

สุริยะดันไทยเป็นศูนย์กลางอาหารอนาคตแห่งอาเซียน

คาดส่งออกอาหารแปรรูปของไทยปี 2564 กว่า 1.05 ล้านล้านบาท กระตุ้น GDP 9.50 แสนล้านบาท

กระทรวงอุตสาหกรรม (อก.) เผย กรม. มีมติรับทราบความคืบหน้าแผนปฏิบัติการด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารระยะที่ 1 (พ.ศ. 2562-2570) พร้อมเร่งผลักดันให้ไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารอนาคตแห่งอาเซียนควบคู่กับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก โดยในปี 2564 คาดว่าการส่งออกอาหารแปรรูปจะมีมูลค่ากว่า 1.05 ล้านล้านบาท สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับระบบเศรษฐกิจไทย กระตุ้นผลิตภัณฑ์มวลรวมของประเทศ (GDP) ถึง 9.50 แสนล้านบาท ผ่าน 4 มาตรการเพื่อเร่งสร้างโอกาสสู่การขยายตัวของอุตสาหกรรมในอนาคต

นายสุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม เปิดเผยว่า คณะรัฐมนตรี (ครม.) (7 กันยายน 2564) มีมติรับทราบความคืบหน้าแผนปฏิบัติการด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารระยะที่ 1 (พ.ศ. 2562-2570) กระทรวงอุตสาหกรรมในฐานะแกนหลักที่ได้รับมอบหมายให้บูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อเร่งขับเคลื่อนการพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารอย่างต่อเนื่องผ่านมาตรการ “4 สร้าง” ได้แก่ 1.สร้างนักรบอุตสาหกรรมอาหารพันธุ์ใหม่ (Food Warriors) 2.สร้างนวัตกรรมอาหารอนาคต 3.สร้างโอกาสทางธุรกิจ และ 4.สร้างปัจจัยพื้นฐานเพื่อเร่งการพัฒนาอุตสาหกรรม โดยสร้างที่ 1.เป็นการสร้างนักรบอุตสาหกรรมอาหารพันธุ์ใหม่ (Food Warriors) ผ่าน 4 หน่วยงานของกระทรวงอุตสาหกรรม โดยสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด และสถาบันอาหาร เร่งพัฒนาระดับผู้ประกอบการ/สถานประกอบการ/วิสาหกิจชุมชน ให้เป็นนักรบอุตสาหกรรมอาหารพันธุ์ใหม่ ผ่านการอบรมและให้คำปรึกษาเชิงลึกทั้งในด้านการเพิ่มผลผลิตภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน ถ่ายทอดความรู้เชิงธุรกิจและการนำนวัตกรรมมาใช้ในการผลิต เพื่อให้ผู้ประกอบการมีองค์ความรู้ เสริมสร้างทักษะ รวม 899 กิจกรรม/8,512 ราย/43 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป/อาหารแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มสูง เช่น ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ อาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น รวมถึงการพัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์อาหารให้มีมูลค่าเพิ่มสูงเชิงพาณิชย์ รวม 224 ผลิตภัณฑ์ ด้านกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เร่งพัฒนาอบรมเกษตรกรให้เป็นเกษตรกรปราดเปรื่อง (Smart Farmer) ในสาขาต่างๆ รวม 12,210 ราย กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สนับสนุนผู้ประกอบการอาหารให้มีการใช้เทคโนโลยีเชิงลึก พัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์รวม 566 ราย

นายสุริยะ กล่าวเพิ่มเติมว่า สร้างที่ 2 มีความคืบหน้าในการสร้างนวัตกรรมอาหารอนาคต ภายใต้โครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) ในอุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ได้มีการจัดทำ Future Food Lab เพื่อสร้างระบบนิเวศนวัตกรรมอาหาร ส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมอาหารมูลค่าสูง และผู้เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารโดยมีระบบเชื่อมโยงฐานข้อมูล Food Innopolis Service Platform อย่างน้อย 8 แพลตฟอร์ม รวมทั้งสนับสนุนให้ผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการที่เป็นนวัตกรรมหรือมีการรับถ่ายทอดเทคโนโลยีร่วมกับภาคอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถ

กลุ่มประชาสัมพันธ์ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

โทร : 0 2430 6800 กด 0

พัฒนากระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพหรือมีผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงออกสู่ตลาด จำนวน 15 โครงการ เสริมสร้างความเข้มแข็งให้ผู้ประกอบการโดยการสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงภายใต้มาตรฐานการทดสอบในระดับสากลโดยการให้บริการวิเคราะห์ทดสอบตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเทคโนโลยีในประเทศ จำนวน 148 รายการ

