

# ความมั่นคงและความปลอดภัยทางด้านอาหาร

อนันต์ ดาไลดม

นายกสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย

## 1. 2542 ปีแห่งการผลิตทางการเกษตรที่ถูกต้องและเหมาะสม

เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2541 กรมวิชาการเกษตร ได้ประกาศนโยบายเน้นหนัก โดยกำหนดให้ปี 2542 เป็นปีแห่งการผลิตทางการเกษตรอย่างถูกต้องและเหมาะสม หรือเรียกสั้นๆ ว่า GAP (Good Agricultural Practice) ทั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนให้เกษตรกรนำผลงานวิจัยซึ่งเป็นเทคโนโลยีใหม่ๆ และเทคโนโลยีซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ไปใช้ในการผลิตที่มีประสิทธิภาพถูกต้องเหมาะสม ตามหลักวิชาการสอดคล้องกับการอนุรักษ์ และพัฒนาทรัพยากรธรรมชาติ และสภาพแวดล้อม

**การผลิตทางการเกษตร** ในปัจจุบันและอนาคต จำเป็นต้องใช้ GAP ด้วยเหตุผลหลาย ประการ คือ

- เมื่อคุณภาพชีวิตสูงขึ้น ความต้องการด้านคุณภาพของสินค้าย่อมสูงขึ้น สินค้าที่มีคุณภาพ และได้มาตรฐานเท่านั้นที่จะสามารถแข่งขัน และจำหน่ายในราคาที่สูงกว่า

- ปัญหาเรื่องสุขอนามัย และสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary) โดยเฉพาะเรื่องสารพิษตกค้างในพืชผลต่างๆ อันเนื่องมาจากขบวนการผลิตที่ไม่ถูกต้อง เป็นปัญหาอุปสรรคทางการค้าระหว่างประเทศ ซึ่งอนาคตอาจจะเกิดปัญหาขึ้นจริงๆ หรือ อาจจะใช้เป็นข้ออ้างในการกีดกันทางการค้าแทนการกีดกันทางภาษี เมื่อมีการเปิดการค้าเสรี

- การผลิตทางการเกษตรในปัจจุบันยังก่อให้เกิดปัญหามากมาย ตั้งแต่อันตรายต่อผู้ผลิต ผู้บริโภค และเกิดมลภาวะในสิ่งแวดล้อม

**การแก้ปัญหาดังกล่าว** จำเป็นต้องแก้ไขตั้งแต่เริ่มขบวนการผลิต และการผลิต เพื่อให้ได้สินค้าทางการเกษตรที่มีคุณภาพได้มาตรฐานนั้น จะต้องเริ่มตั้งแต่ต้นเมื่อเริ่มหรือ แม้กระทั่งก่อนปลูกพืช เมื่อขบวนการทุกขั้นตอนถูกต้องเป็นไปตามหลักวิชาการ จึงสามารถคาดหมายผลผลิตที่มีคุณภาพ และมีมาตรฐานได้ หากขั้นตอนใดขั้นตอนหนึ่งผิดพลาด โอกาสที่จะได้ผลผลิต ที่มีคุณภาพย่อมน้อยลงหรือเป็นไปได้

การผลิตทางการเกษตรที่ถูกต้องและเหมาะสม คือ แนวทางในการทำเกษตรกรรม เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานที่กำหนด ผลผลิตสูงคุ้มค่าการลงทุน และขบวนการผลิตจะต้องปลอดภัยต่อเกษตรกรและผู้บริโภค มีการใช้ทรัพยากรที่เกิดประโยชน์สูงสุด เกิดความยั่งยืนทางการเกษตร และไม่ทำให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

เพื่อให้นโยบาย GAP บังเกิดผลในทางปฏิบัติ กรมวิชาการเกษตรได้จัดตั้งคณะทำงานขึ้นมาชุดหนึ่ง มี ดร. สาทร สิริสิงห์ ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านศัตรูพืชเป็นประธาน คณะทำงานประกอบด้วยนักวิชาการจากกองและสถาบันวิจัยต่างๆ ร่วมกันจัดแนวทางการผลิตทางการเกษตรที่ถูกต้องและเหมาะสมในภาพรวม ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลต่างๆ คือ

- แหล่งปลูก
- วิธีการปลูก
- การให้ปุ๋ย
- การให้น้ำ
- ความสะอาด
- การกำจัดศัตรูพืช
- การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว
- การขนส่ง

