



ใบรับรองปัญหาพิเศษ
 ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร
 คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การศึกษาภาวะการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปประชาคมยุโรป
 A Study on Condition of Thai Frozen Chicken Exported
 to European Community

ของ

นายไพโรจน์ ธีรธนนพถก

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 2 กันยายน พ.ศ. 2535

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

Az d. ๒๕๓๕/๓๕.
 (อาจารย์เสาวคนธ์ เลือดกาญจนะ)

กรรมการปัญหาพิเศษ

Shw R ๒๕๓๕/๓๕.
 (ผศ. รังสรรค์ โนชัย)

หัวหน้าภาควิชา

Hy ๒๕๓๕/๓๕.
 (อาจารย์นิตยา สิทธีโชค)

รฟ.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พ ๑๑๒๓
 ๒๕๓๕



เรื่อง

การศึกษาภาวะการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปประชาคมยุโรป
A Study on Condition of Thai Frozen Chicken Exported
to European Community



T097438



โดย
นายไพโรจน์ ชีรสนพฤกษ์

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง

รฟ. เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. ๒๕๓๕

พ.ศ. ๒๕๓๕

๒๕๓๕

สงวนลิขสิทธิ์...
เลขทะเบียน ๐๙๗๔๓๘...
วันเดือนปี ๒๕๓๕...
ไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การศึกษาภาวะการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปประชาคมยุโรป
 โดย : นายไพโรจน์ ชีรชนพฤกษ์
 ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)
 สาขาวิชาเอก : บริหารธุรกิจเกษตร
 อาจารย์ที่ปรึกษา : ๒,๑๖๖,๓๕๕
 (เสาวคนธ์ เลือดกาญจนะ)

ไก่สดแช่แข็งเป็นสินค้าเกษตรกรรมแปรรูปชนิดหนึ่ง ที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจการส่งออกของไทย ซึ่งมีแนวโน้มการส่งออกเพิ่มมากขึ้นทุกปี โดยเฉพาะประเทศในกลุ่มประชาคมยุโรปเป็นตลาดนำเข้าไก่สดแช่แข็งของไทยที่สำคัญในอนาคต จึงสมควรที่จะได้ทำการศึกษาโครงสร้างทางการตลาด และปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังตลาดประชาคมยุโรป เพื่อให้ทราบถึงภาวะการตลาดส่งออกตลอดจนปัญหาและอุปสรรคเพื่อที่จะได้นำผลการศึกษาไปพิจารณาต่อการวางแผนการตลาดเพื่อการส่งออก ให้เหมาะสมมากยิ่งขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์ในการศึกษาคือ เพื่อศึกษาโครงสร้างทางการตลาดไก่สดแช่แข็งของประเทศไทยและภาวะการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังตลาดประชาคมยุโรป รวมทั้งศึกษาถึงปัญหาและอุปสรรคของการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังประชาคมยุโรป

ผลการศึกษาโดยทั่วไปเกี่ยวกับ โครงสร้างการตลาดไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดประชาคมยุโรป พบว่าในส่วนวิถีทางการจำหน่ายในตลาดประชาคมยุโรปจะมีลักษณะเริ่มต้นจาก บริษัทผู้ผลิตส่งออกผ่านบริษัทผู้รับซื้อภายในประเทศไทยแล้วจึงส่งผ่านไปให้กับผู้รับซื้อในตลาดประชาคมยุโรป จากนั้นผู้นำเข้าในกลุ่มประชาคมยุโรปปรับสินค้าแล้วส่งให้บริษัทผู้จำหน่ายและทำการจัดจำหน่ายต่อไปกับประเทศอื่น ๆ ในกลุ่มประชาคมยุโรปและอีกส่วนหนึ่งจัดส่งให้กับพ่อค้าขายส่งและพ่อค้าขายปลีกผลการศึกษาภาวะการส่งออกไก่สดแช่แข็งของประเทศไทยในประชาคมยุโรป ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2528 - 2534 เริ่มจากปี พ.ศ. 2528 มีปริมาณการนำเข้า 91 เมตริกตัน เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2532 มีปริมาณนำเข้าถึง

6127 เมตริกตัน มีปริมาณอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 210.7 และในส่วนตลาด ประเทศเยอรมันมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น จากปี พ.ศ. 2532 และปี พ.ศ. 2533 มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 188.5 และ 170 ตามลำดับ ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาด กลุ่มประชาคมยุโรป จากปี พ.ศ. 2528 มีสัดส่วนเป็น 0.25 และมีการขยายตัวเพิ่มขึ้น เป็น 12.3 และ 8.8 ในปี พ.ศ. 2533 และ พ.ศ. 2534 ในตลาดเยอรมัน ไก่สดแช่แข็งของไทยมีส่วนแบ่งการตลาดมากที่สุดคือร้อยละ 15.3 ในปี พ.ศ. 2531 และ เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 45.3 ในปี พ.ศ. 2533 และในส่วนตลาดเนเธอร์แลนด์ ไก่สดแช่แข็งของไทยมีส่วนแบ่งตลาดเพิ่มมากขึ้นจากปี พ.ศ. 2531 ร้อยละ 8.4 และขยายตัวเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 41.3 ในปี พ.ศ. 2534 และในปี พ.ศ. 2533 - 2534 ปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปประชาคมยุโรป มีอัตราการขยายตัวลดลงเป็นร้อยละ 15.2 มีสาเหตุจากการประสพ ปัญหาภาวะเบียบทางการค้า การแข่งขันกับประเทศคู่แข่ง ปัญหาต้นทุนการผลิต ทำให้ปริมาณการส่งออกมีอัตราการขยายตัวลดลง

ในการศึกษาคั้งนี้มีข้อเสนอแนะ 4 ประการ กล่าวคือประการแรกทางรัฐบาล ควรที่จะมีบทบาทหรือเป็นแกนนำใน การเจรจา กับกลุ่มประชาคมยุโรปเกี่ยวกับปัญหาการเก็บ ค่าธรรมเนียมนำเข้า ประการที่สอง ภาครัฐบาลควรที่จะมีการกำหนดแนวนโยบายด้านวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่ชัดเจนเพื่อเป็นแนวทางใน การลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตให้ดียิ่งขึ้น ประการที่สาม ผู้ส่งออกไทยควรที่จะมีการรวมกลุ่มกันเพื่อเพิ่มอำนาจการต่อรองกับผู้นำเข้าของกลุ่มประชาคมยุโรป เพื่อให้สามารถแข่งขันกับประเทศคู่แข่งประเทศอื่นๆได้ดียิ่งขึ้น ประการสุดท้าย ทางด้านรัฐบาลควรออกกฎระเบียบข้อบังคับในการตรวจสอบคุณภาพของไก่สดแช่แข็งและออกใบรับรองสินค้า เพื่อเป็นการควบคุมคุณภาพไก่สดแช่แข็งที่จะส่งไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(1)
สารบัญภาพ	(2)
สารบัญตารางผนวก	(3)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
ขอบเขตของการศึกษา	7
นิยามศัพท์	7
การตรวจเอกสาร	8
วิธีการศึกษา	10
บทที่ 2 การตลาดไก่สดแช่แข็งของไทย	12
การตลาดไก่สดแช่แข็งภายในประเทศ	12
ต้นทุนการผลิตไก่สดแช่แข็ง	15
กรรมวิธีการผลิตไก่สดแช่แข็ง	17
การชำแหละและการผลิตไก่สดแช่แข็ง	19
ลักษณะของไก่สดชำแหละของโรงงานผลิตไก่สดแช่แข็ง	21
อัตราส่วนที่ได้รับจากการชำแหละไก่เนื้อ	22
การบรรจุผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง	23
บทที่ 3 โครงสร้างตลาดและภาวะการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทย	27
ในกลุ่มประชาคมยุโรป	
ภาวะการตลาดและปริมาณการนำเข้าไก่สดแช่แข็งไทยของ	27
กลุ่มประชาคมยุโรป	
วิธีการจำหน่าย	39

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ส่วนแบ่งตลาดและสภาพการแข่งขัน	42
แนวนโยบายการผลิตและการนำเข้าของกลุ่มประชาคมยุโรป	45
บทที่ 4 ปัญหาและลู่ทางการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดประชาคมยุโรป	50
ปัญหาของการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังตลาดประชาคมยุโรป	50
ลู่ทางการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดประชาคมยุโรป	54
แนวทางและมาตรการที่รัฐบาลได้นำมาใช้สนับสนุนการส่งออกไก่สดแช่แข็ง	55
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	57
สรุป	57
ปัญหาและข้อเสนอแนะ	59
เอกสารอ้างอิง	63
ภาคผนวก	66
ก. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็งเพื่อการส่งออก	67
ข. ภาพผนวก	78

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	โครงสร้างสินค้าออกของไทย ปี พ.ศ. 2524-2533	2
2	มูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารและผลิตภัณฑ์ของไทยที่สำคัญ ปี พ.ศ. 2531-2533	3
3	ปริมาณและสัดส่วนการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยแยกตามรายประเทศ ในปี พ.ศ. 2531-2533	5
4	การผลิตเนื้อไก่ของกลุ่มประชาคมยุโรป	28
5	ปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปประชาคมยุโรปในปี พ.ศ. 2528-2534	30
6	อัตราการขยายตัวของปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยในปี พ.ศ. 2529-2534	31
7	ปริมาณการผลิตเนื้อไก่ของประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันในปี พ.ศ. 2529-2534	34
8	ปริมาณการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันในปี พ.ศ. 2531-2533	35
9	ปริมาณการผลิตเนื้อไก่ของประเทศเนเธอร์แลนด์ในปี พ.ศ. 2529-2534	37
10	ปริมาณการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของประเทศเนเธอร์แลนด์ในปี พ.ศ. 2531-2533	38
11	สัดส่วนปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยในปี พ.ศ. 2528-2534	43
12	ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งของไทยในประเทศสาธารณรัฐเยอรมันในปี พ.ศ. 2531-2533	44
13	ราคาส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยในปี พ.ศ. 2531-2533	46
14	ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งของไทยในประเทศเนเธอร์แลนด์ในปี พ.ศ. 2531-2533	47

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	แสดงวิธีการตลาดไก่สดแช่แข็งของไทย	16
2	แสดงกรรมวิธีการชำแหละไก่สดแช่แข็ง	20
3	แสดงชิ้นส่วนต่างๆที่ได้จากการชำแหละไก่มีชีวิต 1 ตัว	24
4	แสดงแผนผัง Cold Chain Distribution ของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง	26
5	แสดงขั้นตอนการจำหน่ายไก่สดแช่แข็งของไทยในกลุ่มประชาคมยุโรป	40
6	วิธีการจำหน่ายไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดเยอรมันและเนเธอร์แลนด์	41



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางผนวก

ตารางภาคผนวกที่	หน้า
1 คุณลักษณะของไก่แบบทั้งตัว	68
2 คุณลักษณะที่ต้องการของไก่แบบตัดเป็นส่วน	70
3 สารปนเปื้อนที่มีอยู่	71
4 แผนการชักตัวอย่างสำหรับการตรวจสอบคุณลักษณะที่ต้องการภาชนะบรรจุ ปริมาณและเครื่องหมายและฉลาก	77



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ในปัจจุบันการส่งสินค้าของไทย ได้มีบทบาทที่สำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของไทย เพิ่มมากขึ้น สืบเนื่องได้จากมูลค่าสินค้าออกของไทยที่เพิ่มขึ้นทุกปีจาก 153,000.7 ล้านบาท ในปี พ.ศ.2524 เป็น 589,812.6 ล้านบาท ในปี พ.ศ.2533 แม้ว่าร้อยละของสินค้าออกของสินค้าเกษตรกรรม จะมีแนวโน้มลดลงเมื่อเปรียบเทียบกับ การส่งออกสินค้าอุตสาหกรรม แต่มูลค่าการส่งออกสูงขึ้นทุกปี จะเห็นได้จากมูลค่าการ ส่งออกสินค้าเกษตรกรรม เพิ่มจาก 78,389.7 ล้านบาท ในปี พ.ศ.2524 เป็น 131,025.0 ล้านบาท ในปี พ.ศ.2533 (ตารางที่ 1) สาเหตุที่ทำให้มูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้น อันเป็นผลมาจากในปัจจุบันประเทศไทย มีความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีเพิ่มมากขึ้น ทำให้สามารถแปรรูปสินค้าแทนการส่งออก ในรูปวัตถุดิบเป็นสินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐานดีขึ้น สามารถแข่งขันกับตลาดโลกได้ (ศูนย์ข้อมูล อีบีซีไอ, 2533)

ที่น่าสนใจยิ่งกว่าเป็นสินค้าเกษตรกรรมแปรรูปชนิดหนึ่ง ที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจการส่งออกของไทยกล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2531 มีมูลค่าการส่งออก 4,091.0 ล้านบาท และมูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นเป็น 7,589.7 ล้านบาท ในปี พ.ศ.2533 ตามลำดับ (ตารางที่ 2) เมื่อพิจารณาการส่งออกที่สำคัญของไทยแยกตามประเทศปลายทางจะมีการจัดส่งไปยังประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดหลัก ในปี พ.ศ. 2531 มีปริมาณการส่งออก 85,695 เมตริกตัน และในปี พ.ศ.2533 มีปริมาณส่งออก 108,154 เมตริกตัน และกลุ่มประชาคมยุโรป ในปี พ.ศ.2531 ปริมาณ 1,972 เมตริกตัน และในปี พ.ศ. 2533 ปริมาณ 16,800 เมตริกตัน (ตารางที่ 4) แต่ในประเทศญี่ปุ่น เป็นตลาดหลักที่สำคัญของไทย ในระยะหลังประสบกับคู่แข่งอื่น จากประเทศต่างๆ เช่น สหรัฐอเมริกา บราซิล เป็นต้น และอิสระ เปรียบบังคับกฎเกณฑ์ต่างๆในการนำเข้าของญี่ปุ่น พร้อมทั้งการกีดกันการนำเข้า

ตารางที่ 1 โครงสร้างสินค้าออกของไทย ปี พ.ศ. 2524 - 2533

(มูลค่า : ล้านบาท)

ปี พ.ศ.	มูลค่าสินค้า ส่งออกทั้งสิ้น	สินค้าเกษตรกรรม		สินค้าอุตสาหกรรม		สินค้าแร่		สินค้าอื่น ๆ	
		มูลค่า	%ของมูลค่า สินค้าออก	มูลค่า	%ของมูลค่า สินค้าออก	มูลค่า	%ของมูลค่า สินค้าออก	มูลค่า	%ของมูลค่า สินค้าออก
2524	153,000.7	78,389.7	51.2	58,814.3	35.2	11,674.1	7.6	9,122.4	6.0
2525	159,728.2	79,604.3	49.8	62,057.3	38.9	9,706.7	6.1	8,359.9	5.2
2526	146,471.8	74,053.9	50.6	58,533.6	40.0	6,694.9	4.6	7,189.4	4.9
2527	175,237.5	85,889.5	49.0	74,608.4	42.6	7,428.2	4.2	7,311.4	4.2
2528	193,365.5	83,391.6	43.1	93,416.2	48.3	9,497.8	4.9	7,059.9	3.7
2529	231,224.9	93,804.1	40.6	124,024.0	53.6	4,969.5	2.1	8,427.3	3.6
2530	299,853.1	101,126.1	33.7	184,060.7	61.4	5,310.8	1.8	9,355.5	3.1
2531	403,569.8	124,531.6	30.9	257,420.5	63.8	6,692.2	1.6	14,925.5	3.7
2532	516,315.0	146,341.5	28.4	332,849.1	64.5	6,932.0	1.3	30,192.4	5.8
2533	589,812.6	131,025.0	22.21	419,269.9	71.09	6,811.4	1.15	32,706.3	5.55

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2533)

ตารางที่ 2 มูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารและผลิตภัณฑ์ของไทยที่สำคัญ ปี พ.ศ. 2531-2533

(มูลค่า : ล้านบาท)

ลำดับที่	สินค้า	มูลค่าการส่งออก		
		พ.ศ. 2531	พ.ศ. 2532	พ.ศ. 2533
1	ข้าว	34,676.4	45,462.3	27,769.5
2	มันสำปะหลัง	21,795.1	25,052.3	24,465.2
3	กุ้งสดแช่แข็ง	9,701.3	16,058.6	20,453.7
4	น้ำตาล	9,664.1	19,243.6	17,693.9
5	ไก่สดแช่แข็ง	4,901.0	5,883.7	7,589.7
6	สีประดกระป๋อง	4,675.4	4,399.9	5,524.0
7	ข้าวโพด	3,809.9	4,076.8	4,130.2
8	ปลาหมึกแห้ง	1,570.2	1,505.4	1,036.8
9	กาแฟดิบ	1,211.2	1,891.0	1,270.2
10	ถั่วเขียวผิวมัน	730.5	1,274.1	1,552.6
	รวม	92,735.1	124,847.7	111,485.8

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2533)

ไม้สดแช่แข็ง ทำให้ประสบกับภาวะการส่งออกไม้สดแช่แข็งของไทยไปยังตลาดญี่ปุ่นชะลอตัวลง จึงได้มีการแสวงหาตลาดส่งออกไม้สดแช่แข็งทางด้านประชาคมยุโรปทดแทนจะสังเกตเห็นจากปริมาณการส่งออกไม้สดแช่แข็งของไทยไปตลาดประชาคมยุโรปแยกตามรายประเทศ มีแนวโน้มที่เพิ่มมากขึ้นคือ ในปี พ.ศ.2531 เยอรมันมีปริมาณนำเข้า 1,248 เมตริกตัน เนเธอร์แลนด์ มีปริมาณนำเข้า 642 เมตริกตัน และมีปริมาณเพิ่มขึ้น เยอรมัน มีปริมาณนำเข้า 9,218 เมตริกตัน เนเธอร์แลนด์มีปริมาณนำเข้า 6,185 เมตริกตันในปี พ.ศ.2533 เป็นต้น (ตารางที่ 4) จะเห็นได้ว่าไม้สดแช่แข็งเป็นสินค้าแปรรูปการเกษตร ที่สำคัญต่อเศรษฐกิจของไทยและประเทศในกลุ่มประชาคมยุโรป เป็นตลาดนำเข้าไม้สดแช่แข็งของไทยที่สำคัญในอนาคต กล่าวคือปริมาณการส่งออกไม้สดแช่แข็งของไทยไปยังกลุ่มประชาคมยุโรปมีถึงร้อยละ 11 ของการส่งออกไม้สดแช่แข็งของไทยทั้งหมด (กรมส่งเสริมการส่งออก, 2533) และอีกทั้งส่วนแบ่งตลาดไม้สดแช่แข็งของไทย ในตลาดที่สำคัญๆจะเป็นเครื่องชี้สถานการณ์การส่งออกได้อย่างแท้จริงว่า ประเทศไทยประสบความสำเร็จด้านไม้สดแช่แข็งเพียงใดซึ่งจะเห็นได้ว่า ส่วนแบ่งการตลาดในกลุ่มประชาคมยุโรป ร้อยละ 3.3 ในปี พ.ศ.2531 เพิ่มขึ้นเป็น ร้อยละ 8.1 ในปี พ.ศ.2532 มีแนวโน้ม เพิ่มขึ้นตามลำดับ (กรมส่งเสริมการพาณิชย์, 2533) อีกทั้งตลาดไม้สดแช่แข็งของไทยในกลุ่มประชาคมยุโรป มีสัดส่วนที่ขยายตัวเพิ่มมากขึ้นกล่าวคือในปี พ.ศ.2532 เยอรมัน มีสัดส่วนร้อยละ 3.3 และเนเธอร์แลนด์ มีสัดส่วนร้อยละ 2.1 และในปี พ.ศ.2533 เยอรมัน มีสัดส่วนเพิ่มขึ้นเป็น ร้อยละ 6.6 เนเธอร์แลนด์ มีสัดส่วนเพิ่มขึ้นร้อยละ 4.5 (ตารางที่ 4) แต่ทั้งนี้ส่วนแบ่งตลาดไม้สดแช่แข็งของไทย และสัดส่วนปริมาณนำเข้าไม้สดแช่แข็งของไทยไปยังตลาดประชาคมยุโรปนั้น ยังอยู่ในระดับต่ำและปริมาณการนำเข้าไม้สดแช่แข็งจากไทย ของตลาดประชาคมยุโรปมีแนวโน้มชะลอตัวลง เนื่องจากไม้สดแช่แข็งของไทยประสบปัญหาการแข่งขันจากประเทศคู่แข่งอื่นๆเช่น สหรัฐ อเมริกา บราซิล เป็นต้น และประสบปัญหาภัยมาตรการปกป้องคุ้มครองอุตสาหกรรมภายในประเทศของ กลุ่มประชาคมยุโรปพร้อมทั้งการรวมตัวกันเป็น ตลาดเดียวของกลุ่มประชาคมยุโรป

การศึกษาครั้งนี้มุ่งที่จะศึกษา โครงสร้างทางการตลาดไม้สดแช่แข็งของไทยใน

ตลาดกลุ่มประชาคมยุโรปพร้อมทั้งศึกษาปริมาณการส่งออกไม้สดแช่แข็งของไทย ไปยังตลาด
 เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ผลิตขึ้นไว้สำหรับการวิจัย ในเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้เขียนได้เดินทางไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3 ปริมาณและสัดส่วนการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยนอกรายประเทศในปี พ.ศ. 2531-2533

ประเทศ	ปริมาณ(เมตริกตัน)			สัดส่วน(ร้อยละ)		
	พ.ศ. 2531	พ.ศ. 2532	พ.ศ. 2533	พ.ศ. 2531	พ.ศ. 2532	พ.ศ.
1. ญี่ปุ่น	85,695	90,533	108,154	89.5	83.8	
2. เยอรมัน	1,284	3,557	9,218	1.3	3.3	
3. เนเธอร์แลนด์	642	2,295	6,185	0.7	2.1	
4. สิงคโปร์	2,980	5,011	7,446	3.1	4.6	
5. เบลเยียม	46	229	689		0.2	
6. สเปน	-	-	708		-	
7. ออสเตรเลีย	-	31	253		-	
8. ซาอุดีอาระเบีย	253	306	275	0.3	0.3	
9. สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	58	81	156	0.1	0.1	
10. คูเวต	625	1,137	156	0.7	0.1	
11. สิงคโปร์	4,102	4,145	5,314	4.2	3.8	
12. ประเทศอื่น ๆ	99	774	414	0.1	0.7	

ที่มา : (ศูนย์สถิติการพาณิชย์ โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร, 2534)

ประชาคมยุโรป และปัจจัยที่มีผลกระทบต่อปริมาณการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดประชาคมยุโรป รวมทั้งศึกษาผลกระทบการรวมตัวเป็นตลาดเดียวของกลุ่มประชาคมยุโรปที่มีต่อการนำเข้าไก่สดแช่แข็งจากไทย แล้วนำมาวิเคราะห์ สรุปผลเพื่อนำผลของการศึกษาไปประกอบการพิจารณา ต่อการวางแผนการตลาด เพื่อการส่งออกไก่สดแช่แข็งของประเทศไทยในส่วนของที่บกพร่อง และประสบบัญหาการส่งออกให้ได้มีการแก้ไขเพื่อความเหมาะสมยิ่งขึ้น และเกิดประโยชน์แก่ผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาโครงสร้างการตลาดไก่สดแช่แข็งของไทย ในตลาดประชาคมยุโรป
2. เพื่อศึกษาถึงภาวะการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทย ไปยังตลาดประชาคมยุโรป
3. เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังตลาดประชาคมยุโรป

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึง ลักษณะโครงสร้างทางการตลาดไก่สดแช่แข็งของไทยในกลุ่มประชาคมยุโรปซึ่งจะเป็นแนวทางในการพัฒนาช่องทางการจำหน่ายไก่สดแช่แข็งของไทย
2. ทำให้ทราบถึงปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทย ที่ส่งเข้าไปในตลาดกลุ่มประชาคมยุโรปและส่วนแบ่งตลาด เพื่อนำผลจากการศึกษามาพัฒนาช่องทางการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทย
3. ทำให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทย ไปยังตลาดประชาคมยุโรป เพื่อนำผลการศึกษามาปรับปรุงและแก้ไขแนวทางการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทย ให้เกิดประโยชน์แก่ผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. เพื่อเป็นประโยชน์ในการวางแผน และช่วยในการตัดสินใจเกี่ยวกับการส่งออกไก่สดแช่แข็ง ของบริษัทธุรกิจที่ส่งออกไก่สดแช่แข็งไปกลุ่มประชาคมยุโรป

