม

บริษัท สหฟาร์ม จำกัด เริ่มต้นทำธุรกิจการเลี้ยงไก่เนื้อตั้งแต่ปีพุทธศักราช 2512 โดย ดร.ปัญญา ไซติเทวีญ ประธานกรรมการ และขยายธุรกิจออกไปจนกลายเป็นธุรกิจไก่ครบวงจร

บริษัท เครือเจริญโภคภัณฑ์ เริ่มต้นทำธุรกิจการเลี้ยงไก่ จากการผลิตและจำหน่าย อาหารสัตว์ในเขตภาคใต้ของประเทศไทย ในปี พุทธศักราช 2521 ในนาม บริษัท เจริญโภคภัณฑ์ อาหารสัตว์ จำกัด และในปี 2530 มีการขยายธุรกิจออกไปจนกลายเป็นธุรกิจไก่ครบวงจร

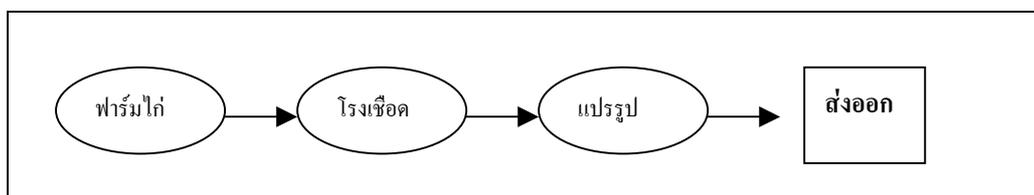
บริษัท ซีเอฟ ฟาร์ม ในเครือบริษัทฉวีวรรณฟาร์ม ก่อตั้งโดย คุณ ฉวีวรรณ คำพา เริ่มจากเป็นครูที่โรงเรียนอัสสัมชัญศรีราชา รับผิดชอบด้านโภชนาการภายในโรงครัว จากภารกิจนี้ทำให้เห็นว่าคุณค่าความต้องการใช้ไข่ไก่และเนื้อไก่สำหรับประกอบอาหารในแต่ละวันมีจำนวนมาก จึงมีความคิดที่จะสร้างฟาร์มเลี้ยงไก่ของตนเองเพื่อเป็นวัตถุดิบป้อนให้กับโรงอาหาร ต่อมาปี พ.ศ. 2528 จึงเริ่มสร้างฟาร์มเลี้ยงไก่ และมีการพัฒนาขนาดธุรกิจมาเรื่อยๆ เพื่อดำเนินธุรกิจผลิตไก่ครบวงจร

บริษัท ก้าวหน้าไก่สด ก่อตั้งเมื่อ วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2534 เริ่มประกอบธุรกิจ จากร้านขายวิทยุแล้วเปลี่ยนเป็นร้านขายเมล็ดพันธุ์พืช ปลูก เป็นตัวแทนของบริษัทค้าส่ง หลังจากนั้นได้ขยายกิจการเป็นการจำหน่ายอาหารสัตว์และเป็นตัวแทนจำหน่ายลูกไก่จากบริษัทใหญ่ มาสู่เกษตรกร และพัฒนากิจการขยายธุรกิจเพิ่มขึ้นในเครือบริษัทก้าวหน้า ซึ่งประกอบด้วยบริษัททั้งสิ้นดังนี้ บริษัทก้าวหน้าโภคภัณฑ์ จำกัด บริษัทก้าวหน้าอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ จำกัด บริษัทก้าวหน้าฟู้ด จำกัด บริษัทสินทรัพย์ก้าวหน้าคอร์ปอเรชั่น จำกัด บริษัทก้าวหน้าเพาเวอร์ซัพพลาย จำกัด บริษัท ก้าวหน้าโลจิสติกส์ เซอร์วิส จำกัด

จากการศึกษา สามารถสรุปได้ว่ามี 3 ขบวนการใหญ่ ในการส่งออกไก่แปรรูป โดยแบ่งเป็น การจัดการฟาร์มไก่ การจัดการในโรงเชือด การจัดการในโรงงานแปรรูป ดังภาพด้านล่าง

ภาพที่ 4.1

แสดงขบวนการในการส่งออกไก่แปรรูป



จากการนำเสนอขั้นตอนในการชำแหละเนื้อไก่สด และการแปรรูป ในบทที่ 2 พบว่าความเป็นไปได้ในการใช้ RFID ที่เหมาะสม ที่จุด การบรรจุ(packaging) โดยหลังจากผลิตภัณฑ์ได้รับการบรรจุ หีบห่อเรียบร้อยแล้วขั้นตอนสุดท้าย คือการติด tag เพื่อเป็นบันทึกข้อมูลการผลิตของผลิตภัณฑ์นั้นเช่น ไก่ที่นำมาผลิตมาจากฟาร์มใด ผ่านการตรวจสอบราค่าง ใช้หัวदनก วันที่ชำแหละ-แปรรูป ผ่านการตรวจจับโลหะ เป็นต้น ซึ่งเมื่อสินค้าถูกส่งออกไปยังประเทศคู่ค้า ลูกค้าปลายทางสามารถตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของอาหาร (Traceability) หากผู้บริโภคเกิดปัญหาเนื่องจากสินค้าชนิดนั้น จะสามารถกักกันได้ทันถ่วงที และเป็นการสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลไทย ในการมุ่งสู่การเป็นครัวของ

ความเห็นของกลุ่มตัวอย่าง มองว่าการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี RFID ในกระบวนการผลิตในโรงงานชำแหละนั้นยังไม่มีความจำเป็นมากนัก เนื่องจากกระบวนการผลิตทั้งในโรงชำแหละไก่นั้นใช้เทคโนโลยีที่มีประสิทธิภาพโดยผู้ผลิตสามารถควบคุมการผลิตได้ในทุกขั้นตอน การเลี้ยงไก่เป็นฟาร์มปิดทั้งหมด มีการควบคุมการเข้าออกฟาร์มและโรงงานอย่างเข้มงวด และไม่รับเชื้อไก่อิสระจากภายนอก หากเกิดข้อสงสัยใดๆ และสามารถ Trace back ได้ถึงแหล่งต้นน้ำอย่างรวดเร็วภายใน 1 ชั่วโมง ผู้ส่งออกมองว่าในอนาคตมีความเป็นไปได้ในการที่จะใช้กับ Package โดยติดได้ข้างกล่องเพื่อให้ลูกค้าของผู้ส่งออกได้ทราบถึงแหล่งที่มาของสินค้า ว่ามาจากที่ฟาร์มใด มีการรับรองจาก สัตวบาลท่านใด ขนส่งมาในวันใด และผ่านมาจากโรงชำแหละใด หรือมาจากโรงแปรรูปใด ซึ่งผู้ส่งออกถือว่าการสร้างความเชื่อมั่นให้กับคู่ค้าและการสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันให้กับผู้ส่งออกเองเพื่อสามารถครอบครองตลาดการส่งออกไก่ได้มากขึ้น

จากการใช้ระเบียบวิธีวิจัยในบทที่ 3 เพื่อหาข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างโดยการขอสัมภาษณ์ในเชิงลึก ได้ ผลจากการสัมภาษณ์ ผู้ประกอบการธุรกิจดังกล่าวข้างต้นว่า รู้จักเทคโนโลยี RFID อย่างคร่าว ๆ เห็นชอบด้วยกับคุณประโยชน์ของตัวเทคโนโลยี แต่ ผู้ประกอบการ

มีความคิดเห็นไปในทิศทางเดียวกันว่ายังไม่คิดที่จะประยุกต์ใช้ RFID กับธุรกิจส่งออกไก่สดแปรรูป ในขณะนี้ ด้วยเหตุผลหลักดังต่อไปนี้

- มาตรการทางการค้า
- การจัดการฟาร์มและขบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ
- ราคา

จากการวิจัยนี้มีรายละเอียดในการวิจัยดังต่อไปนี้

4.2.1 มาตรา การทางการค้า

ผู้ดำเนินธุรกิจส่งออกไก่ทุกรายมีความเห็นตรงกันว่าเทคโนโลยี RFID นี้ยังไม่ได้เป็น สิ่งที่จะทำให้ผู้ค้าทางธุรกิจเชื่อมั่นในการซื้อสินค้าจากประเทศไทย ด้วยเหตุที่ว่า ตลาดคู่ค้าราย ใหญ่อย่าง EU มองว่าประเทศไทยตั้งอยู่ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และในภูมิภาคนี้มีการ ระบาดของไข้หวัดนก ดังนั้นไม่ว่าไก่ที่มาจากภูมิภาคนี้ย่อมมีความเสี่ยงต่อการติดโรคดังกล่าว จึง ไม่มีการซื้อไก่สดจากประเทศไทย ทำให้ผู้ส่งออกไทยประสบปัญหาในการส่งออกจึงต้องเปลี่ยน การส่งออกมาเป็นไก่แปรรูปแทนซึ่งผู้ส่งออกเองมีเทคโนโลยีที่ได้มาตรฐาน และมีการปฏิบัติตาม หลัก Animal Welfare มีการตรวจสอบ และบันทึก สามารถสืบค้นถึงแหล่งที่มาได้ นอกจากนี้ กลุ่มบริษัทตัวอย่างได้ดำเนินการปฏิบัติตามกฎระเบียบตามมาตรการของประเทศคู่ โดยประเทศคู่ ค้า จะ มีมาตรการที่ส่งผ่านเข้ามาทางกรมปศุสัตว์ไทย เป็น Authorize auditor ซึ่งจะมาประจำที่ โรงงาน และตรวจสอบทุกขั้นตอนการผลิต และควบคุมการออกใบอนุญาตต่างๆในการส่งสินค้า จึงทำให้สินค้าที่ได้รับใบรับรอง เป็นที่ยอมรับของประเทศคู่ค้า

หากแต่ประเทศคู่ค้ามี กฎ หรือมาตรการในการยอมรับในเทคโนโลยี RFID ว่าถ้าผู้ ผลิตไก่ส่งออกมีการประยุกต์ใช้กับขบวนการผลิตแล้ว จะยอมรับและเชื่อมั่นในความปลอดภัยของ สินค้าดังกล่าว ผู้ประกอบการรายใหญ่บางรายมีแนวโน้มที่จะลงทุนกับเทคโนโลยีนี้

4.2.2 การจัดการในฟาร์มและขบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ

กลุ่มตัวอย่างธุรกิจไก่ครบวงจร มีความมั่นใจในการบริหารจัดการฟาร์มและขบวนการผลิตของตนว่ามีความปลอดภัยสามารถควบคุมเรื่องความสะอาดและปลอดภัยได้ตามมาตรฐานเป็นอย่างดี อีกทั้งทางโรงงานก็ได้รับใบรับรองมาตรฐาน ด้านสุขอนามัยในโรงงานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูป ได้แก่

