

รายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

“การผลิตเลือดไก่ก้อน”

“Production of chicken blood cake”



โดย

นางสาว สีนีนาถ น้อยพานิช

B 4151562

ปฏิบัติงาน ณ.

บริษัท ชันแวลเวย์(ไทยแลนด์)จำกัด

23/1 หมู่ 2 ถนน หน้าพระลาน-บ้านครัว ต. เขาวง

อ. พระพุทธบาท จ.สระบุรี 18120

วันที่ 20 เดือน ธันวาคม 2545

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา สาขาเทคโนโลยีอาหาร

ตามที่ข้าพเจ้า นางสาว สีนินาถ น้อยพานิช นักศึกษาสาขาวิชา เทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชา เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ได้ไปสหกิจศึกษาระหว่างวันที่ 2 กันยายน 2545 ถึง วันที่ 20 ธันวาคม 2545 ในตำแหน่ง ผู้ช่วยเจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต ณ. บริษัท ชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัดและได้รับมอบหมายจาก Job supervisor ให้ ศึกษา เรื่อง การผลิตเลือดไก่ก่อน

บัดนี้การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมา พร้อมกันนี้ จำนวน หนึ่งเล่มเพื่อรับคำปรึกษาต่อไป
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาว สีนินาถ น้อยพานิช)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgment)

การที่ข้าพเจ้าได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัทชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด ตั้งแต่วันที่ 2 กันยายน 2545 ถึง วันที่ 20 ธันวาคม 2545 ส่งผลให้ข้าพเจ้าได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานร่วมกับผู้อื่น การประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิชาการในการทำงาน และประสบการณ์ต่างๆ มากมาย ซึ่งการมาสหกิจศึกษาครั้งนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากการสนับสนุนหลายฝ่ายดังนี้

- | | | |
|-------------------|-------------|-------------------------------------|
| 1. คุณ บัญชา | อารีย์พงษ์ | ผู้อำนวยการฝ่ายผลิต |
| 2. คุณ ไพโรจน์ | นภวรรณ | ผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรบุคคล |
| 3. คุณ สมเกียรติ | มะเหม็ง | ผู้จัดการโรงงาน |
| 4. คุณ ทรงเกียรติ | กาญจกัญญา | รักษาการผู้จัดการโรงงาน |
| 5. คุณ วิษณุ | พงศ์ผาสุข | ผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากร |
| 6. คุณ นิวัฒน์ | เปี่ยมสินวล | ผู้จัดการฝ่ายการผลิตส่วนแรก Shift B |
| 7. คุณ ญัฐพงษ์ | รัตนจักรชัย | หัวหน้าแผนกไก่เป็น |

และบุคคลอื่นๆ ที่มีได้กล่าวนามทุกท่านที่เห็นความสำคัญของระบบการศึกษาแบบสหกิจศึกษา ได้ให้การสนับสนุน แนะนำ และช่วยเหลือในการมาสหกิจศึกษาครั้งนี้

ข้าพเจ้าใคร่ขอขอบพระคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนในการให้ข้อมูล เป็นที่ปรึกษาให้การดูแลและช่วยให้ข้าพเจ้าเข้าใจชีวิตในการทำงานจริงยิ่งขึ้น ข้าพเจ้าขอขอบคุณไว้ ณ. ที่นี้

นางสาว สินีนาถ น้อยพานิช

ผู้จัดทำรายงาน

20 ธันวาคม 2545

บทคัดย่อ

(Abstract)

บริษัท ชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิตสินค้าจากไก่ โดยมีโรงงานผลิต 2 โรงงาน คือ โรงงานชำแหละและแปรรูปไก่สด และโรงงานอาหารสำเร็จรูปจากเนื้อไก่ ซึ่งโรงงานชำแหละและแปรรูปจะทำการผลิต ไก่สดแช่แข็ง (Chicken frozen) และ ผลิตไก่สดเพื่อเป็นวัตถุดิบ โรงงานอาหารสำเร็จรูป จากการที่ได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในบริษัท ชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานที่โรงงานชำแหละและแปรรูป ในส่วนของฝ่ายผลิตโดยทำการศึกษาถึงกระบวนการผลิตเลือดไก่ก่อน ซึ่งไก่ทำการศึกษาการปรับอัตราส่วนระหว่างน้ำเกลือและเลือดไก่ การต้มก้อนเลือดไก่ ระยะเวลาในการเกิด blood gel และอุณหภูมิก่อนการบรรจุเลือดไก่ก้อนลงถุง



สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	1
กิตติกรรมประกาศ	2
บทคัดย่อ	3
สารบัญ	4
สารบัญตาราง	5
สารบัญรูป	6
บทที่ 1 บทนำ	7
1. วัตถุประสงค์	7
2. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท ชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด	7
3. นโยบายของบริษัท ชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด	9
4. ลักษณะงานของฝ่ายผลิต	10
บทที่ 2 รายละเอียดเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ	12
1. ศึกษากระบวนการผลิตไก่สดแช่แข็ง	12
2. ศึกษากระบวนการผลิตเลือดไก่ก๊อและวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเลือดไก่ก๊อ	13
3. การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเลือดก๊อ	17
4. ผลการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเลือดก๊อ	18
บทที่ 3 สรุปผลการปฏิบัติงาน	19
บทที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ	20
บรรณานุกรม	21
ภาคผนวก	22

กฎข้อบังคับและวินัยในการทำงานของบริษัท ชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด

นโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยของบริษัท ชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่1 รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมฝ่ายผลิตส่วนแรก	11
ตารางที่2 รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมฝ่ายผลิตส่วนที่สอง	11



สารบัญรูป

หน้า

ภาพที่ 1 แสดงก้อนเลือดที่มีรูปทรงบิดเบี้ยว	14
ภาพที่ 2 แสดงก้อนเลือดที่มีฟองอากาศจำนวนมาก	15
ภาพที่ 3 แสดงก้อนเลือดที่แตกเนื่องจากการตัมและการปฏิบัติงานของพนักงาน	15
ภาพที่ 4 แสดงก้อนเลือดที่ได้รูปทรงตามที่ต้องการ	16
ภาพที่ 5 แสดงก้อนเลือดที่มีฟองอากาศน้อยเนื้อเนียน	17



บทที่ 1

บทนำ

1. วัตถุประสงค์

- เพื่อศึกษาการทำงานในบริษัท ชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด
- เพื่อเข้าใจกระบวนการผลิตสินค้าจากไก่สด
- เพื่อศึกษา By product ที่เกิดขึ้นภายในบริษัท
- เพิ่มพูนประสบการณ์จากการปฏิบัติงานจริง
- เพื่อนำทฤษฎีเชิงวิชาการที่ศึกษามาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริง

2. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท

บริษัท ชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด ตั้งอยู่ที่ 23/1 หมู่ที่ 2 ตำบลเขาวง อำเภอ พระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120 และมีที่ตั้งสำนักงานใหญ่อยู่ที่ ชั้น 18 อาคารสินธรทาวเวอร์ 3 เลขที่ 130-132 ถนนวิฑู แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

บริษัท ชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด จัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ. ศ. 2532 โดยเป็นการร่วมลงทุนระหว่างบริษัท CARGILL และบริษัท NIPPON MEAT ประเทศญี่ปุ่น ปัจจุบัน เป็นบริษัทในเครือของบริษัท CARGILL ซึ่งประกอบธุรกิจไก่ครบวงจร เริ่มตั้งแต่

