

ต้นทุนการผลิตไก่สดแช่เย็น



นางสาว รุ่งผกา พิพัฒน์กาญจน์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาคามหลักสูตรปริญญาบัญชีมหาบัณฑิต

ภาควิชาการบัญชี

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2531

ISBN 974-568-873-8

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

013778

i 17125662

COST OF FROZEN CHICKEN MEAT PRODUCTION

Miss Rungpaka Pipatkarn

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Accountancy

Department of Accountancy

Graduate School

Chulalongkorn University


1988

ISBN 974-568-873-8


หัวข้อวิทยานิพนธ์ ต้นทุนการผลิตไก่สดแช่เย็น
โดย นางสาว รุ่งผลกา พิพัฒน์กาญจน์
ภาควิชา การบัญชี
อาจารย์ที่ปรึกษา นาย บัณฑิต นาคะศิริ
 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฤษฏี สงวนชาติ

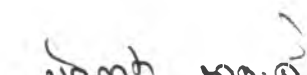


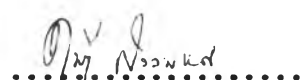
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาคำหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

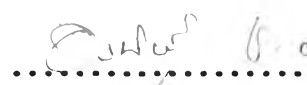

.....คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ ดร. ถาวร วัชรากัย)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


.....ประธานกรรมการ
(ศาสตราจารย์ เพ็ญแข สนิทวงศ์ ณ อยุธยา)


.....กรรมการ
(นาย บัณฑิต นาคะศิริ)


.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฤษฏี สงวนชาติ)


.....กรรมการ
(อาจารย์ อรพินธุ์ ชาติอัปสร)



รัฐสภา พิจารณาอนุมัติ : ต้นทุนการผลิตไก่สดแช่เย็น (COST OF FROZEN CHICKEN MEAT PRODUCTION) อ.ที่ปรึกษา : คุณบัณฑิต นาคะศิริ, 340 หน้า.

วิทยานิพนธ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงวิธีการคิดต้นทุนการผลิตไก่สดแช่เย็นที่เหมาะสมและต้นทุนการผลิตที่เกิดขึ้นจริงในอุตสาหกรรม

ผลการศึกษาพบว่า การผลิตไก่สดแช่เย็นแบ่งกระบวนการผลิตเป็น 3 ช่วงคือ การผลิตลูกไก่ การผลิตไก่กระทง และการชำแหละ วิธีการคิดต้นทุนการผลิตลูกไก่คือ แบ่งต้นทุนที่เกิดขึ้นเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกซึ่งเป็นต้นทุนการเลี้ยงไก่พันธุ์ในระยะเติบโตถือเป็นทรัพย์สิน ส่วนที่สองซึ่งเป็นต้นทุนการเลี้ยงไก่พันธุ์ในระยะให้ผลผลิตและต้นทุนการฟักไข่ถือเป็นต้นทุนการผลิตลูกไก่ ต้นทุนการผลิตไก่กระทงจะเป็นการสะสมต้นทุนที่เกิดขึ้นตั้งแต่การนำลูกไก่เข้ามาเลี้ยงจนไก่มีน้ำหนัก 1.8 กิโลกรัม ส่วนต้นทุนการชำแหละจะถือว่าต้นทุนที่เกิดขึ้นเป็นต้นทุนของผลิตภัณฑ์รวมที่ได้จากการผลิตทั้งหมด หากต้องการปันส่วนต้นทุนให้กับผลิตภัณฑ์รวมก็ควรใช้ราคาตลาดของผลิตภัณฑ์รวมมาเป็นสัดส่วนในการปันส่วน และจากการศึกษาต้นทุนการผลิตของบริษัทตัวอย่างพบว่า ต้นทุนการผลิตลูกไก่ 1 ตัวประมาณ 4.50-4.75 บาท โดยมีต้นทุนค่าอาหารเป็นต้นทุนที่มีสัดส่วนสูงสุดคือ 37-39% ต้นทุนการผลิตไก่กระทง 1 ตัวประมาณ 30.50-31.50 บาท มีต้นทุนค่าอาหารเป็นต้นทุนที่มีสัดส่วนสูงสุดเช่นกันคือ 62-70% และต้นทุนการชำแหละไก่ต่อปริมาณน้ำหนักผลผลิตที่ได้จากการผลิต 1 กิโลกรัมประมาณ 22.00-23.00 บาท โดยมีต้นทุนค่าไก่เป็นอยู่ในสัดส่วนประมาณ 84-85% ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด

ภาควิชา การบัญชี
สาขาวิชา การบัญชีทั่วไป
ปีการศึกษา 2530

ลายมือชื่อนิสิต
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา นาคะศิริ



RUNGPAKA PIPATKARN : COST OF FROZEN CHICKEN MEAT PRODUCTION. THESIS
ADVISOR : MR. BANDIT NAKASIRI, 340 PP.

