

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

โครงการวิจัยที่ ภ. 49-05

การศึกษาสถานภาพและความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์  
และบรรจุภัณฑ์อาหารไทย เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

โครงการย่อยที่ 1

การศึกษาสถานภาพและความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์  
และบรรจุภัณฑ์อาหารไทย เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

รายงานฉบับสมบูรณ์

การศึกษาสถานภาพและความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์  
และบรรจุภัณฑ์อาหารไทย เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

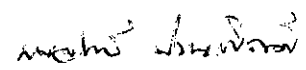
โดย

โสภภาพรรณ สัตยญาณแสนาะ

บรรณาธิการ  
คารณี ประภาสะโนบล  
นฤมล รื่นไวย์  
ลิขิต หาญจางสิทธิ์  
บุญเรียม น้อยชุมแพ  
ปฐมสุภา สำเร็จ

วว., กรุงเทพฯ 2551  
สงวนลิขสิทธิ์

รายงานฉบับนี้ได้รับการอนุมัติให้พิมพ์โดย  
ผู้ว่าการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย



(ดร. นงลักษณ์ ปานเกิดดี)

ผู้ว่าการ

## กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยโครงการการศึกษาสถานภาพ ปัญหา ความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์อาหารไทยเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ขอขอบคุณ บมจ. สุรพลฟู้ดส์, บจก. Sea Wealth Frozen Food, บจก. Thai Royal Frozen Food, บจก. สหฟาร์ม, บจก. สยามเฟรช เอ็นเตอร์ไพรส์ และบริษัทผู้ประกอบการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอีก 9 บริษัท, รวมถึงผู้ประกอบการร้านอาหารและซูเปอร์มาร์เก็ตในประเทศสหรัฐอเมริกา จำนวน 6 ร้าน ที่เอื้อเฟื้อในการให้ข้อมูล และการให้สัมภาษณ์ ทั้งนี้ข้อมูลดังกล่าวเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษาโครงการฯ.

ในการนี้ ขอขอบคุณ ดร. เกรียงศักดิ์ ศิริพงษ์โรจน์, คุณศักดิ์ดา นำชัยสีวัฒนา, คุณศักดิ์ แสนสุภา และพนักงานสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ที่ให้การสนับสนุนด้านข้อมูลและคำแนะนำ จนทำให้โครงการวิจัยนี้เสร็จสมบูรณ์.

ผู้วิจัย

พฤศจิกายน 2549

## คณะผู้วิจัย

|                    |                 |               |
|--------------------|-----------------|---------------|
| ที่ปรึกษา          | นายเกรียงศักดิ์ | ศิริพงษาโรจน์ |
|                    | นายศักดิ์ดา     | นำชัยสีวัฒนา  |
| ผู้อำนวยการโครงการ | นายศักดิ์       | แสนสุภา       |
| หัวหน้าโครงการ     | นางสาวโสภาพรรณ  | สัญญาณเสนาะ   |
| งานวิเคราะห์       | นางสาวโสภาพรรณ  | สัญญาณเสนาะ   |
| งานเขียนรายงาน     | นางสาวโสภาพรรณ  | สัญญาณเสนาะ   |
| งานพิมพ์           | นางสาวโสภาพรรณ  | สัญญาณเสนาะ   |

## สารบัญ

|   | หน้า |
|---|------|
| กิตติกรรมประกาศ   | ก    |
| คณะผู้วิจัย   | ข    |
| สารบัญตาราง   | ง    |
| สารบัญรูป   | ฉ    |
| สารบัญแผนภูมิ   | ช    |
| คำย่อ   | ซ    |
| ABSTRACT  | 1    |
| บทคัดย่อ  | 3    |
| 1. บทนำ   | 5    |
| 2. วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการดำเนินการศึกษา   | 36   |
| 3. ผลการศึกษาสถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับทางการค้า<br>ประเทศสหรัฐอเมริกา | 38   |
| 4. ผลการสำรวจ สถานภาพ ปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง               | 89   |
| 5. บทสรุปและข้อเสนอแนะ  | 106  |
| 6. เอกสารอ้างอิง  | 112  |
| 7. ภาคผนวกที่ 1   | 115  |
| 8. ภาคผนวกที่ 2   | 119  |
| 9. ภาคผนวกที่ 3   | 124  |

## สารบัญตาราง

|   | หน้า |
|---|------|
| ตารางที่ 1. มูลค่าการส่งออก กุ้งสดแช่เย็น แช่แข็ง และแปรรูป   | 7    |
| ตารางที่ 2. ปริมาณและมูลค่าการส่งออกเนื้อไก่  | 9    |
| ตารางที่ 3. เปรียบเทียบการส่งออกสินค้าไก่ของไทยก่อนและหลังการเกิดโรคไข้หวัดนก (ปี 2546/2547)                                | 10   |
| ตารางที่ 4. มูลค่าผลผลิตไก่รายประเทศ  | 10   |
| ตารางที่ 5. มูลค่ารวมการส่งออกสินค้าไก่ ไก่สดแช่เย็น แช่แข็งและแปรรูป   | 11   |
| ตารางที่ 6. มูลค่าการส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง  | 11   |
| ตารางที่ 7. มูลค่าการส่งออกสินค้าไก่แปรรูป  | 12   |
| ตารางที่ 8. ตลาดส่งออกผัก ผลไม้ที่สำคัญของประเทศไทยปี 2547-2548   | 15   |
| ตารางที่ 9. โครงสร้างการส่งออกผัก ผลไม้สดแช่เย็น แช่แข็ง และแห้ง  | 16   |
| ตารางที่ 10. มูลค่าการส่งออกเครื่องปรุงรสแยกขายประเทศ   | 19   |
| ตารางที่ 11. สถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับทางการค้าเพื่อการส่งออก (ผลิตภัณฑ์กุ้ง)                                   | 27   |
| ตารางที่ 12. สถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับทางการค้าเพื่อการส่งออก (ผลิตภัณฑ์ไก่)                                    | 30   |
| ตารางที่ 13. สถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับทางการค้าเพื่อการส่งออก (ผลิตผลสดทางการเกษตร ผัก ผลไม้สด แช่เย็น แช่แข็ง) | 32   |
| ตารางที่ 14. สถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับทางการค้าเพื่อการส่งออก (กะปิ เครื่องปรุงรสสำเร็จ)                        | 34   |
| ตารางที่ 15. การกำหนดอัตราภาษีนำเข้าของสหรัฐฯ   | 48   |
| ตารางที่ 16. มาตรการที่มีใช้ภาษี (NTBs) ของประเทศสหรัฐอเมริกาที่ส่งผลกระทบต่อสินค้าไทย                                      | 52   |
| ตารางที่ 17. รายละเอียดของการจัดทำเขตการค้าเสรีกับประเทศต่างๆ ของสหรัฐฯ   | 57   |
| ตารางที่ 18. อุปสรรคในการนำเข้าสินค้าเกษตรไทยและสหรัฐอเมริกา  | 61   |
| ตารางที่ 19. กรอบระยะเวลาการลดอัตราภาษีตามกรอบ FTA ไทยและสหรัฐฯ   | 62   |
| ตารางที่ 20. อัตราภาษีเรียกเก็บจากสหรัฐฯ จากกุ้งแช่แข็งและกุ้งแปรรูป (แยกขายประเทศ)   | 63   |

## สารบัญตาราง (ต่อ)

|   | หน้า |
|---|------|
| ตารางที่ 21. กฎระเบียบ /เงื่อนไขการนำเข้าสินค้ากุ้งของประเทศสหรัฐอเมริกา                                      | 64   |
| ตารางที่ 22. กฎระเบียบ /เงื่อนไขการนำเข้าสินค้าไก่ของประเทศสหรัฐอเมริกา                                       | 69   |
| ตารางที่ 23. กฎระเบียบ /เงื่อนไขการนำเข้าสินค้าผักและผลไม้ของประเทศ<br>สหรัฐอเมริกา                           | 70   |
| ตารางที่ 24. กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหารไทยไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา  | 78   |
| ตารางที่ 25. กฎข้อบังคับที่เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์นำเข้าประเทศสหรัฐอเมริกา  | 85   |
| ตารางที่ 26. ข้อมูลการสัมภาษณ์กลุ่มบริษัทผู้ผลิต จำหน่ายและส่งออก ผลิตภัณฑ์อาหาร<br>ประเภทผลิตภัณฑ์ไก่และกุ้ง | 90   |
| ตารางที่ 27. ข้อมูลการสัมภาษณ์กลุ่มบริษัทผู้ผลิต จำหน่ายและส่งออก ผลิตภัณฑ์<br>ผลิตผลสดทางการเกษตร            | 93   |
| ตารางที่ 28. ข้อมูลการสัมภาษณ์กลุ่มบริษัทผู้ผลิต จำหน่ายและส่งออก ผลิตภัณฑ์<br>เครื่องปรุงรส                  | 95   |
| ตารางที่ 29. ข้อมูลการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในประเทศไทย                                       | 98   |
| ตารางที่ 30. รายชื่อผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องภายในประเทศ  | 124  |
| ตารางที่ 31. ข้อมูลความแตกต่างของร้านอาหารที่สัมภาษณ์   | 154  |
| ตารางที่ 32. แหล่งที่มาและเหตุผลการเลือกผลิตภัณฑ์จำหน่าย  | 162  |
| ตารางที่ 33. รายการสินค้า/ผลิตภัณฑ์ ที่ทาง Gusto นำเข้าจากประเทศต่างๆ   | 165  |

## สารบัญรูป

|  | หน้า |
|--|------|
| รูปที่ 1. ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ของบริษัท สุรพลฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)           | 126  |
| รูปที่ 2. ผลิตภัณฑ์ของ บริษัท Sea Wealth Frozen Food จำกัด                         | 129  |
| รูปที่ 3. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ของ บริษัท สหฟาร์ม จำกัด                               | 133  |
| รูปที่ 4. ลักษณะบรรจุภัณฑ์น้ำยาผลไม้ของกลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์จากผึ้งและสมุนไพรมะพร้าว | 141  |
| รูปที่ 5. ลักษณะบรรจุภัณฑ์น้ำผัดไทยของกลุ่มสตรีใจสู้ 100 จาน                       | 142  |
| รูปที่ 6. ลักษณะบรรจุภัณฑ์น้ำปลาหวาน บริษัท จำปาศักดิ์ มาร์เก็ตติ้ง จำกัด          | 144  |
| รูปที่ 7. แผนที่ร้าน Brown Sugar Café (สาขา 1)                                     | 151  |
| รูปที่ 8. แผนที่ร้าน Brown Sugar Café 2 (สาขา 2)                                   | 152  |
| รูปที่ 9. แผนที่ร้าน Similans  | 152  |



## สารบัญแผนภูมิ

|   | หน้า |
|---|------|
| แผนภูมิที่ 1. ขั้นตอนการส่งออกสินค้า                                      | 21   |
| แผนภูมิที่ 2. ขั้นตอนการส่งออก : ผลิตภัณฑ์กุ้ง ปลาหมึก แซ่เหียนและแซ่แจ๊ง | 23   |
| แผนภูมิที่ 3. ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่และเป็ด                         | 24   |
| แผนภูมิที่ 4. ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ สด แซ่เหียน แซ่แจ๊ง      | 25   |
| แผนภูมิที่ 5. ขั้นตอนการส่งออกกะปิ และเครื่องปรุงรสสำเร็จ                 | 26   |

## คำย่อ

- มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด (Anti-Dumping : AD) หมายถึง มาตรการทางการค้าที่ประเทศผู้นำเข้าใช้เพื่อปกป้องอุตสาหกรรมภายในที่ได้รับความเสียหาย หรือมีแนวโน้มที่จะได้รับความเสียหายจากการทุ่มตลาด (การส่งออกสินค้าจากประเทศหนึ่งไปยังอีกประเทศหนึ่งเพื่อประโยชน์ในทางพาณิชย์ โดยที่ราคาส่งออกนั้นต่ำกว่ามูลค่าปกติของสินค้าชนิดเดียวกัน เป็นมาตรการที่ไม่ใช่ภาษี).

- การทุ่มตลาด (Dumping) หมายถึง สถานการณ์ที่ราคาสินค้าส่งออกของประเทศไทยในต่างประเทศใดๆ ต่ำกว่าราคาสินค้าชนิดเดียวกัน ที่ขายอยู่ในตลาดภายในประเทศ (home market) โดยส่วนต่างของราคาที่เกิดขึ้น เรียกว่าส่วนเหลือของการทุ่มตลาด องค์การการค้าโลก (WTO) ให้สิทธิแก่ประเทศผู้นำเข้าในการเรียกเก็บอากรตอบโต้การทุ่มตลาดจากการนำเข้าสินค้า เพื่อชดเชยความเสียหายให้กับอุตสาหกรรมภายในประเทศได้.

- คอนทินิวอัลบอนด์ (C-Bond – Continuous Bond) เป็นการเรียกเก็บภาษีค้ำประกันการนำเข้าล่วงหน้าของสหรัฐอเมริกา หมายถึง การที่ผู้ส่งออกต้องวางเงินค้ำประกันไว้ตามอัตราอากรการทุ่มตลาดในสัดส่วนของมูลค่าการส่งออกของปีก่อนหน้า โดยการวางเงินค้ำประกันนี้ต้องทำติดต่อกัน 3 ปี ต่อเนื่องไปเรื่อยๆ เมื่อขึ้นปีที่ 4 จึงจะคืนเงินของปีแรกให้.

- USFDA/FDA (United States Food and Drug Administration – USFDA/ Food and Drug Administration : FDA) หมายถึง สำนักงานอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา.

# **STUDIES ON STATUS, PROBLEMS AND NEED IN DEVELOPMENT OF PRODUCT AND PACKAGING OF THAI FOOD IN ORDER TO ENHANCE COMPETITIVENESS CAPABILITY**

**Sophapan Sunyansanoa**

## **ABSTRACT**

Thailand Institute of Scientific and Technological Research has conducted research on the status, problems and need in development of product and packaging of Thai food in order to enhance competitiveness capability. The objectives so as to study in a procedure and regulations of the Thai export procedures and overseas import procedures. This project focuses on the regulations of the United States of America, which is the main export market and emphasizes on three products as follows :

1. Ready to cook : poultry and shrimp
2. Thai Sauce : Pad Thai sauce, Som Tum sauce
3. Agricultural products : vegetable

The Thai export procedures, restrictions and regulations when exporting Thai products from Thailand can be divided according to the nature of products which are restrictive products, general products and standard products and also can be divided into more specific categories detail eg. shrimp, poultry, agricultural products, food. As a result, when exporters wish to export these products, they should follow the product regulations and regulations set by that exporting country. The important organizations responsible for exporting are Customs Department and Department of Foreign Trade. More information is available from the Department of export promotion ([www.depthai.go.th](http://www.depthai.go.th)).

At present, the United States of America import rules and regulations has less tariff barrier as a result of more FTAs are being agreed with other countries. However, after the 9/11 incident, those rules and regulations are now tightened especially on food products even though Thailand has the GSP advantage which allows Thai products to enter US market without having to pay tariff but the Non-Tariff Barriers are still the big problems for Thai exporters. The government is hoping that by doing Thailand-US FTA would lower the tariff to 0% and solve those NTBs problems to boost the trade volume and the economy between the two countries. On the other hand, signing FTAs with the US can cause major backlash to Thailand too especially to those farmers whose products are the same as those exporting from the US eg. chicken and other ready-made food producers. Therefore farmers and other Thai suppliers need to improve themselves to be able to compete in the world market in the near future. The exporters need to understand that each state in the US has the right to enact their own law enforcing in each state, the products which have been authorized by the US Customs to enter the US don't necessarily mean that they could be on the shelf of the every US stores across country.

According to the survey to find out what problems Thai entrepreneurs have, it concludes that Thai entrepreneurs in the country face NTBs problems eg. Anti dumping while the entrepreneurs in the US i.e. Thai restaurants and Thai supermarkets would buy Thai products with the certification approved by the US Food and Drug Administration (USFDA) to create confidence for the consumers.

# โครงการการศึกษาสถานภาพ ปัญหา ความต้องการในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อาหารไทยเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

โสภณพรณ สัตยญาณเสนา<sup>1</sup>

## บทคัดย่อ

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้ดำเนินการศึกษาโครงการ การศึกษาสถานภาพ ปัญหา ความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อาหารไทยเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาขั้นตอนการส่งออก กฏระเบียบ/ข้อบังคับของประเทศไทย ในการส่งออกสินค้าไทยไปต่างประเทศ, ฐานข้อมูลกฏระเบียบ, ข้อบังคับต่างๆ มาตรการทางการค้าในการนำเข้าสินค้าของต่างประเทศ มุ่งเน้นศึกษาประเทศสหรัฐอเมริกาซึ่งเป็นตลาดหลักส่งออกสำคัญ โดยเน้นผลิตภัณฑ์ 3 กลุ่ม ได้แก่ :

1. อาหารพร้อมปรุง (ready to cook) มุ่งเน้น ผลิตภัณฑ์ไก่และผลิตภัณฑ์กุ้ง.
2. เครื่องปรุงรสอาหารไทย มุ่งเน้น น้ำผัดไทย, น้ำยำชนิดต่างๆ.
3. ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร มุ่งเน้น พืชผักทางการเกษตร.

ขั้นตอนการส่งออก กฏระเบียบ ข้อบังคับของประเทศไทย ด้านการส่งออกสินค้าไทยไปต่างประเทศนั้นพบว่า แบ่งแยกตามกลุ่มผลิตภัณฑ์หลัก ๆ ดังนี้ คือ สินค้าควบคุม, สินค้าทั่วไป และสินค้านำเข้ามาตรฐาน, และแบ่งย่อยไปในรายกลุ่มผลิตภัณฑ์ เช่น กุ้ง, ไก่, พืชผักทางการเกษตร, อาหารแยกตามชนิดอาหาร เป็นต้น, ดังนั้นหากผู้ประกอบการส่งออกต้องการส่งออกผลิตภัณฑ์ใดจะต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฏระเบียบ ข้อบังคับของผลิตภัณฑ์ และตามข้อบังคับของแต่ละประเทศที่ส่งออกนั้นๆ โดยมีหน่วยงานด้านการส่งออกที่สำคัญ ได้แก่ กรมศุลกากร, กรมการค้าต่างประเทศ ฯลฯ, สามารถศึกษาข้อมูลด้านการส่งออกได้ที่ เว็บไซต์กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ (www.depthai.go.th).

สำหรับกฏระเบียบ/ข้อบังคับต่างๆ ในการนำเข้าสินค้าของประเทศไทยสหรัฐอเมริกา แม้ว่ามาตรการกีดกันด้านภาษีศุลกากรจะมีแนวโน้มลดลงเนื่องจากการเปิดเสรีทางการค้าภายใต้เขตการค้าเสรีต่างๆ มีเพิ่มขึ้น, แต่ภายหลังเหตุการณ์ก่อการร้าย 11 กันยายน พ.ศ. 2544 สหรัฐฯ เข้มงวดในการนำเข้าสินค้าอาหารในระดับสูงมาก, ซึ่งแม้ว่าไทยจะได้รับสิทธิ GSP ทำให้สินค้าไทยสามารถเข้าสู่ตลาดสหรัฐฯ ได้โดยไม่ต้องเสียภาษี แต่ผู้ประกอบการไทยต้องประสบปัญหามาตรการกีดกัน

<sup>1</sup> กองพัฒนาธุรกิจและการตลาด, สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

ทางการค้าที่มีใช้ภายใต้ศุลกากร (NTBs), การเปิดเสรีทางการค้าระหว่างไทย-สหรัฐฯ จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่ภาครัฐคาดหวังการลดภาษีศุลกากรให้เหลือศูนย์และขจัดอุปสรรคที่มีใช้ภายใต้ เพื่อเพิ่มปริมาณการค้าและการขยายตัวทางเศรษฐกิจระหว่างไทยและสหรัฐฯ, อย่างไรก็ตามการเปิดเสรีทางการค้าหรือเอฟทีเอไทย-สหรัฐฯ ดังกล่าว อาจส่งผลกระทบต่อเกษตรกรจำนวนมาก โดยเฉพาะเกษตรกรที่ผลิตสินค้าที่แข่งขันกับสินค้าส่งออกของสหรัฐฯ เช่น ไข่ และผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปบางรายการ เป็นต้น, ดังนั้น ผู้ประกอบการไทยจึงจำเป็นต้องเร่งพัฒนาศักยภาพของตนให้สามารถแข่งขันกับตลาดโลกได้ต่อไป ทั้งนี้มี ข้อควรคำนึงในการส่งสินค้าเข้าไปยังสหรัฐฯ คือ มลรัฐต่างๆ ของสหรัฐฯ มีสิทธิออกกฎหมายบังคับใช้ภายในมลรัฐได้ ดังนั้น สินค้าที่ผ่านการตรวจของศุลกากรที่ด่านนำเข้า มิได้หมายความว่าจะสามารถนำไปวางจำหน่ายได้ทั่วทุกมลรัฐในสหรัฐฯ.

การสำรวจปัญหาการส่งออกด้านต่างๆ ของผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง พบว่า ผู้ประกอบการภายในประเทศ ประสบปัญหามาตรการกีดกันทางการค้าที่มีใช้ภายใต้ศุลกากร (U.S. Non-Tariff Barriers : NTBs) อาทิเช่น มาตรการการตอบโต้การทุ่มตลาด (Anti-Dumping : AD), ส่วนผู้ประกอบการร้านอาหารไทยและซูเปอร์มาร์เก็ตในสหรัฐอเมริกา จะเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของไทยสำหรับประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายและเพื่อการบริโภคภายในครัวเรือน ซึ่งต้องผ่านการรับรองจากสำนักงานอาหารและยาสหรัฐฯ (US Food and Drug Administration : USFDA) เท่านั้น, ทั้งนี้เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค.

## 1. บทนำ

สภาหอการค้าระหว่างประเทศ (International Chamber of Commerce : ICC) รายงาน สถานภาพการส่งออกของประเทศไทย ในปี 2549 (มกราคม-มิถุนายน 2549) มีมูลค่า 60,558 ล้านดอลลาร์สหรัฐ คิดเป็นร้อยละ 46.5 ของเป้าหมายการส่งออก โดยเป็นการขยายตัวเพิ่มขึ้นในหมวดสินค้าเกษตรกรรม/อุตสาหกรรมเกษตร ร้อยละ 15.8, สินค้าอุตสาหกรรม ร้อยละ 13.4, และสินค้าอื่นๆ ร้อยละ 30.7.

### 1.1 สถานภาพการส่งออกของประเทศไทย

#### 1.1.1 สถานภาพการส่งออกของประเทศไทย ปี 2549

##### 1. ประเภทสินค้าส่งออกที่สำคัญ

ในปี 2549 สินค้าเกษตร/อุตสาหกรรมเกษตรสำคัญที่ส่งออกเพิ่มขึ้น ได้แก่ ยางพารา มันสำปะหลัง และสินค้าอาหาร ได้แก่ กุ้งแช่แข็งและแปรรูป, อาหารกระป๋องและแปรรูป ผัก ผลไม้สด กระป๋องและแปรรูป, ไก่แช่แข็งและแปรรูป, เพิ่มขึ้นร้อยละ 53.4, 22.7 และ 11.0 ตามลำดับ, สินค้าสำคัญที่ส่งออกลดลง ได้แก่ ข้าว และน้ำตาล มูลค่าการส่งออกลดลงร้อยละ 11.5 และ 31.0 ตามลำดับ.

สินค้าอุตสาหกรรมสำคัญที่ส่งออกเพิ่มขึ้น ได้แก่ เครื่องอิเล็กทรอนิกส์, ยานยนต์และส่วนประกอบ, เครื่องใช้ไฟฟ้า, สิ่งทอ, อัญมณี, เม็ดและเม็ดพลาสติก, วัสดุก่อสร้าง, ผลิตภัณฑ์ยาง, เครื่องใช้เครื่องประดับตกแต่ง, สิ่งพิมพ์และกระดาษ, เครื่องสำอาง, ผลิตภัณฑ์เหล็ก, และของเล่น.

สินค้าอื่นๆ ที่สำคัญและส่งออกเพิ่มขึ้นในอัตราสูง ได้แก่ น้ำมันดิบ, เคมีภัณฑ์, เกลือ, และน้ำมันเบนซิน.

##### 2. ตลาดหลักส่งออกที่สำคัญ

การส่งออกไปตลาดหลักมีการขยายตัวโดยรวมร้อยละ 10.2 ประกอบด้วย สหรัฐอเมริกา ขยายตัวร้อยละ 18.3 สหภาพยุโรป ร้อยละ 10.1, อาเซียน ร้อยละ 7.6, และญี่ปุ่นร้อยละ 4.9.

##### 3. ตลาดใหม่ส่งออกที่เพิ่มขึ้น

การส่งออกไปตลาดใหม่มีการขยายตัวโดยรวมร้อยละ 26.6 ประกอบด้วย ตะวันออกกลาง ร้อยละ 41.4, ลาตินอเมริกา ร้อยละ 37.7, ยุโรปตะวันออก ร้อยละ 33.0, อินโดจีนและพม่า ร้อยละ 29.0,

ได้หวั่น ร้อยละ 28.8, จีน ร้อยละ 28.7, เกาหลีใต้ ร้อยละ 27.9, ออสเตรเลีย ร้อยละ 26.3, ส่องกง ร้อยละ 24.1, และแคนาดา ร้อยละ 23.4.

#### 4. แนวโน้มการส่งออก

สภาหอการค้าระหว่างประเทศ (ICC) คาดการณ์ว่าเศรษฐกิจหลักของโลกเป็นคู่ค้าที่สำคัญของประเทศไทย เช่น สหรัฐอเมริกา, สหภาพยุโรป, ญี่ปุ่น และจีน ยังมีการขยายตัว ถึงแม้ว่าจะได้รับผลกระทบจากราคาน้ำมันในตลาดโลกและส่งผลให้ต้นทุนการผลิตและค่าขนส่งสูงขึ้น.

สินค้าส่งออกที่มีแนวโน้มการส่งออกได้ตามเป้าหมาย ได้แก่ เครื่องใช้ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์, ยานยนต์ และส่วนประกอบ, สินค้าอาหารประเภทอาหารทะเลแช่แข็ง, กระจับองและแปรรูป, ผัก ผลไม้กระป๋องและแปรรูป, ไข่แช่แข็งและแปรรูป, ผลิตภัณฑ์ยาง, อัญมณีและเครื่องประดับ, ผ้าฝ้าย, เครื่องสำอาง, ผลิตภัณฑ์เหล็ก, ของเล่น, และสินค้าเกษตรสำคัญ คือ ข้าว, มันสำปะหลัง, และยางพารา.

##### 1.1.2 สถานภาพการส่งออกอาหารพร้อมปรุง (ready to cook)

ในการศึกษาสถานภาพการส่งออกอาหารพร้อมปรุงครั้งนี้ได้คัดเลือกผลิตภัณฑ์เพื่อการศึกษา 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์กึ่งและไก่.

##### 1. สถานภาพการส่งออกผลิตภัณฑ์กึ่ง

ข้อมูลสำนักบริการส่งออก กรมส่งเสริมการส่งออก ปี 2549 คาดว่าการส่งออกของกึ่งสดแช่เย็น, แช่แข็ง, และแปรรูป (ไม่รวมกึ่งกระป๋อง) ปี 2549 จะมีมูลค่า 2,017 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เพิ่มขึ้นร้อยละ 15 เมื่อเทียบกับปี 2548 และคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 1.5 ของมูลค่าการส่งออก รวมทั้งประเทศ, ในเดือน มกราคม - มีนาคม ปี 2549 การส่งออกกึ่งสดแช่เย็นแช่แข็งและแปรรูปมีมูลค่า 400.18 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เพิ่มขึ้นร้อยละ 27.21 คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 19.84 ของเป้าหมายการส่งออก โดยมีปริมาณส่งออก 61,380 ตัน เพิ่มขึ้นร้อยละ 28.43 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2548.

##### 2. ประเทศคู่แข่งในการส่งออกผลิตภัณฑ์กึ่ง ปี 2549

ประเทศคู่แข่งในการส่งออกสินค้ากึ่งของไทย แบ่งตามประเภทกึ่ง 2 ชนิด ได้แก่

1) สินค้ากึ่งขาว คู่แข่งขันที่สำคัญได้แก่ จีน, อเมริกาใต้, เวียดนาม, อินเดีย, อินโดนีเซีย.

2) สินค้ากึ่งกุลาดำ คู่แข่งขันที่สำคัญได้แก่ จีน, อเมริกาใต้, เวียดนาม, อินเดีย, อินโดนีเซีย, และมีความได้เปรียบในด้านต้นทุนแรงงานที่ต่ำกว่าประเทศไทย แต่สินค้าไทยเป็นที่ยอมรับในตลาดโลกว่าเป็นสินค้าที่มีคุณภาพสูงกว่าประเทศคู่แข่งดังกล่าว.



### 3. ตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้ง

ตลาดส่งออกกุ้งที่สำคัญของไทย แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มหลัก ดังนี้ :

1) ตลาดหลัก ได้แก่ สหรัฐอเมริกา, ญี่ปุ่น, แคนาดา, เกาหลีใต้, และออสเตรเลีย คิดเป็นสัดส่วนรวมร้อยละ 89.12.

2) ตลาดใหม่ที่มีอัตราการขยายตัวสูง ได้แก่ อิตาลี, อียิปต์, สเปน, ฝรั่งเศส, และรัสเซีย.

### 4. มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้ง

มูลค่าการส่งออกกุ้งสดแช่เย็น แช่แข็ง และแปรรูปแก่ตลาดส่งออกที่สำคัญ ดังแสดงในตารางที่ 1.

ตารางที่ 1. มูลค่าการส่งออก กุ้งสดแช่เย็น แช่แข็ง และแปรรูป

| ประเทศ           | มูลค่า : ล้าน USD |          |                | มูลค่า : ล้าน USD |       |                | สัดส่วน : ร้อยละ |        |                |
|------------------|-------------------|----------|----------------|-------------------|-------|----------------|------------------|--------|----------------|
|                  | 2547              | 2548     | 2549<br>(ม.ก.) | 2547              | 2548  | 2549<br>(ม.ก.) | 2547             | 2548   | 2549<br>(ม.ก.) |
| 1. สหรัฐอเมริกา  | 865.84            | 959.72   | 55.94          | -8.98             | 10.84 | 6.77           | 52.95            | 54.85  | 48.11          |
| 2. ญี่ปุ่น       | 402.99            | 388.13   | 25.98          | 1.27              | -3.69 | -3.42          | 24.65            | 22.18  | 22.34          |
| 3. แคนาดา        | 92.98             | 91.09    | 9.61           | -5.78             | -2.03 | -15.28         | 5.69             | 5.21   | 8.26           |
| 4. เกาหลีใต้     | 63.70             | 71.67    | 5.90           | 16.84             | 12.52 | 34.29          | 3.90             | 4.10   | 5.08           |
| 5. ออสเตรเลีย    | 50.78             | 59.09    | 4.51           | 8.72              | 16.38 | -0.58          | 3.11             | 3.38   | 3.88           |
| 6.ฮ่องกง         | 16.87             | 20.02    | 2.84           | 22.69             | 18.66 | 79.59          | 1.03             | 1.14   | 2.44           |
| 7. เยอรมนี       | 18.26             | 22.96    | 1.80           | 30.21             | 25.76 | -9.17          | 1.12             | 1.31   | 1.55           |
| 8. สหราชอาณาจักร | 14.32             | 16.13    | 1.40           | 144.22            | 12.65 | 188.27         | 0.88             | 0.92   | 1.20           |
| 9. เวียดนาม      | 4.09              | 7.93     | 1.10           | 188.10            | 94.03 | 334.04         | 0.25             | 0.45   | 0.95           |
| 10. จีน          | 16.78             | 10.87    | 0.93           | -46.84            | 35.18 | -16.68         | 1.03             | 0.62   | 0.80           |
| รวม 10 ประเทศ    | 1,546.58          | 1,647.62 | 110.0          | -4.28             | 6.53  | 4.79           | 94.59            | 94.13  | 94.62          |
| อื่นๆ            | 88.50             | 102.20   | 6.26           | 20.53             | 14.48 | -18.63         | 5.41             | 5.84   | 5.38           |
| มูลค่ารวม        | 1,635.08          | 1,749.82 | 116.26         | -3.20             | 7.02  | 3.19           | 100.00           | 100.00 | 100.00         |

ที่มา : กรมส่งเสริมการส่งออก, 2549

## 5. แนวโน้มการส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้ง ในปี 2550

การส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้งไทยในปี 2550 คาดว่ายังอยู่ในเกณฑ์ที่ดี แม้จะต้องเผชิญปัญหาการแข่งขันที่รุนแรงแต่คาดว่าผู้ส่งออกกุ้งไทยยังสามารถรักษาส่วนแบ่งตลาดและขยายตลาดเพิ่มเติมโดยตลาดที่คาดว่าจะมีการขยายการส่งออกได้อย่างมาก คือ ตลาดสหภาพยุโรป โดยมีข้อได้เปรียบประเทศคู่แข่งในด้านเทคโนโลยีการเลี้ยงกุ้งจึงไม่กังวลด้านปัญหาการตรวจพบสารตกค้าง.

## 6. ปัญหาอุปสรรคการส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้ง ที่สำคัญ ได้แก่ :

1) การประกาศอัตรากำไรที่ตอบโต้การทุ่มตลาดใหม่ที่คาดว่าจะมีการประกาศในช่วงปลายปี 2549 หลังการทบทวนอัตรากำไรที่ตอบโต้การทุ่มตลาด ซึ่งหากยังคงอัตรากำไรเท่าเดิมทุกประเทศเท่ากับว่าประเทศไทยยังคงได้เปรียบในการแข่งขันในตลาดสหรัฐอเมริกา แต่ผู้ส่งออกกุ้งไทยจะเสียเปรียบในการแข่งขันถ้าอัตรากำไรที่ตอบโต้การทุ่มตลาดของประเทศคู่แข่งต่ำกว่า.

2) คำตัดสิน ขององค์การการค้าโลก เกี่ยวกับการวางพันธบัตรค่าประกันการส่งออกกุ้งของสหรัฐอเมริกา ซึ่งประเทศผู้ส่งออกกุ้งไปยังสหรัฐฯ ยื่นคำฟ้องต่อองค์การการค้าโลก ถ้าองค์การการค้าโลกมีคำตัดสินให้สหรัฐฯ เลิกกำหนดวางพันธบัตรค่าประกันการส่งออก ก็จะส่งผลดีต่อการส่งออกกุ้งไปยังตลาดสหรัฐฯ เนื่องจากต้นทุนของผู้ส่งออกกุ้งของไทยมีแนวโน้มลดลง.

กล่าวโดยสรุป การส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้งของไทยมีความยั่งยืน และยังสามารถครองส่วนแบ่งตลาดอันดับหนึ่งของโลกได้ ผู้เกี่ยวข้องทั้งเกษตรกร ห้างเหียน ผู้ส่งออกจะต้องร่วมกันพัฒนาวัตถุดิบซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดในการแข่งขัน โดยทุกฝ่ายต้องสร้างความร่วมมือด้านเสถียรภาพราคากุ้ง ซึ่งราคาที่เหมาะสมและแข่งขันได้ควรอยู่ที่ 150-155 บาท/กิโลกรัม (ขนาด 50 ตัว/กิโลกรัม) สูงสุดไม่เกิน 165 บาท และต่ำสุดไม่เกิน 140 บาท/กิโลกรัม, หากสามารถสร้างเสถียรภาพได้จะจูงใจเกษตรกรในการเลี้ยง, ส่วนผู้ส่งออกสามารถทำตลาดได้อีกมาก เพราะไทยสามารถเจาะตลาดส่งตรงถึงผู้จัดจำหน่ายรายใหญ่ในต่างประเทศ ซึ่งทำให้ได้เปรียบในการแข่งขัน.

## 7. สถานภาพการส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่

ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกเนื้อไก่อันดับ 4 ของโลก รองจากสหรัฐอเมริกา, บราซิล, และสหภาพยุโรป โดยการส่งออกสินค้าเนื้อไก่ของไทยที่ผ่านมาสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ช่วง ดังนี้ :

### 1) ก่อนเกิดโรคไข้หวัดนกระบาด

ก่อนปี พ.ศ. 2547 (ปี 2544-2546) ประเทศไทยส่งออกเนื้อไก่ได้ 4 -5 แสนตัน/ปี มูลค่าประมาณ 3.5-4 หมื่นล้านบาท/ปี, โดยส่งออกเป็นไก่สดแช่เย็น แช่แข็งประมาณร้อยละ 64 และไก่แปรรูปร้อยละ 36 ของมูลค่าการส่งออกเนื้อไก่ของไทย แสดงดังตารางที่ 2.

ตารางที่ 2. ปริมาณและมูลค่าการส่งออกเนื้อไก่

| สินค้า                   | 2544    |        | 2545    |        | 2546    |        | เฉลี่ยปี 3 ปี (2544 – 2546) |     |        |     |
|--------------------------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|-----------------------------|-----|--------|-----|
|                          | ปริมาณ  | มูลค่า | ปริมาณ  | มูลค่า | ปริมาณ  | มูลค่า | ปริมาณ                      | %   | มูลค่า | %   |
| -ไก่สดแช่เย็น<br>แช่แข็ง | 309,543 | 23,935 | 330,332 | 22,959 | 370,417 | 24,767 | 336,764                     | 76  | 23,887 | 64  |
| -ไก่แปรรูป               | 89,145  | 11,547 | 103,181 | 13,153 | 126,983 | 15,704 | 106,436                     | 24  | 13,468 | 36  |
| ส่งออกรวม                | 398,688 | 25,482 | 433,513 | 36,112 | 497,400 | 40,471 | 443,200                     | 100 | 37,355 | 100 |

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

2) หลังเกิดโรคไข้หวัดนกระบาด

ประเทศไทยประกาศมีโรคไข้หวัดนกระบาดเมื่อวันที่ 23 มกราคม 2547 เป็นต้นมา ประเทศคู่ค้าจึงห้ามนำเข้าไก่สดแช่เย็นแช่แข็งจากไทย ยกเว้นบางประเทศที่ยังอนุญาตให้นำเข้าไก่แปรรูปปรุงสุกจากประเทศไทยได้ เช่น ญี่ปุ่น, สหภาพยุโรป, และเกาหลีใต้ เป็นต้น โดยจะต้องส่งออกจากโรงงานที่ได้รับการตรวจสอบและรับรองโรงงานจากหน่วยงานด้านสุขอนามัยของประเทศผู้นำเข้าแล้วเท่านั้น, ผู้ส่งออกของไทยได้ทำการปรับปรุงโรงงานให้สามารถผลิตเป็นไก่แปรรูปปรุงสุก เพื่อส่งออกทดแทนการส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งที่ไม่สามารถส่งออกได้ในขณะนี้.

ปี 2547 เป็นปีแรกที่ไทยประสบกับการระบาดของโรคไข้หวัดนก ไทยส่งออกสินค้าเนื้อไก่ได้รวมทั้งสิ้น 200,815 ตัน มูลค่า 22,602 ล้านบาท แยกเป็น :

- ไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง ปริมาณ 26,547 ตัน มูลค่า 1,749 ล้านบาท
- ไก่แปรรูป ปริมาณ 174,268 ตัน มูลค่า 20,853 ล้านบาท

เมื่อเปรียบเทียบการส่งออกของปี 2547 กับปี 2546 ที่ยังไม่มีการระบาดของโรคไข้หวัดนก การส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งลดลง โดยปริมาณและมูลค่าลดลงร้อยละ 93 ส่วนไก่แปรรูปส่งออกเพิ่มขึ้น โดยปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้นร้อยละ 37 และ 33 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 3.

ตารางที่ 3. เปรียบเทียบการส่งออกสินค้าไก่ของไทยก่อนและหลังการเกิดโรคไข้หวัดนก (ปี 2546/2547)

| สินค้า        | 2546    |        | 2547    |        | % เปลี่ยนแปลง<br>47/46 |        | สัดส่วนการส่งออก<br>ปี 2546 |        | สัดส่วนการส่งออก<br>ปี 2547 |        |
|---------------|---------|--------|---------|--------|------------------------|--------|-----------------------------|--------|-----------------------------|--------|
|               | ปริมาณ  | มูลค่า | ปริมาณ  | มูลค่า | ปริมาณ                 | มูลค่า | ปริมาณ                      | มูลค่า | ปริมาณ                      | มูลค่า |
| -ไก่สดแช่เย็น | 370,417 | 24,767 | 26,547  | 1,749  | -93                    | -93    | 74                          | 61     | 13                          | 8      |
| แช่แข็ง       | 126,983 | 15,704 | 174,268 | 20,853 | 37                     | 33     | 26                          | 39     | 87                          | 92     |
| -ไก่แปรรูป    |         |        |         |        |                        |        |                             |        |                             |        |
| รวมส่งออก     | 497,400 | 40,471 | 200,815 | 22,602 | -60                    | -44    | 100                         | 100    | 100                         | 100    |

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

### 3) สถานภาพการผลิตเนื้อไก่

ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตไก่อันดับที่ 9 ของโลก รองจากสหรัฐอเมริกา, จีน, บราซิล, สหภาพยุโรป, เม็กซิโก, อินเดีย, ญี่ปุ่น, และอาร์เจนตินา โดยปี 2547 ผลิตไก่ได้ 640 ล้านตัว คิดเป็นน้ำหนักประมาณ 900,000 ตัน และในปี 2548 ผลิตไก่ได้ คิดเป็นน้ำหนักประมาณ 950,000 ตัน สำหรับปี 2549 คาดว่าไทยจะผลิตไก่ได้ประมาณ 1.1 ล้านตัน แสดงดังตารางที่ 4.

ตารางที่ 4. มูลค่าผลผลิตไก่รายประเทศ

| ผลผลิตประเทศ | ปริมาณ : พันตัน |         |         |             |              |
|--------------|-----------------|---------|---------|-------------|--------------|
|              | ปี 2545         | ปี 2546 | ปี 2547 | ปี 2548 (p) | ปี 2549 (f)  |
| โลก          | 54,155          | 54,282  | 55,952  | 58,721      | 60,901       |
| สหรัฐฯ       | 14,467          | 14,696  | 15,286  | 15,870      | 16,233       |
| จีน          | 9,558           | 9,898   | 9,998   | 10,200      | 10,350       |
| บราซิล       | 7,449           | 7,645   | 8,408   | 9,360       | 10,035       |
| สหภาพยุโรป   | 7,788           | 7,512   | 7,627   | 7,625       | 7,540        |
| เม็กซิโก     | 2,157           | 2,290   | 2,389   | 2,510       | 2,635        |
| อินเดีย      | 1,400           | 1,500   | 1,650   | 1,900       | 2,200        |
| อาร์เจนตินา  | 640             | 750     | 910     | 1,080       | 1,180        |
| ญี่ปุ่น      | 1,107           | 1,127   | 1,124   | 1,165       | 1,150        |
| ไทย          | 1,275           | 1,340   | 900     | 950         | (1,361)1,110 |

ที่มา : USDA, World Market and Trade, November 2005

หมายเหตุ : (p) เป็นตัวเลขเบื้องต้น

(f) เป็นตัวเลขประมาณการ

ปี 2549 กรมปศุสัตว์คาดว่าไทยจะผลิตไก่ได้ประมาณ 1.361 ล้านตัน

ประเทศไทยมีผู้ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวเนื่องเป็นการค้ารวมทั้งสิ้น 12,780 ราย โดยเป็นฟาร์มเลี้ยงไก่ที่มีขนาด 500 ตัวขึ้นไป จำนวน 6,601 ฟาร์ม(ข้อมูลปี 2547), มีโรงงานชำแหละไก่จำนวน 2,702 โรงงาน โดยเป็นโรงงานชำแหละที่ได้มาตรฐานส่งออก จำนวน 25 โรงงาน, และโรงงานแปรรูปไก่ที่ได้มาตรฐานส่งออกจำนวน 69 โรงงาน (ข้อมูลปี 2548).

4) มูลค่าการส่งออกและตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่

มูลค่าการส่งออกไก่และตลาดส่งออกที่สำคัญได้แก่ ญี่ปุ่น, สหภาพยุโรป, และเกาหลีใต้ โดยมีสถิติมูลค่าการส่งออก แสดงดังตารางที่ 5 ,6 และ 7.

ตารางที่ 5. มูลค่ารวมการส่งออกสินค้าไก่ ไก่สดแช่เย็นแช่แข็งและแปรรูป

ปริมาณ : ตัน

มูลค่า : ล้านบาท

| ประเทศ          | 2548    |        | 2549<br>(ม.ค.-มิ.ย.) |        | อัตราการขยายตัว 49/48<br>(ม.ค.-มิ.ย.) |        | สัดส่วนการส่งออก<br>ปี 49(ม.ค.-มิ.ย.) |        |
|-----------------|---------|--------|----------------------|--------|---------------------------------------|--------|---------------------------------------|--------|
|                 | ปริมาณ  | มูลค่า | ปริมาณ               | มูลค่า | ปริมาณ                                | มูลค่า | ปริมาณ                                | มูลค่า |
| รวมทั้งสิ้น     | 240,443 | 28,148 | 122,307              | 14,131 | 14.70                                 | 17.35  | 100                                   | 100    |
| ญี่ปุ่น         | 116,075 | 13,619 | 55,187               | 6,474  | 3.94                                  | 7.25   | 45                                    | 46     |
| สหภาพยุโรป (15) | 112,319 | 13,183 | 60,196               | 6,940  | 25.68                                 | 28.47  | 49                                    | 49     |
| เกาหลีใต้       | 3,170   | 320    | 942                  | 108    | -54.09                                | -42.81 | 1                                     | 1      |

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

ตารางที่ 6. มูลค่าการส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง

ปริมาณ : ตัน

มูลค่า : ล้านบาท

| ประเทศ          | 2548   |        | 2549<br>(ม.ค.-มิ.ย.) |        | อัตราการขยายตัว 49/48<br>(ม.ค.-มิ.ย.) |        | สัดส่วนการส่งออก<br>ปี 49 (ม.ค.-มิ.ย.) |        |
|-----------------|--------|--------|----------------------|--------|---------------------------------------|--------|--|--------|
|                 | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ               | มูลค่า | ปริมาณ                                | มูลค่า | ปริมาณ                                 | มูลค่า |
| รวมทั้งสิ้น     | 4,548  | 543    | 1,905                | 169    | 205.12                                | 105.12 | 100                                    | 100    |
| ญี่ปุ่น         | 1,330  | 219    | 802                  | 134    | 73.59                                 | 82.98  | 42                                     | 79     |
| สหภาพยุโรป (15) | 2,592  | 300    | 20                   | 2.16   | 53.85                                 | 67.78  | 1                                      | 1      |
| เกาหลีใต้       | 0      | 0      | 0                    | 0      | -                                     | -      | 0                                      | 0      |

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

ตารางที่ 7. มูลค่าการส่งออกสินค้าไก่แปรรูป

ปริมาณ : ตัน

มูลค่า : ล้านบาท

| ประเทศ          | 2548    |        | 2549         |        | อัตราการขยายตัว 49/48 |        | สัดส่วนการส่งออก   |        |
|-----------------|---------|--------|--------------|--------|-----------------------|--------|--------------------|--------|
|                 | ปริมาณ  | มูลค่า | (ม.ค.-มิ.ย.) |        | (ม.ค.-มิ.ย.)          |        | ปี 49 (ม.ค.-มิ.ย.) |        |
|                 |         |        | ปริมาณ       | มูลค่า | ปริมาณ                | มูลค่า | ปริมาณ             | มูลค่า |
| รวมทั้งสิ้น     | 235,896 | 27,606 | 120,402      | 13,962 | 13.57                 | 16.75  | 100                | 100    |
| ญี่ปุ่น         | 114,747 | 13,399 | 54,385       | 6,340  | 3.32                  | 6.32   | 45                 | 45     |
| สหภาพยุโรป (15) | 109,726 | 12,883 | 60,176       | 6,938  | 25.67                 | 28.46  | 50                 | 50     |
| เกาหลีใต้       | 3,170   | 320    | 942          | 108    | -54.09                | -42.81 | 1                  | 1      |

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

5) คู่แข่งขันการส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่

ประเทศคู่แข่งการส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่ของประเทศไทยที่สำคัญ ได้แก่ บราซิล, สหรัฐอเมริกา, และสหภาพยุโรป โดยแต่ละประเทศมีมูลค่าการส่งออก ดังนี้ :

- บราซิล เป็นผู้ผลิตไก่รายใหญ่ของโลกรองจากสหรัฐอเมริกา ในปี 2549 คาดว่าจะมีผลผลิตเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาประมาณร้อยละ 5 ซึ่งเป็นผลมาจากการขยายตัวของการส่งออกในปีที่ผ่านมา รวมทั้งความต้องการบริโภคภายในประเทศที่เพิ่มขึ้น ประกอบกับการเพิ่มขึ้นของภาคถั่วเหลือง ทำให้อุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่ขยายตัวเพิ่มขึ้นด้วย.

ปี 2548 บราซิลส่งออกเนื้อไก่รวมทั้งสิ้น 2,845,946 ตัน มูลค่า 3,508.5 ล้านดอลลาร์สหรัฐ แบ่งเป็น :

- ไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง ปริมาณ 2,761,966 ตัน มูลค่า 3,324.2 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้นร้อยละ 13.9 และ 33.3 ตามลำดับ เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา.

- ไก่แปรรูป ปริมาณ 83,980 ตัน มูลค่า 184.3 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้นร้อยละ 85.9 และ 82.6 ตามลำดับ เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา.

- สหรัฐอเมริกา เป็นผู้ผลิตไก่รายใหญ่ที่สุดของโลกคาดว่าในปี 2549 จะมีผลผลิตเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 3 จากปีที่ผ่านมา โดยคาดว่าจะผลิตไก่ได้ประมาณ 16.3 ล้านตัน ซึ่งผลผลิตที่เพิ่มขึ้นเพื่อรองรับความต้องการบริโภคภายในประเทศที่เพิ่มขึ้น รวมทั้งการขยายตัวของการส่งออกที่เพิ่มขึ้นด้วย.

ปี 2548 สหรัฐฯส่งออกเนื้อไก่รวมทั้งสิ้น 2,551,429 ตัน มูลค่า 2,270 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ แยกเป็น :

- ไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง ปริมาณ 2,480,126 ตัน มูลค่า 2,111.5 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้นร้อยละ 5.5 และ 19.1 ตามลำดับ เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา.

- ไก่แปรรูป ปริมาณ 71,304 ตัน มูลค่า 158.5 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้นร้อยละ 36.6 และ 20.2 ตามลำดับ เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา.

- สหภาพยุโรป แม้ว่าการฟื้นตัวจากปัญหาโรคไข้หวัดนก และปัญหาจากสารไนโตรฟูเรนเมื่อปี 2546 ที่ผ่านมา รวมทั้งการขยายตัวของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป (EU-25) จะส่งผลให้ผลผลิตของสหภาพยุโรปเพิ่มขึ้น โดยคาดว่าปี 2549 จะผลิตได้ประมาณ 7.7 ล้านตัน.

ปี 2548 สหภาพยุโรปส่งออกเนื้อไก่รวมทั้งสิ้น 715,701 ตัน มูลค่ารวมทั้งสิ้น 683.3 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ โดยแยกเป็น :

- ไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง ปริมาณ 695,891 ตัน มูลค่า 638.3 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ปริมาณลดลงร้อยละ 2.9 และมูลค่าเพิ่มขึ้นร้อยละ 4.0 เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา.

- ไก่แปรรูป ปริมาณ 19,810 ตัน มูลค่า 61.6 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ปริมาณและมูลค่าลดลงร้อยละ 36.6 และ 20.2 ตามลำดับ เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา.

#### 6) เป้าหมายและแนวโน้มการส่งออกเนื้อไก่ของไทยปี 2549

ตามแผนยุทธศาสตร์สินค้าเกษตร กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้กำหนดเป้าหมายสำหรับการส่งออกเนื้อไก่ของไทย สำหรับปี 2549ไว้โดยคาดว่าจะส่งออกได้ปริมาณ 400,000 ตัน แยกเป็นไก่แปรรูป 350,000 ตันและไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง 50,000 ตัน, อย่างไรก็ตามการส่งออกเนื้อไก่ของไทยจะเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ ขึ้นอยู่กับสถานการณ์และองค์ประกอบหลายอย่างด้วยกัน เช่น สถานการณ์ของโรคไข้หวัดนกภายในและภายนอกประเทศ, การเจรจาการค้าแบบแลกเปลี่ยน (barter trade), การทำ FTA กับประเทศต่างๆ, การเปิดตลาดส่งออกใหม่ๆ, รวมทั้งการตรวจรับรองโรงงานผลิตไก่ของไทยเพิ่มขึ้นจากประเทศ ผู้นำเข้าเป็นสำคัญ.

## 7) ปัญหาและอุปสรรค

- ปัญหาการระบาดของโรคไข้หวัดนก ส่งผลให้ไม่สามารถส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งได้.
- บางประเทศมีมาตรการด้านสุขอนามัยที่เข้มงวด เช่น ใต้หวันอ้างว่าไทยไม่ปลอดโรคไข้หวัดนก และโรค New Castle จึงไม่ยอมส่งเจ้าหน้าที่มาตรวจโรงงานไก่ของไทย.
- ประเทศผู้นำเข้าบางประเทศมีการกำหนดโควตานำเข้า เช่น สหภาพยุโรปและรัสเซีย
- ต้องแข่งขันกับประเทศที่มีต้นทุนในการผลิตต่ำกว่าของไทย เช่น จีน, บราซิล, รวมทั้งประเทศที่มีการสนับสนุนการส่งออก เช่น สหรัฐฯ และ สหภาพยุโรป เป็นต้น.

### 1.1.3 สถานภาพการส่งออกผลิตผลสดทางการเกษตร

#### 1. สถานภาพการส่งออกผัก ผลไม้ สด แช่เย็น แช่แข็ง

จากข้อมูลสำนักบริการส่งออก กรมส่งเสริมการส่งออก ปี 2549 พบว่า การส่งออกผัก ผลไม้สดแช่เย็น แช่แข็ง และแห้งของประเทศไทย ในปี 2548 มีมูลค่ารวม 484.32 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปี 2547 ร้อยละ 15.32, ตลาดส่งออกผัก ผลไม้หลักที่สำคัญ ได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น, จีน, ฮองกง, ใต้หวัน, สหราชอาณาจักร, และอินโดนีเซีย, ส่วนตลาดใหม่ที่มีอัตราการขยายตัวสูง ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา, ฝรั่งเศส, เยอรมนี, กัมพูชา, พม่า, และลาว ดังแสดงในตารางที่ 8.

สำหรับเป้าหมายการส่งออกปี 2549 คาดว่าจะมีมูลค่า 571.50 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ในช่วงครึ่งปีแรก ประเทศไทยสามารถส่งออกผักผลไม้สด, แช่เย็น, แช่แข็ง และแห้ง คิดเป็นมูลค่าการส่งออกในเดือน ม.ค.-มิ.ย. 2549 ร้อยละ 46.39 ของเป้าหมายในปี 2549, โครงการส่งออกสินค้า มีสัดส่วนการส่งออกผลไม้สด, แช่เย็น, แช่แข็ง และแห้ง ร้อยละ 61.59 และผักสด แช่เย็น แช่แข็ง และแห้ง ร้อยละ 38.41 แสดงดังตารางที่ 9.



