

ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยของอาหารในการค้าระหว่างประเทศ
ของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย
Strategy of Food Safety Management in International Trade
of Thai Food Seasoning Industry

(Received: May 18, 2020; Revised: August 31, 2020; Accepted: September 9, 2020)

สุนีชญาน์ ฉัตรบูรานนท์ชัย^{1*}

Suneechaya Chatburanontachai^{1*}

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้ คือ 1) เพื่อศึกษาวิเคราะห์ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย 2) เพื่อศึกษาปัจจัยการนำยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิตและ การจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากลไปปฏิบัติให้ประสบความสำเร็จ และ 3) เพื่อเสนอแนะแนวทางยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารอย่างเป็นระบบเพื่ออำนวยความสะดวกและเพิ่มศักยภาพในการค้าระหว่างประเทศในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการดำเนินการวิจัย (Methodology) ด้วยวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ประเภทการวิจัยเอกสาร (Documentary Research) โดยใช้เครื่องมือในการวิจัย ได้แก่ เอกสารและการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) ผู้ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งประกอบด้วย 3 กลุ่ม คือ กลุ่มข้าราชการหรือเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง กลุ่มผู้ประกอบการอาหารเครื่องปรุงรสไทย และกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตอาหารปลอดภัย ซึ่งผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. ยุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศ มีจุดแข็งในด้านยุทธศาสตร์ กล่าวคือ รัฐบาลมียุทธศาสตร์อาหารปลอดภัยระดับชาติ ได้แก่ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560-2579) ยุทธศาสตร์การพัฒนาครัวไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559-2564) เป็นต้น หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องมีวิสัยทัศน์ พันธกิจ ยุทธศาสตร์ และเป้าหมายที่ชัดเจน โครงสร้างหน่วยงานมีเอกภาพในการบังคับบัญชา หน่วยงานมีกฎหมาย ระเบียบที่กำหนดภาระหน้าที่ชัดเจน แต่การทำงานค่อนข้างยืดหยุ่นตามสถานการณ์ ไม่เน้นกฎระเบียบมาก บุคลากรมีความรู้ความสามารถที่หลากหลายเป็นสหวิชาชีพทำให้เกิดการคิดนอกกรอบ ทำให้เกิดมุมมองใหม่ ๆ และบุคลากรมีความรู้ความสามารถตามสายงาน และการฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากรเป็นไปโดยทั่วถึง

¹ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยรังสิต

Graduate school, Rangsit University

* e-mail: suneechaya@pantainorasingh.com

2. ปัจจัยความสำเร็จในด้านการบริหารจัดการห่วงโซ่การผลิตและการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากล ประกอบด้วย 1) ปัจจัยด้านเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของนโยบาย 2) ปัจจัยด้านการกำหนดภารกิจกรมอบหมายงาน สมรรถนะของหน่วยงานปฏิบัติ 3) ปัจจัยด้านการประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริม 4) ปัจจัยด้านการควบคุมมาตรฐานและการประเมินนโยบาย และ 5) ปัจจัยด้านการสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ประกอบการและเกษตรกร

3. แนวทางยุทธศาสตร์ควรเป็นยุทธศาสตร์ที่ช่วยส่งเสริมการจัดการห่วงโซ่การผลิตให้มีความปลอดภัยทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคโดยการควบคุมการใช้สารเคมีอย่างจริงจัง และส่งเสริมการใช้สารชีวพันธุ์โดยให้ความรู้แก่เกษตรกรในเรื่องโทษสารเคมีและการใช้สารเคมีที่ถูกต้อง และส่งเสริม การจัดการมาตรฐานความปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง

4. ข้อเสนอแนะ 1) รัฐบาลควรส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนานวัตกรรมในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย 2) รัฐบาลควรส่งเสริมและสนับสนุนการให้ความรู้ความเข้าใจแก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง ในเรื่องของห่วงโซ่การผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัย 3) รัฐบาลควรให้ความสำคัญต่อความต่อเนื่องของนโยบาย โดยเฉพาะนโยบายการส่งเสริมครัวไทยไปยั้งครัวโลก 4) รัฐบาลควรส่งเสริมความร่วมมือแบบบูรณาการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 5) รัฐบาลควรลดการนำเข้าสารเคมีที่รุนแรง และควรส่งเสริมการใช้สารชีวพันธุ์ สนับสนุนเกษตรกรทำเกษตรอินทรีย์ 6) รัฐบาลควรส่งเสริมการขยายตลาดสินค้าเกษตรอย่างต่อเนื่อง

คำสำคัญ: ความปลอดภัยอาหาร เครื่องปรุงรสไทย

Abstract

The purposes of research were 1) to study and analyze strategy of food safety management in international trade of Thai food seasoning industry, 2) to study the success factors of the practice of the strategy of food safety management in food production chains and Thai food seasoning industry standard system with international standard system, and 3) to give suggestions on strategy of food safety management for supporting and increasing the capacity of Thai food seasoning industry.

The researcher acquired data from relevant documentation and fieldwork through the process of qualitative research by in-depth interview on 3 target groups 1) the official, 2) entrepreneur, and 3) the farmer. From the research study, it was found that:

1. The strategy of food safety management in international trade of Thai food seasoning has the strength as the Twelfth National Economic and Social Development Plan (2017-2021), Thai food strategy (2017-2036) and Thai food to world strategy (2016-2021). The related government department has good vision and mission and the personnel have the skillful on the food safety.

2. The success factors of the practice of the strategy of food safety management in food production chains and Thai food seasoning industry standard system with international standard system are 1) the factors of goal and objective, 2) the factors of mission and capacity of organization, 3) the factors of public relation and promotion, 4) the factors of standard control and policy evaluation, 5) the factors of motivation for entrepreneur and farmers

3. The strategic approach is to support and the food production chains on safety food, to control hazardous chemical, and to promote biological substance continuously.

Suggestions:

The government and concerned department should develop the development processes of food safety management in international trade of Thai food seasoning industry as follows:

1. To promote and support the innovation development on Thai food seasoning industry.

2. To promote and support the awareness on food safety management in food production chains.

3. To give an important on the continuation of the policy especially the policy of Thai food to world.

4. To promote the cooperation of related departments.

5. To control the hazardous chemical and to promote the biological substance continuously.

6. To promote the agricultural products marketing continuously.

Keywords: Food safety, Thai food seasoning

บทนำ

ประเทศไทยมีความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งอาหารสำคัญและมีศักยภาพการผลิตอาหารเป็นครัวของโลก สามารถผลิตสินค้าเกษตรได้หลากหลายในปริมาณที่มากพอสำหรับส่งเป็นสินค้าไปขายยังประเทศต่าง ๆ แต่ด้วยความเปลี่ยนแปลงในโลกปัจจุบันทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และด้านธรรมชาติสิ่งแวดล้อม ก่อให้เกิดภาวะคุกคามซึ่งบั่นทอนความมั่นคงด้านอาหารของประเทศ ด้วยเหตุนี้ รัฐบาลจึงได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการอาหารแห่งชาติขึ้นเป็นองค์กรหลักของประเทศเพื่อดำเนินงานหรือจัดการด้านอาหารในทุกมิติให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพื่อทำหน้าที่บริหารจัดการด้านอาหารในภาพรวมของประเทศ

โดยได้มีการตราเป็นพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 ซึ่งก่อนหน้านั้นบทบาทในการกำกับดูแลตลอดห่วงโซ่อาหารของประเทศไทยอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานต่าง ๆ มากกว่า 10 หน่วยงาน และมีพระราชบัญญัติเกี่ยวข้องอยู่มากกว่า 30 ฉบับ ยังขาดความเป็นเอกภาพขาดการบูรณาการ และประสิทธิภาพในการดำเนินงาน และเป็นอุปสรรคต่อการส่งเสริมสนับสนุนการค้าและอุตสาหกรรมอาหารทั้งภายในและระหว่างประเทศอย่างมาก

การจัดทำยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศจึงเริ่มต้นขึ้นในปี พ.ศ. 2555 โดยคณะกรรมการอาหารแห่งชาติมีมติเห็นชอบหลักการกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย และแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย เพื่อศึกษาข้อมูลนโยบายและยุทธศาสตร์ด้านอาหาร และจัดทำแผนยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยอย่างมีส่วนร่วม ครอบคลุมทั้ง 4 มิติ ได้แก่ ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหาร และอาหารศึกษา นับได้ว่าเป็นจุดแรกเริ่มในอันที่จะสร้างความร่วมมือจากภาคส่วนต่าง ๆ (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, http://www.foodsafety.moph.go.th/document/Info_general/food_management.pdf, 2563)

ปัจจุบันไทยเป็นประเทศผู้ผลิตและส่งออกเครื่องปรุงรสอันดับ 1 ของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และอันดับ 6 ของโลก รองจากสหรัฐอเมริกา เนเธอร์แลนด์ เยอรมนี จีน และ อิตาลีโดยตลาดส่งออกเครื่องปรุงรสสำคัญของไทย ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ฟิลิปปินส์ ออสเตรเลีย และสหราชอาณาจักร นิยมบริโภคเครื่องปรุงรสของไทยจำพวกน้ำปลา ซอสปรุงรส เครื่องแกง และผงปรุงรส ซึ่งในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา (2555-2559) อุตสาหกรรมส่งออกเครื่องปรุงรสของไทยมีอัตราเติบโตเฉลี่ยร้อยละ 6.23 ต่อปี ในปี 2559 ไทยมีส่วนแบ่งตลาดโลกร้อยละ 5.44 ยิ่งกว่านั้น ตลาดส่งออกเครื่องปรุงรสของไทยยังได้ขยายตัวในตลาดกลุ่ม CLMV (กัมพูชา สปป. ลาว เมียนมา และเวียดนาม) เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่มีรสนิยมการบริโภคคล้ายคลึงกับไทย อีกทั้งยังมีความคุ้นเคยและเชื่อมั่นในคุณภาพของสินค้าไทย (ฝ่ายวิจัยธุรกิจ ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย, http://www.exim.go.th/eximinter/e-news/7530/enews_december2015_AEC.html, 2563) และจากรายงาน เรื่อง Opportunities in the global seasonings, dressings & sauces sector: Analysis of opportunities ที่เผยแพร่เมื่อเดือนเมษายน 2560 โดย Global Data ได้ประเมินมูลค่าตลาดซอส เติร์ซซิง และเครื่องปรุงรส ปี 2559 อยู่ที่ 99.5 พันล้านดอลลาร์สหรัฐฯ โดยคาดว่าจะมีอัตราเติบโตโดยเฉลี่ยร้อยละ 5.4 ในช่วงปี 2559-2564 โดยเอเชียแปซิฟิกจะเป็นภูมิภาคที่ตลาดจะมีอัตราเติบโตสูงที่สุด และกลุ่มซอสปรุงรสจะเป็นสินค้าที่มีอัตราขยายตัวสูงที่สุด เนื่องจากผู้บริโภคที่ปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้านมีความต้องการความสะดวก ปรุงรสได้รวดเร็ว และต้องการรสชาติแท้จริงแบบอาหารท้องถิ่นของแต่ละประเทศ (Global Data, <https://www.sandlerresearch.org/opportunities-in-the-global-seasonings-dressings-sauces-sector-analysis-of-opportunities-offered-by-high-growth-economies.html>, 2019)

งานศึกษานี้ สนใจประเด็นด้านความปลอดภัยทางอาหารในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยที่มีส่วนเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนายกระดับผู้ผลิต/ผู้ประกอบการให้เข้าสู่มาตรฐานตลอดห่วงโซ่ ของอุตสาหกรรม

อาหารที่สอดคล้องกับกติกาการค้าสากล ภายใต้ทิศทางกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศ ซึ่งมีหน่วยงานต่าง ๆ มีหน้าที่ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศด้านเครื่องปรุงรสไทยต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย
2. เพื่อศึกษาปัจจัยการนำยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิตและการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากลไปปฏิบัติให้ประสบความสำเร็จ
3. เพื่อเสนอแนะแนวทางยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารอย่างเป็นระบบ เพื่ออำนวยความสะดวกและเพิ่มศักยภาพในการค้าระหว่างประเทศในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ขอบเขตของการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา

งานศึกษานี้จะศึกษาเฉพาะประเด็นยุทธศาสตร์ด้านความปลอดภัยอาหารในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยที่มีส่วนเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนายกระดับผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ ให้เข้าสู่มาตรฐานตลอดห่วงโซ่ของอุตสาหกรรมอาหาร โดยมีขอบเขตเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร (ยุทธศาสตร์ที่ 2 ของยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศ) ซึ่งมีหลักการสำคัญ คือ การดูแลคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในห่วงโซ่อาหารเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ เน้นศึกษาเครื่องปรุงรสไทยที่ใช้พริกเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต ได้แก่ พริกแกงสำเร็จรูปและซอสพริก

ขอบเขตด้านกลุ่มเป้าหมาย

ผู้ศึกษาจะได้ทำการรวบรวมข้อมูลจากผู้ที่เกี่ยวข้องซึ่งประกอบด้วย 3 กลุ่ม คือ กลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการนำยุทธศาสตร์/นโยบายการจัดการด้านอาหารของประเทศไปปฏิบัติ กลุ่มผู้ประกอบการอาหารเครื่องปรุงรสไทยเฉพาะพริกแกงสำเร็จรูปและซอสพริก และกลุ่มเกษตรกรที่ปลูกพริกในฐานะผู้ผลิตอาหารปลอดภัย

ขอบเขตด้านระยะเวลา

โดยช่วงเวลาของการนำข้อมูลมาวิเคราะห์ร่วมกัน คือ ระหว่างช่วงปี พ.ศ. 2558–2560

กรอบแนวคิดของการวิจัย

ปัจจัยการนำยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารของไทยไปปฏิบัติเพื่อให้อุตสาหกรรม การส่งออกเครื่องปรุงรสไทยสามารถส่งออกและแข่งขันกับต่างประเทศได้ประสบความสำเร็จ 2 ด้าน คือ ด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิต และด้านการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรม เครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากล ประกอบด้วย 5 ปัจจัย คือ 1) ปัจจัยด้านเป้าหมายและวัตถุประสงค์ ของนโยบาย 2) ปัจจัยด้านการกำหนดภารกิจ/การมอบหมายงาน/สมรรถนะของหน่วยงานปฏิบัติ 3) ปัจจัย ด้านการประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริม 4) ปัจจัยด้านการควบคุมมาตรฐานและการประเมินนโยบาย และ 5) ปัจจัยด้านการสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ประกอบการและเกษตรกร

วิธีการดำเนินการวิจัย

ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ประเภทการวิจัยเอกสาร (Documentary Research) และการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลผู้วิจัยใช้ การวิเคราะห์แบบพรรณนาให้เห็นลักษณะ กระบวนการ ข้อเท็จจริง (Fact) เกี่ยวกับยุทธศาสตร์การจัดการ ด้านอาหารโดยการนำประเด็นมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารไปสู่การปฏิบัติ ซึ่งในอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องปรุงรสไทยกำลังพบกับปัญหาและอุปสรรคจากการใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านอาหาร การถูกกีดกัน จากเงื่อนไข กฎ ระเบียบต่าง ๆ ในแบบสากลที่เข้มงวดมากขึ้นในการส่งออกสินค้าอาหาร ซึ่งผู้วิจัยได้ กำหนดวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. การใช้เอกสาร

ผู้วิจัยใช้เครื่องมือจากเอกสารข้อมูลเกี่ยวกับยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหาร ในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ การจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศด้านสถิติ กฎหมาย กฎ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ รายงาน หนังสือ บทความ เอกสารจากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับงานมาตรฐานด้าน ความปลอดภัย อาหาร ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานมาตรฐาน สินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ ตลอดห่วงโซ่ของ อุตสาหกรรมอาหารเครื่องปรุงรสไทย เพื่ออำนวยความสะดวกและเพิ่มศักยภาพในการค้าทั้งในและต่าง ประเทศ เช่น กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ กรมส่งเสริมการเกษตร สำนักงาน เศรษฐกิจการเกษตร กรมศุลกากร สมาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สถาบันอาหาร เป็นต้น

2. การสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้วิจัยใช้การสัมภาษณ์แบบเชิงลึก สอบถามด้วยคำถามแบบมีโครงสร้าง มีลักษณะเป็น “แนวหัวข้อสัมภาษณ์” (Interview Guide) ประกอบด้วยคำถามปลายเปิด เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ต้องการจากผู้ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งประกอบด้วย 3 กลุ่ม คือ กลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง กับการนำยุทธศาสตร์/นโยบายการจัดการด้านอาหารของประเทศไปปฏิบัติ กลุ่มผู้ประกอบการอาหารเครื่องปรุงรสไทย และกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตอาหารปลอดภัย

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants)

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ในงานศึกษานี้ผู้วิจัยได้มาจากการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) แบ่งออกเป็น 3 กลุ่มที่เกี่ยวข้อง คือ กลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการนำยุทธศาสตร์นโยบายการจัดการด้านอาหารของประเทศในส่วนของการความปลอดภัยด้านอาหารไปปฏิบัติ จำนวน 5 หน่วยงาน กลุ่มผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่มีการส่งออกอาหารประเภทเครื่องปรุงรสไทย จำนวน 5 บริษัท และกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบซึ่งจะนำไปประกอบเป็นอาหารปลอดภัย จำนวน 8 ราย โดยผู้วิจัยได้กำหนดคุณลักษณะดังนี้

1. กลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ กลุ่มข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน เลือกจากที่เกี่ยวข้องด้านความปลอดภัยทางอาหารในยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศและที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่ของอุตสาหกรรมอาหารในการค้าทั้งในและต่างประเทศ โดยคัดเลือก 5 หน่วยงานใน 14 หน่วยงาน รับผิดชอบตามยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารประเทศไทย ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (รายละเอียดดูเพิ่มเติมใน กรอบยุทธศาสตร์ด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย (พ.ศ.2555-พ.ศ. 2559) เว็บไซต์ http://www.foodsafety.moph.go.th/document/Info_general/food_management.pdf) ประกอบด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และสถาบันอาหาร

2. กลุ่มผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่มีการส่งออกอาหารประเภทเครื่องปรุงรสไทย

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ กลุ่มผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่มีการส่งออกอาหารประเภทเครื่องปรุงรสไทย ซึ่งเป็นธุรกิจ/บริษัทที่ประสบกับความท้าทายหรือผลกระทบจากแนวปฏิบัติทางด้าน Food Traceability (ระเบียบเกี่ยวกับการตรวจสอบย้อนกลับของอาหาร) ของสหภาพยุโรป ในช่วงปี พ.ศ. 2558-2560 หรือมีแนวโน้มได้รับผลกระทบและยังคงพบกับความไม่สะดวกในการค้าต่างประเทศ ทั้งนี้ ประกอบด้วย บริษัท อุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์สินค้าพื้นเมือง จำกัด บริษัท สุรียอินเตอร์ฟู้ดส์ จำกัด บริษัท จิววด จำกัด บริษัท นิธิฟู้ดส์ จำกัด และหจก. น้ำพริกแม่ศรี

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

การสร้างและพัฒนาเครื่องมือการวิจัย

ผู้วิจัยได้ออกแบบโครงสร้างของข้อคำถามสำหรับนำไปใช้ในกระบวนการสัมภาษณ์เชิงลึก ประกอบไปด้วยข้อคำถามจำนวน 4 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ตอนที่ 2 ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ตอนที่ 3 ปัจจัยการนำยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิต และการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากลไปปฏิบัติให้ประสบความสำเร็จ

ตอนที่ 4 แนวทางยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารอย่างเป็นระบบ เพื่ออำนวยความสะดวกและเพิ่มศักยภาพในการค้าระหว่างประเทศในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลปฐมภูมิจากการสัมภาษณ์เชิงลึก

เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ซึ่งเป็นการสัมภาษณ์แบบเชิงลึก สอบถามด้วยคำถามแบบมีโครงสร้าง มีลักษณะเป็น “แนวหัวข้อสัมภาษณ์” ประกอบด้วยคำถามปลายเปิด เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ต้องการจากเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง นักธุรกิจ/ผู้ประกอบการ ในอุตสาหกรรมอาหารเครื่องปรุงรสไทย และเกษตรกร

2. ข้อมูลทุติยภูมิจากการศึกษาวิเคราะห์เอกสาร

เก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร เช่น สถิติ กฎหมาย กฎ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ รายงาน หนังสือ บทความ เอกสารจากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับงานมาตรฐานด้านความปลอดภัยด้านอาหาร ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ ตลอดห่วงโซ่ของอุตสาหกรรมอาหารเครื่องปรุงรสไทย เพื่ออำนวยความสะดวกในการค้าทั้งในและต่างประเทศ เช่น กระทรวงพาณิชย์ กรมส่งเสริมการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กรมศุลกากร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สถาบันอาหาร เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิจัยเรื่องนี้ ผู้วิจัยใช้เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมทั้งจากเอกสารและจาก การสัมภาษณ์เชิงลึก วิเคราะห์ข้อมูลเอกสาร และวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ดังนี้

1. วิเคราะห์ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของ อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย
2. วิเคราะห์ปัจจัยการนำยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารด้านการจัดการห่วงโซ่ การผลิตและการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากล ไปปฏิบัติให้ประสบความสำเร็จ
3. วิเคราะห์แนวทางยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารอย่างเป็นระบบ เพื่ออำนวยความสะดวกและเพิ่มศักยภาพในการค้าระหว่างประเทศในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

ผลการศึกษา

1. การวิเคราะห์ยุทธศาสตร์การจัดการอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศ ซึ่งมีจุดแข็ง และโอกาสดังนี้

จุดแข็งและโอกาสของยุทธศาสตร์

จุดแข็งของยุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศ กล่าวคือ รัฐบาล มียุทธศาสตร์อาหารปลอดภัยระดับชาติ ประกอบด้วยแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560–2579) ยุทธศาสตร์การพัฒนา คริวไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559-2564) และยุทธศาสตร์การพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติ พ.ศ. 2560-2564 เป็นต้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีวิสัยทัศน์ พันธกิจ ยุทธศาสตร์ และเป้าหมาย ที่ชัดเจน โครงสร้าง หน่วยงานมีเอกภาพในการบังคับบัญชา หน่วยงานมีกฎหมาย ระเบียบ ที่กำหนดภาระหน้าที่ชัดเจนแต่การทำงานค่อนข้างยืดหยุ่นตามสถานการณ์ ไม่เน้นกฎระเบียบมาก บุคลากรมีความรู้ความสามารถที่หลากหลายเป็นสหวิชาชีพทำให้เกิดการคิดนอกกรอบ ทำให้เกิดมุมมองใหม่ ๆ และบุคลากรมีความรู้ความสามารถ ตามสายงาน และการฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากรเป็นไปโดยทั่วถึง โอกาสของยุทธศาสตร์ คือ ประชาชน/ ผู้ประกอบการมีความเชื่อมั่นและคาดหวังว่าจะได้รับการบริการที่ดีจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ อาหารปลอดภัย ประชาชนมีส่วนร่วมในบางภารกิจของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและตรวจสอบการทำงานของ หน่วยงานได้ ทำให้เกิดความโปร่งใสในการให้บริการ ประชาชนทั่วไปให้ความสนใจในเรื่องการเรียกร้อง การให้บริการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารปลอดภัยซึ่งถือว่าเป็นโอกาส เป็นเรื่องที่สำคัญเพราะเป็น โอกาสที่งานของหน่วยงานจะได้รับการปรับปรุงและพัฒนามากขึ้น การเปลี่ยนแปลงรัฐบาลหรือผู้บริหาร ของหน่วยงานแต่ละครั้งช่วยกระตุ้นการทำงานของคนในหน่วยงาน เนื่องจากจะมีนโยบายใหม่ ๆ เข้ามา ทุกรัฐบาลให้ความสำคัญกับนโยบายด้านการเกษตรและโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก ประชาชนมีการศึกษา สูงขึ้นและเข้าถึงข้อมูลข่าวสารมากขึ้น ทำให้เข้าใจในระบบการทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การพัฒนา

IT ในปัจจุบันจะช่วยให้การบริหารงานมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากขึ้น

2. ปัจจัยการนำยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิตและการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากลไปปฏิบัติให้ประสบความสำเร็จ

2.1 ปัจจัยด้านเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของนโยบาย

นโยบายอาหารปลอดภัยมีเป้าหมายและวัตถุประสงค์ที่ชัดเจน มีกลยุทธ์ในการทำงาน แต่ปัจจัยอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องก็ส่งผลกระทบต่อการนำนโยบายไปปฏิบัติ ดังจะเห็นได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกที่พบว่า มีปัจจัยอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องที่ทำให้ไม่สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ของนโยบายได้ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยการผลิตด้านการเกษตร สภาพภูมิอากาศสิ่งแวดล้อม การบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

2.2 ปัจจัยด้านการกำหนดภารกิจ/การมอบหมายงาน/สมรรถนะของหน่วยงานปฏิบัติ

หน่วยงานภาครัฐที่ดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยมีความสำคัญอย่างมากในการนำนโยบายด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารไปปฏิบัติ เนื่องจากเป็นหน่วยงานในการขับเคลื่อน เปรียบเสมือนต้นน้ำ เพราะวัตถุประสงค์ที่ได้มานั้นต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานเบื้องต้นที่ภาครัฐกำหนด ซึ่งจะทำให้ภาคอุตสาหกรรมมีความมั่นใจระดับหนึ่งในเรื่องมาตรฐาน ถึงแม้ว่าในภาคของการส่งออกนั้นผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นผู้ดำเนินการเองในเรื่องของมาตรฐานก็ตาม

2.3 ปัจจัยด้านการประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริม

การประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริมยังเป็นที่ต้องการของเกษตรกร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของความรู้ความเข้าใจในการใช้ปัจจัยการผลิตและการส่งเสริมด้านการตลาดให้กับกลุ่มเกษตรกร ทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐสามารถที่จะส่งเสริมทั้งการจัดทำมาตรฐานให้กับเกษตรกรเพื่อให้ได้รับการยอมรับจากผู้ประกอบการ และความรู้ความเข้าใจในเรื่องของการใช้ปุ๋ยหรือสารเคมี เป็นต้น

2.4 ปัจจัยด้านการควบคุมมาตรฐานอาหารปลอดภัยและการประเมินผลนโยบาย

ความปลอดภัยในการเพาะปลูกพืชเกษตรยังถือว่ามีผลกระทบต่อความต้องการของผู้ประกอบการอย่างมากเพราะเป็นปัญหาหลักในการกีดกันทางการค้าระหว่างประเทศ โดยใช้ข้อกำหนดความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นมาตรฐานหลักในการนำเข้า ซึ่งเกณฑ์การกำหนดค่ามาตรฐานของประเทศไทย เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศคู่ค้าแล้วแตกต่างกันมาก ทำให้ผู้ประกอบการต้องหาแนวทางและวัตถุดิบจากแหล่งอื่นมาทดแทนวัตถุดิบภายในประเทศ

2.5 ปัจจัยด้านการสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยและเกษตรกร

การสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ประกอบการและเกษตรกรนั้นมีหลายแนวทางไม่ว่าจะเป็นการสร้างแรงจูงใจในการปฏิบัติตามมาตรฐานต่าง ๆ ที่ทางราชการกำหนด ซึ่งมีทั้งมาตรฐานบังคับ และมาตรฐานทั่วไป ปัจจุบันเกษตรกรมีความต้องการการประกันราคาจากภาครัฐ การได้รับการสนับสนุนปัจจัยการผลิต การสนับสนุนพันธุ์พืช การฝึกอบรมความรู้ใหม่ ๆ ในการเพาะปลูก และการจัดตลาดที่เหมาะสม ในขณะที่กลุ่มผู้ประกอบการมีความต้องการการสนับสนุนทุนดำเนินการที่เป็นประโยชน์ต่อการยกระดับมาตรฐานสินค้า เช่น เทคโนโลยีระบบสืบย้อนกลับ และการส่งเสริมด้านการตลาดต่างประเทศ เป็นต้น

3. แนวทางยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารอย่างเป็นทางการเป็นระบบเพื่ออำนวยความสะดวกและเพิ่มศักยภาพในการค้าระหว่างประเทศในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย

3.1 พัฒนานวัตกรรมอุตสาหกรรมอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหารตั้งแต่การพัฒนาวัตถุดิบในอุตสาหกรรมต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ รวมทั้งอุตสาหกรรมต่อเนื่อง ขณะเดียวกันก็ต้องมีการปรับตัวจากการผลิตและการส่งออกในรูปแบบสินค้าอาหารทั่วไปสู่การผลิตและส่งออกสินค้าอาหารที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น

3.2 การให้ความรู้ความเข้าใจแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ และเกษตรกรผู้ผลิต ในเรื่องของห่วงโซ่การผลิตที่มีส่วนเกี่ยวข้องกันตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ

3.3 ความต่อเนื่องของนโยบาย โดยเฉพาะนโยบายการส่งเสริมครัวไทยไปยังครัวโลก ซึ่งเป็นนโยบายหลักที่สำคัญ เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่ผลิตอาหารให้กับโลก จึงต้องมีนโยบายด้านการส่งเสริมการผลิตอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง

3.4 ความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีความจำเป็นและมีความสำคัญต่อธุรกิจการส่งออกเครื่องปรุงรสไทยอย่างมาก

3.5 ลดการนำเข้าสารเคมีและส่งเสริมการใช้สารชีวภัณฑ์ การที่รัฐบาลมีนโยบายระงับการใช้สารเคมีทางการเกษตรนับเป็นนิมิตรหมายที่ดี

3.6 แม้การตลาดด้านเครื่องปรุงรสของไทยจะมีมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปีก็ตาม แต่โดยความเป็นจริงแล้ว การส่งเสริมการตลาดอย่างต่อเนื่องเพื่อขยายตลาดเครื่องปรุงรสของไทยไปยังต่างประเทศยังมีความจำเป็น เพราะการแข่งขันในตลาดต่างประเทศนั้นมีการแข่งขันสูง

3.7 ให้การสนับสนุนทั้งด้านบุคลากรที่เชี่ยวชาญและเทคโนโลยีที่ทันสมัยให้กับผู้ประกอบการ โดยจัดให้มีอัตราค่าบริการที่ไม่สูงมากนัก

3.8 ส่งเสริมให้เกษตรกรเข้าสู่ระบบมาตรฐาน โดยให้ความรู้ความเข้าใจแก่เกษตรกรในเรื่องของมาตรฐานต่าง ๆ และปรับลดค่าใช้จ่ายในการจัดทำมาตรฐานเพื่อเป็นแรงจูงใจในการเข้าสู่ระบบของเกษตรกรไทย

3.9 มีนโยบายในการลดการนำเข้าสารเคมีอันตราย โดยเปลี่ยนมาเป็นการนำเข้าสารเคมีที่ปลอดภัย ในขณะที่เดียวกันก็ส่งเสริมการใช้สารทดแทนอื่น ๆ เช่น สารชีวภัณฑ์ หรือพัฒนาเทคโนโลยีที่สามารถพัฒนานวัตกรรมทางการเกษตรใหม่ ๆ ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น

3.10 สนับสนุนความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการ และภาคเกษตรกรในการพัฒนาการมาตรฐานความปลอดภัยให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดต่างประเทศ เพื่อให้ประเทศไทยเป็นครัวโลกตามยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลก

อภิปรายผล

ในการอภิปรายผล ผู้วิจัยจะอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์การศึกษาดังนี้

การวิเคราะห์ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยในการค้าระหว่างประเทศ

จากการวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรค ของยุทธศาสตร์ความปลอดภัยของไทย ซึ่งพบว่า ยุทธศาสตร์มีความเหมาะสม ขณะเดียวกันก็เป็นโอกาสของประชาชนในการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาปรับปรุงการให้บริการของหน่วยงานซึ่งเป็นไปตามหลักธรรมาภิบาล ซึ่งประกอบด้วยความโปร่งใสในการปฏิบัติงาน อย่างไรก็ตามการพัฒนายุทธศาสตร์ก็มีความจำเป็น หน่วยงานภาครัฐซึ่งเป็นหน่วยงานที่กำหนดยุทธศาสตร์ต้องทบทวนยุทธศาสตร์เป็นประจำสม่ำเสมอ เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและข้อบกพร่องของยุทธศาสตร์ที่เกิดขึ้นจากการนำยุทธศาสตร์ไปปฏิบัติ แม้ว่า ยุทธศาสตร์ด้านความปลอดภัยจะมีจุดแข็งที่มียุทธศาสตร์มาอย่างต่อเนื่องก็ตาม

ปัจจัยการนำยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารด้านการจัดการห่วงโซ่ การผลิต และการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยกับมาตรฐานสากลไปปฏิบัติให้ประสบความสำเร็จ

1. ปัจจัยด้านเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของนโยบาย

แม้ว่านโยบายจะมีเป้าหมายและวัตถุประสงค์ที่ชัดเจน มีกลยุทธ์ในการทำงาน แต่ปัจจัยอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องก็ยังคงส่งผลกระทบต่อการนำนโยบายไปปฏิบัติ โดยเฉพาะด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิตที่มีความเกี่ยวข้องกับปัจจัยการผลิต และสภาพภูมิอากาศสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ในด้านการจัดการระบบมาตรฐานความปลอดภัยก็เช่นกัน ซึ่งต้องอาศัยการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

2. ปัจจัยด้านการกำหนดภารกิจ/การมอบหมายงาน/สมรรถนะของหน่วยงานปฏิบัติ

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารมีหลายหน่วยงาน ซึ่งแต่ละหน่วยงานต่างก็มีหน้าที่และภารกิจที่ชัดเจน เช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่มีหน้าที่ในการดูแลห่วงโซ่การผลิตโดยตรง ถือเป็นหน่วยงานต้นน้ำ ซึ่งมีความใกล้ชิดกับเกษตรกร

3. ปัจจัยด้านการประชาสัมพันธ์และการกระตุ้นส่งเสริม

ปัจจุบันเกษตรกรซึ่งยังไม่ให้ความสำคัญกับการทำมาตรฐาน GAP เนื่องจากมองว่า มีความยุ่งยากประการหนึ่ง และยังไม่เห็นประโยชน์ประการหนึ่ง ถ้าหน่วยงานสามารถให้ความรู้ความเข้าใจแก่เกษตรกร และส่งเสริมให้เกษตรกรปฏิบัติตามมาตรฐาน GAP ก็จะเป็นการช่วยสนับสนุนผู้ประกอบการอีกทางหนึ่งด้วย

4. ปัจจัยด้านการควบคุมมาตรฐานความปลอดภัยและการประเมินผลนโยบาย

เกษตรกรยังใช้สารเคมีจำนวนมาก หากหน่วยงานภาครัฐสามารถควบคุมการใช้และคอยติดตามตรวจสอบสม่ำเสมอจะช่วยให้การใช้สารเคมีของเกษตรกรลดลง ทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐต้องบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง

5. ปัจจัยด้านการสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทยและเกษตรกร เกษตรกรมีความต้องการการประกันราคาจากภาครัฐ การได้รับการสนับสนุนปัจจัย การผลิต การสนับสนุน

พันธุ์พืช การฝึกอบรมความรู้ใหม่ ๆ ในการเพาะปลูก และการจัดหาตลาดที่เหมาะสม ในขณะที่กลุ่มผู้ประกอบการมีความต้องการการสนับสนุนทุนดำเนินการที่เป็นประโยชน์ต่อการยกระดับมาตรฐานสินค้า เช่น เทคโนโลยีระบบสืบย้อนกลับ และการส่งเสริมด้านการตลาดต่างประเทศ เป็นต้น ทั้งนี้การสร้างแรงจูงใจจึงเป็นปัจจัยให้การนำนโยบายไปสู่การปฏิบัติได้สำเร็จ

แนวทางยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารอย่างเป็นระบบ

ด้านการจัดการห่วงโซ่การผลิต

การจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตและส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมทางการส่งออก โดยเน้นสินค้าเฉพาะทางเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้า เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค การให้ความรู้แก่ทั้งเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ผู้ประกอบการและเกษตรกร ซึ่งการที่ผู้เกี่ยวข้องมีความรู้ก็สามารถทำให้การผลิตอาหารปลอดภัยตั้งแต่ต้นน้ำ และเป็นการสนับสนุนวัตถุดิบที่มีคุณภาพให้กับผู้ประกอบการ ทำให้มีความสามารถในการแข่งขันกับประเทศต่าง ๆ ต่อไป การส่งเสริมการบูรณาการระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีความจำเป็นต่อการพัฒนาการผลิตอาหารปลอดภัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในระดับต้นน้ำ การลดการนำเข้าสารเคมี และส่งเสริมการใช้สารชีวพันธุ์ เป็นการส่งเสริมเกษตรกรในการผลิตอาหารปลอดภัยโดยตรง นอกจากนี้ยังทำให้เกษตรกรมีสุขภาพที่ดีอีกด้วย แต่ทั้งนี้ภาครัฐต้องมีความชัดเจนและบังคับใช้กฎหมายให้เกิดเป็นรูปธรรม และการสนับสนุนส่งเสริมการตลาดอย่างต่อเนื่องของหน่วยงานภาครัฐจะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถขยายตลาดไปสู่ต่างประเทศได้มากยิ่งขึ้น ถึงแม้ปัจจุบันประเทศไทยจะเป็นผู้ส่งออกในด้านเครื่องปรุงรสติดอันดับ 1 ของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเป็นอันดับ 6 ของโลกก็ตาม

ด้านการจัดการมาตรฐานความปลอดภัยอาหารในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรส

แนวยุทธศาสตร์ด้านการจัดการมาตรฐานความปลอดภัยอาหารในอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสเป็นลักษณะการต่อเนื่องจากด้านห่วงโซ่การผลิต ซึ่งถ้าสามารถจัดการกับห่วงโซ่การผลิตได้แล้ว การจัดการเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยก็สืบเนื่องกัน อย่างไรก็ตามรัฐบาลก็ควรมีแนวยุทธศาสตร์ด้านการจัดการมาตรฐานด้วย ทั้งนี้ เพื่อเป็นการส่งเสริมให้เกษตรกรเข้าสู่ระบบมาตรฐานและมีความยั่งยืน ไม่เพียงแต่ต่อการส่งออกของผู้ประกอบการเท่านั้น แต่ยังเป็นการสร้างอาหารปลอดภัยให้กับผู้บริโภคภายในประเทศอีกด้วย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. เพื่อให้การส่งออกเครื่องปรุงรสไทยมีการเติบโตและสร้างมูลค่าเพิ่มอย่างต่อเนื่อง รัฐบาลควรให้การส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนานวัตกรรมในอุตสาหกรรมต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ คือ ทั้งด้านการผลิต (เกษตรกร) การอุตสาหกรรม (ผู้ประกอบการ) และการส่งออก (ผู้บริโภค) เพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ดีขึ้น และสามารถแข่งขันในระดับต่างประเทศได้

2. รัฐบาลควรให้การส่งเสริมและสนับสนุนการให้ความรู้ความเข้าใจแก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง ทั้งเจ้าหน้าที่ผู้ประกอบการ และเกษตรกรผู้ผลิต ในเรื่องของห่วงโซ่การผลิตที่มีส่วนเกี่ยวข้องกันตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ซึ่งถ้าผู้เกี่ยวข้องมีความรู้ความเข้าใจในความจำเป็นที่ต้องมีระบบการผลิตที่ถูกต้อง ปลอดภัย ตั้งแต่ต้นน้ำและระบบการผลิตในภาคอุตสาหกรรมที่ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยระดับสากลแล้ว การผลิตเครื่องปรุงรสไทยก็สามารถส่งออกและแข่งขันในตลาดต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. รัฐบาลควรให้ความสำคัญต่อความต่อเนื่องของนโยบาย โดยเฉพาะนโยบายการส่งเสริมครัวไทยไปยั้งครัวโลก ซึ่งเป็นนโยบายหลักที่สำคัญ เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่ผลิตอาหารให้กับโลก จึงต้องมีนโยบายด้านการส่งเสริมการผลิตอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง ทั้งการยกระดับการผลิตโดยใช้เทคโนโลยีให้ทัดเทียมกับต่างประเทศ และการใช้มาตรฐานด้านความปลอดภัยสากลเพื่อให้เป็นที่ยอมรับของต่างประเทศ

4. รัฐบาลควรส่งเสริมความร่วมมือแบบบูรณาการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีความจำเป็นและมีความสำคัญต่อธุรกิจการส่งออกเครื่องปรุงรสไทยอย่างมาก เพราะในการผลิตที่ดี การส่งออกที่ดี ล้วนแล้วแต่เกี่ยวข้องกับหลายหน่วยงาน

5. รัฐบาลควรลดการนำเข้าสารเคมีและส่งเสริมการใช้สารชีวพันธุ์ การที่รัฐบาลมีนโยบายระงับการใช้สารเคมีทางการเกษตรนับเป็นนิมิตรหมายที่ดี เป็นการประกาศให้ต่างประเทศทราบว่า นับแต่เนี่ไป ประเทศไทยจะมีการใช้สารเคมีซึ่งเป็นอันตรายน้อยลง ในขณะที่เดียวกันก็ส่งเสริมให้มีการใช้สารชีวพันธุ์ ซึ่งเป็นการสนับสนุนเกษตรกรทำการเกษตรอินทรีย์

6. รัฐบาลควรส่งเสริมการขยายตลาดอย่างต่อเนื่อง แม้การตลาดด้านเครื่องปรุงรสของไทยจะมีมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปีก็ตาม แต่โดยความเป็นจริงแล้วการส่งเสริมการตลาดอย่างต่อเนื่องเพื่อขยายตลาดเครื่องปรุงรสของไทยไปยังต่างประเทศยังมีความจำเป็นเพราะการแข่งขันในตลาดต่างประเทศนั้นมีการแข่งขันสูง

ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาด้านอื่น ๆ เพิ่มเติมเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสของไทย ดังนี้

1. ศึกษาการจัดการเกษตรพันธสัญญา (Contract Farming) ของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย เพื่อให้ทราบถึงเทคนิควิธีการจัดการ ตลอดจนการส่งเสริมเกษตรกรในการทำเกษตรพันธสัญญา

2. ศึกษาการจัดการเกษตรอินทรีย์เพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย เพื่อให้ทราบถึงแนวทางที่ถูกต้องเหมาะสมในการพัฒนาการเกษตรปลอดภัย และส่งเสริมให้เกษตรกรเห็นความสำคัญของอาหารปลอดภัย

3. ศึกษาการจัดการมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารเครื่องปรุงรสไทย เพื่อเป็นการส่งเสริมและพัฒนาการส่งออกเครื่องปรุงรสไทยให้สามารถแข่งขันกับต่างประเทศ

รายการอ้างอิง

- คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. *กรอบยุทธศาสตร์ด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย* (พ.ศ. 2555-พ.ศ. 2559). สืบค้นเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2563, จาก http://www.foodsafety.moph.go.th/document/Info_general/food_management.pdf
- ฝ่ายวิจัยธุรกิจ ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย. (2558). โอกาสขยายตลาดเครื่องปรุงรสของไทยใน CLMV. *วารสาร E-news EXIM Thailand*, 10(12), สืบค้นจาก http://www.exim.go.th/eximinter/e-news/7530/enews_december2015_AEC.html
- Global data. *Opportunities in the global seasonings, dressings & sauces sector: Analysis of opportunities*. Retrieved February 10, 2019 from <https://www.sandlerresearch.org/opportunities-in-the-global-seasonings-dressings-sauces-sector-analysis-of-opportunities-offered-by-high-growth-economies.html>

