

บทที่ 3

อุตสาหกรรมห้องเย็นกึ่งเพื่อการส่งออก

อุตสาหกรรมห้องเย็น (Cold Storage Industry) เป็นอุตสาหกรรมต่อเนื่องจากการประมง กุ้งที่จับได้บางส่วนจะบริโภคสดในประเทศ ส่วนที่เกินจากความต้องการของการบริโภคจะถูกนำมาแปรรูปหรือเก็บรักษาในลักษณะต่าง ๆ เพื่อมิให้เน่าเสีย เช่น การทำแห้ง การหมัก การบรรจุกระป๋อง การแช่แข็ง การแช่แข็งจะเป็นวิธีที่ทำให้อาหารทะเลมีลักษณะใกล้เคียงของสดมากที่สุด และเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมกันมากในต่างประเทศ ทำให้อุตสาหกรรมห้องเย็นมีการขยายตัวอย่างรวดเร็ว

อุตสาหกรรมห้องเย็นถือเป็นอุตสาหกรรมที่นับว่ามีบทบาทสำคัญยิ่งต่อระบบการถนอมอาหารของประเทศ ซึ่งมีการพัฒนาเทคโนโลยีให้ก้าวหน้าในการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ อุตสาหกรรมห้องเย็นช่วยถนอมอาหารได้หลายชนิด โดยเฉพาะอุตสาหกรรมห้องเย็นที่ผลิตสินค้าประเภทสัตว์น้ำทะเลแช่เย็น (Cold) หรือแช่แข็ง (Frozen) ซึ่งสามารถเก็บรักษาคุณภาพให้สดอยู่ได้ในระยะเวลาอันยาวนาน นอกจากนี้ยังช่วยรักษาระดับราคาสัตว์น้ำทะเลในท้องตลาด ตลอดจนช่วยกระจายสินค้าอาหารประเภทสัตว์น้ำทะเลให้ประชาชนได้บริโภคอย่างทั่วถึงทั้งในส่วนภูมิภาคที่อยู่ห่างไกลทะเล เช่น ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประกอบกับความต้องการบริโภคของสัตว์น้ำทะเลของไทยจากผู้บริโภคในต่างประเทศมีปริมาณมากขึ้น ทำให้อุตสาหกรรมห้องเย็นของไทยมีบทบาทสำคัญต่ออุตสาหกรรมส่งออกของประเทศมากขึ้น

3.1 ลักษณะการประกอบการอุตสาหกรรมห้องเย็น

ตามบัญชีท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2512) ออกตามความในพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2512 ฉบับที่ 6 และที่ 7 ข้อ 2 มีความว่า " โรงงานอุตสาหกรรมห้องเย็น คือ โรงงานซึ่งประกอบกิจการเกี่ยวกับการถนอมผัก ผลไม้และสัตว์น้ำ ด้วยวิธีทำให้เยือกแข็งโดยฉับพลันหรือเหือดแห้ง " (ธรรมนูญ พงษ์ศรีกูร, 2532)

ลักษณะของการประกอบการ โรงงานอุตสาหกรรมห้องเย็นสัตว์น้ำแช่แข็ง ประกอบด้วย ส่วนสำคัญ 3 ส่วน คือ

- 1) บริเวณพื้นที่สำหรับทำความสะอาดสัตว์น้ำก่อนนำเข้าแช่แข็ง
- 2) ห้องแช่เยือกแข็ง (Freezing Room)
- 3) ห้องเก็บ (Cold Storage Room) สำหรับเก็บสัตว์น้ำทะเลที่แช่แข็งแล้ว เพื่อรอการจัดจำหน่ายต่อไป

โรงงานอุตสาหกรรมห้องเย็น อาจจำแนกได้เป็น 2 ประเภท คือ

ประเภทที่ 1 เป็นอุตสาหกรรมห้องเย็นขนาดใหญ่ ซึ่งประกอบด้วยห้องแช่แข็ง และห้องเก็บแช่เย็น ส่วนใหญ่เป็นโรงงานผลิตสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ

ประเภทที่ 2 เป็นโรงงานอุตสาหกรรมห้องเย็นขนาดเล็ก ไม่มีห้องแช่แข็ง (Freezing Room) ใช้เป็นแต่ห้องเก็บแช่เย็น หรือรับเก็บรักษาสินค้าแช่แข็งที่รับมาจากโรงงานใหญ่เก็บไว้เพื่อรอการจำหน่ายต่อไป ส่วนใหญ่ได้แก่ ห้องเย็นนอกเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งตั้งอยู่ทางภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ประเภทของห้องเย็นแบ่งตามลักษณะ โครงสร้างขององค์กรแบ่งเป็น 2 ประเภท ดังนี้ (จุฑามาศ โชติวิไลวนิช, 2533)

1. กิจการห้องเย็นของรัฐวิสาหกิจ

จะกระจายอยู่ตามจังหวัดชายทะเลและกรุงเทพฯ รวมทั้งจังหวัดเชียงใหม่ ขอนแก่น นครราชสีมา เพื่อรับสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งจากห้องเย็นที่ใกล้แหล่งผลิตเพื่อจำหน่ายในตลาด โดยมีกำลังผลิตแช่แข็ง 107 ตัน/วัน ห้องเย็นเก็บสินค้า 3,470 ตัน ห้องเย็นธรรมดาสามารถผลิตน้ำแข็ง 650 ตัน/วัน ห้องเก็บน้ำแข็ง 1,170 ตัน โดยที่ห้องเย็นของรัฐวิสาหกิจจะสังกัดอยู่กับองค์การอุตสาหกรรมห้องเย็น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

2. กิจการห้องเย็นของเอกชน

การผลิตและการค้าสินค้าอาหารแช่แข็งขยายตัวมากขึ้นทำให้อุตสาหกรรมห้องเย็นของรัฐวิสาหกิจมีไม่เพียงพอ จึงมีเอกชนเข้ามาลงทุนตั้งห้องเย็นกันมากเพื่อให้เกิดเสถียรภาพของราคาและมีวัตถุดิบในการป้อนตลาดได้ตลอดเวลา

ในอดีตห้องเย็นส่วนมากจะต้องอยู่ใกล้กับแหล่งวัตถุดิบเป็นหลัก เช่น จังหวัดชายฝั่งทะเลหรือตั้งใกล้กับตลาดหรือท่าเรือส่งออก และเอกชนบางรายมีการทำกิจกรรมแบบครบวงจร ตั้งแต่ผลิตสินค้าเอง แปรรูปเองและส่งออกเอง หากแบ่งกิจการห้องเย็นตามลักษณะการดำเนินการ จะแบ่งได้เป็น 5 ประเภท

- กิจการห้องเย็นเพื่อการส่งออก
- กิจการห้องเย็นเพื่อการส่งออกและจำหน่ายในประเทศ
- กิจการห้องเย็นเพื่อจำหน่ายในประเทศและรับฝากแช่
- กิจการห้องเย็นเพื่อรับฝากแช่
- กิจการให้บริการเช่ารถห้องเย็น

โรงงานผลิตกุ้งแช่เย็นแช่แข็งมีจำนวนทั้งหมด 68 โรง คิดเป็นร้อยละ 57 ของจำนวนโรงงานอุตสาหกรรมกุ้งแปรรูปทั้งหมด (ตารางที่ 3.1) โดยแบ่งเป็นโรงงานขนาดใหญ่จำนวน 12 โรง ขนาดกลาง 36 โรง และขนาดเล็ก 20 โรง (ตารางที่ 3.2)

ตารางที่ 3.1 จำนวนโรงงานอุตสาหกรรมกุ้งแปรรูปของไทยแยกตามประเภทผลิตภัณฑ์

ประเภทโรงงาน	จำนวนโรงงาน	%	เงินลงทุน (บาท)	%	คนงาน	%
กุ้งกระป๋อง	15	13	2,504,597,171	35	12,660	37
กุ้งแปรรูปอื่น ๆ	36	30	39,519,400	1	306	1
กุ้งแช่แข็ง	68	57	4,533,545,000	64	21,445	62
รวม	119	100	7,077,631,571	100	34,411	100

ที่มา: ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศสถาบันอาหาร ข้อมูลเบื้องต้นจากกรมโรงงานอุตสาหกรรม

ตารางที่ 3.2 จำนวนโรงงานอุตสาหกรรมกุ้งแปรรูปของไทยแยกตามขนาดของโรงงาน

ประเภทโรงงาน	จำนวนโรงงาน						รวม	%
	ขนาด	%	ขนาด กลาง	%	ขนาด ใหญ่	%		
กุ้งกระป๋อง	3	5	5	12	7	37	15	13
กุ้งแปรรูปอื่น ๆ	36	610	0	0	0	0	36	30
กุ้งแช่แข็ง	20	34	36	88	12	63	68	57
รวม	59	100	41	100	19	100	119	100

ที่มา: ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศ สถาบันอาหาร ข้อมูลเบื้องต้นจากกรมโรงงานอุตสาหกรรม

3.2. แหล่งวัตถุดิบ

กุ้งทะเลเป็นวัตถุดิบในการผลิตกุ้งแช่แข็งหรือกุ้งแปรรูปและแหล่งผลิตกุ้งทะเลของประเทศไทยมี 2 แหล่ง คือ จากการทำประมงในแหล่งน้ำตามธรรมชาติและจากการเพาะเลี้ยง (ภาคผนวก ค) ซึ่งในระยะหลังผลผลิตกุ้งทะเลส่วนใหญ่จะได้อมาจากการเพาะเลี้ยงโดยในปี พ.ศ. 2543 ผลผลิตกุ้งทะเลของประเทศไทยที่จับได้จากแหล่งน้ำตามธรรมชาติมีปริมาณ 110,000 ตัน คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 30.56 และผลผลิตที่ได้จากการเพาะเลี้ยงมีปริมาณ 250,000 ตัน คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 69.44 มีอัตราใกล้เคียงกับปี พ.ศ. 2544 คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 30.90 และ 69.10 ตามลำดับ (ตารางที่ 3.3)

กุ้งทะเลที่จับจากธรรมชาติส่วนใหญ่ได้จากการทำประมงอวนลากและอวนรุน โดยมีแหล่งจับที่สำคัญบริเวณอ่าวไทยฝั่งตะวันออก ตั้งแต่จังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร จนถึง

ประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร ตลอดถึงแนวพื้นที่จังหวัดนครราชสีมาและบริเวณฝั่งทะเลอันดามัน ตั้งแต่จังหวัดระนองจนถึงจังหวัดสตูล สำหรับกึ่งทะเลจากการเพาะเลี้ยงจะทำกันทั่วไปตามบริเวณพื้นที่ชายฝั่งทะเลทางภาคใต้ และภาคตะวันออกของประเทศไทย (ปิยะศิริ เรื่องศรีมัน, 2540) สาเหตุที่ผลผลิตกึ่งทะเลจากการเพาะเลี้ยงสูงกว่าที่จับได้จากแหล่งน้ำธรรมชาติถึงกว่าเท่าตัวเนื่องมาจากการขยายเขตน่านน้ำเศรษฐกิจจำเพาะ 200 ไมล์ทะเล ทำให้การประมงของประเทศไทยถูกจำกัดลง อีกทั้งยังมีปัญหาความเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติตั้งนั้น จึงมีการส่งเสริมให้ทำการเพาะเลี้ยงกึ่งทะเลมากขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มผลผลิตให้เพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศและการส่งออก ประเทศไทยมีปัจจัยที่เอื้ออำนวยต่อการเพาะเลี้ยงกึ่งทั้งลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศ กล่าวคือประเทศไทยมีพื้นที่ตามแนวชายฝั่งทะเลที่กว้างยาวถึง 2,615 กิโลเมตร มีป่าไม้ชายเลนที่น้ำทะเลท่วมถึงเหมาะแก่การตัดแปลงให้เป็นนาุ้งถึงร้อยละ 75 ของป่าไม้ชายเลนทั้งประเทศ ความชุ่มชื้นของลูกกุ้งวัยอ่อนหลายชนิดและความอุดมสมบูรณ์ของอาหารกุ้งจากธรรมชาติ ลักษณะพื้นที่ชายฝั่งเป็นดินโคลนเหมาะแก่การเลี้ยงกึ่งทะเลและมีอุณหภูมิของอากาศที่อบอุ่นตลอดปี ปัจจัยดังกล่าวส่งผลให้กุ้งที่เลี้ยงเจริญเติบโตเร็วและสามารถเลี้ยงได้ต่อเนื่องตลอดทั้งปี

เกษตรกรไทยมีการเลี้ยงกึ่งแบบดั้งเดิมในนาข้าวซึ่งอยู่ในบริเวณป่าชายเลนตั้งแต่ก่อนปี พ.ศ. 2478 และได้ตัดแปลงนาข้าวเป็นนาุ้งโดยยกคันดินให้สูงขึ้น บุครองน้ำให้ลึกลง ทำประตูเพื่อให้เกิดการเก็บกักน้ำมีประสิทธิภาพมากขึ้นเนื่องจากผลผลิตจากการปลูกข้าวไม่ดีและในปี พ.ศ. 2490 ประชาชนที่มีอาชีพทำนาเกลือในจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาครและสมุทรสงคราม เริ่มตัดแปลงนาเกลือมาทำนาุ้งเพิ่มมากขึ้นเนื่องจากราคาเกลือตกต่ำ ต่อมาปี พ.ศ. 2515 – 2516 รัฐบาลโดยกรมประมงได้ตระหนักถึงความสำคัญของการเลี้ยงกึ่ง จึงได้เริ่มกำหนดนโยบายส่งเสริมการเพาะเลี้ยงกึ่ง ทำให้มีการประกอบอาชีพการเลี้ยงกึ่งอย่างแพร่หลาย จนถึงปัจจุบันรัฐบาลโดยกรมประมงได้มีโครงการส่งเสริมขยายพื้นที่การเลี้ยงกึ่งกุลาดำในพื้นที่น้ำจืดและชายฝั่งแบบยั่งยืน ภายใต้โครงการ “กึ่งกุลาดำ” โดยมุ่งส่งเสริมการขยายพื้นที่การเลี้ยงกึ่งกุลาดำในพื้นที่น้ำจืดและพื้นที่ชายฝั่งทะเลที่มีอยู่จำนวน 50,000 ไร่ ให้เพิ่มเป็น 80,000 ไร่ ภายในระยะเวลา 5 ปีข้างหน้า โดยคาดว่าจะสามารถสร้างรายได้จากการส่งออกกึ่งไม่ต่ำกว่า 200,000 ล้านบาท จากโครงการดังกล่าวจุดประสงค์หลักเพื่อป้อนผลการผลิตเข้าสู่อุตสาหกรรมแปรรูปส่งออกเป็นหลักโดยเฉพาะแปรรูปในรูปแบบกึ่งสดแช่แข็ง ซึ่งในปัจจุบันเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศเป็นจำนวนมาก (กฤษณา แก้วชะอุ่ม, 2544: 30-33)

ตารางที่ 3.3 จำนวนโรงงานอุตสาหกรรมกุ้งแปรรูปของไทยแยกตามขนาดของโรงงาน

ปี	กุ้งทะเลทั้งหมด				
	จับจากธรรมชาติ		เพาะเลี้ยง		รวม
	ตัน	ร้อยละ	ตัน	ร้อยละ	ตัน
2536	95,571	29.77	225,514	70.23	321,085
2537	97,773	27.07	263,446	72.93	361,219
2538	105,914	28.98	259,541	71.02	365,455
2539	109,160	31.31	239,500	68.69	348,660
2540	105,712	31.72	227,560	68.28	333,272
2541	110,000	30.33	252,731	69.67	362,731
2542 ^e	110,000	32.84	225,000	67.16	335,000
2543 ^e	110,000	30.56	250,000	69.44	360,000
อัตราเพิ่มร้อยละ	1.57		3.28		2.67
2544 ^e	110,000	30.90	246,000	69.10	356,000

หมายเหตุ : e เป็น ข้อมูลประมาณการจากกรมประมง

ที่มา : สถิติการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล, สถิติการประมงแห่งประเทศไทย กรมประมง, 2544

3.3 กุ้งแช่แข็ง

3.3.1 ผลิตภัณฑ์กุ้งแช่แข็ง

รูปแบบของกุ้งแช่แข็งที่เป็นมาตรฐานในการผลิตโดยทั่วไป แบ่งตามลักษณะต่าง ๆ ดังนี้ (วุฒิชัย ดำริ่มุงกิจ, 2542)

1. กุ้งทั้งตัว (Whole or Head on, Shell on, H/O) หมายถึง กุ้งสดแช่แข็งแบบทั้งตัวที่ถูกคัดเลือกจากกุ้งที่มีลักษณะสด โดยมีส่วนของอวัยวะของกุ้งครบถ้วนและส่วนของหัวไม่หลุดออกจากลำตัว
2. กุ้งเด็ดหัว (Headless or Headless shell-on, H/L) หมายถึง กุ้งทั้งตัวที่นำมาแช่แข็งโดยเด็ดเอาส่วนหัวออก แต่ยังคงเปลือกและส่วนหางไว้
3. กุ้งเนื้อไว้หาง (Peeled tail on, PTO) หมายถึง กุ้งที่เด็ดส่วนหัวและแกะเปลือกออก แต่ยังคงเหลือเปลือกปล้องสุดท้ายที่ติดกับหางเพื่อให้ยึดติดส่วนหางของกุ้งไว้

4. กุ้งเนื้อไม่ไว้หาง (Peeled tailless, PTL) หมายถึง กุ้งที่เด็ดเอาส่วนหัว หาง และแกะเปลือกออกทั้งหมด โดยให้เหลือแต่เนื้อกุ้งล้วน ๆ เช่น Peeled and deveined หมายถึง กุ้งเด็ดหัวแกะเปลือก ไม่ไว้หางหรือมีหางและผ่าหลังเอาไว้สัออก Peeled and undeveined หมายถึง กุ้งเด็ดหัวแกะเปลือก ไม่ไว้หาง ไม่ผ่าหลัง

5. กุ้งต้ม (Cooked) หมายถึง การทำให้กุ้งสุกโดยผ่านกระบวนการต้มก่อนนำไปแช่แข็ง ซึ่งกุ้งต้มมี 2 ลักษณะ คือ กุ้งต้มแบบไว้หาง (Cooked tail on) และกุ้งต้มแบบไม่ไว้หาง (Cooked tailless)

ลักษณะการแช่แข็งของกุ้งเนื้อไว้หางและกุ้งเนื้อไม่ไว้หางแยกย่อยออกเป็น 4 แบบ คือ

1. แบบเต็มตัว (Round) หมายถึง กุ้งที่ปอกเปลือกเสร็จเรียบร้อย ก็จะนำมาผ่านการแช่แข็งทันที

2. แบบเต็มตัวซีกใส่ (Round and Deveined) หมายถึง กุ้งในลักษณะเดียวกันแบบเต็มตัวแต่จะเอาไส้สัออกก่อนการแช่แข็ง

3. แบบผ่าหลัง (Western Style) หมายถึง กุ้งที่นำมาผ่ากึ่งกลางหลังตลอดความยาวของตัวกุ้ง โดยผ่าลึก 1 ชั้นของความหนาของตัวกุ้ง

4. แบบผ่าเสื่อ (Split or Cutlet) หมายถึง กุ้งที่ผ่ากึ่งกลางหลังตลอดลำตัวของกุ้งเกือบถึงสุดแต่ไม่ขาดออกจากกัน แล้วผ่าออกในลักษณะของปีกผีเสื้อ

กรรมวิธีทั่วไปที่ใช้ในผลิตภัณฑ์กุ้งแช่แข็ง มี 3 ลักษณะ คือ

1. แบบเป็นก้อน (Block Frozen) คือ การแช่แข็งที่นำเอากุ้งที่จะเข้าแช่แข็งในแบบก้อนที่ผ่านการล้าง คัดขนาด และลักษณะตามที่ต้องการแล้วบรรจุเรียงลงในภาชนะที่มีขนาดบรรจุต่าง ๆ ตามความต้องการของตลาด จากนั้น ก็จะเทน้ำบรรจุลงในภาชนะดังกล่าวให้ท่วมตัวกุ้งที่จัดเรียงไว้ แล้วนำเข้าเครื่องแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ -35 ถึง -40 องศาเซลเซียส เพื่อให้กุ้งที่ผ่านการแช่แข็งด้วยวิธีดังกล่าวเรียงติดกันเป็นก้อนเมื่อนำออกจากภาชนะ โดยมีน้ำเป็นตัวยึดให้กุ้งติดกัน กุ้งจะแข็งภายใน 8 - 10 ชั่วโมง จากนั้นนำกุ้งสดที่แช่แข็งแล้วออกจากภาชนะแล้วบรรจุเพื่อเตรียมการส่งออก โดยจะเก็บไว้ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิ -18 ถึง -20 องศาเซลเซียส

2. แบบเป็นแพ (Semi Individual Quick Frozen, SIQF) เป็นการแช่แข็งที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับการแช่แข็งแบบเป็นก้อน คือ การนำเอากุ้งที่ต้องการแช่เย็นจัดวางเรียงให้ติดกันในภาชนะสแตนเลส แต่จะไม่มีกรรมวิธีนำน้ำใส่ภาชนะดังกล่าวด้วย จากนั้นนำเข้าเครื่องแช่แข็ง ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแช่แข็งในลักษณะนี้จะออกมาในลักษณะมองเห็นกุ้งเป็นตัว ๆ ยึดติดกันอยู่เป็นแพ โดยอาศัยผิวสัมผัสของความเย็นจากการแช่แข็งยึดกุ้งให้ติดกัน

3. แบบเป็นตัว (Individual Quick Frozen, IQF) เป็นการนำกุ้งที่ผ่านการทำความสะอาดและคัดขนาดตามที่ต้องการแช่แข็งในลักษณะเป็นตัว ๆ หรือชิ้นเดียว ๆ บรรจุเรียงลงในภาชนะสแตนเลสที่จัดเตรียมไว้ จากนั้นนำเข้าเครื่องแช่แข็งที่มีความเย็นประมาณ -40 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 10 – 20 นาที ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการแช่แข็งในรูปแบบนี้จะออกมาในลักษณะของกุ้งเนื้อเป็นตัว ๆ เต็ดหัว และเปลือกและผ่าหลังและนำมาบรรจุตามขนาดความต้องการของตลาด พร้อมทั้งให้ผู้ซื้อนำไปประกอบอาหารได้ทันที

กุ้งสดแช่แข็งที่ใช้ในการส่งออกนั้น แบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ คือ กุ้งสดแช่แข็งแบบเป็นก้อนและกุ้งสดแช่แข็งแบบเป็นตัว โดยหลังจากนำกุ้งเข้าสู่กระบวนการแช่แข็งตามวิธีข้างต้นแล้ว จึงนำมาทำการหีบห่อโดยใช้กล่องกระดาษใบ จะบรรจุโดยมีหน่วยน้ำหนักเป็นปอนด์หรือกิโลกรัมตามความต้องการของตลาด จากนั้น นำกุ้งสดแช่แข็งที่บรรจุในกล่องแล้วมาใส่ในกล่องใหญ่อีกชั้นหนึ่งเพื่อเตรียมการส่งออกต่อไปขนาดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของกุ้งสดแช่แข็ง ตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรมฉบับที่ 1109/2529 (ภาคผนวก ง) สรุปได้ดังนี้ กรณีใช้น้ำหนักมาตรฐานสุทธิ 1 กิโลกรัมเป็นเกณฑ์ จะต้องระบุขนาดมาตรฐานของกุ้งสดแช่แข็งลงบนหีบห่อไว้ให้ชัดเจน ดังนี้ เช่น ขนาด 1-11 หมายถึง มีจำนวนกุ้งสดแช่แข็งอย่างน้อย 1 ตัว หรือสูงสุด 11 ตัว ต่อหีบห่อขนาดน้ำหนัก 1 กิโลกรัมโดยไม่ได้กำหนด น้ำหนักของกุ้งสดแช่แข็งแต่ละตัวไว้ หรือถ้าผู้ผลิตใช้น้ำหนักมาตรฐานสุทธิ 1 ปอนด์เป็นเกณฑ์ ก็ต้องระบุหน่วยมาตรฐานไว้ด้วย เช่น ขนาด 1/5 หมายถึง มีจำนวนกุ้งสดแช่แข็งอย่างน้อย 1 ตัว หรือสูงสุด 5 ตัว ต่อขนาดน้ำหนัก 1 ปอนด์ โดยไม่ได้กำหนดน้ำหนักกุ้งสดแช่แข็งแต่ละตัวไว้ดังตารางที่ 3.4 ในส่วนของมาตรฐานด้านคุณภาพของกุ้งสดแช่แข็งนั้นกำหนดคุณลักษณะของกุ้งสดแช่แข็งไว้ ดังนี้

1. กุ้งสดแช่แข็งที่ผลิตต้องสะอาด และมีสีตามชนิด (Species) ของกุ้งนั้น เช่น Sea Tiger Shrimp จะมีสีแดงเรื่อ ๆ และ Black Tiger Shrimp จะมีสีน้ำตาลเข้ม
2. เนื้อกุ้งต้องไม่กระด้างหรือยุ่ยละเอียด
3. มีกลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแช่แข็ง
4. มีค่าที่ระเหยได้ทั้งหมดไม่เกิน 30 มิลลิกรัมในโตรเจน ต่อกุ้ง 100 กรัม
5. กุ้งในหีบห่อเดียวกันต้องเป็นกุ้งชนิดเดียวกัน
6. ข้อบกพร่องต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในตารางที่ 3.5

ตารางที่ 3.4 ขนาดมาตรฐานกึ่งสเตรนจ์

ขนาด	น้ำหนักสุทธิ 1 กก.		น้ำหนักสุทธิ 1 ปอนด์			น้ำหนักกึ่งแต่ละตัว	
	จำนวนกึ่ง (ตัว)	จำนวนกึ่ง (ตัว)	ขนาด	ต่ำสุด	สูงสุด	ต่ำสุด	สูงสุด
1-11	1	11	1/5	1	5	90	-
1-15	1	15	1/7	1	7	64	-
1-22	1	22	1/10	1	10	45	-
1-33	1	33	1/15	1	15	30	-
16-25	16	25	8/12	8	12	27	56
26-33	26	33	13/15	13	15	30	34
24-45	24	45	11/20	11	20	22	41
34-45	34	45	16/20	16	20	22	29
46-56	46	56	21/25	21	25	18	22
46-66	46	66	21/30	21	30	15	21
57-66	57	66	26/30	26	30	15	18
67-77	67	77	31/35	31	35	13	15
71-90	71	90	31/40	31	40	11	14
78-90	78	90	36/40	36	40	11	13
91-111	91	111	41/50	41	50	9	11
112-142	112	142	51/60	51	60	7	9
122-166	122	166	51/70	51	70	6	9
143-166	143	166	61/70	61	70	6	7
167-200	167	200	71/90	71	90	5	6
201-250	201	250	91/100	91	100	4	5
251-333	251	333	111/130	111	130	3	4
334-400	334	400	100/200	100	200	-	-
401-660	401	660	200/300	200	300	-	-
661-1110	661	1110	300/500	300	500	-	-

