

จากทะเลสู่กระป๋อง:

2559

การจัดอันดับความยั่งยืน
ของผลิตภัณฑ์
ปลาทูน่ากระป๋อง
ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้



GREENPEACE

สารบัญ



© Oscar Siagian / Greenpeace

บทที่ 1

หน้า 3
บทนำ

หน้า 5
ห่วงโซ่คุณค่าของปลาทูน่ากระป๋อง

หน้า 8
การค้าปลาทูน่ากระป๋อง

หน้า 10
การละเมิดสิทธิมนุษยชน

หน้า 12
การประมงอย่างยั่งยืน – เครื่องมือประมง
แต่ละประเภทยังแตกต่างกัน

หน้า 14
หลักเกณฑ์การจัดอันดับ

บทที่ 2

หน้า 16
ผลการจัดอันดับแบรนด์ผลิตภัณฑ์และ
โรงงานผลิตปลาทูน่ากระป๋อง

หน้า 18
รู้จักบริษัทผลิตปลาทูน่ากระป๋อง

บทที่ 3

หน้า 32
ก้าวต่อไปข้างหน้า
ข้อเสนอแนะ

เขียนโดย:
เจมส์ บีเชลส์
อีฟเรียม บาตุงบาทาคา

ขอบคุณ:
อาร์พชยา นาซูเตียน
อัญชลี พิพัฒน์วัฒนากุล
กรวรรณ บัวดอกตูม
ซูมาร์ดี อาเรียนชยา
เทเรส ซัลวาดอร์
แคท ดุริ
ซาร่า คิง
วินซ์ ซินเซส
เซลดา โซริอาโน
ตามาวี มุสตี

พิมพ์บนกระดาษรีไซเคิล

จัดวางรูปเล่ม:
ทาชยา พี มาวาลานา

ภาพถ่าย:
รามาดานี

ภาพถ่าย:
ออสการ์ เซียเจียน
ซานจิก ดาส
อะดีเรส เรนเด่
พอล ฮิลตัน
วีรณันท์ ชิตเดชะ

บทนำ

กรีนพีซ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้ดำเนินการจัดอันดับแบรนด์ผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋องในประเทศไทยและโรงงานผลิตปลาทูน่ากระป๋องในประเทศอินโดนีเซีย และฟิลิปปินส์เป็นเวลาติดต่อกันมา 2 ปีแล้ว ซึ่งในปีนี้ได้นำเสนอรายงานรวมกันเป็นฉบับเดียว รายงานการจัดอันดับของปีที่ผ่านมามีเปิดเผยว่าโดยภาพรวมของภูมิภาคนี้ยังไม่สามารถทำให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าปลาทูน่าถูกจับมาอย่างยั่งยืนและยุติธรรมสำหรับปีนี้ ผลที่ได้รับก็ยังคงอยู่ในระดับพอใช้ แต่ก็ยังมีความหวังเนื่องจากหลายบริษัทมีการดำเนินการพัฒนาปรับปรุงขึ้น

ปลาทูน่าเป็นหนึ่งในพันธุ์ปลาซึ่งเป็นที่นิยมและมีมูลค่าทางเศรษฐกิจมากที่สุดในโลก ทั้งยังเป็นปลาผู้ล่าที่สำคัญในระบบนิเวศ อุตสาหกรรมทูน่ามีบทบาทสำคัญในการสร้างงานจำนวนมากทั่วโลกทั้งที่เกี่ยวข้องกับการประมง การแปรรูป และการค้า ซึ่งรวมไปถึงประเทศกำลังพัฒนาที่มีชายฝั่งทะเล ทั้งยังสร้างรายได้มหาศาลในส่วนของค่าสัมปทานประมง เศรษฐกิจปลาทูน่าซึ่งพาณิชย์ทั่วโลกมีมูลค่า ณ จุดขายหน้าร้านโดยรวมถึงประมาณ 42 พันล้านเหรียญสหรัฐต่อปี และกิจการประมงทูน่าได้รับรายได้คิดเป็นประมาณหนึ่งในสี่ของมูลค่าทั้งหมด ทะเลแปซิฟิกตะวันตกและแปซิฟิกกลางเป็นแหล่งประมงปลาทูน่าที่ใหญ่ที่สุดในโลก คิดเป็นครึ่งหนึ่งของปริมาณการจับปลาทูน่าเชิงพาณิชย์ทั้งหมดในโลกในปี พ.ศ.2557ซึ่งได้น้ำหนักเกือบถึง 2.85 ล้านตัน มีมูลค่า ณ จุดขายหน้าร้านมากกว่า 22.68 พันล้านเหรียญสหรัฐ² ด้วยแรงกดดันที่ชนิดของปลาต่างๆ ประสบอยู่ทั่วโลก มวลปลาทูน่าหลายแห่งถูกจับเกินขนาดไปเป็น

จำนวนมาก ข้อมูล ณ ปี พ.ศ.2559 บัญชีแดงขององค์การระหว่างประเทศเพื่อการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ (IUCN Red List) ได้จัดให้ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน (albacore: *Thunnus alalunga*) และปลาทูน่าครีบน้ำเงิน (yellowfin: *T. albacares*) อยู่ในประเภทสิ่งมีชีวิตที่เกือบอยู่ในข่ายเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ (NT - Near Threatened) ปลาทูน่าตาโต (*bigeye: T. obesus*) และปลาทูน่าครีบน้ำเงินแปซิฟิก (*Pacific bluefin: T. orientalis*) อยู่ในประเภทสิ่งมีชีวิตที่เกือบอยู่ในข่ายใกล้การสูญพันธุ์ (VU - Vulnerable species) ปลาทูน่าครีบน้ำเงินแอตแลนติก (*Atlantic bluefin: T. thynnus*) อยู่ในประเภทสิ่งมีชีวิตที่ใกล้การสูญพันธุ์ (EN - Endangered species) และปลาทูน่าครีบน้ำเงินซาเทอร์น (*southern bluefin: T. maccoyii*) อยู่ในประเภทสิ่งมีชีวิตที่มีความเสี่ยงขั้นวิกฤตต่อการสูญพันธุ์ (CR - Critically endangered species)³ ซึ่งบริษัทต่างๆ ที่เข้าร่วมการจัดอันดับในรายงานฉบับนี้มีการจับปลาทูน่าสายพันธุ์ใดสายพันธุ์หนึ่งหรือหลายสายพันธุ์ในบัญชีแดงนี้ เนื่องจากอุตสาหกรรมประมงทูน่ามักจะปฏิบัติงานในพื้นที่ห่างไกลจากชายฝั่งมาก เป็นสภาพแวดล้อมที่มีการตรวจสอบได้เพียงน้อยนิด ทำให้ธุรกิจที่ขาดจรรยาบรรณสามารถทำลายล้างสิ่งต่างๆ ได้มากกว่าสิ่งแวดล้อมทางทะเล

น่าเสียดายที่พื้นที่ประมงทูน่านั้นเป็นแหล่งรวมปัญหาการทำประมงผิดกฎหมาย ขาดการรายงานและไร้การควบคุม (IUU) ปัญหาแรงงานบังคับ รวมทั้งปัญหาการละเมิดสิทธิมนุษยชน บริษัทผลิตปลาทูน่ายังคงมีข่าวอวาทที่เกี่ยวข้องกับการกดขี่แรงงานและแรงงานบังคับในห่วงโซ่อุปทานการผลิตปลาทูน่า ต้องเผชิญกับการคุกคามจากการคว่ำบาตรทางการค้าจากประเทศส่งออก ทั้งยังมีข้อกล่าวหาเรื่องการปิดบังข้อมูลการผลิตสินค้าซึ่งบริษัทเหล่านี้เองก็ยังไม่แน่ใจเลยว่าสิ่งที่อยู่ในกระป๋องที่ตนเองขายอยู่นั้นบรรจุอะไรไว้บ้าง ถึงแม้ว่าบริษัทปลาทูน่าจะมีความรู้ความเข้าใจในห่วงโซ่อุปทานของตนเองมากขึ้น (การตรวจสอบย้อนกลับ) พวกเขาอาจจะยังลังเลที่จะประกาศข้อมูลเหล่านี้กับผู้ซื้อสินค้า (ความโปร่งใส) เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจซื้อสินค้าได้

ในขณะที่หลักเกณฑ์การประเมินผลการดำเนินงานของแต่ละบริษัทยังคงเหมือนปีที่ผ่านม กรีนพีซได้เพิ่มการตรวจเข้มเรื่องหลักฐานพิสูจน์ให้มากขึ้นโดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อข่าวการกดขี่แรงงานและการทำประมงแบบทำลายล้างยังมีให้เห็นอยู่ทั่วไป ในปีที่แล้วบริษัทหลายแห่งได้รับประโยชน์จากการที่ไม่ต้องนำหลักฐานใดๆ มาพิสูจน์

ข้อกล่าวอ้างและเราให้ความเชื่อใจในคำตอบที่ได้รับแต่ท้ายที่สุดแล้วกลับพบว่าบางคำตอบนั้นเป็นเท็จ ดังนั้นเพื่อให้คำตอบที่ได้รับมีความถูกต้องน่าเชื่อถือมากขึ้น ทางกรีนพีซจึงได้ขอให้มีการแสดงเอกสารหลักฐานเพื่อพิสูจน์สิ่งที่บริษัทนั้นได้กล่าวอ้างมา

ผลการดำเนินงานของบริษัทในปีนี้จะผสมกัน นับเป็นข่าวดีที่มีบริษัทเข้าร่วมการสำรวจในปีนี้น่ามากขึ้นเมื่อเทียบกับปีที่แล้ว ในปีนี้มีบริษัทแบรนด์ผลิตภัณฑ์และโรงงานปลาทูน่าขนาดใหญ่จำนวนมากกว่า 2 ใน 3 จากภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (ประเทศไทย ฟิลิปปินส์ และอินโดนีเซีย) เข้าร่วมการจัดอันดับนำไปสู่การเจรจาและความร่วมมือกันที่เพิ่มมากขึ้นในส่วนข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์ อันอาจเป็นสัญญาณการเริ่มต้นว่าบริษัทต่างๆ มีระดับความสนใจในเรื่องของความโปร่งใสที่เพิ่มมากขึ้นต่อประชาชนผู้ซื้อสินค้า



© Sanjit Das / Greenpeace

ความโปร่งใสที่มีต่อลูกค้าในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ยังอยู่ในระดับต่ำเมื่อเทียบกับภูมิภาคอื่น สิ่งที่คุณพบจากการสำรวจในครั้งนี้คือบางบริษัทใช้มาตรฐานต่างระดับซึ่งขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาดผู้บริโภคขั้นสุดท้าย ตัวอย่างเช่น ปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งที่มีตลาดปลายทางเป็นผู้บริโภคขั้นสุดท้ายในประเทศไทย มักจะไม่ค่อยมีข้อมูลว่าในกระป๋องนั้นบรรจุปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งชนิดใด ในขณะที่เมื่อส่งออกไปยังประเทศอังกฤษ บริษัทเดียวกันนี้จะทำกฎวิธีทางที่จะทำให้แน่ใจว่าทุกกระป๋องมีข้อมูลทุกๆ อย่างบนฉลาก ซึ่งรวมถึงชนิดของปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่ง และวิธีการทำประมง ผู้บริโภคในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ควรจะได้รับความรู้เช่นเดียวกันกับผู้บริโภคในตลาดอื่นๆ

ปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งต้องเผชิญความเสี่ยงสูงสุด

เกือบทุกบริษัทที่เข้าร่วมการจัดอันดับขายปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งที่จับมาจากมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตกและแปซิฟิกกลาง ซึ่งโดยทั่วไปแล้วถือว่าเป็นสิ่งที่ดี เนื่องจากเป็นปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งที่มีมวลปลามากที่สุด สำหรับบริษัทที่ใช้ปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งจะใช้สายพันธุ์นี้ถึงร้อยละ 71 ของผลิตภัณฑ์ที่ขายทั้งหมด อย่างไรก็ตาม บริษัทส่วนใหญ่ยังคงใช้ปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งที่เป็นสายพันธุ์ที่ “เกือบอยู่ในข่ายเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์” หรือ Near Threatened ในบัญชีแดงของ IUCN โดยยอดขายเฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 28 ของปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งทั้งหมด ทั้งนี้ ยังมีบางบริษัทที่ใช้ปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งยาว (อยู่ในบัญชีแดงของ IUCN ประเภทเดียวกับปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งครีบเหลือง) และที่แยกต่างหากคือมีการใช้ปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งที่จัดตั้งอยู่ในประเภท “เกือบอยู่ในข่ายใกล้การสูญพันธุ์” หรือ Vulnerable อีกด้วย อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาภาพรวมแล้วบริษัทต่างๆ ที่ตอบแบบสอบถามนั้นกำลังดำเนินการไปในทางที่ถูกต้องและส่วนใหญ่จะใช้ปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งที่มีอยู่จำนวนมากซึ่งก็คือปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งเพื่อผลิตเป็นปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งประมง

วิธีการทำประมงยังนับว่ายังเป็นปัญหา เมื่อวิเคราะห์วิธีการทำประมงก็พบว่าน่าหดหู่ บริษัทเกือบจะทั้งหมดใช้วิธีลากที่มาจาก การทำประมงแบบอวนล้อมร่วมกับ เครื่องมือล่อปลาหรือซั้ง (FAD)

(ศึกษาวิธีการทำประมงประเภทต่างๆ ได้จาก “วิธีการทำประมง” ในรายงานฉบับนี้) โดยสรุปแล้ว การทำประมงอวนล้อมร่วมกับเครื่องมือล่อปลานั้นขาดการควบคุมและเป็นวิธีที่ไร้ประสิทธิภาพ เนื่องจากอวนล้อมจะจับติดลูกปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งครีบเหลืองและปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งตาโตได้เป็นจำนวนมาก ทั้งยังจับปลาที่ไม่ใช่เป้าหมาย เช่น ปลาฉลามและสัตว์น้ำชนิดอื่นๆ มาด้วย ซึ่งมากถึง 2.8-6.7 เท่าเมื่อเทียบกับการใช้อวนล้อมที่ไม่ใช้เครื่องมือล่อปลา บริษัทที่เข้าร่วมการสำรวจส่วนใหญ่จะใช้ปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งประมงที่ใช้วิธีนี้ถึงร้อยละ 79 และที่แยกว่านั้นคือ บริษัทจำนวน 16 แห่งใช้ปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งทั้งหมดที่มาจากเรืออวนล้อมร่วมกับเครื่องมือล่อปลา หากจะมีข้อยกเว้นบ้างก็จะมีบริษัทจำนวนหนึ่งซื้อปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งที่จับด้วยวิธีการทำประมงที่รับผลิตขอมมากกว่าวิธีอื่นอันได้แก่ อวนล้อมจับแบบไม่ใช้เครื่องมือล่อปลา เบ็ดมือ เบ็ดหวัด และเบ็ดลาก โดยโรงงานผลิตปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งประมงจากประเทศอินโดนีเซียมีแนวโน้มที่จะใช้วัตถุดิบจากเบ็ดหวัดมากที่สุดซึ่งเป็นวิธีที่ยั่งยืนและรับผลิตขอมมากที่สุดในการจับปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งก็ตาม เมื่อพิจารณาภาพรวมของอุตสาหกรรมแล้ว เรายังต้องขับเคลื่อนกันอีกยาวไกลกว่าจะไปถึงจุดที่มีอวนล้อมยั่งยืนสำหรับวิธีการทำประมง

มหาสมุทรของเรา สัตว์ทะเล และชาวประมงที่จับปลา รวมทั้งผู้ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งของเราควรจะได้รับการปฏิบัติอย่างดีที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ อุตสาหกรรมปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งจะกลับตัวและดำเนินธุรกิจในรูปแบบที่ยั่งยืนและเป็นธรรมให้มากขึ้น เพื่อปกป้องสิ่งแวดล้อมทางทะเลและคุ้มครองแรงงานแทนที่จะทำลาย กรีนพีซยังคงเดินหน้าต่อเพื่อจัดการดำเนินธุรกิจที่ไม่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม จนกว่าบริษัทผลิตปลาเก๋นาคีร์ปะกึ่งทั้งหมดจะอยู่ในระดับที่ควรจะเป็นและตลาดเล็กสนับสนุนกิจกรรมที่ผิดกฎหมายและไร้ศีลธรรมอันเป็นเหตุให้บริษัทบางแห่งต้องตกกระป๋องไปส่วนข้าวดีล่ะ? รายงานฉบับนี้ได้พิสูจน์แล้วว่าบริษัทหลายแห่งกำลังพัฒนาตัวเองขึ้นมา ทั้งยังใช้นโยบายแนวคิดเรื่องการพัฒนายังยั่งยืนด้วย

คุณสามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ในรายงานฉบับเต็ม

ผลการจัดอันดับบริษัทที่มุ่ง
พลิกไปที่หน้า 17

รู้จักบริษัทที่มุ่ง
พลิกไปที่หน้า 18

หลักเกณฑ์การจัดอันดับ
พลิกไปที่หน้า 15

ทำไม

ห่วงโซ่อุปทานทูน่า จึงมีความสำคัญ?

ห่วงโซ่อุปทานของปลาทูน่ากระป๋องมีความคลุมเครือ เป็นอย่างยิ่ง ซึ่งนี่เป็นสาเหตุหลักประการหนึ่งที่เรารวบรวมการประเมินแบรนด์ปลาทูน่ากระป๋องในภูมิภาค (แบรนด์ของไทย) เข้าไว้ด้วยกันกับการประเมินโรงงานผลิตปลาทูน่ากระป๋องที่ใหญ่ที่สุดบางแห่งในภูมิภาค (จากประเทศอินโดนีเซียและฟิลิปปินส์) ทั้งนี้ แบรนด์ทูน่าไม่สามารถมั่นใจได้ทั้งหมด 100% ว่าห่วงโซ่อุปทานของตนเป็นอย่างไร หากแบรนด์เหล่านั้นซื้อผลิตภัณฑ์มาจากโรงงานผลิตปลาทูน่ากระป๋องที่ปนเปื้อน (อาจโดยตั้งใจหรือไม่ตั้งใจ) จากเรือประมงที่มาจากหลากหลายโดยไม่คำนึงถึงชนิดของปลา แหล่งกำเนิด หรือวิธีการจับ **ความสมบูรณ์ของห่วงโซ่อุปทานนั้นเป็นส่วนสำคัญที่สุดของปัญหาที่เกิดขึ้น เนื่องจากว่าหากขาดความโปร่งใสแล้ว การปฏิรูปห่วงโซ่อุปทานที่มีประสิทธิภาพก็อาจไม่ประสบความสำเร็จได้**

ตัวอย่างเช่น หากซูเปอร์มาร์เก็ตแห่งหนึ่งต้องการขายผลิตภัณฑ์ภายใต้แบรนด์ปลาทูน่ากระป๋องของตนเองให้แก่ลูกค้า ฝ่ายบริหารของซูเปอร์มาร์เก็ตแห่งนั้นรู้สึกว่าการนำจะมีส่วนรับผิดชอบต่อการปกป้องมหาสมุทร และยังสังเกตว่าลูกค้าเลือกซื้ออาหารที่มีส่วนในการสร้างความยั่งยืน ดังนั้น ทางซูเปอร์มาร์เก็ตจึงตัดสินใจว่าจะซื้อปลาทูน่าท้องแถบ หรือ skipjack tuna จากแหล่งที่สมบูรณ์ และจากเรือประมงที่ทำการประมงอย่างถูกกฎหมายด้วยวิธีที่ยั่งยืน (เช่น เบ็ดตัก) ทางโรงงานผลิตปลาทูน่ากระป๋อง x เสนอขายวัตถุดิบประเภทนี้ให้แก่ซูเปอร์มาร์เก็ตในราคาที่สูงกว่าปกติเล็กน้อย แต่หากโรงงานผลิตปลาทูน่ากระป๋อง x รับปลาทูน่าที่มาจากหลายแหล่งและมีการคัดแยกที่ไม่ชัดเจน นี่อาจจะเป็นเหตุผลให้ซูเปอร์มาร์เก็ตนั้นต้องจบลงด้วยการซื้อปลาทูน่ากระป๋องที่มีปลาทูน่าสายพันธุ์อื่นปะปนเข้ามา อาจเป็นปลาที่ถูกจับมาด้วยเครื่องมือประมงทำลายล้าง หรือที่แยกต่างหาก ด้วยอุตสาหกรรมโดยรวมนั้นขาดการตรวจสอบ อาจมีการใช้แรงงานบังคับในการจับปลาทูน่าที่นำมาบรรจุกระป๋อง และปลาทูน่า

ที่จับได้ก็อาจจะมาจากแหล่งที่ผิดกฎหมายซึ่งทางซูเปอร์มาร์เก็ตก็จะลงเอยด้วยการขายปลาทูน่าที่ไม่ได้เป็นที่ต้องการจริงๆ ที่จ่ายเงินซื้อมาในราคาแพงเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความยั่งยืนและมีคุณภาพ แน่นอนที่สุดว่าเราไม่สามารถรับประกันสถานการณ์เช่นนี้

กรีนพีซได้ดำเนินการอย่างแข็งขันที่จะทำให้เกิดการเปิดเผยห่วงโซ่อุปทาน โดยพยายามที่จะนำเสนอแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดในการติดตามตรวจสอบย้อนกลับทั้งยังต้องการความมั่นใจในส่วนต้นทางของห่วงโซ่อุปทานนั้นว่าจะไม่สามารถหลบเลี่ยงการปฏิรูปเพื่อปรับปรุงให้ดีขึ้นตลอดทั่วทั้งห่วงโซ่อุปทานได้ คำถามหลายข้อในแบบสำรวจของเราจะถามบริษัทผลิตทูน่าถึงมาตรฐานของบริษัทที่มีต่อซัพพลายเออร์ รวมทั้งสอบถามด้วยว่าบริษัทมีการว่าจ้างผู้ตรวจสอบที่เป็นคนกลางจากภายนอกให้ตรวจสอบกระบวนการผลิตและแนวทางปฏิบัติอีกครั้งหรือไม่ เรายังร้องขอให้บริษัท (ทั้งแบรนด์ผลิตภัณฑ์และโรงงานผลิตปลาทูน่ากระป๋อง) แสดงผลการดำเนินงานในส่วนของการตรวจสอบย้อนกลับ รวมทั้งขอให้เปิดเผยรายชื่อเรือประมงที่ส่งขายวัตถุดิบให้เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการพิสูจน์ด้วย



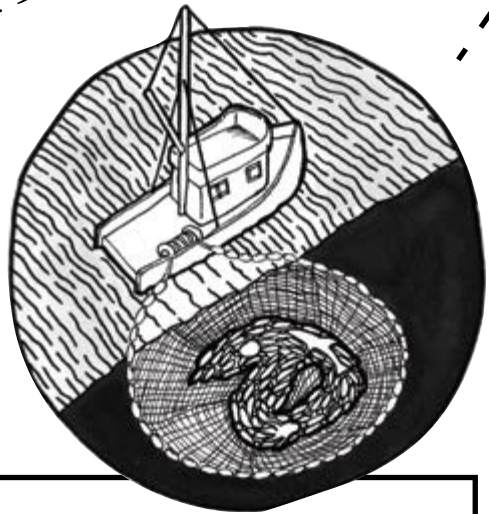
© Paul Hilton / Greenpeace

ห่วงโซ่การผลิตปลาน้ำกระป๋อง



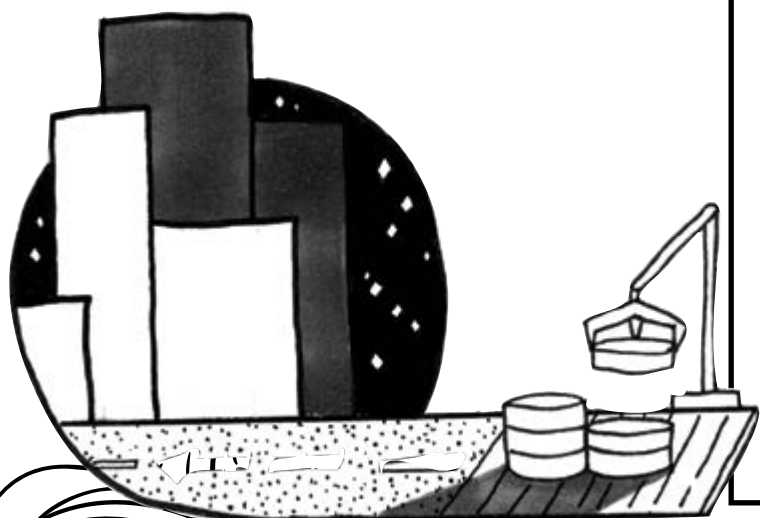
เบ็ดราว (Longliner)

ปลาน้ำกระป๋องยาวปลาน้ำตาโตและปลาน้ำครีบเหลือง มักจะถูกจับได้โดยเบ็ดราว ซึ่งเป็นเชือกพลาสติกหนาที่มีขอเบ็ดเกี่ยวอยู่เป็นแถวๆ จำนวนนับพันตัว เบ็ดราวโดยทั่วไปจะลากยาวไปไกลหลายกิโลเมตร มีสวิตช์น้ำพลอยได้ติดมาประมาณร้อยละ 30 กรีนพีซเรียกร้องให้บริษัทประมงยกเลิกการใช้เครื่องมือประมงที่ทำลายล้างนี้



อวนล้อม (Purse seiner)

ปลาน้ำกระป๋องแถบส่วนใหญ่ถูกจับโดยเรืออวนล้อม ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้เครื่องมือล่อปลาหรือซัง (FAD) ร่วมด้วย เครื่องมือล่อปลามีลักษณะเหมือนทุ่นหรือแพลอยน้ำที่ใช้ล่อให้ปลามารวมกัน ซึ่งไม่ใช่เฉพาะปลาน้ำกระป๋องแถบเท่านั้น อวนล้อมที่ใช้ร่วมกับเครื่องมือล่อปลาเป็นตัวคร่าชีวิตปลาลาม กระเบน ลูกปลาน้ำตาโต และสัตว์อื่นๆ ที่ถูกคุกคามเป็นจำนวนมากทุกปี กรีนพีซรณรงค์ให้บริษัทต่างๆ เช่น ไทยยูเนี่ยน รวมทั้งบริษัทอื่นๆ ในรายงานฉบับนี้ เลิกใช้เครื่องมือล่อปลาและหันมาใช้วิธีการทำประมงที่ยั่งยืนกว่า

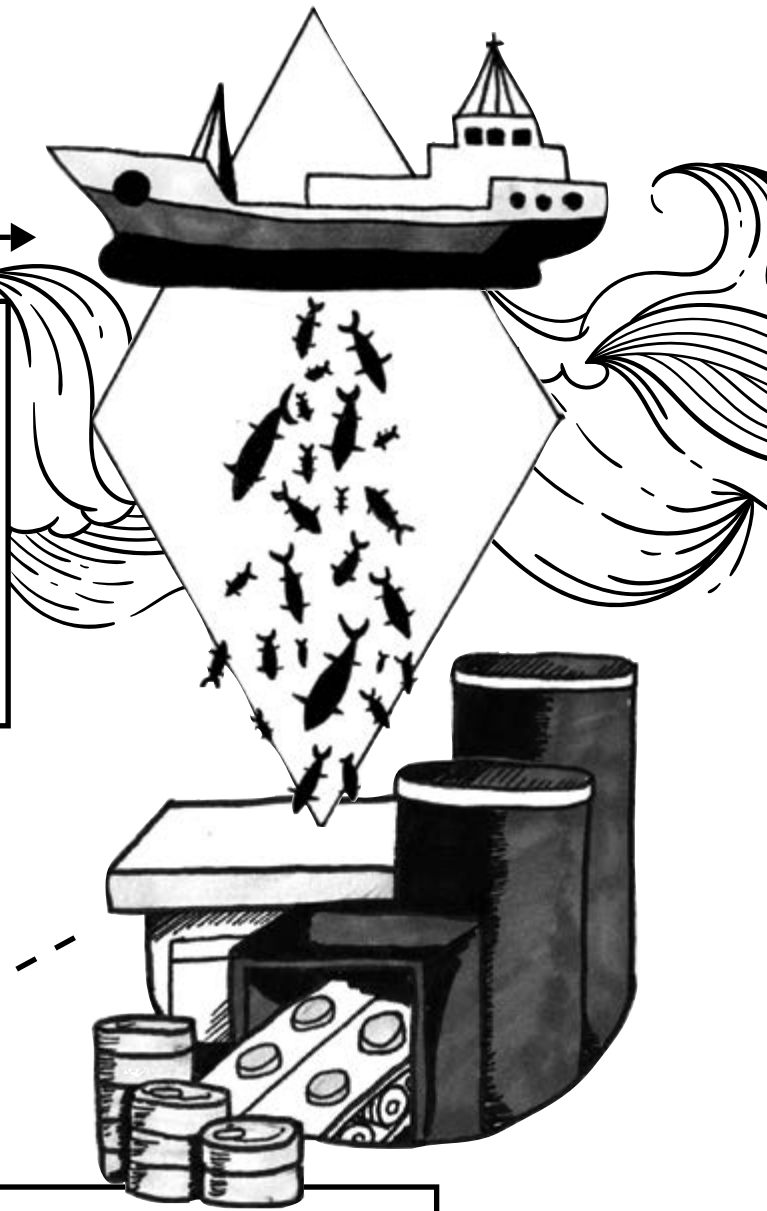


จุดตรวจสอบสินค้าประเทศผู้นำเข้า (Foreign country import point)

เป็นสถานที่แรกที่ควบคุมการนำเข้าปลาน้ำกระป๋องจากเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในประเทศผู้นำเข้า แม้ว่าประเทศส่วนใหญ่จะมีกฎหมายห้ามนำเข้าอาหารทะเลที่ทำการประมงแบบผิดกฎหมายหรือติดฉลากไม่ตรงกับความเป็นจริง แต่กระบวนการบังคับใช้กฎหมายนั้นยังขาดประสิทธิภาพ แม้แต่ในประเทศสหรัฐอเมริกาซึ่งมักจะประกาศว่าตนเป็นต้นแบบที่ดีในการบริหารจัดการประมง ยังมีการตรวจสอบน้อยกว่าร้อยละ 2 ของอาหารทะเลที่นำเข้าประเทศตน กรีนพีซเรียกร้องผู้ค้าปลีกผู้วางนโยบายและผู้บริโภคให้ช่วยสนับสนุนกฎหมายการตรวจสอบย้อนกลับอย่างจริงจังในประเทศนำเข้าหลักๆ ซึ่งเป็นการช่วยปิดกั้นไม่ให้อาหารทะเลที่มาจากประมงที่ผิดกฎหมายขาดการรายงานและไร้การควบคุม (IUU) ผ่านเข้ามาในประเทศได้ และยังช่วยรักษาท้องทะเลของเราให้มีสภาพอุดมสมบูรณ์ขึ้นด้วย

เรือขนถ่ายสัตว์น้ำ/เรือแม่ (Transhipper/Reefer)

กิจกรรมหลักของท่าประมงขนาดใหญ่เน้นถูกซ่อนเร้นไว้ด้วยการขนถ่ายสัตว์น้ำ ซึ่งก็คือการขนถ่ายสัตว์น้ำจากเรือประมงไปยังเรือขนถ่ายหรือเรือแม่กลางทะเล ซึ่งส่วนใหญ่แล้วจะไม่มีเจ้าหน้าที่สังเกตการณ์กลางทะเล กิจกรรมนี้สร้างความคลุมเครือให้กับห่วงโซ่ผลิตภัณฑ์ที่ทั้งยังทำให้การติดตามตรวจสอบแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์นั้นยากยิ่งขึ้นไปอีก บริษัทที่มีนโยบายก้าวหน้าจะเลือกใช้ปลาคุณภาพที่มาจากท่าประมงขนถ่ายสัตว์น้ำ รวมทั้งมีการดำเนินงานในลักษณะที่สามารถตอบคำถามต่อสาธารณะได้และโปร่งใสมากกว่าทำให้บริษัทเหล่านั้นสามารถยืนยันความถูกต้องของผลิตภัณฑ์ของตนได้อย่างเต็มปาก

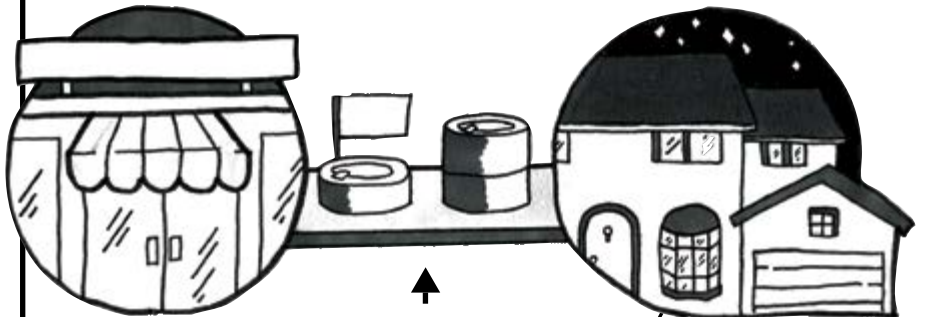


โรงงานผลิตปลากระป๋อง (Cannery)

กระบวนการตรวจสอบย้อนกลับในห่วงโซ่ผลิตภัณฑ์มักจะถูกกลืนไปในระบบโรงงานผลิตปลากระป๋อง หากไม่มีการเก็บบันทึกที่ละเอียดโปร่งใสและขาดกระบวนการที่เคร่งครัด รัศมีของโรงงานผลิตปลากระป๋องอาจผสมปนเป่าปลาคุณภาพจากแหล่งที่มาหลายแหล่งและปลาสายพันธุ์ต่างๆ เข้าด้วยกัน ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นไม่สามารถบอกแหล่งที่มาได้ และยังทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืนได้

ผู้ค้าปลีก (Retailer)

ผู้ค้าปลีกในที่นี้รวมไปถึงร้านค้าปลีก ร้านอาหาร และองค์กรต่างๆ ที่ขายหรือจัดหาปลาคุณภาพให้กับผู้บริโภค กรีนพีซเรียกร้องให้ผู้ค้าปลีกดำเนินนโยบายที่ช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเลือกปลาคุณภาพกระป๋องที่มีความยั่งยืนและมีความรับผิดชอบได้ ซึ่งรวมถึงผู้ค้าปลีกของไทยที่อยู่ในรายงานฉบับนี้ อันได้แก่ เทสโก้ โลตัส และบิ๊กซี ทั้งนี้ กรีนพีซได้ทำการจัดอันดับผู้ค้าปลีกและบริษัทที่ให้บริการด้านอาหารรายใหญ่ในประเทศนำเข้าปลาคุณภาพอื่นๆ ในระดับโลกด้วย



