

เครือเบทาโกรตอกย้ำความมั่นใจ กระบวนการผลิต ไก่ครบวงจรปลอดภัย ไร้ใช้หวัดนก



ลพบุรี - เมื่อเร็วๆ นี้ เครือเบทาโกร ร่วมกับ กรมปศุสัตว์ และจังหวัดลพบุรี จัดงาน “ไก่ไทยปลอดภัยสู่ครัวโลก” เพื่อตอกย้ำให้ทุกภาคส่วนเชื่อมั่นว่า จังหวัดลพบุรีซึ่งเป็นแหล่งผลิตไก่เนื้อที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ ปลอดภัยจากสถานการณ์ไข้หวัดนก มีระบบการควบคุมป้องกันอย่างเคร่งครัดได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากทั้งภาครัฐและเอกชน โดยมี **นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต** รองอธิบดีกรมปศุสัตว์ เป็นประธานในงาน พร้อมหน่วยงานราชการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องมาร่วมงานเป็นจำนวนมาก ณ บริษัท บี.ฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด ในเครือเบทาโกร ซึ่งเป็นโรงงานผลิตและแปรรูปเนื้อไก่สดและเนื้อไก่ปรุงสุก ตั้งอยู่ที่อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี



นายสุเทพ ตีระพิพัฒน์กุล รองกรรมการผู้จัดการใหญ่บริหาร สายงานการพัฒนาประสิทธิภาพและเทคโนโลยีการผลิต เครือเบทาโกร กล่าวในโอกาสต้อนรับส่วนราชการต่างๆ ว่า เครือเบทาโกรมุ่งผลิตและพัฒนาอาหารที่มีคุณภาพสูงและปลอดภัย จากฐานอุตสาหกรรมการเกษตรที่ทันสมัย เพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของประชากรโลก เครือฯ ให้ความสำคัญในเรื่องมาตรการเฝ้าระวังและควบคุมไข้หวัดนกอย่างเคร่งครัด กระบวนการผลิตไก่ของเครือเบทาโกร มีการควบคุมมาตรฐานการผลิตอย่างเข้มงวดและมีระบบความปลอดภัยทางชีวภาพ (Bio-security) เพื่อเลี้ยงไก่ให้ปลอดภัยจากโรคด้วยการควบคุมและตรวจสอบจากทีมงานนักวิชาการและสัตวแพทย์ของเครือฯ นับตั้งแต่การคัดเลือกไก่พันธุ์ การผลิตลูกไก่ และการเลี้ยงไก่เนื้อ รวมทั้งการควบคุมฟาร์มให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ การใช้ระบบบันทึกข้อมูลการผลิตทั้งกระบวนการโดยได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ซึ่งเป็นระบบการจัดการฟาร์มทั้งฟาร์มของบริษัทและฟาร์มเกษตรกรโครงการประกันราคา (Contract farm) ที่ปฏิบัติอย่างเคร่งครัด

นอกจากนี้ เครือเบทาโกรให้ความร่วมมือกับกรมปศุสัตว์ในการจัดทำระบบคอมพาร์ตเมนต์ (Compartmentalization) เพื่อป้องกันความเสี่ยงการแพร่ระบาดของโรคไข้หวัดนก โดยมีบริษัทในเครือฯ ที่ดำเนินธุรกิจการเลี้ยงไก่ 2 บริษัท ได้แก่ บริษัท บี.ฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด และบริษัท อาหารเบทาโกร จำกัด ได้ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือตั้งแต่ปี 2549 ระบบคอมพาร์ตเมนต์ ประกอบด้วย การจัดการฟาร์มที่ดีตามมาตรฐานการจัดการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพทุกขั้นตอน การควบคุมและเฝ้าระวังโรคหวัดนกในฟาร์มและพื้นที่กันชน (Buffer Zone) รอบๆ บริเวณแต่ละฟาร์มในคอมพาร์ตเมนต์

นายสุเทพกล่าวต่อไปว่า เครือเบทาโกรให้ความสำคัญกับด้านมาตรฐานคุณภาพ โดย

- § กำหนดเป็นนโยบายให้ฟาร์มไก่และโรงงานทุกแห่งได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากล ระบบ GMP,

HACCP รวมทั้ง ISO 9001 ส่วนโรงงานผลิตอาหารสัตว์สำหรับไก่เนื้อส่งออกมีการจัดทำระบบ UFAS (Universal Feed Assurance Scheme) เพิ่มเติมสำหรับรองรับการดำเนินโครงการ ABCP (Assured Betagro Chicken Program) เพื่อควบคุมมาตรฐานการผลิตไก่ตลอดกระบวนการให้ได้มาตรฐานสากลตามแบบของ Assured Chicken Production จากประเทศอังกฤษ

- § นำระบบมาตรฐานขั้นสูงมาใช้ เช่น ระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Betagro e-Traceability) รวมทั้งพัฒนาเครื่องมือเพื่อให้ลูกค้าต่างประเทศสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ที่ www.clickspyonme.com ส่วนลูกค้าภายในประเทศสามารถตรวจสอบย้อนกลับสินค้าจาก QR Code ที่ฉลากสินค้าบนบรรจุภัณฑ์
- § นำระบบ GIS: Geographic Information System ซึ่งเป็นเทคโนโลยีสารสนเทศทางภูมิศาสตร์มาใช้สำหรับเก็บข้อมูลที่ตั้งฟาร์มไก่เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและประเมินผลกระทบของภาวะโรคที่อาจเกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็วและถูกต้อง
- § และที่สำคัญที่สุด คือ การใช้นวัตกรรม Betagro Quality Management 24/7 ซึ่งเป็นระบบมาตรฐานการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหารสูงสุด 24 ชั่วโมง 7 วันทั่วทั้งระบบห่วงโซ่การผลิตอาหารของเบทาโกร ผ่านมาตรฐานระดับนานาชาติอย่างครบถ้วน

จึงมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ทุกชนิดของเครือเบทาโกรปลอดภัยไร้หวัดนก 100% ตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง ซึ่งสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค และได้รับการยอมรับในเรื่องคุณภาพมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยจากบริษัทชั้นนำทั้งในและต่างประเทศ