



TTIA ร่วมงานแสดงสินค้า THAIFEX ANUGA ASIA 2023

และให้สัมภาษณ์สื่อมวลชน "สมาคมทูทางานด้าน BCG ในอุตสาหกรรมทูน่าและอาหารสัตว์เลี้ยงของไทย ปี 2566"

23-26 พฤษภาคม 2566 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี

วันที่ 23 พ.ค. 66 พิธีเปิดงาน THAIFEX ANUGA ASIA 2023 เวลา 13.30-15.30 น. ณ บริเวณโถงด้านหน้าอาคารอิมแพ็ค ชาเลนเจอร์ 2 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี โดยมีคุณจรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์ รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ เป็นประธานเปิดงาน ดังนี้

1. THAIFEX-ANUGA ASIA จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มของประเทศไทย เพื่อให้การพัฒนาคุณภาพสินค้าอาหารและเทคโนโลยีในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนในประเทศได้ทราบถึงศักยภาพในการผลิตสินค้าอาหาร เทคโนโลยีและบริการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารของไทยและเป็นการสร้างทัศนคติที่ดีในการใช้สินค้าไทยเพื่อให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางของการจัดงานแสดงสินค้าอาหาร เทคโนโลยีและบริการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับ อุตสาหกรรมอาหารในเอเชีย ซึ่งอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของไทยมีความเข้มแข็ง และเป็นศูนย์กลางการผลิตในภูมิภาคนี้ โดยในปี 2565 ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกอาหารอันดับ 15 ของโลก มีมูลค่า 1.36 ล้านล้านบาท ขยายตัวเพิ่มขึ้น 22.7% จากปีก่อน

2. กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ (DITP) โดยสถาบันพัฒนาผู้ประกอบการการค้ายุคใหม่ (NEA) ได้จัดทำโครงการเปิดโลกการค้ากับทูตพาณิชย์ (Export Clinic) ภายในงานฯ โดยเชิญทูตพาณิชย์ทั่วโลกให้คำปรึกษากับผู้ส่งออกสินค้าอาหารไทย ซึ่งกิจกรรม Export Clinic แบบ Onsite ภายหลังจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโควิด-19 ผู้ประกอบการส่งออกจะได้รับคำปรึกษาโดยตรงจากผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ หรือ ทูตพาณิชย์อย่างใกล้ชิด แบบตัวต่อตัว โดยไม่มีค่าใช้จ่าย

3. นโยบายที่สำคัญคือ การส่งเสริมซอฟต์พาวเวอร์ (Soft Power) อาหารไทย เพื่อให้ผู้คนทั่วโลกรู้จักและชื่นชอบอาหารไทยที่มีเสน่ห์เฉพาะตัว ซึ่งจะนำไปสู่ความต้องการสินค้าและบริการของไทยมากขึ้น โดยกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ได้ดำเนินการในเรื่องนี้อย่างเข้มแข็งและต่อเนื่อง





ดร.ชรินทร์ นายกสมาคมฯ ให้สัมภาษณ์กับสื่อ
 เนชั่นทีวี และสื่อออนไลน์จากผู้จัดการ, ฐานเศรษฐกิจ,
 มติชน, บ้านเมือง และสยามธุรกิจ เกี่ยวกับการ
 ดำเนินงานในปี 2566 ที่สมาคมฯ มุ่งเน้น หลักการ BCG
 ในอุตสาหกรรมทูน่าและอาหารสัตว์เลี้ยงของไทย



อ่าน TTIA TPFA Press Release on BCG [ท้าย Newsletter](#)
 สื่อประชาสัมพันธ์ ดังนี้

