



ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การศึกษากาวะการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

**A Study on Condition of Thai Frozen Cephalopod Exported
to European Economic Community**

ของ

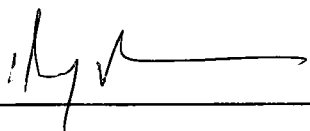
นายวีระ เลิศวุฒิกร

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาระดับปริญญาตรี

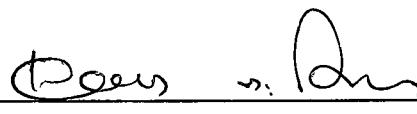
วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 18 พฤษภาคม พ.ศ. 2537

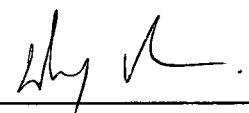
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์


...../...../.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิตยา สิทธิโชค)

กรรมการวิทยานิพนธ์


...../...../.....
(อาจารย์เสาวรีย์ ตะโพพทอง)

หัวหน้าภาควิชา


...../...../.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิตยา สิทธิโชค)

ฉ.พ.

๗๘๔๑๓
๒๕๓๗

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เนื้อหาพิเศษ

เรื่อง

การศึกษากาว่าการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

**A Study on Condition of Thai Frozen Cephalopod Exported
to European Economic Community**

โดย

นายวีระ เลิศสุลิก



T097677

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

ป.ด.

๑๘๔๑ ก

๒๕๓๗

พ.ศ. ๒๕๓๗

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน ๑๗๖๗๗

วันเดือนปี ๑๐ ๑๙๖๖

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การศึกษากวาระการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

โดย : นายวีระ เลิศภูมิกร

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

สาขาวิชาเอก : บริหารธุรกิจเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ :  ..18../5../37.

(นิตยา สิทธิโชค)

ปลาหมึกเป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจที่สำคัญมากที่สุดของประเทศไทย รองลงมาจากกุ้ง ปริมาณสัตว์น้ำจากพวกปลาหมึกในรูปแช่เยือกแข็ง ที่เป็นสินค้าส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศเพิ่มขึ้น จาก 1,340 ล้านบาทในปี 2521 เป็น 5,651 ล้านบาท ในปี 2535 หรือเท่ากับร้อยละ 321.7 มูลค่าสินค้าปลาหมึกดังกล่าวเป็นสถิติสูงสุดของกลุ่มประเทศอาเซียน โดยมีประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดรับซื้อที่ใหญ่ที่สุด รองลงมาเป็นประเทศในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป คือ อิตาลี ฝรั่งเศส เยอรมันตะวันตก และสเปน แต่ผลผลิตทั้งหมดได้จากการประมงทะเลหรือจากการจับที่สิ้น ผลการศึกษาของกรมประมงแสดงว่า ทรัพยากรปลาหมึกในน่านน้ำไทยถูกจับมาใช้ประโยชน์เกินกว่ากำลังการผลิตตั้งแต่ปี พ.ศ. 2520 ส่งผลให้ความผันผวนของราคาวัตถุดิบและราคาจำหน่าย เนื่องจากปริมาณการผลิตวัตถุดิบในแต่ละช่วงเวลาไม่คงที่ ส่งผลให้ราคาการซื้อขายวัตถุดิบและราคาการจำหน่ายไม่แน่นอน ประกอบกับภาวะการแข่งขันที่รุนแรงจากคู่แข่งที่สำคัญ ได้แก่ ประเทศในกลุ่มอินโดจีน และอินเดีย ซึ่งยังได้เปรียบไทยในด้านค่าแรง และยังมีการพัฒนาแรงงานมากขึ้น ทำให้ผู้ส่งออกในประเทศไทย ประสบกับปัญหาทั้งทางด้านวัตถุดิบ และประเทศคู่ค้าที่หันไปทำธุรกิจกับประเทศที่มีราคาสินค้าต่ำกว่า ดังนั้นการศึกษากวาระการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยไปยังกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป จึงเป็นเรื่องที่จำเป็นต้องศึกษาเพื่อนำไปปรับปรุง และเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหา

วัตถุประสงค์ของการศึกษา คือ เพื่อศึกษาถึงวิถีทางการจำหน่าย และภาวะการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง ตลอดจนจนศึกษาถึงปัญหาที่เกิดขึ้น และเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหา

โดยรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องกับปัญหา บริษัทผู้ส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง และข้อมูลทางด้านสถิติที่ทางราชการ รวมทั้งหน่วยงานเอกชน ซึ่งได้ศึกษาและรวบรวมไว้ จากผลการศึกษาพบว่า โครงสร้างการตลาดของแต่ละประเทศที่ได้ทำการศึกษามีลักษณะที่แตกต่างกัน ดังนี้ ปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งส่วนใหญ่ที่นำเข้าประเทศสเปน ฝรั่งเศส และอิตาลี จะถูกนำไป RE-PROCESS เพื่อทำการส่งออกไปจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ ส่วนปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งที่นำเข้าประเทศเยอรมัน จะถูกนำไปส่งให้ภัตตาคาร CHAIN STORE และ SUPERMARKET เพื่อการบริโภคภายในประเทศเกือบทั้งหมด ส่วนปริมาณการส่งออกของไทยไปประชาคมเศรษฐกิจยุโรปได้ลดลงเรื่อย ๆ เหตุผลที่ปริมาณการส่งออกลดลง เนื่องจากความซบเซาทางเศรษฐกิจของกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป การปรับกฎ และระเบียบเกี่ยวกับการนำเข้าจากการรวมเป็นตลาดยุโรปเดี่ยว การแข่งขันกับประเทศคู่แข่งอื่นที่ทวีความรุนแรงเพิ่มมากขึ้น ทั้งคู่แข่งจากประเทศในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป และประเทศในแถบเอเชีย

จากการศึกษาเรื่องนี้ มีข้อเสนอแนะหรือปัจจัยที่จะนำไปสู่ความสำเร็จดังนี้ ควรมีการควบคุมคุณภาพ และกำหนดเวลาการส่งสินค้าที่ได้รับการยอมรับจากประเทศคู่ค้าเพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือ และสร้างภาพพจน์ที่ดีต่อประเทศไทย ควรมีการศึกษาและนำเข้าเทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่สามารถลดต้นทุนและทำให้ผลผลิตมีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับทั้งในด้านของความสะอาด และคุณค่าทางอาหาร และควรมีตลาดที่สามารถรองรับสินค้าได้แน่นอนหลายตลาด เพื่อกระจายความเสี่ยง ถ้าตลาดใดตลาดหนึ่งเกิดการชะงักตัว ตลาดอื่นยังสามารถหารายได้ และระบายสินค้าได้ แต่อย่างไรก็ตาม รัฐบาลควรที่จะเข้ามามีส่วนช่วยเหลือทั้งทางด้านการเงินจากการค้าระหว่างประเทศ และการฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่งทะเลให้กลับมามีสภาพที่ดีขึ้น เพื่ออนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบให้มีปริมาณและคุณภาพที่เหมาะสมต่อการป้อนให้กับโรงงานที่ทำการผลิตได้อย่างต่อเนื่อง และมีราคาที่เหมาะสมเพื่อลดความเสี่ยงทางด้านต้นทุนและวัตถุดิบได้

คำนิยม

งานการศึกษาและเรียบเรียงใบบัญหาพิเศษฉบับนี้ สำเร็จลงได้โดยสมบูรณ์ ด้วยความช่วยเหลือ ให้คำแนะนําปรึกษา และตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จาก ผศ. นิตยา สิทธิโชค อาจารย์เสาวรีย์ ตระโพพทอง อาจารย์ที่ปรึกษาใบบัญหาพิเศษ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณอาจารย์เป็นอย่างสูง และขอกราบขอบพระคุณ ผศ. ศิริจรรยา เจริญวิริยะพันธ์ ซึ่งเป็นผู้ที่ทำการตรวจรูปเล่มใบบัญหาพิเศษฉบับนี้ เพื่อความสมบูรณ์ของรูปแบบการทำใบบัญหาพิเศษ และขอกราบขอบพระคุณ เจ้าหน้าที่กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการประชาคมยุโรปที่ได้ช่วยให้คำแนะนําและช่วยเหลือในเรื่องของการจัดหาข้อมูล และขอขอบพระคุณ คุณอุทัย วงศ์วิทย์สมบัติ ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายการตลาด บริษัท ANGLO-SIAM SEAFOODS LIMITED ที่ช่วยเหลือในด้าน การให้ข้อมูลทั่ว ๆ ไป และพาเที่ยวชมโรงงานผลิตอาหารทะเลแห่งหนึ่ง

สุดท้ายนี้ หากใบบัญหาพิเศษเล่มนี้ มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้เขียนก็ตอ้งขออภัยมา ณ โอกาสนี้ด้วย และหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ใบบัญหาพิเศษเล่มนี้คงจะมีประโยชน์ต่อผู้ที่ต้องการศึกษาบ้าง ไม่มากก็น้อย

วีระ เลิศวุฒิการ

พฤษภาคม 2537

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(4)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
ขอบเขตการศึกษา	5
นิยามศัพท์	5
ตรวจเอกสาร	6
วิธีการศึกษา	8
บทที่ 2 โครงสร้างตลาดและภาวะการผลิตปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งในประเทศไทย	9
การประมงปลาหมึกในประเทศไทย	9
ชนิดของปลาหมึกที่จับได้	9
ทำขึ้นปลาหมึกที่สำคัญ	11
การส่งออกและการนำเข้าปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง	12
คุณลักษณะของปลาหมึกเยือกแข็งที่ได้มาตรฐาน	16
การกระจายสินค้าปลาหมึกในภาคกลางตอนล่างของไทย	17
การกระจายสินค้าปลาหมึกในภาคใต้ของไทย	17
การกระจายสินค้าปลาหมึกในกรุงเทพมหานคร	18
โครงสร้างตลาดและวิธีการตลาดของปลาหมึกชนิดต่าง ๆ	19
บทที่ 3 โครงสร้างตลาดและภาวะการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย	27
ในตลาดกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป	
ภาวะการตลาดและปริมาณการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง	28
ไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป	

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยระหว่างปี พ.ศ. 2530-2536	2
2	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกสินค้าประมงของไทยระหว่างปี พ.ศ. 2534-2536	3
3	ฤดูกาลทำประมงในอ่าวไทย	11
4	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยในปี พ.ศ. 2531-2536	29
5	ปริมาณการส่งออกปลาหมึกกระดองสดแช่เยือกแข็งของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปในปี พ.ศ. 2528-2536	31
6	อัตราการขยายตัวของปริมาณการส่งออกปลาหมึกกระดองสดแช่เยือกแข็งของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปในปี พ.ศ. 2529-2535	32
7	ปริมาณการส่งออกปลาหมึกกล้วยสดแช่เยือกแข็งของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปในปี พ.ศ. 2528-2536	33
8	อัตราการขยายตัวของปริมาณการส่งออกปลาหมึกกล้วยสดแช่เยือกแข็งของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปในปี พ.ศ. 2529-2535	34
9	ปริมาณการส่งออกปลาหมึกสายสดแช่เยือกแข็งของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปในปี พ.ศ. 2528-2536	35
10	อัตราการขยายตัวของปริมาณการส่งออกปลาหมึกสายสดแช่เยือกแข็งของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปในปี พ.ศ. 2529-2535	36
11	ความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนคนงานกับจำนวนห้องสุชา	58

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	วิธีการตลาดปลาหมึกกล้วยสดแช่ เยือกแข็งของประเทศไทย	21
2	วิธีการตลาดปลาหมึกกระดองสดแช่ เยือกแข็งของประเทศไทย	23
3	วิธีการตลาดปลาหมึกหอมสดแช่ เยือกแข็งของประเทศไทย	24
4	วิธีการตลาดปลาหมึกสายสดแช่ เยือกแข็งของประเทศไทย	26
5	ขั้นตอนการจำหน่ายปลาหมึกสดแช่ เยือกแข็งของไทยในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป	40
6	วิธีทางการจำหน่ายปลาหมึกสดแช่ เยือกแข็งของไทยในตลาดฝรั่งเศสและอิตาลี	41
7	วิธีทางการจำหน่ายปลาหมึกสดแช่ เยือกแข็งของไทยในตลาดเยอรมัน	42
8	วิธีทางการจำหน่ายปลาหมึกสดแช่ เยือกแข็งของไทยในตลาดสเปน	43

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ในบรรดาสัตว์น้ำทะเลที่ใช้ในการบริโภค และมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ นอกจากกุ้ง ปู ปลาหู และหอยชนิดต่าง ๆ แล้ว ปลาหมึกจัดได้ว่าเป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งที่มีการจำหน่าย และบริโภคกันอย่างแพร่หลายทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพราะเป็นอาหารทะเลที่ให้โปรตีนและมีราคาถูก เมื่อเทียบกับกุ้ง ปู หอยบางชนิด และปลาทะเลอีกหลายชนิด สำหรับความต้องการภายในประเทศนั้น ปลาหมึกที่จับได้ในปีหนึ่ง ๆ เป็นการบริโภคสดเป็นส่วนใหญ่ แต่ปริมาณการบริโภคไม่มีปริมาณแน่นอน ทั้งนี้เนื่องจากอาหารทะเลมีหลายชนิดให้เลือกบริโภค ดังนั้นปริมาณและราคาสินค้าจะเป็นตัวกำหนดที่สำคัญในการบริโภค ถ้าปริมาณสินค้ามีมาก ราคาถูกก็จะบริโภคมาก ในทางตรงกันข้าม ถ้าราคาสูงก็จะหันไปบริโภคอาหารอื่นทดแทน นอกนั้นก็เป็นการบริโภคปลาหมึกแห้งโดยเฉลี่ยแล้ว ปลาหมึกที่จับได้ทั้งหมด จะใช้บริโภคภายในประเทศประมาณร้อยละ 20-30 ของปริมาณปลาหมึกที่จับได้ในแต่ละปี ส่วนปลาหมึกแช่เยือกแข็งเป็นการแปรรูปสินค้าเพื่อการส่งออกจำหน่ายต่างประเทศเกือบทั้งหมด ในแต่ละปีจะมีปลาหมึกสดถูกส่งเข้าโรงงาน เพื่อแปรรูปเป็นปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งประมาณครึ่งหนึ่งของปริมาณปลาหมึกขึ้นท่าทั้งหมด โดยมีโรงงานแปรรูป (ห้องเย็น) ในจังหวัดต่าง ๆ ประมาณ 13 จังหวัดที่สำคัญคือ สมุทรสาคร สมุทรปราการ สงขลา และกรุงเทพมหานคร

ปลาหมึกเป็นทรัพยากรสัตว์น้ำที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่งของประเทศไทย ซึ่งนอกจากเป็นที่ต้องการของตลาดภายในประเทศแล้ว ยังเป็นที่ต้องการของตลาดโลกเป็นอย่างมากอีกด้วย ดังจะเห็นได้จากสถิติการส่งออกปลาหมึกในรูปผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็งที่มีมูลค่า 3,890.7 ล้านบาท ในปี 2531 และเพิ่มเป็น 5,651.5 ล้านบาท ในปี 2535 (ตารางที่ 1) นอกจากนี้ในปี 2535 ปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งยังเป็นสินค้าส่งออกที่มีมูลค่าการส่งออกเป็นอันดับที่ 2 ในจำนวน 11 รายการของสินค้าประมง(ตารางที่ 2) และสำหรับประเทศคู่ค้าที่สำคัญของไทยคือ ประเทศญี่ปุ่น โดยส่งออกไปประเทศดังกล่าวในแต่ละปีประมาณร้อยละ 60 ของมูลค่าการส่งออกรวม ส่วนตลาดอื่น ๆ ที่มีความสำคัญรองลงมา ได้แก่ ประเทศต่าง ๆ ในกลุ่ม

ตารางที่ 1 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยระหว่างปี
พ.ศ. 2530-2536

ปี พ.ศ.	ปริมาณการส่งออก (เมตริกตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2530	60,627	4,119.0
2531	58,764	3,890.7
2532	68,120	5,203.0
2533	58,691	4,582.0
2534	62,460	5,507.9
2535	63,404	5,651.5
2536 (มค.-มีค.)	10,384	1,000.0

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2536)

ตารางที่ 2 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกสินค้าประมงของไทยระหว่างปี พ.ศ. 2534-2536

(ปริมาณ : เมตริกตัน)

(มูลค่า : ล้านบาท)

สินค้าประมง	2534		2535		2536 (มค.-มีค.)	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
กุ้งสดแช่เยือกแข็ง	121,340	26,630.5	140,353	31,708.8	28,593	6,814.7
ปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง	62,460	5,507.9	63,404	5,651.5	10,384	1,000.0
เนื้อปลาแช่เยือกแข็ง	86,020	6,243.0	86,250	5,562.7	19,584	1,288.0
ปลาหมึกแห้ง	2,766	816.4	3,401	1,059.7	648	233.2
ปลาสดแช่เยือกแข็ง	151,161	1,901.3	200,238	534.5	10,900	518.0
ปลาแห้ง	22,244	550.0	18,957	487.1	4,568	126.1
ปลาหมึกแปรรูป	4,025	556.4	2,692	412.1	965	152.0
กุ้งแห้ง	1,825	319.3	1,702	297.3	303	53.5
ปลามีชีวิตและพันธุ์ปลา	1,948	164.0	3,272	263.0	964	73.5
แมงกะพรุนแห้ง	11,938	269.7	6,543	169.0	147	4.5
กุ้งต้มสุกแช่เย็น	932	234.6	546	147.8	188	56.2

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2536)

ประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ได้แก่ อิตาลี ฝรั่งเศส เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากการประมงของไทยได้ขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็วจนปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ ลดน้อยลงเนื่องจากได้มีการจับสัตว์น้ำทะเลขึ้นมาใช้เกินกว่าระดับศักยภาพการผลิตสูงสุด ซึ่งย่อมจะมีผลกระทบต่อการบริโภคและการส่งออกโดยตรง และเนื่องจากปลาหมึกเป็นอาหารโปรตีนที่เน่าเสียง่าย และจะมีอยู่ทุกชั้นตอนจนกว่าจะถึงโรงงานแปรรูป ดังนั้นการรักษาคุณภาพความสด สะอาดจะต้องกระทำทุกชั้นตอนซึ่งเป็นการลำบากมาก ดังนั้นจะเห็นได้ว่าสินค้าปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งที่ส่งเข้าไปแกมยุโรป ซึ่งมีความเข้มงวดมากเกี่ยวกับคุณภาพ จะมีปัญหาบ่อยครั้งเกี่ยวกับสารแคดเมียมและเชื้อแบคทีเรีย จากปัญหาดังกล่าวนี้ การศึกษาภาวะการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง น่าจะเป็นประโยชน์ต่อการวางแผนการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องทั่วไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาโครงสร้างการตลาดปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย ในตลาดกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป
2. เพื่อศึกษาถึงภาวะการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย ไปยังตลาดกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป
3. เพื่อศึกษาปัญหาที่เกิดขึ้น และเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย ไปยังตลาดกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึง ลักษณะโครงสร้างทางการตลาดปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย ในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ซึ่งจะ เป็นแนวทางในการพัฒนาช่องทางการจำหน่ายปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย
2. ทำให้ทราบถึงปริมาณการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย ที่ส่งเข้าไปในตลาดกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป เพื่อนำผลจากการศึกษามาพัฒนาสู่ทางการส่งออกปลาหมึกสด

แช่ เยือกแข็งของไทย

3. ทำให้ทราบถึงปัญหา และอุปสรรคในการส่งออกปลาหมึกสดแช่ เยือกแข็งของไทย ไปยังตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรป เพื่อหาผลการศึกษามาปรับปรุงและแก้ไขแนวทางการส่งออก ปลาหมึกสดแช่ เยือกแข็งของไทย ให้เกิดประโยชน์แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย

ขอบเขตการศึกษา

ศึกษาภาวะการตลาด และปริมาณการส่งออกปลาหมึกสดแช่ เยือกแข็งของไทย วิธี การจำหน่าย และสภาพการแข่งขันในตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรป รวมทั้งปัจจัยที่มีผล กระทบต่อปริมาณการนำเข้าปลาหมึกสดแช่ เยือกแข็งจากไทย ของกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป โดยการสุ่มตัวอย่าง แบบอย่างง่ายประเทศในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป 4 ประเทศจาก 12 ประเทศ คือ ประเทศอิตาลี สเปน ฝรั่งเศส และเยอรมันตะวันตก และทำการศึกษาใน ช่วงระหว่าง ปี พ.ศ. 2529 - 2535

นิยามศัพท์

กลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป หมายถึง European Economic Community (EEC) องค์การร่วมมือทางเศรษฐกิจแห่งยุโรป มีสมาชิก 12 ประเทศดังนี้ สหพันธ์สาธารณรัฐ เยอรมัน เนเธอร์แลนด์ สหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส อิตาลี เบลเยียม สเปน เดนมาร์ก โปรตุเกส กรีซ ไอร์แลนด์ และลักเซมเบิร์ก

ปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง หมายถึง ปลาหมึกสดที่นำมาผ่านกรรมวิธีการ เยือกแข็ง โดยให้มีอุณหภูมิไม่สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส และต้องควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้ที่ -18 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่าโดยสม่ำเสมอตลอดเวลา นิยมทำกันในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อการ ส่งออก 7 ลักษณะด้วยกันคือ ปลาหมึกทั้งตัว ปลาหมึกแช่เกลือ ปลาหมึกหลอด ปลาหมึกวงแหวน ปลาหมึกแผ่น ปลาหมึกเส้น และหนวดปลาหมึก

