

## ระบบโลจิสติกส์ : ภูเขาเพิ่มขีดความสามารถแข่งขันสินค้าอาหารส่งออก

ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตสินค้าอาหารรายสำคัญของโลก และเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารหลายประเภท อาทิ ปลาทูน่า กุ้ง ข้าว และสับปะรดกระป๋อง ติดอันดับหนึ่งของโลก อย่างไรก็ตาม จากภาวะการแข่งขันที่รุนแรงในตลาดโลก โดยเฉพาะจากจีน ส่งผลให้ความสำคัญของไทยในฐานะผู้ส่งออกสินค้าอาหารของโลกตกลงมาอยู่อันดับที่ 15 ในปี 2549 จากที่เคยอยู่ในอันดับที่ 14 มาตั้งแต่ปี 2543-2548 ประกอบกับล่าสุดเมื่อวันที่ 11 มกราคม 2550 เวียดนามได้เข้าเป็นสมาชิกองค์การการค้าโลก (World Trade Organization : WTO) อย่างเป็นทางการ ทำให้เวียดนาม ซึ่งเป็นคู่แข่งสำคัญของไทย ในการส่งออกสินค้าอาหารหลายชนิด เช่น ข้าว อาหารทะเล ผัก และผลไม้ สามารถเข้าถึงตลาดโลก ได้มากขึ้น ดังนั้น การเร่งพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารของไทยจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในปัจจุบัน

การพัฒนาาระบบโลจิสติกส์ของอุตสาหกรรมอาหารนับเป็นปัจจัยสนับสนุนสำคัญที่จะช่วยยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของไทยให้เทียบเท่ามาตรฐานสากล โดยเฉพาะมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) ซึ่งเป็นประเด็นที่ประเทศผู้นำเข้ารายใหญ่ต่างให้ความสำคัญ เนื่องจากอาหารเป็นสินค้าที่ผู้บริโภครับเข้าสู่ร่างกาย จึงก่อให้เกิดผลต่อสุขภาพโดยตรง ทั้งนี้ ระบบโลจิสติกส์ของอุตสาหกรรมอาหารมีลักษณะพิเศษแตกต่างจากสินค้าประเภทอื่น ๆ ดังนี้

**ปราศจากการปนเปื้อนระหว่างกระบวนการขนส่ง** จากความคาดหวังที่มีมากขึ้นของผู้บริโภคต่อความสะอาดของอาหาร ทำให้ผู้ผลิตอาหารต้องป้องกันการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม และสารเคมีต่าง ๆ ไม่เฉพาะระหว่างกระบวนการผลิต แต่ต้องป้องกันให้ครอบคลุมถึงกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการขนส่ง เริ่มตั้งแต่การขนส่งวัตถุดิบเข้าโรงงาน การดำเนินกิจกรรมในคลังสินค้า และการขนส่งสินค้าถึงผู้สั่งซื้อ ซึ่งทุกขั้นตอนล้วนมีโอกาสที่จะเกิดการเจือปนของสิ่งแปลกปลอมได้ อาทิ กรณีข้าวส่งออกของไทยถูกตีกลับจากประเทศจีนในปี 2549 หลังพบว่าสินค้านี้มีกลิ่นสารเคมีรุนแรง ซึ่งตรวจสอบพบในภายหลังว่าสาเหตุเกิดจากตู้คอนเทนเนอร์ที่บรรจุข้าวดังกล่าวเคยบรรจุสารเคมีมาก่อนหน้า

**รวดเร็ว** หัวใจสำคัญของการค้าสินค้าอาหารคือความสดใหม่ของสินค้า ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีระบบขนส่งที่สะดวกและรวดเร็ว ขณะเดียวกัน การจัดการระบบโลจิสติกส์ที่มีประสิทธิภาพ ทำให้ต้นทุนการผลิตสินค้าลดลง อาทิ การขนส่งวัตถุดิบที่รวดเร็ว และการบริหารวัตถุดิบให้อยู่ในคลังสินค้าเป็นเวลายาวนานที่สุด ช่วยลดการสูญเสียน้ำหนักของวัตถุดิบประเภทพืชผลทางการเกษตร และลดความเสียหายระหว่างการจัดเก็บวัตถุดิบในคลังสินค้าหรือไซโล

**ต้องมีการบริหารห่วงโซ่อุปทานที่ดี** อุตสาหกรรมเกษตรมีลักษณะเฉพาะที่ส่งผลกระทบต่อระบบจัดการโลจิสติกส์ อาทิ การเก็บเกี่ยวเป็นฤดูกาลทำให้ความต้องการใช้รถขนส่งกระจุกตัวในบางช่วงเวลา นอกจากนี้ อายุการเก็บรักษาสินค้าเกษตรที่ค่อนข้างสั้น ทำให้ผู้ผลิตต้องสั่งซื้อวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการผลิตแบบ Just In time (JIT) ผู้ผลิตสินค้าอาหารส่งออกจึงจำเป็นต้องร่วมวางแผนการผลิต และทำงานร่วมกับผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทาน ทั้งลูกค้า Suppliers และเกษตรกร เพื่อให้การไหลของวัตถุดิบและการผลิตอาหารแต่ละชนิดสอดคล้องกัน เช่น อาหารทะเล โรงงานแปรรูปต้องสามารถประมาณการล่วงหน้าถึงความต้องการของผู้นำเข้า เพื่อนำมาวางแผนสั่งซื้อวัตถุดิบจาก Suppliers ในต่างประเทศ ซึ่งต้องพิจารณาทั้งเรื่องระยะเวลาในการขนส่งวัตถุดิบมาไทย และฤดูกาลจับปลาของเรือประมง เป็นต้น

