

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ตามที่รัฐบาลได้กำหนดให้ปี 2547 เป็นปีแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) เพื่อรณรงค์ภาพลักษณ์ด้านคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารไทยให้รู้จักแพร่หลายมากยิ่งขึ้น และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับระบบการผลิตสินค้าเกษตรให้มีศักยภาพทั้งปริมาณ และโดยเฉพาะคุณภาพต้องเป็นไปตามหลักสากล ทั้งนี้ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่จะผลักดันให้ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตและส่งออกสินค้าอาหารรายสำคัญของโลก และก้าวสู่การเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World)¹

นอกจากนี้ เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2548 องค์การอนามัยโลก (World Health Organization : WHO) ได้ทูลเกล้าทูลกระหม่อมถวายเหรียญเกียรติคุณอาหารปลอดภัย (Food Safety Award) แด่สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ซึ่งทรงประกอบพระราชกรณียกิจเพื่อส่งเสริมให้พสกนิกรมีสุขภาพที่ดี และทรงให้ความสำคัญกับเรื่องนี้มาก ดังที่ได้ตรัสไว้ว่าสุขภาพเป็นสิ่งสำคัญมาก สุขภาพดีปราศจากโรคภัย ทำให้มีความพร้อมในการศึกษา การประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้ประเทศเจริญก้าวหน้าสืบต่อไป²

ฉะนั้น ความปลอดภัยด้านอาหาร จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคโดยตรง ทั้งนี้ ปัจจัยเสี่ยงต่อความปลอดภัยด้านอาหารเกิดขึ้นได้ในทุกขั้นตอนการผลิต การควบคุมตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารจึงต้องครอบคลุมในทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่การ

¹บริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด, “ความปลอดภัยอาหาร : ปัจจัยผลักดัน “ครัวไทย...เป็นครัวโลก”,” กระแสดูสารคดี 9,1456 (กรกฎาคม 2546) อ้างถึงใน แหล่งที่มา <http://www.fostat.biotech.or.th/viewarticle.asp?id=00099> [11 ตุลาคม 2548]

²“Her Majesty the Queen Honored with the First Food Safety Award” [online]. Available from : http://www.thailand.prd.go.th/the_royalty_view.php?id=917 [2005, August 11]

ผลิตวัตถุดิบ การแปรรูป การขนส่งกระจายสินค้า และการจำหน่าย ในการผลักดันนโยบายด้านความปลอดภัยอาหาร หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลัก คือ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงสาธารณสุข นอกจากนี้ ยังมีหน่วยงานอื่นร่วมรับผิดชอบด้วย คือ กระทรวงมหาดไทย กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง (กรมศุลกากร) สำนักงานตำรวจแห่งชาติ สำนักงานรัฐมนตรี (สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค) สภาอุตสาหกรรม สภาหอการค้าไทย และสถาบันอาหาร ซึ่งทุกหน่วยงานต้องประสานงานให้สอดคล้องกัน เพื่อให้การผลิตสินค้าอาหารตั้งแต่ระดับฟาร์มไปจนถึงผู้บริโภค (From Farm to Table) มีมาตรฐานความปลอดภัยเป็นที่ยอมรับของต่างประเทศ ซึ่งมาตรฐานดังกล่าวต้องเป็นมาตรฐานเดียวกันทั้งการผลิตเพื่อการบริโภคภายในประเทศ และเพื่อการส่งออก เพื่อไม่ให้มีการใช้มาตรฐานด้านสุขอนามัยที่ไม่เท่าเทียมกันเป็นข้ออ้างเพื่อกีดกันทางการค้า³