ตารางที่ 8. ตลาดส่งออกผักผลไม้ที่สำคัญของประเทศไทยปี 2547-2548

| ตลาดส่งออก               | มูลค่า :                     |        | อัตราการขยายตัว : |         | สัดส่วน : |        |
|--------------------------|------------------------------|--------|-------------------|---------|-----------|--------|
|                          | ล้านเหรียญสหรัฐ <sup>๑</sup> |        | ร้อยละ            |         | ร้อยละ    |        |
|                          | 2547                         | 2548   | 2547              | 2548    | 2547      | 2548   |
| 1. ญี่ปุ่น               | 104.13                       | 100.60 | 39.12             | -2.53   | 24.75     | 20.77  |
| 2. จีน                   | 73.52                        | 100.49 | 6.38              | 37.02   | 17.47     | 20.75  |
| 3. ฮองกง                 | 41.75                        | 37.11  | -14.50            | -11.12  | 9.92      | 7.66   |
| 4. สหราชอาณาจักร         | 21.47                        | 27.15  | 13.62             | 26.42   | 5.10      | 5.61   |
| 5. อินโดนีเซีย           | 29.29                        | 26.50  | 74.27             | -9.50   | 6.96      | 5.47   |
| 6. สหรัฐอเมริกา          | 22.28                        | 26.74  | 25.01             | 18.04   | 5.30      | 5.52   |
| 7. ใต้หวัน               | 26.49                        | 31.71  | -8.71             | 21.27   | 6.30      | 6.55   |
| 8. มาเลเซีย              | 17.11                        | 11.49  | 44.93             | -32.88  | 4.07      | 2.37   |
| 9. เนเธอร์แลนด์          | 12.78                        | 14.50  | 88.70             | 13.44   | 3.04      | 2.99   |
| 10. พม่า                 | 3.18                         | 21.79  | 2,112.6           | 585.70  | 0.76      | 4.50   |
| 11. ฝรั่งเศส             | 4.72                         | 7.19   | 12.52             | 52.15   | 1.12      | 1.48   |
| 12. สิงคโปร์             | 7.55                         | 7.22   | 0.38              | -4.57   | 1.79      | 1.49   |
| 13. เยอรมนี              | 4.63                         | 6.51   | 6.63              | 40.79   | 1.10      | 1.35   |
| 14. สหรัฐอาหรับเอมิเรสต์ | 6.18                         | 6.54   | 32.84             | 5.94    | 1.47      | 1.35   |
| 15. แคนาดา               | 6.84                         | 7.45   | 12.86             | 7.20    | 1.63      | 1.54   |
| 16. ออสเตรเลีย           | 6.60                         | 7.97   | 19.89             | 20.09   | 1.57      | 1.65   |
| 17. กัมพูชา              | 6.25                         | 7.93   | -86.97            | 1,215.4 | 1.49      | 1.64   |
| 18. สวิตเซอร์แลนด์       | 3.77                         | 4.47   | 23.90             | 18.44   | 0.90      | 0.92   |
| 19. ลาว                  | 6.25                         | 7.93   | 2,002.4           | 26.80   | 1.49      | 1.64   |
| 20. เกาหลีใต้            | 2.11                         | 0.21   | 13.87             | 7.53    | 0.47      | 0.44   |
| รวม 20 ประเทศ            | 399.69                       | 456.56 | 20.38             | 14.23   | 95.17     | 94.27  |
| อื่นๆ                    | 20.28                        | 27.26  | 19.71             | 36.91   | 4.83      | 5.73   |
| มูลค่ารวม                | 419.96                       | 484.32 | 20.34             | 15.32   | 100.00    | 100.00 |

ที่มา : กรมส่งเสริมการค้าส่งออก, 2549

**ตารางที่ 9. โครงสร้างการส่งออกผัก ผลไม้สด แช่เย็น แช่แข็ง และแห้ง**

| ผลไม้สด แช่เย็น แช่แข็ง และแห้ง (ร้อยละ) |           | ผักสด แช่เย็น แช่แข็ง และแห้ง (ร้อยละ) |           |
|--|-----------|--|-----------|
| ลำไยแห้ง                                 | 11.87     | หน่อไม้ฝรั่ง                           | 5.90      |
| ทุเรียน                                  | 11.37     | หอมหัวใหญ่/หอมหัวเล็ก/กระเทียม         | 3.16      |
| ลำไย                                     | 11.16     | กระเจี๊ยบขาว                           | 1.99      |
| ทุเรียนแช่แข็ง                           | 2.38      | ข้าวโพดฝักอ่อน                         | 1.91      |
| มะม่วง                                   | 0.95      | ข้าวโพดหวานแช่แข็ง                     | 0.87      |
| สับปะรด                                  | 0.26      | ผักต่างๆ ผสมกันแช่แข็ง                 | 0.77      |
| เงาะ                                     | 0.16      | พริก                                   | 0.50      |
| อื่นๆ                                    | 23.44     | อื่นๆ                                  | 23.31     |
|  | รวม 61.59 |  | รวม 38.41 |

ที่มา : กรมส่งเสริมการส่งออก, 2549

หมายเหตุ : ข้อมูลไตรมาสแรกของปี 2549 (ม.ค.-มี.ค.)

**2. สถานการณ์ ผัก ผลไม้สด แช่เย็น แช่แข็ง และแห้ง สามารถสรุปได้ดังนี้ :**

1) สินค้าผักผลไม้สด แช่เย็น แช่แข็ง และแห้ง ในช่วง 6 เดือนแรกมีมูลค่าการส่งออกไม่มากนักเมื่อเทียบกับเป้าหมายที่ตั้งไว้, เนื่องจากช่วงต้นปีที่ผ่านมายังไม่ถึงฤดูกาลผลไม้ ประกอบกับสภาวะอากาศที่แปรปรวนและปัญหาน้ำท่วมในหลายพื้นที่ ส่งผลให้สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้น้อยกว่าที่คาดการณ์ไว้, รวมทั้งยังทำให้ผลผลิตของผลไม้ในปีนี้ออกช้ากว่าฤดูกาลปกติ 1-2 เดือน, อย่างไรก็ตาม มูลค่าส่งออกผลไม้ น่าจะเพิ่มขึ้นได้ตามเป้าหมายในช่วงครึ่งปีหลัง.

2) จีน และญี่ปุ่นซึ่งเป็นตลาดหลักของผลไม้มีมาตรการตรวจสอบสินค้าที่เข้มงวดมากขึ้น โดยเฉพาะญี่ปุ่นได้ออกกฎระเบียบใหม่ เพิ่มรายชื่อสารตกค้างอีกจำนวนมากที่ห้ามพบในผลไม้ที่บริโภคในญี่ปุ่น ทำให้การส่งออกผลไม้ไปญี่ปุ่นยิ่งยากมากขึ้น, ขณะที่จีนเริ่มใช้การตรวจแมลงศัตรูพืชเป็นข้อกีดกันทางการค้ากับผลไม้ของไทย.

3) การแข็งค่าขึ้นของค่าเงินบาท และการปรับตัวสูงขึ้นของราคาน้ำมันส่งผลให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มสูงมาก โดยเฉพาะในด้านค่าขนส่งที่มีสัดส่วนมากที่สุด ในต้นทุนการส่งออกผักผลไม้สด ทำให้ผู้ประกอบการไทยต้องปรับขึ้นราคา แต่ผู้บริโภคในตลาดส่งออกหลักคือตลาดจีนนิยมบริโภคผลไม้ที่มีราคาถูกกว่าผลไม้ที่มีราคาแพง.

4) ปัจจุบันภาครัฐและภาคเอกชนได้มีความพยายามร่วมกันในการผลักดันการส่งออกผลไม้สดไปยังประเทศจีนเพิ่มมากขึ้น ทั้งการหาตลาดและช่องทางการค้าอื่นๆ เพิ่มเติมในภูมิภาคต่างๆ ของจีน และการเจรจาแก้ไขปัญหาอุปสรรคในการส่งผลไม้เข้าประเทศจีนในตลาดเดิมที่มีอยู่ให้สะดวกมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะเป็นผลให้สามารถขยายมูลค่าการส่งออกผลไม้ในตลาดจีนได้มากยิ่งขึ้นในระยะยาว.

5) กรมวิชาการเกษตรได้ผ่อนผันให้ผู้ส่งออกผลไม้ สามารถขอออกใบรับรองปลอดศัตรูพืชและใบรับรองปลอดสารตกค้างได้พร้อมกัน โดยไม่ต้องรอได้รับใบรับรองปลอดศัตรูพืชก่อนจึงจะยื่นขอใบรับรองปลอดสารตกค้างได้ตามระเบียบเดิม ทำให้สะดวกและลดเวลาดำเนินการ ซึ่งขณะนี้ผู้ประกอบการกำลังยื่นเรื่องต่อกรมวิชาการเกษตรเพื่อขอให้มีการดำเนินการเช่นเดียวกันนี้ได้ในสินค้าผลไม้ชนิดอื่นๆ ด้วย เพื่อเป็นการลดอุปสรรคในการส่งออก.

### 3. ปัญหาอุปสรรค

ปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้นกับการส่งออกผัก ผลไม้ ของประเทศไทย ได้แก่ :

1) ภาวะสินค้าล้นตลาด เนื่องจากราคาผัก ผลไม้ ที่สูงในบางปี จึง ูงใจให้เกษตรกรทำการเพาะปลูกในปริมาณมาก.

2) ปัญหามาตรการสุขอนามัย สำหรับสินค้าผัก ผลไม้ และสินค้าเกษตรที่เข้มงวด เกี่ยวกับการควบคุมการใช้ยาฆ่าแมลง.

#### 1.1.4. สถานภาพการส่งออกเครื่องปรุงรส

##### 1. มูลค่าตลาดเครื่องปรุงรสในประเทศ

บริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด คาดว่าในปี 2549 มูลค่าตลาดเครื่องปรุงรสอาหารในประเทศมีขนาดใหญ่ประมาณ 15,600 ล้านบาท เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมาเพิ่มขึ้นร้อยละ 12.7 ตลาดเครื่องปรุงรสอาหารแบ่งตามลักษณะของผู้บริโภคออกเป็น 2 ระดับ คือ :

1) ตลาดผู้บริโภคในครัวเรือน ปี 2549 (ม.ค-ส.ค.) มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 80 มีแนวโน้มขยายตัวอย่างมาก, เหตุผลสำคัญคือคนไทยกลับเข้าสู่ยุคปรุงอาหารทานในครอบครัว และความกังวลในเรื่องของสุขภาพจากการรับประทานอาหารนอกบ้าน ทำให้ตลาดเครื่องปรุงรสอาหารสำหรับผู้บริโภคในครัวเรือนการแข่งขันสูงขึ้น ผู้ผลิตมีมากมาย, ดังนั้นผู้ผลิตต้องใช้กลยุทธ์ทางการตลาดที่แตกต่างกัน เพื่อให้ผู้บริโภคเห็นความแตกต่างของสินค้าและมีความจงรักภักดีต่อตราหือมากขึ้น.

2) ตลาดกลุ่มอุตสาหกรรม ได้แก่ โรงแรม, โรงพยาบาล, ร้านอาหาร, และภัตตาคารชั้นนำ ปี 2549 (ม.ค.-ส.ค.) มีส่วนแบ่งตลาดประมาณร้อยละ 20 ผู้ผลิตที่มุ่งเจาะตลาดนี้จะเน้นคุณภาพของสินค้าเป็นจุดขาย เนื่องจากลูกค้ากลุ่มนี้จะเป็นตัวช่วยต่อยอดคุณภาพของสินค้าและมีการทดสอบคุณภาพของสินค้านำรวมทั้งมีการรายงานผลการทดสอบกลับถึงผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง, อย่างไรก็ตามคนไทยประหยัดค่าใช้จ่ายโดยลดปริมาณการบริโภคอาหารนอกบ้าน ทำให้ยอดการสั่งซื้อสินค้าเครื่องปรุงรสอาหารปรับตัวลดลงอย่างมากประมาณร้อยละ 20-30.

## 2. มูลค่าการส่งออกเครื่องปรุงรส

มูลค่าการส่งออกเครื่องปรุงรสอาหารในช่วง 8 เดือนแรก (ม.ค.-ส.ค.) ของปี 2549 เท่ากับ 120.6 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2548 แล้วเพิ่มขึ้นร้อยละ 14.0 โดยการส่งออกเครื่องปรุงรสอาหารมีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ปัจจัยสนับสนุนที่ทำให้มูลค่าการส่งออกเครื่องปรุงรสอาหารของไทยมีแนวโน้มสูงขึ้นคือ :

- ชาวต่างชาติหันมานิยมรับประทานอาหารไทยมากขึ้น.
- การขยายตัวของธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคารไทยในต่างประเทศทำให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น.
- ความนิยมเครื่องปรุงรสอาหารจากไทยเริ่มขยายตัวไปสู่การวางจำหน่ายบนชั้นในซูเปอร์มาร์เก็ตใหญ่ๆ ทำให้ชาวต่างชาติที่นิยมรับประทานอาหารไทยมีความสะดวกมากขึ้นในการซื้อเครื่องปรุงรสอาหารไทย จากที่เคยจำกัดตัวอยู่ในร้านขายของชำของชาวเอเชีย.

## 3. ตลาดส่งออกเครื่องปรุงรสที่สำคัญ

ตลาดสำคัญของเครื่องปรุงรสอาหารของไทยคือ สหภาพยุโรป ญี่ปุ่น ประเทศในอาเซียน, สหรัฐฯ, ออสเตรเลีย, และฮ่องกง โดยตลาดส่งออกเครื่องปรุงรสอาหารยังมีแนวโน้มขยายตัวในเกณฑ์สูงอย่างต่อเนื่องคือ ญี่ปุ่น, ออสเตรเลีย, และสหรัฐฯ, ในขณะที่การส่งออกเครื่องปรุงรสอาหารไปยังตลาดสหภาพยุโรปแม้ว่ายังมีแนวโน้มขยายตัว, แต่เป็นที่น่าสังเกตว่าอัตราการขยายตัวเริ่มชะลอลงกล่าวคือ การส่งออกเครื่องปรุงรสอาหารไปยังสหภาพยุโรปในช่วง 8 เดือนแรก (ม.ค.-ส.ค.) ของปี 2549 เท่ากับ 26.0 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เทียบกับช่วงเดียวกันในปีที่ผ่านมาเพิ่มขึ้นร้อยละ 9.7 จากเดิมที่อัตราการขยายตัวของส่งออกไปยังสหภาพยุโรปเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 20.0 อันเป็นผลมาจากหน่วยงานมาตรฐานอาหารอังกฤษ (UK Food Standards Agency : FSA) ตรวจพบสาร Sudan Red และ Para Red ในพริก, ผลิตภัณฑ์เครื่องเทศ, ขมิ้น, และผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปอื่นๆ ที่มีส่วนผสมของพริก, เครื่องเทศ, และซอสจากประเทศคู่แข่งสำคัญของไทยในตลาด

สหภาพยุโรป ทำให้มีการประกาศเรียกคืนสินค้าอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อน, แม้ว่าทำให้ผู้บริโภครายบางส่วนหันมาบริโภคเครื่องปรุงรสอาหารของไทย แต่ก็ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคในสหภาพยุโรปบางส่วนลดการบริโภคเครื่องปรุงรสลง เนื่องจากวิตกเรื่องสารปนเปื้อน, นอกจากนี้จากการแข่งขันที่รุนแรงขึ้นในประเทศ ผู้ประกอบการมีการปรับแผนโดยการหันรुकตลาดส่งออกโดยมุ่งเป้าเจาะตลาดร้านอาหารไทยใน ตะวันออกกลางและแอฟริกาใต้ ควบคู่กับการขยายฐานตลาดเดิมในเอเชีย สหรัฐฯ และยุโรป แสดงดังตารางที่ 10.

ตารางที่ 10. มูลค่าการส่งออกเครื่องปรุงรสแยกแยะรายประเทศ

: ล้านเหรียญสหรัฐฯ

| ประเทศ     | 2545            | 2546            | 2547            | ม.ค.-พ.ค. 2548 |
|------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|
| สหภาพยุโรป | 19.8<br>(15.8)  | 23.9<br>(20.7)  | 30.1<br>(26.0)  | 13.9<br>(18.8) |
| ญี่ปุ่น    | 23.4<br>(17.6)  | 22.0<br>(-6.0)  | 27.4<br>(24.6)  | 12.4<br>(5.1)  |
| อาเซียน    | 11.1<br>(12.1)  | 14.4<br>(29.7)  | 19.3<br>(34.0)  | 10.9<br>(53.5) |
| สหรัฐฯ     | 18.9<br>(9.9)   | 20.1<br>(6.4)   | 23.2<br>(15.4)  | 10.2<br>(6.3)  |
| ออสเตรเลีย | 10.7<br>(23.0)  | 11.4<br>(6.5)   | 11.8<br>(3.5)   | 5.1<br>(10.9)  |
| ฮ่องกง     | 6.0<br>(-4.8)   | 6.0<br>(50.0)   | 7.0<br>(33.3)   | 2.7<br>(68.8)  |
| อื่นๆ      | 13.7<br>(18.1)  | 16.9<br>(23.4)  | 21.4<br>(16.6)  | 10.1<br>(26.3) |
| รวม        | 103.6<br>(15.6) | 114.7<br>(10.7) | 140.2<br>(22.2) | 65.3<br>(17.7) |

ที่มา : กระทรวงพาณิชย์, 2549

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บหมายถึงอัตราการเปลี่ยนแปลงเมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา

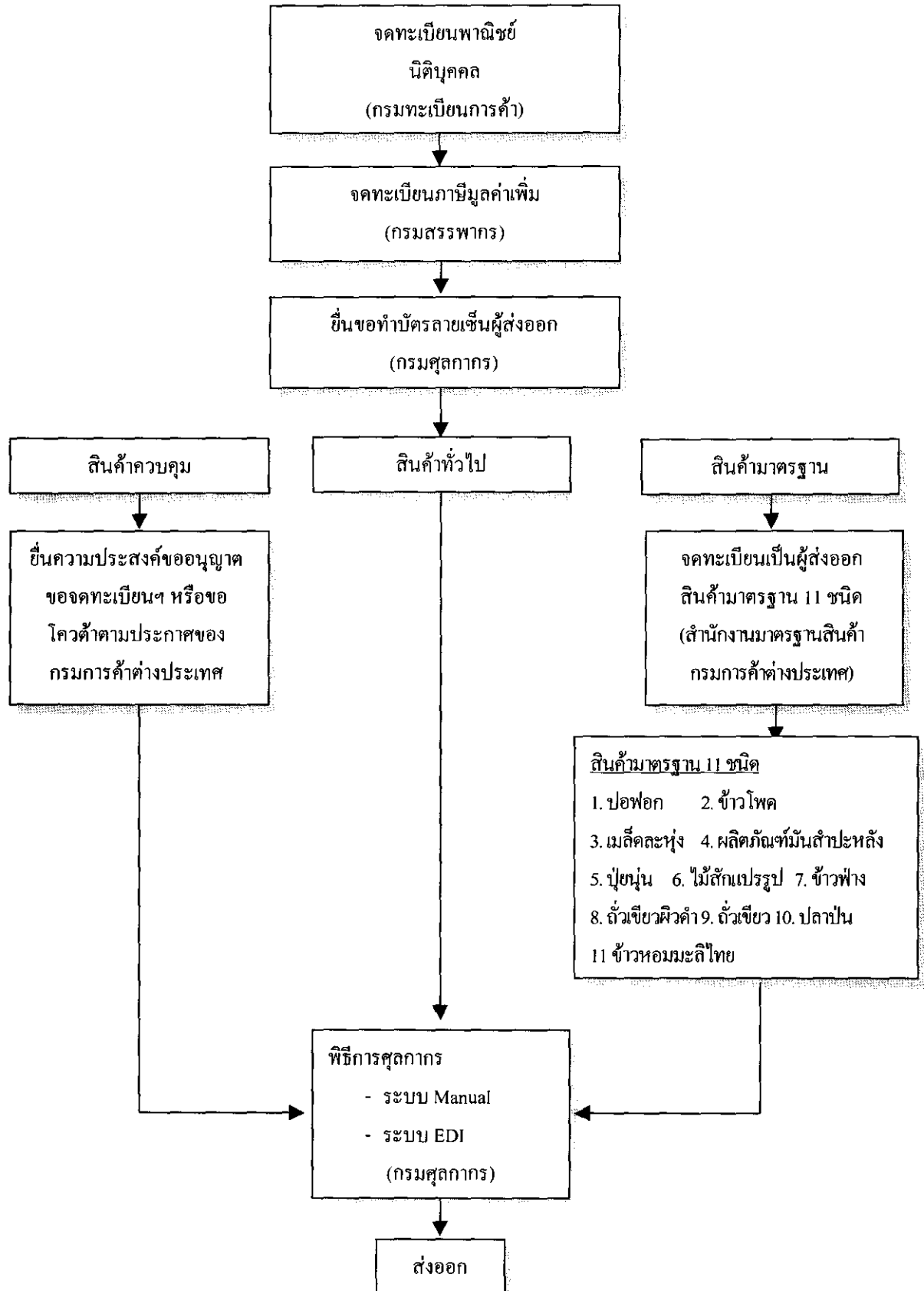
#### 4. อุปสรรคการส่งออกเครื่องปรุงรส

- ประเทศผู้นำเข้าแต่ละประเทศเข้มงวดในเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารเคมีตกค้าง.
- การเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบในการนำเข้าตลอดเวลา.
- บางประเทศยังไม่รู้จักสินค้าเครื่องปรุงรสอาหารของไทย.

จากอุปสรรคดังกล่าวทำให้ผู้ประกอบการต้องเร่งปรับระบบการผลิตเข้าสู่มาตรฐานเพื่อลดปัญหาการกีดกันทางการค้า และต้องเร่งเผยแพร่ข้อมูลสินค้ากลุ่มนี้ให้เป็นที่รู้จักและเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับกฎระเบียบมาตรฐานสินค้าของแต่ละประเทศทั้งนี้เพื่อช่วยเพิ่มความคล่องตัวให้กับผู้ประกอบการในการเจาะขยายตลาด.

### 1.1.5 ขั้นตอนการส่งออกสินค้า

#### 1. ขั้นตอนการส่งออกสินค้าของประเทศไทย มีขั้นตอนแสดงดังแผนภูมิที่ 1



แผนภูมิที่ 1. ขั้นตอนการส่งออกสินค้า.

## 2. ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้งและไก่

### 1) ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้ง

1.1) ขออนุญาตและจดทะเบียนเป็นผู้มีอาชีพในการประมงการค้าสินค้าสัตว์น้ำผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ.

1.2) สมัครเป็นสมาชิกสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย ในกรณีที่ส่งออกไปสหรัฐอเมริกาและสหภาพยุโรป.

1.3) ขออนุญาตรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์จากหน่วยงานต่างๆ ตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า.

1.4) ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล (เฉพาะส่งออกไปประเทศที่นับถือศาสนาอิสลาม).

1.5) ขึ้นความจำนองขอเป็นผู้ส่งออกต่อกองการค้าสินค้าทั่วไป กรมการค้าต่างประเทศภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน ของทุกปี ก่อนปีที่จะมีการส่งออก (ยกเว้นการส่งออกกุ้งและปลาหมึกแช่เย็น).

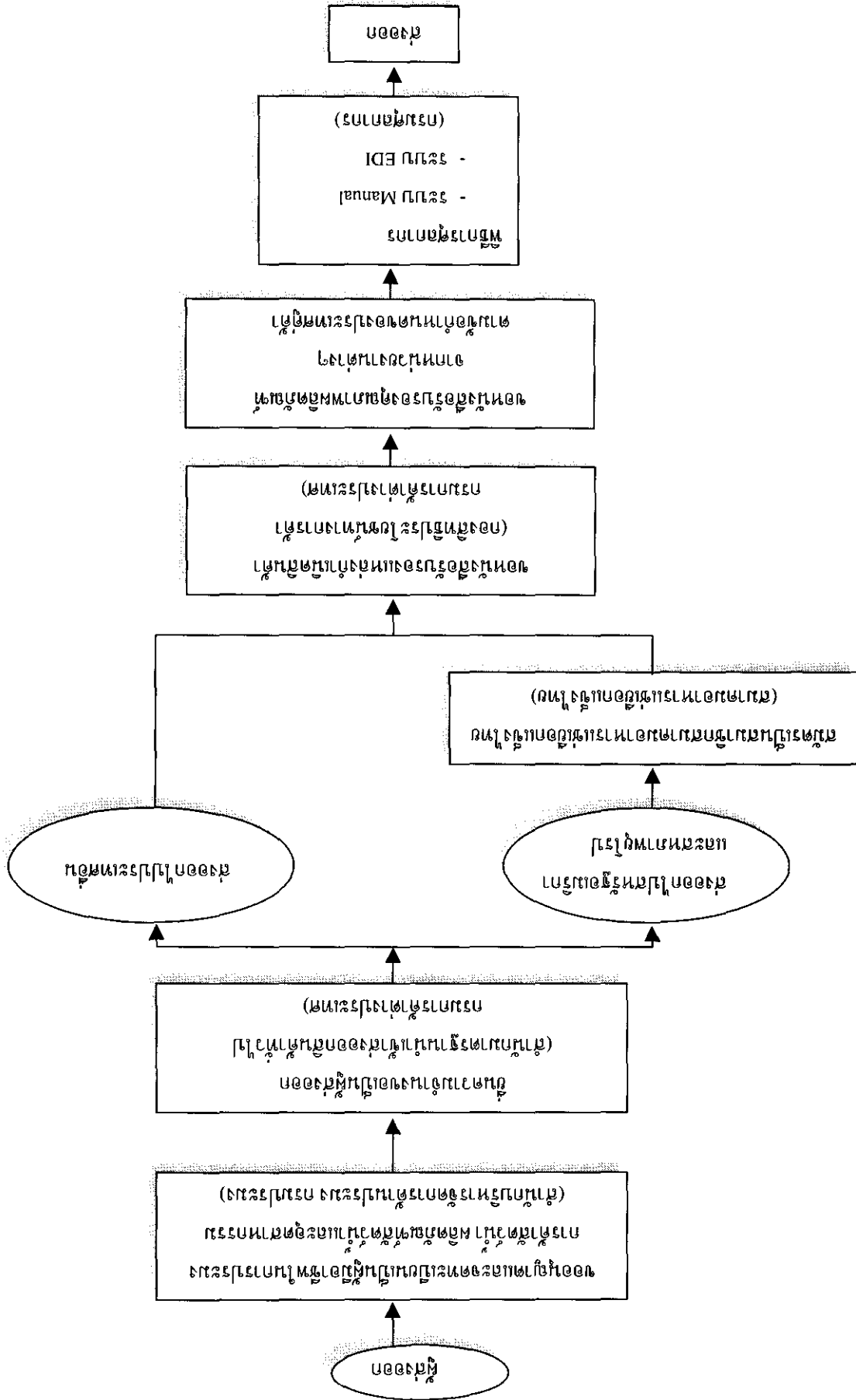
1.6) ตรวจสอบสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากรและขออนุญาตรับรองแหล่งกำเนิดสินค้าจากกองสิทธิประโยชน์ทางการค้า.

1.7) ผ่านพิธีศุลกากร.

ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้ง แสดงดังแผนภูมิที่ 2.



แผนภูมิที่ 2. ขั้นตอนการส่งออก : ผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียมเหลว



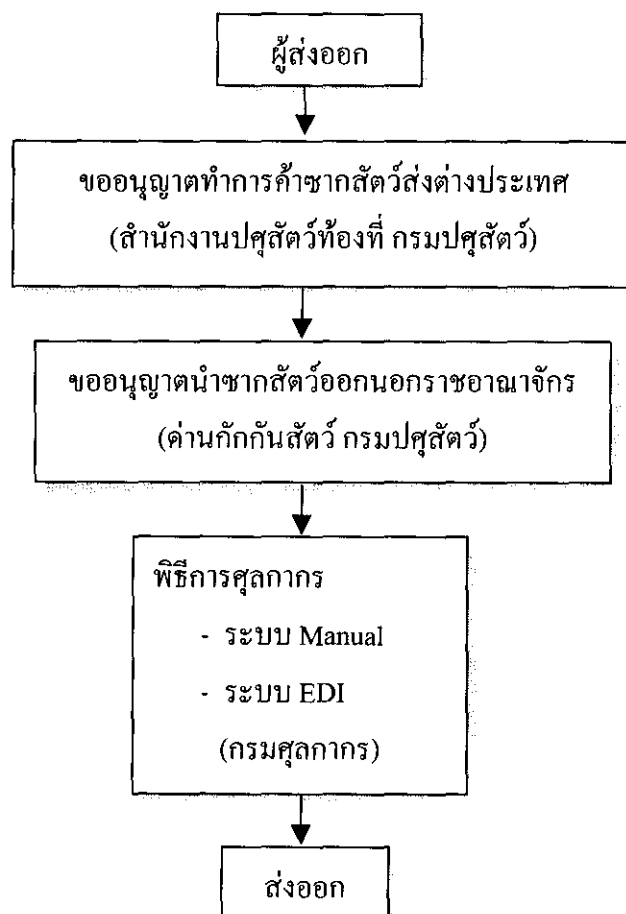
## 2. ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่

2.1) ขอใบอนุญาตทำการค้าซากสัตว์ส่งต่างประเทศ ณ สำนักงานปศุสัตว์ท้องถิ่น กรมปศุสัตว์.

2.2) ขอใบอนุญาตนำสัตว์หรือซากสัตว์ออกนอกราชอาณาจักร และหนังสือรับรองสุขภาพสัตว์ (health certificate) หนังสือรับรองสุขภาพสัตว์ขึ้นอยู่กับความต้องการของประเทศปลายทาง ซึ่งผู้ส่งออกต้องนำเงื่อนไขการรับรองที่ประเทศปลายทางต้องการมาหารือกับสัตวแพทย์กรมปศุสัตว์เพื่อให้เจ้าหน้าที่จะได้ช่วยเหลือในการตรวจสอบโรคสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์และอื่นๆ ตามเงื่อนไขที่กำหนดให้ถูกต้อง.

2.3) ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล (เฉพาะส่งออกประเทศที่นับถือศาสนาอิสลาม).

ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่และเป็ด แสดงดังแผนภูมิที่ 3 :



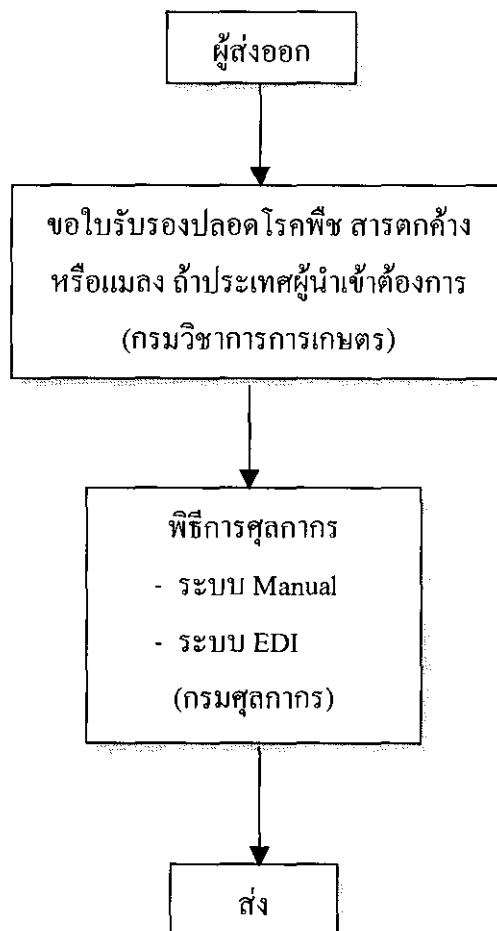
แผนภูมิที่ 3. ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่และเป็ด.

### 3. ขั้นตอนการส่งออกผลิตผลสดทางการเกษตร

#### 1) ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ สด แช่เย็น แช่แข็ง

- 1.1) ขอใบรับรองปลอดโรคพืช สารตกค้าง หรือแมลง ถ้าประเทศผู้นำเข้าต้องการ.
- 1.2) ขออนุญาตรับรองคุณภาพอาหารหรือผลิตผลเกษตรเพื่อการส่งออก (เฉพาะผู้ส่งออกต้องการ).
- 1.3) ตรวจสอบสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากรขอใบรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า.
- 1.4) ผ่านพิธีการทางศุลกากร.

ขั้นตอนการส่งออกผัก ผลไม้ สด แช่เย็น แช่แข็ง แสดงดังแผนภูมิที่ 4 :

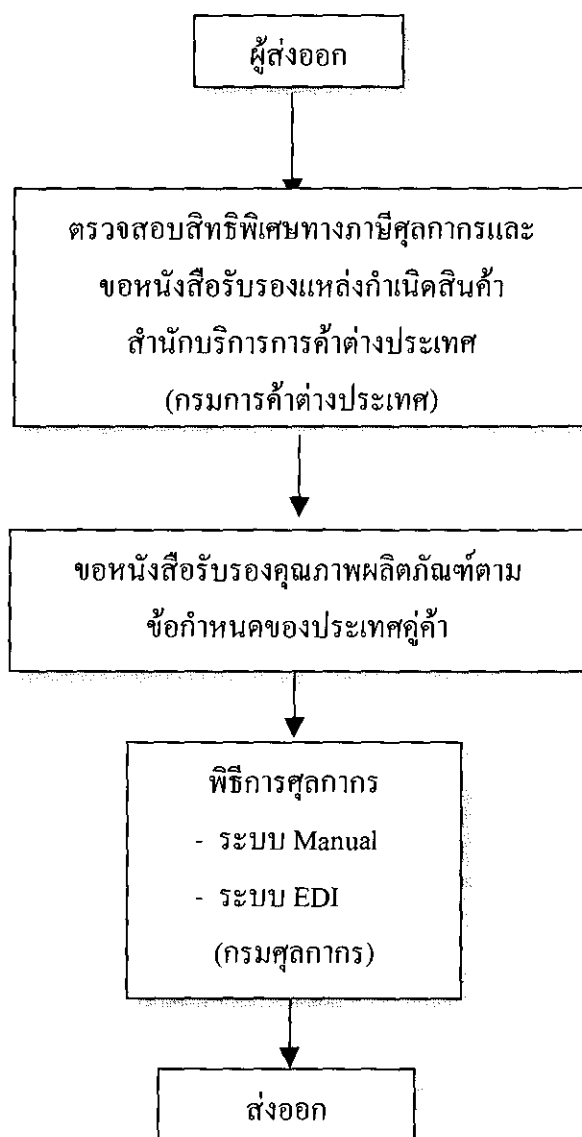


แผนภูมิที่ 4. ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ สด แช่เย็น แช่แข็ง.

#### 4. ขั้นตอนการส่งออกเครื่องปรุงรส

- 1) ขออนุญาตรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์จากหน่วยงานต่างๆ ตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า.
- 2) ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล (เฉพาะส่งออกไปประเทศที่นับถือศาสนาอิสลาม).
- 3) ตรวจสอบสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากรและขออนุญาตรับรองแหล่งกำเนิดสินค้าจากกองสิทธิประโยชน์ทางการค้า.
- 4) ผ่านพิธีศุลกากร.

ขั้นตอนการส่งออก กะปิ และเครื่องปรุงรสสำเร็จ แสดงดังแผนภูมิที่ 5 :



แผนภูมิที่ 5. ขั้นตอนการส่งออกกะปิ และเครื่องปรุงรสสำเร็จ.

### 1.1.6 สถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับทางการค้าเพื่อการส่งออกของประเทศไทย

ตารางที่ 11. สถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับทางการค้าเพื่อการส่งออก (ผลิตภัณฑ์กุ้ง)

| ผลิตภัณฑ์     | อัตรากำไร       | ขอบเขตการควบคุม   | สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร   | กฎหมายและระเบียบทั่วไปที่ควบคุม   |
|---------------|-----------------|---|--|---|
| ผลิตภัณฑ์กุ้ง | ยกเว้นอากรขาออก | - กุ้ง ปลาทูน่าแช่เย็น แช่แข็ง<br>ทั้งปอกเปลือกและมีได้ปอก<br>เปลือกจะต้มให้สุกด้วยหรือ<br>ไม่ก็ตามเฉพาะที่ส่งไป<br>สหรัฐอเมริกาและสหภาพ<br>ยุโรป<br>- ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกุ้ง<br>ผสมเกินกว่า 10% โดย<br>น้ำหนักเฉพาะที่ส่งออกไป<br>ประเทศสหรัฐอเมริกา<br>และสหภาพยุโรป | สามารถขอสิทธิพิเศษทางภาษี<br>ศุลกากรได้ หากส่งออกไปยัง<br>กลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น<br>อเมริกา โปแลนด์ เป็นต้น ทั้ง<br>นี้สามารถตรวจสอบการได้รับ<br>สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร<br>ได้ที่กรมการค้าต่างประเทศ | 1. ระเบียบกรมประมง ว่าด้วยการขึ้นคำขออนุญาตและจดทะเบียนผู้มี<br>อาชีพในการประมง การค้าสินค้าสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและ<br>อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ<br>2. ประกาศกระทรวงพาณิชย์ว่าด้วยการส่งสินค้าออกนอก<br>ราชอาณาจักร (ฉบับที่ 43) พ.ศ. 2530 ลงวันที่ 29 กันยายน 2530<br>3. ระเบียบกระทรวง/กรม<br>3.1 ระเบียบกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยหนังสือรับรองที่ต้องแสดงต่อ<br>พนักงานศุลกากรในการส่งอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ออกไปนอก<br>ราชอาณาจักร พ.ศ.2531<br>3.2 ระเบียบกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยหนังสือรับรองที่ต้องแสดงต่อ<br>พนักงานศุลกากรในการส่งออกอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ออกไป<br>นอกราชอาณาจักร พ.ศ. 2537<br>3.3 ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยการส่งตัวอย่าง<br>อาหารเยือกแข็งวิเคราะห์เพื่อขอหนังสือรับรองสำหรับการส่งออก<br>ไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับที่ 4 พ.ศ. 2522 |

## ตารางที่ 11. (ต่อ)

| ผลิตภัณฑ์           | อัตรากำไร | ขอบเขตการควบคุม | สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร | กฎหมายและระเบียบทั่วไปที่ควบคุม   |
|---------------------|-----------|-----------------|--------------------------|---|
| ผลิตภัณฑ์กุ้ง (ต่อ) |           |                 |                          | <p>3.4 ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วย อัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (เพิ่มเติม) ฉบับลงวันที่ 12 กันยายน พ.ศ. 2538</p> <p>3.5 ระเบียบสำนักงานพลังงานเพื่อสันติ ว่าด้วยการวัดรังสีตัวอย่างสินค้าส่งออกและออกหนังสือแจ้งผลการวัดรังสี พ.ศ. 2532</p> <p>3.6 คำแนะนำในการส่งตัวอย่างเพื่อขอหนังสือแจ้งผลการวัดรังสีตามระเบียบสำนักงานพลังงานเพื่อสันติ ว่าด้วยการวัดรังสีตัวอย่างสินค้าส่งออกและออกหนังสือแจ้งผลการวัดรังสี พ.ศ. 2532</p>                     |
|                     |           |                 |                          | <p>4. พระราชบัญญัติ/ระเบียบ/ข้อบังคับ</p> <p>4.1 พระราชบัญญัติการบริหารองค์การศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540</p> <p>4.2 ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล พ.ศ. 2541 (ฮ.ศ. 1419)</p> <p>4.3 ข้อบังคับฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการใช้เครื่องหมายฮาลาล พ.ศ. 2541</p> <p>4.4 ประกาศค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายในการขอและใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล</p> <p>4.5 ประกาศระเบียบปฏิบัติในการตรวจวัดกิจการเพื่อรับรองฮาลาล</p> |

ตารางที่ 11. (ต่อ)

| ผลิตภัณฑ์   | อัตราภาษี | ขอบเขตการควบคุม | สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร | กฎหมายและระเบียบทั่วไปที่ควบคุม  |
|---|-----------|-----------------|--------------------------|--|
| ผลิตภัณฑ์กุ้ง (ต่อ)   |           |                 |                          | <p>5. ระเบียบกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยการรับขึ้นบัญชีเป็นผู้ส่งออกสินค้า กุ้ง หอย ปู ปลา และปลาหมึกที่แช่เยือกแข็ง และที่บรรจุภาชนะอัดลม (ฉบับที่ 1) พ.ศ. 2536</p> <p>6. ระเบียบกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ขอหนังสือรับรอง Form A พ.ศ. 2541</p> <p>7. พระราชบัญญัติศุลกากร พ.ศ. 2549 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติมอีก 16 ฉบับ</p> |
| <b>กฎระเบียบทั่วไปที่เกี่ยวข้อง</b>   |           |                 |                          |  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ประกาศกรมการค้าต่างประเทศ ฉบับที่ 165 (พ.ศ. 2536) เรื่องการขอเป็นผู้ส่งออก กุ้ง หอย ปู ปลา และปลาหมึก ที่แช่เยือกแข็งหรือที่บรรจุภาชนะอัดลม</li> <li>2. ประกาศกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยการส่งสินค้าออกไปนอกราชอาณาจักร (ฉบับที่ 77) พ.ศ. 2540</li> <li>3. ระเบียบกรมประมง ว่าด้วยการขอใบรับรองสุขลักษณะ โรงงานผลิตภัณฑ์น้ำบรรจุกระป๋องและแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2538</li> <li>4. ระเบียบกรมประมง ว่าด้วยการขอใบรับรองสุขอนามัยผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2544</li> <li>5. ระเบียบกรมประมง ว่าด้วยการรับรองสุขภาพภิบาลโรงงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2544</li> </ol> |           |                 |                          |  |

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศการค้าระหว่างประเทศ กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ (ปรับปรุงข้อมูล มีนาคม 2548)

**ตารางที่ 12. สถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับทางการค้าเพื่อการส่งออก (ผลิตภัณฑ์ไก่)**

| ผลิตภัณฑ์    | อัตราภาษี           | ขอบเขตการควบคุม  | สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร   | กฎหมายและระเบียบทั่วไปที่ควบคุม   |
|--------------|---------------------|--|--|---|
| ผลิตภัณฑ์ไก่ | ยกเว้นอากร<br>ขาออก | เป็นสินค้าที่ต้องผ่านการ<br>ตรวจโรคและอนุญาตจาก<br>กรมปศุสัตว์ก่อน (ถ้าส่งออก<br>ไปจำหน่ายยังประเทศที่<br>นับถือศาสนาอิสลาม ต้องมี<br>หนังสืออนุญาตจาก<br>สำนักงานคณะกรรมการแห่ง<br>ประเทศไทย) | สามารถขอสิทธิพิเศษทางภาษี<br>ศุลกากรได้ หากส่งออกไปยัง<br>กลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น<br>สหภาพยุโรป อเมริกา และ<br>แคนาดา เป็นต้น ทั้งนี้สามารถ<br>ตรวจสอบการได้รับสิทธิพิเศษ<br>ทางภาษีศุลกากร ได้ที่กรมการ<br>ค้าต่างประเทศ | 1. กฎกระทรวง ว่าด้วยการนำเข้า น้าออก หรือนำผ่านราชอาณาจักร ซึ่ง<br>สัตว์หรือซากสัตว์ พ.ศ. 2544 ให้ไว้ ณ วันที่ 5 เมษายน 2544<br>2. ระเบียบว่าด้วยการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพเนื้อสัตว์ปีกเพื่อ<br>การส่งออก พ.ศ. 2524<br>3. พระราชบัญญัติระเบียบ<br>3.1 พระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540<br>3.2 ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย<br>ว่าด้วยการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล พ.ศ. 2541 (ช.ศ. 1419)<br>3.3 ข้อบังคับฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลาง<br>อิสลามแห่งประเทศไทย<br>3.4 ประกาศค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายในการขอและใช้เครื่องหมาย<br>รับรองฮาลาล<br>3.5 ประกาศระเบียบปฏิบัติในการตรวจกิจการเพื่อรับรองฮาลาล |
|              |                     |  |  | 4. พระราชบัญญัติศุลกากร พ.ศ. 2469 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม 16 ฉบับ   |



ตารางที่ 12. (ต่อ)

| ผลิตภัณฑ์          | อัตราภาษี | ขอบเขตการควบคุม | สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร | กฎหมายและระเบียบทั่วไปที่ควบคุม |
|--------------------|-----------|-----------------|--------------------------|---------------------------------|
| ผลิตภัณฑ์ไก่ (ต่อ) | -         | -               | -                        | -                               |

กฎระเบียบทั่วไปที่เกี่ยวข้อง

1. พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499
2. พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542
3. PROCESSED MEAT PRODUCTS REGULATIONS B.E. 2535 (1992)
4. MEAT INSPECTION REGULATIONS B.E. 2535 (1992)
5. POULTRY MEAT AND POULTRY PRODUCTS INSPECTION REGULATIONS B.E. 2535 (1992)
6. กฎกระทรวง ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2499) ออกตามความในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499
7. กฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2499) ออกตามความในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499
8. กฎกระทรวง ฉบับที่ 33 (พ.ศ. 2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499
9. กฎกระทรวง ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499
10. ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการบังคับใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (ระบบ HACCP) พ.ศ. 2543 ประกาศ ณ วันที่ 10 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2543

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศการค้าระหว่างประเทศ กรมส่งเสริมการค้าส่งออก (ปรับปรุงข้อมูล มีนาคม 2548)



ตารางที่ 13 (ต่อ)

| ผลิตภัณฑ์   | อัตราภาษี  | ขอบเขตการควบคุม | สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร | กฎหมายและระเบียบทั่วไปที่ควบคุม |
|---|--|-----------------|--------------------------|---------------------------------|
| ผลิตภัณฑ์<br>การเกษตร ผัก<br>ผลไม้สด แช่เย็น<br>แช่แข็ง (ต่อ) | -  | -               | -                        | -                               |
|   | <b>กฎระเบียบทั่วไปที่เกี่ยวข้อง</b>  |                 |                          |                                 |
|   | 1. พระราชบัญญัติกักกันพืช พ.ศ. 2507  |                 |                          |                                 |
|   | 2. พระราชบัญญัติกักกันพืช (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542                            |                 |                          |                                 |
|   | 3. กฎกระทรวง ฉบับที่ 3 (2507) ออกตามความในพระราชบัญญัติกักกันพืช พ.ศ. 2507 |                 |                          |                                 |
|   | 4. กฎกระทรวงฉบับที่ 4 (2526) ออกตามความในพระราชบัญญัติกักกันพืช พ.ศ. 2507  |                 |                          |                                 |

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศการค้าระหว่างประเทศ กรมส่งเสริมการค้าส่งออก (ปรับปรุงข้อมูล มีนาคม 2548)

ตารางที่ 14. สถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับทางการค้าเพื่อการส่งออก (กะปิ เครื่องปรุงรสสำเร็จ)

| ผลิตภัณฑ์                | อัตราภาษี       | ขอบเขตการควบคุม   | สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร   | กฎหมายและระเบียบทั่วไปที่ควบคุม   |
|--------------------------|-----------------|---|--|---|
| กะปิ เครื่องปรุงรสสำเร็จ | ยกเว้นอากรขาออก | เป็นสินค้าที่ไม่ควบคุมในการส่งออกแต่ถ้าประเทศผู้นำเข้าต้องการการรับรองปลอดโรคพืช สารตกค้างหรือแมลงให้ผู้ส่งออกขอใบรับรองก่อนการส่งออกด้วย | สามารถขอสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากรได้ หากส่งออกไปยังกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น ญี่ปุ่น อเมริกา โปแลนด์ และแคนาดา เป็นต้น ทั้งนี้สามารถตรวจสอบการได้รับสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร ได้ที่กรมการค้าต่างประเทศ | <p>1. ระเบียบ/ประกาศ/คำแนะนำ</p> <p>1.1 ระเบียบกรมประมง ว่าด้วยการขอใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองและ ใบรับรองสุขอนามัยผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2538</p> <p>1.2 ระเบียบกรมประมง ว่าด้วยการขอใบรับรองสุขลักษณะ โรงงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2538</p> <p>1.3 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ระเบียบการส่งตัวอย่างอาหารเพื่อวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์เพื่อขอรับ Health Certificate</p> <p>1.4 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุง การตรวจวิเคราะห์ และการให้บริการของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (เพิ่มเติม) ประกาศ ณ วันที่ 22 เมษายน 2541</p> <p>1.5 ระเบียบสำนักงานปรมานูเพื่อสันติว่าด้วยการวัดรังสีตัวอย่างสินค้าส่งออกและออกหนังสือแจ้งผลการวัดรังสี ตัวอย่างสินค้าส่งออกและออกหนังสือแจ้งผลการวัดรังสี</p> <p>1.6 คำแนะนำในการส่งตัวอย่างเพื่อขอหนังสือแจ้งผลการวัดรังสี ตามระเบียบสำนักงานปรมานูเพื่อสันติว่าด้วยการวัดรังสีตัวอย่างสินค้าส่งออกและออกหนังสือแจ้งผลการวัดรังสี พ.ศ. 2532</p> |

ตารางที่ 14 . (ต่อ)

| ผลิตภัณฑ์                      | อัตราภาษี | ขอบเขตการควบคุม | สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร | กฎหมายและระเบียบทั่วไปที่ควบคุม   |
|--------------------------------|-----------|-----------------|--------------------------|---|
| กะปิ เครื่องปรุงรสสำเร็จ (ต่อ) |           |                 |                          | <p>2. พระราชบัญญัติ/ระเบียบ/ข้อบังคับ</p> <p>2.1 พระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540</p> <p>2.2 ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วย การใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล พ.ศ. 2541 (ส.ศ.1419)</p> <p>2.3 ข้อบังคับฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล พ.ศ. 2541</p> <p>2.4 ประกาศค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายในการขอและใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล</p> <p>2.5 ประกาศระเบียบปฏิบัติในการตรวจกิจการเพื่อรับรองฮาลาล</p> <p>3. ระเบียบกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ขอรับหนังสือรับรอง Form A พ.ศ. 2541</p> <p>4. พระราชบัญญัติศุลกากร พ.ศ. 2469 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติมอีก 16 ฉบับ</p> |

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศการค้าระหว่างประเทศ กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ (ปรับปรุงข้อมูล มีนาคม 2548)

## 2. วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการดำเนินการศึกษา

### 2.1 วัสดุ อุปกรณ์

1. แบบสอบถาม.
2. รายชื่อผู้ประกอบการด้านการส่งออก
  - 2.1 กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป มุ่งเน้น ผลิตภัณฑ์กุ้ง และไก่.
  - 2.2 กลุ่มผลิตภัณฑ์ผลิตผลสดทางการเกษตร มุ่งเน้นพืชผักสดทางการเกษตร.
  - 2.3 กลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหารไทย.
3. เครื่องคอมพิวเตอร์.
4. เครื่องพิมพ์.

### 2.2 วิธีการดำเนินการศึกษา

ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการดำเนินการศึกษาไว้ 2 ส่วน คือ :

1. การศึกษาจากข้อมูลปฐมภูมิ.
2. การศึกษาจากข้อมูลทุติยภูมิ.

#### 1. การศึกษาจากข้อมูลปฐมภูมิ

1.1 การสำรวจข้อมูลภาคสนามจากผู้ประกอบการเป้าหมายที่เกี่ยวข้อง 2 กลุ่ม

1.1.1 ผู้ประกอบการเป้าหมายภายในประเทศ.

1.1.2 ผู้ประกอบการเป้าหมายต่างประเทศ (ประเทศสหรัฐอเมริกา).

1.2 กำหนดกลุ่มเป้าหมายและวิธีการสำรวจภาคสนาม

1.2.1 กำหนดกลุ่มเป้าหมายเพื่อออกแบบแบบสอบถาม เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็น

ประโยชน์ต่อโครงการ จำนวน 2 กลุ่ม

- แบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบการเป้าหมายภายในประเทศ.

- แบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบการเป้าหมายต่างประเทศ (ประเทศสหรัฐอเมริกา).

1.2.2 ดำเนินการคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการเป้าหมายในประเทศ จำนวน 13 บริษัท.

- ผู้ประกอบการเป้าหมายต่างประเทศ (สหรัฐอเมริกา) 6 บริษัท.

1.2.3 กำหนดวิธีการสำรวจ.

กำหนดการศึกษาเชิงคุณภาพ (qualitative reseach) ในลักษณะการสัมภาษณ์เชิงลึก (indepth interview) แก่ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง.

1.2.4 ดำเนินการสำรวจภาคสนาม.

1.2.5 สรุปรายงานการสำรวจ.

**2. การศึกษาจากข้อมูลทุติยภูมิ**

2.1 กำหนดโครงสร้างการดำเนินการศึกษาโครงการ โครงสร้างรายงานส่วนเนื้อหา และสาระสำคัญประกอบด้วย 4 ส่วน คือ :

2.1.1 สถานการณ์การส่งออกของประเทศไทย.

2.1.2 สถานภาพ ภาวะเบียด ขีดบังคับ การนำเข้าสินค้าของประเทศสหรัฐอเมริกา.

2.1.3 สรุปข้อมูลการสำรวจผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง.

2.1.4 สรุปผลและเสนอข้อเสนอแนะ.

2.2 กำหนด ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการศึกษา 3 กลุ่มผลิตภัณฑ์

2.2.1 กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป มุ่งเน้น ผลิตภัณฑ์กุ้ง และไก่.

2.2.2 กลุ่มผลิตภัณฑ์ผลิตผลสดทางการเกษตร มุ่งเน้นพืชผักสดทางการเกษตร.

2.2.3 กลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหารไทย.

2.3 รวบรวมข้อมูลทุติยภูมิด้านสถานการณ์การส่งออกของประเทศไทย จากแหล่งต่างๆ เช่น เอกสารวิชาการ, วิทยานิพนธ์, เว็บไซต์.

2.4 การวิเคราะห์สถานการณ์ทางการค้า ภาวะเบียด ขีดบังคับมาตรการนำเข้า ส่งออกของประเทศไทยและประเทศสหรัฐอเมริกา.

2.5 การสรุปและเรียบเรียงรายงาน จากข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมิ.

2.6 สรุปผลและเสนอข้อเสนอแนะ.

### 3. ผลการศึกษาสถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับทางการค้า ประเทศสหรัฐอเมริกา

#### 3.1 สถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับทางการค้า การนำเข้าสินค้าของ ประเทศสหรัฐอเมริกา

3.1.1 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้า ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
หน่วยงานรัฐบาลสหรัฐฯ ที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับการควบคุมดูแลการนำเข้าสินค้าบาง  
รายการที่มีข้อจำกัดการนำเข้า ประกอบด้วย :

| หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง   | หน้าที่รับผิดชอบ   | แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม                                       |
|---|--|--|
| 1. U.S. Department of Health and Human Services, Food and Drug Administration (US FDA)  | ดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งที่ผลิตได้ภายในประเทศและที่นำเข้าจากต่างประเทศ ยกเว้น อาหารที่ทำมาจากเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก และให้ข้อมูลในเรื่องของการนำเข้าสินค้าอาหารรวมถึงเรื่อง Food Labeling, Food Process Filing และ HACCP | <a href="http://www.fda.gov">www.fda.gov</a>               |
| 2. U.S. Department of Agricultural, Food Safety and Inspection Service (FSIS)   | ดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก ทั้งที่ผลิตได้ในสหรัฐฯ และที่นำเข้าจากต่างประเทศ  | -  |
| 3. U.S. Department of Agricultural, Plant Protection and Quarantine, Permit Unit, Phytosanitary Issues Management, Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) | ดูแล ควบคุมการนำเข้าสินค้า เนื้อสัตว์ พืชผักผลไม้สด และ ดอกไม้   | <a href="http://www.aphis.usda.gov">www.aphis.usda.gov</a> |
| 4. U.S. Department of Treasury, Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms   | ดูแลสินค้าเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ทุกชนิด ยกเว้นเหล้าไวน์ที่มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ต่ำกว่าร้อยละ 7  | -  |
| 5. U.S Customs Services   | ควบคุมดูแลการนำเข้าสินค้าทุกชนิดในเรื่อง การแจ้งล่วงหน้า 24 ชั่วโมง การตรวจสอบตู้สินค้า (container security initiative) และการเก็บภาษีนำเข้าสินค้า เป็นต้น   | <a href="http://www.cbp.gov">www.cbp.gov</a>               |

ที่มา : สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครชิคาโก, 2547.



สำหรับหน่วยงานของไทยที่สำคัญในประเทศสหรัฐอเมริกา ทั้งหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ได้รวบรวมไว้ในภาคผนวกที่ 1.

### 3.1.2 สถานภาพด้านกฎหมาย กฎระเบียบ และข้อบังคับทางการค้าการนำเข้าสินค้าทั่วไป

ระเบียบและกฎเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา ปัจจุบันมีกฎหมาย กฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ดังนี้ :

#### 3.1.2.1 กฎหมายป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพ (Bioterrorism Act)

สหรัฐฯ ออกกฎหมายป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพขึ้น เมื่อวันที่ 12 มิ.ย. 2545 และบังคับใช้เมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2546 มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความพร้อมของสหรัฐฯ ในการป้องกันและตอบโต้การก่อการร้ายทางชีวภาพ โดยสาระสำคัญของกฎหมายที่กระทบต่อประเทศไทย คือ ผู้ส่งออกไทยที่เป็นผู้ผลิต/แปรรูป บรรจุหีบห่อหรือเก็บสินค้าอาหารมนุษย์ หรืออาหารสัตว์ที่จะส่งมาสหรัฐฯ จะต้องดำเนินการ ดังนี้ :

- 1) จัดทะเบียนเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารไว้กับ USDA ที่ [www.fda.gov/furls](http://www.fda.gov/furls) โดยใช้แบบฟอร์ม 3537.
- 2) จัดทำ / บันทึก และเก็บรักษาข้อมูล.
- 3) แจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าสำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมแสดงในภาคผนวก 2.

#### 3.1.2.2 มาตรการการติดฉลากไขมันไม่อิ่มตัว (Trans Fat)

มาตรการการติดฉลากไขมันไม่อิ่มตัว กำหนดให้ต้องระบุไขมันไม่อิ่มตัวในฉลากโภชนาการเพิ่มเติมจากเดิมกำหนดไว้เฉพาะไขมันอิ่มตัว เนื่องจากมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ระบุว่า การบริโภคไขมันไม่อิ่มตัวมีผลทำให้ระดับคลอเรสเตอรอลที่เป็นโทษต่อสุขภาพเพิ่มสูงขึ้น เช่นเดียวกับไขมันอิ่มตัว ซึ่งเป็นการเพิ่มความเสี่ยงของโรคหลอดเลือดหัวใจตีบ ไขมันไม่อิ่มตัวจะพบบ่อยในอาหารสำเร็จรูป โดยเฉพาะอย่างยิ่ง มาการีนแข็ง, แครกเกอร์, ลูกกวาด, อาหารคบเคี้ยว อาหารทอดและอาหารอบ.

#### 3.1.2.3 มาตรการการติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้

##### (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act 2004)

สหรัฐฯ ได้ออกกฎระเบียบอาหารก่อภูมิแพ้ ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2549 เป็นต้นไป โดยสาระสำคัญของมาตรการที่กำหนดให้ติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ ประกอบด้วย :

1) กลุ่มอาหารที่มักเป็นสาเหตุก่อโรคภูมิแพ้ (food allergen) ที่สำคัญ 8 กลุ่ม (คิดเป็น 90% ของต้นเหตุการก่อภูมิแพ้อาหาร) ได้แก่ :

- นม
- ไข่
- ปลา
- สัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังที่มีเปลือก เช่น กุ้ง กั้ง ปู
- ถั่วประเภท Tree Nuts เช่น ถั่วอัลมอนด์ พีแคนัท หรือวอลนัท
- ถั่วลิสง
- เมล็ดข้าวสาลี และ
- ถั่วเหลือง

2) กรณีอาหารที่ผ่านการแปรรูปและมีส่วนผสมของ food allergen ดังกล่าว จะต้องติดฉลากคำว่า “contains” อยู่หน้าชื่อชนิดของ food allergen และใช้ชื่อสามัญ (common or usual name) ของสินค้านั้นๆ ที่ผู้บริโภคทั่วไปรู้จักโดยพิมพ์ต่อเนื่องกัน, ทั้งนี้ ชื่อของ food Allergen จะต้องพิมพ์ในขนาดตัวอักษรที่ไม่เล็กกว่าชื่อของ food ingredient ให้ใช้ขนาดตัวอักษรที่มีขนาดใหญ่อย่างน้อย 1/16 นิ้ว (ความสูงเทียบจากอักษร O).

3) กรณีที่อาหารมีชื่อตรงกับ Food Allergen ให้ระบุชนิดของอาหารอย่างละเอียด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีของถั่วประเภท Tree Nut ปลา และสัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังที่มีเปลือก

- ถั่วประเภท Tree Nut ให้ระบุ specific types.
- สัตว์น้ำและสัตว์น้ำชนิดมีเปลือก ให้ระบุ species.

กรณีอาหารที่ใส่สารปรุงแต่งมีส่วนที่มาจาก food allergen ให้ระบุไว้เช่นกัน.

ยกเว้น น้ำมันแปรรูปขั้นสูง (highly refined oil) จากอาหาร 8 ชนิด/กลุ่ม ไม่ต้องติดฉลาก

#### 3.1.2.4 มาตรการติดฉลาก COOL: Country of Origin Labeling

กำหนดให้ผู้ค้าปลีกต้องติดฉลากสินค้าเกษตรชั้นปฐมภูมิ 4 ประเภทที่วางจำหน่ายในสหรัฐฯ ระบุแหล่งกำเนิดสินค้าเพื่อเป็นข้อมูลให้ผู้บริโภคได้ตัดสินใจซื้อสินค้าโดยมีผลบังคับใช้กับสินค้าประมงก่อนเป็นประเภทแรก เริ่มตั้งแต่วันที่ 4 เมษายน 2548 สำหรับสินค้าอีก 3 ประเภทจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 30 กันยายน 2549 เป็นต้นไป.

1) ประเภทสินค้าที่ต้องติดฉลาก COOL

- สินค้าประมง เช่น ปลา และสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น หอย กุ้ง ฯลฯ ทั้งที่มาจากการจับ จากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ หรือจากฟาร์มเพาะเลี้ยง.

- เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัว, เนื้อแกะ, เนื้อหมู ฯลฯ.

- สินค้าเกษตรที่นำเข้าง่าย เช่น ผักและผลไม้สด แช่เย็น แช่แข็ง ฯลฯ.

- ถั่วต่างๆ.

2) ซ้อยกเว้น

- สินค้าทั้ง 4 ประเภทจะได้รับการยกเว้นไม่ต้องติดฉลาก COOL หากถูกใช้ เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารพร้อมปรุงสุก หรือผ่านกระบวนการแปรรูป ซึ่งทำให้มีลักษณะทางกายภาพหรือทางเคมีเปลี่ยนไปจากเดิม เช่น เบคอน, แฮม, น้ำส้มคั้น, เนยถั่ว, กุ้งชุบเกล็ดขนมปัง และผักสลัดรวม.

- การขายสินค้าให้กับธุรกิจบางประเภทที่ไม่ใช่ธุรกิจค้าปลีก เช่น ธุรกิจอาหารแปรรูป, ภัตตาคาร, โรงแรม, และ โรงพยาบาล จะได้รับการยกเว้นไม่ต้องติดฉลาก COOL เนื่องจากธุรกิจเหล่านี้ต้องนำสินค้าไปปรุงอาหารหรือผ่านกระบวนการแปรรูปอื่นๆ ต่อไป.

3.1.2.5 มาตรการอื่นๆ

มาตรการหรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่สหรัฐฯ กำหนดขึ้น อาทิเช่น :

● มาตรการ AD กับสินค้ากุ้งน้ำจืดแช่เย็นหรือแช่แข็ง และกุ้งแปรรูปในอัตรา 5.29- 6.82.

● ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติ เช่น :

● ห้ามใช้ Chloramphenicol ผสมอาหารเลี้ยงสัตว์ อนุญาตให้เจือปนได้ไม่เกิน 0.3 ppb.

● มีไนโตรฟูแรน ได้ไม่เกิน 1 ppb.

● ต้องไม่พบเชื้อ Salmonella และ Filth.

● ถ้าเป็นกุ้งทะเลต้องจับ โดยเครื่องมือ TEDs.

● หากเป็นปลาทูน่ากระป๋องต้องมีเอกสาร The National Marine Fisheries Certificate of Origin (NOAA Form 370) เป็นต้น.



- ใบแจ้งหนี้ทางการค้า (commercial invoice) ที่ผู้ซื้อออกให้ ที่ระบุมูลค่าและลักษณะของสินค้า.
- แบบฟอร์มศุลกากร 7522 (entry manifest) หรือ 3461 (entry/immediate delivery).
- รายงานการบรรจุสินค้า (ถ้าจำเป็น) และเอกสารอื่นๆ ที่สนับสนุนการนำเข้า.

2) การแจ้งนำเข้าด้วยวิธี In-Bond ผู้นำเข้าส่งสินค้าผ่านด่านนำเข้าด่านแรกไปยังด่านขนถ่ายสินค้าปลายทางที่ผู้นำเข้าต้องการส่งสินค้าไปโดยทำกรรมวิธีทางศุลกากร ณ ด่านปลายทางนั้นๆ หากประสงค์จะดำเนินการในลักษณะนี้จะต้องแจ้งล่วงหน้าให้ศุลกากรทราบก่อนที่จะส่งสินค้าออกจากด่านนำเข้าแรก.

3) การแจ้งนำเข้าด้วยวิธี warehouse entry เป็นการนำสินค้าเข้าไปเก็บไว้ในโกดังสินค้าโดยวางเงินค้ำประกัน bonded warehouse ไว้กับศุลกากรสหรัฐฯ การเรียกเก็บภาษีศุลกากรและค่าธรรมเนียมการดำเนินการต่างๆ จะกระทำต่อเมื่อสินค้านั้นๆ ถูกนำออกจากโกดังเพื่อนำไปจำหน่ายหรือแจกจ่าย, ค่าธรรมเนียมการเก็บรักษาสินค้าไว้ในโกดังเป็นความรับผิดชอบของผู้นำเข้า.

### 3.1.3.2 การตรวจปล่อยสินค้า

วัตถุประสงค์ในการตรวจปล่อยสินค้า คือ :

1. เพื่อหามูลค่าสินค้าและสำรวจว่าเป็นสินค้าที่ต้องเสียอากรขาเข้าหรือไม่.
2. เพื่อตรวจว่าสินค้านั้นๆ มีการปิดฉลากสินค้าหรือการแจ้งแหล่งกำเนิดตามกฎระเบียบที่กฎหมายกำหนดไว้หรือไม่.
3. เพื่อตรวจความถูกต้องของการออกใบเรียกเก็บเงิน.
4. เพื่อตรวจว่ามีกรพยายามนำของต้องห้ามปนเข้ามาหรือไม่.
5. เพื่อตรวจว่าปฏิบัติตามกฎระเบียบว่าด้วยการนำเข้าสินค้านั้นๆ ที่หน่วยงานรัฐบาลสหรัฐฯ ที่เกี่ยวข้องได้กำหนดไว้หรือไม่.
6. เพื่อตรวจเช็คจำนวนนำเข้าว่าตรงตามที่แจ้งไว้หรือไม่.

การตรวจปล่อยสินค้า โดยทั่วไปจะกระทำที่ท่าเทียบเรือที่เก็บตู้คอนเทนเนอร์ ท่าคารโก้ หรือที่ทำการของผู้นำเข้าในบริเวณท่าเรือ, ในบางกรณีศุลกากรสหรัฐฯ จะเก็บตัวอย่างสินค้าไปประเมินราคาหรือจัดทำประเภทการเสียภาษีนำเข้า โดยปล่อยให้สินค้าที่เหลือออกจากท่าได้, ทั้งนี้ศุลกากรสหรัฐฯ จะคืนตัวอย่างที่ดึงออกไปให้แก่ผู้นำเข้าในภายหลัง, ในกรณีที่การตรวจหรือ

การประเมินของศุลกากรสหรัฐฯ ให้ผลลัพธ์ที่ออก ไม่ตรงกับที่ได้มีการแจ้งไว้ในเรื่องของลักษณะสินค้า ปริมาตร หรือมูลค่า หรืออัตราภาษีไม่เท่ากับที่ผู้นำเข้าระบุไว้ ศุลกากรสหรัฐฯ จะทำการคำนวณจำนวนภาษีที่ผู้นำเข้าต้องเสียเพิ่ม หรือที่ศุลกากรต้องจ่ายคืน.

### 3.1.3.3 การโต้แย้ง

ผู้นำเข้าที่ประสงค์จะทำการโต้แย้งการปฏิบัติการและการตัดสินใจของศุลกากรสหรัฐฯ สามารถกระทำได้ภายในระยะเวลา 90 วันหลังขั้นตอนการตรวจปล่อยสินค้า หรือหลังจากวันที่ที่มีการตัดสินใจในเรื่องใดๆ ซึ่งศุลกากรจะมีหมายแจ้งให้ทราบในกรณีที่ปฏิเสธข้อโต้แย้งทั้งหมดหรือส่วนใดส่วนหนึ่ง หลังจากนั้นผู้นำเข้ามีสิทธิที่จะสู้ความกับศุลกากรสหรัฐฯ ได้โดยการยื่นเรื่องต่อ Court of International Trade.

### 3.1.3.4 สินค้านำเข้าพิเศษ

สินค้าบางชนิดจะถูกห้ามนำเข้าหรือมีข้อจำกัดในการนำเข้าโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการปกป้องสถานะเศรษฐกิจและความมั่นคงของสหรัฐฯ เพื่อปกป้องสุขภาพและความอยู่ดีกินดีของผู้บริโภคสหรัฐฯ และเพื่อปกป้องผลิตผลทางการเกษตรและสัตว์เลี้ยงในสหรัฐฯ สินค้าเหล่านี้คือ :

1) สินค้าห้ามนำเข้า ได้แก่ ยาเสพติด, สินค้าที่ถือเป็นการเสื่อมเสียศีลธรรม, สินค้าที่ผลิตโดยนักโทษหรือแรงงานทาส, และสินค้าบางรายการที่สหรัฐฯ ถือว่าเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคสหรัฐฯ.

2) สินค้าที่สหรัฐฯ กำหนดให้ต้องมีใบอนุญาตหรือใบประกอบการนำเข้าคือ สินค้าที่ถูกควบคุมโดยหน่วยงานต่างๆ ของรัฐบาลสหรัฐฯ เช่น หน่วยงาน Food and Drug Administration (FDA), หน่วยงานต่างๆ ของ U.S. Department of Agricultural (USDA) (ซึ่งได้แก่ หน่วยงาน Animal and Plant Health Inspection Service, Agricultural Marketing Service และ U.S. Fish and Wildlife Service) และหน่วยงาน Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms ประเภทของสินค้าที่มีการควบคุมการนำเข้าสหรัฐฯ ได้แก่ สินค้าเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์, อาวุธปืนและลูกปืน, สัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์, พืชและผลิตภัณฑ์จากพืช, ผลไม้รวมถึงผลไม้ประเภทลูกนกต่างๆ, ผัก เนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ปีก, นม dairy products ผลิตภัณฑ์นมเนย, ยารักษาโรคบางชนิด, น้ำมันปิโตรเลียมและผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียม, และสินค้าที่มีเครื่องหมายการค้ากำกับ (trademark goods).

2.1) สินค้าที่สหรัฐฯ กำหนดว่าจะต้องมีการผลิตเป็นไปตามกฎระเบียบการนำเข้าที่กำหนดไว้ เช่น มาตรฐานพิเศษ, การประกาศแจ้งรายละเอียดตัวสินค้า, การมีใบรับรอง, การจัด

ทำเครื่องหมายหรือป้ายสินค้า, สินค้าในกลุ่มนี้ ได้แก่ สินค้าสิ่งทอ, เสื้อผ้าสำเร็จรูป, สินค้าอาหาร, รถยนต์, เรือ, วิทยุ, เครื่องรับโทรทัศน์, เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น, และอุปกรณ์ทางการแพทย์ เป็นต้น.

2.2) สินค้าที่มีโควตาการนำเข้า เพื่อเป็นการควบคุมปริมาณการนำเข้าสหรัฐฯ สินค้าเหล่านี้ ได้แก่ สินค้าที่เป็นผลผลิตทางการเกษตรบางชนิด เช่น น้ำตาล เป็นต้น, การกำหนดโควตากระทำโดยการออกกฎหมาย การออกคำสั่ง หรือการประกาศของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง โควตาการนำเข้าแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ :

- **Absolute Quota** กำหนดปริมาณที่เจาะจงที่สินค้านั้นๆ จะได้รับอนุญาตให้มีการนำเข้าสหรัฐฯ ในช่วงเวลาโควตาหนึ่ง เมื่อมีการนำเข้าครบตามจำนวนที่ระบุไว้ ก็ไม่สามารถนำเข้าได้อีก สินค้าอาจจะถูกส่งกลับออกไปหรือถูกนำไปเก็บไว้ใน warehouse หรือ foreign trade zone เพื่อรอการนำเข้าในช่วงเวลาโควตาใหม่ที่จะเปิดขึ้นอีกครั้งหนึ่ง.

- **Tariff-Rate Quota** เป็นการระบุปริมาณของสินค้าที่อยู่ภายใต้โควตาที่จะได้รับอัตราภาษีนำเข้าในระดับลดจากอัตราปกติ ในระหว่างช่วงเวลาโควตาหนึ่งๆ โควตาในลักษณะนี้จะไม่มีกำหนดจำนวนสินค้าที่จะได้รับอนุญาตให้มีการนำเข้าในช่วงระยะเวลาโควตาหนึ่งๆ แต่สินค้าที่นำเข้ามาหลังจากที่ปริมาณที่กำหนดไว้เต็มแล้ว จะต้องเสียภาษีนำเข้าที่สูงขึ้น.

### 3.1.3.5 การนำเข้าตัวอย่างสินค้า

การนำเข้าตัวอย่างสินค้า เพื่อวัตถุประสงค์ด้าน การค้า การจัดแสดงและอื่นๆ กระทำได้ 3 ลักษณะคือ :

1) การชำระภาษีและหรือค่าธรรมเนียมขาเข้า

ตัวอย่างสินค้าที่มีการนำเข้าในลักษณะนี้จะสามารถถูกเคลื่อนย้ายไปได้ทั่วสหรัฐฯ โดยอิสระ สามารถนำไปขายหรือส่งออกได้ตามต้องการ ในกรณีที่มีการส่งออกกลับไปในสภาพเดียวกับที่มีการนำเข้ามา ผู้นำเข้าสามารถยื่นคำร้องขอรับคืนค่าภาษีและหรือค่าธรรมเนียม (duty drawback) ที่ได้จ่ายชำระไปแล้ว.

2) การขอนำเข้าเป็นการชั่วคราวภายใต้การวางเงินค้ำประกัน

(Temporary Importation Under Bond – TIB)

ส่วนใหญ่เป็นการนำเข้าตัวอย่างสินค้าเพื่อแสวงหาผู้ซื้อในสหรัฐฯ โดยไม่ต้องชำระภาษีนำเข้าแต่ทำการวางเงินค้ำประกันภายใต้เงื่อนไขว่าจะไม่ทำการขายสินค้านั้นๆ และจะทำการส่งกลับออกไปภายในระยะเวลาหนึ่งปีหลังจากการนำเข้า ทั้งนี้อาจจะร้องขอต่ออายุเวลาการค้ำประกันออกไปเป็น 3 ปีได้ หลังจากนั้นผู้นำเข้าจะต้องรับผิดชอบในค่าเสียหายของจำนวนเงินค้ำประกันที่ต้องชำระคืน, ในกรณีที่ไม่มี การส่งออกหรือทำลายสินค้าตัวอย่าง ผู้นำเข้าจะต้องชำระ

เงินให้แก่ศุลกากรสหรัฐฯ ซึ่งโดยปกติแล้วจะเท่ากับ 110% (หรือ 1.1 เท่า) ของจำนวนประเมินเงินค่าธรรมเนียมและหรือภาษีนำเข้าสินค้านั้นๆ, หากต้องการยื่นอุทธรณ์ขอยกเว้นการชำระเงินค่าเสียหายนี้ จะต้องกระทำภายใน 60 วันนับจากวันที่ที่ศุลกากรเรียกเก็บเงิน.

### 3) การยอมให้ผ่านเข้าเป็นการชั่วคราว

(Admission Temporaire – Temporary Admission หรือ ATA Carnet)

ตัวอย่างสินค้าได้รับการผ่อนผันให้มีการนำเข้าได้นานหนึ่งปี ถ้ามีเอกสาร Carnet ประกอบการนำเข้า โดยไม่ต้องเสียค่าธรรมเนียมนำเข้าและค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ไม่ต้องมีหลักทรัพย์ค้ำประกัน สามารถนำสินค้าผ่านเข้าและออกสหรัฐฯ ก็ครั้งก็ได้ และสามารถเคลื่อนย้ายสินค้าไปได้ทั่วสหรัฐฯ ตราใบที่ Carnet ยังไม่หมดอายุ, วิธีการนี้ใช้ได้กับทุกสินค้า ยกเว้น สินค้าสำหรับการบริโภค เช่น สินค้าอาหาร, สินค้าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร, สินค้าที่เน่าเสียได้ และสินค้าที่มีการส่งผ่านทางไปรษณีย์, สินค้าที่มีการนำเข้าในลักษณะนี้ถ้าไม่มีการส่งออกหรือทำลาย เมื่อ Carnet หมดอายุลงแล้ว ศุลกากรสหรัฐฯ จะเรียกเก็บเงินจากผู้นำเข้าและองค์กรที่เป็นผู้ค้ำประกันเป็นค่าเสียหายในวงเงินร้อยละ 110 ของจำนวนประเมินค่าธรรมเนียมนำเข้า โดยให้เวลาในการชำระเงินหรือยื่นอุทธรณ์นาน 6 เดือน.

#### 3.1.3.6 การนำเข้าสินค้าอาหาร

สหรัฐฯ มีความเข้มงวดระดับสูงมากกับการนำเข้าสินค้าอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง หลังเหตุการณ์ก่อการร้าย 11 กันยายน เนื่องจากสหรัฐฯ เห็นว่าสินค้าอาหารเป็นช่องทางที่สามารถนำอันตรายมาสู่ผู้บริโภคสหรัฐฯ ได้โดยง่าย.

สหรัฐฯ กำหนดให้สินค้าอาหารที่มีการนำเข้าสหรัฐฯ จะต้องอยู่ในมาตรฐานและกฎระเบียบข้อบังคับด้านการผลิตเดียวกันกับสินค้าที่ผลิตได้ภายในประเทศ ที่เน้นระบบการผลิต การเก็บรักษา และการจัดส่งถึงมือผู้บริโภค โดยที่สินค้ายังคงอยู่ในสภาพที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยต่อการบริโภค และมีข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับสินค้านั้นๆ ที่เป็นจริง, การนำเข้าสินค้าอาหารจะต้องแจ้งการนำเข้าต่อศุลกากรภายใน 5 วันทำการนับตั้งแต่วันที่สินค้าเดินทางมาถึงและแจ้งต่อ USFDA เพื่อขอผ่านการตรวจสอบของ USFDA ก่อน ซึ่ง USFDA จะเป็นผู้ตัดสินใจจะยอมให้สินค้านั้นๆ ผ่านเข้าสหรัฐฯ หรือสั่งให้ทำลายหรือส่งกลับออกไป, การควบคุมให้มีการปฏิบัติตามคำสั่งของ USFDA เป็นหน้าที่ของศุลกากรสหรัฐฯ ค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกิดขึ้นอันเป็นผลมาจากคำสั่งของ USFDA เป็นความรับผิดชอบของผู้นำเข้า.



ผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิดเมื่อเดินทางไปถึงสหรัฐฯ จะถูกกักกันห้ามการนำเข้า โดยไม่ต้องมีการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ USFDA เสียก่อน เรียกว่า Automatic Detentions, ปฏิบัติการในลักษณะนี้เกิดขึ้นกับสินค้าและผู้ผลิตสินค้าที่มีประวัติหรือข้อมูลอื่นๆ ที่ทำให้ USFDA เชื่อว่ามีการฝ่าฝืนกฎระเบียบของ USFDA, สินค้าอื่นๆ จะไม่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าสหรัฐฯ จนกว่าจะมีพิสูจน์จน USFDA พอใจ ว่าสินค้านั้นๆ เป็นไปตามกฎข้อบังคับของ USFDA มาตรการกักกันอัตโนมัติในลักษณะนี้เกิดขึ้นไม่บ่อยครั้งนัก และอาจเกิดขึ้นกับประเทศใดประเทศเดียวหรือเกิดขึ้นกับหลายๆ ประเทศในภูมิภาคเดียวกันก็ได้.

นอกจากเรื่องความสะดวก ถูกสุขลักษณะ และความปลอดภัยในการบริโภคแล้ว ผู้ส่งสินค้าอาหารไปยังสหรัฐฯ จำเป็นต้องคำนึงถึงเงื่อนไขอื่นๆ ที่สำคัญคือ :

1) สินค้าอาหารกระป๋องที่เป็น low-acid canned food หรือ acidified low-acid food ที่ส่งเข้าไปจำหน่ายในสหรัฐฯ บริษัทผู้ผลิตจะต้องทำการจดทะเบียนและส่งมอบข้อมูลการผลิตให้แก่ USFDA เพื่อขอและให้ไ้หมายเลข FCE (Food Canning Establishment Number) เสียก่อนจึงจะได้รับอนุญาตให้นำเข้าสหรัฐฯ

2) การปิดฉลากสินค้า จะต้องกระทำตามที่กำหนดไว้ในกฎหมาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งการปิดฉลากระบุคุณค่าอาหาร.

3) สินค้าอาหารทะเล การนำเข้าสหรัฐฯ จะต้องผ่านระบบการผลิตที่เป็นไปตามแนวทาง HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ที่ USFDA สหรัฐฯ จัดทำขึ้น.

### 3.1.4 ข้อกำหนดด้านภาษีนำเข้าของประเทศสหรัฐอเมริกา

ค่าธรรมเนียมศุลกากร โดยทั่วไปจะคำนวณในรูปร้อยละ จากมูลค่าสินค้านำเข้าที่ต้องเสียภาษี และสินค้าบางชนิดจะถูกคำนวณภาษีขาเข้าตามอัตราที่กำหนดไว้แล้วตามจำนวนนับหน่วยเป็นชิ้น ลิตร หรือกิโลกรัม การกำหนดอัตราภาษี ศุลกากรสหรัฐฯ กระทำโดยอาศัยวิธีการประเมินราคาหลายๆ วิธีด้วยกัน, วิธีที่นิยมใช้มากที่สุดคือ การประเมินราคาโดยดูจากมูลค่าจริงของการซื้อขายสินค้านั้นๆ เป็นเกณฑ์, อัตราภาษีนำเข้าสหรัฐฯ จะกำหนดไว้ใน Harmonized Tariff Schedule of the United States

การกำหนดอัตราภาษีนำเข้าของสหรัฐฯ โดยทั่วไปจะแบ่งการเรียกเก็บออกเป็น 5 กลุ่มโดยกำหนดกลุ่มประเทศตามอัตราภาษีกลุ่มนั้นๆ แสดงดังตารางที่ 15.

ตารางที่ 15. การกำหนดอัตราภาษีนำเข้าของสหรัฐฯ

| กลุ่มที่   | อัตราภาษี  | กลุ่มประเทศ  |
|------------|--|--|
| กลุ่มที่ 1 | อัตราภาษี 0%   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ประเทศในกลุ่ม Andean Trade Preference Act (โบลิเวีย, เอกวาดอร์, โคลัมเบีย, และเปรู)</li> <li>• CBI (Caribbean Basin Initiative) countries ได้แก่ ประเทศแถบอเมริกากลาง 24 ประเทศ</li> <li>• AGOA (African Growth and Opportunity Act) คือ ประเทศต่างๆ ในทวีปแอฟริกา 37 ประเทศ ที่ได้ทำความตกลงการค้ากับสหรัฐฯ</li> </ul> |
| กลุ่มที่ 2 | ลดภาษีตามกรอบการค้าเสรี                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• NAFTA คือเม็กซิโก และแคนาดา</li> <li>• FTA/ กรอบอื่นๆ ได้แก่ โมร็อกโก, จอร์แดน, อิสราเอล, ซิลิ, สิงคโปร์ และออสเตรเลีย</li> </ul>   |
| กลุ่มที่ 3 | ประเทศที่ได้สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร 0% ภายใต้ GSP         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ในการส่งออกสินค้าบางรายการไปสหรัฐฯ เช่น ไทย, อินเดีย, ฟิลิปปินส์, อินโดนีเซีย, กัมพูชา, รัสเซีย, บราซิล และอาร์เจนตินา เป็นต้น.</li> </ul>  |
| กลุ่มที่ 4 | ประเทศอื่นๆ ที่เก็บภาษีตามอัตราภาษีสูงสุด MFN Tariff Rates | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ประเทศต่างๆ ในยุโรป, จีน, เกาหลีใต้, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน, ฮองกง, มาเลเซีย และเวียดนาม เป็นต้น ซึ่งกลุ่มนี้ส่วนใหญ่เป็นคู่แข่งของไทยในตลาดสหรัฐฯ</li> <li>• อัตราที่เรียกเก็บจะอยู่ในช่วงร้อยละ 2-15 ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามประเภทสินค้า</li> </ul>   |
| กลุ่มที่ 5 | Non-MFN Tariff Rates                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• เกาหลีเหนือ และคิวบา ที่สหรัฐฯ เรียกเก็บอัตราภาษีสูงสุด (&gt; MFN rates) ประมาณร้อยละ 50-100</li> </ul>   |

ที่มา : กลุ่มศึกษาเพื่อติดตามและประเมินผลการเจรจาจัดทำเขตการค้าเสรี, 2549.

(ประเทศไทยได้รับสิทธิ GSP โดยทำสัญญาตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2519 และมีการต่อสิทธิเป็นช่วงๆ ล่าสุดคือการต่ออายุครั้งที่ 4 (ตั้งแต่ 1 ตุลาคม 2544-31 ธันวาคม 2549) โดยในวันที่ 5 กันยายน 2549 นี้ กรมการค้าต่างประเทศส่งหนังสือไปยังสหรัฐอเมริกาเพื่อขอทราบว่ามีเมื่อหมดอายุโครงการดังกล่าวแล้วไทยจะได้รับการต่อสิทธิหรือไม่ ทั้งนี้มีความเป็นไปได้ว่าไทยอาจถูกตัดสิทธิ GSP, อย่างไรก็ตามแนวโน้มรายการที่จะถูกตัดสิทธิดังกล่าวในปี 2550 ประกอบด้วย

สินค้า 4 รายการคือ กล้วยไฟซ์, ถั่วจี่ และลำไยกระป๋อง บรรจุภัณฑ์พลาสติก และของใช้อะลูมิเนียม เนื่องจากมีมูลค่าการส่งออกมากกว่า 100 ล้านดอลลาร์สหรัฐ).

### 3.2 มาตรการกีดกันการค้าที่มีใช้ภายใน ของประเทศสหรัฐอเมริกา

#### (U.S. Non-Tariff Barriers – NTBs)

จากความตกลงทั่วไปว่าด้วยภาษีศุลกากรและการค้า (General Agreement on Tariff and Trade: GATT) ซึ่งต่อมาได้เปลี่ยนเป็นองค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) ได้กำหนดกฎเกณฑ์และระเบียบเพื่อให้เกิดการค้าเสรีและเป็นธรรม โดยทุกประเทศสมาชิกของ WTO จะต้องปรับลดอัตราอากรขาเข้าลงมาเป็นอันดับแรกสุดของการเปิดการค้าเสรี เพื่อให้มีการนำเข้าสินค้าจากต่างประเทศเข้ามาแข่งขันกันอย่างมากมาย ทั้งที่มีและไม่มีผลิตในประเทศ, ผลดีเกิดกับประชาชนที่ได้ชื่อ “ของดีราคาถูก” โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าที่ไม่มีผลิตในประเทศ ส่วนผู้ประกอบการในประเทศ หรือภาคการผลิตอุตสาหกรรม ก็สามารถนำเข้าวัตถุดิบและเครื่องจักรในอัตราการค้าหรือยกเว้นภาษีมาผลิตสินค้าจำหน่ายและสามารถส่งออกไปต่างประเทศในราคาถูกได้, การเปิดตลาดการค้าเสรีและให้มีการผลิตสินค้าอย่างเดียวกันมากขึ้นก็จะทำให้เกิดการแข่งขันที่รุนแรงทั้งในด้านราคาและคุณภาพ แต่ก็มีสินค้าคุณภาพต่ำราคาถูกเข้ามาปะปนในตลาดจนเกิดความเสียหายและมีสินค้านำเข้าในหลายกรณีที่ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภคของประชาชน, รัฐเองจึงต้องกำหนดมาตรฐานคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยขึ้นมาก็กีดกันสินค้าที่ไม่มีคุณภาพเหล่านี้ แต่การออกหรือนำมาตรการกีดกันมาใช้อย่างเข้มงวดเกินไปจะทำให้ประเทศอื่นมองว่า เป็นมาตรการที่ไม่เป็นธรรม กลายเป็น “อุปสรรคทางการค้าที่มีใช้ภายใน (Non Tariff Barriers : NTBs)”.

ในเรื่องนี้ WTO มีกฎระเบียบของ GATT หลายข้อที่เป็น "มาตรการกีดกันที่มีใช้ภายใน (Non-Tariff Measures: NTMs)" ซึ่งอนุญาตให้ประเทศสมาชิกรักษาหลักเกณฑ์ของมาตรการนี้ไปใช้เพื่อคุ้มครองสุขภาพและความปลอดภัยของชีวิตมนุษย์ สัตว์ และพืช ในทางกลับกัน ก็ต้องยกเลิกการกีดกันที่เป็น NTB และให้ประเทศสมาชิกใช้แต่ NTM เป็นมาตรการกีดกันที่มีใช้ภายในภายใต้เงื่อนไข (1) คุณภาพสินค้า (2) ความปลอดภัยของผู้บริโภค และ (3) สิ่งแวดล้อม, อย่างไรก็ตามประเทศสมาชิก WTO ที่จัดเป็นประเทศที่พัฒนาแล้ว (Developed Countries) ก็มีกฏออกกฎระเบียบตั้งมาตรฐานต่างๆ และวิธีปฏิบัติหรือการทดสอบมาใช้บังคับอย่างเข้มงวดจนกลายเป็นการกีดกันทางการค้ากับประเทศกำลังพัฒนา (Developing Countries) โดยอ้างเหตุผลว่า เป็นหลักเกณฑ์ของมาตรการกีดกันที่มีใช้ภายใน (Non-Tariff Measures: NTMs) ของ WTO ทั้งสิ้น.

มาตรการกีดกันทางการค้าสามารถแบ่งได้ 2 ประเภทคือ มาตรการกีดกันทางการค้าที่เป็นภาษีศุลกากร (Tariff Barriers) และมาตรการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษีศุลกากร (Non-Tariff Barriers) ซึ่งในปัจจุบันมาตรการกีดกันด้านภาษีศุลกากรมีแนวโน้มที่จะลดลงเนื่องจากการเปิดเสรีทางการค้าภายใต้เขตการค้าเสรีต่างๆ มีเพิ่มขึ้น ขณะเดียวกันมาตรการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษีศุลกากร (NTBs) เริ่มมีบทบาทและมีรูปแบบใหม่ๆ เพิ่มขึ้น ซึ่งมาตรการที่สำคัญ เช่น มาตรการด้านสุขอนามัย (Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS), มาตรการด้านเทคนิค (Technical Barriers to Trade : TBT), มาตรการด้านสิ่งแวดล้อม (Environment Barriers to Trade : Env), มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด (Anti-dumping : AD), และมาตรการตอบโต้การอุดหนุน (Countervailing Duty : CVD), มาตรการด้านแรงงาน (Labor Measures : Lab) เป็นต้น ซึ่งสาระสำคัญของแต่ละมาตรการมีดังนี้ :

### 3.2.1 มาตรการด้านสุขอนามัย (Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS)

มาตรการด้านสุขอนามัย มีวัตถุประสงค์เพื่อปกป้องชีวิตและสุขภาพมนุษย์ สัตว์และพืช เพื่อสร้างความมั่นใจต่อความปลอดภัยด้านอาหาร แต่ต้องไม่ใช่สิทธินั้นในทางที่เป็นการสร้างข้อจำกัดทางการค้า หรือเลือกปฏิบัติระหว่างประเทศสมาชิกตามอำเภอใจ, ซึ่งการนำมาตรการ SPS มาใช้ควรสอดคล้องกับมาตรฐานตามที่องค์การมาตรฐานระหว่างประเทศกำหนดขึ้น, และต้องมีเหตุผลและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เพียงพอมีการประเมินความเสี่ยง (risk assessment) ที่เชื่อถือได้, ซึ่งประเทศคู่ค้ามักนำมาตรการ SPS มาใช้เป็นเครื่องมือในการกีดกันทางการค้ากับสินค้าอาหารประเภทปศุสัตว์ ประมง และพืชผักผลไม้ โดยอ้างการตรวจพบเชื้อโรค โรคแมลง และอื่นๆ ซึ่งส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ทางการค้าของประเทศ และเป็นการเพิ่มต้นทุนการผลิต โดยตัวอย่างมาตรการ SPS ของประเทศผู้นำเข้า เช่น EU ประกาศตรวจสินค้ากึ่ง และไก่จากประเทศไทยอย่างเข้มงวด เพื่อตรวจสอบสารในโคฟูเรนส์ และสารคลอแรมฟินิโคลดก้าง หรือกรณีสหรัฐอเมริกา กำหนดกระบวนการผลิตตามระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) และในประเทศไทยก็ได้นำมาตรการ SPS มาใช้โดยการห้ามนำเข้าเนื้อวัวและเนื้อหมูที่มีโรค BSE และ Creutzfeldt-Jacob Disease เป็นต้น.

### 3.2.2 มาตรการกีดกันทางอุปสรรคด้านเทคนิค (Technical Barriers to Trade : TBT)

เป็นมาตรการที่กำหนดให้ผู้ส่งออกต้องปฏิบัติตามกฎข้อบังคับด้านเทคนิคและมาตรฐาน รวมทั้งการทดสอบและระเบียบการรับรอง ซึ่งจะครอบคลุมถึงกระบวนการผลิต และวิธีการผลิต โดยการออกกฎระเบียบดังกล่าวจะต้องอิงกับระบบมาตรฐานระหว่างประเทศ, ซึ่งจะมุ่งเน้นให้การกำหนดมาตรฐานอุตสาหกรรมอย่างเป็นธรรมและชัดเจน แต่ต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการค้าระหว่าง

ประเทศ นอกจากนั้นข้อตกลงของ TBT ยังสนับสนุนให้สมาชิกใช้กฎระเบียบข้อบังคับที่เป็นรูปแบบเดียวกัน ที่เรียกว่า Harmonization ซึ่งตัวอย่างของมาตรการ TBT ของประเทศผู้นำเข้า ได้แก่ อินเดียกำหนดให้ส่งผลวิเคราะห์การฟอกย้อมสีของสิ่งทอ ซึ่งจะต้องไม่ใช่สี และสารเคมีต้องห้ามในการฟอกย้อม หรือ เม็กซิโกกำหนดให้สินค้าเสื้อผ้าสำเร็จรูปต้องปิดฉลากเป็นภาษาสเปนตามแบบฟอร์มที่กำหนด เป็นต้น.

**3.2.3 มาตรการด้านสิ่งแวดล้อม (Environment Barriers to Trade : Env)** เป็นมาตรการที่พิจารณาถึงผลกระทบของการผลิต วัสดุที่ใช้ผลิต ตลอดจนกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์เหลือใช้ที่มีผลต่อสภาพแวดล้อม โดยเกี่ยวข้องกับข้อกำหนดมาตรฐานในระบบจัดการสิ่งแวดล้อมมาเป็นเงื่อนไขโดยสมัครใจในการนำเข้าสินค้า คือ ต้องเป็นสินค้าที่มีกระบวนการผลิตที่ไม่กระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ISO, Green Paper on Integrated Product Policy และ Waste Electrical and Electronic Equipment หรือที่เรียกว่า WEEE ที่สหภาพยุโรปเตรียมนำออกมาใช้เพื่อคุ้มครองสิ่งแวดล้อม เป็นต้น.

#### **3.2.4 มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด (Anti-Dumping : AD)**

มาตรการนี้จะกระทำได้อีกต่อเมื่อสามารถพิสูจน์ได้ว่าการทุ่มตลาดเกิดขึ้นจริง และการทุ่มตลาดก่อให้เกิดความเสียหายกับอุตสาหกรรมภายในประเทศที่ผลิตสินค้าชนิดเดียวกัน ซึ่งที่ผ่านมาไทยได้รับผลกระทบจากมาตรการนี้ในการส่งออกหลายสินค้า เนื่องจากปัญหาความคลุมเครือจากสาระในความตกลงฯ ทำให้ประเทศคู่ค้าสามารถใช้มาตรการ AD ที่ไม่เป็นธรรมมา กีดกันได้ง่าย โดยตัวอย่างสินค้าของไทยที่ได้รับผลกระทบจากมาตรการ AD เช่น โทรทัศน์สี, รองเท้า, กระสอบ, พลาสติก, สลักภัณฑ์, เส้นลวดเหล็กเกลียว, และข้อต่อท่อเหล็กซึ่งถูกเรียกเก็บ AD จากสหภาพยุโรป เป็นต้น, ขณะที่ประเทศไทยก็ได้นำมาตราการตอบโต้การทุ่มตลาดมาใช้ในสินค้าไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่นำเข้าจากอินเดีย กระจกโฟลตไอและสีที่นำเข้าจากอินโดนีเซีย เหล็กโครงสร้างรูปพรรณหน้าตัดรูปตัว H ที่นำเข้าจากเกาหลี เป็นต้น.

#### **3.2.5 มาตรการตอบโต้การอุดหนุน (Countervailing Duty: CVD)**

มีข้อตกลงว่าด้วยการอุดหนุนและมาตรการต่อต้านการอุดหนุน ซึ่งหากประเทศผู้นำเข้าพบว่า ประเทศผู้ส่งออกให้การอุดหนุนจนกระทั่งทำให้ปริมาณการส่งออกสูงกว่าปริมาณการส่งออกในสภาวะปกติของการค้าเสรีแล้ว ประเทศผู้นำเข้าจะกำหนดมาตรการตอบโต้โดยการเก็บอากรจากสินค้านำเข้าชนิดนั้น, ผลกระทบของมาตรการนี้จะคล้ายกับ AD ในแง่ที่ประเทศคู่ค้าสามารถใช้มาตรการ CVD ที่ไม่เป็นธรรมมา กีดกันได้ง่ายขึ้นจากความคลุมเครือของสาระความ

ตกลง ตัวอย่างสินค้าที่ไทยถูกเรียกเก็บ CVD จากประเทศนำเข้า ได้แก่ เหล็กแผ่นรีดร้อน ถูกเรียกเก็บ CVD จากสหรัฐ และ Hot Rolled Steel ถูกเรียกเก็บจากแคนาดา เป็นต้น.

### 3.2.6 มาตรการด้านแรงงาน (Labor Measures)

ปัจจุบันมีองค์การระหว่างประเทศที่ดูแลเรื่องแรงงานโดยเฉพาะ คือ องค์การแรงงานระหว่างประเทศหรือ ILO (International Labor Organization) โดยสมาชิกของ ILO จะมาจากผู้แทนของหน่วยงาน 3 ฝ่าย ของแต่ละประเทศสมาชิก คือผู้แทนองค์กรนายจ้าง ผู้แทนผู้ใช้แรงงาน และผู้แทนภาครัฐ โดยมีหน้าที่จัดทำอนุสัญญา (conventions) เกี่ยวกับการกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำในเรื่องต่างๆ.

แนวโน้มในอนาคตที่สินค้าออกของไทยจะต้องประสบกับการนำมาตรการทางการค้าที่มีใช้ภายใต้กฎการค้ามาใช้ ได้แก่ สหภาพยุโรปให้การอุดหนุนความมั่นคงทางด้านอาหาร, การกำจัดซากสินค้าอิเล็กทรอนิกส์, การบังคับให้ติดฉลากสินค้า GMOs มาตรฐานแรงงาน, รวมไปถึงสวัสดิภาพสัตว์, ขณะที่สหรัฐฯ ก็จะนำมาตรการต่อต้านการค้าการร้ายมาใช้ ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องปรับตัวและติดตามข่าวสารความเคลื่อนไหวต่างๆ อย่างเข้มงวด โดยภาครัฐและเอกชนต้องประสานงานกันอย่างใกล้ชิดในด้านข้อมูล กฎระเบียบทางการค้า เพื่อมิให้เกิดผลกระทบต่อการค้าระหว่างประเทศของไทย.

ตารางที่ 16. มาตรการที่มีใช้ภายใต้ (NTBs) ของประเทศสหรัฐอเมริกาที่ส่งผลกระทบต่อสินค้าไทย

| สินค้า (HS)   | AD | CVD | SPS | TBT | Env | Lab | Oth | รายละเอียด  |
|---------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| ผักและผลไม้สด |    |     | ●   |     |     |     |     | กฎหมาย Plant Quarantine กำหนดให้นำเข้าพืชผัก/ผลไม้ที่ปลูกในเขตเกษตรกรรมปลอดเชื้อโรคและปราศจากการแพร่ระบาดของโรคพืช และแมลงศัตรูพืช ห้ามนำเข้าพืชและผลิตผลพืชเป็นที่พักอาศัยของแมลง หรือมีโรคพืชและแมลงศัตรูพืชปะปนอยู่ โดยที่โรคพืชและแมลงศัตรูพืชนั้นจะต้องไม่เคยมีปรากฏหรือไม่มีการแพร่ระบาดในประเทศสหรัฐฯและเป็นศัตรูชนิดร้ายแรงมีความเสี่ยงสูงที่จะก่อให้เกิดความเสียหายต่อพืชผลทางการเกษตร |

ตารางที่ 16. (ต่อ)

| สินค้า (HS)                  | AD | CVD | SPS | TBT | Env | Lab | Oth | รายละเอียด  |
|------------------------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| ผักและผลไม้สด (ต่อ)          |    |     | ●   |     |     |     |     | อนุญาตให้นำเข้าผักผลไม้สดบางชนิด ซึ่งได้แก่ มะขาม มะพร้าว ทูเรียน ส่วนผลไม้ 6 ชนิด ได้แก่ ลิ้นจี่ มังคุด ลำไย มะม่วง เงาะ และสับปะรด ต้องผ่านการฉายรังสีเพื่อกำจัดแมลงผลไม้ก่อนการนำเข้า<br>ห้ามนำเข้าพืชตระกูลแตง ฟักทอง น้ำเต้า มะระจีน บวบเหลี่ยม แฟง ฟักเขียว กว๊วย มะเฟือง ส้มเซ้ง ผรั่ง พุทรา ขนุน ลางสาด ส้มต่างๆ มะละกอ มะปราง ส้มโอ ชมพู่ กะท้อน ละมุด สตรอเบอร์รี่ และน้อยหน่า เนื่องจากเป็นพืชอาศัยของแมลงวันผลไม้ |
| มะพร้าว                      |    |     | ●   |     |     |     |     | ต้องมีใบรับรองปลอดศัตรูพืช และต้องเป็นผลที่เจาะน้ำออกแล้ว หรือปอกเปลือกออกและไม่มียอด   |
| ผักและผลไม้แปรรูป            |    |     | ●   |     |     |     |     | กำหนดมาตรฐานการตรวจสอบโรงงานประเภท low acid canned food ภายใต้ระเบียบ 21 CFR part 108,113 และ114 เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อโรค Clostridium Botulinum  |
| สับปะรดกระป๋อง               |    |     | ●   |     |     |     |     | กำหนดมาตรฐานสาร Dimethylpolysiloxane ต้องไม่เกินกว่า 10 ppm   |
| คอกกกล้วยไม้<br>(0603100105) |    |     | ●   |     |     |     |     | ต้องปราศจากเพลิงไฟ และต้องมีใบรับรองปลอดศัตรูพืช เพื่อรับรองว่าเป็นไปตามข้อกำหนด กฎเกณฑ์ หรือเงื่อนไขเพื่อป้องกันการแพร่กระจายและเพิ่มจำนวนแมลงศัตรูพืช   |
| ไถ่คัมสุก                    |    |     | ●   |     |     |     |     | ไม่ยอมรับระบบการเลี้ยงไก่ทั้งระบบ ตั้งแต่การเลี้ยง การฆ่า จนถึงการคัมไถ่ (HACCP Plan ในการผลิตไถ่ทั้งระบบ)  |

ตารางที่ 16. (ต่อ)

| สินค้า (HS)                                      | AD | CVD | SPS | TBT | Env | Lab | Oth | รายละเอียด   |
|--|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์<br>จากสัตว์               |    |     | •   |     |     |     |     | ประกาศห้ามตรวจพบสารปนเปื้อน 10 ชนิด  |
| อาหารทะเลกระป๋องและ<br>แปรรูป                    |    |     | •   |     |     |     |     | กำหนดมาตรฐานการตรวจสอบโรงงาน<br>ประเภท low acid canned food ภายใต้<br>ระเบียบ 21 CFR part 108, 113 และ 114 เพื่อ<br>ป้องกันการเกิดเชื้อโรค Clostridium<br>Botulinum<br>มีระบบปฏิบัติการ HACCP เพื่อป้องกัน/ลด<br>ความเสี่ยงในการบริโภค<br>Automatic Detention สำหรับสินค้าอาหาร<br>ทะเล เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสิ่ง<br>สกปรก เชื้อโรค สี สารที่เป็นพิษและให้<br>เป็นไปตามมาตรฐานของ FDA |
| กุ้งแช่เย็นแช่แข็ง<br>(030623)<br>และกุ้งกระป๋อง |    |     | •   |     |     | •   |     | ใช้มาตรการสิ่งแวดล้อมควบคุมการนำเข้า<br>โดยอ้างเหตุผลการอนุรักษ์ป่าชายเลน เพื่อ<br>ไม่ให้เกิดการเสี่ยงกุ้งไม่ก่อให้เกิดการทำลายป่า<br>ชายเลน<br>มีการประกาศสารเคมีห้ามใช้ 32 รายการ  |
| เนื้อปลาสดแช่เย็น<br>แช่แข็ง (0304)              |    |     |     |     |     |     | •   | การขอใบรับรองมีความยุ่งยากสลับซับซ้อน<br>มีขั้นตอนการตรวจสอบที่เข้มงวด   |
| ปลาทูน่ากระป๋อง<br>(1604140100)                  |    |     | •   |     |     |     | •   | คิดฉลาก Tuna Dolphin Safe, Marine<br>Mammal Protection Act Amendment เพื่อ<br>ป้องกันการเสียชีวิตของปลาโลมาจากการ<br>จับปลาทูน่า<br>ต้องทำ Sensory test เพื่อทดสอบและตรวจ<br>สอบหาสิ่งปนเปื้อนในอาหารที่จะก่อให้เกิด<br>อันตรายต่อผู้บริโภค<br>กำหนดระดับ histamine ต้องไม่เกิน 50 ppm.<br>ต้องมีระบบปฏิบัติการ HACCP เพื่อป้องกัน<br>และลดความเสี่ยงในการบริโภคอาหาร                      |



ตารางที่ 16. (ต่อ)

| สินค้า (HS)                     | AD | CVD | SPS | TBT | Env | Lab | Oth | รายละเอียด  |
|---------------------------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| ปลาหูฉลาม (ต่อ)<br>(1604140100) |    |     |     |     | ●   |     |     | กำหนดห้ามนำเข้าปลาหูฉลามและปลาหูฉลามชนิดครีบเหลือง (yellow fin) ที่ถูกจับด้วยวิธีอวนล้อม (purse seine net) ซึ่งมีผลเป็นการทำลายปลาโลมาในเขตมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันออกเขตร้อน (Eastern Tropical Pacific Ocean: ETPO) กฎหมายฉบับนี้มีผลต่อประเทศที่สามด้วย |

ที่มา: สำนักมาตรฐานการทางการค้า กรมการค้าต่างประเทศ, 2549.

หมายเหตุ AD : มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด, CVD : มาตรการตอบโต้การอุดหนุน

SPS : มาตรการด้านสุขอนามัย, TBT : มาตรการทางเทคนิค

Env : มาตรการทางสิ่งแวดล้อม, Lab : มาตรการด้านแรงงาน, Oth : มาตรการอื่นๆ

### 3.3 ข้อตกลงด้านเขตการค้าเสรี (Free Trade Area) ระหว่างประเทศไทยกับประเทศ

#### สหรัฐอเมริกา

ในช่วงเวลา 50 ปีที่ผ่านมา สหรัฐฯ ได้เน้นเจรจาความตกลงการค้าระดับพหุภาคีโดยมีจุดประสงค์เพื่อลดอุปสรรคทางการค้าโดยเฉพาะภาษีสินค้านำเข้า ต่อมาในช่วง 2 ทศวรรษที่ผ่านมา สหรัฐฯ ได้เจรจาทำความตกลงการค้าเสรีระดับภูมิภาคและทวิภาคีจำนวน 4 ความตกลง โดยเจรจากับประเทศเพื่อนบ้านและประเทศคู่ค้าทางยุทธศาสตร์ (strategic partners) คือ ความตกลงการค้าเสรีสหรัฐฯ - อิสราเอล สหรัฐฯ - แคนาดา ความตกลงการค้าเสรีอเมริกาเหนือ หรือ NAFTA และ สหรัฐฯ - จอร์แดน.

ปัจจุบัน สหรัฐฯ ได้เน้นการเปิดเสรีระดับภูมิภาคและทวิภาคีเป็นยุทธศาสตร์สำคัญของนโยบายการค้า ซึ่งเรียกยุทธศาสตร์ดังกล่าวว่า “Competitive liberalization” หมายความว่า สหรัฐฯ จะเน้นการเปิดเสรีการค้าทั้งระดับพหุภาคี ภูมิภาค และทวิภาคีไปพร้อมๆ กัน โดยเจรจาระดับทวิภาคีและภูมิภาคกับประเทศที่เต็มใจจะทำความตกลงการค้าเสรีกับสหรัฐฯ ในขณะเดียวกัน สหรัฐฯ จะดำเนินนโยบายผลักดันให้เปิดเสรีในประเด็นอื่นๆ ที่สหรัฐฯ ต้องการในการเจรจาทันทีด้วยการค้าโลก.

นอกจากสหรัฐจะลงนามในความตกลงเขตการค้าเสรีอเมริกาเหนือ (NAFTA) และ ความร่วมมือทางเศรษฐกิจเอเชีย-แปซิฟิก (APEC) แล้ว สหรัฐได้ลงนามในความตกลงการค้าเสรีกับ ประเทศในอเมริกากลาง (Central American Common Market: CACM) และยังอยู่ในระหว่างเจรจา กลุ่มการค้าเสรีในระดับภูมิภาคกับ 34 ประเทศในทวีปอเมริกาเหนือและใต้, ในส่วนของการเจรจา แบบทวิภาคี สหรัฐอเมริกาได้ทำความตกลงการค้าเสรีไปแล้วกับจอร์แดน, อิสราเอล, ซิลี, สิงคโปร์, ออสเตรเลีย และโมร็อกโก และอยู่ในระหว่างการเจรจากับกลุ่ม 5 ประเทศในแอฟริกา (Southern African Customs Union : SACU), นอกจากนี้ สหรัฐยังอยู่ในช่วงการพิจารณาทำความตกลงการค้า กับประเทศอื่นๆ อีก คือ ความตกลงการค้าเสรีสหรัฐ-ตะวันออกกลาง และความตกลงการค้าเสรีกับ ประเทศต่างๆ ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมทั้งประเทศไทย.

ทั้งนี้ การทำเขตการค้าเสรีกับประเทศต่างๆ ของสหรัฐฯ ได้กำหนดรายละเอียดของการ จัดทำแต่ละประเทศแตกต่างกัน แสดงดังตารางที่ 17.

