

บทคัดย่อ

ผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์ความคิดเห็นของผู้บริโภค 2,154 ราย และผู้เกี่ยวข้อง 76 ราย โดยใช้แบบสอบถามแบบมีโครงสร้าง และทำการสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้แทนหน่วยงานภาครัฐและเอกชน 13 หน่วย และจัดประชุมระดมความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้องโดยมีผู้เข้าร่วม 50 ราย ต่อการทบทวนประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 264) พ.ศ. 2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ซึ่งกำหนดให้ปลาล้างปากทุกชนิดและอาหารที่มีเนื้อปลาล้างปากเป็นส่วนผสม เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ผลการวิจัยพบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่เกือบร้อยละ 90 เห็นด้วยกับการทบทวนประกาศ ผลการศึกษาระดับความเชื่อมั่นและความมั่นใจของผู้บริโภค พบว่าส่วนใหญ่มีความเชื่อมั่นเพียงระดับปานกลางในมาตรการหรือมาตรฐานที่ภาครัฐจะกำหนดขึ้นและผู้บริโภคมากกว่าร้อยละ 50 มีความเห็นว่าจะไม่บริโภคปลาล้างปากแม้ว่าจะผ่านเกณฑ์มาตรฐานของรัฐ สำหรับผู้บริโภคที่เลือกจะรับประทานเนื้อปลาล้างปากมีค่าความเต็มใจจ่ายเริ่มต้นที่ 21.28 บาทต่อกิโลกรัม ผลการศึกษาผู้เกี่ยวข้องซึ่งแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มคือ 1) ชาวประมง/แพปลา 2) ผู้ผลิต/ผู้แปรรูป/ผู้จำหน่าย และ 3) หน่วยงานภาครัฐ พบว่าชาวประมง/แพปลาเห็นด้วยกับการทบทวนประกาศ ร้อยละ 82 ในขณะที่ผู้ผลิต/ผู้แปรรูป/ผู้จำหน่าย และหน่วยงานภาครัฐเห็นด้วยกับการทบทวนประกาศ เพียงร้อยละ 58.8 และ 37.5 ตามลำดับ เมื่อสอบถามผู้เกี่ยวข้องถึงความเชื่อมั่นเกี่ยวกับมาตรการที่กำหนดให้ปลาล้างปากต้องผ่านขั้นตอนแรกจากโรงคัดแยกที่ขึ้นทะเบียนและได้รับอนุญาตจากกรมประมง การกำหนดให้มีมาตรการที่ให้ผู้ชำแหละ ตัดแต่งหรือแล่ปลาต้องผ่านมาตรการขึ้นทะเบียนและได้รับอนุญาต และการแสดงฉลากโดยรายละเอียดระบุชนิดปลาล้างปาก พบว่าผู้เกี่ยวข้องร้อยละ 60 มีความเชื่อมั่นมาตรการนี้แต่คงจะไม่บริโภค มีผู้เกี่ยวข้องเพียงร้อยละ 40 ที่มีความเห็นว่าจะบริโภคปลาล้างปาก เหตุผลส่วนใหญ่ของผู้ที่สนับสนุนให้มีการทบทวนประกาศ คือ 1) เป็นการใช้ประโยชน์สูงสุดจากทรัพยากรที่จับมาได้ 2) เป็นการเพิ่มรายได้ และ 3) เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค ส่วนเหตุผลของผู้ที่ไม่เห็นด้วยกับการทบทวนประกาศคือ 1) ยังไม่เชื่อมั่นว่าทุกฝ่ายจะปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด และ 2) มีสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ปลอดภัยให้เลือกรับประทาน จากผลการวิจัยที่ได้คณะผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะที่สำคัญเพื่อให้การทบทวนประกาศตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคและผู้เกี่ยวข้อง เช่น 1) ต้องขึ้นทะเบียนและบันทึกข้อมูล เรือ แพ ลัง โรงงาน ร้านค้าและร้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมปลาล้างปากเพื่อสามารถใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับได้ 2) ต้องคัดแยกปลาล้างปากชนิดไม่มีพิษออกจากชนิดที่มีพิษโดยการคัดแยกทั้งที่ เรือประมง แพปลา และโรงแล่ปลา 3) ควรมีการพัฒนากระบวนการประกันคุณภาพ เพื่อควบคุมจุดเสี่ยงโดยเฉพาะขั้นตอนการคัดแยกชนิด ซึ่งอาจพัฒนาระบบการควบคุมโดยอ้างอิงหรือเทียบเคียงกับระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) 4) ควรอนุญาตให้มีการส่งออกปลาล้างปากทั้งตัวโดยไม่มีการแล่และอาจจะไม่ต้องกำหนดชนิด และ 5) ควรมีการสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภค

ABSTRACT

This research was conducted by interviewing 2,154 consumers and 76 stakeholders using structured questionnaires. In addition, in-depth interviews of a representative government and the private sector (13 units) and stakeholder meeting with a total of 50 participants were conducted to study the impact of review the Ministry of Public Health's notification of the 264/2545 that prohibit to manufacture, import or sell puffer fish and foods that used puffer fish as an ingredient. . The study found that nearly 90 percent of consumers agreed with the notification revision.

The results of study on level of trust and confidence of consumers indicated that most of consumers have a moderate level of confidence in the measures or standards that the government will set up and more than 50 percent of them would not consume the puffer fish although it meet the standards. For consumers who choose to eat puffer fish, their willing to pay (WTP) value started at 21.28 baht per kilogram. The stakeholder is divided into three groups: 1) fishermen/fish wholesalers, 2) producers/processors/dealers, and 3) government. The results of study on their opinions indicated that the fishermen/fish wholesalers (82 percent) agreed on the notification revision, while 58.8 and 37.5 percent of producer/processors/distributors and government sector agreed on the notification revision, respectively.

When researchers asked about their confidence on the measures as followings, the raw puffer fish species must be sorted by registered primary processing establishment and approved by the Department of Fisheries, workers who trim or cut fish in primary processing establishment have to be registered and permitted persons, labeling of puffer fish products. It was found that about 60 percent of them confident on the products however they still would not consume such products. There was only about 40 percent of sample thought that they would consume puffer fish.

The major reasons of those who supported the review of the notification are 1) to maximize benefit of resource utilization, 2) increase revenues, and 3) as an alternative food for consumers. Meanwhile, the logics of those who did not agree with the review of notification are 1) they do not believe that all parties could follow the standards, and 2) there are other species that are safe to eat.

According to the overall results, the researchers suggested that a review of notification should respond to the needs of consumers and stakeholders as following 1) the registration and data records of fishing boats, fish wholesalers, primary processing establishments, processing factories and food-related industries in the puffer fish should be conducted for traceability, 2) poisonous species must be sorted out at the commercial fishing boats, landing place and primary processing establishment, 3) quality assurance system should be developed to control the critical point in sorting processes, this system can be controlled by refer to or equivalent to Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system, 4) whole puffer fish should be allowed to export and it might no need to specify the fish species for export, and 5) consumers confident should be strengthen.