- <https://www.thansettakij.com/business/trade-agriculture/566104>
- <http://thebangkoktimes.com/2566052325> <https://thairemark.com/marketing/26393/>
- <https://thailandnews.asia/21565/> <https://www.ch-newsthailand.com/58748/>
- https://www.siamturakij.com/news/57350*
- <https://mgronline.com/business/detail/9660000047747> <http://www.krungthepnews.com/society-news-event/ttia-tpfa-bcg-model-24may23/>
- <https://www.banmuang.co.th/news/directsale/330139> https://www.matichon.co.th/news-monitor/news_3995857 <https://youtu.be/oyV1OS7mo5o>



TTIA ร่วมงาน THAIFEX ANUGA ASIA 2023 ในวันที่ 23-26 พฤษภาคม 2566
 โต้ประชาสัมพันธ์ของสมาคมฯ ตั้งอยู่ในพื้นที่สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย โซนด้านหน้า Challenge 2

ทั้งนี้ สมาคมฯ มีการประชาสัมพันธ์รายชื่อสมาชิก, QR Code และนโยบายด้าน BCG ของอุตสาหกรรมฯ ให้แก่ผู้เข้าร่วมงานได้รับชม



TTIA ให้สัมภาษณ์สื่อในงาน THAIFEX ANUGA ASIA 2023

TTIA ให้สัมภาษณ์กับองค์การสภาพัฒนาการค้าฮ่องกง (HKTDC) เกี่ยวกับวิสัยทัศน์ พันธกิจ ของสมาคม และประชาสัมพันธ์บริษัทสมาชิกฯ

ทาง HKTDC ได้เชิญชวนสมาคมและสมาชิก เข้าร่วมงานแสดงสินค้าที่ฮ่องกง ประมาณเดือนสิงหาคม 2566 โดยจะส่งรายละเอียดมายังสมาคมอีกครั้ง เพื่อประชาสัมพันธ์ให้สมาชิกฯ



Samuel Cheng
Associate Director, Business Development

Hong Kong Trade Development Council
Unit 13, Expo Galleria,
Hong Kong Convention & Exhibition Centre,
1 Expo Drive, Wan Chai, Hong Kong
Tel: (852) 2240 4988 Fax: (852) 3521 3193
Email: samuel.ws.cheng@hktdc.org
www.hktdc.com

Pojjarnam Klinjakorn (Peach)
Assistant Project Manager

Hong Kong Trade Development Council
Sathorn Square, 9th floor, Room 906
98 North Sathorn Road, Silom
Bangrak, Bangkok 10500, Thailand
Tel: +66 (0) 2343-9000 Fax: +66 (0) 2343-9029
Email: pojjarnam.klinjakorn@hktdc.org
www.hktdc.com

การให้สัมภาษณ์กับสื่อ UnderCurrentNews จาก UK โดย ดร.ชรินทร์ นายกฯ ให้ข้อมูลการดำเนินงานของสมาคมฯ ว่าในปี 2023 นี้ สมาคมฯ จะเน้นเรื่องของ BCG เป็นหลัก เพื่อปรับตัวให้ทันตามเทรนด์ โลก โดยอุตสาหกรรมได้ใช้ประโยชน์สูงสุดจากวัตถุดิบปลาทูน่าทั้งตัว คือ มีการนำส่วน สูญเสียไปสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นสินค้าอื่นๆ การนำ by product เช่น tuna red meat เป็นวัตถุดิบผสมในอาหารสัตว์เลี้ยง, ซากกระดูก ก้างของทูน่า นำไปผลิตอาหารสัตว์ ซึ่งประเทศไทยมีจุดแข็งด้าน supply chain ที่สามารถต่อยอดเพิ่มมูลค่าได้ รวมถึงยังมีการลงทุนในกลุ่มพลังงานทดแทน, พลังงานสะอาด และเทคโนโลยีเพื่อการประหยัดพลังงาน

ด้านประมง สมาคมฯ ยังคงยึดหลักการการทำประมงอย่างยั่งยืน และส่งเสริมไปถึงห่วงโซ่ supply chain โดยมีการทำงานร่วมกับภาครัฐ เอกชน ที่เกี่ยวข้อง



นุธสมาชิก TTIA และความเห็นต่อการร่วมออกนุธ

นุธสมาชิก TTIA สามัญ 9 บริษัท

1. Sea Value Public Co., Ltd.
2. Thai Union Group Public Co., Ltd.
3. Asian Alliance International Co., Ltd
4. A.E.C. Canning Co., Ltd.
5. Kingbell Producer Co., Ltd
6. S.P.A. International Food Group Co., Ltd.
7. Siam Tin Food Products Co., Ltd
8. Pataya Food Industries Co., Ltd.
9. Tropical Canning(Thailand) Public Co., Ltd.





