

แนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส

สิริกัญญา ประดับ¹

ดร.รชฏ ขำบุญ²

บทคัดย่อ

งานวิจัยฉบับนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส โดยงานวิจัยนี้ได้ศึกษาจากผู้ประกอบการส่งออก จำนวน 5 บริษัท โดยการสุ่มตัวอย่างโดยอาศัยความน่าจะเป็นแบบมีระบบ (Systematic Random Sampling) โดยการคัดเลือกรายชื่อผู้ประกอบการส่งออก จากสมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย และผู้วิจัยได้ดำเนินกระบวนการในการเก็บรวบรวมข้อมูล จากการศึกษาค้นคว้าเอกสารทางวิชาการ และข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ในประเภทต่าง ๆ และใช้แบบสัมภาษณ์ สำหรับการตอบคำถามแบบปลายเปิด (Open-End) ในการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูล

จากผลการศึกษาและวิจัย พบว่าปัจจัยส่วนใหญ่ที่พบเจอมากที่สุด จะเป็นปัจจัยด้านคุณภาพและด้านอุณหภูมิในการขนส่งของผู้ประกอบการในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พบปัญหาในการดำเนินการ อาทิ ขาดระบบ ควบคุมคุณภาพภายในองค์กร การบริหารจัดการที่ไม่มีประสิทธิภาพ ความเสี่ยงด้านสินค้าอากาศ ไม่สามารถดำเนินการเพื่อขอรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ กฎระเบียบภาครัฐ ตลอดจน ขาดแรงงานที่มีทักษะ สำหรับแนวทางปฏิบัติเกี่ยวข้องผู้ประกอบการในการส่งออก โดยบริษัทผู้ส่งออกต้องจัดหาหรือรับซื้อลำไยจากแหล่งผลิตที่ผ่านการตรวจสอบรับรองแหล่งผลิตพืช GAP ผ่านการคัดจากโรงคัดบรรจุ ก่อนการส่งออกทุกครั้ง ผู้ส่งออกจะต้องส่งตรวจวิเคราะห์ MRL test หรือ สารเคมีที่ตกค้างก่อนการส่งออก และต้องมี

¹นักศึกษา หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาการจัดการ โลจิสติกส์และโซ่อุปทานในยุคลดิจิทัล มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

Master student, Master of Business Administration Program in Logistic and Supply Chain Management,

Dhurakij Pundit University

²ผู้อำนวยการศูนย์ซัพพลายเชนและ โลจิสติกส์ แห่งมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

Director of Supply Chain and Logistics, Dhurakij Pundit University

หนังสือรับรองสารตกค้างตามผลการตรวจสอบวิเคราะห์ของกรมวิชาการเกษตรหรือ
ห้องปฏิบัติการของหน่วยงานอื่นที่กรมวิชาการเกษตรให้การรับรองไปแสดงต่อกรมศุลกากร
เพื่อประกอบพิธีการส่งออกป็นอกราชอาณาจักร และเนื่องจากต้องใช้ระยะเวลาในการขนส่งจาก
ทำให้ลำไยสดต้องถูกบรรจุในตู้คอนเทนเนอร์ที่รักษาอุณหภูมิตลอดเวลา โดยผู้ส่งออกจำเป็นต้อง
คำนึงถึงช่วงเวลา ตั้งแต่เก็บผลผลิตจนถึง การขนส่งไปยังประเทศปลายทาง

THE GUIDELINES OF EXPORT FRESH LONGAN BY AIR FROM THAILAND TO FRANCE

Abstract

The objective of this research was to study the guidelines for exporting fresh longan by air from Thailand to France. This research study was conducted from 5 export operators by random sampling based on Systematic Random Sampling by selecting a list of export operators from the Thai Fruit Traders and Exporters Association. The researcher carried out the process of collecting the data from studying and researching academic documents and information from electronic media in various types and using interview forms for answering open-ended questions in in-depth interviews to analyze the data from the results of studies and research found the most common factors are quality and temperature in transportation of entrepreneurs in small and medium businesses. There were problems in the operation such as lack of quality control system within the organization inefficient management weather risk of not being able to proceed to request organic farming standards according to the government regulations, as well as a lack of skilled labor.

