

สรุปการเยี่ยมชมโรงงานอาหารสัตว์และโรงงานแปรรูปเนื้อไก่
บริษัท เจริญโภคภัณฑ์ จำกัด (มหาชน) จ. นครราชสีมา
14 มีนาคม 2555

สืบเนื่องจากการทบทวนของคุณอัญชลี วิสุทธีรัตนกุล (บัวย) เพื่อเข้าเยี่ยมชมการดำเนินธุรกิจของซีพี มูลนิธิชีวิตและเครือข่ายทั้งหมด 18 คน ได้ตอบรับคำเชิญศึกษาดูงานอุตสาหกรรมผลิตไก่ครบวงจรในวันที่ 14 มีนาคม 2555 โดยพื้นที่แรกที่เข้าเยี่ยมชมคือโรงงานผลิตอาหารสัตว์ปักธงชัย อ.ปักธงชัย จ.นครราชสีมา ซึ่งเป็น 1 ใน 11 โรงงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสัตว์บก (หมู เป็ด ไก่) ครบวงจรของซีพี¹ อย่างไรก็ตาม โรงงานปักธงชัยทำการผลิตอาหารไก่และเปิดเท่านั้น

หลังจากที่คณะไปถึงที่โรงงานปักธงชัย มีการต้อนรับจากคุณบุญเสริม เจริญวัฒน์ รองกรรมการผู้จัดการบริษัทเครือเจริญโภคภัณฑ์ ที่ดูแลกิจการผลิตอาหารสัตว์บก และหัวหน้าโรงงาน โดยเป็นการบรรยายเกี่ยวกับภาพรวมของธุรกิจสัตว์บกครบวงจร ข้อมูลพื้นฐานของโรงงานปักธงชัย และกิจกรรม CSR ต่างๆ ซึ่งใช้เวลาประมาณ 40 นาที ทางซีพีชี้แจงว่าโรงงานนี้ได้รับรางวัลชนะเลิศ Thailand Quality Class (TQC) ติดต่อกัน 3 ปี (2552-2554) และพร้อมเปิดรับคณะดูงานสัปดาห์ละประมาณ 1-2 คณะ แต่ด้วยมาตรฐานที่สูง มีการป้องกันไม่ให้ผู้หนึ่งงงเล็ดรอดเข้าไปข้างในได้ จึงไม่สามารถให้คณะเข้าชมภายใน



โรงงานต่าง ๆ ในธุรกิจสัตว์บกของซีพี

¹ โรงงานอีก 10 แห่งได้แก่ที่ จ.ลำพูน, จ.พิษณุโลก, ต.โคกทูม จ.ลพบุรี, ท่าเรือ กรุงเทพฯ, จ.ราชบุรี, อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา, อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี, อ.หนองแค จ.สระบุรี, จ.นครราชสีมา

ในช่วงต้นของการนำเสนอ คุณบุญเสริมอธิบายว่า จากนโยบายหลักของซีพีที่จะพัฒนาธุรกิจให้กลายเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) ซีพีได้ลงทุนอุตสาหกรรมสัตว์ครบวงจร ตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบหลักของอาหารสัตว์ เช่น ข้าวโพด การผลิตอาหารสัตว์ การเลี้ยงสัตว์ การแปรรูปเป็นอาหารและเพิ่มมูลค่า ไปจนถึงการตลาด การจำหน่ายสินค้าทั้งในและต่างประเทศ

ในอุตสาหกรรมเลี้ยงไก่ ซีพีมีส่วนการผลิตและจัดจำหน่ายไก่เนื้อ 63% ไก่พันธุ์ 17% ไก่ไข่ 12% และเป็ด 8% มีต้นทุนของการแปรรูปไก่คือประมาณ 10-15% ของสายพานการผลิตครบวงจร ส่วนอาหารไก่นั้นหลักๆ เป็นการจำหน่ายในปริมาณมาก² (bulk) ให้ฟาร์มของซีพีและฟาร์มอื่นๆ 85% และที่เหลือเป็นแบบถุงให้รายย่อย 15%



