

บังอร บุญชู*

นิภาพร หนะคช**

กมลกาญจน์ จัญญากัญจน์**

ปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์อาหารได้มีการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบเพื่อจูงใจและดึงดูดให้ผู้บริโภคได้เลือกซื้อมากขึ้น แต่มีการผลิตของปลอมเลียนแบบของแท้เพื่อขายในราคาเทียบเท่าของแท้หรือถูกกว่า และการปลอมปนผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อความได้เปรียบในการแข่งขันและเพิ่มพูนกำไรจากการขายในราคาสินค้าของแท้ อาจนำมาสู่ผลกระทบเชิงลบและก่อความเสียหายต่อภาพลักษณ์ของตราสินค้าและชื่อเสียงของผู้ผลิต ผู้บริโภคลดความเชื่อถือในคุณภาพของสินค้า

ลักษณะของอาหารปลอม

1. การแทนบางส่วนด้วยวัตถุดิบอื่น
2. การคัดแยกวัตถุดิบที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน
3. ผลิตขึ้นเทียมและจำหน่ายเป็นอาหารแท้เท่านั้น
4. ผสมหรือปรุงแต่งโดยปกปิดความด้อยคุณภาพหรือมีฉลากลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น สถานที่และประเทศที่ผลิต
5. อาหารที่ผลิตขึ้นไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่เป็นผลให้ส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหาร ขาดหรือเกินร้อยละสามสิบจากเกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

การกระทำความผิดที่เข้าข่ายการปลอมปนอาหารหรือผลิตอาหารปลอม ถือเป็นกรก่ออาชญากรรมรูปแบบหนึ่งเมื่อก่อให้เกิดผู้เสียหาย กฎหมายบัญญัติบทลงโทษทั้งจำคุกและปรับผู้ที่กระทำการผิดแล้วแต่กรณี ดังนี้

- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (ฉบับปรับปรุง ปี 2554) มาตรา 25 และ มาตรา 59 การผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายอาหารปลอม มีโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท
- ประมวลกฎหมายอาญา มาตรา 236 มาตรา 237 และมาตรา 271 การปลอมปน การขายของโดยหลอกลวง มีโทษจำคุกหกเดือนถึงสิบปีหรือปรับถึงสองหมื่นบาท
- พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 มาตรา 10 และ มาตรา 12 ผู้บริโภคเรียกค่าเสียหายได้ไม่ว่าจะเป็นความเสียหายต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพอนามัย จิตใจ สิทธิเรียกร้องภายในสามปีนับแต่วันที่ผู้เสียหายรู้แต่ไม่เกินสิบปี และความเสียหายต่อจิตใจหมายถึงความเจ็บปวด ความทุกข์ทรมาน ความหวาดกลัว ความวิตกกังวล ความเศร้าโศกเสียใจ ความอับอาย อันเป็นผลต่อร่างกาย สุขภาพ

* นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ

** นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ

- กฎกระทรวงว่าด้วยการกำหนดคดีพิเศษเพิ่มเติม ตามกฎหมายว่าด้วยการสอบสวนคดีพิเศษ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2555 กระทรวงยุติธรรมออกกฎกระทรวงเพิ่มคดีพิเศษ ในความผิดตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร สถานการณ์ในการปลอมปนของผลิตภัณฑ์อาหารทั้งในและต่างประเทศ

ปัญหาของอาหารปลอมมิใช่เริ่มมีในปัจจุบัน หลักฐานสำคัญที่พบในอดีต เช่น กฎหมายไวน์ของกรีก และโรมัน กฎหมายเนื้อของอียิปต์ และกฎหมายอาหารของอเมริกาที่เริ่มใช้ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1784 แสดงถึงการใช้อำนาจทางกระบวนการยุติธรรมในการตัดสินและแก้ไข ถึงแม้ว่ามีกฎหมายที่เข้มงวดบังคับใช้ แต่ปัญหาของอาหารปลอมกลับแปรเปลี่ยนไปในรูปแบบต่างๆ อาทิ ปลอมปน ทำเลียนแบบ ด้อยคุณภาพ ผิดมาตรฐาน ปิดฉลากหลวง ฯลฯ อาหารที่เป็นเป้าหมายในการปลอมมักเป็นสินค้ามีมูลค่าและความนิยมสูง เช่น น้ำผึ้ง น้ำมันมะกอก รัมก นม ฯลฯ เนื่องจากสามารถจำหน่ายได้ง่ายและทำกำไรได้มาก อาหารปลอมมีทั้งก่ออันตรายและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ตัวอย่างการตรวจพบอาหารปลอม เช่น ในสหรัฐอเมริกาพบน้ำผึ้งปลอมผสมด้วยน้ำเชื่อมข้าวโพดและน้ำตาลทราย ที่นำเข้ามาจากบราซิล เม็กซิโก เวียดนาม ในช่วงต้นปี ค.ศ. 2013 นี้พบอาหารหลายชนิดที่ปิดฉลากว่าผสมด้วยผลบลูเบอร์รี่ เช่น อาหารเข้าผสมธัญพืช แต่ความจริงเป็นเพียงขึ้นบลูเบอร์รี่ปลอมที่ทำจากแป้งน้ำเชื่อม สีแดงและสีน้ำเงิน ซึ่งไม่ใช่ผลบลูเบอร์รี่ที่มีราคาแพงในประเทศญี่ปุ่น ปี ค.ศ. 2008 พบชาเขียวปนเปื้อนสารกำจัดวัชพืชทำให้มีผู้ป่วย 1 ราย ประเทศจีน ในปี ค.ศ. 2008 ทั่วโลกตื่นตระหนกกับกรณีนมผงสำหรับทารกปนเปื้อนสารเมลามีน ส่งผลให้เด็กทารกเสียชีวิตและเจ็บป่วยมากกว่า 1,200 คน นอกจากนี้ยังมีการจำหน่ายเนื้อแกะและเนื้อวัวที่มีราคาแพง แต่หลอกผู้ซื้อโดยใช้เนื้อหมู เนื้อเป็ดและเนื้อสุนัขจึงจอกแทน การปลอมเนื้อสัตว์ล่าสุด ในปี ค.ศ. 2013 ประเทศกลุ่มสหภาพยุโรป ตรวจพบเนื้อม้าปนในอาหารที่ทำจาก

เนื้อวัว เช่น ไส้กรอก เนื้อวัวบดกระป๋อง (corn beef) โดยตรวจพบดีเอ็นเอ (DNA) ของม้าและสารเฟนิลบูตาโซน (Phenylbutazone) หรือบิวต์ ยาแก้อักเสบที่ใช้ในม้า ซึ่งก่อให้เกิดภาวะโลหิตจางในมนุษย์ จึงมีการเรียกเก็บสินค้าคืนจากซูเปอร์มาร์เก็ตและชั้นวาง ในประเทศอินเดีย มีปัญหาของน้ำมันโคปลอม ที่ทำจากยูเรีย (เพิ่มของแข็งในนม) น้ำมันพืช ซอล์ค (เพิ่มแคลเซียม) น้ำยาซักฟอก (ตัวผสมให้น้ำเข้ากับน้ำมัน) caustic soda (ทำให้เป็นกลาง) ที่เมืองมุมไบ พบว่าน้ำมันโคมีแป้ง ซอร์บิทอล กลูโคส และโซเดียม ลอริลซัลเฟต (sodium lauryl sulfate (SLES) ที่เป็นสารก่อมะเร็ง

สถานการณ์ในประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข ออกवादล้างและลงโทษผู้ผลิตและจำหน่ายอาหารปลอมอย่างจริงจัง อาหารปลอมที่ยังลักลอบผลิตเช่น เครื่องดื่มรังกปลอม ทำจากยางไม้คารายา ซอสน้ำมันหอย น้ำผึ้งมีน้ำตาลทรายและน้ำผสม ซีอิ๊วและน้ำปลาที่คุณภาพผิดมาตรฐานทำจากน้ำเกลือมีสารไนโตรเจนน้อยกว่ามาตรฐาน อาหารที่ใช้ตราฮาลาลโดยไม่ได้รับอนุญาต อาหารเจปนเนื้อสัตว์ อาหารเสริมสุขภาพปลอมที่จำหน่ายตรงโดยไม่ขึ้นทะเบียนอาหาร เช่น กาแฟลดน้ำหนักผสมสารไซบูทรามิน ที่เป็นอันตรายทำให้ความดันโลหิตสูง หัวใจเต้นเร็ว ปากแห้ง ปวดศีรษะ นอนไม่หลับและท้องผูก