เนื้อไก่ นับว่าเป็นอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ให้คุณค่าสารอาหารโปรตีน และมีไขมันต่ำกว่าเนื้อสัตว์ประเภทอื่นๆ อีกทั้งเป็นที่นิยมบริโภคกันทุกชาติ ไม่ขัดต่อหลักศาสนาใดเลยได้ง่าย ไม่มีปัญหาเรื่องของดินฟ้าอากาศมากนัก เลี้ยงได้ครั้งละจำนวนมาก เจริญเติบโตเร็ว เนื้อไก่จึงเป็นสินค้าที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ โดยเฉพาะอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ ซึ่งผลิตเนื้อไก่เพื่อการบริโภคในประเทศ และส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ การส่งออกในแต่ละปีทำรายได้ให้กับประเทศในจำนวนมาก นอกจากนี้ อุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อยังก่อให้เกิดอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องที่สำคัญ อาทิ อุตสาหกรรมการผลิตอาหารสัตว์และยาสัตว์ โรงงานฆ่าสัตว์ชำแหละและแปรรูป เป็นต้น ซึ่งทำให้เกิดการจ้างงานในอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง เนื้อไก่จึงเป็นสินค้าเศรษฐกิจการเกษตรที่มีความสำคัญอย่างหนึ่ง ส่งผลให้อุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ และมีแนวโน้มจะทวีความสำคัญยิ่งขึ้น⁴

อย่างไรก็ตาม อุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อในประเทศไทย ทั้งเพื่อการบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออก ได้รับผลกระทบอย่างหนักจากวิกฤตการณ์การระบาดของโรค

³บริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด, “ความปลอดภัยอาหาร : ปัจจัยผลักดัน “ครัวไทย...เป็นครัวโลก”,” หน้า 1.

⁴กองนโยบายและแผนพัฒนาการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, แนวทางการผลิตและการตลาดไก่เนื้อ, (ม.ท.ป.,2539), หน้า 1.

ไข้หวัดนก (Avian Influenza หรือ Bird Flu) ทั้งนี้ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
หน่วยงานผู้รับผิดชอบ (Competent Authority : CA) ได้ประกาศยืนยันอย่างเป็นทางการพบว่าการ
ระบาดของโรคไข้หวัดนก ชนิดสายพันธุ์ H5N1 เมื่อวันที่ 23 มกราคม 2547 การประกาศดังกล่าวทำให้
ให้ผู้บริโภคในประเทศขาดความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก โดยเฉพาะ
เนื้อไก่ ถึงขนาดเลิกบริโภคเนื้อไก่ในช่วงที่มีการระบาดอย่างหนักในช่วงแรก กล่าวว่าเป็นเนื้อไก่และ
ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกที่บริโภคมีการปนเปื้อนของเชื้อไวรัสไข้หวัดนก ส่วนการส่งออกเนื้อไคนั้น
ประเทศผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ ทั้งไก่สดแช่แข็งและไก่แปรรูป ได้สั่งห้ามนำเข้าผลิตภัณฑ์
ดังกล่าวจากประเทศไทย เนื่องจากความไม่มั่นใจในความปลอดภัยของเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์ ซึ่ง
อาจมีการปนเปื้อนของเชื้อไวรัสไข้หวัดนก และอาจทำให้มีการระบาดต่อมายังประเทศผู้นำเข้าได้
จากวิกฤติการณ์การระบาดของโรคไข้หวัดนกดังกล่าว ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมการเลี้ยง
ไก่เนื้อ อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการท่องเที่ยว และส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของ
ประเทศ

จากสถานการณ์การระบาดของโรคไข้หวัดนกและผลกระทบดังกล่าว การ
แก้ไขปัญหาโรคไข้หวัดนกจึงจำเป็นต้องดำเนินการอย่างบูรณาการ คณะรัฐมนตรีจึงได้มีมติเห็นชอบ
แผนระยะยาว คือ ยุทธศาสตร์แก้ไขปัญหาโรคไข้หวัดนก (พ.ศ. 2548-2550) ในคราวประชุมเมื่อ
วันที่ 25 มกราคม 2548 ตามที่คณะกรรมการพิจารณาแก้ไขสถานการณ์โรคไข้หวัดนกเสนอ ซึ่ง
ประกอบด้วยยุทธศาสตร์ 6 แผน ที่มีความเชื่อมโยงกันและกัน ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาการจัดการระบบปศุสัตว์ที่ปลอดโรค มีวัตถุประสงค์
เพื่อให้สัตว์ปลอดโรค และผู้บริโภคมั่นใจในความปลอดภัย

