



อวสานกินจุจกิก หนุ่มโพสต์เจอ จิ้งจก 2 ตัว โดนอบกรอบแฝงตัวในซองขนม

Link ที่มาของข่าว

<https://www.amarintv.com/news/detail/72142>

ข้อสรุป (Key message): สุขลักษณะการผลิตอาหารเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตอาหารต้องให้ความสำคัญอย่างยิ่ง
ประเด็นสำคัญ อ้วกแทบพุ่ง! หนุ่มโพสต์เฟซบุ๊กเล่านาทีเจอ จิ้งจก โดนอบกรอบแฝงตัวในซองขนม 2 ตัวตรงไม่จกตา

ข้อเท็จจริง:

จากกรณีผู้ใช้เฟซบุ๊กรายหนึ่ง ได้โพสต์ภาพห่อขนมที่เพิ่งซื้อมาจากซูเปอร์มาร์เก็ตแห่งหนึ่ง ซึ่งจะเป็นความทรงจำติดตาไปอีกนาน กับซองแถมที่มาในซองขนม โดยระบุข้อความว่า "อรรอยสาดตดต 2 ตัวตรงแทบอ้วก" พร้อมแนบรูปภาพขนมเวเฟอร์รสช็อกโกแลต ที่หากสังเกตดีๆ จะพบกับจิ้งจกผู้เคราะห์ร้าย 2 ตัว ถูกอบกรอบจนแห้งพร้อมทานอยู่ในนั้นด้วย

จะเห็นได้ว่าสุขลักษณะการผลิตอาหารเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตอาหารต้องให้ความสำคัญอย่างยิ่งโดยเริ่ม ตั้งแต่ การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี การเก็บรักษาวัตถุดิบเพื่อป้องกันการเสื่อมเสีย รักษา คุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัย การพิจารณาคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ที่ต้องใช้บรรจุอาหาร ให้มีความเหมาะสม การควบคุมกระบวนการผลิตให้อยู่ภายใต้สภาวะที่ถูกสุขลักษณะและไม่ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากอันตรายในอาหาร

การปนเปื้อนของอาหาร หมายถึง การที่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งที่เป็น อันตรายที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของอาหาร เช่น เชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งของต่างๆ เป็นต้น ปะปนลงในอาหารหรือเครื่องดื่ม ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อการเจ็บป่วย การบาดเจ็บ หรือไม่สบายของบุคคลที่บริโภคอาหารที่ได้รับการปนเปื้อนเข้าไป

ผลกระทบต่อสุขภาพ:

ผลกระทบอันเกิดจากความไม่สะอาด ปลอดภัยของอาหาร ผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสุขภาพอนามัยของ ประชาชน โดยเฉพาะโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำ เป็นสื่อนั้น เป็นโรคที่ทางสากล จัดเป็นโรคที่ป้องกันได้ แต่ในประเทศไทยโรคอุจจาระร่วงยังคงเป็นโรคที่มีอัตราป่วย สูงอยู่ในอันดับ 1 ใน 10 ของโรคที่ต้องเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา โดยเฉพาะ โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันมีอัตราป่วยสูงสุดทุกปี และมีแนวโน้มสูงขึ้น เช่นเดียวกับ โรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งในกรณี พบจิ้งจกในของขนมอบอาจรวมถึงการทำให้ผู้บริโภครู้สึกกังวลและไม่สบายใจด้วย

ข้อเสนอแนะ:

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ทำ ได้โดยการจัดการ และควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำ ให้ อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงประกอบอาหารมี 5 ปัจจัย คือ

1. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปรุง และให้บริการอาหาร
2. อาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน
3. สถานที่ ได้แก่ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย/บริการอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะ
4. ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ การเลือกใช้ การล้าง และการเก็บที่ถูกต้อง
5. สัตว์ แมลงนำ โรค ได้แก่ การควบคุมการป้องกันสัตว์แมลงนำ โรค ในบริเวณที่เตรียม ปรุง และให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ 25/03/64

เอกสารอ้างอิง

1. คู่มือ การปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับสาธารณสุขอำเภอ
http://www.skko.moph.go.th/dward/document_file/environment/common_form_upload_file/20151103145745_1634486071.pdf
2. กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
<http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2561/A/042/19.PDF>
3. สุขลักษณะและความปลอดภัยในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
<http://www.facagri.cmru.ac.th/2013/wp-content/uploads/2013/03/%E0%B8%9A%E0%B8%97%E0%B8%97%E0%B8%B5%E0%B9%886%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%9C%E0%B8%A5%E0%B8%B4%E0%B8%95.pdf>