ที่มา: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2534

All rights reserved

ตารางที่ 3.5 เกณฑ์กำหนดข้อบกพร่องของกุ้งสดแช่แข็งที่ยอมให้ได้

ชนิดของข้อบกพร่อง	ข้อบกพร่องที่ยอมให้ไม่มากกว่า
1. การเสียน้ำหนักหรือการแห้งแข็ง (Dehydration/Desiccation)	ร้อยละ 14 ของจำนวน
2. จุดดำที่ตัวกุ้ง (Black Spot)	เนื้อร้อยละ 20 ของจำนวน เปลือกร้อยละ 30 ของจำนวน
3. ซีนหรือเศษกุ้งที่ไม่สมบูรณ์ (ยกเว้นกุ้งเนื้อหัก)	ร้อยละ 24 ของน้ำหนัก
4. การแกะเปลือกไม่เรียบร้อย (เฉพาะกุ้งไว้หางและกุ้งเนื้อ)	ร้อยละ 14 ของน้ำหนัก
5. กุ้งที่แกะหัวไม่หมดและกุ้งเปลือกนิ่ม	ร้อยละ 9 ของน้ำหนัก
6. ส่วนของกุ้ง (ขา เศษเปลือก และหนวด)	28 ชิ้นต่อกุ้ง 1 กิโลกรัม 70 ชิ้นต่อกุ้ง 1 กิโลกรัมสำหรับกุ้งที่มีขนาด เล็กกว่า 400 ตัว ต่อ 1 กิโลกรัม
7. การชักไส้ไม่เรียบร้อย (เฉพาะชนิดที่มีการชักไส้)	ร้อยละ 14 ของจำนวน
8. สิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอันตราย	10 ชิ้นต่อกุ้ง 1 กิโลกรัม

ที่มา: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2534

3.3.2 กรรมวิธีการผลิตกุ้งแช่แข็ง

โรงงานผลิตกุ้งสดแช่แข็งจะรับซื้อวัตถุดิบกุ้งทะเลโดยผ่านคนกลางเนื่องจากแหล่งเลี้ยงกุ้งอยู่กระจัดกระจาย ทำให้ไม่สะดวกที่โรงงานผู้ผลิตจะจัดซื้อวัตถุดิบเองหรือรับซื้อโดยตรงจากผู้เลี้ยงที่เป็นลูกฟาร์มของโรงงานผลิตกุ้งสดแช่แข็ง หลังจากนั้นจะนำวัตถุดิบมาผ่านขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้ (ฐะปะนีย์ มะลิซ้อน, 2539; สุภา จันทรวงศ์, 2540)

ขั้นตอนที่ 1 ตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของวัตถุดิบก่อนเข้าสู่กรรมวิธีการผลิต โดยการตรวจสอบหากลิ้นโคลนในเนื้อกุ้งและยาปฏิชีวนะที่ตกค้างอยู่ในเนื้อกุ้ง

1.1 ตรวจสอบหากลิ้นโคลนในเนื้อกุ้ง การซื้อวัตถุดิบผ่านทางพ่อค้าคนกลางจะมีเวลามากพอในการตรวจสอบในห้องปฏิบัติการของโรงงานผู้ผลิตได้ แต่ถ้าเป็นการซื้อโดยตรงผ่านตลาดกลางโรงงานผู้ผลิตจะต้องทำการซื้อขายโดยการประมูลและตรวจสอบที่ตลาดกลาง จะต้องอาศัยความรวดเร็วในการตรวจสอบโดยดัดกุ้งให้สุกแล้วรับประทานและต้องอาศัยการดมกลิ่นความชำนาญและประสบการณ์ของผู้ที่รับประทานกุ้งที่มีกลิ่นโคลนดังกล่าวกุ้งที่มีกลิ่นโคลนจะไม่สามารถแช่แข็งเพื่อจำหน่ายยังตลาดประเทศโดยเฉพาะตลาดญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกาได้

1.2 ตรวจหาปฏิชีวนะที่ตกค้างอยู่ในเนื้อกุ้ง จะตรวจหาว่ามีเกินมาตรฐานตามข้อกำหนดของประเทศลูกค้าที่กำหนดในแต่ละประเทศ มาตรฐานที่โรงงานผลิตกุ้งสดแช่แข็งใช้ในการตรวจสอบเป็นมาตรฐานขั้นต่ำสุดสำหรับทุกประเทศที่เป็นลูกค้าเพื่อความสะดวกของโรงงานผู้ผลิต ทั้งนี้โรงงานผู้ผลิตไม่สามารถคัดวัตถุดิบแต่ละมาตรฐานสำหรับการผลิตเพื่อให้ตรงตามมาตรฐานของแต่ละประเทศได้

โรงงานผลิตกุ้งสดแช่แข็งส่วนใหญ่จะตรวจสอบสารปฏิชีวนะ Oxolinic Acid และ Oxytetracycline ซึ่งเป็นสารปฏิชีวนะที่ชาวประมงใช้ในการป้องกันการระบาดของโรคในการเพาะเลี้ยงกุ้ง สาร Oxolinic Acid จะตรวจพบการตกค้างเป็นปริมาณมากช่วงเดือนพฤษภาคมถึงเดือนกรกฎาคม ซึ่งเป็นช่วงฤดูฝนที่ง่ายต่อการระบาดของโรค ประเทศผู้นำเข้าบางประเทศจึงได้เพิ่มมาตรการที่เข้มงวดในการกำหนดคุณภาพของกุ้งสดแช่แข็ง โดยญี่ปุ่นอนุญาตให้มีสารปฏิชีวนะตกค้างชนิด Oxolinic Acid และ Oxytetracycline ได้ไม่เกิน 0.1 ppm ในขณะที่สหรัฐอเมริกาไม่อนุญาตให้มีสารดังกล่าว ถ้าประเทศลูกค้าทั้งสองประเทศตรวจพบสารปฏิชีวนะทั้งสองชนิดหรือชนิดใดชนิดหนึ่งในปริมาณที่เกินมาตรฐานที่กำหนด จะถูกห้ามนำเข้าประเทศทันที

ขั้นตอนที่ 2 ล้างวัตถุดิบด้วยน้ำผสมคลอรีนที่ความเข้มข้นประมาณ 100 ppm เพื่อทำความสะอาด กำจัดสิ่งสกปรกและแยกสิ่งเจือปน เช่น น้ำแข็งที่ใช้แช่กุ้งระหว่างการขนส่ง จากนั้นชั่งน้ำหนักวัตถุดิบทั้งหมด แล้วทำความสะอาดอีกครั้งด้วยน้ำผสมคลอรีนที่ความเข้มข้นประมาณ 100 ppm อีกครั้ง

ขั้นตอนที่ 3 แยกกุ้งที่มีความสด จะแยกกุ้งที่มีอวัยวะของกุ้งครบสมบูรณ์ทั้งเปลือก ส่วนของหางและหัวของกุ้งจะต้องไม่หลุดออกจากลำตัวเพื่อแช่แข็งกุ้งในลักษณะดังกล่าวด้วยวิธีการแช่แข็งแบบทั้งตัว กุ้งที่แช่แข็งด้วยวิธีการดังกล่าวจะมีราคาสูงกว่ากุ้งประเภทอื่น ๆ หลังจากนั้นจะคัดขนาดกุ้งตามขนาดต่าง ๆ ทั้งที่เป็นขนาดมาตรฐานที่เป็นที่นิยมกันมากในการค้าระหว่างประเทศและขนาดตามความต้องการของลูกค้าบรรจุลงในภาชนะโดยใช้แรงงานคนทั้งหมดในการคัดขนาดเนื่องจากต้องพิจารณาลักษณะทางกายภาพของกุ้งที่สด โดยดูจากความมันของสีที่เปลือกและส่วนหัวของกุ้งและไม่สามารถใช้เครื่องคัดแยกขนาดอัตโนมัติได้ เนื่องจากจะทำให้เปลือกของกุ้งได้รับแรงกระทบกระเทือนและอาจทำให้ส่วนหัวของกุ้งหลุดออกจากลำตัว

ขั้นตอนที่ 4 คัดแยกกุ้งที่เหลือจากขั้นตอนที่ 3 เพื่อนำมาทำความสะอาดอีกครั้งด้วยน้ำผสมคลอรีนที่ความเข้มข้นประมาณ 35-50 ppm การคัดแยกขนาดจะใช้เครื่องมือคัดแยกขนาดอัตโนมัติเพื่อคัดแยกขนาดอย่างคร่าว ๆ ก่อนนำไปคัดขนาดตามมาตรฐานหรือความต้องการของลูกค้าโดยอาศัยแรงงานคนอีกครั้ง

ขั้นตอนที่ 5 บรรจุถุงที่คัดขนาดแล้วบนภาชนะส่งไปแช่แข็งโดยผ่านเครื่องแช่แข็งตามลักษณะการผลิต ซึ่งมีอุณหภูมิประมาณ -35 ถึง -40 องศาเซลเซียส

ขั้นตอนที่ 6 นำถุงที่แช่แข็งแล้วผ่านการบรรจุตามขนาดที่ลูกค้าต้องการโดยใส่ถุงพลาสติกหรือใส่กล่องกระดาษที่เคลือบด้วยเทียน แล้วนำไปเก็บในห้องแช่แข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส เพื่อรอการส่งออกต่อไป

3.3.3 เทคโนโลยีการผลิต

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะใช้เทคโนโลยีการแช่เยือกแข็ง 3 ประเภท ดังนี้ (กฤษณา พงษ์ศรีเจริญสุข, 2546: 79-88)

1. Air Blast Freezer (เครื่องแช่เยือกแข็งแบบเป่าลมเย็นจัด) มีลักษณะการใช้ลมเย็นจัดโดยอาศัยการพาแบบธรรมชาติ โดยลมเย็นจะหมุนเวียนอยู่บนอาหารที่มีอุณหภูมิระหว่าง -30 องศาเซลเซียส ถึง -40 องศาเซลเซียส ด้วยความเร็วลม 1.5-6.0 เมตรต่อวินาที ถุงจะถูกวางบนถาดในช่องหรือตู้ในเครื่องแช่เยือกแข็งแบบ Batch และจะถูกแช่แข็งจนแกนกลางของตัวถุงมีอุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส ภายในเวลา 3-10 ชั่วโมง เครื่องแช่เยือกแข็งประเภทนี้มีต้นทุนในการทำงานต่ำแต่ประสิทธิภาพน้อยที่สุดและใช้เวลามากที่สุด

2. Plate Freezer (เครื่องแช่เยือกแข็งแบบสัมผัสโลหะเย็นจัด) ประกอบไปด้วยแผ่นโลหะกลวงซึ่งเรียงอยู่ในแถวตั้งหรือนอน โดยมีการปั๊มสารทำความเย็นอุณหภูมิต่ำกว่า -40 องศาเซลเซียส ผ่านเข้าไปในแผ่นโลหะกลวง ถุงจะถูกจัดใส่บล็อกสแตนเลสแล้วเรียงอยู่ในระหว่างแผ่นโลหะกลวง โดยสินค้าจะถูกแช่เยือกแข็งภายในเวลา 1-2 ชั่วโมง ซึ่งเครื่องแช่เยือกแข็งประเภทนี้มีต้นทุนในการทำงานค่อนข้างต่ำเช่นเดียวกัน มีประสิทธิภาพสูงและใช้เวลาในการแช่เยือกแข็งปานกลาง

3. Cryogenic Freezer แบบ Individual Quick Freezing (IQF) ผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะใช้เครื่องแช่เยือกแข็งแบบ Cryogenic โดยใช้สารคาร์บอนไดออกไซด์เหลวเป็นสารทำความเย็นซึ่งหลักการทำงานของสารคาร์บอนไดออกไซด์ คือ หลังจากที่สารสัมผัสกับอาหารสารจะเคลื่อนย้ายพลังงานจากอาหารในรูปของความร้อนแฝงของการระเหย หรือการระเหิด เพื่อให้ได้สัมประสิทธิ์ของการถ่ายเทความร้อนสูง และเกิดการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว แต่ข้อเสียของการใช้เครื่องแช่เยือกแข็งแบบ Cryogenic คือ สารคาร์บอนไดออกไซด์เหลวมีราคาสูง แต่อย่างไรก็ตามเครื่องแช่เยือกแข็งประเภทนี้เป็นเครื่องที่ใช้งานง่ายและทำงานได้ต่อเนื่อง มีการสูญเสียของน้ำหนักของแช่เยือกแข็งแบบเป่าลมเย็นจัด และที่สำคัญคือถุงแต่ละตัวจะถูกแช่แข็งทันทีภายในเวลาเพียง 1-2 นาทีเท่านั้นเครื่องจักรที่ใช้ในอุตสาหกรรมกุ้งแปรรูปส่วนใหญ่เป็นเครื่องจักรที่นำเข้าจากต่างประเทศ เช่น ประเทศญี่ปุ่น และประเทศเยอรมนี ในปัจจุบันมีบริษัทผลิตเครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมกุ้งแปรรูปในประเทศไทยเพียง 2-3 รายเท่านั้น แต่ประสิทธิภาพของการผลิตสินค้ายัง

ไม่ได้มาตรฐานสูงเท่ากับสินค้าที่ผลิตโดยเครื่องจักรที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ แต่อย่างไรก็ตามราคาเครื่องจักรภายในประเทศนั้นต่ำกว่าเครื่องจักรที่นำเข้ามาจากต่างประเทศถึง 2-3 เท่าตัว

3.3.4 ประสิทธิภาพในการผลิต

ประสิทธิภาพในการผลิต (% Yield) ของผู้ผลิตในประเทศไทยแต่ละรายจะแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับประเภทของผลิตภัณฑ์และวิธีการผลิต โดยกึ่งสดแช่แข็งส่วนใหญ่ % Yield อยู่ในระหว่างร้อยละ 50-70 ซึ่งเป็นการผลิตที่ใช้กึ่งทั้งตัวเป็นวัตถุดิบ โดยกึ่งทั้งตัวนั้นก่อนจะถูกนำไปแปรรูปจะต้องทำการแกะเปลือก เด็ดหัวหรือเด็ดหางเสียก่อน ส่งผลให้มี % Loss ถึงร้อยละ 50-30 ในกึ่งสดแช่แข็งแช่แข็ง ผู้ประกอบการบางรายมี % Yield สูงถึงร้อยละ 105 เนื่องจากมีการใช้วัตถุดิบกึ่งที่แกะเปลือก เด็ดหัวและเด็ดหางแล้วมาใช้ในการผลิตและเกิดจากการใช้สารเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟตที่ช่วยให้กึ่งไม่สูญเสียน้ำ และช่วยให้กึ่งมีน้ำหนักเพิ่มขึ้น ดังนั้น จึงเป็นการเพิ่ม % Yield ของสินค้าอีกทางหนึ่ง

3.3.5 ระบบการจัดการผลิต

ผู้ประกอบการของไทยส่วนใหญ่จะได้รับการรับรองระบบ HACCP หรือ Hazard Analysis Critical Control Point แล้วโดยหน่วยงานที่ทำหน้าที่ให้การรับรองระบบในประเทศไทย ได้แก่ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมปศุสัตว์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมประมง เป็นต้น ส่วนหน่วยงานต่างประเทศ ได้แก่ SGS ซึ่งเป็นหน่วยงานของประเทศสหรัฐอเมริกา หรือ Campden and Chorleywood Food Research Association Group ซึ่งเป็นหน่วยงานของประเทศอังกฤษ ผู้ประกอบการของไทยที่มีบริษัทขนาดใหญ่จะทำการรับรองระบบทั้งจากหน่วยงานในประเทศไทย SGS และ Campden and Chorleywood ในครั้งเดียวกัน ทั้งนี้เนื่องจากความต้องการของลูกค้าในแต่ละประเทศแตกต่างกัน เช่น สหรัฐอเมริกาจะยอมรับการรับรองระบบ HACCP จาก SGS มากกว่า Campden and Chorleywood และสหภาพยุโรปจะยอมรับการรับรองระบบจาก Campden and Chorleywood มากกว่า SGS เป็นต้น ปัจจุบัน โรงงานอุตสาหกรรมในกลุ่มประมงของไทยได้รับการรับรองระบบแล้วจำนวน 200 โรงงาน (กฤษฎา พงษ์ศรีเจริญสุข, 2546: 87)

3.3.6 แรงงาน

แรงงานส่วนใหญ่จะเป็นแรงงานต่างด้าวจากประเทศพม่า สาเหตุที่ผู้ประกอบการเลือกแรงงานต่างด้าวในการทำงานเนื่องจากแรงงานไทยมีค่าจ้างสูงมาก โดยเฉลี่ยวันละ 167 บาท ส่วนแรงงานต่างด้าวมีค่าจ้างเฉลี่ยวันละ 120 บาทเท่านั้น ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ร้อยละ 68.22 มีจำนวนแรงงานในสายการผลิตมากกว่า 500 คนต่อบริษัท ทำให้มีต้นทุนการผลิตในส่วนนี้สูงถึงประมาณ 2,505,000 บาทต่อเดือน หรือประมาณ 30,060,000 บาทต่อปี โรงงานในอุตสาหกรรมกุ้ง

แปรรูปของไทยจะทำงาน 2 กะ หรือ 16 ชั่วโมง โดยกะแรกเริ่มงานเวลา 8.00 - 17.00 น. และกะที่ 2 เริ่มงานเวลา 17.00 - 24.00 น. ในการฝึกอบรมพนักงานก่อนเข้าทำงานในอุตสาหกรรมนี้จะดำเนินการเป็นช่วง ๆ ไป ไม่กำหนดตายตัว โดยจะทำการฝึกอบรมคนงานใหม่ที่เข้ามาจำนวนหนึ่งทันที ก่อนที่จะเข้าทำงานในสายการผลิต เรื่องที่ทำการฝึกอบรม ได้แก่ การรักษาความสะอาดของร่างกาย การแต่งกาย ความปลอดภัยในการทำงานระบบสุขอนามัยในโรงงาน เป็นต้น

3.3.7 ข้อกำหนดของคุณภาพกุ้งแช่แข็ง

ข้อกำหนดหลักที่มีผลต่อความสดและความสะอาดของกุ้งก่อนและหลังกรรมวิธีการผลิต มีดังนี้ (สุภา จันทฤท, 2540)

1. วัตถุดิบ จะต้องเลือกวัตถุดิบที่สดและสะอาดปราศจากสิ่งเจือปนสารพิษ สารเคมี เช่น สารปรอท สารหนูหรือสารตะกั่ว เป็นต้น โดยในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ผู้ผลิตอาจรับวัตถุดิบจากชาวประมง หรือประมงจากสะพานปลา หรือผ่านพ่อค้าคนกลางที่รับซื้อจากท่าเรือต่าง ๆ และนำไปส่งกับโรงงานผู้ผลิตในสภาพกุ้งทั้งตัว (ถ้าสดมาก) หรือเด็ดหัวแล้ว (เป็นการป้องกันการเกิดจุดดำบนตัวกุ้ง) หลังจากรับวัตถุดิบแล้ว จะต้องทำการล้างด้วยน้ำที่ผ่านการเติมคลอรีนและทำให้เย็นลงประมาณ 10 องศาเซลเซียส และก่อนนำวัตถุดิบเข้าโรงงาน จะต้องทำการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบทั้งทางด้านกายภาพ เช่น ตรวจสอบกลิ่น โคลน กลิ่นเหม็นเน่าที่เกิดจากความไม่สด กลิ่นน้ำมันดีเซลที่เกิดมาจากน้ำมันที่รั่วไหลในบ่อเลี้ยง ฯลฯ และทางเคมี เช่น ตรวจสอบค่าของ Oxolinic Acid หรือ Oxytetracycline (ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร, 2543)

2. คนงาน จะต้องทำความสะอาดก่อนเข้าทำงาน แต่งตัวด้วยเสื้อคลุม สวมหมวก และถุงมือ ต้องเป็นคนที่มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคติดต่อ

3. บริเวณโรงงานและบริเวณที่ทำความสะอาดวัตถุดิบ จะต้องถูกสุขลักษณะ มีอากาศถ่ายเทสะดวก มีการระบายน้ำและที่กำจัดน้ำเสีย มีแสงสว่างเพียงพอ

4. น้ำใช้ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ น้ำใช้สำหรับการผลิตกับน้ำที่ใช้ล้างภาชนะที่ใส่วัตถุดิบและน้ำล้างพื้นโรงงาน จะต้องมีความสะอาดเท่าที่จำเป็นปราศจากคลอรีนเข้มข้น

5. ห้องทำความเย็นและห้องแช่แข็ง จะต้องมีประสิทธิภาพที่ดี คือ มีความเย็นมากที่สุดแช่แข็งได้เร็วที่สุด ถ้าห้องแช่แข็งสามารถทำความเย็นได้ -40 องศาเซลเซียสได้เร็วเท่าใด จะทำให้คุณภาพของวัตถุดิบดีเท่านั้น ส่วนในห้องเก็บควรรักษาระดับอุณหภูมิให้ได้ -18 องศาเซลเซียสอยู่เสมอ

3.3.8 ต้นทุนการผลิตกุ้งแช่แข็ง

ต้นทุนการผลิตกุ้งแช่แข็งที่สำคัญส่วนใหญ่จะสอดคล้องกับโครงสร้าง ต้นทุนการผลิตของอุตสาหกรรมการเก็บถนอมและแปรรูปอาหารจำพวกปลา กุ้งและอาหารทะเล อื่นๆ (สิทธิชัย ไกรสิทธิศิรินทร, 2539) ได้แก่ ต้นทุน ค่าวัตถุดิบ (ร้อยละ 79.7) ค่าจ้างแรงงาน (ร้อยละ 5.1) ค่าไฟฟ้าและค่าน้ำมัน (ร้อยละ 2.6)

ในปัจจุบัน วัตถุดิบกุ้งเป็นปัจจัยที่มีความอ่อนไหวมากในเรื่องของราคาและผู้ประกอบการของไทยให้ความสำคัญอย่างมากต่อระบบการจัดซื้อวัตถุดิบ ทั้งนี้เนื่องมาจากปัจจัยสำคัญที่สามารถกำหนดกำไรหรือขาดทุนของบริษัทได้ การเลือกซื้อวัตถุดิบของผู้ผลิตไทยสามารถแบ่งออกเป็น 4 ลักษณะ ดังนี้ 1) ซื้อผ่านพ่อค้าคนกลาง 2) ซื้อโดยตรงจากเรือประมง 3) นำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศ โดยวัตถุดิบที่นำเข้าจะมีทั้งการนำเข้าในรูปแบบวัตถุดิบสดและวัตถุดิบแช่แข็งเพื่อใช้ในการแปรรูปและ 4) ซื้อโดยตรงจากตลาดกลางในลักษณะของการประมูล (Auction Marker) เนื่องจากในปัจจุบันการเลี้ยงกุ้งของไทยประสบปัญหาเรื่องโรคระบาดและสารเคมีตกค้างอย่างหนัก รวมทั้งปัญหาปริมาณกุ้งจับจากทะเลไม่เพียงพอต่อความต้องการ เนื่องจากในช่วงที่ผ่านมา มีการจับกุ้งจากธรรมชาติเพิ่มขึ้นมาก ส่งผลให้ปริมาณผลผลิตกุ้งธรรมชาติลดลงอย่างรวดเร็ว และทำให้ในปัจจุบันผู้ผลิตของไทยบางรายมีการนำเข้าวัตถุดิบกุ้งจากต่างประเทศโดยส่วนใหญ่จะนำเข้าจากประเทศเวียดนาม กัมพูชา อินโดนีเซีย บังกลาเทศ และอินเดีย เนื่องจากจากต่างประเทศจะมีราคาถูกกว่าวัตถุดิบที่ได้จากภายในประเทศ จากสถานการณ์ดังกล่าวส่งผลให้ในอนาคตผู้ผลิตมีแนวโน้มจะนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง เพื่อลดปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบและช่วยลดต้นทุนการผลิต (กฤษณา พงษ์ศรีเจริญสุข, กุมภาพันธ์ 2546: 79-88)

ราคากุ้งในประเทศจะพิจารณาถึงราคาของกุ้งสด โดยราคาของกุ้งสดในประเทศจะขึ้นอยู่กับปัจจัยที่สำคัญ ๆ ดังนี้ (ธรรมบุญ พงษ์ศรีกูร, 2532) (ตารางที่ 3.6)

1. ชนิดของกุ้ง กุ้งแต่ละชนิดในปริมาณที่เท่ากันจะมีราคาแตกต่างกันออกไป เช่น กุ้งลายจะมีราคาสูงกว่ากุ้งขาว เป็นต้น
2. ขนาดของกุ้ง กุ้งชนิดเดียวกันแต่มีขนาดที่ต่างกันราคาก็แตกต่างกันด้วยโดยปกติผู้บริโภคนิยมกุ้งที่มีขนาดใหญ่กว่ากุ้งขนาดกลางและเล็กจึงทำให้กุ้งขนาดใหญ่ ราคาสูง
3. ความสดของกุ้ง เนื่องจากกุ้งส่วนใหญ่จะนำไปบริโภคสด สภาพความสดจะมีบทบาทในการกำหนดราคากุ้งด้วย
4. ฤดูกาล เนื่องจากกุ้งส่วนใหญ่จะผลิตได้จากแหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ ทะเลเป็นส่วนใหญ่ดังนั้น กุ้งทะเลจะมีบทบาทในการกำหนดราคากุ้งมาก ในช่วงฤดูกาลที่มีกุ้งมากราคากุ้งจะต่ำ แต่ถ้าในช่วงฤดูกาลที่มีกุ้งน้อยหรือพ้นฤดูกาลประมง ราคากุ้งก็จะสูงขึ้น

