บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)

PUT OUR HEART INTO FOOD



รายงานความยั่งยืน
ประจำปี 2563



บริษัทหุ่มเทด้านนวัตกรรม
สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์คุณภาพด้วยมาตรฐานที่ปลอดภัย
เพื่อความมั่นคงทางอาหารของผู้บริโภคทั่วโลก
บนพื้นฐานการสร้างความยั่งยืนร่วมกัน

สารบัญ

ภาพรวม

02 รู้จักซีพีเอฟ

06 จุดเด่นรอบปี 2563

07 รางวัลแห่งความสำเร็จ

08 สารจากผู้บริหาร

ซีพีเอฟกับความยั่งยืน

12 กลยุทธ์ความยั่งยืนของซีพีเอฟ

13 การสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

15 ประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน

18 การตอบสนอง ฟื้นฟู และปรับตัวของซีพีเอฟในภาวะโควิด-19

การดำเนินงานเพื่อความยั่งยืน

22 ภาพรวมการดำเนินงานด้านความยั่งยืน

24 พื้นฐานการพัฒนาอย่างยั่งยืน

36 อาหารมั่นคง

64 สังคมพึ่งตน

92 ดินน้ำป่าคงอยู่

ภาคผนวก

128 เกี่ยวกับรายงานฉบับนี้

รู้จักซีพีเอฟ

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

ด้วยวิสัยทัศน์ **"ครัวของโลก"**
ซีพีเอฟส่งมอบอาหารปลอดภัย สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้
พร้อมดูแลสิ่งแวดล้อมด้วยความใส่ใจในทุกรายละเอียด ทุกขั้นตอน
ตลอดกระบวนการผลิตจากไร่ถึงมือผู้บริโภค

1 **ธุรกิจอาหารสัตว์**
การผลิตและจำหน่าย
อาหารสัตว์

2 **ธุรกิจเลี้ยงสัตว์และแปรรูป**
การเพาะพันธุ์สัตว์ การเลี้ยงสัตว์เพื่อการค้า
และการแปรรูปเนื้อสัตว์ขั้นพื้นฐาน

3 **ธุรกิจอาหาร**
การผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป
กึ่งปรุงสุกและปรุงสุก
และอาหารสำเร็จรูป
หรืออาหารพร้อมรับประทาน

4 **ช่องทางจำหน่ายอาหาร**
เช่น ร้านค้าส่ง ร้านค้าปลีก ร้านอาหาร
และศูนย์อาหาร





ธุรกิจของบริษัท

ซีพีเอฟดำเนินธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร
โดยจำแนกประเภทธุรกิจตามลักษณะผลิตภัณฑ์เป็น 3 ประเภทคือ

1 ธุรกิจอาหารสัตว์ (Feed Business)

ได้แก่ การผลิตและจำหน่ายอาหารสัตว์

2 ธุรกิจเลี้ยงสัตว์และแปรรูป (Farm and Processing Business)

ได้แก่ การเพาะพันธุ์สัตว์ การเลี้ยงสัตว์เพื่อการค้า และการแปรรูปเนื้อสัตว์ขั้นพื้นฐาน

3 ธุรกิจอาหาร (Food Business)

ได้แก่ การผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปกึ่งปรุงสุกและปรุงสุก และอาหารสำเร็จรูปหรืออาหารพร้อมรับประทาน รวมถึงกิจการช่องทางจำหน่ายอาหารและร้านอาหาร โดยคำนึงถึงสมดุลในมิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมต่อผู้มีส่วนได้เสียทุกภาคส่วน บนพื้นฐานของการกำกับดูแลกิจการที่ดี

ขอบเขตในการดำเนินธุรกิจ จำแนกออกเป็น 2 ส่วนหลัก

กิจการประเทศไทย (Thailand Operations)

ประกอบด้วย ธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารแบบครบวงจรเพื่อจำหน่ายในประเทศ และเพื่อส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์แปรรูป และอาหารพร้อมรับประทาน ไปยังต่างประเทศมากกว่า 40 ประเทศใน 5 ทวีปทั่วโลก ครอบคลุมทั้งสัตว์บกและสัตว์น้ำ ได้แก่ สุกร ไก่เนื้อ ไก่ไข่ เป็ด กุ้ง และปลา

กิจการต่างประเทศ (Overseas Operations)

เป็นการประกอบธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารในต่างประเทศ ได้แก่ จีน (รวมถึงไต้หวัน) เวียดนาม อังกฤษ อินเดีย สหรัฐอเมริกา กัมพูชา รัสเซีย ตุรกี ฟิลิปปินส์ มาเลเซีย ลาว เบลเยียม ศรีลังกา โปแลนด์ บราซิล และแคนาดา

ทวีปอเมริกาเหนือ 2 ประเทศ

สหรัฐอเมริกา
แคนาดา

ทวีปอเมริกาใต้ 1 ประเทศ

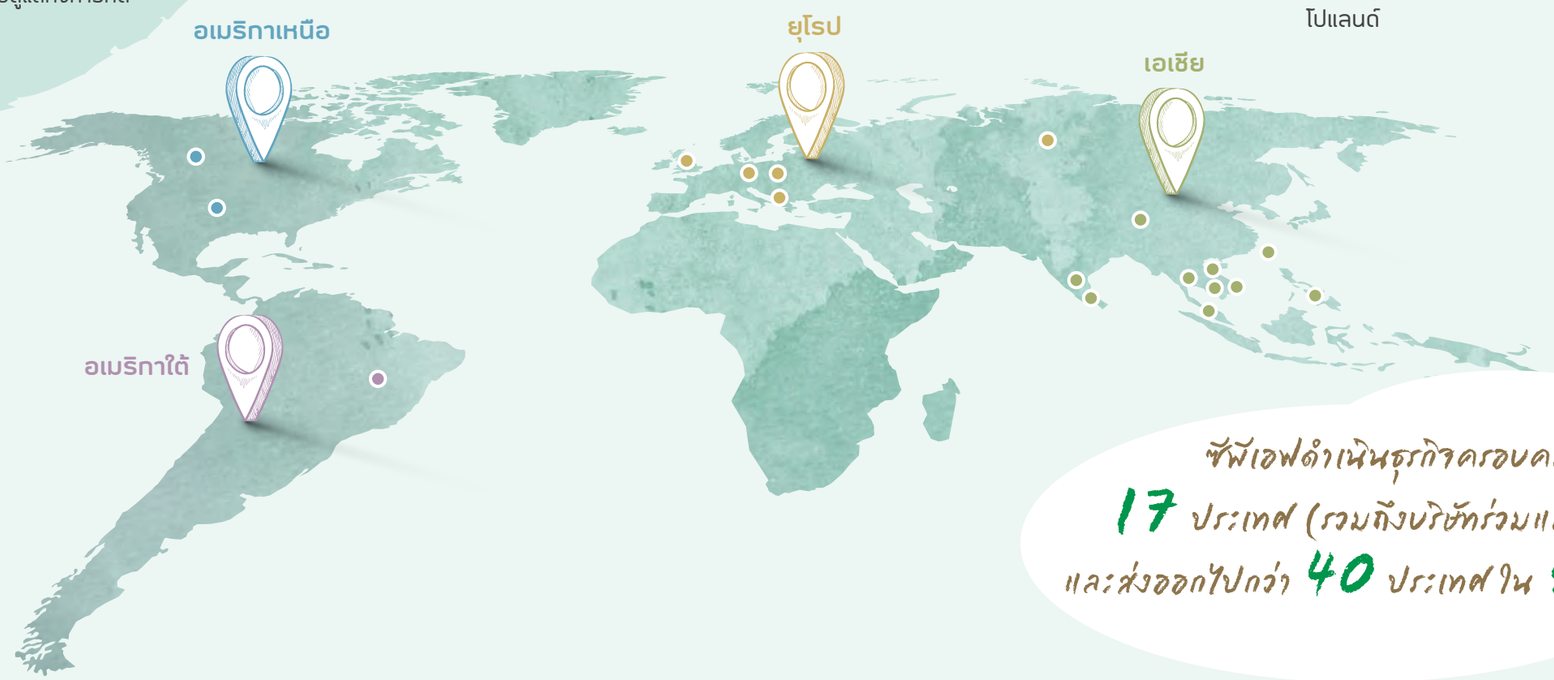
บราซิล

ทวีปเอเชีย 9 ประเทศ

ไทย
จีน
ไต้หวัน
เวียดนาม
อินเดีย
กัมพูชา
ฟิลิปปินส์
มาเลเซีย
ลาว
ศรีลังกา

ทวีปยุโรป 5 ประเทศ

อังกฤษ
รัสเซีย
ตุรกี
เบลเยียม
โปแลนด์



ซีพีเอฟดำเนินธุรกิจครอบคลุม
17 ประเทศ (รวมถึงบริษัทร่วมและร่วมค้า)
และส่งออกไปกว่า 40 ประเทศใน 5 ทวีปทั่วโลก

จุดเด่นในรอบปี 2563

ซีพีเอฟร่วมสร้างคุณค่าที่ยั่งยืนให้กับผู้มีส่วนได้เสีย

ด้านเศรษฐกิจ

ยอดขายสุทธิ
589,713 ล้านบาท

เงินปันผลแก่ผู้ถือหุ้น[1]
8,461 ล้านบาท

ภาษีเงินได้จ่าย[2]
9,038 ล้านบาท

ค่าใช้จ่ายด้านการวิจัยและพัฒนา
2,243 ล้านบาท

ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งเน้นสุขโภชนาการ สุขภาพ และสุขภาวะที่ดี
ร้อยละ **35**

ด้านสังคม

การฝึกอบรมและพัฒนาพนักงานโดยเฉลี่ย (ประเทศไทย)
39 ชั่วโมงต่อคนต่อปี

ค่าตอบแทนและสวัสดิการพนักงาน
61,654 ล้านบาท

อัตราการบาดเจ็บถึงขั้นหยุดงานของพนักงาน
0.39 รายต่อ 200,000 ชั่วโมงทำงาน

ความผูกพันต่อองค์กรของพนักงาน (ประเทศไทย)
ร้อยละ **71**

งบประมาณในการจัดซื้อสินค้าและบริการของกิจการประเทศไทยเป็นการจัดซื้อกับคู่ค้าภายในประเทศ
ร้อยละ **92**

การสนับสนุนกิจกรรมด้านสังคม
602.3 ล้านบาท

ด้านสิ่งแวดล้อม

การปล่อยก๊าซเรือนกระจกทางตรงและทางอ้อมต่อหน่วยการผลิต
ลดลงร้อยละ **9** เมื่อเทียบกับปีฐาน 2558

การใช้พลังงานหมุนเวียน ร้อยละ
26

การปล่อยก๊าซเรือนกระจกลดลงจากผลิตภัณฑ์คาร์บอนต่ำ
1,418,000 ตัน CO_2 เทียบเท่า

การดึงน้ำมาใช้ในกระบวนการผลิตลดลงจากการหมุนเวียนน้ำกลับมาใช้ใหม่กว่า
60 ล้านลูกบาศก์เมตร

การปลูกต้นไม้ในสถานประกอบการช่วยดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้กว่า
5,960 ตัน

ผลกระทบด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม จากโครงการซีพีเอฟ ปลูก ปัน ป้อง คิดเป็นมูลค่าที่แท้จริงเท่ากับ
7.4 ล้านบาท

[1] ที่ประชุมคณะกรรมการบริษัทเมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2564 มีมติให้เสนอต่อที่ประชุมสามัญผู้ถือหุ้น ครั้งที่ 1/2564 เพื่อพิจารณาอนุมัติการจ่ายเงินปันผลจากผลการดำเนินงานของบริษัทประจำปี 2563 ให้แก่ผู้ถือหุ้นรวมทั้งสิ้นในอัตราหุ้นละ 1.00 บาท หรือคิดเป็นมูลค่ารวม 8,461 ล้านบาท

[2] ภาษีเงินได้จ่ายตามงบกระแสเงินสดในงบการเงินรวมของบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย

รางวัลแห่งความสำเร็จ

Member of
Dow Jones Sustainability Indices
Powered by the S&P Global CSA

Sustainability Award
Silver Class 2021
S&P Global

ได้รับการคัดเลือกให้เป็นสมาชิกดัชนีความยั่งยืนของดาวโจนส์ในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2558 จนถึงปัจจุบัน และได้รับรางวัลความยั่งยืนระดับ Silver Class ซึ่งแสดงไว้ใน the Sustainability Yearbook 2021
จาก S&P Global

FTSE4Good

ได้รับการคัดเลือกเป็นสมาชิก FTSE4Good Emerging Indices อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2560 จนถึงปัจจุบัน
จาก FTSE Russell

THSI THAILAND SUSTAINABILITY INVESTMENT 2020

ได้รับรางวัล SET Awards 2020 ในกลุ่มรางวัล Sustainability Excellence ให้อยู่ในรายชื่อหุ้นยั่งยืน (Thailand Sustainability Investment: THSI) อย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 2558 จนถึงปัจจุบัน
จากตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย



ได้รับรางวัล The Asian Excellence Award 2020 ครั้งที่ 10 จำนวน 5 รางวัล ได้แก่
รางวัล "ซีอีโอยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย"
รางวัล "ซีเอฟโอยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย"
รางวัล "บริษัทนักลงทุนสัมพันธ์ยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย"
รางวัล "นักลงทุนสัมพันธ์ยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย"
และรางวัล "ซีเอสอาร์ยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย"
จากนิตยสาร Corporate Governance Asia

Vietnam Business Council for Sustainable Development (VBCSD)

CSI 100 SUSTAINABLE BUSINESSES 2020

ซี.พี. เวียดนาม ได้รับมอบประกาศนียบัตร 100 บริษัทยั่งยืนต่อเนื่องเป็นปีที่ 3 และในปี 2563 มีผลการดำเนินงานด้านความยั่งยืนโดดเด่นอยู่ในกลุ่มบริษัท TOP 10 (Top 10 Sustainable Companies in The Manufacturing Sector)
จากสถาบันพัฒนาธุรกิจอย่างยั่งยืนแห่งชาติเวียดนาม (Vietnam Business Council for Sustainable Development: VBCSD)



ได้รับการประเมินการกำกับดูแลกิจการบริษัทให้อยู่ในระดับดีเลิศ (Excellent CG Scoring) อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2559 จนถึงปัจจุบัน
จากสมาคมส่งเสริมสถาบันกรรมการบริษัทไทย (Thai Institute of Directors: IOD)
ภายใต้การสนับสนุนของตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย

ได้รับรางวัล ASEAN Asset Class PLCs ประจำปี 2562 จากการดำเนินธุรกิจโดยยึดหลักการกำกับดูแลกิจการที่ดี
จากโครงการ ASEAN CG Scorecard
สนับสนุนโดย ASEAN Capital Markets Forum (ACMF) และธนาคารพัฒนาเอเชีย (The Asian Development Bank: ADB)

สารจากผู้บริหาร





ปี 2563 เป็นปีที่โลกต้องเผชิญกับความท้าทายหลายด้าน ทั้งปรากฏการณ์ไฟป่าที่เกิดขึ้นทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นที่ป่าอเมซอน (Amazon) ทวีปอเมริกาเหนือ รวมถึงไฟป่าครั้งใหญ่ในประเทศออสเตรเลีย การเผชิญพายุหมุนที่มีจำนวนมากที่สุดเท่าที่เคยรายงานไว้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 และวิกฤตการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโควิด-19 (COVID-19) ซึ่งส่งผลกระทบอย่างมากต่อประชากรโลก สังคม และสิ่งแวดล้อม กระทั่งนำไปสู่สังคมวิถีปกติใหม่ (New Normal) การว่างงานและเศรษฐกิจที่ตกต่ำทั่วโลก วิกฤตการณ์เหล่านี้เป็นบททดสอบ **กลยุทธ์ความยั่งยืนขององค์กร**ที่สามารถรับมือกับสถานการณ์และบริหารจัดการธุรกิจให้สามารถดำเนินการไปได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

ภายใต้วิสัยทัศน์ “ครัวของโลก” และการดำเนินธุรกิจด้วยกลยุทธ์ความยั่งยืน 3 เสาหลัก สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนขององค์การสหประชาชาติ (United Nation’s Sustainable Development Goals: UN SDGs) ดังเช่น กรณีของการระบาดโควิด-19 “ซีพีเอฟ” ตระหนักดีถึงภารกิจในการสร้างความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งเป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญที่สนับสนุนให้โลกก้าวข้ามวิกฤตครั้งนี้ไปได้

บริษัทจึงได้ยกระดับมาตรการป้องกันโรคในระดับสูงสุดในการกำกับดูแลให้กระบวนการผลิตและกระบวนการทำงานไม่หยุดชะงัก พร้อมทั้งดูแลสุขอนามัยของพนักงานอย่างเต็มที่ เพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยต่อการทำงาน และในส่วนของการช่วยเหลือสังคม ถือเป็นงานเร่งด่วนในการสนับสนุนอาหารร่วมกับกระทรวงสาธารณสุขให้โรงพยาบาลต่าง ๆ จำนวน 200 แห่งทั่วประเทศ เพื่อมอบให้กับบุคลากรทางการแพทย์และครอบครัวอีก 20,000 ครอบครัว รวมทั้งอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) จำนวนนับล้านคน เพื่อเป็นขวัญกำลังใจที่จะดูแลผู้ป่วยได้อย่างเต็มที่ ตลอดจนผู้ที่ต้องเฝ้าระวังหลังเดินทางกลับจากต่างประเทศ จำนวน 20,000 ราย และยังร่วมมือกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มอบอาหารให้แก่ชุมชนแออัดในกรุงเทพฯ ถึง 100 ชุมชน รวมถึงจังหวัดอื่น ๆ ด้วย นอกจากนี้ยังดำเนินกิจกรรมที่คล้ายคลึงกันในประเทศอื่น ๆ ที่บริษัทลงทุนหรือมีสำนักงานการค้าอยู่ เช่น เวียดนาม กัมพูชา ลาว ฟิลิปปินส์ ตุรกี สหรัฐอเมริกา รัสเซีย เป็นต้น ขณะเดียวกัน บริษัทยังตอบสนองนโยบายของรัฐบาลในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจประเทศไทย โดยมีนโยบายการจ้างงานนิสิต-นักศึกษาจบใหม่หลายพันตำแหน่ง เพื่อลดปัญหาการว่างงานและเป็นกลไกที่สำคัญต่อการพัฒนาประเทศในอนาคต

คุณสุภกิต เจียรวนนท์
ประธานกรรมการ

คุณประสิทธิ์ บุญดวงประเสริฐ
ประธานคณะผู้บริหาร

และในระหว่างการระบาดของโควิด-19 ทำให้ผู้คนต้องอยู่บ้านในช่วงการปิดพื้นที่ (Lockdown) ส่งผลให้ปริมาณขยะพลาสติกเพิ่มขึ้นจากการจัดส่งอาหาร (Food Delivery) ซีพีเอฟจึงเข้าร่วมโครงการส่งพลาสติกกลับบ้านกับเครือข่ายเพื่อความยั่งยืนแห่งประเทศไทย (Thailand Responsible Business Network: TRBN) ในการเป็นจุดรับขยะพลาสติก (Drop Point) รวบรวมขยะพลาสติกเข้ากระบวนการรีไซเคิล อีกทั้งขับเคลื่อนเรื่องการลดการใช้พลาสติกแบบครั้งเดียวทิ้ง (Single-use) ได้แก่ จัดทำสื่อรณรงค์และให้ความรู้พนักงานในการล้างแยกทิ้งขยะพลาสติก ภายใต้หลักการ 4Rs Reduce Reuse Recycle Rethink นอกเหนือจากการลดบรรจุภัณฑ์ที่เกิดในกระบวนการผลิตของบริษัท ภายใต้นโยบายบรรจุภัณฑ์ยั่งยืน

แม้ว่าผลการระบาดครั้งใหญ่ของเชื้อโควิด-19 จะทำให้การปล่อยก๊าซเรือนกระจกลดลง แต่ก็เป็นการชั่วคราว การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลกยังคงเป็นเรื่องเร่งด่วนที่โลกต้องให้ความสำคัญ ซีพีเอฟจึงยังคงมุ่งมั่น **ร่วมแก้ไขปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ด้วยหลักการเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)** ในการบริหารทรัพยากรให้เกิดประสิทธิภาพและประโยชน์สูงสุด ได้แก่ การใช้พลังงานจากก๊าซชีวภาพ จากแสงอาทิตย์ และจากชีวมวลที่ได้จากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร การใช้พลังงานและน้ำให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด รวมถึงมีแผนจัดการพลังงานและแผนบริหารจัดการน้ำในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงด้านการขาดแคลนน้ำ อีกทั้งแสวงหาแนวทางการลดปริมาณอาหารส่วนเกินและขยะอาหารในกระบวนการดำเนินธุรกิจ พร้อมกับการให้ความสำคัญต่อการปกป้องฟื้นฟูป่าชายเลนและป่าต้นน้ำอันเป็นฐานทรัพยากรที่สำคัญของประเทศ อันจะส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารให้กับคนทุกคน

ด้วยตระหนักดีว่านวัตกรรมที่เหมาะสมสามารถสร้างเสริมความยั่งยืนได้อย่างแท้จริง ปีนี้บริษัทได้เปิดตัว **“หมูชีวา”** นวัตกรรมเพื่อสุขภาพภายใต้ตราสินค้า U-Farm ที่พัฒนาสุกร ตั้งแต่การคัดเลือกสายพันธุ์ เลี้ยงด้วยอาหารสัตว์ที่ใช้ธัญพืชพิเศษ เพื่อให้ได้เนื้อสุกรที่มีไขมันดีและมีโอเมก้า 3 มากกว่าเนื้อสุกรทั่วไป 2.5 เท่า ภายใต้การเลี้ยงอย่างถูกต้องตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ทำให้สุกรสุขภาพดี ไม่ใช้ยาปฏิชีวนะตลอดการเลี้ยง (Raise Without Antibiotic: RWA) ผ่านการรับรองโดย NSF ซึ่งเป็นองค์กรชั้นนำด้านอาหารปลอดภัยระดับนานาชาติ มั่นใจได้ว่าผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย ช่วยเสริมสร้างสุขภาพที่ดี หมูชีวายังได้รับรางวัลสุดยอดนวัตกรรมอาหารจากงานแสดงสินค้าอาหารระดับโลก THAIFEX-Anuga Asia 2020

ใน**การดำเนินโครงการความร่วมมือกับผู้มีส่วนได้เสียภายนอก กับภาครัฐ เครือข่ายความยั่งยืน และภาคประชาสังคมต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศ** ปีนี้เป็นก้าวสำคัญอีกก้าวของซีพีเอฟในฐานะหนึ่งในบริษัทสมาชิกของกลุ่ม SeaBOS (Seafood Business for Ocean Stewardship) ซึ่งประกอบด้วย 10 บริษัทยักษ์ใหญ่ของโลกที่ได้ดำเนินธุรกิจด้าน Seafood ที่มีเจตนารมณ์ร่วมกันในการผลิตอาหารทะเลที่ยั่งยืนและปกป้องมหาสมุทร โดยการร่วมบรรลุข้อตกลงในการกำหนดเป้าหมาย 1) ไม่ให้มีการทำประมงผิดกฎหมายและการบังคับใช้แรงงานภายในการดำเนินงานของบริษัทสมาชิกภายในเดือนตุลาคม 2564 และ 2) รายงานความคืบหน้ากิจกรรมตามเป้าหมายร่วมกันในการขจัดการทำประมงผิดกฎหมายและการบังคับใช้แรงงานภายในห่วงโซ่อุปทานอาหารทะเลในเดือนตุลาคม 2565 และ 2568

ผลจากความมุ่งมั่นในขับเคลื่อนธุรกิจด้วย**หลักการพัฒนาอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานของการกำกับดูแลกิจการที่ดีและการเคารพในสิทธิมนุษยชนขั้นพื้นฐานในทุกระดับ** ส่งผลให้ในปี 2563 บริษัทยังคงได้รับคัดเลือกให้เป็นสมาชิกในกลุ่มดัชนีความยั่งยืนของดาวโจนส์ (Dow Jones Sustainability Indices: DJSI) ประเภทตลาดเกิดใหม่ต่อเนื่องเป็นปีที่ 6 ได้รับคัดเลือกให้เป็นสมาชิก FTSE4Good Emerging Indices ประเภทตลาดเกิดใหม่ต่อเนื่องเป็นปีที่ 4 และได้รับคัดเลือกอยู่ในรายชื่อ “หุ้นยั่งยืน” หรือ Thailand Sustainability Investment (THSI) ประจำปี 2563 จากตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย อีกทั้งได้รับการจัดอันดับโดยนิตยสาร “ฟอร์บส์” ให้เป็นบริษัทอันดับที่ 248 ของโลก และเป็นอันดับที่ 1 ของบริษัทจากประเทศไทย เป็นองค์กรนายจ้างยอดเยี่ยมระดับโลกแห่งปี 2020 (The World's Best Employer 2020) พิจารณาจากความโดดเด่นในการดูแลพนักงานในช่วงโควิด-19 และการมีส่วนร่วมสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับสังคมไทยและต่างประเทศ

บริษัทให้ความสำคัญกับการทบทวนกลยุทธ์ความยั่งยืนให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่โลกที่เปลี่ยนแปลงไป **มุ่งมั่นสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนขององค์การสหประชาชาติ (UN SDGs)** ตลอดทั้งการเตรียมพร้อมรับมือกับความท้าทายที่อาจคาดไม่ถึง การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ ความกังวลเรื่องสุขภาพของประชาชนและความปลอดภัยของอาหาร โดยการนำเทคโนโลยีการผลิตและระบบการจัดการด้านดิจิทัลต่าง ๆ มาใช้เพื่อพัฒนาระบบการบริหารจัดการให้รวดเร็ว การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามความต้องการโภชนาการที่ดีของผู้บริโภคที่ได้ตามมาตรฐานโลก ไปจนถึงการผลิตอาหารเพื่อตอบโจทย์เรื่องความมั่นคงทางอาหาร สารอาหารที่เหมาะสม ราคาที่เข้าถึงได้ ควบคู่ไปกับการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุล เป็นไปตามหลักปรัชญา 3 ประโยชน์ (ต่อประเทศ ประชาชน และบริษัท) ที่บริษัทยึดถือเป็นปรัชญาในการดำเนินธุรกิจมาโดยตลอด เพื่อเป็นการตอกย้ำความมุ่งมั่นของบริษัทในการเป็นผู้นำด้านความยั่งยืนในธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจรต่อไป

สุดท้ายนี้ ในนามของคณะกรรมการ ผู้บริหาร และพนักงานทุกคน ใคร่ขอขอบคุณท่านผู้ถือหุ้น ชุมชน คู่ค้าธุรกิจ ผู้จัดหาปัจจัยการผลิต เกษตรกรผู้เกี่ยวข้อง ผู้สนับสนุนทางการเงิน องค์กรเอกชน ภาครัฐ และผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย ที่มีส่วนร่วมในการจุดประกาย พัฒนา และสนับสนุนให้เส้นทางการเติบโตอย่างยั่งยืนของบริษัทสามารถเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สร้างสรรค์คุณค่าให้กับสังคมและคืนความสมดุลสู่ธรรมชาติมาอย่างต่อเนื่อง บริษัทขอให้คำมั่นที่จะดำเนินธุรกิจบนหลักการกำกับดูแลกิจการที่ดี พร้อมคำนึงถึงคุณภาพของสังคมและสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นองค์กรที่มีความยั่งยืนและอยู่เคียงข้างกับประเทศและประชาชนในฐานะ **“ครัวของโลก”** ที่ยั่งยืนสืบไป



กลยุทธ์ความยั่งยืน ของซีพีเอฟ

ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง — **ปรัชญา 3 ประโยชน์**



คำนึงถึง
- บรรจุภัณฑ์ยั่งยืน
- ผลกระทบสิ่งแวดล้อม
- ความหลากหลายทางชีวภาพ

ดูแล
- บุคลากร
- คู่ค้าธุรกิจ
- ชุมชน

สร้างสรรค์
- นวัตกรรมอาหาร
- สวัสดิภาพสัตว์
- การเข้าถึงอาหารและความรู้เพื่อการบริโภคที่ยั่งยืน

การกำกับดูแลกิจการสู่ความยั่งยืน — **การเคารพสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติด้านแรงงาน**

เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (UN SDGs) และหลักสากล 10 ประการ ตามแนวทางข้อตกลงแห่งสหประชาชาติ (UN Global Compact)

การสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน แห่งสหประชาชาติ ของซีพีเอฟ



ซีพีเอฟได้บูรณาการเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ (Sustainable Development Goals: SDGs) เข้ากับการดำเนินงานด้านความยั่งยืนของเรา

ภายใต้กลยุทธ์ความยั่งยืน 3 เสาหลักได้แก่ อาหารมั่นคง สังคมพึ่งตน และดินน้ำป่าคงอยู่

โดยเป็นการสนับสนุนทางตรง 13 เป้าหมาย จาก 17 เป้าหมาย

โดยเพิ่มอีก 2 เป้าหมายจากปีที่แล้ว ได้แก่ เป้าหมายที่ 1 ขจัดความยากจน และเป้าหมายที่ 9 นวัตกรรมและโครงสร้างพื้นฐานที่ดี 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) ในฐานะสมาชิกภายใต้หลักสากล 10 ประการ และเพื่อเป็นการขับเคลื่อนภาคธุรกิจของไทยให้ตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินธุรกิจตามหลักการดังกล่าว เราจึงร่วมเป็นหนึ่งใน 15 องค์กรสมาชิกผู้ร่วมก่อตั้งสมาคมเครือข่ายโกลบอลคอมแพ็กแห่งประเทศไทย (Global Compact Network Thailand: GCNT)

ผลการดำเนินงานเพื่อสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติของซีพีเอฟ ณ ปี 2563



PEOPLE: การส่งเสริมคุณภาพชีวิตประชาชน

51,234 ราย
ของเกษตรกร ผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มเปราะบางได้รับการส่งเสริมอาชีพและคุณภาพชีวิต

1,433,075 ราย
ของเด็ก เยาวชน รวมถึงผู้บริโภคสามารถเข้าถึงอาหารและการเรียนรู้หรือทักษะเกี่ยวกับอาหาร

35%
ของผลิตภัณฑ์ใหม่มุ่งเน้นสุขโภชนาการ สุขภาพ และสุขภาวะที่ดี

100% ของผู้บริหารและพนักงานผ่านการอบรมพัฒนาความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความยั่งยืน

48:52
จำนวนพนักงานชายต่อพนักงานหญิง
35:43 ค่าเฉลี่ยเวลาฝึกอบรมพนักงานชายต่อพนักงานหญิง

PLANET: การอนุรักษ์โลก

36% ของปริมาณการดึงน้ำมาใช้ต่อหน่วยการผลิตลดลงเทียบกับปีฐาน 2558
42% สัดส่วนการนำน้ำกลับมาใช้ใหม่หรือใช้ซ้ำในปี 2563

99.9% ของปริมาณการใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกที่มีคุณสมบัติสามารถใช้ซ้ำ หรือใช้ใหม่หรือเป็นสินค้าใหม่ หรือย่อยสลายได้

586,000 ตัน
คาร์บอนไดออกไซด์ (CO_2) เทียบเท่าปริมาณก๊าซเรือนกระจกที่สามารถลดและกักเก็บได้ต่อปี

2,388 ไร่ พื้นที่ป่าชายเลนที่ได้รับการอนุรักษ์และฟื้นฟู

7,691 ไร่ พื้นที่ป่าบกที่ได้รับการอนุรักษ์และฟื้นฟู รวมถึงการปลูกไม้ยืนต้นในสถานประกอบการ

PROSPERITY: การสร้างความเจริญก้าวหน้า

2.85 ล้านกิกะจูล
มาจากการใช้พลังงานหมุนเวียน

มีการตรวจประเมินสถานะด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้านทั่วทั้งองค์กร และครอบคลุมห่วงโซ่อุปทาน ส่งเสริมการจ้างงานในช่วงโควิด-19 สนับสนุนการเติบโตของผู้ประกอบการรายย่อย

2,243 ล้านบาท
เป็นค่าใช้จ่ายด้านการวิจัยและพัฒนา

755 ราย
ของการจ้างงานผู้พิการ

96% ของเสียที่เกิดขึ้นถูกนำกลับมาใช้ประโยชน์

PEACE: การสร้างสันติภาพ

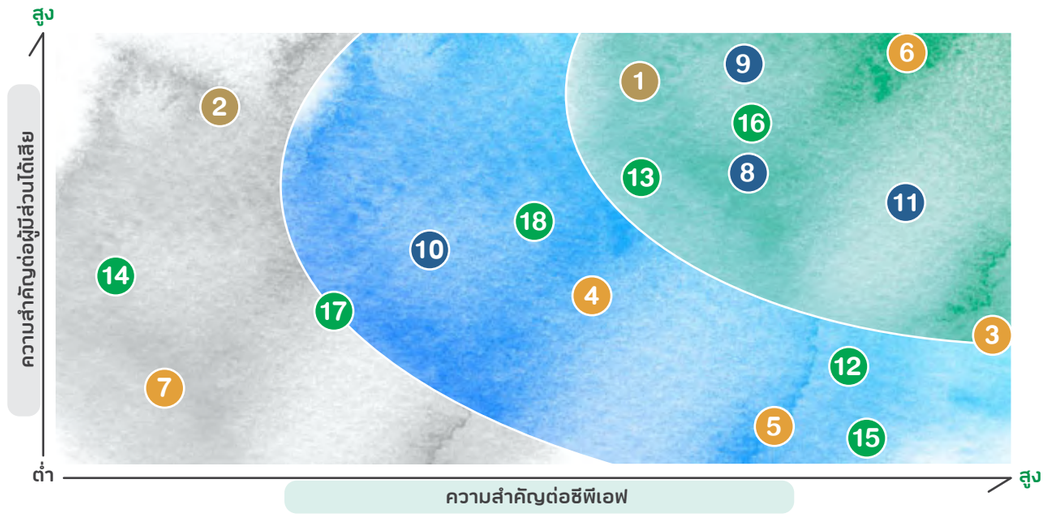
ดำเนินนโยบายด้านสิทธิมนุษยชน ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางสหประชาชาติว่าด้วยการดำเนินธุรกิจและสิทธิมนุษยชน (UN Guiding Principle on Business and Human Rights: UNGP) ส่งเสริมการยุติปัญหาแรงงานบังคับและประณามการใช้แรงงานทาสและการค้ามนุษย์ ส่งเสริมหลักการธรรมาภิบาลและต่อต้านการคอร์รัปชัน

PARTNERSHIP: การเป็นหุ้นส่วนเพื่อความร่วมมือ

ร่วม “โครงการปฏิรูประบบการผลิตอาหารที่ยั่งยืนและสุขภาพที่ดี (Food Reform for Sustainability and Health: FReSH)” โดยมีสภาธุรกิจโลกเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน (World Business Council for Sustainable Development: WBCSD) และมูลนิธิอีท (EAT Foundation) เป็นแกนนำสำคัญ รวมถึงเป็นหนึ่งในบริษัทสมาชิกของกลุ่ม Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS)

หมายเหตุ : ขอบเขตของผลการดำเนินงานครอบคลุมเฉพาะกิจการประเทศไทย

ประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน ปี 2563



พื้นฐานการพัฒนาอย่างยั่งยืน
1 การกำกับดูแล การบริหารความเสี่ยงและการปฏิบัติตามกฎหมาย
2 สิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติด้านแรงงาน

อาหารมั่นคง
3 นวัตกรรมและเทคโนโลยี
4 สุขภาพและโภชนาการ
5 สวัสดิภาพสัตว์
6 คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
7 การส่งเสริมการเข้าถึงอาหาร การตลาดอย่างรับผิดชอบและฉลากผลิตภัณฑ์

สังคมพึ่งตน
8 การบริหารจัดการทรัพยากรบุคคล
9 ความเป็นอยู่ที่ดี สุขภาพและความปลอดภัยพนักงาน
10 การจัดหาอย่างรับผิดชอบ
11 การพัฒนาและสนับสนุนชุมชน

ดินน้ำป่าคงอยู่
12 การจัดการบรรจุภัณฑ์
13 การจัดการการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
14 การจัดการพลังงาน
15 การจัดการการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร
16 การจัดการน้ำ
17 การจัดการของเสีย
18 ความหลากหลายทางชีวภาพและระบบนิเวศ

การตอบสนองต่อประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน

สูง ประเด็นที่ผู้มีส่วนได้เสียให้ความสนใจสูง ผู้บริหารระดับสูงต้องให้ความสำคัญและมีการตอบสนองและบริหารจัดการอย่างใกล้ชิด

ปานกลาง เป็นประเด็นที่ผู้มีส่วนได้เสียให้ความสนใจปานกลาง มีการระบุหน้าที่ความรับผิดชอบของหน่วยงานเพื่อตอบสนองและบริหารจัดการอย่างใกล้ชิด

ต่ำ เป็นประเด็นที่ผู้มีส่วนได้เสียให้ความสนใจต่ำ การตอบสนองและบริหารจัดการโดยวิธีการปฏิบัติงานประจำและเปิดเผยข้อมูลเท่าที่จำเป็น

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับกระบวนการประเมินประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืนและการสร้างการมีส่วนร่วมกับผู้มีส่วนได้เสียได้ที่ www.cpfworldwide.com หัวข้อ “ความยั่งยืน” เรื่อง **“กระบวนการประเมินประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน”** และ **“การสร้างการมีส่วนร่วมกับผู้มีส่วนได้เสีย”**

กระบวนการประเมินประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน

การสร้างการมีส่วนร่วมกับผู้มีส่วนได้เสีย

ขอบเขตผลกระทบและการตอบสนองต่อประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน

	หัวข้อ	ประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน	การตอบสนองต่อประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืน	ธุรกิจของซีพีเอฟ: เกษตรกร	คู่ค้าธุรกิจ	อาหารสัตว์	เลี้ยงสัตว์และแปรรูป	อาหาร	การขนส่ง	ค้าปลีก	ผู้บริโภค
พื้นฐานการพัฒนาอย่างยั่งยืน	การกำกับดูแลกิจการสู่ความยั่งยืน	การกำกับดูแลการบริหารความเสี่ยงและการปฏิบัติตามกฎหมาย	ดำเนินธุรกิจตามหลักการกำกับดูแลกิจการที่ดี ส่งเสริมให้พนักงานทุกคนปฏิบัติงานด้วยจรรยาบรรณธุรกิจที่ดี บนพื้นฐานของนโยบายการกำกับดูแลกิจการ ค่านิยมพื้นฐาน 6 ประการ (CPF Way) และจรรยาบรรณธุรกิจซีพีเอฟ (CPF Code of Conduct)	●	●	●	●	●	●	●	●
	สิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติด้านแรงงาน	การเคารพสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติด้านแรงงาน	มุ่งเน้นการจัดการประเด็นด้านสิทธิมนุษยชนในบริษัทและห่วงโซ่อุปทาน เช่น แรงงานบังคับ แรงงานต่างด้าว และสุขภาพและความปลอดภัยของพนักงานและผู้รับเหมาในสถานประกอบการ	●	●	●	●	●	●	●	●
อาหารมั่นคง	นวัตกรรมอาหาร	นวัตกรรมและเทคโนโลยี	สนับสนุนพนักงานในทุกสายงานให้เป็นนวัตกร และสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งนวัตกรรม เพื่อให้องค์กรเป็นสถานที่แบ่งปันความรู้ เกิดความคิดสร้างสรรค์อันนำไปสู่การเป็นองค์กรแห่งนวัตกรรม	●	●	●	●	●		●	●
		สุขภาพและโภชนาการ	สร้างผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและสุขภาวะที่ดีขึ้นโดยใช้เทคโนโลยีขั้นสูง	●	●	●	●	●		●	●
	สวัสดิภาพสัตว์	สวัสดิภาพสัตว์	จัดการฟาร์มด้วยวิธีการที่การุณต่อสัตว์ และสนับสนุนการใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบและสมเหตุสมผล				●				●
	การเข้าถึงอาหารและความรู้เพื่อการบริโภคอย่างยั่งยืน	คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	เพิ่มคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารโดยอาศัยการวิจัยและพัฒนาที่ทันสมัยผ่านการดำเนินงานตามมาตรฐานสากล ผ่านการรับรองโดยหน่วยงานอิสระ ควบคู่ไปกับการควบคุมคุณภาพโดยการวิเคราะห์และประเมิน ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ และการเรียกคืนสินค้า	●	●	●	●	●	●	●	●
		การส่งเสริมการเข้าถึงอาหาร การตลาดอย่างรับผิดชอบและฉลากผลิตภัณฑ์	สนับสนุนการเข้าถึงอาหารอย่างยั่งยืนในเด็ก เยาวชน และผู้บริโภค พร้อมสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์อย่างรับผิดชอบ					●		●	●
สังคมพึ่งตน	บุคลากร	การบริหารจัดการทรัพยากรบุคคล	สรรหา พัฒนา และรักษา “คนดี คนเก่ง” ขององค์กร ส่งเสริมความเป็นผู้นำและการเติบโตในอาชีพของพนักงาน สร้างให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพแก่พนักงานทุกคนตลอดช่วงชีวิตการทำงาน บนพื้นฐานการดำเนินงานเพื่อความยั่งยืนและเป็น “บ้านแห่งความสุข” ของพนักงานทุกคน			●	●	●		●	
		ความเป็นอยู่ที่ดี สุขภาพและความปลอดภัยของพนักงาน	ดูแลความปลอดภัยและส่งเสริมความเป็นอยู่ที่ดีในสถานประกอบการให้กับพนักงานตามนโยบายด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย สิ่งแวดล้อม และพลังงาน รวมทั้งทบทวนผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยของซีพีเอฟเป็นประจำทุกปี เพื่อพัฒนาการจัดการกรณีฉุกเฉิน		●	●	●	●	●	●	
	คู่ค้าธุรกิจ	การจัดหาอย่างรับผิดชอบ	สนับสนุนให้คู่ค้าดำเนินธุรกิจที่สอดคล้องตามนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนและแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจ และสร้างการมีส่วนร่วมและแลกเปลี่ยนความรู้กับคู่ค้าธุรกิจและผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาความร่วมมือทางธุรกิจที่ได้ประโยชน์ร่วมกันและดำเนินงานอย่างยั่งยืน	●	●	●	●	●	●		
	ชุมชน	การพัฒนาและสนับสนุนชุมชน	เสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของคนในชุมชนและกลุ่มเปราะบาง ผ่านการดำเนินโครงการต่าง ๆ ตามกลยุทธ์ “4 ผสานสู่ความยั่งยืน”	●	●	●	●	●		●	
ดินน้ำป่าคงอยู่	บรรจุภัณฑ์ยั่งยืน	การจัดการบรรจุภัณฑ์	พัฒนาการออกแบบและการจัดการบรรจุภัณฑ์ยั่งยืนตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียนตลอดห่วงโซ่คุณค่าเพื่อลดขยะจากบรรจุภัณฑ์ และเพื่อส่งเสริมการใช้วัสดุสำหรับผลิตบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม			●	●	●	●	●	●
	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	การจัดการการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ	ให้ความสำคัญกับการหาวิธีการลดผลกระทบและปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศเพื่อสร้างผลกระทบให้น้อยที่สุดต่อสภาพแวดล้อมในอนาคต	●	●	●	●	●	●	●	●
		การจัดการพลังงาน	ส่งเสริมการเพิ่มประสิทธิภาพพลังงาน และการเพิ่มการใช้พลังงานหมุนเวียน			●	●	●	●	●	
		การจัดการน้ำ	ประเมินความเสี่ยงการขาดแคลนน้ำ เพื่อจัดทำแผนการจัดการความเสี่ยงด้านน้ำ และสนับสนุนการนำน้ำกลับมาใช้ใหม่ เพื่อลดการดึงน้ำมาใช้ในสถานประกอบการ	●	●	●	●	●			
		การจัดการของเสีย	ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ควบคู่ไปกับการลดการเกิดของเสีย ตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน พร้อมทั้งปฏิบัติตามมาตรฐานการจัดการต่าง ๆ และสร้างคุณค่าจากของเสียที่เกิดในกระบวนการผลิต			●	●	●		●	
		การจัดการการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร	เพิ่มมูลค่าให้กับอาหารที่สูญเสียไปในกระบวนการผลิต และเสริมสร้างความแข็งแรงให้กับการดำเนินงานจากอาหารที่สูญเสียไปในกระบวนการผลิต พร้อมทั้งพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารที่สามารถช่วยยืดอายุของอาหารได้ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดขยะอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●
	ความหลากหลายทางชีวภาพ	ความหลากหลายทางชีวภาพและระบบนิเวศ	สนับสนุนการประมงและการเกษตรอย่างยั่งยืน ที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดห่วงโซ่คุณค่าตามนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนฯ ควบคู่ไปกับการปกป้องความหลากหลายทางชีวภาพผ่านโครงการซีพีเอฟ ปลูก ปัน ป้อง ป่าชายเลน และโครงการซีพีเอฟ รักษ์นิเวศ ลุ่มน้ำป่าสัก เขาพระยาเดินธง	●	●	●	●	●	●	●	●

