

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษากรรมวิธีการผลิต ความคิดเห็นและความต้องการความช่วยเหลือจากภาครัฐของโรงงานน้ำปลาที่ได้รับ และยังไม่ได้รับ มอก. 3-2526 โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้จัดการ/หุ้นส่วนผู้จัดการฝ่ายผลิตของโรงงานน้ำปลาที่จดทะเบียนผลิตและบรรจุน้ำปลา จำนวน 145 คน จากโรงงานน้ำปลาที่ได้รับมอก.แล้ว 53 คน และจากโรงงานที่ยังไม่ได้รับมาตรฐาน 92 คน ผลการศึกษาพบว่าโรงงานที่ได้รับและยังไม่ได้รับ มอก. มีส่วนที่เหมือนและแตกต่างกัน ดังนี้

1. ส่วนที่เหมือนกัน พบว่า ที่ตั้งโรงงานจะตั้งอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบที่สำคัญ คือ ปลา ได้แก่ จังหวัดระยอง สมุทรสงคราม ชลบุรี สมุทรปราการ สมุทรสาคร และตราด โรงงานผลิตน้ำปลาพื้นเมืองส่วนใหญ่เป็นโรงงานขนาดเล็ก มีจำนวนเนื้อที่โรงบรรจุน้ำปลาน้อยกว่า 1.5 ไร่ วัตถุดิบใช้ปลากะตัก(ปลาไส้ตัน)สด และเกลือสมุทร ช่วงเวลาที่ซื้อปลามากที่สุด คือ เดือนตุลาคมถึงธันวาคม หมักที่อุณหภูมิ 28-33 องศาเซลเซียส ยังไม่มีวิธีการลดระยะเวลาการหมัก วิธีการตรวจสอบคุณภาพน้ำปลาใช้วิธีของมอก. แต่โรงงานที่ยังไม่ได้รับมอก. ส่วนใหญ่ยังไม่ทราบเกณฑ์ในการตรวจสอบและรายละเอียดเกี่ยวกับการยื่นขอ

2. ส่วนที่แตกต่างกัน พบว่าโรงงานที่ได้รับมอก. มีผู้จัดการ/หุ้นส่วนผู้จัดการฝ่ายผลิตเป็นคนรุ่นใหม่ได้รับการศึกษาสูงขึ้น ประสบการณ์ด้านการผลิตน้อยกว่า 10 ปี รูปแบบการดำเนินธุรกิจเริ่มดำเนินธุรกิจในรูปบริษัทเพิ่มขึ้น ด้านกรรมวิธีการผลิตจะให้ความสำคัญกับคุณภาพและเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐาน ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อการซื้อของผู้บริโภค ส่วนความคิดเห็นด้านการผลิตให้ความเห็นว่า ขาดแคลนวัตถุดิบ (ปลา เกลือ ขวดแก้ว) ทำให้มีราคาแพง ข้อจำกัดของภาครัฐต้องการเร่งระยะเวลาการผลิต ขาดการพัฒนากระบวนการผลิต เครื่องจักรไม่ได้มาตรฐาน ของเสียมาก ขาดความรู้เรื่องเทคโนโลยีต่าง ๆ ขาดกรรมวิธีการผลิตที่ทันสมัย ต้องการให้รัฐบาลจัดอบรมให้ความรู้และควบคุมคุณภาพอย่างจริงจัง ความคิดเห็นด้านการตลาด มีความเห็นว่าตลาดน้ำปลามีการแข่งขันสูง น้ำปลาเข้าข่ายน้ำปลาปลอมในตลาดมีมากกว่า 50% ต้องการให้รัฐบาลตรวจสอบจับกุมผู้ผลิตน้ำปลาที่ไม่ได้มาตรฐานอย่างจริงจัง ช่วยแนะนำด้านการวางแผนการตลาด ความคิดเห็นด้านการเงิน มีความ

