

เอกสารแนะนำ

บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด

J.CHAROENMARKETING COMPANY LIMITED



ผู้จัดทำ : นางสาวศิริกัญญา นามวงษ์ พนักงานสิ่งแวดล้อม
ที่ปรึกษา : นายสมศักดิ์ ขจรเฉลิมศักดิ์ กรรมการผู้จัดการ
นายทิวากร กรมทอง จป.วิชาชีพ
พิมพ์ที่ : รุ่งแสงธุรกิจการพิมพ์ จ.เลข โทร. 042 - 811586
มีนาคม 53



สารบัญ

สารจากกรรมการผู้จัดการ	4
ประวัติความเป็นมาบริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด	6
คณะกรรมการบริหาร	8
วิสัยทัศน์	10
ขั้นตอนการผลิตแปรรูปมันสำปะหลัง	11
มาตรฐานที่ได้รับ	16
สิ่งแวดล้อม	19
นโยบายบริหารองค์กร	20
หลักการบริหารการตลาดและการส่งออก	22
ปัจจัยและโอกาสสู่ความสำเร็จ	22
แผนเป้าหมายอนาคต	22
ประมวลภาพ จ.เจริญฯ	23

บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด

399 หมู่ 1 ตำบลธาตุ อำเภอเขียงคาน จังหวัดเลย 42110

J.CHAROEN MARKETING CO.,LTD.

399 Moo 1 Tambon Tat, Amphur Chiangkan, Loei 42100

Tel. (042) 854-298-9 Fax. (042) 854-299

อาจารย์กรรมการผู้จัดการ บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด

มันสำปะหลังเป็นพืชเกษตรสำคัญของไทย สามารถส่งออก-
 นำเข้า เงินตราต่างประเทศปีละกว่า 60,000 ล้านบาท

บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด เป็นบริษัทในเครือบริษัท
 ชลเจริญ กรุ๊ป ซึ่งประกอบกิจการผู้ผลิตแป้งมันสำปะหลังตั้งแต่
 ปี พ.ศ. 2495 จนถึงปัจจุบัน

บริษัทฯ ได้เจริญเติบโตควบคู่กับการเจริญของเศรษฐกิจไทย
 และมีความภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งที่ได้ช่วยให้พี่น้องผู้ปลูกมันสำปะหลัง
 ได้มีวิถีชีวิตที่ดีขึ้น ภายใต้นโยบาย เรามุ่งมั่นผลิตสินค้ามาตรฐาน
 ราคายุติธรรม เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



นายสมศักดิ์ ขจรเฉลิมศักดิ์
 กรรมการผู้จัดการ
 บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด

ประวัติกรรมการผู้จัดการ บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นายสมศักดิ์ ขจรเฉลิมศักดิ์
 ที่อยู่ 399 หมู่ 1 ถนน 4009 ตำบลธาตุ อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ
 โทรศัพท์ 042-854298-9
 เกิด วันที่ 7 พฤศจิกายน 2506



ประวัติการศึกษา

ป.1-ป.4 โรงเรียนเฮงฮั่ว ตำบลหนองซอก อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี
 ป.5-ป.7 โรงเรียนสีตบุตรศึกษา เขตปทุมวัน จังหวัดกรุงเทพมหานคร
 ม.ศ.1-ม.ศ.3 โรงเรียนสีตบุตรบำรุง เขตปทุมวัน จังหวัดกรุงเทพมหานคร
 ปวช. MING CHI INSTITUTE OF TECHNOLOGY TAIPEI, TAIWAN, R.O.C.
 ปวส. FENG CHIA UNIVERSITY TAI CHUNG, TAIWAN, R.O.C.
 ปริญญาตรี วิทยาลัยบัณฑิตบริหารธุรกิจ จังหวัดขอนแก่น
 ปริญญาโท มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย จังหวัดเลย

ประสบการณ์การทำงานภาคเอกชน

- กรรมการบริหาร บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด
- กรรมการบริหาร บริษัท แก่นเจริญ จำกัด
- กรรมการบริหาร บริษัท สระแก้วเจริญ จำกัด
- กรรมการบริหาร บริษัท ชลเจริญ จำกัด
- ที่ปรึกษาสภาอุตสาหกรรมจังหวัดเลย
- ประธานหอการค้าจังหวัดเลย
- อดีตอุปนายกสโมสรไลออนส์เมืองเลย (พ.ศ.2547-2549)
- อดีตนายกสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดเลย
- อดีตเลขาธิการสโมสรไลออนส์เมืองเลย (พ.ศ.2546-2547)

ประสบการณ์การทำงานภาคสังคม

- สจ.อำเภอยางชุมน้อย เขต 3 จังหวัดศรีสะเกษ
- รองประธานสภา อบจ.เลย
- ประธานคณะกรรมการสถานศึกษาโรงเรียน
ไทยรัฐวิทยา 96
- คณะกรรมการสถานศึกษาโรงเรียนจุฬารัตน
ราชวิทยาลัยเลย
- นายกสมาคมครูผู้ปกครองโรงเรียนเลยอนุกุล
- ที่ปรึกษากลุ่มคุณภาพการศึกษา
กลุ่มการทำอาภาคาร
- ที่ปรึกษากลุ่มคุณภาพการศึกษา กลุ่มธาตุ-จอมศรี
- ที่ปรึกษากลุ่มคุณภาพการศึกษา กลุ่มเชียงคาน-ปากมด
- ที่ปรึกษากลุ่มคุณภาพการศึกษา กลุ่มเขาแก้ว
- คณะกรรมการส่งเสริมพัฒนาการศึกษา ม.ราชภัฏเลย
- ผู้ทรงคุณวุฒิคณะวิทยาการจัดการ ม.ราชภัฏเลย
- ผู้ทรงคุณวุฒิคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ม.ราชภัฏเลย
- ที่ปรึกษาศูนย์บ่มเพาะ ม.ราชภัฏเลย
- คณะกรรมการ สสร. จังหวัดเลย





