

ทิศทางการผลิตและตลาดสุกรใน อนาคต

การส่งออกสุกรของไทยสู่ตลาดโลก

โดย

น.สพ. นพพร วายุโชติ

หัวข้อนำเสนอ

อุตสาหกรรมสุกรในโลก

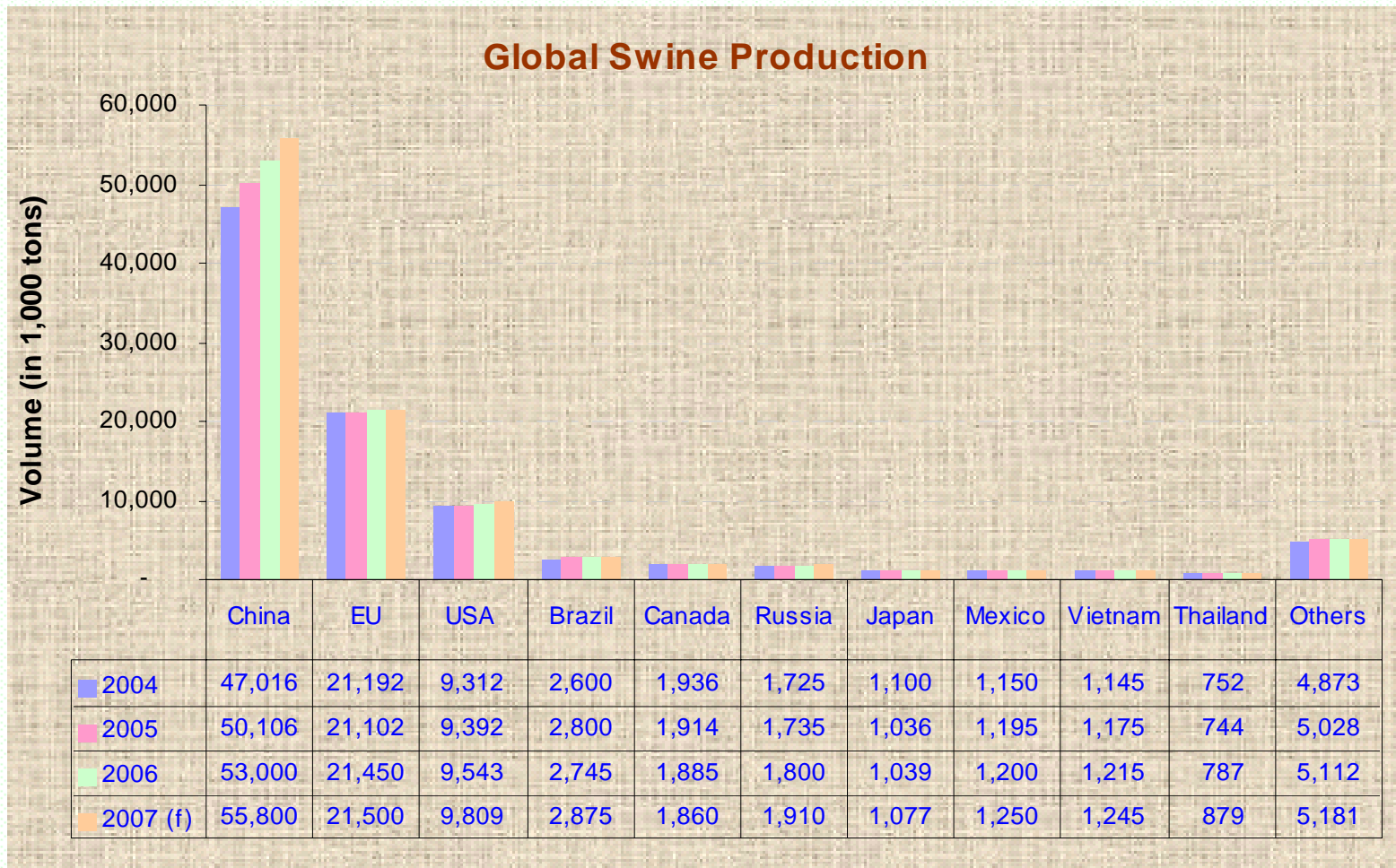
- การผลิต
- การบริโภค
- การส่งออก
- การนำเข้า

อุตสาหกรรมการผลิตสุกรของไทย

- การผลิต
- การส่งออก
- การเตรียมความพร้อมของไทยในการส่งออก
- ความเป็นไปได้ในการส่งออกของไทย

อุตสาหกรรมการผลิตสุกรของโลก

ปริมาณการผลิตของประเทศไทยต่างๆ



Source: FAS, USDA, SPEA

ปริมาณการผลิตของประเทศต่างๆ (ต่อ)

ประเทศจีน

- จีนเป็นประเทศที่มีการผลิตสุกมากที่สุดในโลกนับเป็น 53% ของปริมาณการผลิตทั้งหมดของโลก
- จีนผลิตเพื่อการบริโภคในประเทศมากกว่าการส่งออก

EU

- โดยรวม EU ผลิตสุกมากเป็นอันดับ 2 ของโลกแต่เป็นการรวมปริมาณการผลิตของทุกประเทศที่อยู่ในสหภาพยุโรป ดังนั้นแต่ละประเทศอาจไม่ได้ผลิตมากนัก



