

บทที่ 1

บทนำ



ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ในบรรดาเครื่องปรุงแต่งรสอาหารซึ่งเป็นที่นิยมและรู้จักกันดีในกลุ่มแม่บ้านและผู้ประกอบอาหารจนเรียกกันติดปากว่าผงชูรสนั้น ความจริงแล้วผงชูรสที่กล่าวถึงนี้เป็นสารเจือปนอาหารชื่อ โมโนโซเดียมแอล กลูตาเมต (MSG = Monosodium L-glutamate) เป็นกรดอะมิโนชนิดซึ่งสามารถสังเคราะห์ได้เองในร่างกาย และที่พบตามธรรมชาติมีอยู่ในอาหารจำพวกโปรตีน เช่น เนื้อสัตว์ เบ็ด ไก่ ปลา นํ้านม และพืชผักบางชนิดที่ใช้บริโภคกัน โดยธรรมชาติกลูตาเมตมีบทบาทสำคัญกับกระบวนการเผาผลาญอาหารและสร้างพลังงานของมนุษย์ ในร่างกายของผู้ใหญ่โดยปกติจะมีกลูตาเมตอิสระอยู่ไม่ต่ำกว่า 10 กรัม กระจายอยู่อย่างกว้างขวางในที่ต่างๆ เช่น อยู่ตามเนื้อเยื่อสมอง ตับ และไต เป็นต้น โดยการสังเคราะห์อื่นเป็นผลจากกระบวนการเผาผลาญอาหารและสร้างพลังงานของร่างกาย และโดยธรรมชาติของระบบขับถ่ายก็จะขับถ่ายสารกลูตาเมตที่มากเกินไปเกิดความต้องการออกไป

โดยที่กลูตาเมตในอาหารเกือบทุกชนิดทั้งจากพืชและสัตว์บางส่วนจะสูญเสียไปในขณะที่เก็บพืชผลจากไร่ จากการขนส่ง จากการเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น ตลอดจนในระหว่างที่กำลังประกอบอาหาร ดังมีรายงานไว้ว่า ผักที่เก็บจากไร่ พบว่ามีการสูญเสียกลูตาเมตไปมากกว่าร้อยละ 50 ภายในเวลา 24 ชม. ดังนั้นจึงเป็นสาเหตุทำให้มีการนำเอา โมโนโซเดียมกลูตาเมต มาใช้ในการประกอบอาหารเพื่อช่วยเพิ่มรสชาติและความอร่อยให้กับอาหาร โมโนโซเดียมกลูตาเมตจึงได้กลายมาเป็นเครื่องปรุงรสอาหารชนิดหนึ่ง

ในทางอุตสาหกรรมการผลิตกลูตาเมต เพื่อนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารนั้น ได้เริ่มมีการผลิตในประเทศญี่ปุ่นมานานเกือบ 90 ปี แล้ว โดยเริ่มผลิตในปี พ.ศ. 2452 โดยใช้วัตถุดิบ เช่น แป้งมันสำปะหลัง (Tapioca Starch) หรือ โมลาส (Molass) จากอ้อย มาทำการย่อยสลายจนได้กลูโคส ต่อจากนั้นจะผ่านกระบวนการหมัก(Fermentation) การตกผลึก อบแห้ง และบรรจุซอง เป็นผลิตภัณฑ์ผงชูรส

โมโนโซเดียมกลูตาเมต หรือผงชูรส เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหารซึ่งเป็นที่รู้จักแพร่หลาย ทั้งในซีกโลกตะวันออกและซีกโลกตะวันตก ชาวตะวันออกนิยมบริโภคอาหารปรุงสดใหม่ ในขณะที่ชาวตะวันตกมักจะบริโภคอาหารสำเร็จรูปมากกว่า ชาวตะวันออกจึงใช้ผงชูรสปรุงอาหารในครัวเรือน ร้านอาหารและภัตตาคาร ในขณะที่ชาวตะวันตกจะบริโภคผงชูรสที่ผสมมาแล้วในอาหารสำเร็จรูป

การเพิ่มขึ้นของประชากรโลกมากขึ้นเท่าใด การบริโภคอาหารก็เพิ่มมากขึ้นเป็นสัดส่วนกัน ในขณะเดียวกันอุตสาหกรรมอาหารก็เจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ปริมาณผงชูรสที่ใช้บริโภคในอุตสาหกรรมอาหาร ก็เพิ่มมากขึ้นตามลำดับ

