

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาค้นคว้าของผู้ส่งออกค้าขายในจังหวัดลำพูน ผู้ศึกษาได้รวบรวมแนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งใช้เป็นกรอบแนวความคิดในการศึกษา โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ชนงกรณ์ กุณฑลบุตร (2548) กล่าวถึง กลยุทธ์ในการออกสู่ตลาดต่างประเทศ (Strategic of Entry into Foreign Market) หมายถึง การดำเนินงานของกิจการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับต่างประเทศมีหลายระดับ ไม่ว่าจะเป็นการส่งสินค้าออกสู่ลูกค้าในต่างประเทศ จนถึงการลงทุนโดยตรงในต่างประเทศ (Foreign Direct Investment หรือ FDI) การที่ธุรกิจจะเลือกวิธีการใดในการเข้าสู่การค้าระหว่างประเทศนั้นจะขึ้นอยู่กับปัจจัยทั้งภายในกิจการเหล่านั้น และขึ้นอยู่กับปัจจัยภายนอกบริษัท โดยเฉพาะอย่างยิ่งปัจจัยในประเทศที่จะไปลงทุน สำหรับการออกสู่การค้าในต่างประเทศจะประกอบด้วย การส่งออก (Exporting) เป็นวิธีการพื้นฐานที่สุดในการดำเนินงานของธุรกิจระหว่างประเทศ และเป็นวิธีการที่มีความเสี่ยงน้อย เพราะเพียงแต่จัดส่งสินค้าไปจำหน่ายในต่างประเทศมิใช่การลงทุนสร้างโรงงานหรือฐานการผลิตซึ่งต้องการระยะเวลาผูกพันในการที่จะให้ได้ทุนคืน การที่ธุรกิจจะส่ง สินค้าออกไปจำหน่ายในต่างประเทศแบ่งได้สองวิธีได้แก่

1. การส่งออกทางอ้อม (Indirect Exporting) ได้แก่การที่กิจการจะมอบหมายให้ผู้อื่นทำหน้าที่ในส่วนที่เป็นการส่งสินค้าออกแทนตนเอง เช่นการมอบหมายให้บริษัทส่งออก-นำเข้า รับผิดชอบงานดังกล่าว ส่วนใหญ่แล้วกิจการที่จะใช้วิธีนี้จะเป็นกิจการขนาดเล็กหรือขนาดกลางที่เพิ่งจะเริ่มทำการส่งออกเป็นครั้งแรก ข้อดีได้แก่บริษัทตัวแทนส่งออกจะมีความชำนาญในส่วนของ การค้าขายกับต่างประเทศ (ready-made experience) ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของวัฒนธรรม กฎหมาย ตัวแทนการนำเข้าในต่างประเทศ หรือแม้กระทั่งกระบวนการทางศุลกากรของประเทศคู่ค้า ตัวแทนการส่งออกที่ดีควรจะมีบทบาทในการให้คำปรึกษาด้วย ไม่ว่าจะเป็นการติดต่อกับลูกค้าปัจจุบัน การโฆษณา การทำการส่งเสริมการจำหน่ายเพื่อเพิ่มยอดขาย แม้กระทั่งในกรณีที่ยอดขายลดลงตัวแทนที่ดีอาจแนะนำให้ใช้วิธีอื่นๆเพื่อให้รักษาสถานะไว้ได้ ในขณะที่เดียวกันข้อเสียของวิธีนี้ได้แก่ลูกค้าในต่างประเทศอยู่ในความติดต่อกับตัวแทน หากตัวแทนไม่มีจริยธรรมอาจไปหาสินค้ามาและส่งออกไปเสียเอง นอกจากนี้ยังทำให้กิจการไม่มีประสบการณ์ใดๆในการค้าระหว่างประเทศเพิ่มมากนัก

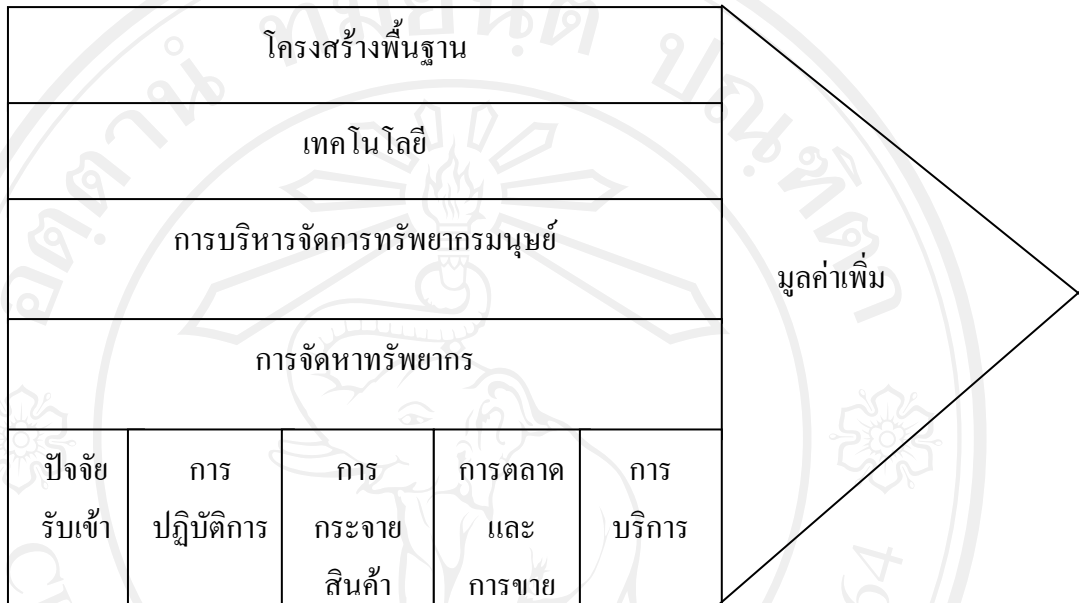
2. การส่งออกทางตรง (Direct Exporting) หมายถึงการที่กิจการทำหน้าที่ในการส่งสินค้าของตนไปสู่ลูกค้าในต่างประเทศโดยตรงไม่ผ่านคนกลางใดๆ สำหรับกิจการที่เพิ่งเริ่มต้นแล้ววิธีการดังกล่าวอาจมีค่าใช้จ่ายสูงกว่าวิธีการส่งออกทางอ้อม ทั้งค่าใช้จ่ายต่างๆที่เกิดจากการขาดประสบการณ์ แต่เมื่อมองในระยะยาวแล้วจะเป็นประโยชน์ต่อกิจการในหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นประสบการณ์ในเรื่องกระบวนการทางศุลกากร กระบวนการทางธุรกิจในประเทศต่างๆ ความต้องการผลิตภัณฑ์ของชาติต่างๆ สิ่งเหล่านี้จะเป็นรากฐานต่อการเข้าไปลงทุนโดยตรงในต่างประเทศ อย่างไรก็ตามหลายกิจการอาจติดต่อกับลูกค้าของตนในต่างประเทศโดยตรงแต่มองบางชนิดอาจใช้บริษัทส่งออก-นำเข้าทั้งภายในและต่างประเทศเป็นผู้ช่วยเหลือ

2.1 ทฤษฎีห่วงโซ่แห่งคุณค่า (Value Chain)

