



ปัจจุบันทรัพยากรสัตว์น้ำในท้องทะเลกำลังมีปริมาณลดลงเรื่อย ๆ สืบเนื่องมาจากการทำประมงโดยขาดความสำนึกรับผิดชอบ อีกทั้งปัญหาทางด้านมลพิษ และปัจจัยสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ ก็เป็นผลทำให้ปริมาณทรัพยากรสัตว์น้ำลดลงเช่นเดียวกัน

ทั้งนี้ องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) เรียกร้องให้ประเทศต่าง ๆ ตระหนักถึงความสำคัญของการทำประมงอย่างยั่งยืน โดย FAO ชี้ให้เห็นความสำคัญที่รัฐบาลของแต่ละประเทศควรดำเนินนโยบายการคุ้มครองถิ่นที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำ ใช้วิธีการจับสัตว์น้ำที่ประหยัดพลังงานและส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมต่ำ ควบคุมการทำประมงและบังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัด เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารในระยะยาว

ดังนั้น พวกเราทุกคนจึงควรช่วยกันอนุรักษ์ทรัพยากรสัตว์น้ำ ซึ่งทำง่าย ๆ ด้วยการไม่จับปลาในฤดูปลาไม่มีไข่ วางไข่ และเลี้ยงตัววัยอ่อน ระหว่างวันที่ 15 กุมภาพันธ์ - 15 พฤษภาคม ของทุกปี ซึ่งจะทำให้เรามีทรัพยากรสัตว์น้ำไว้บริโภคได้อย่างยั่งยืนตลอดไป

สำหรับ อสป. สาร ฉบับนี้ มีเรื่องราวข่าวสารที่น่าสนใจมากมาย อาทิ โครงการซื้อขายสินค้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูปคุณภาพ (FMO) เพื่อเป็นช่องทางในการสร้างรายได้ให้กับองค์การสะพานปลา คอลัมน์การควบคุมภายในองค์กร มุมความเสี่ยง รวมทั้งมุมมองภาพ “ภัยเงียบจากกล่องโฟม” สามารถติดตามใน อสป. สาร ฉบับนี้



เพื่อเป็นการส่งเสริมสินค้าสัตว์น้ำสด และแปรรูปของกลุ่มประมงพื้นบ้าน องค์การสะพานปลาได้คัดสรร เลือกพื้นสินค้าคุณภาพจากหลากหลายพื้นที่มาจัดจำหน่ายภายใต้เครื่องหมายการค้า FMO อาทิ ปลาทูน่าแช่แข็ง - ภูเก็ต ปูม้าสด - ระนอง ปูน้ำมแช่แข็ง - ระนอง กะปิบ้านกะชาขาว - สมุทรสาคร น้ำพริกปลาทูหอม - กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาสาครบุรี (บ้านนาขวาง) สมุทรสาคร ปลาฉิ่งฉ้างสมุนไพร - สมุทรสาคร ปลาทูหอม - แม่กลอง สมุทรสงคราม มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ทันสมัย สะดุดตา สำหรับช่องทางการจำหน่ายขององค์การสะพานปลา ได้แก่

1. จำหน่ายสินค้าผ่าน Modern Trade ปัจจุบันร้านค้าสะดวกซื้อและร้านค้าปลีกแนวใหม่ หรือ Modern Trade เป็นตลาดสินค้าที่เติบโตอย่างมาก และสามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้อย่างกว้างขวาง ฝ่ายธุรกิจเล็งเห็นว่าเป็นช่องทางในการกระจายสินค้าผลิตภัณฑ์ FMO ที่ดี จึงได้ดำเนินการนำร่องเสนอลูกชิ้นปลาเกรด A ภายใต้เครื่องหมายการค้า อ่าวไทย ให้ Modern Trade อาทิ Tops Supermarket 7 - eleven เป็นต้น คาดว่าลูกชิ้นปลาเกรด A ภายใต้เครื่องหมายการค้า อ่าวไทย จะวางจำหน่ายใน Modern Trade ราวเดือนเมษายน 2556



องค์การสะพานปลา สร้างคุณค่าประมงไทย

โครงการซื้อขายสินค้าสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูปคุณภาพ (FMO)



2. จำหน่ายสินค้าผ่าน Mobile Kiosk โดย FMO Mobile Kiosk คือรถจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำคุณภาพ FMO เคลื่อนที่ ด้วยรูปลักษณ์ซึ่งตกแต่งอย่างสวยงาม ดึงดูดสายตาของผู้พบเห็น จัดสรรสินค้าคุณภาพดี มีความหลากหลาย สดใหม่ สะอาด ราคาถูก ทั้งสด แช่แข็ง ปิ้งเสร็จและสินค้าแปรรูปเข้าร่วมในงานแสดงสินค้า ตลาดนัดจำหน่ายสินค้าของหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งนอกจากเป็นร้านค้าอาหารทะเลคุณภาพ FMO ปิ้งเสร็จและสินค้าสัตว์น้ำแปรรูปเคลื่อนที่แล้ว FMO Mobile Kiosk ยังเป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์องค์กรที่ดีอีกด้วย



3. จำหน่ายให้ร้านค้าขององค์กรต่าง ๆ ตลอดจนโรงงานอุตสาหกรรม ด้วยสินค้าสัตว์น้ำแปรรูป FMO เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทาน ที่เข้าถึงตลาดได้ทุกระดับ ฝ่ายธุรกิจจึงมีนโยบายที่จะนำสินค้าสัตว์น้ำแปรรูปคุณภาพ FMO เช่น น้ำพริกปลาทุหอม น้ำพริกเผากุ้ง 3 รส กะปิ ปลาฉิ่งฉ้างสมุนไพร ฯลฯ เพื่อกระจายสินค้า FMO ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น ซึ่งขณะนี้ได้วางจำหน่ายในร้านค้า MOF shop ขององค์การตลาดเพื่อเกษตรกร และร้านชุมชนยิ้มขององค์การตลาดสำหรับในส่วนงานของโรงงานอุตสาหกรรม อยู่ระหว่างประสานนำเสนอสินค้าให้กับโรงงานอุตสาหกรรมในพื้นที่จังหวัดนครนายกเป็นพื้นที่แรก

ทั้งนี้ ผู้สนใจร่วมธุรกิจเป็นตัวแทนจำหน่ายกับองค์การสะพานปลา หรือสั่งซื้อสินค้าคุณภาพ FMO ติดต่อได้ที่ฝ่ายธุรกิจ 2 องค์การสะพานปลา เลขที่ 211 ถนนเจริญกรุง 58 แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120 โทรศัพท์ 0-2212-8256, 0-2212-8258 E-mail : sales@fmoproduct.com website www.fmoproduct.com หรือ Facebook.com/fmo-product



อสป. เข้าร่วมงานวันเกษตรแห่งชาติ ประจำปี 2556 ระหว่างวันที่ 31 มกราคม 2555 ถึง 9 กุมภาพันธ์ 2556



สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี เสด็จเป็นประธานในพิธีเปิดงาน วันเกษตรแห่งชาติ ประจำปี 2556 ณ หน้าอาคารจักรพันธ์เพ็ญศิริ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2555

พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศรีรัศมิ์ พระวรชายา ในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร เสด็จเข้าชมนิทรรศการ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2556



อสป. จัดการแข่งขันกีฬาประเพณี ครั้งที่ 29 ประจำปี 2556



องค์การสะพานปลา (อสป.) จัดการแข่งขันกีฬาประเพณี ครั้งที่ 29 ระหว่างวันที่ 13 - 17 มีนาคม 2556 ณ จังหวัดกระบี่ เพื่อส่งเสริมสุขภาพพลานามัยพนักงานองค์การสะพานปลาทั้งส่วนกลาง และส่วนภูมิภาค ให้แข็งแรง ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และสติปัญญา รวมทั้งส่งเสริมความสามัคคีของพนักงานให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันอีกด้วย



รณช. ยุทธพงศ์ พร้อมคณะ เยี่ยมชม Sydney Fish Market

นายยุทธพงศ์ จรัสเสถียร รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พร้อมคณะ เดินทางไปยังประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ และได้ไปเยี่ยมชม Sydney fish Market เมื่อวันที่ 21 - 25 มีนาคม 2556



รณช. ยุทธพงศ์ พร้อมคณะ ตรวจเยี่ยมกิจการสะพานปลาสมุทรสาครและท่าเทียบเรือประมงหัวหิน

นายยุทธพงศ์ จรัสเสถียร รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พร้อมคณะเดินทางไปตรวจเยี่ยมกิจการสะพานปลาสมุทรสาครและท่าเทียบเรือประมงหัวหิน โดยมีนางอารณ์ อี๊กหาญ หัวหน้าสำนักงานท่าเทียบเรือประมงหัวหิน ให้การต้อนรับ เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2556



เก็บภาพมาเล่า... เก็บข่าวมาฝาก

คัดกรองไวรัสตับอักเสบบี

องค์การสะพานปลา ร่วมกับบริษัท แมกซ์ซิส มีเดีย จำกัด จัดโครงการคัดกรองไวรัสตับอักเสบบี ด้านภัยมะเร็งตับ เพื่อรณรงค์ให้พนักงานหันมาใส่ใจในสุขภาพ และลดภาวะความเสี่ยงในการเป็นไวรัสตับอักเสบบี ณ ห้องประชุมสหภาพแรงงานรัฐวิสาหกิจ องค์การสะพานปลา เมื่อวันที่ 8 มีนาคม 2556



วัลลภวัลย์รักษา ส.ป.ก. ครบรอบ 38 ปี

นายสุรพงษ์ เย็นใจ รองผู้อำนวยการองค์การสะพานปลา ด้านบริหาร มอบกระเช้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูป FMO ให้แก่ ดร.วีระชัย นาควิบูลย์วงศ์ เลขาธิการสำนักงานการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม เนื่องในโอกาสวันคล้ายวันสถาปนาสำนักงานการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม (ส.ป.ก.) เมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2556

จำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูป FMO โดยรถ Mobile Kiosk

องค์การสะพานปลา จำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูป FMO โดยรถ Mobile Kiosk ณ สำนักงานการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย เมื่อวันที่ 4 - 6 มีนาคม 2556



โครงการส่งเสริมการออกกำลังกาย

องค์การสะพานปลา จัดโครงการส่งเสริมการออกกำลังกายให้กับพนักงาน เพื่อให้พนักงานมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง ลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคภัยต่าง ๆ ณ บริเวณลานหน้าสำนักงานองค์การสะพานปลา

เกษตรมหัศจรรย์ ครั้งที่ 4

องค์การสะพานปลา เข้าร่วมจัดงาน “เกษตรมหัศจรรย์ ครั้งที่ 4 คุณค่าพืชพันธุ์ธัญญาหาร” โดยนำผลิตภัณฑ์สินค้าสัตว์น้ำแปรรูป FMO มาจำหน่ายในราคาถูก ณ ห้องเอ็ม ซี ซี ฮอลล์ เดอะมอลล์บางกะปิ เมื่อวันที่ 20 - 24 กุมภาพันธ์ 2556



ลงนามบันทึกความเข้าใจ

องค์การสะพานปลา ร่วมกับองค์การตลาด ลงนามบันทึกความเข้าใจ (MOU) เรื่องการใช้ทรัพยากรและความร่วมมือระหว่างกันของรัฐวิสาหกิจ ณ ห้องประชุมมหาดไทย 3 เมื่อวันที่ 23 มกราคม 2556



ประเภทของการควบคุม สามารถจัดกลุ่มได้หลายประเภทดังนี้

การควบคุมแบบป้องกัน (Preventive control)	เป็นการควบคุมเพื่อป้องกันหรือลดความเสี่ยงจากความผิดพลาด ความเสียหาย เช่น การแบ่งแยกหน้าที่การงาน การควบคุมการเข้าถึงทรัพย์สิน เป็นต้น
การควบคุมแบบค้นหา (Detective control)	เป็นการควบคุมเพื่อค้นพบความเสียหายหรือความผิดพลาดที่เกิดขึ้นแล้ว เช่น การสอบทานงาน การสอบการยกยอก การตรวจนับพัสดุ เป็นต้น
การควบคุมแบบแก้ไข (Corrective control)	เป็นวิธีการควบคุมที่กำหนดขึ้นเพื่อแก้ไขข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นให้ถูกต้อง หรือเพื่อหาวิธีแก้ไขไม่ให้เกิดข้อผิดพลาดซ้ำอีกในอนาคต เช่น การมีแผนรองรับเหตุสุดวิสัย (Disaster Recovery Plan) การมีสถานที่ประมวลผล และระบบคอมพิวเตอร์สำรอง เป็นต้น
การควบคุมแบบส่งเสริม (Directive control)	เป็นวิธีการควบคุมที่ส่งเสริมหรือกระตุ้นให้เกิดความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการ เช่น การให้รางวัลแก่ผู้มีผลงานดี เป็นต้น



อย่างไรก็ตาม การควบคุมในทุกประเภทข้างต้นก็เพื่อวัตถุประสงค์เดียวกัน คือ เพื่อให้การดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพ สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ขององค์กรได้



การบริหารความเสี่ยง : ปัจจัยที่นำไปสู่ความสำเร็จ

ปัจจัยที่ 1 : การสนับสนุนจากผู้บริหารระดับสูง

- คณะกรรมการและผู้บริหารระดับสูงต้องให้ความสำคัญและสนับสนุนให้ทุกคนในองค์กรเข้าใจความสำคัญ
- การบริหารความเสี่ยงต้องเริ่มต้นจากการกำหนดนโยบายให้มีการปฏิบัติ

ปัจจัยที่ 2 : การใช้คำให้เกิดความเข้าใจแบบเดียวกัน

- การใช้คำนิยามแบบเดียวกันทำให้เกิดประสิทธิภาพในการกำหนดวัตถุประสงค์ นโยบาย และกระบวนการ

ปัจจัยที่ 3 : การปฏิบัติตามกระบวนการบริหารความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง

- องค์กรที่ประสบความสำเร็จ คือ องค์กรที่นำกระบวนการบริหารความเสี่ยงมาปฏิบัติอย่างทั่วถึง และต่อเนื่องสม่ำเสมอ



ปัจจัยที่ 4 : กระบวนการในการบริหารการเปลี่ยนแปลง

- การพัฒนาการบริหารความเสี่ยงต้องชี้แจงให้ผู้บริหารและพนักงานทุกคนรับทราบถึงการเปลี่ยนแปลง และผลที่องค์กรได้รับ

ปัจจัยที่ 5 : การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

- การสื่อสารจะเน้นให้เห็นถึงการเชื่อมโยงระหว่างการบริหารความเสี่ยงกับกลยุทธ์องค์กร
- ช่วยให้เกิดการยอมรับในกระบวนการ และนำมาซึ่งความสำเร็จในการพัฒนาการบริหารความเสี่ยง

ปัจจัยที่ 6 : การวัดผลการบริหารความเสี่ยง

- การวัดผลการบริหารความเสี่ยงประกอบด้วย 2 รูปแบบคือ
 1. รูปแบบของผลกระทบ และโอกาสที่อาจเกิดขึ้น
 2. ดัชนีวัดผลการดำเนินงาน

ปัจจัยที่ 7 : การฝึกอบรมและกลไกด้านทรัพยากรบุคคล

- ทุกคนในองค์กรควรต้องได้รับการฝึกอบรมเพื่อให้เข้าใจกรอบการบริหารความเสี่ยง และความรับผิดชอบของแต่ละบุคคล