ในปัจจุบัน มีอุตสาหกรรมการผลิต ผงชูรสในนานาทวีปทั้งเอเชีย อเมริกา ยุโรป ฯลฯ และมีจำหน่ายในกว่า 100 ประเทศทั่วโลก ในปริมาณการผลิตมากกว่า 100,000 ตันต่อปี ทำให้เกษตรกรชาวไร่มันสำปะหลังและอ้อย สามารถจำหน่ายผลิตผลของตนเพื่อป้อนเป็นวัตถุดิบให้แก่โรงงานอุตสาหกรรมผลิตผงชูรส

ประมาณปี ค.ศ.1980 ภัตตาคารอาหารจีนในสหรัฐอเมริกาเริ่มเป็นที่นิยมของชาวอเมริกัน รสชาติอาหารแบบตะวันออกที่ไม่คุ้นลิ้น ปรุงด้วยเครื่องปรุงรสมากมายหลายชนิดรวมทั้งผงชูรส ประกอบกับบรรยากาศแบบตะวันออกของร้านอันไม่คุ้นเคย ชาวอเมริกันจำนวนหนึ่งจึงเริ่มพูดถึงถึงอาการบางอย่างที่เกิดขึ้นกับตนภายหลังการรับประทานอาหารจีน อาทิเช่น ลิ้นชา งบ แน่น อึดอัด เป็นต้น ภายหลังมีผู้ตั้งชื่อกลุ่มอาการดังกล่าวว่า "กลุ่มอาการภัตตาคารจีน" (Chinese Restaurant Syndrome หรือ CRS)

กลุ่มอาการดังกล่าวนี้ แม้จะยังไม่ทราบกลไกในการก่อกำเนิดที่แน่ชัด ตลอดจนไม่อาจที่จะบ่งชี้ถึงความสัมพันธ์ในระหว่างการเกิดกลุ่มอาการนี้กับการบริโภคผงชูรส แต่ก็ได้มีการวิพากษ์วิจารณ์กันอยู่เป็นจำนวนมากว่าเกิดขึ้นเนื่องจากการบริโภคผงชูรส และนำไปสู่ความรู้สึกวิตกกังวลในหมู่ผู้บริโภคที่มักจะเข้าใจกันไปว่ากลุ่มอาการดังกล่าวเป็นลักษณะของพิษภัยอย่างหนึ่งของผงชูรส

คนไทยที่เคยผ่านการศึกษาจากสหรัฐอเมริกาในยุคนั้น อาจเคยได้ยินคำว่า Chinese Restaurant Syndrome กลุ่มคนเหล่านี้เมื่อกลับมาถึงเมืองไทยแล้วพบว่าคนไทยใช้ผงชูรสในครัวเรือน ร้านอาหารและภัตตาคาร จึงเกิดความคิดเห็นว่า คนไทย บริโภคผงชูรสกันมากเกินไป หรือเปล่า จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือไม่ ซึ่งโดยข้อเท็จจริงแล้ว คนไทยมิได้บริโภคผงชูรสกัน ในปริมาณมากมาย หากแต่คนไทยมีอุปนิสัยในการบริโภคอาหารปรุงรสเช่นเดียวกับชาวตะวันตก ออกทั่วไป ไม่นิยมบริโภคอาหารสำเร็จรูปเช่นชาวตะวันตก จึงคิดกันไปเองว่าคนไทยใช้ผงชูรส มาก โดยลืมนึกไปว่าชาวตะวันตกก็บริโภคผงชูรสที่ผสมใส่มาแล้วในอาหารสำเร็จรูปที่พวกเขา นิยมรับประทาน จึงไม่ค่อยเห็นชาวตะวันตกใช้ผงชูรสในครัวเรือน

แพทย์เริ่มพูดกับคนไข้ถึงเรื่องอาการแพ้ผงชูรสเมื่อวินิจฉัยเรื่องโรคภูมิแพ้ นักวิชาการบอกว่าคนไม่ใช้ผงชูรส หนังสือพิมพ์ตีพิมพ์ข้อมูลจากต่างประเทศเรื่องผงชูรสบ้างประปราย ยังไม่มี เหตุการณ์ใดแสดงให้เห็นว่าจะมีการต่อต้านผงชูรส

