

**อุตสาหกรรมกรรมการแปรรูปกุ้งทะเล เล ในภาคใต้**

## อุตสาหกรรมการแปรรูปกุ้งทะเลในภาคใต้

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารทะเล โดยเฉพาะอาหารทะเลแช่แข็ง มีบทบาทสำคัญต่อ เศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยปีหนึ่งสามารถทำรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก ดัง จะเห็นจากข้อมูลการส่งออก ในปี พ.ศ. 2529 มีการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งเป็นมูลค่า 11,242 ล้านบาท ปี พ.ศ. 2530 มีการส่งออกเป็นมูลค่า 13,860 ล้านบาท และในปี พ.ศ. 2531 มีการส่งออกเป็นมูลค่า 16,504 ล้านบาท สำหรับปี พ.ศ. 2532 ที่เพิ่งผ่านมา เฉพาะ กุ้งแช่เยือกแข็งอย่างเดียว คาดว่ามีการส่งออกเป็นมูลค่าถึง 15,000 ล้านบาท รายละเอียด ปริมาณและมูลค่าการส่งออกกุ้งแช่แข็งในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ได้แสดงในตารางที่ 6

ภาคใต้ของประเทศไทย มีพื้นที่ชายฝั่งทั้งด้านตะวันออกและตะวันตกรวมกัน ยาวประมาณ 2,000 กิโลเมตร ประกอบด้วย 14 จังหวัด เกือบทุกจังหวัดมีพื้นที่ติดทะเล ยกเว้นเฉพาะพัทลุง และยะลา รวมแล้วภาคใต้มีผู้ประกอบการประมงเป็น 67% ของครัวเรือนที่ทำการประมง ทั้งหมดของประเทศ (ตารางที่ 7) โดยจำนวนครัวเรือนที่ทำการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเพิ่มมากขึ้น ทำให้ใช้เนื้อที่ในการเพาะเลี้ยงชายฝั่งเพิ่มขึ้น และส่วนใหญ่จะทำการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำ

นอกจากนี้ในภาคใต้ยังมีโรงงานอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง 24 โรงงาน (ตารางที่ 8) โรงงานห้องเย็น 13 โรงงาน (ตารางที่ 8) โรงงานอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง 15 โรงงาน (ตารางที่ 9) โรงงานปลาป่น 58 โรงงาน (ตารางที่ 10) และโรงงานอาหารทะเลกึ่งสำเร็จ รูป 6 โรงงาน (ตารางที่ 11) ดังนั้นอุตสาหกรรมอาหารทะเล ซึ่งครอบคลุมถึงการประมง การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การแปรรูป การตลาดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ จึงมีบทบาทอย่างสำคัญต่อ ชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชนในภาคใต้

### วัตถุประสงค์การศึกษา

1. เพื่อรวบรวมข้อมูลพื้นฐาน ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอุตสาหกรรมแปรรูปกุ้งทะเลในภาคใต้
2. เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจมาวิเคราะห์แล้วสรุปเพื่อเป็นแนวทางการวางแผนพัฒนาอุตสาหกรรมกุ้งของภาคใต้ต่อไป

### วิธีการศึกษา

การศึกษารุ่นนี้ เป็นการศึกษาถึงอุตสาหกรรมการแปรรูปกุ้งทะเลในภาคใต้ โดยได้ทำการออกแบบสอบถาม (รายละเอียดในผนวก) ให้สถานประกอบการเป็นผู้กรอก และทำการสัมภาษณ์ร่วมด้วย แล้วรวบรวมผลที่ได้มาประเมินสรุปพร้อมทั้งวิเคราะห์

**ตารางที่ 6** ปริมาณและมูลค่ากุ้งแช่เยือกแข็ง ส่งออก 5 ปีที่ผ่านมา

ปี	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2528	24,041	3,439
2529	28,717	4,391
2530	33,911	5,749
2531	48,935	9,561
2532 * (มกราคม - มิถุนายน)		7,110

**ตารางที่ 7** การเปลี่ยนแปลงของจำนวนครัวเรือนประมงของประเทศไทย

เขตประมง	2510		2528		% การเปลี่ยนแปลง
	ครัวเรือน	(%)	ครัวเรือน	(%)	
รวมทั้งสิ้น	41,092	100.0	57,591	100.0	+40.2
1. เขตตะวันออกของอ่าวไทย (ตราด จันทบุรี ระยอง)	62,592	15.2	7,777	13.5	+24.3
2. เขตอ่าวไทยตอนใน (ชลบุรี- เพชรบุรี)	7,061	17.2	10,571	18.4	+44.7
3. เขตอ่าวไทยตอนกลาง (ประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์)	6,064	14.8	8,032	13.9	+32.5
4. เขตอ่าวไทยตอนใต้ (นครศรีธรรมราช- นราธิวาส)	14,047	34.2	16,350	28.4	+16.4
5. เขตฝั่งทะเลอันดามัน	7,661	18.6	16,861	25.8	+94.0

