



ใบรับรองปัญหาพิเศษ
ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การศึกษาการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น
A Study on Thai Canned Seafood Export to Japan

ของ

นางสาววลัยลักษณ์ โลหะมาณพ

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 14 มีนาคม พ.ศ. 2539

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ John A. 14/3/39
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รังสรรค์ โนชัย)

กรรมการปัญหาพิเศษ Prof. A. 14/3/39
(อาจารย์อุรสา บัวตะมะ)

หัวหน้าภาควิชา Prof. A. 14/3/39
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริจรรยา เครือวิริยะพันธ์)

14722
20 ส.ค. 2541

ACC. NO.	
Date Received	20 ส.ย. 2539
Call No.	

20/11/39
234577
2539



สำนักหอสมุดกลาง สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าลาดกระบัง

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การศึกษาการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น

A Study on Thai Canned Seafood Export to Japan



T098185

โดย

นางสาววลัยลักษณ์ โลหะมานพ

๑พ.

๖34511

๒5๓๑

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน.....98185.....

วัน,เดือน,ปี.....10 Aug 1988.....

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. 2539

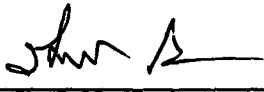
บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การศึกษาการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น

โดย : นางสาววลัยลักษณ์ โลหะมานพ

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

สาขาวิชาเอก : บริหารธุรกิจเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ :  14/3/39

(รังสรรค์ โนชัย)

อุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง เป็นสินค้าเกษตรอุตสาหกรรมประเภทหนึ่ง ที่มีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ ยังมีช่องทางส่งออกที่ดี โดยมีแนวโน้มการส่งออกเพิ่มมากขึ้นทุกปี สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้เป็นอย่างดีให้กับสัตว์น้ำทะเลหลายชนิด เช่น ปลา กุ้ง ปู หอย ปลาหมึก เป็นต้น มีการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องจากไทยไปยังประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก โดยมีตลาดญี่ปุ่นเป็นตลาดที่มีความสำคัญเป็นอันดับที่สองรองจากตลาดสหรัฐอเมริกา เนื่องจากในปัจจุบันผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นนิยมรับประทานอาหารทะเลกระป๋องกันมากขึ้น ดังนั้นการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น จึงเป็นเรื่องที่ควรศึกษาเพื่อนำความรู้ที่ได้ไปเป็นแนวทางในการใช้พัฒนาการผลิตและการตลาด เพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นอย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์ของการศึกษา เพื่อศึกษาสภาพการผลิต การตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น ตลอดจนศึกษาสภาพปัญหาและอุปสรรคของการส่งออก โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงพรรณนาอาศัยข้อมูลทุติยภูมิที่รวบรวมจากหน่วยงานราชการและเอกชนที่เกี่ยวข้อง

ผลการศึกษาโดยทั่วไปเกี่ยวกับ สภาพการผลิต และการตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยไปในประเทศญี่ปุ่น พบว่า การผลิตอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยโดยส่วนใหญ่เป็นการผลิตเพื่อการส่งออกร้อยละ 85-90 ของปริมาณการผลิตทั้งหมดภายในประเทศ มีโรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องขนาดใหญ่ได้มาตรฐานการส่งออก

ประมาณ 68 โรงงาน มีกำลังการผลิตประมาณปีละ 680,000 ตัน กำลังการผลิตขึ้นอยู่กับจำนวนวัตถุดิบที่สามารถจับได้ในแต่ละฤดูกาล มีการจ้างแรงงานคนในท้องถิ่นที่โรงงานอาหารทะเลกระป๋องนั้น ๆ ตั้งอยู่ ตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องที่สำคัญของไทยคือประเทศสหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น อังกฤษ และประชาคมยุโรป ในส่วนของภาวะการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่นนั้น พบว่ามีแนวโน้มปริมาณและมูลค่าเพิ่มสูงขึ้นทุกปี ปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้นจาก 9,204 เมตริกตัน ในปีพ.ศ. 2532 เป็น 46,874 เมตริกตัน ในปีพ.ศ. 2537 และมูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นจาก 1,033.8 ล้านบาท ในปีพ.ศ. 2532 เป็น 3,976.0 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2537 ด้านส่วนแบ่งตลาดผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทยในประเทศญี่ปุ่นนั้นมีส่วนแบ่งตลาดเป็นอันดับที่สี่ รองจากประเทศไต้หวัน จีน และเกาหลีใต้ ในปี พ.ศ. 2534 ประเทศไทยมีส่วนแบ่งตลาดในประเทศญี่ปุ่นร้อยละ 10.7 และเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 11.5 ในปี พ.ศ. 2536 ประเทศไทยมีโอกาสแข่งขันกับประเทศคู่แข่งในตลาดญี่ปุ่นค่อนข้างมาก เนื่องจากผู้ส่งออกมีการพัฒนาด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นเพิ่มมากขึ้น แต่ในปัจจุบันประเทศไทยประสบปัญหาด้านการกำหนดมาตรฐานสินค้า ปัญหาด้านโครงสร้างทางการตลาดที่ซับซ้อน ปัญหาด้านการแข่งขัน และปัญหาด้านคุณภาพสินค้า

จากผลการศึกษาในครั้งนี้ ทำให้ได้มาซึ่งข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางในการวางแผนทางการตลาดส่งออก ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ดังนี้คือ ด้านการกำหนดมาตรฐาน รัฐบาลควรให้การส่งเสริมและพัฒนากิจการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง ให้มีการยกเว้นภาษีนำเข้าเครื่องจักร และการติดตามการเปลี่ยนแปลงการกำหนดมาตรฐานสินค้าของญี่ปุ่นอยู่ตลอดเวลา ในด้านโครงสร้างทางการตลาด ให้ที่ปรึกษาพาณิชย์ในตลาดญี่ปุ่นติดตามและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบการนำเข้าและกลไกการจัดจำหน่ายในประเทศญี่ปุ่น ด้านการแข่งขันควรส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ การพัฒนาระบบข้อมูลข่าวสารทางการตลาด และด้านคุณภาพสินค้า รัฐบาลควรจัดตั้งหน่วยงานตรวจสอบคุณภาพสินค้าให้ตรงกับมาตรฐานความต้องการของตลาดญี่ปุ่นเพื่อการขยายสู่ทางการส่งออกต่อไปในอนาคต

คำนิคม

การศึกษาและเรียบเรียงปัญหาพิเศษฉบับนี้ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์รังสรรค์ โนชัย อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษที่ได้กรุณาให้คำแนะนำอันเป็นแนวทางในการศึกษา ตลอดจนตรวจแก้ไขปัญหาพิเศษให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี และขอกราบขอบพระคุณอาจารย์อุรสา บัวตะมะ กรรมการปัญหาพิเศษที่ได้ตรวจแก้ไขข้อบกพร่อง ตลอดจนปรับปรุงให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น รวมทั้งขอกราบขอบพระคุณท่านอาจารย์ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตรทุกท่านที่ได้อบรม ให้ความรู้ในด้านสาขาวิชาต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาที่ได้ศึกษาอยู่ ณ สถาบันแห่งนี้

ขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่หน่วยงานต่าง ๆ ที่ได้ให้ข้อมูลและคำแนะนำในด้านต่าง ๆ ที่จำเป็นในการศึกษาปัญหาพิเศษ ทำให้การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น และต้องขอขอบคุณพี่สมเกียรติ พี่ป๊อก พี่หมึก และแม็ก ตลอดจนพี่ ๆ เจ้าหน้าที่สำนักวิจัยและบริการคอมพิวเตอร์ทุกคนที่ให้ความกรุณาในการขอใช้เครื่องคอมพิวเตอร์สำหรับพิมพ์ปัญหาพิเศษฉบับนี้

สุดท้ายนี้ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่และพี่น้องทุกคน ที่ได้สนับสนุนและเป็นกำลังใจให้ผู้เขียนตั้งใจเล่าเรียนมาจนถึงบัดนี้ ขอบคุณคุณชุมพล พลพวก (พี่หนูแดง) สำหรับความห่วงใยและความปรารถนาดีที่มีให้อยู่เสมอ รวมทั้งขอบคุณในน้ำใจของหลิน ไอ้ ปู และเพื่อน ๆ ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตรทุกคน ซึ่งกำลังใจเหล่านี้ได้ช่วยให้ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จไปได้ด้วยดี

วลัยลักษณ์ โลหะมานพ

มีนาคม 2539

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(4)
สารบัญภาพ	(6)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
ขอบเขตของการศึกษา	5
นิยามศัพท์	5
การตรวจเอกสาร	6
วิธีการศึกษา	8
บทที่ 2 สภาพทั่วไปด้านการผลิตอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย	10
สภาพทั่วไปด้านการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง	10
การผลิตในประเทศ	10
การใช้เทคโนโลยีการผลิต	10
แรงงาน	11
เงินลงทุน	11
ต้นทุนการผลิต	12
ชนิดของผลิตภัณฑ์	13
รูปแบบของผลิตภัณฑ์	15
ราคาและวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต	16
กรรมวิธีการผลิต	27
ปัญหาการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง	~~32~~
ด้านการผลิต	~~32~~
ด้านเทคโนโลยี	~~35~~
ด้านแรงงาน	~~35~~

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ด้านการเงิน	~~35~~
บทที่ 3 การตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย	36
โครงสร้างการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋อง	36
ลักษณะตลาดส่งออก	36
วิธีการตลาดส่งออก	37
จำนวนผู้ส่งออก	38
ปริมาณและมูลค่าการส่งออก	39
แนวโน้มการส่งออก	41
การตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยที่สำคัญ	~~42~~
ตลาดสหรัฐอเมริกา	~~42~~
ตลาดญี่ปุ่น	~~43~~
ตลาดสหราชอาณาจักร	~~44~~
ปัญหาการตลาดส่งออก	~~44~~
บทที่ 4 การตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น	46
การตลาดอาหารทะเลกระป๋องในประเทศญี่ปุ่น	46
ประเภทอาหารทะเลกระป๋องในตลาดญี่ปุ่น	46
การพิจารณาเลือกซื้อ	47
การพัฒนาการตลาดในปัจจุบัน	48
วิธีการตลาด	49
ระบบการนำเข้า	51
เกณฑ์ในการกำหนดตลาดสินค้าอาหาร	54
สถานการณ์ตลาดญี่ปุ่นในอนาคต	56
การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น	59
การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย	59
การตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น	61

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเลกระป๋องของไทยในประเทศญี่ปุ่น	64
สภาพการแข่งขันในตลาดญี่ปุ่น	64
ปัญหาการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น	66
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	67
สรุป	67
ข้อเสนอแนะ	69
เอกสารอ้างอิง	74
ภาคผนวก	77

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	มูลค่าการส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2534-2537	2
2	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2532-2537	2
3	มูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย แยกตามประเทศผู้นำเข้า ที่สำคัญ ปี พ.ศ. 2534-2537	4
4	โครงสร้างสัดส่วนต้นทุนการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ. 2535	12
5	จำนวนโรงงานอาหารทะเลบรรจุกระป๋องและปริมาณสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ปี พ.ศ. 2523-2534	17
6	ร้อยละของจำนวนสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ปี พ.ศ. 2523-2534	22
7	ปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่ทำประมงได้ ปี พ.ศ. 2523-2536	23
8	ราคาสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ. 2523-2535	24
9	ดัชนีราคาสัตว์น้ำชนิดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ. 2523-2535	25
10	รายชื่อโรงงานผู้ผลิตอาหารทะเลกระป๋องรายใหญ่ที่ได้รับการส่งเสริม การลงทุน 10 อันดับแรก	38
11	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2523-2537	40
12	การบริโภคสินค้านำเข้าที่เป็นอาหารทะเลกระป๋อง	47
13	อัตราอากรขาเข้าของอาหารทะเลกระป๋องในตลาดญี่ปุ่น	54
14	ปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทย ไปยังประเทศญี่ปุ่น ปี พ.ศ. 2532-2537	60
15	มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทย ไปยังประเทศญี่ปุ่น ปี พ.ศ. 2532-2537	60

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
16	ส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเลกระป๋องของไทย ในประเทศญี่ปุ่น ปี พ.ศ. 2534-2536	65

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ขั้นตอนการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง	31
2	วิธีการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย	37
3	ปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย ปี พ.ศ. 2523-2537	41
4	มูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย ปี พ.ศ. 2523-2537	42
5	วิธีการตลาดอาหารทะเลกระป๋องในประเทศญี่ปุ่น	50
6	ขั้นตอนการนำเข้าสินค้าอาหารของประเทศญี่ปุ่น	55
7	ปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น ปี พ.ศ. 2532-2537	62
8	มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น ปี พ.ศ. 2532-2537	62

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความสามารถทางด้านการประมงสูง สามารถจับสัตว์น้ำทะเลได้มากที่สุด ใน 10 อันดับแรกของประเทศทั่วโลก การที่ปริมาณการจับสัตว์น้ำทะเลได้มากเช่นนี้ทำให้มีส่วนเกินจากการบริโภคสดภายในประเทศจึงมีการนำมาแปรรูปเป็นอาหารทะเลกระป๋อง ซึ่งนับได้ว่าเป็นอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปที่สำคัญประเภทหนึ่งที่น่าสนใจ ทรัพยากรธรรมชาติจำพวกสัตว์น้ำทะเลประเภทต่าง ๆ เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา และปลาหมึก มาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง ทำให้ทรัพยากรประเภทนี้มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เกิดอุตสาหกรรมการผลิตต่อเนื่อง และก่อให้เกิดการจ้างงานเป็นจำนวนมาก ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่ทำการผลิตมากที่สุดคือ ปลากระป๋อง (ปลาทูน่า ปลาซาร์ดีน ปลาแมคเคอเรล) รองลงมาคือกุ้งกระป๋อง ปูกระป๋อง หอยลายกระป๋อง และปลาหมึกกระป๋อง ในประเทศไทยมีโรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องขนาดใหญ่ได้มาตรฐานการส่งออก 68 โรงงาน มีกำลังการผลิตทั้งสิ้นปีละประมาณ 680,000 ตัน ซึ่งผลผลิตร้อยละ 80 ถูกส่งไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ มีมูลค่าการส่งออกมากกว่า 20,000 ล้านบาทต่อปี จัดเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้ให้ประเทศมากเป็นอันดับสี่ในกลุ่มสินค้าประเภทอาหาร (ตารางที่ 1)

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องได้พัฒนาขึ้นเป็นลำดับมีการปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐานอยู่เสมอ และมีรสชาติตรงกับความต้องการของตลาดในต่างประเทศ จึงทำให้อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยได้รับความนิยมจากตลาดต่างประเทศ การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องสามารถทำรายได้ให้แก่ประเทศเป็นจำนวนมาก พิจารณาได้จากมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยที่เพิ่มขึ้นจาก 19,767.9 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2532 มาเป็น 31,889.9 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2537 (ตารางที่ 2) ตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่ ๆ ดังนี้ คือ กลุ่มอเมริกาเหนือ ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา กลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ได้แก่ สหราชอาณาจักร

ตารางที่ 1 มูลค่าการส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2534-2537

(มูลค่า : ล้านบาท)

สินค้าส่งออก	2534	2535	2536	2537
กุ้งสดแช่เย็น	26,680.9	31,708.6	37,843.5	49,061.7
ยางพารา	24,953.4	28,924.7	29,183.0	41,803.4
ข้าว	30,516.2	36,213.7	32,958.5	39,209.3
อาหารทะเลกระป๋อง	25,727.3	24,424.6	25,659.8	31,889.9
ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง	24,883.8	29,613.2	21,735.7	18,730.9
น้ำตาลทราย	14,781.5	18,920.2	12,184.5	17,202.5
ผลิตภัณฑ์ยาง	7,203.2	9,213.0	11,443.6	12,946.1
ผลไม้กระป๋องและแปรรูป	13,308.9	13,994.8	13,131.7	12,667.9
ไก่สดแช่เย็น	10,275.7	10,399.2	8,885.7	9,846.0
กาแฟดิบ	714.8	1,239.8	1,240.9	2,131.6

ที่มา : (กรมการค้าต่างประเทศ , 2538)

ตารางที่ 2 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย

ปี พ.ศ. 2532-2537

ปี	ปริมาณการส่งออก	มูลค่า
พ.ศ.	(เมตริกตัน)	(ล้านบาท)
2532	307,878	19,767.9
2533	317,739	21,623.4
2534	371,173	25,727.3
2535	342,094	24,424.6
2536	341,845	25,659.8
2537	415,341	31,889.9

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2538)

เยอรมัน ฝรั่งเศส เนเธอร์แลนด์ และกลุ่มเอเชีย ได้แก่ ญี่ปุ่น สิงคโปร์ เป็นต้น โดยญี่ปุ่นเป็นประเทศคู่ค้าที่สำคัญเป็นอันดับที่สอง รองจากสหรัฐอเมริกา ประชากรในญี่ปุ่นนิยมบริโภคอาหารทะเลมาก มูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นจาก 1,542 ล้านบาทในปี พ.ศ. 2534 เป็น 3,212.7 ล้านบาทในปี พ.ศ. 2537 (ตารางที่ 3) จะเห็นว่าอาหารทะเลกระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่สำคัญต่อเศรษฐกิจของไทย โดยเฉพาะญี่ปุ่นเป็นตลาดนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องจากไทยที่สำคัญ มีส่วนแบ่งตลาดสินค้าอาหารทะเลกระป๋องของไทยในญี่ปุ่นถึงร้อยละ 36 (นิรนาม , 2535) เนื่องจากในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา พฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทเนื้อสัตว์ของประชากรในประเทศญี่ปุ่นได้เริ่มเปลี่ยนแปลง โดยหันมาสนใจบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารทะเลเพิ่มสูงขึ้นเพราะมีแคลอรีและไขมันต่ำ ขณะเดียวกันก็มีโปรตีน เกลือแร่ และคุณค่าทางอาหารสูง เมื่อประกอบกับการแข็งตัวของค่าเงินเยนและเงินสกุลต่าง ๆ ของประเทศในประชาคมยุโรปช่วงที่ผ่านมา ทำให้การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยขยายตัวเพิ่มมากขึ้น อย่างไรก็ตาม แม้ว่าอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องจะมีบทบาทที่สำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ แต่ก็ยังมีปัญหาและอุปสรรคที่ต้องเร่งแก้ไขอยู่อีกหลายประการ ทั้งในด้านการผลิตและการตลาดโดยทางด้านการผลิตมีปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ แม้ว่าประเทศไทยจะมีปริมาณการจับสัตว์น้ำทะเลได้สูงแต่ในส่วนของปลาหมึกยังต้องมีการนำเข้าปลาหมึกสดจากต่างประเทศ ทำให้ต้นทุนในการผลิตปลาหมึกค่อนข้างสูงซึ่งจะมีผลกระทบต่อราคาส่งออกปลาหมึกกระป๋องของประเทศไทยอันเป็นอุปสรรคในการแข่งขันกับประเทศผู้ส่งออกรายอื่น ๆ และปัญหาคุณภาพของวัตถุดิบไม่ได้มาตรฐาน เป็นต้น ส่วนปัญหาด้านการตลาดนั้น ได้แก่ ปัญหาการกีดกันทางการค้าทั้งในรูปของการกำหนดมาตรฐานสินค้าให้สูงขึ้น การตั้งกำแพงภาษี การจำกัดการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋อง

จากความสำคัญและปัญหาการส่งออกอาหารทะเล โดยเฉพาะอาหารทะเลกระป๋องดังที่ได้กล่าวมาแล้ว จึงควรทำการศึกษาถึงโครงสร้างการตลาดส่งออกซึ่งประกอบด้วย สภาพการผลิต สภาพการตลาด วิธีการจำหน่าย และสภาพการแข่งขันอาหารทะเลกระป๋อง นอกจากนี้ยังต้องศึกษาถึงความต้องการอาหารทะเลกระป๋องจากตลาดต่างประเทศ โดยเน้นที่ตลาดญี่ปุ่น เพื่อปรับปรุงและพัฒนาทั้งในด้านรูปแบบและคุณภาพให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ตลอดจนการวางแผนทางด้านการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยต่อไปในอนาคต

ตารางที่ 3 มูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย แยกตามประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ
ปี พ.ศ. 2534-2537

(มูลค่า : ล้านบาท)

ประเทศผู้นำเข้า	ปี พ.ศ.			
	2534	2535	2536	2537
สหรัฐอเมริกา	10,068.2	10,283.4	9,831.5	11,980.4
ญี่ปุ่น	1,542.0	2,109.5	2,354.2	3,212.7
สหราชอาณาจักร	2,853.2	2,482.3	2,250.0	2,467.7
แคนาดา	1,560.9	1,569.7	2,054.8	2,179.4
เยอรมัน	1,320.6	907.4	1,029.9	1,637.8
ออสเตรเลีย	1,015.2	987.1	1,074.2	1,091.9
เนเธอร์แลนด์	1,018.3	792.7	900.1	884.1
สิงคโปร์	194.2	182.2	278.3	624.9
ฝรั่งเศส	515.7	521.7	513.6	575.7
ซาอุดีอาระเบีย	599.4	257.8	413.0	531.9
อื่นๆ	5,039.6	4,330.8	4,960.2	6,703.4
รวม	25,727.3	24,424.6	25,659.8	31,889.9

ที่มา : (กรมการค้าต่างประเทศ , 2538)

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงสภาพทั่วไปของการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง เพื่อการส่งออกของประเทศไทย
2. เพื่อศึกษาถึงลักษณะทั่วไปของตลาดอาหารทะเลกระป๋องในประเทศญี่ปุ่น และการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น
3. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคของการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงสภาพทั่วไปของการผลิตอาหารทะเลกระป๋องเพื่อการส่งออกของประเทศไทย
2. ทำให้ทราบถึงลักษณะทั่วไปของตลาดอาหารทะเลกระป๋องในประเทศญี่ปุ่น และการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยที่ส่งไปยังประเทศญี่ปุ่น
3. สามารถนำผลที่ได้จากการศึกษามาใช้ปรับปรุงและเป็นแนวทางขยายการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย อันจะนำมาซึ่งเงินตราต่างประเทศ และเป็นการช่วยลดการขาดดุลการค้าระหว่างประเทศของประเทศไทยต่อไปในอนาคต

ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษานี้ เป็นการศึกษาเกี่ยวกับภาวะการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2532-2537 ซึ่งทำการศึกษาเฉพาะในตลาดญี่ปุ่นเท่านั้น ในส่วนของผลิตภัณฑ์ซึ่งได้แก่ ปลากระป๋อง กุ้งกระป๋อง ปูกระป๋อง หอยลายกระป๋อง และปลาหมึกกระป๋อง จะศึกษาตั้งแต่ สภาพการผลิต สภาพการตลาด วิธีการจำหน่าย สภาพการแข่งขัน และโครงสร้างตลาดในประเทศญี่ปุ่น ตลอดจนศึกษาถึงปัญหาและอุปสรรคของการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปยังประเทศญี่ปุ่นพร้อมทั้งแนวทางแก้ไข

นิยามศัพท์

อาหารทะเลกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่อาศัยวัตถุดิบจากทะเล ซึ่งได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา และปลาหมึก มาใช้ในกระบวนการผลิตโดยผ่านกรรมวิธีการเก็บรักษาหรือการถนอมอาหารตามกระบวนการแต่ละชนิด แล้วบรรจุลงกระป๋อง

โครงสร้างทางการตลาด หมายถึง ลักษณะทางการตลาดที่ประกอบด้วย วิธีการจำหน่าย ส่วนแบ่งการตลาด และสภาพการแข่งขัน

การตรวจเอกสาร

บรรษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (2532) ได้ศึกษาถึงแนวโน้มอุตสาหกรรมผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทย ว่าเป็นอุตสาหกรรมผลิตเพื่อส่งออกที่สำคัญต่อเศรษฐกิจไทยมากขึ้น มีการขยายตัวสูง มูลค่าการส่งออกเกือบ 20,000 ล้านบาท สูงเป็นอันดับ 7 ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 4.3 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมดของไทยในปี 2531 และเป็นอุตสาหกรรมที่เน้นการใช้แรงงาน วัตถุดิบที่ใช้ได้จากทรัพยากรสัตว์น้ำ การขยายการลงทุน และการผลิตของอุตสาหกรรมผลิตอาหารทะเลกระป๋องส่งผลให้มีการจ้างงานภายในประเทศเพิ่มขึ้นรวมทั้งเพิ่มมูลค่าแก่ทรัพยากรสัตว์น้ำด้วย ประเภทของอาหารทะเลกระป๋องที่สำคัญต่อการส่งออกของไทย ได้แก่ ปลาทูน่า ปลาซาร์ดีน หอยลาย และกุ้งบรรจุกระป๋อง ในระยะเวลาที่ผ่านมาอัตราการขยายตัวของการส่งออกเพิ่มขึ้นทั้งด้านปริมาณ และมูลค่าการผลิต ถูกกำหนดโดยตลาดส่งออก ปริมาณและราคาวัตถุดิบสัตว์น้ำถูกกำหนดโดยฤดูกาลและศักยภาพในการจับสัตว์น้ำของประมงไทย ปัจจุบันอุตสาหกรรมนี้เริ่มมีปัญหาด้านวัตถุดิบ และต้นทุนการผลิต การกีดกันทางการค้าสูงขึ้น ปัจจัยเหล่านี้จะส่งผลกระทบต่อขยายตัวในอนาคต

นิรนาม (2535) ได้กล่าวถึงการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของประเทศไทย ว่ามีการแข่งขันกันทั้งทางด้านราคาและคุณภาพสินค้าโดยเฉพาะการส่งออก ปลาทูน่ากระป๋อง โดยประเทศคู่แข่งที่สำคัญ ได้แก่ ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย ซึ่งมีความได้เปรียบกว่าไทยทั้งทางด้านวัตถุดิบและค่าแรงที่ถูกกว่า แต่การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของไทยก็ยังคงมีคู่แข่งทางเข้มใสและมีโอกาสที่จะครองตลาดโลกในอันดับสูงได้อีกนาน ทั้งนี้เนื่องจากตลาดนำเข้ารายใหญ่ของโลก เช่น สหรัฐอเมริกา ประชาคมยุโรปและญี่ปุ่น ความต้องการและมีแนวโน้มนำเข้าเพิ่มขึ้น และที่สำคัญก็คือ ประเทศไทยมีการพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์อยู่ตลอดเวลา อีกทั้งยังมีภาครัฐบาลให้การสนับสนุนและร่วมเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ชื่อเสียงของประเทศไทยในฐานะเป็นแหล่งผลิตและส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปที่ใหญ่และสำคัญแห่งหนึ่งในภูมิภาคนี้ ตลาดต่างประเทศจึงหันมานำเข้าสินค้าจากประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องติดต่อกันหลายปี ปัจจุบันจึงส่งผลให้ประเทศไทยสามารถครองส่วนแบ่งตลาดในตลาดสำคัญได้เกือบทุกภูมิภาคทั่วโลก

จีวัน อมรสิงห์ (2536) ได้ศึกษาถึงภาวะการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา ผลการศึกษาพบว่า การผลิตอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย โดยส่วนใหญ่ร้อยละ 85-90 เป็นการผลิตเพื่อการส่งออกของปริมาณการผลิตทั้งหมดภายในประเทศ ในปี 2531 มีมูลค่าการส่งออก 7,748 ล้านบาท เมื่อเทียบกับปี 2535 ซึ่งมีมูลค่าการส่งออก 10,357 ล้านบาท โดยมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 33.67 ไทยประสบปัญหาปริมาณวัตถุดิบไม่เพียงพอกับความต้องการในการผลิต ปัญหาการกีดกันทางการค้า และการแข่งขันกับประเทศคู่แข่ง แนวทางในการวางแผนทางการตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย คือ ด้านการผลิต รัฐบาลควรให้การส่งเสริมและสนับสนุนให้มากขึ้น

กันตา จิตตั้งสมบุรณ์ (2537) ได้กล่าวถึงภาวะการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารของไทย ว่าอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหารของไทยเป็นแหล่งผลิตสินค้าอาหารที่มีคุณภาพดีมีชื่อเสียงแห่งหนึ่งของโลกและการผลิตมีแนวโน้มสูงขึ้น เนื่องจากเป็นสินค้าที่ไทยมีศักยภาพในการผลิตเพื่อส่งออกสูง สามารถใช้วัตถุดิบภายในประเทศเกือบทั้งหมดมีแรงงานที่มีคุณภาพจำนวนมากและใช้เทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย สามารถผลิตสินค้ามีคุณภาพตามมาตรฐานของตลาดเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในตลาดต่างประเทศ การส่งออกทำรายได้ให้กับประเทศปีละมากกว่าแสนล้านบาท มูลค่าการส่งออกได้ขยายตัวเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องคือจากมูลค่าการส่งออก 47,267 ล้านบาท ในปี 2531 และเพิ่มขึ้นเป็น 119,380.1 ล้านบาท ในปี 2536 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 153 จากสถิติส่งออกของโลกในปี 2533 ไทยสามารถรองตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารได้มากเป็นอันดับ 4 ของโลกรองจากสหรัฐอเมริกา เดนมาร์ก และแคนาดา แต่ทั้งนี้ผู้ผลิตต้องพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพสินค้าและรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้สามารถแข่งขันกับประเทศคู่แข่งอื่น ๆ อยู่เสมอ

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ (2538) ได้ศึกษาสถานการณ์การส่งออกอาหารทะเลกระป๋อง ว่าการส่งออกได้เพิ่มขึ้นเนื่องจากการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องมีส่วนการส่งออกประมาณร้อยละ 67 ของปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องทั้งหมด มีการส่งออกสูงขึ้นร้อยละ 22 และการส่งออกกุ้งกระป๋องเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 15 จากสถานการณ์ตลาดที่เอื้ออำนวย แต่การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องชนิดอื่น อาทิ ปลาหมึกและปูกระป๋อง ปริมาณ

การส่งออกลดลง เพราะความจำกัดของปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ทางด้านแนวโน้มในปี 2538 คาดว่าการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องจะมีปริมาณลดลงเนื่องจากการแข่งขันระหว่างประเทศผู้ผลิตมีมากขึ้น ประเทศผู้ส่งออก บางรายมีศักยภาพสูงขึ้น และมีโอกาสทางการตลาดดีกว่าไทย คาดว่าภาวะการส่งออกสินค้าอาหารทะเลกระป๋องในปี 2538 จะส่งออกได้ 369,000 เมตริกตัน มูลค่า 29,100 ล้านบาท ปริมาณลดลงจากช่วงเวลาที่ผ่านมาร้อยละ 0.5 และมูลค่าเพิ่มขึ้นร้อยละ 2.8 เนื่องจากราคาสินค้ามีแนวโน้มสูงขึ้น

นิรนาม (2538) ได้ศึกษาถึงอุตสาหกรรมอาหารไทย ว่าคณะกรรมการพัฒนาการส่งออกได้เห็นชอบในแผนการส่งเสริมและพัฒนาการส่งออกปี 2538 กำหนดให้กรมส่งเสริมการส่งออกจัดทำแผนงานและกิจกรรมเพื่อพัฒนาการส่งออกสินค้าอาหาร มุ่งเน้นให้มีการส่งออกสินค้าอาหารไป 8 ตลาดหลัก ได้แก่ ตลาดสหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ ไต้หวัน สหประชาชาติ ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ โดยกำหนดสินค้าอาหารส่งออก ทั้งอาหารลักษณะกึ่งสำเร็จรูป และอาหารสำเร็จรูปประกอบด้วยกลุ่มอาหารทะเลแปรรูป กลุ่มผักผลไม้สดและแปรรูป กลุ่มสัตว์ปีกแช่แข็ง กลุ่มอาหารอื่น ๆ จากสถิติการส่งออกสินค้าอาหารกระป๋องของไทยประจำปี 2537 โดยแบ่งการส่งออกสินค้าอาหารเป็นอาหารทะเลกระป๋อง ผลไม้กระป๋อง และผักกระป๋อง พบว่าไทยสามารถส่งออกสินค้าในกลุ่มอาหารทะเลกระป๋องได้เป็นมูลค่าสูงสุดคือ 15,562 ล้านบาท รองลงมาได้แก่กุ้งกระป๋อง 13,267- ล้านบาท จากศักยภาพอุตสาหกรรมอาหารไทยประกอบกับพื้นฐานเกษตรกรรม ทำให้การพัฒนาอุตสาหกรรมผลิตอาหารเพื่อการส่งออกของไทยรุดหน้าไปอย่างรวดเร็ว หากทุกฝ่ายทั้งภาครัฐบาลและเอกชนร่วมมือกัน มีโอกาสสูงมากที่ไทยจะสามารถก้าวไปสู่การเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารรายใหญ่ที่สุดของโลก

