บทที่ 5

ผลการศึกษากิจกรรมทางเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิต

ในบทนี้จะเป็นการนำเสนอผลการศึกษากิจกรรมทางเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิต โดยประมวลข้อมูลจากแบบสอบถาม และการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการในแต่ละกิจกรรมเป็นหลัก โดยในการศึกษาจะศึกษาในด้านต้นทุนการผลิต แหล่งที่มาของวัตถุดิบและการกระจายสินค้า รวมทั้งแหล่งจำหน่ายสินค้า และความเชื่อมโยงเกี่ยวเนื่องกันของกิจกรรมทางเศรษฐกิจเหล่านี้ ซึ่งจากการศึกษาสามารถแบ่งกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นปัจจัยในการผลิตได้ 3 กลุ่มธุรกิจ คือ

1. กลุ่มพ่อค้าคนกลาง ซึ่งเป็นตัวเชื่อมโยงที่มีบทบาทสำคัญในอุตสาหกรรมการผลิตสุกรมาช้านาน จากการศึกษากลุ่มของพ่อค้านี้ยังแบ่งออกเป็นลักษณะต่างๆ เช่น กลุ่มพ่อค้าปลีกสุกรมีชีวิต, กลุ่มพ่อค้าส่งสุกรมีชีวิต ซึ่งกลุ่มพ่อค้าคนกลางเหล่านี้มีการดำเนินงานที่ซับซ้อน และไม่มีจำนวนที่แน่นอน โดยในการศึกษาครั้งนี้จะเน้นไปที่วิธีการดำเนินงาน ต้นทุนในการดำเนินงาน และความเชื่อมโยงกับกิจกรรมอื่นๆ หรือกับพื้นที่อื่นๆ

2. โรงฆ่าและชำแหละสุกร ซึ่งเป็นธุรกิจที่เกี่ยวเนื่องกับการเลี้ยงที่สำคัญ โดยการศึกษาเป็นการศึกษาถึงรูปแบบและวิธีการในการดำเนินงาน ทั้งโรงฆ่าแบบดั้งเดิม (ไม่ถูกกฎหมาย) และโรงฆ่าที่ทันสมัย (ถูกกฎหมาย) นอกจากนี้ยังเน้นไปที่ต้นทุนในการดำเนินงานในแต่ละแบบ สภาพปัญหาและข้อจำกัดต่างๆ ในการพัฒนาโรงฆ่าสุกรให้เป็นไปตามที่มาตรฐานกำหนด

3. โรงงานแปรรูปเนื้อสุกร ซึ่งมีทั้งแบบแปรรูปขั้นต้นโดยวิธีง่ายๆ จนถึงการแปรรูปขั้นสูง ในการศึกษาจะแบ่งกลุ่มโรงงานแปรรูปเนื้อสุกรออกเป็น 2 กลุ่ม คือกลุ่มที่มีคนงานตั้งแต่ 1-100 คน และกลุ่มที่สอง คือ กลุ่มที่มีคนงาน 100 คนขึ้นไป สาเหตุที่ต้องมีการแบ่งกลุ่มโรงงานแปรรูปเนื้อสุกรออกเป็น 2 กลุ่มสืบเนื่องมาจากโรงงานแปรรูปส่วนใหญ่ในจังหวัดนครปฐมเป็นโรงงานขนาดเล็กที่มีคนงานต่ำกว่า 100 คนเกือบทั้งหมด และมีโรงงานแปรรูปเนื้อสุกรขนาดใหญ่เพียงโรงงานเดียวที่มีคนงานถึง 170 คน ซึ่งการศึกษาจะเน้นไปที่ค่าใช้จ่ายในแต่ละเดือนของการดำเนินกิจการ และการกระจายสินค้าไปยังกลุ่มผู้บริโภค เป็นต้น

5.1. กลุ่มพ่อค้าคนกลาง

การค้าสุกรเป็นธุรกิจที่มีความสลับซับซ้อน เนื่องจากมีกลุ่มพ่อค้าคนกลางมาเกี่ยวข้องทางด้านการค้าอยู่หลายระดับ โดยกลุ่มพ่อค้าเหล่านี้จะเป็นเป็นตัวเชื่อมโยงทางเศรษฐกิจสำคัญในวงจรการเลี้ยงสุกร เนื่องจากเป็นตัวโยกย้ายหรือถ่ายเทสุกรจากเกษตรกรผู้เลี้ยงไปส่งยังตลาดเป้าหมาย โดยกลุ่มพ่อค้าสุกรในจังหวัดนครปฐม สามารถจำแนกตามประเภทการรับซื้อสุกรได้ดังนี้

1. พ่อค้ารวบรวมสุกรมีชีวิตในระดับท้องถิ่น

เป็นพ่อค้าที่ทำการรวบรวมสุกรมีชีวิตจากผู้เกษตรกรในท้องที่โดยตรง ขนาดของกิจการมีทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ พ่อค้ารายเล็กที่มีทุนในการดำเนินการไม่มากนัก จะมีปริมาณการรับซื้อสุกรประมาณวันละ 4-10 ตัว โดยพ่อค้าเหล่านี้จะตระเวนไปหาซื้อสุกรตามหมู่บ้านต่างๆ ที่พ่อค้ารวบรวมรายใหญ่ไปไม่ถึง เมื่อรวบรวมได้ตามปริมาณที่ต้องการแล้ว ก็จะใช้รถกระบะในการขนส่งสุกรไปยังตลาดปลายทางเพื่อขายให้กับพ่อค้ารวบรวมสุกรมีชีวิตระดับกทม. หรือพ่อค้าขายส่งสุกรชำแหละ (พ่อค้าเตา) และพ่อค้าขายปลีกสุกรชำแหละ (พ่อค้าเขียง) ที่เป็นขาประจำ ซึ่งพ่อค้ารวบรวมรายเล็กเหล่านี้ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการค้าสุกรเป็นอาชีพรอง ดังนั้นการค้าระดับนี้จะมีการแข่งขันสูงเพราะการเข้าสู่ตลาดทำได้โดยง่ายโดยเฉพาะในช่วงเวลาที่ราคาสุกรสูงจะมีพ่อค้าประเภทนี้เพิ่มขึ้น และมีการแข่งขันกับพ่อค้ารายเดิม ทำให้ผู้เลี้ยงมีสิทธิเลือกที่จะขายให้พ่อค้าคนใดคนหนึ่ง ส่วนพ่อค้ารวบรวมสุกรมีชีวิตท้องถิ่นรายใหญ่นั้นจะมีปริมาณการรับซื้อสุกรค่อนข้างมาก นอกจากนี้พ่อค้ารวบรวมรายใหญ่ยังทำหน้าที่ช่วยเหลือเกษตรกรในด้านสินเชื่อ, อาหารสัตว์ และปัจจัยการผลิตอื่นๆ พ่อค้าในระดับนี้จะทำการขนส่งสุกรด้วยรถบรรทุกขนาดใหญ่ ได้แก่ รถยนต์ 6 ล้อหรือ 10 ล้อ เพื่อใช้รวบรวมสุกรจากแหล่งเลี้ยงสู่ตลาดในท้องถิ่นและตลาดในกรุงเทพฯ

2. พ่อค้ารวบรวมสุกรมีชีวิตในระดับกทม.

ได้แก่พ่อค้าคนกลางที่ทำการรวบรวมสุกรมีชีวิตทั้งจากเกษตรกรโดยตรง และรับซื้อจากพ่อค้ารวบรวมสุกรมีชีวิตในระดับท้องถิ่น ปริมาณการรับซื้อสุกรมีมากถึงวันละ 60-100 ตัว พ่อค้าประเภทนี้จะมีสำนักงานที่รับซื้อสุกร มีคอกพักสัตว์เป็นของตนเอง นอกจากนี้พ่อค้าหลายรายยังมีฟาร์มเลี้ยงสุกรของตนเอง รวมถึงมีตลาดประจำที่เป็นแหล่งป้อนผลผลิตและรับซื้อสุกร ดังนั้นการดำเนินธุรกิจการค้านอกจากจะขายสุกรจากฟาร์มของตนเองแล้ว ยังรวบรวมจากเกษตรกรและพ่อค้ารายย่อยส่งตลาดประจำอีกด้วย ในกรณีที่พ่อค้าในระดับนี้จะซื้อสุกรจากเกษตรกรเอง พ่อค้ารวบรวมจะเข้าไปดูสุกรก่อนแล้งจึงตกลงราคาและกำหนดวันที่จะไปจับ ซึ่งบางครั้งอาจจะมีการจ่ายเงินมัดจำไว้ให้กับเกษตรกรผู้เลี้ยง และเมื่อถึงกำหนดวันจับสุกร พ่อค้าจะหาคนงานมาจับเอง

ตามปกติพ่อค้าส่วนใหญ่จะส่งสุกรไปยังตลาดปลายทางทันที โดยไม่นิยมนำมาพักไว้ในคอกพักสัตว์เพราะเกรงว่าอาจเกิดโรคระบาดในฟาร์มของตน และยังเป็นการเพิ่มค่าใช้จ่ายเป็นค่าอาหารและค่าแรงงานในการดูแลโดยไม่จำเป็น

3. พ่อค้าขายส่งสุกรชำแหละ (พ่อค้าเตา)

จะเป็นผู้รับซื้อสุกรมีชีวิตเพื่อฆ่าและชำแหละให้แก่พ่อค้าเขียง หรือพ่อค้าปลีกสุกรชำแหละในตลาดสด พ่อค้าเตาจะต้องขายส่งสุกรชำแหละแต่ละวันเป็นจำนวนมาก จากการสัมภาษณ์พ่อค้าเตาบางรายจะทำการฆ่าสุกรเพื่อขายส่งถึงวันละ 50 ตัว ดังนั้นเพื่อให้มีสุกรเข้าโรงฆ่าอย่างสม่ำเสมอ พ่อค้าเตาจะต้องตกลงเหมาซื้อสุกรเป็นจำนวนมากจากพ่อค้าผู้รวบรวมสุกรมีชีวิต จากฟาร์มเกษตรกรรายใหญ่ และจากฟาร์มของบริษัทหลายๆ ราย โดยตกลงราคากันไว้ล่วงหน้าก่อนแล้วทยอยจับสุกรเข้าโรงฆ่าในแต่ละวันจนหมดชุด ในการติดต่อซื้อแต่ละครั้งมักจะมีการวางเงินมัดจำไว้แก่ผู้ขายจำนวนหนึ่ง ในการขายส่งสุกรชำแหละอาจจำหน่ายในรูปของซากสุกรผ่าซีก หรือจำหน่ายขายส่งแยกเป็นชิ้นส่วนตามความต้องการของลูกค้าหรือไปยังเขียงเจ้าประจำในตลาดกรุงเทพฯ เช่น ตลาดพรานนก ตลาดสะพานควาย ตลาดห้วยขวาง เป็นต้น หรือส่งไปยังร้านค้า โรงแรม ภัตตาคาร ซุปเปอร์มาร์เกตและโรงงานแปรรูปต่างๆ

4. พ่อค้าขายปลีกสุกรชำแหละ (พ่อค้าเขียง)

เป็นผู้จำหน่ายเนื้อสุกรชำแหละในตลาดสดต่างๆ โดยจะรับซื้อสุกรจากพ่อค้าเตาตามโรงฆ่าต่างๆ หรือเป็นลูกค้าประจำของพ่อค้าเตารายใดรายหนึ่งโดยเฉพาะ แต่บางครั้งก็มีการซื้อสุกรจากพ่อค้าส่งสุกรชำแหละรายอื่นๆ ซึ่งนำเนื้อสุกรข้ามเขตมาขาย เพราะมีราคาถูกกว่า พ่อค้าเขียงเหล่านี้สามารถแบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ ตามขนาดและการประกอบธุรกิจ ดังนี้

1) พ่อค้าเขียงทั่วไป เป็นกลุ่มพ่อค้าที่มีจำนวนมากที่สุด ตามปกติพ่อค้ากลุ่มนี้จะรับซื้อสุกรชำแหละโดยตรงจากพ่อค้าขายส่งซากสุกรชำแหละแล้วนำมาจำหน่ายแก่ผู้บริโภคตลาดสดทั่วไป

2) พ่อค้าเขียงขนาดใหญ่ จะซื้อสุกรชำแหละจากพ่อค้าเตาจำนวนมากแล้วนำมาจำหน่ายต่อให้แก่ผู้บริโภคโดยตรงส่วนหนึ่ง อีกส่วนหนึ่งส่งให้กับสู่ลูกเขียงรายย่อย หรือแยกส่งไปจำหน่ายยังซุปเปอร์มาร์เก็ต

3) พ่อค้าเขียงรายย่อย จะซื้อสุกรชำแหละจากพ่อค้าเขียงขนาดใหญ่ในตลาดเดียวกันหรือตลาดอื่น รวมทั้งรับซื้อสุกรชำแหละจากพ่อค้าสุกรชำแหละเถื่อนเพื่อจำหน่ายสู่ผู้บริโภค คือไม่ได้ทำการฆ่าชำแหละในสถานที่ที่ไม่ได้ขออนุญาตเป็นโรงฆ่าสัตว์โดยเฉพาะ

จากการศึกษากลุ่มพ่อค้าคนกลางที่เข้ามาดำเนินธุรกิจในจังหวัดนครปฐมนี้ นอกจากจะไม่มีจำนวนที่แน่นอนแล้ว การดำเนินการของพ่อค้าในแต่ละรายก็มีความแตกต่างกันอีกด้วย เช่น บางรายเป็นพ่อค้ารวบรวมสุกรมีชีวิต ในขณะเดียวกันก็นำเป็นผู้ค้าส่งสุกรชำแหละไปยังลูกค้าของ

ตนอีกด้วย หรือบางรายทำหน้าที่เป็นพ่อค้ารวบรวมสุกรมีชีวิตเพียงอย่างเดียว หรือเป็นพ่อค้าส่งสุกรชำแหละเพียงอย่างเดียว นอกจากนี้เส้นทางในการซื้อและรวบรวมสุกรนั้นยังไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับว่าจะตกลงราคาได้กับฟาร์มไหน แต่ในการรับซื้อในแต่ละครั้งจะอยู่ในบริเวณเดียวกันเนื่องจากช่วยให้ประหยัดค่าขนส่งในการตระเวนรวบรวมสุกร

