

ภาวะตลาดอาหารในสหรัฐอเมริกาเบเรตส์

ประเทศสหรัฐอเมริกาเบเรตส์ (ยูเออี) มีสภาพภูมิประเทศไม่เอื้อต่อการเพาะปลูก มีความสามารถในการเพาะปลูกพืชผลทางการเกษตรต่ำ ส่งผลให้ประเทศนี้และประเทศอื่นๆ ในภูมิภาคตะวันออกกลางต้องพึ่งพาการนำเข้าอาหารและเครื่องดื่มาจากต่างประเทศเป็นจำนวนมากในแต่ละปี ด้วยสภาพภูมิอากาศที่แห้งแล้งขาดแคลนแหล่งน้ำใต้ดิน ประกอบกับพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการเกษตรมีอยู่น้อยมาก ทำให้ประเทศยูเออีไม่สามารถผลิตอาหารได้เพียงพอต่อความต้องการ ส่งผลให้ต้องมีการนำเข้าอาหารมากกว่าร้อยละ 70 ของความต้องการบริโภคทั้งหมดภายในประเทศ

การส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารของสหรัฐอเมริกาเบเรตส์

รัฐบาลยูเออีสร้างมาตรการรับมือกับความท้าทายความมั่นคงทางอาหารให้เพียงพอต่อประชากรในประเทศ และให้ความสำคัญกับความมั่นคงทางอาหาร มองหาความมั่นคงด้านทรัพยากรอาหารราคาถูกลงมาตั้งแต่ทศวรรษ 2000 โดยแบ่งการดำเนินงาน 2 ช่องทาง คือค้นหาแหล่งผลิตอาหารจากภายนอก ในระยะแรกได้แสวงหาเพื่อเพาะปลูกพืชอาหารในต่างประเทศ มีนโยบายกระจายแหล่งนำเข้าใหม่ๆ เพิ่มมากขึ้น และช่องทางที่สอง รัฐบาลยูเออีได้เร่งรัดการวิจัยและพัฒนาพันธุ์และเทคโนโลยีเพื่อเพาะปลูกพืชให้ได้ในประเทศ ซึ่งพื้นที่เป็นทะเลทราย ให้สามารถปรับตัวได้ในสภาพภูมิอากาศร้อน ใช้เทคโนโลยีเข้ามาใช้ในการเกษตรเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ

- การลงทุนธุรกิจการเกษตร

ความวิตกกังวลเกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหาร ทำให้ประเทศที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดีเช่นประเทศสมาชิกอ่าวอาหรับ (GCC) โดยเฉพาะประเทศยูเออีได้แสวงหาที่ดิน ทั้งโดยการเช่าระยะยาวหรือการซื้อเพื่อเพาะปลูกพืชอาหารในต่างประเทศ



จากรายงานของ Global Agricultural Information Network 2019 ระบุว่ายูเออีมีการลงทุนด้านการเกษตรในต่างประเทศจำนวนมาก เพื่อผลิตอาหารสำหรับตลาดยูเออี เช่น บริษัท Al-Dahra ของยูเออีได้ร่วมลงทุนกับบริษัท Saudi Arabia Agricultural and Livestock Company (SALIC) ของซาอุดีอาระเบีย เพื่อพัฒนาที่ดินสำหรับผลิตอาหารในภูมิภาคทะเลดำ เช่น ยูเครน โปแลนด์ โรมาเนีย และเซอร์เบีย เป็นต้น

นอกจากนี้ เพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับประเทศยูเออีในระยะยาว รัฐบาลยูเออีสนับสนุนการกสิกรรมเพาะปลูกในประเทศโดยให้เงินช่วยเหลือเจ้าของฟาร์ม หาดตลาดขายสินค้า และเทคโนโลยีอื่นๆ ให้สามารถปลูกพืชในฤดูร้อนอุณหภูมิระหว่าง 40-45 องศาเซลเซียส

เมื่อวันที่ 3 มิถุนายน 2563 Dr. Thani bin Ahmed Al Zeyoudi – Minister of Climate Change and Environment (MoCCE) ของยูเออี ให้ข่าวความสำเร็จการเก็บเกี่ยวข้าวเมล็ดสั้นสายพันธุ์ Japonica ชื่อพันธุ์ Asimi และข้าวเมล็ดยาวสายพันธุ์ Indica ชื่อพันธุ์ FL478 หรือข้าวบัสมาติ ในการปลูกข้าวบนแปลงทดลองของกระทรวงฯ ณ เมือง Al Dhaid รัฐชาร์จาห์ ทางตอนเหนือของยูเออี โดยมีผลผลิตต่อไร่ 763 กิโลกรัม ต่อพื้นที่ 1,000 ตรม. (หรือเท่ากับประมาณ 1,220 กิโลกรัมต่อไร่)

ข้าวทั้งสองพันธุ์ดังกล่าวสามารถทนอากาศร้อนและความเค็มของน้ำได้ดี วิธีการปลูกใช้ระบบน้ำหยดในการส่งน้ำหล่อเลี้ยงตรงบริเวณรากต้นข้าว น้ำที่ใช้เป็นน้ำที่ได้จากการกลั่นน้ำทะเลเป็นน้ำจืด

การทดลองเพาะปลูกข้าวดังกล่าวเป็นความร่วมมือระหว่าง United Arab Emirates University (UAEU) และหน่วยงานพัฒนาชนบท (Rural Development Administration, RDA) ประเทศเกาหลีสใต้ โดยการสนับสนุนของกระทรวง MoCCE ในขั้นต่อไปจะพัฒนาให้สามารถลดต้นทุนการผลิต อาทิ ลดการใช้น้ำลง คาดว่าจะพัฒนาการปลูกต่อไปจนสามารถดำเนินการได้ในเชิงพาณิชย์ ขยายข้าวเพื่อบริโภคในประเทศและส่งออกประเทศ GCC อื่นๆ ข้าวแปลงใหม่จะทดลองปลูกในรัฐอื่น และพืชเศรษฐกิจแปลงทดลองใหม่คาดว่าจะปลูกกาแฟและข้าวสาลี