นอกจากการกำหนดแนวทางผลิตทางการเกษตรที่ถูกต้องและเหมาะสมในภาพรวมดังกล่าวแล้ว กรมวิชาการเกษตรยังได้กำหนดมาตรการการรณรงค์ให้หน่วยงานต่างๆ ในสังกัดนำไปดำเนินการ ดังนี้

ส่วนกลาง ให้แต่ละกอง แต่ละสถาบัน จัดตั้งคณะทำงาน GAP ของตนเอง เพื่อค้นหาข้อมูลทางวิชาการที่เหมาะสมในด้านต่างๆ สำหรับการผลิตพืชที่สำคัญแต่ละชนิด พร้อมทั้งจัดทำเอกสาร GAP ของพืชชนิดนั้นๆ เพื่อเป็นแนวทางหรือเป็นคู่มือในการปฏิบัติงานของเกษตรกร จากนั้นทำการฝึกอบรมนักวิชาการเกษตรและเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรเพื่อทำความเข้าใจในเรื่อง GAP ของแต่ละพืช พร้อมจัดกิจกรรมการ

สถิติและนิทรรศการเพื่อถ่ายทอดความรู้ให้กับเกษตรกรผู้สนใจและสื่อมวลชน เพื่อเผยแพร่ต่อไป

ส่วนภูมิภาค ให้สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร ศูนย์วิจัย และสถานีทดลอง รวมประมาณ 118 แห่ง จัดตั้งคณะทำงาน GAP ประจำหน่วยงานของตนเอง กำหนด ชนิดพืช และพื้นที่ที่จะจัดทำ GAP ค้นหาข้อมูลทางวิชาการที่เหมาะสมสำหรับพืชเศรษฐกิจที่สำคัญในท้องถิ่น จัดทำคู่มือการปฏิบัติตาม GAP ของพืชแต่ละชนิด รวมทั้ง กิจกรรม หรือนิทรรศการเพื่อเผยแพร่ GAP ให้เกษตรกรในพื้นที่ที่รับผิดชอบด้วย

นอกจากนี้ยังได้ให้แต่ละหน่วยงานจัดทำแปลงสาธิต GAP พืชแต่ละชนิดเป็น ตัวอย่างแก่เกษตรกร พร้อมกับจัดทำแผนปฏิบัติการให้นักวิชาการเกษตรออกเยี่ยม เยียน ให้คำแนะนำแก่เกษตรกรในแหล่งการผลิตที่สำคัญเพื่อให้ปฏิบัติตามอย่าง สม่ำเสมอ

ผลการดำเนินงานจดทะเบียน GAP ตั้งแต่เริ่มต้นโครงการ จนถึงเดือนมีนาคม 2552

- เกษตรกรจดทะเบียน 209,797 ราย
- จำนวน 356,286 แปลง
- พื้นที่ 2,431,305.68 ไร่

ผ่านการรับรอง Q ไม่หมดอายุ

- 200,732 แปลง
- 166,429 ราย
- 1,379,087.25 ไร่

อยู่ระหว่างการตรวจ

- 156,406 แปลง
- 125,124 ราย
- 1,055,524.93 ไร่

**ปัญหา : นำเอา GAP ไปใช้เป็นกับดักในการส่งออก?**

## 2. เหตุผลของ Food Safety

เดิมทีเดียวระบบการค้าของโลก เป็นระบบการค้าที่พึ่งพิงภาษี การกีดกันทางการค้าของประเทศต่างๆ ต่างก็ใช้มาตรการทางภาษีมาทำหน้ากัน ภายหลังจากองค์การการค้าโลกขึ้น (World Trade Organization, WTO) มาตรการกีดกันทางการค้าก็ได้เปลี่ยนรูปแบบไปสู่มาตรการที่ไม่มีใช้ภาษี (Non Tariff Barriers, NTB) เพราะข้อตกลงขององค์การการค้าโลกจำกัดมาตรการทางภาษีไว้อย่างชัดเจน (Tariff Barriers, TB) ซึ่งว่ากันตามจริงแล้วมาตรการที่ไม่มีใช้ภาษีเป็นมาตรการที่ค่อนข้างน่ากลัวมากกว่ามาตรการทางภาษีอยู่มากโข

