

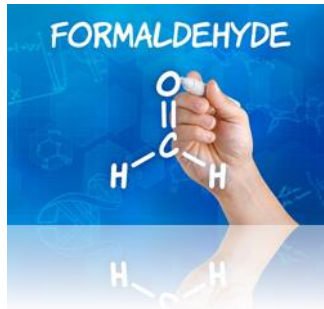
ข่าวสารด้านการเกษตรสหภาพยุโรป

สถานการณ์ | กฎระเบียบ | แนวโน้มในตลาดอาหารและสินค้าเกษตรยุโรป

สหภาพยุโรปไม่อนุญาตใช้ฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde) เป็นสารเสริมในอาหารสัตว์



“ฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde)” หรือมีชื่อเรียกทั่วไปว่า “ฟอร์มาลิน (Formalin)” เป็นสารเคมีที่ถูกนำมาใช้ประโยชน์ด้านการแพทย์ เพื่อคงสภาพร่างกายไม่ให้เกิดการเน่าเปื่อย รวมทั้งในอุตสาหกรรมสิ่งทอ กระจก ไม้ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด นอกจากนี้ สารดังกล่าว ยังใช้ในภาคเกษตร เพื่อผลิตสารป้องกันต้นไม้จากโรค ฆ่าเชื้อราในดิน และป้องกันผลผลิตทางการเกษตรจากความเสียหาย ในช่วงการขนส่งและการเก็บรักษา อย่างไรก็ตาม ฟอร์มาลดีไฮด์ ส่งผลกระทบต่อผู้ใช้งานให้เกิด เป็นสารที่มีความอันตรายทางเฉียบพลัน อากาศระคายเคืองตา หายใจ รวมทั้งระบบร่างกายต่าง ๆ และอาจก่อให้เกิดโรคมะเร็ง หากได้รับสารดังกล่าวอย่างต่อเนื่อง



การใช้ฟอร์มาลดีไฮด์ในสหภาพยุโรป

สหภาพยุโรปใช้สารฟอร์มาลดีไฮด์เป็นสารกันเสียในอาหารสัตว์ เพื่อป้องกันและกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเชื้อ Salmonella Enteritidis เป็นระยะเวลามากกว่า ๒๐ ปี อย่างไรก็ตาม สหภาพยุโรปได้ปรับปรุงกฎระเบียบว่าด้วยการจำหน่ายและใช้ผลิตภัณฑ์ฆ่าแมลง (Biocidal Product Regulation (EU) 528/2012) มีผลบังคับใช้ตั้งแต่เดือนกันยายน 2556 เป็นต้นไป ส่งผลให้ฟอร์มาลดีไฮด์ถูกจัดประเภทเป็นสารยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ (antimicrobial decontamination) ซึ่งต้องได้รับอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยสารเสริมในอาหารสัตว์ (Feed Additive Regulation (EC) No 1831/2003) ทั้งนี้ กฎระเบียบดังกล่าวกำหนดช่วงเวลาเปลี่ยนผ่านจนถึงเดือนกรกฎาคม 2558

สหภาพยุโรปมีระบบความปลอดภัยในอาหารที่แข็งแกร่ง ซึ่งมีส่วนช่วยให้ปัญหาจากเชื้อซัลโมเนลล่าลดลงในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา อย่างไรก็ตาม นับจากปี 2557 สหภาพยุโรปพบผู้ป่วยจากเชื้อซัลโมเนลล่าเพิ่มขึ้นร้อยละ 3 โดยมีจำนวนถึง 94,530 คน ในปี 2559 ซึ่งส่วนใหญ่มีสาเหตุมาจากบริโภคไข่หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกปนเปื้อนเชื้อ

การที่สหภาพยุโรปตัดสินใจไม่อนุญาตให้ใช้ฟอร์มาลดีไฮด์เป็นสารเสริมในอาหารสัตว์ ทำให้เกิดความกังวลว่าอาจทำให้ปัญหาซัลโมเนลล่าในฟาร์มสัตว์ปีกเพิ่มขึ้น และส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภค แต่สหภาพยุโรปมองว่าสุขภาพแรงงานมีความสำคัญไม่น้อยกว่าความปลอดภัยในอาหารและต้องปกป้องแรงงานจากความเสี่ยงในการเผชิญกับสารก่อมะเร็ง

ในอนาคตสหภาพยุโรปน่าจะเร่งผลักดันให้ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องหันไปใช้ทางเลือกอื่นที่มีประสิทธิภาพในการขจัดและควบคุมเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารสัตว์ รวมทั้งต้องเป็นทางเลือกที่ปลอดภัย



แม้ว่าช่วงเวลาเปลี่ยนผ่านกฎหมายผ่านไปแล้ว แต่สหภาพยุโรปก็ยังไม่ได้ตัดสินใจว่าฟอรัมาลดีไฮด์ควรได้รับอนุญาตตามกฎหมายระเบียบว่าด้วยสารเสริมในอาหารสัตว์หรือไม่ เนื่องจากสารดังกล่าวมีประสิทธิภาพในการควบคุมเชื้อจุลินทรีย์ ประกอบกับหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารของยุโรป (EFSA) ยืนยันว่าการสารฟอรัมาลดีไฮด์ไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพคน สัตว์หรือสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตาม หากผู้ปฏิบัติงานใช้สารฟอรัมาลดีไฮด์ในระยะยาว ก็สามารถก่อให้เกิดโรคมะเร็งได้ ซึ่งตามกฎหมายสหภาพยุโรปกำหนดให้ต้องปกป้องคนงานจากความเสี่ยงในการสัมผัสกับสารก่อมะเร็งในที่ทำงาน