สัดส่วนการจำหน่าย

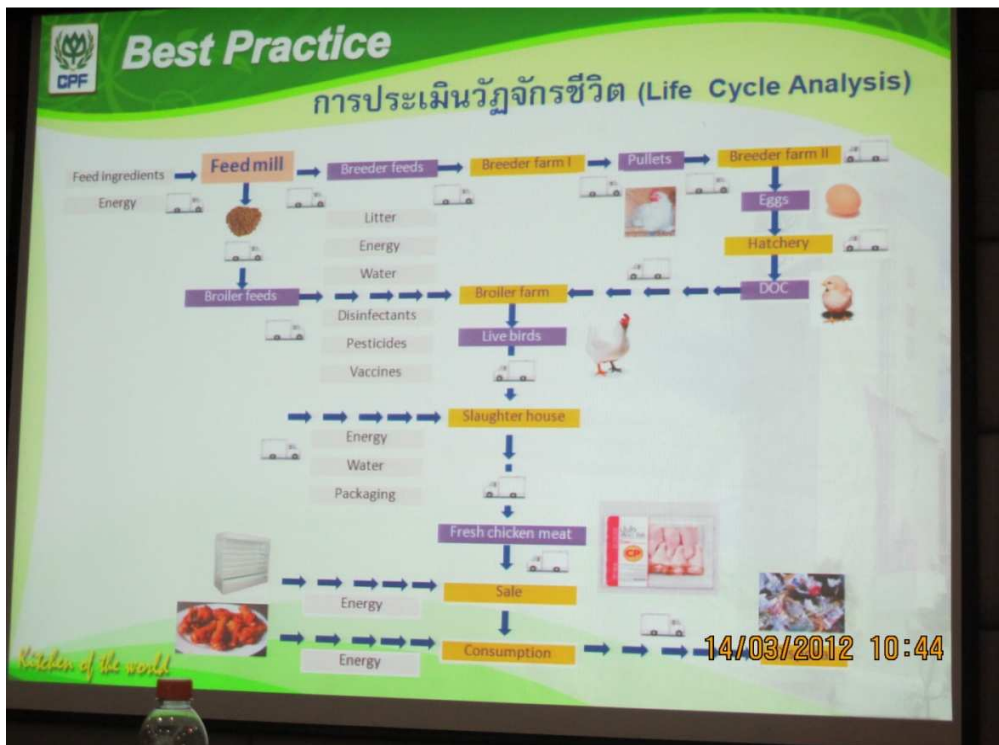
ตลอดการนำเสนอ คุณบุญเสริมเน้นถึงคุณภาพของโรงงานปักษ์ธงชัยที่มีกำลังการผลิตถึง 100,000 ตัน/เดือน แม้จะมีพนักงานเพียง 124 คน พร้อมกับย้ำในคุณภาพของวัตถุดิบเพราะเวลาจะขนวัตถุดิบเข้าไปในโรงงาน รถบรรทุกเหล่านั้นจะผ่านการฆ่าเชื้อก่อนทุกครั้ง ในการลำเลียงส่งวัตถุดิบเข้าไปในโรงงานก็จะมี การป้องกันฝุ่นอย่างแน่นหนา เมื่อมีการถามถึงการรับซื้อข้าวโพดเลี้ยงสัตว์จากเกษตรกรรายย่อย คุณบุญเสริมชี้ว่ารับซื้อข้าวโพดจากหลายแห่งทั่วจังหวัดและพื้นที่ใกล้เคียงโดยไม่ได้กีดกันรายย่อยและมีหลายครั้งที่เกษตรกรรายย่อยเข้ามาขายข้าวโพดให้ ไม่ใช่จากเกษตรกรในระบบพันธะสัญญาของซีพีเท่านั้น รวมถึงไม่จำเป็นต้องเป็นพันธุ์ข้าวโพดที่ซีพีจำหน่าย แต่จุดเน้นที่สำคัญคือคุณภาพของเมล็ดข้าวโพดว่าเป็นเม็ดแตก

² กรณีนี้จะบรรทุกด้วยรถเทรลเลอร์ขนาดใหญ่ เพื่อขนย้ายไปยังไซโลในฟาร์มเลี้ยงไก่

เท่าไร ถ้ามีเม็ดแตกมากเกินไป 8% จะไม่รับซื้อเพราะอาจมีเชื้อรา alpha-toxin ได้ และจะส่งผลต่อคุณภาพเนื้อไก่ แต่เรื่องความชื้นของเมล็ดข้าวโพดไม่เป็นข้อกังวลมาก เพียงแต่จะตัดราคาถ้าความชื้นสูงเกิน 14.5%

สำหรับส่วนประกอบอาหารสัตว์ปีก นอกจากข้าวโพดที่คิดเป็น 50-60% มีกากถั่วเหลือง 15-20% (นำเข้าเป็นส่วนใหญ่) และที่เหลือเป็นรำข้าว คาโนลา มันสำปะหลัง เปลือกแร่ และวิตามินเสริม และคุณบุญเสริมย้ำว่าไม่มีการให้ฮอร์โมนใดๆ ทั้งสิ้น เพราะการผลิตอาหารไก่และเนื้อไก่ของซีพีเพื่อจำหน่ายในประเทศเป็นมาตรฐานเดียวกับการส่งออกซึ่งมีการตรวจหาฮอร์โมนและสิ่งปนเปื้อนอย่างเคร่งครัด ที่สำคัญ การสร้างมาตรฐานหลายระดับจะเป็นการเพิ่มต้นทุนของซีพี

การนำเสนอช่วงท้ายชี้ถึงความรับผิดชอบทางสังคมของซีพี ที่มียุทธศาสตร์การจัดการแบบยั่งยืน (sustainable management) 3 ขา คือ บริษัทลดต้นทุนมีกำไร ลูกค้ามีสินค้าที่มีคุณภาพและมีความพึงพอใจ และสังคม/ชุมชนอยู่ร่วมกับการดำเนินธุรกิจได้ สำหรับโรงงานปักธงชัยมีแผนงานด้านมวลชนสัมพันธ์งบประมาณในปี 2555 คือ 277,000 บาท ซึ่งจะใช้ในการทำกิจกรรม เช่น ออกเยี่ยมชุมชนและประเมินความพึงพอใจ ร่วมสนับสนุนงานของโรงเรียนในพื้นที่ใกล้เคียง ร่วมสนับสนุนงานรดน้ำดำหัวในชุมชน งานทอดกฐิน-ทอดผ้าป่า โครงการเรียนรู้เกษตรอินทรีย์กับชุมชน เป็นต้น พร้อมกับมีแนวทางการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น การนำความร้อนทิ้งมาอุ่นบอยเลอร์ การนำซังข้าวโพดมาเป็นเชื้อเพลิง การปลูกป่าทดแทนในพื้นที่ 5 ไร่ การประเมินวัฏจักรชีวิต (Life Cycle Analysis) ของกระบวนการผลิตเนื้อไก่เพื่อวางแผนลดการใช้ทรัพยากร เป็นต้น



การประเมินวัฏจักรชีวิตการผลิตไก่แปรรูป

ภายหลังการนำเสนอ ทางซีพีจัดรถตู้พาคณะดูรอบๆ โรงงานผลิตอาหารสัตว์ ซึ่งมีเนื้อที่กว่า 120 ไร่ มีไซโลขนาดใหญ่สำหรับบรรจุข้าวโพดทั้งสิ้นประมาณ 13,000 ตัน และลานจอดรถเทรลเลอร์ขนาดใหญ่ ต่อมาประมาณ 11.30 น. จึงได้เดินทางไปโรงงานแปรรูปเนื้อไก่ครบวงจรที่อยู่ห่างออกไปเพียง 20 กิโลเมตร



