

ประเทศไทยและการก้าวเป็นครัวของโลก

สมพร อิศวิลานนท์¹

ประเทศไทยเป็นหนึ่งในประเทศที่มีการผลิตอาหารเกินความต้องการของประชากรในประเทศและได้ส่งออกผลผลิตส่วนเกินดังกล่าวไปในตลาดการค้าอาหารของโลก ทั้งในรูปแบบสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูปและอาหาร ได้แก่ ข้าว น้ำตาล อาหารทะเลแช่แข็งและแปรรูป เป็นต้น โดยในปี 2550 มีการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารโดยรวมไม่ต่ำกว่า 7 แสนล้านบาท เป็นที่คาดเดากันว่าในอนาคต สถานการณ์การขาดแคลนอาหารของโลกน่าจะทวีความรุนแรงเพิ่มมากขึ้น ซึ่งน่าจะเป็นโอกาสดีสำหรับประเทศไทย และควรเร่งหาโอกาสในการพัฒนาศักยภาพการผลิตและการส่งออกสินค้าอาหารของไทยให้ก้าวขึ้นเป็นครัวของโลก

เป็นที่ตระหนักกันดีว่าการที่จะก้าวเป็นผู้นำด้านอาหารของโลกนั้น มีความจำเป็นที่จะต้องใส่ใจในเรื่องของความปลอดภัยของอาหารต่อสุขภาพและอนามัย ตลอดจนห่วงโซ่อุปทาน ทั้งในระดับไร่นา กระบวนการแปรรูป และกระบวนการส่งออก ทั้งนี้เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความเชื่อมั่นและเชื่อถือ ทั้งนี้เพราะประเทศที่นำเข้าสินค้าอาหารของไทยรายใหญ่ เช่น ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และสหภาพยุโรป ต่างก็ใส่ใจในเรื่องคุณภาพของอาหารและความปลอดภัยของอาหารก่อนจะให้นำเข้า ดังจะเห็นได้ว่าแต่ละประเทศได้มีข้อกำหนดต่างๆว่าด้วยเกณฑ์มาตรฐานของสินค้าและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ก่อนการนำเข้าสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้การคุ้มครองกับผู้บริโภคภายในประเทศของตน และรวมถึงการใช้เป็นเครื่องมือเพื่อปกป้องทางการค้าภายใต้กติกการค้าเสรี

แม้ว่าประเทศไทยจะได้ได้ประกาศยุทธศาสตร์ ครัวไทยสู่ครัวโลก มาตั้งแต่ปี 2547 ซึ่งได้มีแผนหลายๆอย่างที่ได้กำหนดไว้ แต่การที่ประเทศไทยจะก้าวเข้าสู่ความเป็นผู้นำการส่งออกสินค้าอาหารรายใหญ่ของโลกได้นั้น ปัจจัยที่น่าจะเป็นอุปสรรคที่สำคัญ น่าจะเป็นระบบโครงสร้างพื้นฐานของความปลอดภัยด้านอาหารซึ่งในที่นี่หมายรวมถึง กฎระเบียบเกี่ยวกับมาตรฐาน กลไกและระบบงานตรวจสอบมาตรฐาน การทำความเข้าใจกับผู้ผลิตซึ่งมีมากและกระจายทั่วประเทศ ตลอดจนการควบคุมการปฏิบัติตามระเบียบและข้อกำหนดอย่างโปร่งใส ซึ่งหลายอย่างยังไม่ได้มาตรฐานสากล ทำให้ประเทศผู้นำเข้าขาดความมั่นใจในคุณภาพ

¹ รองศาสตราจารย์ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ e-mail address: somporn@knit.or.th

กรณีตัวอย่างของการปนเปื้อนจากการใช้สารปฏิชีวนะ (เช่น ไนโตรฟูราน และคลอแรมเฟนิคอล) ในกึ่งอุตสาหกรรม สารกำจัดแมลงในกลุ่มพืชผักและผลไม้ สารโลหะหนักในกลุ่มอาหารทะเลบางชนิด เป็นต้น ซึ่งกรณีดังกล่าว เป็นเครื่องสะท้อนถึงความไม่ปลอดภัยที่เกิดขึ้นในห่วงโซ่อุปทานของกระบวนการผลิตอาหาร ทำให้ขาดความเชื่อถือและความไว้วางใจต่อผู้ซื้อและผู้บริโภค อันเป็นอุปสรรคที่สำคัญต่อการส่งออกสินค้าอาหาร

นอกจากนี้ ในกลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร การเข้าสู่ระบบทั้ง HACCP และ GMP แม้จะมีการจัดทำกันไปบ้างแล้วโดยเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการอาหารขนาดใหญ่ แต่กลุ่มผู้ประกอบการอาหารขนาดกลางและขนาดเล็กซึ่งมีอยู่จำนวนมากนั้นยังขาดการเข้าถึงระบบดังกล่าว สำหรับ ในกลุ่มของเกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบทางการเกษตรส่วนมากยังขาดความเข้าใจถึงการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานด้านความปลอดภัย โดยพบว่ามีเกษตรกรจำนวนน้อยมากที่เข้าสู่ระบบ GAP หากเทียบกับจำนวนเกษตรกรทั้งประเทศ

ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าว หากไม่เตรียมการในการจัดระบบโครงสร้างและการจัดการที่ดีแล้ว ย่อมจะส่งผลกระทบต่อความเชื่อถือในระบบการผลิตและรวมถึงห่วงโซ่อุปทานในสินค้าอาหารส่งออกของไทยในอนาคต และจะนำมาซึ่งการสูญเสียโอกาสและประโยชน์ในอนาคตต่อเศรษฐกิจการส่งออกสินค้าอาหารไทย

ดังนั้น ความสำคัญเร่งด่วนของการที่จะก้าวไปเป็นครัวของโลก จึงควรที่ผู้เกี่ยวข้องเชิงนโยบายจะให้น้ำหนักความสำคัญของการสร้างกลไกให้เกิดการพัฒนามาตรฐานและคุณภาพของสินค้าในห่วงโซ่อุปทานอย่างมีประสิทธิภาพ

หากทำได้สำเร็จโดยเร็วจะสร้างโอกาสและผลกระทบที่เป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจของภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหารของประเทศอย่างมหาศาล