

บทที่ 3

สถานการณ์ทั่วไปของเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่

ในการศึกษาในหัวข้อนี้จะเป็นการศึกษาสภาพทั่วไปทั้งทางด้านการผลิต วัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในกระบวนการผลิต กรรมวิธีการผลิต การส่งออก รวมถึงข้อมูลสำคัญที่เกี่ยวข้อง อาทิ ปัญหาต่าง ๆ ด้านการผลิต การส่งออก รวมถึงบทบาทของภาครัฐบาลในด้านนโยบายและมาตรการที่มีผลกระทบต่อสนับสนุนด้านการผลิต และการส่งออก เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ ตลอดจนการศึกษาถึงระเบียบและกฎเกณฑ์การนำเข้าและการกีดกันทางการค้าของประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ โดยข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาได้เก็บรวบรวมจากข้อมูลทุติยภูมิ จากหน่วยงานต่าง ๆ และสิ่งพิมพ์ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งได้นำข้อมูลดังกล่าวมาวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา ในรูปของ สัดส่วน ร้อยละ เป็นต้น

สภาพการผลิต

วัตถุดิบ

ในการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่มีวัตถุดิบหลักที่ใช้ในกระบวนการผลิต คือ ข้าว ซึ่งข้าวที่ใช้ในการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่นั้นจะใช้ข้าวที่มีคุณภาพต่ำอันได้แก่ ข้าวหัก และปลายข้าว ซึ่งวัตถุดิบดังกล่าวเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในประเทศไทยโดยไม่ต้องอาศัยการนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศ และเมื่อได้พิจารณาถึงคุณภาพของข้าวเพื่อสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการคัดแยกให้ตรงกับจุดประสงค์ในการนำไปใช้ ซึ่งสามารถพิจารณาตามมาตรฐานข้าวไทยของกระทรวงพาณิชย์ แบ่งข้าวได้เป็น 4 ประเภทดังนี้

1. ข้าวขาว (White Rice)
2. ข้าวกล้อง (Brown rice or Cargo Rice)
3. ข้าวเหนียว (White Glutinous Rice)
4. ข้าวึ่ง (Parboiled Rice or Boiled Rice)

ซึ่งข้าวแต่ละประเภทดังกล่าวยังสามารถแบ่งได้หลายเกรด โดยสามารถแบ่งเกรดข้าวตามลักษณะภายนอกได้ดังนี้

1. พันข้าว ส่วนผสมของข้าวเต็มเมล็ด โดยแบ่งตามความยาวของเมล็ดข้าว โดยข้าวที่จัดอยู่ในลักษณะของข้าวเกร็ดคั้นนั้นจะมีปริมาณของเมล็ดยาวชั้น 1 และข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 มาก และมีส่วนผสมของข้าวเมล็ดสั้นที่น้อยหรือไม่มีเลย ส่วนข้าวที่มีเกร็ดต่ำก็จะมีลักษณะตรงกันข้าม นั่นก็คือจะมีส่วนผสมของข้าวเมล็ดยาวที่น้อย และเป็นส่วนของข้าวเมล็ดสั้นที่มาก (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 การแบ่งชนิดข้าวตามความยาวของเมล็ดข้าว

ชนิดข้าว	ความยาวเมล็ด (มม.)
เมล็ดยาวชั้น 1 (Extra Long Grain)	มากกว่า 7.00
เมล็ดยาวชั้น 2 (Long Grain)	ระหว่าง 6.61-7.00
เมล็ดยาวชั้น 3 (Medium Grain)	ระหว่าง 6.21-6.60
เมล็ดสั้น (Short Grain)	น้อยกว่า 6.20

ที่มา: คณะกรรมการตรวจข้าว สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย (2517)

2. ส่วนผสม ประกอบไปด้วย ปริมาณข้าวเต็มเมล็ด ต้นข้าว ข้าวหัก และปลายข้าว ส่วนผสมดังกล่าวจะพบมากขึ้นเมื่อคุณภาพข้าวหรือเกร็ดข้าวต่ำลง

3. สิ่งเจือปน หรือสิ่งที่มีปนได้ เป็นสิ่งที่กำหนดเพื่อจำกัดความสะอาดของข้าว และทำให้สินค้าข้าวมีความสม่ำเสมอลดลง ซึ่งสิ่งเจือปนได้แก่ เมล็ดข้าวแดง ข้าวเส้นแดง ข้าวท้องไข ข้าวเสีย ข้าวเมล็ดเหลือง เมล็ดสั้น เมล็ดอ่อน ข้าวแตก ข้าวเปลือก และข้าวเหนียวในข้าวขาว หรือข้าวขาวในข้าวเหนียว เป็นต้น โดยข้าวที่มีเกร็ดดีจะยอมให้สิ่งเจือปนดังกล่าวปนน้อยมากหรือไม่มีเลย ในขณะที่ข้าวที่มีเกร็ดต่ำจะมีการปนของสิ่งเหล่านี้อยู่มาก

4. การสี ในการจัดแบ่งระดับของการสีจะถูกจัดแบ่งระดับจากผู้ที่มีความเชี่ยวชาญและมีประสบการณ์ โดยสามารถจัดแบ่งได้ 4 ระดับคือ สีดีพิเศษ สีดี สีปานกลาง และสีธรรมดา

