



ประวัติองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

ในประเทศไทยมีโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปอยู่หลายแห่ง และโดยเฉพาะการผลิตอาหารสำเร็จรูปประเภทอาหารกระป๋องนั้น ส่วนใหญ่ยังมีวิธีการผลิตที่ไม่ถูกต้องตามหลักวิชาและไม่เป็นที่ไว้วางใจในการบริโภค ต่างกับอาหารสำเร็จรูปที่ขายในตลาดโลก ซึ่งผลิตด้วยวิธีที่ถูกต้องตามหลักวิทยาศาสตร์ ปราศจากความสกปรกและไม่มีเชื้อโรค ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของร่างกายและชีวิต อาหารสำเร็จรูปที่บรรจุในกระป๋อง ชวน หีบ และห่อ ผลิตขึ้นด้วยกรรมวิธีที่ถูกต้อง เป็นที่ไว้วางใจได้ เพราะมีกฎหมายควบคุม การที่ประเทศไทยเราขาดโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปบรรจุกระป๋องตามแบบอย่างประเทศที่เจริญแล้ว เช่น สหรัฐอเมริกา และประเทศในยุโรป มีผลให้การเกษตรกรรมของไทยอยู่ในความต้องการอันจำกัด มีผลิตผลมาก ราคาถูก เหลือบริโภคแล้วไม่สามารถส่งไปขายยังต่างประเทศ จึงเหลือเน่าเสีย เพราะไม่มีโรงงานรับผลิตผลเหล่านั้นทำการผลิตต่อให้เป็นอาหารสำเร็จรูปได้ ที่มีอยู่บ้างก็เพียงไม่กี่แห่ง และไม่สู้จะมีมาตรฐานเป็นส่วนมาก ทำให้เศรษฐกิจของประเทศส่วนนี้ไม่ออกงามเท่าที่ควรจะเป็น

ประเทศที่มีการพัฒนาเต็มที่แล้ว การจัดซื้ออาหารสำหรับกองทัพย่อมจะทำได้สะดวก เพราะมีโรงงานอุตสาหกรรมซึ่งเข้ามาตรฐาน และอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ไ้อยู่มาก ฉะนั้น เมื่อทางกองทัพออกรายการมาตรฐานของอาหารต่าง ๆ ที่ต้องการจะให้ทหารบริโภค จึงจัดทำได้โดยมีการประกวดราคาและกองทัพก็ได้รับอาหารต่าง ๆ ที่สั่งซื่อนั้นตรงตามวัตถุประสงค์ ทั้งในแง่ของโภชนาการและในแง่ของความปลอดภัย ตลอดจนความเชื่อถือในการที่จะไม่มีการเปลี่ยนแปลงในคุณภาพของอาหารในระหว่างที่มีการเก็บไว้บริโภค แต่สำหรับประเทศไทยในระยะที่มีการจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปขึ้น (ปี 2498) หรือแม้แต่ในขณะนี้ก็ตาม ไม่อาจจะจัดหาวัตถุดิบหรือจัดซื้ออาหารโดยกำหนดคุณภาพ และเรียกประกวดราคาได้ ทั้งนี้ เนื่องจากการผลิตอาหารสำเร็จรูปของประเทศไทยเรายังไม่เข้าสู่มารฐานที่ควร จึงเป็นอุปสรรคที่จำเป็นจะต้องแก้ไข

ภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 1 ทางราชการทหาร ได้ตระหนักในความจำเป็นเรื่อง

อาหารและการบริโภคของทหาร จึงได้จัดตั้งโรงงานเสบียงขึ้นในกองทัพบก ในปัจจุบันโรงงาน  
 เเสบียงนี้เรียกว่า กองเกียกกาย กรมพลธิการทหารบก ได้ดำเนินการผลิตอาหารสำเร็จรูป  
 ให้แก่กองทัพบกตลอดมานับเป็นเวลาเกือบ 40 ปี จนถึง พ.ศ. 2498 โรงงานที่ผลิตอาหาร  
 สำเร็จรูปของกองเกียกกายนี้ มิได้มีการปรับปรุงให้ทันสมัย คงใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ต่าง ๆ  
 ตลอดจนวิธีทำเนิงานตามแบบเดิม จึงถ้าสมัยไปตามสภาพกาลเวลา ทางราชการก็ไม่มีนโยบาย  
 ที่จะปรับปรุงโรงงานนี้ขึ้นใหม่แต่อย่างใด แต่ได้กำหนดวัตถุประสงค์ที่จะสร้างโรงงานผลิต  
 อาหารสำเร็จรูปที่ทันสมัยขึ้นมาแทนให้สามารถดำเนินการผลิตเสบียงอาหารตามรายการ  
 มาตรฐานที่กองทัพต้องการอย่างเพียงพอ และมีความพร้อมเสมอตามหลักยุทธศาสตร์ ทาง  
 ราชการทหาร ได้ตระหนักถึง เรื่องนี้เป็นอย่างดี จึงได้นำเรื่องการผลิตอาหารสำเร็จรูปนี้เสนอ  
 คอสภาสภาใหม่ สภาสภาใหม่พิจารณาเห็นชอบจึง ได้มีมติให้ดำเนินการจัดตั้งองค์การผลิตอาหาร  
 สำเร็จรูป จนในที่สุดได้มีพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป พ.ศ. 2498  
 ขึ้นเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม พ.ศ. 2498 และใช้บังคับเมื่อวันที่ 8 มิถุนายน พ.ศ. 2498  
 โดยมีสภาพเป็นองค์การรัฐวิสาหกิจประเภทยุทธปัจจัย สังกัดกระทรวงกลาโหม ทำการผลิต  
 อาหารสนองความต้องการของทางราชการและประชาชน ได้กำหนดทุนในครั้งแรกไว้เป็น  
 จำนวนเงินหนึ่งร้อยล้านบาท

เหตุผลในการประกาศใช้พระราชกฤษฎีกานี้ คือ เพื่อดำเนินการเกี่ยวกับการ  
 ผลิตอาหารสำเร็จรูปให้มีเพียงพอตามความจำเป็นแก่การบริโภค และสะดวกแก่การขนย้าย  
 ในเวลาที่ทางราชการต้องการ และเพื่อประโยชน์แก่ประชาชนที่จะได้มีอาหารบริสุทธิ์บริโภค  
 โดยทั่วถึงกันทั้งประเทศตลอดถึงในท้องถิ่นที่กั้นการซึ่งขาดแคลนอาหารสด เป็นการช่วยเหลือ  
 ในการครองชีพ ทั้งเพื่อประโยชน์ในการ เศรษฐกิจที่ไม่ต้องสั่งซื้ออาหารสำเร็จรูปจากต่าง  
 ประเทศหรือทำให้การสั่งซื้อสินค้าประเภทนี้จากต่างประเทศลดน้อยลง และยังเป็นโอกาสให้  
 ประชาชนพลเมืองได้มีโอกาสทำการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์เพิ่มขึ้นเพื่อจำหน่ายวัตถุดิบให้แก่  
 องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปอันเป็นผลพลอยได้ในทาง เศรษฐกิจทางหนึ่ง

ในพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปนี้ มีวัตถุประสงค์ที่สำคัญ

3 ประการ คือ

1. จักหาวัตถุดิบ เพื่อใช้ทำเป็นอาหารสำเร็จรูป
2. ผลิตอาหารสำเร็จรูป เพื่อให้เพียงพอกับความต้องการของทางราชการและประชาชน
3. ปลูกส่งเสริมมาตรฐานการกินเพื่อให้เหมาะสมแก่ความประสงค์ของทางราชการและประชาชน

องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปหรือเรียกโดยย่อว่า อสร. ได้เริ่มสร้างสถานที่ผลิตทดลองเพื่อการศึกษาและวิจัย (Pilot Plant) ที่ตำบลบางเขน กรุงเทพมหานคร โดยทางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ให้ที่ดินประมาณ  $4\frac{1}{2}$  ไร่ ใช้เป็นที่ปลูกสร้างเพื่องานทดลองเริ่มแรกและได้เพิ่มที่ดินให้อีก 1 ไร่ 162 ตารางวาในเวลาต่อมา ปัจจุบันได้รับซื้อที่ดินทั้งหมดแล้ว ส่วนการจัดสร้างโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปขนาดใหญ่ นั้น องค์การ อสร. ได้จัดสร้างขึ้นที่ตำบลปากแคว อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี งานก่อสร้างแห่งนี้ได้เริ่มขึ้นในระยะเวลาใกล้เคียงกับสถานที่ผลิตทดลองที่บางเขน โดยทางกระทรวงการคลังให้ยืมใช้ที่ดินราชพัสดุบริเวณถนนทรงพล ประมาณ 51 ไร่ 1 งาน 24 ตารางวา งานก่อสร้างได้ดำเนินมาจนถึง พ.ศ. 2501 ได้หยุดชะงักลง เนื่องจากไม่ได้เงินงบประมาณตามที่ขอ จึงต้องกู้เงินจากธนาคารออมสินจำนวนสิบล้านบาทมาสร้างโรงงานต่อจนเสร็จ และดำเนินกิจการจนถึงปัจจุบัน สำหรับหนี้เงินกู้ยืม อสร. ได้ผ่อนชำระคืนให้แก่ธนาคารออมสินครบถ้วนเมื่อปี พ.ศ. 2515 แล้ว

ต่อมาในปี พ.ศ. 2503 เมื่อวันที่ 13 ตุลาคม พ.ศ. 2503 องค์การ อสร. ได้ทำสัญญากับบริษัทแอตลาส (Atlas Company) แห่งประเทศเยอรมัน ซื้อเครื่องจักร เครื่องใช้ และเครื่องมือต่าง ๆ ที่ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตอาหารสำเร็จรูป ได้แก่ เครื่องฆ่าโค สุกูร และไก่ ห้องทำความสะอาดสำหรับเก็บเนื้อสัตว์และผัก เครื่องทำน้ำแข็ง เครื่องมือสำหรับทำอาหารฝรั่งและไทยครบชุด ตลอดจนอุปกรณ์ครบถ้วน ซึ่งสามารถผลิตอาหารสำเร็จรูปได้ประมาณวันละ 20 ตัน เป็นมูลค่ารวมทั้งสิ้นไม่เกินสิบล้านมาร์คเยอรมัน<sup>1</sup> โดยบริษัทแอตลาสจะเป็นผู้ติดตั้ง

---

<sup>1</sup>ค่าเงินมาร์คเยอรมัน, 1 มาร์ค = 5.305 บาท, ส่วนธุรกิจต่างประเทศ ธนาคารแห่งประเทศไทย, 1 มิถุนายน 2504



เครื่องจักรให้โดยไม่คิดมูลค่าและตามสัญญาการติดตั้งเครื่องจักร เครื่องใช้และเครื่องมือต่าง ๆ ให้ทำงานได้ตลอดทุกอย่าง ต่อให้แล้วเสร็จประมาณเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2505 แต่เนื่องจากมีอุปสรรคเกี่ยวกับการติดตั้งและทดลองเครื่องจักร โรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปของ อสร. จึงจำเป็นต้องเลื่อนมาเปิดเมื่อ พ.ศ. 2509 โรงงานใหญ่ที่บ้านโป่งนี้สามารถผลิตเนื้อสกไก่วันละประมาณ 60 ตัน และผลิตอาหารสำเร็จรูปไก่ประมาณวันละ 20 ตัน

ต่อมาเมื่อ พ.ศ. 2506 ปรากฏว่าเงินทุนของ อสร. ซึ่งกำหนดไว้เพียงหนึ่งร้อยล้านบาทไม่เพียงพอที่จะดำเนินการตามโครงการผลิตให้สมบูรณ์ได้ จึงมีพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2506 เพื่อเพิ่มทุนของ อสร. ขึ้นอีกห้าสิบล้านบาท และมีพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2509 เพื่อเพิ่มทุนของ อสร. อีกห้าสิบล้านบาท รวมในขณะนี้ อสร. มีทุนจดทะเบียนรวมเป็นเงินสองร้อยล้านบาท

#### อำนาจหน้าที่ขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

เพื่อให้สามารถดำเนินการตามวัตถุประสงค์ในพระราชกฤษฎีกาที่กำหนดอำนาจหน้าที่ของ อสร. ไว้ดังนี้

1. ดึงกรมสิทธิครองครองที่ดินและทรัพย์สินอื่น ๆ มีทรัพย์สินต่าง ๆ สร้าง ซื้อ ขาย เช่า ให้เช่า ให้เช่าซื้อ ยืม โอน ยืม จักหา จำหน่าย แลกเปลี่ยน โอน รับโอน ควบปรการใด ๆ ซึ่งที่ดิน ทรัพย์สินอื่น ๆ หรือสิทธิทั้งภายในและภายนอกราชอาณาจักร และรับเงินหรือทรัพย์สินที่มีผู้ทูลให้
2. ทำการค้า เกษตรกรรม อุตสาหกรรม เกี่ยวกับการผลิตอาหารสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์ เนื้อสัตว์ วัตถุดิบ และวัตถุดิบทุกชนิด
3. ร่วมการงาน หรือสมทบกับบุคคลอื่นเพื่อประโยชน์แห่งกิจการของ อสร. รวมทั้งการเข้าเป็นหุ้นส่วนจำพวกจำกัดความรับผิดชอบในหุ้นส่วนจำกัดหรือ



- ถือหุ้นในบริษัทจำกัด หรือนิติบุคคลใด ๆ โดยอนุมัติคณะกรรมการ
4. กู้ยืมเงิน ถ้าเป็นจำนวนเงินเกินกว่าสามล้านบาท ต้องได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการก่อน
  5. ให้อุ้ม ให้อุ้มเงิน โดยมีหลักประกันค้ำยบุคคลหรือค้ำยทรัพย์สิน

อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

ตามมาตรา 13 และมาตรา 17 ในพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป พ.ศ. 2498<sup>2</sup> กำหนดให้มีคณะกรรมการบริหารกิจการของ อสร. คณะหนึ่ง โดยคณะกรรมการเป็นผู้แต่งตั้งคณะกรรมการของ อสร. ซึ่งประกอบด้วย ประธานกรรมการ 1 คน รองประธานกรรมการ 1 คน ผู้อำนวยการ 1 คน ซึ่งเป็นกรรมการโดยตำแหน่งและกรรมการอื่นซึ่งในปัจจุบันได้มีมติอนุมัติให้คณะกรรมการมีจำนวนรวมทั้งสิ้นไม่เกิน 11 คน<sup>3</sup> ต้องเป็นผู้มีสัญชาติไทย และมีความรู้จักเจนเกี่ยวกับองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป และมีอายุไม่เกินหกสิบห้าปีบริบูรณ์

ปัจจุบันคณะกรรมการ อสร. มีดังต่อไปนี้ คือ

- |                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| 1. ปลัดกระทรวงกลาโหม        | ประธานกรรมการ    |
| 2. เจ้ากรมการอุตสาหกรรมทหาร | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผู้แทนกรมพระธรรมนูญ      | กรรมการ          |

<sup>2</sup>ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 72 ตอนที่ 42 ลงวันที่ 7 มิถุนายน พ.ศ. 2498

<sup>3</sup>พระราชบัญญัติคุณสมบัติมาตรฐานสำหรับกรรมการและพนักงานรัฐวิสาหกิจ

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 4.  | เจ้ากรมพลาธิการทหารบก  | กรมการ |
| 5.  | พลาธิการทหารเรือ   | กรมการ |
| 6.  | เจ้ากรมพลาธิการทหารอากาศ                                     | กรมการ |
| 7.  | หัวหน้ากองพลาธิการ กรมตำรวจ                                  | กรมการ |
| 8.  | ผู้แทนกระทรวงการคลัง   | กรมการ |
| 9.  | ผู้แทนสำนักงานงบประมาณ                                       | กรมการ |
| 10. | ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจ<br>และสังคมแห่งชาติ | กรมการ |
| 11. | ผู้อำนวยการองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป                         | กรมการ |

คณะกรรมการ อสร. มีเวลาอยู่ในตำแหน่งคราวละ 4 ปี โดยคณะรัฐมนตรี เป็นผู้กำหนดเงินเดือนประโยชน์ตอบแทนของประธานกรรมการ รองประธานกรรมการ กรรมการ และคณะกรรมการ เป็นผู้พิจารณา กำหนดอัตราเงินเดือนของผู้ว่าราชการ อสร.

การควบคุมดูแลกิจการของ อสร. โดยทั่วไป เป็นอำนาจหน้าที่ของปลัดกระทรวงกลาโหม ซึ่งเป็นประธานกรรมการ ส่วนคณะกรรมการอื่นมีอำนาจและหน้าที่วางนโยบายและควบคุมดูแลกิจการของ อสร. โดยทั่วไป กับมีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

1. ดำเนินกิจการของ อสร. ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์การจัดตั้ง
2. วางข้อบังคับต่าง ๆ เกี่ยวกับการบริหารงาน
3. วางข้อบังคับต่าง ๆ ว่าด้วยการบรรจุ การแต่งตั้ง การถอดถอน การเลื่อนขั้นเงินเดือน การตัดเงินเดือน ค่าจ้างและเงินอื่น ๆ ของพนักงาน อสร.
4. กำหนดอัตราดอกเบี้ย ค่าภาระ ค่าบริการและค่าดำเนินการต่าง ๆ
5. กำหนดอัตราและดอกเบี้ยเงินสะสมของผู้ว่าราชการและพนักงานตลอดจนวางระเบียบการจ่ายเงินสะสมของพนักงาน
6. กำหนดอัตรามาตรฐานของผลิตภัณฑ์

อำนาจหน้าที่ของผู้อำนวยการองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

ผู้อำนวยการ อสร. มีหน้าที่ทำการบริหารงานขององค์การ อสร. ในระดับปฏิบัติการ มีอำนาจหน้าที่จัดการและดำเนินกิจการของ อสร. ให้เป็นไปตามนโยบายและข้อบังคับที่คณะกรรมการได้วางไว้ มีอำนาจบังคับบัญชาพนักงานทุกตำแหน่ง นอกจากนี้ผู้อำนวยการ อสร. ยังต้องรับผิดชอบต่อคณะกรรมการในการจัดการ และดำเนินกิจการของ อสร. อันได้แก่

1. บรรลุ คุ้มตั้ง ตลอดจน เดือนขึ้นเงินเดือน คัดเงินเดือน ลดขึ้นเงินเดือน ตลอดจนลงโทษทางวินัยแก่พนักงานที่กระทำความผิดตามข้อบังคับที่คณะกรรมการได้วางไว้ เว้นแต่พนักงานชั้นหัวหน้าฝ่ายต่าง ๆ ที่ขึ้นตรงต่อผู้อำนวยการ ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการก่อน
2. วางระเบียบเกี่ยวกับการปฏิบัติงานของ อสร. โดยไม่ขัดแย้งกับนโยบาย และข้อบังคับที่คณะกรรมการได้วางไว้
3. กำหนดเครื่องแต่งกาย และวางระเบียบว่าด้วยการแต่งกายของพนักงานเพื่อให้เป็นระเบียบและเหมาะสม เมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการแล้วก็นำมาใช้บังคับแก่พนักงาน อสร. ได้

ผู้อำนวยการอยู่ในตำแหน่งได้โดยไม่มีกำหนดเวลา แต่ในกรณีที่พ้นหรือพ้นก่อนหน้าที่หรือหย่อนสมรรถภาพ คณะกรรมการ อสร. จะให้ออกจากตำแหน่งด้วยความเห็นชอบของคณะรัฐมนตรีก็ได้

การดำเนินงานขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

000839

สถานที่ตั้งและโรงงาน

เนื่องด้วยการจัดตั้งโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปนั้น ต้องเป็นทำเลที่เหมาะสม ซึ่งสะดวกในทางเป็นแหล่งอาหารวัตถุดิบ ผักและเนื้อสัตว์ หาได้ง่าย ตลอดจนสะดวกในด้านการคมนาคมขนส่งพอสมควร ได้มีการประชุมสภากลางใหม่หลายครั้ง สรุปผลจากมติที่ประชุมสภา-



กลาโหมครั้งที่ 7 เมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม พ.ศ. 2496<sup>4</sup> ตกลงให้ประธานกรรมการ  
 จัดหาที่ดินระหว่างนครชัยศรีกับนครปฐม เป็นที่ปลูกสร้างโรงงาน และได้จัดการแต่งตั้งกรม-  
 การเพื่อจัดหาทำเลที่ตั้งโรงงาน อสร. ได้สถานที่เหมาะสมซึ่งทางกระทรวงการคลังเห็นชอบ  
 ให้ใช้ที่ดินราชพัสดุที่ตำบลปากแรด อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี 2 แปลง ตามโฉนดหมายเลข  
 2050 และ 2051 รวมเนื้อที่ 51 ไร่ 1 งาน 24 ตารางวา สำหรับเป็นที่ก่อสร้างโรงงาน  
 โดยไม่คองซื้อ<sup>5</sup>

ความสามารถของเครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิต<sup>6</sup>

โรงงาน อสร. บ้านโป่ง มีเครื่องจักร เครื่องมือในการผลิตที่มีกำลังผลิตค่อนข้างสูง คือ

1. เครื่องจักรและเครื่องมือ ใช้ชาโค-กระบือ สุกกร สัตว์ปีก ความสามารถของ  
 เครื่องจักร เครื่องมือทั้งสามประเภท ซึ่งได้ทำการทดลองความสามารถแล้ว มีดังนี้:-

1.1	สามารถชาโค-กระบือ	วันละ	150	ตัว
1.2	สามารถชาสุกร	วันละ	500	ตัว
1.3	สามารถชาสัตว์ปีก	วันละ	5,000	ตัว

ทั้งนี้ภายใน 6 ชั่วโมง จะทำงานได้พร้อมกันตามความสามารถของเครื่องจักร

2. ห้องเย็น สำหรับเก็บเนื้อสัตว์ที่ฆ่าแล้ว และเครื่องจักรทำความเย็นมีห้อง

---

<sup>4</sup>พล รอ. หลวงชลธารพฤณีไกร, หลักการดำเนินงานขององค์การผลิตอาหารสำเร็จ  
รูป กับหลักการจัดการและปกครอง (พระนคร: โรงพิมพ์กรมสารบรรณทหารเรือ 2509)

หน้า 174 - 177

<sup>5</sup>แผนที่สังเขปแสดงเส้นทาง อสร. กรุงเทพฯ - อสร. บ้านโป่ง คูภาคผนวก ฉ

<sup>6</sup>องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป, กิจการองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป  
 (พระนคร: 2516), หน้า 8 - 12, (เอกสารโร เนียว).

เย็น 10 ห้อง สามารถเก็บเนื้อโค กระบือ สุกร และสัตว์ปีก อย่างใดอย่างหนึ่งได้ ดังนี้:-

2.1	โค กระบือ	960	ตัว
2.2	สุกร	1,440	ตัว
2.3	สัตว์ปีก	16,000	ตัว

และยังมีห้องเย็นอีก 2 ห้อง สำหรับเก็บอาหารที่เหลือผลิตไม่ทันในวันหนึ่ง ๆ อีก 1 ห้อง และใช้เก็บอาหารสำเร็จรูปที่ผลิตแล้วอีก 1 ห้อง เครื่องทำความเย็นที่ใช้ในการนี้มี 13 เครื่อง สามารถควบคุมอุณหภูมิที่ตั้งไว้แต่ละห้องโดยอัตโนมัติ และมีเครื่องบันทึกอุณหภูมิ และความชื้นแต่ละห้อง กับมีโรงทำน้ำแข็ง 1 โรง สามารถผลิตได้วันละ 10 ตัน น้ำแข็งที่ผลิตได้ใช้ในการแช่ไก่ในการประกอบอาหาร และกรรมวิธีฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง

3. เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เพื่อใช้ในการเดินเครื่องจักรทำความเย็น และใช้เพื่อเป็นกำลังต่าง ๆ ของโรงงานและแสงสว่าง

มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้า ขับโดยเครื่องยนต์ดีเซล ขนาด 840 แรงม้า จำนวน 3 เครื่อง จ่ายกำลังไฟฟ้าเครื่องละ 544 กิโลวัตต์ กระแสไฟที่ผลิตได้มี 2 ชนิด คือ ไฟสลับ 380 โวลต์ 3 เฟส 50 ไซเคิล ใช้เป็นไฟกำลัง และอีกชนิดหนึ่งไฟสลับ 220 โวลต์ 1 เฟส 50 ไซเคิล สำหรับเป็นไฟแสงสว่างในโรงงาน และบ้านพักพนักงาน

4. หม้อน้ำและเครื่องทำน้ำร้อน จ่ายไอน้ำและน้ำร้อนเพื่อการผลิต

4.1 หม้อน้ำสำหรับผลิตไอน้ำ จำนวน 3 หม้อ เป็นหม้อน้ำอัตโนมัติ แต่ละหม้อมีระบบที่หน้าเข้าหม้อของตนเอง ผลิตไอน้ำกำลังดันสูงสุด 10 กิโลกรัมต่อตารางเซนติเมตร ใ้ชั่วโมงละ 5 ลูกบาศก์เมตร ใช้ในการฆ่าสัตว์ หุงต้มอาหารและกรรมวิธีฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง

4.2 หม้อทำน้ำร้อน 3 หม้อ ให้น้ำไอน้ำละ 3 ลูกบาศก์เมตร กำลังดันน้ำร้อน 6 กิโลกรัมต่อตารางเซนติเมตร อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ใช้ในการลวกสัตว์ ทำความสะอาดเครื่องในสัตว์ และล้างภาชนะต่าง ๆ

5. เครื่องจักรใช้ในการประปา เพื่อจ่ายน้ำใช้ประเภทต่าง ๆ

- 5.1 น้ำใช้ทั่วไป มีเครื่องสูบน้ำ 4 เครื่อง สูบน้ำบ่ออากาศ ผ่านเครื่องกำจัดความกระด้างขึ้นเก็บบนถังพัก ขนาด 120 ลูกบาศก์เมตร จำนวน 2 ถัง แล้วจ่ายไปใช้ภายในโรงงานและบ้านพักพนักงาน
- 5.2 น้ำใช้ในโรงงานมีเครื่องสูบน้ำ 2 เครื่อง สูบน้ำจากบ่อน้ำอากาศไปยังบ่อพัก และใช้เครื่องสูบน้ำอีก 4 เครื่อง สูบน้ำจากบ่อพักผ่านถังควบคุมความดันไปใช้ภายในโรงงานและหม้อน้ำ ความดัน 6 กิโลกรัมต่อตารางเซนติเมตร โดยมีระบบเติมคลอรีนและกำจัดคลอรีนตามความต้องการของการใช้
- 5.3 น้ำหล่อเครื่องทำความเย็น มีเครื่องสูบน้ำ 1 เครื่อง สูบน้ำจากบ่ออากาศไปยังบ่อพัก และใช้เครื่องสูบน้ำอีก 2 เครื่อง สูบน้ำใต้เครื่องละ 50 ลูกบาศก์เมตรต่อชั่วโมง สูบน้ำจากบ่อพักผ่านถังควบคุมความดัน ไปหล่อต้มความร้อนคอนเดนเซอร์เครื่องทำความเย็น

6. เครื่องจักรทำกระป๋อง มีเครื่องจักรทำกระป๋องอัตโนมัติ 1 ชุด สามารถผลิตกระป๋องชนิดเคลือบสีทุก เพื่อใช้กับอาหารประเภทผลไม้ และเคลือบแลคเกอร์สำหรับอาหารประเภทเนื้อไก่ 4 ขนาด คือ  $73 \times 52$  มิลลิเมตร,  $73 \times 115$  มิลลิเมตร,  $99 \times 69$  มิลลิเมตร และ  $99 \times 119$  มิลลิเมตร ผลิตกระป๋องไ้หน้าทีละ 150 กระป๋อง

## 7. เครื่องมือทำอาหาร

- 7.1 อาหารต่างประเทศ มีเครื่องแล่หนัง เครื่องหันเนื้อ เครื่องสับและผสม เครื่องบรรจุไส้กรอก เครื่องผูกไส้กรอก เครื่องทำแฮมและเบคอน ห่ออบและรมควัน สามารถทำแฮม เบคอน ไส้กรอก และอาหารต่างประเทศได้หลายชนิด
- 7.2 อาหารไทย มีเครื่องอบ - ผสมเครื่องเทศ เครื่องปอกมัน เครื่องโม่ น้ำพริก เครื่องชุกมะพร้าว คั้นกะทิ หั่นผัก และอุปกรณ์อื่น ๆ ใช้สำหรับการประกอบอาหารไทย



8. เครื่องหุงต้มอาหาร ใช้หุงต้มอาหารก่อนบรรจุ มีหุงต้มอาหารด้วยไอน้ำ ประเภทเนื้อ 8 หม้อ ต้มแกง 8 หม้อ ประเภทสัตว์ปีก 8 หม้อ สำหรับประเภทสัตว์ปีกควบคุม ความร้อนโดยแสงสวิตซ์อัตโนมัติ หม้อหุงต้มเหล่านี้อาจใช้ในการทำน้ำสับประค หุงข้าวและอื่น ๆ ได้ มีกะทะหุงต้มด้วยไฟฟ้าสำหรับใช้ทำ-เจียวอาหารต่าง ๆ 3 กะทะ อ่างน้ำร้อน 2 อ่าง

9. เครื่องบรรจุอาหารและปิดฝากระป๋อง มี 3 ชุด แต่ละชุดมีเครื่องส่ง กระป๋อง นำกระป๋องเปล่าผ่านเครื่องฆ่าเชื้อมาลงรางเลื่อนผ่านเครื่องบรรจุอาหาร แล้วผ่าน ไปเข้าเครื่องปิดฝากระป๋องด้วยไอน้ำหรือสุญญากาศ ซึ่งสามารถปิดฝาได้นาทีละ 60 กระป๋อง

10. เครื่องฆ่าเชื้อ มีเครื่องฆ่าเชื้อขนาดเล็ก เพื่อทดลองหาการส่งผ่านความ ร้อน (Heat Penetration) 1 เครื่อง เพื่อนำมาใช้ในการหาอุณหภูมิ - เวลา ที่จะใช้ ในการฆ่าเชื้อ มีเครื่องฆ่าเชื้อขนาดใหญ่ 4 เครื่อง ซึ่งสามารถฆ่าเชื้อในกระป๋อง กระป๋อง ขนาด 73 + 52 มิลลิเมตร ประเภทเนื้อครั้งละ 6,000 กระป๋อง ในเวลา 2 ชั่วโมง กระป๋องขนาด 73 + 115 มิลลิเมตร หรือ 99 + 69 มิลลิเมตร ประเภทสับประค ครั้งละ 3,000 กระป๋อง ในเวลา 1  $\frac{1}{2}$  ชั่วโมง

11. เครื่องปิดฉลากและบรรจุหีบห่อ มีเครื่องสำหรับปิดฉลาก 1 เครื่อง เปลี่ยน ขนาดฉลากได้ตามขนาดกระป๋อง ความสามารถชั่วโมงละ 1,500 - 2,000 กระป๋อง และมี เครื่องผนึกถุงโพลีเอทิลีนแบบสุญญากาศอีก 2 เครื่อง เพื่อใช้บรรจุอาหารประเภทไม่บรรจุกระ- ป๋อง

12. เครื่องทำสับประคกระป๋อง มี 6 ชุด เครื่องจักรนี้สร้างขึ้นเองในประเทศไทย ส่วนหนึ่ง และสร้างเองในโรงงานส่วนหนึ่ง สามารถทำได้เป็น 3 สาย คือ ผลิตสับประค แวน สับประคตีปั่น น้ำสับประค โดยใช้วัตถุดิบวันละ 50 - 60 ตัน

13. เครื่องทำอาหารแห้ง มี 9 เครื่อง ซึ่งสร้างขึ้นเองในโรงงาน สามารถทำ อาหารแห้ง เช่น ข้าวแห้ง แกงแห้ง ผักแห้ง และอื่น ๆ เพื่อใช้ในการทำคอมแบทเรชั่น สามารถทำข้าวแห้งได้เครื่องละ 1 กระสอบต่อวัน ซึ่งสามารถผลิตแบบรวมชุด คือ สำหรับ 1 คนต่อ

วันได้ 1,000 ชุก ในเวลา 8 ชั่วโมง

14. เครื่องผลิตน้ำส้มสายชู มีเครื่องมือที่ใช้ผลิตน้ำส้มสายชูแบบหมัก (Submerge Fermentation) ซึ่งสามารถผลิตน้ำส้มสายชูขนาด 5 % ได้ 3,000 ลิตร ใน 48 ชั่วโมง

15. เครื่องมือในการทำอาหารไทยและผักกอกต่าง ๆ ถึงแม้ว่าเครื่องมือตามสายของงานจะได้จัดไว้เฉพาะในการทำอาหารกระป๋องจากผลิตภัณฑ์เนื้อก็ตาม ทางโรงงานยังได้ใช้เครื่องมือเท่าที่มีอยู่จัดสายงานในการทำเพื่อผลิตอาหารไทย อาทิ เช่น แกงผักเนื้อ และพวกผักกอกต่าง ๆ คั่ว และนอกจากอาหารดังกล่าว ยังได้ทำน้ำพริกแกงแห้ง ซึ่งผสมกะทิแล้วในถ้วยออกจำหน่ายถ้วยเช่นกัน

รวมมูลค่าของเครื่องจักร เครื่องมือต่าง ๆ ที่ติดตั้งในระยะเริ่มแรกเมื่อสร้างโรงงานประมาณ 65 ล้านบาท (หกสิบล้านบาทถ้วน)

#### การบริหารงานและการจัดแบ่งส่วนงาน

องค์การ อสร. มีแผนการดำเนินงานเพื่อให้มีความรู้ความชำนาญในการผลิตอาหารสำเร็จรูป คือ ต้องรู้จักงานซื้อ งานทำ งานผลิต งานขาย งานจัดการ งานปกครอง การใช้เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ การเตรียมงาน การจักรกระบวนการผลิต ตลอดจนงานเทคนิคที่เกี่ยวข้องด้วย ในขั้นแรก อสร. ได้แบ่งงานออกเป็น 3 ฝ่าย คือ

1. ฝ่ายธุรกิจ (อสร.ราชดำเนิน)
2. ฝ่ายศึกษาทดลองและวิจัย (อสร.บางเขน)
3. ฝ่ายโรงงาน (อสร.บ้านโป่ง)

ฝ่ายธุรกิจ มีหน้าที่ทำงานธุรกิจ ทำงานเกี่ยวกับการเงินและการค้าของ อสร.