For guidelines related to entrepreneurs in exporting, the exporting company must procure or purchase the longan from a production source that has been certified as a GAP plant source through a selection from a packinghouse. Before every export shipment of the product, the exporter must submit an MRL test or residual chemical analysis before exporting and must have a certificate of residues according to the results of the analysis of the Department of Agriculture or the laboratory of other agencies certified by the Department of Agriculture to show to the Customs Department to carry

out the export outside the country. Considering the fact that it takes time to transport, fresh longans must be packed in containers that maintain the temperature at all times for quality assurance purposes. The exporters need to take into account the timeperiod from the harvest of the produce to the transportation to the destination country.

1. บทนำ

ผลไม้สดนับเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญอย่างหนึ่งของประเทศไทย เนื่องจากด้วยสภาพดินที่อุดมสมบูรณ์ของประเทศไทยทำให้ประเทศไทยเป็นแหล่งเพาะปลูกผักผลไม้หลากหลายชนิดและเป็นที่นิยมบริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศอีกด้วย โดยภาคเหนือตอนบนของประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตลำไยที่สำคัญของประเทศไทย ในปี 2563 มีเนื้อที่ปลูก 1,229,819 ไร่ หรือคิดเป็นร้อยละ 71 ของพื้นที่ปลูกทั้งประเทศ ผลผลิตรวม 788,037 ตัน (ที่มา:สำนักงานเศรษฐกิจเกษตร) ในปี 2563 ประเทศไทยส่งออกลำไยสดไปทั่วโลกกว่า 1.55 แสนตัน โดยสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นประเทศที่นำเข้าลำไยสดสูงที่สุด ซึ่งในปี 2563 มีการนำเข้าลำไยสดกว่า 1.44 แสนตัน หรือคิดเป็นร้อยละ 91 ของลำไยสดที่ส่งออกทั้งหมด (ที่มา:สำนักงานเศรษฐกิจเกษตร) ซึ่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ออกใบประกาศให้ลำไยสดเป็นพืชควบคุมเฉพาะ ซึ่งการส่งออกผลผลิตลำไยนั้น เกษตรกรและภาครัฐได้มีการพัฒนาลำไยที่มีคุณภาพเพื่อการส่งออก

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าลำไยของไทยจะมีมูลค่าการส่งออกมากในแต่ละปี แต่มักประสบกับปัญหาในกระบวนการผลิตและการส่งออกหลายประการ อาทิ ปัญหาด้านสินค้าไม่ได้คุณภาพตามมาตรฐาน ปัญหาด้านสุขอนามัย และปัญหาการขนส่ง เป็นต้น โดยเฉพาะในสหภาพยุโรป และประเทศฝรั่งเศส ที่มีระเบียบและหลักเกณฑ์ในการนำเข้าอย่างเข้มงวด เช่น สวนลำไยที่ผลิตต้องขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐาน GAP โรงคัดบรรจุที่ใช้บรรจุลำไยสดต้องขึ้นทะเบียนได้รับรองมาตรฐาน GMP และผู้ส่งออกต้องติดป้ายหรือฉลากหรือประทับข้อความเป็นภาษาอังกฤษ โดยระบุข้อความเป็นภาษาอังกฤษให้ชัดเจนที่ภาชนะบรรจุ เป็นต้น

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาเรื่องแนวทางการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส เพื่อเป็นการปรับปรุงประสิทธิภาพของสินค้าที่ส่งออก เพื่อลดโอกาสการสูญเสียหรือความเสียหายให้น้อยที่สุด เพิ่มโอกาสในการทำส่งออก สร้างผลตอบแทนมากขึ้น พนักงานหรือลูกค้าเกิดความพอใจสูงขึ้น ส่งผลให้ธุรกิจมีความเจริญเติบโตและยั่งยืนต่อไปในอนาคต

