

ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากสาธารณรัฐประชาชนจีน
วันที่ 16 – 22 พฤศจิกายน 2569
โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู
<thaitcchengdu@ditp.go.th>

7 เรื่องควรรู้ ก่อนส่งออกอาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งบุกตลาดจีน



ภาพจาก www.baidu.com

ตลาดอาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งในจีนมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับวิถีชีวิตที่เร่งรีบของผู้บริโภคในเขตเมืองและพฤติกรรมการรับประทานอาหารคนเดียวที่เพิ่มขึ้น ขณะเดียวกัน ผู้ส่งออกไทยจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับข้อกำหนดและมาตรฐานของจีนที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าอาหาร โดยเฉพาะระเบียบว่าด้วยการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารจากต่างประเทศของสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (GACC) หรือ Decree 280 ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2569 มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้องกับอาหารพร้อมปรุง ตลอดจนมาตรฐานฉลากอาหารฉบับปรับปรุง ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ในวันที่ 16 มีนาคม 2570 ซึ่งมีประเด็นสำคัญ 7 ประการที่ผู้ส่งออกอาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งของไทยควรทราบก่อนเจาะตลาดจีน ดังนี้

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☐ แนวโน้มการตลาด ☐ รายงานสินค้าและบริการ ☑ อื่นๆ

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ ไม่ว่าโดยทางใด

1. การขึ้นทะเบียนผู้ผลิต

นับตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2569 ระบบการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารต่างประเทศกับสำนักงานศุลกากรจีน (GACC) ได้เปลี่ยนจากการใช้ Decree 248 (Order No. 248) มาเป็น Decree 280 (Order No. 280) อย่างเป็นทางการ การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญคือ เดิมผู้ประกอบการสามารถขึ้นทะเบียนผ่านสองช่องทาง คือ ผ่านหน่วยงานกำกับดูแลของประเทศต้นทาง หรือขึ้นทะเบียนด้วยตนเอง แต่ Decree 280 ได้รวมสองช่องทางนี้เข้าด้วยกัน โดยผู้ประกอบการต้องยื่นคำขอ โดยตรงผ่านระบบ CIFER (China Import Food Enterprises Registration)

ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการขึ้นทะเบียนสถานประกอบการผ่านระบบ CIFER ของสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (GACC) โดยเข้าใช้งานผ่านเว็บไซต์ https://cifer.singlewindow.cn โดยการกรอกข้อมูลและเอกสารแนบประกอบทั้งหมดจะต้องจัดเตรียมเป็นภาษาจีนหรือภาษาอังกฤษเท่านั้น

การส่งออกอาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งไปยังประเทศจีนไม่ได้จัดอยู่ในประเภทสินค้าเดียวกันทั้งหมด แต่ขึ้นอยู่กับส่วนประกอบหลักและพิกัดศุลกากรของสินค้าแต่ละรายการ โดยการจำแนกประเภทสินค้าไม่สามารถพิจารณาจากชื่อสินค้าเพียงอย่างเดียว แต่ต้องพิจารณาประกอบกันทั้งพิกัดศุลกากร (HS Code) คุณลักษณะของสินค้า กรรมวิธีการผลิต และผลการค้นหาประเภทสินค้าในระบบ CIFER ทั้งนี้ ผู้ประกอบการสามารถตรวจสอบประเภทสินค้าและพิกัดศุลกากรที่เกี่ยวข้องได้ผ่านเมนูค้นหาประเภทสินค้าในระบบ CIFER โดยทั่วไป สินค้าที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลักจะจัดอยู่ในกลุ่มเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ สินค้าที่มีสัตว์น้ำเป็นส่วนประกอบหลักจะจัดอยู่ในกลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ส่วนผลิตภัณฑ์แป้งที่มีไส้ เช่น ซาลาเปา ขนมจีบ และเกี๊ยว จะจัดอยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์แป้งสอดไส้ ซึ่งทั้ง 3 กลุ่มอยู่ในบัญชีอาหาร 17 ประเภทที่กำหนดให้ต้องได้รับการแนะนำจากหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศต้นทางก่อนการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานศุลกากรจีน (GACC)

2. ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหาร

อาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งที่นำเข้ามาจำหน่ายในจีนต้องปฏิบัติตามกฎหมายและมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติของจีน (GB) โดยข้อกำหนดจะแตกต่างกันไปตามประเภทของสินค้า ทั้งนี้มีประเด็นสำคัญที่ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญเป็นพิเศษ ดังนี้