มาตรการที่ไม่มีใช้ภาษี ตามความตกลงขององค์การการค้าโลก มีความตกลงที่น่าสนใจ 2 ประการ คือ ความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, SPS) และ ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า (Agreement on Technical Barrier to Trade, TBT) ซึ่งประเทศสมาชิกส่วนใหญ่จะนำสองมาตรการนี้มาบังคับใช้ โดยอ้างถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ ยิ่งสถานการณ์การค้าของโลกที่แข่งขันกันรุนแรงมากยิ่งขึ้น ปัญหาความขัดแย้งระหว่างประเทศ ปัญหาการก่อการร้ายสากล การปนเปื้อนของสารพิษในสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปัญหาความวิตกกังวลเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มาจากพืช/สัตว์ที่ดัดแปลงพันธุกรรม และปัญหาโรคระบาดต่างๆ เช่น โรคหวัดในสหภาพยุโรป เป็นต้น ยิ่งการทำให้การนำมาตรการทั้งสองมาบังคับใช้มีความเคร่งครัดมากยิ่งขึ้นไปอีก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มประเทศพัฒนาแล้วที่กำหนดมาตรฐานอย่างไม่เท่าเทียม ก่อให้เกิดอุปสรรคทางการค้าได้ง่ายมาก

เป็นที่ทราบกันดีว่า กลุ่มประเทศที่มีความเข้มงวดทางด้านความปลอดภัยทางอาหารเป็นอย่างมาก คือ กลุ่มสหภาพยุโรป ที่ได้พยายามผลักดันนโยบายภายใต้สมุดปกขาวว่าด้วยความปลอดภัยด้านอาหาร (EU White Paper on Food Safety) เพื่อเรียกความเชื่อมั่นในสินค้าอาหารกลับมาสู่ผู้บริโภค โดยเน้น 3 ประการหลักๆ คือ ความปลอดภัยของอาหาร จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร (From Farm to Table, FFT) กำหนดให้อาหารต้องมีความปลอดภัยทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่ในฟาร์มจนถึงมือผู้บริโภค ความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของอาหารของผู้ประกอบการด้านอาหารทุกส่วนที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหาร และการจัดทำระบบทวนสอบย้อนกลับหรือระบบสืบแหล่งที่มาของ

อาหาร มาตรการที่กำหนดในสมุดปกขาวเหล่านี้ได้ถูกผลักดันให้เป็นกฎเกณฑ์และข้อบังคับให้ประเทศคู่ค้ากับสหภาพยุโรปต้องถือปฏิบัติ และนับว่าเป็นกติกาสำคัญในการค้าสินค้าอาหาร เนื่องจากกลุ่มสหภาพยุโรปเป็นผู้มีอิทธิพลในองค์การระหว่างประเทศทางด้านสินค้าอาหารที่สำคัญๆ แทบทุกองค์กร ดังนั้นจึงส่งผลให้กฎกติกาในสมุดปกขาวกลายเป็นกฎกติกาของโลกในที่สุด

### **บทบาทของ FAO**

จากสมุดปกขาวของกลุ่มสหภาพยุโรป ส่งผลให้คณะกรรมการด้านการเกษตร (Committee on Agriculture, COAG) ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) นำประเด็นระบบความปลอดภัยทางอาหารมาทบทวนใหม่ ในการประชุมสมัยที่ 17 ณ กรุงโรม ระหว่างวันที่ 31 มีนาคม – 4 เมษายน 2546 ที่ผ่านมา ซึ่งได้จัดทำทิศทางกลยุทธ์เพื่อให้อาหารมีคุณภาพและปลอดภัยในเชิงระบบตลอดห่วงโซ่อาหาร ด้วยการกำหนดให้เป็นความรับผิดชอบร่วมกันของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหมดตั้งแต่การผลิต การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การแปรรูปและการค้าอาหาร โดยเน้นป้องกันการปนเปื้อนอาหาร ณ แหล่งผลิต ตั้งแต่ไร่นา เช่นเดียวกับที่สมุดปกขาวของสหภาพยุโรปที่ได้ให้ความสำคัญในเรื่องดังกล่าว

ดังนั้นคณะกรรมการด้านการเกษตรขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ จึงได้กำหนดกลยุทธ์เพื่อสนับสนุนความปลอดภัยทางด้านอาหาร ตลอดห่วงโซ่อาหาร ประกอบด้วย 5 กลยุทธ์ ดังนี้

1. การวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk Analysis) ซึ่งจะต้องดำเนินการทั้งหมด 3 ขั้นตอน คือ การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) การกำหนดมาตรการจัดการความเสี่ยง (Risk Management) และการสื่อสารความเสี่ยงให้ประชาชนได้รับรู้ (Risk Communication)
2. การสอบทวนย้อนกลับหรือสืบแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ (Traceability) ตั้งแต่ผู้ผลิตขั้นต้น ไปจนถึงมือผู้บริโภค
3. การจัดทำมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและอยู่บนพื้นฐานของหลักฐานทางวิทยาศาสตร์
4. ความเท่าเทียมกันของระบบความปลอดภัยทางอาหาร
5. การมุ่งเน้นด้านการหลีกเลี่ยง (Avoidance) หรือการป้องกันอันตราย (Prevention) ตั้งแต่แหล่งผลิตในห่วงโซ่อาหารจนกระทั่งถึงผู้บริโภค