บุรุษสมาชิก TTIA วิสามัญ 5 บริษัท

1. Koliate Co., Ltd.
2. Kodanmal Group Co., Ltd.
3. Red Sea (Thailand) Co Ltd
4. Lakshita Holdings Co., Ltd.
5. Siam Foods Corporation Co., Ltd



ความเห็นต่อการร่วมออกบูธของสมาชิกฯ

จากการสอบถามสมาชิกที่ออกบูธงาน Thaifex ANUGA ASIA 2023 ได้ข้อมูลภาพรวม ดังนี้

ข้อดี

- ปีนี้จำนวนผู้เข้าร่วมงานเยอะขึ้น จึงได้ลูกค้าใหม่ ๆ เพิ่มขึ้น
- ได้พบปะพูดคุยกับลูกค้าโดยตรงทำให้การเจรจาซื้อขายกันสะดวก
- การอำนวยความสะดวกของผู้จัดงานดี มีกิจกรรมให้ร่วมหลากหลาย

ข้อปรับปรุง

- ตำแหน่งบูธของสมาชิกบางรายอยู่ไกล ทำให้เจอผู้ชมงานกลุ่มเป้าหมายน้อย

TTIA เข้าร่วมสัมมนาในงาน **Thaifex Anuga ASIA 2023**

วันที่ 25 พ.ค. 66 TTIA เข้าร่วมสัมมนาหัวข้อ **Metal Packaging Regulatory Update** สถานการณ์กฎหมายโลกต่อธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง จัดโดย บจก. สวอนอินด์สทรีส์ (ประเทศไทย) ร่วมกับสมาคม TTIA, TPFA และ TFPA

คุณองอาจ กิตติคุณชัย เลขาธิการสมาคม TFPA กล่าวเปิดงาน ว่าด้วยการให้ความสำคัญกับสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืน ทำให้กฎหมายต่างๆ ทั่วโลก ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร มีการปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ รวมถึงกฎหมายด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร วัตถุประสงค์การจัดงานสัมมนา เพื่อให้ความรู้และแบ่งปันข้อมูลทางด้านกฎหมาย ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์ด้านกระป๋อง เพื่อให้ผู้เข้าร่วม ใช้ในการปรับปรุง พัฒนา และยกระดับอุตสาหกรรมอาหารบรรจุแปรรูปกระป๋องของไทย ให้เติบโตในตลาดโลกได้อย่างเข้มแข็งและยั่งยืน



ภาพรวมของกฎระเบียบ PFAS: Per-and Polyfluoroalkyl Substances

PFAS เป็นกลุ่มของสารเคมีที่มีการจำแนกออกไปได้หลายตัว เช่น non-polymers กับ polymers ในส่วนของข้อกำหนดจะแยกออกเป็น ภูมิภาค ได้แก่



(1) อเมริกา: **USCA** >> มีการเริ่มบังคับใช้ข้อกำหนดที่ห้ามมี PFAS หรือกำหนดปริมาณสูงสุดไว้ หรือปริมาณที่ต้องระบุในฉลาก สิ่งที่ต้องคอยสังเกตคือ การห้ามมี PFAS เกี่ยวข้องกับกลุ่มบรรจุภัณฑ์กระป๋องอาหารหรือไม่ หรือเป็น Packaging กลุ่มไหน