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีต่อการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส
- 2.2 เพื่อศึกษาสถานการณ์การส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส
- 2.3 เพื่อศึกษาแนวทางการแก้ไขปัญหาการส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส

3. ขอบเขตการศึกษา

3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

3.1.2 ศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลต่อการส่งออกลำไยในประเทศไทยไปประเทศฝรั่งเศส และแนวทางแก้ไขปัญหาการส่งออกลำไยในประเทศไทยไปประเทศฝรั่งเศส

3.2 ขอบเขตด้านประชากรและพื้นที่

ตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการส่งออกจำนวน 5 บริษัท เพื่อสอบถามถึงความเสี่ยงที่ส่งผลต่อการส่งออกลำไยไปประเทศฝรั่งเศส โดยการสุ่มตัวอย่างโดยอาศัยความน่าจะเป็นโดยการคัดเลือกรายชื่อผู้ประกอบการส่งออก จากสมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย

3.3 ขอบเขตเชิงเวลา

การวิจัยรวบรวมข้อมูลระหว่างเดือนกันยายน 2564 ถึงเดือนธันวาคม 2564

4. กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

5. ระเบียบวิธีการวิจัย

5.1 ประชากรและตัวอย่าง

5.1.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการธุรกิจส่งออกในประเทศไทยที่มีการส่งออกลำไยไปประเทศฝรั่งเศส

5.1.2 ตัวอย่างและขนาดตัวอย่างประชากร

ตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการส่งออกจำนวน 5 บริษัท เพื่อสอบถามถึงความเสี่ยงที่ส่งผลต่อการส่งออกถ้าไปประเทศฝรั่งเศส โดยการสุ่มตัวอย่างโดยอาศัยความน่าจะเป็น โดยการคัดเลือกรายชื่อผู้ประกอบการส่งออก จากสมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย

5.2 เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

5.2.1 ผู้วิจัยได้ดำเนินการรวบรวมข้อมูลในระดับทุติยภูมิ (Secondary Data) โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการ และข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ในประเภทต่าง ๆ ได้แก่ ข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการ รายงานบทความและผลงานวิจัยประเภทต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการวิเคราะห์และประมวลผล

5.2.2 ใช้แบบสัมภาษณ์ สำหรับการตอบคำถามแบบปลายเปิด (Open-End) ในการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูล

5.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

5.3.1. แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ผู้วิจัยได้มีการทบทวนวรรณกรรม บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มาใช้เป็นแนวทางในการกำหนดกรอบแนวคิด และใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) วิเคราะห์ปัจจัยที่มีต่อการส่งออกถ้าไปสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศสและศึกษาปัญหาและแนวทางการแก้ไขของการส่งออกถ้าไปสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส

5.3.2. แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้เครื่องมือคือ แบบสัมภาษณ์ สำหรับการตอบคำถามแบบปลายเปิด (Open-End) ในการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยมีตัวอย่างจากบริษัทส่งออก จำนวน 5 บริษัท โดยใช้วิธีการจดบันทึก ในการบันทึกการสนทนา เพื่อนำมาใช้ถอดความสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล

5.4 ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล

5.4.1 ศึกษาความรู้เชิงวิชาการ โดยทำการศึกษาเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับขั้นตอนการส่งออก และกฎเกณฑ์ต่างๆ เพื่อจะได้ นำความรู้เหล่านี้ไปใช้เป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือ และข้อคำถามต่าง ๆ ให้มีความครอบคลุมในประเด็นที่จะศึกษามากที่สุด

5.4.2 เตรียมความรู้เกี่ยวกับเบื้องต้นของผู้ประกอบที่เก็บข้อมูล เพื่อให้สามารถสอบถามได้
อย่างตรงจุด ถูกต้อง และชัดเจน

