



มาตรฐาน QS เรื่องยากๆ ที่คนไทยก็ทำได้

เห็นข่าวการส่งออกไก่สดมาตรฐาน QS ตูคอนเทนเนอร์แรกของประเทศไทยไปยังประเทศเยอรมัน ท่ามกลางกระแสข่าวของอุตสาหกรรมไก่ในประเทศอื่นๆ สิ่งแรกที่เกิดขึ้นคือความสามารถของผู้คนในแวดวงอุตสาหกรรมไก่ของประเทศไทยทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ที่นอกจากจะสามารถป้องกันไข้หวัดนกได้ต่อเนื่องยาวนานนับสิบปีแล้ว ยังสามารถไต่ระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยไปถึงการได้รับการรับรอง **QS Standard** จากประเทศเยอรมนี ซึ่งเป็นมาตรฐานขั้นสูงที่ประเทศในสหภาพยุโรปให้การยอมรับ

ที่สำคัญ บริษัทของไทยอย่าง “ซีพีเอฟ” ได้รับมาตรฐานนี้เป็นรายเดียวนอกเขตประเทศยุโรป หมายความว่าไม่เคยมีการรับรองมาตรฐานนี้ให้บริษัทใดในประเทศอื่นๆ นอกพื้นที่สหภาพยุโรปเลย และบริษัทของไทยรายนี้ยังทำคะแนนตามข้อกำหนดได้เกือบเต็ม 100 คะแนนทีเดียว

มาตรฐาน **QS (Quality scheme for food)** เน้นกระบวนการผลิตที่

แสดงให้เห็นถึงความปลอดภัย สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ซึ่งสร้างความมั่นใจและความน่าเชื่อถือในระดับสูงต่อตัวสินค้า มีระบบการติดตามตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารอย่างเข้มงวด ละเอียดยิบไปถึงระดับการควบคุมเรื่องการใช้จ่ายชีวชีวนะภายในฟาร์มอย่างปลอดภัยตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และผลิตภัณฑ์นั้นต้องปราศจากเชื้อ **ซาลโมเนลล่า (Salmonella)** ไม่มีการปนเปื้อนโลหะหนัก รวมถึงมีระบบตรวจสอบคุณภาพไก่มีชีวิตก่อนส่งเข้าโรงงานด้วย

“
ได้รับมาตรฐานนี้
เป็นรายเดียว
นอกเขต
ประเทศยุโรป”

ขณะเดียวกัน มาตรฐานดังกล่าวยังเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่ **Feed Farm** และ Food ต่อเนื่องไปจนถึงบริษัทผู้นำเข้าร้านจำหน่ายสินค้าปลีกและส่งในประเทศเยอรมนี ตลอดจนประเทศปลายทางอื่นๆ โดยมีข้อปฏิบัติที่ถูกต้องแบบให้มีความจำเพาะต่อหน่วยงานทุกหน่วย ที่มีส่วนสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหาร ภายใต้การคำนึงถึงความปลอดภัยทางอาหารสูงสุดต่อผู้บริโภค

และเพื่อความแม่นยำ... ข้อปฏิบัติที่ **QS** กำหนดขึ้นนี้ จะถูกตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ โดยมีรายงานการตรวจสอบ และทวนสอบถึงแหล่งที่มาของสินค้าในทุกห่วงโซ่การผลิต ส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่มาจากกระบวนการผลิต ภายใต้มาตรฐาน **QS** ทั้งหมดว่ามีคุณภาพสูงเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

อันที่จริงในกระบวนการผลิตไก่เนื้อของซีพีเอฟที่ดำเนินการมาโดยตลอดนั้นก็มีความสอดคล้องกับมาตรฐานนี้อยู่แล้ว ทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ นอกเหนือไปจากการปฏิบัติตามหลัก **Animal welfare** และ **Animal health** ตลอดจนร่วมกับกรมปศุสัตว์ พัฒนาการเลี้ยงสัตว์ปีกในระบบคอมพาร์ตเมนต์ (Compartment) ป้องกันโรคไข้หวัดนกตามหลักการของ **OIE** ตั้งแต่ปี 2549 จนถึงปัจจุบัน

เหล่านี้จึงเป็นที่มาของการสอบผ่านมาตรฐาน **QS** มาด้วยคะแนนที่สูงลิ่ว ... มาตรฐาน **QS** นี้เปรียบเหมือนการประทับตราใบรับรองหรือห้าดาวให้แก่ผลิตภัณฑ์ไก่ของซีพีเอฟ ไก่ของคนไทยเรา... เป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้อีกโข...

แน่นอนว่ามันทำให้ระดับราคาไก่ซีพีเอฟที่ส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ในสหภาพยุโรปนั้นมีมูลค่าสูงขึ้น ซึ่งชาวยุโรปก็ยินดีจ่ายด้วยเชื่อมั่นในคุณภาพนั่นเอง

มาตรฐานไหนที่ว่ายาก...แต่ก็ไม่ยากเกินความสามารถคนไทย เห็นแล้วก็ภูมิใจที่ไทยเราทำได้ และไม่ต้องสงสัยว่าไก่ที่คนไทยรับประทานกันในประเทศจะเป็นมาตรฐานไหน...

ขอให้รู้ไว้ เขาส่งออกแบบไหนก็ขายในประเทศแบบนั้น ไม่มีใครทำไลน์การผลิตแบบสองมาตรฐานให้เปลือกต้นทุนแน่นอน