ปัจจุบัน บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด เป็นโรงงานอุตสาหกรรมผลิตแป้งมันสำปะหลัง ซึ่งมีทุนจดทะเบียน 100 ล้านบาท ทรัพย์สิน 311 ล้านบาท มีพนักงานจำนวน 204 คน กำลังการผลิต 450 ตัน/วัน ตั้งอยู่บนพื้นที่ 333 ไร่ 37 ตารางวา โดยแบ่งส่วนอาคารออกเป็นดังนี้

อาคารสำนักงาน	พื้นที่	96	ตารางเมตร
อาคารผลิต	พื้นที่	2,202	ตารางเมตร
อาคารคลังสินค้า 1	พื้นที่	4,544.4	ตารางเมตร
อาคารคลังสินค้า 2	พื้นที่	2,520	ตารางเมตร
อาคารคลังสินค้า 3	พื้นที่	4,788	ตารางเมตร
พื้นที่อาคารกระสอบ	พื้นที่	192	ตารางเมตร
อาคารซ่อมบำรุงและจัดเก็บอุปกรณ์	พื้นที่	325	ตารางเมตร



ประวัติความเป็นมา บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด

บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด เป็นหนึ่งในกลุ่มบริษัทในเครือชลเจริญกรุป ก่อตั้งเมื่อ วันที่ 2 มิถุนายน 2529 ตั้งอยู่ที่ กรุงเทพมหานคร ประกอบกิจการการเป็นผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์แป้งมันสำปะหลัง ซึ่งมีทุนจดทะเบียน 3 ล้านบาท

ปี 2541

เดือนกุมภาพันธ์
เดือนมีนาคม

เพิ่มทุนจดทะเบียนจำนวน 50 ล้านบาท
จัดซื้อที่ดิน 225 ไร่ ณ หมู่ที่ 1 ต.ธาตุ อ.เชียงคาน จ.เลย
เพื่อก่อสร้างโรงงานผลิตแป้งมันสำปะหลัง

เดือนพฤษภาคม
เดือนมิถุนายน
เดือนกรกฎาคม
เดือนธันวาคม

ทำการปรับพื้นที่
ก่อสร้างโรงงาน และอาคารสำนักงาน
ติดตั้งเครื่องจักร ไฟฟ้า และอุปกรณ์
ทดลองเดินเครื่องจักร

ปี 2542

เดือนมกราคม

วันที่ 17 มกราคม 2542 นายสาคร กนกพิทักษ์ รองผวจ.เลย
นายสุรัตน์ ทิมสุวรรณ นายกอบจ.เลย และ นายจรุง เรืองศรี อุตสาหกรรมจ.เลย
ได้ให้เกียรติมาร่วมงานเปิดป้ายโรงงาน

เดือนกุมภาพันธ์

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2542 ทำการผลิตแป้งมันสำปะหลัง



กลุ่มบริษัทในเครือชลเจริญกรุป

1. บริษัท ชลเจริญ จำกัด ก่อตั้งปี 2517 ทุนจดทะเบียน 100 ล้านบาท
2. บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด ก่อตั้งปี 2529 ทุนจดทะเบียน 100 ล้านบาท
3. บริษัท แก่นเจริญ จำกัด (สาขาขอนแก่น) ก่อตั้งปี 2531 ทุนจดทะเบียน 150 ล้านบาท

4. บริษัท สระแก้วเจริญ จำกัด ก่อตั้งปี 2534 ทุนจดทะเบียน 200 ล้านบาท
5. บริษัท เอส.ซี.ทอโรลลี่ มาร์เก็ตติ้ง จำกัด ก่อตั้งปี 2536 ทุน 250 ล้านบาท
6. บริษัท เอส.เอส.เค อินดัสเทรียล จำกัด ก่อตั้งปี 2537 ทุน 23 ล้านบาท
7. บริษัท บางนากระสอบ จำกัด ก่อตั้งปี 2539 ทุนจดทะเบียน 24 ล้านบาท
8. บริษัท แก่นเจริญ จำกัด สาขา กำแพงเพชร ก่อตั้งปี 2545
9. บริษัท เจริญ อินเตอร์ สตาร์ จำกัด ก่อตั้งปี 2552 ทุนจดทะเบียน 200 ล้านบาท

คณะกรรมการบริหาร

The Board of Management

บริษัท จ.เจริญมารีเก็ตติ้ง จำกัด

๓



ประธานกรรมการบริหาร
นายมงคลชัย ชัยพงษ์



รองประธานกรรมการบริหาร
นายบุมพล ชอวเดลิ้มศักดิ์



กรรมการบริหาร
นายนิรันดร์ ชอวเดลิ้มศักดิ์



กรรมการบริหาร
นายสมศักดิ์ ชอวเดลิ้มศักดิ์



กรรมการบริหาร
นายเกรียงไกร ชอวเดลิ้มศักดิ์



๓

J. CHAROEN MARKETING CO., LTD.

C H O L C H A R O E N G R O U P



วิสัยทัศน์

1. มุ่งมั่นผลิตสินค้าที่มีคุณภาพระดับโลก ราคาขอมเยา เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
2. พัฒนาศักยภาพคนยุค
3. ศึกษาและปรับปรุงพัฒนาเครื่องจักรและเทคโนโลยี
4. เน้นมาตรฐานในการผลิต
5. เสริมสร้างความปลอดภัยในการทำงาน
6. ลดมลพิษ/บรรเทาปัญหาการสรั้ามลพิษ มลภาวะในระบบอุตสาหกรรม