Porter (อ้างในกิติวัตส์ มูลแก้ว, 2547) แสดงความเห็นว่าคุณสมบัติในการแข่งขันเกิดขึ้นจากกิจกรรมต่างๆ ที่เกิดขึ้นภายในองค์กร โดยที่กิจกรรมเหล่านั้นสามารถช่วยในการลดต้นทุนซึ่งส่งผลให้องค์กรสามารถใช้กลยุทธ์การเป็นผู้นำด้านราคา หรือใช้กลยุทธ์ในการสร้างความแตกต่าง ของสินค้าและบริการได้ โดยศึกษาวิเคราะห์ถึงกิจกรรมต่างๆ รวมทั้งความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมเหล่านี้ เพื่อศึกษาถึงความได้เปรียบในทางแข่งขันของแต่ละองค์กร ซึ่งแนวคิดห่วงโซ่แห่งคุณค่า (Value Chain Model) สามารถใช้เป็นเครื่องมือในการศึกษา และวิเคราะห์กิจกรรมเหล่านี้ โดยพิจารณาในแง่ความสำคัญ และความสัมพันธ์ของแต่ละกิจกรรม

ห่วงโซ่แห่งคุณค่าแสดงให้เห็นถึงคุณค่าทั้งหมดที่องค์กรมอบให้แก่ลูกค้า โดยที่กิจกรรมแต่ละกิจกรรมมีส่วนช่วยในการก่อให้เกิดคุณค่า ซึ่งคุณค่าที่เกิดขึ้นจากแต่ละกิจกรรมเป็นพื้นฐานในการสร้างคุณค่าให้กับลูกค้า กิจกรรมที่ก่อให้เกิดคุณค่าขึ้นภายในองค์กรสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภท ได้แก่ กิจกรรมหลัก (Primary Activities) และกิจกรรมสนับสนุน (Support Activities) โดยกิจกรรมหลักประกอบด้วยกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์สินค้าและบริการ การขายสินค้าหรือบริการนั้น การส่งมอบสินค้าให้ลูกค้า รวมทั้งการให้บริการหลังการขาย ในขณะที่กิจกรรมสนับสนุนหรือกิจกรรมเสริม เป็นกิจกรรมที่สนับสนุนการดำเนินการของกิจกรรมหลัก ได้แก่ การจัดหาและสั่งซื้อวัตถุดิบ เทคโนโลยี บุคลากร รวมทั้งการปฏิบัติหน้าที่ต่างๆ ภายในองค์กรเพื่อสนับสนุนกิจกรรมหลัก ทั้งนี้การวิเคราะห์ห่วงโซ่แห่งคุณค่าของแต่ละองค์กร จะช่วยให้ผู้ศึกษาทราบถึงการดำเนินการกิจกรรมต่างๆภายใน องค์กร เพื่อนำไปสู่ความได้เปรียบทางการแข่งขันนอกจากนั้นยังสามารถใช้เป็นหลักในการวิเคราะห์ความสามารถภายในของแต่ละองค์กร เพื่อใช้พิจารณาว่ากิจกรรมแต่ละประการนั้นเป็นจุดแข็งหรือจุดอ่อน รวมทั้งพิจารณาว่า

กิจกรรมแต่ละประเภทก่อให้เกิดคุณค่าอย่างไร จะต้องมีการปรับปรุงในส่วนใดบ้างเพื่อให้การปฏิบัติงานในหน้าที่ต่างๆมีความสอดคล้องกัน



ภาพ 2.1 ห่วงโซ่แห่งคุณค่า (Value Chain Model)

กิจกรรมหลักในองค์การประกอบไปด้วยกิจกรรมต่างๆ ดังนี้

1. ปัจจัยรับเข้า (Inbound Logistics) คือกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยรับเข้า ได้แก่ การขนส่ง การจัดเก็บ การจัดการ การควบคุม การบริหารคลังสินค้า การจัดทำกำหนดเวลาของรถขนส่งในการเดินทางไป-กลับ กับแหล่งวัตถุดิบ
2. การปฏิบัติการ (Operations) คือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยน หรือ แปรรูปวัตถุดิบต่างๆ ให้ออกมาเป็นสินค้าสำเร็จรูป (Transforming Inputs into Final Product) การแปรรูปการประกอบ การบรรจุหีบห่อ การดูแลรักษาเครื่องจักร และการทดลอง
3. การกระจายสินค้า (Outbound logistics) คือกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเก็บ รวบรวม จัดจำหน่ายสินค้าและบริการที่เสร็จแล้วไปยังผู้บริโภค ได้แก่ การจัดการคลังสินค้า และการจัดตารางการเดินทางเพื่อการขนส่งสินค้า

4. การตลาดและการขาย (Marketing and Sales) คือกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการชักจูงให้ลูกค้าและแนะนำบริการขององค์การธุรกิจ ได้แก่ การโฆษณา การจัดการส่งเสริมการขาย การจัดทำรายชื่อลูกค้า การเลือกสรรช่องทางการจัดจำหน่าย และการกำหนดราคา

5. การบริการ (Customer Service) คือกิจกรรมที่ครอบคลุมถึงการให้บริการเพื่อเพิ่มคุณค่าหรือบำรุงรักษาสินค้า รวมทั้งการบริการหลังการขาย ได้แก่ การติดตั้ง การซ่อมบำรุง การจัดหาอะไหล่ และการอบรมการใช้สินค้า

กิจกรรมสนับสนุน (Supporting Activities) สามารถแบ่งออกเป็น

1. การจัดหาทรัพยากร (Procurement) คือกิจกรรมหรือหน้าที่ในการจัดหาหรือจัดซื้อ Input เพื่อเข้ามาใช้ในการดำเนินกิจกรรมหลักต่างๆ ซึ่ง Input เหล่านี้ประกอบด้วย วัตถุดิบ เครื่องจักร เครื่องมือต่างๆ เป็นต้น

2. การพัฒนาเทคโนโลยี (Technology Development) คือกิจกรรมต่างๆ ที่ช่วยในการเพิ่มคุณค่าให้แก่ตัวสินค้าหรือบริการกระบวนการ เช่น กิจกรรมด้านการวิจัยและพัฒนา การพัฒนาและออกแบบสินค้าการเลือกใช้เทคโนโลยีให้เหมาะสมกับองค์การ การแสวงหาเทคโนโลยีจากแหล่งต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเทคโนโลยีด้านการผลิต การวิจัยด้านการตลาด และ เทคโนโลยีด้านสารสนเทศ เป็นต้น

3. การบริหารทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Management) คือกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรบุคคล ตั้งแต่การวิเคราะห์ความต้องการด้านบุคคลกร การสรรหา และการคัดเลือก การฝึกอบรม การบริหารเงินเดือน และ ค่าตอบแทน เป็นต้น

4. การจัดการและโครงสร้างพื้นฐาน (Firm Infrastructure) คือกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานทั่วไปในองค์การ การวางแผน การบัญชีและการเงิน การบริหารงานด้านระบบคุณภาพ การติดต่อกับหน่วยงานราชการ และการดำเนินการด้านกฎหมาย เป็นต้น

2.2 ระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกลำไยสด

2.2.1 หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (Good Manufacturing Practice : GMP)

เบญจวรรณ อิงกุลสมงคล (2544) กล่าวถึง GMP (Good Manufacturing Practice) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต เป็นการจัดการสภาวะแวดล้อมขั้นพื้นฐานของกระบวนการผลิต เช่น การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค การออกแบบโครงสร้างอาคารผลิต รวมถึงเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เป็นต้น ซึ่งเน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไข เป็นระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารขั้นพื้นฐาน (Food Safety Management System) คือ การจัดการเพื่อไม่ให้อาหารก่อผลกระทบทางลบต่อผู้บริโภค เมื่ออาหารนั้นถูกเตรียมหรือบริโภค ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารจะสมบูรณ์ เมื่อจัดทำระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ซึ่งเป็นการจัดการด้านการควบคุมกระบวนการผลิต โดยจะทำการวิเคราะห์และประเมินอันตรายในขั้นตอนการผลิตทั้งหมด ตั้งแต่ตรวจรับวัตถุดิบจนกระทั่งผลิตภัณฑ์สู่ผู้บริโภค ว่าจุดใด หรือ ขั้นตอนใดมีความเสี่ยง ต้องควบคุม ถ้าปราศจากการควบคุมที่จุดนั้นจะทำให้ ผลิตภัณฑ์อาหารจะไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งจะเรียกจุด หรือขั้นตอนนั้น ๆ ว่า จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Critical Control Point; CCP) จากนั้นจะหามาตรการควบคุมจุดวิกฤต เพื่อให้อาหารปลอดภัยต่อผู้บริโภค กล่าวได้ว่า GMP เป็นพื้นฐานที่สำคัญของ HACCP

