



บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)

We Care We Share

» รายงานความยั่งยืน
ประจำปี 2557





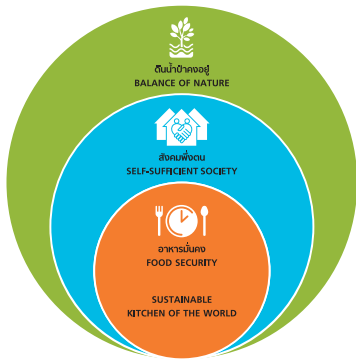
We Care We Share

» เพราะคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร คือ หัวใจสำคัญ
ซีพีเอฟจึงมุ่งมั่นสร้างสรรค์และส่งต่อนวัตกรรม
ด้วยความใส่ใจและคำนึงถึงผลกระทบทางสิ่งแวดล้อม
และสังคมตลอดห่วงโซ่คุณค่า เพื่อความยั่งยืนของธุรกิจ
และผู้มีส่วนได้เสียทุกภาคส่วน

ซีพีเอฟกับความยั่งยืน



ซีพีเอฟกับความยั่งยืน



ทิศทางความรับผิดชอบต่อสังคม
สู่ความยั่งยืนของบริษัท (หน้า 26)



TOP 4 MATERIAL ASPECTS

การบริหารจัดการ 4 ประเด็น
ที่มีนัยสำคัญสูงสุดต่อความยั่งยืน



การพัฒนา
และดูแลบุคลากร



การจัดการอย่างยั่งยืน



คุณภาพอาหาร



สิทธิมนุษยชน



การเปลี่ยนแปลง
สภาพภูมิอากาศ

(หน้า 41)



อายุงานของพนักงาน
ในประเทศไทย



มากกว่า 5 ปี
สูงกว่า

72%



มากกว่า 10 ปี
สูงกว่า

68%

(หน้า 70)



อาหารมั่นคง

การส่งเสริมความปลอดภัยอาหาร
และสุขอนามัยผู้บริโภค

นักเรียนกว่า

110,000 คน

มีภาวะโภชนาการที่ดี จากการเข้าร่วม
โครงการเลี้ยงไก่ไข่เพื่ออาหาร
กลางวันนักเรียน (หน้า 97)



เรื่องไข่ไข่
ทางเลือกของ
คนรักสุขภาพ
(หน้า 94)



สังคมพึ่งตน

การพัฒนาสังคม
ให้เข้มแข็ง

เกษตรกรกว่า

5,000 ราย

มีคุณภาพชีวิตที่ดีจากการเข้าร่วม
โครงการส่งเสริมอาชีพต่างๆ (หน้า 106)

กว่า



1,930 ล้านบาท

คือมูลค่าเศรษฐกิจจากโครงการ
ส่งเสริมอาชีพตลอดปี (หน้า 110)



ดินน้ำป่าคงอยู่

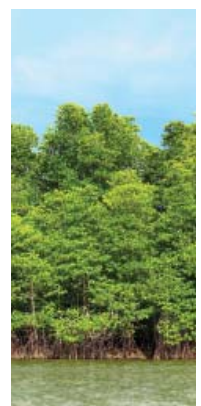
การบรรเทาผลกระทบ
ด้านสิ่งแวดล้อม

นำน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วกลับมาใช้



22%

ของปริมาณ
การใช้น้ำทั้งหมด
(หน้า 118)





ซีพีเอฟส่งมอบผลิตภัณฑ์คุณภาพและปลอดภัย ให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคกว่า 3,000 ล้านคน ใน 40 ประเทศ รวมถึงรองรับ การเติบโตของประชากรโลกในอนาคตได้อย่างไร?

» บริษัทควบคุมคุณภาพตลอดกระบวนการตั้งแต่วัตถุดิบต้นทางไปจนถึงผลิตภัณฑ์ปลายทาง ด้วยมาตรฐานสากล ควบคู่ไปกับการมุ่งมั่นวิจัยและพัฒนานวัตกรรมที่สร้างคุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพที่ดีให้กับทุกช่วงชีวิต



นายวิรัช รัตนบัณฑิต
ประธานผู้บริหารฝ่ายปฏิบัติการ
สายธุรกิจการค้าภายในประเทศ



คุณภาพและความปลอดภัย ตลอดกระบวนการผลิต



- ISO 22000
- ISO 9001
- GMP
- HACCP
- ISO/IEC 17025
- GAP
- BRC



ครัวของโลก

มากกว่า

2,500 ผลิตภัณฑ

ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย พร้อมด้วยคุณค่า
ทางโภชนาการเพื่อเป็นทางเลือกสำหรับ
ผู้บริโภคทั่วโลกมากกว่า

3,000 ล้านคน





สังคมพึ่งตน

ซีพีเอฟส่งเสริมการมีส่วนร่วมของคู่ค้าธุรกิจ และชุมชน เพื่อสร้างคุณค่าร่วมและพัฒนาให้เติบโต ไปด้วยกันอย่างไร?

- » บริษัทเปิดโอกาสให้ผู้ค้าธุรกิจและชุมชนมีส่วนร่วมในการคิดและตัดสินใจ
ดำเนินกิจกรรมร่วมกัน ควบคู่ไปกับการสนับสนุนองค์ความรู้ ถ่ายทอดเทคโนโลยี
และเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดี



นายเอนก บุญหนุน
รองประธานคณะผู้บริหาร
สายธุรกิจครบวงจรภูมิภาค



โครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ แก่เกษตรกรรายย่อย (Contract Farming)



เกษตรกรเข้าร่วมโครงการ

5,000 ราย

ประสบความสำเร็จ

98%



4 พาสสู่ความยั่งยืน

บริษัทได้พัฒนาและดำเนินการภายใต้แนวคิด
คิด + คิด + ร่วม + (ช่วย)



คิด

ความสามารถชี้เป้าและสอดคล้อง
ต่อความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย



คิด

แนวคิดนวัตกรรม
สู่ความยั่งยืน



ร่วม

การมีส่วนร่วมของพนักงาน
กับผู้มีส่วนได้เสีย



ช่วย

ความร่วมมือกับเครือข่ายเพื่อ
การพัฒนาอย่างยั่งยืน





ซีพีเอฟบริหารจัดการธุรกิจเพื่อบรรเทาผลกระทบ ด้านสิ่งแวดล้อมและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เพื่อคนรุ่นใหม่ในยุคนี้และคนรุ่นต่อไปในยุคหน้า ได้อย่างไร ?

» บริษัทนำหลัก 4Rs ได้แก่ Reduce Reuse Recycle และ Replenish มาประยุกต์ใช้กระบวนการผลิต และการดำเนินงาน ควบคู่กับการปฏิบัติตามมาตรฐานสากลด้านสิ่งแวดล้อม ตลอดจนมีส่วนร่วม ในการอนุรักษ์และฟื้นฟูความหลากหลายทางชีวภาพในพื้นที่ยุทธศาสตร์ของประเทศ



น.สพ.สุจินต์ ธรรมศาสตร์
รองกรรมการผู้จัดการบริหาร
สายงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและ
สายงานวิจัยและพัฒนาพันธุ์สัตว์
และเทคโนโลยีการเลี้ยงสัตว์น้ำ



ดูแลสิ่งแวดล้อมด้วยสำนึกรับผิดชอบ



ลดกระดาษและพลาสติกในการผลิต

170 ตัน



ลดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จาก
โครงการ Green Farm ได้กว่า

100,800

ตันคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า / ปี



- ISO 14001
- ISO 14040
- ISO 50001
- ISO 14044
- ISO 14067
- CPF SHE MS



“โครงการ ปัก ปัน ป้อง ป่าชายเลน”
ตั้งเป้าอนุรักษ์และฟื้นฟู
พื้นที่ป่าชายเลน กว่า

2,000 ไร่



ซีพีเอฟพัฒนาและดูแลพนักงานกว่า 100,000 คนทั่วโลก ให้มีโอกาสเรียนรู้ตลอดชีวิต (Life-Long Learning) และทำงานอย่างมีความสุขได้อย่างไร?

- » บริษัทมุ่งเน้นการสร้างและรักษา “คนเก่ง คนดี” สู่ความเป็นมืออาชีพและผู้นำในระดับสากล ด้วยการนำเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารมาใช้ในการพัฒนาทักษะและศักยภาพของพนักงาน ควบคู่ไปกับการสนับสนุนความก้าวหน้าในอาชีพ ตลอดจนการส่งเสริมบรรยากาศการทำงานแบบมีส่วนร่วมและการเคารพในความแตกต่างของกันและกัน

CPF WAY

1. 3 ประจักษ์สู่ความยั่งยืน
2. ทำเร็ว + มีคุณภาพ
3. ทำเรื่องยาก → ง่าย
4. ยอมรับการเปลี่ยนแปลง
5. สร้างสรรค์สิ่งใหม่
6. มีคุณธรรม + ความซื่อสัตย์
+ รู้จักตอบแทนบุญคุณ

ประเทศ
ประชาชน
บริษัท

นายสุเมธ วงศ์บุญยั้ง
รองกรรมการผู้จัดการบริหาร
สายงานทรัพยากรบุคคล



จำนวนบุคลากร (ในประเทศไทย)



ชั่วโมงการฝึกอบรมและพัฒนาพนักงาน ปี 2557



องค์กรที่เข้มแข็ง

CPE-way

- สามประโยชน์ สู่ความยั่งยืน (ต่อประเทศ ประชาชน และบริษัท)
- ทำเร็วและมีคุณภาพ
- ทำเรื่องยากให้เป็นเรื่องง่าย
- ยอมรับการเปลี่ยนแปลง
- สร้างสรรค์สิ่งใหม่
- มีคุณธรรม ความซื่อสัตย์ และรู้จักตอบแทนบุญคุณ





การกำกับดูแลกิจการ การบริหารความเสี่ยง
และการปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับและกฎหมาย

ซีพีเอฟบริหารจัดการธุรกิจให้เติบโต อย่างมั่นคงและมีส่วนร่วมในการพัฒนา อย่างยั่งยืนได้อย่างไร?

» บริษัทให้ความสำคัญกับการบริหารความเสี่ยง เพื่อให้สามารถรับมือกับความท้าทาย
และแสวงหาโอกาสทางธุรกิจอย่างต่อเนื่อง ควบคู่ไปกับการบริหารจัดการตาม
หลักการกำกับดูแลกิจการที่ดี เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผู้ถือหุ้นและผู้มีส่วนได้เสีย
ทั้งในระยะสั้นและระยะยาว



นางสาวพัชรา ชาทิบัญชาชัย
กรรมการบริหารและเลขานุการบริษัท



ผู้มีส่วนได้เสีย



ผู้ถือหุ้นและนักลงทุน



พนักงาน



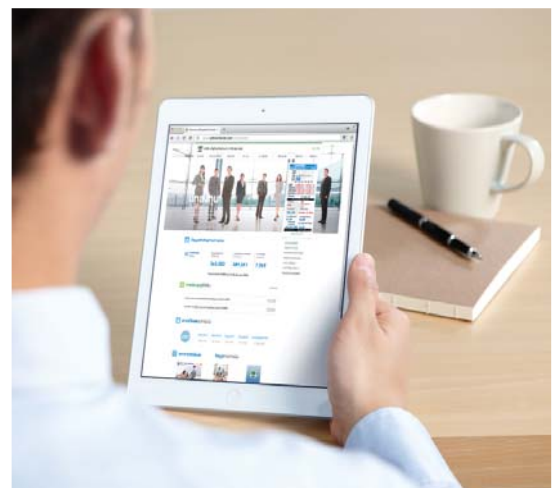
ลูกค้าและผู้บริโภค



คู่ค้าธุรกิจ



ชุมชนและสังคม



ความสำเร็จทางเศรษฐกิจ
ในปี 2557

ยอดขายสุทธิ

426,039

ล้านบาท

กำไรสุทธิ

10,562

ล้านบาท



สารบัญ



14

สารจากประธานกรรมการบริษัท
และกรรมการผู้จัดการใหญ่
และประธานคณะผู้บริหาร

41

การบริหารจัดการประเด็นที่มี
นัยสำคัญสูงสุดต่อความยั่งยืน



60

การพัฒนาและดูแลบุคลากร



18 รู้จักซีพีเอฟ

22 จุดเด่นรอบปี

24 ซีพีเอฟกับความยั่งยืน

35 เกี่ยวกับรายงานนี้

42 การจัดหาอย่างยั่งยืน

50 คุณภาพอาหาร

53 สิทธิมนุษยชน

57 การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

63 มุ่งสู่ “องค์กรแห่งทางเลือกของ
คนเก่งคนดี”

65 ก้าวเป็น “องค์กรแห่งผู้นำ
และมีอาชีพ”

70 เสริมสร้างซีพีเอฟให้เป็น
“บ้านแห่งความสุข”



82

อาหารมั่นคง



85 ยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยตลอดกระบวนการ

97 ส่งเสริมการเข้าถึงอาหาร



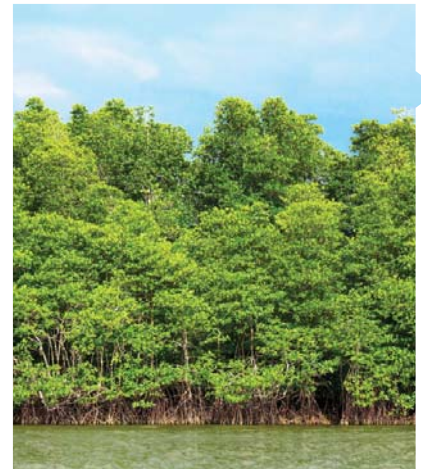
100

สังคมพึ่งตน



103 พัฒนาคู่ค้าธุรกิจเติบโตไปด้วยกัน

108 ส่งเสริมคุณภาพชีวิตชุมชน



112

ดินน้ำป่าคงอยู่



115 บรรเทาผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

122 ปกป้องความหลากหลายทางชีวภาพ

ภาคผนวก

128 ดัชนีชี้วัดผลการดำเนินงานตามกรอบ GRI G4

134 การรับรองจากหน่วยงานภายนอก

สารจากประธานกรรมการบริษัท และ กรรมการผู้จัดการใหญ่และประธานคณะผู้บริหาร

» เส้นทางแห่ง “ความยั่งยืน” เป็นการก้าวเดินที่ต้องอาศัยความเข้าใจและความร่วมมือด้วยดีจากผู้มีส่วนได้เสียทุกฝ่ายทั้งภายในและนอกองค์กร จังหวะก้าวย่อมเผชิญกับปัญหาอุปสรรคบ้าง ซึ่งเป็นเรื่องปกติที่ทุกฝ่ายจะร่วมแก้ไข พร้อมก้าวผ่านด้วยความแน่วแน่และตั้งใจจริง บนความเพียรที่จะร่วมกันสร้างสรรค์สังคมอันงดงามในสิ่งแวดล้อมที่สมบูรณ์ เพื่อเป็นรากฐานที่มั่นคงให้กับคนในวันนี้ รวมถึงเป็นโครงสร้างที่แข็งแกร่งสำหรับคนรุ่นต่อไป

ครึ่งปีหลังของปี 2557 นับเป็นช่วงเวลาที่ยากลำบากช่วงหนึ่งจากประเด็นปัญหาด้านแรงงาน ซึ่งเป็นภาพรวมของอุตสาหกรรมประมงทั้งระบบ อย่างไรก็ตาม อย่างไรก็ดี บริษัทเชื่อเสมอว่า “วิกฤต” จะมาพร้อมกับ “โอกาส ทางเลือก และทางออกไปสู่สิ่งที่ดีกว่า” ในท้ายที่สุด

บริษัทขอถือโอกาสนี้ขอบคุณและชื่นชมหน่วยงานภาครัฐ ลูกค้า องค์กรอิสระ สื่อมวลชน และผู้เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนที่มีส่วนร่วม สนับสนุน รวมถึงให้โอกาสบริษัทเป็นส่วนหนึ่งของการบริหารจัดการประเด็นด้านแรงงานและสิ่งแวดล้อมในห่วงโซ่อุปทานของประเทศไทยสู่ความยั่งยืน หลังจากการเผยแพร่ข่าวของสื่อมวลชนต่างประเทศ ที่กล่าวอ้างเรื่องการใช้แรงงานทาสและการค้ามนุษย์บนเรือประมงไทย รวมถึงการประกาศของสหรัฐอเมริกาในเรื่องการลดอันดับประเทศไทยไปบัญชีกลุ่มที่ 3 (Tier 3) โดยเฉพาะในภาคประมงของไทย เมื่อเดือนมิถุนายน 2557

แม้ว่าสถานการณ์ที่เกิดขึ้นเป็นปัญหาด้านทางที่ถือว่าห่างจากการดำเนินงานของบริษัท เนื่องจากบริษัทไม่ได้เป็นเจ้าของ ดำเนินกิจการ หรือจัดหาวัตถุดิบโดยตรงจากเรือประมง แต่ในฐานะผู้นำธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร บริษัทยินดีและภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของการร่วมบรรเทาและแก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยในทางปฏิบัติ บริษัทสามารถใช้วัตถุดิบอื่นทดแทนปลาป่นได้อันเนื่องมาจากผลการวิจัยและพัฒนาแหล่งโปรตีนทางเลือก แต่บริษัทพิจารณาอย่างละเอียดและรอบด้านเห็นว่า การดำเนินการดังกล่าวเป็นเพียงการแก้ไขที่ปลายเหตุ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่ออาชีพชาวประมงและปัญหายังคงอยู่ในอุตสาหกรรมประมงของไทยต่อไป บริษัทจึงตัดสินใจเลือกทำในสิ่งที่ถูกต้องและเป็นวาระเร่งด่วนของประเทศ ด้วยการใช้ศักยภาพของบริษัทสนับสนุนและผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีกว่าเดิม

» นายณินท์ เจียรวนนท์
ประธานกรรมการบริษัท

» นายอดิเรก ศรีประทักษ์
กรรมการผู้จัดการใหญ่
และประธานคณะผู้บริหาร



อย่างไรก็ตาม สิ่งหนึ่งที่บริษัทเรียนรู้จากการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานครั้งนี้ และมีความประสงค์ให้ทุกภาคส่วนเข้าใจและตระหนักไปพร้อมกัน คือ การตัดสินใจปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงใดๆ ในบริบทที่ต่างกัน ย่อมอาศัยทรัพยากรทั้งด้านเงินทุน บุคลากร หรือเวลาที่ต่างกัน การปรับเปลี่ยนบางเรื่องสามารถดำเนินการได้ทันทีเมื่อเราพร้อมและมองเห็นโอกาสที่ดีกว่า เช่น การปรับเปลี่ยนอุปกรณ์เครื่องจักรที่ทันสมัย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ขณะที่การปรับเปลี่ยนบางเรื่องจำเป็นต้องอาศัยทั้งทรัพยากรและการมีส่วนร่วม โดยเฉพาะหากการปรับเปลี่ยนนั้นๆ เชื่อมโยงกับสิ่งที่เรียกว่า “วิถี” ของมนุษย์ ฉะนั้น การปรับปรุงและพัฒนาการประมงไทยอย่างยั่งยืน เป็นเรื่องสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องอาศัยความพยายามอย่างยิ่ง โดย “เวลา” จะเป็นบทพิสูจน์ความมุ่งมั่นของภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมไทย ซึ่งบริษัทพร้อมที่จะให้การสนับสนุนและร่วมมืออย่างเต็มความสามารถ ดังปรัชญาในการดำเนินธุรกิจของบริษัท “3 ประโยชน์สู่ความยั่งยืน (ต่อประเทศ ประชาชน และบริษัท)”

สำหรับในปี 2557 บริษัทยังคงเดินหน้านำตามทิศทางกลยุทธ์ความรับผิดชอบต่อสังคมและการพัฒนาอย่างยั่งยืน ภายใต้ 3 เสาหลัก “อาหารมั่นคง สังคมพึ่งตน และดินน้ำป่าคงอยู่” โดยได้พัฒนาการดำเนินงานที่สำคัญๆ หลายประการ เพื่อตอบรับกับความท้าทายในห่วงโซ่คุณค่าที่ผู้มีส่วนได้เสียให้ความสนใจและมีความสำคัญต่อความยั่งยืนของธุรกิจ อาทิ

- **ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร:** การเปิดตัวเมนูอาหารพร้อมรับประทานเพื่อสุขภาพ “CP Balance” ภายใต้แนวคิด “Lo ในสิ่งที่ไม่ Hi ในสิ่งที่ใช่” ด้วยผลิตภัณฑ์ที่มีโคเลสเตอรอลและไขมันอิ่มตัวต่ำ พร้อมอุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหารที่มีใยอาหารสูง
- **ด้านสิทธิมนุษยชน:** การประกาศนโยบายสิทธิมนุษยชน รวมถึงการรับแรงงานโดยตรงจากตัวแทนจัดหางานที่ถูกกฎหมายจากประเทศต้นทางตามที่รัฐบาลไทยได้ลงนามบันทึกข้อตกลงเกี่ยวกับการทำงานของแรงงานต่างชาติในประเทศไทยในระดับทวิภาคีเพื่อยุติปัญหาการค้ามนุษย์
- **ด้านการจัดหาและใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน:** การร่วมผลักดันการจัดตั้งกลุ่มการพัฒนาความยั่งยืนการประมงของไทย หรือ Thai Sustainable Fisheries Roundtable (TFSFR) ซึ่งประกอบด้วย 8 สมาคมในห่วงโซ่การประมงตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ เพื่อร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคประชาสังคม และองค์กรอิสระจัดทำแผนปรับปรุง/พัฒนาการประมง (Fishery Improvement Plan - FIP) ตลอดจนการพัฒนาแผนต่อยอด 5R (5R Improvement Plan) ของบริษัท เพื่อร่วมยกระดับห่วงโซ่การผลิตกุ้งที่ยั่งยืน
- **ด้านการบรรเทาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ:** การขยายโครงการผลิตภัณฑ์ซีพีเอฟที่ยั่งยืน (CPF's Product Sustainability) และการดำเนินโครงการปรับปรุงประสิทธิภาพตลอดกระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่อง

จากความมุ่งมั่นและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เป็นผลให้บริษัทได้รับความเชื่อมั่นและยอมรับจากหน่วยงานในระดับประเทศและระดับสากล อาทิ

- รางวัล SET Awards ประเภทรางวัลดีเด่น บริษัทจดทะเบียนด้านความรับผิดชอบต่อสังคม ประจำปี 2557 จากตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย
- รางวัล CSRI Recognition ประจำปี 2557 ประเภทรางวัลทั่วไป จากสถาบันธุรกิจเพื่อสังคม
- รางวัลรายงานความยั่งยืน (Sustainability Report Award 2013) ประเภทรางวัลดีเด่น จาก CSR Club โดยการสนับสนุนของสมาคมบริษัทจดทะเบียนไทย
- รางวัลการปฏิบัติตามมาตรฐานความรับผิดชอบต่อของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมต่อสังคมอย่างต่อเนื่อง หรือ CSR-DIW Continuous Award จำนวน 27 รางวัล จากกระทรวงอุตสาหกรรม
- รางวัล CDP Hong Kong and South East Asia Climate Leadership Awards 2014 สาขา Best Year-on-Year Disclosure Change จาก Carbon Disclosure Project (CDP) ซึ่งเป็นองค์กรระดับโลก ที่รับผิดชอบต่อการลดก๊าซเรือนกระจกที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ โดยผลการดำเนินงานของบริษัทแสดงถึงพัฒนาการด้านก๊าซเรือนกระจกยอดเยี่ยม และเป็น 1 ใน 7 บริษัทในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่ได้รับรางวัลในปี

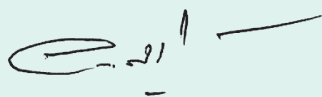
เพื่อรักษาและสร้างการเติบโตอย่างมั่นคงและยั่งยืน บนเมกะเทรนด์ของโลกทั้งการเพิ่มขึ้นของประชากรจาก 7 พันล้านคน เป็น 9 พันล้านคนในปี 2593 การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของประชากร การเติบโตของสังคมเมือง การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและข้อจำกัดทางด้านทรัพยากร การเปลี่ยนผ่านของเศรษฐกิจโลกไปประเทศตลาดเกิดใหม่ ตลอดจนความก้าวหน้าของเทคโนโลยี บริษัทได้เตรียมความพร้อมในการเสริมสร้างมูลค่าและคุณค่าเพิ่มผ่านการดำเนินงานด้วยความรับผิดชอบต่อในด้านต่างๆ ดังนี้

- การสร้างสรรค์นวัตกรรมที่สอดคล้องกับแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม
- การสนับสนุนองค์ความรู้และพัฒนาศักยภาพของบุคลากรตลอดห่วงโซ่มูลค่า เพื่อเสริมสร้างขีดความสามารถทางการแข่งขัน และการเติบโตเคียงคู่ไปกับบริษัท
- การนำเทคโนโลยีการผลิตขั้นสูงมาใช้ ควบคู่ไปกับการติดตามและต่อยอดสู่การคิดค้นเทคโนโลยีใหม่ๆ เพื่อก้าวข้ามข้อจำกัดและเพิ่มประสิทธิภาพที่ดีกว่า

สุดท้ายนี้ ในนามของคณะกรรมการ ผู้บริหาร และพนักงานทุกคน ใคร่ขอขอบคุณท่านผู้ถือหุ้น ลูกค้า ชุมชน คู่ค้าธุรกิจ และผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย ที่ให้การสนับสนุนบริษัทเป็นอย่างดียิ่งมาโดยตลอด บริษัทให้คำมั่นว่าจะสานต่อวิสัยทัศน์ “ครัวของโลก” ด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตามการกำกับดูแลกิจการที่ดี พร้อมตระหนักถึงความยั่งยืนของทุกภาคส่วนตลอดไป



นายนิรันดร์ เจียรนวนนท์
ประธานกรรมการบริษัท



นายอดิเรก ศรีประทักษ์
กรรมการผู้จัดการใหญ่
และประธานคณะผู้บริหาร

รู้จักซีพีเอฟ

» บริษัทดำเนินธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารแบบครบวงจรทั้งสัตว์บกและสัตว์น้ำ ครอบคลุมประเภทสัตว์หลักได้แก่ สุกร ไก่เนื้อ ไก่ไข่ เป็ด กุ้ง และปลา ซึ่งสามารถจำแนกประเภทธุรกิจเป็น 4 ประเภท ได้แก่

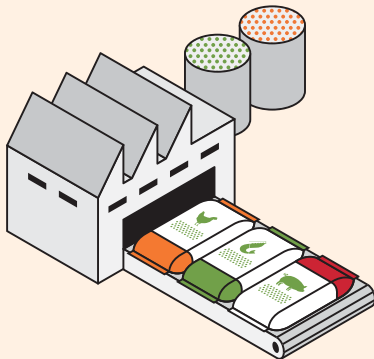
- 1 ธุรกิจอาหารสัตว์ (Feed)
- 2 ธุรกิจการเลี้ยงสัตว์ (Farm)
- 3 ธุรกิจอาหาร (Food)
- 4 ธุรกิจค้าปลีกและร้านอาหาร (Retails and Food Outlets)

คู่ค้าธุรกิจ



1

ธุรกิจอาหารสัตว์



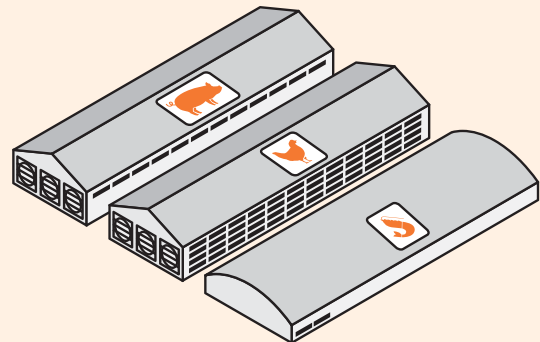
การผลิตและจำหน่ายอาหารสัตว์



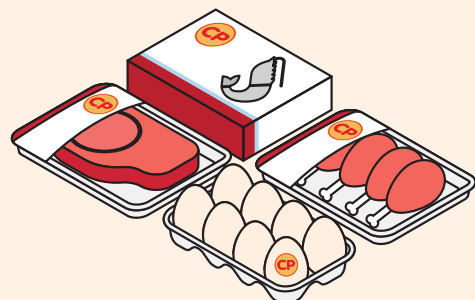
อาหารสัตว์

2

ธุรกิจการเลี้ยงสัตว์



การเพาะพันธุ์สัตว์
และการเลี้ยงสัตว์เพื่อการค้า



เนื้อสัตว์แปรรูปขั้นพื้นฐาน



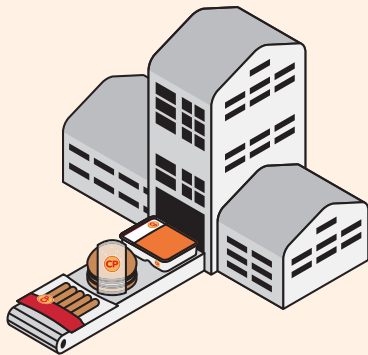
ลูกค้า ผู้บริโภค และสังคม

กระบวนการผลิตอาหารครบวงจรภายใต้การบริหารจัดการของบริษัท ผ่านเทคโนโลยีในการผลิตที่ทันสมัย ได้มาตรฐานสากล เปี่ยมคุณภาพ ปลอดภัย ถูกอนามัย รักษาสิ่งแวดล้อม สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดห่วงโซ่อาหารอย่างเป็นระบบ ผู้บริโภค

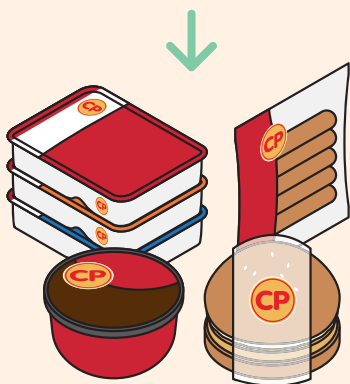
ทุกมุมโลกมั่นใจในอาหารทุกคำจากเรา โดยห่วงโซ่คุณค่าของบริษัทยังเกี่ยวข้องและเชื่อมโยงกับคู่ค้าธุรกิจซึ่งเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบ สินค้าและบริการ ตลอดจนลูกค้า ผู้บริโภค และสังคม

3

ธุรกิจอาหาร



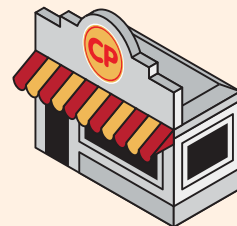
การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสุก และอาหารพร้อมรับประทาน



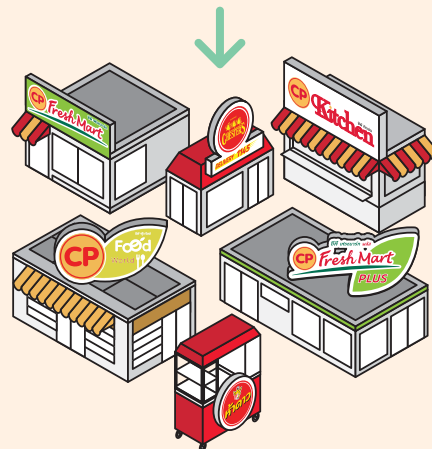
ผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสุก และอาหารพร้อมรับประทาน

4

ธุรกิจค้าปลีกและร้านอาหาร



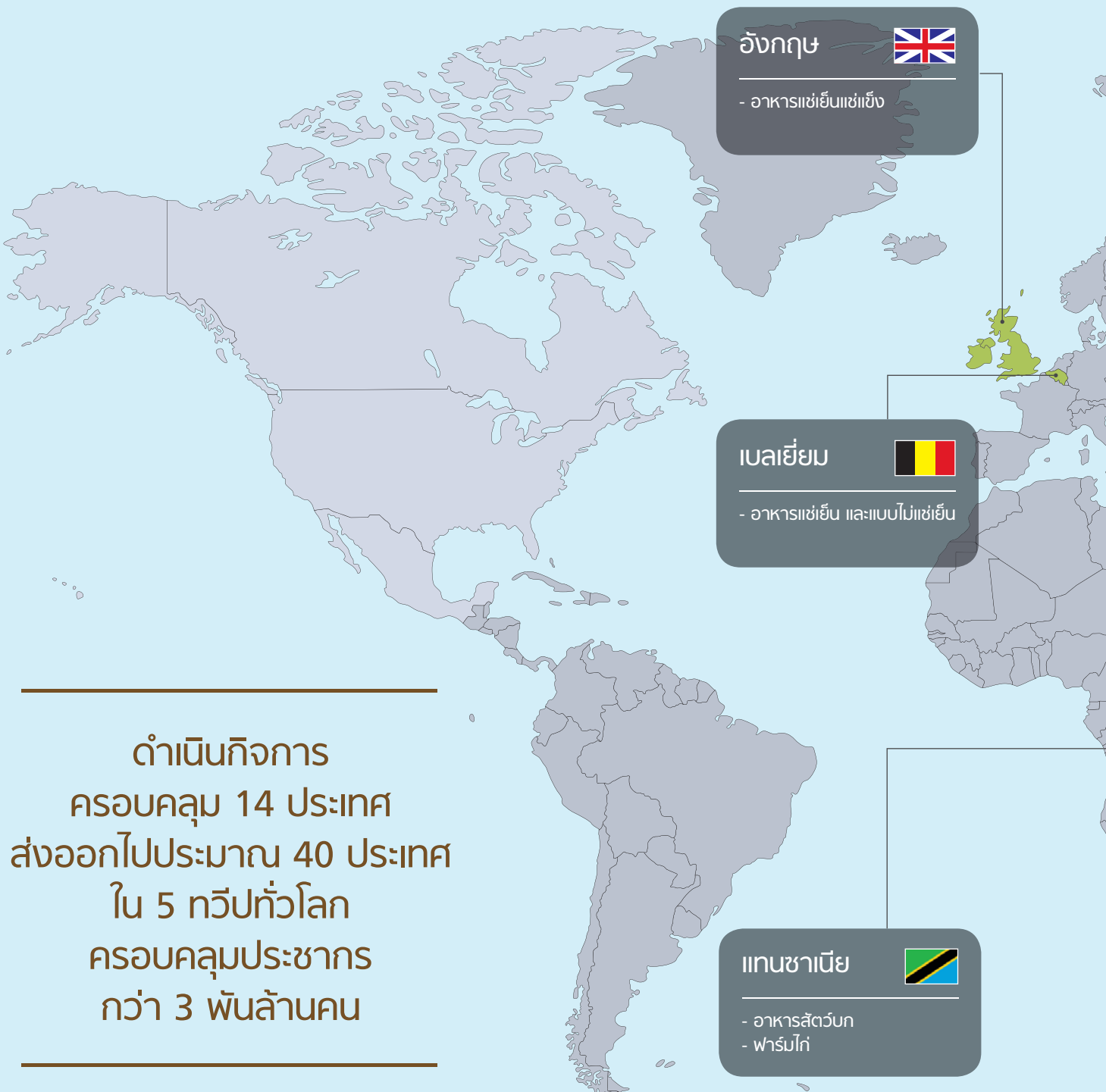
การเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า



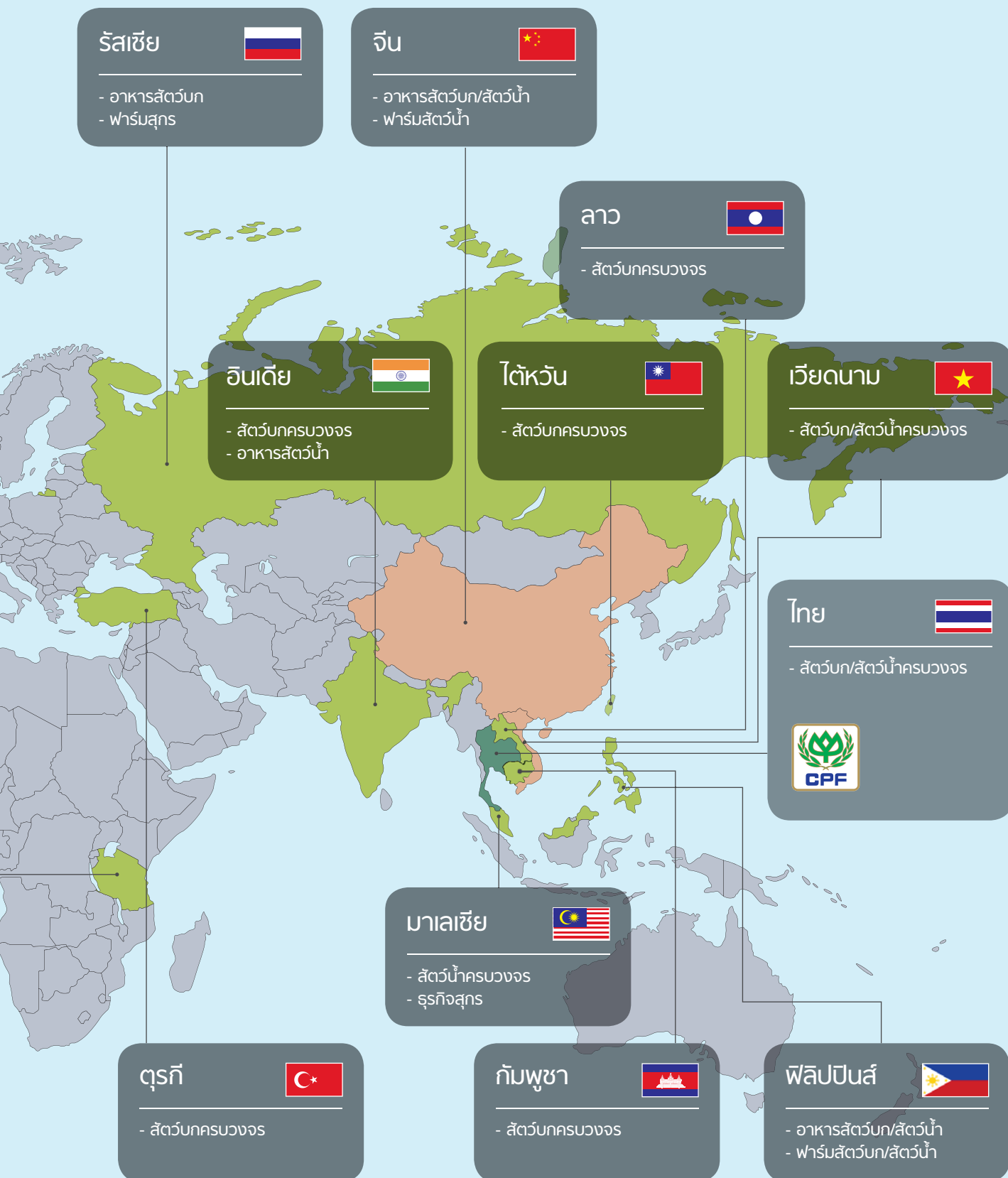
ร้านค้าปลีก ร้านอาหาร และศูนย์อาหาร

ซีพีเอฟ...ครัวของโลก

- » ซีพีเอฟใช้ความเชี่ยวชาญด้านธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหาร ขยายกิจการไปยังประเทศต่างๆ เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหาร บนหลักสามประโยชน์ ประโยชน์ต่อประเทศชาติ ประชาชน และบริษัท



ดำเนินการ
ครอบคลุม 14 ประเทศ
ส่งออกไปประมาณ 40 ประเทศ
ใน 5 ทวีปทั่วโลก
ครอบคลุมประชากร
กว่า 3 พันล้านคน



จุดเด่นในรอบปี 2557

- » ผลการดำเนินงานมั่นคง กระจายมูลค่าสู่ผู้มีส่วนได้เสีย เพื่อการเติบโตอย่างยั่งยืน



ความสำเร็จทางเศรษฐกิจในปี 2557

ยอดขายสุทธิ

426,039 ล้านบาท

EBITDA

27,487 ล้านบาท

กำไรสุทธิ

10,562 ล้านบาท

กำไรสุทธิต่อหุ้น

1.43 บาท

อัตราผลตอบแทนจากสินทรัพย์

2.70%

อัตราผลตอบแทนส่วนของผู้ถือหุ้น

7.20%



การกระจายมูลค่าสู่ผู้ถือหุ้น

เงินปันผลแก่ผู้ถือหุ้น

5,807 ล้านบาท⁽¹⁾

เงินปันผลต่อหุ้น

0.75 บาท⁽¹⁾



การลงทุนด้านบุคลากร

ผลตอบแทนพนักงานได้แก่ เงินเดือน ค่าแรง
ค่าพัฒนาพนักงาน และอื่นๆ

41,638 ล้านบาท

ผลตอบแทนผู้บริหาร

527 ล้านบาท



การลงทุนด้านชุมชนสังคม

พัฒนาคุณภาพชีวิต ส่งเสริมสุขโภชนาการที่ดี สร้างอาชีพเพิ่มรายได้

234 ล้านบาท



มูลค่าทางเศรษฐกิจอื่นๆ

ต้นทุนทางการเงิน

8,880 ล้านบาท

ภาษีที่จ่ายให้รัฐบาล

1,567 ล้านบาท ⁽²⁾

หมายเหตุ: ข้อมูลจากการเงินรวมของบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย ยกเว้น

⁽¹⁾ ข้อมูลจากการเงินเฉพาะบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)

⁽²⁾ ข้อมูลจากการเงินรวมของบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) บริษัทย่อยในประเทศไทย



ชีฟิเอฟกับความยั่งยืน

- » ชีฟิเอฟ ในฐานะผู้นำธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารครบวงจร มุ่งมั่นดำเนินธุรกิจสู่ “ความยั่งยืน” ด้วยการสร้างและปรับสมดุลระหว่างการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ การสร้างความเข้มแข็งทางสังคม และความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและระบบนิเวศ เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้มีส่วนได้เสีย ว่าบริษัทจะสามารถบรรลุพันธกิจของบริษัททั้งในอนาคตอันใกล้และระยะยาว ขณะเดียวกันยังสนองตอบต่อประเด็นด้านความยั่งยืนจากการประเมินกระแสโลกและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสีย เพื่อก้าวไปสู่วิสัยทัศน์ “ครัวของโลก”



CPF AND SUSTAINABILITY



ชีฟิเอฟกับความยั่งยืน

ด้วยวิสัยทัศน์ “ครัวของโลก” และในฐานะผู้นำธุรกิจเกษตร อุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร บริษัทตระหนักดีถึง บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ตามหลักการทำกับดูละกิจการที่ดี รวมถึงการพัฒนาอย่าง ยั่งยืน เพื่อรักษาความสามารถในการนำเสนอผลิตภัณฑ์ และบริการที่มีคุณภาพและปลอดภัยได้อย่างพอเพียงและ ต่อเนื่อง ท่ามกลางแนวโน้มและความท้าทายทั้งด้าน เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม อาทิ การคาดการณ์การ เพิ่มขึ้นของประชากรโลกจาก 7 เป็น 9 พันล้านคนในปี 2593

ปัญหาภาวะทุพโภชนาการและความยากจน การลดลง ของแรงงานในภาคการเกษตร ตลอดจนผลกระทบจาก การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศที่ขยายตัวและทวีความ รุนแรงมากขึ้น

ตลอดระยะเวลาของการดำเนินธุรกิจ บริษัทจึงทุ่มเทในด้าน การวิจัยและพัฒนา (R&D) เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมอย่าง ต่อเนื่อง การนำเทคโนโลยีทันสมัยขั้นสูงและมาตรฐานสากล มาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพตลอดกระบวนการ ควบคู่ไปกับ

3 เสาหลักสู่ความยั่งยืน

ประเด็นความสำคัญ

รายงานความยั่งยืน 2557


ดินน้ำป่าคงอยู่
BALANCE OF NATURE

การอนุรักษ์
ทรัพยากรธรรมชาติ
และสิ่งแวดล้อม


สังคมพึ่งตน
SELF-SUFFICIENT SOCIETY

การพัฒนาสังคม
ให้เข้มแข็ง


อาหารมั่นคง
FOOD SECURITY

การส่งเสริม
ความปลอดภัยอาหาร
และสุขอนามัยผู้บริโภค

SUSTAINABLE
KITCHEN OF THE WORLD

การพัฒนาศักยภาพของทั้งพนักงาน คู่ค้าธุรกิจ และชุมชน บนพื้นฐานการกำกับดูแลกิจการที่ดี การบริหารจัดการความเสี่ยง และการปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง เพื่อการก้าวเดินสู่ความสำเร็จอย่างมั่นคงและยั่งยืนร่วมกันทุกภาคส่วน

ทิศทางความรับผิดชอบต่อสังคมสู่ความยั่งยืน

บริษัทกำหนดให้ความรับผิดชอบต่อสังคม (Corporate Social Responsibility: CSR) เป็นหนึ่งในกลยุทธ์หลัก

ของการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน โดยนโยบายและทิศทางกลยุทธ์ CSR ดำเนินการภายใต้ 3 เสาหลัก **“อาหารมั่นคง สังคมพึ่งตน และดินน้ำป่าคงอยู่”** บนพื้นฐานการกำกับดูแลกิจการที่ดี และการดูแลพัฒนาบุคลากร เพื่อให้ได้มาซึ่งผลตอบแทนที่เหมาะสมต่อผู้ถือหุ้น สุขอนามัยที่ดีของผู้บริโภค ความมั่นคงและความสุขของพนักงาน คู่ค้าธุรกิจ และชุมชน ชนเดียวกัน เพื่อรักษาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอันเป็นต้นทุนของการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมทั้งในปัจจุบันและอนาคตให้คงอยู่

เป้าหมาย

- » บรรเทาผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
- » ปกป้องความหลากหลายทางชีวภาพ



การพัฒนา
และดูแลบุคลากร



การกำกับดูแลกิจการ
การบริหารความเสี่ยง
และการปฏิบัติตามข้อบังคับ
และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

- » พัฒนาคู่ค้าธุรกิจให้เติบโตไปด้วยกัน
- » ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของชุมชน

CPF-way



สามประโยชน์ สู่ความยั่งยืน
(ต่อประเทศ ประชาชน และบริษัท)



ทำเร็วและมีคุณภาพ



ทำเรื่องยากให้เป็นเรื่องง่าย



ยอมรับการเปลี่ยนแปลง



สร้างสรรค์สิ่งใหม่



มีคุณธรรม ความซื่อสัตย์
และรู้จักตอบแทนบุญคุณ

- » ยกกระดับคุณภาพและความปลอดภัยตลอดกระบวนการ
- » ส่งเสริมการเข้าถึงอาหาร

การกำกับดูแลกิจการสู่ความยั่งยืน

การกำกับดูแลกิจการสู่ความยั่งยืน คือ พื้นฐานสำคัญอันนำมาซึ่งความไว้วางใจของผู้มีส่วนได้เสีย และแสดงถึงกระบวนการตัดสินใจที่โปร่งใส โดยบริษัทมีคณะกรรมการบริษัทประกอบด้วยกรรมการ 15 คน ทำหน้าที่กำกับดูแลกิจการให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ กลยุทธ์ และแผนงานในการดำเนินธุรกิจ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ และซื่อสัตย์สุจริต ภายใต้ขอบเขตข้อบังคับของบริษัทและเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดเพื่อประโยชน์สูงสุดทั้งต่อบริษัท ผู้ถือหุ้น และผู้มีส่วนได้เสีย¹

ในปี 2555 คณะกรรมการบริษัทได้แต่งตั้งคณะกรรมการความรับผิดชอบต่อสังคมและการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพื่อทำหน้าที่กำหนดนโยบายและกำกับดูแลการบริหารงานความรับผิดชอบต่อสังคมสู่ความยั่งยืนทั่วทั้งองค์กร โดยคณะกรรมการประกอบด้วยกรรมการ 3 คน แบ่งเป็นกรรมการอิสระ 2 คน และกรรมการที่เป็นผู้บริหาร 1 คน ซึ่งปัจจุบันคือกรรมการผู้จัดการใหญ่และประธานคณะผู้บริหาร ทั้งนี้ ตามกฎบัตรคณะกรรมการ กำหนดให้มีการประชุมอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อพิจารณาทบทวนนโยบายและทิศทางกลยุทธ์ ติดตามประเมินผล พร้อมทั้งให้แนวทางหรือคำแนะนำสำหรับการดำเนินงานต่างๆ อันสอดคล้องและสนับสนุนต่อแนวโน้ม ความท้าทาย กลยุทธ์ทางธุรกิจ และประเด็นที่ผู้มีส่วนได้เสียให้ความสำคัญ (รายละเอียดการสร้างการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสียดังแสดงในหน้า 39)

ต่อมาในปี 2556 บริษัทได้จัดตั้งคณะอนุกรรมการความรับผิดชอบต่อสังคมและการพัฒนาอย่างยั่งยืน ซึ่งเป็นตัวแทนผู้บริหารระดับสูงจากสายธุรกิจต่างๆ รวม 35 คน มีกรรมการผู้จัดการใหญ่และประธานคณะผู้บริหารดำรงตำแหน่งประธานคณะอนุกรรมการเพื่อทำหน้าที่ขับเคลื่อนผลการดำเนินงานตามนโยบายและทิศทางกลยุทธ์ CSR สู่ความยั่งยืน ภายใต้ 3 เสาหลัก “อาหารมั่นคง สังคมพึ่งตน และดินน้ำป่าคงอยู่”

นอกเหนือไปจากการสื่อสารเชิงรุกและการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของพนักงานเพื่อปลูกฝังทัศนคติและพฤติกรรมกรดำเนินงานด้วยรับผิดชอบต่อสังคมให้กับพนักงานบริษัทแล้ว ระหว่างปี 2556-2557 บริษัทยังได้แต่งตั้งคณะทำงานเพิ่มเติม อาทิ คณะทำงาน Product Lifecycle Management (PLM) คณะทำงาน Shrimp Sustainable Supply Chain และคณะทำงานขับเคลื่อนการปฏิบัติเพื่อชุมชนและสังคมสู่ความยั่งยืน เป็นต้น โดยคณะทำงานแต่ละชุดเป็นการผนึกความร่วมมือจากหลากหลายสายธุรกิจหรือหน่วยงานที่มีความเกี่ยวข้องในเรื่องนั้นๆ เพื่อสนับสนุนให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และผลักดันให้เกิดผลอย่างเป็นรูปธรรมตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ ดังโครงสร้างการกำกับดูแลความรับผิดชอบต่อสังคมสู่ความยั่งยืนตามภาพประกอบ

นอกจากนี้ ในปี 2557 บริษัทยังได้ประกาศนโยบายต่อต้านคอร์รัปชัน ตามที่ได้ลงนามในคำประกาศเจตนารมณ์เข้าร่วมเป็นภาคีใน “แนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านการทุจริต” เพื่อแสดงถึงความมุ่งมั่นในการป้องกันและต่อต้านการคอร์รัปชันทุกรูปแบบ รวมถึงการร่วมมือกับภาครัฐ ภาคประชาสังคม สื่อมวลชน และองค์กรระหว่างประเทศในการสร้างมาตรฐานการประกอบธุรกิจที่ใสสะอาด

กรรมการอิสระ



5 คน

หรือ



33.33%

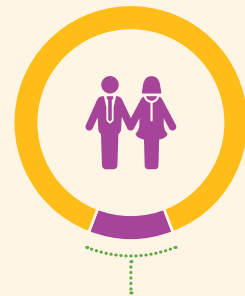
จากคณะกรรการทั้งหมด 15 คน

กรรมการที่เป็นผู้หญิง



2 คน

หรือ

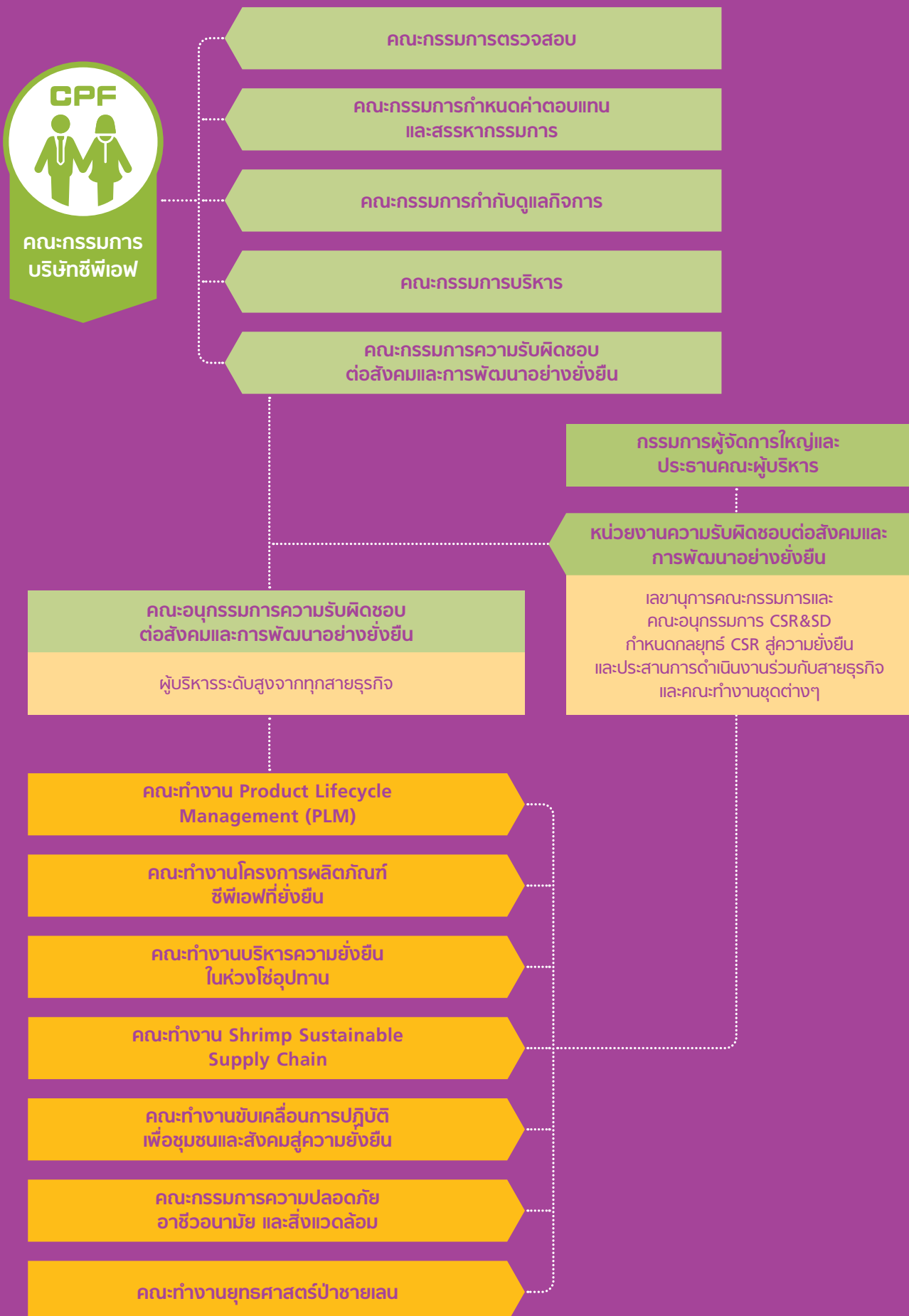


13.33%

จากคณะกรรการทั้งหมด 15 คน

¹ อ่านรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำกับดูแลกิจการ ได้จากรายงานประจำปี 2557 ของบริษัท