รูปตัวอย่างสินค้าปลอม เนื้อม้าปลอม น้ำผึ้งปลอม

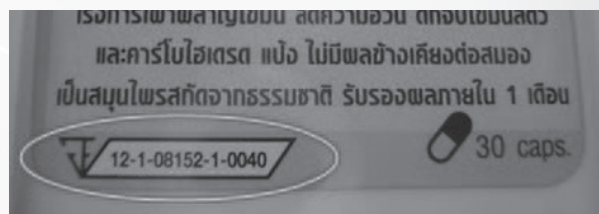
มาตรการเฝ้าระวัง หน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีระบบเฝ้าระวังอาหารปลอมอย่างต่อเนื่อง

เพื่อปกป้องผู้บริโภคจากผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ปลอดภัย ในท้องตลาด เช่น มีการติดตามตรวจสอบ สิ่งอำนวยความสะดวก ที่นำเข้าโดยกักกันที่ด่านเพื่อตรวจวิเคราะห์ หรือสั่งเก็บ ลงจากชั้นวางจำหน่าย ผลตรวจวิเคราะห์พบว่าปลอดภัย จึงจะอนุญาตให้นำกลับมาวางขายได้ การควบคุมอาหารปนเปื้อน ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขโดยห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย นอกจากนี้กรมสอบสวนคดีพิเศษ (DSI) ร่วมปราบปรามผลิตภัณฑ์สุขภาพผิดกฎหมาย ทำลายผลิตภัณฑ์ของกลางที่ยึดมาโดยเผาและบดทำลาย

ข้อควรระวังในการเลือกซื้ออาหาร การซื้ออาหารสำเร็จรูป อาหารเสริมสุขภาพฯ ควรเลือกที่มีฉลากภาษาไทย ระวังฉลากปลอมที่เลียนแบบเลขสารบบของ ออย. ให้สังเกตส่วนประกอบ สี รูปร่าง แหล่งจำหน่ายราคา วันผลิต และวันหมดอายุ รวมไปถึงสถานที่ที่ผลิต เครื่องหมาย ออย. หรือ มอก. ระวังอาหารที่บรรจุขวดเก่าใช้แล้วและฝาขวดปิดไม่สนิทเนื่องจากฝาไม่ได้มาตรฐาน ไม่ซื้อเครื่องดื่มที่บรรจุขวดพลาสติก



ปลอมเลขออย.



การปลอมเลข ออย.

ระวังน้ำปลาปลอมที่อาจเป็นน้ำเกลือปรุงอาหาร ซึ่งฉลากที่ถูกต้องของน้ำเกลือปรุงอาหาร จะต้องไม่มีรูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ รวมถึงข้อความ เครื่องหมายการค้าที่สื่อถึงปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง กุ้ง หรือหอย สำหรับน้ำผึ้งสีต้องไม่คล้ำ หากชิมเมื่อหยดลงในกระดาษแสดงว่ามีน้ำปน ส่วนชาสมุนไพรควรอ่านฉลากให้ละเอียดว่ามีพืชอื่นปนผสมหรือไม่

การผลิตอาหารปลอมเป็นอาชญากรรมด้านเศรษฐกิจ โดยใช้อาหารเป็นเครื่องมือ สร้างความเสียหายต่อสังคม และคุณภาพชีวิตที่ดี เป็นการบ่อนทำลายเศรษฐกิจของประเทศ และกระทบต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค ภาพลักษณ์ตราสินค้าและการส่งออก จึงควรร่วมมือกันต่อต้าน เปิดโปงพฤติกรรมอันฉ้อฉล หลอกลวงและเอาเปรียบผู้บริโภคทุกรูปแบบ หากสงสัยในคุณภาพ ส่วนประกอบและการปนเปื้อนของสารอันตรายในอาหาร สามารถนำส่งตรวจวิเคราะห์ได้ที่กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เอกสารอ้างอิง

- ความเคลื่อนไหวกรณีการปลอมปนเนื้อหมูในสหภาพยุโรป. [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 4 พฤศจิกายน 2556]. เข้าถึงจาก : http://www.acfs.go.th/news_detail.php?ntype=17&id=11250
- ประมวลกฎหมายอาญา ออนไลน์. [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 4 พฤศจิกายน 2556]. เข้าถึงจาก : <http://www.kodmhai.com/m2/m2-2/m2-217-239.html>.
- ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 4 พฤศจิกายน 2556]. เข้าถึงจาก : <http://www.royin.go.th/th/knowledge/detail.php?ID=3046>
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. สำนักอาหาร. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (ฉบับปรับปรุง ปี 2554). กรุงเทพมหานคร : สำนักงาน, 2554 535 หน้า.