วิธีการศึกษา

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาในครั้งนี้เป็นข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้จากการรวบรวมข้อมูลรายปี ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2532-2537 ซึ่งเป็นข้อมูลที่ค้นคว้ารวบรวมจากเอกสาร

วารสาร วิทยานิพนธ์ ตลอดจนข้อมูลทางด้านสถิติที่ทางราชการและหน่วยงานเอกชนได้ ทำการศึกษารวบรวมไว้ เช่น กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กรมศุลกากร กรมพาณิชย์สัมพันธ์ กรมส่งเสริมการส่งออก กรมโรงงานอุตสาหกรรม กรมการค้าต่างประเทศ กรมประมง สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป และองค์การศูนย์การค้าญี่ปุ่น (JETRO) เป็นต้น

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

1. ในการศึกษาสภาพทั่วไปของการผลิตอาหารทะเลกระป๋องเพื่อการส่งออก นั้นจะใช้การวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) เพื่ออธิบายขั้นตอนของ กระบวนการผลิต
2. ในการศึกษาลักษณะทั่วไปของตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย จะใช้การวิเคราะห์เชิงพรรณนาโดยอาศัยแผนภาพ ตาราง และสถิติอย่างง่ายเพื่อช่วยในการ อธิบายตั้งแต่ปริมาณและมูลค่าการส่งออก วิธีการจำหน่าย และส่วนแบ่งการตลาด
3. ในการศึกษาสภาพปัญหาและอุปสรรค จะใช้การวิเคราะห์เชิงพรรณนาโดย อาศัยผลการศึกษาข้างต้นเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายการส่งออกและขยายตลาด ส่งออกอาหารทะเลกระป๋องให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

บทที่ 2

สภาพทั่วไปด้านการผลิตอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย

สภาพทั่วไปด้านการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง

อุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทยได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2501 เนื่องจากการทำประมงสัตว์น้ำเป็นจำนวนมากเกินความต้องการบริโภค สัตว์น้ำมีราคาไม่สูงมากนักพอที่จะนำมาใช้บรรจุกระป๋องได้ ในขณะนั้นมีระดับการผลิตค่อนข้างต่ำโรงงานผลิตเป็นโรงงานขนาดเล็กที่มีวิธีการไม่ทันสมัยและไม่ถูกสุขลักษณะ คุณภาพของสินค้าอยู่ในระดับต่ำ การผลิตส่วนใหญ่จึงผลิตเพื่อขายภายในประเทศ จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2518 คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (BOI) ได้เริ่มให้การส่งเสริมอุตสาหกรรมผลิตอาหารทะเลกระป๋อง จึงทำให้มีโรงงานขนาดใหญ่ขึ้นปัจจุบันนี้มีโรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องที่เปิดดำเนินการแล้วประมาณ 68 ราย ได้มีการพัฒนาปรับปรุงจนได้มาตรฐานสากลและเป็นการผลิตเพื่อส่งออกเป็นสำคัญ (กันตา , 2537)

การผลิตในประเทศไทย

การใช้กำลังการผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทยช่วงปีหนึ่ง ๆ นั้นขึ้นอยู่กับฤดูกาลถ้าช่วงใดมีวัตถุดิบมากก็จะทำการผลิตวันละ 2 ผลึก (ผลึกละ 8 ชั่วโมง) ถ้าช่วงใดมีวัตถุดิบน้อยจะทำการผลิตเพียงวันละ 1 ผลึก ดังนั้นในช่วงฤดูกาลผลิต โรงงานส่วนใหญ่จะผลิตเต็มกำลังการผลิต หรืออยู่ในระดับร้อยละ 80-100 ของกำลังการผลิต ส่วนนอกฤดูกาลคือ ช่วงฤดูมรสุมซึ่งเป็นอุปสรรคต่อกิจการประมง การจับสัตว์น้ำทะเลทำได้น้อย โรงงานมีวัตถุดิบมาป้อนน้อย การใช้กำลังการผลิตจะมีเพียงร้อยละ 40-45 ของกำลังการผลิตเท่านั้น

การใช้เทคโนโลยีการผลิต

เทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทยมีลักษณะไม่ซับซ้อน ผู้ผลิตจะใช้เครื่องจักรที่มีเทคโนโลยีใกล้เคียงหรือเหมือนกับของประเทศที่ทำ

อุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเลกระป๋องทั่วไป บางส่วนของเครื่องจักรอาจมีการปรับปรุงบ้างเพื่อให้เหมาะสมกับวัตถุดิบและกระบวนการผลิตในประเทศไทย เครื่องจักรขนาดเล็กที่ใช้ในการทำการผลิตอาหารทะเลกระป๋องบางเครื่องก็สามารถผลิตขึ้นได้ในประเทศ ผู้ผลิตบางรายโดยเฉพาะบริษัทที่ร่วมลงทุนกับต่างประเทศมักจะได้รับความช่วยเหลือทางด้านเทคนิคจากต่างประเทศ เครื่องจักรหลักที่จำเป็นในอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง ได้แก่ ตู้อบฆ่าเชื้อ หม้อนึ่งไอน้ำ (BOILER) เครื่องบรรจุอัตโนมัติ เครื่องปิดฝา เครื่องปิดฉลาก เครื่องล้างกระป๋อง เป็นต้น (พูนสิน , 2528)

แรงงาน

ส่วนใหญ่เป็นคนในท้องถิ่นที่โรงงานนั้น ๆ ตั้งอยู่ มีแรงงานบางส่วนที่มาจากจังหวัดใกล้เคียงซึ่งสามารถเดินทางไปได้ การผลิตอาหารทะเลกระป๋องจำเป็นอย่างมากที่ต้องใช้แรงงานจำนวนมาก เพราะฉะนั้นในโรงงานจะมีคนงานไม่ต่ำกว่า 1,000 คน มีการจ้างทั้งพนักงานประจำและพนักงานรายวัน ต้องใช้แรงงานที่มีฝีมือและความชำนาญในการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง

เงินลงทุน

โรงงานที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (BOI) มีวงเงินจดทะเบียนตั้งแต่ 5-200 ล้านบาท แต่ส่วนใหญ่จะประมาณ 10-50 ล้านบาท ส่วนโรงงานที่ไม่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนซึ่งมีทั้งโรงงานขนาดเล็ก เงินทุนจดทะเบียนประมาณ 2 ล้านบาท ไปจนถึงโรงงานขนาดกลางที่มีเงินลงทุนจดทะเบียน 20-60 ล้านบาท หรือเฉลี่ยประมาณ 20 ล้านบาท (บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย , 2532)

สำหรับแหล่งที่มาของเงินทุนในอุตสาหกรรมนี้ส่วนใหญ่ร้อยละ 24.5 เป็นเงินลงทุนของผู้ถือหุ้นเอง ที่เหลือเกือบทั้งหมดจะกู้จากธนาคารพาณิชย์ หรือบริษัทเงินทุนในประเทศ นอกจากนี้ก็มีการใช้เงินจากกำไรสะสม ธนาคารแห่งประเทศไทย แหล่งเงินทุนนอก

ระบบ และสถาบันการเงินต่าง ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศเล็กน้อย การใช้เงินลงทุนส่วนใหญ่ร้อยละ 67.0 เป็นเงินทุนหมุนเวียน ร้อยละ 6.0 เป็นค่าที่ดิน ร้อยละ 7.8 เป็นค่าอาคาร โรงงาน และร้อยละ 19.2 เป็นค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์

ต้นทุนการผลิต

ต้นทุนการผลิตอาหารทะเลกระป๋องจะแตกต่างกันไปตามขนาดของโรงงาน และวัตถุดิบที่ใช้ ขนาดของโรงงานจะแบ่งตามกำลังการผลิต แบ่งได้เป็นโรงงานขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก โรงงานที่ทำการผลิตอาหารทะเลกระป๋องขนาดใหญ่จะมีการใช้วัตถุดิบมากกว่าโรงงานขนาดเล็ก ต้นทุนที่เป็นค่าวัตถุดิบซึ่งได้แก่ สัตว์น้ำจะอยู่ในอัตราส่วนที่สูงระหว่างร้อยละ 62-80 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด (ตารางที่ 4) โดยเฉพาะการผลิตปลาทูน่ากระป๋องซึ่งส่วนใหญ่ต้องนำเข้าปลาสดจากต่างประเทศ และการผลิตกุ้งกระป๋องและปูกระป๋องซึ่งสัดส่วนค่าวัตถุดิบสูงถึงร้อยละ 80 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองไปจากต้นทุนค่าวัตถุดิบ เป็นต้นทุนค่าจ้างแรงงาน ค่าพลังงาน และค่าดอกเบี้ยเงินกู้ ตามลำดับ

ตารางที่ 4 โครงสร้างสัดส่วนต้นทุนการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ. 2535

(สัดส่วน : ร้อยละ)

ผลิตภัณฑ์	สัดส่วนต้นทุนการผลิต					รวม
	ค่าวัตถุดิบ	ค่าพลังงาน	ค่าจ้างแรงงาน	ดอกเบี้ยเงินกู้	อื่น ๆ	
ปลาทูน่า	80.4	1.7	5.5	3.6	8.8	100
ปลาทูน่า	62.2	4.2	9.5	0.4	23.7	100
กุ้ง	77.9	2.8	5.3	1.2	12.8	100
ปู	78.2	2.4	7.0	1.0	11.4	100
หอยลาย	69.9	3.6	7.6	1.9	17.0	100
สัตว์น้ำทะเลรวม	74.9	2.7	1.5	-	20.9	100

ที่มา : (ฝ่ายวิชาการ ธนาคารแห่งประเทศไทย, 2535)

ชนิดของผลิตภัณฑ์

ปลาทุ่นกระป๋อง

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ ปลาทุ่นชนิดต่าง ๆ เช่น ปลาโอดำ (Tonggol) ปลาโอดาย (Bonito) และปลาทุ่นชนิดอื่น ๆ การผลิตส่วนใหญ่จะบรรจุอยู่ในน้ำเกลือ นอกจากนี้ยังมีการผลิตปลาทุ่นในน้ำมันพืช ในซอสมะเขือเทศ และในน้ำซุปลวก ตามความต้องการของตลาด ปลาทุ่นกระป๋องที่ผลิตขึ้นนั้น สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 เกรด ดังนี้

1. ปลาทุ่นชิ้นใหญ่ (Solid) เนื้อปลาแข็ง และต้องใช้เทคนิคการผลิตสูง ต้นทุนการผลิตสูง จึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมผลิตกันเท่าที่ควรในประเทศไทย
2. ปลาทุ่นขนาดปานกลาง (Chunk) เนื้อปลาชิ้นเล็กกว่าปลาทุ่นชิ้นใหญ่เป็นเกรดที่นิยมผลิตกันมากเนื่องจากสามารถรักษาคุณภาพสูง จำหน่ายได้ราคาดี และไม่ต้องใช้เทคนิคการผลิตที่สูงมากนัก
3. ปลาทุ่นเศษเล็กเศษน้อย (Flake) เป็นเศษเนื้อปลาหลังจากตกแต่งปลาทุ่นชิ้นใหญ่หรือปลาทุ่นขนาดปานกลาง แล้วนำมาผลิตเป็นปลาแซนวิชทุ่นกระป๋อง โดยใส่ส่วนผสมหรือเครื่องปรุงแต่งแตกต่างกันไป คือ น้ำมันพืช น้ำเกลือ หรือเครื่องปรุงอื่น เช่น ซอสมะเขือเทศ เมล็ดถั่วลันเตา หอมหัวใหญ่ และเครื่องผสมอื่น ๆ เป็นต้น

ปลาซาร์ดีน หรือปลาแมคเคอเรลกระป๋อง

ใช้ปลาหลังเขียว ปลากระยาว มาผลิตเป็นปลาซาร์ดีนกระป๋อง เนื่องจากมีสายพันธุ์ใกล้เคียงกับปลาซาร์ดีนซึ่งไม่มีในแถบเอเชียและแปซิฟิก ส่วนปลาแมคเคอเรลกระป๋องทำจากปลาทุ่นแขกและปลาลัง กรรมวิธีการผลิตจะใช้ส่วนผสมคือ น้ำมันพืช หรือซอสมะเขือเทศ หรือน้ำมันจากตัวปลาตามธรรมชาติ

ปูกระป๋อง

ใช้เนื้อปูม้าต้มสุกนำมาห่อด้วยกระดาษชนิดพิเศษ (Parchment Paper) เพื่อช่วย

ป้องกันสารเคมีในเนื้อปูที่จะทำปฏิกิริยากับแลคเกอร์ฉาบกระป๋อง เนื้อปูบรรจุกระป๋องที่ผลิตนั้นแบ่งออกเป็น 3 เกรด ดังนี้

1. Fancy เป็นเนื้อปูก้อนขนาดปานกลางร้อยละ 40 เนื้อขาวส่วนของลำตัวร้อยละ 35 เนื้อขาและก้ามร้อยละ 25
2. Choice เป็นเนื้อปูก้อนขนาดปานกลางร้อยละ 10 เนื้อขาวส่วนของลำตัวร้อยละ 75 เนื้อขาและก้ามร้อยละ 15
3. Standard เป็นเนื้อขาวก้อนร้อยละ 50 และที่เหลือร้อยละ 50 เป็นเนื้อรวมที่เรียกว่า Bodymeat

ปลาหมึกกระป๋อง

ใช้ปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง ผสมด้วยน้ำเกลือหรือน้ำมันพืช สามารถแบ่งออกได้ 4 ขนาด ดังนี้

1. Medium คือ ขนาดบรรจุกระป๋องน้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดปลาหมึก 5-7 ตัว ต่อกระป๋อง
2. Small คือ ขนาดบรรจุกระป๋องน้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดปลาหมึก 7-12 ตัว ต่อกระป๋อง
3. Tiny คือ ขนาดบรรจุกระป๋องน้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดปลาหมึก 12-20 ตัว ต่อกระป๋อง
4. Fancy คือ ขนาดบรรจุกระป๋องน้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดปลาหมึก 12-20 ตัว ต่อกระป๋อง

กุ้งกระป๋อง

ใช้กุ้งทราย กุ้งดาและ หรือกุ้งเปลือกแข็งต้มสุก ผสมด้วยน้ำเกลือบรรจุกระป๋อง โดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 4 ขนาด ดังนี้

1. Small ขนาดบรรจุกระป๋องน้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดกุ้งกระป๋องละ 60-80 ตัว

2. Tiny ขนาดบรรจุกระป๋องน้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดกึ่งกระป๋องละ 80-120 ตัว
3. Cocktail ขนาดบรรจุกระป๋อง น้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดกึ่งกระป๋องละ 60-80 ตัว
4. Picnic ขนาดบรรจุกระป๋อง น้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดกึ่ง 180 ตัวขึ้นไปต่อกระป๋องละ 60-80 ตัว

หอยลายกระป๋อง

ใช้เนื้อหอยลายต้มให้สุกผสมในน้ำเกลือบรรจุกระป๋อง ซึ่งส่วนมากนิยมที่จะนำไปใช้ประกอบอาหารต่อ เช่น ซุป หรือน้ำสลัด แบ่งออกได้ 3 เกรด ดังนี้

1. Tiny ขนาดบรรจุ 4 ออนซ์ บรรจุหอยลายกระป๋องละ 30-70 ตัว
2. Cocktail ขนาดบรรจุ 4 ออนซ์ บรรจุหอยลายกระป๋องละ 70-90 ตัว
3. Picnic ขนาดบรรจุ 4 ออนซ์ บรรจุหอยลาย 90 ตัวขึ้นไปต่อกระป๋อง

รูปแบบของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยนั้น มีรูปแบบของผลิตภัณฑ์แตกต่างกันออกไปตามชนิดของผลิตภัณฑ์และความต้องการของลูกค้า โดยเครื่องปรุงที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลกระป๋องนั้น ได้แก่ ซอสมะเขือเทศ น้ำมันพืช ซอสพริก และเกลือ ซึ่งอาจแบ่งประเภทออกได้เป็น 5 ประเภท ดังนี้

1. อาหารทะเลกระป๋องในซอสมะเขือเทศ ส่วนใหญ่ได้แก่ ปลาซาร์ดีนในซอสมะเขือเทศ ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้นิยมบริโภคกันมากภายในประเทศ
2. อาหารทะเลกระป๋องในน้ำมันพืช ส่วนใหญ่ใช้ปลาทูน่าชนิดเนื้อเป็นก้อน และแซลมอนทูน่าเป็นวัตถุดิบในการผลิต มีการใช้ปลาซาร์ดีนบ้างแต่ไม่มากนัก และอาจเติมน้ำเกลือเข้าไปในน้ำมันพืช เพื่อช่วยปรุงแต่งให้ปลามีรสชาติที่น่ารับประทานยิ่งขึ้น ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ต่างประเทศนิยมบริโภคกันมาก

3. อาหารทะเลกระป๋องในน้ำเกลือ ส่วนใหญ่ใช้กุ้ง หอย ปู และปลาหมึก เป็นวัตถุดิบในการผลิต อาหารทะเลประเภทนี้ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ต่างประเทศนิยมบริโภคกันมาก
4. อาหารทะเลกระป๋องในซอสพริก วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ เนื้อปลาจารีดิน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเพื่อสนองความต้องการภายในประเทศ
5. อาหารทะเลกระป๋องในน้ำมัน และซอส

ราคาและวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

จากสถิติของกรมประมงจำนวนโรงงานอาหารทะเลบรรจุกระป๋องเพิ่มขึ้นเกือบห้าเท่าตัวในระหว่างปี พ.ศ. 2523-2534 (ตารางที่ 5) จากจำนวน 9 โรงงาน เป็น 46 โรงงาน ซึ่งส่วนหนึ่งจะเป็นโรงงานปลาทูน่าบรรจุกระป๋องเป็นสำคัญ ปริมาณวัตถุดิบสัตว์น้ำทะเลสดที่ใช้บรรจุกระป๋องเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว เมื่อเปรียบเทียบกับการใช้วัตถุดิบในปี พ.ศ. 2523 พบว่าในปี พ.ศ. 2534 มีการใช้วัตถุดิบกุ้งเพิ่มขึ้น 23.3 เท่าตัว หอยเพิ่มขึ้น 7.5 เท่าตัว ปูเพิ่มขึ้น 2 เท่าตัว และปลาหมึกเพิ่มขึ้น 11 เท่าตัว และยังมีการนำปลาทูน่า ปลาแมงกานีส ปลาหลังเขียว และปลาโอ มาเป็นวัตถุดิบผลิตอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง ซึ่งมีการขยายตัวอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2526 เป็นต้นมา เพิ่มขึ้นทั้งปริมาณและชนิดของวัตถุดิบที่นำมาใช้เมื่อเปรียบเทียบกับเพิ่มขึ้นของจำนวนโรงงาน ขณะเดียวกันสิ่งที่ตามมาหลังจากการเพิ่มขึ้นของจำนวนวัตถุดิบที่นำมาใช้คือ การลดลงอย่างเห็นได้ชัดของวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในปีถัดไป ส่วนหนึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการนำวัตถุดิบมาใช้มากเกินไปทำให้ปริมาณที่มีอยู่สำหรับปีถัดไปลดลงอย่างรวดเร็ว (ตารางที่ 5)

ปลาจารีดิน

การผลิตปลาจารีดินบรรจุกระป๋องใช้ปลาหลังเขียวเป็นสำคัญ จากข้อมูลของกรมประมงเมื่อปี พ.ศ. 2525 มีการใช้ปลาหลังเขียวจำนวน 27,000 ตัน คิดเป็นร้อยละ 23.2 ของจำนวนสัตว์น้ำที่ทำประมงได้ มาเป็นวัตถุดิบผลิตปลาจารีดินบรรจุกระป๋อง ในปี พ.ศ. 2533 เพิ่มปริมาณการใช้ขึ้นเป็น 65,000 ตัน หรือร้อยละ 54.2 ของจำนวนที่ทำประมงได้ แต่ลดลงเหลือ 35,000 ตัน หรือร้อยละ 24.8 ของจำนวนที่ทำประมงได้ในปี พ.ศ. 2534 (ตารางที่ 5 และ

ตารางที่ 5 จำนวนโรงงานอาหารทะเลบรรจุกระป๋องและปริมาณสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบ
ปี พ.ศ. 2523-2534

(ปริมาณ : พันตัน)

ปี พ.ศ.	จำนวน โรงงาน	ปริมาณสัตว์น้ำที่ใช้							
		ปลา แซก	ปลา เบญจพรรณ	ปลา หลังเขียว	กุ้ง	ปู	ปลา หมึก	หอย	
2523	9	-	-	-	-	3	2	1	2
2524	14	-	-	18	-	6	6	1	10
2525	24	2	8	28	27	4	5	1	14
2526	26	2	4	2	24	27	6	1	12
2527	38	2	15	2	41	38	5	2	13
2528	39	1	30	11	30	20	8	1	36
2529	41	1	36	4	57	29	21	2	30
2530	41	9	20	23	66	32	34	4	30
2531	45	17	33	43	61	36	27	4	32
2532	43	16	29	39	76	31	18	4	29
2533	46	17	42	21	65	37	15	6	28
2534	46	18	36	31	35	70	4	11	15
เฉลี่ย	-	9 ^{1/}	4.5 ^{1/}	1.7 ^{2/}	1.3 ^{1/}	23.3 ^{3/}	2 ^{3/}	11 ^{3/}	7.5 ^{3/}

แปลง

หมายเหตุ : ^{1/} เปรียบเทียบปี พ.ศ. 2534 กับปี พ.ศ. 2525 หน่วยคิดเป็นจำนวนเท่าตัว

^{2/} เปรียบเทียบปี พ.ศ. 2534 กับปี พ.ศ. 2524 หน่วยคิดเป็นจำนวนเท่าตัว

^{3/} เปรียบเทียบปี พ.ศ. 2534 กับปี พ.ศ. 2523 หน่วยคิดเป็นจำนวนเท่าตัว

ที่มา : (สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป, 2537)

ตารางที่ 6) เป็นที่น่าสังเกตว่าในขณะที่ปริมาณการใช้วัตถุดิบปลาหลังเขียวเพิ่มขึ้นถึง 1.3 เท่าตัว จากปี พ.ศ. 2523 ปริมาณการทำประมงปลาหลังเขียวเพิ่มขึ้นใกล้เคียงกันคือ 1.3 เท่าตัว จากที่ทำประมงได้ 105,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2523 เป็น 152,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2536 (ตารางที่ 7) การนำปลาหลังเขียวมาใช้บรรจุกระป๋องมีผลทำให้สัดส่วนการใช้ปลาชนิดนี้ในลักษณะอื่น ๆ ลดลง ปริมาณปลาหลังเขียวที่ทำประมงได้เคยสูงถึง 140,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2524 แล้วมีแนวโน้มลดลง กลับมาเพิ่มเป็น 145,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2532 แล้วกลับลดลงอีก คาดว่าปริมาณการทำประมงปลาชนิดนี้คงจะไม่มีโอกาสเพิ่มได้มากกว่าในระดับที่เป็นอยู่ในช่วงสิบปีที่ผ่านมา นี้ กล่าวได้ว่า อุปทานวัตถุดิบปลาหลังเขียวมีข้อจำกัดในด้านปริมาณที่ทำประมงได้ ศักยภาพการผลิตสูงสุดของปลาหลังเขียวในอ่าวไทยคือ 150,000 ตันต่อปี (บุญเลิศ , 2530) ส่วนในทะเลอันดามันยังไม่มี การประมงไว้ ในภาวะการทำประมงเช่นปัจจุบันปลาที่ทำประมงได้จากทะเลอันดามันมีเป็นส่วนน้อยคือ ประมาณร้อยละ 20 ของจำนวนที่ทำประมง ในส่วนที่ทำประมงได้ในอ่าวไทย ปัจจุบันแม้ว่าจะยังไม่ถึงศักยภาพการผลิตสูงสุด แต่ด้วยวิธีการประมงที่ใช้ซึ่งเกือบร้อยละ 90 ของปลาหลังเขียวจะทำประมงได้โดยอวนล้อมจับ คาดว่าปริมาณคงจะไม่เพิ่มขึ้นอีกมากนัก

ราคาของปลาหลังเขียวเพิ่มจากกิโลกรัมละ 3 บาท ในปี พ.ศ. 2523 เป็น 5.32 บาท ในปี พ.ศ. 2535 (ตารางที่ 8) ดัชนีราคาเพิ่มจาก 110.7 เป็น 196.3 ซึ่งเมื่อเทียบกับดัชนีราคาขายส่งสัตว์น้ำทะเลแล้ว ดัชนีราคาปลาหลังเขียวอยู่ในระดับที่สูงกว่าดัชนีราคารวมทุกปีในระหว่างปี พ.ศ. 2523-2535 แสดงให้เห็นว่าความต้องการใช้สัตว์น้ำชนิดนี้เมื่อเปรียบเทียบกับอุปทานของสัตว์น้ำเพิ่มขึ้นเร็วกว่าสัตว์น้ำทะเลโดยเฉลี่ย (ตารางที่ 9)

กุ้ง

วัตถุดิบกุ้งบรรจุกระป๋องจะเป็นกุ้งขนาดเล็กที่เรียกทั่วไปว่า กุ้งเปลือกแข็ง กุ้งทราย และกุ้งดาและซึ่งเป็นกุ้งในกลุ่ม *Metapenaeus* spp. ทำประมงได้จากอวนลาก และอวนลากแผ่นตะเฆ่เป็นสำคัญ ปริมาณกุ้งที่นำมาใช้บรรจุกระป๋องมีแนวโน้มสูงขึ้นจาก 3,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2523 เพิ่มขึ้นเป็น 70,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2534 (ตารางที่ 5) ในขณะที่ปริมาณที่ทำประมงได้เพิ่มขึ้นน้อยมากจาก 82,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2523 เพิ่มขึ้นสูงสุดเป็น

129,000 ตันในปี พ.ศ. 2525 และลดลงเรื่อยมา หลังจากนั้นปริมาณการทำประมงได้ในปี พ.ศ.2534 เพิ่มขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับปี พ.ศ. 2533 แต่ก็อยู่ในระดับใกล้เคียงกับปี พ.ศ.2523 คือเป็น 83,000 ตัน ในขณะที่ปริมาณที่นำมาใช้บรรจุกระป๋องเพิ่มขึ้น 23.3 เท่าตัว (ตารางที่ 5) และเมื่อคำนึงถึงศักยภาพการผลิตสูงสุดของสัตว์น้ำประเภทนี้ที่กรมประมงประมาณไว้เป็น 138,000 ตัน จะเห็นได้ว่าปริมาณที่นำมาใช้ต่ำกว่าศักยภาพการผลิตอยู่ไม่มากนัก โอกาสที่จะเพิ่มปริมาณทำประมงของสัตว์น้ำประเภทนี้มีอยู่น้อย

ราคาเฉลี่ยของกุ้งขนาดเล็กมีแนวโน้มสูงขึ้นตลอดจากกิโลกรัมละ 10.6 บาท ในปี พ.ศ. 2523 เป็น 23.21 บาท ในปี พ.ศ. 2535 (ตารางที่ 8) และถ้าเปรียบเทียบกับดัชนีราคาของกุ้งที่ใช้เป็นวัตถุดิบบรรจุกระป๋องกับดัชนีราคาสัตว์น้ำ (ตารางที่ 9) จะเห็นได้ว่าดัชนีราคากุ้งที่ใช้เป็นวัตถุดิบสูงกว่าดัชนีราคาสัตว์น้ำในทุกปียกเว้นปี พ.ศ. 2527 และ พ.ศ. 2532 แสดงให้เห็นถึงอุปสงค์ที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วเมื่อเปรียบเทียบกับอุปทานที่มีอยู่

ปู

วัตถุดิบในการผลิตปูบรรจุกระป๋องจะเป็นปูม้า ในปี พ.ศ.2533 ใช้วัตถุดิบเพิ่มขึ้นเป็น 7.5 เท่าตัว จากปริมาณ 2,000 ตัน ในปี พ.ศ.2523 เป็น 15,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2533 มีปริมาณการใช้วัตถุดิบสูงถึง 27,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2531 และสูงสุด 34,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2530 หลังจากนั้นแนวโน้มลดลงเรื่อยมา เหลือเพียง 15,000 ตันในปี พ.ศ. 2533ซึ่งสาเหตุหนึ่งอาจเป็นเพราะความจำกัดของปริมาณวัตถุดิบที่มีอยู่ ในปี พ.ศ. 2534 มีปริมาณการนำมาใช้เพียง 4,000 ตัน (ตารางที่ 5) ส่วนการใช้ปูม้าเป็นวัตถุดิบปูบรรจุกระป๋องเป็นเพียงร้อยละ 5.5 ในปี พ.ศ.2523 เพิ่มขึ้นเป็น 10.8 ในปี พ.ศ. 2534 (ตารางที่ 6) ในขณะที่ปริมาณการทำประมงปูม้าในช่วงปี พ.ศ. 2523-2534 เพิ่มขึ้นเพียง 1.3 เท่าตัวของปี พ.ศ. 2523 จาก 29,000 ตัน เป็น 37,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2534 ปริมาณที่ทำประมงได้ลดลงเล็กน้อยในช่วงปี พ.ศ. 2527-2528 (ตารางที่ 7) ซึ่งอาจเป็นเพราะมีการนำวิธีการทำประมงอวนจมปูม้ามาใช้กันมากขึ้นและเป็นเครื่องมือหลักในการทำประมงปูม้าที่นิยมใช้กันแพร่หลายในหมู่ชาวประมงพื้นบ้านซึ่งใช้แรงงานในครัวเรือนรวบรวมปูที่ทำประมงได้มาต้มและแกะเนื้อปูลงใส่โรงงานอีกต่อหนึ่ง

ราคาปฐมาเพิ่มจากกิโลกรัมละ 16 บาท ในปี พ.ศ. 2523 จนมีราคาสูงสุดกิโลกรัมละ 38 บาท ในปี พ.ศ. 2529 และพ.ศ. 2530 ลดลงเหลือกิโลกรัมละ 25.7 บาท ในปี พ.ศ. 2533 แล้วเพิ่มขึ้นเป็นกิโลกรัมละ 40 บาท ในปี พ.ศ. 2535 ดังนั้นราคาที่ใช้เป็นวัตถุดิบยังอยู่ในระดับต่ำกว่าดัชนีราคาสัตว์น้ำ (ตารางที่ 8 และตารางที่ 9) ซึ่งอาจเป็นเพราะการปรับตัวของวิธีทำประมงที่ทำให้สามารถทำประมงปูม้าได้มากขึ้นในช่วงปีที่ผ่านมา แต่มีแนวโน้มว่าจะพบกับขีดจำกัดด้านปริมาณที่ทำประมงได้ในอนาคต ทั้งราคาสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบที่สูงขึ้นก็ยังเป็นอุปสรรคอีกประการหนึ่งสำหรับการนำวัตถุดิบชนิดนี้มาใช้บรรจุกระป๋อง