การแปรรูปเบื้องต้นหมายถึง การตัดขนาด คุณภาพและปริมาณตามที่ห้องเย็นต้องการ

โครงการสร้างการตลาด หมายถึง ลักษณะการตลาดที่ประกอบไปด้วย วิธีการ การจำหน่าย และสภาพการแข่งขัน

การตรวจเอกสาร

สมศักดิ์ ศรีสังข์ (2529) ได้ศึกษาถึงสถานการณ์ส่งออกปี 2529 ปลาหมึกแช่แข็งจากไทยมีคู่ทางการส่งออกที่แจ่มใสมาก ประเทศผู้นำเข้าสำคัญมีความเชื่อถือสินค้าจากไทยมากขึ้น คาดว่าเหตุการณ์ต่างในปี 2530 คงจะไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก สำหรับตลาดปลาหมึกของไทยโดยผู้ส่งออกและรัฐบาลมีความร่วมมือกันเพื่อจัดปัญหาต่าง ๆ และทางด้านผู้ส่งออกจะต้องรักษาคุณภาพสินค้าให้ได้ตามมาตรฐานตรงตามความต้องการของตลาด อย่างน้อยที่สุดจะต้องรักษาตลาดส่งออกที่มีอยู่ขณะนี้เอาไว้ให้มั่นคง เนื่องจากความต้องการการนำเข้าของประเทศเหล่านั้นค่อนข้างขยายตัวขึ้นทุกปี ยกตัวอย่างเช่น ญี่ปุ่นการนำเข้าค่อนข้างทรงตัวมีการนำเข้าปีละจำนวนมาก ในขณะที่ประเทศอิสราเอลนำเข้าได้ขยายตัวขึ้นทุกปี ในระยะที่ผ่านมาสำหรับตลาดนี้การรักษาคุณภาพเป็นสิ่งสำคัญมาก

กัลยารัตน์ ฤทธิ์แก้ว (2529) ได้ศึกษาถึงการวิเคราะห์ระบบตลาดปลาหมึกกล้วยในประเทศไทยว่า เนื่องจากปลาหมึกกล้วยมีความสำคัญในฐานะที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทั้งบริโภคภายในประเทศ และส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ โดยภายในประเทศประชาชนนิยมบริโภคในรูปแบบของปลาหมึกกล้วยสด ส่วนการส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศนิยมส่งออกในรูปแบบของปลาหมึกกล้วยแช่แข็งและปลาหมึกกล้วยตากแห้ง จากลักษณะการใช้ประโยชน์ของปลาหมึกกล้วยที่แตกต่างกันดังกล่าว จำเป็นต้องผ่านคู่ค้าหน้าที่ทางการตลาดในหลายระดับ รวมทั้งการทำหน้าที่ทางการตลาดในด้านต่าง ๆ เช่น การซื้อขาย การขนส่ง การแปรรูป การเก็บรักษาที่แตกต่างกัน เพื่อให้การเคลื่อนย้ายปลาหมึกกล้วยในแต่ละลักษณะจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น การศึกษาถึงระบบตลาดของปลาหมึกกล้วยจึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจเรื่องหนึ่ง เพราะจะทำให้เราทราบถึงลักษณะของตลาดที่เป็นอยู่ว่ามีประสิทธิภาพมากน้อยเพียงใด อันจะเป็นแนวทางการเสนอแนะปรับปรุงให้การดำเนินงานทางการตลาดมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

นिरนาม (2535 ก) ได้เขียนบทความเรื่องการค้าไทยอิสราเอลอาหารทะเลแช่แข็ง

ยังคงเป็นพระเอก สรุปความได้ว่าสินค้าสำคัญ ๆ ที่อิตาลีนำเข้าจากประเทศไทยในรอบ 6 เดือนแรก ของปี 2534 เปรียบเทียบกับระยะเวลาเดียวกันของปีที่แล้วมาดังนี้ อาหารทะเลแช่แข็ง เป็นสินค้านำเข้าที่สำคัญที่สุดที่ประเทศไทยส่งเข้าอิตาลี มีมูลค่าสูงถึงร้อยละ 16.02 ของการส่งออกไปอิตาลีทั้งหมด โดยเฉพาะกุ้งแช่แข็ง และปลาหมึกแช่แข็ง ปริมาณนำเข้าจากประเทศไทย 12,560 ตัน มูลค่า 58.96 พันล้านบาท หรือ 1,179.2 ล้านบาทเพิ่มขึ้นจากรยะเดียวกันของปี 2533 จำนวน 13.33 พันล้านบาท หรือ 262.6 ล้านบาท อัตราการเพิ่มของมูลค่าร้อยละ 28.6 สินค้ารายการนี้เคยมีปัญหาเรื่องคุณภาพไม่เป็นไปตามที่อิตาลีกำหนดไว้ ทำให้ถูกระงับและห้ามการนำเข้าแต่ในระยะ 6 เดือนแรกของปี 2534 ยังไม่ปรากฏว่ามีการระงับการนำเข้าจากประเทศไทยแต่อย่างใด

นิรนาม (2535 ข) ได้เขียนบทความเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของประเทศไทย สรุปความได้ว่า ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป เป็นสินค้าที่ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตและส่งออกสูง เนื่องจากมีความได้เปรียบทางด้านวัตถุดิบซึ่งใช้ภายในประเทศเกือบทั้งหมด มีแรงงานที่มีคุณภาพและค่าแรงถูกจำนวนมาก และมีโรงงานที่ผลิตเพื่อส่งออกจำนวนมากตั้งอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบบริเวณชายฝั่งทะเลของประเทศไทย หากการผลิตสินค้าทั้งภายในได้เครื่องหมายการค้าของตนเองและของต่างประเทศที่มีชื่อเสียง เช่น GEISHA , BUMBLE BEE , PRINCES MIGROS , PATAYA และ UNICORD เป็นต้น อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปได้รับการส่งเสริมทั้งทางด้านการลงทุนการส่งออกโดยหน่วยงานของรัฐบาล และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องร่วมมือกันพัฒนาการผลิต และการปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ได้ตามมาตรฐานของตลาด และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในตลาดต่างประเทศ พร้อมทั้งยังพยายามรักษาระดับมาตรฐานดังกล่าวไว้อย่างสม่ำเสมอ และต่อให้เงินจมนสามารถขยายตลาดส่งออกได้อย่างกว้างขวางและมีมูลค่าส่งออกเพิ่มขึ้นทุกปี

นิรนาม (2535 ค) ได้ศึกษาถึงภาวะการผลิต และปัญหาการค้าสัตว์น้ำที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน ได้กลายเป็นอุปสรรคสำคัญที่ทำให้การพัฒนากระบวนการตลาดการค้าสัตว์น้ำภายในประเทศดำเนินไปอย่างล่าช้า ดังนั้นการจัดตั้ง "ตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ" ขึ้นในระดับต่าง ๆ คือ ระดับท้องถิ่น ระดับภาค และระดับประเทศ นอกจากนี้ยังมีนโยบายที่จะย้ายองค์การสหภาพปลากรุงเทพฯที่ตั้งอยู่ในเขตยานนาวาออกไปต่างจังหวัด ซึ่งนโยบายดังกล่าวก็ถือว่าเป็นปรากฏการณ์

ใหม่ และเป็นครั้งแรกของวงการค้าสัตว์น้ำไทย และเป็นทางออกที่ดีที่จะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนระบบการค้าสัตว์น้ำภายในประเทศ ให้พัฒนาตลาดหน้าต่อไปได้อย่างมั่นคงในอนาคต

วิธีการศึกษา

1. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่จะมาใช้ในการศึกษาแบ่งเป็น 2 ประเภทคือ

1.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ประกอบด้วยข้อเท็จจริง ความคิดเห็นที่ตนคิดซึ่งสอบถามจากผู้ที่เกี่ยวข้องในการส่งออก บริษัทเอกชนที่มีกิจการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง เช่น ANGLO-SIAM SEAFOODS LIMITED , MERKUR COMPANY LIMITED ฯลฯ และหน่วยงานราชการ เช่น กรมประมง กรมส่งเสริมการส่งออก กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ เป็นต้น

1.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้จากการรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิรายปี โดยผู้ใช้ข้อมูลของปี พ.ศ. 2529-2535 ดัชนีรวบรวมจากวิทยานิพนธ์ เอกสาร วารสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนข้อมูลทางด้านสถิติที่ทางราชการและองค์การระหว่างประเทศรวมทั้งหน่วยงานเอกชน ซึ่งได้ศึกษารวบรวมไว้เช่น กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ การส่งเสริมการส่งออก หอสมุดแห่งชาติ กรมศุลกากร และกรมประมง เป็นต้น

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

2.1 ศึกษาโครงสร้างการตลาดของปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย ในตลาดกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ใช้วิธีการศึกษาแบบเชิงพรรณนา (Descriptive) โดยการนำเสนอในรูปแบบความ

2.2 ศึกษาภาวะการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย ไปยังตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ใช้วิธีการศึกษาและการนำเสนอโดยใช้สถิติอย่างง่าย ได้แก่ ค่าร้อยละ รวมทั้งแจกแจงข้อมูลในรูปตาราง เพื่อช่วยอธิบายเกี่ยวกับปริมาณการส่งออก และแนวโน้มการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง ของไทยไปยังตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

บทที่ 2

ภาวะการผลิตปลาหมึกสดแช่เย็นแช่เยือกแข็งในประเทศไทย

การประมงปลาหมึกในประเทศไทย

ชนิดของปลาหมึกที่จับได้

ปลาหมึกที่จับได้จากอ่าวไทยร้อยละ 98 และจากทะเลอันดามันอีกร้อยละ 2 ประกอบด้วยปลาหมึกทั้งหมด 25 ชนิด (Species) แต่ชนิดที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจมีเพียง 12 ชนิดเท่านั้น ซึ่งสามารถจำแนกออกเป็นปลาหมึกประเภทต่างๆ ได้ 4 ประเภทคือ

- 1) ปลาหมึกกล้วย (squids)
- 2) ปลาหมึกกระดอง (cuttlefish)
- 3) ปลาหมึกหอม (soft cuttlefish)
- 4) ปลาหมึกสาย (octopus)

ปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกล้วยที่พบในเมืองไทยมี 3 species คือ

Loligo duvaucelii (Indian Squid)

Loligo chinensis (Mitre squid)

Loligo uyii (Little squid)

ส่วนชื่อที่เรียกในแต่ละท้องถิ่นอาจจะเรียกต่างกันไป เช่น หมึกกล้วย หมึกจึกโก้ หมึกเมืองจีน หมึกตอก หมึกกะตอย และหมึกตะเภา เป็นต้น ปลาหมึกกล้วยพบตามชายฝั่งทะเลไปในพื้นที่ที่เป็นทรายปนโคลน เช่นที่ปากแม่น้ำปราณบุรี ราชอง จันทบุรี ปัตตานี อย่างไรก็ตาม ปลาหมึกกล้วยชนิด *L. duvaucelii* พบชุกชุมมากในบริเวณตั้งแต่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร และสุราษฎร์ธานี ในระดับความลึก 30-40 เมตร ในช่วงเดือนเมษายนถึงสิงหาคม ส่วนปลาหมึกกล้วยชนิด *L. chinensis* พบชุกชุมมากในบริเวณฝั่งตะวันออกของอ่าวไทย (ราชอง จันทบุรี และตราด) และทางตอนใต้ของอ่าวไทย (นครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานี นราธิวาส) ในระดับความลึก 40-50 เมตร ในช่วงเดือนพฤษภาคมถึงสิงหาคม

ปลาหมึกกระดอง ชนิด (species) ต่าง ๆ ของปลาหมึกกระดองที่พบในประเทศไทยแบ่งได้เป็น 6 ชนิด (species) คือ

Sepia pharaonis (Pharaoh cuttlefish)

Sepia recurvirostra (Curves pine cuttlefish)

Sepia lysidas (Kiss lip cuttlefish)

Sepia aculeata (Needle cuttlefish)

Sepia brevimana (Shortclub cuttlefish)

Sepiella inermis (Spineless cuttlefish)

ส่วนชื่อที่เรียกตามท้องถิ่นอาจจะเรียกแตกต่างกันไป เช่น หมึกสน หมึกญี่ปุ่น หมึกปักเต่า (จีน) และหมึกกระดองก้นใหม่ เป็นต้น ปลาหมึกกระดองพบชุกชุมในอ่าวไทยตามแหล่งต่าง ๆ ดังที่ได้แก่ ที่อ่าวเพชรบุรี ที่อ่าวประจวบและอ่าวสาหรุรี จังหวัดปัตตานี และตามชายฝั่งทะเลทางใต้

ปลาหมึกหอม ปลาหมึกหอม (soft cuttlefish) species ที่พบในอ่าวไทยคือ *Sepioteuthis lessonia lesson* (Big fin reef squid) เท่านั้น ปลาหมึกหอมพบทั่วไปตามชายฝั่งทะเลในบริเวณอ่าวไทยในระดับความลึก 10-30 เมตร มีการวางไข่ตลอดทั้งปี และมีเพศเมียมากกว่าเพศผู้ 1.2:1 แม่พันธุ์ที่สามารถแพร่พันธุ์มีขนาด 13.1 เซนติเมตรขึ้นไป มีความตกลูกไข่ 480-1,020 ฟอง ช่วงที่พบวางไข่มากที่สุดในราวเดือนกุมภาพันธ์และเดือนตุลาคม โดยวางไข่บนเศษวัตถุต่าง ๆ ที่สามารถหลบคลื่นลมได้ดีบนพื้นทะเล การบริโภคประโยชน์ของหมึกหอมที่นิยมใช้ประกอบอาหารสดมากกว่าการทำแห้งหรือแช่แข็งเพื่อส่งออก

ปลาหมึกสาย ปลาหมึกสายที่พบในประเทศไทยมี 2 species คือ

Octopus membranaceus (ปลาหมึกสายขาว) Webfoot Octopus

Octopus dollfusi (ปลาหมึกสายดำ) Marbled Octopus

แต่ species ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจคือปลาหมึกสายขาว (Webfoot Octopus) ส่วนชื่อที่เรียกตามท้องถิ่นอาจจะเรียกแตกต่างกันไป เช่น แถวจังหวัดชุมพรจะเรียกว่า "ปลาวาย" ส่วนจังหวัดจันทบุรีเรียกว่า "หมึก" โดยทั่วไปแล้วปลาหมึกสายรู้จักกันในชื่อ หมึกสาย หรือ หมึกตุ้ม

หรือหมึกยักษ์ ปลาหมึกสายพบประปรายที่อ่าวไทยที่พื้นทะเลเป็นหินและตามชายฝั่ง และปากอ่าวที่น้ำลึกไม่มากนัก เช่นที่จังหวัดเพชรบุรีและจังหวัดจันทบุรี ชอบอาศัยอยู่และวางไข่ในน้ำถึงระดับความลึกประมาณ 20-30 เมตร ในช่วงเดือนมิถุนายนเป็นช่วงเวลาที่พบปลาหมึกสายชุกชุม

ตารางที่ 3 ฤดูกาลทำประมงในอ่าวไทย

แหล่งทำการประมง	ช่วงเวลาทำการประมง	ระยะที่สำคัญ
ฝั่งตะวันออกของอ่าวไทย	พค.-ตค.	กค.-กย.
อ่าวไทยตอนกลาง	พค.-ตค.	มิย.-กค.
ฝั่งตะวันออกเฉียงเหนือของคาบสมุทรมาเลย์	ตค.-เมย.	พย.-ธค.
ฝั่งตะวันออกเฉียงใต้ของคาบสมุทรมาเลย์	ตค.-มีค.	มค.-กพ.
ฝั่งตะวันตกของคาบสมุทรมาเลย์ (ฝั่งทะเลอันดามัน)	มิย.-กย.	กค.-กย.

ที่มา : (ระบบตลาดสินค้าปลาหมึกสดในประเทศไทย , 2528)

ทำขึ้นปลาหมึกที่สำคัญ

การทำขึ้นปลาหมึกของชาวประมงสามารถทำการจับปลาหมึกในจังหวัดใด ๆ และชาวประมงก็ยังสามารถที่จะหาปลาหมึกที่จับได้ขึ้นยังท่าเทียบเรือท่าใด ๆ ก็ได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความชุกชุมของปลาหมึกในแต่ละพื้นที่ ฤดูกาล สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ของท่าขึ้นปลาหมึกนั้น และราคาของผู้จับปลาหมึกจะขายได้ จากสถิติของการประมงในปัจจุบัน ท่าขึ้นปลาในจังหวัดต่าง ๆ ตามชายฝั่งทะเลมีทั้งสิ้น 31 ท่าจาก 22 จังหวัดคือ ภูมิภาคตะวันออก 6 จังหวัดประกอบด้วย จังหวัดตราด จันทบุรี ระยอง ชลบุรี ฉะเชิงเทรา และจังหวัดสมุทรปราการ ภาคกลางตอนล่าง 4 จังหวัดประกอบด้วย จังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ ภาคใต้ 12 จังหวัดประกอบด้วย จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ระนอง พังงา ภูเก็ต

กระบี่ ตรัง สงขลา สตูล ปัตตานี และนราธิวาส

สำหรับสถานที่ให้บริการสำหรับขนถ่ายและจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำมีจำนวนทั้งสิ้น 14 แห่ง หน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการขนถ่ายและจำหน่ายสินค้านี้ได้แก่ "องค์การสะพานปลา" ทำหน้าที่ให้บริการสถานที่สำหรับขนถ่ายและจำหน่ายสัตว์น้ำให้แก่ชาวประมง และผู้ประกอบการธุรกิจเกี่ยวข้องโดยจำแนกเป็นสะพานปลา 3 แห่ง และท่าเรือประมง 11 แห่ง ได้แก่

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1. สะพานปลากรุงเทพ | 8. ท่าเทียบเรือประมงสุราษฎร์ธานี |
| 2. สะพานปลาสมุทรปราการ | 9. ท่าเทียบเรือประมงสงขลา |
| 3. สะพานปลาสมุทรสาคร | 10. ท่าเทียบเรือประมงปัตตานี |
| 4. ท่าเทียบเรือประมงตราด | 11. ท่าเทียบเรือประมงระนอง |
| 5. ท่าเทียบเรือประมงหัวหิน | 12. ท่าเทียบเรือประมงภูเก็ต |
| 6. ท่าเทียบเรือประมงปราณบุรี | 13. ท่าเทียบเรือประมงสตูล |
| 7. ท่าเทียบเรือประมงชุมพร | 14. ท่าเทียบเรือประมงนครศรีธรรมราช |

การส่งออกและการนำเข้าปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย

ปลาหมึกแช่เย็นแช่เยือกแข็ง หมายถึง ปลาหมึกที่ผ่านกรรมวิธีเยือกแข็ง โดยผ่านจุดสูงสุดของการตกผลึกอย่างรวดเร็ว มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส และต้องควบคุมอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ไม่สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส สม่่าสมตลอดเวลา (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2529)

การส่งออก ปลาหมึกสดแช่เย็นแช่เยือกแข็งที่ส่งออกมี 2 รูปแบบ คือ

1. **Block Frozen** เป็นการแช่เยือกแข็งรวมกันหลายชิ้นในกล่องเดียวกัน เป็นก้อน

2. **Individual Quick Frozen-IQF** เป็นการแช่เยือกแข็งเป็นตัว ๆ หรือชิ้น

เดี่ยว ๆ ด้วยความเย็นจัดในระยะเวลาอันรวดเร็ว

ปลาหมึกที่นิยมในตลาดต่างประเทศ มีมากมายหลายชนิด แต่ละชนิดที่ประเทศไทยส่งออกไปจำหน่าย และเป็นที่ยอมรับในตลาดต่างประเทศมีอยู่ 3 ชนิดคือ ปลาหมึกกระดอง

(Cuttlefish) , ปลาหมึกกล้วย (Squid) , ปลาหมึกสาย (Octopus)

สำหรับลักษณะของปลาหมึกแช่เยือกแข็งเยือกแข็งที่ได้รับการแปรรูปในปัจจุบัน นิยมทำ
กำหนดรูปแบบต่าง ๆ 7 ลักษณะ คือ

1. ปลาหมึกทั้งตัว (Whole round) คือปลาหมึกที่มีอวัยวะทุกส่วนครบตามธรรมชาติ
หรือได้เอาเฉพาะถุงหมึกออกแล้ว

2. ปลาหมึกชักไส้ (Whole cleaned , gutted) คือ ปลาหมึกทั้งตัวที่ลอกหนังตา
(eyeless) ปาก (beaklem) และอวัยวะภายในออกทั้งหมด และอาจแบ่งออกเป็นแบบติดปีก
(wingon) และแบบไม่ติดปีก (wingless)

3. ปลาหมึกหลอด (tube) ได้แก่ปลาหมึกชักไส้ที่เอาหัวออก หมึกหลอดที่มีปีกจะไม่
ติดปีกหมึกไร้ (wingless)

4. ปลาหมึกวงแหวน (ring) ได้แก่ปลาหมึกหลอดที่หั่นเป็นชิ้นๆ ตามขวางของลำตัว

5. ปลาหมึกแผ่น (fillet) ได้แก่ปลาหมึกหลอดที่ผ่าตามความยาวตลอดลำตัว

6. ปลาหมึกเส้น (slice) ได้แก่ ปลาหมึกแผ่นที่หามาหั่นเป็นชิ้น ๆ ตามขวางของ
ลำตัว

7. ทรวดปลาหมึก (tentacle, leg, head) ได้แก่ส่วนหัวของปลาหมึกที่เอาตา
และปากออกแล้ว

