



จีนแฉโรงงาน “ตีนไก่แบรนด์ดังออนไลน์” ใช้สารฟอกขาว เสี่ยงอันตรายต่อผู้บริโภค

จีนเปิดโปงโรงงาน “ตีนไก่แบรนด์ดังออนไลน์” ใช้สารฟอกขาว เตือนผู้บริโภคระวังการบริโภค สถานีวิทยุและโทรทัศน์กลาง CCTV แห่งประเทศจีน จัดรายการพิเศษคุ้มครองผู้บริโภคของจีน “3·15” ครั้งที่ 36 ออกอากาศเมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2569 โดยรายการ “3·15” ในปีนี้มุ่งเน้นหัวข้อ “消费放心 品质生活” “การบริโภคอย่างมั่นใจ ชีวิตที่มีคุณภาพ” พร้อมทั้งให้ความสำคัญกับการตรวจสอบพฤติกรรมที่ผิดกฎหมาย ซึ่งละเมิดสิทธิและผลประโยชน์ของผู้บริโภคในหลายภาคส่วน อาทิ ความปลอดภัยด้านอาหาร ความปลอดภัย สาธารณะ ความปลอดภัยทางการเงิน และการโฆษณา

หนึ่งในประเด็นสำคัญที่ถูกเปิดโปง คือ กระบวนการผลิตตีนไก่แปรรูปของโรงงานหลายแห่ง ที่มีสภาพสกปรก และใช้สารเคมีฟอกขาว เพื่อให้สินค้าดูขาวสะอาดก่อนออกสู่ตลาด



จากการสืบสวนพบว่าโรงงานหลายแห่ง อาทิ บริษัท ชูฝูเซียง (蜀福香) บริษัท หมิงหยางฟู้ด (明扬食品) บริษัท เจิงเฉียวฟู้ด (曾巧食品) บริษัท จินซานฟาร์มาซูติคอล (金山制药) บริษัท อี้เฟิงอิเล็กทรอนิกส์นิวแมททีเรียล (亿丰电子新材料) มีสภาพการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะอย่างรุนแรง ผู้สื่อข่าวที่เข้าไปตรวจสอบพบว่า ภายในโรงงานแปรรูปอาหาร บริเวณพื้นที่แช่หมัก พื้นที่ตัดแต่ง และพื้นที่คัดเลือกสินค้า มีกลิ่นเหม็นคาวรุนแรงอยู่ทั่วบริเวณ สภาพโรงงานผลิตสกปรกอย่างหนักและไม่เป็นระเบียบอย่างยิ่ง จากการสืบสวนของผู้สื่อข่าวพบว่า โรงงานผลิตตีนไก่บางแห่งมีสภาพแวดล้อมที่ไม่ถูกสุขลักษณะอย่างมาก เช่น

- พื้นโรงงานมีน้ำเสียขังสะสมเป็นเวลานาน
- เครื่องจักรและอุปกรณ์เต็มไปด้วยคราบสกปรกและคราบน้ำมันเกาะทั่วพื้นผิว
- ภาชนะพลาสติกวางกองอย่างไม่เป็นระเบียบ
- ตีนไก่จำนวนมากถูกกองไว้บนพื้นที่ชื้นและสกปรก

เมื่อการสืบสวนดำเนินลึกลงไป ข้อมูลสำคัญประการหนึ่งก็ถูกเปิดเผยขึ้น นั่นคือ แม้ว่าสภาพแวดล้อมในการผลิตจะสกปรกอย่างยิ่ง แต่ตีนไก่ที่ผลิตเสร็จแล้วกลับมีลักษณะขาวสะอาดน่ารับประทาน ซึ่งเป็นผลมาจากขั้นตอนสำคัญในกระบวนการผลิตที่เรียกว่า “การฟอกขาว” โดยการใช้สาร Hydrogen Peroxide หรือ ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ในการแช่ฟอก

สารชนิดนี้เป็นสารออกซิไดซ์ที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ แต่ตามกฎหมายระดับความปลอดภัยอาหาร ห้ามใช้ในกระบวนการแปรรูปตีนไก่ เพราะอาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ เช่น ทำลายสารอาหารและโปรตีน ในอาหาร ระคายเคืองเยื่อช่องปาก ทำให้ตับและไตทำงานผิดปกติหากบริโภคสะสม หากได้รับในปริมาณสูง อาจเป็นอันตรายต่อชีวิต ทั้งนี้ คนงานในโรงงานยังยอมรับกับผู้สื่อข่าวว่า ตีนไก่ที่แช่สารฟอกขาวนั้น พวกเขาเอง ไม่เคยบริโภค และยังเตือนผู้สื่อข่าวไม่ให้กิน เพราะทราบถึงอันตรายของสารเคมีดังกล่าว



ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป

“ตีนไก่แปรรูปเป็นอาหารยอดนิยมในจีน” โดยมักจำหน่ายในรูปแบบของขบเคี้ยวพร้อมรับประทาน เช่น ตีนไก่ดองหรือรสเผ็ด การเปิดโปงครั้งนี้จึงสร้างความกังวลต่อผู้บริโภค และกระตุ้นให้หน่วยงานกำกับดูแล เข้มงวดกับมาตรฐานการผลิตอาหารมากยิ่งขึ้น เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคในตลาดอาหารแปรรูป ขนาดใหญ่ของจีน

ข้อมูลในอุตสาหกรรมระบุว่า จีนเป็นหนึ่งในตลาดบริโภคตีนไก่ใหญ่ที่สุดของโลก มีการบริโภคตีนไก่ หลายล้านตันต่อปี สินค้าจำนวนมากจำหน่ายผ่านช่องทางอีคอมเมิร์ซและการไลฟ์สตรีม ความต้องการที่เพิ่มขึ้น ทำให้บางผู้ผลิตบางรายลดต้นทุนโดยละเลยมาตรฐานความปลอดภัย โดยความเสี่ยงในห่วงโซ่การผลิตตีนไก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหารระบุว่า การผลิตตีนไก่ต้องควบคุมหลายขั้นตอน ได้แก่ การทำความสะอาด และการลวกฆ่าเชื้อ การกำจัดเล็บและสิ่งสกปรก การแช่เย็นและการแปรรูป การบรรจุภัณฑ์แบบปลอดเชื้อ หากขั้นตอนใดไม่ได้มาตรฐาน อาจเกิดการปนเปื้อนแบคทีเรีย การใช้สารเคมีผิดกฎหมาย การเสื่อมคุณภาพ ของโปรตีน เป็นต้น

แปลและเรียบเรียงโดย สปช. ปักกิ่ง

แหล่งที่มา: https://mp.weixin.qq.com/s/bEmcotRYK_O8H29hF2lSpQ?click_id=8



www.opsmoac.go.th/beijing



www.facebook.com/moac.beijing