(2) ยุโรป: **EMEA** >> ปัจจุบันยังไม่มีห้ามมี PFAS แต่ยกตัวอย่าง 3 ชนิดที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่สามารถมีได้ในกลุ่ม Persistent Organic Pollutants, REACH และ Drinking Water ซึ่งในอนาคตคาดว่าจะมีการกำหนดห้ามมี

PFAS ณ ตอนนี้อยู่ในขั้นตอนการศึกษาภายใต้โครงการ EU Green Deal ซึ่งมีการศึกษาสารเคมีที่มีความเป็นอันตราย เพื่อจะนำมาใช้เป็นข้อกำหนดในการออกกฎหมาย แต่ก่อนกำหนดใช้จะให้ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียได้เสนอข้อคิดเห็น และมีช่วงอนุญาตให้ปรับตัว

(3) **ASIA PACIFIC** >> โดยเริ่มต้นจากจีน ในสารกลุ่ม PFOS, PFOA, PFHxS ที่อยู่ใน List of Key Controlled Pollutants (2023) แต่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับโดยตรงกับกลุ่มบรรจุภัณฑ์กระป๋องอาหาร ส่วนในไทยจะเน้นไปที่กลุ่มสินค้าเครื่องสำอางที่ห้ามมี PFAS (<https://chemicalwatch.com/725223/thailand-plans-to-ban-use-of-13-pfass-in-cosmetics>)

ตัวอย่าง **Nippon Steel Group and NS-SUS (Thailand's plant)**

(1) Sustainability of Steel

- ลักษณะของเหล็ก >> เป็นวัสดุที่อุดมสมบูรณ์และยั่งยืนที่สามารถเกิดใหม่ได้ไม่รู้จบ สามารถขจัดสิ่งปนเปื้อนได้

- การรีไซเคิล >> จัดเรียงง่าย ไม่เสื่อมคุณภาพ ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมต่ำ มีการจัดตั้งระบบที่ประหยัด Close-Loop Recycling = Circular Economy

(2) NSC Carbon Neutral Activity มีการนำ "Nippon Steel Carbon Neutral Vision 2050" มาใช้เป็นความคิดริเริ่มใหม่ในการต่อต้านการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อการเริ่มต้นของมนุษย์ โดยพยายามบรรลุความเป็นกลางทางคาร์บอนภายในปี 2050 ซึ่งเป็นประเด็นในการจัดการที่มีความสำคัญสูงสุด

(3) Cr free movement and EZP (Cr free passivated tinplate) >> เปลี่ยนจาก 311(Cr) tinplate เป็น EZP tinplate

สมาคมฯ ร่วมชมบูธ **Future Food** ตั้งอยู่ที่ โซน Future Food Experience โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ผลิตจากพืช ธัญพืชต่างๆ เช่น ถั่วเหลือง ถั่วลูกไก่ อัลมอนต์ เป็นต้น ซึ่งทำมาใช้ผลิตเป็น ชีส ข้าว เส้นก๋วยเตี๋ยว และอื่นๆ

ทั้งนี้ มีการใช้จุลินทรีย์เพื่อผลิตโปรตีนนม และยังมีผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโปรตีนของสัตว์และแมลง เช่น แมงกะพรุน, จิ้งหรีดขาว และ ตั๊กแตน (ตั๊กแตน) เป็นต้น



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ หอการค้าไทย และ Koelnmesse มีกำหนดจัดงานแสดงสินค้า **"THAIFEX-Anuga Asia 2024"** ในระหว่างวันที่ **28 พฤษภาคม-1 มิถุนายน 2567** ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี **เปิดรับสมัครพร้อมกันวันที่ 3 ส.ค. 2566 เวลา 09.00 น.** สมัครเข้าร่วมงานผ่านทางลิงค์ <http://thaifex.thaichamber.org/THAIFEX/#/login>

