

ปลาปนเปื้อนส่งแรงกดดันต่ออุตสาหกรรม

ด้วยการตรวจพบการปนเปื้อนของพยาธิเส้นด้ายในผลิตภัณฑ์ปลาแมคเคอเรลบรรจุกระป๋องหลายสิบแบรนด์ที่หมุนเวียนในตลาดเมื่อสัปดาห์ที่ผ่านมาโดยสำนักงานตรวจสอบด้านอาหารและยา (Food and Drug Monitoring Agency - BPOM) อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องของประเทศได้รับแรงกดดันอย่างมหาศาลกับการตรวจพบการปนเปื้อนดังกล่าว

อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องอ้างว่าได้รับความเดือดร้อนจากการลดลงอย่างฮวบฮาบในความต้องการของผู้บริโภคสำหรับปลาบรรจุกระป๋องทุกประเภท แม้ว่าหนอนปรสิตจะถูกพบเฉพาะในปลาแมคเคอเรลบรรจุกระป๋องก็ตาม

"บริษัททั้งหมดกำลังคำนวณความสูญเสียของพวกเขาในตอนนี้ ซึ่งฉันคาดการณ์ว่าน่าจะเกินพันล้านรูเปียห์" Mr. Adi Surya หัวหน้าสมาคมผู้ผลิตปลากระป๋องอินโดนีเซียกล่าวกับหนังสือพิมพ์ The Jakarta Post เมื่อวันอาทิตย์ที่ผ่านมา

การลดลงของความต้องการบริโภคปลาบรรจุกระป๋องส่งผลให้บริษัทจำนวนหลายสิบบริษัทในสมาคมฯ ลดการผลิตปลาบรรจุกระป๋องของพวกเขา บริษัทกล่าวว่า "พวกเขาปลดพนักงานจำนวนมาก" Mr. Adi กล่าว

ความตื่นตระหนกอย่างกว้างขวางเกี่ยวกับผลกระทบต่อสุขภาพที่อาจเกิดขึ้นได้จากการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่ปนเปื้อนหนอนทำให้การบริโภคลดลง ไม่เพียงแต่ปลาแมคเคอเรลแต่ยังรวมถึงปลาชาร์ดินและปลาทูน่ากระป๋องด้วย Mr. Adi กล่าว

Ms. Maretha Izmi วัย ๒๗ ปี เป็นหนึ่งในผู้บริโภคที่หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารทะเลกระป๋องหลังจากการเรียนรู้เกี่ยวกับหนอนปรสิตบนอินเทอร์เน็ต เธอตัดสินใจที่จะหยุดการซื้อปลาชาร์ดินกระป๋องถึงแม้เธอจะเป็นนักกินอาหารที่มีน้ำมันมากด้วยคนหนึ่ง

"ฉันตระหนักดีว่ารัฐบาลได้มีคำสั่งห้ามบริโภคปลาแมคเคอเรลบรรจุกระป๋องเท่านั้น แต่ฉันไม่ต้องการที่จะเสี่ยงใด ๆ หากมันจะเกิดขึ้นกับสุขภาพของฉัน" กล่าวโดยพนักงานบริษัทเอกชนในกรุงจาการ์ตา

Mr. Adi กล่าวว่า ข้อกังวลเหล่านี้ต้องได้รับการแก้ไขเพื่อปกป้องอุตสาหกรรมปลากระป๋องไม่ให้ลดจำนวนลงไปอีก บริษัททั้งหมดในสมาคมผู้ผลิตปลากระป๋องอินโดนีเซียได้ปฏิบัติตามขั้นตอนที่เข้มงวด และตามมาตรฐานในกระบวนการผลิตที่เชื่อถือได้ เพื่อให้มั่นใจว่าไม่มีความเสี่ยงด้านสุขภาพในผลิตภัณฑ์ของตน

"เราได้รับปลาแช่แข็งจากชาวประมง ผลิตภัณฑ์ปลาทั้งหมดได้รับการฆ่าเชื้อด้วยอุณหภูมิที่สูงกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส" Mr. Adi กล่าว

เขากล่าวว่าหนอนตายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๒๐ องศาเซลเซียส หรือในกระบวนการทำความร้อนที่มีอุณหภูมิสูงกว่า ๖๐ องศาเซลเซียส

ดังนั้นฉันรับประกันหนอนทั้งหมดตายในกระบวนการบรรจุกระป๋อง เราฆ่าพวกเขาถึงสองครั้งคือในระหว่างกระบวนการแช่แข็งและกระบวนการทำความร้อน" Mr. Adi กล่าว

เมื่อวันพุธที่ผ่านมา สำนักงานตรวจสอบด้านอาหารและยา (BPOM) สั่งให้ผู้ขาย ผู้ผลิต และผู้นำเข้า เรียกคืนและทำลายผลิตภัณฑ์ปลาแมคเคอเรลบรรจุกระป๋องทั้งหมดที่ผ่านการทดสอบเป็นบวกว่าพบหนอนปรสิต/พยาธิ

ผู้ผลิตยังได้รับคำสั่งเพิ่มเติมให้ระงับการผลิตและจำหน่ายปลาแมคเคอเรลบรรจุกระป๋อง จนกว่าหน่วยงานจะตรวจสอบผลิตภัณฑ์ปลาแมคเคอเรลทั้งหมดอย่างครบถ้วน

สำนักงานตรวจสอบด้านอาหารและยา (BPOM) ได้ทดสอบปลาแมคเคอเรลบรรจุกระป๋องจำนวน ๕๔ ตัวอย่างจากจำนวน ๖๖ แบรินด์ที่แตกต่างกัน และปรากฏว่าจำนวน ๒๗ แบรินด์ ๑๖ รายการที่นำเข้าและ ๑๑ รายการจากภายในประเทศ พบพยาธิอะนิซาคิส (Anisakis)

Mr. Purewiyatno hariyadi ศาสตราจารย์ด้านเทคโนโลยีอาหารจากสถาบันเทคโนโลยีบันดุง กล่าวว่า หนอนปรสิตเหล่านี้สามารถก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพได้หากยังมีชีวิตอยู่

"มันคงไม่สุนทรีย์และไม่น่าภิรมย์ หากต้องบริโภคปลากระป๋องที่ปนเปื้อนด้วยหนอนปรสิต " เขากล่าว

Mr. Purwiyatno กล่าวว่า หนอนเป็นสิ่งมีชีวิตที่สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า และควรถูกกำจัดออกไปในระหว่างขั้นตอนการตรวจสอบก่อนการผลิต

"ปลาควรจะถูกทำความสะอาดเมื่อคนงานสับหัวปลาและหาง และ (กำจัด) ควักไส้ในออก สิ่งเหล่านี้เป็นกระบวนการที่ต้องได้รับการปรับปรุงโดยอุตสาหกรรม"

ที่มา : หนังสือพิมพ์ The Jakarta Post ฉบับวันที่ ๒ เมษายน ๒๕๖๑