ขั้นตอนการผลิตแป้งมันสำปะหลัง

รายละเอียดขั้นตอนการผลิต

2.1 จ่ายหัวมัน พนักงานขับรถตัด ตักหัวมันที่เทกองไว้หน้าลาน โดยตัดเรียงลำดับเข้าก่อน-ตัดก่อน (First In First Out) ใส่ลงในถังจ่ายหัวมันอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งหัวมันเข้าสู่สายพานลำเลียง

2.2 ทำความสะอาด หัวมันจะถูกป้อนลงถึง Hopper จากนั้นหัวมันจะถูกลำเลียงด้วยสายพานลำเลียง (Belt conveyor) พนักงานสับเหง้าทำการคัดแยกสิ่งปลอมปนขนาดใหญ่ เช่น ก้อนหิน เศษไม้ และสับเหง้าแข็งที่ติดมากับหัวมันออกด้วยมีด ขณะเดียวกันก็จะสับหัวมันที่มีขนาดใหญ่มากให้มีขนาดเล็กลง จากนั้นหัวมันที่ผ่านการคัดแยกจะเข้าสู่เครื่องร่อนทราย ซึ่งทำหน้าที่แยกเศษดิน ทราย เศษเปลือก และเศษไม้ (เครื่องร่อนทรายจะมีลักษณะเป็นตะแกรงทรงกระบอก วางและหมุนตามแนวแกนนอน) จากนั้นหัวมันจะตกลงสู่อ่างล้างหัวมัน ซึ่งเป็นการทำความสะอาดหัวมันแบบเปียก โดยอ่างล้างหัวมันจะมีแผ่นสแตนเลสกันให้เป็นห้องๆ มีใบกวาดเพื่อผลักดันให้หัวมัน เคลื่อนที่ไปยังห้องถัดไป ในขั้นตอนการล้างหัวมันนี้จะส่งผลทำให้ผิวของเปลือกหัวมันจะหลุดออกด้วยการขัดสีของหัวมัน ขณะเดียวกันดินละเอียดที่ติดมากับหัวมันก็จะถูกชะล้างด้วยน้ำออกไปด้วย ในห้องสุดท้ายของอ่างล้างหัวมันด้านล่างจะเป็นตะแกรง เพื่อให้น้ำและผิวเปลือกหัวมันออกไปพร้อมน้ำเสีย หัวมันที่ผ่านการทำความสะอาดแล้วจะถูกลำเลียงด้วย สายพานลำเลียง (Belt conveyor) พนักงานสับเหง้าทำการคัดแยกสิ่งปลอมปนที่ไม่ใช่หัวมันออกอีกครั้ง ขณะเดียวกันก็จะสับเหง้ามันออกและสับหัวมันที่มีขนาดใหญ่มากให้มีขนาดเล็กลงพอเหมาะกับการสับ จากนั้นหัวมันจะถูกลำเลียงเข้าสู่เครื่องสับ (Root chopper) เพื่อสับหัวมันให้มีขนาดเล็กลง

ชื่อผลิตภัณฑ์ แป้งมันสำปะหลัง (Native Tapioca Starch)

ชนิดของภาชนะบรรจุและขนาดบรรจุ

- บรรจุในกระสอบ 2 ชั้น ชนิด PP พร้อมชั้นพลาสติกในชนิด PE ขนาดบรรจุ 20, 25, 29.5, 30, 50 kg
- บรรจุในกระสอบ 1 ชั้น ชนิด PP ขนาดบรรจุ 20, 25, 29.5, 30, 50 kg
- บรรจุในถุงจัมโบ้ 1 ชั้น ชนิด PP ขนาดบรรจุ 500, 850, 1,000 kg

ส่วนประกอบ

- หัวมันสำปะหลัง
- น้ำดี
- น้ำกำมะถัน





2.3 หมักมันสำปะหลัง หัวมันที่ถูกสับด้วยเครื่องสับแล้ว จะผ่านแม่เหล็กเพื่อทำการดักเศษเหล็กที่อาจจะหลุดรอดปะปนมา กับ หัวมัน จากนั้นจะเข้าสู่ลูกไม้ (Rasper) ซึ่งเป็นการไม่แบบเปียก (Wet mill) หัวมันจะถูกบดให้ละเอียดและมีการเติมน้ำเพื่อชะพาสารจากมันให้ผ่าน ตะแกรง จากนั้นน้ำแป้งจะผ่านการดักเศษเหล็กด้วยแม่เหล็กแล้ว ก่อน ส่งเข้าสู่กระบวนการสกัดแป้งมันสำปะหลัง

2.4 สกัดแป้งมันสำปะหลัง น้ำแป้งจากลูกไม้จะเข้าเครื่อง สกัด stage ที่ 1 เรียกว่า เทอร์โบหยาบ ซึ่งจะมีการฉีกน้ำล้างตะแกรง

