

**แนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทย
ไปยังประเทศฝรั่งเศส**

สิริกัญญา ประดับ

**การศึกษารายบุคคลนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
สาขาการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในยุคดิจิทัล วิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต
ปีการศึกษา 2564**

**THE GUIDELINES OF EXPORT FRESH LONGAN BY AIR FROM
THAILAND TO FRANCE**

SIRIKUNYA PRADUB

**An Individual Study Submitted in Partial Fulfillment of Requirements
for the Degree of Master of Business Administration Program
College of Innovation Business and Accountancy, Dhurakij Pundit University
Academic Year 2021**



ใบรับรองการศึกษารายบุคคล

วิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย


ปริญญา บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

หัวข้อการศึกษารายบุคคล แนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส
เสนอโดย สิริกัญญา ประดับ
สาขาวิชา การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในยุคดิจิทัล
อาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษารายบุคคล ดร.รชฎ ขำบุญ


ได้พิจารณาเห็นชอบโดยคณะกรรมการสอบการศึกษารายบุคคลแล้ว


..... ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริเดช คำสุพรหม)


..... กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษารายบุคคล
(ดร.รชฎ ขำบุญ)


..... กรรมการ
(ดร.กภูมิพัฒน์ พงศ์พฤตกุล)

วิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี รับรองแล้ว


..... คณบดีวิทยาลัยบริหารธุรกิจนวัตกรรมและการบัญชี
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริเดช คำสุพรหม)

วันที่ 25 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564

หัวข้อการศึกษารายบุคคล	แนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยัง ประเทศฝรั่งเศส
ชื่อผู้เขียน	สิริกัญญา ประดับ
อาจารย์ที่ปรึกษา	ดร. รชฎ ขำบุญ
สาขาวิชา	บริหารธุรกิจ
ปีการศึกษา	2564

บทคัดย่อ

งานวิจัยฉบับนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส โดยงานวิจัยนี้ได้ศึกษาจากผู้ประกอบการส่งออก จำนวน 5 บริษัท โดยผู้วิจัยได้ดำเนินกระบวนการในการเก็บรวบรวมข้อมูล จากการศึกษาค้นคว้าเอกสารทางวิชาการ และข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ในประเภทต่าง ๆ และใช้แบบสัมภาษณ์ สำหรับการตอบคำถามแบบปลายเปิด (Open-End) ในการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูล

จากผลการศึกษาและวิจัย พบว่าปัจจัยส่วนใหญ่ที่พบเจอมากที่สุด จะเป็นปัจจัยด้านคุณภาพและด้านอนุภูมิในการขนส่งผู้ประกอบการในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พบปัญหาในการดำเนินการ อาทิ ขาดระบบ ควบคุมคุณภาพภายในองค์กร การบริหารจัดการที่ไม่มีประสิทธิภาพ ความเสี่ยงด้านสินค้าอากาศ ไม่สามารถดำเนินการเพื่อขอรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ กฎระเบียบภาครัฐ ตลอดจน ขาดแรงงานที่มีทักษะ สำหรับแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องผู้ประกอบการในการส่งออก โดยบริษัทผู้ส่งออกต้องจัดหาหรือรับซื้อลำไยจากแหล่งผลิตที่ผ่านการตรวจสอบรับรองแหล่งผลิตพืช GAP ผ่านการคัดจากโรงคัดบรรจุ ก่อนการส่งออกทุกครั้ง ผู้ส่งออกจะต้องส่งตรวจวิเคราะห์ MRL test หรือ สารเคมีที่ตกค้างก่อนการส่งออก และต้องมีหนังสือรับรองสารตกค้างตามผลการตรวจสอบวิเคราะห์ของกรมวิชาการเกษตรหรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานอื่นที่กรมวิชาการเกษตรให้การรับรองไปแสดงต่อ กรมศุลกากรเพื่อประกอบพิธีการส่งออกไปนอกราชอาณาจักร และเนื่องจากต้องใช้เวลาในการขนส่งจาก ทำให้ลำไยสดต้องถูกบรรจุในตู้คอนเทนเนอร์ที่รักษาอุณหภูมิตลอดเวลา โดยผู้ส่งออกจำเป็นต้องคำนึงถึงช่วงเวลา ตั้งแต่เก็บผลผลิตจนถึงการขนส่งไปยังประเทศปลายทาง

An Individual Study Title	THE GUIDELINES OF EXPORT FRESH LONGAN BY AIR FROM THAILAND TO FRANCE
Author	Sirikunya Pradub
Advisor	Dr. Rachata Khumboon
An Individual Study Advisor	Business Administration
Academic Year	2021

ABSTRACT

The objective of this research was to study the guidelines for exporting fresh longan by air from Thailand to France. This research study was conducted from 5 export operators by random sampling based on Systematic Random Sampling by selecting a list of export operators from the Thai Fruit Traders and Exporters Association. The researcher carried out the process of collecting the data from studying and researching academic documents and information from electronic media in various types and using interview forms for answering open-ended questions in in-depth interviews to analyze the data from the results of studies and research found the most common factors are quality and temperature in transportation of entrepreneurs in small and medium businesses. There were problems in the operation such as lack of quality control system within the organization inefficient management weather risk of not being able to proceed to request organic farming standards according to the government regulations, as well as a lack of skilled labor.

For guidelines related to entrepreneurs in exporting, the exporting company must procure or purchase the longan from a production source that has been certified as a GAP plant source through a selection from a packinghouse. Before every export shipment of the product, the exporter must submit an MRL test or residual chemical analysis before exporting and must have a certificate of residues according to the results of the analysis of the Department of Agriculture or the laboratory of other agencies certified by the Department of Agriculture to show to the Customs Department to carry out the export outside the country. Considering the fact that it takes time to transport, fresh longans must be packed in containers that maintain the temperature at all times for quality assurance purposes. The exporters need to take into account the timeperiod from the harvest of the produce to the transportation to the destination country.

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษารายบุคคลนี้สามารถสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยได้รับความอนุเคราะห์จาก อาจารย์ ดร. รชฏ ขำบุญ อาจารย์ที่ปรึกษา ที่ได้สละเวลาอันมีค่าในการให้คำปรึกษา แนวคิด ข้อคิดเห็น รวมไปถึงคำแนะนำต่างๆ ในการปรับปรุงแก้ไข จนจบการค้นคว้าอิสระนี้เสร็จสมบูรณ์ นอกจากนี้ ต้องขอกราบขอบคุณประธาน และคณะกรรมการ ที่ให้คำชี้แนะและข้อแนะนำที่มีประโยชน์ต่อการค้นคว้าอิสระเล่มนี้

ขอขอบคุณบุคลากรทุกท่าน เจ้าของกิจการ และฝ่ายส่งออก ที่เสียสละเวลาอันมีค่า กรุณาให้ความเอื้อเฟื้อในการเข้าสัมภาษณ์ เพื่อเก็บข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้วิจัยหวังอย่างยิ่งว่าทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สามารถนำไปต่อยอดและเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจได้ในอนาคต

สิริกัญญา ประดับ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ฅ
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ง
สารบัญตาราง.....	จ
สารบัญภาพ.....	ช
บทที่	
1. บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 คำถามงานวิจัย.....	2
1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย.....	2
1.4 สมมติฐานในการวิจัย.....	2
1.5 ขอบเขตการศึกษา.....	2
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	3
2. แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5
2.1 แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการขนส่ง.....	5
2.2 แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการขนส่งทางอากาศ.....	6
2.3 ทฤษฎีการค้าระหว่างประเทศ.....	9
2.4 แนวคิดเกี่ยวกับการส่งออกลำไยสด.....	11
2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับประเทศฝรั่งเศส.....	12
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	13
2.7 กรอบแนวคิดการวิจัย.....	16
3. ระเบียบวิธีการวิจัย.....	17
3.1 ประชากรและตัวอย่าง.....	17
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล.....	17
3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	17
3.4 ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	18

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
3.5 ขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล	18
3.6 การนำเสนอข้อมูล.....	19
4. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	20
4.1 ปัจจัยด้านคุณภาพในการส่งออกที่ส่งผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสดทาง อากาศ.....	21
4.2 ปัจจัยด้านอุณหภูมิในการส่งออกส่งผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสดทาง อากาศ.....	24
5. สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	27
5.1 สรุปปัจจัยด้านคุณภาพในการส่งออกที่ส่งผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสด อากาศ.....	27
5.2 สรุปปัจจัยด้านอุณหภูมิในการส่งออกส่งผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสด อากาศ.....	28
5.3 อภิปรายผล.....	29
5.4 ข้อเสนอแนะจากงานวิจัยครั้งนี้.....	31
5.5 ข้อเสนอแนะจากงานวิจัยครั้งถัดไป.....	31
บรรณานุกรม.....	32
ภาคผนวก.....	35
ก แบบสัมภาษณ์.....	36
ข ข้อมูลการสัมภาษณ์.....	37
ประวัติผู้เขียน.....	47

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 สรุปปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของลำไยสดที่ส่งออกทางเครื่องบิน ไปประเทศฝรั่งเศส.....	23
4.2 ปัจจัยด้านอนุภูมิที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสด โดยเครื่องบินไป ไปประเทศฝรั่งเศส.....	26

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 กรอบแนวคิดการวิจัย.....	17

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

ผลไม้สดนับเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญอย่างหนึ่งของประเทศไทย เนื่องจากด้วยสภาพดินที่อุดมสมบูรณ์ของประเทศทำให้ประเทศไทยเป็นแหล่งเพาะปลูกผักผลไม้หลากหลายชนิด และเป็นที่นิยมบริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศอีกด้วย โดยภาคเหนือตอนบนของประเทศเป็นแหล่งผลิตลำไยที่สำคัญของประเทศไทย ในปี 2563 มีเนื้อที่ปลูก 1,229,819 ไร่ หรือคิดเป็น ไร่ละ 71 ของพื้นที่ปลูกทั้งประเทศ ผลผลิตรวม 788,037 ตัน (ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจเกษตร) ในปี 2563 ประเทศไทยส่งออกลำไยสดไปทั่วโลกกว่า 1.55 แสนตัน โดยสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นประเทศที่นำเข้าลำไยสดสูงสุด ซึ่งในปี 2563 มีการนำเข้าลำไยสดกว่า 1.44 แสนตัน หรือคิดเป็น ไร่ละ 91 ของลำไยสดที่ส่งออกทั้งหมด (ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจเกษตร) ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ออกใบประกาศให้ลำไยสดเป็นพืชควบคุมเฉพาะ ซึ่งการส่งออกผลผลิตลำไยนั้น เกษตรกรและภาครัฐได้มีการพัฒนาลำไยที่มีคุณภาพเพื่อการส่งออก

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าลำไยของไทยจะมีมูลค่าการส่งออกมากในแต่ละปี แต่มักประสบกับปัญหาในกระบวนการผลิตและการส่งออกหลายประการ อาทิ ปัญหาด้านสินค้าไม่ได้คุณภาพตามมาตรฐาน ปัญหาด้านสุขอนามัย และปัญหาการขนส่ง เป็นต้น โดยเฉพาะในสหภาพยุโรป และประเทศฝรั่งเศส ที่มีระเบียบและหลักเกณฑ์ในการนำเข้าอย่างเข้มงวด เช่น สวนลำไยที่ผลิตต้องขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน GAP โรงคัดบรรจุที่ใช้บรรจุลำไยสดต้องขึ้นทะเบียนได้ รับรองมาตรฐาน GMP และผู้ส่งออกต้องติดป้ายหรือฉลากหรือประทับข้อความเป็นภาษาอังกฤษ โดยระบุข้อความเป็นภาษาอังกฤษให้ชัดเจนที่ภาชนะบรรจุ เป็นต้น

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาเรื่องแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส เพื่อเป็นการปรับปรุงประสิทธิภาพของสินค้าที่ส่งออก เพื่อลดโอกาสการสูญเสียหรือความเสียหายให้น้อยที่สุด เพิ่มโอกาสในการทำส่งออก สร้างผลตอบแทนมากขึ้น พนักงานหรือลูกค้าเกิดความพอใจสูงขึ้น ส่งผลให้ธุรกิจมีความเจริญเติบโตและยั่งยืนต่อไปในอนาคต

1.2 คำถามงานวิจัย

งานวิจัยเรื่องแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส มีคำถามงานวิจัยดังนี้

1. ปัจจัยที่มีผลต่อการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศสของผู้ประกอบการเป็นอย่างไร
2. สถานการณ์การส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศสของผู้ประกอบการเป็นอย่างไร
3. แนวทางการแก้ไขปัญหาการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศสของสถานประกอบการเป็นอย่างไรมี

1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย

งานวิจัยเรื่องแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส มีวัตถุประสงค์การวิจัย ดังนี้

1. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีต่อการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส
2. เพื่อศึกษาสถานการณ์การส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส
3. เพื่อศึกษาแนวทางการแก้ไขปัญหาการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส

1.4 สมมติฐานในการวิจัย

งานวิจัยเรื่องแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส มีสมมติฐานการวิจัย ดังนี้

1. คุณภาพในการส่งออกส่งผลกระทบต่อการส่งออกลำไยสดทางอากาศ
2. อุณหภูมิในการส่งออกส่งผลกระทบต่อการส่งออกลำไยสดทางอากาศ

1.5 ขอบเขตการศึกษา

1.5.1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

- 1.5.1.1 ศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลต่อการส่งออกลำไยในในประเทศไทยไปประเทศฝรั่งเศส
- 1.5.1.2 ศึกษาถึงแนวทางแก้ไขปัญหาการส่งออกลำไยในประเทศไทยไปประเทศฝรั่งเศส

1.5.2. ขอบเขตเชิงเวลา

การวิจัยรวบรวมข้อมูลระหว่างเดือนกันยายน 2564 ถึงเดือนธันวาคม 2564

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ในการศึกษาเรื่องแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส สามารถนำข้อมูลที่ได้จากการวิจัยไปใช้ประโยชน์ได้ดังนี้

1. ได้ทราบถึงปัจจัยที่มีต่อการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส
2. ได้ทราบถึงการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส และนำข้อมูลที่ได้รับไปปรับปรุงการปฏิบัติตามระเบียบและหลักเกณฑ์การส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศสให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลสูงสุด
3. ได้ทราบถึงแนวทางการแก้ไขปัญหาการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส และนำข้อมูลที่ได้ไปปฏิบัติจริงเพื่อแก้ไขปัญหาที่พบเจอ

1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ

1. การส่งออกลำไยสด หมายถึง ระเบียบและหลักเกณฑ์การส่งออกลำไยสดจากประเทศไทยสู่ต่างประเทศ ประกอบด้วย

- 1.1 การลงทะเบียนเป็นผู้ส่งออกกับกรมศุลกากร
- 1.2 ผู้ส่งออกต้องขอจดทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร 2 ประเภท คือ ผู้ส่งออกผัก ผลไม้และผู้ส่งออกลำไยไปนอกราชอาณาจักร
- 1.3 สวนลำไยที่ผลิตต้องขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน GAP
- 1.4 โรงคัดบรรจุที่ใช้บรรจุลำไยสดต้องขึ้นทะเบียนได้รับรองมาตรฐาน GMP
- 1.5 ผู้ส่งออกต้องติดป้ายหรือฉลากหรือประทับข้อความเป็นภาษาอังกฤษตามที่กำหนด

2. ปัญหาและแนวทางการแก้ไข หมายถึง ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาการจัดการความเสี่ยงของการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส

3. ประเทศฝรั่งเศส หมายถึง เป็นประเทศในภูมิภาคยุโรปตะวันตกประเทศหนึ่งที่เป็นผู้นำเข้าลำไยสดจากประเทศไทย

4. สินค้าเกษตร หมายถึง ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์อันเกิดจากการกิจกรรม การประมง

การปลูสดั้ว หรือการป่าไม้ และผลพลอยได้ของผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

5. **มาตรฐานสินค้าเกษตร** หมายถึง มาตรฐานที่กำหนดขึ้นภายใต้ พ.ร.บ. มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่

5.1 มาตรฐานบังคับ คือ มาตรฐานที่มีกฎกระทรวงกำหนดให้สินค้าเกษตรต้องเป็นไปตามมาตรฐาน

5.2 มาตรฐานทั่วไป คือ มาตรฐานที่มีประกาศกำหนดเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่องแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดดังนี้

- 2.1 แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการขนส่ง
- 2.2 แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการขนส่งทางอากาศ
- 2.3 ทฤษฎีการค้าระหว่างประเทศ
- 2.4 แนวคิดเกี่ยวกับการส่งออกลำไยสด
- 2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับประเทศฝรั่งเศส
- 2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2.7 กรอบความคิดในการวิจัย

2.1 แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการขนส่ง

2.1.1 ความหมายของระบบขนส่ง

สมชาย ปฐมศิริ (2553) ได้กล่าวไว้ว่า คำว่า การขนส่ง (Transportation) ความหมายโดยรวม หมายถึง การเคลื่อนย้ายคน (People) สินค้า (Goods) หรือบริการ (Services) จากตำแหน่งหนึ่งไปยังอีก ตำแหน่งหนึ่ง

พระราชบัญญัติการรับขนทางอากาศระหว่างประเทศ พ.ศ. 2558 ได้กล่าวไว้ว่า “ผู้ขนส่ง” หมายความว่า บุคคลซึ่งประกอบการรับขนทางอากาศเพื่อำเน็จเป็นทางค้าปกติ ไม่ว่าจะเป็นผู้ขนส่งตามสัญญาหรือผู้ขนส่งตามความเป็นจริง และให้หมายความรวมถึงบุคคลซึ่งรับขนคนโดยสาร สัมภาระ หรือของทางอากาศโดยอากาศยาน

2.2 แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับขนส่งทางอากาศ

การขนส่งสินค้าโดยทางอากาศ (Air Transportation) เป็นการขนส่งที่กำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ประเทศต่าง ๆ ได้มีการพัฒนาสนามบินพาณิชย์ให้ทันสมัย เพื่อให้เพียงพอกับความต้องการของผู้มาใช้บริการ

2.2.1 คุณลักษณะที่สำคัญของการขนส่งสินค้าทางอากาศ คือ

2.2.1.1. ความรวดเร็ว การขนส่งสินค้าทางอากาศนับว่ามีความรวดเร็วที่สุด

2.2.1.2 ความแน่นอน มีตารางการบินที่แน่นอน สม่าเสมอและตรงต่อเวลา

2.2.2 ประโยชน์ต่อผู้นำเข้า-ผู้ส่งออก คือ

2.2.2.1 ช่วยให้การติดต่อค้าขายระหว่างประเทศดำเนินไปอย่างรวดเร็ว

2.2.2.2 ผู้นำเข้า-ผู้ส่งออกสามารถลดค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เช่นการสร้างโกดังเพื่อเก็บสินค้าที่

จะนำเข้า-ส่งออก

2.2.2.3 ช่วยให้สินค้าแบบหรือรุ่นใหม่โดยเฉพาะสินค้าประเภทแฟชั่นส่งไปถึงตลาดทั่วโลกได้พร้อมกัน

2.2.2.4 การบรรจุหีบห่อสำหรับสินค้าที่ส่งทางอากาศมักเป็นแบบง่าย ๆ ช่วยทำให้ประหยัดวัสดุและค่าขนส่ง

2.2.2.5 ถ้าความนิยมในตลาดต่างประเทศเปลี่ยนแปลงไป ผู้นำเข้า-ผู้ส่งออกสามารถปรับตัวให้ทันต่อสถานการณ์

2.2.2.6 การขนส่งสินค้าทางอากาศสามารถดำเนินการด้านเอกสารได้อย่างรวดเร็ว

2.2.3 การตัดสินใจเลือกประเภทการขนส่งจะขึ้นอยู่กับปัจจัยต่อไปนี้

2.2.3.1 ลักษณะของสินค้าที่เสื่อมสภาพได้ง่าย (เช่น ผักสด ผลไม้สด ดอกไม้) สมัยนิยม (แฟชั่นเสื้อผ้าสำเร็จรูป) เร่งด่วน มูลค่าสูง

2.2.3.2 ลักษณะของความต้องการอยู่ในระหว่างภาวะฉุกเฉิน เช่น อากาศสงคราม ยารักษาโรคที่กำลังทดลองตลาด เป็นฤดูกาล (เช่น ผลไม้)

2.2.3.3 ลักษณะของตลาด เช่นในประเทศที่ไม่มีทางออกสู่ทะเล การขนส่งด้วยวิธีอื่นอาจไม่ทันต่อเหตุการณ์

ผู้ที่มีบทบาทในการขนส่งสินค้าทางอากาศ ได้แก่

1. ผู้ส่งสินค้าผู้ส่งสินค้าหรือ Shipper หมายถึง ผู้ที่มีชื่อปรากฏอยู่ในเอกสารกำกับสินค้า หรือ Air Waybill ที่จะทำการ หรือร่วมทำการขนส่งสินค้าภายใต้เงื่อนไขใน Air Waybill

2. บริษัทการบิน บริษัทการบิน หรือ Carrier หมายถึงบริษัทการบินต่าง ๆ ซึ่งรวมทั้งบริษัทการบินที่ออก เอกสารกำกับสินค้า Air Waybill ที่จะทำการหรือร่วมทำการขนส่งสินค้า ภายใต้เงื่อนไขใน Air Waybill

3. ผู้รับสินค้า ผู้รับสินค้า หรือ Consignee หมายถึงผู้ที่มีนามระบุอยู่ใน Air Waybill ซึ่งบริษัทการบินจะต้องส่งมอบสินค้าให้เมื่อถึงเมืองปลายทางตามที่ระบุไว้

4. บริษัทตัวแทน บริษัทตัวแทน หรือ IATA CARGO AGENT หมายถึงบริษัทที่ได้รับรองจากสมาคมการขนส่งทางอากาศ และแต่งตั้ง โดยบริษัทการบินให้ดำเนินการรับ และออกเอกสารกำกับสินค้า Air Waybill พร้อมทั้งเก็บค่าขนส่งที่เกี่ยวข้องในนามของบริษัทการบิน

5. ศุลกากร (Customs)

เอกสารที่ใช้ในการขนส่ง ได้แก่

ใบตราส่ง/ใบกำกับสินค้า Airway Bill เป็นเอกสารกำกับสินค้าโดยมีหลักฐานในการขนส่งสินค้าที่สร้างขึ้นในลักษณะของสัญญา การขนส่ง สินค้าระหว่างผู้ส่งออกกับผู้ทำการขนส่งโดยมีผู้รับสินค้าเป็นบุคคลที่สามที่ทำให้สัญญาการขนส่งสมบูรณ์ สัญญานี้จะครอบคลุมตั้งแต่จุดรับมอบสินค้า ณ สนามบินต้นทางจนถึงจุดส่งมอบสินค้าปลายทางของ สินค้าทุกประเภท

Air Waybill แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1. Master Air Waybill คือ เอกสารการส่งสินค้าทางอากาศที่ออกโดยผู้ประกอบการขนส่ง ซึ่งเป็นตัวแทนรับผิดชอบต่อความเสี่ยงของสินค้านี้ระหว่างการขนส่ง

2. House Air Waybill คือ เอกสารการขนส่งสินค้าทางอากาศที่ออกโดยบริษัทนายหน้าขาย Freight ที่รวมสินค้าของผู้ประกอบการหลายรายไว้ด้วยกัน แต่มีเพียง Master Air Waybill 1 ฉบับ ครอบคลุมการขนส่งเท่านั้น

สมาคมการขนส่งสินค้าทางอากาศระหว่างประเทศ (The International Air Cargo Association: TIACA) ได้ประมาณการไว้ว่า ในปัจจุบันกว่าร้อยละ 34 ของมูลค่าการค้าระหว่างประเทศ ต้องอาศัยการขนส่งสินค้าทางอากาศ ยิ่งไปกว่านั้นการขนส่งสินค้าทางอากาศยังมีอัตราเติบโตอย่างรวดเร็ว โดยที่ปริมาณสินค้าที่ขนส่งทางอากาศได้ขยายเกือบเท่าตัวในช่วงเวลา 10 ปีที่ผ่านมา

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการขยายตัวของการขนส่งสินค้าทางอากาศที่สำคัญมี 6 ประการ ได้แก่

1. การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ รวมถึงการพัฒนาทั้งทางด้านเกษตร และอุตสาหกรรมของโลก ได้ก่อให้เกิดประเภทของสินค้าต่าง ๆ หลากหลายขึ้นมา โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าที่มีมูลค่าสูงแต่มีขนาด ปริมาตร และน้ำหนักไม่มาก ซึ่งเป็นสินค้าที่จำเป็นต้องอาศัยระบบการขนส่งที่รวดเร็วปลอดภัย และมีการดูแลสภาพของสินค้าอย่างดีที่สุด เช่น ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ใช้ในอุปกรณ์

คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์ชิ้นส่วนยานยนต์ เครื่องมือและอุปกรณ์ทางการแพทย์ที่มีมูลค่าสูง อัญมณีและเครื่องประดับ

2. การขยายตัวทางเศรษฐกิจโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเติบโตของปริมาณการค้าของโลก เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ปริมาณและประเภทของสินค้าที่ต้องอาศัยการขนส่งทางอากาศเพิ่มขึ้น ยิ่งไปกว่านั้นการเปิดเสรีทางการค้าภายใต้กรอบของ องค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO)

3. ธุรกิจแบบครบวงจร เป็นธุรกิจที่ต้องการด้านการขนส่งที่เชื่อถือและวางใจได้ เพื่อนำสิ่งต่าง ๆ ที่กิจการต้องการมาไว้ในสภาพที่ดีและตามกำหนดเวลา เพื่อเป็นการลดค่าใช้จ่ายในการเก็บและบำรุงรักษา การขนส่งสินค้าทางอากาศจึงเป็นทางเลือกที่เหมาะสมของธุรกิจนี้

4. แนวทางการบริหารจัดการสมัยใหม่ที่เรียกว่า Just-in-Time Concept แนวทางดังกล่าวมุ่งเน้นการบริหารสินค้าคงเหลือและปริมาณสต็อกสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เพื่อเป็นการลดต้นทุนการดำเนินงานภายใต้วิธีการบริหารจัดการแบบ Just-in-Time Concept นี้ผู้ประกอบการในธุรกิจระหว่างประเทศจะมีสต็อกสินค้าในปริมาณต่ำที่สุด หรือเฉพาะในปริมาณเท่าที่จำเป็นเท่านั้น แต่แนวทางการบริหารดังกล่าวจะประสบผลได้ก็จะต้องอาศัยระบบการจัดส่งสินค้าจากผู้ผลิตไปสู่ผู้ขายและผู้ตลาดที่มีความรวดเร็วตรงเวลา ถูกต้อง และแม่นยำ

5. การผ่อนปรนกฎและข้อบังคับของประเทศต่าง ๆ ทำให้ธุรกิจการบินสามารถให้บริการแก่ลูกค้าได้สะดวกยิ่งขึ้น

6. นโยบายเปิดเสรีทางการบินพาณิชย์ ทำให้ธุรกิจการบินต่าง ๆ ทั้งขนส่งผู้โดยสาร และขนส่งสินค้าสามารถขยายบริการไปยังนานาประเทศต่าง ๆ ได้เสรีมากขึ้น ธุรกิจการบินจึงหันมาเพิ่มบทบาทในบริการขนส่งสินค้าทางอากาศกันมากขึ้น โดยการจัดตั้งธุรกิจการบินรับส่งสินค้าขึ้นมาโดยเฉพาะ เช่น DHL, FedEx, UPS เป็นต้น

7. การผลิตเครื่องบินรุ่นใหม่ จะเป็นเครื่องบินที่ได้พัฒนาและปรับปรุงให้มีสมรรถนะและประสิทธิภาพสูง สามารถบรรทุกน้ำหนักได้มากขึ้นและบินได้ระยะทางที่ไกล ทำให้การส่งสินค้าทางอากาศขยายตัวได้มากขึ้น

8. ท่าอากาศยาน และระบบพื้นฐานของท่าอากาศยานในปัจจุบัน ที่สร้างหรือปรับปรุงใหม่เอื้ออำนวยต่อการขนส่งสินค้าทางอากาศเป็นอย่างมาก เพราะสามารถเชื่อมโยงระบบขนส่งทั้งทางรถไฟ รถยนต์ เรือ และเครื่องบินเข้าด้วยกัน อีกทั้งยังมีระบบสื่อสารที่ทันสมัยไว้บริการ

9. น้ำมันเชื้อเพลิง เป็นปัจจัยสำคัญที่ดำเนินการและกำหนดราคาค่าขนส่งถ้าหากปราศจากน้ำมันเชื้อเพลิงก็ไม่สามารถดำเนินงานขนส่งสินค้าทางอากาศ

2.3 ทฤษฎีการค้าระหว่างประเทศ

ทฤษฎีการค้าระหว่างประเทศมุ่งอธิบายว่าเหตุใดจึงมีการแลกเปลี่ยนซื้อขายสินค้าระหว่างประเทศต่างๆ และเมื่อมีการซื้อขายกันแล้ว ราคาและปริมาณสินค้าที่ซื้อขายกันจะสูงต่ำและมากน้อยประการใด ซึ่งสามารถแบ่งออกได้ดังนี้

1. ลัทธิพาณิชย์นิยม (Mercantilism) ได้รับความนิยมนับตั้งแต่ศตวรรษที่ 16 ถึงกลางศตวรรษที่ 18 จากประเทศต่างๆ เช่น อังกฤษ สเปน ฝรั่งเศส และเนเธอร์แลนด์ เชื่อว่าวิธีเดียวที่ชาติจะมีความร่ำรวยและมีอำนาจยิ่งใหญ่ คือ การส่งออกมากกว่าการนำเข้า ซึ่งจะทำให้มีโลหะมีค่า ได้แก่ ทองคำ เข้ามายังประเทศใดมีทองคำมากขึ้นเท่าไร ก็จะร่ำรวยและมีอำนาจมากขึ้นเท่านั้น ดังนั้น นักพาณิชย์นิยม จึงสนับสนุนให้รัฐเร่งการส่งออกและควบคุมการนำเข้า อย่างไรก็ตามเนื่องจากปริมาณทองคำที่มีอยู่ค่อนข้างจำกัด ดังนั้นเมื่อประเทศหนึ่งได้ประโยชน์ก็ย่อมหมายความว่าอีกประเทศหนึ่งเสียประโยชน์นั้นไป

2. ทฤษฎีการค้าได้เปรียบโดยสมบูรณ์ (Absolute Advantage) เป็นทฤษฎีการค้าระหว่างประเทศยุคแรกๆ โดย Adam Smith ได้เขียนไว้ในหนังสือชื่อดัง The Wealth of Nations (1776) เป็นการสนับสนุนการค้าเสรี เมื่อการค้าเป็นไปอย่างเสรี แต่ละประเทศก็จะทำการผลิตด้วยความรู้ความชำนาญเป็นพิเศษเฉพาะสินค้าที่ประเทศมีความได้เปรียบโดยสมบูรณ์ (ถ้าประเทศนั้นสามารถผลิตสินค้าชนิดหนึ่งได้มากกว่าอีกประเทศหนึ่งด้วยปัจจัยการผลิตจำนวนที่เท่ากัน) และนำเข้าสินค้าที่มีความเสียเปรียบโดยสมบูรณ์ ดังนั้น การค้าระหว่างประเทศจึงเกิดขึ้นจากการที่ต่างฝ่ายได้เปรียบโดยเด็ดขาดจากการผลิตสินค้าคนละชนิดแล้วมาแลกเปลี่ยนกัน

3. ทฤษฎีความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ David Ricardo กล่าวว่าประเทศที่ไม่มีมีความได้เปรียบโดยสมบูรณ์ในการผลิตสินค้าทุกอย่างกับประเทศอื่น ยังคงสามารถทำการค้าที่ก่อให้เกิดประโยชน์แก่ทุกฝ่ายได้ ประเทศที่ด้อยประสิทธิภาพควรผลิตและส่งออกเฉพาะสินค้าที่ประเทศตนมีความเสียเปรียบโดยสมบูรณ์น้อยกว่า ถือได้ว่าสินค้านี้เป็นสินค้าที่ประเทศผลิตด้วยความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ ทฤษฎีความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบนี้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย และใช้อธิบายสาเหตุของธุรกิจการค้าระหว่างประเทศจนทุกวันนี้

4. ทฤษฎีต้นทุนค่าเสียโอกาส กล่าวว่าต้นทุนของสินค้าหนึ่งเท่ากับจำนวนของสินค้า

ชนิดที่สองที่ต้องเสียสละไปเพื่อให้ได้รับปัจจัยการผลิตหรือทรัพยากรที่เพียงพอที่จะผลิตสินค้าชนิดแรกเพิ่มขึ้นอีกหนึ่งหน่วย ทั้งนี้แรงงานไม่ใช่ปัจจัยการผลิตเพียงอย่างเดียวที่นำมาใช้ในการผลิต ดังนั้น ต้นทุนของสินค้าจึงเกิดขึ้นจากจำนวนปัจจัยการผลิตทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตสินค้านั้น ประเทศที่มีต้นทุนค่าเสียโอกาสสำหรับสินค้าหนึ่งต่ำกว่าถือว่ามีความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบในสินค้านั้น และความเสียเปรียบโดยเปรียบเทียบในสินค้าอื่น ต้นทุนค่าเสียโอกาสสามารถอธิบายได้โดยเส้นความเป็นไปได้ในการผลิต (Transformation Curve) ที่แสดงส่วนผสมต่างๆ ของทางเลือกอื่นทั้งหมด สำหรับสินค้าสองชนิดที่ประเทศหนึ่งสามารถผลิตโดยการใช้ปัจจัยการผลิตที่มีเต็มที ด้วยเทคโนโลยีที่ดีที่สุดที่มีอยู่ ดังนั้น ความชันของเส้นความเป็นไปได้ในการผลิตจึงหมายถึงอัตราเปลี่ยนแปลงของการแปรรูป (Marginal Rate of Transformation) ถ้าประเทศนั้นเผชิญกับต้นทุนคงที่ เส้นความเป็นไปได้ในการผลิตก็จะเป็นเส้นตรงที่มีความชันเท่ากับต้นทุนค่าเสียโอกาสคงที่ และต่อราคาสินค้าเปรียบเทียบในประเทศนั้น

5. ทฤษฎี Heckscher-Ohlin (H-O) เน้นในเรื่องความแตกต่างกันของปัจจัยการผลิตเริ่มต้น (Factor Endowments) ที่แต่ละประเทศมีอยู่ และราคาปัจจัยการผลิต (Factor Prices) ระหว่างประเทศ ซึ่งถือเป็นตัวแปรที่สำคัญที่สุดของการค้า (โดยมีสมมติฐานว่าเทคโนโลยีและรสนิยมเหมือนกัน) ตามทฤษฎีนี้ แต่ละประเทศจะส่งออกสินค้าเน้นไปที่ปัจจัยการผลิตที่มีมากโดยเปรียบเทียบซึ่งทำให้ปัจจัยการผลิตนั้นมีราคาถูกลง และนำเข้าสินค้าเน้นไปที่ปัจจัยการผลิตที่หายากโดยเปรียบเทียบซึ่งปัจจัยการผลิตดังกล่าวจะมีราคาแพง

6. ทฤษฎี Leontief Paradox เป็นการทดสอบเชิงประจักษ์ของทฤษฎี H-O ทำโดย Leontief ในปี ค.ศ. 1951 โดยใช้ข้อมูลของสหรัฐอเมริกา ปี ค.ศ. 1947 จึงได้พบว่าสหรัฐฯ มีการทดแทนการนำเข้าประมาณร้อยละ 30 เป็นสินค้าที่ใช้ปัจจัยทุนเข้มข้นมากกว่าการที่สหรัฐฯ ส่งออก แม้ว่าสหรัฐฯ จะเป็นประเทศที่มีปัจจัยทุนมากที่สุดก็ตาม ผลนี้จึงตรงกันข้ามกับทฤษฎี H-O

7. ทฤษฎีวัฏจักรสินค้า (Product Life Cycle) เป็นทฤษฎีที่ไม่ได้นำปัจจัยการผลิตมาประกอบการพิจารณา ทฤษฎีนี้มีข้อสมมติฐาน 3 ข้อ คือ ประการแรก ความต้องการสินค้าภายในประเทศที่นำเข้ามีมากพอที่จะกระตุ้นให้เกิดการผลิตได้ ประการที่สอง ในการผลิตสินค้าใหม่มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีในราคาต่ำพอที่จะทำให้ประเทศผู้ซื้อผลิตสินค้าแข่งขันในตลาดได้ ประการสุดท้าย การผลิตมีการประหยัดต่อขนาดโดยไม่ต้องพิจารณาว่าจะใช้แรงงานไร้ฝีมือหรือแรงงานมีฝีมือเพียงใด

มาตรการควบคุมกระแสการค้าและการค้าระหว่างประเทศ

นโยบายการค้าในปัจจุบันพยายามที่จะเชื่อมโยงประเทศในกลุ่มต่างๆ เพื่อวัตถุประสงค์ที่จะขยายขอบเขตและปริมาณการค้าระหว่างประเทศ จัดสรรทรัพยากรธรรมชาติของโลกให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น และเพื่อให้มาตรฐานการครองชีพของโลกดีขึ้น นอกจากนี้ นโยบายการค้าในปัจจุบันยังพยายามที่จะเชื่อมโยงประเทศต่างๆ หรือบางประเทศให้เข้าร่วมมือกันเป็นกลุ่มเดียวกันทางเศรษฐกิจ โดยมีนโยบายในแนวทางเดียวกัน การรวมกลุ่มดังกล่าวอาจอยู่ในรูปของการรวมกลุ่มระดับภูมิภาคดังกล่าวข้างต้น เช่น กลุ่ม EU, NAFTA, AFTA หรือกลุ่มความร่วมมือในระดับโลก เช่น องค์การการค้าโลก (WTO) อันเป็นเป้าหมายของนโยบายการค้าเสรีซึ่งสนับสนุนให้มีเสรีภาพทางการค้ามากขึ้น

ระดับของการรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจ

การรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจ หมายถึง การที่ประเทศตั้งแต่สองประเทศขึ้นไปตกลงกันเพื่อลดหรือยกเลิกข้อจำกัดทางการค้าระหว่างกัน ทั้งด้านภาษีและไม่ใช่ภาษีศุลกากร การรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจสามารถแบ่งระดับของความร่วมมือตามลำดับจากน้อยไปหามากโดยลดอุปสรรคทางการค้าลงเรื่อยๆ หรือขยายระดับความร่วมมือกันให้กว้างขึ้น ดังนี้

1. เขตการค้าเสรี (Free Trade Area) เป็นการรวมกลุ่มเพื่อพยายามลดภาษีนำเข้าสินค้าระหว่างประเทศสมาชิก รวมถึงการตกลงจะยกเลิกมาตรการต่างๆ ที่เป็นอุปสรรคทางการค้าระหว่างกัน อีกทั้งมีความเป็นไปได้ในการเปิดตลาดด้านการค้าบริการการลงทุนและความร่วมมือต่างๆ แต่ยังมีอิสระในการตั้งอัตราภาษีและมาตรการจำกัดทางการค้ากับประเทศนอกกลุ่มต่างกัน

2. สหภาพศุลกากร (Customs Union) เป็นเขตการค้าเสรีที่เรียกเก็บภาษีศุลกากร กับประเทศนอกกลุ่มในอัตราเดียวกัน

3. ตลาดร่วม (Common Market) เป็นเขตการค้าเสรีและสหภาพศุลกากรที่สามารถเคลื่อนย้ายปัจจัยการผลิตต่าง ๆ ทั้งทางด้านทุน แรงงานและเทคโนโลยี รวมทั้งผู้ประกอบการได้โดยเสรี

4. สหภาพเศรษฐกิจ (Economic Union) เป็นการรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจโดยสมบูรณ์ โดยมีการประสานความร่วมมือในเรื่องนโยบายทางเศรษฐกิจ การเงิน และการคลัง

5. สหภาพเหนือชาติ (Supranational Union) เป็นการรวมกลุ่มในทุกๆ ด้าน (การทหาร, การเงิน ฯลฯ) ของประเทศสมาชิกภายใต้รัฐบาลร่วม

2.4 แนวคิดเกี่ยวกับการส่งออกลำไยสด

ระเบียบและหลักเกณฑ์การส่งออกลำไยสด (GRT CARGO, 2021)

1. ผู้ที่ต้องการส่งออกผลไม้ต้องทำการขึ้นทะเบียนเป็นผู้นำเข้าส่งออกกับกรมศุลกากรหรือเรียกว่า การลงทะเบียน E-Paperless
2. ผู้ส่งผลล้าไม้สดออกไปนอกราชอาณาจักรจะต้องเป็นผู้ที่ได้จดทะเบียนเป็นผู้ส่งผลล้าไม้สดออกไปนอกราชอาณาจักรไว้ต่อกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ตามหลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด และกรมวิชาการเกษตรจะแจ้งบัญชีรายชื่อและหมายเลขทะเบียนผู้ส่งออกผลล้าไม้สดให้กรมศุลกากรทราบเพื่อประกอบการส่งออก นั่นคือ การจดทะเบียน 2 ประเภทกับกรมวิชาการเกษตร ได้แก่ จดทะเบียนเป็นผู้ส่งออกผักและผลไม้ (เอกสารแบบ สมพ.4 หรือ สมพ.5) และจดทะเบียนเป็นผู้ส่งออกผลไม้ไปนอกราชอาณาจักร (เอกสารแบบ ศกอ.001-1)
3. สวนที่ผลิตต้องได้รับการตรวจสอบขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน GAP (การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร) และโรงคัดบรรจุที่ใช้ในการบรรจุผลไม้เพื่อส่งออกต้องผ่านการตรวจสอบและได้รับการขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน GMP (หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร) จากกรมวิชาการเกษตร
4. ผู้ส่งออกผลล้าไม้สดจะต้องติดป้ายหรือฉลากประทับข้อความ โดยระบุข้อความต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษให้ชัดเจนที่ภาชนะบรรจุ
 1. ชื่อและหมายเลขทะเบียนผู้ส่งออก
 2. ชื่อพืชและพันธุ์
 3. ชั้นและน้ำหนักของสินค้า และ
 4. ประเทศผู้ผลิต
5. ผู้ส่งออกผลล้าไม้สดต้องรายงานการส่งผลล้าไม้สดออกไปนอกราชอาณาจักรต่อกรมวิชาการเกษตรตามหลักเกณฑ์ที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด
6. มิให้ใช้บังคับแก่กรณีนำติดตัวออกไปเพื่อใช้เฉพาะตัว หรือการส่งออกโดยมิใช่การค้า หรือเพื่อเป็นตัวอย่างในปริมาณที่สมควร

2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับประเทศฝรั่งเศส

2.5.1 ข้อมูลทั่วไป

ประเทศฝรั่งเศสมีขนาดพื้นที่ภาคพื้นทวีป มีขนาด 543,940 ตร.กม. รวมพื้นที่โพ้นทะเลมีขนาด 633,109 ตร.กม. โดยมีกรุงปารีสเป็นเมืองหลวง และเมืองสำคัญ ได้แก่ ลียง (Lyon) มาร์เซย์ (Marseille) ตูลูส (Toulouse) ลีลล์ (Lille) ประชากร : 67.06 ล้านคน (ประมาณการ ม.ค.63) ฝรั่งเศสเป็นตลาดขนาดใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในยุโรป เศรษฐกิจฝรั่งเศสมีขนาดใหญ่เป็นอันดับ 7 ของโลก และอันดับ 3 ของสหภาพยุโรป รองจากเยอรมนีและสหราชอาณาจักร มีจำนวนประชากร

มากเป็นอันดับ 2 ของสหภาพยุโรป (67.06 ล้านคน - ประมาณการ ม.ค.63) รองจากเยอรมนี มีอุตสาหกรรมสินค้าเกษตรใหญ่เป็นอันดับ 3 ในยุโรป ฝรั่งเศสเป็นประเทศที่มีการลงทุนจากต่างประเทศมากเป็นอันดับที่ 2 ของยุโรป ประชากรฝรั่งเศสมีอัตราการใช้จ่ายต่อปีที่สูงเป็นอันดับต้นๆ ของยุโรป อีกทั้งยังเป็นสังคมบริโภคอย่างชัดเจน นิยมสินค้าคุณภาพ การออกแบบสร้างสรรค์ และราคาที่เหมาะสม

2.5.2 สถิติการค้า

ในปี 2562 ฝรั่งเศสมีมูลค่าการค้าระหว่างประเทศ รวม 1,221,053.41 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ประกอบด้วย

2.5.2.1 การส่งออก จำนวน 569,593.445 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ลดลงจากปี 2561 ร้อยละ 2.09

2.5.2.2 การนำเข้า จำนวน 651,459.96 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ลดลงจากปี 2561 ร้อยละ 2.97

2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เกรียงไกร สุภโตษะ (2562) ได้ศึกษาเรื่อง ระบบควบคุมการส่งออกลำไยสดไปสาธารณรัฐประชาชนจีน พบว่า ลำไย เป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของไทย นิยมปลูกในพื้นที่ภาคเหนือของประเทศเนื่องจากมีสภาพภูมิอากาศเหมาะสม ได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน และเชียงราย มีพื้นที่ปลูกลำไยที่ให้ผลผลิตทั้งประเทศ 1,095,121 ไร่ เป็นผลไม้ที่มีปริมาณและมูลค่าการส่งออกสูงในลักษณะผลสด สร้างรายได้ให้กับประเทศมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตลอดระยะเวลา 5 ปี ระหว่างปี 2557 – 2561 มีมูลค่าเฉลี่ย 13,472 ล้านบาทต่อปี ในปริมาณ 496,570 ตันต่อปี ประเทศผู้นำเข้าลำไยที่สำคัญ ได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม และสาธารณรัฐอินโดนีเซีย โดยมีการใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์เพื่อการฟอกสีผิวทำให้เปลือกของผลลำไยมีสีเหลืองสวยงามและสามารถยืดอายุหลังการเก็บเกี่ยวได้ 4 - 6 สัปดาห์ ที่อุณหภูมิ 0 - 2 องศาเซลเซียส จึงนิยมขนส่งด้วยตู้คอนเทนเนอร์ควบคุมอุณหภูมิ ผลไม้ที่จะส่งออกต้องมาจากสวนและโรงคัดบรรจุที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร ผลไม้ต้องปลอดจากศัตรูพืชควบคุม ไม่มียาฆ่าแมลง และสารตกค้างต้องไม่เกินค่ามาตรฐานตามกฎหมายและกฎระเบียบ สำหรับลำไยต้องตรวจสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์และมีใบรับรองกำกับไปกับสินค้า โดยกำหนดปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างในเนื้อลำไยไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม กล่องบรรจุภัณฑ์ต้องระบุหมายเลขสวน หมายเลขสถานที่บรรจุหีบห่อ และหมายเลขผู้ส่งออก เพื่อเป็นข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับ โดยบริษัทผู้ส่งออกต้องจัดหาหรือรับซื้อลำไยจากแหล่งผลิตที่ผ่านการตรวจสอบรับรองแหล่งผลิตพืช GAP ผ่านการคัดคุณภาพ สำหรับการส่งออกลำไยสดไปสาธารณรัฐประชาชนจีน

ต้องแจ้งกรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจสอบข้อมูลการรับรองแหล่งผลิตพืช การขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช เมื่อตรวจสอบข้อมูลถูกต้อง ครบถ้วน สินค้าลำไยจะถูกสุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิตโดยเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถเพื่อทดสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์และนำผลการทดสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในเนื้อที่ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด ประกอบการออกใบรับรองสุขอนามัย ด้านความปลอดภัยของสินค้าจากประเทศปลายทาง กรมวิชาการเกษตรจะเข้าตรวจติดตาม (Follow up) ภายหลังจากที่ได้รับข้อมูลการชี้แจงสาเหตุของปัญหาและแนวทางการแก้ไขจากผู้ส่งออกหรือผู้ผลิตโดยการตรวจติดตามจะเน้นการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ขั้นตอนกระบวนการผลิตสินค้า การตรวจสอบสินค้าก่อนการส่งออก เพื่อค้นหาสาเหตุแนวทางการแก้ไขและการป้องกันการเกิดปัญหาซ้ำเพื่อให้มั่นใจได้ว่าการส่งออกสินค้าลำไยเป็นไปตามข้อกำหนดในพิธีสารระหว่างกระทรวงเกษตรและสหกรณ์แห่งราชอาณาจักรไทยและกระทรวงควบคุมคุณภาพและตรวจสอบกักกันโรคแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน

พลันท์ พรพภักดิ์, ดร.พินันทา โรจนรัตน์ศิริกุล และ รศ.ปภัตสร ผลเพิ่ม (2556) ได้ศึกษาเรื่องการพัฒนาการส่งออกสินค้าทางอากาศประเภทผักผลไม้จากประเทศไทยไปสู่สหภาพยุโรป พบว่าปัจจัยที่บริษัทผู้ส่งออกเชื่อว่าเป็นอุปสรรคและปัญหาต่อการพัฒนาการส่งออก ได้แก่ คุณภาพและ Supply ของผักและผลไม้ที่แปรปรวนตามสภาพดินฟ้าอากาศ อุณหภูมิในการเก็บรักษาสินค้า กฎเกณฑ์ในการส่งออก และการตรวจสอบด้านกักกันพืชตามลำดับ กฎระเบียบที่เข้มงวด ราคาค่าขนส่งทางอากาศที่ภาคเอกชนควรเข้าร่วมมากขึ้นเพื่อกำหนดกฎระเบียบและข้อบังคับในการส่งออกสินค้า จากการทดสอบสมมติฐานพบว่าบริษัทที่มีจำนวนตลาดเป้าหมายที่ส่งออกแตกต่างกัน ให้ระดับความสำคัญแตกต่างกันในปัจจัยต่างๆ โดยที่พบความแตกต่างมากที่สุด ได้แก่ ปัจจัยการบริการของสายการบิน กฎเกณฑ์ในการส่งออก อุณหภูมิการเก็บรักษาสินค้า และการตรวจสอบด้านกักกันพืช

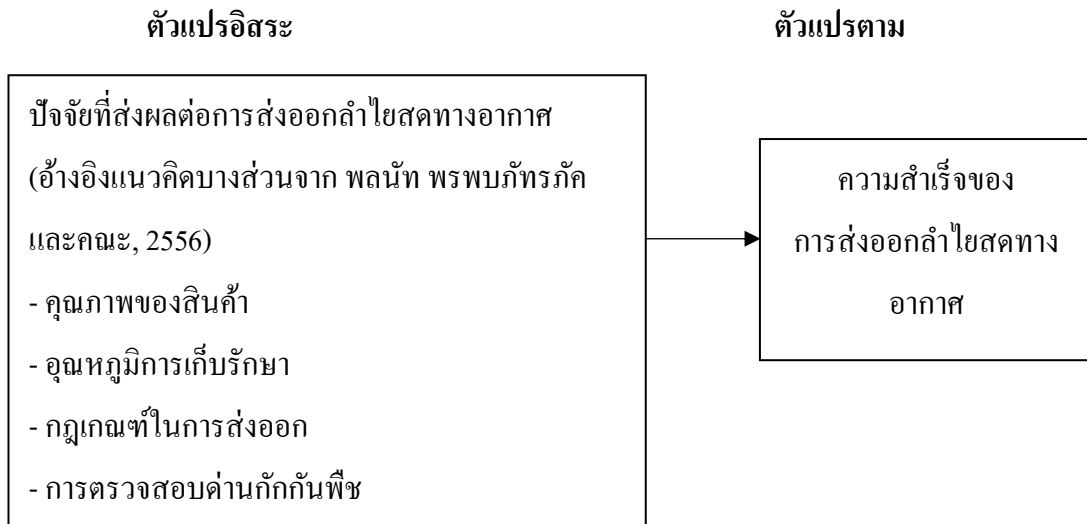
สิรินาฏ พรศิริประทาน ได้ศึกษาเรื่อง การส่งออกผักและผลไม้สดไทยไปสหภาพยุโรป พบว่า สหภาพยุโรปเป็นตลาดอาหารที่ใหญ่ที่สุดตลาดหนึ่งของประเทศไทยและเป็นตลาดนำเข้าผักผลไม้สด ที่มีศักยภาพของไทย อีกทั้งผู้บริโภคในสหภาพยุโรปยังมีกำลังซื้อที่สูง โดยปกติสินค้าที่จะนำเข้าไปขายในตลาดสหภาพยุโรปจะต้องผ่านการสุ่มตรวจที่ด่าน เพื่อเป็นการควบคุมเรื่องความปลอดภัยของอาหารสุขอนามัยของผู้บริโภค และตรวจสอบแมลงศัตรูพืชที่อาจเข้ามาในสหภาพยุโรปได้ ปัญหาที่สหภาพยุโรปตรวจพบในสินค้า ผักและผลไม้สดส่งออกของไทยและแจ้งเตือนในระบบ RASFF ทำให้มีการเรียกคืนสินค้าจากท้องตลาดในสหภาพยุโรป และ/หรือปฏิเสธการนำเข้านั้น มีสาเหตุหลัก 3 ประการ ดังนี้ 1. การใช้ยาฆ่าแมลงในปริมาณมากจนก่อให้เกิดสาร

ตกค้างในระดับที่เกินกำหนดและใช้ยาม่าแมลงชนิดที่สหภาพยุโรปห้ามใช้ 2. การสวมชื่อเกษตรกร และการปลอมแปลงการรับรองมาตรฐาน GAP ของภาครัฐเพื่อการส่งออก 3. การแพร่ระบาดของเชื้ออีโคไลในสหภาพยุโรป

ศุภรา เสกาจารย์ (2553) ได้ศึกษาเรื่อง โอกาสการขยายตลาดส่งออกผลไม้ไทย พบว่า ผลไม้เป็นสินค้าเกษตรที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ และเป็นวัตถุดิบที่สำคัญของอุตสาหกรรมแปรรูปรวมทั้งเป็นสินค้าส่งออกทำรายได้เข้าสู่ประเทศปีละไม่น้อยกว่า 4 หมื่นล้านบาทและมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นมาโดยตลอด ในปี พ.ศ. 2552 ผลไม้สด แปรรูป และกระป๋อง มีมูลค่าการส่งออก 59,714.26 ล้านบาท มีส่วนแบ่งการตลาดมากกว่าร้อยละ 65 กลุ่มผลไม้ที่มี โอกาสทางการตลาดสูง ได้แก่ ทูเรียน ลำไย มังคุด กล้วยไข่ มะพร้าว ส้มโอ มะม่วง และลองกอง ตลาดที่มีโอกาสส่งออกสูง ได้แก่ 1. ตลาดเอเชีย ได้แก่ จีน ฮองกง อินโดนีเซีย ตลาดเพื่อนบ้าน (กัมพูชา พม่า เวียดนาม) 2. ตลาดยุโรป ได้แก่ เนเธอร์แลนด์ อังกฤษ ฝรั่งเศส เยอรมัน ฯลฯ 3. ตลาดอเมริกา 4. ตลาดอื่นๆ ได้แก่ เอเชียกลาง (อินเดีย ปากีสถาน ฯลฯ) และตะวันออกกลาง (UAE ซาอุดีอาระเบีย ฯลฯ) สำหรับจุดแข็งของผลไม้ไทย ได้แก่ 1. ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตและส่งออกผลไม้เมืองร้อนที่สำคัญ 2. รายได้จากการส่งออกผลไม้สดและผลิตภัณฑ์แปรรูปของประเทศไทยขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง 3. เกษตรกรและผู้ส่งออกผลไม้มีประสบการณ์ ความชำนาญสูง 4. ผลไม้ไทยมีหลายชนิดมีหมุนเวียนทำตลาดได้ต่อเนื่องตลอดปี และบางชนิดมีศักยภาพในการผลิตนอกฤดู 5. ผลไม้ไทยมีคุณค่าและมีศักยภาพที่จะแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มได้อย่างหลากหลาย ส่วนจุดอ่อน ได้แก่ 1. ผลไม้ไทยเป็นผลไม้เมืองร้อน นำมาได้ง่าย ผลผลิตออกเป็นฤดูกาล ในขณะที่คุณภาพของผลไม้ส่วนใหญ่ยังไม่ได้มาตรฐานตามความต้องการเพื่อส่งออก 2. โครงสร้างการผลิตส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรายย่อย กระจุกกระจายทั่วแหล่งผลิต ขาดระบบการตลาดและแปรรูปรองรับที่สอดคล้องกับการผลิต 3. ขาดการจัดระบบฐานข้อมูลการผลิต การแปรรูปและการตลาด ที่มีประสิทธิภาพทำให้ไม่สามารถใช้ประโยชน์ได้เต็มที่ 4. ขาดเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสม ทำให้ผลผลิตของเกษตรกรไม่ได้คุณภาพมาตรฐานตามที่ตลาดต้องการ และทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น 5. ขาดแคลนตู้คอนเทนเนอร์และค่าระวางขนส่งสินค้าทางเรือขึ้นราคามากในช่วงฤดูกาลผลไม้ และมีโอกาสในการส่งออก ได้แก่ 1. ความต้องการบริโภคผลไม้ในตลาดโลกขยายตัวเพิ่มขึ้น 2. อุตสาหกรรมแปรรูปผลไม้ขยายตัวและมีความต้องการวัตถุดิบผลไม้มากขึ้น 3. ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศ 4. ความก้าวหน้าในการวิจัยและพัฒนาการผลิต การแปรรูป การตลาดของผลไม้ ในด้านอุปสรรค ได้แก่ 1. ภาวะเศรษฐกิจโลกตกต่ำ 2. ต้นทุนการผลิตของเกษตรกรสูงขึ้น 3. การกีดกันทางการค้า 4. มีผลไม้นำเข้าจากต่างประเทศมากขึ้น

2.8 กรอบความคิดในการวิจัย

จากการทบทวนวรรณกรรมแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ และอ้างอิงแนวคิดบางส่วนจาก พลนัท พรพภักตร์ศักดิ์ และคณะ (2556) เรื่อง การพัฒนาการส่งออกสินค้าทางอากาศประเภทผักผลไม้ จากประเทศไทยไปสู่สหภาพยุโรป ทำให้ได้กรอบความคิดการวิจัย ดังนี้



ภาพที่ 2.1 กรอบความคิดในการวิจัย

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการวิจัย

ในการศึกษาเรื่องแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส ผู้วิจัยได้นำเสนอระเบียบวิธีวิจัยมีรายละเอียดดังนี้

3.1 ประชากรและตัวอย่าง

3.1.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการธุรกิจส่งออกในประเทศไทยที่มีการส่งออกลำไยไปประเทศฝรั่งเศส

3.1.2 ตัวอย่างและขนาดตัวอย่างประชากร

ตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการส่งออกจำนวน 5 บริษัท เพื่อสอบถามถึงความเสี่ยงที่ส่งต่อการส่งออกลำไยไปประเทศฝรั่งเศส โดยการสุ่มตัวอย่างโดยอาศัยความน่าจะเป็น โดยการคัดเลือกรายชื่อผู้ประกอบการส่งออก จากสมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

3.2.1 ผู้วิจัยได้ดำเนินการรวบรวมการในการเก็บรวบรวมข้อมูลในระดับทุติยภูมิ (Secondary Data) โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูล จากเอกสารทางวิชาการและข้อมูลจาก สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ในประเภทต่าง ๆ ได้แก่ ข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการ รายงาน บทความและผลงานวิจัยประเภทต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในกระบวนการวิเคราะห์และประมวลผล

3.2.2 ใช้แบบสัมภาษณ์ สำหรับการตอบคำถามแบบปลายเปิด (Open-End) ในการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูล

3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.3.1. แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ผู้วิจัยได้มีการทบทวนวรรณกรรม บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มาใช้เป็นแนวทางในการกำหนดกรอบแนวคิด และใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) วิเคราะห์ปัจจัยที่มีต่อการส่งออกลำไยสดทางอากาศจาก

ประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศสและศึกษาปัญหาและแนวทางการแก้ไขของการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส

3.3.2. แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้เครื่องมือคือ แบบสัมภาษณ์ สำหรับการตอบคำถามแบบปลายเปิด (Open-End) ในการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยมีตัวอย่างจากบริษัทส่งออก จำนวน 5 บริษัท โดยใช้วิธีการจดบันทึก ในการบันทึกการสนทนา เพื่อนำมาใช้ถอดความสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล

3.4 ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.4.1 ศึกษาความรู้เชิงวิชาการ โดยทำการศึกษาเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับขั้นตอนการส่งออก และกฎเกณฑ์ต่างๆ เพื่อจะได้นำความรู้เหล่านี้ไปใช้เป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือและข้อคำถามต่าง ๆ ให้มีความครอบคลุมในประเด็นที่จะศึกษามากที่สุด

3.4.2 เตรียมความรู้เกี่ยวกับเบื้องต้นของผู้ประกอบที่เก็บข้อมูล เพื่อให้สามารถสอบถามได้อย่างตรงจุด ถูกต้อง และชัดเจน

3.4.3 เตรียมการสร้างแนวคำถาม ผู้วิจัยสร้างแนวคำถามสำหรับสัมภาษณ์โดยอาศัยแนวคิดจากการทบทวนวรรณคดีที่เกี่ยวข้อง โดยแนวคำถามที่สร้างขึ้นจะให้ได้มาซึ่งข้อมูลใน 4 ตัวแปร ได้แก่ 1. คุณภาพของสินค้า 2. อุณหภูมิการเก็บรักษา 3. กฎเกณฑ์ในการส่งออก และ 4. การตรวจสอบด่านกักกันพืช ซึ่งการสร้างแนวคำถามครั้งนี้ผ่านการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบ IOC เพื่อดูว่าข้อคำถามนี้สะท้อนหรือไม่ เพื่อให้แนวคำถามมีความเหมาะสมและครอบคลุมในประเด็นที่ทำการศึกษา

3.5 ขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล

3.5.1 ผู้วิจัยทำการจดบันทึก การตอบคำถามในการสัมภาษณ์จากผู้ให้ข้อมูลทุกราย เพื่อให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ครบถ้วนสมบูรณ์ โดยผู้วิจัยจะขออนุญาตจากผู้ให้ข้อมูลก่อน เมื่อผู้ให้ข้อมูลยินยอมจึงจะทำการบันทึกข้อมูล

3.5.2 การแปลผลข้อมูล โดยนำข้อมูลต่างๆที่ได้มาบันทึก โดยการถอดข้อความ บันทึกเป็นข้อความเชิงบรรยาย แล้วตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลเหล่านั้นอีกครั้ง

3.5.3 การสิ้นสุดการเก็บรวบรวมข้อมูล การเก็บรวบรวมข้อมูลสิ้นสุดเมื่อข้อมูลมีความอิ่มตัว ซึ่งพิจารณาจากข้อมูลที่ได้มีความซ้ำ หรือไม่มีข้อมูลใหม่เพิ่มขึ้นจากเดิม

3.6 การนำเสนอข้อมูล

ผู้วิจัยใช้วิธีการนำเสนอข้อมูลและผลการวิจัย แบบการพรรณนาเชิงวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่วางไว้

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษา เรื่องแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส โดยการเก็บข้อมูลจากผู้ส่งออกจำนวน 5 ราย โดยมีผลการวิเคราะห์ ดังนี้

จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ พบว่า ปัจจัยด้านคุณภาพเป็นปัจจัยเสี่ยงที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังฝรั่งเศสมากที่สุด เนื่องจากสหภาพยุโรป และฝรั่งเศสมีมาตรการอาหารปลอดภัยที่เคร่งครัด ปัจจัยด้านคุณภาพของลำไยสดไทย นั้น เริ่มตั้งการเพาะปลูก เนื่องจาก มาตรฐานของสหภาพยุโรปนั้น ผู้ผลิตจะต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐาน การผลิตที่ดี เพาะปลูกพืชตามหลักการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice หรือ GAP) มาตลอด ซึ่งหมายถึง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในทุกขั้นตอนการผลิตที่ดำเนินการในระดับเกษตรกร เพื่อให้ได้ผลิตผลที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภคตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ หรือมาตรฐานสากล ซึ่งวิธีการปลูกพืชตามหลักการ GAP 8 ข้อ ในคู่มือของกรมส่งเสริมการเกษตร ได้แก่

1. ใช้น้ำจากแหล่งน้ำสะอาด
2. ปลูกในพื้นที่ที่ดี ไม่มีเชื้อโรค ไม่มีสารพิษในดิน
3. ไร่และเก็บปุ๋ย/สารเคมีอย่างถูกต้อง
4. ผลิตตามแผนควบคุมคุณภาพสำหรับพืชแต่ละชนิด
5. สำรวจศัตรูพืช ป้องกัน และกำจัดอย่างถูกต้อง
6. เก็บเกี่ยวผลผลิตถูกเวลา ถูกวิธี
7. ขนย้ายและเก็บรักษาผลผลิตอย่างสะอาดและปลอดภัย
8. จัดบันทึกทุกขั้นตอน

นอกจากนั้น ยังกำหนดให้สวนลำไยต้องผ่านการตรวจสอบรับรองมาตรฐาน GAP ก่อนการส่งออก และการกำหนดมาตรการต่าง ๆ เช่น การกำหนดมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช

ที่ควบคุมให้ผลไม้นำเข้าต้องมีมาตรฐานความปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี และสารชีวภาพที่เกินกว่าระดับสูงสุดที่กำหนด รวมทั้งขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการที่ใช้ตรวจสอบระบบความปลอดภัยทางด้านอาหารเพื่อการส่งออกต้องได้รับการรับรองจากหน่วยงานรัฐบาล ซึ่งการบังคับมาตรการเหล่านี้อาจมีผลทำให้การส่งออกลำไยของไทยไม่เป็นไปตามเป้าหมาย เนื่องจากผู้ส่งออกส่วนใหญ่เป็นบริษัทขนาดกลางและขนาดเล็ก ซึ่งอาจจะไม่มีความพร้อมในการได้รับใบอนุญาตต่างๆ

โดยก่อนที่จะมีการส่งออกต้องได้รับการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชจากกรมวิชาการเกษตร โดยการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช เมื่อตรวจสอบข้อมูลถูกต้อง ครบถ้วน สินค้าลำไยจะถูกสุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิตโดยเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถเพื่อทดสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์และนำผลการทดสอบสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในเนื้อที่ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด ประกอบการออกใบรับรองสุขอนามัย ซึ่งในระหว่างที่ผู้ประกอบการดำเนินการผลิตเจ้าหน้าที่ด่านตรวจพืชที่รับผิดชอบจะเข้าตรวจสอบศัตรูพืชและส่งรายงานผล การตรวจสอบศัตรูพืชไปยังด่านตรวจพืชที่ผู้ประกอบการแจ้งขอออกใบรับรองสุขอนามัยพืช เพื่อใช้เป็นเอกสาร ประกอบการนำเข้า ซึ่งใช้เวลาค่อนข้างนานในการออกใบรับรอง

ผลไม้สดที่นำเข้ามายังฝรั่งเศสและ สหภาพยุโรปจะต้องถูกตรวจสอบ ควบคุม ณ ด่านนำเข้า เพื่อรับรองการปฏิบัติที่สอดคล้องกับกฎระเบียบ ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องของสหภาพยุโรป นอกจากการตรวจสอบควบคุม ณ ด่านนำเข้า เจ้าหน้าที่ของประเทศ สมาชิกฯ ยังสามารถทำการตรวจสอบสินค้าที่มีการวางจำหน่ายในตลาด ได้ตลอดเวลา ในกรณีที่พบว่าสินค้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดฯ สินค้า ดังกล่าวจะถูกนำออกจากตลาดทันที ไม่ว่าจะเป็นการตรวจพบปัญหา ณ ด่านนำเข้า หรือในท้องตลาด ซึ่งถ้ามีผู้ส่งออกถูกสุ่มตรวจเจอมากกว่า 5 รายในปีนั้น สหภาพยุโรปจะยกเลิกการนำเข้าผลไม้สดของไทยทันที ดังนั้น ไม่ได้เฉพาะเราที่ต้องตรวจสอบแต่ ผู้ส่งออกรายอื่นก็ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพราะทุกคนมีผลซึ่งกันและกัน

4.1 ปัจจัยด้านคุณภาพในการส่งออกที่ส่งผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสดทางอากาศ

ลำไย เป็นหนึ่งในผลไม้เศรษฐกิจสำคัญที่สร้างรายได้ให้กับไทยอย่างมหาศาล โดยไทยเป็นผู้ผลิตและส่งออกลำไยไม่ว่าจะเป็นรูปผลสด แช่แข็งและลำไยอบแห้งเป็นรายใหญ่ของโลก ราคาผลผลิตลำไย ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา อยู่ในเกณฑ์ดีและมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากลำไยของ

ไทยเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ จึงทำให้เกษตรกรขยายเนื้อที่ปลูกลำไยและดูแลรักษาต้นลำไย ทำให้เนื้อที่ปลูกและผลผลิตเพิ่มขึ้น ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกลำไยที่สำคัญ ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน ลำปาง แพร่ และที่ปลูกทางภาคตะวันออก ได้แก่ จันทบุรี พันธุ์ที่เกษตรกรนิยมปลูก ได้แก่ พันธุ์อีดอ ตลาดส่งออกลำไยได้แก่ จีน ฮองกง อินโดนีเซีย มาเลเซีย และสิงคโปร์ ลำไยที่ปลูกในเขตจังหวัดจันทบุรีเป็นลำไยที่ผลิตเพื่อการส่งออก สำหรับการผลิตและการส่งออกลำไยในลักษณะผลไม้สดไปยังตลาดต่างประเทศ ต้องใช้เวลานานในการขนส่ง ทำให้ลำไยสดที่ส่งออกตลาดต่างประเทศมีปัญหาด้านคุณภาพซึ่งส่วนใหญ่เกี่ยวกับการที่สีผลเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ส่งผลให้ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

ตารางที่ 4.1 สรุปปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของลำไยสดที่ส่งออกทางเครื่องบินไปประเทศฝรั่งเศส

ลำดับ	ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพ ลำไยสดส่งออก	บริษัท 1	บริษัท 2	บริษัท 3	บริษัท 4	บริษัท 5
1	คุณภาพของฟาร์มปลูก ต้องได้ GAP	✓	✓	✓	✓	✓
2	คุณภาพการบริหารจัดการของ บริษัทผู้ส่งออก	✓	✓	✓	✓	✓
3	ขาดการใช้เทคโนโลยีในการ จัดการฟาร์ม		✓			✓
4	การขาดการควบคุมโรคที่ดี แมลง และวัชพืช ผลผลิตเฉลี่ย ของการทำเกษตรอินทรีย์ต่ำกว่า การทำเกษตรโดยทั่วไป ประมาณ 25%	✓		✓	✓	
5	ผู้ประกอบการรายย่อยที่มี ข้อจำกัดด้านทรัพยากร	✓	✓		✓	✓
6	ขาดศักยภาพในการขอการ รับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์	✓		✓	✓	✓

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ลำดับ	ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพ ลำไยสดส่งออก	บริษัท 1	บริษัท 2	บริษัท 3	บริษัท 4	บริษัท 5
7	ขาดทักษะของความเป็น ผู้ประกอบการ		✓	✓	✓	
8	การเก็บผลลำไย โดยไม่ให้ เปลี่ยนสี	✓	✓	✓	✓	✓
9	ความหวานของลำไยต้องอยู่ใน เกณฑ์ที่กำหนด	✓	✓	✓	✓	✓
10	มีขนาดมาตรฐาน ตามที่ลูกค้า ต้องการ	✓	✓	✓	✓	✓

จากตาราง ผู้ประกอบการในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พบปัญหาในการดำเนินการ อาทิ ขาดระบบ ควบคุมคุณภาพภายในองค์กร การบริหารจัดการที่ไม่มีประสิทธิภาพ ความเสี่ยงด้านดินฟ้าอากาศ ไม่สามารถดำเนินการเพื่อขอรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ฤดูเพาะปลูกของรัฐ ตลอดจน ขาดแรงงานที่มีทักษะ และจาก การสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 5 ราย สามารถสรุปปัญหาหลัก 10 ประการ คือ

1. ผลผลิตต่อไร่ที่ต่ำ ขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการฟาร์มและการเก็บเกี่ยว การผลิตปุ๋ยอินทรีย์ให้มีปริมาณเพียงพอเพื่อทดแทนการใช้ปุ๋ยเคมีเป็นเรื่องยาก เนื่องจาก จำเป็นต้องใช้ทรัพยากรจำนวนมาก อาทิ ที่ดิน แรงงาน ธาตุอาหารและน้ำ ทำให้ผลผลิตเกษตรอินทรีย์ต่ำ กว่า การเพาะปลูกแบบปกติ เนื่องจากการทำเกษตรอินทรีย์นั้นคล้ายคลึงกับการทำเกษตรในสมัยโบราณ ธาตุอาหารในดินที่ไม่เพียงพอ

2. การขาดการควบคุมโรคที่ดี แมลง และวัชพืช ผลผลิตเฉลี่ยของการทำเกษตรอินทรีย์ต่ำกว่า การทำเกษตรโดยทั่วไปประมาณ 25%

3. ปัญหาสำหรับการจัดการฟาร์มและการแปรรูป คือ ขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการฟาร์ม การควบคุมศัตรูพืช การจัดการโรงแพค การคัดแต่งสินค้า เมื่อพิจารณาตลาดส่งออก เกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อยที่มีข้อจำกัดด้านทรัพยากรและ ความรู้ไม่สามารถแข่งขันกับ

รายได้ เนื่องจากข้อจำกัดด้านมาตรฐานที่เข้มงวดและความคาดหวังของผู้บริโภคและซูเปอร์มาร์เก็ตในตลาดต่างประเทศ

4. ขาดศักยภาพในการขอการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ โดยทั่วไปมีระบบรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ 2 ระบบ ระบบแรกคือระบบที่ได้รับการรับรอง จากประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น มาตรฐาน IFOAM สำหรับสินค้าส่งออก ซึ่งทำให้จำหน่ายสินค้าได้ในราคา ที่สูง ระบบที่สองคือระบบที่รับรองเพื่อให้สามารถจำหน่ายสินค้าได้ในตลาดท้องถิ่นภายในประเทศไทย อาทิ ระบบ PGS การรับรองมาตรฐานสินค้ามีต้นทุนที่สูงเนื่องจากต้องมีการตรวจติดตามและระบบ เอกสาร ดังนั้นเกษตรกรรายย่อยที่มีทรัพยากรจำกัด ไม่สามารถที่จะจ่ายได้

5. ขาดทักษะของความเป็นผู้ประกอบการ เกษตรกรและผู้ประกอบการ ผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ตามความต้องการของตลาด และหลายคน ไม่มีพื้นฐานด้านการบริหารธุรกิจหรือความเป็นผู้ประกอบการ นอกจากนี้จากสภาพสังคมที่ระบบ online เข้ามามีส่วนร่วมในการซื้อขายสินค้า ตลอดจนเป็นช่องทางสำคัญสำหรับการสื่อสารไปยังกลุ่มผู้บริโภค เป้าหมาย ดังนั้นการพัฒนาทักษะผู้ประกอบการและเทคโนโลยีสารสนเทศ จะทำให้เกษตรกรและผู้ประกอบการสามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมที่มีการแข่งขันอย่างรุนแรงได้

6. ฟาร์มปลูกขาดศักยภาพในการได้รับการรับรอง GAP

7. ผู้ส่งออกขาดทักษะการบริหารจัดการที่ดี

8. สีของลำไยมีเปลี่ยนไป เนื่องจากขาดน้ำ 4 Defect ธรรมชาติที่อาจเจอได้ สีอาจจะไม่เหมือนกัน ทั้งลูก ผิวอาจจะไม่นวลทั้งลูก อาจจะมีลูกเล็กที่อยู่ในช่อเดียวกันติดไปบ้าง (ในกรณีไม่ตัดก้าน)

9. ความหวานของลำไยมีความผันผวน ไม่สม่ำเสมอโดยระดับมาตรฐานได้แก่ Brix level (ความหวาน) อยู่ที่ระดับ 15-16

10. ขนาดของลำไยไม่ได้มาตรฐานในช่อเดียวกัน ขนาด (อ้างอิงตามลำไยร่วง - วัดจากเส้นผ่าศูนย์กลาง) AA: 27mm+ A: 25-27mm B: 22-24mm C: 19-21mm โดยขนาดที่ใช้จะส่งออกคือ AA

4.2 ปัจจัยด้านอุณหภูมิในการส่งออกส่งผลกระทบต่อการส่งออกลำไยสดทางอากาศ

การเก็บเกี่ยวผลลำไยในภาคตะวันออกยังคงใช้แรงงานที่เป็นมนุษย์เป็นหลัก ส่วนใหญ่จะเริ่มเก็บเกี่ยวลำไยกันตอนเช้ามืดจนถึงบ่ายแก่ๆ เพื่อหลีกเลี่ยงสภาวะแวดล้อมที่มีอุณหภูมิสูง และไม่เก็บผลลำไยในวันที่ฝนตก เนื่องจากความชื้นจะทำให้ผลลำไย

เกิดการเน่าเสียได้ การขนย้ายลำไยไปยังจุดบริเวณคัดแยกนำไปลำไยออก และตกแต่งก้านช่อดอกยาวไม่เกิน 15 เซนติเมตร คัดขนาดผล ผลชำรุด และผลที่ได้รับความเสียหายจากแมลงและบรรจผลลำไย บรรจผลลำไยลงในตะกร้าพลาสติกทรงสี่เหลี่ยม คางหมู น้ำหนักสุทธิของลำไย 3 กิโลกรัม ต่อตะกร้าสี่เหลี่ยมหรือสี่เหลี่ยม และ 11.50 กิโลกรัม ต่อ ตะกร้าขาว แล้วจัดรถขนส่งไปขายที่สถานประกอบการรับซื้อลำไยต่อไป โดยผู้ให้ข้อมูลสำคัญแจ้งว่า เมื่อไปถึงประเทศปลายทางแล้ว ลำไยสดจะต้องถูกบรรจุในตู้คอนเทนเนอร์ เพื่อรักษาอุณหภูมิ ตลอดเวลา เพื่อป้องกันการเน่าเสีย หรือการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกลำไย

ตารางที่ 4.2 ปัจจัยด้านอุณหภูมิที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสดโดยเครื่องบินไปประเทศ ฝรั่งเศส

ลำดับ	ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพลำไยสด ส่งออก	บริษัท 1	บริษัท 2	บริษัท 3	บริษัท 4	บริษัท 5
1	คุณภาพของการหีบห่อ	✓	✓	✓	✓	✓
2	ระยะเวลาในการเก็บรักษา ก่อนขนส่ง	✓	✓	✓	✓	✓
3	การรักษาอุณหภูมิระหว่างเก็บรักษา ก่อน ขนส่ง		✓		✓	✓
4	ประเภทของตู้คอนเทนเนอร์ในการขนส่ง เครื่องบิน	✓		✓	✓	
5	ระยะเวลาในการขนส่ง	✓	✓		✓	✓

แนวทางการปฏิบัติของด้านคุณภาพของผู้ประกอบการเพื่อป้องกันความเสี่ยงในการส่งออก

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญแจ้งว่า บริษัทผู้ส่งออกต้องจัดหาหรือรับซื้อลำไยจากแหล่งผลิตที่ผ่านการตรวจสอบรับรองแหล่งผลิตพืช GAP ผ่านการคัดคุณภาพ และกระบวนการผลลำไยสดที่ผ่านการทดสอบประสิทธิภาพห้องผลลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์แล้ว จากโรงคัดบรรจุ และโรงผลลำไยสดที่ได้การรับรองมาตรฐาน ตามมาตรฐานหลักปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้ที่ส่งออกทั้งผลและเปลือก และหลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการผลไม้ด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มกษ. 1004 - 2557) ตามลำดับก่อนการส่งออกผู้ส่งออกจะต้องส่งตรวจวิเคราะห์ MRL test หรือสารเคมีที่ตกค้างก่อนการส่งออกทุกครั้ง และต้องมีหนังสือรับรองสารตกค้างตามผลการตรวจสอบ

วิเคราะห์ของกรมวิชาการเกษตรหรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานอื่นที่กรมวิชาการเกษตรให้การรับรองไปแสดงต่อ กรมศุลกากรเพื่อประกอบพิธีการส่งออกป็นนอกราชอาณาจักร และต้องมีหนังสือรับรองการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ Escherichia coli และ Salmonella ตามผลการตรวจสอบวิเคราะห์จากกรมวิชาการเกษตร หรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานอื่นที่ กรมวิชาการเกษตรให้การรับรองไปแสดงต่อกรมศุลกากรเพื่อประกอบพิธีการส่งออกป็นนอกราชอาณาจักร ซึ่งต้องดำเนินการตรวจวิเคราะห์ทุกรอบของการส่งออก ซึ่งใช้เวลานาน และผู้ส่งออกต้องใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ฉีดพ่นเพื่อคง สีและป้องกันไม่ให้ลำไยเหี่ยว ซึ่งผู้ส่งออกต้องระมัดระวังไม่ให้อัตราส่วนของสารตกค้างนี้มีมากเกินไป หากมีมากเกินไปการตรวจวิเคราะห์สารตกค้างก็จะเกิน และบริษัทจะไม่สามารถส่งออกลำไยนี้ไปได้

แนวทางการปฏิบัติของด้านอุณหภูมิของผู้ประกอบการเพื่อป้องกันความเสี่ยงในการส่งออก

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญแจ้งว่า ระยะทางและระยะเวลาในการขนส่งจากฟาร์มผู้ผลิตไปถึง สนามบินปลายทางในฝรั่งเศสใช้เวลา 2-3 วัน ทำให้ลำไยสดต้องถูกบรรจุในตู้คอนเทนเนอร์ ที่รักษา อุณหภูมิตลอดเวลา เนื่องจากอุณหภูมิที่ติดต่อการรักษาสภาพของลำไยสดที่เหมาะสมคือในการ จัดเก็บสินค้า 12° - 18° องศาเซลเซียส สำหรับการส่งออก ผู้ส่งออกจะต้องคำนึงถึงช่วงเวลาที่เก็บ รักษา ตั้งแต่การเก็บเกี่ยว จนถึง การขนส่งไปยังตลาดปลายทางที่ประเทศฝรั่งเศส ซึ่งมีระยะเวลา รวม 45-60 วัน ประกอบด้วยระยะเวลาขนส่งจากฟาร์มมาถึงสนามบิน และจะต้องเก็บรักษาในตู้ คอนเทนเนอร์รักษาอุณหภูมิ ประมาณ 3-5 วัน และขนส่งในตู้คอนเทนเนอร์รักษาอุณหภูมิมบน เครื่องบิน และเปลี่ยนถ่ายเป็นตู้คอนเทนเนอร์ในอุณหภูมิปกติปลายทาง ซึ่งอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ขนส่ง ต้องประกอบด้วย ตู้ AKE (2 packing) แผ่นเหล็กวางสินค้าคลุมตาข่าย (2 packing) แผ่นเหล็ก วางสินค้าคลุมตาข่าย และมี Pallet 100 x 100 x 150 (2 packing) ทั้งนี้อุปกรณ์หีบห่อทั้งหมดที่ใช้ ต้องคุณภาพสำหรับอาหารเท่านั้น

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ในการศึกษาเรื่องแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส มีข้อสรุปจากการวิจัยและข้อเสนอแนะดังนี้

5.1 สรุปปัจจัยด้านคุณภาพในการส่งออกที่ส่งผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสดทางอากาศ

ผู้ประกอบการในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พบปัญหาในการดำเนินการ อาทิ ขาดระบบ ควบคุมคุณภาพภายในองค์กร การบริหารจัดการที่ไม่มีประสิทธิภาพ ความเสี่ยงด้านดินฟ้าอากาศ ไม่สามารถดำเนินการเพื่อขอรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ กฎระเบียบภาครัฐ ตลอดจนขาดแรงงานที่มีทักษะ และจาก การสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องจำนวน 5 ราย สามารถสรุปความเสี่ยงด้านคุณภาพที่ส่งผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสดทางอากาศไปฝรั่งเศส 10 ประการ คือ

1. ผลผลิตต่อไร่ที่ต่ำ ขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการฟาร์มและการเก็บเกี่ยว การผลิตปุ๋ยอินทรีย์ให้มีปริมาณเพียงพอเพื่อทดแทนการใช้ปุ๋ยเคมีเป็นเรื่องยาก เนื่องจาก จำเป็นต้องใช้ทรัพยากรจำนวนมาก อาทิ ที่ดิน แรงงาน ธาตุอาหารและน้ำ ทำให้ผลผลิตเกษตรอินทรีย์ต่ำ กว่า การเพาะปลูกแบบปกติ เนื่องจากการทำเกษตรอินทรีย์นั้นคล้ายคลึงกับการทำเกษตรในสมัยโบราณ ธาตุอาหารในดินที่ไม่เพียงพอ

2. การขาดการควบคุมโรคที่ดี แมลง และวัชพืช ผลผลิตเฉลี่ยของการทำเกษตรอินทรีย์ต่ำกว่า การ ทำเกษตร โดยทั่วไปประมาณ 25%

3. ปัญหาสำหรับการจัดการฟาร์มและการแปรรูป คือ ขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการฟาร์ม การควบคุมศัตรูพืช การจัดการ โรงบรรจุ การตัดแต่งสินค้า เมื่อพิจารณาตลาดส่งออก เกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อยที่มีข้อจำกัดด้านทรัพยากรและ ความรู้ไม่สามารถแข่งขันกับรายใหญ่ได้ เนื่องจากข้อจำกัดด้านมาตรฐานที่เข้มงวดและความคาดหวังของ ผู้บริโภคและซูเปอร์มาร์เก็ตในตลาดต่างประเทศ

4. ขาดศักยภาพในการขอการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ โดยทั่วไปมีระบบรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ 2 ระบบ ระบบแรกคือระบบที่ได้รับการรับรอง จากประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น มาตรฐาน IFOAM สำหรับสินค้าส่งออก ซึ่งทำให้จำหน่ายสินค้าได้ในราคา ที่สูง ระบบที่สองคือระบบที่รับรองเพื่อให้สามารถจำหน่ายสินค้าได้ในตลาดท้องถิ่นภายในประเทศไทย อาทิ ระบบ

PGS การรับรองมาตรฐานสินค้ามีต้นทุนที่สูงเนื่องจากต้องมีการตรวจติดตามและระบบ เอกสาร
ดังนั้นเกษตรกรรายย่อยที่มีทรัพยากรจำกัด ไม่สามารถที่จะจ่ายได้

5. ขาดทักษะของความเป็นผู้ประกอบการ เกษตรกรและผู้ประกอบการ ผลิตสินค้าเกษตร
อินทรีย์ตามความต้องการของตลาด และหลายคน ไม่มีพื้นฐานด้านการบริหารธุรกิจหรือความเป็น
ผู้ประกอบการ นอกจากนี้จากสภาพสังคมที่ระบบ online เข้ามามีส่วนร่วมในการซื้อขายสินค้า
ตลอดจนเป็นช่องทางสำคัญสำหรับการสื่อสารไปยังกลุ่มผู้บริโภค เป้าหมาย ดังนั้นการพัฒนาทักษะ
ผู้ประกอบการและเทคโนโลยีสารสนเทศ จะทำให้เกษตรกรและผู้ประกอบการสามารถปรับตัวเข้า
กับสภาพแวดล้อมที่มีการแข่งขันอย่างรุนแรงได้

6. ฟาร์มปลูกขาดศักยภาพในการได้รับการรับรอง GAP
7. ผู้ส่งออกขาดทักษะการบริหารจัดการที่ดี
8. สีของลำไยมีเปลี่ยนไป เนื่องจากขาดน้ำ
9. ความหวานของลำไยมีความผันผวน ไม่สม่ำเสมอโดยระดับมาตรฐาน
10. ขนาดของลำไยไม่ได้มาตรฐานในช่อเดียวกัน

5.2 สรุปปัจจัยด้านอุณหภูมิในการส่งออกส่งผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสดทางอากาศ

เนื่องจากระยะเวลาและระยะเวลาในการขนส่งจากฟาร์มผู้ผลิตไปถึงสนามบินปลายทาง
ในฝรั่งเศสใช้เวลา 2-3 วัน ทำให้ลำไยสดต้องถูกบรรจุในตู้คอนเทนเนอร์ที่รักษาอุณหภูมิตลอดเวลา
เนื่องจากอุณหภูมิที่ดีต่อการรักษาสภาพของลำไยสดที่เหมาะสมคือในการจัดเก็บสินค้า
12° - 18° องศาเซลเซียส สำหรับการส่งออก ผู้ส่งออกจำเป็นต้องคำนึงถึงช่วงเวลา ตั้งแต่เก็บรักษา
ก่อนส่งที่ประเทศไทย จนถึง การขนส่งไปยังตลาดปลายทางที่ประเทศฝรั่งเศส ซึ่งมีระยะเวลารวม
45-60 วัน ประกอบด้วยระยะเวลาขนส่งจากฟาร์มมาถึงสนามบิน เก็บรักษาในตู้คอนเทนเนอร์รักษา
อุณหภูมิ ประมาณ 3-5 วัน และขนส่งในตู้คอนเทนเนอร์รักษาอุณหภูมิมบนเครื่องบิน และเปลี่ยนถ่าย
เป็นตู้คอนเทนเนอร์ในอุณหภูมิปกติปลายทาง

ระบบขนส่งจึงเป็นเรื่องที่สำคัญเป็นอย่างมากในขนส่งลำไยไปยังตลาดโลก การเก็บ
เกี่ยวผลลำไยในภาคตะวันออกยังคงใช้แรงงานที่เป็นมนุษย์เป็นหลัก ส่วนใหญ่จะเริ่มเก็บเกี่ยวลำไย
กันตอน เช้าตรู่จนถึงบ่ายแก่ๆ เพื่อหลีกเลี่ยงสภาวะแวดล้อมที่มีอุณหภูมิสูงและไม่เก็บผลลำไยใน
วันที่ฝนตก เนื่องจากความชื้นจะทำให้ผลลำไยเกิดการเน่าเสียได้ การขนย้ายลำไยไปยังจุดบริเวณ
คัดแยกนำไปลำไยออกและตกแต่งก้านช่อดอกยาวไม่เกิน 15 เซนติเมตร คัดขนาดผล ผลชำรุด และ
ผลที่ได้รับความเสียหายจากแมลงและบรรจุผลลำไย บรรจุผลลำไยลงในตะกร้าพลาสติกทรง
สี่เหลี่ยมคางหมู น้ำหนักสุทธิของลำไย 3 กิโลกรัม ต่อตะกร้าสี่เหลี่ยมหรือสี่เหลี่ยม และ 11.50

กิโลกรัม ต่อตะกร้าขาว แล้วจัดรถขนส่งไปขายที่สถานประกอบการรับซื้อลำไยต่อไป นำลำไยเข้าสู่กระบวนการรมก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ซึ่งจะเริ่มในช่วงเย็นจนลำไยที่รับซื้อมาหมดและไม่มี การเก็บรักษาลำไยไว้เพื่อคงคุณภาพ ลำไยส่งผู้ซื้อคอนเทนเนอร์ที่ควบคุมอุณหภูมิ 0-1 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 5 ชั่วโมง เดินทางมากถึงสนามบินสุวรรณภูมิ จากนั้นขนส่งลำไยโดยทางเครื่องบินใช้เวลา ในการขนส่งประมาณ 12-15 ชั่วโมง ซึ่งบริษัท ไม่ได้กำหนดสายการบิน ขึ้นอยู่กับการจองพื้นที่ ของบริษัท ชิปปิ้งที่บริษัทใช้บริการ

อุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่ง ต้องประกอบด้วย ตู้ AKE (2 packing) แผ่นเหล็กวางสินค้า คลุมตาข่าย (2 packing) แผ่นเหล็กวางสินค้าคลุมตาข่าย และมี Pallet 100 x 100 x 150 (2 packing) ทั้งนี้ อุปกรณ์หีบห่อทั้งหมดที่ใช้ต้องคุณภาพสำหรับอาหารเท่านั้น

สรุปได้ว่า คุณภาพของการหีบห่อ ระยะเวลาในการเก็บรักษาก่อนขนส่ง การรักษา อุณหภูมิระหว่างเก็บรักษาก่อนขนส่ง ประเภทของตู้คอนเทนเนอร์ในการขนส่งทางอากาศ และ ระยะเวลาในการขนส่งเป็นปัจจัยด้านอุณหภูมิที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสดทางอากาศจาก ประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส

5.3 อภิปรายผล

ปัจจัยด้านคุณภาพ ประกอบด้วย ผลผลิตต่อไร่ที่ต่ำ ขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการ ฟาร์มและการเก็บเกี่ยว การขาดการควบคุมโรคที่ดี ขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการฟาร์ม ขาด ศักยภาพในการขอการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ฟาร์มปลูกขาดศักยภาพในการได้รับการ รับรอง GAP ผู้ส่งออกขาดทักษะการบริหารจัดการที่ดี ทำให้ได้ผลผลิตที่ไม่มีคุณภาพตาม มาตรฐาน และมีแมลง หรือศัตรูพืชปะปนไปด้วย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สิรินาฏ พรศิริ ประทาน ที่ได้ศึกษาเรื่อง การส่งออกผักและผลไม้สดไทยไปสหภาพยุโรป โดยปกติสินค้าที่จะ นำเข้าไปขายในตลาดสหภาพยุโรปจะต้องผ่านการสุ่มตรวจที่ด่าน เพื่อเป็นการควบคุมเรื่องความ ปลอดภัยของอาหารสุขอนามัยของผู้บริโภค และตรวจสอบแมลงศัตรูพืชที่อาจเข้ามาในสหภาพ ยุโรปได้ ปัญหาที่สหภาพยุโรปตรวจพบในสินค้า ผักและผลไม้สดส่งออกของไทย และแจ้งเตือน ในระบบ RASFF ทำให้มีการเรียกคืนสินค้าจากท้องตลาดในสหภาพยุโรป และ/หรือปฏิเสธการ นำเข้า นั้น มีสาเหตุหลัก 3 ประการ ดังนี้ 1. การใช้ยาฆ่าแมลงในปริมาณมากจนก่อให้เกิดสารตกค้าง ในระดับที่เกินกำหนดและใช้ยาฆ่าแมลงชนิดที่สหภาพยุโรปห้ามใช้ 2. การสวมชื่อเกษตรกรและ การปลอมแปลงการรับรองมาตรฐาน GAP ของภาครัฐเพื่อการส่งออก 3. การแพร่ระบาดของเชื้ออี โคไลในสหภาพยุโรป

คุณภาพของการหีบห่อ ระยะเวลาในการเก็บรักษาก่อนขนส่ง การรักษาอุณหภูมิระหว่างเก็บรักษาก่อนขนส่ง ประเภทของตู้คอนเทนเนอร์ในการขนส่งทางอากาศ และระยะเวลาในการขนส่งเป็นปัจจัยด้านอุณหภูมิที่มีผลกระทบต่อค่าไลสาดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศสสอดคล้องกับงานวิจัยของศุภรา เสกาจารย์ (2553) สรุปได้ว่าผลไม้ไทยมีคุณค่าและมีศักยภาพที่จะแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มได้อย่างหลากหลาย ส่วนจุดอ่อนได้แก่ 1. ผลไม้ไทยเป็นผลไม้เมืองร้อน เน้นเสี้ง่าย ผลผลิตออกเป็นฤดูกาล ในขณะที่คุณภาพของผลไม้ส่วนใหญ่ยังไม่ได้มาตรฐานตามความต้องการเพื่อส่งออก 2. โครงสร้างการผลิตส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรายย่อย กระจุกกระจายทั่วแหล่งผลิต ขาดระบบการตลาดและแปรรูปรองรับที่สอดคล้องกับการผลิต 3. ขาดการจัดระบบฐานข้อมูลการผลิต การแปรรูปและการตลาด ที่มีประสิทธิภาพทำให้ไม่สามารถใช้ประโยชน์ได้เต็มที่ 4. ขาดเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสม ทำให้ผลผลิตของเกษตรกรไม่ได้คุณภาพมาตรฐานตามที่ตลาดต้องการ และทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น 5. ขาดแคลนตู้คอนเทนเนอร์และค่าระวางขนส่งสินค้าทางเรือขึ้นราคามากในช่วงฤดูการผลิต และมีโอกาสในการส่งออกได้แก่ 1. ความต้องการบริโภคผลไม้ในตลาดโลกขยายตัวเพิ่มขึ้น 2. อุตสาหกรรมแปรรูปผลไม้ขยายตัวและมีความต้องการวัตถุดิบผลไม้มากขึ้น 3. ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศ 4. ความก้าวหน้าในการวิจัยและพัฒนาการผลิต การแปรรูป การตลาดของผลไม้ ในด้านอุปสรรค ได้แก่ 1. ภาวะเศรษฐกิจโลกตกต่ำ 2. ต้นทุนการผลิตของเกษตรกรสูงขึ้น 3. การกีดกันทางการค้า 4. มีผลไม้นำเข้าจากต่างประเทศมากขึ้น

แนวทางการปฏิบัติของผู้ประกอบการ

เพื่อป้องกันความเสียหายจากการรับซื้อ บริษัทผู้ส่งออกต้องจัดหาหรือรับซื้อลำไยจากแหล่งผลิตที่ผ่านการตรวจสอบรับรองแหล่งผลิตพีช GAP ผ่านการคัดคุณภาพ และกระบวนการผลลำไยสดที่ผ่านการทดสอบประสิทธิภาพห้องรมลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์แล้ว จากโรงคัดบรรจุและโรงรมลำไยสดที่ได้การรับรองมาตรฐาน ตามมาตรฐานหลักปฏิบัติที่ดี และก่อนการส่งออกทุกครั้งผู้ส่งออกจะต้องส่งตรวจวิเคราะห์ MRL test หรือ ตรวจสอบเคมีที่ตกค้างก่อนการส่งออก และต้องมีหนังสือรับรองสารตกค้างจากกรมวิชาการเกษตรหรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานอื่นที่กรมวิชาการเกษตรให้การรับรอง ไปแสดงต่อกรมศุลกากรเพื่อประกอบพิธีการส่งออกไปนอกราชอาณาจักร