ขอบเขตการศึกษา

ทำการศึกษา ภาวะการตลาดและปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยและวิธีทางการจำหน่าย ส่วนแบ่งตลาดและสภาพการแข่งขัน ในตลาดประชาคมยุโรปรวมทั้งปัจจัยที่มีผลกระทบต่อปริมาณการนำเข้าไก่สดแช่แข็งจากไทยของกลุ่มประชาคมยุโรป โดยทำการสำรวจอย่างแบบอย่างง่ายประเทศในกลุ่มประชาคมยุโรป 4 ประเทศจาก 12 ประเทศ และทำศึกษาในช่วงระหว่าง ปี พ.ศ. 2528 - 2534

นิยามศัพท์

โครงสร้างการตลาด หมายถึง ลักษณะการตลาดที่ประกอบไปด้วย วิธีทางการจำหน่าย สภาพการแข่งขันและส่วนแบ่งตลาด

กลุ่มประชาคมยุโรป หมายถึง European Community (EC) องค์การร่วมมือทางเศรษฐกิจแห่งยุโรป มีสมาชิก 12 ประเทศดังนี้ สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน เนเธอร์แลนด์ สหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส อิตาลี เบลเยียม สเปน เดนมาร์ก โปรตุเกส กรีซ ไอร์แลนด์ ลักเซมเบิร์ก

ไก่สดแช่แข็ง หมายถึง ไก่ที่ฆ่าแล้วเอาเลือดออก ถอนขน ตัดหัวตัดแข้งเอาเครื่องในออกแล้วล้างทำความสะอาดตามกรรมวิธีที่เหมาะสม ผ่านกรรมวิธีการเลือกแข็ง โดยให้มีระยะเวลาการตกผลึกอย่างรวดเร็วและมีอุณหภูมิที่บริเวณจุดกึ่งกลางของผลิตภัณฑ์ไม่สูงกว่า - 18 องศาเซลเซียสและต้องควบคุมอุณหภูมิในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้ที่ - 18 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า โดยสม่ำเสมอตลอดเวลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตรวจเอกสาร

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2526) ฝ่ายเศรษฐกิจการผลิตปศุสัตว์และสัตว์น้ำ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ทำการศึกษาพบว่าภาวะการผลิตไก่เนื้อมีแนวโน้มลดลงในอนาคต ซึ่งเป็นผลมาจากภาวะการส่งออกที่ลดลง ผลกระทบทางด้านราคา ผู้เลี้ยงประสบภาวะขาดทุนตั้งแต่ปี 2523-2526 ภาวะทางด้านการตลาดโดยเฉพาะตลาดต่างประเทศ ยังเสียเปรียบผู้ส่งออกรายใหญ่อื่นๆ ส่วนตลาดภายในประเทศความต้องการของผู้บริโภคไม่สูงขึ้นเท่าที่ควร ดังนั้นแนวโน้มของธุรกิจไก่เนื้ออาจจะไม่ดีขึ้น

สาธิต เกิดลาภผล (2527) ได้ทำการศึกษาโครงสร้างอุตสาหกรรมไก่เนื้อและสภาพการแข่งขันในตลาด ผลการศึกษาการขยายตัวของบริษัทผู้ผลิตอาหารสัตว์ในรูปการดำเนินงานธุรกิจครบวงจรหลังปี 2516 เป็นต้นมา โครงสร้างของวงจรอุตสาหกรรม มีการกระจุกตัวสูงขึ้น ทำให้อุตสาหกรรมการผลิตและลูกไก่มีลักษณะเป็นตลาดผู้แข่งขันน้อยรายสำหรับโรงฆ่าสัตว์และชำแหละไก่พบว่า เป็นตลาดที่มีการแข่งขันในตลาดสินค้ามากขึ้น นอกจากนี้ได้ทำการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของราคาไก่เนื้อระดับต่างๆ ระหว่างภาคเหนือ อีสาน และกรุงเทพฯ ให้ข้อสรุปที่สอดคล้องกับการวิเคราะห์ด้านโครงสร้างตลาด ส่วนการวิเคราะห์พฤติกรรมราคาพบว่า ผู้ผลิตรายใหญ่สุดของแต่ละตลาด จะเป็นผู้นำราคา การศึกษาชิ้นต่อมาได้วิเคราะห์ถึงปัจจัยต่างๆที่ทำให้ไทย สามารถส่งออกไก่สดแช่แข็งแข่งขันกับสหรัฐอเมริกาในตลาดญี่ปุ่นได้จากการศึกษาพบว่า ไทยได้เปรียบสหรัฐอเมริกา ในด้านค่าจ้างแรงงานต่ำกว่ามากและความชำนาญ ในด้านการตัดแต่งเนื้อไก่ตามขนาดที่ผู้บริโภคญี่ปุ่นต้องการและต้นทุนค่าขนส่งที่ถูกกว่า ข้อเสียเปรียบคือ ต้นทุนการผลิตไก่เนื้อมีชีวิตของไทยสูงมากและราคาไก่เนื้อไม่ ความผันผวนมากนอกจากนี้ไทยยังต้อง เสียภาษีขาเข้าที่สูงกว่าสหรัฐ

วิจิตร สารศาสตร์ (2529) ได้ทำการวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการส่งออกไก่เนื้อของประเทศ โดยทำการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบ ต่ออุปสงค์และอุปทานไก่เนื้อเพื่อการส่งออกของไทยในญี่ปุ่น วิเคราะห์ส่วนแบ่งตลาดเปรียบเทียบกับตลาดระดับส่งออกและหาความยืดหยุ่นแห่งการทดแทนในการส่งออกไก่เนื้อของไทยเปรียบเทียบกับตลาดส่งออก

สหรัฐอเมริกา และสาธารณรัฐประชาชนจีน ผลการวิเคราะห์อุปสงค์ไก่เนื้อแช่แข็งของไทย ไปยังประเทศญี่ปุ่น ตั้งแต่ปี 2516 - 2527 ปรากฏว่าราคาส่งออกของไทย และรายได้ ประชาชาติของญี่ปุ่น เป็นปัจจัยที่สำคัญในการกำหนดอุปสงค์การส่งออกมีค่าเท่ากับ - 6.5866 ส่วนปัจจัยที่สำคัญในการกำหนดอุปทานเพื่อการส่งออกได้แก่ ราคาส่งออก ราคาอาหารสัตว์ และปริมาณการผลิตไก่เนื้อของไทย โดยมีความยืดหยุ่นของอุปทานเพื่อการส่งออกเมื่อเปรียบ เทียบกับราคาราคาส่งออกเท่ากับ 1.1359 สำหรับการวิเคราะห์ส่วนแบ่งตลาดไก่เนื้อ แช่แข็งของไทยกับสหรัฐอเมริกาในญี่ปุ่น ปัจจัยสำคัญในการกำหนดส่วนแบ่งตลาดดังกล่าว ได้แก่ อัตราส่วนของราคาส่งออกไก่เนื้อแช่แข็งของไทยกับสหรัฐอเมริกาโดยค่าความยืดหยุ่น แห่งการทดแทนการส่งออก เพื่อเทียบกับอัตราส่วนราคาส่งออกเท่ากับ - 2.6971 ส่วน ปัจจัยที่สำคัญรองลงมา ได้แก่ อัตราการนำเข้าการนำเข้าไก่เนื้อแช่แข็งของญี่ปุ่น มีความ ยืดหยุ่นเท่ากับ 1.4705 สำหรับปัจจัยทางด้านอัตราส่วนของอุปทานไก่เนื้อแช่แข็งเพื่อการ ส่งออก และอัตราส่วนการนำเข้าสินค้าจากญี่ปุ่นมีผลกระทบน้อยมีค่าเท่ากับ 0.001 และ - 0.8067 ตามลำดับ และเมื่อเปรียบเทียบกับสาธารณรัฐประชาชนจีน ปัจจัยสำคัญในการ กำหนดส่วนแบ่งตลาดได้แก่ อัตราส่วนของอุปทานไก่เนื้อแช่แข็งเพื่อการส่งออกระหว่างไทย กับสาธารณรัฐประชาชนจีนมีความยืดหยุ่นแห่งการทดแทน 0.6989 เท่านั้น

* ศศิวิมล พงศ์ประสูร (2531) ได้ทำการศึกษาแบบจำลองอุปสงค์และอุปทาน ไก่เนื้อแช่แข็งของไทย โดยทำการศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยต่างๆที่มีผลกระทบกระเทือน ซึ่งกันและกัน คือ แบบจำลองอุปสงค์ อุปทานไก่เนื้อของไทยเพื่อประมาณและวิเคราะห์ปัจจัย สำคัญที่มีผลกระทบต่อการผลิตอุปสงค์ภายในประเทศและอุปสงค์เพื่อการส่งออกไก่เนื้อแช่แข็ง ของไทยไปประเทศญี่ปุ่น ผลการศึกษาพบว่าความยืดหยุ่นของอุปทานการผลิตไก่เนื้อไทย ต่อราคาส่งออกไก่เนื้อแช่แข็งไปยังประเทศญี่ปุ่น ปี 2530 ที่ปรับแล้วต่อราคาอาหารสัตว์ที่ ปรับแล้ว และต่อปริมาณการนำเข้าแม่พันธุ์ไก่เนื้อปีที่แล้วมีค่าเท่ากับ 0.0503 , - 2.8931 และ 0.1110 ตามลำดับ และความยืดหยุ่นของอุปสงค์ เพื่อการส่งออกไก่เนื้อแช่แข็งไทยไป ยังประเทศญี่ปุ่นที่ปรับแล้ว ต่อรายได้ประชาชาติ ต่อหัวที่แท้จริงของญี่ปุ่น และต่ออัตราภาษี การนำเข้าไก่เนื้อสดกระดูกของประเทศไทยมีค่าเท่ากับ - 0.2961 , 8.7334 ,

- 1.2082 ตามลำดับ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการศึกษา

1. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่นำมาใช้ในศึกษาแบ่งเป็น 2 ประเภทคือ

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ประกอบด้วยข้อเท็จจริงความคิดเห็นที่ได้จากการสัมภาษณ์ โดยวิธีการสุ่มแบบธรรมดาจากบริษัทผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งจำนวน 4 บริษัท จากจำนวนทั้งหมด 8 บริษัท โดยประมาณรวมทั้งสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้องกับวงการส่งออกไก่สดแช่แข็ง โดยคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์นี้เป็นคำถามที่มีการเตรียมเค้าโครงไว้ล่วงหน้า และคำถามที่ใช้ในมุงเน้น ในการแสดงทัศนคติข้อคิดเห็นข้อเสนอแนะต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกไก่สดแช่แข็งของแต่ละบริษัท

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้จากการรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิรายปี โดยใช้ข้อมูลของปี พ.ศ. 2528 - 2534 ค้นคว้ารวบรวมจากวิทยานิพนธ์ เอกสารวารสาร งานวิจัย ที่เกี่ยวข้องตลอดจนข้อมูลทางด้านสถิติทางราชการและองค์การระหว่างประเทศรวมทั้งหน่วยงานเอกชนที่ได้ทำการศึกษารวบรวมไว้เช่น กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กรมศุลกากร กรมพาณิชย์สัมพันธ์ กรมส่งเสริมการส่งออก หอสมุดแห่งชาติ ธนาคารกสิกรไทย เป็นต้น

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ในการศึกษาโครงสร้างตลาดไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดกลุ่มประชาคมยุโรป ใช้วิธีการศึกษาแบบเชิงพรรณนา (Descriptive) โดยการนำเสนอในรูปแบบความและแผนภาพประกอบ

2. ในการศึกษาภาวะการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยัง ตลาดประชาคมยุโรป จะใช้วิธีการศึกษาโดย การนำเสนอในรูปแบบตารางเป็นร้อยละ ค่าเฉลี่ยโดยวิธีการคำนวณอย่างง่ายพร้อมทั้งการนำเสนอในรูปแบบกราฟเพื่อนำผลที่ได้มาประกอบคำบรรยาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาวิจัยเท่านั้น ไม่สามารถนำข้อมูลไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นได้ หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. หลังจากที่ทราบผลการศึกษาดังกล่าวข้างต้น จึงใช้ผลการศึกษาเป็นแนวทางกำหนดนโยบายการส่งออกและขยายตลาดการส่งออกไม้สักชั้นหนึ่งของไทยให้กว้างขวางยิ่งขึ้น รวมทั้งเป็นแนวทางในการส่งออกที่เหมาะสมกับความต้องการจากต่างประเทศต่อไป



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การตลาดไก่สดแช่แข็งของไทย

การตลาดไก่สดแช่แข็งของไทยสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ตลาด คือ ตลาดภายในประเทศ และตลาดต่างประเทศ ผลผลิตไก่เนื้อประมาณร้อยละ 80-85 จำหน่ายในตลาดภายในประเทศในรูปของไก่เนื้อสด และอีกส่วนหนึ่งประมาณร้อยละ 15-20 ส่งออกจำหน่ายต่างประเทศในรูปของไก่สดแช่แข็ง

2.1 การตลาดไก่สดแช่แข็งภายในประเทศ

การตลาดไก่สดแช่แข็งภายในประเทศจะเกี่ยวข้องกับตลาดไก่เนื้อจึงทำให้ลักษณะการตลาดทั้งสองมีลักษณะเหมือนกัน ซึ่งวิถีการตลาดภายในประเทศของไก่สดแช่แข็งมี 3 ลักษณะดังนี้คือ

2.1.1 เกษตรกรที่เลี้ยงไก่และขายไก่ในตลาดทั่วไป (Independent Raiser)

ผู้เลี้ยงใช้เงินลงทุนของตนเองหรือกู้เงิน มาลงทุนในการสร้างโรงเรือน อุปกรณ์ ค่าจ้าง แรงงานและค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ตลอดจนถึงซื้อลูกไก่ อาหารและยา จากบริษัทใดก็ได้ ส่วนทางด้านการตลาดผู้เลี้ยงสามารถจะเลือกขายในตลาดต่างๆได้และราคาที่ขายได้ขึ้นอยู่กับ การเปลี่ยนแปลงของปริมาณไก่ที่ออกสู่ตลาดและกลไกของตลาด ผู้เลี้ยงประเภทนี้ จะมีความเสี่ยงสูงกว่าผู้เลี้ยงในกลุ่มอื่นๆในด้านต้นทุนและราคาจำหน่ายผลผลิต ทั้งนี้ราคาไก่ขึ้นอยู่กับกลไกของตลาดเป็นหลัก ดังนั้นผู้เลี้ยงจำเป็นต้องเป็นผู้ที่มีประสบการณ์มากในการเลี้ยงและมีตลาดรองรับที่แน่นอน

2.1.2 เกษตรกรที่เลี้ยงไก่ที่มีสัญญาผูกพันกับบริษัทหรือตัวแทนบริษัทขายอาหารสัตว์

1. เกษตรกรที่เลี้ยงไก่ประเภทประกันราคา (Contract-to-by Raiser)

การเลี้ยงไก่แบบประกันราคาโดยที่เกษตรกร จะใช้เงินทุนของตนเองหรือกู้มาลงทุนในการสร้างโรงเรือน อุปกรณ์ ค่าจ้างแรงงาน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ การเลี้ยงไก่ประเภทนี้เกษตรกรจะกำสิทธิ์ล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษร กับบริษัทหรือตัวแทนในการซื้อลูกไก่ อาหารและยา รวมตลอดจนถึงการตกลงราคาซื้อขายไว้เป็นการล่วงหน้าสำหรับปริมาณการเลี้ยงไก่ในแต่ละวันนั้น บริษัทหรือตัวแทนจะเป็นผู้กำหนดซึ่งจะทำให้ขาดอิสระในการขยายการผลิตเพื่อเพิ่มรายได้ แต่ผู้เลี้ยงประเภทนี้ไม่ต้องรับภาระการเลี้ยงเมื่อราคาลูกไก่หรืออาหารสัตว์สูงขึ้น รวมทั้งลดการเสี่ยงทางด้านความตกลงในกรณีที่ราคาไก่ในตลาดตกต่ำ อย่างไรก็ตามเกษตรกรประเภทนี้ จะมีกำไรในธุรกิจไม่มากนักเพราะมีการตกลงในเรื่องปริมาณราคาซื้อขายกันไว้ล่วงหน้าและจะเป็นราคาในระดับที่ไม่สูงหรือต่ำเกินไป

2. เกษตรกรที่เลี้ยงไก่ประเภทรับจ้าง (Contract Raiser)

เกษตรกรจะใช้เงินทุนของตนเองหรือกู้มาลงทุนในการสร้างโรงเรือน อุปกรณ์ ค่าจ้างแรงงาน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ส่วนค่าใช้จ่ายด้านลูกไก่ อาหารสัตว์และยา บริษัทหรือตัวแทนเป็นผู้ลงทุนทั้งหมด ตลอดจนได้เข้ามาช่วยเหลือทางด้านการเงิน การจัดการและวิธีการเลี้ยงให้อีกด้วยเมื่อไก่ได้ขนาดทางบริษัทหรือตัวแทนจะเป็นผู้จับขายหรือส่งโรงงานฆ่า ผลตอบแทนที่เกษตรกรจะได้รับขึ้นอยู่กับจำนวนไก่ที่รอดตายและได้น้ำหนัก โดยได้รับค่าเลี้ยงประมาณตัวละ 1.50 บาท หรือค่ารับจ้างเลี้ยงคิดตามน้ำหนักของตัวไก่ โดยจะได้ค่าจ้างเลี้ยงก็โลกริมละ 1 บาท การเลี้ยงไก่ประเภทนี้ผู้รับจ้างเลี้ยงไม่ต้องรับภาระความเสี่ยงในด้านต้นทุนและราคาจำหน่ายแต่ประการใด โดยทั่วไปเกษตรกรเลี้ยงไก่ประเภทนี้มักจะเป็นผู้ที่เคยเลี้ยงไก่มาก่อนและต้องเลิกเลี้ยงเพราะประสบกับปัญหาการขาดทุนแต่มีโรงเรือนและอุปกรณ์อยู่แล้ว จึงหันมารับจ้างเลี้ยงไก่ให้กับบริษัทหรือตัวแทนเพื่อหารายได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.3 บริษัทผู้ผลิตไก่สดแช่แข็ง

จะมีลักษณะการเลี้ยงไก่ที่มีระบบและแบบแผนที่ทันสมัย มีเทคโนโลยีที่ทันสมัยทำในรูปแบบครบวงจร ตั้งแต่มีฟาร์มเลี้ยง โรงงานชำแหละ และบริษัทส่งออกเอง

สำหรับทางด้านการตลาดกลางขายส่งไก่ โดยทั่วไปแบ่งออกได้เป็น 2 ส่วนใหญ่ๆ คือ ตลาดกลางขายส่งไก่ส่วนท้องถิ่นและตลาดกลางขายส่งไก่ในกรุงเทพฯ โดยที่พ่อค้าขายส่งไก่รับซื้อไก่จากเกษตรกร หรือผู้รวบรวมท้องถิ่นเพื่อฆ่าและชำแหละจำหน่ายให้กับพ่อค้าขายปลีก แล้วส่งต่อให้แก่ผู้บริโภคโดยตรงในท้องถิ่นหรือภายในจังหวัดนั้น ในบางครั้งหากภาวะราคาไก่มีชีวิตในกรุงเทพฯ สูงขึ้นคึกกับการลงทุนแล้ว พ่อค้าขายส่งไก่ในท้องถิ่นก็สามารถส่งไก่เข้ามาจำหน่ายในตลาดกรุงเทพฯ และในส่วนพ่อค้าขายส่งในตลาดกลางไก่อกรุงเทพฯ จะรับไก่มีชีวิตจากแหล่งต่างๆ 4 แหล่งดังต่อไปนี้

- 1.) จากเกษตรกรอิสระโดยตรง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรายใหญ่ๆ และมีฟาร์มอยู่รอบกรุงเทพฯ หรือจังหวัดใกล้เคียง
- 2.) จากพ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น ซึ่งรับซื้อไก่จากเกษตรกรผู้เลี้ยงรายย่อยและมีฟาร์มอยู่ห่างไกลจากตลาดกรุงเทพฯ มาก
- 3.) จากเกษตรกรที่ซื้อผูกพันกับบริษัทต่างๆ โดยการซื้อผ่านบริษัทคู่สัญญาของเกษตรกรนั้นๆ
- 4.) จากพ่อค้าขายส่งในตลาดกลางท้องถิ่นหรือจากผู้เลี้ยงอิสระรายอื่นๆ

สำหรับเกษตรกรหรือผู้เลี้ยงรายใหญ่ๆ ซึ่งเลี้ยงไก่จำนวนมากจะติดต่อโดยตรงกับพ่อค้าในตลาดกลางขายส่งกรุงเทพฯ หรือพ่อค้าขายส่งในตลาดกลาง จะเป็นผู้ออกไปรับซื้อ

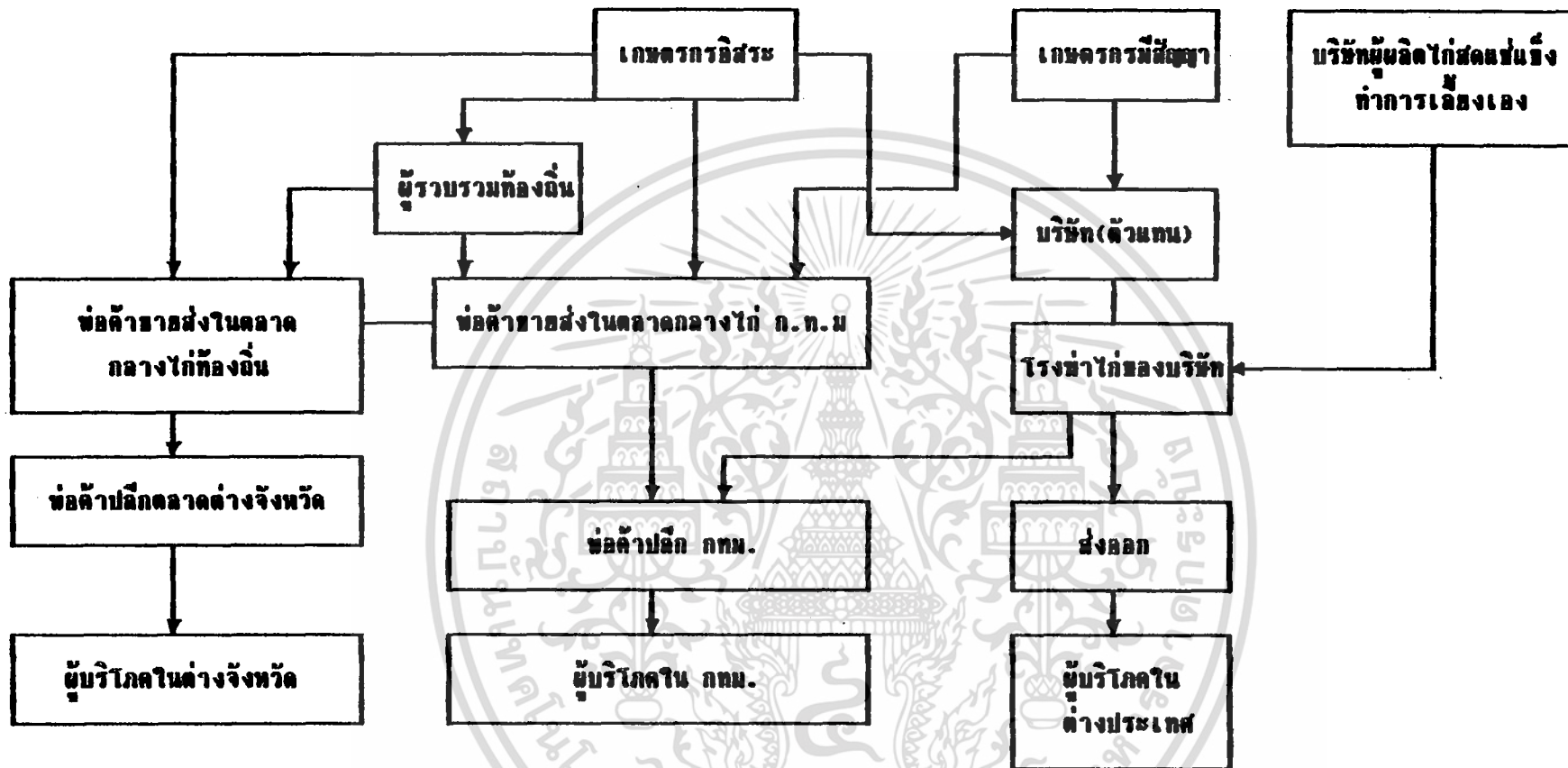
โก่งฟาร์มของผู้เลี้ยงโดยตรง หรือทำการติดต่อโดยตรงกับบริษัทผู้ผลิตไก่สดโดยตรง ทำให้เกษตรกรรายใหญ่มีอำนาจในการต่อรองราคาได้มากกว่าผู้เลี้ยงอิสระรายย่อยอื่นๆ จากนั้นพ่อค้าขายส่งตลาดกลางจะจำหน่ายไก่สด ให้พ่อค้าขายปลีก ในตลาดสดหรือผู้บริโภครายใหญ่ (ภาพที่ 1)