โครงสร้างการกำกับดูแลความรับผิดชอบต่อสังคมสู่ความยั่งยืนของซีพีเอฟ



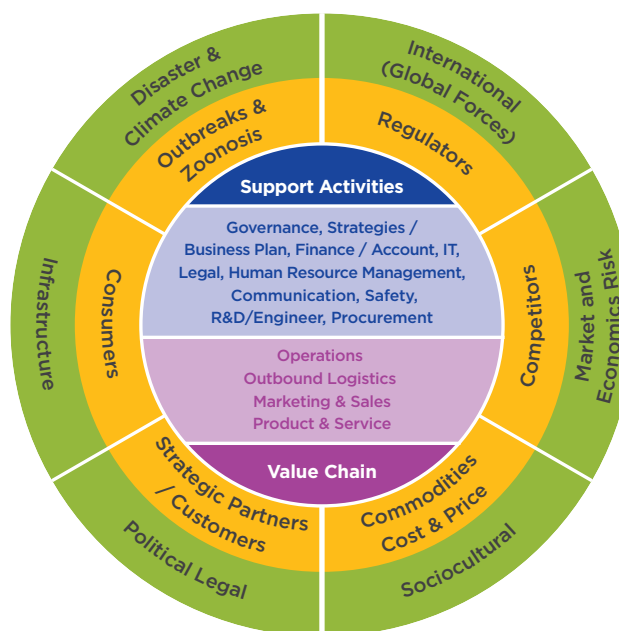
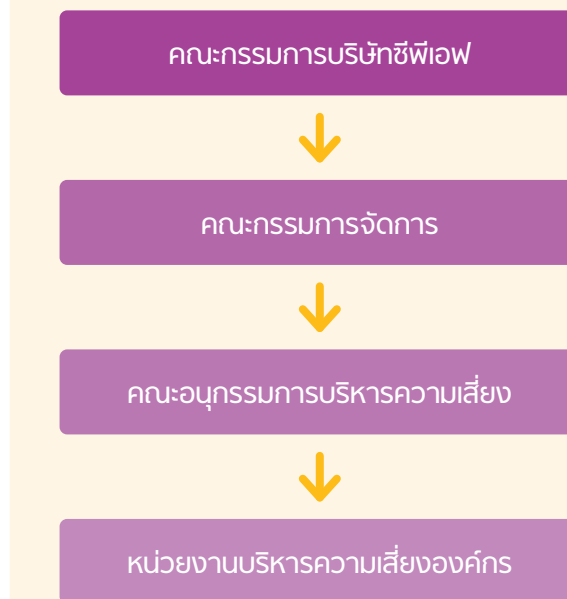
บริหารจัดการความเสี่ยง

บริษัทให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับกระบวนการบริหารความเสี่ยงอย่างรอบคอบ เพื่อระบุและประเมินสถานการณ์ รวมถึงระดับความเสี่ยงอย่างสม่ำเสมอ โดยมีคณะกรรมการบริหารความเสี่ยงทำหน้าที่พิจารณาปัจจัยความเสี่ยงต่างๆ ของบริษัท ตลอดจนแนวทางในการบริหารจัดการความเสี่ยงนั้นๆ ตามกรอบการบริหารความเสี่ยงทั่วทั้งองค์กร (Enterprise Risk Management: ERM) ของ COSO ซึ่งคณะกรรมการมีกำหนดการประชุมร่วมกันในทุกไตรมาส เพื่อติดตามความคืบหน้าของการดำเนินงานด้านความเสี่ยงต่างๆ และรายงานผลต่อคณะกรรมการจัดการเพื่อนำข้อมูลไปประกอบการพิจารณา ทบทวน หรือตัดสินใจใดๆ อันเกี่ยวเนื่องกับการกำกับดูแลการบริหารงานของฝ่ายบริหารให้เป็นไปตามนโยบายและเป้าหมายการดำเนินธุรกิจ รวมถึงสอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป รวมทั้งได้มีการนำเสนอรายงานการประเมินความเสี่ยงประจำปีต่อคณะกรรมการตรวจสอบ

ขณะเดียวกัน บริษัทยังให้ทุกหน่วยงานได้มีส่วนร่วมในการประเมินความเสี่ยงประจำปี โดยมีหน่วยงานบริหารความเสี่ยงองค์กรทำหน้าที่สนับสนุนและประสานความร่วมมือในการระบุความเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อการบรรลุเป้าหมายของบริษัท พิจารณาระดับความเสี่ยง และแผนงานหรือมาตรการจัดการความเสี่ยง โดยกำหนดให้ทุกหน่วยงานที่เป็นเจ้าของความเสี่ยงมีหน้าที่ต้องบริหารจัดการและติดตามตรวจสอบความเสี่ยงที่อยู่ในความรับผิดชอบของตนเป็นระยะๆ

ทั้งนี้ การประเมินปัจจัยเสี่ยงที่เปลี่ยนแปลงไปในแต่ละปี บริษัทได้พิจารณาและกำหนดบนพื้นฐานสถานการณ์และปัจจัยความเสี่ยง ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยภายนอกและปัจจัยภายในที่ส่งผลกระทบต่อห่วงโซ่อุปทานของบริษัท (กิจกรรมหลัก) และปัจจัยภายในที่ส่งผลกระทบต่องานสนับสนุนของบริษัท (กิจกรรมสนับสนุน) ซึ่งแผนบรรเทาความเสี่ยงจะถูกนำมาใช้เมื่อพบว่าความเสี่ยงนั้นๆ มีระดับสูงเกินกว่าค่าความเสี่ยงที่ยอมรับได้ของบริษัท

โครงสร้างการบริหารงานด้านความเสี่ยง



G4-14, G4-15

ปฏิบัติตามกฎระเบียบและมาตรฐานสากล

หนึ่งในปัจจัยความสำเร็จของบริษัท คือ การดำเนินธุรกิจบนฐานการปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับและกฎหมายที่เกี่ยวข้องในทุกๆ ประเทศที่เข้าไปดำเนินกิจการ และด้วยตระหนักว่าผลิตภัณฑ์การเกษตรและอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของการดำรงชีวิต ที่ต้องพัฒนาเคียงคู่มากับ “คุณภาพและความ

ปลอดภัย และด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม” บริษัทจึงได้นำมาตรฐานสากลโดยสมัครใจ (International Voluntary Standard) ซึ่งสูงกว่าข้อกำหนดที่บังคับใช้ในระดับประเทศ มาใช้ในการพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานอย่างเป็นระบบของบริษัท ทั้งนี้ สามารถสรุปมาตรฐานสากลที่บริษัทนำมาประยุกต์ใช้ และ/หรือ ได้รับการรับรอง ดังนี้

ด้านแรงงาน	• มรท. 8001-2553 หรือ มาตรฐานแรงงานไทย • Good Labor Practices (GLP) แนวปฏิบัติด้านแรงงานที่ดี
ด้านคุณภาพ	• ISO 9001: ระบบบริหารงานคุณภาพ • Good Manufacturing Practice (GMP): หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร • Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP): ระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต • Good Agriculture / Aquaculture Practices (GAP): มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี • British Retail Consortium (BRC): ระบบคุณภาพสำหรับธุรกิจค้าปลีกอาหาร • International Food Standard (IFS): มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศเพื่อให้การผลิตอาหารปลอดภัย
ด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และ สิ่งแวดล้อม	• CPF SHE Management System • OHSAS18001: ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย • ISO 14001: ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม • ISO 50001: ระบบการจัดการพลังงาน • AEMAS: มาตรฐานระบบการจัดการพลังงานมาตรฐานสังคมเศรษฐกิจอาเซียน • Code of Conduct (CoC): ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับอุตสาหกรรมเฉพาะเสี่ยงภัยอย่างยั่งยืน • ISO 14040: หลักการและแนวทางการประเมินวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ Environmental Management - Life Cycle Assessment - Principles and Framework • ISO 14044 : ข้อกำหนดการประเมินวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ Environmental Management- Life Cycle Assessment - Requirements and Guidelines • ISO 14067: คาร์บอนฟุตพริ้นท์
ด้านสวัสดิภาพสัตว์	• สวัสดิภาพสัตว์ของสหภาพยุโรป • Red Tractor Assurance (RTA) สหราชอาณาจักร • Genesis Assured Duck Production (ADP) สหราชอาณาจักร • Agricultural Labeling Ordinance (ALO) สวิตเซอร์แลนด์
ด้านความยั่งยืน	• International Fishmeal and Fish Oil Organization’s Responsible Supply Chain of Custody (IFFO RS CoC) • Best Aquaculture Practices (BAP)

สนับสนุนนโยบายสาธารณะ

บริษัทเชื่อว่าการมีส่วนร่วมและสนับสนุนการวางระเบียบข้อบังคับและกฎหมายต่างๆ เป็นส่วนหนึ่งของการสร้างความก้าวหน้าให้กับอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร และช่วยเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันของประเทศไทยในระดับสากล โดยได้ดำเนินการผ่านการมีส่วนร่วมทั้งในนามบริษัทและตัวแทนของสมาคมอุตสาหกรรมต่างๆ

ในปี 2557 บริษัทในฐานะผู้แทนสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยได้เข้าร่วมประชุมด้านอาหารทั้งในระดับประเทศและระหว่างประเทศ อาทิ

- การประชุมระดับความเห็น (ร่าง) ยุทธศาสตร์การวิจัยรายประเด็นด้านการพัฒนา National Food Valley ซึ่งจัดโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) เมื่อวันที่ 9 มิถุนายน 2557 ณ กรุงเทพมหานคร เพื่อระดมความเห็นและข้อเสนอแนะสำหรับปรับปรุงร่างยุทธศาสตร์การวิจัยรายประเด็นด้านการพัฒนา National Food Valley จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยวิสัยทัศน์ของโครงการ National Food Valley คือ กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารมีการพัฒนาใน

ลักษณะคลัสเตอร์ที่เข้มแข็ง และเน้นการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ ตลอดจนเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต

- การประชุมหารือการจัดทำแผนงาน/โครงการภายใต้กรอบยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางด้านอาหาร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (พ.ศ.2556-2559) เมื่อวันที่ 7 ตุลาคม 2557 ณ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ประเทศไทย เพื่อให้การดำเนินงานความมั่นคงด้านอาหารของประเทศครอบคลุมในทุกด้าน
- การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง (Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling - CCMAS) ครั้งที่ 35 ระหว่างวันที่ 3-7 มีนาคม 2557 ณ เมืองบูดาเปสต์ ประเทศฮังการี ซึ่งได้ร่วมประชุมต่อเนื่องเป็นปีที่ 6 ติดต่อกัน
- การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสุขลักษณะอาหาร (Codex Committee on Food Hygiene) ครั้งที่ 46 ระหว่างวันที่ 17-21 พฤศจิกายน 2557 ณ กรุงลิมา สาธารณรัฐเปรู เพื่อติดตามความคืบหน้าเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารในระดับสากลที่มีการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบด้านความปลอดภัยของผู้บริโภค

นอกจากนี้ ยังเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการต่างๆ อาทิ

คณะกรรมการ	ในนาม	การดำเนินงาน / ประโยชน์ที่ได้รับ
คณะกรรมการมาตรฐานวิชาชีพการสัตวแพทย์ สัตวแพทยสภา	บริษัท	ส่งเสริมมาตรฐานการศึกษาวิชาชีพการสัตวแพทย์ของมหาวิทยาลัยและสถาบันการศึกษาในประเทศไทยให้มีคุณภาพมาตรฐานและก้าวทันต่อความเจริญทางเทคโนโลยีเป็นที่ยอมรับในระดับสากล
คณะกรรมการพิจารณาหลักเกณฑ์และแนวทางปฏิบัติในการสั่งใช้ยาปฏิชีวนะสำหรับสัตว์ สัตวแพทยสภา	สมาคมสัตวแพทย์ควบคุมฟาร์มสุกรไทย	ช่วยวางระบบการทำงานของสัตวแพทย์ในการใช้ยาปฏิชีวนะให้ถูกต้อง เพื่อป้องกันการตกค้างของยาปฏิชีวนะในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
กรรมการโครงการสัตวแพทย์พระราชทานในพระราชดำริสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ	- สมาคมสัตวแพทย์ควบคุมฟาร์มสุกรไทย - สมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย	ประสานงานการจัดหาผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์ และออกหน่วยช่วยเหลือเกษตรกรผู้ยากไร้หรือประสบภัย

คณะกรรมการ	ในนาม	การดำเนินงาน / ประโยชน์ที่ได้รับ
ที่ปรึกษาคณะกรรมการวิสามัญ พิจารณาร่างพระราชบัญญัติ ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์	สมาคมผู้ผลิตอาหาร สัตว์ไทย	เพื่อให้พระราชบัญญัติมีเนื้อหาครอบคลุมการผลิตอาหาร สัตว์ทั้งระบบ ซึ่งสนับสนุนให้อาหารสัตว์มีคุณภาพและ ปลอดภัยต่อสัตว์และผู้บริโภค ขณะเดียวกัน ช่วยให้เกษตรกร สามารถเข้าถึงอาหารสัตว์ที่มีคุณภาพได้โดยทั่วถึง
สภานิติบัญญัติแห่งชาติ		
กรรมการคณะอนุกรรมการ พิจารณาข้อกำหนดสุขภาพสัตว์ บกขององค์การโรคระบาดสัตว์ ระหว่างประเทศ	- สมาคมผู้ผลิตอาหาร สัตว์ไทย - สมาคมสัตวแพทย์ ควบคุมฟาร์มสุกรไทย	สนับสนุนข้อมูลเพื่อให้ผู้แทนจากประเทศไทยนำไปเสนอ ในที่ประชุมขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (OIE)
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์		
คณะอนุกรรมการทบทวนการ เสริมไอโอดีในเกลือและผลิตภัณฑ์ ต่างๆ	สมาคมผู้ผลิตอาหาร สัตว์ไทย	ร่วมกับกรมอนามัยในการเพิ่มปริมาณไอโอดีในไข่ไก่ เพื่อให้ ประชาชนได้รับโดยเฉพาะเด็ก เพื่อลดการเกิดปัญหาการขาด สารไอโอดีของคนไทยและเพิ่ม IQ เด็กไทยตามพระราชดำริ ของสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข		
คณะกรรมการวิชาการรายสาขา ผลิตภัณฑ์อาหาร	สมาคมผู้ผลิตอาหาร สัตว์ไทย	จัดทำและกลั่นกรองร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม เพื่อนำเสนอคณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม (กมอ.) รวมทั้งแผนการพัฒนามาตรฐาน ที่สอดคล้องกับความต้องการของประเทศและมาตรฐาน ระหว่างประเทศ
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม กระทรวง อุตสาหกรรม		
ที่ปรึกษาคณะกรรมการการขอรับรอง เขตปลอดโรคปากและเท้าเปื่อย	สมาคมสัตวแพทย์ ควบคุมฟาร์มสุกรไทย	สนับสนุนและให้คำแนะนำในการจัดทำเขตปลอดโรคปากและ เท้าเปื่อยในภาคตะวันออก เพื่อการรับรองจาก OIE
กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์		
คณะกรรมการพิจารณาจัดทำเขต ปลอดโรคปากและเท้าเปื่อยในพื้นที่ ภาคตะวันออก	สมาคมผู้ผลิตและ แปรรูปสุกรเพื่อการ ส่งออก	สนับสนุนยุทธศาสตร์การสร้างสถานภาพปลอดโรคปากและ เท้าเปื่อย และให้คำแนะนำถึงการกำหนดแนวปฏิบัติในการ จัดทำเขตปลอดโรคปากและเท้าเปื่อย ตามหลักเกณฑ์ มาตรฐานของ OIE
กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์		
คณะกรรมการมาตรฐานสินค้า เกษตร	สภาอุตสาหกรรมแห่ง ประเทศไทย	ร่วมพิจารณาร่างมาตรฐานสินค้าเกษตรทั้งมาตรฐาน บังคับและมาตรฐานทั่วไป
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์		

คณะกรรมการ	ในนาม	การดำเนินงาน / ประโยชน์ที่ได้รับ
คณะรับรองมาตรฐานอาชีพ โครงการจัดทำมาตรฐานอาชีพ และคุณวุฒิวิชาชีพนักวิทยาศาสตร์ ด้านอาหาร (สาขาความปลอดภัย อาหาร) สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ทางอาหารแห่งประเทศไทย	สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย	ให้ความเห็นชอบมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อการพัฒนาขีดความสามารถของบุคลากรในภาค อุตสาหกรรมอาหารและในส่วนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับ อุตสาหกรรมอาหาร ให้มีองค์ความรู้และตระหนักถึง ความปลอดภัยของอาหารอยู่เสมอ ตลอดจนวางรากฐาน การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้ต่อเนื่องและยั่งยืน
คณะกรรมการกำกับแผนงานวิจัย ที่มุ่งเป้าตอบสนองความต้องการ ในการพัฒนาประเทศ (คณะที่ 1) สำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ	สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย	สนับสนุนการพัฒนาประเทศใน 11 กลุ่มเรื่อง ได้แก่ ข้าว มันสำปะหลัง ยางพารา ไม้สัก ไม้ยางพารา การบริการ จัดการการท่องเที่ยว อ้อยและน้ำตาล อาหาร การวิจัย พื้นที่สูงและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ปาล์มน้ำมัน การคมนาคม ขนส่งระบบราง สุขภาพและชีวเวชศาสตร์
คณะกรรมการพิจารณาการ ดำเนินงานของคณะกรรมการ ห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านการ วิเคราะห์อาหารของอาเซียน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย	พิจารณาให้ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะในการร่วมดำเนินงาน ของคณะกรรมการห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านการวิเคราะห์ อาหารอาเซียน และคณะกรรมการที่ปรึกษาด้านมาตรฐาน และคุณภาพของอาเซียน เพื่อให้ข้อกำหนดและมาตรการ ต่างๆ ที่จะกำหนดขึ้นให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคและเศรษฐกิจ ของประเทศ
คณะกรรมการบริหารสถาบัน รับรองมาตรฐาน ISO สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม	สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย	ร่วมพิจารณาร่างระเบียบกฎหมายสิ่งแวดล้อมและ ความปลอดภัย ตลอดจนจัดทำระบบควบคุมและกำกับดูแล
ที่ปรึกษาด้านการเกษตรและ การพัฒนาชุมชน ประจำปี 2557-2559 สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ	สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย	ให้คำปรึกษาภาคการผลิตและภาคบริการการวิจัยเพื่อการ เพิ่มผลิตภาพ ส่งเสริมการเพิ่มผลิตภาพ การประสานความ ร่วมมือ และการแลกเปลี่ยนทางวิชาการกับเครือข่าย ต่างประเทศ
คณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วย การพัฒนางานสัตว์ทดลอง สภาวิจัยแห่งชาติ กระทรวง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย	พัฒนาการเลี้ยงและการใช้สัตว์เพื่องานทางวิทยาศาสตร์ ในประเทศไทยให้ได้มาตรฐานสากลรวมถึงผลักดันการนำ นวัตกรรมใหม่ เช่น นาโนเทคโนโลยี เทคโนโลยีชีวภาพ และ อื่นๆ มาใช้เป็นทางเลือก

G4-28, G4-29, G4-30

เกี่ยวกับรายงานฉบับนี้

บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ ซีพีเอฟ ได้จัดทำรายงานความยั่งยืนเป็นปีที่ 4 ติดต่อกัน เพื่อแสดงออกถึงความมุ่งมั่นในการนำเสนอผลการดำเนินงานด้านความรับผิดชอบต่อสังคมสู่ความยั่งยืน โดยการกำหนดเนื้อหาในรายงานอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์ระหว่างทิศทางกลยุทธ์ความรับผิดชอบต่อสังคมสู่ความยั่งยืนของซีพีเอฟ และประเด็นที่ผู้มีส่วนได้เสียให้ความสำคัญ สำหรับรายงานความยั่งยืนประจำปี 2556 ได้เผยแพร่สู่สาธารณชนเมื่อเดือนเมษายน 2557

G4-22, G4-33

ขอบเขตรายงานและการรับรองจากหน่วยงานภายนอก

รายงานความยั่งยืนฉบับนี้ได้นำเสนอผลการดำเนินงานของซีพีเอฟและบริษัทย่อยในประเทศไทย (“บริษัท”) ตามทิศทางความรับผิดชอบต่อสังคมสู่ความยั่งยืนของบริษัท ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม จนถึง 31 ธันวาคม 2557 ซึ่งได้นำเสนอแนวทางการบริหารจัดการความรับผิดชอบต่อสังคมสู่ความยั่งยืนของบริษัท โดยภาพรวมทั้งกิจการในประเทศไทยและต่างประเทศ ขณะที่การรายงานผลความก้าวหน้าในเรื่องเป้าหมายและผลการดำเนินงานครอบคลุมเฉพาะบริษัทย่อยในประเทศไทยทั้งหมด ดังรายชื่อแสดงในตาราง

G4-17, G4-23

รายชื่อบริษัทที่อยู่ในขอบเขตของรายงาน

ธุรกิจ / บริษัท	ผลการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม				ผลการดำเนินงานด้านสังคม	
	พลังงาน	น้ำ	ของเสีย	อากาศ	ความปลอดภัย	ทรัพยากรบุคคล
1. บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)	•	•	•	•	•	•
2. บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	•	•	•	•	•	•
3. บริษัท กรุงเทพโปรดิ๊วส จำกัด (มหาชน)	-	-	-	-	-	•
4. บริษัท เซสเตอร์ฟู้ด จำกัด	-	-	-	-	-	•
5. บริษัท ซีพีเอฟ เทรดดิ้ง จำกัด	-	-	-	-	-	•
6. บริษัท ซี.พี. เมอร์เซเดสไดซัง จำกัด	-	-	-	-	-	•
7. บริษัท ซีพีเอฟ เทรนนิงเซ็นเตอร์ จำกัด	-	-	-	-	-	•
8. บริษัท ซีพีเอฟ โอทีเซ็นเตอร์ จำกัด	-	-	-	-	-	•
9. บริษัท ซีพีเอฟ พรีเมียมฟู้ดส์ จำกัด	อยู่ระหว่างการชำระบัญชี					
10. บริษัท ซีฟู้ดส์ เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด	อยู่ระหว่างการชำระบัญชี					

หมายเหตุ:

- ข้อมูลผลการดำเนินงานด้านเศรษฐกิจ แสดงผลและขอบเขตการรายงานตามรายงานประจำปีของบริษัท โดยในรายงานฉบับนี้ได้ นำข้อมูลสรุปบางส่วนมาแสดงไว้ที่หน้าที่ 22-23
- รายงานฉบับนี้ไม่ได้ครอบคลุมข้อมูลผลการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมและเรื่องความปลอดภัยของธุรกิจบริการ ธุรกิจค้าส่งค้าปลีก ธุรกิจร้านอาหาร และธุรกิจการลงทุน (บริษัท 3-8 ในตารางข้างต้น)

รายงานฉบับนี้ได้้นำแนวทางการจัดทำรายงานความยั่งยืนของ Global Reporting Initiatives (GRI) G4 และแนวทางการเปิดเผยข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับกลุ่มธุรกิจอาหาร (Food Processing Sector Supplement) มาใช้ โดยการเปิดเผยเป็นไปตามแนวทาง GRI G4 แบบทางเลือกหลัก (Core Option) ทั้งนี้ วิธีการวัดผล หลักการคำนวณ และสมมุติฐานของการประมาณการข้อมูลที่เปิดเผยในรายงานฉบับนี้ได้แสดงไว้ในหัวข้อรายงานที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลนั้นๆ รวมทั้งไม่มีการกล่าวอ้างถึงข้อมูลที่ได้รายงานในปีที่ผ่านมา นอกจากนี้ รายงานฉบับนี้ยังได้รับการรับรองจาก Lloyd's Register Quality Assurance ซึ่งเป็นหน่วยงานรับรองอิสระ (Independent Third Party)

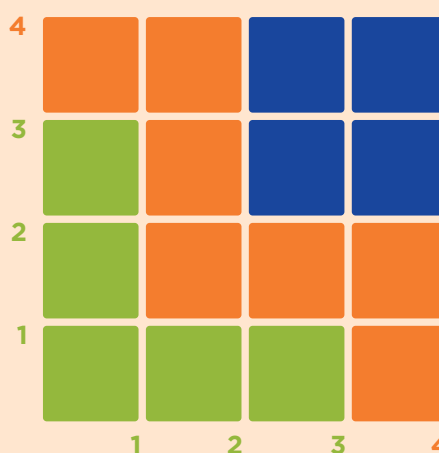
G4-18

กระบวนการกำหนดเนื้อหาในรายงาน

เพื่อให้การสื่อสารและการบริหารจัดการทรัพยากรภายในซึ่งเกี่ยวข้องกับประเด็นความยั่งยืนที่ผู้มีส่วนได้เสียให้ความสำคัญและส่งผลกระทบต่อความยั่งยืนในการดำเนินธุรกิจเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผลสูงสุด บริษัทพิจารณาปัจจัย

ที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและภายนอกในการประเมินเพื่อคัดเลือกประเด็นความยั่งยืนที่มีนัยสำคัญ สำหรับการนำเสนอข้อมูลในรายงานฉบับนี้ และการติดตามผลการบริหารจัดการอย่างใกล้ชิด โดยได้นำหลักสำคัญ 4 ประการตามแนวทางของ GRI มาประยุกต์ใช้ ประกอบด้วย บริบทความยั่งยืน (Sustainability Context) ประเด็นที่มีนัยสำคัญ (Materiality) ความครบถ้วนสมบูรณ์ (Completeness) และการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย (Stakeholder Inclusiveness) ซึ่งสามารถลำดับกระบวนการประเมินประเด็นความยั่งยืนที่มีนัยสำคัญ ได้ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1: ระบุประเด็น - เพื่อให้สอดคล้องตามหลักการด้านบริบทความยั่งยืนและการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย บริษัทได้สร้างการมีส่วนร่วมของคณะทำงาน ซึ่งเป็นผู้บริหารระดับกลาง-สูง ในการระบุประเด็นสำคัญและประเด็นเกี่ยวเนื่องอื่นๆ ที่เห็นควรที่จะเปิดเผยในรายงาน โดยมีข้อมูลประกอบการพิจารณาและตัดสินใจ ดังนี้



การประเมินประเด็นที่มีนัยสำคัญ

- แนวโน้มความยั่งยืนระดับโลกและความท้าทายในธุรกิจอาหาร
- ประเด็นหลักที่บริษัทในอุตสาหกรรมเดียวกันให้ความสำคัญ
- ประเด็นจากการสื่อสารระหว่างหน่วยงาน/ สายธุรกิจและผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้องผ่านช่องทางการสื่อสารต่างๆ
- ทิศทางกลยุทธ์ขององค์กร ทิศทางกลยุทธ์ด้านความรับผิดชอบต่อสังคม ตลอดจนความเสี่ยงและโอกาสของบริษัท

จากนั้น จึงนำเสนอคณะกรรมการความรับผิดชอบต่อสังคม และการพัฒนายั่งยืนพิจารณาอนุมัติและยืนยันประเด็นด้านความยั่งยืนที่มีนัยสำคัญ รวมถึงขอบเขตเนื้อหาของการรายงาน นอกจากนี้ บริษัทยังได้ว่าจ้างหน่วยงานอิสระภายนอกเข้ามาทวนสอบและรับรองความถูกต้องของกระบวนการจัดทำรายงาน ตลอดจนขอบเขตเนื้อหาของการรายงานด้วย

ขั้นตอนที่ 2: จัดลำดับความสำคัญ - หลังจากได้ประเด็นสำคัญและประเด็นที่เกี่ยวข้อง บริษัทได้สร้างการมีส่วนร่วมของคณะเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหาร ซึ่งเป็นผู้บริหารระดับสูง ในการประเมินความสำคัญของแต่ละประเด็นสู่การจัดลำดับความสำคัญ โดยพิจารณาจากนัยสำคัญของผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจของบริษัท และการส่งผลต่อการประเมินและการตัดสินใจของผู้มีส่วนได้เสีย

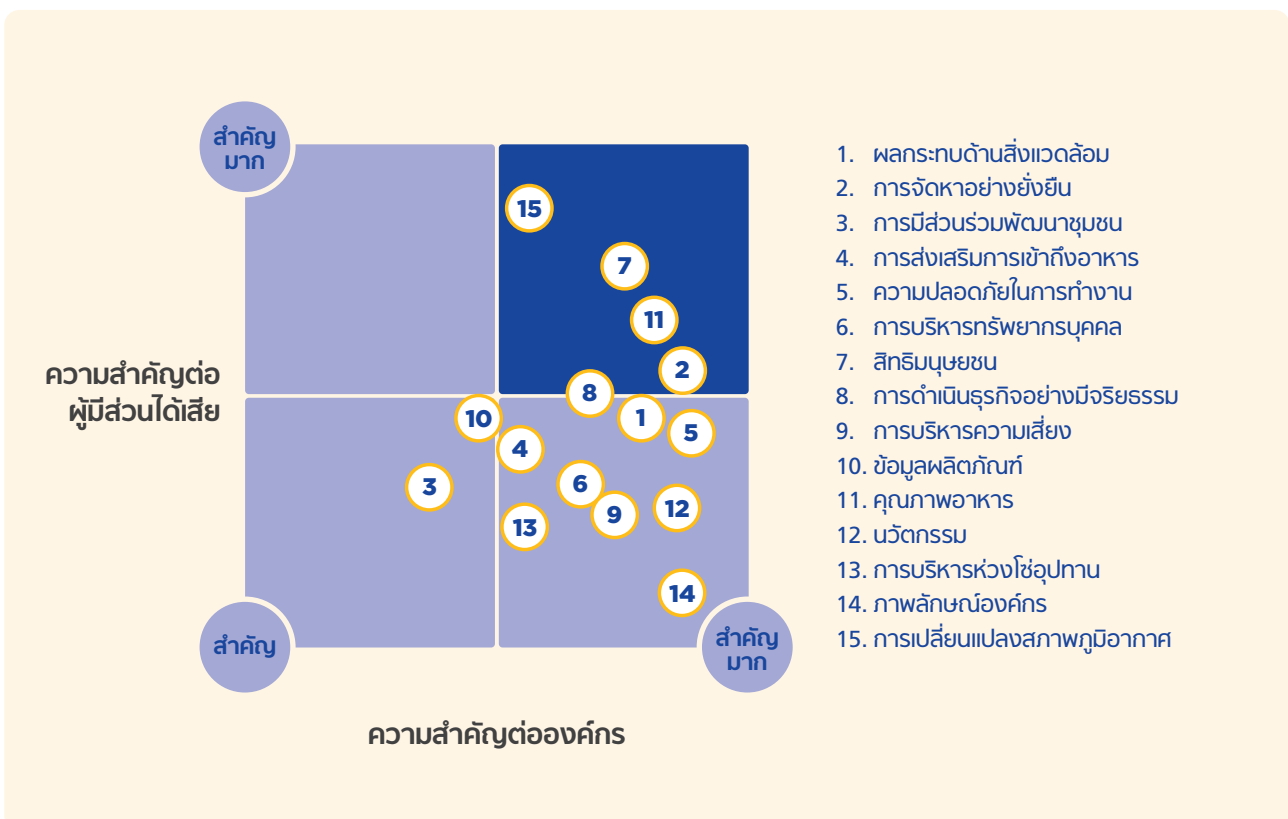
ขั้นตอนที่ 3: ตรวจสอบความถูกต้อง - บริษัทดำเนินการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้เสียภายนอกจากหลากหลายสาขา เพื่อให้ได้มาซึ่งมุมมองความคิดเห็นเกี่ยวกับประเด็นที่มีนัยสำคัญ

ขั้นตอนที่ 4: พิจารณากบฏวน - บริษัทเตรียมดำเนินการกระบวนการพิจารณาทบทวนข้อมูล หลังจากการเผยแพร่รายงานฉบับนี้ไปยังผู้มีส่วนได้เสีย เพื่อรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะสำหรับการปรับปรุงและปรับเปลี่ยนเนื้อหาการรายงานในฉบับต่อไป โดยจะยังคงยึดหลักการมีส่วนร่วมกับผู้มีส่วนได้เสียและบริบทความยั่งยืน

G4-19

ผลการประเมินประเด็นที่มีนัยสำคัญ

บริษัทได้นำผลจากการประเมินประเด็นที่มีนัยสำคัญรวม 15 ประเด็นดังภาพประกอบ มากำหนดเป็นกลยุทธ์การจัดทำรายงานความยั่งยืนฉบับนี้



หัวข้อ	ประเด็น ที่มีนัยสำคัญ	กรอบของ GRI	ขอบเขตผลกระทบ							
			ภายในองค์กร					ภายนอกองค์กร		
			อาหาร สัตว์	การ เลี้ยงสัตว์	อาหาร	ค่าปลัก	บริการ / การลงทุน	ลูกค้า	ผู้บริโภค	สังคม
ประเด็นที่มีนัยสำคัญ 4 อันดับแรก										
การจัดหาอย่างยั่งยืน (2)			•		•			•		
คุณภาพอาหาร (11)			•	•	•	•		•	•	
สิทธิมนุษยชน (7)			•	•	•	•	•	•		
การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (15)			•	•	•			•		
ผลการดำเนินงานตามทิศทางการพัฒนาอย่างยั่งยืนของซีพีเอฟ										
การพัฒนา และดูแล บุคลากร	ความปลอดภัยในการทำงาน (5) การบริหารทรัพยากร บุคคล (6) สิทธิมนุษยชน (7) การบริหารห่วงโซ่ อุปทาน (13)	• การจ้างงาน • อาชีวอนามัยและ ความปลอดภัย • การฝึกอบรมและ การศึกษา • การปฏิบัติด้านแรงงาน • กลไกการร้องทุกข์ • การไม่เลือกปฏิบัติ • แรงงานเด็ก • แรงงานบังคับ	•	•	•	•	•	•		
อาหารมั่นคง	การส่งเสริมการเข้าถึง อาหาร (4) ข้อมูลผลิตภัณฑ์ (10) คุณภาพอาหาร (11) นวัตกรรม (12) การบริหารห่วงโซ่ อุปทาน (13)	• สุขภาพและความ ปลอดภัยของผู้บริโภค • ฉลากผลิตภัณฑ์และ บริการ • อาหารสุขภาพในราคาที่ เข้าถึงได้	•	•	•	•	•	•	•	•
สังคมพื้ดิน	การมีส่วนร่วม พัฒนาชุมชน (3) การดำเนินธุรกิจ อย่างมีจริยธรรม (8) นวัตกรรม (12) การบริหารห่วงโซ่ อุปทาน (13)	• ชุมชนในท้องถิ่น • การประเมินการบริหาร ด้านแรงงานของลูกค้า • การประเมินสิทธิ มนุษยชนของลูกค้า • การประเมินสิ่งแวดล้อม ของลูกค้า	•	•	•			•		•
ดินน้ำป่า คงอยู่	ผลกระทบด้าน สิ่งแวดล้อม (1) การจัดหา อย่างยั่งยืน (2) นวัตกรรม (12) การเปลี่ยนแปลง สภาพภูมิอากาศ (15)	• พลังงานและน้ำ • ความหลากหลายทาง ชีวภาพ • การปล่อยก๊าซ เรือนกระจก • น้ำทิ้งและของเสีย	•	•	•			•	•	•

G4-24 to G4-27

การสร้างการมีส่วนร่วมกับผู้มีส่วนได้เสีย

การสร้างการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสียถือเป็นหัวใจสำคัญในการสนับสนุนและผลักดันความสำเร็จอย่างยั่งยืน โดยผู้มีส่วนได้เสียของบริษัท คือ องค์กรหรือกลุ่มบุคคลที่ได้รับผลกระทบจากการดำเนินธุรกิจ ซึ่งบริษัทดำเนินการวิเคราะห์ภายในอย่างต่อเนื่องเพื่อขั้บผู้มีส่วนได้เสีย รวมถึงกำหนดผู้มีส่วนได้เสียทั้งภายในและภายนอก อันนำไปสู่การสร้างการมีส่วนร่วมกับผู้มีส่วนได้เสีย อาทิ ผู้ถือหุ้นและนักลงทุน พนักงานและครอบครัว ลูกค้าและผู้บริโภค คู่ค้าธุรกิจ ชุมชนและสังคม ภาครัฐและองค์กรพัฒนาเอกชน ตลอดจนสื่อมวลชน ได้อย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง

บริษัทได้สร้างการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสียผ่านกลไกและความถี่ในการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพและเอื้อต่อการสานเสวนามากที่สุด ซึ่งความถี่ของการสื่อสารกับผู้มีส่วนได้เสียแต่ละกลุ่มจะแตกต่างกันไปขึ้นกับแผนงานและความต้องการ โดยบริษัทมุ่งส่งเสริมในหน่วยงานและสายธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับผู้มีส่วนได้เสียแต่ละกลุ่ม ดำเนินการพูดคุยและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้มีส่วนได้เสียเป็นประจำ เพื่อให้แต่ละหน่วยงานหรือสายธุรกิจมีโอกาสรับฟังประเด็นที่ผู้มีส่วนได้เสียกังวลหรือให้ความสำคัญ

ตลอดจนรับทราบข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาการดำเนินงานด้านความยั่งยืนต่อไป

สำหรับกระบวนการจัดทำรายงานความยั่งยืน ประจำปี 2557 นี้ บริษัทได้ขอให้หน่วยงานและสายธุรกิจต่างๆ รวบรวมประเด็นและข้อคิดเห็นของผู้มีส่วนได้เสียที่ได้รับทราบมา ซึ่งช่วยให้บริษัทเข้าใจถึงประเด็นสำคัญร่วมที่ผู้มีส่วนได้เสียนำเสนอตรงกัน และสามารถพิจารณาจัดลำดับความสำคัญได้ล่วงหน้า นอกจากนี้ยังช่วยให้บริษัทสามารถวางแผนในการตอบสนองประเด็นดังกล่าวและผลักดันให้เกิดการปรับปรุงการดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่องอีกด้วย

ขณะเดียวกัน การมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสียยังช่วยให้กระบวนการจัดเตรียมเนื้อหาการรายงานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยในปีนี้นี้บริษัทได้ดำเนินการสัมภาษณ์แบบตัวต่อตัวกับตัวแทนของผู้มีส่วนได้เสียจำนวน 4 กลุ่ม ได้แก่ ลูกค้า สื่อมวลชน องค์กรพัฒนาเอกชน และผู้เชี่ยวชาญด้านความยั่งยืน ซึ่งความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสียภายนอกได้นำมาใช้ในการกำหนดเนื้อหาของรายงานฉบับนี้ด้วย

การสร้างการมีส่วนร่วมกับผู้มีส่วนได้เสียของบริษัท

ผู้มีส่วนได้เสีย	รูปแบบหรือช่องทางในการสร้างการมีส่วนร่วม	ตัวอย่างของประเด็น	ตัวอย่างการตอบสนองของบริษัท
ผู้ถือหุ้นและนักลงทุน	- ประชุมรายไตรมาส - ประชุมสามัญผู้ถือหุ้นประจำปี - สำนักเลขานุการบริษัท - สำนักลงทุนสัมพันธ์	- การกำกับดูแลกิจการที่ดี - การเปิดเผยข้อมูลอย่างถูกต้อง และทันกาลภายใต้ขอบเขตของกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ปฏิบัติตามที่ตามกฎหมาย วัตถุประสงค์และข้อบังคับบริษัท รวมถึงมติที่ประชุมผู้ถือหุ้น ขณะเดียวกัน รับฟังความคิดเห็นสะท้อนกลับจากผู้ถือหุ้นและนักลงทุน เพื่อนำมาถ่วงถ่วงพิจารณากำหนดกลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงานของบริษัท
พนักงานและครอบครัว	- Intranet และวารสารภายใน - สำรวจความคิดเห็นพนักงาน - พูดคุยรับฟังความคิดเห็น - กิจกรรมอาสาสมัคร	การปฏิบัติอย่างเป็นธรรมและโอกาสที่เท่าเทียม	ในปี 2557 ได้ประกาศนโยบายด้านสิทธิมนุษยชนที่สนับสนุนและเคารพสิทธิมนุษยชนตามที่ระบุไว้ในปฏิญญาสากลว่าด้วยสิทธิมนุษยชน (UNDHR) และปฏิญญาว่าด้วยหลักการและสิทธิขั้นพื้นฐานในการทำงานขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ
ลูกค้าและผู้บริโภค	- สำรวจความคิดเห็น - พบปะและประชุม - ศูนย์รับข้อร้องเรียนลูกค้า - ศูนย์ผู้บริโภคซีพีเอฟ	- ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย - การใส่ใจในสุขอนามัยของผู้บริโภค - การตรวจสอบย้อนกลับ	ในปี 2557 ริเริ่มระบบ QR Code มาใช้ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ตลอดกระบวนการผลิต

ผู้มีส่วนได้เสีย	รูปแบบหรือช่องทางในการสร้างการมีส่วนร่วม	ตัวอย่างของประเด็น	ตัวอย่างการตอบสนองของบริษัท
คู่ค้าธุรกิจ	- ประชุม - ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม - ตรวจประเมิน - ให้คำปรึกษาและบริการวิชาการ - โครงการสร้างเสริมศักยภาพ	- การดำเนินธุรกิจอย่างเหมาะสมและเป็นธรรม - การแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์เพื่อส่งเสริมขีดความสามารถทางการแข่งขัน	ในปี 2557 ได้เสริมสร้างความรู้และผลักดันผู้ผลิตปลาป่นให้ได้รับการรับรองตามมาตรฐานสากลด้านความยั่งยืนในการผลิตปลาป่นหรือ IFFO RS Chain of Custody Standard
ชุมชนและสังคม	- รับฟังความคิดเห็น - สานเสวนาและเข้าพื้นที่เยี่ยมเยียนอย่างสม่ำเสมอ - เปิดช่องทางรับข้อร้องเรียน - จัดกิจกรรมส่งเสริมคุณภาพชีวิต	- การบริหารจัดการสิ่งแวดล้อมที่ดี ไม่ส่งผลกระทบต่อชุมชน - การส่งเสริมอาชีพ รายได้ งานประเพณี และสาธารณประโยชน์	บริหารจัดการสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐาน CPF SHE MS และมาตรฐานสากลต่างๆ รวมถึงจัดทำแผนมวลชนสัมพันธ์ประจำปี
ภาครัฐ	ร่วมมือและสนับสนุนการริเริ่มและพัฒนาโครงการและกิจกรรมสร้างสรรค์ประโยชน์	- ปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง - เป็นตัวอย่างแก่ธุรกิจเกษตรและอุตสาหกรรมอาหารในการแสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม	ในปี 2557 ไม่มีการดำเนินการใดๆ ที่ขัดต่อกฎหมายและระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง และได้ร่วมจัดทำแผนปรับปรุง/พัฒนาความยั่งยืนการประมง (Fishery Improvement Plan - FIP) สำหรับทะเลฝั่งอ่าวไทยและอันดามัน โดยทำงานร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ รวมถึงองค์กรสากล SFP และ WWF ประเทศไทย ผ่านการประชุมโต๊ะกลม (Thai Sustainable Fisheries Roundtable - TSFR) ของผู้เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทานผลิตภัณฑ์ประมง
องค์กรพัฒนาเอกชน	- รับฟังและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - สนับสนุนการทำงานเป็นเครือข่าย	- สิทธิมนุษยชนในห่วงโซ่อุปทาน - ความเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อม	รับฟังข้อชี้แนะจากองค์กรพัฒนาเอกชนและนำมาใช้เป็นส่วนหนึ่งในการกำหนดแนวทางการดำเนินงานเพื่อความยั่งยืน รวมถึงยินดีที่จะดำเนินการร่วมกันเพื่อแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้อง
สื่อมวลชน	- ดำเนินกิจกรรมการสื่อสารกับสื่อมวลชนผ่านเครื่องมือสื่อสารในทุกรูปแบบ - นำคณะสื่อมวลชนเยี่ยมชมกิจการของบริษัท - สนับสนุนและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของสื่อมวลชน	การเปิดเผยข้อมูลข่าวสารอย่างถูกต้องตรงประเด็น และทันต่อเหตุการณ์	นำเสนอข้อมูลข่าวสาร และรายงานความคืบหน้าของการดำเนินธุรกิจอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่องตลอดทั้งปี

G4-5, G4-31

ช่องทางการติดต่อ

หากท่านต้องการสอบถามข้อมูลหรือมีข้อสงสัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับรายงานฉบับนี้ สามารถติดต่อได้ที่

หน่วยงานด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและการพัฒนาอย่างยั่งยืน บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) สำนักงานใหญ่

อาคาร ซี.พี.ทาวเวอร์ เลขที่ 313 ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

โทรศัพท์: +66 2625-8571-4

อีเมล: i-sd@cpmail.in.th

TOP 4 MATERIAL ASPECTS

การบริหารจัดการ 4 ประเด็น
ที่มีนัยสำคัญสูงสุดต่อความยั่งยืน



- » บริษัทได้นำหลักสำคัญ 4 ประการตามแนวทางของ GRI ประกอบด้วย บริบทความยั่งยืน (Sustainability Context) ประเด็นที่มีนัยสำคัญ (Materiality) ความครบถ้วนสมบูรณ์ (Completeness) และการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย (Stakeholder Inclusiveness) มาใช้ในการประเมิน ประเด็นความยั่งยืนที่ผู้มีส่วนได้เสียให้ความสำคัญ และส่งผลต่อความยั่งยืน ในการดำเนินธุรกิจของบริษัท



การจัดหาอย่างยั่งยืน

ความท้าทาย

“ความมั่นคงด้านอาหาร” กำลังได้รับผลกระทบมากขึ้น จากแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงไม่ว่าจะเป็นการเพิ่มขึ้นของประชากร การเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ ตลอดจนการขยายตัวของชุมชนเมือง ที่ส่งผลต่อความต้องการอาหารที่เพิ่มขึ้น รวมถึงการเปลี่ยนแปลงด้านการบริโภคที่มีความต้องการเนื้อสัตว์ น้ำมันพืช และน้ำตาลที่สูงขึ้นด้วย²

จากรายงานขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ หรือ FAO คาดการณ์ว่าภาคการเกษตรจะต้องเพิ่มผลผลิตราวร้อยละ 60 เพื่อตอบสนองต่อการบริโภคของประชากรโลกจำนวน 9,000 ล้านคน ในปี 2593 และจะเกิดวิกฤตด้านที่ดินเพื่อการเกษตร น้ำ ป่าไม้ การประมง และความหลากหลายทางชีวภาพ ซึ่งแนวโน้มความเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมกลับสวนทางกับความต้องการอาหารที่เพิ่มสูงขึ้น อันเนื่องมาจากรูปแบบการผลิตอาหารในปัจจุบันยังขาดความยั่งยืน โดยส่งผลกระทบต่อทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่นำไปสู่ปัญหามลภาวะ การสูญเสียที่ดินสารปนเปื้อนในน้ำ ภาวะเรือนกระจก การตัดไม้ทำลายป่า ปริมาณของเสียที่เพิ่มขึ้น และการสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ

นอกจากนี้ ยังพบว่าเกษตรกรจำนวนมากที่มีที่ดินทำกินและใช้แรงงานเพื่อการผลิตอาหารยังต้องเผชิญกับสภาพการทำงานและความเป็นอยู่ที่ยากลำบาก รวมถึงปัญหาการขาดแคลนอาหาร โดยร้อยละ 60

ของประชากรกว่า 450 ล้านคนที่ทำงานในภาคเกษตรกรรมอยู่ในภาวะยากจน และยิ่งไปกว่านั้น ร้อยละ 80 ของประชากรโลกที่ถูกจัดว่ามีชีวิตอยู่อย่างอดอยากหิวโหยเรื้อรัง คือ เกษตรกร รวมถึงการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศยังส่งผลกระทบโดยตรงต่ออาชีพการเกษตรของเกษตรกรอีกด้วย

ขณะเดียวกัน ผู้บริโภคเริ่มหันมาให้ความสนใจในเรื่องการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานขององค์กรมากขึ้น โดยให้ความสำคัญกับแหล่งที่มาของสินค้าและผู้ผลิตสินค้านั้นๆ กล่าวคือ สินค้าจะต้องผ่านกระบวนการผลิตและผู้ผลิตที่ให้ความสำคัญต่อผลกระทบทางสังคมและสิ่งแวดล้อม รวมถึงผู้ผลิตสินค้าจำเป็นต้องดำเนินธุรกิจกับผู้ส่งมอบสินค้าทางการเกษตรและผู้ซื้อสินค้าด้วยความเป็นธรรมด้วย

จากแนวโน้มและสถานการณ์ข้างต้น บริษัทตระหนักและพิจารณาว่าความท้าทายทางสังคมและสิ่งแวดล้อมถือเป็นความเสี่ยงทางธุรกิจที่มีนัยสำคัญต่อเสถียรภาพของราคาสินค้าโภคภัณฑ์ คุณภาพผลิตภัณฑ์ ตลอดจน

² Food and Agriculture Organization, <http://www.fao.org/docrep/meeting/025/md883E.pdf>

ความมั่นคงด้านวัตถุดิบทางการเกษตรในระยะยาว ดังนั้น ในฐานะผู้นำเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร บริษัทจึงพยายามอย่างเต็มกำลังที่จะจัดหาและซื้อวัตถุดิบทางการเกษตรที่มาจากแหล่งเพาะปลูกหรือแหล่งผลิตที่รับผิดชอบ เพื่อลดความเสี่ยงและเสริมความมั่นคงด้านแหล่งวัตถุดิบ อันนำไปสู่การสร้างเสริมความเชื่อมั่นให้แก่ผู้มีส่วนได้เสีย ตลอดจนรักษาชื่อเสียงและภาพลักษณ์ที่ดีให้กับบริษัท

แนวทางการบริหารจัดการ

บริษัทเชื่อว่าธุรกิจไม่สามารถพัฒนาและเติบโตได้อย่างมั่นคงท่ามกลางวิกฤตธรรมชาติและสภาพสังคมที่อ่อนแอ ประกอบกับการเติบโตของประชากรโลกที่มาพร้อมกับความต้องการอาหารที่สูงขึ้น ถือเป็นโจทย์ที่ท้าทายในการบริหารจัดการทรัพยากรให้เพียงพอถึงคนรุ่นต่อไป บริษัทจึงกำหนดให้ “การจัดหาอย่างยั่งยืน” เป็นหนึ่งในแนวทางการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานอย่างรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ เพื่อรักษาความสามารถทางการแข่งขันและบริหารความเสี่ยงผ่านการร่วมดูแลฐานทรัพยากรธรรมชาติ อันเป็นต้นทุนและต้นทุนของอาหารที่หล่อเลี้ยงผู้คนทั่วโลก

ภายใต้ความมุ่งมั่นดังกล่าว บริษัทจะพยายามอย่างเต็มความสามารถในการจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งที่มาที่รับผิดชอบต่อสังคมอย่างยั่งยืน แม้ว่ากระบวนการตรวจสอบย้อนกลับในห่วงโซ่อุปทานของบริษัทจะซับซ้อนและยาวมากเพียงใดก็ตาม ตัวอย่างเช่น ห่วงโซ่อุปทานปลาปนจากแหล่งที่เป็นผลพลอยได้จากการทำประมง (By-Catch Fishmeal) หรือที่บางครั้งเรียกว่า “ปลาเบ็ด” ซึ่งเป็นปลาที่คนไม่นิยมรับประทานหรือไม่ได้คุณภาพตามที่ตลาดต้องการ และบริษัทนำมาใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับการผลิตอาหารกึ่งนั้น จะต้องผ่านถึง 3 ขั้นตอน กล่าวคือ เริ่มต้นที่เรือประมงจำหน่ายปลาเข้าสู่โรงงานแปรรูป จากนั้นปลาเบ็ดซึ่งไม่เป็นที่ต้องการจะถูกจำหน่ายต่อไปยังโรงงานปลาปน ก่อนจะกลายเป็นวัตถุดิบปลาปนที่มีคุณภาพป้อนเข้าโรงงานผลิตอาหารสัตว์น้ำของบริษัทในที่สุด

ทั้งนี้ บริษัทตระหนักดีว่าการตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาเพื่อให้สามารถบริหารจัดการความเสี่ยงด้านสิ่งแวดล้อมและสังคมในห่วงโซ่อุปทานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการส่งเสริมให้เกษตรกรนำแนวปฏิบัติด้านการทำการเกษตรอย่างยั่งยืน

มาประยุกต์ใช้เป็นภารกิจหลักที่ท้าทายและมีความสำคัญอย่างมาก แต่บริษัทเชื่อมั่นอย่างยิ่งว่าด้วยความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาสังคม และองค์กรพัฒนาเอกชน ในการจัดการความท้าทายดังกล่าว ประกอบกับความมุ่งมั่นและพยายามอย่างเต็มกำลังของบริษัทจะช่วยเสริมสร้างความมั่นคงในการจัดหาวัตถุดิบเพื่อการผลิตสินค้าในระยะยาว และเป็นหนทางที่จะสร้างความมั่นคงทางอาหารในอนาคตให้กับสังคมโดยภาพรวมด้วย บริษัทยังได้นำข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อมและสังคมมาใช้ในการประเมินคู่ค้าวัตถุดิบทางการเกษตรอย่างปลาปน โดยคู่ค้าปลาปนทั้งหมดซึ่งหมายถึงรวมถึงคู่ค้ารายใหม่ได้ผ่านการประเมินโดยใช้ข้อกำหนดดังกล่าว และบริษัทยังมีแผนที่จะขยายการดำเนินงานไปยังวัตถุดิบและสินค้ากลุ่มอื่นๆ ในปีต่อๆ ไป อีกด้วย

เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์ที่จะผลักดันให้เกิดความยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทานของบริษัทในระยะยาวอย่างแท้จริง ในปี 2557 บริษัทจึงได้จัดทำ “นโยบายการจัดหาอย่างยั่งยืนและแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจ” ขึ้น ซึ่งพัฒนามาบนข้อกำหนดพื้นฐานด้านสิ่งแวดล้อม



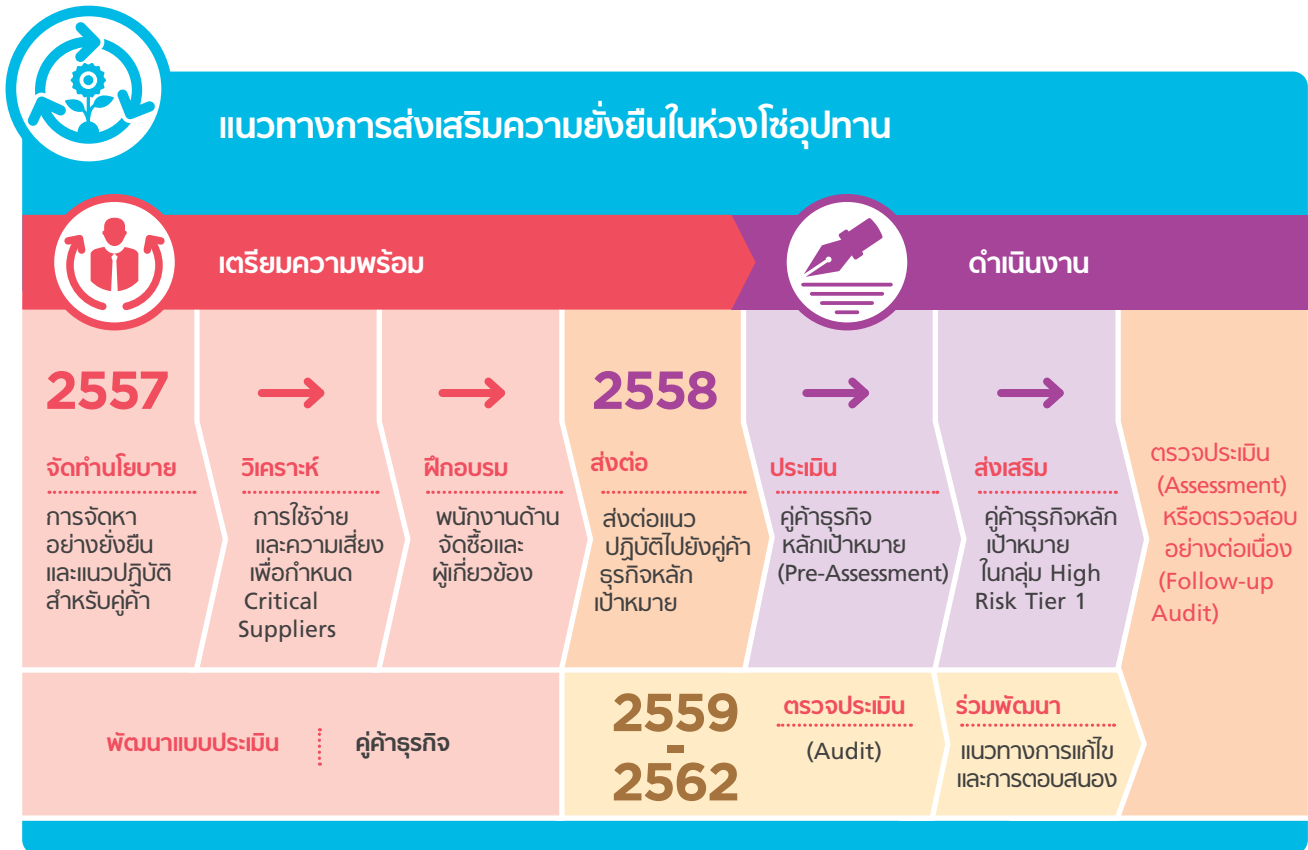
สังคม และการกำกับดูแลกิจการ หรือ Environment, Social and Governance (ESG) และมีผลบังคับใช้กับซีพีเอฟและบริษัทย่อย โดยนโยบายและแนวปฏิบัติฉบับนี้ได้กำหนดความคาดหวังของบริษัทต่อคู่ค้าธุรกิจหรือผู้ส่งมอบสินค้าและผลิตภัณฑ์ ครอบคลุมแนวทางการดำเนินงานอย่างยั่งยืนใน 4 ด้านหลัก ได้แก่ 1. ด้านผลิตภัณฑ์และบริการ (Product and Service) เน้นในเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร 2. ด้านบุคลากร