ตารางที่ 17. รายละเอียดของการจัดทำเขตการค้าเสรีกับประเทศต่างๆ ของสหรัฐฯ

| ประเทศที่ทำ FTA            | วันที่มีผลบังคับใช้ | รายละเอียดเพิ่มเติม  |
|----------------------------|---------------------|--|
| สหรัฐฯ - อิสราเอล          | 1 ก.ย. 2528         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความตกลงมีขั้นตอนการลดภาษีเป็น 0% ภายในเวลา 10 ปี มี Declaration on Trade in Services ซึ่งเป็น non-binding statement เกี่ยวกับ intentions ของทั้งสองฝ่ายที่จะกำจัดการกีดกันทางการค้าสินค้าบริการ เช่น การท่องเที่ยว การสื่อสาร การธนาคาร ประกันภัย ธุรกิจให้คำปรึกษา การบัญชี กฎหมาย การให้บริการคอมพิวเตอร์ และโฆษณา</li> <li>- FTA ฉบับนี้ ได้รวมเรื่อง licenses, subsidies และ trade restriction อื่นๆ ทั้งด้านอุตสาหกรรมและการเกษตร อย่างไรก็ตามสำหรับการเกษตร ได้ให้มี NTBs สำหรับสินค้าเกษตรที่เป็นสินค้า sensitive และผลิตภายในประเทศ</li> <li>- ความตกลงฉบับนี้มีผลอย่างสมบูรณ์แล้วเมื่อวันที่ 1 มกราคม 2538 และเมื่อวันที่ 3 ตุลาคม 2538 สหรัฐฯ ได้ขยายสิทธิประโยชน์ของ FTA ฉบับนี้ให้ครอบคลุม West Bank และฉนวนกาซ่า (Gaza Strip) ในปี 2539 ทั้งสองประเทศได้ลงนามใน US-Israel Agriculture Trade Agreement โดยได้แบ่งสินค้าเกษตรเป็น 3 ประเภทคือ (1) สินค้าที่ภาษีเป็นศูนย์ (2) ภาษีเป็นศูนย์ภายใต้โควตาที่กำหนดไว้ (3) สินค้าที่ได้รับภาษีอัตราพิเศษ</li> </ul> |
| สหรัฐฯ - แคนาดา - เม็กซิโก | 1 ม.ค. 2537         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นความตกลง NAFTA ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อลดการกีดกันทางการค้าและการลงทุนระหว่าง 3 ประเทศ โดยครอบคลุมสาขาต่างๆ เช่น การลงทุน การค้าบริการ ทรัพย์สินทางปัญญา การแข่งขัน การจัดซื้อจัดจ้างโดยรัฐ การเคลื่อนย้ายของนักธุรกิจ เป็นต้น</li> <li>- NAFTA กำหนดเวลาการลดภาษีที่แตกต่างกัน โดย สหรัฐฯ กับ แคนาดา ผูกมัดที่จะลดภาษีต่อกันให้เหลือศูนย์ ในปี 2541 ในขณะที่เม็กซิโกและสหรัฐฯ ผูกมัดไว้ที่ปี 2551</li> </ul>   |
| สหรัฐฯ - จอร์แดน           | 17 ธ.ค. 2544        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นข้อตกลงฉบับแรกที่มีเนื้อหาครอบคลุมเรื่องแรงงาน สิ่งแวดล้อม และพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ อย่างไรก็ตาม เนื่องจากทั้งสองฝ่ายได้มี Bilateral Investment Treaty ซึ่งได้จัดทำในปี 2540 แล้ว ดังนั้น FTA ฉบับนี้จึงไม่มีเรื่องของการลงทุน</li> <li>- สาระสำคัญของ FTA ฉบับนี้แบ่งเป็น 7 สาขา คือ</li> </ul>  |

ตารางที่ 17. (ต่อ)

| ประเทศที่ทำ FTA           | วันที่มีผลบังคับใช้      | รายละเอียดเพิ่มเติม  |
|---------------------------|--------------------------|--|
| สหรัฐฯ – จอร์แดน<br>(ต่อ) | 17 ธ.ค. 2544             | <p>(1) การลดภาษี กำหนดระยะเวลาการลดภาษี 10 ปี</p> <p>(2) การค้าบริการ กำหนดให้จอร์แดนเปิดตลาดสินค้าบริการแก่สหรัฐฯ จอร์แดนได้รับ nearly complete access จากสหรัฐฯ อยู่แล้ว)</p> <p>(3) ทรัพย์สินทางปัญญา ให้ความสำคัญกับ digital network โดยให้คุ้มครองสิทธิทาง internet ด้วย</p> <p>(4) พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เป็น FTA ฉบับแรกที่ระบุให้เปิดเสรีด้าน e-commerce</p> <p>(5) แรงงาน เป็น FTA ฉบับแรกที่รวมเรื่องแรงงานไว้ (ก่อนหน้านี้ แรงงานจะอยู่ใน side agreement)</p> <p>(6) สิ่งแวดล้อม เป็น FTA ฉบับแรกที่รวมเรื่องสิ่งแวดล้อม</p> <p>(7) consultation/dispute settlement</p>   |
| สหรัฐฯ - ชิลี             | 11 ธ.ค. 2545<br>(สรุปผล) | <p>- FTA ฉบับนี้ไม่ได้กำหนดวันเริ่มมีผลใช้บังคับไว้</p> <p>- ส่วนสำคัญของข้อตกลงฉบับนี้ได้แก่ ความตกลงในเรื่องเกษตร เนื่องจากเป็นสาขาที่มีความสำคัญต่อทั้งสองประเทศ โดยชิลีจะยกเลิกภาษีสินค้าเกษตรแก่สหรัฐฯ ทันทีกว่าร้อยละ 75 ของสินค้าเกษตรทั้งหมด และส่วนที่เหลือจะยกเลิกภายใน 12 ปี สำหรับภาษีสินค้าไวน์ จะปรับอัตราภาษีของชิลีให้ลดลงเท่ากับสหรัฐฯ ก่อนจะลดเหลือศูนย์ต่อไป นอกจากนี้ชิลีต้องยกเลิกการเก็บภาษีโดยใช้ price bands ซึ่งเป็นการกำหนดอัตราภาษีแตกต่างกันตามราคาสินค้า สำหรับปัญหาด้าน SPS ทั้งสองฝ่ายตกลงที่จะทำการหารือกันเพื่อแก้ปัญหาต่อไป</p> <p>ในเรื่องของการอุดหนุนการส่งออกสินค้าเกษตร ทั้ง 2 ฝ่ายได้ตกลงกันว่าจะไม่อุดหนุนสินค้าเกษตรที่ส่งออกไปยังตลาดของอีกฝ่ายหนึ่ง อย่างไรก็ตาม สหรัฐฯ ยังคงมีสิทธิให้การอุดหนุนสินค้าของตน หากพบว่าประเทศคู่ค้าอื่นของชิลี มีการอุดหนุนการส่งออกสินค้านั้นมายังชิลี และสหรัฐฯ ยังสามารถใช้มาตรการ safeguard ป้องกันการทะลักของสินค้าเกษตรของชิลีในตลาดสหรัฐฯ ได้ด้วย</p> <p>สำหรับการลดภาษีสินค้า ทั้งสองฝ่ายจะจำกัดภาษีและโควตาสินค้าทุกชนิดทันที หรือหลังช่วง Transition Period ที่กำหนดไว้ โดยไม่มีข้อยกเว้น รวมทั้งภาษีเนื้อสัตว์และสิ่งทอจะยกเลิกทันที</p> <p>- จากภาพรวมปี 2548 มูลค่าการค้าของทั้งสองฝ่ายเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 40 โดยสหรัฐฯ เป็นฝ่ายขาดดุล เนื่องจากสินค้าสำคัญที่สหรัฐฯ ส่งออกมีปริมาณและมูลค่ารวมไม่มาก เช่น น้ำมัน เครื่องบิน รถดีเซล เป็นต้น ขณะที่สหรัฐฯ นำเข้าสินค้าวัตถุดิบจากชิลีในปริมาณและมูลค่าสูงมาก โดยเฉพาะทองแดง อนุทิน เนื้อปลาฟิลเลตสด แซ่เย็น ไม้สน เป็นต้น</p> |

ตารางที่ 17. (ต่อ)

| ประเทศที่ทำ FTA   | วันที่มีผลบังคับใช้ | รายละเอียดเพิ่มเติม  |
|-------------------|---------------------|--|
| สหรัฐฯ - สิงคโปร์ | 1 ม.ค. 2547         | <p>- FTA สหรัฐฯ-สิงคโปร์ครอบคลุมหลายสาขา อาทิเช่น market access for goods, การจัดซื้อภาครัฐฯ, การค้าบริการ (รวมโทรคมนาคมและการเงิน), พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์, การลงทุน, การเคลื่อนย้ายบุคคล ทรัพย์สินทางปัญญา แรงงานและสิ่งแวดล้อม เป็นต้น ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบให้ใช้วิธีการ Negative List Approach สำหรับการค้า บริการและการลงทุน และให้ความสำคัญกับ knowledge-based economy</p> <p>ด้านการลดภาษีสินค้า สหรัฐฯ ยกเลิกภาษีนำเข้าต่อสินค้าจาก สิงคโปร์ทันทีร้อยละ 92 ส่วนสินค้าที่เหลือจะยกเลิกภายใน 3-10 ปี ขณะที่สิงคโปร์จะยกเลิกการเก็บภาษีสินค้านำเข้าจาก สหรัฐฯ ทุกชนิดทันที โดยทั้งสองฝ่ายผูกพันที่จะยกเลิกภาษีเสื้อผ้า และสิ่งทอทันที ทั้งนี้มีการกำหนด Rules of Origin สำหรับสินค้าที่นำเข้ามาเพิ่มมูลค่าในสิงคโปร์จะจัดเป็นสินค้าสิงคโปร์ต่อเมื่อมีการเปลี่ยนพิกัดศุลกากร</p> <p>FTA ฉบับนี้เป็นฉบับแรกของสหรัฐฯ ที่กำหนดแนวทางการปฏิบัติพิธีการทางศุลกากรไว้อย่างชัดเจน</p> |
| สหรัฐฯ-บาหลีเรน   | 1 ส.ค. 2549         | <p>- สาระสำคัญของ FTA ฉบับนี้ ได้แก่ การลดภาษีสินค้าอุตสาหกรรมและเกษตรส่วนใหญ่เป็น 0% และลดเป็น 0% ทั้งหมดภายใน 10 ปี ด้านสินค้าบริการจะเปิดตลาดตามแนวทาง Negative List (เปิดเสรีทุกสาขา ยกเว้นสาขาที่ระบุไว้) ข้อกำหนดเกี่ยวกับแรงงานและสิ่งแวดล้อม (ซึ่งจะกำหนดโดยรัฐสภาสหรัฐฯ) รวมถึงการต่อต้านการติดสินบน โดยจะมีบทลงโทษผู้ให้และรับสินบน ตลอดจนมีมาตรการคุ้มครองผู้ให้ข่าวหรือข้อมูลการติดสินบน</p> <p>- ปี 2548 ที่ผ่านมา ทั้งสองฝ่ายมีมูลค่าการค้ารวมขยายตัวเพิ่มขึ้นจากระยะเดียวกันของปีก่อนประมาณร้อยละ 11 โดยสหรัฐฯ เป็นฝ่ายขาดดุลการค้า ทั้งนี้ สินค้าสำคัญที่สหรัฐฯ ส่งออก ซึ่งเป็นสินค้านำเข้าของบาหลีเรน เช่น รถยนต์ ส่วนประกอบเครื่องบิน มอเตอร์ไฟฟ้า ส่วนประกอบของเครื่องจักรสำหรับชุดเจาะ เป็นต้น ส่วนสินค้านำเข้าสำคัญของสหรัฐฯ ได้แก่ กางเกงสตรีหรือเด็กหญิงทำด้วยผ้าฝ้าย ปูยูเรีย อะลูมิเนียมเยื้องไม่ขึ้นรูป และเมทานอล เป็นต้น</p>                         |

ที่มา : กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์, 2549.

สำหรับประเทศไทยและสหรัฐอเมริกา ได้มีการประกาศจะทำเขตการค้าเสรีระหว่างกัน เมื่อวันที่ 19 ตุลาคม 2546 และการเจรจาได้เริ่มในเดือนมิถุนายน 2547 แล้วอย่างเต็มรูปแบบ, หลังจากที่รัฐสภาสหรัฐฯ มีมติเห็นชอบแล้วในเดือนมีนาคม 2547 ซึ่งสหรัฐฯ มีรายการสินค้า อุตสาหกรรม การสื่อสาร การศึกษา และการท่องเที่ยวเป็นประเด็นเจรจากับไทย แต่สิ่งที่สหรัฐฯ ให้ความสนใจมากที่สุดคือ การคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาและการค้า ซึ่งสหรัฐฯ ถือเป็นเงื่อนไข ของการเจรจาก่อนเปิดการค้าเสรีสินค้าอื่นๆ ทั้งหมด และไทยได้แสดงท่าทียอมตกลงตามเงื่อนไขนี้ ในเบื้องต้นแล้ว, ในด้านการลดภาษี สหรัฐฯ ได้แสดงท่าทีในการลดภาษีให้ไทยเกินกว่าร้อยละ 90 ที่อัตรา 0% ทันที ซึ่งปกติสหรัฐฯ ก็มีอัตราค่าอยู่แล้วโดยเฉลี่ยประมาณ 3%.

สำหรับผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นต่อสาขาการเกษตรจากการจัดทำเขตการค้าเสรีระหว่างไทย และสหรัฐอเมริกา จะพบว่า สหรัฐฯ เป็นประเทศคู่ค้าสินค้าเกษตรที่สำคัญมากที่สุดประเทศหนึ่ง ของไทย โดยมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตรของไทยไปสหรัฐฯ สูงเป็นอันดับสองรองจากญี่ปุ่น ขณะที่ไทยนำเข้าสินค้าเกษตรจากสหรัฐฯ มากกว่าจากประเทศอื่นๆ, อย่างไรก็ตาม ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา มูลค่าการค้าสินค้าเกษตรระหว่างสองประเทศมีแนวโน้มผันผวนมาก กล่าวคือ สินค้าส่งออกของไทยไม่สามารถรักษาส่วนแบ่งตลาดในสหรัฐฯ ได้ และสินค้าส่งออกจากสหรัฐฯ ก็ไม่สามารถรักษาส่วนแบ่งในตลาดไทยได้เช่นกัน ปรากฏการณ์นี้เกิดขึ้นจากสาเหตุหลายประการ โดยส่วนหนึ่งเกิดจากการกีดกันทางการค้า ซึ่งการทำความตกลงการค้าเสรีระหว่างไทยและสหรัฐฯ สามารถลดอุปสรรคดังกล่าวและสามารถเพิ่มมูลค่าการค้าสินค้าเกษตรระหว่างทั้งสองประเทศได้.

ตารางที่ 18. อุปสรรคในการนำเข้าสินค้าเกษตรไทยและสหรัฐอเมริกา

| การนำเข้าสินค้าเกษตรของไทย  | การนำเข้าสินค้าเกษตรของสหรัฐฯ   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● ไทยมีกำแพงภาษีเฉลี่ยสูงที่สุดแห่งหนึ่งในเอเชีย (ร้อยละ 23.6) <ul style="list-style-type: none"> <li>- สินค้าที่มีอัตราภาษีสูงกว่าร้อยละ 20 ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์นม น้ำตาล เครื่องดื่มและแอลกอฮอล์ เป็นต้น</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● สหรัฐฯ มีอัตราภาษีศุลกากรของสินค้าเกษตรเฉลี่ยร้อยละ 7 <ul style="list-style-type: none"> <li>- สินค้าบางรายการมีอัตราภาษีสูงกว่าร้อยละ 100 ได้แก่ ยาสูบ ผักและผลไม้ พืช น้ำมัน เป็นต้น</li> <li>- สินค้าส่งออกของไทย เช่น สับปะรด ปลา และผลิตภัณฑ์ปลา ผักและผลไม้ จัดเก็บภาษีในอัตราร้อยละ 10-30</li> </ul> </li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● ไทยมีอัตราภาษีตามสภาพ (Specific Tax Rates) 34 รายการ</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● สหรัฐฯ มีอัตราภาษีตามสภาพ (Specific Tax Rates) 746 รายการ แปรผันตามมูลค่าสินค้า ซึ่งก่อให้เกิดปัญหาความไม่แน่นอนแก่ผู้นำเข้า</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● ไทยมีโควตาภาษีที่จัดเก็บสินค้าเกษตร 23 รายการ แต่สินค้าจากสหรัฐฯ ที่สำคัญ เช่น ข้าวโพดและถั่วเหลือง ซึ่งนำเข้าตามระบบโควตาภาษี กลับเสียภาษีในอัตราค่า และโควตานำเข้าจริงสูงกว่าโควตาที่ผูกพันมาก</li> </ul>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>● สหรัฐฯ มีมาตรการกีดกันทางการค้าที่มีใช้ภาษีมากกว่าไทย เช่น <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>โควตาสินค้า</i> จำกัดการส่งออกน้ำตาลของไทย</li> <li>- <i>มาตรการ SPS</i> ส่งผลกระทบต่อส่งออก ผัก ผลไม้ และอาหารทะเลของไทย</li> <li>- <i>การอุดหนุนจากรัฐฯ</i> เช่น ข้าว สหรัฐฯ ให้การอุดหนุนทั้งการส่งออกและการผลิต ทำให้ข้าวจากสหรัฐฯ แข่งขันกับข้าวไทยอย่างไม่เป็นธรรม</li> </ul> </li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● ไทยมีปัญหาความล่าช้าและความโปร่งใสของกระบวนการศุลกากร และความโปร่งใสของการจัดเก็บภาษีสรรพสามิต</li> </ul>  |   |

ตารางที่ 19. กรอบระยะเวลาการลดอัตราภาษีตามกรอบ FTA ไทยและสหรัฐฯ

| การลดภาษี                   | สัดส่วน                  | รายการที่สำคัญ  |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| ลดอัตราภาษีเป็น 0% ทันที    | 74%<br>(12,810 ล้าน USD) | ได้แก่ เครื่องใช้ไฟฟ้าอิเล็กทรอนิกส์ เครื่องแก้วเซรามิก พลาสติก ผลิตภัณฑ์จากยาง ผลิตภัณฑ์จากไม้ อาหารแปรรูป และผลิตภัณฑ์เหล็ก               |
| ลดอัตราภาษีเป็น 0% ใน 5 ปี  | 11%<br>(1,790 ล้าน USD)  | ได้แก่ เครื่องประดับและอัญมณี เครื่องนุ่งห่ม รองเท้า ชุดสายไฟรถยนต์ นาฬิกาและส่วนประกอบ ผลิตภัณฑ์พลาสติกบางรายการ เซรามิก และผักผลไม้แปรรูป |
| ลดอัตราภาษีเป็น 0% ใน 10 ปี | 12%<br>(2,119 ล้าน USD)  | ได้แก่ เครื่องนุ่งห่ม ปลาทูน่ากระป๋อง ยานยนต์ / ชิ้นส่วน ข้าว ผักผลไม้แปรรูป รองเท้าและน้ำตาล   |
| สินค้าที่สหรัฐฯ สงวน        | 3%<br>(540 ล้าน USD)     | จำนวน 529 รายการ เช่น เครื่องนุ่งห่ม รองเท้ากีฬาบางรายการ ปลาทูน่ากระป๋องบางรายการ รถปิกอัพ สินค้าเกษตร TRQ ได้แก่ น้ำตาล และใบยาสูบ        |

ที่มา : กลุ่มศึกษาเพื่อติดตามและประเมินผลการเจรจาจัดทำเขตการค้าเสรี, 2549.

การประมาณการผลกระทบของการลดภาษีศุลกากรให้เหลือศูนย์และขจัดอุปสรรคที่มีใช้ภาษี พบว่า ไทยและสหรัฐฯ จะมีการส่งออกเพิ่มขึ้นค่อนข้างสูงไม่ต่ำกว่าร้อยละ 10 ต่อปี หรือในบางกรณีอาจสูงถึงร้อยละ 30 เนื่องจากสินค้าเกษตรของทั้งสองฝ่ายมีลักษณะเกี่ยวพันกัน (complementary), กล่าวคือ สหรัฐฯ มีความได้เปรียบในการผลิตสินค้าเกษตรเมืองหนาว ส่วนไทยมีความได้เปรียบในการผลิตสินค้าเกษตรเขตร้อน, เป็นไปได้ว่าการส่งออกของสหรัฐฯ อาจเพิ่มขึ้นมากกว่าการส่งออกของไทย (เพราะไทยมีอัตราภาษีศุลกากรสูงกว่าสหรัฐฯ), นอกจากนี้ การลดภาษีและอุปสรรคที่มีใช้ภาษีของสินค้าทุกประเภทตามความตกลงการค้าเสรี จะทำให้ผลผลิตของภาคการเกษตรเพิ่มขึ้นในอัตราที่สูงกว่าของเศรษฐกิจสาขาอื่น.

อย่างไรก็ตาม แม้ความตกลงการค้าเสรีไทย-สหรัฐฯ จะช่วยเพิ่มปริมาณการค้าและการขยายตัวทางเศรษฐกิจ ซึ่งเป็นผลดีต่อผู้บริโภคและผู้ผลิตที่ใช้สินค้าเกษตรเป็นวัตถุดิบ แต่ก็อาจส่งผลกระทบต่อเกษตรกรกรจำนวนมาก โดยเฉพาะเกษตรกรที่ผลิตสินค้าที่แข่งขันกับสินค้าส่งออกของสหรัฐฯ เช่น ไข่ และผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปบางรายการ เป็นต้น, ดังนั้น รัฐบาลไทยจึงควรเร่งปรับโครงสร้างภาษีและกระบวนการศุลกากร เพื่อให้สินค้าไทยมีต้นทุนวัตถุดิบลดลง และเร่งเพิ่มประสิทธิภาพในภาคการเกษตร ตลอดจนช่วยเหลือเกษตรกรรายย่อยให้สามารถปรับตัวได้



ในการเจรจา รัฐบาลไทยควรให้ความสนใจกับการต่อรองเพื่อรักษาผลประโยชน์จากการส่งออกสินค้าสำคัญของไทย ในเรื่องโควตาน้ำตาล การตรวจสินค้าตามมาตรการด้านสุขอนามัย และการลดมาตรการกีดกันด้านอื่นๆ, ขณะเดียวกัน รัฐบาลไทยควรมุ่งผลกระทบด้านลดต่อเกษตรกรไทย เช่น การชะลอการลดอัตราภาษี การแก้ปัญหาเรื่องการอุดหนุนการส่งออก ตลอดจนปรับปรุงมาตรการคุ้มครองการค้า (safeguards) ต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพ.

### 3.4 สรุปข้อกฎหมาย กฎระเบียบ และข้อบังคับทางการค้าการนำเข้าแยกตามกลุ่มผลิตภัณฑ์

#### 3.4.1 ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง (ready to cook)

##### 3.4.1.1 ผลิตภัณฑ์กึ่ง/กึ่งแปรรูป

กึ่ง นับเป็นสินค้าหนึ่งที่ต้องจับตามองสถานการณ์อย่างใกล้ชิด เนื่องจากการส่งออกของไทยไปยังตลาดสหรัฐฯ ซึ่งเป็นตลาดส่งออกที่ใหญ่ของไทย โดยไทยส่งกึ่งไปสหรัฐฯ กว่าร้อยละ 50, แม้ว่าภาษีนำเข้ากึ่งและผลิตภัณฑ์จะมีอัตราร้อยละ 0 แต่ไทยโดนมาตรการตอบโต้การทุ่มตลาดจากสหรัฐฯ, โดยประเทศที่สหรัฐฯ ประกาศใช้มาตรการ AD มีจำนวน 6 ประเทศ คือ ไทย, อินเดีย, บราซิล, เอกวาดอร์, จีน และเวียดนาม อัตราเรียกเก็บจากกึ่งแช่แข็งและกึ่งแปรรูป ตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2548 เป็นต้นไป แสดงดังตารางที่ 20.

ตารางที่ 20. อัตราภาษีเรียกเก็บจากสหรัฐฯ จากกึ่งแช่แข็งและกึ่งแปรรูป (แยกรายประเทศ)

| ผู้ส่งออก                         | ไทย         | อินเดีย      | บราซิล       | เอกวาดอร์   | จีน           | เวียดนาม     |
|-----------------------------------|-------------|--------------|--------------|-------------|---------------|--------------|
| ผู้ส่งออกรายใหญ่                  | 5.29 - 6.82 | 4.94 - 15.36 | 4.97 - 67.80 | 2.48 - 4.42 | 27.89 - 82.27 | 4.30 - 25.76 |
| บริษัทที่ไม่ถูกรัฐบาลควบคุมกิจการ | -           | -            | -            | -           | 53.86         | 4.57         |
| บริษัทอื่นๆ                       | 5.95        | 10.17        | 7.05         | 3.58        | 112.81        | 25.76        |

หมายเหตุ: อัตราภาษีที่ประกาศดังกล่าวจะมีผลต่อการส่งออกกึ่งไทยไปสหรัฐฯ ตั้งแต่ปี 2548-2552

ที่มา: สำนักบริหารการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป กรมการค้าต่างประเทศ, 2549.

ทั้งนี้กฎระเบียบ /เงื่อนไขการนำเข้าสินค้ากึ่งของประเทศสหรัฐอเมริกา แสดงดังตารางที่ 21

ตารางที่ 21. กฎระเบียบ /เงื่อนไขการนำเข้าสินค้ากึ่งของประเทศสหรัฐอเมริกา

| กฎระเบียบ/เงื่อนไข   | รายละเอียด   | หมายเหตุ               |
|--|--|------------------------|
| 1. การจดทะเบียนและ<br>แจ้งล่วงหน้า (กฎหมาย<br>ป้องกันการก่อการร้าย<br>ทางชีวภาพ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้ส่งออกไทยที่จะทำการค้าสินค้าอาหารทุกชนิดกับสหรัฐฯ ต้องดำเนินการดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>• จดทะเบียนเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารไว้กับ USFDA ที่ <a href="http://www.fda.gov/furls">www.fda.gov/furls</a> โดยใช้แบบฟอร์ม 3537</li> <li>• จัดทำ/ บันทึกลง และเก็บรักษาข้อมูล</li> <li>• การแจ้งล่วงหน้า (สินค้าอาหารในสหรัฐอเมริกา ต้องทำการแจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าทุกครั้ง)</li> </ul> </li> </ul>  | สินค้าอาหาร<br>ทุกชนิด |
| 2. การปิดฉลากสินค้า  |  |                        |
| 2.1 มาตรการติดฉลาก<br>COOL (Country of<br>Origin Labeling)                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กึ่งจัดอยู่ในกลุ่มสินค้าประมง ซึ่งเป็น 1 ใน 4 ประเภทสินค้าที่ต้องติดฉลาก COOL โดยระบุถึงแหล่งกำเนิดสินค้า เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจซื้อสินค้า</li> <li>- การยกเว้น ไม่ต้องติดฉลาก COOL สามารถทำได้ 2 กรณีคือ <ul style="list-style-type: none"> <li>• กรณีสินค้านั้นๆ ถูกใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารพร้อมปรุงสุก หรือผ่านกระบวนการแปรรูป ซึ่งทำให้มีลักษณะทางกายภาพหรือทางเคมีเปลี่ยนไปจากเดิม เช่น กุ้งชุบเกล็ดขนมปัง เป็นต้น</li> <li>• กรณีขายสินค้าให้กับธุรกิจบางประเภทที่ไม่ใช่ธุรกิจค้าปลีก เช่น ธุรกิจอาหารแปรรูป กิจการคาราโอเกะ โรงแรม และ โรงพยาบาล จะได้รับการยกเว้น ไม่ต้องติดฉลาก COOL เนื่องจากธุรกิจเหล่านี้ต้องนำสินค้าไปปรุงอาหารหรือผ่านกระบวนการแปรรูปอื่นๆ ต่อไป</li> </ul> </li> </ul> |                        |
| 2.2 การติดฉลากสินค้า<br>(กฎหมาย Federal Food,<br>Drug and Cosmetic Act)          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดให้การผลิตต้องเป็นไปตามกฎระเบียบ GMP (Good Manufacturing Practice) และ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) โดยต้องแสดงเอกสารว่าได้ผลิตตามระบบดังกล่าวจริง</li> <li>- สินค้าต้องไม่มีการเจือปนใดๆ ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค รวมทั้งการใช้ส่วนผสมอาหารต้องได้รับการรับรองจาก USFDA</li> <li>- การปิดฉลากสินค้าต้องมีข้อมูลดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) ชื่อ ที่อยู่ของ โรงงานผลิต ผู้บรรจุกักเก็บ ผู้กระจายสินค้า</li> <li>(2) น้ำหนัก ปริมาณ</li> <li>(3) ระบุชื่อสามัญของสินค้า</li> <li>(4) ระบุส่วนผสมและแจ้งคุณค่าทางอาหาร แต่ต้องไม่มีการบรรยายสรรพคุณใดๆ เช่น ลดไขมัน ฟอกเลือด ลดความอ้วน เป็นต้น</li> </ol> </li> </ul>   |                        |

ตารางที่ 21. (ต่อ)

| กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไขฯ  | รายละเอียด   | หมายเหตุ                                      |
|---|--|---|
| <p>2.3 อาหารก่อภูมิแพ้<br/>(<u>Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act 2004</u>)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กุ้งแปรรูป จะต้องมิตำว่า “Contains” อยู่ที่หน้าชนิดของ food allergen</li> <li>- ปรากฏบนฉลากสินค้า นั้น โดยข้อมูลภายใต้ contains จะต้องอยู่ต่อหรือติดกับส่วนที่เป็นรายการส่วนผสม (Ingredients) และใช้ขนาดและชนิดของตัวอักษรที่จะต้อง ไม่เล็กไปกว่าที่ใช้ในการระบุส่วนผสมอาหาร</li> <li>- ให้ใช้ชื่อสามัญของสินค้า นั้นๆ โดยให้พิมพ์ต่อเนื่องกัน และชื่อของ food allergen จะต้องพิมพ์ในขนาดตัวอักษรที่ไม่เล็กกว่าชื่อของสินค้า นั้นๆ</li> <li>- อาหารที่มีชื่อตรงกับ food allergen ให้ระบุชนิดของอาหาร โดยละเอียด ซึ่งกุ้งจะต้องระบุ species ด้วย</li> <li>- อาหารที่ใส่สารปรุงแต่งที่มีส่วนประกอบทำมาจาก food allergen ก็ต้องระบุด้วย</li> </ul> |   |
| <p>3. มาตรการสุขอนามัย</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดกระบวนการผลิตตามระบบ HACCP</li> <li>- ห้ามใช้ Chloramphenicol ผสมอาหารเลี้ยงสัตว์ อนุญาตให้เจือปนได้ไม่เกิน 0.3 ppb</li> <li>- มีไนโตรฟูแรน ได้ไม่เกิน 1ppb</li> <li>- ต้องไม่พบเชื้อ Samonella และ Filth</li> <li>- มีการประกาศสารเคมีห้ามใช้ 32 รายการ</li> <li>- สหรัฐฯ มีมาตรการอนุรักษ์เต่าทะเล โดยกำหนดให้นำเข้ากุ้งทะเล ได้เฉพาะที่จับด้วยวิธีอวนลากที่มีเครื่องมือ Turtle Excluded Devices : TEDs เพื่อแยกเต่าทะเลออก</li> </ul>   | <p>- กุ้งที่ไทยส่งออกไปสหรัฐฯ</p>             |
| <p>4. มาตรการทางสิ่งแวดล้อม</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเทศไทยถูกสหรัฐฯ ถอนออกจากบัญชีรายชื่อประเทศที่ได้รับการรับรองเมื่อวันที่ 1 พ.ค.47 เนื่องจากสหรัฐฯ พิจารณาว่า ไทยไม่แสดงความพยายามในการให้ความร่วมมือกับสหรัฐฯ เพื่อพัฒนาโครงการคุ้มครองเต่าทะเล ให้มีประสิทธิภาพเทียบเท่ากับสหรัฐฯ ในเรื่องการบังคับให้เรือประมงต้องติดตั้งและใช้เครื่องมือ TEDs ดังนั้น การส่งออกกุ้งของไทย จะต้องแนบใบรับรองตามแบบฟอร์ม DS-2031 ( SHRIMP EXPORTER'S / IMPORTER'S DECLARATION ) ซึ่งจะต้องลงนามโดยหน่วยงานรัฐบาลไทยที่รับผิดชอบและ ผู้ส่งออก เพื่อรับรองว่ากุ้งดังกล่าวมาจากการทำประมงที่ไม่เป็นอันตรายต่อเต่าทะเล</li> </ul>   | <p>ส่วนใหญ่กว่า ร้อยละ 80 เป็น กุ้งเลี้ยง</p> |

ตารางที่ 21. (ต่อ)

| กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข                   | รายละเอียด   | หมายเหตุ            |
|---------------------------------------|--|---------------------|
| 4. มาตรการทางสิ่งแวดล้อม (ต่อ)        | - ผู้ยื่นคำขอรับใบรับรอง ที่ต้องการความคล่องตัว และรวดเร็ว จะต้องเตรียมเอกสาร คำขอใบรับรอง พร้อมประทับตราบริษัท และหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (DM) ของวัดอุทิศที่ใช้ในการผลิต จะต้องเป็นฉบับจริงเป็นสีขาวเท่านั้น ซึ่งแสดงว่าเป็นกุ้งที่ผลิตจากฟาร์มเพาะเลี้ยงในไทย โดยผู้ประกอบการสามารถขอรับใบรับรองได้จาก สถาบันวิจัยเพาะกุ้งทะเล กรมประมง และสถาบันวิจัยการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง จ.สงขลา   |                     |
| 5. มาตรฐานสินค้าและกฎระเบียบทางเทคนิค | - Wal Mart และ Darden Restaurant ผู้ซื้อสินค้ารายใหญ่ในสหรัฐฯ กำหนดให้ผู้ส่งออกสินค้ากุ้งและผลิตภัณฑ์ไปยังผู้ซื้อทั้งสองราย ต้องปฏิบัติตามนี้ (เป็นระเบียบที่กำหนดขึ้น โดยภาคเอกชน) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สินค้าต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบมาตรฐานการผลิตของ ACC (Aquaculture Certification Council, Inc)</li> <li>2. บังคับใช้กับ โรงงานแปรรูป/ ห้องเย็นที่ส่งสินค้ากุ้งให้ผู้ซื้อทั้งสองราย</li> <li>3. ต้องมีตรา BMP (Best Management Practice) ซึ่งออกโดย ACC รับรองมาตรฐานการผลิตสินค้าภายในเดือนเมษายน 2549 เพื่อสร้างความมั่นใจให้ลูกค้าว่าตลอดสายการผลิตจะต้องมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม (Social and Environment Responsibility) มีความปลอดภัยด้านอาหาร และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้</li> <li>4. ฟาร์มเลี้ยงกุ้ง/ โรงเพาะฟัก / โรงเพาะอนุบาลกุ้งต้องมีตรา BAP (Best Aquaculture Practice) รับรองมาตรฐานการผลิตสินค้าภายในเดือนกรกฎาคม 2550 หลังจากนั้นจะมีการใช้ระเบียบการรับรองดังกล่าวในโรงงานอาหารกุ้งต่อไป</li> </ol> | กุ้งสดและกุ้งแปรรูป |

ที่มา : สำนักมาตรการทางการค้า กรมการค้าต่างประเทศ, 2549.

### 3.4.1.2 ผลิตภัณฑ์ไก่/เนื้อไก่แปรรูป

ไก่ นับเป็นสินค้าหนึ่งที่มีทิศทางการส่งออกมาเป็นห่วง ตั้งแต่มีปัญหาไข้หวัดนกในประเทศไทย ทั้งๆ ที่ไทยมีความได้เปรียบในเรื่องของการตัดแต่งชิ้นส่วนไก่อมากกว่าประเทศอื่นๆ ในปี 2547 ยอดการส่งออกไก่อลดลงกว่าร้อยละ 50 โดยตลาดส่งออกที่สำคัญ เช่น ญี่ปุ่น,

สหภาพยุโรป และเกาหลีใต้ ระบุการนำเข้าเนื้อไก่สดและแช่แข็งจากไทย แต่ยังสามารถส่งออกเข้าเนื้อไก่ปรุงสุกไปบางประเทศได้ เช่น สิงคโปร์, ฮองกง, ญี่ปุ่น, เกาหลีใต้ และสหภาพยุโรป.

ทิศทางการส่งออกไก่ในอนาคตน่าเป็นห่วง จากการที่องค์กรอนามัยโลกออกมาเตือนว่าอาจมีการระบาดของเชื้อโรคพันธุใหม่ที่เกิดจากไขหวัดนก และโรคไขหวัดนกที่อาจกลับมาระบาดรอบ 3 ซึ่งถ้าไทยยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาระบาดของไขหวัดนก และสร้างความมั่นใจให้ประเทศผู้นำเข้าได้ อาจทำให้ไทยเสียดุลการค้าส่งออกไก่สดและแช่แข็งในตลาดญี่ปุ่น และสหภาพยุโรป อย่างถาวร, ด้านไก่ปรุงสุกก็ต้องมีขั้นตอนในการส่งออกเพิ่มมากขึ้น โดยต้องได้รับการตรวจรับรองจากประเทศผู้นำเข้าก่อน, ถ้าไม่มีการเดินทางมาตรวจโรงงานเพิ่มเติม ปริมาณการส่งออกเนื้อไก่ปรุงสุกก็จะคงที่ระดับเดิม, ผู้ผลิตจะต้องมีการระดมทุนที่สูงขึ้นจากการระบาดของไขหวัดนก ทำให้ผู้ประกอบการลดการผลิตลง ทำให้ต้นทุนต่อหน่วยเพิ่มสูงขึ้น, การมี stock เนื้อไก่สดแช่แข็งตกค้าง ที่ไม่สามารถส่งออกได้ ทำให้ผู้ประกอบการขาดสภาพคล่อง มีค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาเกิดขึ้น และต้นทุนวัตถุดิบอาหารสัตว์ เช่น กากถั่วเหลือง ที่สูงขึ้นด้วย.

สำหรับอุตสาหกรรมไก่แปรรูป เป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่กำลังจะมีการขยายตัวค่อนข้างสูงในอนาคต โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา หลังการแพร่ระบาดของไขหวัดนกในประเทศไทย คนเริ่มหันมานิยมบริโภคไก่ปรุงสุก จึงเป็นการจูงใจให้ผู้ประกอบการเปลี่ยนแปลงการผลิตและเป้าหมายจาก "ไก่สดแช่แข็ง" มาเป็น "ไก่แปรรูป", ซึ่งก็ได้รับการตอบรับจากประเทศคู่ค้าเป็นอย่างดี แนวโน้มการผลิตไก่เนื้อไทยในปี 2549 จึงมีโอกาสฟื้นตัวดีขึ้น เนื่องจากภาครัฐจัดทำโครงการเพื่อป้องกันการเกิดโรคระบาดไขหวัดนกอย่างสม่ำเสมอและส่งเสริมการผลิตที่ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาดส่งออก ทำให้ผลิตภัณฑ์ไก่ของไทยในขณะนี้มีความได้เปรียบกว่าคู่แข่ง, ช่วงต้นปี 2549 ยอดการส่งออกมีมูลค่าเพิ่มขึ้นเป็น 4,597.3 ล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 26.67 เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีที่ผ่านมา สำหรับตลาดส่งออกที่สำคัญอย่างสหภาพยุโรป (อียู) และตลาดญี่ปุ่น มีส่วนแบ่งของตลาดรวมกันสูงถึงร้อยละ 90 โดยจีนและบราซิลนับเป็นคู่แข่งที่สำคัญของไทย เนื่องจากมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่าไทย.

สำหรับประเทศสหรัฐอเมริกา นับเป็นประเทศผู้ผลิตและส่งออกเนื้อไก่รายใหญ่ที่สุดของโลก คาดว่าในปี 2549 จะมีผลผลิตเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 3 จากปีที่ผ่านมา โดยคาดว่าจะผลิตไก่ได้ประมาณ 16.3 ล้านตัน ซึ่งผลผลิตที่เพิ่มขึ้นเพื่อรองรับความต้องการบริโภคภายในประเทศที่เพิ่มขึ้น รวมทั้งการขยายตัวของการส่งออกที่เพิ่มขึ้นด้วย, ในด้านการส่งออก ปี 2549 คาดว่าจะมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาไม่น้อยกว่าร้อยละ 2 โดยคาดว่าจะสามารถส่งออกได้ไม่น้อยกว่า 2.5 ล้านตัน มีส่วนแบ่งการตลาดประมาณร้อยละ 34 ของการส่งออกของโลก ดังนั้นใน

ด้านการนำเข้า สหรัฐฯ มีปริมาณการนำเข้าไม่มากนักเมื่อเทียบกับประเทศรัสเซีย, ญี่ปุ่น, ยุโรป, จีน และซาอุดีอาระเบีย ซึ่งเนื้อไก่สด/เนื้อไก่แปรรูป เป็นหนึ่งในสินค้าไทยที่ประเทศสหรัฐอเมริกา นำมาตรการกีดกันทางการค้าที่มีใช้ภายในมาใช้ โดยสหรัฐฯ ไม่ยอมรับระบบการเลี้ยงไก่ทั้งระบบ ตั้งแต่ การเลี้ยง การฆ่า จนถึงการต้มไก่ จึงกำหนดให้ห้ามนำเข้าทั้งหมด.

ทั้งนี้กฎระเบียบ/เงื่อนไขการนำเข้าสินค้าไก่ของประเทศสหรัฐอเมริกา สรุปดัง ตารางที่ 22.

### 3.4.3 ผลผลิตสดทางการเกษตร (ผัก/ผลไม้สด)

ตลาดส่งออกผัก ผลไม้หลักที่สำคัญของประเทศไทย ได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น, จีน, ฮองกง, สหราชอาณาจักร และอินโดนีเซีย ซึ่งคิดเป็นสัดส่วนรวมมากกว่าร้อยละ 60 ส่วนสหรัฐอเมริกา นับเป็นตลาดใหม่ที่มีอัตราการขยายตัวสูงอย่างต่อเนื่อง โดยในปี 2547 และ 2548 มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 25 และ 18 ตามลำดับ, ทั้งนี้ปริมาณและมูลค่าการส่งออกผักและผลไม้ของไทยไปยัง สหรัฐฯ นับว่ายังมีปริมาณไม่มากเมื่อเทียบกับญี่ปุ่นและจีน เนื่องจากสหรัฐฯ มีข้อกำหนดและกฎ ระเบียบในการนำเข้าผักและผลไม้มากมาย ซึ่งปัจจุบันสหรัฐฯ อนุญาตให้นำเข้าผัก/ผลไม้สดจาก ไทยได้เฉพาะ มะขาม มะพร้าวอ่อน และทุเรียน และผลไม้ 6 ชนิด ได้แก่ ลิ้นจี่, มังคุด, ลำไย, มะม่วง, เงาะ และสับปะรด ต้องผ่านการฉายรังสีเพื่อกำจัดแมลงผลไม้ก่อนการนำเข้า ส่วนผัก ผลไม้สดชนิดอื่น ไม่อนุญาตให้นำเข้า เนื่องจากเหตุผลความปลอดภัยของโรคพืช.

ทั้งนี้กฎระเบียบ /เงื่อนไขการนำเข้าสินค้าผักและผลไม้ของประเทศสหรัฐอเมริกา สรุปดัง ตารางที่ 23.

ตารางที่ 22. กฎระเบียบ /เงื่อนไขการนำเข้าสินค้าไก่ของประเทศสหรัฐอเมริกา

| กฎระเบียบ/เงื่อนไข                                       | รายละเอียด   | หมายเหตุ  |
|--|--|---|
| 1. กฎหมายป้องกันการ<br>ก่อการร้ายทางชีวภาพ               | ผู้ส่งออกไทยที่จะทำการค้าสินค้าอาหารทุกชนิดกับสหรัฐฯ<br>ต้องดำเนินการดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>• จดทะเบียนเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารไว้กับ<br/>USFDA ที่ <a href="http://www.fda.gov/furls">www.fda.gov/furls</a> โดยใช้แบบฟอร์ม 3537</li> <li>• จัดทำ บันทึกรายละเอียดและเก็บรักษาข้อมูล</li> <li>• การแจ้งล่วงหน้า (สินค้าอาหารในสหรัฐอเมริกา ต้องทำ<br/>การแจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าทุกครั้ง)</li> </ul>   | ขณะนี้สหรัฐฯ<br>ยังไม่เปิดตลาดให้<br>นำเข้าเนื้อไก่<br>ทุกชนิดจากไทย<br>เนื่องจาก<br>หน่วยงาน<br>Animal and Plant   |
| 2. มาตรฐานการผลิต  | การผลิตต้องได้มาตรฐานกฎหมายอาหารและยา (FDA) ของ<br>สหรัฐฯ <ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดให้ผู้ผลิต /ผู้นำเข้าและผู้จัดจำหน่ายต้องปฏิบัติตาม<br/>มาตรฐานสินค้าระบบ cGMP (Current Goods<br/>Manufacture Practice) ต้องผ่านการรับรองโรงงานตาม<br/>มาตรฐานจากหน่วยงานของสหรัฐฯ และต้องได้มาตรฐาน<br/>ของสหรัฐฯด้วย</li> <li>- จะต้องมีหนังสือรับรองคุณภาพและมาตรฐานสินค้าจาก<br/>หน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต และผ่านการ<br/>ตรวจ สอบมาตรฐานของ US FDA แล้ว</li> </ul> | Health Inspection<br>Service (APHIS)<br>พิจารณาว่าไทยมี<br>ปัญหาด้าน<br>เชื้อโรค<br>Viscerotropic<br>Velogenic<br>Newcastle<br>Disease (VVND)<br>และ Salmonella |
| 3. การควบคุมการ<br>นำเข้าภายใต้ USDA                     | ต้องปลอดจากโรค ไข้หวัดนก ,นิวคาสเซิล   | Enteritis   |
| 4. สุขอนามัย (Sanitary<br>and phytosanitary<br>measures) | - กำหนดกระบวนการผลิตตามระบบ HACCP<br>(Hazard Analysis and Critical Control Point)<br>- ห้ามมีสารตกค้างของยาปราบศัตรูพืช<br>- กำหนดปริมาณสารตกค้างในเนื้อและผลิตภัณฑ์จากเป็ดและ<br>ไก่ คือ <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehtoxyfenozide ปริมาณ 0.02 ppm</li> <li>• Glyphosate ปริมาณ 0.1 ppm</li> <li>• Flonicamid ปริมาณ 0.01 ppm</li> <li>• Gtufosinate Ammonium ปริมาณ 0.15 ppm</li> <li>• Vindoclozlin ปริมาณ 0.1 ppm</li> </ul>  |   |

ที่มา : สำนักมาตรฐานทางการค้า กรมการค้าต่างประเทศ, 2549.

ตารางที่ 23. กฎระเบียบ /เงื่อนไขการนำเข้าสินค้าผักและผลไม้ของประเทศสหรัฐอเมริกา

| กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข   | รายละเอียด   | หมายเหตุ  |
|---|--|---|
| <p>1. การจดทะเบียนและแจ้งล่วงหน้า</p> <p>(กฎหมายป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพ)</p>                    | <p>- ผู้ส่งออกไทยที่จะทำการค้าสินค้าอาหารทุกชนิดกับสหรัฐฯ ต้องดำเนินการดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• จดทะเบียนเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารไว้กับ USDA ที่ <a href="http://www.fda.gov/furls">www.fda.gov/furls</a> โดยใช้แบบฟอร์ม 3537</li> <li>• จัดทำ/ บันทึก และเก็บรักษาข้อมูล</li> <li>• การแจ้งล่วงหน้า (สินค้าอาหารในสหรัฐอเมริกา ต้องทำการแจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าทุกครั้ง)</li> </ul>   | <p>สินค้าอาหารทุกชนิด</p>   |
| <p>2. มาตรการนำเข้า</p> <p>2.1 มาตรการห้ามนำเข้าและการขออนุญาตนำเข้า</p> <p>2.2 การกำหนดค่านำเข้า</p> | <p>- พืชและผลิตภัณฑ์จากพืช ผัก และผลไม้ รวมถึงผลไม้ประเภทลูกไม้ต่าง ๆ จัดเป็นสินค้าที่กำหนดให้ต้องมี <u>ใบอนุญาตหรือหลักฐานประกอบการนำเข้า</u> เพื่อปกป้องผลิตผลทางการเกษตร และปกป้องความมั่นคงของประเทศ</p> <p>- สินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์เกษตร หรือสินค้าจากไร่บางรายการอนุญาตให้นำเข้าได้เฉพาะด่านที่กำหนดเท่านั้น</p>  |   |
| <p>3. มาตรการสุขอนามัย</p> <p>3.1 ผักและผลไม้สด</p>   | <p>กฎหมาย Plant Quarantine กำหนดให้นำเข้าพืชผัก/ผลไม้ที่ปลูกในเขตเกษตรกรรมปลอดเชื้อโรคและปราศจากการแพร่ระบาดของโรคพืช และแมลงศัตรูพืช <u>ห้ามนำเข้าพืชและผลิตผลพืชเป็นที่ย่อยอาศัยของแมลง หรือมีโรคพืชและแมลงศัตรูพืชปะปนอยู่</u> โดยที่โรคพืชและแมลงศัตรูพืชนั้นจะต้องไม่เคยมีปรากฏหรือไม่มีการแพร่ระบาดในประเทศสหรัฐฯ และเป็นศัตรูชนิดร้ายแรงมีความเสี่ยงสูงที่จะก่อให้เกิดความเสียหายต่อพืชผลทางการเกษตร</p> <p><u>ห้ามนำเข้าพืชตระกูลแตง ฟักทอง น้ำเต้า มะระจีน บวบเหลี่ยม แฝง ฟักเขียว กัลย มะเฟือง ส้มเซ็ง ฝรั่ง พุทรา ขนุน ลางสาด ส้มต่างๆ มะละกอ มะปราง ส้มโอ ชมพู่ กะท้อน ละมุด สตรอเบอรี่ และน้อยหน่า</u> เนื่องจากเป็นพืชอาศัยของแมลงวันผลไม้</p> | <p>ปัจจุบันสหรัฐฯ อนุญาตให้นำเข้า ผัก/ ผลไม้สดบางชนิด คือ มะขาม มะพร้าวอ่อน และทุเรียน และผลไม้ 6 ชนิด ได้แก่ ลิ้นจี่ มังคุด ลำไย มะม่วง เงาะ และสับปะรด ต้องผ่านการฉายรังสีเพื่อกำจัดแมลงผลไม้ก่อนการนำเข้าสำหรับผักผลไม้สดชนิดอื่นไม่อนุญาตให้นำเข้า เนื่องจากเหตุผลการแพร่ระบาดของโรคพืช</p> |
| <p>3.2 ผักผลไม้ในบรรจุภัณฑ์</p>   | <p>กระบวนการผลิตต้องเป็นไปตามระบบ HACCP มีหนังสือรับรองคุณภาพและมาตรฐานจากประเทศผู้ผลิต และอนุญาตให้มีสาร Dimethy Polysilixane ได้ไม่เกิน 10 ppm</p>   |   |



ตารางที่ 23. (ต่อ)

| กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไขฯ  | รายละเอียด   | หมายเหตุ   |
|-----------------------|--|--|
| 3.3 มะพร้าว           | กำหนดให้ต้องมีใบรับรองปลอดศัตรูพืช และต้องเป็นผลที่เจาะน้ำออกแล้ว หรือปอกเปลือกออกและไม่มียอด  |  |
| 3.4 ผักและผลไม้แปรรูป | กำหนดมาตรฐานการตรวจสอบโรงงานประเภท low acid canned food ภายใต้ระเบียบ 21 CFR part 108,113 และ 114 เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อโรค Clostridium Botulinum  |  |
| 3.5 ผลไม้กระป๋อง      | อนุญาตให้มีสาร Erytharbic acid หรือ Ascorbic acid ไม่เกิน 150 ppm. ผลไม้กระป๋อง ไม่เกิน 100 ppm. (กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ ยอมรับการทำ treatment ผลไม้สด 4 วิธี คือ Irradiation, Hot water, Vapor heat, และ High temperature forced air ซึ่งเครื่องมือตรวจสอบบางวิธีถูกจดทะเบียนลิขสิทธิ์ไว้กับหน่วยงาน U.S. Patent and trademark)   |  |
| 3.6 สับปะรดกระป๋อง    | กำหนดมาตรฐานสาร Dimethylpolysiloxane ต้องไม่เกินกว่า 10 ppm  |  |
| 3.7 ผลไม้ฉายรังสี     | <p>- ระเบียบการใช้เทคนิคฉายรังสีสำหรับผลไม้นำเข้าของสหรัฐฯ ประเทศไทยจะเป็นประเทศแรกจากต่างประเทศที่จะใช้เทคนิคดังกล่าว โดยกำหนดระเบียบต่างๆ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ต้องมี Pre clearance Program คือจะต้องมีผู้ตรวจสอบ (Inspector) ของสหรัฐฯ ประจำอยู่ที่ประเทศไทยเพื่อคอยดูแลตรวจสอบโรงงานฉายรังสี</li> <li>2. โรงงานฉายรังสีจะต้องได้รับการรับรองจากกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ</li> <li>3. ต้องมีการควบคุมดูแลการฉายรังสี โดยการเก็บข้อมูลสถิติการตรวจสอบโรงงานฉายรังสี รวมทั้งการตรวจสอบคุณภาพผลไม้ก่อนและหลังการฉายรังสี</li> <li>4. ต้องมีการทำความตกลงจัดตั้งกองทุน (Trust Fund Agreement) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบและดูแลการฉายรังสีให้แก่เจ้าหน้าที่ของกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ</li> <li>5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ จะต้องเป็นกล่องที่กันแมลง (Insect-proof cartons) และมีฉลากระบุ lot number ของโรงงานฉายรังสีและโรงงานบรรจุ รวมถึงต้องระบุวันที่ของการฉายรังสีและการบรรจุ</li> </ol> | <p><u>ผลไม้ฉายรังสี</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มะม่วง</li> <li>- มังคุด</li> <li>- สับปะรด</li> <li>- เงาะ</li> <li>- ลิ้นจี่</li> <li>- ลำไย</li> </ul> <p>(ในลำดับต่อไป กรมวิชาการเกษตร จะยื่นเอกสารวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืช (Pest Risk Analysis :PRA) สำหรับผลไม้อีก 4 ชนิด คือ แก้วมังกร พุทรา มะละกอและมะพร้าวอ่อนแบบไม่ปอกเปลือก)</p> |

ตารางที่ 23. (ต่อ)

| กฎระเบียบ/เงื่อนไขฯ  | รายละเอียด   | หมายเหตุ |
|--|--|----------|
| 3.7 ผลไม้ฉายรังสี (ต่อ)  | <p>6. ทูบบรรจุภัณฑ์ต้องประทับตราสัญลักษณ์ว่าสินค้าผ่านการฉายรังสี</p> <p>7. เอกสารที่ต้องใช้สำหรับผลไม้นำเข้า ได้แก่</p> <p>7.1 ใบรับรองด้านสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate)</p> <p>7.2 ใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit)</p> <p>8. ผลไม้ 6 ชนิดที่จะนำเข้าจากประเทศไทย จะต้องผ่านการฉายรังสีที่ระดับ 400 เกรย์ และต้องมีใบรับรองด้านสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate) สำหรับสินค้า ซึ่งต้องได้รับการรับรองว่าปลอดจากศัตรูพืช Peronophythora Litchi</p> <p>- ระเบียบพิธีการศุลกากรของสหรัฐฯ ในการนำเข้าผลไม้ โดยต้องแสดงเอกสารสำหรับผลไม้ที่ผ่านการฉายรังสี ณ ด้านศุลกากร ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ใบรับรองสุขอนามัยพืชสำหรับผลไม้แต่ละชนิด ที่ยืนยันว่าได้ผ่านการฉายรังสี</li> <li>2. ใบรับรองสุขอนามัยพืชสำหรับสินค้าว่าปลอดจากศัตรูพืช Peronophythora Litchi</li> <li>3. PPQ Form 23 เพื่อแสดงว่าผลไม้ได้รับการตรวจ ณ ด้านศุลกากรและปลอดจากศัตรูพืช</li> <li>4. ฉลากสินค้าแสดงรายละเอียดการขนส่งและการฉายรังสี</li> </ol> |          |
| <p>4. มาตรการอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า</p> <p>4.1 กำหนดมาตรฐานสินค้า และกฎระเบียบทางเทคนิค</p> | <p>- ผักผลไม้บางรายการต้องคัดเลือกคุณภาพ ขนาดเกรดสินค้า ระดับความสุกงอม และการ Treatment หลังจากนั้นต้องผ่านการตรวจสอบและมีใบรับรองจาก Food Safety and Inspection Service USDA และในบางกรณียังต้องผ่านระเบียบปฏิบัติตามกฎหมายหน่วยงานอื่นๆ อีก เช่น Animal and Plant Health Inspection Service USDA หรือ Import Operations and Policy FDA เป็นต้น ภายใต้กฎหมาย Plant Quarantine Act , กฎหมาย Food, Drug and Cosmetic Act เป็นต้น</p>   |          |

ตารางที่ 23. (ต่อ)

| กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข   | รายละเอียด   | หมายเหตุ |
|---|--|----------|
| 4.2 การปิดฉลาก สินค้า<br>- มาตรการติดฉลาก<br>COOL (Country of Origin Labeling)      | สินค้าเกษตรที่นำเข้าง่าย เช่น ผักและผลไม้สดแช่เย็นแช่แข็ง เป็น 1 ใน 4 สินค้าเกษตรที่ต้องติดฉลาก COOL โดยต้องระบุถึงแหล่งกำเนิดสินค้า เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจซื้อสินค้า (มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 30 ก.ย. 2549)<br><br>- การยกเว้นไม่ต้องติดฉลาก COOL สามารถทำได้ 2 กรณี คือกรณีสินค้านั้นๆ ถูกใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารพร้อมปรุงสุก หรือผ่านกระบวนการแปรรูป ซึ่งทำให้มีลักษณะทางกายภาพหรือทางเคมีเปลี่ยนไปจากเดิม เช่น ผักสลัดรวม เป็นต้น |          |
| 4.2 การปิดฉลากสินค้า<br>- มาตรการติดฉลาก<br>COOL (Country of Origin Labeling) (ต่อ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• กรณีขายสินค้าให้กับธุรกิจบางประเภทที่ไม่ใช่ธุรกิจค้าปลีก เช่น ธุรกิจอาหารแปรรูป ภัตตาคาร โรงแรม และโรงพยาบาล จะได้รับการยกเว้นไม่ต้องติดฉลาก COOL เนื่องจากธุรกิจเหล่านี้ต้องนำสินค้าไปปรุงอาหารหรือผ่านกระบวนการแปรรูปอื่นๆ ต่อไป</li> </ul>   |          |

ที่มา : สำนักมาตรฐานทางการค้า กรมการค้าต่างประเทศ, 2549.

อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ อยู่ระหว่างการดำเนินการเพื่อแก้ไขกฎระเบียบการนำเข้าผักและผลไม้ที่ใช้อยู่ให้ทันสมัย รัดกุม เพื่อให้ระบบการตรวจสอบและการควบคุมการนำเข้าสินค้าพืชผลทางการเกษตรง่ายและรวดเร็วยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งขบวนการในการยอมรับการนำเข้าสินค้าผัก/ผลไม้ใหม่ๆ และขบวนการยอมรับพื้นที่ปลอดแมลงศัตรูพืชในต่างประเทศ กระทรวงเกษตรของสหรัฐฯ จะยกเลิกข้อกำหนดที่ซ้ำซ้อนและที่ล้าสมัยออกไป และแก้ไขเพิ่มเติมกฎระเบียบใหม่ๆ ที่จะรวมถึง :

- การจัดทำเงื่อนไขต่างๆ ที่เปิดโอกาสให้ผัก/ผลไม้ชนิดใหม่ๆ เข้าสู่ตลาดสหรัฐฯ ได้รวดเร็วยิ่งขึ้น.
- จัดทำระบบที่มีประสิทธิภาพมากขึ้นในเรื่องการรับรู้และยอมรับแหล่งผลิตพืชผลทางการเกษตรนอกสหรัฐฯ บางแห่งว่าปลอดจากแมลงศัตรูพืช.

- ยกเลิกธรรมเนียมการปฏิบัติในเรื่องการระบุนำเข้าพืชผลทางการเกษตรที่เจาะจงลงไป ที่อาจจะนำเข้าสหรัฐฯ ได้ ถ้ามีระบบการจัดการด้านสุขลักษณะทางการเกษตรในลักษณะต่างๆ ที่สหรัฐฯ กำหนด.

- การออกใบอนุญาตพิเศษสำหรับการนำเข้าพืชผักผลไม้.

