

การลงพื้นที่ศึกษาโรงงานมาตรฐานโลจิสติกส์ แบบควบคุมอุณหภูมิสำหรับสินค้าเกษตรของโครงการหลวง

เมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2566 ผู้แทนกองนโยบายการสร้างความเข้มแข็งทางการค้า (นช.) สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า (สนค.) ได้ลงพื้นที่ศึกษาโรงงาน ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรโครงการหลวงชนกาธิเบศรดำริ จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อศึกษาการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานโลจิสติกส์ที่มีประสิทธิภาพ ตั้งแต่กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว เก็บรักษา แปรรูป และการขนส่ง รวมถึงการวิจัยและพัฒนาเพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์



ภายใต้โครงการหลวง มีศูนย์พัฒนาโครงการหลวง จำนวน 39 แห่ง ในพื้นที่ 6 จังหวัดภาคเหนือตอนบน ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน พะเยา ลำพูน และตาก เป็นต้นแบบการจัดการธุรกิจเกษตรที่ดี ตั้งแต่การวิจัยและพัฒนา ผลผลิตทางการเกษตรที่มีคุณภาพสูง และการตลาด โดยมีการวางแผนผลิตบนความต้องการของผู้บริโภค รวมถึงเป็นต้นแบบระบบโลจิสติกส์แบบควบคุมอุณหภูมิที่ได้มาตรฐานในทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อุปทาน ทั้ง การคัด-บรรจุ-ส่ง-กระจายสินค้า ตามมาตรฐาน GMP, HACCP รวมทั้งมาตรฐานสิ่งแวดล้อม เช่น GAP, Global GAP และออร์แกนิก โดยมีเป้าหมายตลาดระดับบน เช่น ร้านค้าของโครงการหลวง ร้านอาหาร โรงแรม ซูเปอร์มาร์เก็ต และส่งออกบางส่วนไปยังต่างประเทศ เช่น สิงคโปร์ และรัสเซีย เป็นต้น ทั้งนี้โครงการหลวงฯ เป็นหน่วยงานแรกในประเทศไทยที่นำระบบทำความเย็นแบบสุญญากาศ (Hydro Vacuum Cooling) มาใช้ ซึ่งสามารถลดอุณหภูมิลงจาก 20 C° เหลือ 4 C° ภายใน 30 นาที จึงสามารถเก็บรักษาคุณภาพสินค้าได้ยาวนานกว่า และขนส่งระยะไกลได้มากขึ้น อีกทั้งเป็นต้นแบบการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การเก็บข้อมูลการปล่อยคาร์บอน (Carbon Footprint) และการนำเศษเหลือของพืชผักที่คัดทิ้งมาหมุนเวียนทำปุ๋ยชีวภาพและป้อนสู่โรงเลี้ยงสัตว์ ซึ่งสามารถจัดการของเหลือทิ้งได้เกือบ 100% คิดเป็นความสูญเสียตลอดกระบวนการไม่เกิน 5%

การศึกษาโรงงานฯ ในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อ สนค. ในการจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายในด้านการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานโลจิสติกส์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร และการดำเนินโครงการศึกษาแนวทางการปรับตัวของภาคธุรกิจไทย เพื่อเตรียมพร้อมต่อมาตรการทางการค้าด้านสิ่งแวดล้อม : กรณีการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ต่อไป