ปัจจัยที่ 8 : การติดตามกระบวนการบริหารความเสี่ยง

- กำหนดวิธีที่เหมาะสมในการติดตามการบริหารความเสี่ยง





ภัยเงียบจากกล่องโฟม... กินสบายแต่ตายเร็ว

หลายคนคงเคยชินกับการรับประทานอาหารแบบใส่กล่องโฟมเพราะสะดวก รวดเร็ว กินที่ไหนก็ได้ ประหยัดเวลา ทำอาหาร และที่สำคัญทานเสร็จก็ไม่ต้องล้างจานอีกด้วย แต่เพื่อน ๆ เชื่อหรือไม่ว่า ท่ามกลางความสะดวกสบายนั้น กล่องโฟมก็แฝงไปด้วยภัยร้ายที่อาจคร่าชีวิตคุณได้ในที่สุด

โดย นพ.วีรฉัตร กิตติรัตน์ โภษะแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์ บริษัทบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม ได้ให้ความรู้เกี่ยวกับกล่องโฟมที่ใช้ตามท้องตลาดทั่วไป (Styrofoam) เป็นของเสียเหลือทิ้งสีดำ ๆ จากกระบวนการกลั่นน้ำมันปิโตรเลียม ประกอบด้วยสารสไตรีน (Styrene) มีโครงสร้างโมเลกุลคล้ายฮอร์โมนเอสโตรเจน (Estrogen) ในเพศหญิง

อาหารตามสั่งที่บรรจุกล่องโฟม จึงเป็นแหล่งสะสมสารสไตรีน ซึ่งเป็นสารที่ออกฤทธิ์ทำให้สมองมีเนื้องอก สมองเสื่อมง่าย หงุดหงิดง่าย มีผลทำให้ประจำเดือนมาไม่ปกติ และเป็นสารก่อมะเร็งอีก 3 ชนิด ถ้าเป็นผู้ชายรับประทานเข้าไปมาก ๆ มีโอกาสเสี่ยงเป็นโรคมะเร็งต่อมลูกหมาก ขณะที่ผู้หญิงมีโอกาสเป็นมะเร็งเต้านม และทั้งสองเพศมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ แม้จะไม่ได้ดื่มแอลกอฮอล์เป็นประจำก็ตาม

สำหรับสไตรีน ถือเป็นสารอันตรายที่สหรัฐอเมริกา เพิ่งประกาศขึ้นบัญชีสารก่อมะเร็ง หญิงมีครรภ์ที่รับประทานอาหารบรรจุในกล่องโฟม ลูกมีโอกาสสมองเสื่อม อวัยวะบางส่วนพิการ ส่วนคนทั่วไปถ้ารับประทานอาหารกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า

ทั้งนี้ ผู้บริโภคมีโอกาสได้รับสารสไตรีนในกล่องโฟมได้ง่ายถึง 5 ปัจจัย ได้แก่

1. อุณหภูมิที่ร้อนขึ้นหรือเย็นลง ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง

2. ถ้าปรุงอาหารโดยใส่น้ำมัน น้ำส้มสายชู แอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ

3. ถ้าซื้ออาหารใส่กล่องทิ้งไว้นาน ๆ ไม่ได้รับประทาน อาหารจะดูดสารสไตรีนได้มาก

4. ถ้านำอาหารที่บรรจุโฟมเข้าไมโครเวฟ สไตรีนจะไหลออกมาในปริมาณมาก

5. ถ้าอาหารสัมผัสพื้นที่ผิวกล่องโฟมมาก ๆ รวมถึงร้านไหนตัดถุงพลาสติกใส่รองอาหาร ขอบอกว่าได้รับสารก่อมะเร็ง 2 เคียงทั้งสไตรีนและไดออกซินจากถุงพลาสติกเลยทีเดียว

นพ.วีรฉัตร กล่าวเตือนด้วยว่า อาหารตามสั่งหรือข้าวราดแกงกับไข่ดาวหรือไข่เจียวร้อน ๆ อาจจะไปละลายผนังกล่องโฟมเสมือนรับประทานอาหารจากถุงพลาสติกไปด้วย ถึงกระนั้นไข่ดิบที่วางขายในแผงไข่พลาสติก สารสไตรีนมีโอกาสวิ่งเข้าไปในเปลือกไข่ได้เช่นกัน ถ้าเลือกไข่ดิบควรเลือกซื้อจากแผงไข่กระดาษจะปลอดภัยที่สุด