ผู้ส่งออกรายใหญ่ ปีพ.ศ.2558

ปลากุ้งน้ำจืดและปลาโอแอตแลนติกพร้อม
รับประทานและแปรรูปที่ขายทั้งตัวหรือเป็นชิ้น
(ไม่รวมเนื้อปลาสด)

การส่งออก
ปลากุ้งน้ำจืด
ของโลกในปี
2558 มีมูลค่า
US\$ 6,042,673,000

เอกวาดอร์
US\$ 706,850,000

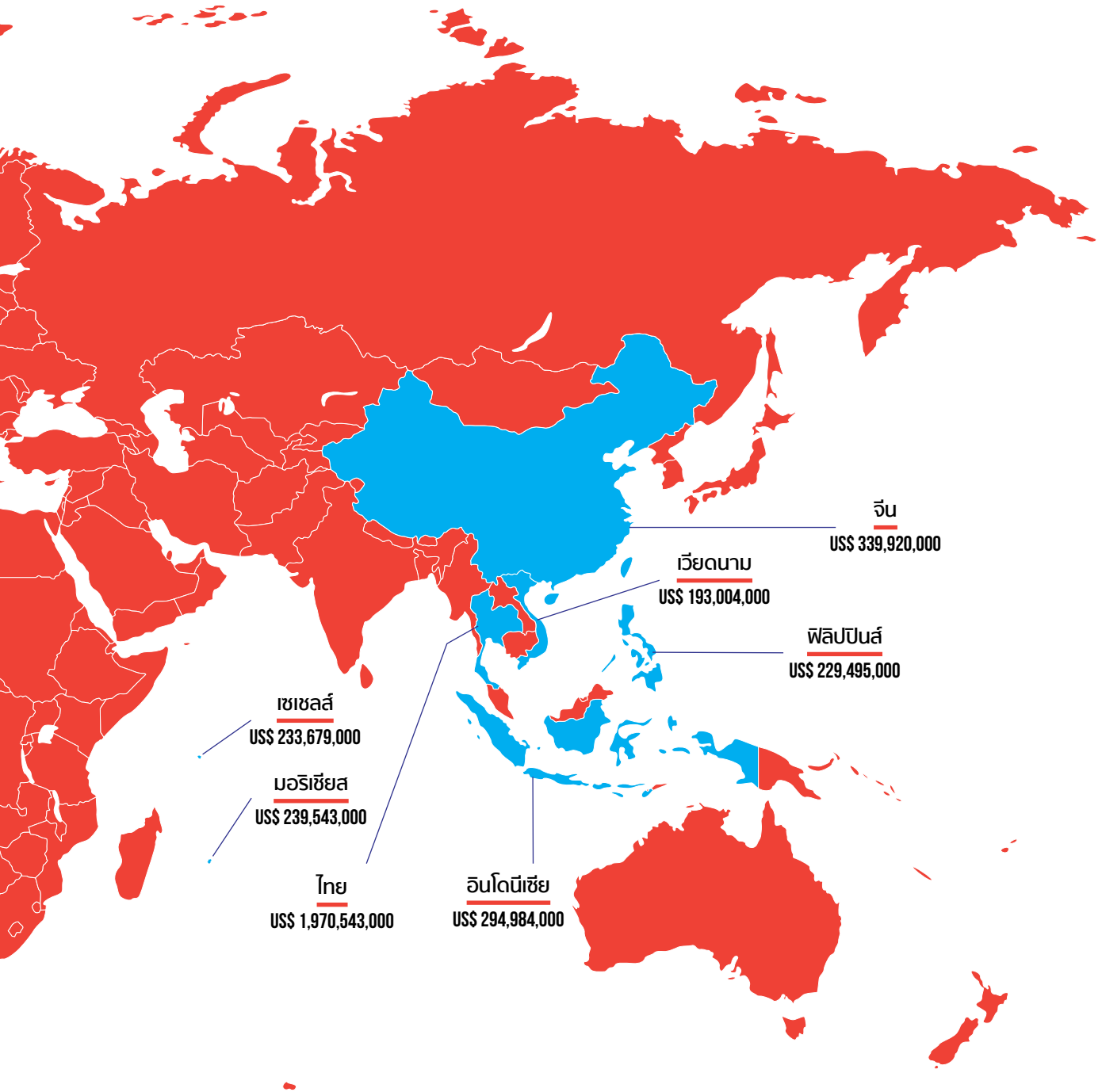
สเปน
US\$ 447,137,000

กาน่า
US\$ 189,355,000

การค้า

ทูน่ากระป๋อง

ในปีพ.ศ.2558 ตลาดนำเข้า
ปลากุ้งน้ำจืดรายใหญ่ 6
ประเทศ คือ สหรัฐอเมริกา อิตาลี
สหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส สเปน
และเยอรมัน ประเทศไทยนับว่าเป็น
ผู้ส่งออกปลากุ้งน้ำจืดพร้อมรับประทาน
หรือปลากุ้งน้ำจืดแปรรูปเป็นอันดับหนึ่ง
ของโลก ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 32.8
ของการส่งออกผลิตภัณฑ์ประเภท
นี้ของโลก ประเทศอินโดนีเซียอยู่ใน
อันดับที่ 5 โดยส่งออกร้อยละ 4.9
ในขณะที่ประเทศฟิลิปปินส์ส่งออก
เป็นอันดับที่ 7 คิดเป็นร้อยละ 3.8
ประเทศไทยเคยจัดเป็นผู้ผลิตปลากุ้งน้ำ
จืดกระป๋อง/แปรรูปชั้นนำที่ส่งออก
ไปยังตลาดโลกแยกตามปริมาณ⁴
(ดูภาพประกอบ)



10 ประเทศหลักผู้นำเข้าปาล์มจาก 3 ประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้:



ประเทศไทย

สหรัฐอเมริกา, อียิปต์, ออสเตรเลีย, ญี่ปุ่น, แคนาดา, ซาอุดีอาระเบีย, ลิเบีย, สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์, สหราชอาณาจักร, และเปรู



ประเทศฟิลิปปินส์

สหรัฐอเมริกา, เยอรมัน, ญี่ปุ่น, สหราชอาณาจักร, เนเธอร์แลนด์, เบลเยียม, อิตาลี, กรีซ, เปรู, และแคนาดา



ประเทศอินโดนีเซีย

ซาอุดีอาระเบีย, สหรัฐอเมริกา, ญี่ปุ่น, อิตาลี, ออสเตรเลีย, สหราชอาณาจักร, ไทย, ลิเบีย, เม็กซิโก, และเยอรมัน

การละเมิดสิทธิมนุษยชน
และการประมง

ผิดกฎหมาย



การละเมิดสิทธิมนุษยชนและการประมงผิดกฎหมาย ในขณะที่มวลปลามีจำนวนลดลงเนื่องจากการทำประมงเกินขนาด ฝูงเรือประมงอุตสาหกรรมกลับเพิ่มขนาดขึ้น และอุปสงค์อาหารทะเลราคาถูกกลับเพิ่มมากขึ้น ทำให้บริษัทต่างๆ มีแรงจูงใจที่จะใช้แรงงานราคาถูกหรือแรงงานบังคับ ทั้งยังทำการประมงแบบผิดกฎหมาย⁵⁻⁶ ผู้ประกอบการประมงหลายรายใช้เครือข่ายค้ายาเสพติดในการจัดหาลูกเรือประมงและใช้ “แรงงานขัดหนี้ ความรุนแรง การข่มขู่ และการขาดกรรมเพื่อทำให้ลูกเรืออยู่ในอาณัติและยังคงรักษาราคาอาหารทะเลให้ถูกได้”⁷ ที่น่าเศร้าก็คือ สิ่งต่างๆ เหล่านี้เกิดขึ้นในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ในเดือนมีนาคม พ.ศ.2558 สำนักข่าวเอพีรายงานเรื่องแรงงานบังคับบนเรือประมงของอินโดนีเซีย⁸ สองเดือนถัดมาหนังสือพิมพ์ในไทยได้พาดหัวข่าวเรื่องหลุมศพของผู้ที่คาดว่าจะเป็นเหยื่อค้ายาเสพติดในค่ายพักแรมของเหยื่อค้ายาเสพติด⁹⁻¹⁰ และเหยื่อค้ายาเสพติดที่ถูกทิ้งกลางทะเล¹¹⁻¹² การกดขี่แรงงานมักจะถูกละเลยจากเจ้าหน้าที่รัฐ ซึ่งบางครั้งก็สมรู้ร่วมคิดกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่ร้ายกาจที่สุดในอุตสาหกรรมประมงระดับโลก ตัวอย่างเช่น เจ้าหน้าที่รัฐของไทยได้ส่งหนังสือให้กับผู้ประกอบการประมง

เคยมีการรายงาน เรื่องแรงงาน บังคับบนเรือประมง มาแล้วมากกว่า 50 ประเทศ

ของไทยที่ทำผิดกฎหมาย IUP โดยขอให้เรือเหล่านั้นขึ้นปลาเฉพาะในช่วงเวลาที่กำหนดไว้ เพื่อหลีกเลี่ยงการตรวจสอบและหลีกเลี่ยงการถูกลงโทษ¹³ ที่ผ่านมา เจ้าหน้าที่รัฐของอินโดนีเซียไม่สามารถแก้ไขปัญหาการกดขี่แรงงานอย่างรุนแรงและแพร่หลายได้ ทั้งยังสมรู้ร่วมคิดกับเจ้าหน้าที่ของไทยโดยยอมให้มีการค้ายาเสพติดในอุตสาหกรรมประมงเกิดขึ้น¹⁴⁻¹⁵ อย่างไรก็ตาม รัฐบาลอินโดนีเซียได้ส่งสัญญาณการเริ่มต้นจัดการกับปัญหาอย่างจริงจังโดยการจัดตั้ง คณะทำงาน Anti-IUUF Task Force 115 ขึ้น ทั้งยังออกกฎกระทรวงที่เฉพาะเจาะจงใช้กับกรณีการค้ายาเสพติดสำหรับกิจการประมงอีกด้วย¹⁷

รายงานเรื่องแรงงานบังคับบนเรือประมงนั้นมียู่มากกว่า 50 ประเทศ¹⁸ กรีนพีซได้บันทึกสภาพการทำงานที่น่าสังเวชบนเรืออวนล้อมกุ๋นและเรือเบ็ดราว ชาวประมงบนเรือเบ็ดราวกุ๋นนำในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตกเล่าให้กรีนพีซฟังว่าพวกเขาไม่ได้กลับเข้าฝั่งมาเป็นเวลา 18 เดือนแล้ว ทั้งถูกกระทำรุนแรงจากลูกเรือ และถูกบังคับให้อยู่ในสภาพล่อลวง¹⁹

บรรดาบริษัทที่กดขี่แรงงานของตนมักจะทำการประมงแบบทำลายล้างและผิดกฎหมาย ทั้งยังไม่เคารพกฎหมายการประมงอีกด้วย²⁰⁻²¹ ผลกระทบโดยตรงจากการทำประมงเกินขนาดยังส่งผลให้มวลปลาชายฝั่งหลายแห่งหมดเกลี้ยงไป ทำให้เรือประมงต้องออกเรือไปจับปลาไกลถึงทะเลหลวง นอกจากนี้ แคนทีเรือจะเสียเวลาทำประมงและเสียต้นทุนเพิ่มขึ้นจากการเดินทางกลับเข้าฝั่ง อุตสาหกรรมประมงต้องพึ่งพาการขนถ่ายสัตว์น้ำกลางทะเลเป็นอย่างมาก โดยเรือประมงขนาดเล็กสามารถเติมน้ำมัน สัตว์ของกินของใช้ และถ่ายปลาให้กับเรือสินค้าขนาดใหญ่ เปลี่ยนสภาพเรือประมงเป็นคูลอยน้ำ และทำให้เรือเหล่านั้นสามารถซ่อนปลาที่จับได้อย่างผิดกฎหมายหรือปฏิบัติไม่ดีกับลูกเรือได้ แรงงานค้ายาเสพติดและแรงงานกดขี่ถูกบังคับให้ทำงานอยู่กลางทะเลโดยไร้หนทางหลบหนี ซึ่งมีรายงานออกมาแล้วว่า มีชาวประมงที่ถูกบังคับให้อยู่กลางทะเลมาแล้วเป็นเวลากว่าหลายปี²²⁻²³ นี่เป็นเหตุผลหลักที่กรีนพีซบรรจุคำถามเกี่ยวกับการขนถ่ายสัตว์น้ำกลางทะเลไว้ในแบบสอบถามที่ส่งไปยังบริษัทต่างๆ ในรายงานฉบับนี้

หากไทยยูเนียนซึ่งเป็นบริษัทแปรรูปปลานู่นำการปกป้องที่ใหญ่ที่สุดในโลกและเป็นเจ้าของแบรนด์ผลิตภัณฑ์ซีแลคและโอเซียนเวฟในรายงานฉบับนี้ ยังคงพึ่งพาการขนถ่ายสัตว์น้ำกลางทะเล ก็เป็นเหตุผลอันควรที่จะกล่าวว่า ห่วงโซ่อุปทานทั้งหมดของบริษัทมีความน่าเป็นห่วง วัตถุประสงค์ปลานู่นำจากแหล่งต่างๆ อาจถูกผสมปนเปกันโดยง่าย ทำให้ห่วงโซ่อุปทานมีความยุ่งเหยิงซับซ้อน และทำให้ไม่สามารถระบุได้ว่าปลานู่นำจับมาอย่างผิดกฎหมายหรือไร้ศีลธรรม²⁴ การรวมเอาปลานู่นำที่มีการบันทึกการจับเป็นอย่างดีเข้ากับปลาบรรจุถุงนำกระป๋องที่ไม่มีการบันทึกข้อมูลที่ดีอาจทำให้เราสามารถแยกแยะปลาได้เป็นอย่างดี หรืออาจจะมีปลาปนกันยุ่งเหยิง ณ โรงงานผลิตปลากระป๋อง ซึ่งเป็นเหตุผลให้มีการสำรวจโรงงานผลิตปลากระป๋องในรายงานฉบับนี้ด้วย²⁵

การประมง อย่างยั่งยืน

– เครื่องมือประมงแต่ละประเภทนั้นแตกต่างกัน

โดยขั้นต้นแล้ว การประมงที่น่าอย่างยั่งยืน หมายความว่า การจับปลาน้ำเฉพาะสายพันธุ์ ที่มีมวลปลาที่มีการบริหารจัดการได้เป็นอย่างดี อยู่ในสภาพสมบูรณ์ เช่น ปลาน้ำตื้นทองแถบ แทนที่จะจับปลาสายพันธุ์ที่ไร้เสถียรภาพ เช่น ปลาน้ำตื้นยาว ปลาน้ำตื้นเหลือง หรือที่แย่กว่านั้นคือ ปลาน้ำตื้นดำ หรือปลาน้ำตื้นน้ำเงิน อย่างไรก็ตาม วิธีการที่เรือประมงใช้จับปลาน้ำตื้นและข้อมูลวิธีการจับนั้นถูกส่งต่อไปยังโรงงานผลิต ผู้ค้าปลีก และท้ายที่สุดผู้บริโภคหรือไม่ นั่นมีความสำคัญที่เราจะต้องนำมาพิจารณาเป็นอย่างยิ่ง

ลองจินตนาการว่าคุณกำลังรับประทานอาหารในร้านอาหารบุฟเฟ่ต์แห่งหนึ่ง แทนที่คุณจะตักเฉพาะอาหารที่ต้องการจะกิน คุณกลับโกยอาหารครึ่งหนึ่งของที่จัดวางไว้กลับมากินโต๊ะของตัวเอง คนอื่นจะได้ไม่ต้องกิน ที่ร้ายกว่านั้น คุณกลับกินอาหารไปเพียงนิดเดียว แต่ได้ตักอาหารออกมาจากถาดที่เสิร์ฟไว้ให้กับทุกคนออกมาแล้ว คนส่วนใหญ่ก็จะตัดสินว่าคุณเป็นคนที่ไม่มารยาทและทำให้เสียของ ในทางเดียวกัน บริษัทกาน้ำบางแห่งหวังว่าผู้บริโภคของตนจะไม่เห็นว่าการดำเนินงานของตนเป็นแบบนั้น ซึ่งเป็นวิธีประมงทำลายล้าง เป็นวิธีที่กวาดล้างสัตว์น้ำชนิดอื่นๆ ซึ่งเราเรียกว่า “สัตว์น้ำพลอยได้” ขึ้นมา ด้วยจากการทำประมงกาน้ำนั้นเอง

วิธีการทำประมงกาน้ำที่แพร่หลายมีอยู่ด้วยกัน 5 แบบ ได้แก่:



อวนล้อมร่วมกับเครื่องมือล่อปลา: ปลาน้ำตื้นที่จับได้คือปลาน้ำตื้นทองแถบ หรือ “chunk light” (กาน้ำขนาดเล็ก) วิธีการประมงที่ใช้กันมากเกินไปและขาดการควบคุม นี้มีการใช้เครื่องมือล่อปลาหรือถัง (FAD) ซึ่งเป็นเหมือนทุ่นหรือเพลอน้ำมีอวนเก่า สายเชือก หรือสายสมอถ่วงอยู่ด้านล่าง เพื่อล่อปลาน้ำตื้นให้มารวมกัน นำเสียดายที่ นอกเหนือจากปลาน้ำตื้นทองแถบแล้ว เครื่องมือนี้ยังล่อลูกปลาน้ำตื้นดำและปลาน้ำตื้นเหลือง รวมทั้งสิ่งมีชีวิตในทะเลจำนวนมากหลาย ได้แก่ ฉลาม และบางครั้งก็มีเต่าเข้ามาด้วย เมื่อเรือประมงทำการลงอวนล้อม (ซึ่งเหมือนกับถุงมีรูรูปิดที่ก้น) รอบเครื่องมือล่อปลา อวนนั้นจะล้อมเอาสัตว์ทุกชนิดที่ติดอยู่ในนั้นขึ้นมาไว้บนเรือ แล้วกำจัดสัตว์น้ำชนิดอื่นๆ (ซึ่งมักจะตายแล้ว) ที่ไม่ใช่ปลาน้ำตื้นทิ้งไป การใช้เครื่องมือล่อปลาจะทำให้เรือประมงอวนล้อมจับสัตว์น้ำพลอยได้ขึ้นมาเป็นจำนวนมากกว่าการทำประมงอวนล้อมที่ไม่ใช้เครื่องมือล่อปลา (หรือเรียกว่าการล้อมปลาฝูงอิสระ) ถึง 2.8-6.7 เท่า²⁶ ลูกปลาน้ำตื้นดำและปลาน้ำตื้นเหลืองมักจะถูกนำมาแปรรูปและบรรจุเป็นปลากระป๋อง หมาดโอกาสที่จะเติบโตเต็มวัย ผลการวิจัยการจับปลาน้ำตื้นในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตกและแปซิฟิกกลางระบุว่าปลาน้ำตื้นดำและปลาน้ำตื้นเหลืองที่จับติดมามีมากถึงประมาณร้อยละ 30 โดยน้ำหนัก ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นลูกปลา²⁷ การศึกษาวิจัยอีกชิ้นหนึ่งเมื่อเร็วๆ นี้เปิดเผยว่า แต่ละปีในมหาสมุทรอินเดีย นอกจากจะมีสัตว์น้ำที่ถูกจับด้วยอวนล้อมแล้ว ยังมีฉลามซิลค์ (silk shark) ประมาณ 480,000 ถึง 960,000 ตัว เข้ามาติดอวนและเชือกอวนที่ห้อยอยู่ใต้เครื่องมือล่อปลาหรือถัง (FAD) ด้วย²⁸ สุดท้ายเครื่องมือล่อปลาที่หลุดหายไปหรือถูกทิ้งไม่ใช้แล้วก็จะถูกกระแสน้ำพัดพาไปรวมกับขยะอื่นๆ จำนวนมหาศาลที่ลอยอยู่กลางมหาสมุทรของเรา ซึ่งอาจจบลงด้วยการถูกขจัดเกลียดที่ชายหาด หรือเข้าไปติดกับแนวปะการัง²⁹



อวนล้อมที่ไม่ใช้เครื่องมือล่อปลา:

(หรือการจับปลาฝูงอิสระ) วิธีการนี้จะดีกว่าวิธีการข้างต้น เพราะสัตว์น้ำที่จับได้จะไม่มีปลาที่ไม่ต้องการเรือป่นอยู่ แทนที่จะใช้เครื่องมือล่อปลาและจับสัตว์น้ำทุกอย่างที่อยู่ใต้ทุ่นนั้นด้วยวิธีการนี้เรืออวนล้อมจะลงอวนล้อมจับปลาทุ่นน้ำ ท้องแถบที่เป็นปลาฝูงอิสระว่ายกลางน้ำ อัตราการจับสัตว์น้ำพลอยได้จากอวนล้อมที่ไม่ใช้เครื่องมือล่อปลาจะต่ำกว่ามาก ทั้งยังมีลูกปลากุ้งจำนวนน้อยกว่า (น้อยกว่ากันถึงร้อยละ 90) ซึ่งเป็นเหตุผลให้กรีนพีซแนะนำให้ทำการประมงด้วยวิธีนี้ อันเป็นทางเลือกแทนการจับปลากุ้งด้วย



เบ็ดตวัด: การประมงวิธีนี้เป็นวิธีที่ได้ “มาตรฐานทองคำ” ในการตกปลากุ้ง และเป็นวิธีที่กรีนพีซแนะนำเป็นอย่างยิ่ง เรือเบ็ดตวัดมักจะปล่อยกลุ่มชาวประมงที่แต่ละคนจะมีเบ็ดและคันเบ็ดประจำตัวซึ่งจะจับปลากุ้งได้ทีละตัว ด้วยวิธีการนี้จะทำให้จับสัตว์น้ำพลอยได้ได้น้อยมากเนื่องจากว่าเครื่องมือประมงนั้นสามารถเลือกจับปลาเฉพาะที่ต้องการได้ ในขณะที่เรือเบ็ดตวัดบางลำใช้เครื่องมือล่อปลาที่ยัดสมอเสียบชายฝั่ง เนื่องจากว่าวิธีการประมงนี้สามารถคัดเลือกปลาได้ การใช้เบ็ดตวัดร่วมกับเครื่องมือล่อปลาจึงไม่ก่อให้เกิดปัญหา เหมือนกับอวนล้อมที่จับปลาร่วมกับเครื่องมือล่อปลา วิธีการนี้มักจะนำมาใช้เพื่อจับปลากุ้งครีบยาวและปลากุ้งท้องแถบ

กรีนพีซเรียกร้องให้แบรนด์ทูน่าและบริษัทแปรรูปทูน่า เลือกและใช้วัตถุดิบปลาทูน่าที่จับด้วยวิธีประมงที่รับผิดชอบ อันได้แก่ เบ็ดราว เบ็ดมือ หรืออวนล้อม ที่ไม่ใช้เครื่องมือล่อปลาหรือซั้ง



อวนล้อมที่ไม่ใช้เครื่องมือล่อปลา:

(หรือการจับปลาฝูงอิสระ) วิธีการนี้จะดีกว่าวิธีการข้างต้น เพราะสัตว์น้ำที่จับได้จะไม่มีปลาที่ไม่ต้องการเรือป่นอยู่ แทนที่จะใช้เครื่องมือล่อปลาและจับสัตว์น้ำทุกอย่างที่อยู่ใต้ทุ่นนั้น ด้วยวิธีการนี้เรืออวนล้อมจะลงอวนล้อมจับปลากุ้งน้ำ ท้องแถบที่เป็นปลาฝูงอิสระว่ายกลางน้ำ อัตราการจับสัตว์น้ำพลอยได้จากอวนล้อมที่ไม่ใช้เครื่องมือล่อปลาจะต่ำกว่ามาก ทั้งยังมีลูกปลากุ้งจำนวนน้อยกว่า (น้อยกว่ากันถึงร้อยละ 90) ซึ่งเป็นเหตุผลให้กรีนพีซแนะนำให้ทำการประมงด้วยวิธีนี้ อันเป็นทางเลือกแทนการจับปลากุ้งด้วย



เบ็ดมือ: เป็นเครื่องมือที่สามารถเลือกจับสัตว์น้ำได้และมักจะ เป็นวิธีการประมงอย่างรับผิดชอบ มีการใช้เอ็นและเบ็ดที่ปกติ ใช้เหยื่อตกปลาร่วมด้วย โดยจะหย่อนเบ็ดลงไปในน้ำจากเรือที่ปล่อยลอย เรือที่ถ่วงสมอ หรือเรือที่เคลื่อนที่ ชาวประมงเบ็ดมือจะถือเชือกเอ็นไว้ในมือ และรอให้ปลากินเหยื่อ หากปลา กินเหยื่อและปลาติดเบ็ดก็จะสาวเชือกเอ็นขึ้นมาด้วยมือ



© Oscar Siagian / Greenpeace

หลักเกณฑ์การจัดอันดับ



© Oscar Siagian / Greenpeace

ตั้งแต่ปีที่แล้ว กรีนพีซ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ทำการติดต่อกับบริษัทผู้ผลิตปลากระป๋อง 12 แบรนด์จากประเทศไทยโรงงานผลิตปลากระป๋อง 16 แห่งในประเทศอินโดนีเซีย และอีก 9 แห่งหลักๆ ในประเทศฟิลิปปินส์ กรีนพีซได้ขอให้บริษัทเหล่านั้นเข้าร่วมการสำรวจในปีนี้ก็ยังช่วยเหลือบริษัทต่างๆ ให้สามารถตอบแบบสอบถามได้อย่างถูกต้อง

ในขณะที่หมวดหมู่และหลักเกณฑ์การจัดอันดับการดำเนินงานของบริษัทต่างๆ นั้นยังคงเหมือนเดิมในปีนี้กรีนพีซได้มีความรัดกุมมากขึ้นในเรื่องของหลักฐานพิสูจน์ข้อกล่าวอ้าง ในปีที่แล้วเรา “ยกประโยชน์ให้จําเลย” กับบริษัทหลายแห่งโดยเชื่อว่าตอบคำถามอย่างตรงไปตรงมา แต่กลับมาพบภายหลังว่าคำตอบบางข้อนั้นแท้จริงแล้วไม่ถูกต้อง ดังนั้น เพื่อให้คำตอบมีความถูกต้องมากขึ้นทางกรีนพีซจึงได้ร้องขอให้บริษัทต่างๆ แสดงเอกสารหลักฐานเพื่อสนับสนุนข้อกล่าวอ้างที่บริษัทยกมา

ในปีที่ผ่านมาบริษัทหลายแห่งแสดงความเห็นว่ากระบวนการสำรวจและแบบสอบถามนั้นมีความสับสนและมีความซับซ้อนเกินไป เพื่อจัดการกับความสับสนเหล่านี้ ในปีนี้ ทางกรีนพีซได้จัดเวิร์คช็อปหลายครั้งในประเทศฟิลิปปินส์อินโดนีเซียและไทยเพื่อนำเสนอแบบสำรวจนี้อีกครั้งโดยชี้แจงโดยละเอียดถึงกระบวนการเป็นขั้นเป็นตอนและยังตอบข้อซักถามที่บริษัทต่างๆ มี เป็นที่น่ายินดีที่การประชุมทั้งในประเทศฟิลิปปินส์และไทยนั้นมีบริษัทที่สนใจตอบรับเข้าร่วมเป็นอย่างดี

กรีนพีซได้เชิญให้บริษัทต่างๆ เข้าร่วมตอบแบบสำรวจนี้ด้วยความสมัครใจในขณะที่กฎหมายของอินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ และไทย มีได้บังคับให้บริษัทต้องเข้าร่วมการตอบแบบสำรวจหรือเปิดเผยข้อมูลบริษัทต่อสาธารณะ กรีนพีซเชื่อมั่นว่าหากบริษัทยังมีความโปร่งใสมากขึ้นก็จะนับเป็นก้าวแรกสู่การตรวจสอบย้อนกลับความยั่งยืน และความเป็นธรรมของห่วงโซ่อุปทานปลากระป๋อง รวมทั้งจะช่วยให้ประชาชนตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าได้โดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลที่ชัดเจนถูกต้อง

กรีนพีซประเมินการดำเนินงานของบริษัทต่างๆ โดยใช้เกณฑ์การประเมิน 7 ประการ ดังนี้:

1



สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ปลาภู่านั้นสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตั้งแต่ทะเลถึงชั้นวางสินค้าหรือไม่? ผู้ตรวจสอบยืนยันแล้วว่าข้อมูลที่ได้มานั้นถูกต้องเป็นจริงหรือไม่?

2



ความยั่งยืนของแหล่งวัตถุดิบ

ปลาภู่านำมาจากแหล่งที่สมบูรณ์และไม่ได้ทำการประมงเกินขนาดหรือไม่เคยประสบกับปัญหาประมงเกินขนาดหรือไม่? ปลาภู่านำที่จับมานั้นใช้วิธีการประมงที่หลีกเลี่ยงการจับสัตว์น้ำชนิดอื่นๆ เช่น ปลาฉลาม เต่า หรือลูกปลาภู่านำ (เช่น การใช้เบ็ดถั่ว) หรือไม่? หรือปลาภู่านำที่จับมาได้นั้นมาจากวิธีประมงที่ไม่แยแยะและไม่รับผิดชอบ เช่น การใช้เบ็ดราวหรืออวนล้อมแบบดั้งเดิมที่ยังใช้ร่วมกับเครื่องมือล่าปลาหรือไม่?

3



ความชอบด้วยกฎหมาย

เรือประมงภู่านำเข้าไปมีส่วนร่วมในการประมงแบบผิดกฎหมาย ขาดการรายงานและไร้การควบคุม (IUU) หรือไม่? แบนด์/โรงงานปลาภู่านำมีมาตรการเชิงรุกในการพิสูจน์ว่าไม่ได้ใช้วัตถุดิบจากเรือประมงหรือบริษัทประมงที่มีการทำประมงแบบ IUU ในอดีตหรือไม่?

4



ความเป็นธรรม/ความรับผิดชอบต่อสังคม

บริษัทมีการคุ้มครองแรงงานและชุมชนในประเทศในขณะที่ยังทำกำไรได้อย่างยุติธรรมหรือไม่? แรงงานที่ใช้กันได้รับการปกป้องจากการกดขี่แรงงานหรือไม่?

5



นโยบายจัดหาวัตถุดิบ

บริษัทแสดงเจตจำนงและมีการกำหนดระยะเวลาดำเนินการด้านความยั่งยืนหรือไม่?

6



ความโปร่งใสและการให้ข้อมูลกับผู้บริโภค

บริษัทแสดงให้เห็นถึงความโปร่งใสและส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีการเลือกซื้อสินค้าที่อยู่บนพื้นฐานของข้อมูลที่ชัดเจนถูกต้องหรือไม่?

7



การขับเคลื่อนให้เกิดการเปลี่ยนแปลง

บริษัทสนับสนุนหรือลงทุนในการพัฒนาให้มีการประมงที่ยั่งยืนและเป็นธรรมหรือไม่?

ผลการจัดอันดับ **II** **แบรนด์ผลิตภัณฑ์** **และโรงงานผลิตปลากระป๋อง**

ในปีที่ไม่มีแบรนด์ผลิตภัณฑ์หรือโรงงานผลิตปลากระป๋องใดเลยที่สามารถทำคะแนนให้อยู่ในระดับ “ดี” ได้ ซึ่งจำเป็นต้องได้คะแนน 70 แต้มหรือมากกว่านั้นจากคะแนนเต็ม 100 บริษัททั้งหมดจัดอยู่ในระดับ “พอใช้” คือคะแนน 40-69 แต้ม ซึ่งบางบริษัทก็อาจจะไม่ผ่านเกณฑ์ ส่วนบริษัทอื่นๆก็อยู่ในเกณฑ์พอใช้ แต่ก็มีบริษัทที่พลาดตกจากระดับ “ดี” เพียงไม่กี่แต้มเท่านั้น

บริษัทที่ดำเนินการดีที่สุดในปีนี้ เป็นบริษัทใหม่ที่เพิ่งเข้าร่วมการจัดอันดับ ได้แก่ **บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล อลิอันซ์ ฟู๊ดส์ อินโดนีเซีย** ซึ่งใช้วิธีการจับปลาทำห้องแยกด้วยเบ็ดตวัดทั้งหมด 100% ซึ่งนับว่าเป็นตัวอย่างที่ดีให้กับบริษัทอื่นๆ ในการดำเนินการไปสู่ความยั่งยืน เมื่อพิจารณาบริษัทที่ได้คะแนนสูงสุดในหลักเกณฑ์ 7 หมวด บริษัทนี้ก็ยังคงได้คะแนนสูงสุดในหมวด: ความยั่งยืนของแหล่งวัตถุดิบ และนโยบายจัดหาแหล่งวัตถุดิบอีกด้วย **บริษัท อลิอันซ์ ซีล็ค ฟู๊ดส์ อินเตอร์เนชั่นแนล** ได้คะแนนสูงสุดในหมวดการตรวจสอบย้อนกลับ **บริษัท สมุทร มัตริ เซนต์ซ่า** ได้คะแนนสูงสุดในหมวดความเป็นธรรม และ **บริษัท เดโฮ แคนนิ่ง จำกัด** และ **บริษัท ชิตรา ราชา อัมพัต แคนนิ่ง จำกัด** ได้คะแนนสูงสุดในหมวดความโปร่งใสและการให้ข้อมูลกับผู้บริโภค ส่วน **เทสโก้ โลตัส** เป็นบริษัทเดียวที่ผ่านไม่ตกเกณฑ์ในหมวด การขับเคลื่อนให้เกิดการเปลี่ยนแปลง อันแสดงให้เห็นถึงความไม่สับสนในกิจกรรมเชิงรุกของบริษัทปลากระป๋องนำในภูมิภาคนี้

การจัดอันดับผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องไทย เป็นการการจัดอันดับผลิตภัณฑ์ด้วยคะแนน 1-100



