

โครงการที่ปรึกษา “การศึกษาแนวทางการปรับตัวของผู้ประกอบการ
เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการส่งออกสินค้าฯ”

บทสรุปผู้บริหาร
Executive Summary

1. คณะทำงาน

นายปริญญา วงษา หัวหน้าโครงการ ฯ
สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

กิจกรรมย่อยในโครงการ ฯ

1.1 การศึกษาและพัฒนาการบริหารจัดการในสวนชาอินทรีย์

อาจารย์ ดร.รุ่งอรุณ สาสนทาญาติ	หัวหน้าคณะทำงาน
อาจารย์ ดร.สุทธิวัลย์ สีทา	ผู้ร่วมคณะทำงาน
อาจารย์เสาวภา ไชยวงศ์	ผู้ร่วมคณะทำงาน
นายพิเชษฐ น้อยมณี	ผู้ร่วมคณะทำงาน
นางสาวสุรีนาฏ กิจบุญชู	ผู้ร่วมคณะทำงาน
นายวิทยา อภัย	ผู้ร่วมคณะทำงาน
ทีมงานจากสถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	ผู้ร่วมคณะทำงาน
อาจารย์ปริญญา วงษา	ผู้ร่วมคณะทำงาน

1.2 การศึกษาและพัฒนาการปรับปรุงกระบวนการผลิตชา

รองศาสตราจารย์รัตนา อัดตปัญญา	หัวหน้าคณะทำงาน
อาจารย์ ดร.สายลม สัมพันธ์เวชโสภา	ผู้ร่วมคณะทำงาน
อาจารย์ ดร.พันธ์ศิริ สุทธิลักษณ์	ผู้ร่วมคณะทำงาน
อาจารย์ปริญญา วงษา	ผู้ร่วมคณะทำงาน

1.3 การศึกษาและพัฒนาเพื่อขยายช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาทั้งในและต่างประเทศ

อาจารย์ปริญญา วงษา	หัวหน้าคณะทำงาน
อาจารย์ ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์	ผู้ร่วมคณะทำงาน

อาจารย์ดำรงพล คำแหงวงศ์

ผู้ร่วมคณะทำงาน

อาจารย์ณัฐวดี ดอนลาว

ผู้ร่วมคณะทำงาน

1.4 ผู้ช่วยประสานงานโครงการ

นางสาวพัชรินทร์ คำมะวงศ์

ผู้ช่วยประสานงานโครงการ

นางสาวรุ่งนภา สมกำวิ

ผู้ช่วยประสานงานโครงการ

นางสาวนุชวดี ทะนันชัย

ผู้ช่วยประสานงานโครงการ

นางสาวสุกัญญา หอมน่าน

ผู้ช่วยประสานงานโครงการ

นายรักศักดิ์ เพชรอุ้น

ผู้ช่วยประสานงานโครงการ

2. ระยะเวลาดำเนินการ 1 ปี (29 พฤษภาคม 2552 – 30 พฤษภาคม 2553)

3. งบประมาณที่เสนอ 5, 310,000 บาท

4. ความเป็นมาของโครงการ

ประเทศไทยผลิตซาอัสสัมมากกว่า 80 ปี และผลิตซาอัสสัมประมาณ 30 ปี นอกจากจะจำหน่ายในประเทศแล้ว ยังส่งออกด้วย ในปี 2549 ปริมาณซาอัสสัมที่ส่งออก คือ 1,472 ตัน (มูลค่า 98 ล้านบาท) โดยมีอัตราการขยายตัวเป็นร้อยละ 37.9 ต่อปี ไทยส่งออกซาอัสสัมไปประเทศได้ทุกวัน กัมพูชา สหรัฐอเมริกา ลาว ยองกง อินโดนีเซีย เนเธอร์แลนด์ ญี่ปุ่น สวีเดน และฝรั่งเศส เป็นต้น ในปี 2546 ไทยนำเข้าทั้งซาอัสสัมสูงถึง 1,770 ตัน คิดเป็นมูลค่า 97 ล้านบาท มีอัตราการขยายตัวเพิ่มจาก ปี 2545 ถึงร้อยละ 114 ทั้งนี้เนื่องจากมีความต้องการซาอัสสัมเพิ่มมากขึ้น เพื่อนำไปเป็นวัตถุดิบผลิตซาอัสสัมพร้อมดื่ม ซึ่งไทยนำเข้ามาจากประเทศจีน มากที่สุดร้อยละ 42.4 ของปริมาณซาอัสสัมนำเข้าทั้งหมด คิดเป็นมูลค่า 21 ล้านบาท นอกจากนี้ อินเดีย อินโดนีเซีย ญี่ปุ่น อังกฤษ ศรีลังกา สหรัฐอเมริกา สิงคโปร์ เยอรมัน และ มาเลเซีย เป็นต้น และมีแนวโน้มนำเข้าจากเวียดนามมากขึ้น ส่งผลให้ราคาซาอัสสัมในประเทศลดลง รวมทั้งส่วนแบ่งตลาดของผู้ผลิตซาอัสสัมในประเทศลดลงด้วย