กัลยาณี ศีประเสริฐวงศ์ (2550) กล่าวถึง GMP (Good Manufacturing Practice) ที่เกี่ยวข้องกับอาหารมีที่มา คือ เป็นคำที่นำมาจากกฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกาที่กำหนดอยู่ใน Code of Federal Regulation title ที่ 21 part 110 หากเทียบกับมาตรฐานสากลของโครงการมาตรฐานอาหาร FAO/WHO (Codex) จะใช้คำว่า General Principles of Food Hygiene นักวิชาการทางด้านอาหารใช้คำว่า GMP เนื่องจาก เป็นคำย่อที่เข้าใจตรงกันว่า หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่อาจจะทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตราย หรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค GMP มี 2 ประเภท คือ GMP สุขลักษณะทั่วไป หรือ General GMP ซึ่งเป็น หลักเกณฑ์ที่นำไปใช้ปฏิบัติสำหรับอาหารทุกประเภท อีกประเภทหนึ่ง คือ GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์ หรือ Specific GMP ซึ่งเป็น ข้อกำหนดที่เพิ่มเติมจาก GMP ทั่วไป เพื่อมุ่งเน้นในเรื่องความเสี่ยงและความปลอดภัยของแต่ละผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะมากยิ่งขึ้น GMP เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติ และพิสูจน์แล้วจากกลุ่มนักวิชาการด้านอาหารทั่วโลกแล้วว่าสามารถทำให้อาหารเกิดความปลอดภัย เป็นที่เชื่อถือยอมรับจากผู้บริโภค โดยอาศัยหลายปัจจัยที่เชื่อมโยงสัมพันธ์กัน ดังนั้นหากยังสามารถปฏิบัติตาม

แนวทางที่กำหนดได้ทั้งหมด ก็จะทำให้อาหารมีคุณภาพมาตรฐานและมีความปลอดภัยมากที่สุด หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดีมีความปลอดภัย และมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบ ระหว่างการผลิต ผลิตรักษาสำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตรักษา รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene) ทั้งนี้เพื่อให้ผลิตรักษาขั้นสุดท้ายมีคุณภาพและความปลอดภัยเป็นที่มั่นใจเมื่อถึงมือผู้บริโภค และ GMP ยังเป็นระบบประกันคุณภาพพื้นฐานก่อนที่จะพัฒนาไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่น ๆ ต่อไป เช่น HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Points) และ ISO 9000 อีกด้วย

ขั้นตอนการรับรองโรงงานผลิตสินค้าเกษตร GMP/HACCP

1. ผู้ประกอบการ โรงงานแปรรูปสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออกยื่นคำร้องต่อ สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 1-8 (สวพ. 1-8) หรือสำนักงานพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้า (สมพ.)

2. คณะผู้ตรวจประเมินนัดหมายและแจ้งให้ บริษัท/โรงงาน ทราบถึงกำหนดวันเข้าตรวจและปฏิบัติการตรวจประเมิน

3. รายงานผลเสนอคณะกรรมการตรวจประเมิน

4. คณะกรรมการรับรองการตรวจประเมิน

5. คณะกรรมการบริหาร โครงการความปลอดภัยอาหารด้านพืชพิจารณาออกใบรับรองหลักการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุ/โรงงานแปรรูป

1. สถานที่ประกอบการ

2. เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต

3. การควบคุมกระบวนการผลิต

4. การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล

5. บุคลากร

6. การเก็บรักษาและการขนส่ง

7. การจัดทำบันทึก

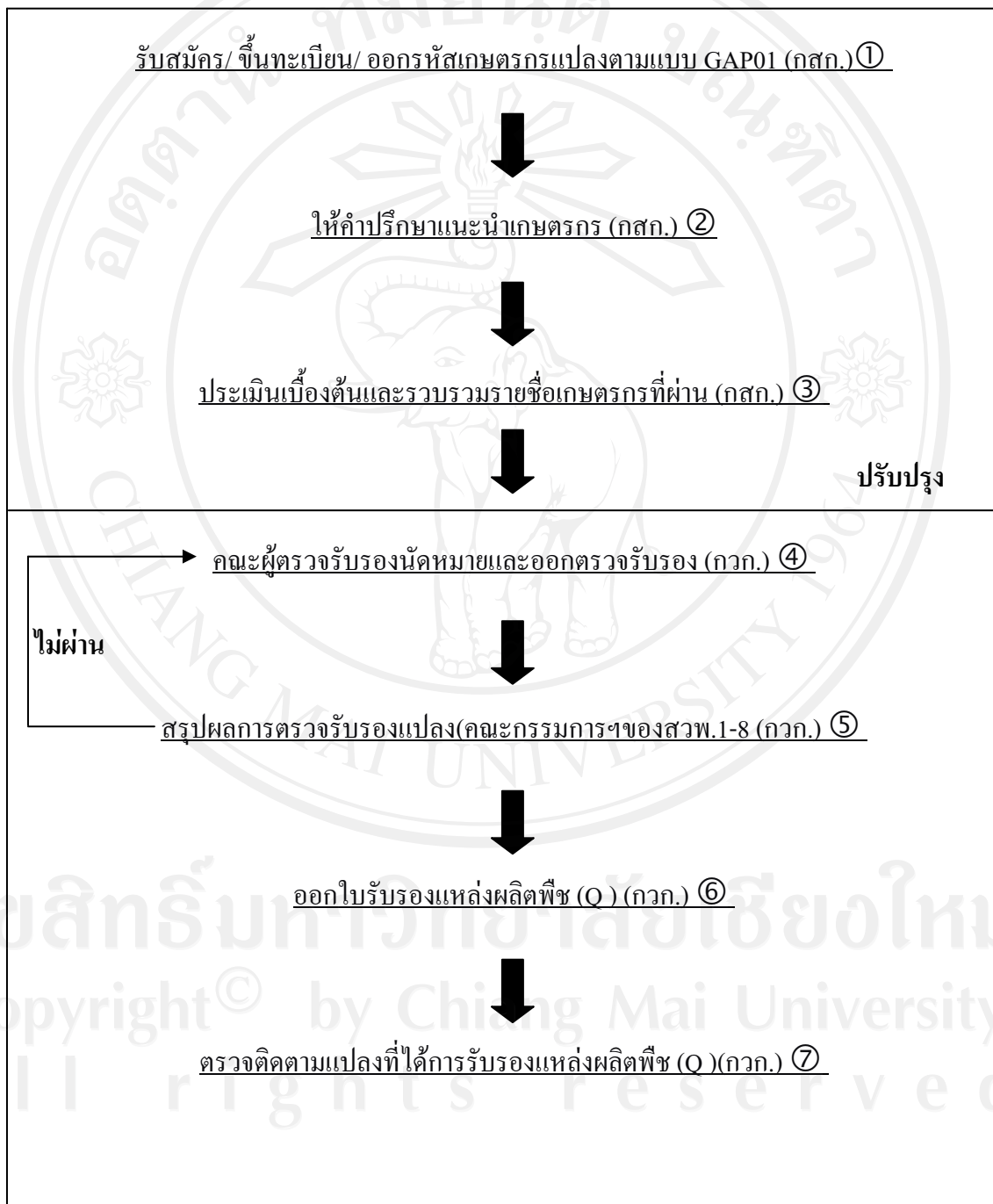
กรมวิชาการเกษตร (2548) กล่าวถึง GAP (Good Agricultural Practice) หรือเกษตรที่ดีที่เหมาะสม คือแนวทางในการทำเกษตรกรรม เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ตรงตามมาตรฐานที่กำหนด ผลผลิตสูงคุ้มค่าการลงทุน ขบวนการผลิตจะต้องปลอดภัยต่อเกษตรกร และผู้บริโภค มีการใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด เกิดความยั่งยืนทางการเกษตร และไม่ทำให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม การทำ GAP หรือการเกษตรที่ดีที่เหมาะสมมีประโยชน์เพื่อ

1. เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน สามารถแข่งขันและจำหน่ายได้ราคาที่สูงกว่า
2. เพื่อสร้างเสริมสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชในการผลิตสินค้าเกษตร
3. เพื่อแก้ไขปัญหาการใช้สารเคมีที่ไม่ถูกต้องทำให้เกิดสารพิษตกค้างเป็นอันตรายต่อผู้ผลิต ผู้บริโภค และเกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการขอรับรองแปลงตามระบบการจัดการคุณภาพเกษตรที่ดีที่เหมาะสมกับลำไย มีดังนี้

1. คุณสมบัติของเกษตรกร
 - ต้องเป็นเจ้าของ หรือผู้ถือสิทธิในการดำเนินการผลิต
 - มีสัญชาติไทยและเป็นผู้ที่มีชื่ออยู่ในทะเบียนราษฎร
 - เป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และเข้าใจกระบวนการจัดการคุณภาพ
 - มีความสมัครใจที่จะเข้าร่วม โครงการเห็นด้วยกับระบบการจัดการคุณภาพ: GAP ลำไย และพร้อมที่จะปฏิบัติตามคำแนะนำ
 - ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรระบบการจัดการคุณภาพ: GAP ลำไย
 - มีภูมิลำเนาหรือแลงในจังหวัดลำพูน เชียงใหม่ เชียงราย น่าน พะเยา แพร่ แม่ฮ่องสอนและลำปาง
2. คุณสมบัติของแปลงที่ขอรับการรับรอง
 - ต้องเป็นพื้นที่ที่เหมาะสม ไม่มีวัตถุอันตรายที่จะทำให้เกิดการตกค้าง หรือซึ่งปนเปื้อนใน ผลผลิต มีน้ำใช้เพียงพอและได้จากแหล่งที่ไม่มีสภาพแวดล้อมก่อให้เกิดการปนเปื้อน
 - เป็นพื้นที่ที่มีเอกสารสิทธิ์ถูกต้อง มีพื้นที่ปลูกติดต่อกัน ไม่น้อยกว่า 3 ไร่ ลำไย ไม่น้อยกว่า 40 ต้น และให้ผลผลิตแล้ว

ขั้นตอนการขอรับรองแปลงตามระบบการจัดการคุณภาพการทำเกษตรดีที่เหมาะสม
ของลำไยสามารถแสดงเป็นแผนภาพได้ดังนี้



ภาพ 2.2 ขั้นตอนการรับรอง GAP พีช

1. ยื่นแบบคำร้อง (แบบสำเนาบัตรประชาชนผู้ร้องขอและผู้แทน 1 ฉบับ, สำเนาทะเบียนบ้าน 1 ฉบับ) ได้ที่
 - สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 1 ต. แม่เหิยะ อ. เมือง จ. เชียงใหม่ 50100
 - ศูนย์วิจัยเกษตรหลวงเชียงใหม่ ตู๊ ปณ. 54 หางดง อ. หางดง จ. เชียงใหม่ 50230
 - หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรในพื้นที่ คือ ศูนย์วิจัยพืชไร่นานาชาติ ศูนย์วิจัยพืชสวน ศูนย์วิจัยหม่อนไหม และศูนย์บริการวิชาการและปัจจัยการผลิตของทุกจังหวัด
 2. ตรวจสอบคุณสมบัติ
 3. คณะที่ปรึกษา (เจ้าหน้าที่จากกรมส่งเสริมการเกษตร) ดำเนินการอบรมกลุ่มหรือชี้แจงกลุ่ม
 4. คณะที่ปรึกษานัดหมายเกษตรกร เพื่อให้คำปรึกษาในพื้นที่ แจ้งข้อบกพร่องที่จะต้องให้เกษตรกรแก้ไข และแนะนำการบันทึกข้อมูลที่ต้อง พร้อมสำหรับผู้ตรวจรับรองดำเนินการตรวจรับรองแปลง
 5. คณะผู้ตรวจรับรอง (ผู้ตรวจจากกรมวิชาการเกษตร) ตรวจสอบแปลง 1-3 ครั้ง ต่อฤดูกาลผลิต
 6. คณะผู้ตรวจรับรองสรุปรายงานผลการตรวจประเมินให้ สวพ. 1 ทราบและวินิจฉัยว่าควรให้การรับรองแปลง
 7. สวพ. 1 วินิจฉัยแล้วเสนอกรมวิชาการเกษตรรับรองแปลง ใบรับรองจะมีอายุ 2 ปี โดยผู้ตรวจจะมาตรวจแปลงเป็นระยะหากผิวดินเสื่อมโทรมต้องปรับปรุงแก้ไข เมื่อครบ 2 ปี เกษตรกรมีความประสงค์จะขอต่อใบรับรองให้เสนอต่อ สวพ. 1 ดำเนินการต่อไป
- ประโยชน์ที่เกษตรกรได้รับเมื่อสมัครเข้าเป็นสมาชิก GAP กับกรมวิชาการเกษตร
1. ได้รับการสนับสนุนทางวิชาการ และการฝึกอบรมกระบวนการผลิตที่ถูกต่อ
 2. ได้รับการคุ้มครองสารพิษตกค้างโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย
 3. ขายได้ราคาเป็นที่ต้องการของตลาด
 4. สามารถส่งขายยังตลาดต่างประเทศได้
 5. ได้ใบรับรองกระบวนการผลิตจากกรมวิชาการเกษตร