อย่างไรก็ตาม จากการสำรวจพบว่า การแปรรูปของปลาหมึกเยือกแข็งแบบตามชนิด
ของปลาหมึกพบว่า

1. ปลาหมึกกล้วยเยือกแข็ง (Frozen Squid) มีลักษณะการแปรรูปเป็นดังนี้ คือ

1.1 ปลาหมึกกล้วยตัวทั้งตัว (whole round squid with skin-on,
head-on, ink-on) หมายถึงปลาหมึกกล้วยตัวที่มีอวัยวะครบทุกส่วนตามธรรมชาติ มีตัวและถุง
หมึกพร้อม

1.2 ปลาหมึกกล้วยชักไส้ลอกหนังทั้งตัวติดหัว (whole cleaned squid tube
with head-on) หมายถึงปลาหมึกทั้งตัวลอกหนังเอาตา ปาก และอวัยวะภายในออกทั้งหมด
แล้วติดหัวเข้าไป แบ่งออกเป็นแบบติดปาก (wing-on) และไม่ติดปีก (wingless)

1.3 ปลาหมึกกล้วยหลอด (cleaned squid tube) ได้แก่ปลาหมึกชักไส้ที่เอา

หัวออก ลอกหนังทั้งตัว หมึกหลอดนี้มักจะไม่ได้ติดปีกหมึกไว้ (wingless)

1.4 ปลาหมึกกล้วยวงแหวน (Squid ring) ได้แก่ปลาหมึกกล้วยหลอดที่เห็นเป็นชั้น ๆ ตามขวางของลำตัว

1.5 ทรวดปลาหมึกกล้วย (Squid tentacle, leg, head) ได้แก่ส่วนหัวของปลาหมึกกล้วยที่เอาตาและปากออกแล้ว

1.6 ปลาหมึกกล้วยยัดข้าวเหนียว หมายถึงปลาหมึกกล้วยซักไส้ ไม่ลอกหนัง ไม่ติดหัว ยัดข้าวเหนียวหนึ่งเข้าไปในตัวปลาหมึก

1.7 ปลาหมึกกล้วยยัดชั้นหมึก หมายถึงปลาหมึกกล้วยซักไส้ ไม่ลอกหนัง ไม่ติดหัว ยัดด้วยชั้นปลาหมึกที่ไม่ลอกหนังซึ่งถูกหั่นเป็นชั้นบาง ๆ บางครั้งก็ยัดหนวดหมึกเข้าไปด้วย

2. ปลาหมึกกระดองเยือกแข็ง (Frozen Cuttlefish) มีลักษณะการแปรรูปดังต่อไปนี้

2.1 ปลาหมึกกระดองดำทั้งตัว (whole round cuttlefish) หมายถึงปลาหมึกกระดองที่มีอวัยวะทุกส่วนครบตามธรรมชาติ หรือได้เอาถุงหมึกออกแล้ว

2.2 ปลาหมึกกระดองซักไส้ ติดหัว (whole cleaned cuttlefish) ได้แก่ปลาหมึกกระดองที่ลอกหนังเอาตา ปาก และอวัยวะภายในออกหมด (eyeless, beakless, cleaned) นอกจากนี้หมึกกระดองซักไส้ยังแบ่งเป็น

2.2.1 แบบผ่าลำตัว คือหมึกซักไส้ลอกหนังที่ผ่าลำตัวออกเป็นแผ่นแบน ติดหัวไว้ ส่วนใหญ่ใช้ปลาหมึกขนาดกลางและขนาดใหญ่

2.2.2 แบบเจาะ คือหมึกกระดองไม่ซักไส้ ลอกหนังทั้งตัว โดยผ่าตรงปลายลำตัวเพียงนิดเดียว เพื่อดึงกระดองออก ส่วนใหญ่ใช้ปลาหมึกกระดองขนาดเล็ก

2.3 ปลาหมึกกระดองซักไส้ ผ่าลอกหนัง ไม่ติดหัว ไม่ติดปีก (cleaned cuttlefish fillet wingless) หรือหมึกกระดองแผ่น (fillet) หมายถึงปลาหมึกกระดอง ซักไส้ ลอกหนัง เอาหัวออก ผ่าตามความยาวตลอดลำตัว

2.4 ปลาหมึกกระดองหั่นเป็นชั้น (stripped cuttlefish) หมายถึงหมึกกระดองแผ่น (fillet cuttlefish) หามาหั่นเป็นชั้น ๆ ตามขวางของลำตัว นอกจากนี้ยังมีอวัยวะส่วนอื่น ๆ ของปลาหมึกกระดองที่นำมาแช่เยือกแข็งได้แก่ ไข่ปลาหมึก (roe) ทรวดปลาหมึกที่ผ่าตาและปาก (tentacle, leg, head with eyeless and beakless) ทรวดปลาหมึกที่อาจผสมกับชั้นหมึก (stripped) แล้วแช่เยือกแข็งก็ได้

3. ปลาหมึกสายแช่เยือกแข็ง (Frozen Octopus) มีลักษณะการแปรรูปเป็นดังนี้

3.1 ปลาหมึกสายดำทั้งตัว (whole round baby octopus) หมายถึง ปลาหมึกสายดำทั้งตัวที่มีอายุตามธรรมชาติครบทุกอย่างและมีใส่อยู่ (uncutted)

3.2 ปลาหมึกสายดำ ครัวใส่ (whole round baby octopus cutted) ปลาหมึกสายที่ครัวใส่ออก

4. ปลาหมึกหอมเยือกแข็ง มีลักษณะการแปรรูปเช่นเดียวกับปลาหมึกกระดองแช่เยือกแข็ง

ปลาหมึกเยือกแข็งที่ผลิตโดยทั่วไปแบ่งออกเป็นสองแบบคือ แบบเป็นก้อน (Block frozen) และแบบแยกเป็นชิ้น/ตัว (individual quick frozen) ปลาหมึกเยือกแข็งแบบ block frozen เป็นการนำปลาหมึกแปรรูปบรรจุใส่ถาด ซึ่งแต่ละถาดจะมีขนาดความจุคิดเป็นน้ำหนักแตกต่างกันไป เช่น 5 ปอนด์ 1 กก. 2 กก. 3 กก. 6 กก. 10 กก. แล้วนำไปเยือกแข็งตามที่กล่าวแล้วข้างต้น เมื่อเสร็จสิ้นขบวนการเยือกแข็งก็นำปลาหมึกเยือกแข็งมาเคาะออกจากภาชนะบรรจุหรือถาด ปลาหมึกเยือกแข็งที่ได้จะเกาะตัวเป็นก้อนน้ำแข็งตามรูปของภาชนะที่ใส่หรือถาด จากนั้นก็นำเอาปลาหมึกเยือกแข็งทั้งก้อน (block) มาใส่ถุงพลาสติกบรรจุใส่กล่องกระดาษและนำไปเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องไม่สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส ก่อนจะนำไปจำหน่ายหรือส่งออกต่อไป ส่วนปลาหมึกเยือกแข็งแบบแยกเป็นชิ้น/ตัว (individual quick frozen) เป็นการนำปลาหมึกมาเยือกแข็งเป็นตัว ๆ จนแข็งตามขบวนการเยือกแข็ง แล้วจึงนำปลาหมึกเยือกแข็งที่บรรจุใส่ถุงพลาสติกโดยเรียงเป็นตัว ๆ ถุงละ 1 กิโลกรัม บรรจุใส่กล่องกระดาษเพื่อนำไปจำหน่ายหรือส่งออก

การนำเข้า ถึงแม้ประเทศไทยจะเป็นผู้ผลิต และส่งออกปลาหมึกแช่เย็นแช่เยือกแข็งรายสำคัญของโลก แต่ก็มีการนำเข้าจากต่างประเทศด้วยเช่นกัน แต่มีปริมาณและมูลค่าในแต่ละปีเพียงเล็กน้อย ประมาณปีละ 100 ล้านบาท และการนำเข้ามานี้เพื่อการ Re-export ต่อไปยังประเทศอื่น

คุณลักษณะของปลาหมึกเยือกแข็งที่ได้มาตรฐาน

คุณลักษณะของปลาหมึกเยือกแข็งที่ได้มาตรฐาน ของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และเพื่อการส่งออกนั้น ปลาหมึกเยือกแข็งในหีบห่อเดียวกันจะต้องเป็นปลาหมึกที่อยู่ในวงศ์เดียวกัน มีขนาดสม่ำเสมอโดยน้ำหนักแต่ละตัวจะต่างไปจากน้ำหนักเฉลี่ยได้ไม่เกินร้อยละ 15 ของน้ำหนักในแต่ละภาชนะบรรจุนั้น ปลาหมึกเยือกแข็งนี้เมื่อนำมาละลายน้ำออกแล้วลักษณะเนื้อต้องมีความแข็งยืดหยุ่นดี มีสีของเนื้อและกลิ่นตามธรรมชาติของปลาหมึกสด ไม่มีจุดสีเหลือง ไม่มีสภาพการเสียน้ำ และปราศจากสิ่งแปลกปลอม ต่างที่ระเหยได้ทั้งหมดไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักเนื้อปลาหมึก 100 กรัม มีปรอทไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม มีจำนวนแบคทีเรีย (Bacteria) ทั้งหมดไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม จำนวนเอสเคอริเชีย โคไล (Escherichia coli) มีค่า MPN ไม่เกิน 10 ตัวต่อตัวอย่าง 1 กรัม จำนวนสตาฟีโคคอกคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus) มีค่า MPN ไม่เกิน 100 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม และ ซาลโมเนลลา (Salmonella) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม

ปลาหมึกแช่แข็งจะถูกส่งออกในลักษณะต่าง ๆ ตามความต้องการของประเทศผู้ซื้อ แต่ลักษณะที่นิยมมากที่สุด สำหรับปลาหมึกแช่แข็ง คือ ปลาหมึกชั๊กว่าส (whole cleaned, gutted) และปลาหมึกหลอด (Tube)

สถานการณ์การค้าปลาหมึกในปัจจุบัน เริ่มแตกต่างจากเมื่อ 2-3 ปีที่ผ่านมา ทั้งนี้ เนื่องจากปริมาณผลผลิตปลาหมึกของโลกเริ่มลดลง โดยเฉพาะผลผลิตปลาหมึกกล้วยจากบริเวณฝั่งตะวันตกเฉียงใต้ของมหาสมุทรแอตแลนติก ประกอบด้วยประเทศโรมาเนีย เริ่มเข้มงวดกวดขันเรือประมงต่างชาติที่เข้าจับปลาหมึกในเขตน้ำของตน ซึ่งเป็นแหล่งปลาหมึกสายที่สำคัญแห่งหนึ่งของโลก เนื่องจากปริมาณผลผลิตลดลง ในขณะที่ความต้องการยังไม่เปลี่ยนแปลง จึงส่งผลให้ระดับราคาปลาหมึกกล้วย และปลาหมึกสายในตลาดโลก ซึ่งเคยตกต่ำเริ่มกระเตื้องในช่วงปลายปี และผลจากการเพิ่มขึ้นของราคาปลาหมึกนี้เอง ทำให้ประเทศผู้ซื้อในแถบยุโรปไม่สามารถแข่งขันด้านราคากับประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นประเทศที่นิยมบริโภคปลาหมึกมากที่สุดในโลกได้ ดังนั้น ในปี 2533 ที่ผ่านมานี้ ญี่ปุ่นจึงเป็นตลาดปลาหมึกที่ทวีความสำคัญเหนือตลาดอื่น ๆ มากขึ้น สำหรับการส่งออกปลาหมึกของประเทศไทยนั้น แม้ว่าประเทศไทยจะยังเป็นประเทศผู้ส่งออกปลาหมึกที่

สำคัญประเทศหนึ่งของโลก แต่ด้วยข้อจำกัดด้านวัตถุดิบจึงเป็นอุปสรรคต่อการขยายการส่งออกของประเทศ ประเทศคู่ค้าที่สำคัญของไทย คือ ประเทศญี่ปุ่น โดยส่งออกไปประเทศดังกล่าวในแต่ละปี ประมาณร้อยละ 60 ของมูลค่าการส่งออกรวม ส่วนตลาดอื่น ๆ ที่มีความสำคัญรองลงมา ได้แก่ ประเทศต่าง ๆ ในประชาคมยุโรป ได้แก่ อิตาลี ฝรั่งเศส เป็นต้น

การกระจายสินค้าปลาหมึกในภาคกลางตอนล่างของไทย

ชาวประมงเมื่อจับปลาหมึกได้แล้ว จะส่งปลาหมึกเข้าเทียบท่าที่เป็นขององค์การสะพานปลา ของเอกชน และตามชายฝั่ง แล้วแต่ลักษณะของสถานที่ ปลาหมึกจากชาวประมงอาจผ่านผู้ค้าสัตว์น้ำ ห้างเย็นโดยตรง หรือชาวประมงแปรรูปเองก่อนได้ ปลาหมึกที่ผ่านผู้ค้าสัตว์น้ำจะไปส่งผู้แปรรูปที่บ้าน ผู้แปรรูปเบื้องต้น ห้างเย็น ผู้ค้าส่ง และผู้ค้าปลีก ปลาหมึกที่ผ่านผู้แปรรูปที่บ้านจะกระจายไปสู่ผู้รวบรวมปลาหมึกแห่งโรงงาน และพ่อค้าขายส่งในต่างจังหวัด (ในกรุงเทพฯ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคเหนือ) ส่วนผู้แปรรูปเบื้องต้นจะทำการแปรรูปส่งให้ห้างเย็น ห้างเย็นจะกำหนดความสะดวกแล้วบรรจุหีบห่อเพื่อการส่งออก ส่วนที่ผ่านผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีกมักจะจำหน่ายในท้องที่ ปลาหมึกที่เข้าสู่ภาคนี้ซึ่งจับได้ในภาคนี้และที่ส่งมาจากจังหวัดต่าง ๆ ในทางภาคใต้โดยทางรถยนต์แล้วกระจายไปสู่ตลาดกรุงเทพฯ บางส่วน แต่ส่วนใหญ่จะแปรรูปทั้งแบบเบื้องต้น เพื่อการส่งออกและแบบที่บ้านทั้งเพื่อการส่งออกและเพื่อบริโภคภายในประเทศ

การกระจายสินค้าปลาหมึกในภาคใต้ของไทย

การศึกษาถึงการกระจายของสินค้าปลาหมึกในภาคใต้ของไทยนั้นได้สำรวจ เฉพาะในท้องที่ที่มีท่าเทียบเรือที่ให้ชาวประมงขนถ่ายสินค้าสัตว์น้ำที่จับได้ของจังหวัดที่สำคัญ ๆ เท่านั้น ซึ่งประกอบด้วยอำเภอหลังสวนและอำเภอเมือง จังหวัดชุมพร อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี อำเภอขนอม อำเภอสีชล และอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง อำเภอหาดใหญ่และอำเภอเมือง จังหวัดสงขลา ท่าเทียบเรือต่าง ๆ ในท้องที่ที่ทำการศึกษาคือ ท่าเทียบเรือขององค์การสะพานปลาเพียงสามท่าคือ ท่าปากน้ำอำเภอเมืองชุมพร อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี และอำเภอเมืองสงขลาแห่งละหนึ่งท่า นอกนั้นเป็นของเอกชนทั้งหมด เรือประมง

จากต่างท้องที่ที่มาทำการประมงในหน้าภาคได้มักจะหาสัตว์น้ำที่จับได้ขนถ่ายยังท่าเทียบเรือขององค์การสะพานปลาโดยขายปลาเปิดให้กับโรงงานในท้องที่ ส่วนปลาหมึกและสัตว์น้ำอื่น ๆ จะบรรทุกโดยรถห้องเย็นไปจำหน่ายยังแพปลาขององค์การสะพานปลาที่สมุทรสาคร หรือที่กรุงเทพฯ ส่วนเรือประมงในท้องที่จะขนถ่ายสินค้าสัตว์น้ำ ณ ท่าเทียบเรือของเอกชน และขายสินค้าสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ ให้กับเจ้าของท่าเทียบเรือ เพราะเรือในท้องที่มีกลิ่นเหม็นกับเจ้าของท่าเทียบเรือ นอกจากนี้ เจ้าของท่าเทียบเรือมีเรือของตัวเองด้วย ประกอบธุรกิจเป็นแพปลารับซื้อสินค้าสัตว์น้ำทุกชนิดจากชาวประมงที่นำเรือมาเทียบ

การกระจายสินค้าปลาหมึกในกรุงเทพฯ

จุดศูนย์กลางการกระจายสินค้าปลาหมึกในกรุงเทพฯ จะอยู่ที่องค์การสะพานปลาที่ ยานนาวา ซึ่งมีแนวโน้มว่าในอนาคตจะมีความสำคัญน้อยลง เนื่องจากร่องน้ำตื้นเขินเป็นอุปสรรคในการนำเรือเข้ามาเทียบท่า การขนส่งสินค้ามักจะทำโดยรถห้องเย็นขนสินค้าจากท่าขึ้นต่าง ๆ มายังกรุงเทพฯ เพื่อกระจายต่อไปยังผู้ค้าระดับต่าง ๆ ในปัจจุบันจำนวนท่าเทียบเรือตามต่างจังหวัดทั้งขององค์การสะพานปลาและของเอกชนมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น และการคมนาคมขนส่งระหว่างจังหวัดสามารถทำได้สะดวกรวดเร็ว ปริมาณสินค้าที่จะผ่านเข้ามาที่สะพานปลายานนาวา จึงลดน้อยลง และพบว่าสำหรับลูกค้าบางรายที่ต้องการซื้อสินค้าในปริมาณมาก ๆ ก็จะออกไปซื้อโดยตรงตามต่างจังหวัด ไม่เข้ามาซื้อที่สะพานปลายานนาวา เนื่องจากราคาที่ได้จะพอคุ้มกับค่าขนส่งและการเดินทาง บทบาทของสะพานปลาในกรุงเทพฯ จึงมีน้อยลง และบางครั้งสินค้าที่ส่งเข้ามาจะเป็นสินค้าที่เหลือจากการรับซื้อตามสะพานปลา และท่าเทียบเรือต่างจังหวัดแล้วจึงจะถูกส่งเข้ามาเพื่อกระจายส่วนที่เหลือตกค้างอยู่ต่อไป พบว่ามีการซื้อขายปลาหมึกทั้ง 4 ชนิดในสะพานปลายานนาวาในกรุงเทพฯ นอกจากนี้จะมีการซื้อขายปลาหมึกสดโดยมีศูนย์กลางอยู่ที่สะพานปลายานนาวาแล้ว ยังมีกิจการแปรรูปปลาหมึกชนิดต่าง ๆ ทั้งปลาหมึกแห้ง ปลาหมึกแช่เยือกแข็ง และปลาหมึกกระป๋อง ตลอดจนปลาหมึกปรุงรสอีกด้วย แต่ในท้องที่จะกล่าวถึงเพียงปลาหมึกแช่เยือกแข็งเพียงชนิดเดียวเท่านั้น

ปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง พบโรงงานห้องเย็น ซึ่งทำการแช่เย็นปลาหมึกอยู่อย่างน้อย

4 รายในกรุงเทพฯ ในจำนวนนี้ 2 รายมีสาขากระจายอยู่ตามจังหวัดชายฝั่งในภาคต่าง ๆ ของ

ประเทศ และมี 2 รายมีโรงงานอยู่ในกรุงเทพฯ เท่านั้น โรงงานเหล่านี้ใช้ปลาหมึกทั้ง 4 ชนิด ในการแช่เย็ม โดยรับซื้อปลาหมึกจากแพปลาที่ตั้งสะพานปลากรุงเทพฯ สมุทรสาคร และยังรับซื้อจากแพปลาในจังหวัดอื่น ๆ เช่น นครศรีธรรมราชและสงขลา ห้างเย็มบางแห่งมีการเปิดเสรีจมีเรือประมง แพปลา จัดหาวัตถุดิบให้ห้างเย็ม นอกจากแพปลาแล้ว ห้างเย็มยังอาจรับซื้อปลาหมึกจากผู้รวบรวมโดยแจ้งราคาไปยังต่างจังหวัด ผู้รวบรวมจะรวบรวมมาส่งให้ห้างเย็มที่กรุงเทพฯ บางครั้งก็จะมีรถห้างเย็มออกไปรับวัตถุดิบตามต่างจังหวัด ปลาหมึกที่ซื้อจากแพปลาและผู้รวบรวมจะเป็นปลาหมึกดำ ห้างเย็มยังรับซื้อปลาหมึกแปรรูปจากผู้แปรรูปเบื้องต้น ซึ่งห้างเย็มจะติดต่อแจ้งลักษณะที่ต้องการให้ผู้แปรรูปส่งมาให้ ซึ่งลักษณะเหล่านี้จะขึ้นกับคำสั่งซื้อของลูกค้าจากต่างประเทศ ส่วนมากแล้วผู้แปรรูปเหล่านี้จะพบได้ตามสะพานปลาทั้งสามแห่งคือ กรุงเทพฯ สมุทรสาคร และสมุทรปราการ

ในการรับซื้อวัตถุดิบ หากซื้อจากแพปลาจะต้องใช้วิธีประมูล แต่ถ้ารับซื้อจากแหล่งอื่น ๆ ห้างเย็มจะเป็นผู้กำหนดราคา โดยอาศัยราคาส่งออกปลาหมึกแช่เย็มแช่แข็ง และดูจากปริมาณปลาหมึกที่มีอยู่ในท้องตลาดในแต่ละวัน ประกอบกับคุณภาพและความต้องการรับซื้อในวันนั้น ในการจำหน่าย ลูกค้าสำคัญได้แก่ญี่ปุ่น อิตาลี อเมริกา และประชาคมเศรษฐกิจยุโรป อาศัยการตกลงกันทางโทรศัพท์ หรือโทรพิมพ์ เจริญเรื่องราคา ปริมาณ และค่าขนส่ง เมื่อตกลงกันเรียบร้อยแล้ว ลูกค้าจะเปิด L/C มายังห้างเย็มต่อไป