1. **FEED MILL** (โรงงานผลิตอาหารสัตว์) ตั้งอยู่ที่ ต. พุดจาน อ. พระพุทธบาท จ. สระบุรี เป็นโรงงานที่ผลิตอาหารสัตว์ป้อนเข้าสู่ ฟาร์มเลี้ยงไก่กระทองและฟาร์มเลี้ยงไก่ประกันที่มีการผลิตอาหารสัตว์ 13000 ตัน/วัน
2. **BREEDER FRAM** เป็นฟาร์มที่ใช้เลี้ยงพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์ เพื่อผลิตไข่ส่งให้โรงฟักไข่ BREEDER FRAM ตั้งอยู่ที่อำเภอชัยบาดาล จังหวัด ลพบุรี มีทั้งหมด 6 ฟาร์ม รวมพื้นที่กว่า 2000 ไร่ กรรมวิธีในการผลิตไก่ที่มีคุณภาพเป็นฟาร์มที่มีเล้าเลี้ยงไก่แบบ Cooled cell เป็นเล้าที่มีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศ เพื่อระบายอากาศและปรับอุณหภูมิให้กับไก่ ทำให้ไก่ที่เลี้ยงมีการเจริญเติบโตที่รวดเร็วและสมบูรณ์ อีกทั้งยังช่วยให้การผลิตไข่ไก่ที่มีคุณภาพด้วย และยังมีระบบการให้น้ำและการเก็บไข่แบบอัตโนมัติ

3. **HATCHERY FRAM** เป็นโรงฟักที่นำไข่จาก **BREEDER FRAM** โดยนำไข่มาฟักเพื่อผลิตลูกไก่ให้กับฟาร์มเลี้ยงไก่กระທးงและฟาร์มเลี้ยงไก่ประกััน โดยระยะเวลาในการฟักไข่ประมาณ 21 วันต่อหนึ่งรุ่น มีกำลังการผลิตลูกไก่ประมาณ 1200000 ตัว/สัปดาห์
4. **BOILER FRAM** เป็นฟาร์มเลี้ยงไก่กระທးง เพื่อผลิตไก่ป้อนเข้าสู่โรงงาน โดยรับลูกไก่จาก **HATCHERY FRAM** **BOILER FRAM** ตั้งอยู่ที่ อ. พัฒนานิคม จ. ลพบุรี มีจำนวนทั้งหมด 15 ฟาร์ม มีพื้นที่รวมกว่า 50 ไร่ โดยใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงไก่กระທးงในแต่ละรุ่นประมาณ 50-60 วัน กำลังการผลิตไก่ป้อนเข้าโรงงานประมาณ 300000-500000 ตัว
5. **CONTRACT FRAM** เป็นฟาร์มเลี้ยงไก่ประกัันที่เป็นของเกษตรกร ที่เข้าร่วมกับทางบริษัท โยทางบริษัทจะรับประกันราคาไก่ให้กับเกษตรกร ทางบริษัทจะให้ลูกไก่ อาหาร ยารักษาโรค วัคซีน และนักวิชาการคอยให้คำแนะนำและตรวจสอบดูแล มีการประเมินและการอบรมให้ความรู้ทางด้านการเลี้ยงไก่ให้กับเกษตรกรที่เข้าร่วม ปัจจุบัน **CONTRACT FRAM** มีจำนวนกว่า 400 ฟาร์ม
6. **PRIMARY PROCESS PLANT** เป็นโรงงานชำแหละและแปรรูปไก่ โดยรับไก่ที่เข้าเชือดจากฟาร์มเลี้ยงไก่กระທးงและฟาร์มเลี้ยงไก่ประกััน เพื่อผลิตเป็นไก่สดแช่แข็งส่งออกต่างประเทศและเป็นวัตถุดิบให้กับ โรงงานผลิตไก่สุก
7. **FURTHER PRODUCT PLANT** เป็นโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์ไก่และผลิตภัณฑ์ไก่สุกแช่แข็งที่รับเนื้อไก่สดที่เป็นวัตถุดิบจากโรงงานชำแหละและแปรรูป

บริษัท ชันแวลลีย์ (ไทยแลนด์) จำกัด (โรงงานชำแหละและแปรรูป และโรงงานอาหารสำเร็จรูป) มีเนื้อที่ตั้งของโรงงาน ประมาณ 120 ไร่ มีพนักงานทั้งหมด 6300 คน มีกำลังการผลิตในการเชือดไก่ประมาณ 220000 ตัว/วัน

ผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตได้แก่ ไก่สดแช่เย็น ไก่สดแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์ไก่สุกแช่แข็ง โดยมีตลาดส่งออกที่สำคัญได้แก่ ยุโรป แคนาดา ญี่ปุ่น ฮองกง ไต้หวัน คูไบ เป็นต้น

และ บริษัท ชันแวลลีย์ (ไทยแลนด์) จำกัด ยังเป็นบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001 และ HACCP นอกจากนี้ยังได้รับรางวัลสถานประกอบการดีเด่นด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัย

3. นโยบายของบริษัท

นโยบายทางการดำเนินธุรกิจของชั้นเวลดีย์ ต้องตั้งอยู่บนฐานการปกป้องสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัยของพนักงาน ผู้รับเหมา ลูกค้าและประชาชนทั่วไป

■ ด้านสิ่งแวดล้อม

ชั้นเวลดีย์มุ่งมั่นในการปฏิบัติตามระเบียบและข้อบังคับส่งเสริมการลดปริมาณของเสีย การรักษาทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้ด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับหน้าที่ในการปฏิบัติงาน

■ ด้านสุขภาพและความปลอดภัย

ชั้นเวลดีย์มุ่งมั่นในการออกแบบ ก่อสร้าง บำรุงรักษา และดำเนินงานในสถานประกอบการ ควบคุมการใช้อุปกรณ์ตามระเบียบที่กำหนด โดยคำนึงถึงการปกป้องชีวิตของมนุษย์และทรัพยากรอันมีค่า จัดหาอุปกรณ์ป้องกันอย่างเพียงพอ และยึดมั่นในหลักความปลอดภัยเมื่ออยู่ในสภาวะเร่งรีบ

■ ด้านความปลอดภัยของอาหารและผลิตภัณฑ์

ชั้นเวลดีย์มุ่งมั่นในการผลิตอาหาร อาหารสัตว์และวัตถุดิบต่างๆ ให้กับลูกค้าโดยใช้กระบวนการผลิต การเก็บรักษาและการขนส่งที่คำนึงถึงความปลอดภัยของสินค้าเป็นสำคัญ โดยเลือกสรรผู้จัดจำหน่ายที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการในเรื่องความปลอดภัยของวัตถุดิบ และส่วนผสมอาหาร จัดฝึกอบรมและจัดหาปัจจัยที่จำเป็นแก่พนักงาน เพื่อให้เขาสามารถรับผิดชอบหน้าที่ของตนได้อย่างเต็มที่

■ นโยบายคุณภาพ ประจำปี 2545-2546

บริษัทให้คำมั่นที่จะผลิตสินค้าและบริการที่มีคุณภาพ ปลอดภัยและอยู่ภายใต้กฎหมาย เพื่อสนองต่อความต้องการของลูกค้า ทั้งนี้ เราคัดเลือกผู้จัดจำหน่ายสินค้าและวัตถุดิบที่สามารถช่วยให้เราสนอง ต่อความต้องการของลูกค้าดังกล่าวได้อย่างครบถ้วน