หอยลาย

สำหรับหอยลายบรรจุกระป๋อง ซึ่งมีหอยลายเป็นวัตถุดิบสำคัญ มีปริมาณการใช้วัตถุดิบในปี พ.ศ. 2523 เพียง 2,000 ตัน เพิ่มขึ้นจนถึง 36,000 ตันในปี พ.ศ. 2528 และลดลงเรื่อยมาหลังจากนั้นจนเป็น 15,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2534 ปริมาณการใช้วัตถุดิบเพิ่มขึ้นเป็น 7.5 เท่าตัว ของปี พ.ศ. 2523 (ตารางที่ 5) ซึ่งคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 18.3 ของจำนวนหอยลายที่ทำประมงได้เปรียบเทียบกับร้อยละ 5.4 ในปี พ.ศ. 2523 และสูงสุคร้อยละ 43.5 ในปี พ.ศ. 2528 (ตารางที่ 6) ปริมาณการใช้วัตถุดิบไม่สม่ำเสมอในช่วงปีที่ผ่านมา เพราะสินค้าชนิดนี้การแข่งขันสูงในตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะอิตาลีซึ่งเป็นหนึ่งในผู้นำเข้าหอยลายกระป๋องจากไทยและเป็นผู้ผลิตในขณะเดียวกัน อิตาลีมีการนำเข้าทั้งหอยลายบรรจุกระป๋องสำเร็จรูป และหอยลายแช่แข็งที่จะนำไปบรรจุกระป๋อง เมื่อมีการนำเข้าหอยลายบรรจุกระป๋องจากประเทศไทยเป็นจำนวนมาก จึงหันมาใช้มาตรการกีดกันทางการค้าเพื่อสงวนตลาดไว้ให้ผู้ผลิตภายในประเทศ นอกจากนี้ประเทศไทยยังประสบปัญหาในด้านปริมาณวัตถุดิบหอยลายซึ่งเป็นสัตว์น้ำที่ได้จากการทำประมง โดยหอยลายจะมีแหล่งเกิดและชุกชุมอยู่เป็นช่วง ๆ ในบริเวณแหล่งประมงแห่งหนึ่ง เป็นเหตุให้มีผู้เข้าไปทำประมงเป็นจำนวนมากอยู่ระยะหนึ่งจนทรัพยากรหอยลายเสื่อมโทรมไปไม่คุ้มค่าการทำประมงชาวประมงจะเลิกทำประมงในแหล่งนี้ และหันไปแสวงหาแหล่งทำประมงใหม่ ในแหล่งประมงเดิมนั้นเมื่อเลิกทำประมงไประยะหนึ่งทรัพยากรจะกลับฟื้นตัวขึ้นใหม่อีก สำหรับวัตถุดิบหอยลายพอสรุปได้ว่ามีข้อจำกัดด้านปริมาณที่จะทำประมงได้ของสัตว์น้ำชนิดนี้ ขนาดของหอยลายที่ทำประมงได้ในระยะหลัง ๆ ก็มีขนาดเล็กลง

ในด้านราคาเทียบท่าของหอยลายสดขนาดเฉลี่ยในปี พ.ศ. 2523 เป็นกิโลกรัมละ 5 บาท แล้วเพิ่มขึ้นเป็นกิโลกรัมละ 10 บาท ในปี พ.ศ. 2524-2526 หลังจากนั้นลดลง แล้วกลับเพิ่มขึ้นอีกตั้งแต่ปี พ.ศ. 2529 จนสูงสุด 12 บาท ในปี พ.ศ. 2530 หลังจากนั้นลดลงอยู่ในช่วงกิโลกรัมละ 5 บาท แต่ขนาดตัวหอยลายก็ยังเปลี่ยนไปอีกด้วย ราคากลับเพิ่มเป็นกิโลกรัมละ 15 บาท ในปี พ.ศ. 2534 และกิโลกรัมละ 18 บาท ในปี พ.ศ. 2535 (ตารางที่ 8) ในด้านดัชนีราคาหอยลายสดมีดัชนีราคาสูงกว่าดัชนีราคาสัตว์น้ำเกือบทุกปี ยกเว้นในปี พ.ศ. 2523 และ พ.ศ. 2531-2533 (ตารางที่ 9)

ปลาหมึก

สำหรับปลาหมึกบรรจุกระป๋องใช้วัตถุดิบปลาหมึกกล้วย และแม้ว่าจะมีการขยายตัวเพิ่มปริมาณการใช้วัตถุดิบขึ้นถึง 11 เท่าตัว จากปี พ.ศ. 2524-2534 เป็นการผลิตเพื่อส่งออกทั้งสิ้น แต่ก็ยังมีปริมาณส่งออกไม่มากนัก ใช้วัตถุดิบ 11,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2534 (ตารางที่ 5) เป็นเพียงร้อยละ 16.8 ของจำนวนที่ทำประมงได้ (ตารางที่ 6) ซึ่งเพิ่มขึ้นเป็น 1.7 เท่าตัวของปริมาณ ในปีพ.ศ. 2523 จาก 40,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2523 เป็น 72,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2536 (ตารางที่ 7) ปัจจุบันประเทศไทยเป็นผู้ผลิตปลาหมึกบรรจุกระป๋องอันดับที่สองของโลก และส่งออกเป็นอันดับที่หนึ่ง มีสัดส่วนการครองตลาดร้อยละ 37.1 ส่งออกไปยังประเทศสเปนซึ่งก็เป็นผู้ผลิตรายสำคัญด้วยอีกรายหนึ่ง ตลาดปลาหมึกบรรจุกระป๋องยังจำกัดอยู่ในระดับหนึ่ง แนวโน้มการประมงปลาหมึกกล้วยก็ไม่แจ่มใสนัก หลังจากที่ทำประมงได้ถึง 76,000 ตัน ในปีพ.ศ. 2526 มีแนวโน้มลดลงระหว่างสองปีถัดมาแล้วเพิ่มขึ้นจนเป็น 75,000 ตัน ในปีพ.ศ. 2530 แล้วกลับลดลงอีก (ตารางที่ 7) แสดงว่ามีขีดจำกัดในการเพิ่มปริมาณการทำประมง อนึ่งการใช้ประโยชน์ปลาหมึกกล้วยมีอยู่หลายทาง เช่น แห้แข็ง อบ ตากแห้งและบริโภคสด ซึ่งล้วนมีความต้องการใช้ในสัดส่วนที่สูงกว่าการนำมาบรรจุกระป๋อง

ในด้านราคาปลาหมึกกล้วยมีการเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจากกิโลกรัมละ 17 บาท ในปี พ.ศ. 2523 เป็น 32.14 บาท ในปี พ.ศ. 2534 และ 40.11 บาท ในปี พ.ศ. 2535 สูงเป็น 2.3 เท่าตัว ของปี พ.ศ. 2523 ดัชนีราคาปลาหมึกส่วนใหญ่ยังต่ำกว่าดัชนีราคาสัตว์น้ำในปีเดียวกัน (ตารางที่ 8 และตารางที่ 9)

ตารางที่ 6 ร้อยละของจำนวนสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ปี พ.ศ. 2523-2534

(หน่วย : ร้อยละ)

ปี พ.ศ.	ร้อยละของปริมาณที่ทำประมงได้							
	ปลาชุก	ปลาชุกแขก	ปลาเบญจพรรณ	ปลาหลังเขียว	กุ้ง	ปู	ปลาหมึก	หอยลาย
2523	-	-	-	-	3.8	5.5	0.3	5.4
2524	-	-	2.2	-	6.7	22.4	1.5	16.8
2525	1.7	22.5	3.5	23.2	3.3	17.6	0.9	36.5
2526	2.6	12.4	0.2	19.5	26.3	23.4	2.1	39.1
2527	1.9	33.5	0.3	35.0	47.0	21.1	3.3	25.4
2528	1.1	89.9	1.4	30.5	28.6	38.2	1.4	43.5
2529	0.9	78.3	0.4	47.1	34.9	67.6	2.8	29.4
2530	7.4	36.2	2.0	51.5	40.9	97.7	5.0	22.7
2531	15.2	64.2	4.5	49.7	40.8	72.3	5.9	27.5
2532	12.8	67.1	3.9	52.6	48.4	50.3	5.8	32.4
2533	16.6	65.0	2.1	54.2	59.9	44.4	9.9	32.5
2534	17.5	76.6	3.2	24.8	84.3	10.8	16.8	18.3

หมายเหตุ : คำนวณจากตัวเลขในตารางที่ 5

ที่มา : (สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป , 2537)

ตารางที่ 7 ปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่ทำประมงได้ ปี พ.ศ. 2523-2536

(ปริมาณ : พันตัน)

ปี พ.ศ.	ปลาทู	ปลาทูแขก	ปลาสิกุล ตาโต	ปลาเบญจ พรรณ	ปลาหลังเขียว	กุ้ง	ปู	ปลาหมึก	หอยลาย
2523	53	31	16	787	105	82	29	40	35
2524	72	37	27	797	140	89	28	48	62
2525	86	36	17	813	117	129	25	71	39
2526	80	34	23	803	125	103	25	76	32
2527	129	44	25	758	117	80	22	66	50
2528	121	34	18	776	98	71	22	64	84
2529	113	26	20	976	121	83	30	71	101
2530	119	56	26	1,106	127	83	35	75	131
2531	112	32	19	956	124	66	37	67	115
2532	121	40	21	980	145	64	35	70	89
2533	103	33	22	978	120	62	35	64	86
2534	103	47	22	982	141	83	37	69	60
2535	130	51	25	-	163	69	37	65	71
2536	144	55	22	-	152	72	40	72	43

ที่มา : (กรมประมง , 2538)

ตารางที่ 8 ราคาสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ. 2523-2535

(หน่วย : บาทต่อกิโลกรัม)

ปีพ.ศ.	ปลาทู	ปลาทูแขก	ปลาสิกุล ดาโต	ปลาเบญจ พรรณ	ปลาหลังเขียว	กุ้ง	ปู	ปลาหมึก	หอย
2523	7.0	6.0	4.9	1.8	3.0	10.6	16.0	17.0	5.0
2524	7.0	6.0	4.9	1.8	3.2	13.9	23.0	16.7	10.0
2525	9.5	6.8	4.5	1.9	3.4	12.8	30.8	18.0	10.0
2526	9.9	7.0	5.1	2.0	3.0	13.1	32.0	20.0	10.0
2527	9.5	5.0	6.0	2.0	3.0	9.7	36.0	20.0	8.0
2528	8.4	7.0	6.6	2.1	2.7	10.2	36.0	25.0	7.0
2529	9.5	7.0	6.2	2.7	3.2	12.6	38.0	30.0	10.0
2530	8.3	6.0	6.6	2.0	3.3	13.8	38.0	27.1	12.0
2531	10.0	9.3	5.7	2.4	3.4	12.4	25.0	30.2	5.2
2532	10.7	5.8	6.6	2.2	3.9	11.6	24.0	29.6	5.1
2533	16.3	6.0	6.8	2.7	3.9	14.6	25.7	27.1	5.8
2534	13.6	11.2	5.0	3.2	4.5	18.4	37.9	32.1	15.0
2535	17.4	12.0	6.0	3.8	5.3	23.2	40.0	40.1	18.0

ที่มา : (สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป , 2537)

ตารางที่ 9 คำนีราคาสัตว์น้ำชนิดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ. 2523-2535

ปี พ.ศ.	ปลาทุ	ปลาทุแฉก	ปลาเบญจ	ปลาหลังเขียว	กึ่ง	ปู	ปลาหมึก	หอยลาย	คำนีราคาสัตว์น้ำ
	พรรณ								
2523	83.3	85.7	87.2	110.7	104.0	44.4	68.0	71.4	75.5
2524	83.3	85.7	83.9	119.2	136.0	63.9	66.8	142.8	77.6
2525	113.1	97.9	89.1	125.5	125.2	85.7	72.0	142.8	97.3
2526	117.1	100.0	95.7	111.8	133.3	88.9	80.0	142.8	101.4
2527	113.3	71.4	97.2	110.7	95.5	100.0	80.0	142.8	101.4
2528	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
2529	113.3	100.0	102.4	119.6	124.0	105.6	120.0	142.8	111.5
2530	98.8	85.7	96.7	121.8	135.1	105.6	108.6	171.4	109.5
2531	119.2	133.0	118.5	124.7	121.2	69.4	121.0	75.7	115.9
2532	128.0	82.3	105.2	145.8	113.7	69.4	118.4	72.9	138.1
2533	194.3	86.4	126.1	143.5	143.3	71.3	108.4	83.0	142.6
2534	162.5	160.7	151.2	167.9	180.6	105.2	128.6	214.3	155.9
2535	206.8	171.4	181.5	196.3	227.5	111.1	160.4	257.1	166.9

หมายเหตุ : ใช้ปี พ.ศ. 2528 เป็นปีฐาน

ที่มา : (สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป , 2537)

แมคเคอเรล

วัตถุดิบที่นำมาใช้สำหรับผลิตแมคเคอเรลบรรจุกระป๋อง ได้แก่ ปลาหูแขก ปลาหูขนาดเล็ก และปลาสิกุลตาโต สำหรับปลาหูศึกษาภาพการผลิตที่ประมาณไว้โดยกรมประมงเป็น 82,000 ตัน การทำประมงปลาหูในปัจจุบันอยู่ในระดับเกินกว่าศักยภาพการผลิตอันจะส่งผลให้ทรัพยากรเสื่อมโทรมลงเป็นลำดับ จำนวนที่ทำประมงได้ในแต่ละปีจะลดลงจากที่เคยเป็น ซึ่งจะเห็นได้จากจำนวนทำประมงได้ซึ่งสูงถึง 129,000 ตันในปี พ.ศ. 2527 และจะลดลงเรื่อยมาจนเป็น 103,000 ตัน เมื่อปี พ.ศ. 2534 สำหรับปลาหูแขกมีการประมาณศักยภาพการผลิตสูงสุดไว้ถึง 110,000 ตันในอ่าวไทย (บุญเลิศ, 2530) ในขณะที่ปัจจุบันทำประมงได้ปีละ 33,000 ตัน ซึ่งจากเดิมเคยจับได้ถึง 56,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2530 ส่วนปลาสิกุลตาโตยังไม่มีในการทำประมงเกินศักยภาพการผลิตสูงสุด แต่แนวโน้มปริมาณที่ทำประมงขึ้นลงไม่แน่นอน ในช่วงปี พ.ศ.2523-2536 มีปริมาณทำประมงสูงสุดในปี พ.ศ. 2530 (ตารางที่ 7) การผลิตแมคเคอเรลบรรจุกระป๋องนั้นนอกจากจะใช้ปลาหูแขกปลาหู และปลาสิกุลตาโตแล้วยังอาจมีปลาชนิดอื่น ๆ ที่ใช้ทดแทนกันได้แต่ราคาจะต้องไม่สูงไปกว่าปลาในกลุ่มนี้

เฉพาะปลาหูในช่วงที่ผ่านมามีราคาสูงขึ้นอย่างรวดเร็วจากกิโลกรัมละ 7 บาท ในปี พ.ศ. 2523 เป็น 17.4 บาท ในปี พ.ศ. 2535 (ตารางที่ 8) ในอนาคตคงจะมีการนำปลาหูมาใช้เป็นวัตถุดิบย่อยลงเนื่องจากมีราคาสูงมาก แต่ผู้ผลิตสามารถใช้ปลาชนิดอื่น เช่น ปลาหูแขก และปลาสิกุลตาโต ซึ่งมีราคาอยู่ในช่วง 6-7 บาทต่อกิโลกรัมแทนได้ แต่ในระยะหลังราคาปลาหูแขกก็สูงขึ้นมาก ถ้าพิจารณาจากดัชนีราคา (ตารางที่ 9) ดัชนีราคาปลาหูสูงกว่าดัชนีราคาสัตว์น้ำทะเลทุกปีในช่วงปี พ.ศ. 2523-2533 ยกเว้นในปี พ.ศ. 2530 และ พ.ศ.2532 ส่วนดัชนีราคาปลาหูแขกยังต่ำกว่าดัชนีราคาสัตว์น้ำทะเลในหลาย ๆ ปี ดังนั้นสำหรับปลาชนิดนี้ยกเว้นกรณีปลาหูแล้ว ข้อจำกัดทางด้านอุปทานวัตถุดิบยังไม่รุนแรง เนื่องจากมีการใช้ปลาราคาถูกในกลุ่มเดียวกันเข้ามาทดแทนได้และในการทำประมงปลาชนิดอื่น ๆ นอกจากปลาหูก็ยังอยู่ในระดับต่ำกว่าศักยภาพการผลิต

ทั้งปลาซาร์ดีน กุ้ง ปู หอยลาย ปลาหมึก และแมคเคอเรล เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร

ทะเลบรรจุกระป๋องที่พึ่งพาวัตถุดิบในประเทศ แตกต่างไปจากปลาทูน่ากระป๋องซึ่งอาศัยวัตถุดิบภายในประเทศเป็นส่วนน้อย ส่วนมากจะอาศัยวัตถุดิบจากการนำเข้าเป็นหลัก จากข้อมูลในระยะสิบกว่าปีที่ผ่านมา จะเห็นได้ว่าการขยายตัวของอุตสาหกรรมอาหารทะเลบรรจุกระป๋องเป็นไปอย่างรวดเร็ว ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้เพิ่มขึ้นรวดเร็วและมากกว่าการขยายตัวของปริมาณสัตว์น้ำที่ทำประมงได้อยู่มาก และผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น กุ้ง และปู ก็ก้าวหน้ามาถึงขั้นที่ประเทศไทยสามารถเข้าครองตลาดได้เป็นอันดับหนึ่งของการค้าระหว่างประเทศ จนมีแนวโน้มว่าจะมากถึงขีดจำกัดของอุปทานวัตถุดิบบางชนิด เป็นผลให้ราคาวัตถุดิบสูงขึ้นจะทำให้ความได้เปรียบทางการผลิตที่เคยมีต้องลดลงในระดับหนึ่ง ดังนั้นอุตสาหกรรมอาหารทะเลบรรจุกระป๋องของไทยกำลังจะประสบกับปัญหาวิกฤตอุปทาน (supply crisis) ทำให้ไม่สามารถขยายตัวได้รวดเร็วอย่างที่เข้ามาในระยะหลังนี้ทางแก้ปัญหาความจำกัดของอุปทานวัตถุดิบจำเป็นต้องใช้วิธีการที่อุตสาหกรรมปลาทูน่าบรรจุกระป๋องเคยแก้ปัญหาด้วยการอาศัยวัตถุดิบนำเข้าและการลงทุนร่วมกับต่างประเทศในการทำประมงเป็นสำคัญ

กรรมวิธีการผลิต

ในการผลิตอาหารทะเลกระป๋องนั้น วัตถุดิบสำคัญที่ใช้คือ สัตว์น้ำทะเล ซึ่งได้แก่ ปลาโอดำ(ปลาทูน่าดำ) ปลาโอขาว(ปลาทูน่าขาว) ปลาหลังเขียว(ปลาซาร์ดีน) ปูม้า กุ้ง หอยลาย และปลาหมึก ส่วนเครื่องปรุงได้แก่ ซอสมะเขือเทศ น้ำมันพืช และเกลือ โดยกรรมวิธีการผลิตส่วนใหญ่จะมีขั้นตอนการผลิตที่คล้ายคลึงกัน ประกอบด้วยหลักสำคัญ 4 ขั้นตอนดังนี้ คือ

1. ขั้นการเตรียมวัตถุดิบ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตจะต้องสด ดังนั้นจึงต้องคำนึงถึงความสดของอาหารทะเลเป็นสำคัญ วัตถุดิบที่ใช้ซึ่งได้แก่ ปลา หอย กุ้ง และปลาหมึก จะต้องนำมาทำความสะอาด และเตรียมให้อยู่ในรูปที่พร้อมสำหรับบรรจุกระป๋อง
2. ขั้นการบรรจุกระป๋อง วัตถุดิบซึ่งถูกเตรียมพร้อมแล้วจะถูกบรรจุลงในกระป๋องพร้อมทั้งเติมส่วนปรุงแต่ง เช่น ซอสมะเขือเทศ น้ำมันพืช น้ำเกลือ เป็นต้น นำไปเข้าเครื่องปิดฝากระป๋องเพื่อไล่อากาศ และปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันเชื้อจุลินทรีย์
3. ขั้นการถนอมอาหาร หลักสำคัญของอาหารทะเลกระป๋อง ได้แก่ คุณสมบัติ

การเก็บอาหารไว้ได้นาน และคงสภาพอยู่ ดังนั้นอาหารทะเลกระป๋องจะต้องถูกนำมาผ่านขั้นตอนการกำจัดเชื้อจุลินทรีย์และเอนไซม์ต่าง ๆ อันเป็นต้นเหตุให้อาหารเน่าบูดโดยใช้หม้ออัดซึ่งให้ความร้อนสูง

4. ขั้นตอนเตรียมจำหน่าย อาหารทะเลกระป๋องที่ผ่านขั้นตอนการถนอมอาหารแล้วจะต้องนำมาทำความสะอาด และปิดฉลากพร้อมที่จะบรรจุกล่องเพื่อที่จะส่งไปจำหน่าย

หลักสำคัญที่สุดของการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง นอกจากความสดของวัตถุดิบแล้ว สุขอนามัยของพนักงานเตรียมงาน เครื่องมือเครื่องใช้และสถานที่ผลิตจะต้องสะอาด มีการป้องกันของพาหะนำโรค เช่น แมลงวัน นอกจากนี้ยังต้องเตรียมการกำจัดเศษอาหารด้วย ขั้นตอนที่กำลังมาเป็นหลักสำคัญ ๆ ของการผลิต ส่วนกรรมวิธีการผลิตอย่างละเอียดตามชนิดของอาหารทะเลกระป๋อง อันได้แก่ ปลาทูน่า ปลาซาร์ดีน หอย กุ้ง ปู ปลาหมึก มีดังนี้

กรรมวิธีการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง

ปลาทูน่าหรือปลาโอที่นำมาบรรจุกระป๋องนั้นต้องเป็นปลาที่สดคังนั้นปลาโอจะถูกนำมาจากโรงงานผลิตในรูปของปลาแช่แข็ง มีขั้นตอนการผลิตดังนี้

1. การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ (Raw material) ก่อนการนำวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการผลิตต้องมีการตรวจสอบคุณสมบัติทางกายภาพต่าง ๆ ของปลา คือ เหงือก ตา ผิวหนัง และความยืดหยุ่นของเนื้อปลา ต้องอยู่ในสภาพที่ดี ไม่มีลักษณะการเสื่อมเสีย

2. การละลายน้ำแข็ง (Thawing) นำปลาซึ่งปกติมักจะถูกแช่แข็งมาละลายน้ำแข็ง โดยใส่ปลาในบ่อพักปลาแล้วเติมน้ำลงไปใช้เวลา 2-3 ชั่วโมง เพื่อลดอุณหภูมิภายในตัวปลาลงเหลือประมาณ 5 องศาเซลเซียส ถ้าหากอุณหภูมิของปลาหลังการละลายน้ำแข็งสูงกว่า 5 องศาเซลเซียส จะทำให้เกิดการเสื่อมเสียของปลาเนื่องจากจุลินทรีย์ และเอนไซม์

3. การตัดปลา (Butchering, Cutting) ปลาที่ผ่านการละลายน้ำแข็งจะถูกนำมาผ่าท้อง เพื่อดักไส้และล้างเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ลง ในขั้นตอนนี้จะทำให้สูญเสียน้ำหนักไปประมาณร้อยละ 3-6

4. การนึ่งปลา (Pre-cooking) ปลาจะถูกนำมานึ่งในหม้อนึ่งไอน้ำ (Retort) เพื่อให้หนังและกระดูกปลาแยกออกจากเนื้อและทำให้ขูดปลาได้ง่าย ทั้งยังเป็นการเพิ่ม

ความเหนียวและตกตะกอน โปรตีน ปลาจะถูกนำเข้าไปในหม้อนึ่งไอน้ำ และผ่านไอน้ำเข้าไป เพื่อให้อุณหภูมิบริเวณกึ่งกลางตัวปลาเท่ากับ 95 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ระยะเวลาที่ให้ความร้อน จะขึ้นกับขนาดและชนิดของปลา

5. การลดอุณหภูมิ (Cooling) ปลาจะถูกนำไปที่ห้องพักปลาและฉีดพ่นน้ำลงไป บนตัวปลา เพื่อลดอุณหภูมิตัวปลาให้ต่ำลง ป้องกันการเกิดการสุกเกินไปของเนื้อปลา (overcooking) ในขั้นตอนนี้น้ำจะระเหยเป็นไอน้ำผลทำให้น้ำหนักของปลาลดลง กล้ามเนื้อ ปลาเหนียวและน้ำมันในตัวปลามารวมตัวอยู่ที่บริเวณผิวหนังปลา

6. การขูดปลา (Clearing) เพื่อแยกตัวปลาและก้างออกเหลือเพียงเนื้อปลาที่ สะอาด

7. การบรรจุ (Packing) เป็นขั้นตอนการบรรจุเนื้อปลาลงในกระป๋องขนาด ต่าง ๆ อาจใช้เครื่องจักรหรือมือ จากนั้นอาจเติมน้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสมะเขือ ลงไป ขึ้นกับชนิดของผลิตภัณฑ์

8. การไล่อากาศและการปิดผนึก (Exhausting and Seaming) กระป๋องที่ ผ่านการบรรจุเรียบร้อยแล้ว จะถูกวางบนสายพานเพื่อผ่านไปบนราง ซึ่งมีการพ่นไอน้ำบน ช่องว่างเหนือกระป๋อง เพื่อไล่อากาศออกก่อนการปิดผนึก เมื่อไอน้ำเกิดการควบแน่นจะเกิด เป็นสุญญากาศขึ้นภายในกระป๋อง

9. การนึ่งฆ่าเชื้อ (Retorting) ปลากระป๋องจะผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อ เพื่อทำลาย จุลินทรีย์ที่อาจทำให้เกิดโรคและพวกที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสีย การทำลายจุลินทรีย์นี้มีไว้เป็น การทำลายจุลินทรีย์ทั้งหมดที่มีอยู่ (Absolute sterilization) เพราะความร้อนในระดับนี้จะทำ ให้อาหารสูญเสียลักษณะทางประสาทสัมผัสที่ดี เช่น กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อ และคุณค่าทาง อาหารไปมาก การฆ่าเชื้อจึงเป็นแบบทางการค้า (Commercial sterilization) ซึ่งเป็ นการใช้ความร้อนในการทำลายจุลินทรีย์พวกที่ก่อให้เกิดโรคทั้งหมด และพวกที่ทำให้เกิด การเสื่อมเสียส่วนใหญ่

10.การลดอุณหภูมิของปลากระป๋อง (Cooling) หลังจากนึ่งฆ่าเชื้อแล้วต้อง ลดอุณหภูมิของปลากระป๋องโดยเร็วเพื่อป้องกันความร้อนที่สะสมทำให้เนื้อปลาเปื่อยยุ่ย กิดการเปลี่ยนแปลงด้านสีหรือรสชาติและคุณค่าลดต่ำลง ทั้งยังป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ พวกเจริญที่อุณหภูมิสูง ที่หลงเหลือจากการทำลายด้วยความร้อนในช่วงการลดอุณหภูมิ จะเกิดสภาวะสุญญากาศขึ้นภายในกระป๋อง และทำให้ปลากระป๋องเสื่อมเสียได้ ที่ใช้ในการ

ลดอุณหภูมิจึงต้องใช้น้ำสะอาดที่มีการเติมคลอรีนลงไป ให้มีปริมาณคลอรีนอิสระราว 5 ส่วนในล้านส่วน และทำการลดอุณหภูมิของกระป๋องลงเหลือราว 35-40 องศาเซลเซียส เพื่อให้ความร้อนที่เหลืออยู่ทำให้กระป๋องแห้ง หรืออาจใช้พัดลมเป่าที่ด้านนอกกระป๋อง เพื่อป้องกันการเกิดสนิมได้ง่าย

11. การปิดฉลากและบรรจุกล่องกระดาษ เพื่อทำการเก็บรักษาและขนส่ง

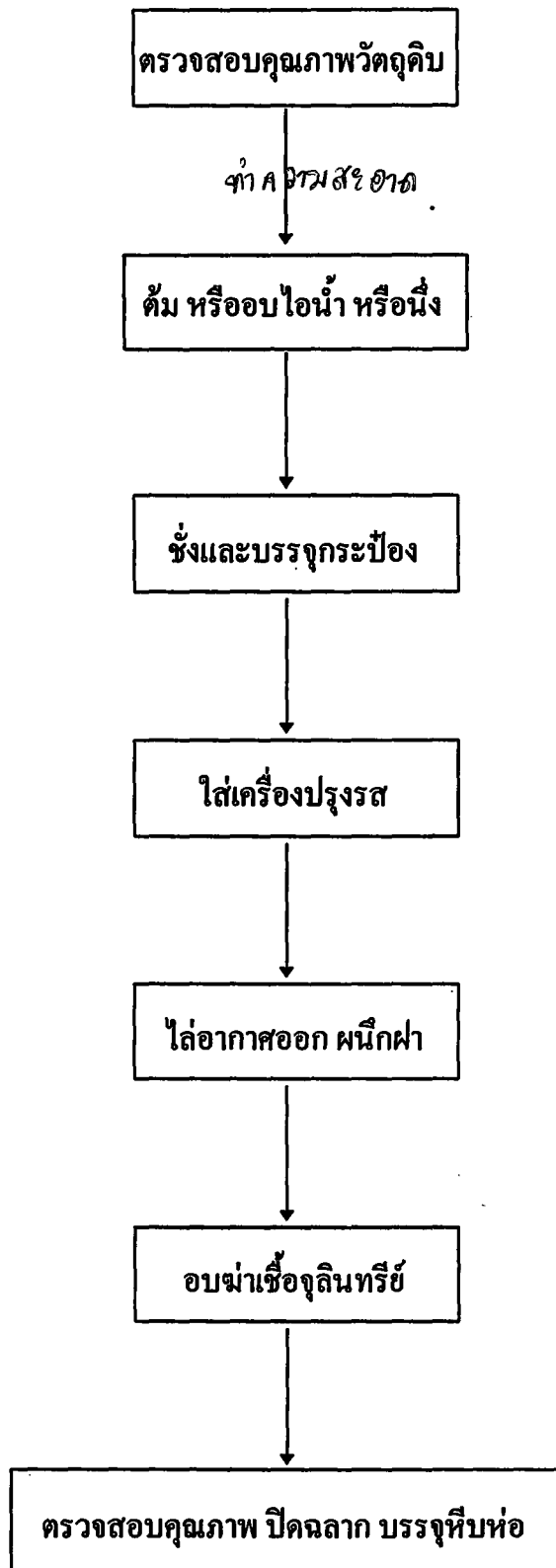
กรรมวิธีการผลิตปลาซาร์ดีนกระป๋อง

ในจำพวกอาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตขึ้นในประเทศไทย ปลาซาร์ดีนกระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตมากที่สุด ขั้นตอนการผลิตปลาซาร์ดีนกระป๋องนั้นมีน้อยกว่าการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง ขั้นตอนการไม่ต้องการความประณีตมากนัก เพียงแต่ทำความสะอาดปลาเพื่อนำไปแช่น้ำเกลือที่มีความเข้มข้น น้ำเกลือจะช่วยขจัดความเปรี้ยวให้หมดไป นำปลาซาร์ดีนบรรจุกระป๋องและทำการชั่งน้ำหนักปลาเพื่อให้ได้มาตรฐานการบรรจุ ปลาที่บรรจุกระป๋องแล้วจะถูกส่งไปตามสายพานเข้าเครื่องนี้ (Steam box) เนื่องจากปลาที่นึ่งจนสุกแล้วจะมีน้ำอยู่ในกระป๋องบ้าง ดังนั้นก่อนที่จะเติมส่วนปรุงแต่ง (ซอสมะเขือเทศหรือน้ำมันพืช) ควรจะเทน้ำส่วนเกินออกเสียแล้วจึงเตรียมส่งเข้าเครื่องปิดฝาและไล่อากาศ ทำความสะอาดปลากระป๋องที่ปิดฝาเรียบร้อยแล้ว เพื่อนำไปเรียงใส่ถาดแล้วใส่เข้าเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อเพื่อนำเชื้อจุลินทรีย์และรักษาคุณภาพของปลา โดยปลาซาร์ดีนกระป๋องที่ผ่านเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อเรียบร้อยแล้วควรทิ้งไว้ให้เย็น เพื่อรอการปิดฉลากและการบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่ายต่อไป