การดำเนินการตามกลยุทธ์ทั้ง 5 ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาตินั้น มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องดำเนินการตั้งแต่จุดเริ่มต้นของการผลิตไปตลอดกระบวนการผลิตอาหารและจะสิ้นสุดเมื่อถึงมือผู้บริโภค ดังนั้นจึงมีกระบวนการตรวจสอบดูแล และจัดการหลากหลาย ซึ่งเป็นเงื่อนไขที่ประเทศผู้ผลิตจำเป็นต้องปฏิบัติตามหากยังต้องการเป็นส่วนหนึ่งของตลาด

### **ก้าวสู่เส้นทางสาย Food Safety ด้วย GAP**

เพื่อให้บรรลุหลักการสู่ความปลอดภัยทางอาหาร สิ่งสำคัญที่ต้องยึดให้มั่นคืออาหารต้องมีความปลอดภัยทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่ในแหล่งผลิตจนถึงมือผู้บริโภค ความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของอาหารของทุกส่วนที่เกี่ยวข้อง รวมถึงต้องสามารถทบทวนสอบย้อนกลับทราบแหล่งที่มาและที่ไปของอาหารได้ ดังนั้นวิถีทางเพื่อไปสู่ถนนเส้นนี้จึงต้องประกอบด้วยกระบวนการจัดการคุณภาพในการผลิต การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การแปรรูป และการตลาด

จุดเริ่มต้นของการก้าวเข้าสู่เส้นทางแห่งความปลอดภัยของอาหาร จึงเริ่มจากจุดของการผลิต ด้วยการจัดการคุณภาพด้านการผลิต ซึ่งหลักการสำคัญของการจัดการคุณภาพด้านการผลิต ซึ่งหลักการสำคัญของการจัดการคุณภาพด้านการผลิต คือ การนำวิธีการของเกษตรกรที่เหมาะสม (Good Agriculture Practices, GAP) มาปรับใช้ในแหล่งผลิต ซึ่งองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ ได้กำหนดหลักการของ GAP ไว้หลักๆ คือ เป็นการผลิตอาหารอย่างประหยัด และมีประสิทธิภาพให้พอเพียง ปลอดภัย และมีคุณค่าทางอาหาร รักษาไว้ซึ่งความยั่งยืนและสนับสนุนการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างเหมาะสม รวมถึงรักษากิจการการทำฟาร์มให้คงอยู่ เป็นอาชีพยั่งยืน สอดคล้องกับวัฒนธรรมและความต้องการของสังคม ดังนั้นองค์ประกอบหลักของ GAP จึงประกอบด้วย การจัดการดิน การจัดการน้ำ การผลิตพืช การป้องกันกำจัดศัตรูพืช การเก็บเกี่ยวและการแปรรูประดับฟาร์มและการเก็บรักษา การจัดการพลังงานและของเสีย สวัสดิภาพ สุขภาพและความปลอดภัยของเกษตรกร/ผู้ปฏิบัติงาน และการจัดการชนิดพันธุ์สัตว์และพืชป่า และสภาพภูมิประเทศในแหล่งผลิต

### **บันไดขั้นสองของ Food Safety : GMP**

หลังจากการจัดการคุณภาพจากแหล่งผลิตแล้ว ขั้นตอนต่อมาคือการจัดการคุณภาพเพื่อเข้าสู่กระบวนการแปรรูปในโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งต้องอาศัยระบบการ

จัดการสุขลักษณะทางอาหารที่ดี (Good Manufacturing Practices, GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Point : HACCP) โดย GMP เป็นการจัดการคุณภาพขั้นพื้นฐานเพื่อเตรียมสภาพแวดล้อมการผลิตให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และหลักสุขอนามัยของบุคลากรในสายการผลิต ซึ่งต้องมีระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอย่างเข้มงวดในทุกขั้นตอนโดยใช้ HACCP นั้นเอง

หลักการของ GMP ซึ่งเป็นระบบการจัดการโรงงานขั้นพื้นฐาน เพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ในอาหารสำหรับประเทศไทยได้มีการบังคับใช้เป็นกฎหมายตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 ซึ่งเป็นแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับกระบวนการผลิตในโรงงาน ประกอบด้วย สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร การควบคุมกระบวนการผลิตตั้งแต่เรื่องของวัตถุดิบ ส่วนผสมภาชนะบรรจุ การผลิต การเก็บรักษา ไปจนถึงสิ้นสุดกระบวนการ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด และสุขอนามัยของบุคลากรที่เกี่ยวข้องทั้งหมด

#### HACCP บันไดขั้นสามของ Food Safety

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Point : HACCP) หรือ ระบบ HACCP และระบบการจัดการสุขลักษณะอาหารที่ดี (GMP) มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด กล่าวคือ ระบบ HACCP มุ่งเน้นการควบคุมกระบวนการผลิตโดยเฉพาะขั้นตอนที่ได้รับการวิเคราะห์แล้วว่าเป็นจุด CCP (จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ; Critical Control Point) ในขณะที่ระบบ GMP จะเน้นในเรื่องของการจัดการด้านสุขลักษณะของอาคารสถานที่การผลิต เครื่องจักรอุปกรณ์ และควบคุมกระบวนการผลิตตั้งนั้นก่อนที่จะประยุกต์ใช้ระบบ HACCP โรงงานต้องมีความพร้อมในเรื่องของโปรแกรมพื้นฐานหรือระบบการจัดการสุขลักษณะอาหารที่ดีหรือ GMP รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตประเภทนั้นๆ อีกด้วย

ดังนั้น ระบบ HACCP จึงเป็นระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเพื่อควบคุมอันตราย ณ จุดหรือขั้นตอนการผลิตที่อันตรายเหล่านั้นมีโอกาสเกิดขึ้น ทำให้สามารถประกันความปลอดภัยของอาหารและเป็นที่ยอมรับกันว่าสามารถป้องกันอันตรายและสิ่งปนเปื้อนได้ดีกว่าการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายหรือ

ควบคุมคุณภาพที่ใช้กันอยู่เดิม เนื่องจากระบบ HACCP จะเน้นการควบคุมกระบวนการผลิตในจุดหรือขั้นตอนที่สำคัญที่สามารถประยุกต์วิธีการควบคุมเข้าไปใช้ได้ โดยพิจารณาตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่งจนถึงผู้บริโภค นอกจากนั้นระบบ HACCP ยังมีศักยภาพในการระบุบริเวณหรือขั้นตอนการผลิตที่มีโอกาสเกิดความปลอดภัยขึ้นได้ แม้ว่าจุดหรือในขั้นตอนดังกล่าวจะยังไม่เคยเกิดอันตรายมาก่อนซึ่งนับว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่ง โดยหลักการของระบบ HACCP ประกอบด้วยหลักการสำคัญ 7 ประการ ดังนี้

หลักการที่ 1 : การวิเคราะห์อันตราย (Conduct a Hazard Analysis)

หลักการที่ 2 : กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Determine the Critical Control Point; CCP)

หลักการที่ 3 : กำหนดค่าวิกฤต (Establish Critical Limits)

หลักการที่ 4 : กำหนดระบบตรวจติดตามเพื่อควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Establish a System to Monitor Control of the CCP)

หลักการที่ 5 : กำหนดการแก้ไข (Establish the Corrective Action)

หลักการที่ 6 : กำหนดการทวนสอบ (Establish Procedures for Verification)

หลักการที่ 7 : กำหนดระบบเอกสารและการเก็บบันทึกข้อมูล (Establish Documentation and Record Keeping)

การที่ประเทศไทยจะก้าวหน้าสู่เส้นทางสาย FOOD SAFETY คงไม่ใช่เส้นทางที่ไปกันได้ ไม่ไปก็ได้ แต่เป็นเส้นทางที่ต้องไปอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ เนื่องจากประเทศของเราเป็นประเทศเกษตรกรรมที่ผลิตอาหารส่งออกเป็นอันดับต้นๆ ของโลก การสร้างความเชื่อมั่นในสินค้าอาหารที่ผลิตจากประเทศไทยด้วยมาตรฐานคุณภาพที่เป็นสากล ย่อมทำให้การกล่าวอ้างใดๆ ที่เป็นมาตรการกีดกันทางการค้า ดำเนินการยากยิ่งขึ้น หากมองย้อนกลับมายังผู้บริโภคภายในประเทศแล้ว ผู้บริโภคชาวไทยก็จะได้บริโภคสินค้าอาหารที่เปี่ยมด้วยคุณค่าและคุณภาพในมาตรฐานเดียวกัน และผู้ผลิตสินค้าอาหารของเราจะเป็นผู้ผลิตมืออาชีพอย่างแท้จริง อาหารกำลังจะหมุนไปกำลังจะหมุนไปสู่ผู้บริโภค

\*\*\*\*\*