บริษัทให้คำมั่นที่จะพัฒนา กระบวนการ และระบบบริหารงานคุณภาพ อย่างต่อเนื่อง คณะผู้บริหาร จะจัดหาทรัพยากร และการฝึกอบรมที่จำเป็น เพื่อให้ พนักงานทุกระดับ สามารถมีส่วนช่วยให้นโยบายนี้ประสบความสำเร็จ

■ เป้าหมายคุณภาพ ประจำปี 2545-2546

1. ลดข้อร้องเรียนลูกค้า ปีละ 10 %

(จาก 0.09% เหลือ 0.08% ของสินค้าส่งออกทั้งหมด)

2. ลดสิ่งแปลกปลอมที่พบในสินค้าไก่สด ปีละ 10%
(จาก 0.55% เหลือ 0.50% ของสินค้าไก่สดทั้งหมด)
3. ลดสินค้า บีเกรด (B Grade) ของสินค้าไก่สุก ปีละ 10 %
(จาก 0.74% เหลือ 0.67% ของสินค้าไก่สุกทั้งหมด)

4. ลักษณะงานของฝ่ายผลิต

ฝ่ายผลิตในที่นี้กล่าวถึงฝ่ายผลิตของโรงงานชำแหละและแปรรูป โดยมีคุณ สมเกียรติ มะเหม็ง ดำรงตำแหน่งผู้จัดการโรงงาน และ คุณ ทรงเกียรติ กาจรัชกิจ ดำรงตำแหน่งรักษาการผู้จัดการโรงงาน โดยมีการแบ่งการผลิตเป็น 3 ส่วนสำคัญ ดังนี้

1. ฝ่ายการผลิตส่วนแรก (Primary Plant)
2. ฝ่ายการผลิตส่วนที่สอง (Secondary Plant)
3. ฝ่ายควบคุมคุณภาพ

ฝ่ายการผลิตจะมีการทำงานโดยแบ่งเป็น 2 Shift ทั้งการผลิตส่วนแรกและส่วนที่สองโดยแบ่งเป็น Shift A และ Shift B ซึ่งจะมีการทำงานเป็น 2 ช่วง คือ กลางวันและกลางคืน โดยจะมีการสลับ ทำงาน Shift ละ 2 อาทิตย์และแต่ละฝ่ายจะมีการควบคุมและความรับผิดชอบในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. ฝ่ายการผลิตส่วนแรก (Primary Plant) ซึ่งจะรับผิดชอบแผนกไก่เป็น แผนกห้องล้าง และ แผนกสินค้าภายในประเทศ
 - แผนกไก่เป็น รับผิดชอบในเรื่อง การรับไก่ที่ยังมีชีวิตอยู่ การแขวนไก่ขึ้นสู่ราวโซ่ การชือดไก่ให้สลบก่อนเชือด การเชือดไก่ การลอกไก่ การถอนขน การดึงหัวและการตัดขาดหลอดจน By product ที่ได้จากการเชือดไก่และล้างเครื่องในเช่น ขน หัว เลือด ไข่ เป็นต้น
 - แผนกห้องล้าง รับผิดชอบในการนำเครื่องในออกจากซากไก่ และควบคุมการทำงานของเครื่อง Chiller
 - แผนกสินค้าภายในประเทศ รับผิดชอบ การขายสินค้าภายในประเทศสินค้าที่จำหน่าย เช่น เครื่องในไก่ ผลิตภัณฑ์ที่มีการผลิตมาจากคุณลักษณะที่ต้องการ ไก่ที่มีขนาดต่ำกว่าที่กำหนด เป็นต้น

ฝ่ายผลิตส่วนแรกมีรายชื่อเจ้าหน้าที่ที่ทำการควบคุมดังนี้

ตารางที่1 รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมฝ่ายผลิตส่วนแรก

ตำแหน่ง	Shift A	Shift B
ผู้จัดการฝ่ายผลิตส่วนแรก	คุณ ปราโมทย์ คงทวีทรัพย์	คุณ นิวัฒน์ เปลี่ยนสินวล
หัวหน้าแผนกไก่อเป็น	คุณ ทวีเกียรติ พมังกรณ	คุณ ญัฐพงษ์ รัตนจักรชัย
หัวหน้าแผนกห้องล้าง	คุณ สุทวิช วงษ์ธาดู	คุณ รังสรรค์ บุนหลัง
หัวหน้าแผนกสินค้าภายในประเทศ	คุณ สมโภชน์ กลิ่นหอม	

2. ฝ่ายผลิตส่วนที่สอง (Secondary Plant) ซึ่งรับผิดชอบในส่วน การชำแหละ แปรรูป งาน
 อนามัย การบรรจุลงถุง การแช่แข็ง และการบรรจุลงกล่อง
 ฝ่ายผลิตส่วนที่สองมีรายชื่อเจ้าหน้าที่ที่ทำการควบคุมดังนี้

ตารางที่2 รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมฝ่ายผลิตส่วนที่สอง

ตำแหน่ง	Shift A	Shift B
ผู้จัดการฝ่ายผลิตส่วนที่สอง	คุณ สนั่น รัตนมัชฌิม	คุณ มนต์ ศรีमानนท์
หัวหน้าส่วนแผนกชำแหละ	คุณ ศิริพร จัปปาบ	คุณ จุฑามาศ เจริญสุข
หัวหน้าส่วนแปรรูป BB & Special	คุณ บุปผา ธนรัตน์สุวรรณ	คุณ สัมฤทธิ์ ธรรมศรี
หัวหน้าส่วนแปรรูป BL	คุณ ธนินญา ไบโพธิ์	คุณ สุรัชย์ กริคำรงค์ศักดิ์
หัวหน้าส่วนอนามัย	คุณวีรชัย คำฝัน	

3. ฝ่ายควบคุมคุณภาพ รับผิดชอบเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ เช่นการตรวจเช็ค
 การควบคุม specification ซึ่งควบคุมการดำเนินงานโดย คุณ วราพรรณ พรหมแก้ว ผู้จัดการ
 ฝ่ายควบคุมคุณภาพ

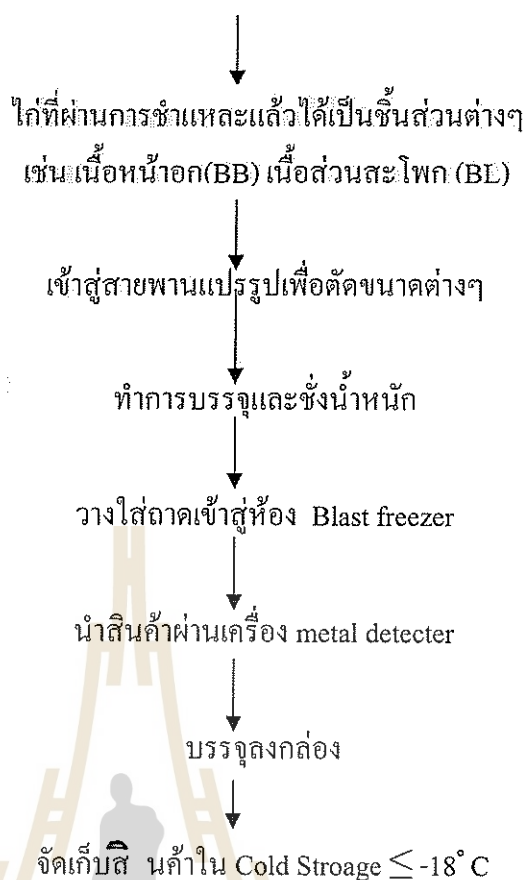
บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