<u>มาตรฐานผลิตภัณฑ์ตามประเภทสินค้า</u> มาตรฐาน GB 19295-2021 ใช้บังคับกับผลิตภัณฑ์อาหารแป้งและข้าวแช่เยือกแข็ง เช่น เกี๊ยว ขนมจีบ และอาหารแป้งแช่เยือกแข็งที่ผ่านการปรุงแต่ง แต่ไม่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง ซึ่งต้องเป็นไปตามมาตรฐาน GB 10136-2015 ขณะที่ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุก

<u>Disclaimer</u>: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ ไม่ว่าโดยทางใด

ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน GB 2726-2016 ทั้งนี้ มาตรฐาน GB 19295-2021 กำหนดปริมาณค่าเปอร์ออกไซด์ไว้ไม่เกิน 0.25 กรัมต่อ 100 กรัม สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีไส้หรือส่วนประกอบจากสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการปรุงด้วยน้ำมัน

การผลิตและอุณหภูมิ การจัดเก็บและขนส่งผลิตภัณฑ์ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน GB 31646-2018 โดยภายหลังการแช่เยือกแข็ง อุณหภูมิต้องไม่สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส และต้องนำเข้าสู่ห้องเก็บรักษาที่มีอุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่าทันที เพื่อป้องกันการละลายและการนำกลับมาแช่แข็งซ้ำ ซึ่งอาจส่งผลให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ลดลงและเพิ่มความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์

วัตถุเจือปนอาหาร ผลิตภัณฑ์ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน GB 2760-2024 ซึ่งกำหนดชนิดและปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารสูงสุดที่อนุญาต รวมถึงวัตถุกันเสีย ฟอสเฟต และสีผสมอาหาร นอกจากนี้ มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติว่าด้วยอาหารพร้อมปรุง ซึ่งเผยแพร่เมื่อ วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2569 กำหนดห้ามใช้วัตถุกันเสียและจำกัดอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 12 เดือน ทั้งนี้ มาตรฐานดังกล่าวไม่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารประเภทแป้งและข้าว รวมถึงอาหารพร้อมรับประทาน

3. ข้อกำหนดด้านฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์

อาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งชนิดบรรจุสำเร็จรูปที่นำเข้าจีนต้องแสดงฉลากภาษาจีนให้เป็นไปตามมาตรฐาน GB 7718-2025 (มาตรฐานฉลากอาหารบรรจุสำเร็จรูป) และ GB 28050-2025 (มาตรฐานฉลากโภชนาการ) ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 16 มีนาคม 2570 โดยประเด็นสำคัญที่ผู้ส่งออกไทยควรให้ความสำคัญในการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์ มีดังนี้

ข้อมูลที่ต้องแสดงบนฉลาก ชื่อผลิตภัณฑ์ต้องสะท้อนลักษณะและคุณสมบัติที่แท้จริงของอาหาร พร้อมระบุข้อมูลสำคัญ ได้แก่ รายการส่วนประกอบ น้ำหนักสุทธิ วันผลิตและวันหมดอายุ เงื่อนไขการเก็บรักษา เช่น “-18℃以下冷冻保存” (เก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า) ประเทศต้นกำเนิด ชื่อและ ที่อยู่ของผู้ผลิตและผู้นำเข้าในจีน รวมถึงหมายเลขทะเบียนผู้ผลิตกับ GACC ทั้งนี้ มาตรฐาน GB 7718-2025 กำหนดให้แสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์โดยตรง และห้ามใช้ข้อความที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด เช่น “不添加” หรือ “零添加” ซึ่งหมายถึงไม่มีการเติมหรือไม่เติมวัตถุเจือปนอาหาร

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☐ แนวโน้มการตลาด ☐ รายงานสินค้าและบริการ ☑ อื่นๆ

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ ไม่ว่าโดยทางใด

วิธีการปรุงและการบริโภค ผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านกระบวนการปรุงก่อนรับประทานต้องระบุวิธีการปรุงอย่างชัดเจน เช่น ขั้นตอนและระยะเวลาในการอุ่น นึ่ง หรือทอด นอกจากนี้ มาตรฐานอาหารพร้อมปรุงยังกำหนดให้แยกคำแนะนำวิธีบริโภคระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ปรุงสุกแล้วกับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือปรุงสุกไม่ทั่วถึงอย่างชัดเจน รวมถึงต้องแสดงคำเตือนในกรณีที่บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสำหรับนำเข้าไมโครเวฟเพื่ออุ่นอาหาร

ข้อกำหนดด้านบรรจุภัณฑ์ วัสดุที่ใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์และสัมผัสกับอาหารโดยตรงต้องเป็นไปตามมาตรฐาน GB 4806 และมีคุณสมบัติทนต่ออุณหภูมิต่ำโดยไม่แตกร้าวหรือรั่วซึม รวมทั้งสามารถป้องกันการสูญเสียความชื้นและการเกิดภาวะอาหารไหม้จากความเย็น (Freezer Burn) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบให้อุ่นด้วยเตาไมโครเวฟได้ บรรจุภัณฑ์ต้องเป็นวัสดุที่เหมาะสมและปลอดภัยต่อการใช้งานในไมโครเวฟ นอกจากนี้ บรรจุภัณฑ์ชั้นนอกควรระบุอุณหภูมิและเงื่อนไขการเก็บรักษาให้ชัดเจน เพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ตลอดกระบวนการจัดเก็บและขนส่ง

4. พฤติกรรมผู้บริโภค

อุตสาหกรรมอาหารแช่เยือกแข็งและอาหารปรุงแต่งแช่เยือกแข็งของจีนมีฐานการผลิตกระจายอยู่ในหลายพื้นที่ โดยมณฑลซานตงและเหอหนานเป็นแหล่งผลิตสำคัญ โดยเฉพาะเมืองจูเฉิง มณฑลซานตง ซึ่งเป็นฐานอุตสาหกรรมการผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมปรุง และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงแต่งแช่เยือกแข็งที่สำคัญของจีน โดยมีกำลังการแปรรูปอาหารสำเร็จรูปพร้อมปรุงรวมประมาณ 6 ล้านตันต่อปี

สำหรับตลาดจีนตะวันตก โดยเฉพาะนครเฉิงตูและนครฉงชิ่ง ซึ่งเป็นเมืองขนาดใหญ่ในพื้นที่ตอนในของประเทศและไม่มีพื้นที่ติดทะเล การจัดจำหน่ายอาหารทะเลจึงต้องพึ่งพาการขนส่งจากแหล่งผลิตและเมืองท่าตามแนวชายฝั่ง โดยระบบโลจิสติกส์ห้องเย็นและการแช่เยือกแข็งมีบทบาทสำคัญในการรักษาคุณภาพสินค้าและรองรับการกระจายสินค้าไปยังผู้บริโภคในพื้นที่ ประกอบกับความต้องการบริโภคอาหารทะเลที่หลากหลายจึงเป็นปัจจัยสนับสนุนโอกาสทางการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เยือกแข็งในทั้งสองเมือง

ในด้านพฤติกรรมผู้บริโภคชาวจีน ความต้องการอาหารแช่เยือกแข็งมีแนวโน้มให้ความสำคัญกับทั้งความสะดวกในการบริโภคและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ โดยนอกจากปัจจัยด้านราคาแล้ว ผู้บริโภคยังให้ความสำคัญกับรสชาติ ความสดใหม่ อายุการเก็บรักษา ส่วนประกอบ และความปลอดภัยทางอาหารมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มวัยทำงานและผู้บริโภคในเขตเมืองที่มีวิถีชีวิตเร่งรีบและต้องการประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำมาปรุงหรืออุ่นรับประทานได้ง่ายได้รับความสนใจอย่างต่อเนื่อง สินค้าที่

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ ไม่ว่าโดยทางใด

ได้รับความนิยม ได้แก่ เกี๊ยวแช่เยือกแข็ง ซาลาเปา ติ่มซำ ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับหม้อไฟ อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง และอาหารสำเร็จรูปพร้อมปรุง เป็นต้น

5. สภาพการแข่งขัน

การแข่งขันในตลาดอาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งของจีนมีแนวโน้มทวีความรุนแรงขึ้น จากทั้งผู้ผลิตภายในประเทศและประเทศคู่แข่ง โดยจีนมีแหล่งผลิตอาหารแช่เยือกแข็งที่สำคัญในหลายมณฑล ได้แก่ เหอหนาน ซานตง กวางตุ้ง และฝูเจี้ยน ซึ่งเป็นที่ตั้งของผู้ผลิตรายใหญ่ เช่น Sanquan (三全) และ Synear (思念) ในมณฑลเหอหนาน และ Anjoy (安井) ในมณฑลฝูเจี้ยน เป็นต้น ผู้ผลิตเหล่านี้มีข้อได้เปรียบจากการตั้งอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบและตลาดผู้บริโภค ส่งผลให้มีต้นทุนด้านการขนส่ง และการจัดเก็บภายใต้ระบบห่วงโซ่ความเย็น (Cold Chain) ต่ำกว่า อีกทั้งยังสามารถกระจายสินค้าผ่านช่องทางจำหน่ายที่หลากหลาย ทั้งห้างค้าปลีกสมัยใหม่ ร้านสะดวกซื้อ ธุรกิจร้านอาหารและบริการอาหาร (Food Service) ตลอดจนแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ ปัจจัยดังกล่าวส่งผลให้ผู้ประกอบการจีนมีความได้เปรียบด้านต้นทุนและระยะเวลาการส่งมอบสินค้าเมื่อเทียบกับผู้ส่งออกจากต่างประเทศ ซึ่งมีความเสียเปรียบในเรื่องของต้นทุนการขนส่งแบบควบคุมอุณหภูมิในระยะทางไกล และต้องผ่านขั้นตอนการตรวจสอบสินค้านำเข้าก่อนวางจำหน่าย

6. โอกาสทางการตลาดและความท้าทายของสินค้าไทย

ประเทศไทยมีจุดแข็งหลายประการที่เอื้อต่อการขยายตัวของอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งในตลาดจีน ประการสำคัญที่สุดคืออาหารไทยเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคจีนอย่างกว้างขวาง โดยอาหารไทยครองตำแหน่งผู้นำในกลุ่มอาหารเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในจีนด้วยรสชาติที่มีเอกลักษณ์จากสมุนไพรและเครื่องเทศ การเติบโตของตลาดอาหารปรุงสำเร็จและอาหารสำหรับรับประทานคนเดียวในจีน โดยการรับประทานอาหารคนเดียวเป็นโอกาสการบริโภคหลักของอาหารแช่เยือกแข็ง ซึ่งได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นจากวิถีชีวิตที่เร่งรีบของคนเมือง ผู้บริโภคจีนรุ่นใหม่ให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ที่สะดวก ปรุงง่ายด้วยไมโครเวฟหรือหม้อทอดไร้น้ำมัน และมีรสชาติแปลกใหม่ ขณะที่ช่องทางค้าปลีกรูปแบบใหม่อย่าง Hema และ Sam's Club ต้องการสินค้าที่มีจุดขายและแตกต่าง ทำให้อาหารไทยพร้อมรับประทาน เช่น ข้าวกะเพรา แกงเขียวหวาน ผัดไทย และอาหารทะเลปรุงสำเร็จ มีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของตลาดกลุ่มนี้ได้เป็นอย่างดี แม้ว่าตลาดอาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งของจีนจะยังมีแนวโน้มเติบโต แต่ผู้ประกอบการไทยยังต้องเผชิญความท้าทายหลายด้าน ได้แก่ การแข่งขันที่รุนแรงจากผู้ผลิตจีนรายใหญ่ซึ่งได้เปรียบด้านขนาดการผลิต ต้นทุน และเครือข่ายการกระจายสินค้า และประเทศคู่แข่งอย่างเวียดนามก็ได้เปรียบด้านระยะทางที่ใกล้และค่าขนส่งที่ต่ำกว่า ส่วนสินค้าไทยมีต้นทุนขนส่งห่วงโซ่ความเย็นสูงกว่า และยังได้รับแรงกดดันจากต้นทุนการผลิต อีกทั้งประเด็นที่ต้องติดตามอย่างใกล้ชิดคือการเปลี่ยนแปลงของ

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ ไม่ว่าโดยทางใด

กฎระเบียบและมาตรฐานการนำเข้าของจีน ซึ่งมีแนวโน้มเข้มงวดมากขึ้นทั้งด้านความปลอดภัยอาหาร การตรวจสอบย้อนกลับ และข้อกำหนดด้านฉลากสินค้า การปรับตัวให้สอดคล้องกับข้อกำหนดเหล่านี้แม้จะช่วยยกระดับมาตรฐานสินค้าไทย แต่ก็อาจเพิ่มต้นทุนการผลิตและต้นทุนการดำเนินงานของผู้ส่งออกได้ในเวลาเดียวกัน

7. ข้อควรระวัง

จดทะเบียนเครื่องหมายการค้า ผู้ประกอบการไทยควรป้องกันปัญหาการละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา โดยควรจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า ส่วนประกอบของสินค้า และวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตด้วย ทั้งนี้ การจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าในประเทศจีน ซึ่งถือเป็นสิ่งที่สำคัญเพื่อป้องกันการถูกลอกเลียนแบบ เนื่องจากในภาคธุรกิจของประเทศจีนมีความตื่นตัว และมีการแย่งชิงเครื่องหมายการค้าอยู่ตลอดเวลา ผู้ประกอบการ จึงควรดำเนินการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า ก่อนการส่งออกสินค้ามายังประเทศจีนและการส่งเสริมการขาย นอกจากนี้ การจดทะเบียนเครื่องหมายการค้ายังช่วยรักษาชื่อเสียงและภาพลักษณ์จากการถูกลอกเลียนแบบเครื่องหมายการค้า และช่วยเพิ่มความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์ การจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าในประเทศจีนสำหรับผู้ประกอบการต่างชาติที่ไม่มีสถานที่ประกอบธุรกิจในจีนจำเป็นต้องผ่านเอเจนซี่ตามที่สำนักงานเครื่องหมายการค้าแห่งประเทศจีนกำหนดไว้เท่านั้น ซึ่งหากเป็นผู้ประกอบการที่มีที่อยู่อาศัยประจำสามารถดำเนินการยื่นขอจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าได้ด้วยตนเองผ่านเว็บไซต์ทางการ หรือได้ที่สำนักงานเครื่องหมายการค้าฯ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการสามารถศึกษาข้อมูลรายละเอียดผ่านเว็บไซต์ทางการของ Trademark Office of China National Intellectual Property Administration ได้ที่เว็บไซต์ https://sbj.cnipa.gov.cn/sbj/index.html

ความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ สคต. ณ นครเฉิงตู

ตลาดอาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งของจีนยังมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง และเป็นโอกาสสำหรับสินค้าไทย โดยได้รับแรงสนับสนุนจากวิถีชีวิตที่เร่งรีบของผู้บริโภคในเขตเมือง ความนิยมในการรับประทานอาหารคนเดียวที่เพิ่มขึ้น ตลอดจนความต้องการสินค้าแปลกใหม่และมีเอกลักษณ์ของช่องทางค้าปลีกสมัยใหม่ ประกอบกับอาหารไทยเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคชาวจีนในวงกว้าง อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการไทยยังต้องเผชิญกับการแข่งขันที่รุนแรงจากผู้ผลิตรายใหญ่ในจีนและประเทศคู่แข่ง รวมถึงข้อกำหนดด้านการนำเข้าของจีนที่มีความเข้มงวดมากขึ้น ดังนั้น การเข้าสู่ตลาดจึงขึ้นอยู่กับการเตรียมความพร้อมด้านกฎระเบียบ ควบคู่กับการพัฒนาสินค้าให้มีความโดดเด่นและแตกต่างจากคู่แข่ง

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ ไม่ว่าโดยทางใด

ด้านกฎระเบียบและการนำเข้า ผู้ส่งออกไทยควรตรวจสอบประเภทสินค้าและพิกัดศุลกากรผ่านระบบ CIFER ในโอกาสแรก เนื่องจากสินค้าบางประเภท อาทิ เนื้อสัตว์ สัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์แป้งสอดไส้ เป็นต้น ต้องได้รับการเสนอแนะหรือรับรองจากหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศต้นทางก่อนดำเนินการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานศุลกากรแห่งชาติจีน (GACC) นอกจากนี้ ควรเตรียมฉลากภาษาจีนให้สอดคล้องกับมาตรฐานของจีน รวมทั้งตรวจสอบส่วนประกอบและอายุการเก็บรักษาของสินค้าให้เป็นไปตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

ด้านการตลาดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เนื่องจากผู้ผลิตจีนมีข้อได้เปรียบด้านต้นทุนและระยะเวลาในการส่งมอบสินค้า ผู้ประกอบการไทยจึงควรพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ เช่น อาหารสำหรับรับประทานคนเดียว ผลิตภัณฑ์ที่ปรุงได้สะดวกด้วยไมโครเวฟหรือหม้อทอดไร้น้ำมัน พร้อมระบุวิธีการปรุงและคำแนะนำในการบริโภคอย่างชัดเจน เป็นต้น

ด้านการสร้างแบรนด์และการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา ผู้ประกอบการไทยควรดำเนินการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าในจีนล่วงหน้าก่อนนำสินค้าเข้าตลาดและเริ่มกิจกรรมส่งเสริมการขาย เพื่อป้องกันปัญหาการลอกเลียนแบบหรือการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าโดยบุคคลอื่น ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจและภาพลักษณ์ของสินค้าในระยะยาว โดยผู้ส่งออกที่ให้ความสำคัญกับการปฏิบัติตามกฎระเบียบ การรักษามาตรฐานคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ผู้บริโภค และการสร้างแบรนด์อย่างเป็นระบบ จะมีโอกาสเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและขยายตลาดอาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งในจีนได้อย่างยั่งยืน

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู

พฤศจิกายน 2569

แหล่งข้อมูล : General Administration of Customs of the People's Republic of China

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☐ แนวโน้มการตลาด ☐ รายงานสินค้าและบริการ ☑ อื่นๆ

***Disclaimer**: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ ไม่ว่าโดยทางใด*