



รายงานผลการศึกษาวิจัย

# ทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต ของอุตสาหกรรมอาหาร

## อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคใต้  
กองบริหารข้อมูลตลาดแรงงาน  
กรมการจัดหางาน

## คำนำ

อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมสำคัญที่ขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศไทย และเป็นอุตสาหกรรมที่มีบทบาทต่อเศรษฐกิจและสังคมในพื้นที่ภาคใต้อย่างยาวนาน สร้างงานสร้างรายได้ จากการส่งออกและยังเป็นแหล่งการจ้างงานที่สำคัญสำหรับประชากรในภูมิภาค อย่างไรก็ตามท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วของเทคโนโลยี สภาพเศรษฐกิจ สภาพทางสังคม รวมทั้งภาวะวิกฤตต่างๆ ล้วนเป็นปัจจัยสำคัญที่กระทบกับตลาดแรงงาน รวมทั้งเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญทั้งปัจจัยภายในและภายนอกประเทศ ไม่ว่าจะเป็นการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากร การพัฒนาเทคโนโลยีและระบบอัตโนมัติ นโยบายภาครัฐและสิ่งแวดล้อม ที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วและรุนแรงในระดับโลก ไม่ว่าจะเป็นการปฏิวัติอุตสาหกรรมครั้งที่ 4 (Industry 4.0) การก้าวเข้าสู่สังคมสูงวัย การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ รวมถึงความผันผวนทางเศรษฐกิจ มิติเหล่านี้ล้วนส่งผลกระทบต่อโครงสร้างและพลวัตของตลาดแรงงานในทุกภาคส่วน รวมถึงอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปด้วยเช่นกัน กองบริหารข้อมูลตลาดแรงงาน โดยศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคใต้ ตระหนักถึงความสำคัญของการศึกษาทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต เพื่อส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจ การมีงานทำ มีรายได้ โดยในปีงบประมาณ 2568 ได้ศึกษาทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคตในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้

คณะผู้วิจัยหวังว่าผลการศึกษานี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องในการวางแผนพัฒนาและบริหารจัดการตลาดแรงงานในอนาคตให้สอดคล้องกับบริบทที่เปลี่ยนแปลงไป โดยกำหนดแนวทางในการผลิตและพัฒนาบุคลากรและกำลังคนให้มีความสามารถในการแข่งขัน สามารถรับมือกับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นในอนาคตได้ รวมทั้งเป็นข้อมูลในการแนะแนวการศึกษาและการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่มีความสนใจต่อไป

ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคใต้  
กองบริหารข้อมูลตลาดแรงงาน กรมการจัดหางาน  
กันยายน 2568

## กิตติกรรมประกาศ

รายงานการศึกษาทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ ได้รับความร่วมมือจากนายจ้าง/เจ้าของสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องในจังหวัดระนอง สงขลา สุราษฎร์ธานี ชุมพร ตรัง ภูเก็ต ปัตตานี นครศรีธรรมราช และสตูล ในการตอบแบบสำรวจ และให้ความร่วมมือในการสัมภาษณ์เชิงลึก ดร.สุรเดช นิลอุบล นายกสมาคมประมงสงขลา ดร.อิชญา เจียรนัย ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล บริษัท โชติวัฒน์อุตสาหกรรมการผลิต จำกัด คุณเสาวลักษณ์ รังสิโยภุชฎ์ ผู้จัดการแผนกบุคคลและธุรการ บริษัท โชคชัยพิบูล จำกัด คุณกิตติกร แจ่มสกุล ผู้ช่วยผู้จัดการโรงงาน บริษัท สันติภาพ (ฮั่วเพ็ง 1958) จำกัด ที่ให้เกียรติเข้าร่วมประชุมกลุ่ม (Focus Group) ซึ่งทุกท่านมีส่วนสำคัญในกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อให้สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ของการศึกษาคณะผู้ศึกษาวิจัยของศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคใต้ ขอขอบคุณทุกท่านมา ณ โอกาสนี้

คณะผู้ศึกษาวิจัยขอขอบคุณจัดหางานจังหวัดระนอง ชุมพร สุราษฎร์ธานี ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการลงพื้นที่เก็บข้อมูลของเจ้าหน้าที่ และจัดหางานจังหวัดนครศรีธรรมราช ตรัง ภูเก็ต ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูล อาจารย์ชวินันท์ คุณพิทักษ์ อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณสงขลา ที่กรุณาเป็นวิทยากรผู้ดำเนินการประชุมกลุ่ม (Focus Group)

สุดท้ายนี้คณะผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลที่ได้จากการศึกษาวิจัยบางประเด็นจะสามารถนำไปกำหนดนโยบาย เพื่อพัฒนากำลังคนในพื้นที่ภาคใต้ เพื่อแก้ไขปัญหาการขาดแคลนแรงงานที่มีคุณภาพ และปัญหาการว่างงานต่อไป

## บทสรุปผู้บริหาร

การศึกษาทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ และการปรับตัวของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ตำแหน่งงานที่มีความต้องการลดลง ตำแหน่งงานที่มีความต้องการเพิ่มขึ้น และทักษะที่สถานประกอบการต้องการจากแรงงาน สรุปผลได้ดังนี้

จากจำนวนสถานประกอบการที่ตอบแบบสำรวจทั้งหมด 52 แห่ง พบว่ากระจายตัวอยู่ในหลายจังหวัด แต่ส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในจังหวัดระนอง มากที่สุด คิดเป็น 19 แห่ง หรือร้อยละ 36.54 รองลงมาคือจังหวัดสงขลา จำนวน 11 แห่ง (ร้อยละ 21.15) และจังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 6 แห่ง (ร้อยละ 11.54) เมื่อพิจารณาประเภทอุตสาหกรรม สถานประกอบการส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมแปรรูป จำนวน 28 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 53.85 รองลงมาเป็นอุตสาหกรรมแช่แข็ง จำนวน 17 แห่ง (ร้อยละ 32.69) และอุตสาหกรรมแปรรูปและแช่แข็ง จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 13.46) ในด้านขนาดของสถานประกอบการ ส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่มขนาดกลาง มีจำนวน 21 แห่ง (ร้อยละ 40.38) รายย่อย/ขนาดย่อม จำนวน 17 แห่ง (ร้อยละ 32.69) และขนาดใหญ่ จำนวน 14 แห่ง (ร้อยละ 26.92) นอกจากนี้ การสำรวจยังพบว่าสถานประกอบการส่วนใหญ่มีประสบการณ์ยาวนาน โดยดำเนินธุรกิจมากกว่า 20 ปี จำนวน 25 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 48.08 ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความมั่นคงของธุรกิจ

ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ ประกอบด้วย การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุดิบ ปริมาณ และราคา การเปลี่ยนแปลงด้าน กฎหมาย หรือกฎระเบียบ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของลูกค้า การใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีดิจิทัลที่เพิ่มสูงขึ้น และข้อกั่วงวลด้านการเปลี่ยนแปลงด้านภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม

การปรับตัวของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ประกอบด้วย ความจำเป็นต้องเพิ่มประสิทธิภาพ ผลิตภาพ ความสามารถในการแข่งขัน ลดค่าใช้จ่าย ความจำเป็นต้องกระจายความเสี่ยงของฐานลูกค้า เพื่อเปลี่ยนส่วนแบ่งตลาดขยายสู่ตลาดอื่น ความจำเป็นต้องปรับโครงสร้างเพื่อจัดระเบียบกระบวนการทำงานภายในและ/หรือโครงสร้างขององค์กร ความจำเป็นต้องพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์/บริการ และความจำเป็นต้องฝึกทักษะใหม่ให้กับแรงงาน

การลดการจ้างงานและปรับเปลี่ยนบทบาทในช่วง 1-2 ปีที่ผ่านมา สถานประกอบการทุกประเภทได้ลดการจ้างงานในตำแหน่งที่คล้ายคลึงกัน เช่น พนักงานฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายขาย หัวหน้าแผนก และเจ้าหน้าที่ทรัพยากรบุคคล โดยมีสาเหตุหลักมาจากการปรับโครงสร้างองค์กร ความต้องการสินค้าลดลง และปัญหาทักษะแรงงานที่ไม่เหมาะสม อย่างไรก็ตาม สถานประกอบการไม่ได้ใช้วิธีเลิกจ้างแต่จะใช้วิธีปรับตำแหน่งงาน เกลี้ยพนักงานไปทำหน้าที่อื่น หรือไม่รับพนักงานใหม่ทดแทนผู้ที่ลาออก นอกจากนี้อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ยังนำเทคโนโลยีมาใช้ทดแทนพนักงานฝ่ายผลิตเพื่อเพิ่มความยืดหยุ่นในการทำงาน

การเปลี่ยนแปลงเนื้อหาางานและตำแหน่งที่หายไป ตำแหน่งงานหลายตำแหน่งมีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาอย่างมีนัยสำคัญเพื่อปรับตัวให้เข้ากับยุคสมัย อุตสาหกรรมแช่แข็งเน้นให้พนักงานทำงาน

เชิงกลยุทธ์และเรียนรู้ทักษะดิจิทัลมากขึ้น อุตสาหกรรมแปรรูปเน้นให้พนักงานปรับตัวตามกฎหมายและวิจัยผลิตภัณฑ์ใหม่ ส่วนอุตสาหกรรมแปรรูป/แช่แข็งเน้นให้พนักงานปรับตัวตามเทคโนโลยีที่เปลี่ยนไป นอกจากนี้ ตำแหน่งล่ามแปลภาษา เริ่มมีความต้องการลดลงอย่างมาก เนื่องจากความก้าวหน้าของเทคโนโลยีในการแปลภาษา และคนรุ่นใหม่มีทักษะภาษาต่างประเทศดีขึ้น เช่น ภาษาอังกฤษ ภาษาจีน

ตำแหน่งงานใหม่ ที่รองรับการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม เช่น พนักงานไอที เจ้าหน้าที่กราฟฟิก เจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร และนักวิจัยและพัฒนา ซึ่งส่วนใหญ่เกิดขึ้นในอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และขนาดกลาง โดยตำแหน่งที่รับเพิ่มขึ้นคือ พนักงานฝ่ายผลิตและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการขาย การวิจัย และการควบคุมคุณภาพ อย่างไรก็ตาม การสรรหาบุคลากรในตำแหน่งเฉพาะทางที่ค่อนข้างหายาก ได้แก่ เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิจัยและพัฒนา และพนักงานไอที เนื่องจากขาดแคลนผู้สมัครที่มีประสบการณ์ ความรู้ ความสามารถ

ส่วนทักษะหลักที่พนักงานจำเป็นต้องปรับปรุงของสถานประกอบการ ได้แก่ ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ทักษะด้านการเรียนรู้และพัฒนา ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานด้านสุขอนามัย ทักษะความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ ทักษะด้านการจัดการและการทำงานเป็นทีม ทักษะด้านดิจิทัล ทักษะด้านการผลิตและแปรรูป ทักษะด้านการควบคุมคุณภาพ ทักษะด้านความยั่งยืนและสิ่งแวดล้อม และทักษะด้านการจัดการ จึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับพนักงานในอนาคต

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(2)
บทสรุปผู้บริหาร	(3)
สารบัญ	(5)
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตการศึกษา	2
1.4 นิยามศัพท์เชิงปฏิบัติการ	2
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
<b>บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง</b>	<b>3</b>
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป	3
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับความสำเร็จทางธุรกิจของผู้ประกอบการอาหารทะเลแปรรูป	3
2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์และโครงสร้างบรรจุภัณฑ์อาหารทางทะเลแปรรูป	4
2.4 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาพฤติกรรมความต้องการของผู้บริโภค	5
2.5 แนวคิดเกี่ยวกับทักษะคนคุณภาพ ในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย	6
2.6 สมรรถนะในการปฏิบัติงานของแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป	7
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย</b>	<b>16</b>
3.1 กำหนดกรอบการวิจัยและการคาดการณ์	16
3.2 กำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	16
3.3 สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	16
3.4 กำหนดขั้นตอนการศึกษา	17
<b>บทที่ 4 ผลการศึกษา</b>	<b>19</b>
4.1 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ	19
4.1.1 จำแนกตามจังหวัดที่ตั้ง	19
4.1.2 จำแนกตามประเภทของอุตสาหกรรม	19

## สารบัญ (ต่อ)

หน้า

4.1.3	จำแนกตามขนาดของอุตสาหกรรม	19
4.1.4	จำแนกตามระยะเวลาการดำเนินธุรกิจ	19
4.2	ปัจจัยหรือแนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป	19
4.3	การปรับตัวของสถานประกอบการจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบ	21
4.4	ตำแหน่งงานที่สถานประกอบการลดการจ้างงานในช่วง 1-2 ปี ที่ผ่านมา	23
4.5	ตำแหน่งงานที่มีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหางานเนื่องจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบ	23
4.6	ตำแหน่งที่มีความเกี่ยวข้องน้อยลงหรือหายไป	24
4.7	ตำแหน่งงานที่เกิดขึ้นใหม่	24
4.8	ตำแหน่งอาชีพที่รับพนักงานเพิ่มในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา	25
4.9	ความต้องการแรงงานและทักษะ	26
	ทักษะหลักที่พนักงานจำเป็นต้องปรับปรุงของสถานประกอบการ	26
4.10	ตำแหน่งที่สถานประกอบการกำลังรับสมัคร หรือคาดว่าจะรับสมัคร	26
4.11	ตำแหน่งงานที่สถานประกอบการกำลังรับสมัครหรือกำลังจะสมัครงานในอีก 3-5 ปี จะบรรจุได้ยากเป็นพิเศษ	26
4.12	เหตุผลที่ทำให้การหาคนมาทำงานในตำแหน่งข้อ 4.11 เป็นเรื่องยาก	27
<b>บทที่ 5</b>	<b>สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ</b>	<b>28</b>
5.1	สรุปผลการวิจัย	28
5.1.1	ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ	28
5.1.2	ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการ	28
5.1.3	การปรับตัวของสถานประกอบการจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบ	28
5.1.4	ตำแหน่งงานที่สถานประกอบการลดการจ้างงานในช่วง 1-2 ปี ที่ผ่านมา	29
5.1.5	ตำแหน่งงานที่มีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหางานเนื่องจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบ	29
5.1.6	ตำแหน่งที่มีความเกี่ยวข้องน้อยลงหรือหายไป	29
5.1.7	ตำแหน่งงานที่เกิดขึ้นใหม่	29
5.1.8	ตำแหน่งอาชีพที่รับพนักงานเพิ่มในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา	30
5.1.9	ความต้องการแรงงานและทักษะ	30
5.2	การอภิปรายผล	30
5.2.1	ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการ	30
5.2.2	การปรับตัวของสถานประกอบการจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบ	32
5.2.3	ทักษะหลักที่ต้องการจากแรงงาน	33
5.3	ข้อเสนอแนะ	34
<b>บรรณานุกรม</b>		<b>บ-3</b>

## ภาคผนวก

- การสัมภาษณ์เก็บแบบสำรวจความต้องการแรงงานของนายจ้าง/สถานประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้
- การจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้
- สรุปทิศทางตลาดแรงงานไทยในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้

## บทที่ 1

### บทนำ

#### การศึกษาทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้

##### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ.2560 มาตรา 65 กำหนดให้รัฐพึงจัดให้มียุทธศาสตร์ชาติเป็นเป้าหมายการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน โดยยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561-2568) ด้านการสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันมีเป้าหมายการพัฒนาที่มุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพประเทศ บนพื้นฐานแนวคิด 3 ประการ ได้แก่ 1) ต่อยอดอดีต 2) ปรับปัจจุบัน 3) สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต โดยการเกษตรสร้างมูลค่าเป็นประเด็นสำคัญอย่างหนึ่งในการพัฒนาประเทศ โดยให้ความสำคัญกับการเพิ่มผลิตภาพการผลิตทั้งเชิงปริมาณและมูลค่า และความหลากหลายของสินค้าเกษตร ประกอบด้วย 1) เกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น 2) เกษตรปลอดภัย 3) เกษตรชีวภาพ 4) เกษตรแปรรูป 5) เกษตรอัจฉริยะ ประกอบแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ.2566-2570 มุ่งยกระดับภาคการเกษตรสู่การผลิตสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูงใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีในการเพิ่มผลิตภาพ ลดการพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตสู่อุตสาหกรรมอาหารมูลค่าสูง

ประเทศไทยจัดเป็นผู้ส่งออกอาหารทะเลแปรรูปโดยรวมรายใหญ่อันดับ 8 ของโลกในเชิงปริมาณ หรืออันดับ 14 ของโลกในเชิงมูลค่า ด้วยสัดส่วน 3.3% และ 3.0% ของปริมาณและมูลค่าส่งออกอาหารทะเลแปรรูปทั่วโลกตามลำดับ โดยมีปัจจัยเอื้อที่สำคัญ ได้แก่ ทำเลที่ตั้งของไทยติดชายฝั่งทะเลทั้งสองด้าน ทำให้ไทยมีเขตน่านน้ำทางทะเลที่ยาว (Long Fertile Coastline) จึงมีทรัพยากรทางทะเลในน่านน้ำของตนเองและเอื้อต่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ อีกทั้งไทยยังได้รับการยอมรับด้านทักษะแรงงานในการตัดแต่ง/แปรรูปสัตว์น้ำ และมีค่าจ้างแรงงานที่ไม่สูงนักโดยค่าแรงขั้นต่ำต่อชั่วโมง เมื่อเทียบกับบางประเทศที่เป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ อาทิ จีน และนอร์เวย์ (ปี 2566-2568)

แม้ว่าไทยจะเป็นประเทศผู้ผลิตและผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลรายสำคัญของโลก แต่การผลิตอาหารทะเลแปรรูปหลายชนิดยังต้องพึ่งพาการนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศ จากข้อจำกัดด้านภูมิศาสตร์ที่ทำให้วัตถุดิบบางประเภทไม่สามารถหาได้ในน่านน้ำไทย หรือไม่เพียงพอต่อความต้องการของโรงงานอุตสาหกรรม ผู้ผลิตจึงต้องเผชิญปัจจัยผันแปรด้านการเปลี่ยนแปลงของค่าเงินบาท และภาวะผันผวนของราคาน้ำมัน รวมถึงมาตรการควบคุมการจับสัตว์น้ำที่เข้มงวดขึ้นของประเทศเจ้าของน่านน้ำทะเลทั่วโลก ดังจะเห็นได้จากการกำหนดโควตาและช่วงเวลาการจับสัตว์น้ำ ซึ่งล้วนมีผลต่อต้นทุนการนำเข้าวัตถุดิบ ที่ผู้ประกอบการต้องปรับตัว เพราะอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปยังคงมีบทบาททางเศรษฐกิจและรองรับแรงงานที่สำคัญทั้งของประเทศไทยและภาคใต้

เศรษฐกิจภาคใต้พึ่งพาภาคการเกษตร ภาคการท่องเที่ยว และภาคการผลิตซึ่งการผลิตส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมแปรรูปสินค้าเกษตรเป็นหลัก เช่น อุตสาหกรรมยางพารา ปาล์มน้ำมัน และอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จากข้อมูลของกรมโรงงานภาคใต้มีจำนวนโรงงานแปรรูปอาหารทะเลกระจายอยู่ในจังหวัดต่าง ๆ จำนวน 10 จังหวัด ตั้งแต่จังหวัดระนอง จำนวน 17 โรง จังหวัดชุมพร จำนวน 10 โรง จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 14 โรง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 5 โรง จังหวัดตรัง จำนวน 5 โรง

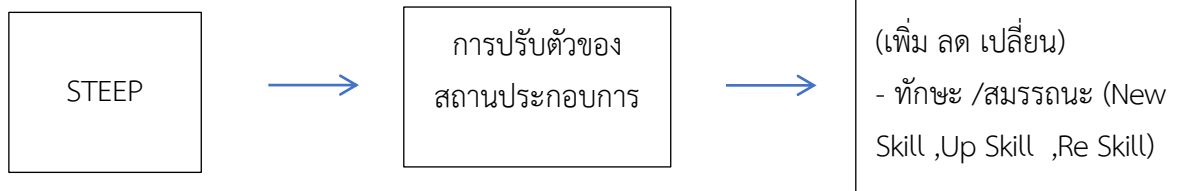
จังหวัดสตูล จำนวน 2 โรง จังหวัดปัตตานี จำนวน 7 โรง จังหวัดพังงา จำนวน 3 โรง จังหวัดภูเก็ต จำนวน 10 โรง และจังหวัดสงขลา จำนวน 32 โรง โดยแบ่งเป็นโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ จำนวน 31 โรง อุตสาหกรรมขนาดกลาง จำนวน 27 โรง อุตสาหกรรมขนาดย่อม จำนวน 45 โรง และอุตสาหกรรมรายย่อย จำนวน 2 โรง รวมทั้งสิ้น จำนวน 105 โรง มีแรงงานทั้งสิ้น จำนวน 32,336 คน