เพื่อป้องกันตะแกรงอุดตันและช่วยให้เม็ดแป้งผ่านตะแกรงได้ง่ายขึ้น จากนั้นน้ำแป้งจะไหลผ่านตะแกรงลงสู่ถังพัก ส่วนกากจะถูกส่งไปยัง กระบวนการสกัดและอัดกากมันต่อไป น้ำแป้งส่วนที่ผ่านเครื่องสกัด Stage ที่ 1 จะถูกส่งเข้าเครื่องสกัด Stage ที่ 2 เรียกว่า เทอร์โบผ้า 1 ซึ่ง น้ำแป้งจากส่วนนี้จะถูกกรองเอาเยื่อใยขนาดเล็ก ๆ ที่เรียกว่า “กากอ่อน” ออก โดยกากที่ถูกแยกออกจะถูกส่งไปยังหน่วยสกัดและอัดกากมันต่อไป ส่วนน้ำแป้งที่ผ่านตะแกรงผ้าจะไหลลงถึงพักเพื่อส่งไปยังเครื่องแยก 1 ซึ่งจะกล่าวถึงในขั้นต่อไป น้ำแป้งที่ออกจากเครื่องแยก จะเข้าสู่เครื่อง

สกัด Stage ที่ 3 หรือเทอร์โบผ้า 2 ของแข็งแขวนลอยในน้ำแป้งที่ผ่านจาก ชุดสกัดนี้จะมีเม็ดแป้งเป็นส่วนใหญ่ (มีกากอ่อนน้อยมาก) จะถูกไป ทำความสะอาดและทำให้เข้มข้นขึ้นในกระบวนการแยกแป้ง (Separator) ต่อไป ในชุดสกัดที่ 2-3 จะมีการฉีกน้ำล้างกาก เพื่อทำให้โปรตีนไม่เกาะตัว ที่ตะแกรงผ้า และเป็นการป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ด้วย

2.5 แยกแป้ง (Separator) น้ำแป้งจะออกจากเทอร์โบ ผ้า 1 ส่งเข้าเครื่องแยก 1 จากนั้นน้ำแป้งจะถูกส่งไปยังเทอร์โบผ้า 2 เพื่อกรอง เอากากออก น้ำแป้งที่ได้จะถูกปล่อยลงถังเดิมแล้วเติมน้ำดี เพื่อให้ ความเข้มข้นของน้ำแป้งได้ตามกำหนด จากนั้นน้ำแป้งจะถูกส่งต่อไปยังเครื่องแยก 2 และ 3 เพื่อทำให้น้ำแป้งเข้มข้นขึ้น น้ำแป้งที่ได้ ความเข้มข้นแล้วจะถูกส่งต่อไปยังกระบวนการสลัดแห้ง (Dewatering) ต่อไป

2.6 สลัดแห้งแป้ง (Dewatering) น้ำแป้งเข้มข้นที่ออกจาก เครื่องแยกแล้วจะถูกส่งมาลดความชื้นด้วยเครื่องสลัดแห้ง (Dewatering) ให้มีความชื้นเหลือประมาณ 35-38% โดยน้ำแป้งจะถูกป้อนเข้าสู่ ส่วนกลางของเครื่อง อาศัยแรงเหวี่ยงหนีศูนย์กลางดันน้ำให้ผ่านชั้นของ แป้งและผ้ากรองออกไปด้านล่าง ส่วนเนื้อแป้งจะถูกกรองไว้ที่ผิวผ้ากรอง เมื่อเนื้อแป้งก่อตัวเป็นชั้นที่หนาขึ้นและมีความชื้นได้ตามกำหนด จะใช้ใบมีดปาดเนื้อแป้ง เรียกว่า แป้งหมาด (Wet starch) และส่งไปยัง กระบวนการอบแห้ง

2.7 อบแห้ง (Drying) ในกระบวนการอบแห้งจะใช้เครื่องอบแห้ง แบบพาหะลม (Flash Dryer) ในการลดความชื้นของแป้งหมาดให้ได้เป็น แป้งผลิตภัณฑ์ที่มีความชื้นไม่เกิน 13% โดยแป้งหมาดจะถูกป้อนเข้าทาง ด้านล่างผ่านตัวตีแป้ง (Disintegration) เพื่อให้แป้งหมาดไม่เกาะตัวเป็น ก้อนมาก สามารถที่จะถูกอากาศพาขึ้นไปในท่ออบแห้งได้ อุณหภูมิของ อากาศที่เข้าอบแห้งแป้งประมาณ 180-220°C การระเหยของน้ำจะเกิดขึ้น ในท่ออบ แป้งที่แห้งจะเบาและถูกดูดเข้าสู่ไซโคลนร้อน ก่อนจะถูกแยกด้วย ไซโคลนเย็น แป้งที่ถูกแยกด้วยไซโคลนเย็น ก่อนจะถูกร่อนให้มีความละ ละเอียดไม่ต่ำกว่า 99.0% โดยร่อนผ่านตะแกรงขนาด 100 mesh และบรรจุ ถุงขายต่อไป ส่วนแป้งที่มีขนาดใหญ่หรือแป้งหยาบจะถูกรวบรวมเก็บไว้ เพื่อนำกลับไปทำการผลิตซ้ำ (Reprocess) พร้อมกับแป้งตกเกรดและ แป้งตกพื้น

