

ปีที่ 26 ฉบับที่ 8948 วันเสาร์ที่ 23 มีนาคม พ.ศ. 2556 หน้า 13

อาหารแซ่แข็งกว่า40ชนิด ฉลากไม่ตรง-เสียงบริโภคน

มูลนิธิเพื่อผู้บริโภคสำรวจพบ 'ขนมจีบ-ไส้กรอก-เบอร์เกอร์' กว่า 40 รายการ ฉลากไม่ตรงกับส่วนประกอบจริง ระบุเข้าข่ายแสดงข้อมูลเท็จ ด้าน อย.ชี้ผู้ผลิตทำไม่เหมาะสม เหตุแจ้งรายละเอียดไม่ชัดเจน ขณะที่ ผอ.สถาบันโภชนาการ หวั่นกระทบสุขภาพประชาชน

วานนี้ (22 มี.ค.) ศูนย์ทดสอบฉลาดซื้อ มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค (มพบ.) แถลงผลการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารแซ่แข็งพร้อมบริโภค ที่มีปัญหาการฉลากไม่ตรงกับส่วนประกอบ โดย นายพร เกตุแก้ว ผู้ประสานงานโครงการเสริมสร้างความเข้มแข็งกลไกคุ้มครองผู้บริโภค ความปลอดภัยด้านอาหารภาคประชาชน มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค เปิดเผยว่า สืบเนื่องจากทางศูนย์ทดสอบฉลาดซื้อ มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค ได้รับเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภครายหนึ่ง เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบอร์เกอร์ข้าวเหนียวหุ้มย่าง ของผู้ผลิตรายหนึ่งแสดงฉลากอาหารไม่ตรงส่วน

ประกอบที่ระบุไว้ โดยส่วนประกอบเบอร์เกอร์ข้าวเหนียวหุ้มย่าง แสดงรายละเอียดส่วนประกอบว่ามี ข้าวเหนียว 67.7% เนื้อหมู 13.1% และมีส่วนผสมของเนื้อไก่อยู่ด้วย 6.4%

นายพร กล่าวว่า เมื่อได้รับเรื่องร้องเรียนดังกล่าว ทางศูนย์ทดสอบฉลาดซื้อ จึงได้ทำการ

ฉลากไม่ตรงกับส่วนประกอบจริง **เข้าข่ายแสดงข้อมูลเท็จ**

สุ่มซื้อผลิตภัณฑ์อาหารแซ่แข็ง ตามร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต และห้างสรรพสินค้า ในกรุงเทพมหานคร จำนวนกว่า 70 ตัวอย่าง ซึ่งจากการตรวจสอบข้อมูลรายละเอียดส่วนประกอบของอาหารเหล่านี้พบว่ากว่า 40 ตัวอย่าง เข้าข่ายการฉลากไม่ตรง โดยเฉพาะเป็นประเด็นของการแสดงชื่อผลิตภัณฑ์ไม่สอดคล้องกับ

ส่วนประกอบ ซึ่งจากการตรวจสอบพบว่า กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาหนักที่สุด คือ กลุ่มต้มยำหรืออาหารเรียกน้ำย่อย เช่น ขนมจีบปู (Crab Siu Mai) มีส่วนประกอบของเนื้อหมูมากที่สุด คือกว่า 29% เนื้อปู 19% เนื้อไก่ 12% เนื้อกุ้ง 8% และ เนื้อปลาสด(ซูริมี) 6%

นายพร กล่าวต่อว่า ขณะเดียวกันกลุ่มผลิตภัณฑ์เบอร์เกอร์ ฮอทดอก แซนด์วิช ก็

พบปัญหาเดียวกันค่อนข้างมาก เช่น แซนด์วิชเค้กไส้กรอก (Sausage Cake Sandwich) ฉลากระบุว่ามีส่วนประกอบของไส้กรอก 41% แต่ไม่ได้ระบุว่าไส้กรอกนั้นทำมาจากอะไร ส่วนกลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป พบปัญหาการแสดงชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษไม่ตรงกัน เช่น ลูกชิ้นกุ้งมังกรเทียม (เนื้อปลาสดปรุงแต่งรส) กลับใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า Lobster Ball เพียงเท่านั้น ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคที่อ่านแต่ชื่อภาษาอังกฤษเข้าใจผิด คิดว่าทำมาจากเนื้อกุ้งมังกรเพียงอย่างเดียว อีกทั้งส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ก็ทำมาจากเนื้อปลา 60% น้ 35% และ แป้ง 6% ซึ่งไม่ตรงกับชื่อผลิตภัณฑ์ด้วย

"จากการเก็บตัวอย่างอาหารทำให้เราพบว่า จำนวนตัวอย่างที่ได้สุ่มซื้อมาตรวจสอบ กว่าครึ่ง มีปัญหาการฉลากไม่ตรงกับส่วนประกอบ หลักน่าจะเข้าข่ายการแจ้งข้อมูลเท็จ ซึ่งในเรื่องการตัดสินใจผิดเป็นอันมากและหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เป็นผู้ตัดสิน แต่ในมุมมองของผู้บริโภคส่วนตัวคิดว่า การแสดงฉลากในลักษณะนี้ไม่ค่อยดีเท่าไร

เนื่องจากไม่ได้แสดงหรือสื่อสารให้ตัวผู้บริโภคเข้าใจได้ง่าย ซึ่งหลังจากนี้ทางเราก็จะส่งตัวอย่างทั้งหมดไปยัง อย. เพื่อให้ทางฝ่ายตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหาร เข้ามาดูแลตรวจสอบและปรับปรุงการทำงานให้เข้มงวดมากขึ้น เพื่อไม่ให้ปัญหาแบบนี้เกิดขึ้นมาอีก" นายพร กล่าว

ด้าน นางจรรีรัตน์ ห่อเกียรติ ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยของอาหารและการบริโภคอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กล่าวว่า จริงๆ แล้วทาง อย. ได้มีข้อกำหนดเฉพาะว่าด้วยเรื่องฉลากผลิตภัณฑ์อาหารค่อนข้างชัดเจน โดยเฉพาะข้อบังคับในการแสดงฉลากนั้น มีทั้งการกำหนดให้แสดงชื่ออาหาร ส่วนประกอบ และข้อมูลอื่นๆ ที่จำเป็น เช่น วันเดือนปีที่หมดอายุ สถานที่ผลิต เพื่อให้ง่ายต่อการตรวจสอบย้อนกลับไปเมื่อเกิดเป็นประเด็นปัญหา ซึ่งในส่วนของ การแสดงชื่ออาหาร ตามกฎหมายได้ระบุไว้ว่า ชื่ออาหารหรือข้อความใดๆ ก็ตาม ที่ปรากฏ

อยู่บนฉลากต้องไม่เป็นเท็จไม่หลอกลวง ให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด รวมถึงรายละเอียดของส่วนประกอบด้วย

นางจรรีรัตน์ กล่าวต่อว่า สำหรับชื่ออาหารตามกฎหมาย ได้มีการกำหนดให้แสดงเป็นประเภทหรือชนิด เช่น เบอร์เกอร์ ไส้กรอก ลูกชิ้น ถือว่าเป็นการระบุที่แสดงประเภทของอาหาร แต่ที่ตอนนี่ที่กำลังเป็นปัญหาอยู่ คือผู้ผลิตมีการใช้วัตถุดิบอื่นๆ มาเป็นส่วนประกอบ แต่กลับนำมาแสดงเป็นชื่อของผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น ชื่อเป็นกุ้ง แต่มีส่วนผสมของหมูหรือไก่

ด้วย ซึ่งตามหลักเกณฑ์ที่ถูกต้องแล้วนั้น หากชื่อผลิตภัณฑ์อาหารเขียนไว้ว่าเป็นอะไร ทางผู้ผลิตก็ต้องมีการใส่ส่วนผสมตามจริงที่ระบุไว้ที่ฉลาก ตามปริมาณที่เหมาะสมและมากพอ แต่ต้องไม่น้อยกว่า 10%

"อย่างกรณีของเบอร์เกอร์ข้าวเหนียวหุ้มย่าง ระบุว่ามีส่วนข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบ 67% เขาก็ใช้ข้าวเหนียวทำเป็นชิ้นเบอร์เกอร์ได้โดยมีเนื้อหมูย่าง 14% แต่ประเด็นอันนี้คือทางผู้ผลิตใช้เนื้อไก่มาเป็นส่วนประกอบด้วยแต่กลับไม่ได้แสดงชื่อผลิตภัณฑ์ ซึ่งถือเป็นการระบุชื่อผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม ควรจะมีการแก้ไขให้ถูกต้อง เพื่อให้ผู้บริโภคจะได้รู้ว่าเบอร์เกอร์หมูย่างชิ้นนี้มีส่วนผสมของเนื้อไก่อยู่ด้วย ซึ่งในส่วนของความผิดจะต้องไปดูรายละเอียดความผิดอีกที เพราะว่าการแสดงข้อความบนฉลากเราแนะนำว่าจะต้องแสดงข้อมูลต่างๆ ให้ชัดเจน ง่ายต่อความเข้าใจของผู้บริโภค" นางจรรีรัตน์ กล่าว