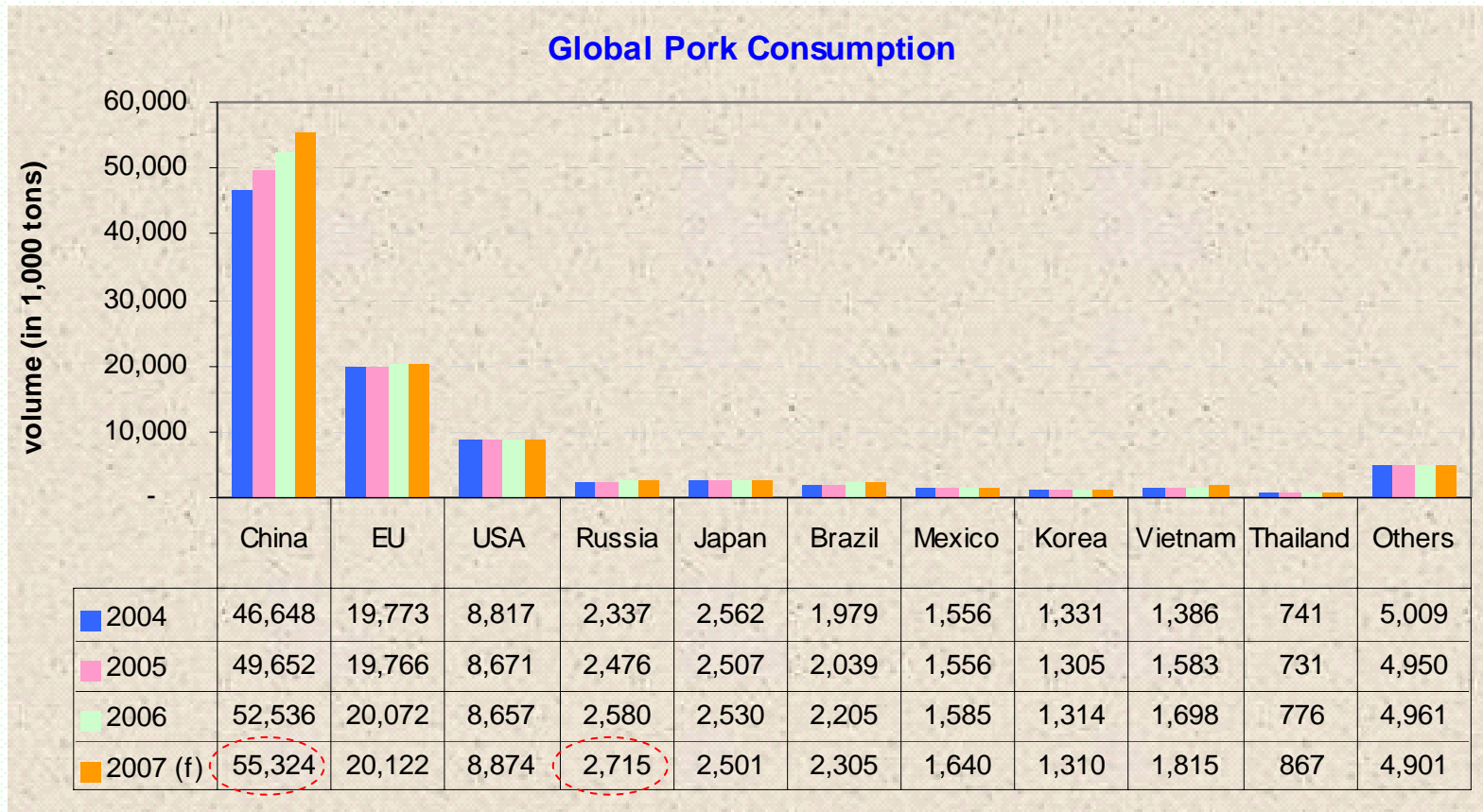
ปริมาณการผลิตของประเทศต่างๆ (ต่อ)

ประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา

- 2 ประเทศที่ผลิตสุกรมากที่สุดในทวีปอเมริกา
- สหรัฐฯ มีโรงงานแปรรูปสุกรขนาดใหญ่ที่เป็นผู้นำด้านแปรรูปเนื้อสัตว์ เช่น Smithfield ตั้งอยู่
- ทั้ง 2 ประเทศผลิตสุกรเพื่อการบริโภคในประเทศและการส่งออกไปทั่วโลก ทั้งเนื้อสุกรดิบและเนื้อสุกรปรุงสุก
- ประเทศแคนาดาผลิตเพื่อการส่งออกมากกว่าใช้ในประเทศ, ผลิตภัณฑ์แปรรูปเช่น เบคอน แฮม ไส้กรอก