2.8 บรรจุแป้ง แป้งแห้งจะผ่านตะแกรงร่อนแป้งไปสู่ปากบรรจุ จากนั้นนำกระสอบมาสวมที่ปากบรรจุแป้ง (ปากปล่อยแป้งออกของตู้แป้ง) ทำการล็อกปากกระสอบเข้ากับปากบรรจุแป้ง แล้วทำการปล่อยแป้ง เมื่อ แป้งเต็มกระสอบ ทำการปลดล็อก และนำถุงแป้งที่บรรจุแล้วมาขึ้น ถ้าได้ น้ำหนักน้อยกว่าที่ต้องการให้ตักแป้งใส่ ถ้ามากกว่าให้ตักแป้งออก จนกว่า จะได้น้ำหนักที่ต้องการ แล้วยกลงจากตาชั่ง เย็บกระสอบแป้งและ นำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปจัดเรียง

2.9 จัดเก็บ พนักงานควบคุมคุณภาพจะทำการตรวจสอบ คุณภาพแป้งแห้งที่ผ่านการร่อนแล้วทุกชั่วโมง หากแป้งได้คุณภาพตาม กำหนดจะนำผลิตภัณฑ์ไปจัดเก็บในโซนที่กำหนด แต่ถ้าแป้งไม่ได้คุณภาพ ตามที่กำหนดจะทำการกักแยกผลิตภัณฑ์ชั่วโมงก่อนหน้า แล้วนำไปจัด วางในโซน “ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด” เพื่อทำการแก้ไขต่อไป





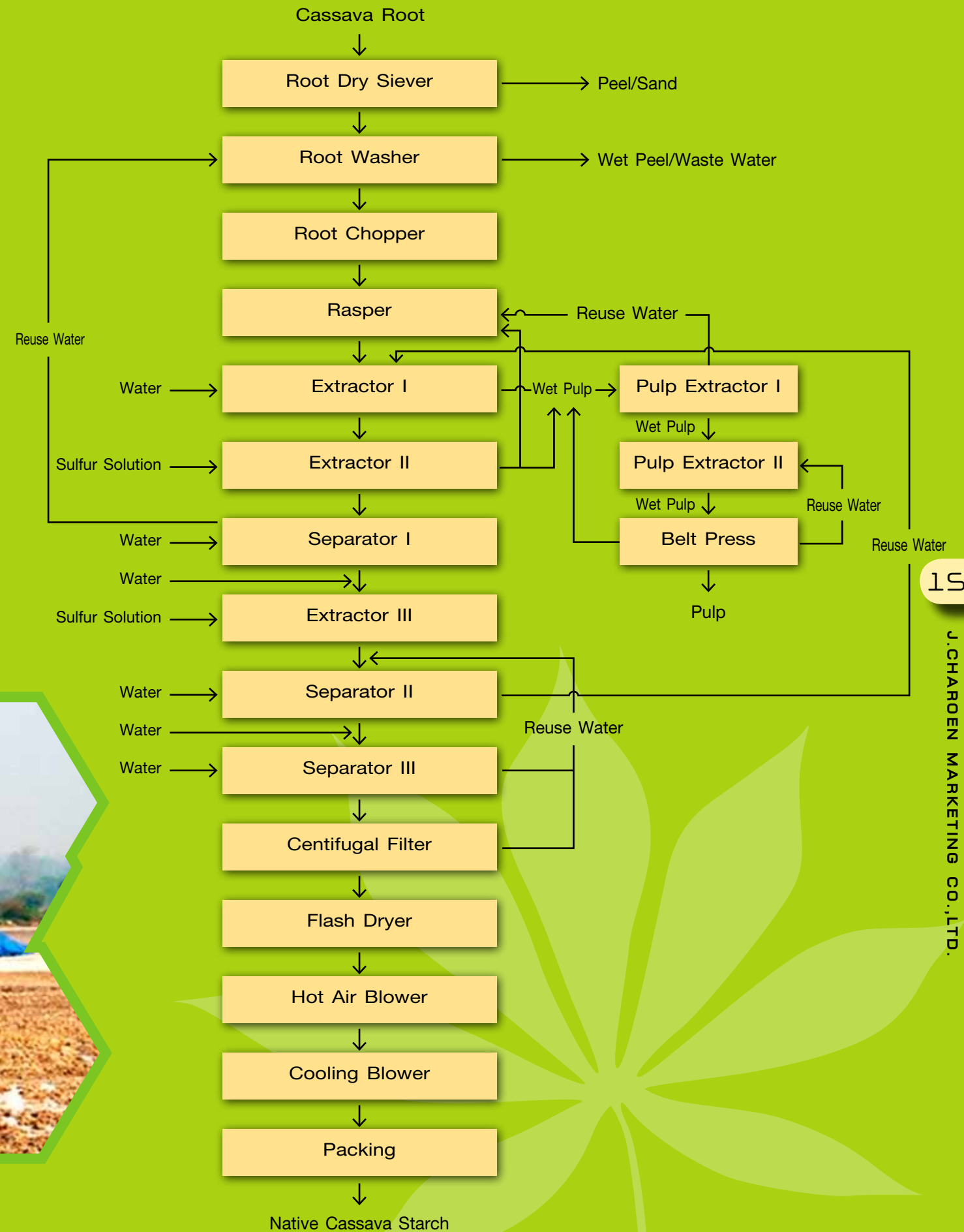
2.10 จัดตั้ง พนักงานคลังสินค้าจะทำการตรวจสอบสภาพรถขนส่ง โดยตรวจสอบความสะอาดของรถ ผ้ารองพื้น ผ้าข้าง และผ้าใบคลุมผลิตภัณฑ์ ให้เป็นไปตามระเบียบรถบรรทุกแบ่งของบริษัท ก่อนทำการขึ้นสินค้า กรณีตรวจสอบแล้วไม่ผ่านจะแจ้งให้เจ้าของรถแก้ไข แล้วทำการตรวจสอบอีกครั้ง จึงจะทำการขึ้นสินค้าได้ เมื่อขึ้นสินค้าเสร็จจะมีการตรวจสอบความเรียบร้อยของรถบรรทุกและจัดส่งสินค้าตามกำหนด

2.11 อัดกากมัน กากจากกระบวนการสกัดแป้งมันสำปะหลัง จะถูกส่งมายังเครื่องสกัดกาก และใช้น้ำที่วนมาจากกระบวนการอื่น ๆ มาทำการฉีดแป้งที่อาจจะตกค้างในกากมันอีก เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตแป้งมันสำปะหลัง จากนั้นกากจะตกลงสู่สายพานของเครื่องรีดกากแบบสายพาน (Belt Press) และถูกบีบอัดด้วยลูกกลิ้งเพื่อรีดน้ำออกจากตัวกาก น้ำที่ได้จะวนกลับไปในเครื่องสกัดกาก 2 ส่วนกากที่เหลือจะถูกลำเลียงไปเก็บไว้ที่ยังกาก

2.12 ผลิตน้ำดีและน้ำกำมะถัน น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตเป็นน้ำมาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ โดยน้ำดิบจะถูกส่งเข้ามาจัดเก็บในบ่อพักน้ำ หลังจากนั้นน้ำดิบจะผ่านเข้าสู่ระบบผลิตน้ำดี โดยเริ่มที่หน่วยตกตะกอน และเติมสารเคมีเพื่อช่วยปรับคุณภาพน้ำ เช่น ปูนขาวช่วยปรับค่าความเป็นกรดด่างของน้ำให้เหมาะสม สารส้มช่วยในการตกตะกอน และคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อ ส่วนน้ำกำมะถันจะผลิตจากการเผากำมะถันก้อนในเตาเผากำมะถันพร้อมกับอากาศที่ถูกอัดเข้าเตาเผา จากนั้นอากาศซึ่งมีซัลเฟอร์ไดออกไซด์จะไหลขึ้นผ่านหอจับไอน้ำ (Absorption) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์จะรวมตัวกับน้ำกลายเป็นน้ำกำมะถัน



แผนผังกระบวนการผลิต





BEST QUALITY

บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด มุ่งมั่นผลิตสินค้าที่มีคุณภาพสูง ราคาขอมเยา เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และพร้อมที่จะก้าวไปสู่อุตสาหกรรมอาหารระดับสูง เป็นโรงงานที่ผลิตสินค้าที่มีมาตรฐานระดับสากล บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานดังนี้

- ใบอนุญาตผลิตอาหาร (อย.) เลขที่ 42-2-00153
- HACCP Registration No. : QAIC/TH/90161



นอกจากนี้ ยังได้นำเอาระบบ MIS มาควบคุมระบบการผลิตเพื่อให้ระบบมีประสิทธิภาพสูงและในอนาคตจะนำระบบมาตรฐานต่างๆ เข้ามารองรับคุณภาพสินค้า เพื่อให้คุณภาพสินค้าของบริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด มีการพัฒนาอย่างไม่หยุดยั้ง



This is to certify that

J. Charoen Marketing CO., LTD.

Registration No. : QAIC / TH / 90161

Address: 399 Moo 1 T. That, A. Chiang Khan, Loei 42110, Thailand

has been audited for the scope of:

The Manufacture of Tapioca Starch.

and compliance to the requirements of HACCP the audit has been completed on
18 December 2009

Recommended for HACCP certification by
QAIC (Thailand) Co., Ltd.
From this date

Corresponding file are now under process to our office in United Kingdom
Cooperation of the Certificates.

Yours sincerely

Mr. Yupawat Kaewchana
Managing Director
QAIC (Thailand) Co., Ltd.

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนคลองแก้ว แขวงคลองสิบ เขตหนองจอก กทม. 10530
โทรศัพท์ 0-2949-4114, 0-2949-4146, 0-2949-4215 โทรสาร. 0-2949-4250, 0-2949-4341

المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بتايلاند

THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND
OFFICE: 45 MOO 3, KLONGKAO RD., KLONGSIB, NONGCHOK, BANGKOK 10530, THAILAND
TEL: 0-2949-4114, 0-2949-4146, 0-2949-4215 FAX: 0-2949-4250, 0-2949-4341

หนังสือสำคัญ ให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ผู้ประกอบการ บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัดสำนักงาน เลขที่ 1004/201 ถนนพหลโยธิน 3 แขวงบางโพธิ์
เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร 10124ผลิตภัณฑ์ / เครื่องหมายการค้า แป้งมันสำปะหลัง ตรปลาตู้

ตามรายการที่แนบประกอบหนังสือรับรองนี้

ณ โรงงานตั้งอยู่เลขที่ เลขที่ 399 หมู่ 1 ตำบลธาตุ อำเภอบางบาล จังหวัดลพบุรี
42110ได้ดำเนินการตามกรรมวิธีอย่างถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงให้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
ใช้เครื่องหมายรับรอง "ฮาลาล"

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เลขทะเบียนที่ กอท.ฮล. B 552/2553

ตั้งแต่วันที่ 8 เมษายน 2553 ถึงวันที่ 7 เมษายน 2554
ออกให้ ณ วันที่ 8 เมษายน 2553

No. 25839

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนคลองแก้ว แขวงคลองสิบ เขตหนองจอก กทม. 10530
โทรศัพท์ 0-2949-4114, 0-2949-4146, 0-2949-4215 โทรสาร. 0-2949-4250, 0-2949-4341

المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بتايلاند

THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND
OFFICE: 45 MOO 3, KLONGKAO RD., KLONGSIB, NONGCHOK, BANGKOK 10530, THAILAND
TEL: 0-2949-4114, 0-2949-4146, 0-2949-4215 FAX: 0-2949-4250, 0-2949-4341

HALAL CERTIFICATE

THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND

CERTIFIES THAT

J. CHAROEN MARKETING CO., LTD.

Head Office Located at : 1004/201 KAMA 3 RD., SOI 27, BANGPONGPANG, YANNAWA,
BANGKOK, 10120 THAILAND.Product Type / Brand : NATIVE TAPIOCA STARCH "TWO FISH" BRAND

IN ACCORDANCE WITH THE DETAIL-LIST ENCLOSED HEREWITH.

Factory Located at : 399 MOO 1, T. TRAT, CHIANGKARN, LOEI, 42110 THAILAND.Undertakes the process at stated product type/brand accordance with the Islamic Rules,
The Central Islamic Committee Of Thailand
therefore allows to utilize "HALAL" Emblem

THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND

B 552/2010

Registration No. CICOT. HL :

Effective from APRIL 8, 2010 till APRIL 7, 2011
Issued on the APRIL 8, 2010

The Central Islamic Committee of Thailand

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนคลองแก้ว แขวงคลองสิบ เขตหนองจอก กทม. 10530
โทรศัพท์ 0-2949-4114, 0-2949-4146, 0-2949-4215 โทรสาร 0-2949-4250, 0-2949-4341



المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بتايلاند
THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND
OFFICE: 45 MOO 3, KLONGKA RD., KLONGSIB NONGCHOK, BANGKOK 10530, THAILAND
TEL: 0-2949-4114, 0-2949-4146, 0-2949-4215 FAX: 0-2949-4250, 0-2949-4341

شهادة إثبات الإنتاج على الطريقة الإسلامية

يشهد المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بتايلاند

بأن

شركة جي شاروان ماكيننج المحدودة

تقع مقرها الرئيسي: ٢٠١/١٠٠٤ شارع برارام ٣ حارة بانج بانج منطقة يانوا محافظة بانكوك ١٠١٢٤

تايلاند

تقوم بممارسة: دقيق الكاسافا بماركة: "سمك زوجي"

حسب البيانات المرفقة مع هذه الشهادة.

وذلك بالمصنع يقع برقم: ٣٩٩ رقم القرية ١ حارة تات منطقة شيانج كان محافظة لواي ٤٢١١٠ تايلاند

طبقا للطريقة الإسلامية، وقد وافق المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بتايلاند على منحها علامة "حلال".



المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بتايلاند

تحت رقم: ٢٠١٠/B ٥٥٢

اعتبارا من ٨ أبريل ٢٠١٠ م إلى ٧ أبريل ٢٠١١ م

تاريخ الإصدار ٨ أبريل ٢٠١٠ م

ملاحظة: هذه الشهادة خاصة بالمنتجات في الداخل فقط.

وأما في الخارج فلها استمارة حل ٢.



The Central Islamic Committee of Thailand

Certificate of Registration



The Governing Board of
Q.A. International Certification Limited
hereby grants to:

J. Charoen Marketing Co., Ltd.

Registration No. : QAIC / TH / 090161 - A

(hereinafter called the Registered Company) the right to be listed in the Directory of Registered Companies in respect of the services listed below. These services shall be offered by the Registered Company at or from only the address given below in accordance with the HACCP management system established in compliance with the International Code of Practice General Principles of Food Hygiene Annex CAC/RCP 1, HACCP System and Guidelines for its Application.

Address to which this Certificate refers :

399 Moo 1 T. That, A. Chiang Khan, Loei 42110, Thailand

Approved Scope to which this Certificate refers.

The Manufacture of Tapioca Starch.

Signed for and on behalf of the Board

CHAIRMAN

SCHEME MANAGER

A. J. Duffield

A. Carter

Certificate Issue Date : 26th February 2010 - Certificate Expiry Date : 25th February 2011
Date of Initial Registration : 26th February 2010 - Re-assessment Date : 25th February 2013

This Certificate of Registration is granted subject to the Regulations approved by the Board.

QA INTERNATIONAL

Q.A. International Certification Ltd.
Cleveland Hall
Cleveland Street
Darlington
Co. Durham
DL1 2PE

Tel: +44 (0)1325 384272
Fax: +44(0)1325 480980
www.qai.co.uk



แบบ อ. ๒



ใบอนุญาตผลิตอาหาร

ใบอนุญาตที่ 42-2-00153

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

นายสมศักดิ์ ขจรเฉลิมศักดิ์

โดยมี นายสมศักดิ์ ขจรเฉลิมศักดิ์ เป็นผู้ดำเนินการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับ
อนุญาตให้ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามตรา ๑๔ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

ณ สถานที่ผลิต ชื่อ บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด อยู่เลขที่ 399
ตรอก/ซอย - ถนน - หมู่ที่ 1 ตำบล/แขวง ซากู
อำเภอ/เขต เชียงคาน จังหวัด เลย และมีสถานที่เก็บอาหาร
อยู่เลขที่ 399 ตรอก/ซอย - ถนน - หมู่ที่ 1
ตำบล/แขวง ซากู อำเภอ/เขต เชียงคาน จังหวัด เลย

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ และให้ใช้ได้เฉพาะ
สถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

ให้ไว้ ณ วันที่ 14 เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๕3

ตำแหน่ง



รายการที่อยู่ใบอนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๑

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.

