

CPFลั่นปืนส่งออกอีซูมึนล้าน ไชว์โรงงานไก่คว่ำมาตรฐานQS

CPF ตั้งเป้าปี 60 ส่งออกเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์ไปอีซู 70,000 ตัน มูลค่า 10,000 ล้านบาท ล่าสุดส่งออกไก่สดไปเยอรมนีล็อตแรก 23,000 กก. หลังได้รับมาตรฐาน QS จากเยอรมนี นับเป็นบริษัทแรกของไทย และบริษัทเดียวนอกอีซู

นายวิรัช รัตนเศรษฐ์ ประธานผู้บริหารฝ่ายปฏิบัติการ สายธุรกิจไก่เนื้อ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ CPF เปิดเผยว่า ในปี 2560 บริษัท ตั้งเป้าส่งออกเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์ไปกลุ่มสหภาพยุโรป (อีซู) รวมประมาณ 70,000 ตัน คิดเป็นมูลค่า 10,000 ล้านบาท

โดยล่าสุด ได้รับยอดสั่งซื้อลูกค้าจากประเทศเยอรมนีและอีซูเพิ่มขึ้น ซึ่งในครั้งนี้ทำการส่งออกไก่สดไปประเทศเยอรมนีเป็นล็อตแรก ในปริมาณ 23,000 กิโลกรัม (กก.) หลังจากบริษัทได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตอาหารคุณภาพปลอดภัย หรือ QS Standard จากประเทศเยอรมนี นับเป็นบริษัทแรกของประเทศไทย และเป็นบริษัทเดียวนอกอีซูที่ได้มาตรฐานการผลิตระดับสูงของโลก

ทั้งนี้ QS เป็นมาตรฐานรับรองกระบวนการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ (Quality) เพื่อความปลอดภัย (Safety) สำหรับการบริโภค นับเป็นมาตรฐานสูงสุดของความปลอดภัยอาหารในกลุ่มผู้บริโภคชาวเยอรมัน ปัจจุบันได้รับการยอมรับและความเชื่อมั่นจากผู้บริโภคแพร่หลายยิ่งขึ้นในหลายประเทศแถบยุโรป เนื่องจากมาตรฐาน QS เป็นมาตรฐานขั้นสูง มีข้อกำหนดที่เข้มงวดมากเน้นกระบวนการผลิตที่แสดงให้เห็นให้ผู้บริโภคเห็นถึงความโปร่งใส สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ สร้างความมั่นใจและความน่าเชื่อถือในระดับสูงต่อตัวสินค้า

“มาตรฐาน QS จะช่วยสร้างความมั่นใจให้คนไทยได้ในอีกระดับหนึ่งว่า ผู้บริโภคจะได้รับไก่คุณภาพดีเนื้อไก่ CP ที่ผ่าน

กระบวนการผลิตอย่างมีคุณภาพและความปลอดภัยในระดับเดียวกับชาวเยอรมันและสหภาพยุโรป ที่สำคัญการได้รับมาตรฐาน QS จะช่วยให้บริษัทมียอดขายดีจากกลุ่มลูกค้าชาวเยอรมันและอีซูเพิ่มมากขึ้น” นายวิรัช กล่าว

ขณะที่มาตรฐาน QS มีระบบการติดตามตรวจสอบที่เข้มงวด มีการควบคุมเรื่องการใชยาปฏิชีวนะภายในฟาร์มอย่างปลอดภัยตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และผลิตภัณฑ์ต้องปราศจากเชื้อ Salmonella รวมถึงมีระบบตรวจสอบคุณภาพไก่มีชีวิตส่งมอบโรงงาน ซึ่งในกระบวนการผลิตไก่เนื้อของบริษัทที่ดำเนินการมาตลอดมีความสอดคล้องกับมาตรฐานนี้ ทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ โดยปฏิบัติตามหลัก Animal welfare และ Animal health และยังร่วมกับกรมปศุสัตว์ พัฒนาการเลี้ยงสัตว์ปีกในระบบคอมพาร์ตเมนต์ (Compartment) ป้องกันโรคใช้หวัดนก ตามหลักการของ OIE ตั้งแต่ปี 2549 จนถึงปัจจุบัน

นอกจากนี้ มาตรฐานดังกล่าวจะเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่ Feed, Farm และ Food ตลอดจนบริษัทผู้นำเข้า ร้านจำหน่ายสินค้าปลีกและส่งในประเทศเยอรมนี รวมถึงประเทศปลายทางอื่นๆ ตลอดจนมีข้อปฏิบัติที่ถูกต้องแบบให้มีความจำเพาะต่อหน่วยงานทุกหน่วยงานที่มีส่วนสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหาร ภายใต้การคำนึงถึงความปลอดภัยทางอาหารสูงสุดต่อผู้บริโภค

รวมถึงข้อปฏิบัติที่ QS กำหนดขึ้นนี้จะถูกตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ โดยมีการรายงานผลตรวจสอบ รวมทั้งทวนสอบถึงแหล่งที่มาของสินค้าในทุกห่วงโซ่การผลิต ผู้บริโภคจึงเชื่อมั่นได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่มาจากกระบวนการผลิต ภายใต้มาตรฐาน QS ทั้งหมดมีคุณภาพสูงเป็นที่ยอมรับในระดับสากลอย่างแท้จริง