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคใต้ ได้รับการจัดสรรงบประมาณเพื่อการศึกษาวิจัยในพื้นที่ จึงสนใจศึกษาทิศทางของตลาดแรงงานไทยในอนาคตในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเล เพื่อเป็นข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ใช้ในการวางแผนเตรียมความพร้อมและพัฒนา กำลังคนให้สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงด้านกำลังแรงงานในอนาคตต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ และการปรับตัวของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
- 2) ตำแหน่งงานที่มีความต้องการลดลง
- 3) ตำแหน่งงานที่มีความต้องการเพิ่มขึ้น
- 4) ทักษะที่สถานประกอบการต้องการจากแรงงาน

### กรอบแนวคิดในการวิจัย



## 1.3 ขอบเขตของการวิจัย

ศึกษาเฉพาะประเด็นการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมและแนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงของทิศทางตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้

## 1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

ในการศึกษางานวิจัยครั้งนี้ สามารถจำแนกเป็นประเภทและขนาดของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ได้ดังนี้

- 1) จำแนกตามประเภท แบ่งเป็น 3 ประเภท ได้แก่ อุตสาหกรรมแช่แข็ง อุตสาหกรรมแปรรูป และอุตสาหกรรมแปรรูปและแช่แข็ง
- 2) จำแนกตามขนาด แบ่งเป็น 3 ขนาด ได้แก่ อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ อุตสาหกรรมขนาดกลาง และอุตสาหกรรมรายย่อย ขนาดย่อม

## 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำผลการศึกษาไปใช้ประโยชน์ในการวางแผนด้านกำลังแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
- 2) ใช้เป็นข้อมูลประกอบการวางแผนแก้ปัญหาการขาดแคลนแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

## บทที่ 2

### แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาศึกษาทางตลาดแรงงานในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ ผู้ศึกษาได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องโดยแบ่งเป็นประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
2. แนวคิดเกี่ยวกับความสำเร็จทางธุรกิจของผู้ประกอบการอาหารทะเลแปรรูป
3. ข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์และโครงสร้างบรรจุภัณฑ์อาหารทางทะเลแปรรูป
4. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาพฤติกรรมความต้องการของผู้บริโภค
5. แนวคิดเกี่ยวกับทักษะคนคุณภาพ ในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย
6. สมรรถนะในการปฏิบัติงานของแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 แนวคิดเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

ธุรกิจอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลนั้นเป็นธุรกิจที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศ เนื่องจากอาหารทะเลเป็นสินค้าสัตว์น้ำที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจยิ่ง ได้รับความนิยมนต่อการบริโภคและยังเป็นแหล่งที่มาของโปรตีนที่สำคัญที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลถือว่าเป็นห่วงโซ่อุปทานของธุรกิจอาหารทะเลเพื่อการส่งออก อีกทั้งยังเป็นธุรกิจที่อยู่ในข่ายของการเป็นผู้ประกอบการทั้งขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดย่อม

นอกจากนี้ อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทยยังมีการพัฒนาองค์ความรู้ กระบวนการผลิต การรักษาคุณภาพ มาตรฐานด้านอาหารและความปลอดภัย ปัจจัยหลักในการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปคือ วัตถุดิบและแรงงาน โดยวัตถุดิบที่ใช้ต้องอาศัยทรัพยากรจากธรรมชาติ มาจากการจับสัตว์น้ำตามธรรมชาติและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

#### 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับความสำเร็จทางธุรกิจของผู้ประกอบการอาหารทะเลแปรรูป

ความสามารถด้านนวัตกรรมเชิงกลยุทธ์ คือ ทักษะและความสามารถของบุคคลภายในองค์กรในการคิดวิเคราะห์ มองการณ์ไกลและคิดริเริ่มสิ่งใหม่ เพื่อขับเคลื่อนกลยุทธ์นวัตกรรม (Bower, 2022) ประกอบด้วย ด้านการส่งเสริมแนวคิดใหม่ ด้านการสนับสนุนกิจกรรมเชิงรุก ด้านการส่งเสริมการขับเคลื่อนทางการตลาด ด้านการยอมรับในสถานการณ์ที่ต้องรับความเสี่ยง และด้านความยืดหยุ่นในการปรับตัวอย่างเป็นพลวัต

ความฉลาดทางอารมณ์ คือ ความฉลาดทางอารมณ์เป็นสิ่งสร้างความเข้าใจในการอยู่ร่วมกันมีความสามารถในการรับรู้และเข้าใจในอารมณ์ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมและทัศนคติของมนุษย์ และจากการบริหารงานทรัพยากรมนุษย์ การพัฒนาบุคลากรด้านการควบคุมอารมณ์เพื่อให้ดำเนินชีวิตอย่างมีความสุขในที่ทำงาน (Miller, Howe and Sonenberg, 2017) ประกอบด้วย ด้านการตระหนักรู้ในอารมณ์ตนเอง ด้านการจัดระเบียบอารมณ์ของตนเอง ด้านการจูงใจตนเอง ด้านการเอาใจเขามาใส่ใจเรา ด้านทักษะทางสังคมได้อย่างสร้างสรรค์และมีความสุข

เทคโนโลยีดิจิทัล คือ วิธีการที่องค์กรปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริหารทรัพยากรบุคคลให้ทำงานด้วยวิธีดิจิทัล โดยอาศัยเครื่องมือที่เป็นเทคโนโลยีใหม่ๆ หรือแอปพลิเคชัน (Applications) เพื่อแนวทางการแก้ไขปัญหาที่ดีและสร้างสรรค์สิ่งใหม่ได้อย่างต่อเนื่อง (Kouzes and Posner, 2019) ประกอบด้วยแรงผลักดันจากสิ่งแวดล้อม ความพร้อมสู่องค์กรดิจิทัล การใช้เทคโนโลยีสื่อดิจิทัล และการใช้ข้อมูลดิจิทัล

ศักยภาพในการแข่งขัน คือ ความสามารถขององค์กรที่จะประสบความสำเร็จในการแข่งขันในสภาพแวดล้อมทางธุรกิจเดียวกันในการออกแบบ การผลิตสินค้าและบริการ หรือการให้ข้อเสนอที่ดีกว่าคู่แข่ง โดยพิจารณาจากคุณภาพและราคาเพื่อเพิ่มส่วนแบ่งการตลาด สร้างผลกำไร และทำให้ธุรกิจสามารถดำเนินต่อไปได้อย่างยั่งยืน ประกอบด้วยด้านคุณภาพ ด้านนวัตกรรม ด้านประสิทธิภาพ และด้านการตอบสนองลูกค้า (สุดารัตน์ พิมลรัตนกานต์, 2564)

ความสำเร็จทางธุรกิจของผู้ประกอบการ คือ การจัดการเชิงกลยุทธ์ที่ต้องมีการวางแผน กำหนดนโยบายการส่งออกที่ชัดเจน นำนวัตกรรมและเทคโนโลยีมาใช้ในกระบวนการจัดการให้เกิดประโยชน์สูงสุดประกอบด้วย ความสามารถด้านนวัตกรรมเชิงกลยุทธ์ ความฉลาดทางอารมณ์ เทคโนโลยีดิจิทัล และศักยภาพในการแข่งขัน

## 2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์และโครงสร้างบรรจุภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป

**2.3.1 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์** เป็นงานที่ต้องทำประจำ เนื่องจากไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่จะใช้ได้ตลอดไป สาเหตุเพราะมีการเปลี่ยนด้านการตลาด และเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยนิยมของผู้บริโภค รวมทั้งการจำหน่ายที่พัฒนาขึ้นและเทคโนโลยีใหม่ๆ ด้วยเหตุนี้จึงเป็นหน้าที่ของผู้เกี่ยวข้องด้านบรรจุภัณฑ์ต้องปรับเปลี่ยนต้นตออยู่เสมอ และวิจัยพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ต้องสอดคล้องกับต้นทุน การตลาด สื่อภาพลักษณ์ กราฟฟิก การใช้ และการรักษาสิ่งแวดล้อม

1) ปัจจัยเพื่อพิจารณาข้อมูลที่ต้องคำนึงถึงการออกแบบสินค้า การออกแบบเริ่มต้นเมื่อมีข้อมูลของสินค้า ได้แก่ ประเภทสินค้า คุณสมบัติทางกายภาพและเคมี ขนาด รูปร่างทรง ปริมาตร ส่วนประกอบหรือส่วนผสม คุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการขั้นตอนการผลิตหรือกรรมวิธีการแปรรูป การตรวจสอบคุณภาพ คำแนะนำในการบริโภค และสินค้าจะเสื่อมคุณภาพจากปฏิกิริยา เพื่อจะนำมาออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ให้มีสีสันลวดลายอย่างเหมาะสม สร้างความน่าเชื่อถือและการยอมรับจากผู้ซื้อ ที่สำคัญที่สุดคือการสร้างจุดเด่นของสินค้า ด้วยเหตุนี้คุณสมบัติของสินค้าที่ต้องพิจารณา จึงมีคุณสมบัติทางกายภาพ ประกอบด้วย ของแข็ง ของเหลว ผู้ออกแบบต้องทราบความเหนียวข้นในกรณีที่เป็นของเหลว และต้องรู้น้ำหนัก/ปริมาตรหรือความหนาแน่นสำหรับสินค้าที่ต้องเป็นของแข็ง คุณสมบัติทางเคมี คือสาเหตุที่ทำให้สินค้าเน่าเสียหรือเสื่อมคุณภาพจนไม่เป็นที่ยอมรับได้ และปฏิกิริยาอื่น ๆ ที่อาจเกิดขึ้น คุณสมบัติพิเศษอื่น ๆ เช่น กลิ่น การเกาะตัว เป็นต้น เป็นคุณสมบัติพื้นฐานของสินค้าที่ต้องการเพื่อเริ่มต้นเลือกบรรจุภัณฑ์

2) ประโยชน์และความต้องการของผู้บริโภค การกำหนดเป้าหมายของผู้บริโภคและการวิจัยทางการตลาด สามารถประเมินจุดขายของสินค้าที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและทราบถึงจำนวนการบริโภคแต่ละครั้ง การนำมาปรุงร่วมกับอาหารชนิดอื่น ๆ และโอกาสในการบริโภคหรือช่วงการเลือกซื้อ ข้อมูลเหล่านี้จะช่วยให้สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ตอบสนองกับความต้องการของผู้บริโภค เช่น การบรรจุห่อ การออกแบบบรรจุภัณฑ์และสีสันลวดลายให้ถูกกับเทศกาล การออกแบบให้

เป็นของขวัญ เป็นต้น เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อและทำให้สินค้ามีความแตกต่างจากคู่แข่งของคุณค่าอาหาร ความสะดวกในการบริโภค

**2.3.2 ขั้นตอนในการพัฒนา** แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ประเภทที่ 1 คือ การพัฒนาทั้งระบบ เริ่มจากแนวความคิด จนถึงการจัดจำหน่ายสู่ตลาด และประเภทที่ 2 คือ การพัฒนาบางส่วนของบรรจุภัณฑ์

1) กำหนดจุดมุ่งหมายการใช้ประโยชน์บรรจุภัณฑ์ กระบวนการพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์เริ่มด้วยจุดมุ่งหมาย ผลที่ได้จากการพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์ จุดมุ่งหมายควรมีจุดมุ่งหมายหลักหรืออาจมีจุดมุ่งหมายต่อเนื่องก็ได้ จุดมุ่งหมายนี้ต้องเขียนอย่างเด่นชัดและกำกับเป้าหมายเป็นตัวเลข เช่น ส่วนแบ่งการตลาดเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ 10 จากการออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ หรืออาจจะเป็นการลดต้นทุนลงอีกร้อยละ 5 เป็นต้น การเขียนจุดมุ่งหมายในรูปของผลกำไรอาจไม่เด่นชัดและเป็นไปได้ยาก เนื่องจากมีหลายองค์ประกอบเข้ามาเกี่ยวข้อง จุดมุ่งหมายที่ตั้งไว้จะต้องเฉพาะเจาะจงและเข้าใจได้ง่าย มีการพัฒนาออกแบบเพื่อสามารถกำหนดขอบเขตรับผิดชอบและกำหนดเวลาที่ ต้องทำให้เสร็จ การตั้งจุดมุ่งหมายอาจใช้หลักของมูลเหตุที่ต้องพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่กล่าวไปแล้วเป็นจุดมุ่งหมายในการพัฒนา

2) การวางแผนพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ขั้นตอนนี้นับได้ว่าเป็นขั้นตอนที่มักจะได้รับ การละเลยมากที่สุด เนื่องจากส่วนใหญ่มีการทำงานแบบแก้ปัญหาเฉพาะหน้า การวางแผนจะทำให้ทราบว่าการพัฒนาจะมุ่งไปทางไหนและพัฒนาอย่างไร ด้วยเวลาและงบประมาณค่าใช้จ่ายที่น้อยที่สุดหรือกล่าวได้ว่าการวางแผน คือ การตั้งกลยุทธ์หรือขั้นตอนพร้อมกรอบในการทำงานแต่ละขั้นตอนเพื่อบรรลุถึงจุดประสงค์ที่ตั้งไว้

**2.3.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อป้องกันความเสียหายทางกายภาพ** ความเสียหายที่เกิดขึ้นระหว่างการขนส่งที่เกิดขึ้นมา ระดับความรุนแรงความเสียหายที่เกิดขึ้นประเมินได้ยาก เนื่องจากมีโอกาสเกิดอุบัติเหตุได้ตลอดเวลาระหว่างการขนส่ง อย่างไรก็ตามการออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการคือ ให้สามารถป้องกันอันตรายในระดับเฉลี่ยแต่ยอมรับได้ เกิดความเสียหายบ้างจากอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากความไม่คุ้มทุนในการป้องกันความเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด และการขนส่งสินค้าใด ๆ ที่ไม่ประสบความเสียหายเลยในช่วงระยะเวลาเป็นเดือน ๆ เป็นที่ไม่พึงประสงค์ในทางธุรกิจ เนื่องจากบรรจุภัณฑ์มีระดับการป้องกันมากเกินไป (ประชิด ทิถบุตร, 2531)

## 2.4 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาพฤติกรรมความต้องการของผู้บริโภค

ทฤษฎีเกี่ยวกับการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค (consumer behavior analysis) คือ การศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคไม่ว่าจะเป็น คนเดียว เป็นกลุ่ม หรือแบบองค์กร ว่าการเลือก การซื้อ และการใช้สินค้าเป็นอย่างไร ซึ่งรวมถึง การบริการ แนวคิด หรือประสบการณ์ต่าง ๆ ที่สามารถทำให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจตามความต้องการได้ (Kotler, 2555) และจากรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ต่างก็มีการอ้างอิงทฤษฎีการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคจากนักการตลาดชั้นนำซึ่งได้กล่าวถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค

ทฤษฎีส่วนประสมทางการตลาด (marketing mix) ในส่วนของการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค นั้น จะสามารถทำได้ตามรูปแบบจำลองพฤติกรรมของผู้บริโภค (model of consumer behavior) โดยที่เริ่มต้นจากการทำการตลาด เพื่อกระตุ้นความต้องการของผู้บริโภคจากสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ เช่น ตัวสินค้า ราคา การโฆษณา ส่งผลให้ผู้บริโภคมีกระบวนการทางจิตวิทยาบางอย่างที่จะส่งผลต่อการตัดสินใจ

ดังนั้นทฤษฎีส่วนประสมทางการตลาด ที่หมายถึงตัวแปรทางการตลาดที่สามารถควบคุมได้ และใช้ในการตอบสนองความต้องการแก่กลุ่มเป้าหมายเพื่อให้เกิดความพึงพอใจนั้น จึงนำมาเป็นแนวคิดที่ใช้ในการวิจัยหาความต้องการที่แท้จริงของผู้บริโภคอีกด้วย

## 2.5 แนวคิดเกี่ยวกับทักษะคนคุณภาพ ในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย

**มุมมองฐานทรัพยากร** ถือเป็นการมองคนคุณภาพเชิงเศรษฐศาสตร์ ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นอธิบายคนคุณภาพ โดยมองคนกลุ่มนี้เป็นทุนมนุษย์ (Human capital) ที่มีความรู้ ความสามารถ และบุคลิกลักษณะสัมพันธ์กับการสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจ (Ferdate, Scullion, & Sparrow, 2010) ตลอดจนเป็นสินทรัพย์ที่มีคุณค่า (Value) นั่นคือ มีศักยภาพสอดคล้องกับสมรรถนะหลักขององค์กร และสามารถเผชิญกับความท้าทายได้ และมีความเป็นอัตลักษณ์ (Uniqueness) หมายความว่า ยากจะทดแทนได้ จะมีไม่เพียงพอในตลาดแรงงาน (Lepak, & Snell, 2022) ฉะนั้น อาจกล่าวได้ว่า มุมมองฐานทรัพยากรมองทรัพยากรมนุษย์เป็นหัวใจสำคัญในการขับเคลื่อนความสำเร็จขององค์กร

### นิยามคนคุณภาพ และทักษะคนคุณภาพ

จากการทบทวนวรรณกรรมที่ผ่านมา พบว่า คำนิยามและมุมมองต่าง ๆ เกี่ยวกับคนคุณภาพมีมากมาย ทั้งนี้หัวใจสำคัญควรสัมพันธ์กับประเภทของอุตสาหกรรม องค์กร และความเป็นพลวัตของงาน (Work dynamic) สำหรับองค์กรมักนิยามภายใต้มุมมองและบริบทขององค์กรมากกว่าคำนิยามที่ใช้กันอยู่ทั่วไป เนื่องจากการระบุมุมมอง ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนคุณภาพควรเหมาะสมและเข้ากันได้กับเป้าหมายขององค์กร (Scottish Government Social Research, 2008) อย่างไรก็ตาม การนิยามความหมายคนคุณภาพ People Measures (2011) ให้ความเห็นว่าควรประกอบด้วย ปัจจัยพื้นฐาน นั่นคือสมรรถนะของคนคุณภาพตามธรรมชาติ (Natural capacities) ซึ่งยากจะเปลี่ยนแปลงและมีอิทธิพลต่อศักยภาพ ได้แก่ ความสามารถทางปัญญา การเข้าใจตนเอง และการเข้าใจผู้อื่น เป็นต้น และปัจจัยสร้างได้หรือจากการเรียนรู้ ซึ่งปัจจัยนี้อาจเปลี่ยนบุคคลตามเหตุการณ์หรือสภาพแวดล้อม ประกอบด้วยความสามารถปรับตัว และแรงขับ

อุตสาหกรรม 4.0 ทำให้เกิดการปรับตัวด้านนวัตกรรม การออกแบบงานใหม่ และการเปลี่ยนแปลงทักษะ ซึ่งเหตุการณ์นี้ไม่ได้เป็นเพียงการพัฒนากำลังแรงงานให้มีความสามารถด้านดิจิทัล (A Digital Workforce) เท่านั้น แต่ยังต้องพัฒนาให้เห็นภาพรวมของการเปลี่ยนแปลง ปรับตัวได้รวดเร็ว คิดและทำงานได้อย่างสร้างสรรค์อันนำไปสู่การสร้างความสามารถในการแข่งขัน ฉะนั้น การค้นหาทักษะของคนคุณภาพภายใต้บริบทการพัฒนานี้จึงสำคัญอย่างยิ่ง (Karacay, 2018) ทักษะสำคัญยุคอุตสาหกรรม 4.0 ได้แก่ กรอบความคิดเชิงสากล การทำงานกับข้อมูลและทักษะด้านเทคโนโลยี การไวต่อปัญหาและการแก้ปัญหาซับซ้อน การเป็นผู้ประกอบการ และทักษะด้านคนและสังคม (ยุวดี จันทะศิริ, 2563) จากการปรับตัวที่กล่าวถึงข้างต้น ทำให้ผู้เชี่ยวชาญด้านทรัพยากรมนุษย์พยายามหาคำตอบต่อคำถามว่า ทักษะคนคุณภาพที่ต้องการคืออะไร บริษัทข้ามชาติส่วนใหญ่มุ่งเน้นการพัฒนากรอบความคิดเชิงสากล ดังเช่นผู้บริหารระดับสูงของบริษัทข้ามชาติรายงานว่า องค์กรต้องการพัฒนาคนคุณภาพไปสู่ความเป็นสากลซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในสร้างผู้นำสู่องค์กรธุรกิจระดับสากล (Wollenberg, Lazarini, & Rizal, 2020) (Chuantian, Baranchenko, Szaruck, & Yukhanaev, 2020 และ (Deloitte, 2018) กล่าวถึงความสำคัญของกรอบแนวคิดเชิงสากลว่า เป็นทักษะที่สนับสนุนและส่งเสริมบุคคลและองค์กรให้ก้าวสู่สากล นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยีรวดเร็วกว่าอดีตส่งผลให้องค์กรคาดหวังความสามารถด้านดิจิทัลเพิ่มขึ้น

ซึ่งทักษะนี้มีบทบาทสำคัญในงานอนาคต ยกตัวอย่างเช่น ความสามารถในการทำงานกับข้อมูล นั่นคือ มีความเข้าใจข้อมูลที่แสดงผลและวิเคราะห์ข้อมูลได้ (Aulbur, CJ, & Bigghe, 2016) ส่วนทักษะด้านเทคโนโลยี ยุวดี จันทะสิริ (2563) รายงานว่า พนักงานควรมีความสามารถประเมินประสิทธิภาพของเครื่องจักร เข้าใจระบบเทคโนโลยีและควบคุมเครื่องจักร อีกทั้ง Deloitte (2018) ระบุว่า ทักษะด้านนี้สามารถสร้างความเชี่ยวชาญในงาน Fadhila, Aitouche, & Aksa (2020) แนะนำ ทักษะด้านเทคโนโลยีต้องสัมพันธ์กับความสามารถในการแข่งขัน

