

บทที่ 3

อุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ในจังหวัดเชียงใหม่และลำปาง

3.1 พัฒนาการของอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ในจังหวัดเชียงใหม่และลำปาง

อุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์เป็นอุตสาหกรรมอาหารประเภทหนึ่งที่ได้รับการสนับสนุนมาตั้งแต่ประเทศไทยเริ่มประกาศใช้แผนพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 ในปี พ.ศ. 2504 เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้เงินลงทุนน้อย แต่การใช้วัตถุคุณภาพในประเทศสูงสามารถนำผักและผลไม้ที่อุดมสมบูรณ์ของประเทศไทยพัฒนาเพื่อประโยชน์ในทางอุตสาหกรรมได้มาก ทำให้ง่ายต่อการพัฒนาเพื่อการลงทุน นอกจากนี้อุตสาหกรรมดังกล่าวยังก่อให้เกิดผลเชื่อมโยงไปสู่กิจกรรมการผลิตอื่นที่เป็นอุตสาหกรรมสนับสนุน เช่น การผลิตกระป่อง บรรจุภัณฑ์ต่างๆ อันจะนำไปสู่การจ้างงานและรายได้ประชาชัติที่สูงขึ้น

การพัฒนาอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ในจังหวัดเชียงใหม่และลำปางสามารถสรุปเป็นช่วงได้ดังนี้

1. ปี พ.ศ. 2503–2513 รัฐบาลดำเนินนโยบายสนับสนุนอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์เพื่อทดสอบการนำเข้า มีการนำเทคโนโลยีการผลิตผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ป้องมาจากประเทศได้หันและญี่ปุ่น

2. ปี พ.ศ. 2513–2523 ประเทศไทยมีรายได้จากการส่งออกอาหารแปรรูปมากขึ้น รัฐบาลจึงเปลี่ยนมาใช้นโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมเพื่อการส่งออก มีผู้ประกอบการจัดตั้งโรงงานอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ในจังหวัดเชียงใหม่และลำปาง อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ยังขาดความชำนาญทั้งในด้านการผลิตและการตลาด จึงมีการปรับปรุงความชำนาญทางเทคโนโลยี เพื่อให้สินค้ามีคุณภาพได้มาตรฐานและสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าในต่างประเทศได้

3. ปี พ.ศ. 2523–2533 เป็นช่วงที่อุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ในจังหวัดเชียงใหม่และลำปางมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว ประเทศไทยมีความได้เปรียบในเรื่องค่าแรงงานซึ่งต่ำกว่าต่างประเทศ ผู้ผลิตผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ป้องมีความรู้ความชำนาญในการผลิตมากขึ้น สามารถผลิตและขยายสินค้าจนเกิดการประหยัดต่อขนาด (economies of scale) ในขณะเดียวกันสินค้าอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ป้องประสบความสำเร็จในการเข้าสู่ตลาดต่างประเทศ ในช่วงนี้ได้มีการนำเทคโนโลยีจากญี่ปุ่นและอเมริกาเข้ามาปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต

4. ปี พ.ศ. 2533–2543 เป็นยุคแห่งการเปิดเสรีทางการค้า การแข่งขันของอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป๋องในตลาดโลกสูงขึ้น เนื่องจากมีประเทศผู้ผลิตรายใหม่ เช่น ประเทศไทย เวียดนาม ซึ่งมีค่าจ้างแรงงานต่ำและมีวัสดุคงคล้ายคลึงกับไทยเข้าสู่ตลาดโลก นอกจากนี้กฎหมายที่ทางการค้าโลกมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ผู้ประกอบการที่อยู่ในอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป๋องจึงจำเป็นต้องเร่งพัฒนาความสามารถ ทั้งในเรื่องเทคโนโลยีการผลิต การตลาด และการจัดการอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งพัฒนาผลิตสินค้าให้มีมาตรฐานเพิ่มสูงขึ้น ขณะเดียวกันยังจำเป็นต้องให้ความสำคัญด้านความสะอาดและสุขอนามัย ควบคู่ไปกับการพัฒนาตนเองเข้าสู่มาตรฐานสากลต่างๆ เช่น หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) การวิเคราะห์จุគิจุติที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP) และมาตรฐานระบบคุณภาพ 9000 (ISO 9000) เป็นต้น

3.2 โครงสร้างผู้ผลิต

จากการศึกษาโครงสร้างผู้ผลิตของอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป๋องในจังหวัดเชียงใหม่และลำปาง พบว่า มีความหลากหลายด้านขนาดและเงินลงทุน เพราะแต่ละผู้ผลิตมีการผลิตผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป๋องแตกต่างกันตามชนิด จำนวน และประสิทธิภาพของเครื่องจักร บางผลิตภัณฑ์อาทิเช่นจักรที่มีเทคโนโลยีในการแปรรูปสูง หากกำหนดให้โรงงานที่มีเงินลงทุนน้อยกว่า 10 ล้านบาทเป็นโรงงานขนาดเล็ก โรงงานที่มีเงินลงทุน 10 ล้านบาทถึง 100 ล้านบาทเป็นโรงงานขนาดกลาง และโรงงานที่มีเงินลงทุนมากกว่า 100 ล้านบาทขึ้นไปเป็นโรงงานขนาดใหญ่ พนบว่า โครงสร้างผู้ผลิตของอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป๋องในจังหวัดเชียงใหม่ และลำปาง ประกอบด้วยโรงงานขนาดกลางเป็นส่วนใหญ่ มีจำนวน 11 แห่ง กิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 55 ของจำนวนผู้ผลิตทั้งหมด รองลงมาคือ โรงงานขนาดเล็กซึ่งมักจะมีประสิทธิภาพการผลิตต่ำ มีจำนวน 5 แห่ง กิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 25 ขณะที่โรงงานขนาดใหญ่ที่มีประสิทธิภาพและเป็นหลักในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับภาคอุตสาหกรรมอาหารมีอยู่เพียง 4 แห่ง กิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 20

สำหรับที่ตั้งของโรงงานผักและผลไม้บรรจุกระป๋องในจังหวัดเชียงใหม่และลำปาง ส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 17 แห่ง กิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 85 ที่เหลือตั้งอยู่ในจังหวัดลำปาง จำนวน 3 แห่ง กิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 15 (ดังรายละเอียดในตารางที่ 3.1)

ตารางที่ 3.1 จำนวนโรงพยาบาลไม่บรรจุกระป้องในจังหวัดเชียงใหม่และลำปาง โดยแยกตาม
ขนาดของโรงพยาบาลในปี พ.ศ. 2543

ขนาดโรงพยาบาล จังหวัด	ขนาดเล็ก จำนวน	ขนาดกลาง จำนวน	ขนาดใหญ่ จำนวน	รวม จำนวน
เชียงใหม่	5 (25)	10 (50)	2 (10)	17 (85)
ลำปาง	- (-)	1 (5)	2 (10)	3 (15)
รวม	5 (25)	11 (55)	4 (20)	20 (100)

