



การฉ้อโกงด้านอาหารทะเลกำลังเป็นเรื่องที่น่าวิตกกังวลของโลก



การติดตามอาหารทะเลที่ไม่ถูกต้องกำลังระบาดอย่างมากในภาคอุตสาหกรรมอาหารทะเล มีสัดส่วนมากกว่าร้อยละ 55 ของผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในบางประเทศที่มีการควบคุมที่ไม่มากพอในการป้องกันในเรื่องนี้ (ผลการวิจัยจาก The Guardian)

โดยการติดตามอาหารทะเลที่ไม่ถูกต้องมีตั้งแต่การระบุชนิดของปลาที่จำหน่ายผิดชนิดไปจนถึงการโกงน้ำหนัก ไม่ว่าจะเป็นการระบุจำนวนปลาที่บรรจุมากเกินไปจริง รวมไปถึงการใส่น้ำแข็งเพื่อเพิ่มน้ำหนัก การติดตามที่ไม่ถูกต้องรุนแรงขึ้นในระหว่างห่วงโซ่อุปทาน สัตว์น้ำที่จับได้จะถูกส่งจากเรือจับไปยังเรือขนส่งเพื่อการแปรรูปซึ่งมันเป็นการง่ายและได้กำไรสูงจากการปลอมปนแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ

นาย Dane Chauvel ผู้ร่วมก่อตั้งบริษัท Organic Ocean Seafood ณ นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา กล่าวกับ The Food Institute ว่า เรื่องนี้เป็นเรื่องสำคัญ ถึงแม้ว่าเขาจะทราบมูลค่าความเสียหายจากปัญหาดังกล่าว แต่มันก็ส่งผลกระทบต่อสถานะเศรษฐกิจเป็นอย่างมาก เมื่อมีการตัดแต่งปลาด้วยการลอกหนัง ตัดครีบ หรือตัดหาง แม้แต่ผู้เชี่ยวชาญก็ยังไม่สามารถแยกแยะชนิดปลาได้ส่งผลให้มีการนำปลาราคาถูกมาจำหน่ายเป็นปลาราคาแพง

ปัญหาระดับโลก

สำนักข่าว The Guardian รายงานว่า ปัญหานี้เป็นปัญหาระดับโลก จากผลการวิเคราะห์จำนวน 44 เรื่องใน 30 ประเทศทั่วโลก ทั้งจากร้านอาหาร ผู้จำหน่ายสัตว์น้ำ และซูเปอร์มาร์เก็ต พบว่า ค่าเฉลี่ยของการจัดฉลากที่ไม่ถูกต้องคิดเป็นร้อยละ 36 จากผลิตภัณฑ์จำนวน 9,000 รายการ โดยประเทศที่พบความคลาดเคลื่อนจากฉลากมากที่สุด คือ สหราชอาณาจักรและแคนาดา ซึ่งมีอัตราสูงถึงร้อยละ 55 ตามมาด้วยสหรัฐอเมริกาที่ร้อยละ 38

จากงานศึกษาของสหภาพยุโรป (EU) เมื่อปี ค.ศ. 2018 พบว่า ร้อยละ 70 ของปลากะพง (Snapper) ที่จำหน่ายในสหราชอาณาจักรเป็นสายพันธุ์ที่แตกต่างกัน ซึ่งในความเป็นจริงแล้วปลาดังกล่าวมีมากกว่า 38 สายพันธุ์ และบางสายพันธุ์ยังถูกพิจารณาว่าใกล้สูญพันธุ์อีกด้วย

ปัจจัยที่ต้องคำนึงถึง

จากงานศึกษาเมื่อปีที่แล้ว โดยนาย Rashid Sumaila นักเศรษฐศาสตร์ประมงจากสถาบัน Institute for the Oceans and Fisheries แห่งมหาวิทยาลัย University of British Columbia ระบุว่า ปลาจำนวน 8 - 14 ล้านตันถูกจับอย่างผิดกฎหมายในแต่ละปี ส่วนใหญ่มาจากเรือประมงจากต่างชาติและใช้วิธีขนส่งมายังเรือประมงใหญ่ซึ่งเป็นแหล่งที่มาของฉลากที่ไม่ถูกต้อง

นาย Sumaila กล่าวกับสำนักข่าว The Guardian ว่า มีผู้สามารถสร้างรายได้จำนวนมหาศาลจากการกระทำนี้ โดยเขาสรุปว่าการกระทำลักษณะนี้จะทำให้อุตสาหกรรมประมงเสียรายได้ปีละ 26 - 50 พันล้านเหรียญสหรัฐ

การแก้ปัญหาที่เป็นไปได้

นาย Chauvel กล่าวว่า กฎระเบียบของรัฐบาลที่เข้มงวดเป็นสิ่งสำคัญ ระหว่างนี้บางบริษัทหันมาใช้เทคโนโลยี blockchain ในขณะที่บริษัท Oceana ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างเนื้อเยื่อเพื่อตรวจสอบ DNA โดยการทำงานร่วมกันกับนักวิทยาศาสตร์จากมหาวิทยาลัย Guelph เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ของบริษัทเป็นปลาชนิดที่ต้องการ

บางครั้งเราจะพบการติดฉลากที่ไม่ถูกต้องบนผลิตภัณฑ์ เนื่องจากปลาสายพันธุ์หนึ่งมีลักษณะเหมือนกันกับอีกสายพันธุ์อย่างมาก กรณีนี้คงหลีกเลี่ยงไม่ได้ เราไม่สามารถสุ่มตรวจ DNA ได้ตลอดเวลา อาจทำได้ในบางครั้งบางคราว เพราะค่าใช้จ่ายในการวิเคราะห์สูง

เหตุผลในการมองโลกในแง่ดีสำหรับปัญหาดังกล่าว

ในทางที่ดีได้มีงานศึกษาที่เผยแพร่เมื่อระยะเวลา 1 ปีที่ผ่านมา ของ Canadian Food Inspection Agency โดยพบว่า ร้อยละ 92 ของตัวอย่างปลาที่มีการติดฉลากที่เหมาะสม จากการสุ่มตัวอย่างระหว่างวันที่ 1 เมษายน ค.ศ. 2019 ถึงวันที่ 31 มีนาคม ค.ศ. 2020 ในปลาบัตเตอร์ฟิช ปลาคอด ปลาฮาลิบัต ปลากระพงขาว ปลากระพงแดง (สีแดงและสีอื่น ๆ) ปลาทูน่าและปลาหางเหลือง

รัฐบาลแคนาดาได้จัดสรรงบประมาณจำนวน 24.4 พันล้านเหรียญสหรัฐ โดยครอบคลุมถึงปี ค.ศ. 2024 เพื่อแก้ไขปัญหาการฉ้อโกงด้านอาหาร เพื่อปกป้องผู้บริโภคจากการหลอกลวงและปกป้องบริษัทต่าง ๆ จากการแข่งขันที่ไม่เป็นธรรม

ที่มา : <https://foodinstitute.com/focus/seafood-fraud-becoming-a-costly-global-concern/>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

เมษายน ๒๕๖๔