การตอบสนอง ฟื้นฟู และปรับตัวของซีพีเอฟ ในภาวะโควิด-19

Smallholder Farmers* & Suppliers → CPF's Operations (Feed) → CPF's Operations (Farm) → CPF's Operations (Food) → Communities & Consumers

เพื่อให้การเดินสายพานการผลิตอาหารได้อย่างต่อเนื่อง ป้องกันอาหารขาดแคลน อันอาจนำไปสู่ปัญหาในสังคม

- ให้ความรู้เกษตรกรรายย่อยและเกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์เกี่ยวกับมาตรการเสริมและแนวปฏิบัติที่เข้มงวดเพิ่มเติม เพื่อป้องกันโควิด-19 รวมถึง ASF สำหรับเกษตรกรเลี้ยงสุกร
- ปรับแผนการรับสินค้าเพื่อให้คู่ค้าสามารถขนส่งได้ในช่วงเวลาที่รัฐบาลกำหนด และแนะนำแนวทางปฏิบัติภายใต้สถานการณ์โควิด-19
- ริเริ่มโครงการ Faster payment ลดระยะเครดิตเทอมเหลือเพียง 30 วัน ให้แก่คู่ค้ากว่า 6,000 ราย เพื่อเพิ่มการหมุนเวียนเงินทุน ช่วยเพิ่มสภาพคล่องและรักษางานของลูกจ้างในกลุ่มคู่ค้า

ดูรายละเอียดในบท สังคมพึ่งตน



ซีพีเอฟให้ความสำคัญกับการเลี้ยงด้วยระบบไบโอซีเคียวริตี้ (Bio-security) ทั้งฟาร์มของซีพีเอฟและเกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ ที่สามารถป้องกันเชื้อโรคเข้าสู่ฟาร์มได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น เลี้ยงในระบบโรงเรือนปิดที่ควบคุมอุณหภูมิด้วยอาหารสัตว์ที่สามารถตรวจสอบที่มาของวัตถุดิบ โดยรับจากแหล่งที่มั่นใจได้ว่าปลอดภัย ปลอดเชื้อโรคเท่านั้น

ดูรายละเอียดในบท อาหารมั่นคง

พนักงาน (สำนักงาน โรงงานและฟาร์ม)

เราให้ความสำคัญกับบุคลากรอย่างยิ่งยวดโดยยกระดับความปลอดภัยของพนักงานขึ้นสู่ระดับสูงสุด เพื่อป้องกันไม่ให้พนักงานมีความเสี่ยงในการติดเชื้อ

- กำหนดแนวทางปฏิบัติตัวของพนักงานทั้งในและต่างประเทศ
- ออกประกาศไม่มีการเลิกจ้างเพื่อสร้างความเชื่อมั่น
- ติดตามตรวจสอบพนักงานที่กลับจากประเทศกลุ่มเสี่ยง หรืออยู่ในข่ายที่จำเป็นต้องกักตัว
- เชิญนายแพทย์ผู้เชี่ยวชาญมาให้ความรู้และเป็นที่ปรึกษา
- อำนวยความสะดวกพนักงานสำนักงานและพนักงานในไลน์ผลิต ในการทำงานและการเว้นระยะห่างทางสังคม (Social Distancing)

ดูรายละเอียดในบท สังคมพึ่งตน



สิ่งแวดล้อม (รอบโรงงานและฟาร์ม)

ถึงแม้จะมีวิกฤตภาวะโควิด-19 เรายังคงมุ่งมั่นบรรเทาผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากกระบวนการผลิต เราเข้าร่วมโครงการส่งพลาสติกกลับบ้าน เพื่อร่วมบรรเทาผลกระทบจากขยะพลาสติกที่ปริมาณเพิ่มขึ้น และยังมุ่งมั่นลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการใช้พลังงาน การดึงน้ำมาใช้ การเกิดของเสีย

ดูรายละเอียดในบท ดินน้ำป่าคงอยู่

ซีพีเอฟ เป็นภาคธุรกิจรายแรก ๆ ที่มีส่วนร่วมในการช่วยเหลือประชาชน ชุมชน และ สังคม ที่เดือดร้อนจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19

- เริ่ม "โครงการส่งอาหารจากใจ ร่วมต้านภัยโควิด-19"
- ประกาศไม่ขึ้นราคาสินค้าสร้างความมั่นใจเรื่องความมั่นคงทางอาหาร
- แบ่งเบาภาระของผู้บริโภคช่วงวิกฤต
- แจกอาหารอุ่นร้อนพร้อมทานด้วยรถ CPF Food Truck
- บริจาคมอบอาหาร ตลอดจนของใช้จำเป็นให้แก่ผู้เดือดร้อน

ดูรายละเอียดในบท อาหารมั่นคง และสังคมพึ่งตน

* Smallholder Farmers หมายถึง กลุ่มของเกษตรกรรายย่อยที่มีที่ดินเป็นของตนเอง มีพื้นที่ทำกินไม่เกิน 50 ไร่, ตามประกาศคณะกรรมการสรรหาสมาชิกสภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

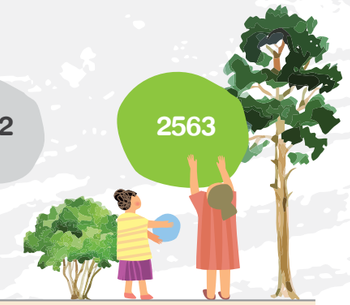






การดำเนินงาน เพื่อความยั่งยืน

ภาพรวมการดำเนินงานด้านความยั่งยืน



	2559	2560	2561	2562	2563
	เริ่มดำเนินงานตามเป้าหมาย ปี 2563				

อาหารมั่นคง

นวัตกรรมอาหาร	ร้อยละ 30 ของผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มุ่งเน้นสุขโภชนาการ สุขภาพและสุขภาวะที่ดี ภายในปี 2563	21%	69%	90%	✓ 100%	✓ 100% บรรลุเป้าหมาย ตั้งแต่ปี 2562
สวัสดิภาพสัตว์	ร้อยละ 100 ของสัตว์ได้รับการเลี้ยงดูที่สอดคล้องกับหลักอิสระ 5 ประการ และมีการใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบและสมเหตุสมผล		On track เริ่มมีเป้าหมายเป็นปีแรก	On track	On track	✓ 100%
	ร้อยละ 100 ของฟาร์มสุกรแม่พันธุ์อุ้มท้องมุ่งสู่ระบบการเลี้ยงแบบคอกขังรวม ภายในปี 2568 สำหรับกิจการประเทศไทย และ ปี 2573 สำหรับกิจการต่างประเทศ		24% (ไทย) อยู่ระหว่างดำเนินการ (ต่างประเทศ)	33% (ไทย) 7% (ต่างประเทศ)	41% (ไทย) 28% (ต่างประเทศ)	43% (ไทย) 15%* (ต่างประเทศ)
	ฟาร์มไก่ไข่ในกิจการประเทศไทยเลี้ยงแบบปล่อยอิสระในโรงเรือน มีกำลังการผลิตเพิ่มขึ้น 5 ล้านฟองต่อปี			นำร่องที่ฟาร์มวังสมบูรณ์ จังหวัดสระบุรี และจะให้ผลผลิตครั้งแรกในเดือนมีนาคม ปี 2562	✓ 100% กำลังการผลิตรวม 5 ล้านฟองต่อปี	✓ 100% กำลังการผลิตรวม 12 ล้านฟองต่อปี
	มีเจ้าหน้าที่สวัสดิภาพสัตว์กำกับดูแลด้านฟาร์มไก่เนื้อในทุกประเทศ (Poultry Welfare Officer: PWO) ภายในปี 2563		100% (ไทย) อยู่ระหว่างดำเนินการ (ต่างประเทศ)	100% (ไทย) 63% (ต่างประเทศ)	✓ 100%	✓ 100% บรรลุเป้าหมาย ตั้งแต่ปี 2562
การเข้าถึงอาหารและความรู้เพื่อการบริโภคที่ยั่งยืน	1,300,000 รายของเด็ก เยาวชน รวมถึงผู้บริโภค สามารถเข้าถึงอาหาร และการเรียนรู้หรือทักษะเกี่ยวกับอาหาร ความรู้ด้านการโภชนาการ และการบริโภคอย่างยั่งยืน ภายในปี 2563	61% ตามเป้าหมาย 300,000 ราย	74% ตามเป้าหมาย 300,000 ราย	79% ตามเป้าหมาย 300,000 ราย	97%** ตามเป้าหมาย 300,000 ราย	✓ 100%

สังคมพึ่งตน

บุคลากร	ร้อยละ 100 ของผู้นำและพนักงานผ่านการอบรมพัฒนาความรู้ และความเข้าใจเพื่อความยั่งยืน ภายในปี 2563				94% เริ่มมีเป้าหมายเป็นปีแรก	✓ 100%
คู่ค้าธุรกิจ	ร้อยละ 100 ของคู่ค้าธุรกิจหลักในกลุ่มวัตถุดิบอาหารสัตว์ เครื่องปรุง และบรรจุภัณฑ์ได้รับการตรวจประเมินด้านความยั่งยืน ภายในปี 2563		27%	53%	86%	✓ 100%
ชุมชน	50,000 รายของเกษตรกร ผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มเปราะบาง ได้รับการส่งเสริมอาชีพและคุณภาพชีวิต ภายในปี 2563	51%	72%	80%	84%	✓ 100%

ดินน้ำป่าคงอยู่

บรรจุภัณฑ์ยั่งยืน	ร้อยละ 100 ของบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่นำมาใช้บรรจุอาหารสามารถนำกลับมาใช้ซ้ำ หรือนำมาใช้ใหม่ หรือนำไปผลิตเป็นสินค้าใหม่ หรือย่อยสลายได้ ภายในปี 2568 สำหรับกิจการประเทศไทย และ ปี 2573 สำหรับกิจการต่างประเทศ			ประกาศเป้าหมายบรรจุภัณฑ์ยั่งยืน	99.99% (ไทย) อยู่ในระหว่างเก็บข้อมูล (ต่างประเทศ)	99.9% (ไทย) อยู่ในระหว่างเก็บข้อมูล (ต่างประเทศ)
ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	ร้อยละ 15 และร้อยละ 25 ของปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทางตรงและทางอ้อมต่อหน่วยการผลิตลดลง เมื่อเทียบกับปีฐาน 2558 ภายในปี 2563 และปี 2568 ตามลำดับ	7% ของเป้าหมายปี 2563	47% ของเป้าหมายปี 2563	50% ของเป้าหมายปี 2563	99% ของเป้าหมายปี 2563 59% ของเป้าหมายปี 2568***	62%**** ของเป้าหมายปี 2563 32% ของเป้าหมายปี 2568
ความหลากหลายทางชีวภาพ	9,000 ไร่ของพื้นที่ป่าชายเลนและป่าต้นน้ำในพื้นที่ยุทธศาสตร์ของประเทศ รวมถึงพื้นที่สีเขียวในสถานประกอบการได้รับการอนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟู ภายในปี 2563	23%	60%	✓ 100%	✓ 100%	✓ 100% บรรลุเป้าหมาย ตั้งแต่ปี 2561

* เนื่องจากมีการปรับวิธีการเก็บข้อมูล ** มีการปรับเป้าหมายจาก 300,000 ราย เป็น 1,300,000 ราย *** ตั้งเป้าหมายปี 2568 ในปี 2562

**** สาเหตุจากค่าสัมประสิทธิ์ที่ใช้ในการคำนวณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการใช้ไฟฟ้า อ้างอิงจากสำนักนโยบายและแผนพลังงาน (สนพ.) ในปี 2563 สูงกว่าค่าที่ใช้ในการคำนวณปี 2562 และบริษัทมีการปรับลักษณะธุรกิจเป็นอาหารพร้อมรับประทานที่มีความเข้มข้นในการใช้พลังงานต่อหน่วยการผลิตสูงกว่าธุรกิจอาหารสัตว์และธุรกิจเลี้ยงสัตว์และแปรรูป

(ไทย) สำหรับกิจการประเทศไทย (ต่างประเทศ) สำหรับกิจการต่างประเทศ

พื้นฐานการพัฒนาอย่างยั่งยืน



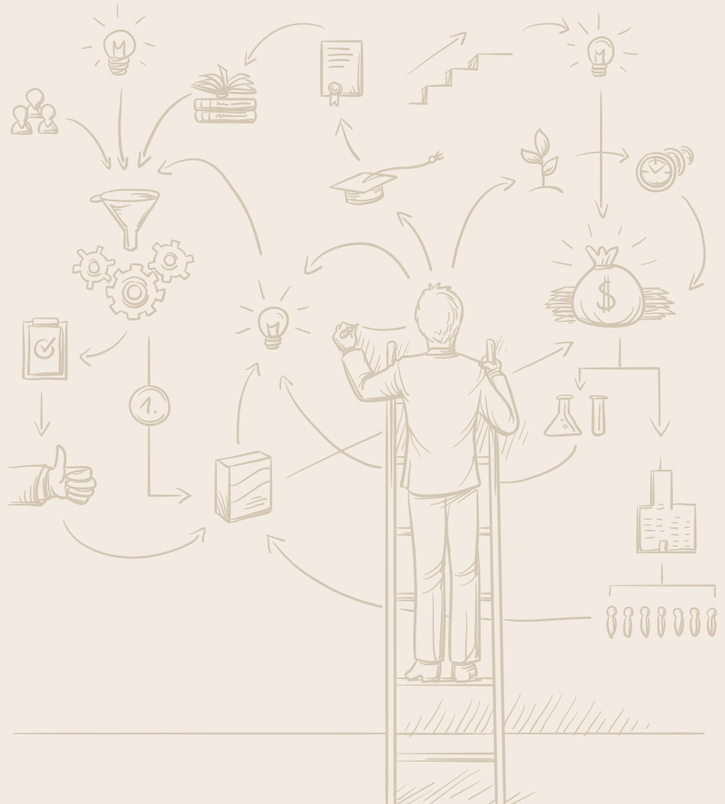
"ซีพีเอฟกำกับดูแลกิจการเพื่อ*ความยั่งยืนตามโครงสร้างการกำกับดูแลด้านความยั่งยืน* เพื่อให้การดำเนินงานมุ่งไปใน*ทิศทางเดียวกันทั่วทั้งองค์กร*"

.....

"คณะกรรมการบริษัท ผู้บริหาร พนักงานและคนงาน*ทุกคนรับทราบและเข้าใจถึงนโยบายและข้อปฏิบัติเพื่อการต่อต้านคอร์รัปชัน* ในการปฏิบัติงานของตนเอง"

.....

"ซีพีเอฟได้*ทบทวนและดำเนินกระบวนการตรวจประเมินสถานะด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน (Human Rights Due Diligence) ครอบคลุมทุกกลุ่ม* รวมถึงกลุ่มผู้เปราะบาง (Vulnerable Group) ครอบคลุมทุกสายธุรกิจในกิจการประเทศไทยและห่วงโซ่อุปทาน"



การกำกับดูแลกิจการสู่ความยั่งยืน



การดำเนินงาน

เพื่อให้ธุรกิจเติบโตได้อย่างยั่งยืน สามารถสร้างผลกระทบเชิงบวกและลดผลกระทบเชิงลบจากการดำเนินธุรกิจ ซีพีเอฟจึงมุ่งมั่นสร้างพื้นฐานการกำกับดูแลกิจการอย่างเป็นระบบและครอบคลุมทั้ง 3 มิติ คือ มิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ในทุกระดับตั้งแต่ระดับนโยบายและระดับการดำเนินงานภายในองค์กร อีกทั้งให้ความสำคัญกับการสื่อสารอย่างถูกต้องและโปร่งใสทั้งภายในและภายนอกองค์กร เพื่อให้เกิดการมีส่วนร่วมในการมุ่งสู่เป้าหมายเดียวกัน

ความมุ่งมั่น:
พัฒนาองค์กรอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานของการกำกับดูแลกิจการที่ดี

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



อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่
www.cpfworldwide.com

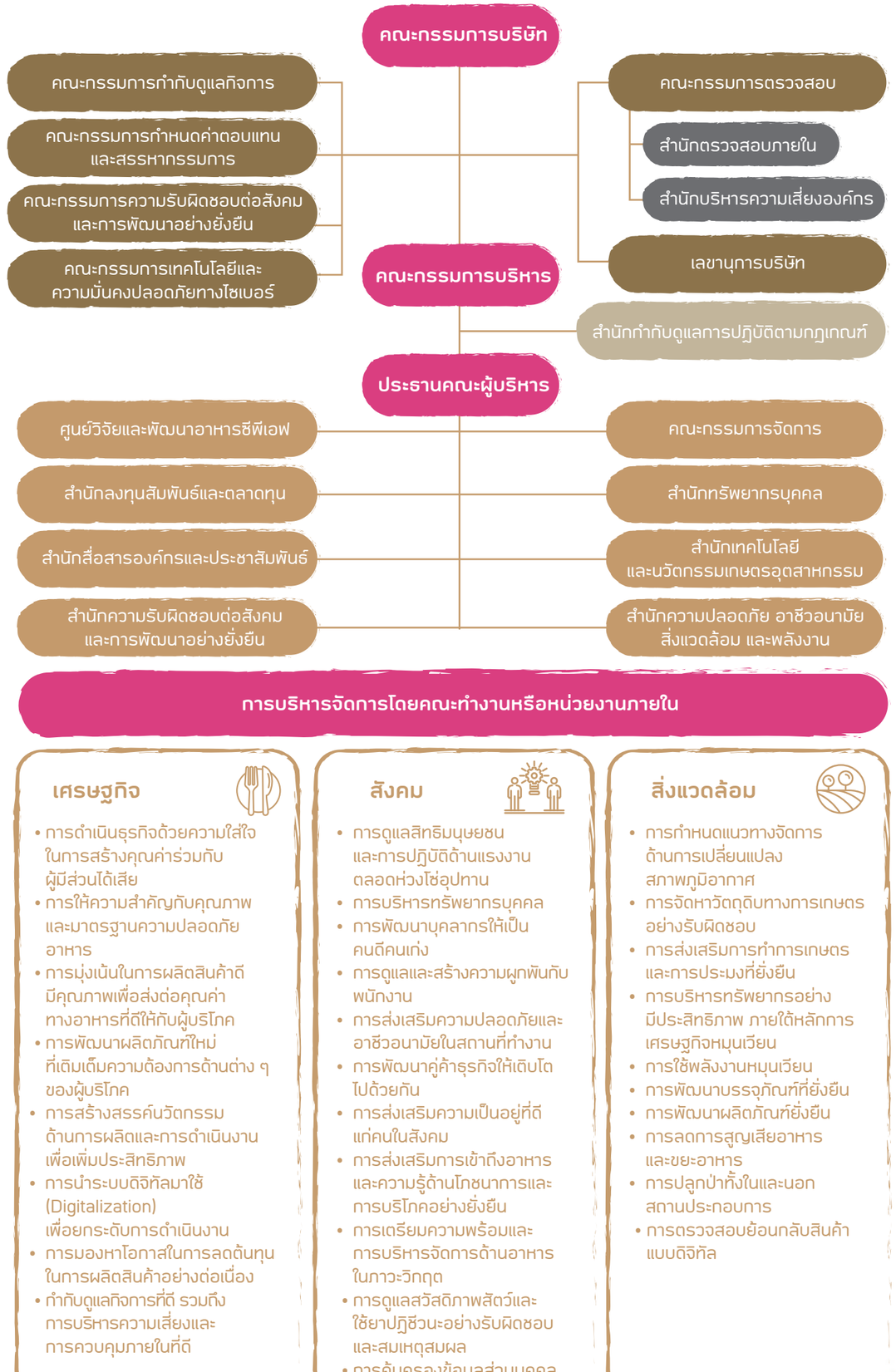
“การกำกับดูแลกิจการ”

“การต่อต้านทุจริตคอร์รัปชัน”

“ปัจจัยความเสี่ยง”
ในเล่มรายงานประจำปี 2563

โครงสร้างการกำกับดูแลด้านความยั่งยืนของซีพีเอฟ





การบริหารจัดการโดยคณะทำงานหรือหน่วยงานภายใน

เศรษฐกิจ

- การดำเนินธุรกิจด้วยความใส่ใจในการสร้างคุณค่าร่วมกับผู้มีส่วนได้เสีย
- การให้ความสำคัญกับคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร
- การมุ่งเน้นในการผลิตสินค้าดีมีคุณภาพเพื่อส่งต่อคุณค่าทางอาหารที่ดีให้กับผู้บริโภค
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เติมเต็มความต้องการด้านต่าง ๆ ของผู้บริโภค
- การสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านการผลิตและการดำเนินงานเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ
- การนำระบบดิจิทัลมาใช้ (Digitalization) เพื่อยกระดับการดำเนินงาน
- การมองหาโอกาสในการลดต้นทุนในการผลิตสินค้าอย่างต่อเนื่อง
- กำกับดูแลกิจการที่ดี รวมถึงการบริหารความเสี่ยงและการควบคุมภายในที่ดี

สังคม

- การดูแลสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติด้านแรงงานตลอดห่วงโซ่อุปทาน
- การบริหารทรัพยากรบุคคล
- การพัฒนาบุคลากรให้เป็นคนดีคนเก่ง
- การดูแลและสร้างความผูกพันกับพนักงาน
- การส่งเสริมความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในสถานที่ทำงาน
- การพัฒนาคู่ค้าธุรกิจให้เติบโตไปด้วยกัน
- การส่งเสริมความเป็นอยู่ที่ดีแก่คนในสังคม
- การส่งเสริมการเข้าถึงอาหารและความรู้ด้านโภชนาการและการบริโภคอย่างยั่งยืน
- การเตรียมความพร้อมและการบริหารจัดการด้านอาหารในภาวะวิกฤต
- การดูแลสวัสดิภาพสัตว์และใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบและสมเหตุสมผล
- การคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล

สิ่งแวดล้อม

- การกำหนดแนวทางจัดการด้านการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
- การจัดหาวัตถุดิบทางการเกษตรอย่างรับผิดชอบ
- การส่งเสริมการทำการเกษตรและการประมงที่ยั่งยืน
- การบริหารทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ภายใต้หลักการเศรษฐกิจหมุนเวียน
- การใช้พลังงานหมุนเวียน
- การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ยั่งยืน
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยั่งยืน
- การลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร
- การปลูกป่าทั้งในและนอกสถานประกอบการ
- การตรวจสอบย้อนกลับสินค้าแบบดิจิทัล

สิทธิมนุษยชน และการปฏิบัติด้านแรงงาน



ความมุ่งมั่น:
เคารพสิทธิมนุษยชนและมีแนวทางปฏิบัติด้านแรงงาน

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

การดำเนินงาน

การเคารพและผดุงไว้ซึ่งสิทธิมนุษยชน

- ในปี 2563 พนักงานของซีพีเอฟได้รับการอบรมด้านสิทธิมนุษยชนครอบคลุมสถานประกอบการของซีพีเอฟทั่วประเทศในหลากหลายหลักสูตร อาทิ สิทธิมนุษยชน กฎหมายแรงงาน อาชีวอนามัยและความปลอดภัย และธรรมาภิบาลขั้นพื้นฐาน ทั้งในรูปแบบทางไกล ตอบสนองต่อวิถีปกติใหม่ และรูปแบบออนไลน์ ดังนี้

การอบรมด้านสิทธิมนุษยชน	พนักงานคนไทย	พนักงานคนต่างด้าว
การอบรมในรูปแบบทางไกล		
ระยะเวลาอบรมรวม (ชั่วโมง)	48	
จำนวนพนักงาน (คน)	289	349
การอบรมในรูปแบบออนไลน์		
ระยะเวลาอบรมรวม (ชั่วโมง)	93,369	13,886
จำนวนพนักงาน (คน)	62,246	9,257
ร้อยละการอบรมเทียบกับพนักงานทั้งองค์กร (%)	87	13

100% ของพนักงานได้รับการอบรมด้านสิทธิมนุษยชน



การอบรมแบบ Remote Interactive Training



นอกจากนี้ สถานประกอบการของซีพีเอฟในประเทศไทยยังได้รับการรับรองมาตรฐานแรงงานไทย (มรท.) 8001 กว่า 190 แห่ง โดยสถานประกอบการผลิตเพื่อการส่งออกได้รับการรับรองครบ 100% แล้ว และกำลังขอการรับรองเพิ่มสำหรับสถานประกอบการที่เหลือเพื่อยกระดับอุตสาหกรรมไทยและคงไว้ซึ่งสิทธิมนุษยชนที่บริษัทตระหนักและให้ความสำคัญมาตลอด (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมใน**รายงานประจำปี 2563 ส่วนที่ 2 การกำกับดูแลกิจการ**)

- ซีพีเอฟให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่งกับเรื่องช่องทางการสื่อสารและการร้องเรียนต่าง ๆ ของพนักงาน คณะกรรมการสวัสดิการประจำสถานประกอบการถือเป็นอีกหนึ่งช่องทางในการสื่อสารระหว่างพนักงานและบริษัท ซึ่งเป็นการส่งเสริมให้เกิดความตระหนักและความเคารพถึงสิทธิมนุษยชนอย่างเท่าเทียมกันในพนักงานทุกคน ทุกระดับ และทุกเชื้อชาติ เพื่อมีส่วนร่วมในการแสดง

มุมมอง ความเห็น ข้อเสนอแนะ และข้อร้องเรียนต่าง ๆ ผ่านตัวแทนที่ได้รับการเลือกตั้งเข้ามา อนึ่ง บริษัทได้จัดให้มีจำนวนกรรมการในคณะกรรมการฯ เพิ่มขึ้นจากจำนวนขั้นต่ำที่กฎหมายกำหนดไว้ ซึ่งกำหนดให้สูงสุดไม่เกิน 17 คน ต่อสถานประกอบการแต่ละแห่ง เพื่อให้มีความเหมาะสมกับขนาดของสถานประกอบการแต่ละแห่ง รวมทั้งครอบคลุมกลุ่มความหลากหลายและกลุ่มเปราะบางในด้านเพศ เชื้อชาติ ศาสนา และผู้บกพร่องทางร่างกาย และหากคณะกรรมการฯ ที่ได้รับการเลือกตั้งไม่ได้ครอบคลุมกลุ่มเปราะบางดังกล่าว บริษัทยังจัดให้มีคณะอนุกรรมการสวัสดิการประจำสถานประกอบการให้ครอบคลุมมาทำหน้าที่รับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะของพนักงานในกลุ่มเปราะบางเหล่านั้นเพื่อนำเสนอประเด็นต่าง ๆ ไปยังคณะกรรมการฯ ก่อนจะมีการประชุมร่วมกับผู้บริหารที่เป็นตัวแทนของบริษัทอีกด้วย

- ในช่วงการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ซีพีเอฟได้เพิ่มนโยบายการดูแลพนักงาน เพื่อให้เกิดความมั่นใจและความปลอดภัยสูงสุด ดังนี้
  - ไม่มีนโยบายเลิกจ้างพนักงาน
  - สนับสนุนอาหารให้กับเพื่อนพนักงานกลุ่มที่ต้องเฝ้าระวัง
  - มอบคูปองแบบอิเล็กทรอนิกส์ สำหรับพนักงาน/คู่สมรส/บุตร ที่ได้รับผลกระทบจากการแพร่ระบาด เพื่อซื้ออาหารและเครื่องดื่มที่ร้านจำหน่ายสินค้าในเครือบริษัท
  - ให้เงินกู้ยืมค่าเล่าเรียนบุตรโดยไม่คิดดอกเบี้ยเป็นระยะเวลา 24 เดือน สูงสุดไม่เกิน 100,000 บาท
  - สนับสนุนค่ารักษาพยาบาลจากโรคติดเชื้อโควิด-19
- สำหรับแรงงานต่างด้าว ในช่วงการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ซีพีเอฟได้เพิ่มมาตรการต่าง ๆ ในการดูแล ดังนี้
  - ร่วมกับหน่วยงานสาธารณสุขภายในพื้นที่ให้ความรู้ความเข้าใจกับแรงงานต่างด้าวที่พักในหอพักพนักงาน ในการป้องกันตนเองจากโรคติดเชื้อโควิด-19 อาทิ การเว้นระยะห่างทางกายภาพ การใช้หน้ากากอนามัย เจลฆ่าเชื้อ การเฝ้าระวังบุคคลภายนอกเข้ามายังหอพัก
  - สำรวจหอพักแรงงานต่างด้าวด้านมาตรการความปลอดภัยจากโรคติดเชื้อโควิด-19 ต่าง ๆ ปรับให้สายเดินรถรับส่งแรงงานระหว่างหอพักและสถานประกอบการของบริษัทมีความถี่มากขึ้น เพื่อเว้นระยะห่างระหว่างตัวบุคคลภายในรถรับส่ง ทำความสะอาดฆ่าเชื้อภายในรถทุกรอบรับส่ง รวมถึงทำความสะอาดหอพักครั้งใหญ่ (Big Cleaning) ทุก ๆ สัปดาห์
  - ปฏิบัติตามแนวทางการบริหารจัดการการทำงานของแรงงานต่างด้าว ตามมติคณะรัฐมนตรี ในการขยายกรอบระยะเวลาการอนุญาตทำงานหลังวาระการจ้างงานครบและแรงงานไม่สามารถเดินทางออกนอกราชอาณาจักรได้ เนื่องจากสถานการณ์โควิด-19 เช่น การตรวจสุขภาพ การต่ออายุใบอนุญาตทำงานและลงตราวีซ่า



ภาษากัมพูชา



ภาษาเมียนมา



ภาษาไทย

การให้ความรู้เกี่ยวกับการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19







ส่วนหนึ่งของมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19

- นอกจากนี้ ซีพีเอฟยังส่งเสริมสิทธิในการเข้าถึงอาหารคุณภาพและปลอดภัยกับแรงงานต่างด้าวทุกคน แม้ไม่ใช่พนักงานของบริษัท โดยบริษัทได้มอบอาหารให้กับมูลนิธิเครือข่ายส่งเสริมคุณภาพชีวิตแรงงาน (Labour Protection Network Foundation: LPN) ภายใต้โครงการ “CPF ส่งอาหารจากใจ ร่วมต้านภัยโควิด-19” เพื่อแจกจ่ายให้แรงงานต่างด้าวในพื้นที่ต่าง ๆ ที่ต้องกักตัวเพื่อควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 อีกด้วย



ซีพีเอฟส่งมอบอาหารให้มูลนิธิเครือข่ายส่งเสริมคุณภาพชีวิตแรงงาน

- ปี 2563 เป็นปีที่ 3 ของความร่วมมือระหว่างซีพีเอฟและมูลนิธิเครือข่ายส่งเสริมคุณภาพชีวิตแรงงาน (Labour Protection Network Foundation: LPN) ที่ได้เดินหน้าทำกิจกรรมต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง ได้แก่ การรับเรื่องร้องเรียนผ่านศูนย์ Labour Voices Hotline by LPN การอบรมด้านสิทธิมนุษยชนและสิทธิแรงงานในรูปแบบทางไกล (Remote Interactive Training) รวมถึงการเยี่ยมแรงงานต่างด้าวในหอพักและให้ความรู้ความเข้าใจเรื่องการป้องกันสุขภาพและมาตรการต่าง ๆ ที่จะป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19
- ในปี 2563 บริษัทได้รับข้อร้องเรียนผ่านศูนย์ Labour Voices Hotline by LPN จำนวน 1 เรื่อง เกี่ยวกับความกังวลใจของพนักงานเรื่องสิทธิและสวัสดิการอันพึงได้ หลังจากสืบหาสาเหตุพบว่ามาจากความเข้าใจที่คลาดเคลื่อน จึงชี้แจงและให้ความมั่นใจว่าพนักงานจะได้รับการปฏิบัติต่ออย่างถูกต้องและเที่ยงธรรม



มูลนิธิเครือข่ายส่งเสริมคุณภาพชีวิตแรงงานเข้าเยี่ยมแรงงานต่างด้าวในหอพักของบริษัท

การตรวจประเมินสถานะด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน

ในปี 2563 ซีพีเอฟได้ทบทวนกระบวนการตรวจประเมินสถานะด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน (Human Rights Due Diligence) ซึ่งเป็นการทบทวนที่กระทำอย่างต่อเนื่องเป็นประจำทุกปี ครอบคลุมทุกกลุ่มรวมถึงกลุ่มความหลากหลายและกลุ่มผู้เปราะบางทางเชื้อชาติและศาสนา ผู้บกพร่องทางร่างกาย และเด็ก เป็นต้น ซึ่งครอบคลุมกิจการของบริษัททั่วประเทศ โดยประเด็นด้านสิทธิมนุษยชนที่สำคัญ (Salient Human Rights Issues) ทั้ง 7 ประเด็น ได้แก่ สภาพการจ้างงาน สุขภาพและความปลอดภัยของพนักงาน สุขภาพและความปลอดภัยในชุมชน ข้อมูลส่วนบุคคล การใช้แรงงานผิดกฎหมาย (เช่น แรงงานเด็ก แรงงานบังคับ และแรงงานต่างด้าว) ในห่วงโซ่อุปทาน สุขภาพและความปลอดภัยของคู่ค้าและผู้รับเหมา มาตรฐานการครองชีพและความปลอดภัยของชุมชนในห่วงโซ่อุปทาน สำหรับประเด็นข้อมูลส่วนบุคคล ซีพีเอฟและบริษัทย่อยให้ความสำคัญกับการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคลของบุคลากร ลูกค้า คู่ค้าธุรกิจ และพันธมิตรทางธุรกิจ โดยมุ่งมั่นที่จะปกป้องข้อมูลส่วนบุคคลจากการถูกนำไปใช้ในทางที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย และรักษาข้อมูลดังกล่าวให้ปลอดภัยตามมาตรฐานสากล ทั้งนี้ บริษัทได้กำหนดเรื่องการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคลไว้ใน **จรรยาบรรณธุรกิจ**และ**นโยบายว่าด้วยการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล** โดยในปีนี้ ซีพีเอฟและบริษัทย่อยในประเทศไทยได้นำนโยบายนี้ไปปฏิบัติแล้ว โดยการจัดตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการและคณะทำงานคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล เพื่อให้มั่นใจว่าซีพีเอฟและบริษัทย่อยทั้งหมดได้ดำเนินการให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าวข้างต้น

การบริหารความหลากหลาย

ซีพีเอฟกำหนดนโยบายและแนวปฏิบัติที่ส่งเสริมวัฒนธรรมการทำงานแบบมีส่วนร่วมและเคารพในความแตกต่างและความหลากหลายภายในองค์กร เช่น นโยบายการบริหารความหลากหลายและยอมรับความแตกต่าง นโยบายด้านการจ้างและการบริหารแรงงาน และนโยบายเรื่องการเลือกปฏิบัติและการล่วงละเมิด เป็นต้น โดยคำนึงถึงความรู้ทักษะ และประสบการณ์ที่แตกต่างของพนักงานเป็นสำคัญ ไม่เลือกปฏิบัติหรือล่วงละเมิดในเรื่องเชื้อชาติ สัญชาติ เผ่าพันธุ์ สีผิว ต้นตระกูล ศาสนา สถานะทางสังคม เพศ อายุ ความพิการหรือทุพพลภาพ แนวคิดทางการเมือง ตลอดจนสถานภาพการสมรส เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดทั้งต่อการดำเนินธุรกิจและพนักงาน

ในกิจการประเทศไทย ยังเปิดโอกาสและสนับสนุนให้พนักงานทุกคน ทุกระดับ ทุกเชื้อชาติ ได้มีส่วนร่วมแสดงมุมมอง ความเห็น ข้อเสนอแนะ รวมทั้งเรื่องร้องเรียนต่าง ๆ ผ่านช่องทางที่หลากหลาย รวมถึงผ่านตัวแทนพนักงานที่ได้รับการเลือกตั้งเป็นคณะกรรมการและคณะอนุกรรมการสวัสดิการประจำสถานประกอบการ โดยในปี 2563 พนักงานของบริษัทได้รับผลประโยชน์จากการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะกับตัวแทนบริษัทแล้วร้อยละ 74 ของพนักงานในกิจการประเทศไทยทั้งหมด





อาหารมั่นคง

ฟาร์มไก่ไข่ในกิจการประเทศไทย
เลี้ยงแบบปล่อยอิสระในโรงเรือน
ด้วยกำลังการผลิตเพิ่มขึ้น

7* ล้านฟองต่อปี

*สูงกว่าเป้าหมายที่ตั้งไว้ที่ 5 ล้านฟองต่อปี

การเรียกคืนสินค้าที่ส่งผลกระทบ
ต่อสุขภาพของสาธารณชนเป็น 0 (ศูนย์)

ผลิตภัณฑ์ใหม่ในประเทศไทยเป็นผลิตภัณฑ์
ที่มุ่งเน้นสุขโภชนาการ สุขภาพ
และสุขภาวะที่ดี

35%

ฟาร์มไก่เนื้อในทุกประเทศ มีเจ้าหน้าที่
สวัสดิภาพสัตว์กำกับดูแลด้านฟาร์มไก่เนื้อ

100%

ฟาร์มสุกรแม่พันธุ์อุ้มท้อง
ได้รับการเลี้ยงดูในระบบคอกขังรวม

กิจการในประเทศไทย	กิจการในต่างประเทศ
43%	15%*

*เนื่องจากมีการปรับวิธีการเก็บข้อมูล

เด็ก เยาวชนและผู้บริโภคในประเทศไทย
ได้รับการส่งเสริมให้เข้าถึงอาหารและการเรียนรู้
หรือทักษะเกี่ยวกับอาหาร ความรู้ด้านโภชนาการ
และการบริโภคอย่างยั่งยืน

1,433,075 ราย

นวัตกรรมอาหาร



ความมุ่งมั่น:
พัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร

เป้าหมายเชิงกลยุทธ์ (ประเทศไทย)	ผลการดำเนินงาน
ร้อยละ 30 ของผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มุ่งเน้นสุขโภชนาการ สุขภาพ และสุขภาวะที่ดี ภายในปี 2563	35%

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

การดำเนินงาน

ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ดีกว่า

ธุรกิจอาหารเป็นหนึ่งในธุรกิจที่ต้องปรับตัวตามพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปตามสภาวะแวดล้อมและสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งสภาวะการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ทำให้ผู้บริโภคใส่ใจสุขภาพและความปลอดภัยอาหารมากขึ้น ซีพีเอฟจึงได้นำนวัตกรรมและเทคโนโลยีขั้นสูงมาใช้ในกระบวนการผลิตเพื่อตอบโจทย์สังคมวิถีปกติใหม่ (New Normal) นี้ ด้วยแนวคิด**อาหารเพื่อวันพรุ่งนี้ (Food for Tomorrow)** 3 กลุ่ม ได้แก่

1. **กลุ่ม Innovation และ Wellness Food and Beverages** เป็นนวัตกรรมและการวิจัยพัฒนาตลอดห่วงโซ่การผลิตตั้งแต่อาหารสัตว์ ฟาร์มป้องกันโรค ตลอดจนอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงแนวคิด **“กินอาหารให้เป็นยา (Food as a Medicine)”** ด้วยการเพิ่มสารอาหารจากธรรมชาติที่ช่วยบำรุงสุขภาพและเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย อาทิ

- หมูชีวา: หมูไขมันดี มีโอเมก้า 3 (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมใน**บทสวัสดิภาพสัตว์**)



- ชิคเก้นริบ: นวัตกรรมเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ร่วม (Co-Product) ด้วยการตัดแบบพิเศษ (Special Cut)
  - นวัตกรรมการตัดแต่งเนื้อไก่ส่วนหลังตัดแต่งแบบพิเศษ **เจ้าแรกและเจ้าเดียวในเมืองไทย**
  - ทานง่าย ทานเพลิน กระดูกเดียว คล้ายปีกกลางผ่า
  - เนื้อเยอะ เต็มคำ นุ่มฉ่ำ เหมือนเนื้อไก่ส่วนสะโพก
  - เมนูไหนก็ง่าย ไม่ว่าจะ ต้ม ผัด แกง ทอด
  - เลี้ยงในระบบ Biosecurity High Tech Farming
  - เลี้ยงด้วยโปรไบโอติก ปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะ
  - ไม่ใช้ฮอร์โมนเพื่อเร่งการเจริญเติบโต
  - เลี้ยงด้วยธัญพืชเป็นหลัก
  - มีทั้งแบบสด แบบพร้อมปรุง และแบบพร้อมทาน
  - อร่อย ลืม ปีก

- นวัตกรรมเนื้อจากพืช (PLANT-TEC Innovation): ด้วยความมุ่งมั่นวิจัยและพัฒนาของศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟในการคิดค้นเทคนิคการสร้างรสสัมผัสเสมือนเนื้อสัตว์ โดยผสานความร่วมมือกับผู้เชี่ยวชาญในต่างประเทศ คัดเลือกวัตถุดิบหลากหลายชนิดผ่านกระบวนการผลิตและเทคโนโลยีที่ทันสมัย จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืช (Plant-based Meat) ในหลากหลายรูปแบบ อาทิ นักเก็ต เบอร์เกอร์ และเนื้อบดจากพืช



- เครื่องดื่มสุขภาพ INNO We-ness: สามารถรักษาคุณค่าทางอาหารที่อุณหภูมิห้องปกติได้ 1 ปี

DEEP

หลับลึก ตื่นสดชื่น

เครื่องดื่มเสริมอาหาร ดีป ด้วยสารสกัด แอล-ธีอะนิน 200 มก. และคาโมมายล์ ช่วยปรับคลื่นสมองที่ยุ่งเหยิงจากความเครียด ให้ผ่อนคลาย ส่งผลให้หลับลึกและยาวนานขึ้น



FRESH

บูสท์สมอง คืนความสดชื่น

เครื่องดื่มเสริมอาหาร เฟรช ที่ผสานพลัง Boost สมอง ด้วยสารสกัดคาเทชิน (จากชาเขียว) ช่วยให้สมองตื่นตัว และมีวิตามิน 5 ชนิด (วิตามิน B1 3 6 12 และ C สูง) ช่วยบำรุงสื่อประสาทและสมอง

IMU

เปลี่ยนภูมิแพ้ เป็นภูมิพร้อม

เครื่องดื่ม ไอ เอ็ม ยู มีเบต้า-กลูแคน 3,800 มก. เข้มข้นจากธรรมชาติ ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย และช่วยกระตุ้นการทำงานของเม็ดเลือดขาวให้แข็งแรง

2. **กลุ่ม Ready-To-Eat Food** เพื่อตอบสนองการใช้ชีวิตที่เร่งรีบในสังคมเมืองและชีวิตวิถีปกติใหม่ ซีพีเอฟนำเสนออาหารพร้อมทานที่เหมาะสำหรับการรับประทานที่บ้าน ง่ายต่อการอุ่น รสชาติดี ปลอดภัยและปลอดเชื้อด้วยมาตรฐานการผลิตระดับโลก ทั้งอาหารมื้อหลักและอาหารทานเล่น เมนูเพื่อสุขภาพที่ทำจากผักแท้ 100% ไม่เติมน้ำตาล ไม่ใส่ผงชูรส อาทิ ซุปข้าวโพดและซุปฟักทอง CP Veg It Up! ที่นำระบบ UHT Aseptic[1] ซึ่งเป็นระบบปลอดเชื้อ 100% มาใช้ เพื่อช่วยคงคุณค่าสารอาหารเหมือนทำสดใหม่ ๆ

ทำจากฟักทองสด

- ทำจากผักแท้ 100%
- ไม่เติมน้ำตาล
- ไม่ใส่ผงชูรส
- ไม่เจือสีสังเคราะห์
- ไม่ใส่วัตถุกันเสีย



ทำจากข้าวโพดหวานแท้ๆ

- ปลอดเชื้อ 100% ด้วยระบบ UHT Aseptic
- เก็บที่อุณภูมิห้องได้นาน 6 เดือน
- ลดการใช้พลาสติกด้วยบรรจุภัณฑ์ถ้วยกระดาษ
- สนับสนุนการกินแบบ 2:1:1[2] ลดพุง ลดโรค

3. **กลุ่ม Fresh Destination Meat** ด้วยโปรตีนจากเนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบหลักในเมนูอาหารของประชากรโลก การเลือกผลิตภัณฑ์ของสดประเภทเนื้อสัตว์เพื่อปรุงอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อการบริโภคในยุคสังคมวิถีปกติใหม่จึงต้องพิถีพิถันมากขึ้นในเรื่องมาตรฐานการผลิต ความสะอาดและความปลอดภัย ซึ่งซีพีเอฟมุ่งเน้นให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพมาตลอด จึงได้เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายแบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์และการจัดส่งถึงบ้านเพื่อส่งมอบอาหาร **“สด สะอาด ปลอดภัย ตรวจสอบย้อนกลับได้”** ถึงมือผู้บริโภค นอกจากนี้ยังตอบสนองพฤติกรรมผู้บริโภคที่ซื้ออาหารสดด้วยมุมบุชเชอร์ที่สามารถเลือกสินค้าและปริมาณได้ด้วยตัวเอง อีกทั้งยังมีอาหารสดหลากหลายชนิด โดยเฉพาะเนื้อหมู เป็ด ไก่ ไข่ และอาหารทะเลที่ปลอดภัย ได้มาตรฐานจากซีพีเอฟ มีผักสดและผลไม้จากฟาร์มของเกษตรกรจากทุกภูมิภาคและเครื่องปรุงนานาชนิด **“สินค้าครบ จบในที่เดียว”** สอดรับกับวิสัยทัศน์การเป็น **“ครัวของโลกที่ยั่งยืน”**









“สด สะอาด ปลอดภัย มั่นใจได้ด้วยมาตรฐาน ปศุสัตว์ OK”



อาหารสดที่มุมบุชเชอร์

[1] UHT Aseptic เป็นระบบการบรรจุอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ระดับ Ultra High Temperature (UHT) ที่อุณหภูมิเกิน 133 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 1 วินาที ทำให้ปลอดเชื้อในระดับ Commercial Sterilization ซึ่งไม่มีจุลินทรีย์สามารถเจริญเติบโตได้อีกในระหว่างการเก็บและการขนส่งที่อุณหภูมิปกติ และบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปลอดเชื้อโดยการบรรจุจะต้องกระทำภายใต้สภาวะที่ปลอดเชื้อ ของระบบการบรรจุแบบปลอดเชื้อ; ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร www.foodnetworksolution.com, องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย www.dpo.go.th, ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม www.packaging.oie.go.th

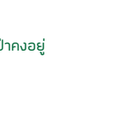
[2] 2:1:1 เป็นการกำหนดปริมาณอาหารที่เหมาะสม โดยการแบ่งสัดส่วนของจานออกเป็น 4 ส่วนเท่า ๆ กัน และแบ่งประเภทอาหารที่ใส่ในจานเป็นผัก 2 ส่วน ข้าวหรือแป้ง 1 ส่วน และเนื้อสัตว์ 1 ส่วน, สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)



อาหารสดที่มุมบุชเชอร์ด้วยนวัตกรรมตู้แช่กระจายความเย็น

- กระจายความเย็นรอบทิศทาง เนื้อนุ่มฉ่ำ ไม่แห้งติดถาด ไม่เป็นน้ำแข็ง
- ลด CO_2 ในบรรยากาศด้วย **R-290 รายแรกของไทย**
- ประหยัดพลังงานกว่าเดิม 50%
- ยืดอายุการใช้งานได้นานขึ้น 40%
- ลดการสูญเสียพื้นที่ ด้วยช่องเก็บสต๊อกด้านล่าง
- ตั้งเวลาเปิด-ปิดอัตโนมัติได้

นอกจากนี้ ซีพีเอฟยังร่วมสนับสนุนให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดีด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มุ่งเน้นสุขโภชนาการ สุขภาพและสุขภาวะที่ดีกว่าด้วยผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณโซเดียมและไขมันอิ่มตัวลดลง โดยมีรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ในปี 2563 ดังนี้

ประเภท	จำนวน (ผลิตภัณฑ์)	ตัวอย่างผลิตภัณฑ์		
โซเดียมลดลง (น้อยกว่า 600 มิลลิกรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค*)	11	 ข้าวหน้าเนื้อสไตล์ญี่ปุ่น	 สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า	ซุปข้าวโพด
ไขมันอิ่มตัวลดลง (ไม่เกิน 3 กรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค*)	23	 ข้าวลาบไก่	 ข้าวคลุกกะเพราไส้กรอก	 ข้าวแกงเขียวหวานไก่
โซเดียมและไขมันอิ่มตัวลดลง	7	 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ไก่กะหล่ำน้ำปลา	ข้าวปลาผัดขิ้นฉ่าย	ข้าวกะเพรากุ้ง

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

คุณรู้หรือไม่ ??
ควรบริโภคเนื้อสัตว์อย่างไรให้ปลอดภัยในช่วง Lockdown[3]

ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหารให้ความเห็นตรงกันว่า “การปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะที่ดีด้านอาหารปลอดภัย” สามารถป้องกันได้ทั้งโรคอาหารเป็นพิษและโควิด-19 ซึ่งองค์การอนามัยโลกได้สรุปไว้ 5 ขั้นตอนสำคัญ คือ 1) รักษาความสะอาด ควรล้างมือก่อน หลังและระหว่างการเตรียมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ 2) แยกระหว่างอาหารดิบและอาหารปรุงสุก ควรวางเนื้อสัตว์สดให้ห่างจากผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและอาหารประเภทอื่นทั้งระหว่างการเลือกซื้อและอุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง 3) ให้ความร้อนอาหารอย่างทั่วถึง ต้องให้ความร้อนจนอุณหภูมิใจกลางอาหารสูงกว่าที่กำหนด 4) เก็บรักษาอาหาร ณ อุณหภูมิที่เหมาะสม ควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในชั้นวางที่ควบคุมความเย็น (อุณหภูมิ 5 °C หรือต่ำกว่า) เก็บในกระเป๋าเก็บความเย็นระหว่างเดินทาง 5) ใช้น้ำและวัตถุดิบที่สะอาดและปลอดภัย เลือกซื้อเนื้อสัตว์สดและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปจากแหล่งที่เชื่อถือได้ ได้รับมาตรฐาน GMP มีลักษณะ กลิ่น สีเป็นปกติ หากมีฉลากควรดูวันผลิตและวันหมดอายุ

การเสริมสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งนวัตกรรม

ซีพีเอฟมุ่งมั่นสนับสนุนให้เกิดวัฒนธรรมองค์กรแห่งนวัตกรรมที่เน้นการพัฒนาและส่งเสริมนวัตกรรมทั่วทั้งองค์กรอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพสูงสุดทั้งต่อตัวพนักงานและบริษัท เพื่อเตรียมพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงทางธุรกิจและความต้องการของผู้บริโภค

2556 นำระบบการจัดการและบริหารนวัตกรรม BRITISH STANDARD BS 7000-1[4] มาใช้ในองค์กรเพื่อช่วยวางแผนโครงการและสร้างโอกาสเกิดนวัตกรรมในองค์กรมากขึ้น

2558 จัดการอบรมเสริมสร้างการรับรู้และการนำมาตรฐานสากล CEN/TS 1655[5] ไปใช้แก่พนักงานในองค์กร รวมถึงได้มีการตรวจประเมินภายในด้วยมาตรฐานดังกล่าว

2563 พัฒนาสู่มาตรฐาน ISO 56002[6] เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติและข้อเสนอแนะในการพัฒนาและยังคงรักษากรอบแนวคิดในการปฏิบัติด้านการจัดการนวัตกรรมอย่างเป็นระบบแก่องค์กร ซึ่งเป็นมาตรฐานที่มีเป้าหมายในการจัดเตรียมองค์กรให้มีแนวทางและกระบวนการที่ทำให้องค์กรได้รับประโยชน์มากที่สุดจากโครงการนวัตกรรมขององค์กรอย่าง CEO Awards และการพัฒนาบุคลากรให้เป็นนวัตกรขององค์กร เป็นต้น

2564 จะจัดตั้งคณะกรรมการนวัตกรรมขององค์กรชุดใหม่ เพื่อความคล่องตัวในการบริหารจัดการนวัตกรรมองค์กรเชิงกลยุทธ์ในทิศทางเดียวกันทั่วทั้งองค์กร

[3] ผศ.ดร. จิตศิริ ราชตนะพันธุ์ อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หนังสือพิมพ์ประชาชาติธุรกิจ
[4] ระบบ BS 7000-1 คือ มาตรฐานประเทศอังกฤษเพื่อการบริหารจัดการนวัตกรรมที่สนับสนุนให้เกิดนวัตกรรมใหม่ภายในองค์กร โดยกลุ่ม BSI
[5] มาตรฐาน CEN/TS 16555 คือ มาตรฐานสหภาพยุโรปเพื่อการจัดการนวัตกรรมและสนับสนุนให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ โดย European Committee for Standardization (CEN) ซึ่งต่อมาได้มีการร่างเป็นมาตรฐานระดับสากล ISO 56002
[6] มาตรฐาน ISO 56002 คือ มาตรฐานการจัดการนวัตกรรมเป็นที่ยอมรับในระดับสากล



- ปี 2563 โรงงานผลิตอาหารสัตว์บก บางนา กรุงเทพฯ ได้รับรองมาตรฐาน ISO 56002 ทำให้บริษัทเป็นองค์กรแรกของประเทศไทยที่ได้รับรองระบบการบริหารจัดการนวัตกรรมด้วยมาตรฐานสากล จากสถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ

อีกทั้ง โรงงานอาหารสำเร็จรูป หนองจอก กรุงเทพฯ เป็นโรงงานผลิตอาหารรายแรกและอยู่ระหว่างการเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาการจัดการนวัตกรรมขององค์กรอย่างเป็นระบบตามมาตรฐานสากล ISO 56002 ซึ่งจัดโดยสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรมและสถาบันรับรอง

การส่งเสริมให้เกิดการสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ในองค์กร

ซีพีเอฟจัดอบรมเพื่อสร้างการตระหนักรู้ด้านมาตรฐานการบริหารจัดการนวัตกรรมและส่งเสริมการยกระดับนวัตกรรมภายในองค์กรสู่การจดทะเบียนอนุสิทธิบัตรและสิทธิบัตรแก่พนักงาน เช่น การอบรมเชิงปฏิบัติการระบบการจัดการนวัตกรรม ISO 56002:2019 การอบรมการยกระดับผลงานนวัตกรรมเพื่อต่อยอดหรือยกระดับผลงานที่ตนเองได้สร้างขึ้นมาแล้วให้เกิดผลลัพธ์ที่สูงขึ้น เกิดประโยชน์ต่อผู้มีส่วนได้เสียในจำนวนที่มากขึ้น เป็นต้น อีกทั้งยังมีโครงการเพื่อสนับสนุนให้เกิดนวัตกรรมใหม่ในหลากหลายรูปแบบ ได้แก่

- โครงการสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ตามกรอบ 3i: Improvement, Invention และ Innovation โครงการพอใจวันเดียว และกรอบการให้คะแนนรายบุคคล (iScore) เพื่อเป็นการตอบแทนและให้รางวัลแก่ผู้ที่ได้คิดค้นสิ่งใหม่ให้แก่องค์กร

i1 : การปรับปรุง
ปรับปรุงเพื่อให้ได้สภาวะที่ดี สม่ำเสมอยาวนานขึ้น ลดปัญหา ลดการใช้ทรัพยากร
8,626 ผลงาน

i2 : การสร้างใหม่
สร้างสิ่งประดิษฐ์หรือวิธีการใหม่ ด้วยองค์ความรู้ภายใน / เครือข่ายภายนอก
92 ผลงาน

i3 : นวัตกรรม
มุ่งขยายผล เพิ่มประโยชน์ให้ลูกค้า สร้างรายได้เพิ่มและธุรกิจใหม่
34 ผลงาน

รวมทั้งสิ้น
8,752 ผลงาน

- โครงการแบ่งปันองค์ความรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์สำหรับนวัตกรรมภายในองค์กรกับเครือเจริญโภคภัณฑ์ในงานมหกรรมบัวบาน
- การยกระดับนวัตกรรมในองค์กรสู่การจดสิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตรสะสม ณ ปี 2563 แล้วทั้งหมด 336 ฉบับ

ซีพีเอฟสามารถพัฒนานวัตกรตามแนวทาง TRIZ ในองค์กรแล้ว

1,047
จากเป้าหมาย 1,000 คน ภายในปี 2563

ตัวอย่างสิทธิบัตรออกแบบผลิตภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ไข่ตุ๋นคลาสสิคชนิดถ้วย ซึ่งเน้นรูปทรงใหม่สวยงาม เป็นเอกลักษณ์ โดยเสริมเรื่องความแข็งแรงของถ้วยช่วยประคองสินค้าขณะขนส่ง และยังสามารถนำเข้าไมโครเวฟได้



ความร่วมมือเพื่อนวัตกรรม

ซีพีเอฟมีความร่วมมือกับภาคส่วนต่าง ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศเพื่อสร้างสรรค์สิ่งใหม่ และสามารถแสวงหาผลประโยชน์เชิงพาณิชย์และสังคมได้ด้วย ได้แก่

- **ภาครัฐ** อาทิ
  - ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสุขภาพ ไอ เอ็ม ยู, ดีป และเฟรช ด้วยความร่วมมือกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เพื่อทดสอบประสิทธิภาพและปริมาณในการออกฤทธิ์ต่อร่างกายในระดับห้องปฏิบัติการ ระดับเซลล์ และระดับคลินิกของการใช้สารสำคัญในมนุษย์
  - ผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกจากพืช (Plant-based Protein)
    - ด้วยความร่วมมือกับจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อพัฒนาโมเลกุลกลิ่นเลียนแบบเนื้อ
    - ด้วยความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เพื่อพัฒนาเส้นใยทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์ด้วยเส้นใยโปรตีนจากเห็ด
- **ภาคเอกชน** อาทิ การพัฒนาขบวนการผลิตโปรตีนทางเลือกจากพืชร่วมกับบริษัท ดูปองท์ และ ADM เป็นต้น



สวัสดิภาพสัตว์



ความมุ่งมั่น:
ดำเนินธุรกิจตามหลักสวัสดิภาพสัตว์และการใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบและสมเหตุสมผล

เป้าหมายเชิงกลยุทธ์	ผลการดำเนินงาน
ร้อยละ 100 ของสัตว์ที่เลี้ยงได้รับการเลี้ยงดูตามหลักอิสระ 5 ประการ และภายใต้การใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบและสมเหตุสมผล	100%

เป้าประสงค์	ผลการดำเนินงาน
ร้อยละ 100 ของฟาร์มไก่เนื้อในทุกประเทศ มีเจ้าหน้าที่สวัสดิภาพสัตว์กำกับดูแลด้านฟาร์มไก่เนื้อ ภายในปี 2563	100%
ร้อยละ 100 ฟาร์มสุกรแม่พันธุ์อุ้มท้องได้รับการเลี้ยงดูในระบบคอกขังรวม	
กิจการในประเทศไทย ภายในปี 2568	43%
กิจการในต่างประเทศ ภายในปี 2571	15%*
ฟาร์มไก่ไข่ในกิจการประเทศไทยเลี้ยงแบบปล่อยอิสระในโรงเรือน ด้วยกำลังการผลิตเพิ่มขึ้น 5 ล้านฟองต่อปี ปี 2563 มีกำลังการผลิตรวม 12 ล้านฟอง (เพิ่มขึ้น 7 ล้านฟองจากปี 2562)	100%

หลักอิสระ 5 ประการเป็นการเลี้ยงดูสัตว์ตามหลักการสวัสดิภาพสัตว์ขั้นพื้นฐาน ให้สัตว์มีความเป็นอยู่ที่เหมาะสม มีสุขอนามัยที่ดี มีที่อยู่สะดวกสบาย ได้รับอาหารและน้ำอย่างเพียงพอ ส่วนเป้าประสงค์เป็นการเลี้ยงสัตว์ที่สอดคล้องตามหลักอิสระ 5 ประการที่สูงกว่า (Higher Welfare) หลักการขั้นพื้นฐานทั่วไป

*เนื่องจากมีการปรับวิธีการเก็บข้อมูล

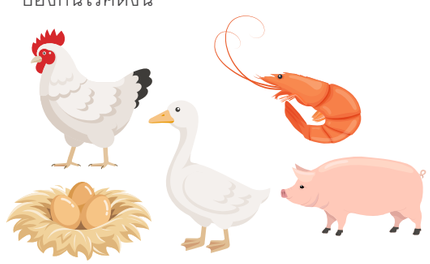
อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่ www.cpfworldwide.com หัวข้อ “ความยั่งยืน” **เรื่อง “สวัสดิภาพสัตว์”**

การดำเนินงาน

การเลี้ยงสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

- **ประเด็นสำคัญที่ใส่ใจ** ซีพีเอฟมุ่งมั่นดำเนินธุรกิจที่การุณต่อสัตว์ตามแนวปฏิบัติสากล “หลักอิสระ 5 ประการ” ทั้งในฟาร์มของบริษัทและฟาร์มของเกษตรกรโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์มาโดยตลอด นอกจากการประกาศนโยบายสวัสดิภาพสัตว์ การจัดตั้งคณะกรรมการสวัสดิภาพสัตว์ทั่วโลก การกำหนดเป้าหมายระยะยาวด้านสวัสดิภาพสัตว์ การจัดทำคู่มือและมาตรฐานการดำเนินงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ที่ครอบคลุมธุรกิจการเลี้ยงสัตว์ทุกประเภทและในทุกประเทศที่บริษัทมีกิจการอยู่แล้ว ยังให้ความสำคัญกับประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

- **ระบบการป้องกันโรคทางชีวภาพ** ซีพีเอฟให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการระบบป้องกันโรคภายในฟาร์มเป็นอย่างมาก ทั้งในฟาร์มของบริษัทและฟาร์มของเกษตรกรโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ ทำให้มั่นใจได้ว่าฟาร์มเลี้ยงสัตว์ทั้งหมดปลอดภัยจากโรคระบาดสัตว์และโรคติดเชื้อโควิด-19 โดยแบ่งมาตรการป้องกันโรคดังนี้



- ✓ ด้านสภาพแวดล้อม: โรงเรือนเลี้ยงสัตว์มีโครงสร้างที่แข็งแรง มีการพ่นยาฆ่าเชื้อโดยรอบ โรงเรือนเป็นระบบปิดที่ควบคุมอุณหภูมิอย่างเหมาะสมและแยกพื้นที่เลี้ยงสัตว์และพื้นที่อยู่อาศัยอย่างชัดเจน
- ✓ ด้านบุคคล: ผู้ที่จะเข้าภายในฟาร์มต้องผ่านการฆ่าเชื้อและกรอกข้อมูลก่อนเข้าออกทุกครั้ง
- ✓ ด้านสัตว์: สัตว์ต้องได้รับการเลี้ยงดูตามหลักอิสระ 5 ประการ ได้รับการทำวัคซีน ได้รับน้ำและอาหารจากแหล่งที่สามารถตรวจสอบที่มาของวัตถุดิบได้ และมีการป้องกันสัตว์พาหะเข้าภายในฟาร์ม
- ✓ ด้านวัตถุ: สัมภาระ สิ่งของ และยานพาหนะทุกชนิดจะต้องได้รับการฆ่าเชื้อก่อนเข้าเขตฟาร์ม

- **ระบบสังเกตการณ์ทางไกล** นอกจากระบบกล้องวงจรปิด (CCTV) ที่ใช้เพื่อสังเกตอาการผิดปกติเบื้องต้นของสัตว์และอุปกรณ์ภายในฟาร์มแล้ว ในปี 2562 ซีพีเอฟได้พัฒนานวัตกรรมระบบ Smart Farm ซึ่งเป็นระบบควบคุมทางไกลผ่านระบบคอมพิวเตอร์ที่สามารถนำข้อมูลมาวิเคราะห์ได้ เช่น การวัดปริมาณแอมโมเนีย และความร้อนในตัวไก่ ส่วนในปี 2563 ได้นำระบบ Birdoo Smart Eyes ซึ่งเป็นการควบคุมทางไกลแบบอัตโนมัติมาใช้ในฟาร์มไก่เนื้อ เพื่อช่วยสังเกตข้อมูลเบื้องต้น เช่น น้ำหนักไก่ การกินน้ำและอาหาร เป็นต้น ซึ่งสามารถแสดงผลผ่านแอปพลิเคชันบนมือถือ และนำมาวิเคราะห์ สั่งการและพยากรณ์ผลลัพธ์ที่จะเกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็วและทันต่อการเปลี่ยนแปลงของตลาดผู้บริโภค อีกทั้งยังนับเป็น**รายแรกของประเทศไทย**ที่นำเทคโนโลยีนี้มาใช้ในการติดตามสวัสดิภาพสัตว์แบบ Real-Time ส่งผลให้ประสิทธิภาพในการผลิตดีขึ้น

- **การตรวจประเมิน** เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ในปีนี้ ซีพีเอฟได้รับการตรวจประเมินในรูปแบบทางไกล (Remote Audit) ทั้งจากลูกค้า บุคคลที่สาม (Third Party) และบริษัทเอง อันส่งผลดีต่อสวัสดิภาพของสัตว์ในการลดการบาดเจ็บและโรคภัย ลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนระหว่างการตรวจประเมิน โดยตั้งเป้าที่จะเปลี่ยนรูปแบบการตรวจประเมินฟาร์มทั้งหมดของบริษัทและของเกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์เป็นแบบออนไลน์ในอีก 2 ปีข้างหน้า เพื่อร่วมส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีต่อสัตว์ในฟาร์ม

- **การอบรมและให้ความรู้ด้านโรคระบาดสัตว์** นอกจากระบบการป้องกันโรคที่ดีแล้ว บุคลากรที่เกี่ยวข้องและเกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ทุกคนจะได้รับการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการป้องกันโรคระบาดในสัตว์ครอบคลุมทุกชนิดสัตว์ที่บริษัทดำเนินกิจการอยู่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรค ASF (African Swine Fever) ที่บริษัทแลกเปลี่ยนองค์ความรู้กับธุรกิจสุกรในทุกประเทศรวมถึงเกษตรกรภายนอกโครงการฯ ด้วย และ**ทำให้ประเทศไทยเป็นหนึ่งในภูมิภาคเอเชียที่ไม่ได้รับผลกระทบจากโรค ASF**[1] (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมใน**บทชุมชน**) นอกจากนี้ยังให้ความรู้ในการป้องกันโรคติดเชื้อโควิด-19 กับผู้เกี่ยวข้องในการเลี้ยงสัตว์ทุกคน เพื่อให้มั่นใจว่าสัตว์ทุกตัวที่ออกจากฟาร์มของบริษัทสะอาดและปลอดภัย

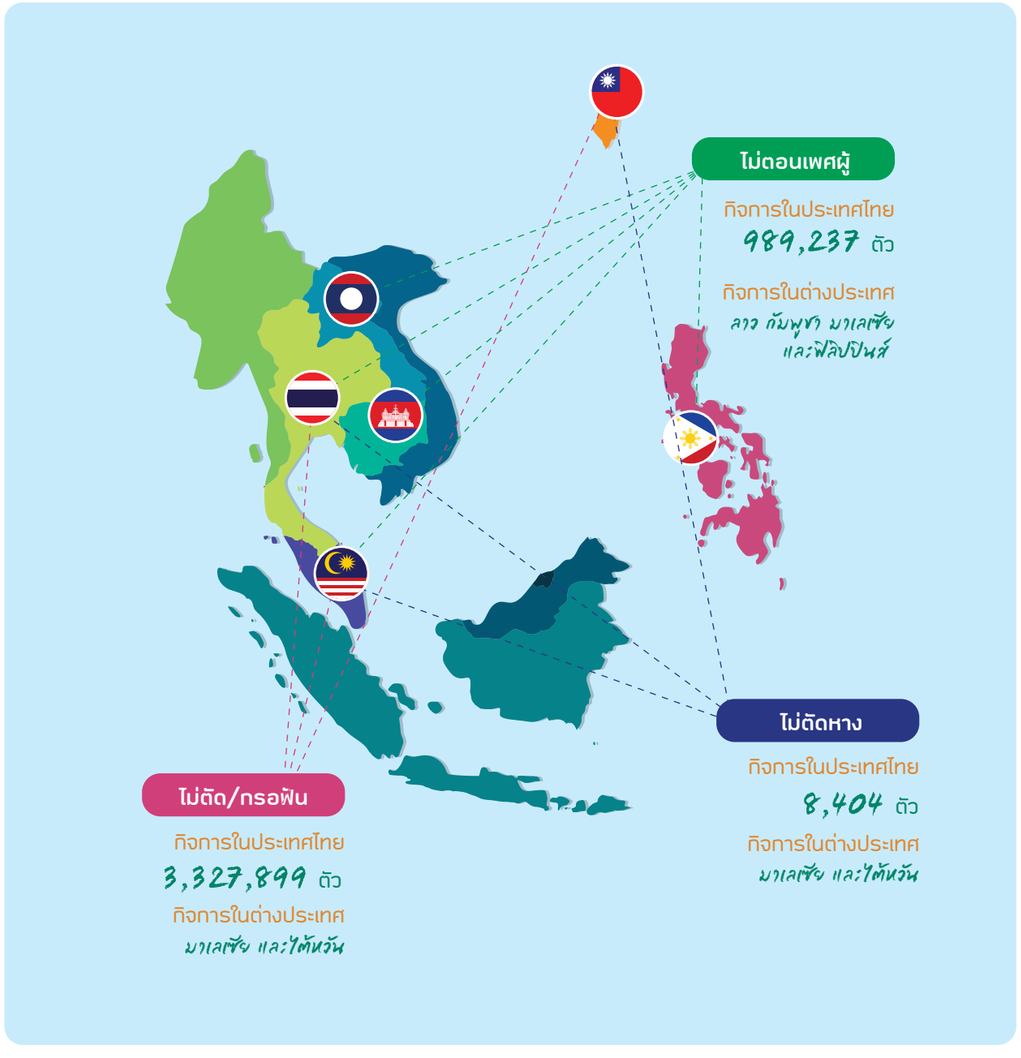
มาตรการเฝ้าระวัง ASF และโควิด-19 สู่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์วิถีใหม่



มาตรการป้องกันโรค ASF ของธุรกิจสุกรซีพีเอฟ

[1] อ้างอิงข้อมูลจากสถานการณ์การระบาดของโรค ASF ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 โดยองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (OIE): https://rr-asia.oie.int/en/projects/asf/situational-updates-of-asf/

- **การเลี้ยงสุกรตามหลัก 3Ts (No Testicles, No Teeth Clipping and No Tail Docking)** บริษัทมีความมุ่งมั่นในการลด ละ เลิกการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของสุกรในรูปแบบของการตอนเพศผู้ การตัด/กรอฟัน และการตัดหาง นอกจากนี้ยังได้เข้าร่วม**โครงการ 3Ts-Alliance** (Teeth, Tails and Testicles) ที่ดำเนินการโดย World Animal Protection ตั้งแต่ปี 2562 เพื่อร่วมลดความเจ็บปวดของสุกรในอุตสาหกรรมสุกรของโลก และในปี 2563 ได้ยกเลิกการกระทำดังกล่าวไปแล้วดังนี้



โดยกิจการในประเทศมาเลเซียและไต้หวันได้ยกเลิกการตัด/กรอฟันลูกสุกรแล้ว ร้อยละ 100 ตั้งแต่ปี 2562 และในปี 2563 นี้ ประเทศมาเลเซียได้ยกเลิกการตัดหางลูกสุกรแล้วกว่า ร้อยละ 98 นอกจากนี้ กิจการในประเทศไทยได้ยกเลิกการตัดใบหูลูกสุกรไปแล้วกว่า ร้อยละ 67 ของลูกสุกรทั้งหมด

• **การวัดผลการส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ (Welfare Outcome Measures: WOMs)** ปศุสัตว์ที่ได้รับการจัดการที่ดีส่งเสริมให้สัตว์มีสุขภาพที่ดีทั้งร่างกายและจิตใจ ซีพีเอฟจึงมีวิธีวัดผลการส่งเสริมสวัสดิภาพปศุสัตว์ที่เลี้ยงทั้งในกิจการประเทศไทยและกิจการต่างประเทศเพื่อประเมินว่าสัตว์เหล่านี้ได้รับสวัสดิภาพขั้นสูงตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ดังนี้

การวัดผล การส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ (WOMs)		ผลการดำเนินงาน		
		2561	2562	2563
 ไก่เนื้อ	อัตราการมีชีวิตระหว่างขนส่ง (Transport Livability), %	99.79	99.80	99.80
 ไก่ไข่	อัตราการมีชีวิตระหว่างขนส่ง (Transport Livability), %	99.88	99.89	99.90
 สุกร	การเสริมสภาพแวดล้อมเพื่อให้สุกรหย่านม-ขุน ได้แสดงพฤติกรรมตามธรรมชาติ (Enrichment in Wean to Finish Pigs), %	24.89	28.86	60.03
 กุ้ง	กุ้งได้รับการเลี้ยงตามมาตรฐาน การปฏิบัติฟาร์มเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี (Best Aquaculture Practices, BAP), %	100	100	100

ข้อมูลไก่เนื้อมาจากการรวบรวมข้อมูลประเทศไทย กัมพูชา อินเดีย มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ โปแลนด์ ไต้หวัน และตุรกี ข้อมูลไก่ไข่มาจากการรวบรวมข้อมูลประเทศไทย ข้อมูลสุกรมาจากการรวบรวมข้อมูลประเทศไทย กัมพูชา ลาว มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ เวียดนาม และไต้หวัน ข้อมูลกุ้งมาจากการรวบรวมข้อมูลประเทศไทย เวียดนาม และอินเดีย

• **การส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ในห่วงโซ่คุณค่า** เพื่อความมั่นใจในการปฏิบัติที่การุณต่อสัตว์ของผู้บริโภค ซีพีเอฟได้ประเมินผลการดำเนินงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ในผลิตภัณฑ์หลักของบริษัทตลอดห่วงโซ่คุณค่าทั่วโลก โดยพิจารณาปัจจัยทั้งด้านรูปแบบโรงเรือน การเจริญเติบโต สภาพภูมิอากาศ รวมถึงการแสดงพฤติกรรมตามธรรมชาติที่แตกต่างกันดังนี้

การประเมินผลการดำเนินงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ในผลิตภัณฑ์หลักของบริษัทตลอดห่วงโซ่คุณค่า

ผลิตภัณฑ์จาก	การส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์	กำลังการผลิต*,**
ไก่เนื้อ 	จากการเลี้ยงที่ความหนาแน่นน้อยกว่าหรือเท่ากับ 33 กก./ม.^{2}, %	60
เป็ดเนื้อ 	จากการเสริมสภาพแวดล้อมทางกายภาพ, %	30
ไก่ไข่ 	จากการเลี้ยงแบบปล่อยอิสระในโรงเรือน, ล้านฟอง	12
สุกร 	จากแม่สุกรที่เลี้ยงแบบคอกขังรวม, %	43
กุ้ง 	จากแม่พันธุ์กุ้งที่ไม่ตัดก้านตา, ตัน	6,743

* กำลังการผลิตตลอดห่วงโซ่คุณค่าการผลิตของกิจการประเทศไทย, ** ร้อยละการผลิตตลอดห่วงโซ่คุณค่าทั่วโลกจากไก่เนื้อที่เลี้ยงที่ความหนาแน่นน้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 กก./ม.^{2} อยู่ที่ ร้อยละ 36 จากเป็ดเนื้อที่มีการเสริมสภาพแวดล้อมทางกายภาพอยู่ที่ ร้อยละ 39 จากไก่ไข่ที่เลี้ยงแบบปล่อยอิสระในโรงเรือนอยู่ที่ ร้อยละ 1 จากแม่สุกรที่เลี้ยงแบบคอกขังรวมอยู่ที่ ร้อยละ 25 และจากแม่พันธุ์กุ้งที่ไม่ตัดก้านตาอยู่ที่ ร้อยละ 20

• **นวัตกรรมด้านสวัสดิภาพสัตว์** ซีพีเอฟให้ความสำคัญกับการวิจัยและพัฒนา เพื่อช่วยยกระดับการส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ตลอดห่วงโซ่อุปทานทั่วโลก ในปี 2563 เราสร้างสรรค์นวัตกรรมที่หลากหลาย อาทิ

- **โมเดลต้นแบบฟาร์มไก่เนื้อออร์แกนิค** ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน **EU Organic รายแรกของไทย** ที่ตำบลท่ามะปราง อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี ด้วยการเลี้ยงแบบปล่อยอิสระ (Free Range) ที่ไก่สามารถออกสู่สนามหญ้าภายนอกโรงเรือนได้ มีอิสระในการแสดงออกทางพฤติกรรมตามธรรมชาติและเลี้ยงแบบ Slow Growth ซึ่งส่งผลดีต่อสุขภาพและอารมณ์ของไก่ ทำให้ไก่ไม่เจ็บป่วย และได้รับอาหารที่ผลิตจากวัตถุดิบที่เป็นออร์แกนิค 100% และไม่ผ่านการตัดแต่งทางพันธุกรรม (Non GMOs) ไม่มีการใช้สารเคมีสังเคราะห์ในการกำจัดวัชพืชและแมลงภายในฟาร์มเลี้ยง รวมถึงไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะตลอดการเลี้ยงดู ซึ่งบริษัทจะถ่ายทอดองค์ความรู้นี้สู่เกษตรกรในอนาคต



โมเดลต้นแบบฟาร์มไก่เนื้อออร์แกนิค

- **การเลี้ยงไก่ไข่แบบปล่อยอิสระในโรงเรือน (Cage-Free) และแบบปล่อยอิสระ (Free Range)** จากความเชี่ยวชาญด้านการเลี้ยงไก่ไข่แบบ Cage-Free ซีพีเอฟได้ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการเลี้ยงให้กับกิจการในต่างประเทศ อาทิ ประเทศมาเลเซีย และลาวเพื่อเป็นโครงการนำร่องในประเทศต่าง ๆ และแบ่งปันวิธีการปฏิบัติที่ดี (Best Practices) ให้กับกรมปศุสัตว์เพื่อพัฒนามาตรฐานการเลี้ยงไก่ไข่แบบ Cage-Free พร้อมเพิ่มมูลค่าให้กับอุตสาหกรรมการผลิตไข่ไก่ในประเทศไทย และพัฒนาองค์ความรู้นี้สู่การเลี้ยงไก่ไข่แบบ Free Range และถ่ายทอดให้กับกลุ่มเกษตรกรที่หมู่บ้านเกษตรกรรมหนองหว้า จ.ฉะเชิงเทรา เพื่อนำร่องการผลิตไข่ไก่แบบ Free Range และได้รับการรับรองมาตรฐานปศุสัตว์อินทรีย์ (Organic Livestock) สำหรับระบบการผลิตไก่ไข่และไข่ไก่อินทรีย์ จากกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ในปี 2563



การเลี้ยงไก่ไข่แบบ Free Range
ณ หมู่บ้านเกษตรกรรมหนองหว้า

- **การลดพฤติกรรมการต่อสู้ในลูกสุกรที่มาอยู่รวมฝูงหลังหย่านม** ด้วยลูกสุกรจากหลากหลายแม่เมื่อนำมาอยู่รวมกันในโรงเรือนสำหรับเลี้ยง จะแสดงพฤติกรรมการต่อสู้กันตามธรรมชาติเพราะไม่เคยพบเจอกันมาก่อน พฤติกรรมดังกล่าวก่อให้เกิดความเครียดทางจิตใจและบาดแผลทางร่างกายต่อลูกสุกร เพื่อเป็นการจัดลำดับทางสังคม บริษัทพัฒนานวัตกรรมการละลายพฤติกรรมในลูกสุกร โดยใช้สารที่มีกลิ่นพ่นตัวสุกรให้มีกลิ่นเดียวกัน และยอมรับที่จะรวมฝูงกันได้เร็วยิ่งขึ้น เช่น สารสกัดจากสมุนไพรในรูปแบบผงและน้ำยาฆ่าเชื้อที่มีกลิ่นและสามารถพ่นตัวสุกรได้อย่างปลอดภัย เป็นต้น



ผงแป้งพ่นตัวลูกสุกรหย่านม เพื่อลดการต่อสู้หลังหย่านม

- **การเคลื่อนย้ายสุกรด้วยระบบทางเดิน Walkway ภายในฟาร์ม** ด้วยเวลาเคลื่อนย้ายสุกรสำหรับการขนส่งมักก่อให้เกิดความกลัวและส่งผลให้เกิดความเครียดสะสมในสุกร ซีพีเอฟจึงได้พัฒนารูปแบบทางเดินที่มีความเหมาะสมตามพฤติกรรมการเดินด้วยกันเป็นกลุ่มและอยากรู้อยากเห็นของสุกรที่ช่วยลดความกลัวและความเครียดในการเคลื่อนย้ายสุกรแทนรูปแบบเดิม ซึ่งช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน ประหยัดทรัพยากรและเวลาในการขนส่งได้ด้วย



ระบบทางเดิน Walkway

- **สะพานเลื่อนอัตโนมัติ** ในการเคลื่อนย้ายสุกรขึ้นรถขนส่งจำเป็นต้องเคลื่อนย้ายทีละตัวเพื่อชั่งน้ำหนักและเดินขึ้นทางลาดชันเพื่อขึ้นรถขนส่ง ทำให้สุกรเกิดความกลัวและความเครียดจากการต้องเดินตัวเดียวและเดินขึ้นที่สูง ส่งผลให้สุกรหยุดเดินหรือหันหลังกลับ ซีพีเอฟจึงได้พัฒนาระบบสะพานเลื่อนอัตโนมัติที่ช่วยให้สุกรเคลื่อนที่ขึ้นรถขนส่งด้วยความรวดเร็วยิ่งขึ้น ลดความเครียดที่เกิดจากการเดินและจากความร้อนสะสมระหว่างการเคลื่อนย้ายให้ลดต่ำลง ส่งผลดีต่อสวัสดิภาพสัตว์และคุณภาพของเนื้อสุกร อีกทั้งช่วยลดเวลาในการทำงานของพนักงานอีกด้วย



สะพานเลื่อนอัตโนมัติ

- **นวัตกรรมเทคโนโลยีชีวภาพ เพื่อไม่ตัดก้านตาแม่พันธุ์กุ้ง** ซีพีเอฟพัฒนาสารชีวโมเลกุลที่มีความจำเพาะเพื่อพัฒนารังไข่ของแม่พันธุ์กุ้งให้สามารถวางไข่ได้รวดเร็วขึ้น จึงไม่มีความจำเป็นต้องตัดก้านตาแม่พันธุ์กุ้งเพื่อเร่งการวางไข่ อันเป็นการสร้างความยั่งยืนและเพิ่มมูลค่าให้กับอุตสาหกรรมการผลิตกุ้งของไทย และคงไว้ซึ่งสวัสดิภาพอันพึงมีของสัตว์



เทคโนโลยีชีวภาพ
เพื่อไม่ตัดก้านตาแม่พันธุ์กุ้ง

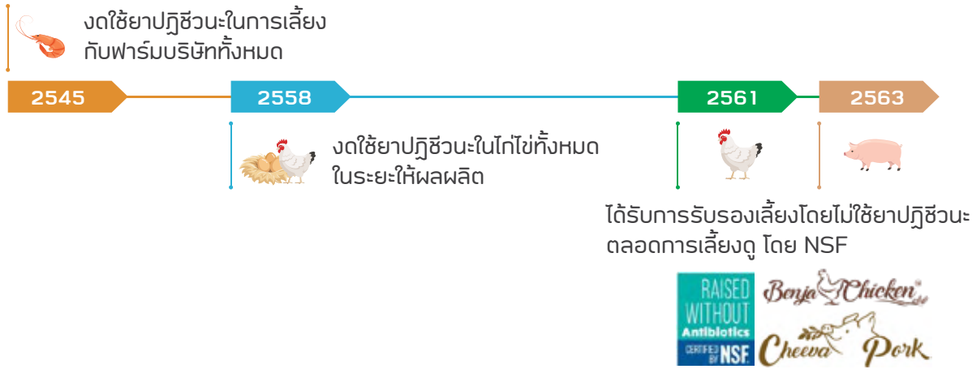
การใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบและสมเหตุสมผล

ซีพีเอฟมุ่งมั่นผลิตอาหารที่มีความปลอดภัย มีคุณภาพ และอย่างยั่งยืนด้วยการใช้ยาปฏิชีวนะด้วยความรับผิดชอบและสมเหตุสมผล เป็นหลักปฏิบัติหนึ่งเดียวทุกกิจการปศุสัตว์ในทุกประเทศ ตลอดทั่วทั้งฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของบริษัทและของเกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ โดย

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

โดยในปี 2563 มีความก้าวหน้าด้านการใช้ยาปฏิชีวนะอย่างรับผิดชอบ ดังนี้

- ใช้ยาปฏิชีวนะเพื่อการรักษาเป็นหลัก โดยเลือกใช้ยาปฏิชีวนะสำหรับสัตว์เท่านั้น (Animal Only) เป็นอันดับแรกและภายใต้การดูแลของสัตวแพทย์
- ผลิตภัณฑ์หมูสดภายใต้ชื่อ **“หมูชีวา”** ได้รับการรับรองจาก NSF ว่าปราศจากยาปฏิชีวนะ 100% ตลอดการเลี้ยงดู (Raised Without Antibiotics: RWA)
- การเลี้ยงกุ้งโดยงดใช้ยาปฏิชีวนะตั้งแต่ปี 2545 การเลี้ยงไก่ไข่โดยงดใช้ยาปฏิชีวนะตั้งแต่ปี 2558 และการได้รับการรับรองการเลี้ยงโดยไม่ใช้ยาปฏิชีวนะตลอดการเลี้ยงดูของไก่เนื้อและหมูในปี 2561 และ 2563 ตามลำดับ อันเป็นการแสดงถึงความมุ่งมั่นของบริษัทที่มีมาอย่างต่อเนื่อง



คุณรู้หรือไม่ ??
การบริโภคเนื้อไก่ไม่ได้ทำให้โตไวกว่าปกติ [2]

อุตสาหกรรมการผลิตไก่เนื้อของไทยมีตลาดหลักอยู่ในสหภาพยุโรปและญี่ปุ่น ซึ่งเคร่งครัดเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสูงมาก และมีข้อกำหนดห้ามใช้ฮอร์โมนเร่งการเจริญเติบโตในอาหาร การเลี้ยงไก่เนื้อของไทยในระดับอุตสาหกรรมจึงต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการส่งออกอย่างเคร่งครัด ทำให้ประเทศไทยมีกฎหมายควบคุมการใช้ฮอร์โมนในการผลิตไก่เนื้อมาตั้งแต่เดือนมิถุนายน ปี พ.ศ. 2529 ดังนั้น จึงไม่มีเหตุให้ต้องกังวลว่าบุตรหลานที่ทานเนื้อไก่จะได้รับฮอร์โมนตกค้างในไก่ หรือทำให้เด็กมีร่างกายที่เจริญเติบโตไวกว่าปกติ

