

ไทยยูเนียนกรุ๊ป และซีพีเอฟ ร่วมกันออกแถลงการณ์ สนับสนุน SeaBOS ในการต่อสู้กับแรงงานทาสยุค ใหม่



- ไทยยูเนียน กรุ๊ป และบริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร ร่วมเป็นเจ้าภาพการประชุม SeaBOS (Seafood Business for Ocean Stewardship) ประจำปี 2562 ที่จังหวัดภูเก็ต
- การเชื่อมโยงระหว่างวิทยาศาสตร์และภาคอุตสาหกรรม เพิ่มการผลิตอาหารทะเลที่ยั่งยืนและปกป้องมหาสมุทร
- สมาชิกของ SeaBOS จะร่วมกันต่อต้านการทำประมงผิดกฎหมาย และการบังคับใช้แรงงาน

25 กันยายน 2562 กรุงเทพฯ – บริษัท ไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) และบริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ ซีพีเอฟ ออกแถลงการณ์ร่วมกันในการต่อสู้กับแรงงานทาสยุคใหม่ เพื่อให้มั่นใจว่าห่วงโซ่อุปทานของทั้งสองบริษัทปราศจากแรงงานที่ผิดกฎหมาย

ในการประชุมประจำปีของ SeaBOS ที่จังหวัดภูเก็ต ทั้งสองบริษัทแสดงความคิดเห็นร่วมกันว่า “แรงงานทาสยุคใหม่ เป็นความท้าทายระดับโลก ซึ่งมีความพยายามร่วมมือเพื่อขจัดให้หมดไป ในการทำงานระหว่างปีที่ผ่านมา ประเทศไทยได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาสังคม และผู้มีส่วนได้เสียต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง”

“เรามีความก้าวหน้าในการดำเนินงานอย่างมีนัยสำคัญในทุกเรื่องเช่น การออกกฎหมาย การบังคับใช้กฎหมาย การ

บริหารจัดการห่วงโซ่อุปทาน การสร้างศักยภาพของผู้มีส่วนได้เสีย การประยุกต์ใช้นวัตกรรมด้านเทคโนโลยี และอื่นๆ เราพร้อมจะร่วมแบ่งปันประสบการณ์กับประชาคมโลก และร่วมมือกับภาคส่วนอื่นๆ เพื่อให้แรงงานทาสยุคใหม่กลายเป็นปัญหาในอดีต”

นายธีรพงศ์ จันศิริ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) หรือ ไทยยูเนี่ยน เรามุ่งมั่นอย่างแน่วแน่ที่จะต่อสู้กับการค้ามนุษย์ ห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลเป็นเรื่องที่ซับซ้อน แต่เรามีวิธีในการดำเนินการเพื่อจัดการกับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงการปรับปรุงการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทาน และเรายังมีการดำเนินการตรวจสอบคู่ค้าของเราโดยหน่วยงานจากภายนอก แต่เราทราบดีว่า เราไม่สามารถต่อสู้ปัญหากับปัญหานี้ได้เพียงลำพัง ซึ่งเป็นเหตุผลที่เราต้องใช้วิธีการความร่วมมือกันและทำงานกับผู้มีส่วนได้เสียที่หลากหลายในการเปลี่ยนแปลงอย่างแท้จริง”

นายประสิทธิ์ บุญดวงประเสริฐ ประธานคณะผู้บริหาร บริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ ซีพีเอฟ กล่าวว่า “การเคารพและปฏิบัติตามหลักสิทธิมนุษยชนเป็นเรื่องที่บริษัทให้ความสำคัญมากที่สุด โดยเฉพาะขั้นตอนการจ้างแรงงานและการจัดสวัสดิการ ทั้งยังให้การสนับสนุนศูนย์สวัสดิภาพและธรรมาภิบาลแรงงานประมงสงขลา (Fishermen Life Enhancement Centre : FLEC) ซึ่งมีการจัดอบรมและกิจกรรมที่หลากหลาย เพื่อยกระดับมาตรฐานคุณภาพชีวิตให้กับแรงงานประมง ตลอดจนการยึดปฏิบัติตามนโยบายบรรจุมัตถุภัณฑ์ที่ยั่งยืนของบริษัท โดยกำหนดเป้าหมาย 100% ของบรรจุมัตถุภัณฑ์พลาสติกของบริษัทที่นำมาใช้จะต้องนำกลับมาใช้ซ้ำ (Reusable) นำมาใช้ใหม่ (Recyclable) นำไปผลิตเป็นสินค้าใหม่ได้ (Upcyclable) หรือ สามารถย่อยสลายได้ (Compostable) ภายในปี 2568”

ดร. อติสร พร้อมเทพ อธิบดีกรมประมง กล่าวในที่ประชุม SeaBOS เกี่ยวกับ การที่สหภาพยุโรปให้ใบเหลืองกับประเทศไทยจากการทำประมงที่ไม่ยั่งยืนจึงเป็นผลให้เกิดการพัฒนาด้านความยั่งยืนในอุตสาหกรรมภายในประเทศ ดร. อติสร กล่าวอีกว่า ใบเหลืองได้ถูกยกเลิกเมื่อต้นปี 2562 แต่อย่างไรก็ดี ใบเหลืองได้ส่งผลให้ประเทศไทยมีการประกาศใช้กฎหมายอย่างเป็นทางการซึ่งปัจจุบันมีการบังคับใช้อยู่ เพื่อลดการทำประมง IUU และการบังคับใช้แรงงานในประเทศไทย

SeaBOS เป็นองค์กรที่นำนักวิทยาศาสตร์จาก Stockholm Resilience Centre ของมหาวิทยาลัยสต็อกโฮล์ม ราชบัณฑิตยสถานทางวิทยาศาสตร์ (Royal Academy of Sciences) ของประเทศสวีเดน และบริษัทอาหารทะเลที่ใหญ่ที่สุดของโลก 10 บริษัท SeaBOS มีเป้าหมายเพื่อนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงของโลกที่มีต่อการผลิตอาหารทะเลที่ยั่งยืนและความอุดมสมบูรณ์ของมหาสมุทร

การประชุมปีนี้ของ SeaBOS มีไทยยูเนี่ยน และซีพีเอฟ ร่วมกันเป็นเจ้าภาพ ภายใต้ชื่องานว่า Global Connectivity – Consolidating and Accelerating Change ผู้ร่วมประชุมตกลงที่จะสนับสนุนการเชื่อมโยงทางวิทยาศาสตร์และภาคอุตสาหกรรมเพื่อเพิ่มการผลิตอาหารทะเลที่ยั่งยืนและตรงตามความต้องการของผู้บริโภค

มากขึ้น นอกจากนี้ ทุกคนยังตกลงที่จะเพิ่มความร่วมมือการต่อสู้กับการทำประมงผิดกฎหมาย ขาดการรายงาน และไร้การควบคุม และการบังคับใช้แรงงาน การปรับปรุงการตรวจสอบย้อนกลับของอาหารทะเล และการทำงาน เพื่อส่งเสริมความยั่งยืนในการจัดการการทำประมง

สมาชิกของ SeaBOS ทุกคนได้มีการตั้งคณะทำงานชุดใหม่ด้านการรับมือต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ เพื่อจัดการผลกระทบสำคัญของการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของอุตสาหกรรมอาหารทะเล พร้อมกับการรับรู้ถึง ประโยชน์ที่ดีต่อสุขภาพจากการรับประทานอาหารทะเลมากขึ้น ซึ่งขณะเดียวกันยังลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ของการผลิตอาหาร