(People) ให้ความสำคัญในเรื่องการปฏิบัติต่อบุคลากรอย่างเป็นธรรมและเคารพในสิทธิมนุษยชน 3. ด้านกระบวนการผลิต (Process) มุ่งสร้างความตระหนักในเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อมตามกฎระเบียบข้อบังคับและการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า และ 4. ด้านการดำเนินงาน (Performance) ส่งเสริมการดำเนินธุรกิจตามแนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี

เมื่อเดือนธันวาคม 2557 บริษัทได้จัดฝึกอบรมพนักงานด้านจัดซื้อและพนักงานที่เกี่ยวข้องถึงนโยบายและแนวปฏิบัติดังกล่าวเพื่อสร้างความรู้และเข้าใจถึงความสำคัญการจัดหาอย่างยั่งยืนตลอดจนสร้างการมีส่วนร่วมในการส่งเสริมแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจของบริษัท ก่อนสื่อสารนโยบายและแนวปฏิบัติไปยัง

คู่ค้าธุรกิจเป้าหมายในปี 2558 ต่อไป ซึ่งทั้งหมดเป็นไปตามแผนงานการส่งเสริมความยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทานของบริษัท

สำหรับเป้าหมายในการดำเนินงานตามแผนงานการส่งเสริมความยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทานนั้น บริษัทมีแผนที่จะส่งต่อนโยบายและแนวปฏิบัติฯ ไปยังกลุ่มคู่ค้าธุรกิจเป้าหมาย ซึ่งประกอบด้วย 1. วัตถุดิบหลักเพื่อการผลิตอาหารสัตว์ 2. เครื่องปรุง และ 3. บรรจุภัณฑ์ ให้ครบ 100% ภายในปี 2558 และจะประเมินและทวนสอบคู่ค้าธุรกิจหลักเป้าหมายให้ครบ 100% ภายในปี 2562 โดยมีแนวทางการดำเนินงาน 5 ปี ระหว่างปี 2557 - 2562 ดังภาพประกอบ



นอกเหนือจากการดำเนินงานส่งเสริมความยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทานในช่วงที่ผ่านมาและแผนการขับเคลื่อนในอนาคตที่ได้กล่าวมาข้างต้นนั้น บริษัทยังได้ทำงานร่วมกับเกษตรกรอย่างใกล้ชิดมาเป็นเวลานาน เพื่อพัฒนาศักยภาพและขีดความสามารถ

ทางการแข่งขันบนฐานความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ผ่านโครงการและกิจกรรมสร้างสรรค์ต่างๆ ซึ่งสามารถอ่านรายละเอียดได้ในหัวข้อ “สังคมพืงตน” หน้า 103 ถึง 106

In Focus: สนับสนุนห่วงโซ่การผลิตกุ้งยั่งยืน

จากการที่บริษัทเป็นผู้ผลิตอาหารกุ้งรายใหญ่ของโลก บริษัทมุ่งมั่นเป็นอย่างยิ่งที่จะส่งเสริมความยั่งยืนในอุตสาหกรรมประมง เพื่อแก้ไขข้อกังวลที่เกิดขึ้นจากปัญหาต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นความเสื่อมโทรมของทรัพยากรทางทะเล สภาพการทำงานที่ไม่เป็นธรรม การละเมิดสิทธิมนุษยชน และผลกระทบที่เกิดขึ้นกับชุมชน โดยในด้านสิ่งแวดล้อม บริษัทได้ดำเนินการร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและผู้เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี 2555 เพื่อผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นในวิธีการทำประมง จัดปัญหาการประมงเกินขนาด อันจะนำไปสู่การปกป้องผืนทะเลไทยในท้ายที่สุด

ในปี 2556 บริษัทมุ่งเน้นแก้ไขผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการประมงที่ไม่เหมาะสม โดยบริษัทได้สร้างแรงจูงใจด้วยการสนับสนุนค่าตอบแทนพิเศษ (Premium Pay) ให้กับโรงงานปลาป่นที่ใช้วัตถุดิบจากการทำประมงที่ถูกกฎหมาย และปฏิบัติตามสอดคล้องตามระบบตรวจสอบแหล่งที่มาวัตถุดิบของบริษัท ทั้งนี้เพื่อช่วยให้บริษัทสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาและร่วมบริหารจัดการทำประมงที่ผิดกฎหมาย ขาดการรายงาน และไร้การควบคุม (Illegal, Unreported, Unregulated: IUU Fishing) โดยบริษัทถือเป็นผู้ผลิตรายเดียวที่จ่ายค่าตอบแทนพิเศษให้กับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองแหล่งที่มาอย่างถูกต้อง

จากความพยายามในการจัดหาปลาป่นจากแหล่งผลิตที่ยั่งยืน ส่งผลให้ในปัจจุบันโรงงานผลิตอาหารสัตว์ของบริษัทเป็นโรงงานแห่งแรกของโลกที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน International Fishmeal and Fish Oil Organization's Responsible Supply Chain of Custody หรือ IFFO RS CoC จากองค์กรปลาป่นสากล ซึ่งการรับรองนี้ถือเป็นบทพิสูจน์ถึงความมุ่งมั่นและความรับผิดชอบต่อบริษัทในการจัดซื้อและใช้ปลาป่นที่มาจากผลพลอยได้จากการแปรรูปทูน่า (Tuna by Product) อย่างรับผิดชอบและยั่งยืน ขณะเดียวกัน โรงงานผลิตอาหารสัตว์น้ำทั้งหมดของบริษัทยังได้รับการรับรองมาตรฐาน Best Aquaculture Practices (BAP) จาก Global Aquaculture Alliance (GAA) ซึ่งเป็นมาตรฐานสากลที่ยอมรับในระดับนานาชาติเกี่ยวกับการปฏิบัติทางการประมงที่ดีอีกด้วย

อย่างไรก็ดี เมื่อเดือนมิถุนายน 2557 สื่อมวลชนต่างประเทศได้รายงานข่าวซึ่งกล่าวอ้างว่าบริษัทซื้อปลาป่นซึ่งใช้ในการผลิตอาหารกุ้งสำหรับการเลี้ยงในฟาร์มของบริษัท จากผู้ผลิตปลาป่นบางรายที่เป็นเจ้าของ ดำเนินธุรกิจ หรือซื้อมาจากเรือประมงที่มีการใช้แรงงานบังคับและการค้ามนุษย์ โดยทันทีที่ได้รับทราบข้อกล่าวหาดังกล่าว บริษัทได้ดำเนินการตรวจสอบกระบวนการผลิตในห่วงโซ่อุปทานทุกขั้นตอน และจากการตรวจสอบพบว่าประเด็นการใช้แรงงานบังคับในอุตสาหกรรมกุ้งของประเทศไทยมีต้นทางมาจากเรือประมง (By-Catch Fishing Vessels) ซึ่งบริษัทไม่ได้เป็นเจ้าของหรือดำเนินธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับเรือประมงแต่อย่างใด

ในทางปฏิบัติเพื่อยุติข้อกล่าวอ้างที่เกิดขึ้น บริษัทสามารถใช้วัตถุดิบอื่นทดแทนเพื่อลดการใช้ปลาป่น จากผลการวิจัยและพัฒนาแหล่งโปรตีนทางเลือก แต่บริษัทพิจารณาอย่างละเอียดและรอบด้าน เห็นว่าการดำเนินการดังกล่าวจะเป็นเพียงการแก้ไขที่ปลายเหตุโดยปัญหายังคงอยู่ในอุตสาหกรรมการประมงของไทยต่อไป บริษัทจึงเลือกทำในสิ่งที่ถูกต้องและยึดมั่นการดำเนินธุรกิจอย่างรับผิดชอบ ด้วยการใช้ศักยภาพของบริษัทสนับสนุนและผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีกว่าเดิม เพราะบริษัทเชื่อเป็นอย่างยิ่งว่าการแก้ไขระบบน่าจะเป็นทางออกที่ดีกว่าสำหรับการพัฒนาและดำรงอาชีพประมงของไทยบนแนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืน โดยบริษัทไม่เพียงเรียกร้องให้เกิดการเปลี่ยนแปลง หากแต่ได้ร่วมมือและดำเนินการกับภาคีภาคส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง

เมื่อเดือนกรกฎาคม 2557 บริษัทได้ออกหลักเกณฑ์การตรวจสอบเอกสารปลาป่นและผลิตภัณฑ์ของปลาป่น เพื่อบริการรับการทำประมงที่ถูกต้องและป้องกันการค้ามนุษย์ โดยสินค้าปลาป่นและผลิตภัณฑ์ของปลาป่นที่บริษัทจะรับซื้อ รวมถึงได้รับค่าตอบแทนพิเศษ (Premium Pay) จะต้องมีการรับรองข้อมูลครบถ้วนและถูกต้อง ประกอบด้วย 1. เอกสารแสดงแหล่งที่มาและการทำประมงที่ถูกต้อง และ 2. เอกสารด้านแรงงาน เพื่อป้องกันการค้ามนุษย์ โดยคู่ค้าธุรกิจจะต้องแสดงใบรับรองสถานประกอบการที่ไม่ใช้แรงงานเด็กผิดกฎหมายและแรงงานบังคับ ซึ่งออกโดยกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน นอกจากนี้ บริษัทยังได้ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐลงพื้นที่ติดตามตรวจสอบคู่ค้าธุรกิจที่จำหน่ายปลาป่นจากแหล่งที่เป็นผลพลอยได้จากการทำประมง

(By-Catch Fishmeal) ด้วย ทั้งนี้ บริษัทจะดำเนินธุรกิจร่วมกับ คู่ค้าธุรกิจปลาปนแบบ By-Catch รวมถึงเรือประมงที่ส่งมอบปลา ให้กับคู่ค้าธุรกิจกลุ่มนี้ที่พร้อมจะบันทึกรายงานการเข้า-ออก ของบุคลากรประจำเรือจากท่าเทียบเรือ รวมถึงบันทึกรายละเอียด การทำการประมง และยินดีที่จะให้บริษัทตรวจสอบอย่าง สม่ำเสมอเท่านั้น

ขณะเดียวกัน บริษัทยังได้มีบทบาทสำคัญในการร่วมผลักดัน การจัดตั้งกลุ่มการพัฒนาความยั่งยืนการประมงของไทย หรือ Thai Sustainable Fisheries Roundtable (TSFR) ซึ่งประกอบด้วย 8 สมาคม³ ในห่วงโซ่การประมงตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ และ ทำงานร่วมกับ 2 หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง⁴ และองค์กรสากล 3 หน่วยงาน⁵ เพื่อร่วมพัฒนาแนวทางการพัฒนาการประมงไทย

ในระยะยาวอย่างยั่งยืน โดย TFSR อยู่ระหว่างการทำงานร่วมกับ องค์กรกองทุนสัตว์ป่าโลกสากล (World Wild Fund for Nature) สำนักงานประเทศไทย และองค์กร Sustainable Fisheries Partnership (SFP) เพื่อจัดทำแผนปรับปรุง / พัฒนาการประมง (Fishery Improvement Plan - FIP) สำหรับอ่าวไทยและทะเล อันดามัน ซึ่งการพัฒนา FIP ในระยะแรกจำเป็นต้องมีการ ประเมินเบื้องต้น (Pre-Assessment) เพื่อหาช่องว่างระหว่าง แนวปฏิบัติของการประมงไทยกับมาตรฐานสากล ควบคู่ไปกับการ เก็บข้อมูลการทำประมงในพื้นที่เป้าหมาย การประชุมร่วมกับ ผู้มีส่วนได้เสีย การสำรวจข้อมูลพื้นฐานด้านสังคม-เศรษฐกิจ (Socioeconomic Baseline Data) และการสื่อสารแลกเปลี่ยน ข้อมูลร่วมกับทุกภาคส่วนเพื่อให้รับทราบถึงความคืบหน้าในการ ดำเนินงาน

³ 8 สมาคม ประกอบด้วย สมาคมการประมงแห่งประเทศไทย สมาคมการประมงนอกลำน้ำไทย สมาคมผู้ผลิตปลาปนไทย สมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ ไทย สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป สมาคมกุ้งไทย สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย และสมาคมอุตสาหกรรมทูน่าไทย

⁴ หน่วยงานภาครัฐ ประกอบด้วย กรมประมง และกรมปศุสัตว์

⁵ องค์กรสากล ประกอบด้วย องค์กรอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) องค์กรปลาปนสากล (IFFO) และศูนย์พัฒนาการประมงแห่ง เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (SEAFDEC)



โรงงานอาหารสัตว์ซีพีเอฟ



“ในทางปฏิบัติ บริษัทสามารถใช้วัตถุดิบอื่นทดแทนเพื่อลดการใช้ปลาปนจากผลการวิจัยและพัฒนาแหล่งโปรตีนทางเลือก แต่บริษัทพิจารณาอย่างละเอียดและรอบด้านแล้วว่า การดำเนินการดังกล่าวจะเป็นเพียงการแก้ไขที่ปลายเหตุ โดยปัญหายังคงอยู่ในอุตสาหกรรมประมงของไทยต่อไป บริษัทจึงตัดสินใจเลือกทำในสิ่งที่ถูกต้องและเป็นวาระเร่งด่วนของประเทศด้วยการใช้ศักยภาพของบริษัทสนับสนุน และผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีกว่าเดิม”

นายอดิเรก ศรีประทักษ์
กรรมการผู้จัดการใหญ่
และประธานคณะผู้บริหาร



ความมุ่งมั่นของ CPF ในการสนับสนุนห่วงโซ่การผลิตกุ้งยั่งยืน

SUSTAINABLE SHRIMP VALUE CHAIN

2556 - 2558

1

2556

มีนาคม

ร่วมพัฒนาระบบการออกใบรับรองวัตถุดิบสำหรับการผลิตอาหารสัตว์ (ปลาป่น) (Fish Meal Non-IUU System) ซึ่งทำให้สามารถทวนสอบย้อนกลับไปยังแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้

เมษายน

ริเริ่มการดำเนินงานที่สนับสนุนการทำประมงอย่างยั่งยืนโดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาทางด้านสิ่งแวดล้อม

มิถุนายน

ร่วมผลักดันและขับเคลื่อนกลไกความร่วมมือเพื่อพัฒนาความยั่งยืนด้านการประมงภาพรวมของประเทศโดยการประชุมโต๊ะกลม (Thai Sustainable Fisheries Roundtable - TSFR) ของผู้มีส่วนร่วมตลอดห่วงโซ่อุปทานผลิตภัณฑ์ประมง

กรกฎาคม

เพิ่มราคารับซื้อปลาป่น (Premium Pay) ให้แก่ผู้ประกอบการปลาป่นที่ได้รับการรับรองเต็มรูปแบบว่าไม่ได้มาจากการทำประมงผิดกฎหมาย และเข้าร่วมระบบ Fish Meal Non-IUU System

พฤศจิกายน

8 สมาคมผู้เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทานผลิตภัณฑ์ประมงร่วมลงนามใน MOU เพื่อแสดงความมุ่งมั่นในการร่วมกันพัฒนาความยั่งยืนของการประมงไทย ผ่านการประชุมโต๊ะกลม (Thai Sustainable Fisheries Roundtable - TSFR)

ธันวาคม

โรงงานอาหารสัตว์น้ำทุกโรงของซีพีเอฟได้รับการรับรองมาตรฐาน Best Aquaculture Practices (BAP) จาก Global Aquaculture Alliance (GAA)

2

2557

กุมภาพันธ์

ได้ร่วมผลักดันแนวทางการจัดทำแผนปรับปรุง/พัฒนาความยั่งยืนการประมง (Fishery Improvement Plan - FIP) สำหรับทะเลฝั่งอ่าวไทยและอันดามัน ผ่านการประชุมโต๊ะกลม (Thai Sustainable Fisheries Roundtable - TSFR) ของผู้มีส่วนร่วมตลอดห่วงโซ่อุปทานผลิตภัณฑ์ประมง โดยทำงานร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ รวมถึงองค์กรสากล SFP และ WWF ประเทศไทย

มิถุนายน

- ออกแถลงการณ์ประณามการค้ำบุนยและการใช้แรงงานทาสทุกรูปแบบ รวมถึงจะยกเลิกการซื้อปลาป่นจากแหล่งที่มาที่น่าสงสัยว่าเกี่ยวข้องกับเรื่องดังกล่าว
- ดำเนินการตรวจสอบกระบวนการผลิตในห่วงโซ่อุปทานปลาป่นของบริษัททุกขั้นตอน
- ผลักดันการจัดตั้งคณะทำงานในระดับอุตสาหกรรม (Shrimp Sustainable Supply Chain Task Force) ซึ่งร่วมกับกลุ่มผู้ซื้อชั้นนำในต่างประเทศ และองค์กรอิสระระดับสากล เพื่อร่วมกำหนดเกณฑ์ วิธีการ และกระบวนการการทวนสอบย้อนกลับเพื่อสร้างเป็นมาตรฐานการปฏิบัติที่ดี (Best Practice) ของอุตสาหกรรมกุ้งไทย โดยใช้ระบบทวนสอบย้อนกลับของบริษัทเป็นพื้นฐานในการพัฒนา
- เข้าพบหน่วยงานภาครัฐของไทย เพื่อตกลงการเพิ่มมาตรการด้านแรงงานใน Fish Meal Non-IUU scheme โดยบริษัทจะซื้อปลาป่นจากโรงงานปลาป่น/เรือประมงที่ผ่านการรับรองตามระบบ Fish Meal Non-IUU system จากกรมประมง และได้รับการตรวจสอบว่าปราศจากประเด็นด้านแรงงานจากกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงานเท่านั้น

กรกฎาคม

ประกาศหลักเกณฑ์การตรวจสอบเอกสารปลาป่นและผลิตภัณฑ์ของปลาป่น สำหรับปลาป่นที่บริษัทรับซื้อ ซึ่งจะต้องมาจากการทำประมงที่ถูกต้องตามกฎหมาย ทวนสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้ และไม่มีประเด็นด้านแรงงาน

ตุลาคม ถึง ธันวาคม

พัฒนาแผนต่อยอดความยั่งยืนตลอดห่วงโซ่อุปทานการผลิต

3

2558 เป็นต้นไป

สนับสนุนการดำเนินงานตาม FIP

“โรงงานผลิตอาหารสัตว์ของบริษัทเป็นโรงงานแห่งแรกของโลกที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน IFFO RS CoC จากองค์กรปลาป่นสากล”



คุณภาพอาหาร

ความท้าทาย

ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและกระแสโลกาภิวัตน์ส่งผลให้ผู้คนหันมาใส่ใจในคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพิ่มมากขึ้น ขณะที่ห่วงโซ่อุปทานนับวันยิ่งทวีความซับซ้อน และการเจริญเติบโตที่รวดเร็วของการค้าระหว่างประเทศผลักดันให้เกิดการใช้วัตถุดิบและอาหารที่ผลิตจากนอกประเทศสูงขึ้น อุตสาหกรรมอาหารจึงกำลังเผชิญกับแรงกดดันที่เพิ่มขึ้น อันเนื่องมาจากความคาดหวังของผู้บริโภคและระเบียบข้อบังคับในเวทีการค้าที่เข้มงวดมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้บริโภคในประเทศพัฒนาแล้วอย่างอเมริกาเหนือและยุโรปที่ต่างมีความคาดหวังกับอาหารในแง่คุณภาพที่หลากหลายมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นแหล่งที่มา ความต้องการสารอาหาร ความสดใหม่ และความปลอดภัยของอาหาร

ความซับซ้อนของห่วงโซ่การผลิตอาหารทั่วโลกยังได้สะท้อนถึงความท้าทายในการบริหารจัดการคุณภาพอาหาร ซึ่งอันตรายในอาหารสามารถเกิดได้จากหลายปัจจัย อาทิ แนวปฏิบัติด้านการเกษตรที่ไม่ได้มาตรฐาน การปนเปื้อนของวัตถุดิบ การขาดการควบคุมเชิงป้องกันในกระบวนการแปรรูป รวมถึงแนวทางการส่งมอบที่ไม่มีประสิทธิภาพ ดังนั้น มาตรการป้องกันและควบคุมคุณภาพที่ดีจำเป็นจึงต้องใส่ใจในทุกๆ ขั้นตอนตั้งแต่วัตถุดิบต้นทางไปจนถึงผลผลิตปลายทาง และที่สำคัญต้องอาศัยความร่วมมือและการสนับสนุนของผู้มีส่วนได้เสียตลอดห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งแน่นอนว่าขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ผลิตอาหารจะแปรผันไปตามศักยภาพในการส่งมอบอาหารคุณภาพ ความน่าเชื่อถือด้านความปลอดภัย

อาหาร และกระบวนการผลิตที่สอดคล้องกับแนวทางปฏิบัติที่เป็นเลิศและมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

มากไปกว่านั้น วิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปต่างส่งผลต่อรูปแบบการบริโภค กล่าวคือ ผู้บริโภคไม่เพียงต้องการความสะดวกสบายในการเข้าถึงอาหาร แต่ยังพิถีพิถันใส่ใจในส่วนประกอบของอาหารด้วย ผู้ผลิตอาหารสมัยใหม่จึงต้องสามารถยกระดับบทบาทให้มากกว่าผู้ผลิต โดยจำเป็นต้องทำหน้าที่ส่งเสริมความรู้ด้านสุขโภชนาการและการตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งส่งผลให้นวัตกรรมและเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทสำคัญในอุตสาหกรรมอาหารเพิ่มมากขึ้นอย่างไม่เคยเป็นมาก่อน

ในฐานะหนึ่งในผู้นำธุรกิจอาหาร บริษัทมองว่าความท้าทายเหล่านี้คือโอกาสในการสร้างสรรค์ทุกสิ่ง จึงใส่ใจในทุกรายละเอียด และควบคุมคุณภาพในทุกจุดของกระบวนการผลิต เพราะถือเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบต่อทุกคน ซึ่งจะนำไปสู่การเสริมสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคและผู้มีส่วนได้เสียในที่สุด โดยบริษัทยึดมั่นในหลักการดำเนินธุรกิจด้วยความรับผิดชอบต่อตลอดห่วงโซ่คุณค่า เพราะเชื่ออย่างยิ่งว่าเป็นแนวทางสำคัญที่จะช่วยให้บริษัทสามารถรับมือกับความท้าทายต่างๆ ขณะเดียวกัน ยังช่วยเสริมสร้างความเป็นอยู่ที่ดีให้แก่ผู้บริโภคและสังคมในวงกว้างด้วย

แนวทางการบริหารจัดการ

เพราะตระหนักถึงบทบาทการร่วมสร้างสังคมที่มีสุขภาพแข็งแรง บริษัทจึงกำหนดให้ “อาหารมั่นคง...เต็มเต็มชีวิตที่ดี” เป็นหนึ่งในภารกิจสำคัญของการดำเนินธุรกิจ ด้วยการมุ่งสร้างสรรค์อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย ควบคู่ไปกับการส่งเสริมการเข้าถึงอาหารในประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง

สำหรับการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย พร้อมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ และในราคาที่เหมาะสม ถือเป็นการดำเนินงานสำคัญยิ่งที่เอื้อให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงผลิตภัณฑ์ได้อย่างทั่วถึง โดยบริษัทมีนโยบายที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และปรับปรุงผลิตภัณฑ์ปัจจุบันที่ช่วยสร้างทางเลือกเพื่อสุขภาพใหม่ที่ดียิ่งอย่างต่อเนื่อง ผ่านการศึกษาและวิเคราะห์กระแสความสนใจของผู้บริโภคทั่วโลก รวมถึงการบริโภคในระดับครัวเรือน

ในปี 2557 บริษัทได้นำเสนอผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ภายใต้ชื่อ “CP-Balance” ซึ่งตั้งใจพัฒนาขึ้นเพื่อส่งเสริมสุขภาพและการรองรับความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ นอกจากนี้ยังได้นำระบบการจัดการวงจรผลิตภัณฑ์ (Product Life Cycle Management - PLM) มาใช้ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งระบบงานดังกล่าวเป็นซอฟต์แวร์ที่ได้รับการยอมรับอย่างแพร่หลายในบริษัทผลิตอาหารชั้นนำระดับโลก และสามารถช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในวงจรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อย่างครอบคลุมทุกขั้นตอน ตั้งแต่กระบวนการพัฒนาแนวคิด การคัดสรรวัตถุดิบ การวิจัยและพัฒนา การทดสอบและพิจารณาอนุมัติโดยคณะผู้บริหาร ไปจนถึงขั้นตอนการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด

คุณภาพและความปลอดภัยอาหารตลอดกระบวนการ

บริษัทตระหนักดีว่าทุกกระบวนการของการดำเนินงาน คือความปลอดภัยในชีวิตและการมีสุขภาพดีของทุกคน จึงให้ความสำคัญยิ่งกับการวิจัยและพัฒนา โดยมีหน่วยงานวิจัยและพัฒนา ซึ่งประกอบไปด้วยบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญและมีความเป็นมืออาชีพทั้งด้านอาหารสัตว์ การเลี้ยงสัตว์ และผลิตภัณฑ์อาหาร ทุ่มเททำหน้าที่สร้างสรรค์และปรับปรุงสูตรอาหารสัตว์ พันธุ์สัตว์และเทคโนโลยีการเลี้ยง รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารคุณภาพ เพื่อให้ได้มาซึ่งนวัตกรรมที่สร้างเสริมมูลค่าและคุณค่าเพิ่ม ตอกย้ำวิสัยทัศน์ “ครัวของโลก”



บริษัทดำเนินการผลิตด้วยความใส่ใจในทุกขั้นตอน เริ่มตั้งแต่การคัดสรรเฉพาะวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ผ่านการทดสอบทางเคมีและทางจุลชีววิทยา ณ ห้องปฏิบัติการของบริษัทที่ผ่านการรับรองความสามารถตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025 และมาจากคู่ค้าธุรกิจที่ผ่านการพิจารณาด้านวิธีหรือกระบวนการผลิตที่ดีและมีผลการดำเนินงานที่เหมาะสมอย่างต่อเนื่อง โดยบริษัทได้ทำงานร่วมกับคู่ค้าธุรกิจอย่างใกล้ชิด เพื่อพัฒนาขีดความสามารถที่สนับสนุนการเติบโตไปด้วย ซึ่งความสัมพันธ์ที่ยั่งยืนระหว่างบริษัทและคู่ค้าถือเป็นการเพิ่มศักยภาพของบริษัทในการจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัย มีคุณภาพสูง และตรวจสอบย้อนกลับได้ อีกทั้งยังมีส่วนส่งเสริมประสิทธิภาพการผลิตและคุณภาพผลิตภัณฑ์ของคู่ค้าธุรกิจอันเกิดจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเชิงเทคนิคด้วย

เพื่อให้มั่นใจถึงประสิทธิภาพการบริหารจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตลอดกระบวนการ บริษัทได้กำหนดและดำเนินนโยบาย แนวปฏิบัติ และมาตรฐานการดำเนินงานต่างๆ ควบคู่ไปกับการประยุกต์และปฏิบัติตามมาตรฐานสากลด้วย โดยโรงงานอาหารสัตว์และโรงงานอาหารได้ดำเนินงานและรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) มาตรฐานการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) มาตรฐานระบบการบริหารงานคุณภาพ (ISO 9001) ระบบบริหารความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000) British Retail Consortium (BRC) เป็นต้น ขณะที่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ได้ดำเนินการและรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสัตว์ (Good Agriculture / Aquaculture Practices: GAP) รวมถึงมีการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ตามแนวปฏิบัติสากลและมาตรการปฏิบัติด้านสวัสดิภาพสัตว์ของบริษัทอย่างเคร่งครัด

ขณะเดียวกัน บริษัทยังมีกระบวนการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารอย่างสม่ำเสมอโดยบุคลากรผู้เชี่ยวชาญทั้งภายในและภายนอก (Internal and External Audit Process) โดยหน่วยงานประกันคุณภาพของบริษัท มีเพียงทำหน้าที่รับผิดชอบการตรวจประเมินภายในและตรวจประเมินคู่ค้า หากยังมีส่วนผลักดันความร่วมมือในการประกันคุณภาพของผู้เกี่ยวข้องตลอดกระบวนการผ่านการถ่ายทอดและแบ่งปันความรู้อีกด้วย เพื่อให้



สามารถบริหารจัดการความท้าทายด้านคุณภาพในห่วงโซ่อุปทานที่มีขนาดใหญ่และซับซ้อน รวมถึงป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ทุกขั้นตอน

นอกเหนือจากการส่งมอบผลิตภัณฑ์คุณภาพที่ผ่านกระบวนการแปรรูปที่ได้มาตรฐาน และบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองความปลอดภัยสำหรับอาหาร (Food Grade Certification and Migration Test) ตามกฎหมายบรรจุภัณฑ์อาหารของประเทศไทย และข้อกำหนดของสหภาพยุโรป ที่เป็นสากลนั้น บริษัทยังตระหนักถึงความสำคัญของการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้อง ชัดเจน และเพียงพอต่อการนำไปใช้ประกอบการตัดสินใจเลือกซื้อและการเข้าถึงผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภคด้วย โดยฉลากผลิตภัณฑ์ได้แสดงข้อมูลที่ถูกต้องและครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนด รวมถึงมีแนวทางแสดงคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มเติมจากที่กฎหมายกำหนด และในปี 2557 บริษัทได้นำระบบคิวอาร์โค้ด (QR Code หรือ Quick Response Code) มาใช้ โดยนำร่องกับผลิตภัณฑ์ไก่สด ตราซีพี ที่ผลิตจากโรงงานแปรรูปเนื้อไก่และอาหารแปรรูป มินนุรี เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่ที่ตั้งฟาร์มและโรงงาน มาตรฐานที่ฟาร์มและโรงงานได้รับการรับรอง ตลอดจนการส่งเสริมการบริโภคอย่างถูกสุขอนามัย นอกจากนี้บริษัทยังสื่อสารความรู้ด้านโภชนาการและการบริโภคอย่างชาญฉลาดผ่านสื่อโฆษณาและกิจกรรมการตลาดที่สร้างสรรค์มาอย่างต่อเนื่อง

บริษัทเล็งเห็นถึงคุณค่าของเสียงสะท้อนจากลูกค้าและผู้บริโภคว่าเป็นสิ่งสำคัญยิ่งต่อการสนับสนุนและผลักดันให้บริษัทสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์คุณภาพที่ตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี บริษัทจึงมีนโยบายการจัดการข้อร้องเรียนจากผู้บริโภค และจัดให้มีช่องทางรับฟังความคิดเห็นในหลากหลายรูปแบบ อาทิ อีเมล เครือข่ายสังคมออนไลน์ และศูนย์ผู้บริโภคซีพีเอฟ (CPF Consumer Center) เพื่อให้ผู้บริโภคได้ติดต่อสอบถาม ให้ข้อเสนอแนะ รวมถึงแสดงความคิดเห็นต่างๆ โดยฝ่ายบริการลูกค้าและหน่วยงานที่รับผิดชอบของบริษัทจะดำเนินการประสานงานร่วมกัน เพื่อให้ลูกค้าได้รับการตอบสนองอย่างรวดเร็วและได้รับความพึงพอใจ ทั้งนี้ บริษัทได้ตรวจสอบและวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้รับจากลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ และนำผลลัพธ์ที่ได้มาใช้ในการกระบวนการปรับปรุงคุณภาพอย่างต่อเนื่อง



สิทธิมนุษยชน

ความท้าทาย

ในช่วงไม่กี่ทศวรรษที่ผ่านมา ความเป็นอยู่และคุณภาพชีวิตของประชากรโลกพัฒนาไปอย่างมากอันเนื่องมาจากการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วทางเศรษฐกิจ การค้า และการลงทุน ซึ่งภาคธุรกิจมีบทบาทอย่างมากต่อการพัฒนาที่เกิดขึ้นทั่วโลก โดยเป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญในการสร้างความมั่งคั่ง รวมถึงก่อให้เกิดการสร้างงานและการจ้างงานในสังคมโลก อย่างไรก็ตาม ด้วยความก้าวหน้าทางเศรษฐกิจที่ไม่ได้กระจายทั่วถึงทุกคนอย่างเท่าเทียม เป็นผลให้การเติบโตที่ขาดสมดุลส่งผลกระทบต่อสิทธิมนุษยชนอย่างมีนัยสำคัญ และเป็นปัจจัยที่นำไปสู่ปัญหาความเหลื่อมล้ำในการเข้าถึงทรัพยากรและสิ่งอำนวยความสะดวก

โดยทั่วไป “สิทธิมนุษยชน” หมายถึงสิทธิขั้นพื้นฐานที่บุคคลพึงได้รับ โดยไม่คำนึงถึงความแตกต่างในเรื่องเชื้อชาติ เพศ ศิพว สถานภาพทางเศรษฐกิจ หรือศาสนา ซึ่งธุรกิจสามารถก่อให้เกิดผลกระทบทั้งเชิงบวกและเชิงลบต่อสิทธิมนุษยชนของปัจเจกบุคคลโดยอาศัยอำนาจตามความสัมพันธ์ที่มีต่อพนักงาน ลูกค้า ห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่า ตลอดจนชุมชนที่อยู่ในพื้นที่ดำเนินการ

สำหรับธุรกิจอาหาร ภาระหน้าที่ที่สำคัญอย่างยิ่งคือการส่งเสริมให้ผู้บริโภคทุกคนมีสิทธิเข้าถึงอาหารด้วยการผลิตให้เพียงพอต่อการจำหน่ายในท้องตลาด และต้องมั่นใจว่าทุกคนสามารถเข้าถึงคุณค่าทางโภชนาการที่ครบถ้วน อันจำเป็นต่อการดำรงสุขอนามัยอย่างสมบูรณ์และการเจริญเติบโตของร่างกายอย่างเป็นปกติ ขณะเดียวกัน ธุรกิจอาหารจำเป็นต้องมี

ส่วนรับผิดชอบมากขึ้นต่อประเด็นสิทธิมนุษยชนในห่วงโซ่อุปทาน เนื่องจากวิธีการและแหล่งที่มาของอาหารที่ผลิต แปรรูป จัดจำหน่าย และบริโภคล้วนเป็นปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตของผู้คนในสังคม

นอกจากนี้ กลุ่มรณรงค์เพื่อสิทธิมนุษยชนได้เห็นพ้องตรงกันว่าการเพาะปลูกพืชผลทางการเกษตร การทำประมง และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเป็นภาคที่ต้องใช้แรงงานเป็นจำนวนมาก รวมถึงมีการบังคับใช้แรงงานเด็กและผู้ใหญ่ในห่วงโซ่อุปทานการเกษตรและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างกว้างขวาง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นแรงงานต่างด้าวที่อพยพเข้าเมืองอย่างผิดกฎหมาย โดยสถานการณ์การบังคับใช้แรงงานในภาคการเกษตรอยู่ในระดับที่น่าเป็นห่วงมากที่สุด กล่าวคือ มีเด็กอายุต่ำกว่า 18 ปี มากกว่า 98 ล้านคนทั่วโลก

ทำงานอยู่ในไร่และฟาร์มปศุสัตว์ รวมถึงกิจการการประมงและการทำป่าไม้ ซึ่งผลผลิตส่วนหนึ่งนำไปเป็นวัตถุดิบผลิตสินค้าในกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้บริโภค⁶

มากไปกว่านั้น ภาคการเกษตรยังเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่มีสภาพการทำงานที่อันตรายมากที่สุด (เช่นเดียวกับอุตสาหกรรมเหมืองแร่และก่อสร้าง) และแรงงานเกษตรต่างมีสภาพการทำงานที่ย่ำแย่กว่าแรงงานในภาคอุตสาหกรรมอื่น ๆ⁷ โดยมีเกษตรกรและแรงงานจำนวนมากที่มีโอกาสเข้าร่วมสหภาพแรงงานเกษตรกรและองค์กรฝ่ายนายจ้าง อีกทั้งยังมีแนวโน้มที่จะได้รับการคุ้มครองจากหลักประกันสังคมตามระบบน้อยที่สุด ขณะที่แรงงานในภาคการผลิตอาหารต้องเผชิญกับปัญหาเหล่านี้ไม่ต่างกัน

การสร้างเชื่อมั่นให้แกเกษตรกรและแรงงานในเรื่องของสภาพการทำงานที่เหมาะสมจึงถือเป็นสิ่งที่มีความสำคัญยิ่ง เพื่อให้กลุ่มเกษตรกรและแรงงานดังกล่าวสามารถก้าวผ่านภาวะความยากจน และนำไปสู่ความสามารถในการผลิตหรือการซื้ออาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อการบริโภคได้อย่างพอเพียง ฉะนั้นการรับประกันว่ามีระบบการจัดการด้านความปลอดภัย สุขอนามัย รวมถึงจ้างงานอย่างเป็นธรรม จึงไม่เพียงแสดงถึงการเคารพสิทธิมนุษยชนและสิทธิแรงงานขั้นพื้นฐาน หากยังส่งเสริมสิทธิในการเข้าถึงอาหารอีกด้วย เนื่องจากสิทธิมนุษยชนของบุคคลมีความเชื่อมโยง พึ่งพากัน และไม่อาจแบ่งแยกได้ ดังนั้น การส่งเสริมสิทธิในการเข้าถึงอาหารจึงยังประโยชน์ต่อสิทธิมนุษยชนด้านอื่นๆ ไปพร้อมกัน อาทิ สิทธิด้านสุขภาพ การศึกษา และการดำรงชีวิต

เป็นที่ทราบกันดีว่า ในปี 2557 สหรัฐอเมริกาได้ประกาศลดอันดับประเทศไทยไปบัญชีกลุ่มที่ 3 (Tier 3) ซึ่งถือเป็นระดับต่ำสุดตามรายงานสถานการณ์การค้ามนุษย์ของสหรัฐอเมริกา ประกอบกับการรายงานข่าวสื่อมวลชนต่างประเทศ เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ไม่เหมาะสมอย่างยิ่งต่อแรงงานข้ามชาติบนเรือประมง ซึ่งเป็น

ส่วนหนึ่งของห่วงโซ่อุปทานกุ้ง โดยสถานการณ์ที่เกิดขึ้นได้ส่งผลให้ลูกค้าต่างประเทศระงับคำสั่งซื้อสินค้าบางส่วน ซึ่งนับเป็นความท้าทายของบริษัท ในฐานะผู้นำธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจรในประเทศไทย ในการร่วมมือและเป็นส่วนหนึ่งของการบริหารจัดการประเด็นดังกล่าวไปพร้อมกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมของไทย ทั้งนี้ สามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ในหัวข้อ “In Focus: สนับสนุนห่วงโซ่อุปทานการผลิตกุ้งยั่งยืน” หน้า 45 - 46

แนวทางการบริหารจัดการ

เพราะตระหนักดีว่าทุกคนต่างมีคุณค่าและศักดิ์ศรีในตนเองอย่างเท่าเทียมกัน บริษัทจึงให้ความสำคัญอย่างยิ่งต่อการเคารพสิทธิมนุษยชน ด้วยการปฏิบัติตามกฎหมายของประเทศที่บริษัทดำเนินธุรกิจอยู่และกฎหมายระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้อง รวมถึงสอดคล้องตามมาตรฐาน จริยธรรม และแนวปฏิบัติในการดำเนินงานของบริษัทอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้ บริษัทให้คำมั่นสัญญาว่าจะเคารพและส่งเสริมการคุ้มครองสิทธิมนุษยชนในขอบเขตที่บริษัทสามารถดำเนินการหรือส่งเสริมให้ดำเนินการได้ ซึ่งหมายรวมถึงห่วงโซ่อุปทานของบริษัทด้วย

ตลอดเวลาของการดำเนินธุรกิจ ในฐานะผู้นำธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร บริษัททุ่มเทและพยายามอย่างเต็มศักยภาพในการส่งเสริมสิทธิมนุษยชนในหลากหลายรูปแบบ ซึ่งไม่จำกัดเพียงแค่การผลิตและการส่งเสริมการเข้าถึงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ การจ้างงานอย่างเป็นธรรมและเสมอภาค การส่งเสริมขีดความสามารถในห่วงโซ่อุปทาน รวมถึงการมีส่วนร่วมพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนโดยรอบ นอกจากนี้ บริษัทยังติดตามและประเมินความเสี่ยง รวมถึงผลกระทบด้านสิทธิมนุษยชนจากการดำเนินกิจกรรมของบริษัทอย่างทั่วถึง เพราะการตระหนักถึงความสำคัญและการจัดการความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชนถือเป็นปัจจัยสำคัญต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจของบริษัท

⁶ ILO/FAO (2013) Child Labor in Agriculture, <http://www.fao-ilo.org/fao-ilo-child>

⁷ LO/FAO (2012) Decent Employment for Agricultural and Rural Development and Poverty Reduction, http://www.fao-ilo.org/ilo-dec-employ/en/?no_cache=1



สำหรับบทบาทด้านการส่งเสริมสิทธิในการเข้าถึงอาหารถือเป็นพันธกิจสำคัญ โดยบริษัทไม่หยุดนิ่งในการพัฒนาและนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการที่สอดคล้องหรือสูงกว่ามาตรฐานที่เกี่ยวข้องกำหนดไว้ ตลอดจนการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภคด้วยความรับผิดชอบ ขณะเดียวกัน บริษัทยังให้ความสำคัญต่อการพัฒนาขีดความสามารถในการผลิตของเกษตรกรรายย่อย เพื่อช่วยยกระดับฐานะความเป็นอยู่และเสริมสร้างโอกาสการเข้าถึงอาหารคุณภาพ ควบคู่ไปกับการสร้างเสริมสุขโภชนาการในกลุ่มบุคคลที่มีความจำเป็น เช่น เด็กและเยาวชนในพื้นที่ห่างไกล ทั้งนี้สามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับแนวทางการส่งเสริมการเข้าถึงอาหารเพื่อการเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารได้ในหัวข้อ “อาหารมั่นคง” หน้า 97-99

ขณะที่การเคารพและส่งเสริมสิทธิภายในบริษัท ได้มุ่งเน้นการดำเนินงานเชิงรุกเพื่อป้องกันผลกระทบเชิงลบที่อาจเกิดขึ้นกับการจ้างแรงงาน โดยบริษัทมีนโยบายชัดเจนที่จะไม่กระทำหรือสนับสนุนให้มีการใช้แรงงานบังคับในทุกรูปแบบ รวมถึงการใช้แรงงานต่างด้าวอย่างผิดกฎหมาย อีกทั้งยังให้ความสำคัญต่อการเสริมสร้างวัฒนธรรมการทำงานที่เอื้อให้พนักงานซึ่งมีความแตกต่างกันทั้งด้านอายุ วัฒนธรรม และบุคลิกภาพ ได้มีโอกาสก้าวหน้าในหน้าที่การงาน โดยนโยบายด้านการจ้างและการบริหารแรงงาน รวมถึงนโยบายการบริหารความหลากหลายและยอมรับในความแตกต่าง แสดงถึงเจตนารมณ์ของบริษัทที่จะเคารพในความแตกต่างและปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเท่าเทียมกัน

โดยไม่เอื้อประโยชน์หรือสิทธิของพนักงานอย่างไม่เป็นธรรม อันมีสาเหตุมาจากเรื่องเชื้อชาติ สัญชาติ เผ่าพันธุ์ สีผิว ต้นตระกูล ศาสนา สถานะทางสังคม เพศ อายุ ความพิการหรือทุพพลภาพ แนวคิดทางการเมือง ตลอดจนสถานภาพเกี่ยวกับการสมรส

นอกจากนี้ ในปี 2557 บริษัทยังได้ประกาศนโยบายด้านสิทธิมนุษยชน (Human Rights Policy) ซึ่งสะท้อนถึงค่านิยมและความมุ่งมั่นของบริษัทในการผลักดันเรื่องนี้อย่างจริงจัง โดยนโยบายดังกล่าวเปรียบเสมือนกลไกการขับเคลื่อนความรับผิดชอบและการแสดงให้เห็นถึงเจตนารมณ์ที่จะส่งเสริมและคุ้มครองสิทธิมนุษยชนในการดำเนินธุรกิจของบริษัท เพื่อสนับสนุนและเคารพสิทธิมนุษยชนตามที่ระบุไว้ในปฏิญญาสากลว่าด้วยสิทธิมนุษยชน (United Nations Universal Declaration of Human Rights: UNDHR) และปฏิญญาว่าด้วยหลักการและสิทธิขั้นพื้นฐานในการทำงานขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ (The International Labor Organization (ILO) Declaration on Fundamental Principles and Rights at Work) ขณะเดียวกัน บริษัทไม่เพียงแต่สนับสนุนการเคารพสิทธิมนุษยชนในสถานประกอบการของบริษัท หากยังครอบคลุมไปถึงห่วงโซ่อุปทานตามคำมั่นสัญญาที่ให้ไว้ ด้วยการจัดทำ “นโยบายการจัดทหายั่งยืนและแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจ” ซึ่งพัฒนาบนข้อกำหนดพื้นฐานด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และการกำกับดูแลกิจการ หรือ Environment, Social and Governance (ESG) โดยมีแผนส่งมอบนโยบายและแนวปฏิบัติฉบับนี้ไปยังคู่ค้าธุรกิจหรือผู้ส่งมอบสินค้าและผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างการ

ตระหนักรู้และความเข้าใจถึงความคาดหวังของบริษัท ในปี 2558 ทั้งนี้ สามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับนโยบายสิทธิมนุษยชนได้ในหัวข้อ “การพัฒนาและดูแลบุคลากร” หน้า 72 และนโยบายการจัดหาอย่างยั่งยืนและแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจ ในหัวข้อ “การจัดหาอย่างยั่งยืน” หน้า 43

อย่างไรก็ตาม ความมุ่งมั่นของบริษัทจะไม่สามารถเห็นผลได้ อย่างเป็นรูปธรรม หากไม่มีการกำหนดกระบวนการสื่อสารกับ ผู้มีส่วนได้เสียและติดตามการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง โดย บริษัทเลือกพัฒนาช่องทางการสื่อสารแบบสองทาง และการฝึกอบรม เพื่อส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักในบทบาท ของตนในเรื่องการเคารพสิทธิมนุษยชน รวมถึงเปิดช่องทางให้ พนักงานและผู้มีส่วนได้เสียสามารถแสดงความคิดเห็น สะท้อน ปัญหา และแจ้งเบาะแสหรือข้อร้องเรียน หากมีเหตุการณ์หรือ การกระทำที่เกี่ยวข้องต่อการละเมิดสิทธิมนุษยชน โดยพนักงาน สามารถดำเนินการผ่านทาง CEO Website ขณะที่ผู้มีส่วนได้เสีย อื่นๆ สามารถดำเนินการผ่านทางเว็บไซต์องค์กร ซึ่งบริษัทจะ ตรวจสอบข้อร้องเรียนก่อนรายงานผลต่อผู้บริหารระดับสูง เพื่อร่วมกำหนดแนวทางแก้ไขที่มีประสิทธิภาพ หากมีเหตุการณ์ อันเนื่องมาจากการละเมิดสิทธิมนุษยชน

ทั้งนี้ ในปี 2557 บริษัทได้ถูกกล่าวหาเกี่ยวกับการค้ามนุษย์และ แรงงานทาสในห่วงโซ่อุปทานปลาป่นจากการรายงานข่าวของ สื่อมวลชน โดยรายงานดังกล่าวสะท้อนประเด็นการละเมิดสิทธิ มนุษยชนที่เกิดขึ้นในอุตสาหกรรมประมงไทย ซึ่งมีผู้เกี่ยวข้อง หลายภาคส่วนไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานรัฐ องค์กรเอกชน ประชาสังคม รวมถึงบริษัทและคู่ค้าธุรกิจของบริษัทที่อยู่ในห่วงโซ่คุณค่านี้ โดยทั้งหมดได้ประสานความร่วมมือและทำงานร่วมกันอย่างใกล้ชิด เพื่อขจัดปัญหาการค้ามนุษย์และการใช้แรงงานทาสในห่วงโซ่ อุปทานกุ้งสู่การพัฒนาประมงไทยอย่างยั่งยืน ดังข้อมูลรายงาน ในหัวข้อ “In Focus: สนับสนุนห่วงโซ่การผลิตกุ้งยั่งยืน” หน้า 45-46

ความทุ่มเทพยายามต่อการเคารพและยึดมั่นในหลักสิทธิมนุษยชน ของบริษัทตลอดการดำเนินงานที่ผ่านมาและจะส่งผ่านต่อไปยัง อนาคต สอดคล้องกับเจตนารมณ์ในการดำเนินธุรกิจตาม ปรัชญา 3 ประโยชน์สู่ความยั่งยืน (ต่อประเทศ ประชาชน และ บริษัท) ซึ่งตอกย้ำถึงความมุ่งมั่นในการปฏิบัติต่อพนักงานอย่าง เป็นธรรม เคารพในศักดิ์ศรี และให้โอกาสทุกคนอย่างเท่าเทียม ควบคู่ไปกับการดำเนินงานด้วยความรับผิดชอบต่อชุมชนและ สังคมบนพื้นฐานความปลอดภัยและคุณภาพชีวิตที่ดี โดยบริษัท เชื่อมั่นอย่างยิ่งว่าการเคารพสิทธิของผู้มีส่วนได้เสียทุกภาคส่วน จะเป็นสะพานเชื่อมไปสู่การเติบโตอย่างยั่งยืน





G4-14

การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ความท้าทาย

โลกปัจจุบันกำลังประสบกับระดับอุณหภูมิที่สูงขึ้นอย่างไม่เคยปรากฏมาก่อน อันเป็นผลมาจากปริมาณก๊าซเรือนกระจกที่เพิ่มขึ้น โดยสถานการณ์ความแปรปรวนของภูมิอากาศอย่างรุนแรง ฤดูกาลที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว รวมถึงระดับน้ำทะเลที่ปรับตัวสูงขึ้นในทุกที่ทั่วโลก คือ สิ่งที่จะก่อปรกฏการณ์โลกร้อนซึ่งเป็นภัยคุกคามความมั่นคงทางอาหาร เพราะปริมาณและคุณภาพของผลผลิตทางการเกษตรล้วนขึ้นกับสภาพภูมิอากาศทั้งสิ้น

ภาคการเกษตรจึงถูกจัดอยู่ในภาวะเสี่ยงด้วยปัจจัยหลายประการ โดยหลายๆ ภูมิภาคทั่วโลกต่างได้รับผลกระทบโดยตรงอย่างรุนแรงจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ กล่าวคือ ฤดูกาลเพาะปลูกที่สั้นลง และในบางแห่งมีภาวะฝนแล้งที่ยาวนาน ตลอดจนภูมิอากาศที่อุ่นขึ้นยังมีผลต่อปริมาณการใช้น้ำในการเพาะปลูกที่ต้องเพิ่มสูงขึ้นตามมา ซึ่งจะทำให้เกิดวิกฤตด้านน้ำและผลผลิตทางการเกษตรตกต่ำลง โดยพืชผลที่พึ่งพิงน้ำฝนธรรมชาติอย่างข้าวโพด ข้าว และถั่วเหลืองจะได้รับผลกระทบชัดเจนมากกว่าชนิดอื่นๆ เช่นเดียวกับพื้นที่ที่ประสบพายุและน้ำท่วมอย่างหนัก ส่งผลให้พืชผลทางการเกษตรเสียหายจำนวนมากเพราะพื้นที่เพาะปลูกได้รับผลกระทบโดยตรง ทั้งนี้ เกษตรกรโดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศกำลังพัฒนาถือเป็นกลุ่มเสี่ยงที่จะได้รับผลกระทบจากสภาพการเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศ เนื่องจากขาดเงินทุน องค์ความรู้ในการทำการเกษตรอย่างยั่งยืน รวมถึงศักยภาพความพร้อมในการปรับตัว โดยมีการคาดการณ์ว่าการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศจะส่งผลกระทบในวงกว้างต่อวิถีชีวิตและความเป็นอยู่

ของผู้คนที่ต้องพึ่งพาการเกษตรกว่า 2.5 พันล้านคน ดังนั้น เพื่อให้สามารถผลิตอาหารให้ประชากรโลกได้อย่างเพียงพอ ภาคการเกษตรและอาหารจำเป็นต้องปรับตัวและนำนวัตกรรมด้านการเกษตรที่ยั่งยืนเข้ามาใช้ในการผลิต โดยคำนึงถึงประสิทธิภาพควบคู่ไปกับสิ่งแวดล้อมเป็นสำคัญ

นอกจากนี้ ความท้าทายที่รุนแรงและซับซ้อนมากขึ้นอย่างต่อเนื่องต่างรอการตอบสนองอย่างเร่งด่วนจากภาคธุรกิจ เพราะถือเป็นภาคส่วนที่มีความสามารถในการบริหารจัดการเปลี่ยนแปลงได้อย่างรวดเร็ว อีกทั้งมีศักยภาพสูงในการบรรเทาความเสี่ยงอันเกิดจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ การปรับตัวต่อการแก้ไขปัญหา และการผลักดันการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสียต่อการจัดการประเด็นปัญหาต่างๆ โดยความมุ่งมั่นของบริษัทชั้นนำถือเป็นส่วนสำคัญยิ่งที่จะช่วยให้เกิดพัฒนาการทางสังคมและสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน ทั้งยังเป็นหนทางในการส่งเสริมความยั่งยืนให้กับภาคธุรกิจโดยภาพรวมอีกด้วย

สำหรับบริษัท การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศเป็นประเด็นที่มีบทบาทสำคัญ โดยบริษัทตระหนักดีว่าการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศสามารถส่งผลกระทบต่อเนื่องในการดำเนินธุรกิจด้วยธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารจำเป็นต้องอาศัยวัตถุดิบทางการเกษตรเป็นสำคัญ บริษัทจึงให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมบรรเทาการเปลี่ยนแปลงทางสภาพภูมิอากาศและถือเป็นวาระสำคัญอันดับต้นๆ ของกลยุทธ์การดำเนินงานด้วยการปรับปรุงกระบวนการดำเนินงาน รวมถึงการสร้างสรรค์นวัตกรรมที่ตอบโจทย์ความยั่งยืนทั้งในปัจจุบันและอนาคต

แนวทางการบริหารจัดการ

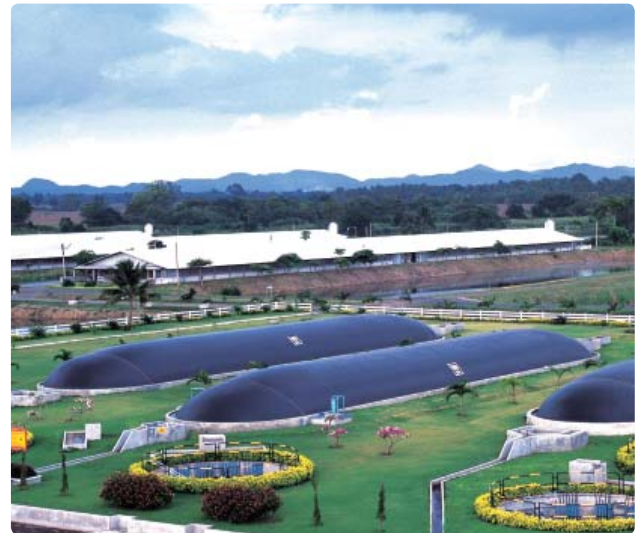
ความท้าทายด้านการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศถือเป็นหัวใจสำคัญในการวางกลยุทธ์การดำเนินธุรกิจ บริษัทในฐานะผู้นำเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารที่ต้องคิดและมองไปข้างหน้าอยู่เสมอ จึงให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับการแสวงหาและพัฒนาแนวทางการมีส่วนร่วมบรรเทาและปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น เพื่อให้มั่นใจว่าการดำเนินงานของบริษัทจะได้รับผลกระทบน้อยที่สุดทั้งในระยะสั้นและระยะยาว

การบูรณาการการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

เพื่อมีส่วนร่วมในการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกของกิจการในประเทศไทย บริษัทจึงได้พัฒนาแผนกลยุทธ์ โครงการ และกิจกรรมต่างๆ มาอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน โดยบริษัทได้ดำเนินโครงการด้านการอนุรักษ์และเพิ่มประสิทธิภาพพลังงานมากกว่า 30 โครงการ อีกทั้งยังสนับสนุนการใช้พลังงานหมุนเวียนและการใช้ประโยชน์จากขยะและน้ำเสีย เพื่อลดการปล่อยคาร์บอนในการดำเนินธุรกิจ ทั้งนี้ สามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับตัวอย่างโครงการ ได้ที่หน้า 117 - 118

ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา บริษัทได้มีการออกแบบและพัฒนาพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการในห่วงโซ่คุณค่าบนแนวคิดเรื่องความยั่งยืน อันเป็นผลมาจากการทุ่มเทในงานวิจัยและพัฒนานวัตกรรม ควบคู่ไปกับการประเมินวัฏจักรชีวิตผลิตภัณฑ์ที่ช่วยให้บริษัทเข้าใจถึงประเด็นความยั่งยืนที่สำคัญตลอดห่วงโซ่คุณค่า และสามารถวิเคราะห์ได้ว่าการปล่อยก๊าซเรือนกระจกมาจากกระบวนการใดของการผลิต ซึ่งนำไปสู่การออกแบบและ

พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สามารถลดผลกระทบในจุดที่สำคัญได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยบริษัทประสบความสำเร็จในการดำเนินโครงการนำร่อง “ผลิตภัณฑ์ซีพีเอฟที่ยั่งยืน” ซึ่งเริ่มต้นจากผลิตภัณฑ์ไก่ และได้รับการรับรองมาตรฐาน ProSustain® จาก DNV GL รวมทั้งมีการวิเคราะห์ประสิทธิภาพเชิงเศรษฐนิเวศ (Eco-Efficiency Analysis) ที่สอดคล้องตามมาตรฐาน ISO 14040 และ ISO 14044 เพื่อมั่นใจว่ามีการบริหารจัดการอย่างยั่งยืนเกิดความสมดุลทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ บริษัทยังมีแผนขยายโครงการครอบคลุมผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายทั้งในกลุ่มสัตว์ปีก สุกร และสัตว์น้ำตามลำดับด้วย ทั้งนี้ สามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับโครงการ “ผลิตภัณฑ์ซีพีเอฟที่ยั่งยืน” ได้ที่หน้า 120



นอกเหนือจากการบริหารจัดการกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพและการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืนไปยังลูกค้าและผู้บริโภคแล้ว บริษัทยังให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์และฟื้นฟูความหลากหลายทางชีวภาพผ่านการดูแลรักษาและปลูกป่า เพื่อตอบแทนคุณค่าไม้ที่ช่วยทำหน้าที่ดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ โดยในปี 2557 บริษัทได้ต่อยอดความมุ่งมั่นด้วยแผนยุทธศาสตร์ “ปลูก-ปัน-ป้อง ป่าชายเลน” 5 ปี (2557- 2561) เพื่อร่วมอนุรักษ์และฟื้นฟูป่าชายเลนในพื้นที่ยุทธศาสตร์ของประเทศ จำนวน 5 แห่ง รวมพื้นที่ 2,000 ไร่ ทั้งนี้ สามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับโครงการ “ปลูก-ปัน-ป้อง ป่าชายเลน” ได้ที่หน้า 123

การปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

บริษัทตระหนักดีถึงการเผชิญผลกระทบที่เพิ่มสูงขึ้นอันเนื่องมาจากความเสี่ยงของเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ โดยความมั่นคงในการส่งมอบวัตถุดิบทางการเกษตรกำลังจะเข้าสู่ภาวะเสี่ยงมากขึ้น ซึ่งถือเป็นแรงกดดันที่ท้าทายการจัดหาวัตถุดิบเพื่อป้อนกระบวนการผลิตของบริษัทอย่างยิ่ง โดยหากวัตถุดิบเกิดขาดแคลน จะส่งผลกระทบต่อราคาขายวัตถุดิบ ต้นทุนการผลิตอาหารสัตว์ และต่อเนื่องไปยังการผลิตอาหาร ซึ่งในที่สุดอาจส่งผลกระทบต่อธุรกิจได้ นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศยังส่งผลกระทบต่อคุณภาพของวัตถุดิบในบางกรณีได้เช่นกัน

บริษัทจึงได้กำหนดแนวทางการบริหารจัดการเชิงกลยุทธ์ทั้งในระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาว เพื่อปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ดังนี้

กลยุทธ์ระยะสั้น

บริษัทได้ประเมินความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทาน ติดตามความต้องการวัตถุดิบทางการเกษตรทั่วโลก และบริหารวัตถุดิบคงคลัง (Stock) เพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงโดยบริษัทติดตามความสมดุลระหว่างอุปสงค์และอุปทานในตลาดอย่างใกล้ชิด ควบคู่ไปกับสำรวจแหล่งผลิตวัตถุดิบหลักที่สำคัญของบริษัท เพื่อเป็นทางเลือกทดแทนในกรณีที่เกิดการขาดแคลนขึ้น

ขณะเดียวกัน เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากความผันผวนของราคา บริษัทได้ทำสัญญาซื้อขายวัตถุดิบล่วงหน้า ตลอดจนติดตามวัตถุดิบคงคลังสำรอง รวมถึงบริหารวัตถุดิบคงคลังเป็นประจำทุกวันและในทุกประเทศที่บริษัทดำเนินการ นอกจากนี้ บริษัทยังได้นำข้อมูลจากดาวเทียมมาใช้สนับสนุนการวิเคราะห์แนวโน้มสภาพภูมิอากาศในอดีต เพื่อช่วยคาดการณ์ปัจจัยแวดล้อมในอนาคตที่อาจส่งผลกระทบต่อการจัดหาวัตถุดิบในปัจจุบัน และนำไปสู่การวางแผนรองรับสถานการณ์ฉุกเฉินและเหตุการณ์ที่ไม่คาดคิด

กลยุทธ์ระยะกลาง

บริษัทให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับการวิจัยและพัฒนา เพื่อค้นคว้าและพัฒนาวัตถุดิบทดแทนโดยเฉพาะวัตถุดิบหลักที่มีความเสี่ยงจะได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ อาทิ การใช้ข้าวสาลี มันสำปะหลัง กากคาโนลา หรือธัญพืชกลิ่นแห้ง

กากดีดีจีเอส (DDGS: Distillers Dried Grains with Solubles) ทดแทนข้าวโพด ถั่วเหลือง และรำในการผลิตอาหารสัตว์ รวมถึงการใช้โปรตีนจากถั่วเหลืองและธัญพืชทดแทนปลาป่นเพื่อการผลิตอาหารกุ้ง เป็นต้น ซึ่งการพัฒนาวัตถุดิบทดแทนไม่เพียงแต่ช่วยในการบริหารต้นทุน ควบคุมคุณภาพ และลดความเสี่ยงจากการขาดแคลนวัตถุดิบบางชนิดในบางช่วงเวลา หากยังหมายถึงการรักษาความสามารถในการบริหารความต่อเนื่องทางธุรกิจด้วย



กลยุทธ์ระยะยาว

บริษัทตระหนักดีว่าการปรับเปลี่ยนแนวปฏิบัติด้านเกษตรกรรม และแนวทางดำเนินงานในห่วงโซ่อุปทานสามารถช่วยบรรเทาการปล่อยก๊าซเรือนกระจกและเพิ่มขีดความสามารถในการปรับตัวให้กับเกษตรกร จึงได้ทำงานร่วมกับคู่ค้าธุรกิจภายใต้แนวคิด “คู่คิด คู่พัฒนา ก้าวหน้าเคียงคู่คู่ครัวโลก” มาโดยตลอด

เพื่อความสำเร็จของการดำเนินธุรกิจในระยะยาว บริษัทจึงมุ่งส่งเสริมศักยภาพของคู่ค้าวัตถุดิบทางการเกษตร ผ่านการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีที่ช่วยเกษตรกรเพิ่มผลผลิตและลดต้นทุน รวมถึงสามารถปรับตัวและพึ่งพาตนเองท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศได้ โดยปัจจุบัน บริษัทได้ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐจัดฝึกอบรมให้กับเกษตรกรในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย นำร่องจากกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวโพดที่ส่งเป็นวัตถุดิบให้โรงงานผลิตอาหารสัตว์ของบริษัท ซึ่งความร่วมมือนี้จะนำไปสู่การส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีในระยะยาว การเสริมสร้างความมั่นคงในการจัดหาวัตถุดิบ และการสนับสนุนให้ธุรกิจดำเนินการได้อย่างต่อเนื่องและราบรื่น ทั้งนี้ สามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับ “การพัฒนาศักยภาพเกษตรกรผู้ปลูกข้าวโพด” ได้ที่หน้า 104 - 105



การพัฒนาและดูแลบุคลากร

- » "สิ่งสำคัญในการดูแลบุคลากรที่มีความหลากหลายแตกต่างกัน (Diversity) นอกจากจะให้คุณค่าในความแตกต่างแล้ว ยังต้องทำให้พนักงานรู้สึกได้ว่าเป็นส่วนหนึ่งขององค์กร(Inclusion) มีบรรยากาศการทำงานที่ให้ความเคารพซึ่งกันและกัน บนพื้นฐานค่านิยม CPF Way ซึ่งจะทำให้พนักงานสามารถปลดปล่อยศักยภาพของตนได้อย่างเต็มที่ โดยมีระบบบริหารผลงานที่สนับสนุนเป้าหมายขององค์กร และมุ่งมั่นในผลการปฏิบัติงานที่เป็นเลิศ (Performance Driven Organization) เพื่อสนับสนุนการเติบโตอย่างยั่งยืนของธุรกิจต่อไป"



ปรีชา รณสุกาญจน์

รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส

ด้านนโยบายและงานทรัพยากรบุคคลมาตรฐานโลก ซีพีเอฟ

- » "ในมุมมองของผม ซีพีเอฟเปรียบเสมือนเป็น "องค์กรแห่งโอกาส" นั่นคือโอกาสในการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาศักยภาพตัวอย่างผ่านการปฏิบัติงานจริงอย่างต่อเนื่อง ทำให้มีโอกาสในการแสดงความสามารถอย่างเต็มที่ด้วยความท้าทายเพิ่มขึ้นอยู่ตลอดเวลา เป็นเวทีให้คนรุ่นใหม่ได้แสดงความสามารถร่วมกับคนรุ่นต่างๆ เพื่อเปิดโอกาสให้มีความก้าวหน้าในอาชีพในธุรกิจที่มีการขยายอย่างต่อเนื่อง ทำให้พนักงานทุกคนมีโอกาสเติบโตในหน้าที่การงาน ทั้งในสายงานในปัจจุบัน หรือสายงานอื่นๆ ในอนาคต"



อภิณัย ศรีสังเสริมสกุล

ผู้จัดการฝ่าย สำนักประสานการปฏิบัติงานและการจัดการองค์ความรู้
สายธุรกิจครบวงจรภูมิภาค



PEOPLE DEVELOPMENT



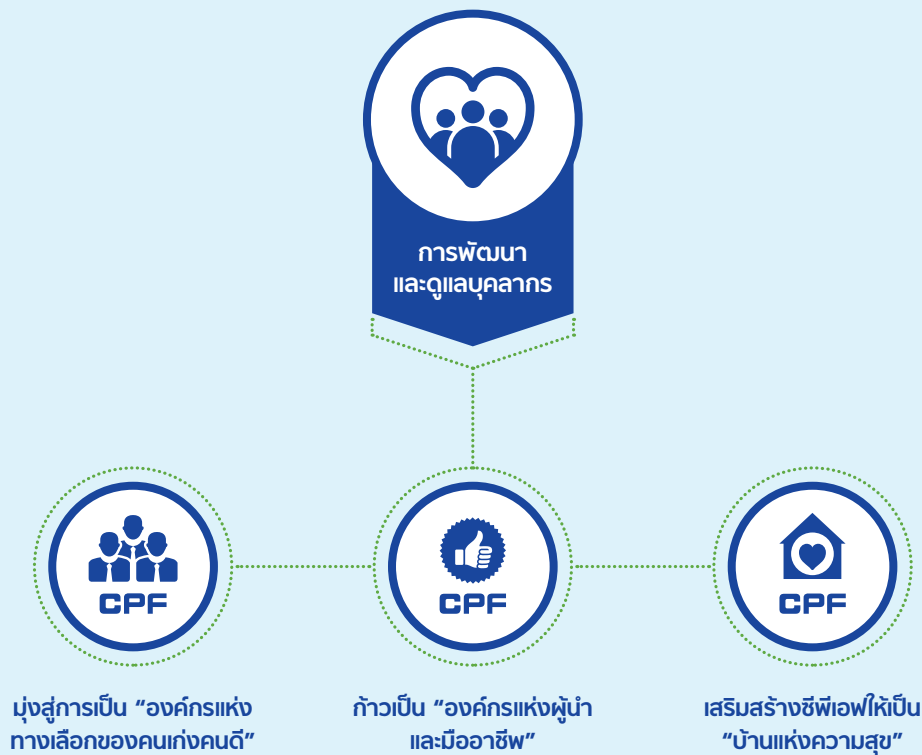


การพัฒนาและดูแลบุคลากร

ความมุ่งมั่น

บริษัทตระหนักดีว่า “พนักงาน” คือ จุดเริ่มต้นของการขับเคลื่อนธุรกิจไปสู่เป้าหมาย เป็นแรงผลักดันสำคัญที่จะนำพาองค์กรไปสู่ความยั่งยืน บริษัทจึงได้พัฒนางานบริหาร ทรัพยากรบุคคลบนพื้นฐานการปฏิบัติต่อบุคลากรอย่างเป็นธรรมและการพหุวัฒนธรรม โดยมุ่งเสริมสร้างโอกาสความก้าวหน้าและบรรยากาศการทำงานแบบมีส่วนร่วม ตลอดจนส่งเสริมทักษะและการเรียนรู้ตลอดระยะเวลาการทำงาน เพื่อความสุขและคุณภาพระหว่างชีวิตการทำงานและชีวิตส่วนตัวของพนักงาน ภายใต้วิสัยทัศน์ **“สร้างคน เสริมธุรกิจ” (People Excel-Business Exceeds)**

เป้าหมาย



พนักงาน คือ รากฐานและหัวใจสำคัญของการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันและการขับเคลื่อนองค์กรไปสู่ความยั่งยืน บริษัทจึงให้ความสำคัญกับการสรรหาและรักษาไว้ซึ่ง “คนเก่ง คนดี” การส่งเสริมโอกาสความก้าวหน้าและพัฒนาขีดความสามารถอย่างเต็มศักยภาพ ตลอดจนการสร้างความผูกพันระหว่างพนักงานกับองค์กร บนพื้นฐานค่านิยม CPF WAY วัฒนธรรมการทำงานที่เคารพในความหลากหลายและยอมรับในความแตกต่าง เพื่อความสุขในการทำงานของพนักงาน อันจะส่งผลต่อความก้าวหน้าที่ยั่งยืนของบริษัท

มุ่งสู่การเป็น “องค์กรแห่งทางเลือกของคนเก่งคนดี”

เพราะตระหนักดีว่าความสำเร็จและความยั่งยืนขององค์กรล้วนมีจุดเริ่มต้นมาจากพนักงาน ประกอบกับการสรรหาและการธำรงรักษาบุคลากรที่มีศักยภาพไว้กับองค์กรเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งบนเส้นทางสู่ความยั่งยืน บริษัทจึงมุ่งเน้นการสร้างและพัฒนาทีมงานให้แข็งแกร่งด้วยบุคลากรที่มีความหลากหลาย ตลอดจน ส่งเสริมให้พนักงานมีโอกาสก้าวหน้าในอาชีพ

• ดึงดูด “คนเก่ง คนดี มีศักยภาพ”

บริษัทมุ่งมั่นที่จะก้าวเป็นองค์กรแห่งทางเลือกของประเทศไทยในบริบทของอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง ด้วยการสรรหาและคัดเลือกบุคลากรทั้งในระดับพนักงานวิชาชีพและระดับผู้บริหารที่มีคุณสมบัติเหมาะสมกับวัฒนธรรมองค์กร พร้อมด้วยทักษะ ความสามารถ และประสบการณ์การทำงานที่สอดคล้องกับความต้องการ ตลอดจนการเปิดโอกาสให้บุคลากรท้องถิ่นที่บริษัทดำเนินธุรกิจอยู่เข้าเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาที่สะท้อนถึงความหลากหลายของบุคลากรในบริษัทด้วย โดยกระบวนการสรรหาบุคลากรและการส่งเสริมความก้าวหน้าในอาชีพของบริษัทดำเนินการบนพื้นฐานความเท่าเทียม ภายใต้สภาพแวดล้อมที่เน้นการมีส่วนร่วม ความเคารพซึ่งกันและกัน และความสัมพันธ์อันดี

สามประโยชน์ สู่ความยั่งยืน
(ต่อประเทศ ประชาชน และบริษัท)

ทำเร็วและมีคุณภาพ

ทำเรื่องยากให้เป็นเรื่องง่าย

ยอมรับการเปลี่ยนแปลง

สร้างสรรค์สิ่งใหม่

มีคุณธรรม ความซื่อสัตย์
และรู้จักตอบแทนบุญคุณ

การสรรหาและคัดเลือกบุคลากรเชิงรุกของซีพีเอฟ

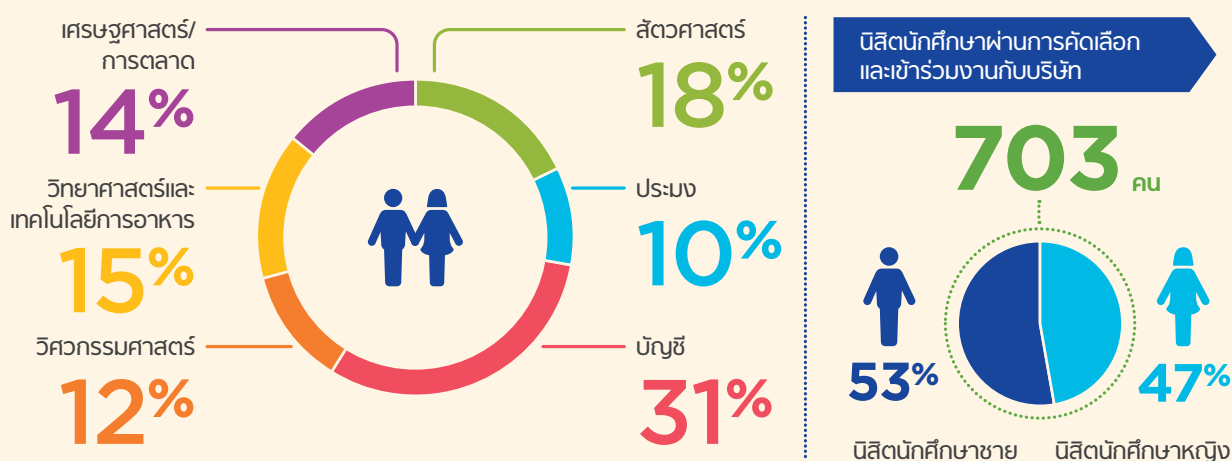


บริษัทดำเนินงานด้านการสรรหาและคัดเลือกบุคลากรในเชิงรุกอย่างต่อเนื่อง โดยร่วมกับมหาวิทยาลัยและสถาบันการศึกษาต่างๆ ริเริ่มโครงการและกิจกรรมหลากหลายรูปแบบเพื่อดึงดูดความสนใจของคนรุ่นใหม่ เริ่มตั้งแต่การแนะนำบริษัทและอาชีพผ่านโครงการ Getting to Know โครงการ CPF Ambassador โครงการ CPF Future Career และโครงการ Student Journey “Roadmap to Success” ตลอดจนการเปิดให้นักศึกษาได้มีโอกาสเตรียมความพร้อมก่อนทำงานจริงผ่านโครงการสหกิจศึกษา

/ ฝึกภาคฤดูร้อน และการเข้าร่วมทำงานกับบริษัทผ่านโครงการ Campus Recruitment เป็นต้น

ในปี 2557 ได้รับนิสิตนักศึกษาเข้าร่วมงานจาก โครงการ Campus Recruitment จำนวน 2,109 คน ซึ่งในจำนวนนี้บริษัทรับเข้าทำงานจำนวน 703 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 33 จากผู้สมัครเข้าร่วมโครงการฯ

สัดส่วนนิสิตนักศึกษาจากสาขาวิชาต่างๆ ที่ผ่านการคัดเลือกจากกิจกรรม Campus Recruitment และเข้าร่วมงานกับบริษัทในปี 2557



• บริหารผลตอบแทนและสวัสดิการที่เหมาะสมและแข่งขันได้ในตลาด

ด้วยตระหนักว่าการบริหารค่าตอบแทนและสวัสดิการของบริษัทที่สามารถแข่งขันได้ในตลาดแรงงาน เป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญที่สนับสนุนให้บริษัทสามารถดึงดูดบุคลากรที่มีคุณภาพ ดำรงรักษาคนเก่ง-คนดีไว้ และจูงใจให้บุคลากรในบริษัททำงานอย่างเต็มประสิทธิภาพ บริษัทจึงกำหนดกรอบค่าตอบแทนและสวัสดิการของบริษัทให้สามารถแข่งขันได้ในฐานะผู้นำในแต่ละกลุ่มธุรกิจ โดยที่ตำแหน่งงานที่มีค่าของงานเทียบเท่ากันจะได้รับผลตอบแทนระดับเดียวกัน ซึ่งระดับผลตอบแทนจะถูกกำหนดโดยคำนึงถึงระดับความรับผิดชอบ ทักษะความสามารถในการทำงานในตำแหน่งนั้นๆ และความทุ่มเทที่จะทำให้งานบรรลุประสงค์ของงานและเป้าหมายขององค์กรประสบความสำเร็จ โดยค่าตอบแทน

ที่พนักงานได้รับนั้นจะสอดคล้องกับผลประกอบการของบริษัท รวมถึงผลการปฏิบัติงานเมื่อเทียบกับเป้าหมายที่กำหนดไว้ตามมุมมองวัตถุประสงค์ต่างๆ ทั้งส่วนบุคคลและแบบกลุ่ม ซึ่งครอบคลุมถึงมุมมองด้านการเงิน มุมมองด้านลูกค้า มุมมองด้านประสิทธิภาพ มุมมองด้านบุคลากร และมุมมองด้านความยั่งยืน

ดังนั้น บริษัทจึงได้ทำการทบทวนและประเมินค่าจ้างงานของตำแหน่งงาน รวมถึงระบบผลตอบแทนและสวัสดิการของพนักงานต่อเนื่องมาอย่างสม่ำเสมอ โดยในปี 2557 บริษัทได้ทบทวนและประเมินค่าจ้างงานของตำแหน่งงานประมาณ 400 ตำแหน่ง จากทุกสายงานธุรกิจในประเทศไทย และในปี 2558 บริษัทมีแผนที่จะทบทวนและประเมินค่าจ้างของธุรกิจทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศอย่างต่อเนื่องต่อไปด้วย



ก้าวเป็น “องค์กรแห่งผู้นำและมืออาชีพ”

การเสริมสร้างทักษะความสามารถและพัฒนาผลการปฏิบัติงานของพนักงานถือเป็นรากฐานนำไปสู่เป้าหมายการเป็นองค์กรแห่งผู้นำและมืออาชีพ โดยบริษัทตระหนักดีว่า “เส้นทางความก้าวหน้าในอาชีพ” คือส่วนสำคัญในช่วงชีวิตการทำงานของพนักงาน บริษัทจึงให้ความสำคัญกับการพัฒนาความสามารถทักษะอาชีพและความเป็นมืออาชีพอย่างต่อเนื่อง เพื่อเสริมสร้างศักยภาพและผลักดันให้พนักงานก้าวหน้าในอาชีพ

ด้วยหลักการพื้นฐานที่ว่าทุกคนต่างมีจุดแข็งและความสามารถเฉพาะตัวที่ควรค่าแก่การยอมรับและการพัฒนา ดังนั้นพนักงานซึ่งถือเป็นสินทรัพย์อันมีค่าของบริษัทจึงควรได้รับโอกาสความก้าวหน้าในอาชีพและพัฒนาตัวเองตลอดช่วงชีวิตการทำงาน โดยบริษัทเล็งเห็นว่าการบริหารจัดการผลการปฏิบัติงาน รวมถึงโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาทักษะความสามารถ คือ กุญแจสำคัญที่ช่วยส่งเสริมความก้าวหน้าในอาชีพของพนักงานทุกคน

G4-LA11

• บ่มเพาะคนเก่ง-คนดี

บริษัทสนับสนุนให้พนักงานสามารถทำงานได้อย่างเต็มศักยภาพโดยการนำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานแบบกำหนดเป้าหมาย (Target Setting) ผ่านระบบออนไลน์มาใช้ ซึ่งช่วยให้พนักงานสามารถกำหนดเป้าหมายการทำงานที่ชัดเจนและสอดคล้องกับทิศทางกลยุทธ์ขององค์กร รวมทั้งมั่นใจได้ถึงผลการปฏิบัติงานที่เป็นไปตามเป้าหมายและสนับสนุนการทำงานมีส่วนร่วม เนื่องจากพนักงานจะได้รับการทบทวนและสะท้อนกลับผลการปฏิบัติงานเป็นระยะๆ นอกเหนือจากการประเมินพฤติกรรมอันพึงประสงค์ในการปฏิบัติงานตามค่านิยม “CPF Way” โดยพนักงานทุกคนจะได้รับการประเมินผลการปฏิบัติงานเป็นประจำทุกปี

สำหรับระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานซึ่งได้กำหนดเกณฑ์การประเมินไว้อย่างชัดเจนและบริษัทนำมาใช้ร่วมกันทั่วทั้งองค์กรนี้ได้เปิดโอกาสให้พนักงานได้ประเมินตนเอง (Self-Assessment) ก่อนการประเมินผลการปฏิบัติงานรายบุคคลร่วมกับผู้บังคับ

บัญชาอย่างเป็นทางการ ซึ่งการประเมินผลโดยผู้บังคับบัญชา (Supervisor-Assessment) ช่วยให้พนักงานมีทิศทางที่ชัดเจนในการปรับปรุงผลการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามที่คาดหวังไว้ นอกจากนี้ ยังเป็นโอกาสที่ให้พนักงานและผู้บังคับบัญชาได้ร่วมพูดคุยถึงจุดแข็งและจุดที่ควรพัฒนา ตลอดจนความคาดหวังและแรงจูงใจในการทำงานที่จะนำไปสู่การกำหนดแผนพัฒนารายบุคคล (Individual Development Plan: IDP) ที่จะช่วยให้พนักงานตระหนักถึงศักยภาพที่แท้จริงของตนเองในการไปสู่เป้าหมายที่ต้องการ โดยบริษัทพร้อมสนับสนุนอย่างเต็มที่เพื่อให้พนักงานทุกคนได้รับโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างเหมาะสม

ทั้งนี้ ผลจากการประเมินการปฏิบัติงาน ซึ่งพิจารณาทั้งจากผลงานและแนวทางการปฏิบัติงานที่สะท้อนถึงความเป็นผู้นำและพฤติกรรมอันพึงประสงค์ตามค่านิยมของบริษัท จะนำมาสู่การกำหนดผลตอบแทนซึ่งสะท้อนผ่านการขึ้นเงินเดือน การปรับพิเศษ และการเลื่อนตำแหน่ง โดยพนักงานทุกคนในทุกระดับได้รับการประเมินผลงานประจำปีตามหลักเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานเทียบกับเป้าหมายที่กำหนดไว้ และ/หรือพฤติกรรมในการทำงานตามแต่ละลักษณะงาน

G4-LA9, G4-LA10

• พัฒนาความเป็นมืออาชีพ

การพัฒนาบุคลากรถือเป็นองค์ประกอบสำคัญที่จะนำพาบริษัทไปสู่วิสัยทัศน์ “ครัวของโลก” โดยบริษัทเปิดกว้างให้พนักงานเรียนรู้และพัฒนาตนเองในหลากหลายรูปแบบ เพื่อเสริมสร้างจุดแข็งในการทำงาน ยกย่องทักษะความรู้เฉพาะทางและความเป็นผู้นำ ตลอดจนช่วยให้สามารถจัดการความท้าทายของแต่ละบุคคลซึ่งแตกต่างกันออกไปได้

บริษัทได้จัดตั้ง บริษัท ซีพีเอฟ เทรนนิ่งเซ็นเตอร์ จำกัด (CPF Training Center-CPFTC) เพื่อรับผิดชอบการพัฒนาทรัพยากรบุคคลในทุกระดับ ทุกสาขาวิชาชีพให้ “เก่งงาน เก่งคน เก่งธุรกิจ” โดยปี 2557 บริษัทฯ ประสบความสำเร็จได้รับการรับรองระบบมาตรฐาน ISO 29990:2010 เป็นบริษัทแรกของประเทศไทยที่บริษัท United Registrar of Systems Ltd. (URS) ภายใต้ Accredited Bodies ของ United Kingdom

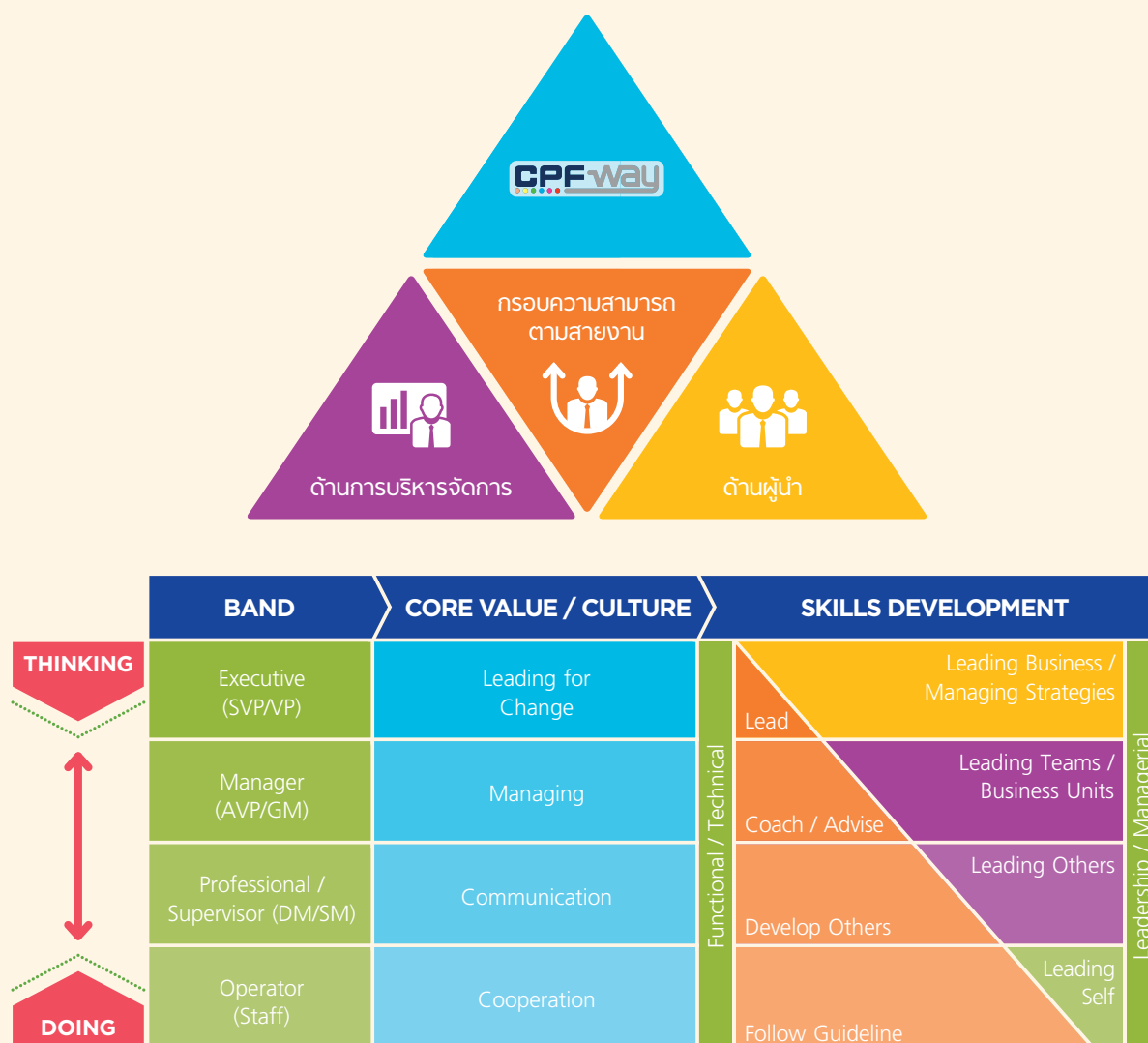
Accreditation Service (UKAS) สหราชอาณาจักร ให้การรับรอง และได้ประกาศใช้ระบบดังกล่าว ซึ่งก่อนหน้านี้ในปี 2555 บริษัทฯ ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบบริหารคุณภาพ ISO 9001:2008 ภายใต้การให้คำปรึกษาด้านการออกแบบและพัฒนาการเรียนรู้ การบริการด้านการฝึกอบรม และการเรียนรู้ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ มาแล้วเช่นกัน

เพื่อให้พนักงานได้รับการพัฒนาที่สนับสนุนการทำงานอย่างต่อเนื่อง และครอบคลุมคุณสมบัติหลักของผู้นำ 2 ประการ คือ เป็น “คนเก่ง” และ “คนดี” ที่สอดคล้องกับค่านิยมองค์กร CPF Way บริษัทฯ จึงได้

กำหนดกรอบการพัฒนาบุคลากรตามความสามารถ (Competency Based Development) ครอบคลุม 4 ด้านหลัก ประกอบด้วย

- การพัฒนาทักษะความเป็นผู้นำและความสามารถในการบริหารจัดการ (Leadership/Managerial Skills Development)
- การฝึกอบรมและพัฒนาความสามารถในการปฏิบัติงาน (Functional/Technical Skills Development)
- การพัฒนาทักษะด้านคอมพิวเตอร์ (Computer Training)
- การพัฒนาด้านภาษา (Language Development)

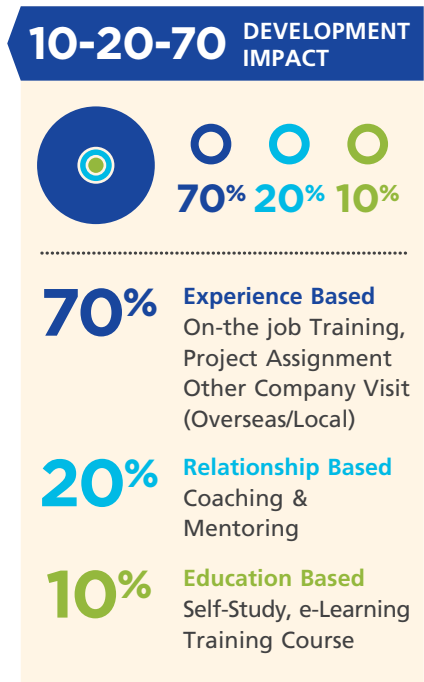
รูปแบบการพัฒนาบุคลากรของซีพีเอฟ (CPF HR DEVELOPMENT MODEL)



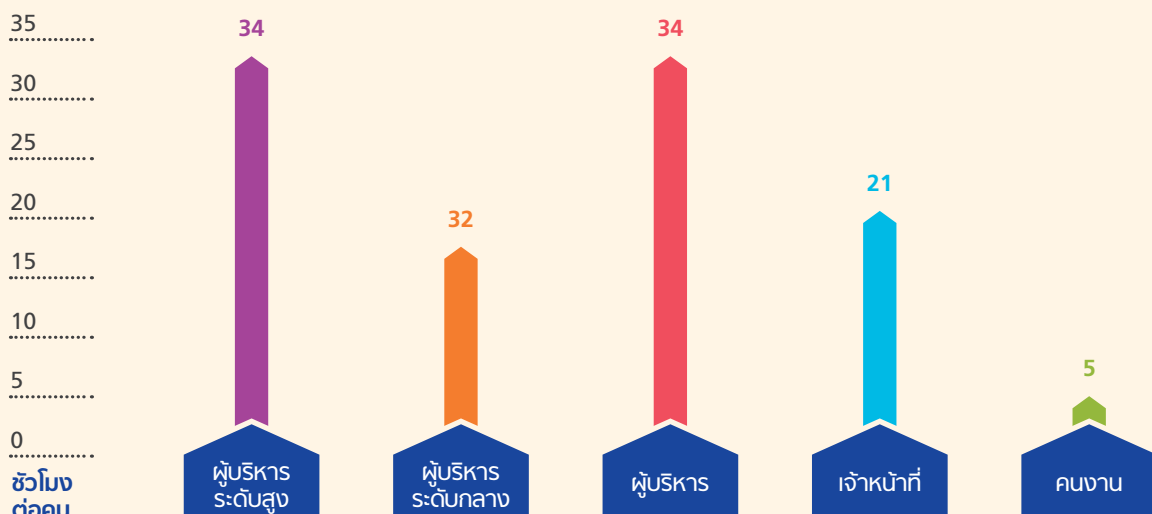
สำหรับการพัฒนาบุคลากรตามกรอบ Competency Based Development บริษัทได้นำหลัก "Development Impact: 10-20-70" มาประยุกต์ใช้ในการดำเนินงาน เพื่อให้การพัฒนาพนักงานสามารถเกิดขึ้นได้อย่างเป็นรูปธรรมดังนี้

- 1) รูปแบบการศึกษา (Education Based) ร้อยละ 10 โดยให้ความสำคัญกับการฝึกอบรม (Training) การอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) และการอ่าน (Reading)
- 2) รูปแบบความสัมพันธ์ (Relationship Based) ร้อยละ 20 โดยส่งเสริมการพัฒนาผ่านการสอนงาน (Coaching) ระบบพี่เลี้ยง (Mentoring) และการให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback)
- 3) รูปแบบประสบการณ์ (Experience Based) ร้อยละ 70 โดยเน้นการพัฒนาผ่านการสร้างประสบการณ์ความท้าทาย (Challenging Experiences) การมอบหมายงาน / โครงการ (Assignments) และการมอบหมายงานใหม่ (Job Change / New Role)

ในปี 2557 บริษัทมีหลักสูตรการพัฒนาทักษะและการเรียนรู้ตลอดช่วงชีวิตการทำงาน ซึ่งรวมถึงหลักสูตรการเตรียมความพร้อมให้กับพนักงานก่อนเกษียณรวมกว่า 17,500 หลักสูตร เพื่อพัฒนาทักษะความสามารถ ตลอดจนรักษามาตรฐานการปฏิบัติงาน เพื่อความปลอดภัยในอาหารที่จะส่งต่อสู่ผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยชั่วโมงฝึกอบรมเฉลี่ยของพนักงานทั้งหมด 62,209 คน อยู่ที่ 11 ชั่วโมงต่อคนต่อปี คิดเป็นสัดส่วนการฝึกอบรมระหว่างพนักงานชายและหญิงอยู่ที่ 13:9 ชั่วโมงต่อคนต่อปี



การฝึกอบรมและพัฒนาพนักงานปี 2557



หมายเหตุ: จำนวนชั่วโมงการฝึกอบรม ไม่นับรวมการส่งพนักงานไปศึกษาต่อระดับปริญญาโท-ปริญญาเอก ทั้งในและต่างประเทศ รวมถึงหลักสูตรการอบรมที่มีระยะเวลาต่อเนื่องระหว่างปี 2557 - 2558

สำหรับการเตรียมความพร้อมให้กับพนักงานก่อนเกษียณ บริษัทดำเนินการผ่าน โครงการเกษียณเกษม (Aging Employee Management) นำร่องในสายธุรกิจอาหารแปรรูป ตั้งแต่ปี 2552 เป็นต้นมา ภายใต้แนวคิด “D4D” ประกอบด้วย D-Money การบริหารการเงิน D-Healthy การดูแลสุขภาพ D-Work การสร้างอาชีพหลังเกษียณ และ D-Life การเตรียมความพร้อมก่อนเกษียณ เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมทั่วไปแก่พนักงานที่จะเกษียณอายุทุกคน โดยในปี 2557 บริษัทได้เปิดให้พนักงานจากหลากหลายสายธุรกิจเข้าร่วมโครงการ ซึ่งมีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 252 คน และจากการสำรวจหลังจากเข้าร่วมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ พบว่าระดับความพึงพอใจของพนักงานอยู่ที่ร้อยละ 93 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่บริษัทกำหนดไว้ที่ร้อยละ 80 ทั้งนี้ จากการนำร่องและปรับปรุงหลักสูตรการฝึกอบรมเตรียมความพร้อมก่อนเกษียณมาเป็นระยะเวลา 6 ปี และได้ผลตอบรับเป็นที่น่าพึงพอใจ โดยระดับความพึงพอใจของพนักงานสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานทุกปี จึงเป็นที่มาของการออกแบบหลักสูตร Employee Management: Retirement Program เพื่อเป็นหลักสูตรอบรมที่มีกิจกรรมสนับสนุน

สำหรับพนักงานทุกระดับ ทุกสายธุรกิจเมื่อใกล้เกษียณอายุ ซึ่งคาดว่าจะสามารถนำมาใช้ในการฝึกอบรมได้ในปี 2558

นอกจากนี้ บริษัทยังมีระบบจัดการองค์ความรู้ (Knowledge Management) ที่รวบรวมความรู้ด้านต่างๆ ที่มีคุณค่าเข้าไว้ด้วยกันอย่างเป็นระบบ เพื่อให้พนักงานง่ายต่อการเข้าถึงและการนำไปใช้ในการปรับปรุงความสามารถและผลการดำเนินงาน โดยปัจจุบันมีข้อมูล หนังสือ และเอกสารต่างๆ จำนวนกว่า 30,000 ชุด ในระบบ CPF Knowledge Management และนวัตกรรมการเรียนรู้ (Learning Innovation) ที่ให้พนักงานสามารถเรียนรู้ด้วยตนเองในทุกที่ทุกเวลา ผ่านช่องทางต่างๆ อาทิ Website, e-Learning และ Interactive Simulation

ยิ่งไปกว่านั้น บริษัทยังได้มุ่งเน้นการเสริมศักยภาพในการพัฒนาบุคลากรอย่างต่อเนื่อง ด้วยการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ (Learning Center) ในสายธุรกิจต่างๆ เพื่อพัฒนาทักษะและความชำนาญเฉพาะทางให้แก่บุคลากร รวมทั้งสร้างผู้เชี่ยวชาญในแต่ละสาขาวิชาชีพ เพื่อให้เป็นอีกกลไกหนึ่งในการขับเคลื่อนธุรกิจอย่างยั่งยืน

ศูนย์การเรียนรู้ (Learning Center)

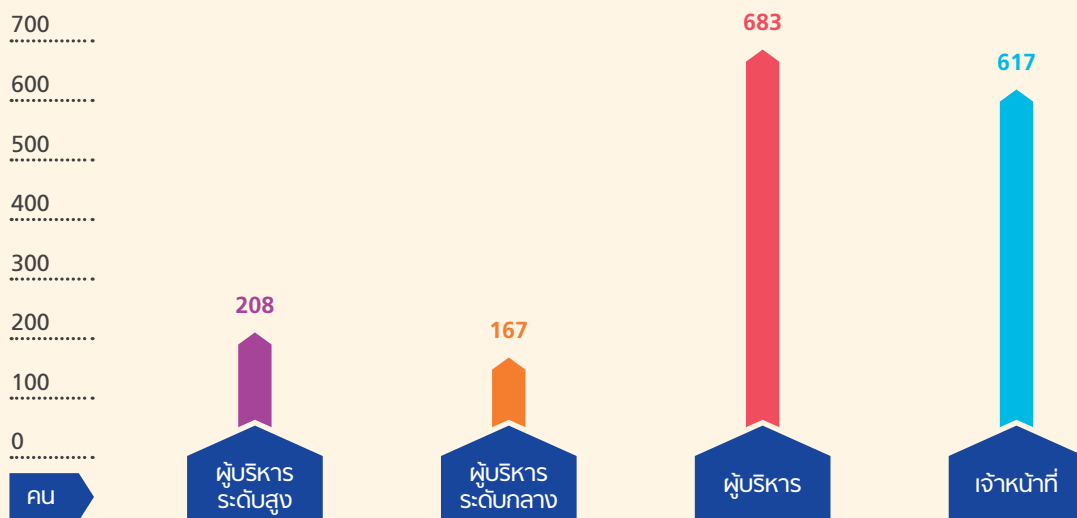


เสริมสร้างทักษะความเป็นผู้นำ

บริษัทให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับการพัฒนาผู้นำ โดยได้ริเริ่มโครงการพัฒนาภาวะผู้นำมากมาย อาทิ โครงการ Leadership Program ประกอบด้วย 4 หลักสูตรตามระดับของพนักงาน ซึ่งครอบคลุมในทุกระดับ โครงการ Global Executives

Development Program ซึ่งมุ่งพัฒนาผู้บริหารเพื่อให้สามารถนำประสบการณ์ความรู้มาช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารและยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของบริษัทสู่สากล เป็นต้น โดยในระหว่างปี 2555-2557 มีพนักงานกว่า 1,700 คนเข้าร่วมโครงการดังกล่าว

จำนวนผู้เข้าอบรมในโครงการ Leadership Program ระหว่างปี 2555-2557



บริหาร “คนเก่ง คนดี และมีศักยภาพสูง”

บริษัทเชื่อว่า “คนเก่ง คนดี และมีศักยภาพสูง (Talented Employee)” จะช่วยขับเคลื่อนองค์กรไปข้างหน้าด้วยการปฏิบัติงานที่เป็นเลิศทั้งด้านประสิทธิภาพ ภาวะความเป็นผู้นำ

และการคิดเชิงนวัตกรรม โดยบริษัทมีนโยบายการบริหารและสืบทอดตำแหน่งงานที่ชัดเจน เพื่อเตรียมความพร้อม “คนเก่ง คนดี” และมีศักยภาพสูงสู่การเป็นผู้บริหาร ซึ่งมีกระบวนการในการบริหารจัดการที่สำคัญใน 6 ขั้นตอน

6 ขั้นตอนการบริหารจัดการ “คนเก่ง คนดี และมีศักยภาพสูง”



เสริมสร้างซีพีเอฟให้เป็น “บ้านแห่งความสุข”

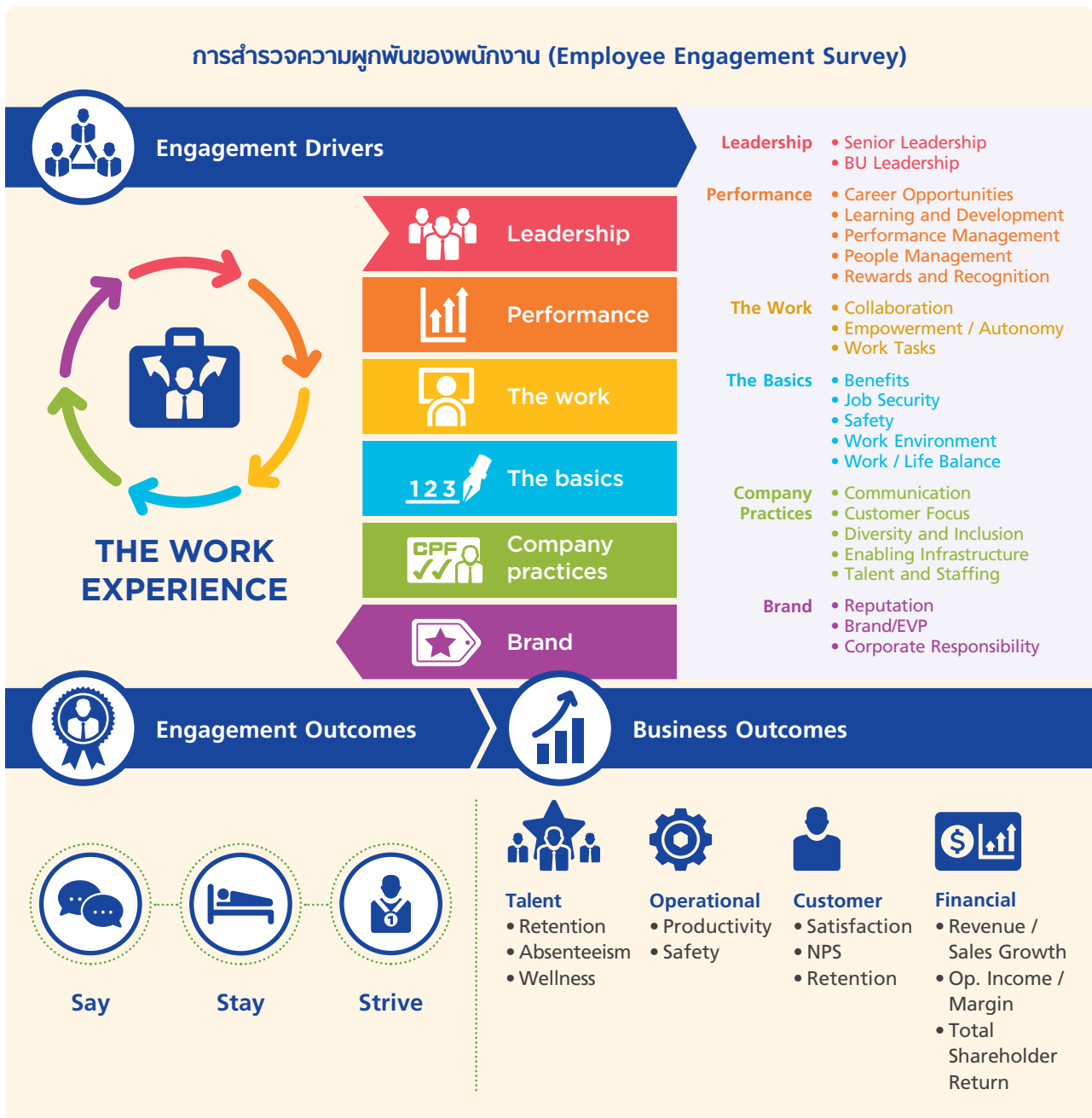
ด้วยความมุ่งมั่นที่จะเสริมสร้างองค์กรให้เป็น “บ้านแห่งความสุข (CPF Home of Happiness)” บริษัทจึงมุ่งมั่นบริหารงานบนหลักความเสมอภาคและความสุข ซึ่งถือเป็นพันธกิจสำคัญยิ่งต่อการรักษาความผูกพันของพนักงาน การสร้างสถานที่ทำงานที่ทุกคนยอมรับในความแตกต่างและเคารพสิทธิของกันและกัน ตลอดจนการจัดสภาพแวดล้อมในการทำงานที่ปลอดภัยและถูกสุขอนามัยให้แก่พนักงานทุกคน

• สร้างความผูกพันของพนักงานต่อองค์กร

บริษัทปรารถนาให้พนักงานมีความผูกพันต่อองค์กรและมีความสุขในการทำงานและการปฏิบัติตนตามค่านิยม เพราะความผูกพันต่อองค์กรและมีความสุขในการทำงาน จะส่งผลให้พนักงานพูดถึงองค์กรในเชิงบวก (Say) ตั้งใจทำงานและอยู่กับองค์กร

นานขึ้น (Stay) ตลอดจนมุ่งมั่นสร้างผลงานที่ดีกว่า (Strive) โดยในปี 2557 พบว่าสัดส่วนพนักงานในประเทศไทยที่มีอายุงานมากกว่า 5 ปี สูงถึงร้อยละ 72 และมากกว่า 10 ปี อยู่ที่ร้อยละ 68 ขณะที่อัตราการลาออกของพนักงาน (ไม่นับรวมคนงาน) อยู่ที่ร้อยละ 9.9

เพื่อให้บรรลุความคาดหวังในการเสริมสร้างความผูกพันของพนักงาน บริษัทพยายามอย่างสุดความสามารถในการสร้างให้พนักงานตระหนักถึงความสำคัญและความสัมพันธ์โดยตรงระหว่างพันธกิจของบริษัทและการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานแต่ละคน ควบคู่ไปกับการสื่อสารอย่างเปิดเผยและโปร่งใส ผ่านช่องทางที่หลากหลาย อาทิ CEO Town Hall การประชุมเพื่อสื่อสารทิศทางการกลยุทธ์และเป้าหมายของบริษัทไปยังพนักงาน, การพูดคุยระหว่างผู้บังคับบัญชากับผู้ใต้บังคับบัญชา (Face to Face), CPF Intranet สื่อกลางในการรายงานข้อมูลข่าวสารและการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญของบริษัท CEO Website ช่องทาง



*อ้างอิงข้อมูล Aon Hewitt

สำหรับประธานคณะผู้บริหาร (CEO) ในการสื่อสารวิสัยทัศน์และนโยบาย ทั้งยังเป็นช่องทางสำหรับพนักงานในการส่งข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะ หรือข้อร้องเรียนไปยัง CEO นอกจากนี้ยังมี CPF HR Web Portal, People Engagement Headline e-newsletter ที่ทำหน้าที่แบ่งปันแนวคิดและแนวทางในการบริหารงานและการทำงานร่วมกัน และ The Way e-Magazine ที่จัดทำขึ้นเพื่อสื่อสารการดำเนินงานด้าน CSR สู่ความยั่งยืนของบริษัท รวมถึงแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงด้านความยั่งยืนทั้งในระดับอุตสาหกรรมและระดับโลก

ในปี 2557 บริษัทยังได้เพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์ผ่านแอปพลิเคชันบนสมาร์ตโฟน หรือ CPF Employee Engagement Application เพื่อใช้ติดต่อสื่อสารกับพนักงานให้มากขึ้นด้วย

ขณะเดียวกัน บริษัทได้ดำเนินการสำรวจความผูกพันและทัศนคติของพนักงานต่อองค์กร เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาการบริหารจัดการด้านทรัพยากรบุคคลอย่างต่อเนื่อง โดยระหว่างปี 2554-2555 บริษัทได้จ้างที่ปรึกษาที่ปรึกษาภายนอกดำเนินการสำรวจความผูกพันของพนักงานผ่านแบบสอบถามในรูปแบบออนไลน์

(Employee Engagement Survey) ทัวทั้งองค์กร โดยพิจารณาจาก 6 ปัจจัย ได้แก่ ผู้นำ/ผู้บริหาร การบริหารผลการปฏิบัติงาน ลักษณะงานที่ทำ สวัสดิการและความต้องการพื้นฐาน การบริหารงานองค์กรและชื่อเสียงองค์กรดังภาพ ซึ่งพบว่าระดับความผูกพันของพนักงานต่อองค์กรอยู่ที่ร้อยละ 64 และในปี 2557 บริษัทได้สำรวจความผูกพันของพนักงานในรูปแบบ Employee Pulse Survey กับพนักงานกลุ่มย่อย ทั้งสิ้น 17 สายธุรกิจ เพื่อให้ทราบระดับความผูกพันและความพึงพอใจของพนักงานหลังจากดำเนินโครงการอันเนื่องมาจากการสำรวจ EE Survey ระหว่างปี 2554-2555 ใน 3 ด้าน ที่พนักงานระบุว่าปัจจัยที่อยากใหบริษัทให้ความสำคัญมากขึ้นได้แก่ การยกย่องชมเชย (Recognition) โอกาสก้าวหน้าในสายอาชีพ (Career Opportunity) และการบริการด้านทรัพยากรบุคคล (HR Practice) ซึ่งผลการจัดทำ Employee Pulse Survey พบว่าระดับความผูกพันของพนักงานอยู่ที่ร้อยละ 69

นอกจากนี้ ในปี 2558 บริษัทมีแผนที่สำรวจความผูกพันของพนักงาน (Employee Engagement Survey) ทัวทั้งองค์กรอีกครั้ง

G4-LA16, G4-HR3, G4-HR12

• **เคารพสิทธิมนุษยชนและคุณภาพชีวิตแรงงาน**

เพราะเชื่อว่าเมื่อใดที่พนักงานตระหนักรู้ถึงคุณค่าของงานที่ตนเองรับผิดชอบและเคารพในความแตกต่างของผู้อื่น เมื่อนั้นจะนำไปสู่การสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่มทางธุรกิจ บริษัทจึงมุ่งมั่นและทุ่มเทในการบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลทั้ง 62,209 คน ให้ได้รับการปฏิบัติอย่างเสมอภาค พร้อมโอกาสในการคิดสร้างสรรค์และการเคารพในความแตกต่าง ควบคู่ไปกับการนำมาตราฐานแรงงานไทย (มรท.8001-2553) และแนวปฏิบัติด้านแรงงานที่ดี (Good Labor Practice - GLP) มาใช้ในการบริหารจัดการเพื่อให้มั่นใจว่าการปฏิบัติต่อพนักงานของบริษัทอยู่บนพื้นฐานความเท่าเทียมและเป็นธรรม ตลอดจนเป็นไปตามกฎระเบียบและสอดคล้องกับมาตรฐานสากล

ในปี 2557 บริษัทยังได้ประกาศใช้นโยบายด้านสิทธิมนุษยชน (Human Rights Policy) ซึ่งกำหนดมาตรฐานที่บริษัทมุ่งหวังต่อพนักงานและคู่ค้าไว้อย่างชัดเจน ทั้งนี้ เพื่อสนับสนุนและเคารพสิทธิมนุษยชนตามที่ระบุไว้ในปฏิญญาสากลว่าด้วยสิทธิมนุษยชน (United Nations Universal Declaration of Human Rights: UNDHR) และปฏิญญาว่าด้วยหลักการและสิทธิขั้นพื้นฐานในการทำงานขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ (The International

Labor Organization (ILO) Declaration on Fundamental Principles and Rights at Work) โดยความมุ่งมั่นต่อการเคารพสิทธิมนุษยชนของบริษัทยังได้สะท้อนให้เห็นอย่างชัดเจน ผ่านนโยบายการบริหารจัดการด้านต่างๆ ที่สำคัญของบริษัท ดังนี้

- นโยบายกำกับดูแลกิจการ (Corporate Governance Policy)
- จริยธรรมสำหรับพนักงาน (Code of Conduct)
- นโยบายความรับผิดชอบต่อสังคม (Corporate Social Responsibility Policy)
- นโยบายด้านการจ้างและการบริหารแรงงาน (Employment and Labor Management Policy)
- นโยบายการบริหารความหลากหลายและยอมรับในความแตกต่าง (Diversity and Inclusion Policy)
- นโยบายด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม (Safety, Health and Environment Policy)
- นโยบายด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนและแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจ (Sustainable Sourcing Policy and Supplier Guiding Principle)

สำหรับการบริหารแรงงานต่างชาติจำนวนกว่า 2,900 คนในประเทศไทย บริษัทได้ดำเนินการรับแรงงานโดยตรงจากตัวแทนจัดหางานที่ถูกกฎหมายจากประเทศต้นทางตามที่รัฐบาลไทยได้ลงนามบันทึกข้อตกลงเกี่ยวกับการทำงานของแรงงานต่างชาติในประเทศไทยในระดับทวิภาคี (MOU) เพื่อป้องกันปัญหาด้านการค้ามนุษย์ และแรงงานบังคับ รวมถึงปฏิบัติตามพันธกิจด้านความรับผิดชอบต่อสังคมของประเทศไทยและต่างชาติด้วยความเท่าเทียมกัน โดยให้ผลประโยชน์และสวัสดิการต่างๆ เทียบเท่ากับกฎหมายกำหนดด้วย ทั้งนี้ เพื่อให้แรงงานต่างชาติรู้สึกเสมือนว่าบริษัทคือ “บ้านหลังที่ 2” ของทุกคน

และเพื่อให้มั่นใจว่าพนักงานสามารถส่งข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนเกี่ยวกับข้อกำหนดในการทำงานและเงื่อนไขในการจ้างงานไปยังระดับผู้บริหาร บริษัทได้จัดช่องทางการสื่อสารให้พนักงานทุกคนสามารถแจ้งปัญหาและข้อร้องเรียนผ่านช่องทางต่างๆ อาทิ CEO Website คณะกรรมการสวัสดิการผู้รับเรื่องร้องเรียน อีเมล จดหมาย บันทึก โทรศัพท์ หรือทางวาจา โดยจะไม่เปิดเผยชื่อพนักงานผู้แจ้งเป็นการทั่วไป ทั้งนี้ หลังจากได้รับข้อร้องเรียนแล้ว ผู้บริหาร และ/หรือ หน่วยงานผู้รับผิดชอบ และ/หรือ คณะกรรมการจะทำหน้าที่พิจารณา

ตรวจสอบ ก่อนดำเนินการแก้ไข และ/หรือแจ้งผลการดำเนินการ กลับไปยังพนักงานผู้แจ้ง (กรณีที่ทราบ) โดยในปี 2557 บริษัท ได้รับข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะ ผ่านทางคณะกรรมการสวัสดิการ ประจำแต่ละโรงงาน จากการประชุมแต่ละไตรมาส จำนวน 11 เรื่อง ซึ่งได้ดำเนินการตอบกลับและแก้ไขปัญหาเรียบร้อยแล้วในทุกๆ เรื่อง ทั้งนี้ ไม่มีข้อร้องเรียนใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับสิทธิมนุษยชน และการเลือกปฏิบัติ รวมถึงไม่มีข้อร้องเรียนในปี 2556 ที่ ดำเนินการแก้ไขต่อเนื่องมาจนถึงปี

เสริมสร้างวัฒนธรรมแห่งความหลากหลาย

บริษัทเห็นคุณค่าประโยชน์ของการนำความคิด ทักษะ ประสบการณ์ และวัฒนธรรมที่แตกต่างของบุคลากรมาต่อยอดให้เป็นพลัง สำคัญในการขับเคลื่อนธุรกิจให้ก้าวหน้าและมุ่งสู่ความเป็นเลิศ โดยนโยบายด้านการจ้างและการบริหารแรงงาน รวมถึงนโยบาย การบริหารความหลากหลายและยอมรับในความแตกต่างของ บริษัทต่างสะท้อนให้เห็นถึงความมุ่งมั่นที่จะเคารพในความ แตกต่างและปฏิบัติต่อพนักงานอย่างเท่าเทียมกัน โดยไม่เอื้อ ประโยชน์หรือลิดรอนสิทธิของพนักงานอย่างไม่เป็นธรรม อันมี สาเหตุมาจากเรื่องเชื้อชาติ สัญชาติ เผ่าพันธุ์ สีผิว ต้นตระกูล ศาสนา สถานะทางสังคม เพศ อายุ ความพิการหรือทุพพลภาพ แนวคิดทางการเมือง ตลอดจนสถานภาพเกี่ยวกับการสมรส นอกจากนี้ บริษัทยังให้ความสำคัญกับการเสริมสร้างวัฒนธรรม การทำงานที่เอื้อให้พนักงานซึ่งมีความแตกต่างกันทั้งด้านอายุ

วัฒนธรรม และบุคลิกภาพ ได้มีโอกาสก้าวหน้าในหน้าที่การงาน รวมถึงมุ่งส่งเสริมบรรยากาศการทำงานที่กระตุ้นให้เกิดความ คิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมไปพร้อมกันด้วย

ทั้งนี้ แนวทางการบริหารความหลากหลายและยอมรับความ แตกต่าง (Diversity and Inclusion) ของบริษัท ครอบคลุมการ ปฏิบัติดังนี้

- ผู้นำต้องพร้อมรับฟังความคิดเห็นที่แตกต่างของผู้อื่น
- ส่งเสริมให้พนักงานกล้าที่จะแสดงความคิดเห็นอย่างสร้างสรรค์
- เสริมสร้างบรรยากาศในการทำงานและความเคารพซึ่งกัน และกัน สามารถอยู่ร่วมกันบนพื้นฐานของความแตกต่าง ไม่เลือกปฏิบัติและมีความเสมอภาคในโอกาส
- ยกย่องชมเชยพนักงานอย่างเหมาะสม

ส่งเสริมนวัตกรรมทั่วทั้งองค์กร

บริษัทตระหนักดีว่านวัตกรรม คือ ปัจจัยสำคัญต่อการเจริญ เติบโตของธุรกิจ และการมีบุคลากรที่เต็มเปี่ยมไปด้วยความคิด สร้างสรรค์และกล้าริเริ่มสิ่งใหม่ๆ จะเป็นกุญแจที่นำธุรกิจไปสู่ ความอย่างยั่งยืน บริษัทจึงมุ่งส่งเสริมให้พนักงานในทุกระดับ ใช้ความคิดสร้างสรรค์และริเริ่มนวัตกรรม ด้วยการดำเนินงาน ในหลากหลายรูปแบบมาอย่างต่อเนื่อง โดยมีโครงการและ กิจกรรมที่โดดเด่น อาทิ

จำนวนนวัตกรรม ปี 2555-2557

YEAR	นวัตกรรม	ประเภทใช้	ประเภทปรับปรุง	ประเภทสร้างใหม่
2555	527	121	350	56
2556	1,601	963	586	52
2557	3,323 ผลงาน	2,062 ผลงาน	1,193 ผลงาน	68 ผลงาน

- กิจกรรม CPF 3i Day: ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมภายในองค์กร และส่งผลงานเข้าประกวดในงาน CPF CEO AWARDS ซึ่งจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี โดยในปี 2557 มีผลงานนวัตกรรมเข้าร่วมประกวด CPF CEO AWARDS 2014 จำนวน 3,323 ผลงาน แบ่งเป็นประเภท i1: ประเภทรักษาสภาพ จำนวน 2,062 ผลงาน ประเภท i2: ประเภทปรับปรุง จำนวน 1,193 ผลงาน และประเภท i3: ประเภทสร้างใหม่ จำนวน 68 ผลงาน โดยมีผลงานอนุสิทธิบัตรรับรางวัล CPF CEO AWARDS 2014 จำนวน 8 ผลงาน
- โครงการ Food Business Innovation: มุ่งปลูกฝังให้นวัตกรรมเป็นค่านิยมพื้นฐานของบุคลากรในสายธุรกิจอาหาร โดยในปี 2557 มีพนักงานและคนงานเข้าร่วมโครงการมากกว่าร้อยละ 60 และมีผลงานสร้างสรรค์เกิดขึ้นมากกว่า 8,000 แนวคิด
- โครงการ TRIZ Program: เน้นพัฒนาขีดความสามารถของกลุ่มผู้บริหารระดับต้นในด้านการสร้างสรรค์และพัฒนาการปฏิบัติงาน รวมถึงกระบวนการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับระบบเทคโนโลยีจนสามารถเกิดเป็นนวัตกรรม โดยในปี 2557 มีพนักงานเข้าร่วมโครงการมากกว่า 90 คน
- โครงการ Cross BU: มุ่งเน้นการพัฒนาพนักงานให้เป็นนวัตกรรม โดยในปี 2557 มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 75 คน และมีโครงการที่เกิดขึ้นจากการนำการเรียนรู้มาต่อยอดจำนวน 10 โครงการ

ปรับปรุงแนวปฏิบัติด้านแรงงานในห่วงโซ่อุปทาน

นอกเหนือจากการเคารพสิทธิมนุษยชนและสิทธิแรงงานของพนักงานแล้ว บริษัทยังให้ความสำคัญต่อสิทธิมนุษยชนในห่วงโซ่อุปทานที่ซับซ้อนด้วย โดยในปี 2557 บริษัทได้จัดทำ “นโยบายการจัดหาอย่างยั่งยืนและแนวปฏิบัติสำหรับคู่ค้าธุรกิจ” เพื่อตอกย้ำถึงความมุ่งมั่นในการเคารพสิทธิมนุษยชนและสิทธิแรงงาน และมั่นใจว่าคู่ค้าธุรกิจของบริษัทมีการจ้างงานที่เป็นธรรมและถูกต้องตามกฎหมาย สำหรับเนื้อหาเพิ่มเติมเกี่ยวกับแนวทางการส่งเสริมสิทธิมนุษยชนในห่วงโซ่อุปทาน สามารถอ่านรายละเอียดได้ในหัวข้อ “สิทธิมนุษยชน” และ “การจัดหาอย่างยั่งยืน” และ หน้า 53 และ 42 ตามลำดับ

G4-LA5, G4-LA6

ใส่ใจความปลอดภัยและสุขอนามัยในที่ทำงาน

บริษัทให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับการจัดสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยให้แก่พนักงานในสถานที่ทำงานทุกแห่ง ไม่ว่าจะเป็นที่ฟาร์ม โรงงานผลิต พื้นที่สำนักงานสำหรับส่วนงานบริหารและสนับสนุนการผลิต รวมไปถึงสถานที่ทำงานในร้านค้าปลีกต่างๆ เพื่อให้มั่นใจว่าการดำเนินงานของบริษัทปลอดภัยต่อผู้มีส่วนได้เสียทั้งพนักงาน คู่ค้าธุรกิจ และชุมชนโดยรอบ

ตั้งแต่ปี 2551 เป็นต้นมา บริษัทได้กำหนดนโยบาย พัฒนา มาตรฐานการบริหารจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และ สิ่งแวดล้อม (Safety Health and Environment: SHE) ภายใต้ชื่อ CPF SHE Management System หรือ CPF SHE MS ซึ่งสอดคล้องตามมาตรฐานสากล ISO 14001 และ OHSAS 18001 และมีการตรวจประเมินเพื่อการรับรองประสิทธิภาพการดำเนินงานตามมาตรฐานดังกล่าวจาก Certified Body ภายนอก และผู้ตรวจประเมินจากส่วนกลางของบริษัทอีกด้วย โดยปัจจุบันบริษัทได้ดำเนินการและผ่านการรับรองตามมาตรฐาน CPF SHE MS ครอบคลุมการดำเนินงานของโรงงานและฟาร์มประมาณร้อยละ 95 และคาดว่าจะครอบคลุมทุกหน่วยธุรกิจรวมสายธุรกิจการค้า โลจิสติกส์ และสำนักงาน ภายในปี 2558

นอกจากนี้ บริษัทยังได้ทบทวนมาตรฐาน CPF SHE MS ตั้งแต่ปลายปี 2557 เป็นต้นมา เพื่อสะท้อนถึงการเติบโตของ บริษัทในระดับโลกและความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว โดยมาตรฐาน CPF SHE MS ที่ได้รับการปรับปรุงจะเพิ่มเติมแนวทางในการบริหารจัดการประเด็นด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ เช่น การจัดการด้านพลังงาน การจัดการน้ำ ภาวะโลกร้อน เป็นต้น และวางแผนที่จะเริ่มดำเนินการตามมาตรฐาน CPF SHE MS ฉบับใหม่นี้ ตั้งแต่ปี 2558 เป็นต้นไป

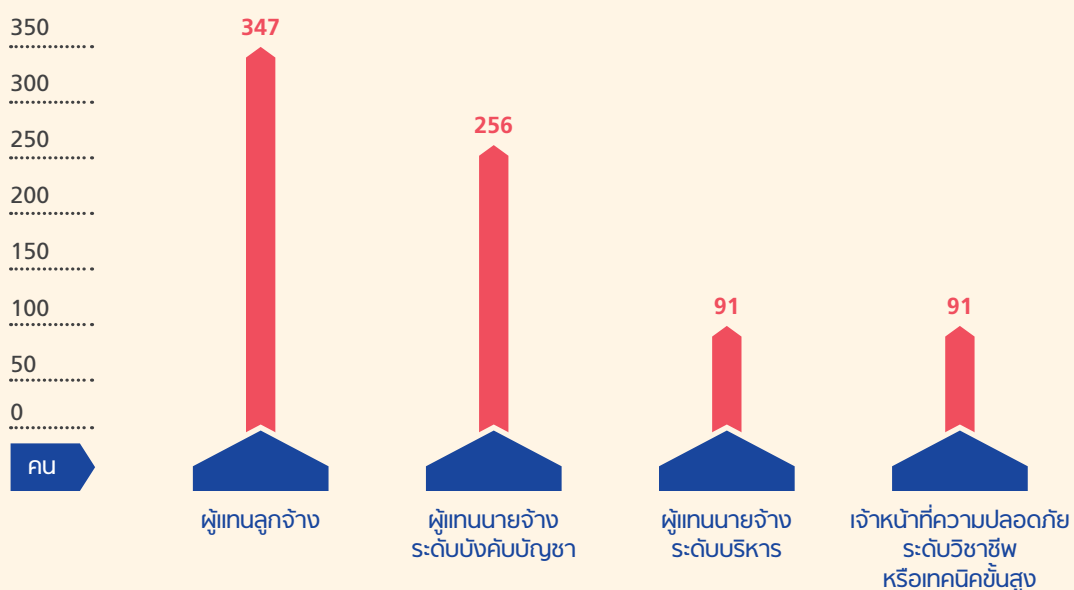
เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับมาตรฐาน CPF SHE MS ทั้งทั้งองค์กร บริษัทยังได้กำหนดโครงสร้างการบริหารจัดการเป็น 3 ระดับ โดยคณะกรรมการบริหาร (CPF SHE Management Committee) ซึ่งเป็น

ตัวแทนผู้บริหารระดับสูง ทำหน้าที่กำหนดและถ่ายทอดนโยบาย และแนวทางการบริหารจัดการ ตลอดจนกำกับดูแลการดำเนินงานให้เป็นไปตามเป้าหมายและแผนงาน ขณะที่คณะกรรมการระดับสายธุรกิจ (Business Line SHE Committee) และคณะกรรมการระดับหน่วยงาน (Site SHE Committee) มีบทบาทขับเคลื่อนให้เกิดการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นระบบและเกิดประสิทธิภาพสูงสุด

ขณะเดียวกัน ทุกหน่วยงานของบริษัทได้จัดตั้งคณะกรรมการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน เพื่อดำเนินงานด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในการทำงานอย่างเป็นระบบตามมาตรฐานบริษัทและตามกฎหมายกำหนด โดยมีสัดส่วนผู้แทนลูกจ้างต่อผู้แทนนายจ้างระดับบังคับบัญชาและเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยระดับวิชาชีพหรือเทคนิคชั้นสูง ในสัดส่วนร้อยละ 50 ต่อ 50 ตามกฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหารและการจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. 2549 หมวด 2 เรื่องคณะกรรมการความปลอดภัยอาชีวอนามัย



และสภาพแวดล้อมในการทำงานของสถานประกอบการ เพื่อทำงานร่วมกับกรรมการความปลอดภัยฯ ในระดับอื่นๆ ที่จะช่วยสนับสนุนให้เกิดการปฏิบัติงานที่ปลอดภัยยิ่งขึ้น ทั้งนี้ จากจำนวนพนักงานที่เป็นคณะกรรมการทั้งหมด 785 คน คิดเป็นร้อยละ 4 ของพนักงานทั้งหมด 20,135 คน



คณะกรรมการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

ด้วยใส่ใจในความปลอดภัยและอาชีวอนามัยของพนักงาน บริษัทจึงให้ความสำคัญต่อการถ่ายทอดความรู้ในเรื่อง สุขอนามัยและความปลอดภัย พร้อมสร้างความเข้าใจ ถึงนโยบายด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยโดยภาพรวม ให้แก่พนักงานตั้งแต่วันแรกที่เข้าเริ่มงาน ตลอดจนจัดฝึกอบรม เฉพาะในแต่ละสายงานเป็นประจำ เพื่อเรียนรู้การป้องกันและ การรับมือกับอันตรายและการเจ็บป่วยที่อาจเกิดขึ้นใน สถานที่ทำงานอีกด้วย โดยในปี 2557 บริษัทได้จัดอบรมหลักสูตร มาตรฐานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม จำนวน 28 หลักสูตร 91 รุ่น และมีผู้เข้าอบรมรวมทั้งสิ้น 2,114 คน ควบคู่ไปกับการให้ความรู้ผ่านการฝึกอบรมงานตามตำแหน่งงาน (On the Job Training: OJT) ครอบคลุมทุกคน และจัดกิจกรรม five minutes SHE talk อย่างสม่ำเสมอด้วย

นอกจากนี้ บริษัทได้ทำการรวบรวมและรายงานข้อมูลการ เกิดอุบัติเหตุตามอย่างต่อเนื่อง และในปี 2557 ได้เริ่มรายงาน สถิติอัตราการบาดเจ็บทุกประเภทและอัตราการเจ็บป่วยโรค จากการทํางาน นอกเหนือจากอัตราการบาดเจ็บถึงขั้นหยุดงาน ด้วย โดยครอบคลุมทั้งพนักงานและผู้รับเหมา และแยกรายงาน เพศชาย-หญิง

จากการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของพนักงาน สนับสนุนการฝึกอบรม และนำระบบมาตรฐาน CPF SHE MS มาใช้ในการดำเนินงาน ส่งผลให้อัตราการเกิดอุบัติเหตุ ในปี 2557 ลดลงจากปี 2556 โดยอัตราการบาดเจ็บถึงขั้นหยุดงานของพนักงาน จาก 0.45 ราย/ สองแสนชั่วโมงการทำงาน เหลือ 0.40 ราย/ สองแสนชั่วโมง การทํางาน และอัตราความรุนแรงการบาดเจ็บของพนักงาน จาก 3.32 วัน/ สองแสนชั่วโมงการทำงาน เหลือ 3.01 วัน/ สองแสน ชั่วโมงการทำงาน ขณะเดียวกัน อัตราการการบาดเจ็บถึงขั้น หยุดงานของผู้รับเหมา ลดลงจาก 0.17 ราย/ สองแสนชั่วโมง การทํางาน เหลือ 0.08 ราย/ สองแสนชั่วโมงการทำงาน และอัตรา ความรุนแรงการบาดเจ็บของผู้รับเหมา จาก 1.78 วัน/ สองแสน ชั่วโมงการทำงาน เหลือ 0.93 วัน/ สองแสนชั่วโมงการทำงาน อีกทั้ง ไม่มีการรายงานว่าพนักงานและผู้รับเหมาเจ็บป่วยด้วย โรคจากการทํางาน ขณะที่พนักงานเสียชีวิต 1 คน เนื่องมาจาก ถูกไฟฟ้าช็อต ซึ่งบริษัทโดยคณะทำงาน SHE ได้ตรวจสอบ อย่างละเอียดพร้อมดำเนินการป้องกันแก้ไขและปรับปรุงมาตรการ ด้านความปลอดภัยให้ดีขึ้น

และจากการดูแลสุขภาพพนักงาน และการติดตามการเกิด โรคร้ายแรง ในปี 2557 ไม่พบการรายงานพนักงานและผู้รับเหมา ที่มีความเสี่ยงสูงต่อการเกิดโรคร้ายแรงในทุกหน่วยงานของบริษัท

ประเภท	ปี 2557	
	พนักงาน	ผู้รับเหมา
อัตราการบาดเจ็บถึงขั้นหยุดงาน (ต่อชั่วโมงการปฏิบัติงาน 200,000 ชั่วโมง)	0.40	0.08
	ชาย : 0.41 หญิง : 0.39	ชาย : 0.09 หญิง : 0.04
อัตราความรุนแรงการบาดเจ็บ (ต่อชั่วโมงการปฏิบัติงาน 200,000 ชั่วโมง)	3.01	0.93
	ชาย : 4.36 หญิง : 1.89	ชาย : 1.11 หญิง : 0.45

ประเภท	ปี 2557	
	พนักงาน	ผู้รับเหมา
อัตราการบาดเจ็บทุกประเภท (ต่อชั่วโมงการปฏิบัติงาน 200,000 ชั่วโมง)	4.16	0.71
	ชาย : 3.15 หญิง : 5.01	ชาย : 0.63 หญิง : 0.94
อัตราการขาดงาน (ร้อยละ)	2.92	4.30
	ชาย : 3.29 หญิง : 2.62	ชาย : 3.80 หญิง : 5.71
อัตราการเจ็บป่วยโรคจากการทำงาน (ต่อชั่วโมงการปฏิบัติงาน 200,000 ชั่วโมง)	0	0
	(อ้างอิงจากการรายงานกองทุนเงินทดแทนกรณีเจ็บป่วยด้วยโรคจากการทำงาน หรือตามใบรับรองจากแพทย์อาชีวเวชศาสตร์)	

หมายเหตุ:

จำนวนวัน (Day) คือ Scheduled Work Day

การบาดเจ็บ (Injury) คือ การบาดเจ็บจากอุบัติเหตุในการทำงาน ตั้งแต่เล็กน้อย (First Aid) และหยุดงานตั้งแต่ 1 วันขึ้นไป

การบาดเจ็บถึงขั้นหยุดงาน คือ การบาดเจ็บที่ทำให้หยุดตั้งแต่ 1 วันขึ้นไป (เริ่มนับวันหยุดถัดจากวันที่เกิดอุบัติเหตุ)

ความรุนแรงการบาดเจ็บ คือ นับจากจำนวนวันทำงานที่หยุดจริง

อัตราการบาดเจ็บ (Injury Rate: IR)

= จำนวน (ราย) ของการบาดเจ็บทุกระดับ (ในช่วงเวลาที่รายงาน) X 200,000 (ชั่วโมงการปฏิบัติงาน)

จำนวนชั่วโมงการปฏิบัติงาน (ในช่วงเวลาที่รายงานผล)

อัตราการบาดเจ็บถึงขั้นหยุดงาน (Lost Time Injury Rate: LTIR)

= จำนวน (ราย) ของการบาดเจ็บถึงขั้นหยุดงาน (ในช่วงเวลาที่รายงานผล) X 200,000 (ชั่วโมงการปฏิบัติงาน)

จำนวนชั่วโมงการปฏิบัติงาน (ในช่วงเวลาที่รายงานผล)

อัตราความความรุนแรงของการบาดเจ็บ (Lost Day Injury Rate: LDIR)

= จำนวนวันหยุดงานจากการบาดเจ็บ (ในช่วงเวลาที่รายงานผล) X 200,000 (ชั่วโมงการปฏิบัติงาน)

จำนวนชั่วโมงการปฏิบัติงาน (ในช่วงเวลาที่รายงานผล)

อัตราการเจ็บป่วย/โรคจากการทำงาน (Occupational Disease Rate :ODR)

= จำนวน (ราย) การเจ็บป่วยจากการทำงาน (ในช่วงเวลาที่รายงานผล) X 200,000 (ชั่วโมงการปฏิบัติงาน)

จำนวนชั่วโมงการปฏิบัติงาน (ในช่วงเวลาที่รายงานผล)

อัตราการขาดงาน (Absentee Rate: AR)

= จำนวนวันหยุดงานจากการบาดเจ็บและเจ็บป่วยจากการทำงานรวมอื่น ๆ ที่ไม่ใช่การลาที่ได้รับอนุญาตในช่วงเวลาที่รายงาน X 100

จำนวนวันทำงานทั้งหมดในรอบปี

มากกว่าสถานที่ทำงานถูกสุขอนามัยและปลอดภัย

ไม่เพียงแต่การจัดการสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย หากบริษัทยังเสริมสร้างความสุขทางใจ ความสมบูรณ์ทางการเงิน และสุขภาพกายที่แข็งแรงร่วมกับพนักงานด้วย โดยแต่ละกลุ่มธุรกิจได้ดำเนินกิจกรรมและโครงการต่างๆ เพื่อส่งเสริมความสุขและคุณภาพระหว่างชีวิตการทำงานและชีวิตส่วนตัวของพนักงานมาอย่างต่อเนื่อง

ดังตัวอย่างโครงการ "Happy Workplace" ของกลุ่มธุรกิจอาหารสัตว์บก ซึ่งเริ่มดำเนินการมาตั้งแต่ปี 2553 จนถึงปัจจุบัน เพื่อสนับสนุนให้พนักงานริเริ่มกิจกรรมที่ช่วยส่งเสริมความสุขในสถานที่ทำงาน โดยสามารถแบ่งออกได้เป็น 5 กลุ่ม ได้แก่

1. ชมรมครอบครัว เพื่อความสุขของครอบครัว (Happy Family)
2. ชมรมสุขภาพ เพื่อความสุขสดชื่นของร่างกาย (Happy Body-Relax)
3. ชมรมออมทรัพย์ เพื่อความสุขทางการเงิน (Happy Money)
4. ชมรมศาสนา เพื่อความสุขสงบทางจิตใจ (Happy Soul)
5. ชมรมบำเพ็ญประโยชน์ เพื่อความสุขใจในสังคมดี มีน้ำใจ ใฝ่รู้ (Happy Society-Heart-Brain)

ข้อมูลบุคลากรระหว่างปี 2554-2557

G4-9, G4-10

จำนวนบุคลากรในประเทศไทย แบ่งตามสัญญาจ้าง ระดับ อายุ และเพศ

ผลการดำเนินงาน	หน่วย	2554	2555	2556	2557
จำนวนพนักงานรวม		57,080	62,968	62,713	62,209
แยกตามประเภทสัญญาจ้าง					
- พนักงาน	คน	18,246	19,443	19,962	20,135
- คนงาน	คน	38,834	43,525	42,751	42,074
แยกตามระดับ					
- ผู้บริหารระดับสูง	คน	336	389	407	410
- ผู้บริหารระดับกลาง	คน	1,540	1,740	1,853	1,850
- ผู้บริหาร	คน	2,447	2,745	2,886	2,914
- เจ้าหน้าที่	คน	13,923	14,569	14,816	14,961
- คนงาน	คน	38,834	43,525	42,751	42,074

ผลการดำเนินงาน	หน่วย	2554	2555	2556	2557
แยกตามอายุ					
- อายุ 18-35 ปี	คน	32,195	35,321	32,927	30,186
- อายุ 36-50 ปี	คน	21,868	24,015	25,618	26,453
- อายุมากกว่า 50 ปี	คน	3,017	3,632	4,168	5,570
แยกตามเพศ (พนักงาน)					
- ชาย	คน	12,031	12,512	12,598	12,706
- หญิง	คน	6,215	6,931	7,364	7,429
แยกตามเพศ (คนงาน)					
- ชาย	คน	15,475	17,207	16,877	16,246
- หญิง	คน	23,359	26,318	25,874	25,828

G4-LA1

จำนวนและอัตราการจ้างงานใหม่ (พนักงาน)

ผลการดำเนินงาน	2554		2555		2556		2557	
	คน	%	คน	%	คน	%	คน	%
รวม	1,442	8%	1,553	8%	1,521	8%	1,468	7%
แยกตามอายุ								
- อายุ 18-35 ปี	1,378	7.55%	1,483	7.63%	1,455	7.23%	1,367	6.79%
- อายุ 36-50 ปี	59	0.32%	66	0.34%	58	0.29%	94	0.47%
- อายุมากกว่า 50 ปี	5	0.03%	4	0.02%	8	0.04%	7	0.03%
แยกตามเพศ								
- ชาย	975	5%	980	5%	913	5%	839	4%
- หญิง	467	3%	573	3%	608	3%	629	7%

G4-LA1

จำนวนและอัตราการจ้างงานใหม่ (คนงาน)

ผลการดำเนินงาน	2554		2555		2556		2557	
	คน	%	คน	%	คน	%	คน	%
รวม	8,152	21%	9,673	22%	27,226	64%	25,557	61%
แยกตามอายุ								
- อายุ 18-35 ปี	4,299	11.07%	4,133	9.50%	22,727	53.16%	21,325	50.68%
- อายุ 36-50 ปี	3,797	9.78%	5,470	12.57%	4,413	10.32%	4,145	9.85%
- อายุมากกว่า 50 ปี	56	0.14%	70	0.16%	86	0.20%	87	0.21%
แยกตามเพศ								
- ชาย	3,778	10%	4,338	10%	11,498	27%	11,815	28%
- หญิง	4,374	11%	5,335	12%	15,728	37%	13,742	33%

G4-LA1

จำนวนและอัตราการลาออก (พนักงาน)

ผลการดำเนินงาน	2554		2555		2556		2557	
	คน	%	คน	%	คน	%	คน	%
รวม	1,322	7%	1,553	8%	1,806	9%	2,021	10%
แยกตามอายุ								
- อายุ 18-35 ปี	1,116	6.12%	1,204	6.19%	1,343	6.73%	1,407	6.99%
- อายุ 36-50 ปี	144	0.79%	167	0.86%	206	1.03%	308	1.53%
- อายุมากกว่า 50 ปี	62	0.34%	182	0.94%	257	1.29%	306	1.52%
แยกตามเพศ								
- ชาย	924	5%	980	5%	1,153	6%	1,222	6%
- หญิง	398	2%	573	3%	653	3%	799	4%

G4-LA1

จำนวนและอัตราการลาออก (คนงาน)

ผลการดำเนินงาน	2554		2555		2556		2557	
	คน	%	คน	%	คน	%	คน	%
รวม	3,398	9%	9,673	22%	26,375	62%	24,653	59%
แยกตามอายุ								
- อายุ 18-35 ปี	2,692	6.93%	8,123	18.66%	21,332	49.90%	18,668	44.37%
- อายุ 36-50 ปี	659	1.7%	1,458	3.35%	4,631	10.83%	5,239	12.45%
- อายุมากกว่า 50 ปี	47	0.12%	92	0.21%	412	0.96%	746	1.77%
แยกตามเพศ								
- ชาย	1,508	4%	4,338	10%	10,825	25%	10,120	24%
- หญิง	1,890	5%	5,335	12%	15,550	37%	14,533	35%

หมายเหตุ:

เนื่องด้วยสภาวะธุรกิจที่ได้รับผลกระทบจากโรคระบาด หรือ EMS ในกึ่งระหว่างปี 2556-2557 บริษัทจึงปรับเปลี่ยนสายการผลิตให้เหมาะสมและสอดคล้องกับสภาวะที่เกิดขึ้น จึงส่งผลกระทบต่ออัตราการลาออกของคนงานที่สูงขึ้นกว่าปีก่อนหน้า



อาหารมั่นคง

- » "เมื่อนึกถึงผลิตภัณฑ์ซีพี ก็นึกถึงความน่าเชื่อถือ ความสะอาด มีคุณภาพ เพราะเป็นลูกค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์ซีพีมาอย่างยาวนาน ยิ่งปัจจุบันมีร้านซีพี เฟรชมาร์ก มาเปิดสาขาใกล้บ้านก็ยิ่งสะดวกสบายในการเลือกซื้อสินค้าได้หลากหลาย เพื่อนำไปปรุงอาหารรับประทานกันในครอบครัว "



อุไร ศรีไชย
ผู้บริโภคร

- » " การดำเนินงานกิจกรรมในโครงการเลี้ยงไก่ไข่เพื่ออาหารกลางวันนักเรียน ทำให้นักเรียนได้รับประโยชน์หลายอย่าง เช่น ได้รับโปรตีนจากไข่ไก่ที่นำมาปรุงอาหาร มีรายได้ระหว่างเรียน โดยครูได้แบ่งรายได้ให้นักเรียนที่เป็นผู้ดำเนินงาน ตลอดจน ได้ฝึกฝนความรับผิดชอบ ความมีระเบียบวินัย ความช่างสังเกต สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพในอนาคต "



ด.ญ.จิ่ง ลุงซอ
นักเรียน โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน ไลออนสัมหาจักร 8
จ.เชียงใหม่



— FOOD SECURITY —





อาหารมั่นคง

ความมุ่งมั่น

บริษัทตระหนักดีว่าทุกวินาทีของการดำเนินงาน คือ ความปลอดภัยในชีวิตและการมีสุขภาพดีของทุกคน บริษัทจึงมุ่งมั่นนำเสนอผลิตภัณฑ์คุณภาพที่มีคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติดี ปลอดภัยต่อการบริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ในราคาที่เหมาะสม ไปยังลูกค้า ผู้บริโภค และผู้คนในสังคม ผ่านการวิจัยและพัฒนาโดยบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญและมีความเป็นมืออาชีพ จากวัตถุดิบที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและมาจากแหล่งที่มาที่จัดการด้วยความรับผิดชอบ ด้วยกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานสากล ควบคู่ไปกับการสื่อสารและกิจกรรมส่งเสริมการเข้าถึงอาหารอย่างปลอดภัย และได้คุณค่าทางโภชนาการ

เป้าหมาย



การส่งเสริม
ความปลอดภัย
อาหารและ
สุขอนามัยผู้บริโภค



ยกระดับคุณภาพและ
ความปลอดภัย
ตลอดกระบวนการ



ส่งเสริม
การเข้าถึงอาหาร

ในฐานะผู้นำธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร บริษัทตระหนักดีถึงบทบาทและหน้าที่ในการมีส่วนร่วมสร้างความมั่นคงทางอาหาร (Food Security) ที่เอื้อให้ผู้คนสามารถเข้าถึงอาหารคุณภาพได้อย่างพอเพียง ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ ด้วยการวิจัยและพัฒนา “นวัตกรรม” อย่างไม่สิ้นสุด การพัฒนาศักยภาพ “บุคลากร” อย่างไร้ขีดจำกัด และการปกป้องดูแล “สิ่งแวดล้อม” อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจถึงความสามารถในระยะยาวที่จะสร้างสรรคอาหารคุณภาพและปลอดภัยได้อย่างเพียงพอ และเอื้อให้ผู้คนในสังคมสามารถเข้าถึงได้อย่างต่อเนื่อง

เพื่อร่วมสร้างเสริมสุขอนามัยของผู้บริโภคและผู้คนในสังคม บนพื้นฐานข้อจำกัดทางด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม บริษัทจึงให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการในเชิงบูรณาการทั้งด้านการผลิตและการเข้าถึงอาหารคุณภาพและปลอดภัย ควบคู่ไปกับการให้ความรู้ด้านโภชนาการที่เป็นประโยชน์และการบริโภคอย่างพอเพียง



ยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยตลอดกระบวนการ

บริษัทให้ความสำคัญสูงสุดต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตลอดกระบวนการ ตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบ การวิจัยและพัฒนา การผลิตอาหารสัตว์ การเลี้ยงสัตว์ การผลิตอาหาร การบรรจุและการขนส่งจนถึงมือผู้บริโภคเพราะถือเป็นพันธกิจและกลยุทธ์ธุรกิจสู่ความยั่งยืน โดยบริษัทให้ความสำคัญยิ่งกับการวิจัยและพัฒนา เพื่อให้ได้มาซึ่งนวัตกรรมที่สร้างเสริมมูลค่าและคุณค่าเพิ่มควบคู่ไปกับการปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด รวมถึงการนำมาตรฐานสากลที่เป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติและระบบประกันคุณภาพมาใช้ในตลอดกระบวนการดำเนินงาน เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ส่งมอบไปยังลูกค้าและผู้บริโภคที่กระจายอยู่ในทุกภูมิภาคทั่วโลก มีคุณภาพและปลอดภัยเพื่อสนับสนุนสุขภาพที่ดีของทุกช่วงชีวิต

G4-FP5

• สร้างคุณภาพที่เหนือกว่าด้วยมาตรการเชิงรุกและมาตรฐานสากล

ด้วยลักษณะการดำเนินธุรกิจแบบครบวงจรครอบคลุมธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจเลี้ยงสัตว์ และธุรกิจอาหาร บริษัทจึงมีศักยภาพในการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพตลอดกระบวนการผลิตได้อย่างเป็นระบบ ด้วยมาตรการเชิงรุกผ่านการประเมินความเสี่ยงในทุกขั้นตอน การปฏิบัติตามนโยบายและแนวปฏิบัติของบริษัทอย่างเคร่งครัด การตรวจประเมินและการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ตั้งแต่คู่ค้าวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ โรงงานอาหารสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงงานแปรรูปอาหาร ตลอดจนระบบห่วงโซ่ความเย็น นอกเหนือจากมาตรการเชิงตั้งรับที่มีประสิทธิภาพด้วยระบบการตรวจสอบย้อนกลับในทุกขั้นตอน มาตรการเรียกคืนสินค้า และการจัดการข้อร้องเรียนที่มีการกำหนดขั้นตอนการทำงานที่ชัดเจน

ขณะเดียวกัน บริษัทยังได้นำระบบมาตรฐานสากลและมาตรฐานของกลุ่มลูกค้ามาประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารสัตว์ การเลี้ยงสัตว์ และการผลิตอาหารซึ่งได้รับการรับรองจากหน่วยงานอิสระ (Third Party) ตั้งแต่ปี 2539 เป็นต้นมา

โรงงานอาหารสัตว์น้ำของซีพีเอฟ



โรงงานอาหารสัตว์น้ำของซีพีเอฟ ได้รับการรับรองมาตรฐาน

Best Aquaculture Practices (BAP)

โรงงานผลิตอาหารของซีพีเอฟ



โรงงานผลิตอาหารของซีพีเอฟได้รับการรับรองมาตรฐานสากลด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

- ✓ GMP
- ✓ HACCP
- ✓ ISO 9001:2008



โรงงานผลิตอาหารส่งออกของซีพีเอฟ ได้รับการรับรองมาตรฐาน

British Retail Consortium (BRC)

ซึ่งเป็นมาตรฐานที่รับประกันความสามารถในการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารระดับสูง และเป็นใบเบิกทางในการส่งออกอาหารของซีพีเอฟไปยังประเทศต่างๆ ทั่วโลก

และเป็นที่ทราบกันว่า จุดที่มีการโอนย้ายสินค้า (Transfer Points) ถือเป็นจุดที่มีโอกาสเกิดปัญหาการขาดช่วงการควบคุมอุณหภูมิอย่างต่อเนื่อง (Breaking out the Cold Chain) ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร บริษัทจึงได้พัฒนา “คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับธุรกิจบริหารซัพพลายเชนและโลจิสติกส์: การจัดการห่วงโซ่ความเย็น (Cold Chain Management)” เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติงานสำหรับโรงงานผลิตสินค้าแช่เย็นแช่แข็ง ห้องเย็นจัดเก็บ การขนส่งกระจายสินค้า และจุดจำหน่ายสินค้าของบริษัทและลูกค้า ในการตรวจวัดและควบคุมอุณหภูมิตลอดห่วงโซ่ความเย็น เพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าก่อนถึงมือผู้บริโภค โดยบริษัทได้ร่วมมือกับลูกค้า ซึ่งดำเนินธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่ในการปรับปรุงกระบวนการควบคุมคุณภาพอย่างต่อเนื่องอีกด้วย

นอกจากนี้ บริษัทยังติดตามกฎหมายและระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้การดำเนินงานของบริษัทสอดคล้องกับข้อกำหนดต่างๆ ที่เปลี่ยนแปลงไปควบคู่ไปกับฝึกอบรมให้ความรู้แก่พนักงานเกี่ยวกับความสำคัญและแนวปฏิบัติด้านการบริหารจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารอย่างต่อเนื่อง

• ประกันคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบ

บริษัทมีนโยบายการจัดการที่ทำให้ความสำคัญกับวัตถุดิบคุณภาพสูง จึงมีมาตรการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบตั้งแต่ต้นทางอาหารสัตว์ไปจนถึงธุรกิจอาหาร ผ่านกระบวนการประเมินความเสี่ยงทั้งด้านวัตถุดิบ คู่ค้าวัตถุดิบ และโรงงานที่นำวัตถุดิบไปใช้

สำหรับการประเมินและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบที่นำมาใช้ผลิตอาหารสัตว์และประกอบเป็นส่วนผสมในอาหารนั้น บริษัทได้คำนึงถึงความเสี่ยงทั้งทางกายภาพ (Physical) ซึ่งเป็นสิ่งแปลกปลอมปนเปื้อนและก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ทางชีวภาพ (Biological) อันหมายถึงสิ่งมีชีวิตที่ก่อให้เกิดโรคหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น จุลินทรีย์ก่อโรคอย่างซาลโมเนลลา ไวรัส อีโคไล เป็นต้น และทางเคมี (Chemical) อันเกิดจากสารเคมีปนเปื้อนในสภาพแวดล้อม จากกระบวนการผลิตหรือจัดเก็บ หรือเป็นองค์ประกอบที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติของวัตถุดิบบางชนิด โดยวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตอาหารสัตว์และอาหารเพื่อการบริโภคได้ผ่านการทดสอบทางจุลชีววิทยาและทางเคมี ณ ห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ที่มีนักวิเคราะห์

ชำนาญการและเครื่องมือที่ทันสมัยและผ่านการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 จึงมั่นใจได้ว่าวัตถุดิบทุกชนิดได้ผ่านขั้นตอนการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอย่างเข้มงวดก่อนจะนำเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารสัตว์หรือแปรรูปอาหาร และบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองความปลอดภัยสำหรับอาหาร (Food Grade Certification and Migration Test) ตามกฎหมายบรรจุภัณฑ์อาหารของประเทศไทยและข้อกำหนดของสหภาพยุโรปที่เป็นสากล



ขณะที่การตรวจประเมินคู่ค้าวัตถุดิบถือเป็นอีกหนึ่งขั้นตอนสำคัญในการจัดหา คัดสรร และประกันคุณภาพวัตถุดิบ โดยบริษัทพิจารณาหลักเกณฑ์การประเมินที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยอาหารหลายประการ อาทิ สถานที่ตั้ง โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตและการควบคุมคุณภาพ ระบบการจัดการด้านสุขาภิบาล การประเมินความเสี่ยง การขนส่ง เป็นต้น ซึ่งอ้างอิงตามมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) มาตรฐานการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) และ British Retail Consortium (BRC) บางข้อที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต ทั้งนี้ เพื่อประสิทธิภาพของการควบคุมคุณภาพ ตลอดจนความพึงพอใจและความปลอดภัยสูงสุดของผู้บริโภค อย่างไรก็ตาม หากพบข้อบกพร่องจากการตรวจประเมิน บริษัทจะร่วมกับคู่ค้าธุรกิจกำหนดวิธีการหรือแผนแก้ไข รวมถึงจัดโครงการพัฒนาศักยภาพและส่งเสริมขีดความสามารถให้กับคู่ค้าธุรกิจเพื่อให้สามารถก้าวเติบโตไปพร้อมกันด้วย (สามารถอ่านตัวอย่างการพัฒนาคู่ค้าให้เติบโตไปด้วยกันได้ที่หัวข้อ “สังคมพื้งต้น” หน้า 103)

• ส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์และความปลอดภัยทางชีวภาพอย่างต่อเนื่อง

นอกจากระบบและมาตรฐานการควบคุมคุณภาพตั้งแต่วัตถุดิบต้นทางไปจนถึงผลผลิตปลายทาง บริษัทยังให้ความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนางานด้านสวัสดิภาพสัตว์และความปลอดภัยทางชีวภาพ เพราะเป็นอีกหนึ่งปัจจัยสำคัญที่จะได้มาซึ่งอาหารคุณภาพและความปลอดภัย

สวัสดิภาพสัตว์

ด้วยตระหนักดีว่าการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีครอบคลุมการดูแลความเป็นอยู่ของสัตว์ทั้งทางกายและทางใจ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อคุณภาพเนื้อสัตว์และความปลอดภัยอาหาร บริษัทจึงมุ่งพัฒนาและยกระดับแนวทางการดำเนินธุรกิจคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ และปมเพาะจิตสำนึกบุคลากรในการส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ โดยได้จัดทำนโยบาย คู่มือ และมาตรฐานสำหรับการดำเนินงานด้านสวัสดิภาพสัตว์อย่างชัดเจน ทั้งยังนำแนวปฏิบัติสากล หรือ “หลักอิสระ 5 ประการ (Five Freedoms)” มาประยุกต์ใช้ในการจัดการฟาร์มของบริษัท ดังนี้

1. ปราศจากความหิว กระหาย และการให้อาหารที่ไม่ถูกต้อง
2. ปราศจากความไม่สะดวกสบายอันเนื่องมาจากสภาวะแวดล้อม
3. ปราศจากความเจ็บปวด การบาดเจ็บ และโรคภัย
4. ปราศจากความกลัวและความทุกข์ทรมาน
5. อิสระในการแสดงพฤติกรรมตามปกติของสัตว์

จากการปฏิบัติตามกระบวนการและมาตรฐานของประเทศไทย เจئونไข่ข้อบังคับของสหภาพยุโรป ซึ่งเป็นประเทศคู่ค้าสำคัญ ตลอดจนมาตรฐานสากลด้านสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งมีหลักเกณฑ์ครอบคลุมตั้งแต่การเลือกสถานที่ การจัดการเลี้ยงสัตว์ การจัดการอาหารสัตว์และวิธีการให้อาหาร การจัดการสุขภาพและการป้องกันโรค สุขอนามัยที่ฟาร์ม การเคลื่อนย้ายสัตว์สู่โรงงานแปรรูป การขนส่ง การจัดบันทึกข้อมูล และการฝึกอบรมพนักงานนั้น บริษัทจึงมั่นใจและรับรองได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารสด ทั้งเนื้อไก่ ไก่สด เนื้อหมู เนื้อเป็ด กุ้ง และปลา จนถึงผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ทั้งหมด มาจากฟาร์มที่มีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย ไม่ใช่ฮอร์โมนเพื่อเร่งการเจริญเติบโต และไม่ใช้ยาปฏิชีวนะซึ่งเป็นสารต้องห้าม ปลอดภัยต่อผู้บริโภคด้วยมาตรฐานการผลิตสากลเพื่อการบริโภคทั้งในประเทศและส่งออก

ฟาร์มไก่-เป็ดเนื้อได้รับรองมาตรฐาน



100%

- ✓ GAP
- ✓ Compartment
- ✓ RTA: Red Tractor Assurance
- ✓ ADP: Assure Duck Production
- ✓ ISO 9001:2008
- ✓ HACCP

ฟาร์มสุกรได้รับรองมาตรฐาน



100%

- ✓ GAP
- ✓ ISO 9001:2008
- ✓ ISO 14001



สวัสดิภาพสัตว์

“หลักอิสระ 5 ประการ” (Five Freedoms)



ปราศจากความหิวและกระหาย

- ระบบการให้อาหารและน้ำอัตโนมัติที่เหมาะสมกับความต้องการของสัตว์

ปราศจากความเจ็บปวด บาดเจ็บ และโรคภัย

- เทคโนโลยีภายในโรงเรือนช่วยป้องกันการติดต่อหรือแพร่ระบาดของโรคจากสัตว์และพาหะต่างๆ จากภายนอก
- ดูแลรักษาด้วยสัตวแพทย์

มีอิสระในการแสดงพฤติกรรม

- จัดสถานที่และอุปกรณ์การเลี้ยงที่เหมาะสมเพื่อให้สัตว์ได้แสดงพฤติกรรมตามธรรมชาติ

ปราศจากความไม่สะดวกสบาย

- โรงเรือนปิดปรับอากาศ (Evaporative Cooling System) มั่นใจได้ถึงการระบายอากาศและการควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตในแต่ละช่วงอายุ
- ระบบการจัดการแสงสว่างและมีชั่วโมงมืดเพื่อการพักผ่อนที่เหมาะสม
- ควบคุมความหนาแน่น ป้องกันความแออัด
- จัดสถานที่พักสัตว์ที่ขนส่งมาจากฟาร์ม โดยควบคุมอุณหภูมิของลานพักจนถึงการลำเลียงเข้าสู่สายพานการผลิตที่มีความเย็นสบายตลอดเวลา
- มีระบบระบายอากาศที่ดี ปลอดภัย และสะดวกสบายด้วยอุปกรณ์เสริมในการขนส่งสัตว์
- มี GPS Tracking system เพื่อมั่นใจว่าเส้นทางขนส่งถูกต้อง ปลอดภัย และไปถึงที่หมายได้ตรงเวลา

ปราศจากความกลัวและความทุกข์ทรมาน

- จับสัตว์อย่างนุ่มนวลโดยผู้เชี่ยวชาญตลอดการขนส่ง เพื่อช่วยให้สัตว์ไม่ได้รับความบาดเจ็บ และเครียดน้อยที่สุด
- อบรมพนักงานด้านสวัสดิภาพสัตว์เพื่อสามารถปฏิบัติต่อสัตว์ด้วยความเอาใจใส่ และระมัดระวัง

บริษัทยังให้ความสำคัญกับการพัฒนาบุคลากรเพื่อยกระดับงานสวัสดิภาพสัตว์ โดยได้ริเริ่ม “โครงการสร้างผู้เชี่ยวชาญซีพีเอฟด้านสวัสดิภาพสัตว์และคุณภาพเนื้อสัตว์ปีก (Poultry Welfare Trainers)” ซึ่งดำเนินการร่วมกับ Bristol University ประเทศอังกฤษ ระหว่างปี 2550-2552 เพื่อฝึกอบรมให้บุคลากรสามารถปฏิบัติหน้าที่ทั้งในบทบาทผู้เชี่ยวชาญ บทบาทผู้สอน และบทบาทผู้ตรวจสอบระบบการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ปีก ส่งผลให้บริษัทมีผู้เชี่ยวชาญด้านสวัสดิภาพสัตว์ถึง 40 คน ที่ร่วมพัฒนาระบบสวัสดิภาพสัตว์มาอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ บริษัทยังได้พัฒนาและสานต่อ “โครงการต่อยอดสร้างเจ้าหน้าที่ด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกประจำหน่วยงาน (Poultry Welfare Officer)” ซึ่งดำเนินการมาตั้งแต่ปี 2552 จนถึงปัจจุบัน เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความรู้ความเข้าใจอย่างแท้จริง และสามารถนำเอาหลักปฏิบัติมาใช้กับงานในหน้าที่รับผิดชอบได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมตลอดกระบวนการเลี้ยงไก่ของ บริษัท โดยในปี 2557 มีผู้ผ่านการฝึกอบรมจำนวน 31 คน และจากการการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่องเป็นปีที่ 6 ส่งผลให้บริษัทมี PWO รวมทั้งสิ้น 108 คน ทั้งนี้ ในปี 2558 บริษัทยังมีเป้าหมายที่จะฝึกอบรมบุคลากรเพิ่มอีกอย่างน้อย 40 คน

ความปลอดภัยทางชีวภาพ

บริษัทดำเนินมาตรการเข้มงวดในการป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคเข้าสู่ฟาร์มและพื้นที่การเลี้ยง โดยได้กำหนดนโยบาย แนวทาง และวิธีการปฏิบัติด้านการจัดการความปลอดภัยทางชีวภาพ ซึ่งสอดคล้องตามกฎหมายทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงข้อกำหนดของลูกค้า และพนักงานทุกคนต้องได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรเกี่ยวกับหลักปฏิบัติด้านการจัดการความปลอดภัยทางชีวภาพ นอกจากนี้ บริษัทยังพัฒนาประสิทธิภาพของระบบความปลอดภัยทางชีวภาพอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ลูกค้าและผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ของบริษัทผ่านการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอย่างดีที่สุด

บริษัทมีแนวทางการจัดการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรคระบาดภายในฟาร์มให้น้อยที่สุด และลดความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ จากจุลินทรีย์ก่อโรคที่ติดต่อมาจากสัตว์สู่คน และปนเปื้อนเข้าสู่อาหาร ซึ่งถือเป็นความรับผิดชอบของบริษัทด้านความปลอดภัยของอาหาร ด้วยการวิเคราะห์หาความเสี่ยงของเชื้อก่อโรคที่สำคัญที่สามารถเข้าสู่ฟาร์มได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม พร้อมจัดทำ

มาตรการการปฏิบัติสำหรับการป้องกันโรคเพื่อลดความเสี่ยงของเชื้อก่อโรดดังกล่าวให้น้อยที่สุดหรือเป็นศูนย์ โดยมาตรการการปฏิบัติสำหรับการป้องกันโรคของบริษัทจะครอบคลุมทุกเส้นทางที่เชื้อก่อโรคสามารถเข้าสู่ฟาร์มได้ เช่น มาตรการการปฏิบัติสำหรับบุคคล ยานพาหนะ อุปกรณ์ตลอดจนถึงของขนาดเล็ก และสัตว์พาหะ



ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการป้องกันโรคไขหวัดนก

บริษัทได้รับการยอมรับในเรื่องแนวทางการป้องกันโรคไขหวัดนก โดยนาระบบคอมพิวเตอร์มาใช้ในการเลี้ยงสัตว์ปีก ครอบคลุมวงจรการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งสิ้นสุด ปัจจัยความสำเร็จที่สำคัญ ได้แก่:

1



การบูรณาการตลอดกระบวนการผลิตสัตว์ปีก

2



การใช้อาหารสัตว์คุณภาพสูงเหมาะสมแก่การเจริญเติบโตของสัตว์

3



การป้องกันโรคในสัตว์ปีกอย่างเข้มงวด ควบคู่กับการเลี้ยงสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และการมีระบบการจัดการฟาร์มที่ดี

4



การพัฒนาเทคโนโลยีและการใช้ระบบคอมพิวเตอร์ในการเลี้ยงสัตว์ปีกในฟาร์มปิด

5



ระบบการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและชุมชน

นอกจากนี้ ธุรกิจการเลี้ยงสัตว์ปีกของบริษัทยังได้ปฏิบัติตามประกาศของกรมปศุสัตว์ เรื่องระบบคอมพิวเตอร์เมนตในอุตสาหกรรมสัตว์ปีก 2554 ซึ่งถือเป็นระบบความปลอดภัยทางชีวภาพขั้นสูงสุดโดยให้ความสำคัญด้านการจัดการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพที่เชื่อมโยงภายในหน่วยงานและสถานประกอบการอื่นที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนมาตรการเฝ้าระวังและควบคุมโรคเพื่อให้สัตว์ปีกมีสถานะปลอดจากโรคไข้หวัดนก



จากการบริหารจัดการความปลอดภัยทางชีวภาพตามมาตรการอย่างเคร่งครัด ทำให้บริษัทเป็นรายแรกในประเทศไทยที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงาน Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore (AVA) ให้ส่งออกเนื้อไก่ดิบสู่ประเทศสิงคโปร์ได้ตั้งแต่ต้นปี 2556 ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นประเทศที่เข้มงวดเรื่องการตรวจสอบด้านอาหารปลอดภัยมากที่สุดประเทศหนึ่ง

ขณะที่ธุรกิจการเลี้ยงสุกรได้ประเมินความเสี่ยงและป้องกันโรคด้วยการนำระบบ Biosecurity Matrix มาใช้เมื่อปี 2556 โดยกำหนดให้มีการประเมินความเสี่ยงรายไตรมาสเพื่อหาทางป้องกันโรคได้อย่างทันที่ นอกจากนี้ บริษัทยังได้ถ่ายทอดความรู้และนำระบบ Biosecurity matrix ไปใช้ประเมินความเสี่ยงด้านการป้องกันโรคของฟาร์มสุกรคู่ค้า ด้วย โดยระหว่างปี 2555-2557 มีคู่ค้า 40 ราย เช่น หมู่บ้านเกษตรกรรมกำแพงเพชร หมู่บ้านเกษตรกรรมหนองหว้า และโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสุกรขุน และในปี 2558 ได้วางแผนถ่ายทอดความรู้ไปยังฟาร์มลูกค้าอาหารสัตว์ จำนวน 10 ฟาร์ม ให้ได้รับประโยชน์จากการใช้ระบบ Biosecurity Matrix

• ควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในธุรกิจค้าปลีกและร้านอาหาร

บริษัทตระหนักดีว่าการส่งมอบผลิตภัณฑ์คุณภาพและความปลอดภัยถือเป็นความสำคัญสูงสุด ขอบเขตการประกันคุณภาพของบริษัทจึงครอบคลุมตลอดห่วงโซ่คุณค่าไปจนถึงมือผู้บริโภค โดยบริษัทได้นำระบบประกันคุณภาพมาใช้ในช่องทางการจัดจำหน่าย อาทิ ร้านค้าปลีกซีพี เฟรชมาร์ทและซีพี เฟรชมาร์ท พลัส ร้านอาหาร เซลเตอร์กริลล์ จุดขายห้าดาว เป็นต้น รวมถึงระบบการดูแลหลังการขายในเรื่องการรับและจัดการข้อร้องเรียน เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับลูกค้าในเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์และบริการ ขณะเดียวกันบุคลากรของบริษัทยังได้รับการฝึกอบรมเรื่องความปลอดภัยและสุขอนามัยของอาหารอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่าการดำเนินงานทุกขั้นตอนเป็นไปตามมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยอย่างแท้จริง

สำหรับการบริหารคุณภาพของร้านค้าปลีก ซีพี เฟรชมาร์ท และ ซีพี เฟรชมาร์ท พลัส บริษัทได้จัดตั้งคณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกผลิตภัณฑ์ เพื่อกำกับดูแลการคัดเลือกผลิตภัณฑ์จากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัย อาทิ GMP และ HACCP โดยคู่ค้าทุกรายจะต้องผ่านการตรวจประเมินด้านคุณภาพและความปลอดภัยตามเกณฑ์และข้อตกลงที่กำหนด นอกจากนี้ บริษัทยังได้จัดทำมาตรฐานการขนส่งและการกระจายสินค้า ซึ่งได้กำหนดวิธีการควบคุมและติดตามตรวจสอบตลอด Supply Chain ตั้งแต่รถขนส่งสินค้าจากโรงงานผลิตจนถึงร้านซีพี เฟรชมาร์ท โดยใช้เทคโนโลยี RFID (Radio-Frequency Identification) และ GPS (Global Positioning System) เพื่อควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตลอดจนวิธีการจัดและจัดเรียงผลิตภัณฑ์เพื่อการขนส่งที่เหมาะสม

ด้านการควบคุมคุณภาพในร้านอาหาร บริษัทได้ดำเนินการตรวจประเมินใน 3 รายการ ประกอบด้วย

1. **Stores Audit Program** ทำการตรวจสอบร้านอาหารโดยพนักงานประกันคุณภาพของบริษัท ครอบคลุมการตรวจสอบในเรื่อง “คุณภาพ” ของการทำงาน การควบคุมอุณหภูมิและเวลา เรื่อง “ความสะอาด” ของอุปกรณ์ สถานที่ ตลอดจนสุขอนามัยของพนักงานและร้านอาหาร รวมถึงเรื่อง “การดูแลและบำรุงรักษา” อุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ
2. **Mystery Shopper Program (MS Audit)** ทำการตรวจคุณภาพร้านอาหารโดยตัวแทนของลูกค้าซึ่งเป็นผู้ตรวจสอบ

อิสระ โดยตรวจสอบคุณภาพร้านทั้งการให้บริการภายในร้าน (Eat In) และการให้บริการจัดส่งนอกสถานที่ (Delivery)

3. Factory Audit ทำการตรวจสอบคุณภาพโรงงานผู้ผลิตสินค้า โดยฝ่ายประกันคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (R&D) และฝ่ายจัดซื้อ

นอกจากนี้ ร้านอาหารของบริษัทยังได้รับใบประกาศนียบัตรและเครื่องหมาย “อาหารปลอดภัย” จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งดำเนินการตรวจประเมินทุกปีตามโครงการอาหารปลอดภัยของกระทรวงสาธารณสุข ทั้งนี้ร้านอาหารของบริษัทผ่านการตรวจสอบและได้รับการรับรองอาหารปลอดภัยครบ 100%

ขณะที่ธุรกิจ 5 ดาว จะมีการควบคุมคุณภาพ (Quality Control) ณ จุดกระจายสินค้า ด้วยการตรวจรับสินค้าเข้าและตรวจสินค้าก่อนจ่าย รวมถึงดูแลการเก็บรักษาสินค้า ควบคู่ไปกับการประกันคุณภาพ (Quality Assurance) ณ จุดขาย ด้วยการตรวจจุดขาย และรถขนส่ง ตลอดจนตรวจประเมินคู่ค้า ซึ่งการสุ่มตรวจคุณภาพจุดขาย ดำเนินการอย่างน้อย 1 ครั้ง/จุด/ปี ภายใต้หลักเกณฑ์คุณภาพ การขาย และความสะอาด (Quality Sale and Cleanliness: QSC Checklist) โดยพิจารณาครอบคลุม 1) คุณภาพวัตถุดิบ การผลิต ลักษณะสินค้าสำเร็จรูป 2) การแสดงสินค้า การบริการ ลูกค้า รายการส่งเสริมการขาย และ 3) ความสะอาดของบุคลากรและอุปกรณ์ ตลอดจนการจัดการสัตว์พาหะและขยะของเสียต่างๆ

• รับฟัง เรียนรู้ สู่เครือข่ายผู้บริโภค

บริษัทเล็งเห็นถึงคุณค่าของเสียงสะท้อนจากลูกค้าและผู้บริโภคที่มีส่วนสำคัญยิ่งต่อการสนับสนุนและผลักดันให้บริษัทสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเพื่อตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจสูงสุดของผู้บริโภค บริษัทจึงมีนโยบายการจัดการข้อร้องเรียนจากผู้บริโภค นโยบายการจัดการข้อร้องเรียนด้านการค้าและการส่งออก และนโยบายด้านการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ รวมถึงจัดให้มีช่องทางรับฟังความคิดเห็นของลูกค้าและผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารของบริษัทในหลากหลายรูปแบบ อาทิ อีเมล เครือข่ายสังคมออนไลน์ ศูนย์ผู้บริโภคซีพีเอฟ (CPF Consumer Center) Call Center ของธุรกิจค้าปลีกและร้านอาหาร โดยบริษัทให้ความสำคัญกับการเก็บรักษาความลับของผู้บริโภคเป็นอย่างดี ซึ่งศูนย์ผู้บริโภคซีพีเอฟและศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนจะประสานการทำงานอย่างใกล้ชิดร่วมกับหน่วยงานที่รับผิดชอบของบริษัท เพื่อให้ลูกค้าได้รับการตอบสนองอย่างรวดเร็วบนแนวทางการจัดการที่น่าพอใจ โดยในปี 2557 บริษัทได้รับข้อร้องเรียนประมาณ 700 กรณี และได้ติดต่อประสานงานกลับไปที่ทุกกรณี เพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภคได้รับข้อมูลข่าวสารที่ถูกต้องและข้อร้องเรียนได้รับการแก้ไขในแนวทางที่ถูกต้องเหมาะสม

นอกจากนี้ บริษัทยังได้พัฒนาเครือข่ายลูกค้าและผู้บริโภค ผ่านการเข้าร่วมเป็นสมาชิก CP Surprise เพื่อเปิดโอกาสให้ลูกค้าและผู้บริโภคสามารถเข้าถึงข้อมูลข่าวสารและกิจกรรมต่างๆ ของบริษัทได้อย่างต่อเนื่อง โดยปัจจุบัน CP Surprise มีสมาชิกแล้วกว่า 250,000 ราย

อาหารปลอดภัย

100%

ร้านอาหารผ่านการตรวจสอบและได้รับการรับรองอาหารปลอดภัย (Food Safety) จาก อย.



ศูนย์ผู้บริโภค ซีพีเอฟ
0 2800 8000
consumercenter@cpf.co.th



Brandsite
www.cpbrandsite.com



ติดตามความเคลื่อนไหวผ่าน
www.facebook.com/brandcp





ผลิตภัณฑ์



• ส่งเสริมวิถีสุขภาพดี

การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่ดี ถูกสุขอนามัย ในเวลาและปริมาณที่เหมาะสม ล้วนเป็นปัจจัยสนับสนุนการมีสุขภาพที่ดี บริษัทจึงมุ่งมั่นวิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์อาหารที่หลากหลาย ซึ่งสอดคล้องกับความต้องการของตลาด อีกทั้งยังใส่ใจในการเพิ่มคุณค่าเพื่อสุขภาพที่ดีของผู้บริโภค ควบคู่ไปกับการสื่อสารและส่งเสริมความรู้ด้านสุขภาพการ เพื่อให้เกิดการบริโภคที่เหมาะสมและสมดุล โดยบริษัทพยายามอย่างเต็มที่อย่างต่อเนื่องในการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของบุคลากรภายใน ทั้งในเชิงความคิดและกระบวนการทำงาน เพื่อร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรมที่จะมีส่วนสนับสนุนวิถีสุขภาพดีของผู้บริโภคทั่วทุกมุมโลก ขณะเดียวกัน ยังสามารถตอบสนองต่อแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทางด้านประชากรและกระแสโลกด้วย

ผลิตภัณฑ์คุณภาพ หลากหลาย ห่วงใยสุขภาพ

จากความทุ่มเทในงานวิจัยและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง นำมาซึ่งการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย พร้อมด้วยคุณภาพ ความปลอดภัย และคุณค่าทางโภชนาการ โดยปัจจุบันบริษัทมีผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแปรรูป และอาหารปรุงสุก ภายใต้แบรนด์ **CP** **BKP** **BUCHER** ที่สร้างทางเลือกหลากหลายให้กับผู้บริโภคทั้งด้านรูปแบบรสชาติ ขนาด และคุณค่าทางโภชนาการ รวมกว่า 2,500 รายการ

ในปี 2557 บริษัทได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่รวม 98 รายการในประเทศ (Domestics) พร้อมได้นำซอฟต์แวร์ระบบการบริหารจัดการวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ (Product Lifecycle Management: PLM) ที่ใช้ในธุรกิจผลิตอาหารระดับโลก มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารใหม่และสูตรการผลิตในโรงงานทั้ง 14 แห่งของบริษัท โดยระบบ PLM ช่วยบริหารจัดการกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ตลอดกระบวนการทางธุรกิจ ตั้งแต่การริเริ่มแนวความคิด ขั้นตอนการพัฒนา ไปจนถึงการเปิดตัวผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังสามารถช่วยบริหารจัดการข้อมูลที่มีทั้งหมดโดยอัตโนมัติและเชื่อมโยงข้อมูลของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตลอดกระบวนการ อาทิ การจัดซื้อจัดจ้าง การวางแผนการผลิต และการตลาดได้โดยอัตโนมัติ

ผลิตภัณฑ์กว่า

2,500

รายการ



อาหารสด
กว่า 1,700 รายการ



อาหารแปรรูป
กว่า 400 รายการ



อาหารปรุงสุก
กว่า 390 รายการ



กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (New Product Development: New)



ริเริ่ม
สร้างสรรค์
แนวคิด
ผลิตภัณฑ์



ค้นคว้าวิจัย
ประเมินโอกาส
ที่เป็นไปได้



ออกแบบพัฒนา
ผลิตภัณฑ์
และแนวทาง
การตลาด



อนุมัติ
ดำเนินการ
และได้รับการ
รับรองมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์



วางแผน
และเตรียม
การจัดจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด



นอกจากนี้ บริษัทยังใช้ระบบ PLM ในการติดตามข้อมูลส่วนประกอบอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และสารก่อภูมิแพ้ในผลิตภัณฑ์ใหม่แต่ละชนิด เพื่อให้มั่นใจว่าสูตรอาหารของบริษัทเป็นไปตามกฎเกณฑ์ในเรื่องวัตถุเจือปนอาหารและสารอาหารที่ก่อภูมิแพ้ (Food Additive and Allergy) ทั้งนี้ ด้วยศักยภาพของระบบ PLM ช่วยให้หน่วยงานต่างๆ ที่แม้อยู่ต่างพื้นที่ สามารถเข้าถึงข้อมูลผลิตภัณฑ์ในรูปแบบ real-time และประสานความร่วมมือกันได้ตลอดเวลา รวมถึงช่วยย่นระยะเวลาของวงจรผลิตภัณฑ์จากจุดเริ่มต้นจนถึงการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด เนื่องจากผู้บริหารสามารถติดตามข้อมูลและตัดสินใจใดๆ ที่เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ง่ายในทุกที่และทุกเวลา โดยมีผู้ใช้งานที่ได้รับอนุญาตให้เข้าถึงข้อมูลกว่า 700 คน โดยระบบ PLM มีการควบคุมสิทธิ์การเข้าถึงข้อมูลตามหน้าที่ความรับผิดชอบ

เราห่วงใยสุขภาพ



BALANCE

การมีภาวะโภชนาการที่ดีจะต้องประกอบด้วยการได้รับอาหารที่มีประโยชน์ บริษัทจึงได้ร่วมกับมหาวิทยาลัยมหิดล เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ ภายใต้คอนเซ็ปต์ “CP Balance” โดยมุ่งสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์สุขภาพทางเลือกที่คำนึงถึงปัจจัยสำคัญ 5 ประการ ได้แก่ มีปริมาณน้ำตาล ไขมันอิ่มตัว และไขมันรวมต่ำ รวมทั้งมีใยอาหารและโปรตีนในปริมาณที่เพียงพอ เพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารที่มีสารอาหารครบถ้วน และให้ผู้บริโภคได้รับสารอาหารที่เหมาะสมและเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายในทุกๆ มื้อ โดยในปี 2558 บริษัทมีแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพเพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง

ข้าวกล้องแกลงลัม ปลาแพนกาเซียส ดอร์รี่



(ให้พลังงาน 210 กิโลแคลอรี)
ไฟเบอร์สูงจากข้าวกล้อง 2 ซี
และผักหลากสีพร้อมด้วยเนื้อปลาดอร์รี่
ไขมันต่ำ

ข้าวกล้องปลาแพนกาเซียส ดอร์รี่ ผักพริกทรงเครื่อง



(ให้พลังงาน 220 กิโลแคลอรี)
ไฟเบอร์สูงจากข้าวกล้อง 2 ซี
และผักหลากสีพร้อมด้วยเนื้อปลาดอร์รี่
ไขมันต่ำ

สปาเก็ตตี้โฮลวีตฟัดซ์ชีมา



(ให้พลังงาน 210 กิโลแคลอรี)
ไฟเบอร์สูงจากเส้นสปาเก็ตตี้โฮลวีต
เสริมโปรตีนไขมันต่ำจากเนื้ออกไก่
และเห็ดแชมปิญอง

ข้าวกล้องต้มทรงเครื่อง



(ให้พลังงาน 150 กิโลแคลอรี)
อัมสบายซุสรสชาติกลมกล่อม
ไฟเบอร์สูงจากข้าว 3 ซี เสริมโปรตีน
แต่ไขมันต่ำจากเนื้ออกไก่และเห็ดหอม

จาก “ไข่” แหล่งโปรตีนคุณภาพสูง สู่ เต้าหู้ไข่ไก่ โอเมก้า ผสมผัก

การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและสร้างคุณค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ คือ หนึ่งในพันธกิจของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อตอบสนองวิถีการบริโภคยุคใหม่และใส่ใจกับการมีสุขภาพที่ดีของผู้บริโภค โดยเล็งเห็นว่าผลิตภัณฑ์ “ไข่ไก่” คือ แหล่งโปรตีนคุณภาพสูงและมีราคาที่สามารถเข้าถึงได้ง่ายกว่าโปรตีนชนิดอื่นๆ บริษัทจึงได้นำเสนอนวัตกรรมจากไข่สู่ตลาดผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง ล่าสุด ในปี 2557 บริษัท

ได้ออกผลิตภัณฑ์ “เต้าหู้ไข่ไก่ โอเมก้า ผสมผัก” ซึ่งอุดมด้วยโอเมก้า 3 วิตามินจากผัก และโปรตีนจากไข่ในหลอดเดียว โดยสามารถเข้าถึงผู้บริโภคด้วยการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แล้วกว่า 5,000,000 ชิ้น และในปี 2558 มีเป้าหมายที่จะส่งเสริมการเข้าถึงเต้าหู้ไข่ไก่ โอเมก้า ผสมผักให้ได้ราว 17,000,000 ชิ้น หรือเพิ่มขึ้นกว่า 3 เท่า เพื่อสุขภาพที่ดีกว่าของผู้บริโภค



เรื่อง ไข่ ไข่ ทางเลือกของผู้รักสุขภาพ



ไข่ไก่



- ไข่ไก่สดโอเมก้า ฟลัส
- ไข่ไก่ต้มสุก
- ไข่ต้มสมุนไพร

- ไข่ลวก
- ไข่ขาวพาสเจอร์ไรส์

2556

- ไข่ต้มยางมะตูม
- ไข่ตุ๋นคัพ
- เต้าหู้ไข่ไก่โอเมก้าผสมผัก

2557

ครั้งแรกที่ “ผัก”
อยู่ในเต้าหู้ไข่



จากน้ำผัก 100%

โปรตีน
จากไข่ไก่

บล็อกโคลี
แหล่งแคลเซียม
บำรุงกระดูก
และฟัน

แครอท
แหล่งเบต้าแคโรทีน
บำรุงผิวพรรณ

ฟักทอง
แหล่งของ
วิตามินเอ
บำรุงสายตา

ช่วยบำรุงสมอง
ระบบประสาท
ภูมิคุ้มกัน
ไขมันในเลือด



ไม่ใส่ส่วนผสมอาหารและวัตถุกันเสีย

G4-PR3

สื่อสารข้อมูลและส่งเสริมความรู้ด้านสุขภาพโภชนาการแก่ผู้บริโภค
บริษัทให้ความสำคัญกับการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์และบริการที่ถูกต้อง ชัดเจน และเพียงพอต่อการนำไปใช้ประกอบการตัดสินใจเลือกซื้อ โดยการเข้าถึงผลิตภัณฑ์ด้วยหลากหลายผลิตภัณฑ์ภายใต้แบรนด์ **CP** ทั้งหมดได้แสดงข้อมูลส่วนประกอบสำคัญ วิธีการใช้และการเก็บรักษา และคุณค่าทางโภชนาการตามข้อกำหนดกำหนด เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคทราบคุณค่าทางโภชนาการ

หลีกเลี่ยงสารอาหารที่อาจก่อให้เกิดภูมิแพ้ รวมถึงการเก็บรักษาหรือคงคุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

ด้วยตระหนักถึงปัญหาภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อที่เกิดขึ้นในประเทศไทย บริษัทจึงมีแนวทางในการแสดงข้อมูลส่วนประกอบและคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มเติมจากที่กฎหมายกำหนด โดยเพิ่มเติมข้อมูลดังนี้

- การแสดงส่วน Allergen Statement หรือข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ต่าง ๆ
- การแสดงฉลาก GDA (Guideline Daily Amounts: GDA หรือ ฉลาก หวาน มัน เค็ม) เพื่อนำไปสู่การลดหวานมันเค็มจากการบริโภคอาหาร
- การแสดงฉลากโภชนาการ (Nutrition Information)
- การแสดงข้อมูลด้านบรรจุกันต์ว่าสามารถเข้าไมโครเวฟได้หรือไม่ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
- การแสดงเครื่องหมายฮาลาล (Halal)

ในปี 2557 บริษัทได้นำระบบคิวอาร์โค้ด (Quick Response Code) มาใช้กับผลิตภัณฑ์ไก่สดตราซีพี จำนวน 38 รายการ เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้าในการตรวจสอบย้อนกลับข้อมูลผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต ที่ตั้งของฟาร์มและโรงงาน รวมถึงการรับรองมาตรฐานคุณภาพต่างๆ จากภาครัฐและเอกชนของฟาร์มและโรงงาน ซึ่งบริษัทดำเนินการพัฒนาและเพิ่มข้อมูลที่เป็นประโยชน์อย่างต่อเนื่อง เช่น คาร์บอนฟุตพริ้นท์ของผลิตภัณฑ์ และเคล็ดลับเมนูอาหาร 365 เมนูจากผลิตภัณฑ์อาหารสด ตรา **CP** ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารสดที่มี QR Code ได้นำร่องในซีพี เฟรชมาร์ท และแม็กซ์แวลูทันใจรวมกว่า 144 สาขา

การแสดงผลข้อมูลผลิตภัณฑ์และบริการบนฉลากผลิตภัณฑ์

ตราผลิตภัณฑ์

ชื่อและที่อยู่บริษัทผู้ผลิต

คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

วิธีการเก็บรักษา

ศูนย์ผู้บริโภคซีพีเอฟ

QR Code และวันผลิตเพื่อการสอบย้อนกลับ

ชื่อผลิตภัณฑ์ น้ำหนักสุทธิ วันหมดอายุ

ฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์

ร่วมรณรงค์ลดภาวะโลกร้อน

QR Code ตรวจสอบย้อนกลับข้อมูลผลิตภัณฑ์

The flowchart illustrates the QR code tracing process. It starts with a QR code on a product label (CP Hygienic Chicken). An arrow points to a mobile app interface showing the product details, including the product name, weight, and a QR code. The app interface is shown on a smartphone screen. The process continues through several steps, including product details, product images, and a final screen showing the product details and a QR code. The final screen shows the product details and a QR code, which can be used to trace the product back to its source.

นอกเหนือจากการให้ข้อมูลผ่านฉลากผลิตภัณฑ์แล้ว บริษัทยังได้จัดทำและเผยแพร่ภาพยนตร์โฆษณา สารคดีทางโทรทัศน์ บทความทางสื่อสิ่งพิมพ์ รวมถึงจัดกิจกรรมการตลาดต่างๆ เพื่อแนะนำวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารสดคุณภาพ การผลิตอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนส่งเสริมการบริโภคอย่างชาญฉลาดแก่ผู้บริโภคอย่างต่อเนื่องด้วย

โครงการ “กิน เปลี่ยน ชีวิต”

การสื่อสารครบวงจร โครงการ **“กิน เปลี่ยน ชีวิต”** เพื่อให้ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยและการรับประทานอาหารที่ถูกต้อง ผ่านแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการ พร้อมแนะนำการทำอาหารอย่างถูกหลัก เพื่อให้ได้สารอาหารครบถ้วนผ่านเชฟชื่อดัง และสอนการออกกำลังกายง่ายๆ แบบทำได้ทุกวันผ่านเทรนเนอร์ด้านการออกกำลังกาย โดยได้เผยแพร่ผ่านรายการทีวีวไรตี้ **“กิน เปลี่ยน ชีวิต”** ความยาว 30 นาที ทางช่อง True4U ทุกวันเสาร์ ตลอดจน www.facebook.com/kinpliencheewit ที่มี fanpage กว่า 124,000 คน www.youtube.com/user/kinpliencheewit และ Instagram: kinpliencheewit ซึ่งบริษัทมีแผนดำเนินโครงการอย่างต่อเนื่องต่อไปในปี 2558



“CP Easy Snack กินเรียนเกรียนเล่นเน้นคุณภาพ”

แคมเปญพิเศษ **“CP Easy Snack กินเรียนเกรียนเล่นเน้นคุณภาพ”** ซึ่งเป็นกิจกรรม Road Show ในรูปแบบสาระบันเทิง ร่วมกับโรงเรียนมัธยมในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑลรวม 30 แห่ง โดยกิจกรรมได้สอดแทรกเคล็ดลับและเกร็ดความรู้ต่างๆ ในการบริโภค เพื่อสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับการบริโภคอย่างถูกหลัก และมีคุณภาพให้แก่น้องๆ ในโรงเรียนโดยจะเจาะลึกถึงการเลือกบริโภคอาหารที่ผลิตจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีโปรตีนสูง ไม่ใส่สารที่เป็นอันตรายเพื่อให้กลุ่มเด็กและเยาวชนรู้จักการเลือกบริโภคอย่างเหมาะสมกับวัยและวิถีชีวิตของแต่ละคน ซึ่งถือเป็นการปลูกฝังการรับประทานอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการตั้งแต่วัยเด็ก เพื่อจะนำไปสู่การบริโภคอย่างมีคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการในอนาคต



เกี้ยว Morning @ CP Mobile Cuisine

แคมเปญสร้างสรรค์ที่มุ่งส่งเสริมการรับประทานอาหารเข้าในกลุ่มคนวัยทำงาน ในย่านธุรกิจต่างๆ ผ่านร้านอาหารเคลื่อนที่ (CP Mobile Cuisine) ภายใต้แคมเปญ **“เกี้ยว Morning”** โดยความเป็นมาของแคมเปญนี้เริ่มจากไลฟ์สไตล์ของคนรุ่นใหม่ในปัจจุบันที่เร่งรีบและไม่ค่อยมีเวลาเตรียมอาหารเช้า ในขณะที่มือเช้าเป็นมือที่สำคัญที่สุด กิจกรรมนี้จะกระตุ้นให้เล็งเห็นถึงความสำคัญของอาหารเช้า และส่งเสริมให้คนทำงานได้บริโภคอาหารที่มีโปรตีนสูงและเบาสบายท้องในช่วงเริ่มต้นของทุกวัน เพื่อสุขภาพที่ดีของทุกคน ซึ่งแคมเปญนี้ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากผู้เข้าร่วมกิจกรรมกว่า 20,000 คน และบริษัทมีแผนจะรณรงค์การรับประทานอาหารเข้าอย่างต่อเนื่องต่อไป



๑๐๑ ส่งเสริมการเข้าถึงอาหาร

บริษัทเชลล์ในพลังงานมีส่วนร่วมบรรเทาความท้าทายในการเข้าถึงอาหารในสังคมไทย จึงได้ริเริ่มและขยายการดำเนินงานส่งเสริมการเข้าถึงอาหารคุณภาพ ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการของผู้บริโภคและคนในสังคมมาอย่างต่อเนื่อง โดยมีแนวทางการมีส่วนร่วมของบริษัทในการบรรเทาปัญหาและผลกระทบอันเกิดจากข้อจำกัดในการเข้าถึงอาหารครอบคลุมการดำเนินงานใน 3 ด้านหลัก ได้แก่ 1) นำเสนอผลิตภัณฑ์คุณภาพและปลอดภัยในราคาพิเศษแก่ผู้บริโภคผ่านกิจกรรมรณรงค์และรายการส่งเสริมการขายต่าง ๆ 2) สร้างเสริมกระบวนการเรียนรู้เพื่อการเข้าถึงอาหารและการบริโภคอย่างพอเพียงแก่เยาวชน และ 3) สนับสนุนผลิตภัณฑ์เพื่อบรรเทาข้อจำกัดในการเข้าถึงอาหารแก่ผู้ประสบภัย

จากความมุ่งมั่นของบริษัท ประกอบกับความร่วมมือขององค์กร/ เครือข่ายในการร่วมผลักดันการดำเนินงานที่ยาวนานกว่า 2 ทศวรรษ ช่วยให้เส้นทางการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วมเพื่อบรรเทาความท้าทายในการเข้าถึงอาหารมีพัฒนาการความก้าวหน้าซึ่งช่วยสร้างสรรค์ประโยชน์ต่อประเทศ ประชาชน และบริษัทได้อย่างแท้จริง

• นำเสนอผลิตภัณฑ์คุณภาพและปลอดภัยในราคาพิเศษแก่ผู้บริโภค

ก้าวเข้าสู่ปีที่ 6 หลังจากจุดเริ่มต้นในปี 2552 ของการดำเนินโครงการ “คาราวานสินค้าราคาพิเศษ ยืนเคียงข้างประชาชน ช่วยลดค่าครองชีพ” โดยบริษัทได้นำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารมากกว่า 100 รายการในราคาพิเศษกว่าปกติให้แก่ผู้บริโภคในภูมิภาคต่างๆ ครอบคลุมทั่วประเทศ เพื่อเสริมสร้างโอกาสเข้าถึงอาหารคุณภาพและปลอดภัยในราคาพิเศษ นอกจากนี้ยังจัดรายการส่งเสริมการขายอย่างต่อเนื่อง ณ จุดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารของบริษัท อาทิ ร้านค้าปลีก ซีพี เฟรชมาร์ท และซีพี เฟรชมาร์ทพลัส ร้านอาหารเชสเตอร์กริลล์ รวมถึงจุดขายห้าดาวที่มีกระจายอยู่ทั่วประเทศ

จากการจัดงานคาราวานสินค้าราคาพิเศษและรายการส่งเสริมการขายในจุดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารของบริษัท คาดว่าสามารถเข้าถึงผู้บริโภคและประชาชนกว่า 2 ล้านคน ใน 17 จังหวัด

โดยในปี 2558 บริษัทตั้งขยายโครงการครอบคลุม 20 จังหวัด ซึ่งคาดว่าจะสามารถเข้าถึงผู้บริโภคและประชาชนได้กว่า 2.5 ล้านคน



• สร้างเสริมกระบวนการเรียนรู้เพื่อการเข้าถึงอาหารและการบริโภคอย่างพอเพียง

โภชนาการและการบริโภคอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยให้เด็กและเยาวชนมีพัฒนาการการเรียนรู้ทั้งทางด้านสติปัญญาและการเจริญเติบโตสมวัยตามเกณฑ์ในทุกด้าน บริษัทจึงมุ่งมั่นในการสร้างกระบวนการเรียนรู้และส่งเสริมการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย รวมถึงการมีภาวะโภชนาการที่ดีด้วยการได้รับสารอาหารที่เหมาะสมและเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย เพื่อให้เยาวชนและนักเรียนมีสุขภาพอนามัยที่ดี

นับตั้งแต่ปี 2532 บริษัทร่วมกับมูลนิธิพัฒนาชีวิตชนบท สนับสนุนโดยเครือเจริญโภคภัณฑ์และเหล่าพนักงานร่วมกับภาคีเครือข่ายต่างๆ ดำเนิน “โครงการเลี้ยงไก่เพื่ออาหารกลางวันนักเรียน” เพื่อให้เด็กนักเรียนในพื้นที่ห่างไกลมีโภชนาการที่ดีจากการเข้าถึงแหล่งโปรตีนคุณภาพสูงอย่างไข่ไก่ ตลอดจนมีโอกาสเรียนรู้กระบวนการบริหารจัดการต่างๆ ซึ่งผลจากการดำเนินโครงการมาอย่างต่อเนื่องจนถึงปี 2557 พบว่ามีโรงเรียนทั่วประเทศดำเนินการรวมกว่า 460 โรงเรียน ซึ่งมีส่วนช่วยส่งเสริมให้เด็กนักเรียนเข้าถึงอาหารและบริโภคอย่างพอเพียงรวมกว่า 110,000 คน และมีแผนที่จะดำเนินการอีกกว่า 80 แห่ง



โครงการเลี้ยงไก่ไข่ เพื่ออาหารกลางวันนักเรียน

รวมกว่า

460

โรงเรียน ในปี 2557

ภาคเหนือ

59

โรงเรียน

เชียงใหม่	14	โรงเรียน
เชียงใหม่	17	โรงเรียน
น่าน	11	โรงเรียน
พะเยา	4	โรงเรียน
แพร่	2	โรงเรียน
ลำปาง	2	โรงเรียน
ลำพูน	7	โรงเรียน
อุตรดิตถ์	1	โรงเรียน
แม่ฮ่องสอน	1	โรงเรียน

ภาคกลาง

60

โรงเรียน

กำแพงเพชร	5	โรงเรียน
ชัยนาท	2	โรงเรียน
นครปฐม	3	โรงเรียน
นครสวรรค์	7	โรงเรียน
พระนครศรีอยุธยา	6	โรงเรียน
พิษณุโลก	4	โรงเรียน
เพชรบูรณ์	8	โรงเรียน
ลพบุรี	3	โรงเรียน
ปทุมธานี	1	โรงเรียน
สมุทรปราการ	2	โรงเรียน
สมุทรสงคราม	2	โรงเรียน
สมุทรสาคร	2	โรงเรียน
สิงห์บุรี	3	โรงเรียน
สุโขทัย	1	โรงเรียน
สุพรรณบุรี	6	โรงเรียน
สระบุรี	3	โรงเรียน
อุทัยธานี	2	โรงเรียน

ภาคตะวันตก

83

โรงเรียน

ตาก	20	โรงเรียน
กาญจนบุรี	26	โรงเรียน
ราชบุรี	4	โรงเรียน
ประจวบคีรีขันธ์	16	โรงเรียน
เพชรบุรี	17	โรงเรียน

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

175

โรงเรียน

กาฬสินธุ์	4	โรงเรียน
ขอนแก่น	9	โรงเรียน
ชัยภูมิ	4	โรงเรียน
นครพนม	8	โรงเรียน
นครราชสีมา	12	โรงเรียน
บึงกาฬ	4	โรงเรียน
บุรีรัมย์	17	โรงเรียน
มหาสารคาม	6	โรงเรียน
มุกดาหาร	4	โรงเรียน
ยโสธร	10	โรงเรียน
ร้อยเอ็ด	6	โรงเรียน
เลย	6	โรงเรียน
สกลนคร	8	โรงเรียน
สุรินทร์	15	โรงเรียน
ศรีสะเกษ	13	โรงเรียน
หนองคาย	3	โรงเรียน
หนองบัวลำภู	5	โรงเรียน
อุดรธานี	10	โรงเรียน
อุบลราชธานี	26	โรงเรียน
อำนาจเจริญ	5	โรงเรียน

ภาคตะวันออก

31

โรงเรียน

จันทบุรี	4	โรงเรียน
ฉะเชิงเทรา	4	โรงเรียน
ตราด	3	โรงเรียน
ปราจีนบุรี	2	โรงเรียน
ระยอง	2	โรงเรียน
สระแก้ว	16	โรงเรียน

ภาคใต้

56

โรงเรียน

กระบี่	1	โรงเรียน
ชุมพร	7	โรงเรียน
ตรัง	4	โรงเรียน
นครศรีธรรมราช	5	โรงเรียน
นราธิวาส	9	โรงเรียน
ปัตตานี	4	โรงเรียน
พังงา	4	โรงเรียน
พัทลุง	1	โรงเรียน
ระนอง	2	โรงเรียน
สตูล	2	โรงเรียน
สงขลา	12	โรงเรียน
สุราษฎร์ธานี	4	โรงเรียน
ยะลา	1	โรงเรียน

กว่า 2 ทศวรรษที่ได้มีส่วนร่วมส่งเสริมภาวะโภชนาการให้กับเด็กและเยาวชนในสังคมไทย ส่งผลให้โรงเรียนสามารถพัฒนาเป็นแหล่งเรียนรู้ และต่อยอดเป็นโรงเรียนต้นแบบนวัตกรรมการสร้างอาหารในชุมชน โดยสามารถเป็นแหล่งอาหารหล่อเลี้ยงให้กับชุมชนในพื้นที่และมีกองทุนหมุนเวียนกว่า 50,000 - 80,000 บาทต่อโรงเรียนในการดำเนินการ

นอกจากนี้ จากความสำเร็จของการดำเนินงานที่ผ่านมา ในปี 2558 บริษัทจึงมีแผนขยายการดำเนินงานด้านการส่งเสริมการเข้าถึงอาหารและการบริโภคอย่างพอเพียงไปยังในกลุ่มเยาวชนในพื้นที่รอบโรงงานและฟาร์มของบริษัท ภายใต้ “โครงการซีพีเอฟ อิมซุข ปลุกอนาคต” ซึ่งมีเป้าหมายการดำเนินการ 5 ปี พัฒนาสู่แหล่งเรียนรู้การผลิตอาหารต้นแบบในโรงเรียนและชุมชน

CPF
**อิม สุข
ปลุกอนาคต**



2558

ปลุกความรู้และจิตสำนึก



ประกาศเครือข่ายความร่วมมือ



กำหนดและถ่ายทอดแนวทางการผลิตอาหารในโรงเรียน



2559-60

แลกเปลี่ยนเรียนรู้



ส่งเสริมและจัดการผลผลิตอย่างยั่งยืน



การแลกเปลี่ยนเรียนรู้



2561-62

พัฒนาสู่เครือข่าย



ส่งเสริมและพัฒนาแหล่งเรียนรู้ต้นแบบในโรงเรียนและชุมชน



**แหล่งเรียนรู้การผลิตอาหาร
ต้นแบบในโรงเรียนและชุมชน**



G4-SO1

สังคมพึ่งตน

- » "ซีพีเอฟมีการส่งเสริม พัฒนา และให้การสนับสนุนด้านการจัดหาอย่างยั่งยืนแก่ทางโรงงาน เป็นอย่างดีเสมอมา ทั้งความรู้ เทคโนโลยี บุคลากร และเวลา ทางบริษัทจึงมีการจัดตั้ง หน่วยงานที่จะเข้าไปส่งเสริมให้ความรู้เพื่อการทำประมงที่ถูกต้องตามกฎหมายและสนับสนุน การประมงที่เหมาะสม โดยการไม่รับซื้อวัตถุดิบที่ขนาดเล็กเกินกว่าที่กฎหมายกำหนด เพื่อให้ ธุรกิจพัฒนาไปอย่างยั่งยืน พึ่งพาตนเองได้ และมีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับระดับสากล"



วรวิทย์ ศิริแสงอร่าม

ผู้จัดการฝ่ายผลิต บริษัท ศิริแสงอร่าม จำกัด

- » "การหันมาเป็นเกษตรกรคอนแทรคฟาร์มเลี้ยงหมูกับซีพีเอฟ เพราะมองเห็นถึงความมั่นคง ด้านอาชีพ จึงเริ่มต้นด้วยการเป็นเกษตรกรในรูปแบบประกันรายได้ วันนี้ผมมีรายได้ จากการเลี้ยงหมูรุ่นละประมาณ 1 ล้านบาท ในหนึ่งปีเลี้ยงหมูขุนได้ 2 รุ่น เท่ากับเราได้รายได้ ถึง 2 ล้านบาท แม้ว่าวันนี้ ยังต้องจ่ายเงินกู้ให้ธนาคาร แต่อีก 2 ปีข้างหน้า เมื่อหมดภาระ ตรงนี้เราก็จะมีเงินเดือนถึงกว่า 160,000 บาท ซึ่งถือว่าสูงมากเมื่อเทียบกับการทำอาชีพ อื่นๆ ทั่วไป วันนี้ผมภูมิใจที่สร้างฐานะและครอบครัวที่มั่นคงได้ด้วยอาชีพเลี้ยงหมู"



นพวัชร ปัญญาวิโรภาส

เจ้าของ "ศศิธรฟาร์ม" จ.ฉะเชิงเทรา



SELF-SUFFICIENT SOCIETY





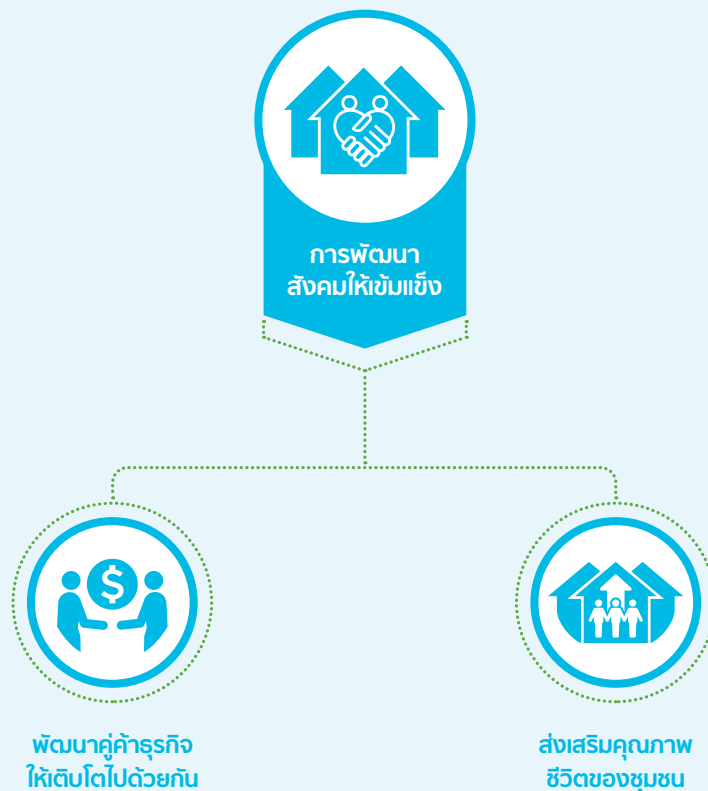
G4-SO1

สังคมพืงตน

ความมุ่งมั่น

บริษัทตระหนักดีว่า “คู่ค้าธุรกิจ” และ “ชุมชน” คือ ห่วงโซ่สำคัญของความสำเร็จในการนำเสนอผลิตภัณฑ์และบริการที่มีคุณภาพในด้านคุณค่า รสชาติ และความปลอดภัย สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ บนพื้นฐานความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม บริษัทจึงให้ความสำคัญกับการส่งเสริมศักยภาพของคู่ค้าธุรกิจ ชุมชน และสังคม ตลอดจนสร้างการมีส่วนร่วมในการพัฒนาคุณภาพงานและคุณภาพชีวิต เพื่อยกระดับขีดความสามารถและเสริมสร้างการเติบโตในระยะยาวไปด้วยกัน อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างเข้มแข็งในที่สุด

เป้าหมาย



ธุรกิจไม่สามารถดำเนินการได้ในภาวะสูญญากาศทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง รวมถึงความไม่แน่นอนต่างๆ แม้ว่าองค์กรธุรกิจต่างมีแนวทางและกลยุทธ์การดำเนินธุรกิจของตัวเอง แต่ไม่อาจปฏิเสธได้ว่าสภาพเศรษฐกิจและสังคมต่างมีบทบาทสำคัญต่อความสำเร็จหรือความล้มเหลว ไม่ว่าจะเป็นการเติบโตแบบก้าวกระโดด การเติบโตแบบถดถอย หรือการขาดทุนอย่างต่อเนื่อง ดังนั้น การตระหนักและมีส่วนร่วมในการจัดการประเด็นทางสังคมของภาคส่วนธุรกิจจึงถือเป็นปัจจัยสนับสนุนที่สำคัญอย่างยิ่ง

บริษัทในฐานะผู้นำธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร ตระหนักดีถึงบทบาทการมีส่วนร่วมสร้างเสริมผลกระทบเชิงบวกให้กับผู้คนในสังคม บริษัทจึงมุ่งมั่น “พัฒนาคู่ค้าธุรกิจให้เติบโตไปด้วยกัน” ควบคู่ไปกับ “ส่งเสริมคุณภาพชีวิตชุมชน” ทั้งบริเวณรอบรั้วสถานประกอบการและในพื้นที่ห่างไกลมาอย่างต่อเนื่อง ด้วยการผสมผสานขีดความสามารถของบริษัทเข้ากับการมีส่วนร่วมของคู่ค้าธุรกิจและชุมชน ตลอดจนผนึกกำลังกับเครือข่ายต่างๆ เพื่อพัฒนา “คู่ค้าธุรกิจและชุมชน” ไปสู่สิ่งที่ดีกว่าและเตรียมพร้อมรับมือกับความท้าทายทางสังคม

การเติบโตอย่างมั่นคงและยั่งยืนภายใต้วิสัยทัศน์ “ครัวของโลก” จำเป็นต้องก้าวไปพร้อมกับความสำเร็จและความเป็นอยู่ที่ดีของ “คู่ค้าธุรกิจและชุมชน” เพราะถือเป็นห่วงโซ่สังคมที่สำคัญที่มีส่วนสนับสนุนพันธกิจของบริษัทที่มุ่งเน้น “นำเสนอผลิตภัณฑ์และบริการที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ ด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม” โดยบริษัทไม่สามารถปกป้องดูแลสังคมและสิ่งแวดล้อมตลอดห่วงโซ่คุณค่าอย่างมีประสิทธิภาพได้โดยลำพัง หากปราศจากความร่วมมือจากคู่ค้าธุรกิจและชุมชน



พัฒนาคู่ค้าธุรกิจให้เติบโตไปด้วยกัน

เป็นที่รับทราบและตระหนักกันดีว่า แนวโน้มประชากรโลกที่คาดว่าจะปรับตัวเพิ่มขึ้นถึง 9 พันล้านคนภายในปี 2593 นั้นเป็นความท้าทายที่ทุกภาคส่วนต่างร่วมแสวงหามาตรการป้องกัน ภาวะการผลิตอาหารไม่เพียงพอ หรืออีกนัยหนึ่งคือ “ความมั่นคงทางอาหาร” นั่นเอง โดยบริษัทเล็งเห็นถึงความจำเป็นในการบริหารจัดการเชิงบูรณาการทั้งด้านการผลิตและการตลาดที่มีประสิทธิภาพ การส่งเสริมการเข้าถึงอาหารอย่างทั่วถึง รวมไปถึง

การส่งเสริมความรู้และนวัตกรรมตลอดห่วงโซ่คุณค่า โดยเฉพาะการบริหารจัดการร่วมกับเกษตรกรผู้ค้าและเกษตรกรรายย่อย เพื่อให้มั่นใจว่าเกษตรกรมีความสามารถในการเพิ่มผลผลิตอย่างมีประสิทธิภาพสำหรับเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารที่มีคุณภาพได้มากขึ้น

และเพื่อเป็นการสนับสนุนความยั่งยืนของเศรษฐกิจภายในท้องถิ่น บริษัทจึงมีนโยบายจัดทำวัตถุดิบคุณภาพสูงที่ใช้ในการผลิตอาหารสัตว์ ด้วยการพิจารณาจัดซื้อจากผู้ผลิตและเกษตรกรในประเทศเป็นลำดับแรก โดยเฉพาะในบริเวณท้องที่ที่โรงงานอาหารสัตว์ตั้งอยู่ ทั้งนี้ กรณีที่ปริมาณการจัดซื้อในประเทศไม่เพียงพอต่อความต้องการใช้ในการผลิต อันเนื่องมาจากปริมาณผลผลิตไม่เพียงพอหรือคุณภาพไม่ได้ตามมาตรฐาน จึงจะมีการนำเข้าจากต่างประเทศ

• พัฒนาศักยภาพของคู่ค้าและเกษตรกรรายย่อย... เสริมความแข็งแกร่งให้ธุรกิจอาหารสัตว์

ความสำเร็จของธุรกิจอาหารสัตว์ส่วนหนึ่งมาจากวัตถุดิบทางการเกษตรที่มีคุณภาพและปริมาณเพียงพอตามความต้องการที่เกษตรกรผลิตและส่งมอบทั้งทางตรงและทางอ้อมให้กับบริษัท การพัฒนาศักยภาพของเกษตรกรภายใต้ยุทธศาสตร์ “การพัฒนาวัตถุดิบอาหารสัตว์ไปพร้อมๆ กับผู้ผลิตวัตถุดิบ” จึงเป็นหนึ่งในแนวทางการดำเนินงานร่วมกันระหว่างบริษัทและเกษตรกรมาอย่างต่อเนื่อง

ร่วมบริหารจัดการความยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทานปลาป่น

นอกเหนือจากการส่งเสริมคุณภาพผู้ผลิตปลาป่นมาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 2552 ผ่าน “โครงการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพปลาป่น” โดยให้ความรู้แก่ผู้ผลิตเพื่อรักษาความสดของปลาสด โครงการส่งเสริมการผลิตปลาป่นอย่างปลอดภัย โดยรณรงค์การเลิกใช้สารกันเหี่ยว Ethoxyquin และ “โครงการส่งเสริมการผลิตปลาป่นตามมาตรฐาน GMP และ HACCP”

ในปี 2557 บริษัทยังได้เสริมสร้างความรู้และผลักดันผู้ผลิตปลาป่นให้ปฏิบัติตามมาตรฐานสากลด้านความยั่งยืนในการผลิตปลาป่นหรือ IFFO Responsible Supply Chain of Custody Standard (IFFO RS CoC) ด้วย โดยการสนับสนุนบริษัท Southeast Asian Packaging & Canning Limited ซึ่งเป็นโรงงานผลิตปลาป่นคู่ค้าของบริษัท ทำให้โรงงานผลิตอาหาร

สัตว์น้ำบ้านบึงซึ่งใช้วัตถุดิบปลาป่นจากบริษัทดังกล่าว เป็นโรงงานผลิตอาหารสัตว์แห่งแรกในโลกที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน IFFO RS CoC ขณะเดียวกัน ได้ร่วมสนับสนุนการดำเนินงานของ 8 สมาคมในห่วงโซ่การประมงตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ซึ่งทำงานร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ และเครือข่ายการพัฒนา เพื่อจัดทำแผนปรับปรุง / พัฒนาการประมง (Fishery Improvement Plan - FIP) สำหรับอ่าวไทยและทะเลอันดามันด้วย (สามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ในหัวข้อ In Focus: สนับสนุนห่วงโซ่การผลิตกุ้งยั่งยืน หน้า 45 - 46)

ส่งเสริมความยั่งยืนแก่เกษตรกรผู้ปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์

แม้ว่าบริษัทจะไม่ได้จัดหาข้าวโพดซึ่งเป็นหนึ่งในวัตถุดิบหลักสำหรับการผลิตอาหารสัตว์มาจากเกษตรกรโดยตรง แต่บริษัทมีความตั้งใจที่จะร่วมพัฒนาศักยภาพเกษตรกรผู้ปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์อย่างยั่งยืน เพื่อสนับสนุนการเพิ่มผลผลิตที่มีคุณภาพและลดต้นทุน ควบคู่ไปกับการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในระยะยาว ด้วยการริเริ่ม “โครงการเกษตรพึ่งตน ข้าวโพดยั่งยืน” โดยนำร่องในพื้นที่เพาะปลูกข้าวโพดอำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งมีแนวทางในการดำเนินงานที่สำคัญ 6 ประการ ได้แก่ การถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีด้านกระบวนการเพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพการผลิตตั้งแต่การเพาะปลูกและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การร่วมปรับปรุงอุปกรณ์และเครื่องมือเพาะปลูก การจัดทำ Environmental Footprint การจัดทำแปลงเรียนรู้ การวิเคราะห์ผลและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนการขยายผลไปยังเกษตรกรในพื้นที่อื่นๆ ร่วมกับหน่วยงานต่างๆ อาทิ ภาครัฐ ผู้ค้า และ NGOs



แนวทางการพัฒนาศักยภาพเกษตรกรผู้ปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์อย่างยั่งยืน



1



ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยี เช่น การเพิ่มผลผลิตและลดต้นทุน / มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 4402-2553 / การบำรุงดิน / การจัดการของเสีย / และการทำบันทึก เป็นต้น

2



ร่วมปรับปรุงอุปกรณ์ / เครื่องมือสำหรับการเพาะปลูก

3



โครงการ Environmental Footprint

4



จัดทำแปลงเรียนรู้

5



วิเคราะห์ผล / ปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

6



ขยายผลสู่เกษตรกรในพื้นที่อื่นๆ และร่วมมือกับหน่วยงานอื่นๆ ในการขยายผล

ในปี 2557 มีเกษตรกรเข้าร่วมโครงการรวม 271 คน ทั้งนี้ จากการวัดผลการดำเนินโครงการนำร่องด้วยการจัดทำแปลงเรียนรู้ร่วมกับเกษตรกรที่อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา พบว่า แนวทางการดำเนินงานมีส่วนช่วยให้เกษตรกรส่วนใหญ่มีผลผลิตเพิ่มขึ้นกว่าร้อยละ 60 และลดต้นทุนการผลิตเฉลี่ยร้อยละ 29 อีกทั้งลดผลกระทบต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อมอันเนื่องมาจากการะบวนการจัดการของเสียระหว่างการเพาะปลูกและหลังเก็บเกี่ยว

ที่เหมาะสม ซึ่งโครงการดังกล่าวไม่เพียงส่งผลดีต่อสุขภาพของเกษตรกรเนื่องจากการใช้สารเคมีที่ถูกต้อง หากยังเกิดประโยชน์ในเชิงเศรษฐกิจต่อเกษตรกรอีกด้วย

สำหรับในปี 2558 บริษัทมีแผนขยายโครงการไปยังจังหวัดอื่นๆ คาดว่าจะครอบคลุมเกษตรกรกว่า 1,900 คน คิดเป็นพื้นที่เพาะปลูกกว่า 27,000 ไร่

โครงการนำร่องการจัดทำแปลงเรียนรู้ร่วมกับเกษตรกรที่ อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา

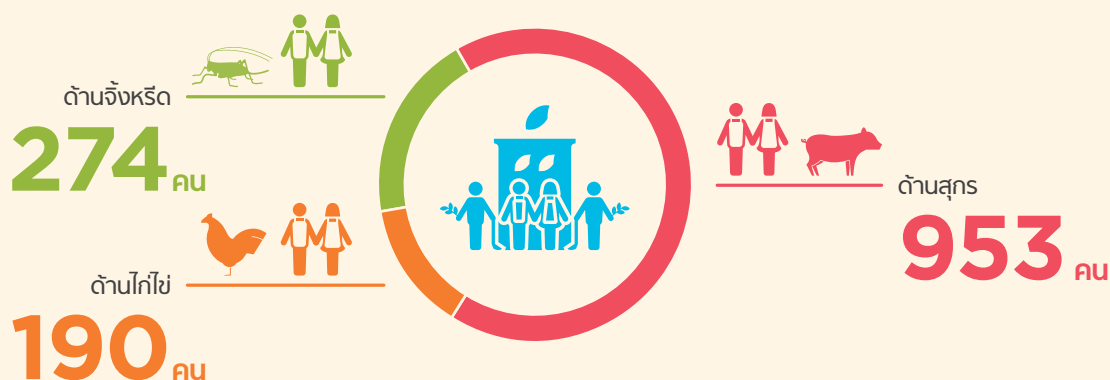


• ยกระดับขีดความสามารถเกษตรกรผู้ค้า... เพิ่มประสิทธิภาพในธุรกิจการเลี้ยงสัตว์

บริษัทยังคงเดินหน้าถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารสัตว์และเทคนิคในการให้อาหารสัตว์แก่เกษตรกรและฟาร์มปศุสัตว์ เพื่อให้สามารถเลือกใช้อาหารสัตว์ได้ถูกต้องตรงตามชนิดและสายพันธุ์ ให้ได้ประสิทธิภาพการผลิตที่ดีในต้นทุนที่เหมาะสม และมีคุณภาพตรงตามความต้องการของผู้บริโภค

ในปี 2557 บริษัทได้จัดสัมมนาด้านอาหารสัตว์สำหรับการเลี้ยงสุกร ไก่ไข่ และจิ้งหรีดให้แก่เกษตรกรและพนักงานฟาร์มจำนวนกว่า 1,400 คน รวมทั้งสิ้น 169 ครั้ง และมุ่งมั่นที่จะถ่ายทอดความรู้ทางวิชาการและเทคโนโลยีด้านอาหารสัตว์ต่อไปในอนาคต เพื่อช่วยให้เกษตรกรก้าวทันต่อการเปลี่ยนแปลง และเพื่อความยั่งยืนของปศุสัตว์ไทย

จำนวนเกษตรกรและพนักงานฟาร์ม เข้าอบรมวิชาการด้านอาหารสัตว์ (คน)



ขณะเดียวกัน บริษัทยังทำงานอย่างใกล้ชิดและต่อเนื่องกับเกษตรกรราว 5,000 ราย ในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์แก่เกษตรกรรายย่อยหรือ Contract Farming ซึ่งเป็นโครงการที่ริเริ่มมาตั้งแต่ปี 2518 เพื่อส่งเสริมอาชีพและรายได้แก่เกษตรกรไทย ผ่านการสนับสนุนด้านเทคโนโลยีทางการเกษตร ด้านการตลาดโดยมีแหล่งรับซื้อผลผลิตทางการเกษตร ด้านองค์ความรู้โดยทีมนักวิชาการของบริษัท และด้านแหล่งเงินทุนโดยพันธมิตรสถาบันการเงิน ซึ่งการดำเนินงานระหว่างบริษัทและเกษตรกรอยู่บนพื้นฐานความเป็นธรรมและรายละเอียดของสัญญาเป็นที่เปิดเผยและรับรู้ทุกฝ่าย

ทั้งนี้ หัวใจของระบบ Contract Farming คือ การทำธุรกิจที่เกษตรกรมีตลาดรองรับผลผลิตที่แน่นอน ซึ่งช่วยลดความเสี่ยงให้กับเกษตรกร และการบริหารจัดการฟาร์มภายใต้มาตรฐานเดียวกับฟาร์มบริษัท ซึ่งสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ทุกขั้นตอน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์โดยตรงต่อเกษตรกรในด้านการมีรายได้ที่แน่นอน และเพื่อผู้บริโภคจะได้บริโภคอาหารคุณภาพและปลอดภัย



จากการสำรวจเกษตรกรในโครงการราว 5,000 คน ณ เดือนธันวาคม 2557 พบว่าร้อยละ 98 ประสบความสำเร็จในการดำเนินกิจการ โดยตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการพิจารณาจากความสามารถในการคืนหนี้ภายในระยะเวลา 8-9 ปี และระยะเวลาในการเข้าร่วมโครงการนานกว่า 10 ปี โดยผลการสำรวจพบว่าเกษตรกรในโครงการเพียงร้อยละ 2 ที่มีหนี้สิน

เกินระยะเวลาการคืนเงินกู้กับสถาบันการเงิน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นปัญหาของเกษตรกรเฉพาะราย หรือมีเรื่องจำเป็นสุดวิสัย ขณะที่เกษตรกรเข้าร่วมโครงการนานกว่า 10 ปี สูงถึงร้อยละ 69 โดยแบ่งเป็น ระหว่าง 10-19 ปี ร้อยละ 53 ระหว่าง 20-29 ปี ร้อยละ 13 และมากกว่า 30 ปี ร้อยละ 3 นอกจากนี้ ยังพบว่าเกษตรกรในโครงการส่งต่อกิจการไปยังรุ่นลูก-หลาน ประมาณร้อยละ 7

กาญจนา มิ่งสกุล

มิ่งสกุลฟาร์ม จังหวัดลพบุรี

“ก่อนหน้าที่จะเป็นหนึ่งในสมาชิกคอนแทรคฟาร์มกับซีพีเอฟ พ่อแม่ของฉันได้วางรากฐานอาชีพเลี้ยงหมูขุนมาก่อน ตอนนั้นเราเลี้ยงหมูหลังบ้าน ให้อาหารที่ผสมเอง และทำตลาดในชุมชน ด้วยภาระที่ต้องเลี้ยงหมูเอง และหาตลาดเอง ทำให้พบกับอุปสรรคทั้งด้านต้นทุนค่าใช้จ่ายในการจัดการต่างๆ ค่อนข้างสูง ซึ่งทำให้ฉันเครียดมากในช่วงนั้น ตอนนั้นพี่ๆ น้องๆ ที่เลี้ยงหมูอยู่กับซีพีเอฟมากกว่า 10 ปีแล้ว ได้ให้คำปรึกษา เราจึงมาศึกษาระบบคอนแทรคฟาร์ม เพื่อให้รู้จักและเข้าใจในระบบนี้จริงๆ จนกลางปี 2555 เริ่มเปลี่ยนจากการทำฟาร์มเลี้ยงหมูขุนในรูปแบบโรงเรียนระบบเปิดที่ทำมากกว่า 25 ปี มาเป็นโรงเรียนระบบปิดหรืออีแวปและการทำไบโอแก๊ส ด้วยเงินลงทุนรวม 6 ล้านบาท โดยบริษัทรับผิดชอบในด้านการจัดหาวัตถุดิบในการผลิต รวมถึงการดูแลและให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิดของผู้ชำนาญการ รวมทั้งสัตวบาลและสัตวแพทย์ตลอดการเลี้ยงด้วย นอกจากรายได้จากการขายหมูขุนให้ซีพีเอฟแล้ว การผลิตไบโอแก๊สเองสามารถลดต้นทุนค่าไฟฟ้า จาก 8 หมื่นบาทต่อเดือน เหลือเพียง 2 หมื่นบาทต่อเดือน ช่วยลดค่าไฟฟ้าได้ถึง 75% ที่สำคัญไบโอแก๊สยังช่วยตัดปัญหาเรื่องกลิ่นรบกวนชุมชนได้ 100% ทำให้ทุกวันนี้อยู่ร่วมกับชุมชนได้อย่างไร้ปัญหา ปัจจุบันเลี้ยงหมูขุนรวม 5 โรงเรือน ความจุ 3,750 ตัว สามารถสร้างรายได้หลังหักค่าใช้จ่ายแล้วปีละ 1 ล้านบาทมั่นใจว่าไม่เกิน 4 ปีสามารถคืนทุนแน่นอน”



• ส่งเสริมการบริหารคุณภาพแก่ลูกค้า...พัฒนาความเป็นเลิศในธุรกิจอาหาร

บริษัทเชื่อว่าการทำงานร่วมกับคู่ค้าธุรกิจอย่างใกล้ชิดเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้มั่นใจถึงคุณภาพและความปลอดภัยตลอดกระบวนการ ก่อนส่งมอบผลิตภัณฑ์คุณภาพดีเยี่ยมไปยังลูกค้าและผู้บริโภค โดยบริษัทได้ร่วมกับคู่ค้าธุรกิจพัฒนาขีดความสามารถอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์และบริการคุณภาพตรงตามมาตรฐานของบริษัท

ในปี 2557 ผู้ส่งมอบน้ำมันงาให้แก่บริษัทต้องเผชิญกับความท้าทายในการควบคุมดูแลคุณภาพของเมล็ดงา โดยน้ำมันงานับเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงหลักของเกี้ยวกุ้ง ซึ่งเป็นหนึ่งในสินค้าที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในตลาดทั้งในและต่างประเทศ

ทั้งนี้ เพื่อรักษาและป้องกันผลกระทบต่อรสชาติของเกี๊ยวกุ้ง บริษัทจึงได้ดำเนินการเชิงรุกในการพัฒนาขีดความสามารถของคู่ค้าผ่านการฝึกอบรมและการประชุมเชิงปฏิบัติการอย่างต่อเนื่อง โดยบริษัทได้ให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเมล็ดพันธุ์ ฝึกอบรมเทคนิคการผลิตน้ำมันงาให้มีคุณภาพระดับพรีเมียม ตลอดจนให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการควบคุมคุณภาพ

จากการฝึกอบรมเต็มรูปแบบของผู้ส่งมอบน้ำมันงารายสำคัญที่สุดรายหนึ่งของบริษัท ส่งผลให้งานมีคุณภาพดีสม่ำเสมอซึ่งเหมาะสมสำหรับเกี๊ยวกุ้งในสูตรเฉพาะของบริษัท โดยในปี 2558 บริษัทวางแผนที่จะขยายการดำเนินงานในลักษณะเดียวกันนี้ไปยังผู้ส่งมอบน้ำมันงารายอื่น รวมถึงขยายไปยังผู้ส่งมอบเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ ต่อไปในอนาคตอีกด้วย

• ร่วมกันส่งมอบอาหารคุณภาพผ่านธุรกิจค้าปลีก

ในทุกๆ วัน ผลิตรถยนต์ของบริษัทได้ส่งผ่านไปยังร้านค้าปลีกร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และตัวแทนจำหน่ายทั้งของบริษัทและคู่ค้า ซึ่งช่องทางจำหน่ายผลิตรถยนต์ทั้งหมดนี้ล้วนมีส่วนผลักดันความสำเร็จของการสร้างแบรนด์ บริษัทจึงให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับการทำงานร่วมกับพันธมิตรในธุรกิจค้าปลีก ด้วยการนำระบบการประกันคุณภาพมาใช้กับร้านค้าปลีกและ

ร้านอาหารของบริษัททั้งหมด เพื่อให้ลูกค้าและผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์ตรงตามความต้องการและเป็นไปตามมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล ควบคู่ไปกับการประสานความร่วมมือกับซูเปอร์มาร์เก็ตและกิจการค้าปลีกในห่วงโซ่อุปทานของบริษัท เพื่อให้มั่นใจว่าทุกจุดเชื่อมโยงสามารถส่งต่อคุณภาพและความปลอดภัยจนถึงมือผู้บริโภค

บริษัทยังได้ร่วมกับเจ้าแก้มเล็ก “ธุรกิจห้าดาว” พัฒนาขีดความสามารถในการบริหารจัดการจุดขายห้าดาวในรูปแบบแฟรนไชส์ ซึ่งปัจจุบันมีจุดขายรวมทั้งสิ้นกว่า 5,000 จุดขายทั่วประเทศ และยังคงขยายฐานการเติบโตในต่างประเทศอย่างรวดเร็ว โดยในปี 2557 บริษัทได้จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อช่วยส่งเสริมรายได้ให้เจ้าแก้มห้าดาว ด้วยการปรับภาพลักษณ์ใหม่ให้กับจุดจำหน่ายโดยเพิ่มความทันสมัยและเสริมเอกลักษณ์ให้ดูโดดเด่นยิ่งขึ้น ซึ่งนำร่องใน 150 จุดขาย และส่งผลให้แต่ละจุดขายมียอดขายเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 30-40 จากยอดขายเดิม

ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของชุมชน

บริษัทมุ่งมั่นส่งเสริมการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนในทุกพื้นที่ที่ดำเนินการ ด้วยตระหนักว่า “การสร้างรากฐานทางธุรกิจให้แข็งแกร่งต้องควบคู่ไปกับการสร้างรากฐานคุณภาพชีวิตที่ดีของคนในสังคม”

สำหรับการดำเนินการร่วมกับชุมชนและสังคม พนักงานถือเป็นกลไกการขับเคลื่อนที่สำคัญในการประสานความร่วมมือและการทำงานร่วมกับคนในชุมชน ตั้งแต่จุดเริ่มต้นด้วยการร่วมสำรวจปัญหาหรือความต้องการ สู่การดำเนินโครงการ/ กิจกรรม และการติดตามผล ตามกลยุทธ์ “4 ฝานสู่ความยั่งยืน ชีต+คิด+ร่วม+(ขาย)” โดยบริษัทมุ่งใช้ขีดความสามารถที่สอดคล้องกับความต้องการ “ร่วมคิด ร่วมพัฒนาความเป็นอยู่ที่ดีของชุมชน”

ในปี 2557 โรงงานและฟาร์มได้ดำเนินโครงการ/ กิจกรรม ร่วมกับชุมชนกว่า 300 โครงการ/ กิจกรรม ด้วยการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน ประกอบด้วย การพัฒนาชุมชนส่งเสริมด้านอาชีพ เสริมรายได้ ส่งเสริมด้านสาธารณสุขประโยชน์ สาธารณสมบัติ ส่งเสริมด้านการศึกษา ประเพณีและวัฒนธรรม และการส่งเสริมกีฬาและสาธารณสุข





นอกจากนี้ บริษัทยังเล็งเห็นถึงความสำคัญของการดูแลผู้สูงอายุจากข้อมูลสถิติประชากรที่สะท้อนว่าประเทศไทยกำลังเปลี่ยนผ่านเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ซึ่งประเมินว่าจะเป็นสังคมผู้สูงอายุโดยสมบูรณ์ราวปี 2567 จึงได้ริเริ่มโครงการ “ซีพีเอฟคี้นสูงผู้สูงวัย” เมื่อปี 2554 และสานต่อการดำเนินโครงการด้วยการจัดตั้ง “กองทุน ซีพีเอฟ คี้นสูง ผู้สูงวัย” ในปี 2555 เพื่อจัดทำแนวทางและดำเนินการให้ความช่วยเหลือแก่ผู้สูงอายุรอบโรงงานและฟาร์มอย่างต่อเนื่อง

ในปี 2557 มีผู้สูงอายุที่อยู่ในการสนับสนุนของกองทุน จำนวน 549 คน โดยบริษัทได้สนับสนุนความช่วยเหลือทั้งในรูปแบบของเงิน เครื่องอุปโภคบริโภค การออกเยี่ยมและตรวจสุขภาพ รวมถึงการปรับปรุงที่อยู่อาศัย ด้วยงบสนับสนุนรวมมูลค่ากว่า 13.4 ล้านบาท



จากความร่วมมือ สู่ ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง

ณ บ้านดอนวัว ต.ลาดบัวขาว อ.สีคิ้ว จ.นครราชสีมา บริษัทดำเนินโครงการพัฒนาชุมชนตามกลยุทธ์ “4 ฐานสู่ความยั่งยืน ขีด+คิด+ร่วม+ (ช่วย)” โดยใช้ประโยชน์จากขีดความสามารถขององค์กร เริ่มจากการสานเสวนาหาความต้องการร่วมกันกับคนในชุมชน ค้นหาภูมิปัญญาท้องถิ่น เสริมความรู้ และร่วมสร้างศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้เป็นต้นแบบการเรียนรู้วิถีชีวิตชุมชนบนพื้นฐานของความพอเพียง ซึ่งทำให้เกิดความเข้มแข็งในชุมชนและคนในชุมชนมีความเป็นอยู่ที่ดีผ่านฐานการเรียนรู้ต่างๆ อาทิ การเลี้ยงเป็ดไข่ การเลี้ยงปลา การปลูกผักสวนครัว ปลอดภัยไร้สารพิษ การปลูกหญ้าเนเปียร์สำหรับเลี้ยงสัตว์

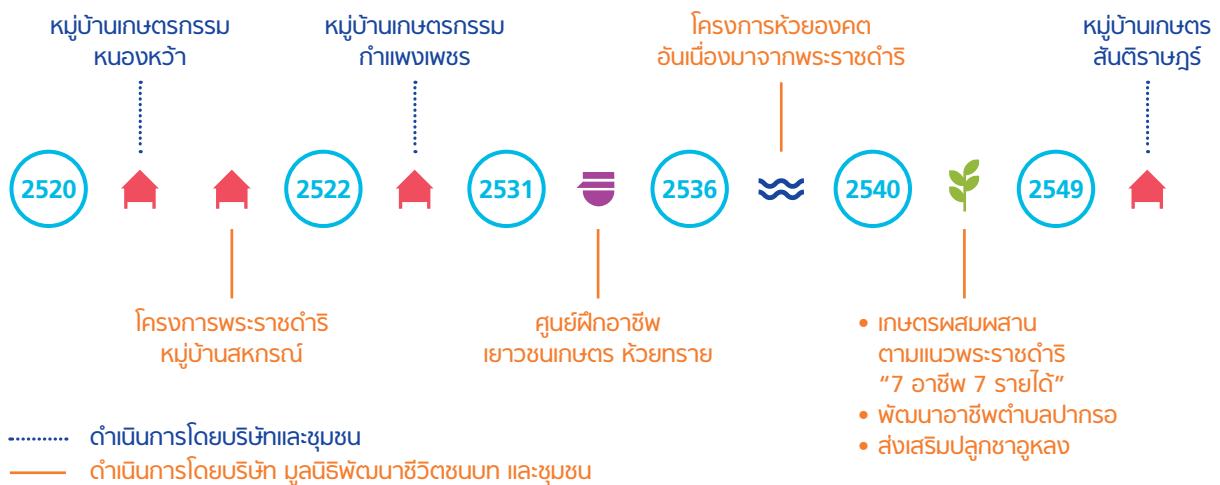


เสริมสร้างอาชีพและรายได้ของเกษตรกรพึ่งตน

ในฐานะผู้นำธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารครบวงจร บริษัทตระหนักดีว่า ประสิทธิภาพและความรู้ทางด้านนวัตกรรม การเกษตรสามารถนำไปถ่ายทอดเพื่อพัฒนาศักยภาพให้กับเกษตรกรได้ บริษัทมุ่งมั่นลงทุนในโครงการพัฒนาศักยภาพต่างๆ โดยตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา พนักงานมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการถ่ายทอดเทคโนโลยีและเทคนิคในการดำเนินกิจกรรมทางการเกษตร นอกจากนี้ บริษัทยังให้ความสำคัญกับการพัฒนาเกษตรกรให้สามารถสร้างอาชีพเสริมนอกภาคเกษตรผ่านโครงการฝึกอบรมอาชีพ

ยิ่งไปกว่านั้น บริษัทยังมุ่งมั่นส่งเสริมการสร้างสรรค์ความดี 3 ประการ ได้แก่ “คนดี พลเมืองดี อาชีพดี” เพื่อการพัฒนาคน และส่งเสริมอาชีพเพื่อสร้างรายได้ การพัฒนาชุมชนให้พึ่งตนเองได้และมีคุณภาพชีวิตที่ดี การปลูกจิตสำนึกอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และร่วมกันฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติ อันจะนำไปสู่ความเข้มแข็งและความยั่งยืนของสังคม โดยตลอดระยะเวลากว่า 26 ปีที่ผ่านมา บริษัทร่วมมือกับมูลนิธิพัฒนาชีวิตชนบท สนับสนุนโดยเครือเจริญโภคภัณฑ์และเหล่าพนักงานร่วมกับภาคีเครือข่ายต่างๆ ในการดำเนินโครงการด้านการพัฒนาสังคมที่สอดคล้องกับแนวพระราชดำริ ทั้งนี้ การดำเนินงานเพื่อเสริมสร้างความดี 3 ประการดังกล่าวในปี 2557 สามารถสรุปได้ดังนี้

พัฒนาการการดำเนินงานด้านการส่งเสริมอาชีพเกษตรกร



ด้านคนดี

เยาวชนกว่า 150 คน และเกษตรกรกว่า 2,150 ครอบครัว เรียนรู้ถึงผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม ตระหนักถึงคุณค่า พร้อมร่วมกันอนุรักษ์และรณรงค์ประหยัดพลังงาน รวมถึงจัดตั้งชมรม / กลุ่มในโรงเรียน

ด้านพลเมืองดี

เกษตรกรกว่า 200 ชุมชน สามารถรวมกลุ่มเพื่อร่วมบริหารจัดการด้านอาชีพ หรือแก้ไขปัญหาส่วนตนและส่วนรวมเป็นแบบอย่างที่สามารถถ่ายทอดความรู้แก่คนทั้งภายในชุมชนภายนอกชุมชนอย่างต่อเนื่อง

ด้านอาชีพดี

เกษตรกรสามารถบริหารจัดการอาชีพที่สุจริต รู้จักวางแผนการลงทุน การผลิต การตลาดได้อย่างต่อเนื่องและสอดคล้องกับหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เป็นฐานรองรับสู่การพัฒนาตนเป็นพลเมืองที่ดี โดยเกษตรกรที่ร่วมโครงการกับมูลนิธิฯ กว่า 5,000 คน มีอาชีพที่มั่นคง มีรายได้พอเพียง และสามารถสร้างมูลค่าเศรษฐกิจจากโครงการส่งเสริมอาชีพตลอดปี รวมกว่า 1,930 ล้านบาท





ดินน้ำป่าคงอยู่

- » "ซีพีเอฟ เป็นองค์กรตัวอย่างที่ต้องคัดสรรหนึ่ง ที่มีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศที่ดำเนินธุรกิจ ด้วยหลักการของการพัฒนาที่ยั่งยืนอย่างต่อเนื่อง ส่งผลดีต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมของชุมชนและประเทศ ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ให้ความสำคัญกับการนำองค์ความรู้ และนวัตกรรมใหม่ๆ มาใช้ในการดำเนินธุรกิจ ส่งผลดีต่อการจัดการก๊าซเรือนกระจก ของซีพีเอฟและของประเทศ จึงช่วยบรรเทาปัญหาภาวะโลกร้อนของประเทศ และที่สำคัญ คือ ทำให้ประชาชนได้รับประโยชน์จากการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าต่อคุณภาพชีวิต"



ประเสริฐสุข จามรมาน

ผู้อำนวยการองค์การบริหารจัดการ
ก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน)

- » "โครงการ ปลูก - ปัน - ป้อง ป่าชายเลน มีรูปแบบการทำงานที่ชัดเจน เป็นขั้นตอน ก่อให้เกิดความร่วมมือของหลายฝ่ายที่เข้ามาร่วมกันขับเคลื่อนโครงการ โดยซีพีเอฟสนับสนุนด้านยุทธศาสตร์ แผนงานและงบประมาณ รวมทั้งกำลังเจ้าหน้าที่ที่มาร่วมงานในทุกกิจกรรม ทั้งการปลูกป่าและฟื้นฟูระบบนิเวศป่าชายเลน การร่วมประชุมติดตามงาน การสร้างเครือข่าย และการสร้างแหล่งเรียนรู้ โดยมีกลุ่มชุมชนชายฝั่งในพื้นที่ที่ได้รับการยอมรับและสนับสนุน"



สมบัติ กาญจนไพฑาร

หัวหน้าศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทรัพยากร
ป่าชายเลนที่ 2 จ.สมุทรสาคร



—

BALANCE OF NATURE

—





ดินน้ำป่าคงอยู่

ความมุ่งมั่น

บริษัทตระหนักถึงคุณค่าความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นปัจจัยต้นทางและพื้นฐานของธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหาร บริษัทจึงมุ่งดำเนินธุรกิจภายใต้แนวคิด “ธุรกิจสีเขียว (Green Business)” เพื่อร่วมบรรเทาผลกระทบเชิงลบและเพิ่มผลกระทบเชิงบวกตลอดห่วงโซ่คุณค่า

เป้าหมาย



การอนุรักษ์
ทรัพยากรธรรมชาติ
และสิ่งแวดล้อม



บรรเทาผลกระทบ
ต่อสิ่งแวดล้อม



ปกป้องความหลากหลาย
ทางชีวภาพ

ความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมยังคงเป็นประเด็นความท้าทายระดับโลก ในฐานะที่บริษัทเป็นหนึ่งในผู้นำในธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมและอาหาร จึงตระหนักดีถึงศักยภาพในการริเริ่มและดำเนินการใดๆ เพื่อร่วมบริหารจัดการและบรรเทาผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

ทั้งนี้ ความมุ่งมั่นในการสนับสนุนความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมของบริษัทได้ผนวกเข้าไว้กับการปฏิบัติงานในแต่ละวันและสะท้อนผ่านแผนกลยุทธ์ โครงการ และกิจกรรมต่างๆ ที่บริษัทได้ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน โดยบริษัทให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการใน 2 เป้าหมายหลัก กล่าวคือ การบรรเทาผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ

G4-EN3, G4-EN5, G4-EN6, G4-15, G4-16, G4-18



บรรเทาผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ความพยายามในการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอันเนื่องมาจากการดำเนินธุรกิจของบริษัทได้ดำเนินการผ่านการปรับปรุง ปรับเปลี่ยน และพัฒนาต่อยอดใน 2 ส่วนหลัก ได้แก่ กระบวนการ (Process) และผลิตภัณฑ์ (Product) โดยบริหารจัดการในเชิงบูรณาการทั้งด้านพลังงาน น้ำ ของเสีย และอากาศ ด้วยหลัก 4Rs ได้แก่ การลด (Reduce) การใช้ซ้ำ (Reuse) การนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) และการฟื้นฟูหรือนำทางเลือกใหม่ที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าเดิม (Replenish) มาประยุกต์ใช้

เพื่อให้มั่นใจว่ากระบวนการดำเนินงานของบริษัทมีประสิทธิภาพและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม บริษัทได้นำมาตรฐานและกระบวนการบริหารจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม (Safety, Health and Environment: SHE) ภายใต้ชื่อ CPF SHE Management System หรือ CPF SHE MS ซึ่งสอดคล้องตามมาตรฐานสากล ISO 14001 และ OHSAS 18001 มาใช้

ขณะเดียวกัน เพื่อแสดงถึงความมุ่งมั่นที่จะลดผลกระทบเชิงลบในแต่ละขั้นตอนของวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ บริษัทยังได้นำหลักการประเมินวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ (Product Life Cycle Assessment) ตามมาตรฐานสากล ISO 14040 และ ISO 14044 มาใช้ในการพัฒนา “ผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืน (Product Sustainability)” และจัดทำ “วอเตอร์ฟุตพริ้นท์ของผลิตภัณฑ์” (Product Water Footprint) ด้วย

G4-EN3, G4-EN5, G4-EN6, G4-15, G4-16, G4-18

• ใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ...ส่งเสริมพลังงานทดแทน

บริษัทมุ่งมั่นในการปรับปรุงประสิทธิภาพการใช้พลังงานและการอนุรักษ์พลังงานมาอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการนำพลังงานหมุนเวียนมาใช้แทนพลังงานฟอสซิล เพื่อลดผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ โดยบริษัทได้บริหารจัดการด้านพลังงานตามมาตรฐาน ISO 50001

1 ใน 7 บริษัทในภูมิภาค
เอเชียตะวันออกเฉียงใต้

1



1 ใน 7 บริษัทในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่ได้รับรางวัล CDP Hong Kong and South East Asia Climate Leadership Awards 2014 สาขา Best Year-on-Year Disclosure Change จาก CDP ซึ่งเป็นองค์กรที่ผลักดันให้บริษัททั่วโลกลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกผ่านการเปิดเผยปริมาณคาร์บอน โดยผลการดำเนินงานของบริษัทแสดงถึงพัฒนาการด้านก๊าซเรือนกระจกที่ยอดเยียม



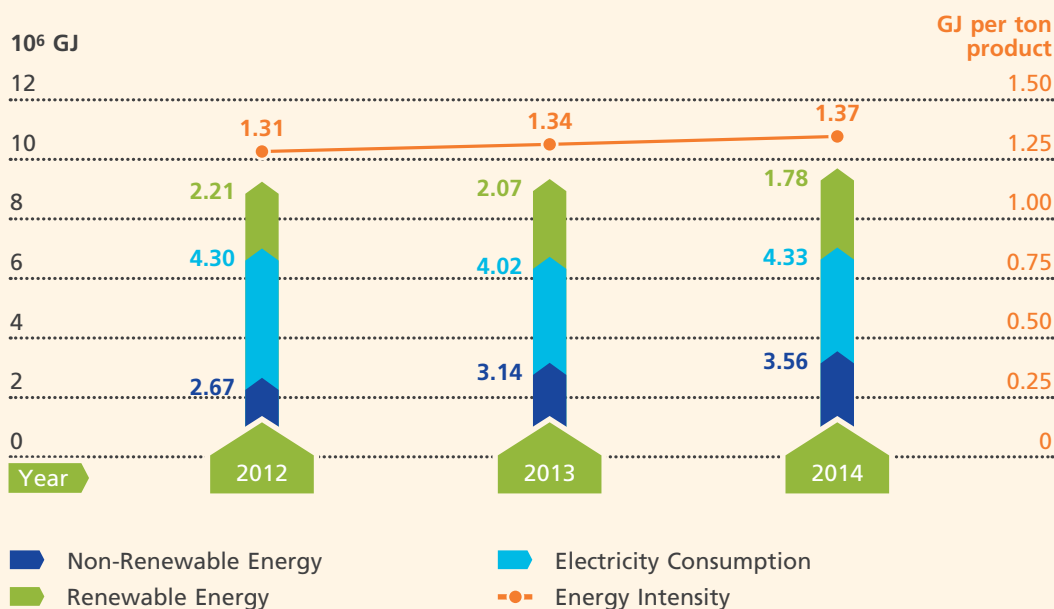
ในปี 2557 บริษัทประสบความสำเร็จตามเป้าหมายในการขยายผลการรับรองมาตรฐานระบบการจัดการพลังงานมาตรฐานสังคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEMAS) ไปยังโรงงานผลิตอาหารสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ และโรงงานอาหาร จำนวน 14 แห่งด้วย โดยมาตรฐาน AEMAS มีวัตถุประสงค์เพื่อลดการใช้พลังงานจากภาคอุตสาหกรรมและการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในประเทศสมาชิกอาเซียน ขณะเดียวกัน พนักงานของบริษัทจำนวน 58 คน ยังได้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรผู้จัดการพลังงานมืออาชีพ หรือ Certified Energy Manager (CEM)

สำหรับในปีนี้ บริษัทมีการใช้พลังงานภายในธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจการเลี้ยงสัตว์ และธุรกิจอาหาร รวม 9.67 ล้านกิกะจูล โดยคิดเป็นพลังงานที่ใช้แล้วหมดไป (Non-Renewable Energy)

ได้แก่ ถ่านหิน น้ำมันดีเซล น้ำมันเบนซิน น้ำมันเตา LPG ก๊าซธรรมชาติ ประมาณ 3.56 ล้านกิกะจูล และพลังงานหมุนเวียน (Renewable Energy) ได้แก่ ก๊าซชีวภาพ ชีวมวล (อาทิ เศษไม้ ชังข้าวโพด กะลาปาล์ม ขี้เลื่อย) ไบโอดีเซล ประมาณ 1.78 ล้านกิกะจูล ขณะที่พลังงานไฟฟ้า อยู่ประมาณ 4.33 ล้านกิกะจูล ทั้งนี้ ค่าความเข้มข้นการใช้พลังงานภายในธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจการเลี้ยงสัตว์ และธุรกิจอาหารโดยรวมคิดเป็น 1.37 กิกะจูล ต่อตันการผลิต อย่างไรก็ตาม ในช่วงปีที่ผ่านมา บริษัทยังคงเข้มงวดกับมาตรการการบริหารจัดการโรค EMS ที่เกิดกับการเลี้ยงกุ้ง ซึ่งจำเป็นต้องใช้ไฟฟ้าในกระบวนการเลี้ยงเพื่อรักษาประสิทธิภาพการผลิตและลดความเสี่ยงต่างๆ จึงส่งผลให้ปริมาณการใช้ไฟฟ้าโดยรวม และการปล่อยก๊าซเรือนกระจกในธุรกิจฟาร์มเพิ่มขึ้น



การใช้พลังงาน (Energy Consumption)



หมายเหตุ:

- การคำนวณเป็นไปตามดัชนีวัดประสิทธิภาพการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อมของบริษัท (CPF SHE KPI)(EN3)
 - ปริมาณพลังงานเชื้อเพลิงที่ใช้ = ผลรวมของ (ปริมาณเชื้อเพลิงที่ใช้แต่ละประเภทใน 1 เดือน X ค่าความร้อนของเชื้อเพลิงแต่ละประเภท) หน่วยวัด : กิกะจูลต่อเดือน (ค่า CONVERSION FACTORS มาจากรายงานพลังงานของประเทศไทยรายปีกรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน)
 - ปริมาณพลังงานไฟฟ้าที่ใช้ = ผลรวมของปริมาณพลังงานไฟฟ้าที่ใช้ใน 1 เดือน (กิโลวัตต์ชั่วโมง) X 3.6 หน่วยวัด : กิกะจูลต่อเดือน

- ปริมาณพลังงานรวมที่ใช้ทั้งหมด = ปริมาณพลังงานเชื้อเพลิงที่ใช้ + ปริมาณพลังงานไฟฟ้าที่ใช้ทั้งหมด หน่วยวัด : กิกะจูลต่อเดือน
- ค่าความเข้มข้นการใช้พลังงานต่อหน่วยการผลิต ครอบคลุมการใช้พลังงานที่ใช้แล้วหมดไป ได้แก่ ถ่านหิน น้ำมันดีเซล น้ำมันเบนซิน น้ำมันเตา LPG ก๊าซธรรมชาติ พลังงานหมุนเวียน ได้แก่ ก๊าซชีวภาพ ชีวมวล (อาทิ เศษไม้ ชังข้าวโพด กะลาปาล์ม ขี้เลื่อย) ไบโอดีเซล และพลังงานไฟฟ้า ที่ใช้ภายในองค์กรเท่านั้น (EN5)



ส่วนหนึ่งของนวัตกรรม “ด้านกระบวนการ”
เพื่อสิ่งแวดล้อมที่ดีกว่า

นอกจากนี้ บริษัทยังได้ดำเนินโครงการด้านประหยัดพลังงาน และเพิ่มประสิทธิภาพมากกว่า 30 โครงการ ซึ่งโครงการต่างๆ ดังกล่าวช่วยลดปริมาณการใช้พลังงานได้กว่า 16,400 กิโลจูล จากกรณีฐาน (Baseline Scenario) ก่อนจะมีการดำเนินโครงการ หรือช่วยประหยัดต้นทุนการดำเนินงานได้กว่า 39.6 ล้านบาท

บริษัทได้จัดทำข้อมูลการปล่อยก๊าซเรือนกระจกขององค์กร โดยอ้างอิงวิธีการคำนวณตาม The Greenhouse Gas Protocol: A Corporate Accounting and Reporting Standard, มาตรฐาน ISO 14064-1: 2006 และองค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน) ซึ่งในปี 2557 ภายในธุรกิจ อาหารสัตว์ ธุรกิจการเลี้ยงสัตว์ และธุรกิจอาหารปล่อยก๊าซเรือนกระจกทางตรงและทางอ้อม (Scope 1 และ Scope 2) โดยรวมกว่า 0.88 ล้านตันคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่าต่อปี

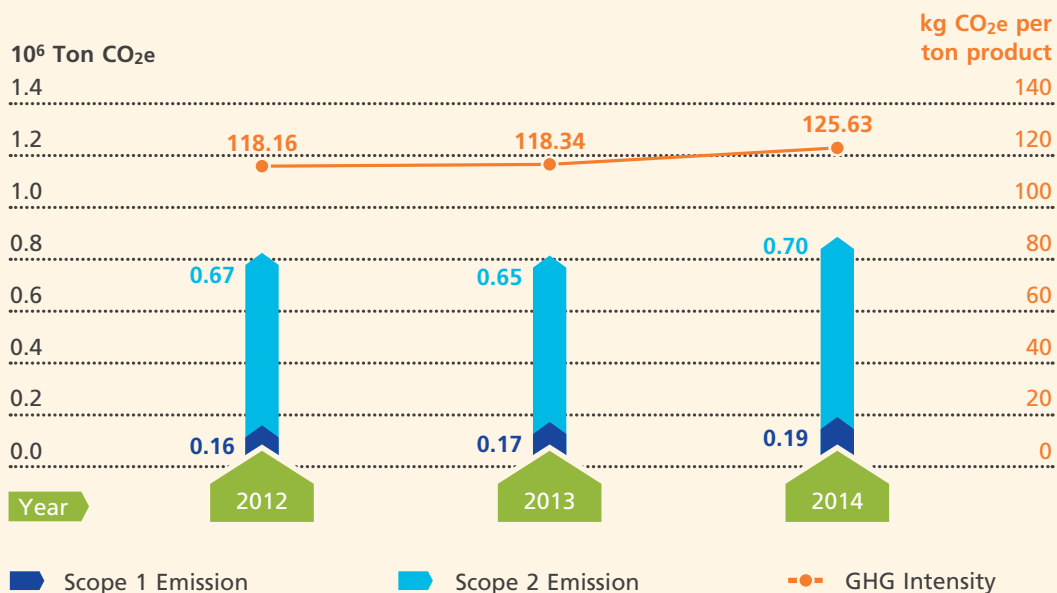
• **โครงการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์ของหม้อไอน้ำ** ให้สามารถเลือกใช้ เชื้อเพลิงชีวมวล (Biomass) แทนเชื้อเพลิงฟอสซิลในโรงงาน อาหารสัตว์ ซึ่งริเริ่มมาตั้งแต่ปี 2530 เป็นต้นมา โดยในปี 2557 บริษัทได้ใช้เชื้อเพลิงชีวมวลประมาณ 86,400 ตัน ซึ่งช่วยลดการ ปล่อยก๊าซเรือนกระจกได้มากกว่า 123,900 ตันคาร์บอนไดออกไซด์ เทียบเท่าต่อปี และลดการใช้น้ำมันเตาได้มากกว่า 40.26 ล้านลิตร

• **โครงการผลิตไบโอดีเซล (B100)** จากน้ำมันพืชใช้แล้วในโรงงาน อาหารแปรรูป 3 แห่ง ได้กลายเป็นวัตถุดิบในการผลิตน้ำมันไบโอดีเซล เพื่อช่วยตัดวงจรการนำน้ำมันเก่าเสื่อมสภาพกลับไปสู่ผู้บริโภค โดยในปี 2557 สามารถป้องกันน้ำมันพืชเก่ากลับเข้าสู่วงจรอาหาร กว่า 1.93 ล้านลิตรต่อปี และผลิตน้ำมันไบโอดีเซลได้กว่า 1.85 ล้านลิตรต่อปี ซึ่งช่วยลดการพึ่งพาการนำเข้าน้ำมันดีเซลได้กว่า 1.15 ล้านลิตรต่อปี ขณะเดียวกัน ยังลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก สู่ชั้นบรรยากาศได้ถึง 125 ตันคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่าต่อปี

• **โครงการ CPF Energy Efficiency Improvement project -Cogeneration** ด้วยความมุ่งมั่นที่จะปรับปรุงประสิทธิภาพการ ใช้พลังงานไฟฟ้าและความร้อนในโรงงานแปรรูปอาหาร 3 แห่ง ซึ่ง ริเริ่มในปี 2551 โดยในปี 2557 สามารถผลิตกระแสไฟฟ้าจ่ายให้กับ กระบวนการผลิตได้กว่า 76 ล้านหน่วยต่อปี (kWh/year) หรือ ประมาณ 272,400 กิโลจูลต่อปี และผลิตไอน้ำจ่ายได้กว่า 98,900 ตัน ไอน้ำต่อปี



การปล่อยก๊าซเรือนกระจก (GHG Emissions)



หมายเหตุ:

- การกำหนดขอบเขตการรวบรวมแหล่งปล่อยก๊าซเรือนกระจกเป็นแบบการควบคุมการดำเนินงาน (Operational Control)
- การรายงานการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจก ครอบคลุมก๊าซ CO₂, CH₄ และ N₂O โดยคำนวณและแสดงผลในรูปก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่าจาก ค่าศักยภาพในการทำให้เกิดภาวะโลกร้อน (Global Warming Potential: GWP) ที่กำหนดโดย IPCC และองค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน) (EN15, EN16, EN18)
- ค่าความเข้มข้นของก๊าซเรือนกระจกต่อหน่วยการผลิต ครอบคลุมปริมาณก๊าซเรือนกระจก Scope 1 และ Scope 2 (EN18)

• ใช้น้ำอย่างคุ้มค่า...เพิ่มการนำกลับมาใช้ใหม่

การเพิ่มประสิทธิภาพการใช้น้ำเป็นหนึ่งในกลยุทธ์การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของบริษัท โดยบริษัทได้กำหนดปริมาณการใช้น้ำอย่างเหมาะสมในทุกขั้นตอนการผลิต ควบคู่ไปกับการวิจัยและพัฒนาหรือปรับปรุงกระบวนการ ตลอดจนจนการนำเทคโนโลยีอันทันสมัยเข้ามาสนับสนุนตลอดกระบวนการผลิตเพื่อลดปริมาณการใช้น้ำ หรือเพิ่มประสิทธิภาพการใช้น้ำให้คุ้มค่ามากที่สุด โดยเฉพาะธุรกิจการเลี้ยงสัตว์น้ำ ธุรกิจการเลี้ยงสุกร และธุรกิจอาหาร ซึ่งมีการใช้น้ำในปริมาณที่มากกว่าธุรกิจอื่นๆ

บริษัทยังให้ความสำคัญและถือเป็นความรับผิดชอบสูงสุดในการบำบัดน้ำเสียตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมตั้งแต่แหล่งกำเนิด โดยการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพสูง พร้อมติดตามและวัดผลคุณภาพน้ำทิ้งในรูปบีโอดี (Biochemical Oxygen Demand; BOD) ก่อนปล่อยออกสู่ภายนอกตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด โดยในปี 2548-2555 ได้นำระบบการติดตามคุณภาพน้ำแบบ Real Time (BOD Online) มาใช้ในโรงงานผลิตอาหารจำนวน 9 แห่ง เพื่อการรายงานผลโดยตรงไปยังกรมโรงงานอุตสาหกรรม

นอกจากนี้ บริษัทได้พยายามอย่างเต็มความสามารถที่จะนำน้ำเสียจากกระบวนการเลี้ยงสัตว์และการผลิตอาหารสัตว์เข้าสู่กระบวนการหมุนเวียนกลับมาใช้ใหม่ (Water Reuse) เช่น นำไปรดน้ำต้นไม้ หรือพัฒนาต่อยอดให้เกิดมูลค่าและคุณค่าทางเศรษฐกิจ เช่น เปลี่ยนน้ำเสียเป็นพลังงาน (Biogas) เป็นต้น

• จัดการของเสียและมลพิษ...สู่การเพิ่มมูลค่า

บริษัทตระหนักถึงความสำคัญของการกำจัดของเสียที่จะไม่ให้ส่งผลกระทบต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อม จึงมุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพและให้เกิดประโยชน์สูงสุด ควบคู่ไปกับการบริหารจัดการตามมาตรฐานและการเพิ่มมูลค่าของกากของเสียจากกระบวนการผลิต เช่น ระบบก๊าซชีวภาพจากมูลสุกรและกากตะกอนระบบบำบัดน้ำเสีย เป็นต้น ซึ่งถือเป็นการลดของเสียในขณะเดียวกัน

ส่วนหนึ่งของนวัตกรรม “ด้านกระบวนการ” เพื่อสิ่งแวดล้อมที่ดีกว่า



• **โครงการ Waste Water Biogas Capture and Utilization Project** นำน้ำเสียเข้าสู่กระบวนการแปรรูปให้เกิดประโยชน์ ด้วยการปรับปรุงระบบบำบัดน้ำเสียจากที่เป็นระบบบ่อหมักไร้อากาศแบบเปิดเป็นระบบบ่อหมักไร้อากาศแบบปิด ทำให้สามารถนำก๊าซมีเทนที่เกิดขึ้นจากกระบวนการบำบัดน้ำเสียมาใช้เป็นเชื้อเพลิงทดแทนน้ำมันเตาและพลังงาน LPG ของหม้อไอน้ำ (Steam Boiler) ณ โรงงานแปรรูปอาหาร 6 แห่ง โดยในปี 2557 สามารถลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสู่ชั้นบรรยากาศได้กว่า 25,300 ตันคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่าต่อปี

• **โครงการ Green Farm** จากนวัตกรรมฟาร์มสุกรรักโลกสู่การบริหารจัดการของเสียและมลพิษทางอากาศแบบเต็มรูปแบบ ด้วยระบบโรงเรือนปิดปรับอากาศ (Evaporative Cooling System) พร้อมส่วนน้ำภายในโรงเรือน ซึ่งช่วยลดกลิ่นและสามารถนำน้ำจากส้วมไปใช้บำบัดในระบบก๊าซชีวภาพ (Biogas) แบบพลาสติกคลุมบ่อ ขณะที่น้ำเสียจากกระบวนการเข้าสู่การบำบัดและนำกลับมาใช้รดน้ำต้นไม้ นอกจากนี้ ยังมีระบบฟอกอากาศ 3 ชั้น ซึ่งทำจากผลิตภัณฑ์ทางธรรมชาติเพื่อป้องกันกลิ่นรบกวนชุมชนด้วย โดยในปี 2557 สามารถนำก๊าซชีวภาพมาผลิตไฟฟ้าทดแทนการซื้อไฟฟ้าจากการไฟฟ้าได้ร้อยละ 31 หรือประหยัดค่าไฟฟ้าได้ 93 ล้านบาทต่อปี รวมถึงลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสู่ชั้นบรรยากาศได้กว่า 100,800 ตันคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่าต่อปี



GRI EN8

ปี 2557 บริษัทใช้น้ำ

370

ล้านลูกบาศก์เมตร

GRI EN10

ปี 2557 บริษัทนำน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วกลับมาใช้



82

ล้านลูกบาศก์เมตร



ซึ่งคิดเป็น

22%

ของปริมาณการใช้น้ำทั้งหมด

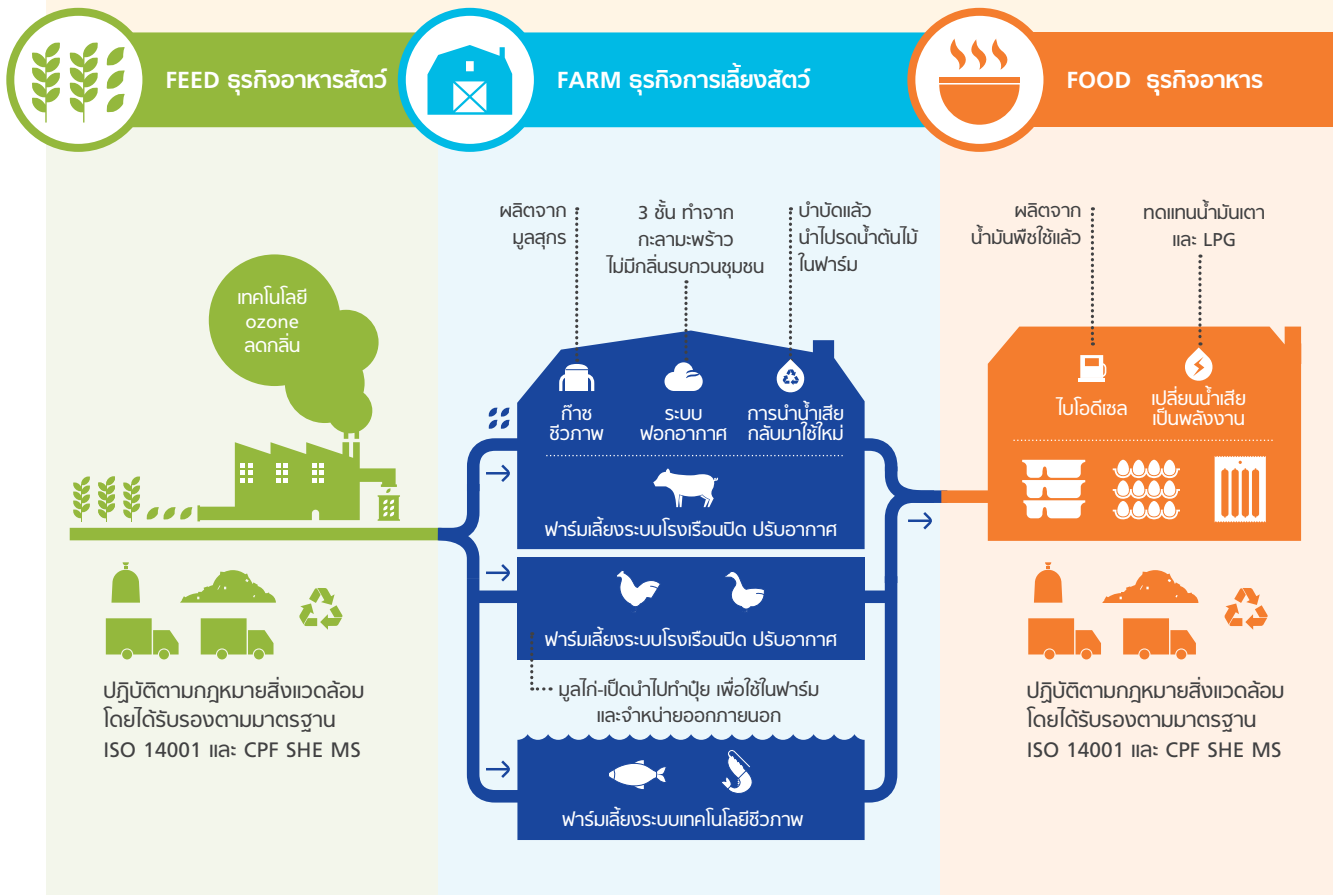
ของเสีย

บริษัทจัดการของเสียโดยแยกตามประเภทตามที่กฎหมายกำหนด และมีระบบป้องกันการปนเปื้อนสิ่งแวดล้อมตั้งแต่การจัดเก็บ การขนส่ง และการกำจัด อีกทั้งมีระบบบริหารจัดการของเสียอันตราย ซึ่งรวมถึงการจัดทำระบบการจัดการภายใน การจัดทำบัญชีปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นในแต่ละเดือน การรวบรวม จัดเก็บอย่างถูกวิธี การส่งไปกำจัดโดยผู้ที่ได้รับอนุญาตจากกรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ซึ่งสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ทั้งระบบงาน

มลพิษทางอากาศ

บริษัทมีระบบกำจัดมลพิษก่อนปล่อยออกสู่ภายนอกโรงงานและมีการติดตามเฝ้าระวังผลการตรวจวัดค่าที่ปล่อยออกสู่ภายนอกให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด โดยทำการตรวจวัดปีละ 2 ครั้ง โดยในปี 2557 ผลการตรวจวัดปริมาณการปล่อยสารเจือปนในอากาศทั้งปริมาณฝุ่น ไนโตรเจนออกไซด์ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ คาร์บอนมอนอกไซด์ และค่าความทึบแสงของทุกสายงาน พบว่ามีปริมาณต่ำกว่าค่ามาตรฐานที่กฎหมายกำหนดไว้ทั้งหมด

ภาพรวมการจัดการของเสียและมลพิษของบริษัท



• บริหารจัดการผลิตภัณฑ์สู่ความเป็นเลิศ

การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม รับผิดชอบต่อสังคม และปลอดภัยต่อผู้บริโภคเป็นหนึ่งในภารกิจสำคัญในการสนับสนุนเป้าหมายของบริษัทที่จะลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกของกิจการในประเทศไทยผ่านโครงการ “คาร์บอนฟุตพริ้นท์องค์กร (Carbon Footprint for Organization: CFO)” ซึ่งมีแผนการดำเนินงานระหว่างปี 2557-2559

พัฒนาผลิตภัณฑ์ซีฟี่เอฟที่ยั่งยืน

โครงการ “ผลิตภัณฑ์ซีฟี่เอฟที่ยั่งยืน” ซึ่งริเริ่มขึ้นในปี 2555 ถือเป็นอีกหนึ่งก้าวที่สำคัญที่มีส่วนนำพาบริษัทไปสู่เป้าหมาย โดยได้นำหลักการประเมินวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ (Product Life Cycle Assessment) เพื่อนำไปสู่การตัดสินใจหรือการกำหนดแนวทางดำเนินการพัฒนาตลอดวัฏจักรชีวิตผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การผลิตอาหารสัตว์ การเลี้ยงสัตว์ การแปรรูปเนื้อสัตว์ การผลิตอาหารแปรรูป ไปจนถึงการจัดจำหน่าย

ที่สำคัญ การออกแบบและพัฒนา “ผลิตภัณฑ์ซีฟี่เอฟที่ยั่งยืน” ยังคำนึงถึงมิติสำคัญ 4 ด้าน ประกอบด้วย คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (Quality / Food Safety) สิ่งแวดล้อม (Environmental) สังคม (Social) และเศรษฐกิจ (Economic) อีกทั้งยังมุ่งลดผลกระทบที่สำคัญ 6 ด้าน ได้แก่ พลังงาน (Energy) การปลดปล่อยมลพิษ (Emissions) ศักยภาพในการก่อให้เกิดความเป็นพิษ (Toxicity Potential) อุบัติเหตุและความเจ็บป่วยจากการทำงาน (Occupational Illness and Accidents) ทรัพยากร (Resources) และการใช้ที่ดิน (Land Use) โดยประยุกต์ใช้วิธีการทางวิทยาศาสตร์ในการวิเคราะห์ประสิทธิภาพเชิงเศรษฐกิจ (Eco-Efficiency Analysis) ตลอดวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นการวิเคราะห์ประสิทธิภาพด้านต้นทุนการผลิตควบคู่ไปกับผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม โดยวิธีการและผลการประเมินดังกล่าวนี้ได้รับการรับรองจากหน่วยงานรับรองระดับโลก ได้แก่ The US National Sanitation Foundation (NSF) ประเทศสหรัฐอเมริกา และ TUV Rheinland ประเทศเยอรมนี ผลิตภัณฑ์ซีฟี่เอฟที่ยั่งยืนจึงเป็นก้าวที่สำคัญในการผลิตอาหารเพื่อส่งมอบคุณค่าทั้ง 4 มิติไปยังผู้บริโภคเพื่ออนาคตที่ยั่งยืน ภายใต้กรอบแนวคิดของการผลิตที่ยั่งยืน (Sustainable Production) ที่ส่งเสริมการบริโภคอย่างยั่งยืน (Sustainable Consumption)

ส่วนหนึ่งของนวัตกรรม “ด้านผลิตภัณฑ์” เพื่อสิ่งแวดล้อมที่ดีกว่า



- **ฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์:** บริษัทเป็นผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ไก่รายแรกของประเทศไทยและของโลกที่ได้รับการรับรองฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์ (Carbon Footprint Labeling) จากองค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน) ตั้งแต่ปี 2551 เป็นต้นมา จนถึงปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองและขึ้นทะเบียนรวมถึงสิ้น 145 ผลิตภัณฑ์ ครอบคลุมทั้งผลิตภัณฑ์เนื้อสด อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์นม อาหารสัตว์ และขนมขบเคี้ยวสำหรับสุนัข ซึ่งช่วยลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้จากการบริหารกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนตั้งแต่ต้นน้ำไปสูปลายน้ำ



จากความสำเร็จของการดำเนินโครงการนำร่องเมื่อปี 2556 ซึ่งเริ่มดำเนินโครงการในผลิตภัณฑ์ไก่สดและไก่ปรุงสุก และได้รับการรับรองมาตรฐาน ProSustain® จาก DNV GL ประเทศนอร์เวย์ หน่วยงานรับรองระดับโลกนั้น ในปี 2557 บริษัทจึงได้ขยายขอบเขตการดำเนินงานให้ครอบคลุมสายธุรกิจไก่ในประเทศไทยทั้งหมด นอกจากนี้ บริษัทมีเป้าหมายที่จะขยายโครงการครอบคลุมผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายทั้งในกลุ่มสัตว์ปีก สุกร และสัตว์น้ำตามลำดับด้วย

คิดสร้างสรรค์บรรจุกันที่ร่วมดูแลโลก

บริษัทตระหนักถึงความสำคัญของบรรจุกันที่ช่วยปกป้องและรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ขณะเดียวกัน ยังคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอันเกิดจากทรัพยากรที่นำมาใช้ในการผลิตบรรจุกันที่ไปจนถึงการแปรเปลี่ยนเป็นขยะในที่สุด จึงเป็นที่มาของการคิดค้นและพัฒนาบรรจุกันที่ เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่อง ภายใต้ความท้าทายที่ต้องคงไว้หรือปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้นทั้งในด้านรูปลักษณ์ รวมถึงมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัย

ตั้งแต่ปี 2547 เป็นต้นมา บริษัทดำเนินการปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง (Continuous Improvement) เพื่อให้ได้บรรจุกันที่ช่วยบรรเทาผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมเป็นผลให้บริษัทสามารถลดการใช้พลาสติกและกระดาษรวมกว่า 1,700 ตัน ซึ่งในจำนวนนี้เป็นผลมาจากปี 2557 ประมาณ 170 ตัน ซึ่งช่วยให้บริษัทประหยัดต้นทุนได้มากกว่า 230 ล้านบาท ระหว่างปี 2550-2557 จากการลดใช้ทรัพยากรในการผลิต รวมถึงการเพิ่มประสิทธิภาพการบรรจุ / บรรจุสินค้าต่อครั้ง ซึ่งไม่เพียงแต่บริษัทที่ได้รับประโยชน์ หากลูกค้ายังประหยัดต้นทุนจากการเพิ่มปริมาณการไหลต / บรรจุสินค้าต่อครั้งอีกด้วย

CONTINUOUS IMPROVEMENT



ระหว่างปี 2550-2557 ช่วยลดพลาสติก
และกระดาษในการผลิตบรรจุกันที่

รวมกว่า

1,700 ตัน



ส่วนหนึ่งของนวัตกรรม “ด้านผลิตภัณฑ์” เพื่อสิ่งแวดล้อมที่ดีกว่า

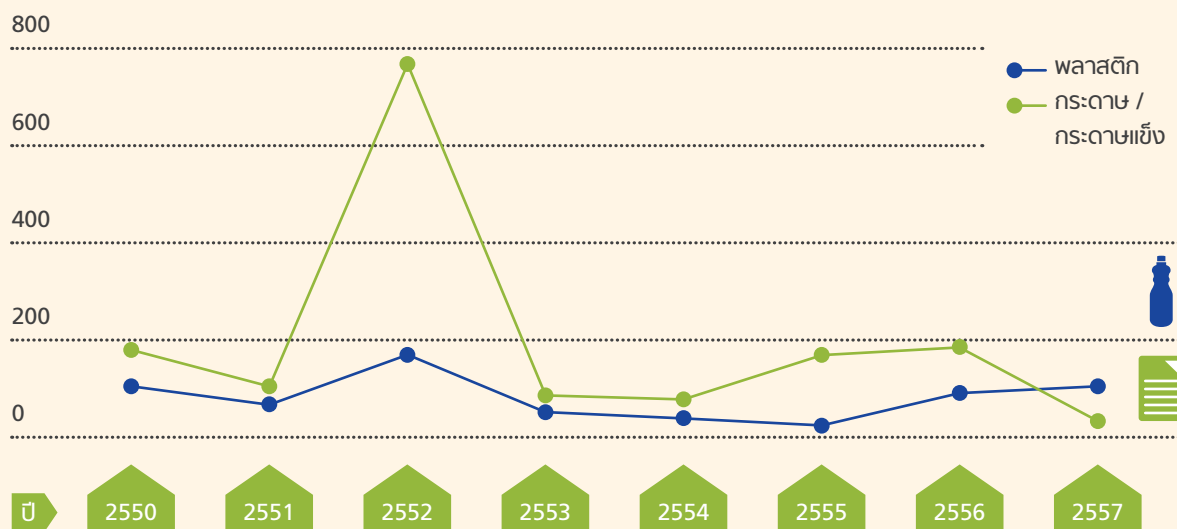
วอเตอร์ฟุตพริ้นท์ : บริษัทได้เข้าร่วมโครงการนำร่อง “ฟุตพริ้นท์ น้ำผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร (Water Footprint)” จัดโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการใช้ทรัพยากรน้ำอย่างมีประสิทธิภาพตลอดกระบวนการผลิต โดยผลิตภัณฑ์ที่มีค่าวอเตอร์ฟุตพริ้นท์ต่ำ แสดงว่าใช้น้ำปริมาณน้อยในกระบวนการผลิตตลอดวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์

ในปี 2556 มีโรงงานของบริษัทเข้าร่วมโครงการ 3 แห่ง ได้แก่ โรงงานอาหารแปรรูปมันบุรี 2 โรงงานแปรรูปสัตว์น้ำแกลง และ

โรงคัดไซนคสกลอง ด้วยผลิตภัณฑ์นำร่อง 3 รายการ ได้แก่ Roasted Chicken Strip เกียวกุ้งซีฟ และไข่สดซีฟ ทั้งนี้จากผลการประเมินวอเตอร์ฟุตพริ้นท์พบว่าผลิตภัณฑ์ไก่สดซีฟมีค่าน้อยกว่าค่าเฉลี่ยของโลกร้อยละ 26 โดยไก่สดซีฟมีค่าวอเตอร์ฟุตพริ้นท์อยู่ที่ 3,200 ลิตรต่อกิโลกรัม ในขณะที่ค่าเฉลี่ยของโลกอยู่ที่ 4,325 ลิตรต่อกิโลกรัม (ที่มา: www.waterfootprint.org)

และในปี 2557 บริษัทยังขยายการดำเนินโครงการไปยังโรงงานอาหารแปรรูปสัตว์น้ำระยอง เพื่อแสดงถึงความมุ่งมั่นของบริษัทที่ไม่หยุดนิ่งในการพัฒนาการดำเนินงานเพื่อสิ่งแวดล้อมที่ดีขึ้น

ปริมาณพลาสติกและกระดาษที่ลดได้ (ตัน/ปี) จากวัฏกรรมบรรจุภัณฑ์ ระหว่างปี 2550-2557



G4-EN13



ปกป้องความหลากหลายทางชีวภาพ

บริษัทตระหนักถึงการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและความหลากหลายทางชีวภาพควบคู่กับการดำเนินธุรกิจมาโดยตลอด จึงให้ความสำคัญตั้งแต่เรื่องสถานที่ตั้งสถานประกอบการที่ต้องไม่อยู่ในแหล่งอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมตามระเบียบ ข้อบังคับ มาตรฐาน และกฎกระทรวงที่กำหนดไว้ และมีการประเมินผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นจากการดำเนินธุรกิจอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ เพื่อความมั่นคงของระบบนิเวศและฐานทรัพยากรของประเทศ อันเป็นทุนในการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืน

และด้วยเล็งเห็นถึงความสำคัญของต้นไม้และป่าไม้ ซึ่งมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับดินและน้ำ อันเป็นองค์ประกอบสำคัญของระบบนิเวศที่เอื้อประโยชน์โดยตรง (Provisioning Services) ไม่ว่าจะเป็นอาหาร น้ำ เชื้อเพลิง ฯลฯ ประโยชน์จากการทำหน้าที่ (Regulating Services) เช่น ภูมิอากาศ คุณภาพน้ำ การกักเก็บของดิน หรือประโยชน์ทางวัฒนธรรม (Cultural Services) ที่ช่วยสนับสนุนการพักผ่อนหย่อนใจ ท่องเที่ยว คุณค่าทางจิตใจ เป็นต้น บริษัทจึงสนับสนุนพนักงานและชุมชนร่วมเป็นเครือข่าย

จิตอาสาในการอนุรักษ์และฟื้นฟูพื้นที่สีเขียวและทรัพยากรธรรมชาติป่าไม้ทั้งภายในและรอบรั้วสถานประกอบการ ตลอดจนพื้นที่ยุทธศาสตร์สำคัญของประเทศ

• โครงการรักษานิเวศ

ด้วยเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเชื่อมโยงข้อมูลต้นไม้ที่มีผลตอบแทนเชิงนิเวศ ในปี 2557 บริษัทจึงได้ริเริ่มและต่อยอดการอนุรักษ์และฟื้นฟูพื้นที่สีเขียวภายในและรอบรั้วสถานประกอบการภายใต้ชื่อ “โครงการรักษานิเวศ” ขึ้น โดยร่วมกับคณะสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดำเนินโครงการนำร่องใน 4 แห่ง ประกอบด้วยโรงงานอาหารสัตว์ ฟาร์มสุกร ฟาร์มไก่ และโรงงานแปรรูปอาหาร ซึ่งมีกระบวนการทำงาน 2 ส่วนสำคัญ ได้แก่ 1. การเก็บรวบรวมข้อมูลและการออกแบบระบบการจัดเก็บข้อมูล 2. การพัฒนาเครื่องมือการประเมินมูลค่าของระบบนิเวศ (Payment for Ecosystem Service: PES) ทั้งนี้ ผลจากการดำเนินโครงการช่วยให้บริษัททราบถึงคุณค่าและมูลค่าของบริการที่ระบบนิเวศของต้นไม้และสวนป่าที่ปลูกและสร้างขึ้น อันได้แก่



- มูลค่าของธาตุอาหารหลัก คือ ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส และโพแทสเซียม
- มูลค่าการลดลงของอุณหภูมิอากาศ
- มูลค่าของการดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
- มูลค่าของผลผลิตในรูปของเนื้อไม้

โดยบริษัทมีแผนที่จะนำข้อมูลจากการวิเคราะห์และประเมินความหลากหลายทางชีวภาพไปพัฒนาเป็นแผนยุทธศาสตร์การอนุรักษ์และฟื้นฟูความหลากหลายทางชีวภาพของบริษัทในอนาคต



เพื่อให้การดำเนินโครงการมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผล ในปี 2557 บริษัทจึงได้ดำเนินการฝึกอบรมพนักงานมากกว่า 200 คน เพื่อเสริมสร้างความรู้เกี่ยวกับการปลูกต้นไม้ การดูแลระบบนิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพ ตลอดจนวิธีการประเมินการให้บริการของระบบนิเวศ ควบคู่ไปกับการประเมินมูลค่าของระบบนิเวศ (PES) ในพื้นที่นาร่อง 4 แห่ง ซึ่งพบว่ามีมูลค่าทางสิ่งแวดล้อมรวมกว่า 4.4 ล้านบาท นอกจากนี้ ในปี 2558 บริษัทมีแผนที่จะขยายโครงการให้ครอบคลุมร้อยละ 50 ของโรงงานและฟาร์มทั้งหมดของบริษัท



• โครงการปลูก-ปัน-ป้อง ป่าชายเลน

ด้วยความสำคัญของป่าชายเลนที่เชื่อมต่อกับระบบนิเวศระหว่างบกและทะเล เป็นศูนย์รวมความหลากหลายที่เอื้อต่อการดำรงอยู่ของสิ่งมีชีวิต อันนำมาซึ่งการรักษาสมดุลทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม บริษัทจึงได้ร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ สถานศึกษา ชุมชนในพื้นที่ดำเนินการปลูกป่าชายเลนอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2536 จนถึงปัจจุบัน โดยได้ปลูกป่าชายเลน รวมกว่า 5,600 ไร่ ณ พื้นที่ป่าชายเลน 17 จังหวัดในภาคใต้ ภาคกลาง และภาคตะวันออก



เพื่อต่อยอดความมุ่งมั่นของบริษัทในการอนุรักษ์และฟื้นฟูป่าชายเลน ตลอดจนสนับสนุนแผนแม่บทการจัดการป่าชายเลนประเทศไทย ซึ่งมีเป้าหมายในการบริหารจัดการพื้นที่ป่าชายเลนไม่น้อยกว่า 1.52 ล้านไร่ ควบคู่ไปกับการสร้างเสริมเครือข่ายในการอนุรักษ์คุ้มครอง และป้องกันป่าชายเลน จึงเป็นที่มาของยุทธศาสตร์ความร่วมมือระหว่างบริษัท กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน) และเครือข่ายภาคประชาสังคม ในการริเริ่มและดำเนินโครงการ “ปลูก - ปัน - ป้อง ป่าชายเลน” โดยกำหนดนาร่องในพื้นที่ยุทธศาสตร์ 5 แห่งของจังหวัดชุมพร จังหวัดระยอง จังหวัดสมุทรสาคร จังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดพังงา ระหว่างปี 2557-2561 ครอบคลุมพื้นที่อนุรักษ์และฟื้นฟูรวมกว่า 2,000 ไร่

แนวทาง การอนุรักษ์ และ ฟื้นฟู



ปลูก

ปลูกจิตสำนึกอนุรักษ์ผ่านการส่งเสริมกระบวนการเข้าถึงความรู้ เพื่อเพิ่มคุณค่าของป่าชายเลน และระบบนิเวศชายฝั่งควบคู่ไปกับปลูกป่าชายเลนในพื้นที่ยุทธศาสตร์ผ่าน 4 ขั้นตอนสำคัญ

เพาะกล้า



ด้วยเมล็ดไม้พันธุ์ดีมีคุณภาพ บนพื้นที่เพาะชำ ที่มีสภาพแวดล้อม ทั้งความชื้น ออกซิเจน อุณหภูมิ และแสงสว่างที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต ผ่านการบำรุงรักษาก่อนนำไปปลูก



ลงปลูก



โดยคำนึงถึงระบบนิเวศ อาทิ ความลึกของน้ำ กระแสน้ำ พันธุ์ไม้มีความเหมาะสมกับพื้นที่ เป็นต้น



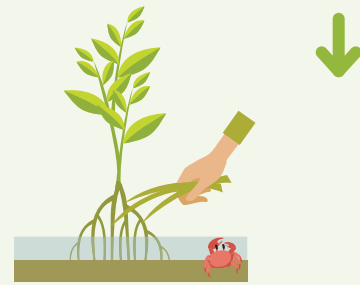
วัดผล



โดยการติดตามและรายงานผล ทั้งปริมาณพื้นที่ ป่าชายเลนที่ได้รับการอนุรักษ์ รวมถึงจำนวนและความหลากหลายของชนิดพันธุ์



ดูแล



ด้วยการปลูกชำหากมีต้นไม้เสียหาย การขุดเพรียงซึ่งเป็นอุปสรรคสำคัญที่ยับยั้งการเจริญเติบโต การกำจัดวัชพืชต่างๆ เพื่อลดการแย่งแย่งอาหาร และการดูแลอื่นๆ ที่เหมาะสม

ปัน

แบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ ด้านการปลูกและการดูแลป่าชายเลน ตลอดจนกระบวนการจัดการอย่างมีส่วนร่วม

ป้อง

ปกป้องป่าชายเลนด้วยการสร้างความร่วมมือ ระหว่างเครือข่ายและภาคประชาสังคม บนพื้นฐานความรู้ ความเข้าใจถึงคุณค่าและประโยชน์ของป่าชายเลน



สำหรับในปี 2557 บริษัทได้ดำเนินการใน 3 พื้นที่ ได้แก่ จังหวัด ชุมพร จังหวัดระยอง และจังหวัดสมุทรสาคร โดยแบ่งเป็นพื้นที่ ปลูกลใหม่ 47 ไร่ และพื้นที่อนุรักษ์กว่า 1,396 ไร่ ทั้งนี้ การ ติดตามผลการเจริญเติบโตของต้นไม้ในพื้นที่ปลูกลใหม่ ดำเนิน การสุ่มตัวอย่างโดยวัด 1 แถว เว้น 5 แถว จนครบแปลงที่ปลูกล ทั้งหมด เพื่อวัดอัตราการรอดตาย ซึ่งผลจากการสำรวจพบว่า พื้นที่จังหวัดชุมพรมีอัตราการรอดตายร้อยละ 85 ของต้นไม้ที่ปลูกล ทั้งหมด ขณะที่พื้นที่จังหวัดสมุทรสาครมีอัตราการรอดตายร้อยละ 26.4 โดยสาเหตุที่มีอัตราการรอดตายต่ำ เนื่องจากเป็นพื้นที่ วิกฤตของขาดด้านการกัดเซาะชายฝั่ง มีคลื่นแรง และเป็นพื้นที่ ปากอ่าว อย่างไรก็ดี บริษัทได้ร่วมกับเครือข่ายความร่วมมือ

วางแผนดำเนินการดูแลและติดตามผลอย่างใกล้ชิดและต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมให้มีอัตราการรอดตายที่สูงขึ้น และในปี 2558 บริษัท มีแผนที่จะดำเนินการในพื้นที่ปลูกลใหม่ประมาณ 100 ไร่ และ พื้นที่อนุรักษ์ 2,000 ไร่

จากความพยายามและความร่วมมือในการดำเนินโครงการ ไม่เพียงอนุรักษ์และเพิ่มพื้นที่ป่าชายเลน หากยังมีส่วนช่วยเพิ่ม ความหลากหลายทางชีวภาพ ซึ่งวัดได้จากการเพิ่มขึ้นของ ผลผลิตสัตว์น้ำและสายพันธุ์สัตว์ที่อาศัยอยู่ในป่าชายเลน ตลอดจนเป็นแหล่งเรียนรู้ระบบนิเวศป่าชายเลนสำหรับเยาวชน บุคคลและหน่วยงานต่างๆ ที่สนใจอีกด้วย

ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อมระหว่างปี 2555-2557

ผลการดำเนินงาน	หน่วย	2555	2556	2557
พลังงานและก๊าซเรือนกระจก				
พลังงานที่ใช้ทั้งหมด	ล้านกิกะจูล	9.17	9.23	9.67
พลังงานที่ใช้แล้วหมดไป	ล้านกิกะจูล	2.67	3.14	3.56
- ถ่านหิน	ล้านกิกะจูล	0.66	0.76	0.78
- น้ำมันเตา	ล้านกิกะจูล	0.44	0.49	0.56
- น้ำมันดีเซล	ล้านกิกะจูล	0.30	0.20	0.36
- น้ำมันเบนซิน	ล้านกิกะจูล	0.02	0.04	0.02
- เชื้อเพลิงปิโตรเลียมเหลว	ล้านกิกะจูล	0.29	0.30	0.33
- ก๊าซธรรมชาติ	ล้านกิกะจูล	0.96	1.36	1.51
พลังงานหมุนเวียน	ล้านกิกะจูล	2.21	2.07	1.78
ไฟฟ้าที่ซื้อเข้า	ล้านกิโลวัตต์-ชั่วโมง ล้านกิกะจูล	1,193 4.30	1,117 4.02	1,203 4.33
ค่าการใช้พลังงาน ต่อหน่วยการผลิต	กิกะจูลต่อการผลิต	1.31	1.34	1.37
ปริมาณก๊าซเรือนกระจก (scope 1)	ล้านตันคาร์บอนไดออกไซด์ เทียบเท่า	0.16	0.17	0.19
ปริมาณก๊าซเรือนกระจก (scope 2)	ล้านตันคาร์บอนไดออกไซด์ เทียบเท่า	0.67	0.65	0.70

ผลการดำเนินงาน	หน่วย	2555	2556	2557
ปริมาณก๊าซเรือนกระจก (scope 1+2)	ล้านตันคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า	0.82	0.81	0.88
ค่าก๊าซเรือนกระจกต่อหน่วยการผลิต	กก.คาร์บอนไดออกไซด์ต่อตันผลผลิต	118.16	118.34	125.63
ปริมาณก๊าซเรือนกระจกจากการเผาไหม้เชื้อเพลิงชีวมวล	ล้านตันคาร์บอนไดออกไซด์เทียบเท่า	0.21	0.19	0.16
น้ำ				
ปริมาณการนำน้ำมาใช้	ล้านลูกบาศก์เมตร	186.78	207.62	370.07
- น้ำประปา	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	16.74
- ทะเล	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	70.61
- แม่น้ำ	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	13.24
- คลอง	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	166.53
- น้ำบาดาล	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	16.59
- น้ำฝน	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	55.44
- แหล่งน้ำผิวดินอื่นๆ	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	8.24
- น้ำซื้ออื่นๆ (ที่ไม่ใช่ น้ำดื่ม)	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	22.65
- น้ำเสียจากภายนอก	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	0
ปริมาณน้ำที่ถูกนำกลับมาใช้ใหม่	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	82.69
น้ำที่ปล่อยออกสู่ภายนอก	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	115.35
- ทะเล	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	34.07
- แม่น้ำ	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	6.67
- คลอง	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	68.38
- ลำรางสาธารณะ	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	3.59
- อื่นๆ	ล้านลูกบาศก์เมตร	n/a	n/a	2.62
คุณภาพน้ำทิ้ง				
ค่า BOD	มิลลิกรัมต่อลิตร	n/a	n/a	19.81
ค่าไนโตรเจน	มิลลิกรัมต่อลิตร	n/a	n/a	41.31
ปริมาณ BOD	พันตัน	n/a	n/a	2.28

ผลการดำเนินงาน	หน่วย	2555	2556	2557
ปริมาณค่าไบโอโรเจน	พันตัน	n/a	n/a	4.76
ของเสีย				
ปริมาณของเสียทั้งหมด	ล้านตัน	0.34	0.39	0.44
ปริมาณของเสียทั่วไป	ล้านตัน	0.34	0.39	0.44
ปริมาณของเสียทั่วไปที่นำไปกำจัด				
- ผังกลบในหน่วยงาน	พันตัน	n/a	n/a	3.08
- ทำปุ๋ยหมักในหน่วยงาน	พันตัน	n/a	n/a	1.63
- เผาด้วยเตาเผาของหน่วยงาน	พันตัน	n/a	n/a	4.96
- นำกลับไปใช้ซ้ำ	พันตัน	n/a	n/a	0.04
- นำกลับไปใช้ใหม่	พันตัน	n/a	n/a	1.14
- ส่งหน่วยงานราชการท้องถิ่น	พันตัน	n/a	n/a	13.96
- ส่งหน่วยงานภายนอก	พันตัน	n/a	n/a	17.36
- จำหน่ายภายนอก	พันตัน	n/a	n/a	345.04
- กำจัดด้วยวิธีอื่นๆ	พันตัน	n/a	n/a	30.34
ปริมาณที่เก็บไว้ภายในบริษัท	พันตัน	n/a	n/a	32.23
ปริมาณของเสียอันตรายที่ส่งกำจัดโดยหน่วยงานภายนอก	พันตัน	n/a	n/a	0.44
ปริมาณของเสียอันตรายที่เก็บไว้ภายในบริษัท	พันตัน	n/a	n/a	0.25

หมายเหตุ :

- ปริมาณการนำน้ำมาใช้ทั้งหมด รวบรวมข้อมูลจากมิเตอร์ ใบเสร็จเรียกเก็บเงิน คำนวณจากอัตราไหลของบิ๊ม และปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยของกรมอุตุนิยมวิทยา (EN 8)
- ปริมาณน้ำ reuse / recycle รวบรวมข้อมูลจากมิเตอร์ และการคำนวณจากอัตราไหลของบิ๊ม (EN 10)
- ปริมาณน้ำทิ้ง ไม่ได้รายงานแยกน้ำทิ้งตามแผนกับน้ำทิ้งที่เกิดขึ้นนอกแผน เนื่องด้วยระบบการรวบรวมข้อมูลไม่ได้ออกแบบไว้ ซึ่งทางบริษัทจะดำเนินการเก็บแยกในปีถัดไป (EN 22)
- ค่า BOD และไนโตรเจน คำนวณจากค่าเฉลี่ยของการตรวจคุณภาพน้ำทิ้ง BOD และไนโตรเจนของทุกหน่วยงานที่ตรวจวิเคราะห์โดยบริษัทภายนอกที่ได้รับรอง (EN 22)
- ปริมาณ BOD คำนวณจาก ปริมาณของน้ำทิ้ง x ความเข้มข้นเฉลี่ยของบีโอดี (EN 22)
- ปริมาณไนโตรเจน คำนวณจาก ปริมาณของน้ำทิ้ง x ความเข้มข้นเฉลี่ยของไนโตรเจน (EN 22)
- ปริมาณของเสียที่จัดเก็บภายในบริษัท เป็นของเสียที่เกิดขึ้นในปี 2557 เท่านั้น ไม่รวมปีที่ผ่านมา และปริมาณของเสียที่ส่งกำจัดภายนอกยังไม่ได้ระบุวิธีการกำจัดปลายทาง เนื่องด้วยระบบการรวบรวมข้อมูลไม่ได้ออกแบบไว้ ซึ่งทางบริษัทจะดำเนินการเก็บแยกในปีถัดไป (EN 23)

GRI Content Index for 'In accordance'- CORE

General Standard Disclosures

General Standard Disclosures	Page	External Assurance
Strategy and Analysis		
G4-1	Pages 14-17	-
Organizational Profile		
G4-3	Page 18-19	-
G4-4	Page 18-19	-
G4-5	Page 40	-
G4-6	Page 20-21	-
G4-7	Annual Report, page 86-105	-
G4-8	Page 20-21	-
G4-9	Pages 20-23, 78, 92 ,Annual Report, page 20-29, 86-105 and Annual Review, page 28-43 www.cpbrandsite.com/product.php www.cpfworldwide.com/th/product	-
G4-10	Page 78-81 The Company does not have temporary contract employee All employees are full-time employees All work is performed mainly by employees and workers There was no significant variation in employment numbers during the reporting period	-
G4-11	Zero percent of our employees are covered by collective bargaining agreements.	-
G4-12	Page 18-19	-
G4-13	Annual Report, page 9	-
G4-14	Page 31, 43	-
G4-15	Page 31	-
G4-16	Page 32-34	-

General Standard Disclosures	Page	External Assurance
Identified Material Aspects and Boundaries		
G4-17	Page 35 and Annual Report, page 86-105	-
G4-18	Page 36-37	-
G4-19	Page 37	-
G4-20	Page 38	-
G4-21	Page 38	-
G4-22	Page 35	-
G4-23	There is no significant change in the scope and aspect boundary	-
Stakeholder Engagement		
G4-24	Page 39-40	-
G4-25	Page 39-40	-
G4-26	Page 39-40	-
G4-27	Page 39-40	-
Report Profile		
G4-28	Page 35	-
G4-29	Page 35	-
G4-30	Page 35	-
G4-31	Page 40	-
G4-32	Page 128-138	-
G4-33	Page 35, 128-138	-
Governance		
G4-34	Page 26-29 and Annual Report, page 63-73	-

General Standard Disclosures	Page	External Assurance
Ethics and Integrity		
G4-56	Annual Report, page 63-73, website: http://www.cpfworldwide.com/th/investor/ http://www.cpfworldwide.com/th/investor/corporate-governance	-

Specific Standard Disclosures

Material Aspects	DMA and Indicators	Page	Omission	External Assurance
Economic Performance	G4-DMA	Annual Report, page 8-9, and Annual Review, page 4-5	-	-
	G4-EC1	Page 22-23 and Annual Report, page 20-29	-	-
Energy	G4-DMA	Page 115-116	-	-
	G4-EN3	Page 116, 125	-	Page 134-140
	G4-EN5	Page 116, 125	-	Page 134-140
	G4-EN6	Page 117-118	-	-
	G4-EN8	Page 118, 126-127	-	Page 134-140
Water	G4-DMA	Page 118	-	-
	G4-EN10	Page 118, 126-127	-	-
Biodiversity	G4-DMA	Page 122-125	-	-
	G4-EN13	Page 122-125	-	-
Emissions	G4-DMA	Page 57-59, 115, 118-119	-	-
	G4-EN15	Page 117, 125-126	-	-
	G4-EN16	Page 117, 125-126	-	-
	G4-EN18	Page 117, 125-126	-	-

Material Aspects	DMA and Indicators	Page	Omission	External Assurance
Effluents and Wastes	G4-DMA	Page 118-119	-	-
	G4-EN22	Page 126-127	Water consumption figures are not separated into planned and unplanned as the current design of data collection system does not support the separation. The separation will be commenced next year.	Page 134-140
	G4-EN23	Page 126-127	The disclosed quantity of waste is waste that was generated during 2014 only, excluding waste which had been generated before 2014. The current data collection system does not support the documenting of disposal methods but the system will be adapted by next year.	Page 134-140
Supplier Environmental Assessment	G4 DMA	Page 43		
	G4-EN32	Page 43	The disclosure of this indicator is available only for fishmeal supplier as this program in year 2014 was implemented for fishmeal suppliers only and the company is starting to assess all critical suppliers in 2015.	
Employment	G4-DMA	Page 63-64	-	-
	G4-LA1	Page 79-81	Reporting number of employees by region is not applicable since this report only covers operations in Thailand	-

Material Aspects	DMA and Indicators	Page	Omission	External Assurance
Occupational Health and Safety	G4-DMA	Page 74-75	-	-
	G4-LA5	Page 74-75	-	-
	G4-LA6	Page 76-78	Reporting the data by region is not applicable since this report only covers operations in Thailand	Page 134-140
Training and Education	G4-DMA	Page 65-69	-	-
	G4-LA9	Page 67	-	Page 134-140
	G4-LA10	Page 65-68	-	Page 134-140
	G4-LA11	Page 65	-	-
Supplier Assessment for Labor Practices	G4-DMA	Page 43-44, 54-56	-	-
	G4-LA15	Page 43-47	The disclosure of this indicator is available only for fishmeal supplier as this program in year 2014 was implemented for fishmeal suppliers only and the company is starting to assess all critical suppliers in 2015.	-
Labor Practices Grievance Mechanisms	G4-DMA	Page 54-56, 70-73	-	-
	G4-LA16	Page 72-73	-	-
Non-Discrimination	G4-DMA	Page 73	-	-
	G4-HR3	Page 73	-	-
Child Labor	G4-DMA	Page 43-45, 54-56	-	-
	G4-HR5	Page 45-49	-	-

Material Aspects	DMA and Indicators	Page	Omission	External Assurance
Forced or Compulsory Labor	G4-DMA	Page 43-45, 54-56	-	-
	G4-HR6	Page 45-49	-	-
Supplier Human Rights Assessment	G4-DMA	Page 43-45	-	-
	G4-HR11	Page 43-49	The disclosure of this indicator is available only for fishmeal supplier as this program in year 2014 was implemented for fishmeal suppliers only and the company is starting to assess all critical suppliers in 2015.	-
Human Rights Grievance Mechanisms	G4-DMA	Page 72-73	-	-
	G4-HR12	Page 73	-	-
Local Communities	G4-DMA	Page 108-109	-	-
	G4-SO1	Page 108-111 All of the community surrounding our operations are engaged regularly by our employee	-	-
Product and Service Labeling	G4-DMA	Page 94-96	-	-
	G4-PR3	Page 94-96	-	-
Healthy and Affordable Food	G4-DMA	Page 92-99	-	-
Customer Health and Safety	G4-DMA	Page 85-92	-	-
	G4-FP5	Page 85	-	-



Lloyd's Register
LRQA

รายงานการให้ความเชื่อมั่นอย่างเป็นอิสระต่อรายงานความยั่งยืนประจำปี ๒๕๕๗ ของ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)

รายงานการให้ความเชื่อมั่นนี้ ได้จัดทำขึ้นตามสัญญาจ้างระหว่าง บริษัท ลอยด์ส รีจิสเตอร์ ควอลิตี้ แอสซัวร์นส์ จำกัด (LRQA) กับ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) (ซีพีเอฟ) โดยมีจุดมุ่งหมายสำหรับผู้ที่ได้อ่านรายงานฉบับนี้

ข้อตกลงในการให้ความเชื่อมั่น

บริษัท ลอยด์ส รีจิสเตอร์ ควอลิตี้ แอสซัวร์นส์ จำกัด (LRQA) ได้รับมอบหมายจาก บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) (ซีพีเอฟ) เพื่อดำเนินการให้ความเชื่อมั่นอย่างอิสระต่อรายงานความยั่งยืนประจำปี ๒๕๕๗ ของบริษัท ในระดับความเชื่อมั่นอย่างจำกัดและบนการตัดสินใจประเด็นสาระสำคัญโดยใช้วิธีการอนุญาตของผู้ทวนสอบ โดยใช้กระบวนการทวนสอบตามแนวปฏิบัติของ LRQA ซึ่งยึดหลักการปฏิบัติที่ดีที่สุดในปัจจุบัน และใช้หลักการของ AA1000AS (2008) – การครอบคลุมประเด็นความสำคัญ การตอบสนอง และความน่าเชื่อถือของข้อมูลและกระบวนการต่างๆที่ได้ระบุไว้ใน ISAE3000

การให้ความเชื่อมั่นต่อรายงานนี้ครอบคลุมถึงการดำเนินงานและกิจกรรมต่างๆ ของบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อยในประเทศไทย ซึ่งมีขอบเขตการให้ความเชื่อมั่นตามข้อกำหนดเฉพาะดังต่อไปนี้:

- การยืนยันว่ารายงานนี้เป็นไปตาม:
 - แนวทางการรายงานการพัฒนาอย่างยั่งยืนของ Global Reporting Initiative (GRI G4) แบบทางเลือกหลัก (Core option)
 - แนวทางการเปิดเผยข้อมูลของ GRI G4 สำหรับกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร (GRI G4's Food Processing Sector Disclosure)
- การประเมินความน่าเชื่อถือของชุดข้อมูลเฉพาะที่ถูกเลือกในการเปิดเผยข้อมูลดังต่อไปนี้:
 - G4-EN3 (การใช้พลังงานในองค์กร)
 - G4-EN5 (ค่าความเข้มข้นของการใช้พลังงานต่อหน่วยการผลิต)
 - G4-EN8 (ปริมาณน้ำใช้แยกตามแหล่งน้ำ)
 - G4-EN22 (ปริมาณ คุณภาพ และแหล่งปล่อยน้ำทิ้ง)
 - G4-EN23 (ปริมาณขยะแยกตามประเภทและวิธีการกำจัด)
 - G4-LA6 (ประเภท และอัตราการบาดเจ็บ อัตราการเกิดโรคจากการทำงาน อัตราการบาดเจ็บขั้นรุนแรง อัตราการขาดงาน จำนวนผู้เสียชีวิตจากการปฏิบัติงาน แบ่งตามภูมิภาค และแยกตามเพศ)
 - G4-LA9 (จำนวนชั่วโมงการฝึกอบรมพนักงานโดยเฉลี่ยต่อคนต่อปี แยกตามเพศ และประเภทพนักงาน)
 - G4-LA10 (แผนงานเพื่อการจัดการทักษะและการเรียนรู้ตลอดชีวิตที่เอื้อต่อการจ้างงานอย่างต่อเนื่อง และสนับสนุนพนักงานในการจัดการเป้าหมายในชีวิตการทำงาน)

การให้ความเชื่อมั่นต่อรายงานนี้ไม่รวมถึงข้อมูล และข่าวสารต่างๆของการดำเนินงาน และกิจกรรมของซีพีเอฟและบริษัทย่อยที่อยู่นอกประเทศไทย และไม่รวมถึงข้อมูลและข่าวสารต่างๆ การดำเนินงาน และกิจกรรมของบริษัทร่วมและกิจการที่ควบคุมร่วมกันทั้ง

ในประเทศไทยและต่างประเทศ ทั้งนี้ การให้ความเชื่อมั่นต่อรายงานนี้ในข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อมของซีพีเอฟ และบริษัทย่อยในประเทศไทยครอบคลุมเฉพาะธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจเลี้ยงสัตว์ และธุรกิจผลิตอาหารโดยไม่นับรวมถึงการดำเนินงานของธุรกิจอื่นๆ

การรับผิดชอบของ LRQA มีต่อซีพีเอฟเท่านั้น LRQA ปฏิเสธในพันธะหรือความรับผิดชอบใดๆ ต่อผู้อื่น ตามที่ได้ชี้แจงไว้ในเชิงอรรถด้านล่างของรายงานให้ความเชื่อมั่นนี้ โดยที่ ซีพีเอฟ เป็นผู้รับผิดชอบในการรวบรวม สรุป วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูลข่าวสารในรายงานความยั่งยืน รวมถึงรับผิดชอบในการรักษาประสิทธิภาพของระบบการควบคุมภายในของข้อมูลข่าวสารที่นำเสนอในรายงาน ทั้งนี้ รายงานความยั่งยืนได้รับการลงนามรับรองและยังคงอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของซีพีเอฟ

ความเห็นของ LRQA

การปฏิบัติงานตามข้อตกลงดังกล่าวข้างต้น LRQA ไม่พบสิ่งที่เป็นเหตุให้เชื่อว่า การรายงานข้อมูลของซีพีเอฟไม่เป็นไปตาม:

- ข้อกำหนดต่างๆ ดังที่กล่าวถึงด้านบน
- การเปิดเผยข้อมูลการดำเนินงานที่น่าเชื่อถือสำหรับชุดข้อมูลเฉพาะที่ถูกเลือกในการเปิดเผยข้อมูล
- การครอบคลุมประเด็นที่มีความสำคัญต่อผู้มีส่วนได้เสียและผู้อ่านรายงาน

การแสดงความเห็นนี้อยู่บนพื้นฐานของการแสดงความเชื่อมั่นในระดับจำกัดและบนการตัดสินใจในประเด็นสาระสำคัญโดยใช้วิจารณญาณของผู้ทวนสอบ

หมายเหตุ: ขอบเขตของการรวบรวมหลักฐานสำหรับการให้ความเชื่อมั่นรับรองในระดับจำกัดจะต่ำกว่าการให้ความเชื่อมั่นรับรองในระดับสมเหตุสมผล กล่าวคือ การให้ความเชื่อมั่นในระดับจำกัดนี้ จะมุ่งพิจารณาข้อมูลในระดับที่รวบรวมไว้แล้วมากกว่าการตรวจสอบถึงแหล่งของข้อมูลปฐมภูมิในแต่ละสถานที่ตั้ง

แนวทางการปฏิบัติงานของ LRQA

การพิจารณาให้ความเชื่อมั่นของ LRQA ได้ดำเนินการตามกระบวนการของ LRQA ในการทวนสอบรายงาน และในขั้นตอนการเก็บข้อมูลเพื่อพิจารณาให้ความเชื่อมั่นนั้น ได้มีการดำเนินการต่างๆดังต่อไปนี้:

- ประเมินแนวทางปฏิบัติของซีพีเอฟในการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย เพื่อยืนยันว่าประเด็นต่างๆ ที่หยิบยกโดยผู้มีส่วนได้เสียได้ถูกนำมาพิจารณาอย่างถูกต้องเพื่อการรายงาน ซึ่ง LRQA ดำเนินการในเรื่องนี้โดยการทบทวนเอกสารและบันทึกต่างๆที่เกี่ยวข้อง
- ทบทวนกระบวนการดำเนินงานของซีพีเอฟในการชี้แจงและพิจารณาความสำคัญของประเด็นต่างๆ เพื่อยืนยันว่าประเด็นที่ถูกตั้งเหมาะสมได้ถูกรวบรวมมารายงาน LRQA ดำเนินการในเรื่องนี้โดยการเปรียบเทียบรายงานของซีพีเอฟ กับรายงานขององค์กรต่างๆ ในกลุ่มธุรกิจเดียวกัน เพื่อยืนยันว่าประเด็นเฉพาะสำหรับกลุ่มอุตสาหกรรมเดียวกันได้ถูกรวมไว้ในรายงานและสามารถเปรียบเทียบกันได้ รวมถึงการทดสอบเกณฑ์ที่ใช้ในการพิจารณาความสำคัญของประเด็นเพื่อประเมินว่า ซีพีเอฟได้ใช้ข้อมูลที่ได้รับเพื่อการตัดสินใจดำเนินธุรกิจสำหรับการสร้างโอกาสการมีส่วนร่วมในการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ตรวจสอบระบบการจัดการข้อมูลของซีพีเอฟ เพื่อยืนยันว่าไม่มีข้อผิดพลาดที่มีนัยสำคัญ การละเว้นไม่ให้ข้อมูล หรือการบิดเบือนในรายงานความยั่งยืนฉบับนี้ LRQA ดำเนินการในเรื่องนี้โดยการทบทวนประสิทธิภาพของกระบวนการและระบบใน



การจัดการข้อมูล รวมถึงระบบในการทวนสอบข้อมูลภายใน นอกจากนี้ ยังได้สัมภาษณ์ผู้รับผิดชอบหลักในหลายแผนกที่มีหน้าที่ในการรวบรวมข้อมูลและร่างรายงาน

- การเยี่ยมชม ฟาร์มบ้านธาตุ (จังหวัดสระบุรี) โรงงานผลิตอาหารสัตว์น้ำหนองแค (จังหวัดสระบุรี) ฟาร์มพีบี ๒ (จังหวัดเพชรบุรี), ฟาร์มชีเอส ๑ (จังหวัดฉะเชิงเทรา) โรงงานแปรรูปบางนา (กรุงเทพมหานครฯ) ฟาร์มกาญจนบุรี (จังหวัดกาญจนบุรี) ทั้งนี้ เพื่อ สุ่มหลักฐานและยืนยันความน่าเชื่อถือของชุดข้อมูลเฉพาะที่ถูกเลือกในการเปิดเผย

หมายเหตุ: LRQA ไม่ได้ทวนสอบกลับถึงแหล่งของข้อมูล และไม่ได้ประเมินความถูกต้องและครบถ้วนของข้อมูลที่รายงานโดยแต่ละแหล่ง

ข้อสังเกต

ข้อสังเกตและสิ่งที่พบอื่นในระหว่างการให้ความเชื่อมั่นมีดังนี้:

- ความครอบคลุมกลุ่มผู้มีส่วนได้เสีย (Stakeholder Inclusivity):
LRQA ไม่พบสิ่งที่เป็นเหตุทำให้เชื่อว่ากลุ่มผู้มีส่วนได้เสียที่สำคัญไม่ได้ถูกรวบรวมในกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสียของ ซีพีเอฟ เนื้อหาของรายงานรวมถึงวิสัยทัศน์และเป้าหมายขององค์กรในการกำหนดแนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืน กำหนดขึ้นโดยการพิจารณาจากความสนใจและความคาดหวังของกลุ่มผู้มีส่วนได้เสีย
- ความสำคัญ (Materiality):
LRQA ไม่พบสิ่งที่เป็นเหตุทำให้เชื่อว่า การดำเนินงานด้านการพัฒนาอย่างยั่งยืนที่เป็นประเด็นสำคัญของซีพีเอฟไม่ได้ถูกรายงาน ซีพีเอฟมีกระบวนการในการชี้แจงและพิจารณาประเด็นสำคัญ กระบวนการประเมินพิจารณาจากปัจจัยต่างๆ เช่น ความสนใจของผู้มีส่วนได้เสีย ผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ความเสี่ยงทางธุรกิจ และประเด็นที่ดำเนินการโดยองค์กรในธุรกิจเดียวกัน ประเด็นเหล่านี้จะถูกพิจารณาลำดับความสำคัญและมีอิทธิพลต่อการเปิดเผยข้อมูลของ ซีพีเอฟ โดยปราศจากอคติจากระบบการจัดการของซีพีเอฟ
- การตอบสนอง (Responsiveness):
 - ซีพีเอฟ และบริษัทย่อย มีกระบวนการในการตอบสนองต่อกลุ่มผู้มีส่วนได้เสียที่หลากหลาย LRQA เชื่อว่ากระบวนการสื่อสารนี้มีประสิทธิภาพในการอธิบายจุดมุ่งหมายของซีพีเอฟในการมีส่วนร่วมต่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน อย่างไรก็ตาม แม้ว่าประเด็นด้านสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งเป็นหนึ่งในประเด็นที่ธุรกิจในกลุ่มอุตสาหกรรมเดียวกันให้ความสนใจแต่ไม่ได้ถูกยกประเด็นขึ้นมาจากผลการมีส่วนร่วมโดยผู้มีส่วนได้เสียโดยตรงแต่ซีพีเอฟได้รายงานแนวทางการจัดการเกี่ยวกับสวัสดิภาพสัตว์ไว้ในรายงานความยั่งยืนฉบับนี้ด้วย LRQA เชื่อว่าควรมีการรายงานข้อมูลเพิ่มเติมในรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับผลการดำเนินงานเฉพาะทางด้านนี้ และแนะนำให้พิจารณาว่ารายงานฉบับต่อไปในอนาคตควรเปิดเผยผลการดำเนินการด้านสวัสดิภาพสัตว์ให้ชัดเจนและครบถ้วนตามแนวทางการเปิดเผยข้อมูลสำหรับดัชนีชี้วัดด้านนี้ตามแนวทางการเปิดเผยข้อมูลของ GRI G4 สำหรับกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร (GRI G4's Food Processing Sector Disclosure) ในอนาคตควรจะขยายขอบเขตของการรายงานให้ครอบคลุมถึงกิจกรรมและการดำเนินงานของบริษัทย่อยในต่างประเทศทั้งนี้เพื่อแสดงถึงการตอบสนองต่อผู้มีส่วนได้เสียในวงกว้างขึ้น นอกจากนี้การรายงานดัชนีผลการดำเนินการด้านความปลอดภัยอาหาร นามัยและสิ่งแวดล้อมควรจะขยายไปยังกลุ่มธุรกิจอื่นภายใต้ซีพีเอฟ นอกเหนือจากกลุ่มธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจเลี้ยงสัตว์ และธุรกิจแปรรูปอาหาร ยกตัวอย่างเช่น ศูนย์กระจายสินค้าของซีพีเอฟ เป็นต้น

- ความน่าเชื่อถือ (Reliability):

ซีพีเอฟใช้ระบบกลางซึ่งกำหนดไว้อย่างชัดเจน ในการรวบรวมและคำนวณชุดข้อมูลเฉพาะที่ถูกเลือกในการเปิดเผยข้อมูลดังแสดงในรายการข้างต้น ซีพีเอฟยังมีกระบวนการทวนสอบภายในเพื่อความมั่นใจในคุณภาพของข้อมูลที่รายงาน LRQA เชื่อว่าการทวนสอบภายในตามช่วงเวลาอย่างเป็นระบบที่ชัดเจนขึ้น โดยแต่ละพื้นที่เอง นอกเหนือจากการทวนสอบโดยส่วนกลางจะช่วยในการป้องกันข้อผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้น ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ความสามารถและความเป็นอิสระของ LRQA

LRQA มั่นใจว่าการคัดเลือกผู้ทวนสอบแต่ละคนเป็นไปอย่างเหมาะสมบนพื้นฐานของคุณสมบัติ การฝึกอบรมและประสบการณ์ ผลของการทวนสอบและการให้ความเชื่อมั่น ได้ถูกทบทวนภายในโดยผู้บริหารระดับสูงเพื่อให้มั่นใจว่าการทวนสอบเป็นไปอย่างเคร่งครัดและโปร่งใส

LRQA ไม่เคยให้บริการใดๆ ต่อซีพีเอฟ นอกเหนือจากการให้ความเชื่อมั่นต่อรายงานความยั่งยืนของซีพีเอฟเท่านั้น ซึ่งไม่ได้ลดทอนความเป็นอิสระหรือความเป็นกลางของ LRQA

ลงนาม

วันที่: ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘

ปวีณา เสงศรีวิชัย

หัวหน้าทีมผู้ทวนสอบ

ในนาม ลอยด์ส์ รีจิสเตอร์ ควอลิตี้ แอสซิวเร้นส์

ลอยด์ส์ รีจิสเตอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด

อาคารสิรินรัตน์ ชั้น ๑๔ เลขที่ ๓๓๘๘/๔๖ ถนนพระราม ๔

แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐

หมายเลขอ้างอิงของ LRQA : BGK6021877

ลอยด์ส์ รีจิสเตอร์ กรุ๊ป จำกัดและบริษัทในเครือ ซึ่งรวมถึง บริษัท ลอยด์ส์ รีจิสเตอร์ ควอลิตี้ แอสซิวเร้นส์ (LRQA) และเจ้าหน้าที่ พนักงาน หรือตัวแทน ไม่ว่าจะป็นรายบุคคลหรือกลุ่มคน รวมกันเรียกว่า “ลอยด์ส์ รีจิสเตอร์” ในรายงานนี้ ลอยด์ส์ รีจิสเตอร์ ไม่รับผิดชอบและไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับต่อความเสียหาย ความสูญเสีย หรือค่าใช้จ่าย ต่อบุคคลใด อันเนื่องจากการใช้งาน การเปิดเผย หรือคำแนะนำในการใช้รายงานนี้ในทุกกรณี เว้นแต่กรณีที่บุคคลนั้นได้ทำข้อตกลงกับ ลอยด์ส์ รีจิสเตอร์ ในการให้ข้อมูลสารสนเทศ หรือคำแนะนำดังกล่าว โดยความรับผิดชอบนั้นถูกจำกัดตามเงื่อนไขและข้อตกลงการให้บริการที่ทำร่วมกันเท่านั้น

รายงานการให้ความเชื่อมั่นฉบับที่เป็นทางการมีเฉพาะภาษาอังกฤษเท่านั้น และถือเป็นทางการก็ต่อเมื่อตีพิมพ์เปิดเผยทั้งฉบับคู่กับรายงานที่อ้างถึง ลอยด์ส์ รีจิสเตอร์ กรุ๊ป ไม่รับผิดชอบต่อเนื้อหาที่ได้รับการแปลเป็นภาษาอื่นๆ

ลิขสิทธิ์ © ลอยด์ส์ รีจิสเตอร์ ควอลิตี้ แอสซิวเร้นส์ จำกัด, ๒๕๕๘ บริษัทในกลุ่ม ลอยด์ส์ รีจิสเตอร์ กรุ๊ป



Lloyd's Register
LRQA

LRQA Assurance Statement Relating to Charoen Pokphand Foods Public Company Limited's Sustainability Report for the calendar year 2014

This Assurance Statement has been prepared for Charoen Pokphand Foods Public Company Limited in accordance with our contract but is intended for the readers of this Report.

Terms of engagement

Lloyd's Register Quality Assurance Ltd. (LRQA) was commissioned by Charoen Pokphand Foods Public Company Limited (CPF) to provide independent assurance on its 'Sustainability Report for the calendar year 2014 ("the report") against the assurance criteria below to a limited level of assurance and at the materiality of the professional judgement of the verifier using "LRQA's verification approach". LRQA's verification approach is based on current best practise and uses the principles of AA1000AS (2008) - inclusivity, materiality, responsiveness and reliability of performance data and processes defined in ISAE3000.

Our assurance engagement covered CPF's Sustainability Report 2014 (CPF) and its subsidiaries in Thailand and specifically the following requirements:

- Confirming that the report is in accordance with:
 - GRI G4's reporting guidelines and core option
 - GRI G4's Food Processing Sector Disclosure
- Evaluating the accuracy and reliability of data and information for only the selected indicators listed below:
 - G4-EN3 (Energy consumption within the organization)
 - G4-EN5 (Energy intensity)
 - G4-EN8 (Total water withdrawal by source)
 - G4-EN22 (Total water discharge by quality and destination)
 - G4-EN23 (Total weight of waste by type and disposal method)
 - G4-LA6 (Type of injury and rates of injury, occupational diseases, lost days, and absenteeism, and total number of work-related fatalities, by region and by gender)
 - G4-LA9 (Average hours of training per year per employee by gender, and by employee category)
 - G4-LA10 (Programs for skills management and lifelong learning that support the continued employability of employees and assist them in managing career endings)

Our assurance engagement excluded the data and information of CPF's operations and activities outside of Thailand, and its associated and jointly-controlled entities both in Thailand and overseas. Our assurance engagement also excluded the safety, occupational health and environmental (SHE) indicators of its other business units apart from feed, farm and food processing in Thailand.

LRQA's responsibility is only to CPF. LRQA disclaims any liability or responsibility to others as explained in the end footnote. CPF's responsibility is for collecting, aggregating, analysing and presenting all the data and information within the report and for maintaining effective internal controls over the systems from which the report is derived. Ultimately, the report has been approved by, and remains the responsibility of CPF.

LRQA's Opinion

Based on LRQA's approach nothing has come to our attention that would cause us to believe that CPF has not:

- Met the requirements above
- Disclosed accurate and reliable performance data and information as no errors or omissions were detected
- Covered all the issues that are important to the stakeholders and readers of this report.

The opinion expressed is formed on the basis of a limited level of assurance and at the materiality of the professional judgement of the verifier.

Note: The extent of evidence-gathering for a limited assurance engagement is less than for a reasonable assurance engagement. Limited assurance engagements focus on aggregated data rather than physically checking source data at sites.

LRQA's approach

LRQA's assurance engagements are carried out in accordance with our verification procedure. The following tasks though were undertaken as part of the evidence gathering process for this assurance engagement:

- Assessing CPF's approach to stakeholder engagement to confirm that issues raised by stakeholders were captured correctly. We did this by reviewing documents and associated records.
- Reviewing CPF's process for identifying and determining material issues to confirm that the right issues were included in their Report. We did this by benchmarking reports written by CPF and its peers to ensure that sector specific issues were included for comparability. We also tested the filters used in determining material issues to evaluate whether CPF makes informed business decisions that may create opportunities that contribute towards sustainable development.
- Auditing Company CPF's data management systems to confirm that there were no significant errors, omissions or mis-statements in the report. We did this by reviewing the effectiveness of data handling procedures, instructions and systems, including those for internal verification. We also spoke with those key people responsible for compiling the data and drafting the report.
- Visiting sites of Baan That broiler farm and Nong Khae aqua feed (Saraburi Province), PB2 and CS1 shrimp farms (Petchburi and Chachoengsoa Provinces), Poultry processing factory Bang-Na (Bangkok Province), and Kanchanaburi swine farm (Kanchanaburi Province) to sample evidence for the selected specific standard disclosures to confirm its reliability.

Note: LRQA did not verify the data back to its original sources, nor did it assess the accuracy and completeness of the data reported by individual locations.

Observations

Further observations and findings, made during the assurance engagement, are:

- **Stakeholder inclusivity:**
We are not aware of any key stakeholder groups that have been excluded from CPF's stakeholder engagement process. The Report content, as well as CPF's visions for addressing sustainability development, has then been informed by the views and expectations of these stakeholders.
- **Materiality:**
We are not aware of any material issues concerning CPF's sustainability performance that have been excluded from the report. It should be noted that CPF has processes for identifying and determining their material aspects; the evaluation process considers factors such as stakeholder concerns, potential impact to economic, social and environment, business risk and issues addressed by peers. These aspects have then been prioritised and influenced CPF's performance disclosures and that these criteria are not biased to CPF's management.
- **Responsiveness:**
CPF and its subsidiaries have processes for responding to concerns from various stakeholder groups. We believe that these communication processes are effective in explaining CPF's aim in contributing towards sustainable development. However, even though it was noted that one of its peer's concern on animal welfare was not effectively captured by the CPF's direct stakeholder engagement activities, CPF has disclosed its management approach on this issue. We believe, however, that more information about the specific standard disclosures on this performance should be provided. We also believe that future reports should explicitly provide more information about its management approaches relevant to animal welfare performance by disclosing material sector specific indicators in accordance with the GRI G4's Food Processing Sector Disclosure. Future report should also expand its reporting scope to CPF's overseas subsidiaries to further demonstrate its responsiveness to and perception of stakeholder at a broader level. It should also consider reporting for the safety, occupational health and environmental key performance indicators (SHE KPIs) material to CPF's other business units apart from feed, farm and food processing, for example, CPF distribution centres.

- **Reliability:**
Data management systems are considered to be properly defined and centralized for the data and information collection and calculation associated with the selected specific standard disclosures listed above. CPF also has process for internal data verification to ensure the quality of its reported data and information. We believe that a systematic and periodical implementation of this internal verification at facility level would prevent those errors identified at corporate level.

LRQA's competence and independence

LRQA ensures the selection of appropriately qualified individuals based on their qualifications, training and experience. The outcome of all verification and certification assessments is then internally reviewed by senior management to ensure that the approach applied is rigorous and transparent.

LRQA has not provided any kind of services except this sustainability report verification to CPF. This verification engagement is the only work undertaken by LRQA for CPF and as such does not compromise our independence or impartiality.

Signed

Dated: 22 February 2015



Paveena Hengsitawat
LRQA Lead Verifier
On behalf of Lloyd's Register Quality Assurance Ltd.
Lloyd's Register International (Thailand) Limited
14th Floor, Sirinrat Building, 3388/46 Rama IV Road
Klongton, Klongtoey, Bangkok 10110 THAILAND

LRQA Reference: BGK6021877

Lloyd's Register Group Limited, its affiliates and subsidiaries, including Lloyd's Register Quality Assurance Limited (LRQA), and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as 'Lloyd's Register'. Lloyd's Register assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant Lloyd's Register entity for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract.

The English version of this Assurance Statement is the only valid version. Lloyd's Register Group Limited assumes no responsibility for versions translated into other languages.

This Assurance Statement is only valid when published with the Report to which it refers. It may only be reproduced in its entirety.

Copyright © Lloyd's Register Quality Assurance Limited, 2013. A member of the Lloyd's Register Group.

PRINTED WITH
SOY INK



100%
EcoFiber

รายงานนี้พิมพ์ด้วยหมึกถั่วเหลือง บนวัสดุทางการเกษตรที่ใช้แล้ว
ผสมเยื่อหนุ่นเวียนทำใหม่ 100% โดยไม่ใช้ต้นไม้ใหม่ แม้แต่ต้นเดียว
เพื่อให้เป็นรายงานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)

เลขที่ 313 อาคาร ซี.พี.ทาวเวอร์ ถนนสีลม

แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500

โทรศัพท์ : 02 625 8000

โทรสาร : 02 638 2139

www.cpfworldwide.com