โครงสร้างตลาดและวิธีการตลาดของปลาหมึกชนิดต่าง ๆ

วิธีการตลาดปลาหมึกกล้วย จากลักษณะของการใช้ประโยชน์ การกระจาย และประเภทผู้ค้าปลาหมึกแต่ละชนิดต่างกันออกไป เป็นเหตุทำให้วิธีการตลาดปลาหมึกแต่ละชนิดแตกต่างกัน สำหรับปลาหมึกกล้วยชาวประมงสามารถจับปลาหมึกกล้วยได้จากเรือทุกระเภท และลักษณะการใช้ประโยชน์ แยกออกได้เป็น 3 แบบใหญ่ ๆ ด้วยกันคือ ใช้บริโภคในลักษณะปลาหมึกสดภายในประเทศ ใช้แปรรูปเพื่อการส่งออกในรูปแบบปลาหมึกสดแช่เย็มแช่แข็งหรือปลาหมึกกระป๋อง และใช้แปรรูปพื้นบ้านเป็นปลาหมึกแห้งในลักษณะต่าง ๆ เพื่อการส่งออกและบริโภคภายในประเทศ สำหรับพื้นที่ที่จะขอกล่าวเพียงแบบเดียวเท่านั้นคือได้แก่

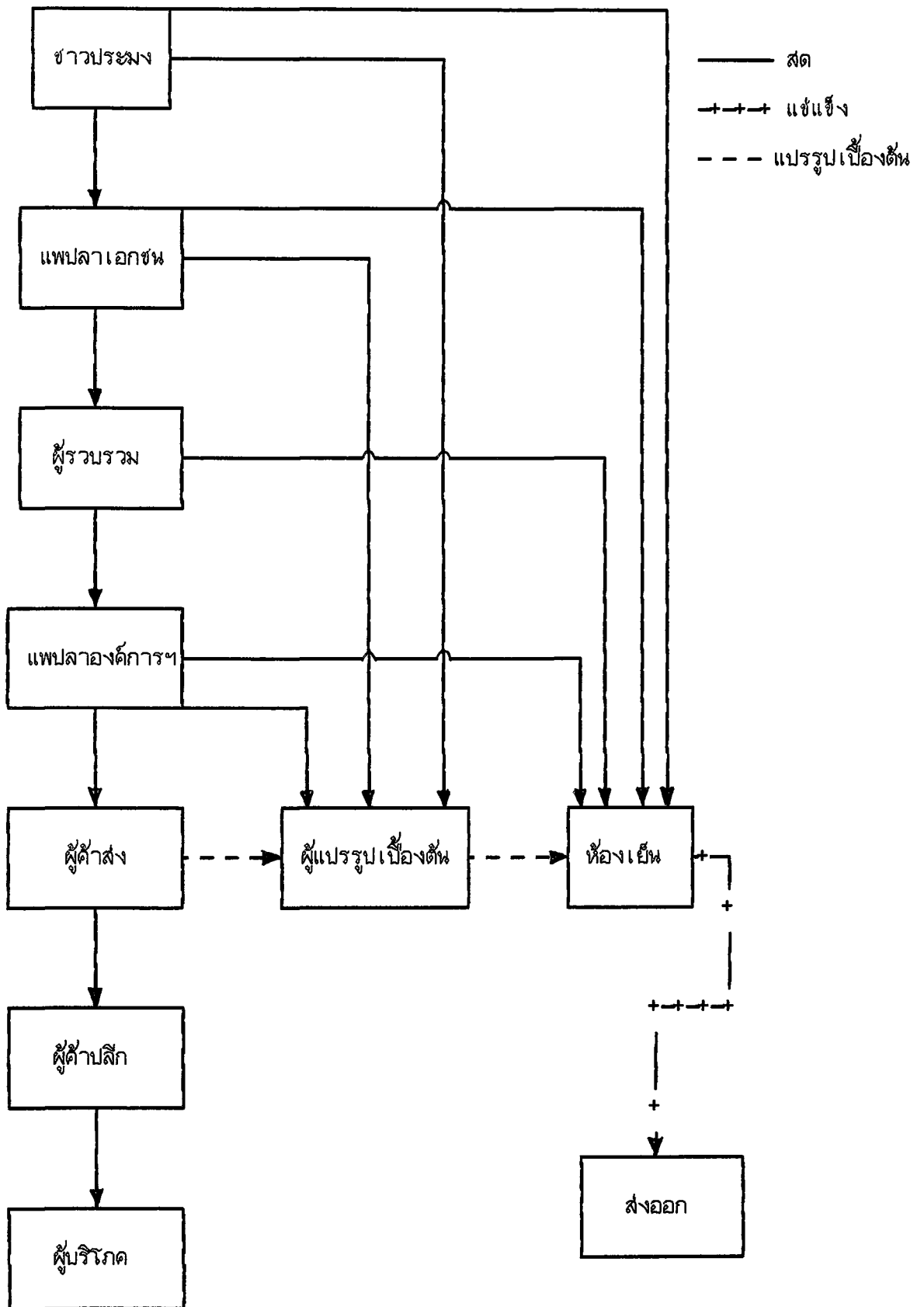
วิธีการตลาดปลาหมึกกล้วยแช่แข็งเพื่อการส่งออก วิธีการตลาดปลาหมึกกล้วยสดแปรรูปแช่แข็งมีบทบาททั้งในแง่เรื่องปริมาณธุรกิจและการกำหนดราคาภายในประเทศ ผู้ค้าที่เกี่ยวข้องกับปลาหมึกสดแปรรูป ประกอบด้วยผู้แปรรูปเบื้องต้น ห้างเย็น และโรงงานอาหารทะเลกระป๋อง การที่รวมเอาโรงงานอาหารทะเลกระป๋องเข้าไว้ด้วยกันเพื่อให้ครบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับปลาหมึกชนิดนี้ ผู้แปรรูปเบื้องต้นรับซื้อปลาหมึกจากผู้ค้าประเภทต่าง ๆ รวมกันเป็นร้อยละ 11.36 ของปริมาณปลาหมึกกล้วยทั้งหมด หน้าที่หลักของผู้แปรรูปประเภทนี้ก็คือ การแปรรูปปลาหมึกขั้นต้นให้ได้ขนาด คุณภาพ และปริมาณที่ห้องเย็นต้องการ ส่วนที่ห้องเย็นไม่ต้องการ เช่น ปีก หัว และไข่ จะขายให้กับผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีกขึ้นส่วนปลาหมึกนำไปขายต่อให้กับผู้บริโภคภายในประเทศ ดังนั้นผู้แปรรูปเบื้องต้นจึงขายปริมาณส่วนใหญ่ (ร้อยละ 10.08) ให้กับห้องเย็นมีเพียงบางส่วน (ร้อยละ 0.78) ที่ผู้แปรรูปเบื้องต้นขายให้กับโรงงานอาหารทะเลกระป๋องตามที่โรงงานสั่งในบางครั้ง ห้องเย็น รับซื้อปลาหมึกกล้วยสดที่มีการแปรรูปเบื้องต้นและไม่มีการแปรรูปเลย แล้วนำมาทำความสะอาดและบรรจุหีบห่อ เพื่อการส่งออกในรูปแบบของปลาหมึกกล้วยสดแช่แข็ง ห้องเย็นมีธุรกิจคิดเป็นร้อยละ 29.18 ของปริมาณปลาหมึกกล้วยทั้งหมด

เมื่อพิจารณาวิธีการตลาดปลาหมึกกล้วยโดยแยกเป็นรายภาคตามแหล่งผลิต และการบริโภคแล้วพบว่า สามารถแบ่งวิธีการตลาดออกเป็น 3 ช่องทาง เช่นเดียวกับการพิจารณาที่ประเทศเป้าหมายที่อยู่ในแหล่งผลิตได้แก่ ภาคตะวันออก ภาคกลางตอนล่าง และภาคใต้ วิธีการตลาดจะเริ่มจากชาวประมง ยกเว้นกรุงเทพฯ ที่วิธีการตลาดของปลาหมึกสดจะเริ่มจากแพปลาขององค์การสะพานปลาที่เขตนานนาวา โดยแพปลาได้รับปลาหมึกจากชาวประมง แพปลาเอกชน และผู้รวบรวมปลาหมึกสดจากต่างจังหวัด ผู้ที่มาทำธุรกิจกับแพปลาประกอบด้วย โรงงานปลาหมึกแห้ง ผู้ค้าส่งปลาหมึกสด ห้องเย็น และโรงงานอาหารทะเลกระป๋อง สำหรับปลาหมึกแห้งนั้นจะมีผู้ค้าส่งปลาหมึกแห้งมือที่หนึ่ง ซึ่งอยู่แถวตลาดเก่าเยาวราชเป็นผู้รับซื้อ และเป็นผู้กระจายปลาหมึกแห้งไปสู่ตลาดต่าง ๆ ภายในประเทศ รวมทั้งการส่งออกไปขายให้แก่ประเทศเพื่อนบ้านด้วย

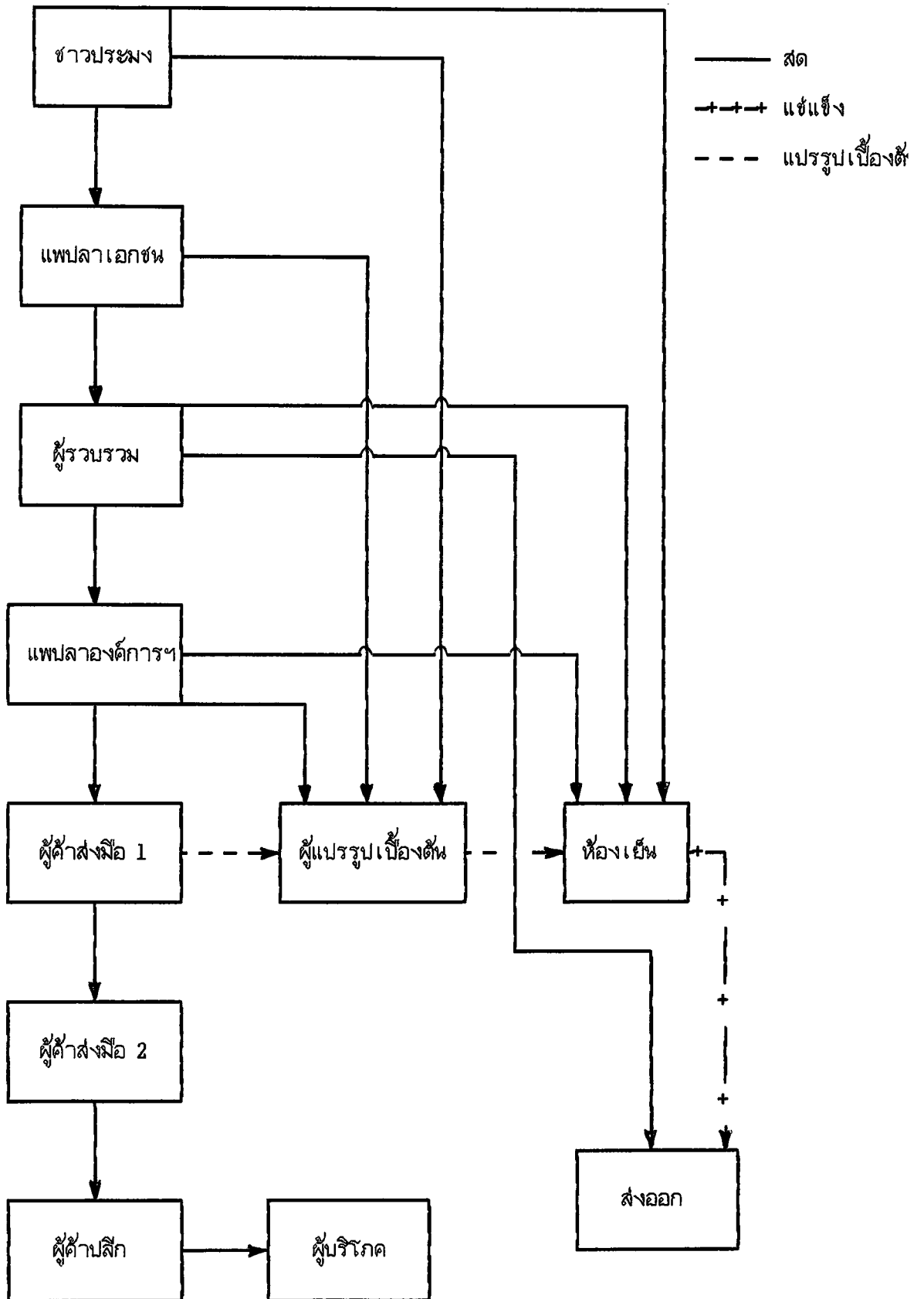
วิธีการตลาดปลาหมึกกระดอง การขายประโยชน์ปลาหมึกกระดองอยู่ในรูปของ ปลาหมึกสดทั้งหมด ไม่มีการแปรรูปแบบพื้นบ้าน จึงทำให้วิธีการตลาดไม่ซับซ้อนมากนัก และมีผู้ค้า เพียง 7 ประเภทคือแพปลาเอกชน ผู้รวบรวม แพปลาองค์การสหภาพปลา ผู้ค้าส่ง ผู้ค้าปลีก ผู้แปรรูปเบื้องต้น และห้องเย็น

วิธีการตลาดปลาหมึกกระดองแช่แข็งเพื่อการส่งออก วิธีการตลาดนี้จะเริ่มจากผู้แปรรูปเบื้องต้น ซึ่งทำหน้าที่จัดหาและแปรรูปให้กับห้องเย็นโดยตรง ผู้ที่ทำธุรกิจกับผู้ค้าปลาหมึก รายใหญ่ ได้แก่ชาวประมงและแพปลาทั้งสองประเภทและรับซื้อในปริมาณที่ห้องเย็นสั่งเข้ามาแปรรูป เช่น ลอกหนัง เอาหัว ปีก ไข่ หรือกระดองออก แล้วส่งให้ห้องเย็น ส่วนที่ห้องเย็นไม่ต้องการ ก็จะขายให้กับผู้ค้าชิ้นส่วนปลาหมึกในท้องถิ่น ห้องเย็น ทำหน้าที่หลักในการส่งออก จึงทำธุรกิจกับผู้ค้ารายใหญ่ทุกประเภทรวมทั้งชาวประมงด้วย เมื่อซื้อสินค้าได้แล้วจะทำการแปรรูป คัดขนาด ทำความสะอาดพร้อมทั้งบรรจุหีบห่อ และแช่แข็งเพื่อการส่งออกทั้งหมด จะเห็นได้ว่าปลาหมึกกระดองบริโภคภายในประเทศร้อยละ 35.96 ของปริมาณที่จับได้ทั้งหมดที่เหลืออีกร้อยละ 64.04 ส่งไปขายต่างประเทศ ดังนั้นความสำคัญของปลาหมึกชนิดนี้อยู่ที่การส่งออก ปลาหมึกกระดองในกรุงเทพฯส่งออกสูงมากถึงร้อยละ 98.10 ทั้งนี้เพราะมีห้องเย็นหลายแห่งตั้งอยู่ในกรุงเทพฯ ปลาหมึกกระดองที่ใช้บริโภคภายในประเทศส่วนใหญ่ได้จากภาคตะวันออก เพราะมีการส่งออกน้อยเนื่องจากในภาคนี้นิยมแปรรูปปลาหมึกแล้วเพื่อการส่งออก ส่วนภาคกลางตอนล่างและภาคใต้ ปริมาณการส่งออกค่อนข้างสูงเช่นกัน

วิธีการตลาดของปลาหมึกหอม วิธีการตลาดของปลาหมึกหอมนั้นมีลักษณะคล้ายกับ ปลาหมึกกระดองมากที่สุด กล่าวคือมีประเภทพ่อค้าเหมือนกัน การแปรรูปก็มีลักษณะอย่างเดียวกัน ที่แตกต่างกันก็คือผู้ค้าส่งแยกออกเป็นสองระดับคือ ผู้ค้าส่งมือที่หนึ่งและผู้ค้าส่งมือที่สอง ทั้งนี้เพราะ ปลาหมึกชนิดนี้เป็นที่นิยมบริโภคภายในประเทศมากกว่าปลาหมึกกระดอง ปริมาณการบริโภคคิดเป็น ร้อยละ 40.54 ของปริมาณที่จับได้ทั้งหมด ซึ่งสูงกว่าปลาหมึกทุกชนิด และอีกประการหนึ่งปริมาณ การจับของปลาหมึกชนิดนี้ในปัจจุบันมีน้อยกว่าปลาหมึกชนิดอื่นทั้งหมด



ภาพที่ 2 วิธีการตลาดปลาหมึกกระดองสดแช่เยือกแข็งของประเทศไทย



ภาพที่ 3 วิธีการตลาดปลาหมึกหอมสดแช่เยือกแข็งของประเทศไทย

วิธีการตลาดปลาหมึกหอมแช่แข็งเพื่อการส่งออก ผู้เกี่ยวข้องกับการส่งออกประกอบด้วยผู้แปรรูปแป็องตันและห้องเย็น ผู้แปรรูปแป็องตันจะรับซื้อจากชาวประมงและแพปลาทั้งสองประเภท แล้วส่งต่อให้กับห้องเย็นทั้งหมด ปริมาณธุรกิจมีไม่มากนักเพียงร้อยละ 5.81 เท่านั้น ห้องเย็นมีบทบาทมากที่สุด เพราะมีปริมาณธุรกิจมากที่สุดร้อยละ 56.80 ของปริมาณทั้งหมด รับซื้อมาแล้วจะพาให้แปรรูปให้ได้ตามคุณภาพตามที่ลูกค้าต่างประเทศสั่งซื้อสินค้าทั้งหมดแล้วจึงส่งออก

วิธีการตลาดปลาหมึกสาย วิธีการตลาดของปลาหมึกสายแตกต่างไปจากปลาหมึกกล้วยไม่มากนัก ทั้งนี้เพราะปลาหมึกชนิดนี้มีทั้งการแปรรูปแบบพื้นบ้าน บริโภคสด และแปรรูปแป็องตันเช่นเดียวกับปลาหมึกกล้วย

วิธีการตลาดปลาหมึกสายแช่แข็งเพื่อการส่งออก ผู้ดำเนินวิธีการตลาดนี้ประกอบด้วยผู้แปรรูปแป็องตัน ห้องเย็น และโรงงานอาหารทะเลกระป๋อง ผู้ค้าสองประเภทแรกได้รับปลาหมึกสดจากแหล่งที่เหมือนกันคือชาวประมง แพปลาเอกชน และแพปลาองค์การสหภาพปลา ที่ต่างกันก็คือห้องเย็นได้รับจากผู้รวบรวมด้วย ส่วนโรงงานอาหารทะเลกระป๋องซื้อจากแพปลาองค์การสหภาพปลาเพียงแห่งเดียว อาจจะเป็นไปได้ว่าโรงงานอาหารทะเลกระป๋องตั้งอยู่เฉพาะในแหล่งที่มีสหภาพปลาขององค์การสหภาพปลา เช่นในกรุงเทพฯ สมุทรสาคร และสมุทรปราการ ส่วนผู้แปรรูปแป็องตันและห้องเย็นตั้งอยู่ทั่วไปในแหล่งที่มีท่าขึ้นปลาก็เป็นได้ ห้องเย็นนับได้ว่ามีบทบาทพอสมควรสำหรับปลาหมึกสาย เพราะปริมาณธุรกิจที่ผ่านห้องเย็นมีถึงร้อยละ 32.55 ของปริมาณปลาหมึกสายสดทั้งหมด และปลาหมึกที่ผ่านห้องเย็นจะส่งออกทั้งหมด สำหรับปลาหมึกสายส่งออกในรูปปลาหมึกสายสดแช่แข็ง ทั้งที่เอาหมึกออกและไม่เอาหมึกออก ร้อยละ 32.55 และอยู่ในรูปปลาหมึกสายกระป๋องร้อยละ 3.12 ปลาหมึกสายที่จับได้ทั้งหมดให้ผู้บริโภคบริโภคภายในประเทศ ร้อยละ 64.33 ในลักษณะปลาหมึกสายสดร้อยละ 47.02 และปลาหมึกสายแห้งร้อยละ 17.31 ส่วนที่เหลือร้อยละ 35.67 นั้นส่งไปจำหน่ายต่างประเทศในลักษณะปลาหมึกสายสดแช่แข็ง และกระป๋อง อนึ่งอาจจะมีปลาหมึกสายแห้งบางส่วนส่งออกไปยังประเทศใกล้เคียง แต่จากการสำรวจยังขาดข้อมูลในส่วนนี้

บทที่ 3

โครงสร้างตลาดและภาวะการส่งออก

ปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยในตลาดกลุ่มประชาคมยุโรป

ในบรรดาสัตว์น้ำทะเลที่ใช้ในการบริโภค และมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ นอกจากกุ้ง ปู ปลาหู และหอยชนิดต่าง ๆ แล้ว ปลาหมึกจัดได้ว่าเป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งที่มีการจำหน่าย และบริโภคกันอย่างแพร่หลายทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพราะเป็นอาหารทะเลที่ให้โปรตีนและมีราคาถูก เมื่อเทียบกับกุ้ง ปู หอยบางชนิด และปลาทะเลอีกหลายชนิด สำหรับความต้องการภายในประเทศนั้น ปลาหมึกที่จับได้ในปีหนึ่ง ๆ เป็นการบริโภคสดเป็นส่วนใหญ่ แต่ปริมาณการบริโภคไม่มีปริมาณแน่นอน ทั้งนี้เนื่องจากอาหารทะเลมีหลายชนิดให้เลือกบริโภค ดังนั้นปริมาณและราคาสินค้าจะเป็นตัวกำหนดที่สำคัญในการบริโภค ถ้าปริมาณสินค้ามีมาก ราคาถูกก็จะบริโภคมาก ในทางตรงกันข้าม ถ้าราคาสูงก็จะหันไปบริโภคอาหารอื่นทดแทน นอกนั้นก็เป็นการบริโภคปลาหมึกแห้งโดยเฉลี่ยแล้ว ปลาหมึกที่จับได้ทั้งหมด จะใช้บริโภคภายในประเทศประมาณร้อยละ 20-30 ของปริมาณปลาหมึกที่จับได้ในแต่ละปี ส่วนปลาหมึกแช่เยือกแข็งเป็นการแปรรูปสินค้าเพื่อการส่งออกจำหน่ายต่างประเทศเกือบทั้งหมด ในแต่ละปีจะมีปลาหมึกสดถูกส่งเข้าโรงงาน เพื่อแปรรูปเป็นปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งประมาณครึ่งหนึ่งของปริมาณปลาหมึกขึ้นท่าทั้งหมด โดยมีโรงงานแปรรูป (ห้องเย็น) ในจังหวัดต่าง ๆ ประมาณ 13 จังหวัดที่สำคัญ คือ สมุทรสาคร สมุทรปราการ สงขลา และกรุงเทพมหานคร

ปลาหมึกเป็นทรัพยากรสัตว์น้ำที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง ของประเทศไทย ซึ่งนอกจากเป็นที่ต้องการของตลาดภายในประเทศแล้ว ยังเป็นที่ต้องการของตลาดโลกเป็นอย่างมากอีกด้วย จากสถิติการส่งออกปลาหมึกในรูปผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็งที่มีมูลค่า 3,890.7 ล้านบาท ในปี 2531 และเพิ่มเป็น 5,651.5 ล้านบาท ในปี 2535 นอกจากนี้ในปี 2534 และ 2535 ปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งยังเป็นสินค้าส่งออกที่มีปริมาณการส่งออกเป็นอันดับที่ 4 ในจำนวน 11 รายการของสินค้าประมง และสำหรับประเทศคู่ค้าที่สำคัญของไทยคือประเทศญี่ปุ่น โดยส่งออกไปประเทศดังกล่าวในแต่ละปีประมาณร้อยละ 60 ของมูลค่าการส่งออกรวม ส่วนตลาดอื่น ๆ ที่มีความสำคัญรองลงมา ได้แก่ ประเทศต่าง ๆ ในประชาคมยุโรป ได้แก่ อิตาลี ฝรั่งเศส และเยอรมัน เป็นต้น ซึ่งเป็นตลาดที่มีแนวโน้มที่สดใสในอนาคต

ภาวะการตลาดและปริมาณการส่งออก

ปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

กลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป เป็นตลาดปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยที่สำคัญแห่งหนึ่ง เนื่องจากประชากรในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปมีจำนวนมาก และมีมาตรฐานการครองชีพสูง ความนิยมในการบริโภคปลาหมึกสดของกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นทุกปี รวมทั้งประเทศในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปไม่สามารถที่จะผลิตปลาหมึกสดให้เพียงพอแก่ความต้องการของผู้บริโภคในประเทศดังกล่าวได้ ทำให้ต้องมีการนำเข้าจากประเทศต่าง ๆ เป็นจำนวนมาก

จากตารางที่ 4 จะเห็นได้ว่า ปริมาณการส่งออกของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปเพิ่มขึ้นจากปี 2531 คือ 30,976 เมตริกตัน ไปเป็น 32,903 เมตริกตัน ในปี 2532 จากนั้นปริมาณการส่งออกได้ลดลงเรื่อย ๆ จนถึงปี 2535 ลดลงเหลือเพียง 20,071 เมตริกตัน เท่านั้น เหตุผลที่ปริมาณการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยไปยังกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปลดลง เนื่องมาจากความซบเซาทางเศรษฐกิจของกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป การปรับกฎและระเบียบเกี่ยวกับการนำเข้าจากการรวมเป็นตลาดยุโรปเดี่ยว การแข่งขันกับประเทศคู่แข่งอื่นที่ทวีความรุนแรงเพิ่มมากขึ้น ทั้งคู่แข่งจากประเทศในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป และประเทศในแถบเอเชีย สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ทำให้การส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยไปยังกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป มีแนวโน้มที่ไม่แจ่มใสมากนัก ในปัจจุบันประเทศไทยสามารถส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งไปยังประเทศต่างๆ ในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปประมาณ 8 ประเทศ ในแต่ละประเทศของกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปมีแนวโน้มการนำเข้าดังนี้

1. เยอรมันตะวันตก เป็นประเทศที่มีปริมาณการนำเข้ามากเป็นอันดับที่ 3 ในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปรองจากประเทศอิตาลีและฝรั่งเศส และเป็นประเทศที่ไม่สามารถจับปลาหมึกเองได้ จึงต้องนำเข้าจากประเทศต่าง ๆ เกือบทั้งหมด

แนวโน้มการส่งออกปลาหมึกกระดองสดแช่เยือกแข็ง โดยภาพรวมแล้วเพิ่มมากขึ้นคือในปี พ.ศ. 2529 มีปริมาณการส่งออกรวมทั้งสิ้น 26,544,687 กิโลกรัม และมีปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้นเป็นจำนวน 31,162,770 กิโลกรัม ในปี พ.ศ. 2529 มีอัตราการขยายตัว 6.8

ตารางที่ 4 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยในปี พ.ศ. 2531-2536

(ปริมาณ : เมตริกตัน)

(มูลค่า : ล้านบาท)

ประเทศ/กลุ่ม	2531		2532		2533		2534		2535		2536(พค.-พย.)	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
กลุ่มการค้าเสรีธุรกิจเดวีอาเรียน	1,100	50.14	2,260	112.61	2,296	125.17	2,180	127.45	2,807	163.95	3,308	209.98
อาเรียน	1,119	49.41	3,067	149.03	682	30.92	1,686	111.44	2,772	145.76	1,860	125.84
เอเชียอื่น ๆ	25,029	2,307.33	29,515	3,298.34	26,936	2,833.98	28,900	3,453.37	30,036	3,641.35	27,610	3,772.19
ตะวันออกกลาง	0	.00	68	4.09	280	17.13	261	20.09	351	26.97	232	14.47
กลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป	30,976	1,456.00	32,903	1,610.48	28,863	1,393.86	25,350	1,535.37	20,071	1,222.69	16,341	950.02
ยุโรปตะวันออก	0	.00	148	7.30	279	14.87	77	5.44	26	2.19	14	1.46

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2536)

และในปี พ.ศ. 2535 มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 5.0 (ตารางที่ 6) สำหรับแนวโน้ม การส่งออกปลาหมึกกระดองสดแช่เยือกแข็งไปประเทศเยอรมันตะวันตก มีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น หรือจะมองจากสถิติการส่งออกปลาหมึกกระดองสดแช่เยือกแข็งของไทย ไปยังกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปตั้งแต่ปี พ.ศ. 2528 ถึงปีพ.ศ. 2535 ปริมาณการส่งออกปลาหมึกกระดองสด แช่เยือกแข็งของไทยขยายตัวเพิ่มมากขึ้น เริ่มจากปี พ.ศ. 2528 มีปริมาณการส่งออก 184,869 กิโลกรัม เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2535 มีปริมาณการส่งออก 225,622 กิโลกรัม

ปลาหมึกกล้วยสดแช่เยือกแข็ง ในปี พ.ศ. 2528 มีปริมาณการส่งออกทั้งสิ้น 683,535 กิโลกรัม และมีอัตราการขยายตัวโดยเฉลี่ยเพิ่มขึ้นทุกปี (ตารางที่ 8) เนื่องจาก ปลาหมึกกล้วยสดแช่เยือกแข็งพันธุ์ Loligo ของไทย ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับ ปลาหมึกพันธุ์ Loligo นี้สามารถจับได้เฉพาะทางด้านทวีปเอเชียเท่านั้น จึงต้องมีการนำเข้า ปลาหมึกพันธุ์นี้ทั้งหมดจากประเทศแถบทวีปเอเชีย เช่น ไทย อินเดีย อินโดนีเซีย ฯลฯ

ปลาหมึกสายสดแช่เยือกแข็งมีปริมาณการส่งออกเพียง 5,482 กิโลกรัม ในปี พ.ศ. 2528 จนถึงปี พ.ศ. 2535 มีปริมาณการส่งออกถึง 50,038 กิโลกรัม โดยมีอัตราการขยายตัว ในปี พ.ศ. 2529 ร้อยละ 87.5 และร้อยละ 9.3 ในปี พ.ศ. 2535 (ตารางที่ 10)

2. สเปน เป็นประเทศคู่ค้าที่สำคัญอีกประเทศหนึ่งของไทย โดยเฉพาะปลาหมึกเป็น สินค้าที่ชาวสเปนให้ความนิยมในการบริโภคมากกว่ากุ้งและปลา และเนื่องจากปลาหมึกพันธุ์ที่ ชาวสเปนนิยมบริโภคกันไม่สามารถที่จะจับได้ภายในประเทศ จึงต้องนำเข้าเป็นปริมาณมาก

ปลาหมึกกระดองสดแช่เยือกแข็ง ในปี พ.ศ. 2528 มีปริมาณการส่งออก 70,040 กิโลกรัม และในปี พ.ศ. 2533 มีปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้นถึง 201,319 กิโลกรัมหรือ คิดเป็นอัตราการขยายตัวในปี พ.ศ. 2533 เพิ่มขึ้นร้อยละ 79.8 จากนั้นปริมาณการส่งออกก็ลด ลงเรื่อย ๆ จนในปี พ.ศ. 2535 ลดลงเหลือ 43,992 กิโลกรัม หรือคิดเป็นอัตราการขยายตัว ลดลงร้อยละ 33.7 ในปี พ.ศ. 2535 (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 5 ปริมาณการส่งออกสินค้าการเกษตรแช่เยือกแข็งของประเทศไทยไปส่งประชาคมเศรษฐกิจยุโรปปี พ.ศ. 2528-2536

(ปริมาณ : กิโลกรัม)

ประเทศ	พ.ศ.								
	2528	2529	2530	2531	2532	2533	2534	2535	2536(มค.-กพ.)
เบลเยียม	64,500	14,032	2,192	51,840	71,610	92,178	14,300	42,106	20,040
เยอรมันตะวันตก	184,869	138,028	200,899	84,426	182,455	201,919	239,250	225,622	22,000
เดนมาร์ก	-	4,356	-	-	8,700	-	3,322	6,724	504
สเปน	70,040	54,360	66,758	152,562	111,966	201,319	66,373	43,992	-
ฝรั่งเศส	3,053,846	2,795,400	2,802,674	3,242,636	3,112,066	3,221,548	2,550,680	1,851,058	116,800
สหราชอาณาจักร	154	19,416	14,550	22,200	-	1,800	16,361	18,600	-
กรีซ	-	-	-	-	28,930	-	-	-	-
อิตาลี	6,684,949	5,419,584	6,624,124	6,252,145	7,537,226	7,857,752	6,185,966	6,306,723	596,379
เนเธอร์แลนด์	16,589	23,088	40,140	4,354	20,412	41,605	18,371	85,344	1,800
โปรตุเกส	-	-	-	-	6,124	-	6,992	28,020	-
อื่น ๆ	14,775,367	18,076,423	15,583,837	16,427,237	21,381,205	18,389,604	20,591,411	22,554,581	2,939,384
ส่งออกรวม	24,850,314	26,544,687	25,335,174	26,237,400	32,460,694	30,007,725	29,693,026	31,162,770	3,696,907

ที่มา : (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2536)

ประเทศ	พ.ศ.						
	2529	2530	2531	2532	2533	2534	2535
เบลเยี่ยม	(78.2)	(84.4)	2,265	38.1	28.7	(84.5)	194.5
เยอรมันตะวันตก	(25.3)	45.5	(58.0)	116.1	10.7	18.5	(5.7)
เดนมาร์ก	-	-	-	-	-	-	102.4
สเปน	22.4	22.8	128.5	(26.6)	79.8	(67.0)	(33.7)
ฝรั่งเศส	(8.5)	0.3	15.7	(4.0)	3.5	(20.8)	(27.4)
สหราชอาณาจักร	12,507	(25.1)	52.6	-	-	808.9	13.7
กรีซ	-	-	-	-	-	-	-
อิตาลี	(18.9)	22.2	(5.6)	20.6	4.3	(21.3)	(2.0)
เนเธอร์แลนด์	39.2	73.9	(89.2)	368.8	103.8	(55.8)	464.6
โปตุเกส	-	-	-	-	-	-	300.7
อื่น ๆ	22.3	(13.8)	5.4	30.2	(13.9)	12.0	9.5
ส่งออกรวม	6.8	(4.6)	3.6	23.7	(7.6)	(1.1)	5.0

หมายเหตุ ตัวเลขในวงเล็บหมายถึงอัตราการขยายตัวลดลง

ที่มา : (กรมส่งเสริมการส่งออก , 2536)

ตารางที่ 7 ปริมาณการส่งออกผลไม้สดแช่เย็นแข็งของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน พ.ศ. 2528-2536

(ปริมาณ : กิโลกรัม)

ประเทศ	พ.ศ.								
	2528	2529	2530	2531	2532	2533	2534	2535	2536(มค.-กพ.)
เบลเยียม	18,000	31,930	118,185	75,477	78,576	139,976	101,658	131,490	31,700
เยอรมนีตะวันตก	683,535	1,199,825	1,100,979	1,454,206	1,802,602	1,513,522	1,669,038	1,445,159	216,885
เดนมาร์ก	-	4,800	-	-	14,700	13,608	3,402	10,886	-
สเปน	-	-	88,070	56,590	105,497	159,782	73,872	88,776	-
ฝรั่งเศส	1,194,867	3,312,588	1,399,604	1,641,249	1,951,515	1,982,420	1,694,288	965,047	70,400
สหราชอาณาจักร	25,859	62,822	64,936	87,024	51,294	32,952	94,206	185,314	33,996
กรีซ	12,000	-	-	-	168,597	226,929	-	412,368	-
อิตาลี	7,145,880	11,622,600	10,312,323	12,114,536	12,106,916	8,143,962	8,241,744	5,306,515	296,346
เนเธอร์แลนด์	168,625	178,496	272,599	142,174	89,067	63,747	93,252	130,758	-
โปรตุเกส	-	-	-	-	-	-	9,008	57,680	-
อื่น ๆ	1,919,246	3,204,391	2,983,706	2,220,963	5,417,243	5,890,749	6,700,726	7,373,293	1,190,888
ส่งออกรวม	11,168,012	19,428,452	16,340,402	17,792,219	21,786,007	18,167,647	18,681,194	16,107,286	1,840,215

ที่มา : กรมส่งเสริมการส่งออก , 2536)

ตารางที่ 8 อัตราการขยายตัวของปริมาณการส่งออกสินค้าเกษตรและปศุสัตว์ของไทยไปสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน พ.ศ. 2529-2535

(หน่วย : ร้อยละ)

ประเทศ	พ.ศ.						
	2529	2530	2531	2532	2533	2534	2535
เบลเยียม	77.4	270.1	(36.1)	4.1	78.1	(27.4)	129.4
เยอรมนีตะวันตก	75.5	(8.2)	32.1	24.0	(16.0)	10.3	(13.4)
เดนมาร์ก	-	-	-	-	(7.4)	(75.0)	220.0
สเปน	-	-	(35.7)	86.4	51.5	(53.8)	20.2
ฝรั่งเศส	177.2	(57.8)	17.3	18.9	1.6	(14.5)	(43.0)
สหราชอาณาจักร	142.9	3.4	34.0	(41.1)	(35.8)	186.0	96.7
กรีซ	-	-	-	-	34.6	-	-
อิตาลี	62.7	(11.3)	17.5	(0.1)	(32.7)	1.2	(35.6)
เนเธอร์แลนด์	5.9	52.7	(47.9)	(37.4)	(28.4)	146.3	40.2
โปรตุเกส	-	-	-	-	-	-	540.3
อื่น ๆ	67.0	(6.9)	(25.6)	143.9	8.7	13.6	10.0
ส่งออกรวม	74.0	(15.9)	8.9	22.5	(16.6)	2.8	(13.8)

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บหมายถึงอัตราการขยายตัวลดลง

ที่มา : (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2536)

ตารางที่ 9 ปริมาณการส่งออกสินค้าสายสดแช่เยือกแข็งของไทยไปกลุ่มประเทศนอกทวีปยุโรปในปี พ.ศ. 2528-2536

(ปริมาณ : กิโลกรัม)

ประเทศ	พ.ศ.								
	2528	2529	2530	2531	2532	2533	2534	2535	2536(พค.-กพ)
เบลเยียม	-	12,791	15,219	-	29,760	-	21,800	2,000	3,600
เยอรมนีตะวันตก	5,482	10,280	15,511	42	23,697	-	45,784	50,038	7,100
เดนมาร์ก	-	4,044	-	-	-	-	2,400	8,400	504
สเปน	982,269	1,132,968	1,304,246	-	1,756,192	-	1,055,532	917,224	-
ฝรั่งเศส	345,946	600,408	582,440	-	315,482	-	51,317	26,400	9,000
สหราชอาณาจักร	29,968	68	770	-	10,564	114	-	-	-
กรีซ	-	-	-	-	-	-	-	-	-
อิตาลี	3,468,863	2,459,586	2,824,355	-	3,027,648	-	2,842,043	1,763,567	67,330
เนเธอร์แลนด์	3,000	3,600	59,400	-	122,400	-	123,600	38,540	3,000
โปตุเกส	-	-	-	-	1,260	-	-	-	-
อื่น ๆ	4,576,929	7,663,977	5,253,582	207,095	8,518,215	31,752	9,058,356	10,499,212	1,040,501
ส่งออกรวม	9,412,457	11,887,722	10,055,523	207,137	13,805,218	31,866	13,200,832	13,305,381	1,131,035

ที่มา : (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ , 2536)

ตารางที่ 10 อัตราการขยายตัวของปริมาณการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปของไทยไปสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน พ.ศ. 2529-2535

(หน่วย : ร้อยละ)

ประเทศ	พ.ศ.						
	2529	2530	2531	2532	2533	2534	2535
เบลเยียม	-	19.0	-	-	-	-	(90.8)
เยอรมันตะวันตก	87.5	50.9	(99.7)	56,321	-	-	9.3
เดนมาร์ก	-	-	-	-	-	-	250.0
สเปน	15.3	15.1	-	-	-	-	(13.1)
ฝรั่งเศส	73.6	(3.0)	-	-	-	-	(48.6)
สหราชอาณาจักร	(99.8)	1,032.4	-	-	(98.9)	-	-
กรีซ	-	-	-	-	-	-	-
อิตาลี	(29.1)	14.8	-	-	-	-	(37.9)
เนเธอร์แลนด์	20.0	1,550.0	-	-	-	-	(68.8)
โปรตุเกส	-	-	-	-	-	-	-
อื่น ๆ	67.0	(31.5)	(96.1)	4,013.2	(99.6)	28,428.5	15.9
สังขารวม	26.3	(15.4)	(97.9)	6,564.8	(99.8)	41,326.1	0.8

หมายเหตุ ตัวเลขวงเล็บหมายถึงอัตราการขยายตัวลดลง

ที่มา : (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2536)

ปลาหมึกกล้วยสดแช่เยือกแข็งเริ่มส่งออกไปประเทศสเปนครั้งแรกในปี พ.ศ. 2530 โดยมีปริมาณการส่งออก 88,070 กิโลกรัม จนถึงปี พ.ศ. 2533 มีปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้นถึง 159,782 กิโลกรัม ในปี พ.ศ. 2533 มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 51.5 และในปี พ.ศ. 2534 มีอัตราการขยายตัวที่ลดลงร้อยละ 53.8 (ตารางที่ 8)

ปลาหมึกสายสดแช่เยือกแข็ง มีปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2528 คือ 982,269 กิโลกรัม จนถึงปี พ.ศ. 2532 คือ 1,756,192 กิโลกรัม แต่หลังจากนั้นมีปริมาณการส่งออกลดลงเรื่อย ๆ ในปี พ.ศ. 2535 มีปริมาณการส่งออก 917,224 กิโลกรัม หรือมีอัตราการขยายตัวลดลงร้อยละ 13.1 (ตารางที่ 10)

3. ฝรั่งเศส มีปริมาณการนำเข้าจากประเทศไทยมากเป็นอันดับที่ 2 รองจากอิตาลี

ปลาหมึกกระดองสดแช่เยือกแข็ง มีปริมาณการส่งออกที่ไม่แตกต่างกันมากนัก ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2528 ถึงปี พ.ศ. 2533 โดยมีอัตราการขยายตัวที่เพิ่มขึ้นร้อยละ 3.5 ในปี พ.ศ. 2533 จากนั้นปริมาณการส่งออกก็ลดลงเรื่อยๆ ในปี พ.ศ. 2535 ลดลงเหลือ 1,851,058 กิโลกรัม และมีอัตราการขยายตัวลดลงร้อยละ 27.4 (ตารางที่ 6)