หลักเกณฑ์การจัดอันดับ



อันดับ	ประเทศ	ผลการจัดอันดับ ปี 2559	สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้	ความยั่งยืนของแหล่งวัตถุดิบ	ความชอบด้วยกฎหมาย	ความเป็นธรรม/ความรับผิดชอบต่อสังคม	นโยบายจัดหาวัตถุดิบ	ความโปร่งใสและการให้ข้อมูลกับผู้บริโภค	การขับเคลื่อนให้เกิดการเปลี่ยนแปลง
อินโดนีเซีย									
1	● บริษัท พิก อิมเตอร์เนชันแนล อลิอันซ์ ฟู้ดส์ อินโดนีเซีย	68.88	●	●	●	●	●	●	●
2	● บริษัท เดโอ แคนนิง	62.15	●	●	●	●	●	●	●
2	● บริษัท พิก ซิตรา ราชา อัมพัต แคนนิง	62.15	●	●	●	●	●	●	●
3	● บริษัท สมุท มันดีรี เซนด์ไคซ่า	58.59	●	●	●	●	●	●	●
4	● บริษัท ซินาร์ เพียวฟู้ดส์ อินเตอร์เนชันแนล	51.64	●	●	●	●	●	●	●
5	● บริษัท อาร์ดี แปซิฟิก อินเตอร์เนชันแนล	50.43	●	●	●	●	●	●	●
6	● บริษัท อานกา กูน่า อินโดนีเซีย	41.58	●	●	●	●	●	●	●
7	● บริษัท บาห์มายา เปอร์มีย ฟู้ด แคนนิง อินดิสตรี	33.06	●	●	●	●	●	●	●
8	● บริษัท มายา มูนคาร์	30.47	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● บริษัท เดลต้า แปซิฟิก อินโดนีเซีย	-	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● บริษัท อวิลลา พรินา อินทรา มัคนัวร์	-	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● บริษัท บานยูวาจี้ แคนเนอรี อินโดนีเซีย	-	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● บริษัท คาร์วินน่า ตรีจายา มัคนัวร์	-	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● บริษัท จูยฟา อินเตอร์เนชันแนล ฟู้ดส์	-	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● บริษัท พิก มีเดีย นรอปคอส แคนนิง	-	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● บริษัท ซีวี แปซิฟิก ฮาร์เวลต์	-	●	●	●	●	●	●	●
ฟิลิปปินส์									
1	● โอเซียนแคนนิง	51.46	●	●	●	●	●	●	●
2	● ซีลีบส แคนนิง	44.63	●	●	●	●	●	●	●
3	● เซ็นจูรี กูน่า	44.09	●	●	●	●	●	●	●
4	● ฟิลบสท์ แคนนิง	41.76	●	●	●	●	●	●	●
5	● อลิอันซ์ ซีล็ค ฟู้ดส์ อินเตอร์เนชันแนล (ASFI)	41.20	●	●	●	●	●	●	●
6	● ซีเทรค แคนนิง	41.06	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● ซีดีโอ ฟู้ดสเฟรียร์	-	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● เปอร์เม็กซ์ โปรดัคชันส์ แอนด์ เอ็กพอร์เตอร์ คอร์ป	-	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● บิ๊กฟิช ฟู้ดส์ คอร์ป	-	●	●	●	●	●	●	●
ประเทศไทย									
1	● ก๊อบส์ ซูเปอร์มาร์เก็ต ผลิตโดย ไทยยูเนียน (บริษัท ที โอลด์ิง จำกัด)	51.99	●	●	●	●	●	●	●
2	● ทีซีบี ผลิตโดย บริษัท ทรอปคอส แคนนิง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	50.47	●	●	●	●	●	●	●
3	● คิงส์คิกเชน ผลิตโดย บริษัท พรีเมียร์ มาร์เก็ตติ้ง จำกัด	47.07	●	●	●	●	●	●	●
4	● โอเซียนแอฟและซีล็ค ซึ่งเป็นแบรนด์ของ ไทยยูเนียน ฟู้ดส์ (บริษัท ที โอลด์ิง จำกัด)	43.09	●	●	●	●	●	●	●
5	● โรซ่า โดย บริษัท โอคิวผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด	42.73	●	●	●	●	●	●	●
6	● นอดิลุสและซึคราวัน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ของ บริษัท พัทยาฟู้ด อินดิสตรี จำกัด	41.06	●	●	●	●	●	●	●
7	● เทสโก้ โลตัส หรือ บริษัท เอก-ชัย ดิสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด	40.89	●	●	●	●	●	●	●
8	● เอโรและเซฟเพ็ค แบรินด์ประจำห้างของ บริษัท สยามเบ็คโคร จำกัด (มหาชน) ชื่อกิจการโดย บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)	40.00	●	●	●	●	●	●	●
9	● อะ-ยิม ผลิตให้กับตลาดในประเทศไทยโดย ไทยยูเนียน	34.88	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● บิ๊กซี ผลิตโดย ไทยยูเนียน	-	●	●	●	●	●	●	●
N/A	● โอเนฟรอมาร์ก ผลิตโดย ไทยยูเนียน	-	●	●	●	●	●	●	●



รู้จัก

บริษัทผลิต ปลาทูน่ากระป๋อง



ประเทศฟิลิปปินส์

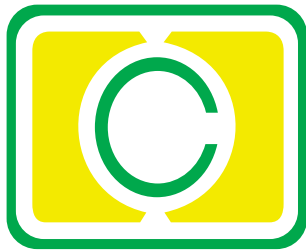


โอเซียนแคนนิ่ง

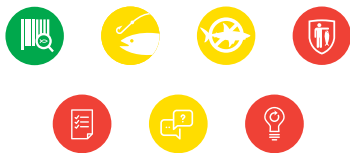


51.46

อ้างว่าใช้ปลาทูน่าท้องแถบและปลาทูน่าครีบน้ำเงินทั้งหมด 100% โดยไม่ได้ใช้เครื่องมือสล็อตปลา เพื่อสนับสนุนคำกล่าวนี้ทางบริษัทได้แสดงสัญญาณว่าจะไม่ใช้วัตถุติดที่จับได้โดยใช้เครื่องมือสล็อตปลา กับบริษัทผู้ซื้อรายหนึ่งที่อยู่ในประเทศเยอรมัน บริษัทยังแสดงรายชื่อเรือประมงแต่ไม่ได้ระบุประเภทอุปกรณ์การประมง บริษัทไม่มีเว็บไซต์ทางการที่สามารถเข้าไปหาข้อมูลเกี่ยวกับบริษัทได้ ทั้งยังจำเป็นต้องปรับปรุงเรื่องความเป็นธรรม นโยบายการจัดหาวัตถุดิบ ความโปร่งใสและข้อมูลสำหรับผู้บริโภค รวมทั้งการขับเคลื่อนความเปลี่ยนแปลงนโยบายภายในควรประกาศสู่สาธารณะและควรระงับเพิ่มเติมข้อความเรื่องการคุ้มครองแรงงานและมาตรฐานความยั่งยืนที่เกี่ยวข้องกับวิธีการทำประมง ห้ามการล่าหุงฉลาม และการห้ามการขนถ่ายสัตว์น้ำกลางทะเลให้ชัดเจน เราขอแนะนำให้จัดทำเว็บไซต์ของบริษัทเองในอนาคตอันใกล้



ซีลีสเบส แคนนิ่ง

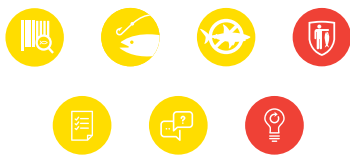


44.63

มีนโยบายที่ชัดเจนในส่วนของการตรวจสอบย้อนกลับ ทั้งยังได้แสดงเอกสารหลักฐานที่อธิบายถึงระบบพิกัดสินค้าของโรงงาน พร้อมด้วยรายการสายพันธุ์และวันที่ผลิตสินค้า แต่เป็นที่น่าสนใจที่บริษัทไม่ได้ส่งข้อมูลรายชื่อเรือประมง ซึ่งถือเป็นส่วนสำคัญในระบบตรวจสอบย้อนกลับ แหล่งปลากูน่าหลักๆ ของบริษัทมาจากมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตกและแปซิฟิกกลาง โดยมีปลากูน่าท้องแถบเป็นหลัก และปลากูน่าครีบน้ำเงินบางส่วน (รวมทั้งมีหลักฐานว่ามีปลากูน่าตาโตด้วย) นำเสียดายที่บริษัทใช้วัตถุดิบทั้งหมดจากเรือประมงที่ใช้วิธีการประมงอวนล้อมที่ไม่แยกแยะว่าใช้ร่วมกับเครื่องมือส่อปลาหรือไม่ นอกจากการใช้วัตถุดิบที่ไม่ชัดเจนแล้ว บริษัทยังต้องสร้างความเข้มแข็งในนโยบายการจัดหาวัตถุดิบปลากูน่าพร้อมกับประกาศสู่สาธารณะ รวมทั้งพิจารณาว่าตนเองจะสามารถเป็นผู้ขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงในอุตสาหกรรมที่แข็งแกร่งกว่านี้ได้อย่างไร



เซ็นจูรี กูน่า

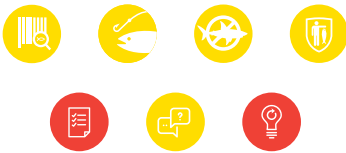


44.09

เป็นแบรนด์ปลากูน่าที่เป็นที่นิยมมากที่สุดในประเทศ ได้แสดงเอกสารสนับสนุนการตรวจสอบย้อนกลับหลังจากพื้นเส้นตายที่ได้ยึดเวลาให้ไปแล้ว เอกสารนี้จึงไม่สามารถนำมาใช้พิจารณาเพื่อใช้เป็นส่วนหนึ่งของคะแนนรวมได้ ในขณะที่เว็บไซต์ของบริษัทมีข้อมูลจำนวนมากพอสมควร แต่ไม่ได้ระบุว่าสถานะของมวลปลาในแหล่งที่จับมาเป็นอย่างไร บริษัทมีความภูมิใจในแบรนด์พรีเมียมปลากูน่าครีบน้ำเงินที่ตกด้วยมือโดยทำงานร่วมกับองค์กรกองทุนสัตว์ป่าโลกสากล (WWF) แต่มีปลากูน่าครีบน้ำเงินเพียงร้อยละ 1 เท่านั้นที่ตกด้วยวิธีนี้ สำหรับข้อที่น่าทึ่งก็คือเป็นแบรนด์เดียวในประเทศฟิลิปปินส์ที่ระบุสายพันธุ์ปลากูน่าและวิธีการจับไว้บนฉลากผลิตภัณฑ์ อย่างไรก็ตาม ด้วยความที่ปลากูน่าครีบน้ำเงินและปลากูน่าตาโตมีจำนวนคิดเป็น 20% ของวัตถุดิบทั้งหมด ซึ่งมีความเป็นไปได้สูงที่จะเป็นปลากูน่าจำนวนมาก ความยั่งยืนของทรัพยากรที่ใช้โดยบริษัทนั้นยังเป็นสิ่งที่น่าสงสัยอยู่ เนื่องจากแท้จริงแล้ว ร้อยละ 90 ของปลากูน่าทั้งหมดถูกจับด้วยวิธีทำลายล้างอย่างอวนล้อมพร้อมเครื่องมือส่อปลา บริษัทจำเป็นต้องดำเนินการปรับเปลี่ยนมาใช้วิธีการที่รับผิดชอบมากขึ้นในการทำการประมง และปรับปรุงในแง่ของความเป็นธรรมทางสังคมและการขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงด้วย

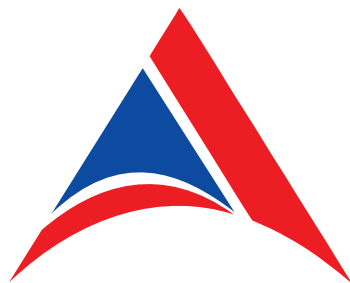


ฟิลเบสท์ แคนนิ่ง

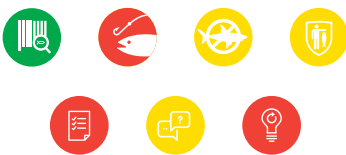


41.76

เป็นแบรนด์ปลาก่อนำกระป๋องของ บริษัท อาร์ดี คอร์ปอเรชั่น ในประเทศฟิลิปปินส์ ในขณะที่บริษัทอ้างว่าร้อยละ 52 ของปลาก่อนำนั้นจับด้วยเทคนิคการทำประมงที่ไม่ใช้เครื่องมือล่อปลา และส่วนที่เหลือจับด้วยวิธีการทำประมงอวนล้อมแบบธรรมชาติ บริษัทไม่ได้แสดงเอกสารหลักฐานข้อกล่าวอ้างนี้ หรือแม้แต่รายชื่อเรือประมงที่จับปลา มา บริษัทควรจะนำนโยบายจัดหาวัตถุดิบปลาก่อนำที่จริงจังมาใช้ โดยมีเนื้อหาหลักอยู่ที่ความยั่งยืนและมาตรฐานคุ้มครองแรงงาน ชาวดีก็คือบริษัทได้แสดงความสนใจในการเพิ่มผลิตภัณฑของตนที่จับด้วยวิธีการที่ยั่งยืน ซึ่งตอนนี้ก็อยู่ที่การดำเนินงานและการเก็บเอกสารหลักฐานที่เหมาะสม

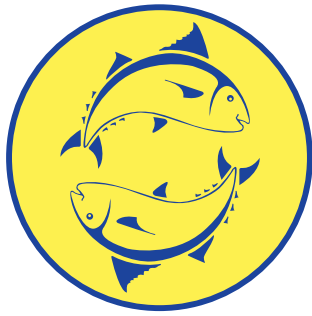


อลิอันซ์ ซีล็ค ฟู้ดส์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ASFI)

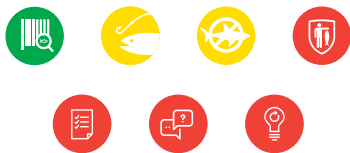


41.20

ในขณะที่บริษัทนี้เกี่ยวข้องกับ บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล อลิอันซ์ ฟู้ด อินโดนีเซีย (PTIAFI) แต่ทั้งสองบริษัทมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญในแหล่งที่มาของปลาก่อนำ และวิธีการทำประมง นี่เป็นเหตุผลที่คะแนนของ ASFI ต่ำกว่าคะแนนของ PTIAFI (66.88) เป็นอย่างมาก นโยบายของบริษัทนี้ระบุว่าบริษัทจัดหาวัตถุดิบปลาก่อนำที่อ่าวแถบกึ่งแบบสดและแช่แข็ง ปลาก่อนำครีมห้าง และปลาโอลาย แต่ไม่ได้ระบุว่าจัดหาวัตถุดิบที่มาจากเรือประมงที่ใช้วิธีการทำประมงที่รับผิดชอบ นโยบายภายในบริษัทจำเป็นต้องปรับปรุงให้มีความหนักแน่นขึ้นเป็นอย่างมาก และบริษัทมีการตอบคำถามที่ชัดเจนเมื่อถามถึงการขนถ่ายสัตว์น้ำกลางทะเล บริษัทยังต้องดำเนินการปรับปรุงพัฒนาอีกกว่าจะขึ้นไปถึงระดับเดียวกันกับบริษัทเครือข่ายกันในประเทศอินโดนีเซีย



ซีทรด แคนนิ่ง



41.06

เกือบจะตกอันดับในการประเมินครั้งนี้ บริษัทได้แสดงเอกสารหลักฐานการตรวจสอบย้อนกลับและการตรวจสอบโดยคนกลาง แต่ในหมวดอื่นๆ นั้นได้คะแนนแย่มาก บริษัทใช้ปลาคุณภาพต่ำ กุ้งแช่เป็นส่วนใหญ่ รวมทั้งปลาคุณภาพต่ำหรือบางส่วนจากเรือประมงอวนล้อมร่วมกับเครื่องมือล่อปลาที่ทำลายล้าง บริษัทได้อ้างว่ามีนโยบายภายในแต่ไม่ได้แสดงเอกสารให้กับกรีนพีซ ดังนั้น ข้อกล่าวอ้างหลายประเด็นจึงไม่สามารถพิสูจน์ได้ ที่สำคัญก็คือ บริษัทจะต้องปรับปรุงการดำเนินงานในทุกๆ ด้านที่ทำได้ ซึ่งยังมีความหวังอยู่บ้างเนื่องจากบริษัทได้แสดงเจตนาจริงในการจัดหาวัตถุดิบปลาคุณภาพดีร้อยละ 30 ของสินค้าจากการทำประมงเปิดวัตุดิบภายในระยะเวลา 2 ปี ซึ่งทางเรา และมหาสมุทร หวังเป็นอย่างยิ่งว่าบริษัทจะทำตามเจตนาจริงนั้น

บริษัทที่ไม่เข้าร่วมการสำรวจ – ล้มเหลว

บริษัทต่อไปนี้ไม่ได้เข้าร่วมในการสำรวจ และมีข้อมูลที่เปิดเผยต่อสาธารณะผ่านทางอินเทอร์เน็ตไม่เพียงพอ อันนำไปสู่ความไม่น่าเชื่อถือ ของการจัดหาวัตถุดิบปลาคุณภาพดีในเรื่องของการตรวจสอบย้อนกลับ ความยั่งยืน และความเป็นธรรมต่อสังคม



บิ๊กฟิช ฟู้ดส์ คอร์ป

ล้มเหลวในการเข้าร่วมการสำรวจ
ถึง 2 ปีซ้อน และตกอันดับในปีนี้



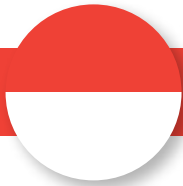
ซันมาร์โน ฟู้ดสเฟรียร์

ล้มเหลวในการเข้าร่วมการสำรวจถึง 2 ปี
ซ้อน และตกอันดับในปีนี้

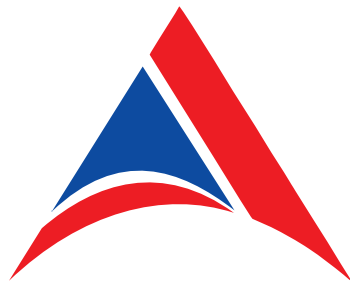


เปอร์เม็กซ์ โปรติวเซอร์ แอนด์ เอ็กพอร์เตอร์ คอร์ป

ล้มเหลวในการเข้าร่วมการสำรวจถึง
2 ปีซ้อน และตกอันดับในปีนี้



ประเทศอินโดนีเซีย



บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล อลิอันซ์ ฟู้ดส์ อินโดนีเซีย



