

อาหารปลอดภัยนำครัวไทยสู่ครัวโลกและความอยู่รอดของอุตสาหกรรมอาหารไทย

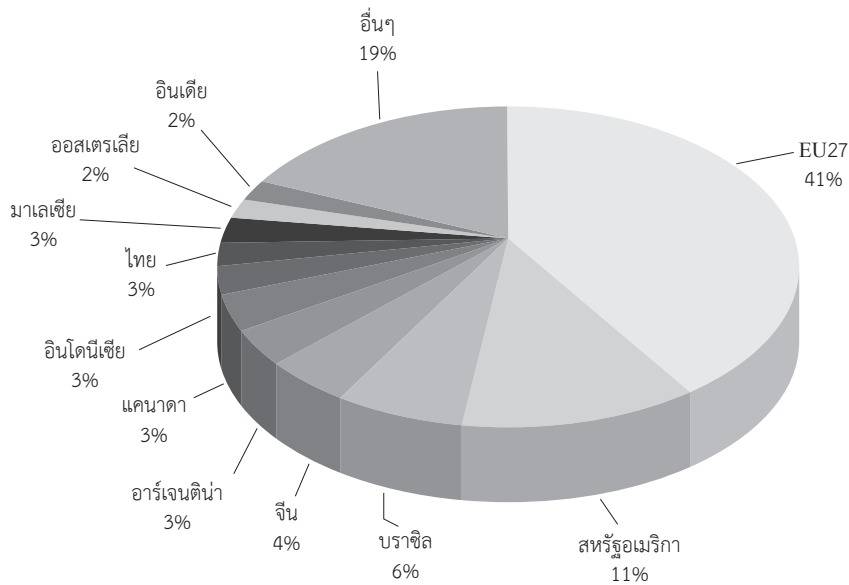
ณรงค์ ศิริขันธ์*

คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตามที่รัฐบาลได้กำหนดเป้าหมายให้ไทยเป็นครัวของโลกนั้น ได้มีการกำหนดเป้าหมายและแนวทางการดำเนินการไว้ทั้งหมด 4 ประการ ประกอบด้วย คือ ประการแรก ไทยต้องเป็นผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่ 1 ใน 5 ของโลก ภายในเวลา 2-3 ปี โดยที่ต้องได้รับการยอมรับและเชื่อมั่นในระดับสูงสุดในด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย ประการที่สอง เป้าหมายของยุทธศาสตร์ครัวโลกจะผลักดันให้วัตถุดิบในการปรุงอาหารของไทยตลอดจนเครื่องปรุงรสอื่นๆ อีกหลายชนิดสามารถส่งออกได้มากขึ้น ซึ่งจะส่งผลในการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรไทย ประการที่สาม เพื่อสนับสนุนให้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศเป็นศูนย์กระจายข้อมูลการท่องเที่ยว รวมทั้งเป็นจุดประชาสัมพันธ์เมืองไทยให้ชาวต่างชาติได้รับรู้ และเป็นแหล่งขายสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ประการที่สี่สนับสนุนการเปิดธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เพื่อผลักดันให้ร้านอาหารไทยบริการอาหารรสชาติไทยแท้ๆ และเป็นที่รู้จักในตลาดโลกมากขึ้นรวมถึงมีมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับ หากจะพิจารณาแล้วมูลค่าการส่งออกอาหารของอุตสาหกรรมอาหารไทยเป็นหนึ่งในประเด็นที่น่าจับตามองว่าเป็นโอกาสของความเป็นไปได้ของโครงการนี้ ทั้งนี้เนื่องจากประเทศไทยมีศักยภาพในหลายๆ ด้าน แต่ผลกระทบมาจากอาหารที่ส่งออกไม่มีความปลอดภัย ส่งผลให้อาหารไทยหลายตัวถูกยกเลิกหรือสั่งห้ามนำเข้าจากหลายๆ ประเทศ เช่น การห้ามเข้าไก่ในประเทศกลุ่มสหภาพยุโรป เป็นต้น

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยพืชพรรณธัญญาหาร เนื่องจากตั้งอยู่ในภูมิภาคที่มีศักยภาพในด้านการเพาะปลูกพืชผลทางการเกษตร ดังจะเห็นได้จากมีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ส่งออกสู่ท้องตลาดตลอดทั้งปี นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาทางด้านนวัตกรรมทางการเกษตร เช่น การปลูกพืชนอกฤดู การพัฒนาปรับปรุงพันธุ์ เป็นต้น จากศักยภาพทางด้านวัตถุดิบ จึงเป็นแรงผลักดันให้ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตอาหารเพื่อเลี้ยงประชากรโลกได้ค่อนข้างสูงประเทศหนึ่ง จากข้อมูลในการส่งออกอาหารในปี 2554 ประเทศไทยสามารถส่งออกอาหารไปจำหน่ายได้ทั่วโลกมีมูลค่าอยู่ที่ประมาณ 1.3 ล้านล้านเหรียญสหรัฐ มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 23 เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า (จากข้อมูลของ Global Trade Atlas อ้างถึงส่วนงานวิจัยสถาบันอาหาร, 2555) โดยสหภาพยุโรปถือเป็นผู้ส่งออกมากที่สุดในโลก คิดเป็นร้อยละ 41.2 ของมูลค่าการส่งออกของโลก โดยเป็นผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่อันดับ 8 ของโลก รองจากกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป (EU 27) สหรัฐอเมริกา บราซิล และจีน

* ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
email: sikhiram@hotmail.com



ภาพที่ 1 สัดส่วนมูลค่าการส่งออกอาหารแยกตามประเภทผู้ส่งออก ปี 2554
ที่มา: พรศรี เหล่ารุจิสวัสดิ์, 2555 (อ้างอิงสถาบันอาหาร)

อาหารไทยนอกจากจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในด้านรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมแล้ว ยังประกอบไปด้วยพืชสมุนไพรและเครื่องเทศที่มีผลดีต่อสุขภาพ ซึ่งกระแสดังกล่าวของผู้บริโภคทั่วโลกมีความตื่นตัวให้ความสนใจอาหารกลุ่มนี้สูงขึ้น โดยมีการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันให้มีผลดีต่อสุขภาพมากยิ่งขึ้น ดังจะเห็นได้จากการขยายตัวของกิจการทางด้านการบริการอาหารและอาหารที่เชื่อว่าผลดีต่อสุขภาพ ซึ่งรวมทั้งอาหารไทยที่คนต่างชาติหันมาให้ความสนใจและนิยมบริโภคเพิ่มมากยิ่งขึ้น แต่ทั้งนี้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศยังประสบปัญหาวัตถุดิบราคาแพงและการขาดแคลนวัตถุดิบ (ณรงค์ ศิริรัมย์ และคณะ, 2554)

ปัจจุบันการแข่งขันของประเทศคู่ค้ามีมากขึ้น เช่นการเปิดประเทศของสาธารณรัฐประชาชนจีน ที่มีศักยภาพทางด้านแรงงานราคาถูก หรือประเทศเวียดนามที่มีศักยภาพในการเพาะปลูกพืชผลทางการเกษตรใกล้เคียงกับประเทศไทย เนื่องจากตั้งอยู่ในเขตภูมิภาคเดียวกัน ทำให้มีลักษณะภูมิอากาศใกล้เคียงกับประเทศไทย ดังนั้นการส่งเสริมศักยภาพในการส่งออกหรือการขยายตัวตลาดสินค้าอาหารของไทยในตลาดโลกควรมีการพัฒนาจากเดิมที่มีการมุ่งเน้นให้มีการส่งออกวัตถุดิบทางการเกษตรหรืออาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์เกษตรปฐมภูมิและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปให้เป็นสินค้าส่งออกเพียงอย่างเดียว มาเพิ่มความสนใจความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยทั้งรูปแบบสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปให้มากยิ่งขึ้น เนื่องจากอาหารไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสูง ทั้งในรูปแบบของการบริโภค รูปลักษณ์เฉพาะตัวและรวมทั้งรสชาติของอาหารไทย

ตารางที่ 1 ปริมาณและมูลค่าสินค้าอาหารส่งออกที่สำคัญของไทย

รายการ	2551		2552		2553		2554	
	พันตัน	พันล้าน บาท	พันตัน	พันล้าน บาท	พันตัน	พันล้าน บาท	พันตัน	พันล้าน บาท
อาหารทั้งหมด	29,035	778	28,768	754	28,369	803	33,248	965
ข้าว	10,218	203	8,639	172	8,940	168	10,706	156
กุ้ง	359	84	399	93	428	101	393	110
น้ำตาลทราย	5,012	48	5,033	62	4,501	69	6,520	109
ทุ่นการะป้อง/แปรรูป	506	65	535	57	589	59	576	69
ไก่และสัตว์ปีก	429	59	421	56	466	58	496	65
ผลไม้กระป๋องแปรรูป	977	37	848	32	846	34	967	40
มันสำปะหลัง	2,851	16	4,357	20	4,273	26	3,731	30
ผลไม้สด/แช่แข็ง/แห้ง	733	14	996	18	877	17	1,196	29
แป้งมันสำปะหลัง	1,287	15	1,818	17	1,764	25	1,918	29
และผลิตภัณฑ์								
อาหารสัตว์เลี้ยง	269	20	242	18	275	20	305	21

ที่มา: กรมศุลกากร (<http://internet1.customs.go.th/>)

จากภาพรวมการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารไทยในปี 2555 คาดว่าจะมีมูลค่ารวม 1,013,250 ล้านบาท มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นอยู่ในช่วง 5.1% โดยไก่และสัตว์ปีก เป็นสินค้าที่ขยายตัวดีโดยเฉพาะที่มีตลาดหลักในประเทศญี่ปุ่นและยุโรป ส่วนสินค้าที่มีแนวโน้มส่งออกลดลง คือ ข้าว ที่คาดว่าจะส่งออกได้ประมาณ 8.2 ล้านตัน เนื่องจากราคาข้าวไทยที่อยู่ในระดับสูงกว่าคู่แข่งจะแข่งขันได้ยาก โดยเฉพาะเวียดนามและอินเดีย (นิสารัตน์ วิเชียรศรี, 2555)

ปัจจุบันเป็นสินค้าอุตสาหกรรมส่งออกอันดับ 1 ของประเทศ ในปี 2554 มีมูลค่ารวม 964,500 ล้านบาท เพิ่มขึ้น 120% จากเมื่อ 10 ปีก่อน และเป็นสินค้าอุตสาหกรรมที่ทำให้ประเทศได้เปรียบดุลการค้ารวมกว่า 6 แสนล้านบาท ในปีที่ผ่านมา เป็นอันดับ 1 เมื่อเทียบกับอุตสาหกรรมอื่นๆ คาดว่าในช่วงต้นปี 2555 การส่งออกอาหารไทยยังขยายตัวเพิ่มขึ้นต่อเนื่อง โดยเดือนมกราคม 2555 มีมูลค่า 70,297 ล้านบาท ขยายตัวเพิ่มขึ้น 9.2% ขณะที่ในเดือนกุมภาพันธ์ มีปริมาณการส่งออกมากขึ้นกว่าเดือนมกราคม โดยมีอัตราขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 25.7 มูลค่าส่งออกสูงกว่า 86,000 ล้านบาท ภาพรวมส่งออกอาหารใน 2 เดือนแรกมีมูลค่า 156,584 ล้านบาท ขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 17.7 สินค้าส่งออกสัดส่วน 1 ใน 3 ยังมีปริมาณเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะน้ำตาล ไก่และสัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง

ตารางที่ 2 ภาพรวมการส่งออกสินค้าเกษตรจำแนกตามประเภทสินค้า

ชื่อสินค้า	มูลค่า: ล้านบาท					อัตราขยายตัว (%)					สัดส่วน (%)				
	2552	2553	2554 (ม.ค.-พ.ค.)	2554 (ม.ค.-พ.ค.)	2555	2552	2553	2554	2554 (ม.ค.- พ.ค.)	2555 (ม.ค.- พ.ค.)	2552	2553	2554 (ม.ค.- พ.ค.)	2554 (ม.ค.- พ.ค.)	2555
1 ยางพารา	146,188.2	249,262.5	397,079.8	165,245.6	125,121.9	-34.63	70.51	59.30	74.85	-24.28	2.81	4.04	5.76	5.84	4.39
2 ข้าว	172,207.7	168,193.1	196,117.0	86,830.4	57,645.9	-15.26	-2.33	16.60	31.77	-33.61	3.32	2.72	2.84	3.07	2.02
3 ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง	51,602.2	68,592.1	79,805.2	34,911.2	35,686.3	8.03	32.92	16.35	2.84	2.22	0.99	1.11	1.16	1.23	1.25
4 โกโก้แปรรูป	47,264.0	50,346.1	57,045.4	21,550.0	25,177.5	-5.99	6.52	13.31	16.74	16.83	0.91	0.82	0.83	0.76	0.88
5 กุ้งสดแช่เย็น แช่แข็ง	46,088.8	53,023.0	52,088.1	17,022.4	17,023.5	7.80	15.05	-1.76	-2.01	0.01	0.89	0.86	0.76	0.60	0.60
6 ผลไม้สดแช่เย็น แช่แข็งและแห้ง	17,956.5	17,255.2	28,989.9	7,979.5	11,813.5	32.20	-4.07	68.30	10.81	48.05	0.35	0.28	0.42	0.28	0.41
7 เนื้อปลาสดแช่เย็น แช่แข็ง	12,731.6	12,526.4	12,398.6	4,752.9	5,794.4	-12.00	-1.61	-1.02	-4.94	21.91	0.25	0.20	0.18	0.17	0.20
8 ปลาหมึกสดแช่เย็น แช่แข็ง	11,187.0	11,115.8	12,285.8	5,069.9	5,532.5	-10.73	-0.64	10.53	7.50	9.12	0.22	0.18	0.18	0.19	
9 ผักสดแช่เย็น แช่แข็งและแห้ง	6,702.6	6,579.1	7,316.0	3,527.8	3,408.2	-2.67	-1.84	11.20	18.60	-3.39	0.13	0.11	0.11	0.12	0.12
10 ปลาสดแช่เย็น แช่แข็ง	7,374.3	6,756.0	7,144.9	3,035.9	2,854.4	-17.64	-8.38	5.76	24.88	-5.98	0.41	0.11	0.10	0.11	0.10
รวม 10 รายการ	519,302.9	643,619.3	850,270.5	349,925.6	290,058.0	-16.79	23.94	32.11	38.58	-17.11	10.00	10.42	12.33	12.38	10.18
อื่นๆ	4,675,293.9	5,532,682.7	6,046,270.6	2,477,276.6	2,559,371.3	-10.56	18.34	9.28	13.25	3.31	90.00	89.58	87.67	87.62	89.82
รวมทั้งสิ้น	5,194,596.7	6,176,302.1	6,896,541.1	2,827,202.2	2,849,429.4	-11.22	18.90	11.66	15.87	0.79	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

ที่มา: กรมศุลกากร (<http://internet1.customs.go.th/>)

แต่อย่างไรก็ตามในปี 2555 อุตสาหกรรมอาหารไทยยังมีปัจจัยเสี่ยงทั้งภายในและนอกประเทศ ที่จะส่งผลกระทบต่อ การบริโภค การจำหน่าย การผลิต รวมทั้งความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรม ทั้งนี้เศรษฐกิจโลกมีแนวโน้มชะลอตัวชัดเจน และอาจถึงจุดต่ำสุดที่ 3.54 ในปีนี้ อย่างไรก็ตามอุตสาหกรรมอาหารที่มีตลาดภายในประเทศอาจมีแนวโน้มสดใสกว่าตลาดต่างประเทศ เนื่องจากเศรษฐกิจไทยเริ่มฟื้นตัวจากอุทกภัยปี 2554 ผู้ประกอบการเองคงต้องระมัดระวังเรื่องต้นทุนการผลิตอย่างเข้มข้น เพราะราคาพลังงานในประเทศและต่างประเทศมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งปัจจุบันราคาน้ำมันเพิ่มขึ้นเป็นที่ 120 ดอลลาร์สหรัฐต่อบาร์เรล ขณะที่ราคาสินค้าเกษตรและวัตถุดิบส่วนใหญ่ยังคงมีทิศทางเดียวกับราคาพลังงาน ผสมกับการปรับขึ้นอัตราค่าจ้างขั้นต่ำ 300 บาท ในช่วงต้นเดือนเมษายนที่ผ่านมา เป็น 3 แรกบวกที่กระทบต่อต้นทุนการผลิตในภาคอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งนี้ค่าเงินบาทที่เคลื่อนไหวอยู่ในกรอบแคบๆ ราว 30-31 บาทต่อดอลลาร์สหรัฐ เป็นปัจจัยที่ยังเอื้อต่อการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทั้งในแง่ของการส่งออกและการนำเข้าวัตถุดิบ

สถานการณ์การส่งออกอาหารปี 2555 มีปริมาณลดลงตามวิกฤติยูโรโซน โดยปริมาณการส่งออกข้าวซึ่งเป็นสินค้ากลุ่มใหญ่ที่มีปริมาณการส่งออกลดลง ส่งผลให้จุดตัวเลขภาพรวมการส่งออก แต่อย่างไรก็ตาม ในไตรมาสที่ 3 และ 4 สถานการณ์การส่งออกข้าวอาจดีขึ้นโดยมุ่งจำหน่ายใน 6 ตลาดใหญ่ ได้แก่ สหรัฐฯ ญี่ปุ่น จีน อินเดีย อาเซียนและตะวันออกกลาง นอกจากนี้กรณีอียูได้อนุญาตให้ไทยสามารถส่งออกไก่สดได้อีกครั้งในรอบ 8 ปี อาจช่วยทำให้ภาพรวมยอดการส่งออกได้เพียงเล็กน้อย

นายวิศิษฐ์ ลิ้มประนะ (2555) ประธานกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ส.อ.ท.) กล่าวถึงแนวโน้มการส่งออกกลุ่มสินค้าอาหารที่หลายฝ่ายมองว่าจะเป็นกลุ่มที่จะได้รับผลกระทบน้อยที่สุดจากวิกฤติ

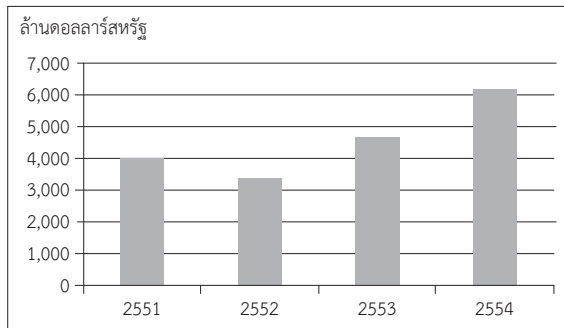
หนี้สาธารณะในกลุ่มยูโรโซนที่ส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของสหภาพยุโรป (อียู) รวมถึงเศรษฐกิจในภูมิภาคอื่นๆ ทั่วโลก แนวโน้มชะลอตัว อย่างไรก็ตามก็มีส่วนตัวมองเหตุการณ์ครั้งนี้จะส่งผลกระทบต่อส่งออกสินค้าอาหารของไทยไปยังกลุ่มอียูที่จะลดลงอย่างแน่นอน ประกอบกับเวลานี้สินค้าข้าวซึ่งเป็นสินค้ากลุ่มใหญ่ที่มีปริมาณ และมูลค่าส่งออกมากในปีที่ผ่านมา (ปี 2554 ส่งออก 10.6 ล้านตัน มูลค่า 192,956 ล้านบาท) ขณะนี้มีปัญหาด้านการแข่งขันกับประเทศคู่แข่งทั้งเวียดนามและอินเดีย จากนโยบายรับจำนำข้าวเปลือกราคาสูงของรัฐบาลไทย ส่งผลราคาข้าวไทยในตลาดโลกสูงกว่าประเทศอื่นมาก โดยคาดว่าทำให้การส่งออกครั้งแรกของปีนี้ลดลงอย่างมาก

นอกจากนี้แม้จะมีข่าวดีอียูได้อนุญาตให้ไทยสามารถกลับมาส่งออกไก่สดแช่แข็งได้เป็นครั้งแรกในรอบ 8 ปี โดยเริ่มตั้งแต่ 1 กรกฎาคม 2555 แต่ในทางปฏิบัติการกลับมาเปิดตลาดใหม่อาจต้องใช้เวลาอีก 1-2 ปี นับจากนี้ในการสร้างความคุ้นเคยสินค้าไทยต่อผู้บริโภค รวมถึงการสร้างเชื่อมั่นในเรื่องคุณภาพมาตรฐานและการส่งมอบสินค้าให้กับคู่ค้า ในเรื่องสินค้าไก่ไทยไปอียูคงต้องใช้เวลาในการเข้าถึงตลาด และในข้อเท็จจริงยังมีคู่แข่งอื่นอีกหลายประเทศที่ครองตลาดไก่สดในอียูอยู่ ไม่ว่าจะเป็นบราซิล สหรัฐอเมริกา

จากปัจจัยหลักๆ ข้างต้นทางสถาบันอาหารได้คาดคะเนว่ามูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารของไทยในปี 2555 จะขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปี 2554 ที่ 5-7% (ปี 2554 ส่งออก 9.63 แสนล้านบาท ขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปี 2553 ประมาณ 20%) หากขยายตัวได้ตามคาดการณ์มูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารของไทยจะทะลุถึง 1 ล้านล้านบาทเป็นครั้งแรก แต่ส่วนตัวมองว่ายังมีตัวแปรในเรื่องเศรษฐกิจของอียู และเศรษฐกิจโลกในช่วงครึ่งหลังของปีนี้จะเป็นอย่างไร หากทรุดลงก็จะส่งผลกระทบในทางลบ แต่หากขยายตัวขึ้นก็จะส่งผลทางบวก รวมถึงต้องจับตาการส่งออกสินค้าข้าวของไทยในครึ่งปีหลังจะกระตือรือร้นขึ้นมากน้อยเพียงใด และภัยธรรมชาติที่อาจขึ้นกับหลายประเทศจะมีผลทำให้ต้องการนำเข้าสินค้าเพิ่มขึ้นเพียงใด ส่วนตัวมองการส่งออกอาหารของไทยในปีนี้น่าไม่ถึง 1 ล้านล้านบาท

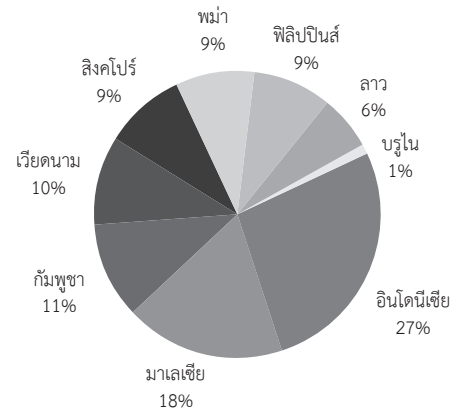
อย่างไรก็ตามหากมองในแง่ดียังมีอีกหลายตลาดที่แม้เศรษฐกิจอาจชะลอตัวตามอียู แต่ก็ยังมีการขยายตัว หรือฟื้นตัวดีขึ้น เช่นสหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น จีน อินเดีย อาเซียน ตะวันออกกลาง ซึ่งผู้ประกอบการสินค้าอาหารคงต้องหาทางเข้าไปเจาะตลาดให้มากขึ้น โดยตลาดอาเซียนนั้นถือว่าเป็นตลาดใหญ่ โดยมีประชากรถึง 600 ล้านคน ซึ่งทยอยให้สินค้าของประเทศสมาชิกซื้อขายกันอย่างเสรีปราศจากภาษีนำเข้า ประกอบกับประเทศในแถบอาเซียนส่วนใหญ่มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารใกล้เคียงกับไทย การเดินทางสะดวก จึงเอื้อให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าไปสำรวจตลาดได้อย่างใกล้ชิด ติดต่อกู้ค้าได้ง่าย ขนส่งสินค้าได้สะดวก และที่สำคัญหลายประเทศในกลุ่มอาเซียนยังมีความต้องการสินค้าประเภทอาหารจำนวนมาก โดยเฉพาะอาหารไทย ที่มีรสชาติดีและมีคุณภาพสูง โดยไทยได้ส่งอาหารไปตลาดอาเซียน ประมาณปีละ 6,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยตลาดส่งออกหลัก ได้แก่ อินโดนีเซีย ด้วยสัดส่วนเกือบร้อยละ 30 ของมูลค่าส่งออกอาหารไปตลาดอาเซียนทั้งหมด รองลงมาได้แก่ มาเลเซีย กัมพูชาและเวียดนาม ตามลำดับ

มูลค่าส่งออกสินค้าอาหารไปตลาดอาเซียน



ที่มา: กระทรวงพาณิชย์

ตลาดส่งออกสินค้าอาหารในกลุ่มอาเซียน ปี 2554



ภาพที่ 2 มูลค่าสินค้าอาหารไปยังตลาดอาเซียน ภาพที่ 3 ตลาดสินค้าอาหารในกลุ่มอาเซียนปี 2554

ตลาดญี่ปุ่นถือว่าเป็นอีกหนึ่งตลาดที่น่าสนใจ เนื่องจากพึ่งฟื้นตัวจากเหตุการณ์แผ่นดินไหว และสึนามิครั้งใหญ่ รวมถึงวิกฤตการณ์โรงไฟฟ้านิวเคลียร์ ที่ส่งผลกระทบต่อการผลิตสินค้าเกษตรและสินค้าประมง ทำให้มีความต้องการสินค้าอาหารเพิ่มขึ้น สอดคล้องกับรายงานของสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น ที่ให้ข้อมูลว่า ในปี 2554 ที่ผ่านมา จากผลกระทบเหตุการณ์แผ่นดินไหวครั้งรุนแรง ส่งผลให้ญี่ปุ่นมีการนำเข้าสินค้าอาหารเพิ่มขึ้น 23.2% (จากมูลค่า 51,377 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ในปี 2553 เป็น 63,725 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ในปี 2554) ขณะที่ช่วง 3 เดือนแรกของปีนี้ (ม.ค.-มี.ค.) ญี่ปุ่นมีการนำเข้าอาหารมูลค่า 15,027 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เพิ่มขึ้นจากช่วงเดียวกันของปีที่แล้ว 11.1% นอกจากนี้ยังมีรายงานว่าในจำนวนนี้ ญี่ปุ่นมีการนำเข้าอาหารจากไทยในปี 2554 มูลค่า 4,451 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปีก่อน 31.7% และช่วง 3 เดือนแรกของปีนำเข้าเพิ่มขึ้น 5.4% โดยสินค้าที่มีการนำเข้าเพิ่มขึ้นได้แก่ ไก่แปรรูป เนื้อปลาปรุงแต่ง อาหารทะเลแปรรูป และเนื้อปลาแช่เย็น/แช่แข็ง ส่วนสินค้าที่การนำเข้าชะลอตัวลง อาทิ น้ำตาล กุ้งสดแช่เย็น/แช่แข็ง บะหมี่สำเร็จรูป และอาหารแปรรูปอื่นๆ ผลไม้กระป๋อง เป็นต้น อนึ่ง การส่งออกสินค้าอาหารของไทยในไตรมาสแรกของปี 2555 มีมูลค่า 234,288 ล้านบาท ขยายตัวเพิ่มขึ้น 5.3% ส่วนแนวโน้มไตรมาสที่ 2 สถาบันอาหารคาดว่าจะส่งออก 249,692 ล้านบาท ขยายตัวลดลง 2.3% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่แล้ว แต่เชื่อสถานการณ์จะฟื้นตัวในไตรมาสสุดท้าย (กองบรรณาธิการฐานเศรษฐกิจ, 2555)

ดังนั้นแนวทางในการกระตุ้นปริมาณการส่งออกให้เพิ่มมากขึ้น สามารถทำได้โดยการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า และผลิตสินค้าให้ตรงกับความต้องการเป็นหลัก (Demand Driven Approach) การเร่งยกระดับคุณภาพสินค้าให้มีมาตรฐานเพื่อให้แข่งขันได้ในทุกตลาด และวิเคราะห์ต้นทุนภายในเพื่อวางแผนลดต้นทุน กระจายสินค้าออกไปตลาดใหม่ๆ (Segment) เพื่อลดความเสี่ยงจากการพึ่งพิงตลาดใดตลาดหนึ่ง น่าจะเป็นแนวทางสำคัญในการเตรียมรับมือของผู้ประกอบการ ขณะที่ภาครัฐควรลดหรือปรับเปลี่ยนเงื่อนไขการนำเข้าสินค้าทุน วัตถุดิบให้กับอุตสาหกรรมในประเทศ ปรับปรุงกฎระเบียบ รวมทั้งขยายการลงทุนโครงสร้างพื้นฐานให้เชื่อมโยงเส้นทางการค้าในภูมิภาค ใช้ช่องทางการเจรจาเพื่อลดอุปสรรค

การค้าระหว่างประเทศกับประเทศคู่ค้า มุ่งยกระดับมาตรฐานการผลิตรวมทั้งให้ความรู้เรื่องการตลาดแก่กลุ่มเอสเอ็มอี ให้พร้อมรับการเปิดเสรีการค้าในภูมิภาค เพิ่มกลไกในการดูแลราคาสินค้าต้นทุนทาง (วัตถุดิบ) และปลายทาง (สินค้าสำเร็จรูป) ให้สอดคล้องกัน พัฒนาทักษะฝีมือแรงงานเพื่อยกระดับผลิตภาพแรงงานให้สอดคล้องกับค่าจ้างที่สูงขึ้น

ความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารเป็นสิ่งที่ทุกคนทั่วโลกต้องการ ดังนั้นหากประเทศไทยต้องการเป็นครัวของโลก คนไทยทุกคนโดยเฉพาะผู้ที่เกี่ยวข้องกับวงจรการผลิตอาหาร อันได้แก่ เกษตรกร ผู้ประกอบการด้านอาหาร พนักงานที่สัมผัสอาหาร รวมทั้งขนส่งและผู้จำหน่ายอาหารต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องความปลอดภัยอาหาร จึงจะสามารถผลิตอาหารที่นอกจากจะมีรสชาติอร่อย มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแล้ว ยังมีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้อีกด้วย

นอกจากนี้หากจะวิเคราะห์ศักยภาพ (SWOT Analysis) ของความเป็นไปได้ในการที่จะเป็นครัวของโลกนั้น พบว่ามีจุดแข็ง จุดอ่อนหลายประการ และปัจจัยที่เป็นโอกาสและอุปสรรคต่อการเป็นครัวของโลก ดังมีรายละเอียดดังนี้

จุดแข็ง	โอกาส
- มีแหล่งวัตถุดิบที่มีความหลากหลายและมีปริมาณมากพอจากภาคการเกษตร - มีบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถในการผลิตอาหาร - ประเภทของอาหารมีความหลากหลายและเอกลักษณ์เฉพาะตัว - อาหารไทยมีรสชาติดี และดีต่อสุขภาพ	- อาหารไทยกำลังเป็นที่นิยมของต่างประเทศ - รัฐบาลให้การสนับสนุนและส่งเสริมอย่างจริงจัง - ผู้บริโภคทั่วโลกให้ความสำคัญกับการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากยิ่งขึ้น - กระแสอาหารฟิวชันหรืออาหารผสมผสานทางวัฒนธรรมมีเพิ่มมากยิ่งขึ้น
จุดอ่อน	อุปสรรค
- วัตถุดิบจากภาคการเกษตรมีคุณภาพและปริมาณไม่สม่ำเสมอขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ - ผักและผลไม้มีสารพิษตกค้างจำนวนมากทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ไม่ดี - มีการลักลอบการใช้สารเคมีที่ห้ามใช้ จึงพบว่ามีสารเคมีที่ตกค้างปริมาณมาก - ประชาชนและผู้ผลิตอาหารยังขาดความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร	- ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจในการผลิตอาหารปลอดภัย - อาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสจัด โดยเฉพาะอาหารจากภาคใต้ ดังนั้นต้องมีการปรับปรุงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามความต้องการของผู้บริโภค

ภาพที่ 3 การวิเคราะห์ศักยภาพ (SWOT Analysis) หาความเป็นไปได้ในการที่ประเทศไทยจะเป็นครัวของโลก

จากการวิเคราะห์ศักยภาพ (SWOT Analysis) ดังกล่าวหากสามารถหามาตรการแก้ไขจุดอ่อนและอุปสรรคให้หมดไป ใช้โอกาสและจุดแข็งในการพัฒนาคุณภาพอาหารให้เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ประเทศไทยก็จะเป็นครัวของโลกได้อย่างแน่นอน

อาหารที่บริโภคจะมีความปลอดภัยหรือไม่นั้น จำเป็นต้องตั้งแต่กระบวนการเพาะปลูกพืชผักในไร่ในสวน การเลี้ยงสัตว์ในฟาร์ม กระบวนการและกรรมวิธีการเก็บเกี่ยว การขนส่ง การแปรรูป การเก็บรักษาและขั้นตอนอื่นๆ กว่า จะถึงผู้บริโภคจะต้องมีการควบคุมตลอดห่วงโซ่อาหาร เพื่อให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค อันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหาร สามารถแบ่งได้ 3 สาเหตุหลัก คือ อันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางชีวภาพ

อันตรายทางกายภาพ (Physical hazards) เกิดจากการสุขาภิบาลอาหารไม่ดี เช่น การมีเศษแก้ว เศษหิน เศษโลหะในอาหาร ทำให้เกิดความบาดเจ็บและทำให้ธุรกิจเกิดความเสียหายได้

อันตรายทางชีวภาพ (Biological hazards) เกิดจากอาหารมีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ พยาธิและไวรัส เป็นต้น เช่น การแพร่ระบาดของไข้หวัดนก ที่เกิดจากเชื้อ Avian Influenza virus H5N1 ทำให้มูลค่าความเสียหายต่อภาพรวม การส่งออกไก่ไปยังประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป (EU) ที่ผ่านมา EU ขยายระยะเวลาการระงับการนำเข้าไก่แช่แข็งของไทย โดยเมื่อวันที่ 2 ธันวาคม 2553 ที่ประชุมคณะกรรมการยุโรปด้านห่วงโซ่อาหารและสุขภาพสัตว์ ได้มีมติขยายเวลาการระงับการนำเข้าไก่สดแช่แข็งจากไทยและประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ออกไปจนถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2555 จากกำหนดเดิมคือวันที่ 31 ธันวาคม 2553 โดยให้เหตุผลว่า ขณะนี้ยังคงมีการระบาดของโรคไข้หวัดนกในกลุ่มประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป และกลุ่มประเทศที่สาม แต่สินค้าไก่สุกยังคงนำเข้าได้ตามปกติ

การตรวจพบเชื้อ *Salmonella sp.* ในเนื้อไก่ *Clostridium perfringens* และ *Clostridium botulinum* ในอาหารกระป๋อง เนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์ทั้งสองชนิดนี้มีสปอร์ที่ทนต่อความร้อนหรืออุณหภูมิสูง หากผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อที่สมบูรณ์ คือใช้อุณหภูมิและเวลาไม่เพียงพอจะทำให้เชื้อทั้งชนิดนี้ยังคงอยู่และก่อให้เกิดพิษต่อผู้บริโภคได้ เมื่อบริโภคเข้าสู่ร่างกาย ดังนั้นตั้งแต่ขั้นตอนการการเลี้ยงสัตว์ไม่ให้มีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์เหล่านี้เข้าสู่โรงงานและขั้นตอนการผลิตอาหารต้องมีความสะอาดและถูกสุขลักษณะ การพบเชื้อ *Staphylococcus aureus* และ *Bacillus cereus* ในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทไอศกรีมและเบเกอรี่ เนื่องจากขั้นตอนการผลิตไม่ถูกสุขลักษณะและอาหารทั้งสองประเภทนี้มีองค์ประกอบของแป้ง นม เนยและไข่ ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้เป็นเชื้อจุลินทรีย์ได้ง่าย นอกจากนี้การพบพยาธิใบไม้ในปลาดิบ และหอยซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคตับและมีอันตรายถึงชีวิตได้

อันตรายทางเคมี (Chemical hazards) ในผักและผลไม้จะมีอันตรายจากการใช้ยาฆ่าแมลงเกินขนาด และเก็บก่อนที่ยาฆ่าแมลงที่จะสลายไป การพบยาปฏิชีวนะ สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์ พบสารบอแรกซ์ในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ การใช้สารนอมอาหารเกินมาตรฐานกำหนด เช่น สารกันราที่ใส่ในอาหารแห้งต่างๆ เช่น ปลาแห้ง กระเทียม หัวหอมและพริกแห้ง ซึ่งทำให้เกิดสารตกค้างในร่างกายของผู้บริโภคได้ สารฟอกขาวในน้ำตาลทราย วุ้นเส้น ชิงชอย ถั่วงอก เป็นต้น ซึ่งหากบริโภคในปริมาณมากจะทำให้เกิดโรคหอบหืดได้ การพบน้ำยาฟอรัมาลินที่ใช้ดองศพ นำมารักษาความสดของกุ้ง ปลาหมึก ซึ่งมีพิษสะสมในร่างกาย เป็นต้น

ปัจจุบันรัฐบาลให้ความสำคัญกับความปลอดภัย (food safety) มาก ดังจะเห็นได้จากโครงการที่กระทรวงต่างๆ มาร่วมมือกันมากขึ้น เช่น มีการออกกฎหมายควบคุมการนำเข้าสารเคมีกำจัดศัตรูพืช มีการให้ความรู้ทางด้านเทคโนโลยี

และวิชาการเกษตรสมัยใหม่โดยกรมส่งเสริมการเกษตร การตรวจสอบและรับรองความปลอดภัยผลิตผลทางการเกษตร โดยกรมวิชาการเกษตร โดยมีการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับพืชที่เพาะปลูก การปลูก การให้น้ำ การใส่ปุ๋ย การบำรุงดินตลอดจน ขั้นตอนการเก็บเกี่ยว ซึ่งมีข้อดีคือสามารถตรวจสอบข้อมูลย้อนหลังได้ อีกทั้งเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคสามารถตรวจสอบได้ว่ามีสารเคมีตกค้างหรือไม่ ซึ่งทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เพิ่มมากขึ้น

นอกจากนี้ทางสถาบันอาหาร นำโดยนางอรรพรรณ แก้วประกายแสงกุล รองผู้อำนวยการสถาบันอาหาร ได้กล่าวว่า ในปีนี้สถาบันอาหารได้ดำเนินงานมาจนครบรอบปีที่ 15 แล้ว และได้รับมอบหมายจากกระทรวงอุตสาหกรรมตลอดจน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้ดำเนินการนั้น สามารถแบ่งได้เป็น 3 กลุ่มโครงการด้วยกัน คือ

1. โครงการส่งเสริม/สนับสนุนแก้ไขปัญหาภาคอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งดำเนินการไปแล้วมากกว่า 30 โครงการ อาทิ โครงการวิเคราะห์โครงสร้างและเนื้อหากฎหมายอาหารของไทยเกี่ยวข้องในการนำมาตราฐาน Codex มาปรับใช้ โครงการจัดสร้างฐานข้อมูลเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารศูนย์สารสนเทศอาหารฮาลาล ศูนย์สารสนเทศเชิงกลยุทธ์ เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร โครงการจัดทำข้อมูลอุตสาหกรรมเชิงเปรียบเทียบ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันสินค้าข้าวแปรรูป โครงการ EU-Thailand Economic Co-operation เป็นต้น

2. โครงการตามนโยบายภาครัฐ 9 โครงการ อาทิ โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก ระยะที่ 1 ปี พ.ศ. 2547 - 2553 โครงการพัฒนาสัตว์น้ำเศรษฐกิจ และโครงการเพิ่มขีดความสามารถโดยการพัฒนาสินค้าอุตสาหกรรมอาหารตามแนวทาง Value Creation เป็นต้น

3. โครงการสนับสนุนภาคสังคม 4 โครงการ ได้แก่โครงการ “ครัวอนามัย อาหารปลอดภัยในโรงเรียน” บทความ “มันมากับอาหาร” ร่วมกับหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ เผยแพร่ความรู้ด้านการบริโภคอาหารปลอดภัยสู่ประชาชน, โครงการสนับสนุนการเพิ่มศักยภาพการผลิตโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรดา โครงการวิจัยการพัฒนารูปแบบการผลิตและควบคุมคุณภาพของน้ำพริกและถั่วเน่าที่ผลิตในลักษณะกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตามรูปแบบของระบบจีเอสพี/จีเอ็มพี (ณรงค์ ศิริรัมย์, 2554) และโครงการ “GMP in Mass Catering” (โรงพยาบาลศิริราช, จุฬาลงกรณ์, รามาธิบดี)

ในปี 2555 นี้ สถาบันอาหารได้เตรียมผลักดันโครงการต่างๆที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากหน่วยงานต่างๆ เพื่อดำเนินการตามนโยบายของภาครัฐ ทั้งเป็นการสนับสนุนกลยุทธ์การดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ อาทิ โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก (Thailand Food Quality to the World) ด้วยงบประมาณ 5 ล้านบาท โดยมีเป้าหมายหลัก 4 ประการ คือ เพิ่มมูลค่าการส่งออกอาหารไทยอีกไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10 สถานประกอบการด้านอาหารได้รับมาตรฐานความปลอดภัยเพิ่มขึ้น 5% ต่อปี อาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติดี มีคุณภาพ และดีต่อสุขภาพ เพิ่มขึ้นปีละ 5 ชนิด และประเทศไทยมีศูนย์ One Stop Service เพื่ออำนวยความสะดวกต่อผู้ประกอบการ นอกจากนี้ยังมีโครงการเสริมสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจแก่อุตสาหกรรมอาหารของไทย (Thailand Food Forward) โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารไทยอย่างยั่งยืนสู่หลักการปฏิบัติที่เป็นเลิศในการผลิต และการรักษาระบบ Green Productivity เพื่อการผลิตอาหารอย่างยั่งยืน โครงการยกระดับการแข่งขันอุตสาหกรรมอาหารไทยด้วยการลดต้นทุนและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าอาหารคุณภาพด้วย Supply Chain Management จัดตั้งระบบโดยใช้แนว GAP, GAHP, GHP, GMP, HACCP สำหรับผลิตภัณฑ์ เกษตร และอาหารที่มี ความสำคัญทางการค้า ส่งเสริมความร่วมมือ แนวทางร่วมและการถ่ายโอนเทคโนโลยี ระหว่างอาเซียน

กับองค์ระดับนานาชาติ ระดับภูมิภาค และภาคเอกชน ส่งเสริมสหกรณ์ การเกษตรของอาเซียนในการเพิ่มอำนาจและเสริมสร้างการเข้าสู่ตลาดของผลิตภัณฑ์เกษตร

การรวมตัวของกลุ่มประเทศอาเซียนจะรวมตัวเป็นประชาคมเศรษฐกิจ ภายใน พ.ศ. 2558 โดยกำหนดเป้าหมายให้มีตลาดและฐานการผลิตเดียวกัน (Single Market and Production Base) และมีการเคลื่อนย้ายสินค้าบริการ การลงทุน แรงงานฝีมือ และการเคลื่อนย้ายเงินทุนที่เสรีมากขึ้น (Free Flows of Goods, Services, Investment and Skilled labors, and Freer Flow of Capital) ซึ่งประเทศไทยก็เป็นหนึ่งในสมาชิก เป็นการเปิดโอกาสให้ประเทศไทยสามารถส่งออกอาหารไทยสู่ตลาดโลกได้มากขึ้น โดยจากนโยบายการเสริมสร้างความมั่นคงด้านอาหารยังคงเป็นเป้าหมายพื้นฐานของอาเซียน และเพื่อตอบสนองต่อความกังวลเกี่ยวกับความมั่นคงด้านอาหารในภูมิภาคที่เพิ่มขึ้นในช่วงปีที่ผ่านมาอาเซียนได้ให้การรับรองแถลงการณ์อาเซียนว่าด้วยความมั่นคงด้านอาหาร (ASEAN Statement on Food Security) แผนนโยบายบูรณาการความมั่นคงด้านอาหารของอาเซียน (ASEAN Integrated Food Security: AIFS) และแผนกลยุทธ์ความมั่นคงด้านอาหารของอาเซียน (Strategic Plan of Action on ASEAN Food Security: SPA-FS) เพื่อส่งเสริมความมั่นคงด้านอาหารในระยะยาว และปรับปรุงชีวิตความเป็นอยู่ของเกษตรกรในภูมิภาคอาเซียน

จากนโยบายของอาเซียนเบื้องต้น ดำเนินการเพื่อเสริมสร้างระบบและกระบวนการในการควบคุมคุณภาพของอาหาร เพื่อส่งเสริมการเคลื่อนย้ายอาหารที่มีคุณภาพ มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และมีความปลอดภัย ที่เสรีมากขึ้นในภูมิภาค โดยที่สินค้าอาหารและเกษตรของอาเซียนมีคุณภาพตามมาตรฐานสากลจะช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของอาเซียนในตลาดโลก อาเซียนจึงเน้นความสำคัญเรื่องการปรับปรุงระบบคุณภาพและมาตรฐาน การรับรองความปลอดภัยของอาหารรวมถึงการจัดทำระบบการรับรองสินค้าอาหารและเกษตรให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน

ในปี 2547 อาเซียนได้ จัดตั้งเครือข่ายกลางด้านความปลอดภัยอาหารของอาเซียน (ASEAN Food Safety Network) เพื่อให้เจ้าหน้าที่ภาครัฐของประเทศสมาชิกอาเซียนมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยมีความคิดริเริ่มเพื่อไปสู่การบรรลุเป้าหมายการรวมกลุ่มของอาเซียนการปรับปรุงระบบด้านคุณภาพและมาตรฐาน การรับรองความปลอดภัยของอาหาร และการจัดทำระบบการรับรองคุณภาพสินค้าให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน จะทำให้สินค้าเกษตรของอาเซียน พร้อมทั้งจะแข่งขันในตลาดโลก โดยการเสนออาหารที่ปลอดภัย มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และมีคุณภาพได้มาตรฐาน ปัจจุบันอาเซียนอยู่ระหว่างการพัฒนาแนวทางปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (Good Agricultural Practices: GAP) มาตรฐานในการผลิต การเก็บเกี่ยว และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวพืชผลทางการเกษตร การกำหนดระดับปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดในอาหารที่ยอมรับได้ของอาเซียน (Maximum Residue Limits: MRL) สำหรับยาฆ่าแมลง เกณฑ์ในการรับรองสินค้าปศุสัตว์และการทำปศุสัตว์ (Criteria for Accreditation of Livestock and Livestock Products Enterprises) แนวทางการปฏิบัติที่ดีในการบริหารจัดการสำหรับกุ้ง (Guideline for Good Management Practices for Shrimp) และข้อควรปฏิบัติสำหรับการประมงที่มีความรับผิดชอบ (A 89 Code of Conduct for Responsible Fisheries) โดยจะนำข้อกำหนดดังกล่าวทั้งหมดมาใช้ ในอ้างอิงสำหรับการพัฒนาแนวทางปฏิบัติและเรื่องที่มีความสำคัญลำดับแรกเพื่อสนับสนุนอุตสาหกรรมเกษตรของแต่ละประเทศ

มาตรการหลักในการส่งเสริมความปลอดภัยของอาหาร ในปี 2549 อาเซียนได้ให้การรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีของอาเซียนสำหรับผักและผลไม้สด (ASEAN Good Agricultural Practices for Fresh Fruit and Vegetables:

ASEAN GAP) เพื่อใช้เป็นมาตรฐานสำหรับการผลิต การเก็บเกี่ยว และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ในอาเซียน การปฏิบัติตามที่ระบุไว้ใน ASEAN GAP มีเป้าหมายเพื่อให้มั่นใจว่าผักและผลไม้ที่ผลิตได้ในอาเซียนมีความปลอดภัยในการรับประทานและมีคุณภาพที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภค

นอกจากนี้ ASEAN GAP ยังทำให้มั่นใจได้ว่าอาหารถูกผลิตและจัดการในลักษณะที่ไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม รวมทั้งสุขภาพ ความปลอดภัย และสวัสดิการของคนงานในสาขาเกษตรและอาหาร จนถึงปัจจุบันอาเซียนได้กำหนดมาตรฐานค่าสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limits: MRL) ของอาเซียน สำหรับสารกำจัดศัตรูพืช 61 ชนิด จำนวน 775 มาตรฐาน รวมทั้งได้ให้การรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรของอาเซียน สำหรับมะม่วง สับปะรด ทุเรียน มะละกอ ส้มโอ และเงาะ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าผลไม้ดังกล่าวมีความสด โดยมีคุณภาพและมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภค หลังจากผ่านขั้นตอนการเตรียมการและการบรรจุหีบห่อแล้ว นอกจากนี้ อาเซียนได้ให้การรับรองมาตรฐานอาเซียนสำหรับวัคซีนสัตว์ 49 มาตรฐาน เกณฑ์ในการรับรองการทำปศุสัตว์ 13 เกณฑ์ (Criteria for accreditation of livestock establishments) และเกณฑ์ในการรับรองสินค้าปศุสัตว์ 3 เกณฑ์ เพื่อให้เป็นมาตรฐานที่ปรับปรุงแล้วของอาเซียน

ทางด้านการประมง ได้มีการพัฒนาและใช้ ระบบบริหารจัดการคุณภาพประมงที่จะช่วยสร้างความมั่นใจเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและสนับสนุนความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ประมงอาเซียนในตลาดโลกโดยการดำเนินการตามระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP) และปรับปรุงวิธีปฏิบัติในห้องปฏิบัติการและปรับใช้ระบบบริหารจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยเพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ได้กับธุรกิจ ขนาดเล็กในอาเซียน ภายในปี พ.ศ. 2552 ดังมีกิจกรรมดังต่อไปนี้

1. จัดตั้งระบบโดยใช้แนวทางการปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร/การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (Good Agriculture/ Aquaculture Practice: GAP) การจัดการทางสุขาภิบาลและสุขภาพสัตว์ที่ดี (Good Animal Husbandry Practices: GAHP) การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practice: GHP) การปฏิบัติที่ดีทางการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) เป็นพื้นฐานสำหรับผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหารที่มีความสำคัญทางการค้าให้มีศักยภาพทางการค้า ภายในปี พ.ศ. 2555

2. ปรับปรุงประสานระบบการกักกันและวิธีการตรวจสอบหรือสุ่มตัวอย่าง ภายใน พ.ศ. 2553 และมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชสำหรับผลิตภัณฑ์เกษตรอาหารและป่าไม้ที่มีความสำคัญทางการค้า มีศักยภาพทางการค้าให้สอดคล้องกับแนวทางหรือมาตรฐานสากลที่สามารถปฏิบัติได้ ภายใน พ.ศ. 2558

3. ปรับปรุงประสานระดับปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ของยาปราบศัตรูพืชในผลิตภัณฑ์ที่มีการค้าอย่างแพร่หลาย ให้สอดคล้องกับแนวทางหรือมาตรฐานสากลที่สามารถปฏิบัติได้ ภายใน พ.ศ. 2553

4. ปรับปรุงประสานกรอบกฎเกณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เกษตรที่ได้จากเทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ ให้สอดคล้องกับแนวทางหรือมาตรฐานสากลที่สามารถปฏิบัติได้ ภายใน ค.ศ. 2015

5. ปรับปรุงประสานมาตรฐานด้านความปลอดภัยและคุณภาพสำหรับผลิตภัณฑ์พืชสวนและผลิตภัณฑ์เกษตรที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจในอาเซียน ให้สอดคล้องกับแนวทางหรือมาตรฐานสากลที่สามารถปฏิบัติได้ ภายใน พ.ศ. 2558

6. ปรับปรุงประสานการควบคุมสุขภาพสัตว์ (ทั้งสัตว์บกและสัตว์น้ำ) เพื่อความปลอดภัยของอาหาร โดยใช้กรอบมาตรฐานร่วมในการบริหารจัดการเกี่ยวกับความปลอดภัยทางชีวภาพ ให้สอดคล้องกับแนวทางหรือมาตรฐานสากล

ที่สามารถปฏิบัติได้ ภายใน ค.ศ. 2015

7. ปรับประสานแนวทางสำหรับการใช้สารเคมีในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและมาตรการเพื่อจัดการใช้สารเคมีอันตราย ให้สอดคล้องกับแนวทางหรือมาตรฐานสากลที่สามารถปฏิบัติได้ ภายในปี พ.ศ. 2552

8. พัฒนารอบอ้างอิงระดับภูมิภาคสำหรับระเบียบขั้นตอนการออกใบรับรองด้านป่าไม้ ภายในปี พ.ศ. 2558

ความคืบหน้าอื่นๆ ในสาขาเกษตรและประมง คือ อาเซียนอยู่ระหว่างการเสริมสร้างเครือข่ายการทดสอบอาหารที่ผลิตจากพืชที่ดัดแปลงพันธุกรรม การพัฒนาแนวทางการปฏิบัติในการบริหารจัดการที่ดีสำหรับกุ้ง การพัฒนาข้อควรปฏิบัติสำหรับการประมงที่มีความรับผิดชอบ (A Code of Conduct for Responsible Fisheries) และการดำเนินงานตามระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) ในการผลิตอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ประมง

นอกจากนี้การนำมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารมาใช้ เช่น ระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) ระบบ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ระบบ ISO 22000 มาใช้ เป็นต้น โดยระบบ GMP จะเกี่ยวข้องกับการจัดการด้านสภาพแวดล้อมของกระบวนการผลิต อันได้แก่ การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค การควบคุมน้ำใช้

ระบบ HACCP เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการวินิจฉัยและการประเมินอันตรายของอาหารที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภค ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่ง จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค รวมทั้งสร้างระบบควบคุม เพื่อขจัดหรือลดสาเหตุที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคด้วย

นอกจากนี้คณะกรรมการอาหารและยาได้นำระบบ GMP มาใช้เป็นกฎหมายในสถานที่ผลิตอาหาร โดยควบคุมตั้งแต่สถานที่ผลิต บุคคลที่เกี่ยวข้อง เครื่องมือ ซึ่งบังคับใช้ทั้งโรงงาน ร้านอาหารทั่วไป และภัตตาคาร เพื่อเป็นการยกระดับการผลิตอาหารให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและยกระดับครัวไทยไปเป็นครัวโลกต่อไป

นอกจากนี้ประเทศไทยได้เข้าร่วมเป็นสมาชิกเครือข่ายความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างประเทศ (International Food Safety Authorities Network: INFOSAN) ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ดำเนินงานภายใต้กฎอนามัยระหว่างประเทศ (IHR, 2005) ซึ่งมีอำนาจในการจัดการป้องกันและปกป้อง ควบคุมและบริหารจัดการด้านสาธารณสุข เพื่อตอบสนองต่อการแพร่กระจายของเชื้อโรคระหว่างประเทศที่มีความใกล้เคียงหรือถูกจำกัดความไว้ในความเสี่ยงของสาธารณสุข อีกทั้งเพื่อหลีกเลี่ยงการแทรกแซงโดยไม่จำเป็นจากการค้าและการแลกเปลี่ยนสินค้าระหว่างประเทศ โดยในปัจจุบันเครือข่ายนี้มีสมาชิกทั้งหมด 177 ประเทศทั่วโลก

จากประเด็นนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกของไทย นี้หากจะให้ประสบผลสำเร็จได้ต้องได้รับความร่วมมือจากหลายภาคส่วน เช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงอุตสาหกรรม และกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น โดยต้องมีจัดการในประเด็นดังต่อไปนี้เพื่อตอบสนองความต้องการและให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของประเทศ โดยกลุ่มธุรกิจเกษตรและอาหาร มุ่งพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารให้ มีความปลอดภัยและได้มาตรฐานสากล เกิดความมั่นคงทางด้านอาหาร และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย

1. การพัฒนาการกระบวนการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารให้ เกิดความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยภาครัฐและเอกชนร่วมกันกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำ และผลักดันให้ผู้ผลิตดำเนินการตามข้อกำหนด

2. การพัฒนาระบบความมั่นคงทางวัตถุดิบ เพื่อรักษาระบบการผลิตให้ มีความเพียงพอต่อความต้องการบริโภค โดยการรวมตัวของผู้ผลิตรายย่อยเป็นกลุ่มต่างๆ การร่วมทุนระหว่างเกษตรกรและเอกชน การส่งเสริมผู้ผลิตวัตถุดิบภายนอกประเทศให้ สามารถผลิตตามมาตรฐาน

3. การพัฒนาตลาดเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการสร้างรายได้ โดยเน้นการพัฒนาความชำนาญของผู้ส่งออก และการเชื่อมโยงเป็นเครือข่ายความร่วมมือและแลกเปลี่ยนข้อมูลกันอย่างสม่ำเสมอ

4. การปรับปรุงและแก้ไขกฎระเบียบให้ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทั้งในปัจจุบันและอนาคต โดยเน้นการสร้างแรงจูงใจให้ เกิดการรวมกลุ่มและปรับปรุงเปลี่ยนแปลงการใช้กฎระเบียบที่เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินงาน

5. การพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกทางการผลิตและการตลาดสำหรับสินค้าเกษตรและอาหาร เพื่อใช้เป็นฐานในการขับเคลื่อนธุรกิจต่อไป โดยเน้นการพัฒนาระบบโลจิสติกส์ ที่มีประสิทธิภาพและระบบการเงินเพื่อสินค้าเกษตรและอาหาร

ที่สำคัญจะต้องสร้างความเชื่อมั่นเรื่องความปลอดภัย คุณภาพ และมาตรฐานอาหารไทย โดยมีหลายหน่วยงานมาร่วมมือกัน เช่น สถาบันอาหาร ซึ่งเป็นหน่วยงานอิสระภายใต้กระทรวงอุตสาหกรรม ได้ดำเนินการภายใต้แนวคิด “เชื่อมั่นอาหารไทย: Thailand Food Forward” เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในระบบการผลิตอาหาร โดยจะสนับสนุนการนำระบบการผลิตอาหารสากลมาใช้อย่างจริงจัง เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิต รวมถึงการนำเอาระบบการตรวจสอบย้อนกลับมาใช้ นอกจากนี้ยังสร้างการรับรู้และยกระดับภาพลักษณ์ผลิตอาหารในประเทศ โดยเน้นความปลอดภัย ดีต่อสุขภาพ ซึ่งสอดคล้องกับความนิยมของผู้บริโภคในศตวรรษที่ 21 ที่ให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหารและดีต่อสุขภาพมากขึ้น

ความปลอดภัยของอาหารก็เป็นสิ่งสำคัญที่มนุษย์ทั่วทุกมุมโลก นับตั้งแต่ฐานการผลิตจากไร่ นา หรือฟาร์มเลี้ยงสัตว์ มาจนถึงผู้บริโภค (From Farm to Fork) การที่จะได้มาซึ่งอาหารปลอดภัยนั้น จำเป็นต้องอาศัยจิตสำนึกที่ดีของผู้ที่เกี่ยวข้องทุกขั้นตอนกระบวนการผลิต นับตั้งแต่เกษตรกร ผู้จำหน่าย ผู้ปรุงอาหาร แปรรูป จนถึงผู้บริโภคที่จะมีบทบาทในการร่วมตรวจสอบดูแล การยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัย และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อยกระดับสินค้าอาหารของไทยให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศมากที่สุด จึงเป็นปัจจัยที่ยังคงต้องดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง เพื่อนำพาครัวไทยสู่ครัวโลกได้อย่างแท้จริง

เอกสารอ้างอิง

กรมศุลกากร. (2555). สถิติการนำเข้า-ส่งออก. สืบค้นจาก <http://internet1.customs.go.th>

กระทรวงสาธารณสุข. (2554). กรอบยุทธศาสตร์ด้านความปลอดภัยอาหารและโภชนาการเพื่อความมั่นคงทางอาหารด้านสาธารณสุข ปี 2555-2559. กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.

กองบรรณาธิการฐานเศรษฐกิจ. (2555). ส่งออกอาหารทรุดตามวิกฤติยูโร. หนังสือพิมพ์ฐานเศรษฐกิจ, ฉบับที่ 2,749, 17-20 มิถุนายน พ.ศ. 2555.

คณะกรรมการนโยบายและแผนพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์. (2553). ยุทธศาสตร์มาตรฐานความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหาร ปี 2553-2556. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. (2554). *กรอบยุทธศาสตร์ด้านอาหารของประเทศไทย (2555 - 2559)*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.

จันทิมา จาปะเกษตร. (2546). ความปลอดภัยของอาหารสู่ผู้บริโภค. *สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*, 33(3): 190-191.

ณรงค์ ศิริรัมย์. (2554). *การพัฒนารูปแบบการผลิตและควบคุมคุณภาพของน้ำพริกและถั่วเน่าที่ผลิตในลักษณะ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตามรูปแบบของระบบจีเอชพี/จีเอ็มพี*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ณรงค์ ศิริรัมย์, ชยาภรณ์ ชื่นรุ่งโรจน์ และ สุนีมาส โนรี. (2554). *การประกอบธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ: กรณีศึกษา ประเทศสหรัฐอเมริกา*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ตะวันไทย ณ สมบัติ. (2546). อาหารปลอดภัย ชีวิตปลอดภัย. *วารสารชีวิต*, หน้า 18 - 22.

บัญญัติ บุญญา. 2546. *แนวปฏิบัติและการประยุกต์ใช้เรื่องความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)*. กรุงเทพฯ: เอ อาร์ บิซิเนสเพลส.

พรศรี เหล่ารุจิสวัสดิ์. (2555). *วิเคราะห์จุดเปลี่ยนโลก 5 ประการ จุดเปลี่ยนอุตสาหกรรมอาหาร 2555*. สืบค้นจาก http://www.matichon.co.th/news_detail.php?newsid=1330919175

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2546). *อย. จับมือสถาบันวิจัยโภชนาการ พัฒนาคุณภาพการผลิตอาหาร ให้ปลอดภัย เพื่อชาวไทย*. สืบค้นจาก <http://www.fda.moph.go.th>

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2546). *ครบรอบ 3 ทศวรรษแห่งการคุ้มครองผู้บริโภค อย. มุ่งมั่นพัฒนาองค์กร เพื่อผู้บริโภคปลอดภัย*. สืบค้นจาก <http://www.fda.moph.go.th>

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2546). *โครงการอาหารปลอดภัย*. สืบค้นจาก <http://www.fda.moph.go.th>

ผู้เขียน

อาจารย์ณรงค์ ศิริรัมย์

ภาควิชามนุษยสัมพันธ์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

email: sikhiram@hotmail.com