รัฐบาลไทยได้จัดทำความตกลงการค้าเสรีอาเซียน (AFTA) ซึ่งได้กำหนดให้เปิดตลาดเสรีภาษีเป็นศูนย์ มีผลในปี 2553 และการเปิดเสรีทางการค้าอาเซียน จะทำให้การนำเข้าซาอัสสัมและผลิตภัณฑ์จากเวียดนามมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ราคาซาอัสสัมลดลง รวมถึงส่วนแบ่งตลาดภายในประเทศของซาอัสสัมลดลงอีกด้วย ประกอบกับพลังงานมีราคาสูงขึ้นอย่างมาก เกษตรกรผู้ผลิตซาอัสสัมจึงได้รับผลกระทบจากราคาซาอัสสัมตกต่ำ แต่ต้นทุนการผลิตกลับสูงขึ้น ซาอัสสัมจึงไม่สามารถแข่งขันในตลาดกับซาอัสสัมและเวียดนามได้ ดังนั้น การเตรียมตัวเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปซาอัสสัมล่วงหน้า จึงเป็นสิ่งจำเป็นในการช่วยเกษตรกรให้ปรับตัวและหาช่องทางในการตลาดที่มีการแข่งขันสูงได้ดีขึ้น

อนึ่งการทำชาอินทรีย์ และทำให้มีคุณภาพที่ดีกว่าของประเทศจีนและเวียดนามน่าจะมีความเป็นไปได้สูง เนื่องจากทั้งสองประเทศนี้เน้นการผลิตให้ได้ปริมาณมากและราคาถูก จึงใช้สารเคมีในการดูแลสวนชามาก การผลิตสินค้าชาอินทรีย์จึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่จะเพิ่มการแข่งขันกับชาจีนและเวียดนามได้

การดำเนินการเพื่อให้ชาไทยสามารถแข่งขันในตลาดได้ เกษตรกรผู้ผลิตควรมุ่งให้ความสนใจด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งเป็นสาเหตุที่สำคัญอันหนึ่งที่ผู้ค้ำก้นำมาเป็นข้ออ้างในการกีดกันการค้า อีกทั้งผู้บริโภคในปัจจุบันเข้าถึงข่าวสารได้มากขึ้น จึงให้ความสำคัญในด้านอาหารปลอดภัยมากขึ้น ดังนั้น การเน้นเรื่องชาอินทรีย์ และใช้ระบบการจัดการคุณภาพการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (GAP) ในการดูแลสวนชา พร้อมทั้งปรับปรุงกระบวนการผลิต และจัดตั้งระบบควบคุมคุณภาพและหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในโรงงาน ซึ่งเป็นระบบมาตรฐานสากลที่เป็นที่ยอมรับในอุตสาหกรรมอาหารน่าจะเป็นทางเลือกที่สำคัญในการขยายตลาดให้สินค้าชาไทยได้มากขึ้น รวมทั้งผู้บริโภคทั่วโลกสนใจชาอินทรีย์มากยิ่งขึ้น ดังนั้น โครงการนี้จึงได้คัดเลือกกลุ่มเกษตรกรสหกรณ์สวนชาดอยตุง และชุมชนผู้ผลิตชาคุณภาพปลอดภัยดอยวาวี เพื่อเป็นโครงการนำร่องในการผลิตชาอินทรีย์ให้ได้คุณภาพ และมีความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล และมีโรงงานที่ได้ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) พร้อมทั้งหาแนวทางเพิ่มโอกาสขยายช่องทางการส่งออกให้เพิ่มมากขึ้น กิจกรรมที่จะทำภายใต้โครงการนี้ประกอบด้วย

- กิจกรรมที่ 1 การศึกษาและพัฒนาการบริหารจัดการในสวนชาอินทรีย์
- กิจกรรมที่ 2 การศึกษาและพัฒนาการปรับปรุงกระบวนการผลิตชา
- กิจกรรมที่ 3 การศึกษาและพัฒนาเพื่อขยายช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาทั้งในและต่างประเทศ

5. วัตถุประสงค์ของโครงการฯ

5.1 เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับเกษตรกรผู้ปลูกและแปรรูปชา ให้สามารถปรับตัวเข้าเพื่อรองรับผลกระทบของการเปิดเสรีทางการค้า ด้วยการส่งเสริมการผลิตชาอินทรีย์ให้ได้คุณภาพและมีความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล

5.2 เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันให้กับเกษตรกรอย่างยั่งยืนด้วยกระบวนการรวมกลุ่มเพื่อผลิต การแปรรูป การตลาด รวมถึงการบริหารจัดการกลุ่มอย่างเป็นระบบ

5.3 เพื่อยกระดับคุณภาพของชาไทยให้ได้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP Codex) เพื่อเพิ่มโอกาสขยายช่องทางการส่งออกให้เพิ่มมากขึ้น

5.4 เพื่อส่งเสริมและเพิ่มโอกาสขยายช่องทางการตลาดทั้งภายในและต่างประเทศให้แก่เกษตรกรเครือข่ายด้วยสินค้าที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล พร้อมทั้งมีระบบตรวจสอบย้อนกลับได้

6. การดำเนินงานโครงการฯ

แผนงานของโครงการฯ เป็นไปตามข้อเสนอโครงการฯ โดยมีกิจกรรมดังนี้

6.1 การศึกษาและพัฒนากาการบริหารจัดการในสวนชาอินทรีย์

6.1.1 การเตรียมความพร้อมกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาเพื่อรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์
ดังนี้

- 1) การสำรวจ พื้นที่ดำเนินการโครงการฯ
- 2) การอบรมมาตรฐานเกษตรอินทรีย์
- 3) การอบรมเทคนิคการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสานและการใช้ปุ๋ยอินทรีย์สำหรับสวนชาอินทรีย์
- 4) จัดทำโครงสร้างกลุ่มเกษตรกรและฝึกใช้แบบบันทึกเกษตรอินทรีย์
- 5) การประเมินความเสี่ยงพื้นที่เพาะปลูก
- 6) การปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์
- 7) การตรวจประเมินและรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