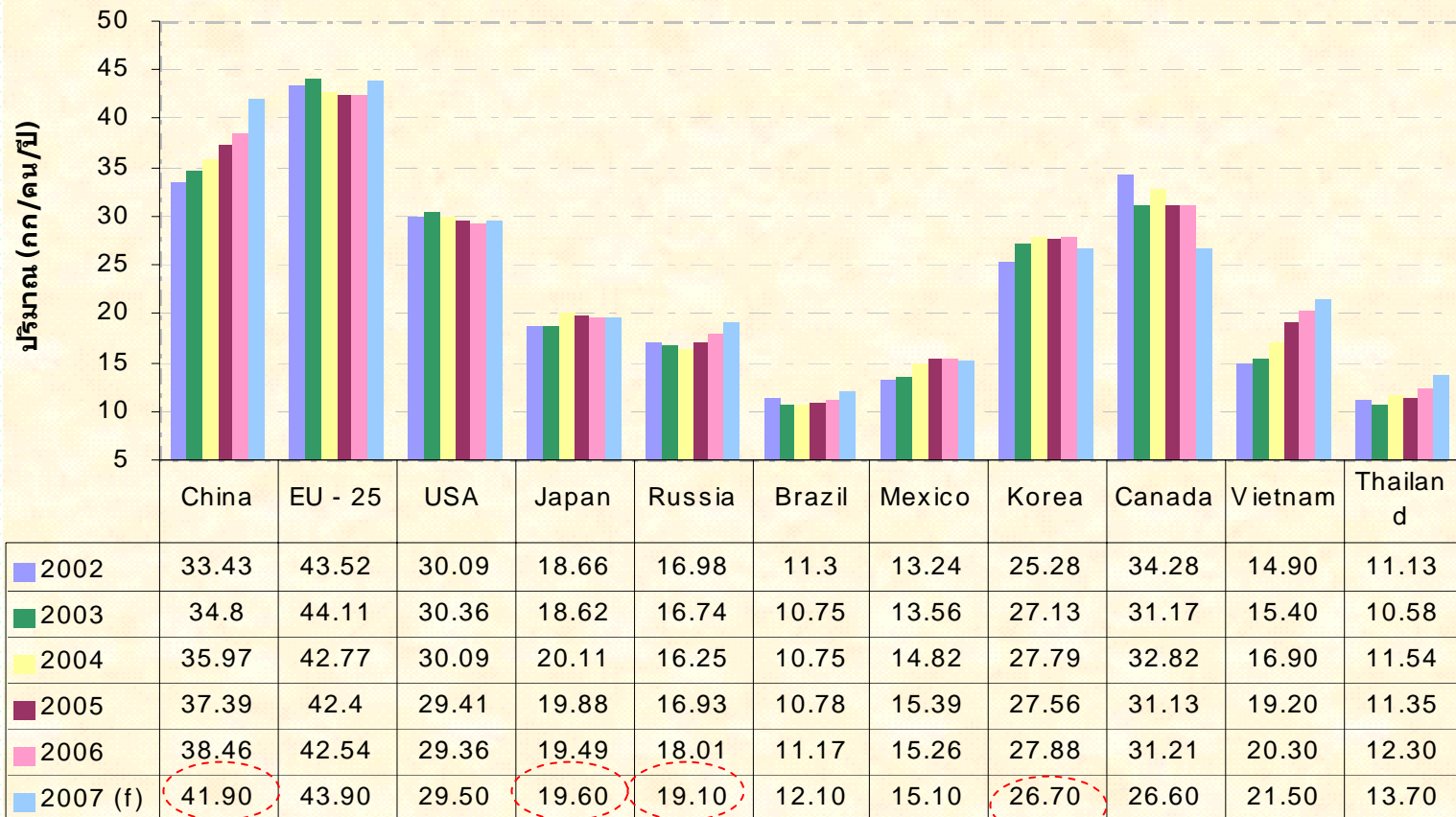
ปริมาณการบริโภคของประเทศไทยต่างๆ



Source: FAS, USDA, SPEA

ปริมาณการบริโภคของประเทศไทย

ปริมาณการบริโภคเนื้อสุกรต่อคนต่อปี



Source: FAS, USDA, SPEA

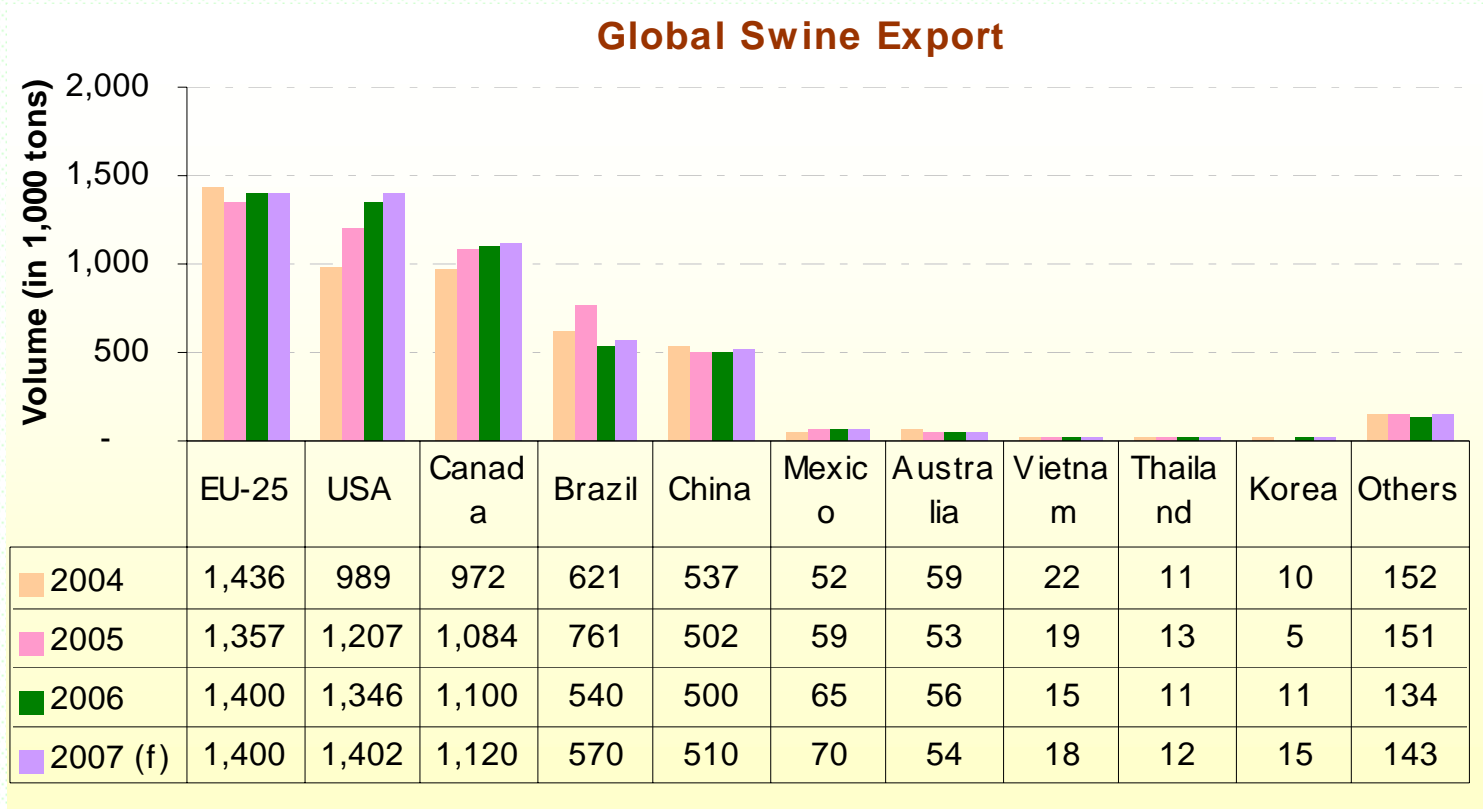


การบริโภคเนื้อสุกรในประเทศต่างๆ

การบริโภคเนื้อสุกร

- ประชาชนชาวจีนมีการบริโภคเนื้อสุกรมากเป็นอันดับหนึ่งของโลก และมีอัตราการบริโภคเพิ่มขึ้นเฉลี่ยที่ 6%/ปี ชาวจีนบริโภคเฉลี่ยอยู่ที่ 42 กก/คน/ปี
- ชาวรัสเซียมีการบริโภคเนื้อสุกรเพิ่มขึ้นทุกปีเฉลี่ยที่ 5%/ปี ชาวรัสเซียมีความต้องการในการบริโภคเนื้อสุกร แต่เนื่องจากปริมาณการผลิตในประเทศไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ทำให้ต้องนำเข้าถึง 30% ของปริมาณการบริโภค
- จากตารางปริมาณการบริโภค /คน /ปีจะเห็นได้ว่า ชาวยุโรปนิยมบริโภคเนื้อสุกรมากที่สุด รองลงมาคือ จีน สหรัฐฯ เกาหลีและแคนาดาตามลำดับ

ปริมาณการส่งออกของประเทศไทย



Source: FAS, USDA, SPEA

การส่งออกของประเทศต่างๆ

EU

- EU มีการส่งออกเนื้อสุกรมากที่สุดในโลก แต่การส่งออกของ EU เป็นการส่งภายในทวีป มากกว่าการส่งออกไปประเทศอื่นๆ

USA

- สหรัฐฯ สามารถส่งออกไปได้ทั่วโลก เนื่องจากไม่ติดปัญหาในเรื่องของโรคระบาด (FMD)
- เนื้อสุกรที่สหรัฐฯ ส่งออกส่วนใหญ่เป็นเนื้อสุกรดิบ แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- ประเทศคู่ค้าหลักได้แก่ ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ เม็กซิโก ยุโรป รัสเซีย เป็นต้น