**ตารางที่ 8** โรงงานอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง และโรงงานห้องเย็นในภาคใต้ (2532)

จังหวัด	โรงงานอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง *		โรงงานห้องเย็น **	
	จำนวนโรงงาน	กำลังการผลิต(ตัน/ปี)	จำนวนโรงงาน	กำลังการผลิต(ตัน/ปี)
ชุมพร	1	3,650	3	17,100
สุราษฎร์ธานี	3	12,900	1	9,600
นครศรีธรรมราช	2	19,600	1	300
สงขลา	12	66,200	1	12,000
ปัตตานี	1	3,650	3	11,942
ระนอง	3	40,000	-	-
ภูเก็ต	1	400	1	90
ตรัง	1	27,500	2	9,960
รวม	24	137,850	12	60,992

**หมายเหตุ** : \* เป็นโรงงานที่ประกอบการแปรรูปอาหารทะเล  
: \*\* เป็นโรงงานที่เก็บรักษาวัตถุดิบ

**ตารางที่ 9** โรงงานอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง ในภาคใต้ (2531)

จังหวัด	จำนวนโรงงาน	กำลังการผลิต (ตัน/ปี)
ชุมพร	2	6,300
สุราษฎร์ธานี	2	10,500
สงขลา	6	38,000
ปัตตานี	2	14,700
ภูเก็ต	1	7,000
สตูล	1	8,000
ตรัง	1	1,200
รวม	15	85,700

**ตารางที่ 10** โรงงานปลาขุ่นในภาคใต้ (2531)

จังหวัด	จำนวนโรงงาน	กำลังการผลิต (ตัน/ปี)
ชุมพร	8	21,000
สุราษฎร์ธานี	4	10,000
นครศรีธรรมราช	12	45,000
สงขลา	12	100,000
ปัตตานี	4	100,000
ระนอง	3	12,000
ภูเก็ต	3	206,000
ตรัง	5	18,000
สตูล	4	9,000
รวม	58	521,000

**ตารางที่ 11** โรงงานผลิตซูมิ (2531)

จังหวัด	จำนวนโรงงาน	กำลังการผลิต (ตัน/ปี)
สงขลา	1	10,800
ระนอง	1	3,650
ตรัง	1	3,000
ที่คาดว่าจะเปิด ปลายปี 2532 หรือต้นปี 2533		
ตรัง	2	9,530
สงขลา	1	2,500
รวม	6	29,480

## ผลการสำรวจ

### ข้อมูล อุตสาหกรรมแปรรูปกุ้งทะเลในภาคใต้

1. ชื่อโรงงาน โรงงานที่สำรวจครั้งนี้เป็นโรงงานอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง  
ในเขตการสำรวจจังหวัดระนอง สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา และตรัง รวม 13 โรง  
รายละเอียดชื่อโรงงานที่สำรวจพร้อมที่อยู่ มีดังนี้

ชื่อโรงงาน	สถานที่ตั้งโรงงาน
1. บริษัทอุตสาหกรรมอาหารทะเลก้นตั้ง	72/50 ถ.ชื่อนา ต.ก้นตั้ง อ.ก้นตั้ง จ.ตรัง
2. บริษัท คิงพิชเชอร์ (ไฮลด์ิง) จำกัด	111-113 ถ.ราษฎร์อุทิศ 1 ต.บ่อทราย อ.เมือง จ.สงขลา โทร. 311651,312865
3. บริษัท ห่องเย็นโซติวัฒน์หาคใหญ่ จำกัด (แผนกอาหารทะเลแช่แข็ง)	15/6 ถ.ศรีภูวนารถ ต.หาดใหญ่ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทร. 235880-9
4. บริษัท ซิเอสคอร์เบอร์เรน สงขลา	199 ถ.สงขลา-จะนะ ม.3 ต.ทุ่งหวัง อ.เมือง จ.สงขลา
5. บริษัท ทโรปิคอลผลิตภัณฑ์อาหาร ทะเล จำกัด	1/1 ถ.กาญจนวณิชย์ ต.ทุ่งใหญ่ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา
6. บริษัท ลิบราเตอร์ซีฟู้ด จำกัด	282/2 ถ.เพชรเกษม ม.2 ต.ควนลัง อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทร. 231028,245682
7. บริษัท ซิเอส (สุราษฎร์ธานี) เทรดดิ้ง จำกัด	126/2 ถ.สุราษฎร์-นคร อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี
8. บริษัท สุราษฎร์ซีฟู้ด จำกัด	21 ถ.เจริญลาภ ต.ท่าข้าม อ.พุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 311622-633-644
9. บริษัท แพนเอเชีย (1981) จำกัด	17 ต.ท่าข้าม อ.พุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี โทร. 311025-8
10. บริษัท ห่องเย็นโซติวัฒน์ สาขาระนอง	93/17-18 ถ.สะพานปลา ต.บางวัน อ.เมือง จ.ระนอง โทร. 822280, Fax 821726
11. บริษัท สยามชัยผลิตภัณฑ์อาหาร ทะเล จำกัด	73/3 ถ.เพชรเกษม ต.บางวัน อ.เมือง จ.ระนอง โทร. 077-811889
12. บริษัท นครอาหารทะเล จำกัด	036 ถ.ศรีสมบูรณ์ อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช โทร. 517455
13. บริษัท ปากพนังห่องเย็น ผลิตอาหารแช่แข็ง	13 ถ.สุขอนันต์ ม.3 ต.ปากพนังฝั่งตะวันตก อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช โทร. 517196, 517514-6

