ZERO-WASTE MEAT

จากฟาร์มสู่การสร้างมูลค่า

การจัดการผลพลอยได้อย่างมีประสิทธิภาพตลอดห่วงโซ่ธุรกิจสุกร

---

24 พฤศจิกายน 2569

ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม



วิทยากร

นางสาวประภาณิธิ อ่วมพันธ์เจริญ (ฟาง)

ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ

บริษัท โฟว์เซเว่นอินเตอร์ฟูดส์ จำกัด และ บริษัท ฟาร์มธารทอง (2543) จำกัด

ตำแหน่งทางสมาคมและองค์กร

- กรรมการสมาคมผู้เลี้ยงสุกรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- รองประธานชมรมผู้เลี้ยงสุกรจังหวัดศรีสะเกษ
- เลขาธิการสภาอุตสาหกรรมจังหวัดศรีสะเกษ

ZERO WASTE MEAT 24 NOV26

ผลิตอาหารคุณภาพ ปลอดภัย ใส่ใจสิ่งแวดล้อม และเติบโตเคียงคู่ชุมชนอย่างยั่งยืน

กลุ่มบริษัท ดำเนินธุรกิจสุกรครบวงจร ตั้งแต่การผลิตอาหารสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสุกร โรงเชือด แปรรูป จนถึงจัดจำหน่าย ด้วยแนวคิด "ผลิตอาหารคุณภาพ ปลอดภัย ใส่ใจสิ่งแวดล้อม และเติบโตเคียงคู่ชุมชนอย่างยั่งยืน" กว่า 25 ปีที่เราพัฒนาและขยายธุรกิจสู่มาตรฐานระดับประเทศและสากล

ZERO-WASTE MEAT 24 NOV 26









บริษัท โฟว์เซเว่นอินเตอร์ฟูดส์ จำกัด

บริษัท ฟาร์มธารทอง (2543) จำกัด

ฟาร์มเลี้ยงสุกร
Pig Farm



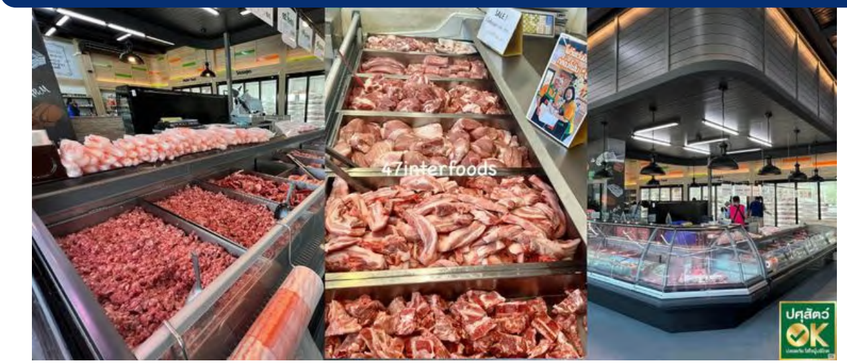




1. ฟาร์มสุกรขุน (ต้นน้ำ)

วางแผนการจัดการทรัพยากรตั้งแต่ต้นทาง

ร้านจัดจำหน่าย Retail



4. ร้านโฟว์เซเว่นอินเตอร์ฟู้ดส์ (ปลายน้ำ)

เป็นร้านจำหน่ายสินค้าจากผลิตภัณฑ์บริษัทมี 6 สาขาในศรีสะเกษ

ธุรกิจเชื่อมโยงกัน ตั้งแต่ฟาร์ม จนถึงการจัดจำหน่าย

EROMASTER MEAT 24 NOV26

โรงเชือดและชำแหละ
Slaughterhouse



2. โรงเชือดและตัดแต่ง (กลางน้ำ)

คัดแยกชิ้นส่วนและผลพลอยได้ตามคุณภาพ

โรงงานแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์
Meat Processing



3. โรงงานแปรรูปจากเนื้อสัตว์ (ปลายน้ำ)

แปรรูปสร้างมูลค่าในขั้นตอนที่เหมาะสม

การดำเนินงานต้นน้ำ: ความมั่นคงทางอาหารและฟาร์มมาตรฐาน

โรงงานผลิตอาหารสัตว์ (อ.เมือง)