ภาพหมู่หน้าโรงงานอาหารสัตว์ปักษ์ธงชัย



โรงทำความสะอาดรถบรรทุกก่อนนำข้าวโพดเข้าไซโล

เมื่อคณะไปโอไทยมาถึงโรงงานแห่งนี้ ภาพแรกๆ ที่เห็นคือตึกรับรองขนาดใหญ่ ซึ่งมีมุม “CPF Kitchen of the World” ไว้สำหรับถ่ายรูปโดยเฉพาะ และตู้ใส่อาหารแช่แข็งของซีพีหนึ่งตู้ตรงมุมประตูเข้า-ออก กิจกรรมอย่างแรกหลังจากเดินทางมาถึงคือการถ่ายรูปกับคณะผู้บริหารระดับสูงของซีพีเอฟ นำโดย คุณสุชาติ สิทธิชัย รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส และคุณดวงมณี ลีลาวณิชย์ รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส ก่อนที่คณะจะเข้าไปยังห้องประชุมเพื่อรับฟังการบรรยายของซีพีต่อไป

สำหรับโรงงานแปรรูปเนื้อไก่ครบวงจรที่ อ.โชคชัย จ.นครราชสีมา แห่งนี้ เป็นโรงงานแห่งล่าสุด (ดำเนินการผลิตปี 2547) จาก 1 ใน 4 โรงงานแปรรูปเนื้อไก่ของซีพี³ และเพื่อเป็นการลดต้นทุนจึงพัฒนาธุรกิจครบวงจรให้มีโรงงานผลิตอาหารสัตว์และโรงงานแปรรูปเนื้อไก่ในบริเวณใกล้เคียงกับพื้นที่ปลูกข้าวโพดซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักของอาหารไก่และฟาร์มไก่ (อ.ปักษ์ธงชัย อ.โชคชัย อ.หนองบุญมาก) คุณสุชาติชี้ว่าโรงงานแปรรูปเนื้อไก่แห่งนี้ มีความทันสมัย สะอาด มีประสิทธิภาพสูง จึงทำให้ได้รับรางวัล Thailand Quality Class ติดต่อกัน 2 ปี (2553-2554)

³ โรงงานอื่นๆ ได้แก่ โรงงานแปรรูปเนื้อไก่ สระบุรี (2532) โรงงานแปรรูปเนื้อไก่ มินบุรี (2521) และโรงงานแปรรูปเนื้อไก่-เป็ด บางนา (2516)

สำหรับภาพรวมธุรกิจครบวงจรเนื้อไก่ที่นครราชสีมา มีกำลังการผลิตไก่พ่อแม่พันธุ์ 2.4 ล้านฟอง ต่อสัปดาห์ สามารถฟักไข่เหล่านี้ได้ 2 ล้านตัวต่อสัปดาห์ และผลิตไก่เนื้อประมาณ 330,000 ตัวต่อวัน (คุณสุชาติไม่ได้อธิบายเพิ่มเติมว่าหมายความว่าอย่างไร) โดยในกระบวนการผลิตไก่เนื้อนี้ ต้องใช้อาหารไก่ประมาณ 100,000 ตันต่อเดือน เมื่อถึงการแปรรูปไก่ โรงงานที่นครราชสีมาสามารถแปรรูปไก่ได้ 850 ตันต่อวัน หรือ 270,000 ตันต่อปี สำหรับไก่ซีพีที่มีน้ำหนักมาตรฐานตัวละ 2.5 กก. นี้หมายความว่ามิชบวนไก่เข้าสู่โรงงานแปรรูปแห่งนี้ถึง 340,000 ตัวต่อวัน หรือ 108 ล้านตัวต่อปี ในปริมาณไก่แปรรูปเหล่านี้จะถูกส่งออกไปยังต่างประเทศ 165,000 ตันต่อปี ผลิตเป็นอาหารแปรรูป 60,000 ตันต่อปี ทำเป็นไส้กรอกสำหรับขายในประเทศทั้งหมด 30,000 ตันต่อปี