ที่มา : จากการสำรวจ

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บหมายถึงร้อยละ

3.3 วัตถุดิบ

อุดสาหกรรมผ้าและผลไม้บรรจุกระป้องสามารถผลิตได้ทั้งปีถ้ามีการวางแผนการผลิตที่คุ้นเคยจากผ้าและผลไม้แต่ละชนิดจะให้ผลผลิตในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาพบว่า โรงพยาบาลขนาดเล็กมักมีการผลิตผ้าและผลไม้เพียงไม่กี่ชนิด ขณะที่โรงพยาบาลขนาดใหญ่จะพยายามจัดหาและป้อนวัตถุดิบเพื่อทำการผลิตตลอดทั้งปี ทั้งนี้เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังเป็นการให้พนักงานของโรงพยาบาลมีงานทำตลอดทั้งปี อันเป็นการเพิ่มความชำนาญและทักษะให้กับพนักงาน เพื่อให้มีผลิตภัณฑ์ที่ดี

อย่างไรก็ตาม วัตถุดิบผ้าและผลไม้ยังคงมีปัญหา ทั้งทางด้านคุณภาพและปริมาณที่ไม่สม่ำเสมอ เนื่องจากการเพาะปลูกส่วนใหญ่ต้องพึ่งพาสภาพแวดล้อมและธรรมชาติ ประกอบกับเกษตรกรผู้เพาะปลูกส่วนใหญ่เน้นเกณฑ์รายย่อย ขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการจัดการที่ดี ทั้งทางด้านการผลิต การจ้างหนี้ และการจัดการด้านคุณภาพ เช่น ความรู้เกี่ยวกับการใช้สารเคมี ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมเพื่อให้ปริมาณสารตกค้างอยู่ในระดับที่ยอมรับได้ และวิธีการเก็บรักษาผลผลิตเพื่อลดการสูญเสีย นอกจากนี้ยังขาดการวิจัยและพัฒนาปรับปรุงสายพันธุ์ ขาดการวางแผนการผลิตที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ทำให้ผลผลิตต่อไปต่ำ ปริมาณผลผลิตไม่สม่ำเสมอ ไม่สามารถคาดการณ์ราคาได้แน่นอน และไม่ได้คุณภาพตามความต้องการของโรงพยาบาลและตลาด สิ่งเหล่านี้นับเป็นปัญหาที่สำคัญของอุดสาหกรรมผ้าและผลไม้บรรจุกระป้อง เนื่องจากผู้บริโภคปลายทางโดยเฉพาะในต่างประเทศให้ความสำคัญด้านคุณภาพ หากวัตถุดิบไม่มี

คุณภาพจะทำให้ผลผลิตที่ได้มีราคาต่ำลงมาก และเนื่องจากต้นทุนส่วนใหญ่ของอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป๋องเป็นค่าวัตถุดิน ดังนั้นการลดการสูญเสียของวัตถุดินในกระบวนการผลิตจะช่วยเพิ่มผลิตภาพการผลิตให้สูงขึ้น

การจัดซื้อจัดหาวัตถุดินของโรงงานอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป๋องมี 2 ประเภท คือ การจัดซื้อโดยการส่งเสริมการปลูกแบบมีสัญญาผูกพัน (contract farming) และการจัดซื้อทั่วไปตามท้องตลาดโดยผ่านพ่อค้าคนกลาง

- การส่งเสริมการปลูกแบบมีสัญญาผูกพันกับเกษตรกรหรือสวนรัฐ โรงงานผักและผลไม้บรรจุกระป๋อง โดยเฉพาะโรงงานขนาดกลางและขนาดใหญ่ที่มีความต้องการวัตถุดินเป็นจำนวนมาก มากจะดำเนินการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกผักหรือผลไม้ชนิดที่โรงงานต้องการ โดยมีสัญญารับซื้อผลผลิตคืนในราคายังคงเดิม แต่หากเกินกว่ากำหนด ทางผู้ปลูกจะต้องจ่ายเพิ่ม เช่น ค่าเชื้อเพลิง ค่าแรง เป็นต้น ให้แก่เกษตรกรที่รับโควต้าไปจากโรงงาน เมื่อผลผลิตสามารถเก็บเกี่ยวได้แล้ว โรงงานจะรับซื้อผลผลิตคืนตามจำนวนที่ได้ทำสัญญากับโรงงาน ตัวอย่างวัตถุดินที่โรงงานผักและผลไม้บรรจุกระป๋องทำการส่งเสริมการปลูกกันมาก ได้แก่

มะเขือเทศ	แหล่งปลูกสำคัญที่จังหวัดเชียงใหม่ ลำปาง พะเยา
-----------	---

ผักกาดเขียวบลี	แหล่งปลูกสำคัญที่จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย พะเยา น่าน
----------------	---

ข้าวโพดฝักอ่อน	แหล่งปลูกสำคัญที่จังหวัดลำพูน ลำปาง
----------------	-------------------------------------

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าโรงงานอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป๋องจะทำการส่งเสริมการปลูกแบบมีสัญญาผูกพันกับผู้ปลูก แต่ปัญหาที่พบบ่อย ได้แก่ เกษตรกรผู้ปลูกลักษณะน้ำผลผลิตไปขายให้กับพ่อค้าคนกลางโดยได้รับราคาที่สูงกว่าราคาที่โรงงานประทับตราไว้ ทำให้โรงงานประสบกับปัญหาวัตถุดินไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ มีผลทำให้ขาดแคลนวัตถุดินในบางช่วงของการผลิต ผลิตภาพโดยรวมลดลง นอกจากนี้บางครั้งเกษตรกรได้แอบทำการเพาะปลูกวัตถุดินมากกว่าปริมาณผลผลิตที่ได้แจ้งไว้กับโรงงาน หากปีใดราคาน้ำผลผลิตลดลง ทำให้เกิดปัญหารองรับผลผลิตที่เกินจากความสามารถของเครื่องจักร ได้ ส่งผลให้วัตถุดินบางส่วนต้องเน่าเสียหรือคุณภาพลดลงเนื่องจากการผลิต ทำให้ผลิตภาพการผลิตของโรงงานลดลงและคุณภาพสินค้าที่ผลิตออกมานี้ไม่ได้คุณภาพตามมาตรฐานของคุณค่า

- การจัดซื้อโดยผ่านคนกลาง โรงงานผักและผลไม้บรรจุกระป๋องในจังหวัดเชียงใหม่และลำปางเกือบทุกโรงงานให้พ่อค้าคนกลางเป็นผู้ซื้อร่วมผลผลิตตามคุณภาพที่โรงงานต้องการ วิธีการคัดกรองค่าวัตถุดินมาเปรียบเทียบตามความต้องการ โรงงานอาจ