## 2. ข้อมูลทั่วไป

ที่	โรงงาน	กำลังการผลิตจริง	จำนวนคนงาน	จำนวนคนงาน ที่	ค่าจ้างรายหัวคน	ค่าจ้างรายหัวคน %	การซื้อวัตถุดิบ	ตลาดการค้า	ประเภทผู้ซื้อ		การค้าเป็นกิจการ	การขยายการผลิตในอนาคต
									คน	ต่างประเทศ		
1	600	1300	100%	ญี่ปุ่น	ดี	เพิ่มอาหารทะเลกำลังสำเร็จรูป						
2	3500	600	70	ยุโรป 70% ญี่ปุ่น 10%	พอใช้	เพิ่ม 50% ของปัจจุบัน						
3	5330	1350	25	ญี่ปุ่น, อังกฤษ	ดี	ไม่เพิ่ม						
4	10500	1200	20	ยุโรป 40% ญี่ปุ่น 40% สหรัฐ- อเมริกา 10%, อื่น ๆ 10 %	พอใช้	เพิ่มให้เต็มตามกำลัง						
5	600	500	20	สหรัฐอเมริกา, ญี่ปุ่น	พอใช้	ไม่เพิ่ม						
6	10500	1200	100	ญี่ปุ่น 90%, ยุโรป 10%	ดี	เพิ่ม						
7	3500	800	70	ญี่ปุ่น, เบลเยียม, อังกฤษ, สหรัฐอเมริกา	ดี	เพิ่มให้เต็มตามกำลัง						
8	4000	600	100%	ญี่ปุ่น, สหรัฐอเมริกา, ยุโรป	พอใช้	เพิ่ม						
9	5500	700	100	สหรัฐอเมริกา และแคนาดา 56%, ยุโรป 30%	แย่ง	ไม่เพิ่ม						
10	10500	170	90	ญี่ปุ่น, สหรัฐอเมริกา	ดี	เพิ่ม						
11	3000	200	20	ญี่ปุ่น	ดี	ไม่เพิ่ม						
12	7200	1200	40	สหรัฐอเมริกา, แคนาดา, ญี่ปุ่น	พอใช้	เพิ่ม 100% ของปัจจุบัน						
13	5400	350	40	ญี่ปุ่น, อิตาลี, สหรัฐอเมริกา	ดี	เพิ่ม 20% ของปัจจุบัน						

### 3. สถานประกอบการนี้ประสบปัญหาในด้านใดมากที่สุด

โปรดใส่หมายเลขของหน้าข้อความที่ให้ไว้ จำนวน 5 รายการ

โรงงานที่	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
กึ่งที่ใช้เป็นวัตถุดิบ	4		4		1			1	1			1	1
วัตถุดิบ และวัสดุประกอบอื่นๆ													
นอกเหนือไปจากกึ่ง		1						2					2
แรงงาน	1	3			2	1						4	
ประสิทธิภาพของโรงงาน		2											
กรรมวิธีการผลิต													
ระบบการจัดของเสีย			1	3			2			2			
น้ำ	2		5	2				4		1	1	2	3
ไฟฟ้า	3						4	5	3				5
การเงิน													
ระบบสื่อสาร				1			1					5	
ข่าวสารข้อมูล													
การวิเคราะห์คุณภาพสินค้า													4
มาตรฐานของสินค้า		4	3		3								
ลูกค้า การชำระเงิน													
ความแน่นอนของลูกค้า													
การทำสัญญา กฎหมายระหว่าง													
ประเทศ													
การประสานงาน หรือติดต่อกับ													
หน่วยงานราชการ					4		3	2			2		
การตลาด		5	2				5	3					
การขนส่ง						2						3	
อื่น ๆ (ระบุ) 1.													
2.													
3.													

1. มีปัญหามากที่สุด

2. มีปัญหามาก

3. มีปัญหาพอใช้

4. มีปัญหาน้อย

5. มีปัญหาน้อยที่สุด



#### 4. รายละเอียดของปัญหา ข้อเสนอแนะและวิธีแก้ไข

##### โรงงานที่ 1 โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. แรงงาน : แรงงานระดับกลางและระดับสูงขาดแคลนมาก
2. น้ำ : น้ำประปาไม่ค่อยมี หยุคบ่อย ใช้น้ำบาดาล แต่น้ำก็ไม่ดี
3. ไฟฟ้า : คับบ่อย
4. วัตถุดิบ : ขาดแคลน

##### โรงงานที่ 2 โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. วัตถุดิบ : ขาดแคลนมาก ความมีห้องเย็นเก็บวัตถุดิบไว้ใช้ในฤดูมรสุมอาจเป็น central warehouse โดยคิดค่าเก็บไม่แพงนัก ซึ่งอาจทำได้ในรูปของสหกรณ์
2. ประสิทธิภาพของโรงงาน  
: บางครั้งทำงานไม่เต็มที่ทำให้เสียค่าใช้จ่ายสูง ความมีบุคลากรที่มีความรู้ทางอุตสาหกรรมมาช่วยวิเคราะห์และแก้ไขปัญห ความมีการอบรมบุคลากรโรงงาน ให้มีความรู้ทางด้านการวางแผน การทำงานระดับอุตสาหกรรมและการจัดการโรงงาน
3. แรงงาน : เริ่มมีปัญหา คือขาดแคลนคนงาน ใช้วิธีแก้โดยจัดคนงานจากจังหวัดอื่น
4. มาตรฐานสินค้า  
: ปัญหาเรื่องคุณภาพไม่สม่ำเสมอ คุณภาพไม่ตรงตามที่อยู่ค้าต้องการ ควรจัดคอร์สฝึกอบรมทางด้านคุณภาพ และสัญลักษณ์โรงงาน
5. ตลาด : บางครั้งขายสินค้าไม่ได้ เนื่องจากตลาดมีจำกัด และคู่แข่งมีมาก ควรจะขยายตลาด โดยรัฐบาลเป็นผู้นำนักธุรกิจดำเนินไปพบปะเจรจากับลูกค้าประเทศใหม่ที่ยัง ไม่มีการติดต่อค้าขายเกี่ยวกับด้านนี้

