

# แนวคิดโลจิสติกส์ในการค้าปลีกอาหาร

\*ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพรรณรัตน์ วงษ์ศรี

อุตสาหกรรมอาหารได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ เนื่องจาก เป็นกลุ่มอุตสาหกรรมที่มีศักยภาพในการผลิตและการส่งออกสูงสามารถนำรายได้เข้าประเทศได้ปีละไม่ต่ำกว่า 4 แสนล้านบาท อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับประชากรส่วนใหญ่ของประเทศที่มีอาชีพด้านเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม

สถานการณ์ปัจจุบันที่ภาวะเศรษฐกิจชะลอตัวและมีการเปลี่ยนแปลงระบบอัตราแลกเปลี่ยนทำให้อุตสาหกรรมอาหารมีบทบาทเด่นชัดมากยิ่งขึ้น มีมูลค่าการส่งออกคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 17.34 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมดในปี 2543 หรือประมาณ 399,164.9 ล้านบาท

แม้ว่าในระยะที่ผ่านมาอุตสาหกรรมอาหารของไทยจะมีศักยภาพในการผลิต และการส่งออกเพิ่มขึ้นมาโดยตลอด แต่ยังไม่สามารถขยายความเจริญเติบโตไปได้เท่าที่ควร เนื่องจากประสบปัญหาอุปสรรคทั้งภายในและภายนอกประเทศ ปัจจัยภายในที่มีผลกระทบต่อการผลิตและการส่งออกสินค้าของไทย ได้แก่ ปัญหาด้านวัตถุดิบที่การจัดการผลิตยังไม่มีประสิทธิภาพการขาดแคลนสาธารณูปโภคพื้นฐาน

ปัญหาด้านกฎระเบียบของรัฐที่ไม่มีความคล่องตัวและซ้ำซ้อน การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตยังมีน้อย ขาดระบบเชื่อมโยงและรับช่วงการผลิต การตลาด ในส่วนของปัจจัยภายนอกที่สำคัญ เช่น การแข่งขันในตลาดต่างประเทศที่มีความรุนแรงยิ่งขึ้น การเปลี่ยนแปลงทางการค้าสู่ยุคการค้าเสรี การดำเนินการภายใต้ข้อตกลงขององค์การการค้าโลก การรวมกลุ่มเพื่อประโยชน์ทางเศรษฐกิจและการค้า ที่เรียกว่าเขตการค้าเสรีอาเซียน

## สถานการณ์ภาพรวมการตลาดอุตสาหกรรมอาหาร

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศไทย ทั้งในด้านการทำรายได้ที่เป็นเงินตราจากต่างประเทศให้ไหลเข้ามาในระบบเศรษฐกิจและแหล่งการจ้างงานจำนวนมากเป็นอุตสาหกรรมที่เชื่อมโยงกับภาคเกษตรกรรมที่เป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบสำคัญของประเทศไทยการพัฒนาอาหารเพื่อการส่งออก สัดส่วนอาหารที่ส่งออกในรูปวัตถุดิบ และกึ่งวัตถุดิบทางการเกษตร ร้อยละ 70 แปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จรูป ร้อยละ 30

\*นักวิจัยประจำศูนย์วิจัย มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ : บธ.ม. (การตลาด) มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

ตลาดส่งออกที่สำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารไทยปี 2541 - 2543 ประเทศญี่ปุ่นมีส่วนแบ่งการตลาดเฉลี่ยมากที่สุดรองลงมาคือ สหรัฐอเมริกา และกลุ่มสหภาพยุโรป

### สถานการณ์การขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร

ผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจุบันเป็นสินค้าที่มีบทบาทมากต่อเศรษฐกิจของประเทศ ทำรายได้มาก มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตลอด ทั้งมูลค่าภายในประเทศและการส่งออก

### ระบบการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศ

การขนส่งภายในประเทศเกือบทั้งหมดเป็นการขนส่งทางบก โดยเฉพาะการขนส่งทางถนนโดยรถยนต์ เนื่องจาก สะดวก รวดเร็ว สามารถเข้าถึงแหล่งผลิตและจุดหมายปลายทางได้ตามความต้องการ โดยโครงสร้างของตลาดผลิตภัณฑ์อาหารประเภทผักสดผลไม้ และสินค้าประมง ส่วนใหญ่ต้องผ่านผู้ค้าคนกลางทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับจังหวัด และผู้ค้าส่งในตลาดกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นตลาดกลางที่ใหญ่ที่สุดก่อนกระจายสินค้าไปยังผู้บริโภคและการส่งออก

#### การขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการส่งออก

โครงสร้างการขนส่งขึ้นอยู่กับโครงสร้างตลาดส่งออกและโครงสร้างตามชนิดของสินค้าแต่ละประเภทสรุปเป็นรายผลิตภัณฑ์ที่สำคัญ คือ

1. ผักสด การส่งออกส่วนใหญ่เป็นการขนส่งทางบก มีตลาดที่สำคัญคือ มาเลเซีย และ สิงคโปร์
2. ผลไม้สด โครงสร้างการขนส่งเพื่อการส่งออกผลไม้ของประเทศไทย การขนส่งทางทะเลมากที่สุด รองลงมาเป็นการขนส่งทางอากาศ และการขนส่งทางบก
3. สินค้าประมง โครงสร้างการขนส่งโดยรวมการขนส่งทางทะเลมีความสำคัญที่สุด รองลงมาเป็นการขนส่งทางบกในตลาดที่ใกล้เคียง และการขนส่งทางอากาศมีปริมาณน้อยที่สุด

### ระบบการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ภาวะการของธุรกิจค้าปลีกในปัจจุบันมีการแข่งขันกันมากทั้งธุรกิจค้าปลีกดั้งเดิม เช่น ร้านขายของชำ และธุรกิจค้าปลีกที่ทันสมัย (Modern Trade) กลยุทธ์การตลาดต่างๆ ทางธุรกิจจึงมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลง เพื่อรองรับความเป็นไปได้ในตลาดอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้เมื่อพิจารณาส่วนผสมทางการตลาดอันได้แก่ ผลิตภัณฑ์ (Product) ราคา (Price) ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) การส่งเสริมการตลาด (Promotion) ส่วนการแข่งขันทางด้านราคา หากมีการนำมาใช้มากย่อมก่อให้เกิดผลเสียมากกว่าผลดีต่อผู้ผลิตในตลาดการบริหารลอจิสติกส์ก็เป็นกระบวนการที่สำคัญที่กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารใช้เป็นกลยุทธ์การกระจายสินค้าไปสู่องค์กรเครือข่ายของธุรกิจตลอดจนส่งไปถึงลูกค้าให้เกิดประโยชน์สูงสุด ด้วยการขนส่งสินค้าและการจัดการเก็บคลังสินค้า ซึ่งทำให้ประสิทธิภาพของการกระจายเพิ่มขึ้น

ระบบโลจิสติกส์ (Logistics System) เป็นกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการบริหาร การเคลื่อนย้าย การเก็บวัตถุดิบสินค้าระหว่างการผลิตสินค้าสำเร็จรูป รวมทั้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องจากจุดกำเนิดผ่านขั้นตอนการผลิตการกระจายสินค้าจนถึงการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผล โดยมีวัตถุประสงค์ที่สร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า

#### ระบบโลจิสติกส์ ประกอบด้วย

1. การคาดคะเนยอดขาย (Sale Forecasting) เป็นการประมาณยอดขายที่เกิดขึ้นในช่วงเวลาหนึ่ง
2. การวางแผนการจำหน่าย (Distribution Planning) เป็นการเตรียมงานและเตรียมการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจำแนกแจกจ่าย
3. การควบคุมสินค้าคงคลัง (Inventory Control) เป็นการจัดการให้ผลิตภัณฑ์มีขายในตลาดโดยไม่ขาดแคลน

4. การจัดขบวนการจัดซื้อ (Order Processing) เป็นหน้าที่ในการสั่งซื้อสินค้าหรือวัตถุดิบในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อไม่ให้เกิดการสูญเสียผลประโยชน์

5. การบรรจุหีบห่อ (Packing) การบรรจุหีบห่อมีวัตถุประสงค์เพื่อรักษาและคุ้มครองสภาพของสินค้าและบริการให้อยู่ในสภาพที่ดี เกิดความเสียหายน้อยที่สุด