THAIFEX - ANUGA ASIA 2024

เปิดลงทะเบียน วันที่ 3 สิงหาคม 2566 นี้

Beyond Food Experience

ลงทะเบียน SCAN

จัดงานระหว่างวันที่ 28 พ.ค. - 1 มิ.ย. 2567 ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี

www.thaifex-anuga.com

JOINTLY ORGANISED BY



ข่าวประชาสัมพันธ์

TTIA TPFA ชูแนวทางดำเนินงานด้าน BCG ในอุตสาหกรรมทูน่าและอาหารสัตว์เลี้ยงของไทย ปี 2566 ในงานแสดงสินค้าอาหารระดับโลก THAIFEX - Anuga Asia 2023

กรุงเทพฯ: 11.00 น. 23 พฤษภาคม 2566 สมาคมอุตสาหกรรมทูน่าไทย (Thai Tuna Industry Association) ร่วมงานแสดงสินค้า THAIFEX - Anuga Asia 2023 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี ระหว่างวันที่ 23-27 พฤษภาคม 2566 **พร้อมประกาศนโยบายขับเคลื่อน BCG Model เป็นวาระหลักประจำปี 2566 ของสมาคมอุตสาหกรรมทูน่าไทยและสมาคมการค้าอาหารสัตว์เลี้ยงไทย**

ดร.ชรินทร์ ชลิตราพงศ์ นายกสมาคมอุตสาหกรรมทูน่าไทย และนายกสมาคมการค้าอาหารสัตว์เลี้ยงไทย กล่าวว่า สมาคมฯ ได้เข้าร่วมงานแสดงสินค้า THAIFEX - Anuga Asia เป็นประจำทุกปี เพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรมสมาคมและเผยแพร่ข้อมูลสมาชิก ให้นักธุรกิจและประชาชนที่เข้าร่วมงานได้ทราบถึงศักยภาพ **ประเทศไทยเป็นผู้นำการผลิตและส่งออกสินค้าทูน่าอันดับ 1 ของโลก** ที่ได้คุณภาพมาตรฐานระดับสากล มุ่งอุตสาหกรรมเติบโตอย่างยั่งยืน เน้นความปลอดภัยอาหาร จริยธรรมด้านแรงงาน และการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน โดยมีการต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มจากส่วนสูญเสียและขยะอาหาร (Food loss food waste) ของอุตสาหกรรมทูน่าไปผลิตเป็นสินค้าอาหารสัตว์เลี้ยงเกรดพรีเมียม จนปัจจุบัน**ประเทศไทยติดอันดับผู้ผลิตและส่งออกอาหารสัตว์เลี้ยงสำหรับสุนัขและแมวเป็นอันดับ 3 ของโลก** รองจากประเทศเยอรมนีและสหรัฐอเมริกา

“ในปี 2566 สมาคมฯ มุ่งเน้นการนำหลักเศรษฐกิจชีวภาพ-หมุนเวียน-สีเขียว หรือ BCG (Bio-Circular-Green Economy Model) ไปสู่อุตสาหกรรมทูน่าและอุตสาหกรรมอาหารสัตว์เลี้ยงให้มากที่สุด BCG เป็นนโยบายระดับชาติของประเทศไทย สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสหประชาชาติ (Sustainable Development Goal; SDG13 Climate Action, SDG14 Life Below Water, SDG15 Life on Land) ปัจจุบันทั่วโลกให้ความสำคัญต่อการแก้ไขปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (climate change), การลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ซึ่งจะกลายเป็นข้อกีดกันทางการค้าหากไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานที่ประเทศคู่ค้ากำหนดในเรื่องดังกล่าวไว้ โดยเฉพาะตลาดสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา”