##### โรงงานที่ 3 โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. ระบบการจัดของเสีย  
: ของโรงงานอยู่ในสภาพดีพอสมควร แต่โรงงานตั้งอยู่ในเขตเทศบาล ซึ่งต้องระมัดระวังเรื่องการจัดของเสียเป็นพิเศษ  
ในอนาคตจะย้ายโรงงานออกไปอยู่นอกเขตเทศบาล
2. การตลาด : ส่งสินค้าให้เฉพาะญี่ปุ่น เมื่อช่วงที่ตลาดญี่ปุ่นซบเซา ทำให้ไม่สามารถระบายสินค้าสู่ตลาดอื่นได้  
ควรขยายตลาดให้กว้างขวางขึ้น เปิดตลาดด้านยุโรป และสหรัฐอเมริกา

### 3. มาตรฐานของสินค้า

: ควรมีความสม่ำเสมอมีคุณภาพดีกว่าของคู่แข่งกัน ทำได้โดยการปรับปรุงคุณภาพ โดยใช้เทคโนโลยีที่ดีเข้าร่วมการผลิต

4. วัตถุดิบ : กุ้งที่ใช้เป็นวัตถุดิบขาดแคลน อีกทั้งคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ฝ่ายจัดซื้อควรเลือกซื้อวัตถุดิบให้มีประสิทธิภาพ

5. น้ำ : น้ำในโรงงานมีเหล็กสูง น้ำขาดแคลน

### โรงงานที่ 4 โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

#### 1. การติดต่อสื่อสารระบบข้อมูล

: การใช้โทรศัพท์ในการติดต่อ ทำได้ลำบากโทรศัพท์เสียบ่อย  
หน่วยราชการควรให้ความสนใจ หาวิธีปรับปรุงแก้ไข

2. น้ำ : น้ำบาดาลไม่พอใช้ ต้องซื้อน้ำมา

#### 3. ระบบการจัดของเสีย

: การกำจัดน้ำเสียของโรงงานไม่มีปัญหา แต่การกำจัดขยะต้องทำलयเอง

### โรงงานที่ 5 โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. วัตถุดิบ : บางเวลามีกุ้งน้อย ทำให้เกิดการแข่งขันการจัดซื้อกันระหว่างโรงงาน  
ควรส่งเสริมด้านการประมงให้มากขึ้น โดยเฉพาะในรายเล็ก

2. แรงงาน : ขาดแคลน

: อยากให้มีการจัดหาแรงงานตามชนบท ที่มีคนว่างงานอยู่ ออกมาใช้ประโยชน์  
อย่างเต็มที่

#### 3. มาตรฐานของสินค้า

: มีการเปลี่ยนแปลงของประเทศคู่ค้าบ่อย ควรมีการประชุม หรือสัมมนาถึงการ  
เคลื่อนไหวของมาตรฐานเป็นระยะ ๆ

#### 4. การติดต่อหน่วยราชการ

: การดำเนินงานบางอย่างช้าและซับซ้อน หน่วยราชการควรจัดระบบงานให้  
ดำเนินการโดยรวดเร็ว

### โรงงานที่ 6 โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. แรงงาน : ขาดแคลน เข้าออกบ่อย

2. การขนส่ง : ด้านการส่งออก ใช้เวลาในการจองตู้คอนเทนเนอร์นาน

### โรงงานที่ 7 โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. ระบบการติดต่อสื่อสารและข้อมูล  
: ไม่ค่อยดี
2. ระบบการจัดของเสีย มีปัญหาบ้าง
3. การติดต่อกับหน่วยราชการ ล่าช้า ต้องวางแผนไว้ล่วงหน้า
4. ไฟฟ้า : ติด ๆ คับ ๆ บ่อย
5. การตลาด : มีการแข่งขันสูง

### โรงงานที่ 8 โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. กุ้งที่ใช้เป็นวัตถุดิบ  
: ปริมาณไม่เพียงพอ  
: คุณภาพไม่ดี พบท้องดำและหางไหม้
2. วัตถุดิบอื่น ๆ นอกเหนือจากกุ้ง ปริมาณไม่เพียงพอ
3. แรงงาน : ขาดแคลนแรงงานที่มีฝีมือ
4. น้ำ : ใช้น้ำในการผลิตมาก มีปริมาณไม่เพียงพอ
5. ไฟฟ้า : กระแสไฟฟ้าไม่สม่ำเสมอ คับบ่อย

### โรงงานที่ 9 โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. วัตถุดิบ : คุณภาพที่เข้าโรงงานไม่ดี แก้ไขได้โดยรัฐบาลจัดเจ้าหน้าที่ ไปตรวจสอบ
  1. ความสะอาดของเรือประมง
  2. แนะนำวิธีคอง เก็บรักษาวัตถุดิบ บนเรือประมง
  3. จัดอบรม ชาวประมง แผลบลาให้รู้จักวิธีเก็บรักษาความสดของวัตถุดิบเบื้องต้น
  4. สถานที่ที่ใช้ในการคัม และ ทำความสะอาดวัตถุดิบตามแผลบลาต่าง ๆ ขอให้ เป็นพื้นที่กระทรวงสาธารณสุข Approved แล้วเท่านั้น  
: ปริมาณวัตถุดิบมีจำกัด แต่รัฐส่งเสริมให้เปิดโรงงานเพิ่มทุกปี
2. หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องมีหลายหน่วยงาน คือ  
: กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมโรงงาน กรมประมง กรมศุลกากร และ กระทรวงพาณิชย์ จัดรวมจุดหรือศูนย์ราชการ เพื่อการส่งออกโดยเฉพาะ ตั้ง แต่การวิเคราะห์สินค้า ใบรับรองเอกสารต่าง ๆ ตลอดจนพิธีศุลกากรเพื่อความรวดเร็วในการจัดส่งออก และการวิเคราะห์สินค้าควรจัดว่า ผลวิเคราะห์หลาย ครั้งติดต่อกันไม่มีปัญหาควรยกเว้น การวิเคราะห์ และนาน ๆ จัดส่งวิเคราะห์ ครั้ง เพื่อความรวดเร็วและประหยัด

3. การตลาด : คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ผลิตมีผลต่อการตลาด  
 : คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ส่วนใหญ่ ยังไม่ได้คุณภาพ ความมีหน่วยงานราชการจัดส่งเสริม  
 อบรม แนะนำการรักษาความสด ความสะอาด สุขลักษณะอนามัยที่ดี ในการ  
 แปรรูปอาหารที่ถูกวิธี และมีบทลงโทษสำหรับผู้ไม่ปฏิบัติตาม เพื่ออนาคตและชื่อเสียง  
 ของประเทศไทยที่ดี ในด้านอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเพื่อการส่งออก

**โรงงานที่ 10** โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. น้ำ : น้ำไม่พอใช้
2. ระบบการจัดน้ำทิ้ง บ่อกำจัดน้ำทิ้งไม่มี
3. ไฟฟ้า : ดับบ่อยตอนฝนตก

**โรงงานที่ 11** โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. น้ำ : ไม่เพียงพอ น้ำประปาราคาแพงและคุณภาพไม่ดี
2. หน่วยราชการ : ไม่มีการประสานงานกัน

**โรงงานที่ 12** โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. กุ้งที่ใช้เป็นวัตถุดิบ : ขาดแคลน มีการแข่งขันกันซื้อระหว่างโรงงาน  
 : กุ้งเลี้ยงไม่ได้คุณภาพ  
 : ควรส่งเสริมการเลี้ยงกุ้ง เหมันท์และวางแนวทางการเลี้ยงกุ้งให้ได้คุณภาพ
2. น้ำ : น้ำใช้ มาจากการประปา แต่ น้ำเค็มและมีตะกอนมาก เป็นภาระที่โรงงานต้อง  
 หาน้ำมาใช้  
 : การประปาควรปรับปรุงคุณภาพน้ำให้ดีขึ้น
3. การขนส่ง : การส่งสินค้า ไปต่างประเทศต้อง ไปลงเรือที่กรุงเทพฯ  
 ควรส่งเสริมและ เร่งทำท่าเรือน้ำลึกเพื่อขนถ่ายสินค้าไปต่างประเทศในละแวกนี้
4. แรงงาน : แรงงานส่วนใหญ่มาจากชนบท ขาดแคลน  
 หน่วยงานของรัฐควรประชาสัมพันธ์ ให้ผู้อยู่ในท้องถิ่นมาทำงานในละแวกนี้  
 ควรจัดกิจกรรมส่งเสริมให้มีการใช้แรงงาน ในอุตสาหกรรมอย่างเนิ่นนานขึ้น

## 5. ข่าวสารข้อมูล

- : ความรู้ต่าง ๆ เกี่ยวกับอุตสาหกรรมประเภทมีนน้อยมาก ไม่สามารถติดตามหรือวิเคราะห์ หรือ ใช้ช่วยแก้ปัญหาต่าง ๆ ได้
- ควรจัดตั้งศูนย์ข้อมูลข่าวสารแลกเปลี่ยนความรู้ต่างๆ สามารถใช้เป็นแหล่งค้นคว้า

### โรงงานที่ 13 โรงงานแปรรูปกุ้งแช่เยือกแข็ง

1. วัตถุดิบ : ส่วนใหญ่ใช้ปลาหมึกเป็นวัตถุดิบ ควรมีการส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงกุ้ง คุณภาพไม่ดี ควรส่งเสริมให้พ่อค้าคนกลางเก็บรักษากุ้ง โดยดองน้ำแข็งให้เพียงพอ
2. น้ำ : น้ำประปาเค็ม
3. การวิเคราะห์คุณภาพสินค้า : หน่วยราชการใช้เวลาในการวิเคราะห์นาน ควรเร่งการวิเคราะห์ให้ทราบผลเร็วขึ้น หรือมีหน่วยงานวิเคราะห์เพิ่มขึ้น
4. ไฟฟ้า : ดิบย่อย
5. แรงงาน : ระดับกลางและระดับสูง ขาดแคลน

