

# สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ปัญหาพิเศษ



T097723

เรื่อง

การศึกษาผลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลียที่มีผลต่อปลาทูน่ากระป๋อง

A Study on Affecting Free Trade Area Thai-Australia to Canned Tuna



โดย

นายจิราวุธ ดิสภักดิ์

นางสาวศิริพันธ์ หินกล้า

นางสาวลลิตพร สิงครุฑ

ปพ.  
๑๕๓๔ก  
๒๕๔๙

เลขหมู่.....

เสนอ

เลขทะเบียน..... 97723

วัน,เดือน,ปี..... 9 JUN 2009

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. ๒๕๔๙

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบรับรองปัญหาพิเศษ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การศึกษามลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลียที่มีผลต่อปลาทูน่ากระป๋อง

A Study on Affecting Free Trade Area Thai-Australia to Canned Tuna

ของ

นายจิราวุธ ดิสภักดี

นางสาวศิริชน หินกล้า

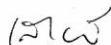
นางสาวลลิตพร สิงครุฑ

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 8 มีนาคม พ.ศ. 2549

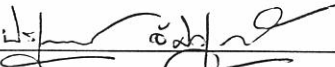
อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ



8 มี.ค. / 49

(อาจารย์เสาวคนธ์ เลิศกาญจนะ)

กรรมการปัญหาพิเศษ



8 มี.ค. / 49

(อาจารย์ปรเมศร์ อิศวเรืองพิภพ)

หัวหน้าภาควิชา



8 มี.ค. / 49

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิสิทธิ์ แก้วฉา)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คำนิยม

การศึกษาและเรียบเรียงปัญหาพิเศษฉบับนี้ สำเร็จลงด้วยความเรียบร้อย ก็ด้วยความกรุณาให้คำปรึกษา ตลอดจนตรวจสอบแก้ไขความบกพร่องต่าง ๆ ให้มีความถูกต้องและสมบูรณ์ยิ่งขึ้นจากอาจารย์เสาวคนธ์ เลิศกาญจนะ อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ และอาจารย์ทุก ๆ ท่านในภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร ที่ให้คำแนะนำในการศึกษาปัญหาพิเศษนี้ รวบรวมถึงขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตรทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือให้ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ คณะผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณอาจารย์มาเป็นอย่างสูง

สุดท้ายนี้คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณพ่อ คุณแม่ และญาติสำหรับคำแนะนำที่ดี ๆ รวมทั้งเพื่อน ๆ พี่ ๆ น้อง ๆ ทุกคนที่คอยให้ความช่วยเหลือ และคอยเป็นกำลังใจในการทำงานตลอดมา คุณค่าและประโยชน์อันพึงมีในการศึกษาปัญหาพิเศษฉบับนี้ ขอมอบให้แก่ผู้มีพระคุณทุกท่าน

คณะผู้จัดทำปัญหาพิเศษ

มีนาคม 2549

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง: ผลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลียที่มีต่อปลาหูนากระป๋อง

โดย: นายจิราวุธ ดิสภักดิ์

นางสาวศิริรัชนี หินกล้า

นางสาวลลิตพร สิงครุฑ

ชื่อปริญญา: วิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

สาขาวิชาเอก: บริหารธุรกิจเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ: \_\_\_\_\_ , 8...1...2567

(อาจารย์เสาวคนธ์ เลิศกาญจนะ)

อุตสาหกรรมการเกษตรเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อประเทศไทย เพราะประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมซึ่งเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของโลกแห่งหนึ่ง ในบรรดาอุตสาหกรรมการเกษตร อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่มีความสำคัญโดยพิจารณาจากมูลค่าการส่งออก ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่ทำการผลิตและส่งออกในปัจจุบันประกอบด้วย ปลาหูนากระป๋อง ปลาซาร์ดีนกระป๋อง ปูกระป๋อง กุ้งกระป๋อง หอยลายกระป๋องและปลาหมึกกระป๋อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาหูนากระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องที่มีความสำคัญมาก

โดยมีวัตถุประสงค์ของการศึกษาคือ เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของการผลิตเพื่อการส่งออกปลาหูนากระป๋องของไทย การวิเคราะห์สภาพทั่วไปของการส่งออกปลาหูนากระป๋องของไทย ใช้วิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา จากข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมเอกสาร งานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนข้อมูลทางด้านสถิติที่หน่วยราชการได้รวบรวมไว้ และเพื่อศึกษาผลกระทบต่อ การส่งออกปลาหูนากระป๋องจากการทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย โดยเปรียบเทียบข้อมูลทางสถิติของปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อการส่งออกปลาหูนากระป๋องของไทยไปออสเตรเลีย ซึ่งได้แก่ นโยบายทางการค้าของออสเตรเลีย มาตรการทางภาษีและมาตรการที่ไม่ใช่ภาษี และอัตราภาษีการนำเข้าของออสเตรเลีย รวมทั้งสถานการณ์การนำเข้าปลาหูนากระป๋องจากไทยของออสเตรเลีย เป็นต้น ทั้งก่อนและหลังจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลการวิเคราะห์การจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย ส่งผลกระทบต่อ การส่งออกและราคาปลาทูน่ากระป๋องจะไม่สูงนักเนื่องจากในปัจจุบันอัตราภาษีไม่ได้สูงมากนัก และปริมาณการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องขึ้นอยู่กับขนาดเศรษฐกิจของออสเตรเลีย ทั้งนี้เนื่องจากภาษีมิใช่ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการกำหนดประมาณการส่งออกสินค้า และผู้บริโภคในออสเตรเลียก็ไม่ได้ให้ความสำคัญกับราคามากนัก แต่จะให้ความสำคัญกับคุณภาพผลิตภัณฑ์และยี่ห้อของสินค้ามากกว่า นอกจากนี้ มาตรการที่มิใช่ภาษี ได้แก่ มาตรฐาน AQIS ก็มีใช้ประเด็นที่ออสเตรเลียใช้ในการกีดกันทางการค้า ทั้งนี้มาตรฐานที่กำหนดขึ้นเป็นที่ยอมรับได้สำหรับผู้ส่งออกไทย และไทยไม่ค่อยประสบปัญหาทางด้านนี้หากผลิตภัณฑ์ที่ส่งไปมีคุณภาพมาตรฐานจนมีประวัติที่น่าเชื่อถือจากการตรวจสอบของออสเตรเลีย อีกทั้งยังส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตไม่มาก เนื่องจากออสเตรเลียนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องจากไทยมากเป็นอันดับหนึ่งอยู่แล้วคือประมาณร้อยละ 90 โดยไม่ได้มีคู่แข่งทางการค้ากับประเทศอื่น

จากการศึกษาเรื่องนี้ มีข้อเสนอแนะโดยเน้นให้ปลาทูน่ากระป๋องเป็นสินค้าที่มีมูลค่าเพิ่มสูง โดยเฉพาะปลาทูน่าในน้ำมัน ส่วนในด้านการส่งออกไปออสเตรเลียต้องใช้ใบรับรอง Health Certification ซึ่งในบางครั้งภาครัฐออกใบรับรองช้ามาก ทำให้เกิดต้นทุนในการส่งออกเพิ่มขึ้น ภาครัฐจึงควรปรับปรุงการออกใบรับรองให้มีความรวดเร็วเพื่อที่จะได้ไม่ทำให้เกิดความเสียหายต่อผู้ส่งออก และรัฐควรเร่งดำเนินการด้านมาตรการต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องและอุตสาหกรรมประมง ได้แก่ จัดหากองเรือสำหรับจับปลาทูน่า เพื่อลดความเสี่ยงในด้านวัตถุดิบ ปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานและแก้ไขด้านสุขลักษณะให้กับท่าเทียบเรือ เจาะชาเพื่อขยายตลาดใหม่ โดยเฉพาะตลาดอาหารฮาลาลในประเทศกลุ่มตะวันออกกลางและยุโรปตะวันออก และศึกษาสถานภาพงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และการใช้ประโยชน์จากของเหลือใช้จากอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง เพื่อเป็นช่องทางให้อุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อมสามารถรับช่วงการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ที่มีความเป็นไปได้ในเชิงพาณิชย์ จะสร้างการพัฒนาอุตสาหกรรมในลักษณะกลุ่มอุตสาหกรรมขึ้นได้ (Cluster)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

หน้า

สารบัญตาราง

(3)

สารบัญภาพ

(4)

บทที่ 1 บทนำ

1

    ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

1

    วัตถุประสงค์ของการศึกษา

2

    ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

2

    ขอบเขตการศึกษา

4

    วิธีการศึกษา

4

        การรวบรวมข้อมูล

4

        การวิเคราะห์ข้อมูล

5

บทที่ 2 โครงร่างทางทฤษฎี

6

    การตรวจเอกสาร

6

    แนวคิดทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

8

        นโยบายการค้าระหว่างประเทศ

8

        รูปแบบนโยบายการค้าระหว่างประเทศ

8

        ภาษีศุลกากร

10

        มาตรการที่มีไข่อภาษีศุลกากร

12

        การรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจ

15

บทที่ 3 สภาพทั่วไปของการผลิตเพื่อการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทย

18

    การผลิตปลาทูน่ากระป๋องของประเทศไทย

18

    การผลิต

18

    วัตถุดิบ

22

เอกสารนี้เป็นเอกสารปริมาณการผลิตการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	(2)
ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนในการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง	27
กระบวนการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง	30
การตลาด	33
ประเภทของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋อง	35
ระบบคุณภาพ HACCP	36
ระบบบริหารคุณภาพ ISO 9002	39
ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14000	41
ปัญหาและอุปสรรคอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง	42
บทที่ 4 ผลการศึกษา	44
ผลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลียที่มีผลต่อปลาทูน่ากระป๋อง	44
มาตรการทางภาษี	44
มาตรการที่มิใช่ภาษี	45
นโยบายและมาตรการภาครัฐที่เกี่ยวข้อง	48
กรอบการจัดทำเขตการค้าเสรีไทยกับออสเตรเลีย	50
ผลกระทบต่อการส่งออกของไทย	53
ผลกระทบต่อการผลิตในประเทศไทย	54
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	55
สรุป	55
สภาพทั่วไปของการผลิตเพื่อการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทย	55
ผลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย	57
ที่มีผลต่อปลาทูน่ากระป๋อง	
ข้อเสนอแนะ	58
เอกสารอ้างอิง	59
ภาคผนวก	63

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	การส่งออกสินค้าสำคัญของไทยปี พ.ศ. 2544-2548 (ม.ค.-เม.ย.)	3
2	ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง	19
3	การนำเข้าสินค้าสำคัญของไทย ปี พ.ศ. 2544-2548	25
4	ปริมาณ มูลค่า และราคานำเข้าปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็ง (HS 0303.41-43)	26
5	ปริมาณ มูลค่า และราคานำเข้าปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็งแบ่งตามประเภทของปลาทูน่า (HS 0303.41-43)	26
6	โครงสร้างต้นทุนการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง	29
7	การค้าระหว่างประเทศของไทยกับ ออสเตรเลีย	46
8	ตลาดส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทย	47



สารบัญภาพ

ภาพที่

1 กระบวนการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง

หน้า

32



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

อุตสาหกรรมเกษตรเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อประเทศไทย เพราะประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมซึ่งเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของโลกแห่งหนึ่ง ในบรรดาอุตสาหกรรมเกษตร อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่มีความสำคัญโดยพิจารณาจากมูลค่าการส่งออก กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2544 มีมูลค่าการส่งออก 32,239.5 ล้านบาท จากมูลค่าการส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรรวม 213,492.5 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 15.1 ของมูลค่าส่งออกรวม (ตารางที่ 1) ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่ทำการผลิตและส่งออกในปัจจุบันประกอบด้วย ปลาทูน่ากระป๋อง ปลาซาร์ดีนกระป๋อง ปูกระป๋อง กุ้งกระป๋อง หอยลายกระป๋องและปลาหมึกกระป๋อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาทูน่ากระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องที่มีความสำคัญมาก มูลค่าการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องในปี พ.ศ. 2544 และ พ.ศ. 2545 เท่ากับ 25,707.4 และ 24,087.1 ล้านบาท จากมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องทั้งหมด 32,239.5 และ 31,719.4 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 79.74 และ 75.93 ของมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องทั้งหมดในปี พ.ศ. 2544 และ พ.ศ. 2545 ตามลำดับ (กระทรวงพาณิชย์, 2548)

ในบรรดาประเทศผู้นำเข้าปลาทูน่ากระป๋อง ประเทศออสเตรเลียเป็นประเทศคู่ค้าที่สำคัญเป็นลำดับที่ 4 รองจาก สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น แคนาดา แต่ประเทศออสเตรเลียนั้นได้นำเข้าปลาทูน่ากระป๋องจากไทยเป็นลำดับที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 95 ของการนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องทั้งหมดของออสเตรเลีย แนวโน้มที่สำคัญคือ ปัจจุบันปริมาณการผลิตปลาทูน่ากระป๋องในประเทศที่พัฒนาแล้วไม่ว่าจะเป็นสหรัฐอเมริกา อิตาลีและฝรั่งเศสเริ่มมีแนวโน้มลดลง เนื่องจากปัญหาเรื่องต้นทุนแรงงานโดยประเทศเหล่านี้หันมาพึ่งพาการนำเข้ามากขึ้น ซึ่งส่งผลให้การผลิตปลาทูน่ากระป๋องในประเทศที่กำลังพัฒนานั้นมีความสำคัญมากยิ่งขึ้น และการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องจากประเทศที่กำลังพัฒนามีแนวโน้มจะขยายตัวอย่างต่อเนื่อง

ประเทศไทยและออสเตรเลียได้เข้าร่วมการประชุมระดับรัฐมนตรีขององค์การการค้าโลก เมื่อเดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2544 ณ กรุงโดฮา ประเทศกาตาร์ ได้แถลงร่วมกันว่า ประเทศทั้งสองได้ตกลงที่จะดำเนินการศึกษาร่วมเกี่ยวกับการจัดทำเขตการค้าเสรีระหว่างกัน โดยครอบคลุมทั้งไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้านการค้า สินค้า บริการและการลงทุน ในวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2545 และได้ประกาศร่วมกันถึงเจตนารมณ์ที่จะเริ่มการเจรจาจัดทำความตกลงว่าด้วยความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจที่ใกล้ชิดยิ่งขึ้น และได้ลงนามในวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2547 สาระสำคัญคือทั้งสองฝ่ายจะลดภาษีสินค้าระหว่างกัน ในส่วนของปลาทูน่ากระป๋องผลจากการเจรจาออสเตรเลียจะลดภาษีให้ไทยจากร้อยละ 5 เป็นร้อยละ 2.5 ทันทีและจะลดเหลือร้อยละ 0 ภายในปี พ.ศ. 2551 ซึ่งจะทำให้ปลาทูน่ากระป๋องของไทยมีราคาถูกลงและสามารถส่งออกไปยังตลาดออสเตรเลียได้มากขึ้น (จูน, 2547)

จากความสำคัญและปัญหาดังกล่าว จึงควรมีการศึกษาถึงผลกระทบที่มีต่อการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของประเทศไทยจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย เพื่อให้การส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทย มีช่องทางที่แจ่มใสในอนาคต

#### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของการผลิตเพื่อการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทย
2. เพื่อศึกษามลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลียที่มีผลต่อปลาทูน่ากระป๋อง

#### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ทราบถึงสภาพทั่วไปของการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทย เพื่อเป็นแนวทางให้แก่หน่วยงานทั้งภาครัฐบาลและเอกชนที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ รวมทั้งให้ความสำคัญกับผลกระทบต่อการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทยจากการทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย นอกจากนี้ยังสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของประเทศไทยในอนาคต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1 การส่งออกสินค้าสำคัญของไทยปี พ.ศ.2544 -2548 (ม.ค.-เม.ย.)

รายการ	2544			2545			2546			2547			2548 (ม.ค.-เม.ย.)		
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	
สินค้าอุตสาหกรรม	-	213,492.5	-	218,941.6	-	247,586.4	-	256,153.8	-	76,006.3	-	-	-	83,758.9	
เกษตร															
อาหารทะเล	570,420	89,376.6	603,394	86,501.9	705,447	88,793.0	696,857	90,748.6	217,849	25,434.3	230,028	26,245.2			
กระป๋องและแปรรูป															
อาหารทะเล	320,643	32,239.5	324,838	31,719.4	390,560	34,699.2	375,724	36,490.1	121,784	10,616.5	132,146	12,215.5			
กระป๋อง															
(1) ขุนากะป๋อง	269,878	25,707.4	268,232	24,087.1	326,662	27,599.7	311,617	29,211.8	101,405	8,524.2	112,920	10,117.9			
(2) ซาร์ดีนกระป๋อง	32,101	1,520.8	36,138	1,617.7	43,766	1,967.9	45,322	2,124.3	14,550	673.6	14,308	718.6			
(3) ปลากระป๋อง	7,105	2,975.2	7,463	3,325.5	7,905	3,045.1	7,286	3,262.9	1,967	822.2	2,259	968.5			
(4) กุ้งกระป๋อง	5,115	1,339.2	7,453	2,162.2	6,437	1,549.6	5,353	1,347.1	1,872	427.7	1,177	253.4			
(5) หอยลายทะเล	5,661	568.0	4,696	399.2	4,712	371.3	4,879	368.1	1,667	122.9	918	85.5			
(6) ปลาหมึก	788	128.8	859	127.7	1,082	165.6	1,267	176.0	321	45.8	564	71.6			
กระป๋อง															

ที่มา: ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร, 2548)

หมายเหตุ ปี 2548 เป็นตัวเลขเบื้องต้น

## ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิเคราะห์ผลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย โดยศึกษาสภาพทั่วไปของการผลิตเพื่อการส่งออกและศึกษาสถานการณ์การส่งออกปลาทูน่ากระป๋อง ซึ่งพิจารณาจากข้อมูลก่อนการจัดทำเขตการค้าเสรีและหลังการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลียในช่วงปี พ.ศ. 2544-2548

### นิยามศัพท์

ปลาทูน่ากระป๋อง หมายถึง ผลิตรถยนต์ที่ทำจากปลาทูน่าที่คัดเลือกแล้วบรรจุกระป๋องปิดสนิทกันอากาศเข้า-ออกพร้อมด้วยสารที่ใช้บรรจุอาจมีวัตถุเจือปนในอาหารและส่วนประกอบอื่น ๆ ผสมอยู่ด้วย ผลิตรถยนต์ต้องผ่านกรรมวิธีใช้ความร้อนเพียงพอที่จะสามารถป้องกันมิให้เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค. (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2525)

เขตการค้าเสรี หมายถึง การรวมตัวทางเศรษฐกิจระหว่างประเทศต่าง ๆ ที่มีข้อจำกัดน้อยที่สุด ในเขตการค้าเสรีมีการยกเลิกอุปสรรคทั้งหมดที่มีต่อการค้าระหว่างประเทศสมาชิก สินค้าและบริการมีการค้าอย่างอิสระในหมู่ประเทศสมาชิก ซึ่งแต่ละประเทศจะดำรงรักษาอุปสรรคทางการค้าของตนไว้เพื่อเปรียบเทียบกับประเทศที่ไม่ได้เป็นสมาชิก (อดุลย์, 2544)

### วิธีการศึกษา

#### การรวบรวมข้อมูล

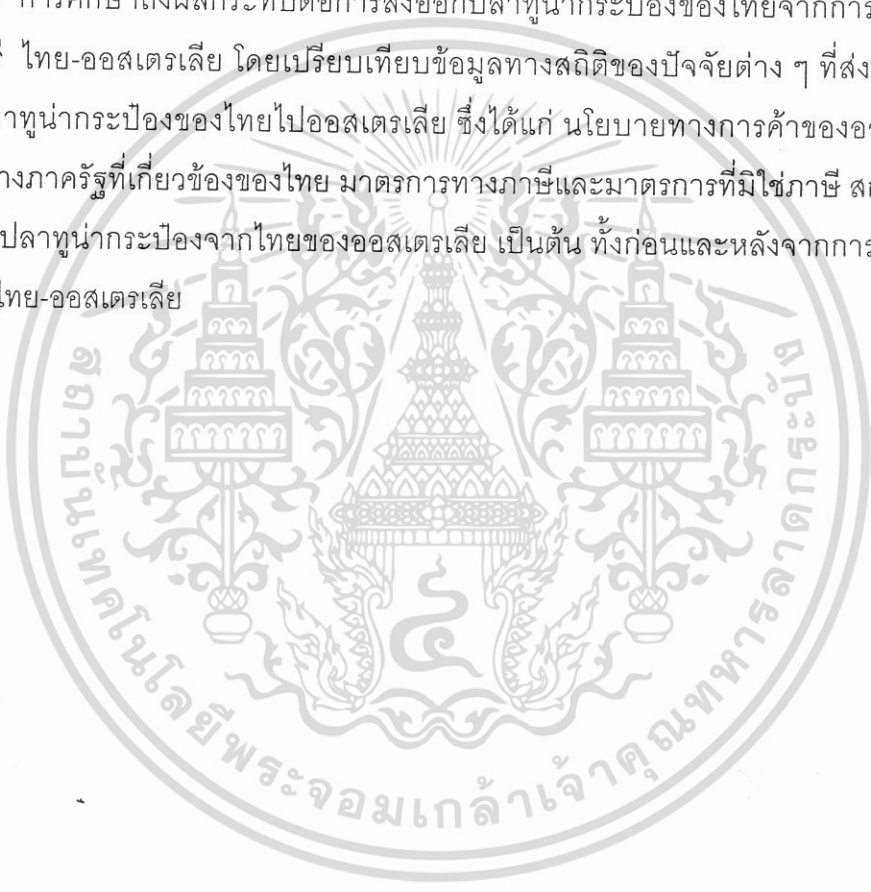
ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาเป็นข้อมูลทุติยภูมิแบบอนุกรมเวลาตั้งแต่ปี พ.ศ.2544 จนถึงปี พ.ศ. 2548 ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ได้จากการรวบรวมเอกสาร งานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนข้อมูลทางด้านสถิติที่หน่วยราชการได้รวบรวมไว้ เช่น กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กรมส่งเสริมการส่งออก กรมการค้าภายใน สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (BOI) กระทรวงพาณิชย์ กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศและศูนย์วิจัยกสิกรไทย เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิเคราะห์สภาพทั่วไปของการผลิตเพื่อการส่งออกปลาหูกระป๋องของไทย ใช้วิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา โดยใช้ข้อมูลจากการตรวจเอกสารต่าง ๆ เช่น งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง วารสารทางวิชาการ รวบรวมทั้งข้อมูลจากทางราชการโดยผ่านทางหน่วยงานต่าง ๆ ที่สืบค้นได้ทางอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

2. การศึกษาถึงผลกระทบต่อ การส่งออกปลาหูกระป๋องของไทยจากการจัดทำเขตการค้าเสรี ไทย-ออสเตรเลีย โดยเปรียบเทียบข้อมูลทางสถิติของปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อการส่งออกปลาหูกระป๋องของไทยไปออสเตรเลีย ซึ่งได้แก่ นโยบายทางการค้าของออสเตรเลีย นโยบายทางภาครัฐที่เกี่ยวข้องของไทย มาตรการทางภาษีและมาตรการที่มิใช่ภาษี สถานการณ์การนำเข้าปลาหูกระป๋องจากไทยของออสเตรเลีย เป็นต้น ทั้งก่อนและหลังจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย



## บทที่ 2

### โครงร่างทางทฤษฎี

ในการศึกษาครั้งนี้ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับสภาพทั่วไปของการผลิตเพื่อการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋อง และผลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลียที่มีต่อการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋องของไทย

#### การตรวจเอกสาร

บวร กิติไพศาลนนท์ (2545) ทำการศึกษาเรื่อง ภาวะอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อชี้ให้เห็นโครงสร้างของอุตสาหกรรมทั้งระบบตั้งแต่ การนำเข้า การแปรรูป ปัญหาและอุปสรรคของผู้ประกอบการ รวมทั้งเสนอแนวนโยบายของรัฐที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง โดยทำการศึกษาข้อมูลทางด้าน การผลิต ซึ่งกล่าวถึง จำนวนผู้ประกอบการ กำลังการผลิต การจ้างแรงงาน ด้านวัตถุดิบ กล่าวถึง ปลาทุ่นำที่ใช้เป็นวัตถุดิบนั้นนำมาจาก 2 แหล่ง คือ (1) วัตถุดิบนำเข้า ส่วนใหญ่เป็นทูน่าแช่เย็น แช่แข็ง มีสัดส่วนวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมดประมาณร้อยละ 80 ส่วนใหญ่นำเข้าจาก ไต้หวัน ไมโครเนเซีย ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ (2) วัตถุดิบในประเทศ มีการใช้ประมาณร้อยละ 20 ของวัตถุดิบทั้งหมด ปลาทุ่นำที่จับได้ในประเทศไทยเรียกว่า ปลาโอ แหล่งทำประมงปลาทุ่นำไทยมี 2 แหล่ง ได้แก่ แหล่งประมงในน่านน้ำและนอกน่านน้ำไทย ด้านการตลาด กล่าวถึง ตลาดในประเทศซึ่งในปัจจุบันมีการประชาสัมพันธ์เรื่องอาหารสุขภาพและอาหารเพื่อการลดน้ำหนัก ทำให้ผู้บริโภคในประเทศเพิ่มปริมาณการบริโภคมากขึ้น ตลาดต่างประเทศ กล่าวถึง ตลาดส่งออกที่สำคัญของไทย ซึ่งได้แก่ สหรัฐอเมริกา แคนาดา ออสเตรเลีย ญี่ปุ่น นอกจากนี้ยังมีการส่งไปยังประเทศในกลุ่ม ตะวันออกกลางอีกด้วย ปัญหาและอุปสรรคของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง แบ่งเป็น 2 ส่วน (1) ปัญหาตลาดในประเทศ ความต้องการของผู้บริโภคและการใช้ทูน่าที่จับได้ยังไม่ขยายตัว (2) ปัญหาของตลาดต่างประเทศ การกีดกันทางการค้า เช่น มาตรการกีดกันของประเทศผู้นำเข้าทั้งในรูปที่เป็นภาษีและมิใช่ภาษี

จูน เจริญเสียง (2547) โครงการศึกษามลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย กล่าวว่าอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋องของไทย ประเทศออสเตรเลียเป็นคู่ค้าที่มีความสำคัญเป็นลำดับที่ 4 และออสเตรเลียนำเข้าปลาทุ่นำกระป๋องจากประเทศไทยคิดเป็นมูลค่าการค้ามูลค่าสูงเป็นอันดับที่ 4 ของคู่ค้าการค้าไทยกับออสเตรเลีย และคู่ค้าอันดับที่ 4 ของประเทศไทยในการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สัดส่วนที่สูงที่สุด คือกว่าร้อยละ 95 ของมูลค่าการนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ส่วนใหญ่จะเน้นการบริโภคปลาทูน่าในน้ำมันโดยเฉพาะในน้ำมันมะกอก และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มสูง ในส่วนการกีดกันทางการค้าพบว่า ในปัจจุบันออสเตรเลียเก็บภาษีนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องร้อยละ 5 โดยหลังจากการเจรจาได้มีข้อตกลงให้คงภาษีไว้ที่ร้อยละ 5 ไปอีกสามปีคือ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548-2550 และจะลดภาษีเหลือร้อยละ 0 ในปี พ.ศ. 2551 เป็นต้นไป ส่วนในด้านของมาตรการที่ไม่ใช่ภาษี ออสเตรเลียมีกฎเกณฑ์การนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องเข้าไปในประเทศ ออสเตรเลียคือไม่ต้องขออนุญาตนำเข้าถ้าไม่ได้ซุบแบ่งที่มีส่วนผสมของไข่ หรือนม/เนยเกินร้อยละ 10 แต่ต้องได้รับการตรวจปล่อยจาก AQIS ทุก ๆ รอบของการนำเข้า ซึ่งสินค้าต้องอยู่ในรูปพร้อมปรุง/บริโภค และได้กำหนดให้มีสาร Histamine ได้ไม่เกิน 100 ppm สำหรับผลกระทบจากการปรับลดภาษีของออสเตรเลียจากแบบจำลองพบว่าราคาไม่เป็นปัจจัยที่กำหนดปริมาณการนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องของออสเตรเลียอย่างมีนัยสำคัญ และจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการพบว่า ภาษีที่ลดลงอาจมีประโยชน์กับผู้ส่งออกบ้างแต่ค่อนข้างน้อย เนื่องจากในปัจจุบันอัตราภาษีไม่ได้สูงมากนักคืออยู่ที่ร้อยละ 5 และตลาดออสเตรเลียมีขนาดค่อนข้างเล็ก ส่วนมาตรการที่ไม่ใช่ภาษีก็ได้เป็นอุปสรรคทางการค้า แต่จะมีความสำคัญทางการค้าเพิ่มขึ้นในออสเตรเลีย ทางไทยจึงควรมีหน่วยงานที่คอยติดตามมาตรการใหม่ ๆ ในอนาคตเพื่อให้เกิดความโปร่งใส รวมทั้งปรับปรุงการออกใบรับรองสินค้าให้มีความรวดเร็วเพื่อลดความเสียหายแก่ผู้ส่งออก สำหรับภาคเอกชนยังสามารถขยายตลาดสินค้าในออสเตรเลียเพิ่มขึ้นโดยเน้นสินค้าระดับบนที่มีมูลค่าเพิ่มสูง

ไทย บิสซิเนส (2547) กล่าวถึงการส่งออกสินค้าอาหารของไทยในตลาดโลกต้องเผชิญกับภาวะการแข่งขันที่รุนแรง โดยเฉพาะการส่งออกสินค้าอาหารของไทยที่สำคัญ ได้แก่ กุ้งสดแช่แข็ง กุ้งกระป๋อง ปลาทูน่ากระป๋อง สับปะรดกระป๋อง น้ำสับปะรด สับปะรดแช่แข็ง และพืชผักดองต่าง ๆ ต้องแข่งขันด้านราคากับประเทศคู่แข่งอื่น ๆ ที่สำคัญได้แก่ ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย จีน อินเดีย บังคลาเทศ มาเลเซีย และเวียดนาม ซึ่งมีความได้เปรียบกว่าไทย ทั้งทางด้านวัตถุดิบและค่าแรงถูกกว่า ส่วนได้หวั่น เป็นคู่แข่งสำคัญของไทยในการส่งออกสินค้าเกษตรเกือบทุกชนิดอีกประเทศหนึ่ง โดยเฉพาะผักผลไม้สดกระป๋อง สับปะรดกระป๋อง น้ำสับปะรด หน่อไม้กระป๋อง และผักดองด้วยน้ำส้ม สำหรับ สเปน ซึ่งเป็นคู่แข่งส่งออกอาหารทะเลแปรรูปในตลาดสหภาพยุโรป และกลุ่มประเทศ Africa Caribbean and Pacific States เป็นคู่แข่งส่งออกปลาทูน่ากระป๋องในตลาดสหภาพยุโรป ได้เปรียบกว่าไทยโดยได้รับการยกเว้นภาษีนำเข้า รวมทั้งกลุ่มประเทศละตินอเมริกา เป็นคู่แข่งส่งออกกุ้งสดแช่แข็งและผัก ผลไม้สดแช่แข็ง และแปรรูปบางชนิด คล้ายกับของไทยในตลาดสหรัฐอเมริกาและสหภาพยุโรป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พริมา รัตนรังสิกุล (2547) กล่าวว่าไทยเป็นผู้ผลิตปลาหูฉลามที่สำคัญของโลก โดยออสเตรเลียเป็นตลาดส่งออกอันดับ 4 ของไทย ในปี พ.ศ. 2546 ไทยส่งออกไปออสเตรเลียเป็นมูลค่า 69 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ โดยไทยมีส่วนแบ่งตลาดเป็นอันดับ 1 (ร้อยละ 95) คาดว่าในปี พ.ศ. 2548 การส่งออกไปออสเตรเลียจะยิ่งขยายตัวเพิ่มขึ้นอีกและมีมูลค่าประมาณ 80 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ และในอนาคตไทยจะสามารถครองตลาดออสเตรเลียได้เกือบทั้งหมด โดยออสเตรเลียจะลดภาษีปลาหูฉลามให้ไทยจากร้อยละ 5 เป็นร้อยละ 2.5 ทันทีในปี พ.ศ. 2548 และจะลดเหลือร้อยละ 0 ภายในปี พ.ศ. 2551 ซึ่งจะทำให้หูฉลามของไทยมีราคาถูกลง และจะยังมีศักยภาพการแข่งขันในตลาดออสเตรเลียมากขึ้น

### แนวคิดทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

นโยบายการค้าระหว่างประเทศ (ธีระพงษ์, 2521)

รูปแบบของนโยบายการค้าระหว่างประเทศ

นโยบายการค้าระหว่างประเทศที่สำคัญ ๆ แบ่งออกได้เป็น 4 รูปแบบด้วยกันคือ

#### 1. นโยบายการค้าเสรี

เป็นนโยบายที่มุ่งส่งเสริมการค้าต่างประเทศ ไม่สนับสนุนการเก็บภาษีศุลกากรในอัตราที่สูงและการกำหนดข้อบังคับที่กีดกันการค้าระหว่างประเทศ จากแนวคิดพื้นฐานของทฤษฎีการค้าระหว่างประเทศแบบดั้งเดิม จะเห็นได้ว่ารายได้ที่แท้จริงของประเทศต่าง ๆ จะเพิ่มขึ้นถ้าแต่ละประเทศมุ่งในการส่งออกสินค้าที่ตนเองมีความได้เปรียบในการผลิตและนำเข้าสินค้าที่ประเทศไม่มีความได้เปรียบในการผลิต ดังนั้นหากมีการแทรกแซงการค้าเสรี จะโดยวิธีใดก็ตาม ย่อมทำให้การจัดสรรทรัพยากรของโลกไม่เป็นไปตามหลักการการได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ

ประเทศที่ยึดถือนโยบายการค้าเสรีจะต้องมีลักษณะดังนี้

1.1 ดำเนินการผลิตตามหลักการแบ่งงานกันทำ กล่าวคือ จะทำการผลิตเฉพาะสินค้าที่ประเทศนั้นมีความเหมาะสมหรือมีประสิทธิภาพในการผลิตสูง ไม่ทำการผลิตสินค้าทุกอย่างที่ต้องการเอง

1.2 ไม่มีการเก็บภาษีคุ้มครองกัน (Protective Duty) ประเทศที่ยึดถือนโยบายการค้าเสรีจะจัดเก็บภาษีขาเข้าเพื่อรายได้เท่านั้น และจะจัดเก็บกับสินค้าไม่กี่ชนิด ส่วนใหญ่เป็นสินค้าที่มีการนำเข้ามาใช้บริโภคในประเทศมาก อัตราอากรจะอยู่ในระดับต่ำ

เอกสกรณฉบับนี้เผยแพร่โดยกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ และผู้จัดทำนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3 ไม่มีการให้สิทธิพิเศษและไม่กีดกันสินค้าของประเทศใดกล่าวคือ เก็บภาษีอัตราเดียว (Single Tariff System) ไม่มีการเก็บภาษีหลายอย่างหลายอัตราซึ่งเป็นการให้สิทธิสินค้าของประเทศหนึ่งและกีดกันสินค้าของประเทศอื่น จะต้องมีการปฏิบัติที่เท่าเทียมกันแก่สินค้าของทุกประเทศ

1.4 ไม่มีข้อจำกัดทางการค้า (Trade Restriction) กล่าวคือ ต้องไม่มีการควบคุมการนำเข้าและการควบคุมการส่งออกที่ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการค้าระหว่างประเทศ แต่ทั้งนี้อาจมีการควบคุมเพื่อเหตุผลพิเศษบางกรณีได้ เช่น เกี่ยวกับสุขภาพอนามัยของประชาชน ความมั่นคงของรัฐ เป็นต้น

## 2. นโยบายการค้าที่มีเครื่องกีดกันทางการค้า

การที่ประเทศต่าง ๆ ไม่สามารถทำการค้ากันโดยการใช้นโยบายการค้าเสรี เนื่องจากสาเหตุสำคัญหลายประการ ได้แก่ เพื่อลดการว่างงาน เพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมในประเทศ เพื่อความปลอดภัยทางด้านการเมือง การทหาร และเพื่อสงวนเงินตราต่างประเทศ เป็นต้น ทำให้ประเทศต่าง ๆ ในโลกนี้ ดำเนินนโยบายการค้าที่มีเครื่องกีดกันทางการค้า ทั้งนี้ความเข้มข้นของการกีดกันทางการค้าจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแต่ละประเทศ เครื่องกีดกันทางการค้าที่สำคัญ ได้แก่ ภาษีศุลกากร และมาตรการที่มีใช้ภาษีศุลกากร

## 3. นโยบายผูกขาดการค้า

ในทางปฏิบัติปรากฏว่าการค้ามิได้มีการแข่งขันกันอย่างสมบูรณ์ หากแต่ยังมีกรณีของการผูกขาดการค้าไว้ด้วย การผูกขาดการค้ามีสาเหตุสำคัญ 3 ประการ คือ

3.1 การประหยัดต่อขนาด การผลิตในอุตสาหกรรมบางอย่างสามารถทำให้ต้นทุนการผลิตต่ำได้ถ้าผลิตเป็นจำนวนมาก ซึ่งโดยทั่วไปต้องเป็นอุตสาหกรรมที่มีการลงทุนสูงมาก ด้วยเหตุนี้จึงมีผู้ผลิตน้อย เพราะลงทุนสูงแล้วยังต้องการตลาดขนาดใหญ่อีกด้วย ดังนั้นการผลิตที่จะทำให้ต้นทุนต่ำจะเกิดจากการได้เปรียบด้านต้นทุนเชิงเปรียบเทียบ (Comparative Cost Advantage) ขึ้น

3.2 ความแตกต่างในลักษณะบางประการของสินค้า ทำให้เกิดการผูกขาดได้ ทั้งนี้เนื่องจากการไม่สามารถทดแทนกันได้ของสินค้าบางชนิด

3.3 นโยบายของรัฐบาล การใช้นโยบายคุ้มกันของรัฐบาลย่อมมีผลส่งเสริมให้เกิดการผูกขาดขึ้นได้เหมือนกัน โดยเฉพาะประเทศที่มีระบบการวางแผนเศรษฐกิจจากส่วนกลางหรือการผูกขาดอาจเกิดจากการได้รับสิทธิผูกขาดจากรัฐบาล โดยเฉพาะวิธีได้รับภายใต้การจดทะเบียนสิทธิบัตร (Patent Licensing)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การผูกขาดในการค้าระหว่างประเทศที่สำคัญที่สุดก็คือ การตกลงกันระหว่างผู้ผลิตในประเทศต่าง ๆ เกี่ยวกับการผลิต ราคาและการตลาด ที่เรียกว่า การรวมกลุ่มของธุรกิจระหว่างประเทศ (International Cartels) การตกลงดังกล่าวก็เพื่อลดการแข่งขันระหว่างผู้ผลิตสินค้าอย่างเดียวกันและเพื่อเพิ่มผลกำไรให้มากขึ้น

#### 4. นโยบายทุ่มตลาด

เป็นนโยบายการค้าระหว่างประเทศที่อาจเกิดขึ้นได้ โดยการกำหนดให้ราคาสินค้าในตลาด 2 แห่งไม่เท่ากัน โดยมากเมื่อกล่าวถึงนโยบายทุ่มตลาดมักจะหมายถึง การส่งสินค้าออกด้วยราคาที่ต่ำกว่าราคาที่ขายทั่ว ๆ ไปและด้วยราคาที่ต่ำกว่าต้นทุนการผลิต ลักษณะการทุ่มตลาดอาจแบ่งได้เป็น 3 ชนิด คือ

4.1 การทุ่มตลาดเป็นครั้งเป็นคราว (Sporadic Dumping) การทุ่มตลาดกรณีนี้ ก็เพื่อที่จะกำจัดสินค้าที่ค้างสต็อกหรือไม่สามารถขายได้ในตลาดภายในประเทศ

4.2 การทุ่มตลาดเป็นการชั่วคราว (Intermittent Dumping) เป็นนโยบายการขายสินค้าออกในตลาดต่างประเทศเป็นการชั่วคราวในราคาที่ต่ำกว่าสินค้าในประเทศหรืออาจยอมขาดทุน เพื่อเข้าไปเริ่มต้นตลาดในต่างประเทศ หรือเพื่อกำจัดคู่แข่ง หรือเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคู่แข่งขึ้น หรือเป็นการตอบโต้การกระทำของผู้อื่น การทุ่มตลาดแบบนี้เป็นนโยบายการค้าเชิงรุก

4.3 การทุ่มตลาดระยะยาว (Long-Period Dumping) เป็นการทุ่มตลาดเพื่อการขยายการผลิต เปิดโอกาสให้มีการใช้ปัจจัยคงที่ได้เต็มที่ ซึ่งเป็นการลดต้นทุนการผลิต การทุ่มตลาดในลักษณะนี้อาจเกิดขึ้นได้เนื่องจากรัฐบาลให้เงินสนับสนุน

#### ภาษีศุลกากร

ภาษีศุลกากร (Tariffs) เป็นภาษีที่เรียกเก็บจากสินค้าที่ผ่านแดน โดยเงินที่รัฐเรียกเก็บจากสินค้าสั่งเข้ามาจากต่างประเทศเรียกว่า อกรขาเข้า (Import Duties) และที่เรียกเก็บจากสินค้าส่งออกเรียกว่า อกรขาออก (Export Duties) นอกจากนี้ยังมีภาษีที่เรียกเก็บจากสินค้าซึ่งอาศัยท่าเรือของประเทศที่เก็บภาษีเพื่อลำเลียงส่งต่อไปยังประเทศปลายทางอีกทอดหนึ่งเรียกว่า ภาษีผ่านแดน (Transit Duties) อกรขาเข้าถือได้ว่าเป็นภาษีศุลกากรที่มีความสำคัญที่สุด โดยทั่วไปภาษีศุลกากรแบ่งออกเป็น 2 ชนิด ตามวิธีการจัดเก็บ คือ

1. ภาษีตามราคา (Ad Valorem Tariffs) เป็นภาษีที่คิดเป็นร้อยละของมูลค่าหรือราคาสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ภาษีตามสภาพ (Specific Tariffs) เป็นภาษีที่กำหนดอัตราภาษีต่อสินค้า 1 หน่วย เป็นจำนวน เช่น ลิตรละ 10 บาท กิโลละ 100 บาท เป็นต้น

แม้ว่าปัจจุบันบทบาทของภาษีศุลกากรในฐานะเครื่องมือหรือมาตรการด้านนโยบายการค้าจะลดลงไปมาก แต่ยังคงถือว่าเป็นเครื่องมือสำคัญในการคุ้มครองสำหรับสินค้าบางชนิด บทบาทของภาษีศุลกากรในแง่ของเครื่องกีดกันทางการค้าที่นำมาใช้กันมากได้แก่ ระบบสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร อัตราภาษีศุลกากรที่สูงมาก และการให้ความสำคัญแก่สินค้าบางกลุ่มเป็นกรณีพิเศษ

โดยทั่วไปประเทศกำลังพัฒนา มีอัตราภาษีศุลกากรสูงกว่าประเทศที่พัฒนาแล้ว อย่างไรก็ตาม ในแต่ละกลุ่มประเทศก็ยังคงมีความแตกต่างกันออกไป แสดงให้เห็นว่าอัตราภาษีของประเทศใดประเทศหนึ่งจะสูงหรือต่ำเพียงใดนั้นขึ้นอยู่กับความสำคัญของสินค้าเข้าต่อเศรษฐกิจของประเทศ ประเทศที่มีความจำเป็นต้องพึ่งพาสินค้าเข้ามา จะกำหนดอัตราภาษีเข้าไว้ต่ำ ทั้งนี้ไม่ว่าประเทศนั้น ๆ จะเป็นประเทศที่พัฒนาแล้วหรือประเทศกำลังพัฒนาก็ตาม

ภาษีเข้ายังเป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญของประเทศกำลังพัฒนา สำหรับประเทศที่พัฒนาแล้วหรือประเทศที่มีฐานะร่ำรวย ภาษีศุลกากรจะมีใช้แหล่งรายได้ที่สำคัญของประเทศ ดังนั้นสำหรับประเทศที่พัฒนาแล้วการพิจารณาคออัตราภาษีศุลกากรลงนั้น จะพิจารณาจากการคำนวณต้นทุนและผลประโยชน์ทางการค้าและผลกระทบต่อการค้า ส่วนประเทศกำลังพัฒนาจะต้องพิจารณาถึงการสูญเสียรายได้ของรัฐ การหาเงินได้จากแหล่งอื่น ตลอดจนผลกระทบที่จะเกิดขึ้น

โครงสร้างภาษีศุลกากรของแต่ละประเทศแสดงให้เห็นถึงลักษณะการใช้อัตราภาษีศุลกากรเป็นเครื่องมือในการบริหารการนำเข้าและการส่งออก ซึ่งสอดคล้องกับโครงสร้างการผลิตของประเทศ โครงสร้างภาษีศุลกากรของประเทศที่พัฒนาแล้ว มักมีลักษณะกีดกันสินค้านำเข้าหรือสินค้าที่มีลู่วางในการส่งออกของประเทศกำลังพัฒนา

เกี่ยวกับการรวมกลุ่มในการแลกเปลี่ยนสิทธิพิเศษระหว่างประเทศ (GSP) ประเทศที่พัฒนาด้วยกันแล้วมักจะได้รับสิทธิพิเศษตอบแทนเต็มมากกว่าการแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศที่กำลังพัฒนาหรือสิทธิพิเศษที่ประเทศกำลังพัฒนาได้รับจากประเทศที่พัฒนาแล้ว เนื่องจากสิทธิพิเศษระหว่างประเทศพัฒนาแล้วมักไม่มีข้อจำกัดหรือข้อยกเว้น

อย่างไรก็ตามอาจสรุปผลที่เกิดจากการเก็บภาษีศุลกากรที่ก่อให้เกิดผลกระทบต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ผลทางรายได้ (Revenue Effect) การเก็บภาษีสินค้าเข้าก่อให้เกิดผลอย่างหนึ่งที่เราเห็นได้ชัดเจนคือ รัฐบาลมีรายได้มากขึ้น ซึ่งผลทางรายได้นี้จะเท่ากับอัตราภาษีต่อหน่วยคูณด้วยปริมาณสินค้าเข้าทั้งหมด

2. ผลทางการคุ้มครอง (Protective Effect) เมื่อยังไม่มี การเก็บภาษีเข้าผู้ผลิตภายในประเทศบางรายโดยเฉพาะรายที่มีต้นทุนการผลิตสูง อาจต้องลดปริมาณการผลิตหรือเลิกกิจการเพราะไม่สามารถแข่งขันกับสินค้าที่สั่งมาจากต่างประเทศซึ่งมีราคาต่ำกว่าได้ แต่เมื่อมีการเก็บภาษีเข้าผลของภาษีทำให้สินค้านี้มีราคาสูงขึ้น ในขณะที่เดียวกันสินค้าที่ผลิตภายในประเทศก็มีราคาสูงขึ้นตามไปด้วย ซึ่งก็คุ้มกับต้นทุนการผลิต ทำให้สินค้าที่ผลิตภายในประเทศสามารถแข่งขันกับสินค้าที่สั่งเข้ามาจากต่างประเทศได้ ทำให้ปริมาณการผลิตภายในประเทศเพิ่มขึ้น และทำให้รายได้ของผู้ผลิตภายในประเทศเพิ่มขึ้นด้วย อย่างไรก็ตามรายได้ส่วนที่ผู้ผลิตได้รับเพิ่มขึ้นนี้มองอีกนัยหนึ่งคือ ต้นทุนทางสังคมอันเนื่องมาจากการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่จำกัดไปในการผลิตสินค้าที่ไม่มีความได้เปรียบ แต่ที่ยังผลิตได้เพราะได้รับการคุ้มครองจากภาษีเข้า ดังนั้นเราจึงเรียกรายได้ส่วนนี้ว่าเป็นผลสืบเนื่องจากการคุ้มครอง

3. ผลทางการกระจายรายได้ใหม่ (Redistribution Effect) การเก็บภาษีเข้าทำให้ราคาสินค้าที่ขายอยู่ในประเทศสูงขึ้น ไม่ว่าจะเป็นสินค้าที่ผลิตขึ้นเองในประเทศหรือสั่งเข้าจากต่างประเทศ จึงทำให้ผู้ผลิตมีรายได้เพิ่มมากขึ้น และรายได้ส่วนนี้เป็นผลทางการกระจายรายได้ใหม่เพราะเป็นการโอนรายได้จากผู้บริโภคไปให้ผู้ผลิตซึ่งอยู่ในระบบเศรษฐกิจเดียวกัน

4. ผลทางการบริโภค (Consumption Effect) การเก็บภาษีนอกจากจะทำให้สินค้านี้ราคาสูงขึ้นแล้ว ยังทำให้ผู้บริโภคซื้อสินค้าได้น้อยลงกว่าเดิมอีกด้วย

นอกจากผลกระทบโดยตรง 4 ประการดังกล่าวแล้ว การเก็บภาษีเข้ายังมีผลทางอ้อมอื่น ๆ อีก ได้แก่ ผลทางอัตราทางอ้อม (Term of Trade Effect) และผลทางด้านงานจ้างงาน (Employment Effect)

### มาตรการที่มีใช้ภาษีศุลกากร

เครื่องมือที่จะเลือกใช้ในการควบคุม จำกัด หรือดำเนินมาตรการทางการค้า ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของแต่ละประเทศหรือกลุ่มประเทศ เครื่องมือสำคัญอาจแบ่งได้เป็น 3 ประเภทใหญ่คือ ภาษีศุลกากร มาตรการอื่น ๆ ที่มีใช้ภาษีศุลกากร และการปฏิบัติจำกัดทางธุรกิจ

อุปสรรคทางการค้าที่มีใช้ภาษีศุลกากร (Non-Tariff Barriers) มักจะเกี่ยวข้องกับกฎระเบียบ ข้อบังคับของภาครัฐบาลที่ก่อให้เกิดการปฏิบัติอย่างไม่เสมอภาคในสินค้าประเภท

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เดียวกันที่ผลิตภายในประเทศและจากต่างประเทศ มาตรการที่มีใช้ภาษีศุลกากร (Non-Tariff Measures) อาจแบ่งออกเป็น 5 ประเภทคือ

1. มาตรการกึ่งภาษีอากร (Para-Tariff Measure) มาตรการประเภทนี้ครอบคลุมถึงกลไกในการบังคับเก็บภาษีศุลกากร และอากรอื่น ๆ จากสินค้า มาตรการดังกล่าวประกอบด้วย

1.1 โควตาอัตราภาษีศุลกากร (Tariff Quotas) เป็นการใช้อัตราภาษีศุลกากร 2 อัตรา โดยอัตราสูงจะมีผลในทางปฏิบัติต่อเมื่อสินค้าเข้ามามีปริมาณเกินกว่าระดับที่กำหนด

1.2 การกำหนดอัตราภาษีศุลกากรต่างกันตามฤดูกาล (Seasonal Tariffs) ในแต่ละปีจะมีการเพิ่มอัตราภาษีศุลกากรเป็นระยะ โดยปกติจะเพิ่มในช่วงที่มีอุปทานของสินค้านั้น ๆ ในประเทศเพิ่มสูงขึ้น

1.3 การกำหนดเงินมัดจำในการนำเข้า (Import Deposit) คือ จำนวนเงินที่ต้องมัดจำไว้ก่อนนำสินค้าเข้า โดยปกติเงินจำนวนนี้คิดจากจำนวนร้อยละของมูลค่าการนำเข้า

1.4 ค่าธรรมเนียม (Charges) การเรียกเก็บอากรศุลกากรจะคำนวณจากมูลค่าสินค้าที่แจ้งไว้ หรือจากมูลค่าที่ประเมินโดยขั้นตอนมาตรฐานจำกัดอัตราศุลกากร

2. การควบคุมราคา มาตรการนี้มุ่งที่จะรักษาระดับราคาของสินค้าเข้าในระดับที่ต้องการ มาตรการดังกล่าวประกอบด้วย

2.1 มาตรการการตั้งราคา ซึ่งประกอบด้วย

1. ราคาขั้นต่ำหรือราคาเสนอแนะ เป็นผลมาจากการตั้งราคาโดยมีกฎหมายสนับสนุน

2. การสอดส่องทางราคา (Price Surveillance) การติดตามสังเกตภาวะราคาสินค้านำเข้าอย่างใกล้ชิด

3. การตรวจสอบราคา (Price Investigation) เมื่อสงสัยว่าราคาสินค้าต่ำกว่าระดับราคาขั้นต่ำที่กำหนดไว้ เช่น กรณีการทุ่มตลาดก็จะมีตรวจสอบอย่างเป็นทางการ

2.2 มาตรการระบบราคาที่มีผลบังคับตามกฎหมาย มาตรการในประเภทนี้ ได้แก่

1. การใช้อัตราอากรหลายระดับ (Variable Levy) ประกอบด้วยอากรหลายระดับเพื่อก่อให้เกิดความเท่าเทียมกันระหว่าง ราคา C.I.F. ของสินค้าเข้าชนิดต่าง ๆ

2. การใช้ภาษีตอบโต้ (Countervailing Duty) การเก็บอากรสินค้าเข้าตอบโต้ การให้เงินสนับสนุน ทั้งทางตรงและทางอ้อมในกระบวนการผลิตและการส่งออก

3. การเก็บภาษีเพื่อป้องกันการทุ่มตลาด (Anti-Dumping Duty) เป็นการเก็บอากรสำหรับสินค้าเข้าที่มีราคาต่ำกว่าราคาปกติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. การกำหนดราคาขั้นต่ำ โดยสมัครใจตามความตกลงระหว่างประเทศผู้ส่งออกและประเทศผู้นำเข้า (Voluntary Export Price Restraining)

3. การควบคุมปริมาณ มาตรการนี้ใช้ในการติดตามดูแลป้องกันหรือจำกัดสินค้าเข้า แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

### 3.1 ข้อจำกัดเชิงปริมาณ

1. การสั่งห้ามการนำเข้าสินค้า (Prohibition) ซึ่งมีหลายประเภท การสั่งห้ามดังกล่าวเป็นการห้ามนำเข้าสินค้านั้น ๆ ทั้งหมด หรืออาจเป็นการสั่งห้ามภายใต้เงื่อนไขเฉพาะกรณี เช่น การสั่งห้ามเฉพาะที่มีผลกระทบทางอ้อมต่อสินค้าขาเข้า หรือการสั่งห้ามในกรณีที่อุปทานสินค้าท้องถิ่นมีเพียงพอแล้ว

2. โควตา (Quota) ประเทศผู้นำเข้าจะกำหนดปริมาณหรือมูลค่าของสินค้าขาเข้าแต่ละชนิดให้แก่แต่ละประเทศ หรือกำหนดเป็นฤดูกาลของสินค้าในช่วงเวลาระยะเวลาหนึ่ง

3. ข้อตกลงที่จำกัดการส่งออกโดยสมัครใจในช่วงเวลาที่กำหนด

4. การจัดระเบียบทางการตลาด (Orderly Marketing Arrangement) โดยผู้ส่งออกทำความเข้าใจกับผู้นำเข้าจำกัดปริมาณการส่งออกของตนมิให้เกินกว่าส่วนแบ่งการตลาด (Market Share) ที่ได้รับจัดสรรจากผู้นำเข้า

5. การให้หน่วยงานมีอำนาจหน้าที่ในการพิจารณาให้คำอนุญาตในการนำเข้า (Discretionary Authorization)

6. การขออนุญาตนำเข้าสินค้าจะได้รับอนุมัติก็ต่อเมื่อผู้ส่งเข้าปฏิบัติตามข้อตกลงบางประการ (Conditional Import Authorization) เช่น จะต้องเป็นผู้ส่งออก หรือต้องซื้อสินค้าท้องถิ่นด้วย หรือจะต้องมีแหล่งสนับสนุนทางการเงินจากต่างประเทศ

### 3.2 มาตรการตรวจสอบปริมาณการส่งสินค้าเข้า ได้แก่

1. การให้อำนาจในการตรวจสอบการส่งสินค้าเข้าโดยอัตโนมัติ (Automatic Authorization) เช่น ในกรณีเป็นสินค้าที่กระทบต่อความมั่นคงของประเทศ (Sensitive Products) หรือเพื่อประโยชน์ในการเก็บข้อมูลสถิติ