- ISO 9001:2000 : Quality Standard – รับรองมาตรฐานการจัดการระบบคุณภาพสินค้า
- ISO 14000 - มาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม
- HACCP Certification for Food Safety Production - ใบรับรองมาตรฐานการผลิตอาหารปลอดภัย
- Good Manufacturing Practice Certification (GMP) - ใบรับรองมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี
- EFSIS Food Standard Certification- ใบรับรองมาตรฐานผลิตอาหารปลอดภัย
- Halal Certification for Islamic Consumption- รับรองกระบวนการผลิตตามหลักศาสนาอิสลาม
- Residual Free Chicken Meat Production Plant- ประกาศนียบัตรโรงงานผลิตเนื้อไก่ปลอดสารตกค้าง
- Sanitary Meat Production Plant- ประกาศนียบัตรโรงงานผลิตเนื้อสัตว์อนามัยจากกรมปศุสัตว์
- ISO/IEC 17025 - มาตรฐานที่ใช้สำหรับห้องปฏิบัติการ

นอกจากมาตรฐานข้างต้น การส่งออกไปในหลายประเทศขึ้นอยู่กับมาตรการการยอมรับของของแต่ละประเทศแตกต่างกันไป โดยประเทศคู่ค้าจะมีการตรวจสอบโรงงานการผลิตและมีการรับรอง ผ่านกรมปศุสัตว์ เมื่อได้รับการรับรองแล้วจึงจะสามารถส่งออกได้

การจัดการภายในฟาร์ม

ภาพที่ 4.2
แสดงภาพฟาร์มไก่ระบบปิด



ผู้ประกอบการเน้นความปลอดภัยและมีเทคโนโลยีที่ทันสมัยสามารถควบคุมอุณหภูมิ ความเร็วลม ควบคุมความชื้น คุมปริมาณออกซิเจน และความสะอาดได้อย่างสมบูรณ์ มีพนักงานที่มีความชำนาญในการเลี้ยงไก่แบบระบบปิด มีมาตรฐานเรื่องความสะอาด คือ ก่อนเข้าฟาร์มมีการจุ่มเท้า ผ่านสเปรย์ อ่างน้ำเน้นระบบสุขาภิบาลป้องกัน ตั้งแต่ระบบพนักงานถึงผู้บริหารที่จะเข้ามาในฟาร์ม จะเข้มงวดในการรักษาความสะอาด ต้องผ่านการฆ่าเชื้อโดยสเปรย์ การอาบน้ำ ดิบมุดน้ำ เพื่อให้มั่นใจว่าปลอดจากเชื้อที่จะเข้ามาในฟาร์ม 100 % โดยยานพาหนะจะผ่านระบบสเปรย์ อย่างเข้มงวด

บนพื้นฐานระบบการเลี้ยงไก่ที่สมบูรณ์ประกอบด้วย การดูแลของสัตว์บาล สัตวแพทย์ จะคอยตรวจสอบสุขภาพไก่อย่างใกล้ชิดตลอดเวลา และระบบการเลี้ยงที่ครบวงจร โดยไก่ทุกตัว สามารถตรวจสอบย้อนกลับไปสู่มาตรฐานของสายพันธุ์ไก่อย่างแม่นยำ นอกจากนี้วัตถุดิบ อาหารสัตว์และผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์ของบริษัททุกชั้นตอนจะต้องมีการรับรองความปลอดภัยด้าน สุขภาพและความปลอดภัยของสัตว์อย่างสมบูรณ์ จะต้องผ่านกระบวนการพื้นฐานในการเลี้ยงไก่ ต่อไป

การเลี้ยงไก่จะเน้นการป้องกันโรค โดยเริ่มจาก

- กระบวนการเตรียมโรงเรือน
- การกำจัดสัตว์พาหะโดยมีโปรแกรมการกำจัดอย่างชัดเจน
- การตรวจสอบสุขภาพพนักงานประจำปี
- การทำให้ลูกไก่ที่รับเข้ามามีภูมิคุ้มกันโดยคัดลูกไก่ที่มีคุณภาพเท่านั้น การทำ วัคซีนเพียงพอต่อลูกไก่ให้เหมาะสมกับพื้นที่ที่เลี้ยง
- มีการตรวจสอบสุขภาพเป็นโปรแกรมภายในฟาร์ม เช่น ตรวจน้ำ อาหาร และสาร ตก ค้างก่อนนำไปเชือด

ด้านบริษัทในเครือสหฟาร์ม กล่าวว่าสหฟาร์มมีฟาร์มไก่ และโรงงานที่ใหญ่ทันสมัยที่สุดในโลก สามารถเลี้ยงไก่ได้ 340000 ตัว/หลัง สามารถฆ่าและได้ 1 ล้านตัวต่อวัน

มั่นใจในเทคโนโลยีด้านการผลิต เป็นบริษัทเดียวในประเทศไทยที่นำเอาระบบ Hot Air Scalding และ Air Chilling เข้ามาลดการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต ถือว่าเป็นระบบที่ดีทันสมัย ปลอดภัยที่สุดในโลก โดยมั่นใจว่าสินค้าทุกชิ้นนั้นมีความปลอดภัยได้ 100 %