5. ความชื้น ตามประกาศมาตรฐานข้าวของกระทรวงพาณิชย์กำหนดความชื้นของข้าวได้ไม่เกิน ร้อยละ 14

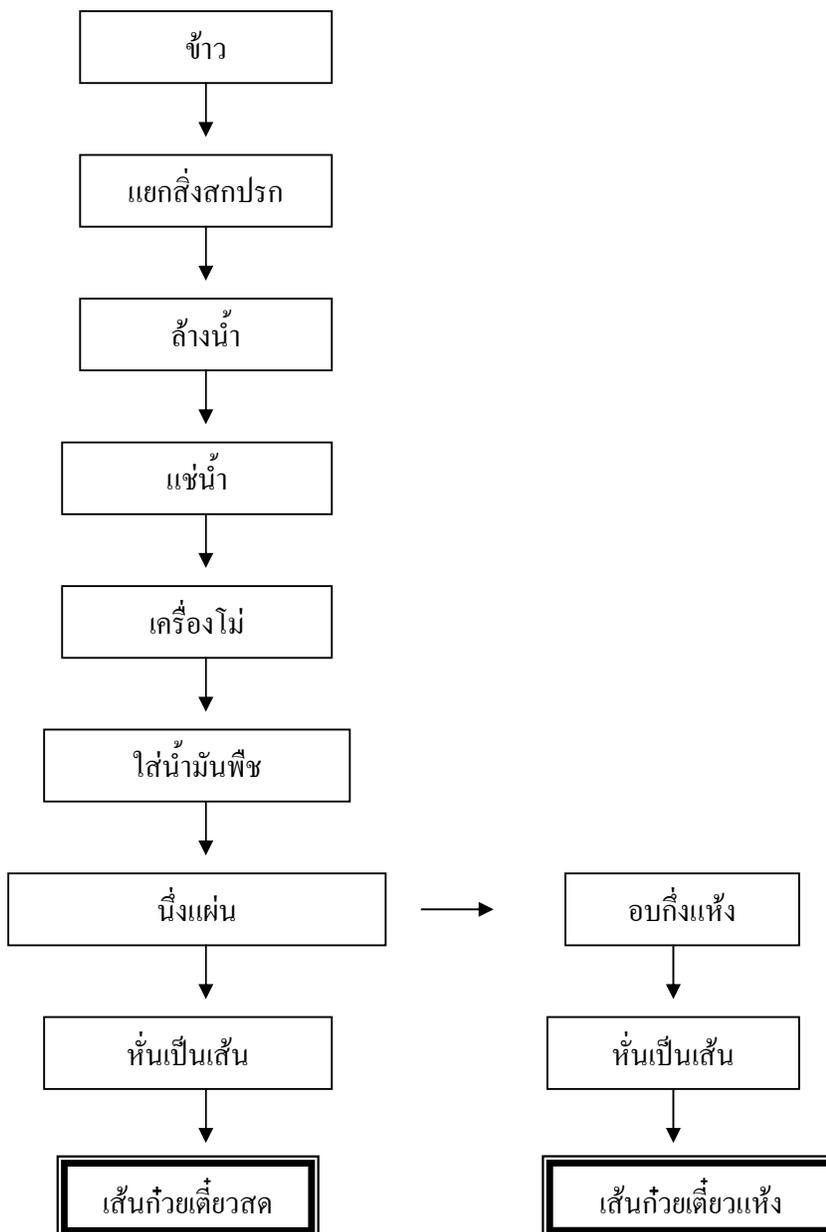
ในกระบวนการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่นั้น จะใช้พันธุ์ข้าวที่มีคุณสมบัติทางเคมีหรือคุณสมบัติในการหุงต้ม โดยพิจารณาจากปริมาณอมิโลส (Apparent Amylose) ซึ่งเป็นโมเลกุลของแป้งข้าวที่มีผลต่อคุณภาพข้าวสุก ซึ่งทางสถาบันวิจัยข้าวระหว่างประเทศ (International Rice Research Institute : IRRI) ได้จัดแบ่งข้าวตามปริมาณอมิโลส (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 การจัดแบ่งคุณภาพข้าวตามปริมาณอมิโลส

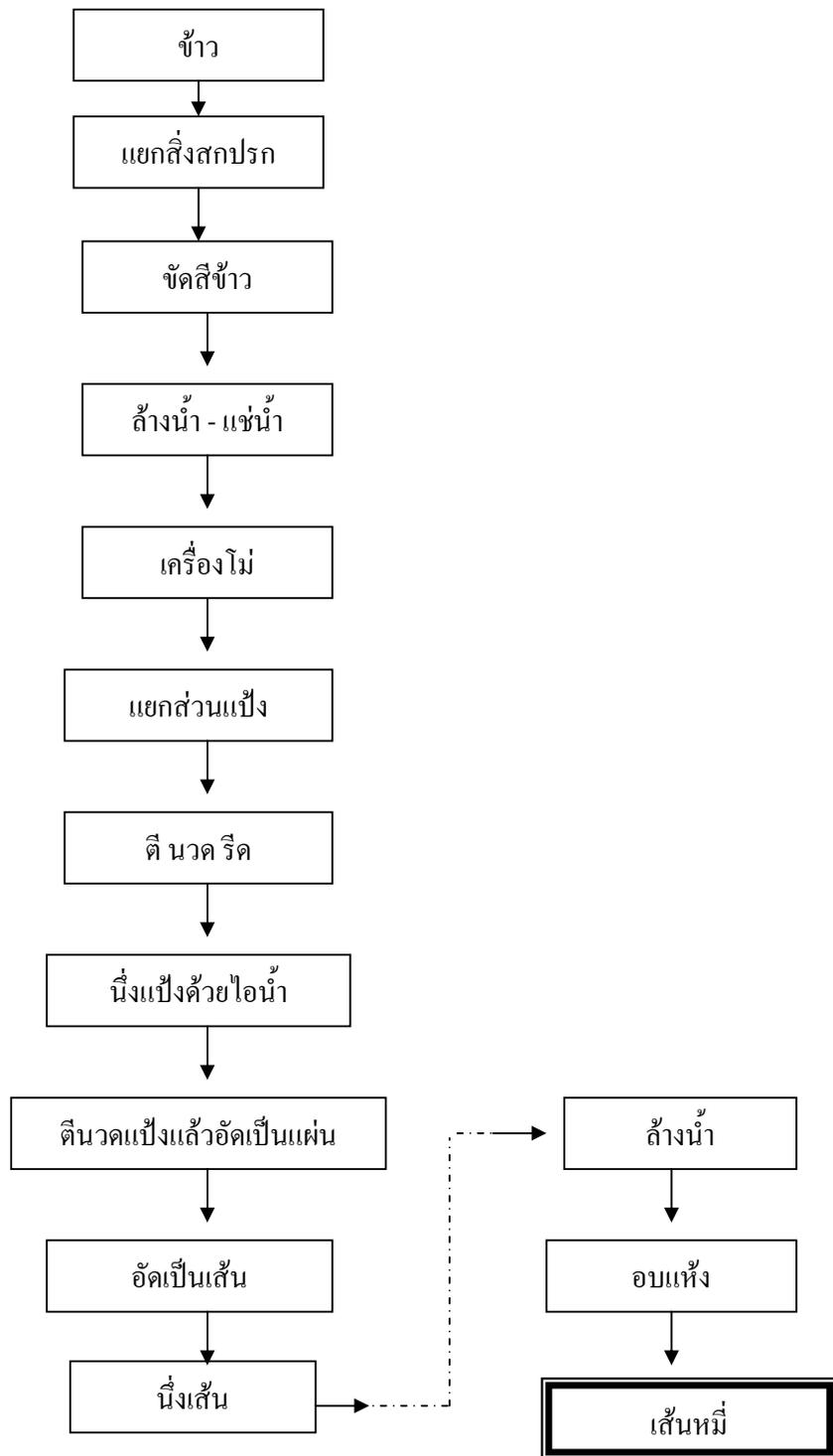
ประเภทข้าว	ปริมาณอมิโลส (ร้อยละ)	ลักษณะข้าวสุก	ชนิดข้าวที่รู้จักกันทั่วไป
ข้าวเหนียว	0-2	เหนียวมาก	ข้าวเหนียว
ข้าวอมิโลสต่ำ	10-20	เหนียวนุ่ม	ข้าวหอมมะลิ
ข้าวอมิโลสปานกลาง	20-25	ค่อนข้างร่วนไม่แข็ง	ข้าวขาวตาแห้ง
ข้าวอมิโลสสูง	25-34	ร่วนแข็ง	ข้าวเสาไห้

ที่มา: International Rice Research Institute (IRRI) (1993)

โดยในกระบวนการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่พันธุ์ข้าวที่เหมาะสม ควรจะเป็นข้าวที่มีปริมาณ อมิโลสที่มีค่าสูงกว่าร้อยละ 28 หรือเป็นข้าวที่ปลูกในดินทราย และเป็นข้าวที่มีอายุการเก็บไม่น้อยกว่า 4 เดือน ซึ่งข้าวที่มีคุณสมบัติดังกล่าวเมื่อนำมาผลิตก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่จะทำให้ได้คุณภาพดี คือเส้นจะไม่อมน้ำ มีความเหนียวและไม่ขาดง่าย โดยในกรรมวิธีในการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ สามารถแสดงได้ดังภาพที่ 1 และ 2 ตามลำดับ



ภาพที่ 1 แผนภาพแสดงกรรมวิธีในการผลิตก๊วยเดี่ยว
 ที่มา: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.ป.ป)



ภาพที่ 2 แผนภาพแสดงกรรมวิธีในการผลิตเส้นไหม
ที่มา: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.ป.ป)

การส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่

เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ถือได้ว่าเป็นอุตสาหกรรมอาหารที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศจากการส่งออก และมีมูลค่าการส่งออกที่ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง พบว่าในปี พ.ศ. 2547 ประเทศไทยสามารถส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ไปยังตลาดโลกคิดเป็นมูลค่าประมาณ 52 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และคิดเป็นอัตราการขยายตัวร้อยละ 33 เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2544 ซึ่งมีมูลค่าการส่งออกประมาณ 39 ล้านดอลลาร์สหรัฐ แต่ในช่วงปี พ.ศ. 2545 – 2546 พบว่ามีอัตราการขยายตัวที่ลดลงแต่เป็นการลดลงเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

สำหรับตลาดส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ของประเทศไทย โดยพิจารณาจากการส่งออกไปยังประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกพบว่า ตลาดส่งออกที่สำคัญที่สุด 3 อันดับแรกได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศญี่ปุ่น และประเทศมาเลเซีย ซึ่งในปี พ.ศ. 2547 พบว่า มีการส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาประมาณ 15 ล้านดอลลาร์สหรัฐ คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 27.85 ของการส่งออกทั้งหมด ส่วนในการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น พบว่ามีมูลค่าการส่งออกประมาณ 12 ล้านดอลลาร์สหรัฐ คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 23.27 ของการส่งออกทั้งหมด และในการส่งออกไปยังประเทศมาเลเซียพบว่ามีมูลค่าการส่งออกประมาณ 6 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 11.71 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมด จะเห็นได้ว่าการส่งออกรวมทั้ง 3 ประเทศข้างต้นมีมูลค่าการส่งออกที่คิดเป็นสัดส่วนทั้งสิ้นประมาณ ร้อยละ 63 ของการส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ของประเทศไทยไปยังตลาดโลก (ตารางที่ 3)

โดยตลาดที่สำคัญในการส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ของประเทศไทยข้างต้น โดยพิจารณาตามปริมาณและมูลค่าการส่งออก สามารถสรุปเป็นรายประเทศได้ดังนี้

ประเทศสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกาถือได้ว่าเป็นตลาดการส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ของประเทศไทยที่สูงเป็นอันดับแรกของโลก ทั้งทางด้านปริมาณและมูลค่าการนำเข้า โดยประเทศสหรัฐอเมริกามีการขยายตัวของปริมาณการนำเข้าเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่จากประเทศไทยที่เติบโตขึ้น โดยในปี พ.ศ. 2547 มีปริมาณการนำเข้าประมาณ 12,594 ตัน คิดเป็นอัตราการขยายตัวร้อยละ 69 เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2541 ที่มีปริมาณการนำเข้าเพียง 7,432.88 ตัน แต่ในช่วงปี พ.ศ. 2542 และ 2543 มีอัตราการ

ขยายตัวในปริมาณการนำเข้าที่ลดลง คิดเป็นร้อยละ 3.40 และ 12.4 ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาด้านมูลค่าการนำเข้าเส้นก๊วยเตี๋ยและเส้นหมี่พบว่า มีอัตราการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง โดยในปี พ.ศ. 2547 มีมูลค่าการนำเข้าเส้นก๊วยเตี๋ยและเส้นหมี่ประมาณ 14.55 ล้านดอลลาร์ คิดเป็นอัตราการขยายตัวถึงร้อยละ 144 เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2541 ที่มีมูลค่าการนำเข้าประมาณ 5.98 ล้านดอลลาร์ แต่ในช่วงปี พ.ศ. 2546 มีอัตราการขยายตัวที่ลดลง คิดเป็นร้อยละ 4.82 ซึ่งมีสาเหตุมาจากการที่ราคาเส้นก๊วยเตี๋ยและเส้นหมี่ที่ส่งออกจากประเทศไทยไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาที่มีราคาที่ลดลง (ตารางที่ 9)

ประเทศญี่ปุ่น

ประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดที่มีปริมาณการนำเข้าเส้นก๊วยเตี๋ยและเส้นหมี่จากประเทศไทยสูงเป็นอันดับที่ 3 รองจากประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศมาเลเซีย โดยประเทศญี่ปุ่นมีการขยายตัวของปริมาณการนำเข้าเส้นก๊วยเตี๋ยและเส้นหมี่จากประเทศไทยที่ไม่แน่นอน โดยมีการขยายตัวที่เพิ่มขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 2542 คิดเป็นร้อยละ 73.39 เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2541 และช่วงปี พ.ศ. 2544 2546 และ 2546 ที่มีอัตราการขยายตัวที่เพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 25.27 11.76 และ 7.87 ตามลำดับ ส่วนในปี พ.ศ. 2543 และ 2547 มีอัตราการขยายตัวที่ลดลงคิดเป็นร้อยละ 12.44 และ 7.56 ตามลำดับ แต่อย่างไรก็ตามในปี พ.ศ. 2547 ก็มีปริมาณการนำเข้าที่สูงถึงประมาณ 6,472.49 ตัน คิดเป็นอัตราการขยายตัวร้อยละ 111 เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2541 ที่มีปริมาณการนำเข้าประมาณ 3,053.68 ตัน และเมื่อพิจารณาทางด้านมูลค่าการนำเข้าเส้นก๊วยเตี๋ยและเส้นหมี่จากประเทศไทยพบว่า ประเทศญี่ปุ่นมีมูลค่าการนำเข้าที่สูงเป็นอันดับที่ 2 รองจากประเทศสหรัฐอเมริกา โดยมีมูลค่าการนำเข้าที่สูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งในปี พ.ศ. 2547 มีมูลค่าการนำเข้าสูงถึงประมาณ 12.16 ล้านดอลลาร์ คิดเป็นอัตราการขยายตัวถึงร้อยละ 208 เมื่อเทียบกับ ปี พ.ศ. 2541 ที่มีมูลค่าการนำเข้าเส้นก๊วยเตี๋ยและเส้นหมี่ประมาณ 3.94 ล้านดอลลาร์ แต่ในช่วงปี พ.ศ. 2543 มูลค่าการนำเข้ามีอัตราการขยายตัวที่ลดลง ถึง 5.39 อันเนื่องมาจากการลดการนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น(ตารางที่ 10)