5.1.1 พฤติกรรมทางการตลาดในการซื้อสุกร

ลักษณะการซื้อขายสุกรระหว่างพ่อค้าและเกษตรกรในจังหวัดนครปฐมส่วนใหญ่จะซื้อขายกันที่ฟาร์มของเกษตรกร หรือมีการซื้อขายที่สำนักงานรับซื้อของพ่อค้าโดยเกษตรกรเป็นผู้ขนสุกรมีชีวิตมาขายให้กับพ่อค้าสุกร โดยมูลค่าการซื้อขายจะกำหนดจากน้ำหนักของสุกร โดยน้ำหนักสุกรขุนมาตรฐานที่มีการซื้อขายอยู่ที่ 100 กิโลกรัม แต่จากการศึกษาการซื้อขายสุกรขุนในจังหวัดจะมีการซื้อขายสุกรขุนในช่วงน้ำหนัก 90-110 กิโลกรัม การกำหนดราคาของพ่อค้าซื้อขายสุกรมีชีวิตจะอ้างอิงมาจากราคาประกาศของสหกรณ์ผู้เลี้ยงสุกรนครปฐม สมาคมผู้เลี้ยงสุกรนครปฐม สมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งประเทศไทย และจากราคาประกาศของบริษัทเจริญโภคภัณฑ์ จากผลการสำรวจราคาซื้อขายสุกรขุนในจังหวัดนครปฐมพบว่าราคาซื้อขายของสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งประเทศไทย จะให้ราคาสูงที่สุดรองลงมาคือสหกรณ์ผู้เลี้ยงสุกรนครปฐม และสมาคมผู้เลี้ยงสุกรนครปฐม ราคาจะแตกต่างกันประมาณกิโลกรัมละ 1 บาท นอกจากนี้ราคายังขึ้นอยู่กับประเภทของพ่อค้าที่ทำการซื้อขาย พบว่าพ่อค้าที่รับซื้อสุกรมีชีวิตเป็นพ่อค้ารายใหญ่ เช่น บริษัท freshmeat จะรับซื้อสุกรมีชีวิตจากเกษตรกรในราคาที่ถูกกว่าราคามาตรฐานในวันนั้นๆ ประมาณ 1 บาท/กิโลกรัม แต่มีปริมาณการรับซื้อค่อนข้างมากและแน่นอน ส่วนอำนาจในการต่อรองราคาระหว่างฟาร์มขนาดเล็กกับพ่อค้าคนกลางพบว่าฟาร์มขนาดเล็กมีอำนาจในการต่อรอง ด้านราคาและผลประโยชน์ค่อนข้างน้อย โดยเฉพาะในช่วงที่ราคาสุกรตกต่ำ พ่อค้าก็มักจะกดราคาในการรับซื้ออย่างมาก ส่วนฟาร์มขนาดใหญ่มีอำนาจในการต่อรองราคากับพ่อค้าคนกลางพอสมควร เนื่องจากมีปริมาณสุกรที่สามารถป้อนเข้าสู่พ่อค้าได้จำนวนมาก

ช่วงเวลาในการดำเนินงาน

ช่วงเวลาในการซื้อขายสุกรขุนส่วนใหญ่ในจังหวัดจะมีการซื้อขาย 2 ช่วงเวลา คือ ประมาณ 5.00-8.00 น. และเวลาประมาณ 16.00-18.00 น. เพราะเป็นเวลาที่ทำให้การขนส่งสุกรมีความปลอดภัยมากที่สุด เนื่องจากอากาศที่ไม่ร้อนเกินไป เพราะความเครียดของสุกรในการขนส่งไปสู่โรงฆ่าสัตว์นั้นมีผลต่อคุณภาพเนื้อสุกรชำแหละที่ได้ ส่วนพาหนะที่ใช้ในการขนส่งสุกรจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปริมาณการซื้อสุกรในแต่ละเที่ยวว่ามีมากน้อยเพียงใด แต่ที่พบโดยส่วนใหญ่จะขนส่งโดยใช้รถกระบะ 4 ล้อ แต่ถ้าเป็นพ่อค้ารายใหญ่ที่มีการรับซื้อสุกรเป็นจำนวนมาก จะใช้รถบรรทุก 6 ล้อ หรือ 10 ล้อ ที่มีการแบ่งกั้นคอกเป็นช่องๆ เพื่อไม่ให้สุกรซ้อนทับกันตาย

แหล่งวัตถุดิบของธุรกิจ

จากการศึกษาโดยการสัมภาษณ์กลุ่มพ่อค้าคนกลางทั้ง 27 รายพบว่าแหล่งฟาร์มสุกรที่พ่อค้าคนกลางจะเข้าไปซื้อสุกรมีชีวิตนั้นส่วนใหญ่จะอยู่ในพื้นที่จังหวัดนครปฐม และพื้นที่ใกล้เคียง เช่น ราชบุรี เท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับว่าการรวบรวมในแต่ละครั้งต้องอยู่ในพื้นที่บริเวณเดียวกัน และอยู่ใกล้เคียงกับแหล่งตลาดที่จะต้องไปส่ง เนื่องจากการขนส่งสุกรมีชีวิตในระยะทางไกลอาจก่อให้เกิดความสูญเสียได้ง่าย เช่น สุกรอาจทับกันตาย และเป็นการสิ้นเปลืองค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ส่งผลให้มีต้นทุนที่สูงขึ้น กำไรที่ได้ก็น้อยลงตามไปด้วย

แหล่งกระจายสินค้า

จากการศึกษาพบว่าพื้นที่ที่พ่อค้าคนกลางจะกระจายสินค้าออกไปนั้น ส่วนใหญ่จะกระจายสินค้าไปยังกรุงเทพมหานครประมาณ ร้อยละ 70 ที่เหลือจะส่งไปขายตามเขียงสุกรรายย่อยต่างๆ ในจังหวัดนครปฐมเอง และจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดนนทบุรี สมุทรสาคร ปทุมธานี สุพรรณบุรี และราชบุรี เป็นต้น นอกจากนี้ยังส่งไปตามโรงงานแปรรูปขนาดเล็กที่ส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในจังหวัดนครปฐม (ตามแผนที่ที่ 5.1)

5.1.2 ต้นทุนในการดำเนินงาน

จากการศึกษากลุ่มพ่อค้าคนกลางจำนวน 27 รายพบว่า ต้นทุนในการดำเนินธุรกิจที่เกิดจากการดำเนินงานของพ่อค้าคนกลางนั้นจะแตกต่างกันไปตามประเภทของพ่อค้าคนกลางในแต่ละระดับ โดยต้นทุนในการดำเนินงานส่วนใหญ่ประมาณ 80 % เป็นต้นทุนค่าสุกรมีชีวิต แต่เมื่อตัดต้นทุนค่าสุกรมีชีวิตออก การดำเนินธุรกิจประเภทนี้จะมีต้นทุนในการดำเนินธุรกิจประกอบด้วย

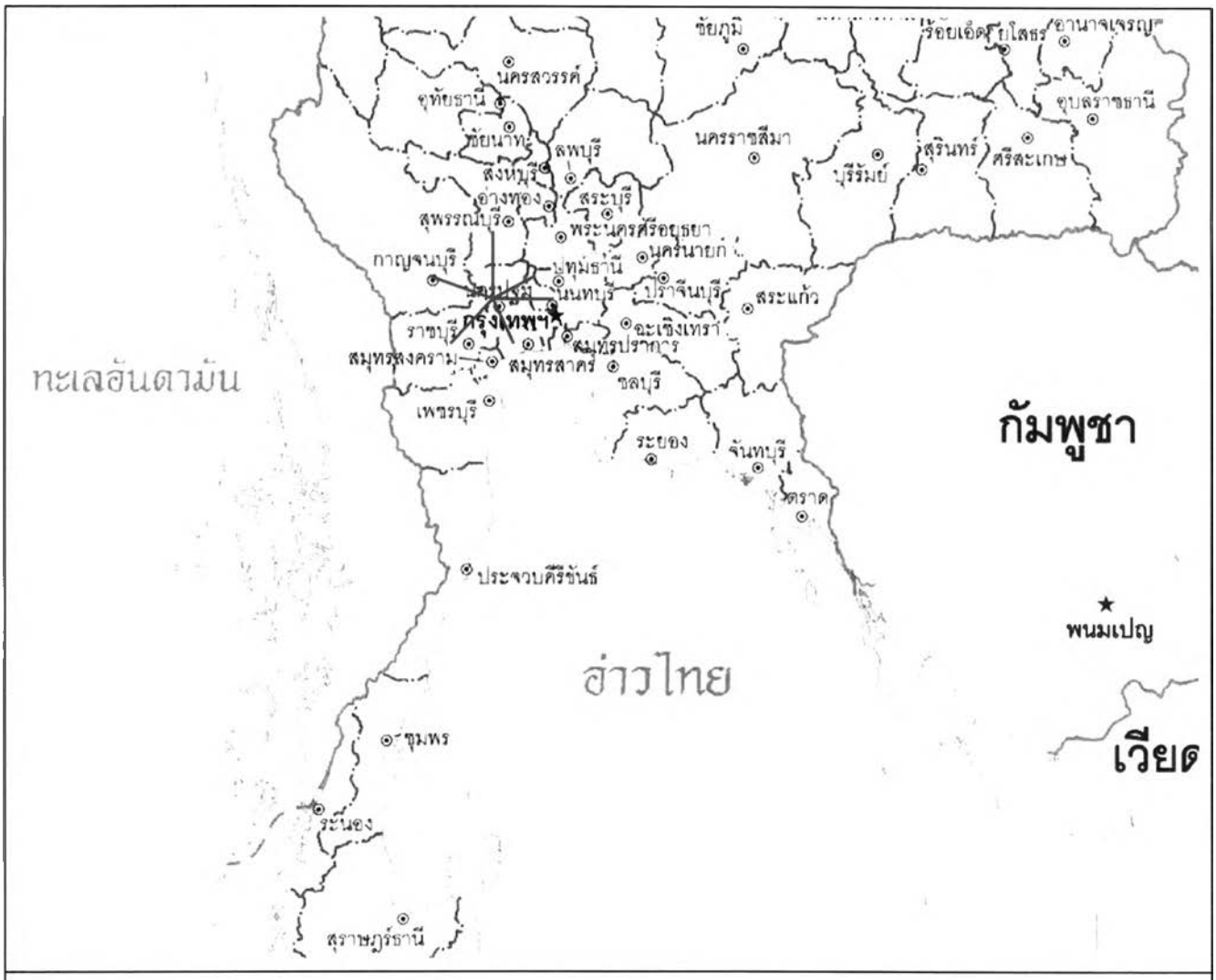
1. ค่าขนส่ง ได้แก่ ค่าจ้างรถบรรทุกจากต้นทางไปยังปลายทาง (สุกรมีชีวิตจากฟาร์มไปยังโรงฆ่าสัตว์ และสุกรชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ไปยังแผงพ่อค้าปลีก) หรือค้าน้ำมันเชื้อเพลิงที่ใช้กับพาหนะในการขนส่ง

2. ค่าแรงงาน ได้แก่ ค่าแรงงานในการจ้างจับสุกร และขนส่งสุกรไปยังโรงฆ่าสัตว์

3. ค่าภาษีและค่าธรรมเนียมการฆ่า ประกอบด้วย ค่าภาษี ค่าคำร้องอากรฆ่าสัตว์ ค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์ และค่าธรรมเนียมโรงพักสัตว์ โดยค่าใช้จ่ายส่วนนี้จะเกิดขึ้นเฉพาะพ่อค้าที่ใช้โรงฆ่าสัตว์ที่ถูกกฎหมายเท่านั้น

4. ค่าจ้างฆ่าและค่าชำแหละสุกร

5. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ได้แก่ ค่าเช่าแผง ค่าน้ำ-ค่าไฟฟ้าและค่าอุปกรณ์ เช่น มีดเขียง เครื่องชั่ง ตู้แช่ เป็นต้น



สัญลักษณ์

แหล่งกระจายสินค้าของพ่อค้าคนกลาง

แผนที่ 5.1 แสดงการกระจายสินค้าของกลุ่มพ่อค้าคนกลาง

N

ที่มา : กรมพัฒนาที่ดิน

ความเชื่อมโยงทางเศรษฐกิจของอุตสาหกรรมสุกรในจังหวัดนครปฐม

ภาควิชาการวางแผนภาคและเมือง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

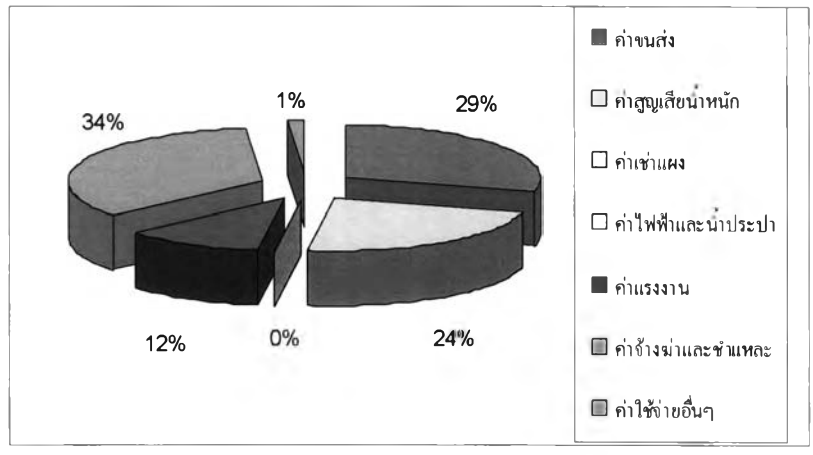
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2548

ตารางที่ 5.1 ตารางแสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของพ่อค้าคนกลางในแต่ละระดับ

รายการจ่าย	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินกิจการ (ร้อยละ)		
	พ่อค้าส่งสุกรมีชีวิต	พ่อค้าส่งสุกรชำแหละ	ผู้ค้าปลีกสุกรชำแหละ
ค่าขนส่ง	28.82	54.43	-
ค่าสูญเสียน้ำหนัก	23.53	-	12.27
ค่าเช่าแผง	-	-	24.48
ค่าไฟฟ้าและน้ำประปา	-	-	15.67
ค่าแรงงาน	11.54	35.78	38.55
ค่าจ้างฆ่าและชำแหละ	34.81	-	-
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	1.30	9.79	9.03
รวม	**100.00**	**100.00**	**100.00**

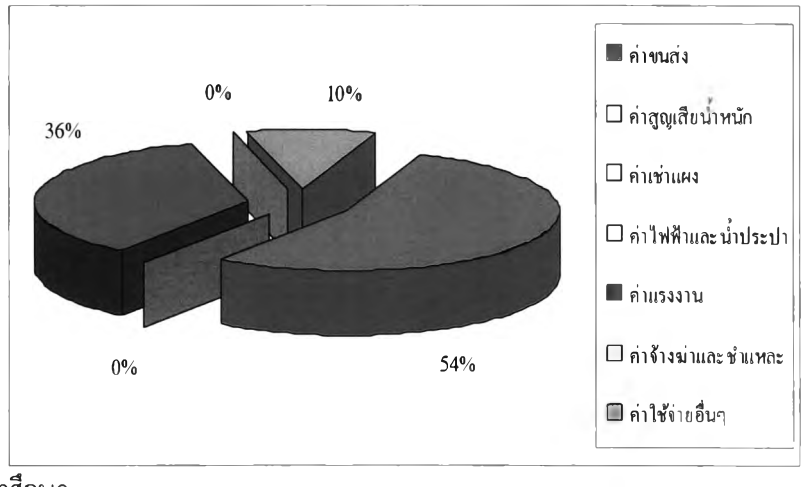
ที่มา : จากการศึกษา

แผนภูมิที่ 5.1 แสดงสัดส่วนค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของพ่อค้าส่งสุกรมีชีวิต



ที่มา : จากการศึกษา

แผนภูมิที่ 5.2 แสดงสัดส่วนค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของพ่อค้าขายส่งสุกรชำแหละ



ที่มา : จากการศึกษา

การจ้างงาน

ส่วนในด้านการจ้างงานในกลุ่มพ่อค้าคนกลางนั้น มีการจ้างงานจำนวนไม่มากนักและเกือบทั้งหมดเป็นแรงงานชาย เนื่องจากต้องใช้กำลังมากในการขนย้ายสุกรทั้งจากฟาร์มเลี้ยงสุกรไปยังโรงฆ่า และจากโรงฆ่าไปยังกลุ่มลูกค้า ซึ่งแรงงานส่วนใหญ่กว่าร้อยละ 70 เป็นแรงงานต่างด้าวที่มาจากประเทศพม่า และแรงงานจากภาคอีสาน ส่วนแรงงานจากคนในพื้นที่เพียงร้อยละ 10 เท่านั้น เนื่องจากเป็นงานหนักและได้รับผลตอบแทนจำนวนไม่มาก