กลุ่มตัวอย่างธุรกิจไก่ครบวงจรขนาดใหญ่ มั่นใจในระบบการคัดเลือกพันธุ์ไก่ ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยในการผลิตและการแปรรูป ซึ่งทางบริษัท เป็นผู้นำและผู้บุกเบิกในการผลิตและจำหน่ายอาหารสัตว์ปีก มีการผลิตอาหารสัตว์ทั้งในรูปอาหารและอาหารสำเร็จรูป ชนิดผงและชนิดเม็ด สำหรับเลี้ยงไก่เนื้อ ไก่ไข่ สุกร เป็ด และอื่น ๆ จำหน่ายผ่านตัวแทนจำหน่ายอาหารสัตว์ และจำหน่ายโดยตรงให้แก่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ขนาดใหญ่ในประเทศไทยซึ่งสามารถควบคุมด้านคุณภาพให้ได้มาตรฐาน โดยเริ่มจากการผลิตอาหารสัตว์ วัตถุดิบหลัก ได้แก่ ข้าวโพด กาก ถั่วเหลือง ปลายข้าว เป็นต้น โดยมีการควบคุมสูตรอาหารและการผลิตทุกชั้นตอนด้วยระบบคอมพิวเตอร์ เพื่อให้ได้อาหารสัตว์ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอตามมาตรฐานที่กำหนด พร้อมกับมีระบบสุ่มตรวจเพื่อตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพของวัตถุดิบและสินค้า ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มความมั่นใจต่อคุณ

ภาพของผลิตภัณฑ์ มีทีมงานวิจัยพัฒนาปรับปรุงสายพันธุ์สัตว์ตามธรรมชาติ เพื่อให้ได้มาซึ่งพันธุ์สัตว์ที่มีคุณภาพ แข็งแรง และเหมาะสมกับสภาพเลี้ยงในประเทศไทยฟาร์มพันธุ์สัตว์ของบริษัทกระจายอยู่หลายจังหวัดทั่วประเทศไทย โดยเป็นระบบโรงเรือนปิดปรับอากาศ (Evaporative Cooling System) ใช้เทคนิคการเลี้ยงและการบริหารจัดการที่ทันสมัย มีระบบควบคุมและป้องกันโรคที่มีประสิทธิภาพ

ส่วนธุรกิจขนาดกลางจะเน้นที่ระบบการจัดการภายในฟาร์มลักษณะคล้ายกับธุรกิจขนาดใหญ่ หากแต่ต่างกันที่การลงทุนด้านเทคโนโลยี เช่นเครื่องจักร

นอกจากนั้น กลุ่มบริษัทตัวอย่างให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติตามมาตรฐาน Animal Welfare (การการปฏิบัติ ในการดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีก) ซึ่งมีแนวทางการปฏิบัติดังต่อไปนี้

การเคลื่อนย้ายไก่จากฟาร์มสู่โรงเชือด (Moving)

1. ฟาร์มเลี้ยงไก่ จะต้องอยู่ภายในรัศมี 200 กม ของโรงเชือด
2. สถานที่พักไก่ต้องสามารถป้องกันแสงแดด ฝนได้เป็นอย่างดี



3. ไก่ที่ขนส่งมาจากฟาร์มเมื่อมาถึงโรงงานต้องพักไก่ก่อนนำไปฆ่า เพื่อให้ไก่คลายเครียดจากการขนส่งสภาพแวดล้อมในการพักไก่ต้องอยู่สภาพที่สบาย ไม่ร้อน มีการระบายอากาศที่ดี

4. ต้องตรวจสอบอุณหภูมิ สภาพแวดล้อมบริเวณโรงจ่อรถพักไก่



5. ต้องตรวจสอบอุณหภูมิภายในรถขนส่งไก่เพื่อดูสภาพไก่ ถ้าพบอุณหภูมิสูงเกิน 27 องศาเซลเซียส ควรเสริมพัดลม
6. ตรวจสอบสภาพไก่ โดยไก่ต้องไม่หอบจำนวนมากและรุนแรงตลอดเวลา (อ้าปาก)
7. ตรวจสอบว่ามีหัว ปีก หรือส่วนต่าง ๆ ของร่างกายติดหรือถูกทับบนรถขนส่งหรือไม่ ถ้าพบให้เอาออกโดยเร็วที่สุดทันที ที่สามารถเข้าถึงได้ หากพบว่าอาการบาดเจ็บทำให้ไก่ทรมานให้ฆ่าทันที
8. ถนนที่รถขนส่งไก่เคลื่อนผ่าน ต้องไม่เป็นหลุม ซ้ำรูด มีสิ่งกีดขวาง เนื่องจากจะทำให้รถขนส่งเสียหลักเกิดการกระแทก ซึ่งอาจมีผลทำให้ไก่เกิดการบาดเจ็บ
9. บริเวณหัวรถขนส่งต้องไม่ทึบ เนื่องจากอากาศจะมีการหมุนเวียนจากบริเวณท้ายรถไปยังบริเวณหัวรถเพื่อให้มีการหมุนเวียนอากาศได้ดี
10. ไก่ที่รอแขวนต้องอยู่ในที่ที่มีการระบายอากาศที่ดี



11. การยก module ลงจากรถ ควรระวังอย่าให้ module ล้ม เอียงจนไถ่ตกใจ ต้องยกด้วย ความนุ่มนวลและระมัดระวัง



12. การดันกล่องไถ่ออกจาก module แต่ละชั้น ต้องกระทำด้วยความนุ่มนวล และระมัดระวัง เพื่อไม่ให้ไถ่ตื่นตกใจหรือได้รับบาดเจ็บ
13. ขณะทำการดันกล่องไถ่ออกจาก module แต่ละชั้น ไถ่ต้องไม่กระโดดออกจากกล่องไถ่ เนื่องจากจะทำให้ไถ่ได้รับบาดเจ็บ
14. สายพานลำเลียงกล่องไถ่ต้องไม่มีสิ่งกีดขวางที่ทำให้ไถ่เกิดการบาดเจ็บและต้องลำเลียงกล่องไถ่ด้วยความนุ่มนวลเพื่อไม่ให้ไถ่ตื่นตกใจ



15. บริเวณหัวโค้งของสายพานลำเลียงกล่องไถ่ พนักงานที่ปฏิบัติงานต้องไม่ดึงกระดาษกล่องไถ่ด้วยความรุนแรงเนื่องจากจะทำให้ไถ่ตื่นตกใจ