นอกจากปลาทูน่าและปลาซาร์ดีนแล้ว ยังมีการผลิตปลาแซลมอน ปลาเฮอริ่ง ปลาแมคเคอเรล และปลาอื่น ๆ ที่บรรจุกระป๋องอีกด้วย แต่ปริมาณการผลิตมีน้อยเมื่อเทียบกับปลาทูน่าและปลาซาร์ดีน (สรרך , 2533)

กรรมวิธีการผลิต กุ้ง ปู หอยลาย และปลาหมึกกระป๋อง

วิธีการผลิตเนื้อปู หอยลาย และปลาหมึกกระป๋อง มีกรรมวิธีการผลิตที่คล้ายกับกรรมวิธีการผลิตปลากระป๋อง ต่างกันที่ขั้นตอนวัตถุดิบ ต้องนำเนื้อปูและหอยลายออกจาก



ภาพที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง

ที่มา : (บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย , 2535)

เปลือก รวมทั้งปลาหมึกต้องนำมาทำความสะอาดเพื่อเตรียมบรรจุกระป๋อง เมื่อเติมส่วนปรุงแต่งแล้วจึงนำเข้าเครื่องไล่อากาศ และปิดฝาก่อนที่จะบรรจุใส่เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ก่อนปิดฉลากรอการจำหน่าย

ส่วนกรรมวิธีการผลิตกึ่งกระป๋องนั้นต้องมีการควบคุมอย่างละเอียด คือ ต้องมีการควบคุมความเป็นกรดเป็นด่าง (PH) เนื่องจากสีและลักษณะของกึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ ส่วนขั้นการผลิตต้องนำกุ้งสดที่ปอกเปลือก และทำความสะอาดแล้วเข้าเครื่องต้ม โดยต้มในน้ำเกลือจนกุ้งสุก ทิ้งไว้ให้เย็นและเทน้ำเพื่อคัดเลือกว่าขนาด สี และรูปร่าง ในขั้นตอนนี้ต้องมีการชั่งตัวอย่างเพื่อตรวจดูค่าความเป็นกรดเป็นด่าง ต้องเติมกรดซิตริก (Citric acid) เพื่อรักษาค่าความเป็นกรดเป็นด่างให้อยู่ในระดับ 6.5-6.6 เติมส่วนปรุงแต่งก่อนนำเข้าสู่เครื่องไล่อากาศ และปิดฝากระป๋องแล้วจึงเข้าสู่เครื่องฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ก่อนปิดฉลาก และบรรจุหีบห่อต่อไป

ปัญหาการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง

ด้านการผลิต

การศึกษาค้นคว้าด้านการผลิตอาหารทะเลกระป๋องจากผลการศึกษาภาวะการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา ของชีวัน อมรสิงห์ (ชีวัน , 2536) ทำให้ทราบถึงปัญหาทางด้านการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ดังนี้

ปลากระป๋อง

1. วัตถุดิบมีไม่เพียงพอ เนื่องจากปริมาณความต้องการวัตถุดิบเพื่อใช้ในการผลิตเพิ่มมากขึ้น จากการที่โรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องมีจำนวนมากขึ้น โดยเฉพาะโรงงานขนาดใหญ่ที่มีกำลังการผลิตวันละ 200 ตัน ทำให้ความต้องการวัตถุดิบเกินกว่าอุปทานของวัตถุดิบ โดยเฉพาะปลาที่ป้อนให้โรงงานมีขนาดเล็กลงเนื่องจากการจับปลามีปริมาณมากขึ้นเรื่อย ๆ

2. การแข่งขันทางด้านการรับซื้อวัตถุดิบ มีผลทำให้วัตถุดิบคือปลามีราคาสูงขึ้น

เรื่อย ๆ เป็นเหตุให้โรงงานอาหารทะเลกระป๋องบางแห่งต้องปิดตัวเองลง ซึ่งจะเป็นผลกระทบต่อการจ้างงานในอุตสาหกรรม

3. วัตถุดิบไม่สอดคล้องกับความต้องการทางด้านคุณภาพ ได้แก่ ความสดของวัตถุดิบ เนื่องจากเรือประมงส่วนใหญ่ไม่มีห้องเย็น จึงต้องใช้น้ำแข็งในการแช่ปลาเพื่อให้สดขึ้น อาจมีปัญหา เช่น น้ำแข็งไม่เพียงพอทำให้ปลาที่จับได้ไม่สดเพียงพอ นอกจากนั้นปลาเมื่อมาถึงโรงงานแล้วบางครั้งห้องเย็น ไม่มีที่เพียงพอจึงต้องใช้น้ำแข็งแทนทำให้ปลาขาดความสดไป ตลอดจนปัญหาวัตถุดิบมีขนาดไม่ตรงตามมาตรฐานที่กำหนดโดยมีขนาดเล็กเกินไป

4. การผลิตในโรงงานบางแห่งบางขั้นตอนการผลิตอาจมีปัญหา เช่น การลอกหนังปลา การใช้สารเคมีเพื่อลดสีดำของเนื้อปลา ตลอดจนขั้นตอนการบรรจุกระป๋อง ซึ่งนอกจากจะมีปัญหาเรื่องปริมาณเนื้อปลาที่บรรจุลงในกระป๋องไม่ตรงตามที่กำหนดไว้บนฉลากแล้ว ยังมีปัญหาด้านความสะอาดของผลิตภัณฑ์อีกด้วย โดยอาจมีสิ่งแปลกปลอม เช่น ขนสัตว์หรือเส้นผมปะปนอยู่ในเนื้อปลา เป็นต้น

5. ปัญหาปัจจัยการผลิตอื่น ๆ เช่น แรงงานขาดแคลนหรือไม่มีประสิทธิภาพ ภาชนะบรรจุมีราคาสูง (กรณีโรงงานขนาดใหญ่มักผลิตกระป๋องขึ้นมาเอง) ตลอดจนปัญหาด้านภาชนะบรรจุไม่ได้มาตรฐาน เช่น การเคลือบผิวแลคเกอร์ไม่ดี ซึ่งมีทั้งความหนาในการเคลือบไม่เท่ากัน และเคลือบไม่ดีซึ่งทำให้เกิดการหลุดของแลคเกอร์หรือสีตกเมื่อนำไปปิดฝากระป๋อง เนื่องจากผิวที่เคลือบไม่เท่ากันทำให้กระป๋องรับแรงในการกดที่จุดต่าง ๆ ไม่เท่ากัน เป็นต้น

กึ่งกระป๋อง

1. คุณภาพของวัตถุดิบ เนื่องจากวัตถุดิบในการผลิตกึ่งกระป๋องได้จากการรวบรวมจากชาวบ้านรายย่อย ๆ ทำให้ต้องมีการรวบรวมวัตถุดิบครั้งละหลาย ๆ ราย ซึ่งทำให้เกิดปัญหาทั้งขาดความสด นอกจากนี้ยังมีปัญหาการเปลี่ยนแปลงสีของเนื้อกึ่ง เป็นต้น

2. ในการกว้านซื้อวัตถุดิบของโรงงานนั้น ถ้าช่วงใดขาดแคลนวัตถุดิบก็อาจเกิดปัญหาเรื่องการแข่งขันด้านราคา ทำให้ต้นทุนการผลิตของโรงงานสูงขึ้น

3. สุขลักษณะของโรงงาน ทำให้ผู้นำเข้าของบางประเทศขาดความเชื่อถือในเรื่องคุณภาพการผลิต

ปฏักะป้อง

1. คุณภาพของวัตถุดิบ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตปฏักะป้องของโรงงาน ได้จากการรับซื้อเนื้อปูที่แกะแล้วจากชาวบ้านเช่นเดียวกับกุ้งกระป๋อง ดังนั้นย่อมจะประสบปัญหาในการผลิต เช่น ความสะอาด ความสดของเนื้อปู ตลอดจนเกิดความล่าช้าในการรวบรวมจากชาวบ้านจำนวนมาก และมีความสูงชันในบางช่วงที่มีการจับปูได้น้อย

2. การผลิตในโรงงานโดยใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เพื่อฟอกเนื้อปูให้ขาว ทำให้ถูกบางประเทศกีดกันการนำเข้า ทั้งนี้เนื่องจากระดับของเชื้อแบคทีเรียในเนื้อปูจะเกิดขึ้นได้โดยเฉพาะประเทศไทยเป็นประเทศเมืองร้อน ย่อมมีขึ้นเองโดยธรรมชาติอยู่แล้ว การไม่ให้มีสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์เจือปนจึงเป็นไปได้ยาก ทำให้ถูกประเทศนำเข้าปฏิเสธการนำเข้า เมื่อมีการตรวจวัดสารเจือปน (Indole Test)

หอยลายกระป๋อง

1. ปริมาณวัตถุดิบหอยลายที่จะนำมาป้อนโรงงานเพื่อผลิตหอยแต่ละครั้ง ไม่เพียงพอ เนื่องจากปริมาณหอยจับได้น้อย มีผู้จับหลายราย ทำให้มีการจับหอยขนาดเล็ก ตลอดจนแนวโน้มการจับหอยลดลงเรื่อย ๆ ในอนาคต

2. ปริมาณวัตถุดิบที่ป้อนโรงงานมีน้อย ทำให้ไม่คุ้มค่ากับการเดินเครื่องจักร ตามปกติโรงงานบรรจุกระป๋องจะรับซื้อหอยลายคัมแล้วจากโรงคัมหอยลาย แล้วนำมาคัดเลือกขนาดเพื่อบรรจุกระป๋องต่อไป เนื่องจากเนื้อหอยลายคัมนี้จะเก็บได้ไม่เกิน 24 ชั่วโมง นอกจากนี้การรับซื้อหอยลายบางส่วน ยังเป็นการรับซื้อจากเกษตรกรรายย่อยอาจเกิดปัญหาเรื่องคุณภาพและเสียค่าใช้จ่ายมาก

3. น่านน้ำของไทยมีปัญหาเรื่องมลภาวะ แหล่งจับหอยมีความสกปรก ตลอดจนการคัมหอยบางครั้งทำไม่สะอาดเพียงพอ มีเปลือกหอยติดอยู่ ทำให้คุณภาพไม่ดี

ปลาหมึกกระป๋อง

มีปัญหาการผลิตไม่มากนัก ส่วนใหญ่เป็นปัญหาเรื่องสุขลักษณะของโรงงาน

เท่านั้น ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบมีไม่มากนัก ส่วนใหญ่อยู่ที่การปรุงรสชาติของปลาหมึกที่จะให้ผู้บริโภคพอใจเท่านั้น

ด้านเทคโนโลยี

แหล่งที่มาของเครื่องจักรอุปกรณ์และเทคโนโลยีการผลิตอื่น ๆ ที่มาจากต่างประเทศที่สำคัญคือ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ไต้หวัน เยอรมัน นอร์เวย์ และอิตาลี มักมีปัญหาด้านการควบคุมคุณภาพ และการที่ต่างประเทศประกาศเปลี่ยนแปลงมาตรฐานอาหาร ซึ่งจะกำหนดสัดส่วนสารเคมีที่ใส่ในอาหาร แต่โรงงานผู้ผลิตไม่สามารถจะเปลี่ยนแปลงส่วนผสมตามได้ทันที

ด้านแรงงาน

อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องจำเป็นต้องใช้แรงงานเป็นจำนวนมาก และต้องอาศัยความชำนาญ ความขยันอดทน ตลอดจนต้องมีความรับผิดชอบสูง เพราะโรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องส่วนใหญ่ผลิตเพื่อการส่งออก จำเป็นต้องระวังเรื่องความสะอาด นอกจากนั้น โรงงานผลิตมักจะมีกลิ่นเหม็นคาวและอากาศร้อนอบอ้าว ปัญหาที่ทางโรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องส่วนใหญ่มักประสบ ได้แก่ คนงานลาออกบ่อยการขาดแคลนแรงงานมีฝีมือ ค่าแรงงานสูงเกินไป คนงานมีความรับผิดชอบต่ำ และเรียนรู้งานช้า เป็นต้น

ด้านการเงิน

ผู้ผลิตส่วนใหญ่ประสบปัญหาในด้านการขาดแคลนเงินทุน อัตราดอกเบี้ยเงินกู้สูง การกู้ยืมค่อนข้างลำบากและล่าช้า ขาดแคลนหลักทรัพย์ค้ำประกันเงินกู้ ตลอดจนขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระเบียบวิธีการกู้เงินจากธนาคารพาณิชย์โดยใช้เอกสารการส่งออกเป็นหลักทรัพย์ค้ำประกัน

บทที่ 3

การตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย

โครงสร้างการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋อง

ลักษณะตลาดส่งออก

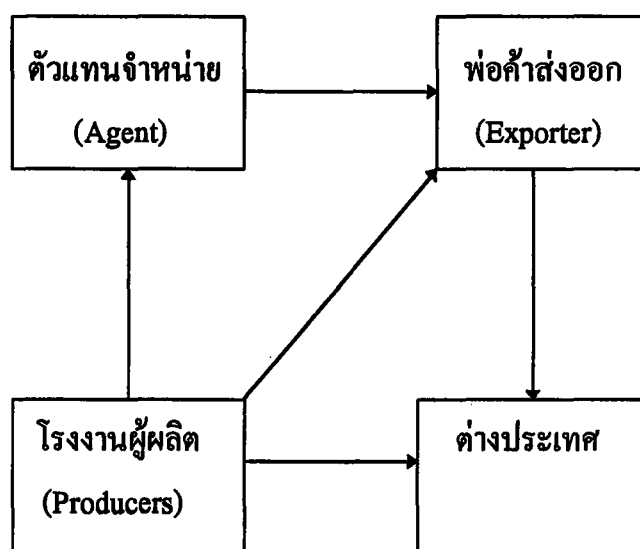
การนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องของโลกส่วนใหญ่ คือ ปลากระป๋อง ได้แก่ ปลาทูน่ากระป๋อง ปลาซาร์ดีนกระป๋อง และปลาแมคเคอเรลกระป๋อง เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่หันมาให้ความสนใจเรื่องสุขภาพอนามัยเพิ่มมากขึ้น ทำให้พฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคเปลี่ยนไปโดยการหันมานิยมบริโภคอาหารที่มีคลอเรสเตอรอลต่ำ โดยเฉพาะอาหารทะเลเพิ่มสูงขึ้น ตลาดนำเข้าอาหารทะเลบรรจุกระป๋องที่สำคัญได้แก่ สหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นตลาดปลาทูน่ากระป๋องที่ใหญ่ที่สุดในโลกมีการบริโภคกว่าร้อยละ 40 ของปลาทูน่าที่ผลิตได้ในโลก โดยประเทศไทยสามารถครองอันดับหนึ่งตลาดส่งออกปสหรัฐอเมริกา ตลาดรองลงไปคือ ญี่ปุ่น อังกฤษ แคนาดา และประชาคมยุโรป ซึ่งมีสัดส่วนการนำเข้ารวมกันมากกว่าร้อยละ 75 ของมูลค่าการนำเข้าทั้งหมดของโลก ส่วนอาหารทะเลกระป๋องชนิดอื่น ๆ จำพวกกุ้ง ปู ปลาหมึก และหอย ตลาดหลักคือ สหรัฐอเมริกา ประชาคมยุโรป และญี่ปุ่น

อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องของไทยจัดเป็นอุตสาหกรรมเพื่อการส่งออก โดยประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลบรรจุกระป๋องรายใหญ่ของโลก และมีการส่งออกร้อยละ 85-90 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด โดยเฉพาะปลาทูน่ากระป๋อง ซึ่งมีสัดส่วนการส่งออกร้อยละ 51 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมด รองลงมาคือกุ้งกระป๋อง ปลาซาร์ดีนกระป๋องและปลาแมคเคอเรลกระป๋องคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 37 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมดตามลำดับ การส่งออกอาหารทะเลบรรจุกระป๋องของไทยมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นทั้งทางด้านปริมาณและมูลค่าการส่งออก ถึงแม้ว่าจะมีบางผลิตภัณฑ์ที่การส่งออกชะลอตัวแต่ยังมีอาหารทะเลบรรจุกระป๋องหลายชนิดที่การส่งออกขยายตัว ในระยะเวลา 8 เดือนแรกของปี พ.ศ. 2537 การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องสามารถทำรายได้จาก

การส่งออก 20,825 ล้านบาท โดยปลาพ่นกระป๋องมีมูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ 154.42 หอยลายกระป๋องมีมูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ 81.51 กุ้งกระป๋องมีมูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 3.96 ปลาจาระดินกระป๋องมีมูลค่าการส่งออกลดลงคิดเป็นร้อยละ 1.39 เมื่อเทียบกับมูลค่าการส่งออกในระยะเวลาเดียวกันของปี พ.ศ. 2536 (บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย , 2537)

วิธีการตลาดส่งออก

วิธีการตลาดส่งออก โดยทั่วไปนั้นแบ่งออกได้ 3 ลักษณะ ดังนี้คือ วิธีทางที่หนึ่ง โรงงานผู้ผลิต (Producer) เป็นผู้ส่งออกเอง วิธีทางที่สอง โรงงานผู้ผลิตส่งให้พ่อค้าส่งออก (Exporter) เพื่อส่งขายให้กับต่างประเทศ วิธีทางที่สาม โรงงานผู้ผลิตส่งให้กับตัวแทนจำหน่าย (Agent) และตัวแทนจำหน่ายส่งให้กับพ่อค้าส่งออก และส่งไปยังต่างประเทศ (ภาพที่ 2)



ภาพที่ 2 วิธีการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย

ที่มา : (จีวัน , 2536)

จำนวนผู้ส่งออก

ในประเทศไทยมีโรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องขนาดใหญ่ได้มาตรฐานการส่งออกประมาณ 68 โรงงาน เป็นอุตสาหกรรมที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนจาก BOI ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2518 เนื่องจากอุตสาหกรรมนี้มีลักษณะการผลิตเพื่อการส่งออกเป็นหลัก มีโรงงานที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนประมาณ 25 โรงงาน (ตารางที่ 10) โรงงานอาหารทะเลบรรจุกระป๋องที่ได้รับการส่งเสริมจะได้รับสิทธิประโยชน์ตามเกณฑ์ปกติที่ใช้กับกิจการเพื่อการส่งออกโดยทั่วไป คือ ได้รับการลดหย่อนอากรขาเข้าและภาษีการค้าสำหรับเครื่องจักรนำเข้า ได้รับการยกเว้นอากรขาเข้าและภาษีการค้าสำหรับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเพื่อส่งออก และได้รับการยกเว้นภาษีเงินได้นิติบุคคลเป็นเวลา 3-5 ปี สิทธิประโยชน์เหล่านี้มีเงื่อนไขที่กำหนดให้กิจการที่ได้รับการส่งเสริมต้องมีการส่งผลิตภัณฑ์ไปขายต่างประเทศ นอกจากนี้

ตารางที่ 10 รายชื่อโรงงานผู้ผลิตอาหารทะเลกระป๋องรายใหญ่ที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน 10 อันดับแรก

ชื่อบริษัท	กำลังการผลิต (ตันต่อปี)	เงินทุน (ล้านบาท)	คนงาน (คน)
1. บริษัทไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด	88,000	200,000	1,400
2. บริษัทซาฟโคล (ประเทศไทย) จำกัด	15,652	6,000	1,453
3. บริษัทสงขลาแคนนิ่ง จำกัด	10,350	120,000	1,300
4. บริษัทบีแอนด์เอ็ม โปรดักส์ จำกัด	9,744	38,000	1,250
5. บริษัทยูเนี่ยนสตรี จำกัด	6,607	46,700	1,304
6. บริษัทรอยฟูลส์ โปรดักส์ จำกัด	3,550	6,340	1,120
7. บริษัททรอปิคอบแคนนิ่ง (ประเทศไทย) จำกัด	2,769	20,000	1,130
8. บริษัทที.เค.อุตสาหกรรม จำกัด	2,640	5,000	1,093
9. บริษัทอาร์เอสแคนเนอรี่ จำกัด	2,300	20,000	1,250
10. บริษัทพัทยาฟู๊ดอินดัสตรี จำกัด	1,985	50,000	1,043

ที่มา : (กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม , 2535)

อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องยังได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลเพื่อส่งเสริมการส่งออก คือ การคืนอากรขาเข้าและภาษีการค้าสำหรับวัตถุดิบที่นำเข้ามาผลิตเพื่อการส่งออก และการที่ ธนาคารแห่งประเทศไทยรับช่วงซื้อลดตั๋วสัญญาใช้เงิน โดยคิดอัตราดอกเบี้ยในอัตราที่ต่ำกว่า สำหรับกิจการส่งออกในด้านมาตรการคุ้มครองผู้ผลิตนั้นรัฐบาลได้กำหนดอัตราอากรขาเข้า สำหรับอาหารทะเลกระป๋องไว้สูงถึงร้อยละ 60 แต่ในขณะเดียวกันได้เก็บอากรขาเข้าสำหรับ อาหารทะเลต่าง ๆ ซึ่งเป็นวัตถุดิบไว้สูงถึงร้อยละ 60 (บรรษัทเงินทุนอุตสาหกรรม , 2537)

ปริมาณและมูลค่าการส่งออก

ประเทศไทยเริ่มดำเนินธุรกิจส่งออกอาหารทะเลกระป๋องมานานเกือบ 30 ปีแล้ว โดยมีการค้าส่งออกมากขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2518 คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (BOI) ได้ให้การส่งเสริมอุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง จึงทำให้มีโรงงานขนาดใหญ่ขึ้นและมีการพัฒนาปรับปรุงด้านการผลิตจนได้มาตรฐานการส่งออก ในปัจจุบันไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องรายใหญ่ของโลก ปริมาณและมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2523-2537 ปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้นจาก 307,878 เมตริกตัน ในปี พ.ศ. 2532 เป็น 415,341 เมตริกตัน ในปี พ.ศ. 2537 เพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 34.9 และมีมูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นจาก 19,768 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2532 เป็น 31,890 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2537 เพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 61.32 (ตารางที่ 11)

ปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย จำแนกตามประเภทของผลิตภัณฑ์ออกเป็น 4 กลุ่มผลิตภัณฑ์ใหญ่ ๆ ตามปริมาณการส่งออก และอัตราการขยายตัวของการส่งออกในช่วงปี พ.ศ. 2532-2536 ได้ดังนี้

1. กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณการส่งออกสูง และมีอัตราการขยายตัวของปริมาณการส่งออกที่สูงด้วย ในช่วงปี พ.ศ. 2532-2536 ได้แก่ ปลาทูน่ากระป๋อง ปลาซาร์ดีนกระป๋อง กุ้งกระป๋อง ปูกระป๋อง และหอยลายกระป๋อง
2. กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณการส่งออกสูง แต่มีอัตราการขยายตัวของปริมาณการส่งออกค่อนข้างต่ำ หรือถดถอยในช่วงดังกล่าว ได้แก่ ปลากระป๋องชนิดอื่น ๆ (นอกจากปลาซาร์ดีน และปลาทูน่ากระป๋อง)

ตารางที่ 11 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย
ปี พ.ศ. 2523-2537

ปีพ.ศ.	ปริมาณการส่งออก (เมตริกตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2523	31,981	1,620
2524	45,984	2,141
2525	65,826	3,187
2526	74,293	3,963
2527	110,467	5,859
2528	132,486	7,347
2529	205,801	10,931
2530	227,291	13,226
2531	278,741	18,736
2532	307,878	19,768
2533	317,739	21,623
2534	371,173	25,727
2535	342,094	24,425
2536	341,845	25,660
2537	415,341	31,890

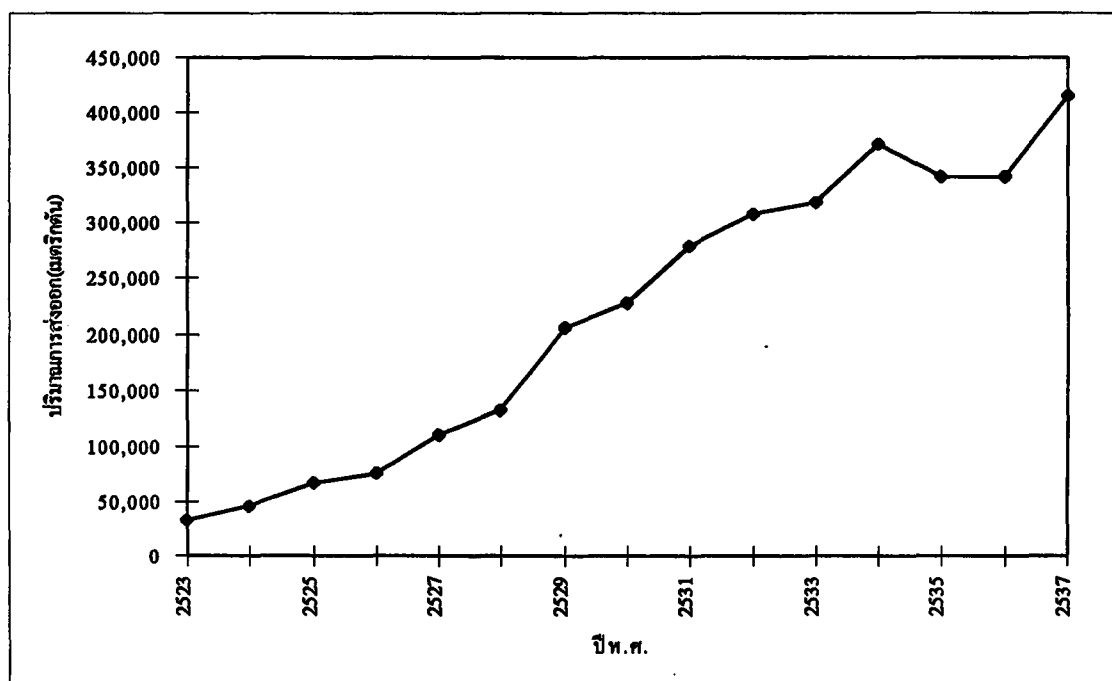
ที่มา : (กรมศุลกากร , 2538)

3. กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณการส่งออกต่ำ แต่มีอัตราการเติบโตของปริมาณการส่งออกสูง ได้แก่ กะปิบรรจุกระป๋อง

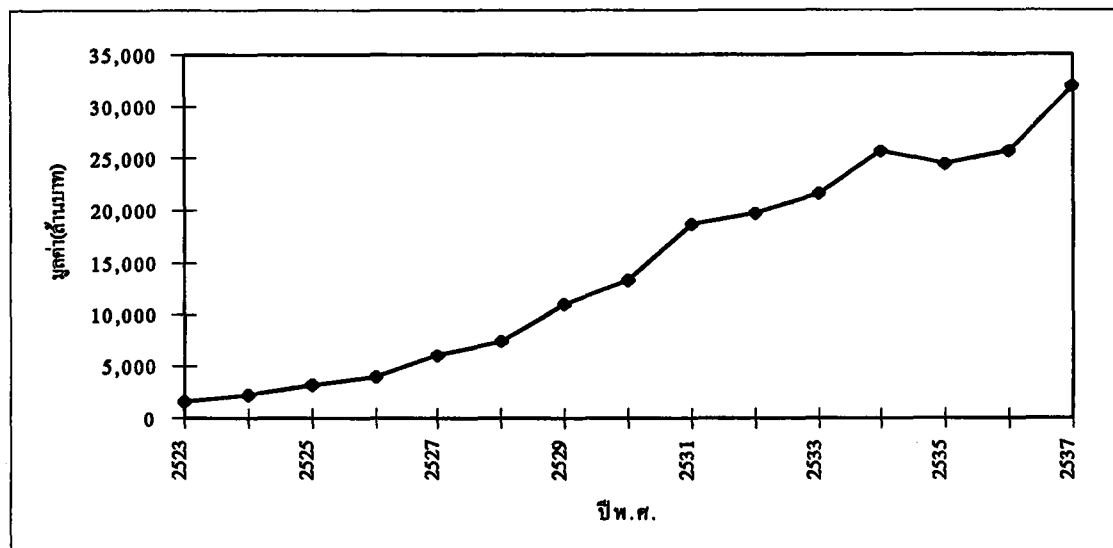
4. กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณการส่งออกต่ำ อีกทั้งมีอัตราการเติบโตของปริมาณการส่งออกต่ำด้วย ได้แก่ ปลาหมึกบรรจุกระป๋อง และสัตว์น้ำบรรจุกระป๋องอื่น ๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ที่กล่าวมาแล้ว

แนวโน้มการส่งออก

เมื่อนำข้อมูลการส่งออกจากตารางที่ 11 มาสร้างกราฟแสดงปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยปี พ.ศ. 2523-2537 (ภาพที่ 3) จะเห็นว่าลักษณะของกราฟจะเป็นแบบแผนแนวโน้ม (Trend) ที่มีค่าเพิ่มขึ้น แสดงให้เห็นว่าปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยยังมีแนวโน้มการส่งออกเพิ่มขึ้น และเมื่อพิจารณารูปภาพที่แสดงมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยปี พ.ศ. 2523-2537 (ภาพที่ 4) พบว่ามีลักษณะเช่นเดียวกันกับปริมาณคือมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น



ภาพที่ 3 ปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย ปี พ.ศ. 2523-2537



ภาพที่ 4 มูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย ปี พ.ศ. 2523-2537

การตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยที่สำคัญ

ตลาดสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นตลาดที่สำคัญของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋อง กุ้งกระป๋อง และหอยลายกระป๋อง นอกจากนี้ยังมีการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องชนิดอื่น ๆ จากประเทศไทยอีกด้วย ประเทศสหรัฐอเมริกานับเป็นตลาดสำคัญของโลกในการบริโภค ปลาทูน่ากระป๋อง โดยกว่าร้อยละ 40 ของปลาทูน่ากระป๋องที่ผลิตได้ในโลก ถูกใช้บริโภค ในประเทศสหรัฐอเมริกาในขณะเดียวกันประเทศสหรัฐอเมริกาก็เป็นผู้ผลิตรายใหญ่ของโลก เช่นกัน แต่ก็ยังไม่เพียงพอกับความต้องการภายในประเทศจึงต้องมีการนำเข้าปีละกว่าสิบล้านตัน และการนำเข้าได้ขยายตัวเพิ่มขึ้นทุกปี โดยความนิยมบริโภคปลาทูน่ากระป๋องของสหรัฐอเมริกาได้เปลี่ยนไปนิยมปลาทูน่ากระป๋องในน้ำเกลือแทนการบริโภคปลาทูน่ากระป๋องในน้ำมันพืช โดยประเทศต่าง ๆ ได้ส่งปลาทูน่ากระป๋องชนิดบรรจุในน้ำเกลือเข้าไป ในประเทศสหรัฐอเมริกาเพิ่มมากขึ้น ดังนั้น ในปี พ.ศ. 2526 ประเทศสหรัฐอเมริกาจึงมีการกำหนดโควตานำเข้าปลาทูน่ากระป๋องให้ไม่เกินร้อยละ 20 ของผลผลิตของสหรัฐอเมริกา ซึ่งจะเสียภาษีนำเข้าเพียงร้อยละ 6 แต่ถ้าเกินกว่าโควตาที่กำหนดในแต่ละปีจะต้องเสียภาษี

