



### น้ำปลาปลอม

จากกรณีที่มีสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ร่วมกับกองบังคับการปราบปรามการกระทำความผิดเกี่ยวกับอาชญากรรมทางเศรษฐกิจ (บก.ปจ.) และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสิงห์บุรี เข้าไปตรวจค้นโรงงานผลิตน้ำปลาแห่งหนึ่ง ใน จ.สิงห์บุรี พบว่าไม่มีใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน จึงได้สั่งปิดพร้อมยึดอาภรณ์้ำปลาของกลางมูลค่า 7 ล้านบาท และเก็บตัวอย่างน้ำปลาลดรูปต่าง ๆ ส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานและสิ่งเจือปน หากผลการตรวจออกมาเป็นแค่น้ำเกลือเจือสีใส่สารกันบูดไม่มีปริมาณไนโตรเจนซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ที่สะท้อนคุณภาพน้ำปลาดีกว่ามาตรฐานจะถือน้ำปลาดังกล่าวเป็น "น้ำปลาปลอม"

เกี่ยวกับเรื่องนี้ นพ.พิพัฒน์ ยิ่งเสรี เลขาธิการ อย. บอกว่า ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข "น้ำปลา" เป็นผลิตภัณฑ์ของเหลวรสเค็มที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหารแบ่งเป็น 3 ชนิด คือ 1. น้ำปลาแท้ 2. น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น เช่น กุ้ง เคย หอย และ 3. น้ำปลาผสม

"น้ำปลาแท้" และ "น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น" ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีสี กลิ่น และรส ของน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น แล้วแต่กรณี
2. ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน 0.1 กรัมต่อน้ำปลา 1 ลิตร
3. มีเกลือในน้ำปลา 1 ลิตร คือ โซเดียมคลอไรด์ไม่น้อยกว่า 200 กรัม กรณีที่ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ผสมกับเกลือโซเดียมคลอไรด์ หรือใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์อย่างเดียว ให้มีปริมาณเกลือชนิดใดชนิดหนึ่งหรือทั้ง 2 ชนิดรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า 200 กรัม
4. มีไนโตรเจนซึ่งเป็นตัวโปรตีนที่สะท้อนคุณภาพน้ำปลา ไม่น้อยกว่า 9 กรัมต่อน้ำปลา 1 ลิตร
5. มีไนโตรเจนจากกรดอะมิโนไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 และไม่เกินร้อยละ 60 ของไนโตรเจนทั้งหมด (กรดอะมิโนจะเป็นตัวบ่งชี้ว่าเป็นโปรตีนที่มาจากธรรมชาติคือมาจากสัตว์)
6. มีการตกตะกอนต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 0.4 แต่ต้องไม่เกิน 0.6
7. ไม่ใช่สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคียวหรือสีคาราเมล
8. ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (เอฟโอไอ)/องค์การอนามัยโลก (ดับเบิล เอชไอ), โคเด็กซ์ ที่ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

"น้ำปลาผสม" ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

1. มีสี กลิ่น และรส ของน้ำปลาผสม
2. ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน 0.1 กรัมต่อน้ำปลา 1 ลิตร
3. มีเกลือในน้ำปลา 1 ลิตรคือ โซเดียมคลอไรด์ไม่น้อยกว่า 200 กรัม กรณีที่ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ผสมกับเกลือโซเดียมคลอไรด์ หรือใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์อย่างเดียว ให้มีปริมาณเกลือชนิดใดชนิดหนึ่งหรือทั้ง 2 ชนิดรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า 200 กรัม
4. มีไนโตรเจนซึ่งเป็นตัวโปรตีนที่สะท้อนคุณภาพน้ำปลา ไม่น้อยกว่า 4 กรัมต่อน้ำปลา 1 ลิตร
5. มีการตกตะกอนต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 0.4 แต่ต้องไม่เกิน 1.3
6. ไม่ใช่สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคียวใหม่หรือสีคาราเมล

7. ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหารเอฟโอไอ/ดับเบิล เอชไอ, โคเด็กซ์ ที่ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

#### การแสดงฉลากไม่ปฏิบัติตามนี้

1. "น้ำปลาแท้" ฉลากต้องใช้ชื่อว่า "น้ำปลาแท้"
2. "น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น" ฉลากต้องใช้ชื่อว่า "น้ำปลาจาก..." ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลา หรือ "น้ำปลาจาก...% ผสมกับน้ำปลาแท้...% หรือน้ำปลาจาก...% ผสมกับน้ำปลาจาก...%"
3. น้ำปลาผสม ฉลากต้องระบุ "น้ำปลาผสม" และกรณีที่เป็นน้ำปลาผสมที่ทำจากสัตว์อื่นต้องมีข้อความว่า "ทำจากน้ำปลาจาก..."
4. กรณีที่มีการใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ให้แสดงข้อความ "ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคไต"
5. น้ำปลาที่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความ "ใช้...เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล"



นพ.พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

น้ำปลาผสมที่ผลิตได้มาตรฐานจะต้องมีปริมาณไนโตรเจนซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ที่สะท้อนคุณภาพน้ำปลา มากกว่า 4 กรัมต่อลิตร หากวิเคราะห์ส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหารขาดหรือเกินกว่าเกณฑ์มาตรฐานร้อยละ 30 ถือว่าเป็น "น้ำปลาปลอม" เข้าข่ายผลิตอาหารปลอม มีโทษจำคุก 6 เดือน ถึง 10 ปี และปรับตั้งแต่ 5,000 บาทถึง 100,000 บาท ปัจจุบันตรวจพบว่าน้ำปลาผสมผลิตไม่ได้มาตรฐานเพียง 3 ยี่ห้อที่ จ.สิงห์บุรี เท่านั้น ส่วนยี่ห้ออื่นก็สามารถบริโภคได้ตามปกติ โดยแต่ละจังหวัดสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดได้มีประกาศแจ้งเตือนแล้ว.

นพพรชัย บุญปาน : รายงาน