# วิจารณ์

## 1. วัตถุประสงค์

จากการสำรวจโรงงานแช่เยือกแข็งอาหารทะเล 13 แห่ง ในภาคใต้ พบว่าปัญหาสำคัญที่ประสบอยู่เสมอคือ เรื่องการขาดแคลนวัตถุดิบ วัตถุดิบไม่ได้คุณภาพ โดยที่กล่าวถึงเป็นปัญหาอันดับแรก 4 โรงงาน วัตถุดิบที่สำคัญที่ใช้ในโรงงานแช่เยือกแข็งเหล่านี้คือ กุ้ง โดยอาจเป็นกุ้งทะเลหรือกุ้งเพาะเลี้ยง ปัจจุบันประมาณ 70% ของกุ้งส่งออก คือ กุ้ง จากการเพาะเลี้ยง เมื่อเกิดการขาดแคลนวัตถุดิบ ปัญหาที่ติดตามมาคือ การแย่งวัตถุดิบที่มีการแข่งขันด้านราคาซื้อขายวัตถุดิบระหว่างโรงงานเป็นผลให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น

สำหรับวัตถุดิบที่ไม่ได้คุณภาพ เมื่อนำมาแปรรูปปัญหาที่ติดตามมาคือ การแปรรูปต้องใช้ขั้นตอนการแปรรูปเพิ่มขึ้น มีการกำจัดส่วนที่ไม่ได้คุณภาพทำให้ได้ผลผลิตสุดท้ายลดลง หรือผลผลิตสุดท้ายที่ได้มีคุณภาพต่ำไม่เป็นไปตามมาตรฐาน นอกจากจะทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ยังเกี่ยวข้องกับการเกียตยศือเสียงของโรงงานผู้ผลิต และประเทศชาติด้วย

รัฐบาลควรกำหนดแนวทางแก้ไขปัญหาเหล่านี้ให้ชัดเจน และที่รัฐบาลสามารถช่วยได้คือการวางแผนการเพาะเลี้ยงกุ้งให้เหมาะสม ส่งเสริมให้มีห้องเย็นที่มีคุณภาพ เพื่อสะสมวัตถุดิบไว้ในฤดูกาลที่ขาดแคลน หรือเก็บไว้ในเมื่อราคาวัตถุดิบตกต่ำมาก ควรมีการจัดอบรมผู้เพาะเลี้ยงให้สามารถเพาะเลี้ยงกุ้งได้ผลผลิตสูง และเก็บเกี่ยวผลผลิตได้อย่างมีคุณภาพ นอกจากนี้ควรจัดการอบรม หรือให้ความรู้แก่ชาวประมงและตัวแทนแพปลา เรื่องการเก็บรักษาวัตถุดิบให้มีสภาพสดและมีคุณภาพดี ก่อนส่งโรงงาน

## 2. สาธารณูปโภค

น้ำ ไฟฟ้า โทรศัพท์ และความสะดวกในเรื่องการติดต่อใช้รถใช้ถนน จัดเป็นปัจจัยเสริมที่มีความสำคัญต่อการผลิต ในโรงงานอาหารทะเลแช่เยือกแข็งมีการใช้น้ำเป็นปริมาณมาก ตั้งแต่การใช้น้ำล้างวัตถุดิบ แปรรูปจนกระทั่งแช่แข็งและล้างทำความสะอาดโรงงาน ไฟฟ้ามีความสำคัญมากต่อการทำงานของเครื่องจักร และให้ความสว่าง โทรศัพท์ใช้ในการติดต่อสื่อสาร โรงงานแช่เยือกแข็งที่สำรวจหลายโรงงาน ได้กล่าวถึงปัญหาการขาดแคลนน้ำ ปัญหากระแสไฟไม่สม่ำเสมอ มีการดับบ่อย โทรศัพท์ขัดข้องใช้การไม่ได้ ที่น่าสังเกตคือ โรงงานที่ประสบปัญหาเหล่านี้

อยู่เสมอ และให้ความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องนี้มากคือ โรงงานในอำเภอรอบนอก เช่น ที่อำเภอปากหมี่ อำเภอกันตัง แม้แต่โรงงานในภาคใหญ่ สงขลา และสุราษฎร์ธานี บางโรงงานก็กล่าวถึงปัญหาเหล่านี้

ปกติเรื่องน้ำ และไฟฟ้า ทางโรงงานที่มีปัญหา ก็จะรักษาทางแก้ปัญหาเอง เช่น เรื่องน้ำ อาจใช้วิธีขุดบ่อบาดาล แต่ถ้าน้ำนั้นยังมีคุณภาพไม่ดี หรือขาดแคลนอยู่ก็จะใช้วิธีซื้อน้ำจากแหล่งอื่น และบรรทุกน้ำมาใช้ในโรงงาน สำหรับเรื่องไฟฟ้าแก้ปัญหา โดยการมีเครื่องปั่นไฟฉุกเฉินของโรงงานเอง เรื่องโทรศัพท์ก็มีการใช้วิทยุสื่อสารแทน

ปัญหาความไม่พร้อมในด้านสาธารณูปโภค ที่รองรับการลงทุนด้านอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งเรื่องการขาดแคลนน้ำ ไฟฟ้า โทรศัพท์ และความสะดวกในการใช้ถนน ล้วนเป็นอุปสรรคสำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง และเป็นปัจจัยสำคัญที่นักลงทุนจะต้องใช้ประกอบการพิจารณาทุน

ดังนั้นในการตั้งโรงงานอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง หรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหารอื่น ๆ ทั้งฝ่ายโรงงาน และฝ่ายรัฐบาลควรมีการประสานความร่วมมือกันอย่างจริงจัง ว่าควรจะอยู่ที่ใด และในบริเวณนั้นมีความสะดวกเรื่องสาธารณูปโภคเพียงใด และหากราชการต้องการส่งเสริมบริเวณใด เป็นแหล่งแปรรูปอาหารก็ควรจะกำหนดเป็นเขตส่งเสริมการลงทุนให้ชัดเจน และมีการเตรียมการอำนวยความสะดวกด้านสาธารณูปโภคให้สมบูรณ์

### 3. แรงงาน

แรงงานคือทรัพยากรบุคคลที่สำคัญในการแปรรูปอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง ถ้าโรงงานได้แรงงานที่มีคุณภาพ และประสิทธิภาพก็จะช่วยให้การผลิตมีคุณภาพ จากการสำรวจพบว่าหลาย ๆ โรงงานกำลังมีปัญหาระดับต่ำ ระดับปานกลาง และระดับสูง เนื่องจากประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่ประเทศอุตสาหกรรมใหม่ มีการขยายตัวทางด้านเศรษฐกิจ มีการลงทุนด้านอุตสาหกรรมต่าง ๆ เพิ่มขึ้น ทำให้มีการใช้แรงงานเพิ่มขึ้น จึงเกิดการขาดแคลนแรงงานแล้ว และยังมีปัญหาแรงงานที่มีอยู่ไม่มีคุณภาพ ต้องจ่ายค่าแรงในอัตราที่เพิ่มสูงขึ้นตามภาวะการขยายตัวของเศรษฐกิจ นับวันปัญหาเรื่องแรงงานก็จะเพิ่มความเสี่ยงมากขึ้น ผลที่มองเห็นได้อย่างเด่นชัดคือ ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ประสิทธิภาพการผลิตลดลง สินค้าที่ผลิตได้มีคุณภาพลดต่ำลง

การผลิตอาหารทะเลแช่แข็งต้องใช้แรงงานมากทั้งหน่วยงานของรัฐและหน่วยงานเอกชน ควรร่วมมือกันแก้ปัญหาเหล่านี้อย่างจริงจังและต่อเนื่อง เช่น การหมุนเวียนแรงงานจากชนบทสู่โรงงาน การจัดการอบรมผู้ใช้แรงงานด้านสุขภาพ พลาสมา และ การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตหาทางใช้เครื่องจักรทดแทนแรงงานในการแปรรูปให้เหมาะสม

#### **4. การติดต่อประสานงานกับหน่วยราชการ และการบริการข่าวสารข้อมูล**

การทำงานของหน่วยงานเอกชน โดยเฉพาะโรงงานอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง จำเป็นต้องมีการติดต่อประสานงานกับหน่วยราชการอยู่เสมอ โดยเฉพาะการตรวจคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐาน การส่งสินค้าออก บางโรงงานอยู่ในที่ห่างไกล การติดต่อกับหน่วยงานราชการทำได้ไม่สะดวก ใช้เวลาในการติดต่อนาน

เพื่อความสะดวกและรวดเร็ว สมควรที่หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องจะกำหนดระเบียบวิธีปฏิบัติให้ชัดเจน และเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้ดียิ่งขึ้น

ปัจจุบันข่าวสารข้อมูล นับว่าเป็นเรื่องสำคัญมาก ที่จะกำหนดความได้เปรียบทางการค้า การให้บริการข่าวสารข้อมูลควรมีอยู่เสมอและทำอย่างรวดเร็ว แต่หน่วยงานราชการยังให้บริการด้านนี้น้อย สมควรที่หน่วยงานราชการ และหน่วยงานเอกชน จะร่วมกันจัดตั้งศูนย์ข้อมูลอุตสาหกรรมอาหารทะเล เพื่อไว้บริการทั้งด้านเทคโนโลยีและการตลาด

#### **5. การตลาด**

จากการสำรวจโรงงานอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง พบว่าบางโรงงานส่งออกเฉพาะตลาดญี่ปุ่น หรือตลาดสหรัฐอเมริกาเพียงแห่งเดียว โดยตลาดส่งออกส่วนใหญ่คือ ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา แคนาดา สหราชอาณาจักร อิตาลี ฝรั่งเศส สเปน และเบลเยียม การที่ต้องอาศัยตลาดส่งออกเพียงแห่งเดียวหรือสองแห่ง แม้จะมีข้อดีในเรื่องการผลิตสินค้าคือ ใช้มาตรฐานเดียวไม่ยุ่งยาก แต่ข้อเสียที่พบ เช่นตลาดญี่ปุ่นเมื่อเกิดขบเขาก็จะทำให้ลดการนำเข้า มีผลต่อการผลิตของโรงงานที่ผลิตเป็นอย่างมาก หรือหากทางตลาดคู่ค้าทราบว่าผู้ผลิตมีสินค้าอยู่ในสต็อกมาก ก็จะกดราคา ดังนั้นการกระจายตลาดส่งออกจะมีข้อได้เปรียบมากกว่า ควรที่หน่วยงานทั้งรัฐ และเอกชนจะมองตลาดใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นอีก



ปัจจุบันการแข่งขันทางการค้าระหว่างประเทศมีความรุนแรงมากขึ้น ทั้งรัฐบาล และเอกชนควรปรับตัวให้ทันต่อการแข่งขันและสถานการณ์ทางการค้าของโลก เนื่องจากมีหลายประเทศสามารถผลิตกุ้งแช่เยือกแข็งออกจำหน่ายได้ เช่นเดียวกับประเทศไทย ดังนั้นการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณภาพ การผลิตที่มีต้นทุนต่ำเท่านั้น จึงจะทำให้บริษัทอยู่รอดและมีกำไร ควรมีการพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงขึ้นทดแทนการส่งออกกุ้งแช่แข็งโดยตรง การส่งเสริมในรูปแบบอาหารแช่แข็งกึ่งสำเร็จรูป เช่น กุ้ง อาจทำให้รูปกุ้งแช่เยือกแข็งแช่เยือกแข็ง ซึ่งกำลังกระทำกันอยู่ในขณะนี้ หรือการทำกุ้งบาร์บีคิว

นอกจากนี้ควรรหาทางลดต้นทุนการผลิตในเรื่องขบวนการผลิต เช่น ปรับปรุงขั้นตอนการผลิตมีการใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ ในขบวนการผลิตมีการนำวัสดุเศษเหลือกลับไปใช้ประโยชน์ เช่น หัวกุ้งทำเป็นอาหารสัตว์ เปลือกกุ้งใช้ผลิตสารไคติน เป็นต้น

## สรุป

อุตสาหกรรมกึ่งทะเล เป็นอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่มีผลอย่างสำคัญต่อเศรษฐกิจ และความ เป็นอยู่ของประชาชนในท้องถิ่นภาคใต้ เริ่มจากการเพาะเลี้ยงและการจับกุ้งจากทะเล การแปรรูปและการส่งออก มีการส่งออกกุ้งแช่เยือกแข็งเพิ่มขึ้นทุกปี ดังจะเห็นได้จากปี 2530 มีการส่งออก 33,911 ตัน มูลค่า 5,749 ล้านบาท ปี 2531 มีการส่งออก 46,123 ตัน มูลค่า 9,561 ล้านบาท ปี 2532 มีการส่งออกคาดว่าจะทำรายได้ประมาณ 15,000 ล้านบาท

จากการสำรวจโรงงานกึ่งแช่เยือกแข็งในภาคใต้ 13 โรงงาน พบว่า ปัญหาสำคัญที่ ประสบคือ

1. การขาดแคลนวัตถุดิบ วัตถุดิบมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ
2. การสาธารณสุขปลอดภัย ยังไม่ดีพอ น้ำขาดแคลน กระแสไฟฟ้าไม่สม่ำเสมอ และค้ำบ่อย่อย ระบบการสื่อสารไม่เพียงพอ
3. การขาดแคลนแรงงานที่มีคุณภาพ และค่าแรงมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น
4. การติดต่อประสานงานกับหน่วยราชการ มีขั้นตอนมากและล่าช้า
5. การตลาด มีการแข่งขันสูง และตลาดมีจำกัด
6. สินค้าที่ผลิตมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ และคุณภาพไม่ตรงตามลูกค้าต้องการ
7. ระบบการกำจัดของเสีย บางแห่งไม่มี

จากปัญหาที่พบ สมควรมีทั้งภาครัฐและเอกชน ควรที่จะประสานงานกัน โดยมีแผนการ ดำเนินงานอย่างแน่ชัด ควรใช้ประโยชน์จากข้อมูลทางด้านอุปสงค์และอุปทานของกึ่งแช่เยือกแข็ง ของโลก และข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบของประเทศช่วยในการวางแผน และเพื่อให้สามารถแข่งขันกับ ตลาดต่างประเทศ โดยควรคำนึงถึง

1. วัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพ ราคาถูกและมีปริมาณพอเพียงกับความต้องการ ซึ่งทำได้โดย การอบรมให้ความรู้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงที่เพิ่มผลผลิต ให้ความรู้ทั้ง เกษตรกรและชาวประมง เรื่องการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษากุ้งให้มีคุณภาพสด
2. สาธารณูปโภค หน่วยงานของรัฐ ควรวางแผนเกี่ยวกับเขตอุตสาหกรรมทั้งระดับชาติ ระดับจังหวัดและอำเภอ โดยส่งเสริมให้น้ำใช้ ไฟฟ้า ถนน และระบบการสื่อสารอย่างเพียงพอ
3. แรงงาน ควรมีการส่งเสริมการใช้แรงงานอย่างมีประสิทธิภาพ มีการอบรมเรื่องสุข ลักษณะ และการผลิตอย่างถูกต้อง ส่งเสริมความเป็นอยู่ของแรงงานให้มีมาตรฐานและมีสุขภาพที่ดี สมบูรณ์

4. หน่วยราชการที่เกี่ยวข้อง ควรเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน และควรมีการบริการ  
ข่าวสารข้อมูลให้รวดเร็ว

5. ควรขยายตลาดการส่งออกไม่จำกัดอยู่เฉพาะญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกาและยุโรป เป็นหลัก

6. ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพ โดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม มีการ  
ผลิตสินค้าทั้งกิ่งสำเร็จรูป และสำเร็จรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าการส่งออก