ในช่วงที่สหภาพยุโรปยังไม่มีมติชัดเจนในเรื่องนี้ บางประเทศสมาชิก เริ่มยกเลิกการใช้สารฟอรัมาลดีไฮด์ในอาหารสัตว์ตั้งแต่ปลายปี 2558 (เช่น โปแลนด์ และสเปน) อย่างไรก็ตาม บางประเทศสมาชิก ยังคงอนุญาตให้ใช้ได้ชั่วคราว (เช่น ฟินแลนด์ และสหราชอาณาจักร) จนกว่าจะมีการตัดสินใจในระดับสหภาพยุโรป

สหภาพยุโรปตกลงไม่ยอมรับการใช้ฟอรัมาลดีไฮด์ในอาหารสัตว์

เมื่อเดือนกันยายน คณะกรรมาธิการยุโรปได้เสนอร่าง 2560 กฎระเบียบเรื่องว่าด้วย การไม่ยอมรับการใช้ฟอรัมาลดีไฮด์เป็นสารเสริมในอาหารสัตว์ (Draft regulation concerning the denial of authorisation of formaldehyde as a food additive) โดยได้มีการพิจารณาร่างดังกล่าว ในการประชุม Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed ในวันที่ 2560 ธันวาคม 20 โดยมีประเทศสมาชิกฯ จำนวน 26 ประเทศ ให้การสนับสนุนร่างกฎระเบียบฯ ไม่ออกเสียง 1 ประเทศ และคัดค้าน 1 ประเทศ **ส่งผลให้ในอนาคตสหภาพยุโรปไม่อนุญาตให้ใช้ฟอรัมาลดีไฮด์เป็นสารเสริมในอาหารสัตว์** ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าสหภาพยุโรปให้ความสำคัญกับการปกป้องสุขภาพ และสวัสดิภาพแรงงาน

ในขั้นตอนต่อไป ร่างกฎระเบียบฯ จะถูกนำไปแปล และรับรองโดย คณะกรรมาธิการยุโรป (formal adoption) ก่อนจะประกาศใน EU Office Journal และมีผลบังคับใช้ ต่อไป

ทางเลือกอื่นในการขจัดและควบคุมเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารสัตว์

การที่สหภาพยุโรปไม่อนุญาตให้ใช้สารฟอรัมาลดีไฮด์เป็นสารเสริมในอาหารสัตว์ จะกระตุ้นให้ประเทศสมาชิกฯ เร่งสนับสนุนให้เกษตรกรนำวิธีอื่น ๆ ที่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพคนและสัตว์มาใช้ เพื่อขจัดและควบคุมการแพร่ระบาดของเชื้อจุลินทรีย์ โดยปัจจุบันวิธีการทำให้อาหารสัตว์ปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ มีดังนี้

- การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (heat treatment) เป็นวิธีที่นำวัตถุดิบอาหารสัตว์หรืออาหารสัตว์ผสมผ่านความร้อนที่อุณหภูมิ 80 - 85 องศาเซลเซียสในช่วงแปรสภาพอาหารหรืออัดเม็ด ซึ่งจะช่วยกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารสัตว์ อย่างไรก็ตาม วิธีการดังกล่าวไม่สามารถควบคุมการปนเปื้อนในขั้นตอนอื่น ๆ ภายหลังจากกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนได้ รวมทั้งความร้อนอาจส่งผลกระทบต่อสารอาหารหรือเอนไซม์บางชนิด

- การเติมกรดอินทรีย์ต่าง ๆ (organic acids) เช่น กรดซิตริก กรดฟอรัมิก กรดโพฟิอิก และ กรดแลคติก เป็นต้น ในน้ำดื่มหรืออาหารสัตว์ปีก เพื่อเพิ่มการย่อยและการดูดซึมของสารอาหาร เพิ่มสมรรถภาพการเจริญเติบโต รวมทั้งยังช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารสัตว์ และระบบทางเดินอาหารสัตว์ปีก

- การเติมสารเสริมอื่น ๆ ในอาหารสัตว์ (other additives) เช่น ฟรีไบโอติก โปรไบโอติก เอนไซม์ และน้ำมันหอมระเหย เป็นต้น เพื่อลดเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในทางเดินอาหารของสัตว์ ทำให้สุขภาพสัตว์ดีขึ้น สร้างภูมิคุ้มกัน และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

- เทคโนโลยีฟินิโอ (Finio Technology) เป็นการผสมผสานระหว่างเทคนิคการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน และการเติมกรดอินทรีย์ในอาหารสัตว์ เทคโนโลยีฟินิโอมีประสิทธิภาพในการขจัดเชื้อจุลินทรีย์ได้หลากหลาย เช่น การกำจัดเชื้อ S. enterica, E. coli เชื้อ Staphylococcus aureus เชื้อ Enterococcus และเชื้อ Clostridium perfringens เป็นต้น โดยวิธีการดังกล่าวสามารถออกฤทธิ์ได้นานถึง 14 วัน ซึ่งครอบคลุมกระบวนการต่าง ๆ ทั้งในโรงงาน และการขนส่งอาหาร อีกทั้งยังมีประโยชน์ในการทำให้อาหารสัตว์ให้ดีขึ้น และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

