สนค. ประเมินภัยไซเบอร์สะเทือนห่วงโซ่อาหารยุโรป สะท้อนโจทย์ใหม่ Food Security แนะไทยยกระดับสู่แหล่งจัดหาอาหารที่เชื่อถือได้

สนค. ประเมินเหตุโจมตีระบบตู้แช่เย็นและแช่แข็งในซูเปอร์มาร์เก็ตยุโรป สะท้อนความเปราะบางของห่วงโซ่อุปทานอาหาร ท่ามกลางความท้าทาย 6 ด้าน ที่กำหนดการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารโลก แนะไทยใช้จุดแข็งด้านการผลิตและแปรรูปอาหาร ยกระดับมาตรฐานและความต่อเนื่องในการส่งมอบ เพื่อเพิ่มโอกาสทางการค้าและสร้างความเชื่อมั่นในตลาดโลก

นายนันทพงษ์ จิระเลิศพงษ์ ผู้อำนวยการสำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า (ผอ.สนค.) เปิดเผยว่า เหตุการณ์โจมตีทางไซเบอร์ต่อระบบควบคุมตู้แช่เย็นและตู้แช่แข็งในซูเปอร์มาร์เก็ตหลายประเทศของยุโรปเมื่อเร็ว ๆ นี้ ส่งผลให้ระบบทำความเย็นบางแห่งทำงานผิดปกติและสินค้าอาหารได้รับความเสียหาย สะท้อนว่า **ความมั่นคงทางอาหาร (Food Security)** ไม่ได้ขึ้นอยู่กับการมีผลผลิตเพียงพอเท่านั้น แต่ยังต้องอาศัยระบบจัดเก็บ ขนส่ง และกระจายอาหารที่สามารถดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง แม้ต้องเผชิญเหตุการณ์ไม่คาดคิด ทั้งนี้ ความเสี่ยงจากการหยุดชะงักของระบบจัดเก็บและกระจายสินค้ายังมีนัยต่ออุตสาหกรรมอาหารสัตว์เลี้ยง โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ ซึ่งเป็นอีกกลุ่มสินค้าที่ไทยมีศักยภาพในการผลิตและส่งออก

ผอ.สนค. กล่าวว่า เหตุการณ์ดังกล่าวตอกย้ำความสำคัญของ**การสร้างความยืดหยุ่นของระบบอาหาร (Food System Resilience)** ตั้งแต่การผลิตและแปรรูปไปจนถึงการจัดเก็บ การขนส่ง ระบบค้าปลีก และการเข้าถึงของผู้บริโภค โดยปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารโลกกำลังเผชิญปัจจัยสำคัญที่กำหนดความสามารถในการแข่งขัน 6 ด้าน ได้แก่ **(1) ความเสี่ยงด้านภูมิรัฐศาสตร์และการค้า (Geopolitical & Trade Risks)** จากความขัดแย้ง มาตรการทางการค้า และการหยุดชะงักของเส้นทางขนส่ง **(2) ความมั่นคงด้านสภาพภูมิอากาศและทรัพยากร (Climate & Resource Security)** ทั้งภัยธรรมชาติ การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และความมั่นคงของน้ำ พลังงาน และวัตถุดิบ **(3) ความมั่นคงทางไซเบอร์และความเสี่ยงดิจิทัล (Cybersecurity & Digital Risks)** จากการโจมตีระบบควบคุมการผลิต คลังสินค้า และการกระจายสินค้า **(4) ความยืดหยุ่นของห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain Resilience)** โดยกระจายแหล่งวัตถุดิบและตลาด เพื่อลดการพึ่งพาแหล่งเดียว **(5) ความปลอดภัยอาหารและการตรวจสอบย้อนกลับ (Food Safety & Traceability)** เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและตอบสนองมาตรฐานของประเทศคู่ค้า และ **(6) ความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลง (Changing Consumer Needs)** ทั้งอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพร้อมบริโภค อาหารเฉพาะกลุ่ม และอาหารสัตว์เลี้ยงที่มีคุณภาพและปลอดภัย

ปัจจัยทั้ง 6 ด้าน สะท้อนว่า ความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารในอนาคตจะไม่ได้ขึ้นอยู่กับราคาและกำลังการผลิตเพียงอย่างเดียว แต่ยังขึ้นอยู่กับ**ความสามารถในการบริหารความเสี่ยง รักษามาตรฐาน และส่งมอบสินค้าได้อย่างต่อเนื่อง** ซึ่งอาจส่งผลให้ผู้นำเข้าและผู้ค้าปลีกให้ความสำคัญมากขึ้นกับการกระจายแหล่งจัดหาสินค้า การบริหารสินค้าคงคลัง และการเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีความยืดหยุ่นด้านการจัดเก็บ โดยเฉพาะอาหารแปรรูปที่สามารถเก็บรักษาในอุณหภูมิได้ตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ แนวโน้มดังกล่าวครอบคลุมทั้งอาหารสำหรับมนุษย์และอาหารสัตว์เลี้ยง

ผอ.สนค. กล่าวว่า ไทยควรต่อยอดโอกาสสำคัญ 3 ด้าน ได้แก่ **(1) การเพิ่มมูลค่าอาหารที่เก็บรักษาได้นาน** ผ่านนวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ตลาด **(2) การเป็นแหล่งจัดหาทางเลือก** เพื่อสนับสนุนการกระจายความเสี่ยงของประเทศผู้นำเข้า และ **(3) การยกระดับความน่าเชื่อถือของผู้ส่งออกไทย** ด้วยมาตรฐานความปลอดภัย การตรวจสอบย้อนกลับ และความสามารถในการส่งมอบสินค้าอย่างต่อเนื่อง โดยต้องให้ความสำคัญกับการเพิ่มผลิตภาพภาคเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร การจัดหาวัตถุดิบให้เพียงพอ การกระจายความเสี่ยงของแหล่งผลิต ตลอดจนการพัฒนาระบบจัดเก็บและกระจายสินค้าที่สามารถรับมือกับความเสี่ยงด้านดิจิทัลได้ ทั้งนี้ แนวทางดังกล่าวสอดคล้องกับนโยบายกระทรวงพาณิชย์ในการเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรและอาหาร (Value Creation) ควบคู่กับการยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและขยายโอกาสทางการค้าของผู้ประกอบการไทย

ผอ.สนค. กล่าวทิ้งท้ายว่า ***"ความมั่นคงทางอาหารในโลกยุคใหม่ ไม่ใช่เพียงการผลิตอาหารให้เพียงพอ แต่ต้องมั่นใจว่า อาหารที่ผลิตได้สามารถจัดเก็บ ขนส่ง และส่งถึงผู้บริโภคอย่างปลอดภัยและต่อเนื่อง แม้เผชิญความเสี่ยงหรือวิกฤตที่ไม่คาดคิด"*** ประเทศไทยจึงควรต่อยอดจุดแข็งด้านการผลิตและแปรรูปอาหาร เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้ประเทศคู่ค้าและยกระดับสู่การเป็นแหล่งจัดหาอาหารที่เชื่อถือได้ ซึ่งจะช่วยเพิ่มโอกาสทางการค้าและเสริมบทบาทของไทยในห่วงโซ่อุปทานอาหารโลกอย่างยั่งยืน

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า
กระทรวงพาณิชย์
15 พฤศจิกายน 2569