หมูชีวา หมูไขมันดี มีโอเมก้า 3

Cheeva Pork

100% NATURAL + RAISED WITHOUT Antibiotics CERTIFIED BY NSF



- ปราศจากการใช้ยาปฏิชีวนะตลอดการเลี้ยงดู ตั้งแต่เกิดจนถึงสิ้นสุดการเลี้ยง (RWA) ได้รับการรับรองจาก NSF ประเทศสหรัฐอเมริกา ช่วยลดโอกาสเกิดเชื้อดื้อยาถ่ายทอดจากสัตว์สู่คน
- คัดสายพันธุ์พิเศษที่ให้คุณภาพเนื้ออร่อย นุ่มนวลกว่าเนื้อหมูปกติ
- เลี้ยงในฟาร์มระบบปิดที่มีการป้องกันโรคอย่างเข้มงวด โรงเรือนปรับอากาศด้วยการระเหยของน้ำ ส่งผลให้หมูชีวาอยู่อย่างสุขสบาย แข็งแรง ไม่ป่วย
- เลี้ยงในระบบคอกขังรวม ทำให้แม่หมูอุ้มท้องมีอิสระในการเคลื่อนไหวและมีปฏิสัมพันธ์กับสุกรตัวอื่นได้อย่างธรรมชาติ ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์
- 0% สารเร่งการเจริญเติบโต, 0% ฮอร์โมน, 0% สารเร่งเนื้อแดง
- เลี้ยงด้วยสุดยอดอาหารธรรมชาติ (Super Feed) ที่อุดมด้วยโอเมก้า ทั้งสาหร่ายทะเลธรรมชาติ เมล็ด Flax Seed และน้ำมันปลาทะเลลึก
- มีโอเมก้า 3
- ประโยชน์ของโอเมก้า 3 ช่วยลดระดับไตรกลีเซอไรด์ในเลือด ลดความเสี่ยงต่อโรคหัวใจ บำรุงสายตาและการมองเห็น เสริมพัฒนาการและลดความเสื่อมของสมอง เสริมภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย
- ได้รับรางวัลสุดยอดนวัตกรรมอาหาร จากงานแสดงสินค้าอาหารระดับโลก THAIFEX-Anuga Asia 2020

[2] ผศ.น.สพ.ดร.ทิลดิสร์ รุ่งเรืองกิจไกร คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ประชาชาติธุรกิจออนไลน์

คุณรู้หรือไม่ ??
สารเร่งเนื้อแดง กลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ [3]

เป็นสารอันตรายตามประกาศของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2545 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2546 ที่ห้ามมิให้ใช้ในกระบวนการเลี้ยงสัตว์อย่างเด็ดขาด ซึ่งสอดคล้องกับสหภาพยุโรป (อียู) และอีกหลายประเทศ เช่น รัสเซียและจีน เพื่อปกป้องความปลอดภัยด้านอาหารแก่ประชากรของประเทศอย่างถึงที่สุด หากผู้บริโภค (โดยเฉพาะผู้มีโรคประจำตัว) รับประทานอาจมีความเสี่ยงและเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ เช่น เกิดอาการหัวใจเต้นผิดปกติ นอนไม่หลับ คลื่นไส้อาเจียน เป็นอันตรายต่อสตรีมีครรภ์ ซึ่งสารกลุ่มนี้มีคุณสมบัติทนต่อความร้อนทั้งในน้ำเดือดที่ 100 องศาเซลเซียสและในน้ำมันที่ 260 องศาเซลเซียส การต้ม อบ ทอด หรือใช้ไมโครเวฟ ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงความเข้มข้นของสารกลุ่มนี้ได้ ทั้งนี้ สารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ถือเป็นยาในทางการแพทย์ที่ช่วยขยายหลอดลมในผู้ป่วยโรคหอบหืดและหลอดลมอักเสบ เมื่อถูกนำไปผสมในอาหารสำหรับเลี้ยงสุกรเพื่อเป็นสารเร่งเนื้อแดง จะกระตุ้นให้มีการใช้พลังงานจากไขมัน ลดการสะสมของไขมัน เพิ่มการสะสมโปรตีนในกล้ามเนื้อ เพื่อให้มีเนื้อแดงเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตาม การใช้สารเร่งเนื้อแดงในอุตสาหกรรมการเลี้ยงสุกรในประเทศไทยปัจจุบัน ถือเป็นเรื่องผิดกฎหมายและมีโทษค่อนข้างสูง



[3] ผศ.น.สพ.ดร.ทิลดิสร์ รุ่งเรืองกิจไกร คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หนังสือพิมพ์ประชาชาติธุรกิจ

การเข้าถึงอาหารและความรู้เพื่อการบริโภคอย่างยั่งยืน



ความมุ่งมั่น:
ส่งเสริมการเข้าถึงอาหาร และการเรียนรู้หรือทักษะเกี่ยวกับอาหาร ความรู้ด้านโภชนาการและการบริโภคอย่างยั่งยืน

เป้าหมายเชิงกลยุทธ์	ผลการดำเนินงาน
ไม่มีเหตุการณ์เรียกคืนสินค้าที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของสาธารณชน	การเรียกคืนเป็น **0** (ศูนย์)
1,300,000 ราย ของเด็ก เยาวชน รวมถึงผู้บริโภค สามารถเข้าถึงอาหารและการเรียนรู้หรือทักษะเกี่ยวกับอาหาร ความรู้ด้านโภชนาการและการบริโภคอย่างยั่งยืน ภายในปี 2563 (ประเทศไทย)	**1,433,075** ราย

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

การดำเนินงาน

การยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตลอดกระบวนการ

- **การรับรองมาตรฐานสากลด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ในปี 2563**

ทุกโรงงานและฟาร์ม ได้รับการรับรองมาตรฐานครบ **100%**



- โรงงานอาหารสัตว์บก: GMP, HACCP, ISO 9001 และ AI Compartment[1] (เฉพาะฟาร์มส่งออก)
- โรงงานอาหารสัตว์น้ำ: GMP, HACCP และ BAP (เฉพาะโรงงานอาหารกุ้ง)
- โรงงานส่วนผสมล่วงหน้า (Pre-Mixed): FAMI QS[2]

[1] AI Compartment (Avian Influenza Compartment) มาตรฐานคอมพาร์ทเมนท์ปลอดโรคไข้หวัดนกในสัตว์ปีกของกรมปศุสัตว์

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



- ฟาร์มไก่ไข่ ไก่เนื้อ เป็ด และสุกร: GAP
- ฟาร์มไก่เนื้อและเป็ดส่งออก: Genesis GAP/ Lloyd's Register Poultry Scheme
- ฟาร์มกุ้ง: GAP/CoC กรมประมง และ BAP (เฉพาะฟาร์มส่งออก)
- โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ขั้นพื้นฐาน: GMP



- โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ขั้นพื้นฐานไก่และเป็ดส่งออก: HACCP, ISO 9001, Genesis GAP/Lloyd's Register Poultry Scheme และ BRC Global Standard for Food Safety
- โรงงานผลิตอาหาร[3] : GMP
- โรงงานอาหารแปรรูป จากเนื้อไก่ ไข่ เป็ด หมู และกุ้ง ส่งออก: HACCP และ ISO 9001
- โรงงานผลิตอาหาร จากเนื้อไก่ เป็ด ไข่ และกุ้ง ส่งออก: BRC Global Standard for Food Safety

[3] โรงงานผลิตอาหาร ครอบคลุมตั้งแต่โรงงานอาหารแปรรูปกึ่งปรุงสุกและปรุงสุก และโรงงานอาหารสำเร็จรูป (อาหารพร้อมรับประทาน)

- **การรับรองมาตรฐานอาหารซีพีเอฟ**

  มาตรฐานอาหารซีพีเอฟ เป็นมาตรฐานการดำเนินงานด้านระบบบริหารคุณภาพ อาหารปลอดภัย และการผลิตอาหารที่ยั่งยืน ภายใต้วิสัยทัศน์ “ครัวของโลก” ที่มุ่งมั่นผลิตและจำหน่ายอาหารไปทั่วโลกด้วยมาตรฐานเดียวกัน โดยประกาศใช้เดือนสิงหาคม 2563 สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก ซึ่งมีการนำมาประยุกต์ใช้ในธุรกิจไก่เนื้อส่งออกโรงงานโคราช ตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ครอบคลุมธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจเลี้ยงสัตว์และแปรรูป และธุรกิจอาหาร) เป็นที่แรก (Pilot Model) และจะขยายให้ครอบคลุมธุรกิจไก่เนื้อส่งออกทุกโรงงานและธุรกิจเป็ดเนื้อภายในปี 2565



- **ระบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าแบบดิจิทัลของซีพีเอฟ**

  85% ของสายธุรกิจในประเทศไทย นำระบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าแบบดิจิทัลของซีพีเอฟมาใช้ได้สำเร็จ

  - ในปี 2563 ซีพีเอฟนำระบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าแบบดิจิทัลในห่วงโซ่คุณค่าของซีพีเอฟมาใช้เป็นผลสำเร็จในผลิตภัณฑ์ไข่ไก่



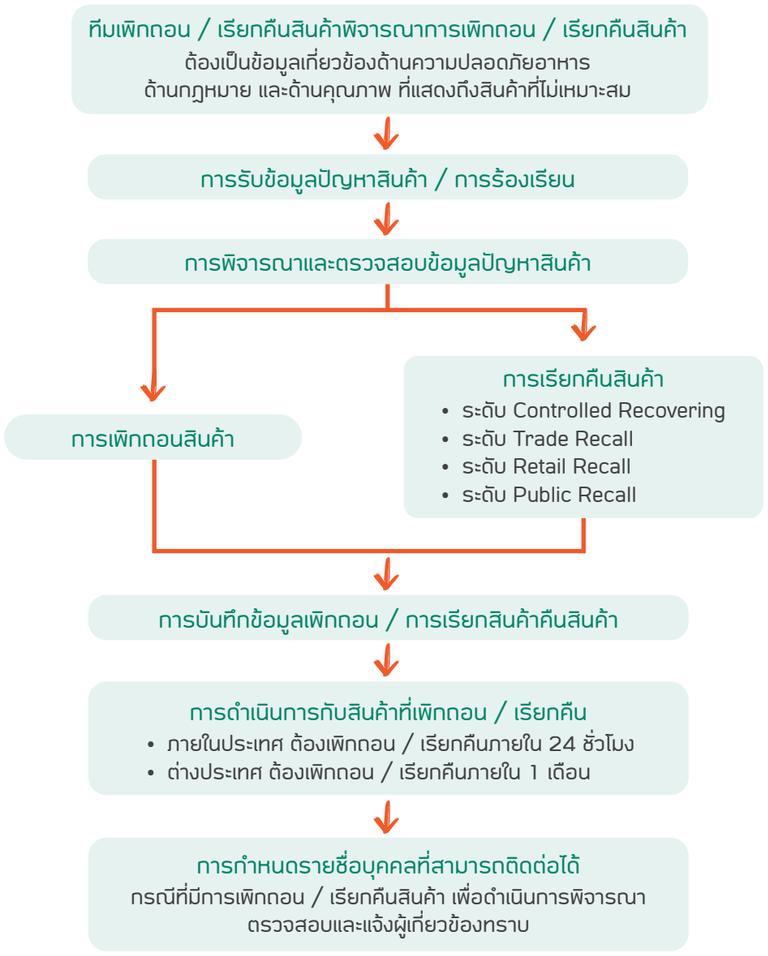
  - ปี 2564 มีแผนขยายการดำเนินงานระบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าแบบดิจิทัลในห่วงโซ่คุณค่าของซีพีเอฟให้ครอบคลุม ร้อยละ 100 ในกลุ่มธุรกิจสุกร เป็ดเนื้อ อาหารสำเร็จรูป ซอส ผลิตภัณฑ์แปรรูปไข่ และขนมปังของกิจการในประเทศไทย

อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยมาจากการควบคุมกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานในระดับสากลอย่างเคร่งครัด เพื่อเป้าหมายสูงสุดคือ ไม่มีการเรียกคืนสินค้าอันเนื่องมากจากปัญหาคุณภาพและความปลอดภัย และในปี 2563 ซีพีเอฟยังคงบรรลุเป้าหมายได้อย่างต่อเนื่อง กล่าวคือ การเรียกคืนสินค้าที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของสาธารณะชนเป็นศูนย์ อย่างไรก็ตามช่วงเดือนพฤษภาคมของปี ได้ทำการเพิกถอน[4] น้ำดื่มตรา “ซีพีเฟรชมาร์ท” ที่วางขายอยู่ประมาณ 3,000 ขวด ที่ได้ว่าจ้างบริษัทคู่ค้าธุรกิจรับจ้างผลิตเนื่องจากคู่ค้าธุรกิจที่รับจ้างผลิตใช้เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบและไม่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ซึ่งตามข้อเท็จจริงผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำดื่มได้รับการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานอาหารและยา (อย.) จากกระทรวงสาธารณสุขก็เพียงพอแล้ว ไม่มีความจำเป็นต้องแสดงเครื่องหมาย มอก. ทั้งนี้ น้ำดื่มทั้งหมดที่เพิกถอนมิได้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของสาธารณะชนแต่อย่างใด นอกจากนั้น บริษัทตระหนักดีว่าคู่ค้าธุรกิจคือห่วงโซ่สำคัญในการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ บนพื้นฐานของการดำเนินธุรกิจด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ซีพีเอฟจึงมี**นโยบายด้านการจัดหายั่งยืนและแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจ** เพื่อให้มั่นใจว่าคู่ค้าของบริษัทฯ ได้ปฏิบัติตามนโยบายดังกล่าว รวมถึงผลิตและรับรองคุณภาพสินค้าถูกต้องตามมาตรฐาน ระเบียบหรือขั้นตอนต่าง ๆ ที่กฎหมายกำหนดและตามที่ได้ระบุไว้ในสัญญาซื้อขายสินค้า (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมใน**บทคู่ค้าธุรกิจ**)



[4] การเพิกถอนสินค้า หมายถึง การนำสินค้าออกจากจุดจำหน่ายหรือจุดจัดเก็บสินค้า เนื่องจากปัญหาที่ไม่เหมาะสมทางด้านความปลอดภัยอาหารหรือคุณภาพ การเรียกคืนสินค้า หมายถึง การนำสินค้าคืนจากผู้บริโภคที่ไม่เหมาะสมทางด้านความปลอดภัยอาหารหรือคุณภาพ

ขั้นตอนการเพิกถอนและการเรียกคืนสินค้า



- **การมุ่งสู่วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Culture)**

  ด้วยซีพีเอฟเล็งเห็นความสำคัญด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงได้กำหนดกลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับนโยบายคุณภาพซีพีเอฟ เพื่อปลูกฝังวัฒนธรรมและทัศนคติที่ดีด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารให้บุคลากรในองค์กร โดยบริษัทได้สร้างความตระหนักรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารให้กับพนักงานในองค์กรมาอย่างต่อเนื่อง และในปี 2563 นี้ ได้เริ่มโครงการ “การปลูกฝังวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร” กับสายธุรกิจไก่เนื้อส่งออกเป็นที่แรกและมีแผนนำโครงการไปประยุกต์กับทุกสายธุรกิจในองค์กรอย่างทั่วถึง



คุณสิริพงศ์ อรุณรัตนา
ประธานผู้บริหารฝ่ายปฏิบัติการ
ธุรกิจสัตว์บก



คุณภาณุวัตร เนียมเปรม
รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส
สายธุรกิจไก่เนื้อครบวงจรส่งออก



คุณเจษฎา เลขจิตร
ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ
โรงงานอาหารแปรรูป มีนบุรี 2



Food Safety on Tour

ผู้บริหารซีพีเอฟร่วมรณรงค์ปลูกฝังวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร



วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร





กิจกรรม Food Safety Day

การประกวดการล้างมือ

การประกวด Food Safety Ambassador

การส่งเสริมการเข้าถึงอาหารและความรู้ด้านโภชนาการเพื่อการบริโภคอย่างยั่งยืน

- **การขยายโอกาสและสร้างกระบวนการเรียนรู้ในการเข้าถึงอาหาร**

  “โครงการเลี้ยงไก่ไข่เพื่ออาหารกลางวันนักเรียน” ซึ่งซีพีเอฟมุ่งส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้และการสร้างทักษะในด้านการผลิตอาหาร และ/หรือด้านการบริโภคที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย เพื่อสนับสนุนให้เด็กและเยาวชนมีโอกาสในการเข้าถึงอาหารและร่วมบรรเทาภาวะทุพโภชนาการ

ซีพีเอฟ และมูลนิธิเจริญโภคภัณฑ์พัฒนาชีวิตชนบท ดำเนินโครงการเลี้ยงไก่ไข่เพื่ออาหารกลางวันนักเรียนมาตั้งแต่ปี 2532 โดยส่งมอบโอกาสในการเข้าถึงโปรตีนคุณภาพให้แก่เด็กและเยาวชนอย่างทั่วถึง ทั้งเด็กนักเรียนในเมือง โรงเรียนชายขอบ เด็กไทยและเด็กต่างด้าว โดยมีแผนสนับสนุน 20-25 โรงเรียนต่อปี ปีนี้เป็นปีที่ 31 มีโรงเรียนเข้าร่วมโครงการรวม 880 โรงเรียน ในช่วงการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 บริษัทนำเทคโนโลยีมาต่อยอดให้โครงการ ช่วยรักษาระยะห่างทางสังคมเพื่อลดการแพร่ระบาด ด้วยการทำระบบ Chatbot เพื่อรายงานข้อมูลของโรงเรียนทั่วประเทศผ่านแอปพลิเคชันไลน์และกูเกิลชีต เช่น จำนวนไก่ อาหารสัตว์ ผลผลิตไข่ไก่ รายงานการเลี้ยงต้นทุนและรายได้จากการจำหน่ายผลผลิตไข่ไก่ เพื่อให้โรงเรียนสามารถสานต่อด้วยตนเองได้

โครงการเลี้ยงไก่ไข่เพื่ออาหารกลางวันนักเรียน

การติดตามผล โครงการเลี้ยงไก่ไข่เพื่ออาหารกลางวันนักเรียน แบบออนไลน์

- **การสนับสนุนให้ผู้บริโภคมีสุขภาพและสุขภาวะที่ดีขึ้น**
  - โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) คร่าชีวิตประชากรโลกเฉลี่ย 41 ล้านคนต่อปี หรือเทียบเท่าร้อยละ 71 ของการเสียชีวิตทั่วโลก โดย 3 ใน 4 ของผู้เสียชีวิตอยู่ในกลุ่มประเทศรายได้น้อยและรายได้ปานกลาง สาเหตุหนึ่งของการเสียชีวิตมาจากการรับประทานอาหารที่ไม่ถูกหลักโภชนาการ ส่งผลให้ความดันโลหิตสูง น้ำหนักเกิน น้ำตาลและไขมันในกระแสเลือดสูง และ 4.1 ล้านคนที่เสียชีวิตมาจากการบริโภคโซเดียมที่มากเกินไป จึงได้มีความพยายามตั้งเป้าลดการเสียชีวิตจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรังลง 1 ใน 3 ภายในปี 2573[5] สำหรับประเทศไทยพบความสูญเสียทางเศรษฐกิจ 200,000 ล้านบาทต่อปี จากการเสียชีวิตด้วยกลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ในปี 2552[6] ทำให้ซีพีเอฟเล็งเห็นถึงความสำคัญของการมีสุขภาพและสุขภาวะที่ดีของประชากรโลก โดยในปี 2563 บริษัทได้ร่วมสนับสนุนการเข้าถึงอาหารเพื่อสุขภาพกับผู้บริโภคอย่างต่อเนื่องกว่า 1,000,000 คน และมีการวิจัยและพัฒนาสินค้าเพื่อสุขภาพจำนวนกว่า 19 รายการ อาทิ หมูชีวา ไข่ขาวพร้อมทาน และข้าวไรซ์เบอร์รี่ไก่กะหล่ำน้ำปลา



ตัวอย่างกลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพ

  - นอกจากนี้ ซีพีเอฟยังพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ **เครื่องดื่ม ไอ เอ็ม ยู** ที่มีเบต้า-กลูแคน 3800 มก. เข้มข้นจากธรรมชาติ มีประสิทธิภาพในการทำลายเชื้อโรคและสิ่งแปลกปลอม โดยมีผลการวิจัยรองรับ ร้อยละ 96 ภูมิแพ้ดีขึ้นใน 14 วัน โดยได้รับสัญลักษณ์ **“เครื่องหมายทางเลือกสุขภาพ[7]”** สร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภคที่ใส่ใจในสุขภาพและง่ายต่อการพิจารณาเลือกซื้อ โดยในปี 2563 นี้ เครื่องดื่ม ไอ เอ็ม ยู เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเครื่องหมายทางเลือกสุขภาพนี้เพิ่มขึ้นจากปีที่แล้ว



เครื่องดื่ม ไอ เอ็ม ยู

[5] อ้างอิงข้อมูลจากกลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 โดยองค์การอนามัยโลก (WHO): https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases

[6] อ้างอิงข้อมูลจากกลุ่มโรค NCDs ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 โดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ: https://www.thaihealth.or.th/microsite/categories/5/ncds/2/173/176-กลุ่มโรค+NCDs.html

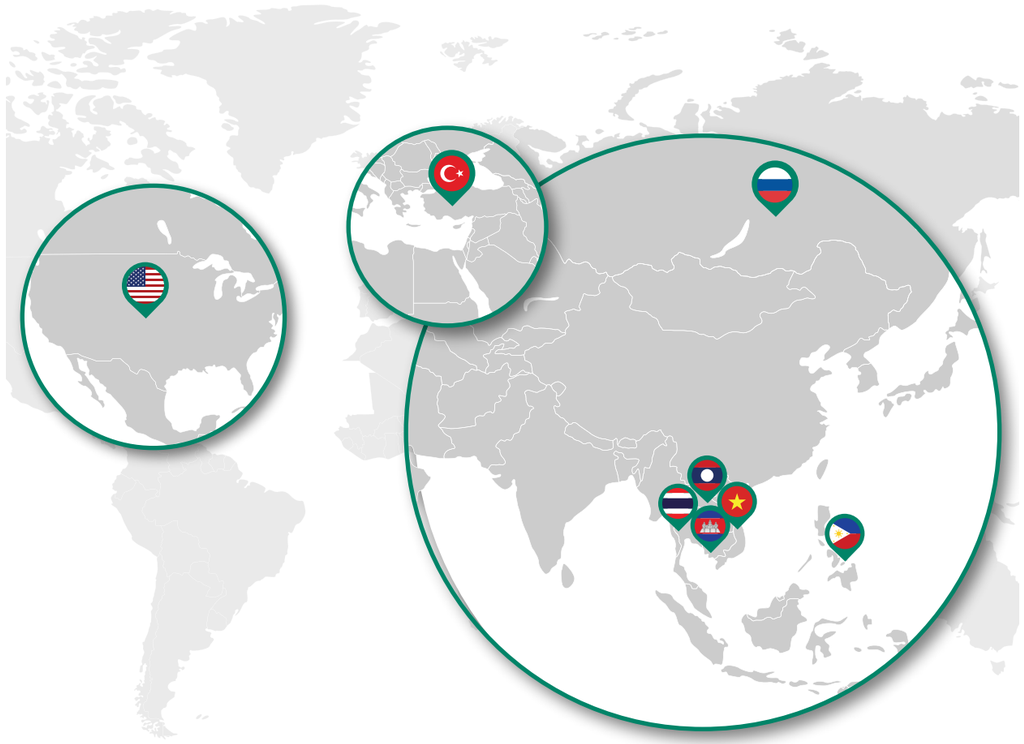
[7] สัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” เป็นสัญลักษณ์อย่างง่ายต่อผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าโภชนาการที่ดีกว่า ออกโดยมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา เจ้าฟ้ามหาจักรีสิรินธร รัฐสีมาคุณากรปิยชาติ สยามบรมราชกุมารี

- **การเตรียมความพร้อมและการบริหารจัดการด้านอาหารในภาวะวิกฤต**

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ตั้งแต่ปลายปี 2562 สู่การติดเชื้อกว่า 82 ล้านคนทั่วโลก ณ 31 ธันวาคม 2563 และยังคงแพร่ระบาดอย่างต่อเนื่องในปัจจุบัน สำหรับประเทศไทย กลุ่มคนที่มีความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อไวรัสนี้จำเป็นต้องกักตัวเพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายเชื้อให้ผู้อื่น ขณะที่คนอีกกลุ่มหนึ่ง แม้ไม่ได้ถูกกักตัวแต่ก็ได้รับความเดือดร้อนจากการแพร่ระบาดนี้เนื่องด้วยไม่สามารถประกอบอาชีพได้ตามปกติ ส่งผลให้การดำรงชีพยากลำบากขึ้น ซีพีเอฟตระหนักดีว่า ปัจจัยสำคัญปัจจัยหนึ่งที่จะสนับสนุนให้โลกก้าวข้ามวิกฤตครั้งนี้คือ การสร้างความมั่นคงทางอาหาร จึงได้มุ่งมั่นทำภารกิจ “CPF ส่งอาหารจากใจ ร่วมต้านภัยโควิด-19” เพื่อมอบอาหารให้ผู้ที่ได้รับผลกระทบจากวิกฤตการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 นี้ โดยภารกิจนี้เป็นการส่งมอบอาหารให้กับ

- ผู้เฝ้าระวัง (โดยกระทรวงสาธารณสุข) 20,000 คน
- โรงพยาบาล 200 แห่งทั่วประเทศ และบุคลากรทางการแพทย์และครอบครัว 20,000 ครอบครัว
- ช่วยค่าครองชีพชุมชนแออัดในกรุงเทพฯ และจังหวัดอื่น ๆ กว่า 100 ชุมชน ด้วยการมอบอาหารให้ผู้เดือดร้อน 44,000 คน จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารราคาพิเศษ 6 ล้านชิ้น และมอบอาหารให้กับอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) 1 ล้านคน

นอกจากนี้ กิจการในต่างประเทศที่บริษัทลงทุนหรือมีสำนักงานอยู่ ได้แก่ เวียดนาม กัมพูชา ลาว ฟิลิปปินส์ ตุรกี สหรัฐอเมริกา และรัสเซีย ก็ร่วมมอบอาหารสนับสนุนให้กับบุคลากรทางการแพทย์และผู้เดือดร้อนด้วยเช่นกัน



กิจการซีพีเอฟในประเทศต่าง ๆ ที่ร่วมสนับสนุนภารกิจ **“CPF ส่งอาหารจากใจ ร่วมต้านภัยโควิด-19”**





สังคมพึ่งตน



ผู้นำและพนักงานผ่านการอบรมพัฒนาความรู้และความเข้าใจเพื่อความยั่งยืนแล้ว

100%

คู่ค้าธุรกิจหลักในกิจการประเทศไทย
ได้ผ่านการประเมินความเสี่ยงด้วยตนเองด้านความยั่งยืนสำหรับคู่ค้าธุรกิจแล้ว

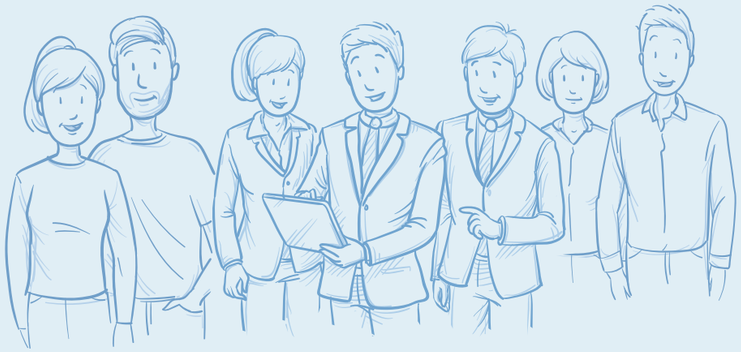
100%

คู่ค้าธุรกิจหลักในกลุ่มวัตถุดิบอาหารสัตว์ เครื่องปรุงและบรรจุภัณฑ์ของกิจการประเทศไทย
ได้รับการตรวจประเมินด้านความยั่งยืนแล้ว

100%

เกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อย
รวมถึงกลุ่มเปราะบางในประะเทศไทยได้รับการส่งเสริมอาชีพและคุณภาพชีวิตที่ดี

51,234 ราย



บุคลากร



ความมุ่งมั่น:
เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพของบุคลากร

เป้าหมายเชิงกลยุทธ์	ผลการดำเนินงาน
ร้อยละ 100 ของผู้นำและพนักงานผ่านการอบรมพัฒนาความรู้และความเข้าใจเพื่อความยั่งยืนภายในปี 2563	100 %

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่ www.cpfworldwide.com หัวข้อ “ความยั่งยืน” **เรื่อง “บุคลากร”**

การดำเนินงาน

การบริหารคนดี-คนเก่ง

พนักงานคือทรัพยากรสำคัญในการขับเคลื่อนธุรกิจไปสู่เป้าหมายและนำพาองค์กรไปสู่ความยั่งยืน ซีพีเอฟจึงยึดมั่นดำเนินงานตามวิสัยทัศน์และแนวทางการบริหารทรัพยากรบุคคล (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมใน**รายงานประจำปี 2563 ส่วนที่ 2 การกำกับดูแลกิจการ**) เพื่อดึงดูดคนดี คนเก่งเข้ามาทำงานกับองค์กร (Attraction) รักษาคนดี คนเก่งให้อยู่กับองค์กร (Retention) และการสร้างให้พนักงานเกิดแรงจูงใจในการทำงานสร้างผลลัพธ์ที่ดี

การสรรหาคนดี คนเก่ง

- ดำเนินงาน**สรรหาและคัดเลือกบุคลากรเชิงรุก (Proactive Recruitment)** ที่มีศักยภาพสูง ผ่านเครือข่ายด้านแรงงานทั้งภาครัฐและเอกชน โดยมุ่งเน้นการสร้างความสัมพันธ์กับมหาวิทยาลัย สมาคมศิษย์เก่าของมหาวิทยาลัยชั้นนำทั้งในและต่างประเทศ ตลอดจนการนำโครงการเพื่อนแนะนำเพื่อน (Referral Program) มาใช้ซึ่งประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก อีกทั้งได้เพิ่มช่องทางสื่อสังคมออนไลน์ รวมถึงการจัดการแข่งขันเกมทางธุรกิจต่าง ๆ
- อีกทั้งยังช่วยลดอัตราการว่างงานจากภาวะเศรษฐกิจตกต่ำจากสถานการณ์ดังกล่าวด้วยการจ้างงานเพิ่ม 8,000 อัตราในกิจการประเทศไทย

การดึงดูดและรักษาคนดี คนเก่ง

- ได้จัด**โครงการ Chance for Change** ย้ายงานภายในสู่งานที่ใช่ เปิดโอกาสให้พนักงานสมัครเพื่อโอนย้ายตำแหน่งงานภายในองค์กร โดยพิจารณาจากอายุงาน คุณสมบัติพื้นฐาน ความรู้ความสามารถที่เหมาะสมกับตำแหน่งงานที่ว่างลง เพื่อบริหารคนดีคนเก่งของเราให้ได้ใช้ความสามารถและศักยภาพที่มีทำงานที่ตรงสายและดึงดูดให้ยังอยู่กับองค์กร ซึ่งได้เริ่มดำเนินโครงการตั้งแต่เดือนเมษายนปี 2563 มีตำแหน่งงานที่เปิดรับจำนวน 190 ตำแหน่ง และมีบุคลากรให้ความสนใจโครงการจำนวน 40 ตำแหน่งงาน คิดเป็นประมาณร้อยละ 21 ของตำแหน่งงานที่เปิดรับทั้งหมด



- ดูแลผลตอบแทนที่เป็นธรรมอยู่ในระดับที่สามารถแข่งขันได้กับตลาดแรงงานโดยเฉพาะกับอุตสาหกรรมชั้นนำ และให้ความสำคัญกับการบริหารผลงาน โดยนำระบบการกำหนดเป้าหมายการปฏิบัติงานประจำปีในระดับบุคคลซึ่งมีตัวชี้วัดผลการปฏิบัติงานที่ครอบคลุมถึงเป้าหมายการทำงาน เช่น การเงิน ลูกค้า บุคลากร เป็นต้น และเป้าหมายการพัฒนาความยั่งยืนขององค์กร นอกจากนี้ ยังได้ให้ความสำคัญกับการเป็นคนดีตามแบบฉบับของซีพีเอฟและได้นำลักษณะพฤติกรรมที่สอดคล้องกับค่านิยมองค์กร (CPF WAY) มาใช้กับพนักงานทุกระดับเพื่อพิจารณาและให้รางวัลแก่บุคลากรอย่างเหมาะสม
- ภายใต้สถานการณ์โควิด-19 เราได้ออกประกาศเพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่พนักงานว่าจะ**ไม่มีการเลิกจ้างพนักงานแม้แต่คนเดียว**

- เป็น**บริษัทไทยรายแรกที่ประกาศยกระดับความปลอดภัยของพนักงานขึ้นสู่ระดับสูงสุดในช่วงสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19** ด้วยมาตรการป้องกันที่เข้มงวดด้านสุขอนามัย คำนึงถึงความปลอดภัยของพนักงานในการเดินทางเพื่อเข้ามาปฏิบัติงานเป็นหลัก และมาตรการดังกล่าวได้ใช้เป็นแนวทางปฏิบัติทั้งกิจการในประเทศและต่างประเทศ ทำให้เรายังสามารถส่งมอบความมั่นคงทางอาหารในช่วงวิกฤตได้อย่างต่อเนื่อง
- ภายใต้สถานการณ์โควิด-19 ซีพีเอฟได้ดูแลและอำนวยความสะดวกให้พนักงานผ่านนโยบายและโครงการต่าง ๆ เช่น นโยบายทำงานจากที่บ้านได้โดยไม่ถือเป็นวันลา (Work from Home) การจัดสายด่วน (Hot Line) เพื่อให้คำปรึกษาพนักงานตลอด 24 ชั่วโมง โครงการส่งอาหารเพื่อเพื่อนพนักงานที่ต้องกักตัว คูปองช่วยเหลือพนักงานลดค่าครองชีพ เงินกู้เล่าเรียนบุตร ค่ารักษาพยาบาลเพิ่มเติมจากสิทธิ์ที่ได้รับอยู่แล้ว การแจกอุปกรณ์ป้องกันโรคติดเชื้อโควิด-19 ถุงยังชีพ และสำหรับพนักงานในไลน์การผลิต บริษัทได้วางมาตรการความปลอดภัยจากโรคติดเชื้อโควิด-19 อย่างเคร่งครัดและดูแลพนักงานตั้งแต่เดินทางมาทำงานจนเดินทางกลับบ้านได้อย่างปลอดภัย เป็นต้น ดังนั้นจึงยังไม่มีการรายงานพนักงานที่ติดเชื้อโควิด-19 ณ ปี 2563
- ได้รับการจัดอันดับโดยนิตยสาร “ฟอร์บส์” เป็น องค์กร**นายจ้างยอดเยี่ยมระดับโลกแห่งปี 2020 (The World’s Best Employer 2020)** และเป็นอันดับที่ 1 ในฐานะบริษัทไทยที่มีการดำเนินงานด้านทรัพยากรมนุษย์ที่ตอบโจทย์ความต้องการของพนักงานจากการสำรวจในหัวข้อ
  - ความต้องการของพนักงานที่อยากจะชักชวนเพื่อนและญาติพี่น้องให้เข้ามาทำงานด้วยกัน
  - ภาพลักษณ์ของบริษัทต่อสาธารณชน
  - บทบาทของบริษัทที่มีต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศและโลก
  - โครงการพัฒนาทักษะพนักงาน
  - ความเท่าเทียมทางเพศ
  - ความรับผิดชอบต่อสังคม
  - ความพึงพอใจที่มีต่อการรับมือการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19





ตัวอย่างมาตรการการรับมือต่อการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ในพื้นที่ปฏิบัติการ

[1] นิตยสาร “ฟอร์บส์” ร่วมกับ Statista ได้สำรวจความคิดเห็นพนักงานประจำและชั่วคราว 160,000 คนใน 58 ประเทศทั่วโลก เพื่อสรรหาองค์กรนายจ้างยอดเยี่ยมระดับโลกแห่งปี 2020 โดยมีบริษัทไทยติดอันดับครั้งนี้ 4 บริษัท ซึ่ง ซีพีเอฟ จัดอยู่ในอันดับที่ 248 ถือเป็นอันดับที่ 1 ของไทย ดูเพิ่มเติมได้ที่ https://www.forbes.com/lists/worlds-best-employers/

การพัฒนาบุคลากร

ด้วยเป้าหมายสู่การเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพของบุคลากร บริษัทจึงให้ความสำคัญกับการพัฒนาพนักงานในทุกระดับให้มีความรู้ ความสามารถ ความชำนาญ สนับสนุนการพัฒนาพนักงานอย่างยั่งยืน ได้แก่ การ Up-skill Re-skill และสร้าง New-skill ให้พร้อมรับสถานการณ์ทางธุรกิจที่มีความท้าทาย นำหลัก Interactive Learning มาประยุกต์ใช้โดยเน้นให้พนักงานทดลองทำจริง เพื่อขับเคลื่อนให้ธุรกิจสามารถแข่งขันในระดับโลกได้ และให้พนักงานเติบโตไปกับองค์กรได้อย่างยั่งยืน

- ได้วางกรอบการพัฒนาบุคลากรให้ตั้งอยู่บนพื้นฐานของแนวทางการพัฒนาผู้นำและกรอบความสามารถเพื่อให้บุคลากรมีภาวะผู้นำที่เป็นแบบอย่างที่ดีและปลูกฝังให้ทุกคนในองค์กรยึดถือและประพฤติปฏิบัติในค่านิยมเดียวกัน สร้างภาวะผู้นำให้กับบุคลากรในทุกระดับให้มีศักยภาพ เพิ่มความรู้และทักษะที่จำเป็นของแต่ละสายธุรกิจเพื่อให้บรรลุตามเป้าหมายกลยุทธ์ขององค์กร และให้มีการจัดตั้ง**ศูนย์การเรียนรู้ (Learning Center) ทั้งในประเทศและต่างประเทศ** เพื่อรองรับและสนับสนุนการพัฒนาบุคลากรในสายวิชาชีพของธุรกิจให้เกิดความชำนาญในงาน
- ในปี 2563 ได้พัฒนาเนื้อหาและแนวปฏิบัติ **“จรรยาบรรณธุรกิจ ซีพีเอฟ’’ (CPF Code of Conduct)** ให้ทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบันมากขึ้น และเปิดการจัดอบรมความรู้พื้นฐานด้านความยั่งยืนขององค์กรแก่พนักงานในกิจการประเทศไทยและต่างประเทศ 3 ภาษาด้วยกัน คือ ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และภาษาเวียดนาม ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (e-Learning) ซึ่งสามารถเข้าเรียนได้ทุกที่ทุกเวลา เพื่อสร้างพื้นฐานให้พนักงานทุกคนตระหนักและเข้าใจถึงการดำเนินธุรกิจที่ยั่งยืน
- สนับสนุนและเปิดโอกาสให้ได้**เรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์**บน Platform ขององค์กรพันธมิตรอย่าง สภาเศรษฐกิจโลก (The World Economic Forum: WEF) โดยไม่มีค่าใช้จ่ายเฉพาะพนักงานซีพีเอฟ เพื่อศึกษาเทรนด์การทำธุรกิจทั้งในและนอกอุตสาหกรรมที่มีความหลากหลาย ครอบคลุมทุกมิติ และสนับสนุนให้ธุรกิจสามารถดำเนินได้อย่างยั่งยืน
- เพื่อสนับสนุนเป้าหมายขององค์กร บริษัทได้จัดโครงการ**ทุนการศึกษาสำหรับพนักงานและบุตรของพนักงาน** เพื่อสร้างโอกาสในการพัฒนาบุคลากรผ่านรูปแบบการให้การศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีขึ้นไป ทั้งสถาบันในและต่างประเทศ ในสาขาที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินธุรกิจทั้งในปัจจุบันและอนาคต ซึ่งเริ่มคัดเลือกผู้เข้าร่วมโครงการปี 2563 เป็นปีแรก มีผู้สมัครทั้งหมด 42 คน ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์บริษัทจำนวน 18 คน โดยใช้งบประมาณประมาณการตลอดหลักสูตร 25 ล้านบาท
- ได้ร่วมกับสถาบันผู้นำของเครือเจริญโภคภัณฑ์ดำเนิน**โครงการพัฒนาผู้นำ** เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้นำและเตรียมความพร้อมสำหรับการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจ รวมถึงเป็นแรงสำคัญในการขยายธุรกิจของซีพีเอฟหรือเปิดแนวธุรกิจในรูปแบบใหม่ ๆ ซึ่งสามารถสร้างโอกาสทางธุรกิจ ผู้เข้าอบรมได้รับโอกาสในการพัฒนาศักยภาพทักษะทางธุรกิจ ความเป็นเถ้าแก่ และความเป็นผู้นำ ด้วยการสนับสนุนและเปิดกว้างให้สามารถใช้ทรัพยากรของบริษัทตามความเหมาะสมกับรูปแบบที่ผู้เข้าอบรมศึกษา ออกแบบ และพัฒนาขึ้น ภายใต้การชี้แนะจากผู้บริหารระดับสูงภายในเครือฯ ตลอดระยะเวลาที่เข้าร่วมโครงการ และเปิดโอกาสให้มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกันในกลุ่มบุคลากรที่เข้าร่วมโครงการจากกิจการทั้งในและต่างประเทศ โดยในปี 2563 มีผู้นำเข้าร่วมโครงการดังกล่าวประมาณ 820 คน
- ได้พัฒนาทักษะและศักยภาพการเป็นผู้นำของบุคลากรผ่าน**โครงการสานอนาคตการศึกษา CONNEXT-ED** ที่ทำมาอย่างต่อเนื่อง ทำให้เราได้รับรางวัลผู้ทำคุณประโยชน์ให้แก่กระทรวงศึกษาธิการ ประจำปี 2563 โดยการนำองค์ความรู้ที่บุคลากรชำนาญมาร่วมพัฒนาการศึกษาของประเทศไทย
- ในขณะเดียวกัน ได้**ส่งเสริมการเรียนรู้แก่นักศึกษา**ที่สนใจหรือต้องการเรียนรู้งานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจของซีพีเอฟโดยตรงทั้งในกิจการประเทศไทยและต่างประเทศ เช่น การเลี้ยงสัตว์ การเพาะพันธุ์สัตว์ เป็นต้น เพื่อสร้างบุคลากรที่เชี่ยวชาญงานเฉพาะทางและขยายฐานทรัพยากรบุคคลที่บริษัทต้องการเพิ่มขึ้น
- ภายใต้สถานการณ์โควิด-19 ทำให้ต้องเว้นระยะห่างทางสังคมและสามารถดำเนินธุรกิจได้อย่างต่อเนื่อง จึงได้**พัฒนาและปรับเปลี่ยนแนวทางการอบรมสู่รูปแบบออนไลน์**เกือบทั้งหมด ทั้งยังเป็นการสร้างความคุ้นเคยให้บุคลากรได้เรียนรู้ในรูปแบบดิจิทัล

การสร้างความผูกพันกับพนักงาน

ปี 2563 ถือเป็นปีแห่งความท้าทายและจำเป็นที่ซีพีเอฟต้องสร้างความเข้าใจและสื่อสารกับพนักงานอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสร้างความผูกพันกับพนักงาน ซึ่งมีความสำคัญต่อการบริหารทรัพยากรบุคคลและการดูแลพนักงานทั้งองค์กร บริษัทมีการปรับปรุงการดำเนินงานด้านการสื่อสารให้รวดเร็วและทันต่อเหตุการณ์ ผ่านช่องทางที่หลากหลายให้เข้าถึงพนักงานทุกคน เพื่อประโยชน์ของพนักงาน และประโยชน์ต่อองค์กร เช่น







