

ข่าวเด่นรายสัปดาห์

โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
ประจำวันที่ 25-31 สิงหาคม 2561

การตลาดยุคใหม่ ต้องโปร่งใส ตรวจสอบได้

เมื่อเร็วๆ นี้ องค์กร Oceana Canada ซึ่งเป็นองค์กรเอกชนไม่แสวงหากำไรที่มีวัตถุประสงค์ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมทางทะเล ได้เผยแพร่รายงานฉบับหนึ่งซึ่งแสดงให้เห็นว่าบรรดาอาหารทะเลที่จำหน่ายในร้านค้าและร้านอาหารตามเมืองใหญ่ต่างๆ ของแคนาดา “จงใจ” ตีฉลากหรือระบุชนิดไม่ถูกต้องตรงกับความเป็นจริง พร้อมทั้งเรียกร้องให้ภาครัฐออกกฎหมายที่เข้มงวดในการตรวจสอบย้อนกลับอาหารเหล่านี้เพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาดังกล่าว

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารทะเลเพื่อนำมาตรวจสอบโดย DNA ของ Oceana Canada จากร้านค้าและร้านอาหารในแวนคูเวอร์ วิกตอเรีย โทรอนโต ออตตาวา และฮาลิแฟกส์ จำนวน 177 แห่ง รวมจำนวน 382 ตัวอย่าง พบว่าร้อยละ 44 ของกลุ่มตัวอย่างมีการระบุชนิดสินค้าที่ไม่ตรงกับความเป็นจริง เช่น บอกว่าเป็นปลา Sea Bass หรือ Sole แต่แท้ที่จริงเป็น Asian Catfish หรือบอกว่าเป็นปลา Snapper แต่ที่จริงเป็น Tilapia ซึ่งส่วนใหญ่แล้วเป็นการบอกให้เป็นชนิดที่ราคาสูงกว่าสินค้าจริง



- นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่น ๆ

Call Center 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Centre, Vancouver
1009-1166 Alberni St.
Vancouver BC V7A5K4 Canada

Phone : +1 604 687 6400
Fax : +1 604 682 7775
Email : ttcvan@telus.net

ข่าวเด่นรายสัปดาห์

โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา
ประจำวันที่ 25-31 สิงหาคม 2561

ทั้งนี้ ในเบื้องต้น หน่วยงาน Canadian Food Inspection Agency (CFIA) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงในเรื่องดังกล่าวได้ออกมาบอกว่ายังไม่มีความเห็นใดๆ เกี่ยวกับรายงานดังกล่าว อย่างไรก็ตาม CFIA เองก็ได้มีการสุ่มตรวจสอบสินค้าด้วยวิธีการแบบเดียวกันอย่างสม่ำเสมอ และพบกรณีแบบนี้เพียงร้อยละ 14.8 เท่านั้นในช่วงระหว่างปี 2013-2016 ซึ่งทาง Oceana Canada ได้แย้งว่า CFIA ได้ตรวจสอบเพียงแค่นั้นขั้นตอนการนำเข้าและการผลิต แต่แท้จริงแล้วยังมี Supply Chain อีกหลายขั้นตอนกว่าสินค้าจะถึงมือผู้บริโภค ซึ่งประเด็นที่ Oceana Canada เป็นห่วงไม่เพียงแต่จะเป็นเรื่องของการหลอกลวงผู้บริโภคให้จ่ายราคาแพงขึ้นเท่านั้น แต่ยังเป็นประเด็นในเรื่องสุขอนามัยสำหรับผู้บริโภคที่แพ้สารอาหารบางชนิด และเรื่องระบบนิเวศการประมงที่ถูกบิดเบือนไปอีกด้วย

เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าว สมาคมอุตสาหกรรมอาหารทะเลของแคนาดา และสมาคมร้านอาหารของแคนาดา มีความเห็นว่า แม้ว่ารูปแบบการสุ่มตัวอย่างและวิธีการวิจัยของ Oceana Canada ดูตั้งใจที่จะให้ผลออกมาเกินจริงอย่างน่าตกใจ แต่ก็ยอมรับว่ามีเรื่องดังกล่าวเกิดขึ้นจริง และพร้อมที่จะสนับสนุนให้มีมาตรการตรวจสอบย้อนกลับซึ่งผู้บริโภคและผู้ที่ต้องใช้วัตถุดิบประกอบอาหารควรจะได้รับทราบข้อมูลที่ถูกต้องของสินค้า

ข้อคิดเห็นของสำนักงานฯ

การค้าในโลกปัจจุบันมีประเด็นต่างๆ ที่ต้องคำนึงถึงอย่างมากมาย กรณีตัวอย่างจากข่าวดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงกระแสตลาดและผู้บริโภคที่ต้องการความโปร่งใสและสามารถตรวจสอบที่มาของสินค้าได้ ซึ่งถึงแม้ว่าในปัจจุบันจะยังไม่มีมาตรการภาคบังคับใดๆ แต่ผู้บริโภคจำนวนมากต่างตระหนักและเพิ่มความละเอียดในการตรวจสอบข้อมูลเท่าที่จะสามารถทำได้ ซึ่งหากผู้ผลิตและผู้ส่งออกให้ความสำคัญในเรื่องนี้และนำมาสร้างความแตกต่างให้กับสินค้าของตนด้วยการทำให้ผู้ซื้อไว้ใจและสามารถตรวจสอบได้ ย่อมจะเป็นจุดแข็งที่สร้างความได้เปรียบในตลาดได้เป็นอย่างดี

ที่มา: <http://www.cbc.ca/news/technology/seafood-mislabelling-fraud-1.4796762>