ที่ตั้งธุรกิจแปรรูปเนื้อไก่ครบวงจร จ.นครราชสีมา



กำลังการผลิตไก่แปรรูป จ.นครราชสีมา



การส่งออกเนื้อไก่แปรรูปไปยังตลาดต่างประเทศ โดยส่งออกมากที่สุด 80% ไปยังญี่ปุ่น

เนื่องจากการส่งออกเนื้อไก่แปรรูปจำนวนมาก ซีพีฯเพิ่มขึ้นว่ากระบวนการผลิตทั้งหมดได้มาตรฐานทั้ง Food Safety Standards, Food Quality Standard, Guaranteed Disease Free และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ 100% อีกทั้งยังมีระบบการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมและระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยมารองรับ ทำให้โรงงานแห่งนี้ได้รางวัลจากลูกค้า เช่น Best Supplier of the year 2007 จาก KFC ประเทศอังกฤษ และ New Product Development Award และ New Supplier of the year 2010

จาก Subway⁴ ประเทศอังกฤษ รวมถึงรางวัลด้านคุณภาพและรางวัลด้านสิ่งแวดล้อมอื่นๆ จากหน่วยงานในไทยและต่างประเทศ

คุณสุชาติกล่าวต่ออย่างภาคภูมิใจถึงการผลิตเนื้อไก่ตั้งแต่การเลี้ยงจนมาถึงการเชือดและแปรรูปเป็นเนื้อไก่สดและอาหารแปรรูปว่า ฟาร์มเลี้ยงของซีพีและของเกษตรกรในพื้นที่สัญญาของซีพีสามารถเลี้ยงไก่ได้ถึง 150,000 ตัว โดยใช้คนคอยมอนิเตอร์เพียงคนเดียว โดยใช้ฟาร์มปิดและระบายอากาศโดยระบบ evaporative cooling (เรียกสั้นๆ ว่าระบบ evap – อีแว็ป) มีกล้องวงจรปิดติดภายในโรงเลี้ยงไก่โดยรอบ สามารถตรวจดูได้อย่างละเอียดโดยไม่ต้องเข้าไปในโรงเลี้ยงไก่ การเลี้ยงไก่ในระบบอีแว็ปนี้ยังเป็นการเลี้ยงแบบ all-in-all-out โดยเปลี่ยนทำความสะอาดที่เดียวหลังจากผลัดรุ่น พอหมดรุ่นถึงจะมีการทำความสะอาดโรงเลี้ยงไก่ทั้งหมด และนำมูลไก่ที่เหลือไปประมวลขาย ในฟาร์มแห่งหนึ่งของซีพีซึ่งไม่ได้รับอนุญาตว่าที่ไหน มีการจัดพื้นที่ในฟาร์มที่มีโรงเลี้ยงไก่ถึง 12 โรง โรงละประมาณ 100,000 กว่าตัว พร้อมกับมีพื้นที่พักอาศัยของผู้ดูแลฟาร์มและพื้นที่กันชนโดยรอบ การดูแลเพียงอยู่หน้าจอคอมพิวเตอร์ และคอยตรวจเช็คว่าอาหารและน้ำเพียงพอหรือไม่ ไก่ได้น้ำหนักเท่าไร โดยมีตราซึ่งสีแดงดังดูดีให้ไก่ขึ้นไปซึ่งน้ำหนักเองโดยธรรมชาติ ในจุดนี้ซีพีเน้นย้ำว่ามีการศึกษาพฤติกรรมไก่เป็นอย่างดีและปรับปรุงขั้นตอนทั้งหมดให้ไก่สบายที่สุด มีการปรับอุณหภูมิให้พอเหมาะประมาณ 25 องศาเซลเซียส มีพื้นที่ในการเลี้ยง 1 ตรม. ต่อ 33 กิโลกรัมของไก่⁵ มีถาดอาหารและน้ำไม่เกิน 2 เมตร ซึ่งซีพีชี้ว่าหากห่างกว่านั้นไก่จะไม่สามารถหาอาหารเจอ อย่างไรก็ตาม การพัฒนาพันธุ์ให้ไก่โตเร็วไม่เกิน 45 วัน⁶ มีน้ำหนักมาก มีมาตรฐานของขนาดแล้ว การพัฒนาเช่นนี้ยังทำให้ไก่สูญเสียสุขภาพทางธรรมชาติ ไม่ต้องตัดปากเพราะไม่ค่อยขยับไปสู้กัน และไม่สามารถออกไปได้ในเวลาก่อนเข้าโรงเชือด เพราะในความเป็นจริงยังนับว่าเป็นไก่เด็กอยู่



ภาพจำลองฟาร์มเลี้ยงไก่ซีพี



การตรวจความเป็นอยู่ของไก่

⁴ ชื่อร้านขายแซนวิชฟาสต์ฟู้ด

⁵ สำหรับไก่ที่ได้ขนาดพร้อมเข้าสู่โรงแปรรูป จะมีไก่ประมาณ 13 ตัว ต่อ 1 ตรม.

⁶ ไก่ที่มีอายุ 36-37 วันก็นับว่าโตพอและได้น้ำหนักที่น่าพอใจ



การชั่งน้ำหนักไก่



ไก่เด็กพร้อมเข้าโรงแปรรูป



โรงเลี้ยงไก่ (ภายนอก)



โรงเลี้ยงไก่ (ภายใน 1)



โรงเลี้ยงไก่ (ภายใน 2)



ตรวจดูผ่านกล้องวงจรปิด

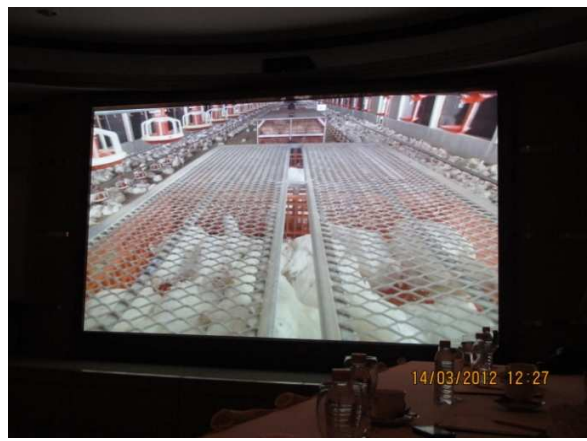
เมื่อไก่มีอายุและน้ำหนักที่ซีพีต้องการ (อายุประมาณ 40-45 วันหลังจากฟัก) ก็เข้าสู่กระบวนการลำเลียงมาที่โรงงานแปรรูป โดยในการขนส่งจะมีรถบรรทุกขนาดใหญ่ที่ติดตั้งด้วยพัดลมเพื่อระบายอากาศไม่ให้ร้อนเกินไป และไม่ทำให้ไก่เครียด รถบรรทุกยังถูกติดตั้งด้วยระบบ GPS เพื่อให้สามารถกำหนด

ระยะเวลาที่แน่นอนในการขนส่ง เมื่อถึงจุดหมาย ทางเชื่อมต่อบรรทุกยังมี การควบคุมอุณหภูมิให้ไก่ไม่ร้อน ไม่เครียด ตลอดการบรรยายของคุณสุชาติเราได้ยินคำว่า ไก่อยู่สบาย ไม่ เครียด มีมาตรฐาน เป็นระยะ ๆ

หลังจากไก่เหล่านี้ถูกวางบนสายพานการเชือด กระบวนการทั้งหมดจะเป็นไปอย่างรวดเร็วมาก ใช้ เวลาเพียงไม่กี่นาทีในการแปรรูปไก่หลายร้อยตัว เมื่อเริ่มแรก ไก่ตัวตัวจะถูกจับแขวนเอาขาขึ้นทั้ง 2 ขา และในห้องมีดจะมีการจุ่มหัวไก่ลงในน้ำที่มีกระแสไฟฟ้าอ่อนๆ พอให้ไก่สลบและไม่เกร็ง เนื้อไก่ที่ได้ตอน เชือดจึง “นุ่ม” ตามแบบฉบับของซีพี และการเชือดยังได้มาตรฐานฮาลาลอีกเช่นกัน ระหว่างที่สายพานวิ่งไป ให้เลือดไก่ไหลลงท่อข้างล่าง จะมีการพัดขนและดึงขนไก่ออก ซึ่งขั้นตอนนี้จะทำโดยเครื่องจักรเป็นส่วนใหญ่ หลังจากนั้นสายพานก็พาไก่เข้าห้องสำหรับฆ่าและตัดเป็นชิ้นๆ ซึ่งกระบวนการนี้ต้องใช้คนจำนวนมาก แต่ละคนตัดตัดครั้งเดียวตามส่วนที่ได้รับมอบหมาย จนท้ายที่สุดไก่ที่แบ่งส่วนและตัดออกแล้วจะนำมาบรรจุ ในแพ็คเกจ บางส่วนจะถูกทอด อบ ผัด ฯลฯ ตามออเดอร์ และขนส่งไปยังตลาดต่อไป