1. ศึกษากระบวนการผลิตไก่สดแช่แข็ง

เนื่องจากโรงงานชำแหละและแปรรูปเป็นโรงงานที่ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่สด ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้แก่ เนื้อไก่สดแช่แข็งและเนื้อไก่สดแช่เย็นซึ่งเป็นวัตถุดิบให้กับโรงงานอาหารสำเร็จรูป ซึ่งกระบวนการผลิตไก่สดแช่เย็นและไก่สดแช่แข็งมีดังนี้





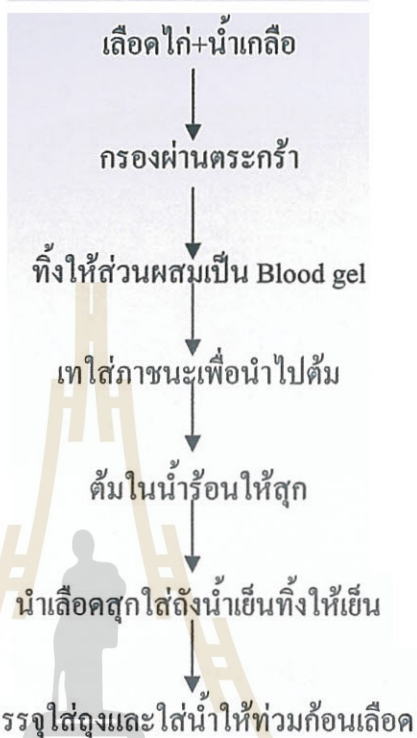
2. ศึกษากระบวนการผลิตเลือดไก่ก่อนและวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเลือดไก่ก่อน

2.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเลือดไก่ก่อนมี 2 ส่วนที่สำคัญดังนี้

- เลือดไก่ โดยเลือดไก่มีแหล่งที่มาอยู่ 2 แหล่งที่สำคัญคือ รางรองรับเลือดบริเวณเชือดไก่ ซึ่งเลือดไก่ที่ได้จากรางรองรับเลือดบริเวณนี้จะได้เลือดในปริมาณมาก และรางรองรับเลือดบริเวณราวสะเด็ดเลือดไก่ซึ่งจะมีรางรองรับเลือดบริเวณนี้จำนวน 3 รางและ 2 สายพาน ซึ่งเลือดที่ได้จากแหล่งที่ 2 นี้จะมีปริมาณน้อยกว่าปริมาณเลือดจากส่วนแรก
- น้ำเกลือ โดยจะมีการส่งน้ำเกลือที่บริเวณหัวรางรองรับเลือดทั้งหมดเพื่อให้ น้ำเกลือผสมกับเลือดไก่ในรางที่รองรับเลือดไก่แล้วไหลลงสู่ห้องสำหรับต้มเลือด โดยการส่งน้ำเกลือขึ้นไปหัวรางรองรับเลือดนั้นจะมีการใช้ VACCUUM PUMP จำนวน 3 ตัว ได้แก่ ตัวที่ 1 หัวรางรองรับเลือดบริเวณคนเชือด ตัวที่ 2 หัวรางรองรับเลือดบริเวณใต้ราวสะเด็ดเลือดรางที่ 3 และตัวที่ 3 หัวรางรองรับเลือดบริเวณใต้ราวสะเด็ดเลือดรางที่ 1 และรางที่ 2

2.2 กระบวนการผลิตเลือดไก่ก้อน

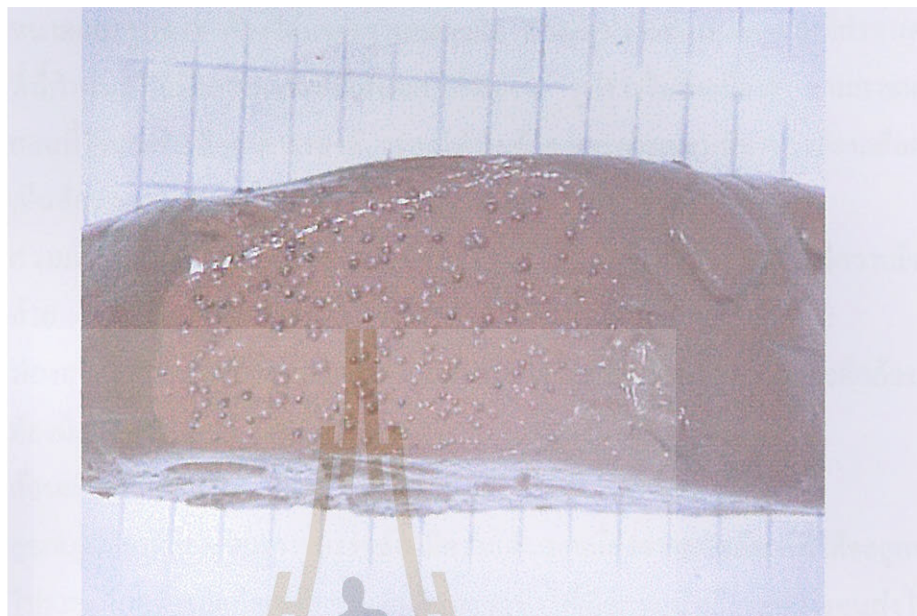
เลือดไก่ก้อนมีกระบวนการผลิตดัง FLOW CHART ต่อไปนี้



เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการผลิตด้วยกระบวนการดังกล่าวยังมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ
เกิดลักษณะที่ไม่ต้องการเป็นจำนวนมากดังแสดงได้ดังนี้



ภาพที่ 1 แสดงก้อนเลือดที่มีรูปทรงบิดเบี้ยว



ภาพที่ 2 แสดงก้อนเลือดที่มีฟองอากาศจำนวนมาก



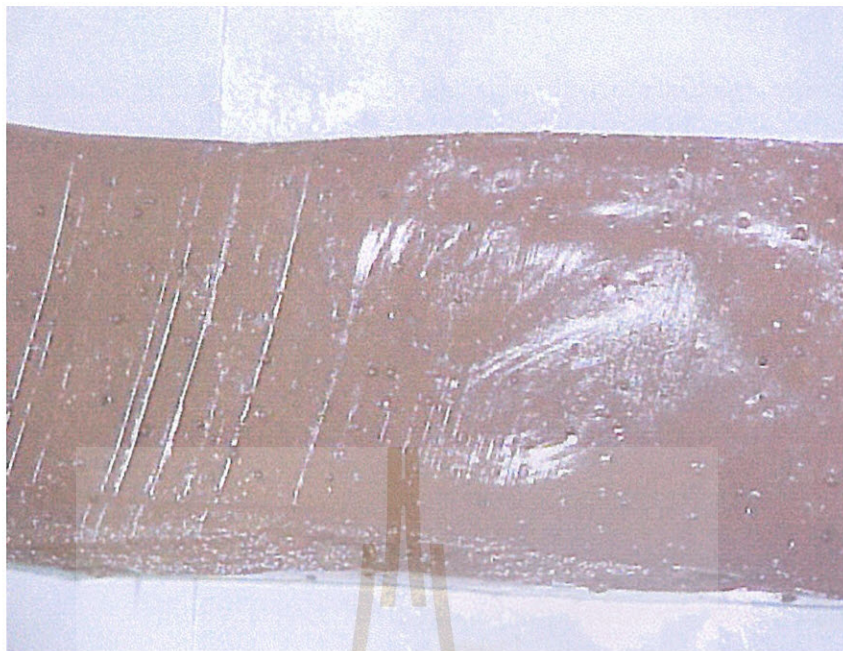
ภาพที่ 3 แสดงก้อนเลือดที่แตกเนื่องจากการคั้นและการปฏิบัติงานของพนักงาน

