

การส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารเข้าสู่ BCG model ด้วย NQI

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารมีกระบวนการผลิตที่ปลดปล่อยของเสีย (by product) เป็นปริมาณมาก และประกอบด้วยสภาพภูมิอากาศโลกมีความแปรปรวน เช่น แห้งแล้งมาก น้ำท่วม โรคระบาดในพืช สัตว์ เป็นต้น ส่งผลกระทบต่อวิถีทางการเกษตรที่นำมาใช้ในการผลิตอาหารเสี่ยงต่อการขาดแคลน ในขณะที่ความต้องการในการบริโภคเพิ่มสูงขึ้นตามจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นในทุกๆ ปี ดังนั้นการจัดการให้อุตสาหกรรมอาหารเข้าสู่ระบบบูรณาการพัฒนาเศรษฐกิจ 3 มิติ คือ เศรษฐกิจชีวภาพ (Bio economy) เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular economy) และเศรษฐกิจสีเขียว (Green economy) หรือ BCG Model จึงมีบทบาทสำคัญ เพื่อสร้างความเข้มแข็งภายในประเทศด้านความหลากหลายทางชีวภาพและผลผลิตทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ รวมทั้งช่วยปรับเปลี่ยนระบบการผลิตไปสู่การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า เกิดความมั่นคงทางวัตถุดิบและสมดุลของสิ่งแวดล้อม แก้ไขปัญหาขาดแคลนทรัพยากรธรรมชาติและวัตถุดิบทางการเกษตร นอกจากนี้ยังมีส่วนต่อการลดปัญหาสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อคุณภาพชีวิตของประชากรที่นับวันจะทวีความรุนแรงขึ้นอีกด้วย



กลยุทธ์การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารสู่ BCG Model ด้วย NQI

การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารสู่ BCG Model ซึ่งเป็นรูปแบบการพัฒนาเศรษฐกิจเพื่อให้เกิดความสมดุลระหว่างการเติบโตทางเศรษฐกิจและความยั่งยืนของทรัพยากรธรรมชาติ ดังนั้นการนำระบบโครงสร้างพื้นฐานทางคุณภาพของประเทศ (National Quality Infrastructure: NQI) มาใช้ในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานและเกษตร (Value chain) ทำให้สร้างความเข้มแข็งของภาคธุรกิจอาหารของประเทศ เช่น

- การส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารที่เป็นวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) Start-up และวิสาหกิจชุมชนพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปขั้นต้น พัฒนาระบบการผลิตให้มีประสิทธิภาพ มีการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
- การส่งเสริมให้ในส่วนผู้ประกอบการอาหารขนาดใหญ่ที่มีความพร้อมสูง มีกำลังลงทุนในเทคโนโลยีให้เป็นผู้ประกอบการนวัตกรรม (Innovative enterprise) สามารถผลิตอาหารเพื่อสุขภาพมูลค่าสูงด้วยการสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาแปรรูปอาหารให้มีสารอาหารสูง มีการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า กระบวนการผลิตเทคโนโลยีใหม่ ลดปัจจัยการผลิตและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม



- การสนับสนุนการทดสอบใหม่ที่บ่งชี้คุณภาพอาหารเพื่อสุขภาพ (Advanced testing)
- การสร้างมาตรฐานอาหารนวัตกรรม (Specification/soft standard) การสร้างเครื่องหมายแสดงอาหารนวัตกรรม (Innovation mark) เพื่อบ่งชี้คุณค่าของผลิตภัณฑ์นวัตกรรม
- การส่งเสริมการสำรวจตลาด (Market surveillance) ตลอดห่วงโซ่อาหารตั้งแต่วัตถุดิบทางการเกษตรจนถึงผู้ใช้บริการ (End user)
- เมื่อผลิตเป็นสินค้าอาหารในระดับอุตสาหกรรม มีการผลักดันเข้าสู่กระบวนการตรวจสอบและรับรองจากหน่วยตรวจสอบและรับรอง (Conformity Assessment Body: CAB) ซึ่งประกอบด้วย การทดสอบ (Testing) การตรวจ (Inspection) การรับรอง (Certification) การรับรองระบบงาน (Accreditation) เพื่อแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต บุคลากร ระบบงานหรือหน่วยงาน มีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
- การขับเคลื่อนการพัฒนาหน่วยตรวจสอบรับรองให้มีคุณภาพและปริมาณเพียงพอต่อความต้องการของอุตสาหกรรมอาหาร

การขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารเข้าสู่ BCG Model หากมีการบูรณาการทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและภาคเอกชน เชื่อมโยงข้อมูลทุกมิติทั้งด้านผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต บุคลากร ระบบงาน หน่วยงาน ลูกค้า อย่างเป็นระบบ ทำให้สามารถตอบโจทย์ความต้องการของตลาดได้อย่างแท้จริงและรวดเร็ว

ประโยชน์ที่จะได้รับ

การส่งเสริมให้อุตสาหกรรมอาหารของประเทศเข้าสู่การบูรณาการพัฒนาเศรษฐกิจ BCG Model ด้วยระบบ NQI ทำให้สร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน สินค้าอาหารมีคุณภาพและความปลอดภัยด้วยเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยและมีความสมดุลของสิ่งแวดล้อม สร้างความมั่นคงให้วัตถุดิบอาหาร มีการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ส่งผลให้เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าทางการเกษตรของประเทศ เป็นการสนับสนุนให้ธุรกิจอาหารของประเทศมีการเติบโตอย่างยั่งยืนต่อไป

เอกสารอ้างอิง

ประชาคมวิจัยด้านเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียนและเศรษฐกิจสีเขียว. *สมุดปกขาว BCG in Action การพัฒนาวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมของประเทศไทยเพื่อเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียนและเศรษฐกิจสีเขียว Bio-Circular-Green Economy*. กรุงเทพฯ : วทน., 2561. สถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติ. *สมุดปกขาวโครงสร้างพื้นฐานทางคุณภาพของประเทศ*. ปทุมธานี: สถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติ, 2562.