นำไก่ใส่ชั้นเพื่อการขนส่ง



การขนไก่ภายในโรงเล็้ง



ขนส่งต่อไปยังรถบรรทุกขนาดใหญ่



ติดตามรถบรรทุกด้วย GPS



มีการระบายอากาศตลอดการขนส่ง



ห้องมืดในการซือดไก่ให้สลบ



การถอดขนไก่



ไก่อันพับพันตัวตามสายพานการแปรรูป



หลังจากตัดแยกชิ้นส่วนไก่



เข้าสู่กระบวนการทอด



การทำน้กเก็ตไก่



การทำน้กเก็ตไก่ (2)

พอเสร็จสิ้นการบรรยายและการดูวีดิทัศน์การแปรรูปไก่ ทางซีพีเปิดโอกาสให้คณะไปโอไทยถามเพิ่มเติม โดยทางซีพีอธิบายเพิ่มว่าแรกเริ่มอุตสาหกรรมเลี้ยงไก่ที่ อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี มีเกษตรกรเลี้ยงไก่เข้าร่วมกว่า 200 ราย แต่จำนวนเกษตรกรลดลงเป็นลำดับ และปัจจุบันในการเลี้ยงไก่นั้นเป็นของฟาร์มซีพี 40% และเป็นของเกษตรกร 60% (ไม่ระบุว่าเป็นเกษตรกรพันธะสัญญาเท่าไร) ที่โรงงานแปรรูปนี้ก็มีมาจากเกษตรกรรายย่อยประมาณ 50 ราย กำลังการผลิตรายละ 20,000 ตัว ส่วนเกษตรกรรายใหญ่ 30 กว่าราย กำลังการผลิตประมาณ 200,000 ตัว

ในส่วนของการเลี้ยงแบบอีเว็ป เปลี่ยนมาใช้ระบบปิดนี้ตั้งแต่ปี 2530/31 โดยใช้สำหรับเลี้ยงไก่เนื้อเท่านั้น⁷ และตั้งแต่การเปลี่ยนระบบเป็นต้นมาทำให้เปอร์เซ็นต์การป่วย-ตายของไก่ลดลงจาก 7-10% เป็น 3-5% โดยทางซีพีเน้นย้ำอีกครั้งว่าขั้นตอนการดูแลทั้งหมดไม่มีการใช้ฮอร์โมนเพราะจะผิดกฎหมายและไก่ไม่ผ่านมาตรฐาน food safety สำหรับการส่งออก

มีการพูดคุยเพิ่มเติมแบบนอกรอบในช่วงทานอาหารกลางวัน และโดยภาพรวมทำให้รู้สึกว่าคุณบริหารและพนักงานของซีพีมีความเชื่ออย่างจริงจังว่า ระบบที่ทำอยู่เป็นระบบที่ดี มีประสิทธิภาพสูง คิดว่าไก่มีความสุขและสบายหากถูกเลี้ยงไประบบนี้