สินค้าเป้าหมายที่อยู่ภายใต้กฎระเบียบที่กำลังจะถูกเปลี่ยนแปลงแก้ไขนี้ เกือบจะทั้งสิ้นเป็นสินค้าที่ถูกจัดประเภทว่าเป็นสินค้าสำหรับ “Niche market” เป็นสินค้าใหม่ๆ ที่สหรัฐฯ ผลิตได้น้อยมากหรือไม่สามารถผลิตได้, กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ คาดหวังการแก้ไขกฎระเบียบการนำเข้าจะช่วยให้ผู้นำเข้าสามารถนำเข้าสินค้ามาป้อนตลาดได้ทันความต้องการของผู้บริโภค และช่วยเสริมอุปทานสินค้าพื้นเมืองในตลาดการบริโภคในช่วงฤดูกาลที่ขาดแคลนผลผลิตในประเทศ (ฤดูหนาว) กฎระเบียบที่แก้ไขใหม่นี้จะมีผลน้อยมากกับสินค้าส่วนใหญ่ที่ปัจจุบันได้รับอนุญาตให้นำเข้าได้แล้ว กฎระเบียบที่มีข้อเสนอขอแก้ไข สรุปได้ดังนี้ :

### 3.4.3.1 จัดระเบียบกฎระเบียบใหม่เพื่อให้ง่ายแก่การเข้าใจและการใช้

รวมข้อบังคับต่างๆ ไว้ภายใต้หัวข้อเดียวคือ “General requirements for all imported fruits and vegetable” ที่จะกำหนดกฎระเบียบทั่วไปไว้ในที่เดียวกันที่จะรวมถึงใบอนุญาตนำเข้า ด้าน/ท่าขนส่งนำเข้า, ข้อกำหนดในเรื่องการตรวจสอบการจัดการ, ค่าธรรมเนียมที่ต้องจ่ายชำระให้แก่กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ, การขอมให้มีกรนำเข้าผักผลไม้บางชนิด, การกำหนดเขตปลอดแมลงศัตรูพืช และข้อกำหนดของการนำเข้าผักผลไม้จากบางประเทศ เป็นต้น, การแก้ไขดังกล่าวสำคัญๆ ของกฎระเบียบในส่วนนี้ เช่น ในเรื่องใบอนุญาตนำเข้า กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ เสนอให้มีการเพิ่มเติมกฎระเบียบที่จะให้อำนาจ APHIS ในการออกใบอนุญาตพิเศษสำหรับการนำเข้าผัก/ผลไม้จำนวนไม่มากนัก (ที่ภายใต้กฎระเบียบเก่าจะห้ามการนำเข้า) ทั้งนี้เมื่อผัก/ผลไม้เหล่านั้นจะต้อง :

- ไม่ได้ถูกนำเข้าเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า และอาจจะนำเข้ามาเพื่อเหตุการณ์พิเศษ เช่น งานแสดงสินค้า เพื่อการแสดงทางการทูต หรือเพื่อการทดลองทางวิทยาศาสตร์.
- ถูกนำเข้า ขนส่ง และเก็บรักษา ภายใต้เงื่อนไขพิเศษที่กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ กำหนดว่าจะสามารถลดความเสี่ยงในเรื่องแมลงศัตรูพืช.
- ถูกนำมาใช้เพื่อการบริโภค และถูกทิ้ง หรือทำลาย หรือส่งออก ในเวลาและในวิธีการตามที่เจ้าหน้าที่กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ กำหนดหรือตามที่ระบุไว้ในใบอนุญาตพิเศษ.

## 1) ในเรื่องของท่าขนส่งสินค้านำเข้า กฎระเบียบใหม่

เสนอว่า ท่าขนส่งนำเข้าที่ใช้ต้องเป็นท่าขนส่งที่มีรายชื่ออยู่ในบัญชีของ Bureau of Customs ของ Department of Homeland Security and Border Protection เท่านั้น และ ผัก/ผลไม้บางรายการจะถูกกำหนดให้ผ่านเข้าได้เฉพาะท่าขนส่งที่ระบุไว้ในกฎระเบียบหรือในใบอนุญาตพิเศษ ผัก/ผลไม้ที่จะถูกจัดการ (treatment) ในเรื่องของ exotic fruit flies ที่ท่าขนส่งในสหรัฐฯ จะนำเข้าได้เฉพาะท่าขนส่งที่กำหนดเท่านั้น.

## 2) ขบวนการอนุมัติการนำเข้าผัก/ผลไม้

ในปัจจุบันจะกินเวลานานมาก ขบวนการอนุมัติการนำเข้าผัก/ผลไม้ระหว่างปีครึ่งถึงสามปี โดยขบวนการจะเริ่มต้นที่เมื่อมีการยื่นคำร้อง APHIS จะเริ่มต้นรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับผัก/ผลไม้ และทำการวิเคราะห์ความเสี่ยงของแมลงศัตรูพืช หลังจากนั้นจึงจะเสนอว่าจะยอมให้มีการนำเข้าหรือไม่โดยนำข้อเสนอนี้ลงประกาศใน Federal Register เพื่อขอรับประชาวิจารณ์เป็นอันสิ้นสุดขบวนการ กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ เรียกกฎระเบียบนี้ว่าเป็น rulemaking-based process.

ในกฎระเบียบที่กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ กำลังขอให้มีการแก้ไขใหม่นี้ จะย่นระยะเวลาการอนุมัติ/การปฏิเสธการนำเข้าได้ระหว่างหกเดือนถึงหนึ่งปี APHIS จะสามารถอนุมัติหรือปฏิเสธการนำเข้าผัก/ผลไม้บางชนิดได้โดยเพียงแค่ประกาศแจ้งใน Federal Register เพื่อเปิดโอกาสให้มีการทบทวนของมหาชนและการทำประชาวิจารณ์เอกสารที่เป็นวิทยาศาสตร์ที่ใช้เป็นหลักในการตัดสินใจใดๆ กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ เรียกขบวนการขออนุมัติแบบใหม่นี้ว่า notice-based process, อยากรู้ดี ข้อเสนอใหม่นี้จะใช้กับผัก/ผลไม้ที่กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ พิจารณาแล้วว่าปลอดภัยที่จะนำเข้าสหรัฐฯ และได้ผ่านการดำเนินการด้านสุขลักษณะพืชแล้ว ดังนี้ :

- ถูกตรวจสอบที่ด่านนำเข้าสหรัฐฯ ว่าได้มีการปฏิบัติตามกฎระเบียบต่างๆ ที่กำหนดไว้แล้ว.
- มีใบรับรองว่ามาจากพื้นที่ที่ปลอดแมลงศัตรูพืชในประเทศต้นสังกัด ที่เป็นไปตามเงื่อนไขของกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ.
- มีการจัดการกับศัตรูพืชตามที่กำหนด.
- มีการตรวจสอบและได้รับใบประกาศนียบัตรว่าปราศจากศัตรูพืช จากองค์การป้องกันพืชแห่งชาติของประเทศผู้ส่งออก.

ผัก/ผลไม้ที่จำเป็นต้องผ่านการดำเนินการใดๆ ที่นอกเหนือไปจากที่ระบุไว้ข้างต้นแล้ว การขออนุมัตินำเข้าจะยังคงต้องดำเนินการตามกฎระเบียบเดิมที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน (rulemaking-based process) และไม่ถูกรวมไว้ในกฎระเบียบที่กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ กำลังขอแก้ไขเพิ่มเติม.

### 3) ข้อเสนอแก้ไขกฎระเบียบการนำเข้าผัก/ผลไม้แช่เยือกแข็ง

กฎระเบียบปัจจุบันยอมให้มีการนำเข้าผัก/ผลไม้แช่เยือกแข็งจากทุกประเทศ หากมีการแช่เยือกแข็งในลักษณะ “quick freezing” มีใบอนุญาต มีการปฏิบัติตามกฎระเบียบของกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ และมีการนำเข้าที่ด่านที่กำหนดในใบอนุญาต และไม่สามารถนำเข้าได้ถ้าผัก/ผลไม้แช่เยือกแข็งนั้นปลูกในพื้นที่ที่มีโอกาสถูกโจมตีโดยแมลงศัตรูพืชที่กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ ระบุว่าไม่สามารถถูกทำลายโดยการแช่เยือกแข็งได้.

ในข้อเสนอให้มีการแก้ไขกฎระเบียบ กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ ได้กำหนดข้อบังคับใหม่ให้ง่ายลงว่าผัก/ผลไม้แช่เยือกแข็งสามารถนำเข้าสหรัฐฯ ได้ถ้ามีการแช่เยือกแข็งในลักษณะ “quick freezing” ตามที่สหรัฐฯ กำหนด และไม่สามารถนำเข้าได้ถ้าผัก/ผลไม้แช่เยือกแข็งนั้นปลูกในพื้นที่ที่มีโอกาสถูกโจมตีโดยแมลงศัตรูพืชที่กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ ระบุว่าไม่สามารถถูกทำลายโดยการแช่เยือกแข็งได้ ในระหว่างการขนส่งและเมื่อเดินทางมาถึงสหรัฐฯ ผัก/ผลไม้แช่เยือกแข็งเหล่านั้นจะต้องถูกเก็บไว้ในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 20 องศาฟาเรนไฮต์.

### 4) การนำเข้าผัก/ผลไม้แห้งที่ผ่านการเก็บรักษา หรือที่ผ่านขบวนการมูลค่าเพิ่ม

ไม่รวมถึงผัก/ผลไม้แช่เยือกแข็ง โดยทั่วไปแล้วไม่สามารถนำเข้าสหรัฐฯ ได้โดยไม่ต้องมีใบอนุญาต phytosanitary certificate และข้อบังคับอื่นๆ ที่เคยมีกำหนดไว้ แต่ทั้งนี้ยกเว้นในกรณีที่ผัก/ผลไม้ นั้นๆ ถูกกำหนดให้อยู่ภายใต้เงื่อนไขใดๆ ที่มีระบุไว้ในกฎระเบียบการนำเข้าเดิมที่ใช้อยู่หรือที่มีการแก้ไขใหม่แล้ว.

#### 3.4.3.2 ข้อกำหนดในเรื่องการจัดการ (Treatment)

จะถูกนำไปรวบรวมไว้ในบทเดียวกัน และจะมีการแก้ไขให้เห็นเด่นชัดยิ่งขึ้นในเรื่องต่างๆ ดังนี้ :

1) ข้อบังคับใดๆ ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันในเรื่องของการจัดการ (treatment) ที่ถูกกระทำนอกประเทศสหรัฐฯ จะต้องผ่านการสอดคล้องดูแลและออกใบรับรองโดย APHIS หรือเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานป้องกันพืชของประเทศผู้ส่งออก.

2) ข้อบังคับใดๆ ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันในเรื่องของ phytosanitary certificate ที่ต้องกำกับมากับสินค้าที่ผ่านการจัดการ (treatment) ภายนอกประเทศสหรัฐฯ เมื่อมีการขออนุญาตนำเข้าสหรัฐฯ กฎระเบียบที่แก้ไขใหม่จะระบุไว้ชัดเจนว่าใบประกาศนียบัตรดังกล่าวจะต้องถูกส่งให้แก่ APHIS เมื่อตอนที่สินค้าถูกนำเสนอเพื่อส่งเข้าไปยังสหรัฐฯ.

3) ในระหว่างการจัดการ (treatment) และการส่งออก สินค้าจะต้องถูกเก็บรักษาและจัดการ (handle) ด้วยวิธีการที่เป็นหลักประกันว่าจะไม่ถูกปนเปื้อนหรือถูกแมลงศัตรูพืชเข้าไปอยู่อาศัย.

4) การอนุมัติโรงงานจัดการสินค้า (treatment facilities) หรือสถานที่สำหรับแช่เย็น สินค้าจะต้องได้รับการอนุมัติโดย APHIS เป็นประจำทุกปี หรือบ่อยครั้งเท่าที่ APHIS จะกำหนด.

### 3.4.3 ผลผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหารไทย

เครื่องปรุงรสอาหารไทย นับเป็นสินค้าออกที่มีมูลค่าไม่มากนัก เมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่น แต่จากความต้องการของตลาดต่างประเทศ ที่หันมารับประทานอาหารรสชาติแบบไทยๆ และร้านอาหารไทยเพิ่มขึ้น ทำให้ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหารไทย มีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มขึ้น.

เครื่องปรุงรสอาหารไทย เป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำอาหาร ไทยที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง เช่น ต้มยำ, ต้มโคล้ง, ยำ, พล่า, แกงเขียวหวาน, แกงเผ็ด, แกงกะหรี่, แกงป่า, มัสมั่น, พะโล้, น้ำพริกชนิดต่างๆ เป็นต้น ซึ่งเครื่องปรุงอาหารแต่ละชนิดส่วนใหญ่จะมีส่วนผสมหลักๆ จากพืชผักและสมุนไพร โดยมีอัตราส่วนแตกต่างกัน.

การส่งผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหารไทยไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา นับเป็นตลาดที่สำคัญเนื่องจากมีคนไทยและคนเอเชียอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ประกอบกับสหรัฐฯ เป็นตลาดใหญ่ ดังนั้น เครื่องปรุงรสอาหารไทยจึงสามารถที่จะขยายตลาดได้อย่างต่อเนื่อง, อย่างไรก็ตาม เนื่องจากเครื่องปรุงรสแต่ละชนิดมีส่วนประกอบที่แตกต่างกัน ดังนั้น ผู้ประกอบการส่งออกจำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหารที่เป็นส่วนประกอบ สรุปลิงคิงตารางที่ 24.

## ตารางที่ 24. กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหารไทยไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา

| กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไขฯ                   | รายละเอียด  | หมายเหตุ   |
|--|---|--|
| 1. กฎหมายป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพ | <p>ผู้ส่งออกไทยที่จะทำการค้าสินค้าอาหารทุกชนิดกับสหรัฐฯ ต้องดำเนินการดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดทะเบียนเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารไว้กับ USFDA ที่ <a href="http://www.fda.gov/furls">www.fda.gov/furls</a> โดยใช้แบบฟอร์ม 3537</li> <li>- จัดทำ/ บันทึกลง และเก็บรักษาข้อมูล</li> <li>- การแจ้งล่วงหน้า (สินค้าอาหารในสหรัฐอเมริกา ต้องทำการแจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าทุกครั้ง)</li> </ul>  |  |
| 2. มาตรฐานการผลิต                      | <p>การผลิตต้องได้มาตรฐานกฎหมายอาหารและยา (FDA) ของสหรัฐฯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดให้ผู้ผลิต/ผู้นำเข้าและผู้จัดจำหน่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าระบบ cGMP (Current Goods Manufacture Practice) และ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)</li> <li>- จะต้องมีหนังสือรับรองคุณภาพและมาตรฐานสินค้าจากหน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต และผ่านการตรวจสอบมาตรฐานของ USFDA แล้ว</li> <li>- สินค้าต้องไม่มีการเจือปนใดๆ ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค รวมทั้งการใช้ส่วนผสมอาหารต้องได้รับการรับรองจาก USFDA</li> </ul> |  |
| 3. บรรจุภัณฑ์                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ห้ามใช้สาร Diethylhexyl Adipate (DEHA) ในการเคลือบภายในบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร เนื่องจากถุงพลาสติกหรือถุงกระดาษที่เคลือบโลหะ (Metalized Polyester Film) เมื่อถูกความร้อนสูงจะละลายสารดังกล่าว และอาจซึมเข้าไปในอาหารและเป็นอันตราย</li> <li>- บรรจุภัณฑ์จะต้องเก็บกลิ่นอาหาร มิให้ดึงดูดแมลง ป้องกันการซึมแทรกของยุงแมลงและกันการบุกรุกของแมลงต่างๆ ได้ (Insect-Proof Packaging)</li> </ul>   | <p>คำแนะนำสำหรับการพิจารณาสารเคมีในบรรจุภัณฑ์พลาสติกกรี-ไซเคิลที่ใช้บรรจุอาหารของ FDA แสดงในภาคผนวกที่ 2</p> |



ตารางที่ 24. (ต่อ)

| กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข   | รายละเอียด  | หมายเหตุ  |
|---|---|---|
| 4. การปิดฉลากสินค้า   |   |   |
| 4.1 มาตรการติดฉลาก COOL (Country of Origin Labeling)              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- สหรัฐฯ กำหนดกฎระเบียบว่าด้วยการปิดฉลากสินค้าภายใต้กฎหมาย Farm Security and Rural Investment Act 2002 หรือ Farm Bill 2002 กำหนดให้ผู้ค้าปลีกต้องปิดฉลาก โดยระบุถึงแหล่งกำเนิดสินค้า เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจซื้อสินค้า</li> <li>- การยกเว้นไม่ต้องติดฉลาก COOL สามารถทำได้ 2 กรณีคือ <ul style="list-style-type: none"> <li>• กรณีสินค้านั้นๆ ถูกใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารพร้อมปรุงสุก หรือผ่านกระบวนการแปรรูป ซึ่งทำให้มีลักษณะทางกายภาพหรือทางเคมีเปลี่ยนไปจากเดิม เช่น เบคอน แฮม น้ำส้มคั้น เนยถั่ว กุ้งชุบเกล็ดขนมปัง และผักสลัดรวม</li> <li>• กรณีขายสินค้าให้กับธุรกิจบางประเภทที่ไม่ใช่ธุรกิจค้าปลีก เช่น ธุรกิจอาหารแปรรูป ภัตตาคาร โรงแรมและโรงพยาบาล จะได้รับการยกเว้นไม่ต้องติดฉลาก COOL เนื่องจากธุรกิจเหล่านี้ต้องนำสินค้าไปปรุงอาหารหรือผ่านกระบวนการแปรรูปอื่นๆ ต่อไป</li> </ul> </li> </ul> | <p>สินค้า 4 ประเภทที่กำหนดให้ติดฉลาก COOL ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สินค้าประมง เช่น ปลาและสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ทั้งที่มาจากกรจับในแหล่งน้ำธรรมชาติหรือจากฟาร์มเพาะเลี้ยง</li> <li>2. เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อหมู</li> <li>3. สินค้าเกษตรที่นำเข้าง่าย เช่น ผักและผลไม้สดแช่เย็นแช่แข็ง</li> <li>4. ถั่วต่างๆ</li> </ol> |
| 4.2 การติดฉลากสินค้า (กฎหมาย Federal Food, Drug and Cosmetic Act) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- การปิดฉลากสินค้าต้องมีข้อมูลดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) ชื่อ ที่อยู่ของ โรงงานผลิต ผู้บรรจุกิจภัณฑ์ ผู้กระจายสินค้า</li> <li>(2) น้ำหนัก ปริมาณ</li> <li>(3) ระบุชื่อสามัญของสินค้า</li> <li>(4) ระบุส่วนผสมและแจ้งคุณค่าทางอาหาร แต่ต้องไม่มีการบรรยายสรรพคุณใดๆ เช่น ลดไขมัน ฟอกเลือด ลดความอ้วน เป็นต้น</li> </ol> </li> </ul>  |   |

ตารางที่ 24. (ต่อ)

| กฎระเบียบ/เงื่อนไขฯ  | รายละเอียด  | หมายเหตุ   |
|--|---|--|
| 4.3 อาหารก่อภูมิแพ้<br>(Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act 2004) | <p>- อาหารก่อภูมิแพ้จะต้องระบุข้อมูลต่างๆ ไว้ที่บรรจุภัณฑ์อาหารดังนี้</p> <p>(1) อาหารที่ผ่านการแปรรูปและมีส่วนผสมของ food allergen จะต้องมียกเว้นว่า “Contains” อยู่ที่หน้าชนิดของ food allergen ปรากฏบนฉลากสินค้า นั้น โดยข้อมูล ภายใต้อาหาร Contains จะต้องอยู่ต่อหรือติดกับส่วนที่เป็น รายการส่วนผสม (Ingredients) และ ใช้ขนาดและชนิดของตัวอักษรที่จะต้องไม่เล็กไปกว่าที่ใช้ในการระบุส่วนผสมอาหาร</p> <p>(2) ให้ใช้ชื่อสามัญของสินค้านั้นๆ โดยให้พิมพ์ต่อเนื่องกัน และชื่อของ food allergen จะต้องพิมพ์ในขนาดตัวอักษรที่ไม่เล็กกว่าชื่อของสินค้านั้นๆ</p> <p>(3) อาหารที่มีชื่อตรงกับ food allergen ให้ระบุชนิดของอาหาร โดยละเอียด ซึ่งก็จะต้องระบุ species ด้วย</p> <p>(4) อาหารที่ใส่สารปรุงแต่งที่มีส่วนประกอบทำมาจาก food allergen ก็คือระบุด้วย ยกเว้น น้ำมันแปรรูป ชั้นสูง (highly refined oil) ที่ทำมาจากอาหารทั้ง 8 ชนิด ไม่ต้องติดฉลาก</p> | <p>- กลุ่มอาหารที่มักเป็นสาเหตุก่อโรคภูมิแพ้ที่สำคัญ 8 กลุ่ม ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● นม</li> <li>● ไข่</li> <li>● ปลา</li> <li>● สัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังที่มีเปลือก</li> <li>เช่น กุ้ง กุ้ง ปู</li> <li>● ถั่วประเภท Tree Nuts เช่น ถั่วอัลมอนต์ พีแคนัท หรือวอลนัท</li> <li>● ถั่วลิสง</li> <li>● เมล็ดข้าวสาลี</li> <li>● ถั่วเหลือง</li> </ul> |
| 4.4 การปิดฉลากแสดงข้อมูล Trans Fatty Acids                                       | <p>- สำคัญคือ</p> <p>(1) ผู้ผลิตอาหารและอาหารประเภท Dietary Supplements จะต้องระบุปริมาณของ Trans Fat แยกต่างหากจาก Saturated Fat และ Cholesterol บนฉลากอาหาร</p> <p>(2) ผู้ผลิตอาหารประเภท Dietary Supplements ที่มี Trans Fat 0.5 กรัม หรือมากกว่า ต้องระบุปริมาณ Trans Fat ดังกล่าวในหัวข้อ Supplement Fact ของฉลาก</p>  |  |

ที่มา : สำนักมาตรฐานการทางการค้า กรมการค้าต่างประเทศ, 2549.

### 3.5 การมาตรฐานระหว่างประเทศในเรื่องบรรจุภัณฑ์

#### (International Standardization in the Area of Packaging)

อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์มีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมต่อเนื่องอื่นๆ ได้แก่ การผลิตกระดาษ, พลาสติก, เหล็ก, แก้ว, ไม้, กาว และอุตสาหกรรมการผลิตเครื่องจักรสำหรับขึ้นรูปบรรจุภัณฑ์ต่างๆ ตามวัสดุที่ใช้ รวมถึงอุตสาหกรรมบรรจุและการขนส่ง, ดังนั้น บรรจุภัณฑ์จึงมีบทบาทกับอุตสาหกรรมอื่นในหลายๆ ด้าน ตั้งแต่ผู้ผลิตวัตถุดิบ, ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์, ผู้ใช้, การขนส่งลำเลียง และผู้บริโภคสินค้า, ตลอดจนถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและการจัดการขยะบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น มูลค่าของอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์เปรียบเทียบกับมูลค่าอุตสาหกรรมการผลิตอื่นๆ ต่อปี จะมีมูลค่าโดยประมาณ 500 พันล้านเหรียญสหรัฐฯ ต่อปีของมูลค่าโดยรวมทั้งโลก ซึ่งอาจจำแนกออกเป็น

- อุตสาหกรรมการผลิตวัตถุดิบที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์มีมูลค่า ประมาณ 80%
- อุตสาหกรรมการผลิตส่วนประกอบอื่นๆ ของบรรจุภัณฑ์ (เช่น ฝาจุก, สายรัด, กาว เป็นต้น) มีมูลค่าประมาณ 12%
- อุตสาหกรรมการผลิตเครื่องจักรสำหรับขึ้นรูปบรรจุภัณฑ์ มีมูลค่าประมาณ 8%

ประเภทของบรรจุภัณฑ์มีความหลากหลาย ขึ้นอยู่กับชนิดของสินค้าและความต้องการของลูกค้า ตลาดบรรจุภัณฑ์อาจแบ่งตามวัสดุหลักที่ใช้ ดังนี้ :

- บรรจุภัณฑ์ที่ทำด้วยกระดาษและกระดาษแข็ง ประมาณ 36%
- บรรจุภัณฑ์ที่ทำด้วยพลาสติก ประมาณ 24%
- บรรจุภัณฑ์ที่ทำด้วยโลหะ ประมาณ 20%
- บรรจุภัณฑ์ที่ทำด้วยแก้ว ประมาณ 10%

อุตสาหกรรมผลิตอาหารมีการใช้บรรจุภัณฑ์มากที่สุด คือ ประมาณ 60% ของปริมาณบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตทั้งหมด ตลาดโลกของบรรจุภัณฑ์อาจแบ่งตามปริมาณการใช้ในแต่ละภูมิภาค ดังนี้ :

- ยุโรปตะวันตก ประมาณ 28%
- อเมริกาเหนือ ประมาณ 27%
- ญี่ปุ่น ประมาณ 16%
- เอเชียแปซิฟิก ประมาณ 14%
- ลาตินอเมริกา ประมาณ 7%
- ตะวันออกกลางและภูมิภาคอื่นๆ ที่เหลือ ประมาณ 5%

และอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์มีอัตราการเจริญเติบโตโดยประมาณ 3% ถึง 4% ต่อปี

### 3.5.1 การดำเนินกิจกรรมด้านการมาตรฐานระหว่างประเทศ "บรรจุภัณฑ์"

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ในฐานะสถาบันมาตรฐานแห่งชาติ เป็นตัวแทนของประเทศไทยในคณะกรรมการวิชาการขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน (the International Organization for Standardization) เพื่อร่วมพิจารณากำหนดมาตรฐานระหว่างประเทศในเรื่องต่างๆ โดยอาจเข้าร่วมเป็นสมาชิกประเภทสังเกตการณ์ (observer member) หรือสมาชิกประเภทร่วมทำงาน (participating member), สำหรับมาตรฐานในเรื่องบรรจุภัณฑ์ ประเทศไทยเป็นสมาชิกประเภทร่วมทำงานใน ISO/TC122 : Packaging เนื่องจากบรรจุภัณฑ์มีบทบาทสำคัญต่ออุตสาหกรรมการผลิตสินค้าบริโภคของประเทศเป็นอย่างมาก ISO/TC122 ได้พิจารณาผลโดยรวมของการเมือง เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี กฎระเบียบ และองค์ประกอบระหว่างประเทศอื่นๆ ซึ่งเป็นปัจจัยชักนำต่อกิจกรรมของ ISO/TC122 ที่มีผลโดยตรง บางส่วน หรือทั้งหมด ดังนี้ :

3.5.1.1 การพัฒนาเทคโนโลยีเป็นไปอย่างรวดเร็วทำให้มี การพัฒนาของอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ที่สำคัญในหลายๆ ด้าน พร้อมกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับสวัสดิภาพของสังคม ซึ่งเป็นการสร้างภาระให้แก่สังคมในทุกด้านและผลต่อเศรษฐกิจของกลุ่มค้าด้วย, ดังนั้น กิจกรรมด้านการมาตรฐานของ TC122 มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดความร่วมมืออย่างใกล้ชิดในเรื่องการให้คำแนะนำการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสม ทั้งนี้เพื่อบำรุงการพัฒนาด้านเศรษฐกิจและความรุ่งเรืองของประชาคมโลกโดยรวม.

3.5.1.2 บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์โภคภัณฑ์ (packaging of consumer products) มีการพัฒนาและเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วในประเทศที่พัฒนาแล้ว อันมีผลจากกำลังซื้อที่สูงกว่าและความสามารถในการกระจายสินค้าด้วยตัวเองเทคโนโลยี ได้ขยายไปทั่วโลกและทวีความเข้มข้น โดยเฉพาะในโลกอุตสาหกรรม เพื่อความอยู่รอดของประเทศที่กำลังพัฒนาจะต้องเพิ่มศักยภาพในการส่งสินค้าออกและต้องมั่นใจว่าการขนส่งสินค้าแก่ผู้นำเข้าได้รับความช่วยเหลือผ่านองค์การระหว่างประเทศ เช่น UNIDO, the International Trade Center หรือ the World Packaging Organization เป็นต้น.

3.5.1.3 ในโลกอุตสาหกรรมที่พัฒนาแล้ว เริ่มมีการนำเข้าวัสดุด้านบรรจุภัณฑ์และเครื่องจักรจากประเทศที่กำลังพัฒนาทำให้ประเทศที่กำลังพัฒนาจำเป็นต้องมุ่งพัฒนาตัวเองไปสู่ความเป็นผู้เชี่ยวชาญด้วยความช่วยเหลือทางเทคโนโลยีและการลงทุนร่วมกันอันมีผลเนื่องมาจากปัจจัย

สนับสนุนด้านค่าใช้จ่ายในการลงทุนสำหรับการผลิตในประเทศเหล่านี้ต่ำกว่า ซึ่งจะอำนวยความสะดวกการค้าระหว่างประเทศในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับ :

- Food Safety
- Transport Packages for Dangerous Goods
- Packaging Waste Regulations

สหภาพยุโรปได้ออกกฎข้อบังคับในเรื่อง "Packaging Waste Regulations" ซึ่งไม่เพียงแต่เปลี่ยนแปลงบทบาทของบรรจุภัณฑ์ในสหภาพยุโรป แต่มีผลต่อทุกประเทศที่จะทำการค้ากับสหภาพยุโรปในอนาคตอย่างแน่นอน เนื่องจากสินค้าทุกชนิดที่นำเข้าต้องใช้ Transport Packaging และ Product Packaging ซึ่งจะต้องเป็นไปตามกฎข้อบังคับของสหภาพยุโรปเช่นกัน.

3.5.1.4 การบรรจุหีบห่อต้องสามารถป้องกันความเสียหายที่จะเกิดกับสินค้า และมีความปลอดภัยต่อผู้ใช้ที่อาจได้รับอันตรายจากสินค้าบางอย่าง ซึ่งขึ้นอยู่กับสมรรถนะของบรรจุภัณฑ์ ดังนั้นบรรจุภัณฑ์จำเป็นต้องมีคุณลักษณะและสมรรถนะที่เหมาะสมกับการใช้งานมาตรฐานระหว่างประเทศ, ในเรื่อง คำศัพท์และบทนิยาม (terminology and definitions) สมรรถนะ และวิธีทดสอบที่เกี่ยวข้อง (performance requirements and associated test methods) จะช่วยให้อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์กำหนดคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องชัดเจน รวมทั้งสร้างความมั่นใจและควบคุมคุณภาพในระดับที่ต้องการ.

3.5.1.5 บรรจุภัณฑ์เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา (dynamic) ตามเทคโนโลยีของผู้บรรจุ ไปจนถึงความต้องการของผู้บริโภค ดังนั้น มาตรฐานไม่ควรเป็นอุปสรรคต่อความก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ประเภทใหม่ๆ แต่จะต้องช่วยเตรียมเครื่องมือ และวิธีการสำหรับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง, การมาตรฐานในสาขาบรรจุภัณฑ์จึงมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญๆ ดังนี้ :

- การปรับปรุงด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และเลือกใช้วัสดุ โดยมีสมรรถนะตามที่คาดหมายไว้ การปรับมาตรฐานเข้าหากัน (harmonization) โดยพิจารณาถึงประสิทธิภาพของวิธีทดสอบด้านค่าใช้จ่าย (cost effective) และข้อกำหนดทางเทคนิคต้องมีความชัดเจนและไม่คลุมเครือ.

- ความพยายามลดอุปสรรคทางการค้าที่อาจมีขึ้นและอุปสรรคใดๆ ที่อาจเป็นการกีดกันบรรจุภัณฑ์รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่บรรจุด้วย.

### 3.6 บรรจุภัณฑ์บรรจุสินค้าเพื่อนำเข้า

สินค้าบรรจุภัณฑ์ในตลาดสหรัฐฯ มีมูลค่ามากกว่า 100 พันล้านเหรียญสหรัฐ โดยผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ที่ทำด้วยกระดาษแข็ง (paper board) มีสัดส่วนในตลาดมากที่สุด รองลงมา ได้แก่ พลาสติก ส่วนบรรจุภัณฑ์ที่ทำด้วยโลหะ กระดาษที่ไม่ใช่กระดาษแข็ง แก้ว ไม้ สิ่งทอ และอื่นๆ ได้รับความนิยมน้อยกว่า.

บรรจุภัณฑ์ที่สหรัฐฯ นำเข้าจากต่างประเทศคือ บรรจุภัณฑ์ที่ทำด้วยไม้, กระดาษ, พลาสติก, แก้ว, สิ่งทอ, และโลหะ โดยนำเข้าจากเม็กซิโก, จีน, เยอรมนี, ฝรั่งเศส, และไทย บรรจุภัณฑ์ที่สหรัฐฯ นำเข้าเป็นมูลค่าสูงและขยายตัวอย่างต่อเนื่องคือ บรรจุภัณฑ์พลาสติกและบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษ.

ปัจจุบันสหรัฐฯ มีระเบียบบังคับเฉพาะผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ที่ใช้กับสินค้าอาหาร ต้องมีคุณภาพได้มาตรฐานตามที่สำนักงานอาหารและยา (FDA) และสำนักงานคุ้มครองสิ่งแวดล้อม (EPA) ของสหรัฐฯ กำหนด.

กฎระเบียบ ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์นำเข้าประเทศสหรัฐอเมริกา สามารถสรุปได้ดังตารางที่ 25.

ตารางที่ 25. กฎข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์นำเข้าประเทศสหรัฐอเมริกา

| กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไขฯ          | รายละเอียด  | หมายเหตุ   |
|-------------------------------|---|--|
| 1. วัสดุไม้ที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ | <p>- สารสำคัญของกฎระเบียบสรุปได้ดังนี้</p> <p>1. ก่อนนำวัสดุไม้มาทำเป็นบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งสินค้าเข้าสหรัฐฯ จะต้องอบไม้ด้วยความร้อนจนอุณหภูมิที่แก่นไม้ถึง 56 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที หรือใช้วิธีรมควัน (fumigation) ด้วย methyl bromide ตามสัดส่วนที่กำหนดในห้องที่ ปิดมิดชิดนานอย่างน้อย 16 ชั่วโมง และทำเครื่องหมายไว้บนไม้ในจุดที่เห็นได้ชัดเจน ซึ่งประกอบด้วย logo และอักษรย่อ IPPC (The International Plant Protection Convention) ระบุรหัสประเทศที่เป็นสถานที่จัดการไม้ โดยระบุด้วย ISO Code และระบุหมายเลขที่หน่วยงานควบคุมโรคพืช (NPPO: National Plant Protection Organization) ออกให้ (กรณีของไทยคือกรมวิชาการเกษตร) พร้อมระบุอักษรย่อ HT (heat treatment ) หรือ MB (Methyl bromide)</p> <p>2. เมื่อสินค้าส่งไปถึงสหรัฐฯ หากผู้เชี่ยวชาญด้านการเกษตรของศุลกากร สหรัฐฯ แลงศัตรูพืชปะปนมากับบรรจุภัณฑ์ไม้ แม้ว่าบรรจุภัณฑ์ไม้นั้นจะมีเครื่องหมาย ตามข้อ 1 สินค้านั้นก็จะต้องถูกส่งออกไปจากสหรัฐฯ โดยผู้นำเข้าไม่มีสิทธิที่จะแยกตัวสินค้า ออกจากบรรจุภัณฑ์ไมดังกล่าว หรือแยกบรรจุภัณฑ์ไม้ที่มีปัญหา ออกจากบรรจุภัณฑ์ไม้ที่ถูกระเบียบ ซึ่งขนส่งมาใน Shipment เดียวกัน (กล่าวคือ ถ้ามีปัญหาที่จะติดอยู่ที่ด่านทั้ง shipment)</p> <p>อย่างไรก็ตาม ผู้นำเข้ามีสิทธิที่จะร้องขอให้แยกสินค้าออกจากบรรจุภัณฑ์ที่มีปัญหา แต่ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของศุลกากรสหรัฐฯ</p> <p>3. การกำหนดระยะเวลาบังคับใช้ แบ่งเป็น 3 ระยะดังนี้</p> <p>● <u>ระยะที่ 1</u> ระหว่างวันที่ 16 ก.ย. 2548 – 31 มกราคม 2549 เป็นช่วงที่มีการดูแลให้มีการปฏิบัติตามกฎระเบียบ โดยศุลกากรสหรัฐฯ อาจผ่อนผัน ให้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจาก ไม้ที่ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามกฎระเบียบผ่านเข้าสหรัฐฯ ได้ หากมีการประทับตรา IPPC ถูกต้อง แต่หากพบว่าไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบศุลกากรสหรัฐฯ จะติดเครื่องหมาย Notice of Violation บนบรรจุภัณฑ์</p> | ให้เป็นไปตามมาตรฐาน ISPM#15 (International Standard for Phytosanitary Measure No.15) |

ตารางที่ 25. (ต่อ)

| กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไขฯ                                 | รายละเอียด   | หมายเหตุ  |
|--|--|---|
| 1. วัสดุไม้ที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ (ต่อ)                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ระยะที่ 2</b> ระหว่างวันที่ 1 ก.พ. 2549- 4 ก.ค. 2549 สุลกากรสหรัฐฯ จะเข้มงวดมากขึ้นในเรื่องการลง โทษ กรณีฝ่าฝืนกฎระเบียบ และจะไม่มีการผ่อนผันให้นำเข้า</li> <li>● <b>ระยะที่ 3</b> ตั้งแต่วันที่ 5 ก.ค. 2549 กฎหมายมีผล บังคับใช้โดยสมบูรณ์ และไม่มีข้อยกเว้นใดๆ</li> </ul>  |   |
| 2. เศษวัสดุบรรจุหีบห่อชั้นนอกสำหรับการขนส่งสินค้า    | - ห้ามใช้เศษกระดาษหนังสือพิมพ์ ฟางข้าว และเศษนุ่นในการบรรจุหีบห่อสินค้าขาเข้า  |   |
| 3. มาตรฐานสิ่งแวดล้อม                                | <p>- ห้ามใช้สาร Diethylhexyl Adipate (DEHA) ในการเคลือบภายในบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุอาหาร เนื่องจากถุงพลาสติกหรือถุงกระดาษที่เคลือบโลหะ (Metalized Polyester Film) เมื่อถูกความร้อนสูงจะละลายสารดังกล่าว และอาจซึมเข้าไปในอาหารและเป็นอันตราย</p> <p>- บรรจุภัณฑ์จะต้องเก็บกลิ่นอาหาร มิให้ดึงดูดแมลง ป้องกันการซึมแทรกของยาฆ่าแมลงและกันการบุกรุกของแมลงต่างๆ ได้ (Insect-Proof Packaging)</p>   | คำแนะนำสำหรับการพิจารณาสารเคมีในบรรจุภัณฑ์พลาสติกกรีไซเคิลที่ใช้บรรจุ   |
| 4. การปิดฉลากสินค้า                                  |  |   |
| 4.1 มาตรการติดฉลาก COOL (Country of Origin Labeling) | <p>- สหรัฐฯ กำหนดกฎระเบียบว่าด้วยการปิดฉลากสินค้าภายใต้กฎหมาย Farm Security and Rural Investment Act 2002 หรือ Farm Bill 2002 กำหนดให้ผู้ค้าปลีกต้องปิดฉลาก โดยระบุถึงแหล่งกำเนิดสินค้า เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจซื้อสินค้า โดยจะบังคับใช้กับสินค้าประมง ก่อนเป็นประเภทแรกเริ่มตั้งแต่วันที่ 4 เม.ย.2548 สำหรับสินค้าอีก 3 ประเภทจะมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 30 ก.ย. 2549</p> <p>- การยกเว้น ไม่ต้องติดฉลาก COOL สามารถทำได้ 2 กรณี คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● กรณีสินค้านั้นๆ ถูกใช้เป็นตัวดูบในการประกอบอาหารพร้อมปรุงสุก หรือผ่านกระบวนการแปรรูป ซึ่งทำให้มีลักษณะทางกายภาพหรือทางเคมีเปลี่ยน ไปจากเดิม เช่น เบคอน แฮม น้ำส้มคั้น เนยถั่ว กุ้งชุบเกล็ดขนมปัง และผักสลัดรวม</li> </ul> | <p>สินค้า 4 ประเภทที่กำหนดให้ติดฉลาก COOL ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สินค้าประมง เช่น ปลาและสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ทั้งที่มาจากการจับในแหล่งน้ำธรรมชาติหรือจากฟาร์มเพาะเลี้ยง</li> </ol> |



ตารางที่ 25. (ต่อ)

| กฎระเบียบ/เงื่อนไขฯ   | รายละเอียด   | หมายเหตุ  |
|---|--|---|
| 4.1 มาตรการติดฉลาก COOL (Country of Origin Labeling) (ต่อ)                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• กรณีขายสินค้าให้กับธุรกิจบางประเภทที่ไม่ใช่ธุรกิจค้าปลีก เช่น ธุรกิจอาหารแปรรูป กิจดาการ โรงแรม และโรงพยาบาล จะได้รับการยกเว้นไม่ต้องติดฉลาก COOL เนื่องจากธุรกิจเหล่านี้ต้องนำสินค้าไปปรุงอาหารหรือผ่านกระบวนการแปรรูปอื่นๆ ต่อไป</li> </ul>   | 2. เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อหมู<br>3. สินค้าเกษตรที่นำเข้าง่าย เช่น ผักและผลไม้สดแช่เย็นแช่แข็ง<br>4. ถั่วต่างๆ   |
| 4.2 การติดฉลากสินค้า (กฎหมาย Federal Food, Drug and Cosmetic Act)             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- การปิดฉลากสินค้าต้องมีข้อมูลดังนี้               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) ชื่อ ที่อยู่ของ โรงงานผลิต ผู้บรรจุภัณฑ์ ผู้กระจายสินค้า</li> <li>(2) น้ำหนัก ปริมาณ</li> <li>(3) ระบุชื่อสามัญของสินค้า</li> <li>(4) ระบุส่วนผสมและแจ้งคุณค่าทางอาหาร แต่ต้องไม่มีการบรรยายสรรพคุณใดๆ เช่น ลดไขมัน ฟอกเลือด ลดความอ้วน เป็นต้น</li> </ol> </li> </ul>  |   |
| 4.3 อาหารก่อภูมิแพ้ (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act 2004) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารก่อภูมิแพ้จะต้องระบุข้อมูลต่างๆ ไว้ที่บรรจุภัณฑ์อาหารดังนี้               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. อาหารที่ผ่านการแปรรูปและมีส่วนผสมของ food allergen จะต้องมีการติดฉลากที่หน้าชนิดของ food allergen ปรากฏบนฉลากสินค้านั้น โดยข้อมูลภายใต้ Contains จะต้องอยู่ต่อหรือติดกับส่วนที่เป็นรายการส่วนผสม (ingredients) และใช้ขนาดและชนิดของตัวอักษรที่จะต้องไม่เล็กไปกว่าที่ใช้ในการระบุส่วนผสมอาหาร</li> <li>2. ให้ใช้ชื่อสามัญของสินค้านั้นๆ โดยให้พิมพ์ต่อเนื่องกัน และชื่อของ food allergen จะต้องพิมพ์ในขนาดตัวอักษรที่ไม่เล็กกว่าชื่อของสินค้านั้นๆ</li> </ol> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กลุ่มอาหารที่มักเป็นสาเหตุก่อโรคภูมิแพ้ที่สำคัญ 8 กลุ่ม ได้แก่               <ul style="list-style-type: none"> <li>• นม</li> <li>• ไข่</li> <li>• ปลา</li> <li>• สัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังที่มีเปลือก เช่น กุ้ง กุ้ง ปู</li> <li>• ถั่วประเภท Tree Nuts เช่น ถั่วอัลมอนด์ พีแคนัท หรือวอลนัท</li> <li>• ถั่วลิสง</li> <li>• เมล็ดข้าวสาลี</li> <li>• ถั่วเหลือง</li> </ul> </li> </ul> |

ตารางที่ 25. (ต่อ)

| กฎระเบียบ/เงื่อนไข           | รายละเอียด   | หมายเหตุ |
|------------------------------|--|----------|
|                              | 3. อาหารที่มีชื่อตรงกับ food allergen ให้ระบุชนิดของอาหาร โดยละเอียด ซึ่งก็จะต้องระบุ species ด้วย   |          |
|                              | 4. อาหารที่ใส่สารปรุงแต่งที่มีส่วนประกอบทำมาจาก food allergen ก็ต้องระบุด้วย ยกเว้น น้ำมันแปรรูปขั้นสูง (highly refined oil) ที่ทำมาจากอาหารทั้ง 8 ชนิด ไม่ต้องติดฉลาก |          |
| 4.4 การปิดฉลาก               | - สารสำคัญคือ  |          |
| แสดงข้อมูล Trans Fatty Acids | 1. ผู้ผลิตอาหารและอาหารประเภท Dietary Supplements จะต้องระบุปริมาณของ Trans Fat แยกต่างหากจาก Saturated Fat และ Cholesterol บนฉลากอาหาร                                |          |
|                              | 2. ผู้ผลิตอาหารประเภท Dietary Supplements ที่มี Trans Fat 0.5 กรัม หรือมากกว่า ต้องระบุปริมาณ Trans Fat ดังกล่าวในหัวข้อ Supplement Fact ของฉลาก                       |          |

ที่มา : สำนักมาตรฐานการทางการค้า กรมการค้าต่างประเทศ, 2549.

## 4. ผลการสำรวจ สถานภาพ ปัญหา ความต้องการ ของผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง

จากการสำรวจสถานภาพ ปัญหา ความต้องการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง จำนวน 2 กลุ่ม ได้แก่ :

4.1 กลุ่มผู้ประกอบการภายในประเทศ.

4.2 กลุ่มผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในประเทศสหรัฐอเมริกา.

สามารถสรุป สาระสำคัญ ได้ดังนี้ :

### 4.1 ผู้ประกอบการภายในประเทศ แบ่งเป็น 4 ประเภท :

4.1.1 กลุ่มบริษัทผู้ผลิต จำหน่ายและส่งออก ผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทผลิตภัณฑ์ไก่และกุ้ง โดยได้รับความอนุเคราะห์ จาก 4 บริษัท ซึ่งได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาที่เกี่ยวข้อง แสดงดังตารางที่ 26.

4.1.2 กลุ่มบริษัทผู้ผลิต จำหน่ายและส่งออก ผลิตภัณฑ์ผลิตผลสดทางการเกษตร มุ่งเน้นกลุ่มเครื่องเทศปรุงรส เช่น ตะไคร้, มะกรูด, พริกสด, ขิง, ข่า, หรือเครื่องเทศอื่นๆ เป็นต้น โดยได้รับความอนุเคราะห์ จาก 3 บริษัท ซึ่งได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาที่เกี่ยวข้อง แสดงดังตารางที่ 27.

4.1.3 กลุ่มบริษัทผู้ผลิต จำหน่ายและส่งออก ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส มุ่งเน้นเครื่องปรุงรสอาหารไทย เช่น น้ำผัดไทย, น้ำยำ, น้ำส้มตำ, หรือซอสปรุงรสต่างๆ เป็นต้น โดยได้รับความอนุเคราะห์ จาก 3 บริษัท ซึ่งได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาที่เกี่ยวข้อง แสดงดังตารางที่ 28.

4.1.4 กลุ่มผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์เครื่องบรรจุ สำหรับบรรจุบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปประเภทเครื่องปรุงรสโดยได้รับความอนุเคราะห์ จาก 3 บริษัท.

### 4.2 ผู้ประกอบการในประเทศสหรัฐอเมริกา แบ่งเป็น 2 ประเภท :

4.2.1 ร้านอาหารไทย.

4.2.2 ซูเปอร์มาร์เก็ต.

กลุ่มผู้ประกอบการได้ให้ข้อมูลในประเด็นสำคัญต่างๆ แสดงดังตารางที่ 29.

**หมายเหตุ :** รายละเอียดการสัมภาษณ์ของผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในประเทศและประเทศสหรัฐอเมริกา แสดงในภาคผนวกที่ 3.

#### 4.1 ผู้ประกอบการภายในประเทศ

##### ตารางที่ 26. ข้อมูลการสัมภาษณ์กลุ่มบริษัทผู้ผลิต จำหน่ายและส่งออก ผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทผลิตภัณฑ์ไก่และกุ้ง

| กลุ่มผลิตภัณฑ์       | ชื่อบริษัท    | ประเภทผลิตภัณฑ์ | ประเภทบรรจุภัณฑ์  | บรรจุภัณฑ์  | ปัญหาที่พบ   |
|----------------------|---------------|-----------------|---|---|--|
| 4.1.1 ผลิตภัณฑ์อาหาร | 1) บมจ. สุรพล | ไก่             | กล่องกระดาษ ถาด โฟม ถาดพลาสติก ถุงพลาสติก ซึ่งขนาดของผลิตภัณฑ์ มีหลายขนาด อาทิเช่น 1 ปอนด์ หรือ 2.5 ปอนด์ | 1. ความสวยงามและความทันสมัย<br>2. ความสะดวกต่อการใช้งาน<br>3. ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ที่เพิ่มสูงขึ้น<br>4. ระยะเวลาการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าใหม่ | 1. เทคโนโลยีการผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ<br>2. การขาดแคลนแรงงาน<br>3. วัตถุดิบไม่เพียงพอ โดยเฉพาะกุ้งกุลาดำและกุ้งทะเลมีปริมาณไม่เพียงพอ<br>4. วัตถุดิบไม่ได้คุณภาพ โดยเฉพาะการรับซื้อวัตถุดิบจากโรงงานในประเทศที่ยังไม่มีมาตรฐานที่ดีพอ<br>5. ราคาวัตถุดิบพุ่งสูงขึ้น แต่ราคาขายสินค้ามิได้เพิ่มขึ้น ในทิศทางเดียวกันรูปแบบตัวสินค้าเปลี่ยนแปลงไป ในขนาดที่เล็กลง ทำให้ความสามารถในการทำกำไรในสินค้าลดลง |

ตารางที่ 26. (ต่อ)

| กลุ่มผลิตภัณฑ์  | ชื่อบริษัท                           | ประเภทผลิตภัณฑ์   | ประเภทบรรจุภัณฑ์  | ปัญหาที่พบ                                      |   |
|---|--------------------------------------|-------------------|---|---|---|
|   |                                      |                   |   | บรรจุภัณฑ์                                      | กฎหมาย/กฎระเบียบ/ข้อบังคับ/อื่นๆ  |
| 4.1.1 ผลิตภัณฑ์อาหาร<br>ประเภทผลิตภัณฑ์ไก่และ<br>กุ้ง | 1) บมจ. สุรพล<br>ฟู้ดส์ (ต่อ)        | ไก่<br>กุ้งแปรรูป |   |   | 6. ผลกระทบจากการกีดกันทางการค้าของสหรัฐอเมริกา (เช่น มาตรการเออี) ยุโรป (เช่น สาระตกค้าง และ GSP) และญี่ปุ่น (เช่น Positive List)<br>7. ปัญหาด้านโลจิสติกส์/การขนส่ง<br>- ปัญหาการขอใบรับรองคุณภาพจากหน่วยงานของรัฐบาลที่ใช้เวลานาน<br>8. อื่นๆ เช่น ปัญหาค่าเงินบาท ราคาน้ำมัน ไข่หวัดนก เป็นต้น |
|   | 2) บจก. Sea<br>Wealth Frozen<br>Food | กุ้งแปรรูป        | เป็นบรรจุภัณฑ์ Food<br>Grade ทั้งหมด<br>ประกอบด้วย ถาด<br>พลาสติกพอลิโพร-<br>พิลีน ถุงบรรจุ และ<br>กล่องกระดาษ ซึ่ง<br>ขนาดของผลิตภัณฑ์มี<br>หลายขนาด อาทิเช่น<br>1 ปอนด์ หรือ<br>2.5 ปอนด์ | มีปัญหาด้านความแข็งแรง<br>และทนทานของบรรจุภัณฑ์ | ข้อกีดกันทางการค้า อาทิเช่น ตลาดการค้าทางยุโรป มี<br>การกำหนดด้านสาระตกค้างและ GSP และตลาดสหรัฐ<br>อเมริกา มีมาตรการเออี  |

| ประเภทผลิตภัณฑ์                                     | ชื่อบริษัท                     | ประเภทผลิตภัณฑ์  | ประเภทบรรจุภัณฑ์  | บรรจุภัณฑ์   | ปัญหาที่พบ  |
|---|--------------------------------|--|---|--|---|
| 4.1.1 ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทผลิตภัณฑ์ไก่และกุ้ง (ต่อ) | 3) บจก. Thai Royal Frozen Food | ไก่แปรรูป  | เป็นกล่องกระดาษปิดด้วยพลาสติก ขนาดประมาณ 2 ปอนด์ หรือเป็น Individual Quick Frozen (I.Q.F.) คือ การบรรจุถุงที่ละตัว ทั้งปริมาณการบรรจุขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า              | 1. ขาดแคลนแรงงานฝีมือ<br>2. ปริมาณวัตถุดิบไม่เพียงพอ<br>3. ราคาวัตถุดิบขึ้นและลงตามราคาตลาด<br>4. ปัญหาการตรวจสต็อกไม่ตรงกับรายการ<br>5. ปัญหาการช่วยเหลือของทางรัฐบาลบางครั้งไม่ต่อเนื่อง |   |
| 4) บจก. สหฟาร์ม                                     | ไก่แปรรูป                      | บรรจุภัณฑ์ที่ใช้มีหลายรูปแบบ อาทิเช่น ถาดพลาสติกพอลิโพรพิลีน ถุงบรรจุแยกกล่อง วัสดุขนาดของผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมกับความสะดวกในการขนส่ง | 1. ปัญหาในขั้นตอนการผลิต<br>2. ปัญหาในขั้นตอนการขนส่ง<br>3. ปัญหาในขั้นตอนการแปรรูป<br>4. ปัญหาในขั้นตอนการขนส่ง<br>5. ปัญหาในขั้นตอนการช่วยเหลือของทางรัฐบาลบางครั้งไม่ต่อเนื่อง | -  |   |
| 3) บจก. สหฟาร์ม                                     | ไก่แปรรูป                      | ไก่แปรรูป  | มีหลายขนาด ขึ้นกับความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์   | 2. ต้นทุนวัตถุดิบสำหรับผลิตอาหารเลี้ยงไก่เพิ่มขึ้น<br>3. การขาดแคลนแรงงาน  | 4. ราคาวัตถุดิบสูงเกินไป<br>5. การขาดแคลนแรงงานเลี้ยงไก่เพิ่มขึ้น             |
| 4) บจก. สหฟาร์ม                                     | ไก่แปรรูป                      | ไก่แปรรูป  | ต้องการของดีราคา เช่น 50-60 บาท   | 3. การขาดแคลนแรงงานเลี้ยงไก่เพิ่มขึ้น  | 4. ราคาวัตถุดิบสูงเกินไป<br>5. การขาดแคลนแรงงานเลี้ยงไก่เพิ่มขึ้น (ประมาณ 5%) |

ตารางที่ 27. ข้อมูลการสัมภาษณ์กลุ่มบริษัทผู้ผลิต จำหน่ายและส่งออก ผลิตภัณฑ์ผลิตผลสดทางการเกษตร

| กลุ่มผลิตภัณฑ์            | ชื่อบริษัท                              | ประเภทผลิตภัณฑ์   | ประเภทบรรจุภัณฑ์   | ปัญหาที่พบ   |   |
|---------------------------|---|---|--|--|---|
|                           |   |   |  | บรรจุภัณฑ์   | กฎหมาย/กฎระเบียบ/ข้อบังคับ  |
| 4.1.2 ผลิตผลสดทางการเกษตร | 1) บริษัท สยามเฟรช เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด | 1. ผักสด<br>- หน่อไม้ฝรั่ง<br>- ใบกะเพรา<br>- ใบมะกรูด<br>- ผักชี<br>- พริก<br>- ตะไคร้ เป็นต้น<br>2. กลุ่มผลไม้สด<br>- มะขาม<br>- ลำไย<br>- มะพร้าว<br>- มะละกอ<br>- ส้มโอ<br>- ทุเรียน<br>เป็นต้น | - กลุ่มผักสด บรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติก ปริมาตรบรรจุ 100, 250 และ 500 กรัม วัสดุที่ใช้เป็นพลาสติกสำหรับบรรจุอาหารและ Gel ice<br>- กลุ่มผลไม้สด บรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติกและถาดโฟม ปริมาตรบรรจุ 250 และ 500 กรัม | ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากมีการดูงานและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันบริษัทเลือกใช้วัสดุสำหรับบรรจุภัณฑ์ที่มีน้ำหนักเบาและมี การออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สะดวกต่อการใช้งาน อาทิเช่น การทำเป็นปิ่นโต ทำให้สะดวกต่อผู้ซื้อ สินค้าในการนำสินค้าจัดเรียงบนชั้นวาง เป็นต้น | 1. วัตถุดิบไม่ได้คุณภาพที่กำหนด (โดยเฉพาะปัญหาสารตกค้าง)<br>2. วัตถุดิบมีปริมาณไม่เพียงพอต่อความต้องการ<br>3. นโยบาย/การสนับสนุนของรัฐบาลไทย<br>4. การกีดกันทางการค้า บริษัทไม่มีการส่งออกไปที่ประเทศอเมริกา เนื่องจากอเมริกากำหนดให้ ผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าต้องผ่านการฉายแสงและติดสติ๊กเกอร์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฉายแสงไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค |

ตารางที่ 27. (ต่อ)

| กลุ่มผลิตภัณฑ์             | ชื่อบริษัท   | ประเภทผลิตภัณฑ์                                  | ประเภทบรรจุภัณฑ์  | ปัญหาที่พบ  |   |
|----------------------------|--|--|---|---|---|
|                            |  |  |   | บรรจุภัณฑ์  | กฎหมาย/ระเบียบ/ข้อบังคับ  |
| 4.1.2 ผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์ | 2) บริษัท Automation Engineering & Equipment จำกัด | บล็อคออลูมิเนียม<br>หม้อไอน้ำ<br>ตะไคร้ ใบมะกรูด | บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ที่ส่งออก มี 2 แบบ คือ<br>1. พลาสติกห่อธรรมดา<br>2. พลาสติกห่อแบบสุญญากาศ | ในอดีตที่ผ่านมาบริษัท ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับ บรรจุภัณฑ์ที่ส่งออกแต่อย่างใด | การควบคุมคุณภาพการผลิต เนื่องจากผลิตภัณฑ์ต้องดูแลและควบคุมเกษตรกรอย่างไรก็ดีทำให้ความร่วมมือกับเกษตรกรที่อยู่ในจังหวัดที่มีระยะทางไกลจากโรงงานมาก จึงต้องยกเลิกไป   |
|                            | 3) บจก. CKK Food                                   | ผัก ผลไม้สด และอาหาร                             | ผักที่ กระจายไปมะกรูด พริก และผลไม้ตามฤดูกาล  | บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ที่ส่งออก ประกอบด้วย ถุงพลาสติกและ ถาดโฟม ขนาด    | ปัจจุบันบริษัท ไม่มีปัญหาเรื่องการบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากมีการประสานการเรื่องบรรจุภัณฑ์ส่งออก (ไม่มีสินค้าเสียหายเนื่องจากกาขนส่ง 100% สูงกว่าที่ประเทศนำเข้ากำหนด) ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบเมื่อเทียบกับประเทศคู่แข่งทางการค้าโดยเฉพาะประเทศไทย |
|                            |  |  | น้ำหนัก 80 กรัม หรือ 100 กรัม 500 กรัม หรือ 1 กิโลกรัม  |   |   |

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ ช่วงเดือน มิถุนายน-กรกฎาคม 2549



ตารางที่ 28. ข้อมูลการสัมภาษณ์กลุ่มบริษัทผู้ผลิต จำหน่ายและส่งออก ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส

| กลุ่มผลิตภัณฑ์                            | ชื่อบริษัท                                      | ประเภทผลิตภัณฑ์   | ประเภทบรรจุภัณฑ์   | บรรจุภัณฑ์  | ปัญหาที่พบ   |
|---|---|---|--|---|--|
| 4.1.3 เครื่องปรุงรส                       | 1) กลุ่มอาชีพผลิต<br>ภัณฑ์จากฝั่งและ<br>สมุนไพร | นำยาผลไม้สำเร็จรูป  | นำยาผลไม้สำเร็จรูป บรรจุใน<br>ขวดแก้วกลม ขนาดกว้าง<br>7 เซนติเมตร ยาว<br>12 เซนติเมตร นำหนักผลิต<br>ภัณฑ์ 200 กรัม น้ำหนักรวม<br>ภาชนะบรรจุ 355 กรัม | -   | ประสบปัญหาด้านการขนส่ง กล่าวคือ ต้องส่งสินค้าจาก<br>โรงงานซึ่งตั้งอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่มายังศูนย์กระจาย<br>สินค้าของโตตัส อยุธยา ทำให้มีต้นทุนด้านการขนส่งสูง<br>มาก ประกอบกับขาดการสนับสนุนด้านการขายที่เพียงพอ<br>เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังไม่คุ้นเคย ส่งผลให้<br>ยอดขายที่ผ่านมามีผลลบหลายเดือน ปัจจุบันจึงหยุดการ<br>ผลิตชั่วคราว เพื่อวางแผนด้านการตลาดใหม่ เช่น วาง<br>จำหน่ายในร้าน 7-eleven |
| 2) กลุ่มสตรีถึง 100<br>งาน                | นำผลิตภัณฑ์<br>และน้ำพริกบีบคั่ว                | นำผลิตภัณฑ์ขายในปัจจุบัน<br>บรรจุในขวดแก้วกลม<br>สูง 23 เซนติเมตร น้ำหนัก<br>620 กรัม | -  | -   | ปัจจุบันผู้ผลิตจำนวนมากประสบปัญหาด้านการตลาด<br>เนื่องจากขาดความรู้และประสบการณ์ในการทำการ<br>ตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้าที่ผลิตได้   |
| 3) บริษัทจำปาศักดิ์<br>มาร์เก็ตติ้ง จำกัด | นำปลาหวาน น้ำกะปิ<br>หวาน และน้ำส้มตำ           | บรรจุภัณฑ์เป็นขวดแก้วกลม<br>น้ำหนัก 225 กรัม  | ไม่มีปัญหาด้าน<br>บรรจุภัณฑ์ทั้งในด้าน<br>รูปทรงและน้ำหนัก   | 1. ผลิตภัณฑ์ไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคต่างประเทศ<br>2. การจัดหาวัตถุดิบ ในบางครั้งวัตถุดิบมีไม่เพียงพอ<br>หรือมีคุณภาพไม่ได้ตามที่กำหนด |  |

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ ช่วงเดือน มิถุนายน-กรกฎาคม 2549



แอลกอฮอล์ เป็นต้น มีระบบ vacuum ช่วยลดฟองอากาศทำให้บรรจุได้เร็วขึ้น ความเร็วประมาณ 6,000 ขวด/ชั่วโมง ที่ 720 ลบ.ซซ.

