

ประชาคมอาเซียน : ผลกระทบต่อผู้ประกอบการค้าอาหารในประเทศ

รัชชผดุง ดำรงพิงคสกุล

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

“อาเซียนเป็นหนึ่ง (One Vision, One Identity, One Community)” เป็นวิสัยทัศน์ในการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ในปี 2558 ซึ่งการที่จะบรรลุวิสัยทัศน์ดังกล่าวได้นั้น อาเซียนจึงร่วมกันวางกรอบความร่วมมือใน 3 เสาหลัก ได้แก่เสาหลักประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน (ASEAN Socio-Cultural Community : ASCC) เสาหลักประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community : AEC) และเสาหลักประชาคมความมั่นคงอาเซียน (ASC : ASEAN Security Community) ซึ่งทั้ง 3 เสาหลักเป็นแนวทางหลักในการให้ประเทศสมาชิกทั้ง 10 ประเทศมีความร่วมมือกันจนกล่าวได้ว่าเป็นกลุ่มก้อนเดียวและมีอิสระเสรีในการก้าวข้ามเขตแดนได้โดยสะดวก ในมุมมองทางเศรษฐกิจนั้นการเป็นประชาคมอาเซียนจะทำให้มีตลาดการค้าที่กว้างขึ้น กลุ่มผู้บริโภคมีมากขึ้น อาเซียนจะกลายเป็นตลาดและฐานการผลิตเดียวกัน สินค้า บริการ รวมถึงปัจจัยการผลิตต่างๆ สามารถเคลื่อนย้ายได้อย่างเสรี ภายใต้กรอบ กฎเกณฑ์หรือกติกาที่กลุ่มประเทศอาเซียนได้ตกลงกัน นั้นหมายถึงว่าสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ทั้งที่เป็นวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ก็จะเข้ามาในประเทศไทยเรามากขึ้น ผลผลิตทางการเกษตรกรรม ปศุสัตว์ ประมง ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหารก็จะมีจำหน่ายในท้องตลาดมากขึ้น เป็นผลดีต่อผู้ประกอบการค้าอาหารที่สามารถคัดเลือกวัตถุดิบในการปรุง ประกอบอาหารได้มากขึ้น สามารถคิดค้นเมนูอาหารที่มีความหลากหลายขึ้นและราคาวัตถุดิบก็จะถูกลงรวมถึงอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบกิจการค้าอาหารก็จะมีราคาถูกลงตามไปด้วย เนื่องจากไม่มีภาษีนำเข้า นอกจากนี้ผู้ประกอบการตลาดสด ตลาดนัด ก็จะมีสินค้ามาจำหน่ายมากมายหลากหลายขึ้นและมีสินค้าแปลกๆใหม่ๆที่ถูกใจผู้บริโภคมากขึ้น โดยเฉพาะสินค้าที่เดิมจะขายตามห้างสรรพสินค้าเนื่องจากมีราคาค่อนข้างสูง ก็จะมีวางจำหน่ายตามตลาดหรือตลาดนัดได้เนื่องจากปริมาณที่นำเข้ามามีมากและราคาถูกลง ทำให้ต้องมีการขยายฐานผู้บริโภคให้กว้างขึ้น ส่วนผลกระทบในด้านลบนั้น นอกจากเกษตรกรจะได้รับผลกระทบในเรื่องราคาแล้ว ผู้ประกอบการค้าอาหารก็จะได้รับผลกระทบในเรื่องคุณภาพของสินค้าที่นำเข้ามา โดยเฉพาะสินค้าการเกษตรที่ผลิตจากประเทศที่ไม่มีมาตรฐานทางวิชาการควบคุมหรือเกิดจากความเหลื่อมล้ำของเทคโนโลยีการผลิตและข้อกำหนดที่ใช้ในการควบคุมการผลิตที่แตกต่างกัน อาจจะมีการปนเปื้อนของสารเคมี หรือสิ่งปนเปื้อนทางชีวภาพ เช่น ไซยาไนด์ เป็นต้น อุปกรณ์ เครื่องใช้ อาจจะทำจากวัสดุที่ไม่ปลอดภัยหรือมีมาตรฐานไม่เป็นไปตามที่แต่ละประเทศกำหนด