5.4.3 เตรียมการสร้างแนวคำถาม ผู้วิจัยสร้างแนวคำถามสำหรับสัมภาษณ์โดยอาศัยแนวคิด
จากการทบทวนวรรณคดีที่เกี่ยวข้อง โดยแนวคำถามที่สร้างขึ้นจะให้ได้มาซึ่งข้อมูลใน 4 ตัวแปร
ได้แก่ 1. คุณภาพของสินค้า 2. อุณหภูมิการเก็บรักษา 3. กฎเกณฑ์ในการส่งออก และ
4. การตรวจสอบด่านกักกันพืช ซึ่งการสร้างแนวคำถามครั้งนี้ผ่านการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญ
ตรวจสอบ IOC เพื่อดูว่าข้อคำถามนี้สะท้อนหรือไม่ เพื่อให้แนวคำถามมีความเหมาะสมและ
ครอบคลุมในประเด็นที่ทำการศึกษา

5.5 ขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล

5.5.1 ผู้วิจัยทำการจัดบันทึกการตอบคำถามในการสัมภาษณ์จากผู้ให้ข้อมูลทุกราย เพื่อให้
ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ครบถ้วนสมบูรณ์ โดยผู้วิจัยจะขออนุญาตจากผู้ให้ข้อมูลก่อน เมื่อผู้ให้
ข้อมูลยินยอมจึงจะทำการบันทึกข้อมูล

5.5.2 การแปลผลข้อมูล โดยนำข้อมูลต่างๆที่ได้มาบันทึก โดยการถอดข้อความบันทึกเป็น
ข้อความเชิงบรรยาย แล้วตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลเหล่านั้นอีกครั้ง

5.5.3 การสิ้นสุดการเก็บรวบรวมข้อมูล การเก็บรวบรวมข้อมูลสิ้นสุดเมื่อข้อมูลมีความ
อิ่มตัว ซึ่งพิจารณาจากข้อมูลที่ได้มีความซ้ำ หรือไม่มีข้อมูลใหม่เพิ่มขึ้นจากเดิม

6. ผลการศึกษา

6.1 สรุปปัจจัยด้านคุณภาพในการส่งออกที่ส่งผลกระทบต่อการส่งออกลำไยสด ทางอากาศ

ผู้ประกอบการในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พบปัญหาในการดำเนินการ อาทิ
ขาดระบบ ควบคุมคุณภาพภายในองค์กร การบริหารจัดการที่ไม่มีประสิทธิภาพ ความเสี่ยงด้าน
ดินฟ้าอากาศ ไม่สามารถดำเนินการเพื่อขอรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ กฎระเบียบภาครัฐ
ตลอดจน ขาดแรงงานที่มีทักษะ และจาก การสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องจำนวน 5 ราย
สามารถสรุปความเสี่ยงด้านคุณภาพที่ส่งผลต่อการส่งออกลำไยสดทางอากาศไปฝรั่งเศส
10 ประการ คือ 1. ผลผลิตต่อไร่ที่ต่ำ ขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการฟาร์มและการเก็บเกี่ยว
การผลิตปุ๋ยอินทรีย์ให้มีปริมาณเพียงพอเพื่อทดแทนการใช้ปุ๋ยเคมีเป็นเรื่องยาก เนื่องจาก จำเป็นต้อง

ใช้ทรัพยากรจำนวนมาก อาทิ ที่ดิน แรงงาน ธาตุอาหารและน้ำ ทำให้ผลผลิตเกษตรอินทรีย์ต่ำกว่า การเพาะปลูกแบบปกติ เนื่องจากการทำเกษตรอินทรีย์นั้นคล้ายคลึงกับการทำเกษตรในสมัยโบราณ ธาตุอาหารในดินที่ไม่เพียงพอ 2. การขาดการควบคุมโรคที่ดี แมลง และวัชพืช ผลผลิตเฉลี่ยของการทำเกษตรอินทรีย์ต่ำกว่าการทำเกษตรโดยทั่วไปประมาณ 25% 3. ปัญหาสำหรับการจัดการฟาร์มและการแปรรูป คือ ขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการฟาร์ม การควบคุมศัตรูพืช การจัดการโรงบรรจุสินค้า การตัดแต่งสินค้า เมื่อพิจารณาตลาดส่งออก เกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อยที่มีข้อจำกัดด้านทรัพยากรและ ความรู้ไม่สามารถแข่งขันกับรายใหญ่ได้ เนื่องจากข้อจำกัดด้านมาตรฐานที่เข้มงวดและความคาดหวังของ ผู้บริโภคและซูเปอร์มาร์เก็ตในตลาดต่างประเทศ 4. ขาดศักยภาพในการขอการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ โดยทั่วไปมีระบบรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ 2 ระบบ ระบบแรกคือระบบที่ได้รับการรับรอง จากประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น มาตรฐาน IFOAM สำหรับสินค้าส่งออก ซึ่งทำให้จำหน่ายสินค้าได้ในราคา ที่สูง ระบบที่สองคือระบบที่รับรองเพื่อให้สามารถจำหน่ายสินค้าได้ในตลาดท้องถิ่นภายในประเทศไทย อาทิ ระบบ PGS การรับรองมาตรฐานสินค้ามีต้นทุนที่สูงเนื่องจากต้องมีการตรวจติดตาม และระบบเอกสาร ดังนั้นเกษตรกรรายย่อยที่มีทรัพยากรจำกัด ไม่สามารถที่จะจ่ายได้ 5. ขาดทักษะของความเป็นผู้ประกอบการ เกษตรกรและผู้ประกอบการ ผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ตามความต้องการของตลาด และหลายคน ไม่มีพื้นฐานด้านการบริหารธุรกิจหรือความเป็นผู้ประกอบการ นอกจากนี้จากสภาพสังคมที่ระบบ online เข้ามามีส่วนร่วมในการซื้อขายสินค้า ตลอดจนเป็นช่องทางสำคัญสำหรับการสื่อสาร ไปยังกลุ่มผู้บริโภค เป้าหมาย ดังนั้นการพัฒนาทักษะผู้ประกอบการ และเทคโนโลยีสารสนเทศ จะทำให้เกษตรกรและผู้ประกอบการสามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมที่มีการแข่งขันอย่างรุนแรงได้ 6. ฟาร์มปลูกขาดศักยภาพในการได้รับการรับรอง GAP 7. ผู้ส่งออกขาดทักษะการบริหารจัดการที่ดี 8. สีของลำไยมีเปลี่ยนไป เนื่องจากขาดน้ำ 9. ความหวานของลำไยมีความผันผวน ไม่สม่ำเสมอโดยระดับมาตรฐาน 10. ขนาดของลำไยไม่ได้มาตรฐานในข้อเดียวกัน

6.2 สรุปปัจจัยด้านอุณหภูมิในการส่งออกส่งผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสดทาง

อากาศ

เนื่องจากระยะเวลาและระยะเวลาในการขนส่งจากฟาร์มผู้ผลิตไปถึงสนามบินปลายทางในฝรั่งเศสใช้เวลา 2-3 วัน ทำให้ลำไยสดต้องถูกบรรจุในตู้คอนเทนเนอร์ที่รักษาอุณหภูมิตลอดเวลา เนื่องจากอุณหภูมิที่ดีต่อการรักษาสภาพของลำไยสดที่เหมาะสมคือในการจัดเก็บสินค้า 12° - 18°C

สำหรับการส่งออก ผู้ส่งออกจำเป็นต้องคำนึงถึงช่วงเวลา ตั้งแต่เก็บรักษาก่อนส่งที่ประเทศไทย จนถึง การขนส่งไปยังตลาดปลายทางที่ประเทศฝรั่งเศส ซึ่งมีระยะเวลารวม 45-60 วัน ประกอบด้วย ระยะเวลาขนส่งจากฟาร์มมาถึงสนามบิน เก็บรักษาในตู้คอนเทนเนอร์รักษาอุณหภูมิ ประมาณ 3-5 วัน และขนส่งในตู้คอนเทนเนอร์รักษาอุณหภูมิต่อเครื่องบิน และเปลี่ยนถ่ายเป็น ตู้คอนเทนเนอร์ในอุณหภูมิปกติปลายทาง

ระบบขนส่งจึงเป็นเรื่องที่สำคัญเป็นอย่างมากในขนส่งลำไยไปยังตลาดโลก การเก็บเกี่ยวผลลำไยในภาคตะวันออกยังคงใช้แรงงานที่เป็นมนุษย์เป็นหลัก ส่วนใหญ่จะเริ่มเก็บเกี่ยวลำไยกันตอน เช้าตรู่จนถึงบ่ายแก่ๆ เพื่อหลีกเลี่ยงสภาวะแวดล้อมที่มีอุณหภูมิสูงและไม่เก็บผลลำไยในวันที่ฝนตก เนื่องจากความชื้นจะทำให้ผลลำไยเกิดการเน่าเสียได้ การขนย้ายลำไยไปยังจุดบริเวณคัดแยกนำไปลำไยออกและตกแต่งก้านช่อดอกยาวไม่เกิน 15 เซนติเมตร คัดขนาดของผล และคัดผลที่ได้รับความเสียหายจากแมลงและบรรจุผลลำไย บรรจุผลลำไยลงในตะกร้าพลาสติกทรงสี่เหลี่ยมคางหมู น้ำหนักสุทธิของลำไย 3 กิโลกรัม ต่อตะกร้าสี่ชมพูหรือสี่เหลือง และ 11.50 กิโลกรัม ต่อตะกร้าขาว จากนั้นลำเลียงสู่รถตู้คอนเทนเนอร์ที่ควบคุมอุณหภูมิ 0-1 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 5 ชั่วโมง เดินทางมาถึงสนามบินสุวรรณภูมิ จากนั้นขนส่งลำไยโดยทางเครื่องบินใช้เวลาในการขนส่งประมาณ 12-15 ชั่วโมง ซึ่งบริษัท ไม่ได้กำหนดสายการบิน ขึ้นอยู่กับ การจองพื้นที่ของบริษัท ชิปปิ้งที่บริษัทใช้บริการ

อุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่ง ต้องประกอบด้วย ตู้ AKE (2 packing) แผ่นเหล็กวางสินค้าคลุมตาข่าย (2 packing) แผ่นเหล็กวางสินค้าคลุมตาข่าย และมี Pallet 100 x 100 x 150 (2 packing) ทั้งนี้อุปกรณ์หีบห่อทั้งหมดที่ใช้ต้องคุณภาพสำหรับอาหารเท่านั้น

สรุปได้ว่า การรักษาอุณหภูมิระหว่างเก็บรักษาก่อนขนส่ง ประเภทของตู้คอนเทนเนอร์ ในการขนส่งทางอากาศ และระยะเวลาในการขนส่งเป็นปัจจัยด้านอุณหภูมิที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกลำไยสดทางอากาศจากประเทศไทยไปยังประเทศฝรั่งเศส

7. อภิปรายผล

ปัจจัยด้านคุณภาพ ประกอบด้วย ผลผลิตต่อไร่ที่ต่ำ เนื่องจากขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการฟาร์มและการเก็บเกี่ยว การขาดการควบคุมโรคที่ดี ขาดการใช้เทคโนโลยีในการจัดการฟาร์ม ขาดศักยภาพในการขอการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ฟาร์มปลูกขาดศักยภาพในการได้รับการรับรอง GAP ทำให้ได้ผลผลิตที่ไม่มีคุณภาพตามมาตรฐาน และมีแมลง หรือศัตรูพืช

ปะปนไปด้วย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สิรินาฏ พรศิริประธาน ที่ได้ศึกษาเรื่อง การส่งออกผัก และผลไม้สดไทยไปสหภาพยุโรป โดยปกติสินค้าที่จะนำไปขายในตลาดสหภาพยุโรปจะต้องผ่านการคุ้มครองที่ด่าน เพื่อเป็นการควบคุมเรื่องความปลอดภัยของอาหารสุขอนามัยของผู้บริโภค และตรวจสอบแมลงศัตรูพืชที่อาจเข้ามาในสหภาพยุโรปได้ ปัญหาที่สหภาพยุโรปตรวจพบในสินค้า ผักและผลไม้สดส่งออกของไทย และแจ้งเตือนในระบบ RASFF ทำให้มีการเรียกคืนสินค้า จากท้องตลาดในสหภาพยุโรป และ/หรือปฏิเสธการนำเข้านั้น มีสาเหตุหลัก 3 ประการ ดังนี้

1. การใช้ยาฆ่าแมลงในปริมาณมากจนก่อให้เกิดสารตกค้างในระดับที่เกินกำหนดและใช้ยาฆ่าแมลง ชนิดที่สหภาพยุโรปห้ามใช้
2. การสวมชื่อเกษตรกรและการปลอมแปลงการรับรองมาตรฐาน GAP ของภาครัฐเพื่อการส่งออก
3. การแพร่ระบาดของเชื้ออีโคไลในสหภาพยุโรป

คุณภาพของการหีบห่อ ระยะเวลาในการเก็บรักษาก่อนขนส่ง การรักษาอุณหภูมิ ระหว่างเก็บรักษาก่อนขนส่ง ประเภทของตู้คอนเทนเนอร์ในการขนส่งทางอากาศ และระยะเวลาในการขนส่งเป็นปัจจัยด้านอุณหภูมิที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกผลไม้สดทางอากาศจากประเทศไทย ไปยังประเทศฝรั่งเศสสอดคล้องกับงานวิจัยของศุภรา เสกาจารย์ (2553) สรุปได้ว่าผลไม้ไทยมีคุณค่าและมีศักยภาพที่จะแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มได้อย่างหลากหลาย ส่วนจุดอ่อน ได้แก่

1. ผลไม้ไทยเป็นผลไม้เมืองร้อน เน้นเสียว่าย ผลผลิตออกเป็นฤดูกาล ในขณะที่คุณภาพของผลไม้ส่วนใหญ่ยังไม่ได้มาตรฐานตามความต้องการเพื่อส่งออก
2. โครงสร้างการผลิตส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรายย่อย กระจุกกระจายทั่วแหล่งผลิต ขาดระบบการตลาดและแปรรูปรองรับที่สอดคล้องกับการผลิต
3. ขาดการจัดระบบฐานข้อมูลการผลิต การแปรรูปและการตลาด ที่มีประสิทธิภาพทำให้ไม่สามารถใช้ประโยชน์ได้เต็มที่
4. ขาดเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสม ทำให้ผลผลิตของเกษตรกรไม่ได้คุณภาพมาตรฐานตามที่ตลาดต้องการ และทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น
5. ขาดแคลนตู้คอนเทนเนอร์และค่าระวางขนส่งสินค้าทางเรือขึ้นราคามากในช่วงฤดูกาลผลไม้ และมีโอกาสในการส่งออกได้แก่

1. ความต้องการบริโภคผลไม้ในตลาดโลกขยายตัวเพิ่มขึ้น
2. อุตสาหกรรมแปรรูปผลไม้ขยายตัวและมีความต้องการวัตถุดิบผลไม้มากขึ้น
3. ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศ
4. ความก้าวหน้าในการวิจัยและพัฒนาการผลิต การแปรรูป การตลาดของผลไม้ ในด้านอุปสรรค ได้แก่

1. ภาวะเศรษฐกิจโลกตกต่ำ
2. ต้นทุนการผลิตของเกษตรกรสูงขึ้น
3. การกีดกันทางการค้า
4. มีผลไม้นำเข้าจากต่างประเทศมากขึ้น

แนวทางการปฏิบัติของผู้ประกอบการ

เพื่อป้องกันความเสียหายจากการรับซื้อ บริษัทผู้ส่งออกต้องจัดหาหรือรับซื้อลำไยจากแหล่งผลิตที่ผ่านการตรวจสอบรับรองแหล่งผลิตพืช GAP ผ่านการคัดคุณภาพ และกระบวนการรมลำไยสดที่ผ่านการทดสอบประสิทธิภาพห้องรมลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์แล้ว จากโรงคัดบรรจุและโรงรมลำไยสดที่ได้การรับรองมาตรฐาน ตามมาตรฐานหลักปฏิบัติที่ดี และก่อนการส่งออกทุกครั้งผู้ส่งออกจะต้องส่งตรวจวิเคราะห์ MRL test หรือ ตรวจสอบเคมีที่ตกค้างก่อนการส่งออก และต้องมีหนังสือรับรองสารตกค้างจากกรมวิชาการเกษตรหรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานอื่นที่กรมวิชาการเกษตรให้การรับรอง ไปแสดงต่อกรมศุลกากรเพื่อประกอบพิธีการส่งออกไปนอกราชอาณาจักร

ในส่วนของ การขนส่ง ลำไยสดต้องถูกบรรจุในตู้คอนเทนเนอร์เพื่อรักษาอุณหภูมิตลอดเวลา และเปลี่ยนถ่ายเป็นตู้คอนเทนเนอร์ในอุณหภูมิปกติปลายทาง ซึ่งอุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่ง ต้องประกอบด้วย ตู้ AKE (2 packing) แผ่นเหล็กวางสินค้าคลุมตาข่าย (2 packing) แผ่นเหล็กวางสินค้าคลุมตาข่าย และมี Pallet 100 x 100 x 150 (2 packing) ทั้งนี้ อุปกรณ์หีบห่อทั้งหมดที่ใช้ต้องคุณภาพสำหรับอาหารเท่านั้น เพื่อป้องกันสารตกค้าง

8. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

8.1 กรมวิชาการเกษตรควรมีการอบรมให้ความรู้เกษตรกรเกี่ยวกับการทำฟาร์มที่ดี เพื่อให้ได้รับการรับรอง GAP

8.2 กรมส่งเสริมการค้าต่างประเทศ ควรมีการอบรมให้ความรู้ผู้ส่งออกเกี่ยวกับการจัดเตรียมเอกสาร ระบบการบริหารจัดการ ระบบเทคโนโลยีเพื่อช่วยให้มีการติดตาม และจัดการการส่งออกผลไม้ ลำไยสดได้อย่างราบรื่น

9. ข้อเสนอแนะในงานวิจัยครั้งต่อไป

8.1 ควรศึกษาตัวแปรอื่น ๆ เพิ่มเติมที่เกี่ยวข้องจัดการความเสี่ยงที่ส่งผลต่อการส่งออก หรือ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการส่งออกลำไยในประเทศไทยไปประเทศฝรั่งเศส

8.2 ควรศึกษาจากขนาดตัวอย่างให้จำนวนมากกกว่านี้ เพื่อสามารถนำข้อมูลในแต่ละตัวอย่างมาเปรียบเทียบกัน

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

บทความ

เกรียงไกร สุภโตษะ. (2562). ระบบควบคุมการส่งออกลำไยสดไปสาธารณรัฐประชาชนจีน.

กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร.

พลนัท พรพภักดิ์, ดร.พินันทา โรจนรัตน์ศิริกุล และ รศ.ปภัสสร ผลเพิ่ม. (2556).

การพัฒนาการส่งออกสินค้าทางอากาศประเภทผักผลไม้จากประเทศไทยไปสู่สหภาพ
ยุโรป วิทยาลัยการบันนาคาติ มหาวิทยาลัยนครพนม

ศุภรา เสกาจารย์. (2553). โอกาสการขยายตลาดส่งออกผลไม้ไทย. นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ

ศูนย์ส่งเสริมการส่งออกในภูมิภาค จังหวัดเชียงใหม่ กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวง
พาณิชย์ งานวิชาการ (ว.)

สิรินาฏ พรศิริประทาน. การส่งออกผักและผลไม้สดไทยไปสหภาพยุโรป. สถาบันระหว่างประเทศ
เพื่อการค้าและการพัฒนา (ITD)