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การเฝ้าระวังและควบคุมเมื่อเกิดการระบาดของโรค
มีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจจับการเกิดโรคไข้หวัดนกได้อย่างฉับไว และติดตามการเปลี่ยนแปลงของ
ปัญหาได้อย่างใกล้ชิด

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างและจัดการความรู้เรื่องโรคไข้หวัดนก มีวัตถุประสงค์เพื่อ
สร้างและพัฒนาองค์ความรู้เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาไข้หวัดนกได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ควบคุมโรคไข้หวัดนก สำนักควบคุม ป้องกันและบำบัดโรคสัตว์
กรมปศุสัตว์, การควบคุมโรคไข้หวัดนกในประเทศไทย, (กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุม
สหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2549), หน้า 61.

ยุทธศาสตร์ที่ 4 การสร้างเสริมศักยภาพขององค์กรและบุคลากร มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งขององค์กรและบุคลากรที่ทำงานด้านระบบเฝ้าระวังและควบคุมโรคทุกระดับ

ยุทธศาสตร์ที่ 5 การสร้างความเข้าใจและการมีส่วนร่วมของภาคประชาชนและธุรกิจ มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมบทบาทภาคประชาสังคมในการป้องกันและควบคุมการระบาดของโรค

ยุทธศาสตร์ที่ 6 การพัฒนาระบบการจัดการเชิงบูรณาการ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างระบบและกลไกการจัดการปัญหาไข้หวัดนกอย่างมีประสิทธิภาพและมีเอกภาพ

จากมาตรการแก้ไขปัญหาโรคไข้หวัดนกตามแผนยุทธศาสตร์ทั้ง 6 ดังกล่าว ซึ่งเป็นแนวทางในการปฏิบัติเพื่อป้องกันและควบคุมโรคไข้หวัดนก เพื่อให้สามารถควบคุมโรคไข้หวัดนกได้ ทั้งนี้ หากไม่สามารถควบคุมโรคได้ จะทำให้โรคไข้หวัดนกกลายเป็นโรคประจำถิ่น มีการระบาดหลายระลอกอีกหลายปี และเชื้อไข้หวัดนกอาจเกิดการเปลี่ยนแปลงสายพันธุ์ โดยเฉพาะการผสมข้ามสายพันธุ์กับเชื้อไข้หวัดใหญ่ในคน ทำให้มีโอกาสเกิดการระบาดของโรคไข้หวัดนกจากคนสู่คน นำไปสู่การระบาดของไข้หวัดใหญ่ที่รุนแรง และทำให้มีผู้เสียชีวิตเป็นจำนวนมากได้

ฉะนั้น ปัญหาโรคไข้หวัดนกในมุมมองทางกฎหมาย จึงเห็นควรศึกษาถึงกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ในอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อซึ่งได้รับผลกระทบจากการระบาดของโรคไข้หวัดนก โดยพิจารณาตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงไก่ อาหารและยาสัตว์ โรงฆ่าชำแหละสัตว์ปีก การขนส่ง กระทั่งถึงผู้บริโภค ตามหลักจากไร่ไปสู่โต๊ะอาหาร (From Farm to Table) โดยพิจารณาประกอบกับกฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องในแต่ละห่วงโซ่การผลิต ดังนี้ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2510 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 และร่างพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. เพื่อพิจารณาความสอดคล้องของมาตรการทางกฎหมายดังกล่าว กับระบบอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ และสถานการณ์ของโรค ทั้งนี้ เพื่อป้องกันและควบคุมโรค และเพื่อสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยอาหารของเนื้อไก่แก่ผู้บริโภค

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างนโยบายของรัฐเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) กับกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารในอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนของ การป้องกันและควบคุมโรคไข้หวัดนก

2. ศึกษากระบวนการอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ สถานการณ์ของโรค และมาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อวิเคราะห์ข้อบกพร่องของกฎหมาย เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาแก้ไข ปรับปรุงกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ในส่วนของ การป้องกันและควบคุมโรคไข้หวัดนกในอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ เพื่อป้องกันและควบคุมโรค และเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค

3. ศึกษาเปรียบเทียบ กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ในส่วนของ การป้องกันและควบคุมโรคไข้หวัดนก ในอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ ตามกฎหมายของไทยกับกฎหมายของต่างประเทศ และหลักเกณฑ์ขององค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้อง เพื่อวิเคราะห์ถึง จุดดีและจุดบกพร่อง ของกฎหมายไทย อันเป็นประโยชน์ต่อการแก้ไขปรับปรุงกฎหมายต่อไป ทั้งนี้ เพื่อป้องกันและควบคุมโรค และเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศคู่ค้า

1.3 สมมุติฐานของการวิจัย

กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารในภาคอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันและควบคุมโรคระบาดไข้หวัดนก ยังขาดกลไกและมาตรการเพียงพอที่จะทำให้ผู้บริโภคมั่นใจเรื่องความปลอดภัยอาหารได้เพียงพอ

1.4 วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลโดยวิธีวิจัยเชิงคุณภาพเป็นหลัก โดยวิเคราะห์ข้อมูลต่างๆจากเอกสาร เช่น วิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้อง บทความในวารสารเกี่ยวกับการปศุสัตว์ สิ้นค้าเกษตร วารสารเกี่ยวกับการสัตวแพทย์ทั้งของไทยและต่างประเทศ และกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารในภาคอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันและควบคุมโรคไข้หวัดนก ได้แก่ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 แก้ไขเพิ่มเติม

โดยพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2510 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 และร่างพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังได้ใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณโดยการสัมภาษณ์เชิงสนทนากับนายสัตวแพทย์ สัตวแพทย์หญิง ของสำนักควบคุม ป้องกันและบำบัดโรคสัตว์ สำนักพัฒนาและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ผู้ประกอบการเลี้ยงไก่เนื้อ และผู้ส่งออกเนื้อไก่และผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

1.5 ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ศึกษาถึงกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารในการป้องกันและควบคุมโรคไข้หวัดนกในอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ ซึ่งกฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องได้แก่พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2510 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 และร่างพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. เปรียบเทียบกับกฎหมายของต่างประเทศ และหลักเกณฑ์ขององค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องเพื่อพิจารณาถึงจุดดีและจุดบกพร่องของกฎหมายไทยในเรื่องดังกล่าว เพื่อพิจารณาแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายต่อไป

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้เข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างนโยบายของรัฐเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) กับกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารในอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนของ การป้องกันและควบคุมโรคไข้หวัดนก
2. เมื่อศึกษาถึงระบบอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ สถานการณ์ของโรค และกฎหมายที่เกี่ยวข้องแล้ว ทำให้ทราบข้อบกพร่องของกฎหมาย ซึ่งเป็นแนวทางในการพิจารณาแก้ไข ปรับปรุงกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ในส่วนของ การป้องกันและควบคุมโรคไข้หวัดนก เพื่อป้องกันและควบคุมโรค และเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค

3. เมื่อศึกษาเปรียบเทียบวิเคราะห์ กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ในส่วนของการป้องกันและควบคุมโรคใช้หัตถ์คน ในอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ ตามกฎหมายของไทย เปรียบเทียบกับกฎหมายของต่างประเทศ และหลักเกณฑ์ขององค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้อง แล้ว ทำให้ทราบถึงจุดดีและจุดบกพร่อง ของกฎหมายไทย อันเป็นประโยชน์ต่อการแก้ไขปรับปรุงกฎหมายต่อไป ทั้งนี้ เพื่อป้องกันและควบคุมโรค และเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศคู่ค้า ซึ่งเป็นประโยชน์กับผู้บริโภค ผู้ประกอบการเลี้ยงไก่เนื้อทั้งเพื่อการบริโภคภายในประเทศและเพื่อการส่งออก และเป็นประโยชน์ในการเจรจาต่อรองข้อตกลงเขตการค้าเสรี (Free Trade Agreement) ที่อาจเกิดมีขึ้นในสินค้าประเภทไก่สดแช่แข็งและไก่แปรรูป อีกด้วย