การทำเกษตรดีที่เหมาะสม(GAP) โดยเฉพาะการผลิตลำไยมีคุณภาพ จะต้องมิกฎเกณฑ์ ดังนี้

1. แหล่งน้ำ หมายถึง แหล่งน้ำที่ใช้ในแปลงจะต้องไม่มีการปนเปื้อนของสารพิษตกค้าง คือ ต้องมั่นใจว่าแหล่งน้ำที่นำมาใช้ในการเกษตรไม่ได้อยู่ใต้โรงงานอุตสาหกรรมและมีการถ่ายเทของเสีย หรือที่มีสารพิษปนเปื้อนถ้ามีข้อสงสัย ทางสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 1 ต้องเก็บน้ำไปวิเคราะห์
2. พื้นที่ปลูกเคยปลูกอะไรมาก่อนมีการใช้สารเคมีหรือไม่ก็ต้องมีการเก็บตัวอย่างดินไปตรวจเพื่อหาว่าจะมีการปนเปื้อนของสารพิษนี้หรือไม่
3. การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรหมายความว่า เกษตรกรมีการใช้สารเคมีถูกต้องหรือไม่การเก็บรักษา และมีการตรวจสอบการเก็บ ผลผลิตก่อนการเก็บเกี่ยวอย่างน้อย 1 เดือนเพื่อความปลอดภัย ซึ่งในประเทศจีนห้ามใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรอยู่ประมาณ 26 ชนิด
4. การเก็บรักษาและการขนย้ายผลิตผลภายในแปลง จะเน้นภาชนะและอุปกรณ์ที่สะอาด มีการถ่ายเทอากาศได้ดี และสามารถที่จะตรวจสอบสถานที่และอุปกรณ์ได้
5. การบันทึกข้อมูล เกษตรกรต้องมีการบันทึกข้อมูลการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรทุกครั้งเพื่อที่จะสามารถตรวจสอบย้อนกลับถ้าหากผลผลิตมีปัญหาในภายหลัง
6. การผลิตให้ปลอดภัยจากศัตรูพืช เกษตรกรต้องมีการสำรวจแปลงปลูกเป็นประจำ หากพบโรคหรือแมลง ในกรณีพบไม่เกิน 10% ควรจะพ่นสารน้ำมันจะได้ทำลายแมลงเหล่านั้น
7. การจัดการขบวนการผลิตเพื่อให้ได้คุณภาพ เป็นการคัดเกรดของผลผลิตหากพบผลผลิตที่มีโรคและแมลงจะได้คัดเผาทำลาย

ประโยชน์ที่เกษตรกรได้รับเมื่อสมัครเข้าเป็นสมาชิก GAP กับกรมวิชาการเกษตร

1. ได้รับการสนับสนุนทางวิชาการ และการฝึกอบรมกระบวนการผลิตที่ถูกต้อง
2. ได้รับการคุ้มครองสารพิษตกค้างโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย
3. ขายได้ราคาเป็นที่ต้องการของตลาด
4. สามารถส่งขายยังตลาดต่างประเทศได้
5. ได้ใบรับรองกระบวนการผลิตจากกรมวิชาการเกษตร

2.2.2 หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2550) กล่าวถึง หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหาร คือ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดหลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหาร รวมทั้งเกณฑ์ข้อกำหนดการใช้เครื่องหมายรับรอง Q Premium กับ สินค้าเกษตรและอาหารแต่ละชนิด เฉพาะขอบข่ายของการรับรองผลิตภัณฑ์ (product certification)

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ มีดังต่อไปนี้

- เครื่องหมายรับรอง Q หมายถึง เครื่องหมายรับรองที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกาศใช้เพื่อแสดงถึงการให้การรับรองสินค้าเกษตรและอาหาร ว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ประกาศโดยหรือได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในด้านความปลอดภัยอาหาร (food safety) และด้านคุณภาพที่จำเป็น (essential quality)
- เครื่องหมายรับรอง Q Premium หมายถึง เครื่องหมายรับรองที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกาศใช้เพื่อแสดงถึงการให้การรับรองสินค้าเกษตรและอาหาร ว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ประกาศโดยหรือได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในด้านความปลอดภัยอาหารและด้านคุณภาพที่จำเป็น นอกจากนี้สินค้าเกษตรและอาหาร ต้องมีการคัดแยกชั้นคุณภาพ หรือมีการผลิตและจัดการเป็นพิเศษ เพื่อให้สินค้ามีคุณภาพอยู่ในระดับพิเศษ ตามเกณฑ์เฉพาะสินค้าที่กำหนดในมาตรฐานนี้
- หน่วยรับรอง หมายถึง หน่วยตรวจสอบรับรองภายใต้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือหน่วยตรวจสอบรับรองอื่น ที่ได้รับการยอมรับความสามารถจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ที่มีหน้าที่และความสามารถในการตรวจประเมิน ให้การรับรองระบบและสินค้า และอนุญาตให้ผู้ขอรับการรับรองใช้เครื่องหมาย Q หรือ Q Premium ได้

การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium ผู้ที่ต้องการใช้เครื่องหมายรับรอง Q หรือ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหาร จะต้องยื่นคำขอกับหน่วยรับรอง ตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไขและวิธีการที่หน่วยรับรองกำหนด สินค้าเกษตรและอาหาร จะสามารถแสดงเครื่องหมายรับรอง Q หรือ Q Premium ได้ เมื่อเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดแล้วแต่กรณี รวมทั้งเกณฑ์ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับสินค้าเกษตรและอาหารแต่ละชนิดตามที่ระบุไว้ เครื่องหมายรับรอง Q และ Q premium สามารถนำไปใช้กับสินค้าที่ได้รับการรับรอง โดยแสดงบนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์

สินค้านั้น โดยผู้ได้รับการรับรองต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของการรับรองผลิตภัณฑ์ และการแสดงเครื่องหมายรับรองที่หน่วยรับรองกำหนด

หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q บนสินค้าเกษตรและอาหาร

1. การผลิตในระดับฟาร์มของสินค้าเกษตรต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices; GAP) และได้รับการตรวจสอบรับรองโดยหน่วยรับรองที่มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวข้อง
2. การผลิตในระดับโรงงาน รวมทั้งโรงคัดบรรจุผักผลไม้ โรงฆ่าสัตว์ ศูนย์รวบรวม นำนมดิบ ต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการปฏิบัติในการผลิตที่ดี (Good Manufacturing Practices; GMP) หรือมาตรฐานการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Points; HACCP) และได้รับการตรวจสอบรับรองโดยหน่วยรับรองที่มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวข้อง
3. ผู้ขออนุญาตใช้เครื่องหมาย ต้องมีระบบการเรียกคืนหรือติดตามสินค้าได้ กรณีที่พบว่ามีปัญหา โดยใช้หลักการของการติดตามผลิตภัณฑ์
4. สินค้าต้องถูกตรวจสอบคุณภาพที่จำเป็น และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ เช่น สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน หรือสิ่งอันตรายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน ตามแผนการตรวจที่หน่วยรับรองกำหนด
5. มาตรฐานที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการตรวจให้ใช้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่ประกาศโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรณีสินค้าเกษตรใดที่ยังไม่มีมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ให้ใช้มาตรฐานสากลหรือมาตรฐานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q Premium บนสินค้าเกษตรและอาหารสินค้าและกระบวนการผลิตทั้งหมด ต้องได้ตามเกณฑ์ของการใช้เครื่องหมายรับรอง Q สินค้าผ่านการคัดแยกระดับชั้นคุณภาพ (grading) และหรือผ่านกระบวนการผลิต บรรจุ ดูแลขนส่งเป็นพิเศษ ทำให้สินค้านั้นมีคุณภาพอยู่ในระดับพิเศษ ตามที่ระบุไว้ ผู้ขออนุญาตใช้เครื่องหมาย ต้องมีระบบการจัดการสินค้า เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าที่วางจำหน่ายยังคงคุณภาพตามมาตรฐานและหลักเกณฑ์ดังกล่าวข้างต้น รวมถึงการระบุวันที่ผลิต บรรจุ หรือวันที่ควรบริโภคก่อน (best before) บนสินค้า รายละเอียดหลักเกณฑ์สินค้าแต่ละชนิด ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ หน่วยรับรองควรกำหนดรายละเอียดหลักเกณฑ์การอนุญาตใช้เครื่องหมาย Q Premium โดยยึดหลักการประเมินความสามารถของ

ผู้ประกอบการที่ยื่นขออนุญาตใช้เครื่องหมาย Q Premium ในการผลิตการคัดแยกชั้นคุณภาพ การบรรจุ หรือการควบคุมดูแล ที่ทำให้มั่นใจในความสามารถของผู้ประกอบการ ทั้งนี้รวมถึงการตรวจติดตาม การนำเครื่องหมายไปใช้ของผู้ประกอบการ ให้เกิดความมั่นใจและความเชื่อถือโดยผู้บริโภค