ดร.ชรินทร์ พุดถึงการนำ BCG ไปใช้ “**อุตสาหกรรมได้ใช้ประโยชน์สูงสุดจากวัตถุดิบปลาทูน่าทั้งตัว** กล่าวคือ มีการนำส่วนสูญเสียไปสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นสินค้าอื่นๆ เช่น น้ำนิ่งปลาทูน่านำมาสกัดเข้มข้นใช้เป็นส่วนผสมเพิ่มความน่ากินในสินค้าอาหารสัตว์เลี้ยง, การนำ **by product** เช่น tuna red meat ตลอดจน **by product** จากสินค้าปศุสัตว์ เช่น เครื่องใน ไก่ ไร่ เครื่องในวัว เป็นวัตถุดิบผสมในอาหารสัตว์เลี้ยง, ซากกระดูก ก้างของทูน่า นำไปผลิตอาหารสัตว์ ซึ่ง**ประเทศไทยมีจุดแข็งด้าน supply chain ที่สามารถต่อยอดเพิ่มมูลค่าได้** นอกจากนี้ ยังมีการลงทุนในกลุ่มพลังงานทดแทน, พลังงานสะอาด และเทคโนโลยีเพื่อการประหยัดพลังงาน เช่น ติดตั้ง Solar roof top, การเปลี่ยนพลังงานแสงอาทิตย์เป็นพลังงานร้อนใช้ในระบบทำความเย็นและไอน้ำ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม นำกลับมาใช้ใหม่ได้ (Recycled) หรือ ทำมาจากผลิตภัณฑ์รีไซเคิล เช่น กล่องกระดาษ และมีการศึกษาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไบโอพลาสติกด้วย”

ดร.ชนินทร์ ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า “ประเด็นด้านสิ่งแวดล้อมมีความสำคัญและอยู่ในกรอบการเจรจาจัดทำความตกลงเขตการค้าเสรีไทย-สหภาพยุโรป(FTA Thai-EU) ด้วย ดังนั้น อุตสาหกรรมต้องปรับตัว และปฏิบัติตามกฎระเบียบสากล ช่วยกันลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ปกป้องดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมทั้งบนบกและในมหาสมุทร การลดขยะทะเล ซึ่งเป็นแหล่งทรัพยากรอาหารสำคัญของโลก”

ปัจจุบันสมาชิกสมาคมมีการจัดกิจกรรมด้านสิ่งแวดล้อมร่วมกับสังคม เช่น นำฝากระป๋องไปบริจาคโรงพยาบาลเพื่อทำขาเทียม, การร่วมกับชุมชนและหน่วยงานราชการในพื้นที่รับผิดชอบดูแล ทำความสะอาดชุดลอคโคลง เก็บขยะ, สอนปลูกผักไฮโดรโปนิกส์ให้กับชาวบ้าน, บริจาคอาหารสัตว์เลี้ยงให้แก่ศูนย์ดูแลสุนัขและแมว(Pet Shelter) นอกจากนี้ สมาคมฯ ได้เชิญผู้เชี่ยวชาญมาให้ความรู้แก่สมาชิก ในด้านกฎหมาย กฎระเบียบด้านสิ่งแวดล้อม, หลักการ BCG, แนวทางการลดคาร์บอนในอุตสาหกรรมและห่วงโซ่การผลิต การศึกษางานวิจัยปัญหาโลกร้อนที่จะส่งผลกระทบต่อวัตถุดิบในอุตสาหกรรมทูน่าและอาหารสัตว์เลี้ยง เพื่อเตรียมความพร้อมรับมือต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของโลก และปรับตัวเพื่อรักษาขีดความสามารถในการแข่งขันกับประเทศอื่นได้อย่างยั่งยืนต่อไป



Table : Thai Exports of Tuna and Petfood to the World in 2021-2022

Products	Quantity (Ton)		% Growth	Value (Mil. Baht)		% Growth	Value (Mil.USD)		% Growth
	2021	2022	21/22	2021	2022	21/22	2021	2022	21/22
Canned tuna and tuna loin	471,026	514,071	9	60,328	79,409	32	1,918	2,284	19
Petfood for dog or cat	720,694	818,281	14	65,397	85,211	30	2,074	2,461	19

