



อุตสาหกรรมไก่สดแช่เย็น เป็นอุตสาหกรรมการเกษตรที่สำคัญประเภทหนึ่งที่ใช้วัตถุดิบภายในประเทศทั้งหมด ก่อให้เกิดการขยายตัวทางด้านอุตสาหกรรมผลิตอาหารสัตว์และการเพาะปลูกพืชไร่ที่ใช้ในการผลิตอาหารสัตว์ นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดการจ้างงานและสร้างอาชีพให้กับคนจำนวนมาก อันถือได้ว่าเป็นอุตสาหกรรมที่มีการนำเอาทรัพยากรมาก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มได้อย่างดียิ่ง

อุตสาหกรรมไก่สดแช่เย็น เพิ่ง เริ่มมีบทบาทสำคัญทางเศรษฐกิจเมื่อประมาณ 14 ปี มานี้เอง แต่เดิมไก่สดแช่เย็นที่จำหน่ายจะเป็นไก่สดทั้งตัววางขายตามตลาดโดยแช่รวมกับน้ำแข็ง เพื่อให้เนื้อไก่มีความสด ไม่เสียง่าย ไก่สดแช่เย็น เหล่านี้ไม่มีมาตรฐานเกี่ยวกับความสะอาดหรือคุณภาพของเนื้อไก่ กรรมวิธีการผลิตเป็นแบบง่าย ๆ คือ นำไก่ที่เชือดแล้วมาถอนขนโดยใช้การลวกน้ำร้อนแล้วใช้แรงงานคนถอนขนและล้างเครื่องในออก จากนั้นก็ล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วนำออกจำหน่ายโดยไม่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อโรคแต่อย่างใด ส่วนกรรมวิธีการเลี้ยงไก่ก็ไม่พิถีพิถัน อาหารที่ใช้เลี้ยงมักเป็นอาหารที่ผสมเองโดยขาดอัตราส่วนสารอาหารที่แน่นอนและเหมาะสม พันธุ์ไก่ที่ใช้เลี้ยงมักเป็นพันธุ์พื้นเมืองซึ่งเติบโตช้าและกินอาหารมาก อัตราการตายสูง จากกรรมวิธีการเลี้ยงที่ไม่ได้มาตรฐานนี้จะเห็นได้ว่า ต้นทุนการผลิตไก่สดแช่เย็นจะค่อนข้างสูง ทำให้ไก่สดแช่เย็นมีราคาแพงจึงเป็นอาหารที่คนมีฐานะค่อนข้างดีเท่านั้นจึงจะบริโภคได้

ต่อมาธุรกิจต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตไก่สดแช่เย็นได้มีการพัฒนาขึ้นเรื่อย ๆ และพร้อม ๆ กันไป โดยเริ่มจากด้านพันธุ์สัตว์ ได้เริ่มมีการนำไก่พันธุ์เนื้อจากต่างประเทศเข้ามา ซึ่งเป็นพันธุ์ที่เลี้ยงง่าย เติบโตเร็ว ความต้านทานโรคดี อัตราการตายต่ำ ทำให้คนหันไปนิยมการเลี้ยงไก่กันอย่างแพร่หลาย จนธุรกิจอาหารสัตว์ เวชภัณฑ์สัตว์วัตถุดิบตามไปด้วย จึงมีการปรับปรุงและพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้นเรื่อย ๆ สำหรับด้านเกษตรกร

ก็มีการพัฒนาตนเองในด้านวิธีการเลี้ยงและระบบการเลี้ยงเพื่อให้ได้ผลผลิตที่ดีที่สุด เพราะเมื่อมีเกษตรกรนิยมเลี้ยงไก่กันมากขึ้น ก็ย่อมมีการแข่งขันกันมากขึ้นด้วย ในส่วนของโรงงานชำแหละ เมื่อมีไก่ออกสู่ตลาดมากขึ้น ก็มีการพัฒนาทางด้านผลิตภัณฑ์ไปเป็นแบบชำแหละเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ โดยเล็งเห็นว่า การแยกชิ้นส่วนเนื้อไก่จะทำให้ราคาดีกว่า ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อได้มากขึ้น ทำให้มูลค่าเพิ่มของไก่สูงขึ้น และขณะเดียวกันก็มีการพัฒนาด้านวิธีการผลิตให้ทันสมัยและมีกำลังการผลิตเพิ่มขึ้นโดยคำนึงถึงความสะดวกและมาตรฐานของสินค้า การพัฒนาในทุก ๆ ด้านของอุตสาหกรรมไก่สดแช่เย็นนี้ทำให้รูปแบบของอุตสาหกรรมซึ่งเดิมเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนเปลี่ยนมาเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ระดับประเทศ การเลี้ยงไก่จะเลี้ยงเป็นฝูงขนาดใหญ่ ๆ ใช้พันธุ์ไก่ที่มีลักษณะตามที่ตนต้องการโดยสั่งซื้อจากต่างประเทศ ส่วนอาหารก็ใช้อาหารสำเร็จรูปซึ่งมีส่วนผสมของสารอาหารที่ถูกต้องได้สัดส่วนเพื่อเสริมสร้างให้ไก่เจริญเติบโตมีลักษณะตามที่ต้องการ นอกจากนี้ด้านเวชภัณฑ์ วิธีการเลี้ยง และระบบการเลี้ยงก็มีการกำหนดไว้เป็นมาตรฐานสำหรับแต่ละบริษัทว่ามีโปรแกรมการให้ยาและวิธีการเลี้ยงอย่างไร จากสิ่งเหล่านี้จะเห็นได้ว่า การเลี้ยงไก่ในปัจจุบันนี้ ผู้เลี้ยงสามารถกำหนดไว้ได้เลยว่า ต้องการลักษณะอะไร อย่างไรจากไก่ที่เลี้ยง โดยที่ผลลัพธ์ที่ออกมาอาจมีการคลาดเคลื่อนไปเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ส่วนทางด้านโรงงานชำแหละได้มีการพัฒนาโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยจากต่างประเทศเข้ามา เช่น การถอนขนไก่จากเดิมที่เคยใช้แรงงานคนในปัจจุบันได้เปลี่ยนมาเป็นใช้เครื่องตีให้ขนหลุดออก ในด้านการบรรจุหีบห่อและเก็บรักษาได้ใช้ระบบการหีบห่อในอุณหภูมิต่ำแล้วเก็บไว้ในห้องเย็นเพื่อรักษาคุณภาพเนื้อไก่ให้อยู่ได้นาน อุตสาหกรรมไก่สดแช่เย็นของไทยในปัจจุบันมีความเจริญรุดหน้าประเทศเพื่อนบ้านไปมาก ไก่สดแช่เย็นของประเทศไทยจึงเป็นที่ยอมรับในด้านรสชาติและความสะอาดจากต่างประเทศมากขึ้นเรื่อย ๆ จนทำให้ไก่สดแช่เย็นเป็นสินค้าออกที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศมากอย่างหนึ่ง

ประเทศไทยเริ่มมีการส่งออกไก่สดแช่เย็นเป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2516 และได้มีการส่งออกเพิ่มมากขึ้นทุกปี ซึ่งจะเห็นได้จากตารางต่อไปนี้คือ

ตารางที่ 1.1 สถิติการส่งไก่สดแช่เย็นออกไปจำหน่ายต่างประเทศ ปี พ.ศ. 2516-2530

| ปี | ปริมาณ (ตัน) | มูลค่า (บาท) |
|------|--------------|------------------|
| 2516 | 163.2 | 6,528,840.00 |
| 2517 | 442.8 | 17,711,840.00 |
| 2518 | 387.3 | 15,493,276.00 |
| 2519 | 1,234.3 | 49,371,332.00 |
| 2520 | 3,859.5 | 146,799,672.00 |
| 2521 | 9,907.2 | 396,288,865.00 |
| 2522 | 13,782.3 | 689,613,865.00 |
| 2523 | 17,314.1 | 865,706,033.00 |
| 2524 | 25,401.0 | 1,168,477,429.00 |
| 2525 | 33,912.7 | 1,559,984,833.00 |
| 2526 | 23,912.9 | 956,516,000.00 |
| 2527 | 36,864.9 | 1,477,520,000.00 |
| 2528 | 46,769.9 | 2,159,742,849.00 |
| 2529 | 79,223.33 | 3,838,359,483.00 |
| 2530 | 91,829.46 | 4,591,473,097.50 |

ที่มา : กรมปศุสัตว์

หมายเหตุ : ปีพ.ศ. 2516 เป็นปีแรกที่มีการส่งออก

ถึงแม้ว่าปริมาณการส่งออกไก่สดแช่เย็นของไทยจะสูงขึ้นทุกปีก็ตาม แต่ก็ยังประสบกับปัญหาการส่งออกบางประการคือ ราคาส่งออกไก่สดแช่เย็นของไทยสูงกว่าราคาในตลาดต่างประเทศคือ สูงกว่าราคาส่งออกของประเทศผู้ส่งออกรายใหญ่ อันได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา บราซิล ฝรั่งเศส และสาธารณรัฐประชาชนจีน อันเป็นผลให้ปริมาณการส่งออกของไทยไม่มากเท่าที่ควร ทั้ง ๆ ที่ความต้องการไก่สดแช่เย็นในต่างประเทศยังมีอีกมาก อีกทั้งได้มีการประกาศใช้กฎหมายการเกษตร Farm Bill หรือ Farm Act* ของสหรัฐอเมริกา ซึ่งมีผลทำให้ต้นทุนการผลิตไก่เนื้อในหลายประเทศรวมทั้งประเทศญี่ปุ่นลดต่ำลง แต่เดิมประเทศไทยนำเข้าไก่สดแช่เย็นจากประเทศไทยมากที่สุดคือ นำเข้าไก่สดแช่เย็นจากประเทศไทยในแต่ละปีเกินร้อยละ 90 ของปริมาณไก่สดแช่เย็นที่ประเทศไทยส่งออก เมื่อต้นทุนการผลิตลดลงย่อมเป็นการจูงใจให้คนหันมาเลี้ยงและผลิตไก่เนื้อกันมากขึ้น ผลก็คือปริมาณไก่เนื้อของประเทศไทยต่าง ๆ มีเพิ่มขึ้น ทำให้โอกาสในการส่งออกมีเพิ่มขึ้นพร้อมกับความต้องการนำเข้าย่อมลดลง ภาวะการเช่นนี้ย่อมมีผลกระทบต่อ การส่งออกไก่สดแช่เย็นของไทยแน่นอน

วิธีการหนึ่งที่จะช่วยแก้ปัญหาดังกล่าวนี้ได้คือ การพิจารณาด้านราคาส่งออกไก่สดแช่เย็นของไทยให้ต่ำกว่าที่เป็นอยู่ ข้อมูลที่สำคัญอย่างยิ่งในการพิจารณาเรื่องนี้ก็คือ ต้นทุนการผลิต การทราบต้นทุนการผลิตที่ถูกต้องย่อมเป็นประโยชน์ต่อกิจการไม่ว่าจะในด้านการวางแผนการผลิต การขาย การส่งออก การแข่งขันกับคู่ต่อสู้ในตลาด ไก่สดแช่เย็นของไทยในปัจจุบันได้เป็นที่ยอมรับของตลาดในต่างประเทศแล้ว ไม่ว่าจะเป็นในด้านรสชาติ ความสะอาด และมาตรฐานสินค้า ดังนั้นหากผู้ผลิตในประเทศสามารถแก้ไขปัญหาด้านราคาได้แล้ว ย่อมทำให้การส่งออกไก่สดแช่เย็นของไทยสามารถนำรายได้มาสู่ประเทศได้มากขึ้นกว่าที่เป็นอยู่ อีกทั้งแนวโน้มการส่งออกของไทยก็มีที่หวังว่าจะขยายตลาดไปได้อีกมากหากไม่มีปัญหาด้านราคาเข้ามาเกี่ยวข้อง

* Farm Bill หรือ Farm Act มีชื่อเป็นทางการว่า "รัฐบัญญัติความมั่นคงด้านอาหาร ปี 2528" ุกรายละเอียดผลกระทบของกฎหมายนี้ต่อสินค้าเกษตรที่ภาคผนวก ก. หน้า 274

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงวิธีการผลิตไก่สดแช่เย็นในขั้นตอนต่าง ๆ ตั้งแต่การผลิตลูกไก่ การเลี้ยงไก่กระหง การนำเข้าโรงงานชำแหละเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ
2. เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิต และวิธีการคิดต้นทุนการผลิตไก่สดแช่เย็นในขั้นตอนต่าง ๆ
3. ศึกษาหลักเกณฑ์ที่เหมาะสมที่จะนำมาใช้ในการคิดต้นทุนไก่สดแช่เย็นชิ้นส่วนต่าง ๆ
4. ศึกษาปัญหาต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิต

ขอบเขตการศึกษา

อุตสาหกรรมไก่สดแช่เย็นในวิทยานิพนธ์นี้ จะหมายความรวมถึง อุตสาหกรรมตั้งแต่ นำเข้าไก่พันธุ์จากต่างประเทศเข้ามาจนกระทั่งผลิตเป็นไก่สดชิ้นส่วนต่าง ๆ ส่งไปจำหน่ายในต่างประเทศ

การศึกษาเรื่องต้นทุนการผลิตไก่สดแช่เย็นจะศึกษาเฉพาะต้นทุนการผลิตของกลุ่มบริษัทที่ดำเนินธุรกิจครบวงจร คือ มีบริษัทผลิตอาหารสัตว์ เวชภัณฑ์สัตว์ บริษัทผลิตลูกไก่ ฟาร์มเลี้ยงไก่กระหง และโรงงานชำแหละเป็นของตนเองเท่านั้น โดยศึกษาข้อมูลจากบริษัทตัวอย่าง 3 บริษัทคือ

1. บริษัทกรุงเทพค้าสัตว์ ตั้งอยู่ที่ กิโลเมตรที่ 43 ถนน สุวินทวงศ์ มีนบุรี กรุงเทพมหานคร
2. บริษัทศรีไทยปศุสัตว์ ตั้งอยู่ที่ 69 ถนน วัดกิ่งแก้ว กิโลเมตรที่ 12 สายบางนา-ตราด สมุทรปราการ
3. บริษัทเคันนี่เบ็ค ตั้งอยู่ที่ 11/1 กิโลเมตรที่ 2 ถนน บางนา-ตราด กรุงเทพมหานคร

สมมติฐานของการศึกษา

1. ต้นทุนที่มีผลกระทบต่อการผลิตในขั้นการผลิตลูกไก่มากที่สุดคือ ต้นทุนค่าพันธุ์ไก่ ต้นทุนที่มีผลกระทบต่อการผลิตในขั้นการเลี้ยงไก่กระหนงมากที่สุดคือ ต้นทุนค่าอาหารไก่ ต้นทุนที่มีผลกระทบต่อการผลิตในขั้นการนำไก่เข้าชำแหละมากที่สุดคือ ต้นทุนวัตถุดิบ
2. ในการคิดต้นทุนไก่ชิ้นส่วนต่าง ๆ ควรใช้ราคาตลาดของไก่ชิ้นส่วนต่าง ๆ เป็นเกณฑ์
3. ปัญหาที่มีผลกระทบต่อการผลิตมากที่สุดคือ ปริมาณไก่เนื้อในฤดูร้อนไม่สอดคล้องกับกำลังผลิตของโรงงาน

วิธีการศึกษา

1. ค้นคว้าจากหนังสือ และวารสารต่าง ๆ ในห้องสมุด ได้แก่ หอสมุดกลางจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หอสมุดกลางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หอสมุดกรมเศรษฐกิจการเกษตร เพื่อให้ทราบข้อมูลทั่ว ๆ ไป เกี่ยวกับลักษณะและสภาพของธุรกิจ แล้วนำมาพิจารณากำหนดหัวข้อ เรื่องที่จะทำการศึกษาโดยละเอียดต่อไป
2. สัมภาษณ์และขอข้อมูลจากบุคคลต่าง ๆ ในวงการไก่เนื้อ และผู้รับผิดชอบการผลิตในขั้นตอนต่าง ๆ ของบริษัทตัวอย่าง เพื่อให้ทราบข้อมูลที่เป็นรายละเอียดของการผลิตและต้นทุนการผลิตในขั้นตอนต่าง ๆ ตลอดจนปัญหาเกี่ยวกับการผลิต ภาวะทางการตลาด และแนวโน้มการส่งออก
3. ติดต่อขอข้อมูลจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมศุลกากร กรมเศรษฐกิจการเกษตร กรมพาณิชย์สัมพันธ์ องค์การค้าต่างประเทศญี่ปุ่น (JETRO) และธนาคารกสิกรไทย จำกัด

ประโยชน์ที่จะได้รับ

1. ทำให้ได้ทราบถึงหลักเกณฑ์อันเหมาะสมในการคิดต้นทุนไก่สดแช่เย็นชิ้นส่วนต่าง ๆ
2. ได้ทราบต้นทุนการผลิตไก่สดแช่เย็นชิ้นส่วนต่าง ๆ
3. ได้ทราบวิธีการผลิตและปัญหาการผลิต
4. สามารถนำข้อมูลไปใช้ในการวางแผนการผลิต การขาย การเงิน
5. เป็นข้อมูลสำหรับผู้สนใจกันคักว่า