

การส่งออกอาหารทะเลกระป๋อง

ในระยะ ๔-๕ ปีมานี้ ได้มีการนำเอาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ มาใช้และพัฒนาการประมงให้มีประสิทธิภาพดีขึ้น ทำให้ปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้เพิ่มขึ้นตามไปด้วย และได้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับส่งออกต่างประเทศในรูปต่างๆ เช่น การแช่แข็ง การบรรจุกระป๋อง การตากแห้ง อาหารทะเลกระป๋องประเภท กุ้ง

หอย ปู ปลา ปลาหมึก ฯลฯ เป็นที่นิยมและแพร่หลายในกลุ่มประเทศยุโรป อเมริกาใต้ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และออสเตรเลีย สถิติการส่งออกได้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว จากรายงานของกรมศุลกากรระหว่างปีพ.ศ.๒๕๒๐-๒๕๒๓ มีดังนี้

ปี	ปริมาณที่ส่งออก (ตัน)	จำนวนเงิน (FOB) ล้านบาท
๒๕๒๐	๑๐,๑๙๒.๘๓	๔๐๔.๕๑
๒๕๒๑	๑๖,๓๕๑.๖๑	๖๒๕.๗๑
๒๕๒๒	๒๔,๑๘๓.๐	๑,๒๒๒.๖๘
๒๕๒๓ (ม.ค. - พ.ย.)	๒๘,๓๘๘.๐๖	๑,๕๔๓.๖๗

เมื่อมีการส่งออกมากขึ้น จึงได้มีผู้ตั้งโรงงานผลิตเพิ่มขึ้นมากราย รวมทั้งผู้ผลิตรายย่อย ซึ่งไม่คำนึงถึงสัญลักษณ์ของโรงงานและกรรมวิธีผลิตที่ถูกต้อง ดังนั้นจึงเป็นที่น่าวิตกอย่างยิ่งที่ในขณะนี้ มีประเทศผู้รับซื้อบางประเทศ เริ่มดำเนินมาตรการกักกัน (Block List) ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลของไทยบางชนิด เช่น กุ้งแช่แข็ง กุ้งกระป๋อง โดยอ้างเหตุผลในการกักกันว่า ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลของไทยมีการเน่าเสีย (decomposition) และกำหนดคุณภาพรับซื้อโดยใช้ปริมาณอินโดล (indole) ที่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์เป็นเกณฑ์ตัดสิน เช่น ในสหรัฐอเมริกาได้กำหนดปริมาณอินโดลของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไว้ไม่ให้มากกว่า ๒๕ ไมโครกรัมต่อ ๑๐๐ กรัม เป็นเกณฑ์กำหนดในการรับซื้อผลจากมาตรการกักกันผลิตภัณฑ์อาหารทะเลนี้ ทำให้การซื้อขายสินค้าดังกล่าวเกิดการชะงักงัน ไม่อาจส่งสินค้าที่ผลิตได้ออกตามต้องการ ทำให้เป็นผลเสียหายเศรษฐกิจของประเทศ

ด้วยเหตุนี้กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ จึงได้ขอความร่วมมือจากหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต การตรวจสอบควบคุมคุณภาพ และการส่งออก เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมประมง กรมวิทยาศาสตร์บริการ สมาคมผู้ค้าสัตว์น้ำไทย ผู้แทนผู้ผลิต และผู้ส่งออก เพื่อร่วมกันพิจารณาหาทางแก้ไข ปัญหาทั้งระยะสั้นและระยะยาวของการส่งออกอาหารทะเลกระป๋อง

ผลของการประชุมร่วมกันสรุปในหลักการกว้าง ๆ ได้ดังนี้

- จะดำเนินการขอผ่อนผันมาตรการกักกันสินค้าของไทยไปยังประเทศผู้รับซื้อโดยหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ดำเนินการ
- วางมาตรการการอนุญาต การควบคุมการผลิต และการตรวจสอบทางด้านคุณภาพ มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ก่อนส่งออกให้รัดกุมและรวดเร็ว

เพื่อผลประโยชน์ ส่วน รวมของประเทศเป็นหลัก

- ให้สำรวจและตรวจสอบสภาพของโรงงาน กรรมวิธีการผลิต การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ของโรงงาน หรือบริษัทที่ส่งอาหาร ทะเลกระป๋องออกต่างประเทศ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด พร้อมทั้งเสนอแนะให้แก้ไขข้อบกพร่องเพื่อให้สามารถดำเนินการผลิต และควบคุมคุณภาพได้สม่ำเสมอจนเป็นที่เชื่อถือ และรับรองจากหน่วยงานของรัฐบาลไทย เพื่อจะได้เป็นข้อต่อรองกับประเทศผู้ซื้อในการขอลดหย่อนมาตรการกักกันต่อไป

เจ้าหน้าที่กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และกรมประมง ได้ไปตรวจโรงงานอาหารทะเลกระป๋อง เพื่อส่งออกทั้งในกรุงเทพฯ และจังหวัดอื่น คือ สมุทรปราการ สมุทรสงคราม ตราด สุราษฎร์ธานี ตรัง ภูเก็ต และปัตตานี ในระหว่างเดือนตุลาคม พ.ศ. ๒๕๒๓ ถึงเดือนมกราคม ๒๕๒๔ เพื่อดูสภาพทั่วไป พร้อมทั้งสุ่มลักษณะของโรงงานผลิตอาหารทะเลแช่แข็งและอาหารทะเลกระป๋อง กรรมวิธีผลิต และการควบคุมคุณภาพ

จากการตรวจโรงงานทั้งหมด ๒๖ โรงงาน พบว่ามีโรงงานที่ได้มาตรฐาน โดยไม่มีข้อบกพร่องเพียง ๔ โรงงาน ที่เหลือเป็นโรงงานที่ต้องปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องก่อนผลิตต่อไป ๑๔ โรงงาน มีโรงงานที่ไม่สมควรผลิตอาหารทะเลกระป๋องเพื่อส่งออก ๕ โรงงาน และโรงงานที่หยุดการผลิตในขณะที่ไปตรวจ ๓ โรงงาน

เป็นที่น่าสังเกตว่า โรงงานที่ได้มาตรฐานส่วนใหญ่เป็น โรงงาน ที่ตั้งขึ้นใหม่เพื่อการผลิตสินค้าอาหารทะเลกระป๋องโดยเฉพาะ จึงมีระบบสุ่มลักษณะถูกต้อง ส่วน โรงงาน ที่มีข้อบกพร่องที่จะต้องดำเนินการแก้ไขเสียก่อนนั้นมักจะเป็นโรงงานที่ตั้งมานานแล้ว หรือเป็นโรงงานที่ดัดแปลงมาจากกิจการอื่น ลักษณะสภาพโรงงานจึงไม่ถูกต้อง การที่จะแก้ไขหรือดัดแปลงสภาพให้ถูกสุ่มลักษณะเหมาะสำหรับใช้เป็นโรงงานผลิตอา-

หารที่ดีจึงมีปัญหาคัดข้อ เช่น ไม่มีพื้นที่เพียงพอที่จะขยายโรงงานออกไปอีกได้ หรือไม่สมารถที่จะย้ายโรงงานออกไปจากสถานที่เดิมซึ่งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม หรือไม่อาจลงทุนปรับปรุงได้เต็มที่ เนื่องจากเป็นที่เช่าต่อจากผู้อื่นตามช่วงเวลาในสัญญา เป็นต้น ข้อบกพร่องของโรงงานที่จะพอแก้ไขได้ และจำเป็นจะต้องแก้ไขให้เสียก่อนจึงจะควรพิจารณาให้ทำการผลิตเพื่อส่งออกได้ หรือดำเนินการขอผ่อนผันจาก Block List ต่อไปนี้ เจ้าหน้าที่ได้ให้คำแนะนำเพื่อแก้ไขในเรื่องต่าง ๆ ต่อไปนี้คือ

- ปรับปรุงด้านสุขลักษณะของโรงงาน
- ปรับปรุงระบบการกำจัดน้ำทิ้งและการถ่ายเทอากาศภายในโรงงาน
- จัดให้มีห้องปฏิบัติการเพื่อวิเคราะห์ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับโรงงานที่ยังไม่มี
- การกำจัดขยะมูลฝอย
- ปรับปรุงด้านความสะอาดของน้ำแข็ง เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและบรรจุ
- แก้ไขกรรมวิธีผลิตที่ไม่ถูกต้องโดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องการรักษาความเย็นของกึ่ง เช่น ในการทำกึ่งกระป๋อง ในระหว่างปกเปิดกึ่ง กึ่ง ไม่ใช้น้ำแข็งช่วยในการแช่กึ่งอย่างเพียงพอ หรือกึ่งกึ่งไว้นานก่อนการบรรจุ ทำให้ปริมาณอินโดลเพิ่มขึ้นสูงโดยไม่เป็นการสมควร หรือการใช้น้ำไม่สะอาด เป็นต้น

ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงใคร่ขอแนะนำผู้ที่มีความประสงค์จะดำเนินการอุตสาหกรรมจัดส่งผลิตภัณฑ์อาหารทะเลออกไปจำหน่ายต่างประเทศ ให้ความสนใจในการที่จะควบคุมคุณภาพสินค้าของตน โดยปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตที่ถูกต้อง ตลอดจนรักษาสุ่มลักษณะของโรงงานอย่างเคร่งครัด เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน จะได้ไม่มีข้อโต้แย้งจากผู้ซื้อปลายทาง อันจะทำให้เกิดการสูญเสียแก่เศรษฐกิจของประเทศ ซึ่งรวมตลอดทั้งราคาจำหน่ายและค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบสินค้าปลายทางด้วย □