ซึ่งลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเป็นที่ต้องการ(เป็นข้อมูลที่ได้จากฝ่ายขายสินค้าภายในประเทศ)มีดังนี้

1. ขนาดและรูปร่าง ต้องได้มาตรฐานกล่าวคือ ต้องมีรูปร่างที่แน่นอนตามที่กำหนด (ในที่นี้กำหนดให้เป็นทรงกลมที่มีเส้นขอบที่ชัดเจน รูปร่างไม่บิดเบี้ยว) ตามภาระทรงกลมที่ใช้รองรับเลือด การรองต้องรองให้เต็มถ้วย และการแตก บิ่น ของก้นเลือด ต้องเป็นลักษณะที่ยอมรับได้
2. ความยืดหยุ่นก้นเลือดที่ได้ นอกจากจะมีรูปร่างที่แน่นอนแล้ว ยังต้องมีความยืดหยุ่นด้วย
3. ฟองอากาศในก้นเลือด ต้องมีฟองอากาศในก้นเลือดน้อยที่สุด กล่าวคือก้นเลือด ต้องมีความเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน
4. ก้นเลือดที่ได้ต้องสุก
5. อุณหภูมิก้นเลือดก่อนการบรรจุต้องมีความเย็นพอเนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่ได้จะถูกขนส่งไประยะไกลถ้าผลิตภัณฑ์มีความเย็นไม่พอจะทำให้เกิดการเน่าเสียระหว่างขนส่งได้
6. การบรรจุน้ำต้องพอดีไม่มากไม่น้อยเกินไปและต้องไม่มีอากาศภายในถุงบรรจุ



ภาพที่ 4 แสดงก้นเลือดที่ได้รูปร่างตามที่ต้องการ



ภาพที่ 5 แสดงก้อนเลือดที่มีฟองอากาศน้อยเนื้อเนียน

ดังนั้นเพื่อทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพใกล้เคียงกันจึงต้องทำการกำหนดมาตรฐานการผลิตดังนั้นจึงเริ่มทำการศึกษาดังปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเลือดก้อน

3. การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเลือดก้อน

- 3.1 ความเข้มข้นของน้ำเกลือที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตเลือดก้อน
- 3.2 อัตราส่วนระหว่างน้ำเกลือกับเลือดไก่ (โดยใช้การปรับ เปรอร์เซ็นต์ stock pump)
- 3.3 เวลาที่ใช้ในการเกิดเป็นเจลของก้อนเลือด
- 3.4 ระยะเวลาในการเปิดวาล์ว steam ที่ใช้ในการต้ม
- 3.5 ระยะเวลาทั้งหมดที่ใช้ในการต้ม
- 3.6 อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ก่อนการบรรจุ
- 3.7 การบรรจุผลิตภัณฑ์
- 3.8 การปฏิบัติงานของพนักงาน

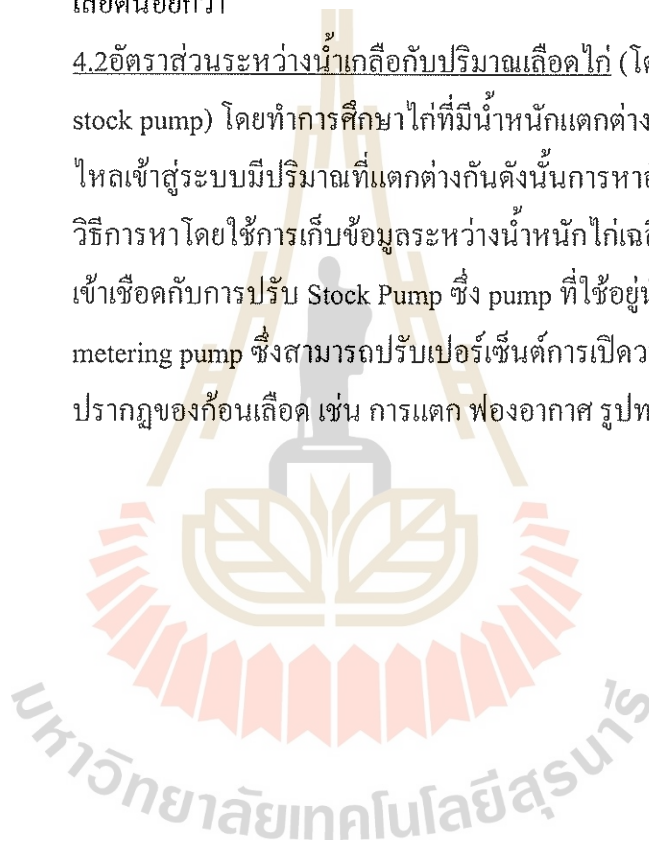
4. ผลการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเลือดก้อน

เนื่องจากปัจจัยที่ใช้ในการศึกษาคุณภาพของเลือดก้อนมีหลายปัจจัย ประกอบกับเวลาที่ใช้ในการศึกษามีระยะเวลาที่จำกัด จึงสามารถศึกษาได้เพียงบางปัจจัยเท่านั้น

4.1 ความเข้มข้นของน้ำเกลือที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตเลือดก้อน

โดยทำการศึกษาเปรียบเทียบระหว่างน้ำเกลือในอัตราส่วน เกลือ 4 ถ้วย : น้ำ 100 ลิตร และ เกลือ 3 ถ้วย : น้ำ 100 ลิตร ซึ่งจากการศึกษาพบว่าก้อนเลือดที่ใช้ น้ำเกลืออัตราส่วน 4 ถ้วย : น้ำ 100 ให้ผลที่ดีกว่าเนื่องจากการแตกของก้อน เลือดน้อยกว่า

4.2 อัตราส่วนระหว่างน้ำเกลือกับปริมาณเลือดไก่ (โดยใช้การปรับ เปอร์เซ็นต์ stock pump) โดยทำการศึกษาไก่ที่มีน้ำหนักแตกต่างกันทำให้ปริมาณเลือดที่ไหลเข้าสู่ระบบมีปริมาณที่แตกต่างกัน ดังนั้นการหาอัตราส่วนในครั้งนี้จึงใช้วิธีการหาโดยใช้การเก็บข้อมูลระหว่างน้ำหนักไก่เฉลี่ยของรถแต่ละคันที่นำไก่ เข้าเชือดกับการปรับ Stock Pump ซึ่ง pump ที่ใช้อยู่เป็น pump แบบ metering pump ซึ่งสามารถปรับเปอร์เซ็นต์การเปิดวาล์วได้แล้วศึกษาลักษณะ ปรากฏของก้อนเลือด เช่น การแตก ฟองอากาศ รูปทรงก้อน เป็นต้น