6. การจัดการสินค้าคงคลัง (Warehousing) เป็นงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดทิศทางการเคลื่อนไหวของสินค้า การกำหนดทำเลที่ตั้งของคลังสินค้า

7. การจัดส่ง (Handing) เป็นงานที่เกี่ยวข้องกับการนำส่งวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่เหมาะสม

8. การขนส่ง (Transportation) กิจกรรมด้านการขนส่งที่ผู้บริหารควรคำนึงถึงคือวิธีการขนส่ง

สำหรับด้านต้นทุนของการให้บริการ (Cost of Service) พบว่าจะประกอบด้วยค่าขนส่ง ต้นทุนเกี่ยวกับสินค้าคงคลัง และคลังสินค้า เนื่องจากสามารถกำหนดระดับการให้บริการแก่ลูกค้าได้

### ระบบการจัดการขนส่งอาหาร

ปัจจุบัน ในภาครัฐมีความไม่พร้อมและแยกกันทำงานทางด้านภาคเอกชน ผู้ประกอบการขนส่งยังคงแยกกันทำ บริษัทขนาดใหญ่ที่มีทุนดำเนินการมากใช้ระบบการจัดการโลจิสติกส์ เพิ่มประสิทธิภาพให้กับระบบการจัดการด้านอาหารและสามารถลดต้นทุนให้ต่ำลงได้

ทางด้านกฎหมายเกี่ยวกับความรับผิดชอบของผู้ประกอบการขนส่งในเรื่องค่าระวางและประกันภัยเสนอให้มีการจำกัดความรับผิดชอบของผู้ประกอบการและแก้ไขระเบียบวิธีการทางศุลกากรให้มีความรวดเร็ว

ทางด้านรัฐควรมีนโยบายช่วยเหลือกิจการขนส่งขนาดเล็ก และเพิ่มน้ำหนักการขนส่งทางรถยนต์ จะทำให้ต้นทุนการขนส่งต่อหน่วยลดลง

สำหรับผลดีของระบบโลจิสติกส์ (Logistics System) ที่เห็นได้ชัดเช่นกันก็คือ การประหยัดและรวดเร็ว ซึ่งการประหยัดในต้นทุนนี้เกิดจากระบบ First In - First Out ที่ทำไม่เกิดปัญหาสินค้าหมดอายุ ไม่เกิดการสูญเสีย และสามารถนำข้อมูลที่ได้มาวางแผนการผลิตได้แม่นยำและรวดเร็วยิ่งขึ้น

มาตรฐานอาหาร และกฎระเบียบเกี่ยวกับตลาดธุรกิจอาหาร

### แนวคิดเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ

ในอุตสาหกรรมอาหาร มาตรฐานเป็นองค์ประกอบสำคัญอย่างหนึ่งในการตลาดธุรกิจอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการใช้เป็นเครื่องมือในการประกอบธุรกิจ โครงการร่วมด้านมาตรฐานอาหาร หรือที่เรียกกันโดยทั่วไปว่า คณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission ; CAC) เพื่อมีหน้าที่กำหนดมาตรฐานให้เป็นแบบอย่างเดียวกันและเป็นที่ยอมรับของประเทศต่างๆ นอกจากนั้นยังมีองค์กรคือ “องค์กรมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ” (International Standard Organization ; ISO) ก็ได้ให้ความสำคัญของการกำหนดและส่งเสริมให้มีการนำเอาเรื่องของมาตรฐานไปใช้ในประเทศสมาชิกอย่างแพร่หลาย และเป็นแนวทางเดียวกัน เป้าหมายขององค์กรระหว่างประเทศสมาชิก มีเป้าหมายหลัก 5 ประการ คือ เพื่อคุ้มครองสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เพื่อก่อให้เกิดความเป็นธรรมในด้านการค้าระหว่างประเทศ เพื่อส่งเสริมการประสานงานด้านมาตรฐานระหว่างประเทศสมาชิก และจากทั้งหน่วยงานภาครัฐ และหน่วยงานที่มีใช้ภาครัฐ เพื่อจัดลำดับความสำคัญ ริเริ่มและแนะนำในการจัดทำร่างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ต่างๆ รวมถึงการจัดพิมพ์เผยแพร่มาตรฐานอาหารที่ผ่านการตกลงยอมรับแล้วจากประเทศสมาชิก ตลอดจนการปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานอาหารเหล่านั้นให้ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา

ทั้งนี้ในทางวิชาการเกิดผลดีในภาคอุตสาหกรรมอาหารด้านต่าง ๆ คือ ก่อให้เกิดการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพดีสร้างความน่าเชื่อถือในเชิงเหตุผลด้านวิทยาศาสตร์ให้แก่ประชาชนทั่วไปก่อให้เกิดการพัฒนาหรือเป็นแนวทางให้เกิดการพัฒนาเทคโนโลยี ก่อให้เกิดความร่วมมือกันในเชิงวิชาการ และการค้นคว้าวิจัยระหว่างประเทศ

#### กฎระเบียบเกี่ยวกับตลาดธุรกิจอาหาร

ตลาดธุรกิจอาหาร กฎระเบียบและข้อบังคับที่เกี่ยวกับการผลิต การตลาด และการส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศมีความสำคัญมาก จัดเป็นกติกากฎที่ผู้ประกอบการใช้เป็นเครื่องมือในการควบคุมการผลิต การตลาดและการส่งออก เพื่อให้ผู้บริโภคได้สินค้าตรงตามความต้องการและเงื่อนไข โดยเงื่อนไขดังกล่าวจะก่อให้เกิดผลทางด้านความปลอดภัยในการบริโภค ความน่าเชื่อถือ และก่อให้เกิดความเป็นธรรมในการค้าระหว่างประเทศ

#### มาตรการกฎและระเบียบของประเทศคู่ค้าสำคัญของไทย

จากการศึกษาถึงมาตรการ กฎ และระเบียบของประเทศคู่ค้าสำคัญของไทยจำนวน 8 ประเทศ ได้แก่ สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน อังกฤษ เนเธอร์แลนด์ ญี่ปุ่น ฮองกง สิงคโปร์ มาเลเซีย และสหรัฐอเมริกา พบว่าประเทศพัฒนาแล้วส่วนใหญ่จะมีการเก็บภาษีศุลกากรขาเข้าหรือภาษีชนิดอื่น แต่ประเทศไทยจะได้รับสิทธิประโยชน์พิเศษในรูปของ GSP\* แต่ทุกประเทศจะเข้มงวดในเรื่องสุขอนามัย โดยจะต้องมีใบรับรองการตรวจโรคและแมลงรวมทั้งสารตกค้างของผักสด ผลไม้สด และสินค้าประมงที่นำไปขายในต่างประเทศ ดังกล่าว เหล่านี้

#### ปัญหาและอุปสรรคที่เกี่ยวกับการขนส่งผักและผลไม้ มีดังนี้คือ

ผักและผลไม้ เป็นสินค้าที่คล้ายคลึงกันทั้งในด้านลักษณะสินค้า และลักษณะการขนส่ง ทำให้ปัญหาที่ประสบมีความคล้ายคลึงกัน ปัญหาการขนส่งภายในประเทศ ได้แก่ เส้นทาง การควบคุมขนส่งจากแหล่งผลิตของเกษตรกรมายังตลาดหรือแหล่งรวบรวมผลผลิตยังไม่ดีพอ และในช่วงฤดูฝนจะยิ่งประสบกับความลำบากมากยิ่งขึ้นในการขนส่งทำให้สินค้าที่ขนส่งชำรุดเสียหาย การจำกัดเวลารถบรรทุกเข้ากรุงเทพฯ ทำให้ผู้ขนส่งจะต้องใช้เวลาเดินทางให้เหมาะสมเพื่อมิให้ต้องติดเวลารอคอยในการเดินทางเข้ากรุงเทพฯ มีผลทำให้ผู้ขนส่งต้องใช้เวลาในการขนส่งมากขึ้น การจำกัดน้ำหนักรถบรรทุก ทำให้การบรรทุกแต่ละเที่ยวไม่สามารถทำการบรรทุกได้เต็มที่ ทำให้ต้นทุนการขนส่งต่อหน่วยของสินค้าสูงขึ้น