เกณฑ์ข้อกำหนดการใช้เครื่องหมาย Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหารแต่ละชนิด ผักและผลไม้ โดยเฉพาะเกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของลำไย มีดังนี้

1. ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 9001-2546 และ มกอช. 1000-2546)
2. ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)
3. ผลลำไยผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร เรื่อง ลำไย (มกอช. 1-2546) ผ่านคุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพขั้นพิเศษรวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความปลอดภัยอื่น การบรรจุและการจัดเรียงเสนอการส่งออกเครื่องหมายหรือฉลากวัตถุเจือปนอาหาร, สารปนเปื้อน, สารพิษตกค้างและสุขลักษณะ
4. คุณลักษณะพิเศษ
 - 4.1 ขนาดผลใหญ่ (รหัสขนาด 1)

ตาราง 2.1 ข้อกำหนดเรื่องขนาดของลำไยช่อและลำไยผลเดี่ยว

รหัสขนาด	จำนวนผล/กิโลกรัม		เส้นผ่าศูนย์กลางผล (มิลลิเมตร)
	ลำไยช่อ	ลำไยผลเดี่ยว (ตัดเหลือขั้ว)	
1	<85	<91	>28

- 4.2 ความหวานวัดเป็นปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดไม่ต่ำกว่า 16 °Brix
5. ถ้ามีการบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือขนส่ง บรรจุภัณฑ์สามารถป้องกันการปลอมปนจากสินค้าต่างคุณภาพได้
6. ระบุวันที่บรรจุ และวันที่ควรบริโภคก่อน

2.2.3 มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures-SPS)

สำนักงานพาณิชย์ในต่างประเทศ ณ กรุงปักกิ่ง (2549) กล่าวถึง มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures-SPS) หมายถึง มาตรการที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้ควบคุมสินค้าเกษตรและอาหาร ไม่ให้เกิดโทษต่อชีวิต และ/หรือผลเสียต่อสุขภาพของชีวิตมนุษย์ พืช และสัตว์ โดยไม่ก่อให้เกิดอุปสรรคทางการค้า ซึ่งอยู่ภายใต้ความตกลง SPS ขององค์การการค้าโลก WTO เพื่อเหตุผลด้านความปลอดภัย ประเทศนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร จะใช้มาตรการนี้ต่อสินค้านำเข้า แต่มีบางกรณีที่ประเทศนำเข้าอาจใช้มาตรการนี้เพื่อซ่อนเร้น และใช้เป็นเครื่องมือในการกีดกันการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร ซึ่งการกำหนดมาตรการ SPS จะต้องมีข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์และโดยเฉพาะการกำหนดให้ประเทศสมาชิกใช้มาตรฐานระหว่างประเทศที่กำหนด

มาตรการ SPS เกิดขึ้นเพื่อปกป้องชีวิตมนุษย์และสัตว์ จากสารปรุงแต่งสารปนเปื้อน สารพิษ หรือเชื้อโรคในอาหาร ทั้งยังปกป้องชีวิตมนุษย์จากโรคที่ติดมากับพืชหรือสัตว์ ปกป้องชีวิตพืชและสัตว์จากศัตรูพืชและศัตรูสัตว์ และปกป้องอาณาเขตประเทศจากการแพร่ระบาดของโรคแมลง มาตรการ SPS ไม่ครอบคลุมเรื่องสิ่งแวดล้อม ความกังวลของผู้บริโภค

SPS มีวัตถุประสงค์ของความตกลงเพื่อให้สิทธิกับประเทศสมาชิกในการกำหนด มาตรการที่จะคุ้มครองมนุษย์ พืช และสัตว์ มีเหตุผลทางวิทยาศาสตร์อ้างอิงในการกำหนดมาตรการ ไม่ก่อให้เกิดการบิดเบือนทางการค้าและการเลือกปฏิบัติ

มาตรการสุขอนามัย (Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) ของสินค้าประเภทผักและผลไม้ซึ่ง การส่งออกผักและผลไม้ผู้ส่งออกต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนด ที่มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 พฤษภาคม 2548 มีรายละเอียดดังนี้

1. จดทะเบียนเป็นผู้ส่งออกและทะเบียน โรงคัดบรรจุกับกรมวิชาการเกษตรเพื่อเป็นข้อมูลและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้กรณีพบปัญหาที่ปลายทาง
2. ภาชนะหรือกล่องบรรจุ ต้องระบุข้อความที่กำหนดดังนี้
 - ชื่อบริษัทผู้ส่งออก (Name of exporting company)
 - ชนิดผลไม้ (Fruit Type)
 - หมายเลขโรงหีบห่อจดทะเบียน (ทะเบียน โรงคัดบรรจุ)
 - วันที่บรรจุ (Packing date)
 - ประเทศปลายทาง

- ระบุชื่อความเป็นภาษาอังกฤษ หรือภาษาจีน ว่า Export to the Peoples Republic of China
- 3. การส่งออกผลไม้ ต้องปราศจากโรคแมลง เศษกิ่ง ก้าน ใบ และดิน
- 4. ต้องไม่พบสาร Methamidophos ในผลไม้ที่ส่งออก
- 5. ลำไยที่ส่งออกมีข้อกำหนดในการใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO₂) ต้องไม่เกิน 50 ppm (เนื้อใน)
- 6. ลำไยและลิ้นจี่มีก้านยาวไม่เกิน 15 ซม.

ปัจจุบันไทยสามารถส่งออกผลไม้ไปประเทศจีนได้ 23 ชนิด (ทุกด่านนำเข้า โดยส่วนใหญ่จะนำเข้าที่ด่าน กวางโจว เซินเจิ้น และเซี่ยงไฮ้) และมี 5 ชนิด คือ ทูเรียน มะม่วง ลิ้นจี่ ลำไย มังคุด ที่ทำ protocol กับประเทศไทย สำหรับในส่วนของประเทศจีนได้แก่ แอปเปิ้ล สาลี่ องุ่น ส้ม และพุทรา ซึ่งสินค้าดังกล่าวจะได้รับการปล่อยผ่านเร็วขึ้นรวมทั้งไม่ต้องยื่น Pest Risk Analysis :PRA ก่อนการนำเข้า

2.3 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

มะลิวัลย์ เพชรราชทูทกุล (2537) ได้ทำการวิจัยเกี่ยวกับการตลาดลำไยในจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูนปี 2536 ผู้ให้ข้อมูลในการศึกษาคั้งนี้ คือเกษตรกรชาวสวนลำไย จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ปีการเพาะปลูก 2536 จำนวน 99 คน เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล คือแบบสัมภาษณ์ เพื่อ รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป ข้อมูลการผลิต การตลาด และราคาลำไย รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้น ผลจากการศึกษาพบว่า การจำหน่ายลำไยของเกษตรกร ชาวสวน ลำไยมีอยู่ 3 วิธี ได้แก่ การขายเหมาทั้งสวนเมื่อผลเริ่มแก่ การขายเขียวและการเก็บขายเองในการจำหน่ายนั้น เกษตรกร ชาวสวนลำไยมีอิสระอย่างเต็มที่ที่จะจำหน่ายผลผลิตของตน ให้แก่ใครก็ได้โดยจำหน่ายผ่านพ่อค้าภายในท้องถิ่น พ่อค้าขายส่งต่างจังหวัดและกรุงเทพฯ พ่อค้าส่งออกและพ่อค้าปลีก ส่วนการจำหน่ายผ่านผู้บริโภคโดยตรงมีเป็นส่วนน้อย ในการเลือกลูกค้าเพื่อตัดสินใจจำหน่าย เกษตรกร จะเลือกจำหน่ายแก่พ่อค้าที่มีความคุ้นเคย คือพ่อค้าที่ค้าขายกันเป็นประจำ กรณีที่เกษตรกรขายเหมา เกี่ยวกับการรวบรวมผลผลิต จะเป็นหน้าที่ของพ่อค้าที่รับซื้อถ้าเกษตรกรทำการเก็บขาย การรวบรวมผลผลิตจะเป็นหน้าที่ของเกษตรกรเอง ได้แก่ การเก็บลำไย การคัดขนาด การบรรจุหีบห่อ ส่วนการเก็บรักษายังไม่มีการพัฒนาเท่าที่ควร เพียงแต่นำใบลำไยคลุมรักษาความชื้นเท่านั้น ในการกำหนดราคาขึ้นอยู่กับวิธีการซื้อขาย ถ้าเป็นการขายเหมาจะมีการต่อรองกันระหว่างพ่อค้า และเกษตรกรชาวสวนลำไย ถ้าเป็นการเก็บขายเองราคาที่เกษตรกรได้รับจะเป็นราคาที่รับจากพ่อค้า ซึ่งอ้างอิงมาจากราคาส่งออกหรือราคาที่กรุงเทพฯ วิธีการตลาดลำไยแต่ละสายพันธุ์จะแตกต่างกันไปตามพันธุ์ อย่างเช่นพันธุ์อีดอ พันธุ์อี่แก้ว จะเป็นที่ต้องการของตลาดส่งออก และโรงงานอุตสาหกรรม ส่วนพันธุ์สีชมพูและพันธุ์เบี้ยวเขียวจะเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในประเทศ เมื่อเปรียบเทียบกับรูปแบบวิถีการตลาดซึ่งเคยศึกษารวมทุกพันธุ์ที่ผ่านมา พบว่าพ่อค้าคนกลางในระดับต่างๆ ระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภคคนสุดท้ายมีมากขึ้น อย่างไรก็ตามก็ดีสภาพการแข่งขันขึ้นอยู่กับปริมาณผลผลิตแต่ละปีด้วย ตลาดลำไยที่สำคัญที่สุดจะเป็นตลาดภายในประเทศ แต่ตลาดต่างประเทศก็ยังมีทวีความสำคัญเพิ่มมากขึ้น ปัญหาการตลาดลำไยที่สำคัญ ได้แก่การปลอมปนคุณภาพของสินค้า ทำให้เกษตรกรขาดอำนาจต่อรองและไม่สามารถสร้างมาตรฐานผลผลิต ให้มีความเชื่อถือได้ ปัญหาอื่นๆ เกี่ยวข้องกับการขาดแคลน แรงงาน ฝีมือ บริการขนส่งและการเก็บรักษาโดยเฉพาะในช่วงที่ลำไยออกสู่ตลาดมาก

ปิยวรรณ สกกุลเจริญ (2539) ได้ทำการวิจัยเกี่ยวกับโอกาสการขยายตลาดส่งออกลำไย โดยข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาได้มาจากข้อมูลการออกแบบสอบถามเกษตรกรชาวสวนลำไย 85 ราย

ผู้รับซื้อลำไยท้องถิ่น 24 ราย ผู้ส่งออกรายใหญ่ของภาคเหนือ 4 ราย ผลการศึกษาพบว่า มีโอกาสขยายตลาดส่งออกลำไยไปต่างประเทศเนื่องจากปัจจัยต่าง ๆ อาทิ ปริมาณผลผลิตรวมแต่ละปีมากพอ ปัจจุบันผู้รับซื้อส่งออกลำไยสดกว่าร้อยละ 50 ของปริมาณซื้อ มีการยืดอายุลำไยโดยใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์และลำไยสดไทยเป็นที่นิยมขึ้นชอบในตลาดผู้บริโภคชาวเอเชีย ส่วนลำไยอบแห้งมีโอกาสดังกล่าวไปยังตลาดสาธารณรัฐเกาหลี ตลาดฮ่องกง จีน และผลิตภัณฑ์ลำไยที่ตลาดสหรัฐอเมริกายังมีโอกาสขยายตลาดอีกมาก สำหรับปัญหาและอุปสรรคที่ควรแก้ไขในการขยายตลาดส่งออกลำไย ได้แก่ ปัญหาเรื่องการขนส่ง รถขนส่ง รถห้องเย็น การจัดการครีให้เป็นมาตรฐานสากล และการส่งออกผลผลิตที่ยังไม่แก่เต็มที่ เรื่องการกีดกันจากต่างประเทศโดยมาตรการทางด้านภาษีและมิใช่ภาษีซึ่งอ้างสาเหตุโรคพืชและแมลงในตลาดส่งออก เรื่องสินค้าไม่ได้มาตรฐานและกฎระเบียบของรัฐที่เป็นอุปสรรคในการส่งออก

ประสพ บุตรพลอย (2543) ได้ศึกษาการผลิตและการตลาดปทุมมาเพื่อการส่งออกในภาคเหนือของประเทศไทย พบว่า เกษตรกรส่วนใหญ่จะปลูกปทุมมาช่วงเดือนพฤษภาคมและเก็บเกี่ยวในเดือนธันวาคม โดยมีพื้นที่ปลูกปทุมมาเฉลี่ย 2.01 ไร่ พันธุ์ที่นิยมปลูกเป็นการค้าได้แก่พันธุ์ชมพูเชียงใหม่ จะปลูกมากที่จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน และตาก ตามลำดับ โดยมีผลผลิตต่อไร่เฉลี่ย 950.50 กิโลกรัม ต้นทุนการผลิตทั้งหมด 33,814.04 บาทต่อไร่ โดยเป็นต้นทุนเงินสด 23,614.26 บาท และไม่เป็นเงินสด 10,202.83 บาท ซึ่งส่วนใหญ่เป็นต้นทุนด้านแรงงาน เกษตรกรจะมีรายได้ 59,061.14 บาทต่อไร่ ซึ่งเมื่อหักต้นทุนแล้วเกษตรกรจะมีกำไร 25,244.10 บาทต่อไร่ ซึ่งผลผลิตร้อยละ 75 เกษตรกรขายให้กับพ่อค้าส่งออกและร้อยละ 25 จะขายให้กับผู้ใช้หัวพันธุ์โดยตรง สำหรับผู้ส่งออกจะมีต้นทุนการส่งออก 24.04 บาทต่อกิโลกรัม แบ่งเป็นต้นทุนหัวพันธุ์ 61.49 บาท ผู้ส่งออกได้กำไร 114.47 บาทต่อกิโลกรัม เนื่องจากเกษตรกรยังพบปัญหาด้านหัวพันธุ์ไม่ปลอดโรค ค่าแรงแพง จากงานวิจัยมีข้อเสนอแนะคือควรมีการพัฒนาพันธุ์ใหม่ๆ ที่ต้านทานโรคเน่าและการดูแลรักษาไม่ให้เกิดโรคเน่า ปรับปรุงวิธีเกษตรกรรมให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่เพื่อป้องกันโรคเน่าของหัวพันธุ์ปทุมมา รัฐบาลโดยกรมส่งเสริมเกษตรและกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ควรบริการข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการตลาดแก่เกษตรกร และจัดทำโครงการตรวจสอบคุณภาพหัวพันธุ์ก่อนการส่งออก