2. หน่วยงานของรัฐบาลจะติดตามดูแลการนำเข้าสินค้าที่มีผลกระทบต่อความมั่นคงของประเทศ โดยไม่ต้องมีการมอบอำนาจอย่างเป็นทางการ

4. ข้อกำหนดบางประการสำหรับการนำเข้าสินค้าบางชนิด ได้แก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1 การกำหนดมาตรฐานสินค้านำเข้า (Certificate of Compliance) ประเทศผู้นำเข้าจะกำหนดมาตรฐานสินค้านำเข้าในเรื่องของความปลอดภัย ผลต่อสุขภาพของผู้บริโภค และการตรวจสอบคุณภาพสินค้า

4.2 การตรวจสอบแหล่งกำเนิดสินค้า ประโยชน์ในการใช้สินค้าแต่ละประเภท และการจำกัดการนำเข้าสินค้าบางรายการไปยังท่าเรือเฉพาะแห่ง

5. มาตรการทางอ้อม (Non-Border Measures) แบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

5.1 มาตรการควบคุมคุณภาพของสินค้าที่ขายในตลาดภายในประเทศ ระบบการจัดจำหน่ายและการควบคุมราคาของสินค้านำเข้า นอกจากนี้ยังมีมาตรการควบคุมราคาสินค้าภายในประเทศ อัตราภาษีสำหรับผู้บริโภค และข้อกำหนดในเรื่องระบบการจัดจำหน่ายและการโฆษณาของสินค้านำเข้า

5.2 มาตรการให้ความช่วยเหลือแก่ผู้ผลิตในประเทศ เพื่อให้สามารถแข่งขันกับผู้ผลิตในต่างประเทศได้ ความช่วยเหลือดังกล่าว ได้แก่ ความพยายามเพื่อเพิ่มรายได้แก่ผู้ผลิตโดยการให้เงินอุดหนุน สิทธิพิเศษทางภาษี การสนับสนุนด้านราคาและการตลาด การรับซื้อโดยภาครัฐ และสิทธิพิเศษอื่น ๆ นอกจากนี้ยังครอบคลุมถึงความสนับสนุนในการหาวัตถุดิบเพื่อการผลิตโดยใช้มาตรการอุดหนุน สิทธิพิเศษทางภาษีและบริการสิทธิพิเศษด้านราคาจากภาครัฐบาล ตลอดจนความช่วยเหลือในด้านสิทธิพิเศษเรื่องภาษีรายได้ เงินอุดหนุนการวิจัยและพัฒนา และเงินอุดหนุนทางด้านเครดิต

### การรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจ

การรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจอาจทำได้หลายรูปแบบ โดยทั่วไปแบ่งได้ 3 ประเภท คือ

1. เขตการค้าเสรี (Free Trade Area) เป็นการรวมกลุ่มอย่างง่าย มีการยกเลิกภาษีศุลกากรระหว่างประเทศสมาชิกของกลุ่ม จุดมุ่งหมายก็เพื่อจะให้มีการซื้อขายสินค้าและบริการระหว่างประเทศสมาชิกเป็นไปอย่างเสรี แต่ประเทศสมาชิกแต่ละประเทศก็ยังคงมีอิสระในการใช้อำนาจเข้าและนโยบายจำกัดการค้าอื่น ๆ กับประเทศนอกกลุ่มได้ในอัตราและขนาดที่ต้องการ

2. องค์การตลาดร่วม (Common Market) เป็นการรวมกลุ่มที่มีลักษณะร่วมกันในนโยบายการค้าเสรีระหว่างประเทศสมาชิก และใช้นโยบายร่วมกันในการเก็บภาษีสินค้าเข้า และการใช้นโยบายจำกัดการค้าอื่น ๆ กับประเทศนอกกลุ่มเหมือนกันนั่นคือ ประเทศในกลุ่มติดต่อกันเกี่ยวข้องกับประเทศนอกกลุ่มเสมือนหนึ่งประเทศเดียวกัน นอกจากนี้ปัจจัยการผลิต อันได้แก่ เงินทุนและแรงงาน ยังอาจเคลื่อนย้ายไปมาระหว่างประเทศภายในกลุ่มได้อย่างเสรีด้วย

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. สหภาพเศรษฐกิจ (Economic Union) เป็นการรวมกลุ่มของเศรษฐกิจที่สมบูรณ์แบบที่สุดเป็นการร่วมมือที่เหมือนกับกรณีขององค์การตลาดร่วม แต่ในขณะเดียวกันประเทศสมาชิกในกลุ่มจะต้องรับนโยบายเศรษฐกิจเดียวกันด้วย จนดูเหมือนว่าประเทศเหล่านี้ที่อยู่ภายในอาณาจักรเดียวกัน สมาชิกของกลุ่มจะใช้นโยบายเดียวกันหมด ไม่ว่าจะเป็นนโยบายการค้าระหว่างประเทศ การใช้จ่ายของรัฐบาล การเก็บภาษีรวมทั้งนโยบายเศรษฐกิจอื่น ๆ

ลักษณะทั่วไป 3 ประเภทดังกล่าว บางครั้งดูเหมือนระดับความร่วมมือหรือความเข้มข้นของการรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจ อย่างไรก็ตามการรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจก่อให้เกิดผลกระทบขึ้น ซึ่งผลดังกล่าวอาจแบ่งได้เป็นผลกระทบในระยะสั้นและผลกระทบในระยะยาว

ผลกระทบในระยะสั้น เกิดจากการเปลี่ยนแปลงในการจัดสรรทรัพยากรเพื่อการผลิตและการบริโภค จะสืบเนื่องมาจากการยกเลิกภาษีสินค้าเข้า ซึ่งจะเป็นผลที่เกิดขึ้นทันที ทางด้านการผลิตเมื่อยกเลิกภาษีสินค้าเข้าให้แก่สินค้าจากประเทศสมาชิก แต่ยังคงเก็บภาษีจากสินค้าประเทศนอกกลุ่ม การทดแทนกันระหว่างสินค้าที่เคยซื้อจากภายนอกกับสินค้าที่ผลิตภายในประเทศ และสินค้าที่ผลิตในประเทศสมาชิกอื่นจะเกิดขึ้นโดยเฉพาะเมื่อมีการซื้อสินค้าจากสมาชิกมากขึ้นจะก่อให้เกิดผลคือ ถ้าสินค้าที่ผลิตขึ้นในประเทศสมาชิกอื่นเป็นสินค้าที่ผลิตด้วยต้นทุนที่ต่ำกว่าต้นทุนของสินค้าชนิดเดียวกันที่ผลิตขึ้นเองภายในประเทศ การเปลี่ยนไปใช้สินค้าจากประเทศสมาชิกอื่นแทนก็จะทำให้สวัสดิการทางเศรษฐกิจของประเทศในกลุ่มดีขึ้น เพราะทรัพยากรมีการใช้ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้น ทำให้การค้าระหว่างประเทศขยายตัว ในทางตรงกันข้ามถ้าสินค้าที่ผลิตในประเทศสมาชิกมีต้นทุนสูงกว่า การสับเปลี่ยนใช้แทนกันมีผลทำให้การใช้ทรัพยากรไม่มีประสิทธิภาพ สวัสดิการทางเศรษฐกิจจะเลวลง และการค้าระหว่างประเทศจะเปลี่ยนทิศทางการค้า (Trade Diversion)

ผลกระทบในระยะยาว เป็นผลที่เกิดขึ้นหลังจากที่เกิดผลกระทบระยะสั้นแล้ว และเป็นผลที่สืบเนื่องต่อไป คือ

1. เกิดการแข่งขัน ก่อนที่มีการรวมตัวกันแต่ละประเทศมีความไม่สมบูรณ์บางอย่าง เช่น มีผู้ผลิตแข่งขันกันไม่ทั่วถึง เมื่อมีการรวมกลุ่มขึ้นทำให้สินค้าชนิดเดียวกันจากประเทศสมาชิกเข้ามาแข่งขันมากขึ้น ตลาดก็จะกลายเป็นตลาดที่มีผู้แข่งขันจำนวนมาก ผู้ผลิตที่มีอยู่เดิมจะต้องปรับปรุงการผลิตให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ในที่สุดก็จะมีแต่ผู้ที่มีประสิทธิภาพแข่งขันกัน การรวมกลุ่มทำให้มีการเคลื่อนย้ายเงินทุนและแรงงานระหว่างประเทศโดยเสรี การใช้แรงงานและทุนมีประสิทธิภาพมากขึ้น การแลกเปลี่ยนความรู้และความก้าวหน้าทางวิชาการเป็นไปอย่างกว้างขวาง และรวดเร็ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. เกิดการประหยัดจากขนาด การรวมกลุ่มทำให้ตลาดขยายตัวออกไป ธุรกิจที่ทำการผลิตเพื่อจำหน่ายตลาดภายในประเทศสามารถขยายกำลังการผลิต ทำให้ต้นทุนการผลิตลดลง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

97723

## สภาพทั่วไปของการผลิตเพื่อการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋องของไทย

### การผลิตปลาทุ่นำกระป๋องของประเทศไทย

อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องและแปรรูปได้เริ่มพัฒนาและได้รับการส่งเสริมการลงทุนมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2515 เป็นต้นมา บริษัทที่ได้รับการส่งเสริมคือ บริษัท ซาฟโคล (ประเทศไทย) จำกัด โดยเป็นการร่วมทุนระหว่างประเทศไทย ออสเตรเลียและไต้หวัน หลังจากนั้นอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋องของประเทศไทยมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วจนกระทั่งกลายเป็นผู้นำในการผลิตและส่งออกมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2528 อีกทั้งยังสามารถทำรายได้ให้กับประเทศปีละไม่ต่ำกว่า 10,000 ล้านบาท อุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋องจะมีลักษณะที่แตกต่างจากอุตสาหกรรมเกษตรทั่วไปคือต้องนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศประมาณร้อยละ 80 ของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตทั้งหมด เนื่องมาจากการทำประมงปลาทุ่นำของประเทศไทยยังไม่มีการพัฒนาที่มากพอที่จะมีศักยภาพเป็นฐานวัตถุดิบให้แก่อุตสาหกรรมนี้ได้ ในขณะที่อุตสาหกรรมเกษตรอื่น ๆ ใช้วัตถุดิบเกือบทั้งหมดที่ผลิตในประเทศไทย ดังนั้นอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋องจึงจัดว่าเป็นอุตสาหกรรมเพิ่มมูลค่า (Value-Added Industry) อย่างแท้จริง (ศูนย์วิจัยเศรษฐกิจศาสตร์ คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2540)

### การผลิต

ปัจจุบันมีผู้ประกอบการผลิตปลาทุ่นำกระป๋องทั้งหมดจำนวน 23 ราย (ตารางที่ 2) แบ่งเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ (กำลังการผลิตมากกว่า 30,000 ตันต่อปี) จำนวน 6 ราย ขนาดกลาง (กำลังการผลิต 15,000–30,000 ตันต่อปี) จำนวน 13 ราย และขนาดเล็ก (กำลังการผลิตน้อยกว่า 15,000 ตันต่อปี) จำนวน 4 ราย ผู้ประกอบการเหล่านี้ทำการผลิตปลาทุ่นำกระป๋องอย่างเดียวประมาณร้อยละ 80 และผลิตอาหารทะเลกระป๋องอย่างอื่น ๆ รวมทั้งอาหารสัตว์ควบคู่ด้วยประมาณร้อยละ 20 (Subhapholsiri, 2001) โดยโรงงานอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋องเดิมมักจะตั้งอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบมากที่สุด บริเวณจังหวัดที่มีทำขึ้นปลาทุ่นำ เช่น สงขลา แต่ปัจจุบันมีการใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศจำนวนมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2 ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมปลาหมึกกระป๋อง

ทะเบียนโรงงาน	ชื่อบริษัท	จังหวัด	เงินทุน (บาท)	แรงงาน (คน)	กำลังการผลิต (ตัน)
3-(6)-1/42 สค	โกลเด้นไพร์ธ แคนนิ่ง จำกัด	สมุทรสาคร	20,000,000	192	1,350
ศ 3-6(1)-1/32 สข	โชติวัฒน์อุตสาหกรรมการผลิต จำกัด	สงขลา	272,200,000	3,396	70,000
น 3-7-1/29 สป	เข้าที่ฮีสเอเชียแพคเคจิงแอนด์แคนนิ่ง	สมุทรปราการ	15,000,000	295	31,200
ศ 3-6(1)-1/35 สฎ	เข้าเทินซีฟู๊ด (ประเทศไทย) จำกัด	สุราษฎร์ธานี	191,600,000	454	10,080
3-6(1)-1/22 กท	ณรงค์แคนนิ่ง จำกัด	กรุงเทพฯ	242,500,000	1,251	39,000
3-6(1)-2/25 สข	ทรอปิคอลแคนนิ่ง (ประเทศไทย) จำกัด	สงขลา	553,236,000	1,756	30,000
3-6(1)-1/40 พบ	ไทยยูเนี่ยน โฟรเซ่น โปรดักส์ จำกัด (มหาชน)	กรุงเทพฯ	830,000,000	2,180	40,000
3-6(1)-1/20 สค	ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด	สมุทรสาคร	39,300,000	34	90,000
3-6(2)-3/31 สป	ไทยอกริ ฟู๊ด จำกัด (มหาชน)	สมุทรปราการ	56,000,000	205	12,000
3-6(1)-1/26 สค	บีแอนด์เอ็ม โปรดักส์ บจก.	สมุทรสาคร	181,535,545	400	10,200
ศ 3-6(1)-1/33 ปน	ปัตตานีผลิตภัณฑ์อาหาร	ปัตตานี	102,000,000	650	54,250
ศ 3-6(1)-1/27 สค	พัทยาฟู๊ดอินดัสตรี บจก.	สมุทรสาคร	328,000,000	1,427	27,000
ศ 3-6(5)-1/35 สค	ยูนิคอร์น บจก.(มหาชน)	สมุทรสาคร	3,800,000,000	1,577	36,000
3-6(1)-1/24 สค	ศรีสุทฤษฎี บจก.	สมุทรสาคร	56,000,000	170	16,000
-	บริษัท เอส.เค. ฟู๊ด (ประเทศไทย) จำกัด	กรุงเทพฯ	-	-	-
-	บริษัท ออโรรา เพาท์ โปรดักส์อินดัสตรี จำกัด	สมุทรสาคร	-	-	-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ทะเบียนโรงงาน	ชื่อบริษัท	จังหวัด	เงินทุน (บาท)	แรงงาน (คน)	กำลังการผลิต (ตัน)
-	บริษัท สงขลาแคเมนิ่ง จำกัด (มหาชน)	กรุงเทพ	360,000,000	-	-
-	บริษัท อาร์.เอส.แคเมเนอริ จำกัด	สมุทรปราการ	-	-	-
-	บริษัท พรีเมียร์ แคเมนิ่ง อินดัสตรี จำกัด	สมุทรปราการ	-	-	-
-	บริษัท หมวยปรีมาเรียโปรดักส์ จำกัด	กรุงเทพ	-	-	-
-	บริษัท สมุยฟู้ดส์ จำกัด	สุราษฎร์ธานี	-	-	-
-	บริษัท วิวรรณ อินเดอริเทอริง จำกัด	กรุงเทพ	-	-	-
-	บริษัท ผลิตภัณฑ์ปลาทูกระป๋องสยาม จำกัด	กรุงเทพ	-	-	-
-	บริษัท โอเวอร์ซี แคเมนิ่ง จำกัด	สมุทรสาคร	-	-	-
-	บริษัท เอส.พี.เอ.อินเดอริชมันแนล ฟู้ดกรุ๊ป จำกัด	นครปฐม	-	-	-
-	บริษัท เกียรติเจริญฟู๊ด จำกัด	กรุงเทพ	-	-	-
-	บริษัท แพนเอเชีย (1981) จำกัด	กรุงเทพ	-	-	-
-	บริษัท เอส.วี.ฟู้ดส์ จำกัด	สมุทรสาคร	-	-	-
-	บริษัท ศิรินมภ์ ฟู้ด จำกัด	ปัตตานี	-	-	-
-	บริษัท พี.บี. ฟิชเชอริ โปรดักส์ จำกัด	ระยอง	-	-	-
-	บริษัท ไฮ.คิว.ผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด	สมุทรปราการ	-	-	-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ทะเบียนโรงงาน	ชื่อบริษัท	จังหวัด	เงินทุน (บาท)	แรงงาน (คน)	กำลังการผลิต (ตัน)
-	บริษัท ไอ.เอส.เอ. แวกู จำกัด	กรุงเทพฯ	-	-	-
-	บริษัท เอ็ม เอ็ม พี อินเทอร์เน็ตแอนด์จำกัด	สมุทรสาคร	-	-	-

ที่มา: (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์และกรมศุลกากร, 2546)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้จะนำขึ้นมาจำหน่ายที่ท่าเรือสมุทรปราการและสมุทรสาครเป็นส่วนใหญ่ จึงมีโรงงานเกิดขึ้นในแถบนี้เป็นจำนวนมาก (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2542)

## วัตถุดิบ

อุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องของไทยมีการขยายตัวในการส่งออกเป็นอย่างมาก แต่ในขณะที่วัตถุดิบมีจำนวนจำกัดและต้องนำเข้าปลาทูน่าจากต่างประเทศกว่าร้อยละ 80 ของวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมด วัตถุดิบของอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง คือ ปลาทูน่าสดและปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็ง ได้มาจาก 2 แหล่งสำคัญ ได้แก่

1. วัตถุดิบนำเข้า ส่วนใหญ่เป็นปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็ง มีสัดส่วนในวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมดประมาณร้อยละ 80 ส่วนใหญ่นำเข้าจากไต้หวัน ไมโครเนเซีย ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ โคลอมเบีย และปาปัวนิวกินี มูลค่าการนำเข้าปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็งในแต่ละปีเฉลี่ยประมาณ 450 ล้านดอลลาร์สหรัฐ หรือประมาณ 14,500 ล้านบาท ชนิดของปลาทูน่าที่นำเข้าจะเป็นปลาทูน่าน้ำลึกที่ไม่สามารถจับได้ในแถบทะเลไทย แบ่งออกเป็น 3 ชนิดหลัก ๆ ได้แก่

1.1 ปลาทูน่าทองแถบ (Skip-Jack Tunas) อาศัยอยู่ในเขตน้ำอุ่นอุณหภูมิระหว่าง 15-25 องศาเซลเซียส มีแหล่งจับมากที่สุดในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตก ความยาวประมาณ 18-32 นิ้ว น้ำหนักประมาณ 3-7 กิโลกรัม มีส่วนแบ่งการนำเข้ามากที่สุดประมาณร้อยละ 73 เนื่องจากมีสีเนื้อค่อนข้างดำ คุณภาพจึงด้อยกว่าปลาทูน่าครีบน้ำเงินและครีบน้ำเงิน ขณะที่ราคาโดยเฉลี่ยจะถูกกว่า

1.2 ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน (Yellow Fin Tunas) อาศัยอยู่ในเขตน้ำอุ่นอุณหภูมิระหว่าง 18-30 องศาเซลเซียส มีแหล่งจับมากที่สุดในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตก-ตะวันออก มีความยาวประมาณ 27-60 นิ้ว น้ำหนักประมาณ 7-20 กิโลกรัม มีส่วนแบ่งการนำเข้าประมาณร้อยละ 18 เนื่องจากมีสีเนื้อค่อนข้างขาวจึงเหมาะกับการผลิตเป็นปลาทูน่ากระป๋อง

1.3 ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน (Albacore or Long Finned Tunas) อยู่ได้ทั้งในเขตผิวน้ำและน้ำลึกอุณหภูมิระหว่าง 13-25 องศาเซลเซียส มีแหล่งจับมากที่สุดในมหาสมุทรแปซิฟิกตอนเหนือ มีความยาวเฉลี่ย 35-72 นิ้ว น้ำหนักประมาณ 8-19 กิโลกรัม มีส่วนแบ่งการนำเข้าประมาณร้อยละ 8

ส่วนปลาทูน่าชนิดอื่น ๆ ได้แก่ ปลาทูน่าตาโต ทูน่าครีบน้ำเงิน เป็นต้น เนื่องจากมีเนื้อสีคล้ำ ราคาแพงและเป็นที่ต้องการสำหรับการทำปลาดิบมากกว่า จึงทำให้ปริมาณนำเข้าไม่มากนัก นอกจากนี้ยังมีปลาทูน่าขนาดเล็กแต่มีลักษณะคล้ายปลาโอของไทย เช่น Tongol และ Bonito จึงมีปริมาณนำเข้าน้อย เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่ต้องการของตลาด ปริมาณและมูลค่านำเข้าปลาทูน่าเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แช่เย็นแช่แข็งตามโครงสร้างอัตราศุลกากรของไทยที่เป็นไปตามระบบฮาร์โมนไนซ์ ถูกจัดอยู่ในประเภท 0303.41 สำหรับปลาหน้าครีบยาว, 0303.42 สำหรับปลาหน้าครีบเหลือง, 0303.43 สำหรับปลาหน้าท้องแถบ และ 0303.44 สำหรับปลาหน้าตาโต การนำเข้าปลาหน้าสำหรับผลิต

ปลาหน้ากระป๋องส่วนใหญ่ใช้ปลาหน้าครีบยาว ครีบเหลือง และท้องแถบ ส่วนปลาหน้าตาโตนำเข้าเพื่อทำเป็นปลาดิบในภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าระหว่างปี พ.ศ. 2541–2544 มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ระหว่าง 367,118–490,988 ตัน และ 10,638–18,671 ล้านบาท หากพิจารณาจากสัดส่วนระหว่างปริมาณและมูลค่านำเข้า หรือราคาเฉลี่ยจะมีการเปลี่ยนแปลงระหว่าง 28,976.8–47,186.3 บาทต่อตัน หรือ 28.98–47.19 บาทต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความต้องการในตลาดโลกและปริมาณปลาหน้าที่จับได้ในแต่ละช่วงเวลาของแต่ละปี โดยปกติปลาหน้าครีบยาวจะมีราคาแพงที่สุด (94.54–112 บาทต่อกิโลกรัม) รองลงมาคือ ปลาหน้าครีบเหลือง (35.61–42.57 บาทต่อกิโลกรัม) และปลาหน้าท้องแถบ (21.18–35.19 บาทต่อกิโลกรัม) ส่งผลให้ปริมาณการนำเข้าปลาหน้าท้องแถบมากกว่าชนิดอื่น ๆ (ตารางที่ 3-5) สาเหตุที่ทำให้โรงงานผลิตปลาหน้ากระป๋องให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศเนื่องจาก

1. ปลาหน้าแช่เยือกแข็งนำเข้าเป็นชนิดที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

2. ปลาหน้าแช่เยือกแข็งนำเข้ามีคุณภาพและความสดสูงกว่า

3. ปลาหน้าแช่เยือกแข็งนำเข้าเสียค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาต่ำกว่าปลาโอที่ซื้อจากเรือประมงไทยเนื่องจากปลาหน้าแช่เยือกแข็งนำเข้าได้ผ่านการแช่แข็งมาก่อนแล้ว ผู้ผลิตจึงเสียเพียงค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาเพื่อรอการผลิตแต่เพียงอย่างเดียว ในขณะที่ปลาโอต้องเสียค่าใช้จ่ายในการแช่แข็งก่อนทำการเก็บรักษาในห้องเย็น (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2542)

2. วัตถุดิบในประเทศ มีการใช้ประมาณร้อยละ 20 ของวัตถุดิบทั้งหมด ปลาหน้าที่จับได้ในประเทศไทยเรียกว่า ปลาโอ มีขนาดความยาวประมาณ 12 นิ้ว ส่วนใหญ่เพื่อการบริโภคสดในประเทศมากกว่าใช้เพื่อบรรจุกระป๋อง เนื่องจากปลาหน้าไทยมีขนาดเล็กและเป็นปลาหน้าผิวฉ่ำ เช่น ปลาโอดำ โอลาย และโอเกลบ ปลาหน้านำเข้ามักมีขนาดใหญ่กว่าทำให้มีส่วนเหลือทิ้งน้อยกว่า ประกอบกับเรือประมงที่จับปลาหน้าของไทยยังมีเพียงลำเดียว คือ เรือมุกมณี เป็นเรือประมงน้ำลึกประเภทล้อมจับ สามารถจับปลาได้ประมาณ 2,500 ตัน ไม่สามารถจับปลาหน้าได้เพียงพอต่อความต้องการ แหล่งทำประมงปลาหน้าของไทยมี 2 แหล่ง ได้แก่ แหล่งประมงในน่านน้ำและนอกน่านน้ำไทย กล่าวคือ

แหล่งประมงในน่านน้ำ แบ่งออกเป็น 7 เขต คือ

เขต 1 อ่าวไทยด้านตะวันออก ได้แก่ ทะเลในเขตจังหวัดตราด จันทบุรี และระยอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เขต 2 อ่าวไทยตอนใน ได้แก่ ทะเลในเขตจังหวัดชลบุรี ฉะเชิงเทรา สมุทรปราการ สมุทรสาคร และเพชรบุรี

เขต 3 อ่าวไทยด้านตะวันตกตอนบน ได้แก่ ทะเลในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร และสุราษฎร์ธานี

เขต 4 อ่าวไทยด้านตะวันตกตอนล่าง ได้แก่ ทะเลในจังหวัดนครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานีและนราธิวาส

เขต 5 อ่าวไทยตอนล่าง ได้แก่ ทะเลที่อยู่บริเวณกลางอ่าวไทย มีอาณาเขตติดต่อกับเส้นแบ่งเขตเศรษฐกิจจำเพาะของมาเลเซียและกัมพูชา

เขต 6 ทะเลอันดามันตอนบน ได้แก่ ทะเลในจังหวัดระนอง พังงา และภูเก็ต

เขต 7 ทะเลอันดามันตอนล่าง ได้แก่ ทะเลในจังหวัดกระบี่ ตรัง และสตูล

แหล่งประมงนอกน่านน้ำ ได้แก่ ทะเลในแถบมหาสมุทรอินเดียและทะเลจีนใต้

โดยปกติเรือจับปลาทูน่าจะมี 2 ลักษณะ คือ เรืออวนล้อมและเรือเบ็ดราว ในการจับปลาทูน่าที่มีขนาดใหญ่มากๆ จะอาศัยเรือเบ็ดราว ในขณะที่ปลาทูน่าท้องแถบสามารถจับโดยใช้เรืออวนล้อมและเป็นโอกาสที่ไทยจะจับปลาทูน่าท้องแถบในมหาสมุทรอินเดีย ซึ่งยังมีปริมาณมากกว่าแหล่งอื่นเพื่อใช้ในการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง ในขณะที่ปลาทูน่าชนิดอื่นปัจจุบันมีปริมาณจับได้ลดลง ประกอบกับเรือประมงประเภทเบ็ดราวมักจับปลาทูน่าได้ครั้งละไม่มากและได้ปลาขนาดใหญ่ที่ใช้บริโภคสดในรูปปลาดิบซาซิมิ ซึ่งมีราคาขายสูงกว่าปลาทูน่าที่นำไปผลิตปลากระป๋องโดยเฉลี่ยประมาณ 100 บาทต่อกิโลกรัมเนื่องจากต้นทุนในการจับสูงกว่า

## ปริมาณการผลิต

จากการสำรวจข้อมูลเพื่อจัดทำดัชนีอุตสาหกรรมรายเดือนของศูนย์ข้อมูลอุตสาหกรรม มีปริมาณการผลิตของโรงงานปลาทูน่ากระป๋องที่อยู่ในฐานการคำนวณดัชนีอุตสาหกรรมรายเดือนประมาณ 348,583 ตันต่อปี หรือร้อยละ 65 ของกำลังการผลิตของผู้ประกอบการโรงงานปลาทูน่าทั้งหมด การผลิตของอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องมีการเคลื่อนไหวในลักษณะเป็นฤดูกาลและเป็นอุตสาหกรรมที่ต้องพึ่งพาดตลาดต่างประเทศกว่าร้อยละ 70 ในปี พ.ศ. 2544 ลดลงจากปี พ.ศ. 2543 ที่พึ่งพาดตลาดต่างประเทศกว่าร้อยละ 80 กล่าวคือ มีการผลิตเพิ่มขึ้นในเดือนมีนาคม-เมษายน และเดือนตุลาคม-ธันวาคม ส่วนเดือนอื่น ๆ จะทรงตัว และลดต่ำลงในเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์และเดือนกันยายน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3 การนำเข้าสู่สินค้าสำคัญของไทยปี พ.ศ. 2544-2548