5.1.3 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

1. พ่อค้ารวบรวมสุกรมีชีวิตระดับท้องถิ่นรายย่อยมักจะถูกกีดกันการซื้อขายจากพ่อค้ารายใหญ่ รวมทั้งผู้เลี้ยงสุกรในปัจจุบันไม่นิยมขายให้กับพ่อค้ารวบรวมสุกรมีชีวิตรายย่อย เนื่องจากไม่มีความมั่นคงทางการเงิน และในบางครั้งอาจให้ราคาถูกกว่าท้องตลาด

2. ปัญหาการเพิ่มขึ้นของค่าน้ำมัน ส่งผลให้ต้นทุนในการดำเนินงานสูงขึ้น ทำให้พ่อค้ารวบรวมสุกรรายย่อยในระดับท้องถิ่นไม่สามารถไปซื้อสุกรในต่างพื้นที่ได้มากนัก เนื่องจากระยะทางในการขนส่งระหว่างฟาร์มเพาะเลี้ยงสุกรขุน โรงฆ่าสัตว์ และตลาดที่รับซื้อสุกรชำแหละของตนเป็นตัวแปรสำคัญที่ต้องรับซื้อสุกรภายในละแวกเดียวกันเท่านั้น

3. ปริมาณผลผลิตสุกรลดลงเนื่องจากปัญหาเรื่องโรคระบาด และการเลิกเลี้ยงของเกษตรกรเนื่องจากขาดทุน ทำให้ในบางช่วงสุกรมีชีวิตมีราคาแพง

4. กลุ่มธุรกิจพ่อค้าคนกลางมีแนวโน้มที่จะหมดไป ถ้าหากมีการตั้งตลาดกลางในการประมูลราคาสุกรในพื้นที่ทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงสามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้โดยตรง อีกทั้งเกษตรกรยังสามารถขายสุกรมีชีวิตได้ในราคาสูงตามที่รัฐบาลกำหนด ในขณะที่กลุ่มลูกค้าสามารถเลือกคุณภาพของสุกรที่จะซื้อเป็นการเพิ่มระดับมาตรฐานการเลี้ยงสุกรในประเทศให้สูงขึ้นอีกทางหนึ่ง และยังทำให้ราคาขายสุกรชำแหละในประเทศลดลงเนื่องจากตัดต้นทุนในการดำเนินงานจากกลุ่มพ่อค้าคนกลางเหล่านี้ออกไป

5.2 โรงฆ่าและชำแหละสุกร

โรงฆ่าสัตว์เป็นสถานที่ที่จะแปรสภาพสัตว์มีชีวิตให้เปลี่ยนมาเป็นเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค ซึ่งเนื้อสุกรเป็นเนื้อสัตว์ประเภทหนึ่งที่ถูกควบคุมภายใต้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2502 แก้ไข พ.ศ.2535 ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่การขนย้ายสัตว์ การตั้งโรงฆ่าสัตว์ การขออนุญาตฆ่าสัตว์ และการตรวจสอบซากสัตว์ที่ฆ่าและชำแหละแล้ว การดำเนินการฆ่าและชำแหละสุกรต้องดำเนินการโดยโรงฆ่าสัตว์ที่รัฐบาลอนุญาตเท่านั้น นอกจากนั้นสุกรในพื้นที่ใดจำเป็นต้องดำเนินการฆ่าและชำแหละภายในพื้นที่นั้น การขนย้ายสุกรมีชีวิตข้ามจังหวัด หรือข้ามเขตปศุสัตว์ต้องได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ก่อน (จากการสัมภาษณ์พบว่า : การขนย้ายเนื้อสุกรชำแหละจะต้องขออนุญาตเช่นกัน แต่ในทางปฏิบัติสามารถขออนุญาต และได้รับอนุญาตง่ายกว่าสุกรมีชีวิต) สุกรมีชีวิตในพื้นที่จะถูกพ่อค้าคนกลางเป็นผู้รวบรวมจากทั้งฟาร์มเลี้ยงสุกร และเกษตรกรรายย่อยเพื่อนำสุกรดังกล่าวมาเข้าโรงฆ่าสัตว์ภายในพื้นที่นั้น

5.2.1 รูปแบบของโรงฆ่าสุกรในประเทศไทย

โรงฆ่าสัตว์สำหรับสุกรสามารถจำแนกออกเป็น 2 ลักษณะที่สำคัญ คือ

1. โรงฆ่าสัตว์แบบมาตรฐาน ซึ่งดำเนินการฆ่าและชำแหละโดยเริ่มจากการใช้ไฟช็อตให้สุกรสลบก่อนลงมือเชือด การดำเนินการฆ่าแบบทันสมัยจะแขวนซากของสุกรบนราง พื้นโรงงานจะต้องทำจากโลหะสแตนเลส การดำเนินการฆ่าสุกรต้องดำเนินการภายในห้องปรับอากาศเพื่อควบคุมสิ่งปลอมปนและเชื้อโรคต่างๆ ซากสุกรที่ถูกฆ่าจะถูกนำมาบ่มซาก (Aging) ณ ระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมก่อนไปชำแหละ การบ่มจะมีส่วนช่วยทำให้เนื้อสุกรมีความนุ่มขึ้น เก็บได้นานกว่าเนื้อสุกรที่ได้จากโรงฆ่าสัตว์แบบมาตรฐานจะมีลักษณะเป็นเนื้อสุกรแช่เย็น ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานสากล และเป็นที่ยอมรับของตลาดการบริโภคสุกรในระดับบน เช่น ตามซุปเปอร์มาเก็ตชั้นนำต่างๆ

2. โรงฆ่าสัตว์แบบดั้งเดิม ซึ่งการดำเนินการฆ่าและชำแหละแบบดั้งเดิม ที่ใช้ท่อนเหล็กหรือท่อนไม้ตีหัวสุกรจนล้ม แล้วใช้มีดแทงคอเพื่อเอาเลือดออกจากตัวให้หมด หลังจากนั้นจึงทำการลวกด้วยน้ำร้อนจากกระทะขนาดใหญ่ (กระทะใบบัว) ขูดขน และผ่าครึ่งสุกรเพื่อจัดการชำแหละตกแต่งแบ่งซาก โดยไม่มีการบ่มซาก กรรมวิธีทุกขั้นตอนอยู่บนพื้นโรงฆ่าทั้งหมดไม่มีการแขวนซาก เนื้อสุกรที่ได้จากโรงฆ่าสัตว์แบบดั้งเดิมไม่เป็นที่ยอมรับของต่างประเทศ

โรงฆ่าสุกรที่ตั้งขึ้นในประเทศไทยมีทั้งที่เป็นหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นและที่เป็นของเอกชน ซึ่งจากสำรวจของกรมกรมปศุสัตว์พบว่าในปี พ.ศ. 2546 ประเทศไทยมีโรงฆ่าสัตว์ประเภทโรงฆ่าสุกรทั้งสิ้น 701 แห่ง เพิ่มขึ้นจากปี 2545 ซึ่งมีโรงฆ่าสุกรทั้งสิ้น 636 แห่ง คิดเป็นอัตราการ

เพิ่มขึ้น ร้อยละ 10.22 จากตารางที่ 5.2 ในปี พ.ศ. 2546 พบว่าพื้นที่ปศุสัตว์เขต 5 มีโรงฆ่าสุกรมากที่สุด คือ 266 แห่ง โดยมีจังหวัดเชียงรายเป็นจังหวัดที่มีโรงฆ่าสุกรมากที่สุดถึง 167 แห่ง รองลงมาคือจังหวัด เชียงใหม่ 40 แห่ง ส่วนพื้นที่ปศุสัตว์ที่มีจำนวนโรงฆ่าสุกรรองลงมาคือพื้นที่ปศุสัตว์เขต 6 มีจำนวนทั้งสิ้น 91 แห่ง โดยมีจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นจังหวัดที่มีโรงฆ่าสุกรมากที่สุด คือ 40 แห่ง ส่วนพื้นที่ปศุสัตว์ที่มีจำนวนโรงฆ่าสุกรมากเป็นอันดับสาม ได้แก่พื้นที่ปศุสัตว์เขต 7 มีจำนวนโรงฆ่าสุกรทั้งสิ้น 84 แห่ง โดยมีจังหวัดนครปฐมเป็นจังหวัดที่โรงฆ่าสุกรมากที่สุด จำนวน 33 แห่ง โดยโรงฆ่าสัตว์เหล่านี้เป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ได้ขึ้นทะเบียนกับกรมปศุสัตว์เท่านั้น แต่ในความเป็นจริงยังมีโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนเปิดดำเนินการอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งในบางพื้นที่โรงฆ่าสัตว์ที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนนั้นอาจมีจำนวนมากกว่าโรงฆ่าสัตว์ที่ขึ้นทะเบียนเสียอีก

จากข้อมูลของสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครปฐมในปี พ.ศ.2547 จังหวัดนครปฐมมีโรงฆ่าสัตว์ที่ขึ้นทะเบียนและไม่ได้ขึ้นทะเบียนทั้งสิ้น 98 แห่ง โดยในจำนวนนี้เป็นโรงฆ่าสุกรเพียงอย่างเดียวจำนวน 89 แห่ง และเป็นโรงฆ่าที่ฆ่าทั้งสุกรและโค กระบือ อีกจำนวน 9 แห่ง โดยพื้นที่อำเภอเมืองนครปฐมเป็นพื้นที่ที่มีโรงฆ่าสุกรตั้งอยู่มากที่สุด จำนวน 47 แห่ง อำเภอที่มีโรงฆ่าสุกรรองลงมาคืออำเภอสามพราน 25 แห่ง และอำเภอกำแพงแสนอีก 8 แห่ง ตามตารางที่ 5.3

จากข้อมูลของสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครปฐมพบว่า โรงฆ่าสัตว์ที่ตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดนครปฐมส่วนใหญ่เป็นโรงฆ่าสัตว์ที่มีกรรมวิธีการฆ่าแบบดั้งเดิมเกือบทั้งสิ้น โดยแบ่งเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ดำเนินการโดยหน่วยงานของรัฐ สังกัดเทศบาลและสุขาภิบาล กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย (ทั้งนี้เป็นเพราะการตั้งและดำเนินกิจการโรงฆ่าสัตว์จะต้องได้รับอนุญาตจากส่วนราชการก่อนเพื่อควบคุมกิจการฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์) จำนวน 8 แห่ง คือ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองนครปฐม เทศบาลตำบลธรรมศาลา เทศบาลตำบลโพรงมะเดื่อ เทศบาลตำบลสามง่าม เทศบาลตำบลบางเลน เทศบาลตำบลบางหลวง และเทศบาลตำบลกำแพงแสน และนอกนั้นเป็นโรงฆ่าสัตว์ของเอกชนอีก 90 แห่ง

ตารางที่ 5.2 จำนวนโรงฆ่าสัตว์แยกเป็นรายจังหวัด ปี 2544-2546

	จำนวนโรงฆ่าสัตว์รายปี		
จังหวัด	2544	2545	2546
ยอดรวม	605	636	701
เขต ๑	**31**	**35**	**45**
พระนครศรีอยุธยา	4	4	9
สุพรรณบุรี	14	5	8
เขต ๒	**16**	**39**	**35**
ฉะเชิงเทรา	-	5	8
สระแก้ว	-	7	7
เขต ๓	**52**	**51**	**41**
นครราชสีมา	29	16	21
บุรีรัมย์	5	5	13
เขต ๔	**29**	**23**	**79**
อุดรธานี	-	5	28
มุกดาหาร	-	-	13
เขต ๕	**234**	**334**	**266**
เชียงราย	111	201	167
เชียงใหม่	24	35	40
เขต ๖	**55**	**50**	**91**
เพชรบูรณ์	5	5	40
ตาก	4	-	17
เขต ๗	**51**	**47**	**84**
นครปฐม	10	7	33
กาญจนบุรี	18	18	22
ราชบุรี	11	10	16
เขต ๘	**42**	**36**	**40**
นครศรีธรรมราช	5	5	6
ชุมพร	8	9	9
เขต ๙	**14**	**21**	**20**
สงขลา	-	8	8
พัทลุง	4	2	4

ที่มา : กลุ่มสารสนเทศและข้อมูลสถิติ กรมปศุสัตว์ หมายเหตุ : จำนวนโรงฆ่าสัตว์เฉพาะที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น

แผนที่ 5.2
แสดงจำนวนโรงฆ่าสุกร
รายตำบลในจังหวัด
นครปฐม

ที่มา : จากการวิเคราะห์

วิทยานิพนธ์เรื่อง : ความเชื่อมโยง
ของกิจกรรมทางเศรษฐกิจของ
อุตสาหกรรมสุกรในจังหวัดนครปฐม
ภาควิชาการวางแผนภาคและเมือง
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

ตารางที่ 5.3 แสดงจำนวนโรงฆ่าสัตว์ในจังหวัดนครปฐมแยกรายเป็นรายอำเภอ ปี 2547

	โรงฆ่าสัตว์ (แห่ง)	
อำเภอ	**สุกร**	**โค/ กระบือ**
เมืองนครปฐม	47	5
นครชัยศรี	5	-
กำแพงแสน	8	2
สามพราน	25	-
ดอยตุม	8	-
บางเลน	5	2
พุทธมณฑล	-	-
รวม	98	9

ที่มา : สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครปฐม

การดำเนินงานของโรงฆ่าสัตว์ที่สังกัดกับหน่วยงานของรัฐ จะเป็นการให้บริการในลักษณะที่พ่อค้าจะเช่าสถานที่จากโรงฆ่าสัตว์ของรัฐและดำเนินการฆ่าและชำแหละสุกรด้วยตนเอง โดยจ่ายค่าธรรมเนียมต่างๆ ในการฆ่าให้แก่รัฐ ปัจจุบันอัตราค่าธรรมเนียมสำหรับการฆ่าสุกรต่อตัวเท่ากับ 50 บาท/ตัว ประกอบไปด้วย ค่าธรรมเนียมโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ 25 บาท/ตัว ค่าอากรการฆ่าสัตว์ 15 บาท/ตัว และค่าธรรมเนียมอากรประทับตรารับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์อีก 10 บาท/ตัว ส่วนโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่ได้สังกัดหน่วยราชการหรือที่เป็นของเอกชนจะมีลักษณะการดำเนินการทั้งในเชิงพาณิชย์คือรับจ้างฆ่าและจำหน่ายซากให้กับพ่อค้าเขียง รวมทั้งเป็นการฆ่ากันเองภายในครอบครัวเพื่อขายเนื้อสุกรสดโดยไม่ผ่านพ่อค้าเขียง

ลักษณะการประกอบกิจการของโรงฆ่าสัตว์ของเอกชนมีทั้งที่ประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์แต่เพียงอย่างเดียว และประกอบกิจการโรงฆ่าสัตว์ร่วมกับการทำฟาร์มสุกรด้วย โดยจะทำการฆ่าสุกรจากฟาร์มของตนเป็นหลัก ในขณะเดียวกันก็รับจ้างฆ่าสุกรจากพ่อค้าคนกลางด้วย ในปัจจุบันเนื้อสุกรชำแหละที่ขายอยู่ตามท้องตลาดโดยทั่วไป จะเป็นเนื้อสุกรที่มาจากโรงฆ่าที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนและมีวิธีการฆ่าแบบดั้งเดิมแทบทั้งสิ้น

5.2.2 ลักษณะการดำเนินงานของโรงฆ่าสุกรในจังหวัดนครปฐม

จากการศึกษาโรงฆ่าสัตว์ในจังหวัดนครปฐมพบว่า โรงฆ่าสัตว์ต่างๆ ที่ตั้งขึ้นจะมีความแตกต่างกันในเรื่องลักษณะการดำเนินงาน ทำให้โรงฆ่าสัตว์ของจังหวัดนครปฐมสามารถแบ่งตามลักษณะการดำเนินกิจการออกเป็น

1. โรงฆ่าสัตว์ที่มีกรรมวิธีการฆ่าแบบมาตรฐาน

2. โรงฆ่าสัตว์ที่มีกรรมวิธีการฆ่าแบบดั้งเดิม

ซึ่งโรงฆ่าสุกรทั้งสองแบบจะมีขั้นตอนและกระบวนการฆ่าสุกรในแบบที่คล้ายคลึงกัน แต่แตกต่างกันในเรื่องกรรมวิธีในการดำเนินการฆ่า วัสดุ อุปกรณ์และสุขอนามัยที่ใช้ในขั้นตอนการฆ่า ดังนี้

1. โรงฆ่าสัตว์แบบมาตรฐาน

การดำเนินงานของโรงฆ่าสัตว์แบบมาตรฐานจะต้องมีพื้นที่แบ่งออกเป็นส่วนประกอบต่างๆ ดังต่อไปนี้

1.1 ส่วนคอกพักสัตว์ก่อนฆ่า ซึ่งแบ่งออกเป็นคอกพักสัตว์ที่มีสุขภาพดีและคอกพักสัตว์ป่วยโดยแยกออกห่างกับคอกพักสัตว์สุขภาพดี แต่ละคอกจะสามารถบรรจุสุกรได้คอกละ10-30 ตัว ในคอกพักสัตว์จะจัดให้มีการระบายอากาศที่ดี โดยส่วนใหญ่แล้วจะมีการปล่อยน้ำออกมาจากท่อน้ำที่อยู่เหนือคอกพักสัตว์ออกมาเป็นระยะๆ เพื่อลดความร้อนภายในตัวสัตว์ และลดความสกปรกที่ติดมากับตัวสัตว์ด้วย สำหรับคอกพักสัตว์ป่วยจะเป็นคอกที่มีขนาดไม่ใหญ่นัก โดยจะจัดให้อยู่ใกล้กับห้องเก็บเนื้อที่สงสัยว่าเป็นโรค คอกพักสัตว์ก่อนฆ่าในกรณีนี้จะมีทางเข้าออกโดยเฉพาะไม่อยู่ร่วมกับคอกพักสัตว์ดี

1.2 ส่วนโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งจะประกอบด้วย

1) ห้องฆ่าสัตว์ ซึ่งมีลักษณะเป็นห้องโถงขนาดใหญ่ มีการระบายอากาศอย่างดีและมีแสงสว่างพอเพียง โดยวัสดุที่ใช้ทำพื้นเป็นวัสดุผิวเรียบไม่ลื่น ไม่ดูดซึมน้ำ ฝาผนังห้องปูด้วยกระเบื้องสีขาว ส่วนทางเดินที่ออกจากห้องฆ่าสัตว์จะเป็นบริเวณที่มีการฉีดน้ำล้างตัวสัตว์ ภายในห้องโถงของห้องฆ่าจะถูกจัดเป็นส่วนๆ พร้อมทั้งมีการติดตั้งอุปกรณ์การฆ่าไว้ ซึ่งมีการจัดแบ่งออกเป็นส่วนๆ ดังนี้

- บริเวณที่ทำให้สัตว์สลบ โดยจะมีซองบังคับให้สุกรเดินเข้าไปและมีซองป้องกันการล้มกระแทกพื้นของสุกรขณะถูกไฟฟ้าช็อต

- ระบบรางเหนือศีรษะ หลักการของโรงฆ่าที่มีมาตรฐาน การเอาเลือดออก การขูดหนัง การผ่าซากและการเคลื่อนย้ายซากต้องกระทำโดยไม่ให้ซากสุกรสัมผัสกับพื้น ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีระบบราง พร้อมอุปกรณ์รอกเพื่อใช้ช่วยในการเคลื่อนย้ายซาก การแขวนสัตว์ขึ้นไปตามรางซึ่งจะกระทำภายหลังจากที่สัตว์สลบ ต่อมาก็แทงลำคอเพื่อเอาเลือดออก การขูดหนัง การผ่าท้องเอาเครื่องในออก การแบ่งซาก การเคลื่อนย้ายซากเข้าสู่ห้องเย็น และการเคลื่อนย้ายซากออกสู่ห้องเย็นไปสู่ห้องแต่งซาก หรือไปจุดที่จะขนขึ้นรถบรรทุกห้องเย็นที่มารับซากที่บริเวณจุดรับส่งซากออกจากโรงฆ่า จะกระทำโดยอาศัยระบบรางเท่านั้น

- บ่อเก็บเลือด บ่อเก็บเลือดจะอยู่ใต้ตะแกรงบริเวณที่สัตว์ถูกเชือดโดยเลือดจะถูกปล่อยให้หยดลงพื้นเพื่อจำเก็บลงถังขนาดใหญ่

- บริเวณลวกหนังและขูดขน บริเวณนี้จะประกอบด้วยบ่อลวกหนังจะมีการควบคุมปริมาณน้ำและอุณหภูมิให้เหมาะสมกับปริมาณสุกรที่เข้ามาบริเวณนี้และส่วนบริเวณที่ขูดขนที่ต่อจากบริเวณลวกหนัง จะเป็นแคร่วางสุกรเพื่อทำการขูดขนออก โดยมีรางรวบรวมขนที่ขูดออกทิ้งแยกออกจากกัน

จากการศึกษาพบว่าในจังหวัดนครปฐมมีโรงฆ่าสัตว์ที่มีการดำเนินการแบบมาตรฐานเพียงแห่งเดียว คือ โรงงาน Fresh Meat ที่ตั้งอยู่ที่อำเภอนครชัยศรี ซึ่งมีกำลังการผลิตประมาณ 600-700 ตัว/วัน เพื่อป้อนโรงงานแปรรูปของตนเองและไม่รับจ้างฆ่าสุกรทั่วไป

2. โรงฆ่าสัตว์แบบดั้งเดิม

จากการศึกษาพบว่าโรงฆ่าสุกรแบบดั้งเดิมของจังหวัดนครปฐม ส่วนหนึ่งจะเป็นโรงฆ่าสัตว์สุขาภิบาลและโรงฆ่าสัตว์ของเทศบาล ซึ่งโรงฆ่าสัตว์เหล่านี้อาจจะฆ่าทั้งสุกรและโคด้วย โดยมีกำลังการผลิตตั้งแต่ 5 ตัว/วัน จนถึง 200 ตัว/วัน ทั้งนี้การดำเนินงานจะใช้แรงงานคนเป็นส่วนใหญ่ และสัตว์จะอยู่บนพื้นตลอดระยะเวลาในการดำเนินการฆ่าและชำแหละซากสุกร

ช่วงเวลาในการดำเนินงาน

โดยโรงฆ่าสุกรทั้งสองแบบจะมีช่วงเวลาในการดำเนินการใกล้เคียงกันคือเวลา 05.00-12.00น. และช่วงเย็น 16.00-19.00 น.จะเป็นช่วงเวลาที่พ่อค้าคนกลางจะนำสุกรเข้าสู่โรงฆ่าและเวลาในการฆ่าจะเริ่มหลังจากสัตว์เข้าสู่โรงฆ่าประมาณ 6-12 ชั่วโมง ซึ่งเวลาในการฆ่าขึ้นกับความสะดวกของแต่ละโรงฆ่าสุกร โดยส่วนใหญ่จะทำการฆ่าสุกรตั้งแต่เวลา 21.00 น.เป็นต้นไปจนถึง 9.00 น.

5.2.3 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการของโรงฆ่าสุกร

ค่าใช้จ่ายของโรงฆ่าสุกรจะขึ้นอยู่กับลักษณะของการดำเนินงานของโรงฆ่าแต่ละแห่ง โดยเฉพาะความแตกต่างระหว่างโรงฆ่าที่มีกรรมวิธีการฆ่าแบบดั้งเดิม โรงฆ่าสัตว์ที่มีกรรมวิธีการฆ่าแบบมาตรฐาน และจำนวนสุกรที่เข้ามาฆ่าในแต่ละวัน ซึ่งบางโรงฆ่าสัตว์อาจจะดำเนินการรับจ้างฆ่าสุกรเพียงอย่างเดียว หรือบางโรงโดยเฉพาะโรงที่มีมาตรฐานจะทำการรับซื้อสุกรจากฟาร์มต่างๆ เพื่อเข้ามาฆ่าในแบบมาตรฐาน และทำการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อส่งออกไปขายทั้งในประเทศและต่างประเทศ

1. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของโรงฆ่าสัตว์แบบมาตรฐาน

จากการศึกษาในเรื่องค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของโรงฆ่าสัตว์เอกชนที่มีกรรมวิธีการฆ่าแบบมาตรฐานในพื้นที่จังหวัดนครปฐมนั้น มีจำนวนเพียง 2 แห่งเท่านั้น คือ บริษัทสามพรานฟาร์ม ซึ่งตั้งอยู่ที่ อ.สามพราน และบริษัทเฟรชมีท จำกัด ตั้งอยู่ที่ อ.นครชัยศรีเท่านั้น นอกนั้นเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่มีกรรมวิธีการฆ่าแบบดั้งเดิมทั้งสิ้น โดยจากการสัมภาษณ์ทางผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์แบบ

มาตรฐาน ไม่สามารถให้ข้อมูลได้โดยละเอียดเนื่องจากเป็นความลับในการดำเนินกิจการ นอกจากนี้ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจะมีความผันแปรไปตามจำนวนสุกรที่นำเข้ามาฆ่าในแต่ละวัน ดังนั้น ข้อมูลค่าใช้จ่ายที่ได้เป็นค่าใช้จ่ายจากการประมาณการในการดำเนินงานในแต่ละเดือน โดยมีการฆ่าประมาณวันละ 200 ตัว

ตารางที่ 5.4 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานโรงฆ่าสัตว์แบบมาตรฐาน

รายการ	มูลค่า (บาท/เดือน)	ร้อยละ
ค่าไฟฟ้า	65,000	22.97
ค่าน้ำประปา	20,000	7.07
ค่าแรงงาน	150,000	53.00
ค่าอุปกรณ์ เช่น มีด ใบเลื่อย	12,000	4.24
ค่าบำบัดน้ำเสีย	15,000	5.30
ค่าสารเคมี	13,000	4.59
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	8,000	2.83
รวม	**283,000**	100.00

ที่มา : จากการศึกษา

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินธุรกิจในแต่ละเดือนของโรงฆ่าสัตว์แบบมาตรฐานนั้นจะมีค่าใช้จ่ายส่วนใหญ่ที่ไม่คิดค่าใช้จ่ายสุกรมีชีวิตที่นำเข้ามาฆ่าในแต่ละวัน ดังนั้นค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นส่วนใหญ่จะอยู่ที่ค่าแรงงาน และค่าไฟฟ้า คิดเป็นร้อยละ 53.00 และ 22.97 ตามลำดับ ทั้งนี้เนื่องจากในการดำเนินงานต้องใช้แรงงานจำนวนมากในแต่ละขั้นตอน โดยเฉพาะในขั้นตอนการชำแหละซาก และขั้นตอนการขนถ่ายสินค้า ซึ่งในขั้นตอนการชำแหละซากจำเป็นต้องใช้แรงงานที่มีความชำนาญสูงในการตัดแต่งและชำแหละซาก เพื่อให้ได้เนื้อสุกรมีคุณภาพตรงตามที่ตลาดต้องการ และก่อให้เกิดกำไรในแต่ละส่วนซากสุกรมากที่สุด ส่วนในเรื่องของค่าไฟฟ้านั้น ในการดำเนินงานของโรงฆ่าแบบมาตรฐานต้องใช้ไฟฟ้าในเกือบทุกขั้นตอน ตั้งแต่ราวแขวนซาก ห้องบ่มซาก และห้องเย็น ดังนั้นค่าใช้จ่ายด้านค่าไฟฟ้าจึงเป็นค่าใช้จ่ายที่สูงรองลงมาจากค่าแรงงาน

2. ค่าใช้จ่ายโรงฆ่าสัตว์ในแบบดั้งเดิม

จากการศึกษาโรงฆ่าสุกรเอกชนที่มีกรรมวิธีการฆ่าแบบดั้งเดิมในจังหวัดนครปฐมมีจำนวนทั้งสิ้น 87 แห่ง ซึ่งจากการสุ่มตัวอย่างจำนวน 13 แห่ง พบว่าค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของแต่ละแห่งนั้นจะขึ้นอยู่กับจำนวนสุกรที่เข้ามาจ้างฆ่าในแต่ละวัน ซึ่งจะมีความแตกต่างกันแต่

โดยส่วนใหญ่โรงฆ่าสุกรในแต่ละโรงนั้นจะทำการฆ่าสุกรต่อวันประมาณ 50 ตัวขึ้นไปแต่ไม่เกิน 100 ตัว

ตารางที่ 5.5 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของโรงฆ่าสุกรแบบดั้งเดิม

รายการ	มูลค่า (บาท/เดือน)	ร้อยละ
ค่าไฟฟ้า	16,000	12.80
ค่าน้ำประปา	5,000	4.00
ค่าแรงงาน	75,000	60.00
ค่าเชื้อเพลิง (แก๊ส, ถ่าน, ฟืน)	20,000	16.00
ค่าอุปกรณ์ เช่น มีด ใบเลื่อย	5,000	4.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	4,000	3.20
รวม	**125,000**	100.00

ที่มา : จากการศึกษา

ตามตารางที่ 5.6 จะพบว่าค่าใช้จ่ายที่มีสัดส่วนสูงสุดของโรงฆ่าสัตว์ในแบบดั้งเดิมคือค่าใช้จ่ายในด้านแรงงาน คิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมาคือค่าใช้จ่ายในส่วนของค่าเชื้อเพลิงจำพวกแก๊ซ ถ่าน ฟืน ที่ต้องใช้ในการลวกสุกรเพื่อขูดขน คิดเป็นร้อยละ 16 ส่วนค่าใช้จ่ายในอันดับสามคือค่าใช้จ่ายในด้านค่าไฟฟ้า ร้อยละ 12.80 ซึ่งในการฆ่าสุกรจะทำในเวลากลางคืนและต้องมีแสงสว่างอย่างเพียงพอในการดำเนินงาน ส่วนในเรื่องของค่าน้ำประปาจะมีค่าใช้จ่ายน้อยมากทั้งๆ ที่ในแต่ละขั้นตอนการดำเนินงานต้องใช้น้ำในการชำระล้างซากอยู่ตลอดเวลา ทั้งนี้เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์ส่วนใหญ่จะใช้น้ำบาดาล หรือน้ำสาธารณะแทบทั้งสิ้น

5.2.4 การจ้างงาน

คนงานในโรงฆ่าสัตว์สามารถแบ่งได้เป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มพนักงานประจำโรงฆ่าสัตว์ เช่น เสมียน เจ้าหน้าที่ธุรการ และกลุ่มพนักงานรายวัน ซึ่งทำหน้าที่ในการจับและขนส่งสุกรเข้าโรงฆ่าสัตว์และคนงานที่ทำหน้าที่ในการฆ่าและชำแหละสุกร แต่ในโรงฆ่าบางแห่งก็จะใช้คนงานในกลุ่มเดียวกัน รายได้สำหรับคนงานในโรงฆ่ามีทั้งที่ได้รับเป็นรายวันและรายเดือน โดยรายได้ของคนงานจะได้จากค่าจ้างในการจับสุกรเข้าสู่โรงฆ่า โดยคิดค่าจ้างตัวละ 20 บาท ส่วนค่าจ้างในการฆ่าและชำแหละคิดตัวละ 30-50 บาท รายได้ทั้งสองส่วน จะแตกต่างกันในแต่ละวันโดยจะขึ้นอยู่กับจำนวนสุกรที่เข้าสู่โรงฆ่าในแต่ละวัน และจำนวนคนงานในวันนั้น ถึงแม้ว่าโรงฆ่าสุกรจะใช้คนงานจำนวนไม่มากนักเมื่อเทียบกับธุรกิจประเภทอื่นๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับอุตสาหกรรมสุกร แต่ค่าใช้จ่ายใน

การจ้างงานของโรงฆ่าสุกรนี้ค่อนข้างสูงเพราะการทำงานจะมีเวลาไม่แน่นอน ซึ่งส่วนใหญ่จะทำในเวลากลางคืน และเป็นงานหนัก สกปรก และน่ารังเกียจ ดังนั้นปัจจุบันคนงานส่วนใหญ่ที่ยังยอมทำงานในโรงฆ่าสัตว์คือ คนงานต่างด้าวที่มาจากประเทศพม่า และประเทศลาวเป็นหลัก เนื่องจากแรงงานเหล่านี้ไม่สามารถเลือกงานได้มากนัก และเป็นงานที่ค่อนข้างได้รับค่าตอบแทนสูง โดยแรงงานที่เหลือจะเป็นคนจากจังหวัดทางภาคอีสาน โดยในโรงฆ่าที่มีกำลังการผลิต 50-60 ตัว/วัน จะมีจำนวนแรงงานประมาณ 9-12 คน

5.2.5 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการโรงฆ่าสุกร

1. ปัญหาด้านแหล่งเงินทุนในการกู้ยืม เนื่องจากปัจจุบันมีความตื่นตัวด้านสุขอนามัยของโรงฆ่าสัตว์มากยิ่งขึ้น และยังกำหนดให้มีการปรับปรุงโรงฆ่าสัตว์ที่ดำเนินอยู่ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่ทางการกำหนด ซึ่งต้องใช้ค่าใช้จ่ายในส่วนนี้ค่อนข้างสูงมาก อีกทั้งยังไม่มีแหล่งเงินกู้ราคาถูกมารองรับจากภาครัฐมาให้ความช่วยเหลืออย่างแท้จริง

2. ปัญหาด้านมลภาวะสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากโรงฆ่าสุกร โดยเฉพาะในเรื่องของน้ำเสีย และสิ่งสกปรกต่างๆ ทั้งขนสุกร ไขมัน และอุจจาระที่ปะปนลงไปในน้ำที่ใช้ชำระล้างก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นและความสกปรกเป็นอย่างมาก

3. ปัญหาจากโรคระบาดที่เกิดขึ้นในฟาร์มเลี้ยงสุกรโดยเฉพาะโรคปากและเท้าเปื่อยทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการดูแลสัตว์ป่วย หรือการกำจัดทิ้ง

4. ปัญหาจากเรื่องที่ตั้ง แต่เดิมโรงฆ่าสัตว์จะตั้งอยู่ในพื้นที่ที่ห่างไกลชุมชน แต่ปัจจุบันมีความเจริญมากขึ้นมีแหล่งชุมชนเข้ามาอาศัยโดยรอบ ก่อให้เกิดปัญหาความขัดแย้งในด้านกลิ่นและน้ำเสียที่เกิดจากการผลิต

5. ปัญหาในด้านจำนวนแรงงานที่ไม่เพียงพอ เนื่องจากเป็นอาชีพที่ต้องใช้กำลัง และเป็นอาชีพที่สกปรก ทำให้ไม่มีแรงงานอยากเข้ามาทำงานมากนัก ในบางครั้งถึงขั้นขาดคนงานในการดำเนินงาน และปัจจุบันส่วนใหญ่แรงงานที่เข้ามาทำเป็นแรงงานจากต่างด้าวเป็นหลัก

5.3 อุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกร

จากการศึกษาการบริโภคเนื้อสุกรภายในประเทศสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ การบริโภคเนื้อสุกรโดยตรง โดยใช้เนื้อสุกรมาประกอบอาหารต่างๆ และการนำเนื้อสุกรมาแปรรูปในลักษณะต่างๆ กัน อาทิ ไส้กรอก แฮม เบคอน แหนม กุนเชียง หมูยอ ฯลฯ อย่างไรก็ตาม เนื้อสุกรส่วนใหญ่ภายในประเทศนิยมใช้สำหรับการบริโภคโดยตรง

ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสุกรเป็นการนำเนื้อสุกรที่ชำแหละแล้วมาผ่าขบวนการต่างๆ เพื่อถนอมรักษาเนื้อสุกรให้สามารถคงไว้ได้นาน และเพิ่มมูลค่าเพิ่ม (Value Added) แก่เนื้อสุกร ทั้งลักษณะของการคงสภาพเนื้อสุกรให้ใกล้เคียงกับเนื้อสุกรให้มากที่สุด โดยนำเนื้อสุกรแช่เย็น (Chilled Pork) และแช่แข็ง (Frozen Pork) และลักษณะการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์โดยใช้วัตถุดิบอื่นๆ ผสมเพื่อปรับเปลี่ยนรสชาติ (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, สำนักบริการวิชาการ, การศึกษาความต้องการเนื้อสุกรชำแหละของประเทศไทย, 2540: 6-6)

5.3.1 ลักษณะของผลิตภัณฑ์สุกร

ผลิตภัณฑ์จากสุกรมีความหลากหลายในประเภทผลิตภัณฑ์ โดยจำแนกตามกรรมวิธีการผลิต หรือการแปรรูป สามารถจำแนกออกเป็น 3 ระดับที่สำคัญ คือ การแปรรูปขั้นต้น การแปรรูปขั้นกลาง และการแปรรูปขั้นสูง

1. **การแปรรูปเนื้อสุกรขั้นต้น** การแปรรูปเนื้อสุกรขั้นต้นเป็นการนำเนื้อสุกรแช่เย็นแช่แข็ง กรรมวิธีการผลิตที่ไม่สลับซับซ้อน เป็นการลดอุณหภูมิภายในเนื้อสุกรที่ผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ที่ทันสมัยภายในระยะเวลาสั้น ขบวนการผลิตเนื้อสุกรแช่เย็นแช่แข็งจำเป็นต้องใช้เงินลงทุนที่มาก เนื่องจากเนื้อสุกรแช่เย็นแช่แข็งเป็นขบวนการที่ต้องดำเนินการต่อเนื่องจากการฆ่าสัตว์แบบทันสมัย ดังนั้นปริมาณการผลิตและการจำหน่ายที่สูงมีส่วนช่วยลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน เนื้อสุกรแช่เย็นแช่แข็งเป็นเนื้อสุกรที่ใช้ทดแทนกับเนื้อสุกรสด แต่สามารถเก็บได้นานกว่า

2. **การแปรรูปเนื้อสุกรขั้นกลาง** การแปรรูปเนื้อสุกรขั้นกลางเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีขบวนการผลิตที่ไม่สลับซับซ้อนมากนัก เป็นเพียงการแปรรูปอย่างง่ายเพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อสุกรเน่าเสีย การผลิตบางขั้นตอนสามารถนำเครื่องจักรเข้ามาช่วยในขบวนการผลิตได้ อาทิ การสไลด์เนื้อเครื่องสับ เครื่องบด ขบวนการผลิตยังต้องอาศัยแรงงานช่วยในการผลิตเกือบทุกขั้นตอน ขบวนการผลิตส่วนใหญ่เป็นขบวนการนำเนื้อสุกรมาทำให้สุกเพื่อให้เนื้อสุกรเก็บไว้ได้นานขึ้น และมีรสชาติตามที่ต้องการ อาทิ การผลิตแฮมจะนำเนื้อสุกรขาหลังมาฉีกเพื่อหมักเนื้อสุกร และนำไปทำให้สุกภายหลัง หรือการผลิตไส้กรอก กุนเชียง แหนม หรือไส้กรอกอีสาน จะเป็นการนำเนื้อสุกร

ไปบดรวมกับส่วนประกอบอื่นๆ ทั้งการบดที่หยาบและนำเนื้อสุกรที่บดรวมกับส่วนอื่นๆ ไปอัดในไส้หรือการบดละเอียด โดยนำไปขึ้นรูป อาทิ การทำลูกชิ้น

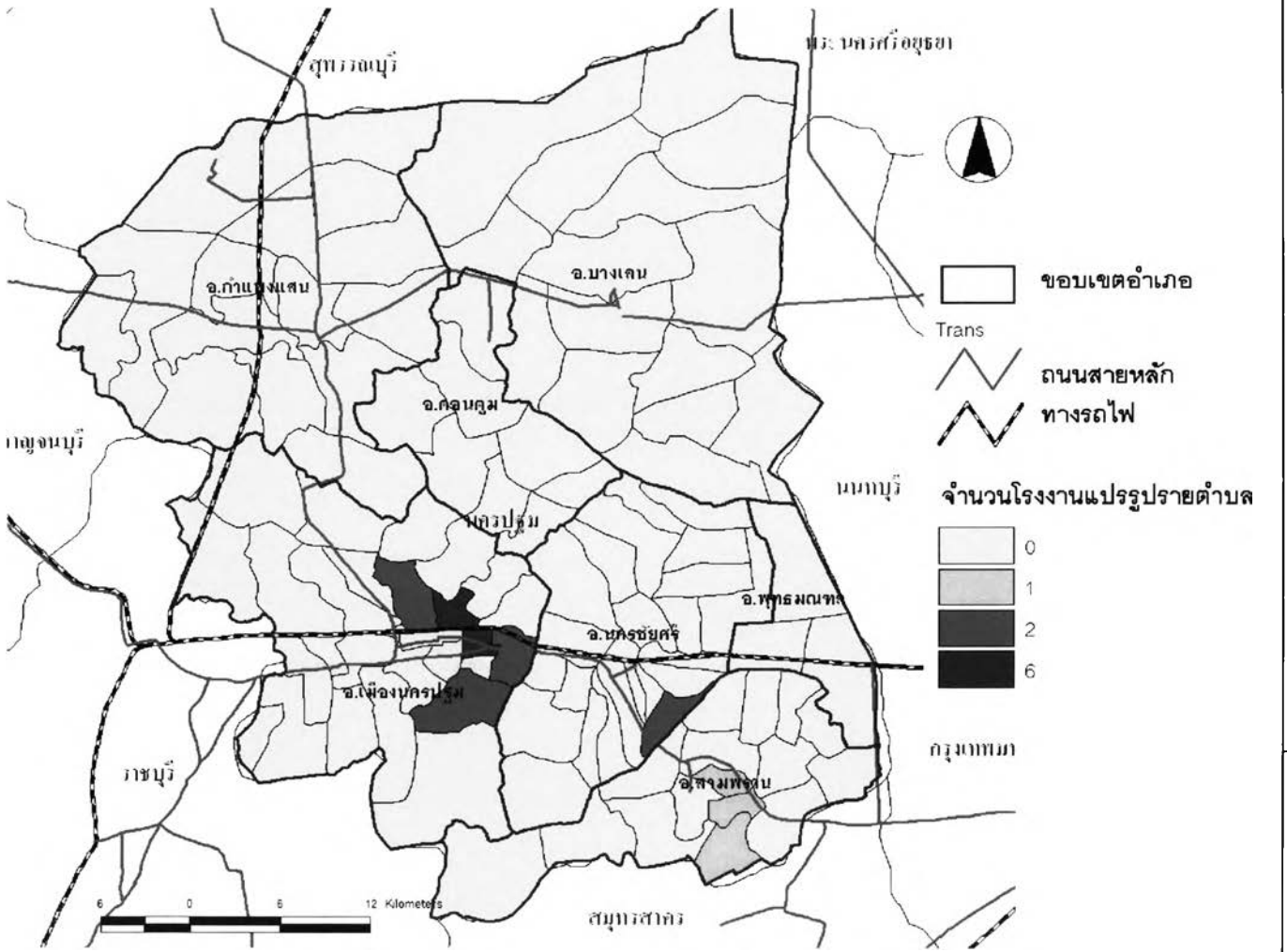
ผลิตภัณฑ์จากสุกรขั้นกลางสามารถจำแนกออกเป็น 2 ประเภทคือ ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมือง อาทิ ลูกชิ้น หมูยอ แหนม ไส้กรอกอีสาน หมูหยอง หมูแผ่น และผลิตภัณฑ์อาหารต่างประเทศ อาทิ ไส้กรอก แฮม เบคอน การผลิตส่วนใหญ่เพื่อตลาดภายในประเทศ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ แปรรูปเนื้อสุกร ส่วนใหญ่เป็นเนื้อสุกร โดยที่แต่ละผลิตภัณฑ์ใช้ชิ้นส่วนของสุกรต่างกัน อาทิ แฮมใช้เนื้อสุกรขาหลัง เบคอนใช้หมูสามชั้น เป็นต้น เนื้อสุกรส่วนใหญ่จำเป็นต้องนำมาใช้ร่วมกับวัตถุดิบอื่นๆ เพื่อปรุงรส วัตถุดิบต่างๆ บางครั้งผลผลิตภายในประเทศไม่เพียงพอต้องนำเข้าจากต่างประเทศ อาทิ ไส้เทียม (Artificial casing) และไส้ธรรมชาติ (Natural casing)

3. **การแปรรูปเนื้อสุกรขั้นสูง** การแปรรูปเนื้อสุกรขั้นสูงเป็นการนำเนื้อสุกรมาแปรรูปที่สลับซับซ้อนขึ้น โดยการปรุงเนื้อสุกรให้อยู่ในลักษณะอาหารกึ่งสำเร็จรูป (Ready-to-Cook) หรืออาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน (Ready-to-Eat) ความซับซ้อนขึ้นอยู่กับรสชาติอาหาร และวิธีการถนอมอาหารให้สามารถใช้บริโภคได้นานโดยไม่เสียรสชาติ อาทิ เบคอนสอดไส้ (Bacon Croquette), หมูชุบแป้งทอด, ข้าวหมูกระเทียม, โจ๊กหมู, เนื้อทอดกระเทียม เป็นต้น กรรมวิธีต่างๆ เพื่อถนอมอาหารมีความหลากหลาย อาทิ การแช่แข็ง (Frozen), ผ่านการสเตอร์ริไรซ์ และบรรจุกระป๋อง หรือการบรรจุในซอง Retort Pouch ซึ่งแต่ละวิธีก็มีข้อดีข้อเสียที่แตกต่างกัน อาทิ การแช่แข็งช่วยทำให้รสชาติอาหารมีความใกล้เคียงกับอาหารสดมากกว่าการถนอมอาหารโดยการบรรจุในซอง Retort Pouch หรือกระป๋อง แต่ผลิตภัณฑ์จำเป็นต้องอยู่ในตู้เย็นจึงทำให้ขาดความคล่องตัว และเป็นต้นทุนเพิ่มในการจำหน่าย แตกต่างจากการบรรจุในลักษณะ Retort Pouch หรือกระป๋อง ซึ่งไม่จำเป็นต้องเก็บในตู้เย็น แต่รสชาติอาหารแตกต่างจากอาหารสด

5.3.2 ผลการศึกษาอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกร

จากข้อมูลของอุตสาหกรรมจังหวัดนครปฐมในปี 2547 พบว่ามีจำนวนโรงงานแปรรูปเนื้อสุกรทั้งสิ้น 18 แห่ง โรงงานเหล่านี้จะกระจุกตัวอยู่ในเขตพื้นที่อำเภอเมืองมากที่สุดถึง 13 แห่ง โดยเฉพาะในเขตตำบลปอพลับ ธรรมศาลา ถนนขาด นครปฐม จะเห็นได้ว่าตำบลเหล่านี้เป็นตำบลที่ตั้งอยู่โดยรอบเขตเทศบาลเมืองนครนครปฐมทั้งสิ้น เนื่องจากผลผลิตจากการแปรรูปของโรงงานเหล่านี้เป็นการแปรรูปอย่างง่าย โดยทำเป็นสินค้าพื้นเมืองสำหรับจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวและสำหรับป้อนตลาดภายในจังหวัดนครปฐมเองเป็นส่วนใหญ่

จากการศึกษาอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกรในจังหวัดนครปฐม สามารถแบ่งขนาดของโรงงานออกเป็น 2 กลุ่มได้อย่างชัดเจน นั่นคือ กลุ่มโรงงานขนาดเล็ก คือกลุ่มโรงงานแปรรูปเนื้อสุกรเกือบทั้งหมดของจังหวัดนครปฐม จะมีคนงานตั้งแต่ 1-100 คน มีทั้งสิ้น 17 แห่ง ส่วนโรงงาน



แผนที่ 5.3
แสดงจำนวนโรงงานแปรรูป
ผลิตภัณฑ์จากสุกรรายตำบล
ในจังหวัดนครปฐม

ที่มา : จากการวิเคราะห์

วิทยานิพนธ์เรื่อง : ความเชื่อมโยง
ของกิจกรรมทางเศรษฐกิจของ
อุตสาหกรรมสุกรในจังหวัดนครปฐม
ภาควิชาการวางแผนภาคและเมือง
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

แปรรูปขนาดใหญ่มีเพียงโรงงานเดียวคือ โรงงาน Fresh Meat มีคนงานทั้งสิ้น 170 คน โดยตั้งอยู่ที่ตำบลขุนแก้ว อำเภอนครชัยศรีใกล้กับทางหลวงหมายเลข 338 ปิ่นเกล้า-นครชัยศรี โดยใช้เป็นเส้นทางคมนาคมสายหลักในการกระจายผลผลิตเข้าสู่กรุงเทพมหานคร

ตารางที่ 5.6 จำนวนโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกรในจังหวัดนครปฐม ปี 2547

อำเภอ	จำนวนสถานประกอบการ
เมืองนครปฐม	13
นครชัยศรี	2
กำแพงแสน	-
สามพราน	3
ดอยตุม	-
บางเลน	-
พุทธมณฑล	-
รวม	18

ที่มา : สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครปฐม

5.3.3 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินกิจการอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกร

ในการศึกษาด้านค่าใช้จ่ายในกิจการแปรรูปเนื้อสุกรจะแบ่งการศึกษาค่าใช้จ่ายออกเป็น 2 กลุ่ม คือกลุ่มโรงงานขนาดเล็กที่มีจำนวนคนงานตั้งแต่ 1-100 คน ซึ่งต่อไปนี้จะใช้คำว่า "กลุ่มโรงงานขนาดเล็ก" และกลุ่มโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ที่มีจำนวนคนงานตั้งแต่ 100 คนขึ้นไป จะใช้คำว่า "โรงงานขนาดใหญ่" ซึ่งจากการศึกษาพบว่ามีเพียงโรงงานเดียวในพื้นที่จังหวัดนครปฐม

1. ค่าใช้จ่ายและแรงงานในอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกรขนาดเล็ก

จากการศึกษาการดำเนินงานของโรงงานแปรรูปเนื้อสุกรขนาดเล็กในจังหวัดนครปฐม พบว่า ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของโรงงานขนาดเล็กส่วนใหญ่เป็นค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบเนื้อสุกรคิดเป็นร้อยละ 82.98 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด รองลงมาได้แก่ค่าแรงคนงานคิดเป็นร้อยละ 8.51 โดยคนงานในโรงงานแปรรูปเนื้อสุกรแบ่งได้เป็นคนงานประจำที่จ่ายค่าจ้างเป็นรายเดือน และคนงานที่จ่ายค่าจ้างเป็นรายวัน สัดส่วนที่เป็นค่าใช้จ่ายรองลงมาได้แก่ ค่าไฟฟ้า และค่าขนส่ง คิดเป็นร้อยละ 3.70 และ 1.90 ตามลำดับ ส่วนพวกสารแต่งรสชาติที่ใช้อันได้แก่ เกลือ น้ำตาล น้ำปลา และสารเคมีต่างๆ คิดเป็นร้อยละ 1.33 จะเห็นได้ว่าค่าใช้จ่ายในด้านวัตถุดิบเป็นค่าใช้จ่ายที่สูงสุดในแต่ละเดือน แต่เนื่องจากราคาวัตถุดิบอย่างเนื้อสุกรมีความผันผวนไม่แน่นอนในแต่ละเดือน ดังนั้นหากเราตัดค่าใช้จ่ายด้านการจัดซื้อวัตถุดิบออกไปจะพบว่า ค่าใช้จ่ายด้านแรงงานเป็น

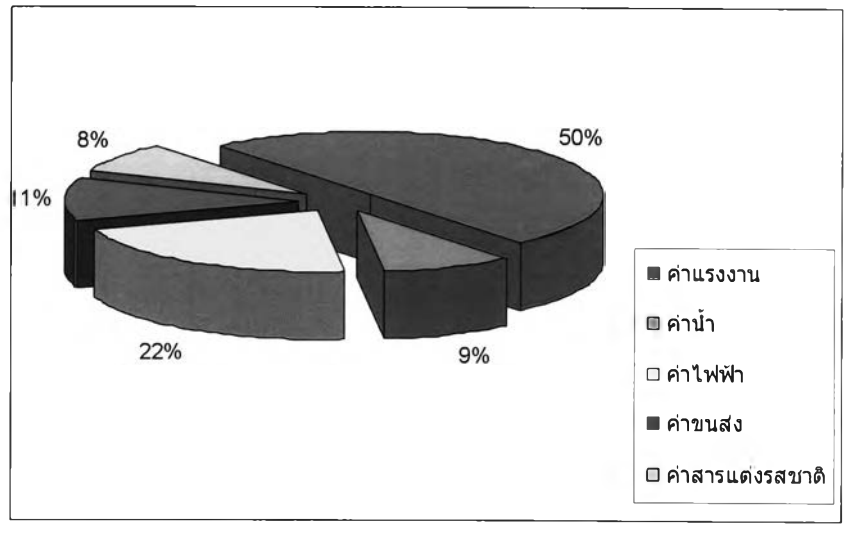
ค่าใช้จ่ายที่มีสัดส่วนมากที่สุดในแต่ละเดือนคือร้อยละ 49.96 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด รองลงมาได้แก่ค่าไฟฟ้าและค่าขนส่ง คิดเป็นร้อยละ 21.73 และ 11.17 ตามลำดับ

ตารางที่ 5.7 ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในแต่ละเดือนของโรงงานแปรรูปเนื้อสุกรขนาดเล็ก

ประเภทค่าใช้จ่าย	มูลค่า (บาท/เดือน)	ร้อยละ
ค่าวัตถุดิบ	525,659	82.98
ค่าแรงงาน	53,882	8.51
ค่าน้ำ	10,035	1.58
ค่าไฟฟ้า	23,436	3.70
ค่าขนส่ง	12,043	1.90
ค่าสารแต่งรสชาติ	8,456	1.33
รวม	**633,511**	**100.00**

ที่มา : จากการศึกษา

แผนภูมิที่ 5.3 แสดงค่าใช้จ่ายในแต่ละเดือนของโรงงานแปรรูปขนาดเล็กโดยตัดค่าใช้จ่ายด้านวัตถุดิบออก



ที่มา : จากการศึกษา

สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 5.8 จำนวนคนงานในอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกรขนาดเล็ก

ประเภทพนักงาน	เจ้าหน้าที่บริหาร		พนักงานประจำ		รวม
	ชาย	หญิง	ชาย	หญิง	
จำนวน (คน)	2	5	100	122	229
ร้อยละ	0.87	2.18	43.67	53.28	100.00

ที่มา : จากการศึกษา

ในส่วนของคนงานในอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกรสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม คือกลุ่มเจ้าหน้าที่บริหารและกลุ่มพนักงานประจำ โดยเจ้าหน้าที่บริหารหมายรวมถึงพนักงานบัญชีและเสมียนคิดเป็นร้อยละ 3 ของพนักงานทั้งหมด ส่วนพนักงานประจำคือคนงานที่มีหน้าที่ในการผลิตสินค้าและควบคุมเครื่องจักร มีจำนวนประมาณร้อยละ 97 ของพนักงานทั้งหมด โดยมีสัดส่วนพนักงานชาย และพนักงานหญิงใกล้เคียงกัน คือร้อยละ 43.67 และ 53.28 ตามลำดับ โดยคนงานเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นพนักงานประจำที่มีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดนครปฐม และคนงานจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือและเข้ามาพักอาศัยในจังหวัดนครปฐมเพื่อหางานทำ

2. ค่าใช้จ่ายและแรงงานในอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกรขนาดใหญ่

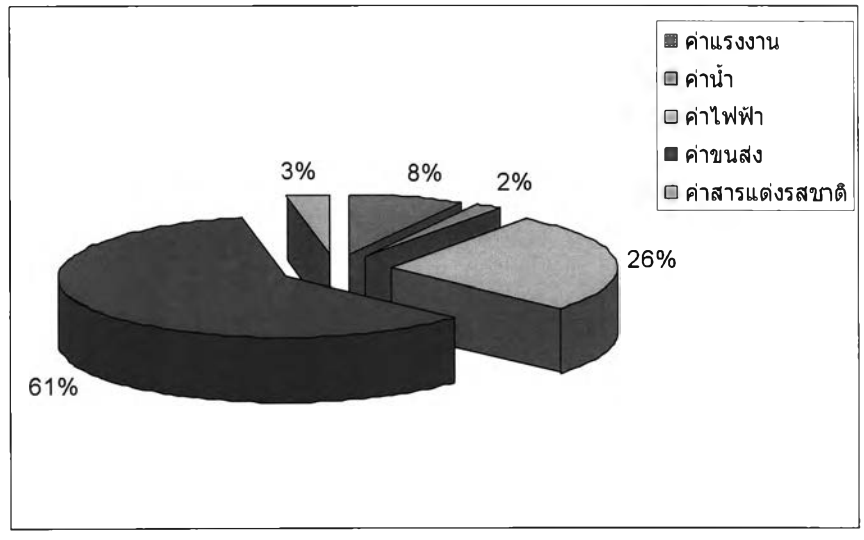
จากการศึกษาโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกรขนาดใหญ่ที่ตั้งอยู่ในจังหวัดนครปฐมมีเพียงโรงงานเดียวได้แก่ บริษัทเฟรชมีทโพรเซสซิ่งจำกัด ตั้งอยู่ ถ.นครชัยศรีสาย 7 ต.ขุนแก้ว อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม เป็นโรงงานขนาดใหญ่ที่ดำเนินกิจการแปรรูปเนื้อสุกร โรงฆ่าสุกร และห้องเย็น โดยมีกำลังการผลิตในการแปรรูปเนื้อสุกรประมาณ 15 ตันต่อปี โดยในการดำเนินงานมีค่าใช้จ่ายในการจัดหาวัตถุดิบมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 86.85 รองลงมาคือค่าใช้จ่ายในการขนส่งสินค้า และค่าไฟฟ้าคิดเป็นร้อยละ 7.94 และ 3.45 ตามลำดับ เหตุที่ค่าใช้จ่ายในด้านการขนส่งมีปริมาณมากที่สุดหากตัดค่าใช้จ่ายด้านการจัดหาวัตถุดิบออกไป เป็นเพราะสินค้าที่ผลิตออกมานั้นมีปริมาณมากและมีน้ำหนักค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับสินค้าประเภทอื่นๆ นอกจากนี้ข้อจำกัดในด้านของเวลาในการจัดส่งยังเป็นตัวแปรที่สำคัญ จะเห็นได้ว่าโรงงานแปรรูปขนาดใหญ่นี้จึงตั้งอยู่บริเวณที่มีเส้นทางคมนาคมสะดวกเช่น ถนนปิ่นเกล้า-นครชัยศรี เนื่องจากสามารถกระจายผลผลิตออกไปได้สะดวกทั้งเส้นทางเข้าสู่กรุงเทพมหานคร และสามารถเชื่อมต่อไปยังจังหวัดนนทบุรี และปทุมธานีกระจายผลผลิตสู่ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือได้อีกทางหนึ่งด้วย

ตารางที่ 5.9 ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในแต่ละเดือนของโรงงานแปรรูปเนื้อสุกรขนาดใหญ่

ประเภทค่าใช้จ่าย	มูลค่า (บาท/เดือน)	ร้อยละ
ค่าวัตถุดิบ	94,500,000	86.85
ค่าแรงงาน	1,173,000	1.08
ค่าน้ำ	310,000	0.28
ค่าไฟฟ้า	3,750,000	3.45
ค่าขนส่ง	8,640,000	7.94
ค่าสารแต่งรสชาติ	430,000	0.40
รวม	**108,803,000**	**100.00**

ที่มา : จากการศึกษา

แผนภูมิที่ 5.4 แสดงค่าใช้จ่ายในแต่ละเดือนของโรงงานแปรรูปขนาดใหญ่โดยตัดค่าใช้จ่ายด้านวัตถุดิบออก



สำหรับพนักงานในโรงงานแปรรูปเนื้อสุกรขนาดใหญ่ ในการศึกษาได้แบ่งออกมาเป็น 2 กลุ่มเหมือนโรงงานแปรรูปขนาดเล็ก ซึ่งพบว่าสัดส่วนของเจ้าหน้าที่บริหารมีประมาณร้อยละ 5 นอกนั้นเป็นพนักงานประจำที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงงานร้อยละ 95 โดยมีพนักงานประจำรวมทั้งสิ้น 170 คน โดยแบ่งเป็นพนักงานหญิงประมาณร้อยละ 25.88 และพนักงานชายประมาณร้อยละ 68.82 การที่โรงงานแปรรูปเนื้อสุกรขนาดใหญ่มีจำนวนพนักงานชายเป็นจำนวนมากเนื่องจากการแปรรูปส่วนใหญ่เป็นการแปรรูปเนื้อสุกรแช่เย็นซึ่งต้องอาศัยแรงงาน และทักษะฝีมือในการตัดแต่งซากสุกรสำหรับแพ็คกิ้งเพื่อนำไปจำหน่ายต่อไป นอกจากนี้ยังมีพนักงานในส่วนของนักวิชาการ

เช่น นักจุลชีววิทยา พนักงานห้องปฏิบัติการ โดยพนักงานในกลุ่มนี้ จะเป็นพนักงานที่มีที่พักอยู่ในกรุงเทพมหานคร นอกนั้นพนักงานส่วนใหญ่ของโรงงานจะมีภูมิลำเนาอยู่ในพื้นที่จังหวัดนครปฐมเอง และจังหวัดใกล้เคียง เช่น ราชบุรี สมุทรสาคร และกรุงเทพฯ เป็นต้น

ตารางที่ 5.10 จำนวนคนงานในอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกรขนาดใหญ่

ประเภทพนักงาน	เจ้าหน้าที่บริหาร		พนักงานประจำ		รวม
	ชาย	หญิง	ชาย	หญิง	
จำนวน (คน)	3	6	117	44	170
ร้อยละ	1.76	3.53	68.82	25.88	100.00