68.88

เป็นบริษัทที่ได้คะแนนสูงสุดนำหน้าบริษัททั้งหมดที่เข้าร่วมการจัดอันดับ และควรได้รับการยกย่องว่าเกือบขึ้นถึงระดับ “ดี” เป็นบริษัทลูกของบริษัท อลิอันซ์ ซีล็ค อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล ซึ่งเป็นบริษัทของอินโดนีเซียที่มีสำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่ในประเทศฟิลิปปินส์ จากนโยบายภายในด้านการจัดซื้อปลาทูน่าที่ ออกมาเมื่อเดือนกรกฎาคม 2559ระบุว่าบริษัทจะ “ดำเนินการไปสู่การจัดหา วัตถุดิบจากเรือประมงที่จับปลาทูน่าฝูงอิสระ หรือใช้เครื่องมือล่อปลาหรือซึ่ง ที่ไม่ทำให้สัตว์น้ำเข้าไปติด” และบริษัท “จะไม่ใช้วัตถุดิบจากเรืออวนล้อมที่มี การขนส่งสัตว์น้ำกลางทะเล” นโยบายยังระบุอีกด้วยว่าจะสนับสนุนการประมง เปิดตลาดหากเป็นไปได้ เนื่องจากเป็นทางเลือกที่รับผิดชอบดีกว่าในการทำ ประมงปลาทูน่า เป็นที่น่าสนใจว่าบริษัทนี้ดำเนินการได้ก้าวไกลกว่านโยบาย ที่ตนตั้งไว้ คือมีการจัดหาแหล่งวัตถุดิบที่รับผิดชอบที่สุดในเหล่าบรรดา บริษัทที่ทำการสำรวจในรายงานฉบับนี้ ซึ่งก็คือใช้วัตถุดิบปลาทูน่าที่มา จากการใช้เบ็ดตวัดทั้งหมด 100% จากมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตกและ แปซิฟิกกลาง บริษัทนี้ยังคิดค้นการใช้ปลาเหยื่อที่ยั่งยืน ซึ่งสายพันธุ์ปลา เหยื่อที่ต้องการมักจะถูกจับหมดแล้วทั่วโลก ทั้งนี้ การดำเนินการขั้นต่อไป คือการประกาศนโยบายสู่สาธารณะ และที่เข้มข้นกว่านั้นคือการห้ามการล่า หูฉลาม ห้ามการขนถ่ายสัตว์น้ำในทะเล มีการคุ้มครองแรงงานอย่างชัดเจน และเรียกร้องให้มีการปกป้องและสนับสนุนพื้นที่อนุรักษ์ทางทะเล อย่างไรก็ตาม การดำเนินการหรืออย่างยั่งยืนในปัจจุบันได้สร้างมาตรฐานให้กับบริษัทอื่น ในภูมิภาคนี้ได้ดำเนินการตาม



บริษัท ชิตรา ราชา อัมพัต แคนนิ่ง และบริษัท เดโฮ แคนนิ่ง

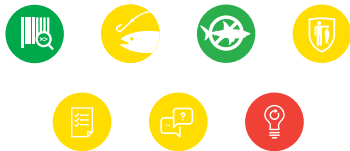


62.51

เป็นบริษัท 2 แห่งภายใต้การบริหารเดียวกัน มีการดำเนินการ จัดอยู่ในอันดับที่ดีในปีนี้ การจัดหาวัตถุดิบในปัจจุบันของบริษัท มีความรับผิดชอบสูง คือวัตถุดิบปลาทูน่ามาจากการจับ แบบเบ็ดตวัด 100% จากมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตกและ แปซิฟิกกลาง (เกือบทั้งหมดเป็นปลาทูน่าทองแถบ) อย่างไรก็ตาม บริษัทนี้ยังมีข้อบกพร่องในเรื่องของความโปร่งใสและการ ประกาศนโยบายจัดหาวัตถุดิบปลาทูน่าให้สาธารณะทราบ ทางบริษัทจำเป็นต้องบรรจุกระบวนการจัดหาวัตถุดิบไว้ใน นโยบาย เปิดเผยมากยิ่งขึ้น และสื่อสารกับผู้บริโภคให้ชัดเจน ผ่านทางบรรจุภัณฑ์และเว็บไซต์ที่บริษัทควรจะมีเป็นของตัวเอง



บริษัท สมุทร มัตริรี เซนต์ซ่า

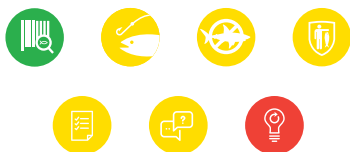


58.59

เป็นบริษัทที่อยู่ในระดับเดิมในระยะ 2 ปีที่ทำการจัดอันดับ บริษัทได้นำเอกสารที่แสดงเกือบทั้งห่วงโซ่อุปทานมาเป็นหลักฐาน โดยมีรายชื่อของเรือประมง (รวมทั้งวิธีการทำประมง) และรายชื่อบริษัทผู้ซื้อสินค้าในต่างประเทศ ประมาณร้อยละ 40 ของวัตถุดิบปลากุ้งนำมาจากวิธีการทำประมงที่ค่อนข้างรับผิดชอบ อันได้แก่ เบ็ดตวัด และเบ็ดมือ ในขณะที่บริษัทนี้กำลังจะกลายเป็นผู้เล่นสำคัญที่จะส่งเสริมการเปลี่ยนแปลงไปสู่ความยั่งยืนและการตรวจสอบย้อนกลับได้ บริษัทยังจำเป็นต้องแก้ไขปัญหาวัตถุดิบในส่วนที่เหลือที่มาจากการทำประมงอวนล้อมที่ใช้เครื่องมือล่อปลาหรือซั้ง (FAD) ซึ่งควรจะเดินหน้าด้วยการประกาศนโยบายสาธารณะที่มีมาตรฐานในการคุ้มครองแรงงานที่เข้มแข็งขึ้น



บริษัท ซินาร์ เพียวฟู้ดส์ อินเตอร์เนชั่นแนล



51.64

ใช้วัตถุดิบปลากุ้งน้ำทองแถบและปลากุ้งน้ำครีบเหลืองประมาณร้อยละ 30 จากเบ็ดตวัด เพื่อเป็นการยืนยัน ทางบริษัทได้แสดงรายชื่อเรือประมงและเครื่องมือประมงที่จดทะเบียนอย่างไรก็ตาม ทางบริษัทควรมีผู้ตรวจสอบอิสระที่ทำการตรวจสอบย้อนกลับและการปฏิบัติต่อแรงงานอย่างสมบูรณ์ซึ่งไม่ใช่แค่ความปลอดภัยทางอาหารเท่านั้น บริษัทมีนโยบายในการจัดหาวัตถุดิบประกาศต่อสาธารณะ และส่งเสริมให้เรือประมงจดทะเบียนเครื่องมือล่อปลา หรือเลิกใช้เครื่องมือล่อปลาส่วนกรีนพีซสนับสนุนให้บริษัทใช้วัตถุดิบที่มาจากเรือประมงเบ็ดตวัดหรือเรืออวนล้อมที่ไม่ใช้เครื่องมือล่อปลาเท่านั้น



บริษัท อาร์ดี แปซิฟิก อินเตอร์เนชั่นแนล

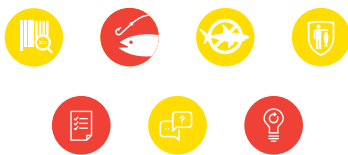


50.43

เป็นบริษัทลูกของ อาร์ดี คอร์ปอเรชั่น ซึ่งมีสำนักงานใหญ่อยู่ที่กรุงมะนิลาทางบริษัทกล่าวอ้างว่าร้อยละ 52 ของวัตถุดิบปลาก่อนำนั้นมาจากเรืออวนล้อมปลาฝูงอิสระ แต่ไม่สามารถหาหลักฐานที่เพียงพอมาพิสูจน์ข้อกล่าวอ้างนั้นได้ เอกสารบางรายการระบุว่า มีปลาก่อนำที่มาจากวิธีจับแบบเบ็ดตวัดเข้ามาอยู่ในห่วงโซ่อุปทาน แต่ไม่ทราบจำนวน บริษัทควรจะเลิกใช้ปลาก่อนำตาโตที่คิดเป็นสัดส่วนจำนวนน้อย และเปลี่ยนการใช้ปลาก่อนำครีบเหลืองที่คิดเป็นสัดส่วนจำนวนพอสมควร ให้เป็นปลาก่อนำท้องแถบแทน บริษัทยังระบุว่า จะออกนโยบายจัดหาวัตถุดิบปลาก่อนำภายในหนึ่งปี ซึ่งกรีนพีซหวังเป็นอย่างยิ่งว่า บริษัทจะประกาศนโยบายที่ชัดเจนเช่นเชิงออกมา โดยมีการห้ามอย่างชัดเจนไม่ให้ใช้วัตถุดิบที่มาจากกระบวนการทำลายสัตว์น้ำกลางทะเลและห้ามการล่าหูดลามมีประกาศอย่างชัดเจนในการสนับสนุนพื้นที่คุ้มครองทางทะเล รวมทั้งสัญญาว่าจะเปลี่ยนมาใช้วัตถุดิบจากวิธีการประมงที่ยั่งยืนกว่าเดิม



บริษัท อนกา ทูน่า อินโดนีเซีย



41.58

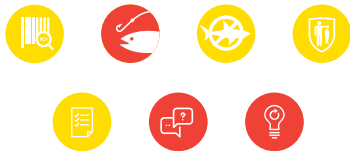
ทำคะแนนได้เฉลี่ยระดับผ่าน และยังคงมีการปรับปรุงอีกมาก จุดแข็งของบริษัทคือมีการประกาศนโยบายเรื่องปลาก่อนำสู่สาธารณะและพยายามให้ข้อมูลกับผู้ซื้อสินค้าส่วนด้านอื่นๆ บริษัทยังคงไม่คืบหน้าในทุกหมวดการประเมิน เช่น บริษัทไม่มีความยั่งยืนอย่างยั่งยืนทั้งยังไม่มีความมาตรฐานการคุ้มครองแรงงาน บริษัทควรจะมีโปร่งใสในการตรวจสอบย้อนกลับได้ และจัดให้มีการดำเนินงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการติดตามตรวจสอบ และสุดท้าย บริษัทจัดซื้อวัตถุดิบปลาก่อนำจากหลายแหล่ง มีทั้งปลาก่อนำท้องแถบ ปลาก่อนำตาโต ปลาก่อนำครีบเหลือง และปลาก่อนำครีบยาวที่จับมาจากมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตก และมหาสมุทรอินเดีย ในขณะที่บริษัทจะต้องปรับเปลี่ยนการจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งที่มีความสมบูรณ์มากกว่านี้ให้ได้อย่างรวดเร็ว บริษัทควรจะได้รับคำชมเชยในการใช้ปลาก่อนำบางส่วนที่มาจากการทำประมงด้วยเบ็ดตวัด เบ็ดรอก และเบ็ดมือที่มีความน่าเชื่อถือ ซึ่งเป็นวิธีที่รับผิดชอบมากกว่าปลาก่อนำส่วนที่เหลือที่มาจากประมงอวนล้อมร่วมกับเครื่องมือล่อปลาหรือซั้ง กรีนพีซเรียกร้องให้บริษัทยึดมั่นใช้วิธีการประมงที่รับผิดชอบเหล่านี้ให้ได้เต็มที่มากขึ้น รวมทั้งยุติการจับปลาก่อนำตาโตโดยทันที



P.T. BALIMAYA PERMAI
FOOD CANNING INDUSTRY

33.06

บริษัท บาหลิมายา เปอร์มัย ฟู้ด แคนนิ่ง อินดัสตรี

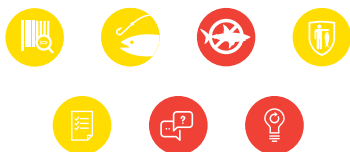


ไม่ผ่านการประเมินจัดอันดับในปีนี เนื่องจากความไม่ยั่งยืนในการจัดหาแหล่งปลากุน้ำในปัจจุบันเป็นหลัก บริษัทใช้วัตถุดิบจากมหาสมุทรอินเดียเท่านั้น โดยหลักๆ เป็นปลากุน้ำครีบยาวและปลากุน้ำครีบเหลือง ซึ่งเป็นแหล่งประมงที่ไม่อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ในขณะที่บริษัทใช้ปลากุน้ำบางอย่างที่จับด้วยวิธีการประมงอย่างรับผิดชอบ แต่ก็ยังเป็นปริมาณน้อยมากเมื่อเทียบกับวัตถุดิบจำนวนมหาศาลที่จับมาจากวิธีการประมงทำลายล้าง เช่น เบ็ดราวที่จับปลากุน้ำครีบยาว บริษัทจำเป็นต้องมีนโยบายจัดหาวัตถุดิบปลากุน้ำที่เข้มแข็งและประกาศสู่สาธารณะ รวมทั้งให้ข้อมูลที่ถูกต้องกว่าปลากุน้ำนั้นจับมาจากแหล่งใดให้มากยิ่งขึ้น



30.47

บริษัท มายา มุนคาร์



ไม่ผ่านการประเมินจัดอันดับในปีนี้บริษัทใช้วัตถุดิบถึงร้อยละ 85 จากมหาสมุทรอินเดียที่มีปลากุน้ำเหลืออยู่น้อย วัตถุดิบส่วนที่เหลือมาจากมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตกกลาง บริษัทผลิตปลากุน้ำกึ่งแอมป์ ปลากุน้ำครีบเหลือง ปลากุน้ำครีบยาว และปลาโอดำโดยอ้างว่าจับปลากุน้ำครีบเหลืองและปลาโอดำด้วยวิธีเบ็ดตวัด (ซึ่งถือเป็นวิธีการทำประมงที่รับผิดชอบ) อย่างไรก็ตาม เอกสารที่นำมาพิสูจน์เป็นหลักฐานอ้างถึงนั้นไม่เพียงพอ นอกจากนี้ บริษัทยังอ้างว่าใช้ปลากุน้ำครีบยาวที่จับมาด้วยวิธีเบ็ดมือแต่ไม่สามารถแสดงเอกสารเพื่อสนับสนุนการกล่าวอ้างนั้นได้ ทั้งนี้ ทางกรีนพีซยังเห็นว่าบริษัทนี้มีการพัฒนาขึ้นในเกณฑ์กระบวนการติดตามตรวจสอบย้อนกลับและความยั่งยืน แต่ก็ยังต้องมีการปรับปรุง เมื่อบริษัทยังไม่สามารถผ่านเกณฑ์การประเมินในข้ออื่นๆ ได้ บริษัทก็จำเป็นต้องดำเนินการอีกมากเพื่อพัฒนาอันดับของตน

โรงงานผลิตปลากระป๋องที่ไม่เข้าร่วมการจัดอันดับ – ล้มเหลว

บริษัทต่อไปนี้ไม่ได้เข้าร่วมในการสำรวจ และมีข้อมูลที่เปิดเผยต่อสาธารณะผ่านทางอินเทอร์เน็ตไม่เพียงพอ อันนำไปสู่ความไม่น่าเชื่อถือ ของการจัดหา วัตถุประสงค์ปลากูน่าในเรื่องของการตรวจสอบย้อนกลับ ความยั่งยืน และความเป็นธรรมต่อสังคม



PT. DELTA PASIFIC INDOTUNA

บริษัท เดลต้า แปซิฟิก อินโดนีเซีย

เข้าร่วมในการสำรวจในปีที่แล้ว แต่ไม่ได้เข้าร่วมและตกอันดับในปีนี้



บริษัท อวิล่า พรีมา อินทรา มาคิมูร์

ล้มเหลวในการเข้าร่วมการสำรวจ ถึง 2 ปีซ้อน และตกอันดับในปีนี้



บริษัท บานยู วางจ์ แคนเนอรี อินโดนีเซีย

ล้มเหลวในการเข้าร่วมการสำรวจ ถึง 2 ปีซ้อน และตกอันดับในปีนี้



บริษัท คาร์วิน น่า ตรีจายา มาคิมูร์

ล้มเหลวในการเข้าร่วมการสำรวจ ถึง 2 ปีซ้อน และตกอันดับในปีนี้



บริษัท จุยฟา อินเตอร์ เนชั่นแนล ฟู้ดส์

เป็นบริษัทอินโดนีเซียที่จัดหา วัตถุประสงค์ให้กับแบรนด์ Chicken of the Sea ของไทยยูเนียนซึ่ง จัดจำหน่ายอยู่ในสหรัฐอเมริกา ล้มเหลวในการเข้าร่วมการสำรวจ ถึง 2 ปีซ้อน และตกอันดับในปีนี้ บริษัท ซีวี แปซิฟิก ฮาร์เวสต์



บริษัท พีที มีเดียน ทรอปิคอล แคนนิ่ง

การจัดอันดับในปีนี้เป็นครั้งแรกที่ได้เชิญบริษัท พีที มีเดียน ทรอปิคอล แคนนิ่ง และถือว่าเป็นโอกาสที่ดีสำหรับบริษัทผู้ผลิตกูน่าแห่งนี้จะมี ส่วนร่วมในกระบวนการสำรวจ แต่ บริษัท พีที มีเดียน ทรอปิคอล แคนนิง ไม่ได้รับการส่งคำตอบและไม่มี ส่วนร่วมในการจัดลำดับความยั่งยืน ในครั้งนี้ และผลคะแนนจึงจัดอยู่ใน ลำดับล้มเหลวในการจัดอันดับในปีนี้



บริษัท ซีวี แปซิฟิก ฮาร์เวสต์

ล้มเหลวในการเข้าร่วมการสำรวจ ถึง 2 ปีซ้อน และตกอันดับในปีนี้



ประเทศไทย

51.99



ท็อปส์ ซูเปอร์มาร์เก็ต



ผลิตโดย ไทยยูเนียน (บริษัท ที โอเอส จำกัด) จัดอยู่ในอันดับสูงสุดเมื่อเทียบกับบริษัทไทยอื่นๆ ที่เข้าร่วมการสำรวจในรายงานฉบับนี้ ถึงแม้ว่าจะมีคะแนนโดยรวมที่ไม่น่าประทับใจ บริษัทได้มีการพัฒนาขึ้นอย่างรวดเร็วนับตั้งแต่ปีที่แล้วและมีคะแนนนำแบรนด์ที่ซีซีซึ่งเป็นคู่แข่งสำคัญคือปัสชูเปอร์มาร์เก็ต จัดหาวัตถุดิบปลาทูน่าจากบริษัท ไทย ยูเนียน ฟูดส์ (ทียูเอฟ) แต่ได้คะแนนสูงกว่าทียูเอฟเนื่องจากความมีมาตรฐานที่สูงกว่าปีที่แล้ว บริษัทใช้ปลาทูน่าที่จับมาด้วยวิธีประมงทำลายล้าง แต่ในปีนี้คือปัส ได้นำคำแนะนำของเราจากรายงานฉบับปีที่แล้วไปใช้ จนบัดนี้ใช้วัตถุดิบเฉพาะที่จับมาจากรีประมงอวนล้อมแบบไร้เครื่องมือล่อปลา (ปลาโอด้าจากเรือประมงเวียดนาม) และทางซูเปอร์มาร์เก็ตได้นำเสนอเอกสารเพื่อสนับสนุนข้อกล่าวอ้างวิธีการทำประมงที่รับผิดชอบอย่างมากนี้ อย่างไรก็ตามก็ยังคงเป็นเพียงการปฏิบัติดำเนินงานที่ดีในปัจจุบันแต่ยังไม่มี การบรรจุอยู่ในนโยบายของบริษัท ทางบริษัทยังได้นำเสนอรายงานฉบับล่าสุดของศูนย์พัฒนาการประมงแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หรือ SEAFDEC ที่ระบุว่ามวลปลาโอด้าในมหาสมุทรอินเดียนั้นอยู่ในสภาวะการทำประมงเกินขนาดเพียงใด ในขณะที่มวลปลาทางฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิกนั้นไม่ได้มีการทำประมงเกินขนาด เราได้เรียกร้องให้บริษัทจัดทำนโยบายจัดหาวัตถุดิบปลาโอด้าจากแหล่งทำประมงในมหาสมุทรแปซิฟิกเท่านั้น หรือที่ต่ำกว่านั้นคือใช้ปลาทูน่าท้องแถบแทนคือปัสยังมีแผนงานที่จะขยายงานซึ่งจะดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในสิ้นปีในการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค การตัดสินใจ และความโปร่งใส รวมทั้งวางแผนที่จะใช้ซูเปอร์มาร์เก็ตของตนในการสื่อสารโดยตรงกับผู้บริโภค เรื่องผลิตภัณฑ์ปลาทูน่าของตน อย่างไรก็ตาม บริษัทควรระมัดระวังเป็นอย่างยิ่งกับซัพพลายเออร์และต้องทำให้มั่นใจว่าปัญหาที่เกิดขึ้นกับทียูเอฟเมื่อเร็วๆ นี้ จะไม่ส่งผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ที่จัดซื้อโดยคือปัส นอกจากนี้คือปัสยังต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการคุ้มครองแรงงานที่มากขึ้นกว่านี้ และต้องระวังเป็นอย่างมากในเรื่องของการตรวจสอบการปฏิบัติตามต่อแรงงานในห่วงโซ่อุปทานด้วย



50.47

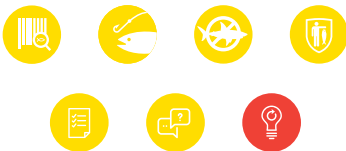
ทีซีบี



ผลิตโดย บริษัท ทรอปิคอล แคนนิ่ง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) มีมาตรการตรวจสอบย้อนกลับที่รัดกุมอยู่แล้ว โดยไม่รับวัตถุดิบที่มีการขนถ่ายสัตว์น้ำกลางทะเล และมีนโยบายคุ้มครองแรงงานที่เข้มแข็ง ซึ่งเป็นพื้นฐานที่ (เราหวังว่า) จะยังให้เกิดการปฏิรูปในทางที่ดีในอนาคต แต่น่าเสียดายที่บริษัทกลับล้มเหลวในเรื่องความยั่งยืนเนื่องจากไม่มีการใช้ปลาทูน่าท้องแถบ (มีเพียงปลาทูน่าครีบน้ำเงินและปลาโอด้า) ทั้งยังใช้วัตถุดิบที่มาจากวิธีการทำประมงทำลายล้างเพียงอย่างเดียว อันได้แก่ อวนล้อมร่วมกับเครื่องมือล่อปลา หากบริษัทสามารถแก้ปัญหานี้ได้ และผลักดันให้เกิดการปฏิรูปในอุตสาหกรรมบริษัทมีแนวโน้มที่จะก้าวกระโดดขึ้นอันดับได้ โดยมีข้อแม้ว่าจะต้องมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ที่แน่นอนในด้านนโยบายและแนวทางการปฏิบัติ



คิงส์คิทเชน



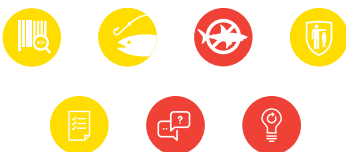
47.07

ผลิตโดย บริษัท พรเมียร์ มาร์เก็ตติ้ง จำกัด ควรได้รับการยกย่องเนื่องจากใช้วัตถุดิบ 100% เป็นปลาทูน่าครีมหลึ่งที่มาจากเบ็ดเตล็ดซึ่งเป็นวิธีทำประมงที่ดีที่สุด ในขณะที่ปลาทูน่าครีมหลึ่งมีมวลปลาในธรรมชาติอยู่จำนวนน้อยกว่าปลาทูน่าท้องแถบหลายเท่า หากบริษัทตั้งใจที่จะใช้วัตถุดิบเฉพาะปลาทูน่าครีมหลึ่งผลิตเป็นปลาทูน่ากระป๋องและปลาทูน่าในซองแล้วอย่างน้อยทางบริษัทควรที่จะยกเลิกปลาที่มาจากมหาสมุทรอินเดียซึ่งกำลังอยู่ในสภาพย่ำแย่ แล้วเปลี่ยนมาใช้ปลาทูน่าที่มาจากมหาสมุทรแปซิฟิกแทน แม้ว่าแบรนด์นี้จะแสดงให้เห็นว่าใช้ปลาที่มาจากวิธีการทำประมงที่ดี แต่มีคะแนนรวมที่ไม่ดีนัก เนื่องจากขาดนโยบายการจัดหาวัตถุดิบปลาทูน่าขาดหลักฐานการตรวจสอบการดำเนินงานจากผู้ตรวจสอบอิสระที่ไม่ใช่รัฐบาล และมีความโปร่งใสต่อผู้บริโภคน้อยมาก

43.09



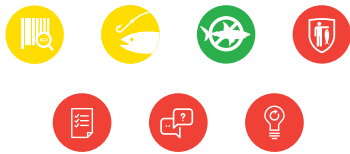
โอเชียนเวฟและซีเล็ค



เป็นแบรนด์ของ ไทยยูเนียน ฟู้ดส์ (บริษัท ที โอลด์อิง จำกัด) ได้คะแนนโดยรวมที่ไม่ดีนักแต่ยังไม่ตกเกณฑ์ บริษัทได้ลงทุนในการพัฒนาเว็บไซต์ที่ทันสมัยได้รวมทั้งมีเรื่องของความยั่งยืน และการคุ้มครองแรงงาน อย่างไรก็ตามส่วนใหญ่อีกก็เป็นเพียงแค่แผนดำเนินการซึ่งยังต้องรอกันต่อไปว่าบริษัทจะดำเนินการในเรื่องเหล่านี้ได้บรรลุตามเป้าหมายหรือไม่ อย่างไรก็ตามขณะนี้ยูเอฟโอได้พ้นตัวเองจากการตกเป็นข่าวจาวไปสู่การดำเนินงานอย่างยั่งยืนรวมทั้งการปฏิบัติต่อลูกเรือบนเรือประมงที่ส่งวัตถุดิบให้กับยูเอฟโอและทางเราหวังว่าบริษัทจะสามารถพลิกโฉมตัวเองได้ในที่สุด ในฐานะที่ยูเอฟโอบริษัทผลิตปลาทูน่าที่ใหญ่ที่สุดในโลก การใช้วัตถุดิบปลาทูน่าท้องแถบทั้งหมด 100% จากเรืออวนล้อมร่วมกับเครื่องมือล่อปลาเพื่อผลิตเป็นสินค้าแบรนด์ของไทยนั้นย่อมถือว่าเป็นปัญหามากขึ้นเนื่องจากวิธีการทำประมงเป็นแบบทำลายล้าง ในอดีต ยูเอฟโอมีจุดยืนที่คลุมเครือในเรื่องของการขนถ่ายสัตว์น้ำ เนื่องจากเมื่อก่อนอ้างว่าได้ห้ามการขนถ่ายสัตว์น้ำกลางทะเลแล้วทั้งหมด 100% แต่ภายหลังพบว่าห้ามการขนถ่ายนี้ใช้กับเรือประมงเพียงส่วนเล็กน้อยเมื่อเทียบกับฝูงเรือทั้งหมดในปีนั้น บริษัทไม่สามารถแสดงหลักฐานที่พิสูจน์ได้ว่ามีผู้สังเกตการณ์ประจำเรือคอยตรวจสอบการขนถ่ายสัตว์น้ำทั้งหมด 100% ตามที่กล่าวอ้างไว้ ทั้งนี้ บริษัทจะต้องปรับปรุงพัฒนาการปฏิบัติการณ์ให้ทั่วถึงครอบคลุมทุกอย่างที่เกี่ยวข้อง หากต้องการเป็นผู้นำในอุตสาหกรรมในอนาคต



โรซ่า โดย บริษัท ไฮคิว ผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด

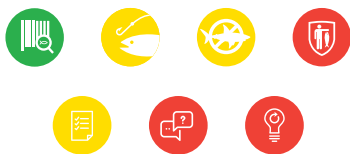


42.73

อ้างว่าบริษัทใช้วัตถุดิบปลาโอดำในผลิตภัณฑ์ของตนโดยไม่ใช้เครื่องมือล่อปลา แต่ไม่มีเอกสารแสดงยืนยันเพื่อสนับสนุนข้อมูลดังกล่าว บริษัทควรได้รับการยกย่องในเรื่องการปฏิรูปนโยบายการจัดหาวัตถุดิบ และการห้ามใช้วัตถุดิบที่มีการขนถ่ายสัตว์น้ำกลางทะเลอย่างเข้มงวด นอกจากนี้คะแนนที่ได้ไปหลายคะแนนในหมวดที่เกี่ยวข้อกับด้านกฎหมายแล้ว โรซ่ายังดำเนินการหลายอย่างในอีกหลายๆ ด้าน และควรจะหาเอกสารหลักฐานการทำประมงแบบไม่ใช้เครื่องมือล่อปลา เพื่อให้ได้รับคะแนนเต็มในเรื่องความยั่งยืน



นาอูทิลัสและซีครานัน

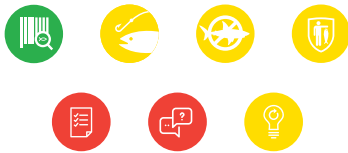


41.06

ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ของ บริษัท พัทยาฟู๊ด อินดัสตรี จำกัด เกือบจะไม่ผ่านเกณฑ์การจัดอันดับ ปัญหาสำคัญที่สุดคือใช้ปลาทูน่าทองแถบและปลาทูน่าครีบลีโง่ที่มาจากการทำประมงแบบบวบล้อมโดยใช้เครื่องมือล่อปลาที่ทำลายล้างเพียงอย่างเดียว บริษัทยังไม่สามารถแสดงเอกสารหลักฐานเพื่อพิสูจน์ความเป็นธรรมต่อสังคม มีการนำเสนอเอกสารข้อมูลให้กับผู้บริโภคที่ไม่เพียงพอ และไม่สามารถขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงในอุตสาหกรรมได้ ถึงกระนั้น บริษัทควรได้รับการยกย่องในเรื่องการลงประกาศนโยบายเรื่องปลาทูน่าในเว็บไซต์ ซึ่งครอบคลุมทั้งสองแบรนด์ อย่างไรก็ตาม นโยบายของบริษัทไม่ได้หนักแน่นอย่างที่กล่าวอ้างไว้ อีกทั้งบริษัทยังสามารถปรับปรุงแก้ไขนโยบายโดยการแก้ไขข้อความใหม่ รวมทั้งมีมาตรฐานที่เข้มแข็งมากขึ้น



เทสโก้ โลตัส หรือ บริษัท เอก-ชัย ดิสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด

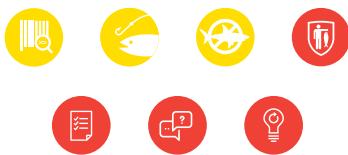


40.89

ควรจะได้รับคะแนนที่สูงกว่านี้หากบริษัทแม่ คือ เทสโก้ นำเอาการดำเนินการตามมาตรฐานที่ดีเรื่องปลากระป๋องของซูเปอร์มาร์เก็ตที่มีฐานอยู่ที่ประเทศอังกฤษมาใช้กับเทสโก้ โลตัส ในประเทศไทยด้วย เป็นที่น่าเสียดายที่บริษัทมีการจัดหาวัตถุดิบปลาน้ำจืดสำหรับภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ได้ไม่เป็นที่น่าพอใจเพื่อขายให้กับผู้บริโภคนอกประเทศอังกฤษ และนโยบายของเทสโก้ในประเทศไทยก็แตกต่างจาก เทสโก้ โลตัส อีกด้วย บริษัทซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการผลิตสินค้าในแบรนด์ของตัวเองจากซัพพลายเออร์หลัก 2 แห่ง คือ บริษัท พัทธยาฟู้ด อินดัสตรี จำกัด และบริษัท ยูนิคอร์ด จำกัด (มหาชน) ซึ่งคะแนนรวมของบริษัท 2 แห่งนี้มีความแตกต่างกันเพียงน้อยนิด โดย บริษัท พัทธยาฟู้ด อินดัสตรี จำกัด จะจัดหาวัตถุดิบปลาน้ำจืดทั้งหมด 100% จากการทำประมงด้วยวิธีที่ดีกว่า ในขณะที่ บริษัท ยูนิคอร์ด จำกัด (มหาชน) ก็ใช้ปลาน้ำจืดทั้งหมดเป็นหลักแต่ยังมีอยู่จำนวนหนึ่งที่เป็นปลาน้ำจืดสายพันธุ์อื่นที่อุดมสมบูรณ์น้อยกว่า น่าเสียดายที่ซัพพลายเออร์ทั้ง 2 แห่ง ยังส่งสินค้าปลาน้ำจืดที่จับด้วยวิธีอวนล้อมร่วมกับเครื่องสูบลำให้กับเทสโก้ โลตัส หากจะมีจุดเด่นอยู่บ้างสำหรับบริษัทนี้ก็คือ เป็นบริษัทแห่งเดียวที่ไม่ตกเกณฑ์ในหมวด “การขับเคลื่อนให้เกิดการเปลี่ยนแปลง” ผ่านทางการขับเคลื่อนระดับโลกที่บริษัทแม่ ซึ่งก็คือ เทสโก้ ได้ดำเนินการไว้



เอโรและเซฟแพ็ค แบรินด์ประจำห้างของ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ซื้อกิจการโดย บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

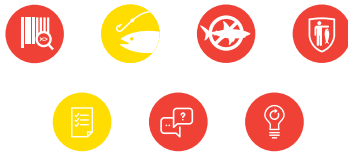


40.00

เกือบจะไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินในปีนี้ บริษัทใช้ปลาน้ำจืดทั้งหมดและปลาน้ำจืดครึ่งหนึ่งทั้งหมด 100% ที่มาจากอวนล้อมร่วมกับเครื่องมือสูบลำซึ่งเป็นวิธีการทำประมงที่ทำลายล้าง บริษัทซื้อวัตถุดิบปลาน้ำจืดจาก บริษัท พัทธยาฟู้ด อินดัสตรี จำกัด (ซึ่งเป็นไปตามนโยบายของบริษัท พัทธยาฟู้ด อินดัสตรี จำกัด) แต่ไม่มีนโยบายการจัดหาวัตถุดิบเป็นของตัวเอง บริษัทได้รับคะแนนที่เย้ยในหมวดความเป็นธรรม/แรงงาน นโยบายการจัดหาวัตถุดิบ ความโปร่งใสต่อผู้บริโภค และการขับเคลื่อนให้เกิดการเปลี่ยนแปลง



อะยัม



34.88

ผลิตให้กับตลาดในประเทศไทยโดย ไทยยูเนียน ซึ่งไม่ได้เข้าร่วมการสำรวจอย่างเต็มที่และล้มเหลวในการจัดอันดับ แต่กรีนพีซก็ยังสามารถรวบรวมข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับบริษัท โดยได้รับข้อมูลที่เพียงพอจากเว็บไซต์บริษัทในเรื่องการจัดหาวัตถุดิบปลาทูน่าและผ่านทาง การสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่บริษัทในขณะที่บริษัทยังต้องมีการพัฒนาอีกมากโดยเฉพาะในเรื่องของการตรวจสอบย้อนกลับได้ ก็ยังมีสัญญาณบ่งชี้ว่าบริษัทจะมีการพัฒนาขึ้นในเร็ววัน คือจะมีการประกาศนโยบายเกี่ยวกับปลาทูน่าในปี 2560

บริษัทที่ไม่เข้าร่วมการสำรวจ – ลัมเหลว

บริษัทต่อไปนี้ไม่ได้เข้าร่วมในการสำรวจ และมีข้อมูลที่เปิดเผยต่อสาธารณะผ่านทางอินเทอร์เน็ตไม่เพียงพอ อันนำไปสู่ความไม่น่าเชื่อถือ ของการจัดหาวัตถุดิบปลาทูน่าในเรื่องของการตรวจสอบย้อนกลับ ความยั่งยืน และความเป็นธรรมต่อสังคม



บิกซ์ ผลิตโดย ไทยยูเนียน

ไม่ได้เข้าร่วมทั้งปีที่แล้วและปีนี้ และตกอันดับทั้ง 2 ปี การที่บริษัทใช้วัตถุดิบจากที่เยอฟนั้นทำให้ อยู่ในสถานะที่น่าเป็นห่วง



โฮมเฟรชมาร์ท ผลิตโดย ไทยยูเนียน

สำหรับ โฮมเฟรชมาร์ท ห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ ไม่ได้เข้าร่วมการสำรวจทั้งในปีที่ผ่านมาและปีนี้ และตกอันดับทั้ง 2 ปี เช่นเดียวกับบิกซ์ การที่บริษัทใช้วัตถุดิบจากที่เยอฟนั้นทำให้ อยู่ในสถานะที่น่าเป็นห่วง



ข้อเสนอแนะ

องค์ประกอบหลักของนโยบาย
การจัดหาวัตถุดิบปลากระป๋อง
ที่เน้นความยั่งยืนและความรับผิดชอบต่อสังคม

การทำให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจว่าปลากระป๋องมีการผลิตอย่างยั่งยืนและเป็นธรรมนั้น จะสามารถประสบความสำเร็จได้ก็ต่อเมื่อได้ตั้งเป้าหมายและกำหนดเวลาที่ชัดเจนแล้วเท่านั้น อันจะเป็นแนวทางในการดำเนินงานตามความมุ่งมั่นด้านความยั่งยืนของบริษัท การร่างและดำเนินการตามนโยบายจัดหาสินค้าอาหารทะเลที่ประสบความสำเร็จได้จะเป็นสิ่งที่ทำได้ง่าย ๆ หากมีการพิจารณาถึงขั้นตอนต่างๆ ดังนี้:

- ปรึกษากับผู้เชี่ยวชาญหรือองค์กรพัฒนาเอกชนที่มีธรรมาภิบาลก่อนร่างและอนุมัตินโยบาย
- มีการระบุข้อกำหนดการจัดหาวัตถุดิบที่ชัดเจนและละเอียด โดยใช้ภาษาที่มีการกำหนดกฎเกณฑ์
- มีการติดต่อซัพพลายเออร์ตั้งแต่ช่วงแรก และบังคับใช้สัญญาใหม่และสัญญาที่มีอยู่ทั้งหมด โดยให้มีการส่งมอบเฉพาะปลากระป๋องที่ตรงตามนโยบาย
- ประกาศนโยบายหลักสู่สาธารณะผ่านทางอินเทอร์เน็ต
- ฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ให้รู้จักเนื้อหาและปฏิบัติงานตามนโยบาย
- ส่งเสริมเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานตรงตามนโยบายเท่านั้น
- ดำเนินงานร่วมกับซัพพลายเออร์อยู่ตลอดเวลาในการหาทางเลือกที่ดีกว่า
- ดำเนินการทบทวนนโยบายและกระบวนการติดตามตรวจสอบอยู่เสมอ
- มีการตรวจสอบสินค้าว่ามีคุณสมบัติตรงตามนโยบายหรือไม่อยู่เสมอ

การปรับเปลี่ยนนโยบายและการดำเนินการจัดหาวัตถุดิบให้เป็นไปอย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคมนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงที่ดีต่อมหาสมุทรของเราที่จำเป็นต้องได้รับการดูแลในเรื่องต่างๆ ซึ่งได้รวบรวมเอาหัวข้อสำคัญที่พึงนำมาพิจารณาและไม่ถือเป็นรายการข้อกำหนดการจัดหาวัตถุดิบที่ครอบคลุมเรื่องทั้งหมดดังรายการต่อไปนี้

1

ความยั่งยืน

- จัดหาวัตถุดิบจากแหล่งมวลปลาที่น่าเชื่อถือที่มีการจัดการที่ดี มีความสมบูรณ์ (ไม่มีการทำประมงเกินขนาด เคยมีการทำประมงเกินขนาด หรือมวลปลาลดลง)
- จัดหาวัตถุดิบจากการทำประมงด้วยวิธีที่ดีที่สุดโดยมีการเลือกจับ และมีผลกระทบต่อสัตว์น้ำอื่น ๆ น้อยมากที่สุด (เช่น เบ็ดตวัด เบ็ดรอก)

2

การตรวจสอบย้อนกลับได้

- ให้แน่ใจว่าปลาน่าสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตั้งแต่เรือประมงไปจนถึงปลากระป๋องที่วางขายอยู่บนชั้นวางสินค้า
- มีการตรวจสอบประจำปี โดยผู้ตรวจสอบภายในและผู้ตรวจสอบอิสระที่เป็นกลาง ณ จุดหลักๆ ในห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งได้แก่ การสุ่มตรวจเรื่องความยั่งยืน และความรับผิดชอบต่อสังคมว่าเป็นไปตามข้อกำหนดที่บรรจุไว้ในนโยบายของบริษัท

3

สนับสนุนการปกป้องมหาสมุทร

- ให้การสนับสนุนอย่างเปิดเผยในการจัดตั้งพื้นที่อนุรักษ์ทางทะเล
- ไม่ใช้ปลาน่าที่มาจากพื้นที่อนุรักษ์ทางทะเล เช่น เขตทะเลหลวงในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันออกและแปซิฟิกกลาง พื้นที่อนุรักษ์ทางทะเลหรือพื้นที่คุ้มครองทางทะเลที่ประกาศจัดตั้งแล้ว หรือพื้นที่ห้ามทำประมง

4

ความเป็นธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม

- จัดหาวัตถุดิบจากการทำประมงในน่านน้ำของประเทศตนเองและมีการดำเนินงานที่โปร่งใสในประเทศของตนเองหากเป็นไปได้
- หากไม่สามารถหาได้ให้จัดหาวัตถุดิบจากบริษัทที่มั่นใจว่าประเทศที่ติดกับทะเลนั้นได้รับค่าตอบแทนทรัพยากรคืนไปในจำนวนที่เป็นธรรม
- ไม่ใช้วัตถุดิบจากบริษัทใดๆ ก็ตามที่เกี่ยวข้องกับการกดขี่แรงงานที่ผิดกฎหมาย
- หลีกเลี่ยงบริษัทที่ไม่สามารถยุติการใช้แรงงานบังคับ แรงงานเด็ก สภาพการทำงานที่กดขี่หรือไม่เป็นธรรม ได้อย่างน้อยที่สุดให้เลือกซื้อวัตถุดิบจากเรือประมง บริษัท โรงงานผลิตปลากระป๋องและแปรรูปสินค้า ที่ดำเนินงานโดยใช้มาตรฐานแรงงานสากลตามอนุสัญญาหลักขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ (ILO) อนุสัญญาของ ILO ฉบับที่ 188 ว่าด้วยงานในภาคการประมง ค.ศ. 2007
- กำหนดมาตรฐานที่ชัดเจนว่าแรงงานที่เกี่ยวข้อในห่วงโซ่อุปทานนั้นได้รับการคุ้มครองสิทธิมนุษยชน โดยให้ความสนใจเป็นอย่างยิ่งกับแรงงานข้ามชาติ



© Paul Hilton / Greenpeace

5

ความชอบด้วยกฎหมาย

- ไม่ใช้วัตถุดิบปลาน่าที่มีการข่มขู่สัตว์น้ำกลางทะเล
- ไม่ใช้วัตถุดิบปลาน่าที่มาจากรือประมงและ/หรือผู้ประกอบการที่ติดแบล็คลิสต์ที่ระบุไว้ในเว็บไซต์ <http://blacklist.greenpeace.org>
- จัดหาวัตถุดิบปลาน่าจากเรือประมงที่มีผู้สังเกตการณ์อิสระตรวจสอบอยู่ทั้งหมด 100%

6

การขับเคลื่อนให้เกิดการเปลี่ยนแปลง

- สนับสนุนโครงการศึกษาวิจัยและพัฒนาที่เกี่ยวข้องกับการประมงที่ยั่งยืน
- ทำงานร่วมกับภาคี (สหภาพแรงงาน, อุตสาหกรรมประมง, รัฐบาล, องค์กรพัฒนาเอกชน นักวิจัย) เพื่อพัฒนาการจัดการและความยั่งยืนของการประมงที่ตนเองรับวัตถุดิบมา
- สนับสนุนการเปลี่ยนแปลงการบริหารจัดการด้านการประมง

7


ข้อมูลสำหรับผู้บริโภคและการให้ความรู้

- ติดฉลากบนทุกผลิตภัณฑ์โดยระบุข้อมูลที่สำคัญ ได้แก่ แหล่งที่มาและวิธีการจับปลาน่า สายพันธุ์ปลาน่า และประเทศที่แปรรูปสินค้า
- จัดให้มีข้อมูลเพิ่มเติมในอินเทอร์เน็ตเรื่องสายพันธุ์ปลา ข้อมูลผลิตภัณฑ์ และข้อมูลเรื่องความยั่งยืน รวมทั้งในร้านค้าผ่านแผ่นพับโฆษณา และข้อมูล ณ จุดขาย

1. Pew Charitable Trusts, *Netting Billions: A Global Valuation of Tuna* (May 2, 2016).
2. The Pew Charitable Trusts. *Netting Billions: A Global Valuation of Tuna in the Western And Central Pacific Ocean*. Fact Sheet. (September 23, 2016.) <http://www.pewtrusts.org/en/research-and-analysis/fact-sheets/2016/09/netting-billions-a-valuation-of-tuna-in-the-western-and-central-pacific-ocean>
3. The IUCN Red List of Threatened Species. Version 2016-2. <www.iucnredlist.org>. Downloaded on 21 October 2016. <http://www.iucnredlist.org/search>
4. Trade map <http://www.trademap.org>
5. *Slavery and Labour Abuse in the Fishing Sector: Greenpeace Guidance for the Seafood Industry and Government*. Rep. Greenpeace International, 26 Aug. 2014. Web. 03 Aug 2016. <<http://www.greenpeace.org/international/en/publications/Campaign-reports/Oceans-Reports/Slavery-and-Labour-Abuse-in-the-Fishing-Sector/>>.
6. *Pirates and Slaves: How Overfishing in Thailand Fuels Human Trafficking and the Plundering of Our Oceans*. Rep. Environmental Justice Foundation, 2015, p. 5. Web. 03 Aug 2016. <http://ejfoundation.org/sites/default/files/public/EJF_Pirates_and_Slaves_2015.pdf>.
7. *Pirates and Slaves*, EJF, *id*, at p. 5.
8. McDowell, Mason, and Mendoza. "AP Investigation: Are Slaves Catching the Fish You Buy?" AP, 24 Mar 2015. Web. 03 Aug 2016. <<http://www.pulitzer.org/winners/associated-press>>.
9. "U.S. Calls for Speedy Inquiry into Thai Mass Grave." Reuters. 4 May 2015. Web. 3 Aug 2016. <<http://www.reuters.com/article/2015/05/05/us-thailand-rohingya-trafficking-usa-idUSKBN0N000J20150505>>.
10. Olarn, Kocha, and Don Melvin. "Thai Police Find Second Human Trafficking Camp." CNN. Cable News Network, 6 May 2015. Web. 03 Aug 2016. <<http://edition.cnn.com/2015/05/05/world/thailand-human-trafficking-camp/>>.
11. Herman, Steve. "SE Asian Leaders Urged to Rescue Migrants at Sea." VOA News. Voice of America, 12 May 2015. Web. 03 Aug 2016. <<http://www.voanews.com/content/appeals-made-to-southeast-asian-governments-to-rescue-stranded-migrants-at-sea/2764268.html>>.
12. "Rohingya Boat Migrants Call out for Help." BBC News. N.p., 14 May 2015. Web. 03 Aug 2016. <<http://www.bbc.com/news/world-asia-32737146>>.
13. "Thai Fishery Authority Attempts to Cover up Illegal Fishing." Prachatai English. N.p., 4 Mar. 2015. Web. 03 Aug 2016. <<http://www.prachatai.com/english/node/4941>>.
14. *Pirates and Slaves*, EJF, p. 26.
15. "30 Percent Illegal Fishing Occurs in Indonesia." ANTARA News. N.p., 18 July 2014. Web. 03 Aug 2016. <<http://www.antaranews.com/en/news/94901/30-percent-illegal-fishing-occurs-in-indonesia>>.
16. Presidential Regulation No. 115/2015 <www.bphn.go.id/data/documents/15pr115.pdf>
17. Ministry of Marine Affairs and Fisheries Ministerial Regulation No. 35/2015 <http://infokukm.kkp.go.id/index.php/hukum/download/783/?type_id=1>
18. United States Department of State. *Trafficking in Persons Report*. N.p., June 2014. Web. 3 Aug 2016. <<http://www.state.gov/j/tip/rls/tiprpt/2014/index.htm>>.
19. Gearhart, Judy. "Justice for the Earth and All Its Workers." Web log post. ILRF. International Labor Rights Forum, 21 Sept. 2014. Web. 18 Oct 2016. <<http://www.laborrights.org/blog/201409/justice-earth-and-all-its-workers>>.
20. *Slavery and Labour Abuse in the Fishing Sector*, Greenpeace International.
21. Kerry, John. "Remarks at the Release of the 2014 Trafficking in Persons Report." Washington, DC.
22. *Pirates and Slaves*, EJF, *supra* note 6, at p. 5.
23. Hodall, Kate, Chris Kelly, and Felicity Lawrence. "Revealed: Asian Slave Labour Producing Prawns for Supermarkets in US, UK." *The Guardian*. N.p., 10 June 2014. Web. 03 Aug 2016. <<http://www.theguardian.com/global-development/2014/jun/10/supermarket-prawns-thailand-produced-slave-labour>>.
24. *Out of Line: The Failure of the Global Tuna Longline Fisheries*. Rep. Greenpeace International, Nov. 2013. Web. 3 Aug 2016. <<http://www.greenpeace.org/international/Global/international/publications/oceans/2013/459-OutOfLineReport-DEF-LR.pdf>>
25. For example, a retailer looking to purchase only pole-and-line tuna would be short-changed if they were to purchase this tuna via a cannery that does not properly segregate its pole-and-line tuna from its longline tuna; the company would have no guarantee of actually receiving the correct product.
26. Dagorn L, Holland KN, Restrepo V, Moreno G (2012). Is it good or bad to fish with FADs? What are the real impacts of the use of drifting FADs on pelagic marine ecosystems? *Fish Fish*; 14: 391–415. <https://www.researchgate.net/publication/232607023_Is_it_good_or_bad_to_fish_with_FADs_What_are_the_real_impacts_of_the_use_of_drifting_FADs_on_pelagic_marine_ecosystems>
27. Lawson T (2012). Estimation of the species composition of the catch by purse seiners in the Western and Central Pacific Ocean using grab samples and spill samples collected by observers. Scientific Committee Eighth Regular Session, 7-15 August 2012, Busan, Republic of Korea. WCPFC-SC8-2012 / ST-WP-03 (Rev. 1). Accessed Sept 2012 at: <<https://www.wcpfc.int/node/3189>>
28. Filmlater, J.D. et al. 2013. Looking behind the curtain: quantifying massive shark mortality in fish aggregating devices. *Frontiers in Ecology and the Environment* <<http://www.esa.org/esa/documents/2013/08/frontiers-in-ecology-august-2013.pdf>>
29. Balderson SD, Martin LEC (2015). Environmental impacts and causation of 'beached' Drifting Fish Aggregating Devices around Seychelles Islands: a preliminary report on data collected by Island Conservation Society. IOTC-2015-WPEB11-39. <http://www.iotc.org/sites/default/files/documents/2015/09/IOTC-2015-WPEB11-39_-_FAD_beaching_Seychelles.pdf>
30. Lawson T (2012), *supra* note 28.



© Sanjit Das / Greenpeace



กรีนพีซ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ประเทศฟิลิปปินส์

ห้อง 201 อาคาร JGS
เลขที่ 30 ถนน Scout Tuazon
1103 เมืองเกซอน
โทรศัพท์: +63-2-3321807
โทรสาร: +63-2-332-1806
อีเมล: info.ph@greenpeace.org


ประเทศอินโดนีเซีย

ชั้น 5 อาคาร Mega Plaza
Jl. HR. Rasuna Said Kav. C3
คูบีกัน จาการ์ตา 12920
โทรศัพท์: +62-21-5212552
โทรสาร: +62-21-5212553
อีเมล: info.id@greenpeace.org

ประเทศไทย

1371 อาคารแคปปิตอล ชั้น G
ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน
เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์: +66-23571921
โทรสาร: +66-23571929
อีเมล: info.th@greenpeace.org

www.greenpeace.org/seasia



GREENPEACE