รับซื้อวัตถุคิบสค หรือรับซื้อเฉพาะเนื้อวัตถุคิบที่ผ่านการปอกเปลือกและคั่นเมล็ดออกแล้ว เช่น ลิ้นจี่ ลำไย ทำให้โรงงานลดปัญหาการของเสียจากวัตถุคิบและการใช้แรงงานภายในโรงงานลงได้มาก อย่างไรก็ตาม การจัดซื้อโดยผ่านคนกลางก็มีปัญหาอยู่บ้าง เช่น มีการปนเกรดของวัตถุคิบ เพื่อให้ผ่านมาตรฐานเกณฑ์ของโรงงาน ทำให้โรงงานเสียโอกาสที่จะได้ผลิตภัณฑ์ในราคาน้ำหนัก ในการจัดซื้อเฉพาะเนื้อวัตถุคิบนั้น โรงงานมักประสบปัญหาคุณภาพและความสะอาดของวัตถุคิบที่รับซื้อเนื่องจากการคั่นวัตถุคิบนอกโรงงาน ผู้รับรวมอาจไม่รักษาระบบน้ำหนัก ความสะอาดของบริเวณที่ทำงานดี พอดี หรือระยะเวลาหลังจากการคั่นวัตถุคิบจนถึงการส่งให้โรงงานใช้ระยะเวลานานเกินไป ทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งจะมีผลต่อผลิตภัณฑ์ของโรงงานผู้ซื้อวัตถุคิบได้

3.4 บรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์มีบทบาทสำคัญในการคัดแยกการเก็บและรักษาคุณภาพอาหาร ทั้งในด้านกลืนถือ รสชาด และความอร่อยให้คงอยู่จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค ทั้งยังช่วยให้การขนส่งผลิตภัณฑ์มีความสะดวกมากขึ้น นอกจากนี้ยังช่วยในการส่งเสริมการตลาด เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบ สวายงานสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และใช้เป็นสื่อโฆษณาได้ด้วยตนเอง ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ดังกล่าวทำให้บรรจุภัณฑ์ประเภทต่างๆ เข้ามามีบทบาทในอุตสาหกรรมผักและผลไม้ บรรจุภัณฑ์ป้องมากขึ้นเรื่อยๆ และมีอัตราการเติบโตควบคู่ไปกับการเติบโตของการส่งออกผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ป้อง บรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ป้องจำแนกตามวัสดุที่ใช้ได้แก่ บรรจุภัณฑ์โลหะ บรรจุภัณฑ์กระดาษ บรรจุภัณฑ์แก้ว และบรรจุภัณฑ์พลาสติก

เนื่องจากบรรจุภัณฑ์โลหะเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุภัณฑ์ป้อง โดยเฉพาะกระป้องโลหะ ซึ่งมีสัดส่วนการผลิตถึงประมาณร้อยละ 75–80 ของบรรจุภัณฑ์โลหะทั้งหมด กระป้องโลหะบรรจุผักและผลไม้แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ กระป้องเคลือบดีบุก ซึ่งใช้สำหรับบรรจุอาหารชนิดที่ไม่ทำปฏิกิริยา กับกระป้องและมีปริมาณการใช้เป็นสัดส่วนร้อยละ 73–80 ของปริมาณการใช้หั้งหมุด อีกประเภทหนึ่งคือ กระป้องเคลือบแลคเกอร์ ซึ่งใช้บรรจุอาหารที่มีความเป็นกรดสูงและมีปริมาณการใช้เป็นสัดส่วนร้อยละ 20–27 ของปริมาณการใช้หั้งหมุด โดยความต้องการบรรจุภัณฑ์หั้ง 2 ประเภทเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ดังแสดงในตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 ปริมาณการผลิตกระป้องโลหะจากแผ่นเหล็กทั้งประเทศในช่วงปี 2535–2539

หน่วย : พันตัน

ปี	กระป้องเคลือบดีนูก	กระป้องเคลือบแลคเกอร์	ปริมาณการผลิตรวม
2535	208,812 (80)	50,783 (20)	255,595 (100)
2536	203,108 (79)	52,874 (21)	255,982 (100)
2537	215,285 (78)	60,640 (22)	275,925 (100)
2538	236,970 (75)	79,780 (25)	326,750 (100)
2539	254,445 (73)	95,602 (27)	350,043 (100)

ที่มา : บรรษัทเงินทุนอุดหนุนสหกรรมแห่งประเทศไทย, 2542

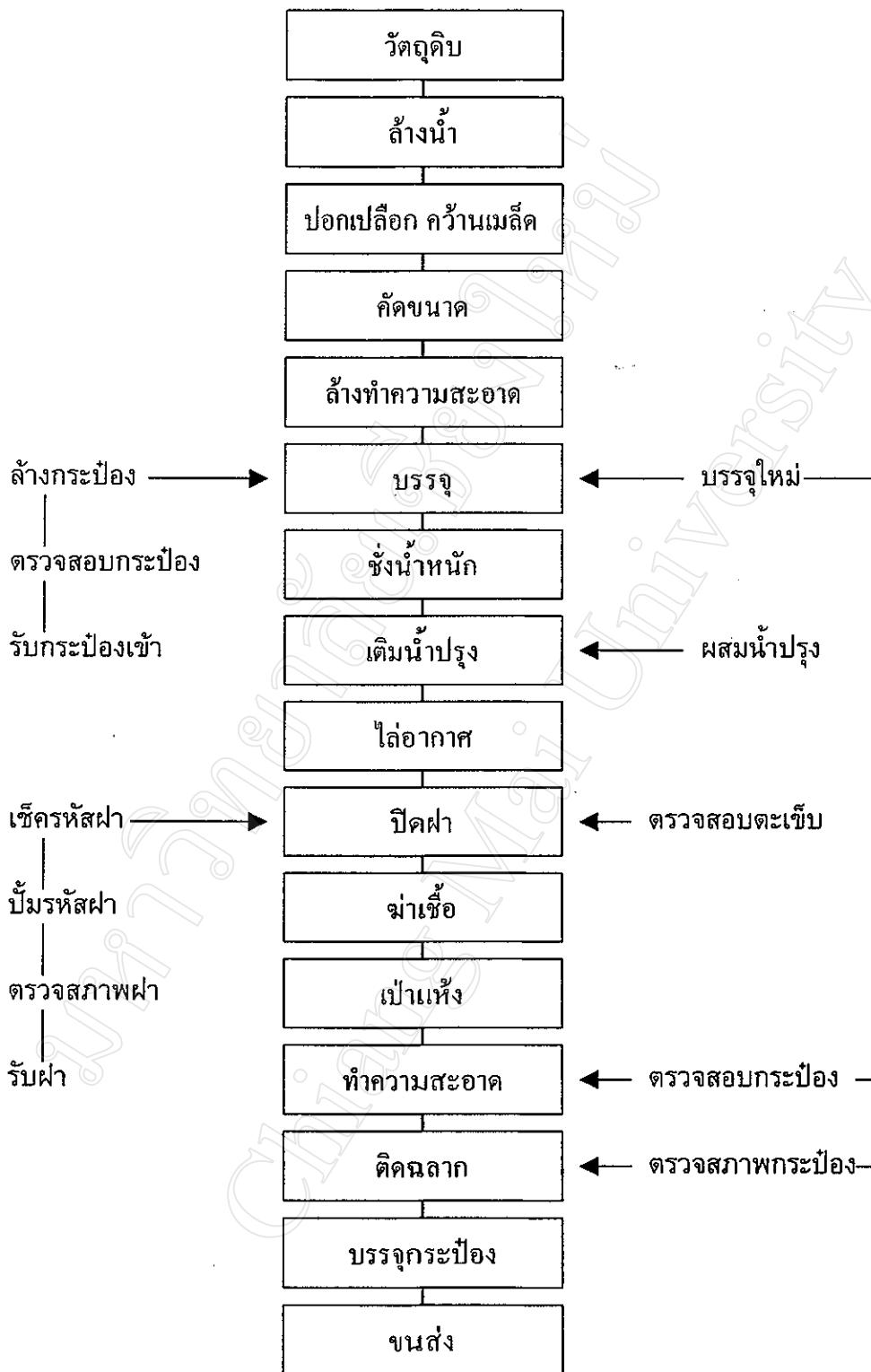
หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บหมายถึงร้อยละ

ในปัจจุบันผู้ประกอบการผักและผลไม้บรรจุกระป้องในจังหวัดเชียงใหม่และลำปางทั้งหมดสั่งซื้อกระป้องจากผู้ผลิตภายในประเทศ โดยคัดเลือกผู้ผลิตกระป้องที่สามารถผลิตกระป้องที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ และได้มาตรฐานตามที่ลูกค้ากำหนด อย่างไรก็ตาม วัตถุคิดในการผลิตกระป้องโลหะต้องนำเข้าจากต่างประเทศปีละจำนวนมากและมีผู้นำเข้ารายใหญ่ทำให้บางครั้งเกิดปัญหาการขาดแคลนแผ่นเหล็กหรือแผ่นเหล็กมีราคาแพง ส่งผลกระทบถึงการผลิตและต้นทุนของผู้ประกอบการอุดหนุนผักและผลไม้บรรจุกระป้อง นอกจากนี้ผู้ผลิตกระป้องโดยทั่วไปมีห้องดอยู่ในเขตกรุงเทพและปริมณฑล ทำให้ผู้ประกอบการอุดหนุนผักและผลไม้บรรจุกระป้องในจังหวัดเชียงใหม่และลำปางต้องเสียค่าขนส่งในการบรรทุกกระป้องเปล่าจากผู้ผลิตกระป้องมายังโรงงานและเสียเวลาในการขนส่ง ทำให้บางครั้งการผลิตต้องหยุดชะงักเนื่องจากไม่มีกระป้องบรรจุ การที่ผู้ประกอบการผักและผลไม้บรรจุกระป้องต้องซื้อกระป้องโลหะจากผู้ผลิต ทำให้ผู้ประกอบการได้รับการถ่ายทอดความรู้จากผู้ผลิตกระป้องในเรื่องกระบวนการผลิต เช่นภัยหลังจากเข้าสู่กระบวนการบรรจุกระป้องและยังได้รับการติดต่อจากลูกค้ารายใหม่ ซึ่งมีความสัมพันธ์กับบริษัทผู้ผลิตกระป้องอีกด้วย

3.5 กระบวนการผลิต

การผลิตผักและผลไม้บรรจุกระป๋องมีขั้นตอนการผลิตที่คล้ายกัน จะแตกต่างกันในส่วนที่เป็นวัตถุคุณภาพ ขั้นตอนในการผลิตผักและผลไม้บรรจุกระป๋องบางชนิด เช่น ข้าวโพดฝักอ่อน ลินจิ้ลไบ ผลไม้รวม เนฯ จะเป็นการใช้แรงงานคนมากกว่าเครื่องจักร (labour intensive) โดยขั้นตอนในการตรวจสอบวัตถุคุณภาพ ปอกเปลือก คว้านเมล็ด คัดขนาด ล้าง และเติมน้ำปูรุจะใช้แรงงานคน และจะใช้เครื่องจักรในส่วนที่เป็นการบรรจุกระป๋อง ในขณะที่ขั้นตอนการผลิตผักและผลไม้บรรจุกระป๋องชนิดอื่น เช่น น้ำมะเขือเทศเข้มข้น ข้าวโพดหวาน สับปะรด เน้นการใช้เครื่องจักรมากกว่าแรงงานคน (capital intensive)

ขั้นตอนการผลิตผักและผลไม้บรรจุกระป๋อง เริ่มจากวัตถุคุณภาพที่เข้าสู่โรงงานจะผ่านการคัด เอาวัตถุคุณภาพที่มีคำหนินหรือเน่าเสียออก จากนั้นวัตถุคุณภาพที่ดีจะผ่านการล้างด้วยน้ำสะอาด เพื่อทำความสะอาดผิวหน้าวัตถุคุณภาพและลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ที่ติดมากับวัตถุคุณภาพให้น้อยลงกว่าเดิม แล้วผ่านการล้างน้ำ วัตถุคุณภาพจะถูกนำไปปอกเปลือกและคว้านเมล็ดหรือนำใส่ปัดแต่งให้ได้ขนาด ซึ่งก็แล้วแต่ชนิดของวัตถุคุณภาพ การคัดขนาดของวัตถุคุณภาพที่มีความสม่ำเสมอ ก็เป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้สินค้าได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของลูกค้า การบรรจุวัตถุคุณภาพที่ผ่านขั้นตอนการตัดแต่งและคัดขนาดแล้ว ต้องให้ได้น้ำหนักเนื้้อาหาร (drained weight) ตามที่กฎหมายหรือลูกค้ากำหนด หลังจากนั้นมีการเติมน้ำปูรุ ซึ่งอาจเป็นน้ำเชื่อม น้ำเกลือ หรือน้ำปูรุรสลงไปในกระป๋อง ซึ่งในการเตรียมน้ำปูรุ ชนิดต่างๆ ต้องมีการกำหนดการใช้ส่วนผสมแต่ละชนิดเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่มีคุณลักษณะ (specification) ตามความต้องการลูกค้าด้วย ขั้นตอนต่อไปเป็นการใส่อากาศ ตรวจสอบอุณหภูมิใจกลางกระป๋อง ปิดฝ่า ตรวจสอบสภาพตะเข็บกระป๋อง (can seam) หลังจากนั้นนำไปฆ่าเชื้อ เป่าแห้ง ทำความสะอาด และเก็บรักษาในคลังสินค้าอย่างน้อย 15 วัน พนักงานจะตรวจสอบคุณภาพอีกครั้งทั้งในส่วนของสภาพกระป๋องและการติดฉลากบนกระป๋อง ถ้าหากคุณภาพผลิตภัณฑ์เบี่ยงเบนไปจากมาตรฐานที่กำหนดไว้จะนำไปบรรจุใหม่ (repack) หรือนำไปทำลายทิ้ง ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานและผ่านทุกขั้นตอนของระบบการตรวจสอบคุณภาพเท่านั้นจะนำส่งให้ลูกค้าต่อไป



รูปที่ 3.1 ขั้นตอนกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมพัสดุและผลไม้บรรจุกระป่องในจังหวัดเชียงใหม่
และลำปาง

ในกระบวนการผลิตผักและผลไม้บรรจุกระป่อง ผู้ประกอบการมักประสบปัญหาในการผลิตที่มีผลทำให้ผลิตภัณฑ์ต้องเสียหาย สามารถสรุปได้ดังนี้

1. ปริมาณวัตถุคุณที่เข้าโรงงานไม่แน่นอน ทำให้การจัดการด้านวัตถุคุณเป็นไปด้วยความยากลำบาก ปริมาณวัตถุคุณในแต่ละวันมากเกินไปหรือน้อยเกินไปไม่สมดุลกันกำลังการผลิตของโรงงาน วัตถุคุณบางส่วนเสียหาย โดยเฉพาะโรงงานขนาดเล็กและขนาดกลางที่ส่วนใหญ่ไม่มีห้องเย็นในการรักษาคุณภาพวัตถุคุณ นอกจากนี้ในการผลิตผลิตภัณฑ์บางชนิดที่ใช้วัตถุคุณมากกว่าหนึ่งชนิด การจัดหาก็ซื้อวัตถุคุณอาจได้วัตถุคุณชนิดหนึ่ง แต่ขาดวัตถุคุณชนิดอื่นๆ ทำให้ไม่สามารถดำเนินการผลิตได้หรือต้องรอการผลิต

2. การขาดแคลนเครื่องจักรมาทดแทนแรงงานคน ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุคุณของผักและผลไม้บรรจุกระป่องบางชนิดยังไม่มีเครื่องจักรที่สามารถทดแทนแรงงานคนได้ เช่น ในการแกะเปลือกและคว้านเมล็ดของลิ้นจี่ ล้ำไย เมะยังต้องอาศัยแรงงานคนในการแกะเปลือกและคว้านเมล็ดออก เป็นเพราะวัตถุคุณดังกล่าวมีรูปร่างไม่แน่นอน แม้ว่าในปัจจุบันจะมีผู้คิดค้นประดิษฐ์เครื่องจักรดังกล่าวเป็นเครื่องต้นแบบได้ แต่ยังไม่สามารถนำมาใช้ในเชิงอุตสาหกรรมได้ เพราะเครื่องจักรยังมีประสิทธิภาพต่ำ ไม่สามารถทำงานขั้นตอนเดียวเสร็จได้ชั่งยังต้องอาศัยแรงงานคนช่วย และที่สำคัญวัตถุคุณที่ผ่านเครื่องจักรเสียหายไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค หรือในการคัดขนาดของข้าวโพดฝักอ่อนที่ต้องคำนึงถึงความยาวฝักและขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของฝักข้าวโพดควบคู่กัน แม้จะมีเครื่องจักรที่สามารถใช้แทนแรงงานคนได้ แต่ยังมีปัญหาด้านคุณภาพซึ่งเครื่องคัดขนาดจะทำให้ฝักข้าวโพดเสียหาย ซึ่งไม่เป็นที่ยอมรับของลูกค้า

3. กระบวนการผลิตที่ไม่เข้มงวดหรือมีพนักงานบรรจุที่ไม่มีความชำนาญหรือไม่พิถีพิถัน ทำให้มีสิ่งเจือปนในผลิตภัณฑ์ขึ้นสุดท้าย เช่น แมลง เส้นผม และบางกรณีก็มีเศษโลหะ ทำให้ไม่ผ่านการตรวจสอบ จนนำเข้าในตลาดต่างประเทศ ทำให้สินค้าถูกตีกลับและเสียค่าใช้จ่ายจำนวนมาก

4. ขาดความแม่นยำของเครื่องมือที่ใช้วัด กล่าวคือ ไม่มีการสอนเที่ยงเครื่องมือต่างๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่มีผลโดยตรงต่อคุณภาพและอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ เช่น เครื่องวัดความเป็นกรดเป็นด่าง (pH meter) เครื่องชั่งน้ำหนัก เทอร์โมมิเตอร์ เครื่องวัดความคันโอบน้ำไมโครมิเตอร์ ในหลายโรงงานผู้ปฏิบัติงานไม่มีการสอนเที่ยงความแม่นยำในการวัดของเครื่องมือทำให้บางครั้งผลิตภัณฑ์ไม่ได้ตามมาตรฐานทำให้ต้องนำไปบรรจุใหม่หรือนำไปทำลายทิ้ง

5. ไม่สามารถใช้ประโยชน์จากเศษวัตถุคุณมาทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มได้ เช่น วัตถุคุณที่ถูกขาดหรือแตกหักจะนำมาบรรจุกระป่องเพื่อขายในราคาน้ำดื่ม ซึ่งการจำหน่ายจะหาตลาดได้ยาก ทำให้ค้างในสต็อกเป็นเวลานาน เปลี่ยนเนื้อที่ในการจัดเก็บและจัดการ ทั้งนี้เป็นเพราะโรงงานส่วนมากโดยเฉพาะโรงงานขนาดเล็กและขนาดกลางไม่มีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในหน่วยงาน

6. ไม่มีการศึกษาอย่างจริงจังว่าชนิดของผลิตภัณฑ์ใดต้องกำหนดเป็นเป้าหมายการผลิตในอนาคต โดยที่ผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องมีความสามารถทั้งตลาดในและต่างประเทศ และแบ่งขันได้กับประเทศคู่แข่งต่างๆ ทั้งในเรื่องคุณภาพด้านทุนและขณะเดียวกันต้องมีเสถียรภาพในระยะยาว ซึ่งข้อมูลดังกล่าวจะนำมาใช้ในการตัดสินใจเลือกใช้เทคโนโลยีการผลิตในระดับที่สูงขึ้น

7. อุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป่อง เป็นอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบวิเคราะห์ค่อนข้างมาก ในบางครั้งจำเป็นต้องใช้เครื่องมือในการวิเคราะห์ที่ละเอียดและมีราคาแพง ซึ่งผู้ประกอบการที่มีทุนน้อยไม่สามารถจัดตั้งห้องปฏิบัติการเพื่อทำการวิเคราะห์เองได้ ต้องอาศัยบริการจากหน่วยงานของรัฐและเอกชน ซึ่งมีปัญหาด้านการให้บริการที่ไม่เพียงพอ เช่น การวิเคราะห์เพื่อขอเขียนคำรับ การวิเคราะห์เพื่อต้องการอ้างอิงในการส่งออก การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแนะนำกระบวนการหรือการพัฒนาด้านสุขลักษณะ เป็นต้น ทำให้บางครั้งผู้ประกอบการประสบปัญหาความไม่สม่ำเสมอของคุณภาพสินค้าหรือการถูกตีกลับของสินค้าที่ไม่ผ่านมาตรฐานประเทศไทยนั้นๆ

3.6 แรงงาน

จากการศึกษาถึงบทบาทการข้างแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารของไทย พนว่า อุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป่องมีบทบาทในการข้างแรงงานสูงเป็นอันดับสองคือร้อยละ 11.81 รองจากอุตสาหกรรมอาหารที่เลกระป่อง ซึ่งมีบทบาทการข้างแรงงานสูงสุดคือร้อยละ 35.11 (ดังรายละเอียดในตารางที่ 3.3) ซึ่งส่วนเป็นอุตสาหกรรมที่มีการส่งออกค่อนข้างสูงและใช้แรงงานมากในการเตรียมวัสดุก่อนด้วย เนื่องจากผักและผลไม้มีการผันแปรไปตามฤดูกาล เพราะฉะนั้นมีบางส่วนที่การผลิตจำเป็นต้องหยุดชะงักหรือชลอออกໄไป หรือในบางโรงงานอาจมีการรักษาภาระดับการผลิตเอาไว้ ทำให้แรงงานในกลุ่มอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป่อง ส่วนใหญ่เป็นลูกจ้างรายวันมีผลให้มีการเปลี่ยนงานบ่อย เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่ไม่ต้องใช้ทักษะในการทำงานมาก ทำให้นายจ้างไม่ค่อยให้ความสำคัญกับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทักษะแรงงาน การจ้างงานที่ขาดทักษะในการทำงานมีผลโดยตรงต่อต้นทุนการผลิตและคุณภาพที่สม่ำเสมอ อย่างไรก็ตาม โรงงานอาจประสบปัญหาการขาดแคลนแรงงานในช่วงที่ต้องการผลิตมาก

ตารางที่ 3.3 การจ้างงานแยกตามประเภทอุตสาหกรรมในปี 2538

อุตสาหกรรม	จำนวนโรงงาน (โรง)	คนงาน (คน)	ร้อยละ
การนำสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์น้ำนมและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการผัก-ผลไม้กระป่อง / แปรรูปอาหารทะเลกระป่อง / แปรรูปผลิตน้ำมันและไขมัน	430	50,893	10.26
แบ่งจากชิ้นพิเศษ และแบ่งมันสำปะหลังผลิตภัณฑ์จากเป็นน้ำตาล	308	14,395	2.90
ผัก-ผลไม้กระป่อง / แปรรูปอาหารทะเลกระป่อง / แปรรูปผลิตน้ำมันและไขมัน	610	58,589	11.81
แบ่งจากชิ้นพิเศษ และแบ่งมันสำปะหลังผลิตภัณฑ์จากเป็นน้ำตาล	992	174,124	35.11
戈โก้ และขนมเคลือบมีไส้เป็นน้ำตาล	209	12,814	2.58
戈โก้ และขนมเคลือบมีไส้เป็นน้ำตาล	6,391	52,903	10.67
ผลิตภัณฑ์จากเป็นน้ำตาล	1,548	30,463	6.14
戈โก้ และขนมเคลือบมีไส้เป็นน้ำตาล	173	33,580	6.77
อาหารเบ็คเต็คอื่นๆ	1,300	10,141	2.04
อาหารเบ็คเต็คอื่นๆ	1,871	58,012	11.70
รวม	13,832	495,914	100.00

ที่มา : กองวิชาการและแผนงาน กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน กระทรวงแรงงาน

นอกจากนี้บุคลากรในระดับสูง เช่น นักบริหาร นักการตลาด รวมทั้งนักวิจัยและนักวิทยาศาสตร์ มีความสำคัญในการผลักดันให้โรงงานมีการนำเอาเทคโนโลยีในรูปแบบต่างๆ มาใช้เพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์ร่วมกับบุคลากรระดับคนงานและช่างฝีมือ ซึ่งที่ผ่านมาบุคลากรระดับนี้ ก่อนข้างมีพอเพียง แต่หากจะเน้นในเรื่องประสิทธิภาพเฉพาะการทำงานของคนกลุ่มนี้จะเกิดประโยชน์มากขึ้น จากการศึกษาพบว่า โรงงานที่มีเงินลงทุนไม่มากมีการจ้างงานบุคลากรระดับสูงน้อยมาก ทั้งนี้เพราะความสามารถในการให้คำจ้างไม่มากพอ ทำให้ผู้บริหาร โรงงานต้องรับผิดชอบดูแลงานหลายอย่างในโรงงาน

3.7 การสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

อุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป่องของไทยได้เข้ามามีบทบาทในการเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบที่ผลิตได้ทั้งจากภายในประเทศและจากการนำเข้ามาทำการผลิตแล้วส่งไปจำหน่ายในต่างประเทศเพิ่มขึ้น โดยในปี 2538 มูลค่าเพิ่มของอุตสาหกรรมผักและผลไม้กระป่องและแปรรูปมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 2.9 ของมูลค่าเพิ่มของภาคอุตสาหกรรมรวม และเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 4.2 ในปี 2539 นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์อิกรายหนึ่งที่มีโอกาสที่จะพัฒนาเป็นสินค้ามูลค่าเพิ่มสูงขึ้น ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ประมง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากข้าว ทั้งนี้

อุตสาหกรรมที่มีขนาดของมูลค่าเพิ่มสูงสุด คือ เครื่องดื่ม รองลงมาได้แก่ รัฐภูมิหาร ข้าว น้ำตาล ตามลำดับ (ดังรายละเอียดในตารางที่ 3.4)

ตารางที่ 3.4 มูลค่าเพิ่มของอุตสาหกรรมอาหารไทยปี 2538–2539

หน่วย : ล้านบาท

ประเภทอุตสาหกรรม	2538		2539	
	มูลค่าเพิ่ม	ร้อยละ	มูลค่าเพิ่ม	ร้อยละ
อาหารทะเลป้องและปรุง	19,557.9	11.0	20,356.9	9.4
ผักผลไม้กระป้องและปรุง	5,267.4	2.9	9,000.5	4.2
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	7,093.8	4.0	7,018.4	3.2
รัฐภูมิหารและข้าว	21,578.2	12.2	27,493.8	12.7
น้ำตาล	20,626.1	11.6	25,441.6	11.8
อาหารสัตว์	7,019.3	4.0	9,716.9	4.5
เครื่องดื่ม	80,471.7	45.3	88,213.7	40.8
อาหารอื่น	15,922.4	9.0	28,929.2	9.2
รวม	177,536.8	100.0	216,171.0	100.0

ที่มา : บทสรุปผู้บริหารแผนแก้ไขปัญหาสุขภาพอนามัยและคุณภาพในการส่งออกของอุตสาหกรรมอาหาร, 2541

อย่างไรก็ตาม เมื่อเปรียบเทียบอัตราการเติบโตการสร้างมูลค่าเพิ่มในการผลิตอาหารของไทยกับประเทศคู่แข่งที่สำคัญ จะเห็นได้ว่าในปี 2528–2533 และปี 2533–2538 ประเทศไทยมีอัตราการเติบโตตั้งกล่าวที่ประมาณร้อยละ 12.39 และร้อยละ 12.48 ตามลำดับ ในขณะที่ประเทศคู่แข่งขันที่สำคัญอย่างประเทศไทยเฉลี่ยและประเทศไทยเฉลี่ยและประเทศจีนมีอัตราการเติบโตในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์อาหารเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด จากเดิมในช่วงปี 2528–2533 มีอัตราการเติบโตในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ที่ต่ำกว่าประเทศไทย คืออยู่ที่ประมาณร้อยละ 4.23 และร้อยละ 5.51 ตามลำดับ แต่กลับมีอัตราการเติบโตในการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์อาหารที่เพิ่มขึ้นและอยู่ในระดับที่สูงกว่าประเทศไทย คืออยู่ที่ประมาณร้อยละ 15.66 และร้อยละ 23.41 ตามลำดับ ในช่วงปี 2533–2538 ในขณะที่คู่แข่งรายอื่นๆ เช่น ประเทศพิลินปินส์และอินโดนีเซียมีอัตราการเติบโตลดลง (ดังรายละเอียดในตารางที่ 3.5)

ตารางที่ 3.5 มูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์อาหารของไทยเปรียบเทียบกับประเทศคู่แข่ง