16. สายพานลำเลียงกล่องไก่ต้องอยู่ในระนาบเดียวกันอย่างต่อเนื่อง ช่วงรอยต่อระหว่างสายพานต้องไม่มีส่วนใดก่อให้เกิดการสะดุดในระหว่างการลำเลียงไก่ เนื่องจากจะทำให้ไกเกิดการตื่นตกใจ
17. สภาพไก่ในขณะที่ลำเลียงต้องไม่ตื่นตกใจ
18. ในระหว่างลำเลียงกล่องไบบนสายพาน ไก่ต้องไม่กระโดดออกจากกล่องไก่
19. module ต้องอยู่ในสภาพที่ดีไม่ชำรุดเสียหายเนื่องจากจะมีผลกระทบต่อการบินกล่องไก่ออกจาก module ซึ่งจะทำให้ไกตื่นหรือเกิดการบาดเจ็บได้



20. กลังไก่ต้องอยู่ในสภาพที่ดีไม่ชำรุดเสียหาย เนื่องจากจะทำให้เกิดการบาดเจ็บในระหว่างการเคลื่อนย้าย



21. คนขนไก่ชั้นราวต้องไม่ทิ้ง เหยียง โยนหรือกระแทกกลังไก่เนื่องจากทำให้ไก่ได้รับความทุกข์หรือบาดเจ็บ ต้องทำด้วยความนุ่มนวล

การแขวนไก่ (Hanging)



22. จำนวนไก่ในแต่ละกล่องต้องไม่แน่นจนเกินไป เนื่องจากจะทำให้ไก่เบียดกันไม่สบาย
23. ไก่ต้องไม่หลุดจากการจับแขวน หรือจากพื้นที่แขวน หากไก่หลุดออกจากพื้นที่ต้องรีบจัดมาแขวนทันที และถ้าไก่ได้รับบาดเจ็บต้องคัดแยกออกหรือทำลายทิ้ง
24. พื้นที่แขวนไก่ต้องทำให้แสงออกกลางหรือให้แสงสีน้ำเงิน เพื่อให้ไก่รู้สึกผ่อนคลาย
25. ราวแขวนไก่ไม่ควรโค้ง การเปลี่ยนระดับหรือลาดเอียงของราวแขวนไก่ต้องไม่มากเกินไปจนทำให้ไก่ตกใจ
26. ระยะทางจากคนแขวนคนแรกถึงบ่อซีเมนต์ต้องไม่เกิน 90 วินาที และไก่ต้องไม่ตื่นหรือกระพือปีกก่อน ลงบ่อซีเมนต์
27. บริเวณราวแขวนไก่ต้องมีแผ่นกั้นหน้าอกไก่ (Breast bar) เพื่อพุงไม่ให้ไก่ตื่นตกใจ กระพือปีกหรืออหิว ก่อนลงบ่อซีเมนต์ และต้องมีตั้งแต่ช่วงเริ่มแขวนไก่จนถึงบ่อซีเมนต์



28. ขนาดของที่แขวนไก่ (Shackle) ต้องเหมาะสมกับขนาดของข้อขาไก่และลักษณะของที่แขวนต้องไม่บีบเบี้ยวเนื่องจากทำให้ไก่เกิดการบาดเจ็บและทรมาน



29. การจับไก่ขึ้นแขวนบนราวต้องไม่จับที่ปีกหรือคอและในขณะที่แขวนต้องไม่กระชากหรือดึงขาไก่เนื่องจากจะทำให้ไก่เกิดการบาดเจ็บ
30. การแขวนไก่ต้องแขวนให้ข้อขาไก่ลงในที่แขวน (Shackle) ทั้งสองข้างจนสุดปลาย
31. ควรคัดแยกไก่ที่มีลักษณะขาพิการแคะแกระ็น ปวย หงอย ซึม ออกจากไก่ปกติและฆ่าทันทีหากพบว่าไก่อ่ากำลังได้รับความทรมาน
32. บริเวณมุมโค้งของราวแขวนไก่ต้องไม่เกิดการเหวี่ยง



33. หัวไก่ที่แขวนต้องไม่ละกับกล่องไก่หรือวัสดุใด เนื่องจากจะทำให้ไก่เกิดการบาดเจ็บ
34. กรณีราวแขวนไก่ หยุด (Break down) ไก่ที่แขวนอยู่บนราวต้องทำการปลดและนำกลับลงกล่องไก่ภายใน 3 นาที แต่ถ้าไก่ถูกช็อตแล้วต้องถูกฆ่าทันทีเพื่อไม่ให้ไก่ทรมาน
35. ไก่ที่ตายในระหว่างการขนส่ง (DOA) ต้องคัดแยกและบันทึกไว้

การทำความสะอาด (Cleaning)

36. หลังจากการแขวนไก่เรียบร้อยแล้วต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อกล่องไก่ทุกกล่อง เพื่อกำจัดเชื้อโรคที่อาจปนเปื้อนมาไม่ให้เกิดการแพร่กระจายไปยังฟาร์มอื่นๆ ต่อไป



37. ต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ Module หลังจากล้างเลี้ยงกล่องไก่ออกหมดแล้ว



38. ต้องล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อรถขนส่งไก่



การช็อตไก่ (Stunning)



39. ไก่ต้องสงบ ไม่ตื่น ก่อนลงบ่อช็อตอย่างน้อย 12 วินาที
40. ไม่มี PRE-STUN (ไม่มีสิ่งกีดขวางบริเวณทางเข้าบ่อช็อต Stunner น้ำไม่ล้นออกจากไก่เข้า)



41. ต้องมีการตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ / อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกเช่น Evaporative System ที่โรงจอตกรถพักไก่ ,พัดลมระบายอากาศ, เครื่องยิง module, ราวแขวนไก่, สายพานลำเลียงกล่องไก่, เครื่องช็อตไก่ เป็นต้น
42. ไก่แต่ละตัวต้องได้รับกระแสไฟฟ้าสลบอย่างน้อย 105 milliampere อย่างสม่ำเสมอ

43. ระดับน้ำในอ่างชို့ต (water bath) พอเพียงให้ได้คางและเหนียงจมหมดไม่ควรให้ส่วนปีกหรือฐานคอจมหมดน้ำเพราะทำให้ค่า Resistance เพิ่มขึ้นกระแสะจะไหลผ่านสมอง/ ร่างกายน้อยลงและไม่สม่ำเสมอ
44. สภาพไก่หลังชို့ต ตาเปิดค้ำง ลำตัวขาเหยียดแข็ง ส้นระริก สม่่าเสมอ ปีกหุบแนบลำตัวและส้นสม่ำเสมอ



การเชือดไก่ (Killing)

45. สภาพไก่ก่อนเชือดต้องไม่เกร็ง (คอไม่หด) และต้องทำการเชือดภายใน 10-15 วินาที



46. ไก่ต้องถูกเชือดด้วยความอ่อนโยน โดยคนมุสลิม

47. การเชือดไก่ให้สมบูรณ์ ต้องตัดเส้นเลือดแดง (Carotid Arteries) และเส้นเลือดดำ (Jugular Veins) ให้ขาดทั้งสองเส้น



48. ต้องมีพนักงานคอยตรวจสอบไก่หลังชือดและถ้าพบไก่ที่ไม่ได้ชือด ต้องการตัดหัวไก่ทันที เพื่อไม่ให้ไก่ทรมาน
49. ต้องมีระยะเวลาให้เลือดหยุด (Bleeding Time) อย่างน้อย 90 วินาที



50. ไก่ต้องตายก่อนลงบ่อลวกเพื่อไม่ให้ไก่ทรมาน ต้องทำการตรวจไก่อ่อนลงบ่อลวกโดยใช้ขนไก่จุ่มที่มันตา (Nitictationg Membrane) ถ้าตาไก่กระพริบแสดงว่าไก่อังไม่ตาย
51. ต้องมีผู้ตรวจสอบสภาพไก่อหลังการเชือด และมีการบันทึกรายละเอียด

จากโรงเชือดสุกรแปรรูป หลังจากผ่านขั้นตอนการเชือดไก่ จะขนส่งไก่ชำแหละมายังโรงงานแปรรูปไก่ (Further Factory) เพื่อทำการแปรรูปด้วยการปรุงรสและเตรียมบรรจุกล่องเพื่อเตรียมการส่งออก โดยทางบริษัทผู้ส่งออกได้มีกระบวนการผลิตที่ใช้เทคโนโลยีนำเข้าจากต่างประเทศที่มีประสิทธิภาพในการผลิตและสามารถควบคุมการผลิตได้ในทุกขั้นตอน

ภาพ ที่ 4.3
แสดงภาพในโรงงานแปรรูปไก่

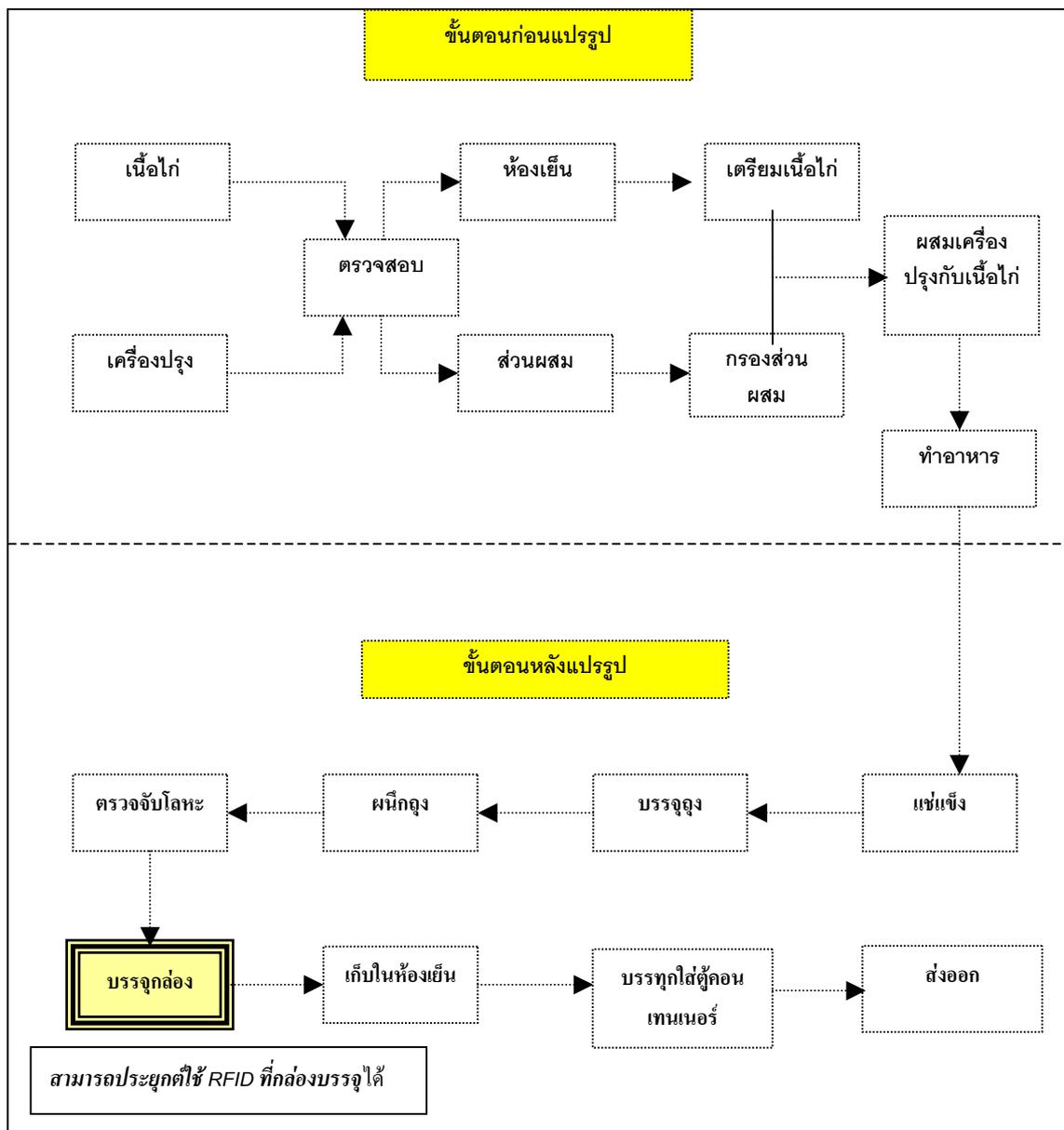


การแปรรูปแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ได้แก่ ขั้นตอนก่อนการแปรรูป กล่าวคือ หลังจากรับไก่จากโรงเชือดที่ทำกรแยกส่วนและทำความสะอาดไว้แล้ว เพื่อนำมาปรุงสุกตามที่ต้องการของตลาดคู่ค้า ส่วนที่ 2 ได้แก่ ขั้นตอนหลังการแปรรูป ได้แก่ การบรรจุ และการตรวจจับโลหะ เพื่อเก็บเข้าห้องเย็น รอการส่งออก

จากการศึกษาและการเข้าไปสัมภาษณ์กับกลุ่มตัวอย่างทำให้ทราบว่าขั้นตอนการผลิตมีอะไร และมีวิธีการอย่างไรบ้าง จากข้อมูลที่ได้ทำให้เห็นว่าการนำเสนอการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีกับขบวนการผลิตแปรรูป ที่มีเป็นไปได้มากกว่าขบวนการจัดการภายในฟาร์มและส่วนที่สามารถประยุกต์ใช้ ได้แกในส่วนของการบรรจุภัณฑ์ ดังแผนภาพดังต่อไปนี้

ภาพ ที่ 4.4

แสดงขบวนการผลิตไก่แปรรูป กับการประยุกต์ใช้ RFID



จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง มีบางสิ่งที่มีการปฏิบัติคล้ายกัน ได้แก่ การจัดการภายในฟาร์ม ที่ควบคุมโดยกรมปศุสัตว์ โดยฟาร์มเลี้ยงไก่เพื่อการส่งออกจะเป็นโรงเรือนเลี้ยงระบบปิด โดยผู้ที่เข้าไปในฟาร์มส่วนพื้นที่เลี้ยงไก่จะต้องทำความสะอาดร่างกายก่อน และต้องเปลี่ยนชุดใหม่ก่อนเข้าฟาร์ม โดยในฟาร์มจะต้องได้รับรองมาตรฐาน GAP จากกรมปศุสัตว์ของไทย โดยกรมปศุสัตว์ควบคุมดูแลตั้งแต่การนำพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ไก่จากอเมริกา มาลงที่ฟาร์มเลี้ยง ปัจจุบันบริษัทส่งออกไก่ได้ผลิตอาหารไก่ด้วยตนเอง และมีการกำหนดการให้อาหาร น้ำ และวัคซีนจากสัตว์บาล นอกจากนั้นแล้วผู้ประกอบการยังสร้างระบบ Compartment อันจะเป็นมาตรฐานการจัดการความปลอดภัยทางชีวภาพสำหรับฟาร์มไก่เนื้อและฟาร์มเป็ดเนื้อ , การควบคุมโรคใช้หวัดนกในฟาร์มและพื้นที่กันชนนอกคอมพาร์ทเมนต์ , การเฝ้าระวังโรคใช้หวัดนกในฟาร์มและพื้นที่กันชนนอกคอมพาร์ทเมนต์ และ การตรวจสอบย้อนกลับ ความปลอดภัยทางชีวภาพ ด้วยการแยกส่วนเลี้ยงสัตว์ปีก มีมาตรการควบคุมการเข้า-ออกอย่างเข้มงวด รวมทั้งการดูแลความสะอาดฟาร์มอย่างถูกสุขอนามัย และการจัดการและดูแลสุขภาพสัตว์ มีระบบควบคุมการเคลื่อนย้ายสัตว์ปีก ตลอดจนการจัดระบบการควบคุมโรคระบาดอย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้สามารถควบคุมการดูแลได้อย่างทั่วถึง และสามารถตรวจสอบกลับ ได้ในทุกขั้นตอน รวมถึงด้านการขนส่งจากฟาร์มถึงโรงเชือดการเคลื่อนย้ายไก่อมายังโรงชำแหละนั้นทางผู้ประกอบการได้มีการดำเนินการตามข้อกำหนดของ Animal Welfare โดยต้องมีการขนส่งตามมาตรฐานก่อน และต้องขออนุญาตจากกรมปศุสัตว์ก่อน โดยทางเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์จะส่งสัตวบาลจากกรมปศุสัตว์ไปตรวจสอบไก่ในโรงเรือนโดยจะต้องมีการเช็คเลือดไก่อจาก LAB ของกรมปศุสัตว์ว่ามีความปลอดภัย ปลอดภัยเชื้อใช้หวัดนก และสารตกค้าง

ในส่วนการดำเนินงานของผู้ประกอบการเองมีขั้นตอนในการจับไก่เพื่อล่าเลี้ยงดังนี้

- 1 ลดอาหารไก่อก่อนเพื่อไม่ให้มีอาหารในกระเพาะไก่
- 2 จับไก่อย่างนุ่มนวล ใส่กล่องบรรจุโดยในแต่ละกล่องต้องมีการคำนวณจำนวนไก่ต่อกล่องเพื่อไม่ให้เกิดการแออัดเกินไป
- 3 นำไก่อขึ้นรถโดยโดยรถบรรทุกไก่อไปที่โรงงานในที่มีพัดลมที่มีอุณหภูมิพอเหมาะให้ไก่อเกิดความรู้สึกสบายและให้แสงที่ทำให้ไก่อสงบ

ด้านการเคลื่อนย้ายไก่อจากโรงเลี้ยงมายังโรงชำแหละต้องมีระยะทางไม่เกิน 200 กิโลเมตรซึ่ง ถนนที่รถขนไก่อเคลื่อนผ่านต้องไม่เป็นหลุม ชำรุด และมีสิ่งกีดขวาง เนื่องจากจะทำให้รถขนส่งเสียหลักเกิดการกระแทกซึ่งอาจมีผลทำให้ไก่อเกิดการบาดเจ็บ โดยบริเวณหัวรถขนส่งต้องไม่ทับเนื่องจาก

อากาศจะมีการหมุนเวียนจากบริเวณท้ายรถไปยังบริเวณหัวรถเพื่อให้มีการหมุนเวียนอากาศได้ดี ซึ่งการจัดการด้านการขนส่งนี้เป็นไปตามมาตรฐานทุกขั้นตอน ซึ่งมาตรฐานนี้เป็นที่ยอมรับของประเทศคู่ค้า และเมื่อผ่านกระบวนการผลิตในโรงฆ่าแหละและก็จะมีการแยกส่วนต่าง ๆ ของไก่ส่งมายังโรงงานแปรรูปไก่ (Further Factory) เพื่อทำการแปรรูปด้วยการปรุงรสและเตรียมบรรจุถุงและบรรจุกล่องเพื่อเตรียมการส่งออก โดยทางบริษัทผู้ส่งออกได้มีกระบวนการผลิตที่ใช้เทคโนโลยีนำเข้าจากต่างประเทศที่มีประสิทธิภาพในการผลิตและสามารถควบคุมการผลิตได้ในทุกขั้นตอน โดยสามารถสืบค้นได้ว่าไก่ที่ส่งมาแปรรูปนั้นมาจากฟาร์มใด ส่งมากับรถบรรทุกคันใด และส่งมาเป็นไก่ Lot ใด โดยโรงงานจะมีการบันทึกข้อมูลในทุกขั้นตอนการปฏิบัติงาน

จากเหตุผลที่กล่าวมานั้น จึงยังไม่เห็นความจำเป็นที่จะนำเทคโนโลยี RFID มาประยุกต์ใช้ในส่วนของฟาร์มและขบวนการผลิตไก่ เนื่องจากการจัดการในฟาร์มนั้นบริษัทส่งออกได้ควบคุมทั้งด้านอาหาร การเลี้ยง สภาพแวดล้อมต่าง ๆ ที่ไก่ต้องการ และวัคซีนต่าง ๆ นอกจากนั้นแล้วผู้ส่งออกยังสร้างระบบ Compartment ซึ่งสร้างมาตรฐานด้านความปลอดภัยในฟาร์มได้อย่างครบถ้วน นอกจากนั้นยังมีเจ้าหน้าที่จากกรมปศุสัตว์ดูแลและรับรองในส่วนการจัดการในฟาร์ม ซึ่งในทุกขั้นตอนก็มีการตรวจสอบ และควบคุม ด้วยเทคโนโลยีที่ได้มาตรฐาน มีการบันทึกข้อมูลในทุกขั้นตอน โดยสามารถสืบค้นถึงแหล่งที่มาของไก่ได้

4.2.3 ราคา

เหตุผลประการสุดท้าย คือ เรื่องของต้นทุนของเทคโนโลยี ซึ่งในปัจจุบันนี้ผู้ส่งออกมองว่าราคาของเทคโนโลยีตัวนี้ยังมีต้นทุนค่อนข้างสูง ซึ่งการที่จะมาประยุกต์ใช้กับไก่จะเกิดต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น นอกจากนั้นผู้ส่งออกยังพิจารณาเรื่องความคุ้มค่าของการลงทุนในเทคโนโลยี RFID และเป็นกังวลเกี่ยวกับระยะเวลาในการซ่อมบำรุงหากอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมงาน กับ RFID เกิดความชำรุดเสียหายจำทำให้การดำเนินงานสะดุดช้าลงมากน้อยอย่างไร และอุปกรณ์ที่ใช้ร่วม เช่น แท็ก จะมีเพียงพอต่อการตอบสนองต่อความต้องการในการใช้งานตลอดไปหรือไม่ ประกอบกับความพร้อมของทีมงานที่สามารถสนับสนุนทางเทคนิค การใช้งาน การซ่อมบำรุงที่มีคุณภาพ สามารถแก้ปัญหาทาง hardware และ software ได้