ทักษะการแก้ปัญหาซับซ้อนเป็นทักษะที่มีความต้องการสูงในปี ค.ศ. 2015-2030 และยังคงสำคัญต่อเนืององค์ประกอบของทักษะด้านนี้ ได้แก่ ความสามารถในการเห็นความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งประดิษฐ์ใหม่ ความสามารถแก้ปัญหา และประสานปัญหา (Aulbur, CJ, & Bigghe, 2016) ซึ่งเทคโนโลยีไม่สามารถแทนที่ทักษะด้านนี้ได้ (World Economic Forum, 2016) นอกจากนี้ การเพิ่มขึ้นของนวัตกรรมทำให้ทักษะการเป็นผู้ประกอบการมีความต้องการมากขึ้นเช่นกัน เนื่องจากเป็นทักษะที่ช่วยสนับสนุนความสำเร็จในการสร้างโอกาสและความคิดใหม่ ๆ ให้องค์กร (Deloitte, 2018) ทักษะด้านนี้ประกอบด้วย มีความรับผิดชอบสูง (Hecklau, Galeitzke, Flachs, & Kohl, 2016) อีกทักษะที่สะท้อนคุณค่าความเป็นมนุษย์ และนำไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทรัพยากรมนุษย์ นั่นคือ ทักษะด้านคน (Deloitte, 2018) หรือเรียกว่า "Soft skills" ได้แก่ ความฉลาดทางอารมณ์ การประสานงาน การปรับตัวและความสามารถในการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ทักษะเหล่านี้องค์กรมีความต้องการเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเนื่องจากช่วยสนับสนุนและปรับปรุงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน (Karacay, 2018; Asian Development Bank, 2021; Deloitte, 2018)

## 2.6 สมรรถนะในการปฏิบัติงานของแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

แนวคิดเรื่องสมรรถนะ มีพื้นฐานมาจากการมุ่งเสริมสร้างความสามารถให้ทรัพยากรบุคคล โดยมีความเชื่อว่า เมื่อพัฒนาคนให้มีความสามารถแล้ว คนจะใช้ความสามารถที่มีผลักดันให้องค์กรบรรลุเป้าหมาย ดังนั้น การนำเรื่องสมรรถนะมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดจึงควรมุ่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลขององค์กรเป็นสำคัญ ซึ่งเป็นกลยุทธ์หนึ่งที่สามารถสร้างความได้เปรียบเชิงการแข่งขันขององค์กร เนื่องจากสมรรถนะ (Competency) จะเป็นเครื่องมือพื้นฐานในการบริหารทรัพยากรบุคคลด้านอื่นๆ ทั้งการบริหารจัดการผู้มีความสามารถสูง การบริหารผลการปฏิบัติงานการพัฒนา ความก้าวหน้าตามสายวิชาชีพ เป็นต้น การนำสมรรถนะมาประยุกต์ใช้ในการบริหารทรัพยากรบุคคลจะช่วยให้องค์กรได้บุคลากรที่สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และได้ผลการปฏิบัติงานตรงตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายขององค์กร

## 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ศุภย์วิชัยกรุงศรีฯ แนวโน้มธุรกิจอุตสาหกรรม ปี 2566-2568: อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทยในปี 2566-2568 มีแนวโน้มหดตัวทั้งด้านปริมาณการผลิตและการส่งออกที่ โดยการผลิตจะยังเผชิญแรงกดดันด้านผลผลิตสัตว์น้ำที่ลดลง จากการจำกัดโควตาปริมาณการจับสัตว์น้ำทะเลของทางการ และต้นทุนวัตถุดิบที่ยังคงสูงทั้งด้านอาหารสัตว์และเชื้อเพลิงในการออกเรือประมง ขณะที่ต้นทุนการผลิตก็ยังคงกดดันจากราคาพลังงานที่ใช้ในกระบวนการแปรรูป ขณะที่การส่งออกอาจยังเผชิญปัจจัย ทำทนายจากความต้องการที่ลดลงของประเทศคู่ค้าหลักซึ่งมีแนวโน้มหันไปนำเข้าสินค้าราคาถูกกว่าจากประเทศคู่แข่ง ได้แก่ จีน เอกวาดอร์ และเวียดนาม ซึ่งได้เปรียบด้านสิทธิ

ประโยชน์ทางภาษีกับหลายประเทศ ขณะที่ไทยยังเผชิญมาตรการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษีโดยเฉพาะจากยุโรปและสหรัฐฯ อย่างไรก็ตาม ตลาดในประเทศมีแนวโน้มเติบโตได้ 4.0-5.0% ต่อปี โดยได้แรงหนุนจากการแนวโน้มการขายตัวของชุมชนเมือง การฟื้นตัวของภาคการท่องเที่ยวในประเทศที่ทำให้ธุรกิจโรงแรม ร้านอาหารโดยเฉพาะประเภทธุรกิจฟาสต์ฟู้ด และอุตสาหกรรมการผลิตอาหารเกี่ยวเนื่องมีความต้องการเพิ่มขึ้น รองรับการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตผู้บริโภคที่หันมาเน้นความสะดวกรวดเร็วในการบริโภคและประกอบอาหาร

โครงสร้างอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทยแบ่งเป็น 2 กลุ่มหลัก

1) อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เย็นแช่แข็ง เป็นการแปรรูปสัตว์น้ำขึ้นต้น โดยอาศัยความประณีตของแรงงานในการตัดแต่งสัตว์น้ำ ก่อนนำไปผ่านกระบวนการแช่แข็ง เพื่อยืดอายุและรักษาคุณภาพของสัตว์น้ำสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง ปริมาณการผลิตอาหารทะเลแช่เย็นแช่แข็งของไทยอยู่ที่ 240.5 พันตัน ขณะที่ปริมาณจำหน่ายโดยรวมทั้งในและต่างประเทศอยู่ที่ราว 562.7 พันตัน อย่างไรก็ตาม ผลผลิตอาหารทะเล แช่เย็นแช่แข็งที่ไทยผลิตได้ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ทำให้ไทยต้องนำเข้าสัตว์น้ำเพื่อตัดแต่ง และแปรรูปเพิ่มเติมเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมเกี่ยวเนื่อง โดยสัตว์น้ำที่นำเข้าบางส่วนนำไปใช้ผลิตอาหารทะเลแปรรูปชั้นปลายที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งจำแนกตามผลิตภัณฑ์ที่สำคัญ ได้แก่

1.1 ผลิตภัณฑ์กุ้งแช่เย็นแช่แข็ง ปริมาณการผลิตในประเทศอยู่ที่ 109.4 พันตัน จัดเป็นอุตสาหกรรมที่มีผู้เกี่ยวข้องในห่วงโซ่การผลิตมากกว่าอาหารทะเลแช่เย็นแช่แข็งประเภทอื่นๆ เนื่องจากไทยมีธุรกิจต้นน้ำที่สำคัญอยู่ภายในประเทศ ได้แก่ โรงเพาะฟัก/อนุบาลลูกกุ้ง และฟาร์มเลี้ยงกุ้ง สำหรับปริมาณการจำหน่ายกุ้งแช่เย็นแช่แข็งโดยรวมอยู่ที่ 119.9 พันตัน มีสัดส่วน 21.3% ของปริมาณจำหน่ายอาหารทะเลแช่เย็นแช่แข็งทุกประเภทของไทย แบ่งเป็นการจำหน่ายในประเทศ 40.3 พันตัน คิดเป็น 33.6% ของปริมาณการจำหน่ายกุ้งแช่เย็นแช่แข็งทั้งหมดของไทย และอีก 66.0% เป็นการส่งออก 79.1 พันตัน คิดเป็นมูลค่า 685.1 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยตลาดหลัก คือ ประเทศสหรัฐฯ สัดส่วน 20.3% ของปริมาณการส่งออกกุ้งแช่เย็นแช่แข็งของไทย รองลงมาเป็น จีน (18.9%) ญี่ปุ่น (14.6%) เมียนมา (13.5%) และมาเลเซีย (8.7%)

1.2 ผลิตภัณฑ์ปลาแช่เย็นแช่แข็ง ปริมาณการผลิตในประเทศอยู่ที่ 113.4 พันตัน ซึ่งไม่เพียงพอต่อการบริโภคและใช้ในอุตสาหกรรมต่อเนื่อง ประกอบกับประเภทของวัตถุดิบปลาที่เป็นที่นิยมของตลาด ส่วนใหญ่เป็นปลาน้ำลึกซึ่งไม่สามารถจับได้ในแถบทะเลไทย ส่งผลให้ไทยต้องนำเข้าปลาผ่านกระบวนการตัดแต่ง แช่เย็นแช่แข็ง และนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ปลายน้ำต่าง ๆ เพื่อใช้บริโภคในประเทศและส่งออก โดยมีปริมาณนำเข้าประมาณ 1.6 ล้านตัน แหล่งนำเข้าปลามาจากประเทศเมียนมาเป็นหลักมีสัดส่วน 11.8% ของปริมาณนำเข้าปลาแช่เย็นแช่แข็งของไทย รองลงมา ได้แก่ ใต้หวัน (9.1%) ญี่ปุ่น (8.0%) สำหรับปริมาณการจำหน่ายปลาแช่เย็นแช่แข็งอยู่ที่ 398.1 พันตัน มีสัดส่วน 70.7% ของปริมาณจำหน่ายอาหารทะเลแช่เย็นแช่แข็งของไทย แบ่งเป็นการจำหน่ายในประเทศ 206.6 พันตัน คิดเป็น 51.9% ของปริมาณการจำหน่ายปลาแช่เย็นแช่แข็งทั้งหมดของไทย และอีก 48.1% เป็นการส่งออกอยู่ที่ 191.1 พันตัน คิดเป็นมูลค่าประมาณ 400.8 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยตลาดหลักคือประเทศมาเลเซีย สัดส่วน 30.2% ของปริมาณการส่งออกปลาแช่เย็นแช่แข็งของไทย รองลงมาเป็น ญี่ปุ่น (17.9%)

1.3 ผลผลิตภัณฑ์ปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็ง ปริมาณการผลิตในประเทศอยู่ที่ 17.7 พันตัน โดยปลาหมึกที่สามารถจับได้ในประเทศยังคงไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคและใช้เป็นวัตถุดิบ ในอุตสาหกรรมแปรรูปต่อเนื่อง ทำให้ต้องนำเข้ามาจากต่างประเทศประมาณ 178.3 พันตัน โดยแหล่งนำเข้า จากประเทศจีนเป็นหลัก มีสัดส่วน 29.4% สำหรับปริมาณการจำหน่ายปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งอยู่ที่ 44.7 พันตัน มีสัดส่วน 8.0% ของปริมาณจำหน่ายอาหารทะเลแช่เย็นแช่แข็งของไทย แบ่งเป็นการจำหน่าย ในประเทศ 9.8 พันตัน คิดเป็น 21.9% ของปริมาณการจำหน่ายปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งทั้งหมดของไทย และอีก 78.1% เป็นการส่งออกอยู่ที่ 34.9 พันตัน โดยตลาดหลัก ได้แก่ อิตาลี สัดส่วน 22.0% ของปริมาณ การส่งออกปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งของไทย รองลงมาเป็น เกาหลีใต้ (21.1%)

2) อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง และอาหารปรุงสุก/ปรุงรส เป็นการแปรรูปสัตว์น้ำ ด้วยวิธีการปรุงสุก/ปรุงรส ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น แม้ว่าแหล่งวัตถุดิบ สัตว์น้ำบางส่วนมาจากเรือประมงไทย แต่ก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหารทะเล กระป๋อง และปรุงสุก/ ปรุงรส ทำให้ไทยยังต้องนำเข้าวัตถุดิบสัตว์น้ำคิดเป็นสัดส่วน 50.5% ของปริมาณ การใช้วัตถุดิบสัตว์น้ำทั้งหมด โดยส่วนใหญ่เป็นการนำเข้าวัตถุดิบประเภทปลา (ปลาทูน่า โดยนำเข้าจาก ประเทศไต้หวันเป็นหลัก มีสัดส่วน 19.1%) และปลาหมึก (หมึกกล้วย โดยนำเข้าจากประเทศจีนเป็นหลัก มีสัดส่วน 29.7%) ส่วนวัตถุดิบประเภทกุ้ง ได้แก่ กุ้งขาวแวนนาไม ส่วนใหญ่มาจากการเพาะเลี้ยงในประเทศ เช่นเดียวกับปู (ส่วนใหญ่เป็นปูม้า) ที่จะมาจากเรือประมงไทยเป็นหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง และปรุงสุก/ปรุงรส จำแนกได้เป็น 2 กลุ่มหลัก ดังนี้

2.1 ผลผลิตภัณฑ์ปลากระป๋อง และปรุงสุก/ปรุงรส : ในปี 2564 ปริมาณส่งออกอยู่ที่ 673.8 พันตัน ปลากระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนแบ่งตลาดสูงสุดในกลุ่มนี้ โดยมีปริมาณการผลิต และ ปริมาณจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศอยู่ที่ 632.4 พันตัน โดยผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องที่สำคัญ ได้แก่

1. ปลาทูน่ากระป๋อง: ปริมาณการผลิตอยู่ที่ 576.0 พันตัน มีสัดส่วน 80.5% ของปริมาณการผลิตปลากระป๋อง และปรุงสุก/ปรุงรสทั้งหมด โดยวัตถุดิบส่วนใหญ่นำเข้ามาจากประเทศ ไต้หวันเป็นหลัก มีสัดส่วน 19.1% ของปริมาณการนำเข้าปลาทูน่าของไทย การจำหน่ายปลาทูน่ากระป๋อง โดยรวมอยู่ที่ 474.7 พันตัน มีสัดส่วน 75.1% ของปริมาณจำหน่ายปลากระป๋องของไทย แบ่งเป็น การจำหน่ายในประเทศ 29.4 พันตัน คิดเป็น 6.2% ของปริมาณการจำหน่ายปลาทูน่ากระป๋องทั้งหมด ของไทย และการส่งออก 445.3 พันตัน (สัดส่วน 93.8%) โดยตลาดหลักคือประเทศสหรัฐฯ สัดส่วน 18.5% ของปริมาณการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทย

2. ปลาซาร์ดีนกระป๋อง: ปริมาณการผลิตอยู่ที่ 139.7 พันตัน มีสัดส่วน 19.5% ของปริมาณการผลิตปลากระป๋อง และปรุงสุก/ปรุงรสทั้งหมด โดยวัตถุดิบนำเข้าส่วนใหญ่มาจากประเทศ รัสเซียเป็นหลักมีสัดส่วน 42.5% ของปริมาณการนำเข้าปลาซาร์ดีนของไทย การจำหน่ายปลาซาร์ดีน กระป๋องโดยรวมอยู่ที่ 157.7 พันตัน มีสัดส่วน 24.9% ของปริมาณจำหน่ายปลากระป๋องของไทย แบ่งเป็นการจำหน่ายในประเทศ 95.6 พันตัน คิดเป็น 60.6% ของปริมาณการจำหน่ายปลาซาร์ดีน กระป๋องทั้งหมดของไทย ที่เหลือ 39.4% เป็นการส่งออก 62.1 พันตัน โดยตลาดหลัก ได้แก่ ประเทศ แอฟริกาใต้ สัดส่วน 25.2% ของปริมาณการส่งออกปลาซาร์ดีนกระป๋องของไทย

3. ผลผลิตภัณฑ์สัตว์ทะเลกระป๋อง และปรุงสุก/ปรุงรสอื่นๆ (ยกเว้นปลา): ปริมาณ ส่งออกอยู่ที่ 80.0 พันตัน โดยตลาดหลักคือ ประเทศสหรัฐฯ สัดส่วน 39.2% ของปริมาณส่งออกสัตว์ทะเล

กระป๋อง และปรุงสุก/ปรุงรสอื่นๆของไทย ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์หลัก ได้แก่ กุ้งกระป๋อง และปรุงสุก/ปรุงรส มีปริมาณส่งออก 65.7 พันตัน สัดส่วน 82.1% ของปริมาณส่งออกสัตว์ทะเลกระป๋อง และปรุงสุก/ปรุงรส อื่นๆของไทย รองลงมาเป็นผลิตภัณฑ์สัตว์ทะเลกระป๋อง และปรุงสุก/ปรุงรสประเภทปลาหมึก

#### แนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

แนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปโดยรวมของไทยในปี 2566-2568 คาดว่าจะหดตัว ตามตลาดส่งออกซึ่งเป็นตลาดหลัก โดยมีแรงกดดันมาจากต้นทุนที่สูงขึ้นทั้งด้านอัตราค่าจ้าง ราคาเชื้อเพลิง รวมถึงราคาวัตถุดิบจากผลผลิตสัตว์น้ำตามธรรมชาติที่มีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง ขณะที่การแข่งขันในตลาดโลกมีทิศทางรุนแรงขึ้นจากการขยายตลาดของประเทศคู่แข่งที่ได้เปรียบด้านต้นทุน อาจมีผลกระทบต่อรายได้และความสามารถในการทำกำไรของผู้ประกอบการอาหารทะเลแปรรูป แม้ว่าตลาดในประเทศจะมีแนวโน้มทยอยฟื้นตัวเป็นลำดับ

การผลิตอาหารทะเลของโลกมีแหล่งวัตถุดิบหลักมาจากการประมง (Fisheries) และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (Aquaculture) โดยปริมาณผลผลิตรวมอยู่ที่ 214 ล้านตันในปี 2563 สูงสุดเป็นประวัติการณ์ แบ่งเป็นผลผลิตจากการประมง 91.3 ล้านตัน (42.7%) และการเพาะเลี้ยง 122.6 ล้านตัน (57.3%) เนื่องจากเป็นทำเลที่ตั้งเชิงยุทธศาสตร์ด้านทรัพยากรประมงทะเลที่เหมาะสม จึงมีความพร้อมด้านวัตถุดิบ โดยสัตว์น้ำที่จับได้โดยรวมทั้งหมดของภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกมีสัดส่วนสูงถึง 64.6% ของปริมาณผลผลิตสัตว์น้ำโดยรวมของโลก แบ่งเป็น สัตว์น้ำที่จับได้จากธรรมชาติของภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกคิดเป็นสัดส่วน 42.0% ของปริมาณการจับสัตว์น้ำจากธรรมชาติทั้งหมดของโลก ขณะที่สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงของภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกมีสัดส่วนถึง 81.5% ของปริมาณการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทั้งหมดของโลก ทั้งนี้ตั้งแต่ปี 2556 เป็นต้นมา ผลผลิตสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงทั่วโลกเริ่มมีปริมาณสูงกว่าการจับสัตว์น้ำจากธรรมชาติ ตามการลงทุนเพาะเลี้ยงที่เพิ่มขึ้นเพื่อทดแทนปริมาณสัตว์น้ำในธรรมชาติที่ลดลง ซึ่งเป็นผลจาก 1) การจับปลาเกินขนาด (Overfishing) 2) การบริโภคสัตว์น้ำที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ยปีละ 3.0% และ 3) วิกฤตโลกร้อนที่กระทบห่วงโซ่อาหารในทะเล

นอกเหนือจากความพร้อมด้านวัตถุดิบ ภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกยังมีความได้เปรียบด้านแรงงาน ทั้งจากทักษะฝีมือในการตัดแต่ง/แปรรูปสัตว์น้ำ และอัตราค่าจ้างที่อยู่ในระดับต่ำกว่าภูมิภาคอื่นๆ โดยในปี 2564 จำนวนแรงงานในอุตสาหกรรมประมงและเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำของภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกอยู่ที่ 49.4 ล้านคน คิดเป็นสัดส่วน 84.4% ของแรงงานทั้งหมดในอุตสาหกรรมประมงและเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทั้งหมดของโลก จากปัจจัยข้างต้นหนุนให้ประเทศในกลุ่มเอเชียแปซิฟิกเป็นผู้ส่งออกอาหารทะเลแปรรูปอันดับ 1 ของโลก และการส่งออกส่วนใหญ่ของภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกอยู่ในรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เย็น แช่แข็ง อาหารทะเลกระป๋อง และอาหารทะเลปรุงสุก/ปรุงรส

สำหรับประเทศไทยจัดเป็นผู้ส่งออกอาหารทะเลแปรรูปโดยรวมรายใหญ่อันดับ 8 ของโลก ในเชิงปริมาณ หรืออันดับ 14 ของโลกในเชิงมูลค่า ด้วยสัดส่วน 3.3% และ 3.0% ของปริมาณและมูลค่าส่งออกอาหารทะเลแปรรูปทั่วโลกตามลำดับ โดยมีปัจจัยเอื้อที่สำคัญ ได้แก่ ทำเลที่ตั้งของไทยติดชายฝั่งทะเลทั้งสองด้าน ทำให้ไทยมีเขตน่านน้ำทางทะเลที่ยาว (Long Fertile Coastline) จึงมีทรัพยากรทางทะเลในน่านน้ำของตนเองและเอื้อต่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ อีกทั้งไทยยังได้รับการยอมรับด้านทักษะแรงงานในการตัดแต่ง/แปรรูปสัตว์น้ำ และมีค่าจ้างแรงงานที่ไม่สูงนักโดยค่าแรงขั้นต่ำต่อชั่วโมง เมื่อเทียบกับบางประเทศที่เป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ อาทิ จีน และนอร์เวย์