สำหรับกำลังการผลิตเครื่องจักรต่างๆ โดยทั่วไปจะผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า เท่านั้น โดยใช้เวลาการผลิตต่อเครื่องประมาณ 1-2 เดือน ตัวอย่างลูกค้าของบริษัท เช่น ซอสภูเขาทอง, น้ำพริกเผาพันธุ์ย่นรสิงห์, และซีอิ๊วหั่นหัวหยุ่น เป็นต้น.

### 3) บริษัท แมคคอนฟีล อินเตอร์เนชันแนล จำกัด

บริษัท แมคคอนฟีล อินเตอร์เนชันแนล จำกัด เป็นผู้ผลิตเครื่องจักรทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็ก ปัจจุบันผลิตเครื่องจักรบรรจุขวด/ปิดฝา/ปิดฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวเป็นหลัก ทั้งนี้ปริมาณการผลิตไม่แน่นอน ขึ้นกับปริมาณการสั่งซื้อของลูกค้า โดยทั่วไปบริษัทจะผลิตสินค้าตามคำสั่งซื้อของลูกค้า โดยใช้เวลาการผลิตต่อเครื่องประมาณ 1-2 เดือน ตัวอย่างลูกค้าของบริษัท เช่น ซอสยี่ห้อ Jalee ของประเทศมาเลเซีย เป็นต้น.

สำหรับตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องจักรต่างๆ ของบริษัทฯ มีทั้งแบบอัตโนมัติ และกึ่งอัตโนมัติซึ่งมีกำลังการผลิตแต่ละเครื่องจะแตกต่างกัน ตั้งแต่ 300-30,000 ขวด/ชั่วโมง เช่น

- เครื่องฉีดน้ำล้างทำความสะอาดขวดใหม่.
- เครื่องบรรจุขวดสำหรับผลิตภัณฑ์ของเหลว ความเข้มข้นต่ำ ปานกลาง และสูง.
- เครื่องผสมผลิตภัณฑ์ เช่น อาหารหรือสารเคมี.
- เครื่องปิดฉลาก.
- เครื่องปิดฝาขวด.
- เครื่องบรรจุ/ปิดผนึกผลิตภัณฑ์ เป็นต้น.

## 4.2 ผู้ประกอบการในประเทศสหรัฐอเมริกา

ตารางที่ 29. ข้อมูลการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในประเทศสหรัฐอเมริกา

| ประเภทกิจการ       | ชื่อร้าน                    | หมวดผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง<br>สำหรับใช้ในร้านอาหาร | สถานที่ซื้อผลิตภัณฑ์               | เงื่อนไข/ข้อกำหนดของ<br>ผลิตภัณฑ์ ในประเทศสหรัฐฯ         | เหตุผลที่ไม่ได้ซื้อผลิตภัณฑ์<br>ที่นำเข้าจากไทย  |
|--------------------|-----------------------------|--|------------------------------------|--|--|
| 4.2.1 ร้านอาหารไทย | 1. ร้าน Brown Sugar<br>Café | 1. เนื้อเป็ด เนื้อไก่ เนื้อหมู<br>และเนื้อ         | ร้านตัวแทนจำหน่าย<br>ใน China Town | 1. ต้องได้รับการรับรองจาก<br>USFDA เท่านั้น เพื่อป้องกัน | ไม่มีความมั่นใจกับผลิตภัณฑ์ที่นำเข้า<br>จากเมืองไทย เนื่องจากกลัวว่าไม่มีคุณภาพ                |
|                    | 2. ร้าน Brown Sugar<br>Café | 2. อาหารทะเล                                       | เมือง Boston                       | ความผิดพลาดหากลูกค้าได้รับ<br>อันตรายจากการรับประทาน     | ยกตัวอย่างเช่น ทางร้าน Brown<br>Sugar Café เคยใช้กุ้งแช่แข็งของไทย                             |
|                    | 3. ร้าน Similans            |  |                                    | อาหารจากร้าน เนื่องจากทราบ<br>แหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์     | แต่แล้วก็รู้สึกผิดหวังที่ตอนซื้อดูจาก<br>บรรจุภัณฑ์ภายนอกนั้นคิดว่ากุ้งมีขนาด                  |
|                    | 4. ร้าน Little Duck         |  |                                    |  | ใหญ่เท่ากับรูปภาพที่แสดงบนบรรจุ<br>ภัณฑ์ แต่เมื่อเปิดกล่องแล้วกลับเจอกุ้ง<br>ที่มีขนาดเล็กกว่า |

ตารางที่ 29. (ต่อ)

| ประเภทกิจการ       | ชื่อร้าน  | หมวดผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องสำหรับใช้ในร้านอาหาร         | สถานที่ซื้อผลิตภัณฑ์                           | เงื่อนไข/ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ในประเทศหรือต่างประเทศ   | เหตุผลที่ไม่ได้ซื้อผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามาจากไทย   |
|--------------------|---|--|--|---|---|
| 4.2.1 ร้านอาหารไทย | 1. ร้าน Brown Sugar Café<br>2. ร้าน Brown Sugar Café<br>3. ร้าน Similans<br>4. ร้าน Little Duck | 3. ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องสำหรับใช้ในร้านอาหาร<br>เกษศร | ร้านค้าตัวแทนจำหน่ายใน China Town เมือง Boston | 1. ต้องได้รับการรับรองจาก USFDA เท่านั้น เพื่อป้องกัน<br>ความคิดพลาดหากลูกค้าได้รับอันตรายจากการรับประทาน<br>อาหารจากร้าน เนื่องจากทราบแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ | 1. เครื่องเทศที่นำเข้าจากไทย มีกลิ่นน้อยและไม่ค่อยสด เช่น ใบมะกรูด<br>2. พริกสด เมื่อนำออกจากของแช่แข็งต้องใช้ให้หมดในทันที เนื่องจากเมื่อละลายน้ำแข็งแล้วมีสภาพเหมือนพริกที่เน่าแล้ว |
|                    |   |  |  |   | 3. ร้านอาหารส่วนใหญ่ต้องใช้พริกเป็นเครื่องเทศหลัก โดยจะมีการปั่นพริกเพื่อใช้ทั้งวัน เนื่องจากไม่มั่นใจในความสด  |
|                    |   |  |  |   | 4. พริกแช่แข็งส่วนใหญ่เป็นลิเซีย ดังนั้นลิชันจากการปรุงอาหารจึงไม่ค่อยสวย   |

ตารางที่ 29. (ต่อ)

| ประเภทกิจการ       | ชื่อร้าน  | หมวดผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องสำหรับใช้ในร้านอาหาร | สถานที่ซื้อผลิตภัณฑ์                               | เงื่อนไข/ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ในประเทศสหรัฐฯ   | เหตุผลที่ไม่ได้ซื้อผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามาจากไทย   |
|--------------------|---|--|--|---|---|
| 4.2.1 ร้านอาหารไทย | 1. ร้าน Brown Sugar Café<br>2. ร้าน Brown Sugar Café<br>3. ร้าน Similans<br>4. ร้าน Little Duck | 4. เครื่องปรุงรส                               | ร้านตัวแทนจำหน่าย<br>ใน China Town<br>เมือง Boston | ต้องได้รับการรับรองจาก<br>USFDA เท่านั้น เพื่อป้องกัน<br>ความผิดพลาดหากลูกค้าได้รับ<br>อันตรายจากการรับประทาน<br>อาหารจากร้าน เนื่องจากทราบ<br>แหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ | 1. สามารถทำเองได้และมีกลิ่นหอมกว่า<br>และมีราคาถูกกว่า<br>2. น้ำผัดไทยและน้ำยำที่สำเร็จกลิ่นไม่<br>หอมเหมือนปรุงสด และรสชาติผิดเพี้ยน<br>3. ร้าน Brown Sugar Café ไม่นิยมใช้น้ำ<br>ยำ เนื่องจากน้ำยำซึ่งมีมะนาวสดเป็นตัว<br>สำคัญที่จะทำให้อาหารมีรสชาติหอม ถ้า<br>ใช้น้ำยำสำเร็จรูปไม่มีกลิ่นหอมของ<br>มะนาว และอาจจะมีผลกระทบต่อรสชาติ<br>4. น้ำซอสปรุงอาหารอื่นๆ เช่น ซอิ๊ว น้ำ<br>ปลา ซอสถั่วเหลืองปรุงรส ทางร้านจะ<br>ซื้อของนำเข้ามาจากไทย และซื้อที่ ร้านชาว<br>จีนใน China Town |

ตารางที่ 29. (ต่อ)

| ประเภทกิจการ    | ชื่อร้าน            | หมวดผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง                              | แหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์  | เงื่อนไข/ข้อกำหนดในการคัดเลือก  | กฎระเบียบ / ข้อบังคับ |
|-----------------|---------------------|---|---|---|-----------------------|
| ซูเปอร์มาร์เก็ต | 1. Mink Supermarket | สำหรับใช้ในร้านอาหาร<br>3. ของแห้งและเครื่อง<br>กระป๋อง | ผลิตภัณฑ์<br>1. ประเทศไทย<br>2. ประเทศกัมพูชา,<br>ลาว เวียดนาม และ<br>จีน | ส่วนใหญ่อาหารแห้งที่ตั้งจากเมืองไทย<br>จะเป็นประเภท ะหมี่สำเร็จรูป, เครื่องแกง<br>สำเร็จรูป, น้ำยาต่างๆ และหน่อไม้คอง<br>สาเหตุที่ตั้งจากเมืองไทย เนื่องจาก<br>- เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคนิยมเพราะมี<br>รสชาติดีและบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามเมื่อ<br>เปรียบเทียบกับประเทศจีน |                       |
|                 |                     |   |   | ส่วนผลิตภัณฑ์บางประเภทผู้บริโภค<br>บางกลุ่ม เช่น กัมพูชา, ลาว, เวียดนาม<br>และจีน นิยมผลิตภัณฑ์ที่มาจากจีน เพราะ<br>มีราคาที่ถูกกว่าและเข้าใจว่ามีคุณภาพ<br>เหมือนกัน เช่น หน่อไม้คอง, ผลไม้<br>กระป๋อง   |                       |

ที่มา : จากการสัมภาษณ์ ช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม 2549

ตารางที่ 29. (ต่อ)

| ประเภทกิจการ          | ชื่อร้าน | หมวดผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง<br>สำหรับใช้ในร้านอาหาร   | แหล่งที่มาของ<br>ผลิตภัณฑ์ | เงื่อนไข/ข้อกำหนดในการคัดเลือก<br>ผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย  | กฎระเบียบ / ข้อบังคับ  |
|-----------------------|----------|--|----------------------------|--|--|
| 4.2.2 ซูเปอร์มาร์เก็ต | 2. Gusto | 1. ของแห้ง/เครื่องปรุงรส <ul style="list-style-type: none"> <li>● บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป</li> <li>● เครื่องในสัตว์</li> <li>● น้ำยำแบบขวดและแบบผง</li> <li>● น้ำส้มตำ</li> <li>● น้ำผัดไท : แบบขวด</li> <li>● Seafood</li> <li>● ปลาตุก ปลาสด และ กุ้งแม่น้ำ</li> </ul> | ประเทศไทย                  | 1. นำเข้าจากเมืองไทยมีรสชาติที่ค่อนข้างดีกว่าและเป็นที่ยอมรับมากกว่าลักษณะที่ขายดีคือ แบบผง ซึ่งจะขายดีกว่าแบบขวด เพราะเก็บรักษาได้ง่าย และมีจำนวนที่ไม่มากจนเกินไป อีกทั้งยังมีน้ำหนักเบาต่อการขนส่งอีกด้วย | 1. ทางบริษัท Gusto จะต้องขึ้นทะเบียน และ ได้รับบริการรับรองจากองค์การอาหาร และ ยา USFDA ของเมืองที่เปิดกิจการอยู่นั้น                                  |
|                       |          | 2. ผักสด   | เวียดนาม                   | 2. น้ำส้มตำ จะขายดีมาก น้ำผัดไทไม่ค่อยเป็นที่นิยม  | 2. USFDA จะทำการตรวจผลิตภัณฑ์ที่ส่งไปในแต่ละครั้งอย่างละเอียด และอาจจะมาตรวจที่ Warehouse บ้างเป็นครั้งคราว โดยเฉพาะในกรณีที่มีการฟ้องร้องจากผู้บริโภค |



ตารางที่ 29. (ต่อ)

| ประเภทกิจการ          | ชื่อร้าน | หมวดผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง<br>สำหรับใช้ในร้านอาหาร | แหล่งที่มาของ<br>ผลิตภัณฑ์ | เงื่อนไข/ข้อกำหนดในการคัด<br>เลือกผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย                                 | กฎระเบียบ / ข้อบังคับ  |
|-----------------------|----------|--|----------------------------|---|--|
| 4.2.2 ซูเปอร์มาร์เก็ต | 2. Gusto | 3. ปลาน้ำจืด                                       | ได้หวั่น                   | ไม่มีกลิ่นเป็นปลาที่มาจากฟาร์ม<br>มีรสชาติดี  | ตั้งนั้นทางบริษัทค่อนข้าง<br>ระมัดระวังในการเลือก<br>ผลิตภัณฑ์ที่จัดจำหน่าย ทาง<br>บริษัทต้องมีการปรับการสั่งซื้อ<br>สินค้าตามที่กำหนดให้นำเข้าได้<br>เท่านั้น |
|                       |          | 4. อื่นๆ (ไข่มดแดง, กลอย,<br>แมลงคักแค้)           | ลอสแอนเจลิส                | 1. มีการสั่งซื้อในจำนวนน้อย<br>จึงไม่สะดวกที่จะสั่งจาก<br>เมืองไทย                      | <u>หมายเหตุ</u> อาหารบางชนิดที่ถูก<br>สั่งห้ามนำเข้าแล้วในปัจจุบัน คือ<br>หมากและยาสูบ   |
|                       |          |  |                            | 2. สามารถสั่งซื้อได้ในราคาที่ถูก<br>กว่าเมื่อเปรียบเทียบกับที่จะต้อง<br>สั่งจากเมืองไทย |  |
|                       |          |  |                            | 3. ระยะเวลาในการขนส่งเร็วกว่า<br>เมื่อเทียบกับการขนส่งจาก<br>เมืองไทย                   |  |

ที่มา: จากการสัมภาษณ์ ช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม 2549



### 5.1.3 สินค้าไทยที่ประเทศสหรัฐอเมริกาห้ามนำเข้า

ปัจจุบันสินค้าไทยที่ประเทศสหรัฐอเมริกาห้ามนำเข้า แบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ :

- ผักสดและผลไม้สดทุกชนิด ยกเว้น ทูเรียนสด, มะขามหวาน, และมะพร้าวอ่อน, สำหรับผลไม้อีก 6 ชนิด คือ มะม่วง, ลำไย, เงาะ, มังคุด, ลิ้นจี่ และสับปะรด ต้องผ่านการฉายรังสีก่อนนำเข้า.
- เนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น เนื้อวัว, เนื้อหมู, และเนื้อไก่ ทั้งนี้รวมถึงอาหารต่างๆ ที่มีส่วนประกอบหรือส่วนประกอบของเนื้อดังกล่าว.

### 5.1.4 ปัญหาในการเข้าสู่ตลาดสหรัฐฯ

#### 5.1.4.1 การเปิดการค้าเสรี

เนื่องจากนโยบายการค้ารัฐบาลสหรัฐฯ ยุคปัจจุบันของประธานาธิบดี George W. Bush เน้นหนักไปที่การทำสนธิสัญญาทางการค้าในลักษณะการค้าเสรีกับหลายประเทศโดยเฉพาะอย่างยิ่งกับประเทศด้อยพัฒนาและประเทศที่เพิ่งจะเปิดประตูการค้าและไม่ได้เป็นคู่ค้าสำคัญของสหรัฐฯ มาก่อน หากทุกอย่างเป็นไปตามที่สหรัฐฯ วางไว้ การเข้าสู่ตลาดและความสามารถในการแข่งขันในตลาดสหรัฐฯ ของประเทศคู่ค้าดั้งเดิมรวมทั้งประเทศไทยจะยากลำบากขึ้นเรื่อยๆ.

#### 5.1.4.2 ความแตกต่างของกฎหมายและกฎระเบียบในระดับท้องถิ่น

สินค้าที่ผลิตโดยถูกต้องตามกฎหมายและกฎระเบียบของรัฐบาลกลาง อาจจะไม่ถูกต้องตามกฎหมายและกฎระเบียบของรัฐบาลท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งและจำเป็นต้องได้รับการปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องตามกฎหมายท้องถิ่นเสียก่อนจึงจะสามารถนำไปวางตลาดท้องถิ่นนั้นๆ ได้, อีกเหตุผลหนึ่งที่สำคัญคือรัฐต่างๆ มีการจัดทำและมีแนวทางในการดำเนินนโยบายทางการค้าระหว่างประเทศของตนเองที่บางครั้งจะเป็นการขัดแย้งกับนโยบายของรัฐบาลกลาง ที่บ่อยครั้งทำให้เกิดความสับสนด้านการค้าและการลงทุนของต่างชาติในสหรัฐฯ.

หลังเหตุการณ์ก่อการร้ายในสหรัฐฯ ความตื่นตัวของสถานการณ์ภายในประเทศที่เป็นการป้องกันตนเองจากการก่อการร้ายของสหรัฐฯ อยู่ในระดับสูง ส่งผลทำให้เกิดการออกกฎหมาย Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002 ที่ทำให้การส่งสินค้าเข้าไปยังตลาดสหรัฐฯ ในอนาคตจะประสบปัญหาความยุ่งยากและอาจเกิดความล่าช้าเพิ่มมากขึ้น อันเป็นผลเนื่องมาจากความเข้มงวดในการตรวจสอบสินค้านำเข้าและกฎระเบียบเพิ่มเติมที่ผู้ผลิตส่งออกจะต้องปฏิบัติ เช่น การเรียกร้องให้ผู้ผลิตที่ประสงค์จะทำการค้ากับสหรัฐฯ ทำการจดทะเบียนไว้กับหน่วยงานของสหรัฐฯ เป็นต้น.

### 5.1.5 ศักยภาพของกลุ่มค้า จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค

สำหรับประเทศไทย แม้ว่าจะมีคู่แข่งทางการค้าในตลาดสหรัฐฯ อยู่หลายประเทศ แต่ประเทศที่กำลังเป็นคู่แข่งทางการค้าที่มีความสำคัญสูงสุดกับประเทศไทยในตลาดนำเข้าของสหรัฐฯ คือ ประเทศเวียดนามด้วยเหตุผล ดังนี้ :

- ประเทศเวียดนามมีทรัพยากรธรรมชาติส่วนใหญ่ที่เหมือนกับประเทศไทย มีความสามารถเกือบจะเท่าเทียมประเทศไทยและกำลังเพิ่มขึ้นมากขึ้นเรื่อยๆ ในการผลิตและส่งออกไปยังสหรัฐฯ ในสินค้าที่เป็นสินค้าส่งออกสำคัญของไทยในตลาดสหรัฐฯ คือ ข้าวและอาหารทะเล.

- ระหว่างประเทศไทยและเวียดนามไม่มีใครเสียเปรียบหรือได้เปรียบใครอย่างมากในเรื่องของระยะทางและระยะเวลาในการที่สินค้าจะเดินทางไปสู่ตลาดสหรัฐฯ.

- เวียดนามได้เปรียบประเทศไทยในหลายๆ ด้าน เช่น

- ต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่า แรงงานผลิตจำนวนมาก.

- การได้รับสิทธิพิเศษด้านการค้าจากสหรัฐฯ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสิทธิพิเศษด้านพิกัดศุลกากร อันเป็นผลมาจากการทำสนธิสัญญาเปิดสัมพันธภาพทางการค้าในระดับปกติกับสหรัฐฯ.

- การเป็นคู่ค้ารายใหม่ทำให้สามารถส่งสินค้าใหม่ๆ ที่ยังไม่มีแพร่หลายในตลาดสหรัฐฯ เข้าไปป้อนตลาดสหรัฐฯ.

- เป็นแหล่งลงทุนด้านการผลิตแห่งใหม่ของสหรัฐฯ.

- มีตลาดขนาดใหญ่รองรับอยู่ในสหรัฐฯ ซึ่งได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคสหรัฐฯ เชื้อสายเวียดนามที่เป็นกลุ่มผู้บริโภคที่นอกจากจะมีเป็นจำนวนมากแล้วยังมีฐานะทางเศรษฐกิจในระดับสูงก่อนที่สหรัฐฯ จะเปิดสัมพันธภาพทางการค้าอย่างเป็นทางการกับเวียดนาม ผู้บริโภคกลุ่มนี้ต้องพึ่งพาอาศัยสินค้านำเข้าจากประเทศไทยเป็นสำคัญ.

- มีแหล่งข้อมูล ทรัพยากรบุคคล และการเงินที่เป็นคนอเมริกัน เชื้อสายเวียดนามที่สามารถให้การสนับสนุนการค้าระหว่างเวียดนามและสหรัฐฯ ทั้งในเรื่องของการให้ข้อมูลด้านการตลาด การสนับสนุนด้านการเงิน และการช่วยขยายตลาดการจำหน่ายและการบริโภคในสหรัฐฯ เป็นต้น.

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

### 5.2.1 ด้านการแก้ไขปัญหาการส่งออกสินค้าของไทย

#### 5.2.1.1 การแก้ไขปัญหาเรื่องใช้หัตถ์คน (สำหรับการส่งออกเนื้อไก่)

- ออกมาตรการที่ชัดเจนในการแก้ไขปัญหาเรื่องใช้หัตถ์คน.
- ลดการภานี้นำเข้ากากถั่วเหลืองเพื่อช่วยลดต้นทุนการผลิตแก่เกษตรกร ผู้เลี้ยงไก่.
- เร่งดำเนินการในการกระจาย stock เนื้อไก่สดแช่แข็งตักอย่างเร่งด่วนและต่อเนื่อง ตลอดจนเร่งดำเนินการเจรจาเปิดตลาดเนื้อไก่ปรุงสุกอีกครั้งจากประเทศที่เคยนำเข้าเนื้อไก่จากไทย และเร่งเปิดตลาดใหม่ๆ ที่มีศักยภาพ เช่น รัสเซียที่มีความต้องการบริโภคไก่สูง และประเทศแถบตะวันออกกลางที่ร่ำรวย.
- ส่งเสริมและปรับสัดส่วนการผลิตเนื้อไก่ปรุงสุกให้สูงกว่าเนื้อไก่สด เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า.

#### 5.2.1.2 การแก้ไขปัญหาเรื่องการตอบโต้การทุ่มตลาดกึ่งจากสหรัฐฯ

- เตรียมตั้งรับมาตรการตอบโต้การทุ่มตลาดจากตลาดใหญ่และตลาดย่อย
- ควรมีการจูงใจเกษตรกรในการเข้าระบบของภาครัฐ เพื่อความสะดวกในการจัดเก็บข้อมูลของเกษตรกร มีข้อมูลที่ชัดเจนและโปร่งใสในการตรวจสอบจากประเทศคู่ค้า ตลอดจนสะดวกต่อการให้ความช่วยเหลือ และการให้ข้อมูลต่อเกษตรกร.
- ควรมีการเร่งประชาสัมพันธ์ให้ผู้เกี่ยวข้องทราบก่อนล่วงหน้าการแทรกแซงตลาดสินค้าเกษตร เพื่อมีเวลาให้ผู้เกี่ยวข้องสามารถเตรียมการวางแผนการซื้อ/ขายได้.
- ควรมีการศึกษาวิจัยเชิงลึกด้านผลกระทบที่เกิดจากการเปิดเสรีการค้า ทั้งระยะสั้นและระยะยาว.
- ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้สินค้าและสามารถเข้าถึงตลาดเป้าหมายใหม่ๆ ได้ ตลอดจนส่งเสริมด้านเทคโนโลยีเพื่อลดต้นทุนการผลิตและเป็นการเพิ่มกำลังการผลิตด้วย.
- การแก้ไขกฎระเบียบบุคลากรให้สะดวกต่อการส่งออกและรวดเร็วยิ่งขึ้น โดยเฉพาะการจัดทำการศึกษาเรื่องการอำนวยความสะดวกทางการค้า
- ลดภานีนำเข้าวัตถุดิบที่จำเป็น เนื่องจากไม่มีสินค้าทดแทนในประเทศหรือเป็นสินค้าที่ขาดตลาดภายในประเทศ.

### 5.2.1.3 การแก้ไขปัญหาสารปนเปื้อนในผลิตผลสดทางการเกษตร

เนื่องจากผลิตผลสดทางการเกษตรในหมวดเครื่องเทศสด เช่น พริก, ขมิ้น, ตะไคร้ เป็นต้น เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตอาหารส่งออกของไทยบางชนิดที่สำคัญ ได้แก่ เครื่องปรุงรสอาหาร ซอสพริก แฉวน้ำมันการบริโภคในสหภาพยุโรปลดลงเนื่องจากการตรวจพบสารปนเปื้อนและผู้บริโภควิตกเรื่องสารปนเปื้อน, ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นตั้งแต่ด้านการปลูก การตรวจคุณภาพวัตถุดิบโดยระบบมาตรฐานต่างๆ ที่ต่างประเทศยอมรับ ทั้งนี้การประชาสัมพันธ์แก่ประเทศคู่ค้า นับเป็นอีกหนทางหนึ่งในการช่วยส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายในต่างประเทศเกิดความมั่นใจและเชื่อมั่นในสินค้าไทยมากขึ้น.

## 5.2.2 ข้อควรคำนึงถึงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ของสหรัฐฯ

5.2.2.1 การกำหนดมาตรฐานสินค้าแต่ละชนิด การนำเข้า และการคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ เหล่านี้จะถูกจัดทำขึ้นหรือแก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ทันสมัยและทันเหตุการณ์อยู่ตลอดเวลา ควรมีการศึกษาและเฝ้าติดตามรายละเอียดและการปฏิบัติตามกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ของสหรัฐฯอย่างเคร่งครัด เพราะเมื่อมีการตรวจพบที่ด่านนำเข้าสหรัฐฯ จะส่งผลทำให้สินค้าเหล่านั้นถูกปฏิเสธการนำเข้าโดยทันที.

5.2.2.2 ความสะอาด สุขอนามัย และความปลอดภัยของสินค้าทั้งหมด จะต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับในสหรัฐฯ ซึ่งโดยปกติแล้วจะอยู่ในระดับที่สูงกว่าหลายๆ ประเทศ.

5.2.2.3 ตลาดสหรัฐฯ เป็นตลาดที่มีเนื้อที่ใหญ่มหาศาล มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงของตลาดอยู่ตลอดเวลา และมีการแข่งขันทางการค้านำเข้าในระดับสูงมาก ดังนั้น ผู้ที่ประสงค์จะเข้าสู่ตลาดสหรัฐฯ จะต้องศึกษาและติดตามความเปลี่ยนแปลงของตลาดและกลยุทธ์ของกลุ่มแข่งขันทางการค้าตลอดเวลา และต้องมีความสามารถในระดับสูงที่จะปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงของตลาดและบรรยากาศการแข่งขันในตลาดนำเข้าได้อย่างรวดเร็ว.

## 5.2.3 ข้อควรคำนึงถึงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ด้านบรรจุภัณฑ์

5.2.3.1 ปัจจุบันได้มีการดำเนินกิจกรรมด้านการมาตรฐานระหว่างประเทศด้านการรับรองมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ เรียกว่า ISO/TC122 ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดความร่วมมืออย่างใกล้ชิดในเรื่องการให้คำแนะนำการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสม ดังนั้นผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมในการใช้บรรจุภัณฑ์ที่แต่ละประเทศต้องการตรวจสอบเพื่อให้ได้มาตรฐานการรับรอง ก่อนอนุญาตให้นำเข้าสินค้าได้.

5.2.3.2 บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์โภคภัณฑ์ (packaging of consumer products) มีการพัฒนาและเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วในประเทศที่พัฒนาแล้ว อันมีผลจากกำลังซื้อที่สูงกว่าและความสามารถในการกระจายสินค้าด้วยตนเองเทคโนโลยี ได้ขยายไปทั่วโลกและทวีความเข้มข้น โดยเฉพาะในโลกอุตสาหกรรม เพื่อความอยู่รอดของประเทศที่กำลังพัฒนาจะต้องเพิ่มศักยภาพในการส่งสินค้าออกและต้องมั่นใจว่าการขนส่งสินค้าแก่ผู้นำเข้าได้รับความช่วยเหลือผ่านองค์กรระหว่างประเทศเช่น UNIDO, The International Trade Center หรือ The World Packaging Organization เป็นต้น.

5.2.3.3 สหภาพยุโรปได้ออกกฎ ข้อบังคับ ใน "Packaging Waste Regulations" ซึ่งไม่เพียงแต่เปลี่ยนบทบาทของบรรจุภัณฑ์ในสหภาพยุโรป แต่มีผลต่อทุกประเทศที่จะทำการค้ากับสหภาพยุโรปในอนาคตอย่างแน่นอน เนื่องจากสินค้าทุกชนิดที่นำเข้าต้องใช้ Transport Packaging และ Product Packaging ซึ่งจะต้องเป็นไปตามกฎข้อบังคับของสหภาพยุโรปเช่นกัน.

5.2.3.4 การปรับปรุงด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และเลือกใช้วัสดุ โดยมี สมรรถนะตามที่คาดหมายไว้ การปรับมาตรฐานเข้าหากัน (harmonization) โดยพิจารณาถึงประสิทธิภาพของวิธีทดสอบด้านค่าใช้จ่าย (cost effective) และข้อกำหนดทางเทคนิคต้องมีความชัดเจนและไม่คลุมเครือ.





สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครชิคาโก. 2549. เศรษฐกิจและการค้าของ  
สหรัฐอเมริกาในปี 2549. สหรัฐอเมริกา : นครชิคาโก.

สำนักนโยบายเศรษฐกิจการพาณิชย์. 2547. สหรัฐอเมริกากับการจัดทำข้อตกลงเขตการค้าเสรี.  
กรุงเทพฯ : สำนักงานนโยบายเศรษฐกิจการพาณิชย์.

สำนักบริการส่งออก กลุ่มงานบริการ 1. 2546. เรื่อง USFDA เสนอระเบียบการจดทะเบียนสถานที่  
ประกอบการด้านอาหารและการแข่งขันค้าอาหารก่อนการนำเข้า. กรุงเทพฯ : สำนักบริการ  
ส่งออก.

สำนักบริการส่งออก กรมส่งเสริมการส่งออก. 2549. สรุปผลการประชุมหารือเพื่อประเมินสถานการณ์  
การส่งออกและแนวโน้มการส่งออกของปี 2549. กรุงเทพฯ : สำนักบริการส่งออก. 15 สิงหาคม  
2549.

สำนักบริหารการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป กลุ่มวิเคราะห์สินค้า 1. 2549. การส่งออกกุ้งและ  
ผลิตภัณฑ์ของไทย. กรุงเทพฯ : สำนักบริหารการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป.

สำนักมาตรการทางการค้า กลุ่มวิเคราะห์มาตรการ 2. 2549. “มาตรการที่ไม่ใช่ภาษีของประเทศ  
สหรัฐอเมริกา. กรุงเทพฯ : สำนักมาตรการทางการค้า.

สำนักมาตรการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป กลุ่มมาตรการ 1 กรมการค้าต่างประเทศ. (มปป.)  
เอกสารสรุปร่างระเบียบย่อย 4 ฉบับ ภายใต้กฎหมาย Bioterrorism ของสหรัฐอเมริกา. 2549.  
กรุงเทพฯ : สำนักมาตรการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป.

สำนักมาตรการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป กลุ่มมาตรการ 3 กรมการค้าต่างประเทศ. 2549.  
สินค้าไก่เนื้อ. กรุงเทพฯ : สำนักมาตรฐานการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป.

สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย. 2546. บทสรุปรายงานการศึกษาเรื่อง ผลกระทบจากการ  
ทำความตกลงการค้าเสรีไทย-สหรัฐ. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย.  
อังกฤษ. 2549. จดหมายข่าวผลไม้ไทยฯ, ทางเลือกส่งออกผลไม้ไทยด้วยการขายรังสี. กุมภาพันธ์  
U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration, Center for Food  
Safety and Applied Nutrition (CFSAN). 2006. Guidance for Industry: Use of Recycled  
Plastics in Food Packaging: Chemistry Considerations. USA : Center for Food Safety and  
Applied nutrition (CFSAN) August 2006.

### เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง

- Online Available ● [www.depthai.go.th](http://www.depthai.go.th)
- Online Available ● [www.dft.moc.go.th](http://www.dft.moc.go.th).
- Online Available ● [www.moc.go.th](http://www.moc.go.th).
- Online Available ● [www.tisi.go.th](http://www.tisi.go.th).
- Online Available ● [www.thai-frozen.or.th](http://www.thai-frozen.or.th).
- Online Available ● [www.thaigov.go.th](http://www.thaigov.go.th)

## ภาคผนวกที่ 1

### หน่วยงานของไทยที่สำคัญในสหรัฐอเมริกา

#### 1. หน่วยงานราชการไทยที่สำคัญในต่างประเทศ

**คณะทูตถาวรไทยประจำสหประชาชาติ (Permanent Mission of Thailand to the United Nations)** 351 East 52<sup>nd</sup> Street, New York, NY 10022, Tel: 212 754-2230, Fax:

212 754-2535, e-mail: thaun@undp.org

**สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงวอชิงตัน ดีซี** 1024 Wisconsin Avenue, N.W., Suite 401, Washington DC 20007, Tel: 202 944-3600, Fax: 202 944-3611, e-mail:

Thai.wsn@thaiembdc.org, Website: www.thaiembdc.org

**สถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส** 611 N. Larchmont Blvd., 2<sup>nd</sup> Floor, Los Angeles, CA 90004, Tel: 323 962-9574, Fax: 323 962-2128, e-mail: thai-la@mindspring.com, Website: www.thai-la.net

**สถานกงสุลใหญ่ ณ นครนิวยอร์ก** 351 East 52<sup>nd</sup> St., New York, NY 10022, Tel:

212 754-1770, Fax: 212 754-1907, e-mail: thainycg@aol.com

**สถานกงสุลใหญ่ ณ นครชิคาโก** 700 North Rush Street, Chicago, IL 60611-2504

Tel: 312 664-3129, Fax: 312 664-3230, e-mail: thaichicago@aol.com

**สำนักงานพาณิชย์ในต่างประเทศ (Office of Commercial Affairs)** 1024 Wisconsin

Ave., N.W, Suite 202, Washington, D.C. 20007, Tel: 202 467-6790, Fax: 202

429-2949, e-mail: inquiries@oca.thaiembdc.org, URL: http://oca.thaiembdc.org

**สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ**

**ฝั่งตะวันตกของสหรัฐฯ**

**Thai Trade Center Los Angeles** 611 N.

Larchmont

Blvd., Third Floor, Los Angeles, CA 90004

Tel: 323 466-9645, Fax: 323 466-1559

e-mail: ttcla@earthlink.net

**ฝั่งตะวันออกของสหรัฐฯ** **Thai Trade Center New York** 61 Broadway, Suite

2810 , New York, NY 10006

Tel: 212 432-0433, Fax: 212 282-1177

e-mail: info@thaitradeny.com

**เขตตะวันออกตอนกลาง Thai Trade Center Chicago** 500 N. Michigan Ave.

Suite 1920, Chicago, IL 60611

Tel: 312 467-0044, Fax: 312 467-1690

e-mail: ttc@iwc.net

**เขตภาคใต้**

**Thai Trade Center Miami** 200 S. Biscayne Blvd.,

Suite 4420, Miami, FL 33131

Tel: 305 379-5675, Fax: 305 379-5677

e-mail: ttcmiami@earthlink.net

**สำนักงานที่ปรึกษาฝ่ายเศรษฐกิจ (ด้านการลงทุน) Office of the Economic**

Counselor, 61 Broadway, Suite 2810, New York, NY 10006, Tel: 212 422-9009,

Fax: 212 422-9119, e-mail: boiny@aol.com

**สำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย**

**ฝั่งตะวันตกของสหรัฐฯ Tourism Authority of Thailand Los Angeles**

611 North Larchmont Blvd., 1<sup>st</sup> Floor, Los Angeles

CA 90004, Tel: 323 461-9814, Fax: 323 461-

9834, e-mail: tatla@ix.netcom.com

**ฝั่งตะวันตกของสหรัฐฯ Tourism Authority of Thailand New York**

61 Broadway, Suite 2810, New York, NY 10006

Tel: 212 432-0433, Fax: 212 269-2588

e-mail: info@tatny.com

## **2. ธนาคารไทยในสหรัฐฯ**

**ธนาคารแห่งประเทศไทย** 40E 52<sup>nd</sup> Street, 18 Floor, New York, NY 10022

Tel: 212 750-0310, Fax: 212 223-7454

**ธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)** 29 Broadway Ave., 20<sup>th</sup> Fl., #1250, New York,

NY 10006, Tel: 212 422-8200, Fax: 212 422-0728

**ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน)**

1. 707 Wilshire Blvd., Suite 3150, Los Angeles, CA 90017, Tel: 213

488-9897, Fax: 213 891-0734

2. 415 Madison Ave., 8<sup>th</sup> Floor, New York, NY 10017, Tel: 212 832-5600,

Fax: 212 832-5993

**ธนาคารกสิกรไทย จำกัด (มหาชน)**

1. 350 South Grand Ave., Suite 3050, Los Angeles, CA 90071, Tel: 213 680-9331, Fax: 213 620-9362, e-mail: tfbla@aol.com
2. 45 Rockefeller Plaza, Suite 2607, New York, NY 10111, Tel: 212 698-8520, Fax: 212 698-8519, e-mail: farmersny@aol.com

**ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)** One Exchange Plaza, 8<sup>th</sup> Floor, New York, NY 10006, Tel: 212 344-4101, Fax: 212 747-0106

**3. บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน)**

**สำนักงานลอสแอนเจลิส** 222 N. Sepulveda Blvd., #1950, El Segundo, CA 90245,  
Tel: 310 640-0097, Fax: 310 322-8728, e-mail: thair@earthlink.org

**สำนักงานซานฟรานซิสโก** 88 Kearny St., Suite 810, San Francisco, CA 94108  
Tel: 415 397-8300, Fax: 415 397-8320

**สำนักงานซีแอตเติล** 720 Olive Way, Groun Floor, Seattle, WA 98101,  
Tel: 206 467-9898, Fax: 206 467-8461

**สำนักงานนิวยอร์ก** Lincoln Building, 60 E., 42<sup>nd</sup> Street, New York, NY 10165  
Tel: 646 240-3209

**สำนักงานชิคาโก** 444 N. Michigan Ave., Suite 3540, Chicago, IL 60611-3902,  
Tel: 312 644-3737, Fax: 312 644-4234

**สำนักงานดัลลาส** 8700 N. Stemmons Fwy, Suite 133, Dallas, TX 75247-3778,  
Tel: 214 631-8424, Fax: 214 631-7652

**สำนักงานวอชิงตัน ดีซี** 601 13<sup>th</sup> Street N.W, Suite 390, Washington D.C. 20005,  
Tel: 202 624-8420, Fax: 202 624-8427

**4. ธุรกิจการนำเข้าของคนไทย**

**Bangkok Market** 5815 Maywood Ave., Maywood, CA 90270, Tel: 323 585-5385,  
Fax: 323 567-4633

**LAX-C Inc.**, 1100 N. Main St., Los Angeles, CA 90012, Tel: 323 343-9000, Fax: 323 441-9988

**Paleewong Trading Co., Inc.**,

**Los Angeles Office**, 2006 W. Temple Street, Los Angeles, CA 90026,  
Tel: 213 353-4881, Fax: 213 353-4854

**San Francisco Office:** 690 18<sup>th</sup> Ave., San Francisco, CA 94107, Tel: 415 437-0777, Fax: 415 437-0991

**New York Office:** 790 Ninth Ave., New York, NY 10019, Tel: 212 245-4660, Fax: 212 245-6099

**Pan Asia (USA) Co.,** 9565 Slauson Ave., Pico Rivera, CA 90660, Tel: 562 949-0605, Fax: 562 949-3407

**Panthai Foods, Inc.,** 5660 Schaffer Ave., Chino, CA 91710, Tel: 909 464-9030, Fax: 909 464-9529

**Rama Food Inc.,** 2131 S. Parco Street, Ontario, CA 91761, Tel: 909 923-5305

**Sun Lee Inc.,** 14822 Moran St., Westminster, CA 92683, Tel: 323 724-9931, Fax: 323 724-9952

**Thai-U.S. Intertrade Inc.,** (Thai House Coconut Milk) 5501 W. 119 Place, Del Aire, CA 90304, Tel: 310 643-1177, Fax: 310 643-7243

**My Imports,** 817 Arnold Dr., Bay 7, Martinez, CA 94553, Tel: 925 229-0527, Fax: 925 229-8016

**S.S.K Produce Inc.**

**Los Angeles Office:** 1011 Long Beach Ave., Los Angeles, CA 90021, Tel: 213 689-0978, Fax: 213 689-7738

**Fresno Office:** 2481 Sunnyside Ave., Fresno, CA 93727, Tel: 209 292-5675, Fax: 292-9080

**International Orchids Imports, Inc.**

**Los Angeles Office:** 4406 Lindblade Drive, Los Angeles, CA 90066, Tel: 310 390-6265, Fax: 310 390-3797

**Hawaii Office:** P.O. Box 307, Hauula, HI 96717, Tel: 808 833-1933, Fax: 808 833-2021

## ภาคผนวกที่ 2

### ระเบียบการแจ้งล่วงหน้า ก่อนการนำสินค้าอาหารเข้าสหรัฐฯ ภายใต้กฎหมายป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพ

#### 1. การลงทะเบียนกับ USFDA

1.1 ต้องยื่นจดทะเบียนฯ โดยตรงกับ USFDA โดยใช้แบบฟอร์ม 3537 เริ่มตั้งแต่วันที่ 16 ตุลาคม ถึง 12 ธันวาคม 2546 ทางเว็บไซต์ [www.fda.gov/furls](http://www.fda.gov/furls) ไม่เสียค่าใช้จ่ายใด ๆ ในกรณีที่ไม่สามารถเข้าอินเทอร์เน็ตได้ ให้ขอแบบฟอร์มจาก USFDA ได้ 2 วิธีคือ :

- 1) โทรศัพท์ 1-877-332-3882 หรือ
- 2) ทางไปรษณีย์ถึง

US Food and Drug Administration

HFS-681

5600 Fishers Lane

Rockville MD 20587, USA

เมื่อกรอกข้อความครบสมบูรณ์แล้ว ให้ส่งทางไปรษณีย์ไปยังที่อยู่ข้างต้น หรือส่งโทรสาร 1-301-210-0247 ในกรณีที่ลงทะเบียนหลายสถานที่ประกอบการ (multiple facilities) ให้ยื่นต่อ USFDA ในรูปแบบของ CD-ROM format ISO 9660 (CD-R หรือ CD-RW) รูปแบบ Portable Document Format (PDF) file โดยต้องลงนามใน Certification Statement แต่ลงทะเบียนใน CD-ROM ต้องมีชื่อ Unique file name ไม่เกิน 32 ตัวอักษร หากไม่ตรงตามที่ระบุ USFDA จะส่งคืนโดยไม่ดำเนินการลงทะเบียนให้ ในกรณีที่ต้องการให้เจ้าหน้าที่ช่วยเหลือแนะนำ ให้โทรศัพท์สอบถามได้ที่ 1-301-575-0156 หรือส่งโทรสาร 1-301-210-0247 หรือ E-mail: [furls@fda.gov](mailto:furls@fda.gov) จะเริ่มเปิดให้บริการตั้งแต่วันที่ 16 ตุลาคมศกนี้ วันจันทร์-ศุกร์ ระหว่างเวลา 07.00 น. - 23.00 น. เวลา US. Eastern Time

ทั้งนี้ผู้ที่ต้องยื่นขอจดทะเบียนต้องเป็นผู้ผลิต/แปรรูป บรรจุหีบห่อหรือเก็บสินค้าอาหารมนุษย์ หรืออาหารสัตว์ที่จะส่งมาสหรัฐฯ

1.2 ข้อมูลที่ต้องกรอกในแบบฟอร์ม ในการลงทะเบียนแต่ละครั้งต้องมีชื่อที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ ของสถานที่ประกอบการ (รวมทั้งบริษัทแม่ หากมี) จำนวนเจ้าของ ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่ดูแล ชื่อการค้าทั้งหมดที่ใช้ (Trade Names) ประเภทของอาหารที่ผลิตตามที่ระบุใน

ระเบียบ USFDA ที่ 21 CFR 170.3 ในกรณีที่ผู้ยื่นจดทะเบียนมิใช่เจ้าของ (ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่ดูแลดังกล่าว) ต้องมีข้อความที่รับรอง ทั้งนี้ต้องอาศัยอยู่หรือมีสถานที่ประกอบธุรกิจในสหรัฐฯ และสามารถแสดงตน (physically present) ในสหรัฐฯ

1.3 สถานที่ประกอบการในต่างประเทศจะต้องระบุ ชื่อ ที่อยู่และหมายเลขโทรศัพท์ของตัวแทนในสหรัฐฯ (US agent) ในกรณีที่มอบหมายผู้อื่นนอกเหนือจากตัวแทนทำหน้าที่ด้านการติดต่อฉุกเฉิน ต้องแจ้ง หมายเลขโทรศัพท์ที่ติดต่อได้ในกรณีฉุกเฉิน

ข้อมูลเพิ่มเติมที่ USFDA ขอความร่วมมือ (ไม่กำหนดในระเบียบฯ) ในการให้ข้อมูลบางรายการ (optional information) หมายถึง สถานที่ประกอบการซึ่งอาจจะเป็นเป้าหมายหรือมีแนวโน้มว่าเสี่ยงต่อการคุกคามของการก่อการร้ายหรือข้อมูลฉุกเฉินอื่นๆ ที่เกี่ยวกับอาหาร (food relating emergency) ข้อมูลดังกล่าวจะช่วยให้ USFDA สามารถสื่อสารกับสถานที่ประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยให้เติมในช่อง optional ในแบบฟอร์ม 3537

1.4 เมื่อลงทะเบียนแล้ว USFDA จะแจ้งยืนยันการลงทะเบียนพร้อมให้หมายเลขลงทะเบียน หมายความว่า สถานที่ประกอบการได้ปฏิบัติตามระเบียบนี้แล้ว (มิได้หมายความว่า USFDA ให้การรับรองหรืออนุญาตสถานที่ประกอบการหรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแต่อย่างใด)

1.5 ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลที่ลงทะเบียนไว้แล้ว เช่น เปลี่ยนผู้ประกอบการ ตัวแทนดูแลหรือตัวแทนในสหรัฐฯ (agent in charge or US agent) เจ้าของผู้ประกอบการ (ตัวแทนดูแลหรือบุคคลที่ได้รับอนุญาตโดยเจ้าของฯ) จะต้องยื่นขอเปลี่ยนแปลงข้อมูลฯ ภายใน 60 วัน ของวันที่มีการเปลี่ยนแปลง ทางอินเทอร์เน็ต [www.fda.gov/furls](http://www.fda.gov/furls) (โดยไม่เสียค่าธรรมเนียม) หรือส่งเอกสารให้ USFDA

1.6 ผู้ประกอบการฯ ที่มีได้ลงทะเบียน ไม่ปรับข้อมูลที่เปลี่ยนแปลงหรือยกเลิกการลงทะเบียนถือว่าทำผิดกฎหมาย สินค้าจากสถานที่ประกอบการในต่างประเทศจะถูกกีดที่ด่านนำเข้า

1.7 USFDA กำหนดจะประกาศแนวทางปฏิบัติในส่วนที่เกี่ยวกับนโยบายด้านการปฏิเสธการนำเข้าต่อไป

1.8 ในกรณีที่ปิดกิจการ จะต้องแจ้งยกเลิกการลงทะเบียนโดยใช้ [www.fda.gov/furls](http://www.fda.gov/furls) หรือแจ้งโดยเอกสารฯ

1.9 ในกรณีที่สถานที่ประกอบการลงทะเบียนแล้วและเปลี่ยนเจ้าของใหม่ต้องลงทะเบียนใหม่อีกครั้ง โดยใช้แบบฟอร์ม 3537a ภายใน 60 วันและเจ้าของใหม่ต้องลงทะเบียนใหม่อีกครั้ง โดยใช้แบบฟอร์ม 3537 (ตามขั้นตอน) การแจ้งยกเลิกและลงทะเบียนใหม่จะดำเนินการได้ทางอินเทอร์เน็ตหรือโดยเอกสารฯ



1.10 เนื่องจากเป็นระเบียบสุดท้ายชั่วคราว (interim Final regulation) USFDA ให้ความแจ้งข้อคิดเห็น 75 วัน เพื่อให้ข้อคิดเห็นเป็นประโยชน์ต่อ USFDA มากที่สุด โดยแจ้งทางอินเทอร์เน็ต [www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html](http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html)

1.11 สถานที่ประกอบการในต่างประเทศต้องลงทะเบียนทั้งหมดหรือไม่ ขึ้นอยู่กับสถานที่ประกอบการนั้น ผลิต/แปรรูป/บรรจุหีบห่อ/หรือเก็บสินค้าอาหารแล้วส่งต่อไปยังสถานที่ประกอบการในต่างประเทศ อีกแห่ง (another foreign facility) เพื่อดำเนินการต่อ (ผลิต/แปรรูป บรรจุหีบห่อหรือเก็บรักษา) ก่อนส่งออกไปสหรัฐฯ ดังนั้น เฉพาะสถานที่ประกอบการแห่งที่สองดำเนินการในปริมาณน้อย (de minimis activity) เช่น ดิจิตอล ระเบียบฯ กำหนดให้สถานที่ประกอบการทั้งสองแห่งต้องลงทะเบียน

1.12 โดยทั่วไปข้อมูลการลงทะเบียนจะไม่เปิดเผยต่อสาธารณะ หากเปิดเผยต้องอาศัยกฎหมาย Freedom of Information Act (FOIA)

## 2. การแจ้งข้อมูลสินค้าอาหารนำเข้าล่วงหน้า (Prior Notice of Imported Food Shipments)

เป็นหน้าที่ของผู้นำเข้าที่อยู่ในสหรัฐฯ ต้องแจ้งข้อมูลสินค้าฯ ก่อนเดินทางมาถึงสหรัฐฯ โดยเริ่มมีผลบังคับใช้ในวันที่ 12 ธันวาคม 2546 (สินค้าที่จะเดินทางถึงสหรัฐฯ ในวันดังกล่าวผู้นำเข้าต้องแจ้งข้อมูลฯ)

2.1 ผู้นำเข้าฯ ต้องแจ้งข้อมูลฯ ทางอิเล็กทรอนิกส์ให้ USFDA ได้รับและยืนยันอย่างมากไม่เกิน 5 วัน ก่อนสินค้าเดินทางถึงสหรัฐฯ ซึ่งขึ้นอยู่กับประเภทของการขนส่ง ดังนี้

- 1) ก่อน 2 ชั่วโมง ทางรถยนต์
- 2) ก่อน 4 ชั่วโมง ทางอากาศหรือทางรถไฟ
- 3) ก่อน 8 ชั่วโมง ทางน้ำ

โดยจะต้องแสดงการยืนยันฯ ของ USFDA ด้วย (accompanied by USFDA confirmation)

2.2 ข้อมูลที่ต้องการ อาทิเช่น ต้องระบุ

- 1) ผู้ส่ง (submitter) ประกอบด้วย ชื่อ หมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร e-mail ที่อยู่ ชื่อที่อยู่บริษัท
- 2) ผู้ส่งต่อ (transmitter) กรณีที่แตกต่างจากผู้ส่ง ประกอบด้วย ชื่อ หมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร e-mail ชื่อที่อยู่ของบริษัท
- 3) ประเภทการเข้า (entry type) และ CBP Identifier

4) รายการอาหาร (article of food) พร้อมด้วย product code ของ USFDA ชื่อสามัญ ชื่อทั่วไป หรือชื่อที่วางจำหน่าย ปริมาณการปริมาณห่อสินค้าขนาดเล็กที่สุดถึงห่อบรรจุที่ใหญ่ที่สุด (largest container) รวมทั้งหมายเลข lot (หรือ code)

5) ผู้ผลิต

6) ผู้ปลูก (หากทราบ)

7) ประเทศที่ผลิต (USFDA Country of Production)

8) ผู้ส่ง (shipper) ยกเว้นจะส่งโดยไปรษณีย์ระหว่างประเทศ

9) ผู้นำเข้า เจ้าของ และผู้รับผู้สินค้าคนสุดท้าย

10) ยานพาหนะและประเภทของการขนส่ง ยกเว้นอาหารที่ส่งโดยไปรษณีย์ระหว่างประเทศ

11) ข้อมูลแผนการส่ง (planned shipment information)

### 2.3 ไม่ครอบคลุม

1) อาหารที่นำเข้าเพื่อการบริโภคส่วนตัว ครอบครัว หรือเพื่อนและมีได้นำไปจำหน่าย

2) อาหารที่ส่งออกไปสหรัฐฯ โดยมีได้มีการนำออกจากด่านนำเข้า

3) สินค้าที่ USFDA ดูแล

4) ผลิตโดยบุคคลและส่งไปเป็นของขวัญให้ผู้อื่นที่มีใช้เพื่อธุรกิจและเป็นบุคคลที่อาศัยอยู่ในสหรัฐฯ

2.4 ให้ยื่นแจ้งทางเว็บไซต์ทุกวันตลอด 24 ชั่วโมง โดยระบบ CBP 's Automated Broker Interface of the Automated Commercial System (ABI/ACS) หรือ FDA 's Prior Notice (PN) System Interface ที่ [www.access.fda.gov](http://www.access.fda.gov) ทั้งนี้การส่งอาหารทางไปรษณีย์ระหว่างประเทศให้ใช้เว็บไซต์ของ USFDA (เนื่องจากไม่สามารถใช้ระบบ ABI/ACS ได้)

ในกรณีที่ต้องการความช่วยเหลือทางเทคนิคในการยื่นแจ้งข้อมูลให้สอบถามได้ที่โทรศัพท์ 1-301-575-0156 หรือส่งโทรสารหมายเลข 1-301-210-0247 ในวันจันทร์-ศุกร์ เวลา 07.00-23.00 น. เวลา US Eastern Time หรือ E-mail : [Furals@fda.gov](mailto:Furals@fda.gov) สำหรับ ABI/ACS ให้ติดต่อผู้แทนหน่วยงานศุลกากรและพิทักษ์พรมแดนสหรัฐฯ (Bureau of Customs and Border Protection : CBP)

2.5 ในกรณีที่ไม่สามารถกรอกแบบฟอร์ม โดยระบบใดระบบหนึ่งตามข้อ 2.4 ได้ ให้ติดต่อ Help Desk ก่อน (ตามหมายเลขโทรศัพท์ข้างต้น) หากยังไม่สามารถใช้ได้ ให้ยื่นโดยโทรสาร หรือ e-mail

2.6 ในกรณีที่มีการแก้ไขข้อมูล (หลังได้รับการตอบยืนยันรับการแจ้งแล้ว) ที่สามารถแก้ไขได้ อาทิเช่น ชื่อที่อยู่ผู้ส่ง, ผู้ผลิต ฯลฯ

2.7 กรณีที่มีผู้ยื่นแจ้งล่วงหน้าหรือข้อมูลไม่ครบถ้วน USFDA จะปฏิเสธการนำเข้า และกักสินค้าที่ด่าน

2.8 พาหนะขนส่งต้องแสดงใบแจ้งยืนยันตอบรับการแจ้ง เพื่อความสะดวกและรวดเร็วในขั้นตอนการนำเข้า

2.9 ในกรณีที่การแจ้งข้อมูลฯ ไม่สมบูรณ์ (incomplete) จะสามารถแก้ไขได้โดย FDAPN System Interface จะมี Help features ที่ช่วยเหลือผู้ยื่นแจ้งฯ

2.10 ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับระเบียบสุดท้ายชั่วคราว USFDA เปิดโอกาสให้แสดงข้อคิดเห็นเป็นเวลา 75 วัน ทางเว็บไซต์ [www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html](http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html)

เรียบเรียงโดยสำนักมาตรการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป

กรมการค้าต่างประเทศ

โทร. 0 2547 5118

โทรสาร 0 2547 4802

### ภาคผนวกที่ 3

#### รายงานการสำรวจผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง

##### 1. รายงานการสำรวจผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องภายในประเทศ

###### 1.1 รายชื่อบริษัทที่ทำการสำรวจและให้ข้อมูล

ผู้ศึกษาได้รับความอนุเคราะห์ข้อมูลจากผู้ประกอบการ จำนวน 13 บริษัท แสดงดังตารางที่ 30 ดังนี้

ตารางที่ 30. รายชื่อผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องภายในประเทศ

| กลุ่มผลิตภัณฑ์                     | ชื่อบริษัท                                     | ผลิตภัณฑ์                                      | วันสัมภาษณ์      |
|------------------------------------|--|--|------------------|
| 1. กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร             | 1.1 บมจ. สุรพลฟู๊ดส์                           | อาหารแปรรูปและอาหารพร้อมรับประทานแช่แข็ง       | 4 กรกฎาคม 2549   |
|                                    | 1.2 บจก. Sea Wealth Frozen Food                | อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง                          | 13 มิถุนายน 2549 |
|                                    | 1.3 บจก. Thai Royal Frozen Food                | อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง                          | 3 กรกฎาคม 2549   |
|                                    | 1.4 บจก. สหฟาร์ม                               | ไก่สดแช่แข็งและแปรรูป                          | 30 มิถุนายน 2549 |
| 2. กลุ่มผลิตภัณฑ์ผลิตผลสด ทางเกษตร | 2.1 บจก. สยามเฟรชเอ็นเตอร์ไพรส์                | ผัก ผลไม้สด                                    | 9 มิถุนายน 2549  |
|                                    | 2.2 บจก. Automation Engineering & Equipment    | ผักอินทรีย์                                    | 23 มิถุนายน 2549 |
|                                    | 2.3 บจก. CKK Food                              | ผัก ผลไม้สด และอาหาร                           | 7 กรกฎาคม 2549   |
| 3. กลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส     | 3.1 กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์จากผึ้งและสมุนไพร       | น้ำยำผลไม้สำเร็จรูป                            | 29 มิถุนายน 2549 |
|                                    | 3.2 กลุ่มสตรีแจ๊ซ 100 จาน                      | น้ำผัดไทย                                      | 5 กรกฎาคม 2549   |
|                                    | 3.3 บจก. จำปาศ่า มาร์เก็ตติ้ง                  | น้ำส้มตำ                                       | 26 มิถุนายน 2549 |
| 4. กลุ่มเครื่องบรรจุบรรจุภัณฑ์     | 4.1 บจก. เอฟเอ็นบี แมชชีนเนอรี แอนด์โซลูชั่นส์ | เครื่องจักรบรรจุและผสมอาหาร                    | 9 มิถุนายน 2549  |
|                                    | 4.2 บจก. เคลแมกซ์แมชชีนเนอรี                   | ออกแบบและผลิตเครื่องจักรบรรจุขวด/ปิดฝา/ปิดฉลาก | 15 มิถุนายน 2549 |
|                                    | 4.3 บจก. แมคคอนฟีล อินเทอร์เน็ตซันแนล          | เครื่องจักรบรรจุขวดในรูปของเหลว                | 15 มิถุนายน 2549 |

## 1.2 ผลการสำรวจ

### 1.2.1 กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร (มุ่งเน้นอาหารพร้อมปรุง 2 ชนิดคือ เนื้อไก่แปรรูป และกุ้งแปรรูป)

#### 1) บริษัท สุรพลฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)

##### ◆ ข้อมูลทั่วไป

|              |  |
|--------------|--|
| ชื่อบริษัท   | บริษัท สุรพลฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)<br>(เดิมชื่อบริษัท สุรพลซีฟู้ดส์ จำกัด)             |
| ที่อยู่      | 247 หมู่ 1 ถนนเทพารักษ์ ตำบลเทพารักษ์ อำเภอเมือง<br>จังหวัดสมุทรปราการ 10270         |
| โทรศัพท์     | 0-2385-3038-53   |
| โทรสาร       | 0-2385-3176  |
| ประเภทธุรกิจ | ผลิตและจำหน่ายอาหารแปรรูปและอาหาร<br>พร้อมทานแช่แข็ง                                 |
| ผู้ให้ข้อมูล | คุณ ไพบุลย์ กังวลกิจ (ผู้จัดการทั่วไป)<br>คุณจินตนา ทั้งไพศาล (ผู้จัดการฝ่ายการเงิน) |

##### ◆ ข้อมูลวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

ในอดีตประเทศไทยเน้นการเลี้ยงกุ้งกุลาดำเป็นหลัก (ปัจจุบันการเลี้ยงกุ้งกุลาดำมีมากในประเทศเวียดนาม) แต่ในปัจจุบันประเทศไทยเน้นการเลี้ยงกุ้งขาว ให้เป็นกุ้งอนามัย มีเนื้อนุ่ม ตัวเล็ก และเหมาะสำหรับการนำมาทำซูชิ ส่งผลให้บริษัทสามารถผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้าได้เป็นอย่างดี

บริษัท สุรพลฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) เป็นบริษัทผู้ผลิตและจัดจำหน่ายอาหารแช่เยือกแข็งพร้อมปรุง และอาหารพร้อมรับประทาน เช่น ไก่ชุบแป้งทอด นกเก็ตปลาผสมสาหร่าย กุ้งสดแช่แข็งเปลือกเปลือก กุ้งชุบแป้งทอด ปอเป็ยะกุ้ง ต้มยำ และซูชิ เป็นต้น กำลังการผลิตเฉลี่ยประมาณ 4,000 ตันต่อปี ทั้งนี้เน้นอาหารแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากภาวะการเกิดไข้หวัดนกระบาด การแปรรูปผลิตภัณฑ์ นอกจากจะเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผันผวนในด้านราคาแล้ว ยังเป็นการลดความกังวลของผู้บริโภคได้อีกทางหนึ่ง

ผลิตภัณฑ์ของบริษัทเน้นด้านคุณภาพอาหารปลอดภัย ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และมีระบบตรวจสอบกลับที่ดี ซึ่งปัจจุบันได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ต่างๆ มากมาย อาทิเช่น มาตรฐาน GMP, HACCP, ISO 9001:2000, Pre-Certificate (JAPAN), E.U. No. 1009, 1010&1124, MRA (CANADA), Green Ticket (USA) และ British Retail Consortium Issue 4

#### ◆ ข้อมูลบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย กล่องกระดาษ ถาดโฟม ถาดพลาสติก ถุงพลาสติก ซึ่งขนาดของผลิตภัณฑ์มีหลายขนาด อาทิเช่น 1 ปอนด์ หรือ 2.5 ปอนด์ (แสดงดังรูปที่ 1) ขึ้นกับความต้องการของลูกค้า ทั้งนี้ บริษัทฯ มีปัญหาด้านความสวยงามและทันสมัยของบรรจุภัณฑ์ ปัญหาด้านความสะดวกต่อการใช้งาน ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ที่เพิ่มสูงขึ้น รวมทั้งระยะเวลาการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าใหม่ในบางครั้งใช้ระยะเวลานาน ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์แสดงดังรูปที่ 1.



รูปที่ 1. ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ของบริษัท สุรพลฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน)

#### ◆ ข้อมูลการส่งออก

บริษัท สุรพลฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ปัจจุบันจำหน่ายสินค้าทั้งในและต่างประเทศ โดยมีสัดส่วนประมาณ 11% และ 89% ตามลำดับ สำหรับลูกค้าในประเทศ อาทิเช่น โรงแรมชั้นนำ (เช่น คิวสิตธานี เป็นต้น) ภัตตาคาร/ร้านอาหาร (เช่น M.K., Zen และ S&P เป็นต้น) ซูเปอร์มาร์เก็ต และ Surapon Outlet เป็นต้น.

ส่วนการส่งออกต่างประเทศ ปี 2548 บริษัทฯ ส่งสินค้าไปยังประเทศต่างๆ แบ่งเป็น ญี่ปุ่น 77%, ออสเตรเลีย 15%, ยุโรป 5%, สหรัฐอเมริกา 1% และอื่นๆ 2% (กลุ่มตลาดใหม่ เช่น คูไบ กูเวต เกาหลี และสิงคโปร์ เป็นต้น) บริษัทฯ เน้นการส่งสินค้าไปยังประเทศญี่ปุ่น ซึ่งนิยมสินค้าพร้อมปรุงและพร้อมรับประทาน เช่น ซูชิ ต้มยำ เป็นต้น เนื่องจากสามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ได้ดี โดยญี่ปุ่นจะเน้นคุณภาพของสินค้า ความปลอดภัยด้านอาหาร การส่งสินค้าตรงเวลา และการร่วมพัฒนาสินค้าอย่างต่อเนื่องเป็นสิ่งสำคัญ ส่วนตลาดประเทศสหรัฐอเมริกา นิยมสินค้าที่ไม่ซับซ้อน เช่น กุ้งสดปอกเปลือก หรือกุ้งต้ม เป็นต้น การเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์จึงมีน้อยกว่า ดังนั้น บริษัทฯ จึงส่งสินค้าไปยังสหรัฐอเมริกาไม่มากนัก นอกจากนี้ จากปัญหาที่คณะกรรมการด้านการค้าระหว่างประเทศสหรัฐอเมริกา (US International Trade Commission) ได้กล่าวหาประเทศไทยและอีก 5 ประเทศ เรื่องการทุ่มตลาดกุ้งในตลาดสหรัฐอเมริกาในราคาที่ต่ำกว่าทุน ทำให้มีผลกระทบต่อราคากุ้งในตลาดสหรัฐอเมริกา และมาตรการกีดกันทางการค้า เช่น การเรียกเก็บภาษีตอบโต้การทุ่มตลาด (Anti Dumping Duty หรือมาตรการเอดี) และการเก็บเงินค้ำประกัน (Continuous Bond หรือซีบอนด์) ทำให้เกิดความยุ่งยากในการส่งสินค้าไปยังสหรัฐอเมริกา บริษัทฯ จึงแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น โดยการเปิดตลาดกับประเทศใหม่ๆ แทน

#### ◆ ปัญหาการดำเนินงานของบริษัท

บริษัท สุรพลฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) มุ่งมั่นอย่างเต็มที่ในการพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานในด้านต่างๆ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดต้นทุนการผลิต และสร้างมูลค่า (valued added) ให้กับสินค้า เช่น การจัดทำหลักเกณฑ์การปฏิบัติงานที่ดี (Best Practices) การพัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการด้านโลจิสติกส์ การพัฒนาด้านการตลาด และการสร้างตราสินค้า เป็นต้น นอกจากนี้ บริษัทฯ ยังคงให้ความสำคัญกับเรื่องมาตรฐานสุขอนามัยความสะอาด ความสะอาดความปลอดภัย (Food Safety) และระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (traceability) อย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตาม ผลการดำเนินงานของบริษัทฯ ในปีที่ผ่านมา บริษัทฯ มีกำไรลดลง ซึ่งปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ อาทิเช่น

- ปัญหาด้านเทคโนโลยีการผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ
- การยืดอายุในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- ปัญหาต้นทุนบรรจุภัณฑ์ และปัญหาระยะเวลาการผลิตบรรจุภัณฑ์ใหม่ๆ
- ปัญหาการขาดแคลนแรงงาน

- ปัญหาวัตถุดิบไม่เพียงพอ โดยเฉพาะกุ้งกุลาดำและกุ้งทะเลมีปริมาณไม่เพียงพอ
- ปัญหาวัตถุดิบไม่ได้คุณภาพ โดยเฉพาะการรับซื้อวัตถุดิบจากโรงงานในประเทศที่ยังไม่มีมาตรฐานที่ดีพอ
- ปัญหาราคาวัตถุดิบกุ้งเพิ่มสูงขึ้น แต่ราคาขายสินค้ามิได้เพิ่มขึ้นในทิศทางเดียวกัน
- ปัญหารูปแบบตัวสินค้าเปลี่ยนไปในขนาดที่เล็กลง ทำให้ความสามารถในการทำกำไรในสินค้าลดลง
- ผลกระทบจากการกีดกันทางการค้าของสหรัฐอเมริกา (เช่น มาตรการเออี ยูโรป (เช่น สารตกค้าง และ GSP) และญี่ปุ่น (เช่น Positive List)
- ปัญหาด้านโลจิสติกส์/การขนส่ง
- ปัญหาการขอใบรับรองคุณภาพจากหน่วยงานของรัฐบาลที่ใช้เวลานาน
- อื่นๆ เช่น ปัญหาค่าเงินบาท ราคาน้ำมัน ไข่หวัดนก เป็นต้น

เนื่องจากปัญหาการกีดกันทางการค้าของสหรัฐอเมริกา ทำให้การเพาะเลี้ยงกุ้งมีปริมาณลดลง ส่งผลให้ราคาวัตถุดิบเพิ่มสูงขึ้น การเพิ่มขึ้นของราคาวัตถุดิบ บริษัทฯ มีแนวทางการลดปัญหาโดยการเป็นพันธมิตรกับผู้เลี้ยงกุ้ง กล่าวคือ ทำ contact farming และตกลงราคากันไว้ล่วงหน้า ส่วนราคาสินค้าโครงการมีการประกันราคาสินค้าโดยการทำ forward sell คือขายสินค้าล่วงหน้าในราคาที่กำหนด

## 2) บริษัท Sea Wealth Frozen Food จำกัด

### ◆ ข้อมูลทั่วไป

|                 |  |
|-----------------|--|
| ชื่อบริษัท      | บริษัท Sea Wealth Frozen Food จำกัด                              |
| ที่ตั้งสำนักงาน | 216/43 อาคาร แอล พี เอ็น ถนนนางลิ้นจี่<br>ชานนาวา กรุงเทพฯ 10120 |
| โทรศัพท์        | 0-2285-2945  |
| โทรสาร          | 0-2285-4519  |
| ที่ตั้งโรงงาน   | 70 หมู่ 6 ตำบลท่าบ่อ อำเภอสิงหนคร<br>จังหวัดสงขลา 90280          |
| โทรศัพท์        | 0-7448-3651  |



|              |  |
|--------------|--|
| โทรสาร       | 0-7448-3659                                |
| ประเภทธุรกิจ | ผลิตและจำหน่ายอาหารทะเลแช่แข็งและแปรรูป    |
| ผู้ให้ข้อมูล | คุณวิจิตรา อร่ามวัฒนานนท์ (Vice President) |

◆ ข้อมูลวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

บริษัท Sea Wealth Frozen Food จำกัด เป็นบริษัทผู้ผลิตและจัดจำหน่ายอาหารทะเลแช่แข็งและอาหารทะเลแปรรูป ซึ่งมีโรงงานตั้งอยู่ในแหล่งวัตถุดิบที่สำคัญคือ จังหวัดสงขลา วัตถุดิบส่วนใหญ่ของโรงงาน ได้แก่ กุ้ง (ใช้วัตถุดิบในประเทศ) และปลาหมึก (ใช้วัตถุดิบในประเทศและนำเข้าบางส่วน)

ผลิตภัณฑ์ของบริษัท ปัจจุบันประกอบด้วย 4 กลุ่มหลัก คือ อาหารพร้อมปรุง อาหารพร้อมทาน คิมซ่า และซูชิ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของบริษัท เช่น กุ้งแช่แข็ง, กุ้งคั้มแช่แข็ง, ปลาหมึกแช่แข็ง, ปลาหมึกแปรรูป, กุ้งชุบแป้งทอด, เหมปูระ, นักเก็ตกุ้ง, ข้าวผัดกุ้ง, ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย, และเกี๊ยวซ่า เป็นต้น ผลิตภัณฑ์ของบริษัท ปัจจุบันมีกำลังการผลิตรวมประมาณ 15,000 ตันต่อปี คิดเป็นมูลค่าการส่งออกประมาณ 1,500 ล้านบาท และได้รับมาตรฐาน HACCP แสดงดังรูปที่ 2



รูปที่ 2. ผลิตภัณฑ์ของบริษัท Sea Wealth Frozen Food จำกัด.

#### ◆ ข้อมูลบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด เป็นบรรจุภัณฑ์ Food Grade ทั้งหมด ประกอบด้วย ถาดพลาสติกพอลิโพรพิลีน ถุงบรรจุ และกล่องกระดาษ ซึ่งขนาดของผลิตภัณฑ์มีหลายขนาด อาทิเช่น 1 ปอนด์ หรือ 2.5 ปอนด์ ขึ้นกับความต้องการของลูกค้า ทั้งนี้ บริษัทฯ มีปัญหาด้านความแข็งแรงและทนทานของบรรจุภัณฑ์

สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่จะส่งออกไปประเทศสหรัฐอเมริกาและกลุ่มประเทศยุโรป ได้มีข้อกำหนดให้ผู้ประกอบการระบุข้อมูลต่างๆ เช่น คุณค่าทางโภชนาการ ส่วนผสม ประเทศผู้ผลิต และวิธีการใช้งานหรือบริโภค เป็นต้น นอกจากนี้ยังต้องมีตราประทับการรับรองต่างๆ เช่น อาหารฮาลาล เป็นต้น

#### ◆ ข้อมูลการส่งออก

บริษัท Sea Wealth Frozen Food จำกัด ปัจจุบันจำหน่ายสินค้าไปยังประเทศต่างๆ ทั่วโลก อาทิเช่น สหรัฐอเมริกา กลุ่มประเทศยุโรป ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และตะวันออกกลาง เป็นต้น ซึ่งลูกค้าของประเทศที่ส่งออก คือ ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร แฟรนไชส์ เป็นต้น การส่งสินค้าออกไปยังประเทศต่างๆ ล้วนมีกฎและข้อบังคับแตกต่างกัน ซึ่งข้อบังคับที่ทุกประเทศกำหนดไว้เหมือนกัน คือ เรื่องสารตกค้าง มาตรฐาน GMP, HACCP ส่วนประเทศสหรัฐอเมริกา มีข้อบังคับเพิ่มเติมคือ มาตรการเอตี ซึ่งหน่วยงานตรวจสอบของสหรัฐฯ ที่ทราบ เช่น USFDA เป็นต้น

#### ◆ ปัญหาการดำเนินงานของบริษัท

สำหรับปัญหาการดำเนินงานของบริษัทในปัจจุบันบริษัทฯ มีมาตรฐานในการควบคุมดูแลด้านการผลิต และมีการติดต่อกับลูกค้า ปัญหาที่เกิดขึ้นน้อยมาก ปัญหาที่เคยเกิดขึ้น คือ กุ้งต้มที่ส่งไปสหรัฐอเมริกา ทาง FDA มีการแจ้งว่ากุ้งต้มไม่ได้มาตรฐาน ทางบริษัทฯ จึงชี้แจงและจัดส่งมาตรฐานการตรวจสอบของบริษัทฯ ให้ ซึ่งบริษัทฯ สามารถผ่านการตรวจสอบและนำเข้าได้ตามปกติ

แต่สำหรับปัญหาภายนอกโรงงาน พบว่า มีปัญหาข้อกีดกันทางการค้า ( อาทิเช่น ตลาดการค้าทางยุโรป มีการกำหนดด้านสารตกค้างและ GSP และตลาดสหรัฐอเมริกา มีมาตรการเอตี) ซึ่งรัฐบาลไทยไม่ได้ให้การสนับสนุนอย่างจริงจัง ทำให้ผู้ประกอบการต้องดิ้นรนแก้ปัญหาเอง สำหรับปัญหาภาวะระเบียบหรือปัญหาด้านเศรษฐกิจของประเทศที่ส่งออก พบว่า หาก

ผู้ประกอบการศึกษาข้อมูลของประเทศนั้นๆ อย่างถ่องแท้และชัดเจน ปัญหาจะไม่เกิดขึ้น เพราะมีบรรทัดฐานที่แน่นอน

สำหรับการปรับปรุงและพัฒนาของบริษัท ปัจจุบันมีการดำเนินการเพื่อขอไปรับรองมาตรฐาน BRC (British Retail Consortium) ซึ่งเป็นมาตรฐานระบบคุณภาพสำหรับธุรกิจสินค้าอาหารค้าปลีก ที่ครอบคลุมประเด็นหลักๆ คือ ระบบ HACCP ระบบบริหารคุณภาพ (QMS) มาตรฐานสภาพแวดล้อมโรงงาน การควบคุมผลิตภัณฑ์ การควบคุมกระบวนการผลิต และการดูแลด้านบุคลากร ทั้งนี้การส่งออกสินค้าไปยังประเทศแถบยุโรป โดยเฉพาะกลุ่มลูกค้าซูเปอร์มาร์เก็ต จำเป็นต้องใช้มาตรฐาน BRC

### 3) บริษัท Thai Royal Frozen Food จำกัด

#### ◆ ข้อมูลทั่วไป

|              |   |
|--------------|---|
| ชื่อบริษัท   | บริษัท Thai Royal Frozen Food จำกัด   |
| ที่ตั้ง      | 119/99 หมู่ที่ 1 ถนนวิเชียรโชฎุก ตำบลท่าจีน<br>อำเภอเมืองจังหวัดสมุทรสาคร 74000 |
| โทรศัพท์     | 0-3442-3302   |
| โทรสาร       | 0-3442-4364   |
| ประเภทธุรกิจ | ผลิตและจำหน่ายอาหารทะเลแช่เยือกแข็งและแปรรูป                                    |
| ผู้ให้ข้อมูล | พรีดา สุโรจน์รัตน์ (ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายตลาด)                                   |

#### ◆ ข้อมูลวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

บริษัท Thai Royal Frozen Food จำกัด เป็นบริษัทผู้ผลิตและจัดจำหน่าย กุ้งแช่แข็งและแปรรูป ดังนั้น วัตถุดิบหลักของโรงงานจึงได้แก่ กุ้ง ผลิตภัณฑ์ของบริษัท ปัจจุบันประกอบด้วย 2 กลุ่มหลัก คือ กุ้งดิบ และกุ้งแปรรูปพร้อมปรุงหรือพร้อมรับประทาน ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของบริษัท เช่น กุ้งดิบแช่แข็ง (ปอกเปลือก/ไม่ปอกเปลือก), กุ้งต้มแช่แข็ง (ปอกเปลือก/ไม่ปอกเปลือก), กุ้งชุบแป้งทอด, ปอเปี๊ยะกุ้ง เป็นต้น

#### ◆ ข้อมูลบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ ส่วนใหญ่เป็นกล่องกระดาษปิดด้วยถุงพลาสติก ขนาดประมาณ 2 ปอนด์ หรือเป็น Individual Quick Frozen (I.Q.F.) คือการบรรจุกุ้งทีละตัว ทั้งนี้จำนวนบรรจุขึ้นกับความต้องการของลูกค้า

#### ◆ ข้อมูลการส่งออก

บริษัท Thai Royal Frozen Food จำกัด ปัจจุบันจำหน่ายสินค้าไปยังประเทศต่างๆ อาทิเช่น สหรัฐอเมริกา แคนาดา กลุ่มประเทศยุโรป และเกาหลี ซึ่งลูกค้าของประเทศที่ส่งออก คือ กลุ่มซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นหลัก การส่งสินค้าออกไปยังประเทศต่างๆ ล้วนมีกฎและข้อบังคับแตกต่างกัน คือ

- ประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา เน้นเรื่องสารตกค้าง ซึ่งโรงงานมีเครื่องตรวจจับโลหะ (metal detector) และต้องรายงานผลการตรวจสอบทุกครั้ง รวมทั้งมีมาตรการเอดีของสหรัฐอเมริกาคือ

- ประเทศในกลุ่มยุโรป เน้นการรับรองด้าน Health Certificate ซึ่งโรงงานได้ส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ให้กรมประมงเป็นผู้ตรวจสอบและออกใบรับรองก่อนส่งสินค้าทุกครั้ง

- ประเทศเกาหลี เน้นการรับรองผลตรวจเชื้อ Malachite ซึ่งโรงงานจะต้องส่ง Malachite Green Report ทุกครั้งที่ส่งสินค้า

#### ◆ ปัญหาการดำเนินงานของบริษัท

สำหรับการดำเนินงานในปัจจุบัน สามารถสรุปปัญหาที่สำคัญได้ อาทิเช่น

- ปัญหาขาดแคลนแรงงานฝีมือ
- ปริมาณวัตถุดิบไม่เพียงพอกับความต้องการ
- ราคาวัตถุดิบขึ้นและลงตามราคาตลาด ซึ่งการทำ forward กับผู้เลี้ยงกุ้ง

สามารถช่วยลดปัญหาได้บ้าง

- ปัญหามาตรการ AD ของสหรัฐอเมริกา
- ปัญหาด้านการช่วยเหลือของทางรัฐบาลบางครั้งไม่ต่อเนื่อง

#### 4) บริษัท สหฟาร์ม จำกัด

##### ◆ ข้อมูลทั่วไป

|              |   |
|--------------|---|
| ชื่อบริษัท   | บริษัท สหฟาร์ม จำกัด  |
| ที่ตั้ง      | 44/4 หมู่ที่ 11 ถนนนวมินทร์ แขวงคันทนายาว เขตคันทนายาว กรุงเทพฯ 10230               |
| โทรศัพท์     | 0-2510-0051   |
| ประเภทธุรกิจ | ผลิตและจำหน่ายไก่สดแช่เยือกแข็งและแปรรูป  |
| ผู้ให้ข้อมูล | คุณสรรพสิทธิ์ ธรรมะสถิตย์มัน<br>(รองผู้จัดการใหญ่สายการส่งออกต่างประเทศ (โซนยุโรป)) |



#### ◆ ข้อมูลวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

บริษัท สหฟาร์ม จำกัด เป็นบริษัทผู้ผลิตและจัดจำหน่ายไก่สดแช่แข็งและแปรรูป โดยควบคุมตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์ไก่ การเลี้ยงไก่ และการแปรรูปไก่ ในช่วงก่อนเกิดปัญหาไข้หวัดนก บริษัทมีปริมาณการผลิตประมาณ 500,000 ตันต่อปี แต่ปัจจุบันมีปริมาณการผลิตประมาณ 270,000 ตันต่อปี โดยส่วนใหญ่จำหน่ายภายในประเทศประมาณร้อยละ 90 และส่งจำหน่ายต่างประเทศประมาณร้อยละ 10 เท่านั้น

ผลิตภัณฑ์ของบริษัท ปัจจุบันประกอบด้วย 2 กลุ่มหลัก คือ ไก่สดแช่เยือกแข็ง และไก่แปรรูปพร้อมปรุง หรือพร้อมรับประทาน ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของบริษัท เช่น เนื้อไก่สด, ปีกไก่สด, น่องไก่สดแช่แข็ง, ไก่ยาคิโทริ, ไก่ป้อป, นักเก็ต, ไก่สเต๊ะ, ไก่ย่าง เป็นต้น แสดงดังรูปที่ 3



รูปที่ 3. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ของ บริษัท สหฟาร์ม จำกัด.

สำหรับการควบคุมคุณภาพการผลิตและผลิตภัณฑ์ของบริษัท ปัจจุบันได้รับการรับรองต่างๆ มากมาย อาทิเช่น GMP, HACCP, ISO/IEC 17025, ISO 9001:2000, ISO 9002, HALAL และ Food Safety จากกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น

#### ◆ ข้อมูลบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ มีหลายรูปแบบ อาทิเช่น ถาดพลาสติกพอลิโพรพิลีน ถูบรรจุ และกล่องกระดาษ ซึ่งขนาดของผลิตภัณฑ์มีหลายขนาด ขึ้นกับความต้องการของลูกค้า เช่น 50-60 กิโลกรัม เป็นต้น

◆ ข้อมูลการส่งออก

ปัจจุบันสหพาร์มส่งสินค้าไปยัง 2 กลุ่มประเทศหลัก คือ กลุ่มประเทศยุโรป และเอเชีย (เน้นญี่ปุ่นเป็นหลัก) สินค้าที่ส่งออกส่วนใหญ่เป็นไก่แปรรูป ส่วนไก่สดมีปริมาณการส่งออกน้อยมาก ทั้งนี้ บริษัทมิได้ส่งสินค้าไปยังสหรัฐอเมริกา เนื่องจากประเทศดังกล่าวมีการห้ามนำเข้าไก่จากต่างประเทศในช่วงเกิดปัญหาไข้หวัดนก

◆ ปัญหาการดำเนินงานของบริษัท

สำหรับการดำเนินงานในปัจจุบัน สามารถสรุปปัญหาที่สำคัญได้ ดังนี้

- ปัญหาไข้หวัดนก ส่งผลกระทบต่อให้บริษัทจำหน่ายสินค้าได้เฉพาะอาหารแปรรูป ส่วนอาหารสดไม่สามารถจำหน่ายได้ ซึ่งปัญหาดังกล่าวส่งผลกระทบต่อเนื่องตลอด 3 ปีที่ผ่านมา
- ต้นทุนวัตถุดิบสำหรับผลิตอาหารเลี้ยงไก่เพิ่มสูงขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้าวโพด ซึ่งมีราคาเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง
- ปัญหาการขาดแคลนแรงงาน
- ปัญหาด้านราคาน้ำมัน ส่งผลให้ต้นทุนด้านการขนส่งสินค้าเพิ่มสูงขึ้น (ประมาณ 5%)

1.2.2 กลุ่มผลิตภัณฑ์ ฟิช ผักสดทางการเกษตร

1) บริษัท สยามเฟรชเอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด

◆ ข้อมูลทั่วไป

|              |  |
|--------------|--|
| ชื่อบริษัท   | บริษัท สยามเฟรชเอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด                              |
| ที่อยู่      | 77 ถนนจรัลสนิทวงศ์ 78 แขวงบางอ้อ เขตบางพลัด<br>กรุงเทพฯ 10700    |
| โทรศัพท์     | 0-2880-1045  |
| โทรสาร       | 0-2879-1138  |
| ประเภทธุรกิจ | ส่งออกผัก ผลไม้สด และDehydrate                                   |
| ผู้ให้ข้อมูล | วิภาวดี วัฒนภิญโญ (Vipawalee Watjanapinyo-<br>Managing Director) |

#### ◆ ข้อมูลวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

บริษัท สยามเฟรชเอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด เป็นบริษัทส่งออกผัก ผลไม้สด และ Dehydrate สู้ตลาดต่างประเทศ วัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมดเป็นพืชผลในประเทศ

ผลิตภัณฑ์ของบริษัท ปัจจุบันประกอบด้วย 2 กลุ่มใหญ่ คือ กลุ่มผักสด (อาทิเช่น หน่อไม้ฝรั่ง, ใบกะเพรา, ใบมะกรูด, ผักชี, ข่า, กระชาย, ใบโหระพา, พริก, ตะไคร้, มะเขือเปราะ, มะเขือพวง เป็นต้น) และกลุ่มผลไม้สด (อาทิเช่น มะขาม, ลำไย, มะพร้าว, มะละกอ, ส้มโอ, ทูเรียน, ลิ้นจี่, มะพร้าว เป็นต้น)

#### ◆ ข้อมูลบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ที่ส่งออก ประกอบด้วย

- กลุ่มผักสด บรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติก ปริมาตรบรรจุ 100, 250 และ 500 กรัม วัสดุที่ใช้เป็นพลาสติกสำหรับบรรจุอาหารและ Gel ice

- กลุ่มผลไม้สด บรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติกและถาด โฟม ปริมาตรบรรจุ 250 และ 500 กรัม

ในด้านบรรจุภัณฑ์ บริษัทไม่มีปัญหาเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากมีการดูงานและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันบริษัทเลือกใช้วัสดุสำหรับบรรจุภัณฑ์ที่มีน้ำหนักเบา และมีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สะดวกต่อการใช้งาน อาทิเช่น การทำเป็นปิ่นโต ทำให้สะดวกต่อผู้ซื้อสินค้าในการนำสินค้าจัดเรียงบนชั้นวาง เป็นต้น อย่างไรก็ตามปัญหาสำหรับบรรจุภัณฑ์อาหารสด ส่วนใหญ่เป็นการยืดอายุในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

#### ◆ ข้อมูลการส่งออก

บริษัท สยามเฟรชเอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด ปัจจุบันส่งสินค้าไปยังกลุ่มประเทศยุโรปเป็นหลัก โดยลูกค้าของประเทศที่ส่งออก ส่วนใหญ่เป็นซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านอาหาร ซึ่งลูกค้ามีความต้องการใบมะกรูด และพริกสดเป็นสิ่งสำคัญ ทั้งนี้กฎหมายหรือข้อบังคับต่างๆ ที่บริษัทผู้ส่งออกต้องคำนึงถึง ได้แก่ มาตรฐานด้านบรรจุภัณฑ์ สารตกค้าง มาตรฐาน GMP และ GAP

#### ◆ ปัญหาการดำเนินงานของบริษัท

ปัญหาที่เกิดขึ้นสำหรับการดำเนินงานในปัจจุบัน ประกอบด้วย

1. ปัญหาวัตถุดิบ ได้แก่ ปัญหาวัตถุดิบไม่ได้คุณภาพที่กำหนด (โดยเฉพาะปัญหาสารตกค้าง) และปัญหาวัตถุดิบมีปริมาณไม่เพียงพอต่อความต้องการ

2. ปัญหานโยบาย/การสนับสนุนของรัฐบาลไทย การดูแลและแก้ไขปัญหา ในอดีตของรัฐบาลไทย ส่งผลกระทบต่อ การส่งออกผักสดของผู้ประกอบการไทยอย่างมาก กล่าว คือ จากเหตุการณ์ เด็ดในประเศนอร์เวย์ เกิดอาการท้องร่วงจากการรับประทานไอศกรีม ซึ่ง ประกอบด้วยไอศกรีม เชอร์รี่ และไบเปปเปอร์มินท์ จากการตรวจสอบพบว่า มีการยื่นยันจากผู้ผลิต ไอศกรีมและเชอร์รี่ว่าได้ตามมาตรฐาน จึงสันนิษฐานว่าปัญหาเกิดจากการปนเปื้อนเชื้อโรค จากไบ เปปเปอร์มินท์ที่นำเข้ามาจากประเทศไทย ซึ่งรัฐบาลไทยแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยการกำหนดให้ผักที่ ส่งไปยุโรป จะต้องปลอดเชื้อโรค คือ ไม่มีการปนเปื้อนของ *E. Coli* และ *Samonella* ซึ่งการแก้ ปัญหาของรัฐบาลในครั้งนั้น ส่งผลกระทบต่อผู้ส่งออก คือ การทำให้ผักปลอดเชื้อ จะต้องล้างผัก จำนวนหลายครั้ง (สูงถึง 15 ครั้ง) ส่งผลให้ผักช้ำ อายุของผักสั้นลง ทำให้ไม่สามารถส่งออกได้ เหมือนเดิม นอกจากนี้ จากการที่กลุ่มประเทศยุโรป เห็นว่าประเทศไทยเป็นประเทศที่มีศักยภาพ และการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่ดี (สังเกตจากไทยสามารถชำระหนี้ IMF ได้เร็วกว่าที่กำหนด) กลุ่มประเทศยุโรป จึงหันไปให้ความช่วยเหลือประเทศอื่น อาทิเช่น นำเข้าสินค้าจากประเทศ เวียดนาม เพิ่มมากขึ้น เป็นต้น

3. ปัญหาการกีดกันทางการค้า บริษัทไม่มีการส่งออกไปที่ประเทศอเมริกา เนื่องจากอเมริกาคำหนดให้ผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามาต้องผ่านการฉายแสงและติดสติ๊กเกอร์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ ที่ผ่านการฉายแสงไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค

**ข้อเสนอแนะ** อยากให้รัฐบาลได้มีการแก้ไขข้อตกลง (commitment) กับ กลุ่มตลาด EU เนื่องจากจะทำให้ผู้ส่งออกไม่สามารถแข่งขันตลาดกับประเทศอื่นได้ โดยเฉพาะ ประเทศเวียดนาม และอยากให้รัฐบาลตระหนักถึงจำนวนผู้ส่งออกที่ไม่ได้มาตรฐาน GMP จำนวน 400 โรง และผู้ผลิตที่กำลังขอการรับรองมาตรฐาน GMP ไม่สามารถดำเนินกิจการได้ จะทำให้ลด จำนวนลง เกิดปัญหาด้านการส่งออกผัก ผลไม้ของประเทศไทยในอนาคต

## 2) บริษัท Automation Engineering & Equipment จำกัด

### ◆ ข้อมูลทั่วไป

|              |  |
|--------------|--|
| ชื่อบริษัท   | บริษัท Automation Engineering & Equipment จำกัด                |
| ที่อยู่      | 122/42 หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านกลาง อำเภอเมือง<br>จังหวัดลำพูน 51000 |
| โทรศัพท์     | 0-5355-2597  |
| ประเภทธุรกิจ | ผลิตและส่งออกผักอินทรีย์                                       |
| ผู้ให้ข้อมูล | วรวรรณ แก้วสบาย  |





### 3) บริษัท CKK Food จำกัด

#### ◆ ข้อมูลทั่วไป

|              |   |
|--------------|---|
| ชื่อบริษัท   | บริษัท CKK Food จำกัด                     |
| ที่อยู่      | 99/329 ถนนนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120 |
| โทรศัพท์     | 0-2294-2574                               |
| โทรสาร       | 0-2681-0395                               |
| ประเภทธุรกิจ | ผลิตและส่งออกผักสด                        |
| ผู้ให้ข้อมูล | ชนวรรณ วิมลสมบัติ (ผู้จัดการ)             |

#### ◆ ข้อมูลวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

บริษัท CKK Food จำกัด เป็นบริษัทผู้ส่งออกผักและผลไม้ (รายย่อย) ดำเนินกิจการมานานกว่า 10 ปี วัตถุดิบที่ใช้เป็นผลิตผลภายในประเทศ ผลิตภัณฑ์ของบริษัทที่สำคัญ อาทิเช่น ผักชี, ตะไคร้, ใบมะกรูด, พริก, และผลไม้ตามฤดูกาล ทั้งนี้บริษัทยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP GAP และ HACCP แต่อย่างใด

#### ◆ ข้อมูลบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกประกอบด้วย ถุงพลาสติกและถาดโฟม ขนาดบรรจุภัณฑ์ จะตามความต้องการของลูกค้า อาทิเช่น ขนาด 80 กรัม 100 กรัม 500 กรัม หรือ 1 กิโลกรัม

ปัจจุบันบริษัทไม่มีปัญหาเรื่องการบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากมีการประสบความสำเร็จเรื่องบรรจุภัณฑ์ส่งออก (ไม่มีสินค้าเสียหายเนื่องจากการขนส่ง 100% สูงกว่าที่ประเทศนำเข้ากำหนด) ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบเมื่อเทียบกับประเทศคู่แข่งทางการค้าโดยเฉพาะประเทศเวียดนาม

#### ◆ ข้อมูลการส่งออก

บริษัท CKK Food จำกัด ปัจจุบันส่งผักและผลไม้สดไปยังประเทศ สวิตเซอร์แลนด์ โดยจำหน่ายตามซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านอาหาร ซึ่งข้อกำหนดการนำเข้าของประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ใช้มาตรฐานเดียวกับ EU

#### ◆ ปัญหาการดำเนินงานของบริษัท

ปัจจุบันบริษัทได้รับผลกระทบจากข้อกำหนดการส่งออกของกรมวิชาการเกษตร เรื่องกำหนดให้สินค้าที่ส่งออกต้องไม่มีสารปนเปื้อน โดยจะมีผลบังคับใช้ในเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2550 (เดิมกำหนดบังคับใช้เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2549 แต่เนื่องจากผู้ประกอบการรายย่อยไม่สามารถดำเนินการได้ จึงเลื่อนระยะเวลาออกไป 1 ปี) ซึ่งบริษัทไม่สามารถดำเนินการดังกล่าวได้ เนื่องจากใช้เงินลงทุนสูงในการควบคุมวัตถุดิบตั้งแต่การปลูกไม่ให้เกิดการปนเปื้อน และต้องมีพื้นที่ในการจัดการวัตถุดิบมากกว่า 360 ตารางเมตร ทั้งนี้ประเทศสวีเดนแลนด์ ซึ่งเป็นบริษัทที่นำเข้าสินค้าของบริษัท มิได้มีข้อกำหนดบังคับเรื่องการปนเปื้อนของสินค้านำเข้าแต่อย่างใด

#### ◆ ข้อเสนอแนะ

1. กรมวิชาการเกษตรควรจัดให้มีการประชุมบริษัทผู้ผลิต/ผู้ส่งออกรายย่อย และชี้แจงถึงข้อกำหนดดังกล่าว หรือทำการสำรวจเก็บข้อมูลความต้องการของผู้ประกอบการรายย่อย เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการออกข้อกำหนด/ข้อบังคับ

2. กรมวิชาการเกษตรควรเป็นผู้ควบคุมการเพาะปลูกเอง ไม่ควรผลักภาระให้กับผู้ประกอบการ เนื่องจากเป็นการเพิ่มต้นทุนการผลิตของผู้ส่งออก

3. อยากให้รัฐบาลได้ตระหนักถึงการออกข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับ การส่งออก เนื่องจากปัจจุบันประเทศคู่แข่ง (ประเทศเวียดนาม) ได้เปรียบการส่งออก เนื่องจากประเทศที่นำเข้าเห็นว่าประเทศเวียดนามเป็นประเทศด้อยพัฒนา ส่วนประเทศไทยเป็นประเทศกำลังพัฒนา ดังนั้น หากรัฐบาลมีข้อกำหนดหรือข้อบังคับไม่ให้มีการปนเปื้อนของสินค้าที่ส่งออกเลย จะส่งผลให้ผู้ประกอบการรายย่อยไม่สามารถส่งออกได้ และสูญเสียตลาดคู่ค้าให้กับประเทศคู่แข่ง โดยเฉพาะประเทศเวียดนาม

### 1.2.3 กลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส

#### 1) กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์จากผึ้งและสมุนไพรมะนาว

##### ◆ ข้อมูลทั่วไป

|              |  |
|--------------|--|
| ชื่อบริษัท   | กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์จากผึ้งและสมุนไพรมะนาว                          |
| ที่อยู่      | 192/67 หมู่ที่ 4 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง<br>จังหวัดเชียงใหม่ 50100 |
| โทรศัพท์     | 09-433-3046  |
| ประเภทธุรกิจ | ผลิตภัณฑ์จากผึ้งและสมุนไพรมะนาว                                    |
| ผู้ให้ข้อมูล | คุณพรนิตา หลีตระกูล  |

##### ◆ ข้อมูลวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์จากผึ้งและสมุนไพรมะนาว จัดตั้งขึ้นโดยมีผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย 5 รายการหลัก คือ โกลชัน,ขมิ้นสมุนไพรมะนาว, แชมพูน้ำผึ้ง, สบู่เหลวน้ำผึ้ง, บิวตี้ฟูลออย, และน้ำยาผลไม้สำเร็จรูป

สำหรับน้ำยาผลไม้สำเร็จรูป ดำเนินการผลิตโดยใช้วัตถุดิบในประเทศทั้งหมด โดยประมาณ 90% เป็นผลิตภัณฑ์ในจังหวัดเชียงใหม่ เช่น น้ำตาล, กระทียม, พริกแห้ง ส่วนกะปิจะซื้อจากจังหวัดอื่น (เช่น ชลบุรี ระยอง เป็นต้น) น้ำยาผลไม้สำเร็จรูป สามารถนำไปใช้ยากับเนื้อสัตว์หรือผักได้ แต่ต้องเพิ่มเติมมะนาวเพื่อการดับคาวของเนื้อสัตว์ ทั้งนี้ น้ำยาผลไม้สำเร็จรูปที่ผลิตขึ้น ไม่มีการใส่ผงชูรสหรือสารกันบูดแต่อย่างใด ปัจจุบันได้รับตรา ออย. และมาตรฐาน GMP และอยู่ระหว่างการเตรียมความพร้อมเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน HACCP โดยได้รับความช่วยเหลือจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

##### ◆ ข้อมูลบรรจุภัณฑ์

น้ำยาผลไม้สำเร็จรูป บรรจุในขวดแก้วกลม ขนาดกว้าง 7 เซนติเมตร ยาว 12 เซนติเมตร น้ำหนักผลิตภัณฑ์ 200 กรัม น้ำหนักรวมภาชนะบรรจุ 355 กรัม แสดงดังรูปที่ 4



น้ำยาผลไม้สำเร็จรูป  
ชนิดเผ็ดน้อย



น้ำยาผลไม้สำเร็จรูป  
ชนิดเผ็ดมาก

#### รูปที่ 4. ลักษณะบรรจุภัณฑ์น้ำยาผลไม้ของกลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์จากผึ้งและสมุนไพรม

##### ◆ ข้อมูลการส่งออก

น้ำยาผลไม้สำเร็จรูปที่ผลิตขึ้น ปัจจุบันจำหน่ายเฉพาะภายในประเทศ

##### ◆ ปัญหาการดำเนินงานของบริษัท

น้ำยาผลไม้สำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ทางผู้ผลิตคิดสูตรการผลิตเอง และเริ่มต้นจากการจำหน่ายในพื้นที่ใกล้เคียง ซึ่งได้รับการตอบรับที่ดีจากผู้บริโภค จากนั้นจึงผลิตและจำหน่ายในโลตัสซูเปอร์มาร์เก็ต แต่ประสบปัญหาด้านการขนส่ง กล่าวคือ ต้องส่งสินค้าจากโรงงานซึ่งตั้งอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ มายังศูนย์กระจายสินค้าของโลตัส จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ทำให้มีต้นทุนด้านการขนส่งสูงมาก ประกอบกับขาดการสนับสนุนด้านการขายที่เพียงพอ เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังไม่คุ้นเคย ส่งผลให้ยอดขายที่ผ่านมาไม่ประสบผลเท่าที่ควร โรงงานต้องรับภาระขาดทุนต่อเนื่องหลายเดือน ปัจจุบันจึงหยุดการผลิตชั่วคราว เพื่อวางแผนด้านการตลาดใหม่ เช่น วางจำหน่ายในร้าน 7-eleven เป็นต้น

#### 1) กลุ่มสตรีเจ้กึ่ง 100 งาน

##### ◆ ข้อมูลทั่วไป

ชื่อบริษัท           กลุ่มสตรีเจ้กึ่ง 100 งาน  
ที่อยู่                 132/17 หมู่ที่ 1 ถนนเขาน้อย ตำบลเขาน้อย  
อำเภอปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77120

โทรศัพท์ 032-540-087  
ประเภทธุรกิจ ผลิตภัณฑ์จากผึ้งและสมุนไพร  
ผู้ให้ข้อมูล คุณนพชัย จิกรานนท์ (ผู้จัดการ)

◆ ข้อมูลวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

กลุ่มสตรีเจ้กั้ง 100 งาน ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย 3 รายการหลัก คือ น้ำผัดไท น้ำจิ้มไก่ และน้ำพริกเผ็ดย่าง สำหรับน้ำผัดไท ปัจจุบันจำหน่ายทั้งปลีกและส่งในร้านอาหารของกลุ่มผู้ผลิต โดยลูกค้าที่สำคัญ ได้แก่ โรงแรมต่างๆ ในจังหวัด ร้านค้าบริเวณหัวหิน และเป็นส่วนหนึ่งในเครื่องปรุงอาหารในพระราชวังไกลกังวล สำหรับเครื่องเสวยของพระราชวงศ์ เป็นต้น ปัจจุบันน้ำผัดไทของผู้ผลิตได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

◆ ข้อมูลบรรจุภัณฑ์

น้ำผัดไทที่ผลิตขายในปัจจุบัน บรรจุในขวดแก้วกลม สูง 23 เซนติเมตร น้ำหนัก 620 กรัม แสดงดังรูปที่ 5



รูปที่ 5. ลักษณะบรรจุภัณฑ์น้ำผัดไทของกลุ่มสตรีเจ้กั้ง 100 งาน.

สำหรับในอนาคต จะเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์จากขวดเป็นถุงบรรจุแบบปิดสนิท โดยจะบรรจุพร้อมเส้นผัดไท เพื่อให้ลูกค้าสามารถนำไปปรุงได้สะดวกมากขึ้น







รูปที่ 6. ลักษณะบรรจุภัณฑ์น้ำปลาหวาน บริษัท จำปาคำ มาร์เก็ตติ้ง จำกัด.

◆ ข้อมูลการส่งออก

ปัจจุบันบริษัท จำปาคำ มาร์เก็ตติ้ง จำกัด จำหน่ายสินค้าให้กับลูกค้าภายในประเทศทั้งหมด โดยสินค้าจะวางจำหน่ายภายในประเทศประมาณร้อยละ 90 ส่วนอีกร้อยละ 10 ลูกค้าจะส่งออกสินค้าไปยังต่างประเทศ อาทิเช่น สหรัฐอเมริกา, เนเธอร์แลนด์, ญี่ปุ่น, อังกฤษ, ออสเตรเลีย, ใต้หวัน, สวิตเซอร์แลนด์ และสวีเดน ซึ่งกลุ่มลูกค้าในต่างประเทศ โดยมากจะเป็นคนไทยที่อาศัยอยู่ในประเทศนั้นๆ ซึ่งสินค้าจะจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหารไทยเป็นหลัก

◆ ปัญหาการดำเนินงานของบริษัท

ปัญหาการดำเนินงานของบริษัทที่สำคัญ อาทิเช่น

- ผลผลิตที่ไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคต่างประเทศ (เป็นผลผลิตที่นิยมนำรับประทานเฉพาะกลุ่มคนไทย)
- การจัดหาวัตถุดิบ ในบางครั้งวัตถุดิบมีไม่เพียงพอ หรือมีคุณภาพไม่ได้ตามที่กำหนด





## 2) บริษัท เดลแมกซ์แมชชีนเนอรี จำกัด

|              |   |
|--------------|---|
| ชื่อบริษัท   | บริษัท เดลแมกซ์แมชชีนเนอรี จำกัด  |
| ที่อยู่      | 156/46 ซอยพัฒนานันท์ ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงสีกัน<br>เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210 |
| โทรศัพท์     | 0-2929-4621   |
| โทรสาร       | 0-2565-3772, 0-2565-3240  |
| ประเภทธุรกิจ | ผู้ออกแบบและผลิตเครื่องจักรบรรจุขวด/ปิดฝา/ปิด<br>ฉลาก ในระดับมาตรฐานสากล      |
| ตราสินค้า    | DELMAX MACHINERY  |
| ผู้ให้ข้อมูล | เจ้าหน้าที่การตลาด  |

บริษัท เดลแมกซ์แมชชีนเนอรี จำกัด เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการออกแบบและผลิตเครื่องจักรบรรจุขวด/ปิดฝา/ปิดฉลาก มานานกว่า 14 ปี พร้อมทั้งข้อมูลด้านการบริการหลังการขาย ในระดับมาตรฐานสากล ซึ่งปริมาณการผลิตไม่แน่นอน ขึ้นกับปริมาณการสั่งซื้อของลูกค้า

สำหรับตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องจักรต่างๆ ของบริษัทฯ เช่น

- เครื่องบรรจุลูกสูบระบบโรตารี 18 หัว

สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีความเข้มข้นสูง เช่น ซอสพริก น้ำจิ้มไก่ น้ำหวานเข้มข้น บรรจุแบบตวงปริมาตร ที่อุณหภูมิ 70°ซ. ขวดต้องไม่ยุบหรือเสียรูปทรง ความเร็ว 4,500 ขวด/ชั่วโมง ที่ 720 ลบ.ซม.

- เครื่องบรรจุระบบโรตารี 24/8 หัว

เป็นเครื่องจักรแบบ Monobloc มีเครื่องบรรจุ 24 หัว /เครื่องคัดฝา/เครื่องปิดฝา 8 หัว ตั้งอยู่บนฐานเดียวกัน เหมาะสำหรับเครื่องคั้นทุกชนิดที่มีฟองน้อย รวมทั้งน้ำปลา น้ำมันพืช แอลกอฮอล์ เป็นต้น มีระบบ Vacuum ช่วยลดฟองอากาศทำให้บรรจุได้เร็วขึ้น ความเร็วประมาณ 6,000 ขวด/ชั่วโมง ที่ 720 ลบ.ซม.

นอกจากนี้ยังมีเครื่องบรรจุลูกสูบแนวตั้ง 2 หัว เครื่องปิดฉลากแถวตรง, เครื่องปิดฉลากระบบโรตารี, เครื่องฉีดน้ำล้างทำความสะอาดขวดใหม่ระบบโรตารี, เครื่องบรรจุ/ปิดผนึกน้ำระบบอัตโนมัติ เป็นต้น

สำหรับกำลังการผลิตเครื่องจักรต่างๆ โดยทั่วไปจะผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้าเท่านั้น โดยใช้เวลาการผลิตต่อเครื่องประมาณ 1-2 เดือน ตัวอย่างลูกค้าของบริษัท เช่น ซอสภูเขาทอง, น้ำพริกเผาพันธุ์ทำยรนรสิงห์ และซีอิ๊วเข้มข้นหัวอ่อน เป็นต้น

### 3) บริษัท แมคคอนฟิล อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล จำกัด

|              |  |
|--------------|--|
| ชื่อบริษัท   | บริษัท แมคคอนฟิล อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล จำกัด                               |
| ที่อยู่      | 8/3 หมู่ 5 ซอยจตุโชติ ถนนสุขาภิบาล 5 แขวงออเงิน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220 |
| โทรศัพท์     | 0-2992-4171-6  |
| โทรสาร       | 0-2998-3864  |
| ประเภทธุรกิจ | ผู้ออกแบบและผลิตเครื่องจักรบรรจุขวดในรูปของเหลวเป็นหลัก                  |
| ตราสินค้า    | BALANCE MACHCONFILL  |
| ผู้ให้ข้อมูล | เจ้าหน้าที่การตลาด   |

บริษัท แมคคอนฟิล อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล จำกัด เป็นผู้ผลิตเครื่องจักรทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็ก ปัจจุบันผลิตเครื่องจักรบรรจุขวด/ปิดฝา/ปิดฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวเป็นหลัก ทั้งนี้ปริมาณการผลิตไม่แน่นอน ขึ้นกับปริมาณการสั่งซื้อของลูกค้า โดยทั่วไปบริษัทจะผลิตสินค้าตามคำสั่งซื้อของลูกค้า โดยใช้เวลาการผลิตต่อเครื่องประมาณ 1-2 เดือน ตัวอย่างลูกค้าของบริษัท เช่น ซอสยี่ห้อ Jalee ของประเทศมาเลเซีย เป็นต้น

สำหรับตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องจักรต่างๆ ของบริษัทฯ มีทั้งแบบอัตโนมัติ และกึ่งอัตโนมัติซึ่งมีกำลังการผลิตแต่ละเครื่องจะแตกต่างกัน ตั้งแต่ 300-30,000 ขวด/ชั่วโมง เช่น

- เครื่องฉีดน้ำล้างทำความสะอาดขวดใหม่
- เครื่องบรรจุขวดสำหรับผลิตภัณฑ์ของเหลว ความเข้มข้นต่ำปานกลาง และสูง
- เครื่องผสมผลิตภัณฑ์ เช่น อาหารหรือสารเคมี
- เครื่องปิดฉลาก
- เครื่องปิดฝาขวด
- เครื่องบรรจุ/ปิดผนึกผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

(ดูเอกสารแนะนำสินค้าของบริษัทเพิ่มเติมในภาคผนวก)

#### 4) บริษัทผู้ผลิต/จำหน่ายอื่นๆ ในประเทศ

สำหรับบริษัทผู้ผลิตเครื่องจักรสำหรับบรรจุภัณฑ์อื่นๆ อาทิเช่น

- บริษัท ไทยเสกสรร จำกัด
- บริษัท พัฒน์กล จำกัด
- บริษัท บ้านคลังทอง อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

### 1.3 ปัญหาที่พบจากการดำเนินงาน

จากการดำเนินการสอบถามข้อมูลผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และปัญหาการส่งออกของ บริษัทต่างๆ ในกลุ่มเป้าหมาย สามารถสรุปภาพรวมปัญหาหลักที่พบได้ 2 กลุ่ม ดังนี้

- **กลุ่มบริษัทขนาดใหญ่** พบว่า องค์กรหรือบริษัทขนาดใหญ่และมีชื่อเสียง มักมีหน่วยงานของรัฐหรือเอกชน ติดต่อขอข้อมูลเพื่อวัตถุประสงค์ต่างๆ เป็นจำนวนมาก ส่งผลให้ผู้ประกอบการต้องใช้เวลาในการให้ข้อมูลบ่อยครั้ง ดังนั้น การขอสัมภาษณ์หรือตอบแบบสอบถาม จึงเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการให้ความสำคัญในระดับต่ำ กอปรกับการมีงานประจำที่มาก ส่งผลให้การขอสัมภาษณ์ค่อนข้างลำบาก ต้องใช้เวลานาน หรืออาจไม่ได้สัมภาษณ์เลย

- **กลุ่มบริษัทขนาดกลางและเล็ก** พบว่า ข้อมูลการผลิตและการส่งออกที่ต้องการสำหรับ 1 ผลิตภัณฑ์ มีบริษัทต่างๆ ที่เกี่ยวข้องได้มากถึง 3 บริษัท กล่าวคือ บริษัทผู้ผลิต บริษัทผู้จัดจำหน่าย และบริษัทผู้ส่งออก ดังนั้น ข้อมูลที่ได้รับอาจไม่สมบูรณ์เท่าที่ควร

## 2. รายงานการสำรวจผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในประเทศสหรัฐอเมริกา

2.1 ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย

2.2 ผู้ประกอบการซูเปอร์มาร์เก็ต

### 2.1 ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในประเทศสหรัฐอเมริกา

จากข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผ่านทางโทรศัพท์ ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในประเทศสหรัฐอเมริกา จำนวน 2 ราย นั้น ได้ข้อมูลพื้นฐานที่มีความใกล้เคียงกัน ผู้ศึกษาได้สรุปสาระสำคัญด้านต่างๆ ไว้ดังต่อไปนี้

2.1.1 แหล่งที่มาของข้อมูลและข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร

2.1.2 ข้อมูลความแตกต่างของร้านอาหารที่สัมภาษณ์

2.1.3 ข้อมูลด้านกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจร้านอาหารในประเทศสหรัฐอเมริกา

1) กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเนื้อสัตว์ แบ่งเป็น

- เนื้อเป็ด เนื้อไก่ เนื้อหมู และเนื้อ

- อาหารทะเล

- สาเหตุที่ไม่ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภท เนื้อสัตว์ หรืออาหารทะเลที่นำเข้ามาจากไทย

2) หมวดพืชผักทางการเกษตรกลุ่มเครื่องเทศสดปรุงรส เช่น ข่า, ตะไคร้, ใบ

มะกรูด, พริกสด และกระชาย

- สาเหตุที่ไม่ซื้อเครื่องเทศสดนำเข้าจากไทย

3) หมวดอาหารแปรรูปเป็นเครื่องปรุงรสอาหารไทย เช่น น้ำผัดไท และน้ำยำ

- สาเหตุที่ไม่ใช้น้ำผัดไทและน้ำยำสำเร็จรูปนำเข้าจากไทย

2.1.4 สถานที่ที่ซื้อผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจร้านอาหาร

2.1.5 จำนวนอาหารสดที่ใช้

2.1.6 แนวโน้มความต้องการของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

2.1.7 กฎข้อระเบียบ / ข้อบังคับของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

2.1.8 กฎข้อบังคับด้านบรรจุกัญชีของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

2.1.9 ปัญหาต่างๆ ที่เกิดต่อการซื้อผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

## 2.1 ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในประเทศสหรัฐอเมริกา

### 2.1.1 ร้าน Brown Sugar Café

ร้าน Brown Sugar Café 2

ร้าน Similans

ร้าน Little Duck

วันสัมภาษณ์ เดือนกรกฎาคม 2549

### 1) แหล่งที่มาของข้อมูลและข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร

#### ◆ แหล่งที่มาของข้อมูลการสัมภาษณ์

การสำรวจข้อมูลร้านอาหารไทยในประเทศสหรัฐอเมริกาได้รับความร่วมมือจากร้านอาหารไทย 4 ร้าน ดังนี้

- ร้าน Brown Sugar Café
- ร้าน Brown Sugar Café 2
- ร้าน Similans
- ร้าน Little Duck

\*หมายเหตุ ร้าน Brown Sugar Café ร้าน Brown Sugar Café 2 และร้าน Similans ทั้ง 3 ร้าน มีเจ้าของกิจการคนเดียวกัน ดังนั้นข้อมูลจากการสัมภาษณ์จึงได้จากแหล่งข้อมูล 2 ท่าน ดังนี้ :

● ร้าน Brown Sugar Café ร้าน Brown Sugar Café 2 และ ร้าน Similans ผู้ให้สัมภาษณ์ คุณสุรพงษ์ ภิญ โยชนม์ ซึ่งเป็นเจ้าของกิจการของทั้ง 3 ร้าน ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ในประเด็นต่างๆ เป็นข้อมูลเดียวกัน และมีลักษณะใกล้เคียงกัน ของทั้ง 3 ร้าน

● ร้าน Little Duck ผู้ให้สัมภาษณ์ คือ คุณดวง (ไม่ประสงค์จะออกนาม และให้รายละเอียดมากนัก) แจ้งว่าการดำเนินธุรกิจร้านอาหารมีการแข่งขันสูงและไม่สามารถให้ข้อมูลได้ทั้งหมด เนื่องจากบางข้อมูลเป็นความลับของทางร้าน ดังนั้นข้อมูลในเชิงลึกจึงมีไม่มากนัก ส่วนข้อมูลที่ได้มาจะเป็นข้อมูลที่ทางร้านเห็นสมควรว่าเปิดเผยได้)

#### ◆ ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร

##### ● ร้าน Brown Sugar Café

ที่อยู่ 129 Jersey Street, Boston, MA 02215.

โทรศัพท์ 617-266-2928

#### ◆ ข้อมูลทั่วไป

ร้าน Brown Sugar Café เป็นร้านอาหารไทยแห่งแรกที่ Fenway Park, Boston, MA. ขนาดของร้านสามารถบรรจุคนได้ประมาณ 30 คน สามารถรับลูกค้าได้ประมาณ 7 – 8 โถง จุดเด่นของร้านคืออยู่ใกล้กับมหาวิทยาลัย โรงพยาบาลและที่อยู่อาศัยใจกลางเมือง ดังนั้นลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นคณะแพทย์จากโรงพยาบาลและอาจารย์จากมหาวิทยาลัยใกล้เคียง รวมถึงนักศึกษาและผู้ที่อยู่อาศัยย่านใกล้เคียง เปิดทำการมาเป็นเวลาประมาณ 10 ปี (แผนที่ร้านสาขา 1 แสดงดังรูปที่ 7)



รูปที่ 7. แผนที่ร้าน Brown Sugar Café (สาขา 1).

##### ● ร้าน Brown Sugar Café 2

ที่อยู่ 1033 Commonwealth Ave., Boston, MA 02215.

โทรศัพท์ 617-787-4242

#### ◆ ข้อมูลทั่วไป

ร้าน Brown Sugar Café ได้ดำเนินการจนมีสมาชิกเพิ่มมากขึ้น ทางร้านจึงได้ขยายสาขาของร้านใหม่ ชื่อร้าน Brown Sugar Café 2 ตั้งอยู่ใจกลางเมือง Boston ใกล้กับ Boston University ซึ่งเป็นมหาวิทยาลัยที่ค่อนข้างใหญ่ ลูกค้าส่วนใหญ่ ได้แก่ อาจารย์และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้ที่อยู่อาศัยย่านใกล้เคียง แต่ลูกค้าหลักๆ คือ นักศึกษาไทยที่อาศัย



อยู่ที่เมืองนี้ ดังนั้นร้าน Brown Sugar Café 2 จึงมีรายการอาหารที่หลากหลายมากกว่าร้านอาหารไทยอื่นๆ และขนาดของร้านใหญ่กว่าร้าน Brown Sugar ที่ Fenway Park พอสมควร สามารถรับลูกค้าได้ประมาณ 15 – 20 โต๊ะ โดยสามารถรับลูกค้าได้ถึง 70 คน เปิดทำการมาเป็นเวลาประมาณ 5 ปี (แผนที่ร้านสาขา 2 แสดง ดังรูปที่ 8)



รูปที่ 8. แผนที่ร้าน Brown Sugar Café 2 (สาขา 2).

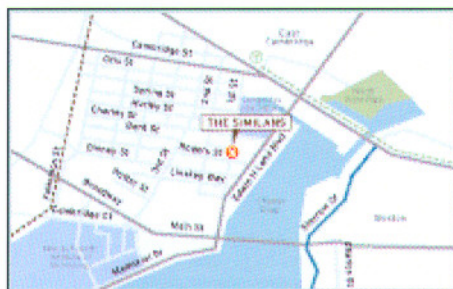
● **ร้าน Similans**

ที่อยู่ 145 1<sup>st</sup> street, Cambridge, MA 02142.

โทรศัพท์ 617-491-6999

◆ **ข้อมูลทั่วไป**

ร้าน Similans เป็นสาขาที่ 3 จากร้าน Brown Sugar Café และร้าน Brown Sugar Café 2 เปิดดำเนินการมาได้ประมาณ 2 ปี บริเวณ Harvard Square มี concept ที่ค่อนข้างแตกต่างจาก 2 ร้านแรก เนื่องจากต้องการให้ร้านมีบรรยากาศแบบสบายๆ แทนที่จะเป็นบรรยากาศแบบไทยๆ เหมือนร้านอาหารไทยทั่วไป มีโต๊ะประมาณ 30 โต๊ะ สามารถรับลูกค้าได้ประมาณ 80-100 คน (แผนที่ร้านสาขา 3 แสดง ดังรูปที่ 9)



รูปที่ 9. แผนที่ร้าน Similans.



- ร้าน Little Duck

- ◆ ข้อมูลทั่วไป

ตั้งอยู่ใจกลางเมือง Westfield ซึ่งเป็นเมืองเพื่อการพักผ่อนอยู่อาศัย อยู่ห่างจาก Boston ประมาณ 20 นาทีโดยการขับรถ เปิดทำการมาเป็นเวลาประมาณ 7 ปี มีโต๊ะอาหารประมาณ 35 – 40 โต๊ะ พร้อมทั้งห้องพิเศษที่สามารถรับลูกค้าได้ประมาณ 100 – 200 คน ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นผู้ที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียง ซึ่งมีความแตกต่างจากร้าน Brown Sugar Café ซึ่งค่อนข้างจะเป็นร้านที่เหมาะสมกับคนทำงานและนักศึกษามากกว่า

สำหรับร้าน Little Duck นั้น เครื่องดื่มประเภทไวน์เป็นจุดเด่นของร้านที่ลูกค้ามักสั่งคู่กับอาหารเป็นประจำ เมนูอาหารไม่แตกต่างจากร้านอาหารไทยทั่วไป แต่มีความแตกต่างตรงการจัดหน้าตาอาหารให้มีความพิถีพิถันและสวยงาม เนื่องจากร้าน Little Duck มี concept ที่ต้องการสร้างความแตกต่างไปจากร้านอาหารไทยอื่นๆ ทำให้บรรยากาศภายในร้านนี้จัดสร้างขึ้นให้เหมือนกับร้านอาหารเล็กๆ ในโรงแรม 5 ดาวของประเทศไทย

## 2) ข้อมูลความแตกต่างของร้านอาหารที่สัมภาษณ์

### ตารางที่ 31. ข้อมูลความแตกต่างของร้านอาหารที่สัมภาษณ์

| ลักษณะความแตกต่าง   | ร้าน Brown Sugar Café   | ร้าน Little Duck  |
|---|---|---|
|   | ร้าน Brown Sugar Café 2<br>ร้าน Similans  |   |
| 1. สถานที่ตั้ง  | - อยู่ใกล้ China Town   | - อยู่ห่างจากเมือง Boston ประมาณ 20 นาที<br>ต้องมาซื้ออาหารสดในการใช้ปรุงอาหารที่<br>China Town   |
| 2. ความถี่ในการซื้ออาหาร<br>สด ประเภทเนื้อสัตว์ อาหาร<br>ทะเลและผัก | - 2-3 ครั้งใน 1 สัปดาห์ ไม่<br>ต้องเก็บอาหารคืนไว้ หมก<br>เมื่อไรสามารถซื้อได้ที่ China<br>Town | - ต้องซื้ออาหารสดไปคืนไว้เนื่องจากต้องใช้เวลาในการขับรถมาซื้อที่ China Town เพื่อให้ใช้ได้ระยะเวลา 3-4 วัน/สัปดาห์  |
| 3. เมนูอาหารที่ลูกค้าสั่ง   | - อาหารต่างๆ ตามรายการ<br>และอาหารที่มีชื่อของร้านคือ<br>ผัดไทย                                 | - เน้นไปทางอาหารทะเล<br>* ทางร้านมีความระมัดระวังในการเลือก<br>อาหารสดที่มีคุณภาพและปลอดภัย ในขณะที่<br>เดียวกันยังไม่มีความมั่นใจกับสินค้าที่มาจาก<br>เมืองไทย เนื่องจากข้อมูลข่าวสารที่ได้รับ<br>หลายครั้งในเรื่องของอาหารสดส่งออกของ<br>ไทยก็ยังคงเป็นปัญหาอยู่บ้าง และไม่<br>ต้องการที่จะสร้างความผิดหวังให้กับลูกค้า<br>ถ้าเกิดมีใครสักคนพูดว่า “อาหารของคุณไม่<br>สดเหมือนเดิม” หรือ “อาหารของคุณมีรส<br>ชาติต่างไป” ซึ่งก็คงเป็นเช่นเดียวกับร้าน<br>อาหารไทยร้านอื่นๆ ไป |

### 3) ข้อมูลด้านกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจร้านอาหารในประเทศสหรัฐอเมริกา มีดังนี้

#### ◆ กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเนื้อสัตว์

- เนื้อเป็ด, เนื้อไก่, เนื้อหมู และ เนื้อวัว
- อาหารทะเล

#### ● เนื้อเป็ด, เนื้อไก่, เนื้อหมู และ เนื้อวัว

โดยส่วนใหญ่เมื่อกล่าวถึงอาหารสด ร้านอาหารไทยค่อนข้างพิถีพิถันในการเลือกผลิตภัณฑ์ที่จะนำมาใช้ในร้านอาหารและเลือกซื้ออาหารสดที่ได้รับการรับรองจาก USFDA เท่านั้น เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการผิดพลาดหรือเหตุการณ์ต่างๆ ซึ่งอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคได้ เพราะถ้าหากมีการผิดพลาดเกิดขึ้นทางร้านก็จะสามารถอ้างอิงถึงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้ โดยเฉพาะอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ โดยซื้อจากร้านที่เป็นตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับการรับรองจาก USFDA เช่น ร้านค้าชาวจีน ชาวต่างชาติ และ หรือตามห้างสรรพสินค้าทั่วไป

ร้านอาหารทั่วไปสั่งซื้อที่ตัวแทนจำหน่ายหลัก หรือร้านค้าชาวจีนที่มีอยู่ตามเขตที่เรียกว่า “China Town” (หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า เมืองจีน) สาเหตุที่ร้านค้าชาวจีนเป็นอีกแหล่งที่ซื้อผลิตภัณฑ์เหล่านี้ เนื่องจากร้านค้าที่ China Town เป็นร้านค้าค่อนข้างใหญ่มีของให้เลือกมากมาย และหลากหลายทั้งของแห้งและของสด เนื่องจากได้มีการสั่งซื้อกันเป็นประจำและระยะเวลาอันยาวนานเป็นที่เข้าใจว่าเป็นลูกค้าประจำ ดังนั้น ทางร้านก็จะทราบว่าร้านอาหารส่วนใหญ่ต้องการอาหารประเภทใด จำนวนเท่าไรในแต่ละวัน และต้องการสินค้าแยกย่อยรายละเอียดในแต่ละประเภทอย่างไร เช่น ร้านอาหารส่วนใหญ่จะใช้สันในไก่เป็นส่วนมาก ทางร้านก็จะเตรียมสันในไก่ที่มีคุณภาพใกล้เคียงกันไว้ให้ตามจำนวนที่ต้องตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ โดยที่ทางร้านอาหารไม่จำเป็นต้องโทรสั่งสินค้าจำนวนที่ต้องการทุกครั้ง เพียงแต่บอกว่าต้องการรับของในวันและเวลาใด ทางร้านก็จะจัดเตรียมไว้ให้ทันที เช่นเดียวกับกับเนื้อประเภทอื่นๆ

เนื้อสัตว์ที่นิยมใช้ที่ร้านอาหารก็คือ เนื้อไก่และเนื้อหมู ส่วนเนื้อเป็ดและเนื้อวัวที่ใช้ก็จะลดสัดส่วนลงไป เนื่องจากมีความนิยมน้อยกว่า

#### ● อาหารทะเล

อาหารทะเลมีอัตราส่วนความนิยมน้อยกว่าเนื้อไก่ ดังนั้นร้านอาหารไทยส่วนใหญ่จะเน้นอาหารทะเลที่เป็นอาหารสดและ/หรืออาหารทะเลที่มาจากแหล่งคุณภาพที่เชื่อถือได้

สำหรับแหล่งที่มีจำหน่ายอาหารทะเลที่ได้รับความนิยมคือที่ตลาดอาหารทะเลสดของในเมือง เพราะได้เลือกของตามที่ต้องการได้ หรือบางครั้งอาจจะได้ปลาที่ต้องการมากขึ้น โดยเฉพาะปลาหมึกซึ่งเป็นที่ได้รับความนิยมจากเนื้อไก่ หรือบางครั้งสั่งซื้อที่ร้านชาวจีนร้านเดียวกับที่ซื้อเนื้อสัตว์และอาหารแห้งอื่นๆ ซึ่งในการซื้อแต่ละครั้งมีขนาดที่แตกต่างกัน เนื่องจากร้านที่ตลาดอาหารทะเลสดมีการซื้อมาเป็นระยะเวลานาน ดังนั้น ร้านขายอาหารทะเลสดจะเก็บปลาที่มีขนาดใกล้เคียงกันให้กับร้านอาหารทุกวัน

ส่วนอาหารทะเลประเภทกุ้งและหอย ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้เฉพาะหอยแมลงภู่ที่นำเข้าจากประเทศนิวซีแลนด์ เนื่องจากมีคุณภาพและขนาดที่แน่นอน มีความน่าเชื่อถือ ส่วนกุ้งนำเข้าจากประเทศเอลซาวาดอร์ เนื่องจากมีคุณภาพและขนาดตรงตามความต้องการ

### ● สาเหตุที่ไม่ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทเนื้อสัตว์หรืออาหารทะเล ที่นำเข้าจากไทย

เนื่องจาก

- ไม่มีความมั่นใจกับผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจากเมืองไทย เนื่องจากกลัวว่าไม่มีคุณภาพ ยกตัวอย่างเช่น ทางร้าน Brown Sugar Café เคยใช้กุ้งแช่แข็งของไทย แต่แล้วก็รู้สึกผิดหวังที่ตอนซื้อดูจากบรรจุภัณฑ์ภายนอกนั้นคิดว่ากุ้งมีขนาดใหญ่เท่ากับรูปภาพที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์ แต่เมื่อเปิดกล่องแล้วกลับเจอกุ้งที่มีขนาดเล็กกว่า

- ในกรณีเรื่องใช้หัวคอกซึ่งถือว่าเป็นข่าวที่ค่อนข้างมีผลกระทบต่อผู้บริโภคค่อนข้างมากพอสมควร ร้านอาหารไทยบางร้านต้องให้คำชี้แจงกับทางผู้บริโภคถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ว่าได้ผ่านการรับรองจากสถาบัน USFDA อย่างแน่นอน เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ดังนั้นร้านอาหารส่วนใหญ่จึงต้องมีความระมัดระวังในการเลือกซื้อสินค้า เนื่องจากลูกค้าบางท่านจะคอยสอบถามข้อมูลว่าผลิตภัณฑ์ที่ใช้ มีแหล่งที่มาอย่างไร

### ◆ หมวดผลิตภัณฑ์ พืช ผักสดทางการเกษตร

ส่วนใหญ่แล้วทางร้านอาหารจะใช้เครื่องเทศสดเหล่านี้ในหมวดอาหารประเภทซูป เช่น ต้มยำ ต้มข่า และอาหารไทยพิเศษบางชนิด ในวันหยุด เสาร์ – อาทิตย์ ซึ่งร้านอาหารไทยบางร้านมีการทำอาหารไทยพิเศษ เช่น ขนมจีน-น้ำยา ผัดซี๊มา และอื่นๆ

ดังนั้น ทางร้านจะนิยมใช้ของสดที่ปลูกขายตามท้องถิ่น ซึ่งสามารถหาซื้อได้ง่ายตามร้านค้าที่ China Town เช่นเดียวกัน ยกเว้นกระชายเท่านั้นที่จะซื้อกระชายแช่แข็งที่นำเข้าจากเมืองไทย เนื่องจากไม่สามารถปลูกได้เองในบริเวณใกล้เคียง แต่ใช้เป็นจำนวนน้อยเมื่อเทียบกับเครื่องเทศสดอื่นๆ บางร้านแทบไม่ได้ใช้เลย

● สาเหตุที่ทางร้านไม่ซื้อ ฟริก ผักสดนำเข้าจากไทย เนื่องจาก

- มีของสดจำหน่าย และสามารถหาซื้อได้ง่าย ตามร้านค้าใน China town
- ของสดจะให้กลิ่นและรสชาติของอาหารที่ใหม่สดกว่าและช่วยทำให้รสชาติ

ของอาหารดีกว่า

- เครื่องเทศสดที่นำเข้าจากไทย ถึงแม้ว่าจะใช้ได้จริง แต่ความสดและกลิ่นแทบจะไม่หลงเหลือ เช่น ใบมะกรูด

- ฟริกสด เมื่อนำออกจากช่องแช่แข็ง ต้องใช้ให้หมดในทันทีที่ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน เนื่องจากเมื่อละลายน้ำแข็งแล้วก็มีสภาพเหมือนฟริกที่เน่าแล้ว ในขณะที่เดียวกันร้านอาหารส่วนใหญ่ต้องใช้ฟริกเป็นจำนวนมากค่อนข้างมาก ซึ่งถือได้ว่าเป็นเครื่องเทศหลัก โดยที่ร้านอาหารจะมีการปั่นฟริกเอาไว้เพื่อใช้ทั้งวัน และไม่คิดว่าฟริกแช่แข็งจะคงความสดไว้ได้นานขนาดนั้น และอีกสาเหตุหนึ่งคือส่วนใหญ่แล้วฟริกแช่แข็งส่วนใหญ่จะเป็นสีเขียว ดังนั้นสีที่ได้จากการปรุงอาหารจะมีสีส้มที่ไม่ค่อยสวยเท่าที่ควร

◆ หมวดเครื่องปรุงรสอาหารไทย

เนื่องจากผัดไทยเป็นอาหารที่เป็นที่นิยมค่อนข้างสูงในเมืองนี้ ร้านอาหารส่วนใหญ่จึงได้มีการคิดทำสูตรน้ำผัดไทยพิเศษของทางร้านขึ้นมาเอง เพื่อสร้างความโดดเด่นของรสชาติที่แตกต่างกันออกไป จึงมีการปรุงน้ำผัดไทยขึ้นใช้เองมากกว่าที่จะซื้อน้ำผัดไทยสำเร็จรูป เพราะต้องใช้จำนวนค่อนข้างมาก เช่น ผัดไทยที่ร้าน Brown Sugar Café จะมีความแตกต่างจากร้านอื่นๆ จนทำให้ผัดไทยได้กลายเป็นอาหารเด่นและได้รับรางวัล ดังนั้น ร้าน Brown Sugar Café จึงไม่นิยมที่จะใช้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปอย่างแน่นอน เนื่องจากเกรงว่าจะไม่ได้รับรสชาติตามมาตรฐานที่เหมือนเดิม หรือแม้แต่น้ำยำต่างๆ ซึ่งใช้ค่อนข้างน้อย ทางร้านจะมีการปรุงขึ้นเองตามรายการอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่จะทำให้ขึ้นสดๆ ในแต่ละครั้งของรายการอาหาร เช่น ส้มตำ ต้มยำ ซึ่งจะได้รับรสชาติของมะนาวมากกว่า

● สาเหตุที่ไม่ใช้น้ำผัดไทยและน้ำยำสำเร็จรูป จากประเทศไทย เนื่องจาก

- สามารถทำเองได้ง่ายและมีกลิ่นที่หอมกว่า
- คิดว่าน้ำผัดไทยและน้ำยำสำเร็จ อาจมีกลิ่นไม่หอมเหมือนปรุงขึ้นสดๆ และ

ทำให้รสชาติผิดเพี้ยนไป

- เมื่อเทียบราคาแล้ว การทำน้ำผัดไทยเอง ซึ่งต้องใช้เป็นจำนวนมาก มีราคาที่ถูกกว่า

- ร้าน Brown Sugar Café ไม่นิยมใช้น้ำยา เนื่องจากน้ำยาซึ่งมีมะนาวสด เป็นตัวสำคัญที่จะทำให้อาหารมีรสชาติหอม ถ้าไปใช้น้ำยาสำเร็จรูปคงไม่มีกลิ่นหอมของมะนาว และอาจจะมีผลกระทบต่อรสชาติด้วยเช่นกัน

- น้ำซอสปรุงอาหารอื่นๆ เช่น ซีอิ้ว น้ำปลา ซอสถั่วเหลืองปรุงรส และน้ำพริกเผา นั้น ทางร้านจะซื้อของนำเข้าจากไทย และสามารถหาซื้อได้ง่ายตามร้านค้าชาวจีนที่ China Town ทั่วไป

#### 4) สถานที่ที่ซื้อผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจร้านอาหาร

- **Wholesale Market** ร้านค้าประเภทนี้ส่วนใหญ่จะเป็นตัวแทนจำหน่ายอาหารสดต่างๆ ไปและได้รับการรับรองจาก USDA ดังกล่าว มีอาหารสดและอาหารทะเลจำหน่าย และเนื่องจากเป็นร้านตัวแทนจำหน่ายหลักๆ มีขนาดค่อนข้างใหญ่ จึงมีราคาถูกกว่าที่อื่นและมีคุณภาพสดกว่าตามร้านค้าเล็กๆ ทั่วไป

- **Thai – Product Distributor** ร้านค้าประเภทนี้ก็จะมียู่ทั่วไปตาม China Town ซึ่งส่วนใหญ่จะมีชาวจีนเป็นเจ้าของร้าน ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายจะมีตั้งแต่สินค้าที่นำเข้าจากทั้งเมืองไทย และ เมืองจีน ซึ่งส่วนใหญ่ก็จะเป็นซอสปรุงรสต่างๆ ไป ก๋วยเตี๋ยวสำเร็จรูป รวมทั้งผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงต่างๆ เช่น น้ำพริกเผา, น้ำปรุงรส, น้ำปลา และอื่นๆ รวมทั้ง ผัก, ผลไม้, และเครื่องเทศสด ต่างๆ

- **Local Vietnamese Grocery** ร้านค้าประเภทนี้ส่วนใหญ่ก็จะเป็นร้านเล็กๆ มีผลิตภัณฑ์เครื่องเทศสดต่างๆ

#### 5) จำนวนอาหารสดที่ใช้ แบ่งได้ดังนี้ คือ

- **เนื้อสัตว์**

|       |        |     |
|-------|--------|-----|
| ไก่   | ประมาณ | 65% |
| เป็ด  | ”      | 5%  |
| หมู   | ”      | 15% |
| เนื้อ | ”      | 15% |

- **อาหารทะเล**

|            |        |                             |
|------------|--------|-----------------------------|
| กุ้ง       | ประมาณ | 35%                         |
| หอยแมลงภู่ | ประมาณ | 30%                         |
| ปลา        | ประมาณ | 35% (ส่วนใหญ่เป็นปลาแซลมอน) |

#### 6) แนวโน้มความต้องการของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

เนื่องจากแนวโน้มในปัจจุบันนี้ ผู้บริโภคใน Boston นิยมที่จะรับประทานอาหารมังสวิรัตเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นเนื้อสัตว์ที่ใช้ในร้านอาหารทั่วไปจึงมีอัตราคนน้อยลงตามลำดับ ในขณะที่เดียวกันเด้าหูเป็นอาหารสดที่เข้ามาทดแทนและมีแนวโน้มที่จะใช้มากขึ้นในแต่ละวัน สำหรับอาหารทะเลไม่ค่อยมีผลกระทบมากนัก เนื่องจากจะเป็นอาหารที่ส่วนใหญ่ผู้บริโภคก็ยังคงเลือกที่จะทานอาหารทะเลแทนเนื้อสัตว์ ในขณะที่เดียวกันผู้บริโภคนิยมสั่งอาหารทะเลในกรณีพิเศษ เช่น กลุ่มสังสรรค์ เป็นต้น สำหรับพฤติกรรมผู้บริโภคต่างประเทศที่รับประทานมังสวิรัตและรับประทานอาหารทะเลด้วย ก็จะเรียกตัวเองว่ารับประทานมังสวิรัต

#### 7) กฎข้อระเบียบ / ข้อบังคับด้านบรรจุกฎหมายของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

การรับรองจาก USFDA ถือได้ว่าเป็นกฎข้อบังคับที่ค่อนข้างเข้มงวดมากที่สุด เพราะนอกจากจะต้องซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีใบรับรองจากสถาบันแล้วนั้น USFDA จะต้องกลับมาตรวจสอบความสะอาดของการเก็บรักษาอาหาร รวมถึงความสะอาดของร้านอาหารอย่างน้อยเดือนละครั้ง หรืออาจจะมาบ่อยขึ้นในกรณีที่ได้รับการร้องเรียนจากผู้บริโภคหรือผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง ดังนั้นร้านอาหารส่วนใหญ่พยายามที่จะรักษาและปฏิบัติตามระเบียบอย่างเคร่งครัดเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาซึ่งอาจทำให้ต้องปิดกิจการร้านอาหารได้ถ้าตรวจพบว่าไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของ US FDA

#### 8) กฎข้อบังคับต่อบรรจุกฎหมายของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ร้าน Brown Sugar Café ให้ข้อมูลเท่าที่ทราบว่ามีข้อบังคับต่อบรรจุกฎหมายของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจ แต่ก็ไม่สามารถตอบได้แน่นอน เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่ใช้ส่วนใหญ่จะเป็นผลิตภัณฑ์สด แต่ถ้าจะเลือกก็คงเลือกเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีบรรจุกฎหมายในลักษณะสมบูรณ์ ไม่มีรอยฉีกขาดแต่อย่างใด ที่สำคัญคือ ถ้าบรรจุกฎหมายที่สามารถมองเห็นข้างในได้จะเป็นการดี เพราะช่วยในการตัดสินใจว่าผลิตภัณฑ์ข้างในมีลักษณะที่สมบูรณ์หรือมีขนาดตามที่แสดงไว้ตามหน้าบรรจุกฎหมายหรือไม่

#### 9) ปัญหาต่างๆ ที่เกิดต่อการซื้อผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

เนื่องจากทางร้าน Brown Sugar Café มีการซื้อผลิตภัณฑ์กับร้านค้าอาหารสดมาเป็นระยะเวลาพอสมควร ดังนั้นความสัมพันธ์จึงค่อนข้างที่จะสนิทสนมและเชื่อถือได้ ซึ่งไม่ค่อยมีปัญหาใดๆ ในการซื้อผลิตภัณฑ์ เพราะทุกครั้งจะได้ผลิตภัณฑ์ตามความต้องการจากที่สั่งซื้อเป็นอย่างดี อย่างไรก็ตาม สิ่งที่ต้องการเพิ่มเติมคือเรื่องของร้านค้า Thai – Product Distributors ที่ยังคงมีจำนวนน้อยอยู่ จึงทำให้สินค้าไทยที่ขายมีการแข่งขันด้านราคาที่สูง แต่ทั้งนี้ ยังไม่

ค่อยมีผลกระทบต่อราคาของร้านอาหารมากนัก เนื่องจากอาหารไทยก็ยังคงเป็นอาหารที่ค่อนข้างนิยม และผู้บริโภคยังยินดีที่จะจ่ายในราคาที่กำหนดไว้ในเมนูได้เป็นอย่างดี

## 2.2 ผู้ประกอบการซูเปอร์มาร์เก็ตในประเทศสหรัฐอเมริกา

ผู้ศึกษาได้รับข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ซูเปอร์มาร์เก็ต 2 ร้าน ดังนี้

### 2.2.1 Mink Supermarket Incorporation

สถานที่ตั้ง 1102-1108 Washington Street Bolyston  
Massachusetts. 02118

วันสัมภาษณ์ : สิงหาคม 2549

### 2.2.2 Gusto Incorporation

สถานที่ตั้ง 51/09 Grand Avenue Massage State New York 11378

วันสัมภาษณ์ : สิงหาคม 2549

### 2.2.1 Mink Supermarket

#### 1) ขนาดและลักษณะการดำเนินงาน

เป็น Supermarket ที่มีขนาดปานกลาง ตั้งอยู่ในย่าน China Town ของเมือง Boston

#### 2) ผลิตภัณฑ์จำหน่าย

- เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อสัตว์ต่างๆ อาหารทะเล
- ของแห้ง เช่น บะหมี่สำเร็จรูป ผักแห้ง และเครื่องกระป๋องต่างๆ
- ผักสด และ เครื่องเทศสดต่างๆ อาทิเช่น ตะไคร้ ผักชี และ ต้นหอม เป็นต้น

#### 3) กลุ่มลูกค้าของ Mink Supermarket

- กลุ่มร้านอาหารต่างๆ ไป เช่น ร้านอาหารไทย ร้านอาหารจีน ร้านอาหารเอเชียต่างๆ ไปประเทศอื่นๆ เช่น ญี่ปุ่น และ เวียดนาม
- กลุ่มผู้บริโภคที่อาศัยอยู่ในเมืองนั้นๆ ได้แก่ ชาวไทย กัมพูชา เวียดนาม ลาว จีน และนักเรียน และนักศึกษา เป็นต้น



- กลุ่มชาวต่างชาติที่สนใจอาหารเอเชีย ส่วนใหญ่มีความต้องการที่จะซื้ออาหารประเภท บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป และเครื่องเทศสำเร็จรูป

#### 4) แหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์

แหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์แสดงดังตารางที่ 32

ตารางที่ 32. แหล่งที่มาและเหตุผลการเลือกผลิตภัณฑ์จำหน่าย

| ประเภทผลิตภัณฑ์                            | แหล่งที่มา  | ข้อกำหนดในการเลือกผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย  |
|--|---|--|
| เนื้อไก่ เนื้อเป็ด<br>เนื้อหมู และเนื้อวัว | ร้านค้าส่ง แต่ละเมืองที่ผ่านการรับรองจาก USFDA แล้ว | <p>1. เป็นร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าโดยผ่านการรับรองจาก USFDA อย่างถูกต้องเท่านั้น เพราะไม่ต้องการให้เกิดการฟ้องร้องจากผู้บริโภคในกรณีที่เกิดมีปัญหากจากการบริโภคเนื้อสัตว์ของทางร้าน เป็นการป้องกันไม่ให้ทางร้านกลายเป็นที่พึ่งเลี้ยงของทาง US FDA ซึ่งอาจจะเป็นสาเหตุของการสั่งปิดร้านได้อีกด้วย</p> <p>2. เนื้อสัตว์ต่างๆ ที่ได้จากร้านค้าส่งนั้นส่วนใหญ่จะเป็นเนื้อที่สดและใหม่อยู่ตลอดเวลา ซึ่งทางร้านจะต้องให้การรับประกันกับลูกค้าเสมอว่าเป็นเนื้อที่ “สดและถูกสุขอนามัย” โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับทางร้านอาหารที่เป็นลูกค้าประจำทั่วไปเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับลูกค้าอยู่ตลอดเวลา ทาง ซูเปอร์มาร์เก็ต จะไม่ส่งผลิตภัณฑ์ที่แช่แข็งให้กับทางร้านอาหารถ้าไม่จำเป็น ยกเว้นในกรณีที่สินค้าขาดอาจจะเนื่องมาจากการมีโรคระบาด ซึ่งอาจจะมีผลต่อการผลิตเนื้อสัตว์ออกมาจำหน่ายชั่วคราว ทางร้านก็จะมีการสต็อกสินค้าไว้บางส่วนเพื่อส่งให้กับทางร้านอาหารที่เป็นลูกค้าประจำ</p> <p>3. เนื้อสัตว์ที่ขายดีได้แก่ เนื้อไก่ และเนื้อหมู ส่วนเนื้อวัวนั้น มีร้านขายโดยเฉพาะ และไม่เป็นที่นิยม สำหรับเนื้อเป็ดจะขายดีเฉพาะร้านอาหารจีน</p> <p>ซูเปอร์มาร์เก็ต จะไม่นิยมสั่งเนื้อแช่แข็ง เนื่องจากเนื้อสัตว์แช่แข็งต้องผ่านการตรวจสอบอย่างถูกต้องจาก USFDA ต้องเป็นเนื้อที่สด และ ถูกสุขอนามัยเท่านั้นจึงสามารถวางจำหน่ายได้</p> |

ตารางที่ 32. แหล่งที่มาและเหตุผลการเลือกผลิตภัณฑ์จำหน่าย (ต่อ)

| ประเภทผลิตภัณฑ์        | แหล่งที่มา  | ข้อกำหนดในการเลือกผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย  |
|------------------------|---|--|
| อาหารทะเล และเนื้อกุ้ง | - เอลซ์ลวาคอร์<br>นิวซีแลนด์และ<br>ประเทศไทย  | เนื้อกุ้งที่นิยมแพร่หลายในหมู่วิสาหกิจอาหารเอเชียส่วนใหญ่จะมาจาก 3 แหล่งที่สำคัญ ได้แก่<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. เอลซ์ลวาคอร์ เนื่องจากมีคุณภาพที่ค่อนข้างดีและมีรสชาติดี ถึงแม้ว่าจะราคาแพงกว่าเมืองไทยเล็กน้อย</li> <li>2. นิวซีแลนด์ก็มีคุณภาพดีเช่นกันแต่ราคาค่อนข้างสูงจึงเป็นที่นิยมสำหรับร้านอาหารต่างชาติ เช่น อิตาลี สเปน นิซ</li> <li>3. ประเทศไทย ถึงแม้ว่าจะมีราคาถูกเมื่อเทียบกับ 2 ประเทศ แต่มีคุณภาพไม่เท่า โดยเฉพาะในเรื่องของ ขนาด ดังนั้นลูกค้าที่บริโภคกุ้งจากประเทศไทยส่วนใหญ่คือเป็นลูกค้าที่อาศัยอยู่ในเมืองนั้นๆ</li> </ol> <p>ส่วนกุ้งสดนั้นส่วนใหญ่วิสาหกิจอาหารจะไม่นิยม ยกเว้นร้านอาหารจีนที่นิยมสั่งกุ้งตัวเล็กในการทำอาหารบางประเภท เช่น คิมซ่า หรือ กุ้งที่มีชีวิตอยู่เพื่อใช้ในการโชว์หน้าร้าน รวมถึงกลุ่มผู้อาศัยในละแวกนั้นๆ เช่น คนจีน ที่เลือกซื้อกุ้งสดสาเหตุที่ร้านอาหารไม่นิยมกุ้งสดเนื่องจาก</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีขนาดที่ไม่เท่ากันตามที่กำหนด</li> <li>2. ไม่ได้มีเนื้อกุ้งมาทุกวัน หรือ อาจจะมีแต่ความสดไม่คงที่</li> <li>3. ราคาอาจจะไม่สม่ำเสมอในแต่ละวัน</li> </ol> |
| เนื้อปลา               | 1. ตลาดอาหารทะเล<br>ประจำเมืองนั้น ๆ<br>2. ปลาแช่แข็งที่มาจาก<br>ประเทศนิวซีแลนด์,<br>แอตแลนติก และ ญี่ปุ่น | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปลาที่ได้จากตลาดอาหารทะเลประจำเมืองนั้นๆ ส่วนใหญ่เป็นปลาทะเลน้ำเย็น เช่น แซลมอน แมคคาเรล และอื่นๆ</li> <li>2. ปลาสดที่จำหน่ายนั้นส่วนใหญ่แล้วจะส่งให้กับตามร้านอาหารต่างๆ เช่น ร้านอาหารไทย ร้านอาหารจีน ร้านอาหารอิตาลี และร้านอาหารญี่ปุ่น</li> <li>3. ปลาที่มาจากประเทศนิวซีแลนด์ และแอตแลนติกจะเป็นปลาแซลมอน แต่จะเป็นที่นิยมเฉพาะร้านอาหาร/ร้านค้าบางกลุ่มเท่านั้น ทางร้านจึงไม่ได้เก็บสต็อกไว้เป็นจำนวนมาก ส่วนปลาบางชนิดที่มาจากประเทศญี่ปุ่นก็จะเป็นที่นิยมเฉพาะร้านอาหารญี่ปุ่นเท่านั้น เช่น ปลาไข่ปลาไหล เป็นต้น</li> </ol>  |

ตารางที่ 32. (ต่อ)

| ประเภทผลิตภัณฑ์               | แหล่งที่มา   | ข้อกำหนดในการเลือกผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย  |
|-------------------------------|--|--|
| ผักสดต่างๆ                    | แหล่งเพาะปลูกประจำเมือง                                | เนื่องจาก ผักสดสามารถปลูกได้ตามเมืองต่างๆ ทางร้านจึงสั่งผักจากแหล่งเพาะปลูกโดยตรงเพื่อความสดใหม่ ทางร้านสั่งซื้อเฉพาะจำนวนที่คาดว่าจะต้องขายให้หมดในแต่ละวัน เนื่องจากมีข้อจำกัดเรื่องไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน ส่วนผักที่นำเข้ามาจากเมืองจีน จะสั่งซื้อมาจากเมืองลอสแอนเจลิส หรือนิวยอร์ก เพราะ <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เป็นผักที่ไม่สามารถปลูกได้ที่เมืองนั้นๆ</li> <li>2. มีราคาถูกกว่าที่จะต้องสั่งเองโดยตรงเพราะอาจจะสั่งในจำนวนที่ไม่ถึงในปริมาณที่กำหนด</li> <li>3. ต้องสั่งสินค้าชนิดอื่นๆ อยู่แล้ว เช่น พลาสติก ภาชนะ และปลาร้า เป็นต้น</li> </ol> |
| ของแห้งและเครื่องกระป๋องต่างๆ | 1. ประเทศไทย<br>2. ประเทศกัมพูชา, ลาว เวียดนาม และ จีน | อาหารแห้งที่สั่งจากเมืองไทยจะเป็นประเภทบะหมี่สำเร็จรูป, เครื่องแกงสำเร็จรูป, น้ำยาต่างๆ หน่อไม้คอง เป็นต้น บะหมี่มาม่า และเครื่องแกงสำเร็จรูปเป็นสินค้าที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยม สาเหตุที่สั่งจากเมืองไทยเนื่องจาก <ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นสินค้าที่ผู้บริโภคนิยมเพราะมีรสชาติดีและบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามเมื่อเปรียบเทียบกับ ประเทศจีน</li> </ul> อย่างไรก็ตาม สินค้าบางประเภทผู้บริโภคบางกลุ่ม เช่น กัมพูชา ลาว เวียดนาม และ จีน นิยมสินค้าที่มาจากจีน เนื่องจากมีราคาถูกกว่า และ เข้าใจว่ามีคุณภาพที่เหมือน ๆ กัน                                       |

5) กฎข้อระเบียบต่างๆ คือ

- อาหารทุกชนิดไม่ว่าจะเป็นอาหารที่ผลิตเองในท้องถิ่นหรืออาหารนำเข้าจะต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองจาก USFDA ทั้งหมด
- เมื่อมีเหตุการณ์โรคระบาดเกิดขึ้นในประเทศที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่นำเข้าไปในประเทศอเมริกานั้น ทางประเทศอเมริกาก็จะมีหน่วยงานพิเศษที่เรียกว่า Central Disease Control เข้ามาตรวจสอบอย่างเคร่งครัด เกี่ยวกับโรคระบาดอีกขั้นตอนหนึ่ง ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ทางร้านค่อนข้างระวังในเรื่องของการสั่งของเข้าร้าน โดยเฉพาะเนื้อสดและไข่

สำหรับอาหารอาเซียน มีแนวโน้มที่จะเติบโตขึ้นทำให้ร้านค้าก็มีความต้องการผลิตภัณฑ์ในแต่ละประเทศที่หลากหลายมากขึ้นด้วย เช่น เครื่องแกงสำเร็จรูปต่างๆ, น้ำยาต่างๆ, ปลาร้า เนื่องจากมีประชากรชาวเอเชียเพิ่มมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็น คนจีน, ไทย, กัมพูชา, ลาว และ เวียดนาม เป็นต้น

## 2.2.2 Gusto Incorporation

### 1) แหล่งที่มาของสินค้า

- ตลาดในเมืองไทย
- ตลาดจากเพื่อนบ้านใกล้เคียง เช่น เวียดนาม, กัมพูชา, ลาว และจีน (โดยผ่านการติดต่อสั่งซื้อจากบริษัทที่ตั้งอยู่ในเมืองไทยแล้วส่งของผ่านมาตามที่ต้องการของลูกค้าต่างๆ)

### 2) สาเหตุที่สั่งซื้อผลิตภัณฑ์จากประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียง

- ราคาถูกกว่า แต่มีคุณภาพใกล้เคียงกับสินค้าในประเทศไทย โดยเฉพาะสินค้าที่มาจากประเทศเวียดนาม และจีน
- สินค้าบางประเภท จีนถือได้ว่ามีรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและสวยกว่าเมืองไทย
- มีสินค้าหลากหลายตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เช่น กลุ่มคน เวียดนาม, ลาว, กัมพูชา ที่พำนักอยู่ต่างประเทศ

### 3) แหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์

- “Gusto” มีการดำเนินงานในลักษณะเป็นตัวแทนจำหน่าย ซึ่งมีศูนย์กลางอยู่ในประเทศไทย โดย จะเลือกสินค้าที่ตรงกับความต้องการของผู้ที่อาศัยอยู่ในต่างประเทศแล้วจัดส่งให้กับ “Gusto” ผลิตภัณฑ์ที่จัดส่งให้จะเป็นประเภท เครื่องกระป๋อง บะหมี่สำเร็จรูป (มาม่า) เครื่องเทศบางชนิด หรือ ผลิตภัณฑ์ที่มาจากประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียงของไทย เช่น เครื่องเทศบางชนิด ยาสูบ เป็นต้น
- สำหรับสินค้าบางประเภท จะทำการสั่งซื้อจากเมืองลอสแอนเจลิส (LA.) ซึ่งถือว่าเป็นแหล่งที่มีสินค้านำเข้าจากเอเชียที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งสินค้า เช่น ข้าวหอม (รดควัน) ข้าวแมลงต่างๆ สาเหตุที่สั่งจาก LA. เนื่องจากว่าสินค้าบางอย่างก็ไม่ได้นิยมในคนหมู่มาก จึงต้องสั่งในปริมาณที่น้อย และเมื่อเทียบกับค่าขนส่งก็ถูกกว่า และใช้เวลาเร็วกว่าที่จะสั่งโดยตรง

จากเมืองไทย รายการสินค้าที่ทาง Gusto นำเข้าจากประเทศ/เมือง ต่างๆ แสดงดังตารางที่ 33

ตารางที่ 33. รายการสินค้า / ผลิตภัณฑ์ ที่ทาง Gusto นำเข้าจากประเทศต่างๆ

| ประเทศ      | รายการสินค้า/ผลิตภัณฑ์  | หมายเหตุ   |
|-------------|---|--|
| ประเทศไทย   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (มาม่า)</li> <li>2. เครื่องในสัตว์ต่างๆ</li> <li>3. น้ำยำ : แบบขวด และแบบผง</li> <li>4. น้ำส้มตำ</li> <li>5. น้ำพัดไทย : แบบขวด</li> </ol> Seafood เช่น กุ้งฝอย ปลาตุก, ปลา<br>สลิด และกุ้งแม่น้ำ | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. น้ำยำจากเมืองไทยมีรสชาติดีกว่าและเป็นที่นิยมมากกว่า ลักษณะที่ขายดีคือ แบบผง ซึ่งจะขายดีกว่าแบบขวด เพราะเก็บรักษาง่าย และมีจำนวนที่ไม่มากจนเกินไป อีกทั้งยังมีน้ำหนักเบาต่อการขนส่งอีกด้วย</li> </ol> หมายเหตุ น้ำส้มตำ จะขายดีมาก<br>น้ำพัดไทย ไม่ค่อยเป็นที่นิยม  |
| เวียดนาม    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ตะไคร้</li> <li>2. ใบมะกรูด</li> <li>3. พริก</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ราคาถูกกว่าเมืองไทย</li> <li>2. รักษาคุณภาพความสดได้ดีกว่าเมืองไทย</li> </ol>  |
| ไต้หวัน     | ปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ เช่น ปลานิล  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไม่มีกลิ่น</li> <li>2. เป็นปลาที่มาจากฟาร์ม มีรสชาติที่ดีกว่า</li> </ol>   |
| ลอสแอนเจลิส | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไข่ต้มแดง</li> <li>2. กลอย</li> <li>3. แมลงดักแด้ / ตัวหนอน (รอด่วน)</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีการสั่งซื้อในจำนวนน้อย จึงไม่สะดวกที่จะสั่งจากเมืองไทย</li> <li>2. สามารถสั่งซื้อได้ในราคาที่ถูกลงกว่า เมื่อเทียบกับที่ จะต้องสั่งจาก เมืองไทย</li> <li>3. ระยะเวลาในการขนส่งเร็วกว่า เมื่อเทียบกับการขนส่งจาก เมืองไทย คือใช้เวลาในการส่งของจาก LA เป็นระยะ เวลาไม่เกิน 10 วันในการส่งแต่ละครั้ง</li> </ol> |

#### 4) กลุ่มลูกค้าหลัก

ตลาดที่ Warehouse ได้จัดส่งสินค้าให้คือ

- กลุ่มร้านค้า เวียดนาม
- กลุ่มร้านค้า กัมพูชา
- กลุ่มร้านค้า ลาว

ซึ่งกลุ่มร้านค้าเหล่านี้ก็จะอยู่กระจายตามพื้นที่คนเอเชียอาศัยอยู่ทั่วไป ตามเมืองต่างๆ บางเมืองมี 3 – 4 ร้านค้า บางเมือง มี 2 – 3 ร้านค้า ขึ้นอยู่กับจำนวนประชากร และความนิยมของคนเอเชียในแถบนั้น ๆ คนไทยที่อาศัยอยู่ในเมืองนั้นๆ ซื้อสินค้าจากร้านค้าประเภทนี้ด้วยเช่นกัน แต่เป็นการซื้อเพื่อการบริโภคในครัวเรือนมากกว่าที่จะซื้อเพื่อใช้ในร้านอาหารไทย

#### 5) ลักษณะการดำเนินงานของ Gusto Incorporation

- ทางบริษัท Gusto Incorporation จะต้องขึ้นทะเบียน และได้รับการรับรองจาก US FDA ของเมืองที่เปิดกิจการอยู่
- มีลักษณะการดำเนินงานเป็นแบบ Warehouse
- USFDA จะทำการตรวจผลิตภัณฑ์ที่ส่งไปในแต่ละครั้งอย่างละเอียด และ อาจจะมาตรวจที่ Warehouse บ้างเป็นครั้งคราวโดยเฉพาะในกรณีที่มีการฟ้องร้องจากผู้บริโภค ดังนั้นทางบริษัทค่อนข้างระมัดระวังในการเลือกผลิตภัณฑ์ที่จัดจำหน่าย ทางบริษัทต้องมีการปรับการส่งสินค้าตามที่กำหนดให้นำเข้าได้เท่านั้น

หมายเหตุ อาหารบางชนิดที่ถูกสั่งห้ามนำเข้าแล้วในปัจจุบัน คือ หมากและยาสูบ

#### 6) ข้อสังเกต

ทางเมืองไทยได้จัดทำรายชื่อของบริษัทลงทะเบียนบรรจุภัณฑ์ให้กับสินค้า/ผลิตภัณฑ์บางประเภท เช่น หน่อไม้ดอง, กระเทียมดอง, พริกแห้ง, กระเทียมเจียว, และหอมทอด ซึ่งหน่อไม้ดอง ยี่ห้อ Gusto เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขายได้ค่อนข้างดี

ทาง Gusto มีแนวโน้มที่จะขยายตลาดเข้าสู่ร้านค้าของชาวสเปนนิชอีกด้วย เนื่องจากมีแนวโน้มที่จะสนใจพวกเครื่องเทศที่มาจากประเทศไทยด้วยเช่นกัน

หมายเหตุ ข้อมูลบางอย่างทางบริษัทไม่สามารถให้รายละเอียดได้ เนื่องจากเป็นกลยุทธ์ทางการตลาดของบริษัท ซึ่งตลาดนี้มีการแข่งขันค่อนข้างสูง แต่มีลูกค้าที่จำกัด อีกทั้งสินค้าบางชนิดบริษัทมีชื่อเสียงตัวเองและมีแนวโน้มที่จะทำหือที่เป็นของตัวเองมากขึ้นจึงไม่สามารถให้รายละเอียดของแหล่งที่มาของสินค้าได้มากนัก