- **แคมเปญ CPF@Heart** ประกอบด้วย โครงการ CPF Love & Share และ โครงการ CPF We Care ที่เปิดเวทีรับฟังความรู้สึกของพนักงาน และชักชวนให้พนักงานมีส่วนร่วมในการปรับเปลี่ยนองค์กรให้ซีพีเอฟเป็นบ้านที่มีความสุขของพนักงานทุกคน รวมไปถึงการส่งเสริมให้พนักงานรับบทบาทเป็นแบรนด์แอมบาสเดอร์ในการส่งเสริมและบอกต่อให้คนรอบข้างเข้าใจและเห็นข้อดีของการใช้สินค้าและบริการขององค์กร

- **โครงการเพื่อสิทธิประโยชน์ของพนักงานต่างๆ** อาทิ โครงการเบิกเงินยืมสวัสดิการกรณี COVID-19 โครงการกับข้าวเพื่อเพื่อนพนักงาน ส่วนลดจากการเป็นพนักงานซีพีเอฟในการซื้อสินค้าจากซีพี เฟรชมาร์ท โครงการ “CPF จัดให้” ให้พนักงานได้ทดลองสินค้าใหม่ ๆ ก่อนใคร หรือสิทธิประโยชน์จากบริษัทในเครือเจริญโภคภัณฑ์ เป็นต้น



- **การติดตามและประชาสัมพันธ์แนวทางปฏิบัติตนและการปฏิบัติงาน ที่เหมาะสมกับสถานการณ์และความเสี่ยงในช่วงการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19** แก่พนักงานทั้งทางอีเมล ประกาศภายใน แอปพลิเคชัน CPF Connect รวมถึงประสานกับหัวหน้างานทุกฝ่าย เพื่อให้พนักงานได้รับทราบและปฏิบัติตนและปฏิบัติงานได้อย่างปลอดภัย ทั่วถึงทุกระดับ

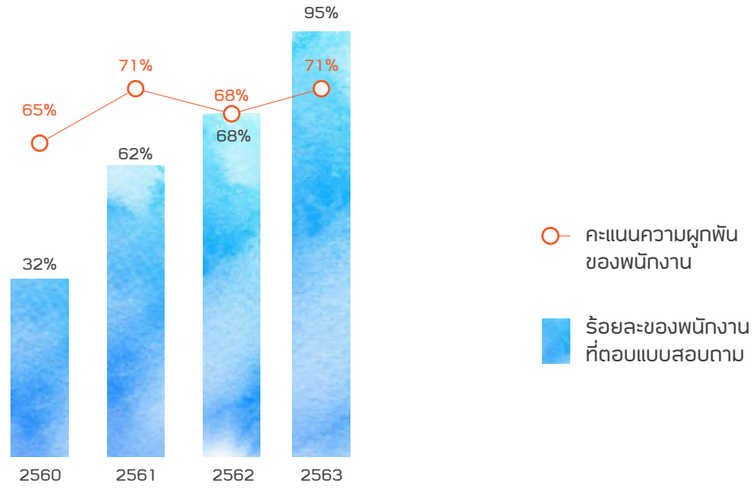
- **กิจกรรมเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมและความภาคภูมิใจให้กับพนักงานที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในฐานะ Good Corporate Citizen** ส่งมอบความมั่นคงทางอาหารในสภาวะวิกฤตร่วมกับองค์กร ผ่านโครงการ “CPF ส่งอาหารจากใจร่วมต้านภัยโควิด-19” ให้กับชุมชนต่าง ๆ ผู้มีรายได้น้อย ตลอดจนอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ด้วยรถ CPF Food Truck





ภาพพนักงานจิตอาสาในโครงการ “CPF ส่งอาหารจากใจร่วมต้านภัยโควิด-19” ในประเทศเวียดนาม

ผลสำรวจผูกพันต่อองค์กรของพนักงานประจำปี 2563 ดังแสดงในกราฟนี้



ความปลอดภัยในการทำงาน

ซีพีเอฟจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure: SOP) สำหรับงานที่มีความเสี่ยงสูง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นต่อพนักงาน ผู้รับเหมา ชุมชน และผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้อง โดยงานที่มีความเสี่ยงสูงประกอบด้วย

- การทำงานในที่อับอากาศ
- การทำงานเกี่ยวกับความร้อน
- การยกวัตถุ
- การทำงานในที่สูง
- การทำงานที่อาจทำให้เกิดอัคคีภัย
- การทำงานกับเครื่องจักร
- การทำงานในน้ำ
- การทำงานเกี่ยวกับไฟฟ้า
- การขุดดิน
- การทำงานในห้องเย็น
- การตัดแยกแหล่งพลังงาน

นอกจากนี้ การปฏิบัติงานในงานที่มีความเสี่ยงสูง งานติดตั้งและซ่อมบำรุงเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่มีความเสี่ยงและมีความสำคัญต่อการดำเนินงาน และงานที่มีการกำหนดให้ต้องขออนุญาตเข้าทำงาน ก่อนปฏิบัติงานจำเป็นต้อง

- วิเคราะห์อันตราย (Job Hazard Analysis) และกำหนดมาตรการควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้นทุกครั้ง โดยผู้ที่ผ่านการอบรมและมีความรู้ความสามารถตามข้อกำหนดของ CPF SHE&En Standard
- มีการตรวจสอบและสังเกตการความเสี่ยงในระหว่างปฏิบัติงาน
- มีนโยบายและกระบวนการให้พนักงานและผู้รับเหมาสามารถหยุดการทำงานของผู้อื่นและปฏิเสธการปฏิบัติงานได้ รวมถึงการรายงานความเสี่ยงและอันตรายที่อาจเกิดขึ้น (Near Miss Report) เมื่อพบเห็นเหตุการณ์หรือสภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัย

รวมทั้งกำหนดกฎระเบียบความปลอดภัยสำหรับรถบริการรับส่งพนักงานและหอพักพนักงานอีกด้วย

การสร้างวัฒนธรรมด้านความปลอดภัย

ถือว่าเป็นความท้าทายอย่างยิ่งสำหรับซีพีเอฟที่มีความมุ่งหวังให้พนักงานทุกคนภายในองค์กรมีความตระหนักและทัศนคติที่ดีกับความปลอดภัย จนเกิดเป็นพฤติกรรมและวัฒนธรรมความปลอดภัยในที่สุด อย่างไรก็ตาม ด้วยสภาวะที่ซีพีเอฟมีการจัดจ้างพนักงานเป็นจำนวนมาก มีความแตกต่างกันทั้งทางด้านความรู้ การศึกษา สังคม เชื้อชาติและสิ่งแวดล้อม จึงต้องมีการวางแผนกลยุทธ์ในการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมความปลอดภัยขององค์กรให้เหมาะสมกับยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป

ปัจจุบัน การดำเนินงานสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยถูกผนวกเข้าเป็นส่วนหนึ่งของ CPF SHE&En Standard โดย

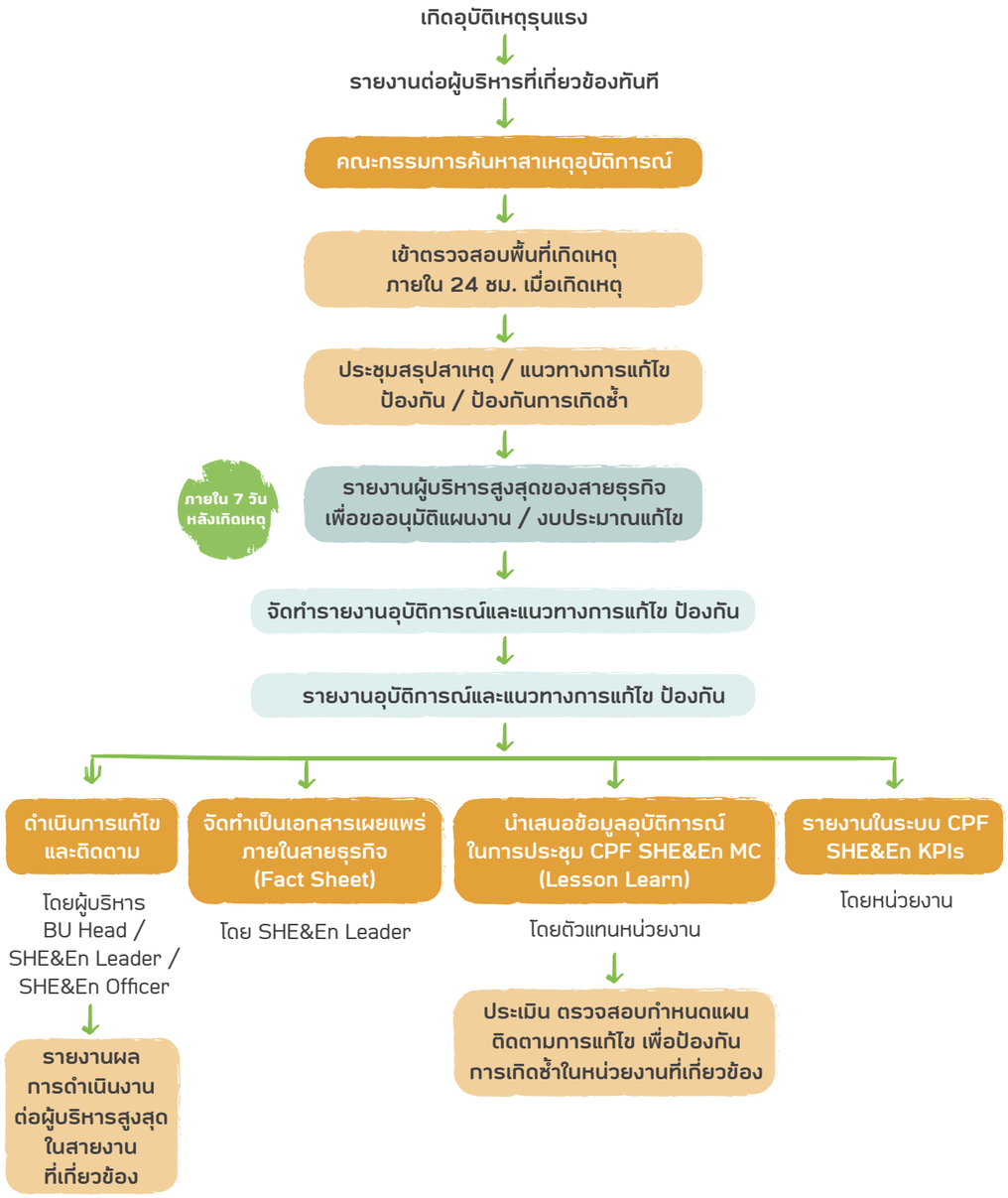
- สร้างภาวะผู้นำให้ผู้บริหารเข้าใจบทบาทหน้าที่และการเป็นตัวอย่างที่ดีด้านความปลอดภัย
- สร้างแรงจูงใจโดยมอบรางวัลแก่พนักงาน เพื่อกระตุ้นการมีส่วนร่วมของพนักงาน
- เปิดโอกาสให้มีการแลกเปลี่ยนข้อมูล ข่าวสาร ความรู้ แนวทางปฏิบัติที่ดี การจัดกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น การพูดคุยความปลอดภัยก่อนเริ่มงานประจำวัน (Safety Talk) การแลกเปลี่ยนความรู้ (Lesson Learned) ทั้งในระดับผู้บริหารสายธุรกิจ ผู้ปฏิบัติงาน และผู้รับเหมา โดยข้อมูลจะถูกรวบรวมและใช้เป็นส่วนหนึ่งในการนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารจัดการด้าน SHE&En เพื่อทบทวนกลยุทธ์ เป้าหมาย และแนวทางปฏิบัติเป็นประจำทุกปี
- นอกจากนี้ ยังมีการจัดนิทรรศการความปลอดภัย (Safety Week) การสร้างพฤติกรรมความปลอดภัยที่มาจากโครงการ “คิดก่อนทำ” “เพื่อนช่วยเพื่อน” และ “การสังเกตการณ์ (Behavior-based Safety Observation)” โดยมีการติดตาม ให้คำแนะนำ และสร้างแรงจูงใจในเชิงบวก เป็นต้น





กระบวนการค้นหาสาเหตุที่แท้จริงของอุบัติการณ์ที่มีความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน

ซีพีเอฟมีกระบวนการรายงานสาเหตุในกรณีที่พบอุบัติการณ์ (Incident) และเหตุการณ์ที่เกือบเกิดอุบัติเหตุ (Near Miss) รวมถึงกรณีที่พบสภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัยหรือที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหรือมีแนวโน้มที่จะไม่เป็นไปตามข้อกำหนด นอกจากนี้ยังมีกระบวนการในการค้นหาสาเหตุ วิเคราะห์ แก้ไข ป้องกันและติดตามผลการแก้ไขเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ หากเกิดอุบัติการณ์รุนแรงด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัย ที่ทำให้เกิดผลกระทบอย่างน้อยหนึ่งสิ่งที่ทำให้ 1) ธุรกิจหยุดชะงัก 2) เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สินอย่างต่อเนื่องและมีมูลค่ามาก 3) มีผู้เสียชีวิต ทุพพลภาพ หรือส่งผลกระทบต่อบุคคลจำนวนมาก 4) ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและชุมชนเป็นวงกว้าง ซีพีเอฟกำหนดขั้นตอนปฏิบัติดังนี้



การเพิ่มขีดความสามารถพนักงานด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัย

ซีพีเอฟกำหนดหลักเกณฑ์ในการระบุความต้องการและจัดทำแผนการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัย (Training Matrix) ที่จำเป็นสำหรับพนักงานและผู้รับเหมา ให้เหมาะสมกับตำแหน่งงาน หรือกิจกรรมที่มีความเสี่ยงสูง หรือตรงตามประเภทของงานที่ต้องปฏิบัติ เพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และความเข้าใจในสิ่งที่อาจเป็นอันตรายและก่อให้เกิดอุบัติเหตุ วิธีการป้องกันและควบคุมอันตรายในขณะปฏิบัติงานสามารถปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายได้ด้วยความปลอดภัย ตัวอย่างหลักสูตรการอบรม เช่น หลักสูตรปฐมนิเทศพนักงานใหม่ด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม หลักสูตรการสร้างวัฒนธรรมด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย สิ่งแวดล้อม และพลังงาน ระดับหัวหน้างาน ระดับปฏิบัติการ ระดับผู้บริหาร และหลักสูตร 5 อันตรายอุบัติภัยใกล้ตัว เป็นต้น

อาชีวอนามัย

ซีพีเอฟประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพจากการทำงาน (Health Risk Assessment) และกำหนดมาตรการป้องกัน ควบคุมอันตรายจากการทำงานที่อาจจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพ โดยใช้ระบบควบคุมทางวิศวกรรม หรือระบบการจัดการอื่น ๆ เพื่อลดการสัมผัสกับอันตรายในระหว่างการทำงาน ได้แก่

- จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสมและมีจำนวนพอเพียงกับพนักงาน
- จัดให้มีการเฝ้าระวังทางการแพทย์ (Medical Surveillance) รวมถึงโปรแกรมการตรวจสุขภาพให้เหมาะสมกับเพศ อายุ และความเสี่ยงจากการทำงานแต่ละประเภท
- จัดให้มีโปรแกรมให้คำปรึกษาเกี่ยวกับปัญหาสุขภาพจากการทำงานโดยบุคลากรทางการแพทย์
- จัดให้มีบริการทางการแพทย์และการปฐมพยาบาลที่มีประสิทธิภาพ โดยให้เหมาะสมกับพื้นที่ในการทำงานและลักษณะของงานตามความเสี่ยง รวมถึงพิจารณาข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และต้องให้มั่นใจว่าการดูแลสุขภาพของพนักงานอยู่ภายใต้คำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ
- สนับสนุนให้พนักงานมีสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี โดยให้พนักงานสามารถเข้าถึงข้อมูลหรือโปรแกรมการจัดการเกี่ยวกับสุขภาพและสภาวะแวดล้อมในการทำงานได้ผ่านบอร์ดประชาสัมพันธ์ อีเมล HRcommunication เฟซบุ๊กขององค์กร และแอปพลิเคชัน CPF Connect
- มีกระบวนการเฝ้าระวังโรคติดต่อ โรคระบาด มีแนวทางและมาตรการป้องกันโรคดังกล่าว เช่น โรคติดเชื้อโควิด-19 ไข้หวัดประจำฤดู
- ช่วยเหลือค่ารักษาพยาบาลทั้งประเภทผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยในให้กับพนักงาน รวมถึงคู่สมรสและบุตร



การส่งเสริมสุขภาพบุคลากร

ซีพีเอฟตระหนักถึงความสำคัญของสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีของพนักงานซึ่งเป็นกำลังสำคัญในการดำเนินธุรกิจ จึงได้ดำเนินโครงการส่งเสริมสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีของพนักงานได้แก่

- ส่งเสริมสุขภาพที่ดีผ่านการออกกำลังกาย โดยจัดพื้นที่ออกกำลังกายภายในหน่วยงาน เช่น ห้องออกกำลังกาย สนามกีฬา รวมทั้งสนับสนุนอุปกรณ์กีฬา นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมแข่งขันกีฬาระหว่างหน่วยงาน เช่น วิ่งเพื่อสุขภาพ จัดแข่งขันฟุตบอล เป็นต้น



การแข่งขันฟุตบอลของพนักงานในประเทศกัมพูชา

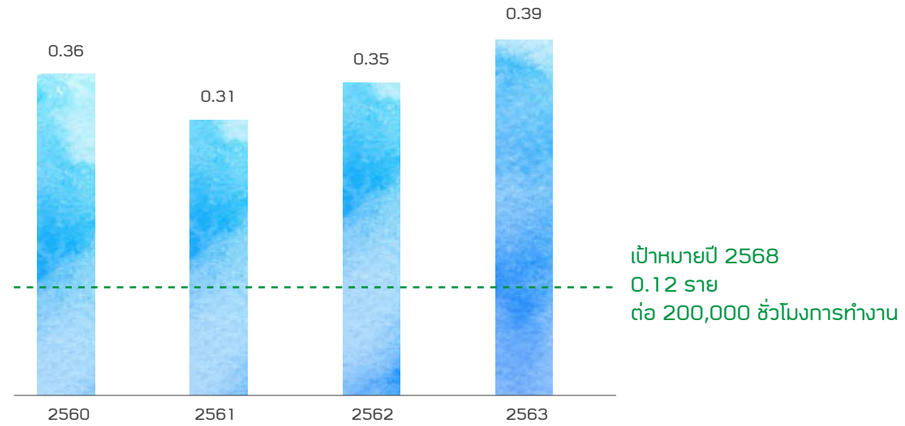
- ส่งเสริมให้พนักงานในฟาร์มเลี้ยงสัตว์ที่ประเทศเวียดนามและประเทศลาวปลูกผักปลอดสารพิษและนำไปบริโภคเพื่อสร้างสุขภาพที่ดีให้พนักงานจากการได้รับอาหารที่สะอาดและปลอดภัย



โครงการปลูกผักปลอดสารพิษในฟาร์มสุกรในประเทศเวียดนาม

ผลการดำเนินงานปี 2563 (ประเทศไทย)

อัตราการบาดเจ็บถึงขั้นหยุดงานของพนักงาน
(รายต่อ 200,000 ชั่วโมงการทำงาน)



ในปี 2563

สาเหตุหลักของการบาดเจ็บจากการทำงานของพนักงานและผู้รับเหมา
1. ถูกวัตถุมีคมตัด บาด หรือแทง
2. กระแทกหรือชนกับวัตถุ
3. หกล้มหรือลื่นล้ม
4. ถูกวัตถุหนีบหรือดึง
5. ถูกวัตถุหล่นทับ

ในปี 2563

พนักงานและผู้รับเหมาเจ็บป่วยจากการทำงาน

0 คน

แม้ว่าซีพีเอฟจะมีความพยายามในการป้องกันการเกิดอุบัติเหตุในระหว่างการทำงานแล้วก็ตาม ในปี 2563 มีเหตุการณ์ที่เราไม่ต้องการให้เกิดขึ้น คือ มีพนักงาน 1 ราย และผู้รับเหมา 1 ราย ประสบอุบัติเหตุถึงขั้นเสียชีวิตจากไฟฟ้าดูดและตกจากที่สูงตามลำดับ และมีพนักงาน 5 ราย ประสบอุบัติเหตุจากไฟฟ้าดูด ชนกับวัตถุ ลื่นล้มและถูกเครื่องจักรหนีบและดึงทำให้สูญเสียอวัยวะหรือไม่สามารถปฏิบัติงานเดิมได้ เพื่อป้องกันการเกิดเหตุการณ์ซ้ำในอนาคต บริษัทดำเนินการค้นหาสาเหตุที่แท้จริงอย่างเร่งด่วนและกำหนดแนวทางแก้ไขและมาตรการต่าง ๆ ยกตัวอย่าง เช่น

- ตรวจสอบความปลอดภัยของอุปกรณ์และพื้นที่ที่ปฏิบัติงานทุกครั้งก่อนเริ่มงาน
- ปรับเปลี่ยนอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันอันตรายจากการถูกเครื่องจักรหนีบดึงและถูกไฟฟ้าดูด
- บังคับใช้กฎการสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลให้ครบถ้วนตามความเสี่ยงของงานแต่ละประเภทอย่างเคร่งครัด
- พัฒนาระบบและอุปกรณ์ในการตรวจสอบและติดตามในระหว่างการทำงานบนที่สูง
- เพิ่มความถี่ในการอบรมพนักงานและผู้รับเหมาเกี่ยวกับการทำงานเกี่ยวกับไฟฟ้า การทำงานบนที่สูง และการทำงานกับเครื่องจักร เป็นต้น

คู่ค้าธุรกิจ



ความมุ่งมั่น:
พัฒนาคู่ค้าธุรกิจให้เติบโตไปด้วยกัน

เป้าหมายเชิงกลยุทธ์ (ประเทศไทย) **ผลการดำเนินงาน**

ร้อยละ 100 ของคู่ค้าธุรกิจหลักในกลุ่มวัตถุดิบอาหารสัตว์ เครื่องปรุง และบรรจุภัณฑ์ได้รับการตรวจประเมินด้านความยั่งยืน ภายในปี 2563

100 %

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่ www.cpfworldwide.com หัวข้อ “ความยั่งยืน” **เรื่อง “คู่ค้าธุรกิจ”**

การดำเนินงาน

การบริหารความยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทาน

ซีพีเอฟมุ่งมั่นบริหารความยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทานตาม**แนวทางการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืนของซีพีเอฟ หรือ CPF Supply Chain ESG Management Approach** ควบคู่กับนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนและแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจ ภายใต้แนวทางเพื่อการพัฒนาคู่ค้าธุรกิจให้เติบโตด้วยกันอย่างยั่งยืนทั้งในกิจการประเทศไทยและเวียดนาม โดยในปี 2564 ได้มีแผนขยายขอบเขตไปยังกิจการต่างประเทศอื่น ๆ ต่อไป

- ซีพีเอฟได้สื่อสารและส่งมอบ**นโยบายการจัดหาอย่างยั่งยืนฯ** แก่คู่ค้าธุรกิจในกิจการประเทศไทยและประเทศเวียดนามแล้วทั้งหมด และยังได้รับการรับทราบนโยบายฯ จากคู่ค้าธุรกิจหลักในกิจการทั้ง 2 ประเทศครบแล้วทั้งหมด และมีแผนขยายไปยังกิจการต่างประเทศอื่น ๆ ในปี 2564



4PS

Product
ผลิตภัณฑ์และบริการ

People
แรงงาน

Process
กระบวนการผลิต

Performance
การดำเนินงาน

Product ผลิตภัณฑ์และบริการ
- ✓ คุณภาพและความปลอดภัย
- ✓ การตรวจสอบย้อนกลับ

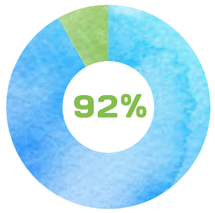
People แรงงาน
- ✓ การปราศจากแรงงานเด็ก
- ✓ การปราศจากแรงงานบังคับ
- ✓ การไม่เลือกปฏิบัติ
- ✓ การจ่ายผลตอบแทน
- ✓ ชั่วโมงการทำงานถูกต้องตามกฎหมาย
- ✓ สิทธิในการเข้าร่วมสมาคมและสิทธิในการเจรจาต่อรอง
- ✓ การดูแลเรื่องความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในสถานประกอบการ

นโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืน และแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจ

Process กระบวนการผลิต
- ✓ การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม
- ✓ การปรับปรุงประสิทธิภาพ / การพัฒนานวัตกรรม

Performance การดำเนินงาน
- ✓ การปฏิบัติตามกฎหมาย
- ✓ การบริหารความเสี่ยง
- ✓ การเปิดเผยข้อมูลและความโปร่งใส
- ✓ การปฏิบัติต่อผู้ถือหุ้นอย่างเท่าเทียมกัน
- ✓ การประกอบกิจการอย่างเป็นธรรม
- ✓ การป้องกันการทุจริต
- ✓ การรักษาความลับ

- ตั้งแต่ปี 2556 ซีพีเอฟได้ทำการประเมินความเสี่ยงภายในห่วงโซ่อุปทานและระบุกลุ่มคู่ค้าธุรกิจหลักตามแนวทางการบริหารจัดการห่วงโซอุปทานอย่างยั่งยืนของซีพีเอฟ ซึ่งประเมินจากปริมาณการรับซื้อสินค้า วัตถุดิบที่มีความเสี่ยงด้านความยั่งยืนและความต่อเนื่องในการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน รวมถึงวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร โดยสามารถระบุกลุ่มคู่ค้าธุรกิจหลักและคู่ค้าที่มีความเสี่ยงสูง และวางแผนงานการเข้าตรวจประเมินและทำแผนพัฒนาคู่ค้าธุรกิจต่อไปตามลำดับ
- ไม่เพียงการส่งเสริมการดำเนินงานอย่างยั่งยืนผ่านนโยบายการจัดซื้ออย่างยั่งยืนฯ ในปี 2563 ที่เกิดสถานการณ์โรคติดเชื้อโควิด-19 ซึ่งส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมทั่วโลกอย่างเฉียบพลันและต่อเนื่องยาวนาน หลังจากมีคำสั่งการปิดพื้นที่ (Lockdown) เพื่อควบคุมการแพร่ระบาด บริษัทจึงได้ปรับแผนการรับสินค้าเพื่อให้คู่ค้าสามารถขนส่งได้ในช่วงเวลาที่คำสั่งฯ กำหนด ทั้งยังสนับสนุนและแนะนำแนวทางปฏิบัติภายใต้สถานการณ์ดังกล่าว เพื่อความต่อเนื่องในการดำเนินธุรกิจร่วมกัน
- อีกทั้ง ได้ริเริ่มโครงการ Faster Payment ลดเครดิตเทอมเหลือ 30 วัน แก่กลุ่มคู่ค้าซึ่งเป็นผู้ประกอบการรายย่อยกว่า 6,000 ราย ตัวโครงการช่วยให้เกิดการหมุนเวียนเงินทุน ช่วยเพิ่มสภาพคล่องในการบริหารจัดการธุรกิจของคู่ค้า เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจของคู่ค้า ทั้งยังสามารถรักษางานของลูกจ้างในกลุ่มคู่ค้ารายย่อยดังกล่าว และยังช่วยกระตุ้นการหมุนเวียนในระบบเศรษฐกิจ ฝ่าวิกฤตโควิด-19 ไปด้วยกัน
- โดยในปี 2563 กิจการประเทศไทยซึ่งเป็นสำนักงานใหญ่ได้ดำเนินงานจัดซื้อสินค้าและบริการจากคู่ค้าธุรกิจภายในประเทศในสัดส่วนมากที่สุด ทำให้เกิดการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจในประเทศและยังมีความต่อเนื่องในการทำธุรกิจแม้ในสถานการณ์วิกฤตโควิด-19



ของงบประมาณในการจัดซื้อสินค้าและบริการของกิจการประเทศไทยเป็นการจัดซื้อกับคู่ค้าภายในประเทศ

การประเมินความเสี่ยงของคู่ค้า

- คู่ค้าธุรกิจของกิจการประเทศไทยและประเทศเวียดนามได้รับการประเมินความเสี่ยงแล้วทั้งหมด
- มีการขยายขอบเขตการสนับสนุนให้คู่ค้าประเมินตนเองด้านความยั่งยืนสู่กลุ่มคู่ค้าในกลุ่มเชื้อเพลิงและเคมีภัณฑ์ รวมทั้งสิ้นเป็น 5 กลุ่ม จากทั้งหมด 13 กลุ่มคู่ค้าของกิจการประเทศไทย ด้วยระบบออนไลน์ในปี 2563 เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการดำเนินงานและการประมวลผล ทั้งยังสามารถเก็บข้อมูลความลับส่วนบุคคลของคู่ค้าตามกฎหมายพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคลอีกด้วย
- ขณะเดียวกัน ในกิจการประเทศเวียดนามได้ผนวกการทำแบบประเมินตนเองฯ เข้าเป็นส่วนหนึ่งในการคัดเลือกคู่ค้าใหม่ทั้งหมดในปี 2563 ทั้งนี้ ยังเป็นต้นแบบธุรกิจอุตสาหกรรมของประเทศเวียดนามในการใช้แบบประเมินความเสี่ยงด้าน ESG เป็นส่วนหนึ่งในการคัดเลือกคู่ค้าธุรกิจ และได้ขยายการประเมินตนเองฯ ไปยังคู่ค้าทั้งหมดในปี 2563 พร้อมกับการขยายแผนการตรวจประเมินคู่ค้าธุรกิจในกลุ่มวัตถุดิบรองที่มีความเสี่ยงสูงเพิ่มเติม คือ กลุ่มเชื้อเพลิง เคมีภัณฑ์ และอะไหล่เครื่องจักร

การตรวจประเมินคู่ค้าธุรกิจหลักในกลุ่มวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรอง

- เพื่อการบริหารจัดการลดความเสี่ยงด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ด้านแรงงาน สิทธิมนุษยชน ความปลอดภัยและอาชีวอนามัย และด้านสิ่งแวดล้อมที่อาจส่งผลต่อความต่อเนื่องในการดำเนินธุรกิจภายในห่วงโซ่อุปทานอย่างเหมาะสมตามนโยบายด้านการจัดซื้ออย่างยั่งยืนฯ การตรวจประเมินตามนโยบายดังกล่าวตั้งอยู่บนพื้นฐานการดำเนินงานตามกฎหมายและบริบทของสถานประกอบการ เช่น กฎหมายแรงงาน มาตรฐานแรงงานตามหลักการสากล พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พระราชบัญญัติความปลอดภัย มาตรฐานในการบริหารและการจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน เป็นต้น
- คู่ค้าหลักที่มีความเสี่ยงสูงได้รับการตรวจประเมินที่สอดคล้องกับนโยบายด้านการจัดซื้ออย่างยั่งยืนฯ ครบทุกรายตั้งแต่ปี 2560 เป็นต้นมา
- ได้ดำเนินงานตามเป้าหมายปี 2563 เพื่อตรวจประเมินคู่ค้าธุรกิจหลักในกลุ่มวัตถุดิบหลัก (วัตถุดิบอาหารสัตว์) และวัตถุดิบรอง (เครื่องปรุงและบรรจุภัณฑ์) ครบแล้วทั้งหมดในกิจการประเทศไทยและเวียดนาม โดยพบว่าคู่ค้ายังมีความเข้าใจในการดำเนินงานด้านแรงงาน และการดูแลความปลอดภัย อาชีวอนามัยในสถานประกอบการคลาดเคลื่อนไปบ้างแต่ไม่มีนัยยะสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจ จึงได้แจ้งประเด็นที่พบแก่คู่ค้าเพื่อปรับปรุงและพัฒนาตามความเหมาะสม
- ในปี 2564 บริษัทมีแผนขยายการตรวจประเมินคู่ค้าธุรกิจกลุ่มวัตถุดิบรองของกิจการประเทศไทยและเวียดนาม ซึ่งดำเนินธุรกิจแบบครบวงจร ได้แก่ กลุ่มเชื้อเพลิงและเคมีภัณฑ์ สำหรับกิจการประเทศไทย และกลุ่มเชื้อเพลิง เคมีภัณฑ์ และอะไหล่เครื่องจักร สำหรับกิจการประเทศเวียดนาม

การยกระดับขีดความสามารถของคู่ค้า

การจัดงาน CPF Capacity Building for Partnership Conference ประจำปี

ซีพีเอฟยังได้ร่วมรับฟังความคิดเห็นและแบ่งปันประสบการณ์การพัฒนาการดำเนินงานอย่างยั่งยืน เพื่อพัฒนาให้คู่ค้าเติบโตไปด้วยกันหรือแบบ Partnership for Mutual Growth มาโดยตลอด





ภาพการจัดงาน CPF Capacity Building for Partnership Conference ประจำปี 2563 ผ่านระบบออนไลน์ 2 ภาษา คือ ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ให้กับคู่ค้าธุรกิจเป็นครั้งแรก

- เนื่องด้วยสถานการณ์โรคติดเชื้อโควิด-19 ทั่วโลก ทำให้ต้องมีมาตรการเว้นระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) ดังนั้นในปี 2563 จึงได้จัดงาน **CPF Capacity Building for Partnership Conference ภายใต้แนวคิด Partnership for Mutual Growth ร่วมคิด ร่วมสร้างสู่การเติบโตอย่างยั่งยืน** ประจำปี ให้กับคู่ค้าธุรกิจในกลุ่มเครื่องปรุง บรรจุภัณฑ์ เชื้อเพลิง และเคมีภัณฑ์ กว่า 70 ราย ผ่านระบบประชุมออนไลน์ (Online Conference) เพื่อลดความเสี่ยงโรคระบาดจากการเดินทางและการรวมกลุ่มคนจำนวนมาก อีกทั้งยังช่วยลดก๊าซเรือนกระจกจากการเดินทางและจัดงานในรูปแบบปกติได้ถึง 1,180 กิโลกรัมคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า หรือเทียบเท่าการดูดซับคาร์บอนไดออกไซด์ต่อปีของต้นไม้ 131 ต้น[4] ซึ่งได้รับเกียรติจากตัวแทนกรมสวัสดิการแรงงานและคุ้มครองแรงงาน กระทรวงแรงงาน ร่วมให้ความรู้พัฒนาคู่ค้าธุรกิจ และตอบข้อซักถามจากผู้ร่วมอบรม เพื่อเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันในตลาดโลก

[4] ร่วมกับโครงการ Care the Bear ของตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย

“หลังจากบริษัทได้ร่วมพัฒนากับซีพีเอฟ บริษัทได้พัฒนาและปรับปรุงระบบด้านความปลอดภัย ทางหนีไฟ ห้องพักพนักงาน ทำให้ประสิทธิภาพในการดำเนินงานของเราดีขึ้น และมีความปลอดภัยมากขึ้น ปัจจุบันผู้บริโภคตระหนักถึงเรื่องสังคมและสิ่งแวดล้อมมากขึ้น เราจึงให้ความสำคัญกับการดำเนินงานตามมาตรฐานแรงงานและสิ่งแวดล้อม และยังให้ความสำคัญกับการพัฒนาคู่ค้าของเราเพราะหากคู่ค้าของเราอยู่ไม่ได้เราก็อยู่ไม่ได้ โดยบริษัทได้ยกระดับมาตรฐานการดำเนินงาน ด้านการดูแลพนักงาน และได้รับความน่าเชื่อถือจากลูกค้ามากขึ้น”

ตัวแทนคู่ค้าธุรกิจจากกลุ่มบรรจุภัณฑ์
ซึ่งได้ร่วมพัฒนาให้เติบโตไปด้วยกันอย่างยั่งยืนกับซีพีเอฟมาตั้งแต่ปี 2560

“โครงการของซีพีเอฟเป็นโครงการที่ช่วยให้คู่ค้าเกิดความมั่นคง เราได้รับการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกันและนำไปปรับปรุง จากวิกฤตโรคติดเชื้อโควิด-19 และวิกฤตเศรษฐกิจต่างๆ ตลอดมา เราเห็นแล้วว่าห่วงโซ่อุปทานมีความสำคัญอย่างมาก และได้นำแนวทางการลดความเสี่ยงทั้งด้านกระบวนการผลิต จากคู่ค้า และด้านแรงงานมาปรับปรุงและพัฒนา ซึ่งถือได้ว่าเป็นการเปลี่ยนในระดับอุตสาหกรรมของประเทศไทย และมีประโยชน์ต่อการสร้างการแข่งขันทางการค้ากับต่างชาติได้เป็นอย่างดี เราได้ให้ความสำคัญกับการบริหารห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืนโดยได้นำมาพิจารณาปรับปรุง ในระดับผู้บริหารและผนวกเป็นกลยุทธ์ทางธุรกิจขององค์กร เพื่อสร้างความมั่นใจในการร่วมงานกับบริษัทและดำเนินธุรกิจกับเรา”

ตัวแทนคู่ค้าธุรกิจจากกลุ่มบรรจุภัณฑ์
ซึ่งได้ร่วมพัฒนาให้เติบโตไปด้วยกันอย่างยั่งยืนกับซีพีเอฟมาตั้งแต่ปี 2560

- ขณะเดียวกัน ได้สานต่อ **“โครงการความร่วมมือพัฒนาคู่ค้าสู่มาตรฐานแรงงานไทย”** ในการจัดอบรมเพื่อพัฒนาคู่ค้าด้านการปฏิบัติต่อแรงงานและการเคารพสิทธิมนุษยชนของแรงงาน ยกระดับคุณภาพชีวิตแรงงาน ตามนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนฯ ซึ่งสอดคล้องกับกฎหมายและหลักการปฏิบัติต่อแรงงานระดับสากล ด้วยระบบประชุมออนไลน์ (Online Conference) เป็นครั้งแรก ตามเป้าหมายการอบรมคู่ค้า 300 ราย ภายในปี 2564 ซึ่งมีตัวแทนคู่ค้าได้เข้าร่วมโครงการแล้วกว่า 120 ราย ในปี 2562 และกว่า 80 ราย ในปี 2563

- นอกจากนี้ ในกิจการประเทศเวียดนามยังได้ร่วมมือกับภาครัฐจัดงานอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพของคู่ค้าธุรกิจเป็นประจำทุกปี แต่ด้วยสถานการณ์จากแพร่ระบาดโรคติดเชื้อโควิด-19 จึงต้องปรับเปลี่ยนเป็นการหารือกับคู่ค้าโดยตรงในการให้ความรู้กับคู่ค้าด้านการปฏิบัติต่อแรงงานตามกฎหมาย การเพิ่มความปลอดภัยสุขอนามัยในการทำงาน ตามความเหมาะสมของคู่ค้า เพื่อช่วยยกระดับการคุ้มครองแรงงานตามหลักสิทธิมนุษยชนสากล พัฒนาคุณภาพชีวิตของแรงงานตลอดห่วงโซ่คุณค่าอย่างต่อเนื่อง

การจัดการประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) ประจำปี

- เราได้ดำเนินการจัดการประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) ประจำปีต่อเนื่อง เพื่อแบ่งปันแนวทาง ความรู้ความเข้าใจในการดำเนินงานอย่างยั่งยืน และแลกเปลี่ยนมุมมองระหว่างกันจากผลการตรวจประเมินคู่ค้า โดยในปี 2563 มีตัวแทนคู่ค้าในกิจการประเทศไทยเข้าร่วมซักถามแลกเปลี่ยนแนวทางปฏิบัติให้สอดคล้องกับกฎหมายและแนวทางการปฏิบัติระดับสากล นอกจากนี้ เรายังได้เข้าพบคู่ค้าหลังจากการเข้าตรวจประเมินเพื่อแบ่งปันความรู้ ประสบการณ์การปรับเปลี่ยนกระบวนการดำเนินงานตามแนวทางการพัฒนาที่สอดคล้องกับนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนฯ และบริบทของคู่ค้าในกิจการประเทศเวียดนาม



ภาพการเข้าพบคู่ค้าธุรกิจของกิจการประเทศเวียดนามเพื่อแลกเปลี่ยนมุมมองหลังจากได้ผลการตรวจประเมิน

ชุมชน



ความมุ่งมั่น: ส่งเสริมคุณภาพชีวิตชุมชน

เป้าหมายเชิงกลยุทธ์ (ประเทศไทย)

50,000 ราย ของเกษตรกร ผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มเปราะบาง ได้รับการส่งเสริมอาชีพ และคุณภาพชีวิตที่ดี ภายในปี 2563

ผลการดำเนินงาน

51,234 ราย

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่ www.cpfworldwide.com หัวข้อ “ความยั่งยืน” **เรื่อง “ชุมชน”**



ข้อมูล ณ วันที่ 24 ธันวาคม 2563

การดำเนินงาน

การส่งเสริมเกษตรกรรายย่อย...พัฒนาอาชีพมั่นคงและความเป็นอยู่ที่ดี

โครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์แก่เกษตรกรรายย่อย

- จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ซีพีเอฟได้มีมาตรการป้องกันและให้ความรู้กับเกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ทั้งหมดของบริษัทเพื่อสร้างความตระหนักและให้ความสำคัญกับการร่วมมือป้องกันการแพร่ระบาด ส่วนการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่บริษัทดำเนินการเป็นประจำทุกปีนั้น นอกจากด้านสวัสดิภาพ ด้านคุณภาพ ด้านประสิทธิภาพด้านแรงงาน ด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม และด้านความปลอดภัย ยังมีการให้ความรู้และแผนฉุกเฉินป้องกันโรค ASF ให้กับเกษตรกรในโครงการฯ ด้วย เพื่อเพิ่มความชำนาญให้กับเกษตรกรและยกระดับการป้องกันโรคให้กับฟาร์มเพิ่มเติมจากการเลี้ยงด้วย**ระบบไบโอซีเคียวริตี้ (Bio-Security)** ที่เป็นการเลี้ยงในโรงเรือนระบบปิด สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้ มีการควบคุมรถขนส่งที่เข้า-ออกฟาร์ม และมีระบบฆ่าเชื้อก่อนเข้าฟาร์ม เป็นต้น ซึ่งเป็นระบบที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล เพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค และเป็นการทำปศุสัตว์อย่างยั่งยืน นอกจากนี้ ยังร่วมกับภาคีเครือข่าย อาทิ กรมปศุสัตว์ และสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติให้ความรู้เรื่องการป้องกันโรค ASF กับเกษตรกรรายย่อยที่ไม่ได้อยู่ในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ของบริษัทด้วย ทั้งเกษตรกรผู้เลี้ยงสุกรทั่วไปใน 50 จังหวัดทั่วประเทศ และเกษตรกรในพื้นที่รัศมี 5 กิโลเมตรรอบฟาร์มของบริษัทและของเกษตรกรในโครงการฯ ส่งผลให้บริษัทเป็นเพียงองค์กรเดียวของภาคเอกชนในประเทศไทยที่ได้รับโล่ประกาศเกียรติคุณ **“ผู้ให้ความรู้ แนะนำแนวทางการเฝ้าระวังป้องกันโรค ASF”** ในระดับบุคคล จำนวน 3 คน จากสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ เพื่อเชิดชูเกียรติที่มีส่วนสำคัญในการทำให้ประเทศไทยไม่ได้รับผลกระทบจากโรค ASF อย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน[1]

ผู้ทำคุณประโยชน์ในการป้องกัน ASF

[1] อ้างอิงข้อมูลจากสถานการณ์การระบาดของโรค ASF ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 โดยองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (OIE): https://rr-asia.oie.int/en/projects/asf/situational-updates-of-asf/



- ซีพีเอฟไม่เพียงสนับสนุนการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ และความเป็นอยู่ที่ดีของเกษตรกรในประเทศไทยเท่านั้น ยังส่งเสริมให้กิจการต่างประเทศนำโมเดลเดียวกันไปใช้ เพื่อร่วมยกระดับความเป็นอยู่ที่ดีของเกษตรกรในทุกประเทศที่บริษัทมีกิจการอยู่ตามหลักปรัชญา 3 ประโยชน์ของบริษัท คือ การสร้างประโยชน์ให้ประเทศชาติ ประโยชน์ต่อประชาชน และประโยชน์ต่อบริษัท อาทิ โครงการส่งเสริมการเลี้ยงสุกรขุนในประเทศเวียดนามและโครงการส่งเสริมการเลี้ยงปลาในประเทศฟิลิปปินส์

โครงการส่งเสริมอาชีพเกษตรกรรมแก่เกษตรกรรายย่อย

- ซีพีเอฟมุ่งมั่นสนับสนุนความมั่นคงทางอาชีพและรายได้ให้แก่เกษตรกรรายย่อยมากว่า 4 ทศวรรษ นับตั้งแต่ปี 2520 เพื่อช่วยส่งเสริมความมั่นคงทางเศรษฐกิจของประเทศและความมั่นคงทางด้านอาหาร โดยมีมูลนิธิเจริญโภคภัณฑ์พัฒนาชีวิตชนบท สนับสนุนโดยเครือเจริญโภคภัณฑ์และเหล่าพนักงาน ตลอดจนภาคีเครือข่ายต่าง ๆ เป็นพันธมิตรหลักในการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อเพิ่มศักยภาพในการบริหารจัดการด้วยเจตนารมณ์ในการสร้างสรรค์ความดี 3 ประการ คือ "คนดี พลเมืองดี อาชีพดี" ตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ในปี 2563 บริษัทและมูลนิธิฯ มีส่วนร่วมสนับสนุนเกษตรกรรายย่อยกว่า 5,000 ครอบครัว ให้มีอาชีพที่มั่นคงและรายได้อย่างพอเพียง
- นอกจากนี้ กิจการในต่างประเทศ อาทิ ประเทศฟิลิปปินส์ ก็ร่วมสนับสนุนองค์ความรู้ให้แก่เกษตรกรรายย่อยและชนพื้นเมืองในประเทศปลูกพืชที่เป็นวัตถุดิบอาหารสัตว์ให้มีประสิทธิภาพและได้มาตรฐานสากล เพื่อส่งเสริมการทำการเกษตรอย่างยั่งยืน สร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคงอันนำมาซึ่งความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และช่วยลดการนำเข้าวัตถุดิบของประเทศฟิลิปปินส์ด้วย

โครงการส่งเสริมอาชีพเกษตรกรรม
แก่เกษตรกรรายย่อย

การส่งเสริมผู้ประกอบการรายย่อย..สร้างอาชีพเถ้าแก่เล็ก

- ในปี 2563 "**ธุรกิจห้าดาว**" หนึ่งในโครงการเถ้าแก่เล็ก ได้ออกโมเดลธุรกิจใหม่เพื่อตอบโจทย์การใช้ชีวิตคนเมืองที่ต้องการความสะดวกสบายมากขึ้น ผ่านการผนวกธุรกิจ **"ร้านห้าดาวและร้านสตาร์ คอฟฟี่"** ซึ่งเป็นรูปแบบร้านนั่งทานทำให้ผู้บริโภคสามารถนั่งรับประทานอาหารและดื่มกาแฟภายในร้านได้ในเวลาเดียวกัน หรือหากสะดวกทานที่บ้าน ทางร้านก็ยังมีบริการเดลิเวอรี่จัดส่งซึ่งเมนูของทางร้านห้าดาวสามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคได้ทุกช่วงเวลาของมื้ออาหาร ไม่ว่าจะเป็นอาหารมื้อหลักหรืออาหารทานเล่น นอกจากนี้ ธุรกิจห้าดาวยังเพิ่มโมเดลธุรกิจใหม่ที่ตอบโจทย์ความนิยมการทานอาหารไทยพร้อมรับประทาน ในชื่อ **"กระทะเหล็ก"** ที่ตั้งใจตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบคุณภาพ ขั้นตอนการปรุง การคิดค้นสูตรอาหาร จึงทำให้ได้รสชาติต้นตำรับแท้ จัดจ้าน ถูกปากคนไทยในราคาที่คุ้มค่า ในขณะที่โมเดลธุรกิจ**ซีพี เฟรช ซอป** ก็นำระบบตู้แช่กระจายความเย็นแบบเดียวกับร้านซีพี เฟรชมาร์ทมาใช้ เพื่อส่งมอบอาหารสดใหม่ให้ผู้บริโภค

โมเดลร้านห้าดาว







โมเดลร้านห้าดาว และ สตาร์ คอฟฟี่



บริหารงานคุณภาพตามมาตรฐานสากล ด้วยระบบ QSCV

Q: Quality	คุมคุณภาพการผลิตอาหารให้ร้อน สดใหม่ อร่อย
S: Service	การบริการและการจัดการเสิร์ฟที่ประทับใจลูกค้า
C: Cleanliness	การรักษาความสะอาดภายในร้าน
V: Value	ความคุ้มค่าในรสชาติที่อร่อย และบรรยากาศที่ประทับใจ

วัตถุดิบคุณภาพ
ปรุงสดจานต่อจาน



อร่อยทุกจาน
จัดจ้านถึงใจ

โมเดลร้านกระทะเหล็ก

ขณะที่กิจการในต่างประเทศก็ร่วมสนับสนุนการสร้างอาชีพให้กับผู้ประกอบการรายย่อยด้วยเช่นกัน อาทิ โมเดลธุรกิจ **“ไฟว์ สตาร์”** และ **“ซีพี พอร์คชอป”** ในประเทศเวียดนาม ที่ดำเนินการมาตั้งแต่ปี 2555 และ 2560 ตามลำดับ และ **“ซีพี เฟรช ชอป”** ในประเทศตุรกีที่จะเปิดรับแฟรนไชส์ในปี 2564 เพื่อสนับสนุนให้เกิดการจ้างงานในชุมชน และช่วยให้ประชาชนเข้าถึงอาหารปลอดภัยและมีคุณภาพในราคาที่เหมาะสม

นอกจากนี้ กิจการในประเทศเวียดนาม ฟิลิปปินส์ และมาเลเซียต่างร่วมสนับสนุนองค์ความรู้และเทคโนโลยีการเลี้ยงกุ้งแบบ CPF Combine (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในบท **ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม**) ให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อยที่สนใจเพื่อร่วมสร้างอาชีพและรายได้ให้กับเกษตรกรและชุมชน และยังเป็นการส่งเสริมการบริโภคกุ้งที่มีคุณภาพและปลอดภัยให้กับชุมชนอีกด้วย



โมเดลธุรกิจซีพี พอร์คชอป ในประเทศเวียดนาม และโมเดลธุรกิจซีพี เฟรช ชอป ในประเทศตุรกี





การสนับสนุนการเลี้ยงกุ้งแบบ CPF Combine ในประเทศเวียดนาม ฟิลิปปินส์ และมาเลเซีย

การส่งเสริมคุณภาพชีวิตแก่ชุมชนรอบโรงงานและฟาร์ม

โรงงานและฟาร์มของซีพีเอฟทุกแห่งสร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชนรอบโรงงานและฟาร์ม ด้วยการสำรวจความต้องการของชุมชนก่อนริเริ่มดำเนินโครงการ/กิจกรรมต่าง ๆ เพื่อให้การดำเนินงานส่งเสริมคุณภาพชีวิตชุมชนสอดคล้องกับวิถีความเป็นอยู่และความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริง ในปี 2563 ซีพีเอฟได้สนับสนุนความเป็นอยู่ที่ดีของชุมชนผ่านการดำเนินโครงการ/กิจกรรมกว่า 350 โครงการ/กิจกรรม อาทิ

โครงการยุทธศาสตร์สร้างสุข ปลูกผักปลอดสาร



การสนับสนุนชุมชนรอบพื้นที่เขาพระยาเดินธง อ.พัฒนานิคม จ.ลพบุรี ผลิตอาหารปลอดภัยไว้บริโภคเอง เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารในระดับชุมชนสู่การพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราชบรมนาถบพิตร เป็นการต่อยอดจากโครงการซีพีเอฟ รักษ์นิเวศ ลุ่มน้ำป่าสัก เขาพระยาเดินธง ให้เกิดการรวมกลุ่มกันของชุมชนโดยรอบ ปลูกผักโดยไม่ใช้สารเคมีตามวิถีเกษตรแบบธรรมชาติไว้บริโภคในครัวเรือน และนำมาขายในตลาดนัดผักชุมชน พร้อมทั้งสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนและจัดตั้งกองทุนธนาคารเมล็ดพันธุ์ผักพื้นบ้านวิถีธรรมชาติ เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียน ปัจจุบันรวบรวมเมล็ดพันธุ์ผักจากสมาชิกกว่า 45 ชนิด เกิดกิจกรรมแลกเปลี่ยนแบ่งปันนำไปใช้เพาะปลูก ขยายพันธุ์ นับเป็นการส่งเสริมความมั่นคงทางอาหาร สนับสนุนการสร้างอาชีพและรายได้ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน ซึ่งกิจการในประเทศลาวได้นำเป็นต้นแบบส่งเสริมให้พื้นที่รอบฟาร์มของบริษัทและของเกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ปลูกผักปลอดสารพิษเพื่อรับประทานเองในครอบครัวและจำหน่ายสร้างรายได้ให้ครัวเรือน พร้อมกับสร้างสุขภาวะที่ดีให้กับผู้บริโภค

โครงการยุทธศาสตร์สร้างสุข ปลูกผักปลอดสาร

โครงการน้ำดื่มชุมชน



ด้วยพื้นที่ชุมชนรอบฟาร์มเพาะฟักลูกกุ้ง อ.แหลมงอบ จ.ตราด มีข้อจำกัดเรื่องสภาพน้ำสำหรับการบริโภค ส่งผลต่อคุณภาพและปริมาณน้ำที่ใช้ในการผลิตน้ำดื่มไม่เพียงพอประกอบกับอุปสรรคในการขนส่งที่ห่างไกล จากการสำรวจข้อมูลชุมชนในพื้นที่รอบฟาร์ม ณ บ้านธรรมชาติล่าง พบว่าชุมชนมีเครื่องกรองน้ำ RO (Reverse Osmosis) สำหรับผลิตน้ำดื่มแต่ยังขาดองค์ความรู้และทักษะในการบริหารจัดการ ซีพีเอฟจึงได้เข้าไปช่วยเหลือและสนับสนุนจัดทำประชาคมร่วมกับชุมชนในการทำโรงผลิตน้ำดื่มเพื่อการบริโภคที่มีมาตรฐานปลอดภัยให้สูงขึ้น โดยผนึกกำลังกับภาคีเครือข่าย ได้แก่ โครงการประชารัฐ กองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองแห่งชาติ (กทบ.) และโรงพยาบาลส่งเสริมตำบล (รพ.สต.) บ้านธรรมชาติล่าง เข้าร่วมแก้ไขปัญหา ส่งเสริมและต่อยอดให้ชุมชนสามารถผลิตน้ำดื่มเพื่อการจัดจำหน่าย จัดตั้งเป็น**วิสาหกิจชุมชนน้ำดื่ม** เกิดเป็นรายได้เสริมเข้ากองทุนหมุนเวียนให้คนในชุมชน ขณะเดียวกัน ทั้งชุมชนและฟาร์มบริษัทก็ได้น้ำดื่มที่มีมาตรฐานเพื่อการบริโภค และช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการใช้น้ำในชุมชนอีกด้วย ปัจจุบันสามารถขยายผลผลิตเข้าสู่แหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดตราด พร้อมทั้งพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและบริการผ่านระบบออนไลน์ เสริมสร้างความยั่งยืนให้กับโครงการ

การส่งเสริมกลุ่มเปราะบาง...เสริมพลังสังคมเข้มแข็ง

กองทุนคืนสุขผู้สูงวัย

ในปี 2563 ซีพีเอฟร่วมช่วยเหลือและดูแลผู้สูงวัย เพื่อสร้างค่านิยมของความกตัญญู ด้วยการช่วยเหลือค่าครองชีพ จำนวนรวม 869 ราย ตั้งแต่ปี 2554 นอกจากนี้ กิจการในต่างประเทศ อาทิ ประเทศกัมพูชาก็ร่วมสนับสนุนเครื่องอุปโภคบริโภคและเครื่องใช้จำเป็นให้กับผู้สูงอายุที่ไม่มีคนดูแลในชุมชนใกล้เคียงสถานประกอบการ เพื่อร่วมสนับสนุนให้กลุ่มคนเหล่านี้มีสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

การส่งเสริม
คุณภาพชีวิตผู้สูงวัย

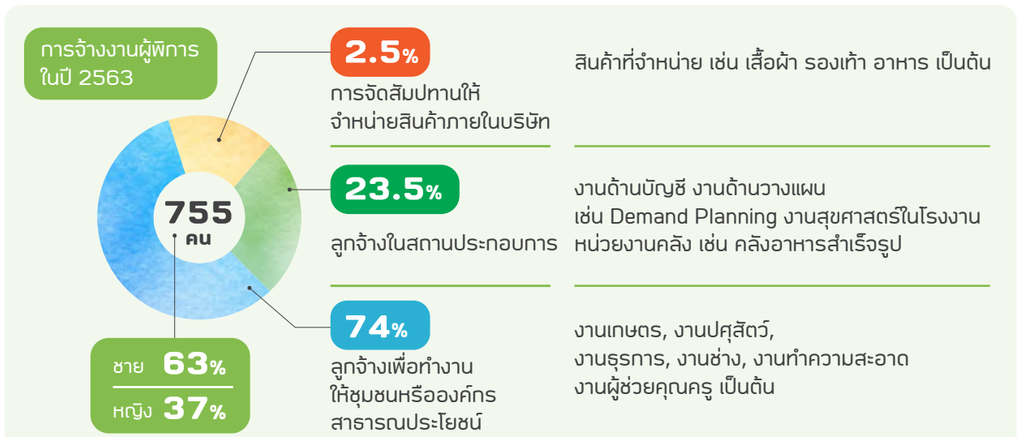


การสนับสนุนความเป็นอยู่ของผู้สูงวัยในประเทศกัมพูชา

การส่งเสริมอาชีพผู้พิการ

ซีพีเอฟร่วมสนับสนุนการจ้างงานผู้พิการเพื่อให้สามารถดำรงชีพด้วยตนเองได้ผ่านการจ้างงานจำนวน 755 คน ในปี 2563

การส่งเสริมอาชีพผู้พิการ



การสนับสนุนผู้ด้อยโอกาส

- พัฒนาการของเด็กวัยเรียนเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศในอนาคต ซีพีเอฟเล็งเห็นถึงความจำเป็นในการได้รับสารอาหารที่ครบถ้วนและมีประโยชน์ของเยาวชน อันนำมาซึ่งสุขภาพร่างกายที่สมบูรณ์แข็งแรงและพัฒนาการที่สมวัย อาทิ กิจการในประเทศกัมพูชาร่วมเป็นหนึ่งกำลังช่วยสนับสนุนเด็กผู้เปราะบาง เช่น เด็กที่มีปัญหาสุขภาพ ร่างกายพิการ และเด็กไร้บ้าน ด้วยการนำผลิตภัณฑ์อาหารมาสนับสนุนเป็นอาหารกลางวันให้เด็กกลุ่มนี้ รวมถึงเครื่องอุปโภคต่าง ๆ และอุปกรณ์กีฬา
- กิจการในประเทศฟิลิปปินส์ร่วมสนับสนุนการตรวจสุขภาพและทันตกรรมเคลื่อนที่ให้กับชุมชนที่เข้าถึงการรักษาทางการแพทย์ลำบาก ด้วยค่ารักษาพยาบาลที่ค่อนข้างสูง เพื่อสุขอนามัยที่ดีของคนในชุมชน



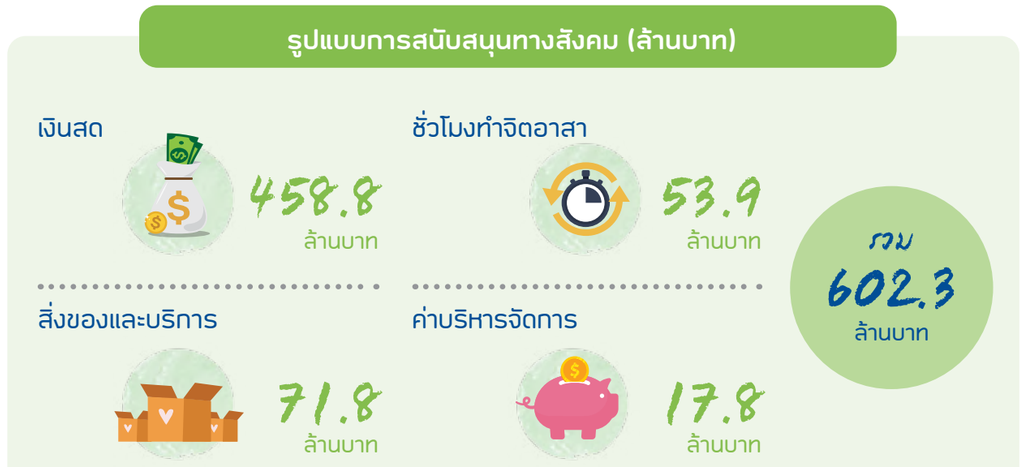
การสนับสนุนอาหารกลางวันในประเทศกัมพูชา



การสนับสนุนการตรวจสุขภาพและทันตกรรมเคลื่อนที่ในประเทศฟิลิปปินส์

การสนับสนุนกิจกรรมด้านชุมชนและสังคม

ซีพีเอฟมุ่งส่งเสริมกิจกรรมที่เอื้อประโยชน์แก่ชุมชนและสังคม โดยใช้ความรู้และความเชี่ยวชาญที่มีในการสร้างผลกระทบเชิงบวกให้กับสังคมผ่านรูปแบบการสนับสนุนที่หลากหลาย เพื่อร่วมสร้างสังคมให้มั่นคงและเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาประเทศ โดยในปี 2563 บริษัทร่วมสนับสนุนสังคมในรูปของการบริจาค ร้อยละ 9 การลงทุนสนับสนุนชุมชน ร้อยละ 76.5 และการสนับสนุนกิจกรรมทางการตลาด ร้อยละ 14.5 ในรูปแบบดังนี้





ดินน้ำป่าคงอยู่

บรรจุภัณฑ์พลาสติกสำหรับบรรจุอาหารของซีพีเอฟ
สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำ หรือนำมาใช้ใหม่
หรือนำไปผลิตเป็นสินค้าใหม่ หรือย่อยสลายได้

99.9%

ซีพีเอฟปล่อยก๊าซเรือนกระจกทางตรง
และทางอ้อมต่อหน่วยการผลิตลดลง

9% เมื่อเทียบกับปีฐาน 2558

ซีพีเอฟอนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟูพื้นที่ป่าชายเลน
และป่าต้นน้ำ ในพื้นที่ยุทธศาสตร์ของประเทศ
รวมถึงพื้นที่สีเขียวในสถานประกอบการแล้ว

10,079 ไร่

CDP
DRIVING SUSTAINABLE ECONOMIES

ซีพีเอฟเปิดเผยผลการดำเนินงาน 3 ด้าน
ให้กับองค์กร CDP และได้รับการประเมินดังนี้

Climate Change:	คะแนนอยู่ในระดับ	C
Water Security:	คะแนนอยู่ในระดับ	B-
Forest:	คะแนนอยู่ในระดับ	B

บรรจุภัณฑ์ยั่งยืน



ความมุ่งมั่น:
พัฒนาบรรจุภัณฑ์อย่างยั่งยืน

เป้าหมายเชิงกลยุทธ์

ร้อยละ 100 ของบรรจุภัณฑ์พลาสติก
ที่นำมาใช้บรรจุอาหารสามารถนำกลับมาใช้ซ้ำ (Reusable)
หรือนำมาใช้ใหม่ (Recyclable) หรือนำไปผลิตเป็นสินค้าใหม่
(Upcyclable) หรือสามารถย่อยสลายได้ (Compostable)
ภายในปี 2568 สำหรับกิจการประเทศไทย
และภายในปี 2573 สำหรับกิจการต่างประเทศ

ผลการดำเนินงาน

กิจการประเทศไทย
99.9%
กิจการต่างประเทศ
อยู่ระหว่างเก็บข้อมูล

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

การดำเนินงาน

ซีพีเอฟตระหนักถึงความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยปกป้องและรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ขณะเดียวกันยังคำนึงถึงผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมอันเกิดจากทรัพยากรที่นำมาใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์ไปจนถึงการแปรเปลี่ยนเป็นขยะในที่สุด บริษัทจึงมุ่งมั่นวิจัยและพัฒนาการออกแบบและการจัดการบรรจุภัณฑ์อย่างยั่งยืนบนพื้นฐานแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนตลอดห่วงโซ่คุณค่า เพื่อใช้ทรัพยากรในการผลิตบรรจุภัณฑ์ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดปัญหาขยะจากบรรจุภัณฑ์ควบคู่ไปกับการส่งเสริมการใช้วัสดุที่ช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมภายใต้นโยบายและแนวปฏิบัติด้านบรรจุภัณฑ์ที่ยั่งยืน

กรอบการบริหารจัดการบรรจุภัณฑ์



ช่วงการผลิต

ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนานวัตกรรม
บรรจุภัณฑ์ที่ยั่งยืนและเป็นทางเลือกใหม่
ตั้งแต่ต้นทางการผลิต

ช่วงการบริโภค

ยกเลิกการใช้พลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง







การจัดการหลังการบริโภค

สนับสนุนการนำบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แล้วกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่



การผลิตอาหารสัตว์

Bulk Feed Tank ถูกพัฒนาโดยธุรกิจอาหารสัตว์บกเพื่อนำมาใช้บรรจุอาหารสัตว์แทนกระสอบพลาสติกในการขนส่งจากโรงงานผลิตอาหารสัตว์ไปที่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ทั้งของบริษัทเกษตรกรในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ และลูกค้าทั่วไป โดยในปี 2563 ในกิจการประเทศไทยสามารถลดการใช้กระสอบพลาสติกได้ร้อยละ 71 และได้ขยายผลไปยังกิจการต่างประเทศอีก 8 ประเทศ ได้แก่ ลาว กัมพูชา เวียดนาม มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ ไต้หวัน อินเดีย ตุรกี และรัสเซีย

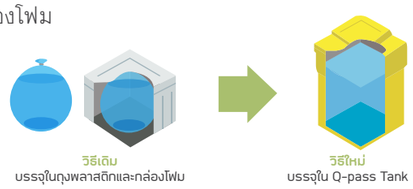


ลดการใช้พลาสติกกว่า

14,000 ตัน

การเลี้ยงสัตว์

Q-Pass Tank ถูกพัฒนาโดยธุรกิจเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อนำมาใช้บรรจุลูกพันธุ์กุ้งเพื่อขนส่งไปยังลูกค้าในประเทศไทย เวียดนาม มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ และอินเดีย โดย Q-pass Tank สามารถนำมาล้างฆ่าเชื้อและใช้ซ้ำได้ ทดแทนการใช้ถุงพลาสติกและกล่องโฟม





ลดการใช้พลาสติกกว่า

510 ตัน

การแปรรูปเนื้อสัตว์และการผลิตอาหารสำเร็จรูป

- **ลดการใช้ทรัพยากร**

  ซีพีเอฟตั้งเป้าหมายในการลดการใช้กระดาษและพลาสติกในบรรจุภัณฑ์อาหารรวม 1,000 ตัน ภายในปี 2568 โดยหน่วยงานวิจัยและพัฒนาบรรจุภัณฑ์และคู่ค้าผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ร่วมกันพัฒนานวัตกรรมและออกแบบบรรจุภัณฑ์ทางเลือกใหม่ที่ใช้วัสดุชนิดใหม่ ลดความหนา ปรับขนาด หรือเปลี่ยนรูปแบบของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ในขณะที่ยังคงรักษาคุณสมบัติและประสิทธิภาพในการปกป้องผลิตภัณฑ์ให้ปลอดภัยและคงคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการไว้อย่างสมบูรณ์ด้วย ตัวอย่างโครงการที่ได้ดำเนินการในปี 2563 ได้แก่



Remove

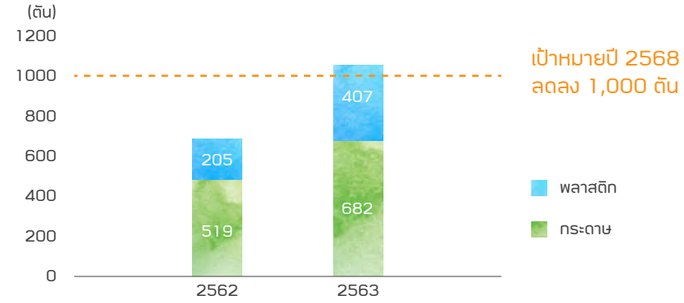
- ยกเลิกการใช้สติกเกอร์ที่แสดงฉลากผลิตภัณฑ์ เปลี่ยนไปใช้การพิมพ์ลงบนบรรจุภัณฑ์โดยตรง



Re-design

- ปรับวิธีการปิดปากถุงบรรจุไก่สดจากเดิมใช้วิธีมัดปากถุง เปลี่ยนไปเป็นปิดปากถุงด้วยวิธีซีลด้วยความร้อนทำให้ขนาดถุงลดลงซึ่งช่วยลดการใช้ปริมาณพลาสติกลง
- ลดความหนาของกล่องกระดาษลูกฟูก แต่ยังคงไว้ซึ่งความแข็งแรงในการป้องกันความเสียหายของผลิตภัณฑ์จากการขนส่ง

การลดปริมาณพลาสติกและกระดาษในบรรจุภัณฑ์อาหาร



- **ยกเลิกการใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกที่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม**



ยกเลิกการใช้ฟิล์มชนิด PVC

ซีพีเอฟได้ยกเลิกการใช้ฟิล์มชนิด PVC ซึ่งอาจมีผลต่อความปลอดภัยอาหาร และมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในช่วงการกำจัด โดยคัดเลือกใช้ฟิล์มชนิดที่ไม่มีคลอรีนเป็นองค์ประกอบ ได้แก่ ใช้ PET (Polyethylene Terephthalate) เป็นฉลากสินค้า (Shrink Label) และ**เป็นบริษัทอาหารที่ได้ริเริ่มนำ Poly-olefin มาใช้เป็นฟิล์มในการห่อหุ้มอาหาร (Plastic Wrap) กับกลุ่มสินค้าหมูสดและไก่สดแช่เย็นในประเทศไทย**

- **ส่งเสริมการใช้บรรจุภัณฑ์ที่หมุนเวียนกลับมาใช้ได้**



บรรจุภัณฑ์ที่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้

- กระบะสเตนเลสถูกนำมาใช้ขนย้ายชิ้นส่วนไก่ในกระบวนการผลิตซึ่งสามารถนำมาล้างทำความสะอาดและใช้ซ้ำได้ในโรงงานแปรรูปไก่เนื้อ
- ตะกร้าพลาสติกที่ใช้ขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารระหว่างโรงงานผลิต ศูนย์กระจายสินค้าและนำส่งลูกค้า
- ถาดไข่ไก่ที่ใช้ขนส่งระหว่างฟาร์มและโรงงานแปรรูปไข่



เพิ่มการใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่

ซีพีเอฟได้พัฒนานวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ใหม่ร่วมกับคู่ค้าผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ สำหรับสินค้าหมูสดและไก่สดแช่เย็น CP Selection และ ผลิตภัณฑ์ CP ไข่ม้วนออมเล็ต ซึ่งใช้เทคโนโลยีพลาสติกฟิล์ม 2 ชั้นที่เป็นชนิดเดียวกัน (Mono Material) ทำให้บรรจุภัณฑ์นี้สามารถรีไซเคิลได้ 100% (100% Recyclable) โดยฟิล์มพลาสติกนี้ผ่านกระบวนการผลิตด้วยเทคโนโลยีพิเศษที่ช่วยเพิ่มความคงรูปทำให้สามารถพิมพ์ดีไซน์ที่สวยงามได้ ไม่ต่างจากฟิล์มลามิเนตที่เป็นพลาสติกหลายชนิด (Multi-materials) ที่ใช้อยู่โดยทั่วไป

ส่งเสริมการหมุนเวียนวัสดุกลับมาใช้ใหม่



ซีพีเอฟส่งเสริมการใช้วัสดุรีไซเคิล (Recycled Materials) ในบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ โดยต้องไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่

- พาเลทพลาสติกที่ใช้ขนย้ายสินค้าภายในโรงงานและศูนย์กระจายสินค้ามีสัดส่วนพลาสติกรีไซเคิลประมาณ ร้อยละ 50-100
- กล่องกระดาษและกล่องกระดาษลูกฟูกที่ใช้บรรจุสินค้าเพื่อการขนส่ง
- ถาดไข่ไก่สดปลอดสาร CP Selection Cage Free ทำจากกระดาษรีไซเคิล ร้อยละ 100 และถาดไข่ไก่พลาสติก PET มีสัดส่วนพลาสติกรีไซเคิลในชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับไข่ไก่ถึง ร้อยละ 60
- ขวดแก้วและฝาโลหะ

สัดส่วนวัสดุรีไซเคิลในบรรจุภัณฑ์ประเภทต่าง ๆ



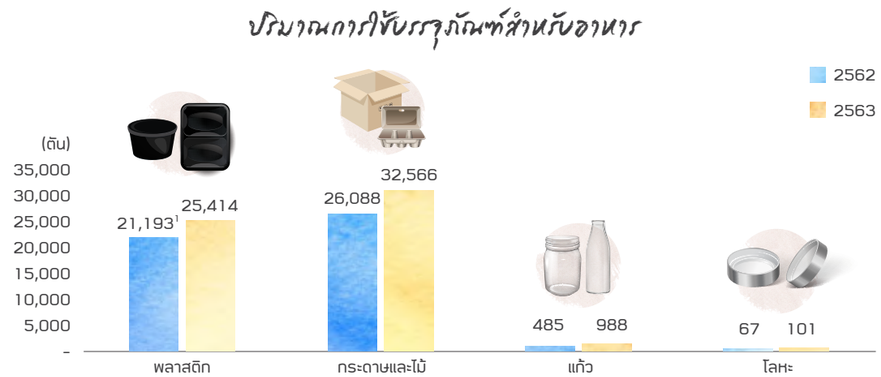
ใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายได้



ซีพีเอฟเป็นผู้ริเริ่มการใช้พลาสติกชีวภาพ Poly-lactic Acid (PLA) ที่ผลิตจากพืชและย่อยสลายได้ เริ่มต้นใช้กับเนื้อหมูและไก่สดแช่เย็น ที่ CP Butcher ทั่วประเทศไทยตั้งแต่ปี 2558 และได้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ในปี 2662 มีการปรับลดความหนาลงร้อยละ 17 โดยไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพการเก็บอาหาร ในช่วง 5 ที่ผ่านมา ซีพีเอฟได้ใช้ถาดชนิดดังกล่าวไปแล้วกว่า 20 ล้านชิ้น ในปี 2563 จากนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ PLA ซีพีเอฟได้รับรางวัลชมเชย ในมหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ Thailand Research Expo 2020 Awards

ผลการดำเนินงานปี 2563 (ประเทศไทย)

ปริมาณการใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร



[1] ข้อมูลการใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกในปี 2562 ปรับจากข้อมูลที่เปิดเผยในรายงานความยั่งยืนปี 2562 เนื่องจากมีการคำนวณใหม่

สัดส่วนการใช้บรรจุภัณฑ์พลาสติกสำหรับอาหารจำแนกตามชนิดของพลาสติก

PET 2.5%



ถาดไข่และถาดใส

PVC 0.01%



ฟิล์ม

PP 28.0%



ถาด ถ้วย ฝาปิด

พลาสติกผสม (Multi-materials) 16.0%



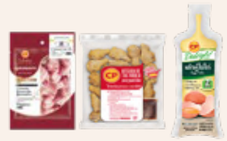
ฟิล์ม ซอง ถุง

HDPE 16.2%



ขวดและฝา

LDPE 36.8%



ถุง

PS 0.2%



ถาดโฟม

PLA 0.2%



ถาดใส

Alufoil 0.1%



ซองพลาสติกผสมอลูฟอยล์

นำกลับมาใช้ใหม่ได้ 99.5%

ย่อยสลายได้ 0.2%

นำกลับมาใช้ซ้ำได้ 0.2%

ยากต่อการนำกลับมาใช้ใหม่ 0.1%

ช่วงการบริโภค



ยกเลิกการใช้พลาสติกใช้ครั้งเดียวทิ้ง

ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด “เชสเตอร์” ไม่ใช้พลาสติกประเภทใช้ครั้งเดียวทิ้ง (Single-use Plastic) โดยใช้จานเมลามีน ช้อน-ส้อม-มีดสเตนเลส ตลอดจนแก้วน้ำ ภายในร้านกว่า 200 สาขาทั่วประเทศ สามารถลดปริมาณขยะจากบรรจุภัณฑ์พลาสติกใช้ครั้งเดียวทิ้งได้กว่า 310 ตัน

ร้านห้าดาว ใช้ถังกระดาษบรรจุไก่ย่างและไก่ทอดแทนถังพลาสติก ร้านกาแฟ Star Coffee ใช้แก้วเครื่องดื่มที่ทำมาจากกระดาษและพลาสติก PLA ที่สามารถย่อยสลายได้ และใช้ฝาแก้วที่สามารถยกดื่มแทนการใช้หลอดพลาสติก โดยสามารถลดปริมาณขยะจากบรรจุภัณฑ์พลาสติกใช้ครั้งเดียวทิ้งได้กว่า 50 ตัน







การจัดการหลังการบริโภค

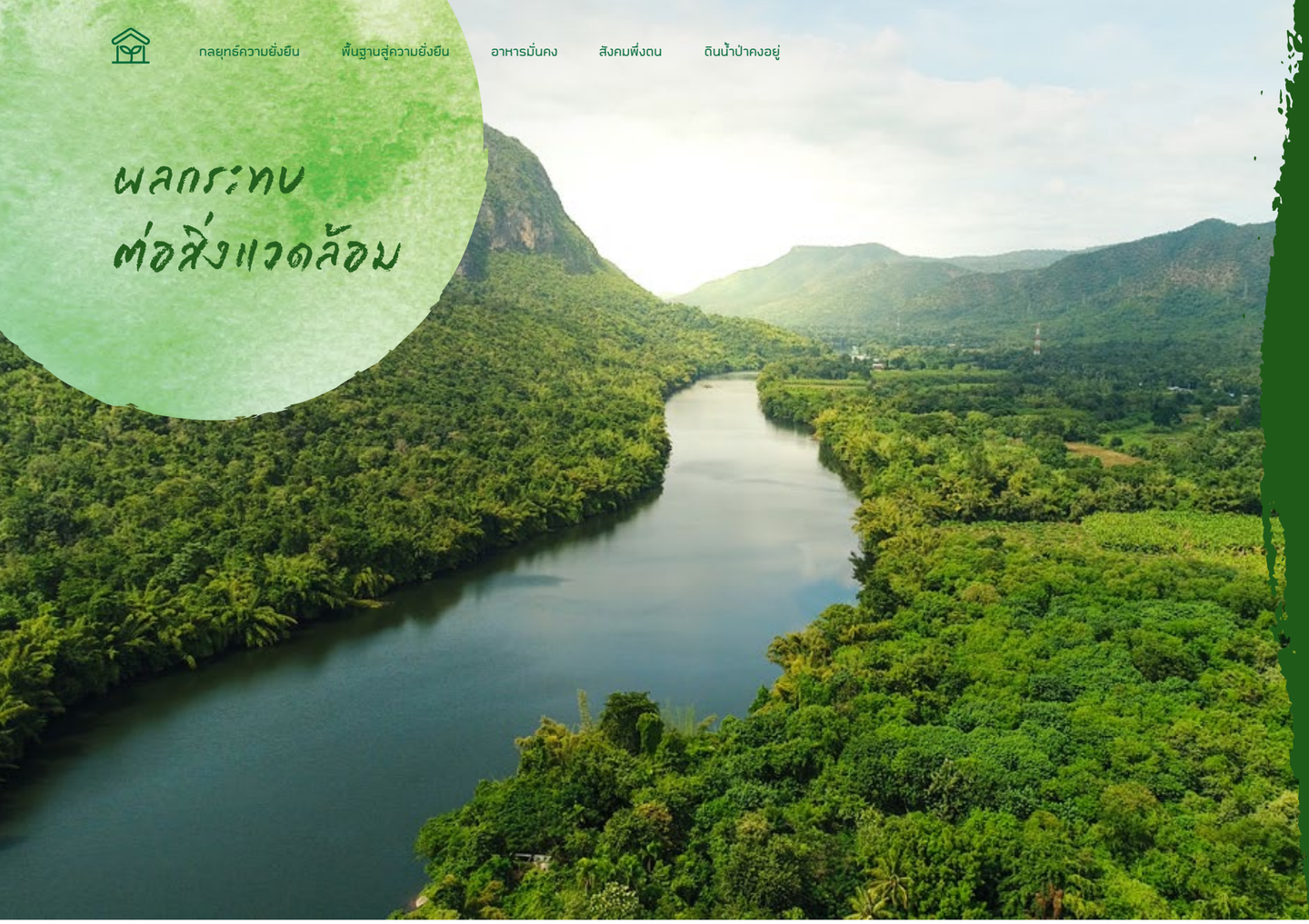


การสร้างความตระหนักรู้และการมีส่วนร่วมในการจัดการขยะพลาสติก

ซีพีเอฟร่วมสนับสนุนเครือข่ายเพื่อความยั่งยืนแห่งประเทศไทย (Thailand Responsible Business Network: TRBN) ดำเนินโครงการ “ส่งพลาสติกกลับบ้าน” เพื่อร่วมรณรงค์ให้ผู้บริโภคแยกขยะพลาสติกที่ใช้แล้วนำไปรีไซเคิลหรือนำไปเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยเฉพาะการร่วมกันนำขยะพลาสติกที่เพิ่มขึ้นในช่วงโควิด-19 กลับคืนสู่กระบวนการรีไซเคิลเพื่อสร้าง**เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)** โครงการดังกล่าวเป็นความร่วมของภาคเอกชน ภาครัฐและภาคประชาชน ในการรณรงค์และให้ความรู้กับผู้บริโภคในการแยกขยะตั้งแต่ต้นทางและนำมารวบรวมที่จุดรับพลาสติก (Drop Point) โดยรับพลาสติกที่สะอาดและแห้ง 7 ชนิด ได้แก่ ถุง กล่องใส่อาหาร ถ้วย แก้วน้ำ ขวด ฝาขวด ฟิล์ม เริ่มนำร่องบนถนนสุขุมวิทเป็นต้นแบบการคืนบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่มีประสิทธิภาพ รวบรวมและส่งต่อให้กับบริษัทผู้รับรีไซเคิลเพื่อนำบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แล้วกลับมาใช้เป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ซึ่งเป็นการเพิ่มสัดส่วนการนำพลาสติกกลับมาใช้ใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในรูปแบบที่เหมาะสม โดยซีพีเอฟมีจุดรับพลาสติกที่หน้าร้านซีพี เฟรชมาร์ท สาขาเพชรบุรี 38/1 (ซอยสุขุมวิท 39) ซึ่งสามารถรับบรรจุภัณฑ์พลาสติกกลับบ้านได้ทั้งหมด 580 กิโลกรัม



ผลกระทบ ต่อสิ่งแวดล้อม



ความมุ่งมั่น:
บรรเทาผลกระทบและดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม

เป้าหมายเชิงกลยุทธ์ (ประเทศไทย)	ผลการดำเนินงาน
ร้อยละ 15 ของปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทางตรงและทางอ้อม (ขอบเขตที่ 1 และ 2) ต่อหน่วยการผลิตลดลงเมื่อเทียบกับปีฐาน 2558 ภายในปี 2563	9*%
ร้อยละ 25 ของปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทางตรงและทางอ้อม (ขอบเขตที่ 1 และ 2) ต่อหน่วยการผลิตลดลง เมื่อเทียบกับปีฐาน 2558 ภายในปี 2568	9*%

เป้าประสงค์ (ประเทศไทย)	ผลการดำเนินงาน
ร้อยละ 15 ของปริมาณการใช้พลังงานต่อหน่วยการผลิตลดลง เมื่อเทียบกับปีฐาน 2558 ภายในปี 2568	3%
ร้อยละ 30 ของรายได้มาจากผลิตภัณฑ์สีเขียว (CPF Green Revenue) ภายในปี 2563	32%
ร้อยละ 30 ของปริมาณการดึงน้ำมาใช้ต่อหน่วยการผลิตลดลง เมื่อเทียบกับปีฐาน 2558 ภายในปี 2568	36%
ร้อยละ 35 ของปริมาณของเสียที่กำจัดโดยการฝังกลบและเผาต่อหน่วยการผลิตลดลง เมื่อเทียบกับปีฐาน 2558 ภายในปี 2568	45%

*สาเหตุจากค่าสัมประสิทธิ์ที่ใช้ในการคำนวณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการใช้ไฟฟ้า อ้างอิงจากสำนักนโยบายและแผนพลังงาน (สนพ.) ในปี 2563 สูงกว่าค่าที่ใช้ในการคำนวณ ปี 2562 และบริษัทมีการปรับลักษณะธุรกิจเป็นอาหารพร้อมรับประทานที่มีความเข้มข้นในการใช้พลังงานต่อหน่วยการผลิตสูงกว่าธุรกิจอาหารสัตว์และธุรกิจเลี้ยงสัตว์และแปรรูป

อ่านรายละเอียดเกี่ยวกับการบริหารจัดการได้ที่ www.cpfworldwide.com หัวข้อ “ความยั่งยืน” **เรื่อง “ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม”**

การจัดการการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และการใช้พลังงาน

แผนปฏิบัติการด้านการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศในการมุ่งสู่เศรษฐกิจคาร์บอนต่ำ

เพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิต	ส่งเสริมการใช้พลังงานหมุนเวียน	พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสภาพภูมิอากาศ	วางแผนระบบโลจิสติกส์	ลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร	แก้ปัญหาโดยอาศัยธรรมชาติเป็นพื้นฐาน
ลดการใช้พลังงานต่อหน่วยการผลิต 3% เมื่อเทียบกับปีฐาน	ใช้พลังงานหมุนเวียน 26% จากพลังงานทั้งหมด	อาหารสัตว์รักษ์สิ่งแวดล้อม สามารถลดการเกิดก๊าซไนตรัสออกไซด์จากการนำมูลสัตว์ไปใช้เป็นปุ๋ยต่อได้	ศูนย์กระจายสินค้าบางน้ำเปรี้ยว ได้รับการรับรองจาก LEED ระดับ Gold	ลดขยะอาหาร 1 กิโลกรัม ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกได้ 2.53 กิโลกรัม CO_2 เทียบเท่า	พื้นที่สีเขียวในสถานประกอบการดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้ 5,960 ตัน

เพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิต

ซีพีเอฟวางแผนบริหารจัดการพลังงาน ตั้งแต่การออกแบบโรงงานการผลิต โดยพิจารณาทั้งประสิทธิภาพในการผลิตควบคู่กับการใช้ทรัพยากรในการเลือกใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ รวมถึงตรวจสอบ ดูแลเครื่องจักรและอุปกรณ์อย่างสม่ำเสมอ เพื่อลดการสูญเสียพลังงานในกระบวนการผลิต บริษัทยังมุ่งมั่นที่จะเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงานในกระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่องด้วยการดำเนินการโครงการต่าง ๆ ได้แก่

- โครงการโรงไฟฟ้าระบบพลังงานความร้อนร่วม (Co-generation)
- โครงการปรับปรุงระบบทำความเย็นและระบบปรับอากาศ
- โครงการเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าแสงสว่างประสิทธิภาพสูง (LED Project)

ลดการใช้พลังงาน

11
ล้านกิโลวัตต์ต่อชั่วโมงต่อปี

ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก

5,600
ตัน CO_2 เทียบเท่าต่อปี

ลดค่าใช้จ่าย

38
ล้านบาทต่อปี

ส่งเสริมการใช้พลังงานหมุนเวียน



พลังงานจากชีวมวล

โรงงานอาหารสัตว์บกและสัตว์น้ำนำวัสดุเหลือทิ้ง เช่น เศษไม้ ขี้เลื่อย ซังข้าวโพด เป็นต้น มาใช้เป็นเชื้อเพลิงทดแทนถ่านหินในหม้อไอน้ำ และตั้งเป้าหมายยกเลิกการใช้ถ่านหินภายในปี 2565 สำหรับกิจการประเทศไทย ในปี 2563 บริษัทใช้พลังงานจากชีวมวลทั้งหมด 1.77 ล้านกิกะจูล



พลังงานจากก๊าซชีวภาพ

ฟาร์มสุกรทั้งหมดของซีพีเอฟและฟาร์มสุกรของเกษตรกรคอนแทรคฟาร์มมิ่งร้อยละ 96 คอมเพล็กซ์ไก่ไข่ทั้ง 7 แห่งทั่วประเทศ และโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูป หนองจอก นำมูลสัตว์และน้ำเสียมาบำบัดผ่านระบบบำบัดน้ำเสีย ได้ก๊าซชีวภาพที่สามารถนำไปผลิตไฟฟ้านำกลับมาใช้ภายในสถานประกอบการ โดยขยายผลไปใช้ในกิจการประเทศเวียดนาม ลาว กัมพูชา มาเลเซีย และฟิลิปปินส์แล้ว นอกจากนี้ โรงงานอาหารแปรรูปจากเนื้อไก่โคราชนำก๊าซชีวภาพจากระบบบำบัดน้ำเสียมาใช้เป็นเชื้อเพลิงทดแทนน้ำมันเตาในหม้อไอน้ำ (Steam Boiler) ในปี 2563 บริษัทใช้พลังงานจากก๊าซชีวภาพทั้งหมด 1.04 ล้านกิกะจูล



พลังงานจากแสงอาทิตย์

โรงงานอาหารสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงงานอาหารแปรรูป โรงงานอาหารสำเร็จรูป และศูนย์กระจายสินค้า รวม 26 แห่ง ติดตั้งแผง Solar PV เพื่อผลิตไฟฟ้าใช้ภายในกระบวนการผลิต โดยมีกำลังการผลิตทั้งหมด 15 เมกะวัตต์ ในปี 2563 บริษัทใช้พลังงานจากแสงอาทิตย์ทั้งหมด 0.02 ล้านกิกะจูล

สัดส่วนการใช้พลังงานหมุนเวียน

26%
ของพลังงานที่ใช้ทั้งหมด

ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก

575,000
ตัน CO_2 เทียบเท่าต่อปี

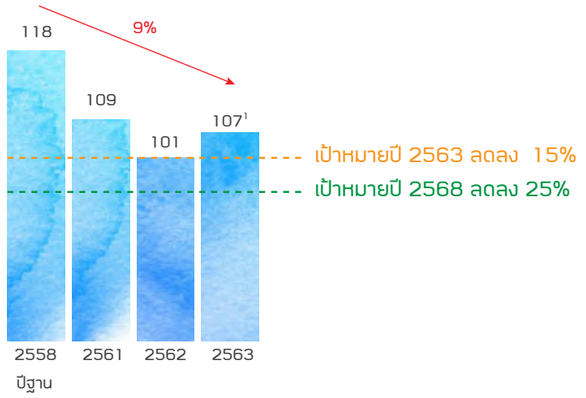
ลดค่าใช้จ่าย

305
ล้านบาทต่อปี

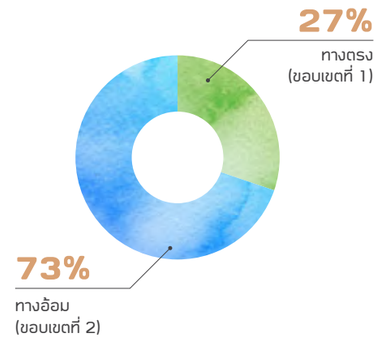
ผลการดำเนินงานปี 2563 (ประเทศไทย)

การปล่อยก๊าซเรือนกระจกทางตรงและทางอ้อม

ปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทางตรงและทางอ้อม
(ขอบเขตที่ 1 และ 2) ต่อหน่วยการผลิต
(กิโลกรัม CO_2 เทียบเท่า/ตันผลิตภัณฑ์)

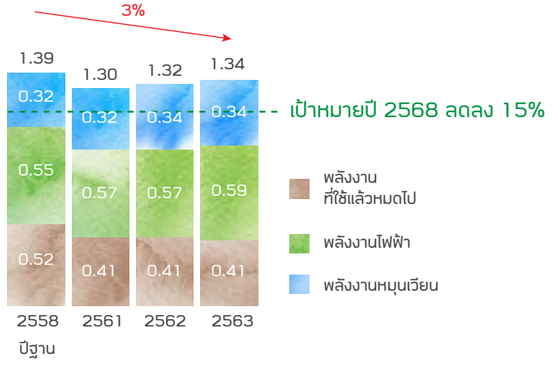


สัดส่วนการปล่อยก๊าซเรือนกระจก

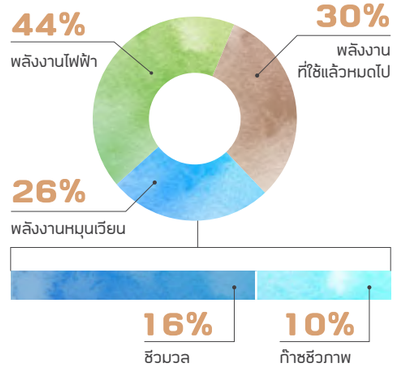


การใช้พลังงาน

ปริมาณการใช้พลังงานต่อหน่วยการผลิต
(กิกะจูล/ตันผลิตภัณฑ์)



สัดส่วนการใช้พลังงาน



[1] สาเหตุจากค่าสัมประสิทธิ์ที่ใช้ในการคำนวณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการใช้ไฟฟ้า อ้างอิงจากสำนักนโยบายและแผนพลังงาน (สนพ.) ในปี 2563 สูงกว่าค่าที่ใช้ในการคำนวณปี 2562 และบริษัทมีการปรับลักษณะธุรกิจเป็นอาหารพร้อมรับประทานที่มีความเข้มข้นในการใช้พลังงานต่อหน่วยสูงกว่าธุรกิจอาหารสัตว์และธุรกิจเลี้ยงสัตว์และแปรรูป

พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสภาพภูมิอากาศ

- **นวัตกรรมอาหารสัตว์รักษ์สิ่งแวดล้อม**
  ตั้งแต่ปี 2560 ซีพีเอฟพัฒนาอาหารสุกรรักษ์สิ่งแวดล้อมที่สามารถลดปริมาณไนโตรเจนส่วนเกินที่สุกรขับทิ้งออกมาในรูปของสิ่งขับถ่ายในสุกรถึงร้อยละ 20-30 ในปี 2563 เราต่อยอดนวัตกรรมดังกล่าวในการพัฒนาสูตรอาหารไก่ไข่ โดยการปรับสมดุลชนิดของแหล่งโปรตีนร่วมกับการคัดเลือกเอนไซม์ (Enzyme) ที่เหมาะสมกับสัตว์ในแต่ละช่วงวัย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการย่อยอาหารที่สัตว์กินเข้าไป ส่งผลต่อการเติบโตของสัตว์อย่างมีประสิทธิภาพ สัตว์มีสุขภาพแข็งแรง ขณะเดียวกันจะช่วยลดการใช้วัตถุดิบอาหารสัตว์ เช่น ปลาป่นและกากถั่วเหลือง ที่มากเกินความต้องการของสัตว์และกำจัดออกมาเป็นมูลสัตว์ทั้งยังช่วยในการลดกลิ่นที่เกิดจากมูลสัตว์ได้อีกด้วย ปริมาณไนโตรเจนส่วนเกินลดลงร้อยละ 12-13 จากมูลไก่ไข่





ลดปริมาณไนโตรเจนส่วนเกิน



จากมูลสุกร 20-30%

จากมูลไก่ไข่ 12-13%

ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก

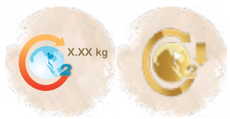


72,500
ตัน CO_2 เทียบเท่า

- **ผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืช (Plant-based Meat)**
  ซีพีเอฟมุ่งมั่นพัฒนา ผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืช (Plant-based Meat) เพื่อเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของแหล่งโปรตีนสำหรับผู้บริโภคที่ใส่ใจถึงสิ่งแวดล้อม โดยโปรตีนจากพืชปล่อยก๊าซเรือนกระจกต่ำกว่าเนื้อสัตว์มากกว่าร้อยละ 90[2]

- **ผลิตภัณฑ์คาร์บอนต่ำ**
  ตั้งแต่ปี 2552 ซีพีเอฟประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ของผลิตภัณฑ์ โดยนำหลักการประเมินการปล่อยก๊าซเรือนกระจกตลอดวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ (Product Life Cycle Assessment) ตามมาตรฐานสากล ISO14040 ISO14044 และ ISO 14067 ซึ่งมีผลิตภัณฑ์กว่า 790 รายการได้รับฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์และฉลากลดโลกร้อน โดยปี 2563 ได้รับฉลากลดโลกร้อนเพิ่มขึ้นในอาหารไก่เนื้อ ลูกสุกร สุกรขุน และผลิตภัณฑ์เนื้อหมู อันเป็นผลจากการพัฒนาประสิทธิภาพในกระบวนการผลิตอย่างสม่ำเสมอ ตั้งแต่การวิจัยและพัฒนาอาหารสัตว์ให้มีโภชนาการที่เหมาะสมกับความต้องการในการเจริญเติบโตของแต่ละช่วงวัย การเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงาน และการใช้พลังงานหมุนเวียนในการผลิต ทำให้ตลอดกระบวนการผลิตและการได้มาซึ่งวัตถุดิบมีการปล่อยก๊าซเรือนกระจกลดลงอย่างต่อเนื่องสู่ผลิตภัณฑ์คาร์บอนต่ำ

ผลิตภัณฑ์กว่า



790
ได้รับฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์
และฉลากลดโลกร้อน

[2] The price of protein: Review of land use and carbon footprints from life cycle assessments of animal food products and their substitutes เขียนโดย D. Nijdam และคณะ เผยแพร่ใน Food Policy เล่มที่ 37 ปี 2012 หน้า 760-770

	2555	2558	2559	2562	2563
ฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์	เนื้อหมูอนามัย			อาหารสัตว์บกลูกเป็ดเนื้อเนื้อเป็ดปรุงสุก	ซอสมะเขือเทศซอสพริก
ฉลากลดโลกร้อน[3]		เนื้อไก่อนามัยเกี๊ยวกุ้ง	ลูกไก่เนื้อไก่มีชีวิต	เป็ดมีชีวิตเนื้อเป็ดสดเนื้อไก่และชิ้นส่วนไก่	อาหารไก่เนื้อลูกสุกรสุกรขุนเนื้อหมูสด

เป้าหมายปี 2563 (ประเทศไทย)

30%
ของรายได้มาจากผลิตภัณฑ์สีเขียว[4] (CPF Green Revenue)

ผลการดำเนินงาน ปี 2563

32%
(58,444 ล้านบาท)
ของรายได้มาจากผลิตภัณฑ์สีเขียว

ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับฉลากลดโลกร้อนได้กว่า

1,418,000
ตัน CO_2 เทียบเท่า

วางแผนระบบโลจิสติกส์

ซีพีเอฟคัดเลือกที่ตั้งศูนย์กระจายสินค้าที่มีตั้งอยู่ระหว่างโรงงานผลิตและที่ตั้งของลูกค้าในระยะทางที่เหมาะสมต่อการขนส่ง ออกแบบระบบการเก็บและการกระจายสินค้าให้ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า บริษัทใช้ระบบไอทีเข้ามาบริหารจัดการและเพิ่มประสิทธิภาพการขนส่งโดยใช้ระบบบริหารจัดการการขนส่ง หรือ Transportation Management System (TMS) ซึ่งเป็นแพลตฟอร์มที่สามารถวางแผนเส้นทางของรถขนส่งสินค้าในแต่ละคันตามการสั่งซื้อสินค้าของลูกค้าให้ได้มากที่สุดในแต่ละวัน ลดพื้นที่ว่างภายในรถ ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการใช้เชื้อเพลิงให้ดีที่สุด รวมทั้งพยายามเปลี่ยนผ่านไปใช้รถขนส่งที่ใช้เชื้อเพลิงที่ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในอนาคตอีกด้วย

โดยศูนย์กระจายสินค้าบางน้ำเปรี้ยวเป็นศูนย์กระจายสินค้าอัตโนมัติแห่งแรกในประเทศไทยและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่ได้รับการรับรองจาก LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) ระดับ Gold จากการออกแบบและก่อสร้างให้ประหยัดพลังงาน ใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ และลดการปล่อยเรือนกระจก รวมถึงมีการติดตั้งแผงโซล่าเซลล์บนอาคาร ส่งผลให้

- ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกน้อยลงร้อยละ 34 จากการไม่ใช้สารดับเพลิงและสารทำความเย็นที่มีส่วนประกอบของสาร CFCs, HCFCs เป็นต้น
- ใช้พลังงานไฟฟ้าลดลงร้อยละ 25 จากการใช้กระจกกันความร้อนสำหรับด้านนอกอาคาร การออกแบบให้มีแสงธรรมชาติเข้ามาในอาคารสำนักงานเพื่อลดปริมาณการใช้ไฟฟ้า รวมถึงการใช้พลังงานจากแสงอาทิตย์ทดแทนการซื้อไฟฟ้าจากภายนอก เป็นต้น
- ใช้น้ำลดลงร้อยละ 11 จากการใช้สุขภัณฑ์ประหยัดน้ำ ใช้ระบบเซ็นเซอร์เพื่อประหยัดการใช้น้ำ รวมถึงได้มีออกแบบรองรับระบบบำบัดน้ำเสีย เป็นต้น
- ลดค่าบำรุงรักษาต่ำกว่าค่าเฉลี่ยของอาคารที่ไม่ได้รับการรับรองโดย LEED Gold ร้อยละ 19
- มีแนวโน้มช่วยลดอาการป่วยจากตึกเป็นพิษ (Sick Building Syndrome) ของพนักงานจากอาคารที่มีสภาพแวดล้อมที่ดี

[3] ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับฉลากลดโลกร้อนได้รับฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์ด้วย โดยได้รับการรับรองจากองค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (อบก)

[4] รายได้จากผลิตภัณฑ์สีเขียว ประกอบด้วย รายได้จากกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์ ฉลากลดโลกร้อน และฉลากวอเตอร์ฟุตพริ้นท์



ลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

ซีพีเอฟกำหนดนโยบายการจัดการอาหารสูญเสียและขยะอาหาร โดยมีเป้าหมายและแนวทางปฏิบัติดังนี้



เป้าหมาย:

- ส่งเสริมการลดการสูญเสียอาหารในห่วงโซ่คุณค่าของการผลิตและการบริโภคอย่างยั่งยืน ภายใต้โครงการความร่วมมือต่าง ๆ เพื่อสนับสนุนในการบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDG) ข้อ 12.3 ที่ต้องการลดจำนวนขยะอาหารทั่วโลกกว่าครึ่งภายในปี พ.ศ. 2573
- ลดปริมาณอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร ในกระบวนการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ ให้เป็นศูนย์ภายในปี 2573

แนวทางปฏิบัติ:

1 **การลดการสูญเสียอาหาร อาหารส่วนเกิน และขยะอาหารตั้งแต่ต้นทางการผลิต ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่คุณค่าของการผลิตอาหาร** มีกรอบการบริหารจัดการดังนี้



การวางแผนการผลิต

วางแผนการผลิต ตั้งแต่การจัดซื้อวัตถุดิบ การผลิต การขนส่ง และการจำหน่ายสินค้า เพื่อทราบปริมาณวัตถุดิบ ปริมาณการผลิต และปริมาณสินค้าที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค



การควบคุมคุณภาพ

ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและสินค้าให้ได้ตามมาตรฐานหรือเกณฑ์ที่กำหนดไว้ เพื่อลดการคัดทิ้งของวัตถุดิบและสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพ



การเก็บรักษาและการตรวจสอบ

เก็บรักษาและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและสินค้าให้อยู่ในสภาวะที่เหมาะสมเพื่อลดความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการจัดเก็บและการขนส่ง



การจัดการการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

เพิ่มมูลค่าผลผลิตพลอยได้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหารให้น้อยที่สุด

ในปี 2020 ซีพีเอฟได้เริ่มศึกษาวิจัยเพื่อจัดทำแผนการเก็บรวบรวมข้อมูลการสูญเสียอาหารเชิงปริมาณ คุณภาพ และเศรษฐศาสตร์ ที่อ้างอิงตามแนวทางการเก็บข้อมูลขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) เพื่อประเมินการสูญเสียอาหารและหามาตรการลดการสูญเสียตลอดห่วงโซ่คุณค่า โดยมีโครงการนำร่องในผลิตภัณฑ์เนื้อไก่และไข่ไก่

ในปี 2021 ซีพีเอฟมีแผนดำเนินการเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลปริมาณการสูญเสียอาหารของผลิตภัณฑ์เนื้อไก่และไข่ไก่ในแต่ละกิจกรรมตลอดห่วงโซ่คุณค่าของซีพีเอฟ เพื่อหาจุดวิกฤตของการสูญเสียอาหาร (Hotspot) นำไปสู่การจัดทำโครงการเพื่อป้องกันและลดการสูญเสียอาหารให้น้อยลง และจะขยายโครงการความร่วมมือ (Collaboration) กับคู่ค้าธุรกิจ เช่น โครงการส่งเสริมการเพาะปลูกพืชที่มีประสิทธิภาพสูงและยั่งยืน (Sustainable Agriculture) เพิ่มผลผลิตและลดการสูญเสียตั้งแต่แปลงเพาะปลูก เพื่อร่วมสร้างความมั่นคงทางอาหารและส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีของเกษตรกรและชุมชน

2 **สนับสนุนการนำอาหารส่วนเกินและขยะอาหารมาหมุนเวียนใช้**บนพื้นฐานมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร โดยให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศ



การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์พลอยได้

- นำชิ้นส่วนและส่วนประกอบต่าง ๆ ของสัตว์ ไปจำหน่ายสดหรือแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สู่การบริโภคที่ปลอดภัย ได้แก่ เลือดหมูก้อนพลาสเจอร์ไรส์ CP น้ำมันหมูธรรมชาติ ซีวา ตรา ยูฟาร์ม กึ๋นและหัวใจอบกระเทียม CP หนังปลาทอดกรอบ ตรา Chip Chip
- นำส่วนหัวและท้ายจากไลน์การผลิตโบโลน่าไก่ ไปเพิ่มมูลค่าโดยแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ไก่ยอจากกิจการประเทศกัมพูชา



การสร้างคุณค่าของอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร

- ร่วมกับ มูลนิธิสโกลาร์ ออฟ ซัสทีแนนซ์ หรือ SOS นำอาหารส่วนเกินบริจาคให้กับมูลนิธิต่าง ๆ และผู้ที่ขาดแคลน
- นำขยะอาหารไปทำปุ๋ยและวัสดุปรับปรุงดิน

3 **สร้างความตระหนักและส่งเสริมด้านการบริโภคและการผลิตอย่างยั่งยืน** เพื่อลดการสูญเสียและอาหารส่วนเกินและขยะอาหารให้แก่ผู้มีส่วนได้เสียเช่น ลูกค้า คู่ค้า พนักงาน และเกษตรกร ผ่านการสื่อสาร การให้ความรู้และการรณรงค์

โครงการ Food Rescue

ซีพีเอฟจัดทำโครงการนำร่องโดยโครงการเถ้าแก่กลาง ซีพี เฟรชมาร์ท กรุงเทพโมเดล เขตรัชดา ร่วมกับมูลนิธิสโกลาร์ ออฟ ซัสทีแนนซ์ หรือ SOS โดย

- ให้ความรู้กับพนักงาน ซีพี เฟรชมาร์ท โดยผู้เชี่ยวชาญจากมูลนิธิ SOS ในเรื่อง ปัญหาความมั่นคงทางอาหาร การจัดการห่วงโซ่อาหาร แนะนำตัวอย่างโครงการรักษ์อาหาร และการทำงานร่วมกับโครงการรักษ์ (ซีพี เฟรชมาร์ท) เพื่อเตรียมความพร้อมพนักงานในการขับเคลื่อนร้านต้นแบบลดอาหารส่วนเกิน (Surplus Food) และขยะอาหาร (Food Waste)
- สร้างความเข้าใจและเสริมประสบการณ์ให้กับพนักงาน ซึ่งเป็น “ผู้พิทักษ์รักษ์อาหาร” ของซีพี เฟรชมาร์ท เพื่อให้เกิดความตระหนักรู้ในการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- ส่งอาหารส่วนเกินต่อให้มูลนิธิ SOS นำไปจัดการส่งต่อหรือนำไปปรุงเป็นอาหารตามมาตรฐานถูกสุขอนามัย เพื่อส่งมอบอาหารปลอดภัยให้กับผู้ที่ต้องการในชุมชนต่าง ๆ รอบกรุงเทพฯและปริมณฑล



การอบรม “ผู้พิทักษ์รักษ์อาหาร” ของซีพี เฟรชมาร์ท

ในปี 2563 ซีพี เฟรชมาร์ท 4 สาขา ได้แก่ สาขาเสนานิคม สาขาอมรพันธ์ สาขาศุภฤกษ์ สาขาลาดพร้าว 80 บริจาคอาหารส่วนเกินไปแล้วกว่า 780 กิโลกรัม คิดเป็น 3,200 หน่วยบริโภค ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกกว่า 1 ตัน CO_2 เทียบเท่า



“ผู้พิทักษ์รักษ์อาหาร” ส่งมอบอาหารให้กับชุมชน

นอกจากนี้ ศูนย์อาหาร Food World ในศูนย์ประชุมคณะกรรมาธิการเศรษฐกิจและสังคมแห่งสหประชาชาติสำหรับเอเชียและแปซิฟิก (UN ESCAP) ร่วมดำเนินโครงการตาม **แผน Greening the Blue ของ UN** ด้วยการ

- การจัดการลดการสูญเสียอาหาร
  - วางแผนการสั่งวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร
  - ใช้วัตถุดิบประกอบอาหารให้เหลือเศษวัตถุดิบทิ้งน้อยที่สุด
  - จัดทำวันอาหารคาร์บอนต่ำ (Low Carbon Menu) โดยการจัดทำเมนูอาหารที่แสดงข้อมูลการปล่อยคาร์บอนของเมนูนั้น ๆ ให้ลูกค้าได้เลือกซื้อ
- การจัดการขยะอาหาร
  - แยกขยะออกเป็น 6 ประเภท โดยมีการแยกชนิดของเศษผักและผลไม้ และขยะเศษอาหาร ออกจากขยะประเภทอื่น ๆ
  - นำเศษผักและผลไม้ และขยะเศษอาหาร กว่า 7 ตัน ไปทำอาหารเลี้ยงสัตว์และสารปรับปรุงดินแทนการนำไปฝังกลบ



การคัดแยกขยะภายในครัว ศูนย์อาหาร Food World ในศูนย์ประชุม UN ESCAP



	Animal Feed Organic TYPE A	Compost Organic TYPE B	Non-Recycle Mixed Waste	Plastic, Can	Glass	Paper & Cardboard
31-Aug	10.00	12.40	1.50	2.20	0.50	0.50
1-Sep	12.70	8.50	6.30	2.40	1.60	1.80
2-Sep	13.60	9.10	5.90	1.90	1.20	0.80
3-Sep	14.20	8.50	4.60	0.90	0.80	0.60
4-Sep	14.70	7.20	3.90	0.70	0.60	0.40
Total 31 Aug-4 Sep	65.20	45.70	22.20	8.10	4.70	4.10

ปริมาณขยะอาหารและวิธีการที่นำไปใช้ประโยชน์ที่ใช้สื่อสารภายในศูนย์อาหาร Food World

แก้ปัญหาที่อาศัยธรรมชาติเป็นพื้นฐาน

การแก้ปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโดยอาศัยธรรมชาติเป็นพื้นฐานเป็นอีกหนึ่งกลยุทธ์ที่สำคัญซึ่งก่อให้เกิดผลประโยชน์ร่วมทั้งในส่วนของการรับมือกับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศจากการดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากอากาศ (Carbon Removal) และการปกป้องความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในคราวเดียวกัน เราวางแผนการดำเนินการที่สำคัญไว้ดังนี้

สามารถดูรายละเอียดแผนการดำเนินการดังกล่าวได้ที่หัวข้อ “ความหลากหลายทางชีวภาพ” หน้าที่ 118-127



การจัดหาวัตถุดิบอย่างรับผิดชอบ | การส่งเสริมแหล่งวัตถุดิบที่ยั่งยืน | การดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากพื้นที่สีเขียวในสถานประกอบการ | การอนุรักษ์ ปกป้องและฟื้นฟูพื้นที่ป่าต้นน้ำและป่าชายเลน



ป่าต้นน้ำที่ได้รับการอนุรักษ์และฟื้นฟูในพื้นที่เขาพระยาเดินธง จังหวัดลพบุรี

การบริหารจัดการทรัพยากรน้ำ

ด้วยความสำคัญของทรัพยากรน้ำต่อความต่อเนื่องในการดำเนินธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร ประกอบกับซีพีเอฟตระหนักดีถึงสถานการณ์ภัยแล้งที่นับวันยิ่งทวีความรุนแรงและเกิดขึ้นบ่อยครั้ง บริษัทจึงให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดเลือกสถานที่ตั้งของสถานประกอบการบนพื้นฐานการจัดการความเสี่ยงด้านสาธารณูปโภคพื้นฐานที่จำเป็นควบคู่ไปกับการวางแผนการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ โดยการใช้น้ำในกระบวนการผลิต ตั้งแต่ใช้ในหม้อต้มไอน้ำ (Steam Broiler) ในธุรกิจอาหารสัตว์ ใช้ในการเลี้ยงสัตว์และเป็นน้ำหล่อเย็นในโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ในธุรกิจการเลี้ยงสัตว์และแปรรูป ใช้ในระบบทำความเย็น ระบบทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ในธุรกิจอาหาร เป็นต้น

การประเมินความเสี่ยงด้านน้ำ

บริษัทประเมินความเสี่ยงด้านน้ำบนพื้นฐานข้อมูลปริมาณการดึงน้ำมาใช้ในแต่ละหน่วยงานควบคู่กับภาวะขาดแคลนน้ำ (Baseline Water Stress) ของพื้นที่ลุ่มน้ำที่หน่วยงานตั้งอยู่โดยใช้ **Aqueduct Water Risk Atlas ซึ่งพัฒนาโดย World Resources Institute (WRI)** ทำให้สามารถลำดับความสำคัญในการบริหารจัดการน้ำในระดับหน่วยงานได้ดังนี้

ระดับความเสี่ยงด้านน้ำ	ภาวะขาดแคลนน้ำ (Baseline Water Stress)	การบริหารจัดการ
HIGH PRIORITY	สูง และสูงมาก	1. กำหนดเป้าหมายการดึงน้ำมาใช้ต่อหน่วยการผลิตในระยะสั้นและระยะยาว พร้อมติดตามผลการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง 2. จัดเตรียมแหล่งน้ำสำรองและสำรองน้ำไว้ใช้ในอนาคต 3. เพิ่มประสิทธิภาพการใช้น้ำอย่างต่อเนื่องตามหลักการ 3Rs 4. ประเมินผลกระทบและจัดทำแผนการลดผลกระทบของการระบายน้ำทิ้งจากหน่วยงานลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ 5. จัดทำแผนบริหารความต่อเนื่องของธุรกิจ (Business Continuity Plan: BCP) ในกรณีที่เกิดวิกฤตการขาดแคลนน้ำอย่างรุนแรง 6. สำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้น้ำร่วมและชุมชนโดยรอบ
PRIORITY	ปานกลาง - สูง	1. กำหนดเป้าหมายการดึงนำมาใช้ต่อหน่วยการผลิตในระยะสั้นและระยะยาว พร้อมติดตามผลการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง 2. จัดเตรียมแหล่งน้ำสำรอง 3. เพิ่มประสิทธิภาพการใช้น้ำอย่างต่อเนื่องตามหลักการ 3Rs 4. สำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้น้ำร่วมและชุมชนโดยรอบ
MONITORING	ต่ำ และ ต่ำ - ปานกลาง	1. จัดเตรียมแหล่งน้ำสำรอง 2. เพิ่มประสิทธิภาพการใช้น้ำอย่างต่อเนื่องตามหลักการ 3Rs 3. ติดตามปริมาณการดึงน้ำมาใช้อย่างต่อเนื่อง

การเพิ่มประสิทธิภาพการใช้น้ำตามหลักการ 3Rs

ลดการใช้น้ำ (Reduce)

- นำระบบระบายความร้อนด้วยอากาศ (Air Chiller) มาใช้แทนระบบระบายความร้อนด้วยน้ำ (Water Chiller) ในโรงงานแปรรูปเนื้อไก่โคราช เพื่อลดอุณหภูมิซากไก่เป็นแห่งแรกในประเทศไทย สามารถลดการใช้น้ำได้มากกว่า 426,000 ลูกบาศก์เมตรต่อปี ลดค่าใช้จ่ายได้ 9 ล้านบาทต่อปี
- เพิ่มประสิทธิภาพการใช้น้ำในกระบวนการผลิตต่าง ๆ ได้แก่ ระบบทำความเย็น ระบบทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ ระบบทำความสะอาดชุดทำงานในโรงงานแปรรูปเนื้อไก่และอาหารแปรรูป มีนบุรี 1 ลดการใช้น้ำได้ร้อยละ 10 คิดเป็น 240,000 ลูกบาศก์เมตรต่อปี ลดค่าใช้จ่ายได้ 4 ล้านบาทต่อปี

นำน้ำมาใช้ซ้ำ (Reuse)

- นำน้ำที่เหลือจากการกรองแบบรีเวอร์สออสโมซิส (RO Reject Water) กลับมาใช้ในกิจกรรมที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตในธุรกิจอาหารสัตว์บก เช่น รดน้ำต้นไม้ล้างพื้นถนน เป็นต้น

นำน้ำมาใช้ใหม่ (Recycle)

- นำระบบกรองน้ำแบบอัลตราฟิเตรชั่น (Ultrafiltration: UF) มาใช้กรองน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้ว ได้น้ำสะอาดหมุนเวียนกลับมาใช้ในกระบวนการผลิต เช่น ทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ ในโรงงานแปรรูปเนื้อไก่โคราช สามารถลดการดึงน้ำจากภายนอกได้กว่า 720,000 ลูกบาศก์เมตรต่อปี ลดค่าใช้จ่ายได้กว่า 21 ล้านบาทต่อปี
- นำน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้วหมุนเวียนกลับมาใช้ในกิจกรรมที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ในธุรกิจอาหารสัตว์ การเลี้ยงสัตว์บก และธุรกิจอาหาร เช่น รดน้ำต้นไม้ ล้างพื้นถนน และล้างโรงเรือนเลี้ยงสัตว์

การจัดการน้ำทิ้ง

ซีพีเอฟพยายามอย่างยิ่งในการพัฒนากระบวนการผลิตโดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรน้ำให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อลดปริมาณน้ำเสียที่จะเกิดขึ้น และยังออกแบบระบบบำบัดน้ำเสียให้สามารถหมุนเวียนน้ำที่บำบัดแล้วนำกลับมาใช้ใหม่ นอกจากนี้ ซีพีเอฟยังติดตามและตรวจสอบคุณภาพน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้วโดยห้องปฏิบัติที่ขึ้นทะเบียนกับกรมโรงงานอุตสาหกรรม เพื่อควบคุมคุณภาพน้ำทิ้งให้เทียบเท่าหรือดีกว่ามาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องก่อนปล่อยออกสู่ภายนอก

การจัดการแหล่งน้ำร่วมกับชุมชน

ซีพีเอฟตระหนักถึงความสำคัญของทรัพยากรน้ำซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิต จึงดำเนินโครงการต่าง ๆ ร่วมกับผู้มีส่วนได้เสีย เพื่ออนุรักษ์ป่าต้นน้ำ ดูแลแหล่งน้ำ และพัฒนาการเข้าถึงแหล่งน้ำของชุมชน ดังนี้

- **โครงการปันน้ำปุ๋ย**
  ตั้งแต่ปี 2547 ฟาร์มสุกรทั่วประเทศดำเนินโครงการปันน้ำปุ๋ยให้ชุมชนนำไปใช้เพื่อการเกษตรสำหรับพืชไร่และพื้นสวน อาทิ ใช้ปลูกข้าวโพด หญ้าเนเปีย อ้อย มันสำปะหลัง ลำไย เป็นต้น โดยน้ำที่ปันให้เกษตรกรใช้นั้นเป็นน้ำที่ผ่านการบำบัดจากระบบผลิตก๊าซชีวภาพ และได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด ทั้งยังมีอุดมด้วยธาตุอาหารที่สำคัญต่อการเจริญเติบโตของพืช **ซีพีเอฟปันน้ำปุ๋ยให้ชุมชนรอบฟาร์มสุกรกว่า 1.3 ล้านลูกบาศก์เมตร ครอบคลุมพื้นที่การเกษตร 3,650 ไร่ ของเกษตรกรกว่า 100 ราย** ช่วยลดต้นทุนการเพาะปลูก บรรเทาปัญหาภัยแล้งและสร้างความมั่นคงของแหล่งน้ำให้แก่ชุมชน รวมทั้งเสริมสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชนอย่างยั่งยืน



กิจกรรมปล่อยปลาในโครงการรักษ์ลำน้ำมูล

- **โครงการรักษ์ลำน้ำมูล**
  ตั้งแต่ปี 2552 จนถึงปัจจุบัน บริษัทร่วมกับภาครัฐและชุมชนรอบพื้นที่โรงงานแปรรูปเนื้อไก่ จังหวัดนครราชสีมา ดำเนินโครงการรักษ์ลำน้ำมูล โดยจัดกิจกรรมปล่อยปลาและปลูกไม้ท้องถิ่น ได้แก่ ปลาตะเพียน ปลาสร้อยขาว ปลากดเหลือง ปลายี่สก ต้นพะยุง ต้นสัก ต้นมะค่า ต้นประดู่ และต้นโมง ในพื้นที่เขื่อนมูลบนภายในอุทยานแห่งชาติทับลานเพื่ออนุรักษ์และปกป้องระบบนิเวศของลุ่มน้ำมูลซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่ใช้ประโยชน์ร่วมกันของชุมชนและบริษัท พร้อมกับสร้างจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อมและเฝ้าระวังคุณภาพแหล่งน้ำให้กับเยาวชนในโรงเรียนที่ตั้งอยู่บริเวณลุ่มแม่น้ำมูลกว่า 1,000 คน ใน**กิจกรรม "นักสืบสายน้ำ"** โดยให้ความรู้ทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติในการตรวจวัดคุณภาพน้ำ เพื่อเป็นเครือข่ายในการเฝ้าระวังลำน้ำมูลให้คงความสะอาดอยู่คู่กับชุมชน



กิจกรรมนักสืบสายน้ำในโครงการรักษ์ลำน้ำมูล

นอกจากนี้ ซีพีเอฟดำเนินโครงการ "โครงการซีพีเอฟรักษ์นิเวศ ลุ่มน้ำป่าสัก เขาพระยาเดินธง" สามารถดูรายละเอียดได้ที่ หน้าที่ 124-125

กรณีศึกษา : การพัฒนาระบบฟาร์มเลี้ยงกุ้งต้นแบบ

กุ้งถือเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญในอนาคต การเลี้ยงกุ้งส่วนใหญ่ในภูมิภาคเอเชียจะเป็นการเพาะเลี้ยงในบ่อกลางแจ้งที่อาศัยการเปลี่ยนถ่ายน้ำเพื่อการควบคุมคุณภาพน้ำ วิธีการดังกล่าวมีความเสี่ยงต่อการติดโรค อีกทั้งยังใช้ปริมาณน้ำในการเลี้ยงสูง ซีพีเอฟมีความพยายามอย่างยิ่งในการยกระดับอุตสาหกรรมการเลี้ยงกุ้งในภูมิภาคเอเชีย จึงวิจัยและพัฒนาอย่างต่อเนื่องในการสร้างระบบการเลี้ยงกุ้งต้นแบบที่ฟาร์มร้อยเพชร จังหวัดตราด และฟาร์มบางสระเก้า จังหวัดจันทบุรี ให้สามารถลดความเสี่ยงในการเกิดโรคระบาด เพิ่มผลผลิตและลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติควบคู่กันไป เพื่อขยายผลไปสู่ฟาร์มเลี้ยงกุ้งอื่น ๆของบริษัท และถ่ายทอดเทคโนโลยีระบบการเลี้ยงกุ้งที่มีประสิทธิภาพของซีพีเอฟไปสู่เกษตรกร นำไปประยุกต์ใช้ภายใต้**โครงการ "CPF Combine"** ทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ

การวิจัยและพัฒนาระบบการเลี้ยงกุ้งต้นแบบที่ฟาร์มร้อยเพชรและฟาร์มบางสระเก้า ประกอบด้วย

อาหารคุณภาพดี

- คัดเลือกวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่มีคุณภาพและจัดหาอย่างรับผิดชอบ
- พัฒนาสูตรอาหารกุ้งที่มีอัตราการเติบโตสูง

ระบบฟาร์มจัดการง่าย

โรงเรือนระบบปิด

- ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่มาจากอากาศ
- ควบคุมอุณหภูมิภายในโรงเรือนให้คงที่และเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของกุ้ง

การเลี้ยงกุ้งภายใต้หลัก 3 สะอาด

กุ้งสะอาด (Clean Post-larvae)
คัดเลือกสายพันธุ์กุ้งปลอดโรคและโตเร็ว

น้ำสะอาด (Clean Water) บริหารจัดการน้ำโดย

- **ระบบน้ำหมุนเวียน (Recirculating Aquaculture System: RAS) โดยใช้ Ultrafiltration (UF)** เพื่อกรองน้ำจากแหล่งน้ำภายนอกและน้ำที่หมุนเวียนกลับมาใช้ใหม่ให้สะอาดปลอดจากเชื้อก่อโรค ลดปริมาณสารอินทรีย์ให้เหมาะสมต่อการเลี้ยงกุ้ง ลดสารเคมีตกค้างที่ใช้ในการบำบัดน้ำ
- ระบบไบโอฟลอค (Bio-floc) บำบัดของเสียที่เกิดขึ้นด้วยเชื้อจุลินทรีย์ช่วยลดการเปลี่ยนถ่ายน้ำในระหว่างการเลี้ยงกุ้ง

บ่อสะอาด (Clean Bottom)
มีระบบจัดการพื้นบ่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมของเชื้อก่อโรค

เทคโนโลยีส่งเสริมการผลิต

เครื่องตรวจวัดออกซิเจนในน้ำ
ตรวจวัดค่าการละลายของออกซิเจนในน้ำ เพื่อใช้ควบคุมระบบการให้อากาศอัตโนมัติให้พอดีกับสภาวะที่เหมาะสมในการเลี้ยงกุ้ง ช่วยลดการใช้พลังงานเกินความจำเป็น

เครื่องวัดเสียงใต้น้ำ (Hydrophone) และ ระบบ Image Processing
วัดเสียงการเคี้ยวอาหารของกุ้งและถ่ายภาพใต้น้ำหลังจากการให้อาหาร เพื่อนำไปวิเคราะห์ปริมาณและเวลาในการให้อาหารที่เหมาะสมต่อความต้องการของกุ้ง ช่วยลดปริมาณอาหารที่เกินความต้องการและกลายเป็นของเสียที่ละลายในน้ำได้อีกด้วย

ผลิตผลที่เพิ่มขึ้น



300%
เทียบกับผลผลิตเฉลี่ยระบบแบบบ่อเปิดของประเทศไทย

ระยะเวลาเลี้ยงลดลง



5%
เทียบกับการเลี้ยงแบบเปลี่ยนน้ำ

พื้นที่ที่ใช้ในการเลี้ยงลดลง



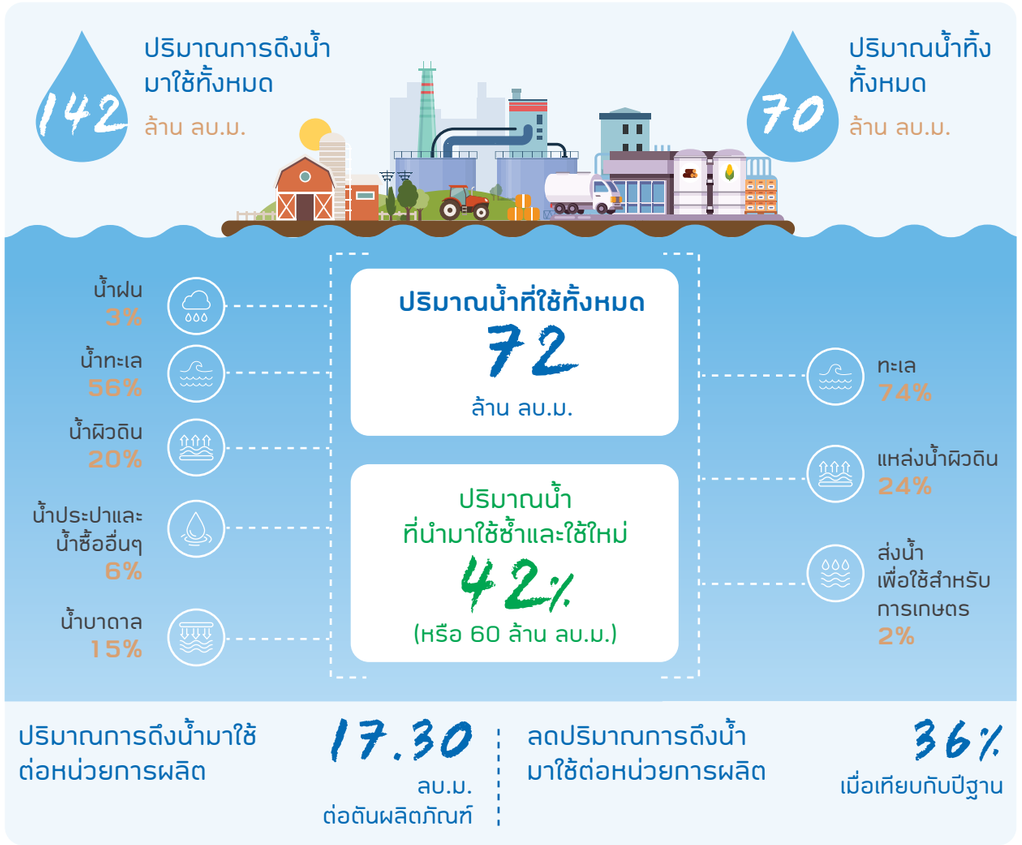
67%
เทียบกับการเลี้ยงแบบเปลี่ยนน้ำ

ปริมาณน้ำใช้ในการเลี้ยงลดลง



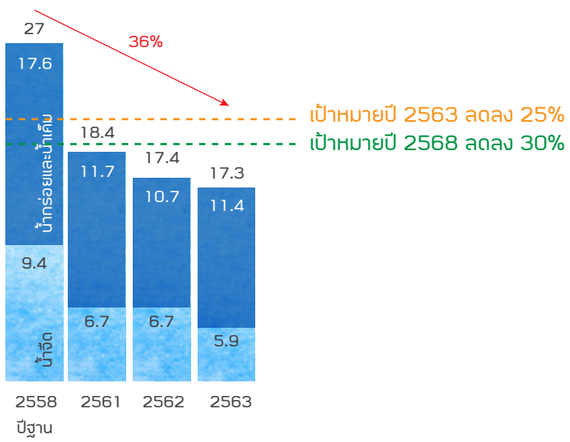
72%
เทียบกับการเลี้ยงแบบเปลี่ยนน้ำ

ผลการดำเนินงานปี 2563 (ประเทศไทย)