อย่างไรก็ตาม ผลผลิตประมงของไทยที่มาจากการจับสัตว์น้ำเค็มปรับลดลงอย่างต่อเนื่อง จากปี 2546 ที่มีผลผลิตสูงสุดอยู่ที่ 2.65 ล้านตัน ลดลงเหลือ 1.30 ล้านตัน ในปี 2564 (ลดลงเฉลี่ย -3.9% ต่อปี) เช่นเดียวกับ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามแนวชายฝั่งที่มีผลผลิตสูงสุดอยู่ที่ 894.8 พันตัน ในปี 2552 ลดลงเหลือ 540.1 พันตันในปี 2564 (ลดลงเฉลี่ย -1.7% ต่อปี) (ภาพที่ 4) สาเหตุหลักมาจาก 1) การจับปลาเกินจำนวน (Overfishing) และการจับสัตว์น้ำในฤดูวางไข่ 2) ปัญหาแหล่งอาศัยของสัตว์น้ำเสื่อมโทรม 3) ต้นทุนการเพาะเลี้ยงทั้งอาหารและค่าแรงที่ปรับตัวสูงขึ้น และ 4) โรคระบาดในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ซึ่งปัญหาเหล่านี้ส่งผลกระทบต่ออุปทานวัตถุดิบปรับลดลงต่อเนื่อง ทำให้อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลของไทยไม่สามารถเพิ่มผลผลิตได้ตามความต้องการของตลาดโลก

แนวโน้มอุตสาหกรรมแนวโน้มปริมาณการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปโดยรวม คาดว่าจะหดตัวเฉลี่ย (-0.5)-(-1.5)% ต่อปี จากข้อจำกัดด้านทรัพยากรสัตว์น้ำทะเลที่จับได้ในประเทศที่มีแนวโน้มลดลง โดยมีสาเหตุจาก 1) ปัญหาการจับสัตว์น้ำที่เกินขนาดและปัญหาสภาพอากาศ โดยเฉพาะอุณหภูมิของน้ำทะเลที่สูงขึ้นส่งผลต่อการเติบโตและการแพร่พันธุ์ของสัตว์น้ำทะเล 2) การจำกัดโควตาของทางการในการจับสัตว์น้ำทะเล ทำให้สัตว์น้ำที่จับได้มีปริมาณลดลง 3) การลดลงของปริมาณเรือประมงและจำนวนเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ซึ่งบางส่วนได้ออกจากธุรกิจนี้ จากผลของต้นทุนที่มีแนวโน้มสูงขึ้นต่อเนื่อง อาทิ ค่าแรง ค่าเชื้อเพลิง ตลอดจนค่าต่ออายุใบอนุญาตทำประมง ทำให้กำไรของเกษตรกรและชาวประมงลดลงและขาดแรงจูงใจในการทำธุรกิจ และ 4) แรงกดดันด้านต้นทุนการผลิตจากกระบวนการแปรรูปที่ต้องใช้พลังงานเชื้อเพลิงซึ่งยังมีแนวโน้มทรงตัวสูง

แม้ว่าไทยจะเป็นประเทศผู้ผลิตและผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลรายสำคัญของโลก แต่การผลิตอาหารทะเลแปรรูปหลายชนิดยังต้องพึ่งพาการนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศ จากข้อจำกัดด้านภูมิศาสตร์ที่ทำให้วัตถุดิบบางประเภทไม่สามารถหาได้ในน่านน้ำไทย หรือไม่เพียงพอต่อความต้องการของโรงงานอุตสาหกรรม ผู้ผลิตจึงต้องเผชิญปัจจัยผันแปรด้านการเปลี่ยนแปลงของค่าเงินบาท และภาวะผันผวนของราคาน้ำมัน รวมถึงมาตรการควบคุมการจับสัตว์น้ำที่เข้มงวดขึ้นของประเทศเจ้าของน่านน้ำทะเลทั่วโลก ดังจะเห็นได้จากการกำหนดโควตาและช่วงเวลาการจับสัตว์น้ำ ซึ่งล้วนมีผลต่อต้นทุนการนำเข้าวัตถุดิบ

ปัจจัยอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย

1. ความไม่แน่นอนของภาวะเศรษฐกิจโลก อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทยพึ่งพาการส่งออกเป็นหลัก จึงต้องเผชิญความเสี่ยงด้านการเปลี่ยนแปลงของกำลังซื้อในประเทศคู่ค้า โดยเฉพาะตลาดหลัก อาทิ สหรัฐฯ และญี่ปุ่น ซึ่งภาวะเศรษฐกิจยังรอการฟื้นตัว ท่ามกลางแรงกดดันด้านค่าครองชีพ ขณะที่จีนเริ่มมีสัญญาณการชะลอตัวของเศรษฐกิจ นอกจากนี้ยังมีผลกระทบจากปัญหาความขัดแย้งระหว่างขวักอำนาจทั้งสหรัฐ-จีน รวมถึงปัญหาภูมิรัฐศาสตร์จากสงครามรัสเซีย-ยูเครนที่ยังมีทิศทางจะยืดเยื้อ

2. มาตรการกีดกันการนำเข้า ด้านมาตรฐานสากล อาทิ IUU Fishing แม้ในปัจจุบัน EU ได้ปลดสถานะ “ใบเหลือง” ให้กับอุตสาหกรรมประมงไทย แต่ยังคงมีการติดตามการดำเนินธุรกิจประมงไทยอย่างต่อเนื่อง และการรายงานประจำปีด้านการค้ามนุษย์ของสหรัฐฯ (US’s Trafficking in Persons Report: TIP Report)<sup>36/</sup> ซึ่งปัจจุบัน สหรัฐฯ ได้ปรับสถานะของไทยดีขึ้นแต่ก็ยังอยู่ในอันดับ Tier 2

3. ความได้เปรียบของประเทศคู่แข่งจากสิทธิพิเศษทางภาษี อาทิ FTA ในตลาด EU ที่ เวียดนาม และเอกวาดอร์ ได้สิทธิทางภาษี ขณะที่ไทยไม่มี FTA และยังคงติดสิทธิ GSP38/<sup>37</sup> ตั้งแต่ปี 2558 ทำให้สินค้าไทยมีความเสียเปรียบในการแข่งขันด้านราคา นอกจากนี้การเจรจาตกลงเขตการค้าเสรี FTA

เอกวาดอร์-จีน โดยเอกวาดอร์และจีนเป็นผู้ส่งออกและผู้นำเข้ากุ้งรายใหญ่ของโลก จะส่งผลให้เอกวาดอร์ไม่ต้องเสียภาษีนำเข้าในตลาดจีนเหมือนกับไทย นอกจากนี้เอกวาดอร์ยังสามารถเข้าถึงเทคโนโลยีการผลิตใหม่ๆจากจีน ที่ช่วยลดต้นทุนการผลิตปลากระป๋องและปลาแปรรูปให้ต่ำลง อาจยังเพิ่มความได้เปรียบของเอกวาดอร์ในการแข่งขันด้านต้นทุน (ปัจจุบันเอกวาดอร์เป็นผู้ส่งออกปลากระป๋องและปลาแปรรูปอันดับสอง รองจากไทย)

4. ปัญหาทรัพยากรธรรมชาติเสื่อมโทรมและภัยพิบัติจากธรรมชาติ ส่งผลให้ทรัพยากรสัตว์น้ำมีแนวโน้มลดลง จากการจับปลาเกินขนาด (Overfishing) หรือจับสัตว์น้ำในฤดูวางไข่ รวมทั้งภาวะโลกร้อนที่ส่งผลให้อุณหภูมิของน้ำทะเลแปรปรวนที่ส่งผลกระทบต่อห่วงโซ่อาหารสัตว์น้ำ

5. การพัฒนาอาหารทะเลทางเลือก (Alternative Seafood) ใหม่ ๆ ทำให้ผู้บริโภคหันไปบริโภคอาหารทะเลทางเลือกตามกระแสการใส่ใจสุขภาพ และการตระหนักถึงสิ่งแวดล้อมและสวัสดิภาพของสัตว์ โดยในปี 2565 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐฯ (USDA) ได้ให้การรับรองความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ผลิตจากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อจากสัตว์ อาทิ ไก่ และอาหารทะเลของไทยให้สามารถวางจำหน่ายได้ในสหรัฐฯ โดยการอนุญาตในการจำหน่ายนี้ ไทยถือว่าเป็นประเทศที่สองที่ได้รับการอนุญาตดังกล่าวต่อจากสิงคโปร์

SCB EIC Industry insight : Seafood industry (2566) ความท้าทายและประเด็นสำคัญที่ต้องจับตาสำหรับอุตสาหกรรมทูน่าในระยะถัดไป

1. Climate change and ocean warming ทูน่า เป็นกลุ่มปลาที่อพยพย้ายตามการเปลี่ยนแปลงของสภาพมหาสมุทร ซึ่งจากปัญหาการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ (Climate change) คาดว่าทูน่าจะเคลื่อนตัวไปทางทิศตะวันออก จากน่านน้ำอินโดจีนไปสู่มหาสมุทรอินเดีย หรือส่วนของทะเลที่ไม่ได้รวมอยู่ในเขตเศรษฐกิจจำเพาะในทะเลอาณาเขต หรือในน่านน้ำภายในของประเทศหรือรัฐต่าง ๆ ในหมู่เกาะแปซิฟิก นอกจากนี้ สัตว์ทะเลชนิดอื่น ๆ ก็มีแนวโน้มที่จะอพยพหนีอุณหภูมิที่เพิ่มสูงขึ้น แถบเส้นศูนย์สูตร

2. Sustainable fishing Supply-side Demand-side ประเด็นเรื่องการทำประมงอย่างยั่งยืน (Sustainable fishing) จะทวีความสำคัญมากขึ้นเรื่อย ๆ ในอนาคต และอาจมีผลให้การจับปลาทูน่า ถูกควบคุมอย่างเข้มงวดมากขึ้น อาทิ การจับปลานอกฤดูที่ได้รับอนุญาต หรือการใช้เครื่องมือจับปลาที่อาจทำลายระบบนิเวศน์ทางทะเล เป็นต้น ประเด็นดังกล่าว จะทำให้อุปทานปลาทูน่าที่จับได้ในมหาสมุทรมีแนวโน้มปรับลดลงในระยะยาว และส่งผลให้ราคาวัตถุดิบทูน่านำเข้าแพงขึ้นตามไปด้วย ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อต้นทุนและอัตรากำไรของผู้ประกอบการ

3. Human trafficking ปัญหาการค้ามนุษย์ในอุตสาหกรรมประมง และการปฏิบัติต่อแรงงานอย่างเป็นธรรม เป็นประเด็นด้าน Social ที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง เพราะส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของสินค้าประมงของไทยและอาจทำให้เกิด กระแสต่อต้านจากผู้บริโภค โดยเฉพาะกลุ่มที่ให้ความสำคัญกับประเด็นนี้

4. Preference shift ความนิยมบริโภคทูน่ากระป๋อง โดยเฉพาะในตลาดหลักอย่างสหรัฐฯ มีแนวโน้มปรับลดลงต่อเนื่อง ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นผลจาก ข้อกังวลเกี่ยวกับการปนเปื้อนของสารปรอท และการให้ความสำคัญกับผลกระทบต่อระบบนิเวศทางทะเล ดังนั้น ผู้ประกอบการจำเป็นต้องลดความเสี่ยงด้วยการมองหาตลาดส่งออกใหม่ ๆ เพิ่มเติม

สุรเดช นิลอุบล, วรลักษณ์ ลลิตศศิวิมล, กอแก้ว จันทร์กิ่งทอง และสิริลักษณ์ ทองพูน (2563) อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทยมีการเติบโตและเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ทำให้ธุรกิจต้องปรับตัวให้ทันกับการแข่งขันที่รุนแรง ธุรกิจจึงต้องปรับตัวทั้งทางด้านต้นทุนเพื่อสร้างความสามารถทางการแข่งขัน การบริหารต้นทุนเพื่อสร้างคุณค่าในสินค้าเพื่อให้ธุรกิจมีความได้เปรียบทางการแข่งขัน และการเป็นผู้นำทางด้านการสร้างความแตกต่าง ซึ่งจะส่งผลต่อประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ด้วยการพัฒนาประสิทธิภาพทั้งด้านเวลา ด้านการใช้ทรัพยากรบุคคล และด้านการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วย เนื่องจากการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมเป็นปัจจัยที่ทำให้ต้นทุนขององค์กรลดลง

เพื่อพัฒนาให้อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทยสามารถแข่งขันและเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันในตลาดโลกจำเป็นต้องสร้างความพร้อมในหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นความพร้อมด้านประสิทธิภาพและคุณภาพสินค้า รวมถึงความพร้อมด้านการให้บริการสินค้าที่ผลิต เพื่อความสำเร็จของธุรกิจในอนาคต ตลอดจนการปรับตัวที่สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงล้าวนนำไปสู่ความสำเร็จของธุรกิจ

ฐิตาภา ณ ระนอง, วิไลลักษณ์ เสรีตระกูล (2566) ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จที่ยั่งยืนของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลในประเทศไทย พบว่า 1) ความรับผิดชอบต่อสังคมขององค์กรมีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อประสิทธิผลของการจัดการ จากผลการวิเคราะห์แสดงให้เห็นว่า ความรับผิดชอบต่อสังคมขององค์กรส่งผลให้พนักงานมีความตั้งใจและเต็มใจในการทำงาน ทำให้ประสิทธิผลในการบริหารงานดีขึ้น 2) การเป็นผู้นำที่ดี ที่รวมถึงการเป็นผู้นำของหัวหน้างาน ผู้จัดการ และผู้บริหารระดับสูง ที่ใส่ใจต่อการทำงาน ใส่ใจต่อพนักงาน ใส่ใจต่อความสำเร็จขององค์กร ใส่ใจต่อความก้าวหน้าขององค์กร และการใส่ใจต่อการแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในองค์กรอย่างรวดเร็วและทันต่อเหตุการณ์ 3) การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพที่ดีเยี่ยมทำให้พนักงานในองค์กรมีความตั้งใจและเต็มใจในการทำงาน ผลผลิตที่ได้ย่อมคุ้มค่ากับทรัพยากรที่ได้ลงทุนไป สินค้าที่ผลิตย่อมมีคุณภาพดี ย่อมส่งผลให้องค์กรสามารถรักษาลูกค้าเก่าไว้ได้ ในขณะที่เดียวกันก็สามารถได้ลูกค้าใหม่ด้วยการเจริญเติบโตก็ย่อมเกิดขึ้น

ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคกลาง กองบริหารข้อมูลตลาดแรงงาน กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน (2566) พบว่าแนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป มีดังนี้

1. แนวโน้มด้านสังคม ได้แก่ 1) กำลังแรงงานสูงวัยขึ้น 2) การให้ความสำคัญกับประสบการณ์ มากกว่าปริญญาและต้องรู้ภาษาต่างประเทศ 3) คริวเรือมีขนาดเล็กลง 4) การเคลื่อนย้ายระหว่างประเทศของแรงงานไร้ฝีมือ 5) พื้นที่ชนบทเปลี่ยนเป็นเมือง

2. แนวโน้มด้านเทคโนโลยี ได้แก่ 1) การเข้าถึงข้อมูลทางเทคโนโลยีของผู้บริโภคทั้งด้านราคา และการตรวจสอบย้อนกลับของแหล่งสินค้า 2) ความพร้อมในการรองรับความปั่นป่วนของเทคโนโลยี (Technology Disruption) 3) การทำธุรกิจ e-Commerce 4) เทคโนโลยีอัตโนมัติ เช่น รถยนต์ขับเคลื่อนอัตโนมัติ หุ่นยนต์ทำความสะอาด 5) การเชื่อมต่อออนไลน์ เช่น 5G 3-5 ปี

3. แนวโน้มด้านเศรษฐกิจ คือ 1) อัตราค่าจ้างแรงงานในเอเชีย และวิกฤตเศรษฐกิจและพลังงาน 2) การค้าออนไลน์และระบบการขนส่งสินค้า 3) การแก้ปัญหาการขาดแคลนแรงงาน 4) การย้ายฐานการผลิตสู่ประเทศต้นทาง 5) ความสามารถในการปรับตัวหลังวิกฤตการณ์โควิด

4. แนวโน้มด้านสิ่งแวดล้อม คือ 1) ปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ 2) สภาวะอากาศรุนแรง เช่น น้ำท่วม น้ำแล้ง และการลดลงของทรัพยากรธรรมชาติ 3) การใช้พลังงานทดแทน

4) ความถี่ของการเกิดโรคระบาดจากเชื้อไวรัส 5) ปัญหามลภาวะ/มลภาวะทางสิ่งแวดล้อม ทั้งในอากาศ น้ำ และดิน

5. แนวโน้มด้านการเมือง คือ 1) นโยบายการแก้ปัญหาแรงงานต่างด้าวและป้องกันการค้ามนุษย์ด้าน แรงงาน 2) ปัญหาความขัดแย้งทางการเมือง 3) ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ส่งเสริมให้ไทยเป็น ศูนย์กลางการผลิตอาหารโลก/แผนอุตสาหกรรมอาหาร แปรรูป พ.ศ.2562-2570 4) การใช้สื่อสังคมออนไลน์เพื่อร้องเรียนสิทธิสวัสดิการ 5) ความเข้มแข็งขององค์กรภาคประชาชน

โดยคาดว่าตำแหน่งงานที่มีความต้องการในอนาคต เช่น นักวางแผน (Logistic)/นักวิจัยเกี่ยวกับพลังงานสิ่งแวดล้อม/นักออกแบบความหลากหลายของผลิตภัณฑ์อาหารและเทคโนโลยี/พนักงานไอที/วิศวกรหุ่นยนต์/ช่างกลและช่างซ่อมเครื่องจักร/แรงงานในสายการผลิต/พนักงานที่สามารถคุมระบบอัตโนมัติในสายการผลิตและมีความรู้ด้านดิจิทัล/นักการตลาด/นักวิจัยพัฒนาสินค้าใหม่ ๆ เพื่อการแข่งขันทางการตลาด และทักษะแรงงานที่นายจ้าง/สถานประกอบการต้องการเป็นอันดับต้น ๆ ได้แก่ ผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์ มีความรอบรู้ด้านภาษาในการสื่อสาร มีความสามารถใช้เทคโนโลยีในการติดตาม และควบคุมงาน และสามารถปรับตัวได้รวดเร็ว ยืดหยุ่น และรับมือความเครียดได้ดี

สุพีญพร อ่าวสาคร และคณะ (2568) ได้ศึกษาปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย โดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญทั้งจากภาครัฐและเอกชนจำนวน 22 คน ผลการศึกษาพบว่า อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของไทยเผชิญกับความท้าทายหลายด้าน ได้แก่ ความผันผวนของวัตถุดิบ ข้อกำหนดและมาตรฐานที่เข้มงวดของประเทศคู่ค้า การขาดแคลนแรงงานที่มีทักษะเฉพาะทาง รวมถึงปัญหาโลจิสติกส์และการขนส่ง อีกทั้งยังได้รับผลกระทบจากปัจจัยภายนอก เช่น ความไม่แน่นอนทางการเมือง นโยบายภาครัฐ และสถานะเศรษฐกิจโลก ในด้านเทคโนโลยีพบว่า การนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้สามารถช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพของการผลิต แต่ยังมีข้อจำกัดจากการขาดบุคลากรที่มีทักษะ ขณะที่ด้านสังคมและผู้บริโภคมีความตระหนักเรื่องสุขภาพและสิ่งแวดล้อมมากขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการต้องปรับตัวด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม แนวทางการพัฒนาที่สำคัญ ได้แก่ การยกระดับมาตรฐานการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล (เช่น HACCP, GMP) การสร้างแบรนด์ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการตลาดและการส่งออก การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ และการสร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชน และอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง โดยมุ่งเน้นการดำเนินธุรกิจที่ยั่งยืนและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

สุรสิทธิ์ บุญขุนนท์ (2558) ได้ทำการศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทย: บริษัทผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก โดยใช้แนวทางการวิจัยผสมผสานทั้งการวิจัยเชิงปริมาณและการวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มตัวอย่างคือผู้บริหารบริษัทอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออกจำนวน 71 บริษัท พร้อมทั้งการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสนทนากลุ่มเพื่อยืนยันผลการศึกษา พบว่า ปัจจัยด้านทรัพยากร (เช่น ทรัพยากรมนุษย์ การเงิน กายภาพ และการตลาด) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความสามารถในการผลิต และส่งผลทางอ้อมต่อความสามารถในการแข่งขัน ปัจจัยด้านกระบวนการ (การประสานงาน ระบบคุณภาพ การผลิตแบบลีน) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความสามารถในการแข่งขัน และมีอิทธิพลทางอ้อมผ่านความสามารถในการผลิต ปัจจัยด้านการบูรณาการเทคโนโลยีใหม่ (เช่น ERP, RFID, EDI) มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความสามารถในการผลิต และส่งผลต่อความสามารถในการ

แข่งขันผ่านความสามารถดังกล่าว ความสามารถในการผลิต ส่งผลเชิงบวกโดยตรงต่อความสามารถในการแข่งขัน เช่น การผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ ต้นทุนต่ำ และส่งมอบตรงเวลา ในทางกลับกันความสามารถในการแข่งขันมีอิทธิพลเชิงลบต่อความสามารถในการผลิต แม้ไม่เป็นนัยสำคัญทางสถิติ

อุทัย ฉันทวิทย์ (2563) ได้ศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จในการส่งสินค้าไทยไปต่างประเทศ โดยกรณีศึกษาคือการส่งออกอาหารสำเร็จรูปไปยังประเทศเยอรมนี งานวิจัยใช้ระเบียบวิธีการแบบผสมผสาน ผลการศึกษาพบว่า ประเทศไทยมีแรงงานที่มีทักษะ แต่ยังคงพึ่งพาวัตถุดิบนำเข้าและเทคโนโลยีการผลิตที่ต้องการการปรับปรุงเพื่อยกระดับประสิทธิภาพและคุณภาพการผลิต อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยยังมีข้อจำกัด ได้แก่ การขาดแคลนแรงงานที่มีทักษะด้านเทคโนโลยีอาหารสมัยใหม่ การใช้เทคโนโลยีการผลิตที่ล้าสมัย และต้นทุนการผลิตที่สูงจากการพึ่งพาวัตถุดิบและเครื่องจักรนำเข้า นอกจากนี้ผู้ประกอบการไทยยังเผชิญกับการแข่งขันจากประเทศคู่แข่ง เช่น จีนและเวียดนาม ซึ่งมีต้นทุนแรงงานต่ำและเทคโนโลยีการผลิตที่ก้าวหน้ากว่า งานวิจัยเสนอว่า บริษัทไทยควรยกระดับมาตรฐานการผลิตและมุ่งเน้นการขยายตลาด รวมถึงการใช้กลยุทธ์เอาท์ซอร์สในประเทศยุโรปเพื่อหลีกเลี่ยงข้อจำกัดทางการค้า ในส่วนของภาครัฐ งานวิจัยชี้ให้เห็นว่ารัฐบาลไทยได้ดำเนินมาตรการบางประการ เช่น การยกเว้นอากรนำเข้าวัตถุดิบเพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร และการสนับสนุนการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ แต่ยังคงไม่เพียงพอและล่าช้า อีกทั้งการสูญเสียสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร (GSP) จากสหภาพยุโรปส่งผลกระทบต่อความสามารถในการแข่งขันของผู้ส่งออกไทย แม้การฟื้นตัวของเศรษฐกิจโลกจะเป็นโอกาสในการขยายการส่งออกไปยังตลาดเยอรมนี แต่ภาพลักษณ์ทางการเมืองของรัฐบาลไทยกลับเป็นอุปสรรคต่อการเจรจาการค้าในบางประเด็น

## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการวิจัย

ในการดำเนินการศึกษาเรื่อง ทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ มีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการทราบปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อและทิศทางการเปลี่ยนแปลงของตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ประเภทของอุตสาหกรรมและขนาดของอุตสาหกรรมที่เปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วของเทคโนโลยี สภาพเศรษฐกิจ สภาพสังคม รวมทั้งภาวะวิกฤตต่างๆ ล้วนเป็นปัจจัยสำคัญที่กระทบกับตลาดแรงงาน เพื่อนำผลการศึกษาไปเป็นข้อมูลสนับสนุนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการวางแผนเตรียมความพร้อมและพัฒนากำลังคนให้สอดคล้องกับทิศทางการเปลี่ยนแปลงด้วยวิธีการคาดการณ์อนาคต (Foresight) โดยวิธีการศึกษา ดังนี้

1. กำหนดกรอบการวิจัยและการคาดการณ์
2. กำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
3. สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
4. กำหนดขั้นตอนการศึกษา

#### 3.1 กำหนดกรอบการวิจัยและการคาดการณ์

การศึกษาเรื่อง ทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ ผู้ศึกษาใช้เครื่องมือในการกำหนดขนาดตัวอย่าง หรือ Taro Yamane เป็นเครื่องมือที่นำมาใช้ในงานวิจัยเชิงสำรวจ และแบบสอบถามรวมถึงการสัมภาษณ์ ผู้บริหารหรือตัวแทนสถานประกอบการเชิงลึกประกอบกับการวิเคราะห์จากประเด็นการสัมภาษณ์ และการจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) เพื่อมองอนาคต เพื่อศึกษาตำแหน่งงานหรืออาชีพที่จะมีความต้องการในอนาคตและตำแหน่งงานหรืออาชีพที่จะลดความต้องการ/สูญหายไป รวมทั้งศึกษาทักษะที่นายจ้าง/สถานประกอบการต้องการให้พัฒนาและจำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ

#### 3.2 กำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

- จำนวนสถานประกอบการ 100 แห่ง จำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ต้องสำรวจข้อมูล 52 แห่ง
- สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ (จังหวัดระนอง สงขลา สุราษฎร์ธานี ชุมพร ตรัง ภูเก็ต ปัตตานี นครศรีธรรมราช และสตูล) แยกตามประเภทและขนาดของอุตสาหกรรม

#### 3.3 สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

การเลือกสถานประกอบการแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จากจังหวัดที่มีความเข้มข้นของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปสูงในภาคใต้ (เช่น ระนอง สงขลา สุราษฎร์ธานี ชุมพร ตรัง ภูเก็ต ปัตตานี นครศรีธรรมราช และสตูล) โดยพิจารณาจากขนาดของกิจการ (รายย่อย ขนาดกลางและขนาดใหญ่) และประเภทของอุตสาหกรรมที่ดำเนินกิจการ (อุตสาหกรรมแช่แข็ง อุตสาหกรรมแปรรูป และอุตสาหกรรมแช่แข็งและแปรรูป) กำหนดจำนวนกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรคำนวณขนาดตัวอย่างที่เหมาะสม

(เช่น สูตรของ Taro Yamane) และการกระจายเก็บข้อมูลตามสัดส่วนของสถานประกอบการในแต่ละจังหวัด ซึ่งแบบสอบถามแบ่งเป็น 3 ส่วน ประกอบด้วย

### 3.3.1 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

### 3.3.2 แนวโน้มการจ้างงานภายในองค์กร

- 1) ปัจจัยหรือแนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการ
- 2) การปรับตัวจากปัจจัยหรือแนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่อ
- 3) ตำแหน่งงานที่สถานประกอบการลดการจ้างงาน ช่วง 1 – 2 ปี ที่ผ่านมา
- 4) เหตุผลที่สถานประกอบการต้องลดการจ้างงาน
- 5) ตำแหน่งที่มีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาางาน
- 6) ตำแหน่งที่มีความจำเป็นลดลงหรือหายไป
- 7) ตำแหน่งงานที่เกิดขึ้นใหม่จากผลกระทบ
- 8) ตำแหน่งงานที่สถานประกอบการเพิ่มจำนวนพนักงานในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา

### 3.3.3 ความต้องการแรงงานและทักษะ

- 1) ทักษะหลักที่พนักงานจำเป็นต้องปรับปรุงเพื่อทำงานต่อไปในบริบทของการเปลี่ยนแปลงที่กำลังดำเนินอยู่
- 2) ตำแหน่งงานที่สถานประกอบการกำลังรับสมัคร หรือคาดว่าจะรับสมัครพนักงานหรือตำแหน่งเพิ่มเติมในอนาคต
- 3) ตำแหน่งงานที่สถานประกอบการกำลังรับสมัครหรือกำลังจะรับสมัครงานในอีก 3 – 5 ปี ข้างหน้า ตำแหน่งงานที่หาคนมาทำงานได้ยากหรือจะบรรจุได้ยากเป็นพิเศษ
- 4) สาเหตุตำแหน่งงานข้อ 3.3 หาคนมาบรรจุงานยาก
- 5) ตำแหน่งที่จะลดจำนวนคนงานหรือคาดว่าจะมีคนงานน้อยลงในอนาคต

## 3.4 กำหนดขั้นตอนการศึกษา

1) ค้นหาข้อมูลสถานประกอบการที่ประกอบกิจการอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้จากฐานข้อมูลการจดทะเบียนของกรมโรงงานอุตสาหกรรม และประสานขอความร่วมมือสำนักงานจัดหางานในพื้นที่ และสำนักงานสวัสดิการและคุ้มครองแรงงานและสถาบันส่งเสริมความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (สสปท.) รวมถึงสถานประกอบการในพื้นที่ เพื่อขอฐานข้อมูลที่ตั้งของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ เพื่อทราบจำนวนประชากรทั้งหมดที่จะศึกษา และนำมากำหนดกลุ่มตัวอย่าง

2) จัดทีมออกเก็บแบบสำรวจโดยเจ้าหน้าที่ของศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดระนอง ชุมพร และสุราษฎร์ธานี โดยประสานงานผ่านสำนักงานจัดหางานจังหวัดในพื้นที่ และดำเนินการส่งแบบสำรวจการเก็บข้อมูลผ่านทางไปรษณีย์ไปยังที่ตั้งของสถานประกอบการ และประสานงานติดต่อกับตัวแทนสถานประกอบการ โดยเจ้าหน้าที่ชี้แจงรายละเอียดในการจัดเก็บข้อมูลตามกลุ่มตัวอย่าง

3) เจ้าหน้าที่ออกสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) เพื่อทำความเข้าใจมุมมองของนายจ้างผู้ประกอบการ เกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้

การปรับตัวของผู้ประกอบการและแนวโน้มการจ้างงาน ตำแหน่งงาน รวมถึงทักษะของพนักงานที่ต้องการพัฒนา

4) คัดเลือกแบบสำรวจ บันทึกข้อมูล ประมวลผล และสรุปผลที่ได้จากแบบสำรวจ นำผลที่ได้ไปสัมมนาร่วมกับผู้เชี่ยวชาญและนักวิชาการ

5) ประสานผู้เชี่ยวชาญจากภาครัฐ และภาคเอกชน เข้าร่วมประชุมกลุ่ม (Focus Group) แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับผลการสำรวจ เพื่อยืนยันและให้ความเห็นเพิ่มเติมจากผลการสำรวจ และสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย โดยผู้เชี่ยวชาญที่เข้าร่วมสัมมนากลุ่มย่อย จำนวน 4 ราย ประกอบด้วย ดร.สุรเดช นิลอุบล นายกสมาคมประมงสงขลา ดร.อิชญา เจียรนัย ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล บริษัท โชติวัฒน์อุตสาหกรรมการผลิต จำกัด คุณเสาวลักษณ์ รังสิโยภษุณี ผู้จัดการแผนกบุคคลและธุรการ บริษัท โชคชัยพิบูล จำกัด คุณกิตติกร แจ่มสกุล ผู้ช่วยผู้จัดการโรงงาน บริษัท สันติภาพ (ฮั่วเฟ็ง 1958) จำกัด ผ่านระบบวีดิทัศน์ทางไกล (Video Conference) ด้วยโปรแกรม ZOOM

6) สรุปผลการศึกษา เขียนรายงานผลการศึกษา สรุปผลการศึกษาจากการสัมมนาและจัดทำรายงานผลการศึกษา โดยการนำเสนอผลการศึกษาวิจัยทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ ในเวทีสาธารณะ ซึ่งจัดในรูปแบบการสัมมนาวิชาการ ประจำปี 2568 ของกองบริหารข้อมูลตลาดแรงงาน กรมการจัดหางาน โดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้องร่วมอภิปรายให้ความเห็น และเสนอแนะ ให้ผู้ศึกษาได้นำความเห็นและข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ดังกล่าว มาทบทวนและปรับปรุงผลการศึกษา เพื่อจัดทำรายงานผลการศึกษารูปแบบฉบับสมบูรณ์ และเผยแพร่ต่อสาธารณชนผ่านช่องทางต่าง ๆ ของหน่วยงาน

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

จากการศึกษาทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ มีผลการศึกษา ดังนี้

#### 4.1 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

##### 4.1.1 จำแนกตามจังหวัดที่ตั้ง

จำนวนสถานประกอบการที่ตอบแบบสำรวจทั้งสิ้น 52 แห่ง เป็นสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในจังหวัดระนองมากที่สุด จำนวน 19 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 36.54 รองลงมาจังหวัดสงขลา จำนวน 11 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 21.15 จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 6 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 11.54 จังหวัดชุมพร จำนวน 4 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 7.69 จังหวัดตรัง จำนวน 3 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 5.77 จังหวัดภูเก็ต จำนวน 3 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 5.77 จังหวัดปัตตานี จำนวน 3 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 5.77 จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 2 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 3.85 และจังหวัดสตูลน้อยที่สุด จำนวน 1 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 1.92

##### 4.1.2 จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม

สถานประกอบการส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมแปรรูป จำนวน 28 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 53.85 รองลงมาเป็นอุตสาหกรรมแช่แข็ง จำนวน 17 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 32.69 และอุตสาหกรรมแปรรูปและแช่แข็ง จำนวน 7 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 13.46

##### 4.1.3 จำแนกตามขนาดอุตสาหกรรม

สถานประกอบการส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมขนาดกลาง จำนวน 21 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 40.38 รองลงมารายย่อย/ขนาดย่อม จำนวน 17 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 32.69 ลำดับที่ 3 ขนาดใหญ่ จำนวน 14 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 26.92

##### 4.1.4 จำแนกตามระยะเวลาการดำเนินธุรกิจ

สถานประกอบการส่วนใหญ่ดำเนินธุรกิจเป็นระยะเวลา มากกว่า 20 ปี จำนวน 25 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 48.08 รองลงมาดำเนินธุรกิจมาเป็นระยะเวลา 6 - 10ปี จำนวน 9 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 17.31 ดำเนินธุรกิจมาระหว่าง 16 - 20 ปี จำนวน 7 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 13.46 ดำเนินธุรกิจมาเป็นระยะเวลาน้อยกว่า 1 - 5 ปี จำนวน 6 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 11.54 และดำเนินธุรกิจมาระหว่าง 11 - 15 ปี จำนวน 5 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 9.62

#### 4.2 ปัจจัยหรือแนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

1) การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุดิบ ปริมาณ และราคา เนื่องจากอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพึ่งพาวัตถุดิบจากธรรมชาติเป็นหลัก ซึ่งส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านปริมาณและราคาวัตถุดิบเป็นอย่างมาก ปัจจัยและแนวโน้มสำคัญที่ส่งผลกระทบในด้านนี้ ได้แก่ ภาวะทรัพยากรสัตว์น้ำลดลง เช่น การทำประมงเกินขนาด การทำประมงที่ผิดกฎหมาย ขาดการรายงาน และไร้การควบคุม (IUU Fishing) ต้นทุนการดำเนินงานที่สูงขึ้น เช่น ราคาเชื้อเพลิงและค่าขนส่ง ค่าแรงงานและต้นทุนการผลิต ปัจจัยเหล่านี้ล้วนส่งผล

กระทบต่อปริมาณและราคาวัตถุดิบอาหารทะเล ทำให้ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปต้องเผชิญกับความท้าทายในการบริหารจัดการต้นทุน การจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ

2) การเปลี่ยนแปลงด้าน กฎหมาย หรือกฎระเบียบ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ มีผลกระทบต่อด้านความปลอดภัยของอาหาร การกำหนดมาตรฐานความปลอดภัย เช่น การควบคุมสารปนเปื้อน สารเคมี สารกันบูด และสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค รวมถึง กฎหมายและมาตรฐานของแต่ละประเทศในการนำเข้าและกฎระเบียบด้านศุลกากรในการส่งออกอาหารทะเล เช่น มาตรฐานคุณภาพ มาตรฐานโรคระบาด วิธีการตรวจสอบคุณภาพและเก็บตัวอย่างคุณภาพสินค้า รวมถึงเอกสารรับรองด้านสาธารณสุข และสุขอนามัย

3) การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของลูกค้า เช่น ลูกค้าต้องการความสะดวก รวดเร็ว คุณภาพ รูปแบบของอาหารที่หลากหลาย ตอบโจทย์ความต้องการในหลายกลุ่ม เช่น กลุ่มผู้ใส่ใจสุขภาพ กลุ่มผู้แพ้อาหาร/มีข้อจำกัดด้านอาหาร กลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อม/ความยั่งยืน การมีผลิตภัณฑ์ทดแทน เช่น โปรตีนทางเลือก และกลุ่มผู้บริโภคที่มีงบประมาณจำกัด การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมเหล่านี้ ส่งผลให้ธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปจำเป็นต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการที่ตรงใจลูกค้า เพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขัน และเติบโตได้อย่างยั่งยืนในตลาดที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

4) การใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีดิจิทัลที่เพิ่มสูงขึ้น ส่งผลกระทบอย่างมากต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ทั้งในด้านการผลิต การจัดการห่วงโซ่อุปทาน การตลาด และการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป โดยมีปัจจัยและแนวโน้มที่สำคัญ ได้แก่ การเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนในกระบวนการผลิตและห่วงโซ่อุปทานโดยการใช้ระบบอัตโนมัติและหุ่นยนต์ เช่น อีคอมเมิร์ซและแพลตฟอร์มออนไลน์การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing) การใช้ปัญญาประดิษฐ์ (AI) ในการวิเคราะห์ข้อมูล และการตอบสนองพฤติกรรมผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวก คำนึงถึงคุณภาพ และความหลากหลาย เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ความสะดวก เน้นคุณภาพและความปลอดภัย การนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายและเฉพาะกลุ่ม โดยสรุปแล้วการใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีดิจิทัลที่เพิ่มสูงขึ้น ไม่ได้เป็นเพียงแค่เครื่องมือเสริม แต่เป็นปัจจัยสำคัญที่กำลังพลิกโฉมอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ทำให้ผู้ประกอบการต้องปรับตัวและนำเทคโนโลยีเหล่านี้มาใช้เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป

5) ข้อกังวลด้านการเปลี่ยนแปลงด้านภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากสภาพภูมิอากาศ เช่น อุณหภูมิน้ำทะเลสูงขึ้นและเกิดภาวะความเป็นกรดของมหาสมุทร ความเป็นกรดของน้ำอาจส่งผลให้ปลาและสัตว์ทะเลบางสายพันธุ์ลดลงหรือหายไปจากพื้นที่ที่เคยเป็นที่อยู่อาศัย การเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลและเส้นทางอพยพของสัตว์น้ำ ทำให้การประมงจับได้น้อยลง หรือไม่แน่นอน ส่งผลต่อวัตถุดิบที่เป็นหัวใจหลักของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป เช่น ปลาซาร์ดีน ปลาทูน่า กุ้ง ปลาหมึก ฯลฯ

**ปัจจัยหรือแนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการ 3 ลำดับแรก จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม**

อุตสาหกรรมแข่งขัน	อุตสาหกรรมแปรรูป	อุตสาหกรรมแปรรูป/แข่งขัน
การใช้เทคโนโลยี (วิทยาการหุ่นยนต์ ปัญญาประดิษฐ์ และการเรียนรู้เครื่องจักรสำหรับการขนส่ง การบรรจุ)	การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุดิบ ปริมาณ และราคา	การเปลี่ยนแปลงด้าน กฎหมาย หรือกฎระเบียบ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ
เปลี่ยนแปลงรูปแบบของการค้า และการลงทุนทั่วโลก	การเปลี่ยนแปลงด้าน กฎหมาย หรือกฎระเบียบ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ	การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุดิบ ปริมาณ และราคา
การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของลูกค้า	ข้อกังวลด้านการเปลี่ยนแปลงด้านภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม	การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของลูกค้า

**ปัจจัยหรือแนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการ 3 ลำดับแรก จำแนกตามขนาดอุตสาหกรรม**

ขนาดใหญ่	ขนาดกลาง	รายย่อย/ขนาดย่อม
การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุดิบ ปริมาณ และราคา	การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุดิบ ปริมาณ และราคา	การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุดิบ ปริมาณ และราคา
การเปลี่ยนแปลงด้านกฎหมาย หรือกฎระเบียบ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ	การเปลี่ยนแปลงด้าน กฎหมาย หรือกฎระเบียบ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ	การเปลี่ยนแปลงด้าน กฎหมาย หรือกฎระเบียบ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ
การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของลูกค้า	การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของลูกค้า	การใช้เครื่องมือและเทคโนโลยี ดิจิทัลที่เพิ่มสูงขึ้น

**4.3 การปรับตัวของสถานประกอบการจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบ**

1) ความจำเป็นต้องเพิ่มประสิทธิภาพ ผลิตภาพ ความสามารถในการแข่งขัน ลดค่าใช้จ่าย เช่น การเพิ่มประสิทธิภาพ เพิ่ม Productivity หรือผลิตภาพ โดยการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า เพื่อลดต้นทุนการผลิตและลดการสูญเสีย มีการฝึกอบรมพนักงานอยู่เสมอ โดยสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงาน มีการให้ข้อเสนอแนะและการประเมินผลการทำงานของพนักงานอย่างต่อเนื่อง

