

การแสดงฉลากอาหารตัดแปลงทางพันธุกรรม (GMO) ในสหรัฐอเมริกา

การต่อสู้ที่มีการเติมพันสูงในเรื่องการแสดงฉลากอาหารที่มีองค์ประกอบของสารที่ผ่านการตัดแปลงทางพันธุกรรม (Genetically Engineered ingredients) กำลังกลับมาอีกครั้งหนึ่ง หลังจากที่ไม่ผ่านการโหวตจากประชาชนชาวแคลิฟอร์เนียเมื่อประมาณ ๒ ปีก่อน การต่อสู้ในเรื่องดังกล่าวเมื่อปี พ.ศ ๒๕๕๕ ทำให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารใช้งบประมาณในการรณรงค์คัดค้านกฎหมายฉบับนี้สูงถึง ๔๖ ล้านดอลลาร์สหรัฐ ซึ่งสูงกว่าค่าใช้จ่ายของผู้เสนอมาตรการแสดงฉลากถึง ๕ เท่า

เมื่อสัปดาห์ที่ผ่านมาคณะกรรมการด้านสุขภาพ ได้มีมติ ๕ ต่อ ๒ อนุมัติร่างกฎหมาย Senate Bill 1381 ซึ่งเสนอโดยวุฒิสมาชิก Noreen Evans ซึ่งในร่างกฎหมายฉบับดังกล่าว กำหนดให้ต้องแสดงฉลากบนภาชนะบรรจุใหญ่และย่อยหากเป็นอาหารตัดแปลงทางพันธุกรรมตั้งแต่ต้นปี พ.ศ ๒๕๕๙ เป็นต้นไป ซึ่งขณะนี้ร่างกฎหมายฉบับดังกล่าวกำลังอยู่ในการพิจารณาของคณะกรรมการด้านกฎระเบียบ และอาจต้องผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการด้านการเกษตรซึ่งขั้นตอนนี้อาจต้องเผชิญกับปัญหา

ในร่างกฎหมายฉบับดังกล่าว ได้นิยามความหมายของพันธุวิศวกรรม (Genetically engineering) ว่า หมายถึงกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการตัดแต่งพันธุกรรม (Genes) ในห้องทดลองเพื่อทำให้ต้านทานต่อสารกำจัดศัตรูพืชหรือโรคบางชนิด ผู้เชี่ยวชาญทั้งฝ่ายที่เห็นด้วยและไม่เห็นด้วยกับร่างกฎหมายฉบับนี้ กำลังขัดแย้งกันอย่างรุนแรง โดยผู้ที่สนับสนุนร่างกฎหมายฉบับนี้ได้ให้เหตุผลว่า พวกเขากลัวที่จะบริโภคอาหารที่ผลิตจากข้าวโพด ถั่วเหลือง หรือหัวบีท ที่ผ่านการตัดแปลงทางพันธุกรรม เนื่องจากอาหารเหล่านี้อาจทำให้พวกเขาเกิดอาการแพ้ หอบหืด หรือภูมิคุ้มกันบกพร่อง ในขณะที่ผู้ปลูก ผู้ประกอบการร้านอาหารของชำ และนักวิทยาศาสตร์ได้แย้งว่าอาหารที่ผ่านการตัดแปลงทางพันธุกรรม ไม่ได้มีความแตกต่างและไม่ได้มีอันตรายมากไปกว่าอาหารที่ไม่ผ่านการตัดแปลงทางพันธุกรรม (Non-GMO)

วุฒิสมาชิก Evan ยอมรับว่าร่างกฎหมายฉบับนี้ไม่ได้ระบุว่า อาหารที่ผ่านการตัดแปลงพันธุกรรม ดีหรือไม่ดี เพียงแต่บอกว่าจำเป็นต้องแสดงฉลาก แต่อย่างไรก็ตาม Mr. Kent นักวิทยาศาสตร์ด้านพืชจากมหาวิทยาลัย UC Davis ได้ให้ความเห็นต่อคณะกรรมการว่า การแสดงฉลากบนผลิตภัณฑ์ทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายสูง และอาจทำให้อาหารที่ปลอดภัยหลายร้อยรายการเสื่อมเสียชื่อเสียงไปด้วย ซึ่งที่ผ่านมาอาหารที่มีองค์ประกอบของสารที่ผ่านการตัดแปลงทางพันธุกรรมจำนวนกว่า ๒ ล้านล้านมื้อได้ถูกเสิร์ฟให้แก่ผู้บริโภคมาแล้ว โดยไม่พบว่าอาหารดังกล่าวส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคแต่อย่างใด

ในขณะเดียวกันเมื่อสัปดาห์ที่ผ่านมาคณะกรรมการด้านสุขภาพมีมติเป็นเอกฉันท์ให้ยกเลิกกฎหมายความปลอดภัยทางด้านอาหารปี พ.ศ ๒๕๕๖ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการห้ามผู้ผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์และบาร์เทนเดอร์ ปรงอาหารและผสมเครื่องดื่มโดยไม่สวมถุงมือ ซึ่งในกฎหมายดังกล่าวบังคับว่า อาหารพร้อมรับประทาน (Ready-to-Eat Food) จะต้องปรงโดยการใช้อุปกรณ์หรือสวมถุงมือ กฎหมายฉบับดังกล่าวมีผลบังคับใช้ตั้งแต่เดือนมกราคมและจะต้องปฏิบัติตามภายในหกเดือน ซึ่งก็มีพ่อครัวและผู้ประกอบการร้านอาหารได้ออกมาประท้วง ในขณะที่เจ้าหน้าที่ด้านสุขภาพก็ออกมาให้เหตุผลว่า การปรงอาหารโดยไม่ใส่ถุงมือจะทำให้เกิดการแพร่กระจายของเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตราย สมาชิกวุฒิสภาแห่งแคลิฟอร์เนีย Mr. Richard Pan (แพทย์ผู้ยกร่างคำขอยกเลิกข้อกำหนดนี้) กล่าวว่า ความสำคัญไม่ได้อยู่ที่การสวมถุงมือระหว่างการปรงอาหาร แต่อยู่ที่ผู้ประกอบการท้องถิ่นและเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร่วมมือกันในการสร้างสิ่งแวดล้อมให้ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคหรือไม่

ที่มา: <http://articles.latimes.com/๒๐๑๔/mar/๓๐/business/la-fi-capitol-business-beat-๒๐๑๔๐๓๓๑>

เผยแพร่เมื่อ ๓๐ มีนาคม ๒๕๕๗

ฝ่ายการเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส

เมษายน ๒๕๕๗