Prepared by Thai Tuna Industry Association Source : www.moc.go.th



Press Release

TTIA and TPFA shows BCG Model in Thailand's Tuna and Pet Food Industry Year 2023 at the world-class food exhibition THAIFEX - Anuga Asia 2023

Bangkok: 11:00 a.m., 23 May 2023. The Thai Tuna Industry Association joined THAIFEX - Anuga Asia 2023, the exhibition, at IMPACT Muang Thong Thani during 23-27 May 2023 and **announced its policy to drive the BCG Model as an agenda for the year 2023 of the Thai Tuna Industry Association (TTIA) and the Thai Pet Food Trade Association (TPFA).**

Dr. Chanintr Chalisarapong, the president of the TTIA and the TPFA, said that the TTIA participated in the THAIFEX - Anuga Asia every year to publicize the Association's activities and disseminate membership information for the businessmen and people who attended the event to be aware of the potential of **Thailand, the world's number 1 producer and exporter of tuna products** that meet international quality standards, aiming for sustainable growth in the industry, with a focus on food safety, labor ethics and sustainable use of resources. Moreover, the tuna industry has **created value-added products from its food loss and food waste to produce premium-grade pet food.** Until now, **Thailand is ranked as the world's third largest producer and exporter of pet food for dogs and cats** after Germany and the United States.

“In 2023, the Association will focus on bringing the bio-circular-green economy model or BCG to the tuna industry and pet food industry as much as possible. BCG is a national policy in Thailand in line with the Sustainable Development Goals of the United Nations (SDG13 Climate Action, SDG14 Life Below Water, SDG15 Life on Land). At present, the world attaches great importance to solving climate change problems, reducing greenhouse gas emissions. This will become a trade barrier if we fail to comply with the standards set by the trading partners in such matters, especially the EU market and USA market.”

Dr. Chanintr talked about BCG utilization. **“The industry has made the most of the whole tuna raw material, that is, the loss and waste are used to increase value to other products, such as concentrated tuna condensate used as an ingredient to increase palatability in pet food, using by-products such as tuna red meat, as well as by-product from the livestock products such as chicken offal, chicken carcass, cow offal as raw materials mixed in pet food, tuna carcasses and bones used to produce animal feeds. Thailand has strengths in the supply chain that can be created further value added. In addition, there are investments in renewable energy, clean energy and energy-saving technologies such as installing a solar roof top, converting solar energy into thermal energy used in cooling and steam systems, environmentally friendly packaging development, which can be recycled or made from recycled products such as cardboard boxes, and there is also a study and development of packaging made from bioplastics.”**

Dr. Chanintr added that “Environmental issues are important and are included in the Thai-EU Free Trade Agreement (Thai-EU FTA) negotiations. Therefore, the industry must adapt itself and comply with international regulations, help reducing greenhouse gas emissions, protect the environment both on land and in the ocean, and reduce wastes in the sea, which is an important food resource for the world.”

At present, the association members are **organizing environmental activities together with society** such as donating can pull-tabs to hospitals for prosthetic legs, joining with communities and government agencies in the area to campaign for care, cleaning, dredging canals, collecting garbage, teaching hydroponics to the villagers, donating pet food to the pet shelters. In addition, the Association invited experts to educate its members on environmental laws, regulations, BCG principles, carbon reduction guidelines in industry and production chains, research studies on global warming that will affect raw materials in the tuna industry and pet food to be prepared to deal with global climate change and adapt to maintain sustainable competitiveness with other countries.



Table : Thai Exports of Tuna and Petfood to the World in 2021-2022

Products	Quantity (Ton)		% Growth	Value (Mil. Baht)		% Growth	Value (Mil.USD)		% Growth
	2021	2022	21/22	2021	2022	21/22	2021	2022	21/22
Canned tuna and tuna loin	471,026	514,071	9	60,328	79,409	32	1,918	2,284	19
Petfood for dog or cat	720,694	818,281	14	65,397	85,211	30	2,074	2,461	19

Prepared by Thai Tuna Industry Association Source : www.moc.go.th