- **เกษตรกรรมแนวตั้ง (Vertical Farming)**

ในปัจจุบันฟาร์มเกษตรในยูเออีมุ่งเน้นการปลูกผักเป็นสำคัญ แต่เนื่องจากสภาพอากาศร้อนทั้งปี การปลูกผักในอาคารที่สามารถปรับอุณหภูมิให้เหมาะกับการเจริญเติบโตและปลอดภัยแก่กำลังเปลี่ยนโฉมหน้าการเกษตรกรรมในยูเออี เพราะประหยัดทั้งน้ำและปุ๋ย สวนผักในตึกอาคารที่เรียกว่า Vertical Farming ที่บริษัท Emirates Airline Catering ร่วมลงทุนมูลค่า 40 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ กับบริษัท Crop One ของสหรัฐอเมริกา ต่างจากสวนผักแบบดั้งเดิมที่เห็นกันทั่วไป เพราะตั้งอยู่ภายในตึกอาคาร สามารถปลูกผักใบเขียวได้ 24 ชั่วโมงตลอดทั้งปี โดยใช้แสงจากหลอดไฟระบบ LED ที่ประหยัดและทนทานกว่า พืชที่ปลูกนั้นจะไม่ใช้ดิน แต่จะปลูกโดยการจุ่มรากในน้ำหรืออากาศแล้วสเปรย์ความชื้นกับสารอาหารให้ผ่านทางรากที่เรียกว่า Aeroponic mist จึงทำให้สามารถเรียงแปลงปลูกซ้อนๆ กันได้ และน้ำที่เกิดจากการคายน้ำของพืชจะมีความบริสุทธิ์สูง และน้ำเสียที่เกิดจากกิจกรรมในอาคารนี้ สามารถกรองและนำกลับมาใช้ใหม่เพื่อรดน้ำให้พืชได้

หากโครงการแล้วเสร็จจะมีพื้นที่เพาะปลูกรวม 130,000 ตารางฟุต สามารถให้ผลผลิตเท่ากับพื้นที่ 2.7 เอเคอร์ และปริมาณการผลิตได้วันละ 900 ตัน

การตัดสินใจพัฒนาการเพาะปลูกผักใบเขียวแบบนี้ เป็นผลดีต่อทั้งผู้บริโภคในประเทศและต่อสิ่งแวดล้อม เพราะการปลูกผักสลัด 1 กิโลกรัมจะใช้น้ำประมาณ 20 ลิตร และสามารถนำน้ำหมุนเวียนกลับมาใช้ได้ใหม่แทนที่จะละลายไปกับดินเหมือนการปลูกผักแบบดั้งเดิม

- **ปลูกผัก เลี้ยงปลา แบบ Aquaponics**

บริษัท Merlin Agrotunnel ตั้งอยู่ใน Sharjah Research Technology and Innovation Park (SRTI Park) รัฐชาร์จาห์ ทำฟาร์มระบบอควาโปนิคส์ (Aquaponics) ใช้พื้นที่ 150 ตารางเมตร ปลูกผักแบบไม่ใช้ดิน โดยใช้น้ำจากการเลี้ยงปลา ซึ่งจะหมุนเวียนน้ำและไม่มีมลพิษน้ำเสียไปเป็นมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม น้ำที่ใช้ได้จากการกลั่นน้ำทะเลมาเป็นน้ำจืดโดยพลังงานแสงอาทิตย์ อีกทั้งยังช่วยให้เพิ่มขีดความสามารถใน

การนำทรัพยากรกลับมาใช้มาใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด ขณะนี้ได้ผลผักออร์แกนิกประมาณ 1 ตันต่อเดือน สามารถสร้างผลกำไรในการทำฟาร์มเชิงพาณิชย์ตลอดทั้งปี ในทุกสภาพอากาศ ทั้งสามารถได้ผลผลิตทั้งปลา และผักจากระบบเดียวในขณะที่ใช้ทรัพยากรน้อยที่สุด Aquaponics สามารถทำได้ในพื้นที่ขนาดเล็กให้บริการ อาหารท้องถิ่นสดใหม่ที่ไม่มียาฆ่าแมลง

ตลาดสินค้าอาหารและเครื่องดื่มในยูเออี

จากสถิติล่าสุดของหน่วยงาน Federal Competitiveness and Statistics Authority รัฐบาลยูเออี เปิดเผยตัวการนำเข้าอาหารของยูเออี ในช่วงระยะเวลา 3 ปีที่ผ่านมา มีการนำเข้าเปลี่ยนแปลงดังนี้

ปี 2560 นำเข้าปริมาณ 17,765 ตัน มูลค่า 17,523 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ปี 2561 ปริมาณ 16,008 ตัน มูลค่า 16,375 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ปี 2562 ปริมาณ 15,865 ตันมูลค่า 16,764 ล้านดอลลาร์สหรัฐ

สำหรับปี 2563 (ม.ค.-มิ.ย.) นำเข้าปริมาณ 7,919 ตัน มูลค่า 8,159 ล้านดอลลาร์สหรัฐ

		ปี2560		ปี2561		ปี2562		ปี2563	
		สัดส่วน		สัดส่วน		สัดส่วน		สัดส่วน	
มูลค่า: ล้านดอลลาร์สหรัฐ								(ม.ค.-มิ.ย.)	
chapter	สินค้า	มูลค่า	(%)	มูลค่า	(%)	มูลค่า	(%)	มูลค่า	(%)
8	ผลไม้ ถั่ว	2,212	12.6	1,961	12.0	2,368	14.1	1,061	13.0
4	นม เนย ไข่ น้ำผึ้ง	1,820	10.4	1,855	11.3	1,730	10.3	955	11.7
2	เนื้อสัตว์	1,709	9.8	1,874	11.4	2,286	13.6	918	11.3
19	ผลิตภัณฑ์จากแป้ง	889	5.1	858	5.2	948	5.7	502	6.1
21	อาหารแปรรูปอื่นๆ	926	5.3	933	5.7	916	5.5	494	6.1
22	เครื่องดื่ม น้ำส้มสายชู	1,152	6.6	1,083	6.6	1,147	6.8	469	5.8
9	กาแฟ ชา และเครื่องเทศ	736	4.2	733	4.5	685	4.1	407	5.0
18	โกโก้และผลิตภัณฑ์	561	3.2	712	4.3	748	4.5	311	3.8
3	อาหารทะเลแปรรูป	619	3.5	650	4.0	649	3.9	264	3.2
15	น้ำมันพืช	626	3.6	609	3.7	516	3.1	254	3.1
	รวม	11,250	64.2	11,268	68.8	11,993	71.5	5,635	69.1
	อื่นๆ	6,273	35.8	5,108	31.2	4,771	28.5	2,524	30.9
	นำเข้าอาหารทั้งสิ้น	17,523	100	16,375	100	16,764	100	8,159	100

Source: Federal Competitiveness and Statistics Authority

สินค้าส่งออกของไทย

สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์เป็นตลาดที่นำเข้าสินค้าอาหารที่สำคัญลำดับต้นๆ ของไทยในตะวันออกกลาง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อาหารกระป๋องและแปรรูป ผัก ผลไม้สด และเครื่องดื่ม

มูลค่าอาหารที่ไทยส่งออกไปยูเออีที่ผ่านมา พอสรุปได้ดังนี้

ปี 2561 ไทยส่งออกสินค้าอาหารไปสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์รวมมูลค่า 203 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ลดลงร้อยละ 17.3 เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า

ปี 2562 ส่งออกมูลค่า 213 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เพิ่มขึ้นร้อยละ 5.1

ปี 2563 (ม.ค.-ต.ค.) ส่งออกมูลค่า 161.4 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ลดลงร้อยละ 7.5 เมื่อเทียบกับมูลค่า 174.5 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ที่ส่งออกในช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา

จากกลุ่มสินค้าอาหารที่ส่งออกรวม 34 รายการ สินค้าอาหารที่มีมูลค่ามาก 10 อันดับแรก ได้แก่ ปลากระป๋อง เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีและอาหารสำเร็จรูปอื่นๆ ผลไม้กระป๋อง ข้าว ผลไม้สด ผักสด น้ำตาลทราย และไก่แปรรูป รายละเอียดดังตารางต่อไปนี้

ชื่อสินค้า	มูลค่า: ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ			อัตราขยายตัว		
	2561	2562	2563	2561	2562	2563
	มูลค่า	มูลค่า	(ม.ค.-ต.ค.)			(ม.ค.-ต.ค.)
1 อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูป	64.5	63.7	45.2	-19.93	-1.27	-8.67
2 เครื่องดื่ม	23.5	26.5	23.3	26.15	12.97	0.3
3 ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีและอาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ	15.7	39.6	18.5	59.66	152.22	-43.7
4 ผลไม้กระป๋องและแปรรูป	18.3	21.5	16.8	-57.54	17.71	0.43
5 ข้าว	37.2	14.7	12.5	65.59	-60.44	0.08
6 ผลไม้สด แช่เย็น แช่แข็งและแห้ง	15	15.8	10	-7.02	5.52	-26.86
7 ผักสด แช่เย็น แช่แข็งและแห้ง	9.4	9.8	7.9	-16.76	4.13	-1.42
8 พลาสติก แช่เย็น แช่แข็ง	4.3	4.1	7.3	-14.55	-3.19	126.42
9 น้ำตาลทราย	2.8	7.3	6.2	-67.07	160.7	-3.03
10 ไก่แปรรูป	0	-	4.1	-99.7	-	-
รวม 10 สินค้า	190.7	203.0	151.8	-15.54	6.45	-8.61
อื่นๆ	11.9	10.0	9.6	-38.02	-15.97	14.29
ส่งออกอาหารทั้งสิ้น	202.6	213.0	161.4	-17.3	5.1	-7.5

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

มาตรฐานเครื่องหมายฮาลาล

ฮาลาล (Halal) นั้นหมายถึงการอนุญาต หรืออาหารที่ชาวมุสลิมได้รับอนุญาตให้บริโภคได้ ซึ่งจะหมายถึงอาหารเนื้อสัตว์และอาหารที่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม และถูกต้องตรงกับหลักโภชนาการ คือ สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

การผลิตอาหารฮาลาลเพื่อจำหน่ายในตลาดโลกมุสลิมสามารถสร้างรายได้จำนวนมากแก่ประเทศผู้ส่งออก จากข้อมูลของ State of The Global Islamic Economy 2017-2018 : SGIE ระบุว่า การค้าอาหารฮาลาลโลกจะมีมูลค่าประมาณ 2 ล้านล้านเหรียญสหรัฐฯ ภายในปี พ.ศ. 2564 คาดมูลค่าเติบโต 8.6% จากแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคมุสลิมที่เพิ่มขึ้นช่วงปี 2553-2564

ตลาดส่งออกอาหารฮาลาลของไทยก็คือ กลุ่มประเทศในตะวันออกกลาง ชาอูดีอาระเบีย ตุรกี สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ และคูเวต เป็นต้น ประเทศเหล่านี้มีชาวมุสลิมอยู่หนาแน่นและมีกำลังซื้อสูง นอกจากนี้ยังมีชาวมุสลิมกลุ่มใหญ่อาศัยในประเทศยุโรปและสหรัฐอเมริกา ดังนั้นอาหารฮาลาลจึงมีแนวโน้มที่จะสามารถขยายตลาดได้อีก ปัจจุบันมาตรฐานฮาลาลมีทั้งสิ้นประมาณ 50 มาตรฐาน จาก 20 ประเทศทั่วโลก หน่วยงานสำคัญๆที่ตั้งขึ้น

เพื่อวางมาตรฐานฮาลาลให้เป็นสากลและยอมรับ เช่น Organization of the Islamic Conference (OIC) มีสมาชิก 57 ประเทศ และประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นหนึ่งนในสมาชิกของ OIC

องค์การ Food and Agriculture Organization (FAO) กำหนดมาตรฐานสากลของอาหารฮาลาลโดย Codex Alimentations Commission สำหรับแนะนำในการใช้คำ "ฮาลาล" (Halal) บนฉลากอาหาร และ Codex ได้จัดทำ General Guidelines for use of the term HALAL ตั้งแต่ปี 2540 เพื่อให้ประเทศต่างๆ



ความเข้าใจตรงกันและมีการปฏิบัติอย่างถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม ทั้งทางด้านแหล่งที่มาของอาหาร วิธีการฆ่าสัตว์ การเตรียมอาหาร การแปรรูปอาหาร การบรรจุหีบห่อ การขนส่งและการเก็บรักษาอาหาร อีกทั้ง ยังเป็นการส่งเสริมการค้ากับประเทศมุสลิม