ขบวนการต่อต้านผงชูรสอย่างเป็นทางการเป็นรูปแบบ มีการแสวงหาแนวร่วมจากองค์กรผู้บริโภคและ กลุ่มต่อต้านต่างๆทั้งในและต่างประเทศ ตลอดจนสื่อมวลชนและสังคม เริ่มต้นขึ้นโดยกลุ่ม ต่อต้าน (Activist) กลุ่มหนึ่ง ที่ตั้งชื่อกลุ่มตนเองว่า กลุ่มอาสาสมัครเพื่อผู้บริโภค (Voluntary Group for Consumers หรือ VGC) ได้ตีพิมพ์บทความเรื่องเกี่ยวกับอันตรายของผงชูรส ในวารสาร "เสียงจากผู้บริโภค" เมื่อต้นปี พ.ศ. 2524 เนื้อหาในเล่มทั้งเล่ม เสนอแต่เรื่องอันตรายถึงชีวิต ของผงชูรส ซึ่งวารสารนี้เป็นวารสารของกลุ่มฯ จัดพิมพ์เพื่อส่งให้สมาชิกของกลุ่มฯ และทาง กลุ่มฯ ยังจัดส่งวารสารฉบับนี้ แก่สื่อมวลชนเพื่อขอความร่วมมือช่วยเผยแพร่ ตลอดจนนำไปเผยแพร่ในการประชุมสัมมนาของกลุ่มผู้บริโภคเอกชน (NGO) ต่างๆ อีกด้วย เพื่อเรียกร้องความสนใจ จากสาธารณชน ให้จับตามองถึงอันตรายของผงชูรสด้วยการแสดงความห่วงใยในสุขภาพของผู้ บริโภคโดยเฉพาะสตรีมีครรภ์และทารก แต่ไม่ได้รับการตอบสนองจากสื่อมวลชนและสาธารณชน

สองปีต่อมา ได้มีแนวร่วมของกลุ่มอาสาสมัครเพื่อผู้บริโภคปรากฏตัวขึ้น กล่าวคือ ดร.พิชัย ไตวิวิชัย ซึ่งเป็นรองศาสตราจารย์ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย และเป็นกรรมการและเลขานุการสาขาเคมี สมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทยใน พระบรมราชูปถัมภ์ ได้ออกแถลงการณ์ยืนยันถึงพิษภัยของผงชูรส เผยแพร่ไปยังสื่อมวลชนสาขา ต่างๆ เมื่อวันที่ 14 ธันวาคม 2527 ด้วยรายงานเรื่อง "ผงชูรสมีพิษแน่"

รายงานของ ดร.พิชัย ไตวิวิชนี ในฐานะนักวิชาการและในนามสมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย มีผลกระทบอย่างสูงต่อสังคมไทย ซึ่งให้ความเชื่อถือแก่นักวิชาการอยู่แล้ว จึงได้รับการขานรับจากสื่อมวลชน โดยมีข่าวนี้ปรากฏในหนังสือพิมพ์หลายฉบับ อ้างถึงรายงานดังกล่าว ไม่เว้นแม้แต่การ์ตูนนิสต์ชื่อดัง นายประยูร จรรย์วางษ์ ได้วาดภาพการ์ตูนกล่าวถึงพิษภัยของผงชูรสลงในหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ อันมีผลกระทบ (IMPACT) อย่างสูงต่อผู้อ่านหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ ซึ่งมีอยู่ทุกระดับชั้นทั่วประเทศ อันเป็นที่กล่าวขวัญถึงทั่วไปในสังคมขณะนั้น

ภาพวาดตัดที่ 1



▲ ปีที่ 27 ฉบับที่ 9828 วันอังคารที่ 18 ธันวาคม พ.ศ. 2527 ราคา 3.00 บาท ▲

ชวนการ
แก็ง

ขอไข่ ผงชูรส

ผงชูรสพบ ต่อชีวิต จะ

... ใช้ในพิธีหมอบอยู่บนถาดกระเบื้องเคลือบ
- ยะ - ปากแหว่ง - 7 มีฟันขึ้นนอต และฟัน
ขากรรไกรล่างเป็นต้น นอกจากนี้ยังมี
เนื้องอก (ทารก) ตามข้อต่อ - กระดูกไขว้
ไม่เจริญเท่าที่ควร - และยังมีโรคอื่น
แทรกได้ อีกหลายอย่าง เช่น มะเร็ง - หัว
ใจเต้นช้า - และหยุดเต้นในที่สุด!

