

## การหารือแนวทางการพัฒนามาตรฐาน โลจิสติกส์แบบควบคุมอุณหภูมิ (Cold Chain Logistics)

เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2566 สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า (สนค.) โดยกองนโยบายการสร้างความเข้มแข็งทางการค้า (นข.) ได้หารือแนวทางการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานโลจิสติกส์ด้านการขนส่งแบบควบคุมอุณหภูมิ (Cold Chain Logistics) กับผู้แทนกรมการขนส่งทางบก โดยการประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

ในการนี้ ได้มีการหารือการจัดทำมาตรฐานคุณภาพการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหารด้วยรถบรรทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ หรือ Q Cold Chain ที่กำกับดูแลโดยกรมการขนส่งทางบก ซึ่งพัฒนาจากแนวทาง ASEAN-Japan Guidelines on Cold Chain Logistics ของประเทศญี่ปุ่น ครอบคลุมการบริหารจัดการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหารแบบควบคุมอุณหภูมิทั้งหมด 4 ด้าน ได้แก่ (1) ด้านปฏิบัติการขนส่ง (2) ด้านมาตรฐานและการบำรุงรักษาห้องเย็น (3) ด้านความสะอาด และ (4) ด้านการพัฒนาทรัพยากรบุคคล เป็นเครื่องมือสำคัญในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนส่งให้มีระบบการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐาน และมีความน่าเชื่อถือเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ซึ่งจะสามารถดึงดูดการลงทุนจากต่างชาติ รวมถึงการเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้าเกษตรและอาหารของไทย ปัจจุบันไทยมีการจัดทำมาตรฐาน Q Cold Chain เฉพาะธุรกิจแบบ B2B สำหรับสินค้าเกษตรและอาหารเท่านั้น ทั้งนี้ ยังมีช่องว่างที่สามารถพัฒนา มาตรฐาน Q Cold Chain ให้ครอบคลุมทั้งด้านคลังสินค้า สินค้าประเภทอื่น ๆ (เช่น ยา/เวชภัณฑ์) และการขนส่งพัสดุนขนาดเล็ก (Express) ได้อีก

ทั้งนี้ นข. จะนำความเห็นที่ได้จากการหารือดังกล่าว มาจัดทำเป็นข้อเสนอแนะเชิงนโยบายในรายงานการศึกษาห่วงโซ่อุปทานโลจิสติกส์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร รวมทั้งหาแนวทางประสานความร่วมมือในการดำเนินการดังกล่าวในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกระทรวงพาณิชย์ ต่อไป

