

คู่มือฉบับ

ความที่สุด

ที่ วท (ปคร) ๐๒๑๑/ ๑๕๕๕

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ถนนพระราม ๖ ราชเทวี กทม. ๑๐๔๐๐

๓ มีนาคม ๒๕๕๘

เรื่อง (ร่าง) ยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก พ.ศ. ๒๕๕๕-๒๕๖๔

เรียน เลขาธิการคณะกรรมการรัฐมนตรี

อ้างถึง หนังสือสำนักเลขาธิการคณะกรรมการรัฐมนตรี ความที่สุด ที่ นร ๐๕๐๖/ว(ล) ๕๒๖๐ ลงวันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘

ตามที่ สำนักเลขาธิการคณะกรรมการรัฐมนตรีขอให้กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเสนอความเห็นในส่วนที่เกี่ยวข้อง เพื่อประกอบการพิจารณาของคณะกรรมการรัฐมนตรี เรื่อง (ร่าง) ยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก พ.ศ. ๒๕๕๕-๒๕๖๔ ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พิจารณาแล้ว เห็นชอบในหลักการต่อ (ร่าง) ยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก พ.ศ. ๒๕๕๕-๒๕๖๔ เนื่องจาก (ร่าง) ยุทธศาสตร์ดังกล่าว มีแผนการดำเนินการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ที่ชัดเจนครอบคลุมเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่มูลค่าของอุตสาหกรรมอาหาร ตั้งแต่ ต้นน้ำ-กลางน้ำ-ปลายน้ำ ที่มีความสำคัญในการยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารของไทย และบูรณาการงานครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ของสินค้าอาหารและบริการด้านอาหาร รวมทั้ง ธุรกิจสนับสนุน คือ การจัดตั้งสำนักงานเลขานุการของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ เพื่อขับเคลื่อนนโยบายสู่การปฏิบัติแบบบูรณาการอย่างเป็นระบบ ครบวงจร อย่างไรก็ตาม (ร่าง) ยุทธศาสตร์ดังกล่าว ต้องอาศัยการบูรณาการกับหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่มูลค่าจำนวนมาก จึงมีความจำเป็นต้องกำหนดบทบาทการทำงานร่วมกันของหน่วยงานต่าง ๆ อย่างชัดเจน สอดคล้องและเห็นพ้องร่วมกัน ทั้งนี้มีข้อเสนอแนะในแผนที่นำทางการขับเคลื่อน (ร่าง) ยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก พ.ศ. ๒๕๕๕-๒๕๖๔ ดังนี้

๑. ยุทธศาสตร์ ๑ พัฒนาสินค้าอาหารไทย ควรพิจารณาในด้านของคุณภาพและมาตรฐานอาหาร รวมทั้ง ในข้อ ๓. วิจัยตลาดสินค้าเฉพาะกลุ่ม (Niche) เช่น ฮาลาล อินทรีย์ Functional ควรปรับปรุงให้ครอบคลุมถึง: การพัฒนานวัตกรรมและวิจัยตลาดในสินค้าเฉพาะกลุ่ม (Niche) เช่น อาหารฮาลาล (Halal food) อาหารอินทรีย์ (Organic food) อาหารฟังก์ชัน (Functional food) และอาหารทางการแพทย์ (Medical food) เพื่อให้ครอบคลุมอาหารในตลาดสินค้าเฉพาะกลุ่มได้อย่างทั่วถึง

๒. ยุทธศาสตร์ ๒ พัฒนาธุรกิจบริการอาหารไทย ควรเพิ่มเติม เนื้อหา ในด้านการสร้างมาตรฐานด้านรสชาติอาหารไทยให้ได้คุณภาพที่ไม่ผิดเพี้ยนไปจากตำรับดั้งเดิมของไทย ภายใต้แนวคิด “ร้านอาหารไทยไม่ว่าที่ไหน ก็ต้องมีรสชาติไทยเดียวกัน” เพื่อตอบสนองความต้องการของรสชาติอาหารไทยในตลาดต่างประเทศ โดยการนำองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และการทดสอบทางประสาทสัมผัสมาประยุกต์ใช้ร่วมกัน

๓. ยุทธศาสตร์ ๓ พัฒนาปัจจัยสนับสนุน ควรเพิ่มเติม เนื้อหา ใน ๒ ประเด็น ได้แก่

๑) ในด้านการส่งเสริมธุรกิจที่เกี่ยวข้องเนื่องในการผลิตสินค้าอาหาร เช่น อุตสาหกรรมการผลิตส่วนผสมในอาหาร (Food Ingredient) อุตสาหกรรมการผลิตเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต (Food Processing Machine)

๒) การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน (Infrastructure) ในรูปแบบของธุรกิจซึ่งมีความจำเป็นต่อการสร้างและสนับสนุนให้เกิดนวัตกรรม อาทิ หน่วยงานวิจัยระดับห้องปฏิบัติการและโรงงานต้นแบบ (Laboratory and Pilot-scale Research Institute) หน่วยงานวิจัยด้านการตลาด (Market Research Institute) และหน่วยงานออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ (Products and Packaging Design Institute) เป็นต้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ



(นายพิชิต ดุรงค์เวโรจน์)


รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานปลัดกระทรวง

โทรศัพท์ ๐ ๒๓๓๓ ๓๙๖๗

โทรสาร ๐ ๒๓๓๓ ๓๙๓๘

E - mail : phenphan.m@most.go.th


 _____ ผู้ตรวจ
 _____ ผู้พิมพ์
 _____ ผู้ร่าง 