6.1.2 ดำเนินการประชุมและสำรวจพื้นที่ดำเนินการโครงการฯ ณ พื้นที่กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาดอยวาวี อำเภอแม่สรวย และสหกรณ์เกษตรกรผู้ปลูกชาดอยตุง อำเภอแม่ฟ้าหลวง โดยพื้นที่ปลูกชาอัสสัมดอยวาวี ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ที่มีความลาดบนดอย และต้นชาอัสสัมจะมีอายุมากกว่า 30 ปีขึ้นไป บางต้นมีอายุถึง 100 ปี ลักษณะต้นชาสูงประมาณ 2 เมตร สภาพดินมีความชื้นค่อนข้างสูงเนื่องจากสภาพอากาศที่เย็นตลอดปี เกษตรกรมีการปลูกหญ้าคลุมดินซึ่งช่วยลดการพังทลายของหน้าดิน ส่วนพื้นที่การปลูกชาดอยตุง ส่วนใหญ่จะเป็นพันธุ์อุหลงเบอร์ 12 และเบอร์ 17 ลักษณะการปลูกจะเป็นแนวตามสันไหล่เขา สภาพดินค่อนข้างชื้นและสภาพอากาศค่อนข้างเย็น

6.1.3 การอบรมมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ประกอบด้วยการอบรมมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ดอยวาวีและสหกรณ์สวนชาดอยตุง การใช้เทคนิคการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน การใช้ปุ๋ยอินทรีย์สำหรับสวนชา และการใช้แบบบันทึกการผลิตชาอินทรีย์ เช่น บันทึกประวัติฟาร์มทั่วไป การจัดการฟาร์ม ปัจจัยการผลิต การเก็บเกี่ยว และการขายผลผลิต เป็นต้น

6.1.4 การพัฒนากาการบริหารจัดการในสวนชาอินทรีย์ เพื่อเตรียมความพร้อมกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชา เพื่อรองรับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์โดยการสัมภาษณ์เกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนกับโครงการฯ จัดทำประวัติเกษตรกรจำนวน 153 ราย ที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ โดยแบ่งกลุ่มเกษตรกรเพื่อขอรับรองเกษตรอินทรีย์ เพื่อพิจารณาประวัติการใช้สารเคมีในพื้นที่ และความสามารถในการอ่าน และเขียนภาษาไทยเพื่อบันทึกการจัดการภายในฟาร์ม โดยจำแนกกลุ่มเกษตรกรตามความพร้อมในการตรวจรับรองได้ดังนี้

กลุ่มที่ 1 แปลงชาติที่พร้อมรับการตรวจรับรองพื้นที่ ผ่านระยะปรับเปลี่ยนซึ่งหมายถึงได้ เลิกใช้สารเคมีแล้ว 2 ปี และเกษตรกรสามารถทำบันทึกการทำฟาร์มได้ จำนวน 21 ราย

กลุ่มที่ 2 แปลงชาติที่อยู่ในระยะปรับเปลี่ยนหมายถึงได้เลิกใช้สารเคมีมาแล้ว 1 ปี และ เกษตรกรสามารถทำบันทึกการทำฟาร์มได้จำนวน 57 ราย

กลุ่มที่ 3 แปลงชาติที่พร้อมรับการรับรองหรือ อยู่ในระยะปรับเปลี่ยน หมายถึง กำลังจะ เริ่มเลิกใช้สารเคมี แต่เกษตรกรที่ไม่สามารถอ่านหรือเขียนภาษาไทย และไม่สามารถทำบันทึกการทำฟาร์มได้ จำนวน 75 ราย

6.1.5 การยื่นขอการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

ในการรับรองการผลิตพืชอินทรีย์ (Organic Thailand) สำหรับเกษตรกรรายกลุ่ม ดำเนินการโดยกรมวิชาการเกษตร ส่วนการรับรองการผลิตพืชอินทรีย์สหภาพยุโรป (EU) สำหรับเกษตรกร รายกลุ่ม โดยหน่วยงานรับรองภาคเอกชนจากต่างประเทศ ผลการตรวจรับรองดังนี้

- การรับรองการผลิตพืชอินทรีย์ (Organic Thailand) จำนวน 26 ราย คิดเป็นพื้นที่ที่ ขอรับรองรวม 232.5 ไร่ แยกเป็นกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาดอยวาวิ จำนวน 16 ราย พื้นที่รวม 195.5 ไร่ และ กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาอินทรีย์สากล จำนวน 10 ราย พื้นที่รวม 37 ไร่

- การรับรองการผลิตพืชอินทรีย์สหภาพยุโรป (EU) ระยะปรับเปลี่ยนปีแรก จำนวน 66 ราย คิดเป็นพื้นที่ที่ขอรับรองรวม 2,702.8 ไร่ แยกเป็นกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาดอยวาวิ จำนวน 36 ราย พื้นที่รวม 2,211.5 ไร่ และกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาอินทรีย์สากล จำนวน 30 ราย พื้นที่รวม 491.3 ไร่