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) (2548) ได้ทำการวิจัยเกี่ยวกับอนาคตลำไยไทยในตลาดโลก พบว่าในรอบหลายปีที่ผ่านมาการผลิตลำไยพันธุ์อีดอของเกษตรกรไทยนั้นเป็นไปอย่างไร้ทิศทาง เนื่องจากไม่มีการควบคุมอย่างเป็นระบบ และเมื่อเกิดปัญหาเรื่องผลผลิตล้นตลาด ราคาตกต่ำ รัฐบาลก็จะเข้ามาแทรกแซงราคา แต่วิธีดังกล่าวเป็นการทำลายกลไกของตลาด

หลังจากที่มีการค้นพบว่าสารโพแทสเซียมคลอไรด์ ซึ่งเป็นสารเร่งให้ลำไยออกดอกและสามารถผลิตนอกฤดูได้ เกษตรกรยิ่งเร่งปลูกมากขึ้นโดยไม่คำนึงถึงความต้องการของตลาด อีกทั้งชาวสวนส่วนใหญ่จะหวังปริมาณผลผลิตต่อต้นที่สูง แต่ไม่ใส่ใจเรื่องคุณภาพ รัฐต้องเข้ามาจัดระเบียบในการปลูกลำไย หรือการจัดโซนนิ่งลำไย เน้นความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ สกว. จึงมีการนำเสนอแนวทางการแก้ปัญหาลำไยให้มีประสิทธิภาพต้องมองแบบองค์รวม ทั้งภาคการผลิต การจัดการตลาด และตัวเกษตรกร ต้องมีเทคโนโลยีที่เหมาะสม สำหรับลดต้นทุนต่อพื้นที่ และเพิ่มคุณภาพลำไยให้ตรงความต้องการของตลาดต่างประเทศ

ปิยะลักษณ์ พุททวงศ์ และคณะ (2551) ได้ทำการวิจัยโครงการศึกษาพลวัตตลาดสินค้าผลไม้อันเนื่องมาจากความตกลงการค้าเสรีสินค้ากันที่ระหว่างไทยจีน เพื่อศึกษาการผลิต การค้าผลไม้และศักยภาพการค้าผลไม้ระหว่างประเทศไทยและประเทศจีน ก่อนและหลังความตกลงการค้าเสรีสินค้าบางส่วนทันที รวมทั้งประเมินพฤติกรรมกรรมการบริโภคผลไม้ของผู้บริโภคชาวไทยที่อาจหันไปบริโภคผลไม้เมืองหนาวราคาต่ำที่นำเข้าจากจีน จนทำให้เกิดการแข่งขันกันระหว่างผลไม้เมืองร้อนภายในประเทศและผลไม้เมืองหนาวจากจีน เครื่องมือการวิจัยได้แก่ การสำรวจ การจัดประชุม การค้นคว้า และการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการค้าผลไม้ไทยจีนพบว่า การค้าระหว่างไทยกับจีนขยายตัวมากขึ้นหลังจากที่ไทยและจีนได้ตกลงให้มีการลดอัตราภาษีสินค้าระหว่างกันเหลือร้อยละ 0 ในหมวดผักและผลไม้โดยไทยสามารถส่งออกผลไม้เขตร้อน เช่น ทุเรียน มังคุด และลำไย ไปยังจีนได้มากขึ้น และจีนสามารถส่งออกผลไม้เขตหนาว เช่น แอปเปิ้ลและสาลี่ มายังประเทศไทยได้มากขึ้น ทำให้ปัจจุบันแอปเปิ้ลและสาลี่จากจีนมีส่วนแบ่งการตลาดสูงสุดในตลาดไทย โดยเฉพาะสาลี่ที่ครองส่วนแบ่งการตลาดเกือบทั้งหมด ทั้งนี้นอกจากจะมีสาเหตุหลักจากการลดลงของราคาสินค้านำเข้าที่ขายในแต่ละประเทศแล้ว ยังมีสาเหตุอื่นๆ อีก เช่น การเพิ่มช่องทางการกระจายสินค้าระหว่างประเทศ และการเปลี่ยนช่องทางการนำเข้าผ่านเส้นทางอื่นแล้วค่อยส่งต่อไปยังประเทศจีนมาเป็นการส่งออกมายังจีน โดยตรงมากขึ้น การที่จีนนำเข้าผลไม้จากไทยเพิ่มขึ้นเป็นเท่าตัว หลังจากที่ไทยและจีนมีการจัดทำข้อตกลงการค้าเสรีสินค้าบางส่วน ทำให้ราคาโดยเฉลี่ยของผลไม้ไทยในตลาดจีนลดลง แม้ราคาคงกล่าวยังอยู่ในระดับที่สูงกว่าผลไม้ที่จีนผลิตได้ ทำให้ผู้บริโภคจีนมีโอกาสบริโภคผลไม้จากไทยมากขึ้น โดยเห็นได้จากการนำเข้าผลไม้ไทยผ่านท่าเรือในมณฑลอื่นมากขึ้น จากเดิมที่นำเข้าผ่านมณฑลกว่างซุงเป็นหลัก แม้จะไม่มีอุปสรรคด้านภาษีนำเข้าระหว่างกัน แต่ผู้ประกอบการค้ายังประสบปัญหาเรื่องมาตรการกีดกันการค้า เช่น ความเข้มงวดในการตรวจสอบนํ้ามขี้ ความไม่สะดวกในการขอใบอนุญาตนำเข้าผลไม้ และระบบการค้าผลไม้ในตลาดขายส่งจีนที่ค่อนข้างผูกขาดและไม่โปร่งใสเท่าที่ควร อย่างไรก็ตามตลาดจีนยังถือ

เป็นตลาดที่มีศักยภาพจากกำลังซื้อของผู้บริโภคจีนที่เพิ่มขึ้น ตามการเติบโตอย่างรวดเร็วและต่อเนื่องของเศรษฐกิจจีนและไทยที่มีโอกาสด้านการตลาดสูง เนื่องจากมีความแตกต่างด้านฤดูกาลรวมทั้งผลไม้ไทยถือเป็นสินค้าที่มีคุณภาพและภาพลักษณ์ที่ดีในสายตาของผู้บริโภคจีน

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2551) กล่าวถึง มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร ว่าเป็นระเบียบหรือแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับคุณลักษณะต่างๆ ของตัวสินค้าเกษตร วิธีและขั้นตอนการผลิต รวมถึงการดำเนินการเกี่ยวกับสุขลักษณะ ความปลอดภัย มาตรฐานจะต้องเกิดจากการร่วมกันระหว่างผู้ผลิต ผู้บริโภค และต้องได้รับการยอมรับจากทั้ง 2 ฝ่าย เพื่อให้มาตรฐานถูกนำมาใช้เป็นบรรทัดฐานในการดำเนินการทางการผลิตสินค้านั้นๆ ดังนั้นจึงได้กำหนดหลักเกณฑ์การกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร ซึ่งหลักเกณฑ์ในการคัดเลือกสินค้าที่จะกำหนดมาตรฐานมีหลักเกณฑ์ในการคัดเลือกสินค้าคือ เป็นสินค้าที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์รับผิดชอบในการดูแลทั้งระบบคือ ทุเรียน ลำไย กัลยไม้ และยางพารา เป็นสินค้าส่งออกที่มีมูลค่าการส่งออกสูง มีปัญหาด้านคุณภาพ มีผลกระทบต่อเกษตรกรจำนวนมาก เป็นสินค้าที่องค์การระหว่างประเทศกำหนดมาตรฐานแล้วแต่ประเทศไทยยังไม่นำมาใช้และเป็นสินค้าที่ภาคเอกชนและผู้บริโภคต้องการให้มีการกำหนดมาตรฐาน