2) ความจำเป็นต้องกระจายความเสี่ยงของฐานลูกค้า เพื่อเปลี่ยนส่วนแบ่งตลาดขยายสู่ตลาดอื่น การพึ่งพาลูกค้ากลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือตลาดเดียวมากเกินไป ถือเป็นความเสี่ยงทางธุรกิจในทุกอุตสาหกรรม และในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปที่ต้องเผชิญกับความผันผวนสูง ทั้งจากด้านวัตถุดิบ กฎระเบียบ และพฤติกรรมผู้บริโภค จึงต้องมีการกระจายความเสี่ยงโดยการกระจายฐานลูกค้าให้มีความหลากหลาย มีการ

ออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่แตกต่างจากคู่แข่ง เช่น ปรับปรุงรสชาติ รูปแบบ หรือบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ ให้เหมาะสมกับความต้องการและรสนิยมของลูกค้า

3) ความจำเป็นต้องปรับโครงสร้างเพื่อจัดระเบียบกระบวนการทำงานภายในและ/หรือโครงสร้างขององค์กร เพื่อช่วยให้กระบวนการทำงานภายในองค์กรมีประสิทธิภาพ ลดความซ้ำซ้อน ช่วยให้พนักงานเข้าใจบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของตนเอง อีกทั้งยังช่วยให้การทำงานร่วมกันระหว่างแผนกต่างๆ มีประสิทธิภาพมากขึ้น โครงสร้างองค์กรใดที่มีความซับซ้อนหรือมีขั้นตอนมากเกินไปอาจทำให้เกิดการตัดสินใจล่าช้า ควรมีระบบการทำงานแบบข้ามสายงาน เพื่อส่งเสริมการแลกเปลี่ยนความรู้ และกระตุ้นความคิดสร้างสรรค์

4) ความจำเป็นต้องพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์/บริการ สถานประกอบการจำเป็นต้องมีการปรับตัวเพื่อความอยู่รอด โดยมุ่งเน้นคุณภาพของวัตถุดิบ เช่น การนำวัตถุดิบที่สด สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารเคมีปนเปื้อนมาใช้ในการผลิตหรือแปรรูปในรูปแบบต่างๆ การพัฒนาคุณภาพไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยแต่ยังรวมถึงการรักษาสาธารณสุขที่สำคัญในกระบวนการแปรรูปด้วย โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่คำนึงถึงประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการอาหาร เช่น โปรตีน หรือโอเมก้า 3 การพัฒนาคุณภาพจึงจำเป็นต้องการรักษาความปลอดภัยในการบริโภคเพื่อป้องกันโรคและปัญหาด้านสุขภาพ

5) ความจำเป็นต้องฝึกทักษะใหม่ให้กับแรงงาน เนื่องจากสถานประกอบการเริ่มนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในหลายกระบวนการ จึงจำเป็นต้องมีการปรับทักษะฝีมือแรงงานให้มีคุณภาพ โดยเฉพาะทักษะด้านดิจิทัล ทักษะระบบเทคโนโลยี AI การยกระดับเทคโนโลยีการผลิต ระบบอัตโนมัติและหุ่นยนต์ (Automation & Robotics) เพื่อลดการพึ่งพาแรงงานคนในงานมีขั้นตอนไม่ซับซ้อนหรือมีความเสี่ยง เช่น การคัดแยก การบรรจุ การขนย้าย เพื่อช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ ลดข้อผิดพลาด และแก้ไขปัญหาการขาดแคลนแรงงาน

**การปรับตัวของสถานประกอบการจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ 3 ลำดับแรก จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม**

อุตสาหกรรมแข่งขัน	อุตสาหกรรมแปรรูป	อุตสาหกรรมแปรรูป/แข่งขัน
ความจำเป็นต้องเพิ่มประสิทธิภาพ ผลิตภาพ ความสามารถในการแข่งขัน ลดค่าใช้จ่าย	ความจำเป็นต้องเพิ่มประสิทธิภาพ ผลิตภาพ ความสามารถในการแข่งขัน ลดค่าใช้จ่าย	ความจำเป็นต้องกระจาย ความเสี่ยงของฐานลูกค้า เพื่อเปลี่ยนส่วนแบ่งตลาดขยายสู่ตลาดอื่น
ความจำเป็นต้องกระจายความเสี่ยงของฐานลูกค้า เพื่อเปลี่ยนส่วนแบ่งตลาดขยายสู่ตลาดอื่น	ความจำเป็นต้องปรับโครงสร้างเพื่อจัดระเบียบกระบวนการทำงานภายใน และ/หรือโครงสร้างขององค์กร	ความจำเป็นต้องเพิ่มประสิทธิภาพ ผลิตภาพ ความสามารถในการแข่งขัน ลดค่าใช้จ่าย

อุตสาหกรรมแช่แข็ง	อุตสาหกรรมแปรรูป	อุตสาหกรรมแปรรูป/แช่แข็ง
ความจำเป็นต้องปรับโครงสร้างเพื่อจัดระเบียบกระบวนการทำงานภายในและ/หรือโครงสร้างขององค์กร	ความจำเป็นต้องฝึกทักษะใหม่ให้กับแรงงาน	ความจำเป็นต้องพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์/บริการ

#### การปรับตัวของสถานประกอบการจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบ 3 ลำดับแรก จำแนกตามขนาดอุตสาหกรรม

ขนาดใหญ่	ขนาดกลาง	รายย่อย/ขนาดย่อม
ความจำเป็นต้องเพิ่มประสิทธิภาพผลิตภาพ ความสามารถในการแข่งขัน ลดค่าใช้จ่าย	ความจำเป็นต้องเพิ่มประสิทธิภาพผลิตภาพ ความสามารถในการแข่งขัน ลดค่าใช้จ่าย	ความจำเป็นต้องพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์/บริการ
ความจำเป็นต้องกระจายความเสี่ยงของฐานลูกค้า เพื่อเปลี่ยนส่วนแบ่งตลาดขยายสู่ตลาดอื่น	ความจำเป็นต้องปรับโครงสร้างเพื่อจัดระเบียบกระบวนการทำงานภายในและ/หรือโครงสร้างขององค์กร	ความจำเป็นต้องมีกระบวนการการผลิต/บริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม/สีเขียว/ยั่งยืนมากขึ้น
ความจำเป็นต้องมีกระบวนการการผลิต/บริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม/สีเขียว/ยั่งยืนมากขึ้น	ความจำเป็นต้องพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์/บริการ	ความจำเป็นต้องฝึกทักษะใหม่ให้กับแรงงาน

#### 4.4 ตำแหน่งงานที่สถานประกอบการลดการจ้างงานในช่วง 1-2 ปี ที่ผ่านมา

ทุกประเภทสถานประกอบการมีการลดการจ้างงานในตำแหน่งที่ใกล้เคียงกัน เช่น พนักงานฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายขาย หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่ทรัพยากรบุคคล หัวหน้าแผนกคลังสินค้า และเจ้าหน้าที่จัดซื้อ โดยมีเหตุผลที่เหมือนกัน ดังนี้ การปรับโครงสร้างหรือเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตหรือบริการความต้องการสินค้าและบริการลดลง และทักษะแรงงานไม่เพียงพอหรือไม่เหมาะสมกับการทำงาน และเหตุผลที่แตกต่างกันได้แก่ วัตถุดิบมีจำนวนลดลงในอุตสาหกรรมแช่แข็ง จำเป็นต้องใช้แรงงานในอาชีพหรืองานประเภทเหล่านี้ลดลง ในอุตสาหกรรมแปรรูป และอุตสาหกรรมแปรรูป/แช่แข็ง

การลดพนักงานในทุกๆ ตำแหน่งสถานประกอบการไม่ได้มีการเลิกจ้างพนักงาน แต่จะใช้วิธีการปรับตำแหน่งหรือเกลี้ยพนักงานไปทำหน้าที่อื่นที่มีความจำเป็น และลดโดยเมื่อมีพนักงานในตำแหน่งดังกล่าวลาออกจะไม่รับคนใหม่ทดแทน ในส่วนพนักงานฝ่ายผลิตมีบางส่วนที่ใช้เทคโนโลยีมาทดแทนในอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ หรือรับเป็นบริษัทซัพพลายเชนในส่วนของพนักงานฝ่ายผลิต เพราะสามารถมีความยืดหยุ่นได้ดีกว่า

#### 4.5 ตำแหน่งงานที่มีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหางานเนื่องจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบ

##### 4.5.1 จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม

1) อุตสาหกรรมแช่แข็ง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ทรัพยากรบุคคล ต้องทำงานเชิงกลยุทธ์มากขึ้น เช่น การพัฒนาพนักงานให้มีคุณภาพมากขึ้น เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี ผู้จัดการฝ่ายคลังสินค้า ทุกตำแหน่งต้อง

สามารถทำงานหลายหน้าที่ได้ และต้องเรียนรู้เพิ่มเติมด้านเทคโนโลยีดิจิทัลมาเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

2) อุตสาหกรรมแปรรูป ได้แก่ ผู้จัดการฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพ ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ ตำแหน่งงานในกลุ่มนี้จำเป็นต้องเรียนรู้และปรับตัวตามระเบียบข้อกำหนด กฎหมายต่างๆ ที่เปลี่ยนไปตลอดเวลา ตลอดจนวิเคราะห์วิจัยสินค้าใหม่ๆ ที่มีความแตกต่างเพื่อความสามารถในการแข่งขัน

3) อุตสาหกรรมแปรรูป/แช่แข็ง ได้แก่ เจ้าหน้าที่คลังสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ผู้จัดการฝ่ายบำรุงรักษา ช่างซ่อมบำรุง เป็นตำแหน่งที่ต้องปรับตัวเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

#### 4.5.2 จำแนกตามขนาดอุตสาหกรรม

อุตสาหกรรมทุกขนาดมีการเปลี่ยนแปลงตำแหน่งเดียวกัน ได้แก่ พนักงานฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกผลิต ผู้จัดการฝ่ายผลิต เนื่องจากเหตุผลด้านการแข่งขันและการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบต่างๆ ส่วนตำแหน่งที่มีแตกต่างในอุตสาหกรรมแต่ละขนาด ได้แก่ ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล ในอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เนื่องจากอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล มีบทบาทในการวางแผนพัฒนาทรัพยากรบุคคลของสถานประกอบการเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน เจ้าหน้าที่ควบคุมเครื่องจักร เจ้าหน้าที่คลังสินค้าและบรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรมขนาดกลาง และผู้จัดการฝ่ายบำรุงรักษา ช่างซ่อมบำรุง หัวหน้าแผนกคลังสินค้า เจ้าหน้าที่การวิจัยและพัฒนา (R&D) ในอุตสาหกรรมรายย่อย/ขนาดย่อม

#### 4.6 ตำแหน่งที่มีความเกี่ยวข้องน้อยลงหรือหายไป

ตำแหน่งที่มีความต้องการลดลงในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในภาคใต้ คือ ล่ามแปลภาษา โดยมีเหตุผลที่มีความต้องการน้อยลงดังนี้ ประการแรกคือความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยี ในการแปลภาษา ประการที่สอง คนรุ่นใหม่มีทักษะภาษาต่างประเทศดีขึ้น เช่น ภาษาอังกฤษ ภาษาจีน สถานประกอบการจึงมีความจำเป็นในตำแหน่งนี้ลดลง

#### 4.7 ตำแหน่งงานที่เกิดขึ้นใหม่

##### 4.7.1 จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม

- 1) อุตสาหกรรมแช่แข็ง ได้แก่ พนักงานไอที (IT) เจ้าหน้าที่ดูแลระบบ
- 2) อุตสาหกรรมแปรรูป ได้แก่ เจ้าหน้าที่กราฟฟิก เจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูลโปรแกรมสำเร็จรูป เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร
- 3) อุตสาหกรรมแปรรูป/แช่แข็ง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ดูแลระบบ

##### 4.7.2 จำแนกตามขนาดอุตสาหกรรม

- 1) ขนาดใหญ่ ได้แก่ เจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูลโปรแกรมสำเร็จรูป เจ้าหน้าที่วิเคราะห์และพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร
- 2) ขนาดกลาง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ไอที เจ้าหน้าที่ด้านกราฟฟิก เจ้าหน้าที่ดูแลระบบ
- 3) รายย่อย/ขนาดย่อม ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็กไม่มีตำแหน่งที่เกิดขึ้นใหม่

## 4.8 ตำแหน่งที่รับพนักงานเพิ่มในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา

### 4.8.1 จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม

- 1) อุตสาหกรรมแช่แข็ง ได้แก่ เจ้าหน้าที่บริหารงานขาย พนักงานฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่ประสานงานฝ่ายขาย เจ้าหน้าที่พัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี
- 2) อุตสาหกรรมแปรรูป ได้แก่ พนักงานฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่การวิจัยและพัฒนา (R&D) เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพ เจ้าหน้าที่ประสานงานฝ่ายขาย
- 3) อุตสาหกรรมแปรรูป/แช่แข็ง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ประสานงานฝ่ายขาย เจ้าหน้าที่บริหารงานขาย เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี ผู้จัดการฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่ด้านความปลอดภัย (จป.)

### 4.8.2 จำแนกตามขนาดอุตสาหกรรม

- 1) ขนาดใหญ่ ได้แก่ หัวหน้าแผนกผลิต พนักงานฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่บริหารงานขาย ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูลโปรแกรม
- 2) ขนาดกลาง ได้แก่ พนักงานฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่การวิจัยและพัฒนา (R&D) ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ ผู้จัดการฝ่ายผลิต/หัวหน้าแผนกผลิต
- 3) รายย่อย/ขนาดย่อม ได้แก่ เจ้าหน้าที่บริหารงานขาย พนักงานฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่ประสานงานฝ่ายขาย

ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา สถานประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปและแช่แข็งเริ่มมีการปรับตัวต่อกระแสการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี ความคาดหวังของตลาด และมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งส่งผลให้เกิดตำแหน่งงานใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อน โดยตำแหน่งเหล่านี้มีความเกี่ยวข้องกับการนำเทคโนโลยีมาใช้ในกระบวนการผลิต การพัฒนาและวิจัยผลิตภัณฑ์ รวมถึงการจัดการข้อมูลและภาพลักษณ์ของสินค้า

เมื่อจำแนกตามประเภทของอุตสาหกรรม พบว่าในกลุ่มอุตสาหกรรมแช่แข็งมีความต้องการเพิ่มในตำแหน่งด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น พนักงาน IT และเจ้าหน้าที่ดูแลระบบ เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูลโปรแกรม ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงแนวโน้มการนำระบบดิจิทัลเข้ามาช่วยในการควบคุมการผลิตและการบริหารจัดการข้อมูลภายในสถานประกอบการ ส่วนในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ได้มีความต้องการตำแหน่งใหม่ในหลากหลายด้านมากขึ้น ได้แก่ เจ้าหน้าที่กราฟฟิก เจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร และเจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร ซึ่งล้วนเป็นตำแหน่งที่สะท้อนถึงการให้ความสำคัญกับทั้งคุณภาพของผลิตภัณฑ์และภาพลักษณ์ของแบรนด์

สำหรับอุตสาหกรรมที่เป็นการผสมผสานระหว่างแปรรูปและแช่แข็ง ได้มีการระบุตำแหน่งเจ้าหน้าที่ดูแลระบบเพิ่มขึ้น ซึ่งสะท้อนว่าความต้องการแรงงานที่มีทักษะด้านเทคโนโลยีและการจัดการระบบภายในองค์กรนั้นเป็นเรื่องสำคัญไม่ว่าจะอยู่ในสายการผลิตประเภทใดก็ตาม

เมื่อพิจารณาตามขนาดของอุตสาหกรรม พบว่า อุตสาหกรรมขนาดใหญ่มีความต้องการตำแหน่งงานใหม่ที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและนวัตกรรม เช่น เจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูลโปรแกรมสำเร็จรูป และเจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร ซึ่งสะท้อนถึงศักยภาพและทรัพยากรที่มีมากพอในการพัฒนาบุคลากรเฉพาะทาง ในขณะที่อุตสาหกรรมขนาดกลางเน้นตำแหน่งใหม่ในสายเทคโนโลยีและสนับสนุนการดำเนินงาน เช่น เจ้าหน้าที่ไอที เจ้าหน้าที่กราฟฟิก และเจ้าหน้าที่ดูแลระบบ สำหรับกิจการขนาดย่อมหรือรายย่อยยังไม่มีมีความต้องการตำแหน่งงานใหม่อย่างชัดเจน

ซึ่งอาจเกิดจากข้อจำกัดด้านงบประมาณ โครงสร้างองค์กรที่เรียบง่าย หรือมุ่งเน้นเพียง การผลิตแบบเดิม ๆ เท่านั้น

#### 4.9 ความต้องการแรงงานและทักษะ

ทักษะหลักที่พนักงานจำเป็นต้องปรับปรุงของสถานประกอบการ

- 1) ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
- 2) ทักษะด้านการเรียนรู้และพัฒนา
- 3) ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานด้านสุขอนามัย
- 4) ทักษะความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์
- 5) ทักษะด้านการจัดการและการทำงานเป็นทีม
- 6) ทักษะด้านดิจิทัล
- 7) ทักษะด้านการผลิตและแปรรูป
- 8) ทักษะด้านการควบคุมคุณภาพ
- 9) ทักษะด้านความยั่งยืนและสิ่งแวดล้อม
- 10) ทักษะด้านการจัดการ

#### 4.10 งานหรือตำแหน่งที่สถานประกอบการกำลังรับสมัครอยู่ หรือคาดว่าจะรับสมัครพนักงานหรือตำแหน่งเพิ่มเติมในอนาคต

##### 4.10.1 จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม

- 1) อุตสาหกรรมแช่แข็ง ได้แก่ ผู้จัดการฝ่ายขาย เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพ เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี หัวหน้าแผนกบัญชี เจ้าหน้าที่พัฒนาซอฟต์แวร์
- 2) อุตสาหกรรมแปรรูป ได้แก่ พนักงานฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพ ผู้จัดการฝ่ายบำรุงรักษา หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่คลังสินค้าและบรรจุภัณฑ์
- 3) อุตสาหกรรมแปรรูป/แช่แข็ง ได้แก่ พนักงานฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพ ผู้จัดการฝ่ายบำรุงรักษา หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่คลังสินค้าและบรรจุภัณฑ์

##### 4.10.2 จำแนกตามขนาดอุตสาหกรรม

- 1) ขนาดใหญ่ ได้แก่ พนักงานฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพ ผู้จัดการฝ่ายขาย เจ้าหน้าที่การวิจัยและพัฒนา (R&D)
- 2) ขนาดกลาง ได้แก่ พนักงานฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกตรวจสอบคุณภาพ ผู้จัดการฝ่ายบำรุงรักษา หัวหน้าแผนกผลิต พนักงานขับรถโฟล์คลิฟท์
- 3) รายย่อย/ขนาดย่อม ได้แก่ หัวหน้าแผนกผลิต หัวหน้าแผนกตรวจสอบคุณภาพ หัวหน้าแผนกบัญชี เจ้าหน้าที่คลังสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ผู้จัดการฝ่ายขาย

#### 4.11 ตำแหน่งงานที่สถานประกอบการกำลังรับสมัครหรือกำลังจะรับสมัครงานในอีก 3-5 ปี จะบรรจุได้ยากเป็นพิเศษ ในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

- 1) เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ
- 2) เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนาด้านอาหาร

- 3) พนักงานขับรถโพลีคลิฟท์
- 4) เจ้าหน้าที่ฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 5) เจ้าหน้าที่ด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในการทำงาน
- 6) ผู้จัดการวิจัยและพัฒนา (R&D)
- 7) ผู้จัดการฝ่ายขายระหว่างประเทศ

#### 4.12 เหตุผลที่ทำให้การหาคนมาทำงานในตำแหน่งข้อ 4.11 เป็นเรื่องยาก

- 1) ขาดแคลนผู้สมัครที่มีทักษะ ประสบการณ์ หรือคุณสมบัติที่ต้องการ
- 2) ทักษะที่จำเป็นนั้นเป็นที่ต้องการอย่างมากของบริษัทอื่นๆ ในอุตสาหกรรมเดียวกัน
- 3) ทักษะที่จำเป็นคือทักษะเฉพาะทางที่ขาดแคลน
- 4) ทักษะที่จำเป็นคือทักษะที่เกี่ยวข้องใหม่ซึ่งมีไม่เพียงพอ
- 5) ข้อจำกัดด้านที่ตั้งของสถานประกอบการ
- 6) ข้อจำกัดด้านทัศนคติในการทำงานของผู้สมัครงาน
- 7) มีตำแหน่งเฉพาะทางค่อนข้างน้อยจึงยากต่อการหาคนมาทำงาน (อุตสาหกรรมขนาดเล็ก)

โดยเหตุผลหลักที่ทำให้การหาคนมาทำงานในตำแหน่งที่มีความเฉพาะทางในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปและแช่แข็งเป็นเรื่องยากมีเหตุผลไม่แตกต่างกันทั้งประเภทอุตสาหกรรม และขนาดอุตสาหกรรม เช่น การขาดแคลนแรงงานที่มีทักษะเฉพาะทาง การแข่งขันสูงในตลาดแรงงาน ข้อจำกัดด้านสถานที่ตั้ง และทัศนคติของแรงงานต่อสายงานภาคการผลิต ซึ่งถือเป็นปัจจัยที่ต้องการการแก้ไขในระดับนโยบายและการบริหารทรัพยากรมนุษย์อย่างเป็นระบบ

## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อและการปรับตัวของอุตสาหกรรม 2) อาชีพ/ตำแหน่งงานที่ต้องการลดลงหรือหายไป 3) อาชีพ/ตำแหน่งงานที่ต้องการเพิ่มขึ้น 4) ทักษะที่ต้องการจากแรงงาน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ คือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำผลการศึกษาไปใช้ประโยชน์ในการวางแผนด้านกำลังแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ใช้เป็นข้อมูลประกอบการวางแผนแก้ปัญหาการขาดแคลนแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีการคาดการณ์อนาคต (Foresight) เป็นแนวทางในการศึกษาซึ่งดำเนินตามวิธีการศึกษา ดังนี้

1. กำหนดกรอบการวิจัยและการคาดการณ์
2. กำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
3. สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
4. กำหนดขั้นตอนการศึกษา

#### 5.1 สรุปผลการวิจัย

##### 5.1.1 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

สถานประกอบการที่ตอบแบบสำรวจอยู่ในจังหวัดระนองมากที่สุด และจังหวัดสตูลน้อยที่สุด สถานประกอบการส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมแปรรูป และอุตสาหกรรมแปรรูปและแช่แข็งขนาดย่อมและย่อยน้อยที่สุด โดยเป็นอุตสาหกรรมขนาดกลางมากที่สุด ขนาดย่อมและย่อย น้อยที่สุด เป็นสถานประกอบการดำเนินธุรกิจเป็นระยะเวลา มากกว่า 20 ปี มากที่สุด และดำเนินธุรกิจธุรกิจมาระหว่าง 11 - 15 ปี น้อยที่สุด

##### 5.1.2 ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการ

ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ประกอบด้วย 1) การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุดิบ ปริมาณ และราคา 2) การเปลี่ยนแปลงด้าน กฎหมาย หรือกฎระเบียบ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ 3) การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของลูกค้า 4) การใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีดิจิทัลที่เพิ่มสูงขึ้น 5) ข้อกังวลด้านการเปลี่ยนแปลงด้านภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม

##### 5.1.3 การปรับตัวของสถานประกอบการจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบ

1) ความจำเป็นต้องเพิ่มประสิทธิภาพ ผลิตภาพ ความสามารถในการแข่งขัน ลดค่าใช้จ่าย 2) ความจำเป็นต้องกระจายความเสี่ยงของฐานลูกค้า เพื่อเปลี่ยนส่วนแบ่งตลาดขยายสู่ตลาดอื่น 3) ความจำเป็นต้องปรับโครงสร้างเพื่อจัดระเบียบกระบวนการทำงานภายในและ/หรือโครงสร้างขององค์กร 4) ความจำเป็นต้องพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์/บริการ 5) ความจำเป็นต้องฝึกทักษะใหม่ให้กับแรงงาน

#### 5.1.4 ตำแหน่งงานที่สถานประกอบการลดการจ้างงานในช่วง 1-2 ปี ที่ผ่านมา

ทุกประเภทสถานประกอบการมีการลดการจ้างงานในตำแหน่งที่ใกล้เคียงกัน เช่น พนักงานฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายขาย หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่ทรัพยากรบุคคล หัวหน้าแผนกคลังสินค้า และเจ้าหน้าที่จัดซื้อ โดยมีเหตุผลที่เหมือนกัน ดังนี้ การปรับโครงสร้างหรือเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตหรือบริการ ความต้องการสินค้าและบริการลดลง และทักษะแรงงานไม่เพียงพอหรือไม่เหมาะสมกับการทำงาน และเหตุผลที่แตกต่างกันได้แก่ วัตถุประสงค์มีจำนวนลดลงในอุตสาหกรรมแช่แข็ง จำเป็นต้องใช้แรงงานในอาชีพหรืองานประเภทเหล่านี้ลดลง ในอุตสาหกรรมแปรรูป และอุตสาหกรรมแปรรูป/แช่แข็ง

โดยมีเหตุผลที่เหมือนกันได้แก่ วัตถุประสงค์มีจำนวนลดลง ความต้องการสินค้าและบริการลดลง การปรับโครงสร้างหรือเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตหรือบริการ จำเป็นต้องใช้แรงงานในอาชีพหรืองานประเภทเหล่านี้ลดลง วัตถุประสงค์มีจำนวนลดลง ความต้องการสินค้าและบริการลดลง จำเป็นต้องใช้แรงงานในอาชีพหรืองานประเภทเหล่านี้ลดลง โดยสถานประกอบการขนาดกลางมีเหตุผลเพิ่มเติมด้านทักษะแรงงานไม่เพียงพอหรือไม่เหมาะสมกับการทำงาน

#### 5.1.5 ตำแหน่งงานที่มีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหางานเนื่องจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ

จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม 1) อุตสาหกรรมแช่แข็ง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ทรัพยากรบุคคล ต้องทำงานเชิงกลยุทธ์มากขึ้น เช่น การพัฒนาพนักงานให้มีคุณภาพมากขึ้น เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี ผู้จัดการฝ่ายคลังสินค้า 2) อุตสาหกรรมแปรรูป ได้แก่ ผู้จัดการฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพ ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ 3) อุตสาหกรรมแปรรูป/แช่แข็ง ได้แก่ เจ้าหน้าที่คลังสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ผู้จัดการฝ่ายบำรุงรักษา ช่างซ่อมบำรุง

อุตสาหกรรมทุกขนาดมีการเปลี่ยนแปลงตำแหน่งเดียวกัน ได้แก่ พนักงานฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกผลิต ผู้จัดการฝ่ายผลิต ส่วนตำแหน่งที่มีแตกต่างในอุตสาหกรรมแต่ละขนาด ได้แก่ ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล ในอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เจ้าหน้าที่ควบคุมเครื่องจักร เจ้าหน้าที่คลังสินค้าและบรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรมขนาดกลาง และผู้จัดการฝ่ายบำรุงรักษา ช่างซ่อมบำรุง หัวหน้าแผนกคลังสินค้า เจ้าหน้าที่การวิจัยและพัฒนา (R&D) ในอุตสาหกรรมรายย่อย/ขนาดย่อม

#### 5.1.6 ตำแหน่งที่มีความเกี่ยวข้องซบถหรือหายไป

ตำแหน่งที่มีความต้องการลดลงในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในภาคใต้ คือ ล่ามแปลภาษา

#### 5.1.7 ตำแหน่งงานที่เกิดขึ้นใหม่

จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม 1) อุตสาหกรรมแช่แข็ง ได้แก่ พนักงานไอที (IT) เจ้าหน้าที่ดูแลระบบ 2) อุตสาหกรรมแปรรูป ได้แก่ เจ้าหน้าที่กราฟฟิก เจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูลโปรแกรมสำเร็จรูป เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร 3) อุตสาหกรรมแปรรูป/แช่แข็ง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ดูแลระบบ

จำแนกตามขนาดอุตสาหกรรม 1) ขนาดใหญ่ ได้แก่ เจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูลโปรแกรมสำเร็จรูป เจ้าหน้าที่วิเคราะห์และพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร

2) ขนาดกลาง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ไอที เจ้าหน้าที่ด้านกราฟฟิก เจ้าหน้าที่ดูแลระบบ 3) รายย่อย/ขนาดย่อม ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็กไม่มีตำแหน่งที่เกิดขึ้นใหม่

### 5.1.8 ตำแหน่งอาชีพที่รับพนักงานเพิ่มในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา

จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรม 1) อุตสาหกรรมแช่แข็ง ได้แก่ เจ้าหน้าที่บริหารงานขาย พนักงานฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่ประสานงานฝ่ายขาย เจ้าหน้าที่พัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี 2) อุตสาหกรรมแปรรูป ได้แก่ พนักงานฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่การวิจัยและพัฒนา (R&D) เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพ เจ้าหน้าที่ประสานงานฝ่ายขาย 3) อุตสาหกรรมแปรรูป/แช่แข็ง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ประสานงานฝ่ายขาย เจ้าหน้าที่บริหารงานขาย เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี ผู้จัดการฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่ด้านความปลอดภัย (จป.)

จำแนกตามขนาดอุตสาหกรรม 1) ขนาดใหญ่ ได้แก่ หัวหน้าแผนกผลิต พนักงานฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่บริหารงานขาย ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูลโปรแกรม 2) ขนาดกลาง ได้แก่ พนักงานฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่การวิจัยและพัฒนา (R&D) ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ ผู้จัดการฝ่ายผลิต/หัวหน้าแผนกผลิต 3) รายย่อย/ขนาดย่อม ได้แก่ เจ้าหน้าที่บริหารงานขาย พนักงานฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายผลิต หัวหน้าแผนกผลิต เจ้าหน้าที่ประสานงานฝ่ายขาย

### 5.1.9 ความต้องการแรงงานและทักษะ

ทักษะหลักที่พนักงานจำเป็นต้องปรับปรุงของสถานประกอบการ

- 1) ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
- 2) ทักษะด้านการเรียนรู้และพัฒนา
- 3) ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานด้านสุขอนามัย
- 4) ทักษะความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์
- 5) ทักษะด้านการจัดการและการทำงานเป็นทีม
- 6) ทักษะด้านดิจิทัล
- 7) ทักษะด้านการผลิตและแปรรูป
- 8) ทักษะด้านการควบคุมคุณภาพ
- 9) ทักษะด้านความยั่งยืนและสิ่งแวดล้อม
- 10) ทักษะด้านการจัดการ

## 5.2 การอภิปรายผล

จากการศึกษาทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้ สามารถอภิปรายผลการศึกษาดังนี้

### 5.2.1 ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการ

1) การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุดิบ ปริมาณ และราคา เนื่องจากอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพึ่งพาวัตถุดิบจากธรรมชาติเป็นหลัก ในขณะที่วัตถุดิบจากธรรมชาติมีการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านปริมาณและราคาเป็นอย่างมาก ปัจจัยและแนวโน้มสำคัญที่ส่งผลกระทบในด้านนี้ ได้แก่ ภาวะทรัพยากรสัตว์น้ำลดลง เช่น การทำประมงเกินขนาด การทำประมงที่ผิดกฎหมาย ขาดการรายงาน และไร้การควบคุม

(IUU Fishing) ต้นทุนการดำเนินงานที่สูงขึ้น เช่น ราคาซื้อเพลิงและค่าขนส่ง ค่าแรงงานและต้นทุนการผลิต ปัจจัยเหล่านี้ล้วนส่งผลกระทบต่อปริมาณและราคาวัตถุดิบอาหารทะเล ทำให้ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปต้องเผชิญกับความท้าทายในการบริหารจัดการต้นทุน การจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสุเพ็ญพร อ่าวสาคร และคณะ ที่ศึกษาเรื่องอิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย พบว่าต้นทุนการผลิตที่สูงเป็นอุปสรรคสำคัญ สำหรับผู้ประกอบการรายย่อย เนื่องจากค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบ เช่น ปลาและกุ้ง รวมถึงค่าใช้จ่ายในการลงทุนในเครื่องจักรและอุปกรณ์มีแนวโน้มสูงขึ้น

2) การเปลี่ยนแปลงด้าน กฎหมาย หรือกฎระเบียบ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ มีผลกระทบต่อด้าน ความปลอดภัยของอาหาร การกำหนดมาตรฐานความปลอดภัย เช่น การควบคุมสารปนเปื้อน สารเคมี สารกันบูด และสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค รวมถึง กฎหมายและมาตรฐานของแต่ละประเทศในการนำเข้าและกฎระเบียบด้านศุลกากรในการส่งออกอาหารทะเล เช่น มาตรฐานคุณภาพ มาตรฐานโรคระบาด วิธีการตรวจสอบคุณภาพและเก็บตัวอย่างคุณภาพสินค้า รวมถึงเอกสารรับรองด้านสาธารณสุข และสุขอนามัย สอดคล้องกับงานวิจัยของอุทัย ฉันทวิทย์ ที่พูดถึงนโยบายภาครัฐต่อการอยู่รอดของอุตสาหกรรมอาหารว่าภาครัฐควรผลักดันให้ได้สิทธิ GSP ของสหภาพยุโรป เพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับการยกเว้นภาษีนำเข้าอาหารสำเร็จรูปของไทย และสอดคล้องกับงานวิจัยของสุเพ็ญพร อ่าวสาคร และคณะ ที่พบว่า ความตระหนักด้านสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภคมีผลกระทบต่อความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งอย่างมาก โดยผู้บริโภคมีความใส่ใจเพิ่มขึ้นในเรื่องของคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ทำให้เกิดความต้องการผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยสูง ซึ่งสามารถช่วยเพิ่มความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์และขยายตลาดได้ในระดับหนึ่ง

3) การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของลูกค้า เช่น ลูกค้าต้องการความสะดวก รวดเร็ว คุณภาพ รูปแบบของอาหารที่หลากหลาย ตอบโจทย์ความต้องการในหลายกลุ่ม เช่น กลุ่มผู้ใส่ใจสุขภาพ กลุ่มผู้แพ้อาหาร/มีข้อจำกัดด้านอาหาร กลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อม/ความยั่งยืน การมีผลิตภัณฑ์ทดแทน เช่น โปรตีนทางเลือก และกลุ่มผู้บริโภคที่มีงบประมาณจำกัด การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมเหล่านี้ ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ กิ่งกานต์ ปฏิบัติ ภาคภูมิ แสนแมน และศักรินทร์ วีรวัฒน์ปริญา ศึกษาเรื่องการศึกษาพฤติกรรมความต้องการของผู้บริโภคสินค้าปลาหมึกแปรรูปของตลาดในเทศบาลบ้านเพ จังหวัดระยอง ส่งผลให้ธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปจำเป็นต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการที่ตรงใจลูกค้า เพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขัน และเติบโตได้อย่างยั่งยืนในตลาดที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

4) การใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีดิจิทัลที่เพิ่มสูงขึ้น ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ทั้งในด้านการผลิต การจัดการห่วงโซ่อุปทาน การตลาด และการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป โดยมีปัจจัยและแนวโน้มที่สำคัญ ได้แก่ การเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนในกระบวนการผลิตและห่วงโซ่อุปทานโดยการใช้ระบบอัตโนมัติและหุ่นยนต์ เช่น อีคอมเมิร์ซ และแพลตฟอร์มออนไลน์การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing) การใช้ปัญญาประดิษฐ์ (AI) ในการวิเคราะห์ข้อมูล และการตอบสนองพฤติกรรมผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวก คำนึงถึงคุณภาพ และความหลากหลาย สอดคล้องกับงานวิจัยของสุรสิทธิ์ บุญชูนนท์ที่ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทย : บริษัทผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง เพื่อการส่งออก

พบว่าปัจจัยด้านการบูรณาการเทคโนโลยีใหม่มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อความสามารถในการผลิต และมีอิทธิพลทางอ้อมต่อความสามารถในการแข่งขันผ่านทางความสามารถในการผลิต

5) ข้อกังวลด้านการเปลี่ยนแปลงด้านภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากสภาพภูมิอากาศ เช่น อุณหภูมิน้ำทะเลสูงขึ้นและเกิดภาวะความเป็นกรดของมหาสมุทร ความเป็นกรดของน้ำอาจส่งผลให้ปลาและสัตว์ทะเลบางสายพันธุ์ลดลงหรือหายไปจากพื้นที่ที่เคยเป็นที่อยู่อาศัย การเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลและเส้นทางอพยพของสัตว์น้ำ ทำให้การประมงจับได้น้อยลงหรือไม่แน่นอน ส่งผลต่อวัตถุดิบที่เป็นหัวใจหลักของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป เช่น ปลาซาร์ดีน ปลาทูน่า กุ้ง ปลาหมึก ฯลฯ

### 5.2.2 การปรับตัวของสถานประกอบการจากปัจจัยที่ส่งผลกระทบ

1) ความจำเป็นต้องเพิ่มประสิทธิภาพ ผลิตภาพ ความสามารถในการแข่งขัน ลดค่าใช้จ่ายสถานประกอบการจำเป็นต้องเพิ่มประสิทธิภาพในทุกๆ ขั้นตอน เช่น การเลือกซื้อวัตถุดิบ การเก็บรักษา การปรุงอาหาร เพื่อควบคุมค่าใช้จ่าย และควบคุมคุณภาพอาหาร โดยการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า เพื่อลดต้นทุนการผลิตและลดการสูญเสีย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสุเพ็ญพร อ่าวสาคร และคณะ ที่กล่าวว่าผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลจำเป็นต้องปรับกลยุทธ์ทางธุรกิจเพื่อพัฒนาธุรกิจไม่ว่าจะเป็นการเร่งปรับปรุงและพัฒนากระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับกฎระเบียบและมาตรฐานสากลเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์

2) ความจำเป็นต้องกระจายความเสี่ยงของฐานลูกค้า เพื่อเปลี่ยนส่วนแบ่งตลาด ขยายสู่ตลาดอื่น การพึ่งพาลูกค้ากลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือตลาดเดียวมากเกินไป ถือเป็นความเสี่ยงทางธุรกิจที่สำคัญในทุกอุตสาหกรรม และในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปที่ต้องเผชิญกับความผันผวนสูง ทั้งจากด้านวัตถุดิบ กฎระเบียบ และพฤติกรรมผู้บริโภค จึงต้องมีการกระจายความเสี่ยงโดยการกระจายฐานลูกค้าให้มีความหลากหลาย มีการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่แตกต่างจากคู่แข่ง เช่น ปรับปรุงรสชาติ รูปแบบหรือบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับความต้องการและรสนิยมของลูกค้า

3) ความจำเป็นต้องปรับโครงสร้างเพื่อจัดระเบียบกระบวนการทำงานภายในและ/หรือโครงสร้างขององค์กร เพื่อช่วยให้กระบวนการทำงานภายในองค์กรมีประสิทธิภาพ ลดความซ้ำซ้อน ช่วยให้พนักงานเข้าใจบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของตนเอง อีกทั้งยังช่วยให้การทำงานร่วมกันระหว่างแผนกต่างๆ มีประสิทธิภาพมากขึ้น

4) ความจำเป็นต้องพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์/บริการ สถานประกอบการจำเป็นต้องมีการปรับตัวเพื่อความอยู่รอด โดยมุ่งเน้นคุณภาพของวัตถุดิบ เช่น การนำวัตถุดิบที่สด สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารเคมีปนเปื้อนมาใช้ในการผลิตหรือแปรรูปในรูปแบบต่างๆ การพัฒนาคุณภาพไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยแต่ยังรวมถึงการรักษาความปลอดภัยในกระบวนการแปรรูปด้วย โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่คำนึงถึงประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการอาหาร เช่น โปรตีน หรือโอเมก้า 3 การพัฒนาคุณภาพจึงจำเป็นต้องการรักษาความปลอดภัยในการบริโภค เพื่อป้องกันโรคและปัญหาด้านสุขภาพ

5) ความจำเป็นต้องฝึกทักษะใหม่ให้กับแรงงาน เนื่องจากสถานประกอบการรูปแบบใหม่ นิยมนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในทุกกระบวนการ จึงจำเป็นต้องมีการปรับทักษะฝีมือแรงงานให้มีคุณภาพ โดยเฉพาะทักษะด้านดิจิทัล ทักษะระบบเทคโนโลยี AI ซึ่งสอดคล้องกับ ผลการศึกษาของยุวดี จันทะศิริ (2566) ศึกษาเรื่อง โครงสร้างของทักษะคนคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย

โดยการยกระดับเทคโนโลยีการผลิต ระบบอัตโนมัติและหุ่นยนต์ (Automation & Robotics) เพื่อลดการพึ่งพาแรงงานคนในงานที่ซ้ำซาก หรือมีความเสี่ยง เช่น การคัดแยก การบรรจุ การขนย้าย เพื่อช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ ลดข้อผิดพลาด และแก้ไขปัญหาการขาดแคลนแรงงาน

### 5.2.3 ทักษะหลักที่ต้องการจากแรงงาน

ทักษะหลักที่พนักงานจำเป็นต้องปรับปรุงและพัฒนาให้เป็นที่ต้องการของนายจ้างสถานประกอบการ ได้แก่

1) ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ถือเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง ซึ่งพนักงานจำเป็นต้องรับมือกับสถานการณ์ที่ไม่คาดฝันได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ ทั้งปัญหาภายในองค์กร และภายนอกองค์กร เพื่อรักษาภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กร คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ลดการสูญเสียที่จะเกิดกับผลิตภัณฑ์ สินค้า และชื่อเสียงขององค์กร ตลอดจนความสามารถในการแข่งขัน