ผมขอถอนข้อคิดประการที่เอ่ยถึง
จากสมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย
อีกครั้งที่ทรงอนุเคราะห์รวบรวม
วิธีคิด สมาคมคุณหมอ - และนัก
เขียนต้นที่ตกอยู่ในตำราของ
ผงชูรส อันนี้ท่านผู้เขียนได้ทราบ
ทันที - ผมไม่มีสิทธิ์ในการที่จะ
กับบริษัทผลิตผงชูรส ทุกแห่ง
ที่ผมคือขอถอนชื่อที่ขอถอนคำ
ถอนอันเนื่องมาจากผงชูรสทำให้
ทราบก็เพราะเหตุว่า ผมเห็น
ไม่มีไทยกำลังรักอิทธิพล
ของผงชูรสที่ควรอยู่
๑๘ ธ. ๖๒๓

“ การมีวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย
ในพระบรมราชูปถัมภ์ ขออภัย
เรียกวิธีให้ผิดหลัก - ได้สนใจแต่
ของผงชูรส (เพราะมีการเตือนอันทราบ
ที่กษัตริย์ทรงเล็งของโลก และสมการอาหาร
และยาเกษตรให้มีรสขมเปรี้ยว)
จะขอไม่ให้คนที่ใหญ่โตไม่ใช้คนได้
ผู้ใหญ่ ๐ - ๑๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน หรือ ๖๐
๑ มิลลิกรัมเท่านั้น
จึงขอถอนผงชูรส ที่ การมีวิทยาศาสตร์
เป็นอันได้แก่ผู้ถือ เกิดแก่ทารก ทำให้
สิ่งของแล้วผลเสีย ยับยั้งของ สารพิษ
พันธุ์สิ่งมีชีวิต ทุกอย่างภายในห้อง
ทุกชนิดของ - หรือสิ่งมีชีวิตแล้วก็เป็นการดีที่คนได้ --

ในที่สุด ดร.พิชัย ไตวิวิญญ์ ร่วมกับกลุ่มอาสาสมัครเพื่อผู้บริโภค ได้ยื่นข้อเรียกร้องไปยังสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ) และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย) ดังรายละเอียดสรุปได้ว่า จากการรวบรวมข้อมูลการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับผงชูรส กลุ่มฯ ได้ตระหนักถึงพิษภัยอันร้ายแรงของผงชูรส ด้วยข้อเท็จจริงดังที่ได้เสนอมานี้ กลุ่มอาสาสมัครเพื่อผู้บริโภค ร่วมกับสาขาเคมี สมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย ขอเรียกร้องให้หน่วยราชการที่เกี่ยวข้อง กำหนดให้ผู้ผลิตผงชูรสตีพิมพ์ค่าเตือนบนฉลากระบุข้อความเกี่ยวกับปริมาณการใช้ และอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ดังนี้

1. ไม่ควรรับประทานเกินวันละ 6 กรัม (ประมาณ 2 ช้อนชาต่อน้ำหนักตัว 50 กิโลกรัม)
2. ไม่ควรใช้ผสมอาหารสำหรับทารกหรือหญิงมีครรภ์
3. ระวังอันตรายอื่น ๆ เช่น อาการแพ้ โรคมะเร็ง สมองอักเสบ อวัยวะสืบพันธุ์เสื่อมโทรม สายตาคิดปกติ

ปรากฏว่า สคบ รับข้อเรียกร้องไว้พิจารณา โดยได้ตอบรับมายัง ดร.พิชัย ไตวิวิญญ์ว่าจะรับเรื่องไว้พิจารณาดำเนินการ

นับว่ากลุ่มรณรงค์ต่อต้านการบริโภคผงชูรส ได้ดำเนินการใช้การสื่อสารมวลชนสร้าง Agenda Setting ขึ้นเป็นผลสำเร็จ โดยป้อนข่าวสารข้อมูลเรื่องอันตรายของการบริโภคผงชูรส ผ่านสื่อมวลชน จนเป็นประเด็น (ISSUE) ที่สาธารณชนสนใจ วิทยากรวิจารณ์ ติดตามข่าวสร้างกระแสกดดันให้องค์กรของรัฐคือ สคบ และ อย ต้องรับพิจารณาข้อเรียกร้อง ซึ่งเป็นการสร้างสถานะวิกฤตให้บังเกิดขึ้นแก่ขบวนการผู้ผลิตผงชูรสแห่งประเทศไทยตั้งแต่บัดนั้น เนื่องจากปัจจัยหลักในการดำเนินธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร คือคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัย หากถูกทางการกำหนดให้ตีตค่าเตือนอันตรายบนฉลาก นั้นหมายถึงหายนะของอุตสาหกรรมผลิตผงชูรส

ทางด้านขบวนการผู้ผลิตผงชูรสแห่งประเทศไทย ประกอบด้วย

บริษัท อายิโนะโมะไตะ (ประเทศไทย) จำกัด

บริษัท ราชาชูรส จำกัด

บริษัท ไทยชูรส จำกัด

บริษัท แสงฟ้าโภชนาอุตสาหกรรม (1983) จำกัด

เมื่อประสบกับภาวะวิกฤต ชมรมผู้ผลิตผงชูรสฯ ได้ร่วมปรึกษาหารือกับฝ่ายต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน รวมทั้งกลุ่มนักวิชาการที่เป็นกลาง กลุ่มผู้นำทางความคิด ตลอดจนสื่อมวลชน เพื่อแก้ไขวิกฤตการณ์

ชมรมฯ ได้นำกระบวนการสื่อสารมวลชนมาใช้ในการจัดการกับภาวะวิกฤต โดยได้ปฏิบัติการต่างๆ ดังนี้

จัดเตรียมทีมงานเพื่อทำกิจกรรม อาทิ

1. ติดตามความเคลื่อนไหวของกลุ่มรณรงค์ต่อต้านฯ
2. ตรวจข่าว ตัดข่าวหนังสือพิมพ์ บทความวิชาการ ซึ่งตีพิมพ์เรื่องราวเกี่ยวกับผงชูรส เพื่อนำเสนอและวิเคราะห์สถานการณ์ร่วมกันในหมู่ สมาชิกชมรม
3. จัดให้มีการประชุมของชมรมฯ ได้มากครั้งตามความจำเป็น โดยมีต้องมีการกำหนดการล่วงหน้า
4. จัดเชิญกลุ่มผู้นำทางความคิด (Opinion Leaders) เดินทางไปพิสูจน์ความจริง (Fact Finding) ด้วยตนเอง ที่ประเทศญี่ปุ่นและไต้หวัน ซึ่งมีโรงงานผลิตผงชูรสของสมาชิกชมรมตั้งอยู่
5. สนับสนุนการศึกษาวิจัยและการจัดประชุมทางวิชาการ เพื่อให้ได้รับข้อมูลที่ถูกต้องแท้จริง
6. สร้างสัมพันธภาพกับสื่อมวลชนผ่านทาง การประชาสัมพันธ์และโฆษณา
7. จัดทำเอกสารสิ่งพิมพ์ แผ่นพับนำเสนอข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับผงชูรสและการบริโภคผงชูรส เพื่อเผยแพร่แก่สาธารณชนโดยตรง และผ่านทางสื่อมวลชน
8. จัดส่งข่าวแจก (Press Release) แก่สื่อมวลชน
9. จัดทำภาพยนตร์โฆษณาเพื่อสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องเรื่องผงชูรสนำเสนอทางโทรทัศน์เพื่อเผยแพร่สู่สาธารณชน

ในห้วงเวลาดำเนินการตามกระบวนการแก้ไขภาวะวิกฤต ชมรมผู้ผลิตผงชูรสเผชิญกับอุปสรรคปัญหามากมายประการ อันเนื่องมาจากความขัดแย้งทางความคิดของกลุ่มต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาธารณชน และสื่อมวลชนส่วนใหญ่ให้ความเชื่อนักวิชาการและครู อาจารย์อันเป็นพื้นฐานของ

สังคมไทยโดยรวมอยู่แล้ว และมักจะมีทัศนคติเชิงลบต่อผู้ผลิต เนื่องจากเป็นผู้ประกอบธุรกิจย่อมจะมีมุมมองและการกระทำเชิงพาณิชย์มากกว่าจะเห็นแก่ประโยชน์ของผู้บริโภค