รายการ	ปี 2544		ปี 2545		ปี 2546		ปี 2547		ปี 2548	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
สินค้าวัตถุดิบและกึ่งสำเร็จรูป	-	27,592.0	-	29,457.3	-	33,605.5	-	42,824.8	-	50,068.7
สัตว์น้ำสด แช่เย็น										
แช่แข็ง แปรรูปและกึ่งสำเร็จรูป	810,625	886.8	909,620	962.5	1,006,357	1,008.5	1,060,164	1,113.0	1,251,256	1,292.5
- ปลาทูน่าสด แช่เย็น	450,314	427.0	512,044	440.8	619,349	505.3	579,015	574.5	739,010	735.9
- ปลาแช่หมอน ปลาเทราต์ ปลาค็อด ปลาแมคเคอเรล	41,032	60.0	46,543	73.2	47,241	84.9	55,383	102.5	70,935	122.9

ที่มา: (กรมเศรษฐกิจและการพาณิชย์, 2548)

ตารางที่ 4 ปริมาณ มูลค่า และราคานำเข้าปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็ง (HS 0303.41-43)

ปี	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	Growth (ร้อยละ)		ราคา (บาทต่อตัน)
			ปริมาณ	มูลค่า	
2541	395,687.00	18,671	-	-	47,186.30
2542	490,988.00	14,355.00	24.1	-23.1	29,237.00
2543	367,118.40	10,637.90	-25.2	-25.9	28,976.80
2544	435,704.00	18,503.60	18.7	73.9	42,468.30
เฉลี่ย	422,374.40	15,541.90	-	-	36,967.10

ที่มา: (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์และกรมศุลกากร, 2546)

ตารางที่ 5 ปริมาณ มูลค่า และราคานำเข้าปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็งแบ่งตามประเภทของปลาทูน่า (HS 0303.41-43)

ประเภท / ปี	2543		2544		สัดส่วน นำเข้า (ร้อยละ)	ราคา (บาทต่อตัน)
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า		
ทูน่าครีบบาว	27,543.60	2,603.90	33,438.90	3,742.00	7.70	95,540 - 112,000
ทูน่าครีบลีโอง	58,295.60	2,076.00	81,809.80	3,481.60	18.8	35,610 - 42,570
ทูน่าห้องแถบ	281,279.30	5,958.00	320,455.40	11,279.90	73.5	21,180 - 35,180

ที่มา: (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์และกรมศุลกากร, 2546)

ปริมาณการผลิตของปี พ.ศ. 2544 ในแต่ละเดือนเคลื่อนไหวอยู่ระหว่าง 11,000–15,000 ตันต่อเดือน หรือใช้กำลังการผลิตประมาณร้อยละ 45 ของกำลังการผลิตรวมซึ่งมีแนวโน้มลดลงจากปี พ.ศ. 2543 ที่มีการผลิตในแต่ละเดือนเคลื่อนไหวอยู่ระหว่าง 13,000–15,000 ตันต่อเดือน หรือมีการใช้กำลังการผลิตประมาณร้อยละ 55 ของกำลังการผลิตรวม แสดงให้เห็นถึงความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมนี้มีแนวโน้มลดลง เนื่องจากตลาดสหรัฐอเมริกาประสบปัญหาเศรษฐกิจผันผวนและวิกฤติการณ์ก่อการร้าย ทำให้ประชาชนมีอำนาจซื้อลดลง เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประกอบกับตลาดยุโรปให้สิทธิประโยชน์ GSP กับประเทศในกลุ่ม ACP (Africa-Caribbean-Pacific) ทำให้ราคาปลาทูน่ากระป๋องของไทยแพงกว่าเมื่อรวมภาษีนำเข้า

รูปแบบการผลิตในปัจจุบัน เริ่มมีการผลิตในรูปแบบถุงพลาสติกปราศจากเชื้อ (Retort Pouch) มากขึ้น แต่เนื่องจากเป็นเทคโนโลยีใหม่ที่ต้องลงทุนสูงและการตรวจสอบคุณภาพทำได้ยากกว่า จึงทำให้บรรจุกฎบัตรประเภทกระป๋องยังคงมีความสำคัญอย่างต่อเนื่อง และยังสามารถพัฒนารูปแบบกระป๋องและผลิตภัณฑ์ให้สามารถเก็บรักษาได้นานและตรงตามความต้องการของผู้บริโภค แต่ในอนาคตจะมีการเก็บภาษีบรรจุกฎบัตรที่เป็นการกีดกันการค้าในอีกรูปแบบหนึ่ง

### ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนในการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง

ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋องและค่าใช้จ่ายในการส่งออกจะใช้ดัชนีราคาผู้บริโภค (Consumer Price Index) ในการวิเคราะห์โดยมีรายละเอียดดังนี้ (ทวิ, 2540)

1. ราคานำเข้า C.I.F. ปลาทูน่าแช่เยือกแข็งทั้งตัวเฉลี่ย	30.06	บาท/กก.
2. โครงสร้างปลาทูน่าสดแช่เยือกแข็งทั้งตัว 1 ตัว	1.00	กก.
2.1 เป็นเนื้อปลาทูน่า	0.58	กก.
2.2 เป็นหัว หาง หนัง ฯลฯ (By Product)	0.42	กก.
3. โครงสร้างปลาทูน่ากระป๋อง 1 กระป๋อง	1.00	กก.
3.1 เป็นเนื้อปลาทูน่า	0.90	บาท
3.2 เป็นน้ำมันพืช (กรณีน้ำมันพืช)	0.10	บาท
4. ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปปลาทูน่ากระป๋อง 1 กก. เป็นเงิน	56.58	บาท
4.1 ปลาทูน่า 0.90 กก. ใช้ปลาทูน่าทั้งตัว 1.55 กก.	47.83	บาท
4.2 น้ำมันพืช (กรณีน้ำมันพืช) 0.10 กก.	2.36	บาท
4.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ปลาทูน่า 1 กระป๋อง 1 กก.	6.39	บาท
ค่าตอบแทน/นายหน้าซื้อวัตถุดิบ	1.13	บาท
ค่าแรงงานพนักงาน ลูกจ้าง ฯลฯ	0.66	บาท
ค่าไฟฟ้า ประปา	0.20	บาท
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง หล่อลื่น	0.42	บาท
ค่าภาชนะบรรจุกฎบัตร	2.86	บาท
ค่าภาษี ธรรมเนียมต่างๆ	0.03	บาท
ค่าเช่าที่ดิน สิ่งปลูกสร้าง โกดัง ฯลฯ	0.30	บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ในการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าซ่อมแซมโรงงาน เครื่องจักร อุปกรณ์	0.23	บาท
ค่าดอกเบี้ย เบี้ยประกันภัย	0.27	บาท
ค่าใช้จ่ายสำนักงาน	0.06	บาท
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เช่น ค่าเสื่อม ค่าเสียโอกาส	0.23	บาท
5. ค่าใช้จ่ายในการส่งออกปลาทูน่ากระป๋อง 1 กก.	5.04	บาท
ค่าตัวแทน/นายหน้าการขาย	1.93	บาท
ค่าแรงงานพนักงาน ลูกจ้าง ฯลฯ	0.67	บาท
ค่าขนส่ง FOB ท่าเรือ ฯลฯ	0.40	บาท
ค่าดอกเบี้ย เบี้ยประกันภัยต่าง ๆ	0.57	บาท
ค่าภาษี ธรรมเนียมต่าง ๆ	0.07	บาท
ค่าซ่อมแซมสำนักงาน วัสดุอุปกรณ์	0.30	บาท
ค่าเช่าสำนักงาน อาคาร โกดัง ฯลฯ	0.39	บาท
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับธนาคาร	0.38	บาท
ค่าใช้จ่ายสำนักงาน	0.04	บาท
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เช่น ค่าเสื่อม ค่าเสียโอกาส ฯลฯ	0.29	บาท
6. รวมเป็นต้นทุนทั้งหมดของพ่อค้าโรงงานผู้ส่งออก	61.62	บาท
7. กำไรเบื้องต้นของพ่อค้า ฯ	13.01	บาท
8. กำไรสุทธิเมื่อรวมกับผลพลอยได้ 1.11 บาทเป็น	14.12	บาท
9. ราคาส่งออก FOB ปลาทูน่ากระป๋องขนาด 1 กก. เฉลี่ย	74.63	บาท

จากตัวเลขข้างต้นพบว่าโครงสร้างต้นทุนการผลิตประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบ (ปลาทูน่า, น้ำมันพืช) ประมาณร้อยละ 81.45 ค่าภาชนะบรรจุภัณฑ์ประมาณร้อยละ 2.16 และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ประมาณร้อยละ 11.75 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ดังตารางที่ 6 และจากการวิเคราะห์ข้อมูลข้างต้นพบว่าผลตอบแทนในรูปมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋องมีค่าเท่ากับ 24.44 บาท ต่อกิโลกรัม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6 โครงสร้างต้นทุนการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง

ประเภทของต้นทุนการผลิต	สัดส่วนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ค่าวัตถุดิบ (ปลาทูน่า, น้ำมันพืช)	81.45
ค่าภาชนะบรรจุภัณฑ์	4.64
ค่าจ้างแรงงาน	2.16
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	11.75
รวม	100.00

ที่มา: คำนวณจากข้อมูลข้างต้น

สำหรับผลตอบแทนในรูปของมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋องมีค่าเท่ากับ 24.44 บาทต่อกิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 32.75 ของราคาส่งออก FOB ปลาทูน่ากระป๋อง ซึ่งการคำนวณแสดงได้ดังนี้ (หน่วย: บาทต่อกิโลกรัม)

ราคาส่งออก FOB ปลาทูน่ากระป๋องขนาด 1 กก.เฉลี่ย		74.63
หัก ค่าวัตถุดิบปลาทูน่า	47.83	
ค่าน้ำมันพืช	2.36	50.19
มูลค่าเพิ่ม		<u>24.44</u>

และจากการศึกษาต้นทุนทรัพยากรภายในประเทศของอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องในประเทศของ สุธัทศน์ พุดน้อย (2537) พบว่าการผลิตโดยใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศมีอัตราส่วนต้นทุนการใช้ทรัพยากรภายในประเทศต่ำกว่าใช้วัตถุดิบภายในประเทศสำหรับวัตถุดิบนำเข้าโรงงานขนาดใหญ่มีอัตราส่วนต้นทุนการใช้ทรัพยากรภายในประเทศเท่ากับ 0.81 โรงงานขนาดกลางเท่ากับ 0.86 สำหรับปลาทูน่าในน้ำมัน แต่การใช้วัตถุดิบภายในประเทศของโรงงานขนาดใหญ่และขนาดกลางของการผลิตปลาทูน่าในน้ำมันมีค่าอัตราส่วนต้นทุนทรัพยากรภายในประเทศเท่ากับ 0.9 ส่วนโรงงานขนาดเล็กเท่ากับ 0.78 ดังนั้นควรมีการส่งเสริมการนำเข้าวัตถุดิบในการผลิตเนื่องจากการผลิตโดยใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศจะใช้ต้นทุนทรัพยากรในประเทศต่ำกว่าการผลิตโดยใช้วัตถุดิบภายในประเทศ ซึ่งสอดคล้องกับสถานการณ์การผลิตปลาทูน่ากระป๋องของประเทศไทยในปัจจุบันที่มีการนำเข้าวัตถุดิบปลาทูน่าจากต่างประเทศประมาณร้อยละ 80 ของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กระบวนการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง

กระบวนการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง (แผนภาพที่ 1) มีขั้นตอนการผลิตดังนี้

1. การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ (Raw Material) ก่อนการนำวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการผลิตต้องมีการตรวจสอบคุณสมบัติทางกายภาพต่าง ๆ ปลา คือ เหงือก ตา ผิวหนัง และความยืดหยุ่นของเนื้อปลา ต้องอยู่ในสภาพที่ดี ไม่มีลักษณะเสื่อมคุณภาพ

2. การละลายน้ำแข็ง (Thawing) ภายหลังจากการตรวจสอบคุณภาพปกติปลาทูน่าจะอยู่ในสภาพแช่แข็งที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส จะถูกนำมาละลายน้ำแข็ง โดยใส่ปลาลงในบ่อพัก แล้วเติมน้ำลงไปใช้เวลาประมาณ 2-3 ชั่วโมง เพื่อเพิ่มอุณหภูมิในตัวปลาขึ้นเป็น 5 องศาเซลเซียส หากสูงกว่านี้จะทำให้เนื้อปลาเสื่อมสภาพจากการถูกทำลายของจุลินทรีย์และเอ็นไซม์ต่าง ๆ

3. การตัดปลา (Butchering or Cutting) ปลาที่ผ่านกระบวนการละลายน้ำแข็งจะถูกนำมาผ่าท้อง ควักไส้และอวัยวะภายในอื่น ๆ ออกและล้างด้วยน้ำ เพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ซึ่งขั้นตอนนี้จะสูญเสียน้ำหนักปลาประมาณร้อยละ 3-6

4. การนึ่งปลา (Pre-Cooking) ปลาที่ผ่านการควักไส้และทำความสะอาดแล้วจะถูกนำมานึ่งในหม้อนึ่งไอน้ำ (Retort) ที่อุณหภูมิประมาณ 95 องศาเซลเซียส ที่ความดันประมาณ 1-2 บาร์ เป็นเวลา 60-90 นาที ขึ้นอยู่กับขนาดและชนิดของปลา การนึ่งปลาเพื่อทำให้หนังและกระดูกปลายแยกออกจากเนื้อปลาและทำให้ชุดเนื้อออกง่าย และเป็นกรเพิ่มความร้อนและการตกตะกอนของโปรตีนอีกด้วย ภาชนะหรือเครื่องที่ใช้นึ่งปลาบางส่วนต้องนำเข้าจากต่างประเทศและนำมาดัดแปลงเพื่อให้เหมาะสมกับการผลิตของโรงงานนั้น ๆ เช่น หม้อนึ่งความดัน และสายพานลำเลียง

5. การลดอุณหภูมิ (Cooling) ปลาที่ผ่านการนึ่งด้วยไอน้ำเรียบร้อยแล้วจะถูกนำไปย้งห้องพักปลา และฉีดพ่นน้ำลงบนตัวปลาเพื่อลดอุณหภูมิตัวปลาให้ต่ำลงจนเท่าอุณหภูมิห้อง เพื่อป้องกันการเกิด Overcooking ในขั้นตอนนี้น้ำจะระเหยเป็นไอทำให้น้ำหนักของปลาลดลง ไขมันและน้ำมันในตัวปลาจะมารวมกันอยู่ที่บริเวณชั้นผิวของปลา

6. การซุดปลา (Cleaning) ปลาที่ผ่านการนึ่งและลดอุณหภูมิลงแล้วจะถูกนำมาซุดหนังแยกหัวปลา กระดูกและก้างออกเหลือเพียงเนื้อปลาที่สะอาดและพร้อมที่จะบรรจุกระป๋องในขั้นต่อไป

7. การบรรจุ (Canning) เป็นขั้นตอนการบรรจุเนื้อปลาลงในกระป๋องขนาดต่าง ๆ อาจใช้เครื่องจักรหรือมือ จากนั้นอาจเติมน้ำมันพืช น้ำเกลือ ซอสมะเขือเทศหรือซอสปรุงรสอื่น ๆ ลงไปเพื่อถนอมคุณภาพเนื้อปลาและตรงตามความต้องการของลูกค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. การไล่อากาศและปิดผนึก (Exhausting and Seaming) กระจกที่ผ่านการบรรจุเรียบร้อยแล้วจะถูกรวบนสายพานเพื่อผ่านไปบนราง ซึ่งมีการพ่นไอน้ำบนช่องว่างเหนือกระจก เพื่อไล่อากาศออกก่อนการปิดผนึก เมื่อไอน้ำเกิดการควบแน่นจะเกิดเป็นสุญญากาศขึ้นภายในกระจก

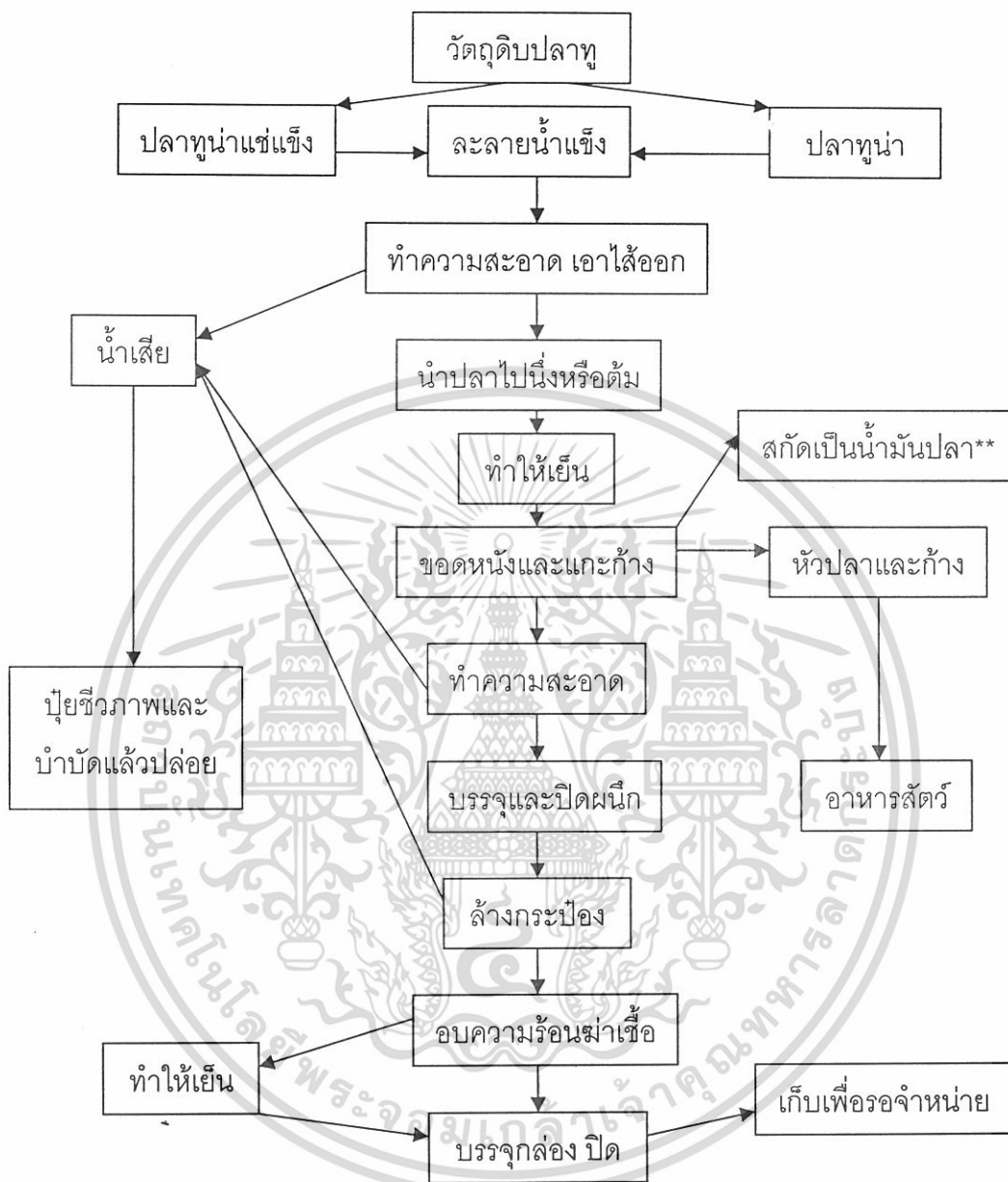
9. การนึ่งฆ่าเชื้อ (Retorting) ภายหลังจากการปิดผนึกปลากะป๋องจะผ่านการนึ่งเพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่เป็นพาหะนำโรคและเชื้ออื่น ๆ ที่ทำให้เกิดความเสียหาย การทำลายจุลินทรีย์นี้มีไว้เป็นการทำลายจุลินทรีย์ทั้งหมดที่มีอยู่ (Absolute Sterilization) เพราะความร้อนในระดับนั้นอาจจะทำให้อาหารสูญเสียลักษณะทางกายภาพที่ดี เช่น กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อ และคุณค่าทางอาหารไปมาก การฆ่าเชื้อจึงเป็นแบบการค้า (Commercial Sterilization) ซึ่งเป็นการใช้ความร้อนในการหยุดยั้งพวกจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทั้งหมด และพวกที่ทำให้เกิดการเสื่อมคุณภาพของโปรตีน

10. การลดอุณหภูมิของปลากะป๋องในขั้นสุดท้าย (Final Cooling) หลังจากนึ่งฆ่าเชื้อแล้วต้องลดอุณหภูมิของปลากะป๋องโดยเร็ว เพื่อป้องกันความร้อนที่สะสมทำให้เนื้อปลาเปื่อยยุ่ยเกิดการเปลี่ยนแปลงด้านสี รสชาติและคุณค่าทางอาหารลดลง ทั้งยังป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์พวกที่เจริญเติบโตในที่อุณหภูมิสูง (Thermophilic Microbes) ที่หลงเหลือจากการทำลายด้วยความร้อนในช่วงการลดอุณหภูมิจะเกิดสภาวะสุญญากาศขึ้นภายในกระจก และทำให้ปลากะป๋องเสื่อมคุณภาพได้ น้ำที่ใช้ในการลดอุณหภูมิต้องใช้น้ำสะอาดปราศจากแบคทีเรียโดยทั่วไปจะมีการเติมคลอรีนลงไปให้น้ำมีส่วนผสมของคลอรีนราว 5 ส่วนในล้านส่วน (5 ppm.) และทำการลดอุณหภูมิลงเหลือราว 35-40 องศาเซลเซียส เพื่อทำให้ความร้อนที่เหลืออยู่ทำให้กระจกแห้งเองได้ เพื่อป้องกันการเกิดสนิมได้ง่ายหรืออาจใช้พัดลมเป่าที่ด้านนอกกระจกเพื่อให้กระจกแห้งเร็วขึ้น

11. การปิดฉลากและบรรจุกล่อง (Labeling and Packaging) หลังจากปลากะป๋องผ่านการลดอุณหภูมิจนเท่ากับอุณหภูมิห้องและแห้งสนิทแล้ว จะถูกนำมาปิดฉลากและบรรจุในกล่องกระดาษเพื่อทำการเก็บรักษาและขนส่งต่อไป

จากขั้นตอนการผลิตข้างต้น สามารถจัดเป็นแผนภาพได้ตามแผนภาพที่ 1 การผลิตของอุตสาหกรรมนี้ก่อให้เกิดน้ำเสียเป็นจำนวนมาก บางส่วนถูกนำไปใช้เพื่อเป็นปุ๋ยชีวภาพ แต่ส่วนใหญ่ต้องบำบัดก่อนจะถูกปล่อยสู่สภาพแวดล้อม นอกจากนี้ยังมีเศษหั่ว ก้างปลาและเลือดที่เหลือจากการผลิต มักนำไปเป็นวัตถุดิบเพื่อผลิตเป็นอาหารสัตว์ในรูปปลาป่นและอาหารสำเร็จรูป ซึ่งหากมีการนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเสริมในรูปน้ำมันปลาจะทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แผนภาพที่ 1 กระบวนการผลิตปลาทูน้ำกระป๋อง

ที่มา: (สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป)

หมายเหตุ \*\* มีการผลิตในประเทศ เฉพาะโรงงานขนาดใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การตลาด

ตลาดในประเทศ ตลาดของผลิตภัณฑ์ปลาทุ่นำกระป๋องจะเป็นตลาดภายในประเทศ ประมาณร้อยละ 10 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด ปัจจุบันบริษัทผู้ผลิตปลาทุ่นำกระป๋องหลาย รายได้ให้ความสนใจภายในประเทศมากขึ้นซึ่งคาดว่าจะมีแนวโน้มที่จะขยายตัวได้ดีในอนาคต เนื่องจากพฤติกรรมของผู้บริโภคเริ่มเปลี่ยนแปลงไปโดยมีวิถีการดำรงชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้น ส่งผลให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคปลาทุ่นำกระป๋องมากขึ้นจากเดิมที่นิยมบริโภคแต่เพียงปลาซาร์ดีน กระป๋อง

โดยที่ผู้ผลิตได้พยายามผลิตปลาทุ่นำกระป๋องในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้ตรงกับรสนิยมของผู้บริโภคชาวไทยมากขึ้น เช่น ทุ่นำแซนวิชในน้ำมันพืช ทุ่นำมายองเนส ทุ่นำสลัด รวมถึงมีการดัดแปลงเป็นอาหารสำเร็จรูปประเภทต่าง ๆ เช่น ปลาทุ่นำผัดเผ็ด แกงเหียงหวานทุ่นำ พะแนงทุ่นำ เป็นต้น อีกทั้งผู้ผลิตได้หันมาทำการตลาดภายในประเทศมากขึ้นโดยมีการโฆษณาและส่งเสริมการขายที่เน้นถึงคุณค่าทางอาหารของปลาทุ่นำและคุณประโยชน์ของสาร DHA ในปลาทุ่นำที่มีต่อสุขภาพของผู้บริโภค (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2542)

ตลาดต่างประเทศ ปลาทุ่นำกระป๋องเป็นอาหารที่รับประทานได้ทุกเพศและศาสนา โดยเฉพาะศาสนาอิสลามที่ต้องได้รับการรับรองเครื่องหมายฮาลาล ซึ่งผู้ประกอบการของไทยส่วนใหญ่ที่ส่งออกไปยังประเทศในกลุ่มตะวันออกกลาง ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และเนื่องจากปลาทุ่นำเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง สะดวกในการนำไปประกอบอาหาร ทำให้การบริโภคในต่างประเทศมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง รูปแบบการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋องของไทยหลัก ๆ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ปลาทุ่นำในน้ำมันพืช และปลาทุ่นำในน้ำเกลือ ทั้งที่ใช้แบรนด์ของตนเองในการส่งออกและรับจ้างผลิตให้กับแบรนด์ของต่างประเทศ ปริมาณการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋องรวมในระหว่างปี พ.ศ. 2540-2544 มีประมาณ 240,911.8 ตันต่อปี คิดเป็นมูลค่า 64,802.8 ล้านบาท ส่วนตลาดส่งออกของไทยที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา มีปริมาณการส่งออกเฉลี่ยระหว่างปี พ.ศ. 2540-2544 ประมาณ 66,355.3 ตันต่อปี เป็นมูลค่าการส่งออกประมาณ 18,137 ล้านบาทต่อปี มีส่วนแบ่งต่อการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋องรวมร้อยละ 27.3 รองลงมา คือ แคนาดา มีปริมาณการส่งออกเฉลี่ยระหว่างปี พ.ศ.2540-2544 ประมาณ 21,738.2 ตันต่อปี เป็นมูลค่าการส่งออกประมาณ 6,065.2 ล้านบาทต่อปี ส่วนแบ่งต่อการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋องรวมร้อยละ 10.4 ส่วนประเทศผู้นำเข้ารายอื่น ๆ ที่สำคัญ ได้แก่ อียิปต์ (ส่วนแบ่งร้อยละ 7.5) ออสเตรเลีย (ส่วนแบ่งร้อยละ 7.2) ญี่ปุ่น (ส่วนแบ่งร้อยละ 6.8)

และซาอุดีอาระเบีย (ส่วนแบ่งร้อยละ 4.9) เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวโน้มของการส่งออก อัตราการขยายตัวของปริมาณการส่งออกมีแนวโน้มดีขึ้น เห็นได้จากการขยายตัวเพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2544 ภายหลังจากที่มีอัตราการขยายตัวลดลงในระหว่างปี พ.ศ. 2542-2543 แต่กล่าวคือ ปี พ.ศ. 2544 ปริมาณการส่งออกขยายตัวจากปี พ.ศ. 2543 ร้อยละ 10.2 ในขณะที่ปี พ.ศ. 2543 ปริมาณการส่งออกมีการปรับตัวลดลงจากปี พ.ศ. 2542 ร้อยละ 5.5 และปี พ.ศ. 2542 ปริมาณการส่งออกมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2541 ร้อยละ 13.9 แต่เมื่อพิจารณามูลค่าการส่งออกแล้ว อัตราการขยายตัวลดลงในช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2542-2543 กล่าวคือ มูลค่าขยายตัวลดลงร้อยละ 13.1 และ 14.6 แสดงให้เห็นถึงราคาการส่งออกโดยเฉลี่ยลดลง ขณะที่มูลค่าการส่งออกในปี พ.ศ. 2544 กลับขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2543 ร้อยละ 37.5 ระดับราคาโดยเฉลี่ยกลับเพิ่มสูงขึ้นมาอีกครั้ง นอกจากนี้ตลาดอื่น ๆ ก็เพิ่มการนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องจากไทยโดยเฉลี่ยขยายตัวกว่าร้อยละ 30 ยกเว้นเพียงตลาดอังกฤษเพียงตลาดเดียวที่มีการขยายตัวลดลง

ตลาดของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋องจะเป็นตลาดเพื่อการส่งออกประมาณร้อยละ 90 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด ซึ่งการส่งออกปลาทูน่าของประเทศไทยสามารถแบ่งได้ 2 วิธี ดังนี้ (ศุภนิวิชัย เศรษฐศาสตร์ คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542)

1. การขายตรง โดยเริ่มจากโรงงานแปรรูปหรือผู้ผลิต (Packer) ขายหรือส่งออกให้กับบริษัทนำเข้าหรือผู้ขายส่งในต่างประเทศ ภายใต้อำนาจการการค้าของโรงงานผู้ผลิตเองหรือตราของบริษัทผู้นำเข้าหรือขายส่งในต่างประเทศ

2. ขายโดยผ่านบริษัทส่งออกภายในประเทศ จากนั้นบริษัทส่งออกขายให้กับบริษัทนำเข้าในต่างประเทศ โดยบริษัทส่งออกในประเทศไทยใช้ตราของบริษัทเองหรือใช้ตราของบริษัทผู้นำเข้าในตลาดต่างประเทศ หรือบางครั้งบริษัทส่งออกของประเทศไทยขายให้กับบริษัทการค้าระหว่างประเทศ (Trading Firm) ที่ตั้งอยู่ในประเทศไทย สิงคโปร์ และฮ่องกง

ทั้งนี้บริษัทส่งออกของประเทศไทยแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ กลุ่มบริษัทส่งออกเฉพาะรายและบริษัทที่ทำการค้าส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไป สำหรับบริษัทนำเข้าหรือผู้ขายส่งในต่างประเทศนั้นอาจจำแนกออกเป็น 4 ประเภทดังนี้

1. บริษัทนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารเอเชีย ซึ่งบริษัทเหล่านี้จะนำเข้าโดยใช้ตราของโรงงานผู้ผลิตของประเทศไทยแล้วจำหน่ายสินค้าที่นำเข้าให้แก่ภัตตาคารและร้านค้าปลีกที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารจากเอเชีย ซึ่งส่วนใหญ่จะขายให้กับลูกค้าที่เป็นคนเอเชีย

2. บริษัทนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารเอเชียที่ใช้ตราของตัวเอง กล่าวคือ บริษัทเหล่านี้ได้ทำ

กิจการมากระดับที่มีร้านค้าปลีกในเครือของบริษัท ในขณะที่เดียวกันสามารถขยายการค้าสู่เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซูเปอร์มาร์เก็ต บริษัทเหล่านี้จึงพยายามสร้างตราของบริษัทตัวเองขึ้นมา เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความนิยมในตราสินค้าของบริษัท (Consumer Brand Royalty) กลุ่มลูกค้าของบริษัทเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นชาวเอเชีย

3. บริษัทนำเข้าเป็นบริษัทผู้ขายส่งรายใหญ่ และมีเครือข่ายของซูเปอร์มาร์เก็ตบริษัทเหล่านี้จะทำการนำเข้าจากประเทศไทยโดยติดต่อโดยตรงกับโรงงานแปรรูป พร้อมทั้งกำหนดมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ให้โรงงานผลิตตามอย่างเข้มงวดภายใต้ตราของบริษัท ผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจะขายตามซูเปอร์มาร์เก็ตและคอนวีนีเยนสโตร์ให้แก่คนภายในประเทศเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้มีคุณภาพตามรสนิยมของคนในประเทศนั้น

4. บริษัทนำเข้า คือ ผู้ผลิตรายใหญ่ที่ผลิตสินค้าประเภทเดียวกันกับโรงงานผู้ผลิตของประเทศไทย เช่น ปลาทูนากะป๋อง เป็นต้น บริษัทเหล่านี้จะให้โรงงานไทยผลิตตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ของบริษัทพร้อมทั้งให้บรรจุในผลิตภัณฑ์เหมือนกันและติดเครื่องหมายการค้าเดียวกัน แต่ระบุว่าผลิตในประเทศไทย ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้บริษัทจะนำเข้าไปขายในประเทศตัวเองหรือส่งไปขายในประเทศอื่น ๆ ที่เป็นลูกค้าประจำของบริษัท

### ประเภทของผลิตภัณฑ์ปลาทูนากะป๋อง

ลักษณะของเนื้อปลาทูนากะป๋องซึ่งใช้ในการบรรจุกระป๋องโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 4 ลักษณะ ดังนี้คือ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2525)

1. ปลาชิ้นใหญ่ (Solid) ทำจากเนื้อปลาทูนากะป๋องที่ไม่มีหนังหรือเนื้อปลาทูนากะป๋องดิบมีหนัง ตัดเนื้อปลาตามขวางให้มีขนาดพอดีที่จะบรรจุลงในกระป๋องได้เป็นชิ้นเดียว สำหรับปลาทูนากะป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิไม่เกิน 450 กรัม ถ้ากระป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิเกิน 450 กรัม ให้บรรจุเนื้อปลาได้หลายชิ้น ซึ่งความหนาของปลาแต่ละชิ้นต้องสม่ำเสมอและไม่น้อยกว่า 2.5 เซนติเมตร

2. ปลาชิ้นเล็ก (Chunk) ทำจากเนื้อปลาทูนากะป๋องที่ตัดเป็นก้อน ซึ่งส่วนใหญ่ต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 1.2 เซนติเมตร และกลัมนเนื้อปลายังคงรูปเดิม

3. ปลาชิ้นย่อย (Flake) ทำจากเนื้อปลาทูนากะป๋องที่เป็นชิ้นเล็ก ๆ ซึ่งแยกมาจากส่วนของกลัมนเนื้อปลา แต่ยังคงลักษณะของกลัมนเนื้อปลาอยู่

4. ปลาชิ้นเศษ (Grated or Shredded) ทำจากเนื้อปลาทูนากะป๋องเป็นชิ้นเศษเล็ก ๆ แต่ต้องไม่ละเอียด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากลักษณะการผลิตดังกล่าว การผลิตปลาทูน่ากระป๋องส่วนมากจะผลิตในรูปแบบของปลาชิ้นเล็ก (Chunk) สำหรับส่วนประกอบในการบรรจุปลาทูน่ากระป๋องขึ้นอยู่กับความนิยมในการบริโภคของแต่ละประเทศ ได้แก่

1. ปลาทูน่าในน้ำ (Tuna in Water) คือปลาทูน่าที่บรรจุในน้ำสะอาดที่มีมาตรฐานสูง
2. ปลาทูน่าในน้ำเกลือ (Tuna in Brine) คือปลาทูน่าที่บรรจุในน้ำเกลือซึ่งมีความเข้มข้นของเกลือไม่เกินร้อยละ 2
3. ปลาทูน่าในน้ำมัน (Tuna in Oil) คือปลาทูน่าที่บรรจุในน้ำมันบริสุทธิ์ เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันดอกทานตะวัน เป็นต้น
4. ปลาทูน่าในน้ำมันเติมเกลือ (Tuna in Oil and Salt Added) คือ ปลาทูน่าที่บรรจุในน้ำมันถั่วเหลืองบริสุทธิ์เติมเกลือ
5. ปลาทูน่าในน้ำปรุงรส (Tuna in Broth) คือ ปลาทูน่าที่บรรจุในน้ำปรุงรส เช่น น้ำผัก เป็นต้น
6. ปลาทูน่าเครื่องปรุงรส (Tuna in Dressing Sauce with Vegetable) คือ ปลาทูน่าที่บรรจุในน้ำซอสและมีผักปน เช่น ถั่วลันเตาและหอมหัวใหญ่

จากการสอบถามผู้ประกอบการพบว่า ผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋องที่ประเทศไทยส่งออกเป็นส่วนใหญ่คือ ปลาทูน่าในน้ำมัน (Tuna in Oil) และปลาทูน่าในน้ำเกลือ (Tuna in Brine) ทั้งนี้ ผู้ซื้อในตลาดต่างประเทศจะเป็นผู้กำหนดตราหรือยี่ห้อ (Brand) และภาษาที่ใช้ตามความต้องการของตนเองแต่จะต้องมีคำว่า “Product of Thailand” และคำว่า “Dolphin Safe” เป็นภาษาอังกฤษระบุบนฉลากทุกกระป๋อง สำหรับขนาดบรรจุภัณฑ์ปลากระป๋องมีน้ำหนักสุทธิตั้งแต่ขนาด 90 กรัม – 2 กิโลกรัมต่อกระป๋อง แต่มาตรฐานคือ น้ำหนักสุทธิ 185 กรัมต่อกระป๋องซึ่งเป็นขนาดที่ทำการผลิตเป็นส่วนใหญ่หรือเกือบทั้งหมด

### ระบบคุณภาพ HACCP

ปัจจุบันผู้ประกอบการอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องควรให้ความสำคัญในการยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยในการบริโภคผลิตภัณฑ์มากขึ้น เพราะนอกจากจะเป็นข้อได้เปรียบในแง่การส่งเสริมการขายสินค้าแล้ว การควบคุมการผลิตอย่างมีระบบและเป็นขั้นตอนยังเป็นมาตรการสำคัญที่จะช่วยลดความเสียหายในกระบวนการผลิตได้อย่างมีประสิทธิภาพอีกด้วย ซึ่งที่ผ่านมาการควบคุมคุณภาพนั้นมักจะทำโดยการยึดถือหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice:GMP) โดยจะมุ่งเน้นที่การควบคุมสุขลักษณะของกัการผลิตอาหาร ซึ่ง

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นโปรแกรมพื้นฐานในการควบคุมคุณภาพแต่ไม่ได้พิจารณาถึงขั้นตอนที่มีความเสี่ยงต่ออันตราย และต้องการการควบคุมเป็นพิเศษไว้อย่างเด่นชัด ดังนั้นจึงอาจทำให้เกิดความผิดพลาดได้ง่าย

นอกจากนี้การควบคุมคุณภาพที่ใช้วิธีการสุ่มตรวจอย่างไม่สามารถรับประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ได้ทั้งหมด ในขณะที่เดียวกันหากพบว่าผลิตภัณฑ์เกิดผิดปกติก็ยากที่จะบอกได้ว่าความผิดพลาดนั้นเกิดขึ้นที่ขั้นตอนใด ทำให้เกิดการสูญเสียมากหรืออาจต้องทำลายผลิตภัณฑ์ทั้งหมด ดังนั้นจึงมีระบบการประกันคุณภาพและความปลอดภัยในการบริโภคผลิตภัณฑ์โดยการวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ก่อให้เกิดอันตราย หรือ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ขึ้น โดยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2536 เป็นต้นมา HACCP ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในการกำหนดทิศทาง หลักเกณฑ์ และวิธีการตรวจรับรองของนานาชาติ ซึ่งเป็นประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญเช่น สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป แคนาดา ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ ได้ประกาศให้ใช้หลัก HACCP ในการควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและยังครอบคลุมไปถึงผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีการนำเข้าด้วย (ศิริสุตา, 2540)

การวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ก่อให้เกิดอันตราย หรือ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ประกอบด้วยคำสองคำ คือ Hazard และ Critical Control Point เป็นระบบการประกันคุณภาพที่เป็นที่ยอมรับว่ามีประสิทธิภาพในการป้องกันอันตรายและควบคุมคุณภาพการผลิตอาหาร โดยอาศัยหลักการของการป้องกันอันประกอบด้วย การวินิจฉัยและประเมินอันตรายของอาหารที่อาจเกิดขึ้นต่อร่างกาย ตั้งแต่ขั้นตอนการรับวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและการแปรรูป การเก็บรักษาสินค้า การขนส่งจนกระทั่งถึงมือผู้บริโภคคนสุดท้าย แทนการควบคุมสินค้าสำเร็จรูป (Final Product) เท่านั้น และสร้างระบบควบคุมเพื่อขจัดหรือลดสาเหตุที่จะทำให้เกิดอันตรายนั้น ๆ

อันตราย (Hazard) หมายถึง สิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคจากการบริโภคลินค่านั้น ๆ ซึ่งอาจเป็นอันตรายทางชีวภาพ โดยเฉพาะเรื่องจุลชีววิทยา อันตรายจากสารเคมี (Chemical Hazard) เช่น การใช้สารเคมีต้องห้าม สารเคมีที่เกินระดับความปลอดภัย การปนเปื้อนสารเคมี สารเคมีตกค้าง และอันตรายทางกายภาพ (Physical Hazards) ได้แก่ เศษแก้ว หิน เศษไม้ เศษโลหะ ซึ่งเกิดจากการปนเปื้อนวัตถุดิบ การออกแบบโรงงานไม่ดี การละเลยของผู้ปฏิบัติ เป็นต้น

จุดควบคุมวิกฤต (Critical Control Point) คือ จุดใด ๆ ในกระบวนการผลิตที่เราสามารถเข้าไปควบคุมได้เพื่อที่จะลดหรือกำจัดอันตรายให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ ถ้าหากละเลยจะก่อให้เกิดปัญหาด้านความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคอย่างแน่นอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนของ HACCP มี 7 ขั้นตอนดังนี้ (สุวิตนา, 2543)

1. ทำการศึกษาประเมินขั้นตอนต่าง ๆ จุดต่าง ๆ ที่อาจเกิดอันตราย (Hazard) ขึ้น ทุกขั้นตอนการผลิตตั้งแต่ขั้นตอนการรับวัตถุดิบจนถึงขั้นตอนถึงมือผู้บริโภคคนสุดท้าย

2. ระบุหรือกำหนดจุดควบคุมวิกฤต (Critical Control Point) จุดควบคุมวิกฤต คือ จุดที่ถ้าผู้ประกอบการละเลยหรือสูญเสียการควบคุมจะทำให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค

3. กำหนดค่าระดับความปลอดภัย ณ จุดควบคุมวิกฤตแต่ละจุดเพื่อสร้างความแน่ใจว่าจุดวิกฤตทุกจุดอยู่ภายใต้การควบคุม

4. กำหนดวิธีการประเมินติดตามเพื่อนำมาปรับขบวนการผลิตและรักษาระดับการควบคุม

5. กำหนดวิธีการแก้ไขในทุกจุดควบคุมวิกฤต เมื่อผลจากขั้น 4 มีการเบี่ยงเบนจากเกณฑ์ที่ตั้งไว้

6. วางระบบบันทึกข้อมูล และควรจัดเก็บเอกสารที่ใช้ในกระบวนการผลิตทั้งระบบ

7. วางระบบวิธีการสอบทานเพื่อยืนยันว่าระบบ HACCP ที่ใช้อยู่มีประสิทธิภาพเพียงพอในการให้หลักประกันความปลอดภัยจากการบริโภคอาหาร

หลักบางประการในการนำระบบ HACCP ไปปรับใช้ในกิจการ

1. ขั้นตอนแรกและเป็นขั้นตอนที่สำคัญที่สุดคือ ผู้บริหารสูงสุดของกิจการจะต้องมีความรู้ความเข้าใจและเห็นความสำคัญของเรื่องนี้ รวมทั้งต้องเป็นผู้ริเริ่มและเห็นผู้สั่งให้นำระบบ HACCP มาปรับใช้ในกิจการของตน

2. ต้องได้รับความร่วมมือจากพนักงานทุกคน ทุกระดับ ทุกฝ่ายในกิจการ ทั้งนี้เพื่อจุดมุ่งหมายในการผลิตสินค้าหรือบริการที่สามารถสร้างความพึงพอใจและตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้มากที่สุด

3. ต้องปลูกจิตสำนึกในด้านคุณภาพ เน้นการทำงานที่ถูกต้อง มีวินัย มีความรับผิดชอบ

4. จัดให้มีการฝึกอบรมบุคลากรเพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญและความตระหนักในเรื่อง HACCP และหน้าที่ที่ตนรับผิดชอบอย่างเคร่งครัด

5. กระตุ้นความสำคัญเรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคล (Personal Hygiene) ของพนักงานทุกคนเพราะเป็นสิ่งสำคัญในอุตสาหกรรมอาหาร

6. กิจการจะต้องปรับกระบวนการผลิตและกระบวนการทำงานใหม่ทั้งหมดให้เป็นระบบรวมทั้งระบบการจัดเก็บข้อมูล การบันทึกผลการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอน

7. ทุ่มงบประมาณในการปรับกระบวนการผลิต เพื่อเข้าสู่ระบบคุณภาพ HACCP รวมทั้งจัดโปรแกรมฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรของหน่วยงานในเรื่องนี้อย่างต่อเนื่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความพยายามบังคับให้ประเทศไทยมีการใช้ระบบคุณภาพ HACCP กับอุตสาหกรรมผลิตอาหารรวมทั้งอุตสาหกรรมผลิตปลาทูน่ากระป๋องจึงเป็นสิ่งที่ประเทศไทยซึ่งเป็นผู้ผลิตและส่งออกปลาทูน่ากระป๋องรายใหญ่ของโลกหลีกเลี่ยงไม่ได้ ทั้งนี้หากผู้ประกอบการหันมาให้ความสนใจและพัฒนาาระบบนี้ในอุตสาหกรรมอย่างจริงจัง นอกจากจะช่วยสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพและมาตรฐานอาหารของประเทศไทยสู่อินาาคตที่สดใสในการส่งออกและสร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับประเทศแล้ว ระบบคุณภาพ HACCP ยังเป็นระบบที่มีประโยชน์ในการนำไปประยุกต์ใช้ควบคุมอันตรายในทุกขั้นตอนการผลิตเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและช่วยให้สามารถแก้ปัญหาได้ทันท่วงที อีกทั้งยังช่วยรักษาส่วนครองตลาด (Market Share) และความเป็นผู้นำทางการตลาด (Market Leader) ในสินค้าปลาทูน่ากระป๋องในตลาดโลก ในทางกลับกันหากผู้ประกอบการไม่มีการนำระบบคุณภาพ HACCP มาประยุกต์ใช้ก็จะทำให้สูญเสียความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลกให้แก่ประเทศคู่แข่งอื่น ๆ ได้

นอกจากระบบคุณภาพ HACCP ที่ผู้ประกอบการปลาทูน่ากระป๋องจะต้องปฏิบัติตามเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดการนำเข้าสินค้าอาหารทะเลกระป๋องของประเทศผู้นำเข้าแล้ว ยังมีระบบบริหารคุณภาพ ISO 9002 และระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14000 ที่ผู้ประกอบการปลาทูน่ากระป๋องควรให้ความสนใจและนำมาปฏิบัติ เนื่องจากปัจจุบันประเทศผู้นำเข้าต่าง ๆ นำระบบบริหารคุณภาพ ISO 9002 และระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14000 มาใช้เป็นมาตรฐานกีดกันทางการค้าในอนาคต ดังนั้นผู้ประกอบการปลาทูน่ากระป๋องจึงควรเร่งดำเนินการนำระบบบริหารคุณภาพ ISO 9002 และระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14000 มาปฏิบัติโดยเร็วเพื่อรองรับมาตรฐานกีดกันทางการค้าที่จะมีขึ้นในอนาคตและเพื่อสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพและมาตรฐานอาหารให้แก่ประเทศผู้นำเข้า

#### ระบบบริหารคุณภาพ ISO 9002 (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2541)

ระบบบริหารคุณภาพ ISO 9002 เป็นมาตรฐานที่กล่าวถึงข้อกำหนดระบบคุณภาพในการผลิต การติดตั้งและการให้บริการซึ่งจัดเป็นเครื่องมือทางด้านการบริหารแบบหนึ่งที่จะช่วยสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าที่มีต่อผลิตภัณฑ์หรือบริการขององค์กรได้เนื่องจากระบบบริหารคุณภาพ ISO 9002 จะมีรายละเอียดครอบคลุมตั้งแต่ขั้นตอนของกระบวนการผลิตคือ การติดต่อขายสินค้า การจัดซื้อ เรื่อยไปจนถึงการผลิต การตรวจสอบขั้นสุดท้ายและการจัดส่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในภาวะการแข่งขันทางการค้าในปัจจุบัน ตลาดส่วนใหญ่เป็นของผู้ซื้อซึ่งมีข้อมูลและข่าวสารที่ดี โดยข้อมูลที่ผู้ซื้อใช้พิจารณาก่อนการสั่งซื้อนั้นคือ ความเชื่อมั่นที่มีต่อผู้ขายซึ่งเกิดจากการเคยใช้สินค้าชนิดนั้นมาก่อนและเกิดความประทับใจในคุณภาพและบริการ ความมีชื่อเสียงหรือความมั่นใจในระบบของผู้ขาย ระบบบริหารคุณภาพ ISO 9002 จึงเป็นหลักประกันอย่างหนึ่งที่จะช่วยให้ผู้ซื้อทั้งในและต่างประเทศเกิดความเชื่อมั่นในคุณภาพสินค้าและการบริการของผู้ขายได้ ดังนั้นระบบบริหารคุณภาพ ISO 9002 จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการดำเนินธุรกิจในปัจจุบัน ซึ่งองค์กรที่นำระบบบริหารคุณภาพมาใช้จะได้รับประโยชน์ดังนี้

1. คุณภาพของสินค้าและบริการมีความสม่ำเสมอ ถูกต้องตามความต้องการของลูกค้า
  2. การทำงานมีประสิทธิภาพ ของเสียในระบบลดลงเนื่องจากมีระบบการทำงานที่ถูกต้องในทุก ๆ ขั้นตอน ส่งผลให้ต้นทุนการดำเนินงานลดลง
  3. มีการพัฒนาบุคลากรอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง ทำให้พนักงานเข้าใจบทบาทและหน้าที่อย่างชัดเจน ส่งผลให้มีศักยภาพในการทำงานเพิ่มขึ้น อีกทั้งยังช่วยให้มีการประสานงานที่ดีในองค์กร
  4. การค้นหาสาเหตุที่แท้จริงของปัญหาและข้อบกพร่องสามารถทำได้อย่างรวดเร็ว และสามารถแก้ไขและป้องกันการเกิดปัญหาซ้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ขั้นตอนการจัดทำระบบบริหารคุณภาพ ISO 9002 มีรายละเอียดดังนี้
1. ความมุ่งมั่นและการมีส่วนร่วมของผู้บริหารระดับสูง
  2. การจัดตั้งทีมดำเนินงานรับผิดชอบการจัดทำระบบบริหารคุณภาพ
  3. การจัดทำแผนการดำเนินงาน
  4. การทบทวนสถานะปัจจุบันของการดำเนินงานระบบบริหารคุณภาพ
  5. การจัดทำผังกระบวนการทางธุรกิจ (Business Process Map)
  6. การกำหนดนโยบายคุณภาพ
  7. การจัดทำและการควบคุมเอกสารและข้อมูล
  8. การกำหนดโครงสร้าง หน้าที่และความรับผิดชอบ
  9. การจัดทำแผนคุณภาพ (Quality Plan)
  10. การจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานที่สำคัญ (Procedure Manual)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14000 (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2541)

ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14000 เป็นระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจระหว่างประเทศในปัจจุบัน อีกทั้งยังเป็นกลไกสำคัญในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทำให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน ซึ่งระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14000 นี้จะใช้หลักการเดียวกับระบบบริหารคุณภาพ ISO 9002 ในการจัดทำคู่มือต่าง ๆ คือ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Procedure Manual) วิธีปฏิบัติงาน (Work Instruction) ซึ่งองค์กรที่จะนำระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมไปใช้จะมีระบบบริหารคุณภาพ ISO 9000 ปฏิบัติอยู่ก่อนแล้ว ประโยชน์ที่ได้รับจากการนำระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมไปปฏิบัติมีหลายประการดังนี้

1. ลดค่าใช้จ่ายเนื่องจากของเสียในระบบลดลง และมีการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

2. ป้องกันการเกิดปัญหาสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นผลให้ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการแก้ไขปัญหาที่จะเกิดขึ้นตามมา

3. สร้างโอกาสและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันทางการค้า

4. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับหน่วยควบคุมภาครัฐ เนื่องจากปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับและข้อกำหนดต่าง ๆ

5. สร้างความน่าเชื่อถือต่อสถาบันการเงินและการประกันภัย เนื่องจากมีระบบการป้องกันและควบคุมความเสี่ยงและอันตรายที่คาดว่าจะเกิดขึ้นได้

6. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับองค์กร

ขั้นตอนการจัดทำระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14000 มีดังนี้

1. ความมุ่งมั่นและการมีส่วนร่วมของผู้บริหารระดับสูง

2. การจัดตั้งผู้รับผิดชอบในการจัดทำระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม

3. การจัดทำแผนการดำเนินงาน

4. การทบทวนสถานการณ์ปัจจุบันของการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม

5. นโยบายสิ่งแวดล้อม

6. การจัดทำและควบคุมเอกสาร

7. การระบุลักษณะปัญหาสิ่งแวดล้อมและประเมินความสำคัญ

8. การระบุกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

9. การกำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10. การจัดทำแผนงานด้านสิ่งแวดล้อม
11. โครงสร้าง หน้าที่ และความรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม
12. การฝึกอบรม
13. การสื่อสาร
14. การควบคุมการปฏิบัติงาน
15. การเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับสถานการณ์ฉุกเฉิน
16. การเฝ้าติดตามและการวัดผล
17. การแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
18. การบันทึกสิ่งแวดล้อม
19. การตรวจสอบติดตามระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม
20. การทบทวนโดยฝ่ายบริหาร

### ปัญหาและอุปสรรคอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง

อุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋องของประเทศไทยไม่สามารถเติบโตอย่างเต็มที่เนื่องจากประสบปัญหาทั้งด้านการผลิตและการตลาด จากผลการศึกษาวิจัยของ อัญชลี บุญมาสู่ สามารถสรุปได้ดังนี้

#### ปัญหาด้านการผลิต

1. ปัญหาด้านต้นทุนการผลิต ประเทศไทยต้องนำเข้าปลาทุ่นำแช่เยือกแข็งประมาณร้อยละ 80 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด ซึ่งปลาทุ่นำแช่เยือกแข็งในตลาดโลกมีราคาที่สูงขึ้นในแต่ละปี โดยที่ราคาจะเปลี่ยนแปลงไปตามค่าเงินบาท นอกจากนี้ยังมีการแข่งขันกันแย่งซื้อวัตถุดิบซึ่งเป็นสาเหตุให้ราคาปลาทุ่นำแช่เยือกแข็งสูงขึ้น จึงส่งผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตสินค้า อีกทั้งผู้ผลิตปลาทุ่นำกระป๋องยังประสบปัญหาต้นทุนด้านอื่น ๆ ที่สูงขึ้น ได้แก่ ค่าขนส่งสินค้าทางเรือและค่าภาระหน้าท่าเรือ ค่าวัสดุหีบห่อ ค่าแรงงาน รวมทั้งต้องประสบกับอุปสรรคจากขั้นตอนที่ล่าช้าในการนำเข้าวัตถุดิบและการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋อง ดังนั้นจึงทำให้ประเทศไทยเกิดความเสียเปรียบในการแข่งขันด้านการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋อง

2. ปัญหาด้านคุณภาพของวัตถุดิบ เนื่องจากประเทศไทยต้องพึ่งพาปลาทุ่นำแช่เยือกแข็งจากต่างประเทศ ทำให้ไม่สามารถควบคุมคุณภาพปลาทุ่นำที่นำเข้ามาได้ในด้านของความสดของปลาที่อาจไม่ได้มาตรฐาน อีกทั้งการมีห้องเย็นไม่เพียงพอสำหรับเก็บปลาทุ่นำเพื่อป้อนโรงงานได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานานาชาติ ไม่อนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ตลอดทั้งปีซึ่งปลาที่ไม่ได้ตามมาตรฐานจะไม่สามารถนำไปผลิตปลาทุ่นำกระป๋องได้  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ปัญหาด้านแรงงาน อุตสาหกรรมปลาช่อนกระป๋องต้องการแรงงานที่มีความชำนาญเป็นจำนวนมาก แต่ปัจจุบันประเทศไทยมีการขาดแคลนแรงงานในภาคอุตสาหกรรมนี้และมีค่าแรงที่สูงขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศฟิลิปปินส์และอินโดนีเซียซึ่งเป็นประเทศคู่แข่งสำคัญจากการที่สองประเทศมีความได้เปรียบในด้านของค่าแรงงานที่ต่ำกว่าทำให้ต้นทุนการผลิตต่ำกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทยและมีความสามารถในการแข่งขันสูง

4. ผู้ผลิตรายย่อยไม่สามารถยืนหยัดแข่งขันกับผู้ผลิตรายใหญ่ได้ ทั้งในด้านการผลิตและการส่งออกเนื่องจากมีเทคโนโลยีการผลิตที่ล้าสมัยกว่า ในขณะที่ประเทศผู้นำเข้าต้องการสินค้าที่มีคุณภาพสินค้าและมีการควบคุมคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนด ซึ่งต้องใช้เทคโนโลยีการผลิตที่สูงขึ้นจึงเป็นอุปสรรคต่อผู้ผลิตรายย่อยที่มีเงินทุนในการปรับโครงสร้างการผลิตน้อยและทำให้ผู้ผลิตรายย่อยที่ไม่สามารถอยู่รอดได้ค่อย ๆ ออกจากธุรกิจไป

#### ปัญหาด้านการตลาด

1. ปัญหาของตลาดในประเทศ ความต้องการบริโภคและการใช้ปลาช่อนที่จับได้ในประเทศยังไม่ขยายตัวมากนัก เนื่องจากปลาช่อนหรือปลาโอที่จับได้มีขนาดเล็กกว่าปลานำเข้า ต้นทุนการแปรรูปที่สูงกว่าการนำเข้า และการขยายตัวของ การบริโภคปลาช่อนโดยรวมในประเทศยังขยายตัวในอัตราที่ต่ำ

2. ปัญหาของตลาดต่างประเทศ การกีดกันทางการค้ายังเป็นปัญหาหลัก ตัวอย่างการใช้มาตรการกีดกันทางการค้าของประเทศผู้นำเข้าทั้งในรูปแบบที่เป็นภาษีและไม่ใช่อภาษีที่ไทยได้รับ ส่วนใหญ่เป็นปัญหาในด้านการให้สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากรและการบังคับให้ปฏิบัติตามระเบียบการนำเข้า เช่น การผลิตต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองคุณภาพตามระบบต่าง ๆ การติดฉลากด้านสิ่งแวดล้อม (คุ่มครองปลาโลมาและเต่าทะเล) การติดฉลากแหล่งที่มาของสินค้าและฉลากอื่น ๆ (อัณฐลี, 2541)

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

#### ผลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย ที่มีผลต่อปลาทูน่ากระป๋อง

ในบทนี้จะกล่าวถึงกติกาทางการค้า ซึ่งได้แก่ มาตรการทางภาษีและมาตรการที่มีใช้ภายใต  
นโยบายและมาตรการภาครัฐที่เกี่ยวข้อง รายละเอียดเกี่ยวกับกรอบการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-  
ออสเตรเลีย รวมถึงสถานการณ์ทางการค้าของอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องทั้งก่อนและหลังการ  
จัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย ตลอดจนผลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-  
ออสเตรเลียที่มีผลต่อปลาทูน่ากระป๋องของไทยในด้านต่าง ๆ

#### มาตรการทางภาษี

สินค้าปลาทูน่ากระป๋องปัจจุบันออสเตรเลียเก็บภาษีขาเข้าที่ร้อยละ 5 และมีข้อตกลงให้  
คงภาษีไว้ที่ร้อยละ 5 ไปอีก 3 ปีคือตั้งแต่ปี พ.ศ.2548 ถึง ปี พ.ศ. 2550 และจะลดภาษีเหลือร้อย  
ละ 0 ในปี พ.ศ. 2551 เป็นต้นไป โดยสินค้าปลาทูน่ากระป๋องนั้นออสเตรเลียขอเป็นสินค้าที่ตัดออก  
จากระบบโควตาแล้ว และจะลดภาษีเหลือร้อยละ 0 แต่ว่าออสเตรเลียขอเวลาติดตามดูอีก 3 ปี  
เป็นพิเศษก่อน หลังจากระยะเวลา 3 ปีจึงจะลดภาษีลงเหลือร้อยละ 0 และจากการที่มีการลด  
ภาษีนำเข้าของออสเตรเลียจากไทย ในอัตราร้อยละ 5 เป็นร้อยละ 2.5 จะเห็นว่ามูลค่าการส่งออก  
อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูปในปี พ.ศ. 2548 มีค่า 147.6 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ซึ่งเพิ่มขึ้นกว่าในปี  
พ.ศ. 2547 ที่มีมูลค่า 122.6 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ตารางที่ 7) ถ้าพิจารณาที่มูลค่าการส่งออกปลา  
ทูน่ากระป๋องของไทยไปออสเตรเลียเปรียบเทียบก่อนการจัดทำข้อตกลงเขตการค้าเสรีไทย-  
ออสเตรเลีย จะเห็นว่าในปี พ.ศ. 2547 ที่ยังไม่มีการเริ่มใช้มาตรการลดอัตราภาษีจะมีมูลค่าการ  
ส่งออกปลาทูน่ากระป๋องอยู่ที่ 2,732.5 ล้านบาท เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2548 ที่มีการเริ่มใช้  
มาตรการลดอัตราภาษีจะมีมูลค่าการส่งออกปลาทูน่า 3,088.4 ล้านบาท ซึ่งมีมูลค่าเพิ่มขึ้นจากปี  
พ.ศ. 2547 อยู่ถึง 355.9 ล้านบาท (ตารางที่ 8)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## มาตรการที่มีใช้ภายใน

มาตรการที่มีใช้ภายในได้มีบทบาทอย่างสำคัญที่ใช้เป็นเครื่องมือกีดกันทางการค้าระหว่างประเทศโดยเฉพาะประเทศที่พัฒนาแล้วมักจะใช้มาตรการนี้ในการกีดกันทางการค้า มาตรการสำคัญของมาตรการนี้คือ กฎระเบียบในการนำเข้าอาหาร กฎระเบียบการนำเข้าปลาทูน่ากระป๋อง

### กฎระเบียบทั่วไปในการนำเข้าอาหาร

ในการส่งสินค้าอาหารไปยังประเทศออสเตรเลียจะต้องอยู่ภายใต้กฎระเบียบของหน่วยงานของออสเตรเลียคือ Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS) ซึ่งเป็นผู้ดูแลและตรวจสอบอาหารนำเข้าให้เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าอาหารด้านความปลอดภัย (Food safety) โดยจะแบ่งสินค้าที่จะตรวจสอบออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ ๆ ได้แก่

กลุ่มที่ 1 คือ กลุ่มอาหารที่มีความเสี่ยงสูง (Risk Category) ได้แก่ อาหารที่มีโอกาสจะก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้ง่ายหากผลิตไม่ได้มาตรฐาน ได้แก่ มะเขือเทศและผลิตภัณฑ์มะเขือเทศกระป๋องซึ่งเชื่อมผสมโดยสารตะกั่ว เนยแข็งอย่างเนือนิม เนือไก่สุกแช่เย็นแช่แข็ง อบเชยแห้งเนือมะพร้าวแห้ง กุ้งสุกแช่เย็นแช่แข็ง ปลาชลลาม ปลาเค็มและปลาทูน่าปลาทูน่ากระป๋อง ปลารมควันบรรจุหือสุญญากาศเนือมะพร้าวแห้ง กุ้งสุกแช่เย็นแช่แข็งปลาชลลาม ปลาเค็มและปลาทูน่า ปลาทูน่ากระป๋อง ปลารมควันบรรจุหือสุญญากาศ อาหารทะเลรวมมิตรแช่เย็นแช่แข็ง หอยทั้งดิบและสุก เห็ดกระป๋อง พริกแห้ง ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ถั่วลิสง เนือหมูสุกแช่เย็นแช่แข็ง

AQIS จะเก็บบันทึกข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์เพื่อให้สามารถแยกได้ระหว่างผู้ผลิตที่ดีและผู้ผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานความปลอดภัย อาหารกลุ่มนี้ที่นำเข้าจากผู้ผลิตรายใหม่เป็นครั้งแรกจะได้รับการตรวจหนึ่งร้อยเปอร์เซ็นต์ หากมีการนำเข้าติดต่อกัน 5 ครั้งโดยไม่มีปัญหา การตรวจสอบจะลดลงเหลือเพียง 1 ครั้งในทุก ๆ 4 การส่งมอบสินค้าถ้าการตรวจสอบดำเนินไปครบ 20 ครั้งและไม่มีปัญหา AQIS จะสุ่มตรวจ 1 ครั้งใน 20 การส่งมอบสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 7 การค้าระหว่างประเทศของไทยกับ ออสเตรเลีย

รายการ	มูลค่า : ล้านเหรียญสหรัฐ					อัตราการขยายตัว : ร้อยละ				
	2544	2545	2546	2547	2548	2545	2546	2547	2548	2549
อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูป	83.0	87.7	106.9	122.6	147.6	5.6	21.8	14.6	20.3	20.3
อาหารสัตว์เลี้ยง	20.7	20.5	26.5	25.2	33.0	-9	29.2	-4.9	30.9	30.9
ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีและอาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ	12.7	14.4	16.2	16.9	18.9	13.3	12.5	4.3	11.8	11.8
ผลไม้กระป๋องและแปรรูป	11.3	12.6	13.9	13.1	15.4	11.5	10.3	-5.7	17.5	17.5
สิ่งปรงรสอาหาร	8.7	10.7	11.4	11.8	13.3	22.9	6.5	3.5	12.7	12.7
ผลิตภัณฑ์ข้าว	8.8	9.8	9.2	8.0	8.9	11.3	-6.1	-13.0	11.2	11.2
ผักกระป๋องและแปรรูป	4.9	4.8	5.5	5.9	6.6	-2.0	14.5	7.2	11.8	11.8
โกโก้และชองปรุงแต่ง	2.7	3.2	7.2	4.2	4.6	18.5	125.0	-41.6	9.5	9.5
เครื่องดื่ม	0.6	0.4	1.2	1.6	2.5	-33.3	200.0	33.3	56.2	56.2
ไขมันและน้ำมันจากพืชและสัตว์	0.2	0.1	0.4	0.7	1.4	-50.0	300.0	75.0	100.0	100.0
รวม 10 รายการ	153.6	164.3	198.4	210.0	252.1	6.9	20.7	5.8	20.0	20.0
อื่นๆ	1,208.2	1,477.4	1,961.6	2,258.1	2,929.3	22.2	32.7	15.1	29.7	29.7
มูลค่ารวม	1,361.7	1,641.7	2,160.0	2,468.1	3,181.4	20.5	31.5	14.2	28.9	28.9

ที่มา: (ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร)

ตารางที่ 8 ตลาดส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทย

รายการ	มูลค่า : ล้านบาท				
	2544	2545	2546	2547	2548
สหรัฐอเมริกา	7,016.0	5,929.2	7,285.7	7,424.6	7,872.5
ออสเตรเลีย	1,851.2	2,047.1	2,661.1	2,732.5	3,088.4
ญี่ปุ่น	1,738.3	2,033.7	2,079.5	2,450.8	3,057.6
แคนาดา	2,677.1	2,454.1	2,303.4	2,453.0	2,730.4
อียิปต์	1,928.8	1,410.7	1,372.4	1,174.6	1,560.8

ที่มา: (ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร, 2548)

กลุ่มที่ 2 คือ กลุ่มอาหารที่ต้องตรวจสอบดูแลใกล้ชิด (Active Surveillance Category) เป็นกลุ่มที่หน่วยงาน Australia New Zealand Food Authority (ANZFA) ต้องการสำรวจข้อมูลเพิ่มเติมโดยอิงจากประวัติเดิมและเห็นว่าควรจะมีการตรวจสอบดูแลใกล้ชิดว่ามีการปรับปรุงและพัฒนามาตรฐานการผลิต และบรรจุหีบห่อหรือไม่ และควรจัดอยู่ในกลุ่มความเสี่ยงหรือกลุ่มที่เลือกกลุ่มตรวจต่อไป การตรวจสอบอาหารในกลุ่มนี้ AQIS จะตรวจสอบในอัตราร้อยละ 10 ของอาหารนำเข้าชนิดนั้นทั้งหมดจากประเทศนั้น ๆ

กลุ่มที่ 3 คือ กลุ่มอาหารที่เลือกสุ่มตรวจ (Random Surveillance Category) เป็นสินค้าที่ไม่อยู่ในสองกลุ่มแรก การตรวจสอบอยู่ในอัตราร้อยละ 5 ของการนำเข้าสินค้านั้นทั้งหมดจากประเทศนั้น ๆ อาหารที่อยู่ในกลุ่มที่ต้องตรวจเหล่านี้หากไม่มีการปรับปรุงให้ได้มาตรฐานของออสเตรเลีย การนำเข้าจากผู้ผลิตที่มีประวัติไม่ดีจะไม่ผ่านการตรวจปล่อยจนกว่าจะได้รับหลักฐานยืนยันเป็นที่พอใจว่ามีการผลิตถูกต้องตามระเบียบของออสเตรเลีย

การตรวจปล่อยสินค้าของ AQIS จะตรวจสอบตามหลักการด้าน Food Safety และการปิดฉลากซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. เป็นภาษาอังกฤษ
2. ระบุชื่อสินค้าอาหาร
3. ระบุชื่อผู้ผลิต/นำเข้า
4. ระบุประเทศผู้ผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. มีรหัส/หมายเลข Batch/Lot ที่ผลิต
6. ระบุวันหมดอายุ
7. ระบุน้ำหนักสุทธิ
8. ระบุส่วนประกอบของอาหาร
9. ระบุค่าเตือน (ถ้าจำเป็นต้องมี)

รัฐบาลออสเตรเลียไม่บังคับให้ระบุคุณค่าทางโภชนาการ ยกเว้นมีการโฆษณาหรืออ้างถึงคุณค่าทางอาหารบนฉลาก และไม่อนุญาตให้มีการอ้างถึงคุณค่าในการบำบัดรักษาโรคบนฉลากสินค้าอาหาร

### กฎระเบียบการนำเข้าปลาทูน่ากระป๋อง

การนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องเข้าไปในประเทศออสเตรเลียนั้นไม่ต้องขออนุญาตนำเข้าถ้าไม่ได้ซุบแข็งที่มีส่วนผสมของไข่ หรือนม/เนย เกินร้อยละ 10 แต่ไม่ต้องรับการตรวจปล่อยจาก AQIS ทุก ๆ การส่งมอบสินค้า ซึ่งสินค้าต้องอยู่ในรูปพร้อมปรุงหรือบริโภค ซึ่งรวมถึงปลาหมึก (Cutlet) ที่ไม่มีครีบน้ำหนักไม่เกิน 450 กรัมต่อชิ้น เนื้อปลาไม่ติดหนัง เนื้อปลาติดหนังน้ำหนักไม่เกิน 450 กรัมต่อชิ้น ปลาทั้งตัวตัดหัว/ควักใส่น้ำหนักไม่เกิน 450 กรัมต่อตัว ปลาที่ตัดหัว/ควักใส่ผสมเกลือและทำให้แห้งหรือรมควัน ปลาที่แปรรูปมากไปกว่านี้รวมถึงบรรจุกระป๋อง ซึ่งปลาทูน่ากระป๋องนั้นออสเตรเลียได้กำหนดให้มีสาร Histamine ตกค้างได้ไม่เกิน 100 ppm. นอกจากนี้สินค้าควรจะอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ง่ายต่อการตรวจสอบ AQIS มักตรวจปล่อยสินค้าที่มีเอกสารกำกับโดยชัดเจนยกเว้นปลาผสมเกลือและทำให้แห้งหรือรมควันซึ่งจะต้องตรวจสินค้าด้วย

### นโยบายและมาตรการภาครัฐที่เกี่ยวข้อง

การสนับสนุนและส่งเสริมอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง รัฐบาลมีนโยบายและมาตรการ ได้แก่

1. มาตรการส่งเสริมการลงทุน โดยสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน ได้จัดอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องไว้เป็นอุตสาหกรรมที่ได้รับการส่งเสริมประเภทที่ 1.11 (8) กิจกรรมที่ผลิตหรือถนอมอาหารหรือสิ่งปรุงรสอาหารโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย (ยกเว้นการผลิตน้ำดื่ม ลูกอม และไอศกรีม) ได้รับสิทธิประโยชน์ตามเขตส่งเสริม ที่โรงงานตั้งอยู่ โรงงานอุตสาหกรรมปลาทูน่า เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นำกระป๋องได้รับการส่งเสริมทั้งสิ้น 7 ราย ได้แก่ บริษัทโชติวิวัฒน์อุตสาหกรรมการผลิต บริษัท ทรอปีคอลลแคนนิ่ง และสงขลาแคนนิ่ง เป็นต้น

2. การปรับลดภาษีอากรนำเข้าวัตถุดิบ ปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็งภายใต้ระบบฮาร์โมนไนส์ 0303.41-0303.49 การนำเข้าเดิมก่อนปี พ.ศ. 2542 เสียอากรนำเข้าในอัตราร้อยละ ต่อมาในปี 2542 กระทรวงการคลัง ได้ประกาศกระทรวงการคลังเรื่องการยกเว้นอากรและการลดอัตราอากรศุลกากร ที่ ศก. 6/2542 ลดอัตราอากรนำเข้าเป็นร้อยละ 5 เพื่อเป็นการปฏิบัติตามข้อตกลง GATT เดิม เมื่อปี พ.ศ. 2542 ซึ่งขณะนี้ได้เปลี่ยนมาเป็นองค์การการค้าโลก ทำให้ช่วยลดต้นทุนค่าวัตถุดิบให้กับผู้ประกอบการ

3. การขอคืนอากรนำเข้าภายใต้มาตรา 19 ทวิ และการขอคืนภาษีมูลค่าเพิ่ม เนื่องจากอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง เป็นอุตสาหกรรมเพื่อการส่งออกเป็นหลัก ตามหลักการของมาตรา 19 ทวิ และภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว ผู้ผลิตสามารถขอคืนภาษีทั้งสองชนิดได้ จึงทำให้เป็นการสนับสนุนอุตสาหกรรมได้อีกทางหนึ่ง โดยปกติหากเป็นผู้ประกอบการรายใหญ่สามารถหักภาษีตั้งแต่ต้นทาง (ภาษีรับ-ภาษีจ่าย) ทำให้เกิดสภาพคล่องทางการเงินของอุตสาหกรรมได้ส่วนผู้ประกอบการรายย่อยอาจจะได้รับปัญหาการคืนภาษีล่าช้าบ้าง เพื่อไม่ให้เกิดภาวะภาษีย้อนหลังในภายหลัง

4. แนวทางการปรับปรุงทำเทียบเรือประมงในจังหวัดปัตตานีและการพัฒนาพื้นที่เพื่อเป็นนิคมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในจังหวัดน่าน โดยคณะอนุกรรมการพัฒนากิจการอาหารฮาลาล เพื่อรองรับการขยายตัวของการผลิตอาหารฮาลาลของไทย ซึ่งคณะรัฐมนตรีได้มีมติเห็นชอบผลการประชุมคณะอนุกรรมการพัฒนากิจการอาหารฮาลาลครั้งที่ 1/2545 เมื่อวันที่ 24 กันยายน พ.ศ. 2545 เพื่อกำหนดนโยบายและแนวทางการพัฒนากิจการอาหารฮาลาล ที่มีแนวทางการดำเนินการ 3 ประเด็น คือ

1. แนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล
2. การพัฒนาและปรับปรุงเขตอุตสาหกรรมและทำเทียบเรือประมงปัตตานี
3. กลไกการบริหารจัดการ ที่จะกำหนดรูปแบบและแนวทางการจัดตั้งองค์การรับรองมาตรฐานฮาลาล คือ สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล

ซึ่งอุตสาหกรรมปลาทูน่าจะได้รับประโยชน์ในแง่การจัดหาวัตถุดิบในประเทศ เพื่อลดความเสี่ยงจากความผันผวนของเศรษฐกิจโลก การขยายการผลิตไปในพื้นที่นิคมอุตสาหกรรมแห่งใหม่ในอนาคต และการสร้างระบบรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. การจัดทำระบบการผลิตให้ได้ตามระบบการผลิตที่ถูกต้องลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร (GMP และ HACCP) หน่วยงานของรัฐได้แก่ กรมประมง สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ออย. และสถาบันที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันอาหาร ได้ดำเนินการให้คำปรึกษา และช่วยเหลือในการปรับปรุงการผลิตทั้งในแง่สถานที่ บุคลากรและการตรวจสอบในห้องปฏิบัติการ ฯลฯ ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการได้รับการรับรองการผลิตภายใต้ระบบ GMP และ HACCP ที่สามารถส่งออกได้ถูกต้องตามระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารที่ประเทศนำเข้ากำหนดเป็นอย่างดี

### กรอบการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย

ภายหลังจากการประกาศร่วมกันระหว่างนายกรัฐมนตรีของไทยและออสเตรเลีย เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2545 ให้มีการเจรจาจัดทำความตกลงการค้าเสรีระหว่างสองประเทศ คณะเจรจาของทั้งสองประเทศได้เริ่มการเจรจาเมื่อเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2545 และได้จัดทำความตกลงการค้าเสรีเสร็จสิ้นแล้วและจะมีผลบังคับใช้ในวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2548 ความตกลงเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย ฉบับนี้เป็นความตกลงการค้าเสรีสองฝ่ายฉบับแรกของไทยและเป็นความตกลงที่มีขอบเขตกว้าง (Comprehensive) ซึ่งนอกจากจะครอบคลุมในเรื่องการเปิดเสรีด้านการสินค้า บริการและการลงทุน แล้วยังรวมถึงความร่วมมือทางเศรษฐกิจในสาขาต่าง ๆ ที่มีความสนใจร่วมกันด้วย เช่น ทวิพหีสันทางปัญญา การจัดซื้อจัดจ้างโดยรัฐ และนโยบายการแข่งขัน เป็นต้น

ในช่วงปี พ.ศ. 2546-2548 ที่ผ่านการค้าระหว่างไทยกับออสเตรเลียได้ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง โดยออสเตรเลียเป็นคู่ค้าอันดับที่ 11 และเป็นตลาดส่งออกสินค้าของไทยอันดับที่ 11 สินค้าที่ไทยส่งออกไปออสเตรเลียส่วนใหญ่เป็นสินค้าอุตสาหกรรมกว่าร้อยละ 80 และสินค้าเกษตรกรรมร้อยละ 15 การจัดทำเขตความตกลงการค้าเสรีระหว่างสองประเทศจะทำให้สินค้าของไทยสามารถส่งออกไปออสเตรเลียเพิ่มมากขึ้น ซึ่งเป็นผลจากการลดภาษีนำเข้าสินค้าของออสเตรเลีย รวมทั้งความร่วมมือของทั้งสองประเทศที่จะแก้ไขปัญหาอุปสรรคทางการค้าที่มีใช้ภาษีที่มีอยู่ เช่น มาตรการด้านสุขอนามัยที่เข้มงวดของออสเตรเลีย (SPS Measures) มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด (Anti-Dumping Measures) โดยมาตรการทั้งสองดังกล่าวเป็นอุปสรรคสำคัญในการส่งออกสินค้าของไทยไปยังออสเตรเลีย

สถานะล่าสุดของการจัดทำเขตการค้าเสรีระหว่างไทยและออสเตรเลีย สามารถตกลงกันได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1. การเปิดเสรีด้านการค้าสินค้า

ในภาพรวมไทยจะได้รับประโยชน์จากการที่ออสเตรเลียลดภาษีเป็นร้อยละ 0 สำหรับสินค้ากว่าร้อยละ 83 ของรายการสินค้าทั้งหมดทันที เมื่อความตกลงการค้าเสรีมีผลบังคับใช้ เช่น สินค้าผักและผลไม้สด สับปะรดกระป๋องและน้ำสับปะรด อาหารสำเร็จรูป เป็นต้น และสำหรับรายการสินค้าที่เหลือทั้งหมด เช่น ปลาทูน่ากระป๋อง จะลดภาษีเป็นร้อยละ 0 ภายในปี พ.ศ. 2551 ในทางกลับกัน ไทยจะลดภาษีเป็นร้อยละ 0 สำหรับสินค้าที่นำเข้าจากออสเตรเลียเกือบร้อยละ 50 ของรายการทั้งหมด เมื่อความตกลงการค้าเสรีมีผลบังคับ ส่วนที่เหลือซึ่งเป็นสินค้าอ่อนไหว จะทยอยลดเป็นร้อยละ 0 ในปี พ.ศ. 2551–2563

อย่างไรก็ตามภายใต้ความตกลงการค้าเสรีนี้ไทยและออสเตรเลียตกลงที่จะให้มีการใช้มาตรการปกป้องพิเศษ (Special Safeguard Measures) สำหรับสินค้าเกษตรที่เป็นสินค้าอ่อนไหวเพื่อให้ระยะเวลาที่เหมาะสมสำหรับอุตสาหกรรมภายในประเทศในการปรับตัว กล่าวคือ หากมีการนำเข้าสินค้าดังกล่าวเกินปริมาณที่กำหนด (Trigger Volume) ประเทศผู้นำเข้าสามารถกลับไปขึ้นภาษีที่อัตราเดิมก่อนเริ่มลด ในขณะนั้น โดยใช้อัตราใดอัตราหนึ่งที่ต่ำกว่า สำหรับประเทศไทยได้กำหนดให้มีการใช้มาตรการปกป้องสำหรับสินค้า 41 รายการ ได้แก่ เนื้อวัวและเนื้อวัว เครื่องในวัวและเครื่องในหมู เครื่องในสัตว์ นมและครีม หางนม เนย ไขมันนม เนยแข็ง บัตเตอร์ มิลค์ น้ำผึ้งธรรมชาติ ส้มแมนดาริน องุ่นสด มันฝรั่งแปรรูป ทั้งนี้ไทยสามารถใช้มาตรการนี้ได้จนถึงปี พ.ศ. 2558 และ พ.ศ. 2563 สำหรับสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมอื่น ๆ หากมีการนำเข้าเพิ่มมากขึ้นอันมีสาเหตุเนื่องมาจากการลดภาษีจนทำให้อุตสาหกรรมภายในเสียหายก็สามารถใช้มาตรการปกป้องพิเศษ (Special Safeguard) ได้เป็นการชั่วคราว เพื่อให้อุตสาหกรรมภายในมีเวลาปรับตัว

## 2. การเปิดเสรีการค้าบริการและการลงทุน

2.1 ครอบคลุมธุรกิจบริการทุกประเภท โดยจะค่อย ๆ เจรจาเปิดเสรีในธุรกิจที่มีความพร้อมทุก ๆ 3 ปี ออสเตรเลียให้หลักประกันว่าคนไทยสามารถเข้าไปลงทุนในธุรกิจทุกประเภทได้ร้อยละ 100 ยกเว้น หนังสือพิมพ์ การกระจายเสียง การขนส่งทางอากาศ อย่างไรก็ตาม หากเป็นการลงทุนที่มีขนาดเกิน 10 ล้านดอลลาร์ออสเตรเลียจะต้องขออนุญาตจากคณะกรรมการพิจารณาการลงทุนของต่างชาติก่อน สำหรับธุรกิจที่ไทยมีศักยภาพและจะได้ประโยชน์ ได้แก่ ภัตตาคาร การซ่อมรถยนต์ การตกแต่งภูมิทัศน์ โรงแรม สถาบันสอนภาษาอังกฤษ สถาบันสอนทำอาหารไทย สถาบันสอนนวดไทย และอุตสาหกรรมการผลิตสินค้าทุกประเภท ส่วนไทยเปิดให้ออสเตรเลียเข้ามาลงทุนในธุรกิจซึ่งเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ใช้เงินลงทุนสูงและรัฐมีนโยบายส่งเสริม เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การลงทุน โดยให้คนออสเตรเลียถือหุ้นได้ไม่เกินร้อยละ 60 และกำหนดขนาดของพื้นที่และเงินลงทุนขั้นต่ำไว้เป็นเงื่อนไขด้วย เช่น ศูนย์แสดงสินค้านานาชาติ หอประชุม การก่อสร้างพื้นฐาน สาธารณูปโภค สถาบันอุดมศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โรงแรมขนาดใหญ่ อุทยานสัตว์น้ำ มาริน่า และเหมืองแร่ นอกจากนี้ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงให้มีการส่งเสริมและคุ้มครองการลงทุนที่ไทยทำกับประเทศอื่น ๆ