6.2 การศึกษาและพัฒนาระบบการปรับปรุงกระบวนการผลิตชา

6.2.1 ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล การสำรวจและตรวจประเมินโรงงานผลิตใบชา 6 โรงงาน การตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารพิษตกค้าง จำนวนจุลินทรีย์และคุณภาพผลิตภัณฑ์ชาตามมาตรฐาน ชาฉบับที่ 196 (2543) การคัดเลือกโรงงานต้นแบบและการตรวจประเมินละเอียดตามมาตรฐานเกณฑ์และ วิธีการที่ดีในการผลิต GMP CODEX การฝึกอบรมเรื่อง ความสำคัญของเขตการค้าเสรีต่อธุรกิจใบชา และการปรับตัวของผู้ประกอบการตามเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (จีเอ็มพี)

6.2.2 สำรวจพื้นที่โรงงานผลิตใบชาแห่ง พื้นที่ดอยตุง อ.แม่ฟ้าหลวงและ อ.แม่จัน พื้นที่ ดอยวาวิ อ.แม่สรวย และ อ.แม่ลาว จำนวน 6 โรงงาน ได้แก่ โรงงานสหกรณ์สวนชาดอยตุง โรงงานคุณสุร ศักดิ์ โรงงานใบชาศิริภัณฑ์ โรงงานใบชาจรรยา โรงงานบริษัทชามิ่งดี จำกัด และโรงงานบริษัทชาดอยช้าง จำกัด ตรวจประเมินโดยใช้แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไป (ตส.1(50)) หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) สุขลักษณะทั่วไป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 โดยมีการพิจารณาทั้งหมด 6 หมวด ดังนี้

- หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1 โรงงาน คือโรงงานคุณสุรศักดิ์
- หมวดที่ 2 เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 6 โรงงาน
- หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 2 โรงงานคือ โรงงานใบชาศิริภักดิ์และโรงงานคุณสุรศักดิ์
- หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 3 โรงงานคือ โรงงานบริษัทชามิ่งดี โรงงานใบชาศิริภักดิ์และโรงงานคุณสุรศักดิ์
- หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ 3 โรงงานคือ โรงงานบริษัทชามิ่งดี โรงงานใบชาศิริภักดิ์และโรงงานคุณสุรศักดิ์
- หมวดที่ 6 บุคคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเพียง 1 โรงงาน คือโรงงานโรงงานบริษัทชาดอยช้าง

6.2.3 หลักการพิจารณาผลการประเมิน

1. อ้างอิงหลักเกณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามแบบตส.1(50)
2. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหมวดและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง ผลการตรวจประเมิน สรุปได้ ดังนี้
 - 1) โรงงานใบชาจรรยา บริษัทชาดอยช้าง และสหกรณ์สวนชาดอยตุงได้คะแนนรวมทั้งหมดมากกว่าร้อยละ 60
 - 2) โรงงานบริษัทชาดอยช้างได้คะแนนมากกว่าร้อยละ 60 ของทุกหมวด จึงผ่านการประเมินตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข
 - 3) โรงงานใบชาจรรยา และสหกรณ์สวนชาดอยตุง ได้คะแนนเฉพาะหมวดที่ 6 สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานต่ำกว่าร้อยละ 60 จึงไม่ผ่านเกณฑ์ในหมวดนี้

6.2.4 การตรวจวิเคราะห์ โดยสุ่มตัวอย่างจากโรงงานผลิตใบชาแห่งที่เข้าประเมิน โรงงานทั้งหมดจำนวน 6 โรงงาน ประกอบด้วย ชาจิ่งเขียนอุหลง (เบอร์12) ของใบชาจรรยา ชาอุหลงก้านอ่อนของโรงงานสหกรณ์สวนชาดอยตุง ชาเขียนอุหลงของโรงงานบริษัทชาดอยช้าง จำกัด ชาอุหลงก้านอ่อน (ชาวาวิ) ของโรงงานใบชาศิริภักดิ์ ชาสุรศักดิ์ของโรงงานชาสุรศักดิ์ และใบชาตรานางนวลมิ่งดี ของโรงงานบริษัทมิ่งดี โดยตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารพิษตกค้าง จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด จำนวนยีสต์และรา และคุณภาพตามมาตรฐานชา ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 196 (พ.ศ.2543) โดยมีข้อกำหนดมาตรฐานชาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 196 (2543) เช่น

- 1) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก
- 2) มีเถ้าทั้งหมด (total ash) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 4 และไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนักชาแห้ง
- 3) มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน (Hot water extract) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 32 ของน้ำหนักชาแห้ง
- 4) มีคาเฟอีน (caffeine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก
- 5) ไม่ใส่สี

6.2.5 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพใบชาแห้ง จากตัวอย่างใบชาแห้งทั้ง 6 โรงงาน พบว่ามีตัวอย่าง ชาอูหลงก้านอ่อนของโรงงานใบชาศิริภรณ์ ที่ตรวจพบสารพิษตกค้าง และชาจิงเซียนอูหลงของโรงงานใบชาจรรยา พบจำนวนแบคทีเรียทั้งหมด จำนวนยีสต์และราที่น้อยที่สุด และตัวอย่างใบชาทั้ง 6 โรงงาน มีคุณภาพได้ตามมาตรฐานชาฉบับที่ 196 (2543)

6.2.6 การคัดเลือกโรงงานต้นแบบ พิจารณาจากผลคะแนนที่ได้จากการประเมินตามแบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไป ต.ส.1(50) ผลวิเคราะห์ปริมาณสารพิษตกค้าง ผลวิเคราะห์จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดและจำนวนยีสต์และรา ผลวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานชาฉบับที่ 196 (2543) และความต้องการและความพร้อมของผู้ประกอบการโรงงานในพื้นที่ดอยตุงและดอยวาวี โดยผลการคัดเลือกได้โรงงานใบชาจรรยา และโรงงานสวนชาดอยตุง เป็นโรงงานในการพัฒนาไปสู่โรงงานต้นแบบของ GMP CODEX มีการตรวจประเมินระบบควบคุมสุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐานโรงงานต้นแบบ

1. ตรวจประเมินรายละเอียดตามข้อกำหนดของ GMP CODEX 8 ข้อ ดังนี้

- 1) การผลิตขั้นต้น
- 2) สถานที่ประกอบการ การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก
- 3) การควบคุมการปฏิบัติงาน
- 4) การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล
- 5) สุขลักษณะส่วนบุคคล
- 6) การขนส่ง
- 7) ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจต่อผู้บริโภค
- 8) การฝึกอบรม

2. จัดทำรายงานผลการตรวจประเมินเบื้องต้นของโรงงานต้นแบบ คือโรงงานใบชาจรรยา และโรงงานสหกรณ์สวนชาดอยตุง

3. นำผลการประเมินมาวิเคราะห์ข้อบกพร่องและวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป

6.2.7 การพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตชา เพื่อวิเคราะห์ผลการตรวจประเมิน โรงงานต้นแบบโดยเปรียบเทียบกับข้อกำหนด GMP CODEX และปรับปรุงโรงงานต้นแบบ 2 โรงงาน คือ โรงงานใบชาจรรยาและโรงงานสหกรณ์สวนชาดอยตุง ให้ได้ตามข้อกำหนด GMP CODEX รวมทั้งการฝึกอบรมพนักงานปฏิบัติในเรื่องของการจัดทำเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน การทำความสะอาด และ สุขลักษณะส่วนบุคคล และการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการตรวจปริมาณยาฆ่าแมลงโดยใช้ชุดทดสอบจีที อย่างไรก็ตาม การขาดสภาพคล่องด้านการเงินของโรงงาน ทำให้การปรับปรุงโครงสร้างไม่สามารถ ดำเนินการได้เต็มรูปแบบ และการดำเนินงานเป็นไปอย่างล่าช้า ทำให้การขอรับการรับรองต้องล่าช้าไม่ เป็นไปตามที่กำหนดทำให้มีปัญหาและอุปสรรค ดังนี้

1. ความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาให้โรงงานได้รับรองระบบ GMP CODEX ของผู้จัดการโรงงาน มีไม่มากพอเมื่อประสบปัญหาทำให้หมดกำลังใจไม่อยากจะดำเนินการต่อ
2. บุคลากรของทั้งสองโรงงาน ด้อยความรู้ทางด้านภาษาไทย ทำให้มีปัญหาในการ สื่อสาร
3. ขาดความร่วมมือในการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นจากโรงงานที่ร่วมโครงการ
4. ใช้เวลานานในการทราบผลวิเคราะห์จากศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10

6.3 การศึกษาและพัฒนาเพื่อขยายช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาทั้งในและ ต่างประเทศ

6.3.1 ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชา ผลิตภัณฑ์ชาผลิตจากสวนชาอินทรีย์สามแห่งใน จังหวัดเชียงราย ได้แก่ บริษัทชาสุวิรุฬห์ จำกัด บริษัทชาดอยช้าง จำกัด และสหกรณ์สวนชาดอยตุง ไป ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชาอินทรีย์จากจังหวัดเชียงรายร่วมกับผลผลิตผลไม้ไทย เช่น มะม่วง และลิ้นจี่ ใน โครงการ Integration of supply chain management of exotic fruit the ASEAN region ในงานการ แสดงผลิตภัณฑ์ผลไม้และสินค้าเกษตรอินทรีย์ (Fruit Logistica Berlin) ณ กรุงเบอร์ลิน ระหว่างวันที่ 3 – 5 กุมภาพันธ์ 2553 โดยมีผู้ร่วมชมงานแสดงผลิตภัณฑ์ในงานครั้งนี้เป็นผู้ผลิต บริษัท/องค์กร นักธุรกิจ นำเข้า ส่งออกและผู้สนใจเข้าร่วมชมงานฯ จาก 120 ประเทศ ตลอดจนจัดงานแสดงผลิตภัณฑ์อินทรีย์ โลก (World organic trade fair) ณ เมือง Nuremberg ระหว่างวันที่ 16-19 กุมภาพันธ์ 2553 ได้รับความสนใจสอบถามผลิตภัณฑ์อย่างแพร่หลาย และมีผู้บริโภคและผู้นำเข้าสนใจที่จะติดต่อธุรกิจผลิตภัณฑ์ ชาเพิ่มเติมในอนาคต อย่างไรก็ตาม ชาอินทรีย์ตามมาตรฐานของไทยยังไม่ได้รับการรับรองให้สามารถ ส่งไปจำหน่ายได้ แต่การส่งออกต้องเป็นไปตามมาตรฐานอินทรีย์โลก

6.3.2 สสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคชาวไทยและต่างประเทศในจังหวัดเชียงรายและเชียงใหม่ เพื่อศึกษาทัศนคติพฤติกรรม และความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชาเพื่อเป็นข้อมูลในการ พัฒนาการขยายช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาในประเทศและต่างประเทศ และออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย โดยผลสำรวจแบบสอบถามลำดับความสำคัญของปัจจัย

ที่มีผลต่อการเลือกซื้อหรือบริโภคตามลำดับ คือ 1) รสชาติ 2) กลิ่นหอม และ 3) ราคา และแนวโน้มการบริโภคผลิตภัณฑ์ซามีเพิ่มขึ้น โดยมีสาเหตุสำคัญจากการพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อขยายตลาดในประเทศที่มีศักยภาพสูง เช่น ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ เครื่องดื่มชาเขียว ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องดื่มพร้อมดื่มและมีแพ็คเกจหลายในบางประเทศ นอกจากนี้การผลิตเครื่องดื่มร้อน เช่น ชาร้อน จำหน่ายคู่กัน เพื่อสร้างความหลากหลายและสะดวกให้กับผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับวัฒนธรรมการดื่มของผู้คนในภูมิภาค นอกจากนี้พบว่าผลิตภัณฑ์ชาบรรจุของอูมิเนียมฟอยล์ มีผู้บริโภคเลือกซื้อมากที่สุด เนื่องจากสามารถป้องกันความชื้นและมีอายุการเก็บรักษาที่เหมาะสม

6.3.3 การวิเคราะห์แผนภาพความชอบของเครื่องดื่มชา เป็นเทคนิคที่ใช้ภาพหรือแผนภาพเพื่ออธิบายหรือแสดงการรับรู้ของผู้ทดสอบต่อตัวอย่างสินค้าหรือบริการ โดยข้อมูลความชอบที่ได้จากผู้ทดสอบแต่ละคนจะถูกนำมาวิเคราะห์และสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์โดยวิธีวิเคราะห์หลายตัวแปร แล้วนำผลที่ได้จากการวิเคราะห์ไปสร้างแผนภาพความชอบ ซึ่งเป็นผลทดสอบคุณลักษณะด้านประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาเบื้องต้น ใช้ผู้ทดสอบซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ในการจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การควบคุม และจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชาเป็นประจำของโรงงานผู้ผลิต 3 แห่งในจังหวัดเชียงราย คือ สหกรณ์สวนชาดอยตุง ใบชาจรรยา และชาดอยช้าง โรงงานละ 4 คน และผู้ศึกษารวม 13 คน โดยผู้ศึกษาเป็นผู้นำการทดสอบ ได้กำหนดและคัดสรรคุณลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มชา เพื่อให้ผู้ทดสอบได้เข้าใจ และสามารถประเมินคุณลักษณะของเครื่องดื่มชาด้วยสเกลแบบไม่มีโครงสร้าง ซึ่งมีคะแนนความเข้มของคุณลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มชาวัดได้จากความยาวของระยะห่างจากจุดเริ่มต้นถึงจุดแสดงคุณลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มชา ชนิดที่ทดสอบ แล้วนำคะแนนความเข้มขึ้นของคุณลักษณะประมวลทางสถิติด้วยโปรแกรม SPSS ก่อนนำค่าคะแนนเฉลี่ยของคะแนนความเข้มขึ้นของคุณลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มชาแต่ละตราสินค้า ไปแสดงในรูปแบบแผนภูมิกราฟใยแมงมุม จากการวิเคราะห์แผนภาพความชอบภายนอกของเครื่องดื่มชาเขียวและชา อูหลง คุณลักษณะด้านประสาทสัมผัสรสหวานและความชุ่มคอเป็นคุณลักษณะที่ชอบในเครื่องดื่มชาได้รับความชอบสูง ส่วนคุณลักษณะด้านประสาทสัมผัสรสขมได้รับความชอบลดลง ผู้บริโภคมีความคุ้นเคยกับคุณลักษณะด้านประสาทสัมผัสของเครื่องดื่มชาเขียวมากกว่าชาอูหลง ทำให้สามารถแยกคุณลักษณะด้านประสาทสัมผัสได้ชัดเจนกว่า

6.3.4 อบรมเรื่องการบรรจุภัณฑ์และแนวโน้มบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าชา ให้แก่ผู้ประกอบการ เกษตรกรและเจ้าหน้าที่หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจใบชาในจังหวัดเชียงรายและใกล้เคียง หัวข้อสำคัญของการอบรมประกอบด้วย หัวข้อเรื่องความสำคัญของคุณภาพและการตลาดของสินค้า แนวโน้มบรรจุภัณฑ์ในอนาคต การเลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชาและบรรจุภัณฑ์กลางรวมทั้งระดมความคิดเห็นจากผู้เข้าร่วมอบรมเรื่องบรรจุภัณฑ์กลางสำหรับผลิตภัณฑ์ชาเชียงราย

ประเด็นที่ 1 ในปัจจุบันนี้บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ชาของจังหวัดเชียงราย ยังไม่ทำหน้าที่สื่อสารและนำเสนอข้อมูล จุดเด่น ข้อดีของสินค้าเพื่อสร้างความประทับใจในตัวสินค้าและที่มาของ

ผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากผู้ผลิตยังไม่สามารถระบุเอกลักษณ์ที่เด่นชัดของชาเชียงรายหรือชาไทย จึงไม่สามารถสื่อสารและนำเสนอข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ชาไปยังผู้บริโภคได้ ซึ่งเอกลักษณ์ที่เด่นชัดของชาเชียงรายหรือชาไทยควรเป็นหัวข้อที่ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องควรพิจารณาร่วมกันเพื่อสร้างความโดดเด่นให้ผลิตภัณฑ์ชาไทยต่อไป

ประเด็นที่ 2 การใช้ประโยชน์บรรจุภัณฑ์เพื่อสื่อสารข้อมูลการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาไทย ยังมีไม่มาก ส่วนใหญ่ใช้บรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปที่นำเข้าจากประเทศจีนและไต้หวัน เนื่องจากมีราคาต้นทุนการนำเข้าถูกกว่าต้นทุนการผลิตในประเทศ การใช้บรรจุภัณฑ์นำเข้าโดยผู้ประกอบการผลิตสตีกเกอร์แสดงฉลากภาษาไทยติดบนบรรจุภัณฑ์นำเข้าอีกครั้งจึงไม่สามารถสื่อสารข้อมูลการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาไทยอย่างได้ผล จึงเห็นควรมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการร่วมพิจารณาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ชาที่ผลิตภายในประเทศและหาแนวทางการใช้บรรจุภัณฑ์กลางร่วมกัน

6.3.5 ตราสัญลักษณ์ชาเชียงราย จังหวัดเชียงรายโดยสำนักอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงรายร่วมกับโครงการจัดตั้งสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดประกวดการออกแบบตราสัญลักษณ์ชาเชียงราย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชาเชียงราย และเป็นสื่อประชาสัมพันธ์ชาเชียงรายในด้านเอกลักษณ์ มาตรฐานและคุณภาพ อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการยังมีปัญหาการนำตราสัญลักษณ์ดังกล่าวไปใช้ในเชิงพาณิชย์ เนื่องจากมาตรฐานการผลิตชาของผู้ประกอบการแต่ละรายไม่เท่ากัน จึงทำให้ตราสัญลักษณ์ชาเชียงรายไม่เป็นที่แพร่หลายเท่าที่ควร

6.3.6 วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน วิฤต และโอกาส (SWOT analysis) การดำเนินโครงการฯ ทำให้ทราบถึงจุดแข็งและจุดอ่อน ตลอดจนโอกาสและวิฤตของธุรกิจชาเชียงราย ซึ่งการวิเคราะห์ดังกล่าวเป็นเครื่องมือการประเมินสถานการณ์ รวมทั้งผลกระทบที่มีศักยภาพจากปัจจัยเหล่านี้ต่อการดำเนินงานของผู้ประกอบการ และผลิตภัณฑ์ชาเชียงราย

จุดแข็ง (Strength)

1. มีพื้นที่และความเหมาะสมทางภูมิศาสตร์ในการปลูกชา
2. มีชาพันธุ์อัสสัมซึ่งเป็นชาพันธุ์ท้องถิ่น
3. ผลผลิตเพิ่มขึ้นทุกปี และได้รับการส่งเสริมการปลูกจากจังหวัด
4. มีแรงงานเกษตรกรที่มีคุณภาพ
5. มีพื้นฐานการคมนาคมเชื่อมโยงกับประเทศในแถบภูมิภาคทั้งทางบกและทางเรือ

จุดอ่อน (Weakness)

1. สินค้าขาดเอกลักษณ์ และไม่ติดตราสินค้า ยากต่อการจดจำ
2. ต้องพึ่งพาเทคโนโลยี เครื่องจักร ผู้เชี่ยวชาญจากต่างประเทศในกระบวนการผลิต การแปรรูป การบรรจุภัณฑ์ และการตลาดและจำหน่ายในต่างประเทศ

3. ผู้ประกอบการประสบปัญหาทุนและขาดสภาพคล่อง ในการจัดซื้อเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต
 4. กระบวนการควบคุมการผลิตไม่ได้มาตรฐาน คุณภาพของสินค้าไม่สม่ำเสมอ
 5. พื้นที่เพาะปลูกกระจัดกระจาย ทำให้การควบคุมคุณภาพเป็นไปได้ด้วยความลำบาก
 6. เกษตรกรขาดความรู้เกี่ยวกับการทำเกษตรอินทรีย์ที่ได้มาตรฐาน
 7. ผู้ประกอบการขาดการประสานงานในการกำหนดมาตรฐานสินค้าให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน
 8. ขาดการเชื่อมโยงในการนำสินค้าไปสู่ผู้บริโภคทั้งตลาดในและนอกประเทศ
 9. สินค้าราคาตกต่ำจากคุณภาพการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน และปัญหาพ่อค้าคนกลาง
- โอกาส (Opportunity)
1. โอกาสในการพัฒนาสายพันธุ์ข้าวใหม่ ๆ ที่มีคุณภาพเหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น
 2. ตลาดมีความต้องการสินค้าเกษตรอินทรีย์เพิ่มขึ้นทั้งในส่วนของตลาดในประเทศ และตลาดต่างประเทศ
 3. สามารถนำทรัพยากรที่มีมาพัฒนาและใช้ประโยชน์ในด้านต่าง ๆ เช่น การท่องเที่ยว
- ภาวะวิกฤต (Threat)
1. ชาเป็นสินค้าที่บริโภคเฉพาะกลุ่ม
 2. สินค้าขาดความเชื่อมั่นจากลูกค้าต่างประเทศ
 3. การเพาะปลูกชาสามารถปลูกได้ในประเทศเวียดนาม ซึ่งจะเป็นคู่แข่งของชาไทยจากการเปิดการค้าเสรี

7. ผลการศึกษา

การศึกษาและพัฒนากาการบริหารจัดการในสวนชาอินทรีย์ มีเกษตรกรผู้ปลูกชาจำนวน 169 คนจากชุมชนผู้ผลิตชาคุณภาพ ปลอดภัย ดอยวาวี อำเภอแม่สรวย และสหกรณ์สวนชาดอยตุง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย สนใจและลงทะเบียนร่วมโครงการ เพื่อรับการอบรม จัดตั้งกลุ่มบริหารตามโครงสร้างบริหารงานกลุ่มชาอินทรีย์ และดำเนินการเพื่อขอการรับรองสวนชาอินทรีย์ จากการทำการสำรวจและทำประวัติฟาร์ม พบว่า เกษตรกรที่มีความพร้อมสนใจเข้าร่วมการผลิตสวนชาอินทรีย์ จำนวน 114 คน และแบ่งกลุ่มตามความพร้อมในการขอรับรองสวนชาอินทรีย์ 2 กลุ่มคือ กลุ่มผู้ผลิตชาอินทรีย์ดอยวาวี (ดอยวาวี) และกลุ่มผู้ผลิตชาอินทรีย์สากล (ดอยตุง) โดยคาดว่าจะมีการรับรองการผลิตพืชอินทรีย์ (Organic Thailand) ทั้ง 2 กลุ่มจำนวน 26 ราย รวมพื้นที่ขอรับรอง 232.5 ไร่ และการรับรองการผลิตพืชอินทรีย์สหภาพยุโรป (EU)ระยะปรับเปลี่ยนปีแรก จำนวน 66 ราย รวมพื้นที่ขอรับรอง 2,702.8 ไร่

การศึกษาและพัฒนากาปรับปรุงกระบวนการผลิตชา พบว่า จากการประเมินแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จีเอ็มพี) โรงงานผลิตใบชาแห่ง 6 แห่งในพื้นที่อำเภอแม่สรวย และ

อำเภอแม่จัน อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย เพื่อคัดเลือกโรงงานผลิตใบชาแห่ง 2 แห่งและพัฒนาเป็นโรงงานต้นแบบ โรงงานที่ได้รับการคัดเลือกคือ โรงงานชาสวนชาดอยตุง อำเภอแม่ฟ้าหลวง และใบชาจรรยา อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย โรงงานทั้ง 2 แห่งได้มีการปรับปรุงโครงสร้างการผลิต การพัฒนากระบวนการผลิต การอบรมพนักงานและการประกันคุณภาพ ตามแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี โดยมีคณะทำงานกิจกรรมนี้เป็นที่ปรึกษาดำเนินการ ผลที่ได้รับทำให้คุณภาพของชาไทยได้มาตรฐานแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี เป็นการประกันความปลอดภัยและคุณภาพของผู้บริโภค

การศึกษาและพัฒนาเพื่อขยายช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาทั้งในและต่างประเทศ มีการสูมตัวอย่างและวิเคราะห์คุณภาพ พบว่าตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไม่มีความแตกต่างกันในด้านคุณภาพทางกายภาพและเคมี ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบหลักของทุกตัวอย่างได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง ชา อย่างไรก็ดีตามผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการทดสอบเชิงพรรณนาและการยอมรับของผู้บริโภค พบว่าสายพันธุ์และกระบวนการผลิตมีผลต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัส การสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคทั้งคนไทยและต่างประเทศมีพฤติกรรมและการบริโภคที่ต่างกัน ผู้บริโภคคนไทยนิยมบริโภคชาเขียว ส่วนผู้บริโภคคนต่างประเทศนิยมบริโภคชาดำหรือชาฝรั่ง และการรับรู้ชนิด คุณภาพและแหล่งของชาไทยยังมีน้อย การพัฒนาคุณภาพทางประสาทสัมผัส บรรจุภัณฑ์ และการประชาสัมพันธ์โฆษณาผลิตภัณฑ์ชาไทย ควรเป็นได้รับการพัฒนาและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

8. กิจกรรมขยายผลศึกษาไปสู่ชุมชน

กิจกรรมที่ดำเนินไปแล้ว

9.1 เชิญชวนเกษตรกร ผู้ประกอบการ หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่สนใจเข้าร่วมการฝึกอบรมการสัมมนาและเสวนากิจกรรมที่ดำเนินต่อไป

9.2 ประสานงานการพัฒนากิจกรรมต่าง ๆ ในโครงการให้เกิดความยั่งยืน การดำเนินการของเกษตรกรและผู้ประกอบการร่วมโครงการ และขยายผลไปสู่เกษตรกรและผู้ประกอบการผู้สนใจ

9. ข้อเสนอแนะ

การดำเนินงาน เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการส่งออกสินค้าชาของผู้ประกอบการ ควรดำเนินการอย่างต่อเนื่อง โดยการร่วมมือของหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน 3 ส่วนที่เกี่ยวข้อง คือ ส่วนเกษตรกรและผู้ประกอบการชา ส่วนผู้กำหนดนโยบายและการส่งเสริมสินค้าเชิงพาณิชย์ ได้แก่ กรมการค้าต่างประเทศและหน่วยงานราชการอื่น ๆ และส่วนหน่วยงานสนับสนุน เช่น สถาบันการศึกษา การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันควรเน้นผลิตภัณฑ์ชาจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัย และมีระบบประกันคุณภาพที่ทันสมัย การปรับปรุงผลิตภัณฑ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบสนองของผู้บริโภคกลุ่มใหม่และการส่งออก การพัฒนาเอกลักษณ์ไทยด้านคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ชา