ปลาหมึกกล้วยสดแช่เยือกแข็ง มีปริมาณการส่งออกมากที่สุดในปี พ.ศ. 2529 คือ 3,312,588 กิโลกรัม โดยมีอัตราการขยายตัวที่เพิ่มขึ้นร้อยละ 177.2 จากนั้นในปี พ.ศ. 2530 ก็มีปริมาณการส่งออกลดลงเหลือ 1,399,604 กิโลกรัม อัตราการขยายตัวลดลง 57.8 และในปี พ.ศ. 2535 เหลือเพียง 965,047 กิโลกรัม อัตราการขยายตัวลดลงร้อยละ 43.0 (ตารางที่ 8)

ปลาหมึกสายสดแช่เยือกแข็ง มีปริมาณการส่งออกที่ลดลงมากจากปี พ.ศ. 2528 ส่งออกเท่ากับ 345,946 กิโลกรัม ลดลงเหลือเพียง 26,400 กิโลกรัมในปี พ.ศ. 2535 โดยมีอัตราการขยายตัวลดลงร้อยละ 48.6 ในปี พ.ศ. 2535 (ตารางที่ 10)

4. อิตาลี เป็นผู้นำเข้าปลาหมักสดแช่เยือกแข็งที่สำคัญที่สุดของไทย คือมีปริมาณการนำเข้าเป็นอันดับหนึ่งในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

ปลาหมักกระดองสดแช่เยือกแข็ง มีปริมาณการส่งออกมากที่สุดในปี พ.ศ. 2533 คือส่งออกเท่ากับ 7,857,752 กิโลกรัม มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 4.3 ส่วนในปีอื่น ๆ มีปริมาณการส่งออกที่ไม่แตกต่างกันมากนัก

ปลาหมักกล้วยสดแช่เยือกแข็ง ในปี พ.ศ. 2528 มีปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้น จาก 7,145,880 กิโลกรัม เป็น 12,106,916 กิโลกรัม ในปี พ.ศ. 2532 จากนั้นก็ลดลงเรื่อยๆ จนในปี พ.ศ. 2535 ลดลงเหลือ 5,306,515 กิโลกรัม หรือคิดเป็นอัตราการขยายตัวที่ลดลงร้อยละ 35.6 (ตารางที่ 8)

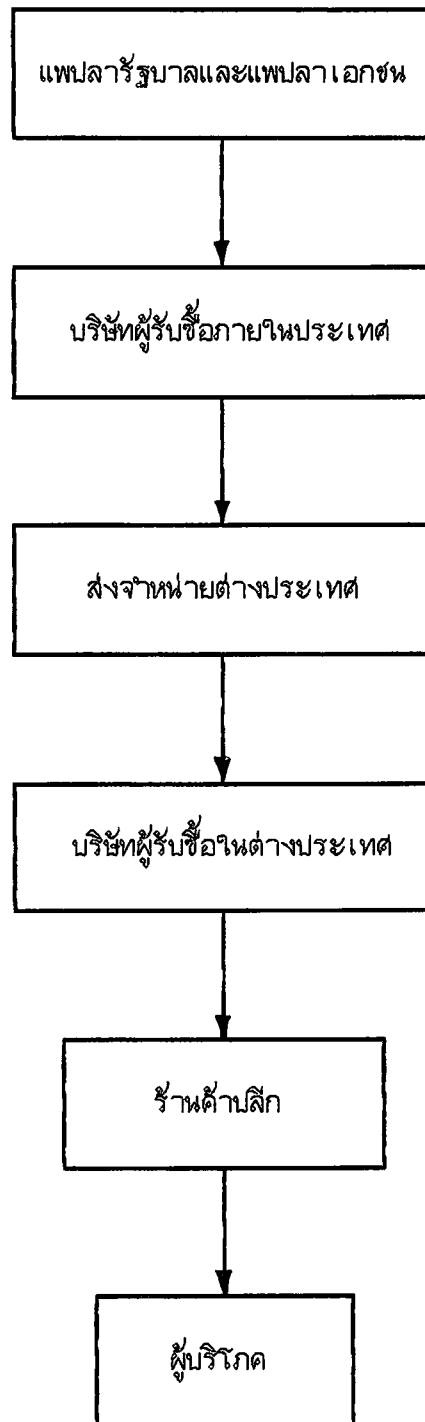
ปลาหมักสายสดแช่เยือกแข็ง มีปริมาณการส่งออกมากที่สุดในปี พ.ศ. 2528 คือส่งออก 3,468,863 กิโลกรัม จากนั้นก็ลดลงจนถึงปี พ.ศ. 2535 ลดลงเหลือ 1,763,567 กิโลกรัม โดยมีอัตราการขยายตัวลดลงร้อยละ 37.9 (ตารางที่ 10)

วิถีทางการจำหน่าย

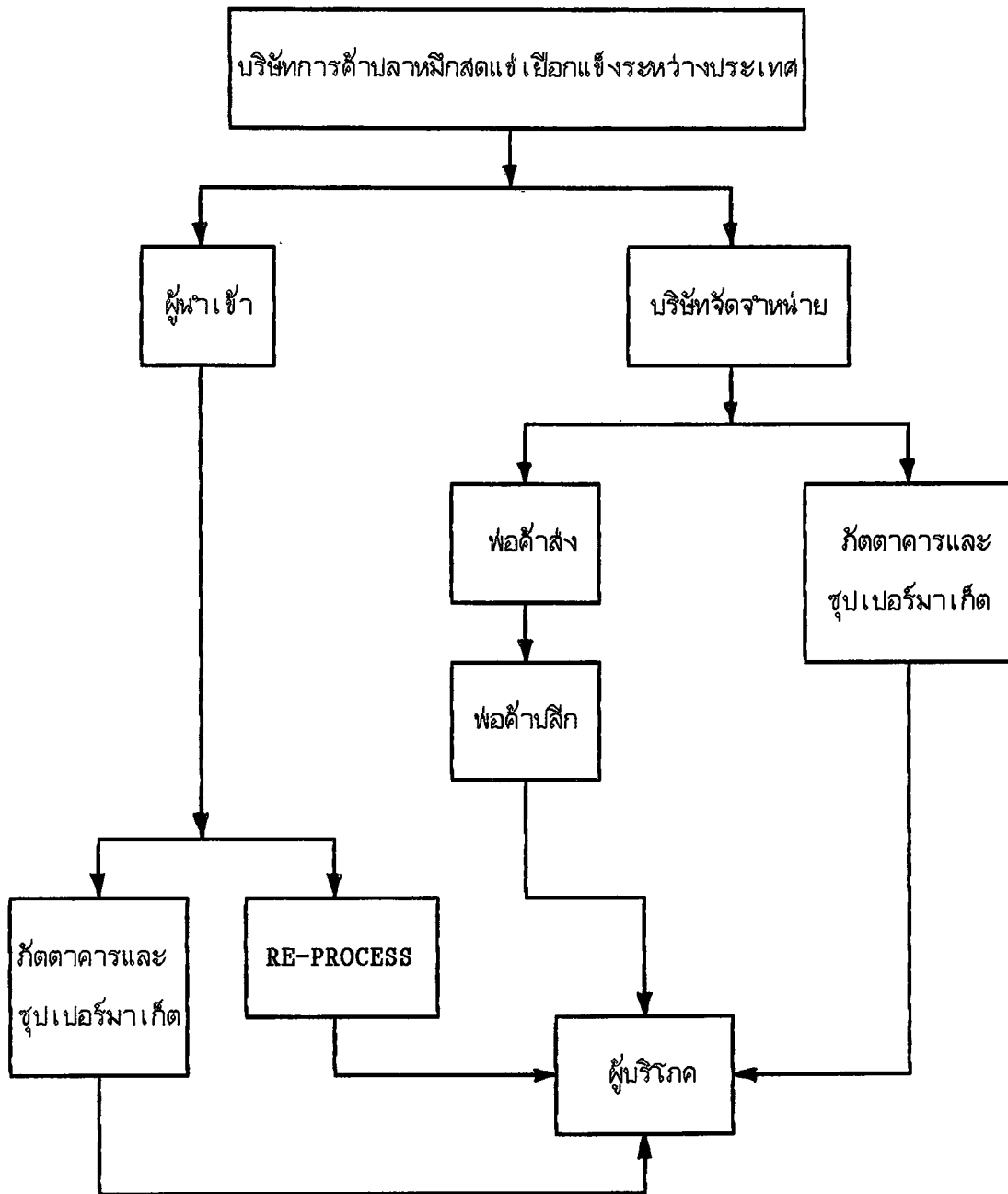
วิถีทางการจำหน่ายปลาหมักสดแช่เยือกแข็งของไทย ในตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรป จะมีลักษณะที่คล้ายคลึงกันทุก ๆ ประเทศในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป โดยที่ผู้ส่งออกปลาหมักสดแช่เยือกแข็งของไทยจะเป็นผู้ส่งออกโดยทำการเปิด Letter of Credit (L/C) กับบริษัทผู้รับซื้อในตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรป มีอีกลักษณะหนึ่งก็คือ บริษัทผู้ผลิตส่งออกผ่านบริษัทผู้รับซื้อภายในประเทศไทยก่อน แล้วจึงส่งผ่านไปให้กับผู้รับซื้อในตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรปจากนั้นก็ทำการส่งสินค้าให้กับร้านค้าขายปลีกและถึงมือผู้บริโภคขั้นสุดท้าย (ภาพที่ 5)

สำหรับวิถีทางการจำหน่ายในประเทศฝรั่งเศสและอิตาลี จะมีลักษณะที่คล้ายคลึงกัน แต่จะไม่เหมือนกับประเทศอื่น ๆ ในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป เนื่องจากประเทศฝรั่งเศสและอิตาลีจะมีผู้นำเข้า 2 ประเภทคือ ผู้นำเข้า(importer) และบริษัทจัดจำหน่าย(distributor)

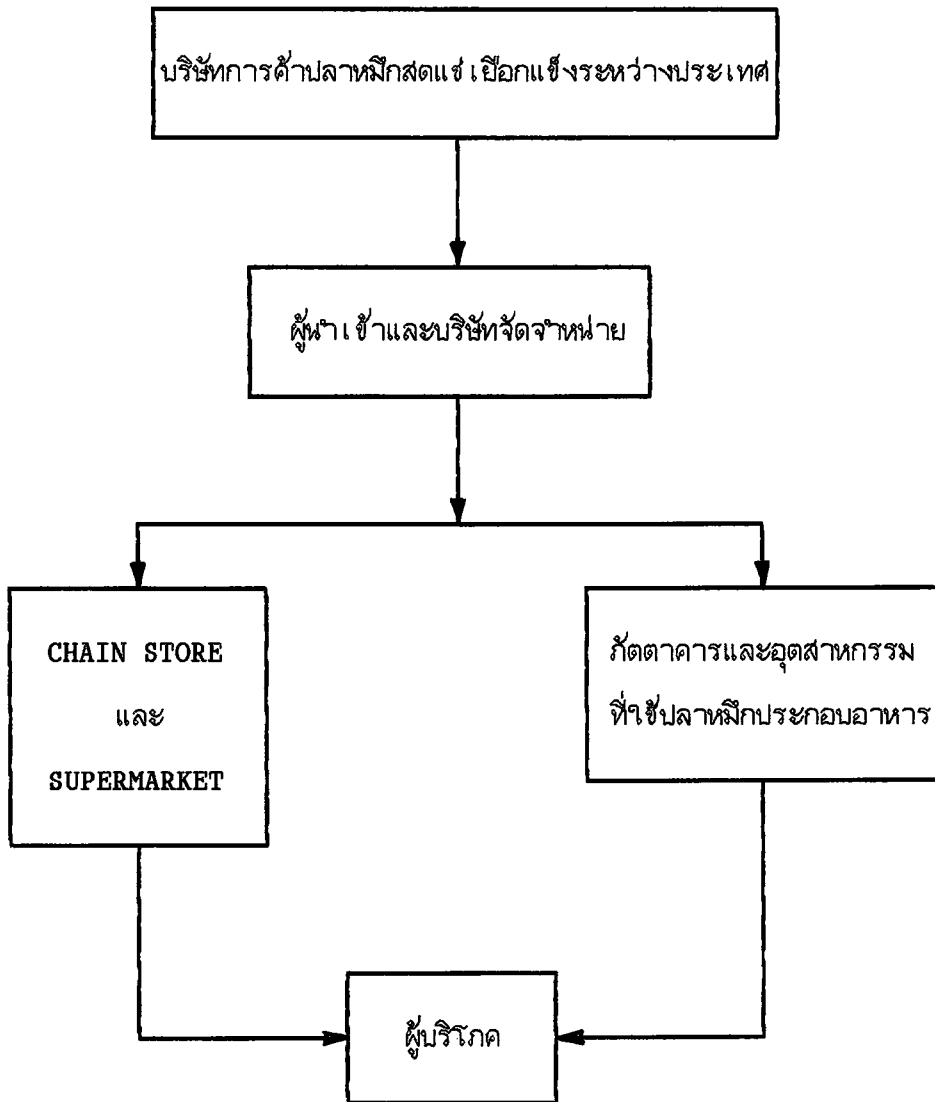
ซึ่งผู้นำเข้าก็จะทำการกระจายสินค้าไปสู่ภัตตาคาร ร้านอาหารทั่วไปและซูเปอร์มาเก็ต และอีกส่วนหนึ่งก็จะนำเข้า RE-PROCESS คือนำเข้าแปรรูปอีกครั้งเพื่อการบริโภคภายในประเทศ ส่วนบริษัทจัดจำหน่าย (distributor) ก็จะกระจายสินค้าไปสู่พ่อค้าขายส่ง และจะจัดส่งให้กับพ่อค้าปลีกต่อไป อีกส่วนหนึ่งบริษัทจัดจำหน่ายจะจัดส่งให้กับภัตตาคารและซูเปอร์มาเก็ตต่อไป สำหรับในประเทศอิตาลีจะมีบริษัทที่ทำการ RE-PROCESS เพื่อการบริโภคภายในประเทศมากกว่าในประเทศฝรั่งเศส ส่วนวิธีการทางอาหารในประเศเยอรมันนั้น ผู้นำเข้าและบริษัทจัดจำหน่ายจะเป็นบุคคลคนเดียวกัน ซึ่งจะมีการกระจายสินค้าไปสู่ภัตตาคาร ซูเปอร์มาเก็ต และอุตสาหกรรมต่าง ๆ ที่ใช้ปลาหมึกประกอบอาหาร จากนั้นจึงส่งไปสู่ผู้บริโภคต่อไป วิธีการทางอาหารในประเศสเปน ปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งส่วนใหญ่จะถูกนำเข้า RE-PROCESS เพื่อการบริโภคภายในประเทศ และจะมีผู้นำเข้า ซึ่งจะเป็นทั้งโรงงานผลิต และโรงงานแปรรูป ทำการกระจายสินค้าไปสู่บริษัทจัดจำหน่าย และบริษัทจัดจำหน่ายก็จะกระจายสินค้าไปสู่ภัตตาคาร ซูเปอร์มาเก็ต และโรงงานแปรรูป เพื่อส่งต่อไปสู่ผู้บริโภคต่อไป



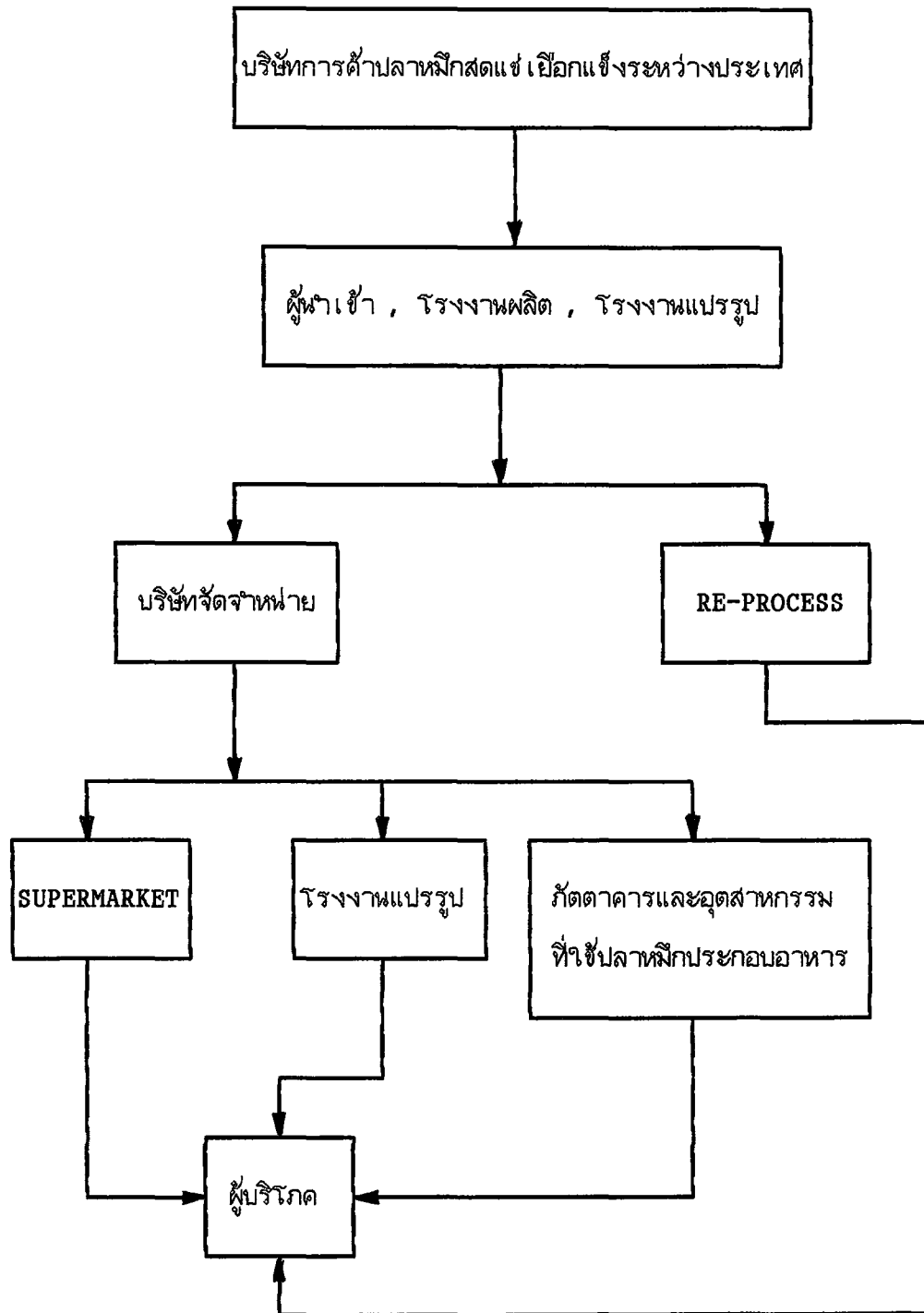
ภาพที่ 5 แสดงขั้นตอนการจำหน่ายปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป



ภาพที่ 6 วิธีทางการจำหน่ายปลาน้ำมันสกัดแช่เยือกแข็งของไทยในตลาดฝรั่งเศสและอิตาลี



ภาพที่ 7 วิธีการจำหน่ายปลาน้ำแข็งแช่เยือกแข็งของไทยในตลาดเยอรมัน



ภาพที่ 8 วิธีทางการจำหน่ายพลาสติกข้ามเือกแห่งประเทศไทยในตลาดสเปน

บทที่ 4

ปัญหาและแนวทางการแก้ไขของรัฐบาลต่อการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย

ปัญหาของการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย

สินค้าประมงเป็นสินค้าที่มีบทบาททางเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศ และสามารถนำรายได้เข้าประเทศได้เป็นจำนวนมาก กล่าวคือ ปีละประมาณ 60,000 ล้านบาท หรือราวร้อยละ 10 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมดของประเทศไทย นอกจากนี้สินค้าประมงยังเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญอย่างยิ่งของประชากรอีกด้วย ความต้องการด้านอาหารที่มีบทบาทสำคัญ ที่ให้อุตสาหกรรม การประมงเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ตลอดจนได้รับเทคนิคใหม่ ๆ จากต่างประเทศเข้ามา ทดแทนวิธีการดั้งเดิม ทำให้กิจการด้านการประมงของไทยขยายตัวออกไปมาก ทั้งในด้านจำนวน เรือประมงที่เพิ่มมากขึ้น ปริมาณการจับสัตว์น้ำและด้านอาณาเขตที่ทำการประมงจนถูกจัดเข้าอยู่ใน ลำดับที่ 9 ของชาติที่ทำการประมงมากที่สุดในโลก และส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมากเป็นลำดับที่ 6 ของโลก การประมงเป็นอาชีพของประชากรไทยจำนวนมากจากความก้าวหน้าและความ สำเร็จของการทำการประมง ทำให้ต้องประสบปัญหาต่าง ๆ อยู่มาก ปัญหาการที่ประมงที่สำคัญใน ปัจจุบัน ส่วนมากมักมีสาเหตุมาจากการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางการประมง ปัญหาทาง เศรษฐกิจทั้งภายในและภายนอกประเทศ รวมทั้งเสถียรภาพทางการค้า ซึ่งสามารถแบ่งออกได้ ดังนี้

ปัญหาโครงสร้างการตลาด

1. ปัญหาการขนส่งและการเก็บรักษา ไม่มีรถห้องเย็น และห้องเย็นสำหรับเก็บ รักษาสัตว์น้ำอย่างเพียงพอและเหมาะสม ทำให้คุณภาพสัตว์น้ำไม่ดีเท่าที่ควร และจำหน่ายไม่ได้ ราคา