ผลิตอาหารสำหรับเลี้ยงสุกรเพื่อใช้ภายในระบบฟาร์มของกลุ่มบริษัท

ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและมาตรฐานด้านโภชนาการอย่างเข้มงวด

ฟาร์มเลี้ยงสุกรขุน "โฟว์เซเว่น" (อ.โนนคูณ)





โรงเรือนสุกร 22หลัง รองรับหมูขุนสูงสุด 10,000 ตัว

ระบบการเลี้ยงแบบปิดควบคุมอุณหภูมิ (EVAP)
มาตรฐาน GAP ฟาร์มปลอดสารเร่งเนื้อแดง

ทำเนียบรางวัลฟาร์ม

ปี 2547: รางวัลฟาร์มมาตรฐานสุกรขนาดกลาง ระดับดีที่สุด (กรมปศุสัตว์)

ปี 2550: รางวัลฟาร์มมาตรฐานสุกรขนาดใหญ่แบบยั่งยืน ระดับยอดเยี่ยม

ปี 2552: ฟาร์มรักษ์สิ่งแวดล้อม ระดับ 5 ดาว (กรมปศุสัตว์)

ZERO-WASTE MEAT

การดำเนินงานกลางน้ำและปลายน้ำ: มาตรฐานการชำแหละและแปรรูป

โรงเชือด (อ.กันทรารมย์)



- กำลังการผลิตสูงสุด 100 ตัว/วัน
- ควบคุมความสะอาดและปลอดภัย ภายใต้มาตรฐาน GMP

สำนักงานและศูนย์กระจายสินค้า (อ.เมือง)



- ศูนย์บริหารงานหลัก
- บริหารระบบขนส่ง (Logistics) ส่งสินค้าสู่สาขาอย่างมีประสิทธิภาพ

โรงงานแปรรูปอาหาร (บริษัท ฟาร์มธารทอง จำกัด)



- ผ่านการรับรองมาตรฐานสากล ISO22000, GMP, HACCP
- ผลิตและจำหน่ายภายใต้แบรนด์ “ธารทองฟู้ดส์” และ “โบว์แดง”
- สโลแกน: “เสิร์ฟความสดใหม่ ใส่ใจทุกคำ”

ZERO WASTE MEET 24 NOV 26

กลุ่มผลิตภัณฑ์คุณภาพ: จากฟาร์มถึงโต๊ะอาหาร

THARNTHONG FOODS

โบว์แดง

สินค้าพร้อมทาน (Ready-to-Eat)

- หมูสวรรค์
- หมูแผ่นกรอบ
- หมูหยอง

สินค้าพร้อมปรุง (Ready-to-Cook)

- ไส้กรอกอีสาน
- หมูยอ
- หมูแดดเดียว
- หมูเด้ง
- แหนมหมู
- โดนัทหมูเด้ง
- ลูกชิ้น
- หมูหมักแช่แข็งสำหรับหมูกระทะ



ZERO-WASTE MEAT 24 NOV26

กลุ่มผลิตภัณฑ์คุณภาพ: จากฟาร์มถึงโต๊ะอาหาร

เนื้อหมูสดและชิ้นส่วนหมู







ผังการจัดการของเสียและการหมุนเวียนทรัพยากรในฟาร์มสุกร

สู่พลังงานไฟฟ้า และปุ๋ยอินทรีย์

1. โรงเรือนเลี้ยงสุกร
รวบรวมมูลและน้ำล้างคอก



2. บ่อพักมูลและน้ำเสีย
พักและลดปริมาณน้ำระเหย



3. บ่อหมักก๊าซชีวภาพ
ย่อยสลายแบบไร้อากาศ



4. เครื่องกำเนิดไฟฟ้า
ผลิตกระแสไฟฟ้าจากก๊าซชีวภาพ



นำไฟฟ้ากลับมาใช้ในฟาร์ม (ช่วยลดค่าไฟ)

5. แยกกากและน้ำหมัก



6. กากตะกอน
นำไปตากแห้งและแปรรูปเป็นปุ๋ยอินทรี



7. สระพักและบำบัดน้ำเสีย
บำบัดและปรับปรุงคุณภาพน้ำ



หมุนเวียนนำกลับมาใช้รดน้ำต้นไม้ในฟาร์ม

8. น้ำผ่านการบำบัดได้มาตรฐาน
นำกลับมาใช้ประโยชน์

ใช้ทรัพยากรคุ้มค่า ลดมลพิษ สร้างสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน (Circular Economy)