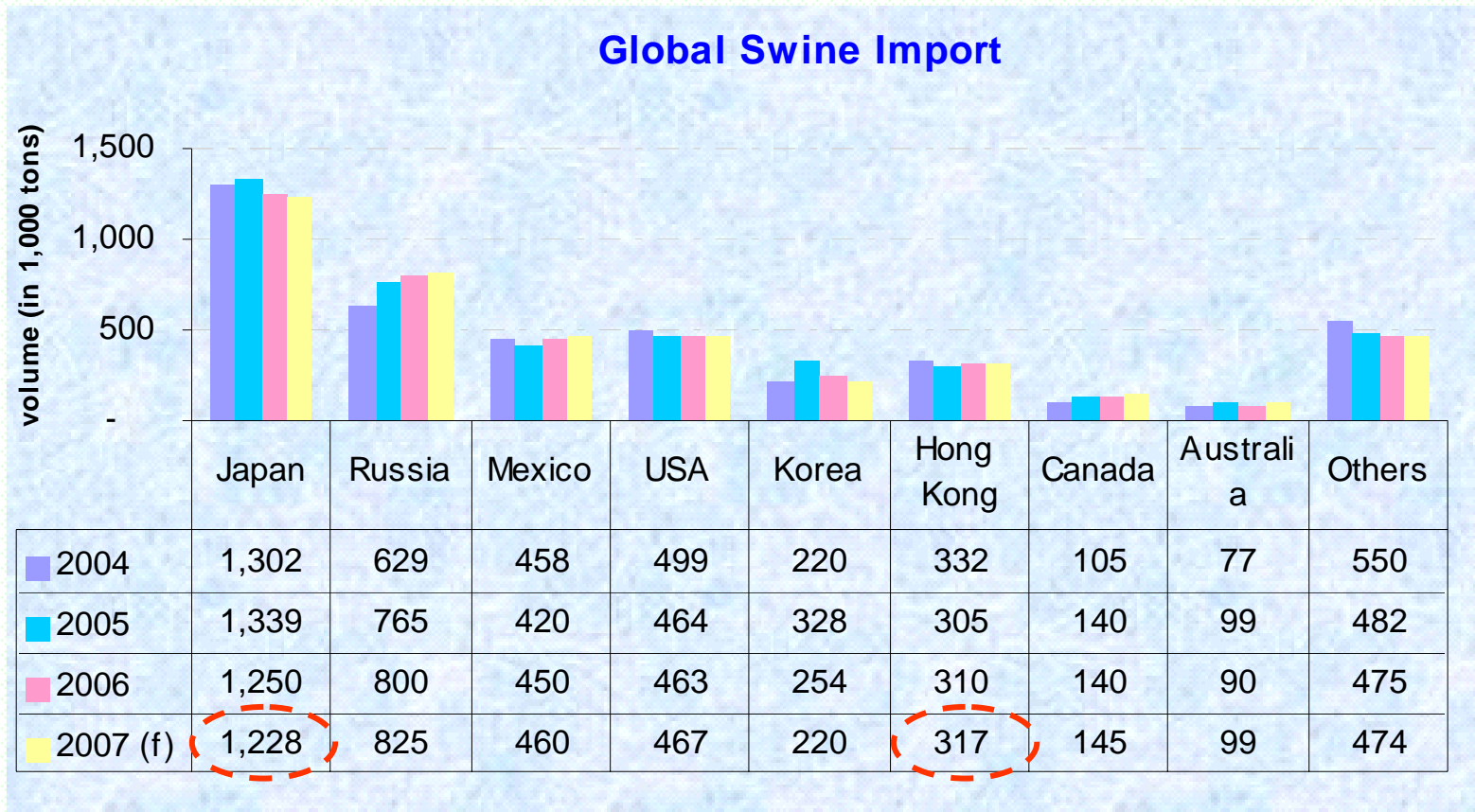
การส่งออกของประเทศต่างๆ (ต่อ)

Canada

- ประเทศแคนาดาเป็นประเทศที่มีการส่งออกมากเป็นอันดับต้นๆของโลก
- การส่งออกของแคนาดาส่วนใหญ่เป็นเนื้อสุกรดิบแช่เย็นหรือแช่แข็ง
- ประเทศคู่ค้าหลักเช่น ฮองกง ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ เม็กซิโก

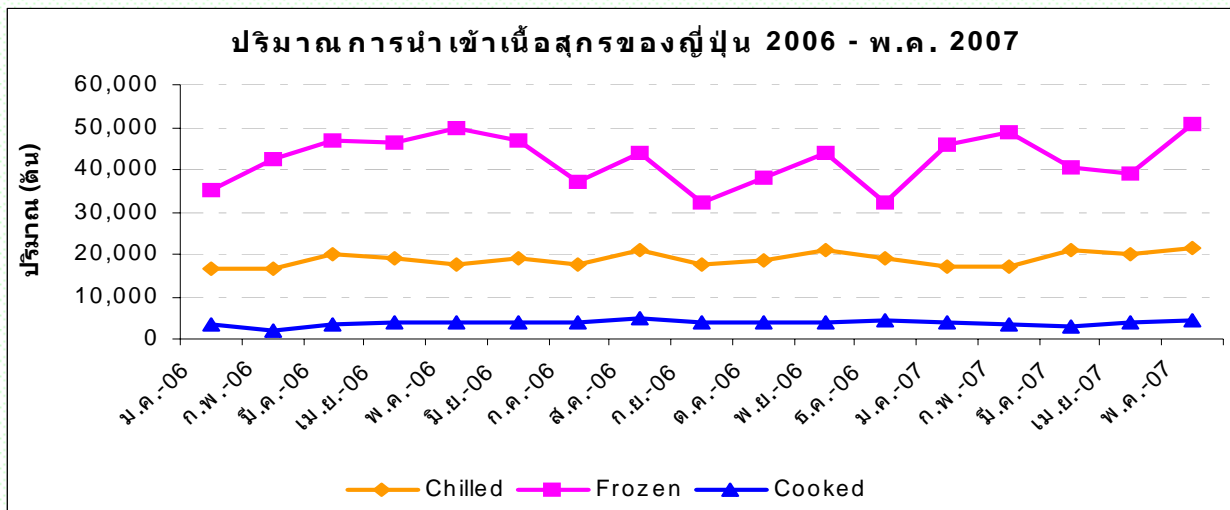
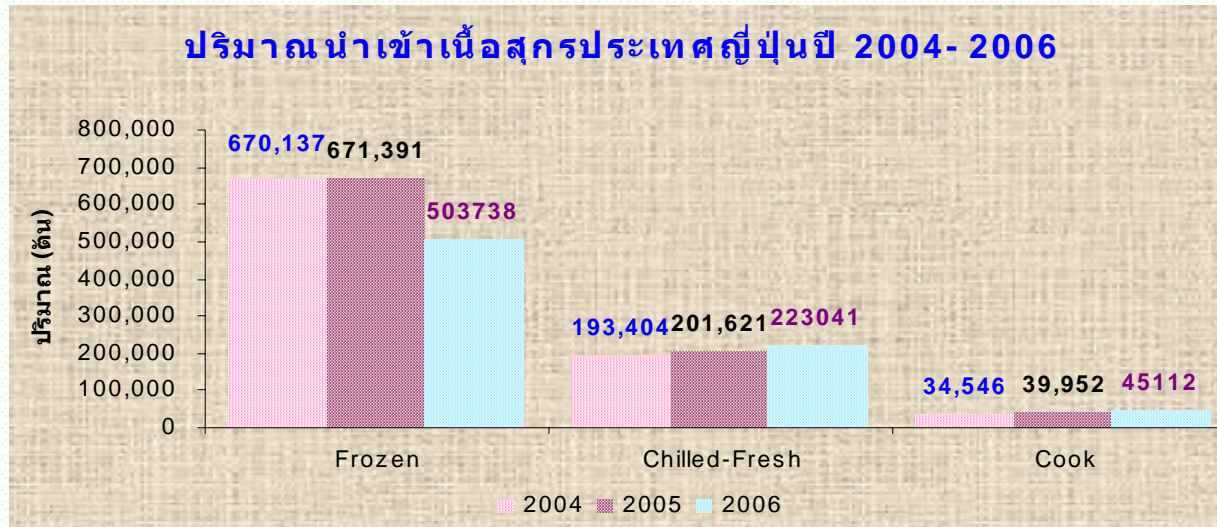


ปริมาณการนำเข้าของประเทศต่างๆ



Source: FAS, USDA, SPEA, Japan Customs

ปริมาณการนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น



Source: Japan Customs



การนำเข้าของประเทศต่างๆ

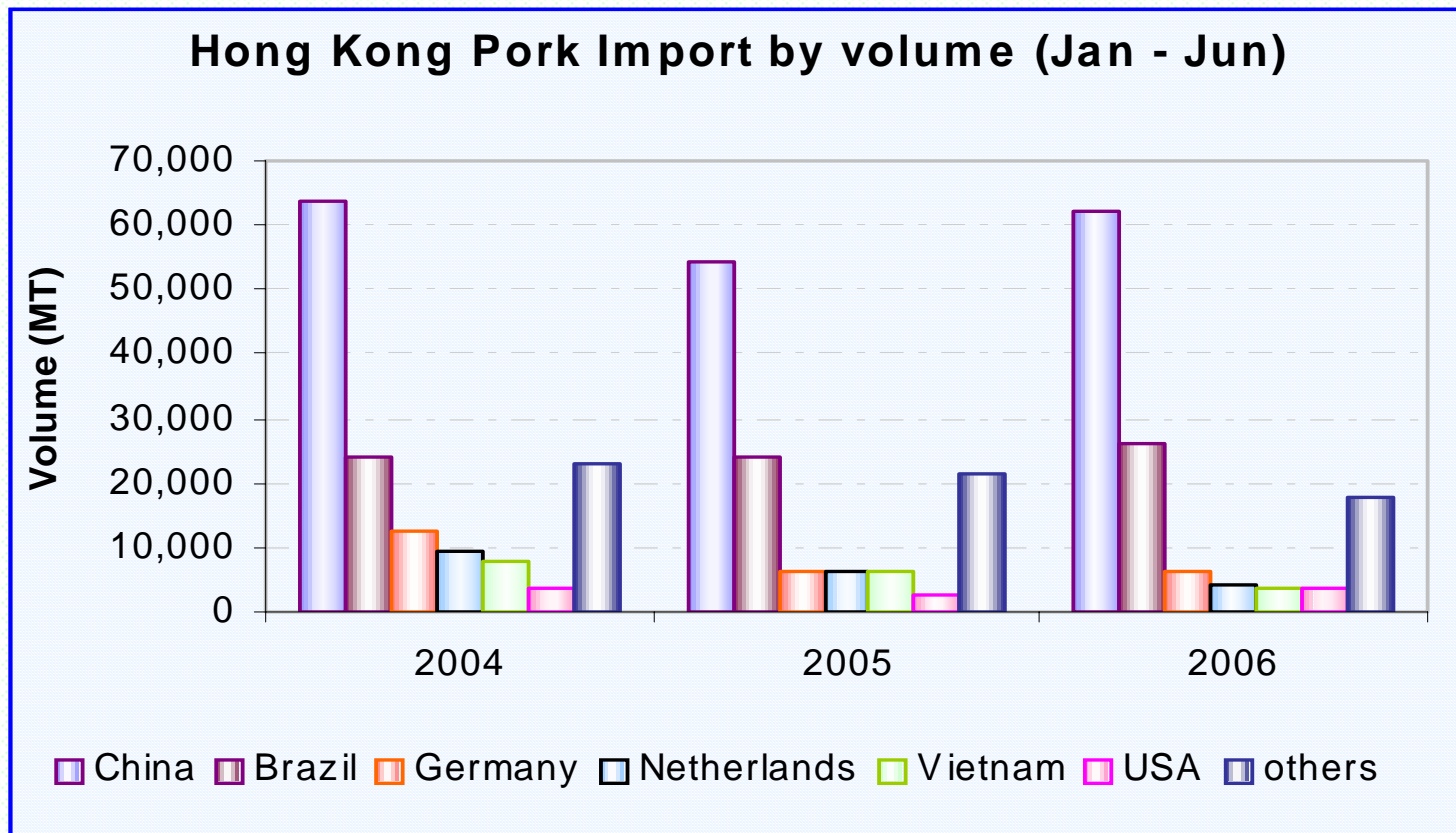
- ญี่ปุ่น

- ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีการนำเข้ามากที่สุดในโลก
- การนำเข้าของญี่ปุ่นเป็นทั้งเนื้อสุกรดิบและเนื้อสุกรปรุงสุก
- ประเทศคู่ค้าหลักของญี่ปุ่นในการนำเข้าเนื้อสุกรดิบคือ สหรัฐฯ เดนมาร์ก แคนาดา เป็นต้น
- ประเทศคู่ค้าหลักในการนำเข้าเนื้อสุกรปรุงสุกคือ จีน สหรัฐ เป็นต้น

Profileของประเทศญี่ปุ่น

- ญี่ปุ่นมีความต้องการเนื้อสุกรประมาณปีละ 2.5 ล้านตัว
- ญี่ปุ่นสามารถผลิตเนื้อสุกรได้เพียง 1 ล้านตัว ทำให้ต้องนำเข้าจากประเทศต่างๆ
- ประเทศคู่ค้าในการนำเข้าเนื้อสุกรดิบคือ อเมริกา เดนมาร์ก แคนาดา เป็นต้น
- ประเทศคู่ค้าหลักในการนำเข้าเนื้อสุกรปรุงสุก คือ จีน อเมริกา แคนาดา ไทย เป็นต้น
- สินค้าปรุงสุกที่นำเข้าญี่ปุ่นมีหลายประเภท เช่น ไส้กรอก เนื้อสุกรชุบเกร็ดขนมปังทอด สันคอรมควัน เป็นต้น

ปริมาณการนำเข้าของประเทศไทย



Source: FAS, USDA

Profileของประเทศฮ่องกง

- ฮ่องกงมีความต้องการในการบริโภคเนื้อสุกรประมาณ 6,000 ตัว/วัน
- ฮ่องกงสามารถผลิตสินค้าได้เพียง 20% ของปริมาณความต้องการในประเทศ
- รัฐบาลฮ่องกงพยายามที่จะลดปริมาณการเลี้ยงสุกรลง เพื่อให้สอดคล้องกับพื้นที่สำหรับประชากรที่เพิ่มขึ้น
- เนื้อสุกรที่ส่งเข้าฮ่องกงส่วนใหญ่เป็นเนื้อดิบมากกว่าปรุงสุก
- จีนเป็นประเทศคู่ค้าหลักของฮ่องกงในการนำเข้าเนื้อสุกรดิบ เนื่องจากในปี 2006 จีนได้สร้างโรงฆ่าหมูใหม่ที่ใกล้กับชายแดนฮ่องกง ทำให้จีนได้เปรียบในเรื่องของระยะเวลาและค่าขนส่ง



การนำเข้าของประเทศอื่นๆ

รัสเซีย

- รัสเซียนำเข้ามากเป็นอันดับ 2 ของโลก
- รัสเซียเคยนำเข้าจากหลายๆประเทศทั่วโลก โดยเฉพาะ เม็กซิโก
- ในปี 2005 รัสเซียได้กำหนด quota ในการนำ และ กำหนดให้ quota หลักแก่ ประเทศในยุโรป ส่งผลให้ หลายๆประเทศไม่สามารถส่งเนื้อสุกรเข้ารัสเซียได้ เหมือนในอดีต



การนำเข้าของประเทศไทยต่างๆ (ต่อ)

การนำเข้าของแต่ละประเทศ (ต่อ)

- เม็กซิโก และ สหรัฐอเมริกา
 - การนำเข้าของ 2 ประเทศนี้เป็นแค่บางส่วนที่ผลิตไม่พอในประเทศ เช่น สันใน สามชั้น เป็นต้น



อุตสาหกรรมการผลิตสุกรของไทย

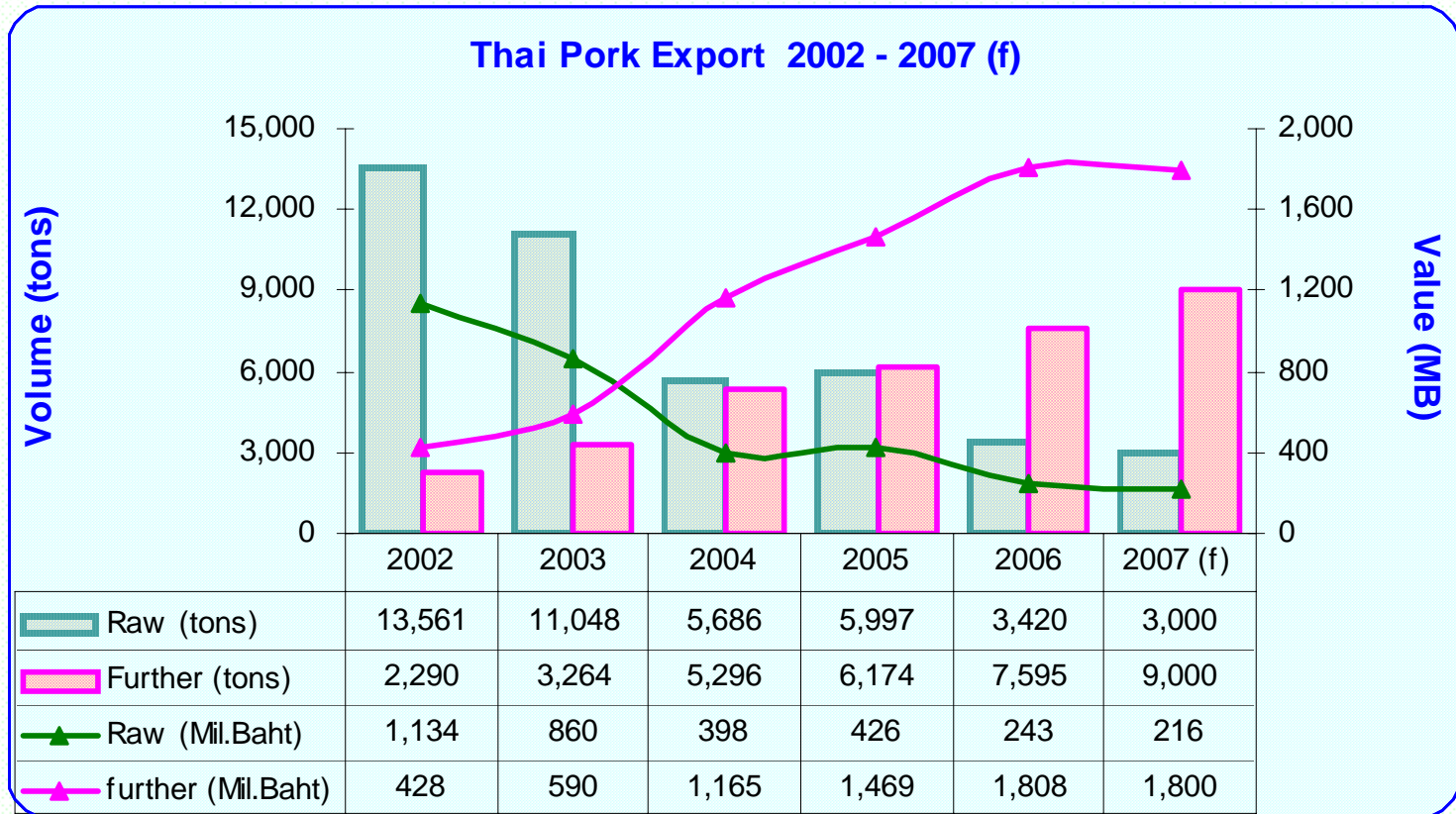
การผลิตสุกรของไทย

	2003	2004	2005	2006 (p)	2007 (f)
การผลิต					
จำนวน (ล้านตัว)	9.10	9.94	9.83	10.40	11.62
ปริมาณการผลิต (พันตัน)	688.87	752.46	744.13	787.28	879.63

การผลิตสุกรของไทย

- ปริมาณการผลิตสุกรของไทยอยู่ที่ 10 – 12 ล้านตัว/ปี
- การผลิตส่วนใหญ่เพื่อการบริโภคในประเทศมากกว่าส่งออก (domestic consumption = 98%)
- อุตสาหกรรมการเลี้ยงจะอยู่ในส่วนของเกษตรกร 75% และ 25% อยู่ในภาคบริษัท

การส่งออกของไทย



Source: กรมปศุสัตว์, สมาคมผู้ผลิตและแปรรูปสุกเพื่อการส่งออก

โรงงานชำแหละสุกรมาตรฐานส่งออก

	บริษัท	เต็มกำลังผลิต
1	CP	1,500
2	Pork King	250
3	BSM	1,200
4	Fresh Meat	500
5	Kanjana	1,800
6	VP	1,200
7	Thai QP.	300
	Total	6,750

Source: กรมปศุสัตว์, สมาคมผู้ผลิตและแปรรูปสุกเพื่อการส่งออก, เบทาโกร

การส่งออกของไทย

- ไทยมีโรงงานชำแหละมาตรฐานเพื่อการส่งออก 7 แห่ง
- ไทยส่งออกทั้งเนื้อสุกรปรุงสุกและเนื้อสุกรดิบ
- ก่อนปี 2004, ไทยจะส่งออกเนื้อสุกรดิบมากกว่าปรุงสุก
- ตั้งแต่ปี 2004, ไทยส่งออกเนื้อสุกรปรุงสุกเพิ่มมากขึ้น ในขณะที่ส่งออกเนื้อสุกรดิบน้อยลง เนื่องจากราคาสุกรขุนในประเทศปรับตัวสูงขึ้น
- ประเทศคู่ค้าหลักของไทยในการส่งออกเนื้อสุกรดิบคือ ฮองกง และเนื้อสุกรปรุงสุกคือ ญี่ปุ่น



การส่งออกของไทย (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์ปรุงสุกหลักของไทยในการส่งออก



Pork fritter



Kushikatsu



Yaki



Tonkatsu



การส่งออกของไทย (ต่อ)

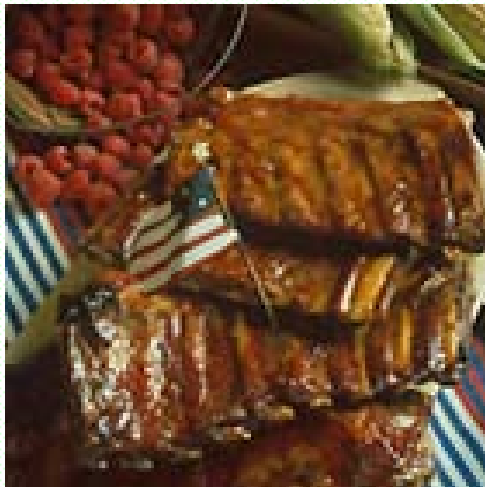
ผลิตภัณฑ์ปฐกฐกหลักของไทยในการส่งออก



Buta Shoga



Kakuni



Grill Spareribs



Pork Sausages

การส่งออกของไทย (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์ปรุงสุกหลักของไทยในการส่งออก



การส่งออกของไทย (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์ปรุงสุกหลักของไทยในการส่งออก



การส่งออกของไทย (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์ปรุงสุกหลักของไทยในการส่งออก



กฎระเบียบในการนำเข้าของประเทศต่างๆ

ฮ่องกง

- เนื้อสุกรต้องปลอดจากสารเร่งเนื้อแดง
- เนื้อสุกรต้องปลอดจากสารตกค้าง (กลุ่มยาซัลฟา, ยาปฏิชีวนะ)
- โรงฆ่าจะต้องเป็นโรงงานที่ฮ่องกงรับรอง
- อุณหภูมิของเนื้อแช่เย็นต้องไม่สูงกว่า $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ และเนื้อแช่แข็งต้องไม่สูงกว่า $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$



กฎระเบียบในการนำเข้าของประเทศต่างๆ (ต่อ)

เกาหลีใต้

- เนื้อสุกรสดต้องมาจากเขตปลอดโรคปากเท้าเปื่อยตามข้อกำหนดของ OIE
- โรงงานต้องได้รับการรับรองจากรัฐบาลเกาหลีใต้
- สุกรปรุงสุกต้องผ่านความค้อนที่สามารถทำลายเชื้อโรคปากเท้าเปื่อยได้



กฎระเบียบในการนำเข้าของประเทศต่างๆ (ต่อ)

ยุโรป

- เนื้อสุกรสดต้องมาจากเขตปลอดโรคปากเท้าเปื่อยตามข้อกำหนดของ OIE
- โรงฆ่าและแปรรูปผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการรับรองจากอียู
- สุกรปรุงสุกต้องผ่านความค้อนที่สามารถทำลายเชื้อโรคปากเท้าเปื่อยและปลอดภัย ตามข้อกำหนดของ EU, CODEX and OIE
- การบรรจุจะต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท หรือในกระป๋อง (retort pouch or can) ภายใต้อุณหภูมิและความดันที่กำหนด
- สุกรต้องผ่านกฎเกณฑ์ของ animal welfare



กฎระเบียบในการนำเข้าของประเทศต่างๆ (ต่อ)

ญี่ปุ่น

- เนื้อสุกรสดต้องมาจากเขตปลอดโรคปากเท้าเปื่อยตามข้อกำหนดของ OIE
- โรงฆ่าและแปรรูปผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการรับรองจากญี่ปุ่น
- สุกรปรุงสุกต้องผ่านความร้อนดังนี้
 - วิธีการต้มจะต้องผ่านความร้อนไม่น้อยกว่า 70°C โดยมีระยะเวลา 1 -2 นาที
 - วิธีการอื่นๆจะต้องผ่านความร้อนไม่น้อยกว่า 70°C โดยมีระยะเวลา 30 นาที



กฎระเบียบในการนำเข้าของประเทศต่างๆ (ต่อ)

สิงคโปร์

- เนื้อสุกรสดต้องมาจากเขตปลอดโรคปากเท้าเปื่อยตามข้อกำหนดของ OIE
- โรงฆ่าและแปรรูปผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการรับรองจากสิงคโปร์เท่านั้น
- ผลิตภัณฑ์สุกรที่ผลิตต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขของอุณหภูมิและเวลาที่ OIE กำหนด (70 ° C โดยมีระยะเวลา 30 นาที)
- ผลิตภัณฑ์ที่ให้การรับรอง ณ ปัจจุบันได้แก่ cooked ham, bologna and pork sausages



ภาษีในการนำเข้าของประเทศไทยต่างๆ

ประเทศ	เนื้อสุกรดิบ	เนื้อสุกรปรุงสุก	
		Sausages	Others
ญี่ปุ่น	5% - 482 Yen/Kg	10%	20%
ฮ่องกง	tax free		
EU	N/A	EUR 149.4/100 KG	EUR 54.3 - 156.8 / 100 KG
เกาหลีใต้	N/A	27% - 54%	25%
สิงคโปร์	tax free		

Source: กรมปศุสัตว์, สมาคมผู้ผลิตและแปรรูปสุกเพื่อการส่งออก, Europa

ความเป็นไปได้ในการส่งออกสุกรไทย

โอกาสในการส่งออก

- ประเทศที่มีความต้องการในการนำเข้าเนื้อสุกร
 - จีน
 - ฮองกง
 - ญี่ปุ่น
 - เกาหลี เป็นต้น

อุปสรรคในการส่งออก

- ขาดความเข้าใจในความต้องการของตลาด
- สุกรส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่มเกษตรกร ซึ่งยังไม่มีการจัดการในเรื่องระบบ Food Safety

ความเป็นไปได้ในการส่งออกสุกรไทย (ต่อ)

อุปสรรคในการส่งออก

- ผู้ซื้อไม่รู้จักบริษัทผู้ผลิต ทำให้ไม่สามารถติดต่อได้ในกรณีที่ต้องการสินค้า

ข้อเสนอแนะ

- บริษัทที่มีศักยภาพช่วยกันนำร่องในการเปิดตลาดส่งออก
- พัฒนาสินค้าแปรรูปปัจจุบันให้สามารถส่งออกได้
- ผลักดันให้เกิดฟาร์มมาตรฐานระดับชาติ
- ส่งเสริมให้มีความเข้าใจเรื่องระบบ Food Safety และดำเนินการอย่างจริงจัง แก่สัตวแพทย์และเจ้าของฟาร์ม

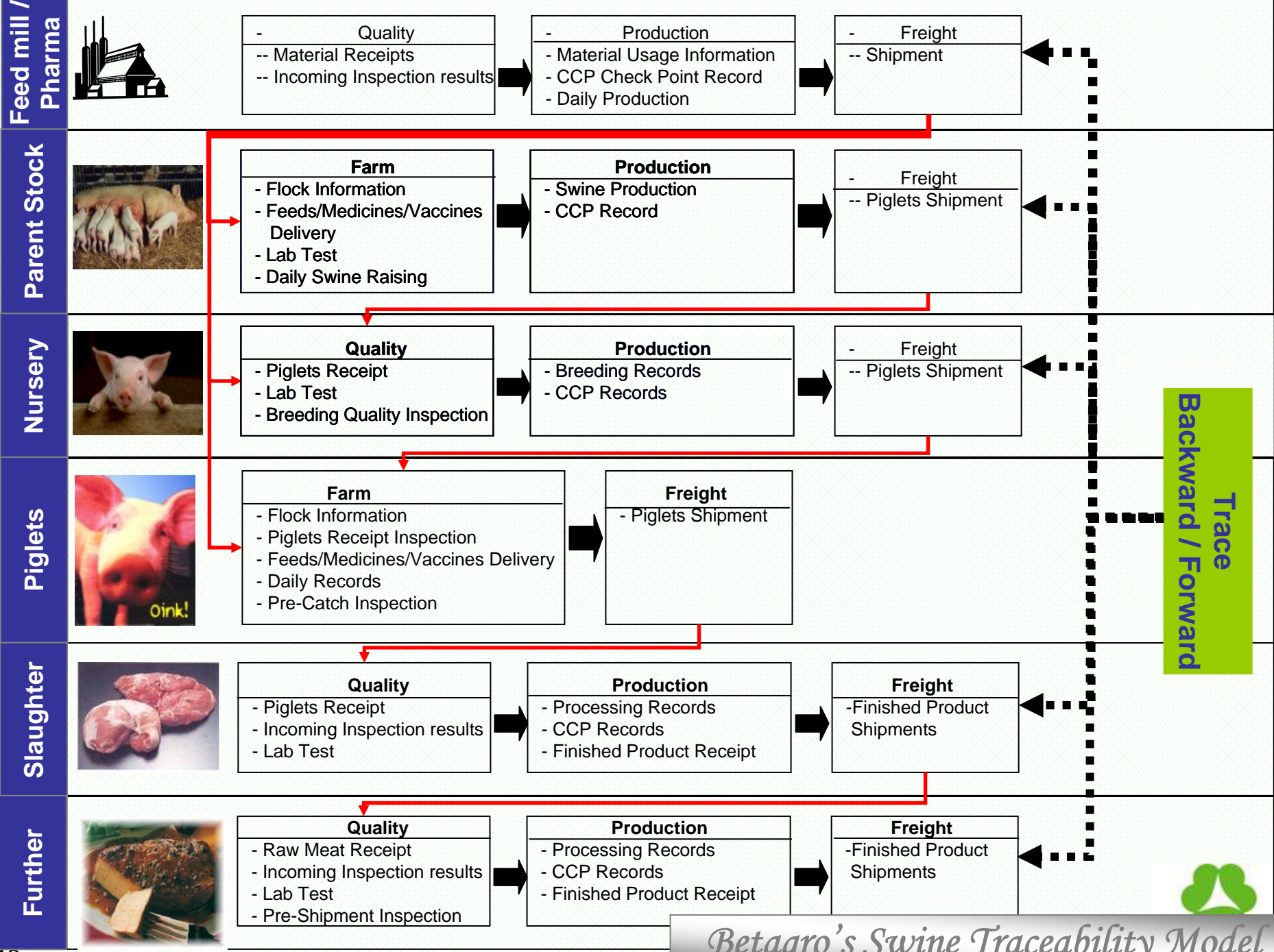


ความเป็นไปได้ในการส่งออกสุกรไทย (ต่อ)

ข้อเสนอแนะ

- จัดตั้งองค์กรหรือสมาคม ที่สามารถเป็นสื่อกลางในการติดต่อสื่อสารระหว่างผู้ซื้อและผู้ผลิตได้
- กระตุ้นภาครัฐให้มีการสนับสนุนในเรื่องของการส่งออกอย่างต่อเนื่อง
- จัดให้ผู้ผลิตไปดูงานในตลาดต่างประเทศ เพื่อให้ทราบถึงความต้องการและการเปลี่ยนแปลงของตลาด เพื่อนำมาปรับปรุงสินค้าให้เหมาะสมกับตลาด





Q & A