(ลายมือชื่อ)

ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๓

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.

(ลายมือชื่อ)

ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๒

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.

(ลายมือชื่อ)

ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๔

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.

(ลายมือชื่อ)

ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

อาหารที่ผลิตคือ อาหารประเภทอาหารทั่วไป ได้แก่ แป้งชนิดต่าง ๆ "แป้งมันสำปะหลัง" ตามที่ได้
แจ้งรายละเอียดไว้



Environment สิ่งแวดล้อม

‘ระบบพลังงานทดแทน’



บริษัท จ. เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด ได้ทำการบำบัดน้ำเสีย
ที่ออกจากระบวนการผลิตด้วยระบบปิด (ANAEROBIC) และได้ศึกษา
ระบบก๊าซชีวภาพโดยการนำน้ำเสียจากโรงงานมาหมักในบ่อที่ไร้อากาศ
โดยเริ่มสร้างบ่อหมักแก๊สชีวภาพซึ่งเป็นระบบ COVEREDLAGOON และ
ได้ลงทุนนำระบบเครื่องปั่นไฟฟ้าขนาด 1,000 กิโลวัตต์ จำนวน 2 เครื่อง
ยี่ห้อ GUASCOR โดยนำเข้าจากประเทศสเปนมีการติดตั้งพร้อมระบบ
จนสามารถใช้งานได้

ปัจจุบันได้มีการนำแก๊สมาใช้ประโยชน์เป็นเชื้อเพลิงในการอบ
แป้ง และเป็นเชื้อเพลิงในการปั่นกระแสไฟฟ้า

สรุปผลข้อมูล การนำก๊าซชีวภาพ มาใช้ทดแทนน้ำมันเตา ในการอบแป้ง

น้ำมันเตา จำนวน 37 ลิตร ใช้อบแป้งได้ 1 ตัน แป้ง 1 วัน
สถานประกอบการสามารถผลิตแป้งได้ 400 ตัน แป้งใช้น้ำมันเตา
จำนวน 14,800 ลิตร/วัน ใช้ก๊าซชีวภาพมาทดแทน 85% ใช้น้ำมันเตาไป
จำนวน 12,580 ลิตร/วัน ค่าใช้จ่ายน้ำมันเตาลิตรละ 18 บาท คิดเป็นเงิน
226,440 บาท/วัน ในฤดูการผลิต สถานประกอบการมีการผลิต 5 เดือน
คิดเป็นเงิน จำนวน 33,966,000 บาท/1 ฤดูการผลิต

สรุปผลข้อมูล การนำก๊าซชีวภาพ มาใช้เป็นเชื้อเพลิงในการปั่นไฟฟ้า

สถานประกอบการมีเครื่องปั่นไฟฟ้าขนาด 1 เมกกะวัตต์ จำนวน
2 เครื่องสามารถผลิตกระแสไฟฟ้า 46,032 หน่วย/วัน ใน 1 เดือน
สามารถลดค่าไฟได้ 3 ล้านบาท

นอกจากนี้ยังสามารถแก้ไขปัญหา และควบคุมกลิ่นได้เป็น
อย่างดี จึงทำให้แมลงวันไม่สามารถใช้น้ำเสีย และของเสียเหล่านี้
เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ และแพร่ขยายได้ จึงทำให้แมลงวันลดลง อีกทั้ง
สามารถปล่อยน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วลงสู่แหล่งน้ำภายนอกได้ โดยไม่มี
ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม

น้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วในบ่อพักเก็บน้ำมีความสกปรก
ตามค่ามาตรฐานที่กรมควบคุมมลพิษกำหนด สามารถหมุนเวียนกลับ
ใช้ประโยชน์ได้



หลักการบริหารการตลาดและการส่งออก

สินค้าที่ผลิตต้องได้มาตรฐาน มีคุณภาพ ราคายุติธรรม ต้องมีสินค้าพร้อมส่งมอบให้กับลูกค้าตลอดเวลา เสริมสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า / ผู้ใช้สินค้า ส่งมอบสินค้า / ส่งออก ตรงตามความต้องการของลูกค้าและตามเวลาที่กำหนด

ปัจจัยและโอกาสสู่ความสำเร็จ

บริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด มีนโยบายและแผนงานในการดำเนินงานที่ชัดเจน ทั้งนี้ ต้องขึ้นอยู่กับปัจจัยภายนอกที่มีผลในการดำเนินงาน อาทิ ทุนในการดำเนินงาน ทรัพยากรมนุษย์ การทำงานด้วยความสามัคคีและรอบคอบ มีจุดมุ่งหมายร่วมกันคือ มุ่งมั่นสู่การเป็นอุตสาหกรรมผลิตอาหารระดับสูง ที่มีมาตรฐานสากล

แผนเป้าหมายอนาคต

ปัจจุบันสินค้าของบริษัท จ.เจริญมาร์เก็ตติ้ง จำกัด ได้มีการส่งออกไปยังต่างประเทศในทวีปเอเชีย อาทิ มาเลเซีย สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย ไต้หวัน ฮองกง จีน ลาว อินเดีย บังคลาเทศ ปากีสถาน เป็นต้น

ในอนาคตมีแผนที่จะเพิ่มตลาดการส่งออกอีก 5 ประเทศ ภายในปี 2555 อีกทั้งมุ่งเน้นผลิตสินค้าเข้าสู่ตลาดอาหารที่มีมูลค่า เช่น อาหารเสริมสำหรับเด็ก อาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ

ประมวลภาพ จ.เจริญ