ตารางที่ 3.6 ราคาเฉลี่ยของวัตถุดิบกุ้ง

ปี	2541	2542	2543	2544	2545	ราคาเฉลี่ย 5 ปี
ราคา (บาท/กก.)	252.88	241.04	284.81	249.53	219.49	249.55

ที่มา: บริษัท ห้องเย็นโชควิวัฒน์หาคีใหญ่ จำกัด (มหาชน)

3.4. ขั้นตอนการส่งออก

ในการส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปจำหน่ายยังต่างประเทศ มีกระบวนการสำคัญ ดังนี้ (มารุต มัสยวาณิช, 2537)

1. การจดทะเบียนพาณิชย์นิติบุคคล (กรมทะเบียนการค้า) ภาษีมูลค่าเพิ่ม (กรมสรรพากร) และยื่นขอทำบัตรผ่านพิธีการศุลกากร (กรมศุลกากร)
2. การเจรจาเงื่อนไขการซื้อขาย โดยปกติจะเป็นเงื่อนไขเกี่ยวกับชนิดและมาตรฐานคุณภาพของสินค้า จำนวน ราคา การบรรจุหีบห่อ การส่งมอบ การชำระค่าสินค้า ตลอดจนเงื่อนไขพิเศษอื่น ๆ การตกลงทำสัญญาซื้อขาย เพื่อป้องกันปัญหาและความยุ่งยากที่อาจเกิดขึ้นภายหลัง
3. การชำระค่าสินค้า วิธีที่นิยมทำกันมากที่สุด คือ การชำระค่าสินค้าโดยการเปิดเลตเตอร์ออฟเครดิต (Letter of Credit: L/C) ซึ่งเป็นหนังสือรับรองที่ธนาคารที่ผู้ซื้อขอให้เปิด L/C ให้การรับรองว่าจะจ่ายเงินให้กับผู้ขายตามสัญญาเมื่อผู้ขายได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขต่าง ๆ ที่ระบุไว้ใน L/C อย่างครบถ้วน ซึ่งช่วยให้ผู้ขายเกิดความมั่นใจในระดับหนึ่งว่าจะได้รับเงินค่าสินค้า (ภาคผนวก จ และ ฉ)
4. การขอสินเชื่อและการค้ำประกันหนี้เพื่อการส่งออก ในกรณีที่ผู้ขายต้องการเงินทุนเพื่อใช้ในการผลิตหรือเตรียมสินค้า อาจจะนำ L/C ที่ผู้ซื้อเปิดมาไปใช้เป็นหลักฐานประกอบการขอกู้เงินจากธนาคารพาณิชย์ที่เรียกว่า การขอ Packing Credit หรือการทำการค้าประกันหนี้ (Insurance) ในกรณีที่ขายแบบ D/A (Document Against Acceptance) จากธนาคารเพื่อการส่งออก (Exim Bank)
5. การทำการประกันความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยน ผู้ส่งออกที่ไม่ต้องการจะเสี่ยงกับอัตราแลกเปลี่ยนอาจทำ Forward Rate กับทางธนาคารพาณิชย์ เพื่อประกันการขาดทุนจากอัตราแลกเปลี่ยนที่เปลี่ยนแปลงไป
6. การผลิตสินค้าตามที่ตกลงไว้กับลูกค้า จะต้องผลิตให้ได้ตามมาตรฐานที่ตกลงไว้และคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยเป็นสำคัญ
7. การยื่นขอและจัดทำเอกสารเพื่อใช้ประกอบการส่งออก

7.1 การยื่นขอใบรับรองคุณภาพ เมื่อผู้ส่งออกเตรียมสินค้าไว้พร้อมที่จะทำการส่งออกแล้ว จะยื่นคำขอและรายละเอียดของสินค้าต่อหน่วยงานที่ทางผู้ซื้อกำหนดให้มาทำการเก็บตัวอย่างสินค้า และนำไปวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาสารตกค้างหรือเชื้อโรคที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค โดยยื่นคำขอที่กองวิเคราะห์อาหารส่งออก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขและกองควบคุมตรวจสอบผลิตภัณฑ์และการแปรรูปสัตว์น้ำ กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สินค้าที่ส่งไปยังกลุ่มประเทศในสหภาพยุโรป จะต้องมิใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ที่ออกโดยกองควบคุมฯ กรมประมง เท่านั้นจึงจะเป็นที่ยอมรับ ส่วนสินค้าที่ส่งไปยังประเทศญี่ปุ่นหรือไต้หวันจะใช้ใบรับรองคุณภาพอาหารเพื่อการส่งออก (Analysis and Health Certificate) ที่ออกให้โดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

7.2 การยื่นรายงานมูลค่าการส่งออกต่อธนาคารแห่งประเทศไทย สำหรับการส่งออกแต่ละครั้งที่มีมูลค่าเกินกว่า 500,000 บาท ผู้ส่งออกจะต้องยื่นรายงานการส่งออกตามแบบ ธด.1

7.3 การยื่นขอใบรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า (Certificate of Origin) เพื่อให้ทราบถึงแหล่งที่มาของสินค้า โดยมีใบรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้หรือเป็นหนังสือรับรองที่ทางผู้ส่งออกเป็นผู้ออกเอง สินค้าที่ส่งออกไปยังกลุ่มประเทศในสหภาพยุโรปมักกำหนดให้ผู้ส่งออกต้องแสดงหนังสือรับรองในรูปของ G.S.P. Form A ที่ออกให้โดยกรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์

8. การทำพิธีการทางศุลกากรเพื่อขออนุญาตนำสินค้าออกไปนอกราชอาณาจักร ผู้ส่งออกจะต้องยื่นแสดงเอกสารต่าง ๆ ตามหลักเกณฑ์ที่ทางกรมศุลกากรกำหนด ดังนี้

- บัญชีราคาสินค้า
- ใบ ธ.ด.1
- สำเนาใบรับรองสุขอนามัยที่ออกให้โดยกองควบคุมฯ ในกรณีที่เป็นสินค้าสัตว์น้ำที่

ส่งไปยังกลุ่มประเทศในสหภาพยุโรป

- ใบขนสินค้าขาออก

ขั้นตอนการผ่านพิธีการขาออกแบ่งเป็น 2 ระบบ คือ ระบบ Manual และระบบ EDI

1. ระบบ Manual จะต้องผ่านการรับและออกเลขที่ใบขนสินค้าขาออก การตรวจสอบด้านพิธีการเอกสารที่เกี่ยวข้อง การตรวจสอบการประเมินอากร การประทับตราสมบรูณ์ และการออกเลขยกเว้นอากร

2. ระบบ EDI เป็นการแลกเปลี่ยนข้อมูลทางอิเล็กทรอนิกส์โดยใช้เครือข่ายสื่อสารผ่าน Value Added Network (VAN) มาใช้ในการผ่านพิธีการศุลกากรสำหรับการนำสินค้าเข้าและนำ

สินค้าออกให้ได้รับความสะดวกรวดเร็ว ลดค่าใช้จ่ายและเวลาในการจัดเตรียมเอกสารข้อมูล การเดินทางมาติดต่อกับกรมศุลกากร เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการให้บริการและรวมถึงรองรับการขยายตัวทางการค้าระหว่างประเทศ ขั้นตอนของระบบดังกล่าว คือ

2.1 ผู้ส่งออกจะบันทึกข้อมูลบัญชีราคาสินค้า (Invoice) และใบขนสินค้าเข้าเครื่องคอมพิวเตอร์ของตนเองแล้วส่งข้อมูลที่บันทึกแล้ว ผ่านสายสื่อสารมาเข้าเครื่องคอมพิวเตอร์ของกรมศุลกากร ซึ่งกรมศุลกากรจะได้รับข้อมูลและทำการตรวจสอบข้อมูลและการคำนวณต่าง ๆ หลังจากตรวจสอบถูกต้อง เครื่องของกรมศุลกากรจะแจ้งเลขที่ใบขนสินค้าและเงื่อนไขการตรวจของสินค้า (Green Line, Red Line) ไปยังเครื่องของผู้ส่งออกเพื่อจัดพิมพ์ใบขนสินค้า

2.2 ผู้ส่งออกพิมพ์ใบขนสินค้า ชำระค่าภาษีอากร ณ ที่ทำการศุลกากร (ถ้ามี) ผู้ส่งออกนำใบขนสินค้าและเอกสารแนบไปยื่นที่ฝ่ายตรวจสินค้าเครื่องคอมพิวเตอร์ของกรมศุลกากร กำหนดชื่อนายตรวจ/สารวัตร โดยอัตโนมัติและตรวจปล่อย ตรวจสินค้าโดยวิธีการสุ่มตรวจ (ไม่ต้องตรวจทุก Shipment)

9. การขนถ่ายสินค้าไปยังเรือบรรทุกสินค้า ผู้ส่งออกจะต้องทำการติดต่อไปยังบริษัทเรือเพื่อทำการขนส่งสินค้าไปส่งมอบให้กับผู้ซื้อ โดยในการส่งสินค้าอาหารแช่แข็งจะต้องขนส่งโดยใช้ตู้คอนเทนเนอร์ชนิดที่มีเครื่องทำความเย็นติดตั้งอยู่ให้ความจุอุณหภูมิที่ -18 ถึง -25 องศาเซลเซียส หรือที่เรียกว่า ตู้ห้องเย็น (Reefer Container)

10. การยื่นขายเอกสารส่งออกให้แก่ธนาคารตามเงื่อนไขใน L/C เพื่อขอรับค่าสินค้าเมื่อผู้ส่งออกได้ส่งมอบสินค้าลงเรือและได้รับใบตราส่งสินค้า Bill of Lading ที่ออกให้โดยบริษัทเรือแล้วก็จะทำการรวบรวมเอกสารต่าง ๆ ตามที่ระบุไว้ใน L/C ซึ่งประกอบด้วย

- แบบฟอร์มคำขอให้ธนาคารรับซื้อเอกสารส่งออกตามเงื่อนไขใน L/C (Request for negotiation/discount of export bills drawn under letter of credit)

- ตั๋วแลกเงินหรือดราฟท์ (Bill of Exchange or Draft)

- ใบตราส่งสินค้า (Bill of Lading)

- บัญชีราคาสินค้า (Invoice)

- ใบแสดงจำนวนหีบห่อ (Packing List)

- หนังสือรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า (Certificate of Origin)

- หนังสือรับรองคุณภาพอาหารเพื่อการส่งออกที่ออกให้โดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (Analysis and Health Certificate) หรือหนังสือรับรองสุขอนามัยที่ออกให้โดยกรมประมง (Health Certificate)

- ต้นฉบับเลตเตอร์ออฟเครดิต (Original L/C) และเลตเตอร์ออฟเครดิตฉบับแก้ไข (Amend L/C) ถ้ามี เมื่อธนาคารตรวจสอบเอกสารถูกต้องตามเงื่อนไขใน L/C แล้ว ก็จะทำการจ่ายเงินให้กับผู้ส่งออกโดยไม่ต้องคอยให้สินค้าถึงมือผู้ซื้อก่อน จึงจะได้รับค่าสินค้า

3.5 ระเบียบ / กฎเกณฑ์ในการส่งออก

สินค้าสัตว์น้ำแช่แข็งที่มีการส่งออกป้อนราชอาณาจักร ตามพิกัด 03.01-03.07, 16.04-16.05 และ 23.09 รัฐบาลกำหนดให้ผู้ส่งออกเสียแต่ภาษีการค้าในอัตราร้อยละ 1.5 ของรายได้ และเสียภาษีเทศบาลอีกร้อยละ 10 ของภาษีการค้า แต่สำหรับผู้ส่งออกที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (Board of Investment : BOI) จะได้รับการยกเว้นภาษีการค้าสำหรับการส่งออกสัตว์น้ำทะเลแช่แข็ง รัฐบาลพิจารณาขดเคชการส่งออกตามพระราชบัญญัติค่าภาษีอากรสินค้าส่งออกที่ผลิตในราชอาณาจักร พ.ศ. 2534 ที่ อ 1/2531 และ อ 5/2534 โดยมีเงื่อนไขว่า ผู้มีสิทธิได้รับเงินชดเชยหรือผู้ผลิตสินค้าส่งออกจะต้องไม่ได้รับหรือไม่ได้ใช้สิทธิคืน หรือยกเว้นหรือลดหย่อนภาษีอากรตามกฎหมายอื่น นอกจากจะได้รับการยกเว้นอากรเครื่องจักร ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการลงทุน

3.5.1 ระบบการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์กุ้งแช่แข็งเพื่อการส่งออก

3.5.1.1. กรมประมง

- เจ้าหน้าที่สุ่มตัวอย่างจากโรงงาน
- ตรวจ Sensory
- ตรวจสอบปฏิชีวนะตกค้าง
- ตรวจทางจุลชีวะ
- ตรวจสอบเคมี, สารปนเปื้อน
- ตรวจน้ำหนัก, ขนาด, ฉลาก
- ออกใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ (Health Certificate)

3.5.1.2 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

- ผู้ส่งออกส่งตัวอย่าง
- ตรวจ Sensory
- ตรวจสอบปฏิชีวนะตกค้าง
- ตรวจทางจุลชีวะ
- ตรวจสอบเคมี, สารปนเปื้อน
- ตรวจน้ำหนัก, ขนาด, ฉลาก
- ออกใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ (Analysis and Health Certificate)

3.5.2 ระเบียบของรัฐเกี่ยวกับการส่งออก

3.5.2.1 กระทรวงพาณิชย์

- ประกาศกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยการส่งสินค้าออกไปนอกราชอาณาจักร (ฉบับที่ 41) พ.ศ. 2530
- ประกาศกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยการส่งสินค้าออกไปนอกราชอาณาจักร (ฉบับที่ 43) พ.ศ. 2530
- ประกาศกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยการส่งสินค้าออกไปนอกราชอาณาจักร (ฉบับที่ 67) พ.ศ. 2536
- ระเบียบกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยการรับขึ้นบัญชีเป็นผู้ส่งออกสินค้า กุ้ง หอย ปู ปลาและปลาหมึกที่แช่เยือกแข็ง และที่บรรจุภาชนะอัดลม (ฉบับที่ 1) พ.ศ. 2536
- ระเบียบกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยหนังสือรับรองที่ต้องแสดงต่อพนักงานศุลกากรในการส่งอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ออกไปนอกราชอาณาจักร พ.ศ. 2531
- ระเบียบกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยหนังสือรับรองที่ต้องแสดงต่อพนักงานศุลกากรในการส่งอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ออกไปนอกราชอาณาจักร พ.ศ. 2537
- ประกาศกรมการค้าต่างประเทศ ฉบับที่ 125 (พ.ศ. 2536) เรื่อง การยื่น คำขอขึ้นทะเบียนเป็นผู้ขอหนังสือรับรอง FORMA และการต่ออายุ พ.ศ. 2536
- ประกาศกรมการค้าต่างประเทศ ฉบับที่ 165 (พ.ศ. 2536) เรื่องการขอเป็นผู้ส่งออกสินค้า กุ้ง หอย ปู ปลาและปลาหมึกที่แช่เยือกแข็งหรือที่บรรจุภาชนะอัดลม

3.5.2.2 กระทรวงสาธารณสุข

- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
- ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์ ว่าด้วยการส่งตัวอย่างอาหารเยือกแข็งวิเคราะห์เพื่อขอหนังสือรับรองสำหรับการส่งออกยังประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับที่ 4 พ.ศ. 2522

3.5.2.3 กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

- พระราชกฤษฎีกา กำหนดให้ผู้มีอาชีพในการประมง การค้าสินค้าสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ มาจดทะเบียนตามพระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2490 (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2534

3.5.2.4 กระทรวงการคลัง

- ประกาศกรมศุลกากร ที่ 44/2531 เรื่อง ระเบียบปฏิบัติในการขอรับเงินชดเชยค่าภาษีอากรสินค้าส่งออกที่ผลิตในราชอาณาจักร

3.6 ความเสี่ยงของผู้ส่งออกภายใต้เครดิตที่มีเอกสารประกอบ และเทคนิคในการจัดการกับความเสี่ยง

ถึงแม้ว่าวิธีการชำระเงินแบบ Documentary Credits จะมีความเสี่ยงในการไม่ได้รับชำระค่าสินค้าและบริการของผู้ส่งออกน้อยกว่าวิธี Open Account และ Documentary Collections ก็ตาม แต่วิธีการดังกล่าวก็ยังคงมีความเสี่ยงซึ่งประกอบด้วย (อภิสิทธิ์ เบ้าประเสริฐกุล, 2545: 43 – 44)

1. ความเสี่ยงจากเอกสารที่ร้องขอในเครดิตไม่สอดคล้องกับเงื่อนไขและข้อตกลงของตัวเครดิตเองหรือกล่าวได้ว่าเอกสารมีข้อผิดพลาด (Discrepancy) เกิดขึ้น จะส่งผลให้ผู้ส่งออกไม่ได้รับชำระเงินสาเหตุอาจเกิดจากไม่มีการวางแผนและจัดการในการจัดทำเอกสารที่ตีพอนเนื่องจากเอกสารบางอย่างนั้นต้องเกี่ยวข้องกับบุคคลอื่น เช่น เอกสารตราส่งทางเรือ (Bill of Lading) หรือเอกสารที่ต้องเกี่ยวข้องกับกระบวนการในการผลิตและตรวจสอบ ซึ่งจะส่งผลให้เกิดความล่าช้าในการจัดทำเอกสารจนทำให้เกิดข้อผิดพลาดดังกล่าวทำให้ไม่เกิดประโยชน์จากการใช้ Documentary Credits เป็นเครื่องมือในการลดความเสี่ยง ผู้ส่งออกสามารถควบคุมความเสี่ยงดังกล่าวไม่ให้เกิดขึ้นได้โดยเริ่มตั้งแต่ผู้ส่งออกต้องตรวจสอบข้อตกลงและเงื่อนไขของเครดิตตั้งแต่ผู้ส่งออกได้รับการแจ้งเครดิตจากธนาคารผู้แจ้งเครดิตว่าถูกต้องตามที่ได้ตกลงไว้กับผู้ส่งสินค้าเข้าหรือไม่ หากไม่ถูกต้องควรร้องขอให้ผู้นำเข้าทำการแก้ไขเครดิตฉบับดังกล่าวนั้น ขณะเดียวกันผู้ส่งออกต้องมีการวางแผนในการจัดทำหรือจัดเตรียมเอกสารที่ระบุไว้เครดิตเพื่อไม่ให้เกิดข้อผิดพลาดเมื่อยื่นเอกสารให้ธนาคาร ตรวจสอบท้ายที่สุดขึ้นอยู่กับประสิทธิภาพและความสามารถในการตรวจสอบเอกสารของธนาคารพร้อมทั้งคำแนะนำของธนาคารที่ผู้ส่งออกให้บริการ

2. ความเสี่ยงเนื่องมาจากรัฐบาลไม่สามารถจ่ายชำระเงินตามภาระผูกพัน (Sovereign Risk) และความเสี่ยงเนื่องมาจากธุรกิจไม่สามารถจ่ายชำระเงินตามภาระผูกพัน (Country Risk)

แม้ว่าผู้ส่งออกจะสามารถจัดทำเอกสารสอดคล้องกับเงื่อนไขและข้อตกลงของเครดิตธนาคารผู้เปิดเครดิตหรือเกิดการล่าช้าในการจ่ายชำระเงิน โดยอาจจะมีผลเนื่องมาจากความเสี่ยงของประเทศนั้น ๆ เช่น การเกิดจลาจล หรือสงครามในประเทศของธนาคารผู้เปิดเครดิต ซึ่งจะส่งผลให้ธนาคารผู้เปิดเครดิตจ่ายชำระเงินให้แก่ผู้ส่งออกล่าช้าออกไป ความเสี่ยงดังกล่าวผู้ที่เกี่ยวข้องในเครดิตไม่สามารถควบคุมได้ แต่สามารถจัดการกับความเสี่ยงดังกล่าวได้โดยร้องขอให้ผู้นำเข้าเปิดเครดิต โดยให้ธนาคารของประเทศผู้ส่งออกทำการยืนยันเครดิต (Documentary Credits Confirmation) ธนาคารในประเทศของผู้ส่งออก ได้ทำการยืนยันเครดิตจะมีภาระเหมือนเช่นธนาคารผู้เปิดเครดิต การร้องขอให้ยืนยันเครดิตจะมีค่าใช้จ่ายเกิดขึ้น ซึ่งขึ้นอยู่กับว่าผู้ส่งออกหรือผู้นำเข้าจะเป็นผู้จ่ายค่าใช้จ่ายดังกล่าว ในบางประเทศผู้ส่งออกอาจจะให้ผู้นำเข้าเปิดเครดิตโดยไม่ต้องมีการยืนยันเครดิต จากนั้นผู้ส่งออกจะทำการติดต่อกับธนาคารในประเทศผู้ส่งออกเพื่อให้ทำ

การยืนยันเครดิต โดยธนาคารผู้เปิดเครดิตและผู้นำเข้าไม่ทราบ การยืนยันเครดิตลักษณะดังกล่าว เรียกว่า Silent Confirmation ซึ่งผู้ส่งออกจะเป็นผู้รับภาระในการจ่ายค่าใช้จ่ายดังกล่าว

3. ความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา (Exchange Rate Risk)

การรับชำระเงินของผู้ส่งออกไทยโดยส่วนใหญ่จะเป็นการรับชำระเงินในสกุลเงินตราต่างประเทศ มีจำนวนน้อยที่ผู้ส่งออกจะรับชำระเงินในสกุลเงินบาท ดังนั้น การรับชำระเงินในสกุลเงินตราต่างประเทศจึงอาจเกิดความเสี่ยงจากความแตกต่างของอัตราแลกเปลี่ยนโดยมีระยะเวลาตั้งแต่วันทำสัญญาซื้อขายหรือวันที่ผู้ส่งออกได้รับเครดิตจนถึงวันที่ผู้ส่งออกได้รับการชำระเงิน ความเสี่ยงดังกล่าวผู้ที่เกี่ยวข้องในเครดิตไม่สามารถควบคุมได้แต่สามารถจัดการกับความเสี่ยงได้ หากผู้ส่งออกไม่แน่ใจต่อการเปลี่ยนแปลงของอัตราแลกเปลี่ยนซึ่งจะมีผลต่อรายรับจากค่าสินค้าและบริการที่ผู้ส่งออกจะได้รับ ดังนั้น ผู้ส่งออกสามารถทำสัญญาต่อธนาคารเพื่อขอให้ธนาคารรับซื้อเงินตราต่างประเทศล่วงหน้าจากผู้ส่งออก (Forward Contract Bought) โดยตกลงอัตราแลกเปลี่ยนกันก่อนล่วงหน้า แต่การส่งมอบเงินตราต่างประเทศตลอดจนการชำระเงินจะกระทำในเวลาหนึ่งเวลาใดขึ้นอยู่กับข้อตกลงในสัญญา นอกเหนือจากประโยชน์ที่ผู้ส่งออกจะได้รับจากการลดความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลงของอัตราแลกเปลี่ยนแล้ว ผู้ส่งออกยังสามารถทราบรายได้ที่จะได้รับอย่างแน่นอน

3.7 สถานะการส่งออกกุ้งของไทย

ประเทศไทยสามารถครองส่วนแบ่งตลาดโลกในการส่งออกกุ้งแช่แข็งได้มากเป็นอันดับหนึ่งมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2534 โดยแต่ละปีมีมูลค่าส่งออกเพิ่มสูงขึ้นเกือบทุกปี และตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541 เป็นต้นไป การส่งออกกุ้งแช่แข็งจะเน้นการส่งออกกุ้งแปรรูปแช่แข็งมากขึ้น (ตารางที่ 3.7) โดยเฉพาะกุ้งต้ม กุ้งชุบแป้งทอดพร้อมทอด และกุ้งพร้อมบริโภค เป็นต้น

ในปี พ.ศ. 2541 ประเทศไทยส่งออกกุ้งแช่แข็งได้มูลค่าทั้งสิ้น 95,434.96 ล้านบาท ปี พ.ศ. 2542 ส่งออกได้มูลค่าลดลงเหลือ 87,266.99 ล้านบาท หรือลดลงร้อยละ 8.55 และปี พ.ศ. 2543 ส่งออกได้มูลค่าเพิ่มขึ้นเป็น 105,496.39 ล้านบาท ขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 20.09 ปี พ.ศ. 2544 ส่งออกได้มูลค่าลดลงเหลือ 97,017.21 ล้านบาท ลดลงร้อยละ 8.04 ในช่วง 7 เดือนแรกของปี 2545 (ม.ค. – ก.ค.) การส่งออกของกุ้งทุกชนิดลดลง โดยกุ้งสดแช่แข็งของไทยลดลงร้อยละ 42.7 และลดลงทุกตลาดสาเหตุสำคัญที่ทำให้การส่งออกกุ้งของไทยลดลงยังเป็นสาเหตุเดิมที่ก่อกำกับภาวะวิกฤตเรื่องสารตกค้างจำพวกไนโตรฟูราม (Nitrofurams) และคลอแรมฟินิโคล (Chloramphenicol) ในกุ้งแช่แข็งที่นำเข้าจากประเทศไทยเมื่อต้นปี พ.ศ. 2545 ทำให้กุ้งไทยที่ส่งออกถูกเข้มงวดอย่างหนักจากประเทศคู่ค้า อาทิ สหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกาและตลาดสำคัญอื่น ๆ

ปัจจุบัน หน่วยงานราชการและสมาคมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและส่งออกกุ้งแช่แข็งได้ร่วมกันหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาสารตกค้างหลายประการ ดังนี้ (พัลลภา สักดาร์ภย์, 2545: 78 – 80)

1. จัดหาอุปกรณ์ชุดทดสอบ “อีไลซา” สำหรับตรวจหาคลอแรมฟินิโคลมาประจำไว้ที่ตลาดกลางกุ้งทั้ง 2 แห่งคือ มหาชัย และปากพนัง
2. การขายกุ้งกุลาดำหรือสัตว์น้ำอื่น ๆ ของเกษตรกรผู้เลี้ยง ทุกครั้งต้องมี “หนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ หรือ Movement Document : MD) เพื่อเป็นข้อมูลสอบกลับว่าผลิตจากแหล่งใด
3. รณรงค์ไม่ให้มีการใช้ยาหรือใช้ยาอย่างผู้รู้ในการเพาะเลี้ยงกุ้ง เพื่อตัดวงจรตั้งแต่แรก
4. ส่งเสริมให้มีการเลี้ยงกุ้งแบบชีวภาพ
5. ห้ามร้านค้าขายยาปฏิชีวนะที่มีสารต้องห้ามเจือปนหรือยาที่ผิดกฎหมาย
6. ตรวจสอบการนำเข้าสารคลอแรมฟินิโคลอย่างเข้มงวดรวมทั้งควรกำหนดบทลงโทษที่ชัดเจนสำหรับผู้ที่น่าเข้าแล้ว ไม่ได้ปฏิบัติตามที่มีการแจ้งจุดประสงค์ของการนำเข้า
7. การระบุชื่อยา องค์ประกอบและวิธีการใช้ รวมทั้งข้อเสนอแนะในการใช้อย่างชัดเจนเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง

แผนนโยบายโรคสัตว์น้ำฉบับปี 2545-2549 (ร่าง ประกอบบุญ, 2545: 62) ซึ่งจัดทำโดยกรมประมงได้เริ่มดำเนินการขั้นแรกในการเปิดการประชุมเชิงปฏิบัติการฝึกอบรมในการวางมาตรฐานห้องปฏิบัติการและวิธีวินิจฉัยโรคกุ้ง เพื่อให้เจ้าของและเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการในร้านจำหน่ายเคมีภัณฑ์สัตว์น้ำภาคเอกชนร่วมกันแสดงความคิดเห็นในเรื่องดังกล่าวเป็นการเพิ่มศักยภาพแก่เจ้าหน้าที่ในห้องปฏิบัติการภาคเอกชนและสามารถกำหนดมาตรฐานการวินิจฉัยโรคกุ้งให้อยู่ในมาตรฐานเดียวกันทั่วประเทศ ทำให้การรักษาโรคกุ้งมีประสิทธิภาพมากขึ้นและเกิดความสะดวกแก่เกษตรกรในการส่งกุ้งไปวินิจฉัยตามห้องปฏิบัติการต่าง ๆ นอกจากเพิ่มประสิทธิภาพในการรักษาโรคกุ้งแล้ว ยังช่วยป้องกันการระบาดของโรคกุ้งรวมถึงเป็นการแก้ไขปัญหาสารตกค้างในกุ้งด้วย เพราะห้องปฏิบัติการทุกแห่งมีระบบการตรวจสอบที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน จึงง่ายต่อการตรวจสอบและส่งข่าวสาร โดยมีกรมประมงและภาควิชาการหน่วยราชการอื่นเป็นผู้เล็งให้คำแนะนำและช่วยเหลือ สาเหตุที่มูลค่าการส่งออกกุ้งแช่แข็งของไทยมีแนวโน้มลดลงเนื่องจากภาวะเศรษฐกิจโลก และในตลาด ส่งออกที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ญี่ปุ่นและอาเซียน ประสบปัญหาภาวะเศรษฐกิจชะลอตัว และต้องเผชิญกับภาวะการแข่งขันที่ทวีความรุนแรงมากขึ้น ราคากุ้งในตลาดโลกลดลงประกอบกับผู้บริหาร โภคในตลาดต่างประเทศให้ความสำคัญกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากขึ้น นับแต่เกิดการระบาดของโรคไวรัส โรคปากและเท้าเปื่อย

และโรคไข้หวัดนก รวมทั้งข่าวการตรวจพบสารเคมีตกค้างในเนื้อกุ้งจากประเทศต่าง ๆ ซึ่งอาจมีส่วนทำให้เกิดมะเร็ง จึงมีผลทำให้การส่งออกกุ้งแช่แข็งของไทยชะงักดิ่งลง นอกจากนั้น ประเทศคู่ค้าที่เคยเป็นประเทศนำเข้าสามารถเพาะเลี้ยงได้มากขึ้นและจะกลายเป็นคู่แข่งในการส่งออกที่สำคัญในอนาคตรวมทั้งปัญหาในการเรื่องมาตรการกีดกันที่ไม่ใช่มาตรการทางภาษี (กันตา จิตตั้งสมบุญ, 2545:34) ผู้ส่งออกไทยจำเป็นต้องปรับตัวเข้าสู่ตลาดคุณภาพมากขึ้น โดยการปรับปรุงคุณภาพสินค้าดีขึ้นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม การมุ่งสู่วิสัยทัศน์เป็นครัวของโลก โดยการนำกุ้งสดปรุงแต่งเป็นอาหารพร้อมรับประทานทั้งในรูปแบบอาหารจีน ญี่ปุ่น ไทยและอาหารตะวันตก รวมทั้งหาแนวทางในการแก้ไขปัญหาการค้ากุ้งตกต่ำโดยเสนอให้ รัฐบาลสนับสนุนให้เก็บสต็อกกุ้งเข้าห้องเย็นหรือดิ่งปริมาณกุ้งส่วนเกินออกจากตลาดและนำมาป้อนโรงงานอุตสาหกรรมต่อเนื่องในช่วงที่กุ้งในตลาดไม่เพียงพอ พร้อมทั้งเก็บภาษีนำเข้ากุ้งอัตราร้อยละ 5 จากที่เดิมไม่เคยมีการจัดเก็บภาษีนำเข้า ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้มีการ นำเข้ามาเพื่อส่งออก อย่างไรก็ตาม กุ้งแช่แข็งของไทยมีคุณภาพดีได้มาตรฐานสุขอนามัยของสหรัฐอเมริกาและองค์การมาตรฐานสินค้าระหว่างประเทศยอมรับทั้ง HACCP (Hazard Analysis Critical Point) มาตรฐานสินค้าระหว่างประเทศ (Codex) และ GMP (Good Manufacturing Practice) เป็นต้น จึงคาดว่า การส่งออกสินค้าดังกล่าวจะขยายตัวเพิ่มขึ้นอีก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 3.7 การส่งออกกุ้งแช่แข็งแยกตามรายการสินค้าของไทยและราคาขายเฉลี่ย ปี 2541-2545

รายการสินค้า	ปี	2541	2542	2543	2544	2545	เฉลี่ย 5 ปี
กุ้งสดแช่แข็ง	มูลค่าการส่งออก (ล้านบาท)	58,343.32	48,348.24	59,840.30	54,745.96	34,424.53	51,140.47
	ปริมาณ (ตัน)	150,145.64	138,105.04	142,320.32	144,606.25	102,751.54	135,585.76
	อัตราการขยายตัว (%)	23.65	-17.13	23.77	-8.51	-37.12	-3.07
	สัดส่วน (%)	99.82	99.94	59.73	56.41	48.01	72.78
	ราคาขายเฉลี่ย (ล้านบาท/ตัน)	0.39	0.35	0.42	0.38	0.34	0.37
กุ้งแปรรูป	มูลค่าการส่งออก (ล้านบาท)	37,009.18	38,902.84	45,636.87	42,233.92	37,273.44	40,211.25
	ปริมาณ (ตัน)	84,604.55	104,388.50	97,724.44	104,939.79	104,626.45	99,256.75
	อัตราการขยายตัว (%)	191.60	-5.12	17.31	-6.86	-11.75	3.00
	สัดส่วน (%)	0.04	0.02	40.25	43.55	51.98	27.17
	ราคาขายเฉลี่ย (ล้านบาท/ตัน)	0.44	0.37	0.47	0.40	0.36	0.41
กุ้งต้มสุกแช่แข็ง	มูลค่าการส่งออก (ล้านบาท)	82.46	15.91	19.22	37.33	10.89	33.16
	ปริมาณ (ตัน)	188.37	38.28	33.90	102.49	57.36	84.08
	อัตราการขยายตัว (%)	-17.03	-80.71	20.80	94.22	-70.83	-10.71
	สัดส่วน (%)	0.14	0.03	0.02	0.04	0.02	0.05
	ราคาขายเฉลี่ย (ล้านบาท/ตัน)	0.44	0.42	0.57	0.36	0.19	0.39
รวม	มูลค่าการส่งออก (ล้านบาท)	95,434.96	87,266.99	105,496.39	97,017.21	71,708.86	91,384.88
	ปริมาณ (ตัน)	234,938.56	242,531.82	240,078.66	249,648.53	207,435.35	234,926.58
	อัตราการขยายตัว (%)	23.60	-8.55	20.19	-8.04	-26.09	1.11
	สัดส่วน (%)	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
	ราคาขายเฉลี่ย (ล้านบาท/ตัน)	0.42	0.38	0.48	0.38	0.29	0.39

ที่มา: กันตา จิตตั้งสมบุรณ์, กรกฎาคม 2545: 8-15

3.8 ตลาดส่งออก

3.8.1 ตลาดหลัก

3.8.1.1 ญี่ปุ่น

เป็นตลาดส่งออกกุ้งแช่แข็งที่สำคัญของประเทศไทยอีกแห่งหนึ่งที่มีการแข่งขันสูงในปี 2544 มูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นเป็น 21,416.73 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 9.73 และปี 2545 (มค.-มีค.) ส่งออกได้มูลค่า 3,565.45 ล้านบาท ลดลงร้อยละ 30.68 เมื่อเปรียบเทียบกับปี 2544 ในช่วงเดียวกัน อย่างไรก็ตามเฉพาะปี 2545 (มค.-มีค.) ประเทศไทยมีสัดส่วนในการครองตลาดมากเป็นอันดับ 4 รองจากอินโดนีเซีย อินเดีย และเวียดนาม (กันตา จิตตั้งสมบุรณ์, 2545: 8-15)

ชาวญี่ปุ่นนิยมบริโภคอาหารทะเลทุกชนิด และบริโภคกันตลอดทั้งปีโดยกุ้งและปูมีมูลค่านำเข้าสูงสุดในกลุ่มอาหารทะเลและเป็นอันดับรองจากเนื้อหมูในกลุ่มอาหาร แต่ผลิตไม่เพียงพอจึงจำเป็นต้องนำเข้า 1 ใน 3 ของความต้องการบริโภคทั้งประเทศ และมีแนวโน้มว่าจะนำเข้าเพิ่มขึ้น เป็นโอกาสดีที่อาหารทะเลไทยจะเจาะขยายตลาดญี่ปุ่นได้มากยิ่งขึ้น พฤติกรรม

และรสนิยมของตลาดในอดีต ประมาณร้อยละ 70 – 80 ของกุ้งและกุ้งมังกร (Lobster) จะจำหน่ายให้แก่ภัตตาคาร อุตสาหกรรมอาหารและโรงงานแปรรูป เช่น บะหมี่สำเร็จรูปและขนม ปัจจุบัน การซื้อสำหรับการบริโภคในครัวเรือนเพิ่มสูงขึ้น โดยมีสัดส่วนระหว่างการใช้ในอุตสาหกรรม : ครัวเรือน ประมาณ 50 : 50 ซึ่งกิจการภัตตาคารจะใช้กุ้งขนาดกลางที่จับในประเทศและกุ้งสดนำเข้าเป็นหลัก ขณะที่อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารจะใช้กุ้งขนาดเล็ก ส่วนครัวเรือนจะนิยมซื้อกุ้งสดแช่แข็งขนาดเล็ก ปริมาณความต้องการซื้อจะสูงขึ้นในช่วงเทศกาล เช่น เดือนพฤษภาคมฤดูร้อนและช่วงปีใหม่ (ชุมพล คำศิริระภาพ, 2546: 100-101)

แม้ปัจจุบันต้องประสบปัญหาสภาวะเศรษฐกิจชะลอตัวก็ตาม แต่ตลาดญี่ปุ่นยังคงเป็นตลาดส่งออกสินค้ากุ้งของไทยที่มีศักยภาพสูง และใหญ่ที่สุดในแถบเอเชีย ประชากรส่วนใหญ่มีอำนาจซื้อสูงและมีความต้องการบริโภคเพิ่มสูงขึ้น ประกอบกับอาหารเป็นสิ่งจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ให้ความสำคัญอย่างมากต่อคุณภาพของ สินค้า ราคา สินค้า ความสะอาด สุขอนามัยและมาตรฐานสูงเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคในการบริโภคสินค้า ดังนั้น แม้ว่าสินค้าจะได้รับ การรับรองการตรวจคุณภาพจากประเทศผู้ผลิตและการตรวจจากบริษัทตัวแทนของผู้นำเข้าแล้วก็ตาม แต่ก็ยังเป็นเพียงการประกอบการพิจารณาอนุญาต นำเข้าเท่านั้น เมื่อสินค้าถึงปลายทาง หน่วยงานทางด้านอาหารของญี่ปุ่นจะสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อทำการวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนและตัวยาปฏิชีวนะที่ตกค้างก่อนการออกใบอนุญาตให้สินค้าเข้าประเทศเพื่อนำไปผ่านพิธีการศุลกากร ซึ่งในการตรวจของหน่วยงานอาหารและยาของญี่ปุ่น หากพบว่าสินค้าที่ส่งเข้าไปจำหน่ายมีสารปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้เมื่อบริโภคสินค้านี้แล้วเข้าไป สินค้าดังกล่าวจะถูกทำลายทิ้งทันที (ฐะปะณี มะลิซ้อน, 2539: 84)

นอกจากกฎหมายการตรวจสอบคุณภาพสินค้าอาหารของญี่ปุ่นที่มีความเข้มงวด ขณะเดียวกันผู้บริโภคมีความกังวลเรื่องสุขอนามัยสูง ข้าราชการเรื่องคุณภาพสินค้าในแหล่งผลิตต่าง ๆ แพร่หลายผู้บริโภคอย่างรวดเร็ว ความมั่นใจเรื่องคุณภาพจึงเป็นปัจจัยสำคัญสูงสุดของการขยายตลาด ผู้ส่งออกอาหารทะเลไปตลาดญี่ปุ่น จึงต้องระมัดระวังและตรวจสอบคุณภาพให้มั่นใจทุกครั้ง โดยต้องรักษาความสดมีคุณภาพดี ถูกสุขอนามัยปราศจากเชื้อโรคต่าง ๆ ราคาสามารถแข่งขันได้ การมีบรรษัทที่ดีและไม่ทำลายสิ่งแวดล้อมและการลดระยะเวลาการส่งมอบมีความสำคัญต่อความสดใหม่และส่งผลถึงราคาสินค้า การเข้าร่วมงานแสดงสินค้าที่จัดขึ้นในญี่ปุ่นเป็นแนวทางหนึ่งที่ทำให้ได้พบผู้ซื้อจำนวนมาก การสร้างแรงจูงใจด้วยการคิดค้น และพัฒนาอาหารแปรรูปจากกุ้งชนิดใหม่ ๆ จะช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างแรงจูงใจผู้บริโภคเพิ่มขึ้น

ลักษณะของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นมักจะมี Brand Loyalty สูง ส่งผลให้ผู้ผลิตใหม่ ๆ ที่ต้องการเจาะตลาดญี่ปุ่นประสบความยากลำบากในการเข้าตลาด เว้นเสียว่าจะมีความ

สัมพันธทางการค้ากันมาก่อนข้างยาวนาน การแข่งขันของผู้ส่งออกสินค้าไปประเทศญี่ปุ่นไม่รุนแรงนักในด้านการใช้กลยุทธ์ทางราคา แต่จะแข่งขันในด้านคุณภาพของสินค้าเป็นหลัก และโรงงานผู้ผลิตจะต้องได้รับการรับรองระบบ HACCP ด้วย

3.8.1.2 สหรัฐอเมริกา

สหรัฐอเมริกาเป็นตลาดใหญ่ที่สุดที่ประชาชนนิยมบริโภคกุ้งมากเป็นอันดับ 2 รองจากปลาทูน่า คือ มีอัตราการบริโภค 1.4 กก./คน/ปี และทุก ๆ ปี ประเทศไทยส่งออกและครองส่วนแบ่งตลาดได้มากที่สุดในโลก และอันดับรองลงมาได้แก่ แคนาดา อินเดีย เวียดนาม เม็กซิโก รัสเซีย และเอกวาดอร์ เป็นต้น จึงถือว่าเป็นตลาดกุ้งแช่แข็งส่งออกที่สำคัญที่สุดของไทย ในปี 2544 ประเทศส่งออกกุ้งแช่แข็งไปยังสหรัฐอเมริกามีมูลค่า 50,289.43 ล้านบาทหรือลดลงร้อยละ 5.94 และปี 2545 (มค.-มีค.) ส่งออกได้มูลค่า 6,601.93 ล้านบาท เปรียบเทียบกับปี 2544 ช่วงเดียวกันลดลงร้อยละ 20.30 (กันตา จิตตั้งสมบุรณ์, 2545: 8-15)

การส่งออกสินค้าไปยังตลาดสหรัฐอเมริกาต้องเป็นสินค้าที่มีมาตรฐานสูงเชิงบวกของร่างกฎหมายของสหรัฐอเมริกา 3 ฉบับ และมีคุณภาพดี กลุ่มลูกค้าของผู้ผลิตจากไทยจะเป็นกลุ่มเล็ก (Niche Market) เนื่องจากสินค้าประเภทกุ้งแช่แข็งนำเข้าจากไทยมีราคาสูงกว่าเมื่อเทียบกับคู่แข่ง ส่งผลให้ตลาดสหรัฐอเมริกานิยมนำเข้ากุ้งแช่แข็งจากประเทศอื่นๆ แทน เช่น เอกวาดอร์ เวียดนาม เป็นต้น โรงงานที่ผลิตสินค้าจะต้องได้รับการรับรองระบบ HACCP เท่านั้น จึงจะสามารถส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกาได้

สหรัฐอเมริกาก็เป็นอีกประเทศที่มีกฎหมายควบคุมความปลอดภัยของสินค้าอาหารอย่างเข้มงวด โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้านำเข้าดังที่ปรากฏว่าสินค้าต้องถูกกักกัน (Detention) อยู่บ่อยครั้งและเป็นจำนวนมาก หลังจากเหตุการณ์การก่อการร้ายในสหรัฐอเมริกา เมื่อวันที่ 11 กันยายน 2544 รัฐบาลสหรัฐอเมริกาได้ออกกฎหมายใหม่ซึ่งได้ส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจของไทยหนัก ดังนั้น รัฐบาลและผู้เกี่ยวข้องต้องช่วยกันเตรียมรับมือกับปัญหาและอุปสรรคที่จะเกิดขึ้นในอนาคต

สหรัฐอเมริกาได้เสนอร่างกฎหมายว่าด้วยอากรการพุ่มตลาดกับสินค้ากุ้งที่นำเข้าจากต่างประเทศ โดยเฉพาะจีน เวียดนาม ไทยและกลุ่มประเทศในแถบแคริบเบียนหรือใช้มาตรการจำกัดการนำเข้ากุ้ง เนื่องจากสินค้ากุ้งที่นำเข้าจากต่างประเทศมีราคาต่ำเกินไปส่งผลให้เกิดความเสียหายแก่ผู้ประกอบการภายในประเทศ นอกจากนี้ อาจนำหัวข้อเรื่องความสะอาดของสินค้านำเข้ามาเป็นข้อพิจารณาโดยอ้างว่าเพื่อปกป้องอุตสาหกรรมจับกุ้งภายในประเทศ ผลผลิตสินค้าที่ส่งเข้าไปในสหรัฐอเมริกาและถูกปฏิเสธให้นำเข้าไปจำหน่ายในประเทศดังกล่าว เนื่องจากถูกตรวจพบว่ามีสารปนเปื้อนหรือยาปฏิชีวนะตกค้างเกินกว่ามาตรฐานนำเข้าของสหรัฐอเมริกา

ผู้ส่งออกสามารถนำสินค้าดังกล่าวออกจากสหรัฐฯ โดยมีทางเลือกที่จะส่งไปจำหน่ายยังประเทศที่มีข้อกำหนดด้านสุขอนามัยต่ำกว่า หรือสามารถนำมาแปรรูปอาหาร แช่แข็งในรูปอื่นแล้วทำการบรรจุใหม่เพื่อส่งสินค้าดังกล่าวกลับเข้าจำหน่ายให้แก่สหรัฐฯ ได้อีกหากสามารถผ่านผลการตรวจจากหน่วยงานอาหารของสหรัฐฯ (จูปะปะนี มะลิซ็อน, 2539: 84)

3.8.1.3 สหภาพยุโรป

ประกอบด้วยตลาดสำคัญ ได้แก่ สหราชอาณาจักร เยอรมนี เนเธอร์แลนด์ ฝรั่งเศส อิตาลี เดนมาร์ก เบลเยียม สเปน สวีเดน เป็นต้น เป็นตลาดที่นำเข้ากุ้งมากที่สุดในโลก คือประมาณร้อยละ 50 ของความต้องการอาหารกุ้งในตลาดโลก ในขณะที่สหรัฐอเมริกานำเข้าร้อยละ 30 และญี่ปุ่นนำเข้าร้อยละ 20 เท่านั้น แต่ปัจจุบันประเทศไทยมีส่วนแบ่งตลาดเป็นร้อยละ 3 เท่านั้น เนื่องจากสหภาพยุโรป งดการพิจารณาให้สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากรเป็นการทั่วไป ต้องเสียภาษีนำเข้าอัตราปกติร้อยละ 14.4 ขณะที่ประเทศคู่แข่งอื่น (ได้แก่ บังกลาเทศ เวียดนาม มาเลเซีย อินโดนีเซีย และเอกวาดอร์ เป็นต้น) เสียอัตราภาษีต่ำกว่าเป็นร้อยละ 4.2 หรือได้รับยกเว้นอัตราภาษีนำเข้า และการตัดสิทธิดังกล่าวทำให้ผู้ผลิตของไทยประสบปัญหาด้านการแข่งขันโดยเฉพาะในด้านราคาของสินค้าและเป็นตลาดที่ประเทศไทยส่งออกกุ้งแช่แข็งได้มูลค่าส่งออกเพิ่มขึ้นไม่สม่ำเสมอ

การให้สิทธิพิเศษทางศุลกากร GSP (Generalised System of Preferences) ของสหภาพยุโรปจะให้สิทธิดังกล่าวแก่ประเทศกำลังพัฒนาเพื่อให้สามารถส่งสินค้าในรายการที่ให้สิทธิ GSP เข้าสหภาพยุโรปในอัตราร้อยต่ำกว่าประเทศที่ไม่ได้รับสิทธิ GSP อย่างไรก็ตาม การให้สิทธิ GSP ของสหภาพยุโรปถือเป็นการให้ฝ่ายเดียว (Unilateral) ดังนั้น เมื่อประเทศที่ได้รับสิทธิมีการส่งออกมายังสหภาพยุโรป ถึงเงื่อนไขว่าด้วยการถอนสิทธิ (Graduation) ไม่ว่าจะเป็นอย่างใด ประเทศหรือรายการสินค้า สหภาพยุโรปก็ถอดถอนได้ตามข้อกำหนดที่มีอยู่ สหภาพยุโรปเป็นตลาดที่ให้ความสำคัญด้านราคามากกว่าตลาดอื่นๆ โดยเน้นการนำเข้าสินค้าที่มีราคาไม่สูงนัก แต่กลับมีขั้นตอนการตรวจสอบมาตรฐานอย่างละเอียดโดยจะเน้นหนักในด้านสารปนเปื้อนและสารเจือปนในอาหาร นอกเหนือจากที่ผู้ผลิตจะต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน HACCP จากกรมประมงของไทยแล้ว ผู้ผลิตยังต้องผ่านการตรวจสอบคุณภาพจากผู้นำเข้าในตลาด ยุโรปอีกครั้งเนื่องจากผู้บริหารในสหภาพยุโรปให้ความสำคัญต่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ฉะนั้น การส่งออกกุ้งแช่แข็งของไทยไปยังตลาดดังกล่าวจะต้องเพิ่มความระมัดระวัง เพราะขณะนี้สหภาพยุโรปได้เข้มงวดและประกาศห้ามมิให้มีสารต้องห้าม 10 ชนิดตกค้างในเนื้อกุ้งที่จะส่งไปตลาดสหภาพยุโรป (Zero Tolerance) ดังนี้ อริสโตไลเซีย คลอแรมฟินิคอล คลอโรฟอร์ม คลอร์โพรมาวิน คอลชิซิน เต็มปีโซน ไดมัทไทรดาโซล เมโทโรไนดาโซล ไนโตรฟูแรน และโรนิดาโซล

ในปี 2544 ส่งออกได้มูลค่าเพิ่มขึ้นเป็น 4,506.63 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 6.96 ปี 2545 (มค.-มีค.) ส่งออกได้มูลค่า 546.60 ล้านบาท เปรียบเทียบกับปี 2544 ช่วงเดียวกันลดลง ร้อยละ 57.98 (ตารางที่ 3.8)

3.8.1.4 แคนาดา

เป็นตลาดส่งออกที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งในแถบอเมริกา ซึ่งแต่ละปีมีมูลค่าส่งออกมากกว่าพันล้านบาท ในปี 2544 ประเทศส่งออกกุ้งแช่แข็งเป็นมูลค่า 4,600.65 ล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 14.32 และปี 2545 (มค.-มีค.) ส่งออกได้มูลค่า 642.64 ล้านบาท เปรียบเทียบกับปี 2544 ช่วงเดียวกันลดลงร้อยละ 13.92

ผู้ส่งกุ้งเข้าสู่แคนาดา 3 อันดับแรก คือ ไทย สหรัฐอเมริกา และอินเดีย ตามลำดับ โดยไทยส่งกุ้งไปยังแคนาดาคิดเป็นร้อยละ 35.78 ของตลาด คิดเป็นมูลค่า US\$84.26 ล้านดอลลาร์สหรัฐเป็นผู้ส่งออกกุ้งแช่แข็งเป็นอันดับที่ 2 รองจากไทย สหรัฐอเมริกาสูญเสียส่วนแบ่งทางการตลาดให้แก่ประเทศอื่น ๆ พอสมควร เนื่องจากสหรัฐฯ มีข้อกำหนดในด้านสภาพแวดล้อมหลายฉบับที่เป็นอุปสรรคต่อการเพาะเลี้ยงกุ้งจากแม่น้ำ การเพาะเลี้ยงกุ้งเกิดความต้องการและการขาดการจัดการที่ดี หลายพื้นที่ไม่อนุญาตให้มีการเพาะเลี้ยงกุ้ง ส่วนพื้นที่ที่อนุญาตให้มีการเพาะเลี้ยงได้ก็มีข้อจำกัดเรื่องเวลาในการเพาะเลี้ยง ซึ่งการมีกฎข้อบังคับมากทำให้ต้นทุนสูง อินเดีย เวียดนาม และจีนมีความสามารถในการที่จะเป็นผู้ส่งออกกุ้งมายังแคนาดาเป็นอันดับต้น ๆ โดยในระยะ 5 ปีหลัง ทั้ง 3 ประเทศได้พัฒนาการเพาะเลี้ยงกุ้งและมีเงื่อนไขและข้อกำหนดในประเทศน้อย ทำให้สามารถลดต้นทุนการผลิตลงได้อีกทั้งมีค่าแรงงานที่ถูก