ในส่วนของการขนส่ง ลำไยสดต้องถูกบรรจุในตู้คอนเทนเนอร์เพื่อรักษาอุณหภูมิตลอดเวลา และเปลี่ยนถ่ายเป็นตู้คอนเทนเนอร์ในอุณหภูมิกติปลายทาง ซึ่งอุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่ง ต้องประกอบด้วย ตู้ AKE (2 packing) แผ่นเหล็กวางสินค้าคลุมตาข่าย (2 packing) แผ่นเหล็ก

วางสินค้าคลุมตาข่าย และมี Pallet 100 x 100 x 150 (2 packing) ทั้งนี้อุปกรณ์หีบห่อทั้งหมดที่ใช้ ต้องคุณภาพสำหรับอาหารเท่านั้น เพื่อป้องกันสารตกค้าง

5.4 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

5.4.1 กรมวิชาการเกษตรควรมีการอบรมให้ความรู้เกษตรกรเกี่ยวกับการทำฟาร์มที่ดี เพื่อให้ได้รับการรับรอง GAP

5.4.2 กรมส่งเสริมการค้าต่างประเทศ ควรมีการอบรมให้ความรู้ผู้ส่งออกเกี่ยวกับการจัดเตรียมเอกสาร ระบบการบริหารจัดการ ระบบเทคโนโลยีเพื่อช่วยให้มีการติดตาม และจัดการการส่งออกผลไม้ ลำไยสดได้อย่างราบรื่น

5.5 ข้อเสนอแนะในงานวิจัยครั้งต่อไป

5.5.1 ควรศึกษาตัวแปรอื่น ๆ เพิ่มเติมที่เกี่ยวข้องจัดการความเสี่ยงที่ส่งผลต่อการส่งออก หรือปัจจัยที่ส่งผลต่อการส่งออกลำไยในประเทศไทยไปประเทศฝรั่งเศส

5.4.2 ควรศึกษาจากขนาดตัวอย่างให้จำนวนมากกว่านี้ เพื่อสามารถนำข้อมูลในแต่ละตัวอย่างมาเปรียบเทียบกัน

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

กรมการค้าต่างประเทศ. (2559). *แสดงรายละเอียดมาตรการควบคุมการนำเข้าและส่งออกสินค้า*
ภายใต้ พ.ร.บ 2522. สืบค้น 12 ตุลาคม 2564, จาก <https://www.dft.go.th/th-th/DFT-Service/Data-Service-Information/Measures-In-Foreign-Trade/Measures-Trade-Law-2522/Detail-Measures-Trade-Law-2522/ArticleId/4447/FAS>

การขนส่งสินค้าทางอากาศ Air freight. สืบค้น 30 กันยายน 2564, จาก

<https://www.goodfreight-th.com/16481925/การขนส่งสินค้าทางอากาศ-air-freight>

เกรียงไกร สุภโตษะ. (2562). *ระบบควบคุมการส่งออกลำไยสดไปสาธารณรัฐประชาชนจีน*.
กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร.

ดร.จิตพงษ์ อัยสานนท์. *มองรอบทิศคิดอย่าง Supply Chain โลจิสติกส์และซัพพลายเชน ในระบบ*
การขนส่งทางอากาศ (ตอนที่ 1). สืบค้น 30 กันยายน 2564, จาก

<http://www.thailandindustry.com/onlinemag/view2.php?id=222§ion=5&issues=13>

พลนัท พรพบภัทรภัก, ดร.พินันทา โรจน์รัตน์ศิริกุล และ รศ.ปภัตสร ผลเพิ่ม. (2556).
การพัฒนาการส่งออกสินค้าทางอากาศประเภทผักผลไม้จากประเทศไทยไปสู่สหภาพ
ยุโรป วิทยาลัยการบิณนานาชาติ มหาวิทยาลัยนครพนม

พระราชบัญญัติการรับขนทางอากาศระหว่างประเทศ. สืบค้น 28 กันยายน 2564 จาก

<https://www.caat.or.th/wpcontent/uploads/2019/08พระราชบัญญัติการรับขนทางอากาศ-และที่แก้ไขเพิ่มเติม.pdf>

ศุภรา เสกอาจารย์. (2553). *โอกาสการขยายตลาดส่งออกผลไม้ไทย*. นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ
ศูนย์ส่งเสริมการค้าส่งออกในภูมิภาค จังหวัดเชียงใหม่ กรมส่งเสริมการค้าส่งออก
กระทรวงพาณิชย์ งานวิชาการ (ว.)

สิรินาฏ พรศิริประทาน. *การส่งออกผักและผลไม้สดไทยไปสหภาพยุโรป*. สถาบันระหว่างประเทศ
เพื่อการค้าและการพัฒนา (ITD)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงปารีส. (2563). *ข้อมูลทั่วไปสาธารณรัฐฝรั่งเศส*
ประจำเดือนธันวาคม 2563 สืบค้น 30 กันยายน 2564, จาก

https://www.ditp.go.th/contents_attach/690731/690731.pdf

GRT CARGO. (2021). *การส่งออกลำไย*. สืบค้น 12 ตุลาคม 2564, จาก

<https://www.grtcargo.com/content/4451/%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%AA%E0%B9%88%E0%B8%87%E0%B8%AD%E0%B8%AD%E0%B8%81%E0%B8%A5%E0%B8%B3%E0%B9%84%E0%B8%A2>.

ภาคผนวก ก

ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์เชิงลึก

ชื่อเรื่อง การจัดการความเสี่ยงที่ส่งผลต่อการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส

แบบสัมภาษณ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเสี่ยงที่ส่งผลต่อการส่งออกลำไยในประเทศไทยไปประเทศฝรั่งเศส ซึ่งข้อมูลที่ท่านตอบแบบสอบถามนี้จะถูกเก็บเป็นความลับอย่างเคร่งครัด และจะถูกนำมาใช้ประโยชน์ในการศึกษาเรื่องนี้เท่านั้น

ผู้วิจัยขอความอนุเคราะห์ตอบแบบสัมภาษณ์นี้ตามความเป็นจริง ครบถ้วนและขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือในการตอบแบบสัมภาษณ์มา ณ โอกาสนี้

ตอนที่ 1 ประเด็นการสัมภาษณ์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. สถานการณ์ทั่วไปของการส่งออกลำไยทางอากาศไปประเทศฝรั่งเศสในกรณีของบริษัทของท่าน

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการส่งออกลำไยสด

ข้อที่ 1 คุณภาพของสินค้า

1.1 คุณภาพของสินค้าเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร

ข้อที่ 2 อุณหภูมิในการขนส่ง

2.1 อุณหภูมิในการขนส่งเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร

ข้อที่ 3 กฎเกณฑ์ในการส่งออก

3.1 กฎเกณฑ์ในการส่งออกเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร

ข้อที่ 4 การตรวจสอบด่านกักกันพืช

4.1 การตรวจสอบด่านกักกันพืชเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอย่างไร

ภาคผนวก ข

ภาคผนวก ข ข้อมูลการสัมภาษณ์

บริษัท 1

ตอนที่ 1 ประเด็นการสัมภาษณ์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. สถานการณ์ทั่วไปของการส่งออกลำไยทางอากาศไปประเทศฝรั่งเศสในกรณีของบริษัทของท่าน
ตอบ ราคาผลผลิตลำไย ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา อยู่ในเกณฑ์ดีและมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากลำไยของไทยเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ จึงทำให้เกษตรกรขยายเนื้อที่ปลูกลำไยและดูแลรักษาต้นลำไย ทำให้เนื้อที่ปลูกและผลผลิตเพิ่มขึ้น

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการส่งออกลำไยสด

ข้อที่ 1 คุณภาพของสินค้า

1.1 คุณภาพของสินค้าเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ เป็นปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ การส่งออก เนื่องจากมาตรการการนำเข้าสินค้าเกษตรและการดำเนินการของหน่วยงาน และการกำหนดให้สวนลำไยต้องผ่านการตรวจสอบรับรองมาตรฐาน GAP และ โรงคัดบรรจุต้องผ่านการตรวจสอบรับรองมาตรฐาน GMP ก่อนการส่งออก กำหนดมาตรการต่าง ๆ เช่น การกำหนดมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่ควบคุมให้ผลไม้นำเข้าต้องมีมาตรฐานความปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี และสารชีวภาพที่เกินกว่าระดับสูงสุดที่กำหนด รวมทั้งขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการที่ใช้ตรวจสอบระบบความปลอดภัยทางด้านอาหารเพื่อการส่งออกต้องได้รับการรับรองจากหน่วยงานรัฐบาล ซึ่งการบังคับมาตรการเหล่านี้อาจมีผลทำให้การส่งออกลำไยของไทยไม่เป็นไปตามเป้าหมาย

ข้อที่ 2 อุณหภูมิในการขนส่ง

2.1 อุณหภูมิในการขนส่งเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ เป็นปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ การส่งออก เนื่องจากต้องขนส่งโดยตู้คอนเทนเนอร์ที่ควบคุมอุณหภูมิ อยู่ระหว่าง 5-15 องศาเซลเซียส โดยจะบรรจุลำไยสดเข้าสู่ตู้คอนเทนเนอร์ ที่โรงงาน และขนส่งโดยรถหัวลากมาที่สนามบินสุวรรณภูมิ เพื่อดำเนินพิธีการส่งออก และ ส่งสินค้าเข้าเครื่องบินระบบขนส่งจึงเป็นเรื่องที่สำคัญเป็นอย่างมากในขนส่งลำไยไปยังตลาดโลก การเก็บเกี่ยวผลลำไยในภาคตะวันออกยังคงใช้แรงงานที่เป็นมนุษย์เป็นหลัก ส่วนใหญ่จะเริ่มเก็บเกี่ยวลำไยกันตอนเช้าตรู่จนถึงบ่ายแก่ๆ เพื่อหลีกเลี่ยงสภาวะแวดล้อมที่มีอุณหภูมิสูงและไม่เก็บผลลำไยในวันที่ฝน

ตก เนื่องจากความชื้นจะทำให้ผลลำไยเกิดการเน่าเสียได้ ขนย้ายลำไยไปยังจุดบริเวณคัดแยกนำใบ ลำไยออกและตากแห้งก้านช่อดอกยาวไม่เกิน 15 เซนติเมตร คัดขนาดผล ผลชำรุด และผลที่ได้รับ ความเสียหายจากแมลงและบรรจุผลลำไย บรรจุผลลำไยลงในตะกร้าพลาสติกทรงสี่เหลี่ยมคางหมู น้ำหนักสุทธิของลำไย 3 กิโลกรัม ต่อตะกร้าสี่เหลี่ยมหรือสี่เหลี่ยม และ 11.50 กิโลกรัม ต่อตะกร้า ขาว แล้วจัดรถขนส่งไปขายที่สถานประกอบการรับซื้อลำไยต่อไป นำลำไยเข้าสู่กระบวนการรม ก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ซึ่งจะเริ่มในช่วงเย็นจนลำไยที่รับซื้อมาหมดและไม่มีกรเก็บรักษาลำไย ไว้เพื่อคงคุณภาพ ลำไยส่งผู้ซื้อคอนเทนเนอร์ที่ควบคุมอุณหภูมิ 0-1 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 5 ชั่วโมง เดินทางมากถึงสนามบินสุวรรณภูมิ และใช้เวลาในการขนส่งประมาณ 12-15 ชั่วโมง ซึ่ง บริษัทไม่ได้กำหนดสายการบิน ขึ้นอยู่กับการจองพื้นที่ของบริษัท ชิปปิ้งที่บริษัทใช้บริการ

ข้อที่ 3 กฎเกณฑ์ในการส่งออก

3.1 กฎเกณฑ์ในการส่งออกเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ เป็นปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อส่งออก เนื่องจากลำไยส่งออกต้องผลิตจากฟาร์มที่ได้รับการ รับรอง GAP และต้องมีการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างก่อนการส่งออก ต้องมีหนังสือรับรองสาร ตกค้างตามผลการตรวจสอบวิเคราะห์ของกรมวิชาการเกษตรหรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานอื่น ที่กรมวิชาการเกษตรให้การรับรองไปแสดงต่อกรมศุลกากรเพื่อประกอบพิธีการส่งออกไปนอก ราชอาณาจักรและต้องมีหนังสือรับรองการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ Escherichia coli และ Salmonella ตามผลการตรวจสอบวิเคราะห์ของกรมวิชาการเกษตร หรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานอื่นที่ กรมวิชาการเกษตรให้การรับรองไปแสดงต่อกรมศุลกากรเพื่อประกอบพิธีการส่งออกไปนอก ราชอาณาจักรเมื่อไปถึงปลายทางที่ฝรั่งเศสจะมีการตรวจ

ข้อที่ 4 การตรวจสอบด่านกักกันพืช

4.1 การตรวจสอบด่านกักกันพืชเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ การตรวจสอบด่านกักกันพืชนั้นสำคัญมาก เนื่องจากเมื่อไปถึงประเทศปลายทางแล้ว จะต้อง ผ่านการตรวจสอบคุณภาพที่ด่านกักกันพืช เพื่อทำการสุ่มตรวจคุณภาพของสินค้า หากมีปัญหา จะต้องทำการตรวจสอบและแก้ไขทันที หากไม่สามารถแก้ไขหรือพบสารต้องห้ามจะ โคนเตือน และสั่งห้ามนำเข้าทันที

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอย่างไร

ตอบ ไม่มี

บริษัท 2

ตอนที่ 1 ประเด็นการสัมภาษณ์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. สถานการณ์ทั่วไปของการส่งออกลำไยทางอากาศไปประเทศฝรั่งเศสในกรณีของบริษัทของท่าน
ตอบ ลำไยเป็นหนึ่งในผลไม้สำคัญที่สร้างรายได้ โดยบริษัทเป็นผู้ผลิตและส่งออกลำไยไม่ว่าจะเป็นรูปผลสด และลำไยอบแห้ง มีพื้นที่ปลูกลำไยที่สำคัญ ได้แก่ ลำพูน ลำปาง แพร่ พันธุ์ที่นิยมปลูก ได้แก่ พันธุ์อีดอ

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการส่งออกลำไยสด

ข้อที่ 1 คุณภาพของสินค้า

1.1 คุณภาพของสินค้าเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ เป็นปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ การส่งออก โดยบริษัทต้องจัดหาหรือรับซื้อลำไยจากแหล่งผลิตที่ผ่านการตรวจสอบรับรองแหล่งผลิตพืช GAP ผ่านการคัดคุณภาพและกระบวนการรมลำไยสดที่ผ่านการทดสอบประสิทธิภาพห้องรมลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ จากโรงคัดบรรจุและโรงรมลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ได้การรับรองตาม มาตรฐานหลักปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้ที่ส่งออกทั้งผลและเปลือก และหลักปฏิบัติสำหรับ กระบวนการรมผลไม้ด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มกษ. 1004 - 2557) ตามลำดับ และได้รับการขึ้นทะเบียน โรงงานผลิตสินค้าพืชจากกรมวิชาการเกษตร การขึ้นทะเบียน โรงงานผลิตสินค้าพืช เมื่อ ตรวจสอบข้อมูลถูกต้องครบถ้วน

ข้อที่ 2 อุณหภูมิในการขนส่ง

2.1 อุณหภูมิในการขนส่งเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ เป็นปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ การส่งออก เนื่องจากอุณหภูมิในการขนส่งตามมาตรฐานที่ควรจะเป็นอยู่ระหว่าง 1.5 – 2 องศาเซลเซียส แต่ในทางปฏิบัติอาจจะสามารถยืดหยุ่นได้ไม่เกิน 2.5 และอุปกรณ์ที่บริษัทใช้ในการขนส่ง จะใช้ตู้ AKE (2 packing) แผ่นเหล็กวางสินค้าคลุมตาข่าย (2 packing) ในการส่งออกสินค้า

ข้อที่ 3 กฎเกณฑ์ในการส่งออก

3.1 กฎเกณฑ์ในการส่งออกเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ ก่อนการส่งออกทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบคุณภาพ และต้องทำการออกใบรับรองการตรวจ และออกใบรับรองสุขอนามัยพืชจากไทยทุกครั้ง และจะต้องตรวจสอบข้อกำหนดประเทศปลายทาง ว่ามีเอกสารชนิดใดที่ต้องการให้สำแดงเพิ่มเติมหรือไม่ หากมีจะต้องทำการจัดเตรียมให้เรียบร้อย ก่อนทำการส่งออกทุกครั้ง เพื่อให้เกิดปัญหา

ข้อที่ 4 การตรวจสอบด่านกักกันพืช

4.1 การตรวจสอบด่านกักกันพืชเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ สินค้าลำไยจะถูกสุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิตโดยเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ ทดสอบที่กรม วิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถเพื่อทดสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์และนำผลการทดสอบ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในเนื้อที่ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด ประกอบการออกใบรับรองสุขอนามัย ซึ่งใน ระหว่างที่ ผู้ประกอบการดำเนินการผลิตเจ้าหน้าที่ด่านตรวจพืชที่รับผิดชอบจะเข้าตรวจสอบ ศัตรูพืชและส่งรายงานผล การตรวจสอบศัตรูพืชไปยังด่านตรวจพืชที่ผู้ประกอบการแจ้งขอออก ใบรับรองสุขอนามัยพืช เพื่อใช้เป็นเอกสารประกอบการนำเข้า

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอย่างไร

ตอบ ไม่มี

บริษัท 3

ตอนที่ 1 ประเด็นการสัมภาษณ์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. สถานการณ์ทั่วไปของการส่งออกลำไยทางอากาศไปประเทศฝรั่งเศสในกรณีของบริษัทของท่าน
ตอบ ถึงแม้ว่าจะเผชิญสถานการณ์โควิดแต่ประเทศที่ได้รับผลกระทบจากธุรกิจนี้จะเป็นใน โชน เอเชียมากกว่าโซนยุโรป

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการส่งออกลำไยสด

ข้อที่ 1 คุณภาพของสินค้า

1.1 คุณภาพของสินค้าเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ ลำไยที่จะส่งออกต้องไปต้องมีการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างก่อนการส่งออก และจะต้อง

มาจากแปลงที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP สินค้าผักและผลไม้ ดังนี้ 1. ต้องมีหนังสือรับรองสารตกค้างตามผลการตรวจสอบวิเคราะห์ของกรมวิชาการเกษตรหรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานอื่นที่กรมวิชาการเกษตรให้การรับรองไปแสดงต่อกรมศุลกากรเพื่อประกอบพิธีการส่งออกไปนอกราชอาณาจักร 2. สินค้าผักตามข้อ 2. ต้องมีหนังสือรับรองการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ Escherichia coli และ Salmonella ตามผลการตรวจสอบวิเคราะห์ของกรมวิชาการเกษตร หรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานอื่นที่ กรมวิชาการเกษตรให้การรับรองไปแสดงต่อกรมศุลกากรเพื่อประกอบพิธีการส่งออกไปนอกราชอาณาจักร

ข้อที่ 2 อุณหภูมิในการขนส่ง

2.1 อุณหภูมิในการขนส่งเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ หากต้องการให้ลำไยยังคงคุณภาพและความสดใหม่ทางบริษัทเน้นการขนส่งทางอากาศมากกว่าการขนส่งทางเรือเพื่อรักษาอุณหภูมิของสินค้าให้ได้โดยส่วนใหญ่ด้วยการควบคุมอุณหภูมิให้ไม่เกิน 2 องศาเซลเซียส เพื่อรักษาคุณภาพและความสดของสินค้า โดยบริษัทจะใช้ Pallet 100 x 100 x 150 (2 packing) ในการขนส่งสินค้าระหว่างที่สินค้าอยู่บนเครื่องบิน ทั้งนี้อุปกรณ์หีบห่อทั้งหมดที่ใช้ต้องคุณภาพสำหรับอาหารเท่านั้น

ข้อที่ 3 กฎเกณฑ์ในการส่งออก

3.1 กฎเกณฑ์ในการส่งออกเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ บริษัทผู้ส่งออกต้องจัดหาหรือรับซื้อลำไยจากแหล่งผลิตที่ผ่านการตรวจสอบรับรองแหล่งผลิตพืช GAP ผ่านการคัดคุณภาพ และกระบวนการรมลำไยสดที่ผ่านการทดสอบประสิทธิภาพห้องรมลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์แล้ว จากโรงคัดบรรจุ และโรงรมลำไยสดที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน การส่งออกผู้ส่งออกจะต้องส่งตรวจวิเคราะห์ MRL test หรือ สารเคมีที่ตกค้างก่อนการส่งออกทุกครั้ง

ข้อที่ 4 การตรวจสอบด่านกักกันพืช

4.1 การตรวจสอบด่านกักกันพืชเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ การตรวจสอบด่านกักกันพืชจะต้องดำเนินการตรวจและออกเอกสารทั้งจากทางฝั่งของประเทศไทยและต่างประเทศ เพื่อให้สามารถนำเข้าได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยจากสารต้องห้ามและศัตรูพืช

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอย่างไร

ตอบ ไม่มี

บริษัท 4

ตอนที่ 1 ประเด็นการสัมภาษณ์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. สถานการณ์ทั่วไปของการส่งออกลำไยทางอากาศไปประเทศฝรั่งเศสในกรณีของบริษัทของท่าน
ตอบ ปัจจุบันสถานการณ์ทั่วไปของบริษัทนั้นปกติดี แต่การส่งออกมีปริมาณลดลงจากปีที่แล้ว โดยบริษัทนั้นจะมีสวนลำไยของตนเองและเป็นสวนประจำที่ใช้ในการส่งออก ส่วนความต้องการของสินค้านั้น จะต้องคำนึงในเรื่องของสีของเปลือกและความกรอบ ชาติ และความฉ่ำของผลลำไยเป็นพิเศษ ดังนั้น ในเรื่องของความต้องการแต่จะต้องให้ความสำคัญในประเด็นนี้ก่อนการส่งออก

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการส่งออกลำไยสด

ข้อที่ 1 คุณภาพของสินค้า

1.1 คุณภาพของสินค้าเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ คุณภาพของสินค้าเป็นปัจจัยที่สำคัญมาก ผู้ประกอบการในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมหลายรายพบปัญหาในการดำเนินการ อาทิ ขาดระบบ ควบคุมคุณภาพภายในองค์กร การบริหารจัดการที่ไม่มีประสิทธิภาพ ความเสี่ยงด้านสินค้าอากาศ ไม่สามารถดำเนินการเพื่อขอรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ กฏระเบียบภาครัฐ ตลอดจน ขาดแรงงานที่มีทักษะ 1) ผลผลิตต่อไร่ที่ต่ำ ขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการฟาร์มและการเก็บเกี่ยว การผลิตปุ๋ยอินทรีย์ให้มีปริมาณเพียงพอเพื่อทดแทนการใช้ปุ๋ยเคมีเป็นเรื่องยาก เนื่องจากจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรจำนวนมาก อาทิ ที่ดิน แรงงาน ธาตุอาหารและน้ำ ทำให้ผลผลิตเกษตรอินทรีย์ต่ำกว่าการเพาะปลูกแบบปกติ เนื่องจากบางครั้งธาตุอาหารในดินที่ไม่เพียงพอ การขาดการควบคุม โรคที่ดี แมลง และวัชพืชเป็นสาเหตุหลักที่ทำให้การทำเกษตรอินทรีย์มีผลผลิตต่ำ ทั้งนี้การเกษตรอินทรีย์จะพบปัญหาเรื่องการ บริหารธาตุอาหารในผลผลิตเฉลี่ยของการทำเกษตรอินทรีย์ต่ำกว่าการทำเกษตร โดยทั่วไปประมาณ 25% ปัญหาสำหรับการจัดการฟาร์มและการแปรรูป คือ ขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการฟาร์ม การ

ควบคุมศัตรูพืช การจัดการโรงแพก การตัดแต่งสินค้า เมื่อพิจารณาตลาดส่งออก เกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อยที่มีข้อจำกัดด้านทรัพยากรและ ความรู้ไม่สามารถแข่งขันกับรายใหญ่ได้ เนื่องจากข้อจำกัดด้านมาตรฐานที่เข้มงวดและความคาดหวังของ ผู้บริโภคและซูเปอร์มาร์เก็ตในตลาดต่างประเทศ 4) ขาดศักยภาพในการขอการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ โดยทั่วไปมีระบบรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ 2 ระบบ ระบบแรกคือระบบที่ได้รับการรับรอง จากประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น มาตรฐาน IFOAM สำหรับสินค้าส่งออก ซึ่งทำให้จำหน่ายสินค้าได้ในราคาที่สูง ระบบที่สองคือระบบที่รับรองเพื่อให้สามารถจำหน่ายสินค้าได้ในตลาดท้องถิ่นภายในประเทศไทย อาทิ ระบบ PGS การรับรองมาตรฐานสินค้ามีต้นทุนที่สูงเนื่องจากต้องมีการตรวจติดตามและระบบเอกสาร ดังนั้นเกษตรกรรายย่อยที่มีทรัพยากรจำกัด ไม่สามารถที่จะจ่ายได้ (Gomex et al.,2011) 5) ขาดทักษะของความเป็นผู้ประกอบการ เกษตรกรและผู้ประกอบการ ผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ตามความต้องการของตลาด และหลายคน ไม่มีพื้นฐานด้านการบริหาร ธุรกิจหรือความเป็นผู้ประกอบการ นอกจากนี้จากสภาพสังคมที่ระบบ online เข้ามามีส่วนร่วมในการซื้อขายสินค้า ตลอดจนเป็นช่องทางสำคัญ สำหรับการสื่อสารไปยังกลุ่มผู้บริโภค เป้าหมาย ดังนั้นการพัฒนาทักษะผู้ประกอบการและเทคโนโลยีสารสนเทศ จะให้เกษตรกรและผู้ประกอบการสามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมที่มีการแข่งขันอย่างรุนแรง

ข้อที่ 2 อุณหภูมิในการขนส่ง

2.1 อุณหภูมิในการขนส่งเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร

ตอบ อุณหภูมิในการขนส่งนั้นก็สำคัญ โดยจะต้องใช้ผู้คอนเทนเนอร์ควบคุมอุณหภูมิในการขนส่ง เพราะจะให้สินค้าสดอยู่เสมอและมีสีที่สวยงาม ทำให้ลูกค้าของประเทศปลายทางนั้นยอมรับสินค้า และสั่งซื้ออย่างต่อเนื่อง

ข้อที่ 3 กฎเกณฑ์ในการส่งออก

3.1 กฎเกณฑ์ในการส่งออกเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร

ตอบ ในการส่งออกทุกครั้งจะต้องมีหนังสือรับรองสารตกค้างตามผลการตรวจสอบวิเคราะห์ของกรมวิชาการเกษตรหรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานอื่นที่กรมวิชาการเกษตรให้การรับรองไปแสดงต่อ กรมศุลกากรเพื่อประกอบพิธีการส่งออกไปนอกราชอาณาจักร และต้องมีหนังสือรับรองการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ Escherichia coli และ Salmonella ไปแสดงด้วยทุกครั้ง หากไม่มีจะไม่สามารถทำการส่งออกได้

ข้อที่ 4 การตรวจสอบด่านกักกันพืช

4.1 การตรวจสอบด่านกักกันพืชเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร

ตอบ ผลไม้สดที่นำเข้ามายังฝรั่งเศสและสหภาพยุโรปจะต้องถูกตรวจสอบ ควบคุม ณ ด่านนำเข้าเพื่อรับรองการปฏิบัติที่สอดคล้องกับกฎระเบียบ ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องของสหภาพยุโรป นอกจากการตรวจสอบควบคุม ณ ด่านนำเข้าเจ้าหน้าที่ของประเทศสมาชิกฯ ยังสามารถทำการตรวจสอบสินค้าที่มีการวางจำหน่ายในตลาด ได้ตลอดเวลา ในกรณีที่พบว่าสินค้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดฯ สินค้าดังกล่าวจะถูกนำออกจากตลาดทันที ไม่ว่าจะเป็นการตรวจพบปัญหา ณ ด่านนำเข้า หรือในห้องตลาด ซึ่งถ้ามีผู้ส่งออกถูกผู้ตรวจเจอมากกว่า 5 รายในปีนั้น สหภาพยุโรปจะยกเลิกการนำเข้าผลไม้สดของไทยทันที ดังนั้นไม่ได้เฉพาะเราที่ต้องตรวจสอบแต่ ผู้ส่งออกรายอื่น ก็ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพราะทุกคนมีผลซึ่งกันและกัน

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอย่างไร

ตอบ กรมวิชาการเกษตรควรมีการอบรมให้ความรู้เกษตรกรเกี่ยวกับการทำฟาร์มที่ดี เพื่อให้ได้รับการรับรอง GAP

บริษัท 5

ตอนที่ 1 ประเด็นการสัมภาษณ์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. สถานการณ์ทั่วไปของการส่งออกลำไยทางอากาศไปประเทศฝรั่งเศสในกรณีของบริษัทของท่าน

ตอบ อัตราการส่งออกลำไยที่ประเทศฝรั่งเศสนั้นยังมีความคงเส้นคงวา ไม่เติบโตและไม่หดถอย ยังมีความต้องการสินค้าจากประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการส่งออกลำไยสด

ข้อที่ 1 คุณภาพของสินค้า

1.1 คุณภาพของสินค้าเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร

ตอบ คุณภาพของสินค้าเป็นเรื่องที่สำคัญมาก เพราะต้องเพาะปลูกพืชตามหลักการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice หรือ GAP) มาตลอด ซึ่งหมายถึง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในทุกขั้นตอนการผลิตที่ดำเนินการในระดับเกษตรกร เพื่อให้ได้ผลิตผลที่ปลอดภัยและ

เหมาะสมต่อการบริโภคตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ หรือมาตรฐานสากล

ข้อที่ 2 อุณหภูมิในการขนส่ง

2.1 อุณหภูมิในการขนส่งเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ ในการขนส่งคิดว่าปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกที่สำคัญมากที่สุดคือ การบริการของสายการบิน โดยเน้นเรื่องความสะดวกในการจอง ระยะเวลาการจอง (Booking) ที่ต้องตรงตามเวลาที่พืชผักจะส่งมายังสนามบิน และปัจจัยด้านอุณหภูมิการเก็บรักษาสินค้าที่ควรควบคุมอุณหภูมิของพืชผักตลอดกระบวนการในการขนส่งสินค้า ปัจจัยทั้งสองเป็นปัจจัยสำคัญที่จะคงคุณภาพความสดและสะอาด เพื่อให้ตรงตามมาตรฐานของสินค้า

ข้อที่ 3 กฎเกณฑ์ในการส่งออก

3.1 กฎเกณฑ์ในการส่งออกเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ เนื่องจากการกำหนดสินค้าควบคุม รวมทั้งกฎหมายหรือ ระเบียบการต่างๆ โดยหน่วยงานของรัฐบาลจะส่งผลให้ศักยภาพในการส่งออกผักและผลไม้ของไทยลดน้อยลง เพราะบริษัท ผู้ส่งออกต้องปฏิบัติตามขั้นตอนตามมาตรฐานของสหภาพยุโรป อยู่แล้ว การเพิ่มกฎระเบียบที่ไม่จำเป็นต่างๆ จะส่งผลกระทบต่อ การล่าช้าในการขนส่ง และก่อให้เกิดการเน่าเสียของสินค้าได้

ข้อที่ 4 การตรวจสอบด่านกักกันพืช

4.1 การตรวจสอบด่านกักกันพืชเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการส่งออกหรือไม่ อย่างไร
ตอบ เรื่องการตรวจสอบด่านกักกันพืช ก็เป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผล เพราะหากมีการตรวจสอบ ต้องห้ามหรือศัตรูพืชที่เป็นอันตราย จะต้องโดนส่งกลับทันที และอาจจะมีการห้ามนำเข้าในครั้งต่อไปได้

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอย่างไร

ตอบ กรมส่งเสริมการค้าต่างประเทศ ควรมีการอบรมให้ความรู้ผู้ส่งออกเกี่ยวกับการจัดเตรียมเอกสาร ระบบการบริหารจัดการ ระบบเทคโนโลยีเพื่อช่วยให้มีการติดตาม และจัดการการส่งออกผลไม้ ลำไยสดได้อย่างราบรื่น

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล นางสาวศิริกัญญา ประดับ
ประวัติการศึกษา
2557 – 2560 ศิลปศาสตรบัณฑิต คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน
2561 – ปัจจุบัน พนักงานบริหารงานทั่วไป บริษัท บีซิเนส เซอร์วิสเชส อัลไลแอนซ์
จำกัด (BSA)