2) ทักษะด้านการเรียนรู้และพัฒนา เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการอยู่รอดและการเติบโตของทั้งบุคคลและองค์กรช่วยให้พนักงานสามารถปรับตัวเข้ากับเทคโนโลยีใหม่ ๆ กระบวนการทำงานใหม่ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไปไม่ยึดติดกับวิธีการเดิม ๆ และพร้อมที่จะลองใช้แนวทางใหม่ๆ ที่อาจมีประสิทธิภาพที่ดีกว่า ทักษะด้านการเรียนรู้จึงเป็นทักษะที่สถานประกอบการให้ความสำคัญในลำดับต้นๆ

3) ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานด้านสุขอนามัย ไม่ใช่แค่ความรู้พื้นฐาน แต่เป็นรากฐานสำคัญของการดำเนินธุรกิจ เป็นเรื่องที่มีผลโดยตรงต่อสุขภาพของผู้บริโภค ชื่อเสียงขององค์กร และความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก อาหารทะเลเป็นวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายมาก และมีความเสี่ยงสูงต่อการปนเปื้อนจากแบคทีเรีย เชื้อโรค สารเคมี และสิ่งแปลกปลอมต่างๆ หากไม่มีการควบคุมดูแลอย่างเข้มงวด อาจนำไปสู่ปัญหาด้านสาธารณสุข และเกิดความเสียหายต่อธุรกิจ

4) ทักษะความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ ถือเป็นหัวใจสำคัญของการดำเนินงาน ตั้งแต่การจัดหา การแปรรูป การควบคุมคุณภาพ ไปจนถึงการตลาดและจัดจำหน่าย การขาดความรู้นี้อาจนำไปสู่การสูญเสียคุณภาพ การสูญเสียเปล่า และโอกาสทางธุรกิจที่ลดลง

5) ทักษะด้านการจัดการและการทำงานเป็นทีม ในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปที่มีพลวัตสูงและกระบวนการซับซ้อน ทักษะด้านการจัดการและการทำงานเป็นทีม เป็นทักษะหลักที่ขาดไม่ได้ การดำเนินงานที่ราบรื่น ประสิทธิภาพการผลิต และการส่งมอบผลิตภัณฑ์คุณภาพสูง ล้วนขึ้นอยู่กับความสามารถของบุคลากรในการบริหารจัดการงานของตนเองและทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพ

6) ทักษะด้านดิจิทัล เป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ไม่ใช่เพียงแค่การใช้งานคอมพิวเตอร์ทั่วไป แต่ยังรวมถึงความเข้าใจและการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ควบคุมคุณภาพ ลดต้นทุน และปรับปรุงการบริหารจัดการโดยรวม ทักษะเหล่านี้ช่วยให้องค์กรสามารถแข่งขันในตลาดที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่

7) ทักษะด้านการผลิตและแปรรูป เป็นทักษะที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการเปลี่ยนวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และตรงตามมาตรฐานที่กำหนด ทักษะเหล่านี้ครอบคลุมตั้งแต่ความเข้าใจในวัตถุดิบ กระบวนการผลิต ไปจนถึงการควบคุมเครื่องจักรและการบำรุงรักษาเบื้องต้น

8) ทักษะด้านการควบคุมคุณภาพ ถือเป็นหัวใจสำคัญอย่างยิ่ง ไม่ใช่แค่การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย แต่เป็นการสร้างความมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ผลิตออกมานั้นมีคุณภาพสม่ำเสมอ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ตั้งแต่ต้นจนจบกระบวนการ

9) ทักษะด้านความยั่งยืนและสิ่งแวดล้อม เป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจ ในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ไม่ใช่แค่เพียงเทรนด์ แต่เป็นความจำเป็นที่ขับเคลื่อนด้วยข้อกำหนดทางกฎหมายที่เข้มงวดขึ้น ความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมมากขึ้น และความรับผิดชอบต่อสังคมและระบบนิเวศทางทะเล การมีทักษะด้านนี้จะช่วยให้องค์กรสามารถลดผลกระทบเชิงลบต่อสิ่งแวดล้อม เพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากร และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในตลาดโลก

10) ทักษะด้านการจัดการ เป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง ไม่ใช่แค่สำหรับผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น แต่เป็นทักษะที่พนักงานทุกระดับควรมีเพื่อบริหารจัดการงานของตนเองอย่างมีประสิทธิภาพ และมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนทีมและองค์กรให้บรรลุเป้าหมาย ทักษะเหล่านี้ช่วยให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่น ลดข้อผิดพลาด เพิ่มผลผลิต และรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์

### 5.3 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1) ภาครัฐควรมีบทบาทในการส่งเสริมการลงทุนด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมในอุตสาหกรรม สนับสนุนการวิจัยและพัฒนาบุคลากรให้มีทักษะที่ทันสมัย จัดตั้งศูนย์ฝึกอบรม Upskill/Reskill ทักษะเฉพาะทางที่สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรม และอำนวยความสะดวกในการเข้าถึงแหล่งเงินทุนสำหรับผู้ประกอบการ ส่งเสริมและสนับสนุนทางการเงินแก่ผู้ประกอบการในการลงทุนเทคโนโลยีและระบบอัตโนมัติ โดยเฉพาะผู้ประกอบการขนาดกลางและผู้ประกอบการรายย่อย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดการพึ่งพาแรงงานเข้มข้น และยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขัน

2) ภาคการศึกษาควรปรับปรุงหลักสูตรการเรียนการสอนให้ทันสมัย สอดรับกับความต้องการทักษะในอนาคต โดยเน้นการบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์การอาหาร และทักษะที่ไม่ใช่เฉพาะทาง ควรส่งเสริมการฝึกงานและโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการเพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริง

3) ภาคเอกชน/ผู้ประกอบการ ควรลงทุนในการพัฒนาทักษะของพนักงานอย่างต่อเนื่อง และพิจารณาการนำเทคโนโลยีและระบบอัตโนมัติมาปรับใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดการพึ่งพาแรงงานไร้ฝีมือ

4) พัฒนาระบบฐานข้อมูลอุปสงค์และอุปทานของแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ในภาคใต้ที่ทันสมัยและเป็นปัจจุบัน เพื่อให้ภาครัฐ ภาคการศึกษา และผู้ประกอบการสามารถเข้าถึงข้อมูลและวางแผนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5) ส่งเสริมการจ้างงานผู้สูงอายุ ออกมาตรการสนับสนุนและสร้างแรงจูงใจให้สถานประกอบการจ้างงานผู้สูงอายุที่มีประสบการณ์ เพื่อใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาและลดปัญหาการขาดแคลนแรงงาน และลดการพึ่งพาแรงงานต่างด้าว

## บรรณานุกรม

- กึ่งกานต์ ปฏิบัติ, ภาคภูมิ แสนแมน และศักร์ระเกี วรรณนะปริญญา. (2561). การศึกษาพฤติกรรมการความต้องการของผู้บริโภคสินค้าปลาหมึกแปรรูปของตลาดในเทศบาลบ้านเพ. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยรัตนบัณฑิต*, 12(2), 1-14. สืบค้นจาก <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/rbac/article/download/224664/153972/>
- จิตาภา ณ ระนอง, ปิยะฉัตร จารุธีรศานต์ ชนงกร กุณฑลบุตร. (2564). ความสำเร็จที่ยั่งยืนของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลในประเทศไทย. *วารสารดุสิตบัณฑิตทางสังคมศาสตร์*, 11(3), 789-803. สืบค้นจาก [https://doi.nrct.go.th/admin/doc/doc\\_605460.pdf](https://doi.nrct.go.th/admin/doc/doc_605460.pdf)
- ประชิด ทิถบุตร. (2531). *การออกแบบบรรจุภัณฑ์*. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์.
- ยุวดี จันทะศิริ. (2023). โครงสร้างของทักษะคนคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยธนบุรี*, (ม.ป.ป.), 57-68. สืบค้นจาก <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/trujournal/article/download/263004/176187/1019231>
- ยอดเฝ้า จิระชัยศรี และสุพัตรา ปราณี. (2567). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จทางธุรกิจของผู้ประกอบการอาหารทะเลแปรรูปในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครและปริมณฑล. *วารสารการวิจัยการบริหารการพัฒนา*, 14 (3), 990-1002. สืบค้นจาก <https://so01.tcithaijo.org/index.php/JDAR/article/view/276210/177946>
- วีชราภรณ์ ชัยวรรณ, เจนจิรา บ.ป.สูงเนิน และอัครณิต บรรเทา. (2566). แนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารทางทะเลแปรรูปบนฐานอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชุมชน. *วารสารวิชาการเทคโนโลยีการจัดการ*, 4(1), 41-65. สืบค้นจาก [https://doi.nrct.go.th/admin/doc/doc\\_638756.pdf](https://doi.nrct.go.th/admin/doc/doc_638756.pdf)
- ศูนย์วิจัยกรุงศรีฯ แนวโน้มธุรกิจอุตสาหกรรม. ปี 2566-2568: อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป. สืบค้นจาก <https://www.krungsri.com/th/research/industry/industry-outlook/food-beverage/processed-seafood/io/processed-seafood-2023-2025>
- ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคกลาง กองบริหารข้อมูลตลาดแรงงาน กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน (2566). *ทิศทางการตลาดแรงงานไทยในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป*. สืบค้นจาก [https://www.doe.go.th/prd/assets/upload/files/lmia\\_th/68b726167d1566832e606fd67a61fac7.pdf](https://www.doe.go.th/prd/assets/upload/files/lmia_th/68b726167d1566832e606fd67a61fac7.pdf)
- สุดารัตน์ พิมลรัตนกานต์. (2564). ความสามารถในการจัดการนวัตกรรมเพื่อผลการดำเนินงานขององค์กรของอุตสาหกรรมเกษตรในประเทศไทย. *วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม*, 8(2), 194-212.

- สุรเดช นิลอุบล วรลักษณ์ ลลิตศศิวิมล กอแก้ว จันท์กิ่งทอง และสิริลักษณ์ ทองพูน. (2565). ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสามารถทางการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในประเทศไทย : การทบทวนวรรณกรรม (Factors Affecting the Competitiveness Enhancement of Preserved Seafood Industry in Thailand : Literature Review). *วารสารเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยทักษิณ*, 14(1) 205-217 สืบค้นจาก <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/ecbatsu/article/view/243014/169705>
- สุรสิทธิ์ บุญชูนนท์. (2020). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง ของประเทศไทย: บริษัท ผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก. *Journal of the Association of* <https://so04.tci-thaijo.org/index.php/jar/article/view/241239>
- สุเพ็ญพร อ่าวสาคร, สติത്യ นิยมญาติ, กมลพร กัลยาณมิตร, & ทศนีย์ ลักษณะนิชนชัช. (2025). อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย. *วารสารสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย*, 8(1), 243-272. สืบค้นจาก <https://so04.tci-thaijo.org/index.php>
- อริสรา ชูมี, สาโรช เนติธรรมสกุล และสุณีย์ ล่องประเสริฐ. (2559). สมรรถนะในการปฏิบัติงานของแรงงานไทย ภาคอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในจังหวัดสุราษฎร์ธานี. *วารสารราชภัฏสุราษฎร์ธานี*, 3(2), 236-251. สืบค้นจาก [https://e-journal.sru.ac.th/index.php/srj/article/view/427/pdf\\_17](https://e-journal.sru.ac.th/index.php/srj/article/view/427/pdf_17)
- อุทัย ฉันทวิทย์. (2564). ปัจจัยความสำเร็จในการส่งสินค้าไทยไปต่างประเทศ กรณีศึกษา ประเทศเยอรมัน (การส่งออกอาหารสำเร็จรูป). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง. สืบค้นจาก [http://www.ceos-abstract.ru.ac.th/AbstractPdf/2564-1-1\\_1646904662.pdf](http://www.ceos-abstract.ru.ac.th/AbstractPdf/2564-1-1_1646904662.pdf)
- Aulbur, W., CJ, A., & Bigghe, R. (2016). *Whitepaper: Skill Development for Industry 4.0*. Retrieved August 1, 2025, from <http://www.globalskillsummit.com/Whitepaper-Summary.pdf>
- Chunthasiri, Y. (2020). *Characteristics of talent and talent utilization effect on employee engagement and performance in the seafood processing industry in southern Thailand: mixed methods research*. (Doctoral dissertation, Srinakharinwirot University). (in Thai)
- Deloitte. (2018). *Preparing tomorrow's workforce for the Fourth Industrial Revolution*. Retrieved August 1, 2025, from <https://www2.deloitte.com/content>
- Kotler, P. (2012). *Kotler on marketing*. Simon and Schuster.
- Kouzes, J. M., & Posner, B. Z. (2019). *The leadership challenge: How to take charge, get things done, and inspire people to follow*. New York: Jossey-Bass.

- Lepak, D. P., & Snell, S. A. (2002). Examining the human resource architecture: The relationships among human capital, employment, and human resource configurations. *Journal of Management*, 28(4), 517–543.
- Miller, T., Howe, P., & Sonenberg, L. (2017). Explainable AI: Beware of inmates running the asylum or: How I learnt to stop worrying and love the social and behavioral sciences. *arXiv preprint arXiv:1712.00547*. Retrieved August 1, 2025, from <https://arxiv.org/abs/1712.00547>
- Fadhila, D., Aitouche, S., & Aksa, K. (2020). Analysis of Human Skills in Industry 4.0. Retrieved August 1, 2025, from <https://www.semanticscholar.org/paper/Analysis-of-Human-Skills-in>
- Farndate, E., Scullion, H., & Sparrow, P. (2010). The role of the corporate HR function in global talent management. *Journal of World Business*, 45(2): 161-168.
- Karacay, G. (2018). Talent Development for Industry 4. In Pham, D.T. (Ed.). *Industry 4.0: Managing: The Digital Transformation*, (pp. 123-134). Birmingham: springer.
- People Measure. (2011). Defining and Measuring High Potential. Retrieved August 1, 2025, from <https://www.peoplemeasures.com.au/>
- SCB EIC ความท้าทายและประเด็นสำคัญที่ต้องจับตาสำหรับอุตสาหกรรมทูน่าในระยะถัดไป. (2566) สืบค้นจาก <https://www.scbeic.com/th/detail/product/seafood-121124>
- Sisay et al. (2018). Epidemiology of self-medication in Ethiopia: a systematic review and metaanalysis of observational studies. *BMC Pharmacology and Toxicology*, 19(56), 1-12.
- Scottish Government Social Research. (2008). Skills Utilization Literature Review: Education Analytical Services, Life Long Learning Research, Scottish Government. Retrieved August 1, 2025, from <https://dera.ioe.ac.uk/9416/1/0075479.pdf>
- Wollenberg, A., Lazarini, J. J.C., & Rizal, M. R. (2020). Key Factors Contributing to the Development of the Global Mindset of Managers Using PLS-SEM. *Journal of Economics, Business and Management*, 8(3): 144-150
- World Economic Forum. (2016). *The Future of Jobs: Employment, Skills and Workforce Strategy for the Fourth Industrial Revolution*. Retrieved August 1, 2025, from [http://www3.weforum.org/docs/WEF\\_Future\\_of\\_Job](http://www3.weforum.org/docs/WEF_Future_of_Job)

ภาพประกอบ : การสัมภาษณ์เก็บแบบสำรวจกลุ่มเป้าหมายในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้



ภาพประกอบ : การจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) นักวิชาการ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้



ภาพประกอบ : การประชุมสัมมนาวิชาการประจำปี 2568 การเปลี่ยนผ่านการจ้างงานยุคดิจิทัลและทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต “อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้”



สรุปทิศทางตลาดแรงงานไทยในอนาคต : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคใต้



### วัตถุประสงค์เพื่อศึกษา

- การเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมและแนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่ออาชีพ/ตำแหน่งงานที่ต้องการลดลงหรือหายไป
- อาชีพ/ตำแหน่งงานที่ต้องการเพิ่มขึ้น
- สมรรถนะที่ต้องการจากแรงงาน

### วิธีการศึกษาและกลุ่มตัวอย่าง

#### ศึกษาจากเอกสาร

- สำรวจแบบ
- การสัมภาษณ์
- ประชุมกลุ่มย่อย

#### ประชากร

อุตสาหกรรมแปรรูป และแช่แข็ง (อุตสาหกรรมแม่เมือง)

ขนาดใหญ่ (ลูกจ้าง 201 ขึ้นไป) : 100 แห่ง

ขนาดกลาง (ลูกจ้าง 51-200 คน) : 21 แห่ง

ขนาดย่อม/ย่อย (ลูกจ้าง 1-50 คน) : 22 แห่ง

#### กลุ่มตัวอย่าง

อุตสาหกรรมแปรรูป และแช่แข็ง (อุตสาหกรรมแม่เมือง)

ขนาดใหญ่ (ลูกจ้าง 201 ขึ้นไป) : 52 แห่ง

ขนาดกลาง (ลูกจ้าง 51-200 คน) : 21 แห่ง

ขนาดย่อม/ย่อย (ลูกจ้าง 1-50 คน) : 17 แห่ง

### ผลการศึกษา

ผลการศึกษา ปี 2568 โดยศึกษาอนาคต 3-5 ปี

#### ปัจจัยหรือแนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรม

- 1 การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุดิบ ปริมาณ และราคา
- 2 การเปลี่ยนแปลง กฎหมาย/กฎระเบียบ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ
- 3 การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของลูกค้า
- 4 การใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีดิจิทัลที่เพิ่มขึ้น
- 5 ข้อกังวลด้านการเปลี่ยนแปลงด้านภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม

### ตำแหน่งงานที่มีความต้องการในอนาคต

- 1 หัวหน้าแผนกผลิต/พนักงานฝ่ายผลิต
- 2 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพ
- 3 เจ้าหน้าที่พัฒนซอฟต์แวร์ (IT)
- 4 เจ้าหน้าที่คลังสินค้าและบรรจุภัณฑ์
- 5 พนักงานฝ่ายขาย
- 6 เจ้าหน้าที่การวิจัยและพัฒนา (R&D)

#### ตำแหน่งที่จะลดความต้องการหรือสูญหายไปมีความต้องการในอนาคต

#### ตำแหน่งที่มีความเกี่ยวข้องน้อยลงหรือหายไป

#### ล่ามแปลภาษา

#### ตำแหน่งงานที่เกิดขึ้นใหม่

- เจ้าหน้าที่ดูแลระบบ /เจ้าหน้าที่กราฟฟิก
- เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูลโปรแกรมสำเร็จรูป
- เจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร
- เจ้าหน้าที่วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร

#### สมรรถนะที่นายจ้าง/สถานประกอบการต้องการจากแรงงาน

#### ทักษะเชิงเทคนิค (Hard Skills)

1. ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานด้านสุขอนามัย
2. ทักษะความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์
3. ทักษะด้านดิจิทัล
4. ทักษะด้านการผลิตและแปรรูป
5. ทักษะด้านการควบคุมคุณภาพ

#### ทักษะด้านอารมณ์และสังคม (Soft Skills)

1. ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
2. ทักษะด้านการเรียนรู้และพัฒนา
3. ทักษะด้านการจัดการและการทำงานเป็นทีม
4. ทักษะด้านความยืดหยุ่นและสิ่งแวดล้อม
5. ทักษะด้านการจัดการ

#### ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

- 1 ภาครัฐควรสนับสนุนบทบาทในการส่งเสริมการลงทุนด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมในอุตสาหกรรม
- 2 ภาครัฐควรปรับปรุงหลักสูตรการเรียนการสอนให้ทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการทักษะในอนาคต
- 3 ภาคเอกชน/ผู้ประกอบการควรลงทุนในการพัฒนาทักษะของพนักงานอย่างต่อเนื่อง
- 4 พัฒนาระบบฐานข้อมูลอุปสงค์และอุปทานของแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
- 5 ส่งเสริมการจ้างงานผู้สูงอายุ เพื่อลดการขาดแคลนแรงงาน

ติดต่อเรา

สำนักงานจัดหางานจังหวัดสงขลา (เป็น 1) ถนนราชมรรคา ตำบลบ่อขาว อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา

โทร: 0-7432-6042 | im\_ska@doe.go.th | Southern Lmi Station | www.doe.go.th/lmi-south



## คณะผู้ศึกษาวิจัย

นางฟองศรี แก้วมณี

นางศิริรัตน์ สุวรรณคง

นางสาวไพโรษุภย์ เทอดวีระพงศ์

นายบุญยฤทธิ พรหมสังคหะ

นางสาวภรินทร์ทิพย์ จันวดี

นางสาวปรีดา จงไกรจักร

หัวหน้าศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคใต้

นักวิชาการแรงงานชำนาญการ

นักวิชาการแรงงานปฏิบัติการ

นักวิชาการแรงงาน

นักสถิติ

เจ้าพนักงานแรงงาน

\*\*\*\*\*



## ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคใต้

 33 อาคารสำนักงานจัดหางานจังหวัดสงขลา ชั้น 2 ถนนแหลมสนอ่อน ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา

 โทรศัพท์/โทรสาร 0-7432-5042

 [lm\\_ska@doe.co.th](mailto:lm_ska@doe.co.th)

 ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคใต้

 lmi-south

 [www.doe.go.th/lmi-south](http://www.doe.go.th/lmi-south)

 Southern Lmi Station



QR Code ศบต.ภาคใต้