The objectives of this thesis is to study the proper way to calculate frozen chicken meat production cost and the actual costing method used in the industry nowadays.

The results of the study found that frozen chicken meat process could be divided into 3 steps:- a day-old chick production, broilers production and slaughtering. The way to calculate the chick costs was to divide the production costs into 2 parts. The cost of the first part which was the broiler breeder raising cost during growing period were deemed to be assets to be written off as cost of chicks produced. The costs of the second part which was the broiler breeders' raising cost in productive period and hatching costs were deemed to be the chick production costs. The broiler production costs were the accumulative costs of raising broilers until their weights were 1.8 kilograms each. The slaughtering costs were deemed to be the cost of all joint products from the process. If these costs were to be allocated to each joint product, selling price of each product should be used as basis of allocation. From the study of production costs of the sample companies, the chick costs were 4.50-4.75 baht each, with feeding costs the highest, about 37-39% of the total costs; the broiler costs were 30.50-31.50 baht each with feeding costs the highest cost around 62-70% of the total costs; while the slaughtering cost per 1 kilograms of joint products from the process was 22.00-23.00 baht with the broiler cost as the highest about 84-85% of total costs.

ภาควิชา การบัญชี
สาขาวิชา การบัญชีทั่วไป
ปีการศึกษา 2530

ลายมือชื่อนิสิต
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา บงกช นาคศิริ



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจากท่านอาจารย์ทั้งสี่ คือ ศาสตราจารย์เพ็ญแข สนิทวงศ์ ณ อยุธยา ได้กรุณาสละเวลาว่างเป็นประธานกรรมการ อาจารย์อรพินธุ์ ชาติอัปสร กรุณาให้คำแนะนำอันเป็นแนวทางเบื้องต้นในการวิจัย และรับเป็นกรรมการ คุณฉัตริต นาคะศิริ รองประธานกลุ่มบริษัทศรีไทยปศุสัตว์ จำกัด กรุณารับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาตลอดจนให้แนวทางในการจัดหาข้อมูล และผู้ช่วยศาสตราจารย์ คุษฎี สงวนชาติ กรุณารับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ท่านทั้งสี่ ได้สละเวลาอันมีค่าในการให้คำแนะนำ ตรวจสอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สำเร็จลงได้ จึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

นอกจากนี้ ผู้เขียนต้องขอขอบพระคุณบุคคลต่าง ๆ ที่ได้ให้คำแนะนำและความช่วยเหลือในการจัดหาข้อมูล คือ คุณสุรินทร์ สุธนรักษ์ คุณท่าแหง แสงวัฒนรัตน์ คุณธีรวิมล เหลืองอนันต์ คุณนงเยาว์ กุมนานันท์ คุณสุชาติและเจ้าหน้าที่ฝ่ายขายบริษัทอาร์เบอร์เอเคอร์ส บริษัทศรีไทยปศุสัตว์ นายสัตวแพทย์สมศักดิ์ ภักดีศิริพร บริษัทแอดวานซ์ฟาร์มา คุณปริษา กันทรากกรกิติ และเจ้าหน้าที่ของสมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย สมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย ฝ่ายวิชาการบริษัทฟาร์มกรุงเทพ ฝ่ายวิชาการธนาคารกสิกรไทย กองควบคุมโรคระบาด กรมปศุสัตว์ กรมเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเพื่อน ๆ อีกรหลายท่านที่ให้การสนับสนุนและให้กำลังใจ ตลอดจนช่วยในการจัดพิมพ์จนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์

รุ่งผกา พิพัฒน์กาญจน์



สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| บทคัดย่อภาษาไทย..... | ง |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ..... | จ |
| กิตติกรรมประกาศ..... | ฉ |
| สารบัญตาราง..... | ณ |
| สารบัญภาพประกอบ..... | ญ |
| บทที่ | |
| 1. บทนำ..... | 1 |
| 2. สภาพทั่วไปของอุตสาหกรรมไก่สดแช่เย็น..... | 8 |
| - ความเป็นมา..... | 8 |
| - ลักษณะของอุตสาหกรรม..... | 11 |
| - การตลาด..... | 24 |
| - การส่งออก..... | 27 |
| - บทบาทของภาครัฐบาล..... | 38 |
| 3. กระบวนการผลิต..... | 40 |
| - การผลิตลูกไก่..... | 48 |
| - การผลิตไก่กระທง..... | 99 |
| - การชำแหละ..... | 116 |
| 4. ทุนการผลิต..... | 139 |
| - วิธีการคิดต้นทุน..... | 139 |
| - ทุนการผลิต..... | 237 |
| 5. บทสรุป ปัญหาการผลิตและข้อเสนอแนะแนวทางแก้ไข..... | 255 |
| - ปัญหาการผลิตไม่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด.... | 257 |

| | |
|---|-----|
| - ปัญหาวัชพืช-อาหารสัตว์ มีราคาสูง..... | 264 |
| - ปัญหาการผลิตพันธุ์สัตว์..... | 267 |
| บรรณานุกรม..... | 270 |
| ภาคผนวก..... | 273 |
| ประวัติผู้เขียน..... | 340 |

สารบัญตาราง

| ตารางที่ | | หน้า |
|----------|---|------|
| 1.1 | สถิติการส่งไก่สดแช่เย็นออกไปจำหน่ายต่างประเทศปี พ.ศ. 2516-2530 | 3 |
| 2.1 | ตารางแสดงการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบการในธุรกิจไก่เนื้อ..... | 10 |
| 2.2 | สถิติการส่งไก่สดแช่เย็นไปจำหน่ายต่างประเทศแยกรายประเทศปี พ.ศ. 2528-2530..... | 29 |
| 2.3 | สถิติการส่งเนื้อไก่แช่เย็นไปจำหน่ายที่ญี่ปุ่นเปรียบเทียบกับทั้งหมดปี พ.ศ. 2525-2529..... | 30 |
| 2.4 | สถิติการนำเข้าเนื้อไก่แช่เย็นของญี่ปุ่นแยกรายประเทศปี พ.ศ. 2528-2530..... | 31 |
| 2.5 | สถิติการส่งเนื้อไก่แช่เย็นออกไปจำหน่ายต่างประเทศของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2530..... | 36 |
| 3.1 | ตารางแสดงระดับสารเคมีสำหรับน้ำคั้นของไก่..... | 54 |
| 3.2 | ตารางแสดงอัตราส่วนพื้นที่การเลี้ยง พื้นที่การให้อาหารและน้ำ สำหรับ ไก่พันธุ์ระยะไข่รุ่นที่เลี้ยงบนพื้น..... | 83 |
| 3.3 | ตารางแสดงเกณฑ์กลางต่าง ๆ ของการใช้ความร้อนและความชื้นในงาน พักไข่..... | 94 |
| 3.4 | โปรแกรมการส่องไข่แบบต่าง ๆ..... | 95 |
| 3.8 | บันทึกการจัดการประจำแล้ว (ตัวอย่าง)..... | 111 |
| 4.1 | รายงานต้นทุนการผลิตไก่พันธุ์ในระยะเจริญเติบโตแยกรายฝูง | 147 |
| 4.1.1 | บัญชีค่าอาหารไก่ระยะที่ 1..... | 154 |
| 4.1.2 | บัญชียาและวัคซีน..... | 155 |
| 4.1.3 | รายละเอียดการคิดค่าเสื่อมราคาทรัพย์สินถาวร..... | 156 |
| 4.2 | งบต้นทุนการผลิตไก่พันธุ์ในระยะให้ผลผลิต..... | 158 |