บทที่ 3

สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานในบริษัท ชันแวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด ในฝ่ายผลิตนั้นส่งผลให้เกิดประโยชน์หลายด้าน ดังนี้

1. ได้เรียนรู้การบริหารงานและการจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในโรงงาน ทั้งในส่วนของบุคลากร เวลา และวัตถุดิบ
2. ได้เรียนรู้ถึงกระบวนการผลิตสินค้าประเภทไก่สดแช่แข็ง
3. ได้เรียนรู้กระบวนการจัดการผลพลอยได้ที่เกิดจากการผลิต(by product) ที่เกิดขึ้น
4. ได้นำความรู้เชิงวิชาการมาประยุกต์ใช้ในการทำงานจริง
5. ได้เรียนรู้การใช้เวลา และทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้เกิดประโยชน์สูงสุด
6. เรียนรู้การสร้างมนุษยสัมพันธ์กับบุคคลอื่นๆ ทั้งในระดับบริหารและพนักงานของโรงงาน
7. ฝึกความตรงต่อเวลา ความอดทน ความขยันและความเอาใจใส่ต่อหน้าที่ในการปฏิบัติงาน
8. เรียนรู้การปฏิบัติหน้าที่เหมาะสมต่อกาลเทศะ การวางตัวและการปฏิบัติหน้าที่เหมาะสมต่อบุคคลต่างๆ
9. ได้เรียนรู้ระบบการรักษาความปลอดภัยของโรงงานและความปลอดภัยส่วนบุคคลของพนักงานในการปฏิบัติงาน
10. ได้เรียนรู้ถึงการวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นและเรียนรู้กระบวนการในการแก้ปัญหา
11. รู้จักการคิดเป็นลำดับขั้นตอนและเป็นระบบ
12. ได้เพิ่มทักษะในการแสดงความคิดเห็นเช่น ทักษะในการพูด
13. ได้เห็นข้อบกพร่องของตนเองเพื่อการปรับปรุงข้อบกพร่องนั้นให้ดียิ่งขึ้น
14. เพิ่มโอกาสในการรู้จักบุคคลอื่นมากยิ่งขึ้น

บทที่ 4

ปัญหาและข้อเสนอแนะ

ปัญหาและอุปสรรค

1. เนื่องจากโรงงานชำแหละและแปรรูปมีสภาพอากาศที่เย็น ทำให้เกิดการป่วยและเป็นหวัดบ่อยครั้ง ดังนั้นจึงต้องเตรียมสภาพร่างกายให้พร้อมต่อการมาทำงาน
2. เนื่องจากทางบริษัทยังไม่เคยรับนักศึกษาสหกิจศึกษามาก่อนทำให้ยังขาดความเข้าใจเรื่องสหกิจศึกษาทำให้งานที่ทำในช่วงแรกเป็นการทำงานที่ยังไม่ตรงกับจุดประสงค์ของสหกิจศึกษา
3. งานที่ทำบางแผนกเป็นงานที่ค่อนข้างหนัก อาจทำให้เกิดความเมื่อยล้าได้
4. เรื่องการทำโครงการนั้นยังขาดอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์บางชิ้นเนื่องจาก ความไม่พร้อมของนักศึกษาในการประสานงานและทำความเข้าใจเกี่ยวกับสหกิจศึกษา

ข้อเสนอแนะ

1. นักศึกษาที่ไปปฏิบัติงานที่โรงงานชำแหละและแปรรูปควรมีการดูแลสุขภาพที่ดีและออกกำลังกายสม่ำเสมอเพื่อให้ร่างกายแข็งแรง
2. นักศึกษาที่ไปปฏิบัติงานที่โรงงานชำแหละและแปรรูปควรเตรียมเสื้อผ้าหนาๆเพื่อป้องกันอากาศหนาวเย็นขณะปฏิบัติงาน
3. นักศึกษาควรเตรียมความพร้อมและทำความเข้าใจเกี่ยวกับนโยบายและวัตถุประสงค์ของสหกิจศึกษาเพื่อทำความเข้าใจให้กับหัวหน้างานและบุคลากรของบริษัท
4. นักศึกษาต้องมีความกระตือรือร้นและมีความอดทนต่อการทำงานเสมอ

บรรณานุกรม

เขาวลัทธิ สรุพพันธุ์พิสัย. 2539. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ผลิตภัณฑ์. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 135 หน้า

สัญญา จตุรสีทรา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

244 หน้า





6. กฎข้อบังคับและวินัยในการทำงาน

บริษัทฯ กำหนดที่จะให้ลูกจ้างทุกคนยึดมั่นในกฎข้อบังคับและวินัยต่าง ๆ ดังที่จะกล่าวต่อไปนี้

- 26.1 ต้องปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์โดยไม่หวังผลตอบแทนใด ๆ ซึ่งอาจเป็นประโยชน์ต่อตนเองหรือต่อผู้อื่นอันจะเป็นเหตุนำไปสู่ความเสียหายแก่บริษัทฯ ได้
- 26.2 ต้องพยายามทุกวิถีทางที่จะคอยดูแลผลประโยชน์ของบริษัทฯ
- 26.3 ต้องมีน้ำใจต่อหมู่คณะรวมทั้งมีความสามัคคีระหว่างเพื่อนร่วมงานด้วยกัน
- 26.4 ต้องดูแลตนเองให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์
- 26.5 ต้องมีจรรยาบรรณที่ดี และมีความสุภาพต่อผู้ร่วมงานด้วยกัน
- 26.6 ต้องตั้งใจทำงานในหน้าที่ของตน และต้องปฏิบัติงานตามที่อยู่บังคับบัญชามอบหมาย
- 26.7 ต้องไม่ชักชวนผู้อื่นได้บังคับบัญชาหรือผู้ร่วมงานให้ปฏิบัติตนเป็นปฏิปักษ์ต่อกฎศีลธรรมหรือกฎหมายอื่น ๆ
- 26.8 ต้องไม่เปิดเผยข้อมูลทางธุรกิจของบริษัทฯ ในส่วนที่ควรจะเป็นความลับ อันอาจจะทำให้บริษัทฯ ได้รับความเสียหาย
- 26.9 ต้องไม่กระทำการใด ๆ อันจะทำให้เกิดความเสื่อมเสียหรือเสียหายต่อบริษัทฯ
- 26.10 ห้ามดื่มสุราหรือมีอาการมึนเมาในขณะที่ทำงานหรือในบริเวณที่ทำการ
- 26.11 ต้องไม่เป็นผู้ที่มีหนี้สินรุงรัง ซึ่งอาจจะนำความเสื่อมเสียมาสู่ตนเองเพื่อนร่วมงานหรือบริษัทฯ ได้
- 26.12 ต้องไม่ปกปิดเหตุร้ายแรงที่เกิดขึ้นอันอาจจะนำความเสียหายมาสู่บริษัทฯ ได้
- 26.13 ต้องไม่เข้าไปเกี่ยวข้องกับการก่อวินาศกรรม หรือถ้ารู้เห็นการก่อวินาศกรรมต้องรีบรายงานผู้บังคับบัญชาให้ทราบทันที
- 26.14 ต้องสวมใส่เครื่องป้องกันอุบัติเหตุตามที่ทางบริษัทฯ จัดหาไว้ให้ (ถ้ามี)
- 26.15 ต้องไม่ละทิ้งหน้าที่ระหว่างเวลาทำงาน
- 26.16 ต้องไม่รับการว่าจ้างหรือดำเนินธุรกิจอย่างอื่น เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากผู้บังคับบัญชาเสียก่อน
- 26.17 ต้องไม่สูบบุหรี่ในสถานที่หวงห้ามและควรปฏิบัติตามเครื่องหมายสัญญาณเตือนอย่างอื่นด้วย
- 26.18 ต้องออกจากโรงงานทันทีหลังจากเวลาเลิกทำงาน เว้นแต่จะได้รับอนุญาตให้อยู่ต่อได้
- 26.19 ต้องไม่นำทรัพย์สินของบริษัทฯ ออกไปโดยไม่ได้รับอนุญาตจากผู้บังคับบัญชา
- 26.20 ต้องไม่รบกวนคนอื่นในขณะที่กำลังทำงาน
- 26.21 ต้องรักษาสถานที่ทำงาน อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ให้สะอาด และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานอยู่เสมอ
- 26.22 บริษัทฯ ไม่อนุญาตให้ลูกจ้างเข้าทำงานเมื่อ
 - 26.22.1 ไม่มีบัตรประจำตัวพนักงานมาแสดง
 - 26.22.2 เข้ามาทำงานขณะที่มีอาการมึนเมา
 - 26.22.3 ฝ่าฝืนข้อบังคับของบริษัทฯ หรือประพฤติดนินดีศีลธรรม
 - 26.22.4 ไม่ใส่เครื่องแบบบริษัทฯ เว้นแต่กรณีที่บริษัทฯ ไม่ได้จัดเครื่องแบบให้ หรือผู้บังคับบัญชา
 - 26.22.5 นำอาวุธหรือวัตถุระเบิดเข้ามาในโรงงาน
 - 26.22.6 นำสุรา หรือยาเสพติดให้โทษเข้ามาในบริเวณที่ทำงาน
 - 26.22.7 เป็นโรคติดต่อร้ายแรง
 - 26.22.8 ผู้บังคับบัญชาเห็นว่า ถ้าอนุญาตให้ทำงานอาจจะทำให้เสียหายให้แก่บริษัทฯ ได้
 - 26.22.9 ชักชวนผู้ร่วมงานให้ปฏิบัติตนไปในทางที่ผิด ไม่ว่าจะเป็นบริเวณโรงงานหรือที่ทำงานก็ตาม
- 26.23 ผู้ใดที่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงต้องรีบรายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบทันที และถ้าผู้ใดทราบว่าพนักงานคนไหนเป็นโรคติดต่อร้ายแรง ต้องรีบรายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบโดยทันทีเช่นเดียวกัน

- 26.24 ต้องไม่หลับนอนในเวลางาน หรือนอกเวลางานในโรงงานและที่ทำการ
- 26.25 ห้ามเล่นกรรพันทุกชนิดภายในบริเวณโรงงานหรือที่ทำการของบริษัทฯ
- 26.26 ต้องไม่ใช้สถานที่และทรัพย์สินของบริษัทฯ เพื่อประโยชน์ส่วนตัว นอกจากจะได้รับอนุญาตจาก ผู้บังคับบัญชาเป็นลายลักษณ์อักษรเสียก่อน
- 26.27 ต้องไม่นำสินค้าเข้ามาขายในสำนักงานบริษัทฯ และโรงงาน หรือการโฆษณาชวนเชื่อและชักชวนให้เป็นสมาชิกของสมาคมใด
- 26.28 ต้องไม่ใช้วาจาหยาบคายหรือทำร้ายร่างกายเพื่อนร่วมงาน
- 26.29 ต้องไม่รับค่าตอบแทนใด ๆ หรือสินบนจากบริษัทฯ รับเหมา บริษัทฯ ผู้ส่งสินค้าหรือลูกค้าของบริษัทฯ
- 26.30 ต้องปฏิบัติตามแนวทางในการประกอบธุรกิจของบริษัทฯ
- 26.31 ห้ามนำทรัพย์สินของใด ๆ ออกนอกบริเวณโรงงานโดยไม่มีใบอนุญาตให้นำผ่านออกซึ่งบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ที่จะทำการตรวจค้นได้ตลอดเวลา

27 การลงโทษและการร้องทุกข์

บริษัทฯ มีความจำเป็นต้องกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้กระทำความผิดทางวินัย เพื่อช่วยให้เราสามารถ อยู่ร่วมกันเหมือนครอบครัวเดียวกันอย่างมีความสุข พนักงานผู้ใดที่กระทำความผิดทางวินัย จะถูกพิจารณาลงโทษอย่างใดอย่างหนึ่ง ของความหนักเบาของการกระทำความผิดดังนี้

- 27.1 เตือนด้วยวาจา
- 27.2 เตือนเป็นลายลักษณ์อักษร
- 27.3 พักงานโดยไม่ได้รับค่าจ้าง
- 27.4 ให้ออกโดยไม่ได้รับเงินชดเชย

พนักงานที่ได้รับโทษทางวินัยถึงขั้นพักงาน โดยไม่ได้รับค่าจ้าง อาจจะไม่ได้รับการ พิจารณาปรับค่าจ้างเงินเดือนในปีที่จะมีการพิจารณาการปรับ

การลงโทษทางวินัย จะมีอายุความผิดเพียง 1 ปี หลังจากลงนามรับทราบความผิดแล้ว
ลักษณะของความผิดขั้นร้ายแรง

- 1 ละทิ้งการทำงานเป็นเวลา 3 วันทำงานติดต่อกัน โดยไม่มีเหตุผล
- 2 ให้ข้อมูลส่วนตัวและแจ้งผลการศึกษา รวมทั้งประสบการณ์ที่ผ่านมาในอดีตผิดจากความเป็นจริง
- 3 ผ่าฝืนคำสั่งอันชอบด้วยกฎหมายและเหตุผลของผู้บังคับบัญชา
- 4 มีส่วนร่วมในการต่อสู้ซึ่งกันและกันในสถานที่ทำงานของบริษัทฯ หรือมีการต่อสู้กับลูกจ้างคนอื่นนอกบริษัทอันมีผลทำให้เกิดการบาดเจ็บ
- 5 จงใจทำลายทรัพย์สินของบริษัทฯ
- 6 เปิดเผยความลับทางธุรกิจของบริษัทฯ แก่บุคคลอื่นที่ไม่ได้รับอนุญาต
- 7 ทำงานผิดพลาด ซึ่งทำให้ชื่อเสียงของบริษัทฯ เสียหาย
- 8 นำเอาทรัพย์สินของบริษัทฯ ออกจากโรงงานหรือสถานที่ทำงาน โดยไม่ได้รับอนุญาตจากผู้บังคับบัญชาและไม่มีใบอนุญาตผ่านออก
- 9 ใช้ตำแหน่งหน้าที่เพื่อนำเอาทรัพย์สินของบริษัทฯ ใช้เป็นประโยชน์ส่วนตัว หรือเป็นประโยชน์กับบุคคลอื่น
- 10 ผู้ปฏิบัติงานให้กับธุรกิจอื่นภายนอก หรือบริษัทอื่นภายในกลุ่มบริษัทโดยไม่ได้รับอนุญาต
- 11 ถูกพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก

- 12 เล่นการพนันในสถานที่ทำงานของบริษัทฯ
- 13 ทุจริตต่อหน้าที่
- 14 กระทำกรณในสิ่งที่ไม่ปลอดภัยต่อตนเอง และต่อบุคคลอื่นหรือทรัพย์สินของบริษัทฯ
- 15 นอจลจหรือสิ่งที่มีผิดกฎหมายเข้ามาในสถานที่ทำงาน
- 16 รับผิดชอบต่อแทนหรือสินบนจากบริษัทรับเหมาหรือผู้ส่งสินค้าหรือลูกค้าของบริษัทฯ
- 17 ดื่มสุราหรือยาเสพติดในบริเวณโรงงานหรือสำนักงาน

อนึ่ง บริษัทฯไม่จ่าย เงินชดเชยให้แก่ลูกจ้างซึ่งให้ออกจากงานในกรณีดังต่อไปนี้

- 1 ทุจริตต่อหน้าที่หรือกระทำความผิดทางอาญาโดยเจตนาต่อบริษัทฯ
- 2 จงใจทำให้บริษัทฯ ได้รับความเสียหาย
- 3 ผ่าฝืนข้อบังคับหรือระเบียบเกี่ยวกับการทำงาน หรือคำสั่งอันชอบด้วยกฎหมายของบริษัทฯ และบริษัทฯ ได้ตัดเงินเดือนเป็นหนังสือแล้ว เว้นแต่กรณีที่ร้ายแรงบริษัทฯ ไม่จำเป็นต้องตัดเงินเดือน
- 4 ละทิ้งหน้าที่เป็นเวลา 3 วันทำงานติดต่อกันโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร
- 5 ประมาทเลินเล่อเป็นเหตุให้บริษัทฯ ได้รับความเสียหายอย่างร้ายแรง
- 6 ได้รับโทษตามคำพิพากษาของศาลถึงที่สุดให้จำคุก

28 การรักษาความปลอดภัย

ห้ามนำสมบัติของทางบริษัทฯ ออกนอกบริเวณโรงงาน นอกจากจะได้รับอนุญาตจากทางบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะออกใบอนุญาตเฉพาะสิ่งของแต่ละชิ้น และพนักงานจะต้องยื่นใบอนุญาตนี้ ให้แก่เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยของบริษัทฯ ก่อนที่จะนำสิ่งของออกจากบริเวณโรงงาน

ทางบริษัทฯ มีสิทธิ์ที่จะตรวจค้นพนักงานก่อนเข้า - ออก จากโรงงานทางบริษัทฯ ยังมีสิทธิ์ ตลอดจนถึงการตรวจค้น กล่องพัสดุ หีบห่อ กระเป๋าถือ และรถจักรยานยนต์ของพนักงาน

ทางบริษัทฯ จะทำการตรวจค้นเป็นระยะ เพราะฉะนั้นพนักงานควรเข้าใจว่าการสุ่มตรวจนี้ไม่ได้มีเจตนาถึงความสงสัย ของบริษัทฯ ที่มีต่อท่านแต่อย่างใด

ระเบียบทางด้านความปลอดภัยต่างๆ จะปิดประกาศไว้ที่บอร์ดประกาศของบริษัทฯ

29 การเข้า - ออก บริเวณโรงงาน

ไม่อนุญาตให้พนักงานเข้าบริเวณโรงงานหลังชั่วโมงการทำงาน โดยปราศจากการอนุญาตจากผู้อำนวยการฝ่าย เป็นลายลักษณ์อักษร

30 บัตรประจำตัวพนักงาน

พนักงานใหม่ทุกคนจะได้รับบัตรประจำตัวพนักงาน แสดงถึงการเป็นพนักงานของบริษัทฯ และใช้สำหรับการบันทึกเวลาการทำงานประจำวัน ในกรณีที่บัตรประจำตัวพนักงานชำรุดหรือเสียหาย พนักงานต้องเสียค่าทำบัตรใหม่จำนวน 10 บาท จำนวนนี้อาจจะมีการเปลี่ยนแปลงตามสภาพที่เหมาะสม

31 ผู้มาเยี่ยม (แขก)

ไม่อนุญาตให้พนักงานต้อนรับแขกในระหว่างชั่วโมงการทำงาน



บริษัท ซันแวลลีย์ (ประเทศไทย) จำกัด

Sun Valley (Thailand) Limited

นโยบายเรื่องสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย

CARGILL ENVIRONMENT, HEALTH AND SAFETY POLICY

Cargill's policy is to conduct all business activities in a manner that protects the environment and the health and safety of our employees, contractors, customers and the public.

Environment. Cargill will comply with all applicable laws and regulations; promote waste reduction, resource and property conservation and environmental protection, and train employees to be knowledgeable about all environmental matters relevant to their work.

Health and Safety. Cargill will design, construct, maintain and operate facilities to protect human and physical resources; provide and require use of adequate protective equipment and measures, and insist that all work, however urgent, be done safely.

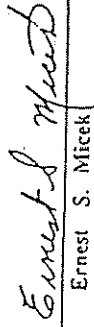
Food and Product Safety. Cargill will provide safe food, feed, and materials for people and animals by using production, storage and transportation facilities that ensure the safety of products; choose suppliers that meet our requirements for safe raw materials and ingredients, and provide employees the training and resources they need to meet their individual responsibilities.

นโยบายทางการค้าเป็นธุรกิจของซันแวลลีย์ ต้องตั้งอยู่บนฐานของการปกป้องสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัยของพนักงาน ผู้รับเหมา ลูกค้าและประชาชนทั่วไป

นโยบายสิ่งแวดล้อม ซันแวลลีย์มุ่งมั่นในการปฏิบัติตามระเบียบและข้อบังคับ ส่งเสริมการลดปริมาณของเสียตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ลดลงจนการจัดกิจกรรมพนักงานไม่มีความรู้ด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับหน้าที่ในองค์กรปฏิบัติงาน

นโยบายสุขภาพและความปลอดภัย ซันแวลลีย์มุ่งมั่นในการออกแบบก่อสร้าง บำรุงรักษา และดำเนินงานในสถานที่ประกอบกิจกรรมภายใต้กฎระเบียบที่กำหนด โดยคำนึงถึงการปกป้องชีวิตของมนุษย์และทรัพยากรขั้นชีวิต จัดหาอุปกรณ์ป้องกันอย่างเพียงพอ และยึดมั่นในหลักความปลอดภัย แม้ในภาวะของงานที่เร่งรีบ

นโยบายความปลอดภัยของอาหารและผลิตภัณฑ์ ซันแวลลีย์มุ่งมั่นในการผลิตอาหาร อาหารสัตว์ และวัตถุดิบต่าง ให้กับลูกค้า โดยใช้กระบวนการผลิต การเก็บรักษาและการขนส่งที่คำนึงถึงความปลอดภัยของสินค้าเป็นสำคัญ เลือกสรรผู้จัดจำหน่ายที่ผ่านการตรวจสอบต้องสอดคล้องกับเรื่องความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และส่วนประกอบอาหาร จัดฝึกอบรมและจัดหาปัจจัยให้เป็นแก่พนักงาน เพื่อให้พนักงานรับผิดชอบหน้าที่ของตนได้อย่างเต็มที่


Ernest S. Micek

PRESIDENT AND CHIEF EXECUTIVE OFFICER
CARGILL GROUP



นายประจักษ์ เมฆวัฒนา

กรรมการผู้จัดการบริษัท ซันแวลลีย์ (ไทยแลนด์) จำกัด