นายสุริยะ กล่าวย่ำว่า แม้ว่าในช่วงนี้ประเทศไทยและทั่วโลกกำลังเผชิญสถานการณ์โควิด-19 แต่การสร้างที่ 3 การสร้างโอกาสทางธุรกิจยังคงดำเนินการอย่างต่อเนื่อง โดยที่ผ่านมากระทรวงพาณิชย์ หอการค้าไทย และโคโลญ - เมสเซ่ ประเทศเยอรมนี ร่วมจัดงานแสดงสินค้าอาหารและเครื่องดื่ม ภายใต้ชื่อ งาน THAIFEX – ANUGA ASIA 2020 “The Hybrid Edition” ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพค เมืองทองธานี ระหว่างวันที่ 22 – 26 กันยายน 2563 โดยมีการปรับรูปแบบการจัดงานใหม่ในลักษณะไฮบริด เพื่อรองรับชีวิตวิถี New Normal โดยจัดให้มีการเจรจาซื้อขายแบบออฟไลน์ควบคู่ออนไลน์ จำนวนทั้งสิ้น 708 บริษัท ในส่วนการสร้างที่ 4 การสร้างปัจจัยพื้นฐานเพื่อเร่งการพัฒนาอุตสาหกรรม โดยสำนักงาน มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้จัดทำมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหารทั้งในส่วนของมาตรฐาน สินค้าและมาตรฐานวิธีทดสอบ รวม 22 เรื่อง สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทรายจัดทำโครงการ การจัดการผลิตอ้อยแปลงใหญ่เพื่อเพิ่มผลผลิตและคุณภาพอ้อยโดยใช้เทคโนโลยี Smart farming ณ ต.นครชุม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร มีเกษตรกรเข้าร่วม ไม่น้อยกว่า 40 ราย บนพื้นที่ไม่น้อยกว่า 5,000 ไร่ สถาบันอาหารให้บริการยกระดับความปลอดภัยในการผลิตอาหารที่ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและอาหารแปรรูป จำนวน 91 ผลิตภัณฑ์ บริการตรวจสอบและรับรองระบบ จำนวน 377 กิจการ บริการทดสอบด้านต่างๆ เช่น ด้านเคมี จำนวน 52,363 รายการ จุลชีววิทยา จำนวน 16,000 รายการ บริการสอบเทียบความชำนาญ จำนวน 3,278 ห้องปฏิบัติการ และบริการยกระดับความปลอดภัยในการผลิตอาหารที่ฆ่าเชื้อด้วยความร้อน และอาหารแปรรูป จำนวน 631 ผลิตภัณฑ์

นายทองชัย ขวลิทธิเชษฐ ผู้อำนวยการสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม (สศอ.) กล่าวเสริมว่า ภายใต้สถานการณ์โควิด-19 ส่งผลให้เศรษฐกิจในประเทศชะลอตัวลง แต่อุตสาหกรรมแปรรูป อาหารไทยกลับมีโอกาสโดยมีทิศทางการผลิตที่ขยายตัวขึ้นสะท้อนจากตัวเลขดัชนีผลผลิตอุตสาหกรรมและการส่งออก ซึ่งประเทศไทยนั้นมีความได้เปรียบในด้านการผลิตอาหารแปรรูปเนื่องจากมีวัตถุดิบในประเทศ สำหรับการดำเนินการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการอาหารฯ ระยะต่อไป สศอ. จะใช้กลไกความร่วมมือระหว่าง ภาครัฐและภาคเอกชนเป็นตัวขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการฯ โดยผ่านคณะกรรมการพัฒนาอุตสาหกรรมแห่งชาติ (กอกช.) ในการกำกับกำกับการดำเนินงานตามมาตรการต่างๆ โดยจะเน้นการพัฒนาผู้ประกอบการด้าน Traceability และ Food safety and transparency กระบวนการผลิตอาหารจะต้องมีความปลอดภัยในทุกขั้นตอน ตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง การพัฒนาและยกระดับฝีมือแรงงาน (Upskill & Reskill) ให้มี ทักษะและมาตรฐานตรงกับความต้องการของตลาด รองรับความท้าทายจาก Technology Disruption และ สถานการณ์ปัจจุบัน การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอนาคต (Future Food) รวมทั้งส่งเสริมการใช้เทคโนโลยี AI/Automation ในอุตสาหกรรมอาหารเพิ่มมากขึ้น เพื่อผลักดันให้ไทยเป็นศูนย์กลางอาหารอนาคต แห่งอาเซียนต่อไป

กลุ่มประชาสัมพันธ์ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

โทร : 0 2430 6800 กด 0