ชมรมผู้ผลิตผงชูรสแก้ไขภาวะวิกฤตการเรียกกลับคืนความเชื่อถือของสาธารณชน ด้วยการนำเสนอข้อเท็จจริงเชิงวิทยาศาสตร์ (Scientific Fact) ซึ่งมีการศึกษาวิจัยรองรับจากสถาบัน ซึ่งเป็นที่ยอมรับโดยนานาประเทศทั่วโลกอย่างองค์การอาหารและเกษตร/องค์การอนามัยโลก แห่งสหประชาชาติ (FAO/WHO : Food and Agriculture Organization/World Health Organization of United Nations) และองค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (US FDA) มีใช้ข้อมูลที่จัดทำขึ้นเองโดยชมรมฯ ข้อมูลอันพิสูจน์ความจริงได้เหล่านั้น ตลอดจนกระบวนการสื่อสารมวลชนที่ได้นำมาใช้จัดการกับภาวะวิกฤตดังกล่าวมาแล้วข้างต้น นำมาซึ่งความเข้าใจของสาธารณชน ซึ่งบริโภคผงชูรสต่อไปด้วยความมั่นใจในความปลอดภัย สื่อมวลชนยุติการเสนอข่าวพิษภัยผงชูรส และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีมติไม่บังคับผู้ผลิตผงชูรสให้ติดฉลากเตือนอันตรายในท้ายที่สุด

สรุปที่มาและความสำคัญของประเด็นปัญหา

ลำดับขั้นตอนที่กลุ่มรณรงค์ต่อต้านการบริโภคผงชูรสจุดประกายความสนใจให้เกิดขึ้นในกระบวนการสื่อสารมวลชน ด้วยการสร้างเหตุการณ์ (EVENT) จนกลายเป็นประเด็น (ISSUE) ด้วยการนำเสนอของสื่อสารมวลชน จนนำไปสู่ความหวาดระแวงถึงพิษภัยของผงชูรส โดยสาธารณชนสร้างความกดดันแก่องค์กรของรัฐคือ สคบ และ อย จนไม่อาจเพิกเฉย ต้องรับพิจารณาข้อเรียกร้องการระบุดฉลากเตือนอันตรายของกลุ่มต่อต้านผงชูรส

สคบ และ อย รับพิจารณาข้อเรียกร้องของกลุ่มต่อต้านผงชูรส นำมาซึ่งภาวะวิกฤต (Crisis Management) ของชมรมผู้ผลิตผงชูรสเนื่องจากอาหารที่มีฉลากเตือนอันตราย ย่อมนำมาซึ่งความเสียหายอย่างร้ายแรงของอุตสาหกรรมการผลิตผงชูรสในประเทศไทย ซึ่งจะมีผลกระทบอย่างกว้างขวางต่อบริษัทผู้ผลิต พนักงานของบริษัท บริษัทตัวแทนจำหน่ายและลูกค้า ตลอดจนชาวไร่มันสำปะหลังและอ้อย ซึ่งผงชูรสใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต

หาก อย ของประเทศไทย กำหนดให้ผู้ผลิตผงชูรสระบุฉลากคำเตือนอันตรายจะเกิดผลกระทบต่อผู้ผลิตผงชูรสในประเทศอื่นๆ เนื่องจาก อย (FDA) ในนานาประเทศอาจจะต้องพิจารณาระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับสารเจือปนอาหารใหม่ อันอาจนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงแก้ไข แม้ว่าองค์กรที่ปรึกษาทางวิชาการขององค์การอนามัยโลกและองค์การอาหารและเกษตรของสหประชาชาติ (JECFA : Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additive) จะได้รับรองความปลอดภัยของการบริโภคผงชูรสไว้แล้ว

การเลือกวิจัยเรื่องนี้ เนื่องจากผู้วิจัยเป็นผู้มีส่วนร่วมในเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นตั้งแต่เริ่มต้นการรณรงค์ต่อต้านการบริโภคผงชูรส จนถึงที่สุดเหตุการณ์ที่คณะกรรมการอาหารของ อย ลงมติไม่บังคับฉลากคำเตือนอันตรายผงชูรส ในฐานะที่ผู้วิจัยเป็นผู้บริหารงานประชาสัมพันธ์ของผู้ผลิตผงชูรสรายหนึ่งคือ บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด และรองเลขาธิการชมรมผู้ผลิตผงชูรสแห่งประเทศไทย

ปัญหานำวิจัย

1. ลำดับขั้นตอนที่กลุ่มรณรงค์ต่อต้านผงชูรสใช้สื่อสารมวลชนสร้างความสำคัญให้เหตุการณ์ (EVENT) กลายเป็นประเด็น (ISSUE) ที่น่าสนใจของสาธารณชนและสร้างความกดดันจนองค์กรรัฐต้องยอมรับพิจารณาข้อเรียกร้อง มีลักษณะอย่างไร
2. ชมรมผู้ผลิตผงชูรส ใช้สื่อสารมวลชนในการจัดการกับภาวะวิกฤตอย่างไร

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาขั้นตอนที่กลุ่มรณรงค์ต่อต้านผงชูรสใช้สื่อสารมวลชนสร้างความสำคัญให้เหตุการณ์ (EVENT) กลายเป็นประเด็น (ISSUE) ที่น่าสนใจของสาธารณชนและสร้างความกดดันให้องค์กรรัฐ ต้องยอมรับพิจารณาข้อเรียกร้องอันนำไปสู่ภาวะวิกฤตของชมรมผู้ผลิตผงชูรส
2. เพื่อศึกษากระบวนการที่ชมรมผู้ผลิตผงชูรส ใช้สื่อสารมวลชนในการจัดการภาวะวิกฤต

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยจะเริ่มตั้งแต่เริ่มการรณรงค์ในปี พ.ศ.2524 จนถึง พ.ศ.2528 ซึ่งคณะกรรมการอาหารของ อย. มีมติไม่กำหนดให้ผู้ผลิตผงชูรสติดฉลากเตือนอันตราย

ข้อตกลงเบื้องต้น

การพิทักษ์ประโยชน์ของผู้บริโภค โดยตั้งอยู่บนความสุจริตใจ ปราศจากผลประโยชน์แอบแฝง ย่อมเป็นผลดีแก่สังคม

บทบาทของนักวิชาการคือให้ความรู้แก่สาธารณชน โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของข้อเท็จจริงเชิงภาวะวิสัย

ผู้มีอำนาจหน้าที่ในการตั้งกฎเกณฑ์แก่สาธารณชน ต้องมีความเป็นกลาง เพื่อความเป็นธรรมในสังคม

ผู้ประกอบการนอกจากจะประกอบธุรกิจเชิงพาณิชย์แล้ว ยังต้องรักษาคุณธรรมโดยมีความรับผิดชอบต่อสังคมด้วย

ข้อสันนิษฐาน

1. การรณรงค์ต่อต้านสิ่งหนึ่งสิ่งใดในสังคมหากได้รับการนำเสนอโดยสื่อมวลชนจนเกิดเป็นประเด็น (ISSUE) ขึ้น ย่อมมีผลกระทบต่อสาธารณชน และมีอิทธิพลในการสร้างแรงกดดันให้ผู้มีอำนาจในสังคมต้องรับฟัง

2. การสร้างความเข้าใจร่วมกันของกลุ่มบุคคลในสังคมโดยการใช้กระบวนการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อมวลชนได้อย่างถูกวิธีและจังหวะที่เหมาะสมจะสามารถสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องให้เกิดขึ้นได้

นิยามศัพท์

- สารเจือปนอาหาร - สารที่ถูกนำมาใช้เพื่อการแต่งกลิ่น รสอาหาร และเพื่อการเก็บรักษาอาหารให้เก็บได้นานขึ้น อาจได้มาจากธรรมชาติ เช่น สมุนไพร และเครื่องเทศ หรือสังเคราะห์ขึ้นโดยกระบวนการทางเคมี
- ผงชูรส - โมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium Glutamate : MSG) เป็นเกลือของกรดกลูตามิก (Glutamic Acid) ซึ่งเป็นกรดอะมิโน (Amino Acid) ชนิดหนึ่งที่เป็นองค์ประกอบสำคัญและพบได้มากที่สุดในโปรตีน เป็นส่วนประกอบตามธรรมชาติที่พบได้ในอาหารแทบทุกชนิด อาทิ เนื้อสัตว์ นมและผัก รวมทั้งน้ำนมมารดา ร่างกายมนุษย์ก็ผลิตกลูตาเมต ได้เองตามธรรมชาติ มีบทบาทสำคัญในการให้ความอร่อยแก่รสชาติอาหาร
- ภาวะวิกฤต (Crisis) หมายถึง เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นอย่างปัจจุบันทันด่วน เป็นเรื่องที่น่าสะพรึงกลัวและสร้างความตระหนกตกใจ ซึ่งในกรณีศึกษานี้ หมายถึงสถานการณ์ที่กลุ่มรณรงค์ต่อต้านการบริโภคผงชูรสใช้สื่อสารมวลชน สร้างความกดดันต่อองค์กรรัฐ จนเกิดเป็นภาวะวิกฤตของชมรมผู้ผลิตผงชูรสแห่งประเทศไทย
- ชมรมผู้ผลิตผงชูรสแห่งประเทศไทย - องค์กรที่จัดตั้งขึ้นโดยบริษัทผู้ผลิตผงชูรสในประเทศไทย 4 รายคือ บริษัท อายิโนะโมะไตะ (ประเทศไทย) จำกัด
บริษัท ราชาชูรส จำกัด
บริษัท ไทยชูรส จำกัด
บริษัท แสงฟ้าโภชนาอุตสาหกรรม (1983) จำกัด
- เพื่อร่วมมือกันทำกิจกรรมอันจะเป็นประโยชน์ต่อวิทยาการด้าน Glutamate Science และต่ออุตสาหกรรมการผลิตผงชูรส

สมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย - มีสำนักงานตั้งอยู่ที่คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ประกอบด้วยนายกและกรรมการสมาคมที่ได้มาจากการเลือกตั้งจากมวลหมู่สมาชิกที่เป็นนักวิทยาศาสตร์ที่ทำงานในองค์กรทั้งภาครัฐและเอกชนและคณาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ในสถาบันการศึกษาต่างๆ ทั่วประเทศ

กลุ่มอาสาสมัครเพื่อผู้บริโภค - เป็นองค์กรเอกชน (NGO) ที่ทำงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้วยการศึกษาข้อมูล เผยแพร่ข่าวสารและรณรงค์เรียกร้องให้มีการแก้ไขปัญหาต่างๆ ของผู้บริโภค

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา(อย)- เป็นสำนักงานมีฐานะเทียบเท่ากรมในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข มีอำนาจหน้าที่ในการพิจารณาอนุมัติการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและยาของผู้ผลิตและนำเข้าอาหารและยาเพื่อจำหน่ายในประเทศไทย ทั้งนี้ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ) - สังกัดสำนักนายกรัฐมนตรี มีอำนาจหน้าที่ในการดูแลพิทักษ์ประโยชน์ของผู้บริโภค

JECFA: JOINT FAO/WHO Expert Committee on Food Additive เป็นองค์กรที่ปรึกษาทางวิชาการขององค์การอนามัยโลก (World Health Organization : WHO) และองค์การอาหารและเกษตร (Food and Agriculture Organization : FAO) ของสหประชาชาติ

ADI : Acceptable Daily Intake - ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่มนุษย์สามารถบริโภคได้
ทุก ๆ วัน ตลอดชีวิตอย่างปลอดภัย โดยคิดตามน้ำหนักตัว ปริมาณ
ADI ได้มาจากผลการทดลองที่กระทำตลอดในชีวิตของสัตว์
ปริมาณ ADI นี้ จะจัดให้เฉพาะสารที่ได้ทำการทดสอบทางด้าน
พิษวิทยาและชีวเคมีทั้งในระยะสั้นและระยะยาวอย่างเพียงพอ และ
ได้รับผลเป็นที่น่าพึงพอใจแล้วเท่านั้น
ADI ของผงชูรสคือ 0 -120 มิลลิกรัมต่อหนึ่งกิโลกรัมน้ำหนักตัว

IGTC : International Glutamate Technical Committee - เป็นองค์กรเอกชนที่มีได้หวังผล
กำไร จัดตั้งขึ้นเพื่อทำกิจกรรมด้านวิชาการ Glutamate Science
โดยมีนักวิทยาศาสตร์ผู้ทรงคุณวุฒิด้านนี้ จากสถาบันการศึกษาที่มี
ชื่อเสียงในนานาประเทศเป็นกรรมการ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นแบบอย่างในการวางแผนแก้ไขภาวะวิกฤตขององค์กรในกรณีที่ถูกต่อต้านสินค้า
2. เป็นตัวอย่างในการวางแผนประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างความเข้าใจและความเชื่อถือใน
กลุ่มสาธารณชน
3. ใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนโฆษณาของบริษัท อายิโนะโมะไต้ะ(ประเทศไทย) จำกัด

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย