บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)

รายงานความยั่งยืน ประจำปี

2 5 6 2

PUT OUR HEART INTO FOOD

Put our Heart into Food

ดำเนินธุรกิจด้วยความทุ่มเทใส่ใจผู้บริโภคมายาวนาน
มีเป้าหมายในการผลิตอาหารคุณภาพให้แก่ผู้คนทั่วโลก
ด้วยความใส่ใจในทุกรายละเอียด
ความพิถีพิถันในทุกขั้นตอนการผลิต
ตั้งแต่ต้นทางไปจนถึงมือผู้บริโภค
นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการสร้างความยั่งยืน
ให้กับมวลมนุษยชาติและโลกใบนี้

CPF มุ่งมั่นที่จะส่งเสริมให้ทุกคนมีสุขภาพกายและสุขภาพใจที่แข็งแรง
สามารถอยู่ได้อย่างยาวนาน บนโลกที่สมบูรณ์และน่าอยู่

สารบัญ

ภาพรวม

02 รู้จักซีพีเอฟ

06 สารจากผู้บริหาร

10 จุดเด่นรอบปี 2562

11 รางวัลแห่งความสำเร็จ

ซีพีเอฟกับความยั่งยืน

12 กลยุทธ์ความยั่งยืนของซีพีเอฟ

13 การสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

15 ประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน

18 เครือข่ายความร่วมมือสู่ความยั่งยืน

การดำเนินงานเพื่อความยั่งยืน

22 ภาพรวมการดำเนินงานด้านความยั่งยืน

24 พื้นฐานการพัฒนาอย่างยั่งยืน

30 อาหารมั่นคง

50 สังคมพึ่งตน

78 ดินน้ำป่าคงอยู่

ภาคผนวก

105 เกี่ยวกับรายงานฉบับนี้

รู้จักซีพีเอฟ

1

ธุรกิจอาหารสัตว์

การผลิตและจำหน่ายอาหารสัตว์

CPF

บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ "ซีพีเอฟ" ได้พัฒนาธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารแบบครบวงจร ครอบคลุมประเภทสัตว์หลัก ได้แก่ สุกร ไก่เนื้อ ไก่ไข่ เป็ด กุ้ง และปลา ซึ่งสามารถจำแนกประเภทธุรกิจเป็น 3 ประเภท คือธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจเลี้ยงสัตว์-แปรรูป และธุรกิจอาหาร รวมทั้งประกอบกิจการช่องทางจำหน่ายอาหาร ซีพีเอฟให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการด้วยเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยได้มาตรฐานสากล ปลอดภัย ถูกหลักโภชนาการ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดห่วงโซ่อาหารอย่างเป็นระบบ ใส่ใจสิ่งแวดล้อม และเป็นมิตรกับชุมชน อีกทั้งร่วมพัฒนาคู่ค้าธุรกิจให้เติบโตไปด้วยกันอย่างยั่งยืน

4

ช่องทางจำหน่ายอาหาร

การเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า

FIVE STAR

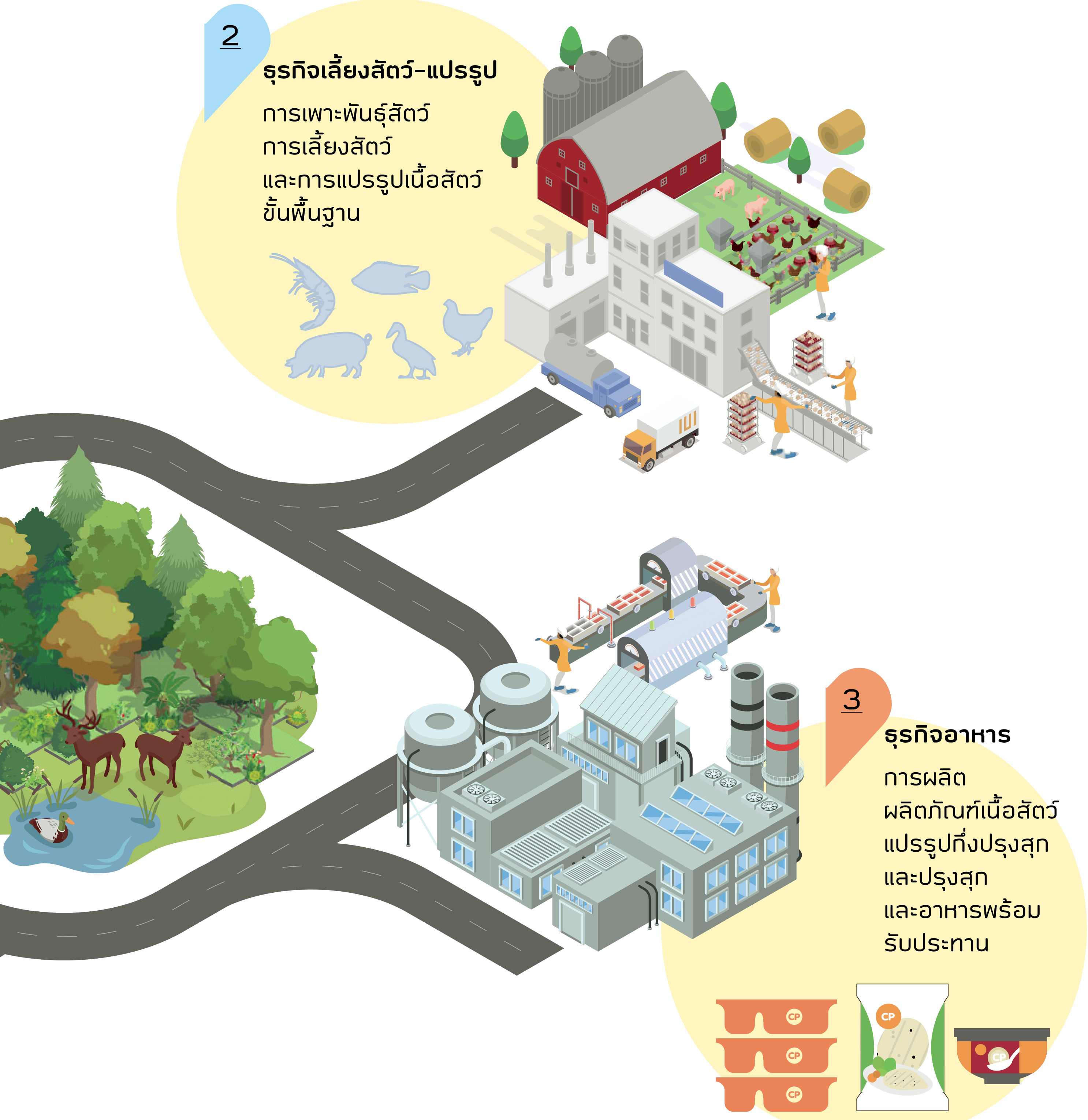
CHESTER'S DELIVERY 1145

CP Fresh Mart

CP Kitchen

CP Fresh Mart PLUS

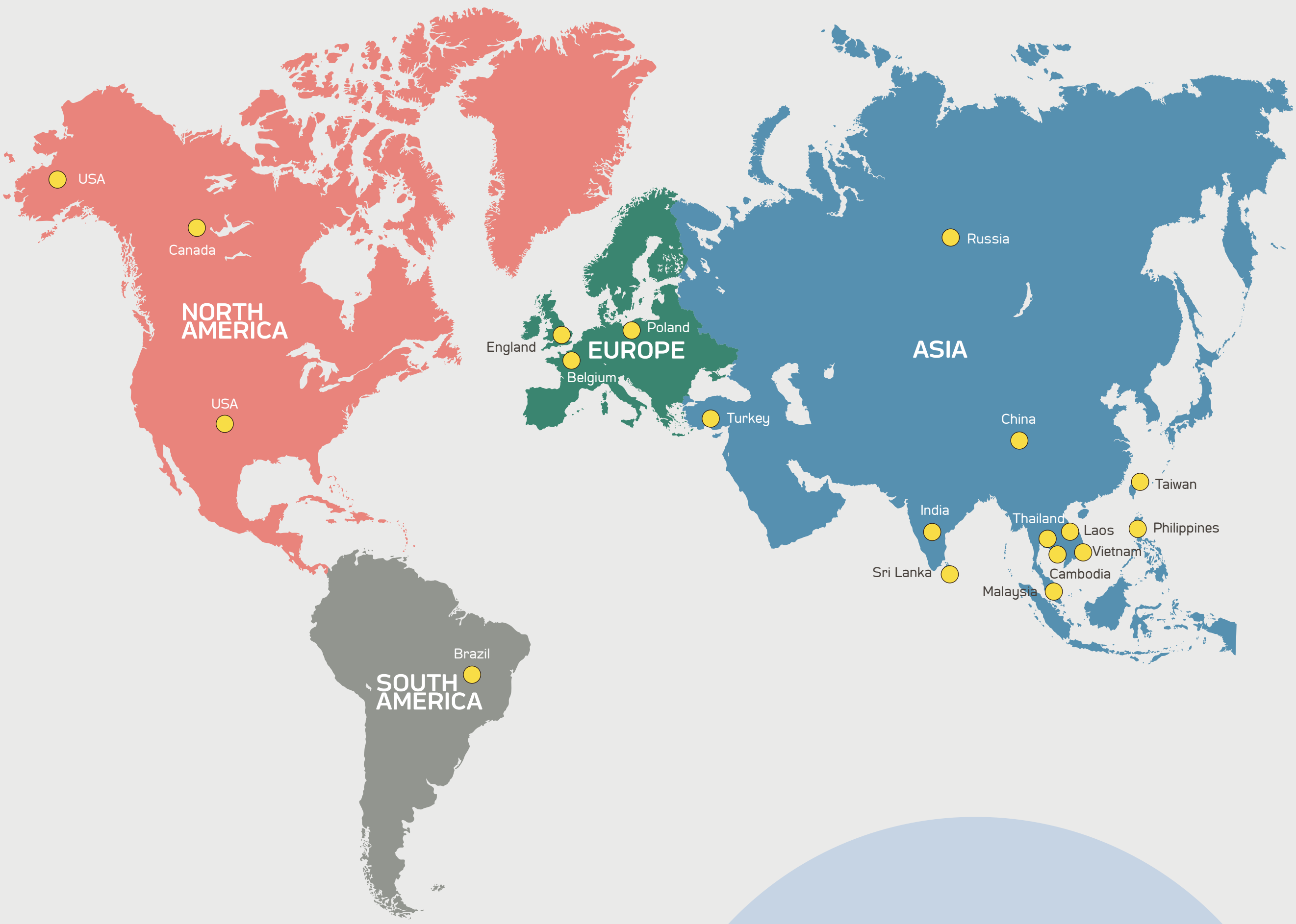
CP Food World



ด้วยวิสัยทัศน์ "ครัวของโลก" ซีพีเอฟส่งมอบอาหารปลอดภัย
สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ พร้อมดูแลสิ่งแวดล้อม
ด้วยความใส่ใจในทุกรายละเอียด ทุกขั้นตอน
ตลอดกระบวนการผลิตจนถึงมือผู้บริโภค

ธุรกิจของบริษัท

ซีพีเอฟดำเนิน**ธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร** โดยจำแนกประเภทธุรกิจตามลักษณะผลิตภัณฑ์เป็น 3 ประเภทคือ **1) ธุรกิจอาหารสัตว์ (Feed Business)** ได้แก่ การผลิตและจำหน่ายอาหารสัตว์ **2) ธุรกิจเลี้ยงสัตว์-แปรรูป (Farm-Processing Business)** ได้แก่ การเพาะพันธุ์สัตว์การเลี้ยงสัตว์ และการแปรรูปเนื้อสัตว์ขั้นพื้นฐาน และ **3) ธุรกิจอาหาร (Food Business)** ได้แก่ การผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปกึ่งปรุงสุกและปรุงสุก และอาหารพร้อมรับประทาน รวมถึงกิจการช่องทางการจำหน่ายอาหารและร้านอาหาร โดยคำนึงถึงสมดุลในมิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมต่อผู้มีส่วนได้เสียทุกภาคส่วน บนพื้นฐานของการกำกับดูแลกิจการที่ดี



ขอบเขตในการดำเนินธุรกิจจำแนกออกเป็น 2 ส่วนหลัก

- **กิจการประเทศไทย (Thailand Operations)** ประกอบด้วย ธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารแบบครบวงจรเพื่อจำหน่ายในประเทศ และเพื่อส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์แปรรูป และอาหารพร้อมรับประทาน ไปยังต่างประเทศมากกว่า 30 ประเทศ ใน 5 ทวีปทั่วโลก ครอบคลุมทั้งสัตว์บกและสัตว์น้ำ ได้แก่ สุกร ไก่เนื้อ ไก่ไข่ เป็ด กุ้ง และปลา
- **กิจการต่างประเทศ (Overseas Operations)** เป็นการประกอบธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารในต่างประเทศ ได้แก่ จีน เวียดนาม อังกฤษ อินเดีย สหรัฐอเมริกา กัมพูชา รัสเซีย ตุรกี ฟิลิปปินส์ มาเลเซีย ลาว เบลเยียม ศรีลังกา โปแลนด์ บราซิล และแคนาดา

ซีพีเอฟขยายกิจการไปยังประเทศต่างๆ ครอบคลุม 17 ประเทศ และส่งออกไปกว่า 30 ประเทศใน 5 ทวีปทั่วโลก

ฐานการผลิตของซีพีเอฟ 17 ประเทศ

ทวีปเอเชีย

ประเทศ	ธุรกิจอาหารสัตว์	ธุรกิจเลี้ยงสัตว์-แปรรูป			ธุรกิจอาหาร
		สุกร	สัตว์ปีก	สัตว์น้ำ	
ไทย	●	●	●	●	●
จีน	●		●	●	●
ไต้หวัน	●	●	●		●
เวียดนาม	●	●	●	●	●
อินเดีย	●		●	●	●
กัมพูชา	●	●	●		●
ฟิลิปปินส์	●	●	●	●	
มาเลเซีย	●	●		●	●
ลาว	●	●	●		●
ศรีลังกา					●

ทวีปยุโรป

ประเทศ	ธุรกิจอาหารสัตว์	ธุรกิจเลี้ยงสัตว์-แปรรูป			ธุรกิจอาหาร
		สุกร	สัตว์ปีก	สัตว์น้ำ	
อังกฤษ					●
รัสเซีย	●	●	●		
ตุรกี	●		●		●
เบลเยียม					●
โปแลนด์			●		●

ทวีปอเมริกาเหนือ

ประเทศ	ธุรกิจอาหารสัตว์	ธุรกิจเลี้ยงสัตว์-แปรรูป			ธุรกิจอาหาร
		สุกร	สัตว์ปีก	สัตว์น้ำ	
สหรัฐอเมริกา				●	●
แคนาดา	●	●			●

ทวีปอเมริกาใต้

ประเทศ	ธุรกิจอาหารสัตว์	ธุรกิจเลี้ยงสัตว์-แปรรูป			ธุรกิจอาหาร
		สุกร	สัตว์ปีก	สัตว์น้ำ	
บราซิล				●	

คุณสุภกิต เจียรวนนท์
ประธานกรรมการ

คุณประสิทธิ์ บุญดวงประเสริฐ
ประธานคณะผู้บริหาร

สารจากผู้บริหาร

“บนความเปลี่ยนแปลงของโลกที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วในยุคดิจิทัล ได้ก่อให้เกิดปรากฏการณ์ความท้าทายใหม่ๆ ขึ้นมากมาย อันส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ทั้งในเชิงบวกและเชิงลบ การดำรงอยู่อย่างปกติของโลกและคุณภาพชีวิตที่ดีของมนุษย์จึงขึ้นอยู่กับหลักคิดและแนวปฏิบัติอันเหมาะสม ที่มีต่อทรัพยากรอันจำกัดเพื่อตอบสนองต่อความต้องการอย่างพอเพียง บนพื้นฐานแห่งความยั่งยืน”

จากความท้าทายและแนวโน้มที่เกิดขึ้น บริษัทจึงไม่หยุดนิ่งที่จะพัฒนาองค์กรเพื่อมุ่งสู่การเป็น “ครัวของโลก” บนหลักสำคัญ 2 ประการ ได้แก่ การรักษาความสามารถในการแข่งขันและมีผลตอบแทนที่ดี เพื่อให้บริษัทเติบโตอย่างต่อเนื่อง และการแสดงบทบาทความเป็นผู้นำของธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารครบวงจรอย่างยั่งยืน สมดุลทั้งในมิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม

โดยการดำเนินงานด้านความยั่งยืนที่เป็นประเด็นสำคัญในปี 2562 ประกอบด้วย มิติด้านเศรษฐกิจ บริษัทมุ่งสร้างมูลค่าเพิ่มจากการบริหารประสิทธิภาพตลอดกระบวนการผลิตไปจนถึงผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่ ความพึงพอใจให้อยู่เหนือความคาดหวังของลูกค้าและผู้บริโภค ด้วยการสร้างนวัตกรรมอาหารอย่างต่อเนื่อง บริษัทได้ก่อตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟให้เป็นศูนย์กลางการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารที่ทันสมัย แม่นยำ รวดเร็ว และให้ความสำคัญต่ออาหารเพื่อสุขภาพ ดังเช่น **“ไก่เบญจา”** ผลิตภัณฑ์ไก่สดรายแรกของโลกที่เลี้ยงด้วยข้าวกล้อง ซึ่งเป็นตัวอย่างการใช้นวัตกรรมในการผลิตอาหารบนพื้นฐานของความปลอดภัยและคุณภาพ สอดคล้องตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ อันเป็นประเด็นความยั่งยืนที่บริษัทให้ความสำคัญในปี 2562 และสะท้อนให้เห็นถึงความรับผิดชอบของบริษัทในฐานะผู้นำธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารครบวงจร

สำหรับมิติด้านสังคม บริษัทมุ่งเน้นการปฏิบัติด้านแรงงานที่สอดคล้องตามหลักพื้นฐานปฏิญญาสากลว่าด้วยสิทธิมนุษยชนแห่งสหประชาชาติ ควบคู่ไปกับการดูแลและพัฒนาทรัพยากรบุคคล อันได้แก่ การเสริมสร้างทักษะเดิมที่มีอยู่ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ๆ (Reskill) ของพนักงานให้ทันและครอบคลุมต่อการนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในธุรกิจ (Digital Transformation) อีกทั้งการสนับสนุนคู่ค้าธุรกิจผ่านการสร้างเครือข่ายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ให้เติบโตอย่างมั่นคงไปด้วยกัน การยกระดับความรู้เกษตรกรคู่ค้า รวมถึงการดูแลชุมชนรอบสถานประกอบการ

MEMBER OF
Dow Jones
Sustainability Indices
In Collaboration with RobecoSAM

FTSE4Good

CDP
DRIVING SUSTAINABLE ECONOMIES

THSI
THAILAND
SUSTAINABILITY
INVESTMENT 2019

CAC
CERTIFIED
COMPANY

โครงการการสร้างแนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านการทุจริต

การกำกับดูแลกิจการของบริษัทจดทะเบียน โดยสมาคมส่งเสริมสถาบันกรรมการบริษัทไทย

และมิติด้านสิ่งแวดล้อม บริษัทนำหลักการ**เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)** มาบริหารทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้ถูกใช้อย่างคุ้มค่าที่สุด ได้แก่ การแสวงหาแนวทางการลดปริมาณอาหารส่วนเกินและขยะอาหารในกระบวนการดำเนินธุรกิจ การใช้พลังงานและน้ำให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด รวมถึงมีแผนจัดการพลังงานและแผนบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงด้านการขาดแคลนน้ำ ใช้พลังงานหมุนเวียน ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ลดการใช้พลาสติกแบบครั้งเดียวทิ้งตลอดห่วงโซ่คุณค่า รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารให้เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่อง เพื่อร่วมแก้ไขปัญหาขยะพลาสติก ซึ่งเป็นปัญหาระดับโลก นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญต่อการปกป้องฟื้นฟูป่าชายเลนและป่าต้นน้ำอันเป็นฐานทรัพยากรที่สำคัญของประเทศ อันจะส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารให้กับคนทุกคน

บริษัทเชื่อว่า การดำเนินโครงการความร่วมมือกับผู้มีส่วนได้เสียภายนอกจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและลดความเสี่ยงจากการดำเนินงาน ด้วยการแลกเปลี่ยนความคิดและประสบการณ์ใหม่ๆ ร่วมกับภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมต่างๆ ทั้งในและต่างประเทศ เช่น การผลักดันการประมงอย่างยั่งยืนผ่านโครงการ Seafood Taskforce และ SEABOS การสร้างและการขับเคลื่อนสู่การบริโภคและการผลิตอย่างยั่งยืนผ่านโครงการ FReSH ของสภาธุรกิจโลกเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน (World Business Council for Sustainable Development: WBCSD) และการผลักดันแนวทางปฏิบัติที่ดีด้านสิทธิมนุษยชนร่วมกับสมาคมเครือข่ายโกลบอลคอมแพ็กแห่งประเทศไทย (Global Compact Network Thailand: GCNT) ทั้งหมดนี้เป็นการดำเนินการยกระดับอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อนำไปสู่การบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ (Sustainable Development Goals: SDGs)

ผลจากความมุ่งมั่นในการขับเคลื่อนธุรกิจด้วยหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานของการกำกับดูแลกิจการที่ดี ส่งผลให้ในปี 2562 บริษัทยังคงได้รับคัดเลือกให้เป็นสมาชิกในกลุ่มดัชนีความยั่งยืนของดาวโจนส์ (Dow Jones Sustainability Indices: DJSI) ประเภทตลาดเกิดใหม่ ประจำปี 2562 ต่อเนื่องเป็นปีที่ 5 ได้รับคัดเลือกให้เป็นสมาชิก FTSE4Good Emerging Indices ประเภทตลาดเกิดใหม่ต่อเนื่องเป็นปีที่ 3 ได้รับรางวัลบริษัทจดทะเบียนรางวัลด้านความยั่งยืนดีเด่น (Highly Commended in

Sustainability Awards) และได้รับคัดเลือกอยู่ในรายชื่อ “หุ้นยั่งยืน” หรือ Thailand Sustainability Investment (THSI) ประจำปี 2562 จากตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย นอกเหนือจากรางวัลด้านแรงงาน ด้านความปลอดภัย ด้านความรับผิดชอบต่อสังคมทั้งในระดับประเทศและระดับสากล

ในอนาคต บริษัทยังคงขับเคลื่อนธุรกิจไปในทิศทางของอาหารเพื่อสุขภาพ ปลอดภัย มีคุณภาพในราคาที่เข้าถึงได้ ควบคู่ไปกับการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุล เป็นไปตามหลักปรัชญา 3 ประโยชน์ (ต่อประเทศ ประชาชน และบริษัท) ที่บริษัทยึดถือเป็นปรัชญาในการดำเนินธุรกิจมาโดยตลอด และสอดคล้องกับกลยุทธ์ความยั่งยืน 3 เสาหลัก “อาหารมั่นคง สังคมพึ่งตน และดินน้ำป่าคงอยู่” ซึ่งบริษัทมีแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามความต้องการโภชนาการขั้นพื้นฐานของผู้บริโภคที่ได้มาตรฐานโลก ไปจนถึงการผลิตอาหารเพื่อตอบโจทย์เรื่องความมั่นคงทางอาหาร สารอาหารที่เหมาะสมและการดูแลสิ่งแวดล้อม เช่น การผลิตโปรตีนจากพืช (Plant-Based Protein) เพื่อเป็นการตอกย้ำความมุ่งมั่นของบริษัทในการเป็นผู้นำด้านความยั่งยืนในธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจรต่อไป

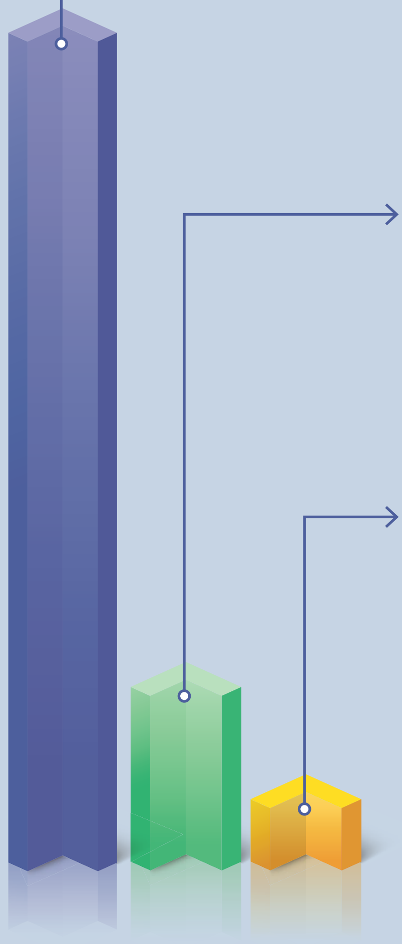
สุดท้ายนี้ ในนามของคณะกรรมการ ผู้บริหาร และพนักงานทุกคน ใคร่ขอขอบคุณท่านผู้ถือหุ้น ชุมชน คู่ค้าธุรกิจ ผู้จัดหาปัจจัยการผลิต เกษตรกรผู้เกี่ยวข้อง ผู้สนับสนุนทางการเงิน องค์กรเอกชน ภาครัฐ และผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย ที่มีส่วนร่วมในการจุดประกาย พัฒนา และสนับสนุนให้เส้นทางการเติบโตอย่างยั่งยืนของบริษัทสามารถเพิ่มมูลค่า ทางเศรษฐกิจ สร้างสรรค์คุณค่าให้กับสังคม และคืนสมดุลสู่ธรรมชาติมาอย่างต่อเนื่อง โดยบริษัทตระหนักดีว่าธุรกิจของบริษัทเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความมั่นคงทางอาหารให้แก่มวลมนุษยชาติ ดังนั้นบริษัทขอให้คำมั่นที่จะดำเนินธุรกิจบนหลักการการกำกับดูแลกิจการที่ดี พร้อมคำนึงถึงดุลยภาพของสังคมและสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นองค์กรที่มีความยั่งยืนและอยู่เคียงข้างกับประเทศและประชาชนในฐานะ “ครัวของโลก” ที่ยั่งยืนสืบไป

คุณสุภกิต เจียรวนนท์
ประธานกรรมการ

คุณประสิทธิ์ บุญดวงประเสริฐ
ประธานคณะผู้บริหาร

จุดเด่นในรอบปี 2562

ผลการดำเนินงานมั่นคง กระจายมูลค่าสู่ผู้มีส่วนได้เสีย
เพื่อการเติบโตอย่างยั่งยืน



ยอดขายสุทธิ
532,573
ล้านบาท

EBITDA
47,551
ล้านบาท

กำไรสุทธิ[i]
18,456
ล้านบาท

กำไรสุทธิต่อหุ้น
2.18
บาท

เงินปันผลแก่ผู้ถือหุ้น[ii]
6,028
ล้านบาท

อัตราผลตอบแทนส่วนของผู้ถือหุ้น (ROE)
11.06%

อัตราผลตอบแทนจากสินทรัพย์ (ROA)
3.82%

ภาษีเงินได้จ่าย[iii]
4,897
ล้านบาท

ต้นทุนทางการเงิน
13,785
ล้านบาท

การลงทุนด้านบุคลากร
60,318
ล้านบาท

i กำไรสุทธิ = กำไรส่วนที่เป็นของบริษัทใหญ่
ii ที่ประชุมคณะกรรมการบริษัทเมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2563 มีมติให้เสนอต่อที่ประชุมสามัญผู้ถือหุ้น ครั้งที่ 1/2563 เพื่อพิจารณาอนุมัติการจ่ายเงินปันผลจากผลการดำเนินงานของบริษัท ประจำปี 2562 ให้แก่ผู้ถือหุ้นรวมทั้งสิ้นในอัตราหุ้นละ 0.70 บาท หรือคิดเป็นมูลค่ารวม 6,028 ล้านบาท
iii ภาษีเงินได้จ่ายตามงบกระแสเงินสดในงบการเงินรวมของบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย

รางวัลแห่งความสำเร็จ

MEMBER OF
Dow Jones
Sustainability Indices
In collaboration with SAM a RobecoSAM brand

SAM | Sustainability Award Silver Class 2020

ได้รับการคัดเลือกให้เป็นสมาชิกดัชนีความยั่งยืนของดาวโจนส์อย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 2558 จนถึงปัจจุบัน ในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร และได้รับรางวัลความยั่งยืนระดับ SAM Silver Class ซึ่งแสดงไว้ใน the Sustainability Yearbook 2020

จาก SAM และ S&P Dow Jones Indices

FTSE4Good

ได้รับการคัดเลือกเป็นสมาชิก FTSE4Good Emerging Indices อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2560 จนถึงปัจจุบัน

จากการประเมินโดยองค์กร FTSE Russell

Corporate Governance Asia
9TH ASIAN EXCELLENCE AWARD 2019

ได้รับรางวัล "ซีอีโอยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย" รางวัล "ซีเอฟโอยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย" รางวัล "บริษัทนักลงทุนสัมพันธ์ยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย" และรางวัล "นักลงทุนสัมพันธ์ยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย" ในงาน Asian Excellence Award 2019 ครั้งที่ 9

จากนิตยสาร Corporate Governance Asia

THSI
THAILAND SUSTAINABILITY INVESTMENT 2019

HIGHLY COMMENDED
Sustainability Excellence
2019

ได้รับคัดเลือกให้อยู่ในรายชื่อหุ้นยั่งยืน (Thailand Sustainability Investment: THSI) อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2558 จนถึงปัจจุบัน และได้รับรางวัลด้านความยั่งยืนดีเด่นต่อเนื่องเป็นปีที่ 2

จาก SET Awards 2019 โดยตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย

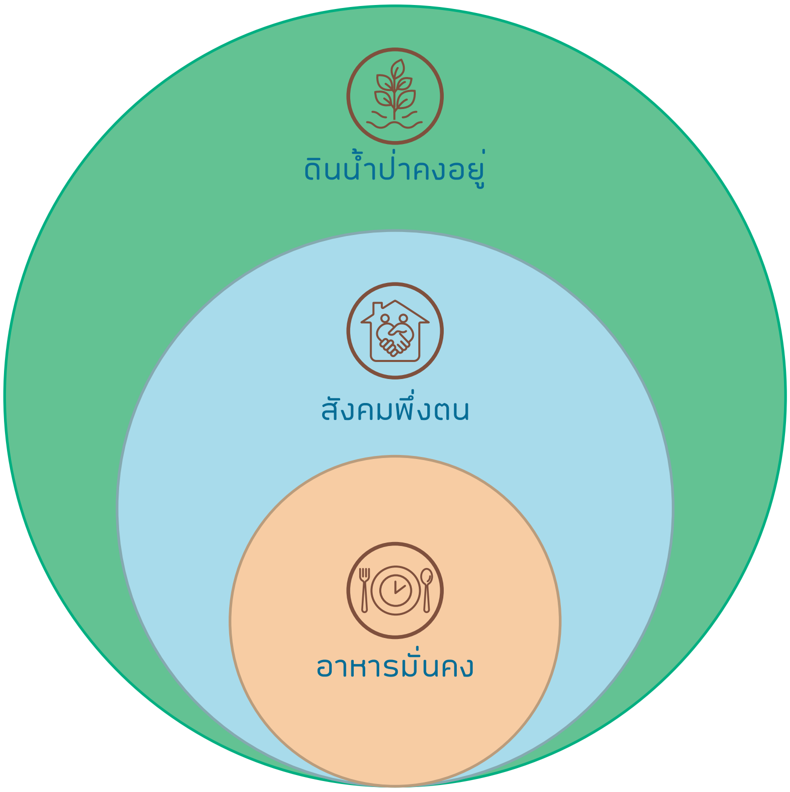
คณะกรรมการบรรษัทภิบาลแห่งชาติ National CG Committee

ได้รับการประเมินการกำกับดูแลกิจการบริษัทให้อยู่ในระดับดีเลิศ (Excellent CG Scoring) อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2559 จนถึงปัจจุบัน

จากสมาคมส่งเสริมสถาบันกรรมการบริษัทไทย (Thai Institute of Directors: IOD) ภายใต้การสนับสนุนของตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย

ซี.พี. เวียดนาม ได้รับรางวัลธุรกิจยั่งยืน CSI 100 บริษัทระดับประเทศ ต่อเนื่องเป็นปีที่ 2
จากสภาพัฒนาธุรกิจอย่างยั่งยืนแห่งชาติเวียดนาม (VBCSD)

กลยุทธ์ความยั่งยืนของซีพีเอฟ



การกำกับดูแลกิจการสู่ความยั่งยืน

การเคารพสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติด้านแรงงาน

เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (UN SDGs) และหลักสากล 10 ประการตามแนวทางข้อตกลงแห่งสหประชาชาติ (UN Global Compact)

ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ปรัชญา 3 ประโยชน์

การสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติของซีพีเอฟ

ซีพีเอฟได้บูรณาการเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ (Sustainable Development Goals: SDGs) เข้ากับการดำเนินงานด้านความยั่งยืนของเรา ภายใต้กลยุทธ์ความยั่งยืน 3 เสาหลัก ได้แก่ อาหารมั่นคง สังคมพึ่งตน และดินน้ำป่าคงอยู่ โดยเป็นการสนับสนุนทางตรง 11 เป้าหมาย จาก 17 เป้าหมาย ซึ่งสอดคล้องกับขีดความสามารถและศักยภาพของเราที่จะร่วมก้าวเดินสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน โดยไม่ทิ้งใครไว้ข้างหลัง

การผนวก SDGs เข้ากับกลยุทธ์ความยั่งยืนทำให้เราสามารถระบุประเด็นในการสร้างผลกระทบเชิงบวกหรืออย่างน้อยลดผลกระทบเชิงลบได้อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งเราได้เชื่อมโยงประเด็นที่มีนัยสำคัญด้านความยั่งยืน (Materiality Issues) กับ SDGs เพื่อให้ทราบว่ากิจกรรมใดในห่วงโซ่คุณค่าของซีพีเอฟที่เหมาะสมที่สุดและสามารถสนับสนุนเป้าหมายไม่ว่าจะเป็นทางตรงหรือทางอ้อม

WE SUPPORT

UN GLOBAL COMPACT

นอกจากนี้ ซีพีเอฟยังดำเนินธุรกิจสอดคล้องกับแนวทางข้อตกลงแห่งสหประชาชาติ (United Nations Global Compact: UN Global Compact) ในฐานะสมาชิก ภายใต้หลักสากล 10 ประการ และเพื่อเป็นการขับเคลื่อนภาคธุรกิจของไทยให้ตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินธุรกิจตามหลักการดังกล่าว เราจึงร่วมเป็นหนึ่งใน 15 องค์กรสมาชิกผู้ร่วมก่อตั้งสมาคมเครือข่ายโกลบอลคอมแพ็กแห่งประเทศไทย (Global Compact Network Thailand: GCNT)

ผลการดำเนินงานเพื่อสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติของซีพีเอฟ ณ ปี 2562

PLANET: การอนุรักษ์โลก

36% ของปริมาณการดึงน้ำมาใช้ต่อหน่วยการผลิตลดลงเทียบกับปีฐาน 2558

21% สัดส่วนการนำน้ำกลับมาใช้ใหม่หรือใช้ซ้ำ

99.99% ของปริมาณการใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกที่มีคุณสมบัติสามารถใช้ซ้ำหรือใช้ใหม่หรือเป็นสินค้าใหม่หรือย่อยสลายได้

481,000 ตันคาร์บอนไดออกไซด์ (CO_2)เทียบเท่าปริมาณก๊าซเรือนกระจกที่สามารถลดและกักเก็บได้ต่อปี

2,388 ไร่ พื้นที่ป่าชายเลนที่ได้รับการอนุรักษ์และฟื้นฟู

5,971 ไร่ พื้นที่ป่าบกที่ได้รับการอนุรักษ์และฟื้นฟู

6 CLEAN WATER AND SANITATION | 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION | 13 CLIMATE ACTION | 14 LIFE BELOW WATER | 15 LIFE ON LAND

PEACE: การสร้างสันติภาพ

16 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS

ดำเนินนโยบายด้านสิทธิมนุษยชนซึ่งสอดคล้องกับแนวทางสหประชาชาติว่าด้วยการดำเนินธุรกิจและสิทธิมนุษยชน (UN Guiding Principle on Business and Human Rights: UNGP) ส่งเสริมการยุติปัญหาแรงงานบังคับและประณามการใช้แรงงานทาสและการค้ามนุษย์

PARTNERSHIP: การเป็นหุ้นส่วนเพื่อความร่วมมือ

17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS

ร่วม "โครงการปฏิรูประบบการผลิตอาหารที่ยั่งยืนและสุขภาพที่ดี (Food Reform for Sustainability and Health: FReSH)" โดยมีสภาธุรกิจโลกเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน (World Business Council for Sustainable Development: WBCSD) และมูลนิธิอีท (EAT Foundation) เป็นแกนนำสำคัญ

PEOPLE: การส่งเสริมคุณภาพชีวิตประชาชน

42,090 ราย ของเกษตรกร ผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มเปราะบาง ได้รับการส่งเสริมอาชีพและคุณภาพชีวิต

291,997 ราย ของเด็ก เยาวชน รวมถึงผู้บริโภค สามารถเข้าถึงอาหารและการเรียนรู้หรือทักษะเกี่ยวกับอาหาร

34% ของผลิตภัณฑ์ใหม่ มุ่งเน้นสุขโภชนาการ สุขภาพ และสุขภาวะที่ดี

94% ของผู้บริหารและพนักงานผ่านการอบรมพัฒนาความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความยั่งยืน

48:52 จำนวนพนักงานชายต่อพนักงานหญิง

14:9 ค่าเฉลี่ยเวลาฝึกอบรมพนักงานชายต่อพนักงานหญิง

1 NO POVERTY | 2 ZERO HUNGER | 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING | 4 QUALITY EDUCATION | 5 GENDER EQUALITY

PROSPERITY: การสร้างความเจริญก้าวหน้า

2.88 ล้านกิกะจูลมาจากการใช้พลังงานหมุนเวียน

มีการตรวจสอบด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้านทั่วทั้งองค์กรและครอบคลุมห่วงโซ่อุปทาน

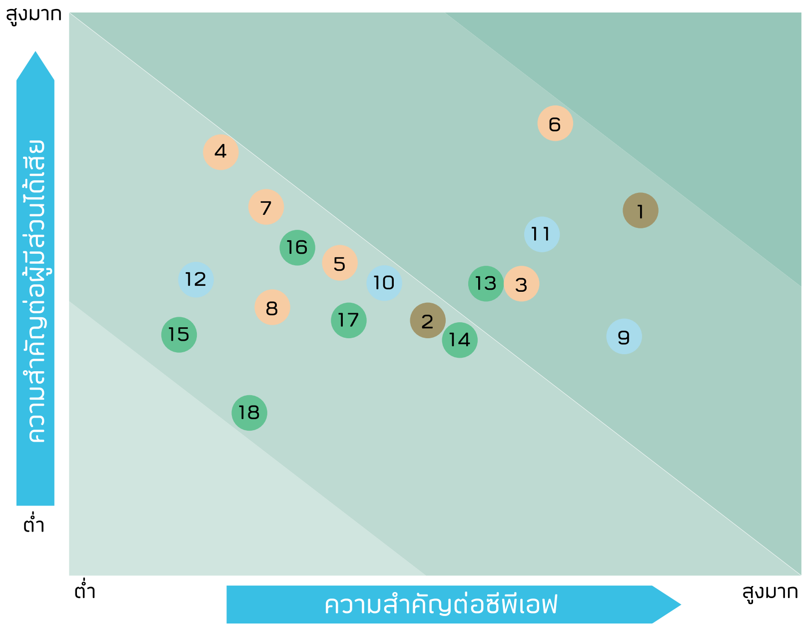
2,964 ล้านบาท เป็นค่าใช้จ่ายด้านการวิจัยและพัฒนา

757 ราย ของจำนวนการจ้างงานผู้พิการ

98% ของเสียที่เกิดขึ้นถูกนำกลับมาใช้ประโยชน์

7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY | 8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH | 9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE | 10 REDUCED INEQUALITIES | 11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES

ประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน



พื้นฐานการพัฒนาอย่างยั่งยืน

1. การกำกับดูแล การบริหารความเสี่ยงและการปฏิบัติตามกฎหมาย
2. สิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติด้านแรงงาน

อาหารมั่นคง

3. การจัดการนวัตกรรม
4. สุขภาพและโภชนาการ
5. สวัสดิภาพสัตว์
6. คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
7. การตลาดอย่างรับผิดชอบและฉลากผลิตภัณฑ์
8. การจัดการการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

สังคมพึ่งตน

9. การจัดการทรัพยากรบุคคล
10. ความปลอดภัยและอาชีวอนามัย
11. การจัดหาอย่างรับผิดชอบ
12. การพัฒนาและสนับสนุนชุมชน

ดินน้ำป่าคงอยู่

13. การจัดการบรรจุภัณฑ์
14. การจัดการการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
15. การจัดการพลังงาน
16. การจัดการของเสีย
17. การจัดการน้ำ
18. ความหลากหลายทางชีวภาพและระบบนิเวศ

คำอธิบาย

ระดับ	คำอธิบาย
สูงมาก	เป็นประเด็นที่กลุ่มผู้มีส่วนได้เสียหลักให้ความสนใจ**สูงสุด** และอาจก่อให้เกิดความเสี่ยง**สูงมาก**ทั่วทั้งองค์กร ถ้าไม่ได้รับการบริหารจัดการที่ดี อีกทั้งเป็นประเด็นที่มีการกำหนดเป้าหมาย และมีการบริหารจัดการผลการดำเนินงานอย่างเร่งด่วน
สูง	เป็นประเด็นที่กลุ่มผู้มีส่วนได้เสียหลักให้ความสนใจเป็นอย่างมากและอาจก่อให้เกิดความเสี่ยง**สูง**ทั่วทั้งองค์กร ถ้าไม่ได้รับการบริหารจัดการที่ดี อีกทั้งเป็นประเด็นที่มีการกำหนดเป้าหมาย และมีการบริหารจัดการผลการดำเนินงานอย่างใกล้ชิด
ปานกลาง	เป็นประเด็นที่กลุ่มผู้มีส่วนได้เสีย**บางกลุ่ม**ให้ความสนใจ และอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อองค์กร ถ้าไม่ได้รับการบริหารจัดการที่ดี อีกทั้งมีการวัดผลการดำเนินงานและเปิดเผยข้อมูล**เท่าที่จำเป็น**
ต่ำ	เป็นประเด็นที่กลุ่มผู้มีส่วนได้เสีย**น้อยกลุ่ม**ให้ความสนใจ และอาจ**ไม่**ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อองค์กร อีกทั้งมีการวัดผลการดำเนินงานและเปิดเผยข้อมูล**เท่าที่จำเป็น**

ขอบเขตผลกระทบประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน

	หัวข้อ	ประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน
พื้นฐานการพัฒนาอย่างยั่งยืน	การกำกับดูแลกิจการสู่ความยั่งยืน	การกำกับดูแลการบริหารความเสี่ยงและการปฏิบัติตามกฎหมาย
	การเคารพสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติด้านแรงงาน	สิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติด้านแรงงาน
อาหารมั่นคง	นวัตกรรมอาหาร	การจัดการนวัตกรรม
		สุขภาพและโภชนาการ
	สวัสดิภาพสัตว์	สวัสดิภาพสัตว์
	การเข้าถึงอาหารและความรู้เพื่อการบริโภคอย่างยั่งยืน	คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
		การตลาดอย่างรับผิดชอบและฉลากผลิตภัณฑ์
		การจัดการการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร
สังคมพึ่งตน	บุคลากร	การจัดการทรัพยากรบุคคล
		ความปลอดภัยและอาชีวอนามัย
	คู่ค้าธุรกิจ	การจัดหาอย่างรับผิดชอบ
	ชุมชน	การพัฒนาและสนับสนุนชุมชน
ดินน้ำป่าคงอยู่	บรรจุภัณฑ์ยั่งยืน	การจัดการบรรจุภัณฑ์
	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	การจัดการการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
		การจัดการพลังงาน
		การจัดการน้ำ
		การจัดการของเสีย
	ความหลากหลายทางชีวภาพ	ความหลากหลายทางชีวภาพและระบบนิเวศ

การตอบสนองต่อประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน	เกษตรกรรม	คู่ค้าธุรกิจ	ธุรกิจของซีพีเอฟ: อาหารสัตว์	ธุรกิจของซีพีเอฟ: เลี้ยงสัตว์-แปรรูป	ธุรกิจของซีพีเอฟ: อาหาร	การขนส่ง	ค้าปลีก	ผู้บริโภค
ดำเนินธุรกิจตามหลักการกำกับดูแลกิจการที่ดี ส่งเสริมให้พนักงานทุกคนปฏิบัติงานด้วยจรรยาบรรณธุรกิจที่ดี บนพื้นฐานของนโยบายการกำกับดูแลกิจการ ค่านิยมพื้นฐาน 6 ประการ (CPF Way) และ "จรรยาบรรณธุรกิจซีพีเอฟ" (CPF Code of Conduct)	●	●	●	●	●	●	●	●
มุ่งเน้นการจัดการประเด็นด้านสิทธิมนุษยชนในห่วงโซ่อุปทาน เช่น แรงงานบังคับ แรงงานต่างด้าว และสุขภาพและความปลอดภัยของพนักงานและผู้รับเหมาในสถานประกอบการ	●	●	●	●	●	●	●	●
สนับสนุนพนักงานในทุกสายงานให้เป็นนวัตกร และสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งนวัตกรรม เพื่อให้องค์กรเป็นสถานที่แบ่งปันความรู้ เกิดความคิดสร้างสรรค์อันนำไปสู่การเป็นองค์กรแห่งนวัตกรรม	●	●	●	●	●		●	●
สร้างผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและสุขภาวะที่ดีขึ้นโดยใช้เทคโนโลยีขั้นสูง	●	●	●	●	●		●	●
จัดการฟาร์มด้วยวิธีการที่เป็นมิตรต่อสัตว์ และสนับสนุนการใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบและสมเหตุสมผล				●				●
เพิ่มคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารโดยอาศัยการวิจัยและพัฒนาที่ทันสมัยผ่านการดำเนินงานตามมาตรฐานสากล ผ่านการรับรองโดยหน่วยงานอิสระ ควบคู่ไปกับการควบคุมคุณภาพโดยการวิเคราะห์และประเมิน ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ และการเรียกคืนสินค้า	●	●	●	●	●	●	●	●
สนับสนุนการเข้าถึงอาหารอย่างยั่งยืนในเด็ก เยาวชน และผู้บริโภค พร้อมสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์อย่างรับผิดชอบ					●		●	●
เพิ่มมูลค่าให้กับอาหารที่สูญเสียไปในกระบวนการผลิต และเสริมสร้างความแข็งแรงให้กับการดำเนินงานจากอาหารที่สูญเสียไปในกระบวนการผลิต พร้อมทั้งพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารที่สามารถช่วยยืดอายุของอาหารได้ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดขยะอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●
สรรหา พัฒนา และรักษา "คนดี คนเก่ง" ขององค์กร ส่งเสริมความเป็นผู้นำและการเติบโตในอาชีพของพนักงาน สร้างให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพแก่พนักงานทุกคนตลอดช่วงชีวิตการทำงาน บนพื้นฐานการดำเนินงานเพื่อความยั่งยืนและเป็น "บ้านแห่งความสุข" ของพนักงานทุกคน			●	●	●		●	
ดูแลความปลอดภัยและส่งเสริมความเป็นอยู่ที่ดีในสถานประกอบการให้กับพนักงานตามนโยบายด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย สิ่งแวดล้อม และพลังงาน รวมทั้งทบทวนผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยของซีพีเอฟเป็นประจำทุกปี เพื่อพัฒนาการจัดการกรณีฉุกเฉิน	●	●	●	●	●	●	●	
สนับสนุนให้คู่ค้าดำเนินธุรกิจที่สอดคล้องตามนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนและแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจ และสร้างการมีส่วนร่วมและแลกเปลี่ยนความรู้กับคู่ค้าธุรกิจและผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาความร่วมมือทางธุรกิจที่ได้ประโยชน์ร่วมกันและดำเนินงานอย่างยั่งยืน	●	●	●	●	●			
เสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของคนในชุมชนและกลุ่มเปราะบาง ผ่านการดำเนินโครงการต่างๆ ตามกลยุทธ์ "4 ผสานสู่ความยั่งยืน: ขีด+คิด+ร่วม+ข่าย"	●	●	●	●	●		●	
พัฒนาการออกแบบและการจัดการบรรจุภัณฑ์ยั่งยืนตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียนตลอดห่วงโซ่คุณค่า เพื่อลดขยะจากบรรจุภัณฑ์ และเพื่อส่งเสริมการใช้วัสดุสำหรับผลิตบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม			●	●	●	●	●	●
ให้ความสำคัญกับการหาวิธีการลดผลกระทบและปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ เพื่อสร้างผลกระทบให้น้อยที่สุดต่อธุรกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในอนาคต	●	●	●	●	●	●	●	●
ส่งเสริมการเพิ่มประสิทธิภาพพลังงาน และการเพิ่มการใช้พลังงานหมุนเวียน			●	●	●	●	●	
ประเมินความเสี่ยงการขาดแคลนน้ำ เพื่อจัดทำแผนการจัดการความเสี่ยงด้านน้ำ และสนับสนุนการนำน้ำกลับมาใช้ใหม่ เพื่อลดการดึงน้ำมาใช้ในสถานประกอบการ	●		●	●	●			
ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ควบคู่ไปกับการลดการเกิดของเสีย ตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน พร้อมทั้งปฏิบัติตามมาตรฐานการจัดการต่างๆ และสร้างคุณค่าจากของเสียที่เกิดในกระบวนการผลิต			●	●	●			
ปกป้องความหลากหลายทางชีวภาพผ่านโครงการซีพีเอฟ ปลูก ปัน ป้อง ป่าชายเลน และโครงการซีพีเอฟ รักษ์นิเวศ ลุ่มน้ำป่าสัก เขาพระยาเดินธง ควบคู่ไปกับการสนับสนุนการประมงและการเกษตรอย่างยั่งยืน ที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดห่วงโซ่คุณค่า ตามนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนฯ	●	●						

เครือข่ายความร่วมมือสู่ความยั่งยืน

17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "เครือข่ายความร่วมมือสู่ความยั่งยืน"

เพราะซีพีเอฟเข้าใจดีว่าการขับเคลื่อนการพัฒนาอย่างยั่งยืนไม่สามารถขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงได้โดยลำพัง แต่ต้องอาศัยความร่วมมือ ส่งเสริม และสนับสนุน เราจึงร่วมกันทำงานกับเครือข่าย สมาคม สถาบันภายนอก ภาครัฐ และภาคประชาสังคม สนับสนุนให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเชิงบวกทั้งในระดับนโยบายและระดับการปฏิบัติการ อันเป็นหนึ่งในความรับผิดชอบต่อสังคมและประเทศที่เราดำเนินกิจการ ซึ่งเป็นการสนับสนุนการพัฒนาอย่างยั่งยืนอีกทางหนึ่ง โดยมุ่งสู่เป้าหมายความยั่งยืนระดับนานาชาติ

ความก้าวหน้าในรอบปี 2562

การประมงไทยได้รับการปลดใบเหลืองจากสหภาพยุโรป

ซีพีเอฟร่วมสนับสนุนการทำประมงที่ใช้เครื่องมือประมงที่ถูกกฎหมาย โดยเป็นผู้นำคณะทำงานกลุ่มย่อยที่ 4 เรื่องการติดตามพฤติกรรมเรือประมง (Sub Group 4: Vessel Behavior Monitoring) ในเครือข่าย **Seafood Task Force** ทำให้หน่วยงานภาครัฐสามารถพัฒนาระบบติดตามเรือประมง (Vessel Monitoring System: VMS) ที่มีประสิทธิภาพ ครอบคลุมการดำเนินงานทั้งด้านการติดตาม การควบคุม และการเฝ้าระวัง (Monitoring, Control and Surveillance: MCS) ซึ่งมีความสำคัญต่อการพิจารณาปลดใบเหลืองการประมงไทยของสหภาพยุโรป

นอกจากนี้ เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2562 ประเทศไทยได้รับรางวัลรองชนะเลิศรางวัล STOP IUU FISHING AWARD ครั้งที่ 3 จากผลงาน "Fish Product Traceability System: the Key Tool for Combating IUU Fishing of Thailand" ที่กรมประมงได้ส่งเข้าประกวดกับองค์กร International MCS Network ระหว่างการประชุม Global Fisheries Enforcement Training Workshop ครั้งที่ 6 ณ กรุงเทพฯ ประเทศไทย การได้รับรางวัลเป็นผลจากการดำเนินการพัฒนาระบบตรวจสอบย้อนกลับของประเทศไทยทั้งระบบที่ได้นำระบบอิเล็กทรอนิกส์มาใช้ในการควบคุม และตรวจสอบสัตว์น้ำที่จับจากเรือประมงไทยและสัตว์น้ำที่นำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งระบบติดตามเรือประมง เป็นกลไกหลักอันหนึ่งของระบบตรวจสอบย้อนกลับดังกล่าว

การจัดตั้งศูนย์สวัสดิภาพและธรรมาภิบาล แรงงานประมง (Fisherman's Livelihood Enhancement Center: FLEC) เพื่อขจัดปัญหาแรงงานผิดกฎหมายในเรือประมง พัฒนาคุณภาพชีวิตแรงงานประมงและครอบครัว สามารถสร้างผลลัพธ์ที่เป็นรูปธรรมทั้งด้านปัญหาแรงงานที่เป็นภาพลักษณ์ของประเทศและสามารถขยายเครือข่ายการป้องกันปัญหาได้มากขึ้น อัน**เป็นส่วนหนึ่งของความสำเร็จในการสนับสนุนให้การประมงไทยได้รับการปลดใบเหลืองจากสหภาพยุโรป** โดยในปี 2562 ที่ผ่านมาได้มีการจัดอบรมให้ความรู้ด้านแรงงาน ให้คำปรึกษาด้านสุขภาพ ด้านสิทธิและสวัสดิการ การบริการห้องพยาบาลและกล่องพยาบาลประจำเรือ แก่แรงงานประมงรวมทั้งสิ้น 2,089 ราย

จากความสำเร็จในการดำเนินงานร่วมกับกลุ่มเครือข่ายและซีพีเอฟจนทำให้สหภาพยุโรปยกเลิกใบเหลืองกรณี IUU Fishing ซีพีเอฟได้**ร่วมนำเสนอประสบการณ์เรื่องการเคารพสิทธิมนุษยชนในภาคธุรกิจ ด้วยการส่งเสริมความร่วมมือของผู้มีส่วนได้เสียตลอดห่วงโซ่อุปทานกับเครือข่าย Seafood Task Force** ผ่าน**สมาคมเครือข่ายโกลบอลคอมแพ็กแห่งประเทศไทย** (Global Compact Network Thailand: GCNT) ในเวทีการประชุมสหประชาชาติ (United Nations: UN) ว่าด้วยความสำคัญของการร่วมมือระหว่างภาคส่วนต่างๆ ในการส่งเสริมการคุ้มครองและเคารพสิทธิมนุษยชน ที่สำนักงานสหประชาชาติ ณ กรุงเจนีวา ประเทศสวิตเซอร์แลนด์

ซีพีเอฟร่วมทำงานกับ**คณะพัฒนาระบบการผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์ประมงไทย (Thai Sustainable Fisheries Roundtable: TSFR)** ในนามสมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย ดำเนินโครงการประมงอวนลากในทะเลไทยทั้ง 2 ฝั่ง ในส่วนฝั่งอ่าวไทยได้มีการประยุกต์ใช้มาตรฐาน Global Standard for Responsible Supply (IFFO RS) Version 2.0 ซึ่งเป็นฉบับล่าสุดในการประเมินและพัฒนาแผนงาน FIPs ทั้งยังร่วมมืออย่างต่อเนื่องกับองค์กรปลาป่นและน้ำมันปลาสากลพัฒนาหลักเกณฑ์การประเมินการบริหารจัดการประมงอวนลากสำหรับสัตว์น้ำหลากหลายสายพันธุ์ (Mixed Trawl Fisheries) **เพื่อนำร่องสร้างมาตรฐานความยั่งยืนด้านการประมงมาตรฐานแรกของโลก**ที่ใช้ได้กับภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้อย่างเหมาะสม สามารถอ่านเพิ่มเติมได้ที่บท “สังคมพึ่งตน” หัวข้อ **กรณีศึกษา: การพัฒนาความยั่งยืน ณ แหล่งทรัพยากรต้นทางวัตถุดิบอาหารสัตว์น้ำและส่งเสริมคู่ค้าปลาป่นเข้าสู่มาตรฐาน Global Standard for Responsible Supply (IFFO RS) (หน้า 63)**

SeaBOS และ Global Dialogue on Seafood Traceability (GDST) ซึ่งมีสมาชิกรวมกันกว่า 60 บริษัททั่วโลก ได้**แถลงความร่วมมือร่วมกันของสองกลุ่มด้านความยั่งยืนทางทะเลระดับโลก** ในงาน Seafood Exhibition of North America (SENA) ณ เมืองบอสตัน ประเทศสหรัฐอเมริกา มีจุดประสงค์**เพื่อสร้างมาตรฐานความยั่งยืนใหม่ให้กับอุตสาหกรรมอาหารทะเลโลก** ด้วยระบบตรวจสอบย้อนกลับที่ทันสมัย สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าสินค้าอาหารทะเลที่รับประทานนั้นมาจากการผลิตที่มีคุณภาพ มีความอย่างยั่งยืน ตลอดจนคำนึงถึงความรับผิดชอบต่อสังคมและชุมชน

SEAFOOD BUSINESS FOR OCEAN STEWARDSHIP

ซีพีเอฟ และบริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ร่วมเป็นเจ้าภาพจัดการประชุมประจำปีของ **Seafood Business For Ocean Stewardship (SeaBOS)** ภายใต้ชื่องานว่า Global Connectivity – Consolidating and Accelerating Change และได้**ออกแถลงการณ์ร่วมกันในการต่อสู้กับแรงงานทาสยุคใหม่ เพื่อให้มั่นใจว่าห่วงโซ่อุปทานของทั้งสองบริษัทปราศจากแรงงานที่ผิดกฎหมาย** โดยผู้ร่วมประชุมตกลงที่จะสนับสนุนการเชื่อมโยงทางวิทยาศาสตร์และภาคอุตสาหกรรมเพื่อเพิ่มการผลิตอาหารทะเลที่ยั่งยืนและตรงตามความต้องการของผู้บริโภคที่เพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้ทุกคนยังตกลงที่จะเพิ่มความร่วมมือต่อสู้กับ IUU Fishing และการบังคับใช้แรงงาน การปรับปรุงการตรวจสอบย้อนกลับของอาหารทะเล และการทำงานเพื่อส่งเสริมความยั่งยืนการจัดการการทำประมง

GLOBAL DIALOGUE on Seafood Traceability

ซีพีเอฟร่วมทำงานกับกลุ่มเครือข่าย **Global Dialogue On Seafood Traceability (GDST)** เพื่อพัฒนา **"ระบบตรวจสอบย้อนกลับที่สามารถแลกเปลี่ยนข้อมูลได้ (Interoperable Traceability Systems)"** เพื่อดูความเหมาะสมและประสิทธิภาพการใช้งานในสถานการณ์จริงโดยการบันทึกข้อมูลตลอดห่วงโซ่อุปทานของผลิตภัณฑ์กุ้งของซีพีเอฟ ตามรายการข้อมูลเพื่อการทวนสอบย้อนกลับ (Key Data Elements – KDEs) ที่ร่วมพัฒนากับกลุ่มเครือข่าย GDST โดยได้ดำเนินการทดสอบการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูลตาม KDEs เป็นที่เรียบร้อยแล้ว และ GDST จะส่งเสริมการใช้งานจริงในกลุ่มบริษัทอุตสาหกรรมอาหารทะเลทั่วโลกในปี 2563 นี้

Sustainable Fisheries Research and Development Institute SFRD

การร่วมจัดตั้งและเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการดำเนินงานของ มูลนิธิสถาบันวิจัยและพัฒนาการประมงเพื่อความยั่งยืน (Sustainable Fisheries Research And Development Institute: SFRD) ซึ่งเป็นการต่อยอดจาก "โครงการทะเลสะอาด" เพื่อช่วยลดปัญหาขยะในท้องทะเลและสร้างความยั่งยืนในระยะยาว สามารถอ่านเพิ่มเติมได้ที่บท "ดินน้ำป่าคงอยู่" หัวข้อ **การสร้างความตระหนักรู้และการมีส่วนร่วมในการจัดการขยะพลาสติก (หน้า 83)**

wbcsd FReSH

การร่วมเป็นหนึ่งในกลุ่มบริษัทชั้นนำระดับโลก ดำเนิน "โครงการปฏิรูประบบการผลิตอาหารที่ยั่งยืนและสุขภาพที่ดี (Food Reform For Sustainability and Health: FReSH)" โดยในปี 2562 ซีพีเอฟได้กำหนดเป้าหมายและแนวทางการดำเนินงานด้านการจัดการการสูญเสียอาหารและขยะอาหารอย่างเป็นรูปธรรม สามารถอ่านเพิ่มเติมได้ที่บท "อาหารมั่นคง" หัวข้อ **กรณีศึกษา: การจัดการการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร (หน้า 48)**

Thailand Responsible Business Network

ความร่วมมือเพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงเชิงบวกให้กับประเทศไทยใน "เครือข่ายเพื่อความยั่งยืนแห่งประเทศไทย (Thailand Responsible Business Network: TRBN)" ซึ่งครอบคลุมการส่งเสริมเรื่องสำคัญ 3 เรื่องใหญ่ คือ ธุรกิจที่ปล่อยมลพิษต่ำ ธุรกิจที่เปิดโอกาสอย่างทั่วถึง และธุรกิจที่มีธรรมาภิบาล ภายใต้โครงการเสริมสร้างตลาดทุนธรรมาภิบาลเฉลิมพระเกียรติ เนื่องในโอกาสมหามงคลพระราชพิธีบรมราชาภิเษก ซึ่งจะแบ่งออกเป็นกิจกรรมต่างๆ เพื่อการตระหนักถึงความรับผิดชอบในการดำเนินธุรกิจต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และธรรมาภิบาล (Environment, Social and Governance: ESG) โดยซีพีเอฟได้มีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมในด้าน **Circular Economy** และ **Climate Change**

การดำเนินงานเพื่อความยั่งยืน

ภาพรวมการดำเนินงานด้านความยั่งยืน

ความก้าวหน้า: กำลังดำเนินการ บรรลุเป้าหมาย

อาหารมั่นคง

นวัตกรรมอาหาร

ร้อยละ 30 ของผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มุ่งเน้นสุขโภชนาการ สุขภาพ และสุขภาวะที่ดี ภายในปี 2563

- พัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร เพื่อสุขภาพ และสุขภาวะที่ดีขึ้น
- สร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งนวัตกรรม
- สร้างนวัตกรรมร่วมกับผู้มีส่วนได้เสียภายนอกองค์กร

2 ZERO HUNGER; 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING; 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION; 17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS

สวัสดิภาพสัตว์

ร้อยละ 100 ของสัตว์ได้รับการเลี้ยงดูที่สอดคล้องกับหลักอิสระ 5 ประการ และมีการใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบและสมเหตุสมผล**

- มุ่งสู่ระบบการเลี้ยงแบบคอกขังรวมสำหรับฟาร์มสุกรแม่พันธุ์อุ้มท้อง
- พัฒนาไปสู่ระบบการเลี้ยงแบบปล่อยอิสระในโรงเรือน หรือ Cage Free
- มีเจ้าหน้าที่สวัสดิภาพสัตว์กำกับดูแลด้านฟาร์มไก่เนื้อในทุกประเทศ (Poultry Welfare Officer: PWO)
- ลดการใช้ยาปฏิชีวนะเพื่อวัตถุประสงค์ป้องกันโรคและลดการใช้ยาปฏิชีวนะชนิด Shared-Class เพื่อวัตถุประสงค์เร่งการเจริญเติบโต

2 ZERO HUNGER; 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

การเข้าถึงอาหาร และความรู้เพื่อการบริโภคอย่างยั่งยืน

1,300,000 รายของเด็ก เยาวชน รวมถึงผู้บริโภค สามารถเข้าถึงอาหาร การเรียนรู้ และทักษะเกี่ยวกับอาหาร ความรู้ด้านการโภชนาการ และการบริโภคอย่างยั่งยืน ภายในปี 2563

- ส่งมอบอาหารปลอดภัยแก่ผู้บริโภค
- ส่งเสริมเด็กและเยาวชนให้เข้าถึงการเรียนรู้และทักษะเกี่ยวกับอาหาร ความรู้ด้านโภชนาการ
- ส่งเสริมผู้บริโภคให้เข้าถึงการเรียนรู้และทักษะเกี่ยวกับอาหาร ความรู้ด้านโภชนาการ และการบริโภคอย่างยั่งยืน
- ลดสัดส่วนการสูญเสียอาหาร และขยะอาหาร (Food Loss and Food Waste)

2 ZERO HUNGER; 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING; 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION; 17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS

สังคมพึ่งตน

บุคลากร

ร้อยละ 100 ของผู้นำและพนักงานผ่านการอบรมพัฒนาความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความยั่งยืน ภายในปี 2563

- พัฒนาพนักงานให้มีความรู้และทักษะที่จำเป็นเพื่อพัฒนาตนเอง และสนับสนุนการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน
- ส่งเสริมความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในสถานที่ทำงาน (ครอบคลุมพนักงานและผู้รับเหมา)

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING; 8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

สังคมพึ่งตน	คู่ค้าธุรกิจ	**ร้อยละ 100 ของคู่ค้าธุรกิจหลักในกลุ่มวัตถุดิบอาหารสัตว์ เครื่องปรุง และบรรจุภัณฑ์ได้รับการตรวจประเมินด้านความยั่งยืน ภายในปี 2563**	
		• สนับสนุนคู่ค้าธุรกิจให้มีการตรวจประเมินตนเองด้านความยั่งยืน • ตรวจประเมินความยั่งยืนคู่ค้าธุรกิจหลัก	2 ZERO HUNGER, 8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH, 15 LIFE ON LAND, 17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS
	ชุมชน	**50,000 รายของเกษตรกร ผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มเปราะบาง ได้รับการส่งเสริมอาชีพและคุณภาพชีวิต ภายในปี 2563**	
		• สร้างคุณค่าทางสังคม โดยการส่งเสริมอาชีพและรายได้ให้กับเกษตรกร ผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มเปราะบาง	2 ZERO HUNGER, 8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH
ดินน้ำป่าคงอยู่	บรรจุภัณฑ์ยั่งยืน	**ร้อยละ 100 ของบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่นำมาใช้บรรจุอาหารสามารถนำกลับมาใช้ซ้ำ หรือนำมาใช้ใหม่ หรือนำไปผลิตเป็นสินค้าใหม่ หรือย่อยสลายได้ ภายในปี 2568 และ ปี 2573***	
		• ออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารที่ยั่งยืน • ลดการใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกที่ไม่จำเป็นตลอดห่วงโซ่คุณค่า	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION, 14 LIFE BELOW WATER
	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	**ร้อยละ 25 ของปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทางตรงและทางอ้อมต่อหน่วยการผลิตลดลง เมื่อเทียบกับปีฐาน 2558 ภายในปี 2568**	
		• ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก • เพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงานตลอดกระบวนการผลิต • ส่งเสริมการใช้พลังงานหมุนเวียน • จัดการความเสี่ยงจากการขาดแคลนทรัพยากรน้ำ • เพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากรน้ำตลอดกระบวนการผลิต • บริหารจัดการแหล่งน้ำร่วมกับชุมชน • สนับสนุนการนำของเสียกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ • เพิ่มสัดส่วนรายได้สีเขียว (CPF Green Revenue) ที่มาจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ยั่งยืน	6 CLEAN WATER AND SANITATION, 7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY, 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION, 13 CLIMATE ACTION, 17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS
	ความหลากหลายทางชีวภาพ	**9,000 ไร่ของพื้นที่ป่าชายเลนและป่าต้นน้ำในพื้นที่ยุทธศาสตร์ของประเทศรวมถึงพื้นที่สีเขียวในสถานประกอบการ ได้รับการอนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟู ภายในปี 2563**	
		• การจัดหาวัตถุดิบทางการเกษตรอย่างรับผิดชอบ • ส่งเสริมการทำการเกษตรอย่างยั่งยืน • อนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟู ความหลากหลายทางชีวภาพของระบบนิเวศบนบกและทางทะเล	2 ZERO HUNGER, 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION, 13 CLIMATE ACTION, 14 LIFE BELOW WATER, 15 LIFE ON LAND, 17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS

หมายเหตุ: หากไม่ระบุไว้ หมายถึง ขอบเขตกิจการประเทศไทย
* หมายถึง ขอบเขตกิจการต่างประเทศ
** หมายถึง ขอบเขตกิจการประเทศไทยและต่างประเทศ

พื้นฐานการพัฒนาอย่างยั่งยืน

"ซีพีเอฟกำกับดูแลกิจการเพื่อ**ความยั่งยืนตามโครงสร้างการกำกับดูแลด้านความยั่งยืน** เพื่อให้การดำเนินงาน**มุ่งไปในทิศทางเดียวกันทั่วทั้งองค์กร**"

"คณะกรรมการบริษัท ผู้บริหาร พนักงาน และคนงาน**ทุกคนรับทราบและเข้าใจถึงนโยบายและข้อปฏิบัติเพื่อการต่อต้านคอร์รัปชั่น**ในการปฏิบัติงานของตนเอง"

"ซีพีเอฟได้**ทบทวนและดำเนินกระบวนการตรวจประเมินสถานะด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน (Human Rights Due Diligence) ครอบคลุมทุกกลุ่ม** รวมถึงกลุ่มผู้เปราะบาง (Vulnerable Group) ครอบคลุม**ทุกสายธุรกิจ**ในกิจการประเทศไทยและห่วงโซ่อุปทาน"

การกำกับดูแลกิจการสู่ความยั่งยืน
ความมุ่งมั่น: พัฒนาองค์กรอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานของการกำกับดูแลกิจการที่ดี

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "การกำกับดูแลกิจการสู่ความยั่งยืน"

เพื่อให้การดำเนินงานด้านความยั่งยืนมุ่งไปในทิศทางเดียวกันทั้งองค์กร นอกจากการกำกับดูแลกิจการที่ดีในเชิงนโยบายแล้ว ซีพีเอฟได้กำหนดโครงสร้างการกำกับดูแลด้านความยั่งยืนอันประกอบด้วยคณะกรรมการความรับผิดชอบต่อสังคมและการพัฒนาอย่างยั่งยืนทำหน้าที่กำหนดทิศทาง กลยุทธ์ และติดตามผลการดำเนินงานสู่ความยั่งยืนเพื่อเสนอต่อคณะกรรมการบริษัท โดยมีประธานคณะผู้บริหารขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านความยั่งยืนผ่านหน่วยงานและคณะทำงานเฉพาะทางด้านต่างๆ รวมถึงการสื่อสารภายในและภายนอกองค์กร เพื่อให้การดำเนินงานได้รับการสื่อสารสู่ผู้มีส่วนได้เสียขององค์กรอย่างถูกต้องและโปร่งใส

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com

"การกำกับดูแลกิจการ"

"การต่อต้านทุจริตคอร์รัปชัน"

"ปัจจัยความเสี่ยง" ในเล่มรายงานประจำปี 2562

โครงสร้างการกำกับดูแลด้านความยั่งยืนของซีพีเอฟ

- คณะกรรมการบริษัท
  - คณะกรรมการกำกับดูแลกิจการ
  - คณะกรรมการกำหนดค่าตอบแทนและสรรหากรรมการ
  - คณะกรรมการความรับผิดชอบต่อสังคมและการพัฒนาอย่างยั่งยืน
  - คณะกรรมการตรวจสอบ
    - สำนักตรวจสอบภายใน
  - เลขานุการบริษัท
  - คณะกรรมการบริหาร
    - สำนักกำกับดูแลการปฏิบัติตามกฎเกณฑ์
    - สำนักบริหารจัดการความเสี่ยง
    - ประธานคณะผู้บริหาร
      - ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟ
      - คณะกรรมการจัดการ
      - สำนักลงทุนสัมพันธ์และตลาดทุน
      - สำนักทรัพยากรบุคคล
      - สำนักสื่อสารองค์กรและประชาสัมพันธ์
      - สำนักเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตรอุตสาหกรรม
      - สำนักความรับผิดชอบต่อสังคมและการพัฒนาองค์กรอย่างยั่งยืน
      - สำนักความปลอดภัย อาชีวอนามัย สิ่งแวดล้อม และพลังงาน

คณะทำงานด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

เศรษฐกิจ

- คณะทำงานบริหารความเสี่ยง
- คณะทำงานโครงการทบทวนจรรยาบรรณธุรกิจ
- คณะทำงานด้านการเปลี่ยนแปลงทางดิจิทัล
- คณะทำงานระบบการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าแบบดิจิทัล
- คณะทำงานสวัสดิภาพสัตว์
- คณะกรรมการพิจารณาพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่
- คณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการและคณะทำงานโครงการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล

สังคม

- คณะทำงานบริหารความยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทาน
- คณะทำงานศึกษาและจัดตั้งธุรกิจเพื่อสังคม

สิ่งแวดล้อม

- คณะทำงานบริหารด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย สิ่งแวดล้อม และพลังงาน
- คณะอนุกรรมการด้านสิ่งแวดล้อมยั่งยืน
- คณะทำงานขับเคลื่อนบรรจุภัณฑ์ยั่งยืน
- คณะทำงานยุทธศาสตร์ป่าชายเลน
- คณะทำงานรักษ์นิเวศ

การเคารพสิทธิมนุษยชน
ความมุ่งมั่น: เคารพสิทธิมนุษยชนและมีแนวทางปฏิบัติด้านแรงงาน

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com "ความยั่งยืน"
เรื่อง "การเคารพสิทธิมนุษยชน"

การเคารพและผดุงไว้ซึ่งสิทธิมนุษยชน

ในปี 2562 พนักงานของซีพีเอฟได้รับการอบรมด้านสิทธิมนุษยชนในรูปแบบ Real-Life Situation ซึ่งเป็นการเรียนรู้แบบกลุ่มที่มีการแสดงความคิดเห็นผ่านประเด็นที่เกิดขึ้นจริง ทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีการโต้ตอบระหว่างผู้เรียนและวิทยากร (Interactive Learning) ตามประเด็นการให้ความรู้ด้านสิทธิมนุษยชน และช่องทางการร้องเรียนหรือขอความช่วยเหลือในภาษาต่างๆ จากมูลนิธิเครือข่ายส่งเสริมคุณภาพชีวิตแรงงาน (Labor Protection Network: LPN) แก่พนักงาน จำนวน 20 รุ่น รุ่นละ 3 ชั่วโมง โดยเป็นพนักงานต่างด้าวร้อยละ 79 หลังการอบรมพนักงานกลุ่มนี้แสดงให้เห็นถึงความเข้าใจเกี่ยวกับสิทธิมนุษยชนเพิ่มมากขึ้นจากร้อยละ **44** ก่อนเข้ารับการอบรม เป็นร้อยละ **88** หลังเข้ารับการอบรม

การตรวจสอบด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน

ในปี 2562 ซีพีเอฟได้ทบทวนและดำเนินกระบวนการตรวจประเมินสถานะด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน (Human Rights Due Diligence) ครอบคลุมทุกกลุ่ม รวมถึงกลุ่มผู้เปราะบาง (Vulnarable Group) เช่น ชนกลุ่มน้อยทางเชื้อชาติและศาสนา ผู้บกพร่องทางร่างกาย และเด็ก เป็นต้น และครอบคลุมทุกสายธุรกิจในกิจการประเทศไทย โดยประเด็นด้านสิทธิมนุษยชนที่สำคัญ (Salient Human Rights Issues) มี 7 ประเด็น ประกอบด้วย

- สภาพการจ้างงาน
- สุขภาพและความปลอดภัยของพนักงาน
- สุขภาพและความปลอดภัยในชุมชน
- ข้อมูลส่วนบุคคล
- การใช้แรงงานผิดกฎหมาย (เช่น แรงงานเด็ก แรงงานบังคับ และแรงงานต่างด้าว) ในห่วงโซ่อุปทาน
- สุขภาพและความปลอดภัยของคู่ค้าและผู้รับเหมา
- มาตรฐานการครองชีพและความปลอดภัยของชุมชนในห่วงโซ่อุปทาน

โดยในปีนี้ ซีพีเอฟได้รับรายงานจาก LPN ผ่านทาง Labor Voices Hotline จำนวน 4 สาย จากพนักงานคนไทยและต่างด้าว ซึ่งเป็นเรื่องการสอบถามข้อมูลและการร้องเรียน โดยการสอบถามข้อมูลเป็นเรื่องเกี่ยวกับเงื่อนไขตามกระบวนการจ้างแรงงานต่างด้าวผ่าน บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (Memorandum of Understanding: MOU) และในส่วนของเรื่องร้องเรียนจากการตรวจสอบข้อเท็จจริงพบว่า มีสาเหตุมาจากความกังวลและความเข้าใจผิดของแรงงานเรื่องกฎระเบียบและขั้นตอนการปฏิบัติงานต่างๆ ซีพีเอฟจึงได้อธิบายและชี้แจงให้ผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายรับทราบตามหลักสิทธิมนุษยชนที่ซีพีเอฟยึดเป็นแนวปฏิบัติเสมอมา

นอกจากนี้ ซีพีเอฟยังทำการสำรวจการรับรู้ช่องทางการร้องเรียนผ่านศูนย์ Labor Voices Hotline by LPN ด้วยแบบสอบถามในพื้นที่ 6 โรงงาน ซึ่งเป็นสถานประกอบการของซีพีเอฟที่มีคนงานต่างด้าวทำงานอยู่เป็นจำนวนมาก พบว่า ร้อยละ 75 มีการรับรู้ และทราบช่องทางการร้องเรียนผ่านศูนย์ LPN

การบริหารความหลากหลาย

จำนวนพนักงานทั้งหมด **73,941** คน

48%	35,357 คน	38,584 คน	52%

ด้วยนโยบายสนับสนุนให้ *พนักงานทุกระดับและทุกสายงาน* เข้าร่วมเป็นสมาชิกคณะกรรมการสวัสดิการในสถานประกอบกิจการ (สปก.) เพื่อ *ทำหน้าที่ตัวแทนพนักงาน* ในการ *เสนอแนะ* ให้บริษัทพิจารณา *ปรับปรุงสวัสดิการที่เป็นประโยชน์และสภาพแวดล้อมการทำงาน* ณ ปี 2562 มีพนักงานกว่า **74%** ได้รับประโยชน์จากการปรับปรุงแล้ว

อาหารมั่นคง

ฟาร์มไก่ไข่ในกิจการประเทศไทย นำร่องระบบการ**เลี้ยงแบบปล่อยอิสระในโรงเรือน (Cage-Free)**

ไม่มี เหตุการณ์เรียกคืนสินค้าที่ส่งผลต่อสุขภาพของสาธารณชน

34% ของผลิตภัณฑ์ใหม่เป็น**ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งเน้นสุขโภชนาการ สุขภาพและสุขภาวะที่ดี**

100% ฟาร์มไก่เนื้อในทุกประเทศ **มีเจ้าหน้าที่สวัสดิภาพสัตว์กำกับดูแลด้านฟาร์มไก่เนื้อ**

100% กิจการประเทศไทย **ไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะเพื่อวัตถุประสงค์การป้องกันโรค** และ**ไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะชนิด Shared-Class เพื่อวัตถุประสงค์เร่งการเจริญเติบโต**

41% ฟาร์มสุกรแม่พันธุ์อุ้มท้องกิจการประเทศไทย

28% ฟาร์มสุกรแม่พันธุ์อุ้มท้องกิจการต่างประเทศ

เลี้ยงในระบบคอกขังรวม

291,000 ราย ของเด็ก เยาวชนและผู้บริโภค**ได้รับการส่งเสริมให้เข้าถึงอาหาร**และการเรียนรู้หรือทักษะเกี่ยวกับอาหาร ความรู้ด้านโภชนาการและการบริโภคอย่างยั่งยืน

นวัตกรรมอาหาร

ความมุ่งมั่น: พัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "นวัตกรรมอาหาร"

"ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟ"

เพราะพฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ซีพีเอฟจึงมุ่งสร้างสรรค์ พัฒนา และคิดค้นสิ่งใหม่อยู่เสมอเพื่อตอบโจทย์การเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอาหารโลก โดยมีศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟเป็นศูนย์กลางการขับเคลื่อน สามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารได้ที่หัวข้อ กรณีศึกษา: นวัตกรรมอาหาร (หน้า 35)

ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ดีกว่า

ซีพีเอฟร่วมสนับสนุนให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดีด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มุ่งเน้นสุขโภชนาการ สุขภาพและสุขภาวะที่ดีกว่าด้วยผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณโซเดียมและไขมันทั้งหมดลดลง

ประเภท	ผลิตภัณฑ์
โซเดียมลดลง (น้อยกว่า 600 มิลลิกรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค*)	
ไขมันทั้งหมดลดลง (ไม่เกิน 3 กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค*)	

*เทียบจาก ปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes: Thai RDI) จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี่

การเสริมสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งนวัตกรรม

ซีพีเอฟส่งเสริมและปลูกฝังให้พนักงานยอมรับการเปลี่ยนแปลง ริเริ่มสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ๆ และสามารถพัฒนาเป็นนวัตกรตามแนวทาง TRIZ[1] ผ่านการอบรมโครงการส่งเสริมต่างๆ ตามค่านิยมองค์กร CPF Way และได้นำมาตรฐานระบบการจัดการนวัตกรรมระดับสากลอย่าง European Committee for Standardization (CEN) CEN/TS16555 Innovation Management Standards มาเป็นแนวทางในการจัดทำ รักษา และพัฒนาแนวปฏิบัติในการจัดการนวัตกรรมอย่างเป็นระบบ เพื่อมุ่งสู่การเป็นองค์กรแห่งนวัตกรรม

[1] TRIZ คือ ทฤษฎีการแก้ปัญหาเชิงประดิษฐกรรม หรือ Theory of Invention Problem Solving เป็นทฤษฎีจัดการด้านความคิดที่ให้ความสำคัญกับการทำความเข้าใจกลไกของปัญหา การมีกระบวนการแก้ปัญหา และการ "วิเคราะห์" ปัญหาด้วยชุดเครื่องมือต่างๆ โดยไม่ถูกบดบังจากรากฐานความคิดตามธรรมชาติของมนุษย์ ซึ่งปัจจุบันเป็นที่สนใจอย่างกว้างขวาง ถูกพัฒนาขึ้นโดย นาย Genrich S. Altshuller

ณ ปี 2562 ซีพีเอฟสามารถพัฒนานวัตกรตามแนวทาง TRIZ ในองค์กรแล้ว 1,006 คน

เป้าหมาย 1,000 นวัตกร ภายในปี 2563

การส่งเสริมให้เกิดการสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ในองค์กร

เพื่อส่งเสริมให้เกิดค่านิยมการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ภายในองค์กร ซีพีเอฟได้ส่งเสริมให้พนักงานสร้างสรรค์และปรับปรุงกระบวนการทำงานหรือสิ่งประดิษฐ์ใหม่อันไม่ใช่เพียงแค่นวัตกรรมที่สามารถนำไปจดเป็นสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตรได้เท่านั้น ผ่านกรอบการให้คะแนนรายบุคคล (iScore) เพื่อเป็นการตอบแทนและให้รางวัลแก่ผู้ที่ได้คิดค้นสิ่งใหม่ให้แก่องค์กร อันสามารถต่อยอดสู่การพัฒนาบุคลากรสู่การเป็นนวัตกรตามแนวทาง TRIZ ต่อไป ดังนั้น เราจึงจัดประเภทการสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ด้วยการจัดประเภทตาม**กรอบ 3i (Improvement, Invention, Innovation)**

จำนวนผลงาน ณ ปี 2562

การปรับปรุง
ปรับปรุงเพื่อให้ได้สภาวะที่ดีสม่ำเสมอยาวนานขึ้น
ลดปัญหา ลดการใช้ทรัพยากร

6,524 ผลงาน

การสร้างใหม่
สร้างสิ่งประดิษฐ์หรือวิธีการใหม่
ด้วยองค์ความรู้ภายใน/เครือข่ายภายนอก

188 ผลงาน

นวัตกรรม
มุ่งขยายผล เพิ่มประโยชน์ให้ลูกค้า
สร้างรายได้เพิ่มและธุรกิจใหม่

38 ผลงาน

โครงการส่งเสริมเพื่อสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งนวัตกรรม

ซีพีเอฟได้ร่วมโครงการแบ่งปันองค์ความรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์สำหรับนวัตกรรมภายในองค์กรกับเครือเจริญโภคภัณฑ์ในงานมหกรรมบัวบาน ซึ่งงานจะจัดเป็นประจำทุก 2 ปี ในปี 2562 นับเป็นครั้งที่ 4 เราได้นำนักวิชาการและนวัตกรของซีพีเอฟเข้าประชุมวิชาการทางนวัตกรรม เช่น นวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะทาง นวัตกรรมด้านวิศวกรรมภายในกระบวนการผลิต นวัตกรรมด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นต้น

ระบบล้างทำความสะอาดท่อน้ำให้ไก่กินอัตโนมัติ
โดย คุณสุพจน์ ประวัติ

หนึ่งในนวัตกรรมภายในองค์กรเพื่อลดการสะสมตะกอน ลดการสะสมของเชื้อโรค และรักษาคุณภาพน้ำในระบบท่อให้น้ำไก่กินในโรงเรือน ให้มั่นใจว่าไก่ได้กินน้ำที่สะอาดอยู่เสมอ

จากผลการตรวจน้ำพบว่าสามารถลดปริมาณโคลิฟอร์ม (Coliform Count) และแบคทีเรีย (Bacterial Count) กว่า 99% ในน้ำหลังล้างท่อ

การเตรียมความพร้อมนำองค์กรสู่การเปลี่ยนแปลง

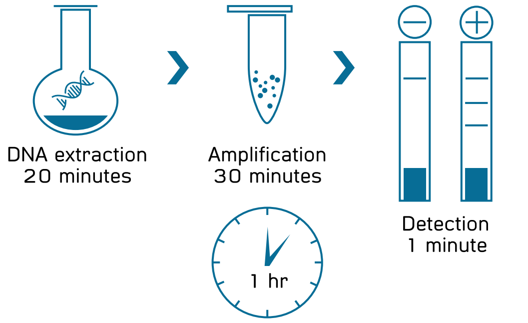
เพื่อเตรียมบุคลากรในองค์กรให้พร้อมรับกับการเปลี่ยนเข้าสู่การทำงานในยุคดิจิทัลอย่างเต็มรูปแบบ ซีพีเอฟจึงได้จัดให้พนักงานได้พัฒนาความรู้และความเข้าใจถึงประโยชน์และโอกาสที่จะประยุกต์นวัตกรรมเข้ากับกระบวนการทำงานในองค์กร การใช้เทคโนโลยีในการวิเคราะห์ข้อมูล และตระหนักถึงการเข้าถึงข้อมูลทั้งของส่วนตัวและองค์กรได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ระเบียบ และข้อบังคับภายในตลอดจนสามารถนำเทคโนโลยีมาปรับใช้เป็นเครื่องมือเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางการค้า ทำให้การทำงานรวดเร็วและแม่นยำมากขึ้น และทันต่อการเปลี่ยนแปลงในโลกดิจิทัล ผ่านการเรียนรู้ด้วยตัวเองและแบบประเมินการเรียนรู้หลังเรียนจบแบบออนไลน์ (e-Learning)

ในปี 2562 มีพนักงานผ่านการอบรมเกี่ยวกับนวัตกรรมแล้ว	ณ ปี 2562 สร้างสรรค์นวัตกรรมในองค์กรแล้ว	จดเป็นสิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตรแล้ว
81%	**6,750 ผลงาน**	**252 ผลงาน**

ความร่วมมือเพื่อนวัตกรรม

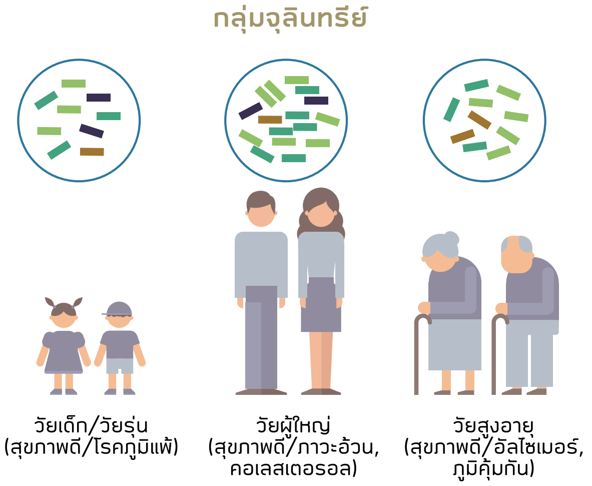
ซีพีเอฟเห็นความสำคัญของการร่วมมือกับภาคส่วนต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศเพื่อสร้างสรรค์สิ่งใหม่ และสามารถแสวงหาผลประโยชน์เชิงพาณิชย์และสังคมได้ด้วย โดยการร่วมมือในรูปแบบต่างๆ ได้แก่

- **ภาคการศึกษา ได้แก่ มหาวิทยาลัย และสถาบันวิจัย**



Duplex Listeria ssp./Listeria monocytogenes DNA strip test

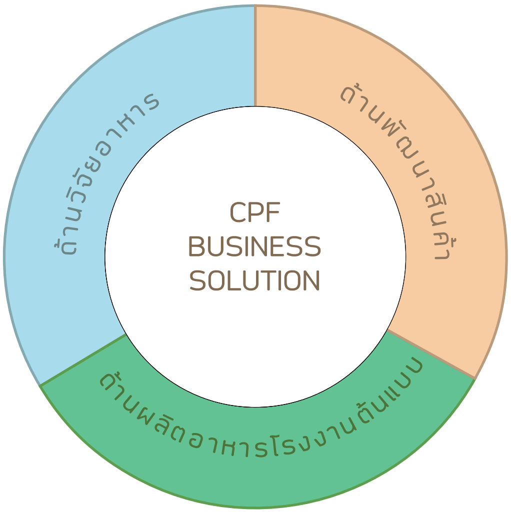
ซีพีเอฟเห็นความสำคัญของแบคทีเรียในกลุ่ม Listeria ที่สำคัญในคนคือ Listeria monocytogenes (LM) ซึ่งก่อให้เกิดอาการท้องเสีย เยื่อหุ้มสมองอักเสบ และทำให้แท้งได้ในหญิงตั้งครรภ์ จึงร่วมกับคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ คิดค้นชุดทดสอบที่สามารถทดสอบได้ทั้งอาหารที่จะส่งถึงผู้บริโภค และสิ่งของจากสภาพแวดล้อมภายนอก เพื่อลดต้นทุน เพิ่มความแม่นยำในระดับดีเอ็นเอ และลดระยะเวลาในการตรวจเหลือเพียง 1 วัน โดยได้รับรางวัลนานาชาติจาก iENA 2018 ประเทศเยอรมนี ระดับเหรียญทอง และได้เกียรติบัตรจากคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการนานาชาติ (Journal of Chromatography B: CHROMB_121834) ซึ่งอยู่ระหว่างการขอจดอนุสิทธิบัตร (เลขที่คำขอ 1803001735 และ 1803001736) และเตรียมผลิตชุดทดสอบเพื่อเชิงพาณิชย์



นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพที่ยั่งยืนของคนทุกช่วงวัย

ซีพีเอฟร่วมกับ มหาวิทยาลัยมหิดล พัฒนาเชื้อจุลินทรีย์ในระบบทางเดินอาหาร (Human Gut Microbiome) ของคนไทย 3 ช่วงอายุ เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ยั่งยืนของคนทุกช่วงวัย นับเป็นนวัตกรรมอาหารเพื่อตอบโจทย์สังคมที่ยั่งยืนตามแนวทางขององค์กรสหประชาชาติ (UN SDGs) ด้วยการเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์และช่วยกระตุ้นการเติบโตของเศรษฐกิจตามนโยบายของรัฐบาล และเป็นการพัฒนาศักยภาพของบุคลากรทั้งภาครัฐและเอกชนในหลายๆ ศาสตร์ อาทิ แพทยศาสตร์ เภสัชศาสตร์ และวิทยาศาสตร์การอาหาร เป็นต้น

- **ภาคเอกชน อาทิ โครงการพัฒนานวัตกรรมผ่านโครงการ Spin-Off**



ศูนย์บริการ One Stop Service

ด้วยเล็งเห็นถึงระยะเวลาอันยาวนานที่ต้องใช้ในการออกผลิตภัณฑ์ใหม่ของกลุ่มธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟจึงใช้ความเชี่ยวชาญและศักยภาพที่มีในการตั้งศูนย์บริการ One Stop Service เพื่อช่วยลดระยะเวลาในการคิดสินค้าใหม่ การทดลองผลิตสินค้า รวมถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ จากเดิมที่อาจใช้เวลาถึง 30 วัน ให้เหลือประมาณ 3 วัน โดยมีผู้เชี่ยวชาญของศูนย์ฯ ให้คำแนะนำทุกขั้นตอน ในขณะเดียวกัน บุคลากรของศูนย์ฯ ก็ได้พัฒนาความรู้และทักษะต่างๆ เพิ่มเติมจากการให้บริการนี้เช่นกัน

ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟ อ.วังน้อย จ.พระนครศรีอยุธยา

กรณีศึกษา: นวัตกรรมอาหาร

จากการคาดการณ์ว่าประชากรโลกจะเพิ่มขึ้นเป็น 9.7 พันล้านคน ในปี 2593[2] ส่งผลให้ความต้องการอาหารของโลกเพิ่มสูงขึ้นร้อยละ 70 หรือเทียบเท่าการบริโภคเนื้อสัตว์สูงถึง 470 ล้านตัน[3] อุตสาหกรรมอาหารจึงต้องเตรียมความพร้อมในการผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการอาหารทั่วโลก นอกจากนี้การสูญเสียอาหารและขยะอาหาร (Food Loss and Food Waste) ที่สูงถึง 1.3 พันล้านตัน/ปี หรือประมาณ 1 ใน 3 ของอาหารที่บริโภคทั่วโลก[4] ก็เป็นวิกฤติสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารโลก และเป็นสาเหตุหนึ่งของภาวะโลกร้อนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ นวัตกรรมอาหารจึงเข้ามามีบทบาทสำคัญในฐานะเครื่องมือของอุตสาหกรรมอาหาร โดยนวัตกรรมด้านโปรตีนจากพืชและเซลล์สัตว์ (Plant-Based and Cell-Based Protein) เป็นหนึ่งในแนวโน้มด้านอาหารที่ผู้บริโภคให้ความสนใจ ด้วยตระหนักเรื่องสิ่งแวดล้อมจากการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในอุตสาหกรรมปศุสัตว์ รวมถึงกลุ่ม Flexitarian[5] และกลุ่ม Vegan[6] ที่เพิ่มจำนวนขึ้นเกือบ 3 เท่าตัว ตั้งแต่ปี 2557 ถึงปี 2562[7] และยังมีการคาดการณ์ว่ายอดขายของผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกในตลาดโลกจะเพิ่มสูงขึ้นจากร้อยละ 1 เป็นร้อยละ 10 ของยอดขายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งหมดในอีก 10 ปีข้างหน้า[8]

ด้วยสภาพแวดล้อมและพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟถูกจัดตั้งขึ้นเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารให้ประชากรโลกมีสุขภาพที่ดีขึ้น ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค และมีวิถีการใช้ชีวิตที่มีความสุข รวมถึงการร่วมมือกับภาคส่วนต่างๆ ทั้งภาคการศึกษาและภาคเอกชน ในการพัฒนานวัตกรรมอาหารให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด ได้แก่

- นวัตกรรมการผลิต เช่น หุ่นยนต์, ซอฟต์แวร์, การลดการสูญเสียอาหาร (Food Loss) เป็นต้น
- นวัตกรรมในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น
  - Advanced/Upgraded Core Products: ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่ดีขึ้น
  - Value-Added Co-Products: การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ร่วม
  - Innovative Products: ผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก

ทำจากวัตถุดิบชั้นดี จากธรรมชาติ

✓ ไม่ใส่สารไนไตรต์*

✓ ปลอดภัย ไม่ใส่สารกันเสีย

✓ ไม่ใส่ผงชูรส

ซีพีเอฟพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากวัตถุดิบคุณภาพพรีเมี่ยม "เนื้อไก่เบญจา" ด้วยเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ดีกว่า รสชาติอร่อย และทานง่าย เหมาะสำหรับทุกคนในครอบครัว

*สารไนไตรต์เป็นสารก่อมะเร็งและทำให้เกิดสีชมพูในผลิตภัณฑ์ไส้กรอก

[2] UN News, United Nations.
[3] Global agriculture towards 2050, Agricultural Development Economics Division, FAO, 2009.
[4] Food and Agriculture Organization of the United Nations, Global Food Losses and Food Waste, 2011.
[5] กลุ่มผู้รับประทานมังสวิรัติแบบยืดหยุ่น โดยลดการบริโภคเนื้อสัตว์
[6] กลุ่มผู้รับประทานมังสวิรัติแบบไม่มีเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์เลย ซึ่งรวมถึงการไม่ใช้เครื่องอุปโภคที่ผลิตจากสัตว์ด้วย
[7] The European market for meat substitutes, Rabobank, 2019.
[8] Euromonitor alternative meat market in Europe and USA, Barclays Bank.

✓ อร่อย สะอาด คุณภาพดี

✓ มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

✓ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ซีพีเอฟพัฒนานวัตกรรมเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ร่วม (Co-Products) จากผลิตภัณฑ์ส่วนเกินจากกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ เพื่อใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด ตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน ช่วยลดการสูญเสียอาหารในกระบวนการผลิต และทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการผู้บริโภคด้วย อาทิ ผลิตภัณฑ์หนังปลากรอบจากกิจการในประเทศเวียดนาม

✓ โปรตีนสูง

✓ ใยอาหารสูง

✓ ไม่มีคอเลสเตอรอล

ซีพีเอฟพัฒนานวัตกรรมด้านโปรตีนทดแทนจากพืช ที่ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคกลุ่ม Flexitarian ที่เพิ่มมากขึ้น และความต้องการด้านเทรนด์สุขภาพของผู้บริโภค

นอกจากนี้ ซีพีเอฟยังร่วมมือกับภาคส่วนต่างๆ เช่น สถาบันการศึกษาทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ ผู้สูงวัย และกลุ่มผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-Communicable Diseases: NCDs) ที่กำลังเพิ่มสูงขึ้น และด้วยความคิดที่จะ "ผลิตอาหารให้เป็นยา" เราในฐานะผู้ผลิตอาหารเห็นถึงโอกาสในการช่วยสนับสนุนผลิตอาหารที่ส่งเสริมสุขภาพและตอบสนองความต้องการผู้บริโภคกลุ่มนี้ เพื่อวัตถุประสงค์ให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดีขึ้นตามความเหมาะสมของร่างกายในแต่ละช่วงวัย โดยมีศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟเป็นศูนย์กลางการวิจัยและพัฒนาอาหาร

"ด้วยความมุ่งมั่นในการเป็น "ครัวของโลก" ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟมีวิสัยทัศน์ในการผลิตอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี มีคุณค่าทางโภชนาการ ปลอดภัย รสชาติดี ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และสร้างสุนทรีย์ให้กับผู้บริโภค ซึ่งความยั่งยืนเกิดจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ทันสมัยและทันต่อความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา"

ดร.สมหมาย เตชะศิรินุกูล
รองกรรมการผู้จัดการบริหาร

สวัสดิภาพสัตว์

ความมุ่งมั่น: ดำเนินธุรกิจตามหลักสวัสดิภาพสัตว์และการใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบและสมเหตุสมผล

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "สวัสดิภาพสัตว์"

การสังเกตการณ์ด้านสวัสดิภาพสัตว์

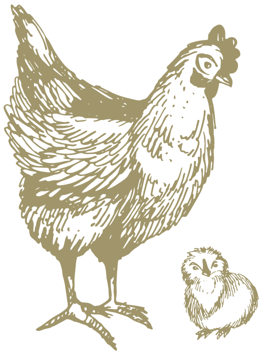
ซีพีเอฟมุ่งพัฒนาและยกระดับแนวทางการดำเนินธุรกิจที่เป็นมิตรต่อสัตว์ตามแนวปฏิบัติสากล “หลักอิสระ 5 ประการ (Five Freedoms)” และบ่มเพาะจิตสำนึกบุคลากรในการส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ทั้งในฟาร์มของเราและฟาร์มของเกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ โดยได้ประกาศนโยบาย รวมถึงจัดทำคู่มือและมาตรฐานสำหรับการดำเนินงานด้านสวัสดิภาพสัตว์อย่างชัดเจนมาประยุกต์ใช้ในการจัดการฟาร์มไก่เนื้อ ไก่ไข่ เป็ด สุกร และสัตว์น้ำ สำหรับกิจการในทุกประเทศ เพื่อป้องกันความหิวและกระหาย ความไม่สบายกาย ความทุกข์ทรมาน การบาดเจ็บ และสนับสนุนการแสดงออกทางพฤติกรรมตามธรรมชาติของสัตว์

ระบบสังเกตการณ์ทางไกล (Remote Monitoring)

ซีพีเอฟให้ความใส่ใจปศุสัตว์ที่เลี้ยงด้วยการเฝ้าติดตามไก่เนื้อ เป็ดเนื้อ และไก่ไข่ ด้วยระบบกล้องวงจรปิด (CCTV) แบบ Real-Time ทำให้สามารถติดตามความเคลื่อนไหวของสัตว์เหล่านี้ในฟาร์มของเราได้ตลอดเวลา และสามารถสังเกตอาการป่วยเบื้องต้นได้หากพบความผิดปกติของพฤติกรรมที่แสดงออกทางร่างกายและอารมณ์ของสัตว์ รวมถึงความผิดปกติของอุปกรณ์ภายในฟาร์มด้วย

การเลี้ยงสัตว์ตามลักษณะทางกายภาพ (Physical Alterations)

ผลจากการดูแลอย่างใกล้ชิดและการเสริมสภาพแวดล้อมการเลี้ยงสัตว์ที่ดี ส่งเสริมให้สัตว์ทุกชนิดที่ซีพีเอฟและเกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ดูแลเติบโตได้อย่างแข็งแรง มีสุขภาพที่ดี และลดการทำให้สัตว์เจ็บปวด โดยปัจจุบันได้มีการดำเนินการจัดการดังนี้



100%

ของประเทศที่ดำเนินกิจการไก่เนื้อ

- **การเลี้ยงไก่โดยไม่ตัดจะงอยปาก (No Beak Trimming)**

ซีพีเอฟส่งเสริมการแสดงพฤติกรรมทางธรรมชาติของไก่ที่ชอบคุ้ยเขี่ยและจิกเล่น ด้วยการมีวัสดุสำหรับจิกเล่นในโรงเรือน ทำให้ไม่มีความจำเป็นต้องตัดจะงอยปากของไก่เพื่อป้องกันการจิกกันเองอันนำมาซึ่งการบาดเจ็บและทรมานของสัตว์ ในกรณีที่จำเป็นสำหรับไก่พ่อแม่พันธุ์เพศผู้และไก่ไข่ เราใช้เทคโนโลยีอินฟราเรด (Infrared Beak Treatment) เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดการบาดเจ็บให้น้อยที่สุด

- **การเลี้ยงแม่พันธุ์กุ้งโดยไม่ตัดก้านตา (Female Non Eyestalk Ablation)**

สำหรับธุรกิจเพาะฟักและอนุบาลลูกกุ้งของซีพีเอฟ เนื่องด้วยซีพีเอฟนำนวัตกรรมเทคโนโลยีชีวภาพมาใช้ ทำให้แม่พันธุ์กุ้งสร้างและวางไข่ได้ตามธรรมชาติ จึงไม่มีความจำเป็นต้องตัดก้านตา

- **การเลี้ยงสุกรตามหลัก 3'Ts (No Testicles, No Teeth Clipping and No Tail Docking)**

ซีพีเอฟให้การเลี้ยงดูสุกรในโรงเรือนระบบปิดที่มีการระบายอากาศได้ดี และพยายามลด ละ เลิก การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของสัตว์ในรูปแบบของการทำหมันเพศผู้ การตัด/กรอฟัน และรวมถึงการตัดหาง

ความจำเป็นในการตอนเพศผู้

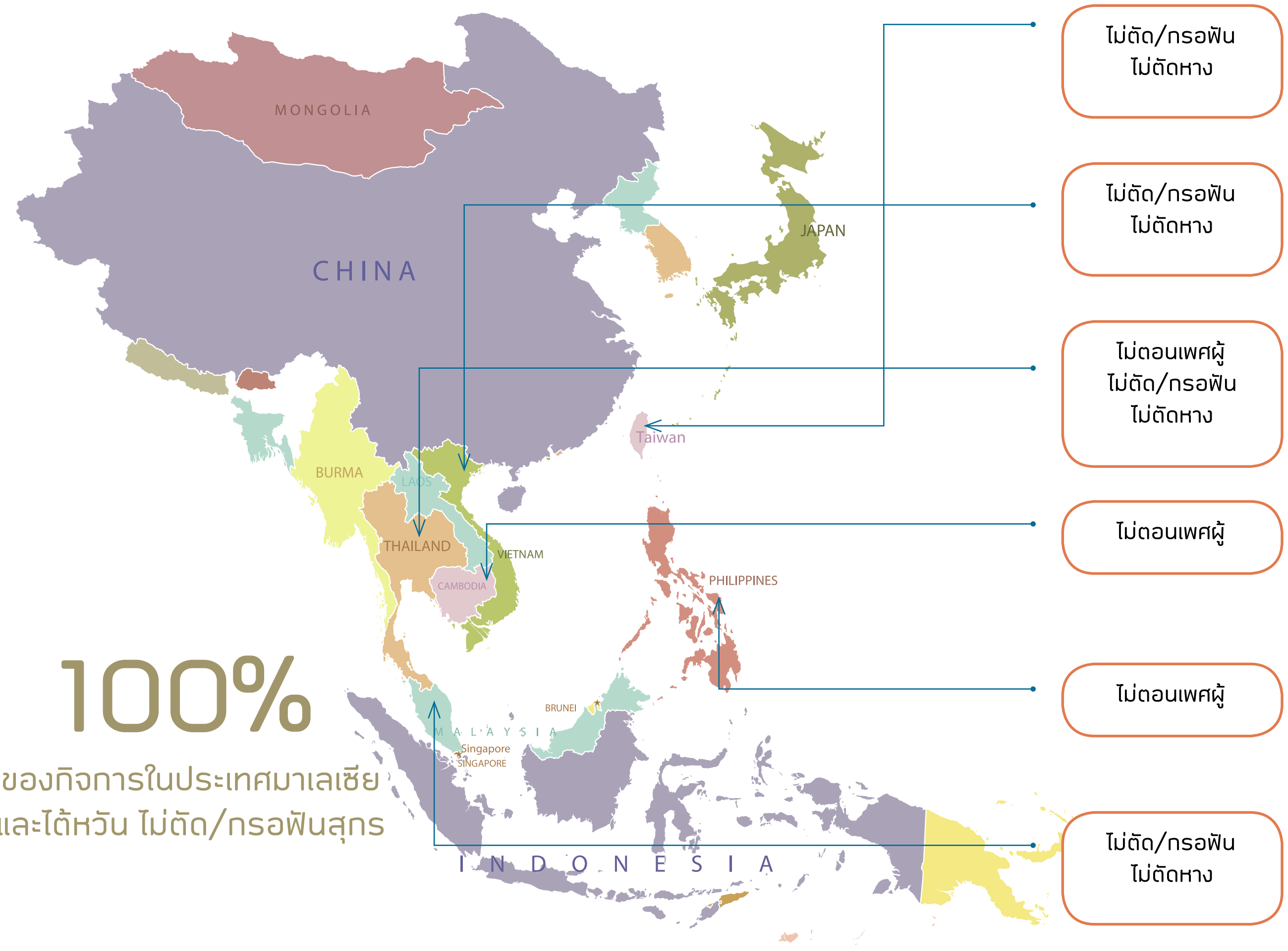
อัณฑะของสุกรเพศผู้จะผลิตสารที่ทำให้เกิดกลิ่นตัว ส่งผลให้เนื้อสุกรมีกลิ่นสาบ หลายประเทศจึงนิยมตอนเพศผู้ด้วยการตัดอัณฑะ เพื่อกำจัดกลิ่นอันไม่เป็นที่พึงประสงค์ต่อผู้บริโภค

ความจำเป็นในการตัด/กรอฟัน

ด้วยสุกรมีนิสัยขี้เล่น ชอบเคี้ยวกัด บ่อยครั้งที่ลูกสุกรมักจะกัดหัวนมของแม่สุกร กัดหางของสุกรตัวอื่น หรือกัดกันเอง หลายประเทศจึงนิยมตัดเขี้ยวหรือกรอฟันของสุกรไม่ให้คมพอที่จะทำร้ายสุกรตัวอื่น

ความจำเป็นในการตัดหาง

จากนิสัยชอบเคี้ยวกัด หางสุกรที่ยื่นออกมาจึงเป็นหนึ่งสิ่งที่มักโดนสุกรตัวอื่นกัดหรือเคี้ยวเล่น และหลายประเทศมักแก้ปัญหาด้วยการตัดหางสุกรตั้งแต่ยังเล็ก เพื่อป้องกันการอักเสบจากแผลที่จะโดนสุกรตัวอื่นกัด

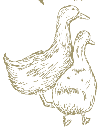
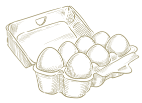
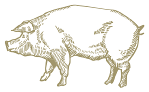
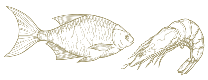


โดยในปี 2562 ธุรกิจสุกรในกิจการประเทศไทยได้ยกเลิกการตอนลูกสุกรกว่า 721,000 ตัว ยกเลิกการตัดเขี้ยวลูกสุกรกว่า 2.1 ล้านตัว ยกเลิกการตัดหางลูกสุกรกว่า 3,000 ตัว และยกเลิกการตัดใบหูกว่า 3.2 ล้านตัว จากการผลิตลูกสุกรทั้งสิ้นกว่า 5.4 ล้านตัว

การวัดผลการส่งเสริมสวัสดิภาพ (Welfare Outcome Measures: WOMs)

ปศุสัตว์ที่ได้รับการจัดการที่ดีมีศักยภาพในการส่งเสริมให้สัตว์มีสุขภาพที่ดีทั้งร่างกายและจิตใจ เพื่อประเมินว่าสัตว์เหล่านี้ได้รับสวัสดิภาพขั้นสูงตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ วิธีการวัดผลการเสริมสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งสัมพันธ์กับลักษณะทางกายภาพ อารมณ์ และพฤติกรรมที่ดีของสัตว์จึงเป็นสิ่งสำคัญ ซีพีเอฟมีวิธีการวัดผลการเสริมสวัสดิภาพปศุสัตว์ที่เลี้ยงทั้งในกิจการประเทศไทยและกิจการต่างประเทศ ดังนี้

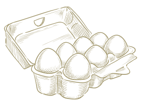
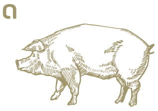
ตัวอย่างวิธีการวัดผลการเสริมสวัสดิภาพ (WOMs)

	อัตราการเลี้ยงรอด อัตราสูญเสีย คุณภาพซาก ความกลัว ความสบายและการแสดงออกพฤติกรรมทางธรรมชาติ
	อัตราสูญเสีย ความกลัว ความสบาย และการแสดงออกพฤติกรรมทางธรรมชาติ
	พฤติกรรมการกินน้ำ กินอาหาร ไม่ซึม ไม่หมอบ และความสนใจต่อสภาพแวดล้อม
	การแสดงออกพฤติกรรมทางธรรมชาติ ความเครียด ความกลัว สุขภาพ บาดแผล รอยขีดข่วน ปริมาณและคุณภาพซาก
	อัตรารอด คุณภาพซาก อัตราการเติบโต และบาดแผล

การส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ในห่วงโซ่คุณค่า

เพื่อความมั่นใจในการปฏิบัติที่เป็นมิตรต่อสัตว์ของผู้บริโภค กิจการของซีพีเอฟในแต่ละประเทศได้กำหนดอัตราความหนาแน่นทั้งฟาร์มของบริษัท และ/หรือฟาร์มของเกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ โดยพิจารณาปัจจัยทั้งด้านรูปแบบโรงเรือน การเจริญเติบโต สภาพภูมิอากาศ รวมถึงการแสดงพฤติกรรมตามธรรมชาติที่แตกต่างกัน โดยเราได้ประเมินผลการดำเนินงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ในผลิตภัณฑ์หลักของซีพีเอฟตลอดห่วงโซ่คุณค่าทั่วโลก ดังนี้

การประเมินผลการดำเนินงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ในผลิตภัณฑ์หลักของซีพีเอฟตลอดห่วงโซ่คุณค่าทั่วโลก

ผลิตภัณฑ์	การส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์	ร้อยละการผลิตทั่วโลก
เนื้อไก่สด	ที่ความหนาแน่นน้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 กก./ม.^{2}	35*
ไข่ไก่สด 	จากการเลี้ยงแบบปล่อยอิสระในโรงเรือน	1**
เนื้อหมูสด 	จากแม่สุกรที่เลี้ยงแบบคอกขังรวม	32

* ความหนาแน่นของประเทศไทยเฉลี่ยอยู่ที่ 33 กก./ม.^{2} และของประเทศในทวีปยุโรปเฉลี่ยอยู่ที่ 38 กก./ม.^{2}

** กิจการในประเทศไทยเริ่มดำเนินการเลี้ยงไปแล้วที่ฟาร์มไก่ไข่ จังหวัดสระบุรี และกิจการในต่างประเทศอยู่ในระหว่างดำเนินการ

การใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบและสมเหตุสมผล

ซีพีเอฟมุ่งมั่นผลิตอาหารที่มีความปลอดภัย มีคุณภาพ และอย่างยั่งยืนด้วยการใช้ยาปฏิชีวนะด้วยความรับผิดชอบและสมเหตุสมผล เป็นหลักปฏิบัติหนึ่งเดียวทุกกิจการปศุสัตว์ในทุกประเทศ ตลอดทั่วทั้งฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของเราและของเกษตรกรโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ โดย

- ปราศจากการใช้ยาปฏิชีวนะที่ผ่านการรับรองให้ใช้เฉพาะในคนเท่านั้น (Human-Only Antibiotics)
- ปราศจากการใช้ยาปฏิชีวนะที่ผ่านการรับรองให้ใช้ทั้งในคนและสัตว์ (Shared-Class Antibiotics) ที่สำคัญทางการแพทย์ของมนุษย์ เพื่อวัตถุประสงค์เร่งการเจริญเติบโต (Growth Promotor)
- ปราศจากการใช้ฮอร์โมน เพื่อวัตถุประสงค์เร่งการเจริญเติบโต (Growth Promotor)

โดยซีพีเอฟมีเป้าหมายในการยกเลิกการใช้ยาปฏิชีวนะชนิด Shared-Class เพื่อวัตถุประสงค์เร่งการเจริญเติบโตในสัตว์ทุกประเภทและในทุกประเทศ ภายในปี 2569 และเป้าหมายในการยกเลิกการใช้ยาปฏิชีวนะเพื่อวัตถุประสงค์การป้องกันโรคในสัตว์ทุกประเภทและในทุกประเทศ ภายในปี 2573 ปัจจุบันกิจการประเทศไทยไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะชนิด Shared-Class เพื่อวัตถุประสงค์เร่งการเจริญเติบโตในสัตว์ทุกประเภทแล้ว นอกจากนี้ กิจการประเทศเวียดนาม กัมพูชา และตุรกี ก็ไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะชนิด Shared-Class เพื่อวัตถุประสงค์เร่งการเจริญเติบโตในสัตว์ทุกประเภทแล้วเช่นกัน

นวัตกรรมด้านสวัสดิภาพสัตว์

ซีพีเอฟให้ความสำคัญกับการวิจัยและพัฒนา เพื่อช่วยยกระดับการส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ตลอดห่วงโซ่อุปทานทั่วโลก

- ในปี 2561 ซีพีเอฟพัฒนาฟาร์มไก่ไข่ในประเทศไทยสู่ระบบการเลี้ยงแบบปล่อยอิสระในโรงเรือนระบบปิด (Cage-Free) ที่ฟาร์มวังสมบูรณ์ จังหวัดสระบุรี โดยการปรับปรุงโรงเรือนเลี้ยงไก่พันธุ์เนื้อเดิม
- ในปี 2562 สายธุรกิจสุกรส่งบุคลากรเข้าร่วมเป็นหนึ่งในคณะกรรมการ**โครงการ 3Ts-Alliance** (Teeth, Tails and Testicles) ที่ดำเนินการโดย World Animal Protection ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อร่วมลดความเจ็บปวดของสุกรในอุตสาหกรรมสุกรของโลก จากการระดมความรู้และประสบการณ์ของผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องทั่วโลก
- ในปี 2562 สายธุรกิจไก่เนื้อเริ่มศึกษาการนำระบบ Smart Farm มาใช้ เพื่อสนับสนุนประสิทธิภาพการผลิต และส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ในฟาร์มไก่เนื้อ โดยดำเนินการติดตั้งเครื่องวัดความเร็วลม (Anemometer) เครื่องวัดความร้อนตัวไก่ (Thermal Scan Camera) เครื่องวัดปริมาณแอมโมเนีย (NH_3) เครื่องวัดคาร์บอนไดออกไซด์ (CO_2) รวมถึงติดตั้งระบบปรับระดับอุปกรณ์ให้อาหารและน้ำไก่อัตโนมัติ โดยสามารถควบคุมอุปกรณ์ทั้งหมดผ่านระบบคอมพิวเตอร์และกล้องวงจรปิด (IP Camera) อีกทั้งสามารถนำฐานข้อมูลที่เกิดขึ้นมาทำการวิเคราะห์ และพัฒนาต่อยอดเข้าสู่ Big Data เพื่อการพัฒนาในอนาคต

กรณีศึกษา: ไข่ไก่จากการเลี้ยงแบบปล่อยอิสระในโรงเรือนระบบปิด (Cage-Free)

การบริโภคไข่ไก่กำลังเพิ่มจำนวนมากขึ้นในทุกประเทศทั่วโลก ด้วยไข่เป็นแหล่งอาหารที่อุดมด้วยโปรตีน และมีการคาดการณ์ว่า ปริมาณการบริโภคไข่ทั่วโลกจะเพิ่มขึ้นร้อยละ 50 จากปี 2558 ถึงปี 2578 โดยไข่ที่บริโภคส่วนใหญ่ในตลาดโลกมาจากการเลี้ยงแบบขังกรง (Conventional Cage) ขณะที่ผู้บริโภคส่วนหนึ่งกำลังเรียกร้องไข่ไก่ที่มาจากการเลี้ยงแบบปล่อยอิสระในโรงเรือนระบบปิด ด้วยความตระหนักเรื่องสวัสดิภาพสัตว์ที่เพิ่มมากขึ้น[9] ซีพีเอฟเริ่มนำร่องการเลี้ยงไก่ไข่แบบปล่อยอิสระในโรงเรือนระบบปิดในปี 2562 ที่ฟาร์มวังสมบูรณ์ จังหวัดสระบุรี และให้ผลผลิตรุ่นแรกในเดือนมีนาคม 2562 โดย

- เลี้ยงตามแนวทาง Biosecurity Hi-Tech Farming
- ไม่ใช้ยาปฏิชีวนะตลอดการเลี้ยงดู
- ตามหลักอิสระ 5 ประการ โดยแม่ไก่อยู่ในสภาวะที่เหมาะสม มีสุขอนามัยที่ดี อยู่อย่างสบาย ได้รับน้ำและอาหารอย่างพอเพียง และแสดงพฤติกรรมตามธรรมชาติได้อย่างอิสระในโรงเรือน
- เลี้ยงที่ความหนาแน่น 7 ตัว/ม.^{2} (น้อยกว่ามาตรฐานกำหนดที่ 9 ตัว/ม.^{2})
- ใช้แม่ไก่ไข่สายพันธุ์พิเศษจากอเมริกา
- แม่ไก่มีอิสระในการปฏิสัมพันธ์กันเอง สุขภาพดีทั้งร่างกายและจิตใจ จึงไม่จำเป็นต้องใช้ยาปฏิชีวนะ
- ใช้เทคโนโลยีทันสมัยที่สุดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในโรงฟักลูกไก่ไข่
- ควบคุมกระบวนการผลิตด้วยคอมพิวเตอร์
- ห้องเก็บไข่ไก่ควบคุมอุณหภูมิอย่างเหมาะสม
- กำลังการผลิต 5 ล้านฟอง ในปี 2562

เราเชื่อว่า "แม่ไก่ที่สุขภาพดี จะให้ไข่ที่มีคุณภาพดี"

วิตามิน B1 เสริมสร้างการเจริญเติบโตของร่างกาย บำรุงสมอง กล้ามเนื้อ

ไข่มีความสดกว่าไข่ไก่ทั่วไป

ไข่แดงมีสีส้มสด นูนสวย

อุดมด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

ไข่ขาวเป็นวงชัด

ไม่มีกลิ่นคาว

วิตามิน A ช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้ผิวหนังและบำรุงสายตา ช่วยในการมองเห็น

โปรตีนสูง ช่วยเสริมสร้างการเจริญเติบโต สร้างกล้ามเนื้อ ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ

วิตามิน B2 ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการมองเห็น บรรเทาอาการอ่อนล้าของสายตา บำรุงผิวพรรณ เล็บ และเส้นผม

[9] WATT Executive Guide to World Poultry Trends 2017, The Statistical Reference for Poultry Executives, www.WATTAgNet.com

การเข้าถึงอาหารและความรู้เพื่อการบริโภคที่ยั่งยืน

ความมุ่งมั่น: ส่งเสริมการเข้าถึงอาหารและการเรียนรู้หรือทักษะเกี่ยวกับอาหาร ความรู้ด้านโภชนาการและการบริโภคอย่างยั่งยืน

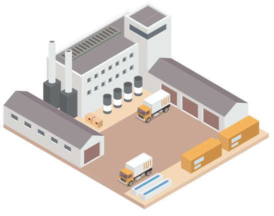
อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ “ความยั่งยืน”
เรื่อง “การเข้าถึงอาหารและความรู้เพื่อการบริโภคที่ยั่งยืน”

การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตลอดกระบวนการ

อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยมาจากการควบคุมกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารในระดับสากลอย่างเคร่งครัด

การรับรองมาตรฐานสากลด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ในปี 2562

ครอบคลุมทั้ง 3 ธุรกิจ 100%

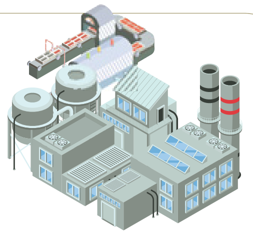


ธุรกิจอาหารสัตว์

- โรงงานอาหารสัตว์บก: GMP, HACCP, ISO 9001 และ AI Compartment[10] (เฉพาะฟาร์มส่งออก)
- โรงงานอาหารสัตว์น้ำ: GMP, HACCP และ BAP (เฉพาะโรงงานอาหารกุ้ง)
- โรงงานส่วนผสมล่วงหน้า (Pre-Mixed): FAMI QS[11]

ธุรกิจเลี้ยงสัตว์-แปรรูป

- ฟาร์มไก่ไข่ ไก่เนื้อ เป็ด และสุกร: GAP
- ฟาร์มไก่เนื้อและเป็ดส่งออก: Genesis GAP
- ฟาร์มกุ้ง: GAP/CoC กรมประมง และ BAP (เฉพาะฟาร์มส่งออก)



ธุรกิจอาหาร

- โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ขั้นพื้นฐานไก่และเป็ดส่งออก: Genesis GAP
- โรงงานผลิตอาหาร[12]: GMP
- โรงงานอาหารแปรรูป จากเนื้อไก่ ไข่ เป็ด หมู และกุ้งส่งออก: HACCP และ ISO 9001
- โรงงานผลิตอาหาร จากเนื้อไก่ เป็ด ไข่ และกุ้ง ส่งออก: BRC

---

[10] AI Compartment (Avian Influenza Compartment) มาตรฐานคอมพาร์ทเมนท์ปลอดโรคไข้หวัดนกในสัตว์ปีกของกรมปศุสัตว์

[11] FAMI QS (Feed Additives and Pre-Mixtures Quality System) ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยส่วนผสมอาหารสัตว์

[12] โรงงานผลิตอาหาร ครอบคลุมตั้งแต่โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ขั้นพื้นฐาน โรงงานอาหารแปรรูปกึ่งปรุงสุกและปรุงสุก และโรงงานอาหารสำเร็จรูป (อาหารพร้อมรับประทาน)

ระบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าแบบดิจิทัลของซีพีเอฟ

75% ของสายธุรกิจในประเทศไทยนำระบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าแบบดิจิทัลของซีพีเอฟมาใช้ได้สำเร็จ

2539

ซีพีเอฟเริ่มกระบวนการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์อาหารตามมาตรฐานสากลด้านความปลอดภัยอาหารขององค์กรมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (CODEX)

2557

ซีพีเอฟพัฒนาระบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าแบบดิจิทัลตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ครอบคลุมธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจเลี้ยงสัตว์-แปรรูป และธุรกิจอาหาร)

2560

กิจการประเทศไทยนำระบบฯ มาใช้ในสายธุรกิจไก่เนื้อตลอดห่วงโซ่คุณค่าได้สำเร็จ

2561

กิจการประเทศเวียดนามนำระบบฯ มาใช้ในสายธุรกิจไก่เนื้อตลอดห่วงโซ่คุณค่าได้สำเร็จ

2562

กิจการประเทศไทยนำระบบฯ มาใช้ในสายธุรกิจกุ้งตลอดห่วงโซ่คุณค่าได้สำเร็จ

กิจการประเทศอินเดียนำระบบฯ มาใช้ในสายธุรกิจไก่เนื้อตลอดห่วงโซ่คุณค่าได้สำเร็จ

2563

กิจการประเทศไทยมีแผนขยายผลไปสายธุรกิจอื่น

การรับรองมาตรฐานอาหารซีพีเอฟ

2562

ซีพีเอฟจัดทำมาตรฐานอาหารซีพีเอฟเป็นผลสำเร็จ ครอบคลุมด้านคุณภาพ ความปลอดภัย และความยั่งยืนของผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเนื้อสัตว์ปีกตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ครอบคลุมธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจเลี้ยงสัตว์-แปรรูป และธุรกิจอาหาร) ของซีพีเอฟ

2563

มีแผนนำไปปฏิบัติในสายธุรกิจไก่เนื้อและเป็ดเนื้อตลอดห่วงโซ่คุณค่า

การส่งเสริมการเข้าถึงอาหารและความรู้ด้านโภชนาการและการบริโภคอย่างยั่งยืน

การขยายโอกาสและสร้างกระบวนการเรียนรู้ในการเข้าถึงอาหาร

ซีพีเอฟสนับสนุนให้เด็กและเยาวชนมีโอกาสในการเข้าถึงอาหาร โดยมุ่งส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้และการสร้างทักษะในด้านการผลิตอาหาร และ/หรือด้านการบริโภคที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย เพื่อมีส่วนร่วมบรรเทาภาวะทุพโภชนาการ

เลี้ยงไก่ไข่ เพื่ออาหารกลางวันนักเรียน

2532

ร่วมกับมูลนิธิพัฒนาชีวิตชนบท (โดยเครือเจริญโภคภัณฑ์และเหล่าพนักงาน) และภาคีเครือข่ายต่างๆ ริเริ่ม **"โครงการเลี้ยงไก่ไข่เพื่ออาหารกลางวันนักเรียน"** เพื่อขยายโอกาสการเข้าถึงแหล่งโปรตีนอย่างต่อเนื่องให้กับเยาวชนในพื้นที่ห่างไกล

เปิดโลก การเรียนรู้

2549

ริเริ่ม **"โครงการเปิดโลกการเรียนรู้"** เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และถูกหลักโภชนาการแก่เด็กและเยาวชนทั่วประเทศ

CPF อิ่ม สุข ปลูกอนาคต

2558

ร่วมมือกับสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ริเริ่ม **"โครงการซีพีเอฟ อิ่ม สุข ปลูกอนาคต"** เพื่อร่วมสร้างโภชนาการที่ดีแก่เด็กนักเรียนในพื้นที่รอบโรงงานและฟาร์มของบริษัท

ส่งเสริมเด็ก และเยาวชน

2562

ส่งเสริมเด็กและเยาวชน

- โครงการเลี้ยงไก่ไข่เพื่ออาหารกลางวันนักเรียน สะสมรวม 772 โรงเรียน
- โครงการซีพีเอฟ อิ่ม สุข ปลูกอนาคต สะสมรวม 80 โรงเรียน
- ช่วยบรรเทาภาวะทุพโภชนาการในเด็กที่ร่วมโครงการฯ จาก ร้อยละ 15 เหลือ ร้อยละ 11

การสนับสนุนให้ผู้บริโภคมีสุขภาพและสุขภาวะที่ดีขึ้น

CP | BALANCE

สร้างสมดุล

ครบคุณค่าโภชนาการ ไม่หวาน มัน เค็ม
Low baddies, High goodies

ซีพีเอฟสนับสนุนให้ผู้บริโภคปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคที่เสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มซีพี บาลานซ์ (CP Balance) ซึ่งเป็นอาหารสำเร็จรูปที่ช่วยสร้างสมดุลให้ผู้บริโภค มีคุณค่าโภชนาการครบ 5 หมู่ แคลอรี่ต่ำ และมีใยอาหาร (ไฟเบอร์) สูง ขณะที่ปริมาณโซเดียม และไขมันอิ่มตัวต่ำ โดยผู้บริโภคสามารถอ่านฉลากคุณค่าทางโภชนาการแบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts: GDA) ที่แสดงถึงพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมบนบรรจุภัณฑ์ก่อนเลือกบริโภคได้

ซีพีเอฟยังร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา รณรงค์โครงการ "การปรับลดปริมาณโซเดียมในอาหารโดยสมัครใจ" เพื่อแสดงความมุ่งมั่นของเราในการส่งเสริมให้คนไทยใส่ใจการดูแลสุขภาพ ด้วยการรณรงค์ให้ผู้บริโภคเกิดความตระหนักรู้ในการลดการบริโภคเกลือหรือโซเดียมในอาหาร

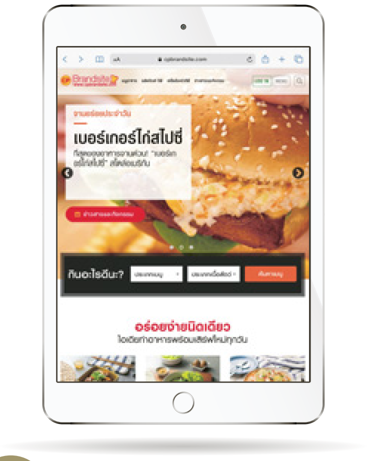
ผลิตภัณฑ์ซีพี บาลานซ์ (CP Balance)

หมายเหตุ: เครื่องหมายทางเลือกสุขภาพ (Healthier Choice) เป็นสัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายที่แสดงบนด้านหน้าบรรจุภัณฑ์อาหาร แสดงถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ผ่านเกณฑ์การพิจารณาแล้วว่ามีปริมาณน้ำตาล ไขมัน และโซเดียม (เกลือ) ที่เหมาะสม เพื่อเป็นเครื่องมือสื่อสารที่เข้าใจง่ายสำหรับผู้บริโภคตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีปริมาณโซเดียม น้ำตาล และ/หรือไขมันต่ำลง เพื่อลดความเสี่ยงการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-Communicable Diseases: NCDs) ได้สะดวกยิ่งขึ้น

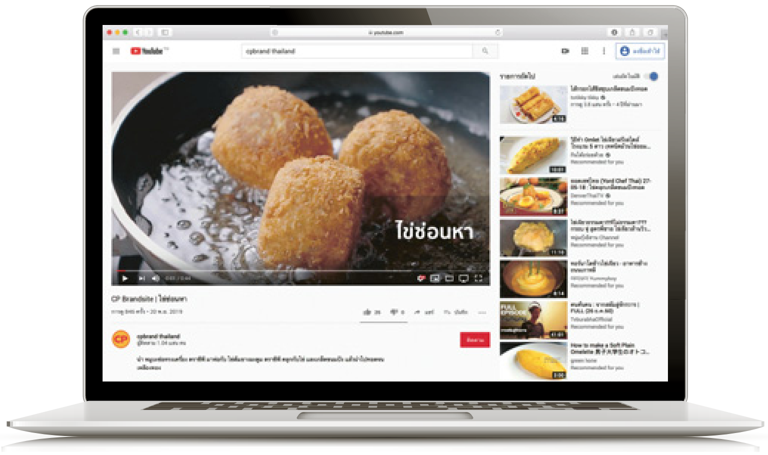
การสนับสนุนการเรียนรู้หรือทักษะเกี่ยวกับอาหาร ความรู้ด้านโภชนาการและการบริโภคอย่างยั่งยืน

ซีพีเอฟเล็งเห็นถึงความสำคัญของการมีส่วนร่วมรับผิดชอบต่อการบริโภคที่ถูกหลักโภชนาการและการบริโภคอย่างยั่งยืน ด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึงการเข้าถึงความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการของผู้บริโภคแต่ละช่วงวัย อันนำมาซึ่งสุขภาพที่ดีถ้วนหน้าผ่านช่องทางที่หลากหลาย เช่น บนฉลากผลิตภัณฑ์ การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ การโฆษณา ณ จุดขาย และการให้ความรู้ทางสื่อออนไลน์ อาทิ เว็บไซต์ขององค์กร, ซีพี แบรนด์ไซต์, เฟซบุ๊ก หรือยูทูป เป็นต้น

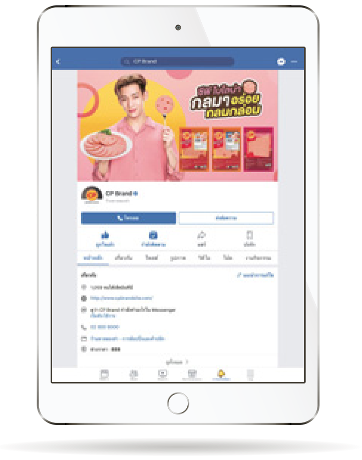
www.benjachicken.com



www.cpbrandsite.com



cpbrand thailand



CP Brand

100%

ของผลิตภัณฑ์อาหารมื้อหลัก
ประเภทจานเดียวซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น
หรือตู้แช่แข็งตลอดระยะเวลาจำหน่าย

ภายใต้เครื่องหมายการค้า CP

และ Smart Meal ทั้งหมด แสดงข้อมูลฉลากโภชนาการ
ค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ

นอกจากนี้ ยังมีผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสุก ประเภททานเล่น อาทิ ปีกไก่เม็กซิกัน ไก่อบเทอริยากิ นักเก็ตไก่ คลาสสิค ตราซีพี อกไก่นุ่ม ตราซีพีดีไลท์ เป็นต้น ที่กฎหมายไม่ได้บังคับ แสดงฉลากแบบจีดีเอด้วย

ฉลากแบบจีดีเอ

คุณค่าทางโภชนาการต่อ............

ควรแบ่งกิน...................ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
.... กิโลแคลอรี	.... กรัม	.... กรัม	.... มิลลิกรัม
*.........%	*.........%	*.........%	*.........%

*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

กรณีศึกษา: การจัดการการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

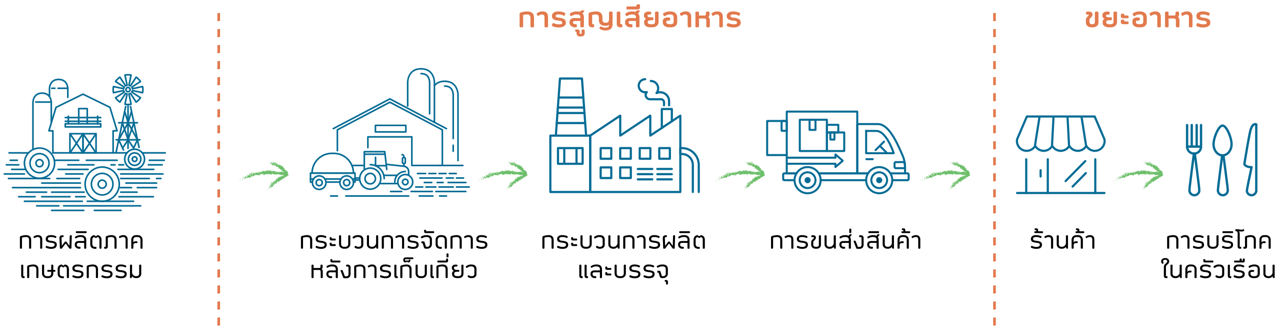
ปัจจุบันมีอาหารเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตและการบริโภคราวร้อยละ 30 ทั่วโลก แต่ขณะเดียวกันมีประชากรอีกจำนวนมากอยู่ในภาวะอดอยาก ประเด็นดังกล่าวทำให้วิกฤติการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร (Food Loss and Food Waste) กลายเป็นประเด็นสำคัญระดับโลก อันส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร ไม่เพียงเท่านั้น อาหารที่ถูกทิ้งเป็นขยะยังสร้างก๊าซเรือนกระจกสู่ชั้นบรรยากาศซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญของภาวะโลกร้อนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

เพื่อสร้างความยั่งยืนในการผลิตและการบริโภคของโลก ซีพีเอฟจึงสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ ข้อที่ 12.3 (UN SDG 12.3) ในการลดการสูญเสียอาหาร เราในฐานะผู้ดำเนินธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจรได้ดำเนินการเพื่อลดการสูญเสียอาหารและการจัดการขยะอาหารในกระบวนการและห่วงโซ่อุปทานการผลิตอาหารผ่านโครงการและกิจกรรมสนับสนุนต่างๆ โดยได้นำแนวทางการรายงานและการจัดการการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร ที่พัฒนาโดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations: FAO) สภาธุรกิจโลกเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน (World Business Council for Sustainable Development: WBCSD) และสถาบันทรัพยากรโลก (World Resources Institute: WRI) มาปรับใช้ให้สอดคล้องกับการดำเนินธุรกิจของซีพีเอฟ เพื่อสร้างคุณค่าต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม รวมถึงการคำนึงถึงผู้มีส่วนได้เสียตลอดห่วงโซ่อุปทานการผลิตอาหารของเรา

แนวทางในการดำเนินงานด้านการจัดการการสูญเสียอาหารและขยะอาหารของซีพีเอฟ

ประเภท	การสูญเสียอาหาร (Food Loss)		ขยะอาหาร (Food Waste)		
ห่วงโซ่คุณค่าของซีพีเอฟ	การผลิตภาคการเกษตรและการเก็บเกี่ยว	กระบวนการผลิตและการขนส่ง	ร้านค้าปลีก	ร้านอาหารและการจัดเลี้ยง	ผู้บริโภค
กระบวนการ	การเพาะปลูก	การผลิตอาหาร	การค้าปลีกอาหาร	การจำหน่ายอาหาร	การบริโภค
การสูญเสีย	การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว	ของเสียจากกระบวนการผลิต	อาหารส่วนเกินและขยะอาหาร		อาหารส่วนเกินและขยะอาหาร
กลยุทธ์	ความร่วมมือ				
	ประสิทธิภาพในกระบวนการผลิตและกลยุทธ์การจัดการของเสีย				
	การจัดหาอย่างรับผิดชอบ		การมีส่วนร่วมของผู้บริโภค		
			การตลาดและการสื่อสาร		
	การวัดผลและการรายงาน : ติดตาม > ตรวจสอบ > ปรับปรุง				

ความมุ่งมั่นและเป้าหมายการดำเนินงาน:



1. ลดการสูญเสียอาหาร ตลอดห่วงโซ่คุณค่าการผลิต เพื่อสนับสนุนการบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ (UN SDGs) ข้อที่ 12.3
2. ลดปริมาณขยะอาหาร ภายในกระบวนการดำเนินธุรกิจของบริษัท ให้เป็นศูนย์ (Zero Food Waste) ภายในปี 2573

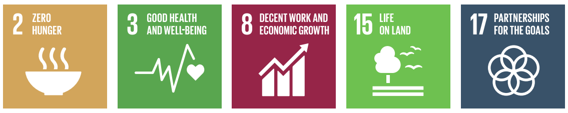
การดำเนินงานและกิจกรรมเพื่อลดการสูญเสียอาหารและอาหารส่วนเกินในปี 2562

- **ในห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain)** – โครงการลดการสูญเสียในห่วงโซ่อุปทานข้าวโพด ซีพีเอฟ ร่วมกับ บริษัท กรุงเทพโปรดิ๊วส จำกัด (มหาชน) ดำเนินโครงการลดการสูญเสียในห่วงโซ่อุปทานการผลิตข้าวโพด ซึ่งถือเป็นต้นทางของกระบวนการผลิตอาหารของซีพีเอฟเพื่อส่งเสริมและสร้างความตระหนักแก่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (เกษตรกรและผู้รวบรวม) และส่งเสริมการลดการสูญเสียระหว่างการเก็บเกี่ยวและหลังการเก็บเกี่ยว
- **ในกระบวนการผลิตตลอดห่วงโซ่คุณค่าซีพีเอฟ (CPF Process and Product Value Chain)** – ซีพีเอฟมุ่งมั่นบริหารจัดการวัตถุดิบในกระบวนการผลิตอาหารให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดและสนับสนุนให้เกิดโครงการเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิต เพื่อลดปริมาณการสูญเสียในโรงงานของซีพีเอฟ ตามหลักการเศรษฐกิจหมุนเวียน
- **การเก็บรวบรวมข้อมูลการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร** – ซีพีเอฟได้วางแผนงานที่จะเริ่มดำเนินงานตั้งแต่ปี 2563 โดยใช้วิธีการตามมาตรฐานสากลของ FAO ซึ่งเริ่มโครงการนำร่องในธุรกิจไก่เนื้อซึ่งเป็นธุรกิจที่มีปริมาณการส่งออกสูงสุด เพื่อเป็นต้นแบบ (Best Practice) ของการดำเนินงาน และจะขยายผลไปยังกลุ่มธุรกิจอื่นๆ พร้อมกับการกำหนดกรอบนโยบายในการลดการสูญเสียอาหารพร้อมกับการเกิดของเสียให้ได้น้อยที่สุดต่อไป

“Food Loss และ Food Waste เป็นประเด็นปัญหาที่สำคัญของโลก หากมีการจัดการที่ดีตลอดห่วงโซ่การผลิต ก็จะลดการสูญเสียทรัพยากรและลดปัญหาขยะ การนำผลพลอยได้และของเสียจากกระบวนการผลิตกลับมาใช้ประโยชน์นั้น ยังช่วยลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก และสอดคล้องตามเศรษฐกิจหมุนเวียน อีกทั้งการวางแผนการผลิตและการนำสินค้าไปจำหน่ายให้เพียงพอกับความต้องการ ไม่เหลือทิ้ง จะช่วยลดปริมาณขยะ เป็นการสร้างความมั่นคงทางอาหาร (Food Security) และตอบสนองต่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ (UN SDGs)”

คุณกุหลาบ กิมศรี
รองกรรมการผู้จัดการสำนักระบบมาตรฐานสากล

สังคมพึ่งตน



พัฒนาผู้นำและพนักงานในกิจการประเทศไทยให้มีความรู้และทักษะที่จำเป็น เพื่อพัฒนาตนเองและสนับสนุนการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืนแล้ว 94%

100% ของคู่ค้าธุรกิจหลักในกิจการประเทศไทย ได้ผ่านการประเมินความเสี่ยงด้วยตนเองด้านความยั่งยืนสำหรับคู่ค้าธุรกิจ

คู่ค้าธุรกิจหลักในกลุ่มวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรอง ในกิจการประเทศไทย**ได้รับการตรวจประเมินด้านความยั่งยืนแล้ว** 86%

เกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อย รวมถึงกลุ่มเปราะบาง ได้รับการส่งเสริมอาชีพและคุณภาพชีวิตที่ดี 42,090 ราย

บุคลากร
ความมุ่งมั่น: เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพของบุคลากร

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "บุคลากร"

การบริหาร 'คนเก่ง คนดี'

โครงการ Management Trainee

เพื่อพัฒนาให้พนักงานผู้มีความสามารถเป็นผู้นำรุ่นใหม่ในองค์กร มีความรู้ความเข้าใจภาพรวมของธุรกิจ และสามารถปรับตัวได้เหมาะสมกับวัฒนธรรมขององค์กร ซีพีเอฟจึงมุ่งมั่นสร้าง คนเก่ง-คนดี รุ่นใหม่ทั้งจากในประเทศและต่างประเทศ โดยการพัฒนาทักษะที่หลากหลายทั้งการบริหารธุรกิจ ภาวะผู้นำ รวมถึงการวางแผนความก้าวหน้าในสายอาชีพตามแผนพัฒนารายบุคคล (Individual Development Plan) ให้แก่พนักงาน

มีผู้นำองค์กรรุ่นใหม่แล้ว
243 คน

การบริหารการสืบทอดตำแหน่ง (Succession Management)

ด้วยการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจและรองรับการเติบโตอย่างต่อเนื่องขององค์กร ซีพีเอฟได้เตรียมความพร้อมทดแทนตำแหน่งสำคัญๆ ของบริษัทด้วยการจัดทำ "กรอบการบริหารการสืบทอดตำแหน่ง" (Succession Management Framework) ให้พนักงานที่มีผลงานและศักยภาพที่โดดเด่น (Talent) ของเรา ได้มีความรู้และทักษะที่เหมาะสมกับการดำรงตำแหน่งสำคัญในอนาคต ทั้งยังสามารถรักษาและจูงใจให้พนักงานคนเก่ง-คนดีอยู่คู่กับองค์กรได้อย่างยาวนาน

ซีพีเอฟเตรียมความพร้อมทดแทนตำแหน่งสำคัญของบริษัทได้แล้ว
100%

การพัฒนาบุคลากร

ซีพีเอฟได้พัฒนาบุคลากรในแง่ทักษะวิชาชีพ มุ่งเน้นและให้ความสำคัญในการพัฒนาทักษะความเป็นมืออาชีพในสาขาเฉพาะด้าน (Functional and Technical Competency) ผ่านศูนย์การเรียนรู้ (Learning Center) สายธุรกิจทั้งในประเทศและต่างประเทศ รองรับการพัฒนาบุคลากรเชิงลึกในธุรกิจที่สำคัญๆ อย่างต่อเนื่อง รวมถึงการพัฒนาความเป็นผู้นำให้กับผู้บริหารและพนักงาน เพื่อสนับสนุนบุคลากรท้องถิ่นก้าวขึ้นดำรงตำแหน่งผู้บริหาร (Localization) และมีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการธุรกิจระดับโลก

> "ซีพีเอฟพัฒนาบุคลากรตามกรอบความสามารถ (Competency-Based)
> ควบคู่ไปกับการพัฒนามุมมองของจิตสำนึก (Mindset)
> และส่งเสริมค่านิยมอันดีขององค์กร (CPF Way)"

การพัฒนาผู้นำองค์กรผ่านโครงการสานอนาคตการศึกษา หรือ “CONNEXT ED”

ซีพีเอฟได้ส่งเสริมและพัฒนาความเป็นผู้นำ ทั้งยังสร้างจิตอาสาแก่พนักงานที่เข้าร่วมโครงการเป็นผู้นำรุ่นใหม่ หรือ School Partner (SP) ผ่านโครงการสานอนาคตการศึกษา (CONNEXT ED)[1] เพื่อช่วยยกระดับมาตรฐานการศึกษาไทยและสร้าง “เด็กดี-เด็กเก่ง” ต่อเนื่องเป็นปีที่ 3 โครงการดังกล่าวเป็นการทำงานร่วมกันระหว่างผู้อำนวยการโรงเรียน คณะครู และ SP ในการวางแผนพัฒนาโรงเรียนและการให้การศึกษา และเรายังได้สนับสนุนทรัพยากรที่จำเป็นต่อการพัฒนาการศึกษาและองค์ความรู้เฉพาะทาง เช่น ด้านเกษตรกรรม การส่งเสริมอาชีพ และด้านวิชาการ เป็นต้น นอกจากนี้การร่วมทำงานในโครงการฯ ยังเป็นการส่งเสริมนโยบายยุทธศาสตร์การลดความเหลื่อมล้ำ พัฒนาศักยภาพคน และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของชาติ

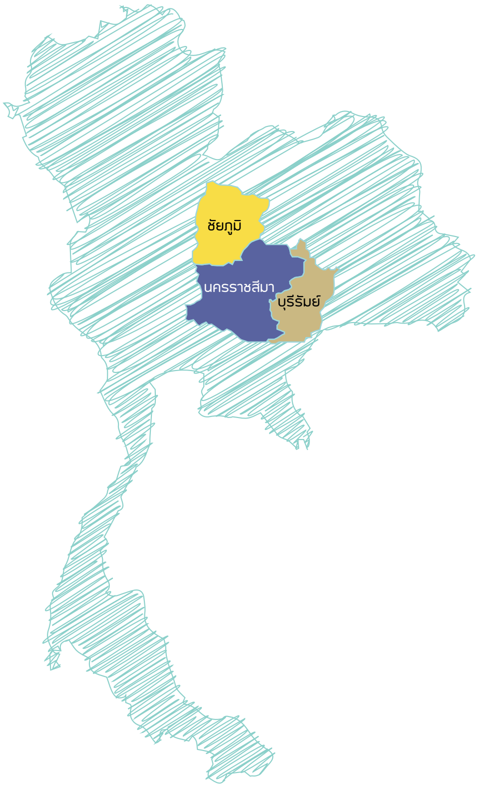
ณ ปี 2562 ซีพีเอฟได้รับโรงเรียนในการดูแล

รวมแล้ว 249 โรงเรียน ใน 3 จังหวัด

จากกว่า 4,700 โรงเรียนทั่วประเทศ

โดย SP ของซีพีเอฟ กว่า 53 คน

จากภาคเอกชนกว่า 550 คน ทั่วประเทศ



การส่งเสริมการสร้างความผูกพันในการทำงาน

ซีพีเอฟจะสามารถประสบความสำเร็จก้าวสู่การเป็นองค์กรระดับโลกได้นั้น ส่วนหนึ่งย่อมมาจากกลุ่มบุคลากรที่มีความผูกพันทุ่มเทกับการทำงาน ผ่านการดูแลบุคลากรขององค์กรตั้งแต่แรกเข้าด้วยกระบวนการ **On-Boarding** ซึ่งเป็นการดูแลพนักงานที่เข้าใหม่ให้สามารถปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงาน บรรยากาศการทำงานเป็นมิตร วัฒนธรรมองค์กร CPF Way ที่ส่งเสริมและสนับสนุนให้เป็นคนดี-คนเก่ง ประกอบกับกระบวนการดูแลและพัฒนาบุคลากรที่เป็นไปอย่างต่อเนื่อง ด้วยค่าตอบแทนและสวัสดิการที่อยู่ในอัตราที่สามารถแข่งขันได้ในอุตสาหกรรมชั้นนำ โดยได้เข้าร่วมการสำรวจระบบผลประโยชน์ตอบแทนและสวัสดิการพนักงานเป็นประจำทุกปีเพื่อสร้างประสบการณ์ในการทำงานที่ดี สนับสนุนการใช้ชีวิตอย่างมีความสุขแก่พนักงานตลอดระยะเวลาที่ทำงานร่วมกับซีพีเอฟ จนกระทั่งพนักงานเกษียณอายุ อาทิ การให้ความรู้เรื่องความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน ส่งเสริมให้เกิดกิจกรรมภายในระหว่างพนักงาน กำหนดให้มีการตรวจร่างกายประจำปี และอำนวยความสะดวกด้านสถานที่ปฏิบัติงานและอุปกรณ์การทำงานอย่างเหมาะสม เพื่อให้พนักงานได้มี Work Life Balance ที่ดี นอกจากนี้ยังให้ความช่วยเหลือแก่ครอบครัวพนักงานด้วยการให้ทุนการศึกษาแก่พนักงาน และบุตรหลานเรียนดี รวมถึงการดูแลพนักงานที่เจ็บป่วยด้วยเงินทุนในการรักษาและการพยาบาลที่เหมาะสม เป็นต้น

[1] ชื่อเดิม คือ โครงการสานพลังประชารัฐ

โครงการปลดหนี้ สร้างสุข และส่งเสริมการออม

ด้วยรับทราบถึงปัญหาการจัดการด้านการเงินในกลุ่มพนักงาน ซึ่งมีปัญหาหนี้บัตรเครดิตและหนี้นอกระบบที่มีอัตราดอกเบี้ยสูง ซีพีเอฟได้จัดให้มีโครงการให้ความรู้ความเข้าใจการบริหารการเงิน สร้างวินัยการออม เสริมความรู้การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายครัวเรือน ไม่สร้างหนี้เพิ่ม มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2558 เพื่อช่วยบรรเทาปัญหาภาระหนี้สินของพนักงาน สร้างกำลังใจในการทำงาน ลดความเครียดและความกังวลอันสามารถบั่นทอนประสิทธิภาพการทำงานของพนักงานได้ อีกทั้งยังสร้างความสุขและความผูกพันต่อองค์กรของพนักงานได้อีกด้วย

พนักงานปลดหนี้ดอกเบี้ยสูง ได้แล้วกว่า

384 ล้านบาท

(ตามยอดวงเงินอนุมัติสินเชื่อกับสถาบันการเงินที่บริษัทเป็นตัวกลางประสานงาน)

โครงการธุรกิจในเครือฯ เพื่อเพื่อนพนักงาน

เพื่อเตรียมพนักงานให้พร้อมก้าวสู่สังคมผู้สูงวัยอย่างเต็มรูปแบบ (Aged Society) ได้ใช้ชีวิตหลังการเกษียณอายุอย่างมีความสุข ลดภาระประเด็นดังกล่าวในอนาคต รวมถึงเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวของพนักงานที่มีพ่อแม่อยู่ในวัยเกษียณ ในปี 2562 ซีพีเอฟได้จัดงานสัมมนา "โครงการธุรกิจในเครือฯ เพื่อเพื่อนพนักงาน" ในกลุ่มพนักงาน CPF IT Center และธุรกิจอื่นๆ เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจ และข้อมูลในการเริ่มดำเนินธุรกิจโดย 10 กลุ่มธุรกิจในเครือเจริญโภคภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จในการขยายและดำเนินธุรกิจ รวมถึงการให้สิทธิพิเศษสำหรับพนักงานที่สนใจทำธุรกิจ อาทิ ธุรกิจห้าดาว, กาแฟมวลชน, ธุรกิจติ่มซำของ CP RAM, 7-11, Bellinee's Bake & Brew,True Shop, ธุรกิจโชห่วยโดยแม็คโคร, เจียไต๋ Home Garden เพื่อการปลูกผักที่ปลอดภัยสำหรับบริโภคและจัดจำหน่าย, สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ เพื่อให้คำแนะนำเรื่องการสรรหาบุคลากร และ CP Land เพื่อให้ความรู้ด้านการคัดสรรพื้นที่เพื่อทำธุรกิจ

พนักงานเข้าร่วมรับฟังและสนใจทำธุรกิจกว่า **110** คน และบางส่วนได้เข้าสู่กระบวนการเริ่มทำธุรกิจในเครือฯ แล้ว

กรณีศึกษา: การพัฒนาบุคลากรสายงานบัญชีการเงินในยุคดิจิทัลทรานสฟอร์มเมชั่น

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

ในยุค Digital Disruption ที่โลกกำลังเผชิญกับการเข้ามาของเทคโนโลยีใหม่ๆ ในการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการทำงานแบบเดิมๆ รวมทั้งการเกิดขึ้นของความรู้และทักษะใหม่ๆ ด้านดิจิทัลเทคโนโลยีอย่างที่ไม่เคยมีมาก่อนในอดีต โดยเครือเจริญโภคภัณฑ์และซีพีเอฟได้กำหนดกลยุทธ์เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวซึ่งสอดคล้องกับค่านิยมขององค์กร (CPF Way) ที่ให้ความสำคัญในการพัฒนาบุคลากรให้สามารถนำองค์ความรู้ด้านดิจิทัลเทคโนโลยีเข้ามาพัฒนากระบวนการทำงานต่างๆ ขององค์กรให้เกิดความรวดเร็วและมีคุณภาพ (Speed and Quality) เป็นมาตรฐานไม่ซับซ้อน (Simplification) และเปลี่ยนแปลงอย่างสร้างสรรค์ (Innovativeness) รวมทั้งเสริมความรู้และทักษะเพิ่มเติม ให้พร้อมต่อการเปลี่ยนแปลง (Adapt to Change) เพื่อให้การทำงานมีประสิทธิภาพสูงขึ้น เน้นให้บุคลากรทำงานที่เพิ่มมูลค่ามากขึ้น (Value Creation)

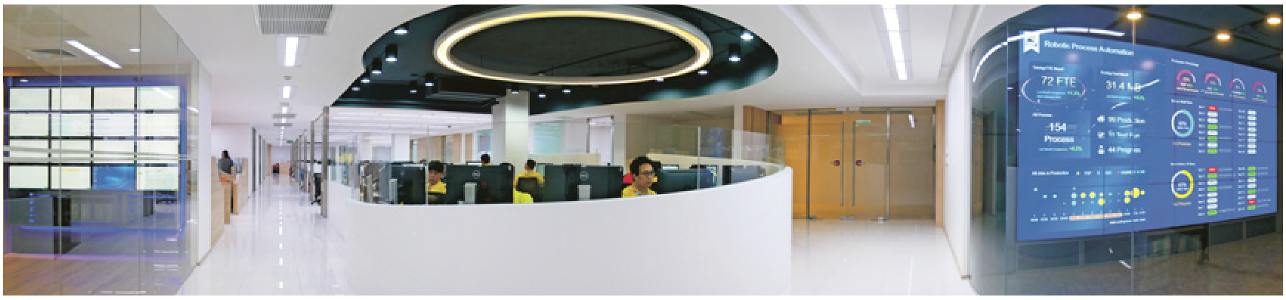
ด้วยเหตุผลข้างต้น ผู้บริหารระดับสูงของสายงานบัญชีและการเงินจึงได้ส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดโครงการต่างๆ ที่ตอบสนองกลยุทธ์ของซีพีเอฟ โดยมีโครงการที่สำคัญ ดังนี้

- การเชิญบุคลากรจากภายนอกมาให้ความรู้ สร้างทัศนคติใหม่ให้ทันการเปลี่ยนแปลงในโลกยุคดิจิทัล รวมทั้งการสนับสนุนให้บุคลากรไปเข้าร่วมงานสัมมนาต่างๆ ภายนอก และการแบ่งปันองค์ความรู้ แนวโน้ม เทคโนโลยีใหม่ๆ ภายในสายงานบัญชีและการเงิน
- การจัดประกวดนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมให้พนักงานมีความคิดสร้างสรรค์ ผ่านการส่งผลงานเข้าประกวด โดยผู้ชนะเลิศจะได้รับโอกาสในการไปดูงานที่ต่างประเทศและแบ่งปันความรู้ระหว่างกัน เพื่อเสนอแนวความคิดใหม่ๆ ที่ได้จากการดูงานโดยประยุกต์เทคโนโลยีมาช่วยในกระบวนการทำงานต่อไป
- การเสริมสร้างทักษะด้านการเขียนโปรแกรมอย่างง่ายและการใช้ซอฟต์แวร์ Robotic Process Automation (RPA) หรือซอฟต์แวร์ที่สามารถทำหน้าที่แทนคนในลักษณะงานที่ทำซ้ำๆ มีหลักการแน่นอนและเป็นมาตรฐาน ซึ่งเป็นโครงการที่ประสบความสำเร็จ เป็นต้นแบบในการขยายผลไปยังกลุ่มงานอื่นๆ ทั้งภายในซีพีเอฟ และบริษัทต่างๆ ในเครือฯ รวมทั้งมีการจัดตั้งศูนย์กลางการเรียนรู้สำหรับประยุกต์ใช้เทคโนโลยี RPA ในการให้ความรู้ อบรม ให้คำแนะนำ และเป็นที่ปรึกษาให้กับบุคลากรในเครือฯ ที่สนใจ
- พัฒนาทักษะทางด้านการวิเคราะห์ข้อมูลและเพิ่มความแม่นยำในการตัดสินใจทางธุรกิจ โดยใช้เทคโนโลยีในการช่วยวิเคราะห์ Data Insight
- การฝึกอบรมพนักงานสำหรับการใช้ซอฟต์แวร์ ACL (Audit Common Language) ในการสอบทานกระบวนการทำงานและการควบคุมภายใน

ในอนาคตยังมีแผนในการพัฒนาบุคลากรสายงานบัญชีและการเงิน ทั้งด้านองค์ความรู้ ทัศนคติ ความคิดสร้างสรรค์ ทักษะการคิดวิเคราะห์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ เช่น AI (Artificial Intelligence) และ Blockchain มาเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน เพื่อมุ่งสู่เป้าหมายของการเป็นนักบัญชีในอนาคต (Future Finance) ที่ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในยุคดิจิทัลและเป็นคู่คิดธุรกิจมืออาชีพ (Business Partner)

ตัวอย่างโครงการประยุกต์ใช้ RPA สำหรับสายงานบัญชีและการเงิน

โครงการนี้เป็นการประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ RPA กับงานในสายงานบัญชีและการเงิน โดยเริ่มต้นใช้กับหน่วยงาน Finance Shared Service Center (SSC) สำหรับงานการตรวจสอบรายการซื้อสินค้าและบริการ และการบันทึกบัญชีเจ้าหนี้เป็นอันดับแรก ก่อนจะขยายผลไปยังงานด้านอื่นๆ ภายใน SSC และหน่วยงานบัญชีธุรกิจต่างๆ โดยเป็นการทำงานร่วมกันระหว่างทีมพัฒนาซึ่งเป็นบุคลากรของหน่วยงาน SSC เองที่มีความรู้พื้นฐานทางด้านการเขียนโปรแกรมกับผู้ใช้งานที่รับผิดชอบในกระบวนการทำงานด้านต่างๆ



เอกสาร 4,000 - 30,000 รายการ/วัน → แปลงข้อมูลจากกระดาษเป็นดิจิทัล → ซอฟต์แวร์ RPA ทำงานต่อเนื่องได้ตลอด 24 ชม. → ข้อมูลถูกประมวลผล พร้อมนำไปดำเนินการต่อ หรือส่งข้อมูลไปยังคู่ค้า เพื่อลดขั้นตอนการทำงาน

ผลลัพธ์ที่ได้

พนักงานได้ทำงานที่เน้น *การเพิ่มคุณค่า (Value Creation)* และ *Reskill* ใช้ทักษะในเชิงวิเคราะห์ *มากขึ้น*

Upskill เช่น ความสามารถในการเขียนโปรแกรมอย่างง่ายเพื่อพัฒนา RPA, ความสามารถในการเป็นที่ปรึกษาเพื่อนำ RPA ไปใช้กับการทำงานของหน่วยงานอื่นในซีพีเอฟ, และพัฒนาความรู้ด้านมาตรฐานด้านบัญชีการเงิน การพัฒนาทักษะทางวิชาชีพอื่นๆ

เกิด *การเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง* และกระบวนการทำงานเพื่อปรับเข้าสู่ยุคดิจิทัลอย่างยั่งยืน

ลดเวลาและขั้นตอนในการทำงาน เช่น การแจ้งหนี้ลูกค้าจากประมาณ 2 วัน (ในเวลาทำการ) เป็นภายใน 2 ชั่วโมง (นอกเวลาทำการ)

ลดเวลาและขั้นตอนการบริการด้านข้อมูลวงเงินลูกค้า จาก 3 ชั่วโมงต่อหนึ่งรอบ เป็น *15* นาที

เพิ่มประสิทธิภาพงานและจำนวนรอบการขายได้ *ดีขึ้น*

ปัจจุบัน SSC มีกระบวนการทำงานด้วย RPA กว่า *130* กระบวนการ

“ด้วยการเปลี่ยนแปลงเข้าสู่โลกยุคดิจิทัล (Digital Transformation) นักบัญชียุคดิจิทัลมีความจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนตัวเอง ทั้งด้านทัศนคติ มุมมอง ความรู้ และทักษะให้ทันต่อโลกมากขึ้น โดยเน้นในเรื่องของงานเพิ่มมูลค่า สร้างสรรค์สิ่งใหม่ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการทำงานให้มากขึ้น สามารถตอบสนองต่อธุรกิจได้รวดเร็วขึ้น มีประสิทธิผลและประสิทธิภาพมากขึ้น ให้สมกับความเป็นคู่คิดธุรกิจมืออาชีพ”

คุณไพศาล จิระกิจเจริญ

ประธานผู้บริหารฝ่ายการเงิน

การบริหารจัดการความปลอดภัย อาชีวอนามัย สิ่งแวดล้อม และพลังงาน (CPF SHE&En Standard)

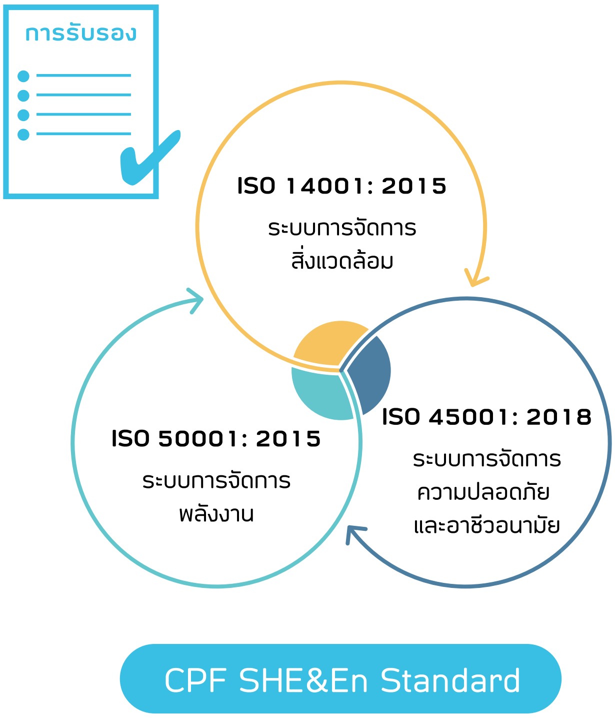
ด้วยความตระหนักและให้ความสำคัญกับความปลอดภัยในการทำงานของพนักงานและผู้รับเหมา เพื่อสุขภาพอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่ดีควบคู่ไปกับความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม และมุ่งใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ซีพีเอฟจึงได้พัฒนามาตรฐานความปลอดภัย อาชีวอนามัย สิ่งแวดล้อม และพลังงาน (CPF SHE&En Standard) อย่างต่อเนื่องเพื่อให้สอดคล้องกับบริบทขององค์กรและประเด็นความสนใจของประชาคมโลกที่เปลี่ยนแปลงไป และใช้เป็นกลไกในการบริหารจัดการความเสี่ยง ความปลอดภัย อาชีวอนามัย สิ่งแวดล้อม และพลังงาน ซึ่งนำไปประยุกต์ใช้ในระดับหน่วยงานภายใต้การกำกับดูแลของซีพีเอฟทุกหน่วยงาน