เห็นว่าขาดเงินทุนหมุนเวียนต้องการให้รัฐบาลปล่อยเงินกู้อัตราดอกเบี้ยต่ำ ความคิดเห็นด้านการจัดการขาดแคลนแรงงานในช่วงที่กำลังการผลิตสูง ต้องการให้แรงงานต่างด้าวมาทำงาน จึงต้องการให้รัฐบาลอนุญาตให้ใช้แรงงานต่างด้าวได้ ส่วนโรงงานที่ยังไม่ได้รับมอก. มีผู้จัดการ/หุ้นส่วนผู้จัดการฝ่ายผลิตเป็นคนรุ่นเก่าแต่เริ่มเปลี่ยนเป็นคนรุ่นใหม่มากขึ้น การศึกษาค่ากว่าปริญญาตรีและปริญญาตรี ประสบการณ์ด้านการผลิตน้อยกว่า 10 ปี และตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป รูปแบบการดำเนินธุรกิจเป็นกิจการเจ้าของคนเดียว ระยะเวลาการดำเนินธุรกิจตั้งแต่ 50 ปีขึ้นไป จำนวนเนื้อที่ของโรงหมักน้อยกว่า 5 ไร่ ด้านกรรมวิธีการผลิตยังให้ความสำคัญกับคุณภาพและเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานในระดับที่น้อย ส่วนความคิดเห็นด้านการผลิตให้ความเห็นว่า ปลา และ เกล็ดราคาแพง น้ำมันราคาแพง ทำให้ต้นทุนสูง มาตรฐานมอก. ไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค เช่น ความเค็ม ขาดแคลนวัตถุดิบ (ปลา เกล็ด ขวดแก้ว) ต้องการให้รัฐบาลช่วยเหลือชาวประมงด้านต้นทุนราคาน้ำมัน จัดตั้งศูนย์ช่วยเหลือในการตรวจสอบมาตรฐานของน้ำปลา คิดค่าบริการตรวจมาตรฐานไม่สูง จัดทำมาตรฐานของน้ำปลาให้เป็นมาตรฐานเดียวกันทั่วประเทศ อบรมให้ความรู้เรื่องการวัดค่าต่าง ๆ ที่ใช้ในการหาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ความคิดเห็นด้านภาวะตลาด ตลาดน้ำปลามีการแข่งขันสูง น้ำปลาเกล็ดปรุงรสขายตัดราคาน้ำปลาแท้ ต้องการให้รัฐบาลตรวจสอบจับกุมผู้ผลิตน้ำปลาที่ไม่ได้มาตรฐานอย่างจริงจัง ความคิดเห็นด้านการเงิน ขาดเงินทุนหมุนเวียนในการผลิต ต้องการให้รัฐบาลปล่อยเงินกู้อัตราดอกเบี้ยต่ำ ความคิดเห็นด้านการจัดการต้องการให้แรงงานต่างด้าวมาทำงาน ขาดแรงงานไทยที่มีคุณภาพ จึงต้องการให้รัฐบาลอนุญาตให้ใช้แรงงานต่างด้าวได้

โรงงานที่ได้รับ มอก. ส่วนใหญ่ยื่นขอ มอก. เพียง 1 ครั้งจึงได้รับมอก. โรงงานที่ยังไม่ได้รับ มอก. ส่วนใหญ่ยังไม่เคยยื่นขอ มอก. เพราะลูกค้าไม่สนใจ เป็นโรงงานขนาดเล็ก ตลาดระดับล่าง ทำตลาดเล็ก ๆ หากมีการส่งเสริมอุตสาหกรรมน้ำปลาให้มีมาตรฐานสูงขึ้นส่วนใหญ่จะขอ มอก. ส่วนโรงงานที่ไม่ขอให้เหตุผลว่ามาตรฐานของ มอก. กำหนดค่าความเข้มข้นของเกล็ดสูง ทำน้ำปลาผสมและน้ำปลาคำเร็วกว่าปกติ

The purposes of this study were to investigate managers' and their partners' opinions on fish sauce business, needs of government help, and production process in fish sauce factories certified and uncertified with TISI 3-2526. The subjects of the study were 53 managers / partners from certified factories and 92 from the uncertified making a total of 145 people. Questionnaires were used to collect the data. Percentage was employed to analyze the data. Similarities and differences were found as follows:

**Similarities:** All factories were located near raw material sites in Rayong, Samutsongkram, Chonburi, Samutprakarn, Samutsakorn and Trad Provinces. Most local fish sauce factories were of small size with the area of less than 1.5 rais for bottling facility. Raw materials used for the production were anchovy fish and sea salt. The purchase of fish was made mostly from October to December. The temperature for fermentation was at 28-33 degree Celsius. No method for reduction of fermentation period was found yet. TISI quality control (QC) methods were employed. Other similar ideas found were on shortage of raw materials, market competitiveness, needs for government helps. Both groups of subjects encountered the shortage of raw materials such as fish, salt and bottles. The market was highly competitive. The government's strict action on fake and non-standard products was requested as such products exceeded 50% in the market. Provisions of low interest loans and permission to hire foreign labors were also urged from the government.

**Differences:** In the certified factories, most managers and partners were new generation and well educated. They had less than 10 years production experience. Business was more of company type.

Quality and QC mark which were major factors affecting customers' decision to buy were recognized. As for production, the subjects articulated that the government requirement resulted in acceleration of the production period. Undeveloped production process, non-standard machines, a large amount of rotten products, lack of knowledge of new technology and not enough up-to-date production process were problems they encountered. Intensive training of QC by the government was voiced. As for opinions on marketing, suggestions on market planning were requested. For financial matters, they lacked capital circulation. For managerial matters, shortage of labor during production peak caused the need for foreign labor.

In the uncertified factories, most managers / partners were of old generation beginning to have more new generation. Most of them possessed bachelor's degree or lower. Some of them had less than 10 years but some had more than 15 years production experience. Most did not have partnership. The business had been in operation for more than 50 years. Fermentation areas were less than 5 rais. Quality and QC mark were less recognized. For opinions on production, the subjects viewed that fish and salt were expensive causing the increase of capital. The product mixture recommended by TISI did not accord with the consumers' taste. They needed the government to reduce the energy price, establish QC center with low service charge, set the same standard for fish sauce nationwide, and train how to calculate the mixture to meet the set standard. As for marketing, they said that fake products affected the price.

In regard to TISI certificate, most factories applied only once before they could get it while the uncertified had not applied for it yet because their customers did not pay much attention to it and they were just small factories. Most uncertified neither knew the QC criteria nor had information how to apply for such certificate. Another reason for not applying was that the salt concentration level set by TISI was too high causing the sauce to turn black faster. If fish sauce production standard were promoted, most factories would be certain to apply for the TISI certificate.