ฝ่ายศึกษาทดลองและวิจัย มีหน้าที่เกี่ยวกับการศึกษาหาความรู้เพิ่มเติม ค้นคว้า ทดลอง ทดสอบ วิเคราะห์ สังเคราะห์ และวิจัย เพื่อให้เกิดผลดี เป็นประโยชน์ในการผลิต

อาหารสำเร็จรูปที่ผ่านโรงงาน(อสร.บ้านโป่ง) ให้เจริญก้าวหน้า และทำให้ฐานะของงาน เป็นสถาบันการศึกษาในค่านิยมทางอาหารด้วย โรงงานผลิตทดลองของ อสร. เมื่อแรก ตั้งเรียกว่า อสร.บางเขน หรือฝ่ายศึกษาทดลองและวิจัย ตั้งอยู่ในบริเวณมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ และต่อมาเมื่อ พ.ศ. 2510 ได้โอนไปให้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และกลายเป็น ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบัน ทั้งนี้เพื่อให้มาดำเนินการผลิตที่โรงงาน อสร. บ้านโป่งแต่แห่งเดียว

ฝ่ายโรงงาน มีหน้าที่ในการผลิตอาหารสำเร็จรูปชนิดต่าง ๆ

ต่อมา อสร. ได้มีการปรับปรุงการแบ่งหน่วยงานใหม่ให้มีสมรรถภาพและความเหมาะสมยิ่งขึ้น โดยปัจจุบัน อสร. ได้แบ่งส่วนงานและสำนักปฏิบัติการเป็น 2 แห่ง คือ

1. สำนักงาน อสร. ถนนราชดำเนิน กรุงเทพมหานคร เป็นส่วนอำนวยการ
2. สำนักงาน อสร. ตำบลปากแรก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี เป็นส่วนปฏิบัติการ

มีการกำหนดหน้าที่หน่วยงานและเจ้าหน้าที่ ดังนี้

1. ส่วนอำนวยการ มีหน้าที่อำนวยการ กำกับดูแลและช่วยเหลือผู้อำนวยการให้สามารถดำเนินการตามวัตถุประสงค์และนโยบายที่กำหนดไว้โดยมีผู้อำนวยการ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ ส่วนอำนวยการแบ่งเป็น 2 กอง คือ

- 1.1 กองอำนวยการ มีหน้าที่กำกับดูแลและดำเนินการประสานงานเกี่ยวกับกิจการสารบรรณ ชุมการทั่วไป กิจการพนักงาน แผนและโครงการ

---

7 องค์การ อสร.. ระเบียบขององค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปว่าด้วยการกำหนดหน้าที่หน่วยงานและเจ้าหน้าที่บางส่วนในองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป พ.ศ. 2519



การสถิติวิจัยและพัฒนา การจัดหา การขนส่ง และการประชุมคณะกรรมการ รวมทั้งให้คำปรึกษาและแสดงความเห็นแก่ผู้บังคับบัญชาเกี่ยวกับการบริหารกิจการขององค์การโดยทั่วไป มีหัวหน้ากอง—  
 อำนวยการ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ  
 กองอำนวยการแบ่งออกเป็น 5 แผนก คือ

- 1.1.1 แผนกธุรการ มีหน้าที่ดำเนินการเกี่ยวกับการสารบรรณ ธุรการ การบริการ กิจการห้องสมุด รวมทั้งการเบิกจ่าย เก็บรักษาและควบคุมพัสดุของสำนักงาน มีหัวหน้าแผนกธุรการ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 1.1.2 แผนกพนักงาน มีหน้าที่ดำเนินการเกี่ยวกับกิจการพนักงาน ทั้งปวง อันได้แก่ การจัดกำลังพนักงาน การบำรุงขวัญ การบรรจุ การเลื่อน การลด การถอดถอน การบำเหน็จ ความชอบ และการควบคุมคุณวุฒิของพนักงาน มีหัวหน้าแผนกพนักงาน เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 1.1.3 แผนกแผนและโครงการ มีหน้าที่ประสาน รวบรวมและดำเนินการ ในการจัดทำแผนและโครงการต่าง ๆ ขององค์การ เช่น เป็นเจ้าหน้าที่รวบรวมและจัดทำแผนการขายเสนอคณะกรรมการวางแผนการขาย รวบรวมและจัดทำแผนการผลิต เสนอคณะกรรมการวางแผนผลิต รวมทั้งรวบรวมข้อมูลและจัดทำโครงการส่งเสริมการขาย โครงการส่งเสริมการผลิต โครงการส่งเสริมวัตถุดิบเพื่อการผลิต โครงการกำจัดสิ่ง—  
 แวกด้อมเป็นพิษของโรงงาน เป็นต้น รวมทั้งโครงการอื่น ๆ ซึ่งจะต้องเสนอสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการ เศรษฐกิจ—  
 และสังคมแห่งชาติ มีหัวหน้าแผนกแผนและโครงการ เป็นผู้บังคับ—  
 บัญชารับผิดชอบ



1.1.4 แผนวิจัยและพัฒนา มีหน้าที่รวบรวมข้อมูลและสถิติต่าง ๆ เพื่อการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับการจัดหา การผลิต การขาย และอื่น ๆ อันจะก่อให้เกิดประโยชน์แก่การดำเนินการขององค์การ อสร. มีหัวหน้าแผนวิจัยและพัฒนาเป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

1.1.5 แผนกจัดหา มีหน้าที่ดำเนินการจัดหาพัสดุทั่วไปและวัตถุดิบ เพื่อการผลิต รวมทั้งการจ้างและรวบรวมเก็บรักษา เอกสาร และจัดหาการจ้าง การติดตามข่าวสารเศรษฐกิจการค้า สถิติราคา ข้อมูลที่เป็นปัจจัยกระทบกระเทือนต่อราคาสินค้า รวบรวมแหล่งจำหน่ายสินค้าทั้งภายในและภายนอกราชอาณาจักร มีหัวหน้าแผนกจัดหา เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

1.2 กองการเงินและบัญชี มีหน้าที่ดำเนินการเกี่ยวกับการรับ-จ่าย เก็บรักษาเงิน การบัญชี การงบประมาณ ให้คำปรึกษา เสนอความเห็น และคำแนะนำแก่ผู้บังคับบัญชา หน่วยงานอื่น ๆ ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการ และเทคนิคด้านการเงิน และจัดทำรายงานฐานะการเงินประจำเดือนเสนอผู้บังคับบัญชาทราบ จนถึงคณะกรรมการขององค์การ อสร. มีหัวหน้ากองการเงินและบัญชี เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

กองการเงินและบัญชีแบ่งออกเป็น 5 แผนก คือ

1.2.1 แผนกบัญชีทั่วไป มีหน้าที่บันทึกรายการในบัญชี ท่างบดุล งบกำไรขาดทุน งบทำการแสดงฐานะทางการเงิน ท่างบยอดเงินรวมรับ - จ่ายประจำวัน เก็บรักษาสัญชีและหลักฐานประกอบบัญชี คุมทะเบียนบัญชีลูกหนี้และเจ้าหนี้ เก็บรักษาและบันทึกรายการในทะเบียนเช็ค ทะเบียนใบสำคัญจ่ายและการคิดค่าเสื่อมราคาทรัพย์สินทั้งหมดขององค์การ อสร. มีหัวหน้าแผนกบัญชีทั่วไป เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

- 1.2.2 แผนกบัญชีทรัพย์สิน มีหน้าที่ควบคุมและจัดทำทะเบียนทรัพย์สินขององค์การ อสร. ติดตามตรวจสอบการรับ - จ่าย การจำหน่ายทรัพย์สินให้ถูกต้องอยู่ตลอดเวลา มีหัวหน้าแผนกบัญชีทรัพย์สิน เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 1.2.3 แผนกบัญชีต้นทุน มีหน้าที่ในการทำบัญชีต้นทุน วิเคราะห์หาข้อมูลของงานการผลิตแต่ละงาน ตรวจสอบและคำนวณต้นทุน การใช้วัตถุดิบ แรงงาน และค่าวัสดุสิ้นเปลืองโรงงาน และการขายเพื่อให้ทราบต้นทุนสินค้า มีหัวหน้าแผนกบัญชีต้นทุน เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 1.2.4 แผนกการเงิน (1) มีหน้าที่รับ - จ่าย เก็บรักษาเงินสด เช็ค กราฟ และหลักฐานการเงิน เก็บเงินนอกสำนักงาน ทำรายการการรับ - จ่ายเงินประจำวัน ตรวจสอบใบส่งของ ค่าสินค้าต่าง ๆ ของฝ่ายการค้า การรวบรวมภาษีหัก ณ ที่จ่ายส่งกรมสรรพากร มีหัวหน้าแผนกการเงิน เป็นผู้บังคับบัญชา
- 1.2.5 แผนกการเงิน (2) มีหน้าที่เช่นเดียวกับแผนกการเงิน 1 แต่มีที่ตั้งอยู่ที่บ้านโป่ง จึงให้ฝ่ายการบังคับบัญชาทางบ้านชุกรการไว้กับฝ่ายโรงงาน

2. ส่วนปฏิบัติการ มีหน้าที่ปฏิบัติการให้เป็นไปตามนโยบายและวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ทั้งในด้านการผลิตและการค้า ส่วนปฏิบัติการแบ่งเป็น 2 ฝ่าย คือ

- 2.1 ฝ่ายการค้า มีหน้าที่เกี่ยวกับการขาย การตลาด การโฆษณา และประชาสัมพันธ์ การบัญชีคุมสินค้า รวมทั้งการวิจัยและพัฒนาการตลาด การพยากรณ์การขาย การส่งเสริมการขาย ติดตามประสานค่าเป็นงานธุรการการค้าทั้งภายในและภายนอกราชอาณาจักร มีผู้จัดการฝ่ายการค้า เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ



## ฝ่ายการค้าแบ่งออกเป็น 2 กอง ดังนี้

2.1.1 กองการขาย มีหน้าที่เกี่ยวกับการเปิด การเก็บรักษา การจ่าย การตัดยอดสินค้าที่ชำรุด และเสื่อมคุณภาพออกจากบัญชี การขายผลิตภัณฑ์สินค้าทุกชนิด และผลพลอยได้ขององค์การ อสร. รวมทั้งสินค้าที่ซื้อมา เพื่อส่งเสริมการขาย มีหัวหน้ากองการขายเป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ แบ่งเป็น

2.1.1.1 แผนกคลังสินค้า มีหน้าที่เกี่ยวกับการเปิด การเก็บรักษา การจ่ายและการตัดยอดสินค้าที่ชำรุด หรือเสื่อมคุณภาพออกจากบัญชี เพื่อสนับสนุนการขาย มีหัวหน้าแผนกคลังสินค้าเป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.1.1.2 แผนกขาย มีหน้าที่ในการขายผลิตภัณฑ์สินค้าทุกชนิด และผลพลอยได้ขององค์การ อสร. ทั้งภายในและภายนอกราชอาณาจักร และแสวงหาลูกค้า การบริการทางการขาย การจัดทำรายงานการขายประจำวัน ประจำเดือน เสนอผู้บังคับบัญชา ทราบตามลำดับชั้นจนถึงคณะกรรมการ อสร. มีหัวหน้าแผนกขายเป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

แผนกขายแบ่งออกเป็น 5 หมวด คือ

หมวด 1 หมวดขายผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป มีหน้าที่ดำเนินการขายส่งผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป และอาหารแห้งในเขตกรุงเทพมหานครและต่างจังหวัด มีหัวหน้าหมวดขายผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปเป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

หมวด 2 หมวดขายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ มีหน้าที่ดำเนินการขายส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในเขตกรุงเทพมหานครและ

ต่างจังหวัด มีหัวหน้าหมวดขายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

หมวด 3 หมวดขายปลีกร มีหน้าที่ขายปลีกรผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป อาหารแห้ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และผลพลอยได้รวมทั้งสินค้าอื่น ที่ซื้อมาจาก ณ ร้านค้าขององค์การที่ราชดำเนิน และร้านค้าสาขาที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร มีหัวหน้าหมวดขายปลีกรเป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

หมวด 4 หมวดขายบ้านโป่ง มีหน้าที่ดำเนินการขายส่งผลิตภัณฑ์ขององค์การอสร.ทุกชนิดและผลพลอยได้ต่าง ๆ รวมทั้งการรับจ้างผลิต การรับจ้างฆ่าสัตว์ การแสวงหาลูกค้าในเขตใกล้เคียง และให้ฝากการบังคับบัญชาทางธุรการไว้กับฝ่ายโรงงาน

หมวด 5 หมวดขายต่างประเทศ มีหน้าที่ดำเนินการขายส่งผลิตภัณฑ์สินค้าทุกชนิดขององค์การ อสร.กับลูกค้าต่างประเทศโดยตรง หรือผ่านตัวแทนของลูกค้าในต่างประเทศ ซึ่งมีที่ตั้งสำนักงานอยู่ในประเทศ มีหัวหน้าหมวดขายต่างประเทศเป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.1.2 กองการตลาดและโฆษณา มีหน้าที่ในการหาตลาด การตรวจตลาด ตรวจสอบผลการขาย สืบสวนความเคลื่อนไหวเกี่ยวกับปริมาณ ราคา คุณภาพ และลักษณะของสินค้า ตลอดจนกลวิธีในทางการค้าของคู่แข่งทั้งภายในและภายนอกราชอาณาจักร ดำเนินการวิเคราะห์ วิจัยและพัฒนาการตลาด รวมทั้งการส่งเสริมการขาย เพื่อให้การขายบรรลุผลตามเป้าหมาย

วางแผนและดำเนินการโฆษณา และประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้า และประชาชนทั่วไปมีความสนใจในผลิตภัณฑ์สินค้า และกิจกรรมขององค์การ อสร. มีหัวหน้ากองการตลาดและโฆษณา เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

กองการตลาดและโฆษณาแบ่งเป็น 2 แผนก คือ

2.1.2.1 แผนกการตลาด มีหน้าที่วางแผนและดำเนินการ ในรายละเอียดเกี่ยวกับการหาตลาด การตรวจ ตลาด การตรวจสอบผลการขาย สืบสวนความ เคลื่อนไหวเกี่ยวกับปริมาณ ราคา คุณภาพ และ ลักษณะของสินค้าตลอดจนกลวิธีในทางการค้าของ คู่แข่งขันทั้งภายในและภายนอกราชอาณาจักร ดำเนินการวิเคราะห์ วิจัยและพัฒนาการตลาด การส่งเสริมการขาย เพื่อให้การขายบรรลุตาม เป้าหมาย มีหัวหน้าแผนกการตลาดเป็นผู้บังคับ บัญชารับผิดชอบ

2.1.2.2 แผนกโฆษณา มีหน้าที่วางแผนและดำเนินการใน รายละเอียดเกี่ยวกับการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ เพื่อให้ลูกค้าและประชาชนทั่วไปมีความสนใจ ในผลิตภัณฑ์สินค้า และกิจกรรมขององค์การ ตลอดจน ให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ คุณค่าของอาหารและการเก็บถนอมอาหาร เพื่อ เป็นการส่งเสริมให้ประชาชนมีการกินคืออยู่ที่ มี หัวหน้าแผนกโฆษณา เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2 ฝ่ายโรงงาน มีหน้าที่ดำเนินการผลิต ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดให้ได้ตามคุณภาพ มาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กรมวิทยาศาสตร์



และของโรงงานให้เพียงพอกับความต้องการของฝ่ายการค้า รวมทั้ง  
 ดำเนินการกำจัดสิ่งแวกปลอมเป็นพิษของโรงงาน มีผู้จัดการฝ่ายโรงงาน  
 เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

ฝ่ายโรงงานแบ่งออกเป็น 5 กอง ดังนี้

2.2.1 กองบริการ มีหน้าที่ดำเนินการเกี่ยวกับกิจการสารบรรณ  
 ชุรการทั่วไป กิจการขนส่งจัดหาโยธา กิจการพนักงาน  
 การสวัสดิการ การรักษาการ การรักษาพยาบาล มีหัวหน้า  
 กองบริการ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

กองบริการแบ่งเป็น 4 แผนก คือ

2.2.1.1 แผนกชุกรการ มีหน้าที่ดำเนินการเกี่ยวกับการ  
 สารบรรณ ชุรการทั่วไป การพนักงาน กิจการ  
 หองสมุด การประชาสัมพันธ์ มีหัวหน้าแผนกชุกรการ  
 เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2.1.2 แผนกรักษาการ มีหน้าที่ในการรักษาความปลอดภัย  
 เกี่ยวกับสถานที่ และความเรียบร้อยภายในโรง-  
 งานและบ้านพัก ควบคุมระเบียบการพักอาศัย มี  
 หัวหน้าแผนกรักษาการ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2.1.3 แผนกพยาบาล มีหน้าที่ในการรักษาพยาบาล และ  
 ตรวจสอบสุขภาพอนามัยของพนักงาน มีหัวหน้าแผนก  
 พยาบาล เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2.1.4 แผนกสวัสดิการ มีหน้าที่ดำเนินการเกี่ยวกับการ  
 บำรุงขวัญและการบำเพ็ญกุศลบำรุงสุขให้แก่พนักงาน  
 ในองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป อันได้แก่

- ประสานงานและดำเนินการ เกี่ยวกับการสงเคราะห์

เพื่อบรรเทาความเดือดร้อนของพนักงาน  
อันเกิดจากหนี้สิน และการประสบเคราะห์-  
กรรมจากวินาศภัย อัคคีภัย และวาทภัย  
เป็นต้น

- ประสานงานและดำเนินการ เกี่ยวกับร้านค้า  
สวัสดิการ
- ประสานงานและดำเนินการ เกี่ยวกับการขึ้นเตียง  
การพักผ่อน
- ประสานงานและดำเนินการ เกี่ยวกับการกีฬา
- ประสานงานและดำเนินการ เกี่ยวกับสโมสร
- ประสานงานและดำเนินการ เกี่ยวกับการดำเนินงาน

2.2.2 กองคลังพัสดุ มีหน้าที่ในการดำเนินการ เกี่ยวกับการคำนวณ  
ความคองการ การเบิก การเก็บรักษา การแจกจ่าย และ  
การจำหน่าย บัญชีผลิตภัณฑ์และพัสดุทุกประเภทของฝ่ายโรง-  
งาน มีหัวหน้ากองคลังพัสดุ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

กองคลังพัสดุ แบ่งออกเป็น 3 แผนก ดังนี้

2.2.2.1 แผนกคลังพัสดุทั่วไปและวัสดุเก็บ มีหน้าที่ในการเบิก  
การเก็บรักษา การแจกจ่ายและการจำหน่ายบัญชี  
พัสดุทั่วไปและวัสดุเก็บเพื่อใช้ในการผลิต มีหัวหน้า  
แผนกคลังพัสดุทั่วไปและวัสดุเก็บ เป็นผู้บังคับบัญชา  
รับผิดชอบ

2.2.2.2 แผนกคลังผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป มีหน้าที่ในการ  
เก็บรักษา การแจกจ่ายและการจำหน่ายบัญชี  
ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์อาหาร

แห่ง มีหัวหน้าแผนกคลังผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป  
เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2.2.3 แผนกคลังเก็บเย็น มีหน้าที่ในการเก็บรักษา การ  
แจกจ่าย และการจำหน่ายบัญชีซากสัตว์ผลิตภัณฑ์  
เนื้อสัตว์สดและผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป มี  
หัวหน้าแผนกคลังเก็บเย็น เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2.3 กองวิศวกรรม มีหน้าที่ในการควบคุมและดำเนินการเกี่ยวกับ  
เรื่องเครื่องจักรกล เครื่องไฟฟ้า เครื่องประปา เครื่อง  
กำเนิดไฟฟ้า เครื่องทำความเย็น ห้องเย็น เครื่องมือ-  
เครื่องใช้ภายในโรงงาน รวมทั้งการซ่อมสร้างเครื่องมือ  
เครื่องใช้ ยานยนต์ ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัย  
และดำเนินการเกี่ยวกับระบบน้ำเสียและที่ทิ้ง มีหัวหน้ากอง  
วิศวกรรม เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

กองวิศวกรรม แบ่งออกเป็น 8 แผนก ดังนี้

2.2.3.1 แผนกประปา มีหน้าที่ผลิต ควบคุม ดูแลและ  
ดำเนินการเกี่ยวกับน้ำประปา รวมทั้งการซ่อม  
แก้ไขให้สามารถมีน้ำประปาใช้งานได้อย่างเพียงพอ  
ปลอดภัย มีหัวหน้าแผนกประปา เป็นผู้บังคับ  
บัญชารับผิดชอบ

2.2.3.2 แผนกไฟฟ้า มีหน้าที่ผลิต ควบคุม ดูแลดำเนินการ  
เกี่ยวกับไฟฟ้ากำลังและไฟฟ้าแสงสว่าง รวมทั้ง  
การซ่อมแก้ไขให้สามารถมีไฟฟ้ากำลัง ไฟฟ้า  
แสงสว่างใช้งานได้อย่างเพียงพอปลอดภัย มี



- หัวหน้าแผนกไฟฟ้า เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 2.2.3.3 แผนกน้ำร้อนและไอน้ำ มีหน้าที่ผลิต ความคุม ดูแล และดำเนินการ เกี่ยวกับน้ำร้อนและไอน้ำใช้งาน ใ้ได้อย่างเพียงพอตลอดเวลา มีหัวหน้าแผนกน้ำ- ร้อนและไอน้ำ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 2.2.3.4 แผนกเครื่องมือผลิตอาหาร มีหน้าที่ควบคุม ดูแล และดำเนินการ เกี่ยวกับเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต อาหารรวมทั้งการซ่อมแก้ไขให้สามารถใช้งานได้ อย่างต่อเนื่องตลอดเวลา มีหัวหน้าแผนกเครื่อง- มือผลิตอาหาร เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 2.2.3.5 แผนกเครื่องมือผลิตเนื้อสัตว์ มีหน้าที่ควบคุม ดูแล และดำเนินการ เกี่ยวกับเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต เนื้อสัตว์ รวมทั้งการซ่อมแก้ไขให้สามารถใช้งานได้ ใ้ได้อย่างต่อเนื่องตลอดเวลา มีหัวหน้าแผนกเครื่อง- มือผลิตเนื้อสัตว์ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 2.2.3.6 แผนกห้องเย็น มีหน้าที่ควบคุม ดูแล และดำเนินการ เกี่ยวกับห้องเย็น และโรงทำน้ำแข็ง รวมทั้ง การซ่อมแก้ไขให้สามารถใช้งานได้ตามอุณหภูมิที่ กำหนดอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา มีหัวหน้าห้องเย็น เป็นผู้รับผิดชอบ
- 2.2.3.7 แผนกภาชนะบรรจุ มีหน้าที่ผลิตภาชนะสำหรับ บรรจุผลิตภัณฑ์สินค้า ใ้แก่ กระทบ ปรุง และ กลองขนาดต่าง ๆ ตามที่เครื่องจักรและเครื่องมือที่มี อยู่สามารถทำได้ให้มีเพียงพอใช้งานตามที่ต้องการ มีหัวหน้าแผนกภาชนะบรรจุ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2.3.8 แผนกซ่อมสร้าง มีหน้าที่ในการซ่อมแก่เครื่องจักรกล เครื่องมือ อุปกรณ์โดยทั่วไป และยานยนต์ที่มีอยู่ให้สามารถใช้งานไ้ตลอดเวลา รวมทั้งการสร้างอาคาร เครื่องมือ อุปกรณ์ที่จำเป็นเพื่อการใช้งานตามขีดความสามารถที่มีอยู่ มีหัวหน้าแผนกซ่อมสร้าง เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2.4 กองผลิต มีหน้าที่คำนวณความต้องการวัตถุดิบ แรงงาน ซึ่งต้องใช้ตามคำสั่งการผลิตและดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามคุณภาพมาตรฐานที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม องค์การ อสร. กำหนด รวมทั้งดำเนินการผลิตเนื้อสัตว์ตามความต้องการที่ใช้ในการผลิต และตามความต้องการของฝ่ายการค้า มีหัวหน้ากองผลิต เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

กองผลิต แบ่งออกเป็น 4 แผนก ดังนี้

2.2.4.1 แผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป มีหน้าที่ดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป ให้ได้ตามคุณภาพมาตรฐานที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม และตามที่องค์การ อสร. กำหนด และตามจำนวนและเวลาที่คำสั่งการผลิตกำหนดให้ มีหัวหน้าแผนกผลิตอาหารสำเร็จรูป เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2.4.2 แผนกผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป มีหน้าที่ดำเนินการผลิตอาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารแห้ง และน้ำส้มสายชู ให้ได้ตามคุณภาพมาตรฐานที่สำนักงานมาตรฐาน-

ผลิตภัณฑ์ กระบวนการอุตสาหกรรม และองค์การ  
อสร.กำหนด และให้ใ้ได้ตามจำนวนและ เวลาที่  
คำสั่งการผลิตกำหนดให้ มีหัวหน้าแผนกผลิตอา-  
หารถึงสำเร็จรูป เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2.4.3 แผนกผลิตเนื้อสัตว์ มีหน้าที่ดำเนินการผลิตซาก-  
สัตว์และเนื้อสัตว์ทุกชนิดตามจำนวนและ เวลาที่  
คำสั่งการผลิตกำหนดให้ มีหัวหน้าแผนกผลิตเนื้อ  
สัตว์ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2.4.4 แผนกคัดแตงเนื้อ มีหน้าที่ดำเนินการคัดแตงเนื้อ  
สัตว์ตามประเภทและชนิดต่าง ๆ ตามความค้อง  
การของกองผลิตและฝ่ายการค้า มีหัวหน้าแผนก  
คัดแตงเนื้อ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

2.2.5 กองควบคุมคุณภาพ มีหน้าที่ดำเนินการเกี่ยวกับการควบคุม  
คุณภาพวัตถุดิบ ที่จะใช้ในการผลิตใ้ได้ตามคุณภาพมาตรฐาน  
ควบคุมกรรมวิธีการผลิตใ้ถูกต้องตามเทคนิคในการผลิต  
ควบคุมตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปภายหลังการผลิตใ้ใ้  
คุณภาพมาตรฐานที่กำหนด ดำเนินการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์  
ในผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิด ดำเนินการตรวจทดลองวิจัยและ  
พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปใหม่ ๆ เพื่อเก็บข้อมูลต่างๆ  
ดำเนินการตรวจสอบสัตว์ทุกชนิดที่จะใ้ใช้ในการผลิตและใ้ความ  
ร่วมมือกับคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ในการตรวจทดลอง  
พัสดุทางวิทยาศาสตร์ หรือทางเทคนิคว่า พัสตุนั้นถูกต้องตาม  
ตัวอย่างมาตรฐานและหรือคุณลักษณะ เฉพาะที่กำหนดไว้หรือ  
ไม่ มีหัวหน้ากองควบคุมคุณภาพ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

กองควบคุมคุณภาพ แบ่งออกเป็น 5 แผนก ดังนี้



- 2.2.5.1 แผนกควบคุมวัตถุดิบและตรวจสอบผลิตภัณฑ์ มีหน้าที่ดำเนินการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบที่จะใช้ในการผลิต ให้ได้คุณภาพมาตรฐานที่กำหนดและตรวจสอบผลิตภัณฑ์ภายหลังการผลิตทั้งใหม่และเก่าในคลังพัสดุ เพื่อให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานก่อนนำออกขาย มีหัวหน้าแผนกควบคุมวัตถุดิบและตรวจสอบผลิตภัณฑ์ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 2.2.5.2 แผนกควบคุมกรรมวิธี มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแลขั้นตอนการผลิตรวมทั้งการดำเนินการวิธีและเพื่อให้ได้มาตรฐานและถูกต้องตามเทคนิคการผลิต มีหัวหน้าแผนกควบคุมกรรมวิธี เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 2.2.5.3 แผนกทดลองและวิจัย มีหน้าที่ในการดำเนินการค้นคว้า ทดลองวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อเก็บข้อมูลต่าง ๆ ที่จะใช้เป็นประโยชน์ในการพิจารณาการวางแผนผลิต เกี่ยวกับการเก็บถนอมรักษาอาหาร มีหัวหน้าแผนกทดลองและวิจัย เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 2.2.5.4 แผนกจุลินทรีย์ มีหน้าที่ในการดำเนินการเกี่ยวกับการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ ควบคุมผลิตภัณฑ์ให้มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ไม่ต้องการเกิดขึ้น และใช้เชื้อจุลินทรีย์ที่ต้องการช่วยในการเก็บถนอมอาหารเหล่านี้ เป็นต้น มีหัวหน้าแผนกจุลินทรีย์ เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ
- 2.2.5.5 แผนกตรวจสัตว์ มีหน้าที่ในการดำเนินการเกี่ยวกับ
- การตรวจคุณภาพสัตว์เป็น (เช่น สัตว์เป็นโรค สัตว์อ่อน ผอม สัตว์อ้วนเกินไป) ที่พ่อค้านำมาส่งก่อนการสั่งซื้อของคณะกรรมการตรวจรับ
  - ตรวจโรคสัตว์ภายหลังการผลิตเนื้อสัตว์ก่อนนำไปแช่โรงงานและหรือก่อนนำไปขาย มีหัวหน้าแผนกตรวจสัตว์เป็นผู้บังคับบัญชารับผิดชอบ

ยอดกำลังพลหรือยอดพนักงาน<sup>8</sup>

1. ตามอัตรากำลังอนุมัติครั้งนี้

1.1 พนักงานชั้นสัญญาบัตร 257 คน คิดเป็นร้อยละ 37.31 ของอัตรากำลังทั้งสิ้น

1.2 พนักงานต่ำกว่าชั้นสัญญาบัตร 432 คน คิดเป็นร้อยละ 62.69 ของอัตรากำลังทั้งสิ้น

รวมทั้งสิ้น 689 คน

2. อัตรากำลังแบ่งตามส่วนของงาน

2.1 ส่วนบริหาร 121 คน คิดเป็นร้อยละ 17.56 ของอัตรากำลังทั้งสิ้น

2.2 ส่วนดำเนินงาน 441 คน คิดเป็นร้อยละ 64.01 ของอัตรากำลังทั้งสิ้น

2.3 ส่วนสนับสนุน 127 คน คิดเป็นร้อยละ 18.43 ของอัตรากำลังทั้งสิ้น

รวมทั้งสิ้น 689 คน

3. การบรรจุพนักงานในปัจจุบัน

3.1 พนักงานชั้นสัญญาบัตร 173 คน คิดเป็นร้อยละ 25.10 ของอัตรากำลังทั้งสิ้น

---

<sup>8</sup>เอกสารประกอบการบรรยายสรุปในโอกาสที่รองปลัดกระทรวงกลาโหม และคณะตรวจเยี่ยมองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป เมื่อ 9 กุมภาพันธ์ 2520 หน้า 3

3.2 พนักงานต่ำกว่าชั้นสัญญาบัตร 332 คน คิดเป็นร้อยละ 48.18 ของ  
อัตรากำล้างทั้งสิ้น

รวมบรรจุ 505 คน คิดเป็นร้อยละ 73.28 ของอัตรากำล้างทั้งสิ้น

4. แบ่งการบรรจุตามส่วนองงาน

4.1 ส่วนบริหาร 61 คน คิดเป็นร้อยละ 8.85 ของอัตรากำล้างทั้งสิ้น

4.2 ส่วนดำเนินงาน 341 คน คิดเป็นร้อยละ 49.49 ของอัตรากำล้าง  
ทั้งสิ้น

4.3 ส่วนสนับสนุน 103 คน คิดเป็นร้อยละ 14.94 ของอัตรากำล้างทั้งสิ้น

รวมบรรจุ 505 คน คิดเป็นร้อยละ 73.28

ประเภทผลิตภัณฑ์ของ อสร. ที่ผลิตจำหน่าย

1. เนื้อปรุงรส	กระป๋อง	4	ออนซ์
2. เนื้อปรุงรส	"	16	"
3. พะแนงเนื้อ	"	4	"
4. เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย	"	4	"
5. แกรมมัสมั่นเนื้อ	"	4	"
6. แกรมเผือกเนื้อ	"	4	"
7. แกรมเขียวหวานเนื้อ	"	4	"
8. แกรมกะหรี่เนื้อ	"	4	"
9. ผักเผือกเนื้อสับ	"	4	"
10. ผักเผือกยี่หว่าเนื้อ	"	4	"
11. เนื้อต้มเค็มหวาน	"	4	"
12. พะแนงลูกชิ้น	"	4	"



13.	ลูกชิ้นเล็กรส	กระป๋อง	4	ออนซ์
14.	ไส้กรอกกระป๋อง	"	16	"
15.	หมูพะโล้	"	4	"
16.	หมูและไข่พะโล้	"	4	"
17.	หมูหวาน	"	4	"
18.	ผักพริกซึ่งถั่วงอกยาวกับหมู	"	4	"
19.	แกงเขียวหวานไก่	"	4	"
20.	แกงมัสมั่นไก่	"	4	"
21.	ซूपไก่ข้น	"	16	"
22.	ต้มเค็มหวานคอไก่	"	16	"
23.	ต้มเค็มหวานปีกไก่	"	16	"
24.	คับบก	"	3 $\frac{1}{2}$	"
25.	น้ำพริกมะขามสดผัก	"	6	"
26.	น้ำพริกคอกุ้งขาว	"	4	"
27.	น้ำปลาผง	ซอง	10	กรัม
28.	น้ำปลาผง	"	100	"
29.	พริกป่น	"	100	"
30.	น้ำส้มสายชู 4 %	ขวด	250	ซีซี
31.	น้ำส้มสายชู 4 %	ถัง	10	ลิตร
32.	น้ำส้มสายชู 5 %	ขวด	250	ซีซี
33.	น้ำส้มสายชู 5 %	"	750	ซีซี
34.	น้ำส้มสายชู 5 %	ถัง	5	ลิตร
35.	น้ำส้มสายชู 5 %	"	10	"
36.	น้ำส้มสายชู 10 %	"	10	"
37.	สับปะรดแช่อิ่ม - แวน	กระป๋อง	20	ออนซ์
38.	น้ำสับปะรดหวาน	"	16	"

39.	น้ำส้มปรุทหวาน	กระป๋อง	20	ออนซ์
40.	น้ำส้มปรุทธรรมชาติ	"	16	"
41.	น้ำส้มปรุทธรรมชาติ	"	20	"
42.	เงาะแช่อิ่ม	"	6	"
43.	เงาะแช่อิ่ม เกรด 2	"	6	"
44.	เงาะแช่อิ่ม	"	20	"
45.	เงาะแช่อิ่ม เกรด 2	"	20	"
46.	เงาะลอยแก้วสอคไต้	"	6	"
47.	เงาะลอยแก้วสอคไต้	"	20	"
48.	เงาะสองรส	"	20	"
49.	ลำไยแช่อิ่ม	"	20	"
50.	ลำไยแช่อิ่ม เกรด 2	"	20	"
51.	ลำไยอบแห้ง	ถุง	100	กรัม
52.	ลูกตาลลอยแก้ว	กระป๋อง	6	"
53.	ลูกตาลลอยแก้ว เกรด 2	"	6	"
54.	ฟรุคสดัก	"	20	"
55.	น้ำกระเจียบ	ขวด	500	ซีซี
56.	มะม่วงลอยแก้ว	กระป๋อง	20	ออนซ์
57.	มะม่วงลอยแก้ว	"	16	"
58.	น้ำส้มสายชู 4 %	ขวด	750	ซีซี
59.	น้ำส้มสายชู 4 %	"	560	ซีซี
60.	คอนปีฟ	กระป๋อง	6	ออนซ์
61.	คอนปีฟ	"	16	"
62.	น้ำพริกแกงแห้ง	"	50	กรัม
63.	น้ำพริกแกงเผือกแกง	"	50	"
64.	น้ำพริกแกงมัสมั่น	"	50	"
65.	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	"	50	"
66.	น้ำพริกแกงส้ม	"	50	"