หน่วย : ล้านเหรียญสหรัฐฯ

ประเทศ	มูลค่าเพิ่ม			อัตราการเติบโต (ร้อยละ)	
	2528	2533	2538	2528-2533	2533-2538
ไต้หวัน	1,709	2,911	3,734	11.24	5.11
เกาหลี	2,048	6,047	11,726	24.18	14.16
ไทย	2,274	4,077	7,341	12.39	12.48
มาเลเซีย	703	865	1,790	4.23	15.66
ฟิลิปปินส์	658	2,206	2,934	27.37	5.87
อินเดีย	1,436	2,212	3,127	9.03	7.17
อินโดนีเซีย	870	1,910	2,906	17.03	8.76
จีน	3,433	4,489	12,849	5.51	23.41

ที่มา : รายงานการวิจัยการปรับปรุงการเพิ่มผลผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร, 2542

ถึงแม้ว่าในช่วงปี 2528-2538 ประเทศไทยสามารถรักษาอัตราการเติบโตดังกล่าวไว้ได้แต่เมื่อพิจารณาถึงอัตราการเติบโตในการสร้างมูลค่าเพิ่มของการผลิตอาหารของประเทศคู่แข่งข้างต้นแล้ว โอกาสที่ประเทศไทยจะมีอัตราการเติบโตดังกล่าวลดลงในอนาคตมีค่อนข้างสูง ดังนั้นประเทศไทยต้องเร่งพัฒนาทั้งทางด้านการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยีการผลิตเพื่อรักษาการสร้างมูลค่าเพิ่มในด้านผลิตภัณฑ์อย่างเร่งด่วน

3.8 การตลาด

3.8.1 ตลาดในประเทศ

ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป๋อง ได้รับความนิยมสำหรับตลาดในประเทศไทยเนื่องจากประเทศไทยสามารถเพาะปลูกผักและผลไม้หลากหลายชนิดหมุนเวียนกันตลอดปี อีกทั้งผักและผลไม้สดมักมีราคาถูกและมีคุณค่าทางอาหารมากกว่าการบริโภคผักและผลไม้ที่ผ่านการบรรจุกระป๋อง อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันการใช้ชีวิตของคนในเมืองได้เปลี่ยนแปลงไป ทำให้ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป๋องได้รับความนิยมมากขึ้น เนื่องจากสามารถรับประทานได้ทันที (ready to eat) สะดวก หากซื้อมานำริโภคได้ง่าย โดยไม่ต้องรอๆ คุกคามผักผลไม้ชนิดนั้นๆ

ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป๋องที่ได้รับความนิยมในประเทศไทย ได้แก่ ผักกาดดองกระป๋อง ถั่นจีกระป๋อง ถั่วไก่กระป๋อง เงาะหัดไส้สับประดุกระป๋อง และผลไม้รวมกระป๋อง จากการศึกษา Roganjanaphak และผลไม้บรรจุกระป๋องในจังหวัดเชียงใหม่และลำปางพบว่า มีสัดส่วนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป๋องภายในประเทศประมาณร้อยละ 10 เท่านั้น สำหรับช่องทางการจัดจำหน่าย ถ้าเป็นการขายปลีกจะจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้า ชูปเปอร์มาร์เก็ต และร้านสะดวกซื้อตามปืนน้ำมัน หากเป็นการขายส่งจะจัดจำหน่ายผ่านชี้ปีวารีเอเยนต์ในแต่ละจังหวัดให้เป็นผู้กระจายสินค้า

3.8.2 ตลาดต่างประเทศ

ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป๋องได้รับความนิยมในต่างประเทศ เมื่อจากมีคุณภาพดี ราคาถูก และมีผลิตภัณฑ์ให้เลือกหลายชนิด ตลาดในการส่งออกผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป๋องของไทยที่สำคัญ ได้แก่

1. สหรัฐอเมริกา เป็นประเทศใหญ่ที่มีกำลังการซื้อสูงและมีประชากรประมาณ 270 ล้านคนจึงเป็นตลาดที่สำคัญและมีการบริโภคอาหารมากที่สุดในโลก ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป๋องที่มีนุ่ลดက่าการส่งออกสูงสุด ได้แก่ สับประดุกระป๋อง ข้าวโพดฝักอ่อนในน้ำเกลือกระป๋อง หน่อไม้กระป๋อง เป็นต้น การนำผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป๋องเข้าประเทศสหรัฐอเมริกานั้น ต้องปฏิบัติตามกฎหมายอาหารและยา โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐ (US-FDA) ซึ่งกำหนดระเบียบหลักเกณฑ์ขั้นตอนการปฏิบัติไว้อย่างเคร่งครัด โดยควบคุมดูแลการตรวจสอบเชื้อจุลทรรศ์ สารปนเปื้อน สารพิษตกค้าง สารปูรุ่งแต่งในอาหารอย่างเข้มงวด ด้วยการตรวจสอบในห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ หากตรวจพบว่าผลิตภัณฑ์ใดไม่ได้คุณภาพตามกฎหมายก็จะสั่งกักกันเพื่อการพิสูจน์ โดย US-FDA จะแจ้งลักษณะข้อบกพร่องของสินค้าและให้เวลาในการยื่นอุทธรณ์ต่อไป นอกจากจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายดังกล่าวแล้ว ผู้ส่งออกยังต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทั่วไปเกี่ยวกับฉลากอาหารและการปีกฉลากอย่างเคร่งครัดด้วย

2. ญี่ปุ่น เป็นตลาดที่สำคัญและใหญ่แห่งหนึ่งของโลก มีประชากรถึง 125 ล้านคน ประกอบกับมีสภาพภูมิประเทศเป็นเกาะ ทำให้ไม่สามารถผลิตอาหารได้เพียงพอ กับความต้องการบริโภค นอกจากราคาที่ญี่ปุ่นยังมีปัญหาเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตสูงและขาดแคลนแรงงาน จึงพยายามกระจายการลงทุนไปยังประเทศต่างๆ ที่มีต้นทุนทางด้านแรงงานต่ำกว่าและมีวัตถุดินที่อุดมสมบูรณ์ เพื่อดำเนินการผลิตและส่งผลิตภัณฑ์กลับไปใช้ในประเทศไทย สำหรับผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป๋องที่ได้รับความนิยมในตลาดญี่ปุ่น ได้แก่ เห็ดในน้ำเกลือบรรจุกระป๋อง ผักรวมในน้ำเกลือกระป๋อง มะม่วงในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง สาหรوبเบอร์ในน้ำเชื่อมบรรจุกระป่อง โดยสินค้าดัง

กล่าวผู้ประกอบการ ในญี่ปุ่นนิยมนำไปแปรรูปในผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ เพื่อเพิ่มน้ำค่าให้สูงขึ้น เช่น อุดสาหกรรมนมและไอศครีม อุดสาหกรรมอาหารพร้อมรับประทาน ในการนำผลิตภัณฑ์อาหารเข้าไปจำหน่ายจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) และกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตร (Japanese Agricultural Standard: JAS) นอกจากกฎหมายทั้งสองฉบับข้างต้นแล้ว ผู้ส่งออกจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานเกี่ยวกับคลอกลากสินค้าของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งระบุให้ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดต้องมีการติดฉลากทุกชิ้น โดยแสดงรายละเอียดตามรายการที่กฎหมายได้กำหนด

3. สภาพพยุโรป มีสมาชิก 15 ประเทศ ประชากรรวมกันประมาณ 374 ล้านคน ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป๋องของไทยที่ส่งไปยังสภาพพยุโรป ได้แก่ สับปะรดกระป๋อง น้ำสับปะรดกระป๋อง ข้าวโพดอ่อนกระป๋อง หน่อไม้กระป๋อง เนื่องจากสภาพพยุโรปรวมเป็นตลาดเดียว การนำผลิตภัณฑ์อาหารเข้าไปจำหน่ายในตลาดดังกล่าวจึงต้องเป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานของสภาพ (Codex Alimentarius) ตึ้งแต่ก่อนการเตรียมวัตถุคุณ การผลิต การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การขนส่ง การแยกจ่าย การจัดการ ตลอดจนการเสนอขาย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันและคุ้มครองผู้บริโภค และยังมีกฎหมายอื่นๆ ที่ผู้ส่งออกต้องปฏิบัติตาม เช่น กฎหมายเกี่ยวกับสารเคมีอาหาร การติดฉลาก และการบรรจุหีบห่อ เป็นต้น

4. อาเซียน เป็นตลาดที่มีน้ำค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นเกือนทุกปี และมีโอกาสที่จะขยายการส่งออกได้อีกมาก เนื่องจากมีทำเลที่ตั้งใกล้กัน การคมนาคมขนส่งสะดวก และได้เปรียบกว่าประเทศญี่ปุ่นอื่นๆ ทั้งนี้ผู้บริโภคเป็นชาวอาเซียนซึ่งมีรสนิยมในการบริโภคที่ใกล้เคียงกับอาหารของไทย ที่สำคัญแม้ว่าประเทศไทยล่า�ีส่วนใหญ่เคยเป็นผู้นำทางด้านการผลิตสินค้าอาหารมาก่อน แต่ปัจจุบันอัตราค่าจ้างแรงงานสูงขึ้น รวมทั้งมีการขาดแคลนแรงงาน ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น จึงจำเป็นต้องหันมาทำการผลิตสินค้าอุดสาหกรรมที่ใช้เทคโนโลยีในการผลิตสูงแทน

ตารางที่ 3.6 ตลาดในการส่งออกผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป่องของไทยปี 2537-2540

หน่วย : ล้านบาท

ผลิตภัณฑ์	2537	2538	2539	2540
ผลไม้กระป่อง / แปรรูป				
สหราชอาณาจักร	3,893.7	3,702.5	3,472.9	2,755.1
ญี่ปุ่น	1,182.5	1,157.9	947.8	825.8
สหภาพยุโรป	3,918.7	4,328.3	5,757.3	5,067.7
อื่นๆ	3,845.2	3,939.7	4,881.2	5,339.4
ผักกระป่อง / แปรรูป				
สหราชอาณาจักร	1,042.4	1,047.0	1,006.6	1,235.6
ญี่ปุ่น	1,359.8	1,701.0	2,145.8	2,202.2
สหภาพยุโรป	658.3	906.7	918.4	963.9
อื่นๆ	817.3	1,009.6	1,054.8	1,398.9

ที่มา : กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์

ตารางที่ 3.7 มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้บรรจุกระป่องที่สำคัญในปี 2537-2540

หน่วย : ล้านบาท

ผลิตภัณฑ์	2537	2538	2539	2540
ผลไม้กระป่อง / แปรรูป				
สับปะรดกระป่อง	6,608.0	5,763.1	6,510.1	5,901.7
ผลไม้กระป่องอื่นๆ	2,524.0	3,045.6	3,469.9	3,481.2
น้ำสับปะรด	1,681.0	2,348.6	2,988.0	2,215.3
น้ำผลไม้อื่นๆ	975.0	830.8	862.2	1,038.5
ผลไม้อบแห้งและแซ่บ	1,052.0	1,140.4	1,229.1	1,351.0
ผักกระป่อง / แปรรูป				
ข้าวโพดฝักอ่อนกระป่อง	963.0	1,071.9	1,085.3	1,598.4
หน่อไม้กระป่อง	1,110.0	1,285.2	1,097.7	1,024.4
ผักกระป่องอื่นๆ	1,142.7	1,489.8	1,764.7	1,990.7
ผักคงดีวันนำส้ม	660.5	817.5	1,177.7	1,187.1

ที่มา : กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์

สำหรับปัญหามาตรฐานคุณภาพผักและผลไม้บรรจุกระป่องของไทยในต่างประเทศ ยังมีจุดอ่อนในหลายๆ เรื่องที่กระบวนการคุณภาพ พลิตภัณฑ์หลายชนิดถูกตรวจสอบว่ามีสิ่งแปรปนปลอม ในผลิตภัณฑ์ การใช้สารเจือปนไม่ถูกต้องหรือต้องห้าม การปิดฉลากไม่ถูกต้องหรือครบถ้วน ปัญหาเหล่านี้พบเป็นประจำในตลาดหลัก เช่น สหรัฐอเมริกา อุปปูน แคนาดา และออสเตรเลีย ซึ่งเป็นเหตุให้มีการกักกันสินค้า แม้จะไม่ใช่ส่วนใหญ่ แต่ก็เป็นการบอกถึงระบบการตรวจสอบสินค้า และกระบวนการผลิตสินค้าที่ยังไม่ได้มาตรฐานหรือการขาดความรับผิดชอบ (ดังรายละเอียดในตารางที่ 3.8)

ข. ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ โดยเฉพาะปัญหากระป่องบุบหรือรั่วซึ่น ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบ บุคนำเข้าในประเทศไทยต่างๆ ซึ่งมีระบบการตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพสินค้าที่เข้มงวด

ค. ระบบส่งออกในรูปบริษัท (Distributing Firm) การส่งออกในรูปบริษัทส่งออกที่ไม่มีโรงงานผลิตเป็นของตนเองมีอยู่เป็นจำนวนมาก บริษัทเหล่านี้ทำหน้าที่รวบรวมสินค้าจากโรงงานต่างๆ ส่งออกไป ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานหรือมาตรฐานต่ำถูกส่งออกไปสู่ตลาดต่างประเทศ ซึ่งสร้างปัญหาต่างๆ มากมาย ดังแต่การถูกกักกันที่บุคนำเข้า ไปจนกระทั่งการถูกส่งกลับคืนหรือถูกทำลายทั้ง

ตารางที่ 3.8 ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้กระป่องที่ถูกกักกันด้วยเหตุผลต่างๆ โดย US-FDA

หน่วย : จำนวนรุ่น

ผลิตภัณฑ์	ไม่ได้ยื่น กระบวนการ การผลิต	ไม่ได้ ขึ้นทะเบียน ผู้ผลิต	ฝ่าย กฎหมาย อาหาร	ฉลากผิด กฎต่อ	มีสาร ห้ามใช้ที่ ไม่ได้แจ้ง	ยกประกอบ จากแหล่ง
หน่อไม้ เข้าวโพดผูกอ่อน	28	2	1	-	2	1
ถั่นจี	4	-	1	1	-	-
สาไย	2	-	-	-	-	-
รวม	35	2	2	1	2	1

ที่มา: องค์กรอาหารและยา (FDA) สหรัฐอเมริกา