



ภาคผนวก ก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

แบบสอบถาม

แบบสอบถามเรื่อง “ ทักษะคิดของแรงงานไทยที่ทำงานร่วมกับแรงงานต่างด้าวในธุรกิจอุตสาหกรรมปลาทูน่าบรรจุกระป๋องในจังหวัดสมุทรสาคร ” ชุดนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการศึกษาวิชาการค้นคว้าแบบอิสระ (Independent Study) ของนักศึกษาปริญญาโท สาขาบริหารธุรกิจ สำหรับผู้บริหาร คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน และเติมข้อความลงในช่องว่าง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ

ชาย หญิง

2. อายุ

น้อยกว่า 20 ปี 20 – 25 ปี 26 – 30 ปี
 31 – 35 ปี 36 – 40 ปี มากกว่า 40 ปี

3. การศึกษา

ประถมศึกษา มัธยมศึกษาตอนต้น
 มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช. ปวส. / อนุปริญญา
 ปริญญาตรี

4. ท่านเป็นพนักงานประเภท

พนักงานทั่วไปรายวัน พนักงานรายเดือน

ส่วนที่ 2 ทักษะของแรงงานไทยที่มีต่อแรงงานต่างด้าว

โปรดพิจารณาข้อความต่อไปนี้ที่ท่านเข้าใจระดับใดแล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง □ ที่ตรงกับความเป็นจริง

ด้านความเข้าใจ	มีความเข้าใจมากที่สุด	มีความเข้าใจมาก	มีความเข้าใจน้อย	มีความเข้าใจน้อยที่สุด	ไม่มีความเข้าใจเลย
1. ค่าจ้างแรงงานไทย					
2. ค่าจ้างแรงงานต่างด้าว					
3. ปริมาณจำนวนแรงงานไทยในบริษัท					
4. สัดส่วนจำนวนแรงงานต่างด้าวในบริษัท					
5. กฎหมายแรงงานไทย					
6. กฎหมายแรงงานต่างด้าว					
7. เหตุผลที่ต้องใช้แรงงานต่างด้าว					
8. ความจำเป็นในการใช้แรงงานต่างด้าวในบริษัท					
9. การคัดเลือกแรงงานต่างด้าวเข้ามาทำงานในบริษัท					

โปรดพิจารณาข้อความต่อไปนี้ที่ท่านเห็นด้วยในระดับใดแล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง □ ที่ตรงกับความเป็นจริง

ด้านความรู้ลึก	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด	ไม่เห็นด้วยเลย
1. การทำงานร่วมกับแรงงานต่างด้าวในปัจจุบัน					
2. จำนวนแรงงานต่างด้าวในบริษัท					

ด้านความรู้สึก	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด	ไม่เห็นด้วยเลย
3. ทักษะฝีมือของแรงงานต่างด้าวในบริษัท					
4. ความประพฤติกของแรงงานต่างด้าวในบริษัท					
5. ค่านิยมในการจ้างแรงงานต่างด้าว					
6. วัฒนธรรมและประเพณีไทยอาจถูกผสมกับวัฒนธรรมต่างชาติหากมีการแต่งงานของแรงงานไทยและแรงงานต่างด้าว					
7. แรงงานต่างด้าวจะทำให้เกิดปัญหาชุมชนแออัดและแหล่งเสื่อมโทรมเนื่องจากขาดระเบียบวินัย					
8. การจ้างแรงงานต่างด้าวเพิ่มขึ้นทำให้ส่งผลกระทบต่อกรจ้างแรงงานไทย					
9. แรงงานต่างด้าวทำให้เกิดปัญหาอาชญากรรม					
10. แรงงานต่างด้าวอาจนำโรคติดต่อมาแพร่ในไทย					
11. การจ้างแรงงานต่างด้าวทำให้ต้นทุนการผลิตลดลงเนื่องจากค่าแรงถูก					
12. แรงงานไทยบางกลุ่มจะถูกแรงงานต่างด้าวแย่งอาชีพ เนื่องจากมีความขยันและอดทนกว่าแรงงานไทย					
13. การจ้างแรงงานต่างด้าวทำให้กระทบกระเทือนต่อความมั่นคงของประเทศ					

โปรดพิจารณาข้อความต่อไปนี้ที่ท่านเห็นว่าปฏิบัติอยู่ระดับใดแล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ที่ตรงกับความเป็นจริง

ด้านพฤติกรรม	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่เลย
1. ท่านจะยอมรับและทำงานร่วมกับแรงงานต่างด้าว					
2. จะรวมกลุ่มกันต่อต้านแรงงานต่างด้าว					

ส่วนที่ 3 ปัญหาในการทำงานร่วมกับแรงงานต่างด้าว

1. ท่านเคยมีปัญหาจากการทำงานร่วมกับแรงงานต่างด้าวหรือไม่

- มี ไม่มี (ข้ามไปตอบข้อ 3)

2. ปัญหาที่ท่านพบจากการทำงานร่วมกับแรงงานต่างด้าว (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ไม่ปฏิบัติงานตามเวลาที่บริษัทกำหนดมักหยุดงานบ่อย
- ไม่ทุ่มเทในการทำงาน
- ปกครองยากเพราะไม่เชื่อฟังคำสั่ง
- ไม่คิดจะช่วยรักษาผลประโยชน์ให้บริษัท
- ไม่มีความจงรักภักดีและออกงานบ่อย
- ไม่ให้ความเคารพและไม่ยอมรับนับถือนายจ้าง
- ไม่มีความคิดสร้างสรรค์
- ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบของบริษัท
- ไม่รักษาอุปกรณ์ของบริษัท
- มีปัญหาการลักขโมย
- จี้เกียจและเกียจงาน
- เรียกร้องค่าตอบแทนที่เป็นเงินมากเกินไป
- เสพยาเสพติด หรือยาบ้า
- มีปัญหาเรื่องการสื่อสารเนื่องจาก ฟังและพูดไทยไม่ค่อยได้
- โรคติดต่อ
- อื่นๆ (โปรดระบุ).....



ภาคผนวก ข

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

อุตสาหกรรมการผลิตปลาทูน่ากระป๋องของไทย

อุตสาหกรรมการผลิตปลาทูน่ากระป๋องของไทยเริ่มขึ้นอย่างจริงจังในราว 25 ปีที่ผ่านมา โดยในระยะแรกนั้นยังไม่มีโรงงานใดทำการผลิตปลาทูน่ากระป๋องเป็นการเฉพาะเหมือนปัจจุบัน แต่เป็นการผลิตอาหารกระป๋องหลายชนิดรวมอยู่ในโรงงานเดียวกัน ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบในแต่ละฤดูกาลนั้น ๆ

อุตสาหกรรมการผลิตปลาทูน่ากระป๋องของไทยเพียงจะมีการขยายตัวมากในระยะ 12-16 ปี มีการย้ายฐานการผลิตมายังไทย เพราะมีค่าแรงถูกกว่า เป็นเหตุให้ไทยมีปริมาณการผลิตมากจนกลายเป็นฐานการผลิตปลาทูน่ากระป๋องที่สำคัญเป็นอันดับสองของโลกรองจากสหรัฐอเมริกา และเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ที่สุดของโลก คิดเป็นมูลค่าการส่งออกในปี 2547 ประมาณ ประมาณ 760.8 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ (กรมส่งเสริมการส่งออก, 2548:ออนไลน์)

การผลิตปลาทูน่ากระป๋องของไทยส่วนใหญ่ เป็นการผลิตเพื่อส่งออกในลักษณะของการรับจ้างผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้าต่างประเทศ โดยใช้เครื่องหมายการค้าของลูกค้าในต่างประเทศ อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบัน ปริมาณการผลิตและส่งออกภายใต้เครื่องหมายการค้าของผู้ผลิตในประเทศไทยเริ่มมีการขยายตัวมากขึ้น

ตลาดที่สำคัญของไทย

ตลาดส่งออกปลาทูน่ากระป๋องที่สำคัญของไทยได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และสหภาพยุโรปตามลำดับ ซึ่งมีสัดส่วนรวมกันกว่าร้อยละ 70 ของปริมาณการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องทั้งหมดของไทย ทั้งนี้ ประเทศไทยนับได้ว่าเป็นผู้ส่งออกปลาทูน่ากระป๋องรายใหญ่ที่สุดของตลาดประเทศ สหรัฐอเมริกา และญี่ปุ่น โดยมีส่วนแบ่งตลาดมากกว่าร้อยละ 50 ของปริมาณการนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องทั้งหมดในประเทศทั้งสอง

อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันไทยต้องเผชิญกับการแข่งขันที่เพิ่มขึ้นจากคู่แข่งสำคัญคือ ฟิลิปปินส์ และอินโดนีเซีย รวมทั้งต้องเผชิญกับมาตรการกีดกันทางการค้าในรูปแบบต่างๆ ทั้งในด้านภาษี ข้ออ้างเรื่องสุขอนามัย และอื่นๆ ซึ่งการแก้ไขปัญหาเหล่านี้ต้องได้รับความช่วยเหลือและการสนับสนุนจากภาครัฐบาล

แหล่งวัตถุดิบปลาทูน่า

แหล่งจับปลาทูน่าที่สำคัญของโลกอยู่ในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตกตอนใต้ ซึ่งเป็นแหล่งใหญ่ที่สุดมีปริมาณปลาทูน่าที่จับได้มากที่สุดประมาณร้อยละ 30 ของปริมาณที่จับได้ทั้งหมด รองลงมาได้แก่มหาสมุทรแปซิฟิกตะวันออก มหาสมุทรอินเดียตะวันตก มหาสมุทรแอตแลนติก ปลาทูน่าพันธุ์ที่จับได้มากที่สุดคือ พันธุ์ Skipjack รองลงมาเป็นพันธุ์ Yellowfin พันธุ์ Albacore พันธุ์ Bluefin ประเทศที่มีกองเรือประมงจับปลาทูน่ารายใหญ่ของโลกได้แก่ ญี่ปุ่น สหรัฐฯ สเปน ฝรั่งเศส เกาหลี และไต้หวัน

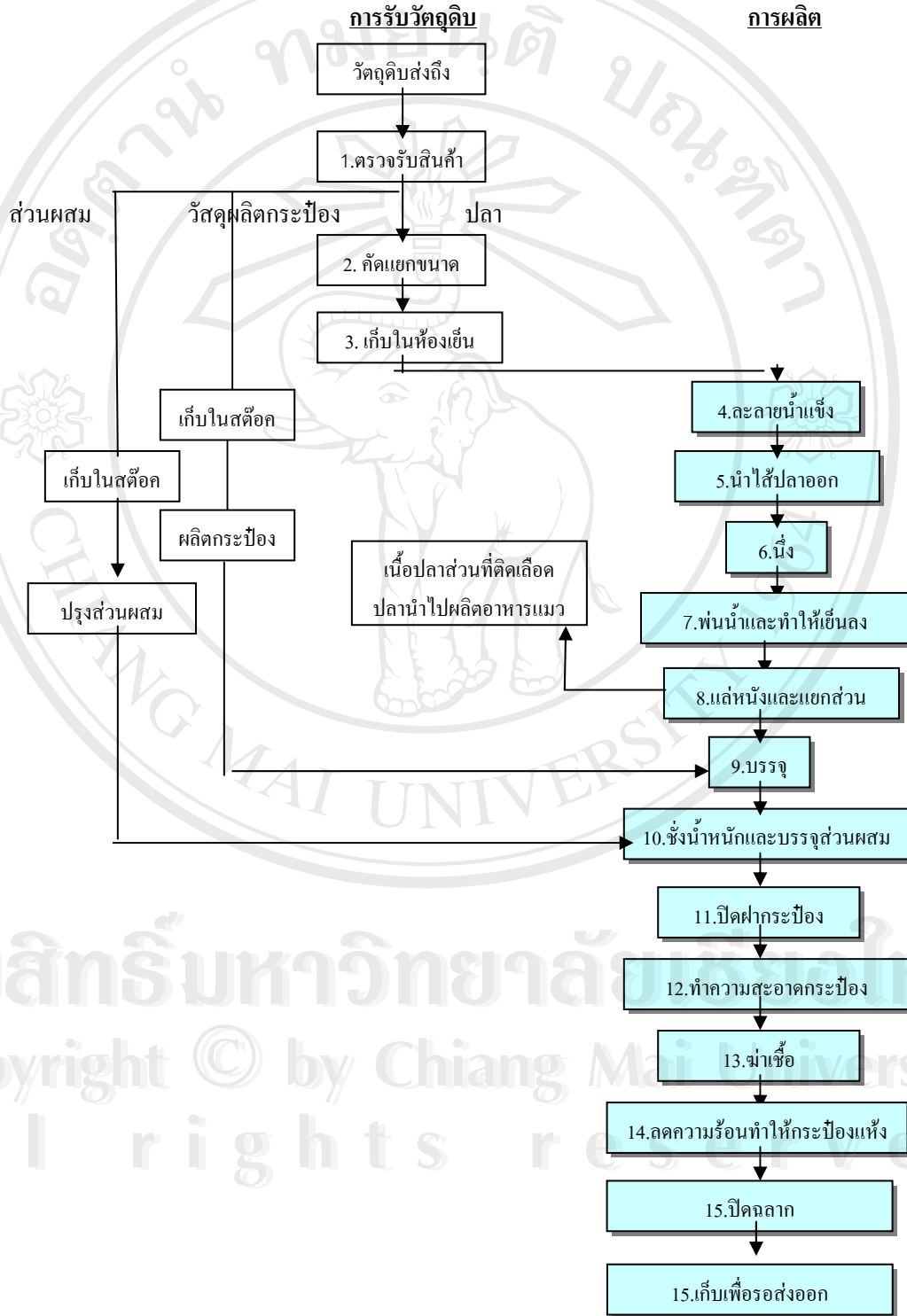
สำหรับประเทศไทยนั้น วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตปลาทูน่ากระป๋องได้แก่ พันธุ์ Skipjack และพันธุ์ Yellowfin โดยมีสัดส่วน 75 : 25 สาเหตุหลักที่ใช้พันธุ์ Skipjackมากกว่า เนื่องจาก พันธุ์ Skipjack มีขนาดน้ำหนักกระหว่าง 4-7.5 ปอนด์ อันเป็นขนาดมาตรฐานสำหรับการผลิตปลาทูน่ากระป๋องโดยทั่วไป

ประเทศไทยต้องพึ่งพาการนำเข้าปลาทูน่าจากต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่ ถึงประมาณร้อยละ 80 ของวัตถุดิบที่ใช้ในอุตสาหกรรมทั้งหมด เนื่องจาก ปลาทูน่าในไทยมีขนาดเล็กและมีปริมาณไม่เพียงพอต่อการผลิต ซึ่งแหล่งนำเข้าที่สำคัญได้แก่ ญี่ปุ่น ไต้หวัน เกาหลีใต้ มหาสมุทรอินเดีย (บริษัทยูนิคอร์ค,2545)

วิเคราะห์ขั้นตอนการปฏิบัติงานของสายการผลิต

กระบวนการผลิตปลาทูน่าบรรจุกระป๋องกระป๋องโดยทั่วไป ในการผลิตแต่ละรอบต้องใช้เวลาประมาณ 15 ชั่วโมงในกระบวนการผลิตทั้งหมดตั้งแต่ขั้นตอนที่ 4 ละลายน้ำแข็ง จนถึงขั้นตอนที่ 14 ทำให้กระป๋องแห้ง และต้องทิ้งไว้ให้เย็นอีกประมาณ 1 วัน ก่อนดำเนินการปิดฉลากและหีบห่อ หลังจากนั้นบริษัทฯ จะต้องเก็บรักษาสินค้าไว้ระยะหนึ่งตามกฎของการผลิตอาหารกระป๋อง ซึ่งใช้เวลาประมาณ 14 วันหลังผลิตเสร็จเพื่อตรวจสอบให้แน่ใจว่า สินค้าจะยังคงมีคุณภาพสมบูรณ์ สามารถเก็บรักษาไว้ได้ตามระยะเวลาที่ระบุ(บริษัทยูนิคอร์ค,2545)

ภาพผังกระบวนการผลิตปลาทูนกระป๋อง (Canned Tuna) แต่ละรอบจะใช้เวลาประมาณ 15 ชั่วโมง)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved