

รังนก.....สิทธิในการคุ้มครองผู้บริโภค

วรรณิ พฤทธิถาวร*

ในบรรดาอาหารที่เรารับประทานนั้น หากร่างกายของคนเรา ได้รับอาหารครบถ้วนครบ 5 หมู่ตามหลักโภชนาการ ด้วยคุณค่าและปริมาณ ของการกินเป็นและรู้จักกินแล้ว การเป็นโรคขาดอาหารก็คงจะไม่เกิดขึ้น และไม่ต้องไปเสียล่ต่างค้ซื้อหายาบำรุง อาหารบำรุงประเภทอื่น ๆ ให้ มากเรื่อง

ขึ้นชื่อว่าอาหารแล้ว ก็มักจะมีการสรรหาของกินประเภทต่าง ๆ มาประชันกัน ไม่ว่าจะชาติใดภาษาใดก็ล้วนแล้วแต่มีตำรับอาหารที่ขึ้นชื่อ นอกจากนี้ ก็ยังมีตำรับอาหารที่เราเรียกกันว่า เป็นยาโป๊ว "บำรุงกำลัง" ซึ่งเป็นที่นิยม กันมากในบรรดาชาวสิ้นโพ้นทะเล และบรรดาทำนที่พิล่มีอาหารพวกนี้ ไม่ว่าจะ เป็นรายการอั้งตี้นหมี ล่มองลิ่ง เลือดค่าง ติงู ไก่ดำ รังนก ฯลฯ

อาหารเหล่านี้ล้วนแล้วแต่เกิดขึ้นเพื่อเป็นการเปิดเปียน ทำลาย ล้างชีวิตของสัตว์อื่นโดยแท้ เมื่อมีการล่าล้างกันมาก ในแต่ละประเทศจึงได้มี การออกพระราชบัญญัติ กฎหมายคุ้มครองสัตว์บางประเภท แล้วแต่จะเห็นเหมาะ- สัมในแต่ละบ้านเมืองของตน เพราะเกรงว่าจะถูกทำลายล่าจนสูญพันธุ์ แต่ก็ยังมี สัตว์อีกหลายประเภท หลายชนิด ที่ยังคงถูกล่าเป็น "เหยื่อ" เพื่อนำไปปรุง เป็นอาหารของมนุษย์ที่นิยมลิ่มลองรสชาติอาหารแปลก ๆ และหายากต่อไปไม่ ล่นสุด

เมื่อเอ่ยชื่อ รังนก ทุกท่านคงจะทราบดี เพราะเชื่อกันว่ารังนก เป็นอาหารบำรุงที่มีคุณค่าอาหารสูง ได้กินแล้วจะมีกำลังวังชาแข็งแรง และ เป็นของเยี่ยมชั้นเลิศมีราคาแพงสำหรับคนเจ็บป่วย

* นักวิจัยประจำสถาบันวิจัยสภาวะแวดล้อม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รังนกที่นี้ได้มาจาก รังของนกนางแอ่น หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า นกอีแอ่น นกนางแอ่นพวกนี้ชอบทำรังรวมอยู่เป็นกลุ่ม ๆ ตามท้องถ้ำในทะเลที่เหมาะ ๆ เช่น รูถ้ำ ซอกหิน โพรงหิน และก็ต้องห่างไกลผู้คนที่เคยมาขโมยรังของมัน หลายท่านที่ชอบรับประทานรังนก อาจจะไม่ทราบว่า การที่จะได้รังนกมาซึก รังยาก เป็นอันยิ่งยง เพียงใดสำหรับผู้มีอาชีพเก็บรังนกขาย และช่วงระยะเวลาเก็บรังนกในแต่ละปีก็มีเพียง 2-3 เดือนเท่านั้น การเก็บรังนกจะอยู่ในช่วง เดือนกุมภาพันธ์ถึง เมษายน ที่ต้องทำการเก็บรังนกในช่วงนี้ก็ เพราะว่า เป็นช่วงที่นกนางแอ่นทำรังไว้เพื่อวางไข่สืบพันธุ์ รังนกนางแอ่นได้มาจากน้ำลายของมัน ซึ่งจะมีลักษณะสีขาวเหนียว เมื่อซึกไปทำเป็นรังแล้วจะแข็ง เกาะติดตามซอกหิน หน้าผาได้ดี แต่คนเราก็แอบไปเก็บรังของมันมาจนนกต้องทำรังใหม่อีก และคนก็จะแอบไปเก็บรังของมันมาอีกถึง 2-3 ครั้ง คุณภาพของรังนกที่ได้มาครั้งหลัง ๆ ก็จะไม่ดีแล้ว เพราะน้ำลายของมันเริ่มหมดและนกมันก็หิวจะ วิกพะวนกล้วจะทำรังไม่ทันวางไข่ บางครั้งสิ่งมีเคษย นนกรหรือเสือดอดิตอยู่

จากการตรวจสอบวิเคราะห์ของ 2 หน่วยราชการ คือ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ได้นำเอารังนกนางแอ่นมาตรวจวิเคราะห์พบว่า* ประกอบไปด้วยโปรตีน 57.40% ไขมัน 22.00% เซลลูโลส 1.40% ที่เหลือเป็นพวกแร่ธาตุหรือสารพวกคาร์บอนอีก 8.70% ในจำนวนโปรตีน 57.40% นี้จะประกอบด้วยกรดอะมิโนกรดหลายชนิดด้วยกัน ซึ่งเป็นส่วนประกอบของน้ำลายและในน้ำย่อยที่พบได้ในกระเพาะอาหารนั่นเอง

รังนกนางแอ่นที่ขายกันตามร้านขายยา หรือตามห้างซึ่งรับรองว่าเป็นรังนกแท้ นั้น หนักประมาณ 1 บาท เขาขายกันในราคา 150-200 บาท (1 บาทหนัก 15 กรัม) ซึ่งมีปริมาณแค่เพียง 2 ถ้วยขนมหวานเล็ก ๆ เท่านั้น

* เอกสารเผยแพร่ รังนกนางแอ่นจริง รังนกนางแอ่นปลอม, นพ. ชนะ ศักบุญรัตน์

ดังนั้นสิ่งผิดต้อง เป็นที่สงสัยเลยว่า รั้งนกที่ขายตามรถเข็น มีป้าย เป็นรูปนกนางแอ่นสีแดงบิน และขายกันถ้วยละ 10 บาท 15 บาท จะไม่ใช่ รั้งนกแท้

จากการติดตามเรื่องนี้ และสอบถามไปยังสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา นายแพทย์ ชนะ คำบุญรัตน์ เลขาราชการฯ ได้ให้รายละเอียดเพิ่มเติมว่า

" เนื่องจากมีผู้ร้อง เรียงมาว่า รั้งนกที่ขายตามท้องตลาดไม่ใช่ รั้งนกจริง สำนักงานฯ ได้ส่งเจ้าหน้าที่จากกองสารวัตรออกไปเก็บตัวอย่าง จากสถานที่ผลิตและจากการส่งตัวอย่าง รั้งนกที่โตมาไปวิเคราะห์ที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พบว่า เป็นรั้งนกปลอม ซึ่งทำมาจากยางไม้ชนิดหนึ่ง เรียกว่า ผุงทะเลาย ดังนั้นสำนักงานฯ จึงได้ส่งเรื่องดำเนินคดี เนื่องจากเป็นการ ผลิตอาหารโดยไม่ได้รับอนุญาต ผลิตอาหารปลอม"

ในหนังสือดงไม้ เขียนโดย บุญธรรม เวียงลมบูรณ์ บอกไว้ว่า ผุงทะเลาย หรือ *Sterculia Acerifolia* เป็นไม้พุ่มยืนต้น ลูกแช่น้ำพอง กินกับน้ำตาลได้ สรรพคุณอื่นใดไม่ได้บอกไว้

ความปลอดภัยของผู้บริโภคในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหาร บางครั้ง ผู้ผลิตอาจละกระทำได้โดย มีการใช้สิ่งที่จะต้องห้าม ใช้สารเคมีเกินกว่าปริมาณ ที่กำหนด นอกจากนี้บางครั้งในเรื่องของลูกลูกยาล ความสะอาดก็เป็นสิ่ง- สำคัญที่มักจะมีสารละลายและฝ้าฝุ่นอยู่เสมอ ๆ นอกจากนี้บางครั้งก็เกิดจาก การเอาธาดเอาเปรียบของผู้ผลิต ไม่มีการปฏิบัติตามมาตรฐาน ผู้ผลิตอาจลด ปริมาณการบรรจุลง ลดปริมาณผลิตภัณฑ์ให้น้อยลงกว่าที่เคยเป็น หรือมีการใช้ วัสดุที่ขาดคุณภาพ หรือมีการปลอมปน

ในเรื่องของผลิตภัณฑ์รั้งนกนี้ ผู้ผลิตหรือผู้ขายอาจกระทำได้โดย ผู้ผลิตอาจลดปริมาณการบรรจุ เพื่อขายในราคาแพง หรือบางครั้งอาจละใช้ รั้งนกจริงบางส่วนมาผสมกับวุ้นที่ใช้ทำขนม หรือมีการใช้วัสดุบางอย่างแทน อย่างเช่น จากการตรวจสอบที่พบว่า เป็นยางไม้ชนิดหนึ่ง แม้ในกรณีนี้ การผลิตรั้งนกปลอมโดยใช้วุ้นผสม หรือทำเทียมโดยใช้วัสดุชนิดอื่น และการ ตรวจสอบปรากฏว่า ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ แต่ก็แสดงให้เห็นถึงการเอาธาด-

เอา เปรียบของผู้ผลิต นับเป็นการหลอกลวงให้หลงเชื่อ และอาจจะแสดงให้เห็นถึงผู้บริโภคไม่ได้รับสิทธิในการคุ้มครองในเรื่องของอาหาร ผู้บริโภคยังคงต้อง เสี่ยงและหลง เชื่อไปกับคำแอบอ้างของผู้ผลิตอาหารอยู่ร่ำไป

ตัวอย่างในกรณี เรื่องของรังนกที่ทำจากสารอินทรีย์ แม้จะเป็น เหตุการณ์ที่ไม่มีผู้ใดได้รับอันตรายถึงชีวิต แต่ก็คงจะไม่มีใครปฏิเสธได้ว่า มี ผู้คนจำนวนไม่น้อยที่นิยมบริโภค และต้องตกเป็น "เหยื่อ" ของความหลอกลวง และใครจะรู้ได้ว่า อีกวันหนึ่งข้างหน้าอาจจะมียูทกเป็นเหยื่อถึงชีวิตก็ได้ อย่าง ที่เคยเกิดกับผู้บริโภคคนอื่นๆ ที่บริโภคอาหารที่มีการปลอมปนสารบางอย่าง หรือการใช้สารเคมีเป็นพิษ ซึ่งเป็นกรกระทำที่มนุษย์ทำขึ้นมา

ความพยายามในการตรวจวิเคราะห์และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ อาหารจากหน่วยราชการที่มีหน้าที่โดยตรงในอันที่จะคุ้มครองความปลอดภัยของ ประชาชนในการบริโภคจะสามารถหยุดยั้งการกระทำที่เป็นอันตรายต่อประชาชน ได้แค่ไหนนั้น เราคงจะสามารถคาดเดาคำตอบที่จะได้รับว่า เป็นการตามแก้ ปัญหาเสียมากกว่า กฎหมายที่ออกมา ก็มักจะเกิดตามหลัง และมักจะไม่ได้รับ ความร่วมมือทั้งจากผู้ผลิตและผู้บริโภค

ขอทั้งคำถามให้ช่วยกันคิดต่อไปว่า สิทธิในการคุ้มครองผู้บริโภค อยู่ตรงไหน? และเรา ๆ ท่าน ๆ ในฐานะผู้บริโภคจะไม่เหลียวแลสนใจใน ลัทธิลัทธิภาพของตัวเอง เสียหรือ?

