



**‘โคโรนาไวรัส’ จะส่งผลต่อความต้องการอาหารที่มากขึ้น**  
โดยเฉพาะจากประเทศที่เป็นพื้นที่ระบาดของโรค  
อนรรค์ ไพจิตรประภาภรณ์

# ส.อาหารชี้ปัจจัยดันส่งออก ‘ไวรัสโคโรนา-โอลิมปิก’

● **ชญานิษฐ์ นกแก้ว**  
กรุงเทพธุรกิจ

เปิดขึ้นปี 63 “แม่ทัพสถาบันอาหาร” เร่งสร้างนวัตกรรมอาหารพันธุ์ใหม่ติดอาวุธด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมยกระดับมาตรฐานการผลิตสำหรับตลาดโลก พร้อมทั้งเตรียมพร้อมบุคลากรและองค์ความรู้รองรับการปลดล็อกกฎหมายกัญชง ระบุวัตถุดิบใหม่มาแรงในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม

สถาบันอาหารวางเป้าหมายให้ประเทศไทยเป็น 1 ใน 10 ผู้ส่งออกอาหารของโลก และศูนย์กลางการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพของอาเซียน ปีที่ผ่านมาไทยส่งออกอาหารโลกติดอันดับที่ 11 มีมูลค่าส่งออก 33,100 ล้านดอลลาร์ ครองส่วนแบ่งในตลาดโลก 2.5% และในระดับภูมิภาคเอเชีย พบว่า ไทยส่งออกอยู่ในอันดับที่ 2 รองจากจีน

## ‘มาตรฐาน’ ประคองด่านแรก

**อนรรค์ ไพจิตรประภาภรณ์** ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร กล่าวในงานสัมมนา Future Food Tech หัวข้อมาตรฐานอาหารสำหรับตลาดโลก ว่า มาตรฐานพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารคือ GMP GHP ส่วนมาตรฐานขั้นสูงสำหรับอุตสาหกรรมอาหารที่มีความเสี่ยงสูง เช่น อาหารแช่แข็ง คือ HACCP และมาตรฐานที่ครอบคลุมทั้งข้อกำหนดของ GMP และ HACCP และระบบบริหารจัดการก็คือ ISO ที่จะต้องมีความพร้อมทั้งหมด

ผู้ประกอบการต้องคำนึงถึงมาตรฐานต่างๆ ควบคู่กับการผลิต เพราะแต่ละประเทศมีมาตรฐานและกฎระเบียบแตกต่างกัน จึงต้องศึกษาและปฏิบัติตามข้อกำหนดนั้นๆ เพื่อที่จะทำการส่งออกได้อย่างมีประสิทธิภาพ ขณะที่การรับรองมาตรฐานการผลิตขั้นต้นมีการลงทุนประมาณ 5 หมื่นบาทขึ้นไปต่อโรงงานหรือสถานที่ผลิตอาหาร

สถาบันอาหารเป็นหน่วยบริหารของภาครัฐ ที่ช่วยผู้ประกอบการยกระดับมาตรฐานการผลิตเทียบเท่ากับระดับสากล โดยมีกระบวนการทำงานที่หลากหลายเป็นไปตามที่มาตรฐานกำหนด จึงสามารถให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก รวมทั้งบริการด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การขออนุญาตขึ้นทะเบียน การตรวจวิเคราะห์ด้านห้องปฏิบัติการ การจัดทำแผนธุรกิจและการตรวจประเมินรับรองระบบมาตรฐาน จึงสามารถสร้างความเชื่อมั่นด้านอาหารปลอดภัยให้กับผู้ผลิตและผู้ให้บริการอาหารทั้งในประเทศ



สถาบันอาหารพร้อมที่จะช่วยผู้ประกอบการจัดทำมาตรฐานการผลิตระดับสากล

และต่างประเทศ ทุกระดับตั้งแต่วิสาหกิจชุมชน สตรีฟู้ด ปัจจุบันมีสมาชิกผู้ประกอบการกว่า 1 พันราย

ทั้งนี้ เพื่อเป็นการรับมือกับการเปลี่ยนผ่านอุตสาหกรรมอาหารสู่โรงงานอัจฉริยะ (Smart Factory) สถาบันอาหารได้เชื่อมโยงและสร้างเครือข่ายด้านเทคโนโลยีกับหน่วยงานชั้นนำในประเทศ เพื่อเป็นเส้นทางลัดในการพัฒนาและถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจและนำมาปรับใช้ประโยชน์ได้มากขึ้น เนื่องจากการเลือกใช้เทคโนโลยีมีส่วนสำคัญในการทำให้อุตสาหกรรมมีคุณสมบัติดีและอายุการเก็บรักษาที่เหมาะสม จะทำให้อุตสาหกรรมเติบโต และลดความเสี่ยงที่เกิดจากภัยธรรมชาติอีกด้วย

## ‘ไวรัสโคโรนา’หนุนส่งออกอาหาร

ทั้งนี้ คาดการณ์สถานการณ์การส่งออกอาหารไทยปี 2563 พบว่า จุดหักเหมาจากค่าเงินบาทค่าเงินอ่อนตัวอยู่ที่ 30.4 บาทต่อดอลลาร์ ก็จะสร้างมูลค่าในทางบวกประมาณ 3.5% ต่อการส่งออกสินค้า ซึ่งปัจจุบันแนวโน้มการส่งออกจะเป็นกลุ่มอาหารแปรรูป โดยจากต่ำกว่า 40% เพิ่มขึ้นเป็น 50% ส่วนวัตถุดิบจาก 60% ลดเหลือ 50% แสดงให้เห็นว่าเป็นแนวโน้มที่ดีที่จะสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบในประเทศ เช่น จากส่งออกเมล็ดข้าวก็เปลี่ยนเป็นสแน็คข้าวรสชาติต่างๆ

ส่วนปัจจัยสนับสนุนในปีนี้ได้แก่ 1.สถานการณ์สงครามการค้าที่ลดความตึงเครียดลง มีการนำเข้าเนื้อสัตว์เพิ่มขึ้นหลังเกิดการระบาดของโรคโควิด-19 ในสหรัฐอเมริกาส่งเสริมให้มีการบริโภคเนื้อสัตว์เพิ่มขึ้น 2.มหกรรมกีฬาโอลิมปิกญี่ปุ่นช่วงครึ่งปีหลังจะเกิดความต้องการสินค้าอาหารมากขึ้น 3.เศรษฐกิจในประเทศมีแนวโน้มปรับตัวดีขึ้นจากแรงหนุนของแผนงานรัฐบาลที่คาดว่าจะทยอยออกมาอย่างต่อเนื่อง และ 4.โคโรนาไวรัสสายพันธุ์ 2019 ที่ส่งผลต่อความต้องการ

อาหารที่มากขึ้น โดยเฉพาะจากประเทศที่เป็นพื้นที่ระบาดของโรค

ทางด้านปัจจัยเสี่ยงที่จะต้องจับตาประกอบด้วย 1.ต้นทุนการผลิตและการขนส่งที่เพิ่มขึ้นตามค่าพลังงาน หากสงครามระหว่างอิหร่านและสหรัฐปะทุและลุกลาม 2.ความไม่แน่นอนของสถานการณ์ Brexit เพราะจะเกิดความไม่ชัดเจนเรื่องกฎระเบียบ เงื่อนไขการค้า อัตราภาษี โควตาภาษี 3.ภัยแล้งจะทำให้วัตถุดิบในประเทศลดลง ราคาปรับตัวสูงขึ้นกระทบต้นทุนอุตสาหกรรมแปรรูป 4.สินค้าอาหารไทยบางรายการได้รับผลกระทบจากการถูกสหรัฐตัดจีพีเอส 5.การขยายตัว plant based food ที่กระทบต่ออุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และอาหารทะเล

## ‘กัญชง’เป้าหมายวัตถุดิบใหม่

สำหรับวิสัยทัศน์ปี 2563 สถาบันอาหารจะทุ่มเทบุคลากรให้กับการศึกษาวิจัยการผลิตอาหารและเครื่องดื่มจากกัญชง ให้เกิดองค์ความรู้ที่พร้อมถ่ายทอดแก่ผู้ประกอบการในทุกมิติ โดยจะทำงานร่วมกับหลายภาคส่วนเพื่อความรวดเร็วและเตรียมความพร้อมหลังการปลดล็อกกฎหมายเกี่ยวกับกัญชง

พร้อมทั้งส่งเสริมให้มีการผลิตอาหารปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อุปทานวงกว้างออกไปอย่างต่อเนื่อง ส่งเสริมการเรียนรู้เรื่องอาหารไทย เผยแพร่อัตลักษณ์อาหารไทยและศักยภาพการเป็นครัวของโลกผ่านศูนย์การเรียนรู้อาหารไทย (Thai Food Heritage) อีกด้วย “กระบวนการทั้งหมดนี้จะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการอาหารของไทยทุกระดับตั้งแต่ภูมิภาคจนถึงระดับประเทศเข้มแข็งขึ้น โดยเฉพาะเอสเอ็มอีที่กำลังจะเข้าสู่สมรภูมินี้ให้พร้อมสู้รบกับทุกสถานการณ์และเพื่อเป็นเสาหลักสำคัญด้านเศรษฐกิจของประเทศที่มีพร้อมก้าวสู่การแข่งขันในระดับที่สูงขึ้นเทียบเท่ากับสากลได้” อนรรค์กล่าว