ประเทศมาเลเซีย

ประเทศมาเลเซียเป็นประเทศที่มีปริมาณการนำเข้าเส้นก๊วยเตี๋ยและเส้นหมี่จากประเทศไทยเป็นอันดับที่ 2 รองจากประเทศสหรัฐอเมริกา โดยมีอัตราการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง โดยในปี พ.ศ. 2547 มีปริมาณการนำเข้าเส้นก๊วยเตี๋ยและเส้นหมี่จากประเทศไทยประมาณ 11,112 ตัน คิด

เป็นอัตราการขยายตัวร้อยละ 16 เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2541 ที่มีปริมาณการนำเข้าประมาณ 9,556 ตัน แต่ในช่วงปี พ.ศ. 2544 2545 และ 2546 มีอัตราการขยายตัวที่ลดลงคิดเป็นร้อยละ 12.44 1.93 และ 2.72 ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาด้านมูลค่าการนำเข้าเส้นก๊วยเตี๋ยและเส้นหมี่พบว่ามูลค่าการนำเข้าสูงเป็นอันดับที่ 3 รองจากประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่นตามลำดับ โดยในปี พ.ศ. 2547 มีมูลค่าการนำเข้าประมาณ 6.12 ล้านดอลลาร์สหรัฐ คิดเป็นอัตราการขยายตัวร้อยละ 14 เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2541 ซึ่งมีมูลค่าการนำเข้าประมาณ 5.35 ล้านดอลลาร์สหรัฐ แต่ในช่วงปี พ.ศ. 2544 2545 และ 2446 มีอัตราการขยายตัวที่ลดลงเช่นเดียวกับปริมาณการนำเข้าคิดเป็นร้อยละ 13.79 1.74 และ 1.37 ตามลำดับ (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 9 ปริมาณ มูลค่า และ อัตราการขยายตัว การนำเข้ากล้วยเดี่ยวและเส้นหมี่ของประเทศ
สหรัฐอเมริกา ปี พ.ศ. 2541-2547

ปี พ.ศ.	ปริมาณ (กิโลกรัม)	มูลค่า (ล้านเหรียญสหรัฐ)
2541	7,432.88	5.95
	(-)	(-)
2542	7,180.17	6.67
	(-3.40)	(12.10)
2543	8,916.40	7.59
	(-12.44)	(13.79)
2544	9,863.27	9.02
	(10.62)	(18.84)
2545	11,110.99	13.08
	(12.65)	(45.01)
2546	11,459.99	12.45
	(3.14)	(-4.82)
2547	12,593.63	14.55
	(9.89)	(16.87)

หมายเหตุ: ตัวเลขในวงเล็บแสดงอัตราการขยายตัวมีหน่วยเป็นร้อยละ

ที่มา: กรมศุลกากร (2548)

ตารางที่ 10 ปริมาณ มูลค่า และ อัตราการขยายตัว การนำเข้ากล้วยเดี่ยวและเส้นหมี่ของประเทศไทย
ปี พ.ศ. 2541-2547

ปี พ.ศ.	ปริมาณ (กิโลกรัม)	มูลค่า (ล้านเหรียญสหรัฐ)
2541	3,053.68	3.94
	(-)	(-)
2542	5,294.84	9.46
	(73.39)	(140.10)
2543	4,636.22	8.95
	(-12.44)	(-5.39)
2544	5,807.91	10.80
	(25.27)	(20.67)
2545	6,490.89	11.31
	(11.76)	(4.72)
2546	7,001.49	11.62
	(7.87)	(2.74)
2547	6,472.49	12.16
	(-7.56)	(4.65)

หมายเหตุ: ตัวเลขในวงเล็บแสดงอัตราการขยายตัวมีหน่วยเป็นร้อยละ
ที่มา: กรมศุลกากร (2548)

ตารางที่ 11 ปริมาณ มูลค่า และ อัตราการขยายตัว การนำเข้ากัญชงเดี่ยวและเส้นหมี่ของประเทศ
มาเลเซียปี พ.ศ. 2541-2547

ปี พ.ศ.	ปริมาณ (กิโลกรัม)	มูลค่า (ล้านเหรียญสหรัฐ)
2541	9555.82	5.35
	-	-
2542	10776.08	6.67
	(12.77)	24.67
2543	10954.19	5.75
	(-12.44)	-13.79
2544	10742.53	5.65
	(-1.93)	-1.74
2545	11324.06	5.86
	(5.41)	3.72
2546	11015.48	5.78
	(-2.72)	-1.37
2547	1111.88	6.12
	(-89.91)	5.88

หมายเหตุ: ตัวเลขในวงเล็บแสดงอัตราการขยายตัวมีหน่วยเป็นร้อยละ
ที่มา: กรมศุลกากร (2548)

ระเบียบการนำเข้าและมาตรการกีดกันทางการค้าของประเทศคู่ค้าที่สำคัญ

ปัจจุบันตลาดโลกมีการแข่งขันกันสูงขึ้น เนื่องจากการเปิดเสรีทางการค้า ดังนั้นการส่งออกสินค้าต่าง ๆ ของประเทศไทย รวมถึงผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ก็ได้รับผลกระทบเช่นเดียวกัน ทั้งนี้เนื่องจากการโต้ตอบทางการค้าต่าง ๆ ของประเทศคู่ค้าโดยจะนำเอามาตรการหรือกฎระเบียบต่าง ๆ มาป้องกันผลประโยชน์ของประเทศตน โดยการศึกษาในส่วนนี้จะจำแนกตามประเทศคู่ค้าที่สำคัญดังนี้

ตลาดประเทศสหรัฐอเมริกา สหรัฐอเมริกามีระเบียบในการนำเข้าสินค้าที่ค่อนข้างเข้มงวด โดยเฉพาะสินค้าเกษตรและสินค้าอุตสาหกรรมเกษตร ทั้งนี้เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคภายในประเทศในปลอดภัยจากการบริโภคสินค้าดังกล่าว อีกทั้งลดความเสี่ยงของการเกิดโรคระบาดที่อาจเกิดขึ้นได้ ทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งประเทศสหรัฐอเมริกาจึงมีสาระสำคัญเกี่ยวกับกฎและระเบียบในการนำเข้าสินค้าที่เกี่ยวกับอาหารซึ่งรวมไปถึงผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ โดยสินค้านี้จะต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (The Food and Drug Administration: FDA) ซึ่งจะมีเจ้าหน้าที่ประจำอยู่ที่ท่านำเข้าสินค้าโดยมีหน้าที่ตรวจสอบสินค้าที่มีการผ่านกรรมวิธีในการผลิตจากการตากแห้ง อบ รมควันทางเจ้าหน้าที่ของ FDA จะทำการตรวจสอบหาร่องรอยการเน่าเปื่อย เชื้อรา และเชื้อโรคต่าง ๆ รวมถึงสิ่งแปลกปลอมเช่น กรวด หิน ดิน ทราย เป็นต้น ถ้าได้พบสิ่งเหล่านี้ก็จะถูกห้ามเข้าทำลาย หรือ ส่งกลับ อีกทั้งยังมีการตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลากที่ต้องบอกส่วนประกอบหรือส่วนผสมที่เป็นภาษาอังกฤษที่ชัดเจน พร้อมด้วยชื่อที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้บรรจุภัณฑ์ ประเทศที่ผลิต รวมทั้งน้ำหนักสุทธิ และป้ายฉลากบอกคุณค่าของอาหาร รวมถึงสินค้านำเข้าต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดจากเชื้อโรค สารพิษ และวัตถุแปลกปลอมที่อาจตกค้างในอาหาร

ตลาดประเทศญี่ปุ่น ในการจะส่งออกผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ จะต้องกระทำการกฎระเบียบของ Food Staple Law ซึ่งจะอนุญาตนำเข้าจะต้องมีส่วนผสมของสารปรุงแต่ง ไม่เกินร้อยละ 15 หรือถ้ามีปริมาณที่เกินกว่ากำหนดจะต้องผ่านการตรวจสอบของ Japanese Authorized Inspection Organization in Thailand ซึ่งจะเป็นไปตามกฎระเบียบของ Food Staple Law ส่วนระเบียบทางด้านสุขอนามัยจะเป็นไปตามกฎเกณฑ์ของอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ

(Food and Agriculture Organization of the United Nation : FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization : WHO)

อัตรากำหนดนำเข้าของประเทศคู่ค้าที่สำคัญ

ประเทศคู่ค้าที่สำคัญอันได้แก่ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศญี่ปุ่น และประเทศมาเลเซีย ซึ่งมีรายละเอียดในการกำหนดอัตรากำหนดนำเข้าผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ ดังนี้

ประเทศสหรัฐอเมริกา เนื่องจากประเทศไทยได้รับสิทธิ์หลักการปฏิบัติเยี่ยงชาติที่ได้รับความอนุเคราะห์ยิ่ง (Most Favoured Nation Treatment: MFN) จึงไม่มีการเก็บภาษีนำเข้าผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่

ประเทศญี่ปุ่น มีการจัดเก็บภาษีในอัตราร้อยละ 40 โดยมีการเก็บภาษีนำเข้าผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ คิดเป็น 40 เซนต์ต่อกิโลกรัม

ประเทศมาเลเซีย มีการจัดเก็บภาษีในอัตราร้อยละ 5 โดยมีการเก็บภาษีนำเข้าผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ คิดเป็นร้อยละ 5

ปัญหาด้านการผลิตและการส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่

ปัญหาเกี่ยวกับการผลิต

1. ปัญหาด้านวัตถุดิบ ปัญหาด้านวัตถุดิบที่พบคือวัตถุดิบมีคุณภาพที่ไม่สม่ำเสมอ เนื่องจากพันธุ์ข้าวที่ปลูกในประเทศไทยมีความแตกต่างกัน ซึ่งในแต่ละพันธุ์มีคุณสมบัติที่ต่างกันไปด้วย และจากการที่การค้าข้าวในประเทศไทยได้มีการแบ่งคุณภาพของข้าวตามคุณภาพการหุงต้มหรือแบ่งตามพันธุ์ แต่จะแบ่งตามลักษณะทางกายภาพของข้าวที่มีการพิจารณาเพียงแต่ความยาวของเมล็ดและสัดส่วนของข้าวหัก ยกเว้นข้าวที่มีคุณสมบัติเฉพาะและเป็นที่ต้องการของตลาด เช่นข้าวหอมมะลิที่มีการแยกพันธุ์โดยเฉพาะโดยไม่มีการปนของข้าวพันธุ์อื่น ดังนั้นวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่จึงมีคุณสมบัติทางกายภาพที่เหมือนกัน แต่อาจจะมิ

คุณภาพการหุงต้มหรือคุณสมบัติทางเคมีที่แตกต่างกันทำให้เมื่อนำมาแปรรูปจึงทำให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพที่ไม่สม่ำเสมอหรือไม่ได้มาตรฐาน

2. ปัญหาด้านแรงงาน เนื่องจากการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ซึ่งจัดได้ว่าเป็นการผลิตในอุตสาหกรรมอาหารซึ่งมูลค่าต่อหน่วยที่ค่อนข้างต่ำเมื่อเทียบกับอุตสาหกรรมอื่น ๆ อีกทั้งยังต้องใช้แรงงานในการผลิตที่สูง (Labor Intensive) จึงทำให้เกิดปัญหาการเคลื่อนย้ายแรงงานไปสู่อุตสาหกรรมที่ให้ผลตอบแทนที่สูงกว่า จึงส่งผลกระทบต่อให้เกิดการขาดแคลนแรงงาน อีกทั้งจากการที่มีการเข้าออกของแรงงาน ทำให้ขาดความชำนาญในการผลิต (Specialization) ส่งผลให้ประสิทธิภาพในการผลิตลดลง

3. ปัญหาอื่น ๆ ปัญหาที่นอกเหนือจากปัญหาด้านวัตถุดิบและปัญหาด้านแรงงาน ยังมีปัญหาอื่น ๆ อาทิ ปัญหาด้านเทคนิคการผลิตจากการที่ต้องใช้เครื่องจักรในการผลิตอาจมีการขัดข้องหรือเสียหายของเครื่องจักร หรือบางโรงงานยังมีเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ไม่สนับสนุนในการผลิต และปัญหาด้านกฎระเบียบของหน่วยงานราชการ เช่นปัญหาการล่าช้าในการออกใบอนุญาตในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย “อ.ย.” ของกองควบคุมอาหารและยา อีกทั้งกฎระเบียบของกระทรวงอุตสาหกรรมและกระทรวงพาณิชย์

ปัญหาด้านการส่งออก

1. ปัญหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ พบว่าปัญหาที่เกิดขึ้นในการส่งออกผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ได้แก่ การบรรจุหีบห่อ เนื่องจากรูปแบบการบรรจุหีบห่อไม่ได้สร้างแรงดึงดูดความสนใจของลูกค้า การขาดข้อมูลและรายละเอียดเกี่ยวกับตัวผลิตภัณฑ์ ทางด้านคุณภาพ พบว่า อันเนื่องมาจากการที่มีการนำวัตถุดิบที่มีคุณสมบัติที่ไม่แน่นอน ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมามีคุณภาพที่ไม่สม่ำเสมอและไม่ตรงกับความต้องการของลูกค้า อีกทั้งยังคงมีสารหรือวัตถุที่ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์

2. ปัญหาด้านการตลาดต่างประเทศ ในการส่งออกผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ไปยังตลาดต่างประเทศ ผู้ประกอบการยังคงขาดความรู้ทางด้านการตลาด อาทิ ขาดความรู้ทางด้านความแตกต่างทางสังคม วัฒนธรรมและภาษา ทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถที่จะกำหนด

แนวทางและกลยุทธ์ทางการตลาดได้อย่างทันท่วงที อีกทั้งปัจจุบันมีการกีดกันทางการค้ามากขึ้น โดยประเทศผู้นำเข้ามีกฎ ระเบียบที่เคร่งครัดที่จะนำเข้าสินค้าเนื่องจากต้องการปกป้องอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องของประเทศตนเอง โดยการจำกัดโควตานำเข้าสินค้า หรือ มีการกำหนดมาตรฐานทางด้านสุขอนามัย เป็นต้น

3. การขาดความช่วยเหลือจากทางภาครัฐ ผู้ประกอบการเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่ได้รับความช่วยเหลือและได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากคณะกรรมการการลงทุน

บทบาทและนโยบายของรัฐบาลที่มีผลต่อการผลิตและการส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่

บทบาทและนโยบายของภาครัฐในด้านต่าง ๆ ที่มีผลต่อการผลิต และการส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ของประเทศไทย มีดังนี้

บทบาทด้านการควบคุม

1. ตามพระราชบัญญัติโรงงาน ปี พ.ศ. 2512 ได้กำหนดให้โรงงานผลิตกัมมันต์แป็ง รวมถึงเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ที่มีการใช้เครื่องจักรเกินกว่า 2 แรงม้า หรือมีการจ้างงานเกินกว่า 7 คน ต้องทำกรยื่นขออนุญาตติดตั้งและประกอบกิจการ โรงงานต่อกรม โรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ทั้งนี้เนื่องจากควบคุมความปลอดภัยในโรงงานและผู้ที่มีถิ่นอาศัยที่ใกล้เคียง

2. เนื่องจากเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่เป็นผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคเป็นอาหาร ฉะนั้นตามพระราชบัญญัติอาหาร ปี พ.ศ. 2522 ได้กำหนดให้ผู้ตั้งโรงงานหรือผู้ประกอบการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายจะต้องยื่นขออนุญาตจากกองควบคุมอาหารและยา (อย.) เพื่อออกใบอนุญาตให้สามารถผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายได้

3. พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ปี พ.ศ. 2522 สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคสำนักนายกรัฐมนตรี มีอำนาจและหน้าที่พิจารณาเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคที่ได้รับความเดือดร้อนหรือเสียหายอันเนื่องมาจากการกระทำของผู้ประกอบธุรกิจ ดำเนินการเกี่ยวกับสินค้าที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค รวมทั้งโฆษณาเกี่ยวกับสินค้าและบริการที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายหรือเดือดร้อนแก่สิทธิของผู้บริโภค

4. มาตรการควบคุมทางการค้า เนื่องจากเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวัตถุดิบที่สำคัญคือข้าว ซึ่งข้าวเป็นสินค้าควบคุมในการส่งออกต่างประเทศ ดังนั้นผู้ที่ทำการส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ต้องขออนุญาตส่งออกจากกรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ นอกจากนี้ต้องทำการขอใบรับรองคุณภาพ (Health Certificate) จากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

บทบาทด้านการส่งเสริมและพัฒนา

1. มีการกำหนดมาตรฐานคุณภาพของผลิตภัณฑ์ข้าวซึ่งรวมไปถึง เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ โดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ทำให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องเกิดความสนใจและกระตุ้นการปรับปรุงมาตรฐานของสินค้า เช่นการนำเครื่องจักรที่ทันสมัยมาปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อก่อให้เกิดการผลิตสินค้าที่มีมาตรฐานและก่อให้เกิดการประหยัดในขนาด (Economy of Scale)

2. มีการสนับสนุนทางด้านเทคนิคการผลิต โดยคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนได้สนับสนุนและส่งเสริมให้มีการลงทุนร่วมระหว่างผู้ประกอบการของประเทศไทยกับผู้ร่วมลงทุนชาวต่างประเทศ ทำให้เกิดการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยจากต่างประเทศมาใช้ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต อีกทั้งยังสามารถยกระดับของคุณภาพผลิตภัณฑ์

3. จากการมีการสนับสนุนทางด้านเงินลงทุนของคณะกรรมการนโยบายและแผนพัฒนาเกษตรและสหกรณ์ ที่สนับสนุนเงินลงทุนในการวิจัยการแปรรูปข้าวให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ซึ่งหนึ่งในนั้นคือผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าข้าว อีกทั้งมีการนำผลการวิจัยที่ได้ไปเผยแพร่ให้กับทางภาคเอกชนเพื่อนำผลการวิจัยดังกล่าวไปใช้ประโยชน์ ซึ่งมีหน่วยงานที่รับผิดชอบคือ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยมีโครงการต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- จัดตั้งคณะกรรมการเพื่อกำหนดแนวทางพัฒนาและกำกับดูแลการแปรรูปข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ

- จัดตั้งโครงการเพื่อทำการวิจัยว่าชนิดข้าวใดที่มีความเหมาะสมในการแปรรูปข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่

นอกจากนี้บางโครงการยังไม่ต้องพึ่งพางบประมาณของทางภาครัฐ โดยมีการสนับสนุนให้ภาคเอกชนศึกษาในการแปรรูปข้าว โดยมีการลดภาษีการนำเข้าเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่นำเข้ามาเพื่อประโยชน์ในการวิจัยในการแปรรูปข้าวและสามารถผลิตและแปรรูปได้อย่างรวดเร็วและมีมาตรฐาน ซึ่งมีมาตรการต่าง ๆ ดังนี้

- มาตรการไม่จัดเก็บภาษีนำเข้าอุปกรณ์ เครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงอะไหล่ของอุปกรณ์ ที่ใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูปข้าวรวมไปถึงเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่

- มาตรการไม่จัดเก็บภาษีนำเข้าอุปกรณ์ เครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงอะไหล่ของอุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการบำบัดของเสีย และน้ำเสียของโรงงานแปรรูปข้าว เพื่อลดการก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอันทำให้เกิดต้นทุนภายนอก

- มาตรการไม่จัดเก็บภาษีนำเข้าวัตถุดิบ รวมถึงเครื่องปรุงรสในกระบวนการแปรรูปข้าว

4. มีการประชาสัมพันธ์ข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าว ซึ่งรวมไปถึงเส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ให้เป็นที่รู้จักในตลาดต่างประเทศ โดยมีคณะทำงาน โครงการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรส่งออก เพื่อทำการติดต่อและประสานงานกับผู้นำเข้าในต่างประเทศและให้คำปรึกษาในรายละเอียดเพื่อขยายผลในการส่งออก

5. เพื่อเป็นการส่งเสริมในการส่งออก และลดต้นทุนในการผลิตจากการนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศ จึงให้มีการขอคืนภาษีอากรตามมาตรา 19 ทวิ หากมีการนำเข้าวัตถุดิบเพื่อการผลิต ผสมประกอบ หรือบรรจุใหม่เป็นสินค้าเพื่อการส่งออก โคนเสียภาษีเป็นอากรขาเข้าเป็นเงินสด หรือใช้การรับรองของธนาคาร (Bank Guarantee) มาค้ำประกันเมื่อผลิตเป็นสินค้าสำเร็จรูปแล้ว ให้นำหลักฐานมายื่นขอคืนภาษีอากรได้