ขณะที่ นายวิสิฐ จະวะสิต ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวว่า ประเด็นเรื่องฉลากผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ก่อนข้างมีความสำคัญเป็นอย่างมากต่อตัวผู้บริโภค ดังนั้นทางผู้ประกอบการควรจะต้องจัดทำฉลากให้ชัดเจน พร้อมกับระบุรายละเอียดส่วนผสมต่างๆ ให้ละเอียด เพื่อให้ง่ายต่อความเข้าใจของผู้บริโภค ซึ่งขณะนี้กฎระเบียบและข้อปฏิบัติต่างๆ นั้น ทาง อย. ก็ได้ระบุไว้ค่อนข้างชัดเจนแล้ว แต่สิ่งสำคัญคือผู้บริโภคซึ่งก็คือผู้ผลิตอาหาร จะ

ต้องให้ความสำคัญในเรื่องนี้ด้วย ตัวอย่างเช่น ส่วนประกอบของขนมจีบกุ้ง ผู้ประกอบการหลายรายเขียนรายละเอียดเพียงแค่ว่ามีส่วนประกอบของเนื้อปลาสดซูริมิ แต่ไม่ได้แจ้งว่าเนื้อปลาสดนั้นทำมาจากปลาอะไรบ้าง ซึ่งประเด็นนี้ควรจะต้องเร่งแก้ไขโดยด่วน

ทั้งนี้วัตถุประสงค์หลักของฉลากแสดงรายละเอียดสินค้านั้น แบ่งออกเป็น 3 ด้าน คือ 1. เรื่องความคุ้มค่า ซึ่งเป็นตัวช่วยให้ผู้บริโภคตัดสินใจเลือกซื้อสินค้านั้น ตามส่วนประกอบที่ระบุไว้อย่างชัดเจน เช่น ขนมจีบกุ้ง ทางผู้ประกอบการจะต้องระบุรายละเอียดด้วยว่าใส่กุ้งไปทั้งหมดกี่เปอร์เซ็นต์ 2. เรื่องความปลอดภัย ฉลากจะต้องระบุส่วนประกอบต่างๆ ไว้อย่างชัดเจน เพราะอาจทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการแพ้อาหารได้ หากไม่อ่านฉลากอย่างละเอียด เช่น กุ้งก้ามกราม จะมีส่วนประกอบของแป้งเกี่ยวข้องกับกุ้ง ซึ่งหากผู้ผลิตไม่ระบุว่าแป้งเกี่ยวข้องกับกุ้ง อาจทำให้คนที่แพ้แป้งสาลีบริโภคเข้าไปโดยไม่รู้ตัว

และ 3. เรื่องความเชื่อทางศาสนาหรือความไม่ชอบส่วนตัว ถ้าผู้ผลิตระบุเพียงว่ามีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ แต่ไม่ได้แจ้งรายละเอียดว่าเป็นเนื้อสัตว์อะไรบ้าง บางครั้งอาจทำให้ผู้บริโภคกินไปโดยไม่รู้ตัว เช่น ใส่กรอกไก่มีเนื้อหมูผสมอยู่ด้วย แต่ฉลากไม่ได้ระบุไว้อย่างชัดเจนเท่ากับว่าเป็นการละเมิดสิทธิผู้บริโภคได้

“ปัญหาที่พบส่วนใหญ่เป็นเรื่องของรายละเอียดสินค้าไม่ได้สื่อถึงสินค้าโดยตรง ประกอบกับข้อมูลที่ระบุไว้ที่ฉลากนั้นไม่ละเอียดพอ ทำให้กลุ่มผู้บริโภคที่มีปัญหาแพ้อาหารได้รับผลกระทบโดยตรง เช่น แพ้ถั่วเหลือง แพ้แป้งสาลี มีโอกาสบริโภคสินค้าเหล่านี้เข้าไป ก็อาจจะส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพได้” นายวิสิฐ กล่าว