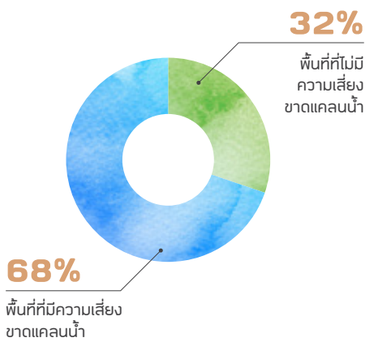


การดึงน้ำมาใช้

ปริมาณการดึงน้ำมาใช้ต่อหน่วยการผลิต
(ลูกบาศก์เมตร/ตันผลิตภัณฑ์)



สัดส่วนปริมาณน้ำจืดที่ดึงมาใช้แบ่งตามพื้นที่



การบริหารจัดการของเสีย

ซีพีเอฟนำหลักการ**เศรษฐกิจหมุนเวียน**มาเป็นแนวทางการลดของเสียในกระบวนการผลิตเพื่อใช้ประโยชน์สูงสุดจากทรัพยากร โดยมุ่งมั่นลดปริมาณของเสีย และนำของเสียกลับไปใช้ให้เกิดประโยชน์ ดังนี้



ทำปุ๋ยหรือวัสดุปรับปรุงดิน
จากมูลสัตว์ วัสดุปูพื้นโรงเรือนเลี้ยงไก่ กากตะกอนจากระบบบำบัดน้ำเสีย เปลือกไข่ ขยะอินทรีย์ เถ้าจากหม้อไอน้ำ



นำไปเป็นอาหารสัตว์
จากซากไก่ เครื่องในสัตว์ ขนสัตว์

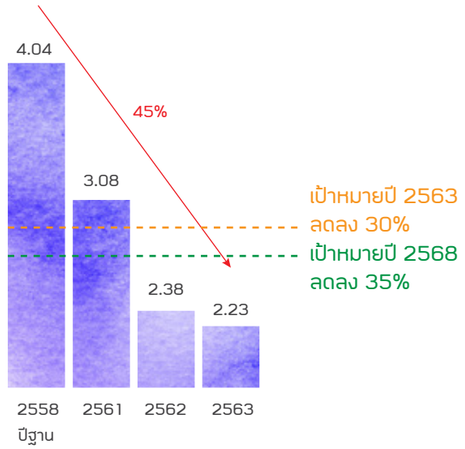


เปลี่ยนของเสียเป็นพลังงาน
จากมูลสัตว์นำไปผลิตก๊าซชีวภาพ
จากน้ำมันพืชใช้แล้วนำไปผลิตไบโอดีเซล
จากขยะอินทรีย์นำไปเผาเป็นพลังงานความร้อน

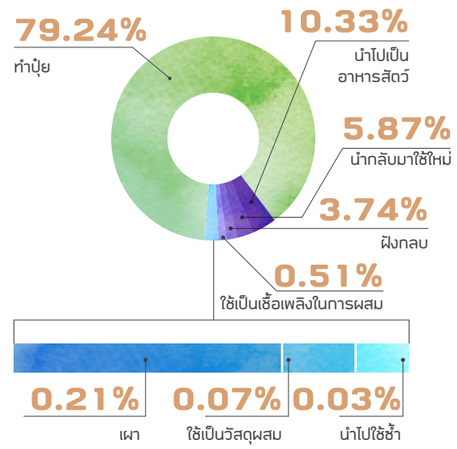
ผลการดำเนินงานปี 2563 (ประเทศไทย)

ของเสียที่กำจัดโดยการฝังกลบและเผา

ปริมาณของเสียที่กำจัดโดยการฝังกลบและเผา
ต่อหน่วยการผลิต (กิโลกรัม/ตันผลิตภัณฑ์)



สัดส่วนการจัดการของเสีย



ของเสียที่นำไปใช้ประโยชน์



96%
445,139 ตัน

ของเสียที่นำไปกำจัดด้วยการฝังกลบหรือการเผา



4%
18,312 ตัน

ความหลากหลายทางชีวภาพ



การดำเนินงาน

การจัดหาวัตถุดิบอย่างรับผิดชอบ

การตรวจสอบย้อนกลับ

ด้วยตระหนักดีว่าธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจรจำเป็นต้องใช้ผลผลิตทางธรรมชาติที่มีอยู่จำกัดอย่างถูกต้องและเหมาะสม เพื่ออนุรักษ์ให้ทรัพยากรทางธรรมชาติคงอยู่ไว้สู่รุ่นต่อไป ซีพีเอฟจึงยึดมั่นในการจัดหาวัตถุดิบทางการเกษตรและทางทะเลอย่างรับผิดชอบ โดยต้องมาจากแหล่งผลิตที่ชัดเจน บนพื้นที่ที่มีเอกสารสิทธิ์ถูกต้องตามกฎหมาย ไม่บุกรุกพื้นที่ป่า หรือไม่เป็นสายพันธุ์ที่เสี่ยงต่อการสูญพันธุ์[1] และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ เพื่อลดและป้องกันผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อระบบนิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพทั้งทางบกและในทะเล

มาตรฐานการจัดหาอย่างรับผิดชอบ

ข้าวโพดที่ใช้ในประเทศไทย



ข้าวโพดสำหรับธุรกิจอาหารสัตว์มาจากแหล่งที่สามารถระบุพื้นที่เพาะปลูกได้ตามเอกสารสิทธิ์ ด้วย**แนวทาง “ไม่เขาไม่เผา เราซื้อ”** และรับซื้อผ่านระบบตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ เท่านั้น

ปลาป่นที่ใช้ในประเทศไทย



ปลาป่นสำหรับธุรกิจอาหารสัตว์มาจากผลพลอยได้จากโรงงานแปรรูปที่

- ได้รับการรับรอง**มาตรฐาน MarinTrust หรือ MarinTrust Improver Programme**[2] ซึ่งเป็นมาตรฐานที่สอดคล้องกับ Code of Conduct for Responsible Fisheries ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO)
- ไม่เป็นผลพลอยได้จากสายพันธุ์ที่มีความเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ตามนิยามในบัญชีแดงของ IUCN (The IUCN Red List of Threatened Species™)
- และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มา

น้ำมันปาล์มที่ใช้ในประเทศไทย



- ร้อยละ 79 ของน้ำมันปาล์มสำหรับธุรกิจอาหารมาจากแหล่งที่ได้รับรองมาตรฐานการผลิตน้ำมันปาล์มอย่างยั่งยืน หรือ Roundtable for Sustainable Palm Oil (RSPO)
- น้ำมันปาล์มสำหรับธุรกิจอาหารสัตว์มาจากแหล่งที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงจุดรวบรวมผลผลิต

[1] ไม่เป็นผลพลอยได้จากพันธุ์ที่มีความเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ตามนิยามในบัญชีแดงของ The International Union for Conservation of Nature's Red List of Threatened Species หรือ The IUCN's Red List of Threatened Species™ ซึ่งเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

[2] มาตรฐาน MarinTrust หรือ MarinTrust Improver Programme คือ มาตรฐานการประมง และการผลิตปลาป่นและน้ำมันปลาที่ยั่งยืนระดับโลก

เป้าหมายเชิงกลยุทธ์ (ประเทศไทย)

9,000 ไร่ของพื้นที่ป่าชายเลนและป่าต้นน้ำในพื้นที่ยุทธศาสตร์ของประเทศ รวมถึงพื้นที่สีเขียวในสถานประกอบการได้รับการอนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟูภายในปี 2563

ผลการดำเนินงาน

10,079 ไร่

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

กากถั่วเหลืองที่ใช้ในประเทศไทย



กากถั่วเหลืองสำหรับธุรกิจอาหารสัตว์มาจากแหล่งที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงจุดรวบรวมผลผลิต

มันสำปะหลังที่ใช้ในประเทศไทย



มันสำปะหลังสำหรับธุรกิจอาหารสัตว์มาจากแหล่งที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงจุดรวบรวมผลผลิต

การตรวจสอบย้อนกลับแหล่งวัตถุดิบหลักทางการเกษตร ณ ปี 2563

วัตถุดิบ (ประเทศไทย)	โรงงานแปรรูป (Tier 1)	จุดรวบรวมผลผลิต/ท่าเรือประมง (Tier 2)	แหล่งเพาะปลูก/แหล่งจับสัตว์น้ำหรือการประมง (Tier 3)
ข้าวโพด	100%	100%	100%
ปลาป่น	100%	100%	100%
น้ำมันปาล์ม	96%	96%	15%
กากถั่วเหลือง	100%	50%	
มันสำปะหลัง	100%	100%	
5 วัตถุดิบหลักทางการเกษตร	99.97%	84.80%	68.56%

การศึกษาเพื่อการจัดหาวัตถุดิบที่ยั่งยืน

ซีพีเอฟวิจัยและพัฒนาสูตรอาหารสัตว์น้ำที่ยั่งยืนโดยมุ่งเน้นถึงสมดุลของการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่าให้เกิดประโยชน์สูงสุดและคุณภาพและประสิทธิภาพของอาหารสัตว์น้ำ โดยเลือกสรรวัตถุดิบโปรตีนทางเลือกที่มีคุณภาพสูงและวัตถุดิบที่ยั่งยืนมาใช้อย่างต่อเนื่องเพื่อตอบโจทย์ในการดำเนินธุรกิจ ดังเช่น การใช้วัตถุดิบปลาป่นที่ยั่งยืนที่มาจากผลพลอยได้จากการแปรรูปสัตว์น้ำ (By-product) ร้อยละ 8-15 ในสูตรอาหาร อีกทั้ง บริษัทยังสนับสนุนการทำประมงอย่างรับผิดชอบตั้งแต่ต้นทางกับเรือประมงในน่านน้ำอ่าวไทยเพื่อพัฒนาความยั่งยืนในการจัดหาปลาป่นในระดับอุตสาหกรรมของประเทศไทย และได้ขยายแนวทางดังกล่าวไปยังกิจการในประเทศเวียดนาม อินเดีย ฟิลิปปินส์ และมาเลเซีย อีกด้วย

การส่งเสริมแหล่งวัตถุดิบที่ยั่งยืน

กลุ่มเกษตรกรและผู้ผลิตวัตถุดิบหลักทางการเกษตรถือเป็นกลุ่มคู่ค้าที่สำคัญต่อธุรกิจของเราและต่อความมั่นคงทางทรัพยากรธรรมชาติ ซีพีเอฟไม่เพียงส่งมอบนโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนและแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจให้แก่คู่ค้าของบริษัทเท่านั้น ในขณะเดียวกัน ยังเล็งเห็นถึงความสำคัญในการส่งเสริมและแบ่งปันความรู้เฉพาะด้านแก่เกษตรกรในเขตประเทศไทยซึ่งถือเป็นฐานผลิตวัตถุดิบสำคัญในห่วงโซ่อุปทาน



ข้าวโพด

- ซีพีเอฟได้ส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจ เทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ และปรับให้เหมาะสมกับบริบทพื้นที่ของเกษตรกรแก่กลุ่มเกษตรกรข้าวโพดในประเทศไทย เพื่อลดผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและสุขภาพของคนในสังคมจากการใช้ปุ๋ยหรือสารเคมีในการเพาะปลูกที่ไม่เหมาะสม ผ่านโครงการ **“เกษตรพึ่งตน ข้าวโพดยั่งยืน”** มาตั้งแต่ปี 2558 โดยมีเกษตรกรเข้าร่วมโครงการแล้วกว่า 9,500 ราย นับเป็นจำนวนพื้นที่การเกษตรแล้วประมาณ 38,595 เฮกตาร์ หรือกว่า 241,200 ไร่ อีกทั้ง เกษตรกรในโครงการฯ ยังสามารถเพิ่มผลผลิตได้ร้อยละ 32 ในปี 2563

  เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19และเพื่อความปลอดภัยของพนักงานและลดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อจากการเดินทางลงพื้นที่เพื่อเข้าส่งเสริมแก่เกษตรกรรายใหม่เท่าที่ผ่านมา ซีพีเอฟจึงได้สนับสนุนและช่วยเหลือค่าใช้จ่ายในการขนส่งและการเก็บเกี่ยวบางส่วนให้กับเกษตรกรกว่า 140 รายที่เข้าร่วมโครงการฯ เป็นจำนวนทั้งสิ้น 685,000 บาท เพื่อลดภาระค่าใช้จ่ายในช่วงวิกฤตการแพร่ระบาดของโควิด-19 นอกจากนี้ยังมีการเปิดจุดรับซื้อข้าวโพดในพื้นที่ที่มีเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อความต่อเนื่องในการส่งเสริมรายได้และความเป็นอยู่ที่ดีของเกษตรกร ทำให้ผลผลิตข้าวโพดได้รับซื้อในราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพ อีกทั้งยังสามารถลดภาระของเกษตรกรในการขนส่งข้าวโพดเข้าโรงงานอาหารสัตว์
- ต่อยอด**ระบบตรวจสอบย้อนกลับข้าวโพดเลี้ยงสัตว์** ด้วยการพัฒนาระบบการตรวจจับการเผาแปลงเพาะปลูกด้วยเทคโนโลยีภาพถ่ายดาวเทียม ทำให้สามารถรู้ได้ว่าแปลงเพาะปลูกของเกษตรกรที่อยู่ในห่วงโซ่อุปทานของบริษัทมีการเผาแปลงเพาะปลูกหรือไม่ นอกจากนี้ยังมีมาตรการเชิงรุกในการเข้าไปส่งเสริมเกษตรกรและถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการเพาะปลูกข้าวโพดแบบไม่เผาตอซัง ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งของมลพิษทางอากาศอย่าง PM 2.5

ปลาป่น

แหล่งที่มาของปลาป่นจากท้องทะเลที่ยั่งยืน

- ซีพีเอฟได้ส่งเสริมการจัดหาวัตถุดิบปลาป่นอย่างยั่งยืนในแถบอ่าวไทยซึ่งมีความหลากหลายของสายพันธุ์สัตว์น้ำ ให้สามารถรับการรับรองด้วยมาตรฐานระดับโลก[3] ผ่านการร่วมทำงานกับ**คณะพัฒนาระบบการผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์ประมงไทย (Thai Sustainable Fisheries Roundtable: TSFR)** ด้วยการดำเนินโครงการ Fishery Improver Project หรือ FIP พร้อมจัดทำแผนงาน (Fishery Action Plan: FAP) ของฝั่งอ่าวไทยตั้งแต่ปี 2559 จนได้รับการอนุมัติโครงการ FIP เข้าสู่ MarinTrust Improment Programme ในปี 2563 และการอนุมัติดังกล่าวได้อ้างอิงตามข้อกำหนดของมาตรฐาน MarinTrust แบบ Multi-species Assessment Methodology ซึ่งนับเป็นโครงการพัฒนาการประมงแบบหลากหลายสายพันธุ์แห่งแรกของโลกและถือเป็นความสำเร็จครั้งสำคัญของการประมงไทย
- สนับสนุนการทำประมงที่ถูกกฎหมายกับ**เครือข่าย Seafood Task Force** พัฒนาและติดตั้งระบบติดตามเรือประมง (Vessel Monitoring System: VMS) ขนาดกลางถึงใหญ่เป็นผลสำเร็จ และอยู่ระหว่างการร่วมพัฒนาแนวทางเพื่อความเป็นอยู่ที่ดีของชาวประมงพื้นบ้าน ทั้งยังช่วยพัฒนาและส่งเสริมให้ใช้เครื่องมือจับปลาอย่างรับผิดชอบ อนุรักษ์ไว้ซึ่งความหลากหลายทางชีวภาพในท้องทะเล

โรงงานปลาป่นต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาได้

- ซีพีเอฟส่งเสริมและแลกเปลี่ยนประสบการณ์การรับรองมาตรฐานการผลิตปลาป่นอย่างยั่งยืน สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาและเรือประมง เพื่อพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอาหารสัตว์ที่ยั่งยืนระดับอุตสาหกรรมประเทศไทย และได้ดำเนินงานสำเร็จแล้วที่ประเทศอินเดีย 1 โรงงานคู่ค้า

[3] ซีพีเอฟดำเนินงานส่งเสริมในนามสมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย

กระบวนการผลิตสินค้าจากปลาป่นที่ได้มาตรฐานและตรวจสอบย้อนกลับได้

- ซีพีเอฟสามารถจัดหาปลาป่นที่ยั่งยืนภายใต้มาตรฐาน MarinTrust จากผลพลอยได้ในโรงงานแปรรูป (By-Product) ในประเทศเวียดนามแล้วร้อยละ 100 และกำลังพัฒนาการจัดหาปลาป่นที่ยั่งยืนจาก By-Catch ที่ได้รับรองมาตรฐาน MarinTrust ให้ได้ทั้งหมด อีกทั้งเรากำลังอยู่ระหว่างการพัฒนาการจัดหาปลาป่นที่ยั่งยืน ภายใต้มาตรฐาน MarinTrust ในประเทศอินเดีย ฟิลิปปินส์ และมาเลเซียทั้งหมด
- พัฒนากระบวนการผลิตอาหารสัตว์ที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มา จนได้รับรองมาตรฐาน **MarinTrust Chain of Custody (MarinTrust CoC)** ในโรงงานอาหารสัตว์ของซีพีเอฟ เพื่อให้มั่นใจว่าวัตถุดิบปลาป่นที่ได้รับเข้ากระบวนการผลิตถูกจัดหามาจากแหล่งและการประมงที่ถูกต้อง ไม่มีการใช้แรงงานที่ผิดกฎหมาย ร่วมอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลที่ยั่งยืน และแรงงานประมงได้รับการดูแลปฏิบัติอย่างถูกต้องตามกฎหมายแรงงาน หรือมาตรฐานสากล

การอนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟู ความหลากหลายทางชีวภาพของระบบนิเวศบนบกและทะเล

โครงการ ซีพีเอฟ ปลูก ปัน ป้อง ป่าชายเลน

- **การประเมินผลกระทบทางสังคมและสิ่งแวดล้อม**

ซีพีเอฟทุ่มเทในการอนุรักษ์และฟื้นฟูป่าชายเลนภายใต้โครงการ ซีพีเอฟ ปลูก ปัน ป้อง ป่าชายเลนตั้งแต่ปี 2557 โดยดำเนินงานปลูกป่า ฟื้นฟู อนุรักษ์และติดตามดูแลป่าชายเลนมาอย่างต่อเนื่อง สามารถป้องกันการกัดเซาะชายฝั่ง ทำให้ระบบนิเวศป่าชายเลนมีความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งอนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อน ส่งผลให้ทรัพยากรสัตว์น้ำกลับคืนมา โดยพื้นที่ป่าชายเลนที่ได้รับการอนุรักษ์และฟื้นฟูร่วมกันระหว่างซีพีเอฟ ภาครัฐฯ และชุมชนในพื้นที่ สามารถต่อยอดโครงการให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศและวิถีชุมชนในพื้นที่ตำบลบางหญ้าแพรก จังหวัดสมุทรสาคร และพื้นที่ตำบลปากน้ำประแส จังหวัดระยอง ทั้ง 2 พื้นที่มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการท่องเที่ยวและการขายผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ซีพีเอฟประเมินผลกระทบด้านเศรษฐกิจสังคมและสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากโครงการดังกล่าวในปี 2561-2562 เทียบกับก่อนเริ่มโครงการ พบว่าโครงการก่อให้เกิดมูลค่าที่แท้จริงเป็นจำนวนเงินกว่า 5 ล้านบาท ในพื้นที่ตำบลบางหญ้าแพรก จังหวัดสมุทรสาคร และกว่า 2 ล้านบาท พื้นที่ตำบลปากน้ำประแส จังหวัดระยอง

ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ



คนในชุมชนมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นจากรายได้เฉลี่ยเพิ่มขึ้น 1.7 เท่า ในพื้นที่ตำบลบางหญ้าแพรก จังหวัดสมุทรสาคร และ 2.2 เท่า ในพื้นที่ตำบลปากน้ำประแส จังหวัดระยอง จากการการทำประมง การท่องเที่ยวและการขายผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

ผลกระทบด้านสังคม



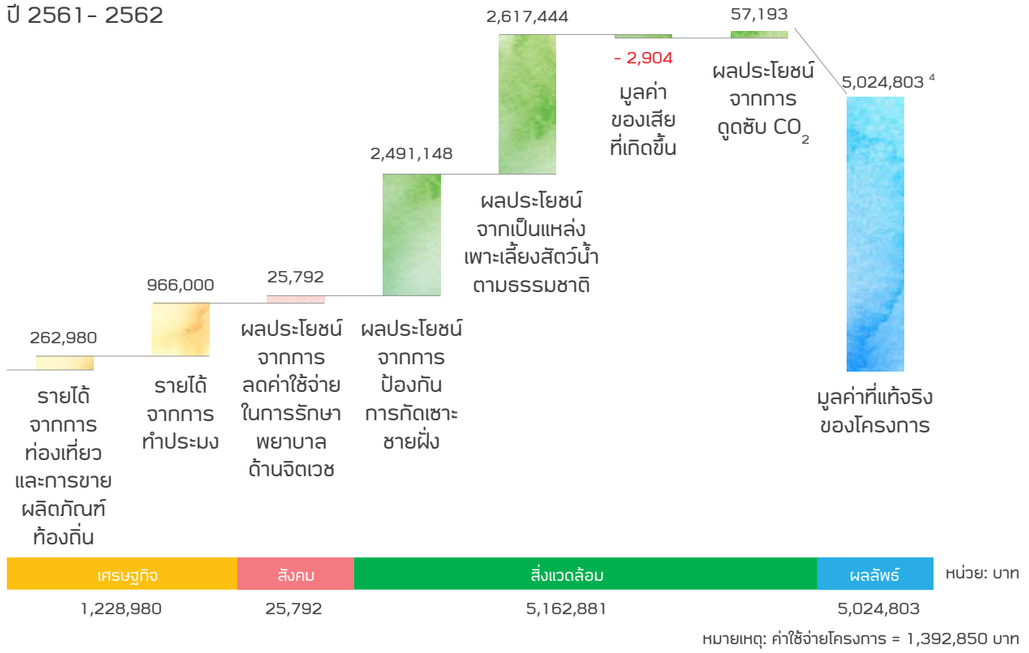
ผู้สูงอายุมีสุขภาพจิตดีขึ้นจากการเข้าร่วมทำกิจกรรมในการท่องเที่ยว สามารถลดค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลด้านจิตเวช 12,900 บาทต่อครั้งต่อคน

ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

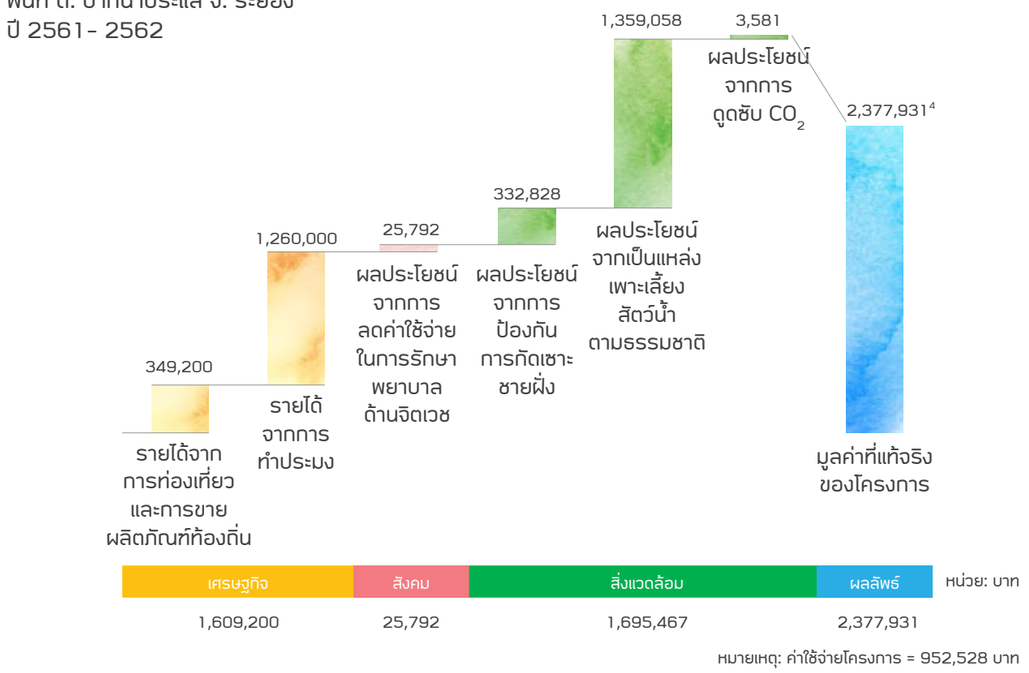


ป่าชายเลนสามารถป้องกันการกัดเซาะแนวชายฝั่ง เป็นแหล่งเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามธรรมชาติและดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากพื้นที่ป่าชายเลนปลูกใหม่ได้กว่า 439 ตัน CO_2 ต่อปี ในพื้นที่ตำบลบางหญ้าแพรก จังหวัดสมุทรสาคร และ 28 ตัน CO_2 ต่อปี ในพื้นที่ตำบลปากน้ำประแส จังหวัดระยอง

พื้นที่ ต. บางหญ้าแพรก จ. สมุทรสาคร
ปี 2561- 2562



พื้นที่ ต. ปากน้ำประแส จ. ระยอง
ปี 2561- 2562



[4] มูลค่าที่แท้จริงของโครงการ เกิดจาก ผลประโยชน์รวมด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ลบด้วยค่าใช้จ่ายโครงการ และได้รับการรับรองข้อมูล โดย บริษัท ลอยด์ส รีจีสเตอร์ ควอลิตี้ แอสชัวรันท์ จำกัด

- **การท่องเที่ยวเชิงนิเวศและวิถีชุมชนภายใต้วิถีปกติใหม่**
  ในปี 2563 การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ส่งผลให้เศรษฐกิจและการท่องเที่ยวชะลอตัวลง ซีพีเอฟจึงสนับสนุนการปรับตัวของกลุ่มวิสาหกิจท่องเที่ยววิถีชุมชนในพื้นที่ตำบลปากน้ำประแส จังหวัดระยอง ให้สอดรับกับวิถีปกติใหม่ (New Normal) เพื่อให้นักท่องเที่ยวเชื่อมั่นในความปลอดภัยด้านสุขอนามัยจากสินค้าและบริการการท่องเที่ยวในพื้นที่ รวมถึงป้องกันผลกระทบจากการขาดรายได้ของสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจ จึงดำเนินการต่าง ๆ ดังนี้
  - จัดอบรมให้ความรู้แก่สมาชิกเกี่ยวกับมาตรฐาน Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA)
  - จัดทำข้อกำหนดต่าง ๆ ที่สอดคล้องกับมาตรฐาน SHA เพื่อเป็นคู่มือให้สมาชิกทุกคนปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด โดยอยู่ในระหว่างการขอรับรองมาตรฐานดังกล่าว
  - สื่อสารมาตรการการป้องกันการระบาดที่ใช้ในการต้อนรับนักท่องเที่ยวและคณะดูงานต่าง ๆ
  - สร้างความน่าสนใจและความหลากหลายของกิจกรรม มีกิจกรรมที่ส่งเสริมด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น การลดการใช้พลาสติก โดยใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำเองจากวัสดุธรรมชาติ ซึ่งสามารถขยายตลาดไปยังกลุ่มหน่วยงานภาครัฐเพื่อการศึกษาดูงานอีกด้วย
  - ร่วมมือกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จ.ระยอง องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) และสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) เพื่อสร้างเครือข่ายในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว เพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเที่ยวในชุมชนมากขึ้น

จากการนำมาตรการความปลอดภัยด้านสาธารณสุขผนวกกับการให้บริการที่มีคุณภาพในการลดความเสี่ยงและป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 จากสินค้าและบริการของการท่องเที่ยววิถีชุมชนในพื้นที่ตำบลปากน้ำประแส จังหวัดระยอง ส่งผลให้กลุ่มวิสาหกิจมีรายได้ไม่ลดลงเมื่อเทียบกับสถานการณ์ปกติในปี 2562

โครงการซีพีเอฟ รักษ์นิเวศ ลุ่มน้ำป่าสัก เขาพระยาเดินธง

- **รักษ์ป่า รักษาถิ่นอาศัยของสัตว์ป่า**
  ซีพีเอฟร่วมกับกรมป่าไม้และชุมชนรอบเขาพระยาเดินธง มุ่งมั่นอนุรักษ์ ฟื้นฟู และปลูกป่าเพิ่มเติมในพื้นที่เขาพระยาเดินธง ต.พัฒนานิคม อ.พัฒนานิคม จ.ลพบุรี อันเป็นส่วนหนึ่งของการอนุรักษ์น้ำในเขื่อนป่าสัก ซึ่งเป็นแหล่งน้ำสำคัญสำหรับการเกษตรและอุตสาหกรรมของ จ.ลพบุรีและจังหวัดใกล้เคียง

  ตั้งแต่ปี 2559 จนถึงปัจจุบัน โดยดำเนินกิจกรรมสร้างการมีส่วนร่วมของพนักงาน คู่ค้าธุรกิจ ชุมชนและผู้มีส่วนได้เสีย ร่วมสร้างฝายชะลอน้ำเพื่อเพิ่มความชุ่มชื้นให้แก่ผืนป่า จัดทำแนวกันไฟ รวมถึงปลูกเสริมป่า และกำจัดวัชพืชเพื่อส่งเสริมการสืบพันธุ์ตามธรรมชาติ ครอบคลุมพื้นที่กว่า 5,971 ไร่

  โดยปี 2562 ซีพีเอฟร่วมกับคณะวนศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สำรวจและติดตามประชากรสัตว์ป่าโดยใช้กล้องดักถ่ายภาพอัตโนมัติ (Camera Trap) เป็นประจำทุกปี เมื่อเปรียบเทียบกับข้อมูลในปีดังกล่าว พบว่าในปีนี้ความชุกชุมของสัตว์ในกลุ่มผู้ล่ามากขึ้น ได้แก่ หมาจิ้งจอก อีเห็นธรรมดา อีกทั้งยังพบพังพอนเล็กและแมวดาว ซึ่งกลุ่มผู้ล่ากลุ่มนี้ช่วยในเรื่องการควบคุมประชากรของสัตว์กลุ่มอื่นไม่ให้มีจำนวนมากจนเกินไปในพื้นที่ เช่น หนู ที่เป็นศัตรูกับกล้าไม้ ลูกไม้หรือเมล็ดไม้ ในพื้นที่ที่มีการปลูกเพื่อฟื้นฟูป่า และช่วยควบคุมสัตว์ต่างถิ่นที่พบในพื้นที่ ได้แก่ อีกัวน่า ได้เช่นเดียวกัน ดังนั้นความชุกชุมที่เพิ่มขึ้นก็เปรียบเสมือนกับความหนาแน่นที่มากขึ้นในพื้นที่ การที่สัตว์ป่าเพิ่มจำนวนประชากรได้นั้นมาจากหลายปัจจัย แต่ปัจจัยที่มีผลอย่างชัดเจนที่สุดเป็นเรื่องของปัจจัยที่อยู่อาศัยและอาหาร ซึ่งการสร้างแนวกันไฟป่าและฝายชะลอน้ำทำให้ดึงดูดสัตว์ต่าง ๆ ให้เข้ามาหาแหล่งน้ำและหลบร้อนในช่วงฤดูแล้ง พื้นที่ป่าเขาพระยาเดินธงจึงเป็นพื้นที่ปลอดภัยจากไฟป่า เป็นแหล่งอาหารและน้ำสำหรับสัตว์ต่าง ๆ โดยรอบ เมื่อสภาพที่อยู่อาศัยเหมาะสม มีอาหารมากขึ้น สัตว์ป่าก็สามารถที่จะขยายพันธุ์เพิ่มจำนวนประชากรในพื้นที่ได้



แมวดาวที่พบในพื้นที่ป่าเขาพระยาเดินธง



หมาจิ้งจอกที่พบในพื้นที่ป่าเขาพระยาเดินธง

- **ป่าฉลาด พลาดไม่ได้**
  จากประสบการณ์ที่สั่งสมมาตลอดจากการอนุรักษ์ป่าเขาพระยาเดินธง เราจึงอยากถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ดังกล่าว ภายใต้แนวคิด “ป่าฉลาดพลาดไม่ได้” เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ในการอนุรักษ์และฟื้นฟูป่าและสร้างความตระหนักถึงคุณค่าของความหลากหลายทางชีวภาพและความอุดมสมบูรณ์ของป่าให้แก่องค์กรหรือบุคคลทั่วไป โดยมีกิจกรรมเดินป่า เพื่อศึกษาธรรมชาติและระบบนิเวศที่สมบูรณ์ การเก็บเมล็ดพันธุ์และเพาะกล้าไม้ท้องถิ่น การปลูกป่า 4 รูปแบบที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ การกระจายเมล็ดพันธ์ไม้ด้วย Seed Ball การสร้างฝายกักเก็บน้ำ เพิ่มความชุมชื้นให้กับดิน ในปี 2563 มี ผู้ที่ได้รับความรู้ในการอนุรักษ์และฟื้นฟูป่าแล้วรวมกว่า 590 คน

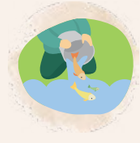
- **รักษ์ป่า สร้างสุข**
  การอนุรักษ์และฟื้นฟูป่าจะสำเร็จได้ต้องอาศัยความร่วมมือจากชุมชนโดยรอบพื้นที่ ซีพีเอฟจึงส่งเสริมกิจกรรมการมีส่วนร่วมของชุมชนรอบพื้นที่เขาพระยาเดินธง ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์สร้างสุข ซึ่งมีเป้าหมายสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับชุมชน ร่วมดูแลป่าและสามารถอยู่ร่วมกับป่าได้อย่างยั่งยืน โดยดำเนินกิจกรรมดังนี้

โครงการปลูกผักวิถีธรรมชาติ



ส่งเสริมให้คนในชุมชนปลูกผักปลอดสารไว้บริโภคเองและนำผลผลิตผักไปขายสร้างรายได้เสริม รวมทั้งจัดตั้งธนาคารเมล็ดพันธุ์ตามวิถีภูมิปัญญาชุมชน เก็บเมล็ดพันธุ์พืชไว้ขยายพันธุ์สำหรับการเพาะปลูกและแจกจ่ายให้แก่ชาวบ้านในอนาคต ปัจจุบันมีสมาชิกเข้าร่วมโครงการจาก 8 หมู่บ้าน 24 ราย

โครงการปล่อยปลาลงเขื่อน



ให้ความรู้ในการเลี้ยงปลาแก่ชุมชน เช่น วิธีการอนุบาลปลาเพื่อให้ปลาแข็งแรงและเติบโตได้ขนาดก่อนปล่อยลงกระชัง ช่วยเพิ่มอัตรารอดของปลาที่ปล่อยสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ เพิ่มปริมาณปลาในแหล่งน้ำเพื่อเป็นแหล่งอาหารของชุมชน สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนที่มีอาชีพประมง และยังเป็นการฟื้นฟูทรัพยากรสัตว์น้ำ โดยปล่อยพันธุ์ปลา เช่น ปลาตะเพียน ปลายี่สก แล้วกว่าแสนตัว สามารถเป็นแหล่งอาหารครอบคลุมชุมชน 11 หมู่บ้านหรือประมาณ 300 ครัวเรือน



“เมื่อก่อนป่าถูกบุกรุก ถูกทำลาย
เป็นป่าที่ไม่สมบูรณ์ แต่ตอนนี้สภาพเปลี่ยนแปลงไปมาก
ชาวบ้านได้ป่ากลับคืนมา พวกเราชาวบ้านยังคุยกันว่า
“ภูเขามันอ้วนขึ้น” เพราะต้นไม้ที่ปลูกในพื้นที่เขาพระยาเดินธง
โตสูงขึ้นเรื่อยๆ เป็นแนวโน้มที่ดี อยากเห็นทุกภาคส่วน
มีส่วนร่วมอนุรักษ์และฟื้นฟูป่า โดยเฉพาะภาคเอกชน
ซึ่งมีความพร้อมด้านงบประมาณ เข้ามาปลูกป่า
แล้วก็ต้องติดตามและดูแล นำไปสู่การสร้างจิตสำนึก
ของคนในชุมชนได้ เพื่อที่ชุมชนจะทำหน้าที่ดูแลรักษาป่า
และอยู่ร่วมกับป่าอย่างยั่งยืน”

นายประทีป อ่อนสลุง
ชาวบ้านหมู่บ้านโคกสลุง
ต.พัฒนานิคม

พื้นที่ป่าชายเลนที่ได้รับการอนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟู



2,388 ไร่

พื้นที่ป่าไม้ในเขาพระยาเดินธง ที่ได้รับการอนุรักษ์ ปกป้อง และฟื้นฟู



5,971 ไร่

พื้นที่สีเขียวในสถานประกอบการ



1,720 ไร่

มูลค่าที่แท้จริงจากโครงการ

ซีพีเอฟ ปลูก ปัน ป้อง ป่าชายเลน ในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและจังหวัดระยอง



7,402,734 บาท

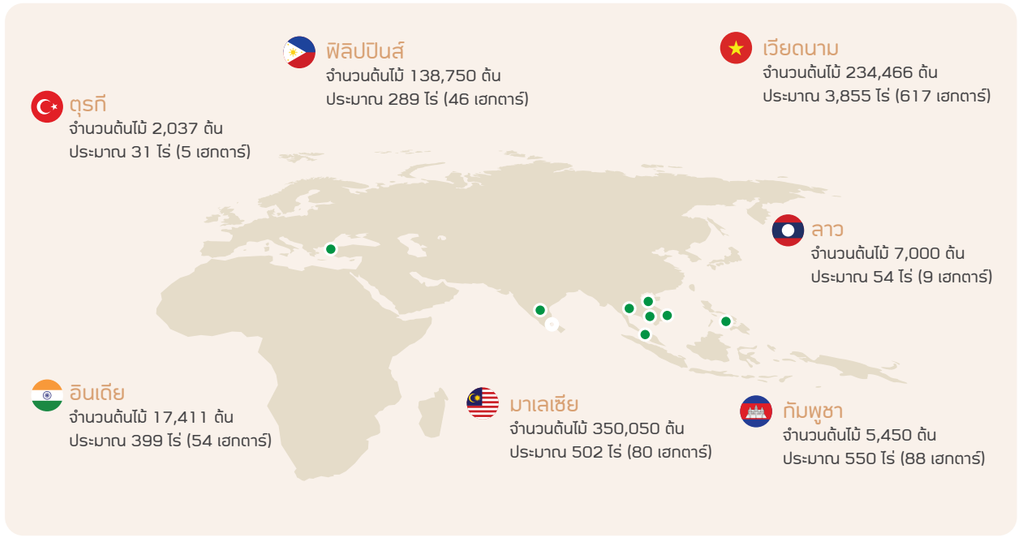
ปริมาณการดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากพื้นที่สีเขียวในสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองโครงการ LESS[5] ด้านป่าไม้และการเกษตร จาก อบก.[6]



5,960 ต้น (จาก 58 แห่ง)

[5] โครงการสนับสนุนกิจกรรมลดก๊าซเรือนกระจก (Low Emission Support Scheme: LESS)
[6] องค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน)

นอกจากนี้ กิจการในต่างประเทศของซีพีเอฟดำเนินโครงการอนุรักษ์และฟื้นฟูป่า และปลูกต้นไม้ในพื้นที่สีเขียวภายในสถานประกอบการ โดยมีเป้าหมายเพื่อดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ช่วยลดผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ พร้อมกับปกป้องความหลากหลายทางชีวภาพร่วมไปด้วย





พื้นที่สีเขียวภายในฟาร์มในประเทศกัมพูชา

เกี่ยวกับรายงานฉบับนี้

บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ “ซีพีเอฟ” จัดทำรายงานความยั่งยืนอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 2554 เป็นต้นมา เพื่อสื่อสารความมุ่งมั่นในการดำเนินธุรกิจสู่ความอย่างยั่งยืนและรายงานผลกระทบในทุกมิติ ทั้งเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการดำเนินธุรกิจของซีพีเอฟไปยังผู้มีส่วนได้เสีย

รอบระยะเวลาการรายงาน:
รอบบัญชีปี 2563 ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม ถึง 31 ธันวาคม 2563

ความถี่ในการรายงาน:
ประจำปี

การรับรองรายงานจากหน่วยงานภายนอก:
การเปิดเผยข้อมูลในรายงานฉบับนี้ บริษัทมีนโยบายในการรับการตรวจรับรองและให้ความเชื่อมั่นในเรื่องความสอดคล้องกับหลักเกณฑ์แบบทางเลือกหลัก (In Accordance with Core Option) ตลอดจนผลการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม และผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัย โดยบริษัท ลอยด์ส รีจิสเตอร์ ควอลิตี้ แอสชัวรันส์ จำกัด ส่วนผลการดำเนินงานด้านการเงินได้รับการสอบทานโดยบริษัท เคพีเอ็มจี ภูมิไชย สอบบัญชี จำกัด ดังแสดงรายละเอียดไว้ที่รายงานของผู้สอบบัญชี ในรายงานประจำปี 2563 ของบริษัท

แนวทางการรายงาน:
รายงานฉบับนี้เปิดเผยผลการดำเนินงานที่สอดคล้องกับประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืนของซีพีเอฟตามแนวทางการรายงานในระดับสากลดังนี้

GRI
รายงานฉบับนี้จัดเตรียมขึ้นตามแนวทางการรายงานของ Global Reporting Initiatives Standard (GRI Standard): Core Option และแนวทางการเปิดเผยข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร (Food Processing Sector Supplement)

UNGC
รายงานความก้าวหน้าการปฏิบัติตามหลักสากลของข้อตกลงโลกแห่งสหประชาชาติ (United Nations Global Compact: UN Global Compact) ในระดับก้าวหน้า (Advanced level)

SDGs
การดำเนินงานขององค์กรเทียบกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ (Sustainable Development Goals: SDGs)

TCFD
รายงานผลการดำเนินงานด้านการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของธุรกิจโดยประยุกต์ใช้ Recommendation of the Task Force on Climate-related Financial Disclosures (TCFD)

เอกสารเพิ่มเติมของรายงานฉบับนี้ ได้แก่:

- ข้อมูลผลการดำเนินงาน
  - ด้านบุคลากร
  - ด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัย
  - ด้านสิ่งแวดล้อม
- ขอบเขตการจัดทำรายงาน
- GRI Content Index
- Communication on Progress - UN Global Compact
- Assurance Statement

สามารถดาวน์โหลดได้ที่
www.cpfworldwide.com หัวข้อความยั่งยืน
เรื่อง รายงานความยั่งยืน

PRINTED WITH SOY INK™

รายงานฉบับนี้พิมพ์ด้วยหมึกพิมพ์และกระดาษที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
เพื่อให้สอดคล้องกับการดำเนินธุรกิจที่รับผิดชอบต่อสังคม
และสิ่งแวดล้อมของบริษัท

กรุณาสแกน QR Code เพื่อตอบแบบสอบถาม
เพราะความคิดเห็นของท่านมีความหมาย
เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนของเรา



ช่องทางการติดต่อ:
หากท่านต้องการสอบถามข้อมูลหรือมีข้อสงสัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายงานฉบับนี้ สามารถติดต่อได้ที่
สำนักความรับผิดชอบต่อสังคมและการพัฒนาอย่างยั่งยืน
บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) สำนักงานใหญ่
อาคาร ซี.พี. ทาวเวอร์ เลขที่ 313 ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500
(+66) 0 2766 8571-4 sd@cpf.co.th www.cpfworldwide.co.th

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