**มุ่งสู่ระบบโลจิสติกส์แบบ Cold Chain** การควบคุมอุณหภูมิสินค้าอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่การขนส่งวัตถุดิบจากพื้นที่เพาะปลูก หรือแหล่งเพาะเลี้ยงของเกษตรกรเข้าสู่โรงงาน และการขนส่งอาหารจากโรงงานจนถึงมือผู้บริโภคเป็นลักษณะสำคัญของระบบโลจิสติกส์อาหารที่ต่างจากสินค้าทั่วไป เพื่อช่วยถนอมคุณภาพของอาหาร ทำให้ไม่เน่าเสีย และมีอายุการจำหน่ายยาวนานขึ้น ทั้งนี้ ปัจจุบัน Suppliers วัตถุดิบอาหารบางส่วนยังละเลยการควบคุมอุณหภูมิของรถบรรทุกระหว่างการขนส่งวัตถุดิบเข้าสู่โรงงาน ส่วนหนึ่งเป็นเพราะไม่มีเงินทุนเพียงพอหรือยังไม่ตระหนักถึงความสำคัญของการขนส่งสินค้าด้วยรถห้องเย็น ดังนั้น ผู้ผลิตอาจต้องดำเนินการขนส่งวัตถุดิบด้วยตนเอง ขณะที่ระบบ Cold Chain ในขั้นตอนการส่งออกอาหารทางอากาศยังมีอุปสรรคจากการขาดแคลนโครงสร้างพื้นฐานสำคัญ โดยเฉพาะคลังสินค้าควบคุมอุณหภูมิที่ทำอากาศยาน ซึ่งเป็นจุดเชื่อมต่อหลักของการส่งออก ทำให้ผักและผลไม้ส่งออกของไทยต้องผ่านขั้นตอนการเปิดตรวจสินค้าและรอขึ้นเครื่องท่ามกลางอุณหภูมิสูงเป็นเวลานาน ผู้ส่งออกบางส่วนจึงต้องพยายามรักษาอุณหภูมิของสินค้าด้วยตนเอง อาทิ การใช้เจลเย็นบรรจุร่วมกับสินค้าผักและผลไม้ในกล่องโฟม ซึ่งทำให้ผู้ส่งออกมีต้นทุนเพิ่มขึ้น ส่วนขั้นตอนการส่งออกสินค้าอาหารทางเรือ สามารถขนส่งแบบ Cold Chain ได้ง่ายกว่า เนื่องจากสามารถบรรจุในตู้คอนเทนเนอร์ควบคุมอุณหภูมิ (Reefer) ได้ตลอดเส้นทางจากโรงงานจนถึงมือผู้นำเข้า

**สามารถตรวจสอบย้อนกลับ (Food Traceability)** ผู้นำเข้าบางรายกำหนดให้สินค้าอาหารต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิตแต่ละขั้นตอนว่ามาจากแหล่งใด ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในกรณีตรวจพบสารตกค้างในอาหาร เพราะสามารถระบุได้ว่าปัญหาการปนเปื้อนดังกล่าวเกิดขึ้นกับสินค้าอาหารล็อตใด ทั้งนี้ จากความจำเป็นในการจัดตั้งระบบตรวจสอบย้อนกลับ ประกอบกับขั้นตอนการผลิตสินค้าอาหารที่มีความซับซ้อนและมีข้อมูลเกี่ยวข้องจำนวนมาก ทำให้ระบบโลจิสติกส์ที่ดีของอุตสาหกรรมอาหารครอบคลุมถึงระบบจัดการข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ โดยผู้ผลิตอาจนำเทคโนโลยี อาทิ ระบบสารสนเทศในการจัดเก็บข้อมูล ระบบ Barcode และระบบ RFID (Radio Frequency Identification) เข้ามาช่วย

ทั้งนี้ จะเห็นได้ว่าอุตสาหกรรมอาหารมีความเกี่ยวข้องกับการบริหารโลจิสติกส์ค่อนข้างมาก การนำหลักการบริหารโลจิสติกส์และการบริหารห่วงโซ่อุปทานที่มีประสิทธิภาพ ประกอบกับการนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ พร้อม ๆ กับการพัฒนาผู้ให้บริการด้านโลจิสติกส์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร อาทิ ผู้รับจัดการขนส่งสินค้าระหว่างประเทศที่เชี่ยวชาญการขนส่งสินค้าอาหาร ก็เป็นหนทางหนึ่งที่จะช่วยให้อุตสาหกรรมอาหารของไทยมีความเข้มแข็งยิ่งขึ้น