นำเข้าถึงร้อยละ 12.5 สำหรับปลาทูน่ากระป๋องชนิดบรรจุในน้ำเกลือ ส่วนปลาทูน่ากระป๋องชนิดบรรจุในน้ำมันพืชนั้น เสียภาษีนำเข้าร้อยละ 35 สำหรับปลาทูน่ากระป๋องของประเทศไทยนั้น มีการส่งออกภายใต้เครื่องหมายการค้าของประเทศสหรัฐอเมริกา ขอดการนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องจากประเทศไทยเพิ่มสูงขึ้นทุกปี ปัจจุบันปลาทูน่ากระป๋องของประเทศไทยมีส่วนแบ่งตลาดประมาณกว่าร้อยละ 50 นับเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ที่สุดสำหรับตลาดนี้ ส่วนกึ่งกระป๋องของประเทศไทยประมาณร้อยละ 40 ส่งไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา

ตลาดญี่ปุ่น

เป็นตลาดใหญ่รองจากตลาดสหรัฐอเมริกา สำหรับอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยและมีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มสูงขึ้นทุกปี เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นมีนโยบายลดการผลิตสินค้าประเภทอาหารภายในประเทศเพราะต้นทุนการผลิตสูง ขาดแคลนแรงงานจึงหันมานำเข้าเพิ่มขึ้นเพื่อทดแทนการผลิตเอง และที่สำคัญคือปัจจุบันกิจการห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านจำหน่ายอาหารฟาสต์ฟู้ด ภัตตาคารและร้านอาหารทั่วไป ได้ขยายตัวเจริญเติบโตเพิ่มสูงขึ้นมาก มีความต้องการสินค้าอาหารจำนวนมากเพื่อให้บริการลูกค้าของตนในรูปแบบต่าง ๆ และได้พยายามคิดค้นและปรับปรุงรายการอาหารใหม่ ๆ มากขึ้น พฤติกรรมการบริโภคของชาวญี่ปุ่น ส่วนใหญ่ต้องการความสะดวกและประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร โดยนำเข้าเตาอบ ทอด หรือย่างได้ทันทีเมื่อต้องการรับประทาน

ประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดสำคัญสำหรับผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋อง ปูกระป๋อง และกึ่งกระป๋องจากประเทศไทย ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องจากไทย มีมูลค่าการส่งออกเพิ่มสูงขึ้นทุกปี จาก 1,033.8 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2532 เพิ่มขึ้นเป็น 3,976.0 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2537 และยังมีช่องทางขยายการส่งออกให้กว้างขวางได้อีกเนื่องจากประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดที่มีอำนาจซื้อสูงและที่สำคัญคือชาวญี่ปุ่นนิยมบริโภคอาหารที่ผลิตในประเทศไทย เพราะมีคุณภาพดีเป็นที่ยอมรับและเชื่อถือได้ ดังนั้นผู้ผลิตและส่งออกของประเทศไทย ซึ่งได้พยายามปรับปรุงคุณภาพและพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารให้แปลกใหม่ เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นอยู่เสมอ (ธนิสตรา, 2537)

ตลาดสหราชอาณาจักร

สหราชอาณาจักร เป็นตลาดสำคัญของผลิตภัณฑ์ปลากระป๋อง ปูกระป๋อง โดยในช่วง 3-4 ปีที่ผ่านมา สหราชอาณาจักรได้หันมานำเข้าปลาทูน่ากระป๋องจากประเทศไทยเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็ว เนื่องจากความเชื่อมั่นในคุณภาพสินค้าจากประเทศไทย แต่อย่างไรก็ตาม การส่งออกของประเทศไทยค่อนข้างจะเสียเปรียบประเทศผู้ผลิตในแถบทวีปแอฟริกา ซึ่งไม่ต้องเสียภาษีการนำเข้า เนื่องจากอยู่ภายใต้สนธิสัญญาโลเม (LOME/APC) แต่ผู้ส่งออกของประเทศไทยซึ่งแม้จะอยู่ภายใต้ระบบการให้สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร (Generalized System of Preferences : GSP) ก็ตาม แต่ก็ต้องเสียภาษีสูงถึงร้อยละ 19 และหากส่งเข้าไปเติมโควต้าแล้วส่วนที่เกินโควต้าต้องเสียภาษีในอัตราร้อยละ 25 ดังนั้นการแข่งขันทางด้านราคาในตลาดนี้จึงค่อนข้างเป็นไปได้ยาก การส่งออกของไทยจึงต้องพัฒนาการในด้านคุณภาพของสินค้าและความสะอาดเพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาดสหราชอาณาจักร (กรมส่งเสริมการส่งออก , 2535)

นอกจากนี้ยังมีประเทศต่าง ๆ ที่นำเข้าอาหารทะเลกระป๋องจากไทยในปริมาณค่อนข้างมาก ในปี พ.ศ. 2537 ประเทศแคนาดามีมูลค่าการนำเข้า 2,179.4 ล้านบาทเยอรมันมีมูลค่าการนำเข้า 1,637.8 ล้านบาท ออสเตรเลียมีมูลค่าการนำเข้า 1,091.9 ล้านบาทเนเธอร์แลนด์มีมูลค่าการนำเข้า 884.1 ล้านบาท สิงคโปร์มีมูลค่าการนำเข้า 884.1 ล้านบาท และฝรั่งเศสมีมูลค่าการนำเข้า 575.7 ล้านบาท เป็นต้น อีกตลาดหนึ่งที่น่าสนใจคือ กลุ่มประเทศตะวันออกกลางซึ่งมีการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก แต่การนำเข้าจากไทยยังอยู่ในระดับต่ำ การที่ผู้ผลิตของไทยยังส่งออกไปตลาดตะวันออกกลางได้น้อยนั้นเนื่องจากผู้ส่งออกยังขาดข้อมูลในเรื่องการตลาด และยังไม่สามารถติดต่อจนมีความสัมพันธ์ที่ดีได้ความพยายามในการเปิดตลาดแห่งนี้จึงยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร

ปัญหาการตลาดส่งออก

1. ปัญหาภาวะเบียดเบียนข้อบังคับของทางราชการไทยที่ทำให้เกิดความล่าช้า และไม่สะดวกในการส่งออก เช่น การตรวจสอบคุณภาพไร้ประสิทธิภาพทำให้ล่าช้า ระบบการ

จัดเก็บภาษีที่ซ้ำซ้อน เป็นต้น

2. ปัญหาการเพิ่มค่าระวางเรือมีแนวโน้มสูงขึ้น ทำให้ต้นทุนการจำหน่ายสูงขึ้น ไปตามไปด้วย เป็นเหตุให้ต้องเสียเปรียบในด้านการแข่งขันกับประเทศผู้ผลิตอื่น ๆ ผู้ส่งออก บางรายจึงพยายามหาทางลดต้นทุนด้านการขนส่งโดยใช้เรือนอกกรรม ซึ่งก็ก่อให้เกิดปัญหา การขนส่งถึงเมืองปลายทางล่าช้ากว่ากำหนด

3. ปัญหาการขาดแคลนข้อมูลทางด้านการตลาดต่างประเทศ ทำให้ไม่ทราบ ความเคลื่อนไหวของตลาดโลกได้ทันทั่วถึง บางครั้งทำให้พลาดโอกาสการหาตลาดใหม่ ๆ และอาจเกิดการเสียหายแก่ผู้ส่งออก ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงระเบียบการนำเข้า หรือ มาตรฐานสินค้านำเข้าของบางประเทศ

4. ปัญหาด้านการแข่งขัน ในปัจจุบันได้มีผู้ผลิตประเทศต่าง ๆ พยายามเข้ามา แข่งขันในตลาดโลกมากขึ้น เช่น ประเทศแคนาดา อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ และไต้หวัน รวมทั้ง สหรัฐอเมริกาก็เข้ามามีบทบาทในตลาดมากขึ้น ประเทศต่าง ๆ เหล่านี้ได้มีการพัฒนาและ ส่งออกผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายแข่งขันกันในตลาดโลก ซึ่งปัญหาด้านการแข่งขันที่ทวีขึ้นเป็น ลำดับนี้ จะส่งผลกระทบต่อปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยได้ ในอนาคต

5. ปัญหาการตัดราคากันเองของผู้ส่งออกภายในประเทศ โดยมีการขายตัดราคากันเองระหว่างผู้ผลิตของประเทศไทยด้วยกันเอง ทำให้ผู้ผลิตและผู้ส่งออกได้รับกำไรลดน้อยลงกว่าที่ควรจะเป็น

6. ปัญหาการกีดกันทางการค้าจากประเทศผู้นำเข้า ในปัจจุบันปัญหาการกีดกันทางการค้าจากประเทศผู้นำเข้ารายใหญ่ของโลก นับวันจะทวีความเข้มข้นมากขึ้นทุกที ทั้งในด้านการกำหนดมาตรฐานสินค้าให้สูงขึ้น การตั้งกำแพงภาษี การจำกัดการนำเข้า และการห้ามนำเข้า

7. ปัญหาด้านการส่งเสริมการจำหน่ายในต่างประเทศ การจัดจำหน่าย และการให้บริการแก่ลูกค้าในต่างประเทศ ตลอดจนการปรับปรุงสินค้าให้เข้ากับความต้องการของ ตลาดต่างประเทศ เพราะขาดข้อมูลและขาดกำลังคนทางด้านนี้

บทที่ 4

การตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น

การตลาดอาหารทะเลกระป๋องในประเทศญี่ปุ่น

ประเภทอาหารทะเลกระป๋องในตลาดญี่ปุ่น

อาหารทะเลกระป๋องที่นำเข้ามาจำหน่ายในประเทศญี่ปุ่นแบ่งได้ 3 ประเภท ดังนี้ คือ

1. ปลา ได้แก่ ปลาทูน่า ปลาซาร์ดีน ปลาแมคเคอเรล ปลาเทราท์ ปลาโบนิโต้ เป็นต้น ในอดีตที่ผ่านมาประเทศญี่ปุ่นประสบความสำเร็จในการประมงอย่างสูง ประมาณครึ่งหนึ่งของผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องถูกส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ แต่อัตราการส่งออกในปัจจุบันนี้เหลือเพียงประมาณร้อยละ 20 เป็นอย่างมากที่สุด ด้วยเหตุนี้เองจึงมีการนำผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องเข้าไปจำหน่ายในญี่ปุ่น มีการนำปลาซาร์ดีน ปลาทูน่า และปลาแมคเคอเรลกระป๋องเข้าไปจำหน่ายในญี่ปุ่นแต่ชนิดที่นำเข้าไปจำหน่ายจะแตกต่างจากชนิดที่ผลิตกันในญี่ปุ่น กล่าวคือ เป็นปลาแช่น้ำมัน

2. ไข่ปลา ได้แก่ ไข่ปลาคาร์เวียร์ ไข่ปลาแซลมอน ไข่ปลาแฮร์ริง ไข่ปลาค็อด เป็นต้น อาหารทะเลประเภทนี้ไม่ได้ทำการผลิตในประเทศญี่ปุ่นเลย จึงต้องพึ่งการนำเข้าทั้งหมด ในส่วนของไข่ปลาคาร์เวียร์ซึ่งไม่สามารถผลิตได้ในญี่ปุ่นถูกนำเข้ามาใช้ตามโรงแรมและภัตตาคารชั้นสูง ไข่ปลาแซลมอน ไข่ปลาแฮร์ริง หรือไข่ปลาค็อดที่บรรจุกระป๋องหรือบรรจุขวดจำหน่ายนั้นไม่ได้ผลิตในประเทศญี่ปุ่น แต่ก็มีไข่ปลาจากแหล่งต่าง ๆ ในประเทศจำหน่ายอยู่ในตลาดในปริมาณมากพอสมควร ดังนั้นไข่ปลาที่นำเข้ามาจำหน่ายในญี่ปุ่นจึงมุ่งสู่ตลาดการค้า แต่ถึงแม้ว่าจะมีความต้องการสินค้าเหล่านี้มากก็ตาม การนำเข้าก็ยังคงเป็นอัตราคงเดิมหรือเพิ่มขึ้นเพียงเล็กน้อยเพราะมีการผลิตที่จำกัด

3. สัตว์ทะเลมีเปลือก ได้แก่ กุ้ง หอย ปู และสัตว์ทะเลมีเปลือกอื่น ๆ เป็นต้น ถึงแม้ว่าผู้บริโภคโดยทั่วไปรับประทานหอยเป่าฮื้อ กุ้ง และปูสดหรือแช่แข็งก็ตามแต่ผลิตภัณฑ์กระป๋องของสัตว์ทะเลเหล่านี้ก็ถูกนำเข้ามาสำหรับผู้ใช้งานจำนวนมาก เช่น ภัตตาคารอาหารจีน (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 12 การบริโภคสินค้านำเข้าที่เป็นอาหารทะเลกระป๋อง

(หน่วย : ร้อยละ)

ประเภท		การใช้ในครัวเรือน	ผู้ใช้งานจำนวนมาก ทางการค้า
ปลา		เกือบทั้งหมด	น้อยมาก
ไข่ปลา	- ไข่ปลาคาเวียร์	10	90
	- ไข่ปลาแซลมอน	10	90
หอยเป๋าฮื้อ		10	90
ปู		30	70
กุ้ง		30	70

ที่มา : (เจโทร , 1985)

การพิจารณาเลือกซื้อ

1. การเลือกโดยคุณลักษณะที่ปรากฏภายนอกลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง คือ ไม่สามารถที่จะเลือกซื้ออาหารทะเลกระป๋องได้โดยดูจากรูปร่างลักษณะหรือกลิ่นของสินค้านั้น ๆ ได้ จึงต้องเลือกซื้อโดยดูจากลักษณะของกระป๋องเป็นสำคัญ ด้วยเหตุนี้การบรรจุกระป๋องจึงเป็นปัจจัยสำคัญมากในการขายอาหารทะเลกระป๋อง เช่น การติดฉลากยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ลงบนกระป๋องเป็นวิธีที่ได้ผลในการเพิ่มความไว้วางใจแก่ลูกค้าที่มีต่อผู้ผลิตและต่ออาหารในกระป๋อง ด้วยเหตุนี้ลูกค้าจะรู้สึกมั่นใจเมื่อซื้ออาหารทะเลกระป๋องที่มียี่ห้อเชื่อถือได้ของบริษัทผลิตภัณฑ์อาหารทะเลหรือบริษัทการค้าใหญ่ ๆ นอกจากนี้ตลาดการค้าในปัจจุบัน การบรรจุกระป๋องในลักษณะของการพิมพ์ตัวอักษรลงไปในกระป๋องโดยตรงนั้นเป็นที่นิยมแพร่หลายยิ่งขึ้น การพิมพ์ฉลากยี่ห้อไว้ก่อนแล้วเอามาปะติดลงบนกระป๋องภายหลังนั้นไม่เป็นที่นิยมเท่าใดนัก ที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ จะต้องทำสีสันของกระป๋องให้เด่นชัดเพื่อจะได้ดึงดูดสายตาลูกค้าเมื่อเวลาที่อาหารทะเลกระป๋องวางขายตามร้านค้าปลีก

2. ความสำคัญในเรื่องความสด ผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นเลือกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องด้วยความเชื่อที่ว่ายิ่งผลิตภัณฑ์สดเท่าไรก็ยิ่งมีรสชาติอร่อยขึ้นเท่านั้น ด้วยเหตุนี้ชาวญี่ปุ่นจึงมักจะเลือกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่ออกมาล่าสุด โดยดูจากวันที่ที่บริษัทผู้ผลิต

พิมพ์ไว้ด้านนอกของกระป๋อง ผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องบางท่านแย้งว่าต้องใช้เวลาสามถึงสี่ปีจากวันที่ผลิตอาหารทะเลกระป๋องจึงจะมีรสชาติที่ดีที่สุด และได้มีการเสนอโครงการต่าง ๆ ที่จะให้การศึกษาแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับข้อเท็จจริงนี้ แต่ไม่ว่าผลของข้อเสนอจะเป็นเช่นใดก็ตาม อาหารทะเลกระป๋องที่มีอายุ 4 ปี หรือเกินกว่านั้นจะขายไม่ได้ในประเทศญี่ปุ่น แม้ว่าจะมีการลดราคาแล้วก็ตาม

3. การซื้อครั้งละมาก ๆ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องแตกต่างจากอาหารสดตรงที่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานถ้าบรรจุอย่างดี ด้วยเหตุนี้เองถึงแม้ว่าจะมีความต้องการอาหารสดอย่างมากก็ตาม แต่ก็มีความโน้มแน่ว่าผู้บริโภคมักจะซื้ออาหารทะเลกระป๋องเป็นจำนวนมากเมื่อมีการลดราคา ตัวอย่างเช่น ผู้บริโภคทั่ว ๆ ไปในเมืองใหญ่จะซื้อสินค้าอาหารทะเลกระป๋องเป็นจำนวนมากในตอนลดราคาในช่วงสัปดาห์หลังจากเงินเดือนออก

การพัฒนาการตลาดในปัจจุบัน

มีการพัฒนาการตลาดในปัจจุบันด้วยวิธีการต่าง ๆ ดังนี้ คือ

1. การรณรงค์ประชาสัมพันธ์ปลาทูน่ากระป๋อง ปลาทูน่าเป็นผลิตภัณฑ์หลักอย่างหนึ่งของอุตสาหกรรมการประมงน้ำลึก และการพัฒนาที่สำคัญที่สุดของอุตสาหกรรมนี้ในประเทศญี่ปุ่นช่วงระยะ 10 ปีที่แล้วมาคือ การรณรงค์ประชาสัมพันธ์ซึ่งบริษัทต่าง ๆ ใช้ในการแข่งขันขายปลาทูน่ากระป๋อง ในเวลานั้นผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นคุ้นเคยกับปลาทูน่าสดแล้ว และปลาทูน่ากระป๋องได้ถูกเสนอเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ มีการแนะนำอาหารแบบตะวันตก เช่น สลัดปลาทูน่า แชนด์วิชปลาทูน่า หรืออาหารที่ใช้ขนมปังเป็นส่วนประกอบอื่น ๆ และปลาทูน่าในลักษณะเป็นชิ้นเล็ก ๆ ก็เป็นที่ยอมรับกันในประเทศญี่ปุ่นว่าเป็นกับข้าวรสเลิศ ปลาทูน่ากระป๋องกลายมาเป็นอาหารที่แพร่หลายในครอบครัวชาวญี่ปุ่นทั่วไป สาเหตุที่สำคัญคือปลาทูน่ากระป๋องได้รับการส่งเสริมว่าเป็นอาหารชนิดใหม่ที่แตกต่างจากปลาทูน่าสดที่รับประทานกันมาแต่ดั้งเดิม และยังเป็นอาหารแบบตะวันตกที่เป็นที่พอใจของบรรดาวัยรุ่นญี่ปุ่น อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องในญี่ปุ่นได้ต่อสู้มาเป็นเวลานานก่อนที่จะนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารแบบใหม่อื่น ๆ ในลักษณะเดียวกับปลาทูน่ากระป๋อง จนถึงปัจจุบันนี้ยังไม่สามารถหาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องชนิดใดที่ประสบความสำเร็จเทียบเคียงกับปลาทูน่ากระป๋องได้เลย

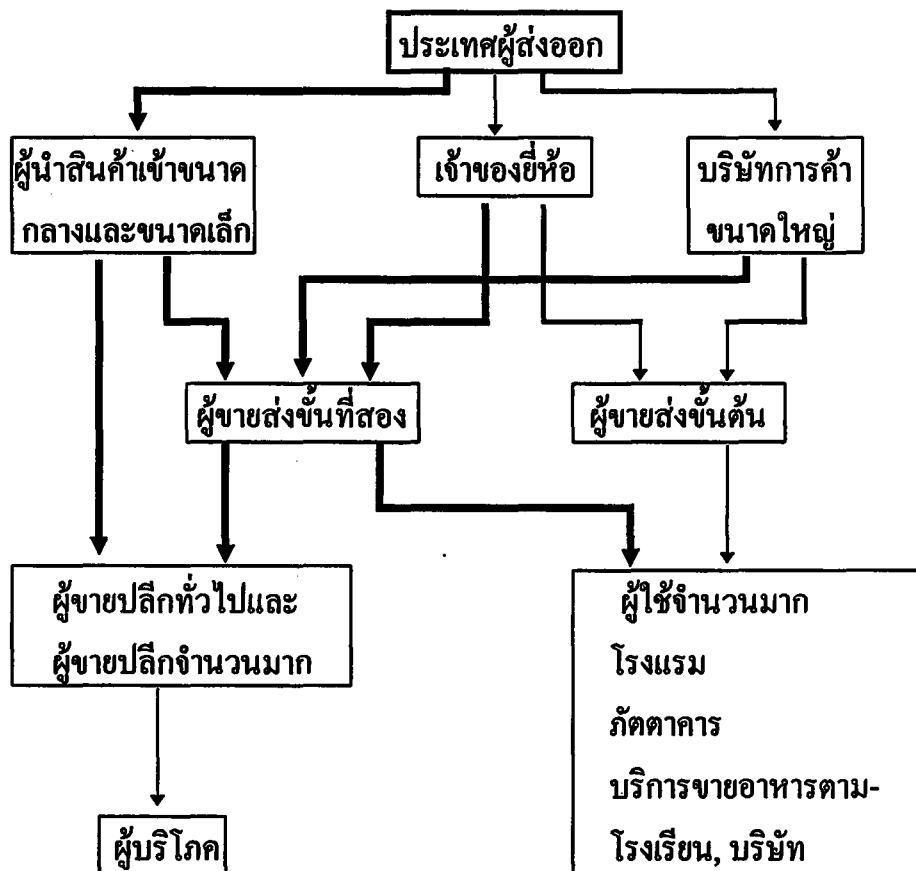
2. การลดขนาดกระป๋องลง แนวโน้มสำคัญในครอบครัวชาวญี่ปุ่นโดยทั่วไปมีลักษณะครอบครัวเดี่ยว (nuclear family) ซึ่งมีจำนวนคนโดยเฉลี่ย 3.17 คนต่อครัวเรือนในเมืองใหญ่ ๆ มีคนโสดจำนวนมาก และในโตเกียวจำนวนคนโดยเฉลี่ยต่อครัวเรือนคือ 2.56 คนเท่านั้น แนวโน้มนี้หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งผลิตสำหรับคนเดียวนั้นแพร่หลายมากยิ่งขึ้นในเมืองใหญ่ ๆ อีกทั้งเมื่อเปิดกระป๋องแล้วรสชาติของสิ่งที่บรรจุอยู่ในกระป๋องก็เริ่มเสียไป ถึงแม้ว่าจะสามารถนำกระป๋องใส่กลับเข้าไปในช่องแข็งในตู้เย็นก็ตามความจริงข้อนี้เป็นสาเหตุก่อให้เกิดความต้องการอาหารทะเลกระป๋องขนาดเล็กลงมากยิ่งขึ้น ปัจจุบันนี้มีบริษัทผู้ผลิตเพียงบางแห่งเท่านั้นที่ผลิตอาหารทะเลกระป๋องสำหรับผู้บริโภค 1 คน ซึ่งบริษัทอื่น ๆ กำลังจับตามดูพัฒนาการนี้อย่างใกล้ชิด มีข้อสงสัยน้อยกว่าในอนาคตอุตสาหกรรมสินค้าอาหารทะเลกระป๋องซึ่งกำลังมุ่งแสวงหาการเติบโตอย่างสูงสุดจะหันเหมาสู่การผลิตอาหารทะเลกระป๋องสำหรับคนเดียวยิ่งขึ้น เพื่อที่จะตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคอย่างเหมาะสมที่สุด

3. กระป๋องที่มีฝาปิดดึงออกได้ด้านบน โดยปกติกระป๋องถูกเปิดโดยใช้ที่เปิดกระป๋อง แต่ด้วยแนวโน้มปัจจุบันในการลดขนาดของกระป๋องและด้วยพัฒนาการทางเทคโนโลยีล่าสุดในการผลิตกระป๋อง กระป๋องที่มีฝาปิดดึงออกได้ด้วยวงแหวนด้านบนกระป๋องได้รับการพัฒนาขึ้นและกำลังแพร่หลายมากยิ่งขึ้น กระป๋องเหล่านี้ก่อให้เกิดความสะดวกสบายมากยิ่งขึ้นอีกมาก เนื่องจากสามารถเปิดกระป๋องได้อย่างง่ายดายในเวลาใดก็ได้โดยไม่ต้องใช้ที่เปิดกระป๋อง เช่น ในช่วงเวลาชั่วโมงอาหารกลางวันของบริษัทหรือเมื่อเดินทางไกล และเป็นการช่วยเน้นความเจริญเติบโตของตลาดในอนาคตยิ่งขึ้นไปอีก

วิธีการตลาด

สำหรับวิธีการตลาดผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่นำเข้ามาจำหน่ายในประเทศญี่ปุ่นนั้น ส่วนมากจะนำเข้ามาโดยผู้นำเข้าสินค้าขนาดกลางและขนาดเล็ก และบางส่วนจะนำเข้ามาโดยเจ้าของยี่ห้อและบริษัทการค้าขนาดใหญ่

มีผู้นำเข้าขนาดเล็กและขนาดใหญ่ประมาณ 100 ราย ที่นำสินค้าเข้าโดยผ่านเส้นทางผู้ขายส่งขั้นที่สอง นอกจากนี้ในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา ผู้ขายปลีกและห้างสรรพสินค้า



หมายเหตุ : → ช่องทางหลัก , → ช่องทางรอง

ภาพที่ 5 วิธีการตลาดอาหารทะเลกระป๋องในประเทศญี่ปุ่น

ที่มา : (เจโทร , 1985)

จำนวนมากได้ดำเนินการอย่างแข็งขันที่จะนำเข้าสินค้าโดยตรง ผู้นำเข้าขนาดเล็กและขนาดกลางบางรายได้เริ่มดำเนินการนำเข้าสินค้าให้กับร้านค้าปลีกใหญ่ ๆ เหล่านี้แล้ว

ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่นำเข้ามานี้ถูกส่งไปยังผู้ใช้ทางการค้าขนาดใหญ่ เช่น โรงแรม ภัตตาคาร และบริการขายอาหารตามโรงเรียนหรือบริษัท เป็นจำนวนค่อนข้างน้อยกว่าที่ถูกส่งไปยังร้านค้าขายปลีกและซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป ในห้างสรรพสินค้า นั้นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องมักจะได้รับการจำหน่ายเป็นชุดของขวด ส่วนอาหารทะเลกระป๋องที่ขายผ่านผู้ขายส่งขั้นต้นจะถูกส่งมาจำหน่ายให้กับผู้บริโภคตามโรงแรม ภัตตาคาร ร้านบริการขายอาหารตามโรงเรียนและบริษัททั้งหมด (ภาพที่ 5)

ตลาดการค้าในญี่ปุ่น

นอกเหนือจากตลาดของผู้บริโภคตามปกติแล้ว ยังมีตลาดการค้าที่ค่อนข้างใหญ่สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารอีกด้วย ได้แก่

1. สถานที่รับประทานอาหารนอกบ้าน การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญประการหนึ่งในด้านนิสัยการรับประทานอาหารของชาวญี่ปุ่นคือการออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านเพิ่มขึ้น แม้บ้านจำนวนมากขึ้นทำงานเป็นพนักงานตามบริษัท จึงมีโอกาสดูออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านกับครอบครัวเพิ่มขึ้น

2. โรงแรมและภัตตาคาร เสนอบริการอาหารแบบตะวันตกครบชุด รวมทั้งอาหารทะเลหลากหลายชนิดซึ่งชาวญี่ปุ่นในสมัยก่อนไม่รับประทาน เช่น ไข่ปลาคาเวียร์ ปลาแอนโชวี และปลาแฮร์ริงแช่น้ำส้มแบบเยอรมัน อย่างไรก็ตามในปัจจุบันนี้อาหารเหล่านี้ได้รับการสั่งโดยชาวญี่ปุ่นมากขึ้นพอ ๆ กับชาวต่างประเทศซึ่งอาศัยอยู่ในประเทศญี่ปุ่น อาหารทะเลเหล่านี้นำเข้ามาในลักษณะอาหารกระป๋อง ด้วยเหตุนี้โรงแรมและภัตตาคารซึ่งเป็นแหล่งของตลาดการค้าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง

3. บริการของอาหารตามโรงเรียน ตามโรงเรียนชั้นประถมศึกษาส่วนมากและโรงเรียนมัธยมบางแห่งในประเทศญี่ปุ่นมีการจัดบริการอาหารกลางวันให้แก่นักเรียนทั้งโรงเรียน และธุรกิจนี้เป็นไปในรูปของกิจการขายอาหาร บางแห่งมีบริการจัดอาหารกลางวันให้แก่พนักงานบริษัทด้วย บางแห่งกิจการดังกล่าวเป็นบริษัทใหญ่มาก บางครั้งกิจการเหล่านี้ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องนอกเหนือจากซื้อปลาแช่แข็งแล้วปัจจัยที่สำคัญที่สุดประการหนึ่งในการซื้ออาหารทะเลกระป๋องคือ ราคาถูก

ระบบการนำเข้า

ขั้นตอนการนำเข้า

การนำเข้าสินค้าอาหารสู่ประเทศญี่ปุ่น จะต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหาร (Food Sanitation Law) โดยจะห้ามนำเข้าสินค้าอาหารที่ไม่ถูกต้องตามหลักอนามัย (unsanitary food) หรือมีคุณลักษณะด้านการผลิต การเก็บถนอม ส่วนประกอบ

ภาชนะบรรจุที่ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานของสินค้านั้น ๆ

ผู้นำเข้าสินค้าอาหารจะต้องยื่นเอกสารแจ้งรายละเอียด (import notification) ต่อด่านกักโรค (quarantine office) ของญี่ปุ่น ภายใน 7 วัน ก่อนสินค้าจะเข้าเทียบท่า สำหรับสินค้าอาหารจะมีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบใบเอกสารแจ้งรายละเอียด (import notification) โดยเฉพาะ ซึ่งจะพิจารณาด้วยว่าสินค้านี้จำเป็นต้องมีการตรวจด้านสุขอนามัย (Health Inspection) หรือไม่ สินค้าที่ต้องตรวจด้านสุขอนามัยจะต้องมีการตรวจสินค้า ณ จุดที่สินค้าถูกนำเข้า และสุ่มตัวอย่างเพื่อนำไปตรวจผลในห้องปฏิบัติการ ซึ่งอาจทำการตรวจทางเคมี จุลินทรีย์ เป็นต้น ตามความจำเป็น ถ้าตรวจพบว่าการละเมิดกฎหมาย สินค้าจะถูกปฏิเสธการนำเข้า จะถูกส่งกลับ ทำลายหรือนำไปทิ้ง แล้วแต่กรณี

ด่านกักโรค(quarantine office) ได้จัดจำแนกสินค้าอาหารเป็น 3 กลุ่ม เพื่อสะดวกในการจัดทำและประเมินเอกสารแจ้งรายละเอียด(import notification) ดังนี้

1. สินค้าอาหารที่ไม่ต้องมีการทำการตรวจด้านสุขอนามัยภายใต้เงื่อนไขบางประการ ซึ่งด่านกักโรค (quarantine office) จะระบุว่า “แจ้งแล้ว” (notified) ในใบเอกสารแจ้งรายละเอียด(import notification) ผู้นำเข้าสามารถดำเนินเรื่องการนำเข้าต่อไปได้โดยไม่ต้องผ่านการตรวจสอบ

2. สินค้าอาหารที่ต้องมีการตรวจด้านสุขอนามัยภายใต้เงื่อนไขบางประการ ซึ่งจะมีการตรวจเฉพาะรายการที่สำคัญเท่านั้น และจะระบุว่า “แจ้งแล้ว” (notified) ในใบเอกสารแจ้งรายละเอียด (import notification) เมื่อผ่านการตรวจเรียบร้อยแล้ว