ประเทศในกลุ่ม GCC ได้แก่ ประเทศซาอุดีอาระเบีย สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ คูเวต โอมาน บารเรน และกาตาร์ เป็นกลุ่มประเทศที่มีอำนาจการซื้อสูง ใช้กฎระเบียบและมาตรฐานสินค้าร่วมกัน (Gulf Standard) ร่วมกันตั้งสำนักงานมาตรฐานและซัง ตวง วัด เรียกว่า Standardization & Metrology Organization for G.C.C. –GSMO มีสำนักงานใหญ่อยู่ที่กรุงริยาด ประเทศซาอุดีอาระเบีย ทำหน้าที่ออกกฎระเบียบ กำกับดูแล และเผยแพร่มาตรฐานสินค้าของประเทศในกลุ่ม GCC ให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน เป็นการคุ้มครองผู้บริโภค ได้รับความปลอดภัย และได้รับความเป็นธรรม

มาตรฐานและหน่วยงานที่รับผิดชอบฮาลาลของสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

1. ปัจจุบันรัฐบาลสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์มอบหมายให้ Emirates Authority for Standardization and Metrology (ESMA) เป็นหน่วยงานรับรองเครื่องหมายฮาลาลจากประเทศคู่ค้าให้เป็นไปตามมาตรฐานขึ้นทะเบียนผู้มีอำนาจออกตราฮาลาล และขึ้นทะเบียนโรงฆ่าสัตว์ของประเทศที่ส่งออกไปสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (รายละเอียดศึกษาได้จาก <http://www.esma.ae>) รวมทั้งควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์ฮาลาล วางกฎระเบียบการนำเข้าสินค้าฮาลาลของสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

2. เอกสารสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่ใช้ในการส่งออกไปสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ นอกจากเอกสารประกอบการนำเข้าทั่วไปแล้ว จะต้องมียเอกสารรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล (Halal Certificate) ซึ่งออกให้โดยองค์กรทางศาสนาอิสลามของประเทศผู้ส่งออก ในประเทศไทยคือสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือ The Central Islamic Committee of Thailand (CICOT) เป็นหน่วยรับรองฮาลาลที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจาก ESMA ของสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์



3. เจื่อนใจและกฎระเบียบการนำเข้าสินค้าฮาลาลใหม่เป็นไปตามมาตรฐาน UAE.S 2055-2 2014 ซึ่งบังคับใช้โดยหน่วยงาน Emirates Authority for Standardization & Metrology (ESMA) และการตรวจรับรองของสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์นี้ เป็นการตรวจรับรองตามมาตรฐานของประเทศกลุ่มอ่าวอาหรับ (Gulf Cooperation Council : GCC) โดยสำนักงานคณะกรรมการกลางแห่งประเทศไทยจะเป็นผู้ตรวจสอบและออกใบรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล (Halal Certificate) จากประเทศไทย

4. ขั้นตอนการขอรับรองและขอใช้เครื่องหมายฮาลาลในประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์

- 1) ผู้ประกอบการยื่นคำขอรับการตรวจรับรอง พร้อมเอกสารประกอบ เช่น Trade License หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต ขั้นตอน วัตถุประสงค์ ส่วนผสม พร้อมผลิตภัณฑ์ตัวอย่างประกอบการพิจารณา
- 2) เจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่ประกอบคำขอ
- 3) จ่ายค่าธรรมเนียม
- 4) นัดหมายการตรวจสอบสถานประกอบการ
- 5) โรงงานพาตรวจดูกระบวนการผลิต วัตถุประสงค์ สถานที่ผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา สถานที่จำหน่าย ฯลฯ ของโรงงาน
- 6) เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำแก่ผู้ยื่นคำขอหากไม่ถูกต้อง หรือมีข้อบกพร่อง
- 7) เจ้าหน้าที่รายงานให้หน่วยงานที่รับผิดชอบพิจารณาอนุญาต บางกรณีจะเรียกเอกสารหรือผลวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ เพิ่มเติม
- 8) พิจารณาออกหนังสือรับรองเครื่องหมายฮาลาล

เครื่องหมายรับรองคุณภาพน้ำและเครื่องดื่ม

หน่วยงาน ESMA ออกระเบียบกำหนดคุณภาพสินค้าอุปโภคบริโภค ที่จะต้องมีใบรับรองคุณภาพและมาตรฐาน (Certificate of Conformity : COC) โดยออกเป็นกฎหมายตามมติคณะรัฐมนตรี ตัวอย่างสินค้าที่จำเป็นต้องมีใบรับรองคุณภาพ ได้แก่ เครื่องดื่มสุขภาพ สินค้าพลาสติก น้ำหอม เครื่องสำอางและสินค้า Personal Care ผงซักฟอก สีและน้ำยาล้างจาน วัสดุสัมผัสอาหาร (Food contact materials) สายเคเบิล น้ำดื่ม น้ำมันเครื่อง น้ำผลไม้และเครื่องดื่ม สินค้าฮาลาล และน้ำผึ้ง เป็นต้น

เมื่อปี 2561 รัฐบาลสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ออกระเบียบใหม่เกี่ยวกับมาตรฐานรับรองคุณภาพสินค้าอาหาร เพื่อปฏิรูประบบการควบคุมความปลอดภัยอาหาร โดยมีผลบังคับใช้แล้ว ได้แก่



- มติคณะรัฐมนตรีฉบับที่ 29 (Cabinet decree 29:2018) ระเบียบควบคุมคุณภาพสินค้านมและผลิตภัณฑ์

- มติคณะรัฐมนตรีฉบับที่ 30 (Cabinet decree 30:2018) ระเบียบควบคุมคุณภาพสินค้าน้ำผลไม้และเครื่องดื่ม (Juice & drinks)



โดยกำหนดให้สินค้าดังกล่าวจะต้องผลิตภายใต้มาตรฐานยูเออี (UAE Certificate of Conformity Emirates Assessment System : ECAS) และได้รับเครื่องหมายมาตรฐาน Emirates Quality Mark : EQM แสดงบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ จึงจะสามารถวางจำหน่ายสินค้าได้ ใบอนุญาตเครื่องหมาย EQM มีอายุ 3 ปี

ขั้นตอนการนำเข้าสินค้าอาหาร เอกสารประกอบ

สินค้าอาหารที่จะส่งไปสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์จะต้องมีการรับรองด้านสุขอนามัยจากประเทศต้นทางให้เรียบร้อย หากเป็นอาหารฮาลาลที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ น้ำมัน จะต้องมียกเอกสารรับรองฮาลาลจากองค์การศาสนาอิสลามในประเทศผู้ส่งออก ซึ่งองค์การอิสลามนั้นจะต้องได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงาน Emirates Authority for Standardization & Metrology (ESMA) ของสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันมีหลายสินค้าที่ไม่จำเป็นต้องมีเครื่องหมายฮาลาล แต่ผู้ประกอบการกลับติดเครื่องหมายรับรองตราฮาลาลบนผลิตภัณฑ์ เนื่องจากคิดว่าจะทำให้เกิดประโยชน์ทางการตลาดและสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภค แต่ในทางกลับกันการกระทำดังกล่าวอาจสร้างความสับสนให้กับผู้บริโภคมุสลิมได้ เพราะอาหารนั้นไม่มีส่วนผสมที่ผิดหลักหรือ ฮาราม (Haram) แต่อย่างใด

สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ มีมาตรฐานสินค้าอาหารเรียกว่า Emirates Standards & Measurements Organization : ESMO ควบคุมและวางระเบียบโดย National Food Safety Committee : NFCO มีหลักเกณฑ์และกฎระเบียบการนำเข้าอาหารสรุปได้ดังนี้

✓ เอกสารที่ใช้ในการส่งออก

1) Invoice / Certificate of Origin ประทับตรารับรองจากหอการค้าไทย และ Legalize จากสถานทูตสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ในประเทศไทย / Bill of Lading และ Packing List

2). สินค้าอาหารต้องมีใบรับรองคุณภาพหรือสุขลักษณะ Health หรือ Sanitary Certificate (ออกโดยหน่วยงานสาธารณสุขของไทย)

3) สินค้าเนื้อสัตว์ ต้องผ่านการฆ่าตามหลักศาสนาอิสลามและมีใบรับรอง Halal Certificate จากองค์การศาสนาอิสลามในประเทศไทย (CICOT)

✓ ฉลากอาหาร

สินค้าอาหารจะต้องติดป้ายฉลากเป็นภาษาอังกฤษกำกับด้วยภาษาอาระบิกบนหีบห่อที่บรรจุอาหารทุกรายการ และป้ายฉลากนั้นจะต้องติดแน่น มีข้อความอ่านง่าย ชัดเจน ต้องระบุชนิดของไขมัน เ็นโซลิมของเนื้อสัตว์ เจลาติน ถ้ามีส่วนผสมของวัตถุติดเหล่านี้ โดยข้อความบนป้ายฉลากจะต้องประกอบด้วยข้อมูล ดังนี้

- ตราเครื่องหมายของสินค้า (Brand name)
- ชื่อของสินค้า
- ส่วนผสมของวัตถุติด ตามลำดับจำนวนมากไปน้อย
- จำนวนสุทธิตามน้ำหนัก หรือ ปริมาณ
- แหล่งกำเนิด (Country of Origin)
- วันที่ผลิต และวันหมดอายุ ของสินค้า โดยมีข้อความที่สามารถใช้เพื่อระบุวันหมดอายุได้ เช่น Date of expiry, Good for use until, Valid for from the date of production, Use before, Sold up to เป็นต้น
- สินค้าทุกรายการต้องระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุเป็นตัวพิมพ์หรือตัวนูน ไม่หลุดลอกง่าย
- ถ้าสินค้าอาหารมี Shelf life น้อยกว่า 6 เดือน ต้องระบุทั้ง วัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ
- ถ้าสินค้าอาหารมี Shelf life เกินกว่า 6 เดือนสามารถระบุเฉพาะเดือนและปีที่ผลิตและช่วงเวลาหมดอายุ
- ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต
- ชื่อ หรือ E No. ของวัตถุกันเสีย (ถ้ามี)
- การเก็บรักษา (ถ้าสมควรแนะนำ)
- วิธีการปรุง (ถ้าสมควรแนะนำ)

หมายเหตุ: อนุญาตให้มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสมของอาหารได้ไม่เกิน 0.5% ต่อปริมาตรบรรจุ

✓ สินค้าอาหารสัตว์น้ำจะต้องระบุในใบรับรองคุณภาพ Health Certificate ที่ออกโดยกรมประมงรับรองว่าเป็นสัตว์น้ำจากธรรมชาติ หรือหากเลี้ยงในฟาร์มจะต้องระบุว่ามิได้ใช้อาหารสัตว์ที่มีส่วนผสมเนื้อหมู

✓ สินค้าที่อยู่ในข่ายจะถูกส่งคืน (Rejected)

อาหารที่ถูกรวาทพบว่าเป็นพิษ หรือไม่เหมาะสมสำหรับมนุษย์บริโภค ฉลากที่มี shelf life ไม่ถูกต้อง จะถูกห้ามนำเข้า แต่จะอนุญาตให้ส่งออกต่อไปประเทศอื่น (นอกกลุ่ม GCC) หรือส่งคืนกลับประเทศต้นทาง หรือจะถูกทำลายทิ้ง โดยหน่วยงานสาธารณสุขหรืออาหรับเอมิเรตส์

✓ อาหารควบคุมพิเศษ

1) อาหารเด็กเล็ก น้ำมันปรุงอาหาร นมเนยและผลิตภัณฑ์ จะต้องผ่านการตรวจสอบตัวอย่างในห้องปฏิบัติการ laboratory analysis

2). สินค้าที่นำเข้าจะต้องส่งตัวอย่างไปตรวจสอบก่อน ระยะเวลาการตรวจสอบจะใช้เวลาประมาณ 3-4 วันทำการ หลังที่ผ่านการตรวจสอบแล้วจึงสามารถนำไปจำหน่ายในประเทศ

อัตราภาษี

อาหารและเครื่องดื่มทั่วไปมีการจัดเก็บภาษีนำเข้าร้อยละ 5 และภาษีมูลค่าเพิ่มร้อยละ 5 และเริ่มจากเดือนมกราคม 2563 UAE Federal Tax Authority : FTA ประกาศใน Cabinet Decision No.52 of 2019

ว่าจะมีการจัดเก็บภาษีสรรพสามิต ครอบคลุมสินค้าดังนี้



- ภาษีสรรพสามิตอัตราร้อยละ 50 จัดเก็บจากสินค้าเครื่องดื่มเติมน้ำตาลหรือสารให้ความหวาน (Sugar Sweetened Beverages หรือ “SSBs”) ที่อยู่ในรูปของเครื่องดื่มพร้อมดื่ม (beverage) เครื่องดื่มเข้มข้น (concentrate) เครื่องดื่มผง เครื่องดื่มสกัด (extract) หรือในรูปแบบอื่นๆที่จะชงหรือใช้เป็นเครื่องดื่ม น้ำตาลและสารให้ความหวาน อยู่ภายใต้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ GCC Standardisation Organisation : GSO ที่ 148 และที่ 995

เครื่องดื่มที่อยู่ในข่ายไม่เสียภาษีสรรพสามิตได้แก่

- เครื่องดื่มที่มีนมผสมไม่น้อยกว่า 75% หรือเครื่องดื่มทดแทนนม
- อาหารเด็กทารก หรือสูตรสำหรับเด็กทารก
- เครื่องดื่มสุขภาพ หรือเครื่องดื่มพิเศษบำรุงสุขภาพ เครื่องดื่มทางการแพทย์หรือเครื่องดื่มใช้รักษา

ทางการแพทย์ ภายใต้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ GSO ที่ 1366

ผลกระทบต่อ การส่งออกของไทย

1) หากมีการปรับขึ้นราคาจากภาษีสรรพสามิตในภาวะเศรษฐกิจที่ชะลอตัวเช่นนี้ จะทำให้ราคาเครื่องดื่มผสมน้ำตาลมีการขยับเพิ่มขึ้น ทำให้ขณะนี้ผู้นำเข้าหลายบริษัทในสหรัฐอเมริกาบริษัทรัสเซียและเยอรมนีชะลอการสั่งซื้อ และอาจส่งผลกระทบต่อตลาดสินค้าของผู้บริโภคได้ ซึ่งจะกระทบไปถึงการนำเข้าเครื่องดื่มเมล็ดแมงลักกลั่นผลไม้จากไทยซึ่งเป็นที่นิยมในตลาดตะวันออกกลางและแอฟริกา

2) นอกจากนี้รัฐบาลสหรัฐอเมริกาได้ออกระเบียบควบคุมการจำหน่ายสินค้าน้ำดื่ม น้ำผลไม้ นมและผลิตภัณฑ์ โดยสินค้าเหล่านี้จะต้องได้รับใบรับรองมาตรฐาน Certificate of Conformity : COC และเครื่องหมายรับรองคุณภาพ Emirates Quality Mark : EQM บนฉลากสินค้า และคาดว่าน่าจะมีการบังคับใช้เครื่องหมาย EQM ในสินค้าอื่นๆ มากขึ้น เช่น น้ำผึ้ง ฯลฯ

ขั้นตอนการตรวจปล่อยสินค้าอาหาร

สินค้าอาหารที่ส่งถึงท่าเรือ หรือท่าอากาศยาน จะต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบโดยไม่มีข้อยกเว้น โดยจะถูกสุ่มตรวจตามความเหมาะสม ขึ้นอยู่กับชนิดของสินค้า ตรายสินค้า และประเทศต้นทาง ถ้าเห็นว่าเป็น

สินค้าที่เหมาะสมในการบริโภค และเอกสารต่างๆ ถูกต้องครบถ้วน ก็จะอนุญาตให้ปล่อยสินค้านั้นได้ โดยปกติขั้นตอนนี้จะใช้เวลาประมาณไม่เกิน 1 ชั่วโมง อย่างไรก็ตาม แม้ว่าสินค้าอาหารจะได้รับการตรวจปล่อยจากด่านศุลกากรแล้ว เจ้าหน้าที่ของรัฐอาจจะสุ่มเก็บตัวอย่างสินค้าบนชั้นจำหน่ายของร้านค้า นำไปตรวจสอบเพิ่มเติมอีกก็ได้ ถ้าการตรวจสอบพบว่าไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ก็จะสั่งให้ถอนสินค้าออกจากชั้นวางจำหน่ายด้วย

สำหรับเนื้อสัตว์ที่นำเข้ามาจากประเทศที่มีการแพร่ระบาดของ Bluetongue, เชื้อไวรัส H1N1 และ H1N5 จะต้องมีเอกสารจากองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ Office International des Epizooties : OIE รับรองว่าประเทศนั้นปลอดจากการแพร่ระบาด สามารถควบคุมการแพร่ระบาด มีการป้องกันและเฝ้าระวังการแพร่เชื้อตามมาตรฐานที่ได้กำหนดไว้ เพื่อขอรับการอนุญาตการนำเข้า

สินค้าอาหารที่เจ้าหน้าที่ตรวจสอบแล้ว เห็นว่าไม่เหมาะสมที่จะบริโภค (Unfit for Human Consumption) จะต้องถูกสั่งให้ทำลาย หรือส่งกลับประเทศต้นทาง และแม้ว่าสินค้าอาหารนั้นเหมาะสมที่จะบริโภคได้ แต่การปฏิบัติไม่ถูกต้องตามกฎหมายเกี่ยวกับป้ายฉลาก สินค้านั้นจะถูกสั่งห้ามนำเข้า และถูกทำลาย หรือส่งกลับประเทศต้นทาง หรือส่งออกไปยังประเทศที่สาม (ที่ไม่ใช่กลุ่มประเทศ GCC)

รสนิยมผู้บริโภคในสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

จากรายงานของ Alpen Capital คาดว่าปี 2564 ความต้องการอาหารของสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์จะเพิ่มขึ้นร้อยละ 4.4 เป็นปริมาณ 10.1 ล้านตัน ทั้งนี้เพราะเป็นประเทศที่นำเข้าอาหารเพื่อบริโภคภายในประเทศ และส่งออกต่อ (Re-export) อีกทั้งจำนวนประชากรที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น

ชาวอินเดียซึ่งเป็นชาวต่างชาติกลุ่มใหญ่ในสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์รับประทานอาหารรสจัด จึงนิยมบริโภคอาหารไทยที่มีรสเผ็ด ตามโรงแรมที่มีระดับมักจะมีร้านอาหารไทยสำหรับบริการนักท่องเที่ยว ส่วนผลไม้ไทยรู้จักกันแพร่หลาย มีจำหน่ายตามซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป เช่น เงาะ มังคุด มะขามหวาน มะม่วง นอกจากนี้ ผลไม้ไทยยังมีสรรพคุณเด่นในด้านการส่งเสริมสุขภาพและความงาม ในขณะที่กระแสรักสุขภาพในประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์กำลังเพิ่มสูงขึ้น จึงเป็นอีกโอกาสที่จะช่วยเปิดตลาดผลไม้ไทยอีกหลายชนิดเข้าสู่ตลาดนี้

สินค้าอาหารไทยกับปัญหาการนำเข้าในดูไบ

สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์เป็นตลาดอาหารและเครื่องดื่มในตะวันออกกลางมีความโดดเด่นและน่าสนใจ ผู้ส่งออกอาหารที่สนใจบุกตลาดนี้จำเป็นต้องเร่งแก้ไขปัญหในการส่งออก โดยเฉพาะกฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหาร ไม่ว่าจะเป็นมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช มาตรการด้านเทคนิค มาตรการหรือข้อกำหนดเกี่ยวกับการตรวจสอบสินค้าก่อนการนำเข้าและพิธีการทางศุลกากรต่างๆ มาตรการขออนุญาตนำเข้า เป็นต้น

จากรายงานของสำนักงานดูแลสินค้าอาหาร เทศบาลเมืองดูไบ (Food Trade Control Section - Dubai Municipality) ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักที่มีหน้าที่ตรวจสอบความปลอดภัยของสินค้าอาหารที่นำเข้าประเทศผ่านด่านต่างๆ ของดูไบ ทั้งทางทะเล ทางบก และทางอากาศ หากประเทศผู้ส่งออกมีความเข้าใจและปฏิบัติตามระเบียบของ Dubai Municipality แล้ว ทางการดูไบจะอนุมัติการนำเข้าภายในเวลารวดเร็ว

การตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารประกอบไปด้วยการตรวจสอบ 3 กลุ่มหลัก หากไม่ถูกต้องตามระเบียบที่กำหนดไว้ เจ้าหน้าที่จะไม่ปล่อยผ่านสินค้าเข้าประเทศ โดยความผิดพลาดที่พบเจอได้บ่อยแบ่งออกเป็น 3 ประเภทใหญ่ๆ ได้แก่

(1) Label contraventions การแสดงฉลากของอาหารบนภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่ายไม่ถูกต้องตามระเบียบ อาทิ ไม่มีภาษาอาระบิกกำกับ แผลภาษาอาระบิกไม่ถูกต้อง ไม่แสดงแหล่งกำเนิดสินค้า ไม่ระบุส่วนผสม ไม่ระบุวันเดือนปีที่ผลิต เป็นต้น

(2) Health Certificate contraventions ไม่แสดงใบรับรองด้านสุขอนามัย หากเป็นปลาหรือสัตว์น้ำ ไม่ระบุอาหารที่ใช้เลี้ยงว่าไม่มีส่วนผสมของเนื้อหมู หรือไม่มีการรับรองว่าเป็นสัตว์น้ำจากธรรมชาติ (Wild caught)

(3) Result of sample ไม่ผ่านการประเมินจากการตรวจสอบตัวอย่างสินค้าอาหารโดยห้องปฏิบัติการของ Dubai Central Laboratory: DCL เช่น อาหารมีสารปนเปื้อน ใช้ส่วนผสมอาหารที่ไม่ปลอดภัยโดยจะประเมินว่า unfit ไม่เหมาะต่อการบริโภค

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าเพื่อจำหน่ายในประเทศมีความหลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ส่งผลให้ผู้นำเข้าอาหารที่ต้องปฏิบัติตามระเบียบการนำเข้าอาหารที่เกี่ยวข้อง เช่น ข้อกำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารข้อกำหนดปริมาณหรือองค์ประกอบในผลิตภัณฑ์การแสดงฉลากอาหาร รวมถึงการปฏิบัติตามเงื่อนไขการขออนุญาตอาหารตามแต่ละประเภทอาหารนั้นๆ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

หน่วยงานเทศบาลเมืองดูไบมีหน้าที่ตรวจปล่อยสินค้าอาหารเข้าไปจำหน่ายในเมืองดูไบ หากสินค้าละเมิดกฎระเบียบและมาตรฐาน จะถูกห้ามนำเข้า หรือผู้นำเข้าผู้ผลิตจะต้องแก้ไขปรับปรุงเอกสารหรือสินค้าให้ถูกต้องเพื่อนำเข้าต่อไป

จากข้อมูลของเทศบาลเมืองดูไบระบุจำนวนการฝ่าฝืนระเบียบสินค้าอาหารจากไทยในช่วง 3 ปี ที่ผ่านมา มีแนวโน้มลดลง กล่าวคือ ปี 2560 มีจำนวนทั้งสิ้น 2,137 รายการ ปี 2561 จำนวน 2,092 รายการ และปี 2562 การฝ่าฝืนลดเหลือ 1,302 รายการ

ข้อผิดพลาดของสินค้าอาหารจากไทยที่ไม่ปฏิบัติตามระเบียบการนำเข้าของยูเออี ทำให้สินค้าจากไทยไม่ถูกปล่อยผ่านจากเจ้าหน้าที่ตรวจปล่อยสินค้าอาหารในปี 2562 มีมากกว่า 40 ประเภท โดยตัวอย่างข้อฝ่าฝืน 20 ประเภทที่เทศบาลเมืองดูไบประมวลข้อมูลไว้ ปรากฏตามตารางดังนี้

ที่	ประเภทข้อฝ่าฝืน	จำนวนรายการ
1	ไม่มีฉลากภาษาอาระบิก	478
2	แสดงเอกสาร Health certificate อย่างเดียวแต่ไม่มีเอกสารประกอบอื่น	329
3	ไม่มีเอกสาร Health certificate	273
4	ไม่มีใบรับรองยืนยันเป็นอาหาร Organic	103
5	ผลตรวจจากห้องปฏิบัติการ DCL ไม่ผ่านการประเมิน (unfit)	98
6	ไม่ระบุแหล่งกำเนิดสินค้าเป็นภาษาอาระบิก	87
7	สินค้าอาหารสัตว์น้ำ ไม่ระบุอาหารที่ใช้เลี้ยงปลาว่าไม่มีส่วนผสมของเนื้อหมู หรือไม่มีการรับรองว่าเป็นสัตว์น้ำจากธรรมชาติ	79
8	เอกสาร Health certificate ไม่ถูกต้องตามระเบียบ	78
9	ไม่แสดงชื่อผลิตภัณฑ์เป็นภาษาอาระบิก	74
10	ไม่แสดงใบรับรอง GMO free	54
11	ไม่ระบุส่วนผสม (ingredients)	31

ที่	ประเภทข้อฝ่าฝืน	จำนวนรายการ
12	แปลส่วนผสม (ingredients) เป็นภาษาอาระบิกผิด	30
13	ไม่แสดงวันผลิต/หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์	26
14	ใช้สติ๊กเกอร์แสดงวันผลิต/หมดอายุบนบรรจุภัณฑ์	23
15	ระยะวันผลิต/หมดอายุเกินกว่าระเบียบกำหนด	22
16	อ่านฉลากภาษาอาระบิกไม่ออก (unreadable)	21
17	แสดงส่วนผสมอาหาร (Ingredients) ไม่ครบถ้วน	20
18	สติ๊กเกอร์ฉลากภาษาอาระบิกแกะออกได้ง่าย	15
19	ไม่ระบุส่วนผสมอาหารที่แท้จริง	15
20	แสดงวันที่ผลิตและหมดอายุผิดระเบียบ	11

Source: Government of Dubai-Dubai Municipality

แนวโน้มตลาดสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์

1. หลังการแพร่ระบาดของโควิด-19 ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อสุขภาพเป็นอันดับแรก หันมาตื่นตัวและใส่ใจในเรื่องสุขอนามัยในชีวิตประจำวัน รวมทั้งพิถีพิถันในเรื่องอาหารการกินต่างๆ มากขึ้น และจะยิ่งทวีความสำคัญมากขึ้นเรื่อยๆ กลายเป็นหัวใจสำคัญที่ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารจะละเลยไม่ได้ ดังนั้นกระบวนการผลิตอาหารจะต้องมีความปลอดภัยในทุกขั้นตอนตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง ยิ่งไปกว่านั้นข้อมูลทุกอย่างจะต้องโปร่งใสและสามารถตรวจสอบได้ด้วยเพื่อสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภค

2. สินค้าอาหารของไทยที่มีศักยภาพในการส่งออกไปตลาดสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์ ได้แก่ ปลากระป๋อง ข้าว ผัก/ผลไม้สดและแปรรูป ซอสและเครื่องปรุงรส ปลาแช่แข็ง โดยเน้นกลุ่มผู้บริโภคระดับกลางขึ้นไปที่มีรายได้ระดับกลางเมื่อเทียบกับรายได้เฉลี่ยของผู้บริโภคทั่วไป และต้องการทางเลือกในการบริโภคเพิ่มขึ้น ควรเน้นกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ที่เป็นผู้นำเข้ารายใหญ่ และตัวแทนจัดซื้อซูเปอร์มาร์เก็ต ที่มีศักยภาพในการทำตลาดให้กับสินค้าอาหารของไทย

3. ผลไม้ เครื่องปรุงรสอาหาร และร้านอาหารไทยได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องจากเดิมที่ผู้บริโภคซึ่งเป็นชาวต่างชาติส่วนใหญ่มีความนิยมในอาหารไทยอยู่แล้ว การเปิดรับวัฒนธรรมต่างชาติ ประกอบกับการตอบรับ การมีประสบการณ์ในการบริโภคสินค้าอาหารไทยที่เพิ่มขึ้น ทั้งจากการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวเป็นตัวหนุนส่งให้ธุรกิจอาหารในกลุ่มนี้เติบโต

4. ผู้นิยมบริโภคอาหารเอเชียมีมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นอาหารจีน ญี่ปุ่น และไทย ทั้งนี้ คนสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์จะมาเที่ยวเมืองไทยเป็นจำนวนมากต่อปี จึงทำให้ชอบอาหารไทย ประกอบกับอาหารไทยมีรสชาติจัดจ้าน มีสมุนไพร มีคุณค่าทางอาหาร ประกอบกับปัจจุบันมีวัตถุดิบอาหารไทยพร้อมปรุงที่สามารถทำได้เองที่บ้านจำหน่าย ทำให้ผู้บริโภคจึงนิยมซื้อเครื่องปรุงไปปรุงเองที่บ้าน จึงทำให้ความต้องการอาหารไทยขยายตัวสูงขึ้น

โอกาสและข้อเสนอแนะ

1. ผู้ส่งออกต้องให้ความสำคัญ ศึกษาระเบียบการนำเข้าอาหารของยูเออี โดยเฉพาะสินค้าอาหารที่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ (เนื้อวัว เนื้อไก่) จะต้องมีเอกสารฮาลาลประกอบการนำเข้า และสินค้าน้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ที่รัฐบาลยูเออีออกระเบียบใหม่เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้า และการใช้เครื่องหมายรับรองคุณภาพสินค้า
2. การพึ่งพาการนำเข้าอาหารของยูเออียังมีอย่างต่อเนื่อง และขยายตัวขึ้นตามอัตราการเติบโตของประชากร รัฐบาลยูเออีจึงเน้นให้ความสำคัญเกี่ยวกับความมั่นคงด้านอาหาร
3. สินค้าที่อยู่ในความต้องการเป็นอาหารสด อาหารแปรรูปพร้อมบริโภค หรืออาหารแปรรูปกึ่งสำเร็จรูป ส่วนใหญ่เป็นอาหารกระป๋องที่คนส่วนใหญ่นิยมบริโภค เนื่องจากหาซื้อได้ง่าย สะดวกต่อการบริโภค และพกพา อีกทั้งยังสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน อาหารกระป๋องในท้องตลาดมีให้เลือกบริโภคอยู่หลายชนิด ทั้ง ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล
4. อาหารไทยที่มีรสจัดเป็นรสชาติที่สอดคล้องกับความต้องการของชาวต่างชาติ โดยเฉพาะสินค้าประเภทเครื่องปรุงอาหารไทย เช่น ซอสศรีราชา ซอสปรุงรส น้ำจิ้มไก่ น้ำพริกเผา มีทิศทางการขยายตัวในตลาดนี้ได้เพิ่มขึ้น
5. การเลือกซื้ออาหารและเครื่องดื่ม ผู้บริโภคมักจะให้ความสำคัญกับเรื่องบรรจุภัณฑ์ ในด้านรูปแบบที่ทันสมัย ด้านความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ และฉลากอาหารที่ติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์จะต้องถูกต้องตามกฎระเบียบ
6. การเข้าร่วมงานแสดงสินค้าอาหาร Gulfood ในเมืองดูไบซึ่งจัดขึ้นทุกปีถือเป็นหนึ่งในช่องทางทางการตลาด ที่สามารถใช้โฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าอาหารได้อย่างคุ้มค่า มีประสิทธิภาพและมีประโยชน์อย่างมากต่อการเจรจาการค้ากับคู่ค้าทางธุรกิจในวันออกกลางได้ตรงกลุ่มเป้าหมาย โดยงาน Gulfood 2021 จะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 21 - 25 กุมภาพันธ์ 2564 ณ Dubai World Trade Centre

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองดูไบ
ธันวาคม 2563