ที่มา : จากการศึกษา

5.3.4 แหล่งที่มาและการกระจายสินค้าของวัตถุดิบสุกร

โรงงานแปรรูปเนื้อสุกรทั้งสองขนาดจะมีขอบเขตของแหล่งที่มาของวัตถุดิบเฉพาะในพื้นที่จังหวัดนครปฐม และพื้นที่ใกล้เคียงเช่น จังหวัดราชบุรีเท่านั้น เนื่องจากต้นทุนจากการขนส่งเป็นต้นทุนที่สำคัญมากในการดำเนินธุรกิจเนื่องจากเนื้อสุกรชำแหละจะมีน้ำหนักมากดังนั้นการขนส่งในระยะทางไกลจะทำให้เสียค่าขนส่งไปโดยเปล่าประโยชน์ และไม่คุ้มกับกำไรที่จะได้

ส่วนในเรื่องการกระจายผลผลิตของอุตสาหกรรมการแปรรูปเนื้อสุกรนั้น ถ้าเป็นโรงงานขนาดเล็กส่วนใหญ่จะผลิตเพื่อจำหน่ายภายในจังหวัด หรือจำหน่ายเป็นของฝากให้กับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเที่ยวในจังหวัดนครปฐมเท่านั้น โดยมีการจำหน่ายออกไปในพื้นที่โดยรอบเป็นจำนวนน้อยเท่านั้นเนื่องจากสินค้าที่โรงงานขนาดเล็กผลิตส่วนใหญ่เป็นสินค้าจำพวกของพื้นเมือง เช่น กุนเชียง แหนม และหมูยอ เป็นต้น ซึ่งสินค้าจำพวกนี้มีขายแทบทุกจังหวัดของประเทศไทย เนื่องจากในแต่ละจังหวัดมีการเลี้ยงสุกรแทบทั้งสิ้น และผลิตภัณฑ์เหล่านี้เป็นการแปรรูปขั้นต้นอย่างง่ายจึงมีการทำกันอย่างแพร่หลาย ส่วนผลิตภัณฑ์จากโรงงานแปรรูปขนาดใหญ่นั้นเป็นผลิตภัณฑ์จำพวกเนื้อสุกรแช่เย็นซึ่งการกระจายผลผลิตของโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่นี้ส่วนใหญ่จะส่งไปยังกรุงเทพมหานคร ตามซุปเปอร์มาร์เก็ตต่างๆ รอบกรุงเทพและปริมณฑล ส่วนในเรื่องการส่งออกนั้นจะมีบ้างแต่เป็นสัดส่วนที่น้อยมาก โดยประเทศที่ส่งออกส่วนใหญ่เป็นประเทศในแถบเอเชียแทบทั้งสิ้น เช่น ฮ่องกง ญี่ปุ่น และบรูไน เป็นต้น

5.3.5 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการแปรรูปเนื้อสุกร

1. ปัญหาและอุปสรรคสำคัญที่ทำให้การพัฒนาอุตสาหกรรมการแปรรูปเนื้อสุกรไม่เจริญก้าวหน้าทัดเทียมกับอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารอื่นๆ ของประเทศก็คือ การขาดลู่ทางการ

ส่งออกเนื้อสุกร ทั้งนี้เป็นผลสืบเนื่องจากโรคระบาดที่สำคัญ คือโรคปากและเท้าเปื่อยที่ยังไม่สามารถกำจัดให้หมดสิ้นไปได้ ประกอบกับขาดโรงฆ่าสัตว์ที่ทันสมัยที่ได้มาตรฐานสากล ทำให้เนื้อสุกรที่ผลิตได้ซึ่งต้องนำไปใช้เป็นวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปขาดคุณภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่มีค่อนข้างสูง ทำให้เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาสั้น เมื่อปัญหาเรื่องนี้ยังไม่ได้รับการแก้ไขทำให้การส่งออกก็ไม่สามารถทำได้ จึงทำให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเนื้อสุกรจึงมีขีดจำกัด

2. ปัญหาเรื่องความผันผวนของราคาสุกรทำให้โรงงานแปรรูปขนาดเล็กต่างๆ ไม่สามารถวางแผน และคาดการณ์ในการผลิตได้อย่างแม่นยำ ส่งผลให้ในบางช่วงก่อให้เกิดการขาดทุนทำให้อุตสาหกรรมการแปรรูปของโรงงานขนาดเล็กไม่สามารถเติบโตได้เท่าที่ควร

3. ปัญหาด้านสุขอนามัยที่จากโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่ได้มาตรฐานส่งผลให้วัตถุดิบเนื้อสุกรที่จะนำมาแปรรูปส่วนใหญ่มีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้ไม่มีคุณภาพเท่าที่ควรและอาจเน่าเสียได้ง่ายกว่าวันที่กำหนด

5.4 รูปแบบการใช้ที่ดินของกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นปัจจัยในการผลิต

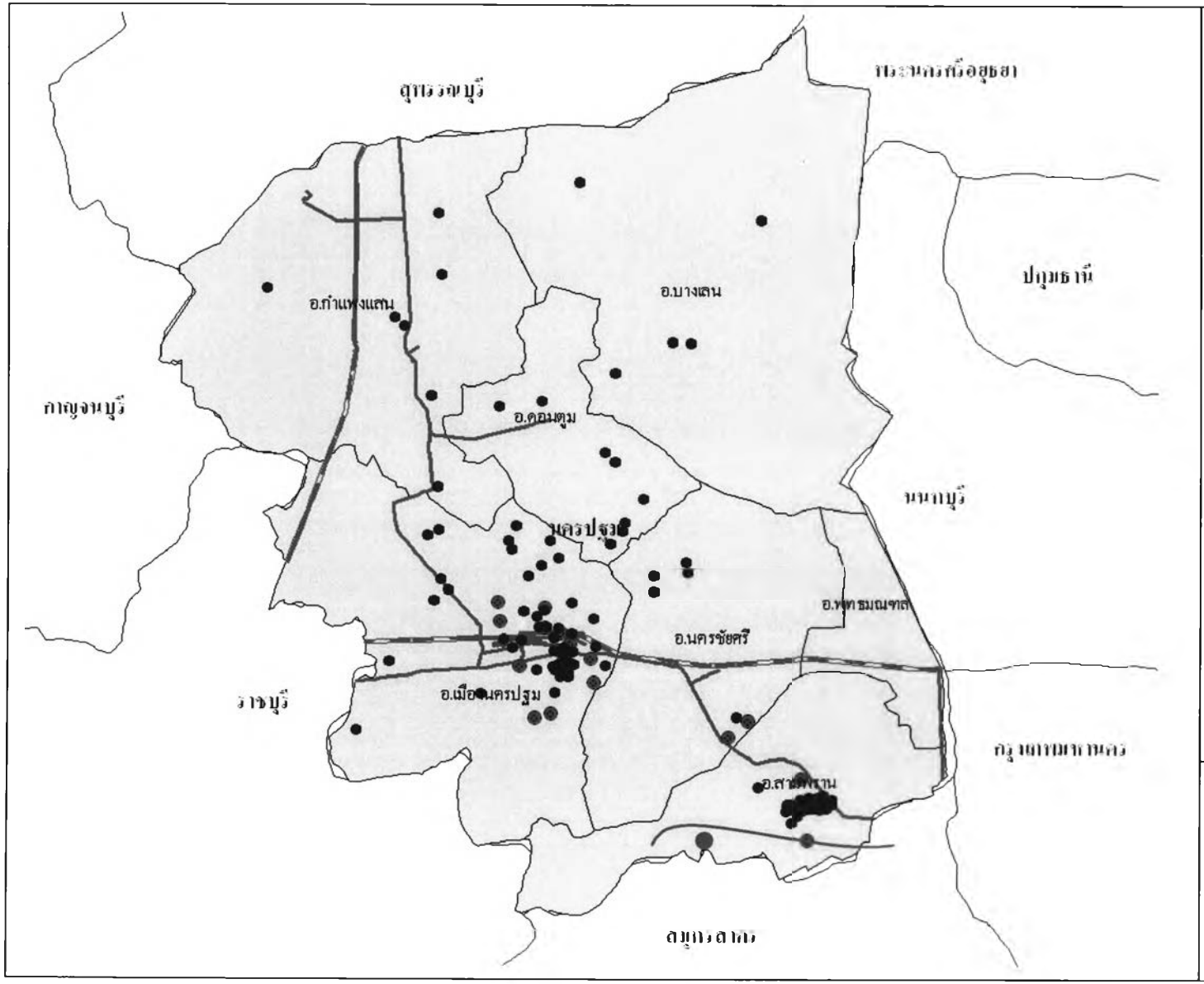
กิจกรรมทางเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิตที่ส่งผลต่อการใช้ประโยชน์ที่ดินนั้น จากการศึกษาพบว่ากิจกรรมส่วนใหญ่จะกระจุกตัวอยู่ในพื้นที่ที่มีการเลี้ยงสุกรเป็นจำนวนมากเช่น อำเภอเมือง และอำเภอสามพราน เป็นหลักและตั้งอยู่ในบริเวณที่มีถนนสายหลักตัดผ่าน คือ ทางหลวงหมายเลข 4 (ถนนเพชรเกษม) ซึ่งเป็นเส้นทางคมนาคมหลักในการขนส่งสินค้าเข้าสู่กรุงเทพมหานคร โดยการกระจุกตัวของอุตสาหกรรมที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบสามารถแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม

1. กลุ่มอุตสาหกรรมโรงฆ่าสัตว์ ธุรกิจประเภทนี้จะกระจุกตัวอยู่บริเวณพื้นที่ที่มีการเลี้ยงสุกรเป็นจำนวนมากในอำเภอเมืองนครปฐม โดยเฉพาะตำบลบ่อพลับ และตำบลพระประโทน จะมีโรงฆ่าสัตว์ตั้งอยู่อย่างหนาแน่นถึง 23 แห่ง และพื้นที่อำเภอสามพราน โดยเฉพะตำบลท่าข้ามเพียงตำบลเดียวมีโรงฆ่าสัตว์ตั้งอยู่ถึง 24 แห่ง นอกนั้นจะกระจายตัวอยู่ตามตำบลต่างๆ ตำบลละ 1-2 แห่ง โดยจะเห็นว่าพื้นที่ที่มีโรงฆ่าสัตว์ตั้งอยู่หนาแน่นจะเป็นพื้นที่นอกเขตเทศบาล และพื้นที่ชุมชน เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์เป็นธุรกิจที่ต้องใช้พื้นที่จำนวนมาก และก่อให้เกิดมลภาวะต่อชุมชนในด้านต่างๆ อย่างไรก็ตามอุตสาหกรรมประเภทนี้จำเป็นต้องตั้งอยู่ใกล้กับถนนสายหลัก หรือถนนที่สามารถเชื่อมต่อไปยังถนนสายหลักอย่างถนนเพชรเกษมได้อย่างสะดวก เพื่อลดต้นทุนในการขนส่งสินค้า เนื่องจากการขนส่งสินค้าจำนวนมากไปยังระยะทางไกลนั้นก่อให้เกิดการสูญเสียน้ำหนักระหว่างการขนส่งได้

2. กลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกร ส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในพื้นที่อำเภอเมืองจังหวัดนครปฐมแทบทั้งสิ้น เนื่องจากการแปรรูปส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมการแปรรูปขนาดเล็ก ซึ่งสินค้าที่ผลิตได้จะใช้บริโภค หรือขายภายในจังหวัดนครปฐม โดยเฉพาะประเภทสินค้าพื้นเมืองที่ส่วนใหญ่นำมาขายให้กับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในจังหวัด และมีเพียงส่วนน้อยที่ส่งไปจำหน่ายนอกพื้นที่ ดังนั้นกลุ่มอุตสาหกรรมประเภทนี้ส่วนใหญ่จึงตั้งอยู่บริเวณ ตำบลบ่อพลับ ตำบลนครปฐม ตำบลธรรมศาลา และตำบลถนนขาด และกระจายไปตั้งอยู่ในอำเภอสามพราน และอำเภอนครชัยศรี ส่วนอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกรขนาดใหญ่ ซึ่งจากการศึกษามีอยู่เพียงโรงงานเดียว ตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบลขุนแก้ว อำเภอนครชัยศรี ใกล้กับเส้นทางคมนาคมสายใหม่คือ ทางหลวงหมายเลข 338 (ปิ่นเกล้า-นครชัยศรี) ซึ่งเป็นเส้นทางสายใหม่ที่เชื่อมระหว่างนครปฐมกับกรุงเทพมหานครได้สะดวกยิ่งขึ้น

จากการศึกษาลักษณะการกระจุกตัวของกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิตนั้นจะมีปัจจัยที่สำคัญอยู่ 2 ปัจจัย นั่นคือกิจกรรมเหล่านั้นจะกระจุกตัวอยู่ในพื้นที่ที่มีการเลี้ยงสุกรเป็นจำนวนมาก และมีเส้นทางการคมนาคมที่สะดวกรวดเร็ว โดยเฉพาะเส้นทางสายหลักที่เชื่อมเข้าสู่กรุงเทพมหานครที่เป็นตลาดการบริโภคขนาดใหญ่ที่สุด โดยกลุ่มอุตสาหกรรมโรงฆ่าสัตว์จะตั้งกระจุกตัวอยู่ในพื้นที่รอบนอกเมือง เช่น เขตตำบลบ่อพลับ และตำบลพรประโทน ซึ่งเป็นพื้นที่ที่อยู่นอกเขตเทศบาล ส่วนกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกรส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในพื้นที่เขตเมือง เช่น ตำบลบ่อพลับมากที่สุด เนื่องจากอุตสาหกรรมการแปรรูปเนื้อสุกรในจังหวัดนครปฐมเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็ก เป็นลักษณะอุตสาหกรรมในครัวเรือน โดยทั้งสองกลุ่มอุตสาหกรรมนั้นจะเชื่อมโยงสัมพันธ์กันด้วยลักษณะการดำเนินธุรกิจที่ต้องพึ่งพาอาศัยกัน ในลักษณะที่ผลิตผลของธุรกิจหนึ่งจะเป็นวัตถุดิบให้อีกธุรกิจหนึ่งโดยมีกลุ่มพ่อค้าคนกลางเป็นตัวเชื่อมโยงทั้งสองธุรกิจเข้าหากัน ดังนั้นรูปแบบการดำเนินงานของทั้งสองกลุ่มจึงตั้งธุรกิจให้อยู่ใกล้กัน และใกล้กับเส้นทางคมนาคมขนส่งสายหลัก เพื่อก่อให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง เนื่องจากสินค้าจำพวกเนื้อสุกรเป็นสินค้าที่มีน้ำหนักมาก และมีข้อจำกัดในเรื่องของระยะเวลาในการขนส่งเป็นตัวแปรที่สำคัญ

จึงอาจกล่าวได้ว่ารูปแบบการใช้ที่ดินที่เกิดขึ้นจากกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิตนั้น ส่วนใหญ่จะกระจุกตัวอยู่ในพื้นที่ที่มีการเลี้ยงสุกรเป็นจำนวนมาก และเป็นพื้นที่ที่มีเส้นทางคมนาคมสายหลักพาดผ่าน เช่น ตำบลบ่อพลับ ตำบลนครปฐม ตำบลท่าข้าม เป็นต้น ซึ่งอุตสาหกรรมที่เกี่ยวเนื่องเหล่านี้ส่งผลให้เกิดเป็นแหล่งชุมชนขนาดเล็กในพื้นที่ เช่น ตลาดนัด และที่พักอาศัยคนงาน ในพื้นที่ใกล้เคียงกับที่อุตสาหกรรมเหล่านี้กระจุกตัว