3. สินค้าต้องมีการตรวจด้านสุขอนามัย แต่การตรวจที่สำคัญได้ทำมาแล้วโดยความสมัครใจ เช่น ผ่านการตรวจโดยฝ่ายตรวจสอบของรัฐบาลของประเทศผู้ส่งออก หรือฝ่ายตรวจสอบของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐบาลของประเทศผู้ส่งออก ดังนั้นฝ่ายตรวจสอบจึงไม่จำเป็นต้องทำการตรวจแต่จะพิจารณาผลการตรวจที่แนบมาด้วย ถ้าผลผ่านจะระบุว่า “ผ่าน”(pass) ในใบเอกสารแจ้งรายละเอียด (import notification) และจะออกใบสำคัญเพื่อการเดินเรื่องไปยังด้านศุลกากรต่อไป

สินค้าอาหารที่ต้องมีการตรวจด้านสุขอนามัยนั้น มีการจัดจำแนกเป็น 5 กรณี

1. ประเภทของสินค้าซึ่งเคยมีบันทึกว่ามีการละเมิดกฎหมายมาก่อนแล้ว
2. สินค้าที่นำเข้ามายาขายในญี่ปุ่นเป็นครั้งแรก
3. สินค้าที่มีคำสั่งจากกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการ (Ministry of Health and Welfare) ให้ดูแลรักษาในเรื่องสุขอนามัยอาหาร
4. สินค้าที่เกิดอุบัติเหตุระหว่างการขนส่ง ซึ่งอาจเป็นเหตุให้เกิดความเสียหายหรือไม่ปลอดภัยทางด้านสุขอนามัยอาหาร
5. สินค้าอาหารของประเทศญี่ปุ่นเอง ซึ่งส่งออกไปขายต่างประเทศและถูกส่งกลับ เนื่องจากปัญหาด้านสุขอนามัย

สินค้าอาหารชนิดเดียวกันที่นำเข้าญี่ปุ่นต่อเนื่องกันหลายครั้งภายใน 6 เดือน เมื่อผ่านการตรวจในการนำเข้าครั้งแรก สามารถนำเข้าในครั้งต่อไปโดยขอยกเว้นจากการตรวจทางกายภาพและเคมีได้ โดยต้องยื่นเอกสารแจ้งรายละเอียด (import notification) และสำเนาของเอกสารแจ้งรายละเอียด (import notification) ที่ผ่านการตรวจครั้งแรก พร้อมทั้งสำเนาผลการตรวจด้านสุขอนามัยของสินค้าที่ส่งผ่านในครั้งแรกด้วย ทั้งนี้ระยะเวลา 6 เดือนจะนับจากวันที่ทำการตรวจสอบสินค้าที่ส่งในครั้งแรก (ภาพที่ 6)

กฎข้อบังคับเกี่ยวกับการนำเข้า

1. มาตรฐานทางการเกษตรของญี่ปุ่น (Japan Agricultural Standard : JAS) และการติดป้ายคุณภาพ โดยอาศัยกฎหมายมาตรฐานทางการเกษตรของญี่ปุ่นเป็นพื้นฐานซึ่งอยู่ภายในวงอำนาจของกระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง การติดป้ายคุณภาพเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลทั้งหมด โดยจะต้องแสดงรายการต่อไปนี้ 9 รายการ ได้แก่ ชื่อของผลิตภัณฑ์ รูปร่าง ขนาดของเนื้อ ชื่อของส่วนประกอบ จำนวนของแข็ง ปริมาณของสิ่งที่เป็นที่บรรจุทั้งหมด ข้อควรระวังในการใช้ วันที่ผลิต และชื่อของบริษัทผู้ผลิต มาตรฐานทางการเกษตรของญี่ปุ่นนั้นเป็นทางเลือก แต่สินค้าที่เป็นไปตามมาตรฐานที่ตั้งไว้แล้วสามารถประทับเครื่องหมายมาตรฐานทางการเกษตรของญี่ปุ่นได้ เครื่องหมายนี้มีปรากฏบนส่วนหนึ่งของสินค้าที่ขายในตลาดขายปลีกในปัจจุบันนี้

2. กฎหมายเกี่ยวกับความสะอาดถูกหลักอนามัยของอาหาร มีกฎข้อบังคับอย่างละเอียดหลายข้อที่ควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารทั้งหมดในญี่ปุ่น เกี่ยวกับมาตรฐานของส่วนผสม สารปนเปื้อนอาหาร วิธีการผลิต เป็นต้น เนื่องจากกฎเกณฑ์เหล่านี้มีรายละเอียดแตกต่างกันไปตามสินค้าแต่ละชนิด จึงต้องศึกษาเข้าใจมาตรการที่จำเป็นที่จะสนองรับกฎข้อบังคับของรัฐบาลญี่ปุ่น โดยการปรึกษากับผู้นำเข้าชาวญี่ปุ่น และควรที่จะไปปรึกษากับกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการในเรื่องกฎข้อบังคับอย่างละเอียดด้วย

อัตราภาษี

ตารางที่ 13 อัตราอากรขาเข้าของอาหารทะเลกระป๋องในตลาดญี่ปุ่น

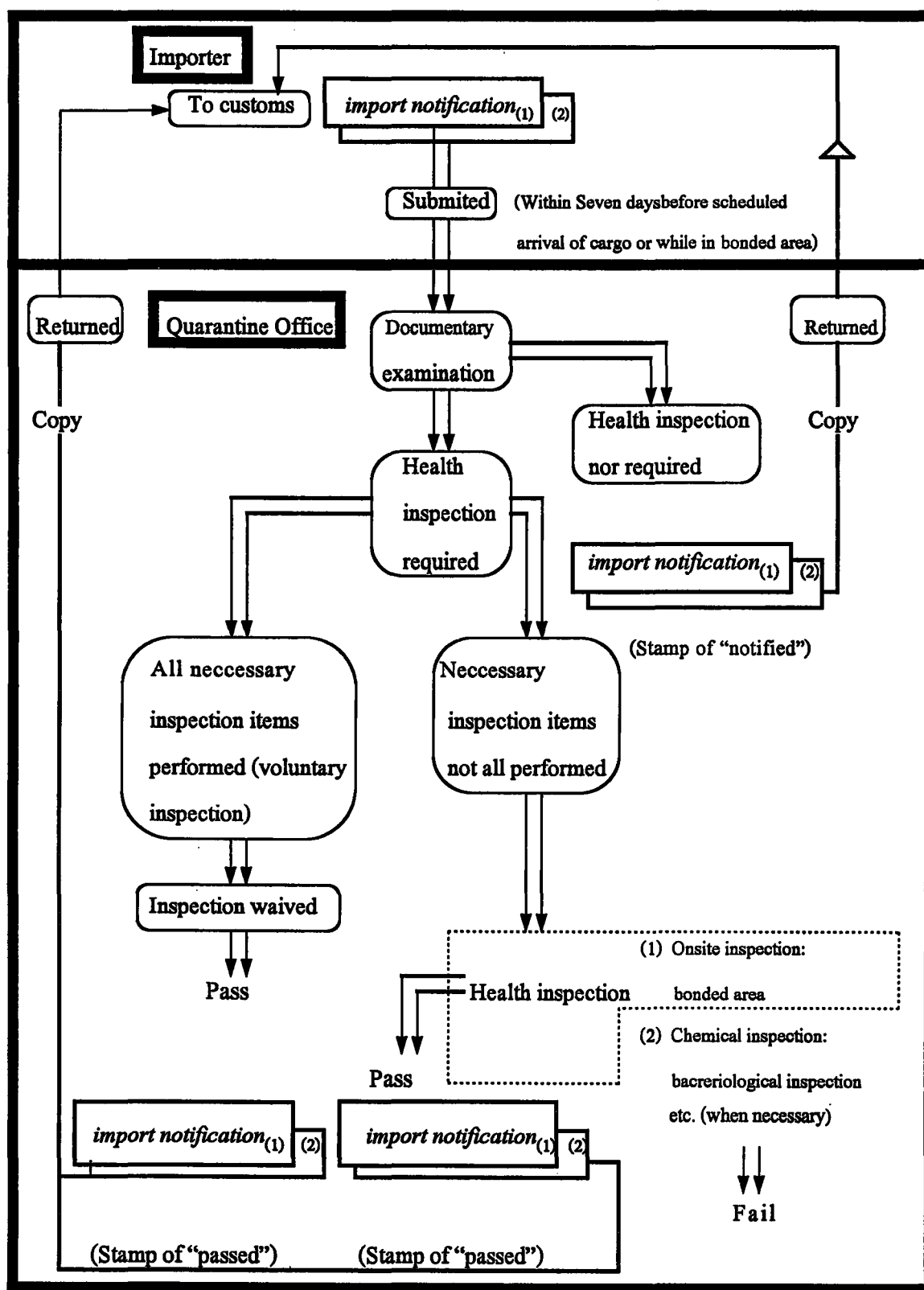
(หน่วย : ร้อยละ)

ผลิตภัณฑ์	อัตราอากรขาเข้า	
	อัตราปกติ	GSP
ปลาซาร์ดีน	9.6	7.2
ปลาแมคเคอเรล	9.6	7.2
กุ้ง	7.5	6.0
ปู	7.5	6.5
หอยลาย	9.6	7.2
ปลาหมึก	9.6	7.2

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2537)

เกณฑ์ในการกำหนดฉลากสินค้าอาหาร

ฉลากสินค้า เป็นสื่อที่สำคัญในการแสดงรูปลักษณะของสินค้า และมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อของผู้บริโภค ดังนั้นรัฐบาลจึงจำเป็นต้องเข้าควบคุมเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมต่อผู้บริโภค แต่ละประเทศจะมีเกณฑ์กำหนดในเรื่องฉลากสินค้าอาหารโดยระบุข้อความที่จำเป็นต้องแสดงในฉลากและป้องกันไม่ให้เกิดการแสดงฉลากที่ไม่ตรงกับความเป็นจริง หรือที่อาจทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจคลาดเคลื่อน ดังนั้นผู้ส่งออกสินค้าอาหาร



ภาพที่ 6 ขั้นตอนการนำเข้าสินค้าอาหารของประเทศญี่ปุ่น

ที่มา : (สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป , 2537)

ของไทยจำเป็นต้องศึกษาถึงกฎเกณฑ์ในเรื่องนี้ เนื่องจากในอดีตการกำหนดฉลากไม่ตรงกับเงื่อนไขของประเทศผู้นำเข้า เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้สินค้าถูกกักกัน ทำให้ต้องเสียเวลาและเสียค่าใช้จ่ายในการแก้ไขฉลาก

มาตรฐานเกี่ยวกับฉลากอาหารของญี่ปุ่น ระบุให้สินค้าอาหารมีป้ายฉลากติดทุกชิ้นภาชนะบรรจุ รายละเอียดในฉลากต้องแสดงให้เห็นได้ชัดเจน โดยใช้ภาษาญี่ปุ่นอย่างน้อยควรใช้ขนาดอักษรสูงประมาณมากกว่าหรือเท่ากับ 0.2 เซนติเมตร รายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลาก ได้แก่

1. ชื่อของผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นชื่อที่รู้จักทั่วไป ถ้าเป็นอาหารชนิดใหม่ให้ใช้ชื่อที่ระบุส่วนประกอบ ส่วนประกอบส่วนนั้นต้องมีอยู่จริง ถ้ามีส่วนประกอบที่สำคัญมากกว่า 2 อย่าง จะไม่อนุญาตให้ใช้ชื่อส่วนประกอบอย่างใดเพียงอย่างเดียวเป็นชื่อสินค้า
2. ชื่อผู้นำเข้าหรือบริษัทที่นำเข้า
3. ประเทศผู้ผลิตสินค้า
4. ระบุส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ที่สังเคราะห์หรือวัตถุดิบเสียที่ใช้ในอาหาร
5. ระบุน้ำหนักสุทธิหรือปริมาณสุทธิแล้วแต่กรณี ส่วนใหญ่สินค้าอาหารทะเลบรรจุกระป๋องจะระบุเป็นน้ำหนักสุทธิ ให้ใช้หน่วยในระบบเมตริก
6. ระบุวัน เดือน ปีที่ผลิต ห้ามไม่ให้ใช้ข้อความที่จะทำให้เกิดความสับสนแก่ผู้บริโภค ขนาดและสีของฉลากต้องให้ผู้บริโภคสังเกตได้ง่าย

สถานการณ์ตลาดญี่ปุ่นในอนาคต

ความเป็นไปได้ในอนาคต

1. ความเจริญเติบโตในด้านการบริโภค รูปแบบของการบริโภคอาหารทะเลกระป๋องในตลาดญี่ปุ่นบ่งบอกว่าปริมาณการบริโภคปลากระป๋องเพิ่มขึ้นอย่างสม่ำเสมอในครัวเรือนญี่ปุ่น โดยเฉพาะปลาทูน่าและปลาโบนิได้จำหน่ายหมดอย่างรวดเร็วทั้งในเมืองใหญ่และทั่วประเทศ นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์หลายแบบได้รับการผลิตขึ้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการต่าง ๆ กันของผู้บริโภคที่เพิ่มขึ้น ตัวอย่างเช่น กระป๋องที่มีขนาดเล็กลงเพื่อตอบสนอง

ความเติบโตของครอบครัวเดียว และสินค้าที่ปรุงรสแบบไม่เข้มข้น ได้มีการผลิตขึ้นมาเพื่อเอาใจลูกค้าที่ระวังสุขภาพมาก

2. การแข่งขันอย่างรุนแรงในตลาดภายในประเทศ มีการแข่งขันภายในตลาดญี่ปุ่นในด้านการขายสินค้าอาหารทะเลกระป๋องสูงเพราะอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องของญี่ปุ่น ซึ่งเคยส่งออกได้ชลดตัวลงทำให้หันมาสนใจกับตลาดภายในประเทศแทน

3. ชนิดของสินค้าเข้าที่มีอนาคตดี สินค้าเข้าที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องชนิดธรรมดาที่มีปริมาณลดลง เพราะต้องแข่งขันอย่างรุนแรงกับผู้ผลิตภายในประเทศ การนำสินค้าเข้าพวกปลาหมึกแช่แข็งและปลาเทราท์ลดลงอย่างมากในปัจจุบันนี้ และสินค้าเข้าจำพวกปลาซาร์ดีนก็ลดลงด้วย สินค้าเข้าประเภทกุ้งและปูกำลังเพิ่มขึ้น อาหารที่ได้รับการนำเข้ามาจำหน่ายในปัจจุบันอย่างสม่ำเสมอคือ หอยเป๋าฮื้อและไข่ปลาคาเวียร์ การสำรวจตลาดทั่วไปในปัจจุบันปรากฏว่าผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคคิดว่ามีราคาสูงกำลังขายดี สินค้าเข้าอาหารทะเลกระป๋องที่มีอนาคตสดใสที่สุดในญี่ปุ่นคือ สินค้าที่ไม่ได้ผลิตเป็นจำนวนมากในญี่ปุ่น สินค้าที่มีลักษณะของการผลิตเด่นเป็นพิเศษ ผลิตภัณฑ์ซึ่งมีจำนวนน้อยแต่มีราคาสูง และผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงว่าเป็นอาหารอร่อยที่เป็นที่นิยมมาแต่ดั้งเดิม ควรจะประสบความสำเร็จมากที่สุด

4. ความต้องการผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย เนื่องจากผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องเป็นอาหาร ดังนั้นจึงต้องเป็นไปตามกฎข้อบังคับภายในประเทศภายใต้กฎหมายเกี่ยวกับความสะอาดถูกหลักอนามัยของอาหาร นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องจะต้องสนองความพอใจของผู้บริโภคญี่ปุ่น ผลิตภัณฑ์จะต้องผ่านการควบคุมคุณภาพมาแล้ว รวมถึงการปรับปรุงทางการแช่แข็ง และกระบวนการผลิตปลาเป็นอาหารกระป๋อง

พัฒนาการในอนาคต

1. ผู้บริโภคต้องการรสชาติสดที่สุด เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นล้อมรอบด้วยทะเลทุกด้าน ดังนั้นชาวญี่ปุ่นจึงนิยมรับประทานปลาดิบในแบบที่เรียกว่า “ซาซิมิ” และคิดว่าความอร่อยคือความสด ทศนคตินี้ก็นำมาใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องคือ ผลิตภัณฑ์ที่อยู่บนชั้นในร้านขายปลีกเป็นเวลา 2 ปี หรือนานกว่านั้นอาจจะขายไม่ได้เลย ผู้นำทางด้านอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องเชื่อว่า ปลากระป๋องนั้นมีรสชาติอร่อยที่สุด หลังจาก 3 ปี แต่

เป็นการยากมากที่จะสอนให้ผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นให้เข้าใจในเรื่องนี้

2. พัฒนาการผลิตภัณฑ์ให้ดึงดูดใจผู้บริโภค ชาวญี่ปุ่นในปัจจุบันนี้พิถีพิถันในการเลือกซื้อสินค้ามาก ผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นหวังที่จะเห็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นมาให้เหมาะสมกับความต้องการเฉพาะของพวกเขาและที่ผู้บริโภคคิดว่ามีค่ามากที่สุด ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องมีคุณค่าที่เพิ่มขึ้นอย่างสูงเมื่อเทียบกับพลาสติก เพราะสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน อย่างไรก็ตาม คุณค่าที่เพิ่มขึ้นก็ไม่ได้สำคัญมากนักเพราะในญี่ปุ่นพลาสติกยังขายราคาแพง และอาหารทะเลกระป๋องมีราคาถูก

3. พัฒนาการผลิตภัณฑ์ที่สนองความต้องการของผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์ที่ขายในประเทศญี่ปุ่นนั้นแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายต่างประเทศ เช่น ในญี่ปุ่นผู้บริโภคซื้ออาหารทะเลกระป๋องที่มีตราเห็นเด่นชัด ซึ่งเครื่องกระป๋องที่พิมพ์ตราลงไปในกระป๋องโดยตรงเป็นที่นิยมมากกว่าเครื่องกระป๋องที่มีป้ายพิมพ์ไว้ก่อนแล้วเอาติดบนกระป๋องภายหลัง อย่างไรก็ตาม ในการพิมพ์ตราลงไปในกระป๋องโดยตรงนั้น อาจทำให้เป็นการยากที่จะระบุลงไปอย่างแน่ชัดว่าจะมีการแก้ไขบางประการเกิดขึ้นหรือไม่ในญี่ปุ่น ดังนั้นก่อนที่จะส่งสินค้าเครื่องกระป๋องไปจำหน่ายยังญี่ปุ่นจึงควรที่จะต้องมีการตกลงกันในรายละเอียดกับฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับกิจการนี้ของญี่ปุ่นเสียก่อน

4. การขายโดยตรงให้ผู้ขายปลีกที่มีขนาดใหญ่ ห้างสรรพสินค้า ร้านค้าทั่วไปและผู้ขายปลีกขนาดใหญ่อื่น ๆ ทำการจัดจำหน่ายให้ผู้บริโภค ได้จัดตั้งผู้แทนทางการค้าในต่างประเทศ มีหน้าที่ในการรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ และมีความกระตือรือร้นที่จะรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ เพื่อที่จะให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี ราคาถูก โดยการมุ่งเป้าหมายของการขายไปยังกลุ่มผู้ขายปลีกเหล่านี้ที่ติดต่อกับผู้บริโภคโดยตรงอยู่แล้ว บริษัทส่งสินค้าออกจึงสามารถที่จะทราบได้แน่ชัดถึงความต้องการและทัศนคติของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นต่อผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ โดยวิธีการขายที่ใช้การทดสอบเป็นพื้นฐาน

5. การแสวงหาความร่วมมือจากบริษัทใหญ่ ๆ บริษัทอาหารทะเลชั้นนำและบริษัทการค้าใหญ่ ๆ มีบทบาทสำคัญในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องในประเทศญี่ปุ่น บริษัทใหญ่ ๆ เป็นผู้ทำให้อำนาจและเข้าร่วมในกิจกรรมประชาสัมพันธ์ที่มุ่งจูงใจลูกค้า ดังนั้นในการวางแผนที่จะแนะนำผลิตภัณฑ์สู่ตลาดญี่ปุ่น จึงสมควรที่จะนำผลิตภัณฑ์ไปยังบริษัทใหญ่ ๆ ก่อน เพื่อจะได้ปรับผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับสถานะของตลาดโดยอาศัยความร่วมมือของบริษัทใหญ่ ๆ เหล่านั้น และเพื่อที่จะดำเนินการปรับปรุงการบรรจุ

หีบห่อและในความพยายามที่จะขยายการขายให้กว้างขวางออกไป

6. การแนะนำผลิตภัณฑ์สู่ตลาดการค้าขนาดใหญ่ บริษัทที่ให้บริการขายอาหารตามโรงเรียนหรือตามที่ทำงาน ชื่อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องชนิดธรรมดา เช่น ปลาทูน่า ปลาแซลมอน และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ซึ่งผู้บริโภครู้จักเป็นอย่างดี และเพราะราคาเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ กิจกรรมเหล่านี้จึงเป็นกลุ่มผู้ซื้อที่สามารถคาดว่าจะซื้อสินค้าเข้ามาจากประเทศกำลังพัฒนา

การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น

การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย

การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยนั้น ได้เพิ่มสูงขึ้นจากเดิมเป็นอย่างมากโดยมีญี่ปุ่นเป็นตลาดที่สำคัญเป็นอันดับที่ 2 รองจากสหรัฐอเมริกา ปริมาณการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นเฉลี่ยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535-2537 เท่ากับ 23,633 เมตริกตัน ส่วนมูลค่าการส่งออกจะแปรผันตามปริมาณการส่งออก ในอดีตญี่ปุ่นเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ของโลก แต่ระยะ 4-5 ปีที่ผ่านมา ญี่ปุ่นประสบปัญหาการจ้างงาน ทำให้ต้นทุนการผลิตสูง จึงเริ่มนำเข้าจากต่างประเทศมากขึ้น การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทยไปยังประเทศญี่ปุ่นนับได้ว่ามีความสำคัญเพิ่มมากขึ้นในปัจจุบัน ตลาดญี่ปุ่นมีการขยายตัวของการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องในอัตราที่สูง ทั้งนี้เนื่องจากชาวญี่ปุ่นเป็นชาติที่นิยมบริโภคอาหารทะเลกันอย่างกว้างขวาง ครอบครัวของชาวญี่ปุ่นส่วนใหญ่จึงเก็บอาหารทะเลกระป๋องไว้ในครัวเรือนเพื่อนำมาใช้รับประทานได้ในเวลาที่ต้องการ ดังนั้นการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยจึงมีช่องทางที่จะเจริญเติบโตได้ในตลาดญี่ปุ่น (สมยศ , 2538)

จากสถิติปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลบรรจุกระป๋องของไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น โดยจำแนกตามชนิดผลิตภัณฑ์ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535-2537 (ตารางที่ 14) จะสังเกตเห็นได้ว่า ปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องนั้นขึ้นกับชนิดของผลิตภัณฑ์ โดยปลาทูน่า ปลาอื่น ๆ และกุ้งเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่วนในด้านปู หอย และปลาหมึก มีปริมาณการนำเข้าไปในประเทศญี่ปุ่นลดลง โดยรวมแล้วการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องจากไทยไปยังประเทศ

ตารางที่ 14 ปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทย ไปยังประเทศญี่ปุ่น
ปี พ.ศ. 2532-2537

(หน่วย : เมตริกตัน)

ชนิดผลิตภัณฑ์	ปี พ.ศ.					
	2532	2533	2534	2535	2536	2537
ปลาทูน่า	3,930	3,674	5,728	8,712	11,260	29,449
ปลาอื่น ๆ	2,281	4,389	7,807	6,296	9,364	9,576
กุ้ง	1,289	2,603	3,686	4,272	4,943	7,017
ปู	1,146	1,049	1,338	1,554	1,172	735
หอย	487	691	507	397	263	72
ปลาหมึก	71	32	86	25	52	34
รวม	9,204	12,438	19,152	21,256	27,054	46,874

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2537)

ตารางที่ 15 มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทย ไปยังประเทศญี่ปุ่น
ปี พ.ศ. 2532-2537

(หน่วย : ล้านบาท)

ชนิดผลิตภัณฑ์	ปี พ.ศ.					
	2532	2533	2534	2535	2536	2537
ปลาทูน่า	294.7	245.1	379.6	584.1	744.6	1,146.6
ปลาอื่น ๆ	184.8	310.7	618.5	522.1	750.0	781.4
กุ้ง	303.7	509.3	852.7	1,005.0	1,251.0	1,893.4
ปู	211.2	214.4	248.5	477.7	313.9	139.0
หอย	32.7	37.1	28.2	25.8	18.1	6.1
ปลาหมึก	6.7	4.4	10.6	4.5	6.4	9.5
รวม	1,033.8	1,321.0	2,138.1	2,619.2	3,084.0	3,976.0

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2537)

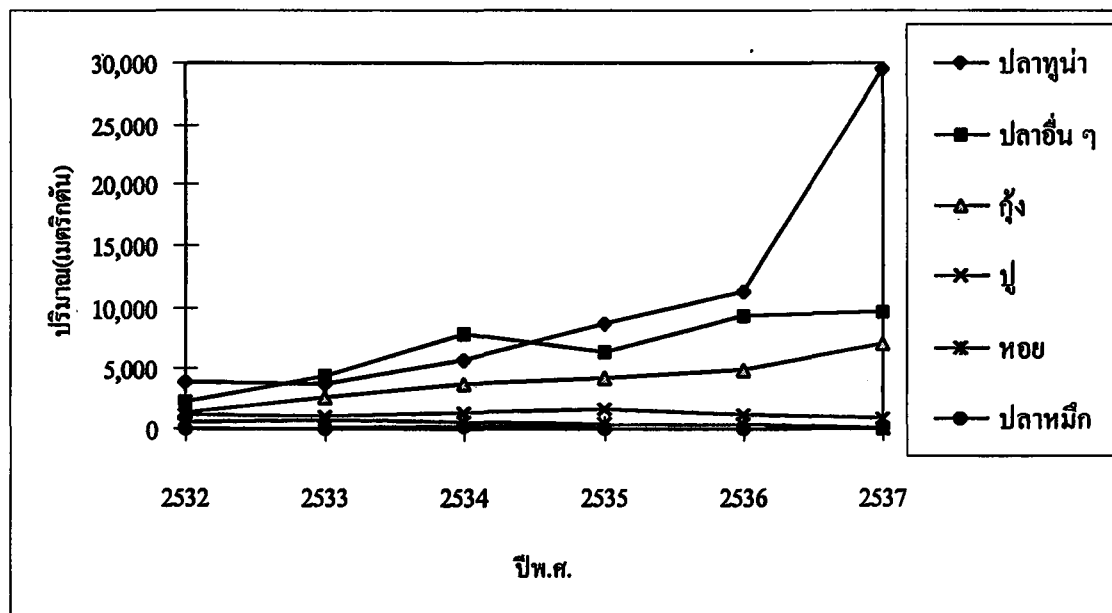
ญี่ปุ่นมีปริมาณเพิ่มขึ้นจาก 9,204 เมตริกตัน ในปี พ.ศ. 2532 เป็น 46,874 เมตริกตัน ในปีพ.ศ. 2537 เพิ่มขึ้นร้อยละ 80 ในด้านมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องจากไทยไปประเทศญี่ปุ่นนั้นแปรผันตามสัดส่วนปริมาณการส่งออก ซึ่งมีมูลค่าเพิ่มขึ้นจาก 1,033.8 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2532 เป็น 3,976.0 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2537 (ตารางที่ 15)

แนวโน้มการส่งออก

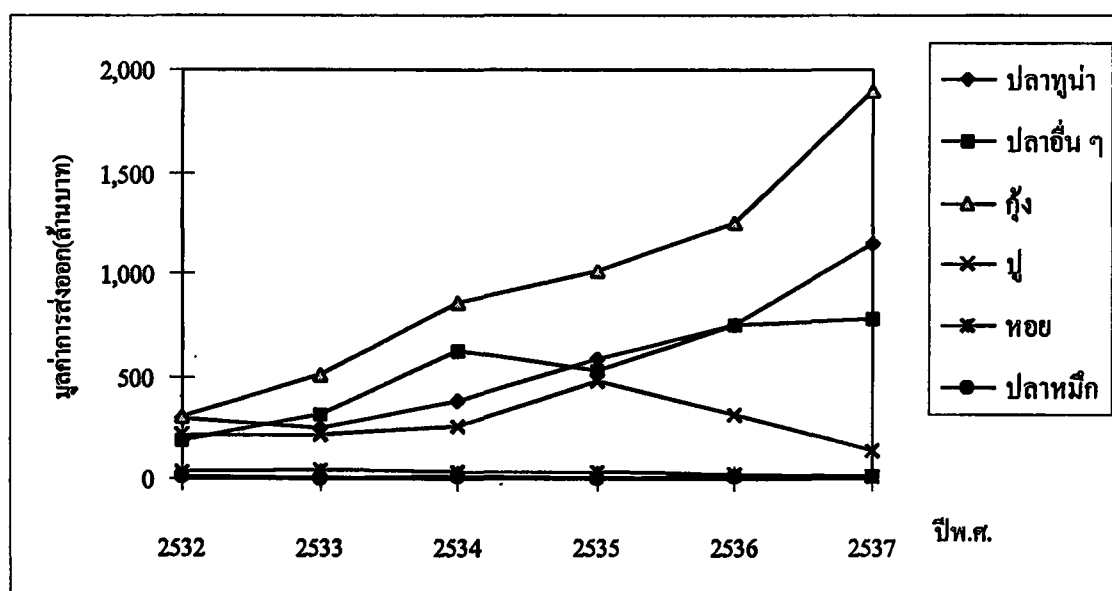
เมื่อนำข้อมูลจากตารางที่ 14 มาสร้างกราฟแสดงปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยในประเทศญี่ปุ่น ปี พ.ศ. 2532-2537 (ภาพที่ 7) จะเห็นได้ว่าลักษณะของเส้นกราฟมีทั้งแนวโน้มเพิ่มขึ้นและลดลงขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์ โดยปลาทูน่า ปลาอื่น ๆ และกุ้งมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นเรื่อย ๆ ส่วนปู หอย ปลาหมึก มีแนวโน้มลดลง ทำให้ทราบว่าผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นส่วนใหญ่นิยมรับประทานปลาและกุ้งกระป๋องที่นำเข้าจากไทย ปริมาณการส่งออกจึงมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นเรื่อย ๆ ในส่วนของกราฟแสดงมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น ปี พ.ศ. 2532-2537 (ภาพที่ 8) จะเห็นได้ว่ามูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องแต่ละชนิดมีแนวโน้มแปรผันตามปริมาณการส่งออก โดยกุ้งกระป๋องมีมูลค่าการส่งออกสูงที่สุดในหมวดอาหารทะเลกระป๋อง รวมแล้วการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยทั้งด้านปริมาณและมูลค่ามีสัดส่วนที่เพิ่มขึ้นหรือลดลงขึ้นกับชนิดของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

การตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น

ตลาดญี่ปุ่นเป็นตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่สำคัญของประเทศไทย ชาวญี่ปุ่นเป็นผู้บริโภคที่นิยมบริโภคปลาดิบและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำกันทั่วประเทศ ทั้งนี้เนื่องจากสภาพภูมิประเทศที่เป็นหมู่เกาะอยู่ติดทะเล ทำให้วัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายที่สุดก็คือ สัตว์น้ำ ตลอดจนอาหารทะเลเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารครบถ้วนและมีปริมาณแคลอรีต่ำกว่าอาหารประเภทเนื้อสัตว์อื่น ๆ ไทยมีการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องไปจำหน่ายยังประเทศญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นทุกปี เนื่องจากญี่ปุ่นมีนโยบายลดการผลิตสินค้าประเภทอาหารภายในประเทศ เพราะขาดแคลนแรงงานและต้นทุนการผลิตสูง ทำให้



ภาพที่ 7 ปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น
ปี พ.ศ. 2532-2537



ภาพที่ 8 มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น
ปี พ.ศ. 2532-2537

สินค้าอาหารทะเลกระป๋องมีช่องทางที่จะขยายตลาดในประเทศญี่ปุ่นมากขึ้น (นิรนาม ,2537)

อาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นนั้น ขั้นตอนจะต้องผ่านกระบวนการผลิตจากโรงงานเสียก่อน ซึ่งขั้นตอนสุดท้ายของการผลิตก็คือ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ อาหารทะเลกระป๋องที่ได้จะถูกนำมาบรรจุกระป๋อง ไล่อากาศออกแล้วทำการปิดผนึกเป็นสุญญากาศ หลังจากนั้นนำมาผ่านการอบฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ปิดฉลาก และบรรจุกล่องกระดาษเพื่อรอการจำหน่ายต่อไป

ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีความเข้มงวดในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์นำเข้าเป็นอย่างมาก ดังนั้นอาหารทะเลกระป๋องซึ่งจัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูปบรรจุในกระป๋อง จึงต้องมีกฎเกณฑ์ในการตรวจสอบคุณภาพให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของประเทศญี่ปุ่น การนำเข้าสินค้าอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่นนั้น จะต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหาร (Food Sanitation Law) ของญี่ปุ่น ผู้ส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยต้องยื่นเอกสารแจ้งรายละเอียด (import notification) ต่อด่านกักโรค (quarantine office) ของญี่ปุ่นภายใน 7 วันก่อนสินค้าจะถูกส่งไปถึงประเทศญี่ปุ่น ซึ่งบริษัทผู้ส่งออกส่วนใหญ่จะขนส่งโดยทางเรือบรรทุกสินค้า เมื่อสินค้าเข้าเทียบท่าจะมีเจ้าหน้าที่ทำการสุ่มตัวอย่างสินค้าเพื่อตรวจสอบด้านสุขอนามัย การเก็บถนอม ส่วนประกอบและภาชนะบรรจุ เมื่อผ่านขั้นตอนการนำเข้าต่าง ๆ ดังที่ได้กล่าวมาแล้วในเรื่องของขั้นตอนการนำเข้าสินค้าที่ผู้ส่งออกของไทยส่งไปจำหน่ายยังประเทศญี่ปุ่น ก็สามารถทำการนำสินค้าเข้ามาจำหน่ายในประเทศญี่ปุ่นได้

การนำเข้าสินค้าอาหารทะเลกระป๋องของบริษัทผู้ส่งออกไทยไปจำหน่ายยังตลาดญี่ปุ่นนั้น บริษัทผู้ส่งออกของไทยจะทำการเจรจาติดต่อซื้อขายกับลูกค้าผู้นำเข้าในด้านราคา คุณภาพและมาตรฐานสินค้าที่ต้องการ และสถานที่ส่งมอบ เมื่อถึงกำหนดเวลาลูกค้าผู้นำเข้าอาหารทะเลกระป๋องจะไปรับสินค้าได้ที่ท่าเรือปลายทาง ซึ่งบริษัทผู้ส่งออกของไทยจะมีหน้าที่เพียงการส่งสินค้าไปยังเมืองท่าเท่านั้น ส่วนการดำเนินการต่อไปจะเป็นหน้าที่ของลูกค้า โดยลูกค้ามีอยู่หลายประเภท ได้แก่ ผู้นำเข้าสินค้าขนาดกลางและขนาดเล็ก เจ้าของยี่ห้อ และบริษัทการค้าขนาดใหญ่ ดังที่ได้กล่าวมาแล้วในเรื่องวิธีการตลาด

ส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเลกระป๋องของไทยในประเทศญี่ปุ่น

ในส่วน of ส่วนแบ่งตลาดผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทยในประเทศญี่ปุ่นนั้น ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยมีส่วนแบ่งตลาดมากเป็นอันดับสี่รองจากประเทศไต้หวัน จีน และเกาหลีใต้ ซึ่งประเทศไต้หวันและเกาหลีใต้มีส่วนแบ่งตลาดลดลง จีนมีส่วนแบ่งตลาดเพิ่มขึ้นทุกปี ประเทศไทยมีส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเลกระป๋องในประเทศญี่ปุ่น โดยในปี พ.ศ. 2534 มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 10.7 ปี พ.ศ. 2535 มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 12.6 และปี พ.ศ. 2536 มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 11.5 อย่างไรก็ตาม ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่นิยมบริโภคอาหารทะเลมาก การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องยังมีช่องทางเข้มใสในอนาคต (ตารางที่ 16)

สภาพการแข่งขันในตลาดญี่ปุ่น

อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง เป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่ได้ขยายตัวขึ้นมากในช่วงเวลาที่ผ่านมา ซึ่งผลตอบแทนที่ได้รับก็จัดว่าอยู่ในระดับสูง ประกอบกับการมีตลาดที่แน่นอนและมั่นคง เช่น ประเทศญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และประเทศในประชาคมยุโรป ดังนั้นประเทศต่าง ๆ ในโลกจึงได้ตื่นตัวกันมากขึ้น แม้ว่าประเทศไทยจะเป็นประเทศที่ส่งออกอาหารทะเลกระป๋องรายใหญ่ของโลก เนื่องจากมีข้อได้เปรียบทางด้านค่าจ้างแรงงานที่ต่ำกว่าประเทศคู่แข่งและวัตถุดิบที่มีอย่างเพียงพอ แต่ในปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารทะเลบรรจุกระป๋องประสบปัญหาการแข่งขันอย่างรุนแรงทั้งทางด้านราคาและคุณภาพสินค้ากับประเทศคู่แข่งอื่น ๆ ที่สำคัญ ได้แก่ ไต้หวัน จีน เกาหลีใต้ ฟิลิปปินส์ และอินโดนีเซีย ซึ่งมีความได้เปรียบกว่าไทยทั้งด้านวัตถุดิบและค่าแรงงานถูกกว่า สามารถส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องได้ในราคาที่ใกล้เคียงกับไทย การส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นจึงสามารถตัดราคาสินค้าจากไทยได้มาก ดังนั้นเมื่อคู่แข่งในตลาดโลกมีมากขึ้น และมีโอกาสในการแข่งขันมากกว่าไทย ทางภาครัฐบาลและภาคเอกชนของไทย จึงควรมีการร่วมมือกันกำหนดนโยบายที่เหมาะสมกับสถานการณ์ดังกล่าวเพื่อมิให้ประเทศไทยต้องสูญเสียตลาดที่สำคัญนี้ไป

ตารางที่ 16 ส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเลกระป๋องของไทย ในประเทศญี่ปุ่น ปี พ.ศ.2534-2536
(มูลค่า : ล้านบาท)

ประเทศ	2534	2535	2536
ไต้หวัน	59,715 (36.1)	57,104 (32.9)	52,223 (27.9)
จีน	23,394 (14.1)	33,533 (19.3)	45,684 (24.4)
เกาหลีใต้	32,415 (19.6)	23,324 (13.4)	22,527 (12.0)
ไทย	17,711 (10.7)	21,898 (12.6)	21,449 (11.5)
ฟิลิปปินส์	2,598 (1.6)	2,424 (1.4)	2,587 (1.4)
อินโดนีเซีย	3,295 (2.0)	3,970 (2.3)	-
มาเลเซีย	1,607 (1.0)	3,358 (1.9)	-
ประเทศอื่น ๆ	24,817 (14.9)	27,976 (16.2)	42,737 (22.8)
มูลค่าการนำเข้ารวม	165,552 (100)	173,587 (100)	187,207 (100)

หมายเหตุ : ค่าในวงเล็บคิดเป็นค่าร้อยละของมูลค่าทั้งหมด

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2537)

ปัญหาการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปประเทศญี่ปุ่น

ประเทศไทยได้ทำการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องไปยังตลาดญี่ปุ่นเป็นเวลาหลายปีแล้ว ซึ่งคาดว่าจะมีปริมาณเพิ่มมากขึ้นทุกปี เพราะตลาดญี่ปุ่นเป็นตลาดที่มีขนาดใหญ่ อีกทั้งยังมีการขยายตัวของการนำเข้า ทุเรียน หอยในอัตราสูง จัดได้ว่าเป็นตลาดที่มีอำนาจซื้อสูง อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยก็ยังคงประสบปัญหาต่าง ๆ ในการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องไปยังประเทศญี่ปุ่น ดังนี้ คือ

1. ปัญหาด้านการกำหนดมาตรฐานสินค้า ญี่ปุ่นมีการกำหนดมาตรฐานสินค้าให้สูงขึ้น ไทยต้องประสบกับปัญหาเกี่ยวกับมาตรฐานของส่วนผสมที่มักเปลี่ยนแปลงเพราะเครื่องจักรที่ทำการผลิตบางครั้งไม่สามารถเพิ่มส่วนผสมเปลี่ยนได้ตามมาตรฐานที่กำหนดขึ้น ทำให้ต้องมีการนำเข้าเครื่องจักรมาผลิตใหม่ เสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น เสียเวลาในการผลิตต้นทุนการผลิตอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยที่ส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นจึงมีราคาสูงขึ้น

2. ปัญหาด้านโครงสร้างทางการตลาดที่ซับซ้อน ตลาดญี่ปุ่นมีลักษณะแตกต่างไปจากตลาดประเทศอื่น ๆ ในเรื่องความซับซ้อนในกลไกการจัดจำหน่ายภายในประเทศ ซึ่งเป็นอุปสรรคสำหรับผู้ส่งออก (Structure Barrier) ดังนั้นผู้ส่งออกไทยจึงต้องทำการศึกษาให้ถ่องแท้เพื่อเพิ่มศักยภาพในการส่งออกของไทยไปยังตลาดญี่ปุ่นในอนาคต

3. ปัญหาด้านการแข่งขัน ลักษณะการนำเข้าของตลาดญี่ปุ่นแตกต่างไปจากประเทศผู้นำเข้ารายอื่น ๆ ทั้งนี้เนื่องจากประเทศผู้ส่งออกไปยังตลาดญี่ปุ่นมีลักษณะเป็น Fragmented Exporter กล่าวคือ ประกอบด้วยกลุ่มประเทศผู้ส่งออกมากราย ทำให้ญี่ปุ่นมีอำนาจการต่อรองค่อนข้างสูง ในปัจจุบันได้มีผู้ผลิตประเทศต่าง ๆ พยายามเข้ามาแข่งขันในตลาดญี่ปุ่นมากขึ้น ซึ่งปัญหาด้านการแข่งขันที่ทวีขึ้นเป็นลำดับนี้จะส่งผลกระทบต่อปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยได้ในอนาคต

4. ปัญหาด้านคุณภาพสินค้า ในตลาดญี่ปุ่นมีกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหาร (Food Sanitation Law) กำหนดให้ผู้นำเข้าสินค้าอาหารทุกชนิดต้องแจ้งการนำเข้าให้กระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการ (Ministry of Health and Welfare) ทราบ จะมีเจ้าหน้าที่ทำการตรวจสอบสินค้า ณ จุดที่สินค้าถูกนำเข้าด้วยการสุ่มตัวอย่างซึ่งอาหารทะเลกระป๋องของไทย มักประสบปัญหาคุณภาพสินค้าไม่ได้มาตรฐาน และมีสิ่งปลอมปน ทำให้ถูกปฏิเสธนำเข้าอาจจะถูกส่งกลับ ทำลาย หรือนำไปทิ้ง (กฤษฎา , 2535)

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย เป็นอุตสาหกรรมเกษตรประเภทหนึ่งที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ ซึ่งนำเอาทรัพยากรธรรมชาติจำพวกสัตว์น้ำทะเลต่าง ๆ จำพวก กุ้ง หอย ปู ปลา และปลาหมึก มาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง ทำให้ทรัพยากรประเภทยานี้สามารถเก็บรักษาไว้ได้เป็นเวลานาน และยังเป็นการเพิ่มมูลค่า (Value Added) ให้กับสินค้า นับตั้งแต่การผลิตเพื่อการส่งออก ในปี พ.ศ.2515 เป็นต้นมา ปริมาณและมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ได้มีการขยายตัวสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว และต่อเนื่องมาโดยตลอด จากการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องสามารถทำได้ให้ประเทศมากกว่า 20,000 ล้านบาทต่อปี ซึ่งจัดเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้ให้แก่ประเทศมากเป็นอันดับสี่ในกลุ่มสินค้าประเภทอาหาร อุตสาหกรรมนี้มีส่วนช่วยสนับสนุนอาชีพการประมงและความเป็นอยู่ของชาวประมงซึ่งมีอยู่จำนวนมากได้เป็นอย่างดี โรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องกระจายอยู่ตามแหล่งวัตถุดิบในจังหวัดต่าง ๆ จึงก่อให้เกิดการจ้างงานเพิ่มขึ้น และยังช่วยให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องอื่น ๆ อีก เช่น อุตสาหกรรมหีบเย็น อุตสาหกรรมผลิตกระป๋อง อุตสาหกรรมการบรรจุหีบห่อ เป็นต้น

อาหารทะเลกระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่ผลิตจากสัตว์น้ำทะเล เช่น ปลา กุ้ง ปู หอย และปลาหมึก เป็นต้น การผลิตอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยโดยส่วนใหญ่เป็นการผลิตเพื่อการส่งออกถึงร้อยละ 85-90 ของปริมาณการผลิตทั้งหมดภายในประเทศ การใช้กำลังการผลิตขึ้นอยู่กับจำนวนวัตถุดิบที่สามารถจับได้ในแต่ละฤดูกาล ในช่วงฤดูกาลผลิตโรงงานส่วนใหญ่จะผลิตเต็มกำลังการผลิต ส่วนนอกฤดูกาลคือ ช่วงมรสุม การจับสัตว์น้ำทะเลทำได้น้อย การใช้กำลังการผลิตจึงน้อยลง ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่ทำการผลิตในประเทศไทย ได้แก่ ปลาทูน่ากระป๋อง ปลาซาร์ดีนกระป๋อง กุ้งกระป๋อง ปูกระป๋อง หอยกระป๋อง และปลาหมึกกระป๋อง

ในด้านการตลาดอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยนั้น พบว่าตลาดสำคัญที่รองรับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นมา ได้แก่ ตลาดต่างประเทศ การผลิตโดยส่วนใหญ่ผลิตเพื่อการส่งออก คือ ประมาณร้อยละ 80-90 ของการผลิตทั้งหมดในประเทศ การนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องของโลกส่วนใหญ่คือ ปลากระป๋อง เนื่องจากรสชาติดี มีโปรตีนสูง และผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสนใจเรื่องสุขภาพอนามัยเพิ่มขึ้น ตลาดส่งออกของประเทศไทยนั้นมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นทั้งทางด้านปริมาณและมูลค่าการส่งออก ในด้านมูลค่าการส่งออกรวมทั้งหมดมีแนวโน้มสูงขึ้นโดยตลอด กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2532 มีมูลค่าเท่ากับ 19,767.9 ล้านบาท เพิ่มขึ้นเป็น 31,889.9 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2537

ในตลาดต่างประเทศ ประเทศคู่ค้าที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น อังกฤษ แคนาดา ประชาคมยุโรป เป็นต้น การที่ญี่ปุ่นเป็นประเทศคู่ค้าที่สำคัญเป็นอันดับที่ 2 รองจากสหรัฐอเมริกา เนื่องจากประชากรในญี่ปุ่นนิยมบริโภคอาหารทะเลมาก ทำให้หันมาสนใจอาหารทะเลกระป๋องมากขึ้นเพราะสามารถเก็บรักษาไว้ได้เป็นเวลานาน ครอบครัวของชาวญี่ปุ่นส่วนใหญ่นิยมเก็บอาหารทะเลกระป๋องไว้ในครัวเรือนเพื่อนำมาใช้รับประทานได้เวลาต้องการ อีกทั้งในประเทศญี่ปุ่นมีนโยบายลดการผลิตสินค้าประเภทอาหารภายในประเทศ เพราะต้นทุนการผลิตสูง ขาดแคลนแรงงาน จึงหันมานำเข้าเพิ่มขึ้นเพื่อทดแทนการผลิตเอง การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทยไปยังประเทศญี่ปุ่นนับได้ว่ามีความสำคัญเพิ่มมากขึ้นในปัจจุบัน ประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดสำคัญสำหรับผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋อง ปูกระป๋อง และกุ้งกระป๋องจากประเทศไทย การติดต่อทำการค้าจะเป็นใน 3 ลักษณะคือ ผู้นำเข้าสินค้าขนาดกลางและขนาดเล็ก เจ้าของยี่ห้อ และบริษัทการค้าขนาดใหญ่ ผู้นำเข้าจะมีอยู่หลายประเภท เช่น พ่อค้าหน้าเข้า นายหน้าศุลกากร และอุตสาหกรรมแปรรูป ในด้านระบบการนำเข้านั้น มีกฎข้อบังคับเกี่ยวกับการนำเข้า คือมาตรฐานทางการเกษตรของญี่ปุ่น (JAS) การติดป้ายคุณภาพ และกฎหมายเกี่ยวกับความสะอาดถูกหลักอนามัยของอาหาร ในด้านการตลาดคาดว่าทางในอนาคตจะแจ่มใส ทางด้านรัฐบาลควรให้ความช่วยเหลือบริษัทผู้ผลิตในด้านการตลาดต่างประเทศให้มากขึ้น ซึ่งจะช่วยให้ประเทศไทยได้รับส่วนแบ่งการตลาดในประเทศญี่ปุ่นมากขึ้น สำหรับส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยในประเทศญี่ปุ่นนั้น ในปี พ.ศ. 2534 มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 10.7 ปี พ.ศ. 2535 และ พ.ศ. 2536 มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 12.6 และ 11.5 ตามลำดับ

ปัญหาการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยไปยังประเทศญี่ปุ่นมีอยู่หลายประการด้วยกัน ได้แก่ ปัญหาการกำหนดกฎหมายมาตรฐานทางการเกษตรของญี่ปุ่น (JAS) ปัญหาด้านโครงสร้างทางการตลาดที่ซับซ้อน ปัญหาด้านการแข่งขัน ปัญหาด้านคุณภาพสินค้า เป็นต้น

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาภาวะการผลิต โครงสร้างทางการตลาดส่งออก ตลอดจนสภาพปัญหาและอุปสรรคในการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยนั้น ทำให้ได้มาซึ่งข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการเพิ่มปริมาณการส่งออก และขยายตลาดส่งออกให้กว้างขวางยิ่งขึ้น สามารถสรุปและเสนอแนะประเด็นที่สำคัญดังนี้

ด้านการกำหนดมาตรฐาน

ประเทศญี่ปุ่นได้มีการกำหนดมาตรฐานสินค้าให้สูงขึ้น ไทยต้องประสบกับปัญหาเกี่ยวกับมาตรฐานของส่วนผสมในอาหารทะเลกระป๋องที่มีการเปลี่ยนแปลง เพราะเครื่องจักรที่ทำการผลิตไม่สามารถเพิ่มส่วนผสมเปลี่ยนได้ตามมาตรฐานที่ประเทศญี่ปุ่นกำหนดขึ้นมาใหม่ ทำให้ต้องมีการนำเข้าเครื่องจักรมาผลิตใหม่ เสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น เสียเวลาในการผลิตใหม่ ต้นทุนในการผลิตอาหารทะเลกระป๋องของไทยที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่นจึงมีราคาสูงขึ้น จากปัญหาการกำหนดมาตรฐานของญี่ปุ่นนี้ จะขอเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาดังนี้

1. รัฐบาลควรให้การส่งเสริมและพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเลบรรจุกระป๋องโดยควรส่งเสริมให้มีการนำเทคโนโลยีขั้นสูงจากประเทศญี่ปุ่น เช่น เทคโนโลยีเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ และการบรรจุในลักษณะอื่น ๆ ที่พัฒนาไปจากการบรรจุกระป๋อง ตลอดจนวิธีใหม่ ๆ ในการฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนซึ่งจะเป็นไปได้ค่อเมื่อมีการผลิตผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ควบคู่ไปกับการบรรจุกระป๋อง

2. รัฐบาลควรยกเว้นภาษีนำเข้าเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลกระป๋องเพื่อการส่งออก เพื่อให้ต้นทุนในการผลิตอาหารทะเลกระป๋องส่งไปจำหน่ายยังญี่ปุ่นลดลง

3. รัฐบาลควรติดตามการเปลี่ยนแปลงการกำหนดมาตรฐานสินค้าของญี่ปุ่นอยู่ตลอดเวลา และแจ้งการเปลี่ยนแปลงนี้ให้ผู้ส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยไปจำหน่ายยังประเทศญี่ปุ่นทราบ เพื่อให้มีการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ได้ตรงกับความต้องการของตลาดญี่ปุ่นเสมอ

ด้าน โครงสร้างทางการตลาด

ตลาดญี่ปุ่นเป็นตลาดที่มีความซับซ้อนในกลไกการจัดจำหน่ายภายในประเทศ ซึ่งเป็นอุปสรรคสำหรับผู้ส่งออกของไทย ดังนั้นผู้ส่งออกของไทยจึงต้องให้ที่ปรึกษาพาณิชย์ในตลาดญี่ปุ่นติดตามและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบการนำเข้าของประเทศญี่ปุ่นและกลไกการจัดจำหน่ายในประเทศญี่ปุ่น

ด้านการแข่งขัน

ลักษณะการนำเข้าของตลาดญี่ปุ่นแตกต่างไปจากประเทศผู้นำเข้ารายอื่น เนื่องจากมีประเทศผู้ส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นมากมาย ทำให้ญี่ปุ่นมีอำนาจการต่อรองค่อนข้างสูง ซึ่งปัญหาด้านการแข่งขันในการส่งออกไปประเทศญี่ปุ่นอาจส่งผลกระทบต่อปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยได้ในอนาคต ในที่นี้จะขอเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาด้านการแข่งขันดังนี้

1. การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ การผลิตและการตลาดสินค้าอาหารทะเลบรรจุกระป๋องของประเทศไทยได้มีการพัฒนารุดหน้าไปจนอยู่ในระดับที่เหนือกว่าคู่แข่งในอีกหลายประเทศ การแข่งขันในอนาคตนับวันประเทศไทยก็ยังประสบปัญหากับประเทศคู่แข่งที่มีค่าแรงและวัตถุดิบราคาค่ากว่า ผู้ประกอบการไทยจำเป็นต้องยกระดับเทคโนโลยี เช่น ในการบรรจุอาจมีการปรับปรุงลักษณะกระป๋องที่ใช้บรรจุ คุณภาพของกระป๋องที่ใช้ การใช้กระป๋องแบบเปิดได้โดยไม่ต้องใช้ที่เปิดกระป๋อง (easy open) การพิมพ์ข้อความที่เคยพิมพ์ลงในกระดาษปิดฉลากลงบนตัวกระป๋องโดยตรง (lithograph) การผลิตสินค้ามูลค่าเพิ่ม (value-add product) เพื่อให้ได้รับราคาสูงขึ้นแทนที่จะแข่งขันในตลาดล่างอย่างที่เคยเป็นมาเพื่อรักษาความสามารถในการแข่งขัน การลดภาษีอากรอุปสรรค

นำเข้าให้ต่ำที่สุด โดยไม่ต่ำกว่าผู้ประกอบการประเภทใดเป็นผู้ได้รับการส่งเสริมการลงทุน
 ให้อำนาจให้ผู้ผลิตทั้งรายใหญ่และรายเล็กสามารถปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตได้ดียิ่งขึ้น
 จะช่วยส่งเสริมการพัฒนาการผลิตเพื่อการส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ได้เพิ่มขึ้น

2. เพื่อการพัฒนาตลาดต่างประเทศ รัฐบาลควรมีนโยบายที่จะศึกษากฎระเบียบ
 ข้อบังคับทางการค้าและรู้ทางการตลาดของประเทศญี่ปุ่นให้ทันต่อเหตุการณ์ ส่งเสริมและ
 ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของไทยให้เป็นที่ยอมรับในตลาดญี่ปุ่น และการส่งผ่านข้อมูล
 ระหว่างรัฐบาลและเอกชนควรมีประสิทธิภาพมากขึ้น หากเจ้าหน้าที่ของศูนย์พาณิชย์กรรม
 มีโอกาสแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กับผู้ส่งออกโดยตรง

3. เพื่อส่งเสริมการค้า กระทรวงพาณิชย์ควรได้มีการพัฒนาระบบข้อมูลข่าวสาร
 ทางด้านการตลาด โดยการส่งเสริมการแลกเปลี่ยนข่าวสารและข้อมูลระหว่างภาครัฐบาลและ
 เอกชน ควรมีการกำหนดจัดตั้งศูนย์ข้อมูลโดยเชื่อมโยงเครือข่ายด้วยระบบคอมพิวเตอร์และ
 มีการประสานการพบปะเจรจาทางการค้าระหว่างผู้ประกอบการจากประเทศไทยกับผู้ซื้อใน
 ประเทศญี่ปุ่น

ด้านคุณภาพสินค้า

ในส่วนของผู้ผลิตที่ส่งออก ปัญหาที่พบคือ เรื่องความล่าช้าในการ
 ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมประมง และกรมวิทยาศาสตร์
 การแพทย์ ควรจะมีการปรับปรุงโครงสร้างของรัฐบาลในการตรวจสอบและรับรองคุณภาพ
 สินค้าสัตว์น้ำให้เป็นเอกภาพ โดยการจัดทำระบบการตรวจสอบและรับรองคุณภาพให้อยู่ใน
 หลักเกณฑ์เดียวกัน ให้เป็นที่ยอมรับของตลาดญี่ปุ่น นอกจากนี้ควรจะสนับสนุนให้เอกชนเข้า
 มาร่วมรับผิดชอบในการตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพสินค้า ปัจจุบันการตรวจสอบคุณภาพ
 สินค้าสัตว์น้ำในประเทศไทยจะใช้เวลาประมาณ 45 วัน เวลาที่ใช้ในขั้นตอนนี้จะลดลงได้หาก
 หน่วยงานราชการจะช่วยลดขั้นตอนและอุปสรรคการดำเนินการ โดยแก้ไขปรับปรุงเกณฑ์
 มาตรการในการตรวจสอบเพื่อออกไปรับรองจากประวัติผู้ส่งออกและสุ่มตรวจเป็นครั้งคราว
 หรือ กำหนดระยะเวลาการตรวจสอบแทนการตรวจสอบชุด(lot) สินค้า เพื่อให้เอกสาร
 เกี่ยวกับการส่งออกได้รวดเร็วกว่าเดิม

ในเรื่องของการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ สิ่งที่รัฐบาลควรทำอย่างเร่งด่วนคือ การกำหนดหน่วยงานที่จะทำหน้าที่ควบคุมการตรวจรับรองการตรวจคุณภาพสินค้าที่จะส่งออก และออกไปรับรองซึ่งเป็นที่ยอมรับของต่างประเทศ ควรระบุให้แน่ชัดว่าหน่วยงานใดจะเป็นผู้ทำหน้าที่นี้ และจำเป็นที่หน่วยงานที่ได้รับเลือกจะต้องได้รับความเชื่อถือจากประเทศคู่ค้า และมีความพร้อมที่จะสามารถออกไปรับรองแก่ผู้ส่งออกได้อย่างทันการทันต่อการแข่งขันทางการค้า ให้หน่วยงานนี้มีอำนาจในการให้การรับรองหน่วยงานอื่น ๆ ทั้งในภาครัฐบาลและเอกชนให้ทำหน้าที่ตรวจรับรองคุณภาพสินค้าได้ โดยวิธีนี้หน่วยงานราชการอื่น และหน่วยงานเอกชนก็จะสามารถเข้ามามีบทบาทร่วมในการตรวจสอบคุณภาพสินค้าได้ ซึ่งจะเป็นการขยายกำลังความสามารถในการตรวจรับรองคุณภาพสินค้าและช่วยให้การส่งออกสามารถดำเนินการได้รวดเร็วขึ้นลดข้อจำกัดเกี่ยวกับงบประมาณในการดำเนินงานส่วนนี้ของรัฐบาลลงได้

ด้านอื่น ๆ

1. รัฐบาลควรมีมาตรการที่เข้มงวดเกี่ยวกับระเบียบ กฎเกณฑ์ ในการจับสัตว์น้ำให้มากขึ้น โดยเฉพาะในเรื่องเครื่องมือที่ใช้ในการจับสัตว์น้ำ และฤดูในการจับสัตว์น้ำ เพื่อเป็นการอนุรักษ์พันธุ์สัตว์น้ำ และช่วยให้สัตว์น้ำมีโอกาสขยายพันธุ์ได้ต่อไป
2. รัฐบาลควรสนับสนุนให้มีการทำประมงน้ำลึกให้มากขึ้นรวมทั้งเป็นตัวแทนในการเจรจากับประเทศเพื่อนบ้านในด้านความร่วมมือกันทำประมงในน่านน้ำของกันและกันได้ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาล่งล้ำน่านน้ำของแต่ละประเทศ
3. การส่งเสริมการใช้ประโยชน์สัตว์น้ำให้เหมาะสม การศึกษาวิจัยเพื่อหาทางใช้ประโยชน์สัตว์น้ำให้ได้สูงสุดทั้งในด้านคุณภาพและการเพิ่มมูลค่า แนวทางสำหรับอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง ได้แก่ การแปรรูปขั้นต้น การขนส่ง และการรักษาคุณภาพวัตถุดิบระหว่างการรอการผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม
4. ปัญหามาตรการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของประเทศกำลังพัฒนาที่ประเทศพัฒนาแล้วนำมาเป็นข้อกีดกันการนำเข้า ประเทศไทยควรกำหนดมาตรการด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรสัตว์น้ำและสิ่งแวดล้อมของไทยให้สอดคล้องกับมาตรการระหว่างประเทศเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (sustainable development) ของไทยในอนาคต และเพื่อลดผลกระทบ

ต่อการส่งออก

5. รัฐบาลควรมีนโยบายในการสนับสนุนการดำเนินงานของธนาคารเพื่อการนำเข้าและส่งออกเพื่อให้สินเชื่อในการส่งออก ส่งเสริมการขยายการขนส่งเพื่อส่งออก ส่งเสริมการประกันการเสียหายของผู้ส่งออกโดยการลดค่าเบี้ยประกันเพื่อจูงใจให้มีการประกันภัยมากขึ้น และจัดให้มีการประกัน L/C เพื่อการส่งออก มาตรการเหล่านี้ เมื่อได้ดำเนินการให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ จะช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการส่งออกได้ส่วนหนึ่ง

6. ทั้งภาครัฐบาลและเอกชนควรร่วมมือกันทำแผนงานเจาะตลาดใหม่ เช่น ในประเทศสเปน เยอรมัน ยุโรปตะวันออก ละตินอเมริกา แอฟริกา หมู่เกาะแปซิฟิก เป็นต้น และศึกษาความเป็นไปได้ในการขยายตลาดในอินโดจีนและจีน ทั้งนี้ควรมีการพบปะและพูดคุยกันระหว่างเจ้าหน้าที่ของสำนักงานพาณิชย์ในต่างประเทศกับผู้ส่งออกไทยเพื่อจะได้มีความเข้าใจสินค้าได้ถูกต้อง และหาแนวทางการเปิดตลาดมากขึ้น

เอกสารอ้างอิง

กรมการค้าต่างประเทศ . 2538 . สถิติตลาดส่งออกสำคัญของไทย (สินค้า 20 รายการ)

ปี พ.ศ. 2534-2538 (มกราคม-มีนาคม) . (อัคราณา) .

_____ . 2538 . สถิติสินค้าส่งออกสำคัญของไทย (รวมทุกประเภท) ปี พ.ศ.2534-2538
(มกราคม-มีนาคม) . (อัคราณา) .

กรมประมง . 2538 . สถิติผลผลิตสัตว์น้ำทะเล ปี 2536 . (อัคราณา) .

กรมโรงงานอุตสาหกรรม . 2535 . รายชื่อผู้ผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทย .

กรุงเทพมหานคร : กระทรวงอุตสาหกรรม .

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ . 2537 . “ส่วนแบ่งตลาดสินค้าอาหารทะเลกระป๋องในประเทศ
ญี่ปุ่น” . ส่วนแบ่งตลาดสินค้าสำคัญในญี่ปุ่น ปี 2532-2536 . (มีนาคม 2537) : น. 12 .

_____ . 2537 . “ภาวะการแข่งขันในตลาดญี่ปุ่น” . วารสารเศรษฐกิจการพาณิชย์ .
(พฤศจิกายน 2537) : น. 20 .

_____ . 2538 . ปัญหาและมาตรการแก้ไข/ส่งเสริมการส่งออกปี 2538 . (อัคราณา) .

_____ . 2538 . สินค้าออกสำคัญของไทย 237 รายการ ปี 2532-2537 . (อัคราณา) .

กรมส่งเสริมการส่งออก . 2535 . ข้อมูลสินค้าเป้าหมายปี 2535-2536 . (อัคราณา) .

กฤษฎา โสภณพงษ์ . 2535 . “ปัญหาการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมง” . วารสารการประมง .

(พฤศจิกายน-ธันวาคม 2535) . น. 1133-1142 .

กันตา จิตตั้งสมบูรณ์ . 2537 . “การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารของไทย” . ผู้ส่งออก .
(ปีแรก ตุลาคม 2537) : น. 44-54 .

เจโทร . 1985 . การเข้าถึงตลาดการนำเข้าของญี่ปุ่น . (อัครา).

จีวัน อมรสิงห์ . 2536 . การศึกษาถึงภาวะการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย
ไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา . กรุงเทพมหานคร : ปัญหาพิเศษ , สถาบันเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง .

ธนิตรา พัฒนวิบูลย์ . 2537 . การศึกษาการส่งออกเนื้อปลาแช่แข็งของไทยไปประเทศ
ญี่ปุ่น . กรุงเทพมหานคร : ปัญหาพิเศษ , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า-
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง .

นิรนาม . 2535 . “ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของประเทศไทย การส่งออกยังคงติด
อันดับโลก” . ผู้ส่งออก . (ปีแรก พฤษภาคม 2535) : น. 9-12 .

_____ . 2537 . “ภาวะการค้าไทย-ญี่ปุ่น ในช่วงไตรมาสแรกของปี 1994” . ผู้ส่งออก .
(ปีแรก กันยายน 2537) : น. 111-116 .

_____ . 2538 . “อุตสาหกรรมอาหารไทยวันนี้ พร้อมก้าวสู่ความเป็นหนึ่งในตลาด
โลก” . ผู้ส่งออก . (ปีหลัง มิถุนายน 2538) : น. 11-18 .

บรรษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย . 2532 . แนวโน้มอุตสาหกรรมผลิตอาหาร
ทะเลกระป๋องในประเทศไทย . (อัครา).

_____ . 2535 . ปัญหาและแนวโน้มของอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง .
(อัครา).

บุญเลิศ ผาสุก . การประมงในน่านน้ำไทย : อนาคตประมงไทย . ศูนย์พัฒนาการประมง
แห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ , 2530

ฝ่ายวิชาการ ธนาคารแห่งประเทศไทย . 2535 . รายงานภาวะธุรกิจและอุตสาหกรรม 2534 .
(อัครสำเนา) .

พูนสิน เกลิมพงศ์ . 2528 . “สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง” . รายงานการศึกษาอุตสาหกรรม
สัตว์น้ำแปรรูป . (อัครสำเนา) .

สมยศ แซ่มช้อย . 2538 . “ญี่ปุ่น : ตลาดส่งออกที่ไทยต้องปรับกลยุทธ์ใหม่” .
สรุปข่าวธุรกิจ . (ปีที่แรก กุมภาพันธ์ 2538) : น. 38-44 .

สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป . 2537 . โครงการศึกษาวิจัยความสามารถในการแข่งขันของ
อาหารทะเลกระป๋องในตลาดต่างประเทศในระยะ 5 ปีข้างหน้า . (อัครสำเนา) .

สรรค์ สามกงาม . 2533 . การวิเคราะห์ส่วนแบ่งตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋อง
ของไทย . กรุงเทพมหานคร : ปัญหาพิเศษ , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง .

ภาคผนวก

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง

มาตรฐาน หมายถึง ข้อกำหนดหรือสิ่งที่นำมาใช้ในการเปรียบเทียบ ซึ่งอาจเป็น ข้อกำหนดอันเดียวหรือสิ่งเดียว หรือข้อกำหนดหลาย ๆ ข้อ หรือหลาย ๆ สิ่งก็ได้ โดยข้อกำหนดนั้นต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ที่เกี่ยวข้องส่วนใหญ่แล้ว

มาตรฐานอาหาร หมายถึง ข้อกำหนดคุณภาพของปัจจัยต่าง ๆ ที่จะใช้เป็นหลัก ในการเปรียบเทียบคุณภาพของอาหารนั้นว่าจะมีคุณภาพเท่ากัน สูงกว่า หรือต่ำกว่า ทั้งนี้เพื่อจะได้ทราบว่าอาหารนั้นมีคุณภาพอยู่ในระดับใด

มาตรฐานอาหารเป็นเครื่องกำหนดระดับของการควบคุมคุณภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งมาตรฐานคุณภาพอาหารขั้นต่ำสุด (Minimum Quality Standard) ซึ่งเป็นข้อกำหนด เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภค ผู้ผลิตจะต้องควบคุมผลิตภัณฑ์ของตนให้อยู่ในระดับ ที่สูงกว่าระดับของคุณภาพนี้ และเป็นหน้าที่ของรัฐบาลที่จะต้องดำเนินการควบคุม เพื่อเป็น หลักประกันให้แก่ผู้บริโภคซึ่งไม่สามารถจะทดสอบ หรือวัดค่าคุณภาพเหล่านี้ได้ทั้งหมด เพราะปัจจัยคุณภาพมีอยู่หลายอย่าง คุณภาพบางอย่างผู้บริโภคสามารถจะพบได้ด้วยตนเอง ได้แก่ ปัจจัยคุณภาพที่ตาเห็น ปัจจัยคุณภาพที่สัมผัสได้ และปัจจัยคุณภาพที่ชิมได้ นอกจากนี้ ยังมีปัจจัยคุณภาพพวกที่ไม่แสดงออก ซึ่งผู้บริโภคไม่สามารถจะทดสอบหรือวัดค่าคุณภาพ เหล่านี้

การผลิตอาหารทะเลกระป๋องจะต้องเกี่ยวข้องกับมาตรฐาน โดยเฉพาะมาตรฐาน ที่กำหนดขึ้น โดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) มาตรฐานดังกล่าว ถือเป็นมาตรฐานบังคับ และเป็นมาตรฐานคุณภาพอาหารขั้นต่ำสุดที่โรงงานต่าง ๆ จะต้อง ปฏิบัติให้ได้

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ได้บัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องหลายประเภท ซึ่งได้แก่ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ปลาทูน่ากระป๋อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาซาร์ดีนกระป๋อง มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์

อุตสาหกรรมกึ่งกระป๋อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกึ่งกระป๋อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาหมึกกระป๋อง และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมหอยลายกระป๋อง โดยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแต่ละประเภทได้กำหนดชนิด แบบการบรรจุ และขนาด ส่วนประกอบคุณลักษณะที่ต้องการ วัตถุเจือปนในอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ ภาชนะบรรจุ การฉังดวงวัด การทำเครื่องหมาย และฉลาก การชักตัวอย่าง การวิเคราะห์ และเกณฑ์ตัดสิน

1. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง

ปลาทูน่ากระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาทูน่าที่คัดเลือกแล้วบรรจุใน กระป๋องปิดสนิทกันอากาศเข้า-ออกพร้อมด้วยสารที่ใช้บรรจุ อาจมีวัตถุเจือปนในอาหารและ ส่วนประกอบอื่น ๆ ผสมอยู่ด้วย ผลิตภัณฑ์ต้องผ่านกรรมวิธีใช้ความร้อนเพียงพอที่จะ สามารถป้องกันมิให้เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค (สำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2518)

ปลาทูน่ากระป๋องแบ่งออกเป็น 4 ชนิด ตามขนาดของเนื้อปลา คือ (1) ชิ้นใหญ่ (Solid) ทำจากเนื้อปลาทูน่าดิบหรือสุกตัดทางกล้ามเนื้อโดยบรรจุให้ด้านตัดขวางกับฝา กระป๋อง ซึ่งแบ่งออกเป็น กระป๋องที่มีขนาดไม่เกิน 450 กรัม บรรจุเนื้อปลาที่มีความ หนาแน่นเท่ากันเป็นชิ้นเดียวไม่มีชิ้นเศษแทรก และกระป๋องที่มีขนาดเกิน 450 กรัม บรรจุ เนื้อปลาหลายชิ้นได้แต่ความหนาของแต่ละชั้นต้องเท่ากันให้แทรกชิ้นเนื้อปลาได้ถ้าจำเป็น(2) ชิ้นเล็ก (Chunk) ทำจากเนื้อปลาทูน่าสุกที่มีลักษณะเป็นก้อน และกล้ามเนื้อปลายังคงรูปเดิม (3) ชิ้นย่อย (Flake) ทำจากเนื้อปลาทูน่าสุกที่มีลักษณะเป็นแผ่นและกล้ามเนื้อปลายังคงรูปเดิม (4) ชิ้นเศษ (Grate or shredded) ทำจากเนื้อปลาทูน่าสุกชิ้นเล็ก ๆ แต่ละชั้นมีขนาดสม่ำเสมอ และแยกจากกันแต่ไม่ละ

ปลาทูน่ากระป๋องแบ่งการบรรจุออกเป็น 2 แบบ คือ เนื้อปลาทูน่าสุกปราศจาก หน้างและเนื้อปลาทูน่าดิบที่มีหน้างติดอยู่

สารที่ใช้บรรจุ ได้แก่ น้ำมันพืชตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมัน และไขมันบริโภค น้ำบริโภคตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำบริโภค และชอส สำหรับส่วนประกอบอื่น ๆ ได้แก่ เกลือตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกลือบริโภค ไม่เกินร้อยละ 2 ของผลิตภัณฑ์สำเร็จ ถ้ามีเกินต้องระบุปริมาณที่ฉลาก โปรตีนซึ่งย่อยสลาย แล้ว (hydrolyzed protein) เครื่องเทศ และ/หรือเครื่องปรุงรสที่เป็นพืช เช่น หอม น้ำชูปลูก

คุณลักษณะโดยทั่วไปที่ต้องการ คือ ปลาทูน่ากระป๋องต้องมีกลิ่นรสเฉพาะตามธรรมชาติของปลาทูน่ากระป๋องและส่วนประกอบที่ใช้ สีของเนื้อปลาทูน่าเมื่อวัดด้วยเครื่อง เทียบสีของมันเชล (Munsell) จะมีค่า 6.3 ขึ้นไปสำหรับชนิดสีขาว มีค่า 5.3-6.3 สำหรับชนิดสี อ่อน และมีค่าต่ำกว่า 5.3 สำหรับชนิดสีเข้ม ลักษณะปลาทูน่าที่บรรจุกระป๋องต้องเป็นเนื้อปลา ล้วน หากเป็นเนื้อปลาที่มีหนังติดต้องบ่งไว้ที่ฉลาก ไม่มีกระดูก ก้าง ไม่มีรอยชำรุด ก้อนเลือด หรือรอยเลือดที่เห็นชัดเจน ไม่มีรอยไหม้ เนื้อไม่ยุบ

วัตถุเจือปนในอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋อง ได้แก่ ผงชูรสตาม มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมโมโนโซเดียม แอลกลูตาเมต โมโนไฮเดรต โดยมีปริมาณ ตามความเหมาะสม น้ำส้มสายชูตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำส้มสายชูโดยมี ปริมาณตามความเหมาะสม โซเดียมไพโรฟอสเฟต โดยมีปริมาณไม่เกินร้อยละ 0.5 ของ น้ำหนัก

สำหรับด้านสุขลักษณะ ในการทำปลาทูน่ากระป๋องผู้ทำต้องใช้วิธีปฏิบัติที่ดี ที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อจะไม่ให้วัตถุดิบไม่พึงประสงค์ปรากฏอยู่ในผลิตภัณฑ์ ต้องไม่มี จุลินทรีย์ซึ่งสามารถที่ทำให้เกิดพิษ

น้ำหนักสุทธิ (วัดเป็นกรัม) ของปลาทูน่ากระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของความจุของกระป๋อง และน้ำหนักเนื้อของปลาทูน่ากระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของ น้ำหนักสุทธิ

ฉลากต้องมีคำว่า “ทูน่า” มีอักษรบอกสีของเนื้อปลาโดยใช้คำว่า “สีขาว” หรือ “สีอ่อน” หรือ “สีเข้ม” บอกแบบการบรรจุ โดยใช้คำว่า “ชิ้นใหญ่” หรือ “ชิ้นเล็ก” หรือ “ชิ้นย่อย” หรือ “ชิ้นเศษ” แล้วแต่กรณี บอกสารที่ใช้บรรจุและส่วนประกอบบอกชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนในอาหาร บอกน้ำหนักสุทธิ มีเลขหรืออักษรแสดงครั้งที่ วัน เดือน ปี ที่ผลิต ชื่อ โรงงานที่ผลิต หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนแล้ว ชื่อประเทศที่ผลิต

2. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาซาร์ดีนกระป๋อง

ปลาซาร์ดีนกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากปลาซาร์ดีนที่คัดเลือกแล้วโดยบรรจุในกระป๋องปิดสนิทกันอากาศเข้า พร้อมด้วยน้ำมันที่ใช้สำหรับปรุงอาหารได้ หรือน้ำขอส้มเชือกเทศ หรือน้ำขอสวนชนิดอื่น และอาจผสมน้ำมันลงไปด้วยก็ได้ หรือน้ำเกลือ หรือน้ำของปลาเอง และอาจผสมน้ำมันลงไปด้วยก็ได้ ทั้งนี้ได้ใช้ความร้อนพอเพียงที่จะสามารถป้องกันไม่ให้เสีย หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค สำหรับส่วนประกอบอื่น ๆ ที่อนุญาตให้มีได้คือ พริก และเครื่องเทศ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2517)

คุณลักษณะที่ต้องการ ปลาซาร์ดีนกระป๋องไม่มีกลิ่นรสน่ารังเกียจอื่นใดปนอยู่นอกจากกลิ่นรสเฉพาะตามธรรมชาติของปลาซาร์ดีน และส่วนประกอบที่ใช้ต้องมีสีที่เหมาะสม มีขนาดสม่ำเสมอ เนื้อปลาดังนุ่มแต่ไม่เละ กระดูกกลางอ่อน เนื้อปลาดังมีไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ปลาดังอยู่ในลักษณะเรียบร้อย บรรจุโดยเรียงปลาสลับหัวและหางเป็นชั้นเดียวหรือสองชั้น หรือบรรจุขวาง หรือบรรจุในลักษณะอื่น ๆ แต่การบรรจุในกระป๋องเดียวกันต้องเป็นแบบเดียวกันและเรียงเรียบร้อย

ปลาซาร์ดีนกระป๋องต้องผ่านกรรมวิธีป้องกันไม่ให้เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคและต้องผ่านการตรวจวิเคราะห์ไขมัน วัตถุเจือปน สารปนเปื้อน น้ำหนัก ตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์

กระป๋องที่ใช้บรรจุเป็นกระป๋องรูปทรงกระบอก กลม รูปรี หรือสี่เหลี่ยม ทำจากแผ่นเหล็กเคลือบดีบุกที่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแผ่นเหล็กเคลือบดีบุก

น้ำหนักสุทธิของปลาจารดินกระป๋อง ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของความจุของกระป๋อง น้ำหนักของเนื้อปลาในแต่ละกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 67 ของน้ำหนักสุทธิเมื่อบรรจุในน้ำมัน หรือต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนักสุทธิเมื่อบรรจุในน้ำเกลือ หรือต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 62 ของน้ำหนักสุทธิเมื่อบรรจุในซอส ทั้งนี้ยอมให้ความคลาดเคลื่อนน้อยกว่าที่ระบุได้ไม่เกินร้อยละ 5

ฉลากต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมาย แสดงคำว่า “ปลาจารดิน” บอกส่วนประกอบและวัตถุเจือปนในอาหารที่ใช้ น้ำหนักสุทธิ น้ำหนักเนื้อและ/หรือจำนวนปลาในกระป๋อง รหัสแสดงครั้งที่ หรือวัน เดือน ปี ที่ทำการผลิต ชื่อและสถานที่ตั้งโรงงานประเทศที่ผลิต

3. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาหมึกกระป๋อง

ปลาหมึกกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาหมึก อาจมีสารที่ใช้บรรจุและวัตถุเจือปนอาหาร บรรจุในกระป๋องที่ปิดแน่นสนิทและผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนอย่างเพียงพอที่จะป้องกันมิให้เสีย (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2525)

ตัวปลาหมึกแบ่งออกเป็น 3 ขนาดตามตารางภาคผนวกที่ 1 และในแต่ละกระป๋องควรมีขนาดสม่ำเสมอ

ปลาหมึกกระป๋องอาจแบ่งออกได้ 4 แบบ ตามการบรรจุ คือ

1. ปลาหมึกไม่สอได้ ได้แก่ ปลาหมึกที่บรรจุทั้งตัว
2. ปลาหมึกสอได้ ได้แก่ ปลาหมึกที่สอได้ด้วยลำตัวหรือหัวของปลาหมึก
3. ปลาหมึกชิ้น ได้แก่ ปลาหมึกที่หั่นเป็นชิ้น ๆ ตามขวางของลำตัว ขนาดของชิ้นต้องสม่ำเสมอ และอาจมีชิ้นเศษของตัวปลาหมึกหรือหนวดอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกัน ต้องไม่เกินร้อยละ 3.5 ของน้ำหนักเนื้อ
4. หนวดปลาหมึก ได้แก่ ส่วนหัวและหนวดปลาหมึก ยกเว้นในกรณีที่ทำให้ปลาหมึกสายยอมให้มีส่วนตัวปนอยู่ด้วยได้ แต่ต้องไม่เกินร้อยละ 20 ของน้ำหนักเนื้อ

ตารางภาคผนวกที่ 1 ขนาดของปลาหมึก (ไม่รวมหัวและส่วนที่สอดไส้)

ขนาด	จำนวนปลาหมึกต่อน้ำหนักเนื้อ 100 กรัม
ใหญ่	ไม่เกิน 6
กลาง	7 ถึง 13
เล็ก	ตั้งแต่ 14 ขึ้นไป

ที่มา : (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2525)

ส่วนประกอบอื่น ๆ ที่อาจจะมีได้คือ สารที่ใช้บรรจุ เช่น น้ำเกลือ ซอสมะเขือเทศ น้ำมันบริโภค เครื่องปรุงแต่งรส เช่น น้ำปลา น้ำซีอิ๊ว เครื่องเทศ โมโนโซเดียมกลูตาเมท อาจมีได้ในปริมาณที่ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักสุทธิ

คุณลักษณะที่ต้องการ ปลาหมึกที่ใช้บรรจุต้องสด และในกระป๋องเดียวกัน ต้องเป็นปลาหมึกชนิดเดียวกัน ปลาหมึกกระป๋องต้องมีสี กลิ่น รส ตามส่วนประกอบที่ใช้ เนื้อปลาหมึกต้องมีลักษณะยืดหยุ่นดี และมีเนื้อแน่น ต้องมีขนาดสม่ำเสมอ

น้ำหนักเนื้อของปลาหมึกกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ น้ำหนักสุทธิของปลาหมึกกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของความจุกระป๋อง

ฉลากต้องมีเลข อักษรหรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับคำว่า “ปลาหมึก” ขนาด แบบการบรรจุ ส่วนประกอบ ชนิด และปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร น้ำหนักสุทธิ และน้ำหนักเนื้อ เดือนปีที่ทำ ผู้ทำหรือที่ตั้ง โรงงานที่ทำ ประเทศที่ทำ

4. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกึ่งกระป๋อง

กึ่งกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากกึ่งเนื้อ อาจใช้กึ่งสด กึ่งเยือกแข็ง หรือ กึ่งสุกอาจมีสารที่ใช้บรรจุและวัตถุเจือปนในอาหาร บรรจุในกระป๋องที่ปิดผนึกแน่นและต้องผ่านกรรมวิธีใช้ความร้อนอย่างเพียงพอ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2521)

กึ่งเนื้อที่ใช้ทำกึ่งกระป๋อง มี 3 แบบ คือ

1. กึ่งเนื้อไม่ซักรีด (Conventional or regular) ได้แก่ กึ่งที่เอาหัว เปลือก และ ระบายออกทั้งหมด
2. กึ่งเนื้อซักรีด (Cleaned or deveined) ได้แก่ กึ่งเนื้อซึ่งผ่าหลังและซักรีดออก จนถึงปล้องสุดท้ายที่ติดกับแพนหาง
3. กึ่งเนื้อหัก (Broken) ได้แก่ กึ่งเนื้อที่มีจำนวนปล้องน้อยกว่า 4 ปล้อง อาจปน กึ่งเนื้อลงไปด้วยก็ได้

คุณลักษณะที่ต้องการ กึ่งกระป๋องต้องมีกลิ่น รส ที่ดีตามธรรมชาติของกึ่ง รวมทั้งกลิ่นและรสชาติของส่วนประกอบและวัตถุดิบในอาหารที่ใช้ แต่อาจมีกลิ่น ไคโอโคฟอร์มได้เล็กน้อย ต้องสะอาดมีขนาดเหมาะสมสม่ำเสมอ และมีสีตามลักษณะชนิดของกึ่งที่ใช้ทำเนื้อกึ่งต้องไม่ขุ่น และหรือแข็งกระด้าง

กึ่งบรรจุต้องไม่มีหัว เปลือก ระบาย เว้นแต่เป็นกึ่งขนาดเล็กมากขนาด กึ่งคอกเทลและขนาดกึ่งเนื้อหักยอมให้มีชิ้นส่วนของเปลือกและ/หรือระบายอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันได้ไม่เกิน 5 ชิ้นต่อน้ำหนัก 100 กรัม สารที่ใช้บรรจุอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ แต่สีต้องไม่คล้ำ และต้องท่วมเนื้อกึ่งในปริมาณที่พอเหมาะ ในกรณีที่มีสารที่ใช้บรรจุเป็นน้ำ เกลือจะมีลักษณะเป็นวุ้นที่อุณหภูมิต่ำกว่า 18.3 องศาเซลเซียส ขนาดและจำนวนตัวกึ่งใน ผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางที่ 2

กึ่งกระป๋องที่ผลิตได้ต้องไม่เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคโดยตรง ไม่มีจุลินทรีย์ ซึ่งสามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บในภาวะปกติ ต้องไม่มีสารซึ่งเกิดจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่ทำให้เกิดพิษ

ฉลากต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมาย บ่งบอกคำว่า “กึ่ง” ระบุแบบของกึ่งเนื้อ ที่ใช้ผลิต ขนาด ส่วนประกอบและปริมาณของวัตถุดิบในอาหาร น้ำหนักเนื้อกึ่ง ชื่อผู้ผลิต หรือโรงงานที่ผลิต หรือเครื่องหมายการค้า หรือชื่อผู้บรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย ประเทศที่ผลิต รหัส แสดงครั้งที่ผลิต หรือวัน เดือน ปี ที่ทำการผลิต

ตารางภาคผนวกที่ 2 ขนาดและจำนวนตัวกุ้ง

ขนาด	จำนวนตัวกุ้งต่อน้ำหนักเนื้อกุ้ง 100 กรัม	
	กุ้งไม่ชักไส้	กุ้งชักไส้
ใหญ่ที่สุด (colossal or supreme jumbo)	น้อยกว่า 8	ไม่เกิน 8
ใหญ่พิเศษ (extra large or jumbo)	8 ถึง 12	9 ถึง 13
ใหญ่ (large)	13 ถึง 18	14 ถึง 19
กลาง (medium)	19 ถึง 32	20 ถึง 35
เล็ก (small)	33 ถึง 64	36 ถึง 69
เล็กมาก (tiny)	65 ถึง 102	70 ถึง 105
คอกเทล (cocktail-mini-salad)	มากกว่า 102	มากกว่า 105
เนื้อหัก (broken)	ไม่จำกัดจำนวน	ไม่จำกัดจำนวน

หมายเหตุ : ถ้าค่าเฉลี่ยของ 100 กรัม มีเศษทศนิยมตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป ให้ปัดเป็นจำนวนเต็ม
ที่มา : (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2521)

5. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเนื้อปูกระป๋อง

เนื้อปูกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อขา (leg meat) เนื้อก้าม (pincer of claw meat) เนื้อลำตัว (body meat) เนื้อไหล่ (shoulder meat) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างปนกันอาจมีสารที่ใช้บรรจุ และ/หรือวัตถุเจือปนในอาหารบรรจุกระป๋องและผ่านความร้อน (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2522)

การบรรจุเนื้อปูกระป๋องมี 5 แบบ คือ

1. แบบบรรจุ 2 ด้าน (twin face pack) ประกอบด้วยเนื้อก้ามและ/หรือเนื้อไหล่หรือเนื้อก้ามและ/หรือเนื้อขา จัดเตรียมเป็นชั้นล่างสุดและชั้นบนสุดโดยมีเนื้อชั้นเล็กและ/หรือชั้นย่อยอยู่ชั้นกลาง

2. แบบบรรจุด้านเดียว (single face pack) ประกอบด้วยเนื้อส่วนต่าง ๆ เหมือนข้อ 1. แต่จัดเรียงเป็นชั้นบนสุดแต่เพียงด้านเดียว

3. แบบเนื้อก้ามและ/หรือเนื้อขา (claw pack and/or leg pack) ประกอบด้วยเนื้อก้ามและ/หรือเนื้อขา

4. แบบเนื้อก้อน (lump pack) ประกอบด้วยเนื้อก้อนเพียงอย่างเดียว

5. แบบชิ้นเล็ก (chunk pack) ประกอบด้วยเนื้อชิ้นเล็กและเนื้อชิ้นย่อย โดยมีเนื้อชิ้นเล็กมากกว่าร้อยละ 50

6. แบบชิ้นย่อย (flake pack) ประกอบด้วยเนื้อชิ้นย่อยและเนื้อชิ้นน้อย โดยมีเนื้อชิ้นย่อยมากกว่าร้อยละ 50

คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุเนื้อปูกระป๋องต้องจัดเรียงชิ้นเนื้อปูให้เรียบร้อยตามแบบการบรรจุที่ระบุไว้ที่ฉลาก ไม่มีวัตถุแปลกปลอม อาจมีผลึกของเกลือฟอสเฟต (struvite crystal) ชิ้นส่วนของเปลือกเชื้อไคติน และหนวดได้ตามกรรมวิธีที่ดีในการผลิต แต่ต้องไม่มากจนเป็นที่สังเกตเห็นได้ชัด ปูกระป๋องต้องมีสีเป็นไปตามลักษณะแต่ละชนิดตามธรรมชาติ มีกลิ่น รสที่ดีตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ เนื้อต้องไม่เละ มีเกลือไม่น้อยกว่าร้อยละ 1 และไม่เกินร้อยละ 2.5 ของน้ำหนัก มีไส้ที่ไม่ละลายในกรดต้องไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก

ฉลากต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแสดงข้อความเกี่ยวกับชื่อผลิตภัณฑ์แบบการบรรจุ ชิ้นคุณภาพ ส่วนประกอบ และปริมาณของวัตถุเจือปนในอาหาร น้ำหนักสุทธิหรือน้ำหนักเนื้อ โดยไม่รวมน้ำหนักกระดาษที่ใช้ห่อ ชื่อผู้ผลิตหรือโรงงานที่ผลิต ประเทศที่ทำรหัสแสดงครั้งที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ทำการผลิต

6. มาตรฐานคุณภาพอุตสาหกรรมหอยลายกระป๋อง

หอยลายกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อหอยลาย และน้ำเกลือ อาจมีวัตถุเจือปนอาหาร บรรจุในกระป๋องที่ปิดแน่นสนิท ผ่านกรรมวิธีการให้ความร้อนอย่างเพียงพอที่จะป้องกันมิให้เสีย (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2525)

คุณลักษณะที่ต้องการ สีเหลืองตามธรรมชาติและสีของส่วนท้องไม่ควรดำมาก กลิ่นรสดีตามธรรมชาติของหอยลายกระป๋อง ไม่มีกลิ่นรสผิดปกติหรือกลิ่นน่ารังเกียจ ลักษณะเนื้อต้องนุ่มหยุ่น และเหนียวตามธรรมชาติของเนื้อหอยลายกระป๋องไม่เปื่อยยุ่ย น้ำเกลือที่ใช้บรรจุอาจจืดได้เล็กน้อย และมีปริมาณเพียงพอที่จะท่วมเนื้อหอยลาย มีขนาดสม่ำเสมอภายในภาชนะที่บรรจุเดียวกันต้องไม่มีวัตถุแปลกปลอมอื่น ๆ นอกจากเปลือกหอย ขนาดไม่เกิน 10 มิลลิเมตร (วัดจากส่วนที่ยาวที่สุด) ซึ่งอาจมีได้ไม่เกิน 1, 2 และ 4 ชิ้นใน กระป๋องขนาดเล็กกว่า 290 กรัม ขนาด 290 กรัม และใหญ่กว่า 290 กรัมตามลำดับ ความเป็น กรด-ด่าง(PH) ของหอยลายกระป๋องต้องมีความระหว่าง 5.5 ถึง 7.0

ด้านสุขลักษณะ หอยลายกระป๋องต้องไม่เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของ ผู้บริโภค ปราศจากจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บภาณีได้ภาวะปกติ ไม่มีแบคทีเรียฟลัดซาร์ชนิดมีโซไฟล์ เทอร์โมไฟล์ ฟิวทรีแฟคทีฟาเจอร์แอโรบัส เทอร์โมฟิลิก แอนแอโรบัส ตลอดจนไม่มีสปอร์ของคลอสทริเดียม โบทูลินัม (*clostridium botulinum*) ที่จะเจริญได้

ด้านปริมาณการบรรจุ น้ำหนักเนื้อต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ ในกรณีที่ส่งจำหน่ายต่างประเทศ กระป๋องบรรจุหอยลายทุกกระป๋อง ต้องมีเลขอักษรหรือ เครื่องหมายแสดงข้อความรายละเอียด เช่น คำว่า “หอยลาย” ส่วนประกอบ น้ำหนักสุทธิ น้ำหนักเนื้อเป็นกรัม เดือนและปีที่ทำ ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ หรือเครื่องหมายการค้า หรือ ชื่อผู้บรรจุ หรือชื่อผู้จัดจำหน่าย สถานที่ทำ ประเทศที่ทำ

นอกจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ที่กำหนดโดยสำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแล้ว มาตรฐานอาหารทะเลกระป๋องต้องเกี่ยวข้องกับมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ส่งออก ซึ่งกระทรวงพาณิชย์มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ส่งออก พ.ศ. 2503 ให้กำหนดประเภทสินค้าส่งออก ที่ถือเป็นสินค้ามาตรฐานที่ผู้ส่งออกจะ ต้องผลิตได้ตามมาตรฐานที่กำหนด ในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์เหล่านี้ กระทรวงพาณิชย์ได้ อาศัยความร่วมมือจากห้องทดสอบของหน่วยงานสำคัญ ๆ คือ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และพลังงาน กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวง

สาธารณสุข และกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ในทางปฏิบัติมาตรฐานอาหาร
ส่งออกต่าง ๆ ที่กระทรวงพาณิชย์ไม่ได้กำหนดให้เป็นสินค้ามาตรฐานจำเป็นต้องมีการ
ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานเช่นกัน เนื่องจากความต้องการของผู้ซื้อ ในตลาดต่างประเทศ
ซึ่งในการตรวจสอบนั้น ผู้ส่งออกมีการใช้ทั้งห้องตรวจสอบของรัฐบาลและเอกชน

