

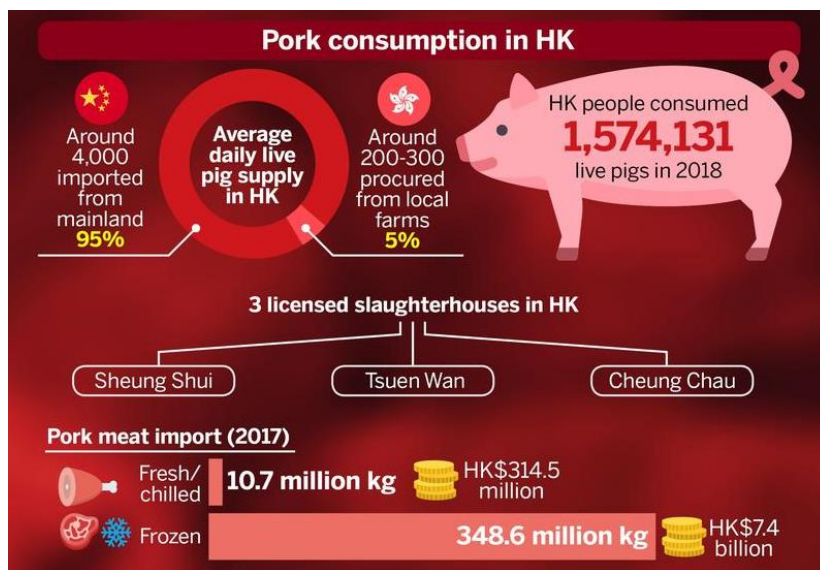
รายงานสถานการณ์ตลาด : ราคาเนื้อหมูสูงขึ้นอย่างรวดเร็วในตลาดฮ่องกงส่งผลต่อสินค้าไทย

ในช่วงสัปดาห์ที่ผ่านมา ฮ่องกงประสบปัญหาพบโรคอหิวาต์แอฟริกันในสุกร (African Swine Fever) ที่นำเข้ามาจากจีนแผ่นดินใหญ่ไปยังฮ่องกง และถูกจำกัดในโรงฆ่าสัตว์ในเขต Sheung Shui จำนวน 6,000 ตัว

ผู้จำหน่ายหมูสดในตลาดฮ่องกง กล่าวว่า ขณะนี้เนื้อหมูสดในตลาดฮ่องกงมีจำหน่ายไม่มากนักเพียง ร้อยละ 60-70 และราคาขายส่งอยู่ที่ระดับ 4 - 6 เหรียญฮ่องกง ต่อ 0.604 กก. สูงเพิ่มขึ้น 10% กว่าปกติ (หน่วย 1 Catty เท่ากับ 0.604 กก.)

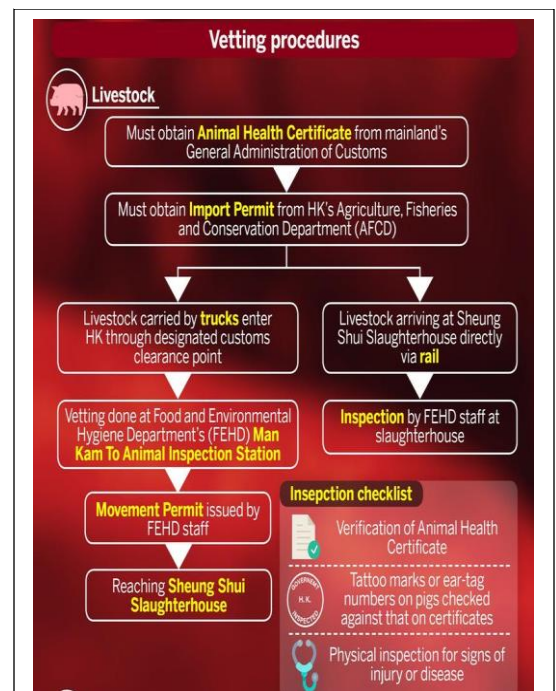
ตามข้อมูลพบว่า จีนแผ่นดินใหญ่บริโภคเนื้อหมู 55 กิโลกรัม/คน/ปี ในขณะที่ฮ่องกงซึ่งบริโภคเนื้อสัตว์ทุกชนิดจำนวนกว่า 600 กรัมต่อวัน ถือว่าชาวฮ่องกงบริโภคเนื้อสัตว์มากที่สุด แม้จะมีคำแนะนำจากกรมอนามัยให้จำกัดการบริโภคเนื้อสัตว์ โดยให้หันมาบริโภคเนื้อปลา 180 กรัมต่อวัน หรือรับประทานไข่เพื่อช่วยหลีกเลี่ยงโรคหัวใจและมะเร็งบางชนิด

ฮ่องกงมีการบริโภคหมูในปี 2561 ประมาณ 1.5 ล้านตัว

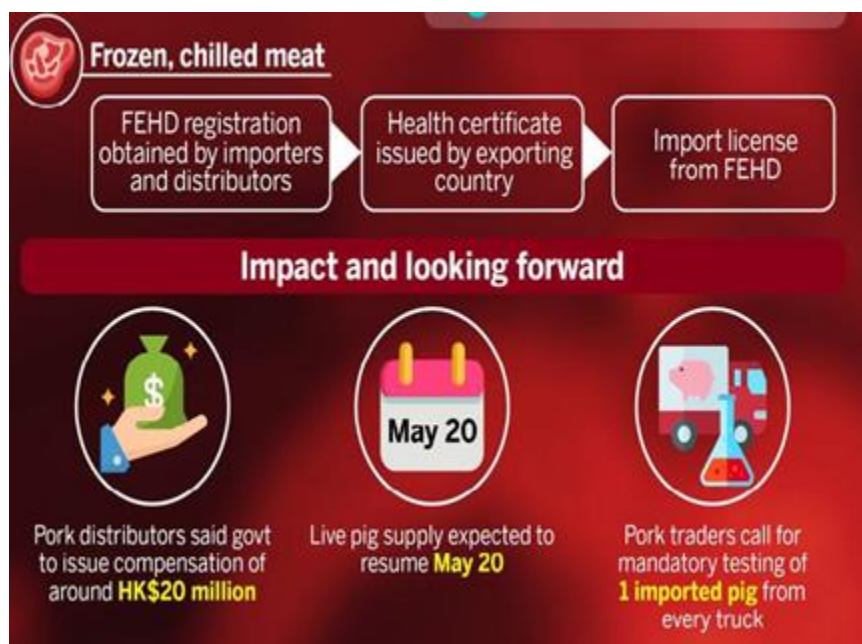


ขั้นตอนการตรวจสอบและควบคุมหมูมีชีวิต

สมาคมผู้ประกอบการเนื้อหมูของฮ่องกง กล่าวว่า หมูเริ่มทยอยจากจีนแผ่นดินใหญ่เข้ามาฮ่องกงเมื่อวันที่ 19 พฤษภาคม 2562 และพบว่ามี การตรวจสอบเข้มงวด จึงทำให้การเคลื่อนย้ายหมูเป็นไปอย่างล่าช้า ซึ่งไม่สามารถคาดการณ์ว่าจะปริมาณเนื้อหมูที่จะขายในตลาดมากนักน้อยเพียงใดในวันต่อไป โดยฮ่องกงเริ่มทยอยนำเข้าหมูมีชีวิตจากจีนแผ่นดินใหญ่ เพื่อการบริโภคครั้งแรก (ร้อยละ 95 นำเข้าจากจีน ที่เหลือเป็นการนำเข้าจากแหล่งอื่นๆ) โดยถูกส่งไปยังโรงฆ่าสัตว์ 2 แห่ง ได้แก่ Sheung Shui 1,300 ตัว และ Tsuen Wan เขต New Territories จำนวน 600 ตัว การนำเข้าหมูมีชีวิตในครั้งนี้ The Food & Health Bureau มีการเฝ้าระวังอย่างเข้มงวด และร่วมมือกับหน่วยงาน Customs and Excise Department ทำการตรวจสอบ ตรวจจับ และควบคุมโรคดังกล่าวอย่างใกล้ชิด



ขั้นตอนการนำเข้าเนื้อหมู แช่แข็ง/แช่เย็น



* อ้างอิงภาพจาก China Daily

ข้อเสนอแนะและเสนอแนะ

1. ปัญหาเนื้อหมูพบโรคอหิวาต์แอฟริกันในสุกร (African Swine Fever) เกิดขึ้นในจีนแผ่นดินใหญ่และฮ่องกง จึงทำให้เกิดปัญหาและมีผลกระทบต่อผู้บริโภค เช่นเนื้อหมูสดขาดแคลนจำนวนมาก และราคาสูงขึ้น

2. การขาดแคลนสินค้า :ชาวฮ่องกงมีความตื่นตระหนกและเกิดความกลัวโรคนี้มาก ทำให้เกิดภาวะขาดสินค้า จึงทำให้เนื้อหมูแช่แข็ง/แช่เย็นมีความต้องการสูง โดยเฉพาะในกลุ่มร้านอาหารที่ฮ่องกงขึ้นชื่ออาหารประเภทหมู อาทิ หมูหัน หมูแดง หมูกรอบ เป็นต้น สำหรับร้านอาหารไทยบางรายแจ้งว่ามีปัญหาการใช้เนื้อสดทำอาหาร ทำให้ไม่มีขายในช่วงเวลาดังกล่าว เช่นสะเต๊ะ และหมูกรอบ เป็นต้น

3. โอกาสทางการตลาด :

3.1 จากปัญหาโรคระบาดดังกล่าว ผู้บริโภคเกรงการบริโภคเนื้อหมูที่มาจากจีน จึงหันไปซื้อเนื้อหมูนำเข้า เนื้อหมูแช่เย็น แช่แข็ง และเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ซึ่งส่งผลกระทบต่อสินค้าไทย โดยบริษัทไทยรายใหญ่ที่มีชื่อเสียง จำนวน 2 ราย ที่นำเข้าเนื้อหมู เนื้อไก่ ไช้ไก่ มาฮ่องกง มียอดจำหน่ายเนื้อหมูแช่เย็น/แช่แข็ง และเนื้อสัตว์แปรรูป อาทิ ไส้กรอกหมู เพิ่มขึ้นกว่าเดิม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ซุปเปอร์มาเก็ต ร้านสะดวกซื้อ และ 7/11 เป็นต้น

3.2 ในขณะที่ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ทดแทนจากพืช ก็ได้รับการตอบสนองที่ดีในช่วงเวลานี้

4. หน่วยงานรัฐบาลไทยควรให้ความสำคัญ และจากเหตุการณ์โรคอหิวาต์ที่เกิดขึ้นในจีน นำมาเป็นประสบการณ์ หรือมาตรการในการควบคุม ตรวจสอบโรค และให้ความรู้แก่ชาวเกษตรกร เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายต่ออาหารไทยในอนาคต

