แอปริคอตแห้งนำเข้าของซูเปอร์มาร์เก็ต Costco ไม่ผ่านการตรวจสอบสารตกค้าง: กรดซอร์บิกสูงเกินมาตรฐาน



สำหรับผู้บริโภคชาวจีนจำนวนมาก ร้านค้าปลีกระดับไฮเอนด์ในรูปแบบสมาชิกและขนมขบเคี้ยวนำเข้าที่ได้รับความนิยมในโซเชียลมีเดีย มักถูกมองว่าเป็นฉลากที่การันตีถึงคุณภาพและความปลอดภัย ทว่าเหตุการณ์ล่าสุดที่เกี่ยวข้องกับแอปริคอตแห้งนำเข้าที่วางจำหน่ายโดยซูเปอร์มาร์เก็ต Costco และไม่ผ่านการตรวจสอบปริมาณสารตกค้าง ถือเป็นสัญญาณเตือนครั้งสำคัญ

ในเดือนเมษายน 2569 หน่วยงานกำกับดูแลของจีนได้สุ่มตรวจแอปริคอตแห้งนำเข้าที่วางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ต Costco สาขาหนานจิง ผลการตรวจสอบพบว่าปริมาณกรดซอร์บิก (Sorbic acid) และเกลือโพแทสเซียมของกรดดังกล่าวสูงเกินกว่ามาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารของประเทศจีน

หลังจากผลการตรวจสอบครั้งแรกไม่ผ่านเกณฑ์ ทางบริษัทได้ยื่นขอให้มีการตรวจสอบครั้งที่สอง แต่ผลการทดสอบครั้งต่อมาก็ยังคงยืนยันผลเดิม ซึ่งเป็นการยืนยันว่าการใช้สารเติมแต่งในปริมาณที่มากเกินไปนั้นไม่ใช่เพียงความผิดพลาดทางเทคนิค แต่เป็นปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์อย่างแท้จริง

ท้ายที่สุด บริษัท Costco (China) Investment Co., Ltd. ถูกสั่งปรับเป็นเงิน 329,900 หยวน และถูกยึดผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน โดยพบสินค้าในล็อตดังกล่าวจำนวนทั้งสิ้น 3,577 ถุง ซึ่งจนถึงปัจจุบันมีการเรียกคืนกลับมาได้แล้ว 2,330 ถุง

ที่น่าสังเกตคือ นี่เป็นครั้งที่สามแล้วนับตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2569 ที่ Costco ถูกหน่วยงานกำกับดูแลของจีนลงโทษจากการจำหน่ายสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐาน

ในประเทศจีน ผู้บริโภคจำนวนมากยอมจ่ายแพงกว่าเพื่อซื้อสินค้าจากร้านค้าปลีกระดับไฮเอนด์ในรูปแบบสมาชิก เพราะคาดหวังที่จะได้ประสบการณ์การช้อปปิ้งที่ไร้กังวล ปลอดภัย และเชื่อถือได้ โดยเชื่อมั่นว่าเกณฑ์การคัดเลือกสินค้าที่เข้มงวดและระบบห่วงโซ่อุปทานที่มีประสิทธิภาพจะช่วยป้องกันความเสี่ยงด้านคุณภาพที่มักพบได้ในผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไป ทว่าเหตุการณ์การใช้สารเติมแต่งเกินมาตรฐานในแอปริคอตแห้งครั้งนี้ ได้ทำลายความเชื่อที่ว่า "สินค้าไฮเอนด์" จะต้อง "ปลอดภัย" เสมอไป

การที่ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานเหล่านี้หลุดรอดออกมาวางจำหน่าย และไม่ผ่านทั้งการตรวจสอบครั้งแรกและครั้งที่สอง สะท้อนให้เห็นถึงช่องโหว่ในกระบวนการทั้งในด้านการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าที่นำเข้า การสุ่มตรวจตัวอย่างเมื่อสินค้าเข้าสู่ประเทศ และการกำกับดูแลการควบคุมคุณภาพโดยรวม หากปราศจากการควบคุมคุณภาพที่เข้มงวด ชื่อเสียงของแบรนด์และการวางตัวสินค้าเป็นระดับ "ไฮเอนด์" ก็แค่เป็นคำพูดลอยๆ เท่านั้น

สื่อจีน China Food Safety Net ได้ให้ความเห็นไว้ว่า ในเรื่องความปลอดภัยทางอาหารนั้นไม่มีคำว่า "ปัญหาเล็กน้อย" เพราะแม้แต่ความประมาทเพียงเล็กน้อยก็อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ความปลอดภัยทางอาหารเป็นรากฐานสำคัญของความอยู่สุขสวัสดีของประชาชน และถือเป็น "เส้นแดง" ทางกฎหมายที่ห้ามก้าวล่วงโดยเด็ดขาด ไม่ว่าแบรนด์จะมีขนาดเท่าใด มีรูปแบบธุรกิจอย่างไร หรือวางตัวสินค้าที่ระดับใดก็ตาม ทุกแบรนด์ล้วนมีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารแห่งชาติของจีนอย่างเคร่งครัดโดยไม่มีข้อยกเว้น และเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการประกันความปลอดภัยของอาหาร จำนวนลูกค้าที่หนาแน่นหรือชื่อเสียงของแบรนด์ไม่ใช่เหตุผลที่ซูเปอร์มาร์เก็ตระดับไฮเอนด์สามารถลดมาตรฐานของตนเองได้ และที่สำคัญที่สุดคือ ต้องไม่มองว่าความไว้วางใจจากผู้บริโภคเป็นใบเบิกทางที่อนุญาตให้ตนเองละเลยการควบคุมคุณภาพได้