3.8.2 ตลาดใหม่

ตลาดใหม่เป็นตลาดที่ประเทศไทยส่งออกกุ้งแช่แข็งเป็นประจำอยู่แล้วและเป็นตลาดที่มีแนวโน้มการส่งออกที่ดี ได้แก่ เอเชียตะวันออก ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง แอฟริกาใต้ สวิตเซอร์แลนด์และรัสเซีย

3.8.2.1 เอเชียตะวันออก

เป็นตลาดส่งออกประจำที่มีศักยภาพในการส่งออกเพียงพอกับในแถบเอเชีย ประกอบด้วยตลาดสำคัญ ได้แก่ จีน ฮองกง ไต้หวันและเกาหลีใต้ ในปี 2544 ประเทศไทยส่งออกกุ้งแช่แข็งไปยังตลาดเหล่านี้เป็นมูลค่าทั้งสิ้น 6,688.97 ล้านบาท หรือลดลงร้อยละ 8.22 ปี 2545 (มค.-มีค.) ส่งออกได้มูลค่า 1,201.81 ล้านบาท เปรียบเทียบกับปี 2544 ช่วงเดียวกันลดลงร้อยละ 48.50 (ตารางที่ 3.8)

1) สาธารณรัฐประชาชนจีน

เดิมจีนเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ แต่เนื่องจากประสบปัญหาการเกิดโรคระบาดในการเพาะเลี้ยงในปี พ.ศ. 2536 จึงส่งผลให้ผลผลิตของจีนน้อยลงและหันมานำเข้ากุ้งจากไทย แต่ก็ยังมีปัญหาด้านราคาและค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่ค่อนข้างสูง โดยเฉพาะค่าระวางเรือ นอกจากนี้ยังมีเรื่องความเป็นมาตรฐานสากลในการทำธุรกิจมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะสินค้าบ่อยครั้ง

จีนเป็นทั้งตลาดส่งออกและคู่แข่งที่สำคัญของไทยในการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็ง และมีโรงงานผลิตอยู่ทางตอนใต้ของประเทศหลายโรงงาน สามารถผลิตสินค้าได้คุณภาพดี ราคาใกล้เคียงกับของไทยและส่วนหนึ่งเป็นการร่วมลงทุนจากไทย นอกจากนี้ยังเป็นคู่แข่งที่สำคัญของไทยในการส่งออกกุ้งสดแช่แข็งไปตลาดสหรัฐอเมริกาซึ่งมีราคาถูกกว่าแต่คุณภาพยังดียกกว่าของไทย แต่ในช่วงปี 2541 จีนต้องประสบปัญหาภาวะธรรมชาติวิกฤตทำให้ผลผลิตทางเกษตรกรรมเสียหายและขาดแคลน จำเป็นต้องนำเข้าเพิ่มขึ้นและหากจีนลดค่าเงินหยวนจะทำให้สินค้าดังกล่าวที่ส่งออกจะมีราคาถูกกว่าของไทย

2) ใต้หวัน

เดิมใต้หวันเป็นผู้นำในการเลี้ยงกุ้งกุลาดำ แต่เนื่องจากเกิดปัญหาเรื่องโรคระบาดและพื้นที่เพาะเลี้ยงมีจำนวนจำกัด จึงต้องหันมานำเข้าจากไทย (ทรงชัย ไสเสวตวารี, 2539)

3) เกาหลี

เป็นตลาดใหม่เพราะเพิ่งเปิดให้มีการนำเข้าเมื่อต้นปี พ.ศ. 2537 โดยกุ้งที่นำเข้าเกาหลีส่วนใหญ่จะเป็นกุ้งขนาดใหญ่ เกาหลีได้ออกประกาศปรับปรุงอัตราภาษีศุลกากรจากเดิมร้อยละ 35 เป็นร้อยละ 40

3.8.2.2 ออสเตรเลีย

ออสเตรเลียเป็นตลาดส่งออกกุ้งแช่แข็งของไทยแต่ละปีมีมูลค่ามากกว่าสองพันล้านบาท และสามารถครองตลาดได้เป็นอันดับ 1 โดยมีอินเดีย อินโดนีเซีย เวียดนาม และพม่าเป็นคู่แข่งที่อยู่ในอันดับรองลงไป เป็นตลาดที่มีแนวโน้มดีสำหรับการส่งออกสินค้าดังกล่าว โดยเฉพาะออสเตรเลียผู้บริโภคในตลาดแห่งนี้ยังคงให้ความไว้วางใจและบริโภคสินค้าอาหารทะเลแปรรูปที่ผลิตในประเทศไทย ในปี 2544 ส่งออกได้มูลค่าเพิ่มขึ้นเล็กน้อยเป็น 2,382.95 ล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 7.32 ปี 2545 (มค.-มิก.) ส่งออกได้มูลค่า 402.79 ล้านบาท เปรียบเทียบกับปี 2544 ลดลงร้อยละ 48.37

3.8.2.3 ตะวันออกกลาง

ประเทศที่นำเข้ากุ้งแช่แข็งที่สำคัญได้แก่ ซาอุดีอาระเบีย เลบานอน สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ คูเวต และอิสราเอล ปัจจุบัน มูลค่าส่งออกกุ้งแช่แข็งของไทยตลาดเหล่านี้ยังมีมูลค่าไม่สูงนักแต่เป็นตลาดที่น่าสนใจ หากมีกิจกรรมส่งเสริมและสนับสนุนการส่งออกสินค้าอาหารฮาลาลในตลาดดังกล่าวอย่างต่อเนื่องคาดว่าจะการส่งออกสินค้ากุ้งแช่แข็งของไทยไปยังตลาดเหล่านี้จะได้มูลค่าเพิ่มสูงขึ้นอีก

สินค้าที่ส่งไปยังตลาดตะวันออกกลางจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามหรือที่มีชื่อเรียกโดยเฉพาะว่า “อาหารฮาลาล” (HALAL FOOD) โดยมี “เครื่องหมายฮาลาล” ติดอยู่บนฉลากหรือภาชนะหีบห่อที่บรรจุอาหารนั้น ๆ ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคชาวมุสลิมทั่วโลกในปี 2544 ส่งออกได้มูลค่าเพิ่มขึ้นเป็น 10.43 ล้านบาทหรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 69.41 ปี 2545 (มค.-มีค.) ส่งออกได้มูลค่า 16.29 ล้านบาท เปรียบเทียบกับปี 2544 ช่วงเดียวกันเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.82

3.8.2.4 รัสเซีย (กันดา จิตตั้งสมบุรณ์, สิงหาคม 2544:60)

ปัจจุบัน รัสเซียนำเข้าสินค้ากุ้งจากต่างประเทศ แต่สินค้ากุ้งในตลาดยังมีจำหน่ายน้อยและมีราคาแพง ยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลาย ผู้บริโภคเพิ่งรู้จักการบริโภคกุ้งเมื่อประมาณ 40 ปีที่ผ่านมา เป็นกุ้งต้มขนาดเล็ก สินค้าราคาไม่แพงและคุณภาพต่ำ สำหรับสินค้าคุณภาพซึ่งได้จากการประมงส่วนใหญ่จะส่งออกไปจำหน่ายยังยุโรป สหรัฐฯ และญี่ปุ่น การบริโภคอาหารทะเลต่อคนต่อปีของชาวรัสเซียเทียบกับประชากรในประเทศที่พัฒนาแล้วอื่น ๆ อาทิ ญี่ปุ่น โปรตุเกส สวีเดน อังกฤษ ฝรั่งเศส สเปน สหรัฐอเมริกา พบว่ามีอัตราการบริโภคต่ำมากโดยเฉพาะสินค้ากุ้งเป็นอาหารทะเลที่มีราคาแพงและจัดเป็นอาหาร Exotic สำหรับผู้บริโภคทั่วไป การปรุงอาหารด้วยกุ้งยังไม่เป็นที่เผยแพร่ในประเทศรัสเซีย การบริโภคกุ้งแบ่งออกเป็น 2 เขต คือ เขตรัสเซียในทวีปยุโรป สินค้ากุ้งที่บริโภคจะนำเข้าจากต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่ และเขตรัสเซียในทวีปเอเชีย สินค้ากุ้งที่บริโภคจะเป็นสินค้าที่ได้จากการประมงของรัสเซียในภาคตะวันออกไกล

ผู้นำเข้ามีจำนวนไม่มากเนื่องจากสินค้ากุ้งไม่ใช่เป็นสินค้าอาหารที่จำหน่ายได้รวดเร็วดังเช่นสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ อาจต้องใช้เวลาในการเก็บสต็อกจําหน่ายเป็นผลให้เงิน ทุนต้องหยุดนิ่งอยู่เป็นเวลานาน ผู้ประกอบการจึงมักเป็นบริษัทใหญ่และมีเงินทุนสูง ผู้ประกอบการในธุรกิจสินค้ากุ้งแบ่งได้ 2 กลุ่มใหญ่ คือ บริษัทผู้ประกอบการรายใหญ่ ซึ่งสามารถดำเนินการธุรกิจการนำเข้าจากต่างประเทศได้โดยอิสระและมีสัดส่วนธุรกิจในตลาดประมาณร้อยละ 70 ส่วนใหญ่เป็นบริษัทร่วมทุนต่างประเทศ (Joint Stock Companies) และบริษัทผู้ค้าส่ง ซึ่ง

เป็นผู้นำเข้าและค้าส่งสินค้าอาหารทะเล มีขนาดปานกลาง ตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานครและตามเมืองใหญ่ๆ ของรัสเซีย

แหล่งนำเข้ากุ้งที่สำคัญเป็นประเทศในกลุ่มสแกนดิเนเวีย ร้อยละ 80-85 เป็นสินค้าจากประเทศเดนมาร์ก เนื่องจากเป็นแหล่งสินค้าดั้งเดิมและระยะทางในการขนส่งซึ่งประหยัดทั้งเวลาและค่าขนส่งสิน สินค้ากุ้งแช่แข็งจากเดนมาร์กมักจะทำบรรจุในพลาสติก (HDPE) ขนาด 0.5 กก., 1 กก. และ 4 กก. กุ้งไทยหลายขนาดราคาต่อกก. ราคา 25-30 เหรียญสหรัฐฯ (กึ่งกุลาดำ) ชนิดกุ้งที่วางจำหน่าย ได้แก่ กุ้งไม่เด็ดหัว ไม่แกะเปลือก, กุ้งเด็ดหัว ไม่แกะเปลือก/แกะเปลือก, กุ้งเด็ดหัว แกะเปลือก ไร้หาง (ผ่าหลัง/ไม่ผ่าหลัง), กุ้งแกะต้มสุกขนาดเล็ก, กุ้งกระป๋อง

ตลาดสินค้ากุ้งแช่แข็งในรัสเซียยังนับว่ามีขนาดเล็กมูลค่าการนำเข้ายังน้อยประกอบกับปริมาณความต้องการบริโภคกุ้งในรัสเซียยังมีจำกัดและปริมาณการนำเข้าได้ลดลงเนื่องจากอุปสงค์ในตลาดลดลง ความต้องการนำเข้าสินค้าลดลง ปัญหาการเก็บรักษาสินค้าและระบบการกระจายสินค้า-การค้าปลีกและปัญหาเกี่ยวกับเจ้าหน้าที่ศุลกากร-เจ้าหน้าที่สุขอนามัย ตลาดการบริโภคสินค้ากุ้งของรัสเซียไม่พัฒนา ผู้บริโภคยังไม่รู้จักสินค้าแพร่หลาย เนื่องจากสภาพตลาดที่ปิดมานานในสมัยโซเวียต ขนาดของประเทศที่กว้างใหญ่ไพศาลเป็นปัญหาต่อการกระจายสินค้าการขนส่งและการเก็บรักษา ระดับอุณหภูมิที่สามารถเก็บรักษาอาหารได้ดี คือ -18 องศาเซลเซียส ก่อนปี พ.ศ. 2541 ตลาดรัสเซียเคยมีสินค้ากุ้งคุณภาพสูงวางจำหน่ายในตลาด (ส่วนใหญ่เป็นซูเปอร์มาร์เก็ตทันสมัยมีตู้แช่สินค้า) คาดว่าผู้บริโภคชาวรัสเซียเพียงร้อยละ 30 เท่านั้นที่มีอำนาจซื้อสินค้าสูงไปบริโภค ปัจจุบันในกรุงเทพมหานครมีร้านค้าส่งขนาดใหญ่ 27 รายที่นำเข้าและกระจายสินค้าอาหาร ซึ่งมีสินค้าอาหารทะเลแช่แข็งเพียงร้อยละ 10 เท่านั้น อย่างไรก็ตาม ในหมวดสินค้าอาหารทะเลสินค้ากุ้งแช่แข็งยังคงค่อนข้างหายากและมีจำหน่ายเฉพาะในซูเปอร์มาร์เก็ตขนาดใหญ่เท่านั้น

กฎระเบียบการนำเข้าสินค้ากุ้งของรัสเซียอาจนับว่าไม่มีความซับซ้อนมากนักหรือมีมาตรการที่เป็นการกีดกันทางการค้า ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยและมาตรฐานมิได้มีความเข้มงวดดังเช่น ประเทศตะวันตก อาทิ สหภาพยุโรปหรือสหรัฐอเมริกา การนำเข้าสินค้ากุ้งของรัสเซียจะต้องเป็นไปตามกฎระเบียบด้านมาตรฐานและสุขอนามัย โดยจะต้องมีหนังสือรับรองต่าง ๆ อาทิ Certificate of Conformity-on Product Standard, Sanitary Certificate, Certificate of Hygiene c/o, Certificate of Health and Analysis, ข้อกำหนดการติดป้ายฉลากเป็นภาษารัสเซีย ระบุรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าและคุณค่าอาหาร เป็นต้น อัตราภาษีที่จัดเก็บ ได้แก่ อัตราภาษีศุลกากรนำเข้า ร้อยละ 10 อัตราภาษีมูลค่าเพิ่มร้อยละ 20 และอัตราภาษีนำเข้าในเขตกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 4

3.9 สถานะการแข่งขัน

สถานะการแข่งขันในตลาดกุ้งแช่เย็นแช่แข็งมีความรุนแรงมากทั้งในระหว่างผู้ผลิตของไทยเองและระหว่างตลาดต่างประเทศ ทั้งนี้เนื่องจากมีผู้ผลิตเป็นจำนวนมาก รวมทั้งสินค้าไม่มีความแตกต่างกันมากนัก การแข่งขันระหว่างผู้ผลิตของไทยจะเน้นการใช้กลยุทธ์ด้านราคาเป็นหลัก (Pricing Strategy) ซึ่งส่งผลเสียต่อการแข่งขันในระหว่างประเทศ ในการแข่งขันระหว่างประเทศนั้นผู้ผลิตไทยจะเสียเปรียบประเทศคู่แข่ง เช่น เวียดนาม และอินโดนีเซีย เนื่องจากประเทศคู่แข่งเหล่านี้ยังได้รับสิทธิ GSP ในตลาดสหภาพยุโรป ทำให้ต้นทุนในการสั่งซื้อสินค้าจากคู่แข่งมีราคาต่ำกว่าสินค้าจากไทย อีกทั้งประเทศในแถบ Equator Zone ต่างก็หันมาประกอบธุรกิจเลี้ยงกุ้งและผลิตกุ้งแช่เย็นแช่แข็งไปต่างประเทศกันมากขึ้น โดยเฉพาะตลาดสหรัฐอเมริกาและตลาดญี่ปุ่นซึ่งเป็นตลาดหลักของไทย ส่งผลให้ตลาดทั้ง 2 แห่งประสบปัญหาภาวะสินค้าล้นตลาด (Over Supply) ซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้ตลาดคู่ค้าบีบให้ผู้ผลิตลดสินค้าลง ทำให้ผู้ผลิตกุ้งแช่แข็งในทุกประเทศต้องใช้กลยุทธ์ทางด้านราคาในการแข่งขัน ทั้งนี้เพื่อรักษาส่วนแบ่งตลาดไว้นั่นเอง

ประเทศในเขตทวีปเอเชียที่เป็นผู้ผลิตและผู้ส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งที่สำคัญ คือ ประเทศอินโดนีเซีย อินเดีย เวียดนาม และจีน (วุฒิชัย คำวิมุกิจ, 2542)

3.9.1 อินโดนีเซีย

เป็นประเทศที่มีพื้นที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงกุ้งเป็นอย่างมาก เนื่องจากสภาพภูมิประเทศที่เป็นเกาะต่าง ๆ มากมาย ทำให้อินโดนีเซียมีพื้นที่ติดชายฝั่งทะเลที่ยาวและเหมาะสมสำหรับการเลี้ยงกุ้ง แต่จะมีปัญหาในเรื่องการคมนาคมไม่สะดวกเนื่องจากภูมิประเทศเป็นเกาะอินโดนีเซียจำเป็นต้องเพิ่มผลผลิตจากการเพาะเลี้ยงเนื่องจากจับจากธรรมชาติเต็มที่แล้ว กุ้งที่นิยมเลี้ยงกันมากในอินโดนีเซีย คือ กุ้งกุลาดำ โดยมีปริมาณการผลิตกุ้งกุลาดำเฉลี่ยร้อยละ 35-40 ของผลผลิตกุ้งของประเทศ แต่มีปัญหาในเรื่องของประสิทธิภาพการผลิต โดยเฉพาะในด้านเวลาการทำงานมีน้อย เพราะมีข้อจำกัดในเรื่องของศาสนาเข้ามาเกี่ยวข้อง และมีข้อเสียเปรียบในด้านวัตถุดิบ คือ ปลายังซึ่งต้องนำเข้าจากต่างประเทศเพราะมีกฎหมายบังคับไม่อนุญาตให้เรือประมงใช้อวนลากปลาซึ่งเป็นวัตถุดิบที่จะทำปลายัง การใช้อวนลากจะทำลายทรัพยากรธรรมชาติทางทะเล ระบบการเลี้ยงกุ้งของอินโดนีเซียส่วนใหญ่ยังคงเป็นการเลี้ยงแบบธรรมชาติที่ปล่อยให้กุ้งกินอาหารจากธรรมชาติ จึงทำให้ต้องใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงนานประมาณ 4-5 เดือนต่อรอบการเลี้ยง จึงจะสามารถจับขายได้ ทำให้ปริมาณผลผลิตและการใช้ทรัพยากรของประเทศไม่มีประสิทธิภาพเท่าที่ควร แต่ในปัจจุบันมีนักลงทุนจากต่างประเทศเข้าไปลงทุนและพัฒนาระบบการเลี้ยงให้เป็นแบบกึ่งพัฒนาและแบบพัฒนามากขึ้น ผลผลิตกุ้งสด แช่เย็นแช่แข็งของอินโดนีเซียในปี พ.ศ. 2542 มีปริมาณ 84,035 ตัน คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 7.86 ของผลผลิตกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งรวมของโลก (ตารางที่ 3.8)

3.9.2 อินเดียน

เป็นประเทศที่มีความเหมาะสมทางด้านพื้นที่สำหรับการเลี้ยงกุ้งเนื่องจากมีพื้นที่ที่เป็นชายฝั่งทะเลที่ยาวในลักษณะเช่นเดียวกับประเทศอินโดนีเซีย การเลี้ยงกุ้งของอินเดียนส่วนใหญ่จะมีลักษณะคล้ายกับการเลี้ยงของประเทศอินโดนีเซีย คือ เป็นการเลี้ยงกุ้งในแบบธรรมชาติโดยเฉพาะแถบอ่าวเบงกอล ซึ่งมีคลื่นลมสงบ มีพืชน้ำแม่พันธุ์กุ้งชุกชุม การเลี้ยงจะอาศัยลูกกุ้งจากบริเวณทะเลอันดามัน

ปัจจุบันรัฐบาลอินเดียนได้หันมาให้ความสำคัญต่อธุรกิจการเลี้ยงกุ้งเพิ่มขึ้น จึงทำให้มีนักลงทุนจากต่างประเทศเข้าไปลงทุนทำธุรกิจเลี้ยงกุ้งในประเทศอินเดียนมากขึ้นและเริ่มมีการพัฒนาเปลี่ยนรูปแบบการเลี้ยงให้เข้ามาสู่การเลี้ยงแบบกึ่งพัฒนามากขึ้น โดยชนิดของกุ้งที่นิยมเลี้ยงกันอย่างแพร่หลาย คือ กุ้งกุลาดำ แต่ระยะเวลาที่อินเดียนใช้ในการเลี้ยงในแต่ละรอบการเลี้ยงนั้นจะนานกว่าการเลี้ยงของอินโดนีเซีย โดยอินเดียนจะมุ่งเน้นการเลี้ยงที่ให้ผลผลิตกุ้งขนาดใหญ่กว่าของอินโดนีเซีย ธุรกิจการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำในอินเดียนเป็นธุรกิจที่ได้รับการส่งเสริมจากรัฐบาลทุกอย่างไม่ว่าจะเป็นระบบปลอดพยาธิ วัตถุดิบอาหารสัตว์ราคาถูก ค่าแรงงานต่ำ โดยผลผลิตกุ้งสดแช่แข็งของประเทศอินเดียนในปีพ.ศ. 2537 ปริมาณผลผลิตได้ลดลงจาก 116,127 ตัน เป็น 107,856 ตัน เนื่องจากเกิดภาวะโรคระบาดอย่างร้ายแรงเป็นเหตุให้ผลผลิตกุ้งทะเลของอินเดียนลดลงและต่อเนื่องมาจนถึงปี พ.ศ. 2538 เป็น 101,751 ตัน จากนั้นผลผลิตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในปี พ.ศ. 2540 และ พ.ศ. 2541 โดยมีปริมาณผลผลิต 146,164 ตัน และ 165,159 ตัน หรือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 13.13 และ 13.69 ของผลผลิตกุ้งสดแช่แข็งรวมของโลกตามลำดับ แต่ในปีพ.ศ. 2542 ผลผลิตกุ้งสดแช่แข็งของอินเดียนได้ลดลงมาเหลือเพียง 75,784 ตัน (ตารางที่ 3.8) เนื่องจากเกิดโรคระบาดในกุ้ง นอกจากนั้นอินเดียนยังประสบปัญหาในตลาดสหรัฐฯเกี่ยวกับการห้ามนำเข้ากุ้งที่ไม่ได้ใช้เครื่องมือแยกตัว (TED) และในตลาดยุโรป จำนวนผู้ผลิตซึ่งได้รับการอนุมัติให้ส่งออกถูกลดลงคาดว่าผู้ผลิตของอินเดียนจะหันมาสนใจตลาดเอเชียโดยเฉพาะญี่ปุ่นมากขึ้น และมีศักยภาพที่จะกลายเป็นผู้นำในตลาดญี่ปุ่น หากสามารถจัดการผลผลิตในโรคและความเสียหายจากภัยธรรมชาติได้

3.9.3 เวียดนาม

เป็นประเทศที่มีพื้นที่เหมาะแก่การเลี้ยงกุ้งมากและทรัพยากรทางทะเลที่ยังมีมาก บริเวณป่าชายเลน มีลูกกุ้งชุกชุม กุ้งที่ผลิตส่วนใหญ่เป็นกุ้งที่จับจากทะเล แต่มีปัญหาเรื่องผลกระทบจากสารพิษที่มีชื่อว่า ฟนเหลือง บริเวณสามเหลี่ยมปากแม่น้ำโขง ซึ่งเป็นแหล่งฟาร์มกุ้งตั้งอยู่เป็นจำนวนมาก

เวียดนามเป็นประเทศคู่แข่งสำคัญของไทยในแถบเอเชีย สำหรับการส่งออกสินค้า ต่าง ๆ ที่มีความได้เปรียบกว่าประเทศไทยเนื่องจากบรรยากาศการลงทุน เช่น มีประชากร

จำนวนมาก การขยายตัวทางเศรษฐกิจสูง ค่าจ้างแรงงานถูก มีแรงงานเป็นจำนวนมาก รัฐบาลมีนโยบาย ส่งเสริมการลงทุนจากต่างประเทศและมีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์เหมาะสมสำหรับเป็นฐานการผลิตสินค้าที่เอื้ออำนวยให้ชาวต่างประเทศเช่น ญี่ปุ่น ไต้หวัน และเกาหลีใต้ ได้เข้าไปร่วมลงทุนกับเวียดนามผลิตและส่งออกสินค้าอาหารทะเลกลับไปยังประเทศของตนเป็นจำนวนมาก และในโอกาสนี้ ประเทศไทยอาจเข้าไปร่วมลงทุน และใช้เป็นฐานการผลิตและส่งออกได้อีกทางหนึ่ง (กันตา จิตตั้งสมบูรณ์, 2545: 45 – 46)

ผลผลิตกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของเวียดนามในปี พ.ศ. 2541 มีปริมาณ 64,976 คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 5.39 ของผลผลิตกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งรวมของโลกและในปี พ.ศ. 2542 เป็น 61,334 ตันคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 5.74 ของผลผลิตรวมของโลก(ตารางที่ 3.8) ในปี พ.ศ. 2544 เวียดนามมีผลผลิตจากการประมงรวมทั้งสิ้น 2,226,900 ตัน เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2543 ร้อยละ 11.44 (กันตา จิตตั้งสมบูรณ์, 2545: 45 – 46)

ปัจจุบันการส่งออกอาหารทะเลของประเทศไทยยังมีศักยภาพการแข่งขันเหนือกว่าเวียดนามในด้านคุณภาพสินค้าดีกว่า เป็นที่เชื่อถือและยอมรับของผู้บริโภคในตลาดต่างประเทศทั่วโลก เพราะผู้ผลิต/ผู้ส่งออกสินค้าดังกล่าวของไทยมีความสามารถเหนือกว่าในด้านการผลิต โดยได้พยายามพัฒนาและปรับปรุงรูปแบบของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลให้มีมากขึ้นและคุณภาพดีอยู่ตลอดเวลาเพื่อให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสเลือกบริโภคสินค้าได้มากขึ้น จึงสามารถแข่งขันและส่งออกได้มูลค่าเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง

3.9.4 จีน

เป็นประเทศที่มีการเลี้ยงกุ้งมาเป็นระยะเวลานานและเคยเป็นผู้นำในด้านการส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของโลกในอดีต ประเทศจีนเป็นประเทศที่มีอาณาเขตกว้างใหญ่ประกอบด้วยมีชายฝั่งทะเลที่ยาวทำให้พื้นที่ที่สามารถใช้เลี้ยงกุ้งได้อย่างกว้างขวาง แต่เนื่องจากเป็นประเทศที่ตั้งอยู่ในเขตนาน ทำให้ระยะเวลาที่สามารถใช้เลี้ยงได้มีจำกัดอยู่เพียงประมาณ 8 เดือนเท่านั้น อย่างไรก็ตามผลผลิตกุ้งสดแช่แข็งก็ยังมีปริมาณสูง โดยในปี พ.ศ. 2541 และ พ.ศ. 2542 ผลผลิตกุ้งสดแช่แข็งของจีนมีปริมาณ 38,800 ตัน และ 49,600 ตัน คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 3.22 และ 4.64 ของผลผลิตกุ้งสดแช่แข็งรวมของโลกตามลำดับ (ตารางที่ 3.8)

3.9.5 ละตินอเมริกา

ประเทศในกลุ่มละตินอเมริกาที่มีศักยภาพในการผลิตกุ้งสดแช่แข็งเพื่อการส่งออกที่สำคัญ ได้แก่ เอกวาดอร์ เม็กซิโก คอสตาริกา กัวเตมาลาและเปรู ผลผลิตที่ได้จากการทำประมงของประเทศเหล่านี้มีปริมาณไม่แน่นอนในแต่ละปี โดยกุ้งที่นิยมเลี้ยงในประเทศแถบละตินอเมริกาส่วนใหญ่จะเป็นกุ้งขาว (Western white shrimp) ซึ่งเป็นกุ้งในเขตนาน (วุฒิชัย คำริ่มงกิจ, 2542)

ต้นฉบับไม่มีหน้านี้



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ตารางที่ 3.8 ผลผลิตกุ้งสดแช่แข็งของประเทศผู้ผลิตที่สำคัญของโลกระหว่างปี พ.ศ. 2536-2542

ประเทศ	หน่วย : ตัน						
	2536	2537	2538	2539	2540	2541	2542
สหรัฐอเมริกา	165,691	152,997	148,805	143,470	152,200	155,670	173,020
	15.71%	13.52%	14.03%	13.15%	13.68%	12.91%	16.18%
ไทย	141,709	190,951	165,661	151,974	128,066	147,379	127,230
	13.44%	16.87%	15.62%	13.93%	11.51%	12.22%	11.90%
เอกวาดอร์	72,504	72,680	84,871	85,700	108,996	120,152	93,987
	6.87%	6.42%	8.00%	7.85%	9.79%	9.96%	8.79%
อินโดนีเซีย	87,028	88,731	78,215	79,589	77,642	123,888	84,035
	8.25%	7.84%	7.38%	7.29%	6.98%	10.27%	7.86%
อินเดีย	116,127	107,856	101,751	128,369	146,164	165,159	75,784
	11.01%	9.53%	9.59%	11.77%	13.13%	13.69%	7.09%
เวียดนาม	55,500	63,100	38,745	38,767	65,688	64,976	61,334
	5.26%	5.57%	3.65%	3.55%	5.90%	5.39%	5.74%
จีน	65,000	61,000	48,000	56,946	43,100	38,800	49,600
	6.16%	5.39%	4.53%	5.22%	3.87%	3.22%	4.64%
เม็กซิโก	42,449	45,936	51,554	44,109	41,444	45,031	48,425
	4.03%	4.06%	4.86%	4.04%	3.72%	3.73%	4.53%
กรีนแลนด์	17,090	35,039	32,981	34,742	30,816	31,383	34,085
	1.62%	3.10%	3.11%	3.18%	2.77%	2.60%	3.19%
บังคลาเทศ	19,224	22,054	26,277	26,531	25,742	25,227	27,945
	1.82%	1.95%	2.48%	2.43%	2.31%	2.09%	2.61%
ประเทศอื่น ๆ	272,284	291,586	283,633	300,909	293,061	288,460	293,640
	25.82%	25.76%	26.75%	27.58%	26.33%	23.92%	27.47%
รวม	1,054,606	1,131,930	1,060,493	1,091,106	1,112,919	1,206,125	1,069,085
	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

ที่มา: Food and Agriculture Organization of the United Nation, 1999

3.10 ข้อได้เปรียบ

ประเทศคู่แข่งสำคัญต่างก็ประสบกับปัญหาต่าง ๆ ที่มีผลต่อการส่งออกกุ้งสู่ตลาดโลก เช่น อินโดนีเซีย ประสบปัญหาภาวะเศรษฐกิจถดถอย ประชาชนอดอยาก เกิดจลาจลกลางเมือง เอกวาดอร์ประสบปัญหาเรื่องโรคระบาดในกุ้ง สหภาพยุโรปต้องเผชิญกับปัญหาโรควัวบ้าระบาด

ผู้บริโภคนในตลาดต่างประเทศส่วนใหญ่จึงหันมาบริโภคอาหารทะเล และไก่สดแช่แข็ง รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่แทนเพราะกลัวติดเชื้อโรคมดกกล่าว ส่วนจีนซึ่งเป็นคู่แข่งส่งออกไก่สดแช่แข็งต้องประสบปัญหาใช้หวัดนก จึงเป็นโอกาสดีของผู้ผลิตส่งออกไทยประกอบกับสินค้าดังกล่าวของไทยมีคุณภาพดีเป็นที่รู้จักยอมรับและนิยมบริโภคในตลาดต่างประเทศจึงหันมานำเข้าจากไทยเพิ่มขึ้น

กรมส่งเสริมการค้าส่งออกให้การสนับสนุนและส่งเสริมการค้าส่งออกอย่างจริงจังและต่อเนื่อง ในปี พ.ศ. 2545 ได้ร่วมกับเอกชนดำเนินวางแผนและกำหนดกิจกรรมส่งเสริมการค้าส่งออก สินค้าอาหารทั้งในตลาดหลักและตลาดใหม่ เช่น จัดงานแสดงสินค้าในประเทศ การเข้าร่วมงานแสดงสินค้าในต่างประเทศ การจัดคณะผู้แทนการค้า และการจัดสัมมนาให้ความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น เรื่องเทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์สินค้าอาหาร เพื่อเร่งรัดและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันการค้าส่งออกสินค้าดังกล่าวของไทยให้ได้มูลค่าเพิ่มสูงขึ้น มีตลาดส่งออกรองรับอย่างกว้างขวางตลอดจนพยายามสร้างภาพพจน์ให้ตลาดโลกรู้จักในฐานะประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตสินค้าอาหารเพื่อส่งออกที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของโลก

3.11 ปัญหาและอุปสรรค

อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็งประสบกับปัญหาและอุปสรรคสำคัญในด้านต่าง ๆ ดังนี้ (ธรรมบุญ พงษ์ศรีกูร, 2532)

3.11.1 ปัญหาด้านการผลิต

ปัญหาส่วนใหญ่จะเกี่ยวกับวัตถุดิบและการแปรสภาพกุ้งสดให้เป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งเพื่อการส่งออก ดังนี้

1. วัตถุดิบปัจจุบันความต้องการกุ้งแช่แข็งจากต่างประเทศเพิ่มขึ้นเร็วกว่าการเพิ่มขึ้นของปริมาณกุ้งที่จับจากแหล่งธรรมชาติและเพาะเลี้ยง ทำให้ผู้ผลิตกุ้งแช่แข็งเพื่อการส่งออกแข่งขันกันซื้อวัตถุดิบในราคาที่สูงขึ้นเป็นเหตุให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น และยังต้องประสบกับปัญหาความไม่แน่นอนของราคากุ้งสดที่ขึ้นลงตามสภาวะตลาด ในขณะที่เดียวกันผู้ผลิตไม่สามารถพิถีพิถันในการคัดเลือกขนาดและความสดของกุ้งเพื่อนำมาแปรรูปได้ ทำให้คุณภาพของวัตถุดิบที่ได้ต่ำและยากที่จะผลิตสินค้าให้ได้ตามมาตรฐานสากลที่วางไว้ ซึ่งเป็นอุปสรรคต่อการขยายการผลิตปัจจัยสำคัญอีกหลายประการที่มีผลต่อคุณภาพวัตถุดิบที่จะนำมาผลิต

- ปัญหาจากพ่อแม่พันธุ์ ปัจจุบัน แหล่งน้ำเริ่มเป็นพิษ เมื่อนำกุ้งมาเพาะพันธุ์จะมีเชื้อโรคแอบแฝงอยู่และลูกกุ้งที่ได้จะอ่อนแอและเป็นโรคร่ายถ้าขยายพันธุ์จากพ่อแม่พันธุ์ในแต่ละรุ่นมากเกินไป

- การใช้ยาปฏิชีวนะไม่ถูกวิธีและเกินขนาดเพื่อป้องกันสัตว์เลี้ยงจากการเจ็บป่วยหรือเกิดการติดเชื้อ และไม่มีผู้เข้าไปควบคุมรวมทั้งการหาซื้ออย่างง่ายและหาซื้อได้ทั่วไป ทำให้เกิดปัญหายาปฏิชีวนะตกค้างในกึ่งอุตสาหกรรมแข็งที่ส่งไปจำหน่ายยังประเทศญี่ปุ่นในช่วงกลางปี 2536 – 2537 ทำให้ญี่ปุ่นต้องกำหนดมาตรการตรวจสอบสินค้ากึ่งแข็งจากประเทศไทยร้อยละ 100 และประเทศผู้นำเข้ารายอื่น เช่น สหรัฐอเมริกา กลุ่มประชาคมยุโรป ได้เริ่มกำหนดมาตรการในการตรวจสอบยาปฏิชีวนะเช่นเดียวกัน

- โรคกุ้ง โรคต่าง ๆ ที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมและสภาพภูมิอากาศ เช่น โรคเสี้ยนดำ โรคหัวเหลือง โรคตัวแดงจุดขาว และกลิ่นโคลน

- สิ่งแวดล้อมเป็นพิษและเสื่อมโทรม สาเหตุเนื่องจากการระบายน้ำทิ้งจากโรงงานสู่ม่าน้ำลำคลอง และบริเวณอ่าวไทย เป็นเหตุให้เกิดมลภาวะและการขาดระบบการจัดการที่ดีของน้ำกึ่ง มีการระบายน้ำจากน้ำกึ่งสู่ม่าน้ำลำคลอง จึงทำให้เกิดความเสียหาย

- การรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ เนื่องจากเกษตรกรยังขาดความรู้ความเข้าใจในการใช้สารเคมีหรือยาปฏิชีวนะ ทำให้เกิดการตกค้างของยาปฏิชีวนะในกึ่งที่เกิดจากการเพาะเลี้ยง (สิทธิชัย ไกรสิทธิศิรินทร, 2539: 47)

2. ประสิทธิภาพของโรงงานห้องเย็น ผู้ประกอบการรายเล็กจำนวนมากที่ต้องเช่าห้องเย็นเพื่อดำเนินการแปรรูปกุ้ง ประกอบกับโรงงานเหล่านี้ดำเนินการมาเป็นเวลานาน ทำให้ประสิทธิภาพในการผลิตต่ำ เนื่องจากขาดแคลนอุปกรณ์ที่จำเป็นและทันสมัย ถูกต้องตามสุขลักษณะ เช่น ภาชนะรองรับหรือใช้บรรจุเป็นสแนิม ขาดเครื่องอบไอน้ำและห้องแช่แข็งหรือห้องเก็บที่ได้มาตรฐาน น้ำที่ทำความสะอาดไม่สะอาดพอและปริมาณน้อยไม่เพียงพอในการใช้ ทำให้ผลิตผลมีคุณภาพต่ำกว่าที่กำหนดไว้

3. พลังงาน ค่าไฟฟ้าที่เพิ่มขึ้นทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นและ โรงงานที่อยู่บริเวณนอกเขตกรุงเทพฯ มักจะประสบปัญหากระแสไฟฟ้ายาก ไฟฟ้าดับเป็นประจำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงฤดูฝนก่อให้เกิดความเสียหายต่อเครื่องทำความเย็นและสินค้าที่แช่อยู่ สินค้าที่แช่เยือกแข็งอยู่จะเสื่อมคุณภาพหรืออาจจะเสียหายทั้งหมดซึ่งก่อให้เกิดปัญหาในด้านต้นทุน

4. น้ำบาดาล อุตสาหกรรมห้องเย็นเป็นอุตสาหกรรม ที่จะต้องใช้น้ำปริมาณมาก โดยทั่วไปโรงงานจะตั้งอยู่ในจังหวัดแถบชายทะเลเป็นส่วนใหญ่ โรงงานบางแห่งน้ำประปาเข้าไม่ถึงจึงจำเป็นต้องใช้น้ำบาดาล โดยการขุดบ่อและลงทุนในการจัดหาเครื่องมือที่ใช้ในการปรับสภาพน้ำให้มีมาตรฐานเพื่อใช้ในการผลิต ซึ่งมีการปรับราคาเป็นลูกบาศก์เมตรละ 3.50 บาทและมีแนวโน้มการปรับราคาสูงขึ้นและยกเลิกการใช้น้ำบาดาลในบางเขตโดยให้ใช้น้ำประปาแทน ซึ่ง

392.6
๘๑ ๖๖ ก
๘. 3
เลขหมู่.....

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

น้ำประปาจะมีต้นทุนสูงถึงลูกบาศก์เมตรละ 8 บาท และบางแห่งมีน้ำประปาไม่เพียงพอ (สิทธิชัย ไกรสิทธิสิรินทร, 2539: 48)

5. แรงงาน ปัญหาขาดแคลนแรงงานที่ชำนาญในการปฏิบัติงานเนื่องจากการเปลี่ยนงานบ่อยของคนงานรายวัน ทำให้กระบวนการผลิตไม่คล่องตัวและผู้ผลิตต้องเสียค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมกรรมวิธีการปฏิบัติงานให้แก่คนงานใหม่อยู่เสมอ นอกจากนั้นแรงงานส่วนหนึ่งได้ถูกส่งไปยังตลาดต่างประเทศ ส่งผลให้แรงงานขาดแคลน โดยเฉพาะแรงงานที่มีฝีมือ (สิทธิชัย ไกรสิทธิสิรินทร, 2539: 48) ภาระต้นทุนของค่าจ้างแรงงานที่มีแนวโน้มสูงขึ้นเนื่องจากกระบวนการผลิตกึ่งแช่แข็งต้องอาศัยแรงงานคนเป็นจำนวนมาก สภาวะการณ์ทางด้านค่าจ้างแรงงานภายในประเทศที่เพิ่มสูงขึ้นเมื่อเทียบกับประเทศคู่แข่งที่ยังคงมีค่าจ้างแรงงานที่ต่ำกว่าทำให้เป็นภาระต่อผู้ผลิตของไทยเป็นอย่างมาก (วิชาญ น่วมขยัน, 2539: 70)

6. คุณภาพ ลูกค้าต่างประเทศจะไม่ยอมรับผลิตภัณฑ์กึ่งแช่แข็งที่มีคุณภาพด้านความสดและความสะอาดไม่ได้มาตรฐาน ทำให้ถูกกีดราคาและปฏิเสธการรับซื้อหรือถูกกีดกันไม่ให้นำเข้าสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐานตามที่กำหนดโดยเด็ดขาด คุณภาพของกุ้งที่ได้จากแหล่งธรรมชาติจะไม่สามารถควบคุมคุณภาพได้

7. ภาษี ผู้ผลิตต้องเสียภาษีการค้าและภาษีเทศบาลที่ซ้ำซ้อน ทำให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น ถึงแม้ว่ารัฐบาลจะไม่เก็บภาษีส่งออกผลิตภัณฑ์กึ่งแช่แข็ง

8. กฎระเบียบภายในประเทศ(สิทธิชัย ไกรสิทธิสิรินทร, 2539: 50) การประกอบกิจการอุตสาหกรรมห้องเย็นเพื่อการส่งออกจำเป็นต้องเกี่ยวข้องกับระเบียบข้อกำหนดของหลายหน่วยงานซึ่งก่อให้เกิดปัญหาและอุปสรรคต่อผู้ส่งออกเกี่ยวกับความซับซ้อนและการปฏิบัติงานที่ล่าช้าขั้นตอนในการขออนุญาตต่างๆจะยุ่งยากและใช้เวลานานจนสินค้าไม่ทันฤดูกาลขายเช่น การขออนุมัติสูตรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หากยังไม่ได้รับการอนุมัติก็ไม่สามารถทำการผลิตได้ บางกรณีการพิจารณาใช้เวลาเกินกว่า 2 เดือน ทำให้ผู้ผลิตต้องเสียโอกาสที่ผลิตสินค้าในช่วงนั้น นอกจากนี้การออกหนังสือรับรองล่าช้าเนื่องจากหน่วยงานของรัฐถูกจำกัดในแง่ของงบประมาณ และบุคลากร รวมทั้งระบบโครงสร้างการปฏิบัติงานที่ล่าช้าไม่เอื้ออำนวยต่อการส่งออก การที่เอกสารล่าช้าไม่ทันกับการส่งออก ส่งผลกระทบให้การส่งออกไม่เป็นตามกำหนดเวลาทำให้ผู้ซื้อต่างประเทศไม่มั่นใจความซ้ำซ้อนของหน่วยงานตรวจสอบคุณภาพของสินค้า เช่น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และ กรมประมง จะมีขั้นตอนในการดำเนินการที่แตกต่างกันและล่าช้าจนทำให้ผู้ส่งออกเกิดความสับสนในขั้นตอนการปฏิบัติในบางครั้ง (วิชาญ น่วมขยัน, 2539: 71)

3.11.2 ปัญหาด้านการตลาด

สามารถแยกพิจารณาเป็นปัญหาด้านการตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ
ดังนี้

1) การตลาดภายในประเทศ

- การผูกขาด สภาพปัจจุบันของตลาดสัตว์น้ำในประเทศไทยจะมีลักษณะค่อนข้างผูกขาดกล่าวคือ ชาวประมงหรือผู้เพาะเลี้ยงเมื่อจับสัตว์น้ำมาต้องขายให้พ่อค้าคนกลางหรือพ่อค้าแปปลาที่เป็นขาประจำเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากมักจะมีกรู้เงินจากพ่อค้าคนกลางพร้อมกับตกลงขายสัตว์น้ำที่จับได้ในราคาที่ตกลงกัน และข่าวสารทางการตลาดส่วนใหญ่จะถูกควบคุมโดยพ่อค้าคนกลาง ซึ่งราคาอาจจะต่ำกว่าที่ควรจะเป็น

- การคัดคุณภาพ การซื้อขายในตลาดทั่วไปยังไม่มีกำหนดมาตรฐานที่แน่นอน ทำให้ผู้เพาะเลี้ยงหรือชาวประมงถูกพ่อค้าคนกลางเอาเปรียบในการซื้อขาย เช่น ได้ราคาไม่ตรงคุณภาพ หรือซื้อขายแบบคละกันไป ทำให้ราคาต่ำกว่าความเป็นจริง

- องค์กรตลาด ประเทศไทยยังไม่มีตลาดกลางสำหรับการซื้อขายสัตว์น้ำที่ได้จากการเพาะเลี้ยง โดยเฉพาะ การซื้อขายส่วนใหญ่จะเป็นเอกเทศระหว่างพ่อค้ากับชาวประมงหรือผู้เพาะเลี้ยง สัตว์น้ำที่ถูกจับได้จากทะเลจะถูกนำไปขายที่ท่าเทียบเรือหรือองค์การสะพานปลาซึ่งองค์กรเหล่านี้ยังไม่ได้มาตรฐานเนื่องจากยังขาดอุปกรณ์การตลาดและมีปัญหาเรื่องความสะอาดทำให้สัตว์น้ำที่ซื้อขายที่องค์การสะพานปลาไม่สดและสกปรก การซื้อขายมักจะนำสัตว์น้ำมากองบนพื้น ขาดแคลนน้ำและภาชนะรองรับที่สะอาด

2) การตลาดต่างประเทศ

- คุณภาพของสินค้า ปัญหาที่มักประสบเป็นประจำ คือ ความสะอาดและความสดของสินค้าบางครั้งมีสารพิษเจือปนอยู่มากและการบรรจุหีบห่อซึ่งมีการปลอมแปลงขนาดการบรรจุต่าง ๆ เช่น การนำกุ้งขนาดเล็กปนในกล่องบรรจุกุ้งขนาดใหญ่ ทำให้ผลิตภัณฑ์ของไทยไม่ได้มาตรฐานและขาดความเชื่อถือ สาเหตุใหญ่เนื่องจากบริษัทผู้ประกอบการผลิตกุ้งสดแช่แข็งส่งออกมีจำนวนมาก ซึ่งยากต่อการควบคุม บางบริษัทต้องการตัดวงจรผลประโยชน์ในระยะสั้นโดยไม่คำนึงถึงผลในระยะยาวปัญหาดังกล่าวว่ามีผลกระทบต่อ การสูญเสียตลาดต่างประเทศที่มีอยู่และเป็นอุปสรรคในการขยายตลาดต่อไปในอนาคต

- การขนส่ง การส่งออกจะขนส่งทางทะเลโดยเรือเดินสมุทรเป็นส่วนใหญ่ทำให้เกิดปัญหาต่าง ๆ ในด้านการขนส่ง เช่น ความล่าช้า การขาดตู้ขนส่งสินค้าห้องเย็น (Refrigerated Containers) ไปยังประเทศญี่ปุ่น ฮองกง และสิงคโปร์ เนื่องจากประเทศไทยไม่ได้นำเข้าสินค้าแช่แข็งจากประเทศเหล่านี้ ทำให้ไม่มีการนำตู้ขนส่งสินค้าดังกล่าวเข้ามายังท่าเรือ นอกจากนั้น บริษัท

เรือต่างประเทศจะให้ตู้ขนส่งสินค้าห้องเย็นที่มีอยู่ให้แก่สินค้าที่จะส่งไปประเทศยุโรปและสหรัฐอเมริกา ก่อน เนื่องจากได้ค่าขนส่งสูงกว่าและขากลับจะมีสินค้าขนกลับมาด้วย ทำให้ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็งค้างอยู่ที่ท่าเรือเป็นจำนวนมาก นอกจากดังกล่าวแล้ว ยังพบปัญหาเรื่องการบรรจุหีบห่อกล่องกระดาษที่ยังขาดมาตรฐาน ทำให้เยื่อกระดาษของกล่องที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ แช่แข็งไม่แข็งแรง ทำให้กล่องแตกเมื่อส่งไปโดยเรือห้องเย็นเนื่องจากขาดความคงทน

- ระบบ Logistics การแข่งขันบนเวทีการค้าระหว่างประเทศในปัจจุบันจะต้องแข่งขันกันในเรื่องประสิทธิภาพของระบบ Logistics และความรวดเร็วในการขนส่งสินค้าให้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภค นอกเหนือจากราคาสินค้าและคุณภาพของสินค้า ซึ่งในปัจจุบันประเทศไทยยังประสบปัญหาความไม่มีประสิทธิภาพและความไม่เพียงพอของระบบ Logistics หลายประการ เช่น

1. สถานีบรรจุตู้สินค้า ที่ลาดกระบังยังให้บริการไม่เพียงพอ โดยโครงการก่อสร้างสถานีระยะที่ 2 ของการรถไฟแห่งประเทศไทย (ร.ฟ.ท.) ที่จะก่อสร้างสถานีเพิ่มเติมอีก 4 สถานี ยังไม่มีความคืบหน้าแต่อย่างใด ทั้ง ๆ ที่ได้ประกาศเริ่มดำเนิน โครงการมาเป็นเวลานานพอสมควรแล้ว

2. ท่าเทียบเรือ C3 ที่ท่าเรือแหลมฉบังยังไม่เปิดดำเนินการ ทั้ง ๆ ที่คาดว่าท่าเทียบเรือดังกล่าวจะสามารถรองรับตู้ได้ถึงประมาณ 600,000 TEUs ต่อปี แต่ปัจจุบันยังไม่มีบริษัทใดเข้ามาบริหาร

3. การให้บริการท่าเรือของประเทศเพื่อนบ้าน มีราคาถูกกว่าและมีสิ่งอำนวยความสะดวกพร้อม ขณะนี้ผู้ส่งออกไทยบางรายหันไปใช้ท่าเรือของประเทศมาเลเซียแทนเนื่องจากมีราคาค่าบริการต่ำกว่าและมีสิ่งอำนวยความสะดวกพร้อม นอกจากนี้ประเทศไทยยังไม่มีบริการเรือที่จะขนตู้จากสงขลามาท่าเรือแหลมฉบัง ทำให้ภาระต้นทุนค่าระวางเรือของผู้ส่งออกไทยสูงกว่าประเทศอื่น ๆ ผู้ส่งออกจึงต้องแบกรับภาระต้นทุนที่สูง ซึ่งจากการประเมินในเรื่องต้นทุนว่า อัตราค่าระวางเรือของไทยคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 11-23 ของต้นทุนทั้งหมด

4. ค่า Air Freight มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงฤดูกาลสำคัญ ทำให้สินค้าที่มักขนส่งทางอากาศมีภาระต้นทุนสูงขึ้น โดยเฉพาะการส่งออกไปยังประเทศที่มีระบบการเก็บสินค้าแบบ Just In Time อย่างสหรัฐฯ

- ภาษีอากรการส่งออก ผู้ส่งออกจะต้องเสียภาษีการค้าในอัตราร้อยละ 1.5 ของรายได้ และภาษีเทศบาลอีกร้อยละ 10 ของภาษีการค้า แต่ผู้ส่งออกที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน จะได้รับการยกเว้นการเสียภาษีการค้าสำหรับสินค้าที่

ส่งออกทำให้ผู้ส่งออกเหล่านี้ได้เปรียบผู้ส่งออกที่ไม่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนซึ่งเป็นโรงงานขนาดเล็กและค่อนข้างเก่า

- การเอาโรคเอาเปรียบในเชิงการค้า บริษัทการค้าหรือการรับซื้ออาหารทะเลแช่แข็งในต่างประเทศจะส่งผู้แทนเข้ามาหรือตั้งสาขาดำเนินกิจการในประเทศผู้ผลิตสัตว์น้ำแช่แข็งเพื่อจัดส่งสินค้าดังกล่าวไปขายให้แก่บริษัทหรือเดียวกันในต่างประเทศ โดยจะแจ้งราคาส่งออกต่ำกว่าความเป็นจริง เพื่อให้บริษัทในเครือเดียวกันในต่างประเทศส่งสินค้าแช่แข็งไปขายแก่ลูกค้าจริงอีกต่อหนึ่ง วิธีนี้นอกจากจะได้เปรียบผู้ส่งออกรายอื่น ๆ ในเรื่องภาษี และทำให้รัฐต้องสูญเสียรายได้จากภาษีส่งออกแล้ว ในระยะยาวบริษัทต่างชาติเหล่านี้จะทำให้กิจการอาหารทะเลแช่แข็งของไทยปั่นป่วนทั้งในแง่ของผู้ส่งออกรายใหญ่ที่มีอำนาจในการต่อรองสูง และแย่งลูกค้าของบริษัทส่งออกของไทย

- การกระจายของตลาดส่งออก มีลักษณะการกระจุกตัวของตลาดและจำนวนส่วนแบ่งของตลาดของไทยในประเทศญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกามาก ดังจะเห็นว่าประเทศไทยจะต้องพึ่งพาการนำเข้าของประเทศทั้งสองมาก แต่ในขณะที่เดียวกันการนำเข้าของประเทศทั้งสองไม่ได้พึ่งพาการนำเข้าจากไทยเลย ถ้าหากประเทศทั้งสองดำเนินมาตรการทางการค้าเพื่อกีดกันการค้าแล้ว จะมีผลกระทบต่อส่งออกกุ้งแช่แข็งและการเลี้ยงกุ้งในประเทศไทยมาก ดังนั้น ประเทศไทยจำเป็นต้องกระจายตลาดการส่งออกไปยังภูมิภาคต่าง ๆ มากขึ้น เช่น ประเทศในแถบยุโรป หรือประเทศใหม่ เป็นต้น

- การแข่งขันในตลาดส่งออก มีการแข่งขันสูงมากเนื่องจากการขยายตัวของความต้องการในการบริโภคกุ้งในตลาดโลกโดยเฉพาะในประเทศที่พัฒนาแล้ว ทำให้ประเทศต่าง ๆ ที่มีอาณาเขตติดกับชายฝั่งทะเลเริ่มหันมาสนใจเพาะเลี้ยงกุ้งมากขึ้น เป็นเหตุให้เกิดการแข่งขันในด้านราคาเพื่อการส่งออกเพิ่มมากขึ้น โดยประเทศคู่แข่งที่สำคัญของไทยได้แก่ อินเดีย อินโดนีเซีย เม็กซิโก ออสเตรเลีย จีนและไต้หวัน เป็นต้น ประเทศเหล่านี้ส่วนใหญ่มีต้นทุนการผลิตต่ำมากโดยเฉพาะจีน อินเดียและไต้หวัน ประกอบกับปริมาณการผลิตสัตว์น้ำแช่แข็งของประเทศเหล่านี้มีแนวโน้มสูงขึ้น นอกจากนี้ ประเทศในแถบอเมริกาใต้ซึ่งเป็นผู้ส่งออกที่สำคัญเช่นกันได้เปรียบไทยในด้านท้องทะเลและการส่งออก

- ราคา ราคานำเข้าสัตว์น้ำสดแช่แข็งของไทยโดยเฉพาะกุ้งค่อนข้างสูงกว่าประเทศคู่แข่งเมื่อเปรียบเทียบกันทางด้านคุณภาพความสด จึงทำให้เสียเปรียบทางการตลาดและการจำหน่ายเนื่องจากประเทศผู้ซื้อชอบที่จะตกลงทำสัญญาและให้ราคาสูงแก่รายที่มีสินค้าคุณภาพสูงและรับซื้อจากรายที่มีคุณภาพดีต่อกว่าในโอกาสหลังจากที่ซื้อจากรายที่มีคุณภาพดีแล้ว

- การตลาดเชิงรุกและการวิจัยและพัฒนา (R&D) รวมถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ และการสร้างตราสินค้า (Brand Name) ของตนเองขึ้นมา การขาดสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ทำให้สินค้ากึ่งของไทยยังไม่สามารถสร้างเอกลักษณ์และความโดดเด่นในสายตาผู้นำเข้าจากต่างประเทศได้ ทั้งที่ในความเป็นจริงแล้ว สินค้าของไทยมีความหลากหลาย (Diversity) และความประณีต (Refinement)

3.12 มาตรการและกฎระเบียบของประเทศผู้นำเข้า

ประเทศผู้นำเข้าแต่ละประเทศต่างมีมาตรฐานนำเข้าสินค้าที่ต่างกัน โดยได้นำเอามาตรการด้านสุขอนามัย ด้านสิ่งแวดล้อม และด้านภาษีศุลกากรมาใช้มากขึ้น ซึ่งบางมาตรการแฝงวัตถุประสงค์ในการกีดกันทางการค้าไว้ด้วย

3.12.1 ด้านสุขอนามัย

ญี่ปุ่นนำเข้าผลิตภัณฑ์กึ่งทะเลจากประเทศไทยมากเป็นอันดับสองรองจากประเทศสหรัฐแม้ว่าการส่งออกผลิตภัณฑ์กึ่งไปญี่ปุ่นในอนาคตจะมีปัจจัยทางบวกจากการที่ญี่ปุ่นพันธกรณีที่ต้องปฏิบัติตามองค์การการค้าโลก (WTO) ในการลดภาษีนำเข้าสินค้ากึ่งทะเลจากอัตราร้อยละ 3 ลงเหลือร้อยละ 1 แต่ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่เข้มงวดในเรื่องของคุณภาพและมาตรฐานของสินค้า (กองวิจัยสินค้า, 2539: 6) เช่น กฎเกณฑ์เกี่ยวกับการตกค้างของยาปฏิชีวนะบางชนิดในสินค้ากึ่งแช่แข็งที่ส่งไปยังญี่ปุ่นที่ใช้สำหรับการควบคุมและตรวจสอบมาตรฐานสินค้าอาหารฉบับแรกคือ กฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหาร (Food Sanitation Law) ซึ่งควบคุมโดยกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการจะครอบคลุมถึงการห้ามจำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การกำหนดมาตรฐานสินค้าอาหารและการแจ้งข้อมูลเกี่ยวกับอาหารสำหรับมาตรฐานสินค้าที่เกี่ยวกับอาหารทะเลทางกระทรวงสาธารณสุขญี่ปุ่น โดยยาปฏิชีวนะที่จะต้องไม่พบ คือ Oxolinic Acid ส่วน Oxytetracycline อนุญาตให้พบได้ในปริมาณไม่เกิน 1 ส่วนในล้านส่วน (สิทธิชัย ไกรสิทธิรินทร์, 2539:51) การที่ผลิตภัณฑ์กึ่งแช่แข็งของไทยมักถูกตรวจพบว่า มียาปฏิชีวนะตกค้างอยู่ในเนื้อกึ่งแช่แข็ง เป็นผลมาจากการที่ผู้ผลิตไม่มีฟาร์มเพาะเลี้ยงเป็นของตนเอง จึงไม่สามารถควบคุมการใช้สารดังกล่าวได้ และผู้ผลิตบางรายขาดแคลนอุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบสารดังกล่าว ทำให้ผู้นำเข้าของญี่ปุ่นหันไปนำเข้าจากประเทศอินโดนีเซีย หรืออินเดียซึ่งไม่ปรากฏการใช้สารดังกล่าว (วิชาน่วมขันธ์, 2539: 70)

การส่งออกผลิตภัณฑ์กึ่งทะเลไปยังตลาดญี่ปุ่นนั้นจะต้องมีใบรับรองการตรวจสอบคุณภาพสินค้าจากองค์กรหรือหน่วยงานจากทางการของไทยที่ได้รับการยอมรับจากญี่ปุ่น ขณะเดียวกันเมื่อส่งออกสินค้าไปถึงท่าเรือของญี่ปุ่น จะถูกทำการตรวจสอบคุณภาพสินค้าอีกครั้งหนึ่งภายใต้กฎหมายการควบคุมคุณภาพสินค้าที่สำคัญ ได้แก่ กฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบ

ในผลิตภัณฑ์ (The Product Liability Law: PL-Law) ซึ่งมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2538 เป็นกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อป้องกันอันตรายอันเกิดจากการบริโภคสินค้า เช่น สารเคมีตกค้าง สิ่งปนเปื้อนและหีบห่อชำรุด เป็นต้น สำหรับหลักการของกฎหมายฉบับนี้ ผู้ผลิตสินค้า ผู้นำเข้า และผู้จัดจำหน่ายที่มีชื่ออยู่บนฉลากของผลิตภัณฑ์จะต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากการชำรุดของสินค้าในกรณีที่มีการร้องเรียนจากผู้บริโภคและต้องชดเชยค่าเสียหายดังกล่าวด้วย ส่งผลให้ผู้นำเข้าของญี่ปุ่นต้องเพิ่มความระมัดระวังในการตรวจสอบคุณภาพสินค้ามากขึ้น ในขณะที่เดียวกันผู้ส่งออกของไทยจะต้องเพิ่มขึ้นขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพสินค้าให้มีความละเอียดรอบคอบก่อนการส่งมอบ มีผลให้ต้นทุนและราคาสินค้าขยับตัวสูงขึ้น สร้างความลำบากในการขายส่วนแบ่งตลาด โดยจะต้องแข่งขันกับสินค้าจากประเทศอินโดนีเซียซึ่งมีต้นทุนและราคาต่ำกว่าของไทยและระบียบว่าด้วยการปิดฉลากสินค้าประเภทอาหารใหม่โดยระบุว่าบนฉลากสินค้าอาหารควรระบุช่วงระยะเวลาที่คงความสดใหม่ของสินค้าแทนการระบุวันผลิต ภาษาที่ใช้บนฉลากจะต้องอ่านง่ายเพื่อความเข้าใจของผู้บริโภคด้วย

สหรัฐอเมริกามีรัฐบัญญัติความปลอดภัยของผู้บริโภคอาหารทะเล "Consumer Seafood Safety Act" ได้ให้อำนาจกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา (USDA) และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (USFDA) ในการตรวจสอบคุณภาพสินค้าอาหารที่นำเข้าไปจำหน่ายในสหรัฐฯ รวมทั้งให้อำนาจในการตรวจสอบโรงงานผลิตอาหารทะเลในต่างประเทศเพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าสินค้าอาหารทะเลมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยรัฐบาลสหรัฐฯ กำหนดให้อาหารทะเลที่นำเข้าทุกชนิดต้องผ่านการตรวจสอบคุณภาพทั้งในห้องปฏิบัติการ (Laboratory) การใช้วิธีการตรวจสอบทางประสาทสัมผัส (Organoleptic Test) และการตรวจสอบสาร Indole ในสินค้ากุ้งแช่แข็งเพิ่มเติม ถ้าสินค้าอาหารที่ส่งออกจากบริษัทใดบริษัทหนึ่งถูกกักกัน 3 ครั้งขึ้นไป และสินค้าที่ถูกกักกันคิดเป็นร้อยละ 25 ของสินค้าชนิดเดียวกันกับที่บริษัทนั้น ๆ ส่งออกไปสหรัฐฯ ภายในระยะเวลา 6 เดือน บริษัทนั้นจะถูก Automatic Detention และหลังจากนั้นจะถูกตรวจสอบร้อยละ 100 จนกว่าสินค้าชนิดที่ถูกกักกันนั้นส่งออกไปสหรัฐฯ โดยไม่มีปัญหา 5-6 ครั้งติดต่อกัน จึงจะถูกถอนชื่อบริษัทผู้ผลิตนั้นออกจากบัญชี Automatic Detention

มาตรการกักกันสินค้า (Automatic Detention) เป็นมาตรการของสหรัฐฯ ที่กำหนดให้มีการกักกันสินค้าที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขอนามัยหรืออาจมีคุณภาพต่ำ โดยการกำหนดมาตรการจะขึ้นอยู่กับประวัติของสินค้าและความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นต่อผู้บริโภคมี 3 รูปแบบคือ

1) Product Automatic Detention เป็นการกักกันตามชนิดของผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหากรณีของบริษัทใดเคยส่งสินค้าที่มีปัญหาจะถูกกักเฉพาะชนิดของผลิตภัณฑ์ แต่จะส่งผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นเข้าได้

2) Company Automatic Detention เป็นการกักกันตามบริษัท ซึ่งบริษัทที่ถูกกักกัน จะไม่สามารถส่งสินค้าเข้าสหรัฐฯ ได้

3) Country Wide Automatic Detention เป็นการกักกันเป็นประเทศโดยจะไม่นำเข้าจากประเทศนั้น

ขั้นตอนการนำเข้ากึ่งไปสหรัฐอเมริกา คือ ผู้นำเข้าจะต้องยื่นเรื่องการนำเข้ากึ่งและมีเงินค้ำประกัน (Bond) กับศุลกากรสหรัฐฯ หลังจากนั้น Food and Drug Administration (FDA) รับเรื่องการนำเข้าและตรวจสอบการนำเข้าโดยจะตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร/คุณภาพสินค้าโดยการสุ่มตัวอย่างและเช็คประวัติการนำเข้า ถ้ามีการประวัติการนำเข้าไม่ได้คุณภาพจะถูกเพ่งเล็งเป็นพิเศษ และถูกจัดอยู่ใน Automatic Detention Block List โดยจะตรวจสอบสินค้าละเอียดทุก Shipment จำนวน 5 Shipments ติดต่อกัน หากผ่านการตรวจสอบจนเป็นที่น่าพอใจจึงจะมีสิทธิขออนุญาตยกถอนรายชื่อออกจาก Block List มาใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างดั้งเดิม

ประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปกำหนดมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ซึ่งเป็นมาตรฐานอาหารสากล ประเทศที่เป็นสมาชิกของ Codex จะนำมาตรฐานของ Codex มากำหนดเป็นมาตรฐานในการนำเข้าสินค้าได้ เช่นการกำหนดมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศในเรื่องสารแต่งเติมที่ใช้กับอาหาร (Food Additives) โดยกฎระเบียบใหม่ในการใช้สารปรุงแต่ง Benzoic Acid จากกึ่งที่นำเข้าจากต่างประเทศ ให้ใช้ได้ปริมาณ 2,000 มิลลิกรัมต่อลิตร นอกจากนี้ยังมีมาตรฐานระหว่างประเทศที่สำคัญ ได้แก่ มาตรฐานของ ISO (International Organization Standardization) เช่น ISO9000 มาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ (Product Quality Standards) จะกำหนดมาตรฐานโดยรวมที่จำเป็นในการกำหนดหรือควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ประเทศจีนประกาศใช้มาตรการบังคับการผลิตสินค้าภายใต้เครื่องหมาย CCC Mark (China Compulsory Certification Mark)

ประเทศอังกฤษกำหนดมาตรฐานสมาคมค้าปลีกของอังกฤษ ซึ่งขณะนี้ทางสถานทูตอังกฤษและทบวงการค้าของรัฐบาลอังกฤษ ได้สนับสนุนให้ตัวแทนที่มีชื่อว่า CIEH (Chartered Institute of Environmental Health) เพื่อเป็นองค์กรที่ให้การรับรองเรื่องความปลอดภัยของอาหารจาก 65 ประเทศทั่วโลก

ประเทศผู้ผลิตอาหารเพื่อการส่งออกในปัจจุบันจะต้องพัฒนาและปรับขบวนการผลิตตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบจนถึงขั้นตอนแปรรูปเพราะสิ่งเหล่านี้จะทำให้สินค้าผ่านการ

ตรวจสอบซึ่งถือเป็นข้อได้เปรียบประเทศคู่แข่งโดยสินค้าที่จะนำไปจำหน่ายต้องติดฉลากใบรับรองสถานที่ผลิต ที่มาของวัตถุดิบเพื่อเป็นทางเลือกให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อ

3.12.2 ด้านสิ่งแวดล้อม

การที่สหรัฐอเมริกาใช้มาตรการเรื่องการอนุรักษ์เต่าทะเลมาเป็นข้ออ้างในการนำเข้าโดยจะไม่นำเข้ากุ้งจากประเทศที่จับกุ้งโดยไม่ใช้เครื่องมือในการแยกเต่าทะเล (TEDs – Turtle Exclusion Devices) ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่ได้รับผลกระทบจากมาตรการ ดังกล่าว ซึ่งมีผลตั้งแต่วันที่ 7 พฤษภาคม พ.ศ. 2539 เป็นต้นมาจากกฎหมายด้านสิ่งแวดล้อม Public Law 101-162 มาตรา 609 ซึ่งกำหนดให้ทุกประเทศที่ส่งผลิตภัณฑ์กุ้งทะเลที่จับได้จากธรรมชาติไปยังสหรัฐอเมริกา ต้องได้รับการรับรองว่ามีโครงการหรือกฎหมายคุ้มครองเต่าทะเลเทียบเท่าสหรัฐอเมริกา รวมถึงบังคับให้เรือประมงของประเทศผู้ส่งออกติดตั้งเครื่องมือแยกเต่าทะเล (TEDs) ออกจากการจับกุ้ง แต่หน่วยงานราชการของไทยได้ดำเนินการขอให้สหรัฐฯ ผ่อนปรนมาตรการดังกล่าว เพราะกุ้งไทยที่ส่งออกเป็นกุ้งจากการเพาะเลี้ยง ดังนั้นการส่งออกกุ้งของไทยจึงต้องมีใบรับรองตามแบบฟอร์มโดยกรมประมงจะให้การรับรองว่าเป็นกุ้งจากการเพาะเลี้ยง (กองวิจัยสินค้า, 2539: 6) ต่อมาได้มีมติให้ใช้เครื่องมือจับสัตว์น้ำโดยอนุรักษ์เต่าทะเลเพื่อเป็นการกระตุ้นให้รัฐบาลของสหรัฐฯ พิจารณาถอนประเทศไทยออกจากบัญชีประเทศที่ถูกห้ามส่งกุ้งทะเลเข้าตลาดสหรัฐฯ (หนังสือพิมพ์ผู้จัดการรายวัน, 12 กันยายน 2539: 13) ในที่สุด สหรัฐฯ ได้อนุญาตให้ไทยส่งกุ้งทุกชนิดรวมทั้งกุ้งที่จับจากทะเลไปจำหน่ายยังสหรัฐฯ ได้เนื่องจากไทยมีกฎหมายคุ้มครองเต่าทะเลเทียบเท่ากับของสหรัฐฯ โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 8 พฤศจิกายน 2539 อย่างไรก็ตาม องค์การเอกชนในสหรัฐฯ กำลังกดดันรัฐบาลให้ออกมาตรการกีดกันการนำเข้ากุ้งเลี้ยงและผลิตภัณฑ์จากกุ้งเลี้ยงโดยนำเสนอปัญหาป่าชายเลนที่ได้รับผลกระทบจากการเลี้ยงกุ้ง (หนังสือพิมพ์ผู้จัดการรายวัน, 2539: 1)

การนำ Public Law 101-162 มาใช้ได้สร้างภาวะชะงักงันในการส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้งทะเลกระป๋อง กุ้งตากแห้งรมควันและกุ้งกระป๋องอัดลม เนื่องจากผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้ใช้วัตถุดิบกุ้งที่จับได้จากธรรมชาติเป็นหลัก แต่ในส่วนของผลิตภัณฑ์กุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งแม้จะไม่ถูกระงับการนำเข้า แต่ก็ต้องประสบปัญหาความยุ่งยากในการทำตลาดมากขึ้นเนื่องจากความล่าช้าของขั้นตอนการออกเอกสารจากหน่วยงานของรัฐและมีภาระต้นทุนของเอกสารเพิ่มขึ้น

ประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปได้กำหนดมาตรฐานระหว่างประเทศด้านสิ่งแวดล้อม เช่น ISO14000 มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม (Environmental Management System: EMS) เป็นมาตรฐานที่จะให้แนวทางแก่ผู้ประกอบการในการจัดการ การตรวจวัด และการพัฒนาการดำเนินการของบริษัทผู้ประกอบให้มีส่วนในการทำสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุดและจะไม่

สนับสนุนสินค้าที่อาศัยถิ่นกำเนิดหรือได้จากการทำลายธรรมชาติ รวมทั้งการใช้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารและสิ่งแวดล้อมหรือสมุดปกเขียว (Green Paper) ที่ทำให้ผู้ผลิตของไทยต้องแบกรับต้นทุนเพิ่มขึ้นและขีดความสามารถแข่งขันต่ำกว่าคู่แข่งในอียู กฎหมายฉบับดังกล่าวนอกจากจะเข้มงวดการตรวจสอบการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารแล้วยังเน้นเรื่องสวัสดิการของสัตว์ด้วย (กรุงเทพมหานคร, ตุลาคม 2545) มาตรฐานจีเอพีเป็นมาตรฐานสำคัญที่จะต้องนำมาปฏิบัติในการส่งเข้าตลาดอียูซึ่งเป็นมาตรฐานที่อิงการผลิตจากธรรมชาติที่มีการต่อต้านสิ่งค้าคัดต่อพันธุกรรม

3.12.3 ด้านภาษีศุลกากร

สหรัฐอเมริกาไม่คิดภาษีนำเข้ากุ้งสดแช่แข็งจากไทยตามข้อตกลงว่าด้วยภาษีศุลกากรและการค้า (GATT)

ญี่ปุ่นได้ใช้มาตรการทางด้านภาษีจากข้อตกลงทั่วไปว่าด้วยภาษีศุลกากรและการค้า (GATT) ผลการเจรจาการค้ารอบอุรุกวัยได้ส่งผลกระทบต่อการส่งออกกุ้งสดแช่แข็งของไทย คือ ประเทศผู้นำเข้ากุ้งสดแช่แข็งของไทยจะต้องมีการปรับลดอัตราภาษีศุลกากรลงตามผลการเจรจาโดยประเทศญี่ปุ่นได้ลดภาษีกุ้งสดแช่แข็งของไทยจากร้อยละ 2.2 ในปี พ.ศ. 2539 เป็นร้อยละ 1.8 ในปี พ.ศ. 2540 ทำให้กุ้งสดแช่แข็งของไทยมีราคาตกลง

สหภาพยุโรปซึ่งเป็นตลาดสำคัญการส่งออกกุ้งสดแช่แข็งของไทยได้ประกาศตัดสิทธิพิเศษในทางภาษีศุลกากร (Generalized System of Preferences — GSP) ใน สินค้าเกษตร 3 กลุ่ม คือ กลุ่มสินค้าประมง กลุ่มสินค้าพืชผัก และกลุ่มสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารปรุงแต่ง ร้อยละ 50 ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2540 เป็นต้นไป และถูกตัดสิทธิร้อยละ 100 ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2542 ทำให้กุ้งสดแช่แข็งของไทยซึ่งเดิมเคยเสียภาษีร้อยละ 4.5 ต้องเสียภาษีสูงขึ้นเป็นร้อยละ 8.10—9.72 ในปี พ.ศ. 2540 และตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2542 จะต้องเสียภาษีนำเข้ากุ้งสดแช่แข็งร้อยละ 14.40-20.00 ทำให้ผู้นำเข้ารับภาระภาษีสูงขึ้น (กองวิจัยสินค้า, 2539: 6) ในขณะที่ประเทศคู่แข่งบางประเทศ เช่น เอกวาดอร์ส่งออกกุ้งสดแช่แข็งไปยังประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปเป็นอันดับหนึ่งเสียภาษีนำเข้าเพียงร้อยละ 3.6 หรือประเทศอินเดียเสียภาษีร้อยละ 4.2 ซึ่งส่งผลให้ประเทศไทยเสียส่วนแบ่งในตลาดสหภาพยุโรป

3.12.4 ด้านความปลอดภัยและความมั่นคงของแหล่งอาหาร (ชุมพล คำศรีระภาพ, 2546:81- 83)

จากการที่ประธานาธิบดีสหรัฐฯ ได้ลงนามในกฎหมายการป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพ (Public Health Security and bioterrorism Response Act of 2001) เมื่อ 21 มิถุนายน 2545 ส่งผลให้ร่าง H.R. 3448 เป็นกฎหมายโดยสมบูรณ์ สาระที่กระทบกับประเทศไทย

คือ ภายใต้ Title III ซึ่งเป็นการให้ความสำคัญต่อความปลอดภัย ความมั่นคงของแหล่งอาหารของ สหรัฐฯ โดยให้อำนาจแก่ USFDA และกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ ในการดำเนินการต่างๆ เพื่อให้แน่ใจว่าสินค้าอาหารที่ผลิตภายในประเทศและนำเข้าจากประเทศต่างๆ ปลอดภัยจากสารแปลกปลอมซึ่งผู้ก่อการร้ายอาจใช้เป็นอาวุธในการโจมตีสหรัฐฯ โดย USFDA กำลังอยู่ระหว่างการเสนอระเบียบการดำเนินการในเรื่องนี้ ซึ่งต้องทำการ hearing ให้แล้วเสร็จภายใน 18 เดือน คือ ประมาณเดือนธันวาคม 2546 เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2546 USFDA ได้ประกาศที่จะนำเสนอกฎระเบียบใหม่ 2 เรื่องภายในกฎหมายดังกล่าว ได้แก่

1. การจดทะเบียนโรงงานผลิตอาหาร กำหนดให้โรงงานผลิตอาหารทั้งในและนอกสหรัฐฯ ที่ทำการผลิต จัดการ จัดบรรจุหรือเก็บอาหาร เพื่อการบริโภคในสหรัฐฯ จะต้องจดทะเบียนกับหน่วยงานของสหรัฐฯ ภายในวันที่ 12 ธันวาคม 2546

2. การแจ้งนำเข้าสินค้าอาหารล่วงหน้า กำหนดให้แจ้งข้อมูลต่าง ๆ อาทิ ข้อมูลบริษัท ข้อมูลผู้รับ ข้อมูลสินค้า โดยจะต้องแจ้งอย่างช้าที่สุดภายในเที่ยงวันของวันก่อนหน้าที่สินค้าจะมาถึงสหรัฐฯ แต่ไม่ก่อนหน้าเกิน 5 วัน โดยกำหนดให้แจ้งผ่านระบบ Internet

ในปัจจุบัน การส่งออกสินค้าอาหารไปยังสหรัฐฯ ต้องถูกตรวจสอบตามขั้นตอนและกฎระเบียบต่าง ๆ ที่เข้มงวดของ USFDA อยู่แล้ว การเพิ่มหรือขยายอำนาจของ USFDA อาจส่งผลให้เกิดความล่าช้าในการส่งมอบสินค้าและยังทำให้การส่งออกสินค้าอาหารของไทยประสบปัญหายุ่งยาก มีค่าใช้จ่ายต่าง ๆ เพิ่มสูงขึ้น และทำให้มีศักยภาพในการแข่งขันลดน้อยลง นอกจากนี้ กฎระเบียบตามกฎหมายดังกล่าวจะมีผลให้การตรวจสอบและควบคุมสินค้าอาหารของสหรัฐฯ เข้มงวดเท่ากับสินค้านำเข้าและเครื่องมืออุปกรณ์ทางการแพทย์ โดยที่ราคาต่อหน่วยของสินค้าอาหารโดยทั่วไปค่อนข้างต่ำเมื่อเทียบกับสินค้านำเข้าและเครื่องมืออุปกรณ์ทางการแพทย์ จึงทำให้ผู้ประกอบการต้องแบกรับภาระ ไทยยังคงยืนยันที่จะให้ความร่วมมือกับสหรัฐฯ ในการป้องกันภัยจากการก่อการร้าย อย่างไรก็ตามกฎระเบียบในการป้องกันการก่อการร้ายไม่ควรก่อให้เกิดผลกระทบด้านการเพิ่มต้นทุน หรือเป็นอุปสรรคทางการค้าต่อประเทศอื่น ๆ

3.13 การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานสากล

ปัจจุบันการค้าในตลาดโลกมีการแข่งขันกันอย่างเสรีมากขึ้น ฉะนั้นการส่งออกนอกจากจะพิจารณาเรื่องราคาแล้วการกำหนดคุณภาพมาตรฐานสินค้าเข้าสู่ระบบสากลทั้ง ISO9000, ISO14000 และ ISO18000 เป็นสิ่งจำเป็นที่ประเทศผู้ซื้อให้ความสำคัญมากขึ้น เพื่อให้การจัดการองค์การและบริหารคุณภาพเป็นระบบที่มีประสิทธิภาพรวมถึงการคุ้มครองผู้บริโภคทั้งในด้านความเป็นธรรม ความปลอดภัยและการสร้างคุณภาพชีวิตประจำวันภายในประเทศของตนให้ดีขึ้น

จึงได้นำระบบมาตรฐานดังกล่าวเป็นมาเป็นเงื่อนไขในการเจรจากับประเทศคู่ค้าซึ่งผู้ผลิต/ส่งออกสินค้าของไทยจำเป็นต้องเร่งปรับตัวตามอย่างเคร่งครัด (กันตา จิตตั้งสมบูรณ์, 2545: 8-15)

1. มาตรฐาน ISO 9000 เป็นมาตรฐานระบบคุณภาพที่ตลาดต่างประเทศทั่วโลก นิยมนำมาใช้กันอย่างแพร่หลายทั้งในอุตสาหกรรมการผลิตสินค้าและอุตสาหกรรมบริการต่างก็เร่งปรับมาตรฐาน การผลิต การบริการ การจัดการอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถส่งออกหรือตอบสนองลูกค้าได้ง่ายขึ้น โดยไม่มีข้อกีดกันทางการค้าใด ๆ มาขัดขวาง

2. มาตรฐาน ISO 14000 เป็นมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม โดยเป็นการจัดระบบการจัดการภายในองค์กร เพื่อให้มีการปรับปรุงสิ่งแวดล้อมและคุณภาพชีวิตของมนุษย์อย่างต่อเนื่องในการผลิตสินค้าต่าง ๆ ของตนเอง ในอนาคตใบรับรอง ISO 14000 จะมีบทบาทต่อการค้าขายของตลาดโลกมากขึ้น

3. มาตรฐาน ISO 18000 เป็นมาตรฐานความปลอดภัยในการทำงานที่เกี่ยวกับมาตรฐานแรงงานสากล ได้แก่ การมีสิทธิในการรวมตัวเป็นสมาคม การมีสิทธิในการต่อรอง การไม่บังคับใช้แรงงาน การกำหนดอายุขั้นต่ำของแรงงานเด็ก มาตรฐานของสภาพการจ้างงานและการเคารพสิทธิมนุษยชน ซึ่งประเทศอุตสาหกรรมโดยเฉพาะสหรัฐฯ และกลุ่มสหภาพยุโรป ได้พยายามใช้มาตรการทางการค้าต่าง ๆ ที่จะกดดันให้ประเทศกำลังพัฒนาปฏิบัติตาม ซึ่งปัจจุบันยังไม่มีการบังคับแต่ให้ทำโดยสมัครใจ

3.14 การตลาด

การเจาะตลาด จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องดำเนินกลยุทธ์แบบ Partner เพื่อพัฒนาสินค้าออกวางตลาด โดยร่วมกันสนับสนุนในการส่งเสริมการขายอย่างต่อเนื่องและมีนโยบายการวางตลาดร่วมกันอย่างชัดเจน เนื่องจากผู้นำเข้าจะต้องลงทุนสูงมากในการจัดระบบจำหน่ายและกระจายสินค้าคู่แข่ง หรือการจัดหาระบบ Logistics ที่ดีเพราะจะต้องใช้รถบรรทุกประเภทตู้แช่เย็นในการขนส่งและต้องมี FDA ในเรื่องบรรจุภัณฑ์แล้ว Brokers ที่จะช่วยดูแลในการจัด shelf และควบคุม shelf life ของสินค้าในการวางขายในซูเปอร์มาร์เก็ตอีกด้วย

การพัฒนาคุณภาพการผลิตให้ได้ตามมาตรฐานของ FDA แต่อย่างเดียวไม่เพียงพอ จะต้องมียอายุของ Shelf-Life ที่เหมาะสมตั้งแต่ออกจากโรงงานผู้ผลิตและเข้าสู่โกดังของผู้นำเข้าและต้องรอเพื่อกระจายสินค้าอีก ถ้ามีอายุสั้นเกินไปจะทำให้ผู้นำเข้ามีต้นทุนที่จะต้องบริหารในเรื่องนี้สูง การพัฒนาการบรรจุหีบห่อให้ดึงดูดใจและตรงกับค่านิยมของผู้บริโภค จะต้องมีภาพที่ชัดเจนสดใสและสีสดใส จึงจะดึงดูดใจผู้บริโภค ซึ่งจะเป็นสิ่งอื่นที่นอกเหนือจากการปฏิบัติตามกฎของผู้นำเข้า

3.15. นโยบายของรัฐบาล

รัฐบาลได้มีการกำหนดนโยบายต่างๆ เพื่อเป็นส่งเสริมการส่งออกกุ้งตั้งแต่แหล่งของวัตถุดิบจนถึงการส่งออก ดังนี้

3.15.1 การกำหนดมาตรฐานสินค้า

กุ้งสดแช่แข็งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารส่งออกประเภทหนึ่งซึ่งประเทศผู้นำเข้าได้คำนึงถึงคุณภาพและความสะอาดของผลิตภัณฑ์เป็นสำคัญ หากคุณภาพของสินค้าไม่ได้มาตรฐานหรืออาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคแล้ว ก็อาจงดการนำเข้าได้ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตกุ้งสดแช่แข็งในประเทศ รวมทั้งเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงกุ้ง มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกุ้งแช่แข็งซึ่งรัฐบาลโดยกระทรวงอุตสาหกรรมได้กำหนดขึ้นให้เป็นมาตรฐานสำหรับผู้ผลิตกุ้งสดแช่แข็งเพื่อการส่งออกนั้น ได้มีการปรับปรุงแก้ไขให้มีความทันสมัยอยู่เสมอโดยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเยือกแข็งฉบับซึ่งใช้บังคับอยู่ในปัจจุบันได้แก่ มอก. 115-2529 มีสาระสำคัญเกี่ยวข้องกับมาตรฐานดังนี้ คือ

- ชนิดและแบบของกุ้งแช่แข็ง
- ขนาดและส่วนประกอบของกุ้งแช่แข็ง
- คุณลักษณะที่ต้องการของกุ้งแช่แข็ง
- วัตถุดิบอาหาร
- ลักษณะของกุ้งแช่แข็ง
- ภาชนะบรรจุและปริมาณบรรจุ
- เครื่องหมายและฉลาก
- การชักตัวอย่างและเกณฑ์การตัดสิน
- การตรวจสอบและการวิเคราะห์กุ้งแช่แข็ง

3.15.2 การให้สิทธิประโยชน์ทางภาษีแก่ผู้ส่งออก

โครงสร้างภาษีอากรส่งออก ในปัจจุบัน ประเทศไทยมีนโยบายหลักด้านการส่งเสริมการส่งออก ซึ่งมาตรการด้านการส่งเสริมการส่งออกทางภาษีอากรมีหลายมาตรการ ได้แก่ การจัดตั้งคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (BOI) การคืนอากรเพื่อการส่งออก (Tax refund for export production) การจัดตั้งคลังสินค้าทัณฑ์บนประเภทโรงผลิตสินค้า (Manufacturing bonded warehouse) เขตอุตสาหกรรมส่งออก (Export processing zone) การชดเชยภาษีอากร การยกเว้นอากรขาออก เป็นต้น ซึ่งมาตรการเหล่านี้จะช่วยลดภาระค่าภาษีอากรให้แก่ผู้ประกอบการ ซึ่งมีผลในการลดต้นทุน

การเก็บภาษีการค้าและภาษีบำรุงเทศบาล แม้ว่ารัฐบาลจะยกเว้นการเก็บภาษีขาออกแก่สินค้าสัตว์น้ำและอาหารแช่แข็งเพื่อการส่งออกก็ตาม แต่การผลิตสินค้าสัตว์น้ำและอาหารแช่แข็งยังคงต้องเสียภาษีการค้า และภาษีบำรุงเทศบาล ซึ่งนับเป็นการเพิ่มภาระแก่ผู้ผลิต และไม่ก่อให้เกิดแรงจูงใจในการขยายการผลิตและการส่งออกสินค้าสัตว์น้ำและอาหารแช่แข็งเท่าใดนัก

3.15.3 นโยบายเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล

- 1) เป็นการส่งเสริมการรวมกลุ่มเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงกุ้งในรูปแบบสหกรณ์เพื่อความร่วมมือในด้านเทคนิคการเลี้ยงและความร่วมมือในการบำบัดน้ำใช้และน้ำทิ้ง เป็นต้น
- 2) ปรับเปลี่ยนวิธีการเลี้ยงกุ้ง โดยส่งเสริมและสนับสนุนให้เกษตรกรปรับเปลี่ยนวิธีการเลี้ยงกุ้งโดยใช้พื้นที่น้อยให้ได้ผลผลิตสูง ลดการใช้ยาและสารเคมีควบคุมระบบการเลี้ยงให้มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุดและกำหนดให้มีพื้นที่การเลี้ยงกุ้งทะเลทั่วประเทศไม่เกิน 5 แสนไร่ นอกจากนี้ ยังมีให้มีการบูรณาการชายเลนที่สมบูรณ์เพื่อการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล
- 3) ทำการวิจัยและพัฒนาเพื่อหาเทคโนโลยีใหม่ มาประยุกต์ใช้ในการเพาะเลี้ยงเพื่อให้ได้ ผลผลิตสูงและควบคุมการใช้น้ำอย่างมีระบบเพื่อก่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดและเกิดความยั่งยืนในอุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล
- 4) ส่งเสริมการร่วมมือระหว่างประเทศผู้ผลิตในการรณรงค์และแก้ไขการต่อต้านจากกลุ่มเอกชน (NGOs) ของประเทศผู้ซื้อ
- 5) จัดเขตพื้นที่การเลี้ยงให้มีความเหมาะสม (Zoning) เพื่อเป็นประโยชน์ในการจัดการวางแผนควบคุมพื้นที่การเลี้ยงและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด
- 6) พัฒนาระบบการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์กุ้งทะเลให้มีมาตรฐานสูงสุด สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ โดยนำระบบ Code of Conduct มาใช้เพื่อให้อุตสาหกรรมการเลี้ยงกุ้งทะเลเป็นกิจกรรมที่มีความยั่งยืน

3.15.4 งานวิจัยและพัฒนาพ่อแม่พันธุ์กุ้ง (กองบรรณาธิการ, 2546: 23-32)

ปัญหาคุณภาพพ่อแม่พันธุ์กุ้งและปัญหาจำนวนที่ขาดแคลนทำให้กรมประมง ริเริ่มโครงการวิจัยและพัฒนาพ่อแม่พันธุ์ขึ้นมาโดยพิจารณา 2 ส่วน คือ 1) พ่อแม่พันธุ์กุ้งในทะเลที่ต้องคิดวิธีควบคุมการใช้และการจับให้กุ้งในทะเลเจริญเติบโตขึ้นมาทดแทนได้ โดยกำหนดเขตและมีมาตรการควบคุมการจับ การใช้พ่อแม่พันธุ์ในจุด ๆ นั้น เพื่อให้เกิดแหล่งที่อยู่อย่างปลอดภัยของกุ้งตามธรรมชาติกระทั่งโตเป็นพ่อแม่พันธุ์ได้ 2) พ่อแม่พันธุ์ที่จะปรับปรุงทำให้กุ้งทะเล (กุ้งป่า) เป็นกุ้งบ้าน โดยการผสมพันธุ์แต่ละรุ่นไปเรื่อย ๆ เพื่อทำการเลือกลักษณะที่ดีขึ้นมาซึ่งต้องใช้เวลาใน

การทำกุ้งแต่ละรุ่นถึง 12-15 เดือนเป็นอย่างน้อย ที่จะทำให้ลูกกุ้งจากไข่โตเป็นพ่อแม่พันธุ์และสามารถที่จะให้ลูกกุ้งต่อไปได้

การวิจัยส่วนนี้จะนำไปสู่การแข่งขันทางการค้า เป็นการเตรียมความพร้อมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางการตลาด และรักษาความเป็นหนึ่งของตลาด ซึ่งจะดำเนินการในลักษณะส่งเสริมและสนับสนุนกันระหว่างกรมประมง ภาคเอกชนและฝ่ายวิชาการจากสถาบันต่าง ๆ โดยภายในระยะเวลาอันสั้นจะจัดตั้งสถาบันกึ่ง ที่มีคณะทำงานด้านวิจัยค้นคว้าอย่างครบวงจรทั้งกระบวนการผลิตตั้งแต่สายพันธุ์จนถึงขบวนการด้านการตลาด ภายใต้การดูแลของกรมประมง และจะทำการจัดตั้งองค์กรในลักษณะให้บริษัทเอกชนเข้ามาดำเนินการต่อ เพื่อให้เกิดความคล่องตัวในการบริหารจัดการเนื่องจากราชการมีข้อจำกัดเรื่องบุคลากรและงบประมาณสภาพพัฒนาฯ กำลังทำการยกสร้างสถาบัน โดยขอเงินทุนจากรัฐบาลประมาณ 200 ล้านบาท หลังจากนั้นจะมีรายได้จากภาษีมูลค่าเพิ่ม 19 ทวิ การตั้งสถาบันใหม่จะสามารถทำให้นักวิชาการทั้งจากกรมประมง สถาบันการศึกษาต่างๆ และภาคเอกชนเข้าร่วมกันทำงานนี้

3.15.5 งานวิจัยด้านเทคโนโลยีชีวภาพ

มาตรการกีดกันทางการค้าที่เกิดขึ้นในอนาคตทำให้ต้องระมัดระวังเรื่องการศึกษาค้นคว้าและดำเนินการด้านเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อไม่นำไปสู่ความเข้าใจผิดของประเทศคู่แข่งและประเทศคู่ค้า เช่นกรณีผลผลิตที่เกิดขึ้นจากการตัดต่อทางพันธุกรรม อันจะนำมาสู่การกีดกันที่ได้รับความกระทบอย่างรุนแรง ดังนั้น การดำเนินงานด้านเทคโนโลยีชีวภาพเป็นงานที่ต้องอาศัยการค้นคว้าเพื่อให้รู้เท่าและรู้ทันผู้อื่น แต่ยังไม่ขยายไปในการดำเนินงานเชิงพาณิชย์

3.15.6 การจดสิทธิทางพันธุกรรมสัตว์น้ำ

ในอนาคตประชากรโลกเพิ่มขึ้น ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ลดลง จะต้องเกิดการแย่งชิงแข่งขันสิทธิทางพันธุกรรมทั้งเรื่องพืชและสัตว์ ถ้าประเทศใดมีสิทธิทางพันธุกรรมมากที่สุดย่อมได้เป็นประเทศมหาอำนาจในสังคมโลกอนาคต ประเทศไทยเองก็มีความหลากหลายทางพันธุกรรมด้านประมงและรัฐบาลจะเร่งรัดในการขึ้นทะเบียนพันธุ์สัตว์น้ำทั้งหมดของประเทศไว้

3.15.7 งานด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยี

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในยุคอนาคตจะพยายามลดละเลิกเกษตรกรกรจากการสงเคราะห์ให้ได้มากที่สุด สิ่งที่จะเป็นประโยชน์ต่อเกษตรกรเพื่อให้เกิดความยั่งยืน คือ การได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เป็นประโยชน์ นำไปสู่การลดต้นทุนและมีผลตอบแทนที่ดีกว่าเดิม ฉะนั้นนโยบายของกระทรวงได้แบ่งการถ่ายทอดเทคโนโลยีเป็น 2 ระดับ คือ เกษตรกรแบบพอเพียงหรือทำการเกษตรเพื่อยังชีพ และเกษตรกรที่ทำเป็นพาณิชย์ ที่มีขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการค้า เพราะฉะนั้น เจ้าหน้าที่ที่จะเข้าไปดูแลต้องเป็น 2 ระดับเช่นเดียวกัน คือ คนที่มีความรู้ถ่ายทอด

ระดับยังชีพและผู้ที่เกี่ยวข้องในเชิงพาณิชย์ กระบวนการบูรณาการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีของ กรมประมงจะต้องมีการร่วมกันระหว่างกรมวิชาการ กรมปศุสัตว์ และกรมประมงในการร่วมกัน ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับเกษตรกร

3.15.8 การตรวจสอบและรับรองมาตรฐานยาโดยกรมประมง

ปัจจุบัน ยาที่ใช้ยังไม่ได้รับการขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องตามกฎหมาย และ กรมประมงยังไม่มีอำนาจตามกฎหมายในการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานยา กระทรวงเกษตร และ สหกรณ์รับหน้าที่ในการเจรจากับอย.เพื่อให้มีการมอบอำนาจในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการประมง สิ่งที่กรมประมงจะต้องเตรียมการ คือ ความพร้อมที่จะตรวจสอบและรับรองมาตรฐานยาที่ไม่ดีย กว่ากรมวิทยาศาสตร์การแพทย์และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญและการทดสอบของกรมประมง

3.15.9 แนวทางการควบคุมปัจจัยการผลิตสัตว์น้ำ

รัฐบาลกำลังเร่งรัดการแบ่งความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่กรมประมงในการ กำกับควบคุมดูแลเป็นรายฟาร์ม เพื่อเร่งให้เจ้าหน้าที่เข้าไปดูแลป้องกันปัญหาจากได้ดินเข้ามาสู่ ระบบ เพราะถึงแม้จะมีการอายัดสินค้าที่มีสารตกค้างปะปน แต่ยังมีสินค้าเหล่านี้วางจำหน่ายอยู่ อย่างต่อเนื่องซึ่งแสดงให้เห็นถึงการขาดประสิทธิภาพในการจัดการและการบังคับใช้กฎหมาย

3.15.10 โครงการกึ่งไร้สารตกค้าง

กระบวนการในการทำงานของกรมประมงสำหรับ โครงการกึ่งไร้สารตกค้างจะ เน้นขบวนการผลิตเบื้องต้นและเน้นถึงจุดตรวจ โดยใช้วิธีการสุ่มตรวจด้วยเครื่องตรวจสอบ LC/MS/MS ที่แม่นยำที่สุด การเน้นกระบวนการผลิตในเรื่องของสารต้องห้ามทั้ง 16 ชนิด เพื่อลด โอกาสการนำเข้ายาและโอกาสที่เกษตรกรจะใช้จ่ายจะน้อยลงตาม ถึงแม้ยาเก่าจะเหลืออยู่แต่ก็ได้ถูก ตรวจจับและถูกฟ้องร้องหลายบริษัทแล้ว กรณีที่มีการใช้จ่ายจะทำให้ผลผลิตที่ออกมาถูกตรวจสอบ จนขายผลผลิตไม่ได้ ขบวนการดังกล่าวจะสัมพันธ์กัน โดยตรง และมีแนวโน้มที่ชัดเจนว่า ถ้าผลิต ออกมาได้ปริมาณแต่ไม่ได้คุณภาพก็จะขายไม่ได้

3.15.11 แผนการตลาดสำหรับผู้ประกอบการ

การร่วมงานแสดงสินค้าหรือการหาตลาดเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องมือในการ ขยายตลาดกรมประมงต้องร่วมมือกับกระทรวงพาณิชย์ที่มีหน้าที่โดยตรงซึ่งจะเข้าไปเสริมในส่วน ของสินค้า อีกทั้งกระทรวง เกษตรและสหกรณ์มีทูตเกษตรใน 7 ประเทศหลัก ๆ ที่สามารถช่วย ประสานในส่วนนี้ได้

3.15.12 การปรับโครงสร้างของกรมประมง

เดิมรูปแบบของกรมประมงจะเป็นลักษณะของการส่งเสริมและถ่ายทอด เป็นส่วนที่ควบคุมการทำการประมง แต่ปัจจุบัน การวิจัยถือเป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องทำให้มากขึ้น และต้องนำผลการวิจัยด้านต่าง ๆ ไปถ่ายทอดให้เกษตรกรให้ได้ผลดีที่สุดตั้งแต่ต้นทางการผลิตของสัตว์น้ำทุกชนิด ในโครงสร้างใหม่ กรมส่งเสริมการเกษตรจะทำหน้าที่ในการรวบรวมข้อมูลและรายงานกลับมาและรับเป็นผู้จัดให้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยจะรวบรวมคนและประสานงานกับ เจ้าหน้าที่กรมประมงเพื่อให้เกิดการสอนและการฝึกอบรม การแบ่งหน้าที่อย่างชัดเจนจะทำให้การทำงานไม่ซ้ำซ้อนสามารถทำงานตามบทบาทหน้าที่ได้สะดวก นอกจากนั้นยังมีการเน้นถึงความชัดเจนในขอบเขต ความรับผิดชอบของอาสาสมัครแต่ละคนที่มาจากแต่ละกรมโดยจำเป็นต้องมีเครือข่ายและการทำงานที่เสริมกันเพื่อให้สอดคล้องกับสิ่งที่กรมประมงขาดไปทั้งในเรื่องของบุคลากรและงบประมาณ ซึ่งจะเป็นการใช้บุคลากรและงบประมาณอย่างเต็มเม็ดเต็มหน่วย

3.15.13 โครงการวิจัยบำบัดน้ำทิ้งจากบ่อเลี้ยงกุ้งทะเลแบบพัฒนา

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการเลี้ยงกุ้งทะเลไม่ให้มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยลดอัตราการปล่อยน้ำทิ้งและลดมลภาวะในน้ำที่จะปล่อยออกจากฟาร์มเลี้ยงกุ้งทะเลแบบพัฒนาไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยใช้ชีววิธีในการบำบัดน้ำทิ้ง จากนั้นจึงนำผลการวิจัยที่ได้ถ่ายทอดให้แก่เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงกุ้งทะเลนำไปปฏิบัติต่อไป

3.15.14 โครงการทดสอบสาธิตเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล (สุรศักดิ์ ดิลกเกียรติ, 2543: 55-60)

กุ้งกุลาดำเป็นสินค้าเกษตรส่งออกที่สำคัญของไทย นำรายได้เข้าประเทศปีละประมาณ 60,000 ล้านบาท การเลี้ยงกุ้งกุลาดำก่อให้เกิดการกระจายรายได้และช่วยยกระดับความเป็นอยู่ของเกษตรกรให้ดีขึ้น แต่ในปัจจุบันเทคโนโลยีที่เกษตรกรใช้อยู่ไม่เหมาะสม ทำให้ปริมาณผลผลิตกุ้งไม่สม่ำเสมอและสภาพแวดล้อมเสื่อมโทรม กรมประมงได้ดำเนินการ โครงการทดสอบสาธิตเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเลเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนการผลิตกุ้งกุลาดำ และให้การเลี้ยงกุ้งทะเลเกิดความยั่งยืน โดยนำความรู้เทคโนโลยีซึ่งผ่านการศึกษาวิจัยและเห็นผลเป็นที่เรียบร้อยแล้วไปถ่ายทอดสู่เกษตรกรได้นำไปปฏิบัติ

3.15.15 การสร้างคลังบริษัท

เนื่องจากการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วของอุตสาหกรรมกุ้งซึ่งส่งผลต่อปริมาณการผลิตกุ้งให้กับตลาดและคลังของพ่อพันธุ์แม่พันธุ์กุ้ง ทางกรมประมงไทยวางแผนที่จะสร้างคลังบริษัท ไว้เพื่อที่จะสนับสนุนอุตสาหกรรมกุ้งไทยโดยจะเป็นความร่วมมือกันระหว่างรัฐบาลและภาคเอกชนและมีวัตถุประสงค์ที่จะสร้างคลังสำหรับเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์กุ้ง ในสถานที่ที่มีการดูแลเป็น

อย่างดี และเพื่อที่จะกระจายพ่อแม่พันธุ์กุ้งไปยังสถานที่ธรรมชาติต่าง ๆ ประมาณ 15 ล้านตัวต่อปี และต้องการที่จะทำการจับกุ้งที่เลี้ยงไว้ตามที่ตั้งใจประมาณ 48,000 ตันต่อปี



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved