

สภาพทั่วไปขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป



ประวัติองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

อาหารสำเร็จรูปเป็นสิ่งสำคัญมากสำหรับความต้องการของทหาร เพราะการเตรียมพร้อมตามหลักยุทธศาสตร์และตามหน้าที่ของพลการทหารนั้น ในคำสั่งต้องมีอาหารสำเร็จรูปพร้อมที่จะจ่ายอยู่เสมอ ในประเทศที่เจริญแล้ว เจ้าหน้าที่ทางการทหารได้ทำการศึกษา พิจารณา วิเคราะห์ และวิจัย เพื่อให้ทราบแนวว่าอาหารที่ทหารควรจะได้บริโภคในมือหนึ่ง ๆ หรือวันหนึ่ง ๆ ควรจะมีชนิดใดบ้าง เพื่อให้ร่างกายเกิดพลังงาน มีกำลังใจและกำลังกายในการปฏิบัติงานในสนามรบได้อย่างสมบูรณ์ อาหารที่ผลิตนั้นต้องถูกต้องตามหลักโภชนาการ ไม่มีเชื้อโรค และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของร่างกายและจิตใจ อาหารสำเร็จรูปตามที่กล่าวมานี้ หมายถึง อาหารที่บรรจุกระป๋อง ขวด ติบ และห่อ ซึ่งได้ผลิตขึ้นด้วยกรรมวิธีที่ถูกต้องเป็นที่ไว้วางใจได้ เพราะมีกฎหมายควบคุมโรงงานผลิตอาหารกระป๋องในประเทศ เหล่านี้ย่อมเป็นแหล่งรับวัตถุดิบที่ผลิตได้เป็นจำนวนมาก จากเกษตรกรรม โดยนำผลผลิตซึ่งเหลือจากของสดตามฤดูกาลไปทำเป็นอาหารสำเร็จรูป สำหรับรักษาไว้ให้บริโภคนอกฤดูกาลของของนั้นเพื่อสะดวกแก่ความต้องการ และสะดวกแก่การขนส่งด้วย ยังมีโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปมากขึ้นเท่าใด ย่อมเป็นทางทำให้งานทางด้านเกษตรกรรมทวีมากขึ้นตามไปด้วย ซึ่งนับเป็นผลดีทางด้านเศรษฐกิจอันจะเป็นประโยชน์แก่ประชาชนพลเมืองและประเทศชาติ เพราะทำให้ประชาชนมีงานทำ นอกจากนั้นแล้วอาหารสำเร็จรูปที่มีมากเกินกว่าจะใช้บริโภคภายในประเทศจะได้ออกจำหน่ายในต่างประเทศซึ่งจะเป็นผลดีแก่ประเทศชาติอีกด้วย

ในประเทศไทยมีกิจการผลิตอาหารสำเร็จรูปอยู่มากมายหลายแห่ง แต่โดยเฉพาะอาหารกระป๋องนี้ วิธีการผลิตยังไม่ถูกต้องตามหลักวิชา และไม่มีที่ไว้วางใจในการบริโภคซึ่งถือได้ว่าโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปบรรจุกระป๋องตามแบบอย่างของประเทศที่เจริญแล้วก่อน พ.ศ. 2498 ยังไม่มีเลย ผลผลิตทางเกษตรกรรมของไทยยังอยู่ในความต้องการอันจำกัด ถ้าผลิตจำนวนมากก็จะมีเกินความต้องการของผู้บริโภค และเมื่อไม่สามารถส่งขายไปยังต่างประเทศได้ก็จะเน่าและต้องทิ้งไปโดยเปล่าประโยชน์ เพราะไม่มีโรงงานรับผลิตผลเหล่านี้ไปทำเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ ทำให้ประชาชน

ขาดโอกาสที่จะได้งานทำไปอีกทางหนึ่ง เศรษฐกิจของประเทศจึงไม่เจริญเติบโตเท่าที่ควร ในเมื่อประเทศไทยไม่มีโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปที่อยู่ในมาตรฐานที่จะตอบสนองความต้องการทางด้านทหารได้ จึงทำให้เป็นอุปสรรคสำคัญที่ทางราชการต้องคิดแก้ไขเพื่อให้ได้ผลตามต้องการ

ด้วยเหตุผลดังกล่าวนี้รัฐบาลจึงจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปขึ้น โดยพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป เมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2498 และใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 8 มิถุนายน 2498

รัฐบาลมีจุดมุ่งหมายที่จะหาวิธีถนอมอาหารและปรุงแต่งอาหารลစ်หรือวัตถุดิบประเภทอาหารต่าง ๆ ซึ่งมีอยู่ในประเทศ เพื่อให้เป็นอาหารสำเร็จรูปที่ยังทรงคุณค่าทางอาหาร โดยให้มีจำนวนและปริมาณมากเพียงพอกับความต้องการของทางราชการและประชาชนทั้งยามปกติและยามฉุกเฉิน ทั้งนี้ก็โดยพิจารณาเห็นว่าประเทศไทยมีวัตถุดิบสำหรับใช้เป็นอาหารอยู่มาก บางอย่างมีตลอดทุกฤดูกาล และบางอย่างก็มีเฉพาะฤดูกาลและในบางแห่งเท่านั้น วัตถุดิบบางชนิดก็อาจจะขนส่งได้โดยยากหรือขนส่งไปไม่ได้เลย จึงทำให้บางแห่งมีอาหารสำหรับบริโภคเกินความต้องการ ในขณะที่บางแห่งขาดแคลน การจัดตั้งโรงงานสำหรับผลิตอาหารสำเร็จรูปจากวัตถุดิบ จึงเป็นการแก้ปัญหาในเรื่องนี้ได้เป็นอย่างดี เพราะอาหารสำเร็จรูปย่อมขนย้ายได้ง่าย และขนย้ายไปได้ทุกหนทุกแห่งทำให้ทุก ๆ คนมีโอกาสบริโภคอาหารสำเร็จรูปได้ไม่ว่าจะอยู่ ณ ที่ใด นับว่าเป็นประโยชน์แก่ทางราชการที่ได้มีอาหารบริโภคโดยทั่วถึงกันทั้งประเทศ ทางด้านราชการทหาร การที่ได้รับอาหารคุณภาพดีพอเพียงกับความต้องการของร่างกายซึ่งตราครุฑอยู่โดยทั่วไปจะเป็นเครื่องบำรุงขวัญอันมีคุณค่าสูงยิ่ง สำหรับในท้องถิ่นดงก็จะเป็นทางหนึ่งที่จะช่วยส่งเสริมผลาณามายให้กับประชาชนด้วย การตั้งโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปจึงเป็นหนทางหนึ่งที่จะช่วยให้เศรษฐกิจของชาติดีขึ้น เพราะจะทำให้หมดหรือเกือบหมดความจำเป็นที่จะต้องสั่งซื้ออาหารสำเร็จรูปจากต่างประเทศ เป็นการประหยัดเงินตราต่างประเทศในบั้นหนึ่ง ๆ เป็นจำนวนมาก และประเทศไทยจะยังมีหนทางที่จะส่งเสริมสินค้าสำเร็จรูปนี้ไปขายในตลาดต่างประเทศได้อีกด้วย ในด้านประชาชนผู้ประกอบอาชีพเกษตรกรรมก็ได้มีโอกาสขยายการเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น เพื่อนำมาขายให้แก่โรงงาน และทำให้ประชาชนแถบที่โรงงานตั้งอยู่มีงานทำเป็นการเพิ่มรายได้ของประชากรซึ่งเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจอีกทางหนึ่งด้วย

งานขั้นต้นขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปได้เริ่มที่ตำบลบางเขน กรุงเทพมหานคร โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ให้ที่ดินประมาณ 4 $\frac{1}{2}$  ไร่ ไร่ ไร่ เป็นสถานที่ผลิตทดลอง เพื่อการศึกษาและวิจัย และต่อมาทางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ให้ที่เพิ่มเติมอีก 1 ไร่ 162 ตารางวา เรียกว่า ไพลอตแพลนท์ องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปได้ใช้เป็นที่พักศึกษาค้นคว้าทดลองอาหารชนิดต่าง ๆ ให้สำเร็จผลตามต้องการ มีโรงครัวประกอบด้วยเครื่องจักร เครื่องทุ่นแรง เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับทำอาหารบรรจุกระป๋องและขวด

ต่อมาได้สร้างโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปขนาดใหญ่ขึ้นที่ตำบลปากแตร อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี งานก่อสร้างแห่งนี้ได้เริ่มขึ้นในระยะเวลาใกล้เคียงกับสถานที่ผลิตทดลองที่บางเขน โดยอาศัยที่ราชพัสดุซึ่งกระทรวงการคลังให้อืมไว้ รวมเนื้อที่ทั้งสองฝั่งถนนทรงพลมีประมาณ 51 ไร่ 3 งาน 24 ตารางวา ฝั่งหนึ่งเป็นตัวโรงงาน อีกฝั่งหนึ่งเป็นบ้านพักสำหรับพนักงาน หลังจากได้ทำการล้อมรั้วและทำประตูเสร็จ งานก่อสร้างต้องหยุดชะงักมา 1 ปีเศษ ตั้งแต่ พ.ศ. 2501 เพราะไม่ได้งบประมาณตามที่ขอจึงต้องกู้เงินจากธนาคารออมสิน จำนวนเงิน 10 ล้านบาท มาสร้างตัวโรงงานตั้งแต่ พ.ศ. 2502 ในวันที่ 13 ตุลาคม 2503 องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปได้ทำสัญญาซื้อเครื่องจักร เครื่องใช้ และเครื่องมือต่าง ๆ จากบริษัทแอตลาส แห่งประเทศเยอรมัน ซึ่งได้แก่ เครื่องฆ่าโค สุกเกอร์ ไม้ ห้องเป็นสำหรับเก็บเนื้อและผัก เครื่องทำน้ำแข็ง เครื่องมือสำหรับทำอาหารฝรั่งและไทยครบชุด ตลอดจนอุปกรณ์ซึ่งผลิตอาหารสำเร็จรูปได้ประมาณวันละ 20 ตัน และบริษัทแอตลาส รับผิดชอบโดยไม่คิดมูลค่า<sup>1</sup> ต่อมาในปี 2510 ได้โอนไพลอตแพลนท์ คือ อีสร์ บางเขน ให้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และกลายเป็นศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบัน ซึ่งทำให้ต้องดำเนินงานด้านการผลิตที่ อีสร์ บ้านโป่ง เพียงแห่งเดียวและใช้ผลิตจนกระทั่งปัจจุบัน

<sup>1</sup> ที่ระลึกพิธีเปิดโรงงาน อีสร์ บ้านโป่ง 27 มิถุนายน 2509

ส่วนการดำเนินงานด้านการจัดการโดยทั่วไปของ อลส์ มีสำนักงานอยู่ที่อาคาร 29-31 ถนนราชดำเนิน กรุงเทพมหานคร ซึ่งเรียกว่า อลส์ ราชดำเนิน และคงปฏิบัติงาน ณ สถานที่แห่ง นี้จนกระทั่งถึงปัจจุบัน

### การบริหารงาน

ตามมาตรา 13 ในพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตรายการสำเร็จรูปปี 2498<sup>1</sup> กำหนดไว้ว่าให้มีคณะกรรมการบริหารกิจการของ อลส์ คณะหนึ่งประกอบด้วย ประธานกรรมการ รองประธานกรรมการ ผู้อำนวยการซึ่ง เป็นกรรมการ โดยตำแหน่งและกรรมการอื่นอีกมีจำนวนไม่น้อยกว่า 12 คน แต่ไม่เกิน 15 คน ซึ่งในกรรมการอื่นนี้ให้มีผู้แทนกระทรวงการคลัง เป็นกรรมการร่วมหนึ่ง คน

คณะรัฐมนตรีเป็นผู้แต่งตั้งประธานกรรมการ รองประธานกรรมการ และกรรมการอื่น รวมทั้งผู้แทนกระทรวงการคลังหนึ่งคน และจะแต่งตั้งที่ปรึกษาคณะกรรมการก็ได้ตามแต่จะเห็นสมควร

ในทางปฏิบัติรัฐมนตรีว่าการกระทรวงกลาโหมมีอำนาจหน้าที่ควบคุมกิจการของ อลส์ โดยทั่วไป โดยมีคณะกรรมการบริหารกิจการทำหน้าที่วางนโยบายและควบคุมดูแลกิจการของ อลส์ ตามพระราชกฤษฎีกาโดยใกล้ชิด และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงกลาโหมเป็นประธานกรรมการโดยตำแหน่ง มีผู้แทนจากหน่วยต่าง ๆ เป็นกรรมการ 18 คน และที่ปรึกษากรรมการอีก 3 คน รวมเป็น 21 คน

ต่อมาได้มีกฎหมายว่าด้วยคุณสมบัติมาตรฐานสำหรับกรรมการ และพนักงานของรัฐวิสาหกิจ ซึ่งประกาศใช้เมื่อ 14 มกราคม 2518 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงกลาโหมซึ่งเป็นข้าราชการการเมือง จึงพ้นจากหน้าที่ไปตามมาตรา 5(6) แห่งพระราชบัญญัติคุณสมบัติมาตรฐานสำหรับกรรมการและพนักงาน รัฐวิสาหกิจ พ.ศ. 2518 คณะกรรมการจึงได้แต่งตั้งคณะกรรมการ อลส์ ใหม่ โดยมีผู้แทนสำนักงาน ปลัดกระทรวงกลาโหมเป็นประธานกรรมการ และผู้แทนจากหน่วยต่าง ๆ เป็นรองประธานกรรมการ

<sup>1</sup> ศักดิ์จากรายกิจจานุเบกษา เล่ม 72 ตอนที่ 42 ลงวันที่ 7 มิถุนายน 2498

และเป็นกรรมการรวมทั้งสิ้น 11 คน ตามที่กฎหมายกำหนดไว้ แต่พระราชกฤษฎีกาดังกล่าวได้แก้ไขใหม่ตามพระราชกฤษฎีกาสั่งตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2521 ความว่า

มาตรา 6 ให้ยกเลิกความในมาตรา 13 แห่งพระราชกฤษฎีกาสั่งตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป พ.ศ. 2498 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"มาตรา 13 ให้มีคณะกรรมการบริหารกิจการของ อสธ. คณะหนึ่งประกอบด้วยประธานกรรมการ 1 คน รองประธานกรรมการ 1 คน ผู้อำนวยการ 1 คน ซึ่งเป็นกรรมการโดยตำแหน่ง และให้มีคณะกรรมการทั้งสิ้นไม่เกิน 11 คน"

รัฐมนตรีเป็นผู้แต่งตั้งประธานกรรมการ รองประธานกรรมการ และกรรมการอื่น<sup>1</sup> อาศัยอำนาจตามความในมาตรานี้ กระทรวงกลาโหมจึงออกคำสั่งเฉพาะที่ 133/21 ลงวันที่ 11 สิงหาคม 2521 แต่งตั้งคณะกรรมการองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป กับให้กรรมการอุตสาหกรรมอาหาร มีอำนาจและหน้าที่ควบคุมโดยทั่วไป ตามคำสั่งกลาโหมที่ 419/21 ลงวันที่ 4 สิงหาคม 2521<sup>2</sup>

คณะกรรมการ อสธ. ปัจจุบันประกอบด้วย

- |                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| 1. ผู้แทนสำนักปลัดกระทรวงกลาโหม | ประธานกรรมการ    |
| 2. ผู้แทนกรมการอุตสาหกรรมทหาร   | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผู้แทนกรมพระธรรมนูญ          | กรรมการ          |
| 4. ผู้แทนกองทัพบก               | กรรมการ          |
| 5. ผู้แทนกองทัพอากาศ            | กรรมการ          |
| 6. ผู้แทนกองทัพอากาศ            | กรรมการ          |
| 7. ผู้แทนกรมตำรวจ               | กรรมการ          |
| 8. ผู้แทนกระทรวงการคลัง         | กรรมการ          |

<sup>1</sup> ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 95 ตอนที่ 58 ลงวันที่ 30 พฤษภาคม 2521

<sup>2</sup> ตามผนวก .1



- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 9.  | ผู้แทนสำนักงานงบประมาณ  | กรรมการ |
| 10. | ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจ-<br>และสังคมแห่งชาติ | กรรมการ |
| 11. | ผู้อำนวยการองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป                          | กรรมการ |

เพื่อให้การดำเนินงาน เป็นไปตามวัตถุประสงค์ในพระราชบัญญัติกาจึงได้กำหนดอำนาจหน้าที่ขององค์การ คณะกรรมการ และผู้อำนวยการไว้ดังต่อไปนี้คือ

ก. อำนาจหน้าที่ขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

1) ถือกรรมสิทธิ์ครอบครองที่ดินและทรัพย์สินอื่น ๆ มีทรัพย์สินต่าง ๆ สร้างซื้อ ขาย เช่า ให้เช่า ให้เช่าซื้อ ยืม ให้ยืม จัดหา จำหน่าย แลกเปลี่ยน โอน รับโอน ด้วยประการใด ๆ ซึ่งที่ดินทรัพย์สินอื่น ๆ หรือสิทธิทั้งภายในและภายนอกราชอาณาจักรและรับเงินหรือทรัพย์สินที่มีผู้อุทิศให้

2) ทำการค้า เกษตรกรรม อุตสาหกรรม เกี่ยวกับการผลิตอาหารสำเร็จรูป ผลิตวัตถุดิบอาหารสัตว์ เนื้อสัตว์ วัตถุดิบ และวัตถุดิบพลอยได้ทุกชนิด

3) ร่วมการงานหรือส่วมกับบุคคลอื่น ๆ เพื่อประโยชน์แห่งกิจการของ อสังกรวมทั้งการเข้าเป็นหุ้นส่วนจำกัดความรับผิดชอบในหุ้นส่วนจำกัด หรือถือหุ้นในบริษัทจำกัด หรือนิติบุคคลใด ๆ โดยอนุมัติคณะรัฐมนตรี

4) กู้ยืมเงิน ถ้าเป็นจำนวนเกินกว่าห้าล้านบาทต้องได้รับอนุมัติจากคณะรัฐมนตรีก่อน

5) ให้กู้ ให้ยืมเงิน โดยมีหลักประกันด้วยบุคคลหรือด้วยทรัพย์สิน

ข. อำนาจและหน้าที่ของคณะกรรมการ

1) ดำเนินกิจการตามความในมาตรา 6 และมาตรา 7 คือ การดำเนินกิจการให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ด้วยองค์การมีอำนาจหน้าที่ตามที่กล่าวมาแล้ว

2) วางข้อบังคับต่าง ๆ เกี่ยวกับการบริหารงาน

3) วางข้อบังคับว่าด้วยการบรรจุ การแต่งตั้ง การถอดถอน และการเลื่อนชั้นเงินเดือน การตัดเงินเดือน การลดชั้นเงินเดือน และระเบียบวินัยของพนักงาน ถอดถอนกำหนดอัตราค่าจ้าง อัตราเงินเดือนค่าจ้าง และเงินอื่น ๆ ของพนักงาน

4) กำหนดอัตราดอกเบี้ย ค่าภาระ ค่าบริการ และค่าดำเนินการต่าง ๆ

5) กำหนดอัตราและดอกเบี้ยเงินสะสมของผู้บริหารและพนักงาน และวางระเบียบการจ่ายเงินสะสม

6) กำหนดอัตรามาตรฐานของผลิตภัณฑ์

#### ค. อำนาจหน้าที่ของผู้บริหาร

1) บรรจุ แต่งตั้ง ถอดถอน เลื่อนชั้นเงินเดือน ตัดเงินเดือน ลดชั้นเงินเดือน ตลอดจนลงโทษทางวินัยแก่พนักงาน ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามข้อบังคับที่คณะกรรมการวางไว้ แต่ถ้าพนักงานเช่นว่านั้นเป็นพนักงานชั้นที่ปรึกษา ผู้เชี่ยวชาญหรือหัวหน้าฝ่ายต่าง ๆ ที่ขึ้นตรงต่อผู้บริหารต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการก่อน

2) ระเบียบเกี่ยวกับการปฏิบัติกิจการของ อลส์ โดยไม่แย้งหรือขัดกับนโยบายและข้อบังคับที่คณะกรรมการได้วางไว้

3) กำหนดเครื่องแต่งกายและวางระเบียบว่าด้วยการแต่งกายของพนักงาน เพื่อให้เป็นระเบียบและเหมาะสม และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการแล้วให้ใช้บังคับได้

ผู้บริหาร อลส์ อยู่ในตำแหน่งได้โดยไม่มีกำหนดเวลา เว้นแต่ในกรณีที่มีพร้อมต่อหน้าที่ คณะกรรมการบริหารจะให้ออกจากตำแหน่งโดยความเห็นชอบของคณะรัฐมนตรีได้

#### การจัดองค์การ

เริ่มแรกเมื่อจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป มีการจัดองค์การเป็น 3 ฝ่ายคือ

1. ฝ่ายธุรกิจ (อลส์ ราชดำเนิน)
2. ฝ่ายศึกษาทดลองวิจัย (อลส์ บางเขน)

### 3. ฝ่ายโรงงาน (อสร บ้านโป่ง)<sup>1</sup>

1. ฝ่ายธุรกิจ (อสร รายดำเนิน) ทำหน้าที่ทางด้านธุรกิจเกี่ยวกับการเงิน การค้าของ อสร ประกอบด้วย

#### 1.1 หน่วยกลาง แบ่งเป็น

- บริการสารบรรณ
- บริการทะเบียนประวัติ
- บริการบรรณสาร
- บริการส่งเคราะห์

#### 1.2 หน่วยพาณิชย์ แบ่งเป็น

- บริการการค้าภายในประเทศ
- บริการการค้าต่างประเทศ
- บริการคลังสินค้าและขนส่ง
- บริการโฆษณา
- บริการสถิติ

#### 1.3 หน่วยการเงิน แบ่งเป็น

- บริการบัญชี
- บริการคลังเงิน
- บริการตรวจสอบใบสำคัญและสถิติ

ศูนย์วิทยุพัสดุภัณฑ์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

<sup>1</sup>พลเรือเอกหลวงชลธารพตติโกกร, หลักการดำเนินงานขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (อสร)



2. ฝ่ายศึกษาทดลองและวิจัย (อสร บางเขน) มีหน้าที่เกี่ยวกับการค้นคว้า ทดสอบ และวิจัย เพื่อให้เกิดประโยชน์ทางด้านการผลิต ประกอบด้วย

- 2.1 หน่วยกลาง
- 2.2 หน่วยช่าง
- 2.3 หน่วยทดลองและผลิต
- 2.4 หน่วยสำรวจตรวจค้นและวิจัย

ฝ่ายศึกษาทดลองและวิจัย (อสร บางเขน) มีในปี 2510 ได้โอนไปให้มหาวิทยาลัยเกษตร-  
ศาสตร์ซึ่งกลายเป็นศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบัน

3. ฝ่ายโรงงาน (อสร บ้านโป่ง) ประกอบด้วย

3.1 หน่วยกลาง มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

- บริการสารบรรณ
- บริการบัญชีเงินและคลังเงิน
- บริการจัดหาและซื้อ
- บริการคลังพัสดุ
- บริการยามรักษาการณ์ การติดต่อรับเพลิง และงานโยธา
- บริการสหกรณ์และสหกรณ์
- บริการรักษาพยาบาล ออานามัย และสุขาภิบาล
- บริการสถิติ

3.2 หน่วยวิศวกรรม ประกอบด้วย

- บริการไฟฟ้า
- บริการประปา
- บริการน้ำร้อนและไอน้ำ
- บริการเนื้อสัตว์
- บริการห้องเย็น

- บริการเครื่องมือทำอาหาร
- บริการ เครื่องหุงต้มที่ใช้ไอน้ำ
- บริการทำกระป๋อง
- บริการซ่อม
- บริการสถิติ

### 3.3 หน่วยผลิต ประกอบด้วย

- บริการคลังอาหารดิบ
- บริการควบคุมคุณภาพอาหารดิบ (สัตว์แพทย์และห้องทดลองวิทยาศาสตร์)
- บริการทำและเก็บเนื้อ
- บริการสุกกรรมและจัดภาชนะบรรจุ
- บริการควบคุมกรรมวิธีและควบคุมอาหารสำเร็จรูป (ห้องทดลองวิทยาศาสตร์)
- บริการปิดฉลาก หีบห่อ และคลังอาหารสำเร็จรูป
- บริการสถิติ<sup>1</sup>

จากการจัดองค์การแบบนี้ได้มีการเปลี่ยนแปลงเรื่อยมา เนื่องจากในการบริหารของผู้-  
 ำนวยการแต่ละท่าน มองเห็นว่าควรเปลี่ยนแปลงให้เหมาะสมกับสถานการณ์ จนกระทั่ง  
 ปัจจุบัน การจัดองค์การก็ใช้รูปแบบการจัดหน่วยงานโดยทั่วไป ซึ่งประกอบด้วย ส่วนบริหาร  
 ส่วนปฏิบัติการ และส่วนสนับสนุน รูปการจัดในปัจจุบัน<sup>2</sup> ได้มีการพิจารณาแก้ไขปรับปรุงโดย  
 อนุกรรมการพิจารณาแก้ไขปรับปรุง อลส์ ซึ่งคณะกรรมการฯ ยึดถือหลักในการพิจารณา<sup>3</sup>

<sup>1</sup> ดูผังในภาคผนวก . 2

<sup>2</sup> ข้อบังคับองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปว่าด้วยการจัดอัตรากำลังและอัตราเงินเดือน  
 พนักงานองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป พ.ศ. 2519 ประกาศ ณ วันที่ 4 มิถุนายน 2519

ประการคือ

1. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และควบคุมการปฏิบัติงานได้โดยใกล้ชิด
2. เพื่อให้เกิดความคล่องตัว และสะดวกเรียบร้อยในการปฏิบัติงาน
3. เพื่อให้เกิดการประหยัด

การจัดองค์การของ อสร ในปัจจุบัน ประกอบด้วย ส่วนบริหาร ส่วนอำนวยการ และ ส่วนปฏิบัติการ

1. ส่วนอำนวยการ ประกอบด้วย
  - 1.1 กองอำนวยการ
  - 1.2 กองการเงินและบัญชี
2. ส่วนปฏิบัติการ ประกอบด้วย
  - 2.1 ฝ่ายการค้า
  - 2.2 ฝ่ายโรงงาน

1. ส่วนอำนวยการ มีหน้าที่อำนวยการกำกับดูแล และช่วยเหลือผู้อำนวยการให้สามารถดำเนินงานไปตามวัตถุประสงค์และนโยบายที่กำหนดไว้ มีผู้อำนวยการเป็นผู้บังคับบัญชา

- 1.1 กองอำนวยการ มีหน้าที่ดูแลและดำเนินการเกี่ยวกับกิจการสารบรรณ ธุรกิจทั่วไป กิจการพนักงาน มีหัวหน้ากองอำนวยการเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา กองอำนวยการแบ่งออกเป็น 5 แผนกคือ

- 1.1.1 แผนกธุรการ ทำหน้าที่เกี่ยวกับสารบรรณ ควบคุมพัสดุสำนักงาน และการบริการ มีหัวหน้าแผนกธุรการเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 1.1.2 แผนกพนักงาน ทำหน้าที่เกี่ยวกับพนักงาน เช่น การจัดทำสัญญาจ้างงาน การบันทึกประวัติพนักงาน บันทึกการมาปฏิบัติงานของพนักงาน การบำเหน็จความชอบ การลดขั้นเงินเดือน การถอดถอน มีหัวหน้าแผนกพนักงานเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

- 1.1.3 แผนกแผนและโครงการ ทำหน้าที่จัดทำแผนและโครงการต่าง ๆ  
 เสนอคณะกรรมการวางแผนผลิต มีหัวหน้าแผนกแผนและโครงการ  
 เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 1.1.4 แผนกวิจัยและพัฒนา ทำหน้าที่รวบรวมข้อมูลและเก็บสถิติต่าง ๆ  
 เพื่อวิจัยทางด้านการผลิต การขายและอื่น ๆ เพื่อเป็นประโยชน์  
 สำหรับผู้บริหารในการวิเคราะห์การดำเนินงานของกิจการ มี  
 หัวหน้าแผนกวิจัยและพัฒนา เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 1.1.5 แผนกจัดหา ทำหน้าที่ดำเนินการจัดหาและซื้อวัตถุดิบป้อนโรงงาน  
 ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ และทำงานร่วมกับกรมการจัดซื้อด้วย  
 รวมทั้งการจัดหาการจ้าง มีหัวหน้าแผนกจัดหาเป็นผู้รับผิดชอบ

1.2 กองการเงินและบัญชี ทำหน้าที่จัดทำรายงานฐานะการเงินประจำเดือน  
 เสนอผู้อำนวยการ และคณะกรรมการบริหาร ออสร ดำเนินการเกี่ยวกับเทคนิคทางการบัญชี การ  
 รับจ่าย รักษาเงิน เป็นผู้ดำเนินการจัดทำงบประมาณเสนอสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการ เศรษฐ-  
 กิจและสังคมแห่งชาติให้คำปรึกษาแก่ทุก ๆ แผนกในกองการเงินและบัญชี มีหัวหน้ากองการเงินและ  
 บัญชีเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา แบ่งออกเป็น 5 แผนกคือ

- 1.2.1 แผนกบัญชีทั่วไป มีหน้าที่บันทึกบัญชีจัดทำรายงานฐานะการเงิน  
 ประจำเดือน และงบแสดงฐานะการเงินประจำปี เสนอหัวหน้ากอง  
 การเงิน เพื่อเสนอผู้อำนวยการ คณะกรรมการ ออสร จัดทำ  
 ทะเบียนค้า เลือมราคาทรัพย์สินทั้งหมดและทำใบสำคัญจ่ายเงินทุก  
 ประเภท มีหัวหน้าแผนกบัญชีทั่วไปเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 1.2.2 แผนกบัญชีทรัพย์สิน ทำหน้าที่จัดทำบัตรคุมพัสดุ (Stock Card)  
 ของพัสดุทุกชนิดของ ออสร รายงานยอดพัสดุดังเหลือในตอนสิ้นเดือน  
 เสนอหัวหน้ากองการเงิน เพื่อนำเสนอผู้อำนวยการและส่วนที่เกี่ยวข้อง  
 มีหัวหน้าแผนกบัญชีทรัพย์สินเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

1.2.3 แผนกบัญชีต้นทุน มีหน้าที่ในการดำเนินงานด้านทะเบียนวิเคราะห์  
วัตถุประสงค์โดยตรง แรงงานทางตรง ค่าใช้จ่ายโรงงาน จัดทำงบ  
ต้นทุนผลิต คำนวณราคาต้นทุนโรงงานต่อหน่วย และคำนวณ  
ราคาขาย เสนอหัวหน้ากองการเงิน เพื่อนำเสนอผู้อำนวยการ  
และส่วนที่เกี่ยวข้อง

1.2.4 แผนกการเงิน 1 มีหน้าที่รับ-จ่าย และเก็บรักษาเงินสดและ  
หลักฐานทางการเงิน จัดทำรายงานการรับ-จ่ายเงินประจำวัน  
รวบรวมภาษีหัก ณ ที่จ่ายส่งกรมสรรพากร จัดทำและจ่ายเงิน  
เดือนให้แก่พนักงาน เก็บเงินร้านค้าปลีก อลส์ และเก็บเงิน  
ลูกค้าต่าง ๆ (นอกสถานที่) มีหัวหน้าแผนกการเงิน 1 เป็น  
ผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

1.2.5 แผนกการเงิน 2 เช่นเดียวกับแผนกการเงิน 1 แต่ปฏิบัติงาน  
ที่บ้านโป่ง โดยฝากการบังคับบัญชาทางค้ำประกันให้แก่ฝ่ายโรงงาน

2. ส่วนปฏิบัติการ มีหน้าที่ปฏิบัติการให้เป็นไปตามนโยบายและวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ทั้ง  
ด้านการค้าและผลิต แบ่งออกเป็น 2 ฝ่ายคือ

2.1 ฝ่ายการค้า มีหน้าที่เกี่ยวกับการขาย การประชาสัมพันธ์ วิจัยตลาด และ  
ส่งเสริมการขาย ประสานงานทางด้านธุรกิจการค้าทั้งภายในและภายนอก  
ราชอาณาจักร มีหัวหน้าฝ่ายการค้าเป็นผู้รับผิดชอบ แบ่งออกเป็น 2 กอง  
คือ

2.1.1 กองการขาย มีหน้าที่ขายผลิตภัณฑ์ทุกชนิดของ อลส์ และทำหน้าที่  
เกี่ยวกับการเบิก-จ่ายและเก็บรักษา การตัดยอดสินค้าที่เสื่อม  
คุณภาพและชำรุด มีหัวหน้ากองขายเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา  
แบ่งเป็น 2 แผนกคือ



2.1.1.1 แผนกคลังสินค้า มีหน้าที่เบิกจ่ายและรักษารวมทั้งการขอตัดยอดสินค้าที่ชำรุดและเสื่อมคุณภาพ มีหัวหน้าแผนกคลังสินค้า เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.1.1.2 แผนกขาย มีหน้าที่ขายผลิตภัณฑ์ทุกชนิดของ อลส์ จัดทำรายงานการขายประจำวัน ประจำเดือน เสนอผู้บังคับบัญชาและส่วนที่เกี่ยวข้อง มีหัวหน้าแผนกขาย เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา แผนกนี้แบ่งออกเป็น 6 หมวดคือ

หมวด 1 หมวดขายผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป มีหน้าที่ดำเนินการขายส่งผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปและอาหารแห้งในเขตกรุงเทพมหานครและต่างจังหวัด มีหัวหน้าหมวดขายผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

หมวด 2 หมวดขายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ มีหน้าที่ขายส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั่วกรุงเทพมหานครและต่างจังหวัด มีหัวหน้าหมวดขายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

หมวด 3 หมวดขายปลีก มีหน้าที่ขายปลีกผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป อาหารแห้ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ รวมทั้งสินค้าอื่น ๆ ที่ซื้อมาจากยี่ปั้วหรือร้านค้าปลีกของ อลส์ มีหัวหน้าหมวดขายปลีก เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

หมวด 4 หมวดขายบ้านโป่ง ผ่ากลายการบังคับ  
 บัญชีทางธุรการไว้กับฝ่ายโรงงาน มี  
 หน้าที่ดำเนินการขายปลีกและขายส่งซึ่ง  
 ผลิตภัณท์ทุกชนิดของ อสร

หมวด 5 หมวดขายต่างประเทศ มีหน้าที่ดำเนินการ  
 การขายส่งผลิตภัณท์สินค้าทุกชนิดของ อสร  
 กับลูกค้าต่างประเทศโดยตรงหรือผ่านตัว  
 แทนของลูกค้าในต่างประเทศ มีหัวหน้า  
 หมวดขายต่างประเทศ เป็นผู้รับผิดชอบและ  
 บังคับบัญชา

2.1.2 กองการตลาดและโฆษณา มีหน้าที่วิเคราะห์วิจัยตลาด ตรวจสอบ  
 ความเคลื่อนไหวของตลาด และส่งเสริมการขายเพื่อให้การขาย  
 เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ มีหัวหน้ากองการตลาดและโฆษณา  
 เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา แบ่งเป็น 2 แผนกคือ

2.1.2.1 แผนกการตลาด มีหน้าที่ตรวจสอบความเคลื่อนไหว  
 ของตลาดโดยเฉพาะคู่แข่งชั้นเพื่อดำเนินการวิเคราะห์  
 วิจัยการตลาด เพื่อให้การขายเป็นไปตามวัตถุประสงค์  
 ประสงค์ที่วางไว้ มีหัวหน้าการตลาดเป็นผู้รับผิดชอบ  
 และบังคับบัญชา

2.1.2.2 แผนกโฆษณา ทำหน้าที่วางแผนและดำเนินการ  
 โฆษณา ประชาสัมพันธ์ เพื่อให้เป็นที่รู้จักในหมู่ประชาชน  
 และให้ประชาชนสนใจในผลิตภัณท์และเข้าใจผลิตภัณท์  
 ของ อสร อย่างถูกต้อง มีหัวหน้าแผนกโฆษณาเป็น  
 ผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.2 ฝ่ายโรงงาน ทำหน้าที่ดำเนินการผลิตให้เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ คือ ให้มีปริมาณตามที่ต้องการ ตามเวลาที่ต้องการและให้มีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ มีผู้จัดการโรงงานเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา แบ่งออกเป็น 5 กองคือ

2.2.1 กองบริการ ทำหน้าที่เกี่ยวกับการพนักงาน รักษาพยาบาล กิจกรรมโยธา สาระบรรณ มีหัวหน้ากองบริการเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา แบ่งออกเป็น 4 แผนกคือ

2.2.1.1 แผนกธุรการ ทำหน้าที่เกี่ยวกับพนักงาน สาระบรรณ การประชาสัมพันธ์ มีหัวหน้าแผนกธุรการเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.2.1.2 แผนกรักษาการณ์ ทำหน้าที่เกี่ยวกับการจัดยามรักษาการณ์ สัญญาณต่าง ๆ และรักษาเวลาทำงานตามที่กำหนดไว้ ตลอดทั้งควบคุมการมาและกลับของพนักงาน ฝ่ายโรงงานทั้งหมด ทำหน้าที่ดับเพลิง และงานด้านโยธาด้วย มีหัวหน้าแผนกรักษาการณ์เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.2.1.3 แผนกพยาบาล มีหน้าที่ดูแลรักษาและป้องกันโรคของพนักงาน มีหัวหน้าแผนกพยาบาลเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.2.1.4 แผนกสวัสดิการ ทำหน้าที่จัดหาเครื่องอุปโภคบริโภค ใ้ให้พนักงานด้วยราคาถูก ทำอาหารสำหรับในราคาข่อมเยาวิ และจัดเลี้ยงตามคำสั่งผู้บังคับบัญชา และดำเนินการเกี่ยวกับการบำรุงขวัญและบำบัดทุกข์ บำรุงสุขให้แก่พนักงาน เช่น การประสานงานและดำเนินการทางด้านการศึกษา เป็นต้น

2.2.2 กองคลังพัสดุ ทำหน้าที่เกี่ยวกับการคำนวณความต้องการ การเก็บรักษา เบิก-จ่ายพัสดุ และจัดทำบัตรคุมพัสดุ (Bin Card) ของทุกชนิดที่อยู่ในคลัง มีหัวหน้ากองพัสดุเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา แบ่งออกเป็น 3 แผนกคือ

2.2.2.1 แผนกคลังพัสดุทั่วไปและวัสดุดิบ มีหน้าที่ในการเก็บรักษา รับ-จ่ายพัสดุทั่วไปและวัสดุดิบ มีหัวหน้าแผนกคลังพัสดุทั่วไปและวัสดุดิบเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.2.2.2 แผนกคลังผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป มีหน้าที่ในการเก็บรักษา รับ-จ่ายผลิตภัณฑ์อาหารแห้งและสำเร็จรูป ขออนุมัติทำลายสินค้าเสื่อมสภาพและชำรุด มีหัวหน้าแผนกคลังผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.2.2.3 แผนกคลังเก็บเย็น มีหน้าที่ในการเก็บรักษา รับ-จ่ายซากสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สด รวมทั้งการขออนุมัติตัดบัญชีของเสื่อมสภาพด้วย มีหัวหน้าแผนกคลังเก็บเย็นเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.2.3 กองวิศวกรรม ทำหน้าที่ดำเนินการทางด้านเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องไฟฟ้า เครื่องประปา เครื่องทำความเย็น ให้อยู่ในสภาพที่ใช้ได้รวมทั้งการสร้างสิ่งต่าง ๆ ให้แก่โรงงานด้วย และควบคุมทางด้านระบบน้ำเสียมิให้เป็นอันตรายและรบกวนประชาชนที่อยู่ข้างเคียงด้วย มีหัวหน้ากองเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา แบ่งออกเป็น 8 แผนกคือ

- 2.2.3.1 แผนกไฟฟ้า ทำหน้าที่เกี่ยวกับไฟฟ้าทั้งหมด นับตั้งแต่ เครื่องกำเนิดไฟฟ้า การเดินสายไฟฟ้ากำลัง และ แล่งสว่าง ตลอดจนเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ ต่าง ๆ ที่ต้องใช้อิกระแสไฟฟ้า รวมทั้งการควบคุมการ ติดตั้งและระวางรักษา วิศวกรรมด้วย มีหัวหน้าแผนกไฟฟ้า เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 2.2.3.2 แผนกน้ำร้อนและไอน้ำ มีหน้าที่จ่ายไอน้ำให้หน่วยผลิต ต่าง ๆ ให้เพียงพอกับความต้องการ มีหัวหน้าแผนก น้ำร้อนและไอน้ำ เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 2.2.3.3 แผนกเครื่องมือผลิตอาหาร มีหน้าที่ควบคุมดูแลซ่อม เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตอาหารให้สามารถ ใช้งานได้ตามที่ต้องการ มีหัวหน้าแผนกเครื่องมือผลิตอาหาร เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 2.2.3.4 แผนกภาชนะบรรจุ ทำหน้าที่ระวางรักษาและใช้ เครื่อง - ทำการป้องกันให้ผลิตตามที่ต้องการทั้งขนาด จำนวน และ คุณภาพ รวมทั้งภาชนะอื่น ๆ เช่น ถัง กิ่ง เป็นต้น มีหัวหน้าแผนกเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 2.2.3.5 แผนกเครื่องมือผลิตเนื้อสัตว์ มีหน้าที่ควบคุมดูแล รวมทั้งซ่อม เครื่องมือในการผลิตเนื้อสัตว์ให้สามารถใช้ได้ ตามที่ต้องการ มีหัวหน้าแผนกเป็นผู้รับผิดชอบและ บังคับบัญชา
- 2.2.3.6 แผนกห้องเย็น ทำหน้าที่ระวางรักษา แก๊ส และใช้ เครื่องทำความเย็นให้ห้องเย็นและ เครื่องทุนแรง ต่าง ๆ สามารถใช้ได้อยู่เสมอ รวมทั้งโรงน้ำแข็ง



ด้วย มีหัวหน้าแผนกห้อง เย็น เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.2.3.7 แผนกประปา มีหน้าที่ดำเนินการเกี่ยวกับน้ำประปา ทั้งที่ใช้ในการผลิตและบริโภค รวมทั้งการซ่อมและแก้ไข เกี่ยวกับการประปาด้วย มีหัวหน้าแผนกประปา เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.2.3.8 แผนกซ่อมสร้าง ทำหน้าที่ซ่อมเครื่องจักรกล เครื่องมือ อุปกรณ์โดยทั่วไป และยานพาหนะให้อยู่ในสภาพที่ใช้ได้ รวมทั้งการสร้างสิ่งต่าง ๆ ใช้ในการผลิตและโรงงานด้วย มีหัวหน้าแผนกซ่อมสร้าง เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.2.4 กองผลิต มีหน้าที่ดำเนินการผลิตให้เป็นไปตามที่ความต้องการทั้งด้านคุณภาพ ปริมาณ และกำหนดเวลา มีหัวหน้ากองผลิตเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา แบ่งออกเป็น 4 แผนกคือ

2.2.4.1 แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป มีหน้าที่ดำเนินการผลิตอาหารสำเร็จรูปให้ได้ตามเวลาและปริมาณ รวมทั้งคุณภาพมาตรฐานที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ กระดาษอุตสาหกรรมกำหนดไว้ มีหัวหน้าแผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

2.2.4.2 แผนกอาหารกึ่งสำเร็จรูป มีหน้าที่ดำเนินการผลิตอาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารแห้ง น้ำส้มลำยู่ ให้ทันเวลาตามปริมาณที่กำหนดไว้ มีหัวหน้าแผนกผลิตอาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

- 2.2.4.3 แผนการผลิตเนื้อสัตว์ มีหน้าที่ในการฆ่าสัตว์ ทั้งโค กระบือ ลูกร ไก่ ฯลฯ ให้ได้ตามเวลา และ ปริมาณที่ต้องการ มีหัวหน้าแผนการผลิตเนื้อสัตว์เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 2.2.4.4 แผนกตัดแต่งเนื้อ มีหน้าที่ในการตัดแต่งเนื้อสัตว์ ตามประเภทและชนิดต่าง ๆ ที่ต้องการของฝ่ายการค้าและกองผลิต มีหัวหน้าแผนกตัดแต่งเนื้อเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 2.2.5 กองควบคุมคุณภาพ มีหน้าที่ในการตรวจสอบคุณภาพของสินค้าที่ ออสร ผลิตทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์ ให้อยู่ในสภาพที่สามารถใช้ บริโภคได้ เก็บตัวอย่างสินค้าเพื่อทำการวิจัยและหาอายุ ทดลอง ผลิตสินค้าชนิดใหม่ ๆ ก่อนที่จะมีการผลิตจริงในโรงงาน ตรวจสอบ สอบคุณภาพของวัตถุดิบต่าง ๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่วางไว้ และควบคุมกรรมวิธีการผลิตในโรงงานให้ได้มาตรฐานตามด้ กำหนด มีหัวหน้ากองควบคุมคุณภาพเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา แบ่งออกเป็น 5 แผนกคือ
- 2.2.5.1 แผนกควบคุมวัตถุดิบและตรวจสอบผลิตภัณฑ์ มีหน้าที่ ตรวจสอบวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่วางไว้ เพื่อให้ได้คุณภาพตามที่ต้องการก่อนที่ จะนำออกขาย มีหัวหน้าแผนกควบคุมวัตถุดิบและ ตรวจสอบผลิตภัณฑ์เป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 2.2.5.2 แผนกควบคุมกรรมวิธี มีหน้าที่ดูแลขั้นตอนการผลิต และการดำเนินการผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐาน มี หัวหน้าแผนกควบคุมกรรมวิธีเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา

- 2.2.5.3 แผนกทดลองและวิจัย มีหน้าที่ในการทดลองค้นคว้า เพื่อพัฒนาสินค้าใหม่และทดลองผลิตสินค้าแบบเก่าเพื่อ ลดต้นทุนแต่คุณภาพยังคงเดิม มีหัวหน้าแผนกทดลอง และวิจัยเป็นผู้รับผิดชอบและบังคับบัญชา
- 2.2.5.4 แผนกกลุณิกรีย์ ทำหน้าที่ในการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ ในผลิตภัณฑ์ มีหัวหน้าแผนกกลุณิกรีย์เป็นผู้รับผิดชอบ และบังคับบัญชา
- 2.2.5.5 แผนกตรวจสัตว์ ทำหน้าที่ตรวจคุณภาพสัตว์ ทั้งก่อนฆ่า และหลังฆ่า มีหัวหน้าแผนกตรวจสัตว์เป็นผู้รับผิดชอบ และบังคับบัญชา

### เครื่องจักร

ตัวโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปนี้สร้างด้วยโครงเหล็ก ส่วนประกอบเป็นวัตถุดิบไฟตาม แบบต่างประเทศ โรงงานประกอบด้วยห้องเครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่จำเป็น เครื่องจักรกลฝ่ายโรงงาน อลส์ บ้านโป่ง อาจจะแยกออกเป็นประเภทใหญ่ ๆ ดังนี้คือ<sup>2</sup>

#### 1. ด้านการกำลัง

1.1 ไฟฟ้า ฝ่ายโรงงานผลิตกระแสไฟฟ้าใช้ภายในโรงงานเองในระยะ แรก ปัจจุบัน อลส์ ซื้อกระแสไฟฟ้าจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคใช้ ส่วนโรงงานผลิตไฟฟ้าใช้สำรอง ยามฉุกเฉินเมื่อกระแสไฟฟ้าส่วนภูมิภาคเกิดขัดข้อง โรงงาน อลส์ จำเป็นต้องมีกระแสไฟฟ้าใช้อยู่ ตลอดเวลา การผลิตบางอย่างจำเป็นต้องใช้กระแสไฟฟ้าตลอด 24 ชั่วโมง เช่น การผลิตน้ำส้ม- สลายไข่ เป็นต้น เครื่องจักรของแผนกไฟฟ้า ประกอบด้วย เครื่องยนต์ดีเซลขับ เครื่องกำเนิดไฟฟ้า

<sup>1</sup> ตูมึงในภาคผนวก 3 4 5 และ 6

<sup>2</sup> เอกสารรายงานเครื่องจักรที่สำคัญซึ่งใช้ในการผลิต, กองวิศวกรรม อลส์ บ้านโป่ง

หม้อแปลงกระแสไฟฟ้า เครื่องอัดอากาศ เครื่องสูบน้ำขึ้นเชื้อเพลิง

1.2 ประปา น้ำที่ใช้ภายในโรงงานได้จากบ่อบาดาลซึ่งมีทั้งหมด 5 บ่อ น้ำที่สูบน้ำจากบ่อบาดาลนี้แยกเป็น 3 ประเภทคือ

ก. น้ำใช้ทั่วไป จำหน่ายในโรงงานและบ้านพักพนักงาน

ข. น้ำใช้ในการผลิต จำหน่ายในโรงงานและหม้อน้ำ โดยมีระบบเติมคลอรีนและกำจัดคลอรีนตามประเภทของน้ำที่ต้องใช้

ค. น้ำเป็นจ่ายไปหล่อกับความร้อน Condenser เครื่องทำความเย็นและเครื่องทำน้ำแข็ง เครื่องจักรเกี่ยวกับประปา ประกอบด้วย Softeners Tank เครื่องสูบน้ำ Pump ต่าง ๆ เครื่องทำคลอรีน ถังความดัน และเครื่องกวาดตะกอน

1.3 ไอน้ำและน้ำร้อน มีหม้อน้ำสำหรับผลิตไอน้ำ ซึ่งเป็นหม้อน้ำอัดโนมดี มีเครื่องต่าง ๆ ดังนี้คือ หม้อน้ำประเภทหลอดไฟ หม้อน้ำเสียง หม้อทำน้ำร้อนและหม้อน้ำกลั่น

1.4 เครื่องทำความเย็น ประกอบด้วย เครื่องอัดแก๊สขนาดต่าง ๆ เครื่องปรับอากาศและเครื่องลดความชื้น

2. ด้านการผลิตภาชนะบรรจุ มีเครื่องจักรสำหรับผลิตกระป๋อง ซึ่งใช้ผลิตกระป๋องชนิดเคลือบดีบุกและชนิดเคลือบแลคเกอร์ได้ 4 ขนาดคือ 73×52 มม. 73×115 มม. 99×69 มม. 99×119 มม. สามารถใช้บรรจุอาหารประเภทเนื้อ ผัก ปลา และผลไม้ ได้ มีเครื่องจักร ประกอบด้วย เครื่องตัดลังกะสีทำกระป๋อง เครื่องทำตัวกระป๋อง เครื่องแม่ปากกระป๋อง เครื่องฉีกถุง เครื่องอัดใส่บียงทรงชีพ

3. ด้านการฆ่าสัตว์ มีเครื่องจักรเครื่องมือสำหรับการฆ่าสัตว์อยู่ 3 ประเภทคือ โคหรือกระบือ สุนัข และไก่

4. ด้านการผลิตอาหารสำเร็จรูป สามารถผลิตอาหารไทยและเทศได้หลายชนิด มีเครื่องมือดังต่อไปนี้คือ เครื่องหั่นเนื้อ เครื่องแล่หนังหมู เครื่องผสมอาหาร เครื่องสับและผสมเนื้อ เครื่องบรรจุไส้กรอก เครื่องฉีบน้ำเกลือทำแฮม เครื่องปอกมัน เครื่องหั่นผัก

เครื่องคั้นกะทิ เครื่องขูดมะพร้าว หม้อหุงต้มอาหาร เครื่องบรรจุอาหารและปิดฝากระป๋อง เครื่องฆ่าเชื้อ เครื่องปิดฉลากและบรรจุหีบห่อ เครื่องทำสับประรดกระป๋อง เครื่องทำอาหาร-แห้ง เครื่องผลิตน้ำส้มสายชู

5. ด้านซ่อมบำรุง มีโรงงานซ่อม เพื่อซ่อมส่วนต่าง ๆ และสร้างเครื่องใช้ในโรงงาน หรือส่วนประกอบในการผลิตเพิ่มเติม เช่น สร้างตู้อบไฟฟ้าใช้สำหรับอบข้าว อบน้ำพริกแกงแห้ง ฯลฯ ซึ่งยังใช้อยู่จนกระทั่งปัจจุบัน รวมทั้งซ่อมสร้างชิ้นส่วนของเครื่องจักรที่ชำรุดได้ และซ่อมยานพาหนะต่าง ๆ เป็นต้นว่า รถยนต์นั่ง รถยนต์บรรทุก และรถดับเพลิง โรงงานซ่อมนี้มีเครื่องจักรกลต่าง ๆ เช่น เครื่องกลึง เครื่องไส เครื่องประสานด้วยแก๊สและไฟฟ้า เตาอบโลหะและเครื่องเสื่อไม้ ไส้ไม้

รวมมูลค่าเครื่องจักร เครื่องมือต่าง ๆ ในระยะเริ่มแรกสร้างโรงงานประมาณ 65 ล้านบาท (หกสิบล้านบาทถ้วน)

#### ยอดพนักงาน<sup>1</sup>

ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับพนักงานมีดังต่อไปนี้

1. อัตราค่าจ้างที่ได้รับอนุมัติไว้มีดังนี้คือ

1.1 พนักงานชั้นสัญญาบัตร 257 อัตรา คิดเป็นร้อยละ 37.30 ของอัตรา

กำลังทั้งสิ้น

1.2 พนักงานต่ำกว่าสัญญาบัตร 432 อัตรา คิดเป็นร้อยละ 62.70 ของอัตรา

กำลังทั้งสิ้น

รวมทั้งสิ้น 689 อัตรา 100%

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

<sup>1</sup> รายงานสรุปกิจการองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (อสร) ต้อนรับ ฯพณฯ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงกลาโหมและคณะ



|               |                                       |        |                                    |                |
|---------------|---------------------------------------|--------|------------------------------------|----------------|
|               | 2. <u>อัตรากำลังแบ่งตามส่วนของงาน</u> |        |                                    |                |
| กำลังทั้งสิ้น | 2.1 ส่วนบริหาร                        | 121    | อัตรา คิดเป็นร้อยละ 17.56 ของอัตรา |                |
|               | 2.2 ส่วนดำเนินการและส่วน<br>สนับสนุน  | 568    | อัตรา คิดเป็นร้อยละ 82.44 ของอัตรา |                |
|               | รวมทั้งสิ้น                           | 689    | อัตรา                              | <u>100.00%</u> |
|               | 3. <u>การบรรจุพนักงานในบัลจัน</u>     |        |                                    |                |
| กำลังทั้งสิ้น | 3.1 พนักงานชั้นสัญญาบัตร              | 151 คน | คิดเป็นร้อยละ 21.92 ของอัตรา       |                |
| กำลังทั้งสิ้น | 3.2 พนักงานต่ำกว่าชั้นสัญญาบัตร       | 321 คน | คิดเป็นร้อยละ 46.58 ของอัตรา       |                |
|               | รวมทั้งสิ้น                           | 472 คน |                                    | <u>68.50%</u>  |
|               | 4. <u>การบรรจุตามส่วนของงาน</u>       |        |                                    |                |
| กำลังทั้งสิ้น | 4.1 ส่วนบริหาร                        | 40 คน  | คิดเป็นร้อยละ 7.11 ของอัตรา        |                |
| กำลังทั้งสิ้น | 4.2 ส่วนดำเนินการ                     | 432 คน | คิดเป็นร้อยละ 61.39 ของอัตรา       |                |
|               | รวมทั้งสิ้น                           | 472 คน |                                    | <u>68.50%</u>  |

#### การดำเนินงานของ อสสร

การดำเนินงานของ อสสร ในบัลจันจะขอก้าวเฉพาะเรื่องที่สำคัญ ๆ 4 เรื่องคือ

1. การจัดหาวัตถุดิบ
2. การผลิต

### 3. การหารายได้

### 4. การตลาด

1. การจัดการวัตถุดิบ ปัจจุบันได้มีการจัดหาตามข้อบังคับ อสร ว่าด้วยการจัดซื้อและจ้าง พ.ศ. 2501 ซึ่งเป็นการปฏิบัติที่คล้ายคลึงกับการจัดหาของส่วนราชการ ทั้งนี้โดยอาศัยระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการพัสดุ ปี 2521 ในการจัดหานั้นส่วนใหญ่เป็นการจัดหา ณ ที่ตั้ง หมายถึง การให้พ่อค้ามาส่งมอบ ณ สำนักงาน โดยไม่คำนึงถึงชนิดและประเภทของวัสดุ เช่น เครื่องปรุงสัตว์มีชีวิต ซากสัตว์ อุปกรณ์การผลิต และส่วนประกอบในการผลิต เช่น กระจกบรรจุอาหาร พลาสติก ฯลฯ

เคยมีการส่งคณะกรรมการออกไปทำการจัดหา ณ แหล่งวัตถุดิบ เช่น การจัดซื้อสำเภาทางจังหวัดเชียงใหม่ การซื้อโคที่เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน เป็นต้น แต่ปัจจุบันความต้องการดังกล่าวลดน้อยลง จึงไม่มีความจำเป็นที่จะต้องดำเนินการเช่นนั้นอีก

1.1 แหล่งวัตถุดิบ อสร ไม่ได้กำหนดแหล่งวัตถุดิบ ทั้งนี้สืบเนื่องมาจากนโยบายการจัดซื้อ ซึ่งได้กำหนดให้มีการจัดซื้อ ณ ที่ตั้งสำนักงานดังกล่าวแล้ว นอกจากนั้นความต้องการยังไม่แน่นอนทั้งเวลาและปริมาณ ทั้งนี้เพราะแผนการการเงินจะต้องคำนึงถึงความต้องการของตลาดและปริมาณของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว แต่อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันนี้ได้มีการประสานกับกรมส่งเสริมสหกรณ์เพื่อขอทราบแหล่งวัตถุดิบจากกลุ่มสหกรณ์ต่าง ๆ โดยเฉพาะภายในพื้นที่ใกล้เคียงกับที่ตั้งโรงงานและตามข้อเท็จจริง อสร ซื้อวัตถุดิบจากแหล่งดังกล่าวอยู่บ้างแล้ว เช่น กลุ่มสหกรณ์นครปฐม กลุ่มเกษตรกรกรมผ่านศึกจังหวัดสุโขทัย กลุ่มเกษตรกรอำเภอเมืองแพร่ กลุ่มเกษตรกรเพชรบุรี เป็นต้น

#### 1.2 ประเภทวัตถุดิบจำแนกเป็น<sup>1</sup>

##### 1.2.1 สัตว์มีชีวิต ซากสัตว์ และเนื้อสัตว์สด

---

<sup>1</sup> รายงานสรุปกิจการองค์การผลิอาหารสำเร็จรูป (อสร) ต้อนรับปีผลิตกระทรวงกลาโหมและคณะ 20 ตุลาคม 2523)

1.2.2 วัสดุเก็บกวาด เช่น เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส

1.2.3 ผลไม้สด เช่น เงาะ ลำไย ลูกตาล เป็นต้น

## 2. การผลิต

แม้ว่า อลส์ จะเป็นโรงงานผลิตอาหาร และโรงงานฆ่าสัตว์ที่นับว่าค่อนข้างทันสมัย ในปัจจุบัน แต่ก็มิได้หมายความว่า จะสามารถผลิตอาหารได้ทุกชนิด ทุกประเภท การผลิตส่วนใหญ่ เป็นการผลิตอาหารกระป๋องชนิดกลม ขนาดต่าง ๆ ส่วนกระป๋องรูปไข่และกระป๋องรูปสี่เหลี่ยม ซึ่งต่างประเภทนิยมมาใช้ อลส์ ยังผลิตไม่ได้ อลส์ มีขีดความสามารถในการผลิตอาหารกระป๋องได้วันละ ประมาณ 20 ตัน เนื้อสัตว์สดวันละประมาณ 60-70 ตัน แต่จำนวนที่ผลิตได้จริงมีดังนี้คือ

|              |             |           |
|--------------|-------------|-----------|
| อาหารกระป๋อง | วันละประมาณ | 6-10 ตัน  |
| เนื้อสัตว์สด | วันละประมาณ | 10-15 ตัน |

การผลิตอาหารสำเร็จรูปทุกชนิดในปัจจุบันผลิตตามสูตรมาตรฐานที่มีอยู่แล้ว ก่อนที่จะทำการผลิตจะต้องผ่านการพิจารณาของคณะกรรมการวางแผนผลิต ซึ่งเป็นไปตามขั้นตอนดังนี้คือ

### 2.1 ก่อนวางแผนผลิตจะดำเนินการดังนี้คือ

#### 2.1.1 ฝ่ายการค้าจะเป็นผู้จัดทำพยากรณ์การขายและแผนการขายผลิตภัณฑ์

อาหารสำเร็จรูปและอาหารกึ่งสำเร็จรูปทุกชนิดล่วงหน้า เสนอคณะกรรมการวางแผนผลิต

#### 2.1.2 เมื่อคณะกรรมการวางแผนผลิตซึ่งประกอบด้วยบุคคลจากหน่วยงาน

ต่าง ๆ ตามที่ผู้จำหน่ายการแต่งตั้ง ได้รับพยากรณ์การขายแล้วจะส่ง

ให้ฝ่ายโรงงานคำนวณความสิ้นเปลืองวัตถุดิบ แรงงาน รวมค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ขึ้นต้นในโรงงานเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาวางแผนผลิต

#### 2.1.3 กองการเงินฯ จะคำนวณราคาต้นทุนมาตรฐานขึ้นโรงงานของผลิต-

ภัณฑ์แต่ละชนิด เสนอคณะกรรมการวางแผนผลิต

- 2.2 การดำเนินการวางแผนผลิตดำเนินการดังนี้
- 2.2.1 คณะกรรมการวางแผนผลิตจะใช้ข้อมูลต่าง ๆ ในการพิจารณาวางแผน
  - 2.2.2 เมื่อพิจารณาวางแผนผลิตประจำปีเสร็จแล้ว เล่นผู้อำนวยการเพื่ออนุมัติแผนผลิตประจำปี
  - 2.2.3 คณะกรรมการวางแผนผลิตจัดทำกำหนดการผลิตประจำงวด ประจำเดือน พิจารณาผลิตตามฤดูกาล เล่นผู้อำนวยการเพื่อพิจารณาอนุมัติให้ผลิต
- 2.3 การดำเนินการเมื่อได้รับอนุมัติให้ผลิตได้แล้ว ดำเนินการดังนี้
- 2.3.1 เลขานุการคณะกรรมการฯ จะจัดทำคำสั่งผลิตแจกจ่ายให้หน่วยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทราบ
  - 2.3.2 กองผลิตคำนวณความต้องการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เล่นออกงongผลิตด้วยใบเบิกล่วงหน้าก่อนการผลิตอย่างน้อย 3 สัปดาห์ หากแรงงานไม่พอก็เล่นออกความต้องการแรงงานในส่วนที่ขาดไปที่กองบริการเพื่อสนับสนุนให้
  - 2.3.3 กองวิศวกรรมเตรียมอุปกรณ์และเครื่องจักรที่เกี่ยวข้องในการผลิตนั้น ๆ โดยประสานกับกองผลิต
  - 2.3.4 กองควบคุมคุณภาพ ดำเนินการในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เช่น
    - การตรวจวัตถุดิบก่อนเข้างาน
    - การควบคุมกรรมวิธี
    - การควบคุมคุณภาพอาหาร
    - การวิจัยคุณภาพการผลิตแต่ละครั้ง

- 2.3.5 กองผลิต ตรวจสอบใบเบิกของกองผลิต หากไม่มีของหรือมีไม่พอจ่ายจะรับเล่นนอกระบบความต้องการให้จัดหาไปยังแผนกจัดหา กองอำนาจการ
- 2.3.6 แผนกจัดหาจะรับดำเนินการวิธีในการจัดหา วัตถุประสงค์ตามข้อบังคับให้ทันตามกำหนดเวลาการผลิต

#### 2.4 การดำเนินการผลิต

- 2.4.1 กองผลิตจะดำเนินการผลิตตามคำสั่งและผลิตตามสูตรมาตรฐาน
- 2.4.2 กองควบคุมคุณภาพจะควบคุมกรรมวิธีในการผลิตให้เป็นไปตามเทคนิคและเก็บตัวอย่างจากขั้นตอนการผลิตต่าง ๆ มาตรวจ หากไม่ได้คุณภาพมาตรฐานตามที่กำหนดก็จะแจ้งให้กองผลิตทราบเพื่อแก้ไขทันที

#### 2.5 การดำเนินการเมื่อทำการผลิตเสร็จเรียบร้อยแล้ว

- 2.5.1 วัตถุประสงค์และวัตถุประสงค์ประกอบที่เหลือจากการผลิตให้คำสั่งคืนคลัง
- 2.5.2 ส่งแบบรายงานผลการผลิตให้กองการเงิน 1 ชุด เพื่อคำนวณราคาต้นทุนชิ้นโรงงานที่แท้จริง
- 2.5.3 ตรวจสอบคุณภาพให้ได้มาตรฐานอีกครั้ง (ปกติหลังจากการผลิต 7 วัน) แล้วปิดฉลาก บรรจุกล่อง ส่งเข้าคลัง เพื่อเตรียมออกจำหน่าย

ในกรณีที่เป็นการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตลาดต้องการหรือคำสั่ง เป็นที่นิยมของตลาด ฝ่ายการค้าจะเป็นผู้รวบรวมข้อมูลต่าง ๆ เล่นนอกระบบการวางแผนผลิตเพื่อพิจารณาวางแผนการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตอยู่ เป็นประจำหรือผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ฝ่ายโรงงานคิดค้นขึ้นมาได้ ฝ่ายโรงงานจะเล่นนอกระบบการวางแผนผลิต พร้อมด้วยข้อมูลประกอบการพิจารณาว่าควรจะมีผลิตเพื่อทดลองตลาดหรือไม่ ถ้าคณะกรรมการวางแผนผลิต เห็นชอบด้วยก็จะนำเสนอผู้อำนวยการเพื่อขออนุมัติผลิตทดลองตลาดต่อไป



3. การหารายได้ รายได้ส่วนใหญ่ของ อสร ได้มาจาก

- 3.1 การขายผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป
- 3.2 การขายเนื้อสัตว์สด และผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป
- 3.3 การขายวัตถุดิบสด
- 3.4 การรับจ้างผลิต
- 3.5 การรับจ้างฆ่าสัตว์

รายได้ของ อสร แบ่งออกเป็น 2 ช่วง คือ ระยะที่กำลังจัดตั้งโรงงาน ตั้งแต่ปี 2502-2508 และระยะที่สองตอนที่เครื่องจักรต่าง ๆ ได้มีการติดตั้งเรียบร้อยแล้ว ตั้งแต่ปี 2509 ถึงปัจจุบัน ดังนี้

| ปีงบประมาณ | รายได้ล้านบาท | ปีงบประมาณ | รายได้ล้านบาท |
|------------|---------------|------------|---------------|
| 2502       | 0.09          | 2503       | 0.23          |
| 2504       | 0.22          | 2505       | 0.55          |
| 2506       | 0.39          | 2507       | 0.94          |
| 2508       | 1.48          | 2509       | 0.58          |
| 2510       | 9.13          | 2511       | 62.21         |
| 2512       | 55.36         | 2513       | 42.07         |
| 2514       | 51.34         | 2515       | 44.30         |
| 2516       | 54.09         | 2517       | 58.18         |
| 2518       | 31.82         | 2519       | 32.71         |
| 2520       | 41.86         | 2521       | 46.34         |

รายได้ขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป ประจำปีงบประมาณ 2522<sup>1</sup> จากการขายผลิตภัณฑ์ประเภทต่าง ๆ มีดังนี้คือ

<sup>1</sup> งบประมาณลงทุนประจำปี 2523 องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (อสร) หน้า 25 เอกสารของ กองการ เงินและบัญชี เล่มอนุสัญญานักงานคณะกรรมการพัฒนาการ เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

|                               |                      |     |
|-------------------------------|----------------------|-----|
| อาหารสำเร็จรูป                | 23,495,692.05        | บาท |
| อาหารแห้งประเภทเครื่องแกงแห้ง |                      |     |
| เล็บียงรอบ                    |                      |     |
| เล็บียงล้นาม                  | 6,231,966.60         | บาท |
| เล็บียงล้น้อย                 | 2,547,348.84         | บาท |
| เนื้อสัตว์สด                  | <u>14,265,910.10</u> | บาท |
| รวม                           | <u>46,538,917.59</u> | บาท |

#### ทุนหมุนเวียนและฐานะการเงินของ อสร

เงินทุนหมุนเวียนของ อสร เป็นไปตามพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป พ.ศ. 2498 คือ

มาตรา 8 ให้กำหนดเงินทุนของ อสร เป็นจำนวนเงินหนึ่งร้อยล้านบาท โดยรัฐบาลจ่ายให้เป็นทุนประเดิมห้าล้านบาทและจ่ายเพิ่มเติมเป็นคราว ๆ ตามจำนวนที่รัฐบาลพิจารณาเห็นสมควร

พระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2506

มาตรา 3 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นมาตรา 8 ทวิแห่งพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป พ.ศ. 2498

"มาตรา 8 ทวิ ให้เพิ่มเงินทุนของ อสร จากจำนวนเงินหนึ่งร้อยล้านบาทขึ้นอีกห้าสิบล้านบาท รวมเป็นจำนวนเงินหนึ่งร้อยห้าสิบล้านบาท โดยรัฐบาลจ่ายเป็นคราว ๆ ตามจำนวนที่รัฐบาลเห็นสมควรและ

พระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2509 มาตรา 4 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นมาตรา 8 ตริ แห่งพระราชกฤษฎีกาจัดตั้ง องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป พ.ศ. 2498

มาตรา 8 ตี ให้เพิ่มทุนของ อลส์ จากจำนวนเงินหนึ่งร้อยห้าล้านบาท ขึ้นอีกห้า  
ล้านบาท รวมเป็นจำนวนเงินสองร้อยล้านบาท โดยรัฐบาลจะจ่ายให้เป็นคราว ๆ ตามจำนวน  
ที่รัฐบาลพิจารณาเห็นสมควร

ดังนั้น จำนวนเงินทุนของ อลส์ ที่กำหนดไว้ตามพระราชบัญญัติการตั้งมีจำนวนเงินสอง-  
ร้อยล้านบาทถ้วน โดยรัฐบาลจ่ายให้เป็นคราว ๆ ตามความจำเป็น ตั้งแต่ เริ่มกิจการมาในปี  
พ.ศ. 2499 ได้รับเงินงบประมาณในปีแรกจำนวนห้าล้านบาท และได้รับในปีต่อ ๆ มาอีกจนถึง  
ปี 2513 หลังจากนั้น อลส์ ไม่ได้รับงบประมาณอีกเลย งบประมาณที่ อลส์ ได้รับ  
เป็นทุนได้ใช้จ่ายเป็นค่าใช้จ่ายต่าง ๆ รวมทั้งค่าเครื่องมือเครื่องจักรในการดำเนินงานดังต่อไปนี้

| รายการ      | งบประมาณที่ได้รับ    | เบิกขึ้นเป็นทุน       |
|-------------|----------------------|-----------------------|
| พ.ศ. 2499   | 5,000,000.-          | 5,000,000.-           |
| พ.ศ. 2500   | 8,000,000.-          | 7,960,459.55          |
| พ.ศ. 2501   | 2,700,000.-          | 2,698,554.38          |
| พ.ศ. 2502   | 3,800,000.-          | 3,757,380.08          |
| พ.ศ. 2503   | 2,700,000.-          | 2,539,697.15          |
| พ.ศ. 2504   | 18,550,000.-         | 18,484,248.93         |
| พ.ศ. 2505   | 24,360,500.-         | 23,560,962.07         |
| พ.ศ. 2506   | 40,973,000.-         | 40,961,321.99         |
| พ.ศ. 2507   | 16,657,000.-         | 16,655,822.13         |
| พ.ศ. 2508   | 15,419,700.-         | 15,419,700.-          |
| พ.ศ. 2509   | 16,939,000.-         | 16,939,100.-          |
| พ.ศ. 2510   | 16,300,000.-         | 16,298,478.17         |
| พ.ศ. 2511   | 6,097,000.-          | 6,084,416.35          |
| พ.ศ. 2512   | 3,709,000.-          | 3,693,000.-           |
| รวมทั้งสิ้น | <u>181,205,200.-</u> | <u>180,053,140.80</u> |

ในปี 2508 ได้รับงบประมาณ 15,190,000 บาท เบิกจากงบกลาง  
229,700 บาท รวมเป็นเงิน 15,419,700 บาท

ในปี 2512 ได้รับงบประมาณ 300,000 บาท เบิกจากงบกลาง 3,409,000  
บาท รวมเป็นเงิน 3,709,000 บาท

ในปี 2513 ไม่ได้รับงบประมาณ แต่เป็นงบประมาณที่ได้รับในปี 2512  
จ่ายเหลือยกมาในปี 2513

ในปี 2501 อลส์ ได้กู้เงินจากธนาคารออมสินเพื่อนำมาใช้จ่ายในการก่อสร้าง  
โรงงาน เนื่องจากได้รับงบประมาณประจำปีไม่เพียงพอ โดยเสียดอกเบี้ยในอัตราร้อยละ 8 ต่อปี  
ได้ชำระเงินต้นและดอกเบี้ยตลอดมา และได้ส่งใช้คืนเงินต้นและดอกเบี้ยจนหมดสิ้นแล้วเมื่อ 12  
สิงหาคม 2515

ในการดำเนินงานของ อลส์ ตั้งแต่เริ่มต้นได้มีการจัดตั้งห้องทดลองขึ้นที่มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์ บางเขน ต่อมาได้ตั้งโรงงานขึ้นที่บ้านโป่ง ในระยะต้น ๆ ของการดำเนินงานนี้  
ได้ใช้จ่ายเงินเป็นค่าอาหาร ค่าเครื่องจักร ค่าวัสดุดิบ และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เพื่อเป็นการทดลอง  
อาหารกระป๋องรวมเป็นเงินทั้งสิ้นประมาณ 53 ล้านบาท ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ เหล่านี้กระทรวงการ-  
คลังไม่ยอมให้ถือเป็นค่าใช้จ่ายทั้งหมดในปีนั้น จะต้องนำมาหักเป็นค่าใช้จ่ายรายปีภายหลังที่ อลส์  
ได้ดำเนินการผลิตอาหารสำเร็จรูปจำหน่ายได้แล้ว ซึ่งเฉลี่ยปีละ 10 ล้านบาทเศษ และได้เริ่ม  
หักเป็นค่าใช้จ่ายเป็นรายปีตั้งแต่ปีงบประมาณ 2501 เป็นต้นไป

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รายละเอียดการดำเนินงานและยอดเงินส่งคงเหลือตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2510-2521

| พ.ศ. | รายได้        | ค่าใช้จ่าย    | กำไร (ขาดทุน)   | ยอดเงินส่งคงเหลือ<br>เมื่อสิ้นปีงบประมาณ |
|------|---------------|---------------|-----------------|--|
| 2510 | 8,788,249.82  | 34,260,407.35 | (25,472,157.53) | 9,021,941.52                             |
| 2511 | 66,991,222.91 | 92,154,341.67 | (25,163,118.76) | 5,893,807.26                             |
| 2512 | 56,457,956.82 | 72,507,127.20 | (16,049,170.38) | 7,670,748.37                             |
| 2513 | 43,240,024.13 | 53,213,295.02 | (9,973,270.89)  | 9,633,880.80                             |
| 2514 | 51,659,752.89 | 59,832,584.99 | (8,172,832.10)  | 12,188,841.34                            |
| 2515 | 49,429,494.72 | 46,260,050.35 | 3,169,444.37    | 16,844,074.82                            |
| 2516 | 54,937,756.95 | 51,372,373.12 | 3,565,383.83    | 14,817,073.99                            |
| 2517 | 57,268,269.05 | 62,087,623.01 | (4,819,353.96)  | 22,932,530.09                            |
| 2518 | 31,832,589.13 | 40,163,732.86 | (8,331,143.73)  | 12,251,643.14                            |
| 2519 | 29,716,467.35 | 41,520,077.01 | (11,803,609.66) | 7,349,435.22                             |
| 2520 | 41,869,297.34 | 51,032,442.25 | (9,163,144.91)  | 2,278,562.16                             |
| 2521 | 41,345,633.37 | 46,716,999.28 | (5,371,365.91)  | 775,489.-                                |

จากผลการดำเนินงานตามรายละเอียดข้างต้น อลส์ ประสบผลขาดทุนตลอดมา จะมีผลกำไรในปี 2515 และปี 2516 เพียง 2 ปีเท่านั้น เหตุที่ในปีดังกล่าวมีกำไร เนื่องจาก อลส์ ได้รับอนุมัติในการขอลดอัตราค่าเสื่อมราคาจากระทรวงการคลัง ประมาณ 2 ล้านบาทเศษ และได้รับรายได้จากดอกเบี้ยเงินฝากประจำประมาณปีละ ห้าแสนบาท

ในการดำเนินงานของ อลส์ ตั้งแต่ปี 2513 เป็นต้นมา อลส์ ไม่ได้รับงบประมาณเพื่อใช้จ่ายในการดำเนินงานเลย

จากที่กล่าวมาแล้วข้างต้น จึงทำให้ฐานะการเงินขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปไม่  
 ใช้อำนาจให้มีการลงทุนในสินทรัพย์ถาวรเพิ่มขึ้น ดังนั้นการลงทุนในปี 2522 จึงได้พิจารณาเฉพาะ  
 ส่วนที่จะทำให้สามารถดำเนินงานได้เท่านั้น เว้นแต่ อลส์ จะได้รับเงินก้อนใดก้อนหนึ่งเพื่อนำมา  
 ปรับปรุงซ่อมแซมเครื่องจักรและโรงงาน ซึ่งเก่าและใช้งานมานานแล้ว ให้พร้อมที่จะสนับสนุนการ  
 ผลิตได้อย่างเต็มที่จึงได้ดำเนินการขอตั้งงบประมาณลงทุนต่อไป

### การตลาด

การตลาดแบ่งออกเป็น

1. การตลาดต่างประเทศ
2. การตลาดภายในประเทศ

1. การตลาดต่างประเทศ ขณะนี้ อลส์ กำลังสนใจการตลาดต่างประเทศอยู่แต่ยัง  
 มิได้ดำเนินการในปัจจุบันเพียงแต่รับจ้างบรรจุหรือผลิตตามคำสั่งซื้อโดยให้มีคุณภาพและปริมาณตาม  
 มาตรฐานที่กำหนดโดยผู้สั่งจ้าง เป็นต้นว่า รับจ้างผลิตสับประรดบรรจุกระป๋องทั้งสับประรดแฉ่น  
 สับประรดต๋ป่น และน้ำสับประรดสังเขอรมัน รับจ้างฆ่าสุกร เลิกสิ่งอ่องกง ฯลฯ

2. การตลาดภายในประเทศ อลส์ มีโรงงานผลิตอยู่ที่ อ.บ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี  
 ช่องทางการจำหน่ายแบ่งออกเป็น 3 ช่องทางคือ

2.1 ขายให้ตัวแทน ได้แก่ การขายให้แก่ตัวแทนจำหน่าย ปัจจุบัน อลส์ มีตัวแทน  
 จำหน่ายอยู่ 2 บริษัท ทาง อลส์ ได้ทำสัญญาซื้อขายโดยวางเป็นเงื่อนไขไว้ว่าในแต่ละปี ตัวแทน  
 จำหน่ายจะต้องซื้ออย่างน้อยเป็นจำนวนเงินเท่าใด และซื้อสินค้าใตบ้าง ถ้าซื้อไม่ถึงตามที่กำหนด  
 ไว้จะมีบทลงโทษอย่างไร ตัวแทนจำหน่ายที่มีอยู่ 2 บริษัท ได้แก่

- บริษัทลือกชเลย์เทรดดิ้ง จำกัด ตั้งอยู่เลขที่ 183 อาคารภัทรธนกิจ  
 ลุ่มวิท 11 เป็นตัวแทนจำหน่ายน้ำส้มสายชูกลิ่นทุกชนิด (ยกเว้นชนิดถังบรรจุ 10 ลิตร) น้ำพริก  
 แกงแห้งทุกชนิด และคอนันปีฟทุกขนาด ซึ่งทางบริษัทลือกชเลย์เทรดดิ้ง จำกัด จัดจำหน่ายทั้ง  
 ภายในและต่างประเทศ



- บริษัท พรีเมียร์มาเก็ตติ้ง จำกัด<sup>1</sup> ตั้งอยู่เลขที่ 62 อาคารเจเนอรัล-  
ไฟแนนซ์ ซอยหลังสวน ถนนเพลินจิต กรุงเทพมหานคร เป็นผู้แทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป  
ของ อลส์ ทุกชนิด ที่เหลือจากบริษัท ล็อกซ์ เลย์เทรดดิ้ง จำกัด

ทั้งสองบริษัทใช้เครดิตตามสัญญาภายใน 60 วัน ถ้าซื้อเงินสดได้รับส่วนลด  
2%

2.2 ขยายส่ง คือการขยายให้ส่วนราชการทั่วไป มีทั้งการขยายเงินสด และให้เครดิต  
ซึ่งส่วนมากกำหนดเวลาไว้ภายใน 30 วัน การขยายให้ส่วนราชการนี้อาจขยายส่งในสำนักงาน อลส์  
เอง หรือจะต้องนำไปให้ลูกค้า ณ สถานที่ภายในเขตกรุงเทพมหานครก็ได้

ส่วนสินค้าที่ขยายให้แก่ส่วนราชการจะมีทั้งเนื้อสัตว์สด อาหารกึ่งสำเร็จรูป  
อาหารสำเร็จรูป น้ำส้มสายชูกลิ่น และอาหารอบแห้ง

2.3 การขยายปลีก ในการดำเนินงานของ อลส์ มีการขยายปลีกอยู่ 3 แห่งคือ

2.3.1 ขยายปลีกที่ร้านค้าของ อลส์ เลขที่ 29-31 อาคาร 7 ถนนราช-  
ดำเนินกลาง กรุงเทพมหานคร

2.3.2 ร้านค้าปลีก อลส์ ที่แยกกกาย ตั้งอยู่ที่กรมอุตสาหกรรมทหาร  
แยกกกาย กรุงเทพมหานคร

2.3.3 ร้านค้าปลีก อลส์ บ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ณ ที่ตั้งฝ่ายโรงงาน  
อลส์ บ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

ทั้งสามแห่งนี้มีผลิตภัณฑ์ของ อลส์ ทั้งหมด จำหน่ายให้ทั้งประชาชนทั่วไปและ  
พนักงานของ อลส์ เอง

<sup>1</sup>สัญญาซื้อขายผลิตภัณฑ์ที่ 06/2522 ลงวันที่ 16 สิงหาคม 2522 ระหว่างองค์การผลิต  
อาหารสำเร็จรูปกับบริษัทพรีเมียร์ มาเก็ตติ้ง จำกัด

ประเภทผลิตภัณฑ์ที่ อสร ผลิตจำหน่าย

การผลิตผลิตภัณฑ์ของ อสร แบ่งออกเป็น 4 ประเภทคือ

1. อาหารสำเร็จรูป
2. เนื้อสัตว์สด
3. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
4. อาหารแห้ง

แต่ละประเภทประกอบด้วยรายการดังต่อไปนี้

1. ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป

1.1 ประเภทเนื้อ

|        |                         |         |    |       |
|--------|-------------------------|---------|----|-------|
| 1.1.1  | คอรันชีฟ                | กระป๋อง | 4  | ออนซ์ |
| 1.1.2  | คอรันชีฟ                | กระป๋อง | 16 | ออนซ์ |
| 1.1.3  | เนื้อปรุงรส             | กระป๋อง | 4  | ออนซ์ |
| 1.1.4  | เนื้อปรุงรส             | กระป๋อง | 16 | ออนซ์ |
| 1.1.5  | เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย | กระป๋อง | 4  | ออนซ์ |
| 1.1.6  | เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย | กระป๋อง | 6  | ออนซ์ |
| 1.1.7  | พะแนงเนื้อ              | กระป๋อง | 4  | ออนซ์ |
| 1.1.8  | พะแนงเนื้อ              | กระป๋อง | 6  | ออนซ์ |
| 1.1.9  | แกงมัสมั่นเนื้อ         | กระป๋อง | 4  | ออนซ์ |
| 1.1.10 | แกงมัสมั่นเนื้อ         | กระป๋อง | 6  | ออนซ์ |
| 1.1.11 | แกงกระหรี่เนื้อ         | กระป๋อง | 4  | ออนซ์ |
| 1.1.12 | แกงกระหรี่เนื้อ         | กระป๋อง | 6  | ออนซ์ |
| 1.1.13 | แกงเผ็ดเนื้อ            | กระป๋อง | 4  | ออนซ์ |
| 1.1.14 | แกงเผ็ดเนื้อ            | กระป๋อง | 6  | ออนซ์ |
| 1.1.15 | แกงเขียวหวานเนื้อ       | กระป๋อง | 4  | ออนซ์ |
| 1.1.16 | แกงเขียวหวานเนื้อ       | กระป๋อง | 6  | ออนซ์ |

## 1.2 ประเภทนม

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| 1.2.1 นมหวาน        | กระป๋อง 4 ออนซ์ |
| 1.2.2 นมหวาน        | กระป๋อง 6 ออนซ์ |
| 1.2.3 นมพะโล้       | กระป๋อง 4 ออนซ์ |
| 1.2.4 นมพะโล้       | กระป๋อง 6 ออนซ์ |
| 1.2.5 นมและโยเกิร์ต | กระป๋อง 6 ออนซ์ |

## 1.3 ประเภทไก่

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| 1.3.1 แกงมัสมั่นไก่   | กระป๋อง 4 ออนซ์ |
| 1.3.2 แกงมัสมั่นไก่   | กระป๋อง 6 ออนซ์ |
| 1.3.3 แกงเขียวหวานไก่ | กระป๋อง 4 ออนซ์ |
| 1.3.4 แกงเขียวหวานไก่ | กระป๋อง 6 ออนซ์ |

## 1.4 ประเภทน้ำส้มสายชู เครื่องดื่มหรือแอลกอฮอล์

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| 1.4.1 น้ำพริกคลุกข้าว       | กระป๋อง 4 ออนซ์ |
| 1.4.2 น้ำพริกมะขามสดผัด     | กระป๋อง 6 ออนซ์ |
| 1.4.3 น้ำส้มสายชูกลั่น 4%   | ขวด 560 ซีซี    |
| 1.4.4 น้ำส้มสายชูกลั่น 5%   | ขวด 500 ซีซี    |
| 1.4.5 น้ำส้มสายชูกลั่น 5%   | ถัง 10 ลิตร     |
| 1.4.6 น้ำส้มสายชูกลั่น 10%  | ถัง 10 ลิตร     |
| 1.4.7 น้ำส้มสายชูตกลั่น 10% | ถัง 10 ลิตร     |

## 1.5 ประเภทผลไม้

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| 1.5.1 สับประรดแช่เย็น-แว่น | กระป๋อง 20 ออนซ์ |
| 1.5.2 น้ำสับประรดหวาน      | กระป๋อง 16 ออนซ์ |
| 1.5.3 น้ำสับประรดหวาน      | กระป๋อง 20 ออนซ์ |
| 1.5.4 น้ำสับประรดธรรมชาติ  | กระป๋อง 16 ออนซ์ |

|        |                      |            |       |
|--------|----------------------|------------|-------|
| 1.5.5  | น้ำสับประครดธรรมชาติ | กระป๋อง 20 | ออนซ์ |
| 1.5.6  | เงาะแช่อิ่ม          | กระป๋อง 6  | ออนซ์ |
| 1.5.7  | เงาะแช่อิ่มเกรด 2    | กระป๋อง 6  | ออนซ์ |
| 1.5.8  | เงาะแช่อิ่ม          | กระป๋อง 20 | ออนซ์ |
| 1.5.9  | เงาะแช่อิ่มเกรด 2    | กระป๋อง 20 | ออนซ์ |
| 1.5.10 | เงาะลอยแก้วสอดไส้    | กระป๋อง 6  | ออนซ์ |
| 1.5.11 | เงาะลอยแก้วสอดไส้    | กระป๋อง 20 | ออนซ์ |
| 1.5.12 | เงาะสองรส            | กระป๋อง 20 | ออนซ์ |
| 1.5.13 | ลำไยแช่อิ่ม          | กระป๋อง 20 | ออนซ์ |
| 1.5.14 | ลำไยแช่อิ่มเกรด 2    | กระป๋อง 20 | ออนซ์ |
| 1.5.15 | ลูกตาลลอยแก้ว        | กระป๋อง 6  | ออนซ์ |
| 1.5.16 | ลูกตาลลอยแก้ว เกรด 2 | กระป๋อง 6  | ออนซ์ |
| 1.5.17 | ฟรุตสลัด             | กระป๋อง 20 | ออนซ์ |
| 1.5.18 | น้ำกระเจี๊ยบ         | ขวด 500    | ซีซี  |
| 1.5.19 | มะม่วงลอยแก้ว        | กระป๋อง 20 | ออนซ์ |
| 1.5.20 | มะม่วงลอยแก้ว        | กระป๋อง 16 | ออนซ์ |

## 2. ประเภทผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สด

โรงงาน อลัน ทำการฆ่าสัตว์เอง โดยเนื้อสัตว์สดเหล่านี้ส่วนหนึ่งจะนำเข้าไปใช้ในการผลิตต่อ อีกส่วนจะขายให้ทั้งประชาชนและส่วนราชการต่าง ๆ ในการขายให้ประชาชนและส่วนราชการนี้ราคาขายค่า เป็นต้อง เป็นไปตามราคาที่ควบคุมโดยกระทรวงพาณิชย์ ผลิตภัณฑ์ประเภทเนื้อสัตว์สดประกอบด้วยรายการดังต่อไปนี้

## 2.1 ประเภทตุ๊ก

|        |                    |                            |
|--------|--------------------|----------------------------|
| 2.1.1  | หมูเนื้อแดง        | บรรจุถุง ½ หรือ 1 กิโลกรัม |
| 2.1.2  | หมูบด              | บรรจุถุง ½ หรือ 1 กิโลกรัม |
| 2.1.3  | หมูสามชั้น         | บรรจุถุง ½ หรือ 1 กิโลกรัม |
| 2.1.4  | ซี่โครงหมูพิเคซ    | บรรจุถุง ½ หรือ 1 กิโลกรัม |
| 2.1.5  | ขาหมู              | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |
| 2.1.6  | กระดูกหมูเอ        | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |
| 2.1.7  | มันหมูพิเคซ        | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |
| 2.1.8  | น้ำในหมู           | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |
| 2.1.9  | สันในหมู           | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |
| 2.1.10 | สันนอกหมู          | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |
| 2.1.11 | เนื้อหมู (เห็นแกง) | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |

## 2.2 ประเภทโคและกระบือ

|        |                   |                            |
|--------|-------------------|----------------------------|
| 2.2.1  | เนื้อวัวธรรมดา    | บรรจุถุง ½ หรือ 1 กิโลกรัม |
| 2.2.2  | เนื้อบด           | บรรจุถุง ½ หรือ 1 กิโลกรัม |
| 2.2.3  | เนื้อสะโพกโค      | บรรจุถุง ½ หรือ 1 กิโลกรัม |
| 2.2.4  | เนื้อพื้นท้องโค   | บรรจุถุง ½ หรือ 1 กิโลกรัม |
| 2.2.5  | เนื้อชิ้น         | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |
| 2.2.6  | เนื้อสันนอกกระบือ | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |
| 2.2.7  | เนื้อสันในกระบือ  | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |
| 2.2.8  | เนื้อสะโพกกระบือ  | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |
| 2.2.9  | เนื้อสันนอกโค     | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |
| 2.2.10 | เนื้อสันในโค      | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม        |

### 2.3 ประเภทไก่

|        |                          |                     |
|--------|--------------------------|---------------------|
| 2.3.1  | ไก่ทั้งตัว               |                     |
| 2.3.2  | เนื้ออกไก่               | บรรจุถุง ½ กิโลกรัม |
| 2.3.3  | เนื้อสะโพกไก่            | บรรจุถุง ½ กิโลกรัม |
| 2.3.4  | เครื่องในไก่             | บรรจุถุง ½ กิโลกรัม |
| 2.3.5  | น่องไก่                  | บรรจุถุง ½ กิโลกรัม |
| 2.3.6  | ปีกไก่                   | บรรจุถุง ½ กิโลกรัม |
| 2.3.7  | แข้งไก่-ขาไก่            | บรรจุถุง ½ กิโลกรัม |
| 2.3.8  | ตีนไก่ทอด                | บรรจุถุง ½ กิโลกรัม |
| 2.3.9  | ปั้นท้ายไก่              | บรรจุถุง ½ กิโลกรัม |
| 2.3.10 | หนังไก่                  | บรรจุถุง ½ กิโลกรัม |
| 2.3.11 | ก้นไก่                   | บรรจุถุง ½ กิโลกรัม |
| 2.3.12 | เนื้อไก่ทอดกระดูกทั้งตัว | บรรจุถุง ½ กิโลกรัม |
| 2.3.13 | กระดูกโครงไก่            | บรรจุถุง 1 กิโลกรัม |

### 3. ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป

|     |                       |                   |
|-----|-----------------------|-------------------|
| 3.1 | ไส้กรอกเวียนนา        | บรรจุถุง 200 กรัม |
| 3.2 | ไส้กรอกค็อกเทล        | บรรจุถุง 200 กรัม |
| 3.3 | ไส้กรอกปีกนาคหมู      | บรรจุถุง 200 กรัม |
| 3.4 | ไส้กรอกปีกนาคเนื้อ    | บรรจุถุง 200 กรัม |
| 3.5 | กุนเชียงชนิดเค็ม-หวาน | พวง ½ กิโลกรัม    |

### 4. ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง

|     |                        |                  |
|-----|------------------------|------------------|
| 4.1 | น้ำพริกแกงมีส้มแห้ง    | บรรจุซอง 50 กรัม |
| 4.2 | น้ำพริกแกง กระหรี่แห้ง | บรรจุซอง 50 กรัม |
| 4.3 | น้ำพริกแกงเผ็ดแดงแห้ง  | บรรจุซอง 50 กรัม |



|     |                         |                     |
|-----|-------------------------|---------------------|
| 4.4 | น้ำพริกแกงเขียวหวานแห้ง | บรรจุซอง 50 กรัม    |
| 4.5 | แกงส้มแห้ง              | บรรจุซอง 50 กรัม    |
| 4.6 | น้ำปลาผง                | บรรจุซอง 100 กรัม   |
| 4.7 | พริกป่น                 | บรรจุซอง 100 กรัม   |
| 4.8 | ข้าวสุกอบแห้ง           | บรรจุซอง 200 กรัม   |
| 4.9 | ข้าวสุกอบแห้ง           | บรรจุซอง 5 กิโลกรัม |

ขนาดบรรจุและหีบห่อ

|                                       | ขนาดบรรจุ/กรัม | กล่องละ | น้ำหนักทั้งกล่อง<br>/กิโลกรัม |
|---------------------------------------|----------------|---------|-------------------------------|
| กระป๋อง 4 ออนซ์ (211×201)             | 115            | 48      | -                             |
| กระป๋อง 6 ออนซ์ (73×52,300×201)       | 165            | 48      | 11.0                          |
| กระป๋อง 16 ออนซ์ (73×115,301×409)     | 420            | 12      | 6.0                           |
| กระป๋อง 16 ออนซ์ (99×69,400×212)      | 450            | 24      | 13.5                          |
| กระป๋อง 20 ออนซ์ (A2,307×408)         | 560            | 24      | 17.5                          |
| กระป๋อง 30 ออนซ์ (A2½,99×119,401×411) | 800            | 12      | 12.0                          |
| กระป๋อง 300×108                       | 130            | 48      | 8.0                           |
| ขวด 500 ซีซี                          | -              | 12      | 12.5                          |
| ซอง 50 กรัม                           | 50             | 192     | -                             |
| ซอง 100 กรัม                          | 100            | 144     | -                             |