ZERO WASTE MEAT 24 NOV 26

หัวใจของการจัดการผลพลอยได้จากโรงเชือดและตัดแต่ง

สมาคมผู้เลี้ยงสุกรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
Northeastern Pig Producer's Association
20th Anniversary 2020

4 ขั้นตอนสำคัญ

1 แยกประเภท

แยกผลพลอยได้ตามชนิด
และลักษณะการใช้ประโยชน์



2 ควบคุมคุณภาพ

รักษาความสะอาด
และป้องกันการปนเปื้อน



3 จัดเก็บอย่างเหมาะสม

ควบคุมเวลา อุณหภูมิ
และสภาพการจัดเก็บ
ตามประเภทผลิตภัณฑ์



4 ส่งต่อเพื่อใช้ประโยชน์

จำหน่ายหรือส่งเข้าสู่กระบวนการ
ที่เหมาะสมตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

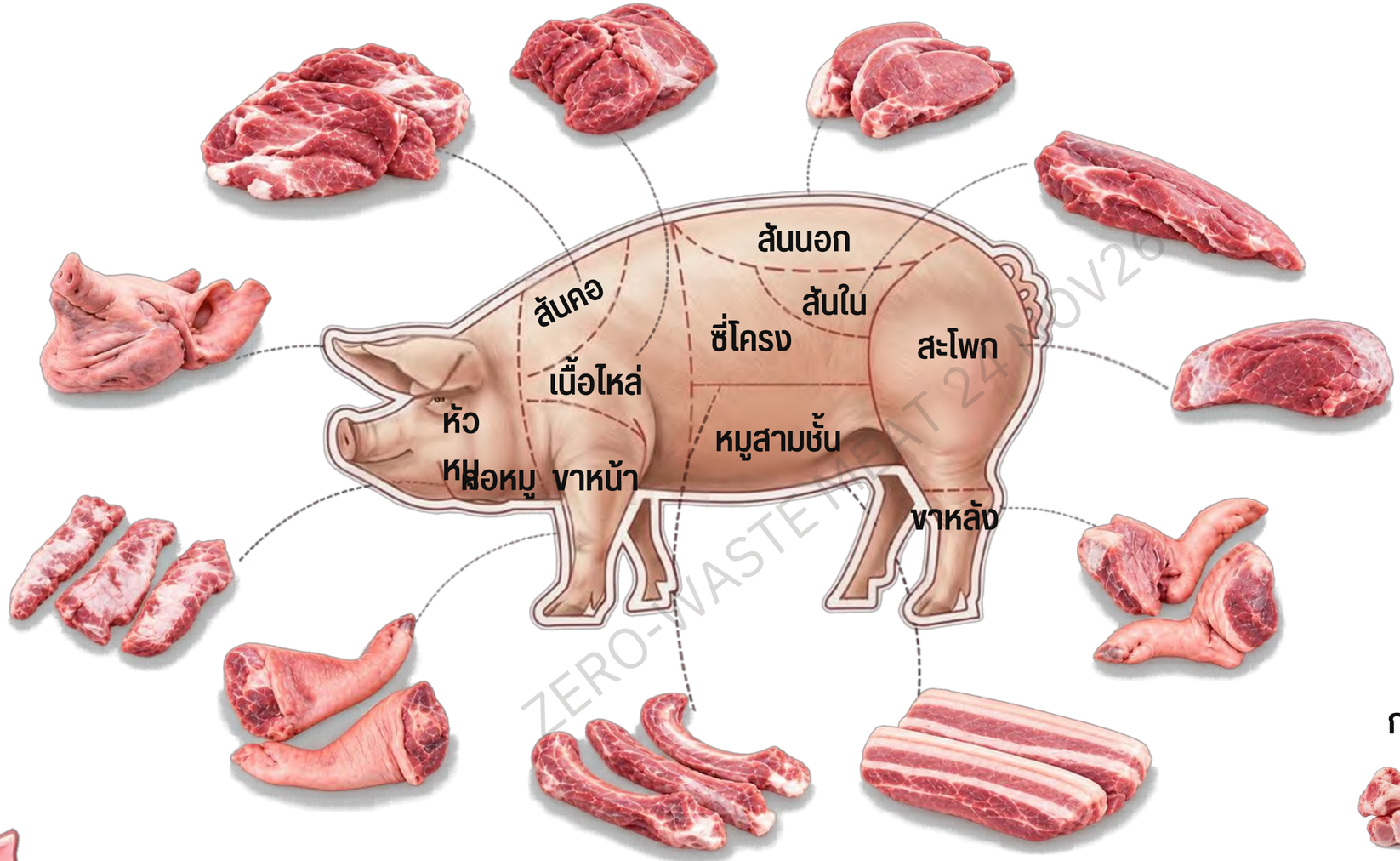


ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

- มีระบบการจัดการที่ชัดเจน
- มีผู้รับซื้อหรือช่องทางตลาดรองรับ
- มีการวางแผนการผลิตและการขนส่ง
- มีการตรวจสอบย้อนกลับและควบคุมความปลอดภัย

ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าสู่การผลิตที่ยั่งยืน

หมูหนึ่งตัวทำอะไรได้บ้าง



ZERO-WASTE MEAT 24 NOV26





ใช้ประโยชน์ทุกส่วน **สร้างมูลค่า** สู่การผลิตที่ยั่งยืน

จากวัตถุดิบสู่ ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม

VALUE ADDED MEAT PROCESSING

สมาคมผู้เลี้ยงสุกรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
Northeastern Pig Producer's Association
20th Anniversary 2020

THARNTHONG FOODS

โบว์แดง





การแปรรูปต้องควบคู่กับคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

FOOD SAFETY & QUALITY CONTROL

สมาคมผู้เลี้ยงสุกรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
Northeastern Pig Producer's Association
20th Anniversary 2020

“ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ต้องไม่ละเลยเรื่องความปลอดภัยของผู้บริโภค ”

ระบบและแนวทางที่สำคัญ

1. การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ



2. การควบคุมกระบวนการผลิต



3. สุขลักษณะส่วนบุคคลและสถานที่ผลิต





4. การควบคุมการปนเปื้อนข้าม



5. การควบคุมสารก่อภูมิแพ้



6. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ



7. การตรวจสอบและบันทึกข้อมูล



8. การสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์





ปลอดภัย มั่นใจ ได้มาตรฐาน สร้างคุณค่าอย่างยั่งยืน

ZERO-WA... 24 NOV26

บทเรียนจากประสบการณ์จริงของผู้ประกอบการ

1 ต้องมองเห็นคุณค่าของทุกทรัพยากร

อย่ามองเฉพาะผลิตภัณฑ์หลักแต่ต้องมองถึงสิ่งที่เกิดขึ้นในทุกกระบวนการ

2 ต้องวางแผนตั้งแต่ต้นทาง

การจัดการผลพลอยได้ที่ดีต้องเริ่มตั้งแต่การออกแบบกระบวนการผลิต การรวบรวม และการแยกประเภท

3 ต้องมีตลาดรองรับ

การสร้างมูลค่าต้องพิจารณา ความต้องการของตลาด และช่องทางจำหน่ายควบคู่กัน

4 ต้องให้ความสำคัญกับระบบและมาตรฐาน

การนำกลับมาใช้ประโยชน์ต้องไม่สร้างผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร สุขอนามัยและสิ่งแวดล้อม

5 ต้องคิดในมุมของความคุ้มค่าระยะยาว

การลงทุนในระบบจัดการอาจมีต้นทุนเริ่มต้น แต่ควรพิจารณาประโยชน์ที่ได้รับในระยะยาวด้วย

ZERO-WASTE MEAT 4 NOV 20

THARNTHONG FOODS

THANK YOU

ขอบคุณ

Zero Waste ไม่ใช่แค่การลดของเสีย แต่คือการบริหารทรัพยากรให้คุ้มค่า

บริษัท ฟาร์มธารทอง (2543) จำกัด

FARMTHARNTHONG (2543) CO., LTD.

ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์คุณภาพ
ภายใต้มาตรฐานการผลิตที่ได้รับการยอมรับ

จังหวัดศรีสะเกษ
ประเทศไทย

ธารทองฟู้ดส์ Tharnthong Foods

Contact Us
083 826 4147