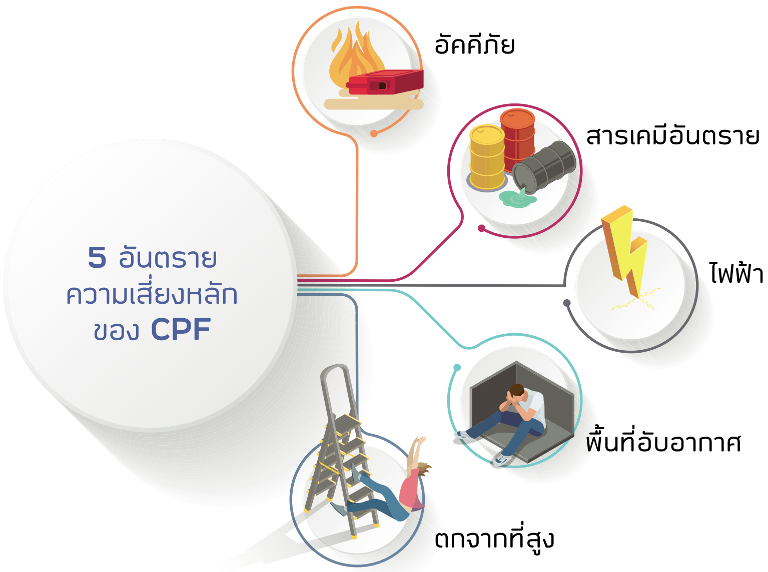
CPF SHE&En Standard

ประกอบด้วยข้อกำหนด 2 ส่วนหลัก คือ

1. มาตรฐานทางเทคนิค (Technical Standard) ที่กำหนดขึ้นให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลในการบริหารจัดการเฉพาะด้านความเสี่ยงที่เกี่ยวข้อง อาทิเช่น การจัดการทรัพยากรน้ำ การจัดการก๊าซเรือนกระจก การจัดการน้ำเสียและของเสีย อาชีวอนามัย ความปลอดภัย การบริหารความเสี่ยงที่เปลี่ยนแปลงไป และการเตรียมพร้อมตอบโต้เหตุฉุกเฉิน เป็นต้น
2. มาตรฐานการจัดการ (Management Standard) เพื่อบริหารจัดการแต่ละประเด็นความเสี่ยงสำคัญตามแนวคิด Plan-Do-Check-Action และนำไปสู่การพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

ในปี 2562 นี้ CPF SHE&En Standard ได้ผ่านการทวนสอบยืนยัน จากบริษัท ลอยด์ส รีจิสเตอร์ อินเตอร์เนชันแนล (ประเทศไทย) จำกัด หรือ LRQA แล้วว่าได้รับการพัฒนาขึ้นบนพื้นฐานของการบริหารความเสี่ยง มีความสอดคล้องกับมาตรฐานสากล





5 อันตรายกับการเตรียมความพร้อมตอบสนองภาวะฉุกเฉิน

ซีพีเอฟให้ความสำคัญอย่างยิ่งยวดในการป้องกันอันตรายและความเสี่ยงหลักขององค์กร ประกอบด้วย อัคคีภัย ไฟฟ้าดูด/ไฟฟ้าช็อต สารเคมีหกรั่วไหล ตกจากที่สูง และการทำงานในที่อับอากาศ เพื่อให้มั่นใจว่ามีความพร้อมรับสถานการณ์ฉุกเฉินครอบคลุมทั้ง 5 อันตรายหลัก สามารถลดการสูญเสียทั้งต่อชีวิตและทรัพย์สิน ตลอดจนสร้างความมั่นใจในความต่อเนื่องทางธุรกิจ เราจึงวางมาตรการไว้ดังนี้

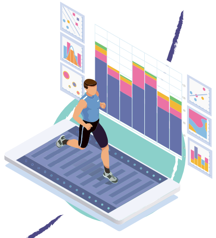
1. จัดอบรม "5 อันตราย อุบัติภัยใกล้ตัว เพื่อให้ความรู้ความตระหนักถึงอันตรายจากความเสี่ยงหลักทั้ง 5 ด้านในพื้นที่ปฏิบัติงาน รวมไปถึงการสร้างความเข้าใจในวิธีการช่วยเหลือผู้ประสบเหตุเบื้องต้นที่เหมาะสมแก่พนักงานทุกระดับ โดยในปีนี้ มีพนักงานทุกระดับผ่านการอบรมนี้แล้วกว่าร้อยละ 66
2. ปรับปรุงสภาพแวดล้อมในการทำงานให้มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น
3. เตรียมความพร้อมด้านบุคลากรและอุปกรณ์ตอบโต้ภาวะฉุกเฉิน (Emergency Response Team) ตามแนวทางปฏิบัติการจัดตั้งทีม และอุปกรณ์ตอบโต้ภาวะฉุกเฉิน ครอบคลุมตั้งแต่การคัดเลือกบุคลากร การอบรม การฝึกซ้อมการทดสอบ และการจัดเตรียมอุปกรณ์ให้มีจำนวนเพียงพอของแต่ละหน่วยงาน

แนวทางปฏิบัติการการจัดตั้งทีมและอุปกรณ์ตอบโต้ภาวะฉุกเฉิน

1. **การคัดเลือกบุคลากร** ที่มีคุณสมบัติ มีความรู้ความสามารถที่เหมาะสม สุขภาพและสมรรถภาพทางร่างกายแข็งแรง พร้อมทั้งระบุบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบที่ชัดเจน

2. **การฝึกอบรม** เพื่อสร้างเสริมความรู้ที่สอดคล้องกับการจัดการและการรับมือกับความเสี่ยงหลักทั้ง 5 ของซีพีเอฟ

3. **การฝึกซ้อมแผนตอบสนองต่อภาวะฉุกเฉิน** หรือจำลองเหตุการณ์เพื่อสร้างทักษะให้บุคลากรในทีมเป็นประจำ



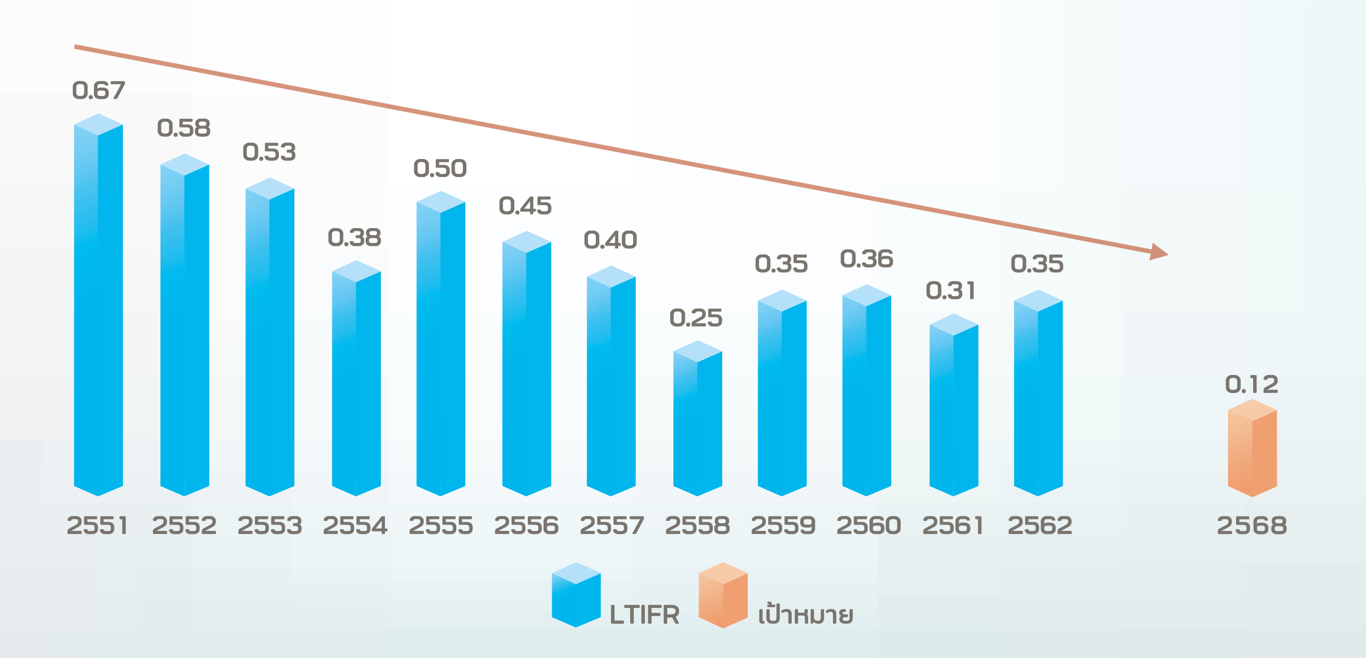
4. **การทดสอบสมรรถภาพทางร่างกาย** ของบุคลากรในทีมเป็นประจำทุกปี เพื่อให้มีความพร้อมทางสุขภาพและร่างกายรับภาวะฉุกเฉินได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. **การจัดเตรียมอุปกรณ์ตอบสนอง** ที่จำเป็นให้มีจำนวนเพียงพอและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอเพื่อคงไว้ในสภาพที่พร้อมใช้งาน

อัตราการบาดเจ็บถึงขั้นหยุดงานของพนักงาน (รายต่อ 200,000 ชั่วโมงการทำงาน)

จากความมุ่งมั่นและการนำ CPF SHE&En Standard มาใช้บริหารจัดการความปลอดภัยอาชีวอนามัย สิ่งแวดล้อมและพลังงานอย่างต่อเนื่องมากกว่า 10 ปี (2548 - ปัจจุบัน) พนักงานมีความตระหนักและลำดับความคิดด้านความปลอดภัยดีขึ้น สามารถวิเคราะห์หาสาเหตุอย่างเป็นระบบ มีการติดตามการแก้ไขเชิงป้องกัน พร้อมกับจัดกิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในเชิงรุกควบคู่กันไป เช่น โปรแกรมค้นหาเหตุการณ์เกือบเกิดอุบัติเหตุ (Near Miss) การเสนอแนะเพื่อปรับปรุงงาน (Kaizen) การให้คำปรึกษาและเน้นการมีส่วนร่วมของพนักงานมากขึ้น เป็นต้น จนสถิติอุบัติเหตุค่อยๆ ลดลงตามลำดับ ทำให้อัตราการบาดเจ็บถึงขั้นหยุดงาน (Lost Time Injury Frequency Rate: LTIFR) ของเรามีแนวโน้มลดลง โดยลดลงจาก 0.67 รายต่อ 200,000 ชั่วโมงในปี 2551

เหลือ 0.35 รายต่อ 200,000 ชั่วโมง ในปี 2562 และเรามุ่งมั่นที่จะลดอัตราการบาดเจ็บถึงขั้นหยุดงานลงเป็น 0.12 รายต่อ 200,000 ชั่วโมงภายในปี 2568 นอกจากนี้ ซีพีเอฟมีแนวโน้มที่จะรักษาอัตราการเจ็บป่วยโรคจากการทำงานให้อยู่ที่ระดับศูนย์ให้ได้อย่างต่อเนื่อง



อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "ผลการดำเนินงานด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย"

การประยุกต์ใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยี ด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัย

iPermit

CPF IT Center และสำนักความปลอดภัย อาชีวอนามัย สิ่งแวดล้อม และพลังงาน ซีพีเอฟได้ร่วมกันพัฒนา Mobile Application เพื่ออำนวยความสะดวกในการควบคุม การปฏิบัติงาน และกิจกรรมที่มีความเสี่ยงของผู้รับเหมาที่จะเข้ามาภายในบริษัท ทำให้มั่นใจว่าการปฏิบัติงานเป็นไปตามขั้นตอนความปลอดภัยครอบคลุมตั้งแต่การขออนุญาตระหว่างหน่วยงาน การประสานงานไปยังผู้รับผิดชอบแต่ละพื้นที่ การตรวจสอบอุปกรณ์ที่นำเข้ามา การตรวจสอบความปลอดภัยก่อน-ระหว่าง-หลัง ปฏิบัติงาน สามารถติดตามสถานะได้แบบ Real Time ช่วยป้องกันอุบัติเหตุจากผู้รับเหมาที่เข้ามาทำงานโดยไม่มีมาตรฐานความปลอดภัย

โปรแกรมรายงานและค้นหาอุบัติการณ์ (Incident Fact Finding)

โปรแกรมด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัยที่ถูกออกแบบมาใช้ในการรายงานและค้นหาอุบัติการณ์ โดยอ้างอิงวิธีวิเคราะห์แบบ Root Cause Analysis เพื่อวิเคราะห์หาปัจจัยเชิงสาเหตุที่แท้จริงอย่างเป็นระบบและเป็นขั้นตอน ป้องกันปัญหาไม่ให้เกิดซ้ำ โดยคำนึงถึงความสมเหตุสมผล ผ่านโมเดลสาเหตุและผลกระทบ (Cause and Effect) ในเชิงวิทยาศาสตร์ เพื่อให้ได้การแก้ไขปัญหาที่ถูกจุด หลีกเลี่ยงสิ่งที่เป็นความคิดหรือความรู้สึกจากผู้สอบสวน หรือผู้ถูกสอบสวน แล้วนำมากำหนดเป็นแนวทางแก้ไข รวมทั้งสามารถนำไปสื่อสารแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องได้อย่างสะดวกรวดเร็ว

ประยุกต์ใช้โปรแกรม ALOHA (Ariel Location of Hazardous Atmosphere)

ซีพีเอฟได้นำโปรแกรม ALOHA ซึ่งเป็นแบบจำลองการแพร่กระจายของสารเคมีที่รั่วไหลไปในอากาศตามสภาพภูมิอากาศและลักษณะเฉพาะของสารเคมีเมื่อเกิดภาวะฉุกเฉินที่ถูกพัฒนาโดยองค์การบริหารสมุทรศาสตร์และบรรยากาศแห่งชาติสหรัฐอเมริกา (NOAA) ไปประยุกต์ใช้ในการเตรียมการและตอบสนองต่อสถานการณ์ฉุกเฉินของสารเคมีที่มีโอกาสรั่วไหลออกสู่ภายนอกหน่วยงาน ทำให้สามารถประเมินขอบเขตและผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นกับผู้ปฏิบัติงานหรือชุมชนรอบข้างได้ โดยข้อมูลเหล่านี้จะนำไปใช้เพื่อวางแผนและฝึกเตรียมความพร้อมต่อสถานการณ์ฉุกเฉินต่อไป

การมุ่งสู่วัฒนธรรมความปลอดภัย

ถือว่าเป็นความท้าทายอย่างยิ่งสำหรับซีพีเอฟที่มีความมุ่งหวังให้พนักงานทุกคนภายในองค์กรมีความตระหนักและทัศนคติที่ดีกับความปลอดภัย จนเกิดเป็นพฤติกรรมและวัฒนธรรมความปลอดภัยในที่สุด อย่างไรก็ตาม ด้วยสภาวะที่ซีพีเอฟมีการจัดจ้างพนักงานเป็นจำนวนมาก มีความแตกต่างกันทั้งทางด้านความรู้ การศึกษา สังคม เชื้อชาติ และสิ่งแวดล้อม จึงต้องมีการวางแผนกลยุทธ์ในการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมความปลอดภัยขององค์กรให้เหมาะสมกับยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป

ปัจจุบัน การดำเนินงานสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัย ถูกผนวกเข้าเป็นส่วนหนึ่งของ CPF SHE&En Standard ตั้งแต่การสร้างภาวะผู้นำให้ผู้บริหารเข้าใจบทบาทหน้าที่และการเป็นตัวอย่างที่ดีด้านความปลอดภัย การให้รางวัลความปลอดภัย เพื่อกระตุ้นการมีส่วนร่วม การเปิดโอกาสให้มีการแลกเปลี่ยนข้อมูล ข่าวสาร ความรู้ แนวทางปฏิบัติที่ดี การจัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น การพูดคุยความปลอดภัยก่อนเริ่มงานประจำวัน (Safety Talk) การแลกเปลี่ยนความรู้ (Lesson Learned) ทั้งในระดับผู้ปฏิบัติงานผู้บริหารสายธุรกิจ การจัดนิทรรศการความปลอดภัย (Safety Week) การสร้างพฤติกรรมความปลอดภัยที่มาจากโครงการ “คิดก่อนทำ” “เพื่อนช่วยเพื่อน” และ”การสังเกตการณ์ (Behavior – Based Safety Observation)” โดยมีการติดตาม ให้คำแนะนำ และสร้างแรงจูงใจในเชิงบวก เป็นต้น

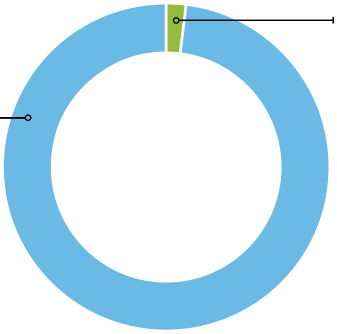
คู่ค้าธุรกิจ
ความมุ่งมั่น: พัฒนาคู่ค้าธุรกิจให้เติบโตไปด้วยกัน

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "คู่ค้าธุรกิจ"

การบริหารความยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทาน

ซีพีเอฟได้สื่อสารและดำเนินงานตาม**แนวทางการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืนของซีพีเอฟ**เป็นประจำต่อเนื่อง เพื่อประเมินและลดความเสี่ยงด้านความยั่งยืน รวมถึงได้เป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับมาตรฐานการดำเนินงานให้ถูกต้องตามกฎหมายและมาตรฐานสากล ทำให้คู่ค้าธุรกิจสามารถเติบโตร่วมกันกับเราได้อย่างยั่งยืน

แนวทางการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน

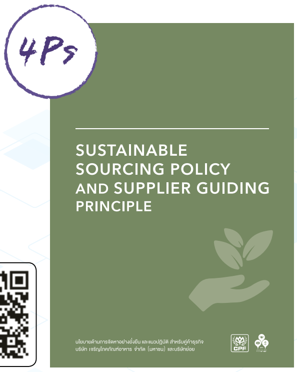


98% เป็นคู่ค้าในไทย

2% เป็นคู่ค้าจากต่างประเทศ

"คู่ค้าในกิจการประเทศไทยได้รับการสื่อสารนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนแล้ว 100%"

ระบบการประเมินตนเองด้านความยั่งยืนสำหรับคู่ค้าธุรกิจแบบออนไลน์



นโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนและแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจ

- Product ผลิตภัณฑ์และบริการ
- People แรงงาน
- Process กระบวนการผลิต
- Performance การดำเนินงาน

ซีพีเอฟพร้อมดำเนินการสื่อสารให้คู่ค้าธุรกิจทั้งในกลุ่มวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรองสามารถประเมินตนเองด้านความยั่งยืนแบบออนไลน์ (Online Supplier Sustainability Self-Assessment) ที่ครอบคลุมด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และการกำกับดูแลกิจการที่ดี (Environmental, Social, and Governance: ESG) ได้ครบทั้ง 13 กลุ่มในปี 2563 ตามเป้าหมายที่ได้ตั้งไว้และขณะนี้เราได้ใช้แบบประเมินตนเองด้านความยั่งยืนที่รวมหลักการ 4P ของ**นโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนฯ** เป็นเกณฑ์ในการคัดเลือกคู่ค้าธุรกิจรายใหม่ เพื่อบริหารความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่เริ่มต้นกระบวนการจัดหาวัตถุดิบของซีพีเอฟ

"คู่ค้าหลักในกิจการประเทศไทยได้ลงนามรับมอบนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนแล้ว 100%"

การตรวจประเมินคู่ค้าธุรกิจ

ซีพีเอฟได้ดำเนินการตรวจประเมินคู่ค้าธุรกิจหลักตามเป้าหมายกลยุทธ์ด้านความยั่งยืนด้านการดูแลคู่ค้าธุรกิจเพื่อให้มั่นใจว่าคู่ค้ามีการดำเนินงานถูกต้องตามกฎหมายและได้มาตรฐานการดำเนินงานของเรา โดยเฉพาะคู่ค้าธุรกิจหลักในกลุ่มวัตถุดิบหลัก (กลุ่มวัตถุดิบเพื่อผลิตอาหารสัตว์) และกลุ่มวัตถุดิบรอง (กลุ่มเครื่องปรุง และกลุ่มบรรจุภัณฑ์) ซึ่งในปี 2562 ซีพีเอฟเล็งเห็นถึงประเด็นที่สามารถนำมาช่วยคู่ค้าปรับปรุงหรือพัฒนาในด้านการจัดการจ่ายค่าตอบแทน การบันทึกเวลาทำงาน และความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในสถานประกอบการของคู่ค้า ซึ่งประเด็นที่พบไม่มีนัยสำคัญต่อความร่วมมือทางธุรกิจ ทั้งนี้เราได้เสนอแนะและแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ ประสบการณ์จากประเด็นดังกล่าวเพื่อให้คู่ค้าสามารถพิจารณาปรับปรุงการดำเนินงานตามความเหมาะสม

“100% ของคู่ค้าหลักที่มีความเสี่ยงสูงในกิจการประเทศไทยได้รับการตรวจประเมินด้านความยั่งยืน”

การยกระดับขีดความสามารถของคู่ค้า

ด้วยตระหนักถึงความเสี่ยงด้านการบริหารจัดการและการปฏิบัติต่อแรงงานในห่วงโซ่อุปทาน ซีพีเอฟจึงได้จัดงานสัมมนาเพื่อพัฒนาศักยภาพคู่ค้าธุรกิจและการประชุมย่อยประจำปี เพื่อช่วยสื่อสารและพัฒนาประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน พร้อมทั้งร่วมมือกับภาครัฐในการสร้างความตระหนักรู้ทางด้านกฎหมายแรงงานที่ถูกต้องและหลักการและแนวปฏิบัติสากล

“คู่ค้าหลักในกิจการประเทศไทยเข้าร่วมพัฒนาศักยภาพและการประชุมย่อยแล้ว 100%”

ซีพีเอฟได้ร่วมมือกับกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน กระทรวงแรงงาน ในการพัฒนาองค์ความรู้และความเข้าใจในกฎหมายและการปฏิบัติด้านแรงงานที่ถูกต้อง และสามารถยกระดับให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากลได้ เช่น อนุสัญญาองค์การแรงงานระหว่างประเทศ และองค์การสหประชาชาติ (UN) เป็นต้น **ในงาน Capacity Building for Partnership 2019** อีกทั้งยังได้จัด**การประชุมย่อย (Supply Chain Sustainability Focus Group)** ระหว่างคู่ค้าธุรกิจหลักและตัวแทนของซีพีเอฟ เพื่อสื่อสารและหารือร่วมกันในประเด็นด้านต่างๆ ที่พบในการตรวจประเมินคู่ค้า

“คู่ค้าในกิจการประเทศไทยกว่า 200 ราย ใน 13 กลุ่มคู่ค้าหลัก ได้เข้าร่วมงาน Capacity Building for Partnership 2019”

“ปี 2562 “คู่ค้าธุรกิจดีเด่น” 12 ราย ร่วมขับเคลื่อนสู่ห่วงโซ่คุณค่าที่ยั่งยืนกับซีพีเอฟ และได้แบ่งปันประสบการณ์ระหว่างกลุ่มคู่ค้า”

นอกจากนี้ ซีพีเอฟยังได้ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) กับกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน กระทรวงแรงงาน ในการดำเนินงานภายใต้ **"โครงการความร่วมมือพัฒนาคู่ค้าสู่ระบบมาตรฐานแรงงานไทย"** เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการแรงงานและสนับสนุนให้สถานประกอบการในห่วงโซ่อุปทานบริหารจัดการแรงงานด้วยความรับผิดชอบและถูกต้องตามกฎหมาย ยกระดับคุณภาพชีวิตแรงงานและสอดรับกับนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนฯ โดยมีเป้าหมายภายในปี 2564 มีผู้ประกอบการเข้าร่วมโครงการฯ อย่างน้อย 300 ราย และผู้เข้าร่วมสามารถผ่านการประเมินตนเองตามข้อกำหนดของมาตรฐานแรงงานไทย (มรท.8001-2553) ได้

"ผู้ประกอบการกว่า 120 ราย เข้าร่วม โครงการความร่วมมือพัฒนาคู่ค้าสู่ระบบมาตรฐานแรงงานไทยในปี 2562"

ด้านกิจการในประเทศเวียดนาม หลังจากได้ดำเนินการตรวจประเมินด้านความยั่งยืนของคู่ค้าธุรกิจหลักได้ครบตามเป้าหมายแล้วในปี 2562 ซีพีเอฟได้ร่วมมือกับภาครัฐของประเทศเวียดนามจัดงานอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพของคู่ค้าธุรกิจหลัก ในหัวข้อ "การปฏิบัติการด้านแรงงานและความปลอดภัยในการทำงานตามกฎหมาย" ซึ่งเป็นไปตามนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนฯ ของซีพีเอฟ เพื่อให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจตามหลักสากล เสริมสร้างความปลอดภัย และเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของแรงงาน

"100% ของคู่ค้าหลักในกิจการประเทศเวียดนามได้รับการตรวจประเมินด้านความยั่งยืน"

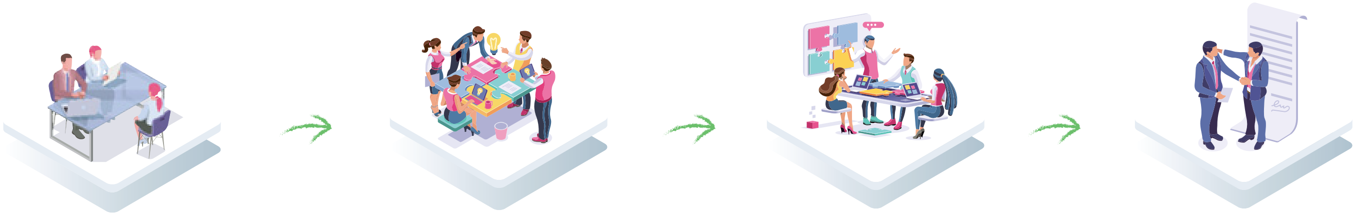
กรณีศึกษา: การพัฒนาความยั่งยืน ณ แหล่งทรัพยากรต้นทางวัตถุดิบอาหารสัตว์น้ำและส่งเสริมคู่ค้าปลาป่นเข้าสู่มาตรฐาน Global Standard for Responsible Supply (IFFO RS)[2]

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

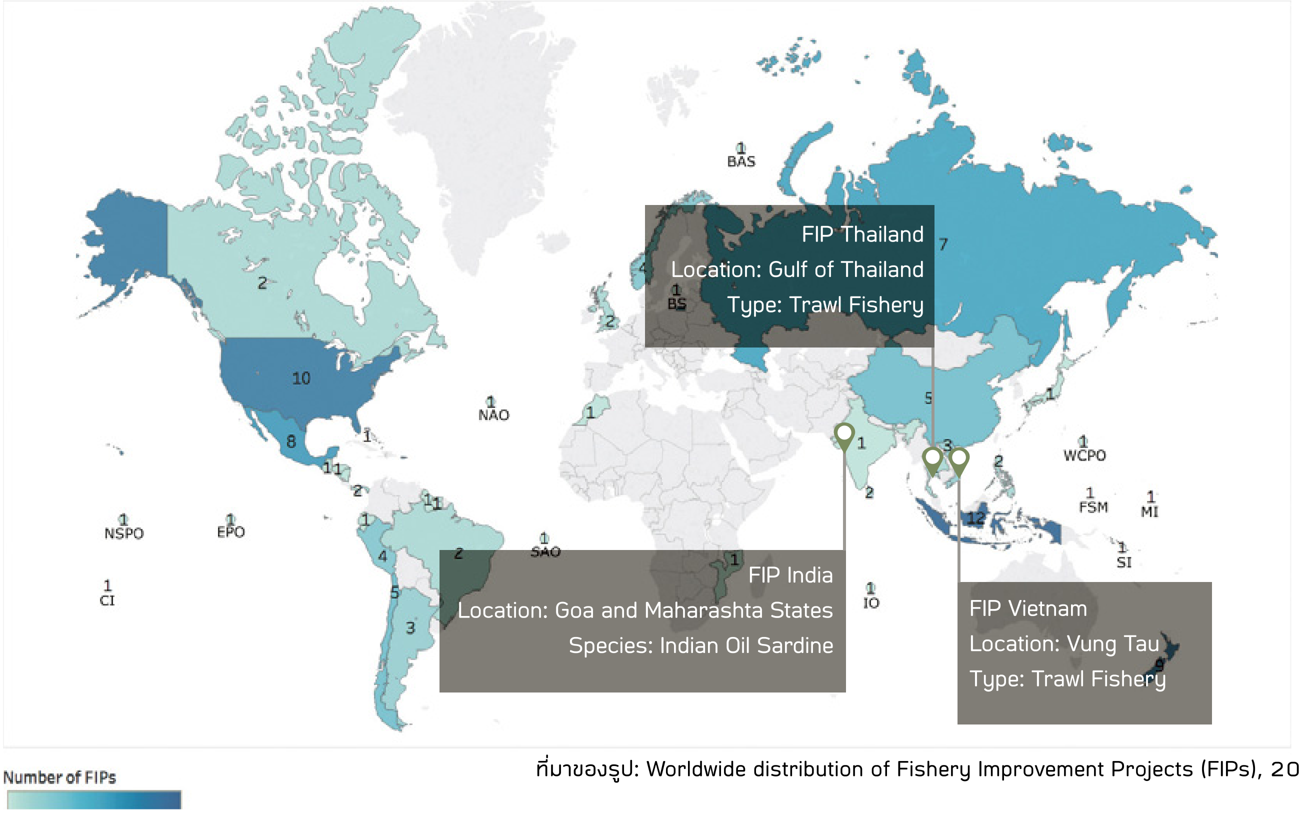
17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS

Fishery Improvement Projects หรือ FIPs เป็นแนวทางการพัฒนาปรับปรุงการประมงโดยอาศัยการมีส่วนร่วมจากผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทาน อาทิ ภาคเอกชน ภาครัฐบาล ภาคประชาสังคม ผลักดันการเปลี่ยนแปลงโดยอาศัยเครื่องมือต่างๆ เช่น กลไกทางการตลาด นโยบายของภาครัฐ เป็นต้น ทั้งยังส่งผลให้เกิดการแก้ไขประเด็นปัญหาอย่างเป็นระบบ ด้วยแผนดำเนินงานที่เห็นชอบร่วมกัน โดยมีการกำหนดกรอบระยะเวลาและผู้รับผิดชอบที่ชัดเจน ทั้งนี้ การกำหนดแผนงานจะอ้างอิงตามมาตรฐานความยั่งยืนการประมงที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล เช่น มาตรฐาน Marine Stewardship Council (MSC) หรือ มาตรฐาน Global Standard for Responsible Supply (IFFO RS) เป็นต้น โดยทั่วไปแล้วในการดำเนินโครงการ FIP จะประกอบด้วยขั้นตอนหลัก 4 ส่วน ดังนี้

จัดตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ FIP → วิเคราะห์ช่องว่างและประเมินผล → พัฒนาแผนปรับปรุงและพัฒนาการประมงของโครงการ FIP → ประกาศและดำเนินการตามแผนงาน



ปัจจุบันมีโครงการ FIPs ทั่วโลกกว่า 100 โครงการ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นโครงการปรับปรุงการประมงแบบสัตว์น้ำสายพันธุ์เดียว (Single-Species) กระจายอยู่ในหลากหลายภูมิภาค หลายโครงการ FIPs เผชิญความท้าทายเนื่องด้วยโครงการฯ จะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างกัน เช่น องค์ประกอบของผู้เข้าร่วม ลักษณะการประมง การบริหารงาน และนโยบายภาครัฐ ส่งผลให้บางโครงการใช้เวลาจนกระทั่งได้การรับรองมาตรฐานหรือบรรลุเป้าหมายที่ตกลงร่วมกันไว้กว่า 10 ปี



ที่มาของรูป: Worldwide distribution of Fishery Improvement Projects (FIPs), 2015.

[2] Global Standard for the Responsible Supply Version 2.0 หรืออีกชื่อคือ IFFO RS Version 2.0

ซีพีเอฟ ตระหนักถึงความสำคัญของการสร้างความยั่งยืน ณ แหล่งทรัพยากรต้นทาง ที่เกี่ยวเนื่องในกระบวนการผลิตของเรา โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาป่นซึ่งเป็นหนึ่งในวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารสัตว์น้ำที่สำคัญ และเป็นจุดเชื่อมโยงเพียงจุดเดียวของธุรกิจกับการประมงและทรัพยากรทางทะเล ในปี 2555 ซีพีเอฟจึงริเริ่มพัฒนาโครงการ FIPs ขึ้นในประเทศที่เรามีการดำเนินงานอยู่ โดยเริ่มจากประเทศไทยและเวียดนามซึ่งทั้ง 2 ประเทศมีลักษณะสัตว์น้ำและการประมงแบบหลากหลายสายพันธุ์ (Mixed Trawl Fisheries) ที่เป็นเอกลักษณ์ของประเทศในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ **ซึ่งลักษณะการประมงดังกล่าวส่งผลให้การบริหารการประมงมีความซับซ้อนและยากลำบากกว่าการประมงสัตว์น้ำสายพันธุ์เดียว** นอกจากนี้ ในขณะนั้นยัง**ไม่มีมาตรฐานด้านความยั่งยืนการประมงใดในโลกที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้เลย**

ในประเทศไทย ซีพีเอฟได้ดำเนินงานโครงการ FIP ในนามสมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย **ผลักดันการรวมกลุ่มผู้มีส่วนได้เสียในอุตสาหกรรมอาหารทะเลตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ รวม 8 สมาคม**[3] **ซึ่งถือเป็นการรวมตัวกันเป็นครั้งแรกในประวัติศาสตร์ของประเทศในนาม Thai Sustainable Fisheries Roundtable หรือ TSFR** ผสานความร่วมมือกับภาครัฐ ภาคประชาสังคม และองค์กรอิสระด้านความยั่งยืนประมงสากล อาทิ Sustainable Fisheries Partnership (SFP) โดยได้ดำเนินโครงการในการประมงอวนลากในทะเลไทยทั้ง 2 ฝั่ง ในส่วนฝั่งอ่าวไทย ได้มีการประยุกต์ใช้มาตรฐาน IFFO RS Version 2.0 ซึ่งเป็นฉบับล่าสุดในการประเมินและพัฒนาแผนงาน FIPs ทั้งยังร่วมมืออย่างต่อเนื่องกับองค์กรปลาป่นและน้ำมันปลาสากล (IFFO RS) ในการพัฒนาหลักเกณฑ์การประเมินการบริหารจัดการประมงอวนลากสำหรับสัตว์น้ำหลากหลายสายพันธุ์ **เพื่อนำร่องสร้างมาตรฐานความยั่งยืนการประมงมาตรฐานแรกของโลกที่ใช้ได้กับภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้อย่างเหมาะสม** ปัจจุบัน โครงการ FIP ของอ่าวไทยอยู่ระหว่างการพิจารณาอนุมัติแผนงานปรับปรุงและพัฒนาการประมง (Fishery Action Plan: FAP) จากผู้เชี่ยวชาญและคณะกรรมการบริหารของ IFFO RS

ด้วยลักษณะการประมงของประเทศเวียดนามที่มีความคล้ายคลึงกัน ซีพีเอฟได้ต่อยอดความสำเร็จและถ่ายทอดองค์ความรู้จากการดำเนินงานโครงการ FIP ในประเทศไทยผลักดันการรวมกลุ่มของโรงงานผู้ผลิตอาหารสัตว์และโรงงานผู้ผลิตปลาป่น ภาครัฐ และภาคประชาสังคม ขึ้นในนาม Vung Tau Round Table of Fishmeal Producers and Feed Manufacturers (VRFF) เพื่อดำเนินโครงการ FIP สร้างความยั่งยืนการประมงร่วมกันในจังหวัดบ่าเสียะ-หวุงเต่า (Baria-Vung Tau) โดยในปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนการพัฒนาแผนงาน FAP ตามมาตรฐาน

[3] สมาคมการประมงแห่งประเทศไทย สมาคมการประมงนอกน่านน้ำไทย สมาคมผู้ผลิตปลาป่นไทย สมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป สมาคมกุ้งไทย สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย และสมาคมอุตสาหกรรมทูน่าไทย

IFFO RS Version 2.0 และคาดหวังว่าการดำเนินงานดังกล่าวของภาคเอกชน จะช่วยส่งเสริมการแก้ไขปัญหาการทำประมงผิดกฎหมาย ขาดการรายงาน และไร้การควบคุม (Illegal, Unreported and Unregulated Fishing: IUU Fishing) ของภาครัฐให้สามารถปลดใบเหลืองอุตสาหกรรมการประมงในเวียดนามที่ได้รับจากสหภาพยุโรปได้

สำหรับกิจการซีพีเอฟในประเทศอินเดีย ตั้งแต่ปี 2560 เราได้ผลักดันโครงการ FIP ร่วมกับคู่ค้าโรงงานปลาป่น Omega Fishmeal and Oil Private Limited ในพื้นที่รัฐกัว (GOA) และรัฐมหาราษฎระ (Maharashta) เพื่อแก้ไขปัญหาการลดลงของสัตว์น้ำในน่านน้ำประเทศอินเดีย โดยเฉพาะอย่างยิ่งสายพันธุ์ปลาซาร์ดีน (Indian Oil Sardine) และมุ่งหวังสร้างต้นแบบความยั่งยืนด้านการประมง โดยการประยุกต์ใช้มาตรฐานสากล IFFO RS Version 2.0 สำหรับการประมงสัตว์น้ำสายพันธุ์เดียว โดยเมื่อเดือนตุลาคม 2562 แผนงาน FAP ของโครงการฯ **ผ่านการอนุมัติเข้าสู่ Improver Programme Accepted FIPs จาก IFFO RS และนับว่าเป็นโครงการแรกในภูมิภาคเอเชีย** ซึ่งถือเป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญในการพัฒนาความยั่งยืนด้านการประมงของอินเดีย เพื่อทำให้มั่นใจว่าวัตถุดิบปลาป่นที่มีการใช้ในภาคอุตสาหกรรมมาจากการประมงที่มีความรับผิดชอบ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้อย่างโปร่งใส และผลิตเป็นอาหารสัตว์น้ำที่มีคุณภาพและรักษาสิ่งแวดล้อม สอดคล้องตามนโยบายด้านความยั่งยืนที่ซีพีเอฟมุ่งมั่นขับเคลื่อนและยึดถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด

ทั้งนี้ ซีพีเอฟยังมีแผนขยายผลสู่กิจการ**ประเทศฟิลิปปินส์**และ**มาเลเซีย** ในลำดับต่อไป

ซีพีเอฟให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารและแหล่งที่มาของวัตถุดิบบนพื้นฐานของความยั่งยืน มีการใช้แรงงานถูกต้องตามกฎหมายและสอดคล้องตามหลักปฏิบัติสากล ผ่านการมีส่วนร่วมกับภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรเพื่อสาธารณประโยชน์ และสถาบันต่างๆ เพื่อนำไปสู่ความพึงพอใจกับผู้มีส่วนได้เสียและเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างยั่งยืนตลอดห่วงโซ่อุปทาน

คุณลักษมี ไพบูลย์
รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส ด้านวิชาการอาหารสัตว์น้ำ

ชุมชน
ความมุ่งมั่น: ส่งเสริมคุณภาพชีวิตชุมชน

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "ชุมชน"

การส่งเสริมเกษตรกรรายย่อย...พัฒนาอาชีพมั่นคงและความเป็นอยู่ที่ดี

โครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์แก่เกษตรกรรายย่อย (Contract Farming)

ซีพีเอฟเป็นภาคเอกชนที่ได้รับเชิญเข้าร่วมแลกเปลี่ยนประสบการณ์ความสำเร็จในการพัฒนาโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์แก่เกษตรกรรายย่อยซึ่งดำเนินการมากว่า 40 ปี และช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตเกษตรกรกว่า 5,000 ราย ให้มีความเป็นอยู่ที่ดีมีรายได้ที่มั่นคง ในการประชุมนานาชาติ Mekong Hub Knowledge and Learning Fair (MKLF 2019) จัดโดย FAO โดยได้รับการสนับสนุนจากกองทุนระหว่างประเทศเพื่อพัฒนาเกษตรกรรม (IFAD) มีตัวแทนจาก 6 ประเทศ ได้แก่ ไทย เวียดนาม ลาว พม่า กัมพูชา และฟิลิปปินส์ เข้าร่วม โดยผู้เข้าประชุมต่างชื่นชมโครงการฯ ของซีพีเอฟเป็นโมเดลที่ดีในการพัฒนาภาคเกษตรและมีวิธีบริหารจัดการแบบสามประสาน[4] ที่มีประสิทธิภาพ โดยหลายประเทศจะนำไปเป็นแนวทางในการบริหารโครงการฯ ในประเทศของตนต่อไป

[4] โครงการสามประสาน เป็นโครงการความร่วมมือของ 3 ภาคส่วน ได้แก่ ภาครัฐ ภาคเอกชน (ซีพีเอฟ) และภาคประชาชน

ในปี 2562 ซีพีเอฟถ่ายทอดความรู้ให้เกษตรกรในโครงการฯ ในรูปแบบของการประชุม การสนทนากลุ่ม การสัมมนา การศึกษาดูงาน การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ การอบรม การตรวจเยี่ยมฟาร์ม และการให้คำปรึกษา ในหัวข้อต่างๆ ดังนี้

การถ่ายทอดความรู้ให้เกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์

หัวข้อการอบรม	ตัวอย่างหลักสูตรการอบรม
ด้านสวัสดิภาพสัตว์	ความสำคัญและหลักปฏิบัติด้านสวัสดิภาพ กฎหมายและระเบียบด้านสวัสดิภาพสัตว์ การเตรียมโรงเรือนและอุปกรณ์การเลี้ยง การควบคุมและตรวจสอบสภาพภายในโรงเรือน การคำนวณการให้วัคซีน วิตามิน และยาปฏิชีวนะ
ด้านคุณภาพ	การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี มาตรฐานฟาร์ม เช่น QS, Global GAP, Codex, Halal เป็นต้น สภาวะโรคและการป้องกันโรค เช่น โรคไข้หวัดนก โรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร (ASF) เป็นต้น การบ่งชี้และการสอบย้อนกลับกระบวนการผลิต
ด้านประสิทธิภาพ	การบริหารต้นทุนและประสิทธิภาพการผลิต การบันทึกและควบคุมเอกสาร การป้องกันการทุจริตภายในโครงการฯ นวัตกรรมใหม่ๆ ในการเลี้ยงสัตว์ รายได้ ภาษี และการออม การจ่ายผลตอบแทนล่วงหน้าแก่เกษตรกร
ด้านแรงงาน	การปฏิบัติด้านแรงงานที่ดี
ด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม	การจัดการสิ่งแวดล้อมและการอยู่ร่วมกับชุมชน การลดใช้พลังงานจากก๊าซชีวภาพ (Biogas)
ด้านความปลอดภัย	ความปลอดภัยในการทำงานและในฟาร์ม การเตรียมความพร้อมรับมือภาวะฉุกเฉิน เช่น การขาดน้ำ ขาดอาหาร ไฟฟ้าดับ สารเคมีรั่วไหล ไฟไหม้ แก๊ส LPG รั่ว อุปกรณ์มีปัญหา เป็นต้น สุขอนามัยและสุขาภิบาลส่วนบุคคล

โดยในปีนี้มีเกษตรกรในโครงการฯ ใช้บริการช่องทางศูนย์รับเรื่องร้องเรียนเกษตรกรคอนแทรคฟาร์มมิ่งซีพีเอฟ (02-000-1888) รวม 28 ราย ซึ่งเป็นการใช้บริการสอบถามข้อมูลและเสนอแนะข้อคิดเห็นจากเกษตรกรถึงผู้บริหารโดยตรง นอกเหนือจากการสื่อสารกับพนักงานในพื้นที่ อาทิ การติดต่อเจ้าหน้าที่ดูแลสัญญาเพื่อขอรายละเอียดเพิ่มเติมก่อนขอสินเชื่อธนาคารเพิ่มในการนำไปปรับปรุงฟาร์ม เป็นต้น

การส่งเสริมผู้ประกอบการรายย่อย...สร้างอาชีพเถ้าแก่เล็ก

ในปี 2562 ซีพีเอฟได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบการสนับสนุนการสร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างโอกาสให้กับผู้ประกอบการรายย่อยที่มีความประสงค์เป็นเจ้าของธุรกิจด้วยเงินลงทุนต่ำ (โครงการเถ้าแก่เล็ก) ในรูปแบบของแฟรนไชส์ในชื่อ "ซีพี ตู้เย็นชุมชน" และ "ซีพี เฟรชชอป" โดยขยายขอบเขตสินค้าที่ให้บริการจากเดิมที่มีแต่ผลิตภัณฑ์หมูสด เป็นผลิตภัณฑ์สินค้าที่หลากหลายมากขึ้น ได้แก่ ไก่สด หมูสด และไข่ไก่สด รวมถึงผลิตภัณฑ์สินค้าประเภทสำเร็จพร้อมรับประทาน เพื่อให้ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคที่เพิ่มขึ้น

รูปแบบเดิม

ตู้หมูชุมชน

ตู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์
เนื้อหมูปลอดภัยอย่างเดียว

CP หมูสด สะอาด

CP Pork Shop

ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์
เนื้อหมูปลอดภัยอย่างเดียว

CP พอร์ค ชอป PORK SHOP

รูปแบบใหม่

ตู้เย็นชุมชน

ตู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารสด
(เนื้อหมู เนื้อไก่ กุ้ง และไข่ไก่)

CP ตู้เย็นชุมชน โทร.1788

โมเดลร้านตู้เย็นชุมชน

CP Fresh Shop

ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารสด
และสินค้าประเภทสำเร็จพร้อมรับประทาน

CP ซีพี เฟรช ชอป FRESH SHOP

โมเดลร้าน CP Fresh Shop

ในขณะที่กลุ่ม**ธุรกิจห้าดาว** ซึ่งเป็นหนึ่งในโครงการเถ้าแก่เล็ก ก็ได้ปรับตัวเพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงในยุคดิจิทัล และพฤติกรรมผู้บริโภคที่ตระหนักเรื่องสิ่งแวดล้อมมากขึ้น โดย

- มุ่งเน้นการขยายงานในรูปแบบร้านอาหาร (Restaurant Format)
- ร่วมกับพันธมิตรธุรกิจต่างๆ ทั้งในเครือฯ และนอกเครือฯ ซีพี เพื่อพัฒนาช่องทางการขายใหม่ๆ
- ขยายฐานลูกค้าด้วยการสร้างธุรกิจเครื่องดื่ม เช่น สตาร์ คอฟฟี่ (Star Coffee) และละมุน ชาบาร์
- พัฒนาสินค้าใหม่ๆ เพื่อเพิ่มทางเลือกในการขาย เช่น ไก่ทอดเกลือ และข้าวกล่องต่างๆ
- ผนึกกำลังกับ บริษัท ทรู คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) นำเทคโนโลยีมารองรับการจ่ายเงินด้วยระบบ True Money Wallet
- พัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- พัฒนาช่องทางสื่อสารการตลาดบนสังคมออนไลน์เพื่อเข้าถึงกลุ่มลูกค้าคนรุ่นใหม่
- สร้างยอดขายด้วยระบบส่งถึงบ้าน (Home Delivery)

การส่งเสริมคุณภาพชีวิตแก่ชุมชนรอบโรงงานและฟาร์ม

โรงงานและฟาร์มของซีพีเอฟทุกแห่งสร้างการมีส่วนร่วมของชุมชนด้วยการลงพื้นที่สำรวจลักษณะและความต้องการของชุมชนโดยรอบ ตลอดจนระบุประเด็นผลกระทบด้านชุมชน ก่อนริเริ่มและดำเนินโครงการ/กิจกรรมต่างๆ เพื่อให้การดำเนินงานส่งเสริมคุณภาพชีวิตชุมชนสอดคล้องกับวิถีความเป็นอยู่และความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริง ในปี 2562 ซีพีเอฟได้สนับสนุนความเป็นอยู่ที่ดีของชุมชนผ่านการดำเนินโครงการ/กิจกรรม จำนวนกว่า 600 โครงการ/กิจกรรม อาทิ

- **ศูนย์การเรียนรู้เกษตรผสมผสานเศรษฐกิจพอเพียงบ้านดอนวัว** ชุมชนบ้านดอนวัว ตำบลลาดบัวขาว อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา

ชุมชนบ้านดอนวัวยึดอาชีพการเกษตรเป็นส่วนใหญ่ และประสบปัญหาต้นทุนการผลิตสูงจากการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ทำให้รายได้ไม่พอกับรายจ่าย ซีพีเอฟ จึงร่วมกับภาคีเครือข่ายเกษตรอำเภอ และหมอดินประจำอำเภอ ให้คำแนะนำในการปลูกพืชหมุนเวียนแบบผสมผสาน ให้ความรู้กับเกษตรกร และพัฒนา

เป็นแหล่งเรียนรู้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของชุมชนบ้านดอนวัวและชุมชนอื่นๆ และต่อยอดด้วยการส่งเสริมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และเป็นแหล่งท่องเที่ยววิถีชุมชน "ลาดบัวขาวโมเดล" เพิ่มรายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือนให้กับสมาชิกของศูนย์ฯ ทำให้ชุมชนมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

"การทำงานร่วมกับชุมชน ต้องเข้าใจความต้องการของชุมชน และช่วยกันคิดว่าจะช่วยพัฒนาและแก้ปัญหาต่างๆ ให้กับชุมชนได้อย่างไร"

คุณอรวรรณ โชติชื่น
ผู้จัดการฝ่ายระบบสนับสนุน ธุรกิจไก่พ่อ-แม่พันธุ์ โคราช สายธุรกิจไก่เนื้อ ซีพีเอฟ

- **บ่อก๊าซชีวภาพชุมชนจังหวัดชัยนาท**

ซีพีเอฟเห็นความสำคัญของสิ่งแวดล้อมบริเวณชุมชนรอบฟาร์ม จึงสนับสนุนให้เกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ติดตั้งระบบก๊าซชีวภาพและนำก๊าซชีวภาพที่เกิดจากกระบวนการบำบัดของเสียจากการเลี้ยงสุกรมาใช้ประโยชน์ และเกษตรกรในโครงการฯ ที่ต้องการแบ่งก๊าซชีวภาพที่ผลิตได้มากกว่าปริมาณที่ต้องการใช้ภายในฟาร์มของตนให้กับคนในชุมชนใช้แทนก๊าซหุงต้ม ช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อก๊าซหุงต้มประมาณ 250 บาทต่อครัวเรือนต่อเดือน และลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกออกสู่ชั้นบรรยากาศ โดยการสนับสนุนงบประมาณจากภาครัฐในการสร้างบ่อก๊าซชีวภาพ และการสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ ปศุสัตว์จังหวัดชัยนาท กรมพลังงานทดแทน กระทรวงพลังงาน และมหาวิทยาลัยศิลปากร

การส่งเสริมกลุ่มเปราะบาง...เสริมพลังสังคมเข้มแข็ง

กองทุนคืนสุขผู้สูงวัย

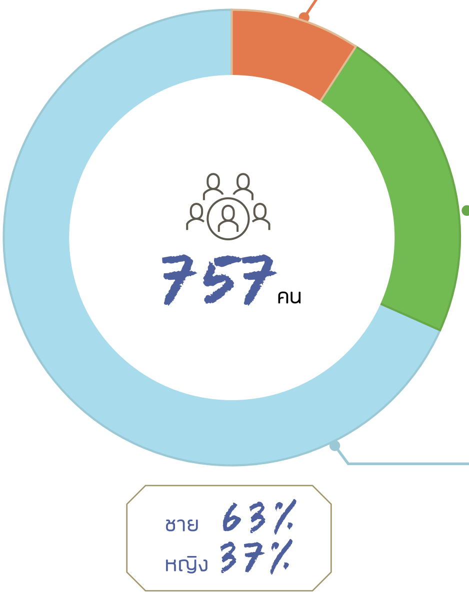
2554	ริเริ่มโครงการ "ซีพีเอฟคืนสุขผู้สูงวัย" เพื่อช่วยเหลือผู้สูงอายุรอบโรงงานและฟาร์มที่อายุ 55 ปีขึ้นไป ที่ถูกทอดทิ้งตามลำพัง ช่วยเหลือตนเองไม่ได้ หรือมีรายได้ไม่เพียงพอต่อการดำรงชีพ
2555	จัดตั้ง "กองทุน ซีพีเอฟ คืนสุข ผู้สูงวัย"
2562	ปรับเกณฑ์การเข้าร่วมโครงการฯ ของผู้สูงวัยจากอายุ 55 ปี เป็น 60 ปีขึ้นไป ร่วมช่วยเหลือและดูแลผู้สูงวัย รวม 833 ราย ตั้งแต่เริ่มโครงการฯ

นอกจากนี้ กิจการในประเทศอินเดียเองก็ได้ริเริ่มโครงการในลักษณะเดียวกันตั้งแต่ปี 2561 เพื่อร่วมช่วยเหลือผู้สูงอายุและผู้มีปัญหาทางร่างกาย โดยในปี 2562 ได้ร่วมสนับสนุนแล้ว 65 ราย ในพื้นที่เมืองโชดาวารามและเมืองคานิเมตตา

การจ้างงานผู้พิการ ปี 2562

การส่งเสริมอาชีพผู้พิการ

การจ้างงานคนพิการ ในปี 2562



3% การจัดให้สัมปทาน จำหน่ายสินค้าภายในบริษัท

สินค้าที่จำหน่าย เช่น เสื้อผ้า รองเท้า อาหาร เป็นต้น

24% ลูกจ้าง ในสถานประกอบการ

งานด้านบัญชี งานด้านวางแผน เช่น Demand Planning งานสุขศาสตร์ในโรงงาน หน่วยงานคลัง เช่น คลังอาหารสำเร็จรูป

73% ลูกจ้างเพื่อทำงานให้ชุมชนหรือ องค์กรสาธารณประโยชน์

งานเกษตร, งานปศุสัตว์, งานธุรการ, งานช่าง, งานทำความสะอาด, งานผู้ช่วยคุณครู เป็นต้น

การสนับสนุนกิจกรรมด้านชุมชนและสังคม

ซีพีเอฟมุ่งส่งเสริมกิจกรรมที่เอื้อประโยชน์แก่ชุมชนและสังคม โดยใช้ความรู้และความเชี่ยวชาญที่มีในการสร้างผลกระทบเชิงบวกให้กับสังคมผ่านรูปแบบการสนับสนุนที่หลากหลาย เพื่อร่วมสร้างสังคมให้มั่นคงและเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาประเทศ โดยในปี 2562 เราร่วมสนับสนุนสังคม ดังนี้

รูปแบบการสนับสนุนทางสังคม (ล้านบาท)	
เงินสด	495.91
สิ่งของและบริการ	14.93
ชั่วโมงการทำจิตอาสา	95.07
ค่าบริหารจัดการ	14.36
รวม	620.27

หมายเหตุ: การสนับสนุนสังคมทั้งในรูปแบบตัวเงินและสิ่งของแยกเป็นการบริจาค 30% การลงทุนสนับสนุนชุมชน 46% และเพื่อสนับสนุนกิจกรรมทางการตลาด 24%

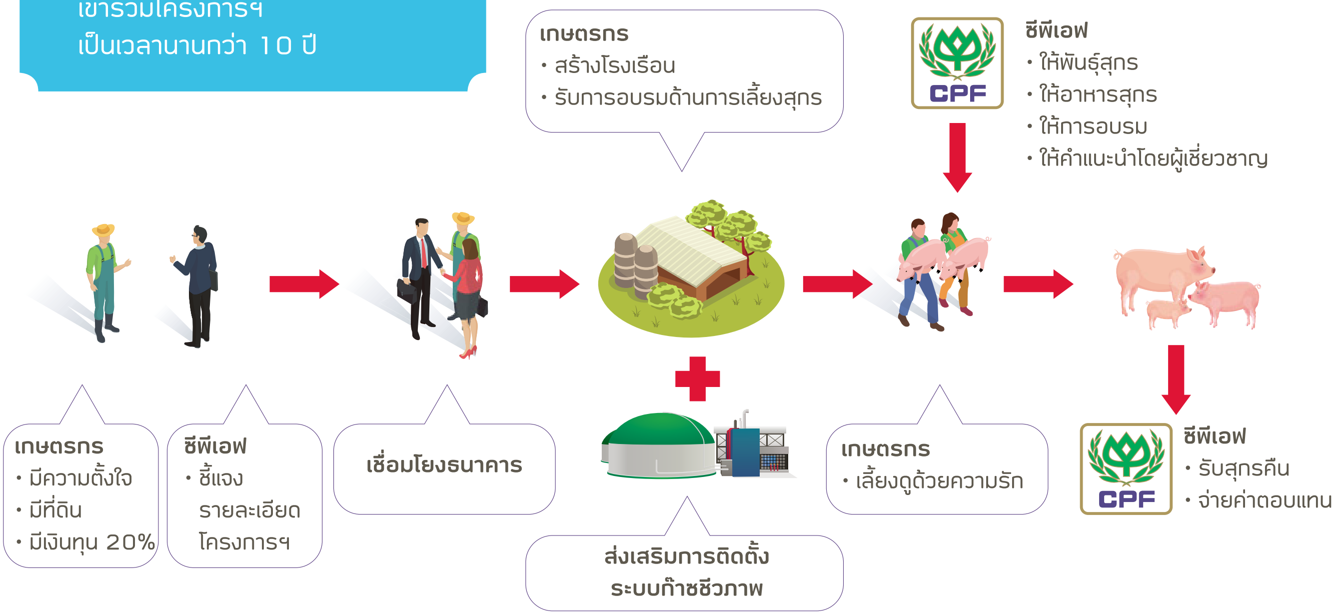
กรณีศึกษา: การประเมินผลกระทบทางสังคมและสิ่งแวดล้อม โครงการส่งเสริมการเลี้ยงสุกรขุนแบบประกันรายได้ ธุรกิจสุกร

ด้วยพื้นฐานที่ประเทศไทยมีแรงงานในภาคเกษตรกว่าร้อยละ 67 ในช่วงปี 2516-2520[5] และคาดว่าจะลดลงเหลือร้อยละ 44.5 ในช่วงปี 2554-2558[6] ปัจจัยหนึ่งมาจากการจ้างงานในภาคเกษตรมีรายได้ไม่ต่อเนื่อง[7] โดยครัวเรือนที่ยากจนมีรายได้เฉลี่ย 18,417 บาทต่อคนต่อปี[8] ซีพีเอฟมีความมุ่งมั่นที่จะยกระดับคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับเกษตรกร อันเป็นรากฐานสำคัญของเศรษฐกิจประเทศ จึงสนับสนุนให้เกิดโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสุกรขุนแก่เกษตรกรรายย่อย เพื่อสร้างอาชีพสร้างรายได้อย่างสม่ำเสมอและยั่งยืนให้แก่เกษตรกรจากโครงการฯ ซึ่งเริ่มต้นมาตั้งแต่ปี 2518 และยังดำเนินการไปอย่างต่อเนื่อง เพื่อช่วยสร้างความยั่งยืนให้กับประเทศและสอดคล้องกับหลักปรัชญา 3 ประโยชน์ คือ การสร้างประโยชน์ให้ประเทศชาติ ประโยชน์ต่อประชาชน และประโยชน์ต่อบริษัท

ความท้าทายหนึ่งในการประกอบอาชีพของเกษตรกรรายย่อยในประเทศไทย คือ การเข้าถึงแหล่งเงินทุนและองค์ความรู้ ซีพีเอฟเข้าใจถึงปัญหาดังกล่าว จึงเป็นตัวกลางเชื่อมโยงระหว่างเกษตรกรกับธนาคารดำเนินการด้านสินเชื่อ ช่วยให้เกษตรกรแก้ไขอุปสรรคขั้นแรกในการประกอบอาชีพได้ นอกจากนี้ ซีพีเอฟมีแผนจะดำเนินโครงการ "ปลดหนี้ สร้างสุข และส่งเสริมการออม" เพื่อให้ความรู้ในการทำบัญชีครัวเรือนและการบริหารการเงินอย่างมีประสิทธิภาพกับเกษตรกรด้วย

ขั้นตอนการร่วมโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสุกรขุน แบบประกันรายได้

- ✔ ปี 2562 มีเกษตรกร เข้าร่วมโครงการฯ รวม 3,570 ราย
- ✔ เกษตรกรกว่า 1,850 ราย เข้าร่วมโครงการฯ เป็นเวลานานกว่า 10 ปี



---

[5] ข้าวไทย: การเปลี่ยนแปลงในโครงสร้างการผลิตและช่องทางการกระจาย, สมพร อิศวิลานนท์, 2553
[6] จำนวนประชากรภาคเกษตร ปี 2554-58, สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2559
[7] การเปลี่ยนแปลงของตลาดแรงงานสู่ภาวะขาดแคลนแรงงาน, นิพนธ์ พัวพงศกร และปัทมาวดี ซูซูกิ, 2535
[8] ภาวะความยากจนของครัวเรือนเกษตร ปีเพาะปลูก 2556/57, สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2562

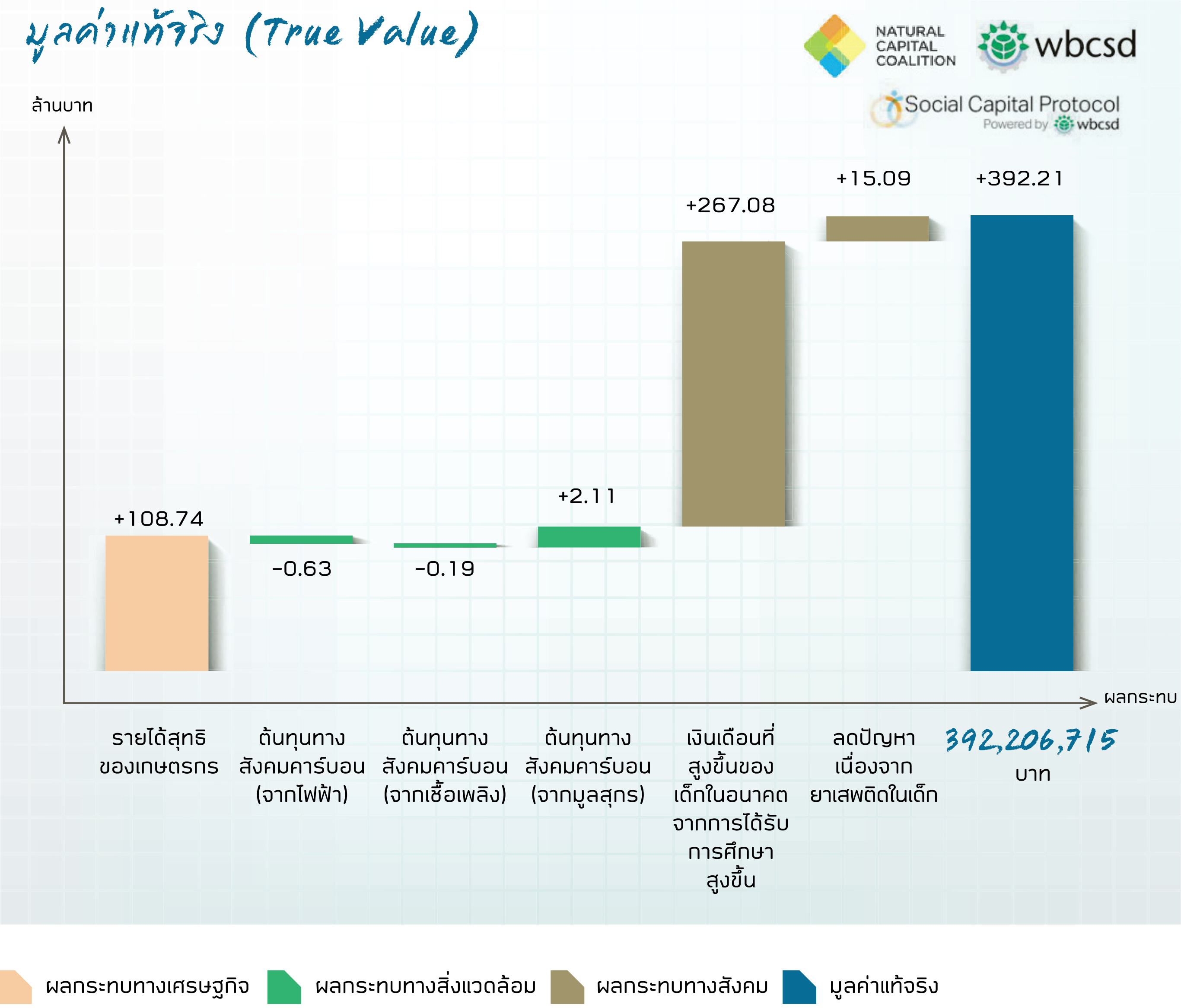
ฟาร์มสุกรที่เป็นมิตรกับสังคมและสิ่งแวดล้อม จะต้องผ่านการทำประชาคมจากชุมชน และอยู่ในบริเวณที่มีแหล่งน้ำธรรมชาติเพียงพอ เพื่อไม่เป็นการสร้างผลกระทบต่อชุมชนโดยรอบ มีการติดตั้งระบบก๊าซชีวภาพเพื่อบำบัดมูลสุกรและน้ำใช้ที่เกิดจากการเลี้ยงสุกร ช่วยลดกลิ่นและลดก๊าซมีเทนที่ออกสู่ชั้นบรรยากาศ โดยตั้งเป้าหมายไม่ปล่อยน้ำทิ้งออกภายนอกฟาร์ม (Zero Discharge) ซึ่งจะนำน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วไปเป็นปุ๋ยให้กับต้นไม้ ส่งผลให้ฟาร์มอยู่ร่วมกับชุมชนได้อย่างมีความสุข

ผลลัพธ์ที่เกษตรกรได้รับจากการเข้าร่วมโครงการฯ เป็นการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ มีรายได้ที่สม่ำเสมอ ความเสี่ยงต่ำ พร้อมทั้งช่วยส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีให้เกษตรกรอยู่ได้อย่างยั่งยืน

คุณสมควร ชูวรรธนะปกรณ์
ประธานกลุ่มธุรกิจสุกร

ซีพีเอฟทำการประเมินผลกระทบทางสังคมและสิ่งแวดล้อมจากโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสุกรขุน แบบประกันรายได้ กับเกษตรกรจำนวน 3,570 ราย ที่มีการเลี้ยงสุกรขุนกว่า 4.7 ล้านตัวทั่วประเทศ ตามแนวทางของ**สภาธุรกิจโลกเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน (World Business Council for Sustainable Development: WBCSD)** โดยการสำรวจกลุ่มตัวอย่างและมีการตั้งสมมติฐาน ซึ่งได้ผลการประเมินเป็นมูลค่าแท้จริง (True Value) ในเบื้องต้นเทียบเป็นจำนวนเงินกว่า 390 ล้านบาท โดยนอกจากรายได้ที่มั่นคงของเกษตรกรแล้วยังพบว่า

- ✔ เกษตรกรมีเวลาอยู่กับครอบครัวมากขึ้น 2.4 ชั่วโมงต่อวัน
- ✔ สัดส่วนเกษตรกรที่ดำรงชีพต่ำกว่าเส้นความยากจน[9] ลดลงจากร้อยละ 40 เหลือร้อยละ 0[10]
- ✔ ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกกว่า 168,000 ตัน คาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่าต่อปี



สามารถศึกษาวิธีการประเมินผลกระทบทางสังคมและสิ่งแวดล้อมของโครงการฯ เพิ่มเติมได้ที่

[9] เส้นความยากจน (Poverty Line) หมายถึง ระดับรายได้ขั้นต่ำสุดที่ทำให้บุคคลหรือครัวเรือนในประเทศหนึ่งๆ มีความพอเพียงในการครองชีพ โดยวัดจากจำนวนเงินที่ต้องจ่ายสำหรับสิ่งต่างๆ ที่เป็นสิ่งจำเป็นขั้นพื้นฐาน เช่น อาหาร ที่อยู่อาศัย การรักษาพยาบาล และเครื่องอุปโภคอื่นๆ

[10] เส้นความยากจนในปี 2561 เฉลี่ยอยู่ที่ 2,710 บาท/คน/เดือน, สำนักงานสถิติแห่งชาติ

กรณีศึกษา: CPF Combine

ตั้งแต่ปี 2552 โรคตายด่วนในกุ้ง หรือ EMS (Shrimp Early Mortality Syndrome) เกิดระบาดในหลายประเทศแถบเอเชีย ได้สร้างความเสียหายเป็นวงกว้างต่อเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงกุ้งกว่า 1 ล้านรายและส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมเพาะเลี้ยงกุ้งจากการตายของกุ้ง ทำให้ผลผลิตกุ้งสูญเสียประมาณ 3 ล้านตัน คิดเป็นมูลค่า 13.3 ล้านดอลลาร์สหรัฐ[11] เพื่อแก้ปัญหาการระบาดของโรค EMS ฟื้นฟูความเสียหายของเกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งและบรรเทาผลกระทบต่ออุตสาหกรรมการเลี้ยงกุ้ง ซีพีเอฟจึงวิจัยและพัฒนาระบบการเลี้ยงกุ้งที่สามารถป้องกันโรคระบาด รวมทั้งสามารถเพิ่มผลผลิตและช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้ในเวลาเดียวกัน

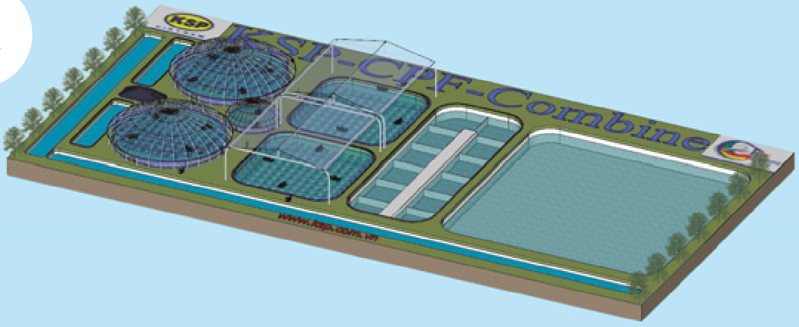
ซีพีเอฟมุ่งมั่นวิจัยและพัฒนาระบบการเลี้ยงกุ้งแบบ “CPF Combine” ซึ่งรวมนวัตกรรมที่เราพัฒนาขึ้นตลอดระยะเวลาการดำเนินธุรกิจการเลี้ยงกุ้งเข้าไว้ด้วยกันอันประกอบไปด้วย

1.

การจัดการฟาร์มภายใต้ระบบความปลอดภัยทางชีวภาพ (Biosecurity)

เพื่อป้องกันโรคจากภายนอกฟาร์ม

2.



การจัดแผนผังโครงสร้างฟาร์มให้มีระบบการจัดการน้ำโดยแบ่งพื้นที่สำหรับบ่อเตรียมน้ำ บ่อเลี้ยงกุ้ง และบ่อบำบัดน้ำหลังการเลี้ยงกุ้งอย่างเป็นสัดส่วน

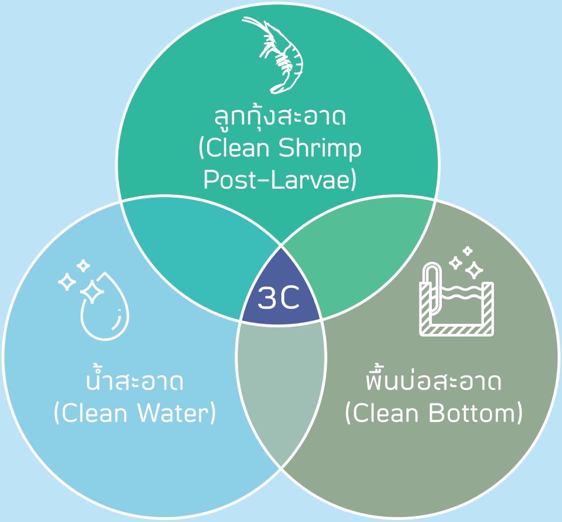
การปรับรูปแบบการเลี้ยงโดยแยกบ่ออนุบาลลูกกุ้งและบ่อเลี้ยงกุ้งออกจากกัน เพื่อง่ายต่อการทำความสะอาด

เพื่อง่ายต่อการควบคุมคุณภาพการเลี้ยงกุ้ง ซึ่งส่งผลให้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพของการเลี้ยงกุ้งทั้งในเชิงคุณภาพและปริมาณของผลผลิต และสามารถลดปริมาณการใช้น้ำลง ซึ่งช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

[11] FAO

3. การเลี้ยงกุ้งด้วยระบบ 3C และการใช้โปรไบโอติก (Probiotics)

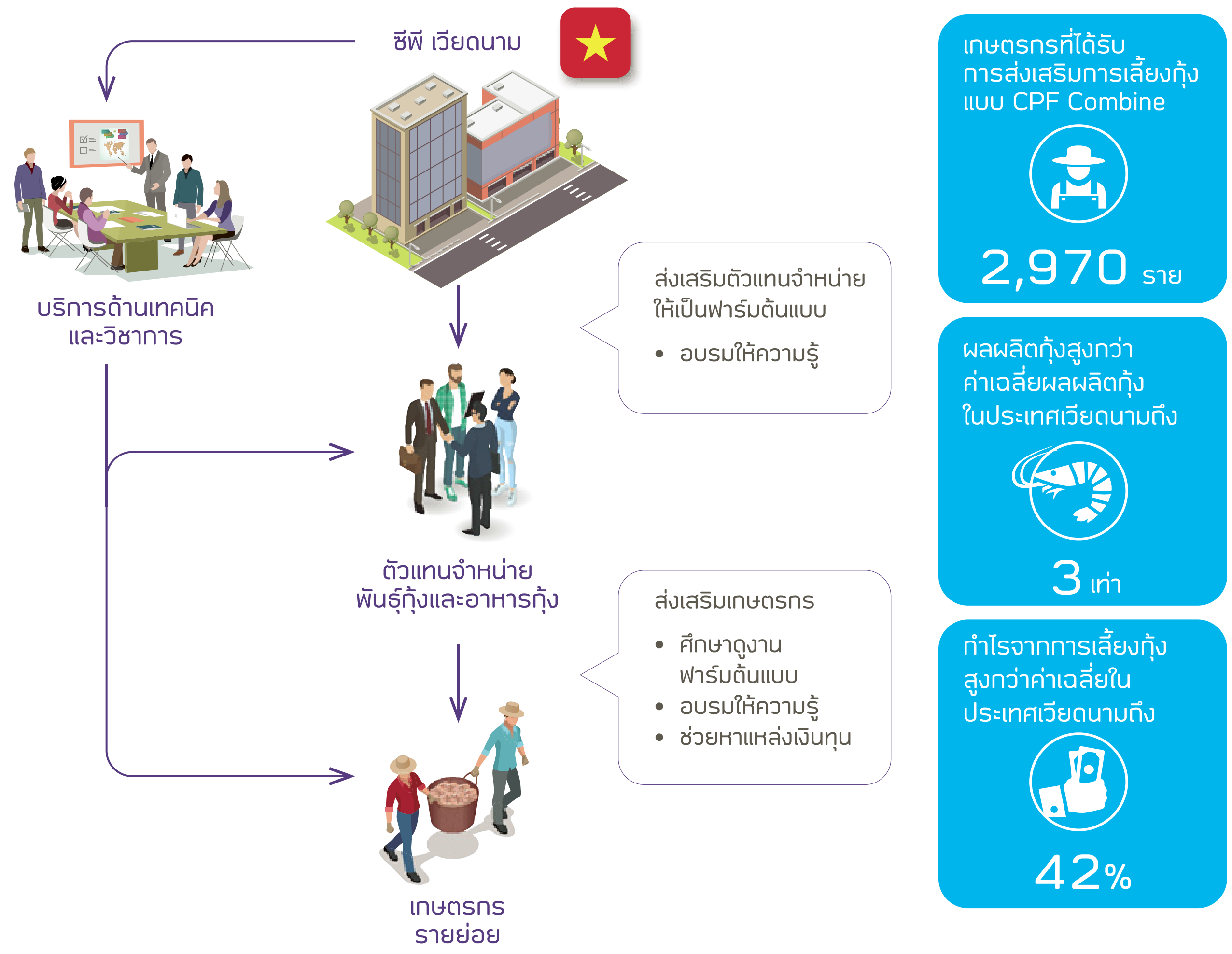
ระบบ 3C ประกอบด้วย



เพื่อป้องกันโรคระบาดซึ่งส่งผลให้ **"ไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะในระหว่างการเลี้ยงกุ้ง"**

ซีพีเอฟนำระบบการเลี้ยงกุ้ง "CPF Combine" ที่พัฒนาขึ้นนี้ส่งเสริมให้เกษตรกรนำไปประยุกต์ใช้ เพื่อลดความเสี่ยงและความเสียหายจากโรคระบาดในการเลี้ยงกุ้ง และยังสามารถส่งต่อผลผลิตกุ้งที่มีคุณภาพและปลอดภัยไปสู่ผู้บริโภคในราคาที่เหมาะสม ซึ่งนำไปสู่ความมั่นคงของอุตสาหกรรมการเลี้ยงกุ้ง โดยนำไปประยุกต์ใช้ครั้งแรกในฟาร์มเกษตรกรที่ประเทศเวียดนามในปี 2558 พร้อมกับการเริ่มส่งเสริมผ่านคู่ค้าธุรกิจที่เป็นตัวแทนจำหน่ายพันธุ์กุ้งและอาหารกุ้งที่มีฟาร์มเลี้ยงกุ้งเป็นของตัวเองและมีศักยภาพที่จะพัฒนาให้เป็นฟาร์มตัวอย่างได้ จากนั้นจึงให้เกษตรกรหรือตัวแทนจำหน่ายฯ รายอื่นๆ เข้าศึกษาดูงาน เพื่อจูงใจให้ปรับวิธีการเลี้ยงกุ้งมาเป็นระบบ "CPF Combine" แต่อย่างไรก็ตามเราเล็งเห็นถึงปัญหาการเข้าถึงแหล่งเงินทุนของเกษตรกร จึงร่วมกับตัวแทนจำหน่ายฯ และธนาคาร ช่วยสนับสนุนเงินทุนให้กับเกษตรกรในการเข้าร่วมโครงการ ซึ่งทำให้การประยุกต์ใช้ระบบ "CPF Combine" ได้รับการตอบรับที่ดีจากเกษตรกรและขยายตัวได้อย่างรวดเร็ว จากความสำเร็จนี้ในประเทศเวียดนาม จึงขยายผลต่อไปที่ประเทศไทย อินเดีย มาเลเซีย และฟิลิปปินส์ มีเกษตรกรเข้าร่วมแล้วกว่า 5,500 ราย เราไม่หยุดนิ่งในการต่อยอดพัฒนาให้ระบบมีประสิทธิผลมากยิ่งขึ้น ปัจจุบันเกษตรกรที่เป็นคู่ค้าของเราในประเทศเวียดนามและมาเลเซียได้เริ่มนำ CPF Combine Version 2 ไปประยุกต์ใช้ โดยเปลี่ยนบ่อเลี้ยงจากบ่อดินปูพื้นด้วยพลาสติกเป็นบ่อเลี้ยงแบบถังตั้งบนพื้น และปรับขนาดบ่อเลี้ยงให้เล็กลง ทำให้สามารถควบคุมระบบการเลี้ยงได้ง่ายยิ่งขึ้น ส่งผลให้ผลผลิตกุ้งเพิ่มขึ้นกว่าร้อยละ 50 เทียบกับผลผลิตจาก Version 1

การส่งเสริมระบบการเลี้ยงกุ้งแบบ "CPF Combine" ให้กับเกษตรกรในประเทศเวียดนาม



"การเลี้ยงกุ้งอย่างยั่งยืน จำเป็นต้องมีการจัดการที่ดีตลอดทั้งห่วงโซ่คุณค่า มีการจัดหาวัตถุดิบที่นำมาผลิตอาหารกุ้งจากแหล่งที่มาที่ยั่งยืน สามารถพัฒนาคู่ค้าธุรกิจและเกษตรกรให้เติบโตไปด้วยกัน ไปจนถึงการบำบัดน้ำที่ใช้ในการเลี้ยงกุ้งอย่างเหมาะสม มีคุณภาพและปลอดภัย ก่อนส่งกลับไปสู่แหล่งน้ำเดิม"

น.ส.พ. สุจินต์ ธรรมศาสตร์
ประธานผู้บริหารฝ่ายปฏิบัติการ ธุรกิจสัตว์น้ำ

ดินน้ำป่าคงอยู่

บรรจุภัณฑ์**พลาสติกสำหรับบรรจุอาหาร**ของซีพีเอฟ **99.99%**
สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำ หรือนำมาใช้ใหม่ หรือนำไปผลิตเป็นสินค้าใหม่ หรือย่อยสลายได้

ซีพีเอฟ**ปล่อยก๊าซเรือนกระจกทางตรงและทางอ้อมต่อหน่วยการผลิตลดลง 15%** เมื่อเทียบกับปีฐาน 2558

ซีพีเอฟ**อนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟูพื้นที่ป่าชายเลนและป่าต้นน้ำ** ในพื้นที่ยุทธศาสตร์ของประเทศ รวมถึงพื้นที่สีเขียวในสถานประกอบการแล้ว **10,079** ไร่

CDP
DRIVING SUSTAINABLE ECONOMIES

ซีพีเอฟเปิดเผยผลการดำเนินงานข้อมูลให้กับองค์กร
Carbon Disclosure Project (CDP)
Climate Change: คะแนนอยู่ในระดับ C
Water Security: คะแนนอยู่ในระดับ B-
Forest: คะแนนอยู่ในระดับ B-

บรรจุภัณฑ์ยั่งยืน
ความมุ่งมั่น: พัฒนาบรรจุภัณฑ์อย่างยั่งยืน

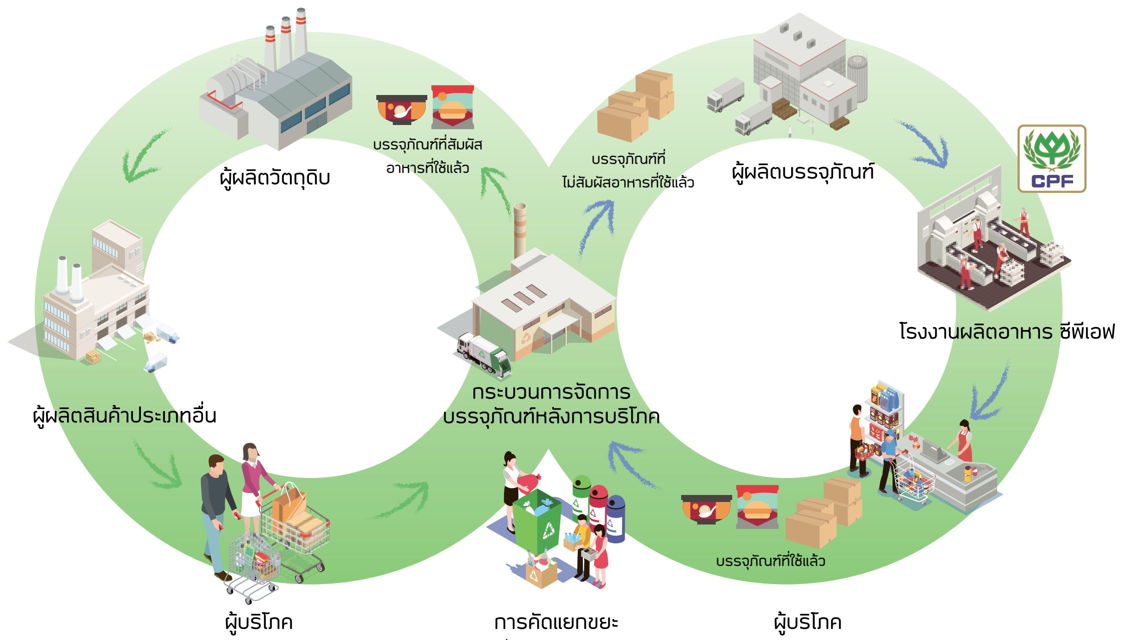
อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "บรรจุภัณฑ์ยั่งยืน"

การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารที่ยั่งยืน

ธุรกิจอาหารของซีพีเอฟใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติกเป็นหลักเพื่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร อย่างไรก็ตาม บรรจุภัณฑ์อาหารเป็นหนึ่งในขยะพลาสติกที่ถูกพบมากในทะเล[1] ด้วยเหตุนี้ เราจึงมุ่งมั่นในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาขยะพลาสติกและใช้ทรัพยากรให้เกิดคุณค่าสูงสุด โดยร่วมออกแบบวงจรชีวิตบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่ยั่งยืน ด้วยการกำหนดเป้าหมายและ**นโยบายและแนวทางปฏิบัติด้านบรรจุภัณฑ์ที่ยั่งยืน**บนพื้นฐานแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนตลอดห่วงโซ่คุณค่า

จาก เศรษฐกิจเส้นตรง (Linear Economy)

มุ่งสู่ เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)



อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการสร้างความตระหนักรู้และ
การมีส่วนร่วมในการจัดการขยะพลาสติก หน้า 83-84

[1] European Commission, 2016

ซีพีเอฟร่วมกับผู้ผลิตวัตถุดิบและผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ภายใต้กลยุทธ์การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร ดังนี้

คำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

โดยคิดค้นบรรจุภัณฑ์ที่คำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเป็นหลัก

ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ป่วยและผู้สูงวัยที่ผลิตภายใต้กระบวนการปลอดเชื้อจุลินทรีย์ ใช้ถุงพลาสติกที่มีคุณสมบัติกันการซึมผ่านของน้ำและอากาศได้ดี (High-Barrier) เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์จากภายนอก และยังคงคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้ แม้จัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง

เปลี่ยนไปใช้วัสดุทดแทนพลาสติก

โดยศึกษาและพัฒนาวัสดุทดแทนพลาสติก หรือพลาสติกที่ผลิตจากทรัพยากรทดแทนได้ และนำมาใช้บรรจุอาหาร

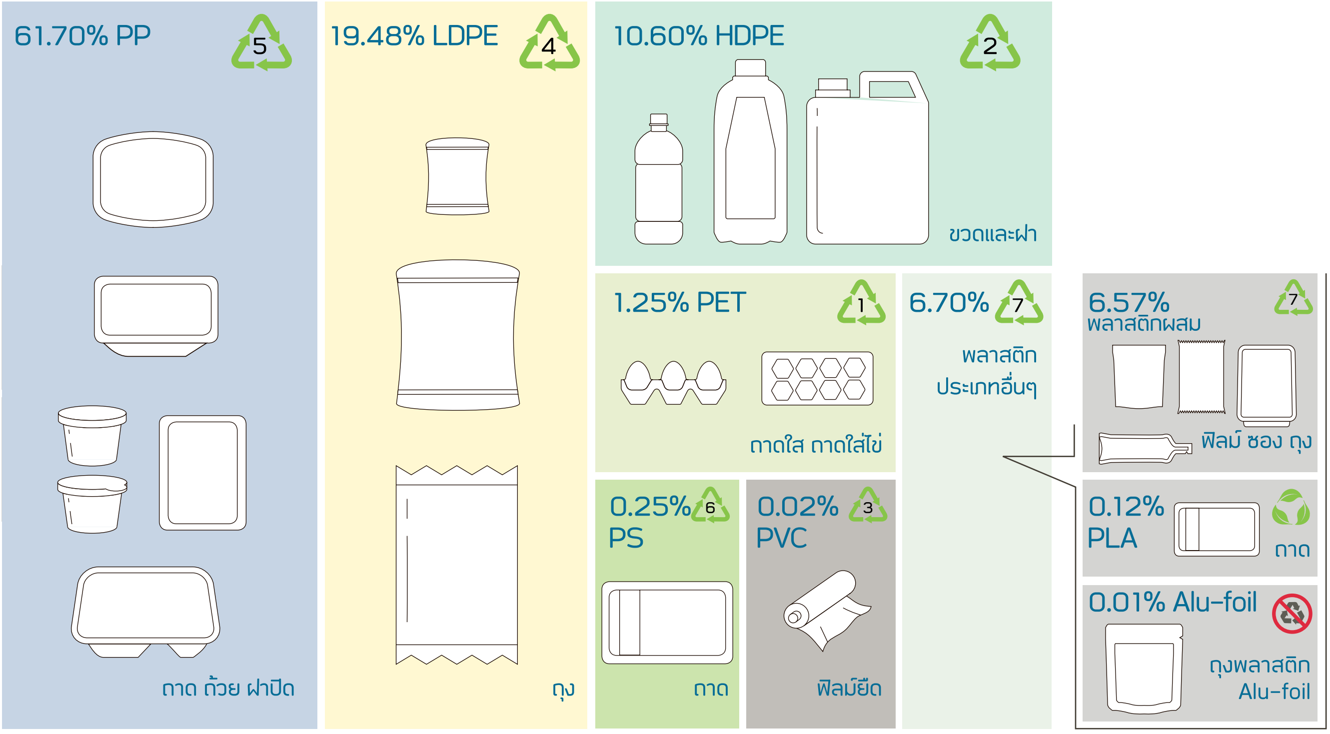
ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปจากบริษัท Top Food ประเทศเบลเยียม ใช้ถาดที่ทำจากเยื่อไม้ที่มาจากแหล่งที่ปลูกทดแทน สามารถยืดอายุอาหาร ย่อยสลายได้ และช่วยลดการใช้พลาสติกได้ ร้อยละ 85 และมีแผนใช้ถาดกระดาษบรรจุผลิตภัณฑ์ไก่สดและหมูสดภายใต้แบรนด์ CP และ U FARM ออกจำหน่ายในไตรมาสแรกของปี 2563

เอื้อต่อการนำกลับมาใช้ใหม่

โดยพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ ในกรณีที่ไม่สามารถหาวัสดุทดแทนที่รักษาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารได้เทียบเท่าบรรจุภัณฑ์พลาสติก

ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป ใช้ถุงบรรจุอาหารที่มาจากพลาสติกที่ใช้วัสดุชนิดเดียว (Mono Material) ซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทั้งหมด (Recyclable)

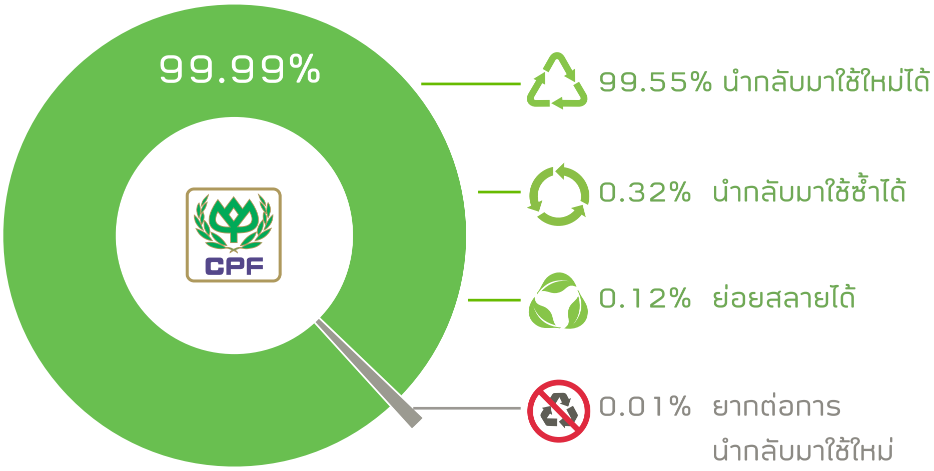
สัดส่วนการใช้บรรจุภัณฑ์อาหารประเภทพลาสติกจำแนกตามชนิดของพลาสติกในกิจการประเทศไทย



นำกลับมาใช้ใหม่ได้ · ย่อยสลายได้ · ยากต่อการนำกลับมาใช้ใหม่

ในปี 2562 น้ำหนักบรรจุภัณฑ์พลาสติกทั้งหมดที่ใช้ในธุรกิจอาหาร 41,284 ตัน

ผลจากความมุ่งมั่นในการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารประเภทพลาสติกทำให้สัดส่วนการใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกสำหรับอาหารสามารถนำกลับมาใช้ซ้ำหรือนำกลับมาใช้ใหม่หรือย่อยสลายได้รวมร้อยละ 99.99 ในกิจการประเทศไทย



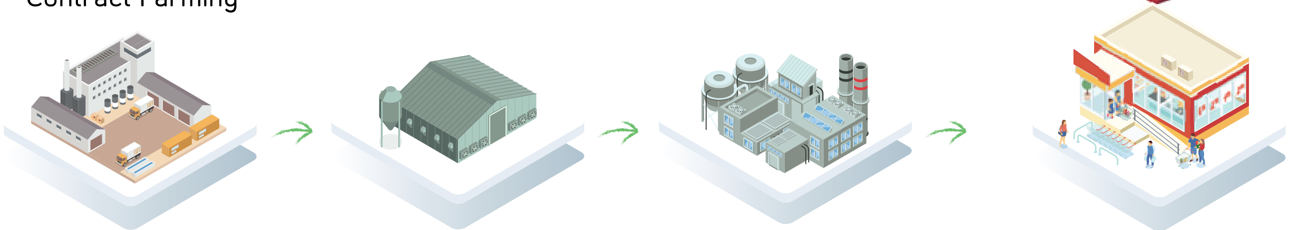
การลดการใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกตลอดห่วงโซ่คุณค่า

ใช้ Bulk Feed Tank
ขนส่งอาหารสัตว์ไปที่
ฟาร์มเลี้ยงสัตว์บกของ
ซีพีเอฟและฟาร์ม
เกษตรกร
Contract Farming

ใช้ Q-Pass Tank
ขนส่งลูกพันธุ์กุ้ง
ไปที่ฟาร์มเลี้ยงกุ้ง
ของซีพีเอฟและลูกค้า

ใช้กระบะสแตนเลส
แทนถุงพลาสติก
ขนย้ายชิ้นส่วน
ผลิตภัณฑ์ใน
กระบวนการผลิต

เปลี่ยน
ถังพลาสติกบรรจุอาหาร
(Plastic Bucket)
เป็นกล่องกระดาษ



ธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจเลี้ยงสัตว์-แปรรูป ธุรกิจอาหาร ช่องทางจำหน่ายอาหาร

ใช้
บรรจุภัณฑ์กระดาษ
สำหรับอาหาร
และเครื่องดื่ม
เมื่อซื้อกลับบ้าน

ออกแบบ
แก้วเครื่องดื่มเย็น
ฝายกดื่มและหลอดดูด
จากไบโอพลาสติก
ย่อยสลายได้
100%

ร่วมกับ บริษัท เคมิน อินดัสตรีส์ คู่ค้าธุรกิจของเรา พัฒนากระบวนการบรรจุและขนส่งวัตถุดิบสำหรับผลิตอาหารสัตว์บก โดยใช้ถัง ISO ทดแทนการใช้ถังพลาสติกแบบใช้แล้วทิ้ง

Q-Pass Tank

ลดการใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกได้

16,000
ตันต่อปี

ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกกว่า

45,700
ตัน CO_2 เทียบเท่าต่อปี

การสร้างความตระหนักรู้และการมีส่วนร่วมในการจัดการขยะพลาสติก

เนื่องจากทรัพยากรของโลกมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องและปัญหาขยะพลาสติกจากพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง (Single-Use Plastic) ส่งผลกระทบทั้งต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน จึงถูกนำมาปรับใช้ในการจัดการขยะ รวมถึงปัจจุบันอัตราการนำขยะกลับมาใช้ใหม่ (Recycling) มีเพียงร้อยละ 13[2] ดังนั้น หากมีการจัดการและแยกขยะอย่างถูกวิธีจะช่วยให้สามารถนำขยะกลับมาใช้เป็นวัตถุดิบใหม่ได้มากขึ้น และการสร้างทัศนคติที่ดีและความเข้าใจในเรื่องการจัดการหรือการคัดแยกขยะที่ถูกต้องให้กับผู้บริโภค เพื่อให้เกิดความตระหนักและนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ถือเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้เกิดวงจรการจัดการขยะที่สมบูรณ์และเกิดการใช้ทรัพยากรได้อย่างคุ้มค่า

โครงการ “ลด รักษ์ โลก” ลดใช้พลาสติกครั้งเดียวทิ้งร่วมกับพนักงานภายในองค์กร

ซีพีเอฟให้ความสำคัญกับการลดการใช้พลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง และหันมาให้ความสำคัญกับการนำกลับมาใช้ซ้ำ (Reuse) เริ่มต้นจากชีวิตประจำวัน โดยปลูกจิตสำนึกการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าในกลุ่มพนักงานของเราให้มีจิตสำนึก “รักษ์โลก” ใช้พลาสติกอย่างรู้คุณค่า รวมถึงการจัดการขยะที่ถูกต้องเหมาะสม เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

โครงการคัดแยกขยะรีไซเคิลร่วมกับพนักงานภายในองค์กรและชุมชน

ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟ ส่งเสริมพนักงานให้คัดแยกขยะก่อนทิ้งภายในหน่วยงาน โดยร่วมมือกับโครงการ “วน” นำขยะพลาสติกใช้แล้วทิ้งกลับเข้าสู่กระบวนการรีไซเคิล นอกจากนี้ ยังนำขยะอินทรีย์ที่เหลือทิ้งจากการวิจัยและพัฒนาอาหารไปหมักเป็นปุ๋ยใช้ภายในหน่วยงาน ช่วยลดการใช้ปุ๋ยเคมีได้ประมาณร้อยละ 30

ยิ่งไปกว่านั้น โรงเพาะฟักลูกกุ้งทะเลภาคตะวันออก จ.ตราด เผยแพร่แนวปฏิบัติการจัดการขยะภายในฟาร์มสู่ชุมชนบริเวณแหลมงอบและโรงเรียนศูนย์ปัญจวิทยาคาร โรงเรียนบ้านคลองใหญ่ และโรงเรียนบ้านแหลมทองหลาง ร่วมกันรักษ์โลกด้วยการคัดแยกขยะ ภายใต้โครงการ “ชวนชุมชนคัดแยกขยะ ยุค 4.0” โดยให้ความรู้ถึงวิธีการจัดการขยะแต่ละประเภท นำขยะอินทรีย์ไปหมักเป็นปุ๋ยและนำขยะที่สามารถรีไซเคิลได้ เช่น พลาสติก ขวดแก้ว และกระดาษ ไปขายเพื่อนำรายได้มาสมทบทุนอาหารกลางวันของนักเรียน

[2] What a Waste 2.0: World Bank, 2018.

โครงการ “CP Fresh Mart มาเก็บ”

ซีพี เฟรชมาร์ท ร่วมกับ GEPP สตาร์ทอัพที่เชี่ยวชาญในการทำระบบจัดการขยะ ริเริ่มโครงการ “CP Fresh Mart มาเก็บ” มีเป้าหมายสร้างชุมชนต้นแบบในการรีไซเคิลขยะ โดยส่งเสริมให้ชุมชนรอบๆ ร้านซีพี เฟรชมาร์ทมีส่วนร่วมในการคัดแยกขยะอย่างถูกวิธี โดยให้ลูกค้าที่เข้าร่วมโครงการนำขยะ 50 ชิ้น ไปแสดงต่อพนักงานที่สาขาแล้วคัดแยกประเภทขยะให้ถูกต้อง จะได้รับไข่ไก่สด 10 ฟอง โดยนำร่องใน 3 สาขาได้แก่ สาขาเย็นจิตร สาธร 11 และ สาธรคอนโด นอกจากนี้ยังร่วมตอบสนองนโยบายภาครัฐ งดให้ถุงพลาสติกหูหิ้ว ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2563

โครงการทะเลสะอาด

ซีพีเอฟสนับสนุนการดำเนิน “โครงการทะเลสะอาด” ผ่านมูลนิธิสถาบันวิจัยและพัฒนาการประมงเพื่อความยั่งยืน รณรงค์ไม่ให้เรือประมงนำขยะที่ติดเรือทิ้งลงในทะเล และนำขยะที่ติดเครื่องมือประมงกลับขึ้นมาบนฝั่ง โดยเริ่มดำเนินโครงการมาตั้งแต่ปี 2561 ซึ่งขณะนี้มีเรือประมงที่เข้าร่วมโครงการกว่า 6,000 ลำ ในปี 2562 โครงการอยู่ในระหว่างการศึกษาประเภทและปริมาณของขยะที่เก็บกลับขึ้นมาจากทะเล และวิธีการกำจัด เพื่อวางแผนการบริหารจัดการโครงการให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

“ปัญหาขยะพลาสติก แท้จริงแล้วไม่ได้เกิดจากตัวพลาสติกเอง แต่เกิดจากการจัดการที่ไม่เหมาะสม หากบรรจุภัณฑ์พลาสติกหลังการบริโภคได้รับการจัดการที่เหมาะสม จะสามารถนำกลับเข้าเป็นวัตถุดิบในกระบวนการผลิตได้อีก ดังนั้น เพื่อให้เกิดการจัดการขยะพลาสติกอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน ทุกภาคส่วนควรต้องเข้ามามีบทบาทในการให้ข้อมูลที่ถูกต้อง สร้างความตระหนักและส่งเสริมการมีส่วนร่วมเกี่ยวกับวิธีการจัดการขยะพลาสติกแก่ผู้บริโภคและสังคมอย่างจริงจัง”

คุณกิตติ หวังวิวัฒน์ศิลป์

ประธานคณะทำงานบรรจุภัณฑ์ยั่งยืนของซีพีเอฟ

ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
ความมุ่งมั่น: บรรเทาผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมตลอดห่วงโซ่คุณค่า

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม"

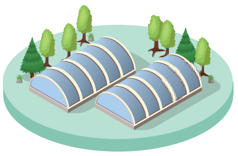
การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและการจัดการพลังงาน

ซีพีเอฟมุ่งมั่นในการลดผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศตลอดห่วงโซ่คุณค่าผ่านการส่งเสริมการใช้พลังงานหมุนเวียนและการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

การส่งเสริมการใช้พลังงานหมุนเวียน

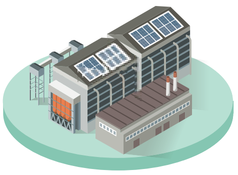
พลังงานจากชีวมวล

โรงงานอาหารสัตว์บกและสัตว์น้ำนำวัสดุเหลือทิ้ง เช่น เศษไม้ ขี้เลื่อย ซังข้าวโพด เป็นต้น มาใช้เป็นเชื้อเพลิงทดแทนถ่านหินในหม้อไอน้ำ และตั้งเป้าหมายยกเลิกการใช้ถ่านหินภายในปี 2565



พลังงานจากก๊าซชีวภาพ

ฟาร์มสุกรของซีพีเอฟทั้งหมดและร้อยละ 96 ของเกษตรกร Contract Farming คอมเพล็กซ์ไก่ไข่ทั้ง 7 แห่งทั่วประเทศ และโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปหนองจอก นำน้ำเสียและมูลสัตว์ไปบำบัดผ่านระบบบำบัดน้ำเสีย ได้ก๊าซชีวภาพที่สามารถนำไปผลิตไฟฟ้านำกลับมาใช้ภายในสถานประกอบการ โดยขยายผลไปใช้ในกิจการประเทศเวียดนาม ลาว กัมพูชา มาเลเซีย และฟิลิปปินส์แล้ว นอกจากนี้ โรงงานอาหารแปรรูปจากเนื้อไก่นำก๊าซชีวภาพจากระบบบำบัดน้ำเสียมาใช้เป็นเชื้อเพลิงทดแทนน้ำมันเตาและก๊าซหุงต้มในหม้อไอน้ำ (Steam Boiler)



พลังงานแสงอาทิตย์

โรงงานอาหารสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงงานอาหารแปรรูป โรงงานอาหารสำเร็จรูป และศูนย์กระจายสินค้า รวม 24 แห่ง ติดตั้งแผง Solar PV บนหลังคา เพื่อผลิตไฟฟ้าใช้ภายในกระบวนการผลิต โดยมีกำลังการผลิตทั้งหมด 15 เมกะวัตต์ และคาดว่าจะดำเนินการผลิตไฟฟ้าได้เต็มประสิทธิภาพภายในปี 2563

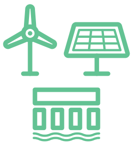
ASEAN Energy Award 2019

โรงงานอาหารสำเร็จรูปสระบุรีได้รับรางวัลชนะเลิศด้านพลังงานทดแทน
จากโครงการนำก๊าซชีวภาพจากระบบบำบัดน้ำเสียมาผลิตไอน้ำ

ผลจากความพยายามในการปรับเปลี่ยนมาใช้พลังงานหมุนเวียนตลอดกระบวนการผลิตมากขึ้น ทำให้ในปี 2562 ปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกต่อหน่วยการผลิตลดลง ร้อยละ 8 เทียบกับปี 2561

ผลการดำเนินงาน ปี 2562 (ประเทศไทย)

สัดส่วนการใช้พลังงานหมุนเวียน
26%
ของพลังงานที่ใช้ทั้งหมด



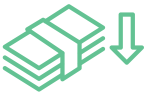
ใช้พลังงานจากชีวมวล
1,857,073 กิกะจูล

ใช้พลังงานจากก๊าซชีวภาพ
1,017,426 กิกะจูล

ใช้เชื้อเพลิงชีวภาพ
4,203 กิกะจูล

ใช้พลังงานแสงอาทิตย์
439 กิกะจูล

ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก
425,000
ตัน CO_2
เทียบเท่าต่อปี

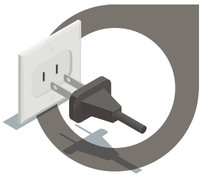


ลดต้นทุนการผลิต
250
ล้านบาทต่อปี

การเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

ซีพีเอฟตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อการจัดการพลังงาน ในปี 2562 ได้ลดการใช้พลังงานผ่านโครงการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงานในกระบวนการผลิตในโรงงานผลิตอาหารสัตว์น้ำ ซึ่งผลการดำเนินงานตามโครงการต่างๆ สามารถลดการใช้พลังงานได้กว่า 3,000 กิกะจูลต่อปี คิดเป็นค่าใช้จ่ายที่ลดลงได้ 6 ล้านบาทต่อปี แต่อย่างไรก็ตาม ปริมาณการใช้พลังงานต่อหน่วยการผลิตเพิ่มขึ้น ร้อยละ 2 เทียบกับปี 2561 เป็นผลจากการเพิ่มการผลิตผลิตภัณฑ์ไก่ปรุงสุกที่มาจากการใช้ไอน้ำ เช่น การนึ่ง และการอบมากขึ้น ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

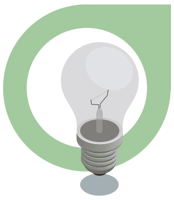
เป้าหมายปี 2568 (ประเทศไทย):



15%

ลดปริมาณการใช้พลังงานต่อหน่วยการผลิต เทียบกับปีฐาน 2558

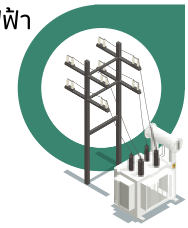
ผลการดำเนินงาน ปี 2562:



5%

ลดปริมาณการใช้พลังงานต่อหน่วยการผลิต เทียบกับปีฐาน 2558

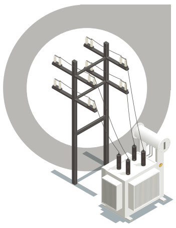
ใช้พลังงานจากพลังงานไฟฟ้าต่อหน่วยการผลิตเพิ่มขึ้น



0.3%

หรือเพิ่มขึ้น 2 เมกะจูลต่อตันผลิตภัณฑ์ เทียบกับปี 2561

ใช้พลังงานจากพลังงานใช้แล้วหมดไปต่อหน่วยการผลิตลดลง



1%

หรือลดลง 3 เมกะจูลต่อตันผลิตภัณฑ์ เทียบกับปี 2561

อ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
www.cpfworldwide.com
หัวข้อ "ความยั่งยืน "
เรื่อง "การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
และการจัดการพลังงาน"

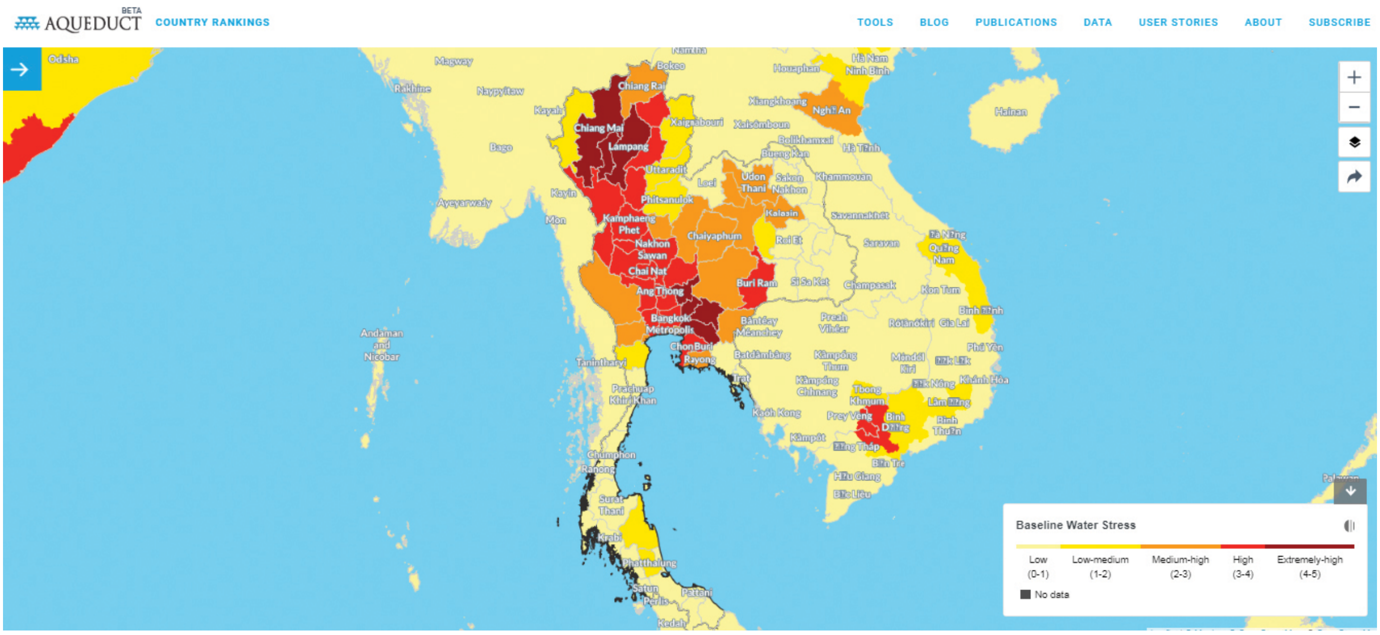
การบริหารจัดการทรัพยากรน้ำ

ด้วยความสำคัญของทรัพยากรน้ำต่อความต่อเนื่องในการดำเนินธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร ประกอบกับซีพีเอฟตระหนักดีถึงสถานการณ์ภัยแล้งที่นับวันยิ่งทวีความรุนแรงและเกิดขึ้นบ่อยครั้ง เราจึงให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดเลือกสถานที่ตั้งของสถานประกอบการบนพื้นฐานการจัดการความเสี่ยงด้านสาธารณูปโภคพื้นฐานที่จำเป็น ควบคู่ไปกับการส่งเสริมและพัฒนาการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ

การประเมินความเสี่ยงการขาดแคลนน้ำ

ในปี 2562 ซีพีเอฟประเมินความเสี่ยงด้านน้ำด้วยเครื่องมือ Aqueduct Water Risk Atlas 3.0 พัฒนาโดย World Resources Institute (WRI) พบว่าร้อยละ 53 ของหน่วยงานในประเทศไทยตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงด้านน้ำ (Water Stress)[3] ซึ่งมีปริมาณการดึงน้ำมาใช้ร้อยละ 28 ของปริมาณน้ำที่ดึงมาใช้ทั้งหมด และสถานที่ตั้งของคู่ค้าธุรกิจสำหรับประเภทธุรกิจที่มีการใช้น้ำสูงพบว่าร้อยละ 14 ตั้งอยู่บนพื้นที่ที่มีความเสี่ยงด้านน้ำ

แผนที่ความเสี่ยงด้านน้ำของประเทศไทย[4]



[3] พื้นที่ที่มีสัดส่วน total annual water withdrawal ต่อ total available annual renewable water supply ตั้งแต่ร้อยละ 40 ขึ้นไป ตามที่ GRI กำหนด

[4] Aqueduct Country Ranking

ข้อมูลที่ใช้ในการพิจารณาความเสี่ยงด้านการขาดแคลนน้ำในระดับหน่วยงานของซีพีเอฟ

- ผลประเมินความเสี่ยงด้านน้ำ โดย Aqueduct
- แหล่งน้ำและปริมาณน้ำที่นำมาใช้ได้
- ความต้องการน้ำของหน่วยงานและผู้ใช้น้ำร่วม
- ความผันแปรของปริมาณน้ำในแต่ละฤดู
- ความคิดเห็นของผู้ใช้น้ำร่วมและชุมชนโดยรอบ

แนวทางบริหารจัดการความเสี่ยงด้านการขาดแคลนน้ำในระดับหน่วยงานของซีพีเอฟ

ตั้งเป้าหมาย

กำหนดเป้าหมายการใช้น้ำต่อหน่วยการผลิตรายปี และระยะยาว

จัดทำแผนรองรับความเสี่ยง

โดย

- เพิ่มประสิทธิภาพการใช้น้ำในหน่วยงาน
- จัดหาแหล่งน้ำสำรอง
- สำรองน้ำไว้ใช้ในอนาคต

ประเมินผลการดำเนินงาน

เพื่อติดตามความก้าวหน้าเทียบกับเป้าหมายและวิเคราะห์แนวทางปรับปรุง

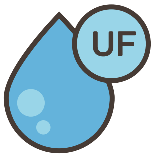
ติดตามสถานการณ์น้ำ

ใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนจัดการความเสี่ยงเพื่อความต่อเนื่องในการดำเนินธุรกิจ

นอกจากนี้ ยังสร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชนเพื่อรับฟังข้อกังวลเกี่ยวกับการใช้น้ำ จัดสรรบุคลากรลงพื้นที่เพื่อให้ความรู้และสนับสนุนคู่ค้าธุรกิจในการจัดทำแผนรองรับความเสี่ยงจากการขาดแคลนน้ำด้วย การดำเนินงานทั้งหมดนี้ไม่เพียงจะช่วยลดความเสี่ยงในการดำเนินธุรกิจทั้งของซีพีเอฟและคู่ค้าธุรกิจ หากแต่ยังช่วยลดผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นกับชุมชนโดยรอบในสภาวะภัยแล้งที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งในปัจจุบันและในอนาคต

การใช้ทรัพยากรน้ำตลอดกระบวนการผลิตบนพื้นฐานแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน

เทคโนโลยีการบำบัดน้ำ



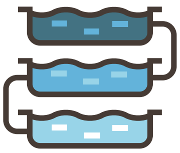
ในฟาร์มเลี้ยงกุ้งบางสระเก้าและฟาร์มร้อยเพชรนำระบบไบโอฟลอค (Bio-Floc) ซึ่งเป็นกลุ่มจุลินทรีย์ที่สามารถบำบัดสารละลายไนโตรเจนที่เกิดจากของเสียที่ขับถ่ายจากกุ้ง ลดการเปลี่ยนถ่ายน้ำในระหว่างการเลี้ยง ส่งผลให้การใช้น้ำลดลงถึงร้อยละ 70 เทียบกับการเลี้ยงกุ้งโดยทั่วไป และนำเทคโนโลยี Ultra Filtration (UF) กรองน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้ว หมุนเวียนกลับมาใช้เลี้ยงกุ้งมากกว่าร้อยละ 90

โรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปหนองจอกนำน้ำที่ผ่านระบบบำบัดน้ำเสียผ่านการกรองด้วยเทคโนโลยี UF และ Reverse Osmosis (RO) หมุนเวียนกลับมาใช้ในเครื่องทำระเหย (Evaporator) ในระบบทำความเย็น ทดแทนน้ำจากแหล่งภายนอกถึง 216,000 ลูกบาศก์เมตรต่อปี ลดค่าใช้จ่ายได้กว่า 1.7 ล้านบาทต่อปี

การนำน้ำกลับมาใช้ใหม่

ในธุรกิจอาหารสัตว์ การเลี้ยงสัตว์บก และธุรกิจอาหารนำน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วหมุนเวียนกลับมาใช้ในกิจกรรมที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต เช่น รดน้ำต้นไม้ ล้างพื้นถนน และล้างโรงเรือนเลี้ยงสัตว์กว่า 30 ล้านลูกบาศก์เมตร คิดเป็นร้อยละ 21

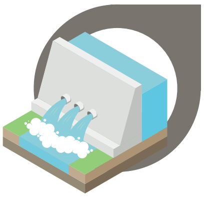
แบ่งปันน้ำให้ชุมชน



ในธุรกิจเลี้ยงสุกรนำน้ำที่ผ่านการบำบัดจากระบบผลิตก๊าซชีวภาพไปใช้เป็นน้ำปุ๋ยให้แก่ชุมชนรอบๆ ฟาร์มสุกรผ่าน “โครงการปันน้ำปุ๋ย” ตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียนกว่า 447,000 ลูกบาศก์เมตร ครอบคลุมพื้นที่การเกษตร 3,650 ไร่ ของเกษตรกรกว่า 100 ราย ช่วยลดต้นทุนการเพาะปลูก บรรเทาปัญหาภัยแล้งและสร้างความมั่นคงให้แก่ชุมชน รวมทั้งเสริมสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชนอย่างยั่งยืน

จากความมุ่งมั่นในการบริหารจัดการน้ำตลอดห่วงโซ่คุณค่า พร้อมทั้งผลจากการปรับโครงสร้างและแผนการผลิตในธุรกิจการเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยลดจำนวนฟาร์มสัตว์น้ำลงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทั้งในเชิงผลผลิตและการใช้ทรัพยากร รวมถึงความพยายามในการควบคุมโรคระบาด โดยปรับระบบการเตรียมน้ำให้มีประสิทธิภาพ จึงทำให้สามารถหมุนเวียนน้ำกลับมาใช้ภายในฟาร์มเลี้ยงสัตว์น้ำได้ดี ส่งผลให้ในปี 2562 ปริมาณการดึงน้ำมาใช้ต่อหน่วยการผลิตลดลงร้อยละ 5 เมื่อเทียบกับปี 2561

เป้าหมายปี 2568 (ประเทศไทย):



30%

ลดปริมาณการดึงน้ำมาใช้ต่อหน่วยการผลิตเทียบกับปีฐาน 2558

ผลการดำเนินงานปี 2562:

36%

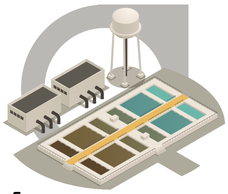
ลดปริมาณการดึงน้ำมาใช้ต่อหน่วยการผลิตเทียบกับปีฐาน 2558

ปริมาณการดึงน้ำมาใช้ลดลง

9 ล้านลูกบาศก์เมตร

หรือลดลง 6% เทียบกับปี 2561

ปริมาณน้ำที่นำกลับมาใช้ใหม่



30 ล้านลูกบาศก์เมตร
หรือคิดเป็น 21%
จากปริมาณน้ำที่ดึงมาใช้ทั้งหมด

อ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
www.cpfworldwide.com
หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "การจัดการทรัพยากรน้ำ"

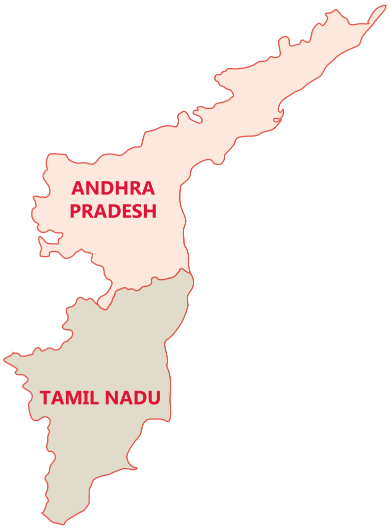
ฟาร์มร้อยเพชร จ.ตราด

การบริหารจัดการแหล่งน้ำร่วมกับชุมชน

ปัญหาการลดลงของทรัพยากรธรรมชาติอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ปริมาณน้ำจืดที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการ ส่งผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อทุกภาคส่วน บนพื้นฐานแนวคิด ทุกคนควรมีสิทธิ์ในการเข้าถึงแหล่งน้ำที่สะอาด ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ เนื่องจากน้ำเป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิต ซีพีเอฟจึงผนวกมาตรการป้องกันในการจัดการปัญหาด้านน้ำร่วมกับชุมชน เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชนและผู้มีส่วนได้เสียอื่นๆ

"โครงการน้ำเพื่อชีวิต" ในประเทศอินเดีย

ประเทศอินเดียเป็นประเทศที่มีความเสี่ยงด้านการขาดแคลนน้ำสูงมาก[5] โดยคาดการณ์ว่าประชากรกว่า ร้อยละ 40 หรือประมาณ 600 ล้านคน อาจไม่สามารถเข้าถึงน้ำดื่มได้ในปี 2573[6] ธุรกิจสัตว์น้ำในประเทศอินเดีย ตระหนักถึงปัญหานี้จึงริเริ่ม "โครงการน้ำเพื่อชีวิต"



ธุรกิจสัตว์น้ำ ในประเทศอินเดีย

สำรวจความต้องการของชุมชนรอบสถานประกอบการในรัฐอานธรประเทศ (Andhra Pradesh) และรัฐทมิฬนาฑู (Tamil Nadu)

ปัญหา:

แหล่งน้ำสำหรับอุปโภคและบริโภคอยู่ห่างไกลน้ำผิวดินและน้ำใต้ดินมีความเค็มและความกระด้างสูงและอาจปนเปื้อนสารอันตราย

	ชุมชน	โรงเรียน
ผลกระทบ	หมู่บ้าน 17 แห่ง ใน 4 ตำบล ขาดแคลนน้ำอุปโภคและบริโภคอย่างรุนแรง	โรงเรียน 21 แห่ง ไม่มีน้ำดื่มที่สะอาดให้กับนักเรียน
วิธีแก้ปัญหา	สร้างโรงผลิตน้ำระบบรีเวอร์สออสโมซิส (Reverse Osmosis: RO) 4 แห่ง ใน 4 ตำบล	ติดตั้งเครื่องกรองน้ำระบบรีเวอร์ส ออสโมซิส 21 เครื่อง ใน 21 โรงเรียน
ผลประโยชน์ที่เกิดขึ้น	ชุมชน 17,000 คน 4,250 ครอบครัว เข้าถึงแหล่งน้ำที่สะอาด	นักเรียน 2,180 คน เข้าถึงน้ำดื่มที่สะอาด

[5] Aqueduct: World Resource Institute (WRI), 2019.
[6] Composite Water Management Indx: The National Institution for Transforming India (NITI Aayog), 2018.

“ก่อนหน้านี้ หลังจากเล่นกับเพื่อนในโรงเรียน พวกเราเหนื่อยมาก เพราะโรงเรียนไม่มีน้ำดื่มที่สะอาด หลังจากมีเครื่องกรองน้ำ RO ทำให้ฉันและเพื่อนสามารถดื่มน้ำที่สะอาดหลังจากพวกเราเล่นกันอย่างมีความสุขได้”

Ravi
นักเรียนชั้นปีที่ 4 ในโรงเรียนของรัฐบาล
หมู่บ้าน Attantharga รัฐทมิฬนาฑู

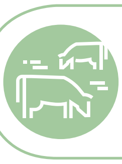
“น้ำในหมู่บ้านมีแต่น้ำเค็มและคุณภาพไม่ดี ฉันต้องเดินไปตักน้ำดื่มที่สะอาดไกลกว่า 6 กิโล มันเหนื่อยมากที่ต้องทำแบบนั้นทุกวัน หลังจากที่ ซีพีเอฟ อินเดีย มาติดตั้งโรงผลิตน้ำ RO ในหมู่บ้านที่ฉันอยู่ ช่วยให้ฉันและครอบครัวมีน้ำดื่มที่สะอาดที่ใกล้บ้านขึ้น ฉันรู้สึกขอบคุณ ซีพีเอฟ อินเดีย ที่ใส่ใจต่อความเป็นอยู่ของคนในหมู่บ้าน”

Valarmathy
ชาวบ้านในหมู่บ้าน Annavaram เมือง Rajahmundry
รัฐอานธรประเทศ

การจัดการของเสีย

ซีพีเอฟนำหลักการเศรษฐกิจหมุนเวียนมาเป็นแนวทางการลดของเสียในกระบวนการผลิตเพื่อใช้ประโยชน์สูงสุดจากทรัพยากร โดยมุ่งมั่นลดปริมาณของเสีย และนำของเสียกลับไปใช้ให้เกิดประโยชน์ ดังนี้

ทำปุ๋ยหรือวัสดุปรับปรุงดิน	จากมูลสัตว์ วัสดุปูพื้นโรงเรือนเลี้ยงไก่ กากตะกอนจากระบบบำบัดน้ำเสีย เปลือกไข่ ขยะอินทรีย์ เถ้าจากหม้อไอน้ำ เป็นต้น
นำไปเป็นอาหารสัตว์	จากซากไก่ เครื่องในสัตว์ ขนสัตว์
เปลี่ยนของเสียเป็นพลังงาน	จากมูลสัตว์นำไปผลิตก๊าซชีวภาพ น้ำมันพืชใช้แล้วนำไปผลิตไบโอดีเซล



ในปี 2562 โรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปหนองจอก แปดริ้ว และสระบุรี นำตะกอนจากระบบบำบัดน้ำเสียไปเป็นวัสดุปรับปรุงดิน สามารถลดของเสียได้กว่า 2,000 ตันต่อปี ลดค่าใช้จ่ายได้กว่า 9 แสนบาทต่อปี และผลจากการส่งเสริมการใช้ชีวมวล เช่น ฟืน ไม้สับ เพื่อเป็นเชื้อเพลิงในหม้อไอน้ำในธุรกิจอาหารสัตว์ เถ้าที่เกิดขึ้นสามารถนำไปทำปุ๋ยหรือวัสดุปรับปรุงดิน นอกจากนี้ ของเสียทั่วไปทั้งหมด ยกเว้นขยะอินทรีย์จากธุรกิจไก่เนื้อ เดิมนำไปกำจัดด้วยการฝังกลบ ปัจจุบันส่งไปเผาเพื่อให้เกิดพลังงานความร้อนนำไปใช้ประโยชน์ต่อได้ ส่งผลให้ในปี 2562 ปริมาณของเสียที่กำจัดด้วยการฝังกลบและเผาต่อหน่วยการผลิตลดลงร้อยละ 23 เมื่อเทียบกับปี 2561

เป้าหมายปี 2568 (ประเทศไทย):

35%

ลดปริมาณของเสียที่กำจัดด้วยการฝังกลบและเผาต่อหน่วยการผลิต เทียบกับปีฐาน 2558

ผลการดำเนินงาน ปี 2562:

41%

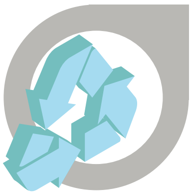
ลดปริมาณของเสียที่กำจัดด้วยการฝังกลบและเผาต่อหน่วยการผลิต เทียบกับปีฐาน 2558

ปริมาณของเสียที่นำไปกำจัดด้วยการฝังกลบและเผา

19,900 ตัน

(หรือ คิดเป็น 2% ของของเสียทั้งหมด)

ปริมาณของเสียที่นำไปใช้ประโยชน์กว่า



898,600 ตัน

(หรือ คิดเป็น 98% ของของเสียทั้งหมด)

อ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
www.cpfworldwide.com
หัวข้อ "ความยั่งยืน" เรื่อง "การจัดการของเสีย"

ผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืน

ซีพีเอฟใส่ใจในการพัฒนากลุ่มผลิตภัณฑ์สีเขียว (Green Product) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืนอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งมอบคุณค่าผ่านผลิตภัณฑ์อาหารของเราและมีส่วนร่วมในการกระตุ้นการเติบโตของตลาดผลิตภัณฑ์สีเขียว โดยกลุ่มผลิตภัณฑ์สีเขียวของเราคือกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฉลากดังนี้

ฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์ ฉลากลดโลกร้อน
จากองค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (อบก.)

ฉลากวอเตอร์ฟุตพริ้นท์ตามมาตรฐาน ISO14046
จากสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

เป้าหมายปี 2563 (ประเทศไทย):

30%

ของรายได้มาจากผลิตภัณฑ์สีเขียว
(CPF Green Revenue)

ผลการดำเนินงาน ปี 2562:

25% (43,290 ล้านบาท)

ของรายได้มาจากผลิตภัณฑ์สีเขียว

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์ ฉลากลดโลกร้อน และฉลากวอเตอร์ฟุตพริ้นท์ ในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์บก กลุ่มผลิตภัณฑ์ไก่สด ผลิตภัณฑ์อกไก่นุ่ม และกลุ่มผลิตภัณฑ์เป็ดสดและเป็ดปรุงสุกแช่แข็งกว่า

770 รายการ

ซีพีเอฟได้รับฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์และฉลากลดโลกร้อนในกลุ่มผลิตภัณฑ์เป็ดเป็นรายแรกของประเทศไทย

อ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.cpfworldwide.com
หัวข้อ "ความยั่งยืน" เรื่อง "ผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืน"

ความหลากหลายทางชีวภาพ
ความมุ่งมั่น: ปกป้องและฟื้นฟูความหลากหลายทางชีวภาพ

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ "ความยั่งยืน"
เรื่อง "ความหลากหลายทางชีวภาพ"

การจัดหาวัตถุดิบทางการเกษตรอย่างรับผิดชอบ

ซีพีเอฟสนับสนุนแหล่งการเพาะปลูกวัตถุดิบหลักทางการเกษตรบนพื้นที่ที่มีเอกสารสิทธิ์ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มา และวัตถุดิบจากทรัพยากรทางทะเลต้องทราบแหล่งที่มาที่แน่ชัด ไม่เป็นสายพันธุ์ที่เสี่ยงต่อการสูญพันธุ์[7] เพื่อป้องกันผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อระบบนิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพ โดยเราจะจัดหาวัตถุดิบเพื่อความยั่งยืนของทรัพยากรทางธรรมชาติอันเป็นพื้นฐานสำคัญของธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารครบวงจร

ความคืบหน้าในการดำเนินงานจัดหา 5 วัตถุดิบหลักของกิจการประเทศไทย ได้แก่ ข้าวโพด ปลาป่น กากถั่วเหลือง น้ำมันปาล์ม และมันสำปะหลังมาจากแหล่งผลิตที่รับผิดชอบและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ ร้อยละ 100 ภายในปี 2563

ผลการดำเนินงานเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ ณ ปี 2562 ในประเทศไทย

99.8%	64%
ถึงโรงงาน หรือแหล่งผลิต	ถึงพื้นที่เพาะปลูก หรือฟาร์ม

ข้าวโพด

สำหรับธุรกิจอาหารสัตว์ในกิจการประเทศไทยจัดหาจากแหล่งที่สามารถระบุพื้นที่เพาะปลูกได้ตามเอกสารสิทธิ์ ด้วยแนวทาง

"ไม่เขา ไม่เผา เราซื้อ" 100%

100% ของ ปลาป่น สำหรับธุรกิจอาหารสัตว์ในกิจการประเทศไทยมาจากผลพลอยได้จากโรงงานแปรรูป (By-Product) ที่

- ✔ ได้รับการรับรองมาตรฐาน IFFO RS หรือ IFFO RS IP
- ✔ หรือไม่เป็นผลพลอยได้จากพันธุ์ที่มีความเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ตามนิยามในบัญชีแดงของ IUCN (World Conservation Union)
- ✔ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มา

สามารถอ่านข้อมูลการส่งเสริมการจัดหาปลาป่นอย่างยั่งยืนเพิ่มเติมได้ที่
"กรณีศึกษา: การพัฒนาความยั่งยืน ณ แหล่งทรัพยากรต้นทางวัตถุดิบอาหารสัตว์น้ำและส่งเสริมคู่ค้าปลาป่นเข้าสู่มาตรฐาน IFFO RS" หน้าที่ 63 และข้อกำหนดการจัดหาปลาป่นของซีพีเอฟได้ที่นี่

[7] ไม่เป็นผลพลอยได้จากพันธุ์ที่มีความเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ตามนิยามในบัญชีแดงของ International Union for Conservation of Nature หรือ IUCN red list

100% ของ **กากถั่วเหลือง** สำหรับธุรกิจอาหารสัตว์ในกิจการประเทศไทย สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งผลิต[8]

84% ของ **น้ำมันปาล์ม** สำหรับธุรกิจอาหารในกิจการประเทศไทยมาจากแหล่งที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตน้ำมันปาล์มอย่างยั่งยืน หรือ Roundtable for Sustainable Palm Oil (RSPO)

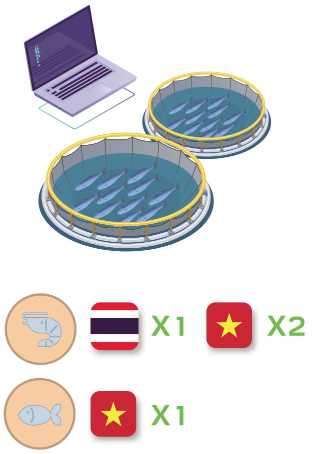
100% ของน้ำมันปาล์มสำหรับธุรกิจอาหารสัตว์ในกิจการประเทศไทยสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งผลิตและผู้รวบรวมวัตถุดิบรายย่อย[9]

100% ของ **มันสำปะหลัง** สำหรับธุรกิจอาหารสัตว์ในกิจการประเทศไทยสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งผลิตและผู้รวบรวมวัตถุดิบรายย่อย[10]

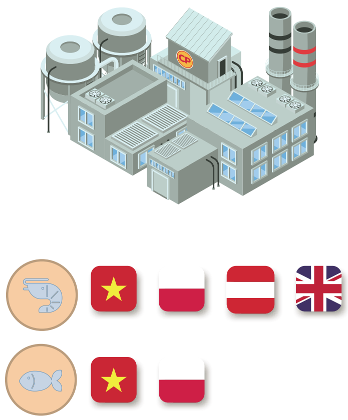
มาตรฐานการเพาะเลี้ยง การเป็นผู้จัดหา และการผลิตสินค้าอาหารทะเลที่ยั่งยืน

นอกจากนี้ ซีพีเอฟยังคำนึงถึงการนำมาตรฐานการผลิตอาหารทะเลตั้งแต่การเพาะเลี้ยง (Farms) การเป็นผู้จัดหา (Suppliers) และการผลิตสินค้า (Products) ให้แก่ลูกค้าและผู้บริโภคที่ได้มาตรฐานการดำเนินงานอย่างรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมระดับสากลอย่าง**มาตรฐาน Aquaculture Stewardship Council (ASC Certification)** เพื่อพัฒนาสู่ห่วงโซ่การผลิตอาหารทะเลที่ยั่งยืนและตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงการผลิต การจัดหา และฟาร์มที่เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำของผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการรับรอง

Farms



Suppliers



Products

(แช่แข็ง)

[8] แหล่งผลิต คือ ผู้ผลิตกากถั่วเหลือง
[9] แหล่งผลิต คือ ผู้ผลิตน้ำมันปาล์ม
[10] แหล่งผลิต คือ ผู้ผลิตหรือแปรรูปมันสำปะหลัง

การส่งเสริมการเกษตรที่ยั่งยืน

ด้วยการจัดหาวัตถุดิบทางการเกษตรอย่างรับผิดชอบข้างต้น ซีพีเอฟยังได้ส่งเสริมและให้ความรู้แก่เกษตรกรในการทำเกษตรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อปกป้องความหลากหลายทางชีวภาพจากกระบวนการในห่วงโซ่อุปทานของซีพีเอฟตั้งแต่ต้นทาง ณ พื้นที่เพาะปลูกของเกษตรกร

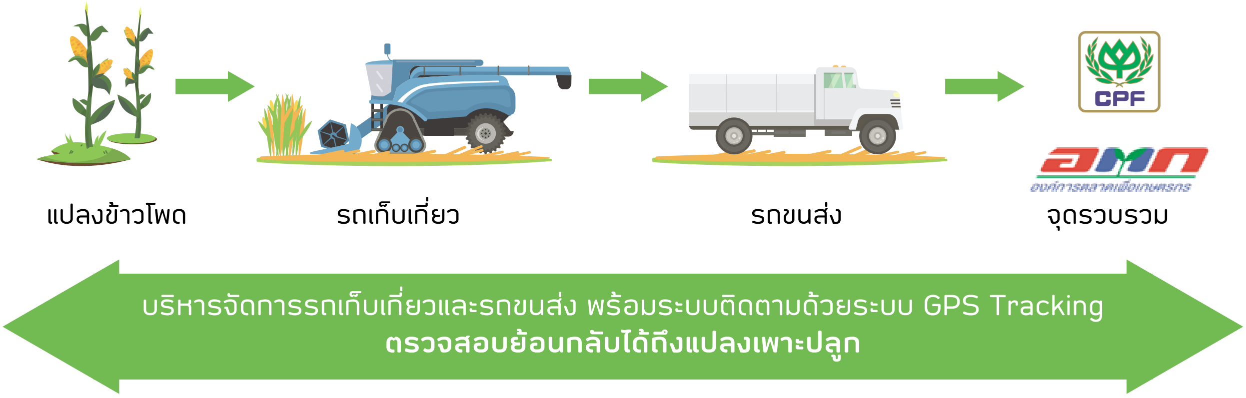
การแลกเปลี่ยนความรู้การวิเคราะห์ดิน การทำปุ๋ยตัดต่อ และการกำจัดหนอนกระทู้กับเกษตรกรไทย

ต่อเนื่องจากการส่งเสริมองค์ความรู้ในการทำการเกษตรอย่างยั่งยืนเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมภายใต้ **"โครงการเกษตรพึ่งตน ข้าวโพดยั่งยืน"** ในปี 2562 ซีพีเอฟได้ลงพื้นที่ให้ความรู้ด้านการเพาะปลูกแก่กลุ่มเกษตรกร เพื่อให้ได้ผลผลิตที่ดี มีคุณภาพ บนพื้นฐานการเกษตรที่ดีตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 4402-2553 ต่อเนื่องเป็นปีที่ 5 โดยได้ส่ง**ตัวแทนซีพีเอฟผู้เชี่ยวชาญเข้าตรวจวิเคราะห์ดินในพื้นที่ของเกษตรกรโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย** และได้จัดการอบรมวิธีการวิเคราะห์ดิน วิธีการใช้เครื่องมือการตรวจ และแนะนำการทำปุ๋ยสั่งตัดและสูตรปุ๋ย เพื่อให้เกษตรกรสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้จริง อีกทั้งยังได้**แลกเปลี่ยนความรู้ในการกำจัดหนอนกระทู้**ซึ่งสามารถระบาดและสร้างความเสียหายในแปลงได้ตลอดการเพาะปลูก ที่ได้ลุกลามเข้ามายังพื้นที่เพาะปลูกประเทศไทยตั้งแต่เมื่อปลายปี 2561 และกระทบต่อปริมาณผลผลิตของเกษตรกรเป็นอย่างมาก

การบริหารการเก็บเกี่ยวและขนส่ง ผ่านระบบ "CPF Logistics"

เพื่อเชื่อมต่อกับระบบตรวจสอบย้อนกลับข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ (Corn Traceability) ทำให้ซีพีเอฟสามารถติดตามสถานะของผลผลิตจากแปลงปลูกเข้าสู่โรงงานผลิตอาหารสัตว์และนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาเอื้อประโยชน์ต่อเกษตรกรรายย่อยให้สามารถเข้าถึงการใช้บริการรถเก็บเกี่ยวและรถขนส่ง เราจึงได้พัฒนาระบบ "CPF Logistics" ที่ทำหน้าที่เป็นระบบกลางในการว่าจ้างรถเก็บเกี่ยวและรถขนส่ง เพื่ออำนวยความสะดวกให้เกษตรกรมั่นใจว่าจะสามารถใช้บริการผู้ให้บริการรถเก็บเกี่ยวและรถขนส่งได้ตามความต้องการ ขณะเดียวกันเจ้าของผู้ให้บริการรถเก็บเกี่ยวและรถขนส่งก็มั่นใจได้ว่าจะมีผู้ใช้บริการแน่นอน ซึ่งสามารถช่วยบริหารจัดการการเก็บเกี่ยวและขนส่งให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

นำร่องระบบบริหารจัดการการเก็บเกี่ยวและขนส่ง



กรณีศึกษา: การส่งเสริมการเกษตรที่ยั่งยืน ในกลุ่มเกษตรกรข้าวโพดเลี้ยงสัตว์

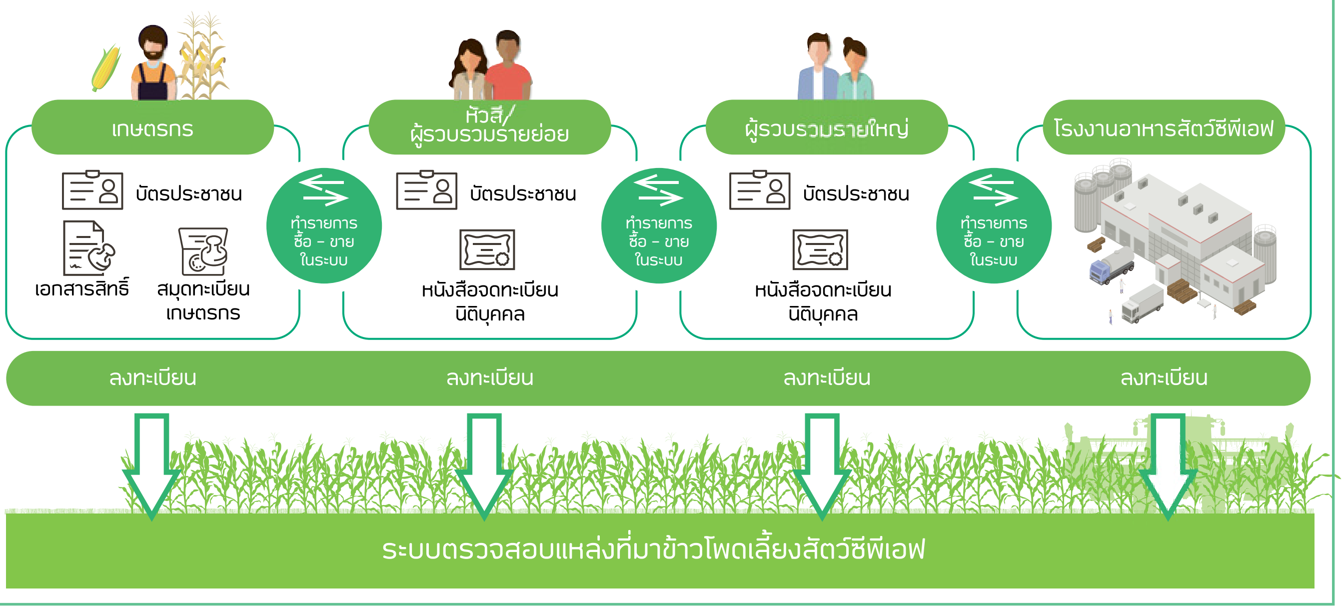
15 LIFE ON LAND
17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS

ด้วยความต้องการวัตถุดิบข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ของภาคการผลิตอาหารสัตว์ในประเทศไทย ทำให้เกิดการทำการเกษตรบางส่วนที่ไม่เหมาะสม เช่น ใช้ปุ๋ยเกินความจำเป็นหรือไม่เหมาะกับการเพาะปลูก ใช้ยาฆ่าแมลงทำให้เกิดการปนเปื้อนในน้ำ หรือการเผาตอซังหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดต้นทุนระยะสั้น ซึ่งนำไปสู่ปัญหาฝุ่นควันในปัจจุบัน เป็นต้น เราจึงได้ส่งเสริมให้เกษตรกรเพาะปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์หันไปทำการเกษตรที่ยั่งยืน นำหลักการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP) มาปรับใช้ ไม่เผาตอซังและเศษซากวัสดุทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อช่วยลดปัญหาฝุ่นควันในปัจจุบันมาตั้งแต่ปี 2558 และได้ดำเนินงานตามแนวทางการจัดหาข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ของซีพีเอฟ “ไม่เขา ไม่เผา เราซื้อ” มาตั้งแต่ปี 2559

ซีพีเอฟได้ส่งเสริมความรู้และทักษะการเพาะปลูกที่ถูกต้องสอดคล้องตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.4402-2553 (Thai Agricultural Standard-TAS 4402-2010, Good Agricultural Practices for Maize) ตั้งแต่การวิเคราะห์ดิน การใช้ปุ๋ยที่เหมาะสม และการใช้สารเคมีที่ถูกต้องแก่เกษตรกรในโครงการ “เกษตรพึ่งตน ข้าวโพดยั่งยืน” อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2558 และมีเป้าหมายในการดำเนินโครงการสู่เกษตรกรรายย่อยครอบคลุมพื้นที่เพาะปลูกจำนวน 225,000 ไร่ ภายในปี 2562 รวมถึงเราได้สนับสนุนให้คู่ค้าข้าวโพดเลี้ยงสัตว์จัดหาวัตถุดิบที่เพาะปลูกบนพื้นที่ที่ได้รับเอกสารสิทธิ์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย ไม่บุกรุกพื้นที่ป่า และสามารถระบุพื้นที่เพาะปลูกด้วยพิกัด GPS รายแปลงตามเอกสารสิทธิ์ได้ ร้อยละ 100 ในการลงทะเบียนบนระบบ Corn Traceability เพื่อขายผลผลิตให้แก่ซีพีเอฟ

อ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ “ความยั่งยืน”
เรื่อง “ความหลากหลายทางชีวภาพ”

ระบบตรวจสอบแหล่งที่มาข้าวโพดเลี้ยงสัตว์



ผลการดำเนินงาน ณ ปี 2562

ส่งเสริมการทำเกษตรที่ยั่งยืน
แก่เกษตรกรรายย่อยไปแล้ว

9,449 คน

ครอบคลุมจำนวนพื้นที่สะสม
ณ ปี 2562 กว่า

239,000 ไร่

จัดหาข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ผ่านระบบ
Corn Traceability

100%

"เรามุ่งแสวงหาแหล่งผลิต (วัตถุดิบ) ที่มีคุณภาพ พร้อมกับการพัฒนาระบบการเกษตรที่มีประสิทธิภาพและเน้นส่งเสริมคุณค่าตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยคำนึงถึงการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วยกระบวนการตรวจสอบย้อนกลับ เพื่อร่วมสร้างชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีบนพื้นฐานการพัฒนามิติสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมอย่างเหมาะสม"

คุณไพศาล เครือวงศ์วานิช
รองประธานคณะผู้บริหาร
บริษัท กรุงเทพโปรดิ๊วส จำกัด (มหาชน) ผู้จัดหาวัตถุดิบอาหารสัตว์ให้กับซีพีเอฟ

อนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟู ความหลากหลายทางชีวภาพของระบบนิเวศบนบกและทะเล

โครงการซีพีเอฟ ปลูก ปั้น ป้อง ป่าชายเลน

ฟื้นฟูป่าชายเลน ฟื้นฟูชีวิตสัตว์น้ำ

จากความทุ่มเทในการอนุรักษ์และฟื้นฟูป่าชายเลนตั้งแต่ปี 2557 ใน 5 จังหวัด รวมพื้นที่ 2,388 ไร่ ทำให้ระบบนิเวศป่าชายเลนมีความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งอนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อน ส่งผลให้ทรัพยากรสัตว์น้ำกลับคืนมา ชุมชนโดยรอบสามารถใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติที่ได้รับการฟื้นฟู จากคำบอกเล่าของชาวประมงในพื้นที่ชุมชนบางหญ้าแพรก จังหวัดสมุทรสาคร พบหอยพิมหลังจากที่หายไปจากพื้นที่หลายสิบปี และสัตว์น้ำอื่นๆ มีปริมาณมากขึ้น เช่น หอยแครง ปลากระบอก ปูก้ามดาบ และปูแสม เป็นต้น

เมื่อก่อนพื้นที่แถวนี้ เรียกว่า ดอนหอยแครง ช่วงหลายสิบปีมานี้หอยแครงหาได้น้อยมาก แต่หลังจากที่มีต้นไม้ มีป่าชายเลนเพิ่มขึ้น สัตว์หลายชนิดที่เคยหายไปกลับมา อย่างเช่น หอยแครง ตอนนี้หาได้มากถึงครั้งละ 5 - 10 กิโล ปลากระบอกจากที่เคยได้ครั้งละ 4 - 5 กิโล ตอนนี้เฉลี่ยครั้งละ 10 กิโล บางวันได้แมงดาจานถึง 40 ตัวในวันเดียว ช่วงก่อนปี 2557 เรือดุน เรืออวน ที่ออกจับ กุ้ง หอย ปู ปลา จากที่เคยต้องออกไปไกลๆ ถึงจะได้ ตอนนี้ก็เข้ามาหาใกล้ๆ แนวป่าใหม่ก็จับได้กันแล้ว ไม่ต้องออกไปไกล รายได้ก็ดีขึ้นเห็นชัดๆ คือช่วงปี 61 ถึงปีนี้แหละ

นายเฉลิมศักดิ์ ชินชำนาญ

อาชีพ: ประมงชายฝั่ง ชุมชนบางหญ้าแพรก จังหวัดสมุทรสาคร

รายได้: ก่อนปี 2561 เฉลี่ย 1 - 2 พันบาทต่อเดือน ปัจจุบันเฉลี่ย 3 - 4 พันบาทต่อเดือน

ปูแสม

หอยพิม

ลุงทำอาชีพนี้มาตั้งแต่อายุ 20 แล้ว ส่วนใหญ่ก็หาปูแสมนี่แหละ เมื่อก่อนหาได้วันละ 3 - 4 โลเอง แต่ช่วง 2 - 3 ปีมานี้ รู้สึกว่าได้เยอะกว่าเมื่อก่อนนะ ช่วงนี้หาดีๆ ได้วันละเป็น 10 โลเลย 2 - 3 วันก่อนก็ไปหาหอยพิมกับเค้าเหมือนกัน ลุงได้มา 4 โล ขายโลละ 200 - 250 เค้าเอาไปตากแห้งเป็นหอยพิมแดดเดียว ขายได้โลละ 1,500 เลยนะ มันก็แปลกดี เพราะมันหายไปหลายปี แต่ลุงเน้นหาปูแสมมากกว่า เพราะถนัดกว่า ลุงว่าที่ปูมันเยอะขึ้น น่าจะเกี่ยวกับป่ามันมากขึ้นนะ เพราะปูพวกนี้มันกินใบต้นแสมแล้วก็อยู่ตามต้นแสม ถ้าปลูกป่าเพิ่มขึ้นอีกก็ดีนะ มีที่ให้ลุงหากินได้อีกนาน ถ้าไม่มีป่าลุงก็ไม่รู้จะไปทำอะไร เพราะเราทำอาชีพนี้มานานแล้ว

นายโทน อินกลับ

อาชีพ: ประมงชายฝั่ง ชุมชนบางหญ้าแพรก จังหวัดสมุทรสาคร

รายได้: ก่อนปี 2561 เฉลี่ย 200 - 300 บาทต่อวัน ปัจจุบันเฉลี่ย 400 - 500 บาทต่อวัน

ฟื้นฟูป่าชายเลน สู่การท่องเที่ยวเชิงนิเวศและวิถีชุมชน

นอกจากนี้ ชุมชนในโครงการสองพื้นที่ ได้แก่ ชุมชนปากน้ำประแส จังหวัดระยอง และชุมชนบางหญ้าแพรก จังหวัดสมุทรสาคร ยังสามารถต่อยอดพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงนิเวศโดยชุมชน สร้างรายได้เข้าชุมชนตั้งแต่ปี 2561 รวมกว่า 1,130,000 บาท และ 330,000 บาท ตามลำดับ ยิ่งไปกว่านั้น ชุมชนปากน้ำประแส จังหวัดระยอง พัฒนาการท่องเที่ยวผสมผสานให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมพื้นบ้านและวิถีชีวิตของคนในชุมชน และมุ่งเน้นการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ที่สร้างผลกระทบต่อระบบนิเวศให้น้อยที่สุด โดยในระหว่างการท่องเที่ยวหลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะพลาสติกและเปลี่ยนมาใช้ภาชนะจากกาบหมากซึ่งเป็นวัสดุเหลือทิ้งในพื้นที่ พร้อมทั้งต่อยอดพัฒนาให้เกิดเป็นวิสาหกิจชุมชนจำหน่ายภาชนะจากกาบหมาก สร้างรายได้ให้กับชุมชนได้อีกต่อหนึ่ง

โครงการซีพีเอฟ รักษ์นิเวศ ลุ่มน้ำป่าสัก เขาพระยาเดินธง

CPF
รักษ์นิเวศ

รักษ์ป่า รักษาถิ่นอาศัยของสัตว์ป่า

ซีพีเอฟร่วมกับกรมป่าไม้และชุมชนรอบเขาพระยาเดินธงอันเป็นพื้นที่ป่าต้นน้ำของแม่น้ำป่าสัก ด้วยการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และปลูกป่าเพิ่มเติมในพื้นที่เขาพระยาเดินธง ต.พัฒนานิคม อ.พัฒนานิคม จ.ลพบุรี พื้นที่ 5,971 ไร่ ตั้งแต่ปี 2559 จนถึงปัจจุบันสามารถเปลี่ยนพื้นที่แห้งแล้งเป็นป่าสีเขียวที่มีพันธุ์ไม้หลากหลายชนิด คืนความชุ่มชื้นกลับสู่ธรรมชาติ การฟื้นฟูทรัพยากรป่าไม้นอกจากการที่ได้พื้นที่ป่าไม้กลับมาแล้วนั้นสิ่งหนึ่งที่สามารถบ่งบอกถึงความสำเร็จในการฟื้นฟูป่านั้นคือความหลากหลายของทรัพยากรสัตว์ป่าในพื้นที่เพิ่มขึ้น เนื่องจากสัตว์ป่ามีประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อการฟื้นฟูป่าไม้เช่นเดียวกัน การใช้ความหลากหลายของสัตว์ป่าเป็นดัชนีตัวหนึ่งในการชี้ให้เห็นถึงพัฒนาการของระบบนิเวศได้ ในปี 2561 ซีพีเอฟร่วมกับคณะวนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ศึกษาความหลากหลายทางชีวภาพเพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลความหลากหลายทางชีวภาพของสัตว์ป่าในพื้นที่เขาพระยาเดินธง ทั้งนี้ เพื่อเป็นการยืนยันชนิดสัตว์ที่พบด้วยรอยเท้าหรือกองมูลจากฐานข้อมูลดังกล่าว ในปีนี้จึงได้สำรวจและติดตามประชากรสัตว์ป่าโดยใช้กล้องดักถ่ายภาพอัตโนมัติ (Camera Trap) ในพื้นที่เขาพระยาเดินธง โดยสามารถยืนยันด้วยภาพถ่ายว่าพบสุนัขจิ้งจอกซึ่งเป็นสัตว์ป่าคุ้มครองในพื้นที่ของการฟื้นฟูเขาพระยาเดินธงจริง นอกจากนี้ ยังพบนกจาบปีกอ่อนป่าสน หรือ Pine Bunting ในพื้นที่โครงการเขาพระยาเดินธง ซึ่งเป็นนกประจำถิ่นจากทางตอนเหนือไซบีเรีย ในช่วงฤดูหนาวจะมีการอพยพเพื่อมาหากินในประเทศเขตร้อน โดยการพบนกชนิดนี้เป็นการพบครั้งแรกทั้งในประเทศไทยและภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทั้งนี้มีการติดตามประชากรสัตว์ป่าโดยใช้กล้องดักถ่ายภาพอัตโนมัติในทุกปี และในปี 2565 มีแผนสำรวจความหลากหลายทางชีวภาพของสัตว์ป่าเพื่อเปรียบเทียบกับฐานข้อมูลที่สำรวจในปี 2561

ภาพถ่ายสุนัขจิ้งจอก
จากกล้องดักถ่ายภาพอัตโนมัติ

ภาพถ่ายนกจาบปีกอ่อนป่าสน หรือ Pine Bunting
ที่พบในพื้นที่โครงการเขาพระยาเดินธง

จำนวนชนิดพันธุ์สัตว์ป่าตามบัญชีแดงของ IUCN ที่พบในพื้นที่โครงการฯ เขาพระยาเดินธงจากฐานข้อมูลที่สำรวจในปี 2561

0	0	0	0	148
สิ่งมีชีวิตที่มีความเสี่ยงขั้นวิกฤติต่อการสูญพันธุ์	สิ่งมีชีวิตที่ใกล้สูญพันธุ์	สิ่งมีชีวิตที่มีความเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์	สิ่งมีชีวิตที่เกือบอยู่ในข่ายเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์	สิ่งมีชีวิตที่มีความเสี่ยงต่ำต่อการสูญพันธุ์
CR	EN	VU	NT	LC

รักษ์ป่า สร้างสุข

นอกจากนี้ เพื่อให้เกิดความต่อเนื่องในการรักษาผืนป่าและทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืนในปี 2562 จึงได้ริเริ่ม "โครงการสร้างสุข ชุมชนพื้นที่เขาพระยาเดินธง" ซึ่งเป็นโครงการที่สร้างการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อร่วมดูแลรักษาป่าและสามารถอยู่ร่วมกับป่าได้อย่างยั่งยืน โดยมีกิจกรรมนำชาวบ้านจาก 5 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 3 หมู่ที่ 4 บ้านห้วยบง ต.พัฒนานิคม และ หมู่ที่ 4 หมู่ที่ 9 หมู่ที่ 11 ต.โคกสลุง และกลุ่มไทยเบิ้งซึ่งเป็นกลุ่มชนท้องถิ่นที่ตั้งบ้านเรือนอยู่บริเวณลุ่มน้ำป่าสัก อ.พัฒนานิคม รวม 40 คน เรียนรู้นวัตกรรมการปลูกป่าที่เขาพระยาเดินธงที่กลับมาอุดมสมบูรณ์ เพื่อสร้างจิตสำนึกรักษ์ป่าของคนในชุมชนและถ่ายทอดสู่รุ่นลูกหลาน นอกจากนี้ ยังส่งเสริมให้ชุมชนปลูกผักปลอดสารไว้บริโภคเอง เพื่อสุขภาพที่ดีของคนในชุมชนอีกด้วย

พื้นที่ป่าชายเลนที่ได้รับการอนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟู **2,388** ไร่	รายได้จากการท่องเที่ยวเชิงนิเวศและวิถีชุมชนเข้าชุมชน **1,460,000** บาท
พื้นที่ป่าไม้ที่ได้รับการอนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟู **5,971** ไร่	ปริมาณการกักเก็บคาร์บอนจากการอนุรักษ์ ปกป้องและฟื้นฟูป่าไม้ **39,690** ตันคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่าต่อปี
พื้นที่สีเขียวในสถานประกอบการ **1,720** ไร่	จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองโครงการ LESS[11] ด้านป่าไม้และการเกษตร จาก อบก.[12] **25** แห่ง

[11] โครงการสนับสนุนกิจกรรมลดก๊าซเรือนกระจก (Low Emission Support Scheme: LESS)
[12] องค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน)

เกี่ยวกับรายงานฉบับนี้

บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ "ซีพีเอฟ" จัดทำรายงานความยั่งยืนอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2554 เป็นต้นมา เพื่อสื่อสารความมุ่งมั่นในการดำเนินธุรกิจสู่ความยั่งยืนและรายงานผลกระทบในทุกมิติ ทั้งเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการดำเนินธุรกิจของซีพีเอฟไปยังผู้มีส่วนได้เสีย

รอบระยะเวลาการรายงาน:

รอบบัญชีปี 2562 ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม ถึง 31 ธันวาคม 2562

แนวทางการรายงาน:

รายงานฉบับนี้จัดเตรียมขึ้นตามแนวทางการรายงานของ Global Reporting Initiatives Standards (GRI Standards): Core Option และแนวทางการเปิดเผยข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร (Food Processing Sector Supplement) รายงานความก้าวหน้าการปฏิบัติตามหลักสากลของข้อตกลงโลกแห่งสหประชาชาติ (United Nations Global Compact: UN Global Compact) ในระดับก้าวหน้า (Advanced Level) รายงานผลการดำเนินงานด้านการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของธุรกิจโดยประยุกต์ใช้ Recommendation of the Task Force on Climate-Related Financial Disclosures (TCFD) และมีการพิจารณาการดำเนินงานขององค์กรเทียบกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ (Sustainable Development Goals: SDGs) ด้วย

ความถี่ในการรายงาน:

ประจำปี

การรับรองรายงาน:

การเปิดเผยข้อมูลในรายงานฉบับนี้ ซีพีเอฟมีนโยบายในการรับการตรวจรับรองและให้ความเชื่อมั่นในเรื่องความสอดคล้องกับหลักเกณฑ์แบบทางเลือกหลัก (In Accordance with Core Option) ตลอดจนผลการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม และผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัย โดย บริษัท ลอยด์ส รีจิสเตอร์ ควอลิตี้ แอสชัวรันส์ จำกัด ส่วนผลการดำเนินงานด้านการเงินได้รับการสอบทานโดย บริษัท เคพีเอ็มจี ภูมิไชย สอบบัญชี จำกัด ดังแสดงรายละเอียดไว้ที่รายงานของผู้สอบบัญชี ในรายงานประจำปี 2562 ของบริษัท

ขอบเขตการจัดทำรายงาน:

สำหรับรายงานความยั่งยืนประจำปี 2562 ฉบับนี้ นำเสนอผลการดำเนินงานของซีพีเอฟและบริษัทย่อยในประเทศไทย ("ซีพีเอฟ") ดังปรากฏรายชื่อในตาราง หน้า 106

ช่องทางการติดต่อ:

หากท่านต้องการสอบถามข้อมูล หรือมีข้อสงสัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายงานฉบับนี้ สามารถติดต่อได้ที่

หน่วยงานด้านความรับผิดชอบต่อสังคม
และการพัฒนาอย่างยั่งยืน

บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) สำนักงานใหญ่
เลขที่ 313 อาคาร ซี.พี.ทาวเวอร์ ถนนสีลม แขวงสีลม
เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

โทรศัพท์: (+66) 0 2766 8573-4
อีเมล์: i-sd@cpmail.in.th
เว็บไซต์: www.cpfworldwide.com

รายชื่อบริษัทที่อยู่ในขอบเขตของรายงานความยั่งยืน ประจำปี 2562

ธุรกิจ/บริษัท	ผลการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม				ผลการดำเนินงานด้านสังคม	
	ก๊าซเรือนกระจก	พลังงาน	น้ำ	ของเสีย	ความปลอดภัยและอาชีวอนามัย	ทรัพยากรบุคคล
1. บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)	●	●	●	●	●	●
2. บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	●	●	●	●	●	●
3. บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล เพ็ท ฟู้ด จำกัด	●	●	●	●	●	●
4. บริษัท ซีพีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอร์เรจ จำกัด	●	●	●	●	●	●
5. บริษัท ซีพีเอฟ เรสเทอรองท์ แอนด์ ฟู้ดเชน จำกัด	●	●	●	●	●	●
6. บริษัท กรุงเทพโปรดิ๊วส จำกัด (มหาชน)	-	-	-	-	-	●
7. บริษัท เชสเตอร์ฟู้ด จำกัด	●	●	●	●	●	●
8. บริษัท ซีพีเอฟ เทรดดิ้ง จำกัด	●	●	●	●	●	●
9. บริษัท ซี.พี.เมอร์แชนไดซิ่ง จำกัด	-	-	-	-	-	●
10. บริษัท ซีพีเอฟ เทรนนิ่งเซ็นเตอร์ จำกัด	-	-	-	-	-	●
11. บริษัท ซีพีเอฟ ไอทีเซ็นเตอร์ จำกัด	-	-	-	-	-	●
12. บริษัท ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟ จำกัด	-	-	-	-	-	●
13. บริษัท ซีพี ไห่หลาย ฮาร์เบอร์ จำกัด	-	-	-	-	-	●

หมายเหตุ:
- ข้อมูลผลการดำเนินงานด้านเศรษฐกิจ แสดงผลและขอบเขตการรายงานตามรายงานประจำปีของบริษัท ในรายงานฉบับนี้ได้นำข้อมูลสรุปบางส่วนมาแสดงไว้ที่หน้า 10
- ข้อมูลผลการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมและผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัยครอบคลุมสถานประกอบการในกระบวนการผลิต รวมถึงธุรกิจค้าปลีกและร้านอาหาร เฉพาะธุรกิจห้าดาว ร้านอาหารเชสเตอร์ ร้านค้าปลีกซีพีเฟรชมาร์ท ทั้งนี้ ไม่นับรวมสำนักงานใหญ่ สำนักงานย่อย ร้านอาหารซีพีคิทเช่น และศูนย์อาหารซีพีฟู้ดเวิลด์

เอกสารเพิ่มเติมของรายงานฉบับนี้ ได้แก่:

- ข้อมูลผลการดำเนินงานระหว่างปี 2559 - 2562
  - ด้านบุคลากร
  - ด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัย
  - ด้านสิ่งแวดล้อม
- GRI Content Index
- Communication on Progress - UN Global Compact
- Assurance Statement

สามารถดาวน์โหลดได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อ “ความยั่งยืน”
เรื่อง “รายงานความยั่งยืน”

CPF

Put our Heart into Food

กรุณาแสกน QR Code เพื่อตอบแบบสอบถามเพราะความคิดเห็น
ของท่านมีความหมายเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนของเรา

PRINTED WITH SOY INK

รายงานฉบับนี้พิมพ์ด้วยหมึกถั่วเหลืองและพิมพ์บนกระดาษที่จัดหาอย่างรับผิดชอบ
เพื่อให้เป็นรายงานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)
เลขที่ 313 อาคาร ซี.พี.ทาวเวอร์ ถนนสีลม
แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500
โทรศัพท์ : 02 766 8000
โทรสาร : 02 638 2139
www.cpfworldwide.com