แผนที่ 5.4
แสดงการกระจายตัวของที่ตั้ง
โรงฆ่า และอุตสาหกรรมแปรรูป
เนื้อสุกรในจังหวัดนครปฐม

โรงฆ่าชำแหละสุกร

อุตสาหกรรมแปรรูป

ที่มา : ปศุสัตว์จังหวัด

วิทยานิพนธ์เรื่อง : ความเชื่อมโยง
ของกิจกรรมทางเศรษฐกิจของ
อุตสาหกรรมสุกรในจังหวัดนครปฐม
ภาควิชาการวางแผนภาคและเมือง
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

5.5 กิจกรรมทางเศรษฐกิจอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิต

กิจกรรมทางเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิตนั้น เป็นกลุ่มธุรกิจขนาดกลางที่ใช้คนงานจำนวนไม่มาก และมีการเติบโตที่ค่อนข้างคงที่ ทำให้ไม่ค่อยเห็นความเด่นชัดในเรื่องของการกระจายรายได้ไปสู่กิจกรรมอื่นๆ มากนัก แต่จากการสัมภาษณ์ พบว่ากลุ่มคนงานเหล่านี้สามารถก่อให้เกิดการใช้จ่ายในพื้นที่ในการดำเนินกิจวัตรประจำวันในแต่ละประเภทดังนี้

1. ประเภทที่พักอาศัยคนงาน เนื่องจากคนงานที่เข้ามาทำงานในกลุ่มธุรกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิตนี้ ส่วนใหญ่จะเป็นแรงงานจากต่างจังหวัดโดยเฉพาะภาคอีสาน และแรงงานต่างด้าว ดังนั้นทำให้มีความต้องการในการเช่าที่พักในบริเวณแหล่งงานที่ตนทำงานอยู่ เช่น แรงงานจากโรงฆ่าสัตว์ก็จะเช่าบ้านพักอาศัยอยู่ในบริเวณโรงงาน เนื่องจากการดำเนินงานโรงฆ่าสัตว์จะทำในเวลากลางคืน หรือช่วงรุ่งสางดังนั้นคนงานในส่วนนี้จึงต้องการที่พักที่อยู่ใกล้กับโรงงานมากที่สุดเท่านั้นเพื่อความสะดวกในการเดินทาง โดยอัตราค่าเช่าจะอยู่ประมาณเดือนละ 1,000-1,500 บาทต่อเดือน แต่สามารถอยู่รวมกันหลายคนได้ ส่วนกลุ่มคนงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสุกรซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ในอำเภอเมืองนครปฐม ก็จะพักอาศัยอยู่ในเขตเทศบาลเมืองนครนครปฐม เนื่องจากมีความสะดวกในการเดินทาง และในพื้นที่เมืองยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน และพื้นที่อำเภอเมืองนครปฐมนั้นมีจำนวนที่พักอาศัยเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก เพื่อรองรับความต้องการที่เพิ่มขึ้น

1.2 ธุรกิจตลาดนัด โรงงานแปรรูปเนื้อสุกร และโรงฆ่าสัตว์แม้จะมีคนงานจำนวนไม่มากนักแต่เมื่อมีการรวมกลุ่มกันในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง ก็ก่อให้เกิดกำลังซื้อจำนวนมากทั้งความต้องการด้านสินค้าอุปโภคบริโภคประจำวัน ดังนั้นธุรกิจตลาดนัดจึงเข้ามามีบทบาทในการรองรับความต้องการบริโภคสินค้าของคนงานเหล่านี้ โดยการกระจายตัวของธุรกิจตลาดนัดเหล่านี้จะอยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงกับแหล่งงานต่างๆ เช่น หน้าโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ พื้นที่ว่างริมถนนสายสำคัญหรือที่ว่างใกล้แหล่งชุมชนพักอาศัย

1.3 สถานพยาบาลหรือคลินิคต่างๆ โดยส่วนใหญ่คนงานเหล่านี้จะเข้ารับการรักษากับโรงพยาบาลภาครัฐเนื่องจากมีราคาถูก และยังสามารถใช้บัตรต่างๆ ได้อีกด้วย แต่โดยมากเมื่อมีการเจ็บป่วย คนงานเหล่านี้จะใช้บริการกับคลินิค และร้านขายยาในพื้นที่มากกว่าเนื่องจากมีความสะดวก และมีราคาถูก

1.4 สถานศึกษา ค่าใช้จ่ายในด้านการศึกษาของคนงานส่วนใหญ่จะเป็นค่าใช้จ่ายของบุตรหลาน จึงก่อให้เกิดสถานศึกษาทั้งของภาครัฐและเอกชน กระจายตามพื้นที่ต่างๆ เป็นจำนวนมาก

5.6 สรุปผลความเชื่อมโยงทางเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิต

จากการศึกษาความเชื่อมโยงทางเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิต พบว่า แต่ละกลุ่มธุรกิจที่ทำการศึกษา ได้แก่ กลุ่มพ่อค้าคนกลาง โรงฆ่าสัตว์ และอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสุกรนั้นมีความเชื่อมโยงกันในแบบส่งเสริมซึ่งกันและกัน (Complementary Linkages) กล่าวคือ เป็นการเชื่อมโยงกันในลักษณะธุรกิจที่มีส่วนส่งเสริมและสนับสนุนซึ่งกันและกัน และธุรกิจเหล่านั้นก็จะตั้งอยู่ในบริเวณเดียวกัน เพื่อความสะดวกในการขนส่งสินค้า จากการศึกษาความเชื่อมโยงทางเศรษฐกิจในแบบ Forward Linkages ในอุตสาหกรรมที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบนี้มีความเชื่อมโยงไปข้างหน้าค่อนข้างน้อยมาก เนื่องจากเป็นสินค้าที่สามารถนำไปจำหน่ายได้เลยทั้งเนื้อสุกรชำแหละและเนื้อสุกรแปรรูป หรือที่เรียกว่า เป็นสินค้าขั้นสุดท้าย (Final Product) ที่สามารถนำไปบริโภคได้เลย โดยไม่ก่อให้เกิดการผลิตต่อเนื่องขึ้นมาอีก และผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นไม่สามารถส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศได้ ส่งผลให้การเติบโตของธุรกิจในกลุ่มนี้เป็นการเติบโตที่ค่อนข้างจำกัดและมีความสัมพันธ์กันเฉพาะภายในพื้นที่จังหวัด และพื้นที่ใกล้เคียงคือจังหวัดโดยรอบเท่านั้น

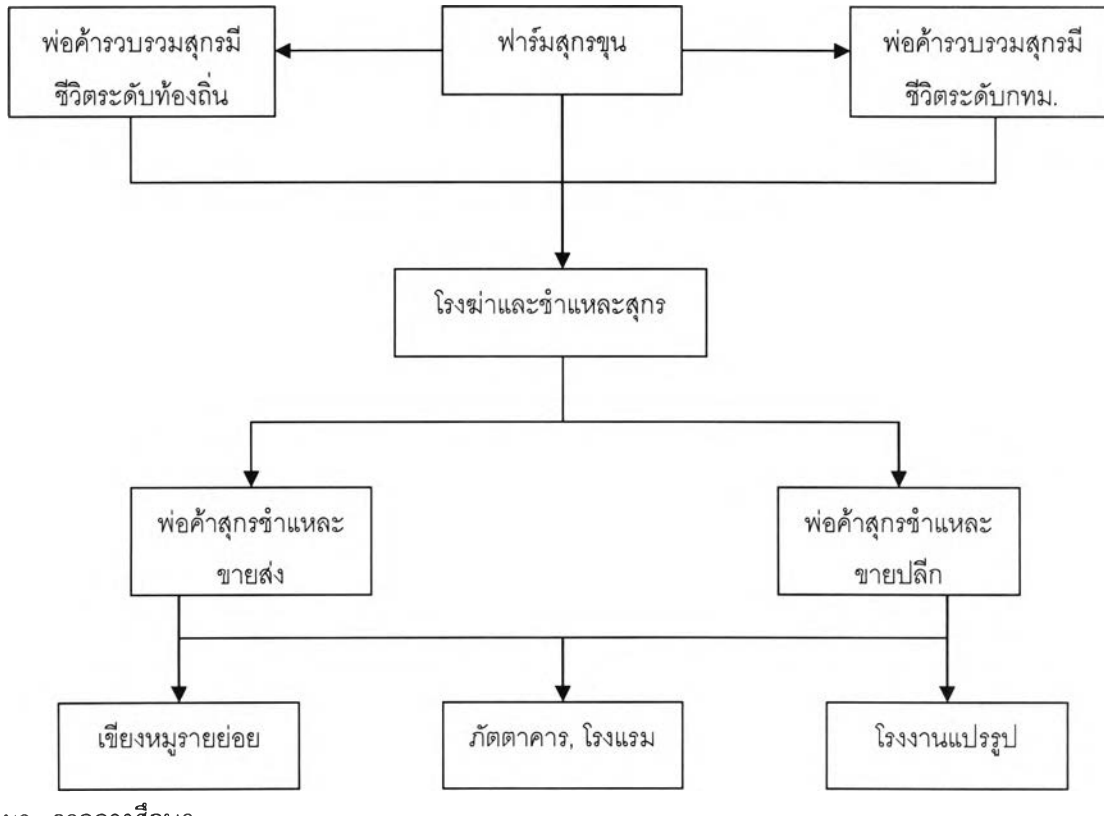
กล่าวคือวงจรธุรกิจของอุตสาหกรรมที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิต (แผนภูมิที่ 5.3) จะมีกลุ่มพ่อค้าคนกลางเป็นตัวจักรที่สำคัญที่ทำให้วงจรการดำเนินธุรกิจดำเนินไปจนไปถึงกลุ่มตลาดเป้าหมาย หรือถึงมือผู้บริโภค ทำให้กลุ่มผู้เลี้ยงสุกรขาดความสามารถในการกำหนดราคาสุกรด้วยตนเอง และไม่พัฒนาสินค้าเพื่อรองรับการแข่งขันในตลาดมากนัก โดยใช้วิธีการเลี้ยงเพื่อให้สุกรเติบโตโดยเร็วภายใต้ต้นทุนการเลี้ยงที่ประหยัดมากที่สุด เพราะความไม่มั่นใจในราคาขายสุกรในแต่ละช่วงว่าจะสูงหรือต่ำเพียงใดส่งผลให้คุณภาพเนื้อสุกรที่ผลิตได้มีคุณภาพต่ำไม่เป็นที่ยอมรับของต่างชาติตามมา ถึงแม้ว่าเกษตรกรในจังหวัดนครปฐมจะมีทางเลือกที่จะขายสุกรขุนที่ได้น้ำหนักให้แก่โรงงานแปรรูปขนาดใหญ่ที่ตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดนครปฐมก็ตาม แต่จากการศึกษาเกษตรกรผู้เลี้ยงสุกรจะนิยมขายสุกรขุนให้แก่กลุ่มพ่อค้าคนกลางมากกว่า เนื่องจากไม่ต้องการแบกรับเรื่องค่าใช้จ่ายในการขนส่งขนส่ง และความเสี่ยงจากการสูญเสียสุกรอันเนื่องมาจากการขนส่ง โดยกลุ่มพ่อค้าคนกลางเหล่านี้จะมีแหล่งซื้อสุกรขุนในพื้นที่ใกล้เคียงกับตลาดของตน เนื่องจากสินค้าจำพวกเนื้อสุกรเหล่านี้มีข้อจำกัดในด้านการขนส่งคือ เป็นวัตถุดิบที่มีน้ำหนักมากและมีข้อจำกัดในเรื่องของเวลาที่ใช้ในการขนส่งเพราะเป็นสินค้าที่ต้องคงความสดใหม่ของเนื้อสุกรเป็นสำคัญ ดังนั้นจะเห็นได้ว่ากลุ่มพ่อค้าคนกลางที่รับซื้อสุกรมีชีวิตก็จะซื้อสุกร และนำเข้าโรงฆ่าสัตว์ในกลุ่มพื้นที่เดียวกัน หรือเฉพาะภายในอำเภอเดียวกัน เพื่อลดความเสี่ยงในด้านการเสียชีวิตของสุกร และความตึงเครียดของสุกรในการขนส่ง เนื่องจากความเครียดของสุกรที่เกิดขึ้นในขณะขนส่ง และในขณะรอเข้าโรงฆ่าสัตว์จะส่งผลต่อคุณภาพเนื้อสุกรชำแหละที่ได้ ส่วนในเรื่องการแปรรูปเนื้อสุกรในจังหวัดนครปฐมนั้นส่วนใหญ่เป็นการแปรรูปขั้นกลางเป็นจำพวก แหนม ไส้กรอก แฮม เบคอน เท่านั้น โดยโรงงานส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในพื้นที่อำเภอเมืองนครปฐม เพื่อขายผลิตภัณฑ์

ที่ได้แก่นักท่องเที่ยวและส่งออกไปขายยังพื้นที่โดยรอบบ้างเท่านั้น ในส่วนโรงงานแปรรูปขนาดใหญ่มีเพียงโรงงานเดียวคือ Fresh Meat ที่ตั้งอยู่ในพื้นที่อ.นครชัยศรี จะมีการดำเนินธุรกิจในแบบครบวงจรในกลุ่มธุรกิจของตนเท่านั้น ตั้งแต่การเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์เพื่อผลิตลูกสุกรขุน การเลี้ยงสุกรขุน โรงฆ่าสัตว์ และโรงงานแปรรูปเนื้อสุกร โดยจะใช้เนื้อสุกรในการแปรรูปที่ได้จากการเลี้ยงของตนเป็นหลักก่อนที่จะซื้อสุกรจากเกษตรกรอื่นในพื้นที่มาช่วยเสริม

จากมูลเหตุดังที่กล่าวมาทำให้ความเชื่อมโยงของกลุ่มธุรกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิตนี้จึงเป็นความเชื่อมโยงเฉพาะในพื้นที่เดียวกันเท่านั้น และมีการเชื่อมโยงกันน้อยเนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ขั้นปลายที่สามารถนำไปบริโภคต่อได้เลย นอกจากนี้ข้อจำกัดในเรื่องของต้นทุนจากการขนส่งเป็นตัวแปรสำคัญที่ทำให้กลุ่มธุรกิจนี้มีการเติบโตที่ค่อนข้างจำกัด และส่งผลกระทบไปสู่สาขาการผลิตอื่นในจังหวัดนครปฐมค่อนข้างน้อย

ในด้านแรงงานจากกลุ่มธุรกิจที่ใช้สุกรเป็นปัจจัยในการผลิต ส่วนใหญ่จะเป็นแรงงานต่างด้าว และแรงงานจากภาคอีสานเป็นหลัก โดยมีแรงงานจากคนในพื้นที่และต่างพื้นที่ เช่น ราชบุรี สุพรรณบุรี และสมุทรสาคร เป็นจำนวนน้อย เนื่องจากเป็นธุรกิจที่ต้องใช้กลุ่มคนขายแรงงานในการทำงานแทบทั้งสิ้น โดยเฉพาะในโรงฆ่าสัตว์ และพ่อค้าคนกลาง ส่วนโรงงานขนาดใหญ่ในพื้นที่มักจะใช้แรงงานจากคนในพื้นที่เป็นหลัก ส่วนแรงงานด้านบริหาร และในกลุ่มนักวิชาการส่วนใหญ่จะเป็นแรงงานที่มาจากกรุงเทพมหานคร เนื่องจากต้องใช้ทักษะและความรู้ในการทำงาน

แผนภูมิที่ 5.5 วงจรเศรษฐกิจที่ใช้สุกรเป็นวัตถุดิบในการผลิต



ที่มา : จากการศึกษา