



ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศ
ของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย



คู่มือนี้พิมพ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์
สถาบันรัฐประศาสนศาสตร์และนโยบายสาธารณะ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยรังสิต

ปีการศึกษา 2563



**THE STRATEGY OF FOOD SAFETY MANAGEMENT IN INTERNATIONAL
TRADE OF THAI FOOD SEASONING INDUSTRY**



**A DISSERTATION SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENTS FOR
THE DEGREE OF DOCTOR OF PHILOSOPHY IN PUBLIC ADMINISTRATION
INSTITUTE OF PUBLIC ADMINISTRATION AND PUBLIC POLICY**

GRADUATE SCHOOL, RANGSIT UNIVERSITY

ACADEMIC YEAR 2020

คุษฎีนิพนธ์เรื่อง

ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศ
ของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

โดย

สุณีชญาน์ ฉัตรนุรานนทชัย

ได้รับการพิจารณาให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาปรัชญาคุษฎีบัณฑิต สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์

มหาวิทยาลัยรังสิต

ปีการศึกษา 2563

ศ.(กิตติคุณ) ดร.สุเทพ เชาวลิต
ประธานกรรมการสอบ

ศ.ดร.ศุภชัย ยาวะประภาษ
กรรมการ

รศ.ดร.ปธาน สุวรรณมงคล
กรรมการ

รศ.ดร.ชนิดา จิตตรุทธะ
กรรมการ

รศ.ดร.จีระ ประทีป
กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษา

บัณฑิตวิทยาลัยรับรองแล้ว

(ผศ.ร.ต.หญิง ดร.วรรณิ สุขสาตร)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

25 มีนาคม 2564

Dissertation entitled

**THE STRATEGY OF FOOD SAFETY MANAGEMENT IN INTERNATIONAL
TRADE OF THAI FOOD SEASONING INDUSTRY**

by

SUNEECHAYA CHATBURANONTACHAI

was submitted in partial fulfillment of the requirements
for the degree of Doctor of Philosophy in Public Administration

Rangsit University
Academic Year 2020

Prof. Suthep Chaovalit, Ph.D.
Examination Committee Chairperson

Prof. Supachai Yavaprabhas, Ph.D.
Member

Assoc.Prof. Pathan Suvanamongkol, Ph.D.
Member

Assoc.Prof. Chanida Jittarutha, Ph.D.
Member

Assoc.Prof. Chira Prateep, Ph.D.
Member and Advisor

Approved by Graduate School

(Asst.Prof.Plт.Off. Vanee Sooksatra, D.Eng.)

Dean of Graduate School

March 25, 2021

กิตติกรรมประกาศ

คุษฎีนิพนธ์ฉบับนี้เป็นย่างก้าวที่สำคัญ และมีคุณค่ายิ่งต่อผู้วิจัย กิตติกรรมประกาศนี้ผู้วิจัยเขียนขึ้นจากความรู้สึกซาบซึ้ง และสำนึกในความกรุณาของทุกท่านที่เอื้ออำนวยต่อความสำเร็จ เพื่อให้งานคุษฎีนิพนธ์มีความสมบูรณ์ และสำเร็จได้ในที่สุด

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.จิระ ประทีป อาจารย์ ที่ปรึกษาคุษฎีนิพนธ์ เป็นอย่างสูงที่ได้ให้คำแนะนำ ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความละเอียด ถี่ถ้วน และเอาใจใส่ด้วยดีเสมอมา

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.สุเทพ เชาวลิต ประธานกรรมการสอบป้องกันคุษฎีนิพนธ์ และคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ให้คำปรึกษาแนะนำ และตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ จนทำให้การศึกษาครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ ศาสตราจารย์ ดร.ศุภชัย ยาวะประภาส และคณาจารย์ทุกท่านที่ถ่ายทอดความรู้ ความคิด หลักวิชาการต่างๆ รวมถึงท่านผู้รู้ทุกท่านที่ผู้วิจัยนำแนวคิดของท่านผ่านทางตำรา เอกสารวิชาการต่างๆ อันเป็นพื้นฐานสำคัญยิ่งมาประยุกต์ใช้ในการทำคุษฎีนิพนธ์ฉบับนี้

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ ผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้ให้ข้อมูลสำคัญทุกท่าน ที่ให้ความอนุเคราะห์ให้ข้อมูล ให้คำแนะนำ ยืนยันข้อมูล เพื่อประกอบการวิจัยในครั้งนี้ จนทำให้คุษฎีนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงด้วยดี

ขอกราบขอบพระคุณครอบครัว บิดา มารดา พี่ๆ และกัลยาณมิตรทุกท่านที่เป็นกำลังใจและสนับสนุนการศึกษาของผู้วิจัยเป็นอย่างดี รวมถึงคณาจารย์ที่เป็นกัลยาณมิตรอีกหลายท่านที่ผู้วิจัยไม่สามารถกล่าวนามได้หมดในที่นี้ จึงขอขอบพระคุณทุกท่านไว้ ณ โอกาสนี้ คุณค่า ส่วนประโยชน์ และคุณงามความดีที่ได้จากคุษฎีนิพนธ์ ผู้วิจัยขอมอบเป็นกตัญญูคุณเวทิตา แต่บุพการี บุรพจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่านทั้งในอดีตและปัจจุบัน ที่ทำให้ผู้วิจัยเป็นผู้มีการศึกษาและประสบความสำเร็จมาตราบนานทุกวันนี้

สุณิษยานุรักษ์
ผู้วิจัย

5907167 : สุณิษญาณันต์ นัตถบุรานนทชัย
 ชื่อคุณิพนธ์ : ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศ
 ของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย
 หลักสูตร : ปรัชญาคุณิพนธ์บัณฑิต สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์
 อาจารย์ที่ปรึกษา : รศ.ดร.จิระ ประทีป

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) วิเคราะห์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย 2) วิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย และ 3) เสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และ โครงการการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

รูปแบบการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร และการสัมภาษณ์เจาะลึก กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญประกอบด้วย กลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง กลุ่มผู้ประกอบการอาหารเครื่องปรุงรสไทย และกลุ่มเกษตรกร

ผลการวิจัยพบว่า (1) การจัดการความปลอดภัยอาหารของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย มีการกำหนดยุทธศาสตร์ไว้อย่างครอบคลุม การบริหารจัดการห่วงโซ่การผลิตของเกษตรกรยังไม่สามารถควบคุมกระบวนการผลิตได้ การจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยมีความเพียงพอแต่ขาดการกำกับดูแลและดำเนินการให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด (2) สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารพบว่า จุดแข็งมีการพัฒนาเทคโนโลยีในการผลิตที่ทันสมัย สามารถแข่งขันในการค้าตลาดโลกได้ จุดอ่อนขาดการบูรณาการระบบสารสนเทศการวิจัยและพัฒนา กับหน่วยงานภาครัฐด้านความปลอดภัยอาหาร โอกาสการสร้างความร่วมมือในการส่งเสริมความปลอดภัยอาหารเพื่อพัฒนาผลผลิตด้านการเกษตรภัยคุกคามยังมีมาตรการกีดกันทางการค้าที่มีใช้ ภายใต้เป็นมาตรการจำกัดปริมาณการนำเข้าของกลุ่มค้า (3) ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วย การเสริมสร้างการบูรณาการในการทำงานด้านความปลอดภัยอาหาร การพัฒนาการใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย การเพิ่มขีดความสามารถในการพัฒนาความปลอดภัยอาหารอย่างยั่งยืน การวิจัยและพัฒนาการใช้สารชีวภัณฑ์ในการผลิตด้านความปลอดภัยอาหาร และการส่งเสริมการตลาดเชิงรุกอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

(คุณิพนธ์มีจำนวนทั้งสิ้น 182 หน้า)

คำสำคัญ: ยุทธศาสตร์, ความปลอดภัยอาหาร, เครื่องปรุงรสไทย

5907167 : Suneechaya Chatburanontachai
 Dissertation Title : The Strategy of Food Safety Management in International Trade
 of Thai Food Seasoning Industry
 Program : Doctor of Philosophy in Public Administration
 Dissertation Advisor : Assoc.Prof. Chira Prateep, Ph.D.

Abstract

The purposes of the research were 1) to analyze food safety management in international trade of Thai food seasoning industry, 2) to analyze the environment of the food safety management and 3) to give suggestions on the strategy, tactic and project of food safety management for supporting and increasing capacity of Thai food seasoning industry.

In terms of the research methodology, the research was conducted by using document analysis and in-depth interview with 3 target groups that consisting of government officers/relevant officers, entrepreneurs and farmers relating to Thai food seasoning industry.

The results of this research found that (1) the strategy of food safety management of Thailand has already determined comprehensive strategy for food safety. Food supply chains management of farmer still be uncontrollable. Moreover Thai food safety standard in seasoning industry is completely determined but lacks of governance to achieve standard. (2) According to the analysis of the environment of food safety management, it revealed that the strength is that Thailand has modern production technology and is able to compete in the world market. The weakness is a lack of information system for research and development between private and government sectors in food safety. The opportunity creates continuity in supporting food safety in order to improve agricultural products. Moreover, quantitative restrictions on imports of partner nations are also threats. (3) The strategy of food safety management consists of the support for integration of food safety work, the development of technology and innovation of Thai seasoning industry, the empowerment of capacity of development for sustainable food safety, research and development of using biologics for food safety product. In addition, there should be a promotion of aggressive marketing for Thai seasoning industry.

(Total 182 pages)

Keywords: Strategy, Food Safety, Thai Food Seasoning

Student's Signature..... Thesis Advisor's Signature.....

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ		ก
บทคัดย่อภาษาไทย		ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ		ค
สารบัญ		ง
สารบัญตาราง		ช
สารบัญรูป		ซ
บทที่ 1	บทนำ	1
	1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
	1.2 คำถามการวิจัย	14
	1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย	14
	1.4 ขอบเขตการศึกษา	15
	1.5 กรอบแนวคิดในการวิจัย	16
	1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	18
	1.7 นิยามศัพท์ปฏิบัติการ	18
บทที่ 2	แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง และ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	21
	2.1 แนวคิดเกี่ยวกับยุทธศาสตร์และการจัดการยุทธศาสตร์ภาครัฐ	21
	2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์ (SWOT Analysis) และจัดทำแผนยุทธศาสตร์ / กลยุทธ์หน่วยงาน	29
	2.3 แนวคิดเกี่ยวกับการบริหารเชิงกลยุทธ์	35
	2.4 ทฤษฎีความได้เปรียบทางการแข่งขัน	36
	2.5 นโยบายระดับชาติด้านอาหารปลอดภัย	39
	2.6 แนวคิดอาหารปลอดภัยและหน่วยงานที่รับผิดชอบ	43
	2.7 อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยและวัตถุดิบ	60

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.8 สถานการณ์อาหารปลอดภัยในประเทศไทย	64
2.9 อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยในการค้าระหว่างประเทศ	67
2.10 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	73
บทที่ 3	82
ระเบียบวิธีวิจัย	
3.1 วิธีการดำเนินการวิจัย	82
3.2 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants)	83
3.3 การสร้างและพัฒนาเครื่องมือการวิจัย	85
3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล	86
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	87
บทที่ 4	89
ผลการศึกษา	
4.1 การวิเคราะห์การจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศ ของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย	89
4.2 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารใน การค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย	122
4.3 ข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการจัดการความปลอดภัย อาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย	137
บทที่ 5	147
สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการวิจัย	147
5.2 การอภิปรายผล	157
5.3 ข้อเสนอแนะ	167
บรรณานุกรม	170
ภาคผนวก	177

สารบัญ (ต่อ)

ประวัติผู้วิจัย

หน้า

182



สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1.1	ผลการการตรวจสอบสถานที่ตามเกณฑ์มาตรฐานของสถานที่ผลิตจำหน่ายและบริการ อาหารจาก 76 จังหวัด ปีงบประมาณ 2555	7
1.2	มูลค่าการส่งออกเครื่องปรุงรสไทยปี พ.ศ. 2561 - พ.ศ. 2563(ม.ค.-ต.ค.)	8
1.3	มูลค่าการส่งออกเครื่องปรุงรสไทยแยกตามประเภทเครื่องปรุงรส	9
1.4	ประเภทอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยและวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบ	9
2.1	การบรรจุประเด็นจากการวิเคราะห์หลังฝัง SWOT TOWS Matrix	32
2.2	พื้นที่เพาะปลูก ผลผลิต และราคากระเทียม ปี พ.ศ. 2551-2560	61
2.3	พื้นที่เพาะปลูก ผลผลิต และราคาหอมแดง ปี พ.ศ.2551-2560	62
2.4	ประเภทของพริก และพื้นที่เพาะปลูกพริก ปี พ.ศ.2557-2559	63
4.1	ข้อมูลสินค้าที่ถูกปฏิเสธการรับเข้าประเทศของประเทศสหรัฐอเมริกา ระหว่างปี 2016-2020	110
4.2	สรุปข้อมูลสินค้าไทยที่ถูกปฏิเสธการรับเข้าประเทศกลุ่มยุโรป เฉพาะเรื่องขาน้ำแมลง ระหว่างปี 2016-2020	111
4.3	ตัวอย่างข้อมูลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้าง	114
4.4	ผลวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ด้วยวิธี SWOT Analysis จำแนกตามปัจจัยแวดล้อมภายใน	123
4.5	ผลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย โดยใช้วิธีการ SWOT Analysis จำแนกตามปัจจัยภายนอก	127
4.6	ผลการวิเคราะห์และจัดทำยุทธศาสตร์ด้านการจัดการอาหารปลอดภัย โดยใช้วิธีการ TOWS Matrix (ต่อ)	131
4.7	ข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการ การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย	137

สารบัญรูป

รูปที่		หน้า
2.1	กรอบแนวคิดในการวิจัย	17
4.1	ยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศใน อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย	141
4.2	ยุทธศาสตร์ที่ 1	142
4.3	ยุทธศาสตร์ที่ 2	143
4.4	ยุทธศาสตร์ที่ 3	144
4.5	ยุทธศาสตร์ที่ 4	145
4.6	ยุทธศาสตร์ที่ 5	146



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

นับตั้งแต่อดีตที่ผ่านมาอุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมยุทธศาสตร์ที่สำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ เนื่องจากไทยมีความพร้อมทางด้านการผลิตตลอดห่วงโซ่การผลิต ทั้งด้านความสมบูรณ์ของวัตถุดิบหลักที่เป็นผลผลิตจากภาคการเกษตร มีการพัฒนาเทคโนโลยีทางการผลิตอย่างต่อเนื่องตลอดห่วงโซ่การผลิตประกอบกับศักยภาพของผู้ประกอบการไทยที่สามารถพัฒนาคุณภาพและรูปแบบของสินค้าที่หลากหลาย ได้รับการยอมรับในคุณภาพและมีภาพลักษณ์ที่ดีในการผลิตอาหาร โดยเฉพาะจากความสามารถในการส่งออกไปยังประเทศที่มีความพิถีพิถันสูงทางการบริโภคสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพไทยจึงจัดได้ว่าเป็นประเทศผู้ส่งออกสินค้าอาหารแปรรูปอันดับต้นๆ โดยเฉพาะเป็นผู้ส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารรายใหญ่เป็นอันดับ 14 ของโลก รายการสินค้าอาหารที่ส่งออกหลักๆ เช่น ข้าว ไข่ แปรรูป สับปะรดกระป๋อง อาหารทะเล เป็นต้น (สถาบันอาหาร, 2557)

การที่อาหารไทยได้รับการยอมรับ และกลายเป็นอาหารยอดนิยมทั่วโลกในช่วงเวลาที่ผ่านมา นั้น เนื่องจากมีเอกลักษณ์และรสชาติอันถึงวัฒนธรรมภูมิปัญญาและศิลปวัฒนธรรมไทย รวมถึงความโดดเด่นด้านรสชาติ และยังมีองค์ประกอบของเครื่องปรุงรสและวัตถุดิบที่เป็นเครื่องเทศ สมุนไพรนานาชนิดที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมีสรรพคุณทางการแพทย์ เช่น พริก หอม กระเทียม กระชาย ตรีโครี ไบมะกรูด กระเพรา ซึ่งเป็นจุดเด่นที่แตกต่างจากชาติอื่น (สถาบันอาหาร, 2556) ส่วนหนึ่งที่ทำให้อาหารไทยได้รับการยอมรับและเป็นที่ยอมรับทั่วโลกเป็นผลจากการที่ภาครัฐได้มีนโยบายผลักดันอุตสาหกรรมอาหารอย่างต่อเนื่อง อาทิ กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ได้ริเริ่มโครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 โดยรัฐบาลได้ประกาศนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกเป็นวาระสำคัญของชาติ มีการกิจกรรมด้านต่างๆ เพื่อสนับสนุน เช่น การประชาสัมพันธ์เผยแพร่อาหารไทยให้แก่ผู้บริโภคชาวต่างชาติได้รู้จักผ่านร้านอาหารไทยในต่างประเทศ การมอบเครื่องหมายตราสัญลักษณ์ร้านอาหารไทยคุณภาพในต่างประเทศ ที่สามารถเป็นร้านต้นแบบเพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจในรสชาติและวัตถุดิบที่มาจาก

ประเทศไทย การส่งเสริมให้พ่อครัวแม่ครัวปรุงอาหารไทย ด้วยการฝึกอบรมและพัฒนาสูตรอาหาร ในเชิงประยุกต์ ส่งเสริมให้ใช้วัตถุดิบจากประเทศไทยในการประกอบอาหารและรวมถึงการจัดทำ สำรวจรายการอาหารยอดนิยมของร้านอาหารไทยในต่างประเทศ (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2557) ขณะที่ต่อมาในปี 2558 เกิดการรวมตัวเป็นตลาดเดียวของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนหรือ AEC ยิ่ง ทำให้อาหารไทยในตลาดอาเซียนมีความโดดเด่นมากขึ้น (เนตรนภา ยามูชิตะ, 2557) ซึ่งจาก ภาพรวมของตลาดอาหาร โลกจะมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นมากในประเทศในฝั่งเอเชีย เนื่องจากจำนวน ประชากรที่แนวโน้มเพิ่มมากขึ้น และต้องการปริมาณอาหารที่เพิ่มมากขึ้นด้วยเช่นกัน ด้วยเหตุนี้ โดยภาพรวมอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยจึงนับว่าเป็นสินค้าที่ประเทศไทยควรให้ความสำคัญ โดยเฉพาะการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเพื่อยกระดับขีดความสามารถการแข่งขันของ ประเทศ (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2554)

ด้วยเหตุที่ประเทศไทยมีความอุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งอาหารสำคัญและมีศักยภาพการผลิต อาหารเป็นครัวของโลกสามารถผลิตสินค้าเกษตรได้หลากหลายในปริมาณที่มากพอสำหรับส่งเป็น สินค้าไปขายยังประเทศต่างๆแต่ด้วยความเปลี่ยนแปลงในโลกปัจจุบัน ทั้งด้านเศรษฐกิจสังคมและ ด้านธรรมชาติสิ่งแวดล้อม ก่อให้เกิดภาวะคุกคามซึ่งบั่นทอนความมั่นคงด้านอาหารของ ประเทศ ด้วยเหตุนี้ รัฐบาลจึงได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการอาหารแห่งชาติปี พ.ศ. 2551 ขึ้นเป็นองค์กรหลัก ของ ประเทศเพื่อดำเนินงานหรือจัดการด้านอาหารในทุกมิติให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล เพื่อทำหน้าที่บริหารจัดการด้านอาหารในภาพรวมของประเทศโดยได้มีการตราเป็นพระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 ซึ่งก่อนหน้านั้นบทบาทในการกำกับดูแลตลอดห่วงโซ่ อาหารของประเทศไทยอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานต่าง ๆ มากกว่า 10 หน่วยงาน และมีพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องอยู่มากกว่า 30 ฉบับ ยังขาดความเป็นเอกภาพ ขาดการบูรณาการ และประสิทธิภาพในการดำเนินงาน และเป็นอุปสรรคต่อการส่งเสริมสนับสนุนการค้าและ อุตสาหกรรมอาหารทั้งภายในและระหว่างประเทศอย่างมาก

การจัดทำยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศ จึงเริ่มต้นขึ้นในปี พ.ศ. 2555 โดยคณะกรรมการอาหารแห่งชาติมีมติเห็นชอบหลักการกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหาร ของประเทศไทย และแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของ ประเทศไทย เพื่อศึกษาข้อมูลนโยบายและยุทธศาสตร์ด้านอาหาร และจัดทำแผนยุทธศาสตร์การ จัดการด้านอาหารของประเทศไทยอย่างมีส่วนร่วม ครอบคลุมทั้ง 4 มิติ ได้แก่ ความมั่นคงด้าน อาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหาร และอาหารศึกษา นับได้ว่าเป็นจุดแรกเริ่มในอันที่

จะสร้างความร่วมมือจากภาคส่วนต่างๆ เพื่อรักษาศักยภาพด้านการผลิตอาหารของประเทศในระดับมหภาคและมุ่งเน้นการสร้างความมั่นคงอาหารในระดับจุลภาคหรือในระดับชุมชน ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญของการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยอย่างเพียงพอ โดยมีมติของพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติที่ได้จากข้อสรุปจากการการวิเคราะห์สถานการณ์ด้านอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร ได้แก่ ฐานทรัพยากรปัจจัยการผลิต แรงงานภาคเกษตร ตลอดจนปัจจัยภายนอก และพบว่าปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความสามารถในการผลิตอาหารของประเทศประการหนึ่ง คือการเปิดเสรีการค้าและความตกลงระหว่างประเทศ (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2555)

กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยฉบับล่าสุด (พ.ศ. 2561-2579) ตั้งอยู่ในวิสัยทัศน์ที่ว่า “ประเทศไทยผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืนเพื่อชาวไทยและชาวโลก” เป็นการกำหนดกรอบยุทธศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติได้เชิงยุทธศาสตร์เป็นระยะทุก 5 ปี ประกอบด้วย 4 ยุทธศาสตร์หลัก ได้แก่ ยุทธศาสตร์ที่ 1 ด้านความมั่นคงอาหาร ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านอาหาร ศึกษา และยุทธศาสตร์ที่ 4 ด้านการบริหารจัดการ ทั้งนี้รัฐบาลมุ่งหวังให้เป็นแผนแม่บทที่จะสร้างความเข้มแข็งให้กับการจัดการด้านอาหารในประเทศอย่างเป็นรูปธรรมในมิติต่างๆ เพื่อให้ได้ ยุทธศาสตร์ที่มีทิศทางที่ถูกต้องและสนองตอบตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งที่ผ่านมาพบว่าประเทศไทยยังขาดความชัดเจนของนโยบายและยุทธศาสตร์หลักเกี่ยวกับความมั่นคงด้านอาหาร ทั้งในยามปกติและยามฉุกเฉิน ตลอดจนการป้องกันการก่อการร้ายโดยใช้อาหารและความชัดเจนในการให้การศึกษา ด้านอาหารให้ทันต่อสถานการณ์ของสังคมโลกที่เปลี่ยนแปลง ประกอบกับสภาพ เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงจากเดิมเป็นอันมาก โดยเฉพาะความจำเป็นในการ ปฏิบัติตามกฎหมาย กติกาสากลด้านการค้าระหว่างประเทศและการเปิดการค้าเสรี ปัจจัยต่างๆ เหล่านี้ ล้วนส่งผลกระทบต่อสถานการณ์ความมั่นคงและยั่งยืนด้านอาหารของประเทศไทยได้

ดังที่ได้กล่าวมาแล้วว่า อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมยุทธศาสตร์ที่สำคัญของประเทศ เนื่องจากไทยมีความพร้อมทางด้านการผลิตตลอดห่วงโซ่การผลิตทั้งด้านความสมบูรณ์ของวัตถุดิบและการพัฒนาเทคโนโลยีทางการผลิตประกอบกับไทยมีประสบการณ์ในเวทีการค้าโลกมาอย่างยาวนานมีการพัฒนาอุตสาหกรรมนี้มาตลอดห่วงโซ่การผลิตทำให้ไทยมีบทบาทสำคัญทางด้านการผลิตและการค้าในตลาดโลก ได้รับการยอมรับในคุณภาพและมีภาพลักษณ์ที่ดีในการผลิตอาหาร โดยเฉพาะจากความสามารถในการส่งออกไปยังประเทศที่มีความพิถีพิถันสูงทางการบริโภค

แต่ปัจจุบันสถานการณ์การเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากอาหาร (Food Borne Disease) เป็นเรื่องที่ต้องการอนามัยโลก (WHO) และองค์การเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) สรุปสาเหตุส่วนใหญ่ของการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารว่าเกิดจากอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมี เช่น สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดศัตรูพืช ยาปฏิชีวนะและยาที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์ วัตถุเจือปนอาหาร รวมไปถึงสารพิษจากจุลินทรีย์และสารเคมีปนเปื้อนจากโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งนอกจากจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคแล้วยังส่งผลกระทบต่อปริมาณและเศรษฐกิจของประเทศ (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2560) เนื่องจากในเวทีการค้าโลกนั้นความปลอดภัยอาหารยังคงเป็นประเด็นที่อ่อนไหว เนื่องจากประเทศต่าง ๆ มักยกมาเป็นมาตรการกีดกันและ อุปสรรคทางการค้าที่ไม่มีภาษี (Non-Tariff Measures and Non-Tariff Barriers) กล่าวคือสถานการณ์ด้านมาตรการความปลอดภัยอาหารที่เกี่ยวกับข้อตกลงระหว่างประเทศ ได้ใช้ระบบการตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของสินค้าทั้งการผลิตวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่ใช้และทรัพยากรในการผลิตขณะที่การดำเนินงานในการกำกับดูแลตลอดห่วงโซ่อาหารของหน่วยงานรัฐทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค การส่งเสริมและสนับสนุนการค้าและอุตสาหกรรมอาหารทั้งภายในและระหว่างประเทศยังไม่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลดีเพียงพอ จึงส่งผลกลายเป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทย โดยเฉพาะปัญหาการถูกส่งคืนสินค้ากลับอย่างต่อเนื่อง

จากการที่ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกสินค้าอาหาร เมื่อผลิตภัณฑ์ถูกกักกันและส่งคืน ย่อมสร้างความเสียหายต่ออุตสาหกรรมอาหารทั้งด้านชื่อเสียง และสร้างผลกระทบทางเศรษฐกิจการค้าระหว่างประเทศด้วย ดังตัวอย่างในอดีต เช่น เมื่อสหภาพยุโรปเริ่มตรวจเข้มสารตกค้าง Nitro Furan ที่ใช้ในการเลี้ยงกุ้งในปี พ.ศ. 2545 ได้ทำให้มูลค่าส่งออกกุ้งแช่เยือกแข็งลดลงประมาณร้อยละ 37.14 จากประมาณ 54 พันล้านบาทในปี พ.ศ. 2544 เหลือ 34 พันล้านบาท เป็นต้น และเหตุการณ์ที่มีผลต่อการส่งออกสินค้ากลุ่มสัตว์ปีก คือ การระบาดของไข้หวัดนก ในปี พ.ศ. 2547 ทำให้มูลค่าส่งออกไก่แช่เย็นลดลงอย่างมากถึงร้อยละ 92.96 คือ จากประมาณ 24.8 พันล้านบาทในปี พ.ศ. 2547 เหลือเพียงประมาณ 1.7 พันล้านบาทในปี 2549 อีกกรณีหนึ่ง เกิดขึ้นในระหว่างปี พ.ศ. 2552- 2553 พบว่าสถิติการกักกันสินค้าเพื่อตรวจสอบสิ่งแปลกปลอม หรือสารตกค้างจากประเทศไทยของสหรัฐอเมริกาทั้งผลิตภัณฑ์กุ้งผลไม้ ผักและธัญพืช มีจำนวนสูงถึง 387 รายการ แต่ผลจากการตรวจสอบส่วนใหญ่ไม่พบปัญหา แต่เมื่อต้นปี พ.ศ. 2553 ผลิตภัณฑ์กุ้งที่ส่งออกไปยังประเทศเกาหลีใต้ ถูกตีกลับประเทศ เนื่องจากตรวจพบปริมาณจุลินทรีย์กลุ่ม Vibrio

สูงเกินค่ามาตรฐานที่เกาหลีได้กำหนดไว้ ซึ่งล้วนสร้างความเสียหายทางเศรษฐกิจเป็นเงินจำนวนหลายล้านบาท

ขณะที่ประเด็นความปลอดภัยด้านอาหารในสถานการณ์อาหารนำเข้า ประเทศไทยยังต้องนำเข้าอาหารบางส่วนจากต่างประเทศ ทั้งที่เป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขั้นต่อไปและสินค้าเกษตรรวมถึงอาหารแปรรูปเพื่อการบริโภค ในปี 2551 มีมูลค่านำเข้าสินค้าอาหารโดยรวมประมาณสองแสนล้านบาท ซึ่งเป็นกลุ่มผัก ผลไม้ เกือบสองหมื่นล้านบาท มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับในอดีต ประกอบกับการเปิดการค้าเสรี ทำให้มีการนำเข้าสินค้าปริมาณที่มากขึ้นตามไปด้วย และหากอาหารนำเข้าไม่มีคุณภาพหรือไม่ปลอดภัยก็จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคในวงกว้างได้ หน่วยงานภาครัฐจึงจำเป็นต้องเพิ่มความเข้มแข็งในระบบเฝ้าระวังสินค้านำเข้าให้มากยิ่งขึ้น โดยผลตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้า ณ ด่านอาหารยะลา ในปี 2552 จำนวนทั้งสิ้น 19,193 ตัวอย่าง พบ ไม่เข้ามาตรฐานคิดเป็นร้อยละ 2.65 ซึ่งอาหารที่พบมากที่สุดได้แก่ ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์ เนื่องจากปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืช และใช้วัตถุเจือปนอาหารไม่ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด นอกจากนี้ยังพบปัญหาปนเปื้อนโลหะหนักจำพวกปรอทและแคดเมียมในเห็ดหอมทั้งสดและแห้งอีกด้วย (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2555)

นอกจากนี้ยังมีข้อมูลสถานการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารจากผลการดำเนินงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในปี 2552 ระบุถึงความเสี่ยงที่มีโอกาสเกิดมาก (Major Risk) ตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต อาทิ ในกลุ่มสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์หลักในกลุ่มนี้คือไก่และสุกร เพราะเป็นกลุ่มที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจซึ่งสถานการณ์ความปลอดภัยที่พบ เช่น เนื้อไก่และสุกรจากฟาร์มมักพบการตกค้างของยาปฏิชีวนะและสารเร่งเนื้อแดง ซึ่งเกิดจากวิธีการเลี้ยงในฟาร์ม ที่ไม่ได้มาตรฐาน GAP กลุ่มธัญพืช ถั่วเมล็ดและผลิตภัณฑ์ พบอันตรายคือ ด้านเคมี โดยที่สำคัญได้แก่ สารพิษจากเชื้อราซึ่งพบมากในถั่วลิสง กากถั่วลิสง และข้าวโพด และสารโลหะหนัก ได้แก่ แคดเมียมในข้าว เมทิลโบรไมด์ในข้าว และซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในผลิตภัณฑ์ข้าว เป็นต้น สำหรับ กลุ่มผักและผลไม้ มักพบ การตกค้างของสารที่ใช้บำรุงและป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผลิตผล การปนเปื้อนของโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว แคดเมียม ในผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ เป็นต้น (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2555)

ด้านหน่วยงานที่เกี่ยวข้องโดยตรง คือ สำนักงานส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ในฐานะหน่วยงานหลักในการวิเคราะห์สถานการณ์ปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารที่ได้มีการ

ดำเนินงานระหว่าง คณะกรรมการอาหารและยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมอนามัย กรมควบคุมโรค และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ ได้มีการตรวจเก็บตัวอย่างอาหารที่พบปัญหา สถานประกอบการ ตลาด อาหาร และอุบัติการณ์เกิดโรคสรุปได้ว่า

1) การพัฒนาระบบตรวจสอบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในตลาดกลางค้า ส่งผัก/ผลไม้สดทั่วประเทศ จำนวน 28 แห่ง ได้รับการอบรมและจัดตั้งห้องปฏิบัติการ ในตลาดที่มีความพร้อม และผ่านเกณฑ์การรับรองจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จำนวน 4 แห่ง ได้แก่ ตลาดไทย ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดศรีเมือง และตลาดใหม่ชลบุรี ผักสดที่เน้นเฝ้าระวังเป็นพิเศษ ได้คัดเลือกจากผักและผลไม้ที่คนไทยบริโภคปริมาณ สูงจำนวน 10 ชนิด ได้แก่ ผักคะน้า กวางตุ้ง ผักบุ้ง ตำลึง ผักกาดขาว ฟริก ใบกะเพรา ใบโหระพา ฟริก ถั่วฝักยาว ขึ้นฉ่าย ซึ่งจากการเก็บตัวอย่างตรวจจากตลาดค้าส่ง 2,034 ตัวอย่าง พบไม่ปลอดภัยคิดเป็นร้อยละ 1.63

2) การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารทั้งที่ผลิตและ นำเข้าจากต่างประเทศ ทางห้องปฏิบัติการ 14,741 ตัวอย่าง พบว่า ไม่ปลอดภัย 1,280 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.68

3) การเฝ้าระวังคุ้มครองตัวอย่างอาหารทุกจังหวัด (National Food Safety Surveillance Plan) ประจำปี โดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นเพื่อประเมินสถานะเสี่ยงของอาหารและภาชนะทางด้านสารเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด ซุปเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหารและแผงลอย เพื่อวิเคราะห์สารปนเปื้อนที่ห้ามใช้และจำกัดปริมาณการใช้ เนื่องจากเป็นอันตรายต่อสุขภาพตามที่กฎหมายอาหารกำหนดจำนวน 866,710 ตัวอย่าง พบไม่ปลอดภัย 36,563 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.22 (สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย, 2555) อนึ่ง ผลการตรวจสถานที่ตามเกณฑ์มาตรฐานของสถานที่ผลิตจำหน่ายและบริการ อาหารจาก 76 จังหวัด ปีงบประมาณ 2555 พบว่าในแปลงเพาะปลูกที่ผ่านมาตรฐาน แปลงเพาะปลูก-GAP ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80.92 ขณะที่ผ่านเกณฑ์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชที่ปลอดภัย เพียงร้อยละ 2.85

ตารางที่ 1.1 ผลการตรวจสถานที่ตามเกณฑ์มาตรฐานของสถานที่ผลิตจำหน่ายและบริการ อาหาร
จาก 76 จังหวัด ปีงบประมาณ 2555

รายละเอียด	จำนวนที่ตรวจ (แห่ง)	จำนวนที่ผ่าน เกณฑ์ (แห่ง)	ร้อยละที่ผ่าน เกณฑ์
แปลงเพาะปลูก-GAP	39,559	32,012	80.92
สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช	113,315	3,225	2.85

ที่มา: สำนักงานส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย, 2556

จากตัวอย่างสถานการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารต้องยอมรับว่าจากสภาพเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงจากเดิมเป็นอันมาก อีกทั้งภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ การเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยี และภาวะโลกร้อนส่งผลต่อความจำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎ กติกาสากล ด้านการค้าระหว่างประเทศและการเปิดการค้าเสรี ซึ่งปัจจัยต่างๆ เหล่านี้ ล้วนเป็นส่วนหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อสถานการณ์อาหารของประเทศไทยตลอดห่วงโซ่อาหารซึ่งแม้ว่ากฎ ระเบียบหรือกติกา การค้าโลกจะช่วยให้ประเทศกำลังพัฒนาได้รับประโยชน์จากการค้าและทำให้เกิดการเจรจาการค้า ที่เป็นธรรม แต่หากไม่เตรียมพร้อมก็อาจทำให้เสียเปรียบ ในการต่อรองและไม่สามารถรักษา ผลประโยชน์ที่พึงได้รับไว้ได้ (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2555)

งานศึกษานี้ สนใจประเด็นด้านความปลอดภัยทางอาหาร ในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรส ไทย ที่มีส่วนเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนายกระดับผู้ผลิต/ผู้ประกอบการให้เข้าสู่มาตรฐานตลอดห่วงโซ่ ของอุตสาหกรรมอาหารที่สอดคล้องกับกติกาการค้าสากล ภายใต้ทิศทางกรอบยุทธศาสตร์การ จัดการด้านอาหารของประเทศ ซึ่งมีหน่วยงานต่าง ๆ มีหน้าที่ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการ พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ แต่ปัจจุบัน (พ.ศ.2562) สถานการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารที่เกี่ยวกับข้อตกลงระหว่างประเทศได้เป็นความ ท้าทายในอุตสาหกรรมอาหารประเภทเครื่องปรุงรสไทย และกำลังส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรม ส่งออกเครื่องปรุงรสอาหารของไทยอย่างมาก

ปัจจุบันไทยยังคงเป็นประเทศผู้ผลิตและส่งออกเครื่องปรุงรสอันดับ 1 ของภูมิภาคเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้และอันดับ 6 ของโลก รองจากสหรัฐอเมริกา เนเธอร์แลนด์ เยอรมนี จีน และ

อิตาลี โดยตลาดส่งออกเครื่องปรุงรสสำคัญของไทย ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ฟิลิปปินส์ ออสเตรเลีย และสหราชอาณาจักร นิยมบริโภคเครื่องปรุงรสของไทยจำพวกน้ำปลา ซอสปรุงรส เครื่องแกงและผงปรุงรสซึ่งในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา (2555-2559) อุตสาหกรรมการส่งออกเครื่องปรุงรสของไทย มีอัตราเติบโตเฉลี่ยร้อยละ 6.23 ต่อปี ในปี 2559 ไทยมีส่วนแบ่งตลาดโลกร้อยละ 5.44 ยิ่งกว่านั้น ตลาดส่งออกเครื่องปรุงรสของไทยได้ยังขยายตัวในตลาดกลุ่ม CLMV (กัมพูชา สปป.ลาว เมียนมา และเวียดนาม) เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่มีรสนิยมการบริโภคคล้ายคลึงกับไทย อีกทั้งยังมีความคุ้นเคยและเชื่อมั่นในคุณภาพของสินค้าไทย(สถาบันอาหาร, 2560) และจากรายงานเรื่อง Opportunities in the Global Seasonings, Dressings & Sauces Sector: Analysis of Opportunities ที่เผยแพร่เมื่อเดือนเมษายน 2560 โดย Global Data UK ได้ประเมินมูลค่าตลาดซอส เติร์ซซิงและเครื่องปรุงรส ปี 2559 อยู่ที่ 99.5 พันล้านดอลลาร์สหรัฐฯ โดยคาดว่าจะมีอัตราเติบโต โดยเฉลี่ยร้อยละ 5.4 ในช่วงปี 2559-2563 โดยเอเชียแปซิฟิกจะเป็นภูมิภาคที่ตลาดจะมีอัตราเติบโตสูงที่สุดและกลุ่มซอสปรุงรสจะเป็นสินค้าที่มีอัตราขยายตัวสูงที่สุด เนื่องจากผู้บริโภคที่ปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้านมีความต้องการความสะดวก ปรุงรสได้รวดเร็ว และต้องการรสชาติแท้จริง แบบอาหารท้องถิ่นของแต่ละประเทศ

โดยปัจจุบันประเทศไทยมียอดการส่งออกภาพรวมของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย 15 อันดับแรกของไทย ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1.2 มูลค่าการส่งออกเครื่องปรุงรสไทยปี พ.ศ. 2561 - พ.ศ. 2563(ม.ค.-ต.ค.)

ปี (พ.ศ.)	มูลค่าการส่งออก (ล้านบาท)
2561	47,755.70
2562	48,375.30
2563	44,035.90

ที่มา : กระทรวงพาณิชย์, 2563

ตารางที่ 1.3 มูลค่าการส่งออกเครื่องปรุงรสไทยแยกตามประเภทเครื่องปรุงรส

หน่วย : ล้านบาท

ประเภท	2561	2562	2563 (ม.ค.-ต.ค.)
ซอสมะเขือเทศ	4,080.50	4,280.00	3,726.60
น้ำปลา	1,918.50	2,078.40	1,796.90
ซอสพริก	2,802.40	2,912.10	2,610.40
ซอสถั่วเหลือง	2,672.70	2,761.00	2,982.40
ซอสปรุงรส	4,080.50	4,280.00	3,726.60
เครื่องแกงสำเร็จรูป	2,332.70	1,824.70	2,051.20
ผงปรุงรส	6,145.80	5,871.60	5,272.00
สิ่งปรุงรสอื่นๆ	23,722.60	24,367.50	21,869.80
รวม	47,755.70	48,375.30	44,035.90

ที่มา: กระทรวงพาณิชย์, 2563

และจากข้อมูล มูลค่าการส่งออกกลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสไทยยังนำมาซึ่งประกอบด้วย วัตถุดิบหลักที่เป็นส่วนผสมในเครื่องปรุงรสแต่ละประเภทดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1.4 ประเภทอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยและวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบ

ประเภทเครื่องปรุงรส	วัตถุดิบ
น้ำปลา	ปลา , เกลือ
พริกแกงสำเร็จรูป	พริก, ข่า, ตะไคร้, หอม, กระเทียม
ซอสถั่วเหลือง	ถั่วเหลือง
น้ำมันหอย	หอยผง
ซอสมะเขือเทศ	มะเขือเทศ
ซอสพริก	พริก
ผงชูรส ผงปรุงรส ซุปก้อน ซอสปรุงรส สำเร็จรูปและอื่นๆ	มันสำปะหลัง, อ้อย

ที่มา : สถาบันอาหาร, 2560

อย่างไรก็ดี อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยเป็นอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่นำเอาผลผลิตทางการเกษตรมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตสำหรับปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติให้มีรสชาติดีขึ้น โรงงานประเภทนี้จึงมีลักษณะการดำเนินงานคล้ายคลึงกับโรงงานแปรรูปอาหารประเภทอื่นๆ ซึ่งนอกจากจะให้ความสำคัญกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามความต้องการของลูกค้า หรือมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะทางด้านความปลอดภัยของอาหาร ได้แก่ หลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice หรือ GMP) และระบบวิเคราะห์อันตรายและ ควบคุมจุดวิกฤตหรือเทคนิคการระบุภัยอันตรายด้านความปลอดภัยสินค้าอาหาร (Hazard Analysis Critical Control Point หรือ HACCP) แล้ว ยังจำเป็นต้องควบคุมดูแลสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานใน แหล่งผลิต อาคารสถานที่ ตลอดจนการจัดการของเสีย น้ำเสีย และมลพิษประเภทต่างๆ ให้เป็นไปตามที่ข้อกำหนดกำหนด (กรมควบคุมมลพิษ, 2548)

ด้วยเหตุดังกล่าว ส่งผลให้ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการต้องตระหนักถึงความเสี่ยงในด้านการผลิต ซึ่งจะเป็นอุปสรรคส่งผลให้ผู้ประกอบการไม่สามารถปฏิบัติตามระบบมาตรฐานสากลซึ่งต้องคำนึงปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อสามารถควบคุมคุณภาพการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานการส่งออกดังนี้

1) ด้านการจัดหาวัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเครื่องปรุงรสไทยส่วนใหญ่จะนำผลผลิตทางด้านเกษตรกรรมต่างๆ มาสู่กระบวนการแปรรูป วัตถุดิบหลักที่ใช้ในกลุ่มนี้ ได้แก่ ผลผลิตพืชซอสพริก และ เครื่องแกง ที่จะต้องใช้ วัตถุดิบได้แก่ พริกมาเป็นส่วนผสมหลักในสัดส่วนประมาณร้อยละ 20-30 ของมูลค่าการจัดซื้อวัตถุดิบรวมกับ วัตถุดิบพืชเกษตรตัวอื่น ๆ ประมาณร้อยละ 10-13 ของมูลค่าการจัดซื้อวัตถุดิบรวม เช่น กระเทียม หอม ข่า ตะไคร้ เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรซึ่งมีอายุในการเก็บรักษาสั้นและมีความไม่แน่นอน ทั้งด้านปริมาณและคุณภาพรวมถึงราคา ซึ่งเป็นความเสี่ยงในการจัดหาวัตถุดิบในการผลิตไม่ได้ในบางฤดูกาลส่งผลกระทบต่อปริมาณวัตถุดิบคุณภาพ และ ความสดใหม่ของวัตถุดิบที่จะเข้าสู่กระบวนการผลิต (สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2560)

2) ด้านการนำวัตถุดิบมาสู่กระบวนการผลิต

ด้วยเหตุผลเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหารจึงมีข้อกำหนด กฎหมาย ระเบียบข้อบังคับทั้งภายในและภายนอกประเทศ มีการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เครื่องปรุงรสให้ได้มาตรฐาน ความ

ปลอดภัย ซึ่งส่งผลกระทบต่อในการตรวจรับเข้าพืชทางการเกษตรก่อนเข้ากระบวนการผลิต เช่น สารเคมีตกค้างที่ปนเปื้อนมากับวัตถุดิบ ซึ่งในขั้นตอนการรับวัตถุดิบเข้าทางผู้ประกอบการไม่สามารถจะตรวจสอบได้ครบทุกข้อกำหนด และข้อห้ามสารเคมีอันตรายต่าง ๆ ได้เพราะยังไม่มีเครื่องมือที่สามารถระบุได้ค่าที่เป็นปริมาณที่สารปนเปื้อนได้อย่างชัดเจน ยกเว้นจะต้องส่งเข้าห้องปฏิบัติการทั้งของภาครัฐหรือเอกชนผู้มีความสมบัติผ่านเกณฑ์การออกผลวิเคราะห์และจะต้องใช้เวลาในการออกผลวิเคราะห์เป็นเวลานานและผู้ประกอบการยังไม่มีขบวนการใด ๆ ที่จะลดสารเคมีอันตรายที่ปนเปื้อนได้อย่างปลอดภัยตามมาตรฐานระหว่างประเทศคู่ค้า

3) ด้านการบริหารการจัดการ

สหภาพยุโรปเป็นตลาดอาหารที่ใหญ่ที่สุดตลาดหนึ่งของไทยและเป็นตลาดนำเข้าผักผลไม้สดที่มีศักยภาพของไทยอีกทั้งผู้บริโภคในสหภาพยุโรปมีกำลังซื้อที่สูง ดังนั้น สหภาพยุโรปจึงเป็นตลาดที่ไทยต้องพยายามรักษาส่วนแบ่งตลาดไว้ อย่างไรก็ตาม เนื่องจากสหภาพยุโรปขึ้นชื่อว่าเป็นผู้นำการใช้มาตรการและอุปสรรคทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี (Non-Tariff Measures and Non-Tariff Barriers: NTMs และ NTBs) ในรูปแบบต่างๆ โดยเฉพาะในด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของสินค้าอาหารสดจำพวกเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้สด โดยเน้นเรื่องการตรวจสอบปริมาณสารพิษหรือยาฆ่าแมลงตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ในผัก ผลไม้เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและเน้นการตรวจโรคพืชและแมลงศัตรูพืชที่อาจติดมากับผักและผลไม้ไทยในทุกๆ ขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุภัณฑ์ การขนส่งและการจัดจำหน่าย จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค อย่างไรก็ตามมาตรฐานระหว่างประเทศที่สหภาพยุโรปนิยมใช้เพื่อเป็นข้อกำหนดให้ผู้ส่งออกของไทยต้องถือปฏิบัติ ได้แก่มาตรฐาน Codex, IPPC, HACCP และ GMP นอกจากนี้ยังมีมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช หรือ Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS) ที่ประเทศกำลังพัฒนายังไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดได้ (สิรินาฏ พรศิริประกอบ, 2554)

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการส่งออกผักและผลไม้สดของไทย ยังต้องควบคุมคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐานการส่งออกของหน่วยงานภายในประเทศด้วยได้แก่ GAP (Good Agricultural Practice) เพื่อควบคุมการส่งออกและมาตรฐานสินค้าผักผลไม้ไทยในระดับฟาร์มหรือแปลงเพาะปลูก ดำเนินการโดยกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในฐานะหน่วยงานรับผิดชอบ (Competent Authority) แต่กระนั้นก็ตาม สินค้าที่ผ่านการรับรองมาตรฐานส่งออกดังกล่าวยังคงต้องได้รับการสุ่มตรวจ ณ ด่านนำเข้าสินค้าของประเทศสหภาพยุโรปประมาณร้อยละ

10 ซึ่งที่ผ่านมา ตรวจพบสารเคมีตกค้างในผักที่ไทยส่งออกเป็นจำนวนมากหลายครั้งในแต่ละปี ทำให้ต้องออกมาตรการห้ามนำเข้าผักสดจำนวน 5 กลุ่ม 16 ชนิดจากไทย ซึ่งได้แก่ (1) กลุ่มพืช *Osmium* คือ กระเพรา โหระพา แมงลัก ยี่หระ (2) กลุ่มพืช *Capsicum* คือ พริกหยวก พริกชี้ฟ้า พริกชี้หนู (3) กลุ่มพืช *Solanum Melongena* คือ มะเขือเปราะ มะเขือยาว มะเขือม่วง มะเขือเหลือง มะเขือขาว มะเขือขึ้น (4) พืช *Mormordica Carinthia* คือ มะระจีน มะระจีนก และ (5) กลุ่มพืช *Eryngium Foetidum* คือ ผักชีฝรั่ง (สิรินาฏ พรศิริประกอบ, 2554)

ปัญหาการส่งออกผักผลไม้สดของไทยดังกล่าว เป็นผลกระทบเชื่อมโยงต่ออุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย เนื่องจากวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบหลักในการผลิตเครื่องปรุงรสไทย คือ ผลผลิตทางการเกษตรประเภทพืชผักโดยเฉพาะพริกสดซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญของเครื่องปรุงรสไทย ทั้งในเครื่องแกงหรือน้ำจิ้มผลผลิตพริกส่วนใหญ่มาจากการเพาะปลูกพืชของเกษตรกรที่มีอิสระ ความพอใจในอาชีพเกษตรกรไม่ใช้การเพาะปลูกในระบบฟาร์ม และผลผลิตความมีแตกต่าง หลากหลายในแต่ละภูมิภาค ทำให้การตรวจสอบแหล่งที่มาและการบริหารจัดการเป็นไปได้ยาก เมื่อถูกติดตามกรณีตรวจการเบื้องต้นสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูในผักทั้งนี้การส่งออกผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสไทยไปยังสหภาพยุโรปจำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบย้อนกลับ ตามมาตรฐานระหว่างประเทศที่สหภาพยุโรปนิยมใช้เพื่อเป็นข้อกำหนดให้ผู้ส่งออกเครื่องปรุงรสไทย เช่น (สถาบันอาหาร, 2558)

- 1) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้หมักหรือดอง CODEX STAN 260-2007
- 2) มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำปลา CODEX STAN 302-2011
- 3) มาตรฐานซอสพริก CODEX STAN 306R-2011
- 4) มาตรฐานผลิตภัณฑ์พริก และพริกไทย CODEX STAN 307-2011

อุปสรรคสำคัญในการส่งออกทั้งประเทศอาเซียนและภูมิภาคอื่นๆ ปัจจุบันก็คือประเทศผู้นำเข้าแต่ละประเทศเข้มงวดเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารตกค้าง โดยเฉพาะการส่งออกเครื่องปรุงรสไปยังสหภาพยุโรป อันผลมาจากหน่วยงานมาตรฐานอาหารอังกฤษ (UK Food Standard Agency: FSA) ตรวจพบสาร Sudan Red และ Para Red ในพริก ผลิตภัณฑ์เครื่องเทศ และอาหารแปรรูปอื่นๆ ที่มีส่วนผสมของพริก เครื่องเทศ และซอสจากประเทศคู่แข่งสำคัญของไทยในตลาดสหภาพยุโรปทำให้มีการประกาศเรียกคืนสินค้าอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อน จำนวนมาก (ธัญมัย เจียรกุล, ณัฐพล พนมเลิศมงคล และ สุทธินันท์ พรหมสุวรรณ, 2559) อีกทั้งประเทศคู่ค้า

มีการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบในการนำเข้าผู้ตลอดเวลา ปัญหาของอุตสาหกรรมอาหาร “เครื่องปรุงรส” ถ้านำมาพิจารณาในด้านการผลิตจะพบว่า มาตรฐานของสินค้ายังไม่มีความสม่ำเสมอ เนื่องจากปัญหาที่เกี่ยวกับวัตถุดิบที่มีคุณภาพไม่ดีพอ และมีปริมาณไม่สม่ำเสมอ ขาดการประสานงานกันในห้องโซ่อุปทานระหว่าง เกษตรกรและ ผู้ประกอบการ เพื่อให้เกิดการพัฒนาคุณภาพร่วมกันส่วนในด้านการตลาด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านของตลาดต่างประเทศที่มีกฎเกณฑ์ ขอบบังคับจำนวนมาก และมีการเปลี่ยนแปลงผู้ตลอดเวลา และ นอกจากนี้ ปัญหาที่สำคัญอีกประการหนึ่งก็คือ การขาดการประสานงาน และการทำงานร่วมกัน อย่างมีประสิทธิภาพ ระหว่างภาครัฐและผู้ประกอบการในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ เช่น ความไม่เพียงพอของบริการการตรวจสอบคุณภาพ มาตรฐานสินค้า ระเบียบกฎเกณฑ์ และค่าใช้จ่ายในการออกใบรับรองคุณภาพเพื่อป้อนวัตถุดิบเข้าสู่อุตสาหกรรม จากสถานการณ์ดังกล่าว สะท้อนการดำเนินการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศต่อมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช หรือ Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS) ของ สหภาพยุโรปยังไม่มีความมีประสิทธิภาพดีพอ แม้ว่าการปฏิบัตินโยบายต่างๆของรัฐที่เกี่ยวข้องเช่น นโยบายการเกษตร นโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมจะมีอยู่ในปัจจุบันมากมายแต่ยังคงพบกับอุปสรรคต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารทั้งที่ในแผนแม่บทการพัฒนาอุตสาหกรรมไทย พ.ศ. 2555-2574 ก็ระบุว่าทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารไทยจะต้องมีการพัฒนาปรับปรุงพันธุ์ให้ได้ผลผลิตสูงเพียงพอต่อความต้องการบริโภคที่เพิ่มมากขึ้นถึงประมาณ 2 เท่าภายในปี 2563 โดยไทยเป็นประเทศที่นักลงทุนต่างชาติเข้ามาตั้งถิ่นฐานการผลิตอาหารแปรรูปโดยใช้วัตถุดิบไทยมีแหล่งวิจัยและพัฒนาอาหารให้หลากหลายเพื่อรองรับความต้องการของผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม มีการควบคุมมาตรฐานของสินค้าในประเทศและส่งออกมีมาตรฐานเดียวกัน และมีระบบการควบคุม มาตรฐานของอาหารไทยเทียบเท่ากับสากล (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2555) การดำเนินงานในการกำกับดูแลตลอดห่วงโซ่อุปทานของหน่วยงานรัฐทั้งด้านคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหาร เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค การส่งเสริม และสนับสนุนการค้าและ อุตสาหกรรมอาหารทั้งภายในและระหว่างประเทศ ที่ผ่านมายังไม่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลดีพอจึงส่งผลกระทบต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน รวมถึงสถานการณ์ ด้านมาตรการความปลอดภัยอาหารที่เกี่ยวข้องกับข้อตกลงระหว่างประเทศ ได้กลายเป็นความท้าทายที่เกิดขึ้นแล้วในอุตสาหกรรมอาหาร ประเภทเครื่องปรุงรสไทย ดังตัวอย่าง กรณีตรวจการเปื้อนสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูในพืชผักส่วนใหญ่ยังไม่มีการดำเนินการทางกฎหมายกับผู้ประกอบการ หรือผู้ผลิตจากฟาร์มเมื่อแจ้งผลการตรวจสอบอาหารที่ปนเปื้อนกลับไปหน่วยงานที่เกี่ยวข้องซึ่งเป็นราชการส่วนจังหวัดที่ตั้งของแหล่งผลิต แต่เจ้าหน้าที่ยังคงเพิกเฉยทั้งนี้ยังพบปัญหาการสวมชื่อเกษตรกรและการปลอมแปลงการรับรองมาตรฐาน GAP มักเกิดขึ้นเมื่อสินค้าผักจากเกษตรกรฟาร์มที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

GAP จากกรมวิชาการเกษตรมีไม่เพียงพอตามปริมาณการสั่งซื้อผักจากประเทศในสหภาพยุโรป ทำให้ต้องนำเข้าสินค้าผักจากฟาร์มอื่นที่ไม่ได้ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP มาผสมเพื่อส่งออกให้ได้ตามจำนวน กรณีนี้มีความเสี่ยงที่จะถูกตรวจพบสารตกค้าง แมลง และ/หรือศัตรูพืช ณ ด่านนำเข้าในยุโรปและเนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกสินค้าอาหาร เมื่อผลิตภัณฑ์ถูกกักกันและส่งคืน จะสร้างความเสียหายต่ออุตสาหกรรมอาหารทั้งด้านชื่อเสียงและสร้างผลกระทบทางเศรษฐกิจการค้าระหว่างประเทศด้วยงานศึกษาเรื่อง “ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย” มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อวิเคราะห์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยเพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารและเพื่อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยเพื่อให้เกิดความสะดวก และเพิ่มศักยภาพในการค้าระหว่างประเทศในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยให้เป็นจริงได้ต่อไป

1.2 คำถามการวิจัย

1.2.1 การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยมีการดำเนินการอย่างไร

1.2.2 สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยเป็นอย่างไร

1.2.3 ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการ การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยควรเป็นอย่างไร

1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

จากที่มาและความสำคัญที่กล่าวข้างต้น ผู้วิจัยได้กำหนดวัตถุประสงค์ของการวิจัยไว้ดังนี้

1.3.1 เพื่อวิเคราะห์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

1.3.2 เพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

1.3.3 เพื่อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์และโครงการ การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

1.4 ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา

งานศึกษานี้ จะศึกษาเฉพาะประเด็นความปลอดภัยอาหารในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ที่มีส่วนเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนายกระดับผู้ผลิต/ผู้ประกอบการให้ เข้าสู่มาตรฐานตลอดห่วงโซ่ของอุตสาหกรรมอาหารในด้าน 1) การจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร ด้านยุทธศาสตร์ ด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิต ด้านการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากล 2) สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารด้วยเทคนิค SWOT Analysis และ TOWS Matrix การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในด้วย 7Ss ของ McKinsey และการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกด้วย C-PEST

ขอบเขตด้านกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants)

ผู้ศึกษาจะได้ทำการรวบรวมข้อมูลจากผู้ที่เกี่ยวข้องซึ่งประกอบด้วย 3 กลุ่ม คือกลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการนำยุทธศาสตร์/นโยบายการจัดการด้านอาหารของประเทศไปปฏิบัติ กลุ่มผู้ประกอบการอาหารเครื่องปรุงรสไทย เฉพาะพริกแกงสำเร็จรูปและซอสพริก และกลุ่มเกษตรกรที่ปลูกพริกในฐานะผู้ผลิตอาหารปลอดภัย

ขอบเขตด้านระยะเวลา

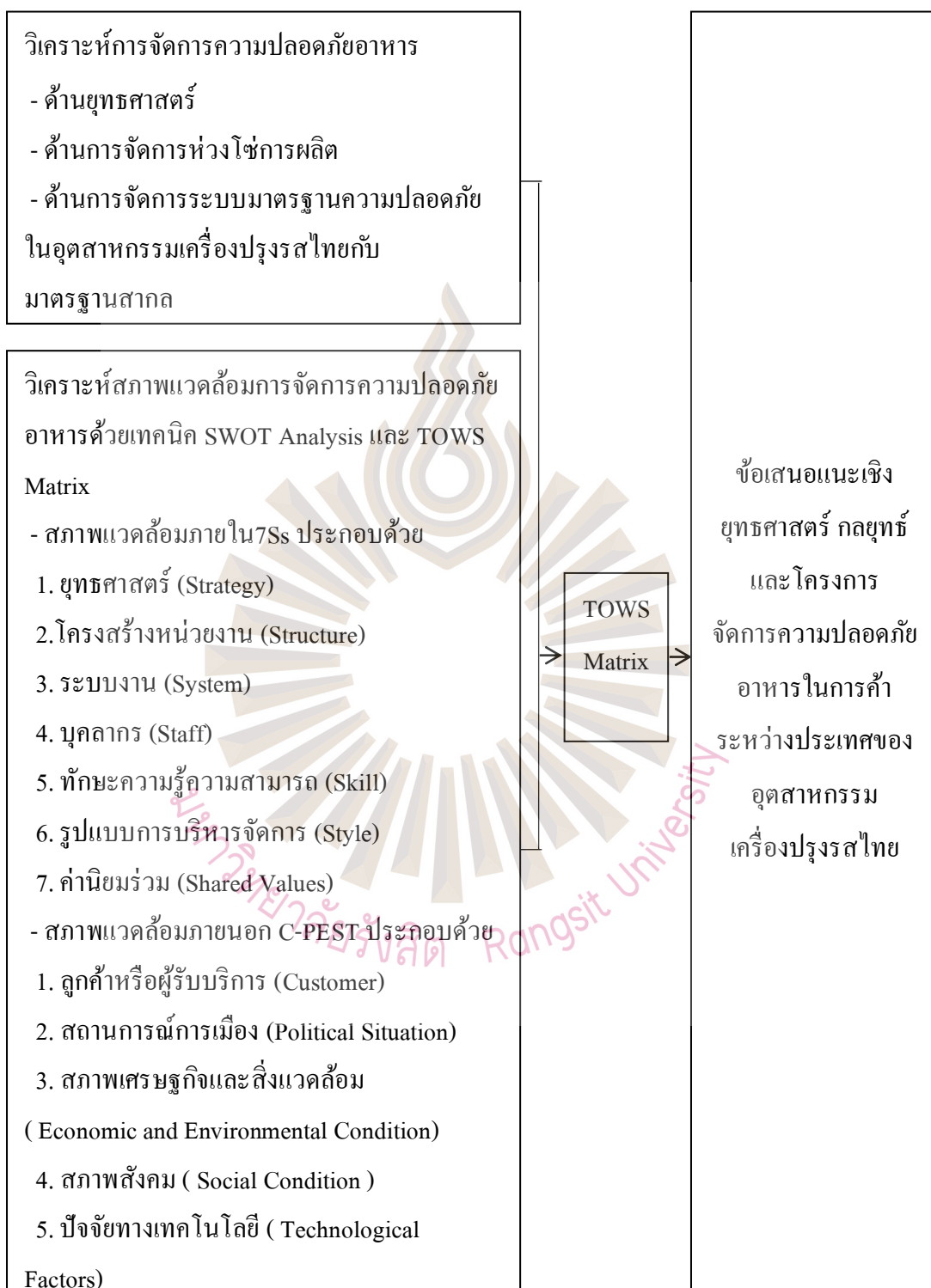
โดยช่วงเวลาของการนำข้อมูลมาวิเคราะห์ร่วมกัน คือระหว่างช่วงปี พ.ศ. 2558– 2563 เป็นระยะเวลา 4 ปี ซึ่งในช่วงเวลาดังกล่าวตลาดส่งออกเครื่องปรุงรสไทยขยายตัวอย่างน่าสนใจ ขณะเดียวกัน ประเทศคู่แข่งสำคัญของไทยในตลาดสุขภาพยุโรปเกิดสถานการณ์เรียกคืนสินค้าอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อน จึงทำให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารประเภทผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสไทยที่ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศได้รับผลกระทบนี้ด้วยเช่นเดียวกัน

1.5 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ในการศึกษายุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้า ระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ผู้วิจัยได้นำทฤษฎีความได้เปรียบทางการแข่งขันและแนวคิดเกี่ยวกับการบริหารเชิงกลยุทธ์ วิเคราะห์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย 3 ด้าน คือ ด้านยุทธศาสตร์ ด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิต และด้านการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากล วิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารด้วยเทคนิค SWOT Analysis และ TOWS Matrix สภาพแวดล้อมภายใน 7Ss ของ McKinsey ประกอบด้วยยุทธศาสตร์ (Strategy) โครงสร้างหน่วยงาน (Structure) ระบบงาน (System) บุคลากร (Staff) ทักษะความรู้ความสามารถ (Skill) รูปแบบการบริหารจัดการ (Style) และค่านิยมร่วม (Shared Values) สภาพแวดล้อมภายนอก C-PEST (Channon & Caldart, 2015) ประกอบด้วย ลูกค้าหรือผู้รับบริการ (Customer) สถานการณ์การเมือง (Political Situation) สภาพเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม (Economic and Environmental Condition) สภาพสังคม (Social Condition) และปัจจัยทางเทคโนโลยี (Technological Factors)

กรอบแนวคิดในการวิจัยเรื่องยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบแนวคิดไว้ดังนี้

มหาวิทยาลัยรังสิต Rangsit University



รูปที่ 1.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ที่มา : ผู้วิจัย, 2563

1.5 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.5.1 เกิดความเข้าใจในเรื่องบทบาทของกลุ่มผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (YEC) ในการทำงานเชิงพื้นที่ ซึ่งกลุ่มคนเหล่านี้จะเติบโตเป็นสมาชิกของหอการค้าจังหวัด ซึ่งเป็นภาคประชาสังคมที่มีบทบาทและมีศักยภาพในการทำงานด้านเศรษฐกิจจังหวัดเป็นอย่างยิ่ง ผลการศึกษาจะเป็นแนวทางสร้างแรงจูงใจแก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร และเกษตรกรให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบการควบคุมมาตรฐานการค้าระหว่างประเทศ ด้วยความเข้าใจข้อมูลสถานการณ์และปัญหาตลอดห่วงโซ่ในระบบการจัดการอาหาร ซึ่งจะส่งผลต่อศักยภาพการแข่งขันและด้านการขยายตลาดให้กับอุตสาหกรรมอาหารของไทย

1.5.2 ผลการศึกษาจะเป็นแนวทางการปรับปรุงการจัดการความปลอดภัยอาหารของประเทศให้มีการปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ทันท่อสถานการณ์ส่งออกโดยเฉพาะมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารตลอดห่วงโซ่ในระบบการจัดการอาหารในอุตสาหกรรมอาหารของไทย

1.7 นิยามศัพท์ปฏิบัติการ

นิยามศัพท์ในงานวิจัยครั้งนี้ เป็นการให้คำนิยามเฉพาะคำสำคัญที่ต้องการจำกัดความหมายให้เฉพาะเจาะจงในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย เพื่อให้ผู้วิจัยและผู้อ่านได้เข้าใจความหมายที่ตรงกัน โดยเป็นการระบุให้ชัดเจนถึงประเด็นที่ต้องการศึกษา นิยามศัพท์ในงานวิจัยนี้มีดังนี้

อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย หมายถึง การประกอบธุรกิจขนาดใหญ่โดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยในการผลิตเครื่องปรุงรสจากผลิตผลทางการเกษตรที่ใช้พริกเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต ได้แก่ พริกแกงสำเร็จรูปและซอสพริกเพื่อการบริโภคภายในประเทศและการส่งออก

สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหาร หมายถึง สภาพแวดล้อมภายใน 7Ss ประกอบด้วยยุทธศาสตร์ (Strategy) โครงสร้างหน่วยงาน (Structure) ระบบงาน (System) บุคลากร (Staff) ทักษะความรู้ความสามารถ (Skill) รูปแบบการบริหารจัดการ (Style) และค่านิยมร่วม (Shared Values) และสภาพแวดล้อมภายนอก C-PEST ประกอบด้วย ลูกค้าหรือผู้รับบริการ

(Customer) สถานการณ์การเมือง (Political Situation) สภาพเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม (Economic and Environmental Condition) สภาพสังคม (Social Condition) และปัจจัยทางเทคโนโลยี (Technological Factors)

การจัดการห่วงโซ่การผลิต หมายถึง กระบวนการในการดูแลและควบคุมการผลิต และการจัดหาวัตถุดิบรวมถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบในการผลิตเครื่องปรุงรสไทย

การจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย หมายถึง กระบวนการในการดูแลและควบคุมมาตรฐานความปลอดภัยอาหารในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ซึ่งรวมถึงวัตถุดิบและแหล่งที่มาของวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และการบรรจุ เพื่อให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

สภาพแวดล้อมภายใน 7Ss หมายถึง กลยุทธ์ 7Ss ของ McKinsey ประกอบด้วย

1) ยุทธศาสตร์ (Strategy) หมายถึง การวางแผนกลยุทธ์ขององค์กรเพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอก โดยมีเป้าหมายเพื่อให้การบริหารงานเกิดประสิทธิภาพสูงสุด และบรรลุเป้าหมายของหน่วยงาน

2) โครงสร้างหน่วยงาน (Structure) หมายถึง โครงสร้างขององค์กรที่มีความสัมพันธ์ระหว่างอำนาจหน้าที่ ซึ่งโครงสร้างองค์กรจะมีผลต่อกลยุทธ์โดยตรง

3) ระบบงาน (System) หมายถึง กระบวนการและลำดับขั้น ในการทำงานที่มีความสอดคล้องและมีทิศทางเดียวกัน โดยเฉพาะยุทธศาสตร์และโครงสร้างหน่วยงาน

4) บุคลากร (Staff) หมายถึง การบริหารจัดการบุคคล การคัดเลือกบุคลากร การจัดคนให้เข้ากับงาน ค่าตอบแทน และการพัฒนาบุคลากร

5) ทักษะความรู้ความสามารถ (Skill) หมายถึง ทักษะ ความโดดเด่น ความเชี่ยวชาญ ในการผลิต การให้บริการ ขององค์กร

6) รูปแบบการบริหารจัดการ (Style) หมายถึง รูปแบบการบริหารหรือการบริหารจัดการของผู้บริหาร หรือผู้นำองค์กร

(7) ค่านิยมร่วม (Shared Values) หมายถึง ค่านิยมร่วมของคนในองค์กร หรือวัฒนธรรมองค์กร หรือความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของคนในองค์กร

สภาพแวดล้อมภายนอก C-PEST หมายถึง การวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมภายในองค์กร ประกอบด้วย

1) ลูกค้า หรือผู้รับบริการ (Customer) หมายถึง ความก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีในปัจจุบัน ส่งเสริมให้ผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสามารถเข้าถึงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารได้มากขึ้นน้อยเพียงใด หรือมีปัญหาและอุปสรรคอย่างไร

2) สถานการณ์การเมือง (Political Situation) หมายถึง มีกฎ ระเบียบ คำสั่ง ที่ชัดเจน ถูกต้อง มีความต่อเนื่องของหน่วย/องค์กร ทำให้เกิดความเชื่อมั่นกับผู้รับบริการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย หรือเป็นปัญหาอุปสรรคหรือไม่

3) สภาพเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม (Economic and Environmental Condition) หมายถึง การจัดสรรงบประมาณของรัฐบาลยังคงให้ความสำคัญกับงานด้านความปลอดภัยอาหารหรือไม่ อย่างไร หรือสภาวะเศรษฐกิจมีผลต่อการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารอย่างไร

4) สภาพสังคม (Social Condition) หมายถึง มีการบูรณาการระหว่างหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้องเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันมากขึ้นน้อยเพียงใด

5) ปัจจัยทางเทคโนโลยี (Technological Factors) หมายถึง การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการบริหารจัดการระบบความปลอดภัยอาหารมากขึ้นน้อยเพียงใด

GAP : Good Agriculture Practices หมายถึง แนวทางในการทำการเกษตรเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ดีตรงตามมาตรฐานที่กำหนด ได้ผลผลิตสูงคุ้มค่าการลงทุน และขบวนการผลิตจะต้องปลอดภัยต่อเกษตรกรและผู้บริโภค มีการใช้ทรัพยากรที่เกิดประโยชน์สูงสุด เกิดความยั่งยืนทางการเกษตร

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในบทนี้ ผู้วิจัยจะนำเสนอแนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ซึ่งผู้วิจัยได้รวบรวม ดังนี้

- 2.1 แนวคิดเกี่ยวกับยุทธศาสตร์และการจัดการยุทธศาสตร์ภาครัฐ
- 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (SWOT Analysis) และจัดทำแผนยุทธศาสตร์ และ กลยุทธ์หน่วยงาน
- 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับการบริหารเชิงกลยุทธ์
- 2.4 ทฤษฎีความได้เปรียบทางการแข่งขัน
- 2.5 นโยบายระดับชาติด้านอาหารปลอดภัย
- 2.6 แนวคิดอาหารปลอดภัยและหน่วยงานที่รับผิดชอบ
- 2.7 อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยและวัตถุดิบ
- 2.8 สถานการณ์อาหารปลอดภัยในประเทศไทย
- 2.9 อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยในการค้าระหว่างประเทศ
- 2.10 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับยุทธศาสตร์และการจัดการยุทธศาสตร์ภาครัฐ

ความหมายของยุทธศาสตร์

คำว่า “ยุทธศาสตร์” (Strategy) มีผู้ให้ความหมายของไว้อย่างหลากหลายและน่าสนใจดังต่อไปนี้

เสรี พงศ์พิศ (2548) ให้ความหมาย ยุทธศาสตร์ (Strategy) เป็นแผนการดำเนินงานที่วางขึ้นมาอย่างเป็นระบบซึ่งมี องค์ประกอบต่างๆ สัมพันธ์สอดคล้องกัน เป็นแผนที่มีวิสัยทัศน์หรือภาพฝันที่วาดไว้ เป็นการร่วมใจ มีเป้าประสงค์อันแสดงถึงเจตจำนงร่วมของทุกฝ่าย ผนึกพลังใจของทุกฝ่ายเพื่อกระทำพันธกิจ อันถือเป็นหน้าที่รับผิดชอบ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ เพื่อให้เกิดผล

กระทบและได้ผลลัพธ์ ที่พึงประสงค์ แผนยุทธศาสตร์ที่ดีมาจากการวิเคราะห์ห่อคิด ู้ปัจจุบัน เพื่อให้ได้ให้ทันอนาคต วิเคราะห์สถานการณ์ที่ผ่านมา วิเคราะห์ทรัพยากรทุนต่างๆ อันเป็นศักยภาพหรือความสามารถที่ยังไม่ได้พัฒนาหรือยังไม่ได้พัฒนาเต็มที่หรือที่ยังซ่อนเร้นอยู่ แผนยุทธศาสตร์ที่ดีเป็นผลที่เกิดจาก กระบวนการวางแผนที่ดี บริหารจัดการแผนอย่างมีประสิทธิภาพ เกิดเป็นประสิทธิผลที่ปรากฏจริง เป็นแผนที่มีเป้าประสงค์ดี ก่อให้เกิดการร่วมมือ มีหลักการดีก่อให้เกิดการร่วมคิดมีส่วนร่วมของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องก่อให้เกิดการร่วมทำและมีการแบ่งบทบาทหน้าที่จัดการดี ก่อให้เกิดการร่วมแรง ในภาษาไทยก็พูดกันเป็นวลีว่า ร่วมแรงร่วมใจ ร่วมคิดร่วมทำ

Bryson (1995) เสนอว่า ยุทธศาสตร์ (Strategy) คือรูปแบบของวัตถุประสงค์ นโยบาย โครงการ กิจกรรม การตัดสินใจ หรือการจัดสรรทรัพยากรที่เป็นปัจจัยกำหนดว่า องค์กรคือใครทำอะไร และทำไปทำไม ยุทธศาสตร์แตกต่างกันตามระดับของหน่วยงาน และช่วงเวลา

Johnson and Scholes (1999) ให้ความหมาย ยุทธศาสตร์ (Strategy) คือทิศทางและขอบเขตขององค์กรในระยะยาว เพื่อให้บรรลุประโยชน์แก่องค์กร โดยผ่านการจัดสรรทรัพยากร ภายใต้ภาวะแวดล้อมแห่งการเปลี่ยนแปลง เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดและความคาดหวังของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

จากความหมายของยุทธศาสตร์ที่กล่าวมาแล้ว สามารถสรุปได้ว่า ยุทธศาสตร์ คือทิศทาง นโยบาย และกระบวนการที่องค์กรตัดสินใจเลือกเกี่ยวกับการบริหารจัดการทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดเพื่อตอบสนองความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยมีอนาคตเป็นตัวกำหนด

องค์ประกอบของยุทธศาสตร์

องค์ประกอบของยุทธศาสตร์ประกอบด้วยพื้นฐาน 5 ประการ คือ 1) การกำหนดทิศทาง (Direction Setting) 2) การประเมินองค์กรและสภาพแวดล้อม (Environment Scanning) 3) การกำหนดยุทธศาสตร์ (Strategy Formulation) 4) การดำเนินยุทธศาสตร์ (Strategy Implementation) 5) การประเมินผลและการควบคุม (Evaluation and Control) โดยสามารถอธิบายได้ดังต่อไปนี้

1) การกำหนดทิศทาง (Direction Setting) ในการกำหนดทิศทางขององค์การจะประกอบด้วย การกำหนดวิสัยทัศน์ (Vision) และการกำหนดภารกิจ (Mission) หรือ กรอบในการดำเนินงานที่ชัดเจนจะช่วยให้องค์การสามารถกำหนดทิศทางในระยะยาว ภารกิจ (Mission) ในกระบวนการบริหารจัดการเชิงยุทธศาสตร์นั้น ชั้นแรกองค์การจะต้องระบุภารกิจและเป้าหมายหลัก ซึ่งภารกิจ หมายถึง ประกาศหรือข้อความที่พยายามกำหนดว่าจะทำอะไรในปัจจุบัน และกำลังจะทำอะไรในอนาคตและองค์การเป็นองค์การแบบใด และจะก้าวไปสู่การเป็นองค์การแบบใดทั้งนี้เพื่อบรรลุสู่ความเป็นเลิศ ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้วข้อความเรื่องภารกิจขององค์การจะประกอบไปด้วยข้อความที่บ่งบอกถึงคุณค่าทางปรัชญาสำคัญที่ผู้บริหารตัดสินใจกระทำ

2) การประเมินองค์การและสภาพแวดล้อม (Environment Scanning) ในการประเมินสภาพแวดล้อมขององค์การนั้นจะประกอบไปด้วยการประเมินสภาพแวดล้อมภายนอก และการประเมินสภาพแวดล้อมภายใน โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ทราบถึง จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค หรือโดยทั่วไปจะเรียกว่าการวิเคราะห์ตามตัวแบบสวอต (SWOT Analysis) เป็นเครื่องมือ ในการประเมินสถานการณ์ ซึ่งช่วยผู้บริหารกำหนดจุดแข็งและจุดอ่อนจากสภาพแวดล้อมภายใน โอกาสและอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอกตลอดจนผลกระทบที่มีศักยภาพจากปัจจัยเหล่านี้ ต่อการทำงานขององค์การ

3) การกำหนดยุทธศาสตร์ (Strategy Formulation) การกำหนดยุทธศาสตร์เป็นการพัฒนา แผนระยะยาวบนรากฐานของโอกาสและอุปสรรค ที่ได้จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก และการวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อนที่ได้จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายใน โดยองค์การจะต้อง กำหนดและเลือกยุทธศาสตร์ที่ดีที่สุดที่เหมาะสมกับองค์การที่สุดผู้บริหารต้องพยายามตอบคำถามว่าทำอย่างไร องค์การจึงจะไปถึงเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ได้โดยใช้ความได้เปรียบในการแข่งขัน ขององค์การกำหนดเป็นยุทธศาสตร์

4) การนำยุทธศาสตร์ไปปฏิบัติ (Strategy Implementation) การนำยุทธศาสตร์ไปปฏิบัติคือกระบวนการที่ผู้บริหารแปลงยุทธศาสตร์และนโยบาย ไปสู่แผนการดำเนินงาน กำหนดรายละเอียดด้านต่าง ๆ เช่น ด้านงบประมาณหรือวิธีการดำเนินงาน ซึ่งกระบวนการนี้อาจจะเกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงภายในด้านวัฒนธรรม โครงสร้าง หรือระบบการบริหาร เพื่อให้สามารถดำเนินการตามยุทธศาสตร์ได้อย่างเป็นรูปธรรม

5) การประเมินผลและการควบคุม (Evaluation and Control) การควบคุมกลยุทธ์เป็นหน้าที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับการติดตามตรวจสอบ ประเมินผลยุทธศาสตร์ที่นำไปปฏิบัติ ทั้งนี้ ในการนำกลยุทธ์ไปปฏิบัตินั้นมักจะเกิดข้อผิดพลาดที่ต้องการการปรับปรุง เพื่อให้แน่ใจว่ายุทธศาสตร์นั้น จะก่อให้เกิดผลการปฏิบัติงานที่ตรงตามแผนที่ได้ตั้งไว้

ลักษณะยุทธศาสตร์ที่ดี

1) การกำหนดยุทธศาสตร์ ต้องเป็นกระบวนการที่มีส่วนร่วมจากทั้งผู้บริหาร พนักงาน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากองค์กร โดยมุ่งหวังให้เกิดการยอมรับในทุกฝ่ายในองค์กรเพื่อให้ทราบถึงความสำคัญและวัตถุประสงค์ของการจัดทำยุทธศาสตร์

2) ยุทธศาสตร์ที่กำหนดขึ้นมาประกอบไปด้วย วิสัยทัศน์ พันธกิจขององค์กร ค่านิยมร่วม ประเด็นยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ตามประเด็นยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ ตัวชี้วัด ค่าเป้าหมาย แผนงาน/โครงการ งบประมาณ และผู้รับผิดชอบแผนงาน/โครงการ ต้องครอบคลุมทุกพันธกิจ ขององค์กร และมีความเป็นไปได้ในทางปฏิบัติ

3) ยุทธศาสตร์ที่กำหนดขึ้นมาต้องมีความชัดเจน โดยในแผนยุทธศาสตร์อาจจำเป็นต้องมีคำอธิบายประกอบเพื่อให้หน่วยงานสามารถนำไปปฏิบัติได้ถูกต้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การอธิบายวิสัยทัศน์ ยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และตัวชี้วัด

4) ทุกหัวข้อหรือประเด็นในยุทธศาสตร์ต้องสอดคล้องเชื่อมโยงกันเพื่อให้ท้ายที่สุด ขององค์กรสามารถบรรลุเป้าหมายหรือวิสัยทัศน์ขององค์กร กล่าวคือหากจะมองจากล่างบนพื้นฐาน ทุกโครงการจะต้องเป็นโครงการเชิงกลยุทธ์และสามารถสนับสนุนให้กลยุทธ์ ประสบความสำเร็จ ซึ่งจะส่งผลต่อความสำเร็จของยุทธศาสตร์

ประโยชน์ของยุทธศาสตร์

1) ช่วยทำให้ผู้บริหารของแต่ละหน่วยงานหันมาให้ความสนใจอย่างแท้จริงในเรื่องขององค์กรมากขึ้น

2) กระตุ้นให้ผู้บริหารทราบถึงปัญหา อุปสรรคตลอดจนการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นและเตรียมมาตรการรองรับไว้ล่วงหน้าเป็นการลดความเสี่ยงและความเสียหาย

- 3) ช่วยทำให้ผู้บริหารเข้าใจในธรรมชาติของการดำเนินงานอย่างชัดเจนขึ้นและมองเห็นภาพของการพัฒนา
- 4) ช่วยให้การกำหนดวัตถุประสงค์ แผนงาน โครงการและการใช้ทรัพยากรขององค์กรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล
- 5) ช่วยสร้างความเข้าใจถูกต้องระหว่างสมาชิกขององค์กรและทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับทิศทางการดำเนินงาน ตลอดจนความคาดหวังต่าง ๆ
- 6) ช่วยก่อให้เกิดการประสานงานและบูรณาการทางความคิดการดำเนินงานกิจกรรมต่างๆ อันเป็นการผนึกกำลังภายในองค์กร

การบริหารจัดการยุทธศาสตร์ภาครัฐ

การบริหารจัดการยุทธศาสตร์ภาครัฐคือการบริหารจัดการภาครัฐที่ช่วยให้องค์การภาครัฐตระหนักถึงความสามารถขององค์กร จุดแข็งและจุดอ่อนภายในองค์กร โอกาสและอุปสรรคขององค์กรที่เป็นผลกระทบมาจากสภาพแวดล้อมภายนอกองค์กร ผู้บริหารและพนักงานได้มีการตื่นตัวต่อการเปลี่ยนแปลง เห็น โอกาสใหม่ ๆ และข้อจำกัดที่อาจเกิดขึ้น เปิดโอกาสให้ผู้บริหารและพนักงานในระดับต่าง ๆ มีส่วนร่วมในการบริหาร ทำให้ได้พัฒนาความคิด และช่วยลดการต่อต้านการเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้นได้ (สุพานิ สฤกษ์วานิช, 2555) ทั้งยังช่วยให้องค์การมีทิศทางและแนวทางในการดำเนินงานที่ชัดเจน มีความสามารถในการแข่งขัน สามารถปรับตัวให้เข้ากับการการเปลี่ยนแปลงทั้งจากสภาพแวดล้อมภายนอกและสภาพแวดล้อมภายในองค์กร และในท้ายที่สุดจะช่วยให้้องค์การมีสมรรถนะสูงและสามารถบรรลุเป้าหมายขององค์กร การบริหารยุทธศาสตร์ภาครัฐประกอบไปด้วยการตัดสินใจและการดำเนินการในการกำหนดยุทธศาสตร์ (Strategy Formulation) นำยุทธศาสตร์ไปปฏิบัติ (Strategy Implementation) และการประเมินผลยุทธศาสตร์ (Strategy Evaluation) อย่างไรก็ตามการบริหารยุทธศาสตร์ภาครัฐที่จะมีประสิทธิภาพได้นั้น ปัจจัยส่วนหนึ่งคือการมีจุดเริ่มต้นที่ดี คือการมีแผนยุทธศาสตร์ภาครัฐที่เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกองค์กร องค์ประกอบของแผนยุทธศาสตร์ภาครัฐควรจะต้องมีความสอดคล้องกลมกลืนกันเพื่อเป็นปัจจัยเกื้อหนุนซึ่งกันและกัน โดยแผนยุทธศาสตร์ภาครัฐควรจะต้องประกอบไปด้วย

- 1) วิสัยทัศน์ (Vision) คือ องค์กรเราปรารถนาจะเป็นอะไรหรือจะไปถึงไหนในอนาคต

2) ค่านิยมร่วม (Shared Value) คือพฤติกรรมหรือสิ่งหนึ่งสิ่งใดที่บุคลากรในองค์กรกระทำหรือยึดถือร่วมกันด้วยความสมัครใจ เป็นสิ่งที่ผู้บุคลากรในองค์กรไว้ด้วยกันและเป็นแรงผลักดันให้องค์กรก้าวไปข้างหน้าเพื่อมุ่งสู่วิสัยทัศน์ที่วางไว้

3) พันธกิจ (Mission) คือสิ่งที่องค์กรเราทำและเป็นเหตุผลของการดำรงอยู่ขององค์กรเรา ซึ่งพันธกิจเหล่านี้ จะเป็นสิ่งที่ทำให้เราบรรลุวิสัยทัศน์

4) ยุทธศาสตร์ (Strategy) คือนโยบายหรือแผนการดำเนินงานที่แสดงให้เห็นถึงทิศทางของการดำเนินงานขององค์กร โดยคาดหวังว่าหากยุทธศาสตร์ประสบความสำเร็จ องค์กรก็จะบรรลุวิสัยทัศน์

5) เป้าประสงค์ตามประเด็นยุทธศาสตร์ (Strategic Goal) คือสิ่งที่องค์กรประสงค์จะเห็นหรือให้เกิดขึ้นหลังจากมีการดำเนินการตามยุทธศาสตร์ที่วางไว้ (ยุทธศาสตร์ประสบความสำเร็จ)

6) กลยุทธ์ (Tactic) คือ แนวทางการดำเนินงานเพื่อตอบสนองยุทธศาสตร์ โดยคาดหวังว่าหากกลยุทธ์ประสบความสำเร็จ ยุทธศาสตร์จะประสบความสำเร็จ

7) ตัวชี้วัด (Indicator) คือ เครื่องมือทางการบริหารที่สำคัญที่จะช่วยทำให้ทราบว่าการดำเนินกลวิธี (โครงการ) กลยุทธ์ (แผนงาน) และยุทธศาสตร์ (แผน) ต่างๆ ได้ไปถึงในจุดใด บรรลุวัตถุประสงค์ จุดมุ่งหมายและเป้าหมายมากน้อยแค่ไหน

8) ค่าเป้าหมาย (Target) คือ ผลในเชิงปริมาณและ/หรือคุณภาพตามตัวชี้วัด

9) โครงการ (Project) คือ งานประเภทหนึ่ง (ที่มีกำหนดระยะเวลาในการดำเนินงาน) ที่ถูกกำหนดขึ้นในองค์กรเพื่อจะแปลงเจตนาารมณ์ในเชิงกลยุทธ์ให้กลายเป็นวิธีการที่จะนำไปสู่การปฏิบัติอย่างได้ผล ตรงตามความต้องการของผู้รับบริการ (ปกรณ์ ปริญญากร, 2548) โดยคาดหวังว่าหากโครงการประสบความสำเร็จกลยุทธ์จะประสบความสำเร็จ

ลักษณะของการบริหารยุทธศาสตร์ภาครัฐที่ดี

1) การกำหนดยุทธศาสตร์ต้องเป็นกระบวนการที่มีส่วนร่วมจากทั้งผู้บริหารและพนักงาน และหากเป็นไปได้ควรรวมถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับองค์กร โดยมุ่งหวังให้เกิดการยอมรับในยุทธศาสตร์จากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ในขณะที่เดียวกันจะต้องมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการบริหารยุทธศาสตร์ให้กับทุกๆ ฝ่ายในองค์กรเพื่อให้ทราบถึงความสำคัญและวัตถุประสงค์ของการจัดทำยุทธศาสตร์

2) ยุทธศาสตร์ที่กำหนดขึ้นมา (ประกอบไปด้วยวิสัยทัศน์และพันธกิจขององค์การ ค่านิยมร่วม ประเด็นยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ตามประเด็นยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ ตัวชี้วัด ค่าเป้าหมาย แผนงาน/โครงการ งบประมาณและผู้รับผิดชอบแผนงาน/โครงการ) ต้องครอบคลุมทุกพันธกิจของ องค์การและมีความเป็นไปได้ในทางปฏิบัติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งค่าเป้าหมายตามตัวชี้วัดและวิสัยทัศน์ ต้องอยู่ในระดับที่ท้าทายแต่เป็นไปได้

3) ยุทธศาสตร์ที่กำหนดขึ้นมาต้องมีความชัดเจน โดยในแผนยุทธศาสตร์ อาจจำเป็น จะต้องมีคำอธิบายประกอบเพื่อให้หน่วยงานสามารถนำไปปฏิบัติได้ถูกต้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการ อธิบาย วิสัยทัศน์ ยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และตัวชี้วัด

4) ทุกหัวข้อหรือประเด็นในแผนยุทธศาสตร์ต้องสอดคล้องเชื่อมโยงกันเพื่อให้ใน ท้ายที่สุดองค์การสามารถบรรลุเป้าหมายหรือวิสัยทัศน์ขององค์การ กล่าวคือ หากจะมองจากล่างขึ้น บน (Bottom – up) ทุกโครงการจะต้องเป็นโครงการเชิงกลยุทธ์และสามารถสนับสนุนให้กลยุทธ์ ประสบความสำเร็จ ซึ่งจะส่งผลต่อความสำเร็จของยุทธศาสตร์ด้วยเช่นเดียวกัน และในที่สุด องค์การก็จะสามารถบรรลุวิสัยทัศน์หากดำเนินการตามยุทธศาสตร์ที่วางไว้ ในขณะที่เดียวกันหากจะ มองจากบนลงล่าง ยุทธศาสตร์ที่กำหนดขึ้นมาจะต้องส่งเสริมและสนับสนุนให้องค์การบรรลุ วิสัยทัศน์ ในขณะที่กลยุทธ์ต่าง ๆ ที่กำหนดขึ้นมาจะต้องแสดงให้เห็นถึงแนวทางในการผลักดันให้ ยุทธศาสตร์ประสบความสำเร็จ สำหรับโครงการต่าง ๆ ภายใต้กลยุทธ์ควรเป็นโครงการเชิงกลยุทธ์ (ไม่ใช่โครงการที่เป็นงานประจำ) ที่มุ่งหวังว่าเมื่อดำเนินการโครงการจนเสร็จลุล่วงไปแล้วจะส่งผล กระทบในทางบวก (หรือสร้างสรรค์) แก่กลยุทธ์

5) กระบวนการในการประเมินผลต้องมีการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง โดยมุ่งเน้นให้เกิด การปรับปรุงและพัฒนายุทธศาสตร์และการดำเนินงานขององค์การมากกว่าการดำเนินหรือลงโทษ หน่วยงานที่ดำเนินงานผิดพลาด

6) เป้าหมายสุดท้ายของการบริหารยุทธศาสตร์คือการพัฒนาประเทศไปสู่เป้าหมายใน การพัฒนา โดยให้คำนึงถึงผลประโยชน์และความมั่นคงของประเทศชาติและประชาชนมากกว่า ผลประโยชน์ขององค์การภาครัฐและ/หรือข้าราชการและพนักงานของรัฐ อีกนัยหนึ่งกล่าวคือ การ ยอมเสียสละผลประโยชน์ส่วนตนเพื่อผลประโยชน์ขององค์การ และยอมเสียสละผลประโยชน์ของ องค์การเพื่อผลประโยชน์ของประเทศชาติและประชาชน

การประเมินยุทธศาสตร์

การประเมินยุทธศาสตร์ คือ การดำเนินกิจกรรมทางการบริหารประการหนึ่งเพื่อให้ได้มา ซึ่งข้อมูลและสารสนเทศต่างๆ ที่จะนำมาใช้ตัดสินใจว่าการดำเนินยุทธศาสตร์ที่ผ่านมาประสบ

ความสำเร็จหรือไม่ อย่างไร มีปัญหาอุปสรรคอย่างไร เพื่อจะได้เป็นข้อมูลและสารสนเทศสำหรับการปรับปรุงและพัฒนายุทธศาสตร์ให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากยิ่งขึ้น หรือเพื่อตัดสินใจว่าจะยกเลิกยุทธศาสตร์หรือดำเนินการยุทธศาสตร์นั้นต่อไป โดยการประเมินยุทธศาสตร์นับว่าเป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญเป็นอย่างมากต่อการบริหารยุทธศาสตร์ เพราะการที่จะทำให้ยุทธศาสตร์สามารถสร้างความสำเร็จที่พึงปรารถนาได้นั้น นอกจากจะต้องอาศัยการกำหนดยุทธศาสตร์ที่มีความเหมาะสมและมีความสอดคล้องกับ สภาพแวดล้อม การจัดโครงสร้างที่มีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ และการวางระบบการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพแล้ว ยังต้องอาศัยการประเมินยุทธศาสตร์อย่างต่อเนื่องและถูกต้องตามหลักวิชาการด้วย โดยการประเมินยุทธศาสตร์ที่ดีจะทำให้ทราบว่ายุทธศาสตร์ที่กำหนดขึ้นและนำมาไปปฏิบัติบรรลุเป้าหมาย หรือไม่มากนักน้อยเพียงใด และทำให้ทราบว่ามีปัญหาและอุปสรรคอะไรบ้างที่เกิดขึ้น ในขั้นตอนของการนำเอายุทธศาสตร์ไปปฏิบัติและปัญหาและอุปสรรคดังกล่าวมีปัจจัยหรือ สาเหตุอะไรบ้าง ตลอดจนทำให้ได้ในแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนายุทธศาสตร์ให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากขึ้น

องค์ประกอบของการประเมินยุทธศาสตร์

- 1) สิ่งที่จะประเมิน ได้แก่ ยุทธศาสตร์ (แผน) กลยุทธ์ (แผนงาน) และกลวิธี (โครงการ)
- 2) ผู้ใช้ผลการประเมิน ได้แก่ ผู้บริหารระดับต่างๆ ข้าราชการ เจ้าหน้าที่ และประชาชน
- 3) ผู้ประเมิน ซึ่งอาจเป็นบุคคลหรือคณะบุคคลที่อยู่ในองค์กรหรืออยู่นอกองค์กร
- 4) วิธีดำเนินการประเมินหรือกระบวนการประเมิน ซึ่งต้องมีลักษณะเป็นระบบและมีความถูกต้องตามหลักวิชาการ

ขั้นตอนการประเมินยุทธศาสตร์ (พิชญ์ พงศ์ศรี, 2549)

1) ขั้นการวางแผนการประเมิน ประกอบด้วยขั้นตอนต่างๆ ดังต่อไปนี้

1.1) ศึกษาแนวคิดการประเมินและศึกษาวิเคราะห์ยุทธศาสตร์ เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในเรื่องแนวคิดและรูปแบบการประเมิน รายละเอียด และประวัติความเป็นมา วัตถุประสงค์ การบริหาร มาตรฐานและผลการดำเนินงานของยุทธศาสตร์อย่างละเอียดและถี่ถ้วน และทำการ ตัดสินใจกำหนดคำถามของการประเมิน และวัตถุประสงค์ของการประเมินต่อไป

1.2) กำหนดคำถามของการประเมิน และวัตถุประสงค์ของการประเมิน โดยนำเอาข้อสรุปที่ได้จากขั้นตอนที่ 1.1 มาทำการกำหนดคำถามของการประเมิน และวัตถุประสงค์ของการประเมิน และตัวชี้วัดให้ชัดเจนเพื่อที่จะนำมาใช้เป็นกรอบในการกำหนดกรอบการประเมินต่อไป

1.3) สร้างกรอบการประเมิน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการประเมินยุทธศาสตร์ให้ได้ผลตาม วัตถุประสงค์ของการประเมิน ซึ่งกรอบการประเมินประกอบด้วย วัตถุประสงค์ของการประเมิน ตัวชี้วัด ข้อมูลที่ต้องการ แหล่งและวิธีเก็บรวบรวมข้อมูล และวิธีวิเคราะห์ข้อมูล

2) ขั้นตอนการดำเนินการประเมิน หลังจากวางแผนการประเมินเสร็จแล้ว ก็ดำเนินการประเมิน ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนต่างๆ ดังต่อไปนี้

2.1) สร้างเครื่องมือในการประเมิน ซึ่งได้แก่ แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ แบบสังเกต ซึ่งต้องสร้างตามหลักวิชาการ โดยมีที่มาจากที่ชัดเจนจากแนวคิด ทฤษฎี หรือวัตถุประสงค์ของยุทธศาสตร์

2.2) เก็บรวบรวมข้อมูลหลังจากสร้างเครื่องมือในการประเมินเสร็จแล้ว ก็ดำเนินการเก็บ รวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การใช้แบบสอบถามสำรวจความคิดเห็น การสัมภาษณ์ การสังเกต การจดบันทึก หรือการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่างๆ

2.3) วิเคราะห์ข้อมูล หลังจากเก็บรวบรวมข้อมูลเสร็จแล้วก็นำเอาข้อมูลที่ได้มาทำการจัดระเบียบเป็นหมวดหมู่เพื่อให้สะดวกต่อการทำการวิเคราะห์ โดยข้อมูลในเชิงปริมาณจะอาศัยสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อให้ได้ผลการวิเคราะห์ที่ชัดเจน ซึ่งสถิติที่อาจนำมาใช้ได้โดยทั่วไป เช่น ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) ส่วนข้อมูลในเชิงคุณภาพจะไม่ใช้สถิติแต่ให้ใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

3) ขั้นสรุปผลการประเมิน หลังจากทำการวิเคราะห์ข้อมูลเสร็จแล้ว ก็ดำเนินการสรุปผลการประเมินซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนต่างๆ ดังต่อไปนี้

3.1) เขียนรายงานผลการประเมิน โดยรายงานการประเมินยุทธศาสตร์ อาจจะประกอบด้วยเนื้อหา 5 บท อันได้แก่ บทที่ 1 บทนำ บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง บทที่ 3 วิธีการประเมิน บทที่ 4 ผลการประเมิน และบทที่ 5 สรุปผลการประเมิน อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

3.2) สร้างข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการดำเนินยุทธศาสตร์ เพื่อประโยชน์ในการปรับปรุงหรือพัฒนายุทธศาสตร์ทั้งในขั้นของการวางแผน และการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์ เพื่อที่จะทำให้ยุทธศาสตร์สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากขึ้น

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (SWOT Analysis) และจัดทำแผนยุทธศาสตร์/กลยุทธ์หน่วยงาน

SWOT Analysis เป็นหลักการวิเคราะห์รูปแบบหนึ่ง โดยจะใช้ในการประเมินสถานการณ์และวางแผนกลยุทธ์ รวมทั้งตรวจสอบสภาพองค์กรทั้งภายในและภายนอก โดยจะทำการวิเคราะห์ข้อมูล 4 อย่างด้วยกัน คือ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค เพื่อแก้ไขปัญหาภายในและภายนอกขององค์กรให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

การวิเคราะห์ SWOT สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ด้าน ดังนี้ (อภิชา ประกอบแสง, 2555)

- 1) Strengths คือ จุดแข็งหรือข้อได้เปรียบ
- 2) Weaknesses คือ จุดอ่อนหรือข้อเสียเปรียบ
- 3) Opportunities คือ โอกาสที่จะสามารถดำเนินการได้
- 4) Threats คือ ความเสี่ยง, ภัยคุกคาม ที่มีต่อการดำเนินการขององค์กร

แนวทางการจัดทำแผนยุทธศาสตร์

การจัดทำแผนยุทธศาสตร์/กลยุทธ์ ของหน่วยงานนั้น ได้จากการทบทวนผลการดำเนินงานของปีที่ผ่านมา เช่น

- 1) การวางแผนเดิม (Planning)
- 2) การสร้างกลยุทธ์เดิม (Formula)
- 3) การนำไปใช้ (Implementation)
- 4) การประเมินผลและการควบคุม (Evaluation and Control)

ทั้ง 4 หลักการสำคัญของการบริหารจัดการยุทธศาสตร์ (Strategic Management) ดังนั้นแล้วบุคลากรในองค์กรถือว่าเป็นส่วนสำคัญต่อการดำเนินงานสู่การบรรลุความสำเร็จร่วมกันอย่างยั่งยืน (ณรงค์วิทย์ แสนทอง, 2551)

- 1) การวางแผน (Planning)

การวางแผน หมายถึง การวิเคราะห์ทบทวนจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค (SWOT Analysis) ขององค์กรเพื่อค้นหาแนวทางการดำเนินงานสู่ความสำเร็จขององค์กรเพื่อลดความเสี่ยงลง

การวิเคราะห์ประกอบด้วย

การวิเคราะห์ปัจจัยภายในองค์กร (S : จุดแข็ง / W : จุดอ่อน) โดย S และ W เป็นการวิเคราะห์ภายในองค์กร (Internal Analysis) ด้วยเครื่องมือ McKinsey 7Ss Framework ดังนี้

- 1.1) กลยุทธ์ขององค์กร (Strategy)
- 1.2) โครงสร้างองค์กร (Structure)
- 1.3) ระบบการปฏิบัติงาน (System)
- 1.4) บุคลากร (Staff)
- 1.5) ทักษะ ความรู้ ความสามารถ (Skill)
- 1.6) รูปแบบการบริหารจัดการ (Style)
- 1.7) ค่านิยมร่วม (Shared values)

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกองค์กร (O : โอกาส /T : อุปสรรค) โดย O และ T เป็น การวิเคราะห์ ภายนอกองค์กรแบบมหภาค (External Analysis) ด้วยเครื่องมือ C-PEST Framework ดังนี้

- 1.1) ลูกค้าหรือผู้รับบริการ (Customer)
- 1.2) สถานการณ์ทางการเมือง(Political Situation)
- 1.3) เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม(Economic and Environmental Condition)
- 1.4) สภาพสังคม(Social Condition)
- 1.5) ปัจจัยทางเทคโนโลยี (Technological Factors)

2) การสร้างกลยุทธ์ (Strategy Formation)

การสร้างกลยุทธ์ หมายถึง การสร้างกลยุทธ์ที่ได้จากการวิเคราะห์ (SWOT Analysis) เป็นการจับคู่ Matching ที่แบ่งระดับเป็นระดับองค์กรและระดับหน้าที่/แผนกต่างๆ เป็นต้น โดยจะทำให้ทราบถึงกลยุทธ์ต่างๆขององค์กรว่าจะสร้างกลยุทธ์อย่างไรให้เหมาะสม การสร้างกลยุทธ์ประกอบด้วย การจับคู่ Matching ตาราง TOWS Matrix

- 2.1) การสร้างกลยุทธ์ SO : กลยุทธ์เชิงรุก ใช้จุดแข็งสร้างโอกาส
- 2.2) การสร้างกลยุทธ์ WO : กลยุทธ์เชิงแก้ไข เอาชนะจุดอ่อนโดยอาศัยโอกาส
- 2.3) การสร้างกลยุทธ์ ST : กลยุทธ์เชิงป้องกัน และใช้จุดแข็งหลีกเลี่ยงอุปสรรค
- 2.4) การสร้างกลยุทธ์ WT : กลยุทธ์เชิงรับ ลดจุดอ่อนและหลีกเลี่ยงอุปสรรค

ตารางที่ 2.1 การบรรจุประเด็นจากการวิเคราะห์หลังฝั่ง SWOT TOWS Matrix

ปัจจัยภายใน/ปัจจัยภายนอก	S	W
O	SO: กลยุทธ์เชิงรุก ใช้จุดแข็งสร้างโอกาส	WO: กลยุทธ์เชิงแก้ไข เอาชนะจุดอ่อนโดยอาศัยโอกาส
T	ST : กลยุทธ์เชิงป้องกัน และใช้จุดแข็งหลีกเลี่ยงอุปสรรค	WT : กลยุทธ์เชิงรับ ลดจุดอ่อนและหลีกเลี่ยงอุปสรรค

ที่มา : ผู้วิจัย, 2563

3) การนำไปใช้ (Implementation)

การนำไปใช้ หมายถึง การนำกลยุทธ์ที่สร้างขึ้นแล้วนำไปใช้เพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงาน ประกอบด้วย การวิเคราะห์นำไปใช้กับระดับความเหมาะสมขององค์กร ดังนี้

3.1) โครงสร้างองค์กร (Structure)

3.2) การบริหารทรัพยากรมนุษย์ที่องค์กรมีในปัจจุบันเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรแบบมีอาชีพ (HRM Competency : การบริหารทรัพยากรมนุษย์แบบมีอาชีพ) เช่น การคัดสรร พัฒนา รักษา ใช้ประโยชน์ เป็นต้น

3.3) วัฒนธรรมองค์กรและการสื่อสารตามบริบทหน่วยงานของตนเองที่เหมาะสม (Culture and Communication)

4) การประเมินผลและการควบคุม (Evaluation and Control)

การประเมินผลและการควบคุม หมายถึง การกำหนดแนวทางการประเมินผลและการควบคุมว่าจะใช้เครื่องมืออย่างไรที่เหมาะสมกับองค์กร เช่น ประกอบด้วย

4.1) Balance Score Card (BSC) การวัดผลเชิงกลยุทธ์

4.2) Benchmarking การเปรียบเทียบสมรรถนะเพื่อความเป็นเลิศ

4.3) ERP: Enterprise resource planning การวางแผนทรัพยากรทางธุรกิจของ

องค์กร

4.4) EVA: Enterprise Virtual Array ระบบจัดเก็บข้อมูล

4.5) CRM : Customer Relationship Management การบริหารจัดการความสัมพันธ์

กับลูกค้า

- 4.6) Six Sigma แนวคิดเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพและปรับปรุงกระบวนการผลิต
- 4.7) SCM: Supply Chain Management การจัดการโซ่อุปทาน
- 4.8) Lean แนวคิดในการบริหารจัดการการผลิตหรือองค์กร ให้มีประสิทธิภาพสูงสุดโดยปราศจากความสูญเปล่า
- 4.9) Internal Audit & External Audit: การตรวจสอบภายในและภายนอก
- 4.10) Internal Control: การควบคุมภายใน
- 4.11) QA : Quality Assurance การประกันคุณภาพ
- 4.12) QAIA: Quality Assurance and Internal Audit การประกันคุณภาพและตรวจสอบภายใน

Key Success Organizational

ERP : Enterprise Resource Planning ศูนย์นวัตกรรมและสารสนเทศสู่องค์กรแห่งการเรียนรู้ องค์กรอาจหายุทธศาสตร์การพัฒนาระบบอย่างเหมาะสมโดยทบทวนข้อมูลในระบบฐานข้อมูลสารสนเทศช่วยเป็นเครื่องมือประกอบการบริหารจัดการและตัดสินใจผู้บริหารและสนับสนุนการดำเนินงานของบุคลากรทุกระดับแบบมีส่วนร่วมสู่วัฒนธรรมนวัตกรรมองค์กรแห่งการเรียนรู้สู่ความเป็นเลิศ (อุบลวรรณ ขุนทอง, ศิริเดช คำสุพรหม และ นพพร ศรีวรวีไล, 2557)

McKinsey 7Ss

1) กลยุทธ์ขององค์กร (Strategy)

การบริหารเชิงกลยุทธ์เป็นกระบวนการอย่างหนึ่งที่จะช่วยให้ผู้บริหารตอบคำถามที่สำคัญ อาทิ องค์กรอยู่ที่ไหนในขณะนี้ องค์กรมีเป้าหมายอยู่ที่ไหน พันธกิจของเราคืออะไร พันธกิจของเราควรจะเป็นอะไร และใครเป็นผู้รับบริการของเรา การบริหารเชิงกลยุทธ์จะมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง การบริหารเชิงกลยุทธ์จะช่วยให้องค์กร กำหนดและพัฒนาข้อได้เปรียบทางการแข่งขันขึ้นมาได้และเป็นแนวทางที่บุคคลภายในองค์กรรู้ว่าจะใช้ความพยายามไปในทิศทางใดจึงจะประสบความสำเร็จ

2) โครงสร้างองค์กร (Structure)

โครงสร้างองค์กร คือโครงสร้างที่ได้ตั้งขึ้นตามกระบวนการ หรือหน้าที่ของงานโดยมีการรับบุคลากรให้เข้ามาทำงานร่วมกันในฝ่ายต่างๆ เพื่อให้บรรลุเป้าประสงค์ที่ตั้งไว้ หรือหมายถึงการจัดระบบระเบียบให้กับบุคคล ตั้งแต่ 2-คนขึ้นไปเพื่อนำไปสู่เป้าหมายที่วางไว้เนื่องจากองค์กร

ในปัจจุบันมีขนาด ใหญ่-การจัดองค์กรที่ดีจะมีส่วนช่วยให้เกิดความคล่องตัวในการปฏิบัติงาน ลดความซ้ำซ้อนหรือขัดแย้งในหน้าที่ ช่วยให้บุคลากรได้ทราบขอบเขตงานความรับผิดชอบ มีความสะดวกในการติดต่อประสานงาน ผู้บริหารสามารถตัดสินใจในการบริหารจัดการได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว

3) ระบบการปฏิบัติงาน (System)

ในการปฏิบัติงานตามกลยุทธ์เพื่อให้บรรลุเป้าประสงค์ตามที่ กำหนดไว้ นอกจากการจัดโครงสร้างที่เหมาะสมและมีกลยุทธ์ที่ดีแล้ว การจัดระบบการทำงาน (Working System) ก็มีความสำคัญยิ่ง อาทิ ระบบบัญชี/การเงิน (Accounting/Financial System) ระบบพัสดุ (Supply System) ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology System) ระบบการติดตาม/ประเมินผล (Monitoring/ Evaluation System) ฯลฯ

4) บุคลากร (Staff)

ทรัพยากรมนุษย์นับเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการดำเนินงาน ขององค์กร องค์กรจะประสบความสำเร็จหรือไม่ส่วนหนึ่งจะขึ้นอยู่กับจัดการทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Management) การวางแผนทรัพยากรมนุษย์ เป็นกระบวนการวิเคราะห์ความต้องการทรัพยากรมนุษย์ ในอนาคต โดยการตัดสินใจเกี่ยวกับบุคลากรนั้นควรมีการวิเคราะห์ที่อยู่บนพื้นฐานของ กลยุทธ์ องค์กรที่เป็นสิ่งกำหนดทิศทางที่องค์กรจะดำเนิน ไปให้ถึง ซึ่งจะเป็นผลให้กระบวนการกำหนด คุณลักษณะ และการคัดเลือกและจัดวางบุคลากร ได้อย่างเหมาะสมยิ่งขึ้น

5) ทักษะ ความรู้ ความสามารถ (Skill)

ทักษะในการปฏิบัติงานของทรัพยากรบุคคลในองค์กรสามารถแยก ทักษะออกเป็น 2 ด้านหลัก คือ ทักษะด้านงานอาชีพ(Occupational Skills) เป็นทักษะที่จะทำให้บุคลากรสามารถปฏิบัติงานในตำแหน่งหน้าที่ได้ ตามหน้าที่ และลักษณะงานที่รับผิดชอบเช่น ด้านการเงิน ด้านบุคคล ซึ่งคงต้องอยู่บนพื้นฐานการศึกษาหรือได้รับการอบรมเพิ่มเติม ส่วนทักษะ ความถนัด หรือ ความชาญฉลาดพิเศษ (Aptitudes and special talents) นั้นอาจเป็นความสามารถที่ทำให้พนักงาน นั้นๆโดดเด่นกว่าคนอื่น ส่งผลให้มีผลงานที่ดีกว่าและเจริญก้าวหน้าในหน้าที่การงานได้รวดเร็ว ซึ่ง องค์กรคงต้องมุ่งเน้นในทั้ง 2 ความสามารถไปควบคู่กัน

6) รูปแบบการบริหารจัดการ (Style)

แบบแผนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานของผู้บริหารเป็นองค์ประกอบที่สำคัญอย่างหนึ่งของสภาพแวดล้อมภายในองค์กร พบว่า ความเป็นผู้นำขององค์กรจะมีบทบาทที่สำคัญต่อความสำเร็จหรือล้มเหลวขององค์กร ผู้นำที่ประสบความสำเร็จจะต้องวางโครงสร้างวัฒนธรรมองค์กรด้วยการเชื่อมโยง ระหว่างความเป็นเลิศและพฤติกรรมทางจรรยาบรรณให้เกิดขึ้น

7) ค่านิยมร่วม (Shared values)

ค่านิยมและบรรทัดฐานที่ยึดถือร่วมกันโดยสมาชิกขององค์กรที่ได้กลายเป็นรากฐานของระบบการบริหาร และวิธีการปฏิบัติของบุคลากรและผู้บริหารภายในองค์กร หรืออาจเรียกว่า วัฒนธรรมองค์กร รากฐานของวัฒนธรรมองค์กรก็คือ ความเชื่อ ค่านิยมที่สร้างรากฐานทางปรัชญาเพื่อทิศทางขององค์กร โดยทั่วไปแล้วความเชื่อจะสะท้อนให้เห็นถึงบุคลิกภาพและเป้าหมายของผู้ก่อตั้งหรือผู้บริหารระดับสูง ต่อมาความเชื่อเหล่านั้นจะกำหนดบรรทัดฐาน เป็นพฤติกรรมประจำวันขึ้นมาภายในองค์กร เมื่อค่านิยมและความเชื่อได้ถูกยอมรับทั่วทั้งองค์กรและบุคลากรกระทำตามค่านิยมเหล่านั้นแล้วองค์กรก็จะมีวัฒนธรรมที่เข้มแข็ง

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับการบริหารเชิงกลยุทธ์

ความหมายของการบริหารเชิงกลยุทธ์ (Strategic Management)

จินตนา บุญบังการ และณัฐพันธ์ เจริญนันท์ (2549) ให้ความหมาย การจัดการเชิงกลยุทธ์ หมายถึง กระบวนการที่ประกอบไปด้วยการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและข้อมูลสำคัญของธุรกิจที่ใช้ในการประกอบการตัดสินใจ การวางแผนทางการดำเนินงาน และควบคุมการปฏิบัติงานเชิงกลยุทธ์ขององค์กร เพื่อที่จะสร้างความมั่นใจว่าองค์กรสามารถที่จะดำเนินการได้อย่างสอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและสถานการณ์ที่เกิดขึ้น ตลอดจนสามารถมีพัฒนาการและสามารถแข่งขันในอุตสาหกรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

พิบูล ทีปะपाल (2551) ให้ความหมาย การจัดการเชิงกลยุทธ์ ว่าเป็นการกำหนดทิศทางหรือวิถีทางในการดำเนินงานขององค์กรเพื่อให้งานบรรลุผลตามเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ซึ่งการกำหนดแนวทางหรือทิศทางในการดำเนินงานนั้น ผู้บริหารจำเป็นต้องทำการวิเคราะห์และประเมินปัจจัยต่างๆที่เกิดจากสิ่งแวดล้อมภายในและภายนอกองค์กร เพื่อจัดทำแผนงานดำเนินงานที่เหมาะสมที่สุด เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่วางไว้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สมบัติ ชำรงชัยวงศ์ (2545) ได้ให้ความหมายของการวางแผนเชิงกลยุทธ์ว่า เป็นการวางแผนกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการคาดการณ์สิ่งที่จะเกิดขึ้นในอนาคต โดยใช้ข้อมูลในการวินิจฉัยเหตุการณ์ต่างๆ และการกำหนดชุดของกิจกรรมที่จะนำไปปฏิบัติให้เหมาะสมเพื่อให้ อยู่ในฐานะดี ที่สุด มีความพร้อมและมีสมรรถนะที่จะตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้นในอนาคตอย่างมีประสิทธิภาพ

เลสลี และบายร์ส (Leslie and Byars, 2000) ได้กล่าวว่า การจัดการเชิงกลยุทธ์เป็นการกำหนดการปฏิบัติการที่เหมาะสม และมีการประเมินผลอย่างต่อเนื่องของแผนเชิงกลยุทธ์ โดยกำหนดทิศทางและการทำงานในระยะยาวขององค์กร ดังนั้นการจัดการเชิงกลยุทธ์จึงมีการพัฒนาแผนเชิงกลยุทธ์และปรับให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ

เพิร์ซ และโรบินสัน (Pearce and Robinson, 2000) ได้ให้ความหมาย การจัดการเชิงกลยุทธ์ ไว้ว่าหมายถึง กระบวนการตัดสินใจและการปฏิบัติต่างๆ ที่จะส่งผลต่อการวางแผนและการปฏิบัติตามแผน โดยวิธีการเหล่านั้นจะสามารถช่วยให้องค์กรประสบความสำเร็จตามวัตถุประสงค์

روبินส์ และคูลเตอร์ (Robbins and Coulter, 2007) ให้ความหมาย การจัดการเชิงกลยุทธ์ คือ กิจกรรมต่างๆที่ผู้บริหารกระทำเพื่อให้ได้กลยุทธ์ขององค์กร โดยจำเป็นต้องอาศัยกระบวนการจัดการที่เป็นพื้นฐานขององค์กร คือการวางแผน การจัดองค์กร การนำและการควบคุม โดยเพิ่มและเน้นการวิเคราะห์สิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกองค์กร เพื่อให้ทราบสถานะขององค์กรเพื่อกำหนดกลยุทธ์อย่างเหมาะสมก่อนนำไปปฏิบัติต่อไป

สรุป การบริหารเชิงกลยุทธ์ หมายถึง กระบวนการตัดสินใจในการวางแผนที่เหมาะสมกับองค์กรและสภาพแวดล้อมขององค์กรเพื่อให้สามารถปฏิบัติให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ตามวัตถุประสงค์ โดยมีการวิเคราะห์และประเมินปัจจัยทั้งภายในภายนอกที่เกี่ยวข้องกับองค์กร โดยคำนึงถึงสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป เพื่อให้ได้แผนงานในการปฏิบัติ งานที่เหมาะสมก่อนที่จะนำแผนงานลงสู่การปฏิบัติ

2.4 ทฤษฎีความได้เปรียบทางการแข่งขัน

Porter (1990) ได้พัฒนาเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาระดับความสามารถทางการแข่งขันของอุตสาหกรรม โดยมีแนวคิดที่ว่าภาวะการแข่งขันในการค้าโลก ประเทศทุกประเทศย่อมพยายามเลือกยุทธวิธีที่ดีที่สุดที่จะก่อให้เกิดความได้เปรียบทางการแข่งขัน (Competitive Advantage) ในอุตสาหกรรมในประเทศของตน ดังนั้นประเทศจึงจำเป็นต้องประเมินจุดแข็งและจุดอ่อน โอกาส รวมถึงการคุกคามจากประเทศคู่แข่งและภาวะการแข่งขัน (Strength, Weakness, Opportunity, and Threat : SWOT) ของอุตสาหกรรมในประเทศของตนและคู่แข่ง เพื่อให้สามารถหาแนวทางปรับตัวให้แข่งขันได้อย่างมีประสิทธิภาพในตลาดโลกที่มีการแข่งขันรุนแรงขึ้นทุกขณะ Porter (1998) ได้วิพากษ์แนวคิด เรื่องความได้เปรียบ โดยเปรียบเทียบที่เน้นเพียงอุปทานของปัจจัยในประเทศ และต้องการหาคำอธิบายว่า ทำไมอุตสาหกรรมในบางประเทศจึงมีความสามารถในการแข่งขันสูงกว่าประเทศอื่น เพื่อหาเหตุผลว่า ทำไมบางอุตสาหกรรมในบางประเทศจึงประสบความสำเร็จกว่าอุตสาหกรรมเดียวกันในประเทศอื่น และ พบว่า ข้อได้เปรียบทางการแข่งขัน (Competitive Advantage) ไม่ใช่สิ่งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติแต่เป็น สิ่งที่สามารถสร้างขึ้นมาได้และเปลี่ยนแปลงได้ทั้งทางบวกและลบ โดยสามารถทำความเข้าใจแนวคิดดังกล่าวผ่านมุมมองของเศรษฐศาสตร์จุลภาค ส่วนปัจจัยภาค เช่น อัตราดอกเบี้ย ค่าจ้างแรงงาน และ อัตราแลกเปลี่ยน แม้จะมีความสำคัญในการสร้างความได้เปรียบให้กับประเทศ แต่ Porter เชื่อว่า สิ่งสำคัญกว่าคือเงื่อนไขและสภาพแวดล้อมภายในประเทศที่เอื้อต่ออุตสาหกรรมของประเทศนั้น Porter จึงได้ สร้างแบบจำลอง Diamond Model ในการวิเคราะห์ โดยมีปัจจัยหรือตัวบ่งชี้ (Determinants) ข้อได้เปรียบในการแข่งขัน สำคัญรวม 4 กลุ่มตัวแปร ดังนี้

1) เงื่อนไขด้านปัจจัยการผลิต (Input/Factor Conditions) รวมถึงปัจจัยด้านทรัพยากรที่เข้าไปมีผลกับวัตถุดิบที่เข้าสู่กลุ่ม อุตสาหกรรมนั้นๆ ซึ่งรวมถึงทรัพยากรมนุษย์ทรัพยากรธรรมชาติ ความสามารถด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีโครงสร้างพื้นฐานด้านต่างๆ เช่น การคมนาคม ด้านสาธารณูปโภค แหล่งเงินทุน ที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจของบริษัท

2) บริบทด้านการแข่งขันและกลยุทธ์ของธุรกิจ (Context for Firm Strategy and Rivalry Context) รวมถึงบริบทและบรรยากาศของการแข่งขันทางธุรกิจ บริบทของการแข่งขันที่ดีควรมีการเปิดเสรี การแข่งขันไม่ควรเป็นแบบผูกขาด และควรมีการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา

3) อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องและสนับสนุน (Related and Supporting Industries) หมายถึง การมีอยู่ของธุรกิจต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับบริษัทในกลุ่มอุตสาหกรรม ซึ่งรวมถึง Suppliers และ อุตสาหกรรม อื่นๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

4) เงื่อนไขด้านอุปสงค์ (Demand Conditions) ได้แก่ ทักษะคน ทรัพยากร และความต้องการของผู้บริโภคในประเทศต่อสินค้าและบริการของบริษัท ความต้องการของผู้บริโภคมีผลโดยตรงต่อตัวสินค้าและบริการ ความต้องการที่พิถีพิถัน ส่งผลให้บริษัทต้องผลิตสินค้าที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ รวมถึงความต้องการของผู้บริโภคสามารถกำหนดประสิทธิภาพของบริษัทในประเทศนั้นๆ ได้

เสนาะ ดิยาว (2551) ได้อธิบายเพิ่มเติมว่าวิธีการสร้างความมั่งคั่งและความ มั่นคงให้องค์กรที่ดีที่สุดคือการสร้างความ ได้เปรียบทางการแข่งขัน (Competitive Advantage) ซึ่ง เป็นหัวใจของการวางแผนกลยุทธ์ความ ได้เปรียบทางการแข่งขัน หมายถึง ความสามารถที่องค์กร ดำเนินธุรกิจของตัวเองได้ดีกว่าองค์กรอื่น คือการทำการ ได้สูงกว่ามาตรฐานของอุตสาหกรรมนั้น หรือ องค์กรสามารถสร้าง ให้เกิดคุณค่าแก่องค์กรของตัวเองมากกว่าคู่แข่งความ ได้เปรียบทางการแข่งขันขึ้นอยู่กับความสามารถที่เป็นเลิศ 3 ประการ คือ ขายสินค้าและให้บริการที่ดีกว่า ขายสินค้าที่ราคาถูกลงและตอบสนองต่อลูกค้าได้เร็วกว่าคู่แข่ง

พิพัฒน์ นนทานาธรณ์ (2553) ได้ให้ความหมายว่าการสร้างข้อได้เปรียบในการ แข่งขันเป็นการพัฒนาทรัพยากรในองค์กร ให้เกิดเป็นสมรรถนะและพัฒนาค้นหาให้เป็นความสามารถหลักซึ่งจะก่อให้เกิดข้อได้เปรียบ ในการแข่งขันอันเป็นการแข่งขันเชิงกลยุทธ์ที่ให้ผลตอบแทนสูงกว่า ผลตอบแทนโดยเฉลี่ยการที่องค์กรดำเนินกิจกรรมทางด้านซีเอสอาร์อย่างมีกลยุทธ์จะทำให้ องค์กรมี ข้อได้เปรียบทางการแข่งขันที่เป็นจุดแข็งที่คู่แข่งยากจะเอาชนะได้

โดยสรุป ความได้เปรียบทางการแข่งขัน หมายถึง ความสามารถขององค์กรหนึ่งในการ สร้างผลงานเหนือกว่าองค์กรอื่น ๆ จากการผลิตสินค้าหรือบริการ ที่มีคุณภาพและความปลอดภัยที่ ลูกค้าต้องการด้วยประสิทธิภาพที่ เหนือกว่าพื้นฐานสำคัญของการสร้างความ ได้เปรียบทางการ แข่งขัน และ ประสิทธิภาพ คุณภาพ นวัตกรรม การตอบสนองต่อผู้บริโภคตลอดจนมีความ รับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ซึ่งผู้ผลิตเครื่องปรุงรสไทยสามารถเอาชนะคู่แข่งและอยู่รอด ได้

2.5 นโยบายระดับชาติด้านอาหารปลอดภัย

นโยบายระดับชาติด้านอาหารปลอดภัย

ผู้วิจัยได้รวบรวมยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารปลอดภัยไว้ 3 ยุทธศาสตร์ ได้แก่

- 1) กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย
- 2) ยุทธศาสตร์การพัฒนารัฐไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559-2564)
- 3) ยุทธศาสตร์มาตรฐานความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหาร

ซึ่งจะนำเสนอเฉพาะเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยที่ศึกษาเท่านั้น รายละเอียดของแต่ละยุทธศาสตร์มี ดังต่อไปนี้

2.5.1 กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยฉบับที่ 2 (พ.ศ.2560-2579)

ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารมุ่งหวังให้เป็นแผนแม่บทที่จะสร้างความเข้มแข็งให้การจัดการด้านอาหารในประเทศอย่างเป็นรูปธรรมในมิติต่างๆ ทั้งความมั่นคงด้านอาหารคุณภาพ ความปลอดภัยด้านอาหารตลอดจนอาหารศึกษา และนับเป็นจุดแรกเริ่มในอันที่จะสร้างความร่วมมือจากภาคส่วนต่างๆ เพื่อรักษาศักยภาพด้านการผลิตอาหารของประเทศในระดับ มหภาค และมุ่งเน้นการสร้าง ความมั่นคงอาหารในระดับจุลภาคหรือในระดับชุมชน อันเป็นรากฐานสำคัญของการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยอย่างเพียงพอของประชาชนคนไทยและยังเป็นการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนตามทฤษฎีเศรษฐกิจพอเพียง ในระยะเวลา 5 ปี คือ 2555-2559 (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2555) ประเด็นยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย เป็น 4 ยุทธศาสตร์ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ที่ 1 ด้านความมั่นคงอาหาร ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านอาหารศึกษา และยุทธศาสตร์ที่ 4 ด้านการบริหารจัดการ

ยุทธศาสตร์ที่ 1 ด้านความมั่นคงอาหาร

หลักการ : เพื่อให้ประเทศไทยมีความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืน บริหารจัดการทรัพยากรเพื่อการผลิตอาหารอย่างมีประสิทธิภาพโดยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

กลยุทธ์ :

- 1) เร่งรัดปฏิรูปการถือครองที่ดินและการคุ้มครองพื้นที่การเกษตร

- 2) จัดการทรัพยากรน้ำและดินเพื่อการเกษตรและป่าชุมชน
- 3) สร้างความสมดุลระหว่างพืชอาหารกับพืชพลังงาน
- 4) พัฒนาประสิทธิภาพการผลิตอาหาร
- 5) สร้างแรงจูงใจในการทำการเกษตรและเพิ่มจำนวนเกษตรกรรุ่นใหม่
- 6) ส่งเสริมการเข้าถึงอาหารในระดับชุมชนและครัวเรือน
- 7) ปรับปรุงและพัฒนาาระบบโลจิสติกส์ด้านสินค้าเกษตรและอาหาร
- 8) สร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชน และภาคประชาชนในการรักษาความมั่นคงด้านอาหาร
- 9) วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมตลอดห่วงโซ่อาหาร
- 10) จัดระบบเพื่อรองรับความมั่นคงด้านอาหารในภาวะวิกฤติ

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

หลักการ : ดูแลคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในห่วงโซ่อาหาร เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งเป็นพื้นฐานของการแก้ไขปัญหาความยากจนของเกษตรกรและผู้ที่เกี่ยวข้อง

กลยุทธ์ :

- 1) สร้างมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารให้เป็นมาตรฐานเดียวและส่งเสริมการบังคับใช้
- 2) พัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรขั้นต้น (Primary Product) ให้มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานและคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น
- 3) เสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตในระดับชุมชน (Community Based) เพื่อป้องกันการสูญเสียและเพิ่มมูลค่าเบื้องต้นให้กับผลผลิต
- 4) เสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตในระดับอุตสาหกรรม (Industrial Based) ทุกระดับ
- 5) ส่งเสริมการค้าและการตลาดผลิตภัณฑ์มาตรฐานทั้งที่มาจากการผลิตในระดับชุมชนและอุตสาหกรรม
- 6) เสริมสร้างความเข้มแข็งในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของประเทศ

ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านอาหารศึกษา

หลักการ : เน้นกระบวนการส่งเสริมพัฒนาและวิจัยเพื่อให้เกิดความรู้ ความตระหนักในการใช้ทรัพยากรเพื่อผลิต และกระจายอาหารในห่วงโซ่อาหาร ตลอดจนพฤติกรรมที่พึงประสงค์ในการบริโภคอาหาร

กลยุทธ์ :

1) ส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือและบูรณาการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในเรื่องอาหารศึกษา

2) สนับสนุนให้มีการวิจัยที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ด้านอาหารได้

3) ให้มีการจัดการองค์ความรู้ในเรื่องอาหารศึกษา และเผยแพร่ความรู้ทุกรูปแบบอย่างต่อเนื่อง

4) ส่งเสริมให้เกษตรกรและชุมชนมีความรู้ด้านอาหารศึกษาอย่างเหมาะสม

5) ส่งเสริมพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสมของบุคคล และชุมชน

ยุทธศาสตร์ที่ 4 ด้านการบริหารจัดการ

หลักการ : พัฒนาการจัดการด้านอาหารของประเทศตลอดทั้งห่วงโซ่อาหารอย่างเป็นระบบให้มีความเหมาะสม สร้างความเข้มแข็งของการดำเนินงานทุกภาคส่วน ให้สามารถรองรับการเปลี่ยนแปลงของกระแสโลกาภิวัตน์ รองรับภัยคุกคามต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับกติกาการค้าสากล

กลยุทธ์ :

1) ปรับปรุงและเสริมความเข้มแข็งโครงสร้างองค์กรในห่วงโซ่

2) พัฒนาและปรับปรุงกฎหมายในห่วงโซ่

3) การพัฒนาฐานข้อมูลและการจัดการ

2.5.2 กรอบยุทธศาสตร์การพัฒนารัฐไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559-2564)

ยุทธศาสตร์การพัฒนารัฐไทยสู่โลก พ.ศ. 2559 - 2564 มี 3 ด้านหลักคือ

1) ด้านพัฒนาสินค้าอาหารไทยเน้นการสร้างมาตรฐานสินค้าอาหารให้มีระดับสากล การสร้างการเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการผลิตและบริการด้านอาหาร การ

ศึกษาวิจัยตลาดเฉพาะ (Niche) และการกำหนดกลยุทธ์การลงทุนและการนำเข้าสินค้าและวัตถุดิบอาหารที่ชัดเจน

2) ด้านพัฒนาธุรกิจบริการอาหารไทย มุ่งเน้นการกำหนดหน่วยงานเจ้าภาพที่จะดูแลด้านธุรกิจบริการด้านอาหารที่ชัดเจน การจัดทำฐานข้อมูลร้านอาหารทั้งในประเทศและ ต่างประเทศให้เป็นระบบและทิศทางเดียวกัน และเสริมสร้างภาพลักษณ์ธุรกิจบริการด้านอาหาร ของไทยในด้านคุณภาพและมาตรฐาน

3) ด้านการพัฒนาปัจจัยสนับสนุน ซึ่งมุ่งขับเคลื่อนหลักผ่าน โครงการ Thailand Food Valley ของกระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อส่งเสริมการใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม และ R&D ในการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารทั้งระบบการพัฒนาระบบ (One Stop Service) ด้านการนำเข้า ส่งออกการตรวจสอบและอนุญาตมาตรฐานสินค้าอาหารของประเทศกำลังพัฒนา สำหรับอุตสาหกรรม การพัฒนาระบบ โลจิสติกส์ และการปรับปรุงประสิทธิภาพของระบบ ทرفฟ์สินทาง ปัญญาให้เอื้อต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร

2.5.3 กรอบยุทธศาสตร์มาตรฐานความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหาร

ยุทธศาสตร์ที่ 5 สร้างความมั่นใจในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทย
วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อสร้างความมั่นใจในมาตรฐานการผลิตและการควบคุมคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหารของไทย
- 2) เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันสินค้าเกษตรและอาหารของไทย โดยผ่านการสร้างมาตรฐาน

เป้าหมาย : สินค้าเกษตรและอาหารของไทยเป็นที่ยอมรับด้านมาตรฐานความปลอดภัยจากผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

กลยุทธ์ :

- 1) สร้างกลไกการตรวจสอบรับรองสินค้าเกษตรและอาหาร
- 2) จัดทำระบบตรวจสอบย้อนกลับและระบบเตือนภัย
- 3) จัดแสดงนิทรรศการระบบมาตรฐานและสินค้าคุณภาพสร้างภาพลักษณ์ในต่างประเทศ

แนวทางการดำเนินงาน

1) จัดทำประชาสัมพันธ์เชิงรุกในต่างประเทศ เช่น ร่วมจัดงาน Road Show เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในระบบคุณภาพมาตรฐานสินค้าไทยการเชิญผู้นำเข้าเยี่ยมชมระบบการผลิตและควบคุมคุณภาพของไทย การสร้างเครือข่ายระหว่างประเทศ เป็นต้น

2) การวางระบบและดำเนินการควบคุมตรวจสอบปัจจัยการผลิตตลอดจนสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าในกำกับดูแลของกระทรวงเกษตรฯ รวมทั้งการออกไปรับรองส่งออกประเภทต่างๆ

3) สร้างความมั่นใจในผลการตรวจสอบจากห้องปฏิบัติการของไทย โดยยกระดับขีดความสามารถห้องปฏิบัติการของไทยทั้งภาครัฐและเอกชนให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล รวมทั้งการจัดทำเครือข่ายห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน

4) สนับสนุนและส่งเสริมให้มีการใช้ระบบการตามสอบหรือระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) อย่างแพร่หลายยิ่งขึ้นเพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้เมื่อมีปัญหา โดยเฉพาะอย่างยิ่งการพัฒนาระบบการตามสอบหรือการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าสำหรับผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางเพื่อให้ผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางสามารถตรวจสอบย้อนกลับเมื่อเกิดปัญหาได้และเป็นช่องทางหรือจุดขายในการจำหน่ายสินค้าในตลาดบน (Premium Market)

5) ดำเนินการระบบเตือนภัยความปลอดภัยสินค้าเกษตร อาหารหรืออาหารสัตว์ของไทย (ขยายผลจากต้นแบบ โครงการแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหาร-อาหารสัตว์ของอาเซียน ซึ่งกระทรวงเกษตรฯ ของไทยดำเนินการร่วมกับสหภาพยุโรป) โดยประสานการดำเนินการกับหน่วยงานรับผิดชอบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในและนอกกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อนำข้อมูล มาใช้ในการวางระบบควบคุมสินค้าที่มีปัญหาอย่างเหมาะสม ตลอดจนเผยแพร่สู่ผู้เกี่ยวข้องรวมทั้งผู้บริโภค

6) ใช้กลไกการดำเนินงานด้านกฎหมายต่างๆ ที่มีอยู่ทั้งที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ รักษาการ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์รักษาการร่วมกับหน่วยงานอื่น และที่หน่วยงานอื่น รักษาการ ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการกำกับดูแลด้านมาตรฐานความปลอดภัย โดยวางระบบการใช้กฎหมายระหว่างหน่วยงานต่างๆ ให้มีความชัดเจนในการบูรณาการทั้งการแบ่งงาน การมอบอำนาจ การแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ การบังคับใช้กฎหมายและอื่นๆ รวมทั้งการประกาศใช้มาตรฐานบังคับภายใต้พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2563)

2.6 แนวคิดอาหารปลอดภัยและหน่วยงานที่รับผิดชอบ

2.6.1 แนวคิดอาหารปลอดภัย

ความหมายของอาหารปลอดภัย

โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ Codex Alimentarius Commission (Codex) ให้ความสำคัญของอาหารปลอดภัย (Food Safety) หมายถึง ความมั่นใจที่ว่าอาหารนั้นจะไม่ก่อให้เกิดอันตรายขึ้นแก่ผู้บริโภคหากมีการจัดเตรียมปรุงผสมและกินถูกต้องตามลักษณะที่มุ่งหมายของอาหารนั้น

ศูนย์ข้อมูลเครือข่ายอาหารครบวงจร (2563) ได้สรุปความหมายของความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภค สำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร (Food Hazard) ได้แก่อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมีและอันตรายทางกายภาพ ซึ่งอาหารปลอดภัยต้องเป็นไปตามมาตรฐานและแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร เช่น Codex Alimentarius Commission (Codex), Good Agricultural Practice (GAP), Good Hygiene Practice (GHP), Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), British Retail Consortium Standard-Food (BRC), International Food Standard (IFS), European Hygienic Equipment Design Group (EHEDG) เป็นต้นซึ่งมีแต่ละมาตรฐานมีที่มาและความหมายดังต่อไปนี้

มาตรฐานของอาหารปลอดภัย

Codex เป็นคำที่ใช้เรียก Codex Alimentarius ซึ่งมาจากภาษาละติน หมายถึง Food Code The Codex Alimentarius Commission ถูกจัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2504-2505 (ค.ศ. 1961/62) จากความร่วมมือขององค์การอาหารและเกษตร (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization, WHO) ด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งจนถึงปัจจุบันมีสมาชิกรวมทั้งสิ้น 165 ประเทศ ประเทศสมาชิกทุกประเทศจะเข้าร่วมประชุมเพื่อพิจารณาร่างมาตรฐานอาหาร หรือแนวปฏิบัติต่างๆ ในระดับสากล ซึ่งเป็นมาตรฐานในระดับเดียวกันของทุกประเทศไม่มีการแบ่งชนชั้น การพิจารณามาตรฐานอาหารในแต่ละเรื่องจะต้องมีการศึกษา วิจัย ทดลอง โดยอาศัยห้องปฏิบัติการ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแขนงต่างๆ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้โดยนักวิทยาศาสตร์

ที่มีคุณภาพและเป็นห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน นอกจากนั้นข้อมูลต่างๆ ยังต้องมีประเทศสมาชิกทั้งหลายของ Codex ยอมรับ จึงจะเป็นมาตรฐานที่ประกาศใช้ในระดับสากลที่เท่าเทียมกันและมาตรฐานที่ร่างของประเทศสมาชิกทั้งหลายสามารถถือปฏิบัติได้ และเป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์เพื่อช่วยแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพที่เกิดขึ้นระหว่างประเทศหน้าที่ของ Codex ประกอบด้วย

- 1) คุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค และดูแลให้เกิดความเสมอภาคในเรื่องการค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- 2) สนับสนุนให้เกิดการประสานงานด้านมาตรฐานอาหารในประเทศ รวมถึงกลุ่ม NGO ให้เป็นมาตรฐานระดับสากล
- 3) พิจารณาลำดับความสำคัญ และสร้างให้เกิดการสร้างมาตรฐานอาหาร โดยอาศัยความร่วมมือจากองค์กรที่มีความชำนาญด้านที่เกี่ยวข้อง
- 4) สรุปมาตรฐานอาหารในแต่ละเรื่อง โดยให้มีการยอมรับจากประเทศสมาชิกทั้งหลายแล้วพิมพ์เป็นเอกสารเพื่อการอ้างอิงและปฏิบัติตามในระดับ โลกหรือภูมิภาค ตามที่เห็นสมควรปรับปรุงมาตรฐานให้มีความเหมาะสมและทันสมัย

ความสำคัญของข้อกำหนดหลักเกณฑ์ทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหารของ Codex นอกจากการเป็นข้อกำหนดสากลที่ WTO ใช้อ้างอิงซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ส่งออกที่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าวได้อย่างถูกต้องแล้วข้อกำหนดหลักเกณฑ์ทั่วไปด้านสุขลักษณะยังมีความสำคัญที่เป็นสาเหตุให้เป็นที่ยอมรับของผู้ประกอบการที่ต้องการพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตขึ้นกล่าวคือช่วยลดการสูญเสียจากอาหารที่ไม่ปลอดภัยเนื่องจากการจัดการด้านสุขลักษณะอาหารของ Codex ที่ได้อาศัยแนวคิดที่เรียกว่า Hurdle Concept เป็นการสร้างความปลอดภัยให้แก่อาหารโดยพยายามสร้างสิ่งกีดขวางเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ให้มากที่สุดเพื่อควบคุมไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโตเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

หลักการและมาตรฐานที่สำคัญของ Codex มี ดังนี้

- 1) หลักคุณภาพของอาหาร (Food Quality) หรือบางครั้งเรียกว่า “หลักประกันคุณภาพ (Quality Assurance System)” เป็นการดำเนินการเพื่อให้สถานที่ผลิตมีมาตรฐานโดยคำนึงถึงทุกขั้นตอนของการผลิตรวมทั้งปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องที่มีลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ทำให้เกิดความพอใจหรือตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยจะต้องถูกควบคุมตรวจสอบอย่างเป็นระบบสม่ำเสมอและต่อเนื่องเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีคุณภาพและปลอดภัยมากหากมีการปฏิบัติหลัก

คุณภาพของอาหารถูกต้องแล้วจะสามารถช่วยตรวจสอบกลับถึงสาเหตุได้เมื่อผลิตภัณฑ์มีปัญหาได้ อย่างไรก็ตามหลักการนี้เป็นระบบที่เน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไขปัญหาซึ่งคุณภาพอาหารเป็นสิ่งที่คณะกรรมการ Codex ได้ให้ความสำคัญรัฐบาลต้องคุ้มครองผู้บริโภคโดยการวางมาตรฐานเกี่ยวข้องกับคุณภาพอาหารไว้ซึ่งรัฐบาลแต่ละประเทศอาจจะพัฒนารูปแบบมาตรฐานคุณภาพของอาหารแตกต่างกันไปพบว่ามีหลายประเทศนำเอาหลักเกณฑ์ว่าด้วยคุณภาพของอาหารไปปรับให้เป็นส่วนหนึ่งของกฎหมายประเทศนั้นๆทั้งนี้รวมถึงประเทศไทยด้วย

2) หลักการว่าด้วยการให้รายละเอียดแก่ผู้บริโภคโดยผู้บริโภคมีสิทธิในการตรวจสอบคุณภาพของอาหารรวมถึงความปลอดภัยของอาหารผู้บริโภคสามารถตรวจสอบได้จากรายละเอียดตามฉลากสินค้าเนื่องจากฉลากสินค้าเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคสามารถทราบรายละเอียดเบื้องต้นเกี่ยวกับส่วนประกอบสารอาหารวิธีการปรุงอาหารและพลังงานที่จะได้รับจากอาหารเป็นต้นรายละเอียดตามฉลากช่วยในการตัดสินใจที่จะซื้อผลิตภัณฑ์รวมถึงการเปรียบเทียบราคาสินค้าประเภทเดียวกัน

3) หลักการว่าด้วยความปลอดภัยของอาหารความปลอดภัยของอาหารถือเป็นส่วนที่สำคัญของ Codex ที่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารผ่านทางคณะกรรมการ Codex โดยจะมีการให้คำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญจากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลกในส่วนที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารเช่นสารปรุงแต่งสิ่งเจือปนสารตกค้างทางการเกษตร เป็นต้น

4) หลักการว่าด้วยสุขอนามัยในอาหารปัญหาด้านสุขอนามัยทางอาหารถือว่าเป็นปัญหาสำคัญที่ก่อให้เกิดความเจ็บป่วยซึ่งอาจเกิดได้จากกระบวนการผลิตจนถึงกระบวนการบรรจุผลิตภัณฑ์ Codex จึงมีหลักการควบคุมเบื้องต้นว่าต้องเอาคำแนะนำและแนวทางปฏิบัติไปปรับใช้โดยได้แนะนำถึงวิธีการทดสอบจุลชีววิทยาซึ่งสามารถนำมาใช้ในการตรวจสอบขั้นตอนการผลิตเพื่อให้ถูกสุขอนามัยและเกิดความปลอดภัย

5) หลักการว่าด้วยการตรวจสอบและยืนยันคุณภาพตามมาตรฐานของ Codex มี 2 รูปแบบด้วยกันคือมาตรฐานในระดับต่ำที่สุดที่ต้องการและมาตรฐานในระดับสูงสุดที่สามารถยอมรับได้ระดับมาตรฐานดังกล่าวมีความสำคัญและถูกนำไปใช้ในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์โดยใช้เป็นระบบการตรวจสอบและการยืนยันคุณภาพของผลิตภัณฑ์ซึ่งแต่ละประเทศได้นำระดับมาตรฐานมาใช้ในการตรวจสอบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของประเทศตนเอง

GAP การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (Good Agriculture Practices เรียกว่า GAP) หมายถึง แนวทางในการทำการเกษตร เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดีตรงตามมาตรฐานที่กำหนด ได้ผลผลิตสูงคุ้มค่าการลงทุนและกระบวนการผลิตจะต้องปลอดภัยต่อเกษตรกรและผู้บริโภค มีการใช้ทรัพยากรที่เกิดประโยชน์สูงสุด เกิดความยั่งยืนทางการเกษตรและไม่ทำให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม โดยหลักการนี้ได้รับการกำหนดโดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO)

ประเทศไทยมีการนำหลักเกณฑ์ของ GAP มาประยุกต์ใช้ ดังนี้ การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (Good Agriculture Practices: GAP) ของกรมวิชาการเกษตรและกรมการข้าว ที่มุ่งให้เกิดกระบวนการผลิตที่ได้ผลิตผลปลอดภัย ปลอดภัยจากศัตรูพืชและคุณภาพเป็นที่พึงพอใจของผู้บริโภค ประกอบด้วยข้อกำหนดเรื่อง แหล่งน้ำ พื้นที่ปลูก การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร การเก็บรักษาและขนย้ายผลิตผลภายในแปลง การบันทึกข้อมูล การผลิตให้ปลอดภัยจากศัตรูพืช การจัดการกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตผลคุณภาพ และการเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับปศุสัตว์ (Good Agriculture Practices: GAP) ของกรมปศุสัตว์ เป็นหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสัตว์ (GAP สำหรับสัตว์) มาใช้เพื่อยกระดับการเลี้ยงสัตว์ในประเทศไทย และเพื่อให้เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ ผู้บริโภคอาหารที่ได้จากสัตว์ และสิ่งแวดล้อมมีความปลอดภัย

การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสัตว์น้ำ (Good Agriculture Practices: GAP) ของกรมประมง ซึ่งเป็นมาตรฐานการปฏิบัติทางการประมงที่ดีสำหรับฟาร์มเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP สำหรับสัตว์น้ำ) เป็นส่วนหนึ่งของมาตรฐานและหลักเกณฑ์สำหรับกระบวนการผลิต ผลิตผลและผลิตภัณฑ์ประมง

GHP มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ จี เอช พี (GHP, Good Hygiene Practice) เป็นมาตรฐานด้านความปลอดภัยทางอาหาร ที่ประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ จี เอ็ม พี (GMP, Good Manufacturing Practice) ให้เหมาะสมและสอดคล้องกับกิจกรรมการผลิตอาหารของกลุ่มชุมชน ซึ่งมีข้อจำกัดหลายด้านเมื่อเปรียบเทียบกับโรงงานอุตสาหกรรมที่มีการบังคับใช้กฎหมาย GMP เพื่อให้การผลิตอาหารของกลุ่มชุมชน มีคุณภาพได้มาตรฐาน และปลอดภัยต่อผู้บริโภคเช่นเดียวกัน

หลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดของ GHP เป็นแนวทางพื้นฐานในการควบคุมการผลิตสินค้าประเภทอาหาร ยา เครื่องสำอางและเวชภัณฑ์ต่างๆ มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อป้องกันอันตรายทางอาหาร (Food Hazard) ทั้งอันตรายทางกายภาพอันตรายทางเคมีและอันตรายทางชีวภาพมีหลักเกณฑ์ GHP มีความคล้ายคลึงกับหลักเกณฑ์ตามมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practices) โดยครอบคลุมตั้งแต่สุขอนามัยของสถานที่ผลิต วัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์สุขอนามัยในทุกขั้นตอนการผลิต การบำรุงรักษาสถานที่ผลิต และการขนส่งจนกว่าสินค้าจะถึงมือผู้บริโภค

อย่างไรก็ตาม ข้อกำหนดใน GHP มีความเข้มงวดน้อยกว่าเกณฑ์ของ GMP โดยผ่อนปรนในเรื่องการบริหารจัดการการจัดเก็บเอกสาร รายงานการตรวจสอบคุณภาพสินค้า เป็นต้น จึงเหมาะสำหรับผู้ประกอบการขนาดเล็กที่ไม่สามารถพัฒนากระบวนการผลิตให้ถึงระดับ GMP ได้ เนื่องจากมีข้อจำกัดด้านเงินทุน เทคโนโลยี และบุคลากร สำหรับประเทศไทยการผลิตตามมาตรฐาน GHP เป็นไปโดยความสมัครใจและยังไม่มีมีการประกาศใช้เป็นกฎหมายแต่อย่างใด

GMP คือ หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ย่อมาจากคำว่า Good Manufacturing Practice จัดทำขึ้น โดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศหรือโคเด็กซ์ (CODEX) เพื่อให้สมาชิกทั่วโลกใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค สำหรับประเทศไทยถือเป็นมาตรฐานบังคับตามกฎหมายที่โรงงานผู้ผลิตอาหารต้องปฏิบัติโดยกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคมพ.ศ. 2544 GMP เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและการควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัยมีเนื้อหาครอบคลุม 6 ประการคือ

- 1) สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต
- 2) เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
- 3) การควบคุมกระบวนการผลิต
- 4) การสุขาภิบาล
- 5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
- 6) บุคลากร

EHEDG ย่อมาจาก European Hygienic Equipment Design Group เป็นองค์กรหนึ่งในสหภาพยุโรปที่ก่อตั้งขึ้นด้วยวัตถุประสงค์หลักเพื่อสร้างความก้าวหน้าในด้านสุขอนามัยและวิศวกรรมอาหาร EHEDG เป็นแหล่งรวมผู้เชี่ยวชาญในด้านการผลิตอาหาร การผลิตเครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันการศึกษาและวิจัย รวมถึงองค์กรเพื่อสุขภาพ EHEDG เป็นผู้กำหนดแนวปฏิบัติ (EHEDG guidelines) เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการมีแนวทางและสามารถปฏิบัติตามกฎหมายของยุโรปได้

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) เป็นตัวแทนภูมิภาคของ EHEDG ประจำประเทศไทย (EHEDG THAILAND) เพื่อดูแลและถ่ายทอดแนวทางปฏิบัติ Hygienic Engineering and Design ให้แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย ได้แก่ ผู้ผลิตอาหาร ผู้ผลิตเครื่องมือเครื่องจักร บริษัทจำหน่ายเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูปอาหาร บริษัทที่ปรึกษาด้านการออกแบบ ติดตั้งเครื่องจักร และการวางผังโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ รวมทั้งหน่วยงานในภาครัฐและหน่วยงานการศึกษา

HACCP การวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในผลิตภัณฑ์อาหารย่อมาจากคำว่า Hazard Analysis Critical Control Point เป็นระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัยซึ่งใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารให้ปราศจากอันตราย 3 สาเหตุคืออันตรายทางชีวภาพจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือสารพิษอันตรายจากสารเคมีเช่นสารเคมีที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงเพาะปลูกสารเคมีที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารและอันตรายทางกายภาพจากสิ่งปลอมปนต่างๆเช่น เศษแก้วเศษกระจกโลหะ HACCP เกี่ยวข้องกับการควบคุมปัจจัยต่างๆที่ส่งผลกระทบต่อวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์นั้นเนื้อหาครอบคลุม ดังนี้

- 1) การวิเคราะห์อันตราย (Conduct a Hazard Analysis)
- 2) กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
- 3) กำหนดค่าวิกฤต
- 4) กำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
- 5) กำหนดวิธีการแก้ไขเมื่อตรวจพบว่าจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเฉพาะจุดใดจุดหนึ่งไม่อยู่ภายใต้การควบคุม
- 6) กำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการดำเนินงานของระบบ HACCP
- 7) กำหนดวิธีการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีปฏิบัติและบันทึกข้อมูลต่างๆที่เหมาะสม

BRC มาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งประเทศอังกฤษสำหรับผู้ผลิตอาหารย่อมาจากคำว่า British Retail Consortium Standard-Food กำหนดขึ้นโดยสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งประเทศอังกฤษเพื่อใช้เป็นเครื่องมือสำคัญที่นำมาใช้สนับสนุนให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหารมีหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารทำให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยบังคับให้โรงงานผู้ผลิตอาหารที่ต้องการส่งสินค้าเข้าไปจำหน่ายในห้างผู้ค้าปลีกของประเทศอังกฤษ ต้องจัดทำระบบนี้ BRC มุ่งเน้นเรื่องความปลอดภัยและความถูกต้องตามกฎหมายของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆมีเนื้อหาครอบคลุม ดังนี้

- 1) การนำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้
- 2) การจัดทำเอกสารและระบบการบริหารด้านคุณภาพ
- 3) การควบคุมมาตรฐานสภาพแวดล้อมของโรงงานการควบคุมผลิตภัณฑ์กระบวนการและบุคลากร

ISF มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศย่อมาจากคำว่า International Food Standard กำหนดขึ้น โดยผู้ค้าปลีกแห่งสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน (HDE-Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V., Germany) และผู้ค้าปลีกค้าส่งแห่งสาธารณรัฐฝรั่งเศส (FCD-Federation des entreprises du Commerce et de la Distribution, France) เพื่อใช้เป็นหลักเกณฑ์มาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารที่ดีมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยบังคับให้โรงงานผู้ผลิตอาหารที่ต้องการส่งสินค้าเข้าไปจำหน่ายในห้างผู้ค้าปลีกของประเทศฝรั่งเศสและเยอรมนีต้องจัดทำระบบนี้ IFS มีเนื้อหาครอบคลุม ดังนี้

- 1) การจัดการระบบคุณภาพและ HACCP
- 2) ความรับผิดชอบด้านการบริหารจัดการ
- 3) การจัดการทรัพยากร
- 4) การผลิตผลิตภัณฑ์
- 5) การวัดค่าการตรวจวิเคราะห์และการปรับปรุง

SQF มาตรฐานคุณภาพอาหารปลอดภัยย่อมาจากคำว่า “Safe Quality Food” จัดทำโดย AGWEST Trade and Development: AT&D ของรัฐบาลออสเตรเลียเพื่อใช้เป็นมาตรฐานในการผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหารให้มีความปลอดภัยตรงตามความต้องการของลูกค้าและสอดคล้อง

ตามข้อกำหนดของกฎหมาย SQF เป็นระบบคุณภาพที่ผสมผสานระหว่างแนวทางการวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในผลิตภัณฑ์อาหาร (HACCP) ของ CODEX และระบบคุณภาพ ISO 9000 มีเนื้อหาครอบคลุม ดังนี้

- 1) ความมุ่งมั่นต่อระบบคุณภาพ
- 2) ผู้ส่งมอบ
- 3) การควบคุมการผลิต (นำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้)
- 4) การตรวจสอบและทดสอบ
- 5) การควบคุมเอกสารและบันทึกคุณภาพ
- 6) การบ่งชี้และการสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์

HALAL คำว่า “ฮาลาล” แปลว่าอนุมัติอนุญาตตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลามในอุตสาหกรรมอาหาร “อาหารฮาลาล” จึงหมายถึงอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งได้รับอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้ซึ่งโดยปกติชาวมุสลิมจะต้องบริโภคอาหารฮาลาลเท่านั้น ดังนั้น โรงงานผู้ผลิตอาหารที่ต้องการผลิตสินค้าอาหารเพื่อจำหน่ายให้แก่ชาวมุสลิมจึงต้องทำตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลามและได้รับการรับรองการเป็นอาหารฮาลาลจากหน่วยงานผู้ให้การรับรองเช่นสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (รายละเอียดของข้อกำหนดสืบค้นได้จากบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม)

ISO 22000 ระบบการบริหารงานความปลอดภัยด้านอาหารมีชื่อเต็มๆว่า “ISO 22000 : Requirements for a Food Safety Management System” จัดทำขึ้น โดยองค์การมาตรฐานระหว่างประเทศ (International Organization for Standardization : ISO) เพื่อให้เป็นมาตรฐานกลางที่ครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่มีการบังคับใช้ในทางการค้า ISO 22000 มีเนื้อหาครอบคลุมทั้งข้อกำหนดของ GMP, HACCP และระบบการบริหารงานประกอบด้วยหลักการที่สำคัญ ดังนี้

- 1) การสื่อสารระหว่างองค์กรที่อยู่ในห่วงโซ่อาหาร
- 2) การบริหารจัดการระบบ
- 3) การนำหลักการ HACCP ไปใช้
- 4) โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะการผลิตที่ดี

ISO 9001: 2000 ระบบการบริหารงานคุณภาพจัดทำขึ้นโดยองค์การมาตรฐานระหว่างประเทศ International Organization for Standardization: ISO เพื่อเป็นแนวทางในการบริหารและการจัดการองค์กรให้มีคุณภาพมุ่งสู่ความเป็นผู้นำทางธุรกิจ ISO 9001: 2000 มีเนื้อหาครอบคลุมดังนี้

- 1) ให้ความสำคัญกับความต้องการของลูกค้าหรือความคาดหวังของลูกค้าที่มีต่อองค์กร
- 2) กำหนดให้ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการวางแผนตลอดจนกำหนดเป้าหมายและทิศทางขององค์กร
- 3) ให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของบุคลากรทุกระดับชั้นในองค์กร
- 4) เน้นการทำงานอย่างเป็นขั้นตอนในการจัดการกิจกรรมต่างๆและการใช้ทรัพยากรขององค์กร
- 5) มีการจัดการองค์กรอย่างเป็นระบบสามารถตรวจสอบและติดตามผลได้
- 6) การปรับปรุงคุณภาพการบริหารและการจัดการขององค์กรต้องเป็นไปอย่างต่อเนื่องและสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า
7. การตัดสินใจขององค์กรต้องตั้งอยู่บนพื้นฐานของเหตุผลมีการวิเคราะห์ข้อมูลรวมทั้งติดตามผลความพอใจของลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์ขององค์กร
8. การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างองค์กรและผู้ที่เกี่ยวข้องในลักษณะที่เอื้อประโยชน์ด้วยกันทุกฝ่ายโดยยึดหลักความพอใจของลูกค้าเป็นที่ตั้ง

2.6.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบด้านอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบด้านอาหารปลอดภัยของไทย ประกอบด้วยหลายหน่วยงานทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความรับผิดชอบแต่ละส่วนงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีรายละเอียดของงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องดังนี้ (ประภาพร ขอไพบุลย์ และคณะ, 2551, น. 43-49)

กระทรวงสาธารณสุข

มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับการส่งเสริมสุขภาพอนามัยการป้องกันควบคุมรักษาโรคภัยการฟื้นฟูสมรรถภาพของประชาชนและราชการอื่นๆตามที่กฎหมายกำหนดมีหน่วยงานระดับกรมที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

มีหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.2522 ในการควบคุมอาหารโดยห้ามผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย 1) อาหารไม่บริสุทธิ์ 2) อาหารปลอม 3) อาหารผิดมาตรฐาน 4) อาหารอื่นที่ รัฐมนตรีกำหนดโดยในทางปฏิบัติสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีหน้าที่กำกับดูแลเฝ้าระวัง ความปลอดภัยของอาหารให้ได้มาตรฐานและเป็นไปตามกฎหมายศึกษาวิจัยและจัดทำมาตรฐาน อาหารส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐานปฏิบัติงานร่วมกับหรือ สนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องนอกจากนี้ยังมีอำนาจหน้าที่ตาม พระราชบัญญัติยาพ.ศ. 2510 ในการควบคุมขึ้นทะเบียนตำรับยาทั้งคนและสัตว์และมีอำนาจหน้าที่ ในการควบคุมด้านสารเคมีต่างๆซึ่งเกี่ยวข้องกับการกระบวนการเพาะปลูกหรือเลี้ยงสัตว์ที่จัดอยู่ใน ประเภทวัตถุอันตรายในฐานะผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการวัตถุอันตรายตามพระราชบัญญัติวัตถุ อันตรายพ.ศ. 2535 และมีอธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรมเป็นกรรมการและเลขานุการ โดยมี เจตนารมณ์ของกฎหมายเพื่อควบคุมวัตถุอันตรายทั้งชนิดการผลิตการใช้การจำหน่ายการโฆษณา และการมีไว้ในครอบครองอันจะป้องกันมิให้เกิดอันตรายจากการใช้วัตถุอันตรายแก่บุคคลสัตว์พืช หรือสิ่งแวดล้อม

2) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

มีหน้าที่รับผิดชอบในการวิเคราะห์วิจัยทางห้องปฏิบัติการเพื่อสนับสนุนการสาธารณสุข ของประเทศด้านการป้องกันรักษาควบคุมโรคติดเชื้อและโรคไม่ติดเชื้อการส่งเสริมสุขภาพของ ประชาชนและการคุ้มครองผู้บริโภคโรคด้านการสาธารณสุขรวมทั้งมีการตรวจวิเคราะห์วิจัยอาหาร เครื่องดื่มน้ำและภาชนะบรรจุอาหารทางจุลชีววิทยาและเคมีและการตรวจวิเคราะห์ยืนยันสาร ปนเปื้อนในอาหารต่างๆทางห้องปฏิบัติการและสนับสนุนทางภาคสนามเพื่อความปลอดภัยของ ผู้บริโภคและเพื่อควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ. 2522

3) กรมอนามัย

มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งกรมอนามัยเป็น เลขานุการของคณะกรรมการสาธารณสุขโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุขดังกล่าวมีการกระจาย อำนาจให้ราชการส่วนท้องถิ่นสามารถดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงสัตว์กำกับดูแล สภาพแวดล้อมสุขลักษณะของโรงฆ่าสัตว์กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพสุขลักษณะทั้งในส่วนของ ตลาดสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารรวมทั้งการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทาง สาธารณะซึ่งมีผลทั้งต่อความสะอาดปลอดภัยคุณภาพของผลิตภัณฑ์และการป้องกันมลภาวะที่เกิด

จากสถานที่ผลิตและมีหน้าที่สนับสนุนให้ราชการส่วนท้องถิ่นใช้มาตรฐานทางวิชาการที่เหมาะสมเพื่อกำหนดเป็นข้อกำหนดท้องถิ่นและส่งเสริมการบังคับใช้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในท้องถิ่นด้วยโครงสร้างการดำเนินงานตามพระราชบัญญัติฉบับนี้อธิบดีกรมอนามัยได้จัดตั้ง "ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข" เป็นองค์กรรองรับการดำเนินงานมีหัวหน้าผู้บริหารท้องถิ่นขององค์กรปกครองท้องถิ่นระดับต่างๆเป็น "เจ้าพนักงานท้องถิ่น" ซึ่งในปัจจุบันได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขแต่งตั้งแล้ว 4 ฉบับได้แก่นักวิชาการของกรมอนามัยทั้งในส่วนกลางและศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขตนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดผู้อำนวยการโรงพยาบาลศูนย์ทั่วไป/ชุมชนสาธารณสุขอำเภอรวมถึงนักวิชาการในหน่วยงานดังกล่าวหัวหน้าสถานีอนามัยและผู้อำนวยการกองอนามัยและสิ่งแวดล้อมกรุงเทพมหานครเมืองพัทยาเทศบาลและหัวหน้าเขตในกรุงเทพมหานคร

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับการเกษตรการประมงการปศุสัตว์และอื่นๆ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในห่วงโซ่อาหารมีหน่วยงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1) กรมวิชาการเกษตรและกรมส่งเสริมการเกษตร

มีหน้าที่ดำเนินการปรับปรุงพันธุ์พืชผักผลไม้และัญพืชคัดเลือกพันธุ์พืชดังกล่าวและส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกดูแลให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดีให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกและส่งเสริมการปลูกพืชแบบไร่นาสวนผสมเพื่อลดการใช้สารเคมีมีอำนาจในการกำกับดูแลและควบคุมตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยการผลิตพืช 3 ฉบับคือ

1.1) พระราชบัญญัติกักกันพืช พ.ศ.2542 บังคับใช้ในการป้องกันควบคุมโรคแมลงศัตรูพืชที่เข้ามาจากการนำพันธุ์พืชเข้ามาและออกไปนอกราชอาณาจักรรวมทั้งพันธุ์ที่มีการดัดแปลงสารพันธุกรรม

1.2) พระราชบัญญัติปุ๋ย พ.ศ.2518 บังคับใช้ในการกำหนดมาตรฐานและตรวจสอบรับรองคุณภาพมาตรฐานปุ๋ย

1.3) พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ.2535 บังคับใช้ในการควบคุมความปลอดภัยในการใช้ยาปราบศัตรูพืชทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค

2) กรมประมง

มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2490 ซึ่งดูแลกลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากทั้ง 3 ทางที่ได้มาคือจากการประมงหรือการจับจากธรรมชาติจากการเพาะเลี้ยงและ

จากการนำเข้าในกรณีของสัตว์น้ำที่ได้มาจากการเพาะเลี้ยงหากมีความจำเป็นต้องใช้สารเคมีต่างๆ ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตรายพ.ศ. 2535 ของกระทรวงอุตสาหกรรมซึ่งได้มีการมอบอำนาจให้กรมประมงสามารถดูแลสารเคมีตามที่กำหนดเพื่อใช้ในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำส่วนการควบคุมการใช้ยาในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำยังไม่มีหน่วยงานที่รับผิดชอบอย่างชัดเจนปัจจุบันใช้พระราชบัญญัติยาพ.ศ.2510 ของกระทรวงสาธารณสุขควบคุมในบางครั้งถ้าพบหรือสงสัยว่าการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมีผลกระทบต่อคุณภาพสิ่งแวดล้อมกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจะเข้ามาควบคุมโดยใช้อำนาจผ่านช่องทางต่างๆของพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 ในส่วนของการนำเข้าสู่สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมงยังใช้อำนาจการควบคุมชนิด สัตว์น้ำและซากสัตว์น้ำที่จะนำเข้าและออกโดยผ่านทางพระราชบัญญัติการส่งออกป็นอกและการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งสินค้าพ.ศ. 2522 ของกระทรวงพาณิชย์แต่ในส่วนของการนำเข้าอาหาร เช่นปลาสดแช่เยือกแข็งหรืออาหารผลิตภัณฑ์ประมงนั้นยกเว้นปลาทูน่าและกุ้งเป็นอำนาจของ กระทรวงสาธารณสุขภายใต้พระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.2522 นอกจากนี้ทางกรมปศุสัตว์ได้มอบอำนาจในการควบคุมอาหารสัตว์น้ำให้กรมประมงดูแลภายใต้พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพ อาหารสัตว์พ.ศ. 2525 ถูกส่งผ่านท่าเทียบเรือสะพานปลาตลาดกลางหรือส่งเข้าสู่โรงงานแปรรูป เบื้องต้น/โรงงานแปรรูปโดยในส่วนของท่าเทียบเรือสะพานปลาขององค์กระสะพานปลาจะมี พระราชบัญญัติจัดระเบียบกิจการแพปลาในการควบคุมดูแลด้านความสะอาดสุขอนามัยและความ เป็นระเบียบในกิจกรรมต่างๆสำหรับขั้นตอนการบริโภคภายในประเทศและเพื่อการส่งออก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 จะมีหน้าที่ ตรวจสอบด้านสิ่งปนเปื้อนในสัตว์น้ำเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคภายในประเทศสำหรับสัตว์น้ำ มีชีวิตเพื่อการส่งออกกรมประมงมีหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจรับรองสัตว์น้ำสุขภาพสัตว์น้ำ ภายใต้พระราชบัญญัติการประมงพ.ศ. 2490 พระราชบัญญัติสงวนและคุ้มครองสัตว์ป่าพ.ศ. 2535 และพระราชบัญญัติการส่งออกป็นอกและนำเข้าในพระราชอาณาจักรซึ่งสินค้าพ.ศ. 2522 ของ กระทรวงพาณิชย์

3) กรมปศุสัตว์

มีอำนาจหน้าที่ในส่วนที่เกี่ยวข้องได้แก่การดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาด สัตว์กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการบำบัดโรคสัตว์กฎหมายว่าด้วยการบำรุงพันธุ์สัตว์กฎหมายว่า ด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ดำเนินการผลิตและจัดหาชีวภัณฑ์และเวชภัณฑ์ซึ่งหมายถึงยา สัตว์เพื่อใช้ในการป้องกันและกำจัดโรคสัตว์ปรับปรุงและขยายพันธุ์สัตว์ด้านสุขภาพสัตว์และด้าน บำบัดโรคสัตว์ส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงสัตว์ที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศส่งเสริมการ

แปรรูปเนื้อสัตว์เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ผลิตภัณฑ์และผลิตผลจากสัตว์เพื่อให้ได้มาตรฐานสากลกฎหมายสำคัญที่กรมปศุสัตว์ถือปฏิบัติในส่วนนี้ ได้แก่

3.1) พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์พ.ศ. 2499 เจตนารมณ์ของกฎหมายเพื่อควบคุมโรคระบาดในสัตว์

3.2) พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์พ.ศ. 2525 เพื่อควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ให้ถูกสุขลักษณะปราศจากอันตรายแก่สัตว์หรือมนุษย์ผู้บริโภคผลิตภัณฑ์จากสัตว์นั้น ผู้ผลิตอาหารสัตว์จะถูกควบคุมเกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาผลิตวิธีการผลิตเครื่องมือในการผลิตการเก็บรักษาอาหารสัตว์คุณภาพและมาตรฐานภาชนะที่ใช้บรรจุส่วนฉบับที่ 2 พ.ศ. 2542 ได้เพิ่มเติมครอบคลุมใช้วัตถุที่เติมในอาหารสัตว์ของผู้เลี้ยงสัตว์เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้เลี้ยงใช้วัตถุที่เติมในอาหารสัตว์ที่อาจจะก่อให้เกิดอันตรายต่อสัตว์และผู้บริโภคผลิตภัณฑ์สัตว์และส่งผลถึงการส่งออกและให้พนักงานเจ้าหน้าที่สามารถเข้าไปในฟาร์มเลี้ยงสัตว์เพื่อกำกับดูแลในเรื่องนี้โดยคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์

3.3) พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์พ.ศ.2535 ซึ่งเดิมหน่วยงานที่ทำหน้าที่บังคับใช้กฎหมายฉบับนี้คือกระทรวงมหาดไทยต่อมาได้โอนหน้าที่ความรับผิดชอบนี้ให้แก่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์เพื่อเป็นการคุ้มครองการบริโภคเนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายให้กับประชาชนภายในประเทศให้มีความปลอดภัยปราศจากสิ่งปนเปื้อนเช่นสารตกค้างยาและโรคสัตว์ต่างๆเป็นต้นโรงฆ่าสัตว์และกระบวนการฆ่าสัตว์เพื่อการบริโภคจึงต้องได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของสากลตั้งแต่การก่อตั้งโรงฆ่าสัตว์กระบวนการตรวจสอบการฆ่าสัตว์ทั้งก่อนและภายหลังฆ่าโดยสัตวแพทย์

4) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

เป็นหน่วยงานที่จัดตั้งขึ้นใหม่ในปีพ.ศ. 2545 เพื่อเป็นหน่วยงานกลางด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทยหรือองค์กรกลางในลักษณะ Single Agency เพื่อสร้างความเข้มแข็งแก่อุตสาหกรรมสินค้าเกษตรและอาหารของไทยโดยมีพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตรพ.ศ.2551เป็นเครื่องมือสำคัญในการกำหนดมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารเฉพาะด้านการส่งออกหรือมาตรฐานระบบการเจรจาเพื่อแก้ปัญหาทางการค้าเชิงเทคนิคเพื่อปรับปรุงและยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของไทยให้มีคุณภาพได้มาตรฐานและสอดคล้องกับพันธกรณีระหว่างประเทศทำให้มีกระบวนการควบคุมคุณภาพจากไร่จนถึงโต๊ะอาหาร (From Farm to Table) สามารถแข่งขันในเวทีโลกได้นอกจากนี้ยังเป็นหน่วยงานที่กำกับดูแล (Accreditation Body : AB) องค์กรที่ให้การรับรอง (Certification Body : CB) ระบบการวิเคราะห์

อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) ในกระบวนการผลิตอาหารของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและปฏิบัติตามพันธกรณีความตกลงภายใต้องค์การการค้าโลกได้แก่ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้าความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช

กระทรวงอุตสาหกรรม

หน่วยงานที่สำคัญคือกรมโรงงานอุตสาหกรรมซึ่งมีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติโรงงานพ.ศ. 2535 ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมสถานประกอบการที่เป็นโรงงานอันได้แก่อาคารสถานที่หรือยานพาหนะที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ห้าแรงม้าหรือเทียบเท่าหรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนขึ้นไปโดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตามเพื่อดำเนินการตามประเภทหรือชนิดของโรงงานที่กำหนดในกฎกระทรวงโดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมมีอำนาจออกกฎกระทรวงเพื่อควบคุมการประกอบกิจการโรงงานในเรื่องต่างๆ ได้แก่หลักเกณฑ์เกี่ยวกับที่ตั้งสภาพแวดล้อมของโรงงานลักษณะประเภทชนิดเครื่องจักรอุปกรณ์ความรู้เฉพาะของคนงานมาตรฐานวิธีการควบคุมการปล่อยของเสียมลพิษที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเป็นต้นการจัดตั้งโรงงานผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงานจึงต้องขอใบอนุญาตตามพระราชบัญญัติโรงงานพ.ศ. 2535 ก่อนสร้างโรงงานด้วย

ทั้งนี้ยังมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องในลักษณะเดียวกับพระราชบัญญัติโรงงานพ.ศ. 2535 อีก 2 ฉบับ คือ

1) พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมพ.ศ. 2535 ภายใต้กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีการกำหนดมาตรฐานควบคุมมลพิษจากแหล่งกำเนิดกำหนดเขตควบคุมมลพิษซึ่งปัจจุบันมีประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเรื่องกำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากแหล่งกำเนิดประเภทโรงงานอุตสาหกรรมและนิคมอุตสาหกรรมซึ่งโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่เข้าข่ายต้องปฏิบัติตามด้วย

2) พระราชบัญญัติควบคุมอาคารพ.ศ. 2522 ซึ่งมีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยรักษาการมีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมเกี่ยวกับการสร้างดัดแปลงซ่อมแซมหรือถอนการย้ายหรือการเปลี่ยนแปลงอาคาร โดยผู้บริหารองค์กรปกครองท้องถิ่นเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อใช้ในท้องถิ่นได้การดำเนินการก่อสร้างอาคารในลักษณะใดๆจึงต้องเป็นไปตาม

พระราชบัญญัติอาคารเป็นลำดับแรกด้วยทั้งนี้กฎหมายทั้ง 2 ฉบับไม่ควบคุมถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารจากการผลิตเพื่อบริโภคโดยตรงแต่ควบคุมเชิงโครงสร้างบางส่วนของอาคารได้แก่ระบบระบายอากาศแสงสว่างจำนวนห้องน้ำห้องส้วมและมาตรฐานน้ำทิ้งการกำจัดมูลฝอยเป็นต้น

กระทรวงพาณิชย์

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่กรมการค้าต่างประเทศมีหน้าที่ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการส่งออกนอกและการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งสินค้ากฎหมายว่าด้วยมาตรฐานสินค้าขาออกกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมสินค้าขาออกกฎหมายว่าด้วยการป้องกันการกระทำบางอย่างในการขนส่งสินค้าออกทางเรือและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องติดตามและดำเนินการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับมาตรการหรือข้อกีดกันทางการค้าของต่างประเทศเพื่อปกป้องและรักษาผลประโยชน์ทางการค้าของไทยจัดระเบียบและบริหารการนำเข้าและส่งออกสินค้าดำเนินการมิให้เกิดการเลือกปฏิบัติต่อการส่งออกสินค้าไทยรวมทั้งดำเนินการให้ได้มาซึ่งสิทธิประโยชน์ทางการค้าและส่งเสริมให้ภาคเอกชนใช้สิทธิประโยชน์ทางการค้า

กระทรวงการคลัง

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่กรมศุลกากรมีภารกิจภายใต้พระราชบัญญัติศุลกากรพ.ศ.2469 และพ.ศ. 2480 โดยมีอำนาจหน้าที่ในการจัดเก็บภาษีศุลกากรควบคุมดูแลสินค้าที่นำเข้าและส่งออกให้เป็นไปตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับป้องกันและปราบปรามการลักลอบหนีภาษีศุลกากรการหลีกเลี่ยงอากรและการกระทำผิดกฎหมายศุลกากรอื่นๆ นอกจากนี้ยังทำหน้าที่กำหนดนโยบายและมาตรการทางภาษีให้สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจจัดทำสถิติสินค้าขาเข้าและขาออกและอื่นๆ

กระทรวงคมนาคม

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่กรมการขนส่งทางบกมีหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการขนส่งทางบกพ.ศ. 2522 ให้กำหนดและกำกับดูแลการขนส่งทางบกทั้งในลักษณะประจำทางและไม่ประจำทางครอบคลุมถึงลักษณะการขนส่งเส้นทางจำนวนผู้ประกอบการอัตราค่าขนส่งและค่าบริการรวมถึงการออกใบอนุญาตประกอบการขนส่งพิจารณาโดยรายละเอียดของพระราชบัญญัติการขนส่งทางบกพ.ศ.2522 ไม่ครอบคลุมถึงการดูแลระบบความปลอดภัยในการขนส่งอาหารโดยตรง

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

มีหน้าที่รับเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคที่ได้รับความเดือดร้อนหรือเสียหายอันเนื่องมาจากการกระทำของผู้ประกอบธุรกิจภายใต้พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 และ พ.ศ. 2541 ซึ่งเป็นกฎหมายฉบับแรกของประเทศไทยที่มีการจัดตั้งองค์กรของรัฐเพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคโดยตรง ทั้งนี้ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคมีบทบาทในด้านการดูแลผู้บริโภคในเรื่องของความสะอาดปลอดภัยของอาหารการโฆษณาอาหารการแสดงฉลากตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 และ พ.ศ. 2541 ซึ่งได้บัญญัติสิทธิของผู้บริโภคที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการโดยผู้บริโภคที่ถูกละเมิดมีสิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

มีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2 ฉบับ คือ

- 1) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ดังเช่นเดียวกับกรมอนามัย
- 2) พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.

2535

บังคับใช้ในเขตเทศบาลองค์การบริหารส่วนจังหวัดกรุงเทพมหานครและเมืองพัทยา โดยมีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยเป็นผู้รักษาการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารคือเจ้าของตลาดมีหน้าที่ดูแลรักษาความสะอาดทางเท้าที่อยู่ติดกับตลาดและให้ผู้ครอบครองส่วนหนึ่งส่วนใดของตลาดมีหน้าที่รักษาความสะอาดบริเวณตลาดที่ดินครอบครองอีกมาตรา คือ ห้ามมิให้

- 1) ผู้ใดปรุงอาหารจำหน่ายสินค้าบนถนนหรือในสถานสาธารณะ
- 2) ใช้รถยนต์หรือล้อเลื่อนเป็นที่ปรุงอาหารเพื่อขายหรือจำหน่ายให้แก่ประชาชนบนถนนหรือในที่สาธารณะ

3) ขายหรือจำหน่ายสินค้าซึ่งบรรจุบนรถยนต์รถจักรยานยนต์หรือล้อเลื่อนบนถนนหรือในที่สาธารณะยกเว้นในบริเวณที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ด้วยความเห็นชอบของเจ้าพนักงานจราจรประกาศผ่อนผันให้ทำได้ในระหว่างวันเวลาที่กำหนด

2.7 อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยและวัตถุดิบ

2.7.1 อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยในประเทศ

เครื่องปรุงรสเป็นวัตถุดิบที่สำคัญที่ขาดไม่ได้ในการประกอบอาหารของคนไทย เพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารให้มีความอร่อย ปัจจุบันมีสัดส่วนในการบริโภคภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ โดยบริโภคภายในประเทศ ร้อยละ 65 และส่งออกร้อยละ 35 (ปี 2559) เครื่องปรุงรสมีความหลากหลายมากขึ้น ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาตลาดเครื่องปรุงรสเติบโตเฉลี่ยร้อยละ 4-5 ต่อปี ซึ่งในปี 2558 มีมูลค่าอยู่ที่ 36,818.50 ล้านบาท ปี 2559 มีมูลค่าอยู่ที่ 40,500.35 ล้านบาท และในปี 2560 มีมูลค่าอยู่ที่ 40,400 ล้านบาท ซึ่งเติบโตจาก 5 ปีก่อนราวร้อยละ 5.6 ซึ่งมีมูลค่าตลาดที่ 32,429 ล้านบาท โดยคาดว่าตลาดเครื่องปรุงรสไทยยังมีโอกาสเติบโตได้อีกมาก

เครื่องปรุงรสไทยในต่างประเทศ

ปัจจุบันไทยเป็นประเทศผู้ผลิตและส่งออกเครื่องปรุงรสอันดับ 1 ของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และอันดับ 6 ของโลกรองจากสหรัฐอเมริกา เนเธอร์แลนด์ เยอรมนี จีน และอิตาลี เป็นที่น่าสังเกตว่าตลาดส่งออกเครื่องปรุงรสสำคัญของไทยได้แก่สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ฟิลิปปินส์ ออสเตรเลีย และสหราชอาณาจักร นิยมบริโภคเครื่องปรุงรสของไทยจำพวกน้ำปลา ซอสปรุงรส ผงชูรส เครื่องแกง และผงปรุงรสเมื่อประกอบกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่เปิดกว้างมากขึ้น รวมถึงความนิยมบริโภคอาหารไทยที่เพิ่มขึ้นในต่างประเทศ ส่งผลให้ตลาดเครื่องปรุงรสของไทยสามารถขยายตัวได้อย่างต่อเนื่อง ในปี 2559 มีสัดส่วนการส่งออกดังนี้ สหภาพยุโรป ร้อยละ 21.0 อาเซียน ร้อยละ 16.0 CLMV ร้อยละ 15.0 สหรัฐอเมริกา ร้อยละ 13.5 ญี่ปุ่น ร้อยละ 9.8 โอเชียเนีย ร้อยละ 8.2 ตะวันออกกลาง ร้อยละ 2.9 แอฟริกา ร้อยละ 0.8 และอื่น ๆ ร้อยละ 12.8 โดยมีสัดส่วนสินค้าส่งออกมากที่สุดอยู่ที่ซอสพริก ร้อยละ 10.4 น้ำปลาร้อยละ 9.0 เครื่องแกงกึ่งสำเร็จรูป ร้อยละ 8.6 ซอสถั่วเหลือง ร้อยละ 4.0 ซอสหอยนางรม ร้อยละ 3.3 ซอสมะเขือเทศ ร้อยละ 1.1 และอื่น ๆ ร้อยละ 63.5 มูลค่าการส่งออกรวม 20,874 ล้านบาท ส่วนในปี 2560 มีมูลค่าการส่งออกรวม 21,605 ล้านบาท

มูลค่าการค้าระหว่างประเทศเครื่องปรุงรสและเครื่องแกงในตลาดโลกโดยเฉลี่ยในช่วง 5 ปี (2554-2558) อยู่ที่ประมาณ 7,956.7 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯต่อปีมีอัตราเติบโตเฉลี่ยเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.3 ต่อปี ลักษณะตลาดเครื่องปรุงรสและเครื่องแกงค่อนข้างกระจายตัวแต่ละประเทศมีส่วนนำเข้าไม่แตกต่างกันมากนัก โดยประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ 5 อันดับแรกมีส่วนแบ่งตลาดรวมร้อยละ 35.2 เรียงลำดับตามส่วนแบ่งตลาดได้แก่สหรัฐอเมริกาสหราชอาณาจักรแคนาดาฝรั่งเศสและเยอรมนีโดยมีเพียงประเทศแคนาดาเท่านั้นที่มูลค่านำเข้าเฉลี่ยในช่วง 5 ปี (2554-2558) มีอัตราเติบโตในอัตราร้อยละ 12 ส่วนที่เหลือต่างมีอัตราขยายตัวในระดับต่ำกว่าร้อยละ 5 โดยเฉพาะประเทศสหราชอาณาจักรและเยอรมนีอัตราเติบโตน้อยกว่าร้อยละ 1 ผลิตภัณฑ์และตลาดที่นำจับตามอง คือ ผลิตภัณฑ์ซอสพริก/น้ำจิ้มไก่ ในสหรัฐอเมริกาบริเตน จากการศึกษาพบว่า สินค้ากลุ่มนี้มีจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำทุกร้าน โดยคาดว่าในปี พ.ศ.2563 จะมีอัตราการขยายตัวของการบริโภคถึงร้อยละ 48.60

2.7.2 วัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบเครื่องปรุงรสไทย

วัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบเครื่องปรุงรสไทย นับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่งต่ออุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ซึ่งวัตถุดิบต่าง ๆ ที่เป็นส่วนประกอบนั้นส่วนใหญ่ได้มาจากแหล่งการผลิตในประเทศ ซึ่งในที่นี่จะแสดงเฉพาะส่วนประกอบเครื่องปรุงรสประเภทพริกแกงสำเร็จรูปและซอสพริกเท่านั้น

กระเทียม

ในปี 2560 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกกระเทียมประมาณ 66,285 ไร่เพิ่มขึ้นเล็กน้อยจากปีก่อน ทำให้ผลผลิตกระเทียมในปี 2560 มีปริมาณ 71,184 ตัน ซึ่งรวมมูลค่าที่เกษตรกรขายได้ 5,876 ล้านบาท

ตารางที่ 2.2 พื้นที่เพาะปลูก ผลผลิต และราคากระเทียม ปี พ.ศ. 2551-2560

ปี	พื้นที่เพาะปลูก (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ราคา (บาท/กก)
2551	87,422	85,648	17.81
2552	70,474	71,433	23.37
2553	68,484	68,108	49.53
2554	76,809	75,589	37.37

ตารางที่ 2.2 พื้นที่เพาะปลูก ผลผลิต และราคากระเทียม ปี พ.ศ. 2551-2560 (ต่อ)

ปี	พื้นที่เพาะปลูก (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ราคา (บาท/กก)
2555	82,752	85,354	29.27
2556	94,704	79,442	46.88
2557	79,717	72,109	77.15
2558	71,706	73,626	65.17
2559	64,527	67,554	77.18
2560	66,285	71,184	82.55

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2560

หอมแดง

ในปี 2560 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกหอมแดงประมาณ 50,906 ไร่เพิ่มขึ้นเล็กน้อยจากปีก่อน ทำให้ผลผลิตหอมแดงในปี 2560 มีปริมาณ 99,081 ตัน ซึ่งรวมมูลค่าที่เกษตรกรขายได้ 1,968 ล้านบาท

ตารางที่ 2.3 พื้นที่เพาะปลูก ผลผลิต และราคาหอมแดง ปี พ.ศ. 2551-2560

ปี	พื้นที่เพาะปลูก (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ราคา (บาท/กก)
2551	106,561	199,435	15.53
2552	106,520	201,662	16.76
2553	103,144	180,696	13.68
2554	98,038	195,228	25.85
2555	99,105	220,491	22.15
2556	71,321	128,930	15.32
2557	66,679	131,000	14.56
2558	65,552	129,741	14.28
2559	48,685	88,160	26.96
2560	50,906	99,081	19.86

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2560

พริก

พริก (*Chili, Capsicum spp.*) อยู่ในตระกูล Solanaceae เป็นพืชผักที่สำคัญทางเศรษฐกิจ พืชหนึ่งพริกในประเทศไทยมีหลายชนิด ได้แก่พริกชี้หนูผลใหญ่พริกชี้ฟ้าพริกชี้หนูสวนพริกหยวก และพริกหวานพริกถูกนำมาใช้ประโยชน์ทั้งในรูปผลสดพริกแห้งรวมถึงผลิตภัณฑ์ต่างๆเช่นซอสพริกพริกแห้งพริกป่นพริกคองสีผสมอาหารนอกจากนั้นยังนำสารสกัดจากพริกไปใช้ในเวชภัณฑ์ได้อีกในพื้นที่ปลูกผักทั้งประเทศพริกมีพื้นที่ปลูกมากเป็นอันดับ 1 ราว 859,617 ไร่จำนวนเกษตรกรที่ปลูกพริกมีประมาณ 125,000 ครัวเรือน

ในปี 2556 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกพริกอย่างน้อย 342,398 ไร่ผลผลิตพริก 171,725,889 ตันผลผลิตร้อยละ 60 เป็นพริกชี้หนูผลใหญ่รองลงมาก็คือพริกชี้หนูผลเล็ก (27%) และพริกใหญ่ (9%) เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสเผ็ดเป็นส่วนใหญ่ความต้องการผลผลิตพริกในประเทศจึงมีมากในปริมาณที่ไม่จำกัดมีการจำหน่ายพริกร้อยละ 97 ใช้บริโภคในประเทศในจำนวนนี้ประมาณร้อยละ 20 ถูกแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเช่นซอสพริกน้ำพริกเผาพริกเครื่องแกงฯลฯที่เหลือประมาณร้อยละ 3 ถูกส่งออกทั้งในรูปผลสดผลแช่แข็งและผลิตภัณฑ์แปรรูปความต้องการพริกมีความแตกต่างกันขึ้นกับลักษณะของตลาดและท้องถิ่น (วิลาวัณย์ ไคร์ครวญ, 2558)

ตารางที่ 2.4 ประเภทของพริกและพื้นที่เพาะปลูกพริก ปี พ.ศ. 2557-2559

ปี	2557 (ไร่)	2558 (ไร่)	2559 (ไร่)
พริกชี้หนูผลเล็ก	57,758	52,607	33,618
พริกชี้หนูผลใหญ่	106,428	71,868	70,135
พริกใหญ่	16,087	10,397	9,365
พริกยักษ์	580	312	1,087
พริกหยวก	1,708	926	1,210
รวมพื้นที่ทั้งหมด	182,561	136,110	115,416

ที่มา: วิลาวัณย์ ไคร์ครวญ, 2558

ตะไคร้

ตะไคร้พืชผักสวนครัวและสมุนไพร ที่มีประโยชน์หลายอย่าง ปัจจุบันความต้องการตะไคร้ของตลาดมากขึ้น เพราะจากการขยายตัวของสังคมเมือง พื้นที่เพาะปลูกน้อยลง รวมถึงความ

ต้องการเชิงพาณิชย์ขยายตัวตามร้านอาหารต่างๆ รวมถึงอุตสาหกรรมเพื่อสุขภาพด้วยในปี 2558 เกษตรกรปลูกตะไคร้ในพื้นที่ 30,461 ไร่ ในพื้นที่ 55 จังหวัด มีผลผลิตรวม 29,538 ตัน ขายได้ กิโลกรัมละ 8.85 บาท โดยพื้นที่ปลูกตะไคร้มากที่สุดเป็นจังหวัดปทุมธานี พื้นที่ 8,109 ไร่

2.8 สถานการณ์อาหารปลอดภัยในประเทศไทย

ความปลอดภัยด้านอาหาร หมายถึง การที่อาหารไม่มีการปนเปื้อนกับสารต่างๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ซึ่งประกอบด้วย (1) อาหารที่มีจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสิ่งที่มีโอกาสเป็นอันตรายต่อสุขภาพเจือปนอยู่ (2) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปริมาณที่อาจเป็นเหตุให้เกิดอันตราย หรือสามารถสะสมในร่างกายที่ก่อให้เกิดโรค หรือผลกระทบต่อสุขภาพ (3) อาหารที่ได้ผลิต ประงอบ บรรจุ ขนส่งหรือมีการเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ (4) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ หรือผลผลิตจากสัตว์ที่เป็น โรคอันอาจติดต่อถึงคนได้ (5) อาหารที่ผลิต ประงอบจากสัตว์และพืช หรือผลผลิตจากสัตว์และพืชที่มีสารเคมีอันตราย เกสซ์เคมีภัณฑ์ หรือยาปฏิชีวนะตกค้างในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และ (6) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งปัจจุบันผู้บริโภคทั่วโลกให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารเป็นอย่างมากโดยได้กำหนดมาตรการอาหารปลอดภัยไว้เป็นระดับสากลว่าด้วยมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) ยุคใหม่ที่ปัจจุบันมีการจัดทำมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารหลายเรื่องทั้งที่เป็นมาตรฐานของเอกชน (Private Standards) และมาตรฐานระหว่างประเทศเช่น British Retail Consortium (BRC) Global Food Safety Initiative standards (GFSI) และ ISO 22000 แต่สิ่งที่เป็นพื้นฐานที่สำคัญสูงสุดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารยุคใหม่คือความปลอดภัยของอาหาร โดยมีองค์ประกอบด้านระบบการบริหารงานเพิ่มเติมเข้ามาเพื่อให้เกิดการปรับปรุงพัฒนาระบบอย่างต่อเนื่องตามวัฏจักรคุณภาพ (Quality cycle) หรือที่เรียกทั่วไปว่า “PDCA Cycle” (Plan Do Check Act) การจัดทำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน ISO 22000 ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก 4 ด้าน ได้แก่ ระบบการบริหารจัดการ (Management Systems) การสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ (Interactive Communication) โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Prerequisite Programs) และการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) ซึ่งพบว่าประเทศในทวีปเอเชียให้ความสำคัญกับการจัดทำระบบ ISO 22000 มากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

นอกจากนี้ยังมีมาตรฐานความปลอดภัยอื่น ๆ เช่น Codex Alimentarius Commission (Codex), Good Agricultural Practice (GAP), Good Hygiene Practice (GHP), Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), British Retail Consortium Standard-Food (BRC), International Food Standard (IFS), European Hygienic Equipment Design Group (EHEDG) เป็นต้น (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2554) อย่างไรก็ตาม สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารของไทยสรุปได้ ดังนี้

ด้านสารเคมีกำจัดศัตรูพืช

ปัจจุบันเกษตรกรมีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชกันมากขึ้นเพราะต้องการให้ผลผลิตของตนที่เพาะปลูกไว้ปราศจากโรคและแมลงมาทำลายจนก่อให้เกิดความเสียหาย สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่เลือกใช้บางครั้งก็ไม่ตรงกับศัตรูพืชที่มารบกวน หรือใช้ผสมรวมกันหลากหลายชนิด และที่สำคัญสารแต่ละชนิดที่ใช้มีความเป็นพิษร้ายแรงสูงอาจทำให้เกษตรกรได้รับอันตราย เกิดอาการและความเจ็บป่วยต่างๆตามไปด้วย ผู้บริโภคที่ซื้อผลผลิตของเกษตรกรมารับประทานก็อาจจะได้รับอันตรายตามไปด้วย นอกจากนี้การใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชมากเกินไปจนเกินความจำเป็น หรือไม่รู้จักรักษาหรือทำลายอย่างถูกต้องสารเคมีกำจัดศัตรูพืชนั้นก็อาจสะสมลงบนพื้นดิน แม่น้ำลำคลอง ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในชุมชนของตนและบริเวณใกล้เคียงได้ สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ประกอบด้วย สารกำจัดแมลง สารกำจัดวัชพืช(ยาฆ่าหญ้า) สารกำจัดเชื้อรา และสารกำจัดหนูหรือสัตว์กัดแทะอื่นๆ

กรมวิชาการเกษตรและสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ระบุว่าตั้งแต่ปี 2551-2561 ประเทศไทยนำเข้าวัตถุดิบอันตรายทางการเกษตร (สารกำจัดวัชพืช, สารกำจัดแมลง และสารป้องกันและกำจัดโรคพืช) ดังนี้ :- ปี 2551 นำเข้า 109,908 ตัน มูลค่า 19,182 ล้านบาท ปี 2552 นำเข้า 137,594 ตัน มูลค่า 16,816 ล้านบาท | ปี 2553 นำเข้า 117,698 ตัน มูลค่า 17,924 ล้านบาท ปี 2554 นำเข้า 164,383 ตัน มูลค่า 22,044 ล้านบาท | ปี 2555 นำเข้า 134,377 ตัน มูลค่า 19,357 ล้านบาท ปี 2556 นำเข้า 172,826 ตัน มูลค่า 24,416 ล้านบาท ปี 2557 นำเข้า 147,375 ตัน มูลค่า 22,812 ล้านบาท ปี 2558 นำเข้า 149,546 ตัน มูลค่า 19,326 ล้านบาท | ปี 2559 นำเข้า 160,824 ตัน มูลค่า 20,618 ล้านบาท ปี 2560 นำเข้า 198,317 ตัน มูลค่า 27,922 ล้านบาท ปี 2561 นำเข้า 170,932 ตัน มูลค่า 36,298 ล้านบาท รวมปริมาณนำเข้า 11 ปี (2551-2561) จำนวน 1,663,780 ตัน มูลค่ารวม 246,715 ล้านบาท ซึ่งเมื่อบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีเหล่านี้ในปริมาณที่มากๆ ในครั้งเดียว จะเกิดอาการขึ้นแบบเฉียบพลัน เช่น ทำให้กล้ามเนื้ออ่อน กระสับกระส่าย ชักกะตุก และหมดสติ หายใจขัด และอาจหยุดหายใจได้แต่พิษที่พบ

มากที่สุด คือ คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดินหรือหากได้รับปริมาณไม่มาก ก็จะสะสมในร่างกายทำให้เกิดมะเร็งได้ สำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ หรือ สปสช. (2562) ได้เปิดเผยว่าจากข้อมูลการเข้ารับบริการในระบบ ‘หลักประกันสุขภาพแห่งชาติ’ หรือ ‘กองทุนบัตรทอง ในช่วง 10 เดือนของปีงบประมาณ 2562 (1 ต.ค. 2561 - 17 ก.ค. 2562) ได้รายงานผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลต่างๆ ทั่วประเทศ ในจำนวนนี้เป็นผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาโดยมีสาเหตุจากการได้รับสารเคมีกำจัดศัตรูพืช จำนวน 3,067 ราย เสียชีวิต 407 ราย เบิกจ่ายค่ารักษากว่า 14.64 ล้านบาทนอกจากนี้ยังพบว่าข้อมูลผู้ป่วยในระบบหลักประกันสุขภาพแห่งชาติในแต่ละปี มีประชาชนจำนวนมากที่เข้ารับการรักษาโดยมีสาเหตุจากการได้รับสารเคมีกำจัดศัตรูพืช โดยปี 2559 มีผู้ป่วยจำนวน 4,876 ราย เสียชีวิต 606 ราย เบิกจ่ายค่ารักษา 22.19 ล้านบาท ปี 2560 มีผู้ป่วย 4,916 ราย เสียชีวิต 579 ราย เบิกจ่ายค่ารักษา 21.85 ล้านบาท และในปี 2561 มีผู้ป่วย 4,736 ราย เสียชีวิต 601 ราย เบิกจ่ายค่ารักษา 21.78 ล้านบาท ซึ่งหากรวมจำนวนผู้เสียชีวิตที่มีสาเหตุจากการได้รับสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในช่วง 4 ปี ตั้งแต่ปี 2559-2562 มีจำนวนถึง 2,193 ราย รวมถึงงบประมาณค่ารักษาพยาบาลกว่า 20 ล้านบาทต่อปี จากข้อมูลดังกล่าวทำให้รัฐบาลโดย พลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี มีนโยบายที่จะยกเลิกการใช้วัตถุอันตราย 3 ชนิดคือ พาราควอต ไกลโฟเซต และ คลอร์ไพริฟอส”ในสารเคมีกำจัดศัตรูพืช โดยมีผลตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2562 เป็นต้นไป ซึ่งสอดคล้องกับผลสำรวจของสถานีโทรทัศน์ไทยพีบีเอส เมื่อวันที่ 20 กันยายน 2562 ที่พบว่า มีประชาชนมากถึง 82% สนับสนุนให้มีการ “แบนสารพิษ” และมี “ผู้คัดค้าน” เพียง 12% เท่านั้น (ไทยรัฐออนไลน์, 2562)

ด้านสารปนเปื้อนในอาหารอื่นๆ

นอกเหนือจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืชแล้ว ยังมีสารปนเปื้อนในอาหารอื่นๆ เช่น สารกันรา หรือสารกันบูด หรือที่เรียกว่า “กรดซาลิซิลิก” (Salicylic Acid) เป็นกรดที่มีอันตรายต่อร่างกาย ซึ่งผู้ประกอบการบางรายนำมาใส่เป็นสารกันเสียในอาหารแห้งเพื่อป้องกันการเจริญของเชื้อรา ทำให้เนื้อของผักผลไม้ที่ดองคงสภาพเดิมนำมารับประทาน ไม่เลอะง่าย ซึ่งพบว่า มีสารกันราในผลดองหน่อไม้ปิ้ง และผักกาดดอง เป็นต้น สารบอแรกซ์ มีลักษณะเป็นผงสีขาวมีชื่อเรียกว่า ผงกรอบ น้ำประสานทอง เม็งเซ หรือเพ็งแซ เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร เพราะเป็นสารเคมีที่นำมาใช้ในอุตสาหกรรมหลายชนิด เช่น ใช้ในอุตสาหกรรมทำแก้ว ใช้เป็นส่วนประกอบของยาฆ่าแมลง ใช้ทำอุปกรณ์ไฟฟ้า ใช้ในการเชื่อมทองใช้ชุบและเคลือบโลหะ และ ใช้ในการผลิตถ่านไฟฉาย เป็นต้น แต่มีผู้ประกอบการบางรายนำมาผสมในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความ หยุ่นกรอบคงตัวได้นานไม่บูดเสียง่าย ซึ่งพบในเนื้อตากแห้ง เนื้อบด ปลาบด เป็นต้น สารฟอรัมาลิน หรือน้ำยาดองศพเป็นสารที่

อันตราย กลิ่นฉุนเฉพาะตัว ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตสารเคมี เคมีภัณฑ์ พลาสติก สิ่งทอ และใช้เป็นยาฆ่าเชื้อโรคและฆ่าเชื้อรา ซึ่งผู้ประกอบการนำมาใช้ในทางที่ผิด โดยถูกนำมาใช้กับอาหารสด เพื่อให้คงความสดอยู่ได้นาน ไม่น่าเสียดาย พบในปลาหมึก เห็ดหอม และขิง เป็นต้น สารเร่งเนื้อแดง ได้แก่ สารซาบูทามอล และสารเคลนบูเทอรอล เป็นตัวยาสำคัญ ในการผลิตยา บรรเทาโรคหืดหอบ มีการนำไปผสมในอาหารสำหรับเลี้ยงหมู เพื่อเร่งการเจริญเติบโตของหมู ช่วยทำให้ กล้ามเนื้อขยายใหญ่ขึ้นและมีไขมันน้อย ซึ่งพบมากในเนื้อหมู สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ซึ่งน้ำมันประกอบอาหารเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการปรุงอาหารประเภททอดหรือผัด เพราะมีผล โดยตรงต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้นการคัดสรรน้ำมันที่มีคุณภาพและการนำไปใช้ ที่ถูกวิธีจึงจำเป็น ไม่ที่จะเป็นการปรุงอาหารเพื่อบริโภคในครัวเรือน หรือการผลิตอาหาร เพื่อจำหน่าย ต้องใส่ใจในคุณภาพของน้ำมันด้วยเช่นกัน เพราะน้ำมันแต่ละชนิดมีความเหมาะสมกับลักษณะหรือวิธีการ ปรุงที่แตกต่างกัน รวมทั้งความร้อน เวลาและจำนวนครั้งของการทอดอาหารล้วนเป็นปัจจัยเร่ง การเสื่อมสภาพของน้ำมันจนไม่เหมาะสมสำหรับใช้ปรุงอาหารอีกต่อไปและอาจส่งผลต่อสุขภาพผู้บริโภคด้วย ซึ่งพบในกล้วยทอด มันทอด ปลาทอด ไก่ทอด และไส้กรอกทอด เป็นต้น

2.9 อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยในการค้าระหว่างประเทศ

เครื่องปรุงรสเป็นวัตถุดิบที่สำคัญที่ขาดไม่ได้ในการประกอบอาหารของคนไทย เพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารให้มีความอร่อย ปัจจุบันมีสัดส่วนในการบริโภคภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ โดยบริโภคภายในประเทศ ร้อยละ 65 และส่งออกร้อยละ 35 (ปี 2559) เครื่องปรุงรสนี้มีความหลากหลายมากขึ้น ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาตลาดเครื่องปรุงรสเติบโตเฉลี่ยร้อยละ 4-5 ต่อปี ซึ่งในปี 2558 มีมูลค่าอยู่ที่ 36,818.50 ล้านบาท ปี 2559 มีมูลค่าอยู่ที่ 40,500.35 ล้านบาท และในปี 2560 มีมูลค่าอยู่ที่ 40,400 ล้านบาท ซึ่งเติบโตจาก 5 ปีก่อนราวร้อยละ 5.6 ซึ่งมีมูลค่าตลาดที่ 32,429 ล้านบาท โดยคาดว่าตลาดเครื่องปรุงรสไทยยังมีโอกาสเติบโตได้อีกมาก

โครงสร้างอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยส่วนใหญ่มีลักษณะตลาดผู้ขายน้อยราย (Oligopoly) คือจำนวนผู้ประกอบการค่อนข้างน้อย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะคล้ายคลึงกันและทดแทนกันได้ แต่ผู้ผลิตจะสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ของตนเพื่อให้สามารถเพิ่มส่วนแบ่งตลาด (Market Share) และแข่งขันกับคู่แข่งในตลาดได้โดยใช้กลยุทธ์ทางการตลาด เช่น การลด แลก แจก แถม การ

โฆษณา ประชาสัมพันธ์ เพื่อให้ผู้บริโภคจดจำผลิตภัณฑ์ของตน มีความภักดีต่อยี่ห้อสินค้า (Brand Royalty) อันจะมีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์เป็นระยะเวลายาวนาน การผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสเพื่อสนองความต้องการของตลาดในระดับ กลางและระดับล่าง ประกอบด้วยผู้ผลิตขนาดเล็กและขนาดกลางจำนวนมาก ทำให้มีการแข่งขันกันมากพอสมควร ในลักษณะตลาดกึ่งแข่งขันกึ่งผูกขาด (Monopolistic Competition)

ตลาดต่างประเทศโดยภาพรวมถือเป็นกลุ่มสินค้าอาหารที่มีศักยภาพในการเติบโตสูง สืบเนื่องจากพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปของกลุ่มผู้บริโภคในต่างประเทศที่หันมาให้ความสำคัญนิยมบริโภคอาหารในแถบภาคพื้นเอเชียมากขึ้นซึ่งรวมถึงอาหารไทยด้วย สำหรับตลาดต่างประเทศถึงแม้จะมีมูลค่าสูงมากเมื่อเทียบกับตลาดภายในประเทศ ก็มีการแข่งขันสูงเช่นกัน โดยจะเป็นการแข่งขันในเรื่องคุณภาพและราคาซึ่งประเทศไทยยังเสียเปรียบในเรื่องราคามาก เพราะผู้ผลิตมีการระดมทุนด้านแรงงานและวัตถุดิบสูงกว่าคู่แข่ง นอกจากนี้ยังมีปัญหาเรื่องช่องทางการจำหน่ายสินค้าซึ่งโดยปกติจะต้องอาศัยเงินลงทุนสูง ปัจจุบันรัฐบาลเริ่มมองเห็นความสำคัญและให้การสนับสนุนผ่านโครงการต่างๆ เช่น โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก จึงนับเป็นอีกก้าวหนึ่งของการขยายตลาดการส่งออกเครื่องปรุงรสของไทยในอนาคต

สถานการณ์เครื่องปรุงรสไทยในต่างประเทศ

1) เครื่องปรุงรสไทยในตะวันออกกลาง

ในประเทศตะวันออกกลาง ตลาดอิหร่านมีขนาดใหญ่ที่สุดเพราะมีจำนวนประชากรถึง 80 ล้านคน รวมกับนักท่องเที่ยวอีก 5 ล้านคน ทำให้มีความต้องการบริโภคถึงปีละ 398 พันตัน มูลค่า 36,570 ล้านบาท ตลาดซาอุดีอาระเบียมีขนาดรองลงมา ขณะที่ UAE มีปริมาณบริโภคเพียง 25.17 พันตัน มูลค่า 5,101.5 ล้านบาท อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาลงไปทีละลักษณะสินค้าจะพบว่าซอสและเครื่องปรุงรสไทยได้รับการยอมรับและเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในตลาด UAE มากกว่าอิหร่านและซาอุดีอาระเบีย เนื่องจากทั้ง 2 ตลาดนี้ส่วนใหญ่ลักษณะการใช้เครื่องปรุงรสยังเป็นลักษณะแบบอาหารบอย่มาก

ช่องทางจัดจำหน่ายซอสและเครื่องปรุงรส พบว่าใน UAE ค้าปลีกสมัยใหม่ไฮเปอร์มาร์เก็ตและซูเปอร์มาร์เก็ตมีบทบาทต่อการกระจายสินค้ากลุ่มนี้สูงมากถึงร้อยละ 93.7 ขณะที่ซาอุดีอาระเบียและอิหร่านยังต้องอาศัยการค้าผ่านร้านแบบดั้งเดิม ซึ่งจะเป็นอุปสรรคในการนำ

สินค้าใหม่แนะนำสู่ผู้บริโภค การได้รับการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสและเครื่องปรุงรสในตลาด UAE แสดงให้เห็นถึงส่วนแบ่งตลาดของซอสและเครื่องปรุงรสไทยแบบ Wet/Cooking Sauce (กลุ่มพริกแกงสำเร็จรูป) ที่ไทยมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 27.3 เป็นที่นิยมอันดับ 3 รองจากจีน และอินเดีย

จากรายงานของ Euro Monitor คาดว่ายอดขายสินค้ากลุ่มซอสและเครื่องปรุงรสใน UAE ยังมีแนวโน้มขยายตัวต่อเนื่อง โดยเฉพาะกลุ่มซอสพริก/นาจิมไก่ ที่จะมีอัตราการขยายตัวของปริมาณบริโภคถึงร้อยละ 48.6 ในปี 2563 เมื่อเทียบกับปี 2558 ประเทศไทยได้ส่งออกเครื่องปรุงรสและเครื่องแกงทั่วโลก เฉลี่ยในช่วง 5 ปี (2554-2558) เท่ากับ 511.8 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ต่อปี มีอัตราการขยายตัวของมูลค่าส่งออกเฉลี่ยร้อยละ 5.1 ขณะที่ส่งออกเครื่องปรุงรสและเครื่องแกงไปตลาดตะวันออกกลางเฉลี่ยในช่วง 5 ปี (2554-2558) มีมูลค่าประมาณ 14.62 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ (โครงการการศึกษาแนวทางการสร้างเครือข่ายการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อรองรับการขยายตัวในตลาดใหม่, 2562)

2) เครื่องปรุงรสไทยในประเทศออสเตรเลีย

จากการเปิดเผยข้อมูลของศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร ได้จัดทำรายงาน ตลาดซอสและเครื่องปรุงรสในออสเตรเลีย พบว่า ผู้บริโภคชาวออสเตรเลียมีปริมาณการรับประทานซอสและเครื่องปรุงรสเฉลี่ยคนละประมาณ 13.8 กิโลกรัมต่อปี และมีแนวโน้มความต้องการบริโภคเพิ่มมากขึ้น ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากกระแสความนิยมของรายการทางโทรทัศน์เกี่ยวกับการแข่งขันทำอาหาร อาทิ รายการ Master Chef และ รายการ My Kitchen Rules ซึ่งเป็นแรงบันดาลใจให้ชาวออสเตรเลียจำนวนมากหันมาทดลองประกอบอาหารรับประทานเองที่บ้าน ส่งผลให้สินค้าซอสและเครื่องปรุงรสต่างๆ ได้รับความสนใจมากขึ้นตามไปด้วย

โดยในปี 2560 มีการประมาณการว่าตลาดซอสและเครื่องปรุงรสในออสเตรเลียมีมูลค่า 2,529.7 ล้านดอลลาร์ออสเตรเลีย หรือเพิ่มขึ้นเฉลี่ย 2.9% ต่อปี ตลอดระยะเวลา 5 ปีที่ผ่านมา (2555-2560) ซึ่งสินค้าที่มีการเติบโตสูงสุดในช่วงดังกล่าว ได้แก่ น้ำปลา โดยขยายตัวเฉลี่ย 9% ต่อปี เนื่องจากมีความสนใจทำอาหารเอเชียมากขึ้น สำหรับรสชาติของซอสปรุงอาหาร (Cooking Sauces) แบบสำเร็จรูปที่นิยมบริโภคมากที่สุด ได้แก่ น้ำเกรวี่ น้ำแกง ซอสเปรี้ยวหวาน น้ำพริก และซอสครีมเปรี้ยวสโตรกานอฟฟ (Stroganoff) มีสัดส่วน 18.2%, 14.6%, 9.3%, 8% และ 7.5% ตามลำดับ

ในปี 2560 (มกราคม-ตุลาคม) ออสเตรเลียมีการนำเข้าสินค้าซอสและเครื่องปรุงรสจากไทยมูลค่าประมาณ 35.7 ล้านดอลลาร์สหรัฐ หรือเพิ่มขึ้น 5.6% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีก่อน สินค้าที่นำเข้าจากไทยส่วนใหญ่ ได้แก่ เครื่องแกงสำเร็จรูป มีมูลค่าการนำเข้า 12.3 ล้านดอลลาร์ คิดเป็นสัดส่วน 34.4% ของมูลค่าการนำเข้าสินค้าซอสและเครื่องปรุงรสทั้งหมดจากไทย ตามด้วยน้ำปลา ซอสถั่วเหลือง น้ำมันหอย และซอสมะเขือเทศ มีสัดส่วน 6.5%, 2.9%, 2.3% และ 1.2% ตามลำดับ ซึ่งสินค้าเครื่องปรุงรสไทยที่ได้รับความนิยมแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มสินค้า ได้แก่

กลุ่มที่ 1 กลุ่มเครื่องแกงสำเร็จรูป เช่น เครื่องต้มยำ แกงเขียวหวาน แกงพะแนง และแกงส้ม เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันเป็นชนิดสินค้าที่ได้รับความนิยมอย่างมาก โดยต้องคำนึงถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสะดวก เหมาะสมในการใช้งาน

กลุ่มที่ 2 กลุ่มซอสบนโต๊ะอาหาร (Table Sauces) เช่น น้ำปลา ซอสถั่วเหลือง และซอสหอยนางรม ซึ่งกลุ่มนี้มีคู่แข่งรายสำคัญจากฮ่องกง และสิงคโปร์ อยู่ในตลาดนี้ด้วย ผู้ประกอบการไทยจึงจำเป็นต้องเร่งพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพและรักษาฐานตลาด โดยการคิดค้นสูตรเพื่อสุขภาพ อาทิ สูตรปราศจากสารกลูเตน หรือสูตรโซเดียมต่ำ เป็นต้น

กลุ่มที่ 3 กลุ่มซอสปรุงอาหาร (Cooking Sauces) ได้แก่ ผงหมัก หรือซอสหมักเนื้อสัตว์ต่างๆ (Dry Sauces/Powder Sauces) เช่น ผงหมักหมูแดง ไก่ย่าง เนื้อสะเต๊ะ และน้ำซอสปรุงรส (Wet Cooking Sauces) เช่น น้ำยาสำเร็จรูป ซอสผัดไทย และน้ำปรุงส้มตำ เป็นต้น สำหรับนำไปคลุกหรือผสมกับส่วนประกอบอื่นได้โดย (SME Thailand Club, 2562)

3) เครื่องปรุงรสไทยใน CLMV

มูลค่าส่งออกเครื่องปรุงรสของไทยไป สปป.ลาว เมียนมา และเวียดนาม ในช่วง 8 เดือนแรกของปี 2558 ขยายตัวสูงกว่าการส่งออกเครื่องปรุงรสของไทยไปตลาดโลก ดังจะเห็นได้ว่ามูลค่าส่งออกเครื่องปรุงรสของไทยไปเวียดนามขยายตัวสูงถึงร้อยละ 16.1 โคดเด่นกว่าประเทศอื่นๆ ใน CLMV เนื่องจากชาวเวียดนามเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคมานิยมอาหารตะวันตกมากขึ้น จึงมีความต้องการบริโภคเครื่องปรุงรสประเภทซอสมะเขือเทศและซอสพริกเพิ่มขึ้น ขณะที่ สปป.ลาว มีความต้องการเครื่องปรุงรสเช่นเดียวกับเมียนมา คือ ซอสมะเขือเทศ ซอสถั่วเหลือง ผงปรุงรส และน้ำปลา อย่างไรก็ตาม เป็นที่น่าสังเกตว่า การส่งออกเครื่องปรุงรสไปกัมพูชาซึ่งเป็นตลาดส่งออกอันดับ 1 ของไทยใน CLMV กลับมีมูลค่าลดลงอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นเพราะกัมพูชาลดการ

นำเข้าเครื่องปรุงรสของไทยเกือบทุกชนิด ยกเว้นน้ำปลา ซึ่งกัมพูชายังผลิตได้ไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคภายในประเทศ (ชาวกัมพูชามีความต้องการบริโภคน้ำปลามาก โดยเฉพาะผู้ที่อาศัยอยู่ในชนบท) (ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย, 2558)

4) เครื่องปรุงรสไทยในประเทศจีน

ซอสและเครื่องปรุงรส ครอบคลุมถึง ซอสทุกชนิด เครื่องเทศ มัสตาร์ด น้ำสลัด น้ำจิ้ม มาของเนส น้ำซุปล้วน ของหมักดอง เป็นต้น ทั้งนี้ ซอสและเครื่องปรุงรสที่ผู้บริโภคจีนนิยมใช้ปรุงอาหารมีหลากหลายชนิด แต่ที่ได้รับความนิยมมาก เช่น ซอสถั่วเหลือง (มีหลายประเภท เช่น แบบเจี๊ยง แบบเข้มข้น แบบปรุงรส แบบโซเดียมต่ำ แบบผสมเห็ดหอม เป็นต้น) ซอสเปรี้ยว หวาน น้ำมันงา ซอส Hoisin (อ่านว่า โฮ่ซิ่น) ผงเครื่องเทศ 5 อย่าง(ประกอบด้วยโป๊ยกั๊ก เม็ดยี่หระ พริกเสฉวน อบเชย และกานพลู) ซอสหอยนางรม ซอสพลัม/พีช ไวน์/เหล้าสำหรับปรุงอาหาร น้ำส้มสายชู เป็นต้น ทั้งนี้ ซอสถั่วเหลืองเป็นซอสที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคจีนมากที่สุด ข้อมูลจาก Euro Monitor ระบุว่า ยอดขายซอสและเครื่องปรุงรส ปี 2561 ในตลาดจีนมีมูลค่า 119,067 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปีก่อนร้อยละ 9 และคาดว่าจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง (สำนักงานส่งเสริมการค้าต่างประเทศ, 2562)

ผลการวิจัยล่าสุดของบริษัท Mintel ที่ปรึกษาและวิจัยด้านการตลาด ระบุผลสำรวจผู้บริโภคจีนจำนวน 2,100 คน อายุระหว่าง 20-49 ปี ที่เคยทำอาหารในช่วง 6 เดือน พบว่า ร้อยละ 55 ลดปริมาณเกลือในการปรุงอาหารลง ร้อยละ 37 ลดปริมาณผงชูรสในการปรุงอาหาร ร้อยละ 36 ลดปริมาณซีอิ๊วในการปรุงอาหาร และร้อยละ 38 พยายามลดการทานอาหารสำเร็จรูป เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ไส้กรอก และมันฝรั่งทอด เมื่อคนจีนเริ่มตระหนักการบริโภคเกลือและผงชูรสมากเกินไป ส่งผลเสียต่อร่างกาย ผู้ผลิตจีนเองจึงได้หันมาประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ เน้นเรื่องการมีคุณภาพ และมีประโยชน์ต่อร่างกาย รวมทั้งระบุในฉลากว่าปราศจากผงชูรส เพื่อสร้างจุดขายให้สินค้าตัวเอง

นอกจากนี้ ผู้ผลิตสินค้าในจีนยังเริ่มให้ความสำคัญกับการติดฉลากอาหารสะอาด หรือ Clean Label อธิบายส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะการใช้วัตถุดิบธรรมชาติ ปราศจากสารเคมีสังเคราะห์ เป็นผลิตภัณฑ์สะอาด ไม่มีโทษต่อร่างกายขณะเดียวกัน ผู้บริโภคจีนส่วนหนึ่งยังหันมาทำอาหารรับประทานเองที่บ้าน เพราะสามารถควบคุมปริมาณเครื่องปรุงได้ และเพื่อเป็นการดูแลสุขภาพของสมาชิกในครอบครัว นับเป็นกระแสนิยมใหม่ที่ผู้บริโภคชาวจีนกำลัง

ให้ความสนใจ จึงเป็นโอกาสสำหรับผู้ผลิตและผู้ส่งออกของไทย เพราะคนจีนค่อนข้างมีทัศนคติที่ดีกับสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปจากไทย (ไทยรัฐออนไลน์, 2562)

5) เครื่องปรุงรสไทยในประเทศฟิลิปปินส์

ตลาดซอสปรุงรสในฟิลิปปินส์มีมูลค่ามากกว่า 25 พันล้านเปโซ เด็บ โตกว่าร้อยละ 6 โดยตลาดมีการพัฒนาในเรื่องของบรรจุภัณฑ์ค่อนข้างมาก นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์ที่มีราคาถูกและอยู่ในบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็กยังมีการเปิดตัวออกสู่ตลาดอย่างต่อเนื่อง ซึ่งทำให้ผู้บริโภคมีกำลังซื้อเพียงพอที่จะซื้อสินค้าเหล่านี้ได้ และยังซื้อสินค้าเหล่านี้เพิ่มขึ้นด้วย เนื่องจากผู้บริโภคบางส่วน อาจไม่ได้ตระหนักว่า ตนเองต้องจ่ายแพงกว่าใน ระยะยาว ตัวอย่างการใช้บรรจุภัณฑ์ขนาดเล็กของตลาดซอสปรุงรสที่สำคัญคือซอสหอยนางรม ซอส และซอสถั่วเหลือง

ซอสปรุงรสที่ใช้บน โต๊ะอาหาร เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการขยายตัวมากที่สุดในตลาด เนื่องจากมีความ ต้องการจากครัวเรือนต่าง ๆ มากขึ้น จากประโยชน์ด้านความสะดวกและรวดเร็วของผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ประหยัดเวลาในการทำอาหาร ซึ่งซอสที่เป็นที่นิยมมากที่สุดในตลาดได้แก่ ซอสถั่วเหลือง คิดเป็นกว่าร้อยละ 50 ของปริมาณขายทั้งหมด เพราะซอสถั่วเหลืองใช้เป็นทั้งน้ำจิ้ม และส่วนผสมในการทำอาหาร ซอสถั่วเหลือง นั้น ถือเป็นสินค้าประจำวันของชาวฟิลิปปินส์และมีวางขายทั่วไปในตลาดสด ส่วนอันดับสองคือซอสต่างๆ ซึ่งมี ส่วนแบ่งตลาดประมาณร้อยละ 28 เนื่องจากซอสส่วนใหญ่ใช้เป็นน้ำจิ้มสำหรับอาหารทอด

ซอสและเครื่องปรุงรส ยังถือเป็นสินค้าจำเป็นของตลาดฟิลิปปินส์ต่อไป และในอนาคต น่าจะมี แนวโน้มขยายตัวได้อีกเล็กน้อย เนื่องจากหลายผลิตภัณฑ์ในตลาดเริ่มเข้าสู่ภาวะอิ่มตัว ทั้งนี้ จากการที่ เศรษฐกิจฟิลิปปินส์ในภาพรวมเริ่มดีขึ้น ครัวเรือนในฟิลิปปินส์จะซื้อซอสปรุงรส/เครื่องปรุงรสมากขึ้นด้วย โดยสินค้าที่มียังไม่มีการเติบโตมากคือพริกไทย มายองเนสไขมันต่ำ และ น้ำสลัด เนื่องจากผู้บริโภคยังไม่คุ้นเคย อีกทั้งสินค้านี้มีราคาค่อนข้างแพง ทำให้ไม่เหมาะแก่การบริโภคปกติ (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2562)

สรุปสถานการณ์เครื่องปรุงรสไทยในการค้าระหว่างประเทศ

สถานการณ์เครื่องปรุงรสไทยในการค้าระหว่างประเทศ โดยสรุปภาพรวมแล้วมีแนวโน้ม การเติบโตและขยายตลาด โดยเฉพาะอย่างยิ่งตลาดเอเชีย ซึ่งปัจจุบันหลังเปิดการค้าเสรีระหว่าง

ประเทศอาเซียนแล้วยังจะทำให้เครื่องปรุงรสไทยได้รับความนิยมมากยิ่งขึ้น ซึ่งเครื่องปรุงรสไทยที่ได้รับความนิยมตามลำดับ ได้แก่ ซอสพริก ร้อยละ 10.4 น้ำปลา ร้อยละ 9.0 เครื่องแกง ร้อยละ 8.6 ซอสถั่วเหลือง ร้อยละ 4.0 ซอยหอย ร้อยละ 3.3 ซอสมะเขือเทศ ร้อยละ 1.1 และอื่นๆ ร้อยละ 63.5 โดยมีมูลค่าการส่งออกในปี 2560 21,605 ล้านบาท ซึ่งปัจจุบันการส่งออกเครื่องปรุงรสไทย ในยุโรป ร้อยละ 21.0 อาเซียน ร้อยละ 16.0 CLMV ร้อยละ 15.0 สหรัฐอเมริกา ร้อยละ 13.5 ญี่ปุ่นร้อยละ 9.8 โอเชียเนีย ร้อยละ 8.2 ตะวันออกกลาง ร้อยละ 2.9 แอฟริกา ร้อยละ 0.8 และอื่น ๆ ร้อยละ 12.8

อย่างไรก็ตาม การวิเคราะห์สถานการณ์อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยโดยใช้วิธี SWOT Analysis (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2560) พบว่า จุดแข็ง คือ ผู้ประกอบการมีความยืดหยุ่นในการปรับกระบวนการผลิตเพื่อให้สามารถผลิตสินค้าที่มีความหลากหลายตอบสนองความต้องการที่แตกต่าง ไทยมีอุตสาหกรรมต่อเนื่องทั้งต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ รวมทั้งมีจำนวนผู้ผลิตสินค้าเดียวกันจำนวนมาก และมีความร่วมมือกันในระดับที่เข้มแข็งจนเกิดเป็นองค์กร/สมาคม ที่มีบทบาทในการส่งเสริมการพัฒนาร่วมกันและภาครัฐให้ความสำคัญกับการพัฒนาอุตสาหกรรมในระดับต้นๆ ทุกสมัย ทำให้มีนโยบายต่อเนื่องและทุกด้านครอบคลุมตลอดห่วงโซ่การผลิต จุดอ่อน คือ ต้นทุนในการผลิตสินค้านี้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นต่อเนื่องทั้งภาควัตถุดิบ ว่าแรงงาน และประสิทธิภาพการผลิต ผู้ประกอบการไทยขาดความสามารถเชิงรุกด้านตลาด ส่วนใหญ่ต้องการขายสินค้าแล้วจบไม่ให้ความสำคัญกับการทำงานแบบพันธมิตร เพื่อเพิ่มการขายแก่ลูกค้า โอกาส คือ เครื่องปรุงรสเป็นสินค้าหลักที่เป็นส่วนหนึ่งของการดำรงชีวิต ทั้งในระดับครัวเรือนและธุรกิจบริการอาหาร ทำให้ความต้องการเติบโต สอดคล้องกับการเพิ่มขึ้นของประชากรโลก การพัฒนาของเทคโนโลยีแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์ ทำให้เครื่องปรุงรสปรับปรุงรูปแบบให้ง่ายต่อการใช้งานและทันสมัยขึ้น ด้านอุปสรรค ผู้ประกอบการในอาเซียนซึ่งมีวัฒนธรรมการใช้เครื่องปรุงรสที่ใกล้เคียง มีการผลิตสินค้าลักษณะเดียวกับไทย แต่ราคาต่ำกว่าทำให้ตลาดระดับล่างผู้ซื้อเริ่มเบี่ยงเบนเลือกสินค้าที่ราคาต่ำกว่า

2.10 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผลงานวิจัยในประเทศ

ประภาพร ขอไพบุลย์และคณะ (2555) ได้จัดทำโครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาระบบและกลไกเพื่อรองรับการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหารของสำนักงานคณะกรรมการ

อาหารและยา”จากการวิเคราะห์กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานคุณภาพอาหาร 3 ฉบับ ได้แก่พระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติพ.ศ.2551 พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 และพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.2522 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสามารถนำกฎหมายที่เกี่ยวข้องดังกล่าวมารองรับระบบตรวจสอบและรับรองที่จะจัดทำขึ้นโดยภารกิจภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)ที่สามารถถ่ายโอนงานให้แก่หน่วยตรวจสอบ (Inspection Body; IB) ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเพื่อขอใบอนุญาตสถานที่ผลิตหรือต่ออายุใบอนุญาตหรือตรวจสอบตัวอย่างสินค้านำเข้าโดยหน่วยตรวจสอบจะไม่ดำเนินการให้การรับรองแต่จะรายงานผลการตรวจประเมินมายังอย. เพื่อประกอบการอนุญาตหรือต่อใบอนุญาตโดยอย. จะเป็นผู้กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่สอดคล้องกับพรบ.การมาตรฐานแห่งชาติพ.ศ. 2551 พรบ.มาตรฐานสินค้าเกษตรพ.ศ. 2551 และภารกิจของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตามพรบ.อาหารพ.ศ.2522 และมาตรฐานสากลดังนี้ 1) กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบ (IB)อ้างอิงตามมาตรฐานระบบคุณภาพ ISO 17020 ว่าด้วยข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยตรวจสอบ 2) กำหนดคุณสมบัติของผู้ตรวจประเมินและเกณฑ์ประเมินสมรรถนะของผู้ตรวจประเมิน 3) กำหนดหลักสูตรการอบรมผู้ตรวจประเมินอย่างไรก็ตามการดำเนินการจะมีประสิทธิภาพต้องได้รับการสนับสนุนด้านงบประมาณที่เพียงพอต่อการดำเนินงานตามแผนงานอุปกรณ์สำหรับการตรวจสอบห้องปฏิบัติการในการตรวจสอบระบบการจัดทำฐานข้อมูลในการดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภคและการจัดเก็บข้อมูลเพื่อการเชื่อมโยงเครือข่ายกันทั้งประเทศนอกจากนั้นระบบตรวจสอบจะต้องสอดคล้องกับระบบอาเซียนที่อยู่ระหว่างการดำเนินการภายใต้คณะกรรมการที่ปรึกษาด้านมาตรฐานและคุณภาพของอาเซียน (The ASEAN Consultation Committee on Standards and Quality ; ACCSQ) ที่อ้างอิงตามมาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรฐาน (ISO) ความตกลงของ WTO และตามหลักการและแนวทางปฏิบัติของระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศของ Codex หรือ CCFICS

ประภาพร ขอไพบุลย์และคณะ (2558) ได้ทำโครงการวิจัยเรื่อง สถานการณ์ปัญหาและอุปสรรคที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย คุณภาพ ความมั่นคงและการศึกษาทางด้านอาหารพร้อมแนวทางแก้ไข ผลการศึกษาพบว่า สถานการณ์และปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย ได้แก่โรคอาหารเป็นพิษการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารซึ่งส่งผลกระทบต่อการค้าระหว่างประเทศที่มีการใช้ความปลอดภัยด้านอาหารเป็นข้อกีดกันหรือเป็นอุปสรรคทางการค้ารวมถึงการก่อการร้าย (Terrorism) สำหรับปัญหาที่ทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยด้านอาหารเนื่องจากกฎหมายมี

ช่องว่างและไม่ทันต่อสถานการณ์ระบบการควบคุมอาหารของประเทศก็ยังไม่บูรณาการทำให้ขาดการประสานงานและข้อมูลของหน่วยงานที่รับผิดชอบและระหว่างภาครัฐและเอกชน ไม่มีองค์กรที่ทำหน้าที่ Risk Assessment รวมทั้งหน่วยงานและแผนงาน ในการรับมือเมื่อเกิดภาวะฉุกเฉินด้านอาหาร ในขณะที่ปัญหาที่มีผลกระทบต่อความมั่นคงด้านอาหารคือมีการแย่งพื้นที่ปลูกพืชอาหารไปปลูกพืชพลังงานทดแทนการลดลงของพื้นที่การเกษตรการขาดแคลนพันธุ์พืชการปลูกพืชเชิงเดี่ยวโรคระบาดกับแหล่งอาหารผลกระทบจากสนธิสัญญาระหว่างประเทศเช่นการเปิดเสรีทางการค้า (FTA) ภัยพิบัติทางธรรมชาติการผูกขาดสินค้าโดยกลุ่มทุนรายใหญ่รวมไปถึงการเข้าถึงอาหารและสิทธิในการเข้าถึงอาหารของประชากรส่วนสถานการณ์คุณภาพอาหารที่ผ่านมามีปัญหาไทยยังคงมีปัญหาโภชนาการทั้งขาดและเกินแต่แนวโน้มของภาวะโภชนาการเกินเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว เช่นเดียวกับที่ประชากรทั่วโลกกำลังเผชิญอยู่ทั้งนี้ปัญหาส่วนหนึ่งมาจากมิติของอาหารศึกษาคือ ผู้บริโภคขาดความรู้ที่จำเป็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัยรวมถึงเกษตรกรและผู้ประกอบการอาหารขาดความรู้เกี่ยวกับระบบการผลิตที่ปลอดภัยนอกเหนือไปจากการควบคุมด้านโฆษณาของภาครัฐที่มีอยู่ยังไม่เพียงพอในการตรวจสอบเฝ้าระวังการโฆษณาอย่างมีประสิทธิภาพส่งผลให้ข้อมูลบางส่วนไม่ผ่านการกลั่นกรองจากภาครัฐแต่ถูกเผยแพร่สู่สาธารณะ ผู้บริโภคจึงได้รับข้อมูลที่ผิดหรือไม่ครบถ้วนเพียงพอต่อการเลือกซื้อหรือบริโภคอาหารนอกจากนี้ ข้อมูลงานวิจัยทางด้านอาหารมีความซ้ำซ้อนและกระจัดกระจายตามหน่วยงานที่รับผิดชอบไม่มีการจัดการฐานข้อมูลที่เป็นระบบ

จูน เจริญเสียง และคณะ (2558) ได้ทำโครงการวิจัยเรื่อง ผลของการลงทุนทางตรงไปยังประเทศอาเซียนที่มีต่อศักยภาพของอุตสาหกรรมอาหารไทย ซึ่งการศึกษานี้มีเป้าหมายเพื่อหาสาเหตุของการลงทุนทางตรงไปยังต่างประเทศของอุตสาหกรรมอาหารของไทยประกอบกับการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาและความเชื่อมโยงระหว่างการลงทุนทางตรงไปยังต่างประเทศกับรายได้ ซึ่งเป็นตัวแทนของศักยภาพการวิเคราะห์เชิงคุณภาพผ่านการสัมภาษณ์และรวบรวมแบบสอบถามพบว่าปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการไปลงทุนทางตรงยังต่างประเทศคือความต้องการในการขยายตลาด โดยพบว่าสิ่งสำคัญประการหนึ่งในการตัดสินใจลงทุนคือการยอมรับความเสี่ยงของบริษัทเนื่องจากการลงทุนทางตรงไปยังต่างประเทศนี้โดยมากจะเห็นผลในระยะยาวดังนั้นทุนที่เพียงพอและความยืดหยุ่นในการปรับตัวเพื่อรับความเสี่ยงได้คือเรื่องที่สำคัญของบริษัทนอกจากนี้สิ่งที่สำคัญมากประการหนึ่งคือการได้มาซึ่งข้อมูลต่างๆในประเทศที่จะไปลงทุนในการวิเคราะห์เชิงปริมาณ โดยใช้ข้อมูลมูลค่าการลงทุนทางตรงไปยังต่างประเทศพิจารณาประกอบกับรายได้ของบริษัทพบว่าบริษัทในอุตสาหกรรมอาหารนั้นให้ความสำคัญกับการไปลงทุนทางตรงเพิ่มมากยิ่งขึ้นทุกปีโดยบริษัทที่มี

ขนาดใหญ่รายได้สูงมีการลงทุนทางตรงมาอย่างยาวนานในขณะที่บริษัทขนาดใหญ่เริ่มมีการให้ความสำคัญกับการลงทุนไปยังต่างประเทศมากยิ่งขึ้นในช่วง 4 ปีนี้ อย่างไรก็ตามเนื่องจากข้อมูลที่จำกัดจึงไม่มีข้อยืนยันทางสถิติถึงความสัมพันธ์ระหว่างรายได้และการลงทุนทางตรงไปยังต่างประเทศหากแต่แนวโน้มของมูลค่าเบื้องต้นพอจะแสดงให้เห็นได้ว่าสองตัวแปรดังกล่าวมีความสัมพันธ์เชิงบวกในระยะยาว

ชุดิมา ไวศรายุทธ์และคณะ (2558) ได้ศึกษาโครงการวิจัยเรื่อง “การสร้างคุณค่าบนการจัดการโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล” ผลการศึกษา พบว่า ประเด็นการผลักดันให้เกิดการเพิ่มมูลค่าการส่งออกสินค้าฮาลาลสู่อินโดนีเซียด้วยการทำงานร่วมกันใน 5 ประเด็นคือการเจรจาข้อตกลงทางการค้าระดับนโยบายเพื่อให้เกิดความสะดวกในการไหลของสินค้าไทยระบบรับรองมาตรฐานฮาลาลซึ่งถูกกำหนดโดยหน่วยงานสาธารณสุขอินโดนีเซีย (BPOM) ให้ใช้มาตรฐานฮาลาล MUI หน่วยงานภาครัฐของไทยควรสนับสนุนให้เกิดการอำนวยความสะดวกในการตรวจประเมินและในระยะยาวสร้างพันธมิตรให้เกิดผู้ตรวจประเมิน (Certification Body) ของไทยเพื่อให้บริการตรวจตามมาตรฐานฮาลาลที่คู่ค้ากำหนดและเจรจาวางแผนจุดยืนการทำงานร่วมกับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยอย่างเป็นทางการในรูปแบบในบริบทข้อกำหนดจากคู่ค้าซึ่งมีอำนาจในการต่อรองในส่วนภาคการผลิตแสดงปัญหาการจัดการวัตถุดิบที่มีความเป็นฤดูกาลสูง โดยเฉพาะกลุ่มผักผลไม้รวมทั้งโครงสร้างส่วนเหลือกำไร (Profit Margin) ของทุกอุตสาหกรรมอาหารไทยมีค่าต่ำดังนั้นประเด็นแรงงานค่าใช้จ่ายบริการเพื่อรับรองการผลิตและนวัตกรรมเทคโนโลยีควรมีการวิจัยและพัฒนาเพื่อหาแนวทางการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์หรือรูปแบบธุรกิจการเพิ่มปริมาณการกระจายสินค้าผ่านธุรกิจค้าปลีกคู่ค้าและการสร้างตราสินค้าอุตสาหกรรมอาหารของไทยคือสิ่งจำเป็นประเด็นเรื่องการขนส่งจากไทยสู่อินโดนีเซียพบความล่าช้าในเอกสารและความเชื่อมั่นของระบบควบคุมเอกสารและการไหลของสินค้าแนวทางแก้ปัญหาควรมีการใช้ระบบอิเล็กทรอนิกส์ (Digital Platform) ในลักษณะฐานข้อมูลเชื่อมโยงตลอดการควบคุมการไหลของข้อมูลเอกสารและสินค้า (National Single Window) รวมทั้งการปรับระบบให้เป็นมาตรฐานสอดคล้องกับระบบของประเทศคู่ค้าส่งเสริมให้ผู้ประกอบการไทยสามารถดำเนินการด้านเอกสารได้ด้วยตนเองเพื่อลดต้นทุนการใช้บริการนอกจากนี้ประเด็นต้นทุนค่าบริการขนส่งภาครัฐควรเข้ามากำกับเรื่องมาตรฐานบริษัทผู้ให้บริการด้านขนส่งรวมทั้งดูแลกลไกราคาค่าบริการท่าเรือ (Terminal Handling Charge) เพื่อให้การกระจายสินค้าของไทยเติบโตธุรกิจค้าปลีกในอินโดนีเซียเป็นกลไกสำคัญโดยมีความจำเป็นในแต่ละสถานที่ควรสนับสนุนให้เกิดผู้ประกอบการไทยที่สามารถมีบทบาทในสมาคมค้าปลีกอินโดนีเซียเพื่อมีส่วนร่วมในเรื่องการบริหารช่องทางกระจาย

สินค้าในระยะยาวควรมีการดำเนินการพัฒนาตราสินค้าอุตสาหกรรมอาหารของไทย (National Brand) อย่างเป็นทางการโดยร่วมกับเครือข่ายค้าปลีกเพื่อให้เกิดการรับรู้ในคุณค่าสินค้าไทย โดยเฉพาะกับกลุ่มค้าปลีกร้านสะดวกซื้อเพราะสามารถกระจายและเข้าถึงผู้บริโภคได้มากที่สุด ในอินโดนีเซีย

ฉันทมัย เกียรกุล และคณะ (2559) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่การแข่งขันในประชาคมอาเซียน: ปัจจัยด้านการบริหารจัดการ” โดยรายงานวิจัยชิ้นนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพมุ่งศึกษาให้ทราบ (1) ปัจจัยการบริหารจัดการของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อศักยภาพในการแข่งขันของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและ (2) แนวทางในการพัฒนาศักยภาพในการแข่งขันของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยจำนวน 11 คน ผลการวิจัยพบว่าปัจจัยด้านการบริหารจัดการของผู้ประกอบการ 4 ด้านด้านแรกคือด้านกลุ่มลูกค้าเป้าหมายประกอบด้วยลูกค้าบุคคลทุกระดับและกลุ่มลูกค้าเป้าหมายรองคือโรงแรมร้านอาหาร โรงเรียนสอนทำอาหารด้านที่สองคือด้านความสามารถหลักกล่าวคือเครื่องปรุงรสไทยต้องรักษารสชาติและเอกลักษณ์ความเป็นไทยแบบดั้งเดิมไว้ด้านที่สามคือด้านต้นทุนที่แข่งขันได้โดยธุรกิจต้องลดต้นทุนวัตถุดิบภาษีและการขนส่งโดยสร้างพันธมิตรกับผู้ผลิตวัตถุดิบและด้านที่สี่คือด้านข้อได้เปรียบในการแข่งขันซึ่งแบ่งเป็นด้านผู้ประกอบการและด้านรัฐบาลซึ่งด้านผู้ประกอบการต้องมีการคิดค้นนวัตกรรมสินค้าใหม่อยู่เสมอเน้นการคัดเลือกแรงงานที่มีคุณภาพมีการจัดการการผลิตและการรักษาคุณภาพสินค้าให้ได้ตามมาตรฐานสากลให้ได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพที่เป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปและต้องศึกษาทำความเข้าใจเกี่ยวกับข้อบังคับกฎหมายและระเบียบการทำการค้าในแต่ละประเทศรวมถึงเข้าใจวัฒนธรรมและพฤติกรรมผู้บริโภคของคนในแต่ละประเทศมีการสร้างตราสินค้าและสื่อสารตราสินค้าให้เป็นที่รู้จักและมีความเข้มแข็งตลอดจนเน้นสินค้าที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมและมีความรับผิดชอบต่อสังคมส่วนในด้านรัฐบาลนั้นผู้ประกอบการต่างมีความคิดเห็นว่ารัฐบาลต้องให้ความช่วยเหลือและสนับสนุนเรื่องโครงสร้างราคาแหล่งทุนต้นทุนต่ำและความรู้เกี่ยวกับประเทศ

ประสิทธิ์ รัตนพันธ์ และคณะ (2560) ได้ทำวิจัยเรื่อง “การประเมินความเป็นไปได้ทางเศรษฐศาสตร์และแผนธุรกิจของซอสปรุงรสที่ผลิตจากเศษเหลือของกระบวนการผลิตซูริมิแช่เยือกแข็ง” ซึ่งการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ประเมินความเป็นไปได้ทางเศรษฐศาสตร์การผลิตซอสปรุงรสจากเศษเหลือของกระบวนการผลิตซูริมิแช่เยือกแข็ง และ (2) จัดทำแผนธุรกิจสำหรับ

ดำเนินการผลิตและจำหน่ายซอสปรุงรสสรุปผลได้ว่า ความเป็นไปได้ทางเศรษฐศาสตร์การผลิตซอสปรุงรสจากเศษเหลือของกระบวนการผลิตสุริมิแช่เยือกแข็งต้องดำเนินงานในลักษณะเพิ่มสายการผลิตจากโรงงานและแผนโครงสร้างองค์กรเดิม ต้องมีการสร้างการรับรู้และประเมินผลการตอบรับของตลาด สำหรับแผนธุรกิจก็จะเน้นลูกค้าเป้าหมายเป็นผู้บริโภคระดับกลางลงมา เลือกลงช่องทางจัดจำหน่ายร้านขายของชำและร้านค้าทั่วไป ตลอดจนกระจายไปตามตลาดนัดและร้านค้าปลีก และมุ่งไปที่ลูกค้าซื้อไปเพื่อบริโภคในครัวเรือน เนื้อซอสเหลวข้น กลิ่นหอมชวนรับประทาน สำหรับปรุงรสอาหาร ทั้งประเภทผัด ทอด ต้มเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพครบถ้วนด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ ผลิตตามมาตรฐานของ ออย. GMP HACCP และ HALAL การส่งเสริมการตลาดจะมีการออกบูธเน้นให้ลูกค้าได้ชิมอาหารที่ปรุงจากซอสปรุงรส เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสถึงความอร่อยจากซอสปรุงรส นอกจากนี้มีการส่งเสริมการตลาดไปยังพ่อค้าคนกลาง ยิ่งขายมากจะยิ่งได้ส่วนลดทางการค้ามากตลอดจนการพ่วงกับสินค้าอื่นๆ และทำดีกเกอร์แนะนำสินค้าใหม่ติด ณ จุดจำหน่ายต่างๆ

ผลงานวิจัยต่างประเทศ

Chen (2003) ได้ทำวิจัยการจัดการ โซ่อุปทานสินค้าเกษตรและอาหาร (Agri-Food Supply Chain Management) ซึ่งพบว่าการจัดการ โซ่อุปทานเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันในประเทศที่พัฒนาแล้วถูกขับเคลื่อนจากแรงกดดัน 3 ด้านคือ

- 1) ความปลอดภัยของอาหารและการประกันคุณภาพอาหาร การพัฒนาระบบการประกันคุณภาพครอบคลุมตั้งแต่การเพาะปลูกหรือการเลี้ยง ไปยังจุดจำหน่ายอาหาร
- 2) การพัฒนานวัตกรรมของสินค้าเพื่อสร้างความแตกต่าง โดยเฉพาะการสร้างตลาดเฉพาะ (Niche Markets) ให้กับผู้ประกอบการรายย่อยที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน
- 3) ความพยายามในการลดต้นทุนด้านโลจิสติกส์จำเป็นต้องอาศัยความสามารถในการวิเคราะห์แสวงหาข้อด้อยของระบบรวมถึงองค์ประกอบของระบบที่ยังขาดประสิทธิภาพและจำเป็นต้องได้รับการปรับปรุง

Gereffi and Lee (2009) ได้ศึกษาความปลอดภัยและมาตรฐานของอาหาร โดยการศึกษาเปรียบเทียบกรณีอาหารประเภทต่างๆ ได้แก่อินค้าแปรรูปเนื้อสัตว์และผลไม้ในการศึกษาได้ข้อสรุปว่าการปรับภาคการผลิตเข้าสู่ห่วงโซ่อุปทานนั้นหากเกิดช่องว่างในการควบคุมอาจทำให้เกิดปัญหาด้านความปลอดภัยและมาตรฐานของอาหารนอกจากนี้การส่งออกสินค้าไม่ได้เป็นสาเหตุ

การพัฒนาด้านมาตรฐานและความปลอดภัยอาหารหากแต่ขึ้นกับผู้ซื้อ Localsupplier ที่ให้ความสำคัญและมีความพร้อมในการเข้าสู่ระบบความปลอดภัยด้านอาหาร

Gereffi, Lee, and Christian (2015) ได้ศึกษาลักษณะของ Global Value Chains ในการผลิตไก่ของ Tyson Food และ Pilgrim's Pride และเชื่อมโยงกับผลกระทบต่อการบริโภคอาหารสุขภาพซึ่งการศึกษาชี้ให้เห็นว่าในตลอดห่วงโซ่อุปทานนั้นการผลิตสินค้าอาจมีลักษณะรูปแบบการจัดการของห่วงโซ่ที่แตกต่างกันได้เช่นในการผลิตไก่แปรรูปพบว่าในช่วงต้นของการผลิตคือการเพาะพันธุ์ลูกไก่และอาหารสัตว์นั้นมีรูปแบบการจัดการแบบ Hierarchy ในขณะที่การเลี้ยงไก่จะมีการจัดการแบบ Captive Valuechains ในส่วนของกระบวนการแปรรูปมีรูปแบบการจัดการแบบ Hierarchy และท้ายสุดในการกระจายสินค้าไปยังตลาดจะมีการจัดการแบบ Relational หรือ Modular Value Chains

สรุป

นโยบายความปลอดภัยด้านอาหารและการกำกับดูแลด้านกฎหมายของประเทศไทย ในด้านภารกิจและควบคุมระบบอาหารในระดับชาติอยู่ในความรับผิดชอบของ 2 กระทรวงหลักคือ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ดูแลความปลอดภัยและมาตรฐานอาหารที่ผลิตจากฟาร์มเพื่อจำหน่ายในประเทศและส่งออก ส่วนกระทรวงสาธารณสุข ดูแลด้านความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารทั้งอาหารนำเข้าและอาหารที่ผลิตและจำหน่ายในประเทศ เพื่อการบริโภคของประชาชนรวมทั้งป้องกัน ฝ้าระวัง ควบคุมโรคติดต่อทางอาหาร นอกจากนี้ยังมีหน่วยงานอื่นๆ ได้แก่ กระทรวงมหาดไทยซึ่งรับผิดชอบองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการควบคุมกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร เช่น ร้านอาหาร แผงลอย ตลาด ชุบเปอร์มาเก็ต เป็นต้น ระบบการตรวจสอบทางด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศไทย จึงมีลักษณะที่เรียกว่า Multiple Agency System คือ แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบของการควบคุมความปลอดภัยอาหารด้านต่างๆ ไปหลายหน่วยงาน

ส่วนกฎหมายและโครงสร้างการดำเนินงานในระดับชาติที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร มี 2 ลักษณะ ได้แก่ กฎหมายที่กำหนดยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย องค์กรร่วมตลอดห่วงโซ่อาหาร ได้แก่ พ.ร.บ. คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 และกฎหมายเฉพาะเรื่องที่มีหน่วยงานรับผิดชอบตามบทบาทหน้าที่หลัก ได้แก่ พ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2523

นอกจากนี้ ยังรวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานคุณภาพอาหาร 3 ฉบับ ได้แก่ พระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551 พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 และพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

อย่างไรก็ดี สถานการณ์ปัญหาและอุปสรรคที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย คุณภาพ ความมั่นคงและการศึกษาทางด้านอาหารของประเทศไทย พบปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย ทั้งในลักษณะการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหาร ซึ่งส่งผลกระทบต่อการค้าระหว่างประเทศที่มีการใช้ความปลอดภัยด้านอาหารเป็นข้อกีดกันทางการค้า นอกจากนี้ ยังพบปัญหาระบบการควบคุมอาหารของประเทศยังไม่บูรณาการทำให้ขาดการประสานงานและข้อมูลของหน่วยงานที่รับผิดชอบและระหว่างภาครัฐและเอกชน (ประภาพร ขอไพบุลย์ และคณะ, 2558)

ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาตามข้อกำหนดของกฎหมายดังกล่าว ได้ระบุบทบาทหน้าที่ของแต่ละหน่วยงาน ประกอบด้วยหน่วยงานที่สนับสนุนหลัก และหน่วยงานสนับสนุนเพื่อให้ครอบคลุมทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ต้นน้ำแหล่งผลิตเบื้องต้นในภาคการเกษตร แหล่งแปรรูป แหล่งจำหน่าย จนถึงผู้บริโภค ซึ่งมีส่วนเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนายกระดับผู้ผลิต/ผู้ประกอบการให้ เข้าสู่มาตรฐานตลอดห่วงโซ่ของอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความเป็น ธรรมตลอดจนอำนวยความสะดวกในการค้าทั้งในและต่างประเทศที่สอดคล้องกับกติกาการค้าสากล โดยเฉพาะแนวปฏิบัติทางด้าน Food Traceability (ระเบียบเกี่ยวกับการตรวจสอบย้อนกลับของอาหาร) เช่น บทบาทของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในการพัฒนาระบบและกลไกเพื่อรองรับการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหาร ที่อ้างอิงตามมาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรฐาน (ISO) ความตกลงของ WTO ตามหลักการและแนวทางปฏิบัติของระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศของ Codex หรือ CCFICS (ประภาพร ขอไพบุลย์ และคณะ, 2555)

ยุทธศาสตร์ด้านความปลอดภัยทางอาหาร จึงมีขอบเขตเนื้อหาที่เกี่ยวข้องคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศ เน้นเรื่องการดูแลคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในห่วงโซ่อาหาร เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ โดยให้ความสำคัญกับการจัดการห่วงโซ่การผลิตและการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งพบว่าการจัดการ โซ่อุปทานเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันในประเทศที่พัฒนาแล้วจะถูก

ขับเคลื่อนจากแรงกดดัน 1) ด้านความปลอดภัยของอาหารและการประกันคุณภาพอาหาร 2) การพัฒนาวัฒนธรรมของสินค้า และ 3) ความพยายามในการลดต้นทุนด้านโลจิสติกส์ (Chen, 2003)

ตัวอย่างเช่น งานศึกษาการสร้างคุณค่าบนการจัดการโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล ของ ชุติมา ไวศรายุทธ์ และคณะ (2558) การจัดทำแผนธุรกิจของซอสปรุงรสที่ผลิตจากเศษเหลือของกระบวนการผลิตซูริมิแช่เยือกแข็ง โดยการประเมินความเป็นไปได้ทางเศรษฐศาสตร์ ของ ประสิทธิ์ รัตนพันธ์ และคณะ (2560) เป็นการสร้างตลาดเฉพาะ (Niche Markets) ให้กับผู้ประกอบการที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านซึ่งเรื่องของกฎระเบียบและมาตรการด้านความปลอดภัยอาหาร อาจเป็นได้ทั้งโอกาสและอุปสรรคต่อการผลิตและการค้าอาหาร โดยเฉพาะระบบการตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของสินค้าทั้งการผลิตวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมไปถึงบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ และทรัพยากรที่ใช้ผลิต เป็นสิ่งสำคัญประการหนึ่งในการตัดสินใจลงทุนของบริษัทไปยังต่างประเทศในอุตสาหกรรมอาหารไทย (จูน เจริญเสียง และคณะ, 2558)

ทั้งนี้ มีงานศึกษาที่ระบุว่า ในการเข้าสู่ระบบความปลอดภัยด้านอาหาร ในตลอดห่วงโซ่อุปทานนั้น การผลิตสินค้าอาจมีลักษณะรูปแบบการจัดการของห่วงโซ่ที่แตกต่างกันได้ (Gereffi, Lee and Christian, 2015) ด้วยเหตุนี้ การปรับภาคการผลิตเข้าสู่ห่วงโซ่อุปทานนั้น หากเกิดช่องว่างในการควบคุมอาจทำให้เกิดปัญหาด้านความปลอดภัยและมาตรฐานของอาหาร (Gereffi and Lee , 2009) ด้วยเหตุนี้ ผู้ประกอบการจึงต้องปรับตัว เกี่ยวกับแนวโน้มของกฎระเบียบและมาตรการด้านความปลอดภัยอาหาร ทั้งของประเทศไทยและของประเทศคู่ค้าที่จะเป็นอุปสรรคหรือโอกาส ต่อแนวโน้มการผลิตสินค้าตามความต้องการของตลาด ตลอดจนพฤติกรรมของผู้บริโภค

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการศึกษา

การศึกษาเรื่อง “ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย” ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการดำเนินการวิจัย (Methodology) ด้วยวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เอกสาร (Document Analysis) และการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) ซึ่งมีสาระสำคัญโดยสรุป ดังต่อไปนี้

- 3.1 วิธีการดำเนินการวิจัย
- 3.2 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ
- 3.3 การสร้างและพัฒนาเครื่องมือการวิจัย
- 3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 วิธีการดำเนินการวิจัย

ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เอกสาร (Document Analysis) และการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์แบบพรรณนาให้เห็นลักษณะ กระบวนการ ข้อเท็จจริง (Fact) เกี่ยวกับยุทธศาสตร์การจัดการอาหารโดยการนำประเด็นมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารไปสู่การปฏิบัติ ซึ่งในอุตสาหกรรมอาหารเครื่องปรุงรสไทย กำลังพบกับปัญหาและอุปสรรคจากการใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านอาหาร การถูกกีดกันจากเงื่อนไข กฎ ระเบียบต่างๆ ในแบบสากลที่เข้มงวดมากขึ้นในการส่งออกสินค้าอาหารซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดวิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้

- 1) การวิเคราะห์เอกสาร (Document Analysis)

ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์จากเอกสารซึ่งเป็นข้อมูลเกี่ยวกับยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ซึ่งประกอบด้วย ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศด้าน สถิติ กฎหมาย กฎ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ รายงาน หนังสือ บทความ เอกสารจากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับงานมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ตลอดห่วงโซ่ของอุตสาหกรรมอาหารเครื่องปรุงรสไทย เพื่ออำนวยความสะดวกและเพิ่มศักยภาพในการค้าทั้งในและต่างประเทศ เช่น กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ กรมส่งเสริมการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กรมศุลกากร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สถาบันอาหาร เป็นต้น

2) การสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview)

ผู้วิจัยใช้การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) สอบถามด้วยคำถามแบบมีโครงสร้าง มีลักษณะเป็น “แนวหัวข้อสัมภาษณ์” (Interview Guide) ประกอบด้วยคำถามปลายเปิดเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ต้องการจากผู้ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งประกอบด้วย 3 กลุ่ม คือกลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการนำยุทธศาสตร์/นโยบายการจัดการด้านอาหารของประเทศไปปฏิบัติ กลุ่มผู้ประกอบการอาหารเครื่องปรุงรสไทย และกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตอาหารปลอดภัย

3.2 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants)

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ในงานศึกษานี้ผู้วิจัยได้มาจากการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) แบ่งออกเป็น 3 กลุ่มที่เกี่ยวข้อง คือ กลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการนำยุทธศาสตร์/นโยบายการจัดการด้านอาหารของประเทศ ในส่วนของมาตรการความปลอดภัยด้านอาหาร ไปปฏิบัติ กลุ่มผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่มีการส่งออกอาหารประเภทเครื่องปรุงรสไทย และกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบซึ่งจะนำไปประกอบเป็นอาหารปลอดภัย โดยผู้วิจัยได้กำหนดคุณลักษณะ ดังนี้

3.2.1 กลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ กลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน เลือกจากที่เกี่ยวข้องด้านความปลอดภัยทางอาหารในยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศ และที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่ของอุตสาหกรรมอาหารในการค้าทั้งในและต่างประเทศ โดยคัดเลือก 5 หน่วยงานใน 14 หน่วยงาน รับผิดชอบตามยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารประเทศไทย ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (กระทรวงสาธารณสุข, 2555) ประกอบด้วย

- 1) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) กระทรวงสาธารณสุข
- 2) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- 3) สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม
- 4) สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- 5) สถาบันอาหาร

3.2.2 กลุ่มผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่มีการส่งออกอาหารประเภทเครื่องปรุงรสไทย

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ กลุ่มผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่มีการส่งออกอาหารประเภทเครื่องปรุงรสไทย เลือก 5 อันดับแรก จากข้อมูลการจัดอันดับนิติบุคคล ภายใต้หมวดธุรกิจ 10772: การผลิตซอสและเครื่องปรุงรสอาหารประจำโต๊ะ จัดอันดับด้านรายได้รวม ข้อมูล ณ ปี 2559-2560 (สถาบันอาหาร, 2558) ซึ่งเป็นธุรกิจ/บริษัทที่ประสบกับความท้าทายหรือผลกระทบจากแนวปฏิบัติทางด้าน Food Traceability (ระเบียบเกี่ยวกับการตรวจสอบย้อนกลับของอาหาร) ของสหภาพยุโรป ในช่วงปี พ.ศ. 2558-2560 หรือมีแนวโน้มได้รับผลกระทบและยังคงพบกับความไม่สะดวกในการค้าต่างประเทศ ประกอบด้วย

- 1) บริษัท อุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์สินค้าพื้นเมือง จำกัด ตำแหน่ง ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพและมาตรฐานบริษัท
- 2) บริษัทสุริย์ อินเทอร์เน็ต จำกัด ตำแหน่ง ผู้จัดการโรงงาน
- 3) บริษัทจีวีฮวด จำกัด ตำแหน่ง ผู้จัดการโรงงาน
- 4) บริษัทนิธิฟู้ดส์ จำกัด ตำแหน่ง ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ
- 5) หจก.น้ำพริกแม่ศรี ตำแหน่ง ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ

3.2.3 กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตอาหารปลอดภัย

กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตอาหารปลอดภัย ซึ่งเป็นผู้ผลิตวัตถุดิบที่จะส่งเข้าโรงงานหรือผู้ประกอบการ โดยจะเลือกจากเกษตรกรที่ปลูกพริกของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 3 ราย ภาคเหนือ 2 ราย ภาคกลาง 2 ราย และภาคใต้ 1 ราย รวม 8 ราย ทั้งนี้แบ่งเป็นเกษตรกรที่ผลิตปลูกพริกจำนวน 10 ไร่ขึ้นไป และปลูกพริกไม่ถึง 10 ไร่

3.3 การสร้างและพัฒนาเครื่องมือการวิจัย

ในการศึกษารั้งนี้ นอกจากผู้วิจัยจะใช้วิธีการวิเคราะห์เอกสาร (Document Analysis) ที่ได้มาจากการศึกษาและค้นคว้าจากเอกสารทางวิชาการตำราตลอดจนผลงานวิจัยต่างๆ รวมทั้งข้อมูลจากการค้นคว้าทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์หรือข้อมูลที่ได้มาจากเว็บไซต์ทางอินเทอร์เน็ตแล้ว ผู้วิจัยยังได้ใช้การสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) ซึ่งมีขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยดังนี้

1) ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการต่างๆ และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

2) ออกแบบหรือสร้างแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง และนำแบบสัมภาษณ์ดังกล่าวมาดำเนินการตรวจสอบความถูกต้องชัดเจนในเชิงเนื้อหาให้สอดคล้องกับประเด็นปัญหาและวัตถุประสงค์ของการวิจัยกับอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นเบื้องต้นก่อน เพื่อที่จะนำแนวความคิดหรือข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์ที่ได้รับจากอาจารย์ที่ปรึกษามาปรับปรุงข้อความ ซึ่งจะได้ นำแบบสัมภาษณ์ที่ได้รับการปรับปรุงแล้วนั้นไปทดลองสัมภาษณ์กับผู้ที่เกี่ยวข้องต่อไป

โครงสร้างของข้อความสำหรับนำไปใช้ในกระบวนการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) นั้นประกอบไปด้วยข้อความจำนวน 4 ตอนอันได้แก่

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ตอนที่ 2 การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ตอนที่ 3 สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ตอนที่ 4 ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการ การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลนั้น แบ่งออกเป็น 2 แหล่งข้อมูล คือ

แหล่งที่ 1 ข้อมูลปฐมภูมิจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviews)

แหล่งที่ 2 ข้อมูลทุติยภูมิจากการศึกษาวิเคราะห์เอกสาร (Document Analysis)

ข้อมูลปฐมภูมิจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviews)

เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ซึ่งเป็นการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) สอบถามด้วยคำถามแบบมีโครงสร้าง มีลักษณะเป็น “แนวหัวข้อสัมภาษณ์” (Interview Guide) ประกอบด้วยคำถามปลายเปิด เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ต้องการจากเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง นักธุรกิจ/ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารเครื่องปรุงรสไทย และเกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบในการประกอบอาหารปลอดภัย ประกอบด้วยหัวข้อการสนทนาจากประเด็นคำถามหลักที่มีเนื้อหาสาระเป็นข้อมูลเชิงลึกเพื่อสามารถตอบคำถามการวิจัย และวัตถุประสงค์การวิจัยได้ เช่น

1) การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการด้านอาหารของประเทศไปสู่การปฏิบัติ โดยเฉพาะกรณีมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารตลอดห่วงโซ่ในระบบการจัดการอาหาร

2) สมรรถนะของหน่วยปฏิบัติการหรือนโยบายด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศ ทั้งความเหมาะสมของการกำหนดภารกิจและการมอบหมาย

3) การถูกกีดกันจากเงื่อนไข กฎ ระเบียบต่างๆ ที่เข้มงวดมากขึ้นในการส่งออกสินค้าอาหารไทย

4) ความรู้ ความเข้าใจ ความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการในการพัฒนาประสิทธิภาพด้านต่างๆ ในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารตลอดห่วงโซ่

5) ข้อเสนอแนะต่อการนำยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไปสู่การปฏิบัติ โดยเฉพาะกรณีมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารในระบบการจัดการอาหารของประเทศ

6) ข้อเสนอแนะการสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ประกอบการ และเกษตรกรผู้ผลิตเกิดความร่วมมือ ตระหนักถึงความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อพัฒนาศักยภาพในการแข่งขันได้ในตลาดโลก และเกิดความสำเร็จของการนำนโยบายไปปฏิบัติ

ทั้งนี้ ผู้ศึกษาจะได้นำแบบสัมภาษณ์ที่จะได้จากการออกแบบและผ่านการพิจารณาจากผู้เชี่ยวชาญพิจารณาและแสดงความเห็นไปใช้เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ต่อไป

ข้อมูลทุติยภูมิจากการศึกษาวิเคราะห์เอกสาร (Document Analysis)

เก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร เช่น สถิติ กฎหมาย กฎ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ รายงาน หนังสือ บทความ เอกสารจากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับงานมาตรฐานด้านความปลอดภัยด้านอาหาร ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) กระทรวงสาธารณสุขสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ตลอดห่วงโซ่ของอุตสาหกรรมอาหารเครื่องปรุงรสไทย เพื่ออำนวยความสะดวกในการค้าทั้งในและต่างประเทศ เช่น กระทรวงพาณิชย์ กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กรมศุลกากร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สถาบันอาหาร เป็นต้น

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิจัยเรื่องนี้ ผู้วิจัยใช้เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมทั้งจากเอกสารและการสัมภาษณ์เชิงลึก วิเคราะห์ข้อมูลเอกสาร และวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ดังนี้

1) วิเคราะห์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย 3 ด้าน คือ ด้านยุทธศาสตร์ ด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิต และด้านการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากล

2) วิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารด้วยเทคนิค SWOT Analysis สภาพแวดล้อมภายใน 7S ประกอบด้วยยุทธศาสตร์ (Strategy) โครงสร้างหน่วยงาน (Structure) ระบบงาน (System) บุคลากร (Staff) ทักษะความรู้ความสามารถ (Skill) รูปแบบการบริหารจัดการ (Style) และค่านิยมร่วม (Shared Values) สภาพแวดล้อมภายนอก C-PEST ประกอบด้วย ลูกค้าหรือผู้รับบริการ (Customer) สถานการณ์การเมือง (Political Situation) สภาพเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม

(Economic and Environmental Condition) สภาพสังคม (Social Condition) และปัจจัยทางเทคโนโลยี (Technological Factors)

3) วิเคราะห์ TOWS Matrix เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์และโครงการในการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย



บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง “ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย” ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการดำเนินการวิจัย (Methodology) ด้วยวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เอกสาร (Document Analysis) และการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) ผู้ที่เกี่ยวข้องซึ่งประกอบด้วย 3 กลุ่ม คือกลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการนำยุทธศาสตร์/นโยบายการจัดการด้านอาหารของประเทศไปปฏิบัติ กลุ่มผู้ประกอบการอาหารเครื่องปรุงรสไทย และกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตอาหารปลอดภัย โดยจะนำเสนอผลการศึกษาตามลำดับ ดังนี้

4.1 การวิเคราะห์การจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

4.2 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

4.3 ข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

4.1 การวิเคราะห์การจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

4.1.1 ด้านยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560 – 2579) มุ่งสู่วิสัยทัศน์ที่ว่า “ประเทศไทยมีความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ เป็นแหล่งอาหารที่มีคุณภาพสูง ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อชาวไทยและชาวโลกอย่างยั่งยืน” ได้กำหนดเป้าหมายรวมไว้ 6 ด้าน เพื่อสะท้อนผลสัมฤทธิ์การดำเนินงานในอีก 20 ปีข้างหน้า และยังคงสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ หรือ SDGs ด้วย ได้แก่ (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2560)

- 1) จำนวนคนขาดแคลนอาหารลดลง
- 2) ปริมาณการสูญเสียและขยะอาหารลดลง
- 3) ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพิ่มขึ้น
- 4) มูลค่าการค้าอาหารเพิ่มขึ้น
- 5) จำนวนคนที่มีภาวะโภชนาการขาดและเกินลดลง
- 6) มีหน่วยงานกลางประสานการดำเนินการ

วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการฐานทรัพยากรในการผลิตอาหารของประเทศให้เกิดประโยชน์อย่างยั่งยืน
- 2) เพื่อให้อาหารที่ผลิตได้ในทุกระดับนับตั้งแต่ในระดับครัวเรือนระดับชุมชน และในระดับอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์มีความพอเพียงมีคุณภาพ ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี
- 3) เพื่อสร้างกระบวนการศึกษา ค้นคว้า วิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อให้ได้องค์ความรู้ตลอดห่วงโซ่อาหาร รวมถึงการนำไปเผยแพร่เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องสามารถใช้ประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4) เพื่อพัฒนาระบบการบริหารจัดการด้านอาหารให้มีประสิทธิภาพทั้งด้าน โครงสร้าง กฎหมายสารสนเทศ และอื่น ๆ
- 5) เพื่อก่อให้เกิดความมั่นคงด้านอาหารในระดับครัวเรือน ระดับชุมชน และระดับชาติ ทั้งในภาวะปกติและภาวะวิกฤต

ประเด็นยุทธศาสตร์

การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยแบ่งออกเป็น 4 ยุทธศาสตร์ ดังนี้

- ยุทธศาสตร์ที่ 1 ด้านความมั่นคงอาหาร
- ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
- ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านอาหารศึกษา
- ยุทธศาสตร์ที่ 4 ด้านการบริหารจัดการ

ยุทธศาสตร์ที่ 1 ด้านความมั่นคงอาหาร

หลักการ: เพื่อให้ประเทศไทยมีความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืน บริหารจัดการทรัพยากรเพื่อการผลิตอาหารอย่างมีประสิทธิภาพโดยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

กลยุทธ์ :

- 1) เร่งรัดปฏิรูปการถือครองที่ดินและการคุ้มครองพื้นที่การเกษตร
- 2) จัดการทรัพยากรน้ำ และดินเพื่อการเกษตร และป่าชุมชน
- 3) สร้างความสมดุลระหว่างพืชอาหารกับพืชพลังงาน
- 4) พัฒนาประสิทธิภาพการผลิตอาหาร
- 5) สร้างแรงจูงใจในการทำการเกษตร และเพิ่มจำนวนเกษตรกรรุ่นใหม่
- 6) ส่งเสริมการเข้าถึงอาหารในระดับชุมชนและครัวเรือน
- 7) ปรับปรุงและพัฒนาระบบโลจิสติกส์ด้านสินค้าเกษตรและอาหาร
- 8) สร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชน และภาคประชาชนในการรักษาความมั่นคง

ด้านอาหาร

- 9) วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมตลอดห่วงโซ่อาหาร
- 10) จัดระบบเพื่อรองรับความมั่นคงด้านอาหารในภาวะวิกฤต

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

หลักการ: ดูแลคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในห่วงโซ่อาหารเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศซึ่งเป็นพื้นฐานของการแก้ไขปัญหาความยากจนของเกษตรกรและผู้ที่เกี่ยวข้อง

กลยุทธ์:

- 1) สร้างมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารให้เป็นมาตรฐานเดียวและส่งเสริมการบังคับใช้
 - 2) พัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรขั้นต้น (Primary Product) ให้มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานและคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น
 - 3) เสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตในระดับชุมชน (Community Based) เพื่อป้องกันการสูญเสียและเพิ่มมูลค่าเบื้องต้นให้กับผลผลิต
 - 4) เสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตในระดับอุตสาหกรรม (Industrial Based) ทุก
- ระดับ

5) ส่งเสริมการค้าและการตลาดผลิตภัณฑ์มาตรฐานทั้งที่มาจากการผลิตในระดับชุมชนและอุตสาหกรรม

6) เสริมสร้างความเข้มแข็งในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของประเทศ

ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านอาหารศึกษา

หลักการ: เน้นกระบวนการส่งเสริมพัฒนา และวิจัยเพื่อให้เกิดความรู้ ความตระหนักในการใช้ทรัพยากรเพื่อผลิต และกระจายอาหารในห่วงโซ่อาหาร ตลอดจนพฤติกรรมที่พึงประสงค์ในการบริโภคอาหาร

กลยุทธ์:

1) ส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือ และบูรณาการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในเรื่องอาหารศึกษา

2) สนับสนุนให้มีการวิจัยที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ด้านอาหารได้

3) ให้มีการจัดการองค์ความรู้ในเรื่องอาหารศึกษา และเผยแพร่ความรู้ทุกรูปแบบอย่างต่อเนื่อง

4) ส่งเสริมให้เกษตรกร และชุมชนมีความรู้ด้านอาหารศึกษาอย่างเหมาะสม

5) ส่งเสริมพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสมของบุคคล และชุมชน

ยุทธศาสตร์ที่ 4 ด้านการบริหารจัดการ

หลักการ: พัฒนาการจัดการด้านอาหารของประเทศตลอดทั้งห่วงโซ่อาหารอย่างเป็นระบบให้มีความเหมาะสม สร้างความเข้มแข็งของการดำเนินงานทุกภาคส่วน ให้สามารถรองรับการเปลี่ยนแปลงของกระแส โลกาภิวัตน์ รองรับภัยคุกคามต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับกติกาการค้าสากล

กลยุทธ์:

1) ปรับปรุงและเสริมความเข้มแข็งโครงสร้างองค์กรในห่วงโซ่

2) พัฒนาและปรับปรุงกฎหมายในห่วงโซ่

3) การพัฒนาฐานข้อมูลและการจัดการ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ประเทศไทยมีฐานทรัพยากรในการผลิตอาหารที่สมบูรณ์และยั่งยืน
- 2) ชุมชนเกษตรกรมีการผลิตอาหารที่เข้มแข็ง มีระบบเศรษฐกิจและการจัดการอาหารที่เป็นธรรมสร้างรายได้ให้แก่เศรษฐกิจของประเทศและท้องถิ่น
- 3) ผู้บริโภคเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ และปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ ทั้งอาหารที่ผลิตในประเทศ และอาหารนำเข้า
- 4) มีกลไกและระบบการจัดการด้านอาหารที่มีประสิทธิภาพประสิทธิผล สามารถตอบสนองได้ทันต่อสถานการณ์ต่าง ๆ ทั้งภาวะปกติและภาวะวิกฤติ
- 5) สร้างความเชื่อมั่นให้กับอาหารส่งออก เพิ่มศักยภาพและขยายโอกาสด้านการตลาดให้กับอาหารไทยผ่านทางวัฒนธรรมและคุณค่าทางโภชนาการ

จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์ดังกล่าว ประกอบการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ข้าราชการหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้ประกอบการ และเกษตรกร ซึ่งมีผลการสัมภาษณ์เชิงลึกที่เกี่ยวกับประเด็นยุทธศาสตร์ดังนี้

ผลการสัมภาษณ์ประเด็นยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหารสรุปได้ดังนี้

“...ยุทธศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารของไทยมีความเหมาะสม และเพียงพอต่อการนำไปปฏิบัติ แต่ปัญหาอยู่ที่การนำยุทธศาสตร์สู่การปฏิบัติจริง โดยเกษตรกรส่วนใหญ่ไม่ให้ความสำคัญกับเรื่องอาหารปลอดภัย เนื่องจากหลายสาเหตุ เป็นต้นว่า ความรู้ความเข้าใจในการทำเกษตรอินทรีย์ซึ่งต้องใช้เวลาในการปรับเปลี่ยนแปลงเกษตรเพื่อให้เหมาะสมกับการทำเกษตรอินทรีย์ สภาพแวดล้อมของแปลงเกษตรอินทรีย์ การตลาดของเกษตรอินทรีย์ ข้อจำกัดของสารชีวภัณฑ์ในการทำเกษตรอินทรีย์ และปัจจัยการผลิตอื่น ๆ ที่จำเป็นต่อการทำการเกษตรอินทรีย์...” (เจ้าหน้าที่เกษตรระดับปฏิบัติการ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 25 กุมภาพันธ์ 2563)

ซึ่งสอดคล้องกับผลการสัมภาษณ์ คุณกาญจนา เกษตรกร เจ้าของโครงการ สร้างอาหารไทยเป็นอาหารโลกผ่านพริกคุณภาพจังหวัดสุโขทัย ดังนี้

“...ยุทธศาสตร์อาหารปลอดภัยของไทยเรามีความเหมาะสม แต่เกษตรกรส่วนใหญ่ไม่เปิดเผยข้อมูลของตัวเอง และไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของการใช้สารเคมี ส่วนใหญ่คิดวันนี้ อีก 2 วันเก็บหรือเก็บวันรุ่งขึ้นเลย ซึ่งถ้าถามว่าปัจจุบันผลผลิตที่ได้มีความปลอดภัยมากน้อยเพียงใดนั้น คิดว่าผลผลิตตามท้องตลาดทั่วไปมีความปลอดภัยน่าจะอยู่ที่ร้อยละ 20 เพราะเกษตรกรจะปลูกไว้กินเองแยกต่างหากจากที่ปลูกไว้ขาย ส่วนที่ขายก็จะใช้สารเคมีอย่างเต็มที่เพื่อให้ผลผลิตที่มากและมีความสวยงาม...” (กาญจนา เกษตรกร, การสื่อสารส่วนบุคคล, 2 มีนาคม 2563)

ในขณะที่ หัวหน้ามาตรฐานกลุ่มพืช สำนักกำหนดมาตรฐาน (สกม.) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ให้ข้อสังเกตเกี่ยวกับยุทธศาสตร์การจัดการอาหารปลอดภัย ไว้ว่า

“...ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารมีความครอบคลุม ซึ่งมองตั้งแต่ต้นน้ำ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์พยายามสนับสนุนให้เกษตรกรเข้าสู่ระบบเกษตรที่ดี โดยให้ความรู้และอบรมเกษตรกรให้เข้าสู่ระบบมาตรฐาน GAP ด้วยการประเมินเบื้องต้นว่าสามารถรับรองได้ กรมวิชาการเกษตรก็จะรับรองเกษตรกรรายนั้นๆ...”

.....ขั้นตอนกลางน้ำ ในเรื่องของการรวบรวม การบรรจุ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ โดยโรงงานแปรรูปอุตสาหกรรมก็มีระบบมาตรฐานของตนเอง เพื่อทำให้เกิดคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดเช่นกัน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องก็ได้ทำงานร่วมกันเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดโดยมกอช.เป็นฝ่ายเลข

....ในส่วนของปลายน้ำซึ่งหมายถึงผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปแล้วกระทรวงสาธารณสุข โดย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เป็นคนดูแล สุ่มตรวจและดูแลในด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องในส่วนกระทรวงอุตสาหกรรม ดูแลมาตรฐานสมอ. ซึ่งจะครอบคลุมทั้งหมด...” (หัวหน้ามาตรฐานกลุ่มพืช, การสื่อสารส่วนบุคคล, 4 กุมภาพันธ์ 2562)

ส่วนเจ้าหน้าที่ปฏิบัติการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(สมอ.)กระทรวง อุตสาหกรรม ได้ให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับยุทธศาสตร์การจัดการอาหารปลอดภัย ไว้ว่า

“...ความครอบคลุมของยุทธศาสตร์อาหารปลอดภัยนั้น ในส่วนของ สมอ. เน้นตัว ผลิตภัณฑ์ ซึ่งผู้ประกอบการรายใดที่ต้องการเครื่องหมายมาตรฐานส่งออกทางสมอ. ก็มี มาตรฐานให้ เช่น เครื่องหมาย มอก. อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการยังไม่รู้เรื่องพวกนี้ อาจ ต้องให้ความรู้เพิ่มเติม ทางสมอ. อาจมีการอบรมให้ความรู้กับผู้ประกอบการเพื่อให้ทราบ กฎหมาย/มาตรฐานประเทศปลายทาง เพื่อให้สอดคล้องกับการส่งออกของผู้ประกอบการ โดยมาตรฐาน สมอ. มี 2 ประเภทคือ 1)มาตรฐานทั่วไป ออกให้กับสินค้าที่ผลิตใน ประเทศเท่านั้น ออกให้กับผลิตภัณฑ์ทั่วไป จัดทำขึ้นตามความต้องการของผู้ประกอบการ มอก.อาหารส่วนใหญ่เป็นของประเทศไทย เพราะส่วนใหญ่ ออ.บังคับอยู่แล้ว แต่ มอก. เป็นลักษณะที่เพิ่มขึ้น ซึ่งบางอย่างเข้มงวดกว่า ออ. เช่น มาตรฐานพริกแห้ง พริกไทย ส่วน ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสไทยนั้น อยู่ระหว่างการศึกษาเพื่อจัดทำมาตรฐาน ต่อไป และ2) มาตรฐานบังคับ ออกให้กับสินค้าทั้งที่ผลิตและนำเข้าของผู้ประกอบการ ส่วนใหญ่เป็น เครื่องใช้ไฟฟ้า...” (เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, การ สือสารส่วนบุคคล, 16 มีนาคม 2562)

นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข ได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับยุทธศาสตร์การจัดการอาหารปลอดภัย ไว้ว่า

“...ยุทธศาสตร์การจัดการอาหารปลอดภัย มีความครอบคลุมในการด้านการจัดการ อาหารทั้งในส่วนของยุทธศาสตร์ย่อย ซึ่งมียุทธศาสตร์ทั้งหมด 4 ยุทธศาสตร์หลักคือ ยุทธศาสตร์ที่ 1 ด้านความมั่นคงอาหารยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัย อาหารยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านอาหารศึกษายุทธศาสตร์ที่ 4 ด้านการบริหารจัดการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มีความครอบคลุม ในทุกด้าน อย่างไรก็ตามการนำยุทธศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติมีความสำคัญอย่างยิ่ง ต้อง ได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วนทั้งหน่วยงานภาครัฐ และเอกชน...” (นักวิชาการ อาหารและยาชำนาญการ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 มีนาคม 2562)

ซึ่งผู้ประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมผลิตเครื่องปรุงรสไทย ผู้จัดการโรงงาน ของบริษัท จิวสวด จำกัด ได้ให้ข้อคิดเห็นไว้ ดังนี้

“...ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของไทยในด้าน อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยมีความเหมาะสมระดับหนึ่ง เพราะภาครัฐ ได้มียุทธศาสตร์ และแผนระดับชาติหลายเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารปลอดภัย อย่างไรก็ตาม ใน เรื่องนี้ถึงแม้ว่าหน่วยงานภาครัฐจะมีเจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอ หรือมีเทคโนโลยีที่ยังไม่ ทันสมัย ก็ไม่มีผลกระทบต่อบริษัทเท่าไรนัก เนื่องจากบริษัทมีห้องแล็บที่ทันสมัย และได้ ทำการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอต่อเนื่อง...” (ผู้จัดการ โรงงาน, การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 กุมภาพันธ์ 2563)

ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ ของ บริษัท อุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์สินค้าพื้นเมือง จำกัดและ บริษัท ฟู้ดเด็ทซ์ จำกัด ได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดการยุทธศาสตร์ด้านอาหาร ปลอดภัย ไว้ว่า

“...รัฐบาลควรมีการจัดการเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของไทย เพื่อ สนับสนุนการส่งออกเครื่องปรุงรสไทย ตามยุทธศาสตร์ที่รัฐบาลได้กำหนดไว้อย่างจริงจัง โดยเฉพาะกระทรวงสาธารณสุขที่มีหน้าที่รับผิดชอบหลักในเรื่องความปลอดภัยของ อาหารและสุขภาพของประชาชน จะต้องตระหนักถึงการพัฒนาระบบการดูแล ควบคุม และตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยอาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ (การเพาะปลูก) การแปรรูปการผลิต การจัดจำหน่าย จนถึงผู้บริโภค และต้องบูรณาการหน่วยงานของทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชน โดยการพัฒนา มาตรฐานกฎหมายให้เป็นสากล เสริมสร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแลและอาหาร ปลอดภัย อย่างครบวงจร ตั้งแต่การควบคุมการนำเข้า การผลิต การจำหน่าย และการ ขนส่ง พัฒนาศักยภาพด้านการตรวจสอบ และวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ประสานความ ร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องไปในทางเดียวกัน รวมถึงการพัฒนาศักยภาพ ห้องปฏิบัติการที่มีขีดสมรรถนะในการส่งเสริมและแก้ไขปัญหา และการพัฒนาชุด ทดสอบต้นแบบที่ตรวจหาการปลอมปน สารเคมีอันตรายที่ส่งผลกระทบต่อผลผลิตและ ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสร้างความปลอดภัยแบบยั่งยืน...” (ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 4 มีนาคม 2563)

จากข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึกสรุปได้ว่าในเรื่องของยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วยกลุ่มหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่เกษตรระดับ 4 อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง หัวหน้ามาตรฐานกลุ่มพืช สำนักกำหนดมาตรฐาน(สกรม) ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ(มกอช) เจ้าหน้าที่ระดับปฏิบัติการ C 4 สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ)

กลุ่มผู้ประกอบการ ผู้จัดการโรงงานบริษัท จิวฮวด จำกัด ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ บริษัทอุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์สินค้าพื้นเมืองจำกัด และกลุ่มเกษตรกร เจ้าของโครงการสร้างอาหารไทยเป็นอาหารโลกผ่านพริกคุณภาพ จังหวัดสุโขทัย นั้นกล่าวไว้ว่าส่วนใหญ่ รัฐบาลได้มีการกำหนดยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหารไว้อย่างครอบคลุม ทั้งยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560 – 2579) ยุทธศาสตร์การพัฒนารัฐวิสาหกิจ (พ.ศ. 2559-2564) และยุทธศาสตร์การพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติ พ.ศ. 2560-2564 เป็นต้น แต่ปัญหาอยู่ที่การนำยุทธศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติให้เป็นรูปธรรม

4.1.2 ด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิต

สิ่งสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการผลิตในห่วงโซ่การผลิตนั้นมี 2 ปัจจัยหลัก ได้แก่ ปัจจัยการผลิต และกระบวนการผลิต ทั้งนี้ทั้งนั้นก็เพื่อให้เกิดระบบการตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งระบบนี้คือสามารถตรวจสอบได้ว่าผลผลิตทางการเกษตรนี้มาจากไหนและจะจัดส่งให้ใคร ซึ่งจะมีระบบการเก็บข้อมูลเพื่อสามารถตรวจสอบได้ ในกรณีมีปัญหาจะช่วยจำกัดความเสียหายคือเรียกเก็บสินค้าเฉพาะที่มีปัญหาไว้ได้ทั้งหมดและสามารถหาสาเหตุปัญหาได้ ซึ่งจากการรวบรวมข้อมูล พบว่าปัจจุบันเกษตรกรไทยมีหนี้สินเพิ่มสูงขึ้น มีต้นทุนการผลิตสูงขึ้น เนื่องจากเกษตรกรไม่มีที่ดินเป็นของตัวเอง ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่เสียที่ดินของตนให้กับนายทุน นอกจากนี้ที่ดินที่ใช้ในการเกษตรก็เสื่อมโทรมเนื่องจากการใช้ปุ๋ยเคมีติดต่อกันเป็นเวลานาน ขาดแคลนทรัพยากรน้ำ ซึ่งเกิดจากการได้รับผลกระทบภาวะโลกร้อนหรือภัยแล้ง นอกจากนี้ยังมีปัญหา โรคพืชและแมลงศัตรูพืชอีกด้วย ส่วนกระบวนการผลิตนั้น เกษตรกรส่วนใหญ่กว่าร้อยละ 80 ใช้ปุ๋ยเคมี ยาฆ่าหญ้า และยาฆ่าแมลงไม่ให้ความสำคัญกับการทำเกษตรอินทรีย์ เกษตรกรมีปัญหาด้านสุขภาพ เพราะใช้สารเคมีเป็นเวลานาน ซึ่งมีผลกระทบต่อผลผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานสากล นำไปสู่ปัญหาการค้าระหว่างประเทศ รวมถึงความไม่สม่ำเสมอทั้งทางปริมาณและคุณภาพของผลผลิต และขาดความต่อเนื่องของผลผลิต

จากการสัมภาษณ์หัวหน้าเกษตรกรผู้ทำ Contact farming จังหวัดพิจิตร ซึ่งได้ให้ข้อคิดเห็นไว้ดังนี้

“...ห่วงโซ่การผลิตมีผลกระทบต่อส่งออกอย่างมาก รัฐบาลไม่สามารถตอบโจทย์ความมั่นใจให้กับรัฐบาลต่างประเทศให้เกิดความชัดเจนในเรื่องการส่งเสริมของภาครัฐ ปัญหาหลักต้องตั้งงบประมาณให้กับภาคการเกษตรทั้งส่งเสริมและผลักดัน ประเทศไทยเรามีความอุดมสมบูรณ์ ทรัพยากรธรรมชาติดีมาก สภาพอากาศไม่ถึงกับเลวร้าย สามารถปลูกพืชทางการเกษตรได้ดี อยากให้ภาครัฐสอนลูกหลานให้มีความสำคัญในการเกษตร ให้รู้จักความอดทนในการดำรงชีวิต เพราะเป็นรากเหง้าของการดำเนินชีวิต หมครุ่นพ่อแม่ไปแล้วก็หมด ทุกวันนี้โครงการผมเองเน้นการใช้ชีวิตเกษตรกรเป็นครอบครัว อยากให้รัฐผลักดันและส่งเสริมด้านนี้มาก เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการผมมีที่ไร่ที่นากันเยอะ แต่สุดท้ายก็ไม่มีลูกหลานดูแล แต่โครงการผมพ่อแม่ดึงลูกหลานกลับบ้าน ต้องเอาภาครัฐเข้ามาช่วยสังคมจะอยู่ดีมีสุข ครอบครัวก็อยู่ร่วมกัน สินค้าเกษตรซื้อขายล่วงหน้าของผมก็ตอบโจทย์การดำเนินชีวิตของครอบครัว สังคม ให้ความอบอุ่น ทำงานเป็นทีม ทุกวันนี้ทุกคนในโครงการก็อยู่กันได้ ตอนนี้กำลังขยายโครงการพริกแห้ง กับทางโรงงานเพื่อขยายงานให้กับเกษตรกรต่อไป แต่ทั้งหมดทั้งมวลก็อยากให้รัฐช่วยเหลือเรื่องปัจจัยการผลิต...” (หัวหน้าเกษตรกร, การสื่อสารส่วนบุคคล, 3 มีนาคม 2563)

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก หัวหน้าเกษตรกรอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง ได้ให้ข้อสังเกตในการทำเกษตรของเกษตรกรว่า

“...ถึงแม้เรื่องอาหารปลอดภัยจะมียุทธศาสตร์ต่อเนื่องมาหลายปี แต่การปฏิบัติจริงๆ แล้วไม่ต่อเนื่อง เพราะในการทำการเกษตรอินทรีย์เพื่อส่งเสริมด้านอาหารปลอดภัยนั้นต้องอาศัยการต่อเนื่องของการทำ ซึ่งจากการทำงานที่ผ่านมาพบว่าเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการลาออกจากการเข้าร่วมโครงการกลางคัน (จากโครงการต่อเนื่อง 4 ปี) ทำให้ไม่สามารถไปต่อได้ ซึ่งเกิดจากหลายสาเหตุ เป็นต้นว่า ผลผลิตเกษตรอินทรีย์ไม่มีตลาดที่ชัดเจน ทำให้ยอดขายไม่กระเตื้อง นอกจากผลผลิตไม่สวยงามแล้ว ยังไม่สามารถขายได้ราคา ซึ่งไม่เหมือนผลผลิตเคมีที่มีความสวยงามเป็นที่ต้องการของตลาด นอกจากนี้การทำเกษตรอินทรีย์มีความยุ่งยาก ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยการผลิตที่ต้องผลิตเอง และยังมีปัจจัย

แวดล้อมอื่นๆ อีกมาก...” (หัวหน้าเกษตรกรอำเภอ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 15 พฤศจิกายน 2562)

สอดคล้องกับผลการสัมภาษณ์นายศราวุฒิ เดชณรงค์ ซึ่งเป็นหัวหน้ากลุ่มเกษตรกรที่ปลูกพริกมากกว่า 500 ไร่ ในเขตจังหวัดหนองคาย ภาคเหนือตอนบน และภาคเหนือตอนล่าง มีประสบการณ์มากกว่า 20 ปี ได้ให้ความคิดเห็น ไว้ว่า

“...พืชผลทางการเกษตรของไทยมีความปลอดภัยไม่ถึง 50 % เนื่องจากการให้เกษตรกรทำเอง โดยไม่มีมาตรการควบคุม โดยผู้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับการใช้ยาฆ่าแมลงแล้วเกษตรกรก็จะไปซื้อตามร้านค้าที่สามารถมาพ่นฆ่าได้ ซึ่งเกษตรกรโดยตรงจะไม่สนใจความปลอดภัยขอให้ขายได้และมีผู้รับซื้อ ในฐานะเป็นหัวหน้ากลุ่มเกษตรกรจึงมีการรวมตัวเพื่อหาสมาชิกเข้าร่วมโครงการ GAP ซึ่งทางรัฐบาลมีนโยบายก็จริง แต่ไม่สามารถเข้าถึงและควบคุมกำกับและสร้างความรู้ความเข้าใจให้กับสมาชิกเกษตรกรได้ จึงต้องกลายเป็นภาระหน้าที่ของหัวหน้ากลุ่มที่เข้าไปช่วยส่งเสริมและให้ความรู้ในเชิงวิชาการและเฝ้าติดตามตั้งแต่เริ่มจนจบฤดูกาลเก็บเกี่ยวซึ่งทางหน่วยงานภาครัฐควรมีแนวทางการปฏิบัติงานอย่างชัดเจนและติดตามผล และช่วยแก้ไขปัญหาต่างๆ ให้กับเกษตรกร เช่น ต้นทุนการผลิต ราคาขาย ตลาดรองรับ ปริมาณและคุณภาพของผลผลิต...” (ศราวุฒิ เดชณรงค์, การสื่อสารส่วนบุคคล, 3 มีนาคม 2563)

และจากการสัมภาษณ์ นายไพฑูรย์ ชูช่วย บ้านเลขที่ 433 หมู่ 6 ต.ลาดยาว อ.ลาดยาว จ. นครสวรรค์ เกษตรกรผู้ปลูกพริก และตะไคร้ กว่า 50 ไร่ และมีประสบการณ์ ร้านขายสารเคมีทางการเกษตร พบว่า

“...สินค้าพืชเกษตรของบ้านเรามีความปลอดภัยประมาณ 30 % เนื่องจากเกษตรกรสนใจเพียงแต่ขายได้เท่านั้น ไม่สนใจว่าจะมีความปลอดภัยหรือไม่ โดยให้ข้อคิดเห็นว่ารัฐบาลควรต้องหาตลาดให้มีความชัดเจนและใครที่จะเข้ามาส่งเสริมปลูกให้จริงจัง คิดตามผลดำเนินการ ไม่ปล่อยบทิ้งเพื่อจบปิดรายงาน ส่วนมาตรฐานความปลอดภัยเพียงพอ แต่ต้นทุนสูงทำให้ตลาดไม่ชัดเจนต่อเนื่อง ไม่รู้จะขายใครเลยไม่รู้จะทำไปทำไม ปัญหาอีกอย่างในการทำเกษตรอินทรีย์นั้น ต้นทุนในการผลิตสูงแล้วยังทำให้เกิดปัญหาเรื่องคุณภาพที่สูงตามมาด้วย ทำให้เมื่อเกิดปัญหาคุณภาพไม่ได้ วัตถุดิบที่จะได้ราคาต่ำกว่า

ทุน ทำให้วิถีชีวิตไม่เพียงพอสอดคล้องความต้องการของตลาด รัฐบาลควรมีทีมเข้ามาช่วยเหลือ แปรแปลงเพาะปลูก ติดตามงาน ช่วยแก้ไข และตัดสินใจทำการปรับปรุงให้ดีขึ้นทุกๆด้าน อย่างน้อยต้องทำต่อเนื่องทุกๆปีจนกว่าจะแยกกลุ่มเกษตรกรได้ ทำให้เกษตรกรรู้จักการทำงานเป็นกลุ่มมากขึ้น...” (ไพฑูรย์ ชูช่วย, การสื่อสารส่วนบุคคล, 24 ธันวาคม 2562)

ในขณะที่นายอตุลย์ ปลื้มบุญถาวร บ้านเลขที่ 100 หมู่ 1 ต.ป่าคา อ.ท่าวังนา จ.น่าน เกษตรกรปลูกพริก กว่า 20 ไร่ และมีประสบการณ์เป็นผู้ส่งเสริมการเพาะปลูกในพื้นที่ ได้ให้ข้อคิดเห็นว่า

“...สินค้าพืชเกษตรของบ้านเรามีความปลอดภัยประมาณ 50 % เพราะชาวบ้านในปัจจุบันเป็นกลุ่มคนเก่า ไม่มีความรู้เรื่องสารใดปลอดภัยหรือไม่ปลอดภัย ขอให้สามารถพ่นฆ่าหนอน แมลงตายแล้วขายได้ การที่รัฐบาลจะเข้ามาส่งเสริม ควรส่งเสริมเรื่องการตลาด การรับซื้อแบบจริงจัง ไม่ใช่แค่ชั่วคราว ราคาต้นทุนที่สูงไม่สามารถส่งราคาตลาดได้ ทำให้เกษตรกรไม่มีแหล่งอื่นส่ง และต้องไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง ซึ่งจะถูกกดราคา และผลผลิตที่ไม่สวย ก็ไม่สามารถขายออกไปได้ จึงทำให้เกษตรกรไม่ยอมเข้าร่วมโครงการเกษตรปลอดภัย...” (อตุลย์ ปลื้มบุญถาวร, การสื่อสารส่วนบุคคล, 20 ธันวาคม 2562)

จากผลการศึกษาในพื้นที่ด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิตซึ่งประกอบผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก กลุ่มเกษตรกร ผู้เพาะปลูก หัวหน้าเกษตรกรผู้ทำ Contact Farming จังหวัดพิจิตร หัวหน้าเกษตรอำเภอ ควนชนุน จังหวัดพิจิตร หัวหน้ากลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกพริกมากกว่า 500 ไร่ จังหวัดหนองคาย เกษตรกรผู้ปลูกพริก จังหวัดนครสวรรค์และเกษตรกรผู้ปลูกพริก จังหวัดน่าน โดยการสัมภาษณ์ พบว่าปัจจัยการผลิต และกระบวนการผลิตของเกษตรกรยังเป็นปัญหา เนื่องจากไม่สามารถควบคุมการผลิตของเกษตรกรได้ ไม่ว่าจะเป็นด้านการใช้ปัจจัยการผลิต ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่ใช้สารเคมีในการเกษตร และนอกจากนี้กระบวนการผลิตก็เช่นเดียวกัน ถึงแม้ว่ากระทรวงเกษตรและสหกรณ์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพยายามที่จะส่งเสริมให้เกษตรกรใช้สารเคมีในการเกษตรอย่างถูกต้องและเหมาะสมแล้วก็ตาม แต่เกษตรกรส่วนใหญ่ยังใช้สารเคมีตามพฤติกรรมที่เคยปฏิบัติต่อกันมาโดยไม่คำนึงถึงอันตรายที่เกิดจากการใช้สารเคมีแต่อย่างใด

4.1.3 ด้านการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากล

ความต้องการของหัวหน้ากลุ่มเกษตรกรที่ทำสวนพริกของจังหวัดหนองคาย ที่ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตอาหารปลอดภัย ไว้ว่า

“...เมื่อก่อนภาครัฐให้การสนับสนุนการเกษตร แต่ปัจจุบันค่อนข้างน้อย อยากให้ภาครัฐส่งเสริม GAP ควรมีการสนับสนุนเรื่องงบประมาณต่อเนื่อง โดยเฉพาะการควบคุมความปลอดภัยด้านการผลิต ส่วนใหญ่เอกชนทำกันเอง เกษตรกรอื่น ๆ ก็ดิ้นรนทำเอง ต้องให้รัฐบาลให้การสนับสนุนด้านนี้ให้มาก...” (หัวหน้ากลุ่มเกษตรกร จังหวัดหนองคาย, การสื่อสารส่วนบุคคล, 6 มีนาคม 2563)

ในขณะที่หัวหน้ากลุ่มเกษตรกรที่ทำสวนพริก จังหวัดพิษณุโลกให้ความเห็นไว้ว่า

“...ในด้านการกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัยในปัจจุบันถือว่ามีความเพียงพอครับ การส่งเสริมให้เกษตรกรทำการเกษตรปลอดภัยนั้น ภาครัฐต้องแก้ไขตรงจุด ต้องล้างบางสารเคมีที่เคยซื้อมันอยู่ยาล้างร้านต้องให้เก็บออกไปให้หมด อย่าให้มี 2 มาตรฐาน ถ้าไม่มีสารเคมีเหล่านี้ก็สามารถควบคุมได้ ภาครัฐต้องมีมาตรการขึ้นเด็ดขาด มีการระวางโทษให้ชัดเจนทุกอย่างจึงจะสามารถเดินตามขั้นตอนต่อไปได้...” (หัวหน้ากลุ่มเกษตรกร จังหวัดพิษณุโลก, การสื่อสารส่วนบุคคล, 6 มีนาคม 2563)

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก หัวหน้ากลุ่มเกษตรกร ปลูกพริก จังหวัดหนองคาย และเจ้าหน้าที่กลุ่มเกษตรกร ปลูกพริก จังหวัดพิษณุโลกได้กล่าว สะท้อนให้เห็นว่ามาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารของไทยเรากำหนดไว้แล้วนั้นมีความเพียงพอ แต่ขาดการกำกับดูแลและดำเนินการให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ขาดการเอาใจใส่ และการติดตามประเมินผลอย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตามเกษตรกรยังต้องการให้มีการทำการเกษตรปลอดภัย โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องเข้ามาบังคับใช้กฎหมายให้เกิดความศักดิ์สิทธิ์และเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการยกเลิกและควบคุมการใช้สารเคมีในการเกษตรอย่างเข้มงวด และจริงจัง

อย่างไรก็ตาม จากการรวบรวมข้อมูลในพื้นที่พบว่า ในการจัดการเพื่อทำการเกษตรปลอดภัยให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารนั้นยังมีข้อจำกัดบางประการ เช่น ข้อจำกัด

ของสารทดแทนเคมี เช่น สารชีวภัณฑ์ ซึ่งมีข้อจำกัดว่าสภาพภูมิอากาศต้องไม่แล้งจนเกินไป จึงทำให้เกษตรกรนิยมใช้สารเคมีซึ่งไม่ยุ่งยากและไม่ซับซ้อน นอกจากนี้ การขับเคลื่อนนโยบายการเกษตรปลอดภัยนั้น ต้องสร้างจิตสำนึกให้กับเกษตรกร สร้างการรับรู้ให้กับเกษตรกร ให้เห็นโทษของสารเคมีที่สะสมในร่างกายของเกษตรกร และคุณภาพชีวิต ของเกษตรกรเองด้วย การให้ความรู้แก่เกษตรกรในการใช้สารเคมีที่ถูกต้องปลอดภัย และให้ เหมาะสมกับเวลาที่จำเป็น สร้างเครือข่ายเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน การทำ MOU ร่วมกับ สถาบันอุดมศึกษา เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ๆ ให้กับเกษตรกร นอกจากนี้ ในระดับนโยบาย ต้องมี การส่งเสริมให้มีการจัดการมาตรฐาน หรือใบรับรอง เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค มีการ ตรวจสอบสารเคมีตกค้างในผลผลิตทางการเกษตรอย่างต่อเนื่อง ในขณะที่ผู้ประกอบการเห็นว่าการ นำนโยบายด้านอาหารปลอดภัยไปปฏิบัติกันยังน้อย เนื่องจากผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจ และการสื่อสารยังไม่ทั่วถึงขาดการส่งเสริมอย่างเป็นรูปธรรม นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังมองว่า เกษตรกรไทยผลิตวัตถุดิบในการประกอบอาหารไม่ปลอดภัย โดยเฉพาะเรื่องสารเคมีตกค้าง แม้จะมีกฎหมายกำหนดมาตรฐานแล้วก็ตาม ทั้งนี้เกิดจากการที่เจ้าหน้าที่ไม่ได้เอาใจริงเอาจังกับการบังคับใช้กฎหมาย

นอกจากนี้ในด้านการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากลนั้น ยังเกี่ยวข้องกับด้านอื่น ๆ ดังนี้

การกำหนดภารกิจ/การมอบหมายงาน/สมรรถนะของหน่วยงานปฏิบัติ

การกำหนดภารกิจ/มอบหมายงาน/สมรรถนะของหน่วยงาน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในการจัดการความปลอดภัยอาหาร โดยหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารมีหลายหน่วยงาน แม้จะมีหน่วยงานกลาง คือสำนักงานส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.) หน่วยงานสังกัดกระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานกลางในการประสานงานเพื่อขับเคลื่อนนโยบายผลักดันสู่การปฏิบัติ ควบคุม กำกับ และสื่อสาร นโยบายมาตรการด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของประเทศ แม้จะมีพันธกิจในการส่งเสริมสนับสนุน และประสานงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ให้มีการดำเนินงานแบบบูรณาการของหน่วยงานทุกกรมในกระทรวงสาธารณสุข และนอกกระทรวงสาธารณสุขทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพและคุณภาพและความปลอดภัยอาหารรวมทั้งครัวไทยสู่ครัวโลก ตามนโยบายรัฐบาล และนโยบายกระทรวงสาธารณสุข บรรลุผลตามเป้าหมายที่กำหนดค้ก็ตาม แต่ความรู้สึทักของ

ผู้ประกอบการกลับรู้สึกว่ายังขาดหน่วยงานประสานงานหลักในการดำเนินงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ดังที่ผู้จัดการโรงงานบริษัทสุริย์ อินเตอร์ฟู้ดส์ จำกัดกล่าวถึงการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ ว่า

“...รัฐมีหน่วยงานรับผิดชอบหลายหน่วยงาน แล้วใครที่จะเป็นเจ้าภาพหลักในการดูแลและกำกับเรื่องอาหารปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง และหน่วยงานไหนควรสนับสนุนเรื่องอะไร และจะปฏิบัติอย่างไรในปัจจุบันยังเป็นที่สับสนของผู้ประกอบการ...” (ผู้จัดการโรงงาน, การสื่อสารส่วนบุคคล, 5 มีนาคม 2563)

ซึ่งสอดคล้องกับผู้จัดการโรงงาน บริษัท จิวฮวด จำกัด ที่ได้ให้ความคิดเห็น ว่า

“...หน่วยงานภาครัฐยังขาดการประชาสัมพันธ์ การชี้แจง การจัดการประชุมร่วมกับกลุ่มผู้ประกอบการ ทำให้เกิดความไม่ชัดเจนในเรื่องของกฎระเบียบ การเข้าถึงข้อมูลข่าวสาร...” (ผู้จัดการโรงงาน, การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 กุมภาพันธ์ 2563)

ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ บริษัท นิธิฟู้ดส์ จำกัด ได้ให้ความคิดเห็นว่า

“...การจัดการด้านมาตรฐานอาหารปลอดภัยของไทยยังไม่มีความเหมาะสมกับมาตรฐานสากล เพราะเกษตรกรยังขาดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและงบประมาณเงินทุนและการตลาด ถ้าภาครัฐเข้ามามีส่วนร่วมเพื่อจัดทำระบบคุณภาพด้านความปลอดภัยอาหารและอื่นๆ เพื่อเป็นการเตรียมการส่งเสริมเกษตรกร ให้ตระหนักในเรื่องความปลอดภัยของวัตถุดิบและชีวิต สิ่งแวดล้อมที่จะตามมาจะทำให้เราสามารถควบคุมและกำหนดกฎเกณฑ์เป็นมาตรฐานที่จะเทียบเท่าและสอดคล้องกับระบบการค้าสากล เพื่อตอบสนองลูกค้าที่มีความต้องการหลากหลายจึงจะทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศไทยมีความมั่นคงและปลอดภัย ธุรกิจจึงจะอยู่รอด...” (ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 13 กุมภาพันธ์ 2563)

นอกจากนี้หน่วยงานภาครัฐยังขาดบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถและเป็นที่ยอมรับของหน่วยงานระดับสากลเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ดังที่ผู้จัดการฝ่ายมาตรฐานและควบคุมคุณภาพ บริษัท อุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์สินค้าพื้นเมือง จำกัด และบริษัท ฟู้ดเด็กซ์

จำกัดซึ่งส่งออก เครื่องปรุงรสไทย น้ำจิ้ม ซอสพริก เครื่องแกงกล่าวถึงปัญหาและอุปสรรคของมาตรฐานอาหารปลอดภัยว่า

“...แม้หน่วยงานภาครัฐจะอ้างอิง CODEX มาประยุกต์ใช้ควบคุมเรื่องสารเคมีตกค้าง การวิเคราะห์อันตรายซึ่งนำมาจาก USA แต่ความเข้มข้นของการควบคุมต่างกันมากในค่าการยอมรับที่ตรวจพบ เช่น สาร Chlopyrifos มาตรฐาน USA กำหนดที่ต่ำกว่า 1.0 EU กำหนดที่ต่ำกว่า 0.01 AUS กำหนดที่ต่ำกว่า 0.01 ขณะที่ประเทศไทยกำหนดที่ต่ำกว่า 3.0 ทำให้การกำหนดมาตรฐานของไทยไม่สอดคล้องกับมาตรฐานสากลต่างประเทศที่เราส่งออก หรือสูงกว่าต่างประเทศมาก นอกจากนี้ประเทศไทยเราในด้าน การบริหารจัดการยังขาดบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถ ขาดงบประมาณสนับสนุน และขาดเครื่องมือที่เป็นเทคโนโลยีสมัยใหม่...” (ผู้จัดการฝ่ายมาตรฐานและควบคุมคุณภาพ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 กุมภาพันธ์ 2563)

นอกจากนี้ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพและมาตรฐานบริษัท บริษัท อุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์สินค้าพื้นเมือง จำกัดและบริษัท ฟู้ดเด็คซ์ จำกัดยังได้ให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับบทบาทของหน่วยงานภาครัฐที่จะเข้ามาให้การช่วยเหลือด้านวัตถุดิบให้กับภาคอุตสาหกรรมไว้ดังนี้

“...ตามหลักสากลในการควบคุมมาตรฐานการตรวจสอบการรับวัตถุดิบเราจะต้องตั้งกฎเกณฑ์การรับเข้าตามกฎหมายปลายทางประเทศคู่ค้าเป็นหลัก ถ้าวัตถุดิบตัวไหนมีปัญหาที่จะไม่ถูกคัดเลือกมาเป็นผู้ค้ากับทางบริษัทหรือต้องลดเกรดวัตถุดิบลงและหาตลาดที่มีข้อกำหนดกฎหมายใกล้เคียงกับประเทศเรา...” (ผู้จัดการฝ่ายมาตรฐานและควบคุมคุณภาพ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 4 มีนาคม 2563)

โดยจากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยได้ให้ความคิดเห็นประกอบด้วย ผู้จัดการโรงงาน บริษัท สุริย์อินเตอร์ จำกัด ผู้จัดการโรงงานบริษัท จิวฮวด จำกัด ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ บริษัท นิธิฟู้ด จำกัด และผู้จัดการฝ่ายมาตรฐานคุณภาพของบริษัท อุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์สินค้าพื้นเมือง จำกัด ตามนโยบายของรัฐมีประกาศในการควบคุมดูแลเรื่อง การทำเกษตรอินทรีย์นั้น ภาครัฐจะต้องมีความพร้อมมากกว่านี้เช่น บุคลากร เครื่องมือ และงบประมาณ การเข้าไปส่งเสริมแบบจริงจัง การตรวจสอบที่สามารถให้ผู้ประกอบการมั่นใจว่า

วัตถุดิบที่ได้ปลอดภัยจริงๆ เพราะจากที่ผ่านมามีแต่นโยบาย รูปแบบการปฏิบัติ แต่ประสิทธิภาพ และประสิทธิผลแทบไม่สามารถนำมาแข่งขันกับต่างประเทศได้เลย

“.....อย่างที่ยกมาตรฐานกฎหมายเกณฑ์ค่าที่ยอมรับของเราเทียบกับเขาแตกต่างกันมาก ซึ่งถ้ารัฐบาลจะผลักดันยุทธศาสตร์เกี่ยวกับความมั่นคงและปลอดภัยในคุณภาพอาหาร ให้สมกับที่เราจะเป็นครัวโลก จะต้องปรับปรุงและทำการ SWOT ถึงผลดีผลเสียว่าจุดไหนที่ทำให้เราเสียเปรียบคู่แข่งกันและยังส่งผลกระทบต่อเกษตรกรบ้านเรามากด้วย ไม่เพียงแต่การส่งออกเท่านั้น...” (ผู้จัดการโรงงาน, การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 กุมภาพันธ์ 2563)

นอกจากนี้ ยังได้ให้แนวทางการพัฒนาเรื่องอาหารปลอดภัยไว้ ดังนี้

“...ทางรัฐบาลและกระทรวงที่เกี่ยวข้องต้องเข้ามาเป็นเจ้าของภาพและเชิญผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเข้ามาระดมความคิด ถึงสาเหตุของปัญหาที่จะช่วยให้เห็นนโยบายของภาครัฐที่จะมุ่งครัวไทยสู่ครัวโลกได้นั้น จะต้องมีความร่วมมือกันทั้ง 3 ฝ่าย คือ หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และเกษตรกร เพราะเป็นตัวขับเคลื่อนที่สำคัญแต่จากประสบการณ์ในการดำเนินธุรกิจเรื่อง เครื่องปรุงรสไทยมากกว่า 50 ปีแล้ว เรายังพัฒนาเรื่องเกษตรอินทรีย์ไม่มีผลสัมฤทธิ์เลย เพราะนายทุนที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสารเคมีตกค้างที่เป็นอันตราย และหน่วยงานภาครัฐที่ไม่เข้มงวดและตรวจสอบอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งหลายๆประเทศเขาณรงค์ เรื่องความปลอดภัยอาหารมากเป็นอันดับแรกเพื่อคุณภาพชีวิตของประชาชนบ้านเมืองเขา แต่เรามองแต่ผลประโยชน์และการให้จิตสำนึกต่อกลุ่มเกษตรกรว่าการผลิตที่มีความเสี่ยงและเกิดผลเสียตามมาทั้งตัวผู้ผลิตและผู้บริโภค รัฐควรจะถือนโยบายนี้เป็นนโยบายหลักแห่งชาติ เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในประเทศและจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในประเทศไทยมีมาตรฐานเทียบเท่าสากลไม่ว่าจะเป็นประเทศในกลุ่มยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย หรือในเขตเอเชียก็ดี ถ้าเราสามารถบริหารจัดการแบบเป็นระบบและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้จริง เราก็จะบรรลุเป้าหมายตามยุทธศาสตร์แห่งชาติที่ว่าด้วยความมั่นคงและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร เพราะประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมซึ่งมีวัตถุดิบที่มีคุณภาพไม่น้อยหน้าประเทศใดๆ ในโลกเลย...” (ผู้จัดการโรงงาน, การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 กุมภาพันธ์ 2563)

อย่างไรก็ตาม ในมุมมองของหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งจากการสัมภาษณ์หัวหน้ามาตรฐานกลุ่มพืช สำนักกำหนดมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดูแลมาตรฐานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยเป็นหน่วยงานที่ดูแลเรื่องวัตถุดิบ/ผลผลิตทางการเกษตรโดยตรง ได้สะท้อนให้เห็นปัญหาที่เกี่ยวข้องว่า

“...ในส่วนของการทำมาตรฐาน GAP นั้น ไม่ยาก มีขั้นตอน 9 ขั้นตอน ไม่มีปัญหาอะไร ซึ่งทาง มกอช. เป็นเลขาคณะทำงานแต่ในส่วนของผู้ตรวจจะมีปัญหาบ้างเนื่องจากหน่วยงานขาดผู้ตรวจประเมิน GAP ซึ่งกรมวิชาการเกษตรมีบุคลากรค่อนข้างน้อย ไม่เพียงพอตอนนี้กระทรวงฯ พยายามผลักดัน โดยทำหลักสูตรผู้ตรวจประเมินร่วมกับ 8 มหาวิทยาลัย จะมีผู้ตรวจประเมินเอกชนเพิ่มเข้ามา อาจมีปัญหาค่าใช้จ่ายกับเกษตรกร ส่วนหนึ่งต้องให้เกษตรกรเห็นความสำคัญของการรับรอง GAP ด้วย ต่อไปเกษตรกรต้องเห็นความสำคัญในเรื่องการรับรองเนื่องจากผู้ประกอบการต้องการวัตถุดิบที่มีคุณภาพซึ่งอาจต้อง request GAP...”

“...ส่วนการจัดทำมาตรฐานการส่งออกนั้น ภาคเอกชนเป็นผู้ดูแลกันเอง โดยภาคเอกชนจะทำสัญญากับหน่วยงานเอกชนของประเทศปลายทาง เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานของประเทศนำเข้า โดยประเทศปลายทางจะต้องทำการสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าในทางกลับกัน หากประเทศไทยจะนำเข้าไม่ว่าวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์ก็ตามก็ต้องให้ถูกต้องตามมาตรฐานของไทยเช่นเดียวกัน...” (หัวหน้ามาตรฐานกลุ่มพืช, การสื่อสารส่วนบุคคล, 4 กุมภาพันธ์ 2563)

ในขณะที่เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม ได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับหน่วยงานภาครัฐผู้ชำนาญการไปปฏิบัติเมื่อวันที่ 16 มีนาคม 2563

“...หน่วยงานภาครัฐมีหน่วยงานที่เพียงพอ มีทั้งต้นน้ำ คือกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กลางน้ำ คือกระทรวงอุตสาหกรรม และปลายน้ำ คือกระทรวงพาณิชย์ และกระทรวงสาธารณสุข แต่ปัญหาอยู่ที่การประสานงานหรือการบูรณาการการทำงานร่วมกัน ซึ่งอาจต้องมีการบูรณาการเพิ่มเติมระหว่างหน่วยงาน โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จะมี

หน้าที่ดูแลการผลิต หรือวัตถุดิบ สมอ.ดูแลมาตรฐานการผลิตอุตสาหกรรม และกระทรวงพาณิชย์ดูแลในเรื่องการส่งเสริมการตลาด...” (เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 16 มีนาคม 2563)

ส่วนนักวิชาการอาหารและยาระดับชำนาญการ กองมาตรฐานสินค้า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ให้สัมภาษณ์ไว้ว่า

“...แม้หน่วยงาน อย. ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ดูแลเรื่องอาหารปลอดภัยในประเทศจะไม่ได้ดูแลมาตรฐานความปลอดภัยอาหารส่งออกก็จริง แต่อย่างไรก็ตาม การผลิตเพื่อส่งออกในประเทศต้องได้รับการรอง อย่างน้อยต้องมีมาตรฐานไม่ต่ำกว่ามาตรฐานภายในประเทศ ซึ่งหน่วยงานที่จะรับรองการผลิตให้กับผู้ประกอบการคือกรมวิชาการเกษตร (กรณีผลิตซอสพริก)...” (นักวิชาการอาหารและยาระดับชำนาญการ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 18 มีนาคม 2563)

แม้ว่าผู้แทนหน่วยงานภาครัฐจะให้ความคิดเห็นว่าการจัดการเรื่องของมาตรฐานการส่งออกส่วนใหญ่เป็นเรื่องของผู้ประกอบการกับประเทศปลายทางจะตกลงกันก็ตาม แต่หน่วยงานของภาครัฐก็มีหน้าที่โดยตรงที่จะช่วยสนับสนุนหรือส่งเสริมผู้ประกอบการในด้านมาตรฐานต่าง ๆ ดังตัวอย่างสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ซึ่งเป็นหน่วยงานในสังกัดของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบตามกฎหมายกระทรวงพ.ศ. 2545 ที่ได้กำหนดให้ คือ 1) กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร สินค้าแปรรูป และสินค้าอาหาร 2) กำกับ ดูแล และเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยด้านอาหาร 3) ออกใบอนุญาต และรับรองผู้รับรองมาตรฐาน และผู้ประกอบการเกี่ยวกับมาตรฐานและฉลากคุณภาพสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูป และสินค้าอาหาร 4) ประสานงานและร่วมเจรจาแก้ไขปัญหาด้านเทคนิค มาตรการที่มีไข่มุก และกำหนดมาตรฐานระหว่างประเทศ 5) เป็นศูนย์กลางข้อมูลสารสนเทศด้านมาตรฐานสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูปและอาหาร 6) ทำหน้าที่ฝ่ายเลขานุการของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ 7) ปฏิบัติการอื่นใดตามที่กฎหมายกำหนดให้เป็นอำนาจหน้าที่ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ หรือตามที่กระทรวง หรือคณะรัฐมนตรีมอบหมาย

จากการสัมภาษณ์หน่วยงานภาครัฐประกอบด้วย หัวหน้ามาตรฐานกลุ่มพืช สำนักกำหนดมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช) เจ้าหน้าที่ระดับปฏิบัติการ

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(สมอ) กระทรวงอุตสาหกรรม และนักวิชาการอาหารและยาระดับชำนาญการ กองมาตรฐานสินค้า (อย) จึงสรุปได้ว่าหน่วยงานภาครัฐที่ดำเนินการด้านอาหารปลอดภัย มีความสำคัญอย่างมากในการนำนโยบายด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารไปปฏิบัติ เนื่องจากเป็นการหน่วยงานในการขับเคลื่อน เปรียบเสมือนต้นน้ำ เพราะวัตถุดิบที่ได้มานั้นต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานเบื้องต้นที่ภาครัฐกำหนด ซึ่งจะทำให้ภาคอุตสาหกรรมมีความมั่นใจระดับหนึ่งในเรื่องมาตรฐาน ถึงแม้ว่าในภาคของการส่งออกนั้น ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นผู้ดำเนินการเองในเรื่องของมาตรฐานก็ตามอย่างไรก็ตามไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานสังกัดกระทรวงสาธารณสุขหรือกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักที่ดำเนินการด้านนี้ และหน่วยงานสนับสนุน คือหน่วยงานสังกัดกระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ หรือกระทรวงวิทยาศาสตร์ควรมีการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการทำงาน โดยการใช่วิธีการ SWOT เพื่อค้นหาข้อบกพร่องและแนวทางการพัฒนาหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้สามารถแข่งขันกับนานาชาติประเทศต่อไป

การประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริมมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

การประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริมให้กับกลุ่มที่เกี่ยวข้อง ไม่ว่าจะเป็นกลุ่มเกษตรกรซึ่งเป็นกลุ่มต้นน้ำ มีหน้าที่ในการผลิตอาหารปลอดภัย กลุ่มผู้ประกอบการ มีหน้าที่ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ดังนั้นการประชาสัมพันธ์จึงมีความสำคัญ อีกอย่างการประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริมยังช่วยให้เกิดความเข้าใจระหว่างผู้รับบริการจากหน่วยงานภาครัฐ คือเกษตรกรและผู้ประกอบการ

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก คุณรวัย บุญเหลือ พ่อค้าคนกลางและเกษตรกรสวนพริก จังหวัดศรีสะเกษ ได้ให้ความเห็นว่า

“...ในเรื่องของการประชาสัมพันธ์และการส่งเสริมการผลิตอาหารปลอดภัยนั้น เกษตรอำเภอ เจ้าหน้าที่เกษตร ก็มาแนะนำเกี่ยวกับการทำเกษตรอินทรีย์หรือการเกษตรปลอดภัยที่แปลงปลูกพริกอยู่บ่อยๆ แต่ชาวสวนส่วนใหญ่ไม่เอาด้วย แต่ถ้ามีพันธุ์พืชมาแจก เกษตรกรก็อยากได้ของฟรี เข้าร่วมโครงการ แต่ไม่ได้ทำกันอย่างจริงจัง จะให้ทำเจ้าเดียวก็ไม่ได้ เพราะสารเคมีมาตามอากาศ มาเกาะที่เราได้ ฟุ้งกระจายไปทั่วในอากาศ..” (รวัย บุญเหลือ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 9 มีนาคม 2563)

ซึ่งสอดคล้องกับความคิดเห็นของ หัวหน้าเกษตรกรอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง ซึ่งได้ให้ความคิดเห็นว่า

“...เจ้าหน้าที่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องความรู้ความเข้าใจของกลุ่มเกษตรกรเนื่องจากเกษตรกรจะขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องของ ยาฆ่าแมลง และปุ๋ยเคมี โดยกลุ่มเกษตรกรจะคำนึงถึงคุณภาพของผลผลิตให้มีความสด ไม่มีแมลง รบกวน ไม่เป็นโรค แต่ในขณะที่เดียวกันจึงทำให้เกษตรกรใช้ปุ๋ยเคมีและยาฆ่าแมลงอย่างมากเพื่อให้ได้ผลผลิตในปริมาณมาก และมีความสวยงาม เป็นที่ต้องการของตลาด...” (หัวหน้าเกษตรกรอำเภอ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 15 พฤศจิกายน 2562)

และคุณ โกวิท จุฑาอาระกุล เกษตรกรปลูกพริก ต.ด่านซ้าย จ.เลย ได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการส่งเสริมเกษตรกรอินทรีย์ ไว้ว่า

“...หน่วยงานภาครัฐควรส่งเสริมเรื่องความรู้ความเข้าใจ มีตลาดที่แน่นอน มีการประกันราคาที่แน่นอน และเมื่อผลผลิตในช่วงปีแรกที่อาจจะไม่เป็นไปตามค่าเฉลี่ยควรจัดการด้วยการมีทีมงานจากหน่วยงานราชการที่มีจิตอาสาอยู่ด้วยจริงๆสัก 3 เดือน มาติดตามช่วยวิเคราะห์ปัญหาและแก้ไข หรือการให้ข้อมูลตัดสินใจ ตลอดทั้งปี เช่นพริกปลูกช่วงฤดูร้อน ฝน หนาว จะเกิดองค์ความรู้และหาทางปรับปรุงให้ดีขึ้น...” (โกวิท จุฑาอาระกุล, การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 มีนาคม 2563)

จากการสัมภาษณ์ กลุ่มเกษตรกร พ่อค้าคนกลางและเกษตรกรสวนพริก จังหวัดศรีสะเกษ หัวหน้าเกษตรกรอำเภอควนขนุนและเกษตรกรปลูกพริก จังหวัดเลยกล่าวโดยสรุปในเรื่องของการประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริมยังเป็นที่ต้องการของเกษตรกร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของความรู้ความเข้าใจในการใช้ปัจจัยการผลิต และในเรื่องของการส่งเสริมด้านการตลาดให้กับกลุ่มเกษตรกร ทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐสามารถที่จะส่งเสริมทั้งการจัดทำมาตรฐานให้กับเกษตรกรเพื่อให้ได้รับการยอมรับจากผู้ประกอบการ และความรู้ความเข้าใจในเรื่องของการใช้ปุ๋ยหรือสารเคมี เป็นต้น

การควบคุมมาตรฐานอาหารปลอดภัย

เป้าหมายหนึ่งของยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560 – 2579) คือความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพิ่มขึ้น การที่จะให้ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพิ่มขึ้นนั้นสิ่งที่จะต้องสร้างให้เกิดขึ้นคือนอกเหนือการอ้างอิงระบบมาตรฐานอาหารปลอดภัยระดับสากลแล้ว ประเทศไทยต้องพัฒนาระบบมาตรฐานให้เท่าเทียมกับระดับสากล โดยเฉพาะกลุ่มประเทศที่เป็นกลุ่มเป้าหมายของการส่งออกอาหารไทย เช่น สหรัฐอเมริกา ยุโรป หรือ ออสเตรเลีย ซึ่งจากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการได้ให้ข้อมูล มาตรฐานยามาแมลงในอาหาร ซึ่งพบว่าประเทศไทยเรายังมีมาตรฐานต่ำกว่ากลุ่มประเทศเป้าหมายในการส่งออก เช่น สหรัฐอเมริกา ยุโรป หรือ ออสเตรเลียอย่างมาก เป็นสาเหตุหนึ่งที่ประเทศไทยถูกกีดกันทางการค้าและไม่สามารถแข่งขันทางการค้ากับต่างประเทศได้ จากการศึกษาข้อมูลทุกข้อมูมิ ระหว่างปี 2559-2563 พบว่ามีบริษัท/ผู้ประกอบการของคนไทย ถูกปฏิเสธการรับเข้าสินค้าจากประเทศอเมริกาและกลุ่มยุโรป เฉพาะปัญหายามาแมลง รายละเอียดดังตารางที่ 4.1-4.2

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลสินค้าที่ถูกปฏิเสธการรับเข้าประเทศของประเทศสหรัฐอเมริกา ระหว่างปี 2016-2020

ชื่อบริษัท	วันที่ถูกปฏิเสธสินค้า	ประเภทสินค้า	ประเด็นที่ละเมิดข้อกำหนด
1.บริษัท 001	23/02/2016	พริกและพืชมั่วพวกพริก และเครื่องเทศ	ยามาแมลง (Pesticide) 402(a)(2)(B).
2.บริษัท 002	2016-2020(23/05/2016,07/06/2016,03/12/2017,02/10/2018, 22/01/2020)	กลุ่ม PASTES	802(a)(B): ADULTERATION
3.บริษัท 003	09/07/2018	กลุ่มซอส	
4. บริษัท 004	12/02/2019	กลุ่ม PASTES	
5.บริษัท 005	16/07/2019	พริก (ผลไม้ที่ใช้เป็นผัก)	

ที่มา: Import Refusal Report, 2020

ตารางที่ 4.2 สรุปข้อมูลสินค้าไทยที่ถูกปฏิเสธการรับเข้าประเทศกลุ่มยุโรป เฉพาะเรื่องยาฆ่าแมลง
ระหว่างปี 2016-2020

การจำแนกข้อมูล	แหล่งอ้างอิง	วันที่	ประเทศ	ประเภทสินค้า/ประเด็นที่พบ	มาตรฐานยาฆ่าแมลง			
					สาร	EU (ppm)	ไทย (ppm)	Codex (ppm)
Bordet rejections (การแจ้งเตือนของผลิตภัณฑ์ที่ถูกปฏิเสธจากตลาด)	2016. BBD	29/07 /2016	นอร์เวย์	ผลไม้และผัก/พืชมสารที่ไม่ได้รับอนุญาต carbofuran (0.13 มก./กก.-ppm) ในพริกแดง (Capsicum frutescens) จากประเทศไทย	Carb ofuran	0.002	0.5	0.01
Bordet rejections (การแจ้งเตือนของผลิตภัณฑ์ที่ถูกปฏิเสธจากตลาด)	2016. BKP	31/10 /2016	สวีเดน	ผลไม้และผัก/พืชมสารที่ไม่ได้รับอนุญาต prochloraz (0.23 มก./กก.-ppm) และ propiconazole(0.34 มก./กก.-ppm) และพืชมสารที่ไม่ได้รับอนุญาต amitraz(0.18 มก./กก.-ppm) และ triazophos(0.18มก./กก.-ppm) ในพริกแดงจากประเทศไทย	Proc hora z	0.05	-	-
					Prop iconazole	0.01	-	-
					Ami taz	0.05	-	-
					Tria/ oph os	0.01	-	0.01
Bordet rejections (การแจ้งเตือนของผลิตภัณฑ์ที่ถูกปฏิเสธจากตลาด)	2017. ADD	19/06 /2017	สวีเดน	ผลไม้และผัก/ พืชมสารที่ไม่ได้รับอนุญาต propargite (0.24 มก./กก.-ppm) ในพริกแดงจากประเทศไทย	Prop argite	0.01	-	-
Bordet rejections (การแจ้งเตือนของผลิตภัณฑ์ที่ถูกปฏิเสธจากตลาด)	2018. 0439	20/02 /2018	เดนมาร์ก	ผลไม้และผัก/สารที่ไม่ได้รับอนุญาต triazophos (0.5 มก./กก.-ppm) ในพริกแดงจากประเทศไทย	Tria zoph os	0.01	-	0.01

ตารางที่ 4.2 สรุปข้อมูลสินค้าไทยที่ถูกปฏิเสธการรับเข้าประเทศกลุ่มยุโรป เฉพาะเรื่องยาฆ่าแมลง ระหว่างปี 2016-2020 (ต่อ)

การจำแนกข้อมูล	แหล่งอ้างอิง	วันที่	ประเทศ	ประเภทสินค้า/ ประเด็นที่พบ	มาตรฐานยาฆ่าแมลง			
					สาร	EU (ppm)	ไทย (ppm)	Codex (ppm)
ข้อมูลที่เพิ่งระงับ	2019. 3021	23/08 /2019	เดนมาร์ก	ผลไม้และผัก/พบสาร ที่ไม่ได้รับอนุญาต tricyclazole (0.037มก./กก.-ppm) ในพริกจากประเทศ ไทย	Tric ycla zole	0.01	-	-

ที่มา : ACFS, 2561

จากการสัมภาษณ์ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ บริษัท นิธิฟู๊ดส์ จำกัด ได้ให้ความคิดเห็น ว่า

“...วัตถุประสงค์หลักของโรงงานส่วนใหญ่จะเป็นพวกพืชทางการเกษตร เช่น พริก กระเทียม ที่ผ่านผู้รวบรวมเป็นหลัก แต่เป็นวัตถุประสงค์ที่เพาะปลูกในประเทศ แต่เรื่องความปลอดภัยนั้น ถือว่ายังมีปัญหาในกระบวนการความปลอดภัยส่วนปัญหาการขาดแคลนจะไม่ค่อยมี เพราะทางโรงงานจะมีสัญญาผู้ที่รวบรวมวัตถุประสงค์ตลอดฤดูกาลอยู่ การที่รัฐบาลมีการสนับสนุนในเรื่องห่วงโซ่ในการผลิตถือว่าตอบ โจทย์ที่ทำให้พืชเกษตร ได้มาตรฐานความปลอดภัยอาหารเพราะ เป็นการควบคุมงานตั้งแต่ต้นน้ำลงไปจนปลายน้ำ...” (ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 13 กุมภาพันธ์ 2563)

ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพของ หจก.น้ำพริกแม่ศรี ได้ให้สัมภาษณ์ ไว้ว่า

“...วัตถุประสงค์ทางการเกษตรส่วนใหญ่บริษัทจะติดต่อผ่านพ่อค้าคนกลาง เพื่อรวบรวมและมีบางส่วนติดต่อโดยตรงกับเกษตรกรที่เพาะปลูก ให้ขึ้นอยู่กับความเสี่ยงของวัตถุประสงค์แต่ละชนิด โดยเฉพาะพืชกลุ่มที่มีความเสี่ยงต่ำ (ด้านสารตกค้างของสารกำจัดแมลง) เช่น ข่า ตะไคร้ แผลงปลูก มักไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตร แต่พืชกลุ่มที่มีความเสี่ยงสูง ด้านสารตกค้างของสารกำจัดแมลง เช่น พริกสด เนื่องจากฟาร์มที่รับรอง GAP ยังมีจำกัด ยังขาดการส่งเสริม...”

“...การที่วัตถุดิบขาดในบางช่วงฤดูกาล ปกติทางบริษัทจะมีผู้รวบรวมวัตถุดิบให้มีความเพียงพอต่อความต้องการใช้อยู่แล้ว ซึ่งการสอกลับแปลงปลูกยังเป็นเรื่องที่ต้องจัดการต่อไป ในการนำห่วงโซ่ในการผลิตมาปฏิบัติมีผลดีต่อผู้ประกอบการ ถ้าทุกฝ่ายมีความเข้าใจตั้งแต่เริ่มต้นกระบวนการจนถึงส่งถึงมือผู้บริโภคซึ่งประเด็นที่พบคือ กลุ่มวัตถุดิบจากฟาร์มเพาะปลูก มาตรฐานด้านระบบความปลอดภัยของอาหารส่วนมากยังไม่เทียบเท่ามาตรฐานข้อกำหนดของ GFSI ซึ่งเป็นระบบที่จำเป็นสำหรับอาหารที่ส่งออก..” (ผู้ช่วยฝ่ายประกันคุณภาพ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 15 กุมภาพันธ์ 2563)

และผู้จัดการฝ่ายมาตรฐานและควบคุมคุณภาพบริษัท อุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์สินค้าพื้นเมือง จำกัดและบริษัท ฟู้ดเด็คซ์ จำกัด ซึ่งได้ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับการจัดหาวัตถุดิบในการผลิตระดับอุตสาหกรรมไว้ว่า

“...การจัดหาวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมหลักของบริษัทจะเน้นพืชผักเกษตรภายในประเทศ โดยการติดต่อส่งเสริมฟาร์มเพาะปลูก เช่น พริกที่เป็นส่วนผสมหลักในอุตสาหกรรมที่ผลิตซอสพริก เครื่องแกง ส่วนพืชเกษตร หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ จะติดต่อซื้อผ่านพ่อค้าคนกลาง ซึ่งมีหลากหลายที่เพาะปลูกส่วนใหญ่จะอยู่ทางตอนเหนือ อีสาน และภาคกลาง ในระบบการจัดหาวัตถุดิบของบริษัททางเราจะมีการตั้งคุณภาพการรับวัตถุดิบ เช่น รูปร่าง กลิ่น สี และที่สำคัญที่สุดคือ สารเคมีตกค้าง ซึ่งจะเน้นข้อกำหนดของทางยุโรปเป็นหลักปฏิบัติก่อนเพราะทางยุโรปจะเข้มงวดเรื่องสารเคมีตกค้างในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิต...”

“...พูดถึงวัตถุดิบภายในประเทศเรื่องคุณภาพความปลอดภัย ถ้าสำหรับกฎหมายควบคุมสารเคมีตกค้างถือว่ายังอยู่ในเกณฑ์ที่พอใช้ได้แต่ไม่ถึงกับปลอดภัยเพราะกฎหมายอ้างอิง ตาม CODEX ซึ่งช่วงค่ามาตรฐานที่กำหนดไว้ต่ำเกินไปทำให้ผู้ประกอบการมีความเสี่ยงในการรับเข้าวัตถุดิบที่มีการปนเปื้อนสารเคมีตกค้างมากกว่าเกณฑ์มาตรฐานเพื่อผลิตในการส่งออก ซึ่งทางผู้ประกอบการต้องสืบแสวงหาแหล่งวัตถุดิบที่มีความปลอดภัยมากกว่า ซึ่งจะต้องมีการนำเข้า จากประเทศเพื่อนบ้านและบางช่วงฤดูกาลขาดแคลนวัตถุดิบ ทำให้ผู้ประกอบการต้องดำเนินการ นำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศมาใช้ทดแทน...” (ผู้จัดการฝ่ายมาตรฐานและควบคุมคุณภาพ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 4 มีนาคม 2563)

นอกจากนี้ยังได้สรุปประสบการณ์จริงที่ทำการเปรียบเทียบระหว่างกฎหมายไทย และ นานาประเทศว่ายังมีข้อแตกต่างกันอยู่หลายหน่วยการควบคุม ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ตัวอย่างข้อมูลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้าง

ตัวอย่าง	ชนิดยามาแมลง	ผลตรวจ วิเคราะห์	มาตรฐาน (mg/kg)			
			ยุโรป	อเมริกา	ออสเตรเลีย	ไทย
เครื่องดื่มชา	Carbaryl(คาร์บาริล)	0.012	0.01	5	0.02	0.5
			X	✓	✓	✓
พริกแกง เขียวหวาน	3-Hydroxy Carbofuran (3ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน)	0.003	0.002	0.01	0.01	0.5
			X	✓	✓	✓
	Carbofuran (คาร์โบฟูแรน)	0.010	0.002	0.01	0.01	0.5
			X	✓	✓	✓
	Chlorpyrifos(คลอไพริฟอส)	<0.05	0.01	1	1	3
			X	✓	✓	✓
	Triazophos(ไตรอะโซฟอส)	<0.05	0.01	ND	ND	0.07
			X	X	X	✓
	Cypermethrin (ไซเปอร์เมทริน)	<0.03	0.5	0.2	1	2
			✓	✓	✓	✓
พริกแกง เผ็ด	3-Hydroxy Carbofuran (3ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน)	<0.002	0.002	0.01	0.01	0.5
			✓	✓	✓	✓
	Carbofuran (คาร์โบฟูแรน)	0.009	0.02	0.01	0.01	0.5
			X	✓	✓	✓

ที่มา : สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2561

จากตารางที่ 4.3 แสดงตัวอย่างข้อมูลการตรวจวิเคราะห์ที่ทางบริษัทผู้ผลิตส่งตัวอย่างเพื่อเปรียบเทียบ ได้นำผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชา พริกแกงเขียวหวาน และพริกแกงเผ็ด ที่ส่งไปยังประเทศต่างๆ ส่งตรวจสารเคมีตกค้าง โดยแสดงผลวิเคราะห์ตัวอย่างส่งออกของผู้ประกอบการเครื่องปรุงรสไทยจากการเก็บข้อมูลเอกสารทวนสอบผลิตภัณฑ์เมื่อปี 2559-2561 ตรวจวิเคราะห์โดยห้องปฏิบัติการ เอแอลเอสสามารถสรุปได้ ดังนี้

1) ตัวอย่างเครื่องสำอางค์ยาพาราแมลงชนิด คาร์บาริด 0.012 mg/kg ไม่ผ่านกฎหมายยุโรป ที่ตั้งมาตรฐานไม่เกิน 0.01 mg/kg

2) ตัวอย่างพริกแกงเขียวหวานพาราแมลง

2.1) ชนิด 3-ไฮดรอกซี คาร์โบฟูแรน 0.03mg/kg ไม่ผ่านกฎหมายยุโรป มาตรฐาน (ไม่เกิน 0.002 mg/kg)

2.2) ชนิด คาร์โบฟูแรน 0.010mg/kg ไม่ผ่านกฎหมายยุโรปมาตรฐาน (ไม่เกิน 0.002 mg/kg)

2.3) ชนิด คลอไพริฟอส <0.05 mg/kg ไม่ผ่านกฎหมายยุโรปมาตรฐาน (ไม่เกิน 0.01 mg/kg)

2.4) ชนิด ไตรอะโซฟอส <0.05 mg/kg ไม่ผ่านกฎหมายยุโรปมาตรฐาน (ไม่เกิน 0.01 mg/kg) และไม่ผ่านกฎหมายอเมริกากับออสเตรเลียที่ตั้งมาตรฐาน ต้องไม่พบ

3) ตัวอย่างพริกแกงเผ็ดพาราแมลงชนิดคาร์โบฟูแรน 0.009 mg/kg ไม่ผ่านกฎหมายยุโรปมาตรฐานไม่เกิน 0.002 mg/kg

4) ผลการตรวจวิเคราะห์ที่พบส่วนใหญ่จะไม่ผ่านมาตรฐานกฎหมายของยุโรป แต่ผ่านตามมาตรฐานกฎหมายประเทศไทย จึงเห็นได้ว่า มาตรฐานอาหารปลอดภัยของไทยยังไม่มีความเพียงพอและเหมาะสมสอดคล้องกับมาตรฐานสากล

ในประเทศไทยเรื่องความปลอดภัยในการเพาะปลูกพืชเกษตรยังถือว่ามีความกระทบต่อความต้องการของผู้ประกอบการอย่างมากเพราะเป็นปัญหาหลักในการกีดกันทางการค้าระหว่างประเทศ โดยใช้ข้อกำหนดความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นมาตรฐานหลักในการนำเข้า ซึ่งเกณฑ์การกำหนดค่ามาตรฐานของประเทศไทย เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศคู่ค้าแล้วห่างไกลกันมาก ทำให้ผู้ประกอบการต้องหาแนวทางและวัตถุดิบจากแหล่งอื่นมาทดแทนวัตถุดิบภายในประเทศ

ตามหลักสากลในการควบคุมมาตรฐานการตรวจสอบการรับวัตถุดิบเราจะต้องตั้งกฎเกณฑ์การรับเข้าตามกฎหมายปลายทางประเทศคู่ค้าเป็นหลัก ถ้าวัตถุดิบตัวไหนมีปัญหาที่จะไม่ถูกคัดเลือกมาเป็นผู้ค้ากับทางบริษัทหรือต้องลดเกรดวัตถุดิบลงและหาตลาดที่มีข้อกำหนดกฎหมายใกล้เคียงกับประเทศไทย

ตามนโยบายของรัฐมีประกาศในการควบคุมดูแลเรื่องการทำเกษตรอินทรีย์นั้น ภาครัฐจะต้องมีความพร้อมมากกว่านี้ เช่น บุคลากร เครื่องมือ และงบประมาณ การเข้าไปส่งเสริมแบบจริงจัง การตรวจสอบที่สามารถให้ผู้ประกอบการมั่นใจว่าวัตถุดิบที่ได้ปลอดภัยจริงๆ เพราะจากที่ผ่านมามีแต่นโยบายรูปแบบการปฏิบัติ แต่ประสิทธิภาพและประสิทธิผลแทบไม่สามารถนำมาแข่งขันกับต่างประเทศได้เลย มาตรฐานกฎหมายเกณฑ์ค่าที่ยอมรับของประเทศไทยกับของต่างประเทศแตกต่างกันมาก ซึ่งถ้ารัฐบาลจะผลักดันยุทธศาสตร์เกี่ยวกับความมั่นคงและปลอดภัยในคุณภาพอาหารให้สมกับที่เราจะเป็นครัวโลก จะต้องปรับปรุงและทำการ SWOT ถึงผลดีผลเสียว่าจุดไหนที่ทำให้เราเสียเปรียบคู่แข่งและยังส่งผลกระทบต่อเกษตรกรบ้านเราอีกด้วย ไม่เพียงแต่การส่งออกเท่านั้น ทางรัฐบาลและกระทรวงที่เกี่ยวข้องต้องเข้ามาเป็นเจ้าภาพ และเชิญผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเข้ามาระดมความคิดเห็นถึงสาเหตุของปัญหาที่จะช่วยให้นโยบายของภาครัฐที่จะมุ่งครัวไทยสู่ครัวโลกได้นั้นจะต้องมีการร่วมมือกันทั้ง 3 ฝ่าย คือ หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และเกษตรกร เพราะเป็นตัวขับเคลื่อนที่สำคัญแต่จากประสบการณ์ในการดำเนินธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยมามากกว่า 50 ปีแล้ว เรายังพัฒนาเรื่องเกษตรอินทรีย์ไม่มีผลสัมฤทธิ์เลย เพราะนายทุนที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสารเคมีตกค้างที่เป็นอันตรายและหน่วยงานภาครัฐที่ไม่เข้มงวดและตรวจสอบอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งหลายๆประเทศเขารณรงค์เรื่องความปลอดภัยอาหารมากเป็นอันดับแรกเพื่อคุณภาพชีวิตของประชาชนบ้านเมืองเขาแต่เรามองแต่ผลประโยชน์และการให้จิตสำนึกต่อกลุ่มเกษตรกรว่าการผลิตที่มีความเสี่ยงและเกิดผลเสียตามมาทั้งตัวผู้ผลิตและผู้บริโภค รัฐควรจะถือนโยบายนี้เป็นนโยบายหลักแห่งชาติ เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในประเทศและจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในประเทศไทยมีมาตรฐานเทียบเท่าสากลไม่ว่าจะเป็นประเทศในกลุ่มยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย หรือ ในเขตเอเชียก็ดี ถ้าเราสามารถบริหารจัดการแบบเป็นระบบและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้จริง เราก็จะบรรลุเป้าหมายตามยุทธศาสตร์แห่งชาติที่ว่าด้วยความมั่นคงและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร เพราะประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมซึ่งมีวัตถุดิบที่มีคุณภาพไม่น้อยหน้าประเทศใดๆ ในโลกเลย

เมื่อสัมภาษณ์กลุ่มเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการส่งเสริมอาหารปลอดภัย พบว่ากลุ่มเจ้าหน้าที่ให้ความสำคัญกับเรื่องความรู้ความเข้าใจในระบบของกลุ่มที่เกี่ยวข้องไม่ว่าจะเป็น ผู้ประกอบการ หรือเกษตรกร โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มเกษตรกรที่ขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องของ ยาฆ่าแมลง และปุ๋ยเคมี โดยกลุ่มเกษตรกรจะคำนึงถึงคุณภาพของผลผลิตให้มีความสด ไม่มีแมลง รบกวน ไม่เป็นโรค แต่ในขณะที่เดียวกันทำให้เกษตรกรใช้ปุ๋ยเคมีและยาฆ่าแมลงอย่าง

มากเพื่อทำให้ ผลผลิตของตนเองมีปริมาณมาก และมีความสวยงาม เป็นที่ต้องการของตลาด โดยขาดการคำนึงถึง ผลกระทบที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภค และที่สำคัญคือทำให้ผลผลิตของเกษตรกรไม่สามารถส่งออกไป แข่งขันกับต่างประเทศได้ จากการสัมภาษณ์กลุ่มเกษตรกรที่ปลูกพริก หอม และกระเทียม พบว่า การที่จะให้ เกษตรกรหันมาทำการเกษตรอินทรีย์นั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องให้ความรู้ความเข้าใจแก่กลุ่มเกษตรกร โดยเฉพาะอย่างยิ่งวิธีการทำการเกษตรอินทรีย์ และตลาดที่รองรับผลผลิต เพราะ เกษตรกรส่วนใหญ่ที่ใช้สารเคมีล้วนต้องการปริมาณของผลผลิตและรายได้จากการขายผลผลิต

กล่าวโดยสรุป มาตรฐานความปลอดภัยมีความสำคัญมาก ไม่ว่าจะเป็นด้านการผลิต ที่สามารถนำไปใช้เป็นเกณฑ์ในการปฏิบัติการผลิตของเกษตรกรรวมทั้งมาตรฐานระบบการผลิตของผู้ประกอบการที่อธิบายข้อกำหนดและคำแนะนำการปฏิบัติที่ดีในการผลิตหรือมาตรฐานสินค้าที่จะช่วยให้ผู้ผลิตปรับปรุงคุณภาพ รวมทั้งจัดระดับคุณภาพของผลผลิตและสินค้าเกษตรได้อย่างเหมาะสมเป็นเกณฑ์เดียวกันทั้งประเทศและ สอดคล้องกับเกณฑ์สากลด้วย

ด้านการค้า จะช่วยให้เกิดมาตรฐานกลางของประเทศที่ผู้ซื้อผู้ขายสามารถนำไปใช้อ้างอิงได้ ทำให้เกิดความเป็นธรรมทางการค้า ในขณะที่ผู้ประกอบการมีหลักเกณฑ์ที่จะผลิตสินค้าให้ตรงกับความต้องการของผู้ซื้อหรือผู้บริโภค

ด้านการเจรจาต่อรองระหว่างประเทศ การมีมาตรฐานของประเทศจะช่วยสนับสนุนการเจรจาต่อรองระหว่างประเทศ โดยเฉพาะการทำความตกลงยอมรับความเท่าเทียมกันระหว่างประเทศไทยกับคู่ค้าอย่างมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) เป็นการกำหนดมาตรฐานที่สร้างความมั่นใจระหว่างประเทศเพื่อคุ้มครองสุขอนามัยของผู้บริโภค และเกิดความเป็นธรรมทางการค้า มาตรฐานที่จัดทำขึ้นตั้งอยู่บนหลักการทางวิทยาศาสตร์ โดยมีการใช้หลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง และการควบคุมขบวนการผลิต

ด้านระบบการตรวจรับรอง ตามยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหารของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้กำหนดเป้าหมายการขึ้นทะเบียนและตรวจรับรองฟาร์มทั้งด้านพืช ประมง และปศุสัตว์ เพื่อนำฟาร์มเกษตรกรเข้าสู่ระบบมาตรฐาน โดยใช้มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) เป็นเกณฑ์ในการตรวจรับรองและตรวจรับรองโรงงานแปรรูปส่งออก (GMP, HACCP)

การสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย และเกษตรกร

การสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ประกอบการและเกษตรกรนั้น มีหลายแนวทางไม่ว่าจะเป็นการสร้างแรงจูงใจในการปฏิบัติตามมาตรฐานต่างๆ ที่ทางราชการกำหนด ซึ่งมีทั้งมาตรฐานบังคับ และมาตรฐานทั่วไป ซึ่งการสร้างแรงจูงใจจะเป็นแนวทางหนึ่งที่ทำให้ผู้ประกอบการและเกษตรกรเข้าร่วมโครงการต่างๆ ที่ทางราชการมีอยู่ อย่างไรก็ตามในการสร้างแรงจูงใจ ไม่เฉพาะแต่ทางราชการเท่านั้นที่สร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ประกอบการและเกษตรกร แต่ในทางกลับกันทั้งเกษตรกรและผู้ประกอบการเองก็สามารถสร้างแรงจูงใจให้แก่กันและกันได้

ปัจจุบันแรงจูงใจหนึ่งที่ทางหน่วยงานภาครัฐมีให้กับเกษตรกรก็คือ การสนับสนุนปัจจัยการผลิตผ่านโครงการต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นโครงการฝึกอบรมเกษตรกรอินทรีย์ หรือโครงการประกันราคาผลผลิต ซึ่งเป็นที่ต้องการของเกษตรกร นอกจากการสนับสนุนปัจจัยการผลิตแล้ว การส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาให้ความสนใจในเรื่องมาตรฐานอาหารปลอดภัยที่ทางภาครัฐได้กำหนดไว้เช่น มาตรฐาน GAP สิ่งหนึ่งคือการให้ความรู้ความเข้าใจแก่เกษตรกรถึงความสำคัญและประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำตามมาตรฐานที่รัฐกำหนด เช่น ทำให้ผลผลิตเป็นที่ต้องการของกลุ่มผู้ประกอบการ อย่างไรก็ตาม ในส่วนของผู้ประกอบการเองก็สร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรเข้าร่วมโครงการต่างๆ ของผู้ประกอบการ เช่น Contact Farming ซึ่งจะมีเงื่อนไขพิเศษที่ผู้ประกอบการและเกษตรกรมีข้อตกลงร่วมกัน นอกจากจะสามารถควบคุมการผลิตได้แล้ว ยังทำให้ผู้ประกอบการมั่นใจในคุณภาพของวัตถุดิบเพื่อใช้ในการแปรรูปอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสต่อไป

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพของ หจก.น้ำพริกแม่ศรี ได้ให้สัมภาษณ์ไว้ว่า

“...ทางผู้ประกอบการต้องการให้หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกำหนดกฎเกณฑ์ให้สอดคล้องกับประเทศคู่ค้า เพราะจะเป็นผลดีกับผู้ประกอบการให้สามารถเข้าถึงข้อมูลหลักเกณฑ์ของประเทศคู่ค้าได้สะดวกและมีระบบการแจ้งเตือนภัยสินค้าเกษตรและอาหารที่เข้าถึงได้ง่าย มีการแปลระเบียบมาตรฐานต่างประเทศเผยแพร่เพื่อให้เกิดความเข้าใจและปฏิบัติได้ถูกต้องและในส่วนมาตรฐานตัวสินค้าที่กำหนดในปัจจุบันของประเทศคู่ค้า สถานประกอบการยังสามารถปฏิบัติและอยู่ในมาตรฐานที่กำหนด

สำหรับมาตรฐานวัตถุดิบการเกษตรที่ดีหรือสินค้าแปรรูปพื้นเมืองที่ใช้วัตถุดิบในเครื่องปรุงรสมาตรฐานด้านระบบความปลอดภัยอาหารส่วนมากยังไม่เทียบเท่า GFSI หากได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานรัฐก็อาจจะเพิ่มโอกาสในการส่งออกและยกระดับสินค้าเครื่องปรุงรสไทยสู่มาตรฐานสากลได้อีก...” (ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 15 กุมภาพันธ์ 2563)

และจากการสัมภาษณ์เชิงลึก กลุ่มผู้ประกอบการ ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพของ ห.จ.ก. น้ำพริกแม่ศรี สรุปได้ว่าเกษตรกรมีความต้องการการประกันราคาจากภาครัฐ การได้รับการสนับสนุนปัจจัยการผลิต การสนับสนุนพันธุ์พืช การฝึกอบรมความรู้ใหม่ๆ ในการเพาะปลูก และการจัดหาตลาดที่เหมาะสม ในขณะที่ กลุ่มผู้ประกอบการมีความต้องการการสนับสนุนทุนดำเนินการที่เป็นประโยชน์ต่อการยกระดับมาตรฐานสินค้า เช่น เทคโนโลยีระบบสืบย้อนกลับและการส่งเสริมด้านการตลาดต่างประเทศ เป็นต้น

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยและการส่งออก

อุปสรรคในการพัฒนาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่สำคัญในการจัดทำระบบการจัดการความปลอดภัยตั้งแต่ขั้นพื้นฐาน (เช่น GMP, GAP และ HACCP) ไปจนถึงระบบที่มีความซับซ้อนคือความตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารของผู้บริหารและผู้ปฏิบัติงานนอกจากนี้ยังมีปัจจัยอื่นๆที่ส่งผลให้การจัดทำระบบไม่ประสบความสำเร็จเช่นความเข้าใจในกฎระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารบางประเทศมีกฎระเบียบมากมายแยกตามลำดับขั้นการผลิตตามห่วงโซ่อุปทานในขณะที่บางประเทศมีกฎหมายเพียงไม่กี่ฉบับที่ใช้ควบคุมความปลอดภัยของอาหารทั้งระบบค่าใช้จ่ายในการลงทุนเพื่อจัดทำระบบเนื่องจากผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลาง (SMEs) ไม่สามารถระดมทุนในการจัดทำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่มีความซับซ้อนให้สมบูรณ์หรือนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในองค์กรได้ในเวลาสั้นความสมดุลระหว่างความปลอดภัยของอาหารและความมั่นคงด้านอาหาร (ความยั่งยืนของอาหาร) เพราะทุกประเทศทั่วโลกมีความต้องการอาหารมากขึ้นการผลิตอาหารให้เพียงพอกับความต้องการของตลาดทำให้บางครั้งผู้ผลิตมองข้ามความปลอดภัยของอาหารไปเช่นการใช้สารกำจัดศัตรูพืชและปุ๋ยเคมีจำนวนมากเพื่อให้ได้ผลผลิตที่สูงขึ้นแต่ในทางกลับกันผลผลิตเหล่านั้นจะมีสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคค้างอยู่เป็นจำนวนมาก

ผู้จัดการฝ่ายมาตรฐานและควบคุมคุณภาพบริษัท อุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์สินค้าพื้นเมือง จำกัด และ บริษัท ฟู้ดเด็ทซ์ จำกัด ได้ให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคในการจัดหาวัตถุดิบไว้ ดังนี้

“...ในประเทศไทยเรื่องความปลอดภัยในการเพาะปลูกพืชเกษตรยังถือว่าเป็นผลกระทบต่อความต้องการของผู้ประกอบการอย่างมากเพราะเป็นปัญหาหลักในการกีดกันทางการค้าระหว่างประเทศ โดยใช้ข้อกำหนดความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นมาตรฐานหลักในการนำเข้า ซึ่งเกณฑ์การกำหนดค่ามาตรฐานของประเทศไทย เมื่อเทียบกับประเทศคู่ค้าแล้วห่างไกลกันมาก ทำให้ผู้ประกอบการต้องหาแนวทางและวัตถุดิบจากแหล่งอื่นมาทดแทนของภายในประเทศ และการที่มีห่วงโซ่ในการผลิตที่ดีนั้นจะมีประโยชน์ต่อผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสได้เป็นอย่างดี เพราะเป็นการร่วมมือของทุกองค์กร และกิจกรรมในห่วงโซ่ให้เข้ากันและสอดคล้องกับการแปรรูปในการผลิตและรวมถึงการไหลของวัตถุดิบจนถึงผู้บริโภค เป็นการไหลของข้อมูลตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำที่ดี คือตั้งแต่ การกำหนดกระบวนการบูรณาการ วางแผน การจัดหา การผลิต การจัดส่ง และการเรียกคืนสินค้า ตั้งแต่ผู้ขายสินค้าทุกระดับไปจนถึงลูกค้าทุกระดับ และจะเน้นแนวทางกลยุทธ์การปฏิบัติขององค์กรที่ให้บริการ ให้เกิดการไหลเวียนของสินค้า...” (ผู้จัดการฝ่ายมาตรฐานและควบคุมคุณภาพ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 4 มีนาคม 2563)

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ ผู้จัดการโรงงาน บริษัทสุรีย์ จำกัด ผู้จัดการโรงงาน บริษัทจีววด จำกัด ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ ห.จ.ก น้ำพริกแม่ศรี ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ บริษัทนิธิฟู้ดส์ จำกัดและผู้จัดการฝ่ายมาตรฐานคุณภาพ บริษัทอุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์สินค้าพื้นเมือง จำกัด สามารถสรุปปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย และการส่งออก พบว่า ปัญหาของผู้ประกอบการที่สำคัญ ดังนี้

ด้านวัตถุดิบ

1) ต้นทุนราคาผลผลิตปลอดภัยสูง ไม่สามารถส่งเข้าระบบอุตสาหกรรมได้ ในการทำการผลิตระดับอุตสาหกรรมนั้น สิ่งหนึ่งที่ผู้ประกอบการคำนึงถึงคือต้นทุนการผลิต ซึ่งราคาผลผลิตนั้นต้องมีความเหมาะสม เพื่อลดต้นทุนการผลิต และสามารถทำกำไรให้กับกลุ่มผู้ประกอบการได้

2) การขาดแคลนวัตถุดิบในบางฤดูกาล ซึ่งการขาดแคลนวัตถุดิบนั้นเกิดจากหลายสาเหตุ สาเหตุที่สำคัญอันหนึ่งคือ เรื่องภัยธรรมชาติ และแมลงรบกวน หรือ โรคภัยเกิดขึ้นกับผลผลิต โดยทำให้กลุ่มผู้ประกอบการต้องนำเข้าผลผลิตทางการเกษตรจากประเทศเพื่อนบ้าน หรือประเทศจีน ซึ่งมีความเสี่ยงสูงที่จะทำให้การผลิตไม่ผ่านมาตรฐานสารเคมีที่กำหนด

ด้านมาตรฐานอาหารปลอดภัย

การนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศและการตรวจสอบควบคุมผลการวิเคราะห์จากหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นผลมาจากการที่วัตถุดิบภายในประเทศขาดแคลน ผู้ประกอบการจึงนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศ ในขณะที่เดียวกันการตรวจสอบควบคุมผลการวิเคราะห์จากหน่วยงานภาครัฐที่ไม่ได้มาตรฐานสากลก็ส่งผลให้วัตถุดิบที่นำมาผลิตนั้น มีสารเคมีตกค้างมากกว่ามาตรฐานที่กำหนด ซึ่งประเทศไทยเรากำหนดไว้ต่ำกว่าต่างประเทศมาก ซึ่งถึงแม้วัตถุดิบที่นำเข้ามาจะผ่านการวิเคราะห์ทางเคมีแล้วก็ตาม แต่เอาไปใช้จริงๆ ไม่ได้

จากการสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง สามารถสรุปปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย และการส่งออก ดังนี้

1) การสนับสนุนส่งเสริมการเกษตรอินทรีย์ เจ้าหน้าที่เกษตรอำเภอได้ให้ความเห็นว่าได้ทำการส่งเสริมเกษตรกรให้ใช้ปุ๋ยอินทรีย์ในการทำเกษตรอินทรีย์ แต่เกษตรกรยังขาดเรื่องความรู้ความเข้าใจในวิธีการทำการเกษตรอินทรีย์ ตลอดจนการทำปุ๋ยหมักเบื้องต้น การทำน้ำยาไล่แมลงต่างๆ ซึ่งเกษตรกรที่ทำการเกษตรแบบเกษตรอินทรีย์ต้องมีองค์ความรู้เหล่านี้ ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ส่งเสริมโดยการให้การอบรมให้ความรู้ทุกปี อย่างไรก็ตามยังไม่ทั่วถึง และเกษตรกรเองยังไม่กล้าที่จะหันมาทำการเกษตรอินทรีย์อย่างจริงจัง ปัญหาหนึ่งคือตัวเกษตรกรเองยังไม่มีความรู้ความเข้าใจ และการส่งเสริมเรื่องการตลาดยังไม่ครบวงจร เกษตรอินทรีย์จึงไม่สามารถแข่งขันได้ในตลาดปัจจุบัน

2) ในขณะที่เจ้าหน้าที่ดูแลด้านการจัดทำมาตรฐานเกษตรปลอดภัย ให้ความเห็นว่าการทำเกษตรอินทรีย์ของไทยเรายังไม่ได้มาตรฐานที่แท้จริง เนื่องจากปัจจัยหลายประการ เป็นต้นว่า เพื่อนเกษตรกรที่อยู่บริเวณโดยรอบไม่ได้ทำการเกษตรอินทรีย์จึงทำให้สารเคมีตกค้างมาถึง

ไร่นาที่เกษตรกรอินทรีย์ทำอยู่ได้ และนอกจากนี้แหล่งน้ำเพื่อทำการเกษตรยังเป็นแหล่งน้ำรวม จึงทำให้ไม่สามารถผ่านมาตรฐานตัวชี้วัดตามมาตรฐานสากลได้

3) ปัญหาด้านผลผลิต ซึ่งพบว่า คนไทยส่วนใหญ่มีความต้องการผลผลิตที่มีความสดใหม่ สวยงาม ดังนั้น ถ้าผลผลิตสดใหม่ และสวยงามจึงจะได้ราคาดี ดังนั้นเกษตรกรจึงใช้สารเคมีจำนวนมากเพื่อเพิ่มผลผลิต และทำให้ผลผลิตมีความสดและสวยงาม แต่มีสารเคมีตกค้าง

4) ข้อจำกัดด้านสภาพแวดล้อมของพื้นที่ เป็นต้นว่าไม่มีน้ำเพียงพอต่อการทำการเกษตร ซึ่งจะเป็นผลทำให้เกษตรกรต้องใช้สารเคมีเพื่อเร่งการเจริญเติบโตของพืช

5) ปัญหาการตลาดของการเกษตรปลอดภัย ซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญมากของการส่งเสริมการทำเกษตรแบบอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย เนื่องจากไม่มีตลาดรองรับชัดเจน ขณะที่ตลาดผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังต้องการความสวยงามของผลผลิต จึงทำให้เกษตรกรนิยมใช้สารเคมีเพื่อให้ผลผลิตมีความสวยงามและพร้อมแข่งขันในตลาด

6) ความรู้ความเข้าใจของเกษตรกรในการทำการเกษตรที่ถูกต้อง เกษตรกรส่วนใหญ่ยังขาดความเข้าใจที่ถูกต้องในการทำการเกษตรแบบปลอดภัย หรือการเกษตรปลอดภัย ซึ่งทำให้เกษตรกรใช้สารเคมีเป็นส่วนมาก

7) ทักษะและค่านิยมของผู้บริโภคก็เป็นส่วนสำคัญที่ทำให้เกษตรกรต้องผลิตอาหารสู่ตลาดตามความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการผลผลิตที่สวยงาม ซึ่งเกษตรกรเชื่อว่าสารเคมีจะทำให้ผลผลิตทางการเกษตรมีปริมาณมากขึ้น และมีความสวยงาม ปราศจากการรบกวนจากแมลงต่างๆ

8) การทำการเกษตรปลอดภัยต้องมีความรู้ และมีความชำนาญในการทำการเกษตร ไม่ว่าจะเป็นการทำปุ๋ยหมัก การใช้น้ำส้มควันไม้เพื่อไล่แมลง เนื่องจากแหล่งจำหน่ายปุ๋ยอินทรีย์ค่อนข้างน้อย ตลอดจนมูลสัตว์ก็หายากขึ้น

4.2 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ในการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหาร ผู้วิจัยใช้เทคนิค SWOT Analysis และ TOWS Matrix ในการวิเคราะห์โดยวิเคราะห์ปัจจัยภายในด้วย 7Ss ประกอบด้วย ยุทธศาสตร์ (Strategy) โครงสร้างหน่วยงาน (Structure) ระบบงาน (System) บุคลากร (Staff) ทักษะ ความรู้ความสามารถ (Skill) รูปแบบการบริหารจัดการ (Style) และค่านิยมร่วม (Shared Values) และวิเคราะห์ปัจจัยภายนอกด้วย C-PEST ประกอบด้วย ลูกค้าหรือผู้รับบริการ (Customer) สถานการณ์การเมือง (Political Situation) สภาพเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม (Economic and Environmental Condition) สภาพสังคม (Social Condition) และปัจจัยทางเทคโนโลยี (Technological Factors) ได้นำข้อมูลจากการวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การจัดการความปลอดภัยภายใต้บริบทการค้าระหว่างประเทศโดยการการศึกษาเอกสาร (Documentary Research) เช่น มาตรฐานการจัดการความปลอดภัยสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร SMEs การวิเคราะห์นโยบายความปลอดภัยระดับชาติของกลุ่มประเทศในเอเชีย พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551 กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยเป็นต้นและนอกจากนี้ใช้การสนทนากลุ่ม (Focus Group) ประกอบด้วยกลุ่มเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการกำกับจัดการความปลอดภัยอาหาร กลุ่มผู้ประกอบการเครื่องปรุงรสไทยและกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกพริกและพืชผักสวนครัวรวมถึงสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป ซึ่งสามารถวิเคราะห์ได้ดังตาราง 4.4

ตารางที่ 4.4 ผลวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ด้วยวิธี SWOT Analysis จำแนกตามปัจจัยแวดล้อมภายใน

ประเด็น (Issue)	จุดแข็ง (Strengths – S)	จุดอ่อน (Weaknesses – W)
1. ยุทธศาสตร์ (Strategy)	- รัฐบาลมียุทธศาสตร์ความปลอดภัยระดับชาติ เช่น แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12, ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560–2579), ยุทธศาสตร์การพัฒนารัฐวิสาหกิจ (พ.ศ. 2559-2564) ยุทธศาสตร์การพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติ พ.ศ. 2560-2564 เป็นต้น	- ความทั่วถึงของฝ่ายบริหารในการสื่อสารด้านยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ระดับชาติกับบุคลากรของหน่วยงานทำให้มีบุคลากรจำนวนน้อยที่เข้าใจยุทธศาสตร์และทำให้เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานทำพอเป็นพิธีให้เข้ากรอบตามยุทธศาสตร์ที่กำหนดไว้เท่านั้น

ตารางที่ 4.4 ผลวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของ
อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ด้วยวิธี SWOT Analysis จำแนกตามปัจจัยแวดล้อม
ภายใน (ต่อ)

ประเด็น (Issue)	จุดแข็ง (Strengths – S)	จุดอ่อน (Weaknesses – W)
	-หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีวิสัยทัศน์ พันธกิจยุทธศาสตร์และเป้าหมายที่ชัดเจน	-การจัดทำแผนและทบทวนแผน ยุทธศาสตร์ของหน่วยงานภาครัฐ ภายในประเทศยังขาดการมีส่วนร่วมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
2. โครงสร้างหน่วยงาน (Structure)	-โครงสร้างหน่วยงานภาครัฐด้านการจัดการอาหารปลอดภัยมีขอบเขตความรับผิดชอบที่ชัดเจน	-โครงสร้างของหน่วยงานด้านการจัดการอาหารปลอดภัย ขาดการทำงานในเชิงทำงานบูรณาการ -หน่วยงานด้านการจัดการอาหารปลอดภัยมีการทำงานที่ซ้ำซ้อนหรือขัดแย้งในหน้าที่บุคลากรไม่ทราบขอบเขตงานความรับผิดชอบ ไม่สะดวกในการติดต่อประสานงาน
3. ระบบงาน (System)	-หน่วยงานมีกฎหมายระเบียบที่กำหนดภาระหน้าที่ชัดเจนแต่การทำงานค่อนข้างยืดหยุ่นตามสถานการณ์ ไม่เน้นกฎระเบียบมาก	-ขวัญและกำลังใจของบุคลากรในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารยังไม่ดีเท่าที่ควร อันเนื่องมาจากสาเหตุหลายประการ เป็นต้นว่าการไม่ได้รับการบรรจุเป็นข้าราชการประจำ มีบุคลากรน้อยไม่เพียงพอต่อการทำงาน เป็นระบบอุปถัมภ์ -ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการวิจัยและพัฒนา(R&D) ไม่มีใครดูแลอย่างจริงจัง - หน่วยงานไม่มีการบูรณาการเครือข่ายงานของหน่วยงานที่ชัดเจน

ตารางที่ 4.4 ผลวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของ
อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ด้วยวิธี SWOT Analysis จำแนกตามปัจจัยแวดล้อม
ภายใน (ต่อ)

ประเด็น (Issue)	จุดแข็ง (Strengths – S)	จุดอ่อน (Weaknesses – W)
	<p>- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีวิสัยทัศน์ พันธกิจ ยุทธศาสตร์และเป้าหมายที่ชัดเจน</p>	<p>- การจัดทำแผนและทบทวนแผน ยุทธศาสตร์ของหน่วยงานภาครัฐ ภายในประเทศยังขาดการมีส่วนร่วมของ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (ไม่มีหน่วยงานกลางในการประสาน เครือข่ายของแต่ละหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง)</p> <p>- หน่วยงานการจัดการอาหารปลอดภัย มี กฎหมาย ระเบียบที่กำหนดภาระหน้าที่ ชัดเจนแต่การทำงานค่อนข้างยืดหยุ่นตาม สถานการณ์</p> <p>- หน่วยงานการจัดการอาหารปลอดภัยได้ งบประมาณสนับสนุนจากรัฐบาลแต่ยังไม่ เพียงพอกับภารกิจที่มีมากขึ้น</p> <p>- หน่วยงานตรวจสอบมาตรฐาน อุตสาหกรรมขาดเทคโนโลยีที่ทันสมัยเท่า เทียมกับมาตรฐานสากล</p>
<p>4. บุ ค ล า ก ร (Staff)</p>	<p>- คนไทยในปัจจุบันให้ความสนใจ ในเรื่องการเรียกร้องการให้บริการ ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปลอดภัยซึ่งถือว่าเป็น โอกาส เป็น เรื่องที่สำคัญเพราะคนไทยมีการ เรียกร้องในเรื่องการให้บริการของ หน่วยงานมากขึ้น และน่าจะเป็น โอกาสที่งานของหน่วยงานจะได้รับ การปรับปรุงและพัฒนามากขึ้น</p>	<p>- การจัดอัตรากำลังคนไม่สมดุลโดยบาง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความ ปลอดภัยอาหาร มีงานมากแต่คนน้อยหรือ จำนวนบุคลากรไม่เพียงพอในขณะที่บาง หน่วยงานมีงานน้อยแต่คนมาก</p> <p>- ประชาชนจำนวนมากไม่เข้าใจบทบาท ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เนื่องจากมี หลายหน่วยงานที่ทำงานบูรณาการ ร่วมกัน</p>

ตารางที่ 4.4 ผลวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของ
อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ด้วยวิธี SWOT Analysis จำแนกตามปัจจัยแวดล้อม
ภายใน (ต่อ)

ประเด็น (Issue)	จุดแข็ง (Strengths – S)	จุดอ่อน (Weaknesses – W)
		- ประชาชนจำนวนมากไม่เข้าใจระเบียบและขั้นตอนในการขอรับบริการจากหน่วยงาน จึงมีความกังวลใจเมื่อต้องประสานงานหรือติดต่อกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานอาหารปลอดภัย
5. ทักษะความรู้ความสามารถ (Skill)	- บุคลากรมีความรู้ความสามารถที่หลากหลายเป็นสาขาวิชาซึ่งทำให้เกิดการคิดนอกกรอบทำให้เกิดมุมมองใหม่ๆและบุคลากรมีความรู้ความสามารถตามสายงาน - การฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากรเป็นไปโดยทั่วถึง	- บุคลากรมีความรู้ความสามารถมีศักยภาพแต่ยังไม่ถูกนำมาใช้อย่างเต็มที่ควรเปิดโอกาสให้คนรุ่นใหม่ได้แสดงออกก่อนข้างจำกัดขอบเขต และแสดงความคิดเห็นอย่างเต็มศักยภาพ - บุคลากรที่เชี่ยวชาญเฉพาะทางและได้รับการยอมรับระดับสากลยังขาดอยู่และไม่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงาน
6. รูปแบบการบริหารจัดการ (Style)	- ทุกรัฐบาลให้ความสำคัญกับนโยบายด้านการเกษตรและโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก	- รูปแบบการบริหารจัดการเป็นแบบราชการทำให้การทำงานยืดหยุ่นช้าตามระบบ ไม่ทันท่วงที - การให้คุณให้โทษทางราชการยังไม่มี ความชัดเจนในระดับการบริหารหน่วยงาน ซึ่งในระบบจะมีการเลื่อนขั้นให้ทุกปีตามอายุงาน จึงไม่เป็นแรงจูงใจในการทำงาน
7. ค่านิยมร่วม (Shared values)		- วัฒนธรรมองค์กรเป็นแบบราชการรับผิดชอบเฉพาะงานของตนเอง ไม่เห็นภาพรวมของระบบ

ที่มา : ผู้วิจัย, 2563

ตารางที่ 4.5 ผลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศ
ของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย โดยใช้วิธีการ SWOT Analysis จำแนกตามปัจจัย
ภายนอก

ประเด็น (Issue)	โอกาส (Opportunities – O)	ภัยคุกคาม (Threats – T)
1. ลูกค้าหรือผู้รับบริการ (Customer)	- หน่วยงานการค้าต่างประเทศมีความเชื่อมั่นการบริการที่ดีจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารปลอดภัย	
2. สถานการณ์การเมือง (Political Situation)	- การสร้างระบบความร่วมมือระหว่างประเทศ (ทั้งในระดับภูมิภาคหรือนอกภูมิภาค) หรือกรอบความร่วมมือระหว่างประเทศต่างๆ ในการยกระดับการจัดการอาหารปลอดภัย - นโยบายที่สนับสนุนการแข่งขัน (Competition Policy) เช่น นโยบายที่ต่อต้านการผูกขาดยังช่วยให้ผู้ประกอบการรายย่อยสามารถใช้ประโยชน์จากการค้าระหว่างประเทศได้มากขึ้น	- ความขัดแย้งระหว่างประเทศทำให้การทำงานของบางหน่วยงานมีความลำบากมากขึ้น - รัฐบาลของประเทศผู้นำเข้าอาจมีความต้องการคุ้มครองผู้ผลิตภายในประเทศโดยการออกมาตรการกีดกันการค้าโดยตรงได้ มาตรการกีดกันทางการค้าอาจอยู่ในรูปของมาตรการภาษีศุลกากรหรืออาจอยู่ในรูปของมาตรการที่มีใช่ภาษีศุลกากร ไม่ว่าจะเป็นมาตรการจำกัดปริมาณการนำเข้า
3. สภาพเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม (Economic and Environmental Condition)	- มีระบบอาชีวอนามัยและความปลอดภัยสากลโลกหนึ่งเดียวทั่วทุกธุรกิจทุกขนาด - มาตรฐานสากล ISO 45001 ได้ข้ามขอบเขตทางภูมิศาสตร์การเมือง เศรษฐกิจการค้า และสังคม นี่เป็นเกณฑ์มาตรฐานเดียวสำหรับการจัดการด้านอาหาร ชีวอนามัยและความปลอดภัย	- รัฐบาลของบางประเทศผู้ผลิตไม่ให้ความสำคัญและเพิกเฉยต่อปัญหา ทำให้สินค้าประเภทที่มีกระบวนการผลิตที่ก่อให้เกิดมลพิษสูงสามารถขายได้ดีในประเทศผู้ผลิตเท่านั้น

ตารางที่ 4.5 ผลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย โดยใช้วิธีการ SWOT Analysis จำแนกตามปัจจัยภายนอก (ต่อ)

ประเด็น (Issue)	โอกาส (Opportunities – O)	ภัยคุกคาม (Threats – T)
	-การดำเนินธุรกิจหรือค้าขายในต่างประเทศสามารถทำงานให้มันได้มาตรฐานเดียว	
4. สภาพสังคม (Social Condition)	- ผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มชาวต่างชาติมีความสนใจที่เข้าถึงข้อมูลข่าวสารมากขึ้นทำให้เข้าใจในกระบวนการทำงานของหน่วยงานภาครัฐราชการของไทยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารปลอดภัย	- สภาพสังคมภายนอกประเทศมีการเปลี่ยนแปลงโดยมีความสลับซับซ้อนมาก
5. ปัจจัยทางเทคโนโลยี (Technological Factors)	- ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยระหว่างประเทศมีการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยสอดคล้องกับบริบทที่เปลี่ยนแปลง	- การกำหนดเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของไทยยังไม่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล

ที่มา : ผู้วิจัย, 2563

จากตารางวิเคราะห์ยุทธศาสตร์ด้วยวิธี SWOT Analysis ดังกล่าว สามารถสรุปได้ ดังนี้

จุดแข็งของสภาพแวดล้อมการจัดการอาหารปลอดภัย

ยุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศ มีจุดแข็งในด้านยุทธศาสตร์กล่าวคือ รัฐบาลมียุทธศาสตร์อาหารปลอดภัยระดับชาติประกอบด้วย แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560–2579) ยุทธศาสตร์การพัฒนารัฐวิสาหกิจไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559–2564) และยุทธศาสตร์การพัฒนาเกษตรอินทรีย์

แห่งชาติ พ.ศ. 2560-2564 เป็นต้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีวิสัยทัศน์พันธกิจยุทธศาสตร์และเป้าหมายที่ชัดเจน โครงสร้างหน่วยงานมีเอกภาพในการบังคับบัญชา หน่วยงานมีกฎหมายระเบียบที่กำหนดภาระหน้าที่ชัดเจนแต่การทำงานค่อนข้างยืดหยุ่นตามสถานการณ์ไม่เน้นกฎระเบียบมากบุคลากรมีความรู้ความสามารถที่หลากหลายเป็นสาขาวิชาชีพทำให้เกิดการคิดนอกกรอบทำให้เกิดมุมมองใหม่ๆ และบุคลากรมีความรู้ความสามารถตามสายงานและการฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากรเป็นไปโดยทั่วถึง

จุดอ่อนของสภาพแวดล้อมการจัดการอาหารปลอดภัย

ผู้บริหารในหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารปลอดภัยความทั่วถึงในการสื่อสาร ด้านยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ระดับชาติกับบุคลากรของหน่วยงานทำให้มีบุคลากรจำนวนน้อยที่เข้าใจ ยุทธศาสตร์และทำให้เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานทำพอเป็นพิธี ให้เข้ากรอบตามยุทธศาสตร์ที่กำหนดไว้เท่านั้น การจัดทำแผนและทบทวนแผนยุทธศาสตร์ของหน่วยงานยังไม่เป็นระบบและขาดการมีส่วนร่วมที่แท้จริง ยุทธศาสตร์ของหน่วยงานไม่สามารถทำให้การดำเนินงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพัฒนาร่วมกันได้หรือไม่เป็นไปทิศทางเดียวกัน โครงสร้างของหน่วยงานไม่สอดคล้อง เรื่องการทำงานบูรณาการ แม้จะมีการรวมกันในกลุ่มภารกิจที่มีความชัดเจน แต่ไม่สามารถทำงานร่วมกันได้อย่างแท้จริง ขวัญและกำลังใจของบุคลากรในหน่วยงานยังไม่ดีเท่าที่ควร อันเนื่องมาจากสาเหตุหลายประการ เป็นต้นว่า การไม่ได้รับการบรรจุเป็นข้าราชการประจำ มีบุคลากรน้อยไม่เพียงพอต่อการทำงาน เป็นระบบอุปถัมภ์ ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการวิจัยและพัฒนา (R&D) ไม่มีใครดูแลอย่างจริงจัง หน่วยงานไม่มีการบูรณาการเครือข่ายงานของหน่วยงานที่ชัดเจน (ไม่มีหน่วยงานกลางในการประสานเครือข่ายของแต่ละหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง)บุคลากรมีความรู้ความสามารถมีศักยภาพแต่ยังไม่ถูกนำมาใช้อย่างเต็มที่เนื่องจากผู้บริหารไม่ให้การสนับสนุนไม่เปิดโอกาสให้คนรุ่นใหม่ได้แสดงออกบุคลากรที่เชี่ยวชาญเฉพาะทางและได้รับการยอมรับระดับสากลยังขาดอยู่ และไม่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานและการจัดอัตรากำลังคนไม่สมดุล โดยบางหน่วยงานมากคนน้อยในขณะที่บางหน่วยงานน้อยคนมากหรือจำนวนบุคลากรไม่เพียงพอ

โอกาสของสภาพแวดล้อมการจัดการอาหารปลอดภัย

การสร้างระบบความร่วมมือระหว่างประเทศในการยกระดับการจัดการอาหารปลอดภัย โดยการที่มีนโยบายสนับสนุนแข่งขัน เช่น นโยบายที่ต่อต้านการผูกขาดและยังช่วยให้

ผู้ประกอบการรายย่อยสามารถใช้ประโยชน์จากการค้าระหว่างประเทศได้มากขึ้นและเป็นการพัฒนาโดยมีระบบอาชีวอนามัยและความปลอดภัยระดับสากลที่เป็นหนึ่งเดียวของทุกธุรกิจทุกขนาดรวมถึงมาตรฐานสากล ISO 45001 ได้ข้ามขอบเขตทางภูมิศาสตร์การเมือง เศรษฐกิจการค้า และสังคมที่เป็นเกณฑ์มาตรฐานเดียว สำหรับการจัดการด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการดำเนินธุรกิจหรือค้าขายในต่างประเทศสามารถทำงานได้นั้นจะใช้เป็นมาตรฐานเดียวกัน

ภัยคุกคามของสภาพแวดล้อมการจัดการอาหารปลอดภัย

ความขัดแย้งระหว่างประเทศทำให้การทำงานของบางหน่วยงานมีความลำบากมากขึ้น และรัฐบาลของประเทศผู้นำเข้าอาจมีความต้องการคุ้มครองผู้ผลิตภายในประเทศโดยการออกมาตรการกีดกันการค้าโดยตรงได้ มาตรการกีดกันทางการค้าอาจอยู่ในรูปแบบของมาตรการภาษีศุลกากร หรืออาจจะอยู่ในรูปของมาตรการที่ไม่ใช่ภาษีศุลกากร ไม่ว่าจะเป็นมาตรการจำกัดปริมาณการนำเข้า ด้วยรัฐบาลของบางประเทศผู้ผลิตไม่ให้ความสำคัญและเพิกเฉยต่อปัญหา ทำให้สินค้าประเภทที่มีกระบวนการผลิตที่ก่อให้เกิดมลพิษสูงสามารถขายได้ดีในประเทศผู้ผลิตเท่านั้น สภาพสังคมภายนอกประเทศมีการเปลี่ยนแปลงโดยมีความสลับซับซ้อนและการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของไทยยังไม่สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มชาวต่างชาติมีความสนใจที่เข้าถึงข้อมูลข่าวสารมากขึ้นทำให้เข้าใจในกระบวนการทำงานของหน่วยงานราชการของไทยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารปลอดภัยโดยที่มีระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยระหว่างประเทศมีการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยสอดคล้องกับบริบทที่เปลี่ยนแปลงไป

หลังจากนั้น ผู้วิจัยได้สร้างกลยุทธ์ที่ได้จากการวิเคราะห์ (SWOT Analysis) ประกอบด้วย การจับคู่ Matching ตาราง TOWS Matrix ดังนี้

- 1) การสร้างกลยุทธ์ SO: กลยุทธ์เชิงรุก ใช้จุดแข็งสร้างโอกาส
- 2) การสร้างกลยุทธ์ WO: กลยุทธ์เชิงแก้ไข เอาชนะจุดอ่อนโดยอาศัยโอกาส
- 3) การสร้างกลยุทธ์ ST: กลยุทธ์เชิงป้องกัน และใช้จุดแข็งหลีกเลี่ยงอุปสรรค
- 4) การสร้างกลยุทธ์ WT: กลยุทธ์เชิงรับ ลดจุดอ่อนและหลีกเลี่ยงอุปสรรค

โดยผู้วิจัยได้นำเสนอตารางการบรรจุประเด็นจากการวิเคราะห์หลังฝัง SWOT TOWS Matrix ดังแสดงไว้แล้วในบทที่ 2

ผู้วิจัยได้สรุปยุทธศาสตร์ด้านการจัดการอาหารปลอดภัย ที่ได้จากการใช้วิธี TOWS Matrix จำนวน 23 ยุทธศาสตร์ โดยแบ่งเป็นยุทธศาสตร์เชิงรุก 7 ยุทธศาสตร์ ยุทธศาสตร์เชิงแก้ไข 6 ยุทธศาสตร์ ยุทธศาสตร์เชิงป้องกัน 5 ยุทธศาสตร์ และยุทธศาสตร์เชิงรับ 5 ยุทธศาสตร์ ดังแสดงในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 4.6 ผลการวิเคราะห์และจัดทำยุทธศาสตร์ด้านการจัดการอาหารปลอดภัย โดยใช้วิธีการ

TOWS Matrix

ปัจจัยภายใน/ ปัจจัย ภายนอก	S	W
O	<p>SO: กลยุทธ์เชิงรุก ใช้จุดแข็งสร้างโอกาส</p> <p>1. การส่งเสริมการบูรณาการในการทำงานด้านความปลอดภัยอาหารร่วมกันระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม</p> <p>2. การพัฒนาการใช้เทคโนโลยีเพื่อเสริมสร้างช่องทางและวิธีการในการให้บริการด้านความปลอดภัยอาหารระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม</p> <p>3. การส่งเสริมให้ประชาชน/ผู้ประกอบการมีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านความปลอดภัยอาหารกับหน่วยงานภาครัฐเพื่อพัฒนาการให้บริการ และสร้างความโปร่งใสในการให้บริการ</p>	<p>WO: กลยุทธ์เชิงแก้ไข เอาชนะจุดอ่อนโดยอาศัยโอกาส</p> <p>1. การส่งเสริมให้มีการนำเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารมาใช้ในการพัฒนาระบบบริหารจัดการและกระบวนการทำงานของหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากยิ่งขึ้น</p> <p>2. การประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการเรียนรู้ในกิจกรรมด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อให้ประชาชนเข้าถึงข้อมูลข่าวสารมากขึ้นและเพื่อสร้างความตระหนักรู้ให้กับประชาชนและผู้ประกอบการในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร</p> <p>3. การส่งเสริมการมีส่วนร่วมของบุคลากรของหน่วยงานในการพัฒนายุทธศาสตร์และการจัดทำแผนของหน่วยงานภาครัฐให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ระดับชาติ</p>

ตารางที่ 4.6 ผลการวิเคราะห์และจัดทำยุทธศาสตร์ด้านการจัดการอาหารปลอดภัย โดยใช้วิธีการ
TOWS Matrix (ต่อ)

ปัจจัยภายใน/ ปัจจัย ภายนอก	S	W
	<p>4. การส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการพัฒนาระบบการบริหารจัดการและกระบวนการทำงานของหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมความปลอดภัยอาหารให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากยิ่งขึ้น</p> <p>5. การส่งเสริมการพัฒนาบุคลากรของหน่วยงานภาครัฐที่ดูแลด้านความปลอดภัยอาหารให้มีความรู้ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยและเป็นมาตรฐานสากล</p> <p>6. การสร้างความต่อเนื่องในการส่งเสริมความปลอดภัยอาหารเพื่อพัฒนาผลผลิตด้านการเกษตรและส่งเสริมครัวไทยสู่ครัวโลก</p> <p>7. การประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการเรียนรู้ในกิจกรรมด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อให้ประชาชนเข้าถึงข้อมูลข่าวสารมากขึ้นและเพื่อสร้างความตระหนักรู้ให้กับประชาชนและผู้ประกอบการในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร</p>	<p>4. การส่งเสริมการบูรณาการแผนการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารร่วมกันระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมที่เกี่ยวข้อง</p> <p>5. การพัฒนาบุคลากรในด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการวิจัยและพัฒนา (R&D) ให้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเพื่อส่งเสริมและพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยอาหารให้ทัดเทียมกับสากล</p> <p>6. การสร้างความโปร่งใสในการบริหารจัดการด้วยธรรมาภิบาลเพื่อเสริมสร้างขวัญและกำลังใจแก่บุคลากรในหน่วยงานภาครัฐ</p>

ตารางที่ 4.6 ผลการวิเคราะห์และจัดทำยุทธศาสตร์ด้านการจัดการอาหารปลอดภัย โดยใช้วิธีการ

TOWS Matrix (ต่อ)

ปัจจัยภายใน/ ปัจจัย ภายนอก	S	W
T	<p>ST: กลยุทธ์เชิงป้องกัน และใช้จุดแข็ง หลักเฉียงอุปสรรค</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการ เรียนรู้ในกิจกรรมด้านมาตรฐานความ ปลอดภัยอาหารตลอดถึงบทบาทและ ขั้นตอนการให้บริการของหน่วยงานที่ เกี่ยวข้องเพื่อให้ประชาชนเข้าถึงข้อมูล ข่าวสารมากขึ้นและเพื่อสร้างความตระหนัก รู้ให้กับประชาชนและผู้ประกอบการใน เรื่องความปลอดภัยของอาหาร 2. การสร้างความต่อเนื่องในการ ส่งเสริมความปลอดภัยอาหารเพื่อ พัฒนาผลผลิตด้านการเกษตรและ ส่งเสริมครัวไทยสู่ครัวโลก 3. การพัฒนาเทคโนโลยีที่ทันสมัยใน ด้านการจัดทำมาตรฐานความ ปลอดภัยอาหาร 4. การพัฒนาบุคลากรในด้านการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศและการวิจัยและ พัฒนา (R&D) ให้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะ ด้านเพื่อส่งเสริมและพัฒนามาตรฐาน ความปลอดภัยอาหารให้ทัดเทียมกับสากล 	<p>WT: กลยุทธ์เชิงรับ ลดจุดอ่อนและ หลักเฉียงอุปสรรค</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การสร้างการรับรู้และความเข้าใจใน บทบาทของหน่วยงานและการจัดทำแผน ที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติด้านความ ปลอดภัยอาหาร 2. การประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการ จัดทำมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแก่ เกษตรกรและผู้ประกอบการ 3. การพัฒนาโครงสร้างบุคลากรของ หน่วยงานเพื่อสร้างขวัญและกำลังใจของ บุคลากรในหน่วยงานและพัฒนาการ ทำงานให้สอดคล้องกับมาตรฐานความ ปลอดภัยอาหารระดับสากล 4. การบูรณาการและพัฒนาระบบ เทคโนโลยีสารสนเทศและการวิจัยและ พัฒนา (R&D) ระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมด้าน ความปลอดภัยอาหาร

ตารางที่ 4.6 ผลการวิเคราะห์และจัดทำยุทธศาสตร์ด้านการจัดการอาหารปลอดภัย โดยใช้วิธีการ

TOWS Matrix (ต่อ)

ปัจจัยภายใน/ ปัจจัย ภายนอก	S	W
	5. การส่งเสริมและเสริมสร้างมาตรฐานอาหารปลอดภัยให้ทัดเทียมกับมาตรฐานสากลทั้งในด้านการผลิตและการอุตสาหกรรม	5. การพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ความสามารถ มีศักยภาพในการทำงานด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหารและให้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทางและได้รับการยอมรับระดับสากล

ที่มา : ผู้วิจัย, 2563

สรุปผลการวิเคราะห์และจัดทำยุทธศาสตร์ด้วยวิธีการ TOWS Matrix ได้ ดังนี้

SO: กลยุทธ์เชิงรุก ใช้จุดแข็งสร้างโอกาส

1) การส่งเสริมการบูรณาการในการทำงานด้านความปลอดภัยอาหารร่วมกันระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม

2) การพัฒนาการใช้เทคโนโลยีเพื่อเสริมสร้างช่องทางและวิธีการในการให้บริการด้านความปลอดภัยอาหารระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม

3) การส่งเสริมให้ประชาชน/ผู้ประกอบการมีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านความปลอดภัยอาหารกับหน่วยงานภาครัฐเพื่อพัฒนาการให้บริการและสร้างความโปร่งใสในการให้บริการ

4) การส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการพัฒนาระบบการบริหารจัดการและกระบวนการทำงานของหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมความปลอดภัยอาหารให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากยิ่งขึ้น

5) การส่งเสริมการพัฒนาบุคลากรของหน่วยงานภาครัฐที่ดูแลด้านความปลอดภัยอาหาร ให้มีความรู้ความสามารถในด้านการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยและเป็นมาตรฐานสากล

6) การสร้างความต่อเนื่องในการส่งเสริมความปลอดภัยอาหารเพื่อพัฒนาผลผลิตด้านการเกษตรและส่งเสริมครัวไทยสู่ครัวโลก

7) การประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการเรียนรู้ในกิจกรรมด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อให้ประชาชนเข้าถึงข้อมูลข่าวสารมากขึ้น และเพื่อสร้างความตระหนักรู้ให้กับประชาชนและผู้ประกอบการในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

WO: กลยุทธ์เชิงแก้ไข เอาชนะจุดอ่อนโดยอาศัยโอกาส

1) การส่งเสริมให้มีการนำเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารมาใช้ในการพัฒนาระบบบริหารจัดการและกระบวนการทำงานของหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากยิ่งขึ้น

2) การประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการเรียนรู้ในกิจกรรมด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อให้ประชาชนเข้าถึงข้อมูลข่าวสารมากขึ้น และเพื่อสร้างความตระหนักรู้ให้กับประชาชนและผู้ประกอบการในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

3) การส่งเสริมการมีส่วนร่วมของบุคลากรของหน่วยงานในการพัฒนายุทธศาสตร์และการจัดทำแผนของหน่วยงานภาครัฐให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ระดับชาติ

4) การส่งเสริมการบูรณาการแผนการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารร่วมกันระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมที่เกี่ยวข้อง

5) การพัฒนาบุคลากรในด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการวิจัยและพัฒนา (R&D) ให้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเพื่อส่งเสริมและพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยอาหารให้ทัดเทียมกับสากล

6) การสร้างความโปร่งใสในการบริหารจัดการด้วยธรรมาภิบาลเพื่อเสริมสร้างขวัญและกำลังใจแก่บุคลากรในหน่วยงานภาครัฐ

ST: กลยุทธ์เชิงป้องกัน และใช้จุดแข็งหลีกเลี่ยงอุปสรรค

1) การประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการเรียนรู้ในกิจกรรมด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหารตลอดถึงบทบาทและขั้นตอนการให้บริการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ประชาชนเข้าถึงข้อมูลข่าวสารมากขึ้น และเพื่อสร้างความตระหนักรู้ให้กับประชาชนและผู้ประกอบการในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

2) การสร้างความต่อเนื่องในการส่งเสริมความปลอดภัยอาหารเพื่อพัฒนาผลผลิตด้านการเกษตรและส่งเสริมครัวไทยสู่ครัวโลก

3) การพัฒนาเทคโนโลยีที่ทันสมัยในด้านการจัดทำมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร

4) การพัฒนาบุคลากรในด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการวิจัยและพัฒนา (R&D) ให้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเพื่อส่งเสริมและพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยอาหารให้ทัดเทียมกับสากล

5) การส่งเสริมและเสริมสร้างมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารให้ทัดเทียมกับมาตรฐานสากลทั้งในด้านการผลิตและการอุตสาหกรรม

WT: กลยุทธ์เชิงรับ ลดจุดอ่อนและหลีกเลี่ยงอุปสรรค

1) การสร้างการรับรู้และความเข้าใจในบทบาทของหน่วยงานและการจัดทำแผนที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติด้านความปลอดภัยอาหาร

2) การประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการจัดทำมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแก่เกษตรกรและผู้ประกอบการ

3) การพัฒนาโครงสร้างบุคลากรของหน่วยงานเพื่อสร้างขวัญและกำลังใจของบุคลากรในหน่วยงานและพัฒนาการทำงานให้สอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารระดับสากล

4) การบูรณาการและพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและ การวิจัยและพัฒนา (R&D) ระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมด้านความปลอดภัยอาหาร

5) การพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ ความสามารถ มีศักยภาพในการทำงานด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหารและให้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทางและได้รับการยอมรับระดับสากล

4.3 ข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมความปลอดภัยอาหารด้วยวิธี SWOT Analysis และจัดทำยุทธศาสตร์ด้วยวิธีการ TOWS Matrix จนได้ยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารจำนวน 23 ยุทธศาสตร์ และจากการวิเคราะห์การนำยุทธศาสตร์ไปปฏิบัติสภาพปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานดังกล่าว ซึ่งผู้วิจัยขอสรุปยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการแก้ไขปัญหาด้านการผลิตอาหารปลอดภัยตลอดห่วงโซ่การผลิตและการจัดการมาตรฐานอาหารปลอดภัย ซึ่งขอเสนอในรูปแบบของแผนที่ยุทธศาสตร์ได้ดังตารางที่ 4.7 ต่อไปนี้

ตารางที่ 4.7 ข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการ การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์	โครงการ
1. การเสริมสร้างการบูรณาการในการทำงานด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อพัฒนาการให้บริการและสร้างความโปร่งใสในการให้บริการร่วมกันระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาค-	1.1 ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการพัฒนาระบบมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร 1.2 จัดสัมมนาเพื่อพัฒนาความร่วมมือระหว่างเครือ-	1.1.1 โครงการพัฒนาการจัดทำแผนบูรณาการการทำงานด้านความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตของหน่วยงานภาครัฐ 1.2.1 โครงการสัมมนาเพื่อพัฒนาความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาค-

ตารางที่ 4.7 ข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการ การจัดการความปลอดภัยอาหาร ในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย (ต่อ)

ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์	โครงการ
เอกชน และภาคประชาสังคม	เครือข่ายหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และ ภาคประชาสังคม 1.3 จัดประชาสัมพันธ์ความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม ในการพัฒนาความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิต	ภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม 1.2.2 โครงการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน/ผู้ประกอบการในกิจกรรมด้านความปลอดภัยอาหาร 1.3.1 โครงการประชาสัมพันธ์การดำเนินงานด้านความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม ในการส่งเสริมความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิต
2. การพัฒนาการใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยตลอดห่วงโซ่การผลิตเพื่อยกระดับในการให้บริการด้านความปลอดภัยอาหาร	2.1 ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการให้บริการด้านการผลิตด้านความปลอดภัยอาหาร 2.2 ส่งเสริมการให้บริการแบบสมบูรณ์ด้วยเทคโนโลยี ณ จุดบริการเดียว (One Stop Service)	2.1.1 โครงการส่งเสริมการใช้ปัจจัยการผลิตเกษตรอินทรีย์ระดับนาโนเพื่อความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิต 2.1.2 โครงการพัฒนาเทคโนโลยีการเกษตรเพื่อการผลิตอาหารปลอดภัยตลอดห่วงโซ่การผลิต 2.2.1 โครงการให้บริการตรวจสอบมาตรฐานอาหารปลอดภัยด้วยเทคโนโลยีทันสมัย One Stop Service

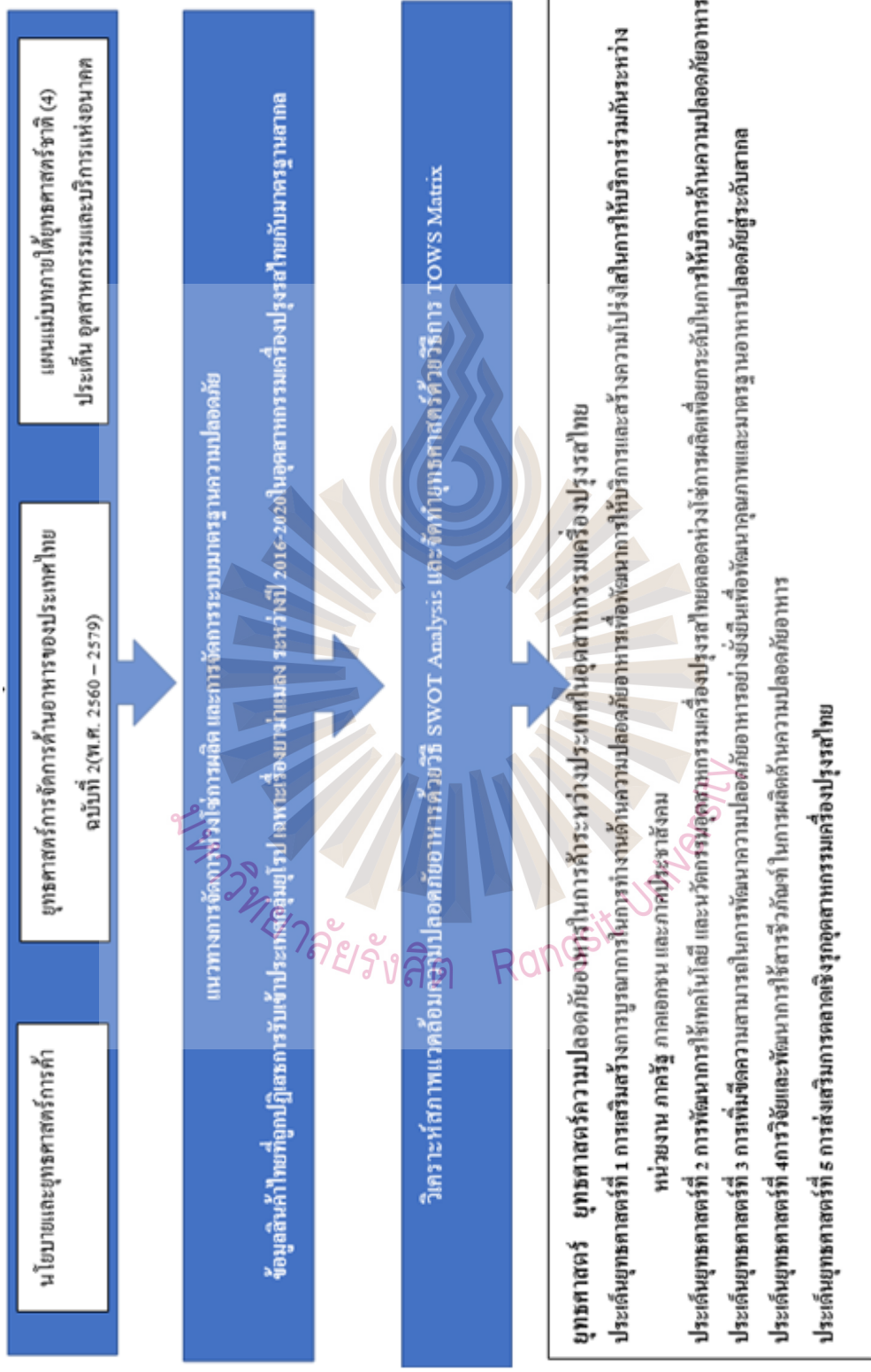
ตารางที่ 4.7 ข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการ การจัดการความปลอดภัยอาหาร ในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย (ต่อ)

ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์	โครงการ
	2.3 ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย	2.3.1 โครงการส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมอาหารปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย
3. การเพิ่มขีดความสามารถในการพัฒนาความปลอดภัยอาหารอย่างยั่งยืนเพื่อพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารสู่ระดับสากล	3.1 ส่งเสริมและพัฒนาการผลิตความปลอดภัยอาหาร 3.2 ส่งเสริมและพัฒนาการส่งออกอาหารไทยไปทั่วโลก 3.3 การพัฒนาผลผลิตด้านการเกษตร	3.1.1 โครงการส่งเสริมการผลิตด้านความปลอดภัยอาหาร (โครงการต่อเนื่อง 5 ปี) 3.2.1 โครงการส่งเสริมและพัฒนากการส่งออกอาหารไทยไปทั่วโลกสำหรับผู้ประกอบการ 3.2.2 โครงการประชาสัมพันธ์อาหารไทยในต่างประเทศ 3.3.1 โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิต เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างเครือข่ายการผลิต การบริโภคสินค้าเกษตรคุณภาพ อาหารปลอดภัยแบบบูรณาการ
4. การวิจัยและพัฒนาการใช้สารชีวภัณฑ์ในการผลิตด้านความปลอดภัยอาหาร	4.1 วิจัยและพัฒนาเพื่อการขยายผลการใช้สารชีวภัณฑ์สำหรับความปลอดภัยอาหาร 4.2. ลดการนำเข้าและส่งเสริมการใช้สารเคมีในปริมาณที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตด้านความปลอดภัยอาหาร	4.1.1 โครงการยกระดับการวิจัยพัฒนาเพื่อการขยายผลการใช้สารชีวภัณฑ์สำหรับอาหารปลอดภัย 4.1.2 โครงการส่งเสริมการใช้สารชีวภัณฑ์ในการเกษตร 4.2.1 โครงการลดการนำเข้าสารเคมี 4.2.2 โครงการส่งเสริมการใช้สารเคมีอย่างปลอดภัย

ตารางที่ 4.7 ข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการ การจัดการความปลอดภัยอาหาร ในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย (ต่อ)

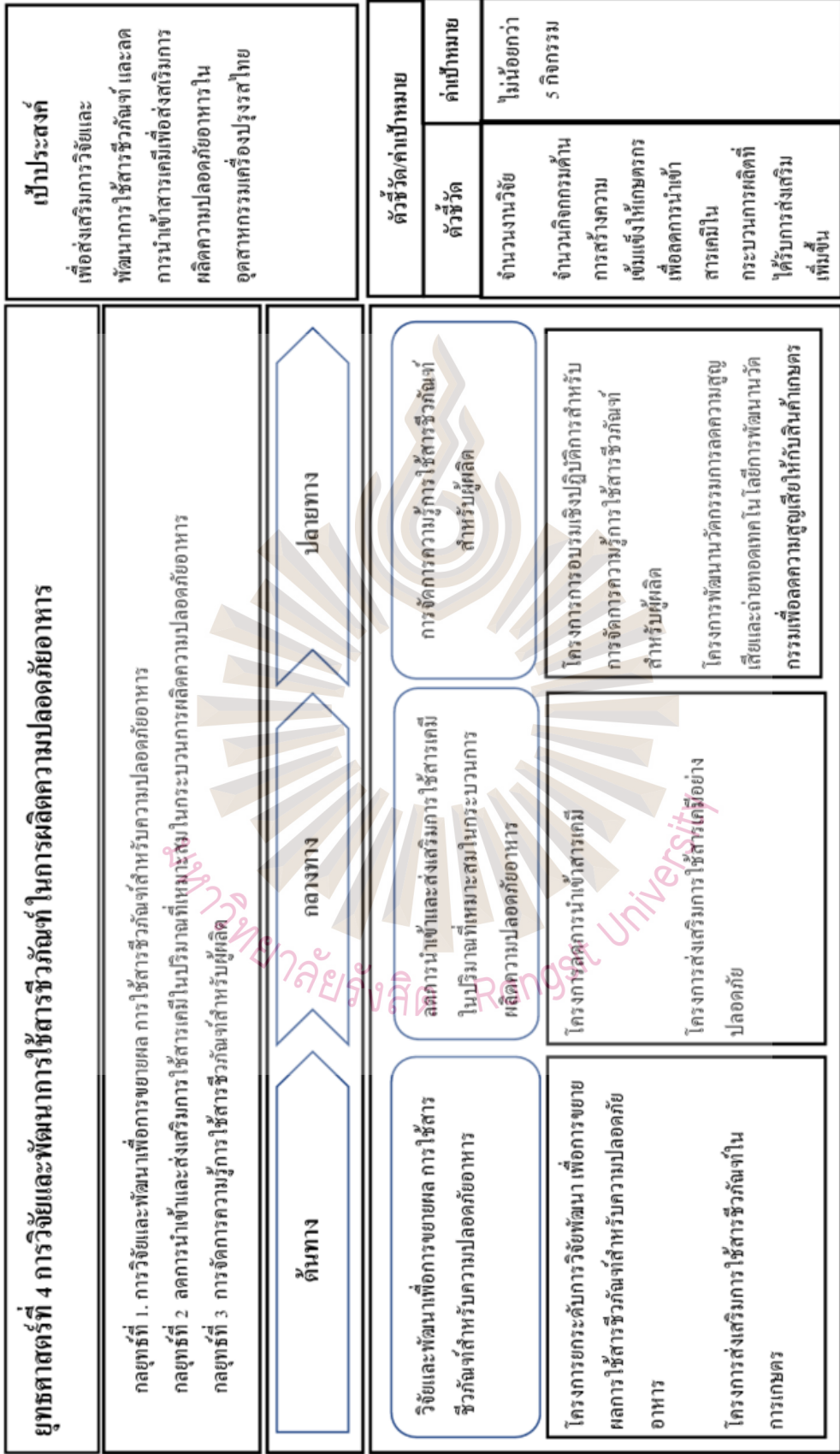
ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์	โครงการ
	4.3 การจัดการความรู้การใช้สารชีวภัณฑ์สำหรับผู้ผลิต	4.3.1 โครงการการอบรมเชิงปฏิบัติการสำหรับการจัดการความรู้การใช้สารชีวภัณฑ์สำหรับผู้ผลิต 4.3.2 โครงการพัฒนานวัตกรรมการลดความสูญเสียและถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนานวัตกรรมเพื่อลดความสูญเสียให้กับสินค้าเกษตร
5. การส่งเสริมการตลาดเชิงรุกในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย	5.1 ส่งเสริมและพัฒนากิจการตลาดเชิงรุกเพื่อการส่งออกเครื่องปรุงรสไทย 5.2 ส่งเสริมและพัฒนากิจการตลาดเครื่องปรุงรสไทยในประเทศ 5.3 จัดประชาสัมพันธ์	5.1.1 โครงการส่งเสริมและพัฒนากิจการตลาดเชิงรุกเพื่อการส่งออกเครื่องปรุงรสไทย 5.2.1 โครงการส่งเสริมและพัฒนากิจการตลาดเครื่องปรุงรสไทยในประเทศ 5.3.1 โครงการการประชาสัมพันธ์ส่งเสริมอุตสาหกรรมมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร สไตลน์นิวนอร์มอล (Style New Normal) 5.3.2 การประชาสัมพันธ์รณรงค์มาตรฐานอาหารปลอดภัยตลอดทั้งปี 5.3.3 โครงการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้ให้แก่ผู้บริโภค และประชาชนทั่วไป

ที่มา : ผู้วิจัย, 2563



รูปที่ 4.1 ยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหาร ในการค้าระหว่างประเทศในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ที่มา : ผู้วิจัย, 2563



รูปที่ 4.5 ยุทธศาสตร์ที่ 4

ที่มา : ผู้วิจัย, 2563

ยุทธศาสตร์ที่ 5 การส่งเสริมการตลาดเชิงรุกอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย	
<p>กลยุทธ์ที่ 1. ส่งเสริมและพัฒนาการตลาดเชิงรุกเพื่อการส่งออกเครื่องปรุงรสไทย</p> <p>กลยุทธ์ที่ 2 ส่งเสริมและพัฒนาการตลาดเครื่องปรุงรสไทยในประเทศ</p> <p>กลยุทธ์ที่ 3 จัดประชาสัมพันธ์</p>	<p>ปลายทาง</p> <p>ปลายทาง</p>
<p>การส่งเสริมและพัฒนาการตลาดเชิงรุกเพื่อ</p> <p>การส่งออกเครื่องปรุงรสไทย</p>	<p>กลางทาง</p> <p>ประชาสัมพันธ์</p>
<p>โครงการส่งเสริมและพัฒนาการตลาดเชิงรุกเพื่อ</p> <p>การส่งออกเครื่องปรุงรสไทย</p>	<p>การส่งเสริมและพัฒนาการตลาด</p> <p>เครื่องปรุงรสไทยในประเทศ</p>
<p>โครงการส่งเสริมและพัฒนาการตลาดเชิงรุกเพื่อ</p> <p>การส่งออกเครื่องปรุงรสไทย</p>	<p>โครงการส่งเสริมและพัฒนาการตลาด</p> <p>เครื่องปรุงรสไทยในประเทศ</p>
<p>โครงการส่งเสริมและพัฒนาการตลาดเชิงรุกเพื่อ</p> <p>การส่งออกเครื่องปรุงรสไทย</p>	<p>โครงการการประชาสัมพันธ์ส่งเสริม</p> <p>อุตสาหกรรมมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร</p> <p>ที่ได้ตีฉนวนอโรมอล (Style New Normal)</p> <p>การประชาสัมพันธ์รณรงค์มาตรฐานความปลอดภัยอาหารตลอดทั้งปี</p> <p>โครงการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้ให้แก่ผู้บริโภค และประชาชนทั่วไป</p>
<p>เป้าประสงค์</p> <p>การส่งเสริมการตลาด</p> <p>อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยสู่</p> <p>ระดับโลก</p>	<p>ตัวชี้วัด/ค่าเป้าหมาย</p> <p>ตัวชี้วัด</p> <p>ค่าเป้าหมาย</p> <p>เกษตรกรมีความรู้</p> <p>ด้านกระบวนการ</p> <p>ผลิตและการตลาด</p> <p>ที่ได้มาตรฐาน</p> <p>ความปลอดภัย</p> <p>ร้อยละ รายได้จาก</p> <p>การเพิ่มมูลค่า</p> <p>การตลาดเพิ่มขึ้น</p>

รูปที่ 4.6 ยุทธศาสตร์ที่ 5

ที่มา : ผู้วิจัย, 2563

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และ ข้อเสนอแนะ

งานศึกษาเรื่อง “ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย” มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาวิเคราะห์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย 2) เพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิตและด้านการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากลไปปฏิบัติ และ 3) เพื่อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และ โครงการการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการดำเนินการวิจัย (Methodology) ด้วยวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้การวิเคราะห์เอกสาร (Document Analysis) และการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) ผู้ที่เกี่ยวข้องซึ่งประกอบด้วย 3 กลุ่ม คือกลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการนำยุทธศาสตร์/นโยบายการจัดการด้านอาหารของประเทศไปปฏิบัติ กลุ่มผู้ประกอบการอาหารเครื่องปรุงรสไทย และกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตอาหารปลอดภัย ซึ่งมีผลการศึกษาโดยสรุป ดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.1.1 สรุปการวิเคราะห์การจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ด้านยุทธศาสตร์

จากการวิเคราะห์ยุทธศาสตร์ภาครัฐ รัฐบาลได้มีการกำหนดยุทธศาสตร์ไว้อย่างครอบคลุม ทั้งยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560 – 2579)

ยุทธศาสตร์การพัฒนาศรัวไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559-2564) และยุทธศาสตร์การพัฒนากษตรอินทรีย์ แห่งชาติ พ.ศ. 2560-2564 เป็นต้น แต่ปัญหาอยู่ที่การนำยุทธศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติให้เป็นรูปธรรม

ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560 – 2579) มุ่งสู่ วิสัยทัศน์ที่ว่า “ประเทศไทยมีความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ เป็นแหล่งอาหารที่มี คุณภาพสูง ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อชาวไทยและชาวโลกอย่างยั่งยืน” ได้กำหนด เป้าหมายรวมไว้ 6 ด้าน เพื่อสะท้อนผลสัมฤทธิ์การดำเนินงานในอีก 20 ปีข้างหน้า

ประเด็นยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย แบ่งออกเป็น 4 ยุทธศาสตร์ ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่ 1 ด้านความมั่นคงอาหาร มีเป้าประสงค์เพื่อก่อให้เกิดความมั่นคงด้าน อาหารและโภชนาการอย่างยั่งยืน อันเป็นพื้นฐานเศรษฐกิจชีวภาพ ด้วยการบริหารจัดการทรัพยากร เพื่อการผลิตอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มีเป้าประสงค์เพื่อสร้างความ มั่นใจในอาหารที่มีคุณภาพสูง ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและ การค้าทั้งในและต่างประเทศ

ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการศึกษา มีเป้าประสงค์เพื่อส่งเสริมการพัฒนาและวิจัยให้เกิดความรู้ ความตระหนักแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารเพื่อให้เกิดการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพ และ สร้างความตระหนักในการบริโภคอาหารเพื่อให้เกิดพฤติกรรมที่พึงประสงค์ในการบริโภคอาหาร เพื่อสุขภาวะ

ยุทธศาสตร์ที่ 4 ด้านการบริหารจัดการมีเป้าประสงค์เพื่อพัฒนาการจัดการด้านอาหารของ ประเทศตลอดห่วงโซ่อาหารอย่างเป็นระบบ สร้างความเข้มแข็งของการดำเนินงานทุกภาคส่วนให้ สามารถรองรับการเปลี่ยนแปลงและภัยคุกคามต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพประสิทธิผล และ สอดคล้องกับกติกาการค้าสากล

ด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิต

ห่วงโซ่การผลิตทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารมี 2 ปัจจัยหลัก ได้แก่ ปัจจัยการผลิต และกระบวนการผลิต ทั้งนี้ก็เพื่อให้เกิดระบบการตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งระบบนี้คือสามารถตรวจสอบได้ว่า ผลผลิตทางการเกษตรนี้มาจากไหนและจะจัดส่งให้ใคร ซึ่งจะมีระบบการเก็บข้อมูลเพื่อสามารถตรวจสอบได้ ในกรณีมีปัญหาจะช่วยจำกัดความเสียหายคือเรียกเก็บสินค้าเฉพาะที่มีปัญหาไว้ได้ทั้งหมดและสามารถหาสาเหตุปัญหาได้ ซึ่งจากการรวบรวมข้อมูลพบว่า ปัจจุบันเกษตรกรไทยมีหนี้สินเพิ่มสูงขึ้น มีต้นทุนการผลิตสูงขึ้น เนื่องจากเกษตรกรไม่มีที่ดินเป็นของตัวเอง ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่เสียที่ดินของตนให้กับนายทุน นอกจากนี้ที่ดินที่ใช้ในการเกษตรก็เสื่อมโทรมเนื่องจากการใช้ปุ๋ยเคมีติดต่อกันเป็นเวลานาน ขาดแคลนทรัพยากรน้ำ ซึ่งเกิดจากการได้รับผลกระทบภาวะโลกร้อนหรือภัยแล้ง นอกจากนี้ยังมีปัญหาโรคพืชและแมลงศัตรูพืชอีกด้วย ส่วนกระบวนการผลิตนั้น เกษตรกรส่วนใหญ่กว่าร้อยละ 80 ใช้ปุ๋ยเคมี ยาฆ่าหญ้า และยาฆ่าแมลง ไม่ให้ความสำคัญกับการทำเกษตรอินทรีย์ เกษตรกรมีปัญหาด้านสุขภาพ เพราะใช้สารเคมีเป็นเวลานาน ซึ่งมีผลกระทบต่อผลผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานสากลนำไปสู่ปัญหาการค้าระหว่างประเทศ รวมถึงความไม่สม่ำเสมอทั้งทางปริมาณและคุณภาพของผลผลิต และขาดความต่อเนื่องของผลผลิต

ปัจจัยการผลิต และกระบวนการผลิตของเกษตรกรยังเป็นปัญหา เนื่องจากไม่สามารถควบคุมการผลิตของเกษตรกรได้ ไม่ว่าจะเป็นด้านการใช้ปัจจัยการผลิต ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่ใช้สารเคมีในการเกษตร และนอกจากนี้กระบวนการผลิตก็เช่นเดียวกัน ถึงแม้ว่ากระทรวงเกษตรและสหกรณ์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพยายามที่จะส่งเสริมให้เกษตรกรใช้สารเคมีในการเกษตรอย่างถูกต้องและเหมาะสมแล้วก็ตาม แต่เกษตรกรส่วนใหญ่ยังใช้สารเคมีตามพฤติกรรมที่เคยปฏิบัติต่อกันมาโดยไม่คำนึงถึงอันตรายที่เกิดจากการใช้สารเคมีแต่อย่างใด

ด้านการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากล

มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารของไทยเรากำหนดไว้แล้วนั้นมีความเพียงพอ แต่ขาดการกำกับดูแลและดำเนินการให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ขาดการเอาใจใส่ และการติดตามประเมินผลอย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตามเกษตรกรยังต้องการให้มีการทำการเกษตรปลอดภัยโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องเข้ามาบังคับใช้กฎหมายให้เกิดความศักดิ์สิทธิ์และเป็นไปตาม

ข้อกำหนดในมาตรฐาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการยกเลิกและควบคุมการใช้สารเคมีในการเกษตรอย่างเข้มงวด และจริงจัง

อย่างไรก็ตาม จากการรวบรวมข้อมูลในพื้นที่พบว่า ในการจัดการเพื่อทำการเกษตรปลอดภัยให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารนั้นยังมีข้อจำกัดบางประการ เช่น ข้อจำกัดของสารทดแทนเคมี เช่น สารชีวภัณฑ์ ซึ่งมีข้อจำกัดว่าสภาพภูมิอากาศต้องไม่แล้งจนเกินไป จึงทำให้เกษตรกรนิยมใช้สารเคมีซึ่งไม่ยุ่งยากและไม่มีข้อจำกัด นอกจากนี้ การขับเคลื่อนนโยบายการเกษตรปลอดภัยนั้น ต้องสร้างจิตสำนึกให้กับเกษตรกร สร้างการรับรู้ให้กับเกษตรกร ให้เห็นโทษของสารเคมีที่สะสมในร่างกายของเกษตรกร และคุณภาพชีวิต ของเกษตรกรเองด้วย การให้ความรู้แก่เกษตรกรในการใช้สารเคมีที่ถูกต้องปลอดภัย และให้เหมาะสมกับเวลาที่จำเป็น สร้างเครือข่ายเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน การทำ MOU ร่วมกับสถาบันอุดมศึกษา เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ๆ ให้กับเกษตรกร นอกจากนี้ ในระดับนโยบาย ต้องมี การส่งเสริมให้มีการจัดการมาตรฐาน หรือใบรับรอง เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค มีการ ตรวจสอบสารเคมีตกค้างในผลผลิตทางการเกษตรอย่างต่อเนื่อง ในขณะที่ผู้ประกอบการ เห็นว่าเกษตรกรผู้ปฏิบัติขาดความรู้ความเข้าใจ และ การสื่อสารยังไม่ทั่วถึง ขาดการส่งเสริม อย่างเป็นทางการ นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังมองว่า เกษตรกรไทยผลิตวัตถุดิบในการ ประกอบอาหารไม่ปลอดภัย โดยเฉพาะเรื่องสารเคมีตกค้าง แม้จะมีกฎหมายกำหนดมาตรฐาน แล้วก็ตาม ทั้งนี้เกิดจากการที่เจ้าหน้าที่ไม่ได้เอาใจจริงเอาใจกับการบังคับใช้กฎหมาย

5.1.2 สรุปการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่าง ประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหาร ผู้วิจัยใช้เทคนิค SWOT Analysis และ TOWS Matrix วิเคราะห์ โดยวิเคราะห์ปัจจัยภายในด้วย 7S ประกอบด้วยยุทธศาสตร์ (Strategy) โครงสร้างหน่วยงาน (Structure) ระบบงาน (System) บุคลากร (Staff) ทักษะความรู้ ความสามารถ (Skill) รูปแบบการบริหารจัดการ (Style) และค่านิยมร่วม (Shared Values) และวิเคราะห์ ปัจจัยภายนอกด้วย C-PEST ประกอบด้วย ลูกค้าหรือผู้รับบริการ (Customer) สถานการณ์การเมือง (Political Situation) สภาพเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม (Economic and Environmental Condition) สภาพ สังคม (Social Condition) และปัจจัยทางเทคโนโลยี (Technological Factors) ซึ่งสามารถสรุปได้ ดังนี้

สรุปจุดแข็งของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ยุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศ มีจุดแข็งในด้านยุทธศาสตร์ กล่าวคือ

1) รัฐบาลมียุทธศาสตร์อาหารปลอดภัยระดับชาติ ประกอบด้วย แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560-2579) ยุทธศาสตร์การพัฒนารัฐไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559-2564) และยุทธศาสตร์การพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติ พ.ศ. 2560-2564 เป็นต้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีวิสัยทัศน์ พันธกิจ ยุทธศาสตร์ และ เป้าหมายที่ชัดเจน

2) โครงสร้างหน่วยงานภาครัฐด้านการจัดการอาหารปลอดภัยมีขอบเขตความรับผิดชอบที่ชัดเจน

3) หน่วยงาน มีกฎหมาย ระเบียบ ที่กำหนดภาระหน้าที่ชัดเจนแต่การทำงานค่อนข้างยืดหยุ่นตามสถานการณ์ไม่เน้นกฎระเบียบมากนัก

4) บุคลากรมีความรู้ความสามารถที่หลากหลายเป็นสหวิชาชีพทำให้เกิดการคิดนอกกรอบ ทำให้เกิดมุมมองใหม่ๆ และบุคลากรมีความรู้ความสามารถตามสายงาน และการฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากรเป็นไปโดยทั่วถึง

สรุปจุดอ่อนของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

1) ความทั่วถึงของฝ่ายบริหารในการสื่อสารด้านยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ระดับชาติ กับบุคลากรของหน่วยงานทำให้มีบุคลากรจำนวนน้อยที่เข้าใจยุทธศาสตร์ และทำให้เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานทำพอเป็นพิธี ให้เข้ากรอบตามยุทธศาสตร์ที่กำหนดไว้เท่านั้น

2) การจัดทำแผนและทบทวนแผน ยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน ยังไม่เป็นระบบและขาดการมีส่วนร่วมที่แท้จริง ยุทธศาสตร์ของหน่วยงานไม่สามารถทำให้การดำเนินงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพัฒนาร่วมกันได้หรือไม่เป็นไปทิศทางเดียวกัน

3) โครงสร้างของหน่วยงานไม่สอดคล้อง เรื่องการทำงานบูรณาการ แม้จะมี การรวมกันใน กลุ่มภารกิจที่มีความชัดเจน แต่ไม่สามารถทำงานร่วมกันได้อย่างแท้จริง

4) ขวัญและกำลังใจของบุคลากรในหน่วยงานยังไม่ดีเท่าที่ควร อันเนื่องมาจากสาเหตุ หลายประการ เป็นต้นว่าการไม่ได้รับการบรรจุเป็นข้าราชการประจำ มีบุคลากรน้อยไม่เพียงพอต่อ การทำงาน เป็นระบบอุปถัมภ์ ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและ การวิจัยและพัฒนา (R&D) ไม่มี ใครดูแลอย่างจริงจัง

5) หน่วยงานไม่มีการบูรณาการเครือข่ายงานของหน่วยงานที่ชัดเจน (ไม่มีหน่วยงานกลาง ในการประสาน เครือข่ายของแต่ละหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง) และหน่วยงานการจัดการอาหารปลอดภัย มีกฎหมาย ระเบียบที่กำหนดภาระหน้าที่ชัดเจนแต่การทำงานค่อนข้างยืดหยุ่นตามสถานการณ์

6) หน่วยงาน และการจัดอัตรากำลังคนไม่สมดุล โดยบางหน่วยงานมีคนน้อย ในขณะที่ บางหน่วยงานมีคนมาก หรือจำนวนบุคลากรไม่เพียงพอ

7) ประชาชนจำนวนมากไม่เข้าใจบทบาทของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเนื่องจากมีหลาย หน่วยงานที่ทำงานบูรณาการร่วมกันและประชาชนจำนวนมากไม่เข้าใจระเบียบและขั้นตอนในการ ขอรับบริการจากหน่วยงาน

8) รูปแบบในการบริหารจัดการเป็นแบบราชการทำให้การทำงานยืดหยุ่นไม่ทันต่อที่

สรุปโอกาสของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

1) หน่วยงานการค้าต่างประเทศมีความเชื่อมั่นการบริการที่ดีจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับ การจัดการอาหารปลอดภัย

2) การสร้างระบบความร่วมมือระหว่างประเทศ ต่างๆในการยกระดับการจัดการอาหาร ปลอดภัย

3) นโยบายที่สนับสนุนการแข่งขัน เช่น นโยบายที่ต่อต้านการผูกขาดยังช่วยให้ผู้ประกอบการรายย่อยสามารถใช้ประโยชน์จากการค้าระหว่างประเทศได้มากขึ้น

4) มีระบบอาชีวอนามัยและความปลอดภัยสากลอย่างเดียวกับทุกธุรกิจทุกขนาดภายใต้มาตรฐาน ISO 45001

5) การดำเนินธุรกิจหรือค้าขายในต่างประเทศสามารถทำงานให้ขึ้นได้มาตรฐานเดียว

6) ผู้บริโภคกลุ่มชาวต่างชาติเข้าถึงข้อมูลข่าวสารมากขึ้นทำให้เข้าใจในกระบวนการทำงานของหน่วยงานราชการของไทยที่เกี่ยวข้องการจัดการอาหารปลอดภัย

7) ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยระหว่างประเทศมีการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยสอดคล้องกับบริบทที่เปลี่ยนแปลง

สรุปภัยคุกคามของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

1) ความขัดแย้งระหว่างประเทศทำให้การทำงานของบางหน่วยงานมีความลำบากมากขึ้น เพราะรัฐบาลของประเทศผู้นำเข้าบางหน่วยงานมีขั้นตอนมาตรการความปลอดภัยอาหารมากขึ้น

2) รัฐบาลของประเทศผู้นำเข้าอาจมีความต้องการคุ้มครองผู้ผลิตภายในประเทศโดยการออกมาตรการกีดกันการค้าโดยตรง มาตรการกีดกันทางการค้าอาจอยู่ในรูปของมาตรการภาษีศุลกากรไม่ว่าจะเป็นมาตรการจำกัดปริมาณการนำเข้า

3) รัฐบาลของบางประเทศผู้ผลิตไม่ให้ความสำคัญและเพิกเฉยต่อปัญหา ทำให้สินค้าประเภทที่มีกระบวนการผลิตที่ก่อให้เกิดมลพิษสูงสามารถขายได้ดีในประเทศผู้ผลิตเท่านั้น

4) สภาพสังคมภายนอกประเทศมีการเปลี่ยนแปลงโดยมีความสลับซับซ้อนมาก

5) การกำหนดเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของไทยยังไม่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล

5.1.3 สรุปข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์และโครงการการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ประกอบด้วย

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างการบูรณาการในการทำงานด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อพัฒนาการให้บริการและสร้างความโปร่งใสในการให้บริการร่วมกันระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม

กลยุทธ์ที่ 1.1 ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการพัฒนาระบบมาตรฐานอาหารปลอดภัย

1) โครงการพัฒนาการจัดทำแผนบูรณาการการทำงานด้านความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตของหน่วยงานภาครัฐ

กลยุทธ์ที่ 1.2 จัดสัมมนาเพื่อพัฒนาความร่วมมือระหว่างเครือข่ายหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม

1) โครงการสัมมนาเพื่อพัฒนาความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม

2) โครงการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน/ผู้ประกอบการในกิจกรรมด้านความปลอดภัยอาหาร

กลยุทธ์ที่ 1.3 จัดประชาสัมพันธความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม ในการพัฒนาความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิต

1) โครงการประชาสัมพันธการดำเนินงานด้านความร่วมมือระหว่าง หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมในการส่งเสริมความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิต

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การพัฒนาการใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยตลอดห่วงโซ่การผลิตเพื่อยกระดับในการให้บริการด้านความปลอดภัยอาหาร

กลยุทธ์ที่ 2.1 ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการให้บริการด้านการผลิตอาหารปลอดภัย

- 1) โครงการส่งเสริมการใช้ปัจจัยการผลิตเกษตรอินทรีย์ระดับนาโนเพื่อความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิต
- 2) โครงการพัฒนาเทคโนโลยีการเกษตรเพื่อการผลิตอาหารปลอดภัยตลอดห่วงโซ่การผลิต

กลยุทธ์ที่ 2.2 ส่งเสริมการให้บริการแบบสมบูรณ์ด้วยเทคโนโลยี ณ จุดบริการเดียว (One Stop Service)

- 1) โครงการให้บริการตรวจ สอบมาตรฐานอาหารปลอดภัยด้วยเทคโนโลยีทันสมัย One Stop Service

กลยุทธ์ที่ 2.3 ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

- 1) โครงการส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมอาหารปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การเพิ่มขีดความสามารถในการพัฒนาความปลอดภัยอาหารอย่างยั่งยืน เพื่อพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานอาหารปลอดภัยสู่ระดับสากล

กลยุทธ์ที่ 3.1 ส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารปลอดภัย

- 1) โครงการส่งเสริมการผลิตอาหารปลอดภัย (โครงการต่อเนื่อง 5 ปี)

กลยุทธ์ที่ 3.2 ส่งเสริมและพัฒนาการส่งออกอาหารไทยไปทั่วโลก

- 1) โครงการส่งเสริมการส่งออกอาหารไทยไปทั่วโลก สำหรับผู้ประกอบการ
- 2) โครงการประชาสัมพันธ์อาหารไทยในต่างประเทศ

กลยุทธ์ที่ 3.3 การพัฒนาผลผลิตด้านการเกษตร

- 1) โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิต เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างเครือข่ายการผลิต การบริโภคสินค้าเกษตรคุณภาพ อาหารปลอดภัยแบบบูรณาการ

ยุทธศาสตร์ที่ 4 การวิจัยและพัฒนาการใช้สารชีวภัณฑ์ ในการผลิตอาหารปลอดภัย

กลยุทธ์ที่ 4.1 การวิจัยและพัฒนาเพื่อการขยายผล การใช้สารชีวภัณฑ์สำหรับอาหารปลอดภัย

- 1) โครงการยกระดับการวิจัยพัฒนาเพื่อขยายผล การใช้สารชีวภัณฑ์สำหรับอาหารปลอดภัย
- 2) โครงการส่งเสริมการใช้สารชีวภัณฑ์ในการเกษตร

กลยุทธ์ที่ 4.2 ลดการนำเข้าและส่งเสริมการใช้สารเคมีในปริมาณที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัย

- 1) โครงการลดการนำเข้าสารเคมี
- 2) โครงการส่งเสริมการใช้สารเคมีอย่างปลอดภัย

กลยุทธ์ที่ 4.3 การจัดการความรู้การใช้สารชีวภัณฑ์สำหรับผู้ผลิต

- 1) โครงการการอบรมเชิงปฏิบัติการสำหรับการจัดการความรู้การใช้สารชีวภัณฑ์สำหรับผู้ผลิต
- 2) โครงการพัฒนานวัตกรรมการลดความสูญเสียและถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนานวัตกรรมเพื่อลดความสูญเสียให้กับสินค้าเกษตร

ยุทธศาสตร์ที่ 5 การส่งเสริมการตลาดเชิงรุกอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

กลยุทธ์ที่ 5.1 ส่งเสริมและพัฒนากลยุทธ์การตลาดเชิงรุกเพื่อการส่งออกเครื่องปรุงรสไทย

- 1) โครงการส่งเสริมและพัฒนากลยุทธ์การตลาดเชิงรุกเพื่อการส่งออกเครื่องปรุงรสไทย

กลยุทธ์ที่ 5.2 ส่งเสริมและพัฒนากลยุทธ์การตลาดเครื่องปรุงรสไทยในประเทศ

- 1) โครงการส่งเสริมและพัฒนากลยุทธ์การตลาดเครื่องปรุงรสไทยในประเทศ

กลยุทธ์ที่ 5.3 จัดประชาสัมพันธ

- 1) โครงการการประชาสัมพันธ์ส่งเสริมอุตสาหกรรมมาตรฐานอาหารปลอดภัย สไตลส์นิวนอร์มอล (Style New Normal)

2) การประชาสัมพันธ์รณรงค์มาตรฐานอาหารปลอดภัยตลอดทั้งปี

3) โครงการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้ให้แก่ผู้บริโภค และประชาชนทั่วไป

5.2 การอภิปรายผล

จากผลการวิจัยมีประเด็นที่ควรนำมาอภิปราย ดังนี้

5.2.1. การวิเคราะห์การจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ในการวิเคราะห์การจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ ดังนี้

ผลการศึกษา พบว่าการวิเคราะห์ด้านยุทธศาสตร์ รัฐบาลได้มีการกำหนดยุทธศาสตร์ไว้อย่างครอบคลุม ทั้งยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560 – 2579) ยุทธศาสตร์การพัฒนาศรัวไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559-2564) และยุทธศาสตร์การพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติ พ.ศ. 2560-2564 เป็นต้น แต่ปัญหาอยู่ที่การนำยุทธศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติให้เป็นรูปธรรม ด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิต โดยมี 2 ปัจจัยหลัก ได้แก่ การผลิต และกระบวนการผลิต ทั้งนี้ก็เพื่อให้เกิดระบบการตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งระบบนี้สามารถตรวจสอบได้ว่า ผลผลิตทางการเกษตรมาจากไหนและจะจัดส่งให้ใคร ซึ่งมีระบบการเก็บข้อมูลให้ตรวจสอบได้ ปัจจัยการผลิต และกระบวนการผลิตของเกษตรกรยังเป็นปัญหา เนื่องจากไม่สามารถควบคุมการผลิตของเกษตรกรได้ ทั้งด้านการใช้ปัจจัยการผลิต ซึ่งส่วนใหญ่ใช้สารเคมีในการเกษตร ด้านการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากล มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารของไทยเรากำหนดไว้แล้วนั้นมีความเพียงพอ แต่ขาดการกำกับดูแลและดำเนินการให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ขาดการเอาใจใส่ และการติดตามประเมินผลอย่างต่อเนื่อง

ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ประภาพร ขอไพบูลย์ และคณะ (2555) ได้จัดทำโครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาระบบและกลไกเพื่อรองรับการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา” จากการวิเคราะห์กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานคุณภาพอาหาร 3 ฉบับ ได้แก่ พระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ.2551 พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 และพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สามารถนำกฎหมายที่เกี่ยวข้องดังกล่าวมารองรับระบบตรวจสอบและรับรองที่จะจัดทำขึ้น โดยภารกิจภายใต้การกำกับ

ดูแลของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ ซึ่งหมายความว่าสำนักงาน อย.มีระบบการตรวจสอบมาตรฐานที่เหมาะสมอยู่แล้วเพราะมีกฎหมายรองรับถึง 3 ฉบับ

และงานของประภาพร ขอไพบุลย์และคณะ (2558) ได้ทำโครงการวิจัยเรื่องสถานการณ์ปัญหาและอุปสรรคที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย คุณภาพ ความมั่นคงและการศึกษาทางด้านอาหารพร้อมแนวทางแก้ไข ผลการศึกษาพบว่า สถานการณ์และปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย ได้แก่ โรคอาหารเป็นพิษ การปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหาร ซึ่งส่งผลกระทบต่อการค้าระหว่างประเทศ ที่มีการใช้ความปลอดภัยด้านอาหารเป็นข้อกีดกันหรือเป็นอุปสรรคทางการค้า สำหรับปัญหาที่ทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร เนื่องจากกฎหมายมีช่องว่าง และไม่ทันต่อสถานการณ์ ระบบการควบคุมอาหารของประเทศไทยยังไม่บูรณาการ ทำให้ขาดการประสานงานและข้อมูลของหน่วยงานที่รับผิดชอบและระหว่างภาครัฐและเอกชน

ผู้วิจัยเห็นว่าในการแก้ไขปัญหาเรื่องอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศนั้น อย่างน้อยในเบื้องต้นหน่วยงานภาครัฐและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องต้องกลับมาพิจารณา ดังนี้ คือ

1) การกำหนดภารกิจ/การมอบหมายงาน/สมรรถนะของหน่วยงานปฏิบัติ

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารมีหลายหน่วยงาน ซึ่งแต่ละหน่วยงานต่างก็มีหน้าที่และภารกิจที่ชัดเจน เช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่มีหน้าที่ในการดูแลห่วงโซ่การผลิตโดยตรง ถือเป็นหน่วยงานต้นน้ำ ซึ่งมีความใกล้ชิดกับเกษตรกร อย่างไรก็ตามจากการสัมภาษณ์เชิงลึกเจ้าหน้าที่เกษตรอำเภอ พบว่าเกษตรกรปัจจุบันมีความสนใจเกษตรอินทรีย์หรือการทำเกษตรปลอดภัย เนื่องจากผลจากการใช้สารเคมีทำให้มีผลกระทบต่อสุขภาพ แต่ปัญหาการทำเกษตรอินทรีย์มีหลายประการ เป็นต้นว่าปัจจัยการผลิต หรือสารชีวภัณฑ์ ซึ่งต้องทำการหมักเอง ประกอบกับสภาพแวดล้อมของเกษตรกรที่ส่วนใหญ่ใช้สารเคมี ทำให้การทำเกษตรอินทรีย์ค่อนข้างยุ่งยาก นอกจากนี้ การตลาดของเกษตรอินทรีย์ก็ยังไม่มีความชัดเจน ดังนั้น ถ้าสามารถสนับสนุนปัจจัยการผลิตและส่งเสริมเรื่องการตลาดเกษตรอินทรีย์ได้ จะทำให้เกษตรกรหันมาสนใจการทำเกษตรอินทรีย์ซึ่งจะส่งผลดีต่อระบบห่วงโซ่การผลิตโดยตรง และผู้ประกอบการก็มีวัตถุดิบที่มีความปลอดภัยจากสารเคมีสามารถแข่งขันกับต่างประเทศได้ นอกจากนี้หน่วยงานกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ซึ่งเป็นหน่วยงานต้นน้ำแล้ว หน่วยงานระดับกลางน้ำ ได้แก่ กระทรวงอุตสาหกรรม ซึ่งต้องดูแล

มาตรฐานการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรให้ได้มาตรฐานตามความต้องการของตลาดด้วย ในขณะที่หน่วยงานของกระทรวงสาธารณสุข หรือกระทรวงพาณิชย์ต่างก็เป็นหน่วยงานปลายน้ำ ที่ดูแลมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานและคุ้มครองผู้บริโภค ส่วนกระทรวงพาณิชย์ก็ดูแลใน ส่วนของการตลาด ซึ่งต้องหาตลาดรองรับผลผลิตที่แปรรูปจากโรงงานอุตสาหกรรมทั้งในและ ต่างประเทศ

2) การประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริม

การประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริมให้กับกลุ่มที่เกี่ยวข้อง ไม่ว่าจะเป็นกลุ่ม เกษตรกรซึ่งเป็นกลุ่มต้นน้ำ มีหน้าที่ในการผลิตอาหารปลอดภัย กลุ่มผู้ประกอบการ มีหน้าที่ใน การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ดังนั้นการประชาสัมพันธ์จึงมีความสำคัญ อีกอย่างการ ประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริมยังช่วยให้เกิดความเข้าใจระหว่างผู้รับบริการจาก หน่วยงานภาครัฐ คือเกษตรกรและผู้ประกอบการ จากการสัมภาษณ์เชิงลึก พบว่า เนื่องจากการ ทำมาตรฐานที่ดี การประสานงานกับเจ้าหน้าที่ด้านการจัดทำมาตรฐานที่ดี มีหลายขั้นตอน ทำให้ ผู้ประกอบการและเกษตรกรขาดความเข้าใจในการดำเนินงานเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เกษตรกรซึ่งยังไม่ให้ความสำคัญกับการทำมาตรฐาน GAP เนื่องจากมีความ ยุ่งยากประการหนึ่ง และยังไม่เห็นประโยชน์ประการหนึ่ง ถ้าหน่วยงานสามารถให้ความรู้ความ เข้าใจแก่เกษตรกรและส่งเสริมให้เกษตรกรปฏิบัติตามมาตรฐาน GAP ก็จะเป็นการช่วย สนับสนุนผู้ประกอบการอีกทางหนึ่งด้วย

3) การควบคุมมาตรฐานอาหารปลอดภัย

การควบคุมมาตรฐานอาหารปลอดภัยและการประเมินผลนโยบายเป็นเรื่องที่สำคัญใน การที่จะส่งผลให้การนำนโยบายด้านอาหารปลอดภัยไปปฏิบัติประสบความสำเร็จอย่างไรก็ตาม นอกจากการส่งเสริมให้เกษตรกรหรือผู้ประกอบการปฏิบัติตามมาตรฐานแล้ว การติดตาม ควบคุมเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนดก็มีความสำคัญไม่น้อยไปกว่ากัน จากการสัมภาษณ์เชิง ลึก ผู้ประสานงานในการทำ Contact farming พบว่า เกษตรกรยังใช้สารเคมีจำนวนมาก และถ้า หน่วยงานภาครัฐสามารถควบคุมการใช้ และคอยติดตามตรวจสอบสม่ำเสมอ จะช่วยให้การใช้ สารเคมีของเกษตรกรลดลง ทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐต้องบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง

4) การสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย และเกษตรกร

การสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ประกอบการและเกษตรกรเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่จะช่วยให้การนำนโยบายด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารไปปฏิบัติให้ประสบความสำเร็จ เนื่องจากในปัจจุบัน เกษตรกรและผู้ประกอบการต่างก็มีความต้องการความช่วยเหลือและสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเกษตรกรซึ่งต้องการการสนับสนุนในหลายๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยการผลิต การสนับสนุนงบประมาณในการแก้ปัญหาภัยแล้ง ดังนั้นหากหน่วยงานภาครัฐส่งเสริมและสนับสนุนให้ตรงกับความต้องการของเกษตรกร หรือผู้ประกอบการก็จะทำให้กลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการหันมาปฏิบัติตามมาตรฐานของทางราชการ ซึ่งจากการสัมภาษณ์เชิงลึก กลุ่มเกษตรกร สรุปได้ว่าเกษตรกรมีความต้องการการประกันราคาจากภาครัฐ การได้รับการสนับสนุนปัจจัยการผลิต การสนับสนุนพันธุ์พืช การฝึกอบรมความรู้ใหม่ๆ ในการเพาะปลูก และการจัดหาตลาดที่เหมาะสม ในขณะที่กลุ่มผู้ประกอบการมีความต้องการการสนับสนุนทุนดำเนินการที่เป็นประโยชน์ต่อการยกระดับมาตรฐานสินค้า เช่น เทคโนโลยีระบบสืบย้อนกลับ และการส่งเสริมด้านการตลาดต่างประเทศ เป็นต้น ทั้งนี้การสร้างแรงจูงใจจึงเป็นปัจจัยให้การนำนโยบายไปสู่การปฏิบัติได้สำเร็จ

5.2.2 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

วิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยอาหารด้วยเทคนิค SWOT Analysis และ TOWS Matrix ปัจจัยภายใน 7S ประกอบด้วยยุทธศาสตร์ (Strategy) โครงสร้างหน่วยงาน (Structure) ระบบงาน (System) บุคลากร (Staff) ทักษะความรู้ความสามารถ (Skill) รูปแบบการบริหารจัดการ (Style) และค่านิยมร่วม (Shared Values) และปัจจัยภายนอก C-PEST ประกอบด้วยลูกค้าหรือผู้รับบริการ (Customer) สถานการณ์การเมือง (Political Situation) สภาพเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม (Economic and Environmental Condition) สภาพสังคม (Social Condition) และปัจจัยทางเทคโนโลยี (Technological Factors) ซึ่งผลการศึกษา ดังนี้

จุดแข็งและโอกาสของยุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ยุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศ มีจุดแข็งของยุทธศาสตร์ กล่าวคือ เป็นยุทธศาสตร์ระดับชาติ ประกอบด้วย แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12

ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560–2579) ยุทธศาสตร์การพัฒนาครัวไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559-2564) และยุทธศาสตร์การพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติ พ.ศ. 2560-2564 เป็นต้น

การที่ประเทศไทยมียุทธศาสตร์ระดับชาติดังกล่าวแล้วนี้นับว่าเป็นจุดแข็ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการส่งเสริมอาหารปลอดภัย นอกจากยุทธศาสตร์ระดับชาติแล้ว ยังมีนโยบาย แผนรองรับยุทธศาสตร์เหล่านี้เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำยุทธศาสตร์ไปใช้ได้โดยไม่ต้องมีปัญหาอุปสรรคใดๆ อย่างไรก็ตามเพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ระดับชาติดังกล่าว หน่วยงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องก็ต้องมีวิสัยทัศน์ พันธกิจ ยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน และ เป้าหมายที่ชัดเจน เพื่อให้สามารถสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ และสามารถนำยุทธศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติให้ประสบผลสำเร็จได้

ในขณะที่โอกาสของยุทธศาสตร์ คือ หน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการค้าต่างประเทศมีความเชื่อมั่นในการบริหารที่ดีจากหน่วยงานที่รับผิดชอบต่อการจัดการอาหารปลอดภัยและยังสร้างระบบความร่วมมือระหว่างประเทศทั้งในระบบระดับภูมิภาคและนอกภูมิภาคหรือความร่วมมือระหว่างประเทศเพื่อยกระดับการจัดการอาหารปลอดภัยโดยมีนโยบายที่จะสนับสนุนในการแข่งขัน เช่น นโยบาย ที่มีการต่อต้านการผูกขาดและยังมีต่อผู้ประกอบการรายย่อย ๆ สามารถใช้ประโยชน์จากการค้าระหว่างประเทศได้มากขึ้น ด้วยการสร้างระบบอาชีวอนามัยและความปลอดภัยสากล ทั่วทุกธุรกิจทุกขนาด โดยการยึดหลักมาตรฐานสากล ISO 45001 ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานเดียวสำหรับในการจัดการด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยและส่งผลให้กลุ่มผู้บริโภคต่างชาติสามารถเข้าถึงข้อมูลข่าวสารมากขึ้น ทำให้เข้าใจในระบบการทำงานของหน่วยงานภาครัฐราชการของไทยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารปลอดภัยมากขึ้นและยังให้ประเทศไทยมีการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยสอดคล้องกับบริบทที่เปลี่ยนแปลง

จุดอ่อนและอุปสรรคของยุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ผู้บริหารในหน่วยงานความทั่วถึงและความสำคัญในการสื่อสารด้านยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ระดับชาติ กับบุคลากรของหน่วยงานทำให้มีบุคลากรจำนวน

น้อยที่เข้าใจ ยุทธศาสตร์และทำให้เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานทำพอเป็นพิธี ให้เข้ารอบตามยุทธศาสตร์ที่กำหนดไว้เท่านั้น

จุดอ่อนของยุทธศาสตร์ในด้านผู้บริหารการสื่อสารและความสำคัญ นับเป็นจุดอ่อนที่สำคัญ เนื่องจากผู้บริหารหน่วยงานมีความสำคัญยิ่งในการนำยุทธศาสตร์ไปปฏิบัติให้เป็นรูปธรรม ดังนั้น เพื่อให้การนำยุทธศาสตร์ไปปฏิบัติให้เป็นรูปธรรม รัฐบาลในฐานะผู้จัดทำยุทธศาสตร์ต้องมีแผนการติดตามการดำเนินงานอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้สามารถติดตามผลการดำเนินงานและนำไปสู่ความสำเร็จของยุทธศาสตร์ในที่สุด

ส่วนของหน่วยงานที่มีจุดอ่อนด้านบุคลากรนั้น ประกอบด้วยขวัญและกำลังใจของบุคลากรในหน่วยงานยังไม่ดีเท่าที่ควร อันเนื่องจากสาเหตุหลายประการ อาทิการไม่ได้รับการบรรจุเป็นข้าราชการประจำ บุคลากรน้อยไม่เพียงพอต่อการทำงาน จุดอ่อนด้านบุคลากรสามารถพัฒนาได้ โดยเพิ่มตำแหน่งให้สอดคล้องและเพียงพอกับภารกิจหน่วยงาน นอกจากนี้การสร้างขวัญกำลังใจให้กับพนักงาน โดยการบรรจุเป็นพนักงานประจำ หรือเจ้าหน้าที่ของรัฐ เพื่อบุคลากรมีขวัญกำลังใจต่อไป

จุดอ่อนด้านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการวิจัยและพัฒนา (R&D) ไม่มีใครดูแลอย่างจริงจัง และบุคลากรที่เชี่ยวชาญเฉพาะทางและได้รับการยอมรับระดับสากลยังขาดอยู่นั้น หน่วยงานภาครัฐต้องคำนึงถึงความทันสมัยเนื่องจากยุคปัจจุบันเทคโนโลยีมีความสำคัญในการทำงานทุกๆ ด้าน ดังนั้นหน่วยงานภาครัฐต้องพัฒนาทั้งเทคโนโลยี ในขณะที่เดียวกันก็ต้องพัฒนาบุคลากรให้รองรับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีด้วยเช่นกัน

ภัยคุกคามของยุทธศาสตร์คือ ในความขัดแย้งระหว่างทำให้การทำงานของบางหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารมีความลำบากในการปฏิบัติงานมากขึ้น รัฐบาลของประเทศผู้นำเข้าอาจมีความต้องการคุ้มครองผู้ผลิตภายในประเทศโดยการออกมาตรการกีดกันการค้าโดยตรงได้มาตรการกีดกันทางการค้าอาจอยู่ในรูปของมาตรการภาษีศุลกากรหรืออาจอยู่ในรูปของมาตรการที่มีใช้ภาษีศุลกากร ไม่ว่าจะเป็นมาตรการจำกัดปริมาณการนำเข้าและรัฐบาลของประเทศผู้ผลิตไม่ให้ความสำคัญและเพิกเฉยต่อปัญหาทำให้สินค้าประเภทที่มีกระบวนการผลิตที่ก่อให้เกิดมลพิษสูงสามารถขายได้ดีในประเทศผู้ผลิตเท่านั้น ด้วยสภาพภายนอกของประเทศมีการเปลี่ยนแปลงโดยมีความสลับซับซ้อนของหลักการปฏิบัติด้านอาหาร

ปลอดภัยมากขึ้นด้วยการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยซึ่งถ้าเปรียบเทียบกับประเทศไทยแล้วนั้นประเทศไทยมีมาตรฐานความปลอดภัยอาหารเมื่อเทียบกับประเทศคู่ค้าแล้วยังไม่สอดคล้องกับมาตรฐานสากลจึงเป็นภัยคุกคามที่ทำให้ประเทศไทยยังไม่สามารถสู้คู่แข่งชั้นในระดับสากลได้ ซึ่งทั้งนี้ภาครัฐจะต้องกลับมาทบทวนมาตรการต่างๆ ที่จะส่งผลให้อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยสามารถสร้างความเข้มแข็งและสามารถพัฒนาสู่ตลาดสากลได้

จากการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคทางยุทธศาสตร์อาหารปลอดภัยของไทยเรา ซึ่งพบว่ายุทธศาสตร์มีความเหมาะสม ขณะเดียวกันก็เป็นโอกาสของประชาชนในการมีส่วนร่วม เพื่อพัฒนาปรับปรุงการให้บริการของหน่วยงานซึ่งเป็นไปตามหลักธรรมาภิบาล ซึ่งประกอบด้วยความโปร่งใสในการปฏิบัติงาน อย่างไรก็ตามการพัฒนายุทธศาสตร์ก็มีความจำเป็นหน่วยงานภาครัฐซึ่งเป็นหน่วยงานที่กำหนดยุทธศาสตร์ต้องทบทวนยุทธศาสตร์เป็นประจำสม่ำเสมอ เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและข้อบกพร่องของยุทธศาสตร์ที่เกิดขึ้นจากการนำยุทธศาสตร์ไปปฏิบัติ แม้ว่ายุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัยจะมีจุดแข็งที่มีความต่อเนื่องของยุทธศาสตร์ก็ตาม นอกจากนี้ในโอกาสการพัฒนายุทธศาสตร์นั้น ต้องให้ผู้เกี่ยวข้องเข้ามามีส่วนร่วมด้วย ประกอบด้วย หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ผู้ประกอบการ และเกษตรกร ทั้งนี้เพื่อให้ยุทธศาสตร์มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้นนั่นเอง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของธันยมัย เกียรติกุล และคณะ (2559) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่การแข่งขันในประชาคมอาเซียน: ปัจจัยด้านการบริหารจัดการ” โดยรายงานวิจัยชิ้นนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มุ่งศึกษาให้ทราบ (1) ปัจจัยการบริหารจัดการของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อศักยภาพในการแข่งขันของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทย เพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และ (2) แนวทางในการพัฒนาศักยภาพในการแข่งขันของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทย เพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยจำนวน 11 คน ผลการวิจัยพบว่าปัจจัยด้านการบริหารจัดการของผู้ประกอบการ 4 ด้าน ด้านแรกคือด้านกลุ่มลูกค้าเป้าหมายประกอบด้วยลูกค้าบุคคลทุกระดับ และกลุ่มลูกค้าเป้าหมายรอง คือ โรงแรม ร้านอาหาร โรงเรียนสอนทำอาหาร ด้านที่สองคือด้านความสามารถหลัก กล่าวคือเครื่องปรุงรสไทยต้องรักษารสชาติและเอกลักษณ์ความเป็นไทยแบบดั้งเดิมไว้ ด้านที่สามคือด้านต้นทุนที่แข่งขันได้ โดยธุรกิจต้องลดต้นทุนวัตถุดิบ ภาษี และการขนส่ง โดยสร้างพันธมิตรกับผู้ผลิตวัตถุดิบ และด้านที่สี่คือด้านข้อได้เปรียบในการแข่งขัน ซึ่งแบ่งเป็นด้านผู้ประกอบการและด้านรัฐบาล ซึ่งด้านผู้ประกอบการต้องมีการคิดค้นนวัตกรรมสินค้าใหม่อยู่เสมอ เน้นการคัดเลือกแรงงานที่มีคุณภาพ มีการจัดการการผลิตและการรักษาคุณภาพสินค้าให้ได้ตามมาตรฐานสากลให้

ได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพที่เป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป และต้องศึกษาทำความเข้าใจเกี่ยวกับ ข้อบังคับกฎหมาย และระเบียบการทำการค้าในแต่ละประเทศ รวมถึงเข้าใจวัฒนธรรมและ พฤติกรรมการบริโภคของคนในแต่ละประเทศ มีการสร้างตราสินค้าและสื่อสารตราสินค้าให้เป็น ที่รู้จักและมีความเข้มแข็ง ตลอดจนเน้นสินค้าที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมและมีความรับผิดชอบต่อ สังคม ส่วนในด้านรัฐบาลนั้น ผู้ประกอบการต่างมีความคิดเห็นว่า รัฐบาลต้องให้ความช่วยเหลือ และสนับสนุนเรื่องโครงสร้างราคา แหล่งทุนต้นทุนต่ำ และความรู้เกี่ยวกับประเทศ

5.2.3 ข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ และโครงการการจัดการความปลอดภัยอาหาร ในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

จากผลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการจัดการความปลอดภัยของอุตสาหกรรม เครื่องปรุงรสไทย จึงได้มีข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์เพื่อขับเคลื่อน โครงการ การจัดการความ ปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย เป็นยุทธศาสตร์ย่อย โดยได้เสนอใน 5 ยุทธศาสตร์ ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างการบูรณาการ ในการทำงานด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อ พัฒนาการให้บริการและสร้างความโปร่งใสในการให้บริการร่วมกันระหว่างหน่วยงาน ภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม โดยภาพรวมอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยนับว่าเป็นสินค้า ที่ควรให้ความสำคัญ โดยเฉพาะอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยที่ใช้วัตถุดิบการเกษตรเป็นหลัก เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขัน แต่ด้วยความเปลี่ยนแปลงที่ก่อให้เกิดภาวะคุกคาม ซึ่ง บั่นทอนความมั่นคงด้านอาหารของประเทศ และบทบาทในการกำกับดูแลของหน่วยงานทางด้าน ความปลอดภัยอาหารมีมากกว่า 10 หน่วยงาน และยังมีพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องอยู่มากกว่า 30 ฉบับแต่ยังขาดความเป็นเอกภาพ ขาดการบูรณาการ และประสิทธิภาพในการดำเนินงาน และยังเป็น อุปสรรคต่อการส่งเสริมสนับสนุนการค้า ทั้งนี้ควรมีการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การจัดการด้าน อาหารของประเทศอย่างมีส่วนร่วมของทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับ ประเทศในการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารอย่างเป็นรูปธรรมในมิติต่างๆ สอดคล้องกับแนวคิด การบริหารจัดการภาครัฐที่ช่วยให้องค์การภาครัฐตระหนักถึงผลกระทบที่มาจากสิ่งแวดล้อม ภายนอกองค์กร ผู้บริหารและพนักงานได้มีการตื่นตัวต่อการเปลี่ยนแปลงนั้น โอกาสใหม่ๆ และ เปิดโอกาสให้ผู้บริหารและพนักงานในระดับต่างๆมีส่วนร่วมในการบริหาร ทำให้ได้พัฒนา

ความคิด และช่วยลดการต่อต้านการเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้นได้ (สุพานิ สฤษฏ์วานิช, 2555, น.9) ทั้งยังช่วยให้องค์การมีทิศทาง และแนวทางในการดำเนินงานที่ชัดเจน

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การพัฒนาการใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยตลอดห่วงโซ่การผลิตเพื่อยกระดับในการให้บริการด้านความปลอดภัยอาหาร ด้วยเหตุที่ประเทศไทยมีความอุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญและมีศักยภาพการผลิตอาหาร โดยเฉพาะอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยที่มีส่วนประกอบหลัก คือ พืชเกษตร จึงต้องมีการพัฒนาการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยเพื่อช่วยในการพัฒนาการผลิตเกษตรอินทรีย์ และสร้างความปลอดภัยให้กับผู้ประกอบการและผู้บริโภค รวมถึงการนำนวัตกรรมใหม่ๆ ที่จะส่งเสริมให้กับผู้ประกอบการและเกษตรกรให้สามารถเข้าถึงจุดบริการตรวจสอบมาตรฐานอาหารปลอดภัยด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยเท่าเทียมกับประเทศคู่ค้า ซึ่งสอดคล้องกับกรอบยุทธศาสตร์ การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560-2579) มุ่งเน้นการสร้างความมั่นคงอาหารในระดับจุลภาคหรือในระดับชุมชน อันเป็นรากฐานสำคัญของการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย โดยประเด็นหลักคือ ด้านความมั่นคงอาหาร บริหารจัดการทรัพยากรเพื่อการผลิตอาหารอย่างมีประสิทธิภาพโดยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน โดยการนำกลยุทธ์มาพัฒนาอย่างมีประสิทธิภาพ การผลิตอาหารโดยการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมตลอดห่วงโซ่อาหารที่จะสร้างความมั่นคงอาหารแบบยั่งยืนต่อไป

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การเพิ่มขีดความสามารถในการพัฒนาความปลอดภัยอาหารอย่างยั่งยืน เพื่อพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานอาหารปลอดภัยสู่ระดับสากล ในการจัดทำมาตรฐานอาหารปลอดภัยเพื่อให้สามารถแข่งขันในระดับสากลได้นั้น หลักสำคัญ ของการแก้ไขปัญหาดังกล่าวนี้ จะอยู่ที่การนำนโยบายไปปฏิบัติในการเพิ่มขีดความสามารถจะต้องมีกลยุทธ์ และโครงการรองรับ เพื่อให้เกิดการนำไปปฏิบัติได้จริง จึงต้องมีนโยบายด้านการส่งเสริมการผลิตอาหารปลอดภัย โดยการใช้มาตรฐานด้านความปลอดภัยระดับสากลให้เป็นที่ยอมรับของต่างประเทศต่อไป ซึ่งจะสอดคล้องกับงานวิจัยของ Chen (2003) ที่ได้ทำการวิจัยการจัดการโซ่อุปทานสินค้าเกษตรและอาหาร เพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันในประเทศที่พัฒนาแล้วถูกขับเคลื่อนจากแรงกดดัน 3 ด้าน คือ 1) ความปลอดภัยของอาหารและการประกันคุณภาพอาหารการพัฒนาระบบการประกันคุณภาพครอบคลุมตั้งแต่การเพาะปลูกหรือการเลี้ยง ไปยังจุดจำหน่ายอาหาร 2) การพัฒนานวัตกรรมของสินค้าเพื่อสร้างความแตกต่างให้กับผู้ประกอบการรายย่อยที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน 3) พยายามในการลดต้นทุนด้านโลจิสติกส์จำเป็นต้องอาศัยความสามารถในการวิเคราะห์ระบบรวมถึงองค์ประกอบของระบบที่ยังขาดประสิทธิภาพและจำเป็นต้องได้รับการปรับปรุง

ยุทธศาสตร์ที่ 4 การวิจัยและพัฒนาการใช้สารชีวภัณฑ์ในการผลิตอาหารปลอดภัย จากประเด็นสถานการณ์การเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากอาหาร ที่องค์การอนามัยโลกและองค์การเกษตรแห่งสหประชาชาติ สรุปสาเหตุส่วนใหญ่ของการเจ็บป่วยเกิดจากการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมี เช่น สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดศัตรูพืช ซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคแล้วยังส่งผลกระทบต่องบประมาณและเศรษฐกิจของประเทศ ทิศทางการพัฒนาอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยจะต้องมีการพัฒนาและวิจัยปรับปรุงพันธุ์ให้ได้ผลผลิตสูง ลดการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายโดยการใช้สารชีวภัณฑ์ในวัตถุดิบและมีแหล่งวิจัยและพัฒนาควบคุมมาตรฐานของสินค้าในประเทศและส่งออกมีมาตรฐานเดียวกัน รวมถึงลดการนำเข้าสารเคมีอันตรายและการบังคับใช้กฎหมายกับผู้ผลิตจากฟาร์มอย่างเข้มงวด เพื่อลดความเสียหายต่ออุตสาหกรรมอาหาร ทั้งด้านชื่อเสียงและผลกระทบทางการค้าระหว่างประเทศซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดอาหารปลอดภัย คือ ความมั่นใจที่ว่าอาหารนั้นจะไม่ก่อให้เกิดอันตรายขึ้นแก่ผู้บริโภค โดยการนำหลักการและมาตรฐานที่สำคัญของ GAP (Good Agriculture Practices) คือการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสมเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดีตรงตามมาตรฐานที่กำหนด ได้ผลผลิตสูงคุ้มค่าการลงทุนและกระบวนการผลิตจะต้องปลอดภัยต่อเกษตรกรและผู้บริโภค เกิดความยั่งยืนทางการเกษตรและไม่ทำให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม การนำหลักเกณฑ์ GAP (Good Agriculture Practices) มาประยุกต์เป็นการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชของกรมวิชาการเกษตรที่มุ่งให้เกิดกระบวนการผลิตที่ได้ผลผลิตปลอดภัยจากสารกำจัดศัตรูพืชและเพื่อให้ได้ผลผลิตคุณภาพเข้ากระบวนการผลิตต่อไป

ยุทธศาสตร์ที่ 5 การส่งเสริมการตลาดเชิงรุกอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย จากการศึกษาที่ประเทศไทยเป็นประเทศที่ส่งออกสินค้าเครื่องปรุงรสไทยเป็นอันดับที่ 6 ของโลกและเนื่องจากในเวทีการค้าโลกนั้น ความปลอดภัยอาหารยังคงเป็นประเด็นที่อ่อนไหว เนื่องจากประเทศต่างๆ มักยกมาเป็นมาตรการกีดกันและอุปสรรคทางการค้าที่มีไข่มุก กล่าวคือ สถานการณ์ด้านมาตรการความปลอดภัยอาหารที่เกี่ยวข้องกับข้อตกลงระหว่างประเทศได้ใช้ระบบการตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของสินค้าซึ่งเป็นอุปสรรคในการส่งออกของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยเป็นอย่างมากโดยเฉพาะปัญหาการถูกส่งคืนสินค้ากลับอย่างต่อเนื่อง ภาครัฐจะต้องหันกลับมาให้การสนับสนุนผ่านโครงการต่างๆ เช่น โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก จึงนับเป็นก้าวหนึ่งของการขยายตลาดการส่งออกเครื่องปรุงรสของไทยในอนาคต ซึ่งสอดคล้องกับรัชสมัย ภิรัชกาล และคณะ(2559) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่การแข่งขันในประชาคมอาเซียน” โดยมุ่งศึกษาปัจจัยการบริหารจัดการของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อศักยภาพในการแข่งขันของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และ

แนวทางในการพัฒนาศักยภาพในการแข่งขันของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทย ซึ่งในด้านรัฐบาลนั้นผู้ประกอบการต่างมีความคิดเห็นว่ารัฐบาลควรให้ความช่วยเหลือและสนับสนุนเรื่องโครงสร้าง ราคา แหล่งทุนต้นทุนต่ำ และความรู้เกี่ยวกับการค้ากับต่างประเทศ

แนวทางข้อเสนอแนะเชิงยุทธศาสตร์ ดังที่ได้กล่าวไว้ข้างต้นเป็นแนวทางซึ่งได้มาจากการศึกษาในครั้งนี้ ซึ่งแนวทางเชิงยุทธศาสตร์ จะสามารถแก้ไขปัญหา ไม่ว่าจะเป็นปัญหาการจัดการห่วงโซ่การผลิตอาหารปลอดภัย และปัญหาการจัดการมาตรฐานอาหารปลอดภัยเพื่อให้สามารถแข่งขันในระดับสากลได้ ทั้งนี้หลักสำคัญของการแก้ไขปัญหาดังกล่าวขึ้นอยู่กับที่การนำนโยบายไปปฏิบัติให้เกิดเป็นรูปธรรม ซึ่งแนวทางเชิงยุทธศาสตร์ที่ให้ไว้ นอกจากจะต้องมีแผนงาน กลยุทธ์ และโครงการรองรับเพื่อให้เกิดการนำไปปฏิบัติได้จริง นอกจากนี้ความต่อเนื่องของนโยบาย โดยเฉพาะนโยบายการส่งเสริมครัวไทยไปยังครัวโลก ซึ่งเป็นนโยบายหลักที่สำคัญ เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่ผลิตอาหารให้กับชาวโลก จึงต้องมีนโยบายด้านการส่งเสริมการผลิตอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง ทั้งการยกระดับการผลิต โดยใช้เทคโนโลยีให้ทัดเทียมกับต่างประเทศ และการใช้มาตรฐานด้านความปลอดภัยสากลเพื่อเป็นที่ยอมรับของต่างประเทศต่อไป

5.3 ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1) เพื่อให้การส่งออกเครื่องปรุงรสไทยมีการเติบโตและสร้างมูลค่าเพิ่มอย่างต่อเนื่อง รัฐบาลควรให้การส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนานวัตกรรมในอุตสาหกรรมต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ คือทั้งด้านการผลิต (เกษตรกร) การอุตสาหกรรม (ผู้ประกอบการ) และการส่งออก (ผู้บริโภคร) เพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ดีขึ้น และสามารถแข่งขันในระดับต่างประเทศได้

2) รัฐบาลควรให้การส่งเสริมและสนับสนุนการให้ความรู้ความเข้าใจแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ และเกษตรกรผู้ผลิต ในเรื่องของห่วงโซ่การผลิตที่มีส่วนเกี่ยวข้องกัน ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ซึ่งถ้าผู้เกี่ยวข้องมีความรู้ความเข้าใจในความจำเป็นที่ต้องมีระบบการผลิตที่ถูกต้อง ปลอดภัยตั้งแต่ต้นน้ำ และระบบการผลิตในภาคอุตสาหกรรมที่ต้องปฏิบัติ

ตามมาตรฐานความปลอดภัยระดับสากลแล้ว การผลิตเครื่องปฐรศไทยก็สามารถส่งออกและแข่งขันในตลาดต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) รัฐบาลควรให้ความสำคัญต่อความต่อเนื่องของนโยบาย โดยเฉพาะนโยบายการส่งเสริมครัวไทยไปยังครัวโลก ซึ่งเป็นนโยบายหลักที่สำคัญ เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่ผลิตอาหารให้กับโลก จึงต้องมีนโยบายด้านการส่งเสริมการผลิตอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง ทั้งการยกระดับการผลิตโดยใช้เทคโนโลยีให้ทัดเทียมกับต่างประเทศ และการใช้มาตรฐานด้านความปลอดภัยสากลเพื่อให้เป็นที่ยอมรับของต่างประเทศ

4) รัฐบาลควรส่งเสริมความร่วมมือแบบบูรณาการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีความจำเป็นและมีความสำคัญต่อธุรกิจการส่งออกเครื่องปฐรศไทยอย่างมาก เพราะในการผลิตที่ดี การส่งออกที่ดี ส่วนแล้วแต่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานหลายหน่วยงาน

5) รัฐบาลควรลดการนำเข้าสารเคมีและส่งเสริมการใช้สารชีวภัณฑ์ การที่รัฐบาลมีนโยบายระงับการใช้สารเคมีทางการเกษตรนับเป็นนิมิตรหมายที่ดี เป็นการประกาศให้ต่างประเทศทราบว่านับแต่บัดนี้ไป ประเทศไทยจะมีการใช้สารเคมีซึ่งเป็นอันตรายน้อยลง ในขณะที่เดียวกันก็ส่งเสริมให้มีการใช้สารชีวภัณฑ์ ซึ่งเป็นการสนับสนุนเกษตรกรทำการเกษตรอินทรีย์

6) รัฐบาลควรส่งเสริมการขยายตลาดอย่างต่อเนื่อง แม้การตลาดด้านเครื่องปฐรศของไทยจะมีมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปีก็ตาม แต่โดยความเป็นจริงแล้ว การส่งเสริมการตลาดอย่างต่อเนื่องเพื่อขยายตลาดเครื่องปฐรศของไทยไปยังต่างประเทศยังมีความจำเป็น เพราะการแข่งขันในตลาดต่างประเทศนั้นมีการแข่งขันสูง

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาด้านอื่นๆ เพิ่มเติมเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมเครื่องปฐรศของไทย ดังนี้

1) ควรศึกษาการจัดเกษตรกรพันธสัญญา (Contac Farming) ของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเครื่องปฐรศไทย เพื่อให้ทราบถึงเทคนิควิธีการจัดการ ตลอดจนการส่งเสริมเกษตรกรในการทำ เกษตรพันธสัญญา (Contact Farming)

2) ควบคู่กับการจัดการเกษตรอินทรีย์เพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย เพื่อให้ทราบถึงแนวทางที่ถูกต้องเหมาะสมในการพัฒนาการเกษตรปลอดภัย และส่งเสริมให้เกษตรกรเห็นความสำคัญของอาหารปลอดภัย

3) ควบคู่กับการจัดการมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารเครื่องปรุงรสไทย เพื่อเป็นการส่งเสริมและพัฒนาการส่งออกเครื่องปรุงรสไทยให้สามารถแข่งขันกับต่างประเทศ



บรรณานุกรม

- กรมควบคุมมลพิษ. (2548). *แนวปฏิบัติที่ดีด้านการป้องกันและมลพิษอุตสาหกรรมขอสและเครื่องจักรกล*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก <https://www.pcd.go.th/>
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2555). *มาตรฐานสินค้าเกษตร*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก <https://www.doa.go.th/th/>
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. (2562). *รายงานสินค้าอาหารและเครื่องดื่มในฟิลิปปินส์*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก https://www.ditp.go.th/contents_attach/98935/98935.pdf
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2557). 10 ขั้นตอน SMEs ต้องรีบทำก่อนเข้าสู่ AEC. *วารสารอุตสาหกรรม*, ปีที่ 56 ฉบับที่ 1, หน้า 28-30.
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2555). *แผนแม่บทการพัฒนาอุตสาหกรรมไทย พ.ศ. 2555-2574*. กรุงเทพมหานคร : กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2559). *กรอบยุทธศาสตร์ด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย (พ.ศ. 2555 - พ.ศ. 2559)*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก <http://food.fda.moph.go.th/lgtfdapv/data/Strategy.pdf>
- กระทรวงพาณิชย์. (2563). *สถิติการค้าระหว่างประเทศ*. สืบค้น 20 พฤศจิกายน, 2562, จาก <http://tradereport.moc.go.th/TradeThai.aspx>.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2555). *พระราชบัญญัติอาหาร*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก <https://www.fda.moph.go.th/sites/food/Pages/Main.aspx>
- กระทรวงสาธารณสุข. (2562). *สถานการณ์ปัญหาด้านความปลอดภัยอาหารปีงบประมาณ 2555-1556*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก <https://www.foodsafety.moph.go.th/th/food-safety1general.php?.group>
- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2554). *แผนแม่บทการพัฒนาอุตสาหกรรมไทย พ.ศ. 2555-2574*. สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. สืบค้น 12 มกราคม 2562, จาก <http://www.oie.go.th/assets/portals/1/fileups/2/files/>
- คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ (2560). *กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย*. สืบค้น 25 กุมภาพันธ์, 2563, จาก <https://www.foodsafety>.
- คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. (2555). *กรอบยุทธศาสตร์ด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย (พ.ศ. 2555 -พ.ศ. 2559)*. สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก <http://newsser.fda.moph.go.th/TNFC/>

บรรณานุกรม (ต่อ)

- โครงการการศึกษาแนวทางการสร้างเครือข่ายการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อรองรับการขยายตัวในตลาดใหม่. (2562). *รู้จักตลาด MENA*. สืบค้น 5 พฤศจิกายน, 2562, จาก <http://fic.nfi.or.th/mena/index.php/contact> .
- จินตนา บุญบงการ และณัฏฐพันธ์ เขจรนันท์. (2549). *การจัดการเชิงกลยุทธ์*. กรุงเทพมหานคร : ซีเอ็ดดูเคชั่น.
- จูน เจริญเสียง และคณะ. (2558). *รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่อง โครงการวิจัยผลของการลงทุนทางตรงไปยังประเทศอาเซียนที่มีต่อศักยภาพของอุตสาหกรรมอาหารไทย*. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).
- ชุตินา ไวศรายุทธ์ และคณะ. (2558). *รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่อง โครงการวิจัยการสร้างคุณค่าบนการจัดการโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล*. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).
- ณรงค์วิทย์ แสนทอง. (2551). *การบริหารผลงานเชิงกลยุทธ์*. กรุงเทพมหานคร: ซีเอ็ดดูเคชั่น.
- ไทยรัฐออนไลน์. (2562). *แบน 3 สารเคมีพิษร้าย คนไทยลงขันร่วมคว่ำ*. สืบค้น 5 พฤศจิกายน, 2562, จาก <https://www.thairath.co.th/news/society/1677200>
- ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย. (2558). *โอกาสขยายตลาดเครื่องปรุงรสไทยใน CLMV*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก https://www.exim.go.th/eximinter/e-news/7530/enews_december2015_AEC.html
- ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย. (2558). *โอกาสขยายตลาดเครื่องปรุงรสไทยใน CLMV*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก <https://www.exim.go.th/getattachment/ddb6e0ab-3af8-46de-a33d->
- ธันยมัย เจียรกุล, ณัฐพล พนมเลิศมงคล และ สุทธินันท์ พรหมสุวรรณ (2559). ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน: ปัจจัยด้านการบริหารจัดการ. *วารสารบัญชี อคาเดมิกรีวิว*, 15(1), 1-13.
- เนชั่นบล็อก. (2554). *สหภาพยุโรปห้ามนำเข้าผักไทย เพราะตรวจพบยาฆ่าแมลงตกค้าง*. สืบค้น 19 มกราคม, 2562, จาก <http://oknation.nationtv.tv/blog/plaengkrabi/2011/01/19/entry-1>
- เนตรนภา ยาบุชิตะ. (2557). *รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่อง ปัญหา อุปสรรค และแนวทางการลงทุนในอาเซียนของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมไทย เปรียบเทียบร้านอาหารไทย*. สืบค้น 12 พฤศจิกายน, 2562, จาก https://elibrary.trf.or.th/search_ab4.asp

บรรณานุกรม (ต่อ)

- ปรกรณ์ ปรียากร. (2548). *การวางแผนกลยุทธ์ : แนวคิดและแนวทางเชิงประยุกต์* (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์เสมาธรรม.
- ประภาพร ขอไพบูรณ์ และคณะ. (2555). *การพัฒนาระบบและกลไกเพื่อรองรับการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา* โครงการวิจัย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), กรุงเทพมหานคร.
- ประภาพร ขอไพบูรณ์ และคณะ. (2558). *รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง สถานการณ์ ปัญหา และอุปสรรคที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย คุณภาพความมั่นคงและการศึกษาทางด้านอาหารพร้อมแนวทางแก้ไข*. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) 2551. สืบค้น 12 พฤศจิกายน, 2562, จาก https://elibrary.trf.or.th/project_content.asp?PJID=RDG5420066
- ประสิทธิ์ รัตนพันธ์ และคณะ. (2560). *การประเมินความเป็นไปได้ทางเศรษฐศาสตร์และแผนธุรกิจของซอสปรุงรสที่ผลิตจากเศษเหลือของกระบวนการผลิตซูริมิแช่เยือกแข็ง*. *วารสารปัญญาภิวัฒน์, ปีที่ 9* (ฉบับที่ 3), 11-23.
- พิบูล พินปะपाल. (2551). *การจัดการเชิงกลยุทธ์*. กรุงเทพมหานคร: อมรการพิมพ์.
- พิพัฒน์ นนทนาธรณ์. (2553). *การจัดการความรับผิดชอบต่อสังคมขององค์กร : การสร้างข้อได้เปรียบในการแข่งขันอย่างยั่งยืน*. สืบค้น 12 พฤศจิกายน, 2562, จาก https://kukr2.lib.ku.ac.th/kukr_es/BKN_BUS/search_detail/result/196951
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงษ์. (ม.ป.ป.). *ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร*. สืบค้น 12 พฤศจิกายน, 2562, จาก <http://www.foodnetworksolution.com/>
- พิศณุ พองศรี. (2549). *การประเมินทางการศึกษา: แนวคิดสู่การปฏิบัติ*. กรุงเทพมหานคร: เทียมฟ้าการพิมพ์.
- วรเดช จันทรศร. (2539). *การนำนโยบายไปปฏิบัติ: ตัวแบบและคุณค่า.เอกสารประกอบการสอนวิชาการศ.740 การนำนโยบายไปปฏิบัติ ฉบับที่ 1*. กรุงเทพมหานคร : สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- วรเดช จันทรศร. (2548). *ทฤษฎีการนำนโยบายไปปฏิบัติ*. กรุงเทพมหานคร : สหายบล็อกและการพิมพ์.
- วิลาวณิชย์ ไคร์กรวญ และคณะ (2558). *รายงานชุดโครงการ วิจัยและพัฒนาพริก*. สืบค้น 12 พฤศจิกายน, 2562, จาก <http://www.doa.go.th/research/attachment.php?aid=2258>

บรรณานุกรม (ต่อ)

- ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. (2562). *ผลิตภัณฑ์และการแปรรูปอาหาร*. สืบค้น 12 พฤศจิกายน, 2562, จาก <http://www.foodnetworksolution.com>
- ศูนย์บริการวิชาการแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2548). *รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่อง โครงการศึกษาผลกระทบและการกำหนดค่าที่ไทยต่อการจัดตั้งเขตการค้าเสรีเอเชียตะวันออก*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก <http://www.thaifita.com/thaifita/Home/>
- สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ คณะนวัตกรรมการจัดการเกษตร. (2560). *นักรจัดการเกษตรยุคใหม่*. สืบค้น 12 พฤศจิกายน, 2562, จาก <https://www.kasetkaoklai.com/home/2017/09/>
- สถาบันอาหาร. (2555). *กรณีศึกษาประเทศเวียดนามเพื่อการวางแผนด้านยุทธศาสตร์อุตสาหกรรมอาหารไทยภายใต้ประชาคมอาเซียน*. กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สถาบันอาหาร. (2555ก). *กรณีศึกษาประเทศพม่าเพื่อการวางแผนด้านยุทธศาสตร์อุตสาหกรรมอาหารไทยภายใต้ประชาคมอาเซียน*. สืบค้น 12 พฤศจิกายน, 2562, จาก http://fic.nfi.or.th/foodindustry_quarterlySituation_detail.php?smid=1128
- สถาบันอาหาร. (2556). *Food Insight Connect ครีวไทยครีวคุณภาพของโลก*. ฉบับพิเศษ พฤษภาคม. กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สถาบันอาหาร. (2557). *กิจกรรมวิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย*. กรุงเทพมหานคร: สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม, 2557
- สถาบันอาหาร. (2558). *อุตสาหกรรมอาหารไทยปี 2558 และแนวโน้มปี 2559*. สืบค้น 12 พฤศจิกายน, 2562, จาก http://fic.nfi.or.th/foodindustry_quarterlySituation_detail.php?smid=1128
- สถาบันอาหาร. (2560). *การค้าเครื่องปรุงรสของไทย*. กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สถาบันอาหาร. (2556). *ภาวะอุตสาหกรรมอาหารไทยปี 2555 และแนวโน้มปี 2556*. กรุงเทพมหานคร : สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สถิติการเกษตรของประเทศไทย. (2560). สืบค้น 12 พฤศจิกายน, 2562, จาก <http://www.nongkhai.doae.go.th/data/yearbook60.pdf>
- สมบัติ ชำรงชัยวงศ์. (2545). *นโยบายสาธารณะ: แนวความคิด การวิเคราะห์และกระบวนการ*. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์เสมาธรรม.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (2558). *วารสารเศรษฐกิจและสังคม*, 52(4) ตุลาคม-ธันวาคม 2558, หน้า 10 – 29.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2554). *พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก www.tisi.go.th/law1
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2560). *ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก <http://www.oie.go.th/assets/portals/1/fileups/2/files/>
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2563). *พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551*. สืบค้น 12 พฤศจิกายน, 2562, จาก <http://www.acfs.go.th/stategy05.php>
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2561). *ข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก http://www.acfs.go.th/document/download_document/FCDT.
- สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. (2555). *แผนแม่บทการพัฒนาอุตสาหกรรมไทย พ.ศ. 2555-2574*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก <http://www2.oie.go.th/academic/>
- สำนักงานส่งเสริมการค้าต่างประเทศ. (2562). *รายงานสถานการณ์เศรษฐกิจเดือนกุมภาพันธ์ 2562*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก https://www.ditp.go.th/contents_attach/541828/541828.pdf
- สำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ. (2562). *รายงานการดำเนินงานระบบประกันสุขภาพแห่งชาติ*. สืบค้น 20 ธันวาคม, 2562, จาก <https://www.nhso.go.th/>
- สิรินาฏ พรศิริประกอบ. (2554). *การส่งออกผักและผลไม้ไทยไปสหภาพยุโรป*. กรุงเทพมหานคร : สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา.
- สุพานี สฤษฏ์วานิช. (2555). *การบริหารเชิงกลยุทธ์ : แนวคิดและทฤษฎี*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- เสนาะ ดิยาว. (2551). *หลักการบริหาร (พิมพ์ครั้งที่ 96)*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- เสรี พงศ์พิศ. (2548). *เครือข่าย: ยุทธวิธีเพื่อประชาคมเข้มแข็งชุมชนเข้มแข็ง*. กรุงเทพมหานคร: โครงการมหาวิทยาลัยชีวิตสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน.
- ไทยรัฐออนไลน์. (2562). *สินค้าเกษตร*. สืบค้น 5 พฤศจิกายน, 2562, จาก <https://www.thairath.co.th/news/local/1601440>.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- อภิชา ประกอบเส็ง. (2555). *องค์ประกอบสินค้าเกษตร*. สืบค้น 12 มกราคม, 2562, จาก <http://bunchobdba.blogspot.com/2012/10/swot.html>
- อุบลวรรณ ขุนทอง, ศิริเดช คำสุพรหม และ นพพร ศรีวรวิไล. (2557). ปัจจัยความสำเร็จของการใช้ระบบการวางแผนทรัพยากรองค์กร ด้านการบัญชีและการเงินที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงบทบาทนักบัญชีและนักการเงิน และส่งผลให้เกิดประสิทธิภาพการดำเนินงานในองค์กรธุรกิจไทย. *วารสารสุทธิปริทัศน์*, ปีที่ 28 ฉบับที่ 86, หน้า 295- 321.
- ACFS. (2019). *Early Warning*. Retrieved from https://warning.acfs.go.th/web-upload/m_magazine/8/54/file_download/a522ae349ced24482df52dc9d271e631.pdf
- Bryson, J. M. (1995). *Strategic Planning for Public and Nonprofit Organization: A Guide to Strengthening Organization Achievement*. San Francisco: Jossey-Bass Publishers.
- Chen, K. (2003). *Agri-food Supply chain management: opportunities issues and guidelines*. Retrieved from http://info.worldbank.org/etools/docs/library/55383/china_efa2/china_efa2/pdf/Chen_notes_EN.pdf 2003.
- Channon, D. F. & Caldart, A. A. (2015). *McKinsey 7S model*. Retrieved from <https://doi.org/10.1002/9781118785317.weom120005>
- Meter, V. & Horn, V. (1975). The Policy Implementation Process: A Conceptual Framework. *Administration and Society*, 6(4), p.447.
- Edwards, G. C. (1980). *Implementing Public Policy*. Washington, DC: Congressional Quarterly Press.
- Johnson, G. and Scholes, K. (1999). *Exploring Public Sector Strategy*. UK: Pearson Education. 1999.
- Edwrods, G.W. (1999). *The Lac's Approach to Agricultural Policy*. Retrieved from <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/j.1467-8489.1980.tb00375.x>
- Gereffi, G. and Lee, J. (2009). *A Global Value Chains Approach to Food Safety and Quality Standards*. Final Report . Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/280689734>

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Gereffi, G., Lee, J. and Christian, M. (2015). *Global Value Chains Rising Power Firms and Economic and Social Upgrading*, 2015, Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/280689734_Lee_Gereffi_2015_GVCs_rising_power_firms_and_economic_and_social_upgrading_cpoib
- Import Refusal Report. (2020). *Introduction to FDA's Import Refusal Report (IRR)*. Retrieved from <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/>
- Jones, C. O. (1977). *An Introduction to the Study of Public Policy* (2nd ed.). North Scituate, Mass: Duxbury Press.
- Pearce, J.A & Robinson, R.B. (2000). *Strategic management*. NJ : McGraw-Hill,2000
- Porter, M. E. (1990). *The Competitive Advantage of Nations*. Free Press. New York ,1990
- Robbins, S. P., & Coulter, M. K. (2007). *Fundamentals of Management* (9th ed.). Upper Saddle River, NJ: Pearson-Prentice Hall.
- Rue, L.W. & Byare, L. (2000). *Management : Skill and Application* (9th ed). North America : McGraw-Hill,2000
- SME Thailand Club. (2562). 3 กลุ่มสินค้าซอส – เครื่องปรุงรสไทย ที่มีโอกาสในตลาดออสเตรเลีย. Retrieved from <https://www.smethailandclub.com/aec-2941-id.html>.
- SME Thailand Club. (2562ก). เครื่องปรุงรสไทยในประเทศออสเตรเลีย. Retrieved from <https://www.smethailandclub.com/aec-2941-id.html>
- Russel, R. (1998) . *Strategic Quality Assurance*. Retrieved from <https://sites.google.com/site/strategyqualityassurance/naewthang-kar-cad-tha-phaen-yuthhsastr>. THsauce_MD.pdf
- Williams, W. (1975). Implementation Analysis and Assessment Policy Analysis. *Public Administration Review*, Vol.1(3), p. 531-566.



ภาคผนวก

ประเด็นการสัมภาษณ์เชิงลึกโครงการวิจัย
เรื่อง ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศ
ของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย
กลุ่มเจ้าหน้าที่ระดับปฏิบัติการของกระทรวงเกษตร (เกษตรตำบล เกษตรอำเภอ)

.....

- 1) ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ให้สัมภาษณ์ (ชื่อ หน่วยงานสังกัด ตำแหน่ง)
.....
- 2) ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของไทยในด้าน
อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยมีความครอบคลุมหรือยัง เพราะเหตุใด
.....
.....
.....
- 3) การจัดการอาหารปลอดภัยเป็นอย่างไรบ้าง ในด้านห่วงโซ่การผลิตและด้านมาตรฐานความ
ความปลอดภัยของอาหารไทยเมื่อเทียบกับมาตรฐานสากล
.....
.....
.....
- 4) มีปัญหาและอุปสรรคอะไรบ้างในการส่งเสริมเกษตรกรให้ผลิตอาหารปลอดภัย และมีแนว
ทางแก้ไขอย่างไร
.....
.....
.....
- 5) ท่านมีข้อเสนอแนะอย่างไรบ้างในการนำนโยบายอาหารปลอดภัยไปปฏิบัติได้จริง
.....
.....
.....

ประเด็นการสัมภาษณ์เชิงลึกโครงการวิจัย
เรื่อง ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศ
ของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย
กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตอาหารปลอดภัย

.....

- 1) ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ให้สัมภาษณ์ (ชื่อ ที่อยู่ ประเภทของอาหาร/วัตถุดิบที่ผลิต ผลิตเพื่อขายในประเทศ/ส่งออก ขนาดของพื้นที่เพาะปลูก ประสบการณ์)

- 2) ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของไทยในด้านอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยมีความครอบคลุมหรือยัง เพราะเหตุใด

- 3) รัฐบาลควรส่งเสริมเกษตรกรด้านใดบ้างเพื่อให้สามารถผลิตอาหารปลอดภัยไปสู่ผู้บริโภคได้จริง และจะมีการจัดการอย่างไรด้านห่วงโซ่การผลิต และด้านมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารไทยเมื่อเทียบกับมาตรฐานสากล

- 4) ท่านประสบปัญหา/อุปสรรคอย่างไรบ้างในการผลิตอาหารปลอดภัย และมีแนว ทางแก้ไข

- 5) ท่านมีข้อเสนอแนะอย่างไรบ้างในการสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรผู้ผลิตเกิดความร่วมมือ
 ตระหนักถึงความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อพัฒนาศักยภาพในการแข่งขันได้ในตลาดโลก

ประเด็นการสัมภาษณ์เชิงลึกโครงการวิจัย
เรื่อง ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศ
ของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย
กลุ่มเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง (อ.ย., มกอช., สมอ.,ฯ)

.....

- 1) ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ให้สัมภาษณ์ (ชื่อ หน่วยงานสังกัด ตำแหน่ง ลักษณะงานที่ทำ)

- 2) ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของไทยในด้าน
 อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยมีความครอบคลุมหรือยัง เพราะเหตุใด

- 3) การจัดการอาหารปลอดภัยเป็นอย่างไรบ้าง ในด้านห่วงโซ่การผลิตและด้านมาตรฐานความ
 ปลอดภัยของอาหารไทยเมื่อเทียบกับมาตรฐานสากล

- 4) มาตรฐานที่กำหนดไว้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารมีความยาก/ง่ายต่อการนำไป
 ปฏิบัติมากน้อยเพียงใด เพราะเหตุใด และมีความเหมาะสม เพียงพอต่อ มาตรฐานสากลหรือไม่
 อย่างไร

- 5) มีปัญหา/อุปสรรคอะไรบ้างในการบังคับใช้มาตรฐานด้านการควบคุมคุณภาพ และความ
 ปลอดภัยของอาหาร และมีวิธีการแก้ไขปัญหาเหล่านั้นอย่างไร

- 6) ข้อเสนอแนะต่อการจัดการมาตรฐานการควบคุมด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหาร
 เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล

ประเด็นการสัมภาษณ์เชิงลึกโครงการวิจัย
เรื่อง ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศ
ของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย
กลุ่มผู้ประกอบการ

.....

- 1) ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ให้สัมภาษณ์ (ชื่อ ตำแหน่ง บริษัท ผลิตภัณฑ์ที่ส่งออก)
.....
.....
.....
- 2) วัตถุดิบที่ได้จากการเกษตรของไทยปัจจุบันมีความปลอดภัยมากน้อยเพียงใด เพราะเหตุใด และ
วัตถุดิบที่ได้มามีความเพียงพอต่อความต้องการของโรงงาน/อุตสาหกรรมหรือไม่ ถ้าไม่
เพียงพอมีวิธีการแก้ไขปัญหาอย่างไร
.....
.....
.....
- 3) ห่วงโซ่การผลิตมีความสำคัญต่อผู้ประกอบการอย่างไร และมีแนวทางอย่างไรในการจัดการ
เรื่องห่วงโซ่การผลิต
.....
.....
- 4) การจัดการด้านมาตรฐานอาหารปลอดภัยของไทยมีความเพียงพอ เหมาะสม สอดคล้องกับ
มาตรฐานสากลหรือไม่ และสนับสนุนการส่งออกเพื่อให้สามารถแข่งขันกับต่างประเทศได้
หรือไม่
.....
.....
- 5) มีข้อเสนอแนะอย่างไรบ้างต่อมาตรฐานการควบคุมด้านคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหาร
เพื่อการส่งออกเครื่องปรุงรสของไทย
.....
.....
.....

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	สุณิษญาณันท์ ฉัตรบูรานนทชัย
วัน เดือน ปีเกิด	25 มีนาคม 2503
สถานที่เกิด	กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย
ประวัติการศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปริญญาครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษา, 2542 วิทยาลัยทองสุข ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์, 2554 มหาวิทยาลัยรังสิต ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์, 2563
ที่อยู่ปัจจุบัน	บริษัท อุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์สินค้าพื้นเมือง จำกัด บริษัท ฟู้ดเด็ทซ์ จำกัด บริษัท เอส.พี.วาย. จำกัด
ตำแหน่งปัจจุบัน	กรรมการบริหาร รองกรรมการผู้จัดการใหญ่