สำหรับไก่จากฟาร์มของเกษตรกรผู้เลี้ยงซึ่งมีข้อผูกพันกับบริษัทหรือตัวแทนนั้นจะแบ่งออกเป็นเกษตรกรที่เลี้ยงไก่ประเภทประกันราคา และเกษตรกรที่เลี้ยงไก่ประเภทรับจ้างเลี้ยงเกษตรกรทั้งสองประเภทจะส่งไก่มีชีวิตให้กับตัวแทนบริษัทหรือบริษัท เมื่อตัวแทนบริษัทและบริษัทฯ ซื้อไก่จากเกษตรกรที่เลี้ยงไก่ประเภทประกันราคาและรับจ้างเลี้ยงแล้วจะส่งไก่ให้แก่โรงฆ่าและชำแหละของบริษัท เพื่อนำไก่มาชำแหละเป็นชิ้นส่วนต่างๆตามความต้องการของตลาดต่างประเทศส่วนหนึ่งประมาณร้อยละ 80 จะทำการแช่แข็งเพื่อส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ และในชิ้นส่วนไก่ที่ไม่สามารถส่งขายต่างประเทศได้ และไก่สดฆ่าแล้วทั้งตัวที่คุณภาพไม่ได้มาตรฐานตามความต้องการของตลาดต่างประเทศ เหลือประมาณร้อยละ 20 (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2534) จะจำหน่ายให้กับพ่อค้าขายปลีกตลาดสดในลักษณะไก่สดเพื่อนำไปจำหน่ายให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้ไก่สดเป็นตัวแล้ว ยังมีชิ้นส่วนที่มีได้ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ก็จะนำกลับเข้ามาจำหน่ายในตลาดสดด้วยเช่น ชิ้นส่วนของคอ , ปีกช่วงบน , เครื่องในและอื่นๆ

สำหรับการกำหนดราคาจำหน่ายโดยทั่วไปขึ้นอยู่กับต้นทุนการผลิต ราคาของวัตถุดิบที่ใช้ในการเลี้ยงไก่และความต้องการของผู้บริโภคเป็นสำคัญ ส่วนราคาของคู่แข่งชั้นและราคาสินค้าทดแทน จะเป็นปัจจัยที่สำคัญรองลงมาในการกำหนดราคาจำหน่าย

2.2 ต้นทุนการผลิตไก่สดแช่แข็ง

ต้นทุนการผลิตไก่สดแช่แข็งประกอบด้วย ต้นทุนคงที่ ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาของเครื่องจักร เงินเดือนผู้จัดการโรงงาน ดอกเบี้ยเงินกู้ ค่าประกันภัย ค่าห้องเย็น และค่าน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 3.24 ของต้นทุนการผลิตเนื้อไก่สดแช่แข็งที่จำหน่ายภายในเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ตามการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1 แสดงวิถีการตลาดไก่สดแช่แข็งของไทย

ประเทศ และคิดเป็นร้อยละ 2.97 ของต้นทุนการผลิตเนื้อไก่สดแช่แข็งที่ส่งออก กับต้นทุน
ผันแปรได้แก่ ค่าวัตถุดิบ ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าจ้างแรงงาน ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง
ค่าภาชนะคิดเป็นร้อยละ 96.76 ของต้นทุนการผลิตเนื้อไก่สดแช่แข็งที่จำหน่ายภายใน
ประเทศ และคิดเป็นร้อยละ 97.03 ของต้นทุนเนื้อไก่สดแช่แข็งที่ส่งออก
(กองวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร, 2534)

2.3 กรรมวิธีการผลิตไก่สดแช่แข็ง

กรรมวิธีการผลิตของโรงงานแต่ละโรงงาน มีขั้นตอนการผลิตเหมือนกันจะแตกต่างกันบ้างในเทคนิคการผลิต ประสิทธิภาพของเครื่องจักร และประสิทธิภาพของแรงงาน
กรรมวิธีการผลิตไก่สดแช่แข็งของโรงงานที่ทันสมัย ได้รับการส่งเสริมการลงทุนมีขั้นตอนดังนี้

ขั้นเตรียมไก่ นำไก่ที่คัดเลือกแล้วเทลงบนสายพานซึ่งจะนำไก่มายังราวแขวน
คนงานจะจับไก่แขวนห้อยหัวลงตามราวแขวนเพื่อเข้าเครื่องเชือด

ขั้นเชือดคอ ราวไก่จะเคลื่อนผ่านไปยังเครื่องเชือด โดยจุ่มลงในน้ำมีกระแส
ไฟฟ้าผ่าน (แรงเคลื่อนไฟฟ้าประมาณ 90 โวลต์) เพื่อให้ไก่สลบระยะหนึ่งแล้วจึงเคลื่อนผ่าน
เครื่องเชือดอัตโนมัติ และจะมีพนักงานตรวจแล้วเชือดไก่บางตัวที่ผ่านเครื่องเชือดโดยไม่ถูก
เชือด สำหรับขั้นตอนนี้บางโรงงานจะไม่ใช้เครื่องจักรเชือดไก่แต่ จะใช้พนักงานที่นับถือ
ศาสนาอิสลามเชือดแทน หลังจากนั้นราวแขวนก็จะเคลื่อนผ่านรางเลือด ส่วนเลือดที่ได้จะ
ผสมน้ำเกลือเพื่อรักษาคุณภาพ

ขั้นลวกน้ำร้อนและถอนขน ราวแขวนไก่จะเคลื่อนสู่น้ำร้อน ซึ่งมีอุณหภูมิ
ประมาณ 58 องศาเซลเซียส นานประมาณ 1 นาที แล้วจึงนำเข้าสู่เครื่องถอนขนอัตโนมัติ
เครื่องที่ 1 และเครื่องที่ 2 เมื่อเรียบร้อยแล้ว คนงานจะกลับตัวไก่เอาคอแขวน ห้อยขาลง
เพื่อผ่านน้ำร้อนลวกขาและเข้าเครื่องถลกหนังขา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้拿去ใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงแก้ไข 438

ขั้นตัดหัวและดึงหลอดลม หลังจากถลกหนังขาไก่ จะเคลื่อนไปตามร่าวผ่านน้ำเย็นเพื่อลดความร้อน แล้วจึงส่งเข้าเครื่องตัดหัว และดึงหลอดลมหลังจากนั้นคนงานจะกลับตัวไก่เอาขาแขวนเพื่อส่งเข้าเครื่องเจาะกัน

ขั้นเจาะและผ่ากัน โดยเครื่องจักรอัตโนมัติ ซึ่งบางโรงงานจะใช้คนแทนเครื่องเจาะเพราะเครื่องจักรอาจทำให้เครื่องในแตกและทำให้เนื้อไม่สะอาดพอ ถ้าหากใช้แรงงานคน ความปราณีตในการกรีดและผ่ากันจะมีมากกว่าทำให้ได้เนื้อไก่ที่เรียบและสะอาดกว่า แต่มีข้อเสียตรงที่ทำได้ช้ากว่าเครื่องจักร

ขั้นล้างเครื่องใน หลังจากเจาะกันไก่จะเข้าสู่เครื่องล้างเครื่องใน ขั้นตอนนี้จะมีสัตวแพทย์จากกรมปศุสัตว์ คอยควบคุมคุณภาพและตรวจโรค โดยสังเกตจากสีผิว ตัวไก่ และลักษณะเครื่องใน ถ้าไก่เป็นโรคจะถูกนำไปแช่น้ำแข็งทั้งตัวโดยไม่แช่หุและ และไม่นำส่งออก แต่จะขายให้แก่ผู้ค้ารายย่อยภายในประเทศ

ขั้นลดอุณหภูมิ ไก่จะถูกส่งเข้าห้องแช่หุและ โดยจุดแรกจะถูกปลดเข้าเครื่องลดอุณหภูมิ (Chiller) เครื่องที่ 1 อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส และผ่านเครื่องที่ 2 อุณหภูมิประมาณ 0-4 องศาเซลเซียส แล้วจึงนำขึ้นสู่ราวแขวนจากขั้นเตรียมไก่จนถึงขั้นลดอุณหภูมิใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง

ขั้นทำความสะอาด ด้วยการผ่านสเปรย์น้ำเย็นผสมคลอรีน ฉีดจนทั่วตัวเพื่อฆ่าเชื้อโรค ในสัดส่วนคลอรีน 50 P.P.M.

ขั้นแช่หุและ คนงานจะตัดปีกไก่ทั้งสองข้างแหะหนึ่งออกแล้ว จึงใช้คีมแยกเนื้อออก หลังจากนั้นจะตัดแต่งเอาหนึ่งออกอีกครั้ง การแช่หุและจะแยกแช่หุและ เป็นชั้นส่วนต่างๆ เช่น ขา ออก น่อง สะโพก ปีก

ชั้นบรรจุ เนื้อส่วนต่างๆจะผ่านเครื่องซึ่ง แยกเกรดอย่างหยาบลงในแต่ละ ตะแกรงแล้วคนงานจะเป็นผู้ชั่งอีกครั้งหนึ่ง หลังจากนั้นจะบรรจุถุงพลาสติกในระบบสุญญากาศ

ชั้นแช่แข็ง ส่งเนื้อไก่เข้าห้องแช่แข็ง อุณหภูมิประมาณ 0 องศาเซลเซียส แล้วจึงเข้าห้องแช่แข็ง อุณหภูมิประมาณ -40 องศาเซลเซียส ประมาณ 8 ชั่วโมงจนแข็ง จึงนำไปบรรจุกล่องและเก็บรักษาในห้องเย็น อุณหภูมิประมาณ 0.20 องศาเซลเซียส เพื่อรอส่งจำหน่ายต่างประเทศ

สำหรับไก่ที่ไม่ได้ขนาดหรือไม่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพ จะส่งจำหน่ายภายใน ประเทศ และสรุปขั้นตอนต่างๆ แสดงให้เห็นใน ภาพที่ 2

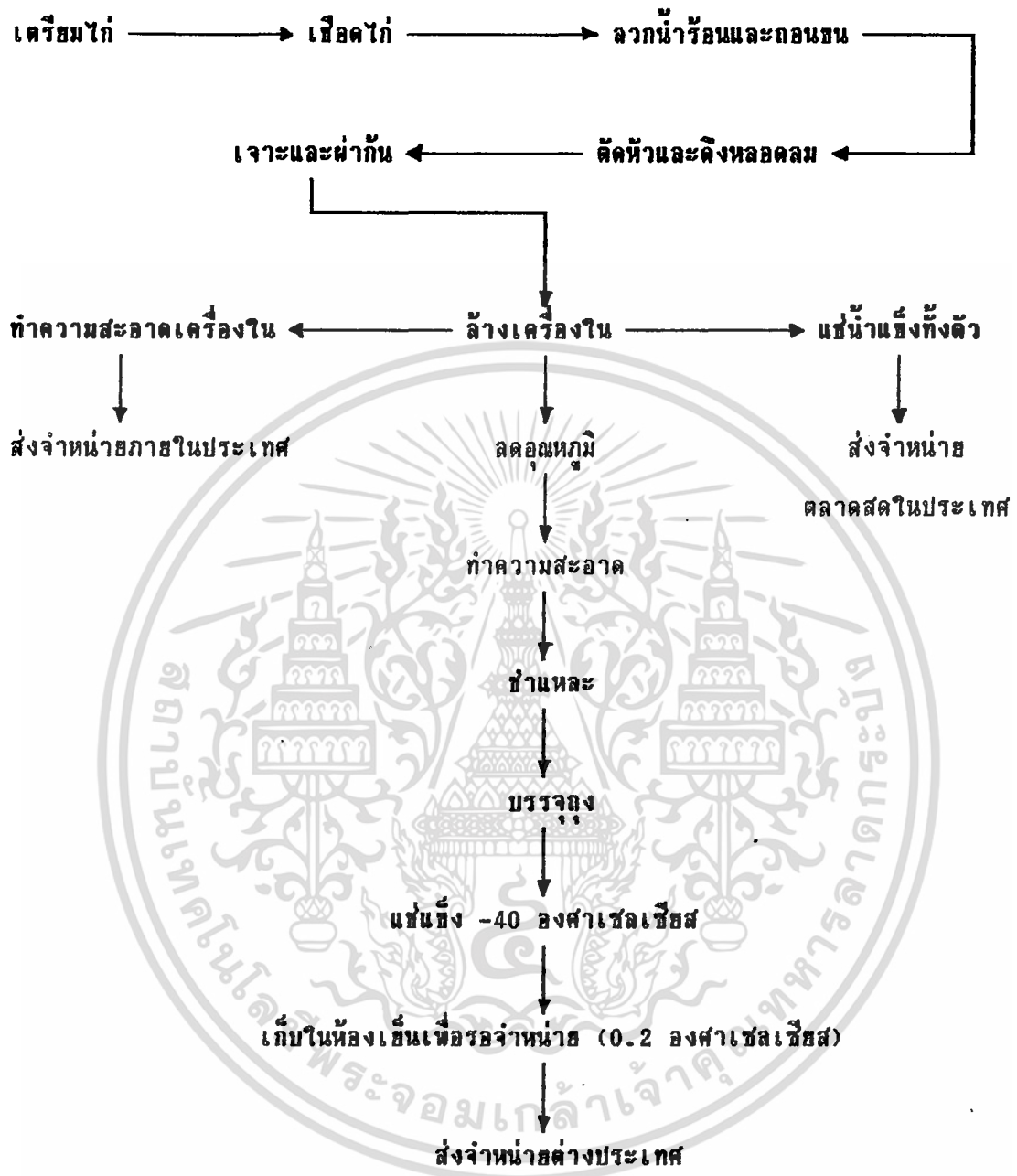
2.4 การชำแหละและการผลิตไก่สดแช่แข็ง

ผลผลิตไก่สดที่ได้ก่อนที่จะนำไปบริโภค จะต้องส่งเข้าโรงเชือดเพื่อแปรสภาพเป็นไก่สดชำแหละ เพื่อจำหน่ายในประเทศและเพื่อส่งออกไปต่างประเทศซึ่งไก่ชำแหละเพื่อจำหน่ายนั้นมีหลายลักษณะ แยกได้เป็น

2.4.1 ลักษณะของไก่สดชำแหละจำหน่ายในประเทศ

- ไก่สดชำแหละทั้งตัวไม่แยกเครื่องใน
- ไก่สดชำแหละทั้งตัวแยกเครื่องใน
- ไก่สดชำแหละเป็นส่วนๆ เช่น หัว คอ ขา น่อง ปีกและอกโดยแยก

เครื่องในไว้ต่างหาก



ภาพที่ 2 แสดงกรรมวิธีการชำแหละไก่สดแช่แข็ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.2 ลักษณะไม้สดข่านหละที่ส่งออกไปต่างประเทศในรูปไม้สดแช่แข็ง

- ไม้สดข่านหละเป็นส่วนๆ
- ไม้สดข่านหละเป็นส่วนๆ เลาะกระดูกออกเป็นเนื้อล้วนๆตามความต้องการ

การของตลาด

โดยไม้ 1 ตัว สามารถผลิตเป็นไม้สดแช่แข็งเลาะกระดูก ได้ประมาณร้อยละ 36-40 ซึ่งแยกออกได้เป็นส่วนๆ ดังนี้

- เนื้อหน้าอกประมาณร้อยละ 12-13
- เนื้อประมาณร้อยละ 20-21
(ถ้าเนื้อติดกระดูกประมาณร้อยละ 27)
- ปีกประมาณร้อยละ 2-3
- สันในประมาณร้อยละ 2-3
- รวมทั้งสันร้อยละ 36-40

โรงงานที่ผลิตไม้สดแช่แข็งเพื่อส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศต้องเป็นโรงงานที่ได้มาตรฐานและผลิตไม้ได้ถูกสุขลักษณะ เนื่องจากประเทศผู้นำเข้าเข้มงวดเรื่องคุณภาพมาก โดยเฉพาะโรคติดต่อในสัตว์ ประเทศผู้นำเข้ามักตั้งเงื่อนไขว่าโรงงานที่ผลิตต้องเป็นโรงงานที่รัฐบาลของประเทศผู้ส่งออกอนุญาตให้ดำเนินการผลิตภายใต้การควบคุม และตรวจสอบกรรมวิธีการผลิตให้ถูกสุขลักษณะ โดยมีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบอยู่เสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้เผยแพร่หรือทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง**

2.5 ลักษณะของไก่สดชำแหละของโรงงานผลิตไก่สดแช่แข็ง

ส่วนใหญ่การชำแหละไก่ออกเป็นลักษณะต่างๆ ตามความต้องการของตลาดซึ่งการชำแหละไก่เพื่อผลิตเป็นไก่สดแช่แข็ง จะเน้นตลาดต่างประเทศและมีบางส่วนของที่เหลือจะขายภายในประเทศ ซึ่งมีลักษณะต่างๆดังนี้

- น่องสะโพก (Bone in Leg)
- เนื้อหน้าอก (Boneless Breast)
- ปีกส่วนต้น (Wing Stick)
- น่องเอากระดูกออก (Boneless Leg)
- สันใน (Fillet)
- อก 2 ชั้น ตัดกันโดยเอาหนังออก (Skinless Boneless Breast)
- ไก่ทั้งตัวติดเป็นแผงโดยตัดขาล้างปีกและเอากระดูกออก (Debone Chicken)
- ไก่ทั้งตัวเอาเครื่องในและขาล้างออก (Griller)

ลักษณะของไก่สดชำแหละที่เหลือ ขายภายในประเทศได้แก่ ไครง ปีกปลาย ขาล้าง เครื่องใน คอ หัว ไข่ และขน ซึ่งจะนำไปทำน้ำซุ้บบริโภคเลี้ยงปลาเลี้ยงจระเข้และนำไปเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารสัตว์ได้ ในบางส่วนของชิ้นส่วนแต่ละชนิด นอกจากนี้ยังมีการนำเนื้อไก่มาทำการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่น เช่น ไข่กรอก ลูกชิ้น เป็นต้น โดยจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศด้วย

2.6 อัตราส่วนที่ได้รับจากการชำแหละไก่เนื้อ

จากการลักษณะของการชำแหละไก่ออกเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ จากไก่เป็น 1 ตัว สามารถแยกชำแหละออกเป็นสัดส่วนต่าง ๆ ตามลักษณะของผลิตภัณฑ์ได้ ดังนี้ น้ำหนักไก่เป็นเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประมาณ 1.8 กก./ตัว คิดเป็น 100 เปอร์เซ็นต์ สามารถแยกได้เป็น หัวไก่ 2.86 เปอร์เซ็นต์ , ขาไก่ 3.43 เปอร์เซ็นต์ , กระเพาะ 3.11 เปอร์เซ็นต์ , เครื่องใน 7.9 เปอร์เซ็นต์ และซากไก่ 73.2 เปอร์เซ็นต์ น้าหนักสูญหายไปประมาณ 8-10 เปอร์เซ็นต์ จะ เป็นไป ในรูปเลือดไก่ ขนไก่ เป็นต้น

น้าหนักซากไก่ 73.2 เปอร์เซ็นต์ เรานำมาชำแหละ ตามลักษณะทางสรีระ ของไก่เนื้อได้ดังนี้ น้าหนักซากไก่คิดเป็น 100 เปอร์เซ็นต์ สามารถแยกเป็นขา 26 เปอร์เซ็นต์ , หน้าอก 21.6 เปอร์เซ็นต์ , ไครง 24.74 เปอร์เซ็นต์ , ปีกเต็ม 20.2เปอร์เซ็นต์ , สันใน 3.50 เปอร์เซ็นต์ และมัน 1.3เปอร์เซ็นต์ (ภาพที่ 3)

2.7 การบรรจุผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง

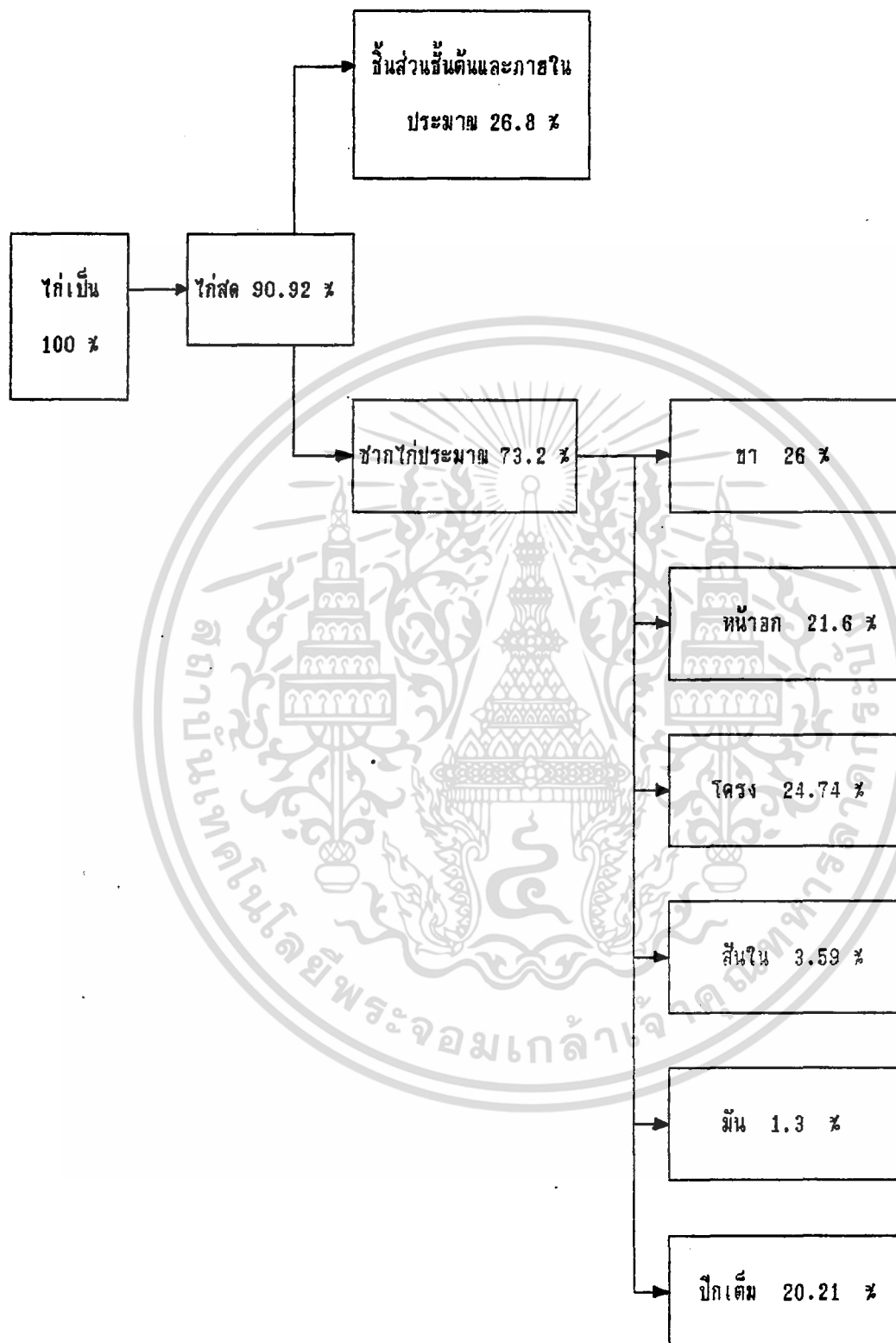
สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็งทั่วไป เราเรียกกระบวนการตั้งแต่การแช่แข็ง การเก็บรักษา การขนส่ง และการจัดจำหน่ายจนถึงผู้บริโภคขั้นสุดท้ายว่า COLD CHAIN DISTRIBUTION เราสามารถแบ่งการบรรจุผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็งได้ตามขั้นตอนใน ภาพที่ 4 และมีรายละเอียดดังนี้คือ

2.7.1 PREPACKAGING

เป็นการบรรจุไก่สดก่อนที่จะนำไปผ่าน กระบวนการแช่แข็งส่วนใหญ่จะใช้กับ ไก่ทั้งตัวหรือไก่ตัดชิ้น ลักษณะการบรรจุของ PREPACKAGING แบ่งได้เป็น 3 แบบคือ

- บรรจุภายใต้บรรยากาศปกติ (AIR PACKAGING) จะใช้กับไก่ตัดชิ้นโดยมี ถาดรองรับชิ้นไก่ก่อนบรรจุหรือห่อด้วยแผ่นฟิล์มพลาสติก การบรรจุวิธีนี้เหมาะกับระบบแช่แข็ง ในตู้แช่แข็งโดยผู้ค้าปลีก

- บรรจุแบบ CONTOUR WRAP และ SHRINK WRAP วิธีนี้จะใช้กับไก่ทั้งตัว เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานานนี้ ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า เป็นส่วนใหญ่ การห่อแบบ CONTOUR WRAP จะใช้ฟิล์มที่สามารถเกาะติดกันเองได้เช่น PVC ไนวากรรมใดๆ หงสน อีกทั้งห้ามมีเหตุดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3 แสดงชิ้นส่วนต่างๆ ที่ได้จากการชำแหละไม้มีชีวิต 1 ตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PE และ EVA สำหรับการบรรจุแบบ SHRINK WRAP จะบรรจุไว้ในถุงแล้วดูอากาศออก จากถุงก่อนปิดผนึกแล้วนำไปจุ่มในน้ำร้อนเพื่อให้ฟิล์มหดรัดไ้

- บรรจุภายใต้สุญญากาศ (VACUUM PACKAGING) เป็นวิธีที่เหมาะสมที่สุด สำหรับอาหารแช่แข็ง ลักษณะภาชนะที่ใช้บรรจุที่ใช้เป็นถุงพลาสติกที่ทำจากฟิล์มหลายชั้น จะมี ชั้นของแผ่นเปลวอลูมิเนียม เนื่องจากฟิล์มพลาสติกนี้ สามารถแนบสนิทกับผิวของผลิตภัณฑ์ได้ มากที่สุด ทำให้สามารถลดปัญหาการสูญเสียน้ำหนักของไส้สดแช่แข็งได้ดี

2.7.2 UNIT PACKAGING

เป็นการบรรจุเพื่อรวบรวมผลิตภัณฑ์หลายๆชิ้นให้เป็นหน่วยเดียวกัน ส่วนใหญ่จะ เป็นการนำไ้ที่ผ่าน PREPACKAGING และกระบวนการแช่แข็งมาแล้วบรรจุในกล่อง กระดาษไขหรือพลาสติก

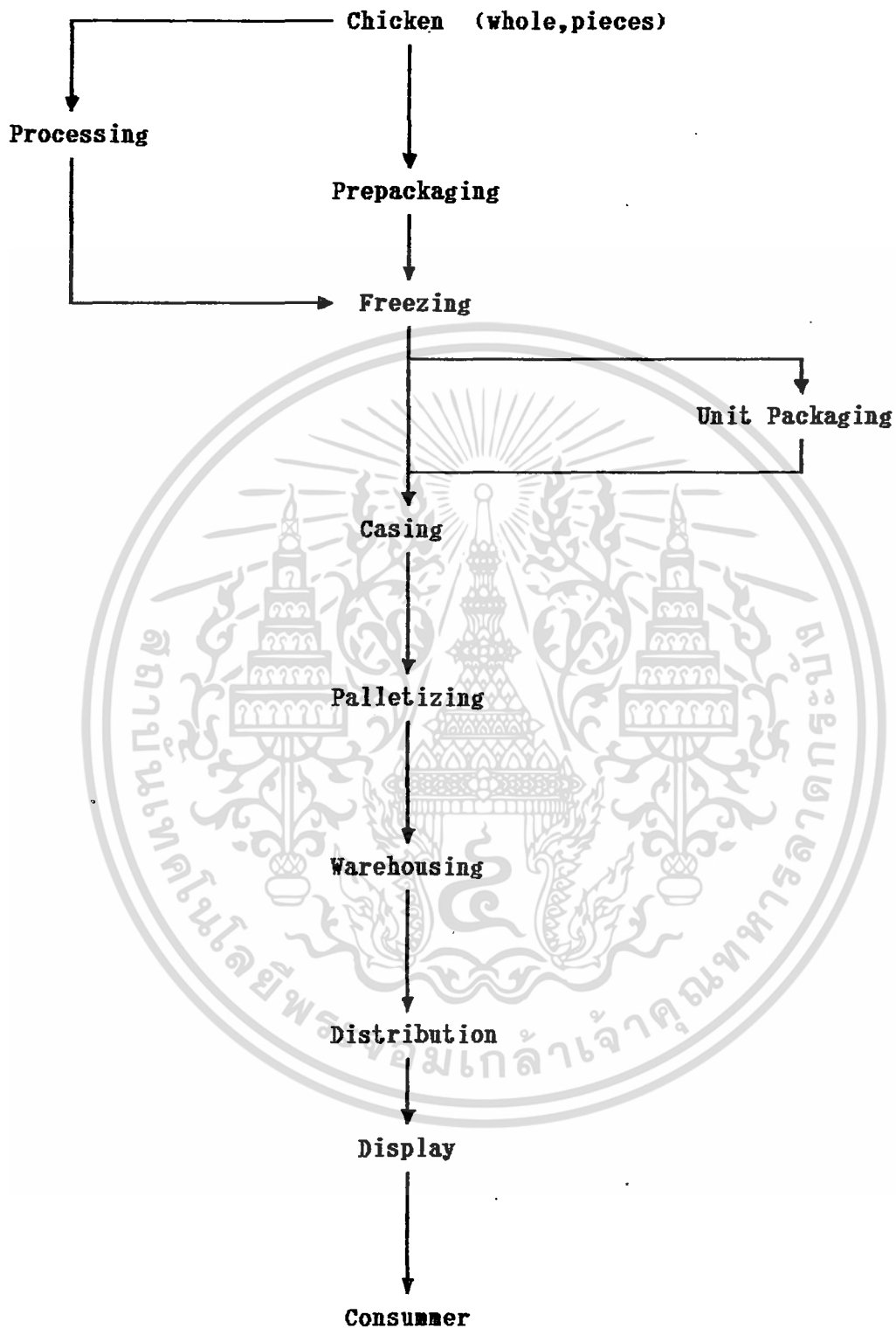
2.7.3 CASING

เป็นการบรรจุเพื่อการขนส่งโดยทั่วไปจะใช้กล่องกระดาษลูกฟูกชนิด 1,2 หรือ 3 ชั้นก็ได้ขึ้นกับความแข็งแรงที่ต้องการ สำหรับขนาดของกล่องนั้นขึ้นกับชนิดของผลิตภัณฑ์และ ขนาดบรรจุที่ต้องการและจะออกแบบให้สามารถเรียงบนไม้รองรับ (PALLET) ได้พอดีที่สุด

2.7.4 PALLETIZING

เป็นการรวบรวมผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในกล่องกระดาษลูกฟูก แล้วเป็นหน่วยใหญ่ๆที่ สามารถขนส่งได้สะดวกโดยจะเรียงกล่องบนไม้ที่รองรับขนาดไม้รองรับที่ใช้คือ 1100X1100 และ 1200 X 1200 มิลลิเมตร และในระหว่างการขนส่งจะมีการห่อรัดกล่องบนไม้รองรับ ด้วยฟิล์มชนิดยืดได้ เพื่อป้องกันการตกหล่นของกล่องและปัญหาหลักขโมยสินค้าฟิล์มที่ใช้มากเช่น PE และPVC

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4 แผนผัง Cold Chain Distribution ของผลิตภัณฑ์ไก่สดแช่แข็ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

โครงสร้างตลาดและภาวะการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดกลุ่มประชาคมยุโรป

ไก่สดแช่แข็งเริ่มมีบทบาทสำคัญต่อการส่งออกของประเทศตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2520 เป็นต้นมา จากมูลค่าการส่งออกมีเพียง 157 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2520 ได้เพิ่มเป็น 10,274 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2534 นับเป็นสินค้าสาขาเกษตรส่งออกมูลค่าสูงลำดับที่ 5 รองจาก ข้าว มันสำปะหลัง ยางพารา กุ้งแช่แข็ง และการส่งออกเนื้อไก่ของไทยขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ในระยะเวลาที่ผ่านมาตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2529 - 2534 โดยการส่งออกนั้นจะอยู่ในรูปของไก่สดแช่แข็งเกือบทั้งหมด ในระยะเริ่มแรกตลาดหลักที่สำคัญสำหรับการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยมีเพียงตลาดญี่ปุ่นโดยปริมาณการส่งออกประมาณร้อยละ 80-90 ของปริมาณการส่งออกทั้งหมด อย่างไรก็ตามในการส่งไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังตลาดญี่ปุ่นในระยะหลังหลังมีปัญหาเกิดขึ้นตามลำดับตั้งแต่ การแข่งขันทางด้านราคากับคู่แข่งจากประเทศอื่นๆ เช่น บราซิล สหรัฐอเมริกา ปัญหาทางด้านสารพิษตกค้างในไก่สดแช่แข็งและผู้นำเข้าทางประเทศญี่ปุ่นมีการกดราคาไก่สดแช่แข็งให้ต่ำลงทำให้ราคาไก่สดแช่แข็งในตลาดประเทศญี่ปุ่นมีแนวโน้มชะลอตัวและลดลงรวมทั้งมีการแข่งขันสูงขึ้น อีกทั้งการที่ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งตัดราคาส่งออกกันเองเพื่อแย่งส่วนแบ่งตลาดทำให้ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยเริ่มพยายามที่จะแสวงหาตลาดใหม่ๆ เพิ่มมากขึ้นโดยเฉพาะการขยายเข้าสู่ตลาดประชาคมยุโรปจากการที่ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยมีการพัฒนา รูปแบบการผลิต การชำแหละ การบรรจุหีบห่อ และการดำเนินมาตรการเจาะขยายตลาดของภาคเอกชนทำให้ตลาดประชาคมยุโรปมีแนวโน้มที่สดใส

3.1 ภาวะการตลาดและปริมาณการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของไทยของกลุ่มประชาคมยุโรป

กลุ่มประชาคมยุโรปเป็นตลาดไก่สดแช่แข็งของไทยที่สำคัญแห่งหนึ่งอันเนื่องจากประชากรในกลุ่มประชาคมยุโรปมีจำนวนมากและมีมาตรฐานการครองชีพสูงรวมทั้งความนิยมในการบริโภคเนื้อไก่ของกลุ่มประชาคมยุโรปมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี (ตารางที่ 4) จะเห็น

ตารางที่ 4 การผลิตเนื้อไก่ของกลุ่มประชาคมยุโรปในปี พ.ศ. 2529-2534

หน่วย : 1000 ตัน

	ปี พ.ศ.					
	2529	2530	2531	2532	2533	2534
การผลิต	3,846	4,099	4,212	4,296	4,380	4,427
การบริโภค	3,632	3,812	3,945	4,045	4,081	4,114
การนำเข้า	358	363	421	490	527	531
การส่งออก	612	633	685	771	820	842

ที่มา : (United States Department Argicultural , 1992)

ได้ว่าอัตราการบริโภคเนื้อไก่ของกลุ่มประชาคมยุโรปเพิ่มมากขึ้นทุกปี ในอัตราที่มากกว่าการผลิตเนื้อไก่ของกลุ่มประชาคมยุโรป ทำให้แนวโน้มการนำเข้าเนื้อไก่เพิ่มมากขึ้นและในกลุ่มตลาดประชาคมยุโรปเฉลี่ยอัตราการบริโภคเนื้อไก่เพิ่มขึ้นจากในช่วงปี พ.ศ. 2529-2530 มีการบริโภคเนื้อไกราว 11.8 กิโลกรัมต่อคนต่อปี เพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2532 เป็น 12.8 กิโลกรัมต่อคนต่อปีในขณะที่การผลิตมีอัตราการเพิ่มที่ลดลงโดยในปี พ.ศ. 2529 ผลิตเนื้อไก่ผลิตเนื้อไก่ได้ปีละ 384,600 ตัน แต่ในปี พ.ศ. 2534 ผลิตเพิ่มขึ้นเพียง 442,700 ตัน เท่ากับว่าอัตราการผลิตเพิ่มน้อยกว่าอัตราการบริโภคที่เพิ่มขึ้น

ประเทศไทยส่งไก่สดแช่แข็ง ไปยังตลาดประชาคมยุโรปครั้งแรกในปี พ.ศ. 2528 โดยที่ประเทศเยอรมันเป็นประเทศแรกที่นำเข้าไก่สดแช่แข็งของไทย จำนวน 91 เมตริกตัน จากการที่สามารถเปิดตลาดประเทศเยอรมัน ได้นับว่าเป็นการเปิดประตูขี้อยู่ตลาดประชาคมยุโรปที่สำคัญของไก่สดแช่แข็งของไทย ในปี พ.ศ. 2529 สามารถส่งออกไปยังประเทศเนเธอร์แลนด์ได้ 46 เมตริกตัน และขยายไปประเทศอื่นๆอีกหลายประเทศ และในปัจจุบันสามารถส่งออกไปยังประเทศต่างๆในกลุ่มประชาคมยุโรปประมาณ 7 ประเทศ (ตารางที่ 5) ในแต่ละประเทศของกลุ่มประชาคมยุโรป มีแนวโน้มการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของไทยในแต่ละประเทศมีเพิ่มมากขึ้นจากสถิติการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังประเทศเยอรมันในปี พ.ศ. 2528 มีปริมาณเพียง 91 เมตริกตัน และมีปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนถึง 11,227 เมตริกตัน ในปี พ.ศ. 2530 มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 7 และในปี พ.ศ. 2533 มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 159.2 (ตารางที่ 6) ซึ่งจะเห็นได้ว่าปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังประเทศเยอรมันมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นหรือจะมองสถิติการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังกลุ่มประชาคมยุโรปตั้งแต่ปี พ.ศ. 2528 ถึงปี พ.ศ. 2534 ปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยขยายตัวเพิ่มมากขึ้น เริ่มจากปี พ.ศ. 2528 มีปริมาณการนำเข้า 91 เมตริกตัน เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2532 มีปริมาณการนำเข้าถึง 6127 เมตริกตัน มีปริมาณอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 210.7 ทั้งนี้ปริมาณการส่งออกที่เพิ่มมากขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 2528 ถึง ปี พ.ศ. 2532 มีสาเหตุอันเนื่องมาจากในปี พ.ศ. 2528 ที่ทางกลุ่มประชาคมยุโรปเริ่มนำเข้าไก่สดแช่แข็งของไทยได้มีการส่งเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบโรงงานไก่สดแช่แข็งของไทยและได้ยอมรับในคุณภาพไก่สดแช่แข็งของไทยแล้วจึงได้เริ่มมีการสั่งซื้อไก่สดแช่แข็งของไทยเป็นปริมาณที่สูงขึ้น ทั้งนี้เพราะว่าราคาเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5 ปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปประชาคมยุโรปในปี พ.ศ. 2528 - 2534

หน่วย : เมตริกตัน

ประเทศ	พ.ศ.						
	2528	2529	2530	2531	2532	2533	2534
ประชาคมยุโรป	91	943	1,009	1,972	6,127	17,088	14,491
-เยอรมัน	91	897	802	1,284	3,557	9,218	11,227
-เนเธอร์แลนด์	-	46	184	642	2,295	6,184	2,178
-เบลเยียม	-	-	23	46	229	689	536
-สเปน	-	-	-	-	-	708	445
-อิตาลี	-	-	-	-	46	110	17
-เดนมาร์ก	-	-	-	-	-	156	88
-ไอร์แลนด์	-	-	-	-	-	23	-
ญี่ปุ่น	33,147	57,688	75,055	85,695	90,533	108,154	137,305
สิงคโปร์	3,611	4,314	3,889	4,102	4,145	5,314	4,512
ฮ่องกง	605	1,254	1,164	2,980	5,011	7,445	4,446
อื่นๆ	386	777	788	1,035	2,272	967	3,399
ส่งออกรวม	37,840	64,976	81,905	95,784	108,088	138,968	164,153

ที่มา : (กรมศุลกากร , 2535)

หน้าช : ร้อยละ

ประเทศ	พ.ศ.					
	2529	2530	2531	2532	2533	2534
ประชาคมยุโรป	936.2	7.0	95.4	210.7	178.9	(15.2)
- เยอรมัน	885.7	(10.6)	60.1	177.0	159.2	21.8
- เนเธอร์แลนด์	-	300.0	248.9	257.5	169.5	(64.8)
- เบลเยียม	-	-	100.0	397.8	200.9	(22.2)
- สเปน	-	-	-	-	-	(37.1)
- อิตาลี	-	-	-	-	139.1	(84.5)
- เดนมาร์ก	-	-	-	-	-	(43.6)
- ไอร์แลนด์	-	-	-	-	-	-
ญี่ปุ่น	74	30.1	14.2	5.6	19.5	26.95
สิงคโปร์	19.5	(9.9)	5.5	1.0	28.2	(15.1)
ฮ่องกง	107.2	(7.2)	156.0	68.2	48.6	(40.3)
อื่นๆ	101.3	1.4	31.3	119.5	(57.4)	251.5
ส่งออกรวม	71.7	26.1	16.9	12.8	28.6	18.1

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บหมายถึงอัตราการขยายตัวลดลง

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2535)

ไก่สดแช่แข็งของไทยมีราคาต่ำและคุณภาพได้มาตรฐาน เมื่อเทียบกับต้นทุนการผลิตของกลุ่ม
 ประชาคมยุโรปที่สูงกว่าทางประเทศไทย และอีกสาเหตุประการหนึ่งที่ทำให้ปริมาณการ
 ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยเพิ่มมากขึ้นในตลาดประชาคมยุโรปคือ ในระยะเวลาดังกล่าว
 ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยประสบกับปัญหาเรื่องสารพิษตกค้างในไก่สดแช่แข็ง ทำให้ตลาด
 ทางด้านประเทศญี่ปุ่นประสบปัญหามีแนวโน้มชะลอตัวลงรวมทั้งมีประเทศคู่แข่งอื่นไก่สดแช่แข็ง
 ในตลาดญี่ปุ่นเพิ่มมากขึ้นเช่น มาเลเซีย สหรัฐอเมริกา บราซิล จีน ทำให้ผู้ส่งออกไก่สดแช่
 แข็งของไทยประสบกับปัญหาภาวะการแข่งขันสูงทำให้ผู้ส่งออกเริ่มหันเห มาเพิ่มปริมาณการ
 ส่งออกไปตลาดกลุ่มประชาคมยุโรปเพิ่มมากขึ้นและในช่วงปี พ.ศ. 2533 ถึงปี พ.ศ. 2534
 การส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังตลาดประชาคมยุโรปประสบกับปัญหาปริมาณการส่งออก
 ที่เริ่มชะลอตัวลงจากปริมาณการส่งออกจำนวน 17,088 เมตริกตัน ในปี พ.ศ. 2533 และ
 มีปริมาณการส่งออกลดลงในปี พ.ศ. 2534 โดยมีปริมาณการส่งออกจำนวน 14,491
 เมตริกตัน โดยมีอัตราการขยายตัวจากร้อยละ 178.9 ในปี พ.ศ. 2533 และมีอัตราการ
 ขยายตัวลดลงเป็นร้อยละ 15.2 ในปี พ.ศ. 2534 มีสาเหตุอื่นเนื่องมาจาก

- ประการแรก ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังตลาดประชาคมยุโรป
 ประสบกับปัญหาจากการที่กลุ่มประชาคมยุโรป มีมาตรการปกป้องคุ้มครองอุตสาหกรรมภายใน
 ประเทศกลุ่มประชาคมยุโรป โดยมีการประกาศเก็บภาษีนำเข้าพิเศษสำหรับไก่สดแช่แข็งของไทย
 ไทยโดยอ้างว่าราคาไก่สดแช่แข็งของไทย ที่ส่งเข้าไปยังตลาดประชาคมยุโรปต่ำกว่าราคา
 มาตรฐานที่กลุ่มประชาคมยุโรปกำหนดทำให้ผู้ส่งออกไทยภาษีสูงถึงตันละ 333 ดอลลาร์ ทำ
 ให้ราคาไก่สดแช่แข็งของไทยราคาเพิ่มสูงขึ้น ดังนั้นการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยัง
 กลุ่มประชาคมยุโรปมีการชะลอตัวลง

- ประการที่สอง ได้เกิดวิกฤตการณ์ในอ่าวเปอร์เซียรวมทั้งสภาวะราคาน้ำมัน
 ที่มีความไม่แน่นอนและมีแนวโน้มสูงขึ้นรวมทั้งมีปัญหาด้านแรงงานที่ขาดแคลนและพืช
 ผลทางการเกษตรที่ได้รับความเสียหายในปีการผลิต 2533 ถึง 2534 ทำให้มีผลต่อต้นทุน
 การผลิตไก่สดแช่แข็งของไทย

- ประการที่สาม ได้มีภาวะวิกฤตการณ์ด้านการเงินเกิดภาวะเงินดิ่งตัว
 อัตราดอกเบี้ยสูงขึ้นจะเป็นตัวแปรของต้นทุนการผลิต ทำให้ราคาไก่สดแช่แข็งของไทยสูงขึ้น
 มีผลทำให้ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทย ประสบปัญหาการแข่งขันทางด้านราคากับประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 คู่แข่งขันอื่นๆ

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ประการที่สี่ ประเทศคู่แข่งทางด้านไก่สดแช่แข็งในตลาดประชาคมยุโรปเพิ่มมากขึ้นเช่น ฝรั่งเศส เนเธอร์แลนด์ ประเทศเหล่านี้มีข้อได้เปรียบในแง่ของต้นทุนการขนส่งที่อยู่ใกล้ตลาด

จากสาเหตุทั้งสี่ประการที่กล่าวมาแล้ว ทำให้ปริมาณการส่งออกในช่วงปี พ.ศ. 2533 ถึงปี พ.ศ. 2534 ชะลอตัวลง ประเทศที่นำเข้าไก่สดแช่แข็งของไทยที่สำคัญดังนี้

- เยอรมัน เป็นประเทศคู่ค้าไก่สดแช่แข็งที่สำคัญที่สุดของไทยในประชาคมยุโรปมีกำลังซื้อสูง โดยเฉพาะไก่เป็นเนื้อสัตว์ที่ชาวเยอรมันให้ความนิยมในการบริโภคเป็นลำดับที่สามรองจากเนื้อหมูและเนื้อวัว โดยเยอรมันสามารถผลิตไก่ที่ใช้บริโภคได้เองถึงร้อยละ 80 และอีกร้อยละ 20 ต้องนำเข้ามาจากต่างประเทศ ในปี 2534 เยอรมันสามารถผลิตไก่ได้ถึงประมาณ 245,000 ตัน และมีความต้องการนำเข้าประมาณ 215,000 ตัน ต่อปี (ตารางที่ 7) ชาวเยอรมันมักจะนิยมบริโภคไก่โดยไม่เปลี่ยนรูปถึงร้อยละ 95.0 และอีกร้อยละ 5 จะใช้เนื้อไก่ทำอาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ เช่น ไส้กรอก, ชุปไก่ และอื่น ๆ เป็นต้น

- ภาวะตลาดในเยอรมัน สำหรับไก่สดแช่แข็งของไทยที่เข้าสู่ตลาดเยอรมันจะเป็นชนิดส่วนนอกที่ถอดกระดูกและหนังออกแล้ว (Skinless Boneless Breast) เยอรมันนำเข้าไก่สดแช่แข็ง ชนิดเนื้ออกไม่มีกระดูกและหนัง ในปี 2532 รวมมูลค่า 43,068 (100 ECU) โดยนำเข้าจากไทยมากที่สุด มูลค่า 12,460 (100 ECU) ทั้งนี้ไทยมีส่วนแบ่งตลาดถึงร้อยละ 28.9 สำหรับประเทศที่เยอรมัน นำเข้ารองลงมาคือ บราซิล มูลค่า 10,976 (100 ECU) มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 25.58 เชคโกสโลวาเกีย มูลค่า 6,448 (100 ECU) ส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 18.7 ซึ่งจะเห็นได้ว่าอัตราการขยายตัวของการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของไทยของเยอรมัน มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเห็นได้จากในปี พ.ศ. 2532 และปี พ.ศ. 2533 มีอัตราการขยายตัวเท่ากับร้อยละ 188.5 และ 170 ตามลำดับ (ตารางที่ 8) นอกจากนี้เยอรมันยังนำเข้าจาก เนเธอร์แลนด์ ฮังการี เป็นต้น

- เนเธอร์แลนด์ ตลาดเนเธอร์แลนด์มีความสำคัญรองจากเยอรมัน เริ่มนำเข้าไก่สดแช่แข็งจากไทยเมื่อปี พ.ศ. 2529 ปริมาณ 46 ตัน มูลค่าประมาณ 3 ล้านบาท

ตารางที่ 7 ปริมาณการผลิตเนื้อไก่ของประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันในปี พ.ศ. 2529-2534

หน่วย : 1000 ตัน

	ปี พ.ศ.					
	2529	2530	2531	2532	2533	2534
การผลิต	221	228	229	234	240	245
การบริโภค	385	391	407	418	425	432
การนำเข้า	173	171	190	250	210	215
การส่งออก	9	8	12	21	25	28

ที่มา : (United States Argicultural Department , 1992)

ตารางที่ 8 ปริมาณการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันในปี พ.ศ. 2531-2533

ประเทศ	ปี พ.ศ.				
	2531		2532		2533
	มูลค่า (100 ECU)	มูลค่า (100 ECU)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)	มูลค่า (100 ECU)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)
1. ไทช	4,319	12,460	188.5	33,643	170.0
2. ฝรั่งเศส	473	700	48.0	284	-59.4
3. เบลเยียม	171	246	43.9	96	-61.0
4. เนเธอร์แลนด์	5,138	5,452	6.1	6,960	27.7
5. เชคโกสโลวาเกีย	5,284	6,445	22.0	6,355	-1.4
6. ฮังการี	2,839	5,202	83.2	5,440	4.6
7. บราซิล	8,070	10,976	36.0	17,482	59.3
8. โรมานี	1,109	862	-22.3	-	-
9. โปแลนด์	386	521	35.0	3,528	577.2
10. เดนมาร์ก	13	3	-76.9	2	-33.3
11. อังกฤษ	74	97	31.1	129	33.0
12. อื่น ๆ	369	104	-71.8	1,422	1267.3
รวม	28,245	43,068	52.5	74,292	72.5

ที่มา : (United States Argicultural Department , 1992)

(ตารางที่ 5) แม้ว่าเนเธอร์แลนด์จะเป็นผู้ผลิตและส่งออกก็ตาม สิ่งเกิดได้จากสถิติการผลิตเนื้อไก่ของเนเธอร์แลนด์ในปี พ.ศ. 2529 มีปริมาณการผลิต 360,000 ตัน และเพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2534 เป็น 435,000 ตัน และเนเธอร์แลนด์ยังมีการนำเข้าไก่สดแช่แข็งที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ในปี พ.ศ. 2529 นำเข้าจำนวน 21,000 ตัน และเพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2533 เป็นจำนวน 42,000 ตัน (ตารางที่ 9) แต่เนเธอร์แลนด์มีการนำเข้าไก่สดแช่แข็งอยู่เพื่อขายต่อให้กับประเทศคู่ค้าของตน แนวโน้มมูลค่าการนำเข้าเพิ่มขึ้นตามลำดับจาก 13,462 (100 ECU) ในปี พ.ศ. 2531 และมูลค่าการนำเข้าเพิ่มขึ้นเป็น 34,228 (100 ECU) ในปี พ.ศ. 2533 โดยมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 46.3 และ 73.7 ตามลำดับ มีมูลค่านำเข้าจากประเทศไทย มูลค่า 1,134 (100 ECU) ในปี พ.ศ. 2531 และเพิ่มขึ้นเป็น 14,120 (100 ECU) ในปี พ.ศ. 2533 อัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 220.2 และ 288.9 ตามลำดับ (ตารางที่ 10) และแนวโน้มอัตราการขยายตัวของปริมาณการนำเข้าไก่สดแช่แข็งจากประเทศไทยของเนเธอร์แลนด์จะเพิ่มขึ้นซึ่งคาดว่าจะเพิ่มขึ้นร้อยละ 30 ต่อปี และมีอัตราการบริโภคเนื้อไก่ของคนเนเธอร์แลนด์เฉลี่ย 12 กิโลกรัมต่อคนต่อปี (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2534) และในปัจจุบันการส่งออกไก่สดแช่แข็งจากประเทศไทยไปยังเนเธอร์แลนด์ โรงงานผู้ผลิตและผู้ส่งออกจะต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองคุณภาพจากหน่วยงานในประเทศไทย และต้องส่งรายชื่อผู้ส่งออกไปที่ทางเนเธอร์แลนด์ด้วย

- เบลเยียม เริ่มนำเข้าไก่สดแช่แข็งจากไทยเมื่อปี พ.ศ. 2530 ปริมาณ 23 เมตริกตัน แม้ว่าเบลเยียมจะเป็นตลาดที่ไม่ใหญ่นักแต่มีแนวโน้มปริมาณการนำเข้าเพิ่มขึ้นตามลำดับจาก 46 เมตริกตัน ปี พ.ศ. 2531 เป็น 689 เมตริกตัน ปี พ.ศ. 2533 มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 100 และ 200.9 ตามลำดับ (ตารางที่ 6) และในปี พ.ศ. 2534 มีปริมาณการนำเข้า 536 เมตริกตัน ซึ่งจะมีแนวโน้มชะลอตัวลงอันเนื่องจาก ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งไทยประสบปัญหาเกี่ยวกับ มาตรการทางด้านภาษีและค่าธรรมเนียมที่ทางเบลเยียมนำมาใช้ปกป้องตลาดเนื้อไก่ภายในประเทศ

- ตลาดอื่น ๆ นอกจาก 3 ประเทศที่สำคัญแล้วยังมี สเปน อิตาลี เดนมาร์ก ไอร์แลนด์ ซึ่งมีปริมาณนำเข้าไม่มากนัก นอกจากนี้อังกฤษยังมีแนวโน้มที่จะนำเข้าจากประเทศไทยด้วยซึ่งคาดว่าจะกลางปี 2535 คงจะนำเข้าจากไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 9 ปริมาณการผลิตเนื้อไก่ของประเทศเนเธอร์แลนด์ในปี พ.ศ. 2529-2534

หน่วย : 1000 ตัน

	ปี พ.ศ.					
	2529	2530	2531	2532	2533	2534
การผลิต	360	390	396	406	422	435
การบริโภค	156	172	175	182	185	190
การนำเข้า	21	21	32	37	42	35
การส่งออก	224	238	253	265	275	280

ที่มา : (United States Argicultural Department , 1992)

ตารางที่ 10 ปริมาณการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของประเทศเนเธอร์แลนด์ในปี พ.ศ. 2531-2533

ปี พ.ศ.						
ประเทศ	2531		2532		2533	
	มูลค่า (100 ECU)	มูลค่า (100 ECU)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)	มูลค่า (100 ECU)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)	
1. ไทย	1,134	3,631	220.2	14,120	286.9	
2. ฝรั่งเศส	771	702	-8.9	1,544	119.9	
3. เบลเยียม	429	316	-26.3	1,060	235.4	
4. เยอรมัน	5,462	8,405	53.9	9,374	11.5	
5. อังกฤษ	616	1,026	66.6	992	-3.3	
6. อิตาลี	846	911	7.7	707	-22.4	
7. สเปน	783	404	-48.4	100	-75.2	
8. บราซิล	2,679	3,385	26.4	4,970	46.8	
9. ฮังการี	633	819	29.4	1,279	56.2	
10. อื่นๆ	79	101	27.8	82	-18.8	
รวม	13,462	19,700	46.3	34,228	73.7	

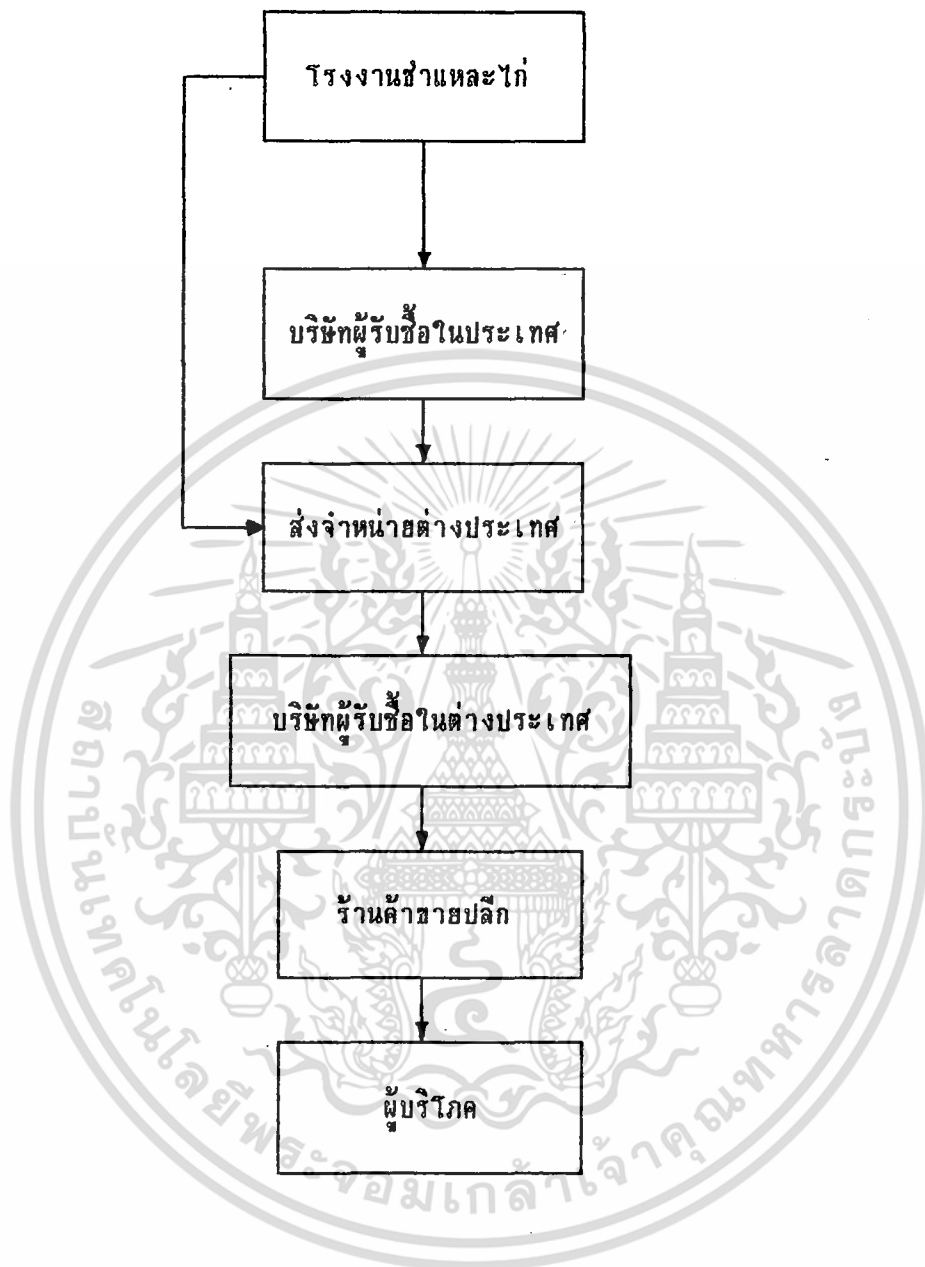
ที่มา : (United States Argicultural Department , 1992)

3.2 วิถีทางการจำหน่าย

วิถีทางการจำหน่ายไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดประชาคมยุโรป จะมีลักษณะที่คล้ายคลึงกันทุกๆประเทศในกลุ่มประชาคมยุโรป โดยที่ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยจะเป็นผู้ส่งออกโดยทำการเปิด Letter of Credit (L/C) กับบริษัทผู้รับซื้อในตลาดประชาคมยุโรป (Trading Firms) มีอีกลักษณะหนึ่งคือ บริษัทผู้ผลิตส่งออกผ่านบริษัทผู้รับซื้อภายในประเทศไทยก่อนแล้วจึงส่งผ่านไปให้กับผู้รับซื้อในตลาดประชาคมยุโรป จากนั้นก็จะทำการส่งสินค้าให้กับร้านค้าปลีกและถึงมือผู้บริโภคขั้นสุดท้าย (แผนภาพที่ 5)

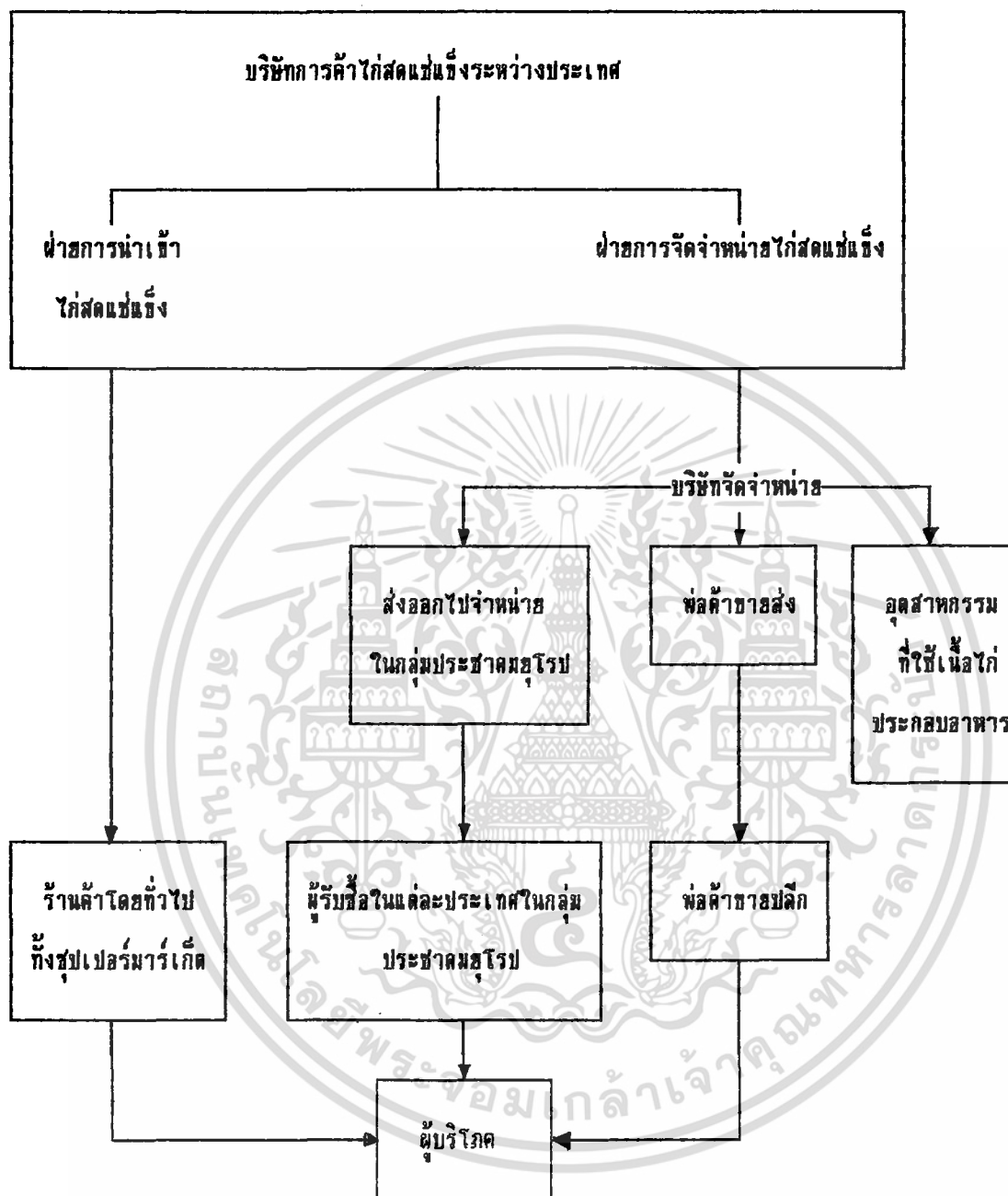
สำหรับวิถีทางการจำหน่ายในประเทศเยอรมันและเนเธอร์แลนด์ จะมีลักษณะที่คล้ายคลึงกันแต่จะไม่เหมือนกับประเทศอื่นๆในกลุ่มประชาคมยุโรป เนื่องจากประเทศเยอรมันและเนเธอร์แลนด์จะนำเข้าไก่สดแช่แข็งของไทยในลักษณะ Re-Export ด้วยเมื่อผู้นำเข้าไก่สดแช่แข็งรับสินค้าแล้วจึงจะส่งให้กับบริษัทจัดจำหน่าย และจะทำการจัดจำหน่ายให้กับประเทศอื่นๆภายในกลุ่มประชาคมยุโรปและอีกส่วนหนึ่งบริษัทจัดจำหน่าย จะจัดส่งให้กับพ่อค้าขายส่งและจะจัดส่งให้กับพ่อค้าปลีกต่อไป อีกส่วนหนึ่งบริษัทจัดจำหน่ายจะจัดส่งให้กับโรงงานอาหารที่ใช้เนื้อไก่ประกอบอาหารซึ่งนับว่าเป็นแหล่งผู้ใช้เนื้อไก่ที่สำคัญ รองลงมาคือสถาบันต่างๆเช่น โรงแรม โรงงานอุตสาหกรรม และวางขายในบ้านสรรพสินค้าหรือร้านค้าอาหารในซูเปอร์มาเก็ต ธุรกิจการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของเยอรมันซึ่งดำเนินการโดยฝ่ายการนำเข้าไก่สดแช่แข็ง (Broiler import department) ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของบริษัทการค้าเนื้อไก่ระหว่างประเทศ (General Trading Firms) นับว่ามีความสำคัญต่อการตลาดทั้งระบบมาก ทั้งนี้เนื่องจากบริษัทการค้าเหล่านี้จะมีขนาดใหญ่มีเครือข่ายของการดำเนินงานกิจกรรมทางเศรษฐกิจอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะอย่างยิ่งว่างานด้านการจำหน่าย (Network) นอกจากนี้ยังมีความสามารถด้านเงินทุนและเทคโนโลยี การจัดการที่ทันสมัย การส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยจึงนิยมส่งออกให้กับบริษัทการค้าเหล่านี้มากโดยบริษัทการค้าเหล่านี้จะทำการป้อนข้อมูลเกี่ยวกับราคาไก่สดแช่แข็งในตลาดตลาดเยอรมันและตลาดเนเธอร์แลนด์รวมทั้งแหล่งส่งออกอื่นๆ ในตลาดประชาคมยุโรปให้แก่ผู้ส่งออกของไทย (แผนภาพที่ 6) ผู้นำเข้าไก่สดแช่แข็งที่สำคัญของเยอรมัน และเป็นบริษัทการค้าที่สำคัญในตลาดประชาคมยุโรปมีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5 แสดงขั้นตอนการจำหน่ายข้าวสกลนครถึงของไทยในกลุ่มประชาคมยุโรป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6 วิธีการจำหน่ายไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดเยอรมันและเนเธอร์แลนด์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- P. Biegi Nahrungsmittel Gmbh
- Frost Food
- D.G.T. Rackebrandt Gmbh
- RHG Leibrand OHG
- Schneider Tiefkuhlkost Gmbh
- Holm Aussenhandels Gmbh

3.3 ส่วนแบ่งตลาดและสภาพการแข่งขัน

จากสถิติแนวโน้มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2528 - พ.ศ. 2534 จะสังเกตเห็นได้ว่า สัดส่วนปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังกลุ่มประชาคมยุโรป มีสัดส่วนที่เพิ่มขึ้น จะเห็นว่าในปี พ.ศ. 2528 มีปริมาณสัดส่วนเพียง 0.25 ของปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยทั้งหมด และมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นเป็น 12.3 และ 8.8 ในปี พ.ศ. 2533 และปี พ.ศ. 2534 ของยอดปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยทั้งหมด (ตารางที่ 11) และในส่วนของตลาดประเทศเยอรมัน ไก่สดแช่แข็งของไทยมีแนวโน้มของส่วนแบ่งการตลาดเพิ่มมากขึ้นจะเห็นได้จากมูลค่าการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของประเทศเยอรมัน ที่นำเข้าจากประเทศต่างๆ ในส่วนของไก่สดแช่แข็งของไทยมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 15.3 ในปี พ.ศ. 2531 และเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 45.3 ในปี พ.ศ. 2533 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าไก่สดแช่แข็งของไทยมีส่วนแบ่งตลาดมากที่สุดในตลาดประเทศเยอรมัน ในปีพ.ศ. 2533 และสำหรับประเทศที่เยอรมันนำเข้ารองลงมาคือ บราซิล มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 23.5 และเนเธอร์แลนด์มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 9.4 (ตารางที่ 12) ซึ่งจะเห็นได้ว่าในตลาดประเทศเยอรมันนั้น ไก่สดแช่แข็งของไทยจะมีคู่แข่งทางการตลาดที่สำคัญคือ บราซิลและเนเธอร์แลนด์ แต่อย่างไรก็ตาม ไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดเยอรมัน สามารถที่จะแข่งขันและครองตลาดเยอรมันได้ในปัจจุบันมีสาเหตุที่สำคัญคือ ราคาและคุณภาพสามารถแข่งขันกับประเทศคู่แข่งอื่นๆ ได้ดี ประกอบกับผู้ส่งออกไทย ร่วมมือกันไม่เสนอราคาให้ต่ำกว่าราคารมาตรฐานที่กำหนดไว้โดยประชาคมยุโรป (Sluice Gate Price) ทำให้ในปัจจุบันการเรียกเก็บภาษีส่วนเพิ่ม (Levy) จากไทยมีแนวโน้มลดลงซึ่งปัจจุบันไก่สดแช่แข็งของไทยถูกเรียกเก็บ Levy มูลค่า 2.35

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 11 อัตราการส่งออกไก่สดแช่แข็งไทยในปี พ.ศ. 2528-2534

หน่วย : ร้อยละ

ประเทศ	พ.ศ.						
	2528	2529	2530	2531	2532	2533	2534
ประชาคมยุโรป	0.25	1.5	1.23	2.05	5.7	12.3	8.8
-เยอรมัน	0.25	1.4	0.98	1.3	3.3	6.6	6.8
-เนเธอร์แลนด์	-	0.1	0.22	0.7	2.1	4.5	1.3
-เบลเยียม	-	-	0.03	0.05	0.2	0.5	0.33
-สเปน	-	-	-	-	-	0.5	0.30
-อิตาลี	-	-	-	-	0.1	0.08	0.01
-เดนมาร์ก	-	-	-	-	-	0.1	0.06
-ไอร์แลนด์	-	-	-	-	-	0.02	-
ญี่ปุ่น	87.6	88.8	91.63	89.5	83.8	77.8	83.6
สิงคโปร์	9.5	6.6	4.76	4.3	3.8	3.8	2.8
ฮ่องกง	1.6	1.9	1.42	3.1	4.6	5.4	2.7
อื่นๆ	1.05	1.2	0.98	1.05	2.1	0.7	2.1
ส่งออกรวม	100	100	100	100	100	100	100

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2535)

ตารางที่ 12 ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งของไทยในประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันในปี พ.ศ. 2531-2533

ประเทศ	ปี พ.ศ.					
	2531		2532		2533	
	มูลค่า (100 ECU)	สัดส่วน (ร้อยละ)	มูลค่า (100 ECU)	สัดส่วน (ร้อยละ)	มูลค่า (100 ECU)	สัดส่วน (ร้อยละ)
1. ไทย	4,319	15.3	12,460	28.9	33,643	45.3
2. ฝรั่งเศส	473	1.7	700	1.6	284	0.4
3. เบลเยียม	171	0.6	246	0.6	96	0.1
4. เนเธอร์แลนด์	5,138	18.2	5,452	12.7	6,960	9.4
5. เชคโกสโลวาเกีย	5,284	18.7	6,445	15.0	6,355	8.6
6. สหภาพ	2,839	10.1	5,202	12.1	5,440	7.3
7. บราซิล	8,070	28.6	10,976	25.5	17,482	23.5
8. โรมานี	1,109	3.9	862	2.0	-	-
9. โปแลนด์	386	1.4	521	1.2	3,528	4.7
10. เดนมาร์ก	13	0.0	3	0.0	2	0.0
11. อังกฤษ	74	0.3	97	0.2	129	0.2
12. อื่นๆ	369	1.3	104	0.2	1,422	1.9
รวม	28,245	100.0	43,068	100.0	74,292	100.0

ที่มา : (United States Argicultural Department , 1992)

มาร์คต่อกิโลกรัม และเวลาต่อมาลดลงเหลือ 2.28 มาร์คต่อกิโลกรัม ซึ่งจะทำให้ราคานำเข้ารวมภาษีส่วนเพิ่ม (Levy) ของสินค้าไทยมีราคาค่อนข้างต่ำสามารถทำการแข่งขันกับประเทศคู่แข่งอื่น ๆ ได้ และในส่วนของ การเคลื่อนไหวของราคาส่งออกนั้น ราคาไก่สดแช่แข็งของไทยที่ผู้ส่งออกเสนอขายในราคา F.O.B ไปยังตลาดเยอรมันนั้นมีราคาที่สูงขึ้นทุกปี จะเห็นได้ว่าในปี พ.ศ. 2531 ราคาส่งออกเท่ากับ 50.55 บาทต่อกิโลกรัมและในปี พ.ศ. 2533 เพิ่มขึ้นเป็น 65.97 บาทต่อกิโลกรัม (ตารางที่ 13) แสดงให้เห็นว่าแนวโน้มราคาส่งออกไปยังตลาดเยอรมันมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นซึ่งเป็นสิ่งที่ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยต้องการในส่วนของตลาดเยอรมันเองร้านค้าอาหาร ในลักษณะขายส่งจะขายเนื้อไก่สดแช่แข็งในราคาประมาณ 7.95-9.80 มาร์คต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ราคาจะแตกต่างกันตามขนาดน้ำหนักแต่ละชิ้น (ราคาสอบถามจากผู้ค้าส่งในเมืองแฮมเบอร์ก) สำหรับราคาขายปลีกตามร้านซูเปอร์มาเก็ตหรือร้านสรรพสินค้าที่จำหน่ายอาหารราคาเนื้อไก่สดแช่แข็งประมาณ 10-13.95 มาร์คต่อกิโลกรัม

ในส่วนของตลาดเนเธอร์แลนด์ ซึ่งมีความสำคัญรองลงมาจากตลาดเยอรมัน ประเทศเนเธอร์แลนด์นำเข้าไก่สดแช่แข็งจากประเทศต่างๆเพิ่มขึ้นทุกปี ในปี พ.ศ. 2533 นำเข้าไก่สดแช่แข็งทั้งสิ้นมีมูลค่าเท่ากับ 34,228 (100 ECU) ทั้งนี้ไก่สดแช่แข็งของไทยมีส่วนแบ่งตลาดเพิ่มมากขึ้นสังเกตได้จาก ในปี พ.ศ. 2531 ไก่สดแช่แข็งของไทยมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 8.4 และขยายตัวเพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2533 มีส่วนแบ่งตลาดเป็นร้อยละ 41.3 (ตารางที่ 14) ซึ่งจะแสดงให้เห็นว่าเนเธอร์แลนด์นำเข้าไก่สดแช่แข็งจากไทยมากที่สุดและสำหรับประเทศที่เนเธอร์แลนด์นำเข้ารองลงมาคือ เยอรมันมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 27.4 และบราซิลมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 14.5 ทำให้เห็นว่าสภาพการแข่งขันในตลาดเนเธอร์แลนด์มีการแข่งขันเพิ่มมากขึ้นจากเดิม

3.4 แนวโน้มนโยบายการผลิตและการนำเข้าของกลุ่มประชาคมยุโรป

สำหรับการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของกลุ่มประชาคมยุโรปอยู่ภายใต้กรอบนโยบายเกษตรร่วมของประชาคม (CAP) โดยทางประชาคมยุโรปจะให้ความคุ้มครองเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ของกลุ่มประชาคมยุโรป ดังนั้นจะมีการกำหนดราคากั้นต่ำไว้ (Sluice gate price) เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งวันไวสำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน่วย : บาทต่อกิโลกรัม

ประเทศ	ราคา FOB		
	ปี พ.ศ. 2531	ปี พ.ศ. 2532	ปี พ.ศ. 2533
1. ญี่ปุ่น	52.37	56.01	54.94
2. เยอรมัน	50.55	58.17	65.97
3. เนเธอร์แลนด์	48.75	56.86	68.25
4. สิงคโปร์	40.20	46.09	48.81
5. สหราชอาณาจักร	23.15	29.22	25.92
6. เบลเยียม	45.65	56.77	65.89
7. สเปน	-	-	63.28
8. ออสเตรเลีย	-	52.38	56.72
9. ชาวดัตช์	50.59	51.31	59.64
10. สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	48.28	53.09	60.90
11. คุเวต	-	-	-
12. ประเทศอื่น ๆ	45.54	56.33	98.79

ที่มา : (ศูนย์สถิติการพาณิชย์ โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร , 2534)

ตารางที่ 14 ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งของไทยในประเทศเนเธอร์แลนด์ในปี พ.ศ. 2531-2533

ประเทศ	ปี พ.ศ.					
	2531		2532		2533	
	มูลค่า (100 ECU)	สัดส่วน (ร้อยละ)	มูลค่า (100 ECU)	สัดส่วน (ร้อยละ)	มูลค่า (100 ECU)	สัดส่วน (ร้อยละ)
1. ไทย	1,134	8.4	3,631	18.4	14,120	41.3
2. ฝรั่งเศส	771	5.7	702	3.6	1,544	4.5
3. เบลเยียม	429	3.2	316	1.6	1,060	3.1
4. เยอรมัน	5,462	40.6	8,405	42.7	9,374	27.4
5. อังกฤษ	616	4.6	1,026	5.2	992	2.9
6. อิตาลี	848	6.3	911	4.6	707	2.1
7. สเปน	783	5.8	404	2.1	100	0.3
8. บราซิล	2,679	19.9	3,385	17.2	4,970	14.5
9. สิงคโปร์	633	4.7	819	4.2	1,279	3.7
10. อื่นๆ	79	0.6	101	0.5	82	0.2
รวม	13,462	100.0	19,700	100.0	34,228	100.0

ที่มา : (United States Agricultural Department , 1992)

สำหรับไก่สดแช่แข็งที่มาจากนอกกลุ่มประชาคมยุโรป โดยเปลี่ยนแปลงทุกๆ 3 เดือนและจะเก็บภาษีนำเข้าอัตราปกติตามที่มีการประกาศ ถ้าหากว่าช่วงใดราคานำเข้าไก่สดแช่แข็งจากนอกกลุ่มประชาคมยุโรป ต่ำกว่าราคาประกาศขั้นต่ำ (Sluice gate price) ของกลุ่มประชาคมยุโรปทางกลุ่มประชาคมยุโรป จะเรียกเก็บค่าธรรมเนียมนำเข้าเพิ่มเติม (Additional levy) ซึ่งจะส่งผลต่อราคานำเข้าไก่สดแช่แข็งของประเทศนอกกลุ่มประชาคมยุโรปทันทีและแนวนโยบายของแต่ละประเทศของกลุ่มประชาคมยุโรปแยกตามรายชื่อได้ดังนี้

เยอรมัน มีแนวนโยบายที่จะเพิ่มการผลิตเนื้อไก่เพิ่มขึ้นเล็กน้อยรวมทั้งการฆ่าและเนื้อไก่ให้มากขึ้น ในจำนวนนี้ส่วนหนึ่งมาจากปริมาณการผลิตในประเทศเยอรมันตะวันออกเดิม อีกทั้งมีนโยบายที่จะพัฒนาการผลิตไก่สดแช่แข็งจากเดิมที่ผลิตจากไก่ทั้งตัวแช่แข็งให้มาเป็นลักษณะไก่สดแช่แข็งฆ่าและเป็นไก่ชิ้นในรูปแบบที่มีขั้นตอนมากขึ้นรวมถึงการกำหนดกฎเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้า โดยประกาศเรียกเก็บอัตราภาษีไก่มีชีวิตและไก่ฆ่าและอัตราภาษีที่มีการเปลี่ยนแปลงทุกๆ 3 เดือน

เนเธอร์แลนด์ มีแนวนโยบายการนำเข้าไก่สดแช่แข็งจากต่างประเทศโดยกำหนดกฎเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าจะต้องเสียอัตราภาษีการนำเข้าซึ่ง จะเปลี่ยนแปลงทุกๆ 3 เดือน ทั้งนี้เพื่อเป็นการคุ้มครองเกษตรกรภายในประเทศโดยรัฐบาลจะกำหนดราคาค่าขั้นต่ำสุดสำหรับสินค้าสัตว์ปีกที่นำเข้าจากประเทศนอกกลุ่มประชาคมยุโรป รวมทั้งในส่วนนโยบายการส่งออก รัฐบาลจะให้เงินอุดหนุนแก่ผู้ส่งออกไปนอกประชาคมยุโรปซึ่งจะเปลี่ยนแปลงเป็นคราวๆไป โดยปกติจะให้เงินอุดหนุนประมาณ 74-79.58 กิโลเดอต่อ 100 กิโลกรัม แตกต่างกันในแต่ละประเทศ

เบลเยียม ไม่มีนโยบายอุดหนุนโดยตรงสำหรับตลาดภายในประเทศหรืออุดหนุนการส่งออกแต่อย่างใดทำให้ระดับราคาแปรผันตามอุปสงค์และอุปทานของเนื้อไก่อย่างแท้จริงอย่างไรก็ตามเบลเยียมเองก็มีนโยบายปกป้องการกุ่มตลาดโดยใช้มาตรการด้านภาษีและค่าธรรมเนียมเพื่อให้เนื้อไก่จากภายนอกประเทศ ไปแข่งตลาดของเนื้อไก่ภายในประเทศ และในส่วนของกฎเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าไก่สดแช่แข็งนั้น ทางเบลเยียมเปิดโอกาสให้มีการนำเข้าอย่างเสรี แต่จะต้องมีระดับราคาอยู่ในช่วงหลักเกณฑ์ที่กำหนดเพื่อมิให้มีการแย่งตลาดภายในประเทศหรือทำลายระบบตลาดภายในประเทศ และถ้าหากในบางระยะที่มีการ

ผลิตไก่สดแช่แข็งภายในประเทศมีปริมาณที่สูงขึ้นและจะต้องมีการส่งออก ทางรัฐบาลจะมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาตรการเพื่อส่งเสริมการส่งออกให้กับผู้ผลิตและผู้ส่งออกภายในประเทศ สามารถแข่งขันกับประเทศคู่แข่งอื่น ๆ ที่มีต้นทุนการผลิตต่ำกว่าได้ โดยมีกองทุนช่วยเหลือการส่งออกทำหน้าที่ช่วยเหลือผู้ผลิตและผู้ส่งออกให้สอดคล้อง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาและลู่ทางการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดประชาคมยุโรป

4.1 ปัญหาของการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังตลาดประชาคมยุโรป

แม้ว่าในปัจจุบันการส่งออกไก่สดแช่แข็งจะมีการขยายตัวไปค่อนข้างมากและแนวโน้มก็ยังคงอยู่ในสภาพที่ค่อนข้างแจ่มใส แต่ก็มีปัญหาหลายประการที่ผู้ส่งออกควรคำนึงถึงซึ่งส่งผลกระทบต่อกระเทือนเกี่ยวกับการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังตลาดประชาคมยุโรป ดังนี้

1. เรื่องกฎระเบียบทางการค้า ภายใต้อาณัติของกลุ่มประชาคมยุโรปในเรื่องนโยบายปกป้องคุ้มครองเกษตรกรภายในประเทศประชาคมยุโรปนั้นคือ การตั้งกำแพงราคาขึ้นมาเพื่อกีดกันการนำเข้าจากต่างประเทศ หรือที่เรียกว่า การกำหนดราคานำเข้ามาตรฐาน (Sluice gate price) คำว่า Sluice gate price คือ ราคานำเข้าเนื้อไก่มาตรฐานของกลุ่มประชาคมยุโรปเกิดขึ้นเนื่องจาก การผลิตเนื้อไก่ของกลุ่มประชาคมยุโรป มีต้นทุนสูงกว่าต้นทุนของเนื้อไก่ที่ผลิตในประเทศนอกกลุ่มประชาคมยุโรปมาก เนื่องจาก วัตถุประสงค์ต่างๆ ที่ใช้เลี้ยงไก่นั้นมีต้นทุนสูงกว่าราคาตลาดโลก เพราะนโยบายเกษตรร่วม (Common Agriculture Policy) ของประชาคมยุโรปเอง ดังนั้นเพื่อปกป้องคุ้มครองเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ กลุ่มประชาคมยุโรป จึงเรียกเก็บค่าธรรมเนียมการนำเข้าเนื้อไก่จากประเทศนอกกลุ่มประชาคมยุโรป เท่ากับส่วนต่างระหว่าง ต้นทุนการผลิตเนื้อไก่ภายในกลุ่มประชาคมยุโรป กับต้นทุนการผลิตเนื้อไก่นอกกลุ่มประชาคมยุโรป เพื่อให้ราคาเนื้อไก่นำเข้าที่ขายในตลาดประชาคมยุโรปเมื่อเรียกเก็บค่าธรรมเนียมแล้ว ไม่ต่ำกว่าราคาเนื้อไก่ที่ผลิตได้ในกลุ่มประชาคมยุโรปเอง และทางกลุ่มประชาคมยุโรปยังได้กำหนดราคานำเข้ามาตรฐาน (Sluice gate price) โดยใช้อัตราคำนวณจาก ต้นทุนการผลิตเนื้อไก่นอกประชาคม บวก ค่าขนส่งและค่าใช้จ่าย

$$\text{Sluice gate price} = \text{ต้นทุนการผลิตเนื้อไก่ของกลุ่มประชาคมยุโรป} + \text{ค่าขนส่งและค่าใช้จ่าย}$$

ในกรณีที่ราคาเสนอขายต่ำสุดแห่งหนึ่งจากประเทศนอกกลุ่มประชาคมยุโรป (FREE AT FRONTIER OFFER PRICE) ต่ำกว่าราคารามาตราฐานที่กำหนด กลุ่มประชาคมยุโรปจะเรียกเก็บค่าธรรมเนียมนำเข้าเพิ่มเติม (Additional Levy) เท่ากับส่วนต่างระหว่างราคารามาตราฐานกับราคาเสนอขาย และทางกลุ่มประชาคมยุโรปจะประกาศราคานำเข้ามาตราฐาน (Sluice gate price) และอัตราค่าธรรมเนียมการนำเข้าปกติ (Normal levy) ล่วงหน้าทุกๆ 3 เดือน ส่วน Additional Levy จะประกาศเป็นครั้งคราว เมื่อเกิดกรณีราคาเสนอขายต่ำกว่าราคานำเข้ามาตราฐาน และประเทศไทยถูกเล่นงานด้วยนโยบายดังกล่าวนี้เป็นครั้งคราว และในปี พ.ศ. 2532 ขณะนั้นกลุ่มประชาคมยุโรป กำหนดราคาต่ำสุดแห่งหนึ่งต้องอยู่ที่ตันละ 3,300 เหรียญ และถ้ารายได้จากการขายต่ำกว่าราคาจะถูกเก็บภาษีเพิ่มเติมเข้าไปอีก 9,167 เหรียญ/ตัน หรือ 20 ECU ต่อ 100 กก. และขณะนั้นผู้ส่งออกของไทยบางรายส่งออกต่ำสุดแห่งหนึ่งในราคาต่ำมากเมื่อรวมภาษี 2 ตัวนี้แล้ว ราคาก็ยังต่ำอยู่ ทำให้กลุ่ม EC ได้เรียกเก็บภาษีจากประเทศไทยเพียงประเทศเดียว เพิ่มอีก 100 เหรียญ/ตัน ก่อนหน้านั้นได้ประกาศเก็บภาษีเพิ่มเติมในช่วง 3 เดือน อีก 200 เหรียญ/ตัน รวมทั้งหมดไทยถูกเก็บภาษีเป็น 1,216.7 เหรียญ/ตัน ทำให้ผู้ส่งออกต่ำสุดแห่งหนึ่งของไทยได้รับความเดือดร้อน และต่อมาทางกลุ่มประชาคมยุโรป ได้มีการประชุมทบทวนการเก็บภาษีดังกล่าวอีกครั้ง และได้พิจารณาว่า การประกาศเรียกเก็บภาษีดังกล่าวไม่สามารถคุ้มผู้นำเข้าของกลุ่มประชาคมยุโรปได้ จึงมีการเปลี่ยนแปลงโดยเป็นการเรียกเก็บภาษี 89.75 ECU/100 กก. จากผู้นำเข้า (Import Duty) แทน โดยระบุว่า ถ้ามีการนำเข้าในราคาขั้นต่ำต่ำกว่า 303.72 ECU/100 กก. ทั้งนี้ยังคงมีการประกาศราคาต่ำสุดแห่งหนึ่งในตลาดประชาคมยุโรปทุก ๆ 3 เดือน ซึ่งเป็นราคาเฉลี่ยและใช้ในตลาดประชาคมยุโรปทั้งหมด จากปัญหาดังกล่าวเป็นอุปสรรคที่สำคัญในการขยายตลาด และปริมาณการส่งออกต่ำสุดแห่งหนึ่งของไทยไปยังตลาดประชาคมยุโรปมีปริมาณลดลง และส่งผลให้ผู้นำเข้าต่ำสุดแห่งหนึ่งของไทยในตลาดประชาคมยุโรปนำเข้าจากไทยน้อยลง และยังเป็นสาเหตุของการลดราคาต่ำสุดแห่งหนึ่งของไทยลงมาด้วย

2. ปัญหาทางด้านต้นทุนการผลิต ปัจจุบันต้นทุนการผลิตไก่สดแช่แข็งของไทยมีต้นทุนการผลิตสูงขึ้นเรื่อยๆ ทั้งในด้านการลงทุนเริ่มต้นและด้านต้นทุนการผลิต จะเห็นได้จากค่าที่ดินและค่าโรงเรือน นับวันจะมีราคาสูงขึ้น รวมทั้งปัญหาวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่มีราคาสูงขึ้นเนื่องจากภาวะขาดแคลนวัตถุดิบ โดยเฉพาะวัตถุดิบบางตัว เช่น กากถั่วเหลืองและปลาป่นบางส่วนจะต้องนำเข้ามาจากต่างประเทศ และต้องเสียค่าธรรมเนียมพิเศษ (Surcharge) โดยกากถั่วเหลืองจะต้องเสียในอัตรา ตันละ 1,031 บาท ปลาป่น ตันละ 886 บาท เพื่อเป็นการคุ้มครองเกษตรกรผู้ปลูกถั่วเหลือง ผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารสัตว์และชาวประมงภายในประเทศ รวมทั้งปัญหาของข้าวโพดซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารสัตว์ มีปัญหาของราคาข้าวโพดแพงและผลผลิตข้าวโพดในประเทศมีน้อย ทำให้ต้นทุนค่าอาหารสัตว์ของไทยนั้นสูงกว่าประเทศอื่นๆ นอกจากนี้ปัญหาค่าจ้างแรงงาน ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้น ทำให้ความได้เปรียบเรื่องค่าจ้างแรงงานราคาถูกเริ่มลดน้อยลง ในขณะที่ประเทศคู่แข่งกันยังมีความได้เปรียบในเรื่องนี้ จากปัญหาดังกล่าวส่งผลทำให้ต้นทุนการผลิตไก่สดแช่แข็งของไทยสูงกว่าประเทศคู่แข่งกันประมาณ 500 เหรียญ/ตัน

3. ปัญหาทางด้านคู่แข่ง ไก่สดแช่แข็งไทยในตลาดประชาคมยุโรป กำลังเผชิญกับปัญหาการแข่งขัน ทั้งผู้ผลิตสำคัญรายเก่าคือ สหรัฐอเมริกา, บราซิล, เนเธอร์แลนด์ ฝรั่งเศส รวมทั้งผู้ผลิตรายใหม่ เช่น มาเลเซียและอินโดนีเซีย จะเห็นได้ว่าตลาดในกลุ่มประชาคมยุโรป มีการแข่งขันค่อนข้างสูง เพราะประเทศคู่แข่งกันดังกล่าวสามารถผลิตไก่สดแช่แข็งได้ถูกกว่าของไทย แม้ว่าค่าแรงงานจะแพงแต่ค่าอาหารไก่ซึ่งเป็นต้นทุนการผลิตเนื้อไก่ถึง 75 เปอร์เซ็นต์ มีราคาถูกกว่าประเทศไทย รวมทั้งประเทศคู่แข่งกันมีรัฐบาลให้การสนับสนุนการส่งออกด้วยการคืนภาษี และออกค่าใช้จ่ายในการส่งออกบางส่วนให้แก่ผู้ส่งออกและการที่รัฐบาลปล่อยให้ภาคเอกชนต้องเผชิญชะตากรรมเองขณะเดียวกันก็พยายามป้องกันการนำเข้าวัตถุดิบอาหารสัตว์ ด้วยการเก็บภาษีและเซอร์ชาร์จ์ค่อนข้างสูงนับว่าจะเป็นอุปสรรคต่อการส่งออกอย่างยิ่ง รวมทั้งประเทศคู่แข่งกันมีราคาจำหน่ายไก่สดแช่แข็งต่ำกว่าของประเทศไทย ดังนั้นปัญหาการถูกแย่งตลาดในอนาคต จะเป็นปัญหาที่สำคัญของประเทศไทย สำหรับคู่แข่งกันที่น่าเป็นห่วงในตลาดประชาคมยุโรป คือ สหรัฐอเมริกา ซึ่ง

กำลังเร่งพัฒนาเกี่ยวกับไก่สดแช่แข็ง โดยจะหันมาผลิตไก่ถอดกระดูกเช่นเดียวกับประเทศ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์อื่นใดโดยไม่ได้รับอนุญาตให้ถือว่าผิดกฎหมาย

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไทย โดยการใช้เครื่องจักรถอดกระดูก เพื่อลดค่าแรงซึ่งจะมีผลกระทบต่อ การส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทย โดยเฉพาะส่วนที่เป็นเนื้อน่องถอดกระดูก จะสูญเสียตลาดในประชาคมยุโรปไปบางส่วนด้วย

4. ปัญหาการเกิดสารตกค้างในไก่สดแช่แข็งของไทย ซึ่งทางกลุ่มประชาคมยุโรปมีความเข้มงวดมาก โดยเฉพาะประเทศ อังกฤษมีเงื่อนไขห้ามการใช้วัคซีนที่เรียกว่า สเตรน เอ็มที ที่ใช้กับนิวคาสเซิล ซึ่งเกิดสารตกค้างในเนื้อไก่เกิดขึ้น รวมทั้งปัญหาทางด้านคุณภาพของเนื้อไก่ ซึ่งทางด้านไก่สดแช่แข็งของไทยประสบปัญหาเรื่องปริมาณน้ำในเนื้อไก่ซึ่งปกติทางกลุ่มประชาคมยุโรปอนุญาตให้เนื้อไก่มีปริมาณน้ำอยู่ได้ไม่เกินร้อยละ 5 แต่โดยทั่วไปแล้วปริมาณน้ำจะไม่เกินร้อยละ 3-5 แต่ทางด้านไก่สดแช่แข็งของไทยจะมีปริมาณน้ำมากถึงร้อยละ 7-9

5. ปัญหาการขาดแคลนตู้คอนเทนเนอร์ชนิดพิเศษหรือตู้เย็นสำหรับส่งสินค้าออก ทำให้ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยแต่ละราย ต้องลดปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออกให้เหมาะสมกับจำนวนตู้คอนเทนเนอร์ และนอกจากนี้ยังมีปัญหาการขาดแคลนห้องเย็นที่ใช้สต็อกสินค้า และรวมทั้งปัญหาการขึ้นค่าระวางการส่งของบริษัทสายการบินเรือต่างๆ ซึ่งล้วนแต่เป็นสายการบินเรือของต่างประเทศ ซึ่งหากนับย้อนไปในระยะ 4 ปีที่ผ่านมาการขึ้นค่าระวางเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 76 จากระดับตั้งแต่ 2,500 ดอลลาร์สหรัฐ เป็นตั้งแต่ 3,400 ดอลลาร์สหรัฐ อันเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ไก่สดแช่แข็งของไทยต้องเผชิญกับปัญหาต้นทุนที่สูงขึ้นอันเป็นอุปสรรคอีกประการหนึ่งในการส่งออก

6. ความไม่แน่นอนเกี่ยวกับนโยบายด้านการส่งออก เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ ของรัฐบาล ยังมีได้มีการกำหนดที่แน่นอนคงมีแต่การกำหนดเป้าหมายการส่งออกแต่จะเดินไปสู่เป้าหมายอย่างไรกลายเป็นเรื่องของภาคเอกชนต้องรับผิดชอบเอาเองในขณะที่ประเทศอื่นรัฐบาลให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือตลอดเวลา ดังนั้นรัฐบาลสมควรที่จะทำนโยบายระดับชาติออกมาให้ชัดเจน และให้ทุกหน่วยงานนำไปปฏิบัติร่วมกันและต่อเนื่องไม่ให้มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. ปัญหาเรื่องอื่น ๆ เช่น เรื่องการกีดกันสินค้าเนื้อสัตว์, ก่านหงภาษี, มาตรฐานสินค้าเนื้อสัตว์, ระเบียบข้อบังคับเรื่องการนำเข้าเนื้อสัตว์และเรื่องโรคระบาด ยังมีได้รับการช่วยเหลือจากรัฐบาล เช่น ประเทศอื่นๆและในขณะที่ประเทศอื่นรัฐบาลให้การสนับสนุนและช่วยเหลือตลอดเวลา

4.2 ลู่ทางการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยในตลาดประชาคมยุโรป

นอกจากตลาด เยอรมันนี เนเธอร์แลนด์ และเบลเยียม ซึ่งเป็นตลาดนำเข้าไก่สดแช่แข็งนำเข้าของไทยที่สำคัญแล้ว ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยได้พยายามเจาะตลาดประเทศอื่นๆ ในกลุ่มประชาคมยุโรปด้วย เช่น สเปน อิตาลี เดนมาร์ก ไอร์แลนด์ อังกฤษ ซึ่งจะมีแนวโน้มนำเข้าจากไทยด้วย สำหรับประเทศในกลุ่มประชาคมยุโรปที่น่าสนใจมีดังนี้

1. สเปน อันเนื่องมีผลมาจากอัตราค่าครองชีพที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ทำให้ชาวสเปนเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภค โดยการหันมาบริโภคอาหารประเภทเนื้อไก่มากขึ้นเนื่องจาก เมื่อเปรียบเทียบราคาอาหารประเภทเนื้อสัตว์ด้วยกันแล้วไก่ยังคงมีราคาถูกที่สุดและได้รับความนิยมมากที่สุด สเปนจึงมีการนำเข้าไก่สดแช่แข็งจากต่างประเทศเพิ่มขึ้น ในปี 1990 ประเทศสเปนได้อนุญาตให้ประเทศไทยสามารถส่งสินค้าไก่สดแช่แข็งเข้าไปจำหน่ายได้เป็นการชั่วคราว จนกล่าวได้ว่าการจัดทำ Bilateral Agreement ต่อไปโดยมีข้อแม้ว่าไก่สดแช่แข็งที่สามารถนำเข้าสเปนจะต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออกไก่สดแช่แข็งไปยังประเทศสมาชิกประชาคมยุโรปอื่นๆ แล้วร่วมกันนั้นจะต้องมีเอกสารรับรองความสะอาดและปลอดโรคจากกระทรวงสาธารณสุขติดมาพร้อมกับใบประกอบสินค้าต้องมีเอกสาร Certificatede Inspeccion ตามแบบฟอร์มที่ประเทศสเปนกำหนดและต้องมีใบ Certificate of origin แนบมาพร้อมด้วยและในปี 1991 สเปนมีการพิจารณาถึงขั้นประกาศรายชื่อโรงงานที่ทางสเปนยอมรับมาตรฐาน ทางด้านสุขอนามัยโรงงานซึ่งหมายถึงโรงงานทั้ง 10 โรงงานนี้พร้อมที่จะส่งไก่สดแช่แข็งเข้าไปจำหน่ายได้ แต่ก็ยังไม่ถือเป็นขั้นสุดท้ายต้องผ่านขั้นตรวจสอบของเจ้าหน้าที่สเปนที่จะเดินทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาตรฐานสอบโรงงานสาขาที่ต้องมีขึ้นตอนนี้^{๕๕} เนื่องจากว่าในปี 1992 สเปนจะเข้าร่วมกัน เป็นหนึ่งเดียวในตลาดประชาคมยุโรปแล้วดังนั้นรายชื่อบริษัทผู้ส่งออกไทยทั้ง 10 บริษัทก็จะ ไปรวมอยู่ในขึ้นตอนของการนำเข้าสินค้าไก่สดแช่แข็งเข้าไปจำหน่ายในตลาดประชาคมยุโรป ทั้งหมด ฉะนั้นสเปนจึงจำเป็นต้องมีขึ้นตอนการพิจารณาขึ้นมากับขึ้นหนึ่งโดยที่ทางผู้ส่งออก ไก่สดแช่แข็งของไทยเริ่มทดลองส่งออกไปยังตลาดสเปนโดยตรงแทนการส่งผ่านเยอรมันหรือ เบลเยียมแม้ว่าตลาดนี้ยังติดปัญหาเรื่องการยอมรับเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิต โดยอ้างว่า ไก่สดแช่แข็งของไทยมีเชื้ออหิวาต์และไม่ได้มาตรฐานทางสาธารณสุข แต่ผู้ส่งออกไก่สด แช่แข็งของไทยก็เจรจาเปิดตลาดได้สำเร็จ

2. อังกฤษ ได้มีการติดต่อขอซื้อไก่สดแช่แข็งจากไทยแล้วแต่ช่วงนี้ยังอยู่ในขึ้น ตอนของการตรวจเยี่ยมสภาพโรงงานฆ่าและไก่สดแช่แข็งของไทย ว่าได้มาตรฐานหรือไม่ และมีการพิจารณาอนุมัติโรงงานฆ่าและเหลือ 3 - 4 แห่งซึ่งคาดว่าอังกฤษจะเป็นตลาด สำคัญในอนาคต นอกจากตลาดที่มีคู่ทางการส่งออกแล้วผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยพยายาม ฉีกตลาดด้วยการส่งเสริมสินค้าประเภทเพิ่มมูลค่าเข้าไปขายมากขึ้นกว่าเดิม ดังนั้นถึงแม้ว่า ปริมาณจะลดลงแต่มูลค่ากลับเพิ่มสูงขึ้น รวมทั้งผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยได้มีการพัฒนา รูปแบบมากขึ้นจากเดิมที่เคยส่งออกไปรูปเนื้อไก่สดแช่แข็งมาเป็นไก่เสียบไม้ไก่ชุบแป้งพร้อมที่ จะปรุงเป็นอาหารได้เลย ซึ่งเป็นที่ยอมรับของตลาดและคาดว่าในอนาคตจะมีการส่งออกใน รูปไก่กระป๋องไก่ต้มสุกแช่แข็ง สาเหตุที่มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการส่งออกเป็นไก่ต้มสุก แช่แข็งเนื่องจากกลุ่มประชาคมยุโรปไม่ได้ควบคุมไก่ต้มสุกแช่แข็ง โดยการทำเป็นไก่ต้มสุกนั้น เป็นการพัฒนาขึ้นไปจากไก่สดแช่แข็งธรรมดา ด้วยวิธีนำไก่ไปต้มในอุณหภูมิและระยะเวลาที่ เหมาะสมและต้องเป็นขึ้นตามขนาดที่ลูกค้าต้องการจากนั้นจึงนำไปแช่แข็ง โดยมีการควบคุม มาตรฐานของกลิ่นและสี ภายหลังจากต้มและในการบรรจุหีบห่อจะต้องไม่ให้มีโลหะหนักมาปน เปื้อนซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้ามากยิ่งขึ้น

4.3 แนวทางและมาตรการที่รัฐบาลได้นำมาใช้สนับสนุนการส่งออกไก่สดแช่แข็ง

ในระหว่างที่ผ่านมารัฐบาลได้ให้การสนับสนุนการผลิตเนื้อไก่และการส่งออกไก่สด

แช่แข็งหลายประการดังนี้ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. เปิดโอกาสให้มีการนำเข้าไก่มีชีวิต สำหรับทำพันธุ์โดยไม่ต้องเสียภาษีอากร รวมทั้งกำหนดให้อุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็ง เป็นอุตสาหกรรมที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน

2. ให้การสนับสนุนด้านอาหารสัตว์ โดยเปิดให้มีการควบคุมคุณภาพให้มีคุณค่าทางอาหารถูกต้องตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ โดยให้กรมปศุสัตว์ทำการดูแล

3. ได้มีการกำหนดนโยบาย ให้มีการนำเข้า ข้าวโพด กากถั่วเหลือง ปลาป่น โดยเสรีเพื่อบรรเทาภาวะการขาดแคลนวัตถุดิบอาหารสัตว์ภายในประเทศ โดยให้กระทรวงการคลังทำการปรับลดภาษีนำเข้า ข้าวโพด ปลาป่น และกากถั่วเหลือง ให้อยู่ในระดับร้อยละ 6 และให้มีการคืนภาษีวัตถุดิบที่นำเข้าเพื่อใช้ผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกด้วยรวมทั้งมีการควบคุมราคาอาหารสัตว์สำเร็จรูป เพื่อแก้ปัญหาราคาอาหารสัตว์มีราคาแพง

4. ให้กระทรวงพาณิชย์ใช้อำนาจตามพระราชบัญญัติการส่งสินค้าออกไปนอก และการนำเข้ามาในราชอาณาจักร พ.ศ. 2522 เรียกเก็บค่าธรรมเนียมพิเศษ (Surcharge) เมื่อราคาภายในต่ำกว่าราคาขั้นต่ำที่กำหนดและปรับปรุงระเบียบเช่น กองทุนส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศให้สามารถใช้ในการรักษาเสถียรภาพวัตถุดิบในการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก

5. รัฐบาลได้กำหนดให้องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร (อตก.) และองค์การคลังสินค้า (อสค.) แทรกแข่งตลาดโดยการรับซื้อเมล็ดถั่วเหลืองในราคาขั้นต่ำให้ตั้งงบประมาณชดเชยผลการขาดทุนจากการรับซื้อได้

6. รัฐบาลได้แต่งตั้งให้คณะกรรมการนโยบายอาหารชั้น เพื่อดูแลวัตถุดิบอาหารสัตว์ ให้เป็นไปตามกำหนดและควบคุมดูแลการใช้มาตรการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมนำเข้าและการลดอัตราภาษีการนำเข้าวัตถุดิบอาหารสัตว์

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุป

ไก่สดแช่แข็ง เริ่มมีบทบาทสำคัญต่อการส่งออกของประเทศตั้งตั้งแต่ปี 2520 เป็นต้นมา จากมูลค่าส่งออกเพียง 157 ล้านบาท ปี 2520 ได้เพิ่มเป็น 7,590 ล้านบาท ในปีปัจจุบันตลาดส่งออกที่สำคัญ ระยะเริ่มแรกตลาดที่สำคัญมีเพียงตลาดญี่ปุ่นส่งออก ไปประมาณร้อยละ 90 ของการส่งออกทั้งหมด และขยายไปยังฮ่องกง สิงคโปร์ และ ประเทศในเอเชียอื่นๆ ซึ่งปริมาณไม่มากนัก จากการพัฒนารูปแบบการผลิต การฆ่าและ ตัดแต่ง การบรรจุหีบห่อ และการดำเนินมาตรการเจาะขยายตลาดของภาครัฐบาลและภาค เอกชน ทำให้ตลาดส่งออกกระจายมากขึ้น สามารถบุกตลาดตะวันออกกลางและกลุ่ม ประชาคมยุโรป ซึ่งเป็นตลาดที่น่าจับตาและให้ความสำคัญอย่างมากในอนาคต

ตลาดประชาคมยุโรป ไก่สดแช่แข็งของไทยสามารถเจาะตลาดประชาคมยุโรป ได้ตั้งแต่ปี 2528 โดยเยอรมันตะวันตกสั่งซื้อ 92 ตัน มูลค่า 5 ล้านบาท การเปิดตลาด เยอรมันได้ในช่วงดังกล่าว นับเป็นการเปิดประตูสู่ยุโรป ที่สำคัญของไก่สดแช่แข็งไทยใน ปี 2529 สามารถส่งออกไปเนเธอร์แลนด์ได้ 46 ตัน มูลค่า 3 ล้านบาท และขยายไป ประเทศอื่นๆ อีกหลายประเทศ ในปัจจุบันสามารถส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ในกลุ่ม ประชาคมยุโรปประมาณ 7 ประเทศ นำเข้าจากไทยปีละ 17,088 ตัน มูลค่า 1,142 ล้านบาท อัตราการขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 143 ต่อปี โดยมีประเทศนำเข้าสำคัญได้แก่

เยอรมัน เป็นประเทศคู่ค้าไก่สดแช่แข็งที่สำคัญที่สุดของไทยในประชาคมยุโรป มีกำลังซื้อสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังการรวมตัวกับเยอรมันตะวันออกแล้ว ความต้องการมี มากขึ้น เยอรมันจะผลิตได้ภายในประเทศประมาณร้อยละ 80 อีกร้อยละ 20 นำเข้าจาก ต่างประเทศ เนื้อไก่นำเข้าส่วนใหญ่เป็นไก่ถอดกระดูกและลอกหนังออกแล้ว ซึ่งไทยมีส่วน

แบ่งการตลาดประมาณร้อยละ 28 เฮอร์มันนำเข้าจากไทยเพิ่มขึ้นทุกปี ปี 2533 นำเข้า 9,218 ตัน มูลค่า 608 ล้านบาท ปี 2534 (มค.-มีค.) ส่งออกไปแล้ว 3,434 ตัน มูลค่า 241 ล้านบาท

เนเธอร์แลนด์ มีความสำคัญรองจากเยอรมัน เริ่มนำเข้าไก่สดแช่แข็งจากไทยเมื่อปี 2529 ปริมาณ 46 ตัน มูลค่าประมาณ 3 ล้านบาท แม้ว่าเนเธอร์แลนด์จะเป็นผู้ผลิตและส่งออกก็ตาม แต่เนเธอร์แลนด์ก็ยังมี การนำเข้าไก่สดแช่แข็งอยู่เพื่อขายต่อให้กับลูกค้าของตน แนวโน้มนำเข้าเพิ่มขึ้นตามลำดับจาก 4,644 ตัน ปี 2531 เป็น 9,682 ตัน ปี 2533 โดยนำเข้าจากไทยจำนวน 4,188 ตัน ไทยมีส่วนแบ่งการตลาดร้อยละ 43.3 ในช่วง 3 เดือนแรกปี 2534 ไทยส่งออกไปเนเธอร์แลนด์ 1,286 ตัน มูลค่า 91 ล้านบาท แนวโน้มส่วนแบ่งการตลาดเพิ่มขึ้น ซึ่งคาดว่าจะเพิ่มขึ้นร้อยละ 30 ต่อปี อัตราการบริโภคเนื้อไก่ของคนเนเธอร์แลนด์เฉลี่ย 12 กก. ต่อคนต่อปี

ตลาดอื่นๆ นอกจาก 2 ประเทศสำคัญแล้ว ยังมีเบลเยียม สเปน อิตาลี เดนมาร์ก ไอร์แลนด์ ซึ่งมีปริมาณนำเข้าไม่มากนัก นอกจากนี้ อังกฤษมีแนวโน้มที่จะนำเข้าจากไทยด้วย ซึ่งคาดว่าจะต้นปี 2535 คงจะนำเข้าจากไทย

แนวโน้มตลาดไก่สดแช่แข็งของไทยในประชาคมยุโรป จากการวิเคราะห์แนวโน้มของตลาดประชาคมยุโรป สถิติในช่วง 7 ปีที่ผ่านมา จะเห็นได้ว่าแนวโน้มตลาดขยายตัวเป็นที่น่าพอใจอย่างยิ่ง เฉลี่ยประมาณ 143 ต่อปี เนื่องจากความต้องการขยายตัวเพิ่มขึ้นรวมทั้งการนำเข้าเพื่อส่งขายให้กับประเทศคู่ค้า นอกจากนั้นแนวโน้มต้นทุนการผลิตในกลุ่มประชาคมยุโรป สูงขึ้น โดยเฉพาะการลงทุนแก้ไขปัญหภาวะแวดล้อมจากการเลี้ยงสัตว์ต่าง ๆ ที่มีการให้ความสำคัญเพิ่มขึ้นตามลำดับ จากการทำราคาไก่แช่แข็งของไทยมีราคาถูกกว่ารวมทั้งมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ มีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์มากขึ้น สามารถแข่งขันกับประเทศคู่แข่งทั้งในประชาคมยุโรปเอง และจากคู่แข่งนอกประชาคมยุโรปนอกจากนี้แนวโน้มที่จะส่งออกไปยังยุโรปตะวันออกโดยผ่านประชาคมยุโรปน่าจะมีโอกาสมากขึ้นสำหรับประเทศไทย แนวโน้มในด้านความได้เปรียบต่าง ๆ ของไทยนี้จะลดน้อยลงเรื่อยโดยเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เฉพาะต้นทุนการผลิต ทั้งต้นทุนค่าอาหารและค่าจ้างแรงงานมีแนวโน้มสูงขึ้น ดังนั้นความสามารถในการแข่งขันที่ทำได้คือการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเพื่อให้ต้นทุนต่อหน่วยลดลงและการแปรรูปให้ตรงกับความต้องการของตลาดเพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม และแนวโน้มการส่งออก ในอนาคตนั้นคาดว่าจะมีการขยายตัวต่อไปหากแต่เป็นการขยายตัวในอัตราที่ลดลงแต่อย่างไรก็ตามการขยายตลาดในกลุ่มประชาคมยุโรปเพิ่มมากขึ้น จะมีโอกาสมากขึ้นเพียงใดนั้นขึ้นอยู่กับผู้ส่งออกใกล้เคียงของไทย ที่ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบการนำเข้าของประชาคมยุโรป ซึ่งได้แก่

1. การตรวจสอบคุณภาพเนื้อไก่เพื่อป้องกันสารพิษตกค้างซึ่งกลุ่มประชาคมยุโรป มีการควบคุมที่เข้มงวด โดยเฉพาะประเทศอังกฤษมีเงื่อนไขห้ามการใช้วัคซีน สเตรนเอ็ม พี ที่ใช้กับโรคนิวคาสเซิล เนื่องจากจะทำให้มีสารตกค้างจากวัคซีนดังกล่าว

2. ผู้ส่งออกต้องรักษาระดับราคาเสนอขายไก่สดแช่แข็งที่ส่งเข้าไปกลุ่มประชาคมยุโรป ไม่ให้ต่ำกว่าราคาประกาศขั้นต่ำ (Sluice gate price) สำหรับไก่สดแช่แข็งที่มาจากนอกกลุ่มประชาคมยุโรป ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงทุกๆ 3 เดือน ทั้งนี้ถ้าหากผู้ส่งออกขายในราคาต่ำกว่าราคาประกาศ ทางกลุ่มประชาคมยุโรปจะเก็บค่าธรรมเนียมนำเข้าเพิ่มเติมทันที ซึ่งจะกระทบต่อการส่งออกไก่สดแช่แข็งทันที ดังนั้นผู้ส่งออกจะต้องร่วมมือกันทำการค้าตามกฎระเบียบของกลุ่มประชาคมยุโรปด้วย

5.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยไปยังกลุ่มประชาคมยุโรป มีผู้ทางขยายการส่งออกมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามไก่สดแช่แข็งของไทยก็ได้ประสบกับปัญหาอันจะส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมส่งออกไก่สดแช่แข็งทั้งระบบอีกด้วย ดังนั้นผู้ทำการศึกษาได้ทำการรวบรวมปัญหาที่เกิดขึ้น พร้อมทั้งแนวทางและข้อเสนอแนะ เสนอให้กับผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายเพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นดังนี้

1. ปัญหาทางด้านกฎระเบียบทางการค้า ภาครัฐบาลควรที่จะมีบทบาทหรือเป็นแกนนำในการเจรจากับกลุ่มประชาคมยุโรป เกี่ยวกับปัญหาการเก็บค่าธรรมเนียมนำเข้าไก่สดแช่แข็งเพิ่มจากเดิม โดยให้มีการประสานงานกับภาคเอกชนในการเจรจาในประเด็นปัญหาดังกล่าว และทางด้านผู้ส่งออกต้องรักษาระดับราคาเสนอขายไก่สดแช่แข็งที่ส่งเข้าประชาคมยุโรป ไม่ให้ต่ำกว่าราคาประกาศขั้นต่ำ (Sluice gate price) สำหรับไก่สดแช่แข็งที่มาจากนอกประชาคมยุโรป ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงทุก 3 เดือน ทั้งนี้ถ้าหากผู้ส่งออกขายในราคาต่ำกว่าราคาประกาศ ทางประชาคมยุโรปจะเก็บค่าธรรมเนียมนำเข้าเพิ่มเติมทันที ซึ่งจะกระทบต่อการส่งออกไก่สดแช่แข็งทันที ดังนั้นผู้ส่งออกจะต้องร่วมมือกันทำการค้าตามกฎระเบียบของประชาคมยุโรปด้วย

2. ปัญหาทางด้านทุนด้านการผลิต และความไม่แน่นอนเกี่ยวกับนโยบายด้านการส่งออกของรัฐบาล ภาครัฐบาลควรที่จะมีการกำหนดแนวนโยบายด้านวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่ชัดเจนแน่นอน เนื่องจากปัจจุบันรัฐบาลให้มีการคุ้มครองเกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารสัตว์ โดยการเก็บค่าธรรมเนียมพิเศษสำหรับการนำเข้ากากถั่วเหลือง และปลาป่นแต่กลับมีการอนุญาตให้มีการนำเข้าเมล็ดถั่วเหลืองเป็นครั้งคราว ทำให้ผู้นำเข้ากากถั่วเหลืองขาดความมั่นใจในนโยบายของรัฐบาล ทำให้มีการชะลอการนำเข้าส่งผลให้ราคากากถั่วเหลืองสูงขึ้นกว่าปกติ ผลจากนโยบายดังกล่าว ทำให้ต้นทุนค่าอาหารสัตว์ของไทยนั้นสูงกว่าประเทศอื่นๆ รัฐบาลจึงควรที่จะให้มีการนำเข้าวัตถุดิบอาหารสัตว์ได้โดยเสรี เพื่อที่จะทำให้สามารถแข่งขันกับประเทศคู่แข่งอื่นๆได้ และผลจากการให้มีการนำเข้าวัตถุดิบอาหารสัตว์โดยเสรีนั้นอาจจะส่งผลกระทบต่อเกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารสัตว์บ้างซึ่งรัฐบาลก็ควรที่จะสนับสนุนและส่งเสริมให้เกษตรกรมีการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น เพื่อที่จะทำให้วัตถุดิบอาหารสัตว์ในประเทศมีราคาต่ำลง และมีราคาใกล้เคียงกับตลาดโลกซึ่งจะทำให้ต้นทุนการผลิตของไทยลดต่ำลง เนื่องจากต้นทุนค่าอาหารสัตว์เป็นต้นทุนที่มีสัดส่วนสูงที่สุดในต้นทุนทั้งหมดในการผลิตเนื้อไก่ นอกจากนี้ในส่วนของภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องนั้นก็ควรที่จะหาแนวทางในการลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตให้ดียิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ปัญหาทางด้านคู่แข่งชั้น ผู้ส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยก็ควรที่จะทำการรวมกลุ่มกัน เพื่อเพิ่มอำนาจต่อรองกับผู้นำเข้าของกลุ่มประชาคมยุโรป เพื่อให้สามารถแข่งขันกับประเทศคู่แข่งประเทศอื่นๆได้ นอกจากนี้ผู้ส่งออกควรที่จะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มากขึ้น และตรงกับความต้องการของตลาดโดยการส่งออกในรูปแบบของอาหารสำเร็จรูปไก่ต้มสุกแช่แข็ง ไก่ชุบแป้ง หรือที่จะปรุงเป็นอาหารได้เลย ซึ่งจะเป็นการที่จะสามารถเพิ่มมูลค่าสินค้าในการส่งออกได้มากยิ่งขึ้น

4. ปัญหาการเกิดสารตกค้างในไก่สดแช่แข็ง ภาครัฐบาลควรศึกษาถึงวิธีการตรวจสอบคุณภาพเนื้อไก่ เพื่อป้องกันสารตกค้างซึ่งประชาคมยุโรปมีการควบคุมที่เข้มงวดมาก โดยเฉพาะอังกฤษมีเงื่อนไขห้ามการใช้วัคซีนที่เรียกว่า สเตรน เอ็ม พี ที่ใช้แก้โรคนิวคาสเซิล เนื่องจากจะทำให้มีสารตกค้างจากวัคซีนดังกล่าว และทางด้านรัฐบาลควรออกกฎระเบียบข้อบังคับในการตรวจสอบคุณภาพของไก่สดแช่แข็งและออกใบรับรองสินค้าเพื่อเป็นการควบคุมคุณภาพของไก่สดแช่แข็งรวมทั้งเป็น การป้องกันการมีสารพิษตกค้างในการส่งออกไก่สดแช่แข็งที่ไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศประชาคมยุโรป

แต่อย่างไรก็ตามผู้ที่ทำการศึกษาเห็นว่าแนวโน้มการส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทยยังสดใสสามารถขยายตลาดใหม่ได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้เนื่องจากยังมีปัจจัยหลายประการที่สนับสนุนได้แก่

- ประการแรก ศักยภาพการผลิตของไทยยังอยู่ในระดับสูงมีการพัฒนาทางเทคโนโลยีก้าวหน้าเป็นที่ยอมรับของต่างประเทศ
- ประการที่สอง คุณภาพของไก่สดแช่แข็งของไทยได้มาตรฐาน และต้นทุนค่าแรงงานถึงแม้ว่าค่าแรงงานภายในประเทศจะเพิ่มสูงขึ้น แต่ก็ยังอยู่ในระดับที่ต่ำกว่าค่าแรงงานประเทศคู่แข่ง ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆของไทยยังอยู่ในภาวะแข่งขันได้
- ประการที่สาม ต้นทุนการผลิตในประเทศกลุ่มประชาคมยุโรป มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ประเทศที่เคยผลิตใช้ภายในประเทศได้หันมามองเข้ามาเพิ่มขึ้น ทำให้มีโอกาสขยายตลาดในกลุ่มประชาคมยุโรปได้เพิ่มมากขึ้น

- ประการที่สี่ คนได้หันมาสนใจบริโภคเนื้อไก่เพิ่มขึ้นทั้งนี้ เนื่องจาก
คุณลักษณะเนื้อไก่ซึ่งมีไขมันต่ำและราคาถูกกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ

อย่างไรก็ดีการที่จะพัฒนาอุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็ง ให้เจริญเติบโตสามารถ
ขยายตลาดต่างประเทศเพิ่มขึ้นนั้น จะอาศัยภาครัฐบาลอย่างเดียวยังไม่ได้แต่ภาคเอกชนจะต้อง
ปรับปรุงและพัฒนาด้วยเช่น การพัฒนาารูปแบบ ปรับปรุงและรักษาคุณภาพให้อยู่ในมาตรฐาน
ตามที่กลุ่มประชาคมยุโรปต้องการ การเอาใจใส่ตรวจสอบสารพิษตกค้างทุกขั้นตอนการผลิต
ควรจะได้มีการดำเนินการอย่างสม่ำเสมอ เป็นที่น่าเชื่อถือได้ว่าไก่สดแช่แข็งของไทยจะ
สดใส่และสามารถครอบครอง ส่วนแบ่งตลาดกลุ่มประชาคมยุโรปได้มากขึ้นอย่างแน่นอนใน
อนาคตอันใกล้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง

กรมศุลกากร. 2535. สถิติการค้าระหว่างประเทศ. กระทรวงการคลัง.

_____ . 2528-2533. สถิติการค้าระหว่างประเทศ. กระทรวงการคลัง.

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. 2535. รายงานการค้า. กองวิจัยสินค้าและการตลาด :
กระทรวงพาณิชย์.

_____ . 2534ก. รายงานการค้า. กองวิจัยสินค้าและการตลาด:
กระทรวงพาณิชย์.

_____ . 2534ข. " ตลาดไก่สดแช่แข็งในอิตาลี ". ข่าวเศรษฐกิจการพาณิชย์.
กองวิจัยสินค้าและการตลาด: กระทรวงพาณิชย์.

_____ . 2533ก. สถิติการค้าและเครื่องใช้ภาวะเศรษฐกิจของไทย
ปี 2533. กองวิจัยสินค้าและการตลาด: กระทรวงพาณิชย์.

_____ . 2533ข. วิธีการส่งออกไก่สดแช่แข็ง ปี 2532 และแนวโน้ม
ปี 2533. กองวิจัยสินค้าและการตลาด: กระทรวงพาณิชย์.

_____ . 2529. ภาวะการผลิตและการส่งออกไก่สดแช่แข็ง
ปี 2529 และปริมาณการ ปี 2530. กรุงเทพมหานคร:กระทรวงพาณิชย์.

กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. 2529. อุตสาหกรรมไก่เนื้อแช่เย็นเพื่อการส่งออก.
กรุงเทพมหานคร:กระทรวงอุตสาหกรรม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นิรนาม. 2533. "โอกาสตลาดโลก". ผู้ส่งออก. (กรกฎาคม 2533): 17-84

เนื่อทอง วานานวัช และคณะ. 2534. "อุตสาหกรรมไก่แม่เลือกหนึ่งเพื่อการส่งออก".

อุตสาหกรรมเกษตร. (พฤษภาคม - สิงหาคม 2534): 55-67

ประชาติธุรกิจ. ปีที่ 17ก. กรุงเทพมหานคร. ฉบับที่ 2343. 28 เมษายน -

1 ตุลาคม 2535: น.

_____ . ปีที่ 17ข. กรุงเทพมหานคร. ฉบับที่ 2342. 25 มิถุนายน -

27 มิถุนายน 2535: น.

_____ . ปีที่ 17ค. กรุงเทพมหานคร. ฉบับที่ 2338. 4 มิถุนายน -

6 มิถุนายน 2535: น.

_____ . ปีที่ 17ง. กรุงเทพมหานคร. ฉบับที่ 2337. 31 พฤษภาคม -

3 มิถุนายน 2535: น.

_____ . ปีที่ 17จ. กรุงเทพมหานคร. ฉบับที่ 2336. 21 พฤษภาคม -

23 พฤษภาคม 2535: น.

ฝ่ายวิชาการ ธนาคารกสิกรไทย. 2531. "ไก่สดแช่แข็ง". รายงานภาวะเศรษฐกิจ2531.

กรุงเทพมหานคร

_____ . 2530. "ไก่สดแช่แข็ง". รายงานภาวะเศรษฐกิจ2530. กรุงเทพมหานคร

_____ . 2529. "ไก่สดแช่แข็ง". รายงานภาวะเศรษฐกิจ2529. กรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิภาวดี สารศาสตร์. 2529. การวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการส่งออกไก่เนื้อของประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: วิทยาลัยเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิศิษฐ์ ไชยศรีสงคราม, นายสัตวแพทย์. 2530. "การส่งเสริมการเลี้ยงไก่เนื้อหนึ่งเพื่อการส่งออกของไทย". สาส์นไก่. (มิถุนายน 2530): 61

ศศิวิมล พงศ์ประธม. 2531. แบบจำลองอุปสงค์และอุปทานไก่เนื้อแช่แข็งของไทย. กรุงเทพมหานคร: วิทยาลัยเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สากุล อู่ไรกุล. 2535. "สถานการณ์ไก่เนื้อและแนวโน้มน". สาส์นไก่. (กุมภาพันธ์ 2535): 34

_____ . 2530. "สู่ทางตลาดไก่ในเยอรมัน". สาส์นไก่. (กันยายน 2530): 1

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2535. สถิติการเกษตรของประเทศไทย. กรุงเทพฯ : ห้างหุ้นส่วนจำกัดโรงพิมพ์ชวนพิมพ์.

สำนักที่ปรึกษาทางเศรษฐกิจเครือเจริญโภคภัณฑ์. 2535ก. "ผ่ามรสุมสู่หมื่นล้าน". เอกสารประกอบการสัมมนา. บริษัท เจริญโภคภัณฑ์ (5 มิถุนายน 2535)

_____ . 2535ข. "ภาวะการผลิตและการตลาดไก่เนื้อปี 2534 และแนวโน้มปี 2535". เอกสารประกอบการสัมมนา. บริษัท เจริญโภคภัณฑ์

Agricultural Department. 1991. Wait Poultry Yearbook International. United States.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไก่สดแช่แข็งเพื่อการส่งออก

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่จะกล่าวนี้ เป็นมาตรฐานที่ออกโดยกระทรวงอุตสาหกรรม เลขที่ 590-2528 จะกำหนดแบบและชั้นคุณภาพ คุณลักษณะที่ต้องการ สารปนเปื้อน สุนัขลักษณะ ภาชนะบรรจุ ปริมาณเครื่องหมาย และฉลาก การชักตัวอย่างและเกณฑ์การตัดสิน การตรวจสอบและวิเคราะห์ ไก่สดแช่แข็ง

แบบและชั้นคุณภาพ

ไก่สดแช่แข็งแบ่งออกได้เป็น 2 แบบ คือ

1. แบบทั้งตัว (WHOLE CARCASS) แบ่งออกเป็น 3 ชั้นคุณภาพคือ

- ชั้นคุณภาพเอ
- ชั้นคุณภาพบี
- ชั้นคุณภาพซี

2. แบบตัดเป็นส่วน (RETAIL CUTS) เช่น

- เนื้ออก
- เนื้อสันใน
- ส่วนขา
- สะโพก
- น่อง
- ปีก
- ปีกบน
- ปีกปลาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่อื่น ๆ ไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คุณลักษณะไก่ที่ต้องการ

1. คุณลักษณะของไก่แบบทั้งตัว

ตารางผนวกที่ 1 คุณลักษณะของไก่แบบทั้งตัว

รายการที่	คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่กำหนด		
		คุณภาพเอ	คุณภาพบี	คุณภาพซี
1	รูปร่างทั้งตัว (CONFORMATION)	ปกติ เรียบร้อย	ปกติ	ไม่สมบูรณ์
	กระดูกอก	โค้งไปตามแนว อก เล็กน้อย	คดเล็กน้อย	คดมาก
	หลัง	ปกติ	คดเล็กน้อย	คดมาก
	ขาและปีก	ปกติ	ผิดปกติเล็กน้อย	ผิดปกติมาก
2	ขน	มีขนมาก	มีขนพอควร	มีขนน้อย
		อกหักกระดูกอก ได้เต็มที่ไม่เห็น		
		สีนกระดูกแหลม		
3	ไขมันตามตัว	สม่ำเสมอ	มีพอสมควร	ไม่มี
4	ขนอ่อนกับขนเส้นละเอียด	ไม่มี	มีเล็กน้อย	มีมาก
5	รอยฉีกขาด	ส่วนอกและขา	อกและขา รวม	ไม่จำกัด
		ไม่มี ทั่วตัวรวม	กันชนาดไม่เกิน	
		กันชนาดต้องไม่	1.3 ซม. รวม	
		เกิน 1.3 ซม.	กันทั้งตัวไม่เกิน	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

รายการที่	คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่กำหนด		
		คุณภาพเอ	คุณภาพบี	คุณภาพซี
6	กระดุก - ข้อหลุด - กระดุกหัก	1 ข้อ ไม่มี	ข้อหลุด 2 ข้อ และไม่มีกระดุกหักหรือข้อหลุด 1 ข้อและกระดุกหัก 1 ที่แต่กระดุกต้องไม่พื้นเนอ	ไม่จำกัด
7	ส่วนหลุดหาช	ปลายปึกและหาง	ปึกปลายและหาง	ปึกและหาง
8	สีบนตัวที่ผิดไปจากปกติ (DISCOLOURATION) เช่น เนื้อข้า สีผิดปกติ	ส่วนนอกและขา รวมกันขนาด ต้องไม่เกิน 2.5 ซม.ทั่ว ตัวรวมกันไม่ เกิน 5 ซม.	ส่วนนอกและขา รวมกันต้องไม่ เกิน 5 ซม. เกิน 7.6 ซม.	ไม่จำกัด
9	เนื้อส่วนไหมอันเนื่องมาจาก ความเย็น (FREEZING DEFECT)	เป็นรอยขนาด 0.32 ซม. น้อยมาก	รอยแห้งมีเล็ก น้อยแต่ละแห่ง มีขนาดไม่เกิน 1.3 ซม.	เป็นจุดมาก และรอยแห้ง มีขนาดใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารลับที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานปกติการศึกษาเท่านั้น ปกติอนุญาตให้นำไปผลิตปกติโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. คุณลักษณะที่ต้องการของไก่แบบตัดเป็นส่วน

ตารางผนวกที่ 2 คุณลักษณะที่ต้องการของไก่แบบตัดเป็นส่วน

รายการที่	คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่กำหนด
1	เนื้อ	มีเนื้อแน่น
2	ขนอ่อน - ขนอ่อนโพล - ขนอ่อนตามผิวหนัง - ขนเส้นละเอียด	ไม่มี ไม่มี ไม่มี ไม่มี
3	รอยฉีกขา หนังหลุด กระดูกหัก	ไม่มี กรณีที่ระบุว่ามีหนัง หนังต้องไม่หลุด ไม่มี
4	สีที่ผิดไปจากปกติ เช่น เนื้อขาว สีที่ผิดปกติทุกอย่าง แห้ง กระดูกกระด้าง	ไม่มี ไม่มี
5	เนื้อส่วนที่ไหม้ อันเนื่องมาจาก ความเย็น	ไม่มี
6	กลิ่น	ดีตามธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารปนเปื้อน

ตารางผนวกที่ 3 สารปนเปื้อนที่มีอยู่ ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

รายการที่	ชนิดสารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุด ที่ยอมรับได้	วิธีตรวจสอบ และวิเคราะห์ตาม
1	สารพิษตกค้าง		CAC - PR8 - 1984-
	สารดีดีที (DDT)	0.5	recommendation for
	อัลดริน (ALDRIN)	0.2	methods of analysisil
	ดีลด์ริน (DIELDRIN)	0.2	of ppesticide
	เฮปตาคลออร์	0.3	1984
	ลินเดน (LINDANE)	7.0	
2	เอนดริน (ENDRIN)	0.3	
	โลหะหนัก		AQAC (1984)
	ทองแดง	20	25.066 25.072
	ตะกั่ว	1	25.104 25.109
สารหนู	2	25.050 25.055	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สัญลักษณ์

1. สัญลักษณ์ในการทำไส้สดแช่แข็ง ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสัญลักษณ์ของอาหาร มาตรฐานเลขที่ 2100.34

2. จุลินทรีย์ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด ดังต่อไปนี้

2.1 จุลินทรีย์ที่มีชีวิตทั้งหมดในแต่ละตัวอย่างต้องไม่เกิน 1×10^7 โคโลนี ต่อตัวอย่าง 1 กรัม มีอุณหภูมิตั้งที่ 30 องศาเซลเซียส และจะมีตัวอย่างที่มีจุลินทรีย์ที่มีชีวิตทั้งหมดเกิน 5×10^5 โคโลนี ต่อตัวอย่าง 1 กรัม มีอุณหภูมิตั้งที่ 30 องศาเซลเซียส ได้ไม่เกิน 3 ตัวอย่าง

2.2 ฟีคาล สเตปโตค็อกไค (faecal streptococci) ในแต่ละตัวอย่างต้องไม่เกิน 1×10^3 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

2.3 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (staphylococcus aureus) ในแต่ละตัวอย่างต้องไม่เกิน 300 โคโลนี ต่อตัวอย่าง 1 กรัม

2.4 ซาลโมเนลลา (salmonella) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตามหัวข้อการตรวจสอบและวิเคราะห์จุลินทรีย์

ภาชนะบรรจุ

ภาชนะที่บรรจุไส้สดแช่แข็งต้องสะอาด ถ้ามีวัสดุหุ้มห่อวัสดุที่ใช้ต้องใส่และเหนียวและเมื่อบรรจุแล้วให้ไล่อากาศในภาชนะบรรจุออกให้มากที่สุด

ปริมาณ

น้ำหนักสุทธิของไก่สดแช่แข็งในแต่ละภาชนะต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลากการทดสอบให้ปฏิบัติตามหัวข้อวิธีการวิเคราะห์

เครื่องหมายและฉลาก

1. ที่ภาชนะบรรจุไก่สดแช่แข็งทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลขอักษรหรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

1. คำว่า "ไก่สดแช่แข็ง"
2. แบบและชั้นคุณภาพ
3. น้ำหนักสุทธิเป็นกิโลกรัม
4. เดือน ปี ที่ทำ
5. ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ หรือเครื่องหมายการค้าหรือชื่อผู้จำหน่ายพร้อมสถานที่ตั้ง
6. ประเทศที่ทำ

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

2. ผู้ทำผลิตภัณฑ์ที่เป็นไปตามมาตรฐานนี้ จะแสดงเครื่องหมายมาตรฐานกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้นได้ ต่อเมื่อได้รับใบอนุญาตจากคณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแล้ว

การชักตัวอย่างและเกณฑ์การตัดสิน

ความหมายของค่าที่ใช้ มีดังต่อไปนี้

1. รุน หมายถึง ใกล้เคียงกันซึ่งแบบชิ้นคุณภาพเดียวกันมีกรรมวิธีการทำอย่างเดียวกันในวันเดียวกัน หรือที่มีการซื้อขาย หรือส่งมอบกันในแต่ละครั้ง

การชักตัวอย่างและเกณฑ์การตัดสิน ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรือ อาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่น ที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้

1. การชักตัวอย่างสำหรับการตรวจสอบคุณลักษณะที่ต้องการ ภาชนะบรรจุ ปริมาณและเครื่องหมาย และฉลาก

1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ตามจำนวนที่กำหนดใน ตารางผนวกที่ 4 แผนการชักตัวอย่าง ตัวอย่างที่ชักได้ให้เก็บไว้ที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส

ในกรณีที่หน่วยภาชนะบรรจุเป็นกล่อง ซึ่งประกอบด้วยหลายห่อรวมกัน ให้สุ่มตัวอย่าง 1 ห่อ จากแต่ละกล่อง นำตัวอย่างทั้งหมดไปตรวจสอบภาชนะบรรจุ และเครื่องหมาย และฉลากก่อนแล้วจึงตรวจปริมาณและคุณลักษณะที่ต้องการ

1.2 เมื่อตรวจสอบแล้วจะมีจำนวนผลิตภัณฑ์บกพร่องในเรื่องของคุณลักษณะที่ต้องการ ภาชนะบรรจุ ปริมาณ และเครื่องหมาย และฉลาก รวมกันได้ไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับในตารางผนวกที่ 4 แผนการชักตัวอย่าง จึงจะถือได้ว่าใกล้เคียงกันนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

2. การชั่งตัวอย่างสำหรับการวิเคราะห์จุลินทรีย์

2.1 ให้ชั่งตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน 5 ตัวอย่าง

2.2 ผลการวิเคราะห์ทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตาม ข้อกำหนดสัญลักษณ์เกณฑ์ กำหนดจุลินทรีย์

2.2.1 ให้ชั่งตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน 5 ตัวอย่าง

2.2.2 ผลการวิเคราะห์ทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตาม เกณฑ์กำหนด จุลินทรีย์ ดังได้กล่าวไปแล้ว

2.3 การชั่งตัวอย่างสำหรับการวิเคราะห์สารปนเปื้อน

2.3.1 นำตัวอย่างที่เหลือจากข้อ 2.2.1 มาผสมรวมกัน แล้วนำไป

วิเคราะห์

2.3.2 ผลการวิเคราะห์ต้องเป็นไปตาม เกณฑ์กำหนดสารปนเปื้อนจึง

จะถือได้ว่าใกล้เคียงซึ่งรุ่นนั้นเป็นไปตาม เกณฑ์ที่กำหนด

2.4 เกณฑ์ตัดสินให้ เป็นไปตามการวิเคราะห์ภาชนะบรรจุ ปริมาณเครื่องหมายและฉลาก การวิเคราะห์สารปนเปื้อน การวิเคราะห์จุลินทรีย์ ดังกล่าว จึงถือได้ว่า

ใกล้เคียงซึ่งรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

การตรวจสอบและการวิเคราะห์

1. **น้ำหนักสุทธิ** นำท่อใกล้สดแห้งซึ่งออกจากที่เก็บตัวอย่าง เอาน้ำแข็งที่ติด อยู่ภายนอกภาชนะบรรจุ ออกให้หมดแล้วซึ่งทันที นำใกล้สดแห้งซึ่งที่บรรจุภายในภาชนะ บรรจุรวม ทั้งเกล็ดน้ำแข็งออกให้หมด แล้วเป่าภาชนะบรรจุนั้นด้วยลมให้แห้งที่อุณหภูมิห้อง ซึ่งภาชนะที่ทำให้แห้ง แล้วหาผลต่างของน้ำหนักซึ่งทิ้ง 2 ครั้ง เป็นน้ำหนักสุทธิ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. คุณลักษณะที่ต้องการ นำตัวอย่างแช่ในน้ำที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 30 องศาเซลเซียสจนน้ำแข็งที่จับตัวอย่างละลายหมดแล้ว จึงนำไปตรวจสอบคุณลักษณะที่ต้องการ

3. จุลินทรีย์

3.1 วิธีเตรียมตัวอย่าง

3.1.1 จุลินทรีย์ที่มีชีวิตทั้งหมด ฟิคอล สเตรปโตค็อกไก และ สตาฟิโลค็อกไก ออเรียส ให้เตรียมตัวอย่างตามวิธีที่กำหนด ใน AOAS (1984) ชื่อ 46.014a

3.1.2 ซาลโมเนลลา
ให้นำตัวอย่างก่อนที่จะละลายน้ำแข็งออกจากแต่ละกล่อง หรือห่อเล็กมารวมกัน ให้ได้น้ำหนัก 25 กรัม นำไปตีปั่น และทำให้เจือจางในอัตราส่วน 1 ต่อ 10 ด้วยแล็กโทส-บรอก

3.2 วิธีวิเคราะห์

3.2.1 จุลินทรีย์ที่มีชีวิตทั้งหมด ให้วิเคราะห์ตาม AOAS (1984) ชื่อ 46.015

3.2.2 ฟิคอล สเตรปโตค็อกไก ให้วิเคราะห์ตาม AOAS (1984) ชื่อ 46.010

3.2.3 สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส ให้วิเคราะห์ตาม AOAS (1984) ชื่อ 46.062

3.2.4 ซาลโมเนลลา ให้วิเคราะห์ตาม AOAS (1984) ชื่อ 46.115 ถึง 46.127

ตารางผนวกที่ 4 แผนการซีกตัวอย่างสำหรับการตรวจสอบคุณลักษณะที่ต้องการภาชนะ
บรรจุ ปริมาณ และเครื่องหมาย และฉลาก

ขนาดรุ่น หน่วยภาชนะบรรจุ	ขนาดตัวอย่าง หน่วยภาชนะบรรจุ	เลขจำนวน ที่ยอมรับ
ไม่เกิน 150	3	0
151 ถึง 3,200	13	1
3,200 ถึง 35,000	20	2
เกิน 35,000	32	3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

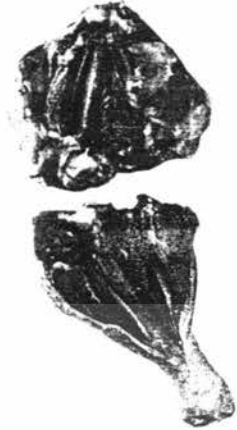
LEG



BONE IN LEG



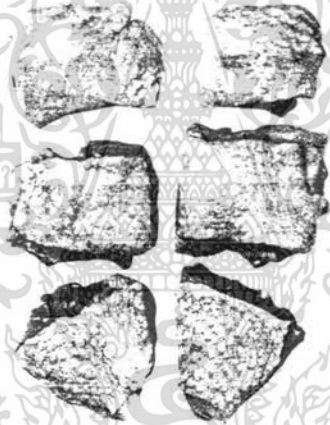
DRUMSTICK + THIGH



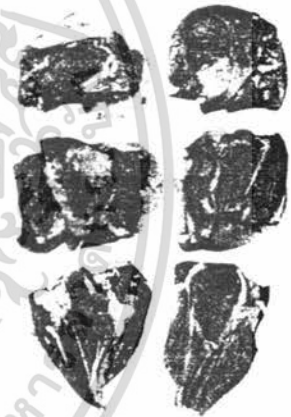
DRUMSTICK + THIGH 2 SLITS



BONE IN LEG 4 SLITS



BONELESS LEG KIRIMI



BONELESS LEG SKINLESS



BONELESS LEG



CHICKEN FEET 'C'

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

BREAST

79



SKINLESS BONELESS BREAST FATLESS

BONELESS BREAST



BONE IN BREAST



BONELESS BREAST BLOCK OPEN



BONELESS BREAST KIRIMI



BONELESS BREAST SKINLESS KIRIMI

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับก~~าน~~งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

GFPT

WING

80



WHOLE WING WING STICK TWO JOINT WING



WING STICK 2 SLITS



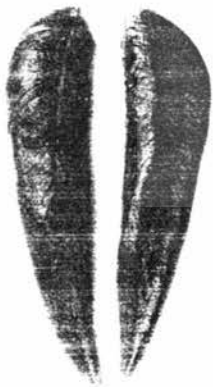
MIDDLE WING HALF-CUT



MIDDLE WING



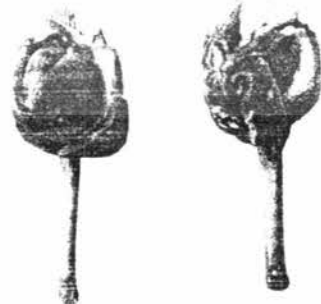
BONELESS BREAST WITH WING STICK



FILLET WITHOUT TENDON



FILLET (SASAMI)



M-WING TULIP

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



WHOLE CHICKEN



WHOLE CHICKEN



WHOLE CHIX



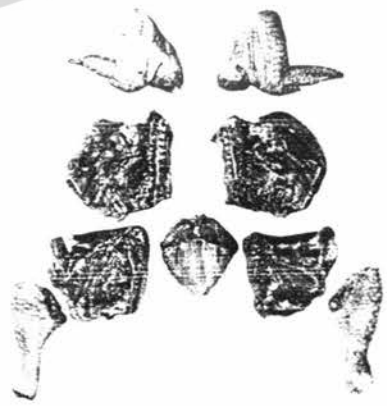
GRILLER



WHOLE DEBONE CHIX



9 PIECES CUT



9 PIECES CUT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกหรือเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตอย่างถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้