2.2 การอนุญาตให้นักธุรกิจต่างชาติเข้ามาทำงานในประเทศ ออสเตรเลีย อนุญาตให้ผู้บริหาร ผู้จัดการ ผู้เชี่ยวชาญ รวมทั้งผู้ติดตาม (คู่สมรสและบุตร) เข้าไปทำงานได้คราวละ 4 ปี ต่อบุคคลได้ไม่เกิน 10 ปี และยกเลิกข้อจำกัดที่กำหนดให้นายจ้างในออสเตรเลียต้องประกาศหาคนในประเทศมาสมัครเข้าทำงานในตำแหน่งที่ว่างก่อนเป็นเวลา 4 สัปดาห์ หากไม่มีผู้ใดมาสมัครจึงจะอนุญาตให้ว่าจ้างคนงานจากต่างประเทศได้ นอกจากนี้ยังอนุญาตให้พ่อครัวไทยที่ไปรับประกาศนียบัตรของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานเข้าไปทำงานได้ครั้งละ 4 ปี โดยมีสัญญาจ้างงาน ส่วนไทยอนุญาตให้นักธุรกิจออสเตรเลียเข้ามาทำงานในไทยได้เฉพาะตำแหน่งผู้บริหาร ผู้จัดการ และผู้เชี่ยวชาญ เข้ามาทำงานได้คราวละ 1 ปี ต่อบุคคลได้ไม่เกิน 5 ปี และสามารถใช้บริการ One Stop Service ได้โดยไม่จำกัดว่าต้องเป็นบริษัทที่มีสินทรัพย์รวมเกินกว่า 30 ล้านบาท รวมทั้งให้นักธุรกิจถือบัตร APEC Business Travel Card เข้ามาประชุมและติดต่อกิจการในไทยได้ไม่เกิน 90 วันโดยไม่ต้องขอใบอนุญาตทำงาน

### 3. การร่วมมือด้านต่างๆ เกี่ยวกับการค้า

ไทยและออสเตรเลียจะร่วมมือกับพัฒนาในด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการค้าให้มีความโปร่งใส และสนับสนุนให้การค้าระหว่างสองประเทศมีความคล่องตัวมากขึ้น เช่น พิธีการด้านศุลกากร พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ ทรัพย์สินทางปัญญา นโยบายการแข่งขัน โดยจะมีการแลกเปลี่ยนข้อมูล การค้าระหว่างกัน การจัดอบรมและสัมมนาทางวิชาการเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างบุคลากรของทั้งสองประเทศ

### 4. การแก้ไขมาตรการด้านสุขอนามัยพืชและสัตว์

ออสเตรเลียมีมาตรการสุขอนามัยพืชและสัตว์ที่เข้มงวด ซึ่งทำให้สินค้าผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์ของไทยไม่สามารถส่งออกไปออสเตรเลีย เพราะติดขั้นตอนกระบวนการวิเคราะห์ตรวจสอบที่ล่าช้ามาก ดังนั้นเพื่อแก้ปัญหาสินค้าเกษตรที่ประเทศไทยประสบอยู่ภายใต้ความตกลงการค้าเสรีไทยและออสเตรเลีย ได้จัดตั้งคณะกรรมการด้านมาตรการสุขอนามัยขึ้นมาเพื่อแก้ไขปัญหาด้านนี้เป็นการเฉพาะและได้มีการบรรจุ Priority Products สำหรับสินค้าไทยที่ได้รับอนุญาตได้แก่ ผลไม้ (มังคุด ลำไย ลิ้นจี่ ทุเรียน สับปะรด มะม่วง) เนื้อไก่ กุ้ง ปลาสดวางาม ทั้งนี้ได้เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กำหนดการดำเนินงานให้เป็นผลภายใน 2 ปี ขณะนี้การดำเนินงานสำหรับสินค้าบางชนิดใกล้แล้วเสร็จ โดยคาดว่ามังคุด ลำไย ลิ้นจี่ ของไทยจะสามารถส่งออกไปได้ภายในกลางปี พ.ศ. 2547

## ผลกระทบต่อ การส่งออกของไทย

การศึกษาผลกระทบของการจัดทำเขตการค้าเสรีต่อการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋อง (พิกัด 160414) โดยอาศัยสมการถดถอย และการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ (จูน, 2547)

การศึกษาปริมาณการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋องไปออสเตรเลียนั้น สมการถดถอย กำหนดให้เป็นปริมาณการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋องของไทยไปออสเตรเลีย ถูกกำหนดให้ขึ้นอยู่กับราคาเปรียบเทียบระหว่างราคาส่งออกเฉลี่ยปลาทุ่นำกระป๋องจากไทย และราคาส่งออกเฉลี่ยปลาทุ่นำกระป๋องจากตลาดโลก และขนาดเศรษฐกิจของออสเตรเลีย (GDP)

ผลการประมาณการพบว่า ค่าสัมประสิทธิ์แสดงความสัมพันธ์ระหว่างราคาและปริมาณการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋องไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ กล่าวคือ การเปลี่ยนแปลงราคาปลาทุ่นำกระป๋องไม่ได้มีส่วนในการขยายตัวหรือหดตัวทางการค้าที่ชัดเจน

นอกจากนั้นผลการประมาณพบว่า ปริมาณการส่งออกขึ้นอยู่กับขนาดเศรษฐกิจของออสเตรเลียอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยค่าความยืดหยุ่นของการนำเข้าต่อ GDP มีค่าเท่ากับ 3.21 ซึ่งหมายความว่าหาก GDP ของออสเตรเลียเพิ่มขึ้นร้อยละ 1 จะส่งผลให้ปริมาณการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋องของไทยไปออสเตรเลียเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.21 จึงจัดว่าเป็นสินค้าที่มีความยืดหยุ่นต่อรายได้สูง และจัดเป็นสินค้าปกติ (Normal Goods) คือ เป็นสินค้าที่มีความต้องการผันแปรโดยตรงกับรายได้ของผู้บริโภค

จากมาตรการปรับลดภาษีนำเข้าปลาทุ่นำกระป๋องจากไทยของประเทศออสเตรเลีย ซึ่งกำหนดให้อัตราภาษีนำเข้าอัตราร้อยละ 5 ในปี พ.ศ. 2546 คงไว้จนถึงที่ร้อยละ 5 จนถึงปี พ.ศ. 2551 จึงจะลดลงเป็นร้อยละ 0 ดังนั้นจากผลการประมาณความยืดหยุ่นข้างต้น จึงพอสรุปได้ว่าผลกระทบของการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลียจะส่งผลให้ปริมาณการส่งออกปลาทุ่นำกระป๋องของไทยเพิ่มขึ้นทั้งสิ้นร้อยละ 0.57 อย่างไรก็ตามจากการที่ค่าสัมประสิทธิ์ไม่มีนัยสำคัญทางเศรษฐกิจการประมาณค่าที่ได้ในส่วนนี้จึงไม่ได้ยืนยันผลที่ชัดเจนของมาตรการภาษี

ผลการประมาณการผลกระทบจากสมการ Regression สอดคล้องกับความเห็นของผู้เชี่ยวชาญในธุรกิจปลาทุ่นำกระป๋องที่ว่าผลกระทบต่อ การส่งออกและราคาปลาทุ่นำกระป๋องจะไม่สูงนัก ทั้งนี้เนื่องจากภาษีมิใช่ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการกำหนดประมาณการส่งออกสินค้า และผู้บริโภคในออสเตรเลียก็ไม่ได้ให้ความสำคัญกับราคามากนัก แต่จะให้ความสำคัญกับคุณภาพ

ผลิตภัณฑ์และยี่ห้อของสินค้ามากกว่า นอกจากนี้ มาตรการที่มีใช้ภาษี ได้แก่ มาตรฐาน AQIS ก็มิใช่ประเด็นที่ออสเตรเลียใช้ในการกีดกันทางการค้า ทั้งนี้มาตรฐานที่กำหนดขึ้นเป็นที่ยอมรับได้สำหรับผู้ส่งออกไทย และไทยไม่ค่อยประสบปัญหาทางด้านนี้หากผลิตภัณฑ์ที่ส่งไปมีคุณภาพมาตรฐานจนมีประวัติที่น่าเชื่อถือจากการตรวจสอบของออสเตรเลีย

### ผลกระทบต่อการผลิตในประเทศไทย

จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตปลาทูน่ากระป๋องในประเทศคาดว่าจะมีผลกระทบต่อผู้ผลิตไม่มากนัก เนื่องจากออสเตรเลียนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องจากไทยมากเป็นอันดับหนึ่งอยู่แล้วคือประมาณร้อยละ 90 โดยไม่ได้มีคู่แข่งทางการค้ากับประเทศอื่น ตราผลิตภัณฑ์หลักคือ ซาฟโคล ซึ่งปัจจุบันผลผลิตของตราผลิตภัณฑ์มาจากการกระจายไปยังโรงงานหลาย ๆ แห่งในประเทศไทย ผู้ประกอบการเห็นว่า ภาษีจะทำให้ราคาปลาทูน่ากระป๋องลดลงจริงแต่ถ้าก็จะมีผลทำให้การส่งออกเพิ่มค่อนข้างต่ำ นอกจากนี้ผู้ผลิตปลาทูน่ากระป๋องส่งออกของไทยไม่ได้มีกลยุทธ์การแข่งขันด้านราคา แต่จะใช้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่และหลากหลายเป็นจุดขาย ซึ่งการใช้กลยุทธ์แบบนี้จะทำให้กำหนดราคาสินค้าได้สูงอยู่แล้ว อย่างไรก็ตาม ตลาดออสเตรเลียไม่ใช่ตลาดที่มีขนาดใหญ่ โอกาสในการขยายตลาดการค้าจึงพอมืออยู่บ้างแต่ไม่สูงมากนัก นอกจากนี้ การจัดทำเขตการค้าเสรีด้านอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องเองก็ได้เป็นประโยชน์กับออสเตรเลียเช่นกัน กล่าวคือมิได้ทำให้ไทยมีการนำเข้าปลาทูน่าแช่แข็งจากออสเตรเลียเพิ่มเช่นกัน เนื่องจากผลผลิตของออสเตรเลียมิใช่สายพันธุ์ที่ผู้ประกอบการไทยนำมาผลิตเป็นปลาทูน่ากระป๋อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 5

### สรุปและข้อเสนอแนะ

#### สรุป

ปลาทูน่ากระป๋อง เป็นสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรที่มีคุณค่า ปริมาณส่งออกและสร้างรายได้ให้กับประเทศมากที่สุด ในบรรดาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องทั้งหมดที่ส่งออกไปต่างประเทศ

#### สภาพทั่วไปของการผลิตเพื่อการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทย

ปัจจุบันมีผู้ประกอบการผลิตปลาทูน่ากระป๋องทั้งหมดจำนวน 23 ราย ผู้ประกอบการเหล่านี้ทำการผลิตปลาทูน่ากระป๋องอย่างเดียวประมาณร้อยละ 80 โดยโรงงานอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องเดิมมักจะต้องอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบมากที่สุดแต่ปัจจุบันมีการใช้วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศจำนวนมาก ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้จะนำขึ้นมาจำหน่ายที่ท่าเรือสมุทรปราการและสมุทรสาครเป็นส่วนใหญ่จึงมีโรงงานเกิดขึ้นในแถบนี้เป็นจำนวนมาก วัตถุดิบของอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง คือ ปลาทูน่าสดและปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็ง ได้มาจาก 2 แหล่งสำคัญ ได้แก่ วัตถุดิบนำเข้า ส่วนใหญ่เป็นปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็ง มีสัดส่วนในวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมดประมาณร้อยละ 80 ส่วนใหญ่นำเข้าจากไต้หวัน ไมโครเนเซีย ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ ไชโลมอน และปาปัวนิวกินี แบ่งออกเป็น 3 ชนิด คือ ปลาทูน่าทองแถบ (Skip-Jack Tunas) ปลาทูน่าครีบลีเหลือง (Yellow Fin Tunas) และ ปลาทูน่าครีบบยาว (Albacore or Long Finned Tunas) วัตถุดิบในประเทศมีการใช้ประมาณร้อยละ 20 ของวัตถุดิบทั้งหมด ปลาทูน่าที่จับได้ในประเทศไทยเรียกว่า ปลาโอ ส่วนใหญ่เพื่อการบริโภคสดในประเทศมากกว่าใช้เพื่อบรรจุกระป๋อง เนื่องจากปลาทูน่าไทยมีขนาดเล็กและเป็นปลาทูน่าผิวน้ำ

ด้านปริมาณการผลิตของอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องมีการเคลื่อนไหวในลักษณะเป็นฤดูกาลและเป็นอุตสาหกรรมที่ต้องพึ่งพาตลาดต่างประเทศกว่าร้อยละ 80 กล่าวคือ มีการผลิตเพิ่มขึ้นในเดือนมีนาคม-เมษายน และเดือนตุลาคม-ธันวาคม ส่วนเดือนอื่น ๆ จะทรงตัว และลดต่ำลงในเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์และเดือนกันยายน ปริมาณการผลิตในแต่ละเดือนเคลื่อนไหวอยู่ระหว่าง 11,000-15,000 ตันต่อเดือน หรือใช้กำลังการผลิตประมาณร้อยละ 45 ของกำลังการผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ขึ้นด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลิตรวม โครงสร้างต้นทุนการผลิตปลาทูน่ากระป๋องประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบ (ปลาทูน่า, น้ำมันพืช) ประมาณร้อยละ 81.45 ค่าภาชนะบรรจุภัณฑ์ประมาณร้อยละ 2.16 และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ประมาณร้อยละ 11.75 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ดังตารางที่ 6 และจากภาวะวิเคราะห์ข้อมูลข้างต้นพบว่าผลตอบแทนในรูปมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋องมีค่าเท่ากับ 24.44 บาทต่อกิโลกรัม

ปลาทูน่าเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงสะดวกในการนำไปประกอบอาหาร ทำให้การบริโภคในต่างประเทศมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง รูปแบบการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทยหลัก ๆ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ปลาทูน่าในน้ำมันพืช และปลาทูน่าในน้ำเกลือ ทั้งที่ใช้แบรนด์ของตนเองในการส่งออกและรับจ้างผลิตให้กับแบรนด์ของต่างประเทศ ตลาดส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทยที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกามีส่วนแบ่งต่อการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องรวมร้อยละ 27.3 แคนาดาส่วนแบ่งต่อการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องรวมร้อยละ 10.4 ส่วนประเทศผู้นำเข้ารายอื่น ๆ ที่สำคัญ ได้แก่ อียิปต์ (ส่วนแบ่งร้อยละ 7.5) ออสเตรเลีย (ส่วนแบ่งร้อยละ 7.2) ญี่ปุ่น (ส่วนแบ่งร้อยละ 6.8) และซาอุดีอาระเบีย (ส่วนแบ่งร้อยละ 4.9)

ปัจจุบันประเทศไทยยังประสบปัญหาเกี่ยวกับต้นทุนการผลิต ประเทศไทยต้องนำเข้าปลาทูน่าแช่เยือกแข็งประมาณร้อยละ 80 ของปริมาณการผลิตทั้งหมดซึ่งปลาทูน่าแช่เยือกแข็งในตลาดโลกมีราคาที่สูงขึ้นในแต่ละปี โดยที่ราคาจะเปลี่ยนแปลงไปตามค่าเงินบาท ปัญหาด้านคุณภาพของวัตถุดิบ เนื่องจากประเทศไทยต้องพึ่งพาปลาทูน่าแช่เยือกแข็งจากต่างประเทศ ทำให้ไม่สามารถควบคุมคุณภาพปลาทูน่าที่นำเข้ามาได้ ปัญหาด้านแรงงานอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องต้องการแรงงานที่มีความชำนาญเป็นจำนวนมาก แต่ปัจจุบันประเทศไทยมีการขาดแคลนแรงงานในภาคอุตสาหกรรมนี้และมีค่าแรงที่สูงขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศฟิลิปปินส์และอินโดนีเซีย และปัญหาสุดท้ายคือผู้ผลิตรายย่อยไม่สามารถยืนหยัดแข่งขันกับผู้ผลิตรายใหญ่ได้ ทั้งในด้านการผลิตและการส่งออกเนื่องจากมีเทคโนโลยีการผลิตที่ล้ำสมัยกว่า ในขณะที่ประเทศผู้นำเข้าต้องการสินค้าที่มีคุณภาพสินค้าและมีการควบคุมคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนดซึ่งต้องใช้เทคโนโลยีการผลิตที่สูงขึ้นจึงเป็นอุปสรรคต่อผู้ผลิตรายย่อยที่มีเงินทุนในการปรับโครงสร้างการผลิตน้อยและทำให้ผู้ผลิตรายย่อยที่ไม่สามารถอยู่รอดได้ค่อย ๆ ออกจากธุรกิจไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ผลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลียที่มีผลต่อปลาทูน่ากระป๋อง

ในการส่งสินค้าอาหารไปยังประเทศออสเตรเลียจะต้องอยู่ภายใต้กฎระเบียบของหน่วยงานของออสเตรเลียคือ Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS) ซึ่งเป็นผู้ดูแลและตรวจสอบอาหารนำเข้าให้เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าอาหารด้านความปลอดภัย (Food Safety) โดยจะแบ่งสินค้าที่จะตรวจสอบออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ กลุ่มอาหารที่มีความเสี่ยงสูง (Risk Category) กลุ่มอาหารที่ต้องตรวจสอบดูแลใกล้ชิด (Active Surveillance Category) กลุ่มอาหารที่เลือกสุ่มตรวจ (Random Surveillance Category) การนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องเข้าไปในประเทศออสเตรเลียนั้นไม่ต้องขออนุญาตนำเข้าถ้าไม่ได้ซุบแบ่งที่มีส่วนผสมของไข่ หรือนม/เนย เกินร้อยละ 10 และประเทศออสเตรเลียได้กำหนดให้มีสาร Histamine ตกค้างได้ไม่เกิน 100 ppm.

การศึกษาผลกระทบของการจัดทำเขตการค้าเสรีต่อการส่งออกปลาทูน่ากระป๋อง โดยอาศัยสมการถดถอย และการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ พบว่าค่าสัมประสิทธิ์แสดงความสัมพันธ์ระหว่างราคาและปริมาณการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ กล่าวคือ การเปลี่ยนแปลงราคาปลาทูน่ากระป๋องไม่ได้มีส่วนในการขยายตัวหรือหดตัวทางการค้าที่ชัดเจน จากมาตรการปรับลดภาษีนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องจากไทยของประเทศออสเตรเลีย ซึ่งกำหนดให้อัตราภาษีนำเข้าอัตราร้อยละ 5 ในปี พ.ศ. 2546 คงไว้จนถึงที่ร้อยละ 5 จนถึงปี พ.ศ. 2551 จึงจะลดลงเป็นร้อยละ 0 ดังนั้นจากผลการประมาณความยืดหยุ่นข้างต้น จึงพอสรุปได้ว่า ผลกระทบของการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลียจะส่งผลให้ปริมาณการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทยเพิ่มขึ้นทั้งสิ้นร้อยละ 0.57 อย่างไรก็ตามจากการที่ค่าสัมประสิทธิ์ไม่มีนัยสำคัญทางเศรษฐกิจการประมาณค่าที่ได้ในส่วนนี้จึงไม่ได้ยืนยันผลที่ชัดเจนของมาตรการภาษี

ผลการประมาณการผลกระทบจากสมการ Regression สอดคล้องกับความเห็นของผู้เชี่ยวชาญในธุรกิจปลาทูน่ากระป๋องที่ว่าผลกระทบต่อการส่งออกและราคาปลาทูน่ากระป๋องจะไม่สูงนัก ทั้งนี้เนื่องจากภาษีมิใช่ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการกำหนดปริมาณการส่งออกสินค้า และผู้บริโภคนิออสเตรเลียนก็ไม่ได้ให้ความสำคัญกับราคามากนัก แต่จะให้ความสำคัญกับคุณภาพผลิตภัณฑ์และยี่ห้อของสินค้ามากกว่า นอกจากนี้ มาตรการที่มิใช่ภาษี ได้แก่ มาตรฐาน AQIS ก็มิใช่ประเด็นที่ออสเตรเลียใช้ในการกีดกันทางการค้า ทั้งนี้มาตรฐานที่กำหนดขึ้นเป็นที่ยอมรับได้สำหรับผู้ส่งออกไทย และไทยไม่ค่อยประสบปัญหาทางด้านนี้หากผลิตภัณฑ์ที่ส่งไปมีคุณภาพมาตรฐานจนมีประวัติที่น่าเชื่อถือจากการตรวจสอบของออสเตรเลีย จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตปลาทูน่ากระป๋องในประเทศคาดว่าผลกระทบต่อผู้ผลิตไม่มากนัก เนื่องจากออสเตรเลียนำเข้าปลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่วางไว้สำหรับใช้ในวงเพื่อประโยชน์เท่านั้น ไม่ควรนำข้อมูลไปใช้เพื่อการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้นำกระป๋องจากไทยมากเป็นอันดับหนึ่งอยู่แล้วคือประมาณร้อยละ 90 โดยไม่ได้มีคู่แข่งทางการค้ากับประเทศอื่น และยังเห็นว่าภาวี่จะทำให้ราคาปลาทูน่ากระป๋องลดลงจริงแต่ว่าก็จะมีผลทำให้การส่งออกเพิ่มค่อนข้างต่ำ นอกจากนี้ผู้ผลิตปลาทูน่ากระป๋องส่งออกของไทยไม่ได้มีกลยุทธ์การแข่งขันด้านราคา แต่จะใช้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่และหลากหลายเป็นจุดขาย

### ข้อเสนอแนะ

1. ถึงแม้ว่าออสเตรเลียจะนำเข้าจากไทยเป็นแหล่งสำคัญคือประมาณร้อยละ 90 แต่ของไทยยังส่งออกไปยังออสเตรเลียเป็นจำนวนไม่มาก ยังมีโอกาสขยายตลาดในออสเตรเลียได้อีก โดยเน้นให้เป็นสินค้าที่มีมูลค่าเพิ่มสูงโดยเฉพาะปลาทูน่าในน้ำมัน
2. การส่งออกไปออสเตรเลียต้องใช้ใบรับรองเช่น Health Certification ในบางครั้งภาครัฐออกใบรับรองช้ามาก ทำให้เกิดต้นทุนในการส่งออกเพิ่มขึ้น ภาครัฐจึงควรปรับปรุงการออกใบรับรองให้มีความรวดเร็วเพื่อที่จะได้ไม่ทำให้เกิดความเสียหายต่อผู้ส่งออก
3. ควรมีการตกลงทำประมงร่วมกันระหว่างน่านน้ำของประเทศฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย และสิงคโปร์ เพื่อเป็นการขยายแหล่งวัตถุดิบให้สอดคล้องความต้องการ เพื่อลดปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ สามารถแก้ไขปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบและจะช่วยลดต้นทุนการนำเข้าปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็ง ค่าขนส่งวัตถุดิบจากการนำเข้าลดลง
4. ไทยจะต้องทำการผลิตตามมาตรฐานที่ประเทศออสเตรเลียกำหนดเพื่อลดปัญหาการกีดกันทางการค้าจากประเทศคู่ค้าได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## เอกสารอ้างอิง

กระทรวงพาณิชย์. 2547. บันทึกประกอบการแถลงข่าวเรื่องการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย. กรุงเทพมหานคร: กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ.

กระทรวงพาณิชย์. 2547. อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป. กรุงเทพมหานคร: กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์.

กระทรวงพาณิชย์. 2548. การส่งออกสินค้าสำคัญของประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์.

กรมเศรษฐกิจและการพาณิชย์. 2548. การนำเข้าสินค้าสำคัญของไทยปี พ.ศ. 2544-2548.

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์และกรมศุลกากร. 2546. ปริมาณ มูลค่า และราคานำเข้าปลาหูฉลามแช่เย็นแช่แข็ง (HS 0303.41-43).

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์และกรมศุลกากร. 2546. ปริมาณ มูลค่า และราคานำเข้าปลาหูฉลามแช่เย็นแช่แข็งแบ่งตามประเภทของปลาหูฉลาม (HS 0303.41-43).

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์และกรมศุลกากร. 2546. ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมปลาหูฉลามกระป๋อง.

จูน เจริญเสียง. 2547. โครงการศึกษาผลกระทบจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย. กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ชัยวัฒน์ คนจริง. 2540. รายงานโครงการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรส่งออก. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชีวัน ออมสิงห์. 2536. การศึกษาภาวะการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา. กรุงเทพมหานคร: โครงการปัญหาพิเศษปริญญาตรี, สถาบัน

เอกสารนี้เป็นเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทวี จินตธรรม. 2540. "เงินบาทลอยตัว : อุตสาหกรรมปลาหูน่ากระป๋องของไทย". *ข่าวเศรษฐกิจ การเกษตร*. 43 (กรกฎาคม 2540): น.3-10.

ธีระพงษ์ เขมฤกษ์อำพล. 2521. *การค้าและการเงินระหว่างประเทศ*. กรุงเทพมหานคร: บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด (มหาชน).

นิรนาม. 2537. *ข้อมูลการตลาด. คู่แข่งการตลาดDirectory*. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์วิจัยคู่แข่ง บริษัท คู่แข่ง จำกัด (มหาชน): น.37-44.

บวร กิติไพศาลนนท์. 2545. *รายงานการศึกษาภาวะอุตสาหกรรมปลาหูน่ากระป๋อง. สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม*.

พิธิมา รัตนรังสิกุล. 2547. *FTA ไทย-ออสเตรเลีย. กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ*.

ศิริสุดา สมบูรณ์. 2540. "ระบบคุณภาพ HACCP กับอุตสาหกรรมไทย". *ผู้ส่งออก*. 11 (พฤศจิกายน 2540): น.11-18.

ศูนย์วิจัยเศรษฐศาสตร์ คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2540. *โครงการวิจัยการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมไทยในเศรษฐกิจโลก รายงานการศึกษาโครงการย่อยที่ 4 การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร (ฉบับสมบูรณ์). สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)*.

ศูนย์วิจัยเศรษฐศาสตร์ คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2542. *รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการศึกษาเศรษฐกิจ สินค้าอุตสาหกรรมสำคัญของไทย 5 รายการ กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป. กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, กระทรวงพาณิชย์*.

ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร. 2548. *การค้าระหว่างประเทศของไทยกับออสเตรเลีย. โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร*.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร. 2548. การส่งออกสินค้าสำคัญของไทยปี พ.ศ.  
2544 -2548 (ม.ค.-เม.ย.). โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร.

ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร. 2548. ตลาดส่งออกปลาหมึกกระป๋องของไทย.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2525. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง  
ของประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: ไบรบูรณ์สำนักพิมพ์.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2541ก. คู่มือการจัดทำระบบการบริหารงาน  
คุณภาพ ISO 9000. สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: กองส่งเสริม  
และฝึกอบรมสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2541ข. คู่มือการจัดทำระบบการจัดการ  
สิ่งแวดล้อม ISO 14000. สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: กอง  
ส่งเสริมและฝึกอบรมสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2542. ปลาหมึกและอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์หมึก. กระทรวง  
เกษตรและสหกรณ์.

สุทัศน์ พุดน้อย. 2537. การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของอุตสาหกรรมปลาหมึก  
กระป๋องในประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: วิทยานิพนธ์ปริญญาโท,  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุวัฒนา จุลกัทัพพะ. 2543. การส่งออกปลาหมึกกระป๋องไปยังตลาดสหรัฐอเมริกา. กอง  
สินค้าทั่วไป, กรมการค้าต่างประเทศ, กระทรวงพาณิชย์.