ปัญหาการขนส่งในระดับส่งออก แบ่งออกเป็น การขนส่งทางทะเล การขนส่งทางอากาศ และการขนส่งทางบก ปัญหาที่สำคัญคือ การขาดแคลนตู้คอนเทนเนอร์ชนิดปรับอุณหภูมิ เนื่องจากประเทศไทยมีปริมาณการส่งออกสินค้าที่ใช้ตู้คอนเทนเนอร์แบบปรับอุณหภูมิมากกว่าการนำเข้าในลักษณะเดียวกัน ปัญหาความเสียหายของสินค้าจากการขนถ่าย เนื่องจากกรรมกรไม่ให้ความระมัดระวังต่อการขนถ่ายสินค้า ทำให้เกิดการกระทบกระเทาะและความเสียหายต่อสินค้า ปัญหาการบรรจุหีบห่อ ปัญหาประการนี้ไม่ได้เกี่ยวข้องกับการขนส่งโดยตรง แต่เมื่อการบรรจุหีบห่อไม่ถูกต้องกับลักษณะและวิธีการขนส่งสินค้าก็จะมีผลให้สินค้าเกิดความสูญเสียในระหว่างการขนส่ง

\*GSP (Generalized System Preference) หมายถึง สิทธิพิเศษทางภาษีอากร เช่น การเก็บภาษีขาเข้า ประเทศที่กำลังพัฒนา เช่น ภาษีสิ่งทอ ภาษีอาหารสำเร็จรูป เช่น ไทยได้สิทธิพิเศษศุลกากรนำทางการค้าเข้าอาหารของประเทศ สหรัฐอเมริกา เป็นต้น

การขนส่งทางอากาศ มีปัญหาที่สำคัญคือ การขาดแคลนระวางการขนส่ง ทั้งนี้เนื่องจากอัตราค่าระวางของสินค้าอื่นโดยทั่วไป ทำให้ผู้ส่งสินค้า ไม่นิยมขนส่งผักและผลไม้ทางเครื่องบิน เพราะมีต้นทุนค่าเสียโอกาสสูง ปัญหาการบรรจุหีบห่อ ปัญหานี้ ถึงแม้จะไม่ใช่เป็นปัญหาเกี่ยวกับการส่งออกโดยตรง แต่เมื่อการส่งออกประสบปัญหาความล่าช้าอันเนื่อง มาจากระวางสินค้าไม่เพียงพอ และเมื่อผนวกกับ คลังสินค้าบริเวณท่าอากาศยานดอนเมืองไม่เพียงพอต่อ ความต้องการสำหรับพักรอสินค้าก่อนขึ้นเครื่องบินทำให้อาจเกิดผลเสียหายด้านคุณภาพของสินค้า

ทางด้านสินค้าประมงปัญหาการขนส่งในประเทศ ได้แก่ ความแออัดของท่าเทียบเรือหรือสะพานปลา เนื่องจากท่าเทียบเรือส่วนใหญ่สร้างมานานแล้ว มีสภาพเก่าขาดการบำรุงรักษาและปรับปรุงให้มีสภาพดีขึ้น ปัญหาสิ่งอำนวยความสะดวกบริเวณท่าเทียบเรือไม่เพียงพอ โดยเฉพาะห้องเย็น น้ำสะอาด และบริการขนส่งสินค้าประมงออกจากท่าเรือ ซึ่งมีผลทำให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของสัตว์น้ำและอัตราการสูญเสียสูงขึ้นตามไปด้วย ปัญหาการบรรทุก สำหรับบรรทุกสัตว์น้ำมีไม่เพียงพอ ปัญหานี้จากรถบรรทุกไหลลงสู่พื้นถนน ผู้ขนส่งไม่สามารถแก้ปัญหานี้ได้ ทำให้ถูกตำรวจปรับอยู่เสมอ

ทางด้าน การขนส่งทางอากาศ สำหรับการส่งออกสินค้าประมงยังใช้การขนส่งทางอากาศไม่มากนัก เนื่องจากเครื่องบินไม่มีตู้คอนเทนเนอร์ชนิดปรับอุณหภูมิ ซึ่งทำให้ไม่สามารถขนส่งสินค้าประมงแช่เย็นแช่แข็งไปยังตลาดที่อยู่ไกลได้รถบรรทุกที่ใช้ในการขนส่งจะต้องซื้อรถจากประเทศมาเลเซียและจะต้องจดทะเบียนรถยนต์ทั้งในประเทศไทยและประเทศมาเลเซีย (รถ 2 ทะเบียน) และจะต้องเป็นรถบรรทุก 6 ล้อเท่านั้น

#### จุดแข็งของระบบอาหารไทย (Strength)

1. ปริมาณการผลิตอาหารในประเทศมีมากเพียงพอ ทั้งเพื่อผู้บริโภคภายในประเทศ และสามารถ

ส่งออกขายต่างประเทศเป็นรายได้ที่สำคัญของประเทศ เนื่องจากยังมีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ

2. อาหารไทยมีชนิดและประเภทอาหารที่หลากหลาย เพราะ มีสภาพภูมินิเวศหลากหลายทำให้ได้ผลิตภัณฑ์นานาชนิด อีกทั้งอาหารไทยเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่ด้วย

3. อาหารไทยเป็นอาหารสุขภาพเนื่องจากมีองค์ประกอบของสมุนไพรหลายชนิด และส่วนประกอบหลายอย่างมีคุณค่าทางอาหารสูง

4. ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารไทย รายใหญ่มีศักยภาพที่จะพัฒนาระบบการผลิตเพื่อให้ได้มาตรฐานในระดับสากลเพื่อการแข่งขันในตลาดเสรีโลกได้

#### จุดอ่อนของระบบอาหารไทย (Weakness)

1. ยังไม่มีแผนการจัดการและดูแลด้านความมั่นคงทางอาหาร โดยเฉพาะในประเด็นการกระจายและความสามารถในการเข้าถึงอาหารของกลุ่มคนยากจนและผู้ด้อยโอกาส

2. ระบบการกำกับดูแลระบบอาหารไทย ปัจจุบันมีหน่วยงานจำนวนมากเกี่ยวข้องกับอาหารนับจากการเริ่มปลูก เลี้ยงเรื่อยไปจนถึงการบริโภค รวมถึงราชการส่วนท้องถิ่นทุกระดับต่างมีบทบาทหน้าที่และกฎหมายรองรับการปฏิบัติงานที่แตกต่างกัน โดยขาดการประสานงานที่ดีในระหว่างหน่วยงานภาครัฐด้วยกันเอง

3. การดำเนินงานตามแผนระดับชาติที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกแผนยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร เนื่องด้วยมีหน่วยงานเกี่ยวข้องจำนวนมาก ต่างมีแผนงานโครงการที่ซ้ำซ้อนไม่ต่อเชื่อมกัน

4. มีช่องว่าง และความซ้ำซ้อนของกฎหมายที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหาร

5. การบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารยังไม่เกิดผลอย่างจริงจัง ทำให้การกำกับดูแลด้านความสะอาดปลอดภัยไม่เกิดผลเต็มประสิทธิภาพ

6. ระบบการตรวจสอบเฝ้าระวังปัญหาและระบบข้อมูลข่าวสารยังไม่มีประสิทธิภาพไม่มีการเชื่อมโยงไม่มีระบบเฉพาะเพื่อรองรับการดำเนินการรับมือกับภาวะฉุกเฉินด้านอาหาร

7. การพัฒนาระบบอาหารไทยยังไม่มีการใช้องค์ความรู้เป็นฐานอย่างเต็มที่ โดยขาดกระบวนการวิจัย และพัฒนาอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

8. ภาครัฐยังไม่สามารถดำเนินการในลักษณะเครือข่ายกับองค์กรเอกชน และองค์กรประชาชน เพื่อแสดงบทบาทในการคุ้มครองสิทธิผู้บริโภค

9. จุดอ่อนในส่วนของผู้บริโภคพบว่าลักษณะพฤติกรรมผู้บริโภคของคนไทยเป็นสาเหตุส่วนหนึ่งที่ก่อให้เกิดความเสี่ยงในการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย

10. จุดอ่อนในภาคผู้ผลิต พบว่า ผู้ผลิตบางส่วนไม่มีจริยธรรมในการผลิตและจำหน่ายไม่คำนึงถึงผลกระทบต่อสุขภาพ และสิทธิของผู้บริโภค ผู้ผลิตจำนวนมากขาดความรู้ความเข้าใจถึงบทบาทหน้าที่ทั้งในฐานะผู้ผลิตเพื่อประชาชน และบทบาทหน้าที่ตามกฎหมายที่ต้องปฏิบัติเพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค

อนาคตประเทศไทยจะมีบทบาทที่สำคัญในตลาดอาหารโลก แต่มีปัญหาในระบบอาหารทั้งภายในประเทศในเรื่องของความไม่มั่นคงทางด้านอาหาร โดยเฉพาะทางด้านคุณภาพและความหลากหลาย ของชนิดของอาหารตามธรรมชาติที่มีแนวโน้มลดลง ตลาด

มีการเปลี่ยนแปลงเป็นตลาดเสรีที่มีความชอบธรรมในการผูกขาดมากขึ้นด้วยทุนนิยม เพราะตลาดในระบบเศรษฐกิจใช้สิทธิพลทางด้านการโฆษณาและกลยุทธ์ทางการตลาด เพื่อส่งเสริมกิจกรรมทางการค้าการขาย ทำให้ธุรกิจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว นอกจากกระบวนการผลิตจะเป็นการทำลายคุณค่าทางโภชนาการมีการเติมสารเคมีและสีสังเคราะห์เข้าไปในอาหาร ธุรกิจทางอาหารรายย่อย ประคองตัวอยู่รอดเติบโตในตลาดระบบค้าปลีกอาหารสมัยใหม่ต้องใช้ระบบ สาขา (Chain Store) ร่วมกับแนวคิดโลจิสติกส์สร้างความมั่งคั่งยิ่งใหญ่และร่วมมือกับนักธุรกิจข้ามชาติจากต่างประเทศ ยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย จึงเป็นสิ่งที่จำเป็นต้องอยู่ในจิตสำนึกของคนไทยทุกระดับและเชื่อมโยงเพื่อประโยชน์ร่วมกันโดยการร่วมมือมากกว่าที่จะแยกส่วน ผู้ประกอบการที่เข้มแข็งต้องหยิบยื่นความช่วยเหลือให้กับกลุ่มผู้ประกอบการรายเล็กที่พร้อมจะเติบโตไปด้วยกัน กับการพัฒนาของตลาดอาหารสมัยใหม่ ซึ่งการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีทางอาหารที่ต้องผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคด้านการกระจายของอาหาร เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของการตลาดมีความจำเป็นต้องพัฒนาควบคู่กับเทคโนโลยีการคมนาคมและการขนส่ง รวมทั้งการจัดการที่ทำให้เกิดความรวดเร็ว ประหยัด และความปลอดภัยของอาหาร

#### บรรณานุกรม

- ข้อเสนอแผนยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านความมั่นคงขนาดอาหาร. กรุงเทพฯ : กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545.
- นภาพรณ นพรัตน์ภรณ์. แนวทางการสร้างอาหารไทยเป็นอาหารโลกในสิบปีข้างหน้า. กรุงเทพฯ : วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร, 2543.
- รายงานการสำรวจภาวะเศรษฐกิจและสังคมของครัวเรือน. กรุงเทพฯ สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2543.
- สมุดสถิติรายปีประเทศไทย. กรุงเทพฯ : สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2544.
- สรุปสถานการณ์สุขาภิบาลอาหาร ข้อเสนอต่อการจัดการด้านความสะอาดปลอดภัยเพื่อผู้บริโภคภายในประเทศไทย. กรุงเทพฯ : กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2543.

6. ระบบการตรวจสอบเฝ้าระวังปัญหาและระบบข้อมูลข่าวสารยังไม่มีประสิทธิภาพไม่มีการเชื่อมโยงไม่มีระบบเฉพาะเพื่อรองรับการดำเนินการรับมือกับภาวะฉุกเฉินด้านอาหาร

7. การพัฒนาระบบอาหารไทยยังไม่มีการใช้องค์ความรู้เป็นฐานอย่างเต็มที่ โดยขาดกระบวนการวิจัย และพัฒนาอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

8. ภาครัฐยังไม่สามารถดำเนินการในลักษณะเครือข่ายกับองค์กรเอกชน และองค์กรประชาชน เพื่อแสดงบทบาทในการคุ้มครองสิทธิผู้บริโภค

9. จุดอ่อนในส่วนของผู้บริโภคพบว่าลักษณะพฤติกรรมผู้บริโภคของคนไทยเป็นสาเหตุส่วนหนึ่งที่ก่อให้เกิดความเสี่ยงในการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย

10. จุดอ่อนในภาคผู้ผลิต พบว่า ผู้ผลิตบางส่วนไม่มีจริยธรรมในการผลิตและจำหน่ายไม่คำนึงถึงผลกระทบต่อในทางสุขภาพ และสิทธิของผู้บริโภค ผู้ผลิตจำนวนมากขาดความรู้ความเข้าใจถึงบทบาทหน้าที่ทั้งในฐานะผู้ผลิตเพื่อประชาชน และบทบาทหน้าที่ตามกฎหมายที่ต้องปฏิบัติเพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค

อนาคตประเทศไทยจะมีบทบาทที่สำคัญในตลาดอาหารโลก แต่มีปัญหาในระบบอาหารทั้งภายในประเทศในเรื่องของความไม่มั่นคงทางด้านอาหาร โดยเฉพาะทางด้านคุณภาพและความหลากหลาย ของชนิดของอาหารตามธรรมชาติที่มีแนวโน้มลดลง ตลาด

มีการเปลี่ยนแปลงเป็นตลาดเสรีที่มีความชอบธรรมในการผูกขาดมากขึ้นด้วยทุนนิยม เพราะตลาดในระบบเศรษฐกิจใช้สิทธิพลทางด้านการโฆษณาและกลยุทธ์ทางการตลาด เพื่อส่งเสริมกิจกรรมทางการค้าการขาย ทำให้ธุรกิจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว นอกจากกระบวนการผลิตจะเป็นการทำลายคุณค่าทางโภชนาการมีการเติมสารเคมีและสีสังเคราะห์เข้าไปในอาหาร ธุรกิจทางอาหารรายย่อย ประคองตัวอยู่รอดเติบโตในตลาดระบบค้าปลีกอาหารสมัยใหม่ต้องใช้ระบบ สาขา (Chain Store) ร่วมกับแนวคิดโลจิสติกส์สร้างความมั่งคั่งยิ่งใหญ่และร่วมมือกับนักธุรกิจข้ามชาติจากต่างประเทศ ยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย จึงเป็นสิ่งที่จะต้องอยู่ในจิตสำนึกของคนไทยทุกระดับและเชื่อมโยงเพื่อประโยชน์ร่วมกันโดยการร่วมมือมากกว่าที่จะแยกส่วน ผู้ประกอบการที่เข้มแข็งต้องหยิบยื่นความช่วยเหลือให้กับกลุ่มผู้ประกอบการรายเล็กที่พร้อมจะเติบโตไปด้วยกันกับการพัฒนาของตลาดอาหารสมัยใหม่ ซึ่งการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีทางอาหารที่ต้องผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคด้านการกระจายของอาหารเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของการตลาดมีความจำเป็นต้องพัฒนาควบคู่กับเทคโนโลยีการคมนาคมและการขนส่ง รวมทั้งการจัดการที่ทำให้เกิดความรวดเร็ว ประหยัด และความปลอดภัยของอาหาร

#### บรรณานุกรม

ข้อเสนอแผนยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านความมั่นคงขนาดอาหาร. กรุงเทพฯ : กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545.

นภาพรณ นพรัตน์ภรณ์. แนวทางการสร้างอาหารไทยเป็นอาหารโลกในสิบปีข้างหน้า. กรุงเทพฯ : วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร, 2543.

รายงานการสำรวจภาวะเศรษฐกิจและสังคมของครัวเรือน. กรุงเทพฯ สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2543.

สมุดสถิติรายปีประเทศไทย. กรุงเทพฯ : สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2544.

สรุปสถานการณ์สุขภาพอาหาร ข้อเสนอต่อการจัดการด้านความสะอาดปลอดภัยเพื่อผู้บริโภคภายในประเทศไทย. กรุงเทพฯ : กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2543.