

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก

การสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้อง

ผู้เขียนได้สัมภาษณ์นายปีติพงศ์ พึ่งบุญ ณ อยุธยา ปลัดกระทรวงเกษตรและ สหกรณ์ ซึ่งเป็นผู้ที่เกี่ยวข้องภาครัฐ ถึงมาตรการที่รัฐกำหนดขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรการในการปรับตัวต่อเงื่อนไขทางการค้าสินค้าทางการเกษตรของประเทศตะวันตกและนายอาภิรัตน์ เกียรติไพบูลย์ ผู้จัดการฝ่ายการตลาดระหว่างประเทศ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) ซึ่งเป็นผู้ที่เกี่ยวข้องภาคเอกชน ถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เขียนได้สรุปผลการสัมภาษณ์นายปีติพงศ์ พึ่งบุญ ณ อยุธยา ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ดังนี้

ถาม : ตัวอย่างการกำหนดมาตรการต่างๆของรัฐ เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าสินค้าไก่สดแช่แข็งนำไปปฏิบัตินั้น มีอย่างไรบ้าง หากเกิดกรณีการปฏิเสธการสั่งซื้อสินค้าหรือกรณีที่สินค้านี้ค้างคามมีปัญหา

ตอบ : ต้องทำความเข้าใจก่อนว่า การค้าสินค้าทางการเกษตร โดยเฉพาะสินค้าประเภทปศุสัตว์ หรือสินค้าปศุสัตว์แปรรูปนั้น ไม่ได้หมายความว่าหากเกิดปัญหาในจุดของสินค้าพร้อมบริโภคแล้วนั้น (Finish Goods Products) จะแก้ปัญหาโดยการกำหนดมาตรการต่างๆ ณ จุดที่พบปัญหานั้น แต่ที่เดียวไม่ได้ เนื่องจากสินค้าปศุสัตว์นั้น จะมีระบบการจัดการที่เป็นวงจร (Cycle) โดยเริ่มตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตไก่สดแช่แข็ง ไก่ที่จะนำมาผลิตไก่สดแช่แข็งได้จะต้องมีการคัดสายพันธุ์ ที่เหมาะสมกับการบริโภคของตลาด ตัวอย่างเช่นพฤติกรรมกรรมการบริโภคของประชากรในสหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกา จะมีพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่แตกต่างจากประชากรในประเทศไทย คือจะเลือกบริโภคเฉพาะเนื้อในส่วนหน้าอกของไก่เท่านั้น ส่วนประชากรในประเทศไทยจะบริโภคแทบทุกชิ้นส่วนของไก่ การคัดสายพันธุ์ไก่ที่จะใช้ทำวัตถุดิบ จำเป็นต้องมีอัตราการแลกเนื้อส่วนหน้าอกค่อนข้างสูง ซึ่งยังหมายถึงระบบการจัดการที่ดีภายในฟาร์มของผู้ประกอบการอีกด้วย ระบบการจัดการที่ดีภายในฟาร์ม นั้น มีองค์ประกอบต่างๆมากมายเช่นการใช้อาหารสัตว์ที่มีโภชนาการที่ดี การเลี้ยงสัตว์ภายใต้สภาวะแวดล้อมที่เหมาะสม มาตรการกีดกันต่างๆที่กำหนดขึ้นโดยสหภาพยุโรป หรือสหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นตลาดใหญ่ของไทยในการส่งออกนั้น มักจะนำประเด็นในการจัดการของผู้ประกอบการ มากำหนดเป็นมาตรการกีดกันขึ้น เช่น มาตรการที่เกี่ยวข้องสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare) โดยกล่าวถึงเงื่อนไขในการเลี้ยงสัตว์ที่จะใช้นำมาแปรรูปเป็นอาหารสำหรับบริโภค จะต้องไม่มีการทรมานสัตว์ดังกล่าว ในระหว่างการเลี้ยง เช่นการห้าม

ตัดปากไก่ให้สั้นเกินไป เพราะจะทำให้เจ็บปวดมาก การขนส่งไก่เพื่อนำไปยังโรงงานเพื่อชำแหละ ก็จะต้องมีการระบายอากาศที่เพียงพอในระหว่างการขนส่ง มาตรการที่เกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ นี้ ทางภาครัฐโดยกรมปศุสัตว์ กำลังอยู่ระหว่างการศึกษาข้อมูลเพื่อนำมากำหนดเป็นมาตรฐานต่อไป ส่วนประเด็นการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอมนั้น กรมปศุสัตว์ ได้กำหนดมาตรฐานการจัดการทั้งจากโรงงานผลิตอาหารสัตว์เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบแปลกปลอม และวัตถุดิบที่อาจมีพิษปนเปื้อน ลงในอาหารสัตว์ คือการจัดทำมาตรฐาน Good Manufacturing Practice และการจัดทำมาตรฐาน HACCP หรือ Hazard Analysis Critical Control Point โดยมีกองฝึกอบรม กรมปศุสัตว์ ออกเผยแพร่ความรู้ให้แก่สถานประกอบการต่างๆ การจัดทำมาตรฐาน Good Manufacturing Practice คือ การกำหนดมาตรฐานในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ ซึ่งจะต้องมีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่มีเชื้อโรคเจือปน และมีความปลอดภัย ในทุกๆ ขั้นตอนของระบบการผลิต เช่น การกำหนดเส้นทางเดินภายในโรงงาน ให้กับพนักงาน เพื่อไม่ให้เกิดโอกาสเชื้อโรคจะสามารถเข้าไปปนเปื้อนสินค้าที่ผลิตเสร็จแล้ว หรือการกำหนดให้พนักงานจะต้องมีสุขอนามัยที่ดี เช่น การกำหนดให้ล้างมือ การกำหนดให้ใช้ก๊วน้ำล้างมือแบบกดปุ่ม ส่วนการจัดทำมาตรฐาน HACCP หรือ Hazard Analysis Critical Control Point คือการจัดทำระบบการวิเคราะห์จุดอันตราย ในระบบการผลิต โดยวิเคราะห์ว่า จุดที่คาดว่าจะจะเป็นอันตราย จะเกิดขึ้นที่จุดใด และต้องมีมาตรการรองรับและแก้ไข ตัวอย่างเช่นการกำหนดให้หลอดไฟในโกดังที่เก็บวัตถุดิบ จะต้องมีการครอบแก้วรองรับทุกดวง หรือการบันทึกสิ่งของที่ทำจากแก้ว ทั้งหมดที่ใช้ในกระบวนการผลิต หรือนโยบายแก้ว (Glass Policy) เป็นต้น แต่มาตรการทั้งหมดนี้ ยังอยู่ระหว่างขั้นตอนการศึกษาเพื่อประกาศใช้เป็นกฎกระทรวงต่อไป

ส่วนประเด็นการปนเปื้อนของสารตกค้างระหว่างการผลิตนั้น กรมปศุสัตว์ได้มีมาตรการสั่งห้ามการนำเข้ายาซึ่งเป็นอันตรายตกค้างถึงผู้บริโภค เพื่อห้ามมิให้ผู้ประกอบการใช้เพื่อการผลิตไก่ เป็นวัตถุดิบเพื่อส่งออกเป็นไก่สดแช่แข็ง อีกทั้งยังมีเจ้าหน้าที่คอยสอดส่อง โดยการเข้าไปสุ่มตรวจสอบฟาร์มต่างๆของผู้ประกอบการ ว่ามีการใช้ยาที่ขึ้นทะเบียนเป็นยาอันตรายหรือไม่ ซึ่งมีบทลงโทษที่ค่อนข้างรุนแรงอยู่พอสมควร บทบาทเหล่านี้คือมาตรการของภาครัฐ ที่ใช้เพื่อควบคุมผู้ประกอบการการผลิตเพื่อการส่งออกสินค้าประเภทไก่สดแช่แข็ง แต่ก็ยังมีบางขั้นตอนที่ยังไม่เรียบร้อยสมบูรณ์ดี

สรุปการสัมภาษณ์นายอภิรัตน์ เกียรติไพบูลย์ ผู้จัดการฝ่ายการตลาดต่างประเทศ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) มีดังนี้

ถาม : บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ ซี.พี. มีมาตรการอย่างไรในการปรับตัวตามเงื่อนไขทางการค้าระหว่างประเทศ โดยเฉพาะการปรับตัวต่อการกีดกันทางการค้ากรณีของไก่สดแช่แข็ง ที่ส่งออกไปจำหน่ายยังสหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกา

ตอบ : สหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกา เป็นตลาดใหญ่ของผู้ประกอบการ ในการส่งไก่สดแช่แข็งไปจำหน่าย แต่ไม่ได้หมายความว่า ซี.พี.เป็นผู้ส่งออกรายเดียวในประเทศ ยังมีผู้ประกอบการรายอื่นที่ส่งสินค้าประเภทเดียวกับ ซี.พี. เข้าไปจำหน่ายด้วย เช่น เครือเบทาโกร เครือแหลมทอง หรือเครือสหฟาร์ม แต่มาตรการของ ซี.พี. ในการปรับตัวต่อการกีดกันทางการค้า นั้น จะต้องใช้การเจรจา เป็นเครื่องมือก่อน ในลำดับแรก การเจรจานั้นก็เพื่อโน้มน้าวให้ลูกค้าเห็นว่า ผลิตภัณฑ์ของ ซี.พี. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน และถูกสุขอนามัย เริ่มตั้งแต่การจัดการวัตถุดิบที่จะใช้ผลิตอาหารสัตว์ ซึ่งมีความเข้มงวดของคุณภาพมาก การจัดการภายในโรงงานผลิตอาหารสัตว์โดยนำระบบรับรองมาตรฐานต่างๆมาใช้เช่นระบบมาตรฐาน ISO 9002 และ ISO 14001 มาใช้ การจัดการภายในฟาร์มที่เลี้ยงสัตว์ ที่ได้มาตรฐานระดับโลก เช่นการนำระบบควบคุมอุณหภูมิภายในโรงเรือนแบบ Evaporative Cooling System มาใช้เพื่อให้การเลี้ยงสัตว์ได้ประโยชน์มากที่สุดและเพื่อให้ได้อัตราแลกเนื้อที่ดีที่สุด สิ่งเหล่านี้จะเป็นเครื่องยืนยันถึงมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ ซี.พี. ผลิตขึ้นมา ข้อยืนยันที่เห็นได้ชัดอีกข้อหนึ่งคือการขยายงานเพื่อการผลิตเพื่อส่งออกไก่สดแช่แข็ง โดย ซี.พี. ได้สร้างฟาร์มเลี้ยงไก่ที่มีขนาดการผลิตเพื่อส่งออกอีกประมาณ 35 – 40 ฟาร์ม และโรงชำแหละ (Slaughter House) ที่มีประสิทธิภาพการผลิตไม่ต่ำกว่า 500,000-ตัวต่อวัน รวมทั้งโรงงานแปรรูปเนื้อไก่ (Further Process) ซึ่งทั้งหมดจะดำเนินการที่จังหวัดนครราชสีมา การขยายงานนี้สะท้อนให้เห็นว่าการส่งออกสินค้าประเภทเนื้อไก่สดแช่แข็ง ยังคงมีความสำคัญอยู่มาก เนื่องจาก ซี.พี.มีโรงงานที่ผลิตสินค้าประเภทไก่สดแช่แข็ง อยู่ที่จังหวัดสระบุรี และ กรุงเทพมหานคร จำนวน 2 แห่งแล้ว แต่ยังไม่เพียงพอที่จะรองรับยอดการสั่งซื้อจากลูกค้าได้ จึงจำเป็นต้องขยายงาน ส่วนตลาดของสินค้าประเภทไก่สดแช่แข็งที่อาจจะขยายงานในอนาคตได้แก่รัฐต่างๆ ในอดีตสหภาพโซเวียต โดยตอนนี้ ซี.พี.กำลังเข้าไปสำรวจตลาด ณ ประเทศยูเครน และประเทศรัสเซีย ซึ่งเป็นประเทศที่มีศักยภาพในการเป็นฐานการผลิตในต่างประเทศที่ดี เนื่องจากมีต้นทุนเกี่ยวกับค่าแรงค่อนข้างต่ำ และภูมิอากาศเหมาะสมกับการเลี้ยงสัตว์ ผู้บริโภคมีกำลังการซื้อพอควร

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายพรณเชษฐ ยิ้มเนียม รหัสประจำตัว 4024411
วัน เดือน ปี เกิด	4 ธันวาคม 2512
ประวัติการศึกษา	มัธยมศึกษา โรงเรียนสวนกุหลาบวิทยาลัย กรุงเทพฯ พ.ศ.2530 รัฐศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ.2535
ประสบการณ์	ผู้จัดการแผนกบุคคลและธุรการ ธุรกิจอาหารสัตว์และครบวงจรภาคเหนือ บริษัท กรุงเทพผลิตผลอุตสาหกรรมการเกษตร จำกัด (มหาชน) กลุ่มธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหาร เครือเจริญโภคภัณฑ์
ปัจจุบัน	ผู้จัดการแผนกบุคคลและธุรการ ธุรกิจอาหารสัตว์และครบวงจรภาคอีสาน บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อีสาน จำกัด (มหาชน) กลุ่มธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหาร เครือเจริญโภคภัณฑ์