| ตารางที่ | หน้า |
|--|------|
| 4.2.1 รายละเอียดสินค้าคงคลัง (ไม้พันธุ์ในระยะเจริญเติบโต)..... | 165 |
| 4.3 รายงานต้นทุนการผลิตไม้พัก..... | 174 |
| 4.3.1 มาตรฐานมูลค่าไม้พันธุ์ GPS ระยะให้ผลผลิต (%)..... | 179 |
| 4.3.2 มาตรฐานมูลค่าไม้พันธุ์ PS ระยะให้ผลผลิต +%)..... | 180 |
| 4.3.3 ตารางการคำนวณราคาตามบัญชีของไม้พันธุ์ GPS..... | 181 |
| 4.3.4 ตารางการคำนวณราคาตามบัญชีของไม้พันธุ์ PS..... | 182 |
| 4.3.5 รายละเอียดค่าเสื่อมราคาไม้พันธุ์..... | 183 |
| 4.4 รายงานต้นทุนการพักไม้..... | 186 |
| 4.5 งบต้นทุนการผลิตลูกไม้..... | 194 |
| 4.5.1 รายละเอียดสินค้าคงคลัง (ในการผลิตลูกไม้)..... | 202 |
| 4.5.2 รายงานการหักออกของลูกไม้..... | 203 |
| 4.6 งบต้นทุนการผลิตไม้กระถาง..... | 206 |
| 4.6.1 รายละเอียดสินค้าคงคลัง (ในการผลิตไม้กระถาง)..... | 213 |
| 4.7 งบต้นทุนการผลิตไม้สดแช่เย็น..... | 220 |
| 4.7.1 รายละเอียดไม้เป็นต้นน้ำเข้าชำแหละ..... | 226 |
| 4.7.2 รายงานการชำแหละ..... | 227 |
| 4.7.3 มาตรฐานการชำแหละไม้ (ไม้ไม่ได้มาตรฐาน)..... | 228 |
| 4.8 ต้นทุนและอัตราส่วนต้นทุนการผลิตลูกไม้ ปี พ.ศ. 2527-2530..... | 240 |
| 4.9 ต้นทุนและอัตราส่วนต้นทุนการผลิตไม้กระถาง (บริษัทตัวอย่าง) ปี พ.ศ. 2527-2530..... | 243 |
| 4.10 ต้นทุนและอัตราส่วนต้นทุนการผลิตไม้กระถาง (ฟาร์มประกันราคา) เฉลี่ยทุกขนาดฟาร์ม ปี พ.ศ. 2527-2530..... | 245 |
| 4.11 ต้นทุนและอัตราส่วนต้นทุนการผลิตไม้กระถาง (ฟาร์มอิสระ) เฉลี่ย ทุกขนาดฟาร์ม ปี พ.ศ. 2527-2530..... | 246 |

ตารางที่

หน้า

| | | |
|------|--|-----|
| 4.12 | ตารางเปรียบเทียบต้นทุนค่าอาหารและค่าลูกไก่ของบริษัทตัวอย่าง กับฟาร์มประกันราคา และฟาร์มอิสระ ปี พ.ศ. 2527-2530..... | 248 |
| 4.13 | ต้นทุนและอัตราส่วนต้นทุนการผลิตไก่สดแช่เย็น ปี พ.ศ. 2529-2530 | 252 |
| 4.14 | ตารางแสดงการแบ่งสรรต้นทุนการผลิตไก่สดแช่เย็นชิ้นส่วนต่าง ๆ ปี พ.ศ. 2530..... | 254 |

สารบัญภาพประกอบ

| ภาพที่ | | หน้า |
|--------|---|------|
| 2.1 | แผนภาพแสดงการรวมตัวของอุตสาหกรรมต่าง ๆ ในการผลิตไก่สด แช่เย็นแบบครบวงจร..... | 12 |
| 2.2 | แผนภาพแสดงช่องทางการจำหน่ายอาหารสัตว์ผสมสำเร็จรูป..... | 16 |
| 2.3 | แผนภาพแสดงขั้นตอนการจำหน่ายไก่สดแช่เย็น..... | 27 |
| 3.1 | แผนภาพแสดงระยะเวลาจากเริ่มเลี้ยง PGS แต่ละรุ่นจนถึงปลด ระวาง..... | 41 |
| 3.2 | แผนภาพแสดงระยะเวลาจากเริ่มเลี้ยง PS แต่ละรุ่นจนถึงปลด ระวาง..... | 45 |
| 3.3 | ภาพแสดงลักษณะพฤติกรรมของลูกไก่ในการกก..... | 62 |
| 3.4 | ภาพแสดงลักษณะปากที่ที่มีการตัดปากที่ถูกต้อง..... | 65 |
| 3.5 | ภาพแสดงไข่ที่ส่งจากฟาร์มมายังคู้พัก ยังไม่ได้คัดเลือก..... | 89 |
| 3.6 | ภาพแสดงไข่ที่ผ่านการคัดแล้ว เก็บเข้าห้องเย็นสำหรับเก็บไข่..... | 90 |
| 3.7 | ภาพแสดงการจัดไข่ใส่ถาดลงรถเข็นเพื่อเตรียมเข้าคู้พัก..... | 91 |
| 3.8 | ภาพแสดงลักษณะไข่ภายในคู้พัก..... | 92 |
| 3.9 | ภาพแสดงเครื่องควบคุมอุณหภูมิและความชื้นในคู้พัก..... | 93 |
| 3.10 | ภาพแสดงลูกไก่ที่พักเป็นตัวอยู่ในคู้เกิด..... | 97 |
| 3.11 | แผนผังฟาร์มเลี้ยงไก่กระทางที่มาตรฐาน..... | 100 |
| 3.12 | แผนผังแสดงกระบวนการผลิตไก่สดแช่เย็น (ช่วงโรงงานชำแหละ) | 131 |