ขณะที่การเปิดเสรีการค้าและการลงทุน ในกิจการ 12 ประเภท 128 สาขาย่อย ซึ่งรวมธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจแฟรนไชส์ที่เกี่ยวกับอาหารด้วยนั้น ทำให้บรรยากาศการค้าและการลงทุนมีการขยายตัวมากขึ้นเนื่องจากมีการลด เลิก ข้อจำกัด กฎระเบียบที่เป็นอุปสรรคของการค้าและการลงทุน เป็นสาเหตุหลักที่ทำให้นักลงทุนต่างชาติเข้ามาลงทุนในธุรกิจการค้าอาหารมากขึ้น เนื่องจากฐานผู้บริโภคมีมากขึ้นโดยเฉพาะประเทศไทยเป็นเมืองที่มีนักท่องเที่ยวจากต่างชาติมากทั้งจากเอเชีย ยุโรปและอเมริกา เป็นเป้าหมายสำคัญของการลงทุนในธุรกิจการค้าอาหาร เราจะเห็นร้านอาหาร แผงลอย รถเข็น ตลาด ตลาดนัดรูปแบบใหม่ๆ มีการขายอาหารของชาติต่างๆ มากขึ้น โดยเฉพาะในจังหวัดหรือพื้นที่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของไทย เช่น ภูเก็ต พัทยา เชียงใหม่ หรือกรุงเทพฯ เป็นต้น มีการนำเทคโนโลยีเกี่ยวกับการประกอบการค้าอาหารเข้ามาใช้มากขึ้น ซึ่งในส่วนนี้ผู้ประกอบการค้าอาหารในประเทศจะได้รับผลกระทบจากผู้ประกอบการต่างชาติที่จะเข้ามาแย่งฐานลูกค้าในประเทศ ซึ่งองค์ความรู้หรือมาตรฐานการประกอบการของผู้ประกอบการต่างชาติที่มีทั้งสูงกว่าและต่ำกว่าผู้ประกอบการค้าอาหารในประเทศนั้น จะทำให้ผู้ประกอบการค้าอาหารทุกระดับ ทุกประเภทได้รับผลกระทบทั้งสิ้น ซึ่งหากเป็นผู้ประกอบการที่มี

มาตรฐานการประกอบการสูงกว่าก็จะมาแย่งลูกค้ากลุ่มที่มีกำลังซื้อสูง เช่น นักท่องเที่ยว เป็นต้น ส่วนผู้ประกอบการที่มีมาตรฐานการประกอบการต่ำกว่าก็จะมาแย่งลูกค้ากลุ่มที่มีกำลังซื้อปานกลางถึงต่ำได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบการนั้นมีราคาต่ำจึงสามารถใช้ราคาเป็นตัวแข่งขันได้ โดยเฉพาะจังหวัดที่มีพื้นที่ติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้าน นอกจากนี้อาจจะเกิดการขาดแคลนแรงงานฝีมือ เช่น พ่อครัวหรือเชฟอาหารไทย เนื่องจากการเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากขึ้นทำให้มีการจ้างพ่อครัวที่มีฝีมือดีไปทำงานมากขึ้น ทั้งร้านอาหารไทยของคนไทยเองหรือร้านอาหารต่างชาติและในอนาคตหากประเทศเพื่อนบ้านมีฐานะทางเศรษฐกิจดีขึ้น แรงงานจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น พม่า ลาว เวียดนาม ที่ใช้ในธุรกิจค้าอาหารอาจจะย้ายกลับไปยังประเทศตนเอง เนื่องจากค่าแรงไม่ต่างกันมากทำให้ผู้ประกอบการไทยขาดแคลนแรงงานในธุรกิจค้าอาหารได้ ส่วนผลกระทบในแง่ดีนั้นผู้ประกอบการไทยสามารถเข้าไปลงทุนเปิดธุรกิจค้าอาหาร เช่น ร้านอาหาร แพรนไชส์ด้านอาหาร ในประเทศต่างๆในอาเซียนได้อย่างเสรี ซึ่งด้วยเอกลักษณ์หรืออัตลักษณ์ของอาหารไทยที่มีชื่อเสียงไปทั่วโลกนั้นสามารถเปิดตลาดได้ไม่ยาก เพียงแต่ผู้ประกอบการไทยต้องมีการเตรียมตัว โดยเฉพาะการเตรียมตัวในเรื่องภาษาและกฎหมายของการประกอบการในประเทศนั้นๆ เพราะถึงแม้ว่าจะมีเสรีในการลงทุนก็ตามแต่ผู้ประกอบการที่เข้าไปลงทุนในต่างประเทศต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่ประเทศนั้นใช้บังคับอยู่กับผู้ประกอบการในประเทศนั้น เช่น กฎหมายสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เป็นต้น นอกจากนี้ยังเป็นหนทางที่จะทำให้แรงงานที่มีฝีมือในธุรกิจค้าอาหาร เช่น พ่อครัวหรือเชฟ ที่มีฝีมือทั้งอาหารไทย อาหารจีน อาหารยุโรป สามารถไปทำงานในร้านอาหารไทย หรือร้านอาหารต่างชาติ ในประเทศแถบนี้ได้มากขึ้น

ดังนั้นผู้ประกอบการค้าอาหารในประเทศต้องมีการเตรียมตัวหรือเตรียมความพร้อมในด้านองค์ความรู้เกี่ยวกับอาเซียน เช่น ความรู้ในเรื่องวิถีชีวิตของประชาชนแต่ละประเทศ สถานการณ์การค้าและการลงทุน กฎหมายที่เกี่ยวกับการประกอบการค้าอาหาร เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อความพร้อมในการให้บริการแก่ผู้บริโภคกลุ่มใหม่หรือหาข้อมูลเพื่อเตรียมแนวทางในขยายการลงทุนไปยังต่างประเทศ รวมถึงต้องเตรียมพร้อมในด้านภาษา เช่น ภาษาอังกฤษ ภาษาจีน ซึ่งต้องใช้ในการสื่อสารกับกลุ่มลูกค้า รวมถึงภาษาของชาติในอาเซียนที่ต้องใช้สื่อสารกับกลุ่มแรงงานที่ให้บริการภายในสถานประกอบการเอง นอกจากนี้ผู้ประกอบการในพื้นที่ชายแดนต้องเตรียมตัวรับการแข่งขันจากผู้ประกอบการจากประเทศเพื่อนบ้านที่อาจจะเข้ามาแข่งขันในธุรกิจค้าอาหารในจังหวัดนั้นได้นอกจากนั้นต้องศึกษาหรือหาองค์ความรู้ เทคโนโลยีใหม่ๆ ที่สามารถนำมาใช้แทนแรงงานได้ เพื่อเตรียมความพร้อมหากขาดแคลนแรงงานขึ้น เช่น การใช้หุ่นยนต์บริการ หรือรูปแบบบริการแบบช่วยเหลือตนเองที่สามารถลดพนักงานบริการลงได้ เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

สำนักประชาสัมพันธ์ต่างประเทศ. *ประเทศไทยกับอาเซียน*. กรมประชาสัมพันธ์ สำนักนายกรัฐมนตรี; 2554.
กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ. *ASEAN Economic Community*. AEC Fact Book.กระทรวงพาณิชย์; 2554.
กองอาเซียน3 กระทรวงการต่างประเทศ. *ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน*. ASEAN Highlights 2011; หน้า 46-49.