

สมพร อิศวิลานนท์

รองศาสตราจารย์ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร
คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

e-mail address: fecospip@ku.ac.th



ประเทศไทย และการก้าวเป็นครัวของโลก

ประเทศไทยเป็นหนึ่งในประเทศที่มีการผลิตอาหารเกินความต้องการของประชากรในประเทศ และได้ส่งออกผลผลิตส่วนเกิน ดังกล่าวไปในตลาดการค้าอาหารของโลก ทั้งในรูปของสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปลรูปและอาหาร ได้แก่ ข้าว น้ำตาล อาหารทะเล เช่น กุ้งและแปรรูป เป็นต้น โดยในปี 2550 มีการส่งออก

สินค้าเกษตรและอาหารโดยรวมไม่ต่ำกว่า 7 แสนล้านบาท เป็นที่คาดเดากันว่าในอนาคต สถานการณ์การขาดแคลนอาหารของโลกน่าจะทวีความรุนแรงเพิ่มมากขึ้น ซึ่งน่าจะเป็นโอกาสดีสำหรับประเทศไทย และควรเร่งหาโอกาสในการพัฒนาศักยภาพการผลิตและการส่งออกสินค้าอาหารของไทยให้ก้าวขึ้นเป็นครัวของโลก

เป็นที่ระหบกันดีว่าการที่จะก้าวเป็นผู้นำด้านอาหารของโลกนั้น มีความจำเป็นที่จะต้องใส่ใจในเรื่องของความปลอดภัยของอาหารต่อสุขภาพและอนามัย ตลอดห่วงโซ่อุปทานทั้งในระดับในประเทศ กระบวนการแปรรูป และกระบวนการส่งออก ทั้งนี้เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความเชื่อมั่นและเชื่อถือ ทั้งนี้ เพราะประเทศไทยที่นำเข้าสินค้าอาหารของไทยรายใหญ่ เช่น ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และสหภาพยุโรป ต่างก็ใส่ใจในเรื่องคุณภาพของอาหารและความปลอดภัยของอาหารก่อนจะให้เข้าสู่ห้องอาหาร ดังจะเห็นได้ว่าแต่ละประเทศได้มีข้อกำหนดต่างๆ ว่าด้วยเกณฑ์มาตรฐานของสินค้าและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ก่อนการนำเข้าสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้การคุ้มครองกับผู้บริโภคภายใต้กฎหมายในประเทศไทย ของตน และรวมถึงการใช้เป็นเครื่องมือเพื่อปกป้องทางการค้าภายใต้ติกาการค้าเสรี





แม้ว่าประเทศไทยจะได้ประกาศยุทธศาสตร์ ครัวไทยสู่ครัวโลก มาตั้งแต่ปี 2547 ซึ่งได้มีแผนหลาย ๆ อย่างที่ได้กำหนดไว้ แต่การที่ประเทศไทยจะก้าวเข้าสู่ความเป็นผู้นำการส่งออกสินค้าอาหารรายใหญ่ของโลกได้นั้น ปัจจัยที่น่าจะเป็นอุปสรรคที่สำคัญน่าจะเป็นระบบโครงสร้างพื้นฐานของความปลอดภัยด้านอาหารซึ่งในปัจจุบันรวมถึง กฎระเบียบเกี่ยวกับมาตรฐานกลไกและระบบงานตรวจสอบมาตรฐาน การทำความเข้าใจกับผู้ผลิตซึ่งมีมากและกระจายทั่วประเทศ ตลอดจนการควบคุมการปฏิบัติตามระเบียบและข้อกำหนดอย่างโปร่งใส ซึ่งหลายอย่างยังไม่ได้มาตรฐานสากล ทำให้ประเทศไทยผู้นำเข้าขาดความมั่นใจในคุณภาพ



กรณีตัวอย่างของการปนเปื้อนจากการใช้สารปฏิชีวะ (เช่น ในโทรศูราน และคลอร์แอมฟูนิคอล) ในกุ้งกุลาดำ สารกำจัดแมลงในกลุ่มพืชผักและผลไม้ สารโลหะหนักรในกลุ่มอาหารทะเลบางชนิด เป็นต้น ซึ่งกรณีดังกล่าว เป็นเครื่องสะท้อนถึงความไม่ปลอดภัยที่เกิดขึ้นในห่วงโซ่อุปทานของกระบวนการผลิตอาหาร ทำให้ขาดความเชื่อถือและความไว้ใจต่อผู้ซื้อและผู้บริโภค ขึ้นเป็นอุปสรรคที่สำคัญต่อการส่งออกสินค้าอาหาร



นอกจากนี้ ในกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร การเข้าสู่ระบบห้อง HACCP และ GMP แม้จะมีการจัดทำกันไปบ้างแล้วโดยเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการอาหารขนาดใหญ่ แต่กลุ่มผู้ประกอบการอาหารขนาดกลางและขนาดเล็ก ซึ่งมีอยู่จำนวนมากนั้น ยังขาดการเข้าถึงระบบดังกล่าว สำหรับในกลุ่มของเกษตรกรผู้ผลิต รัตตุดิบทางการเกษตร ส่วนมากยังขาดความเข้าใจ ถึงการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานด้านความปลอดภัย โดยพบว่ามีเกษตรกรจำนวนน้อยมากที่เข้าสู่ระบบ GAP หากเทียบกับจำนวนเกษตรกรทั่วประเทศ

ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าว หากไม่เตรียมการในการจัดระบบโครงสร้างและการจัดการที่ดีแล้ว ย่อมจะส่งผลกระทบต่อความเชื่อถือในระบบการผลิต



และรวมถึงห่วงโซ่อุปทานในสินค้าอาหาร สองอุปกรณ์ในอนาคต และจะนำมาซึ่งการสูญเสียโอกาสและประโยชน์ในอนาคตต่อเศรษฐกิจการส่งออกสินค้าอาหารไทย

ดังนั้น ความสำคัญเร่งด่วนของ การที่จะก้าวไปเป็นครัวของโลก จึงควรที่ผู้เกี่ยวข้องเชิงนโยบายจะให้น้ำหนัก ความสำคัญของการสร้างกลไกให้เกิด การพัฒนามาตรฐานและคุณภาพของสินค้าในห่วงโซ่อุปทานอย่างมีประสิทธิผล

หากทำให้สำเร็จโดยเร็วจะสร้างโอกาสและผลกำไรที่เป็นประโยชน์ ต่อเศรษฐกิจจากการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยอย่างมหาศาล