อดุลย์ จาตุรงค์กุล. 2544. การตลาดระหว่างประเทศ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์  
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อัญชลี บุญมาสู่. 2541. การวิเคราะห์การส่งออกปลาหูน้ำกระป๋องของประเทศไทย.  
กรุงเทพมหานคร: การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อาณา นิสสัยพันธุ์. 2541. การวิเคราะห์ตลาดส่งออกปลาหูน้ำกระป๋องของไทย.  
กรุงเทพมหานคร: โครงการปัญหาพิเศษปริญญาตรี, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า  
คุณทหารลาดกระบัง.

Subhapholsiri, S.A. 2001. Managing Director. FOOD INDUSTRY CONSULTANTS, LTD.  
Thailand. Interview, May 01, 2001.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ.2530

เรื่องกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง

มอก.142-2518

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม  
ปลาทูน่ากระป๋อง

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนด ชนิด แบบการบรรจุและขนาด ส่วนประกอบ คุณลักษณะที่ต้องการ วัตถุเจือปนในอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ ภาชนะบรรจุ การชั่งตวงวัด การทำเครื่องหมายและฉลาก การชักตัวอย่าง การวิเคราะห์และเกณฑ์ตัดสิน

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 กระป๋อง หมายถึง ภาชนะบรรจุที่คงรูปร่างเดิมอยู่ได้ สามารถปิดสนิทกันอากาศเข้า ออกและสามารถทนความร้อนได้ไม่น้อยกว่า 120 องศาเซลเซียส

2.2 ความจุของกระป๋อง หมายถึง ปริมาตรภายในกระป๋องวัดโดยวิธีมาตรฐานตามข้อ 13.2.7 เป็นลูกบาศก์เซนติเมตร

2.3 ปลาทูน่า หมายถึง ปลาที่กำหนดไว้ในวงศ์ทูนิดี (Thunidae) ของมาตรฐานนี้

2.4 ปลาทูน่ากระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาทูน่าที่คัดเลือกแล้วบรรจุใน กระป๋องปิดสนิทกันอากาศเข้าออกพร้อมด้วยสารที่ใช้บรรจุอาจมีวัตถุเจือปนในอาหารและ ส่วนประกอบอื่น ๆ ผสมอยู่ด้วย ผลิตภัณฑ์ต้องผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนเพียงพอที่จะสามารถ ป้องกันมิให้เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

2.5 ส่วนประกอบ (Ingredients) หมายถึง ส่วนประกอบทั้งหมดที่บรรจุในกระป๋อง แต่ไม่ รวมถึงวัตถุเจือปนในอาหารและสารปนเปื้อน

2.6 น้ำหนักเนื้อปลาทูน่ากระป๋อง หมายถึง น้ำหนักเนื้อปลาทูน่าในกระป๋อง หลังจากริน เอาของเหลวออกและทิ้งให้สะเด็ดน้ำ

2.7 วัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) หมายถึง วัตถุที่ตามปกติไม่ได้ใช้เป็นอาหาร แต่ใช้เจือปนในปลาทูน่ากระป๋องตามความจำเป็นในกรรมวิธีการทำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์หรือการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.8 สารปนเปื้อน (Contaminants) หมายถึง สารซึ่งได้ปะปนไปในปลาทูน่ากระป๋องโดยมิได้ตั้งใจ

### 3. ชนิด

ปลาทูน่ากระป๋องแบ่งออกเป็น 4 ชนิด ตามขนาดของเนื้อปลา

3.1 ชิ้นใหญ่ (Solid) ให้ทำจากเนื้อปลาทูน่าดิบหรือสุกตัดขวางกลั่มเนื้อ โดยบรรจุให้ด้านตัดขวางกลั่มเนื้อขนานกับฝากระป๋อง

3.1.1 กระป๋องที่มีขนาดไม่เกิน 450 กรัม ให้บรรจุเนื้อปลาที่มีความหนาเท่ากันเป็นชั้นเดียว และไม่มีชั้นเศษแทรก

3.1.2 กระป๋องที่มีขนาดเกิน 450 กรัม อาจบรรจุเป็นหลายชั้นได้ แต่ความหนาของแต่ละชั้นต้องเท่ากัน และแทรกชั้นเนื้อปลาได้ถ้าจำเป็น

3.2 ชิ้นเล็ก (Chunk) ทำจากเนื้อปลาทูน่าสุกที่มีลักษณะเป็นแผ่นและกลั่มเนื้อปลายังคงรูปเดิม

3.3 ชิ้นย่อย (Grated or Shredded) ทำจากเนื้อปลาทูน่าสุกชิ้นเล็ก ๆ แต่ละชิ้นมีขนาดเสมอกันและแยกจากกันแต่ไม่ละเอียด

### 4. แบบการบรรจุ

ปลาทูน่ากระป๋องแบ่งการบรรจุ (Styles of Packing) ออกเป็น 2 แบบ

4.1 เนื้อปลาทูน่าสุกปราศจากหนัง

4.2 เนื้อปลาทูน่าดิบที่มีหนังติดอยู่

### 5. ส่วนประกอบ

5.1 ส่วนประกอบที่ใช้ในการทำปลาทูน่ากระป๋อง ได้แก่

5.1.1 ปลาทูน่าตามข้อ 2.3

5.1.2 สารที่ใช้บรรจุ

5.1.2.1 น้ำมันพืชตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมันและไขมัน บริโภคมาตรฐานเลขที่ มอก.47-2516

5.1.2.2 น้ำบริโภคตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำบริโภคตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

5.1.2.3 ซอส

5.1.3 ส่วนประกอบอื่น ๆ

5.1.3.1 เกลือตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมบริโภค มาตรฐานเลขที่ มอก.91-2517 ไม่เกินร้อยละ 2 ของผลิตภัณฑ์สำเร็จ ถ้ามีเกินต้องระบุปริมาณที่ฉลาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่เผยแพร่โดยกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ หากมีข้อสงสัยหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โทร. 02-262-4000 หรือเว็บไซต์ www.doe.go.th

5.1.3.2 โปรตีนซึ่งย่อยสลายแล้ว (Hydrolysed Protein)

5.1.3.3 เครื่องเทศ และ/หรือ เครื่องปรุงรสที่เป็นพืช เช่น หอม

5.1.3.4 น้ำซุปลັก

5.2 ส่วนประกอบตามข้อ 5.1 ซึ่งยังไม่มีมาตรฐานต้องมีคุณภาพดีและเหมาะสมที่จะใช้  
ปรุงอาหาร

## 6. คุณลักษณะที่ต้องการ

### 6.1 กลิ่นรส

ปลาทูนากะป๋องต้องมีกลิ่นรสเฉพาะตามธรรมชาติของปลาทูนากะป๋อง และ  
ส่วนประกอบที่ใช้

### 6.2 สี

สีของเนื้อปลาทูนากะป๋องเมื่อวัดด้วยเครื่องเทียบสีของมันเซล (Munsell) จะมีค่า ดังนี้

สีขาว (White) มีค่าตั้งแต่ 6.3 ขึ้นไป

สีอ่อน (Light) มีค่าตั้งแต่ 5.3 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.3

สีเข้ม (Dark) มีค่าต่ำกว่า 5.3

ข้อกำหนดนี้ใช้บังคับเฉพาะปลาทูนากะป๋องที่ใช้สารที่ใช้บรรจุ ตามข้อ 5.1.2.1 และ 5.1.2.2

### 6.3 ขนาด

6.3.1 ชั้นใหญ่ ตามข้อ 3.1.1 ต้องมีขนาดพอบรรจุกระป๋องได้เป็นชั้นเดียว และไม่มี  
มีเศษแทรกชั้นใหญ่ ตามข้อ 3.1.2 ต้องมีความหนาของชั้นไม่น้อยกว่า 2.5 เซนติเมตร หากมีชั้น  
เนื้อปลาที่แตกหลุดออกมา หรือมีชั้นเนื้อปลาที่แทรกลงไป จะมีรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 18 ของ  
น้ำหนักเนื้อ

6.3.2 ชั้นเล็ก ต้องมีขนาดแต่ละด้านไม่น้อยกว่า 1.2 เซนติเมตร

6.3.3 ชั้นย่อยและชั้นเศษ ให้เป็นไปตามข้อ 3.3 และ 3.4 ตามลำดับ

### 6.4 ลักษณะของปลาทูนากะป๋อง

6.4.1 เป็นเนื้อปลาล้วน หากเป็นเนื้อปลาที่มีหนังติดต้องบ่งไว้ที่ฉลาก

6.4.2 ไม่มีกระดูก ก้าง

6.4.3 ไม่มีรอยชำ ก้อนเลือด หรือรอยเลือดที่เห็นได้ชัดเจน

6.4.4 ไม่มีรอยไหม้

6.4.5 เนื้อไม่ยุ่ยหรือละเอียด

## 7. วัตถุประสงค์ปนในอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่มอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาร่วมกัน ไม่ควรเผยแพร่ไปยังบุคคลภายนอกโดยไม่ได้รับอนุญาต  
ห้ามมิให้มีวัตถุประสงค์ปนในอาหารอื่นใด นอกจากและมากกว่าที่กำหนดต่อไปนี้เป็นข้อ  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 7.1 วัตถุเจือปนในอาหารสำหรับส่วนประกอบ

7.1.1 สารกันเสีย (Preservatives) เท่าที่ติดมากับส่วนประกอบตามข้อ 5.1.2 และ 5.1.3

7.1.2 สารกันหืน (Antioxidants) ในน้ำมันพืชตามข้อ 5.1.2 โดยปริมาณไม่เกิน ตามที่ระบุไว้ใน มอก.47-2516

## 7.2 วัตถุเจือปนในอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ปลาทุ่นำกระป๋อง

7.2.1 ผงชูรสตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมโมโนโซเดียม แอลกลูตาเมต โมโนไฮเดรต มาตรฐานเลขที่ มอก.14-2541 โดยปริมาณตามความเหมาะสม

7.2.2 น้ำส้มสายชูตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำส้มสายชู มาตรฐาน เลขที่ มอก.83-2517 โดยปริมาณตามความเหมาะสม

7.2.3 โซเดียมไพโรฟอสเฟต โดยมีปริมาณไม่เกินร้อยละ 0.5 ของน้ำหนัก เมื่อ คำนวณในรูป  $P_2O_5$

หมายเหตุ ข้อความที่ว่า “ตามความเหมาะสม” ในที่นี้หมายถึงปริมาณวัตถุเจือปนในอาหารที่ใช้ เติม ควรจะมีปริมาณที่เหมาะสมตามกรรมวิธีที่ดี

## 8. สารปนเปื้อน

ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้มีได้

8.1 ดีบุก 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

8.2 ปรอท 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

8.3 ปริมาณโลหะชนิดอื่นที่ไม่ได้ระบุในข้อ 8.1 และ 8.2 ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข ออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหาร

## 9. สุขลักษณะ

9.1 สุขลักษณะในการทำปลาทุ่นำกระป๋องนั้น ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะอาหาร มาตรฐานเลขที่ มอก.34-2516

9.2 ในการทำปลาทุ่นำกระป๋อง ผู้ทำต้องใช้วิธีปฏิบัติที่ดีที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อไม่ให้วัตถุ ไม่พึงประสงค์ปรากฏอยู่ในผลิตภัณฑ์

9.3 ปลาทุ่นำกระป๋องต้องผ่านกรรมวิธีป้องกันมิให้เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของ ผู้บริโภคได้เลย คือ

(1) ต้องไม่มีจุลินทรีย์ ซึ่งสามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บ ภายใต้อากาศ

## ปกติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(2) ต้องไม่มีสารซึ่งเกิดจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่ทำให้เกิดพิษ เมื่อผ่านการตรวจวิเคราะห์ ตามข้อ 13.3

9.4 ผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นกรด-ด่าง (pH) สูงกว่า 4.5 จะต้องผ่านกรรมวิธีการทำลายสปอร์ของ คลอสตริเดียม โบทูลินุม (*Clostridium Botulinum*) เว้นแต่จะมีการป้องกันการเจริญของสปอร์นี้ด้วยกรรมวิธีอื่น

## 10. ภาชนะบรรจุ

กระป๋องที่ใช้บรรจุต้องทำจาก

10.1 แผ่นเหล็กเคลือบดีบุก ที่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแผ่นเหล็กเคลือบดีบุก มาตรฐานเลขที่ มอก.16-2514 และมีน้ำหนักของน้ำหนัคดีบุกที่เคลือบด้านใน/ด้านนอก ตามรหัส D100/50 หรือ D25/50 SR หรือ

10.2 อะลูมิเนียม หรือ

10.3 วัสดุอื่นที่มีคุณสมบัติเทียบเท่าหรือดีกว่า

## 11. การชั่ง ตวง วัด

11.1 น้ำหนักสุทธิ (คิดเป็นกรัม) ของปลาทูน่ากระป๋อง ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของความจุของกระป๋อง

11.2 น้ำหนักเนื้อของปลาทูน่ากระป๋อง ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของน้ำหนักสุทธิ

## 12. การทำเครื่องหมายและฉลาก

12.1 ฉลากต้องเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมคำแนะนำทั่วไปเกี่ยวกับฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มาตรฐานเลขที่ มอก.31-2516 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาหาร

12.2 อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายที่หมายถึงข้อความต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย และชัดเจนที่กระป๋องทุกกระป๋อง

(1) คำว่า “ทูน่า”

(2) สีของเนื้อปลา ให้ใช้คำว่า “สีขาว” หรือ “สีอ่อน” หรือ “สีเข้ม” สำหรับเนื้อปลาทูน่าที่บรรจุด้วยน้ำบริโภค หรือน้ำมันพืช

(3) แบบบรรจุ ถ้าทำจากเนื้อปลาทูน่าดิบที่มีหนังติดต้องบรรจุไว้ที่ฉลาก

(4) ชนิด โดยให้ใช้คำว่า “ชิ้นใหญ่” หรือ “ชิ้นเล็ก” หรือ “ชิ้นย่อย” หรือ “ชิ้นเศษ”

แล้วแต่กรณี

(5) สารที่ใช้บรรจุและสารประกอบอื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ (6) ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนในอาหาร ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(7) น้ำหนักสุทธิ

(8) เลข หรือ อักษร หรือ รหัสแสดงครั้งที่ทำ หรือวันเดือนปีที่ทำ

(9) ชื่อโรงงานที่ทำ หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนแล้ว หรือชื่อผู้บรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย (ถ้ามี)

(10) ชื่อประเทศที่ทำ

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีเครื่องหมายตรงตามภาษาไทยที่กำหนดไว้

12.3 หีบ (Carton) บรรจุปลาหีบทุกหีบ อย่างน้อยต้องมีเลขอักษร หรือเครื่องหมายแสดงให้เห็นได้ง่ายและชัดเจนอยู่ที่หีบ โดยระบุขนาดกระป๋อง จำนวน และชนิดของปลาหีบ

12.4 ผู้ทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่เป็นไปตามมาตรฐานนี้ จะแสดงเครื่องหมายมาตรฐานอุตสาหกรรมนั้นได้ ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแล้ว

เกณฑ์มาตรฐานของปลาบรรจุกระป๋องตามกฎหมายของออสเตรเลีย

ได้กำหนดไว้ดังนี้

1. ปลาบรรจุกระป๋องทำจากปลาดิบ ปลารมควัน ที่บรรจุกระป๋องโดยผ่านกระบวนการความร้อน

2. ผลิตภัณฑ์ปลาบรรจุกระป๋องจะต้องมีคุณลักษณะคือ ต้องมีเนื้อปลาไม่น้อยกว่า 510 กรัมต่อน้ำหนักสินค้า 1 กิโลกรัม และอาจผสมกับอาหารอย่างอื่น เช่น กรดอะซิติก กรดซิตริกและเกลือของกรดซิตริก

3. ผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องต้องผสมแบ่งไม่เกิน 60 กรัมต่อน้ำหนัก 1 กิโลกรัมของปลา และผสมไขมันหรือน้ำมันพืชไม่เกิน 250 กรัม

4. ในการปิดฉลากต้องระบุชื่อผลิตภัณฑ์สินค้า เช่น ปลาหีบก็ต้องระบุ "TUNA" เป็นต้น

5. ในกรณีที่มีปลาสองชนิดบรรจุในกระป๋องเดียวกัน ชื่อผลิตภัณฑ์จะต้องเป็นชื่อปลาที่มีสัดส่วนที่มากกว่า เช่น ในฉลากอาจจะระบุร้อยละ 80 TUNA ร้อยละ 20 SALMON เป็นต้น กรณีที่มีปลามากกว่าสองชนิดก็ให้ระบุเป็น MIXED FISH กรณีที่ผสมกับธัญพืช เช่น ข้าวโพดก็ให้ระบุชื่อปลาและชื่อธัญพืชนั้น เช่น SALMON WITH CEREAL เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## เกณฑ์มาตรฐานการปิดฉลากสินค้าอาหาร

ตามกฎหมายการควบคุมอาหารนำเข้าของประเทศออสเตรเลีย กำหนดให้มีการปิดฉลากตามมาตรฐานที่กำหนด ซึ่งจะมีการตรวจสอบโดยหน่วยงานระดับปฏิบัติการของบริการ AQIS ซึ่งมีสำนักงานตั้งอยู่ในทุก ๆ รัฐของออสเตรเลีย AQIS เป็นหน่วยบริการตรวจสอบอุตสาหกรรมอาหารทั้งที่ผลิตเพื่อการบริโภคภายในประเทศ การส่งออกและนำเข้า โดยมาตรฐานทั่ว ๆ ไปของสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารมาตรฐานการปิดฉลากสินค้าของออสเตรเลียกำหนดกรอบไว้ดังนี้

1. ระบุชื่อสินค้า ชื่อของสินค้าจะต้องไม่เป็นชื่อซ้ำกับชื่อของอาหาร และต้องไม่เป็นการบิดเบือนหรือระบุงค์ประกอบที่ไม่ตรงกับคุณลักษณะและคุณภาพของอาหาร
2. การปิดฉลากที่เป็นข้อความจะต้องเป็นภาษาอังกฤษในมาตรฐานขนาดตัวอักษรที่กำหนดและในรูปแบบ สีเส้นที่เหมือนกัน
3. ระบุชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้นำเข้า (ถ้าเป็นสินค้านำเข้า) โดยจะต้องมีขนาดตัวอักษรไม่เล็กกว่า 15 มิลลิเมตร โดยใช้ตัวต้นของชื่อและที่อยู่เป็นตัวอักษรขนาดใหญ่กว่าอักษรอื่น ๆ
4. พื้นที่ในฉลากสินค้าที่ระบุชื่อและที่อยู่ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายสินค้าที่มีขนาดเล็กกว่า 100 ตารางเซนติเมตร จะต้องใช้อักษรระบุข้อความในมาตรฐานขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 15 มิลลิเมตร
5. กรณีอาหารนั้นผลิตและบรรจุมาจากประเทศนิวซีแลนด์ไม่ต้องระบุชื่อและที่อยู่ของผู้จำหน่ายสินค้านั้นในออสเตรเลีย

## กฎหมายที่สำคัญเกี่ยวกับขั้นตอนการนำเข้าและการตรวจสอบ

กฎหมายที่สำคัญเกี่ยวกับขั้นตอนการนำเข้าและการตรวจสอบมีดังนี้

1. กฎหมายการควบคุมอาหารนำเข้า (Imported Food Act 2535) ภายใต้กฎหมายนี้ อาหารทุกชนิดที่นำเข้าประเทศออสเตรเลียจะต้องมีการตรวจสอบว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ระบุไว้ในประมวลกฎหมายมาตรฐานอาหาร (Standard Food Code)
  2. ประมวลกฎหมายมาตรฐานอาหาร (Standard Food Code) ซึ่งแต่เดิมเรียกว่าประมวลกฎหมายมาตรฐานอาหารออสเตรเลีย 2535 (Australian Food Code 1992) ทั้งนี้ประมวลกฎหมายมาตรฐานอาหารนี้ได้จัดทำขึ้นโดยองค์การอาหารแห่งชาติ (National Food Authority: NFA) ที่ตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2534 ภายในสัญญามาตรฐานอาหารแห่งชาติ (National Food Standards Agreement) ซึ่งลงนามระหว่างรัฐบาลกลางหรือจกพรดิออสเตรเลียและมลรัฐ
- ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และอาณาเขตต่าง ๆ ของออสเตรเลีย สัญญานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้มีการจัดทำและใช้มาตรฐานอาหารเดียวกันในประเทศออสเตรเลีย ทั้งนี้ NFA จะทำหน้าที่แทนคณะกรรมการสุขภาพและวิจัยทางการแพทย์แห่งชาติ (National Health and Medical Research Center: NHMRC) ซึ่งรับผิดชอบในการพัฒนาและเสนอมาตรฐานอาหารแก่คณะกรรมการมาตรฐานอาหารแห่งชาติ

3. กฎระเบียบการควบคุมอาหารนำเข้า 2537 (Imported Food Central Regulations, Statutory Rules 1993) ซึ่งเป็นกฎระเบียบที่ว่าด้วยการควบคุมอาหาร ตารางเวลาการตรวจสอบอาหาร และค่าธรรมเนียมในการตรวจสอบที่ถือปฏิบัติโดยหน่วยงานการกักกัน/กักด่าน และการบริการตรวจของออสเตรเลีย (AQIS)

#### ขั้นตอนการนำเข้า

1. ผู้นำเข้า ผู้นำเข้าสินค้าหรือผลิตภัณฑ์อาหารไทยในออสเตรเลียโดยทั่วไปแล้วแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1.1 บริษัทนำเข้า (Importer) เป็นบริษัทที่สั่งซื้อทั้งโดยตรงกับโรงงานผู้ผลิตในประเทศไทย หรือซื้อผ่านบริษัทส่งออกในไทย สินค้าที่นำเข้าจากไทยจะถูกจำหน่ายตามร้านขายของชำ (Grocery Stores) ซึ่งส่วนใหญ่แล้วบริษัทนำเข้าจะใช้ตราทั่วไปของผู้ผลิตหรือตราของตัวเอง ทั้งนี้ราคาของสินค้าตราทั่วไปส่วนมากจะต่ำกว่าราคาของตราที่นิยมและติดตลาด

1.2 โบรกเกอร์หรือตัวแทน (Broker/Agent) จะเป็นตัวแทนนำเข้าให้กับเครือข่ายซูเปอร์มาร์เก็ต โดยที่ซื้อโดยตรงจากโรงงานหรือผ่านผู้ส่งออกในไทยและจะใช้ตราของซูเปอร์มาร์เก็ต สินค้าที่นำเข้าจะวางขายในเครือข่ายซูเปอร์มาร์เก็ตโดยจะไม่วางขายในร้านของชำ

#### 2. กฎระเบียบสำคัญในการนำเข้า

2.1 ระเบียบว่าด้วยประเภทการตรวจสอบ (Inspection Categories) อาหารที่นำเข้าออสเตรเลียผ่านทางปฏิบัติแล้วเป็นการยากที่จะทำการตรวจทุก ๆ ชิพเมนต์ หรือรุ่น ทางองค์การอาหารแห่งชาติ NFA จะเป็นผู้วิเคราะห์และประเมินความเสี่ยงของอันตรายที่จะเกิดขึ้นสำหรับสินค้า/ผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ ที่นำเข้าออสเตรเลียและกำหนดการตรวจสอบซึ่งแบ่งสินค้าออกเป็น 3 ประเภท

- ประเภทที่มีความเสี่ยงสูง (Risk Categories) คือ อาหารที่มีความเสี่ยงระดับสูงหรือระดับปานกลางต่อสุขภาพของผู้บริโภค ซึ่งจะต้องผ่านการตรวจสอบในอัตราการตรวจสอบอัตราใดอัตราหนึ่งดังต่อไปนี้

1. ตรวจสอบแบบเข้มงวด (Tightened) คือ ตรวจสอบแบบร้อยละ

ละ 100 ของสินค้าที่ส่ง (Consignment) หรือ ชิพเมนต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การตรวจสอบแบบปกติ (Normal) คือ ร้อยละ 25 ของสินค้าที่ส่งจากแหล่งหรือประเทศที่ระบุไว้จะถูกสุ่มเพื่อการตรวจสอบ

3. ตรวจสอบแบบลดน้อยลง (Reduced) คือ ร้อยละ 5 ของสินค้าที่ส่งจากแหล่งที่ระบุไว้จะถูกสุ่มเพื่อการตรวจสอบ

สำหรับรายการสินค้าอาหารทะเลที่ถูกกำหนดเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงในการบริโภคในออสเตรเลียมี 5 ประเภทสินค้า ได้แก่

1. กุ้งและปูต้มสุกแช่เย็นหรือแช่แข็ง
2. ปู (ดิบหรือต้มสุก)
3. ปลาบางชนิด
4. หอย (นางรม แมลงภู่ หอยกาบ และหอยแครง)
5. ปลาทูนากะป๋อง

-ประเภทที่ต้องเฝ้าระวังอย่างใกล้ชิด (Active Surveillance) อาหารประเภทที่ไม่จัดอยู่ในประเภทที่มีความเสี่ยงสูง สำหรับอาหารประเภทนี้จะมีอัตราการตรวจสอบโดยการสุ่มร้อยละ 10 ของสินค้าที่ส่งจากแต่ละประเทศ

-ประเภทการสุ่มตรวจเป็นครั้งคราว (Random Surveillance) อาหารประเภทนี้จัดได้ว่าเป็นประเภทที่มีความเสี่ยงต่ำและจะทำการตรวจสอบโดยการสุ่มร้อยละ 5 ของสินค้าที่ส่งเข้าหรือออกสู่ตลาด

2.2 ระบบว่าด้วยใบรับรอง (Certification) จากต่างประเทศ หน่วยงานการกักกัน/กักด่านและการบริการการตรวจสอบของออสเตรเลีย หรือ AQIS มีระบบการทำข้อตกลงกับประเทศคู่ค้าอาหารโดยยอมรับใบรับรองที่ออกโดยหน่วยงานของประเทศผู้ส่งออกสำหรับสินค้าอาหารที่ระบุไว้ โดยที่เมื่อบริษัทส่งออกสินค้าที่ระบุพร้อมด้วยมีใบรับรองจากหน่วยงานที่ระบุในข้อตกลงเข้าประเทศออสเตรเลียแล้ว สินค้าของบริษัทดังกล่าวจะถูกสุ่มตรวจในอัตราไม่มากกว่าร้อยละ 5 สำหรับประเทศไทยมีข้อตกลงดังกล่าวกับออสเตรเลียในสินค้า 2 กลุ่มคือ

- กลุ่มอาหารทะเล ได้แก่ สินค้าสัตว์น้ำที่ต้มสุกแล้วแช่แข็ง เช่น หอยและปลา (Cooked Frozen Crustaceans Molluscs Fish Product) โดยที่กรมประมงของไทยเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการตรวจสอบและออกใบรับรอง

- อาหารชนิดต่างๆ นอกจากอาหารทะเล (All Foods Other Than Seafood) โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบในการตรวจสอบคือ ศูนย์ตรวจสอบและออกใบรับรอง

คุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ศตอ.) กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร (Center of เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Export Inspection and Certification for Agricultural Products:CEICAP) กระทรวงเกษตรและ  
สหกรณ์ของไทย

ตารางที่ภาคผนวกที่ 1 รายการสินค้าอาหารทะเลชนิดที่ถูกกำหนดเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงใน  
การบริโภคในออสเตรเลีย

สินค้า	สิ่งเจือปน/สิ่งปนเปื้อนที่ เป็นอันตราย	ระดับที่เป็นอันตราย
1. กุ้ง ปู (ต้มสุก,แช่เย็น,แช่แข็ง)	จุลินทรีย์ E.coil : SPC Salmonella V.cholerae SET	แช่เย็น 10/กรัม แช่แข็ง 9/กรัม ต้มสุก 10/กรัม แช่แข็ง10/กรัม ตรวจสอบไม่พบ ตรวจสอบไม่พบ ตรวจสอบไม่พบ
2. ปู (ดิบ,ต้มสุก)	สารแคดเมียม	0.2 มิลลิกรัม/กก.
3. ปลา (บางชนิด)	สารตะกั่ว	0.5 มิลลิกรัม/กก.
4. หอย (นางรม,แมลงงู,หอย กาบและหอยแครง)	SPC E.coil	10/กรัม 2.5/กรัม
5. ปลาทูน่ากระป๋อง	Histamine	100 0.2 มิลลิกรัม/กก.

ที่มา: (Australian Quarantine and Inspection Service)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้