2. ปัญหาตลาดหลักของสินค้า ตลาดหลักสินค้าประมงของไทยมีที่สำคัญอยู่เพียง 3 ตลาดใหญ่ คือ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และประชาคมเศรษฐกิจยุโรป การพึ่งพาดตลาดเพียงไม่กี่แห่ง นั้น เป็นเหตุให้เมื่อเกิดปัญหาทางด้านการค้ากับประเทศดังกล่าว ย่อมมีผลกระทบต่อ การส่งออก

สินค้าของไทยเป็นอย่างมาก

ปัญหาการส่งออก

1. ปัญหาด้านการส่งออก เนื่องจากปลาหมึกเป็นอาหารโปรตีนที่เพาะเสียบง่าย และจะมีอยู่ทุกชั้นตอนจนกว่าจะถึงโรงงานแปรรูป ดังนั้นการรักษาคุณภาพความสด สะอาดจะต้องกระทำทุกชั้นตอน ซึ่งเป็นการลำบากมาก ดังนั้นจะเห็นได้ว่าสินค้าปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งที่ส่งเข้าไปแถบยุโรปเช่น อิตาลี ซึ่งมีความเข้มงวดมากเกี่ยวกับคุณภาพ จะมีปัญหาบ่อยครั้งเกี่ยวกับสารแคดเมียมและเชื้อแบคทีเรีย ทางประเทศอิตาลีกำหนดให้มีสารแคดเมียมเจือปนอยู่ในปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งได้ไม่เกิน 1 PPM ทำให้สินค้าจากไทยมีปัญหาการส่งเข้าอิตาลีอยู่ระยะหนึ่ง แต่ต่อมาทางการอิตาลีก็กำหนดให้มีได้ไม่เกิน 2 PPM เป็นการชั่วคราว ทำให้ปลาหมึกแช่แข็งจากไทยส่งเข้าอิตาลีได้อีกครั้งหนึ่ง อย่างไรก็ตามปัญหาสารแคดเมียมก็ยังคงมีอยู่ และต้องแก้ไขโดยเร่งด่วนต่อไป

2. ปัญหาข้อมูลข่าวสาร ขาดข้อมูลข่าวสารการตลาดและการจัดจำหน่าย ตลอดจนเอกสารตีพิมพ์ และเอกสารทางวิชาการทางด้านการประมง

ปัญหาวัตถุดิบ

การขาดแคลนวัตถุดิบเพื่อใช้ในการบริโภค และในอุตสาหกรรมการผลิตสินค้าอาหารทะเลทวีความรุนแรงมากขึ้นตามลำดับ ในปัจจุบันประเทศไทยต้องนำเข้าวัตถุดิบหลายประเภทเข้ามาบริโภคและผลิตสินค้ามากขึ้น โดยเฉพาะปลาทูนา ปลาหมึก และกุ้งทะเล ทั้งนี้สามารถสรุปปัญหาสำคัญได้ดังนี้

1. ปัญหาความเสื่อมโทรมของทรัพยากร สัตว์น้ำเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่สามารถใช้หมดสิ้นไปได้ การใช้เป็นไปอย่างฟุ่มเฟือยโดยไม่ทำทำให้เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจแก่ประเทศอย่างเต็มที่ หรือมีการจับสัตว์น้ำจนเกินสภาวะและกำลังการผลิต (Over Fishing) ทำให้ทรัพยากรสัตว์น้ำไม่สามารถจะสร้างขึ้นใหม่ทดแทนส่วนที่ถูกใช้ไปแล้วได้ทัน ในปัจจุบันการประมง

มีการพัฒนาโดยหาเอาเทคโนโลยี และเครื่องมือทันสมัยมาใช้ในการประมงมากขึ้น เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการจับสัตว์น้ำสูงขึ้น เครื่องมือทันสมัยดังกล่าวได้แก่ อวนลาก อวนลอย และอวนล้อม นอกจากนี้ยังมีเครื่องมือทางด้านอิเล็กทรอนิกส์มาช่วยอำนวยความสะดวกและทำให้เกิดความรวดเร็วขึ้น เช่น เครื่องมือวิทยุรับส่ง เครื่องวัดความลึก เครื่องมือเรดาร์ และเครื่องหาความเป็น เพื่อให้อุปกรณ์สามารถออกทะเลได้เป็นเวลานาน และสามารถขยายการทำกาประมงออกไปน่านน้ำสากล นอกจากนี้การจับสัตว์น้ำยังใช้เครื่องมือที่ไม่เหมาะสม ทาลายทรัพยากรสัตว์น้ำอย่างรุนแรง เช่น ระเบิด ยาเบื่อเมา และกระแสไฟฟ้า และยังมีการลักลอบทำการประมงในฤดูสัตว์น้ำวางไข่ และสัตว์น้ำวัยอ่อน โดยไม่คำนึงถึงระเบียบข้อบังคับของทางราชการ เป็นเหตุให้เกิดสภาพเสื่อมโทรมของทรัพยากรสัตว์น้ำได้

2. ปัญหาเขตน้ำหน้า ในปัจจุบันประเทศต่างๆได้ประกาศเขตเศรษฐกิจจำเพาะ¹ ระยะเวลา 200 ไมล์ทะเล ตามอนุสัญญาว่าด้วยกฎหมายทะเล ค.ศ. 1982 (The Convention of Law of the Sea) ซึ่งตามความเป็นจริงแล้ว กฎหมายฉบับนี้ยังไม่ผลบังคับใช้ เนื่องจากประเทศสมาชิกยังไม่ให้สัตยาบันไม่ครบ 60 ประเทศตามที่กำหนดไว้ในอนุสัญญา แต่อย่างไรก็ตามหลายประเทศก็มีการประกาศเขตเศรษฐกิจจำเพาะตามแนวทางของอนุสัญญาดังกล่าวไปแล้ว โดยเฉพาะประเทศในเอเชียได้แก่ อินเดีย พม่า เวียดนาม กัมพูชา ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย มาเลเซีย สิงคโปร์ และไทย เมื่อประเทศไทยประกาศเขตเศรษฐกิจจำเพาะทำให้ดูเหมือนว่าประเทศไทยได้มีพื้นที่สิทธิอธิปไตยเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 60 ของพื้นที่เดิม แต่ความเป็นจริงแล้วชาวประมงไทยได้สูญเสียพื้นที่ทำการประมงในทะเลหลวง หรือน่านน้ำสากลไปประมาณ 300,000 ตารางไมล์ เพราะพื้นที่น่านน้ำทะเลหลวงดังกล่าว ได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของน้ำหน้าเขตเศรษฐกิจจำเพาะของประเทศเพื่อนบ้าน แม้จะไม่มีกฎหมายระหว่างประเทศรับรองอย่างถูกต้อง แต่ก็มีผลบังคับใช้ในทางปฏิบัติ ในลักษณะที่ต้องเจรจากันหากกรณีเกิดการขัดแย้งขึ้น ประเทศใดมี

¹ เขตเศรษฐกิจจำเพาะ (Exclusive Economic Zone) คือน่านน้ำส่วนที่ต่อออกไปจากทะเลอาณาเขตโดยวัดจากเส้นฐานออกไปเป็นระยะทาง 200 ไมล์ทะเลหรือ 188 ไมล์จากขอบนอกสุดของทะเลอาณาเขต

พลังงานอาจเหนือกว่าก็จะตีความเข้าข้างตน และใช้พลังงานที่เหนือกว่าบังคับให้อีกฝ่ายต้องยอมรับโดยปริยาย ในส่วนของประเทศไทย เนื่องจากการตีความไม่สามารถทำให้ชัดเจนได้ เรื่องประมงส่วนใหญ่ออกไปทำการประมงห่างไกล จึงมักถูกประเทศเพื่อนบ้านจับกุมเสมอ นอกจากรัฐบาลจะต้องเสียค่าใช้จ่ายเอาเรือ และลูกเรือกลับคืนมา ยังทำให้ไทยขาดแคลนวัตถุดิบการประมงไปเป็นจำนวนมากเช่นกัน

ปัญหาการผลิต

มีปัญหาที่สำคัญได้แก่

1. ปัญหาการขาดแคลนสิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิต ได้แก่ น้ำมัน เชื้อเพลิง เพื่อใช้ในเรือประมง และน้ำแข็งสำหรับแช่สัตว์น้ำ นอกจากจะขาดแคลนและยังมีราคาสูงด้วย ซึ่งเป็นส่วนเพิ่มในต้นทุนการผลิต นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาท่าเทียบเรือและสิ่งอำนวยความสะดวกในการขนถ่ายสัตว์น้ำไม่เพียงพอต่อความต้องการ

ปัญหาด้านสุขอนามัย

ประเทศต่าง ๆ ได้กำหนดกฎเกณฑ์ ระเบียบ และเงื่อนไขต่าง ๆ ในการนำเข้าทางด้านสุขอนามัยเพื่อป้องกันโรคระบาด รักษาสุขภาพแวดล้อม รวมทั้งดูแลสุขภาพของประชาชนของตน ในรูปแบบต่างกันดังนี้

1. ปัญหาเรื่องการตรวจสอบตัวสินค้า การตรวจสอบและการวิเคราะห์ทางด้านสุขอนามัยสำหรับสินค้าที่นำเข้าอย่างเข้มงวด เช่น วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) สารพิษตกค้าง ปริมาณการใช้เอมไซม์ และฮอร์โมน

2. ปัญหาเรื่องการตรวจสอบโรงงานผลิต ได้มีการกำหนดให้ต้องมีการตรวจสอบโรงงานผลิตจากผู้เชี่ยวชาญของประเทศผู้ซื้อ เช่น สหรัฐอเมริกา (โครงการ Seafood Inspection Program) ญี่ปุ่น (โครงการ Registration System) แคนาดาและประชาคม

เศรษฐกิจยุโรป เพื่อให้โรงงานผู้ผลิตผลิตสินค้าให้ถูกต้องตามสุขลักษณะตามมาตรฐานที่กำหนด ปราศจากโรคระบาด ทั้งนี้ประเทศผู้นำเข้าจะต้องให้ความเห็นชอบภายหลังจากการ เดินทางมา ตรวจโรงงานแล้ว (สำหรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์การกำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหาร เยือกแข็ง จะ แสดงไว้ในภาคผนวก)

ปัญหาทางด้านคู่แข่ง

ปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งในตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรป กำลังเผชิญกับปัญหาการแข่งขัน เช่น ประเทศอินเดีย จะเห็นได้ว่าตลาดในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป มีการแข่งขันค่อนข้างสูง เพราะประเทศคู่แข่งดังกล่าวสามารถผลิตปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งได้ถูกกว่าของไทย โดยเฉพาะค่าจ้างแรงงาน และต้นทุนการผลิต ซึ่งถูกกว่าประเทศไทยมาก

แนวทางและมาตรการที่รัฐบาลได้เข้ามาใช้สนับสนุนการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง

1. รัฐบาลได้ส่งเสริมการส่งออกสำหรับสินค้าปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง โดยการพยายามเจรจาการค้ากับต่างประเทศ บริการข่าวสารข้อมูลการตลาดและเป็นผู้เจรจาแก้ไขปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นจากการส่งออก เช่น ให้นำสารแคดเมียม การขอสิทธิพิเศษทางการค้า
2. ควบคุมดูแลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็งที่ส่งออกจำหน่ายต่างประเทศให้มีคุณภาพตามที่กำหนด โดยกองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำและกองวิทยาศาสตร์การแพทย์
3. มีการจัดเก็บภาษีการค้าเพื่อการส่งออกเพียงร้อยละ 1.65 ของมูลค่าการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็ง
4. โดยมติคณะรัฐมนตรี กำหนดให้เก็บค่าธรรมเนียมการส่งออกร้อยละ 0.1 ของมูลค่าส่งออก เพื่อจัดกองทุนสงเคราะห์ชาวประมง
5. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยกรมประมงได้ส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำรวมทั้งมาตรการต่าง ๆ เพื่อป้องกันการนำทรัพยากรสัตว์น้ำที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มาใช้ในการประมงชั้นสูงสุด

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

ปลาหมึกเป็นสัตว์น้ำที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจมากที่สุดของประเทศไทย รองลงมาจากกุ้ง ปริมาณสัตว์น้ำจากพวกปลาหมึกในรูปแบบต่าง ๆ ที่เป็นสินค้าส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศเพิ่มขึ้นจาก 36,469 ตัน ในปี พ.ศ. 2521 จนกระทั่งเป็น 66,845 ตัน ในปี 2531 คิดเป็นปริมาณที่เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 83.3 ในขณะที่มูลค่าเพิ่มขึ้นจาก 1,340 ล้านบาท ในปี 2521 เป็น 5,539 ล้านบาท ในปี 2531 หรือเท่ากับร้อยละ 313.4 ปริมาณและมูลค่าสินค้าปลาหมึกดังกล่าวเป็นสถิติสูงสุดของกลุ่มประเทศอาเซียน โดยมีประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดรับซื้อใหญ่ที่สุด รองลงมาเป็นประเทศในกลุ่มยุโรป คือ อิตาลี ฝรั่งเศส และเยอรมันตะวันตกเป็นอันดับที่ห้า โดยมีสหรัฐอเมริกาเป็นอันดับที่สี่ และจากการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทย ไปยังกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป มีเส้นทางขยายการส่งออกมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งของไทยก็ได้ประสบปัญหา อันจะส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมการส่งออกปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งทั้งระบบอีกด้วย ดังนั้นผู้ทำการศึกษาได้ทำการรวบรวมปัญหาที่เกิดขึ้น พร้อมทั้งแนวทางการแก้ไขข้อเสนอแนะ เสนอให้กับผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายเพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น ดังนี้

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะด้านปัญหาการขนส่งและการเก็บรักษา ในปัจจุบันรัฐบาลมีนโยบายที่จะจัดตั้งตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำระดับท้องถิ่น คือจะเป็นตลาดกลางระดับล่างสุด มีลักษณะเป็นศูนย์รวมการซื้อขายสัตว์น้ำที่ใกล้แหล่งผลิต เพื่อที่ว่าชาวประมงที่ไม่สามารถนำสินค้าไปขายยังตลาดแห่งนี้ เพราะการคมนาคมไม่สะดวก จะสามารถนำสัตว์น้ำมาจำหน่ายได้ เป็นการลดปัญหาทางการขนส่งและเก็บรักษา

2. ข้อเสนอแนะด้านปัญหาตลาดหลักของสินค้า ควรมีการเจรจาและผูกสัมพันธ์ไมตรี ทางด้านการค้ากับประเทศต่าง ๆ ให้มากขึ้น เพื่อที่จะได้ เป็นคู่ทางการส่งออกปลาหมึกสดแช่ เยือกแข็งของไทยสู่ประเทศอื่น ๆ นั้น คือ เมื่อเกิดปัญหาทางการค้ากับประเทศที่เป็นตลาดหลักแล้ว เราสามารถที่จะระขยาสินค้าไปสู่ประเทศดังกล่าวได้

3. ข้อเสนอแนะด้านปัญหาการส่งออก สำหรับปัญหาทางด้านสารพิษตกค้างที่เกิดขึ้น กับสินค้าประมงของประเทศไทย นับเป็นปัญหาที่ไม่สามารถจะแก้ไขได้ คือ ไม่สามารถที่จะลด สารพิษตกค้างจากตัวปลาหมึกได้ เนื่องจากสารพิษที่ตกค้างนั้นได้ซึมเข้าสู่ เนื้อของปลาหมึก แต่ ทางด้านผู้ส่งออกก็มีแนวทางในการแก้ไขปัญหานี้เช่นกัน เช่น ประเทศอิตาลีกำหนดให้มีสาร แคดเมียมเจือปนอยู่ในปลาหมึกสดแช่ เยือกแข็งได้ไม่เกิน 1 PPM ถ้าสินค้าล็อตนั้นมีจำนวนสารพิษ ตกค้างอยู่เกิน 1 PPM ก็จะนำสินค้าล็อตนั้นไปส่งให้กับประเทศอื่น ที่กำหนดให้มีสารแคดเมียม เจือปนอยู่ในปลาหมึกสดแช่ เยือกแข็งได้เกิน 1 PPM

4. ข้อเสนอแนะด้านปัญหาข้อมูลข่าวสาร ควรมีการจัดทำเอกสารการตลาดและการ จัดจำหน่ายให้รวดเร็ว รวดเร็วกว่านี้ โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบคือองค์การสะพานปลา และควรมี ระบบข้อมูลข่าวสารด้านการตลาดที่มีประสิทธิภาพ คือ สามารถทำให้ผู้ซื้อและผู้ขายได้รับรู้ความ เคลื่อนไหวของราคาสัตว์น้ำ และปริมาณการซื้อขายสัตว์น้ำในแต่ละวันได้อย่างทั่วถึงและเท่าเทียม กัน

5. ข้อเสนอแนะด้านปัญหาความเสื่อมโทรมของทรัพยากร ในภาวะของทรัพยากร ถดถอยดังกล่าว การเพาะเลี้ยงชายฝั่งจึงเป็นหนทางจำเป็นอย่างมาก เพราะเป็นหนทางที่จะ สร้างผลผลิตขึ้นมาทดแทนได้ ในเป้าหมายที่จะเป็นสินค้าและปล่อยลง เสริมประชากรในแหล่งน้ำ ธรรมชาติ ขณะที่กุ้งซึ่งเป็นสินค้าสำคัญทางเศรษฐกิจอันดับแรกนั้นมีการ เพาะเลี้ยงเชิงพาณิชย์อย่าง แพร่หลาย ปลาหมึกซึ่งมีความสำคัญรองลงมา กลับยังไม่มีการเพาะเลี้ยงเชิงพาณิชย์เลย นอกจากนี้ ยังมีประเทศใดในโลกที่ประกาศตนว่า สามารถทำการเพาะเลี้ยงปลาหมึกในเชิงพาณิชย์ได้ โครงการนี้จึงเป็นก้าวสำคัญก้าวแรก ไม่เฉพาะในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง เท่านั้น แนวทางของโครงการซึ่งมุ่งที่จะศึกษาการเพาะเลี้ยงปลาหมึกในเชิงพาณิชย์ ผลที่ได้จะ เป็นทางเสือกอีกทางหนึ่งของเกษตรกรรมในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งในอนาคตอีกด้วย ทั้งนี้ จากการศึกษาความเป็นไปได้ในการเพาะเลี้ยง พบว่าให้ผลผลิตสูงในเวลาอันรวดเร็ว เช่น เตียว กับกุ้ง นอกจากนั้นผลพลอยได้จากโครงการนี้ยังจะเป็นพื้นฐานสำหรับการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำกลุ่ม

ปลาหมึกชนิดอื่น ๆ ต่อไปในอนาคตอีกด้วย โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับแผนงานนี้ เช่น กรมประมง และกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นต้น

6. ข้อเสนอแนะด้านปัญหาเขตหน้าหน้า เป็นปัญหาที่รัฐบาลควรที่จะยื่นมือเข้ามาช่วยเหลือชาวประมงเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นปัญหาระดับประเทศ และเป็นปัญหาที่ยืดเยื้อมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยจะเห็นว่ายังมีการจับกุมชาวประมงไทยที่ล่องลำเข้าไประหว่างการประมงในเขตหน้าหน้าสากล ทำให้ประเทศต้องเสียรายได้เป็นอันมาก ในการจ่ายค่าประกันตัวชาวประมงที่ล่องลำเข้าไปในเขตหน้าหน้าสากล ดังนั้นรัฐบาลควรที่จะทำการแก้ไข โดยอาจจะส่งเสริมการทำการประมงร่วมกับประเทศต่างๆ โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับแผนงานนี้ เช่น กรมประมง กระทรวงการต่างประเทศ และสมาคมการประมงนอกน่านน้ำไทย เป็นต้น

7. ข้อเสนอแนะด้านปัญหาการขาดแคลนสิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิต ในปัจจุบันรัฐบาลได้เร่งพัฒนาท่าเทียบเรือประมงในจังหวัดต่าง ๆ ให้มากขึ้น เพื่อให้ความสะดวกแก่ชาวประมงที่อยู่ห่างไกลจากท่าเทียบเรือ จะได้ไม่ต้องนำสินค้าของตนมาขึ้นที่ท่าเทียบเรือที่อยู่ห่างไกล ซึ่งจะเป็นการเพิ่มต้นทุนการผลิตโดยไม่จำเป็น

8. ข้อเสนอแนะด้านปัญหาเรื่องการตรวจสอบตัวสินค้า ดังได้กล่าวมาแล้วว่า ปัญหาเรื่องสารพิษตกค้างในตัวปลาหมึกนั้น เป็นปัญหาที่ไม่สามารถจะแก้ไขได้ แต่สามารถที่จะทำการหลบเลี่ยงปัญหาได้ โดยการนำสินค้าล๊อตดังกล่าวไปส่งให้กับประเทศที่มีการกำหนดมาตรฐานในเรื่องของสารพิษตกค้างต่ำกว่าได้

9. ข้อเสนอแนะด้านปัญหาเรื่องการตรวจสอบโรงงานผลิต ปัญหานี้จะไม่เกิดขึ้น ถ้าโรงงานผลิตทุกแห่งให้ความร่วมมือ ปฏิบัติตามมาตรฐานการกำหนดสุขลักษณะของกรมประมงอย่างเคร่งครัด และจะทำให้ไม่สามารถหาไปเป็นข้ออ้างของประเทศคู่ค้า ในการปฏิเสธการนำเข้าปลาหมึกสดแช่เยือกแข็งจากไทย

10. ข้อเสนอแนะปัญหาทางด้านคู่แข่งชั้น ปัจจุบันประเทศไทยมีคู่แข่งทางการค้าที่สามารถจะแย่งชิงส่วนแบ่งการตลาดจากไทย ในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปคือ ประเทศอินเดีย ซึ่งมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่าประเทศไทยเกือบเท่าตัว และถ้าประเทศอินเดียมีระบบการส่งมอบสินค้า และคุณภาพของสินค้าได้ดีเท่าประเทศไทยแล้ว อาจจะทำให้ประเทศไทยเสียส่วนแบ่งการตลาดไปมากกว่านี้ก็ได้ เพราะฉะนั้นผู้ส่งออกจึงควรที่จะตรวจสอบสินค้าของตนให้ได้มาตรฐานตรงตามที่ประเทศคู่ค้าต้องการ และควรที่จะปรับปรุง พัฒนาโรงงานของตนให้ถูกต้องตามมาตรฐาน

การกำหนดสัญลักษณ์ของกรมประมง เพื่อที่จะทำให้เกิดความเข้าใจและเชื่อถือในคุณภาพของ
สินค้าที่มาจากประเทศไทย

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ . 2534 . ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจส่งออก .
กรุงเทพมหานคร : กรมส่งเสริมการส่งออก .

_____ . 2535 . รายงานการประชุมสัมมนาโต๊ะกลมเรื่องการส่งออกสินค้าประมง ,
20 กุมภาพันธ์ 2535 . กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ข่าวพาณิชย์ .

_____ . 2536 ก . บริษัทผู้ส่งออกสินค้าของประเทศไทย . (ัดสำเนา) .

_____ . 2536 ข . สถิติการค้าระหว่างประเทศ ปี 2529-2536 . (ัดสำเนา) .

กองนโยบายการพาณิชย์ กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ . 2536 . สถิติการค้าระหว่าง
ประเทศไทยของ ไทย ม.ค.-มี.ค. 2536 . (ัดสำเนา) .

กองวิจัยสินค้าและการตลาด กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ . 2529 . ภาวะการผลิต
และการส่งออกปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งปี 2529 และประมาณการปี 2530 . (ัดสำเนา) .

_____ . 2532 . เอกสารประกอบการสัมมนา เรื่องแนวทางและเป้าหมายการส่งออก
ปี 2533 , 24-26 พฤศจิกายน 2532 . กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ข่าวพาณิชย์ .

_____ . 2536 ก . การค้าระหว่างไทยกับประชาคมยุโรป ในระยะ 4 เดือนแรก
ของปี 2536 . (ัดสำเนา) .

_____ . 2536 ข . สถิติการส่งออกสินค้าเป้าหมาย 2531-2536 . (ัดสำเนา) .

กัลยารัตน์ ฤทธิ์แก้ว . 2529 . การวิเคราะห์ระบบตลาดปลาหมึกกล้วยในประเทศไทย พ.ศ. 2527 .

กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยปริญาโท , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

จารุวัฒน์ นกิตะกัญ และคณะ . 2536 . ผลการวิจัยเรื่องโครงการวิจัยการเพาะเลี้ยงปลาหมึก .

กองเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง กรมประมง .

นิรนาม . 2535 ก . "การค้าไทยอิตาลี อาหารทะเลแช่แข็งยังคงเป็นพระเอก" . ผู้ส่งออก .

5(110) : น. 34-39 .

_____ . 2535 ข . "ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของประเทศไทย" . ผู้ส่งออก .

5(114) : น. 10-112 .

_____ . 2535 ค . "ตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ อีกก้าวหนึ่งในการพัฒนาระบบการค้า

สัตว์น้ำของไทย" . กสิกร . 23(6) : น. 3-7 .

เรืองโร โตกฤษณะ และคณะ . 2528 . ผลการวิจัยเรื่องระบบตลาดสินค้าปลาหมึกสดใน

ประเทศไทย . ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม . 2533 . มาตรฐานผลิตภัณฑ์

อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหารเยือกแข็ง . (ัดสำเนา)

องค์การสะพานปลา กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ . 2534 . รายงานประจำปีสรุปผลการดำเนินงาน

ขององค์การสะพานปลาในรอบปี 2534 . (ไม่ระบุสำนักพิมพ์) .

อดุลย์ ศิริจันทร์ . 2528 . ผลของวิธีแช่แข็งและแผ่นฟิล์มที่ใช้ทำภาชนะบรรจุจุดคุณภาพของปลาหมึก

กระดองสด . กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยปริญาโท , จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย .

อุทัย วงศ์วิทย์สมนัตติ . 2536 . ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายการตลาด . สัมภาษณ์ , 19 พฤศจิกายน 2536 .

ภาคผนวก

ภาคผนวก

มาตรฐานการผลิตวัตถุดิบอุตสาหกรรมกำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหาร เยือกแข็ง

ขอบข่าย

มาตรฐานการผลิตวัตถุดิบอุตสาหกรรมนี้ กำหนดวิธีปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับอาหาร เยือกแข็งเกี่ยวกับสถานที่ผลิต วัตถุดิบ การทำเยือกแข็ง การเก็บรักษา และการขนส่ง เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารเยือกแข็งมีคุณภาพดีจนถึงเวลาจำหน่าย

โรงงาน อุปกรณ์ที่ใช้และข้อกำหนดในการประกอบกิจการ

1. การวางผังโรงงาน การก่อสร้าง เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ และข้อกำหนดในการประกอบกิจการ โดยทั่วไปให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตวัตถุดิบอุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะของอาหาร มาตรฐานเลขที่ มอก.34 โดยมีรายละเอียดเพิ่มเติมดังต่อไปนี้

1.1 บริเวณรอบ ๆ ตัวอาคาร รวมทั้งถนนภายในโรงงาน ไม่ควรเป็นแหล่งกำเนิดสิ่งปนเปื้อน เช่น ผง ครัน ต้องจัดให้มีทางระบายน้ำเสียพร้อมตะแกรงหรือฟานิด ความลาดเอียงของพื้นบริเวณที่น้ำหรือใช้ในการล้างทำความสะอาด ควรมีอัตราความลาดเอียง 10 ถึง 30 มิลลิเมตรต่อความยาว 1 เมตร จำนวนทางระบายน้ำที่พื้นควรมีอย่างน้อย 1 แห่งต่อพื้นที่ 36 ตารางเมตร

1.2 ต้องมีห้องให้พนักงานเปลี่ยนเสื้อผ้าและรองเท้านี้ และควรจัดตู้ให้พนักงานเก็บของใช้ส่วนตัว

1.3 ห้องสุขาต้องมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ หน้าห้องสุขาควรมีอ่างล้างมือ ซึ่งสามารถเปิดปิดน้ำได้โดยไม่ต้องง้างมือสัมผัส สบู่ ควรใช้สบู่เหลว มีลมร้อนเป่ามือหรือผ้าหรือกระดาษเช็ดมือที่สะอาดไม่ใช้ซ้ำกัน บริเวณพื้นทางเข้าห้องสุขา ควรมีบ่อน้ำผสมคลอรีนที่มีปริมาณคลอรีนอิสระที่เหลืออยู่ (free available residual chlorine) 100 ถึง 200 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร สำหรับล้างรองเท้าบู๊ต และควรจัดห้องสุขาให้เหมาะสมกับจำนวนพนักงานตามตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนคนงานกับจำนวนห้องสุขา

คนงาน (คน)	ห้องสุขา (ห้อง)
ไม่เกิน 10	1
11 ถึง 20	2
21 ถึง 35	3
36 ถึง 55	4
56 ถึง 70	5
71 ถึง 100	6
ทุก ๆ 30 คนที่เพิ่มจาก 100 คน	1

ที่มา : (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2533)

1.4 อ่างล้างมือและของใช้อื่น ๆ ที่อยู่เหนือบริเวณที่ทำการผลิต ควรมีลักษณะเดียวกันกับอ่างล้างมือ และของใช้อื่น ๆ ตามข้อ 2.1.3 และจัดให้มีจำนวนเพียงพอกับจำนวนคนงาน ควรจัดให้มีอ่างน้ำผสมสารฆ่าจุลินทรีย์สำหรับคนงานจุ่มถุงมือ เพื่อฆ่าจุลินทรีย์ก่อนปฏิบัติงาน

1.5 เครื่องแต่งกายของคนงาน ต้องให้เหมาะสมกับลักษณะงานที่ทำ และต้องเป็นสิ่งคลุมผมให้เรียบร้อยก่อนปฏิบัติงาน

1.6 ทางเข้าบริเวณที่ทำการผลิตควรมีม่านพลาสติกหรือม่านลม เพื่อกันแมลงจากภายนอก และม่านน้ำผสมคลอรีนให้มีปริมาณคลอรีนอิสระที่เหลืออยู่ 100 ถึง 200 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร สำหรับล้างรองเท้าบูตก่อนเข้าไปในบริเวณที่ทำการผลิต

1.7 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ต้องสัมผัสกับอาหารในระหว่างกรรมวิธีผลิต ควรมีพื้นผิวที่ทนต่อการกัดกร่อน เช่น ทำด้วยโลหะไร้สนิม ถ้าจำเป็นต้องใช้ไม้ ไม้ไผ่ หรือวัสดุที่มีการชุบเคลือบได้ ต้องล้างทำความสะอาดอย่างดีเพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์บนเนื้อวัสดุนั้น

1.8 น้ำที่ใช้ในกรรมวิธีผลิตอาหารเยือกแข็ง แบ่งออกเป็น 3 ประเภทดังนี้

1.8.1 น้ำที่ใช้สัมผัสกับอาหาร ต้องเป็นน้ำที่บริโภคได้และพหุผลอริณ โดยมีปริมาณคลอริณอิสระที่เหลืออยู่ 1 ถึง 2 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร

1.8.2 น้ำแข็งต้องทำจากน้ำบริโภคและมีปริมาณคลอริณอิสระที่เหลืออยู่ 1 ถึง 2 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ในการขนย้ายต้องระมัดระวังไม่ให้เกิดการปนเปื้อน เครื่องมือที่ใช้ตักน้ำแข็งควรทำด้วยโลหะไร้สนิม

1.8.3 น้ำที่ใช้ทั่วไปในโรงงาน ควรเป็นน้ำสะอาดพหุผลอริณ โดยมีปริมาณคลอริณอิสระที่เหลืออยู่ประมาณ 10 ถึง 20 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตรหรือมากกว่า ตามความเหมาะสม อาจใช้น้ำผสมสารที่ใช้ทำความสะอาดหรือสารที่ใช้ทำความสะอาดที่มีสารฆ่าจุลินทรีย์ผสมอยู่ด้วย (หมายเหตุ การใช้น้ำผสมคลอริณในการทำความสะอาดจะทำให้โรงงานอยู่ในสภาพที่สะอาดถูกสุขลักษณะ ควรทำความสะอาดบริเวณที่ทำการผลิต เครื่องมือหรืออุปกรณ์ต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ โดยใช้น้ำที่มีแรงดันและอุณหภูมิที่เหมาะสม)

1.9 สารที่ใช้ในการทำความสะอาดและสารฆ่าจุลินทรีย์ ควรเป็นไปตามที่กำหนดต่อไปนี้

1.9.1 สารที่ใช้ในการทำความสะอาด ต้องเหมาะสมสำหรับสิ่งสกปรกที่ต้องการกำจัด พื้นผิว หรือบริเวณที่ต้องการทำความสะอาดและสภาพน้ำ โดยมีสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างดังนี้

1. ไม่ก่อให้เกิดการกัดกร่อนต่อพื้นผิวที่ใช้
2. ไม่ทำให้เกิดแคลเซียมและแมกนีเซียมตกตะกอน
3. ลดแรงตึงผิวของน้ำเพื่อให้สารละลายที่ใช้ทำความสะอาดซึมเข้าไปถึงพื้น

ผิวที่ทำความสะอาดได้ดียิ่งขึ้น

4. มีสมบัติในการขีมลพิษฟลายโซมัทหรือห้ำมัท
5. สามารถละลายสิ่งสกปรกที่เป็นอินทรีย์และอินทรีย์
6. สามารถสอพอพิฟายโซมัทได้
7. ทำให้สิ่งที่เป็นเกาะติดกับพื้นผิวกระจายและแตกตัวออก โดยไม่มีเกลือของแร่

ธาตุต่าง ๆ จับเป็นคราบบนผิวที่ทำความสะอาดแล้ว

8. ล้างออกได้ง่าย

1.9.2 สารฆ่าจุลินทรีย์ และสารทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์ ส่วนที่สัมผัสกับอาหารที่นิยมใช้ ได้แก่

1. คลอรีนและสารประกอบคลอรีน
2. ไฮโดรโดฟอรั (iodophor)
3. สารประกอบควอเทอเรียรีแอมโมเนียม (quaternary ammonium compound)
4. แอมโฟเทอริกเซอร์แฟกแทนต์ (amphoteric surfactant)
5. กรดและด่างที่มีความเข้มข้นสูง

1.10 ต้องมีระบบกำจัดน้ำเสียเพื่อรับน้ำเสีย โดยมีบ่อตกแยกสิ่งที่ไม่ละลายน้ำออก ก่อนที่จะเข้าสู่ระบบกำจัดน้ำเสีย

วัตถุดิบ

1. การเก็บวัตถุดิบเพื่อรอการตัดเลือก ให้เก็บในสภาพที่ชะลอการเน่าเสียป้องกันการเสื่อมสภาพและปนเปื้อนได้

1.1 สัตว์น้ำ ให้เก็บโดยเรียงสลับกับห้ำแข็งเป็นชั้น ๆ และอาจใช้เกลือช่วยในการลดอุณหภูมิ แล้วเก็บไว้ในห้องเย็น (chilled room)

1.2 พัก ผลไม้ ควรทำความสะอาดทันที และลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว โดยใช้ห้ำแข็งหรือห้ำเย็นหรือลมเย็น แล้วแต่ความเหมาะสมกับพัก ผลไม้ชนิดนั้น ๆ แล้วนำไปเก็บไว้ในห้องเย็นที่ควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ที่เหมาะสม

1.3 วัตถุดิบอื่น ๆ รวมทั้งส่วนประกอบที่ใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ เช่น แป้ง ไข่ เครื่องปรุงรส ให้เก็บตามความเหมาะสม

2. การตัดเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบต้องมีคุณภาพดี สด และเหมาะสมสำหรับทำเยือกแข็ง ต้องคัดแยกวัตถุดิบที่เน่าเสียหรือเป็นโรคออก วัตถุดิบที่ตัดออกนี้ต้องนำไปกำจัดให้ถูกต้องตามวิธีการ

3. การเตรียมวัตถุดิบ นำวัตถุดิบที่ผ่านการตัดเลือกแล้ว มาทำความสะอาดและนำไปผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมตามชนิดของวัตถุดิบนั้น ๆ และควรนำไปทำเยือกแข็งทันที ในระหว่างการเตรียมวัตถุดิบนี้ ต้องมีการควบคุมสุลักษณะและภาวะให้เหมาะสมเพื่อยั้งการเจริญของ

จุลินทรีย์ หรือป้องกันการเกิดพิษเนื่องมาจากจุลินทรีย์ การเสื่อมสภาพ และการปนเปื้อนต่าง ๆ

4. การเก็บวัตถุดิบเพื่อรอการทำเยือกแข็ง วัตถุดิบที่เตรียมไว้แล้ว ควรทำเยือกแข็งโดยเร็ว หากไม่สามารถทำเยือกแข็งได้ทันทีควรรีบตัดทิ้ง

4.1 เก็บโดยเรียงสลับกันห้แข็งเป็นชั้น ๆ หรือ

4.2 เก็บไว้ในห้องที่ควบคุมอุณหภูมิ และความชื้นสัมพัทธ์ให้เหมาะสมกับวัตถุดิบนั้น ๆ โดยเฉพาะผัก ผลไม้ หรือ

4.3 วัตถุดิบที่ผ่านการทำให้สุกแล้ว ควรเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส เพื่อช่วยลดการเจริญของจุลินทรีย์

การทำเยือกแข็งและการบรรจุ

1. หลังจากเตรียมวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว ให้นำไปทำเยือกแข็งโดยเร็วที่สุด โดยใช้วิธีการทำเยือกแข็งและเวลาที่เหมาะสมกับชนิดของอาหารนั้น ๆ เพื่อให้อุณหภูมิลดลงผ่านช่วงระยะเวลาในการเปลี่ยนแปลงสภาพภาพเป็นผลึกน้ำแข็ง (ในช่วงอุณหภูมิ 0 ถึง -5 องศาเซลเซียส) อย่างรวดเร็ว จนกระทั่งอุณหภูมิลดต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส จากนั้นจึงนำไปบรรจุในภาชนะบรรจุ แล้วเก็บในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส

สำหรับผลิตภัณฑ์บางชนิด หลังจากทำเยือกแข็งแล้ว ให้ไปเข้ากระบวนการ เช่น เคลือบน้ำแข็ง (glazing) สำหรับผลิตภัณฑ์ไอคิวเอฟ (individual quick frozen ,IQF) หรือเคาะกล่องสำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นก้อน (block frozen) โดยใช้น้ำเย็นจัดหรือพ่นด้วยน้ำอย่างรวดเร็วจากระยะนี้จึงนำไปบรรจุ

2. ภาชนะบรรจุและกรรมวิธีการบรรจุต้องระมัดระวังไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

3. ผลิตภัณฑ์ที่จะนำไปขายโดยตรง หรือเพื่อนำไปทำต่อ หรือนำไปบรรจุใหม่ ต้องมีรหัสเพื่อความสะดวกในการติดตามรุ่นที่เก่า โดยเฉพาะในรุ่นที่มีปัญหาการปนเปื้อน ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่เหมาะสมสำหรับบริโภค และควรเก็บบันทึกรายละเอียดเหล่านั้นไว้ในช่วงระยะเวลาหนึ่ง ให้เก็บบันทึกการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เยือกแข็ง แต่ไม่จำเป็นต้องเก็บบันทึกนั้นไว้นานเกิน

การเก็บรักษา

1. ผลิตภัณฑ์ที่ทำเยือกแข็งแล้ว ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่ำเพื่อรักษาอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์นั้นไว้ไม่ให้สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส โดยจะมีการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ได้ไม่เกิน 2 องศาเซลเซียส เนื่องจากถ้ามีการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิมากหรือบ่อย จะทำให้เกิดการสูญเสียรสชาติและการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ จึงควรตรวจสอบอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์เยือกแข็งอย่างสม่ำเสมอ

2. ควรให้มีการหมุนเวียนของอากาศภายในห้องเย็นอย่างทั่วถึง เพื่อให้อุณหภูมิภายในห้องเย็นสม่ำเสมอ

3. การจัดวางผลิตภัณฑ์เยือกแข็งในห้องเย็น ควรวางซ้อนกันเป็นกองๆ ให้แน่น และให้มีช่องว่างระหว่างกองให้ลมเย็นหมุนเวียนไปได้ แต่ไม่ควรวางชิดผนัง หรือชนเพดานห้องเย็นหรือกั้นทิศทางลมจากคอยล์เย็น ควรเว้นระยะห่างจากผนังหรือเพดานไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร และควรจัดระบบให้มีการเคลื่อนย้ายและหมุนเวียนผลิตภัณฑ์เยือกแข็งที่เก็บภายในห้องเย็นด้วย

4. ภายในห้องเย็นต้องสะอาด และจัดให้เป็นระเบียบ ควรจัดแยกผลิตภัณฑ์เยือกแข็งออกต่างหากจากวัตถุดิบ

การขนส่ง

การขนส่งผลิตภัณฑ์เยือกแข็ง ควรปฏิบัติดังนี้

1. ควรทำความสะอาดภายในตู้ของรถห้องเย็น (refrigerated truck) ก่อนการบรรจุสินค้าควรลดอุณหภูมิภายในตู้ให้ต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส

2. ควรขนย้ายผลิตภัณฑ์เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว เพื่อไม่ให้อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์สูงขึ้นซึ่งสังเกตได้จากหยดน้ำที่เปียกภาชนะบรรจุ

3. ควรตรวจสอบเครื่องวัดและเครื่องควบคุมอุณหภูมิของตู้ของรถห้องเย็นขณะขนย้ายไปยังห้องเย็นอื่น หรือตู้ขนส่งสินค้าห้องเย็น (refrigerated container) สำหรับการขนส่งทางเรือ เพื่อควบคุมอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์เยือกแข็งไม่ให้สูงเกินกว่า -18 องศาเซลเซียส

4. การจัดส่งผลิตภัณฑ์เยือกแข็งไปหลายแห่ง เช่น การจัดส่งไปยังร้านค้าปลีก

- 4.1 ควรจัดกลุ่ม และเรียงลำดับผลิตภัณฑ์เยือกแข็งที่จะจัดส่งให้พร้อมก่อนการขนส่ง ถ้าการขนถ่ายผลิตภัณฑ์เยือกแข็งต้องหยุดชะงัก ให้นำประตูตู้ของรถห้องเย็นทุกตู้ขึ้น
- 4.2 ภายในตู้ของรถห้องเย็นควรมีผ้าหลังประตู เพื่อรักษาความเย็น
- 4.3 ควรควบคุมอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์เยือกแข็งในตู้ขนส่งสินค้าไม่ให้สูงกว่า -12 องศาเซลเซียส ในขณะที่ขนย้ายออกจากตู้ของรถห้องเย็น และต้องรีบลดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์เยือกแข็งที่ขนย้ายออกไปให้ ลงจนถึง -18 องศาเซลเซียสโดยเร็ว เพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค รวมทั้งป้องกันการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์เยือกแข็งด้วย