หลังอาหารกลางวัน คณะไปโอไทยต้องรีบเดินทางไปยังโรงงานแปรรูปด้านในก่อนที่ไก่ทั้งหมดจะถูกแปรรูปเสียก่อน ซึ่งเมื่อเข้าไปในตึก ต้องขึ้นไปชั้น 2 แล้วจะมีช่องกระจกใสสำหรับคณะดูงานให้สามารถติดตามทางเดินของสายพานการแปรรูปไก่ได้ แต่ซีพีไม่อนุญาตให้ถ่ายรูป จากจุดเริ่มของการ load ไก่เข้าไปยังช่องลำเลียง จนถึงการแปรรูปและแพ็คเกจพร้อมนำไปส่งต่อยังตลาดต่างๆ คาดว่ามีระยะทางไม่เกิน 500 เมตร (แต่ความยาวของสายพานที่วกไปวนมาคงยาวกว่าหลายเท่า) และใช้เวลาดูการแปรรูปไก่หลังกระจกใสไม่เกินครึ่งชั่วโมง แต่ช่วงที่ติดตามตั้งใจดูงานทุกคนที่สดคงเป็นขั้นตอนการชำแหละและแยกส่วน

⁷ ไก่ไข่ไม่จำเป็นต้องมีการเลี้ยงในระบบอีเว็ป แต่ไม่มีโอกาสถามต่อว่าทำไม

ไก่ แม้ว่ากระบวนการจะสะอาด แต่ภาพไก่อร่อยๆ ตัวที่ถูกปาด หั่น ซ้ำแหละ ตัดหัว ฯลฯ ก็น่าสยงขวัญ และในขณะเดียวกันก็น่าทึ่งในประสิทธิภาพของเครื่องจักรจริงๆ

เมื่อสิ้นสุดสายพาน คณะก็ลงมาถึงชั้นล่างซึ่งมีตู้แช่แข็งขนาดใหญ่กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปมากมายกว่า 100 ชนิด และก็ได้อ่ายรูปหมู่อีกครั้ง พร้อมการแลกเปลี่ยนของที่ระลึกระหว่างไปโอไทยและซีพี เป็นอันสิ้นสุดการดูงานที่โรงงานผลิตอาหารสัตว์ปีกธงชัยและโรงงานแปรรูปเนื้อไก่ซีพีที่ อ.โชคชัย จ.นครราชสีมา



ตู้แช่ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปซีพี



แลกเปลี่ยนของที่ระลึก



ภาพหมู่ภาพสุดท้าย

ภาคผนวก

กำหนดการ

คณะมูลนิธิชีววิถีและเครือข่าย

เยี่ยมชมโรงงานอาหารสัตว์และโรงงานแปรรูปเนื้อไก่

บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) จ.นครราชสีมา

14 มีนาคม 2555

06.30 น.	คณะพบกัน ณ จุดนัดพบ
07.00 น.	ล้อหมุน ออกเดินทางสู่ จังหวัดนครราชสีมา
10.00 น.	เดินทางถึงโรงงานอาหารสัตว์ปักธงชัย อ.ปักธงชัย จ.นครราชสีมา - ผู้บริหารให้การต้อนรับ : คุณบุญเสริม เจริญวัฒน์ รองกรรมการผู้จัดการ - ฟังบรรยายสรุป / ชม VDO Presentation / ตอบข้อซักถาม - นั่งรถชมบริเวณโรงงาน
11.00 น.	เดินทางต่อไปยังโรงงานแปรรูปเนื้อไก่ครบวงจรร อ.โชคชัย จ.นครราชสีมา
11.30 น.	ถึงโรงงานแปรรูปเนื้อไก่ครบวงจรร - ผู้บริหารให้การต้อนรับ : คุณสุชาติ สิทธิชัย รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส - ฟังบรรยายสรุป / ชม VDO Presentation - ชมกระบวนการเลี้ยงไก่ในฟาร์ม แบบ Real Time (บรรยายโดย คุณปราโมทย์ ฐิติวิมล)
12.30 น.	ร่วมรับประทานอาหารกลางวัน
13.30 น.	เยี่ยมชมกระบวนการแปรรูปเนื้อไก่
14.00 น.	ตอบข้อซักถาม ⁸
15.00 น.	เดินทางกลับกรุงเทพฯ
18.30 น.	ถึงกรุงเทพฯ โดยสวัสดิภาพ

⁸ ช่วงนี้ถูกตัดออก