



บราวนี่ กาแฟแบรนด์ดังทำพวา! สาวเจอ ฟัน แผลงมาทั้งซี่ บริษัทคืนเงินให้แค่ 85 บาท

3.3k 19 มี.ย. 64



Link ที่มาของข่าว

<https://www.amarintv.com/news/detail/75689>

ข้อสรุป (Key message): คุณตรวจสอบสิ่งแปลกปลอมในอาหารก่อนจะบรรจุส่งให้ลูกค้า เพื่อคงมาตรฐาน รสชาติ และความไว้วางใจในการใช้บริการ

ประเด็นสำคัญ สาวโพสต์ร้องเรียน ชื่อ บราวนี่ กาแฟแบรนด์ดังเจอ ฟัน สอดไส้ บริษัทติดต่อกินเงินค่าขนม บวกเครื่องดื่ม ให้ฟรี 1 แก้ว

ข้อเท็จจริง: สิ่งแปลกปลอมที่มีผลต่ออาหาร และความปลอดภัยของผู้บริโภคทางอ้อม สามารถจะปนเปื้อนอาหารในช่วงต่างๆ ของกระบวนการผลิต ตั้งแต่ช่วงวัตถุดิบ การแปรรูป การบรรจุ การขนส่ง การเก็บรักษา ตลอดจนถึงการจัดจำหน่าย โดยสิ่งปนเปื้อนจะทำให้ภาพลักษณ์ของอาหารดูไม่ดี น่ารังเกียจ บางชนิดจะเป็นตัวนำเชื้อโรคที่เป็นอันตรายเข้าสู่ร่างกายของคนเรา เช่น พวกหนูและแมลงบางพวก และบางชนิดก็อาจเป็นอันตรายต่อร่างกายได้โดยตรง ซึ่งอาจรวมไปถึงพฤติกรรมส่วนบุคคล ไม่ว่าจะเป็นสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารและผู้สัมผัสอาหาร เช่น ไม่สวมหมวกคลุมผม ไม่สวมถุงมือ ไม่ใส่ผ้าปิดปากและจมูก เป็นต้น นอกจากนี้จะทำให้ผู้คนที่พบเห็นมีความรู้สึกที่ไม่ดีแล้ว ยังสามารถบ่งบอกถึงมาตรฐานและสุขลักษณะของกระบวนการผลิตของโรงงานนั้นๆ ทำให้ผู้ซื้อขาดความเชื่อมั่นในคุณภาพของอาหารด้วย

จากกรณีผู้ใช้เฟซบุ๊กคนหนึ่ง ได้แชร์ประสบการณ์สั่งเครื่องดื่มและขนมจากกาแฟแบรนด์ดังรายหนึ่ง ใน จ. เชียงใหม่ ผ่านแอปพลิเคชันเดลิเวอรี่ทีุ่ดเจ้าดัง แต่เมื่ออาหารมาถึง ปรากฏว่าช็อกโกแลตบราวนี่ที่เธอสั่ง มีสิ่งผิดปกติแฝงตัวอยู่

ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับฟัน โดยผู้ใช้เฟซบุ๊กรายนี้ระบุเพิ่มเติมว่า หลังจากมีการโพสต์ ทางแบรนด์กาแฟดังได้ติดต่อกลับมา กับว่าจะคืนเงินส่วนของขนม 85 บาท ให้ บวกกับเครื่องดื่มฟรีหนึ่งแก้ว

ผลกระทบต่อสุขภาพ: อันตรายที่เกิดจากการมีวัตถุแปลกปลอมอยู่ในอาหารอาจทำให้ผู้บริโภคได้รับบาดเจ็บหรือเกิดความระคายเคือง หรืออาจไปทำให้การทำงานของอวัยวะต่างๆ ในร่างกายผิดปกติหรือทำงานผิดปกติ ซึ่งแหล่งอันตรายมาจากหลายๆแหล่งด้วยกัน เช่น ปะปนกับวัตถุดิบ การใช้เครื่องมือที่มีคุณภาพต่ำหรือออกแบบไม่ดี เกิดความผิดพลาดขึ้นในระหว่างการผลิต เกิดจากข้อบกพร่องในการปฏิบัติงานของพนักงาน **ขาดการป้องกันการปนเปื้อนข้าม** เป็นต้น

ข้อแนะนำ: ผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และมีการปฏิบัติตนที่ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร ที่สำคัญจะต้องมีความใส่ใจเพื่อที่จะช่วยมัดใจลูกค้าให้กลับมาใช้ซื้อสินค้าอีกครั้ง ซึ่งผู้สัมผัสอาหารจำนวนมากได้มองข้ามความสำคัญของมันไป เพียงแค่คุณตรวจสอบสิ่งแปลกปลอมในอาหารก่อนจะบรรจุส่งให้ลูกค้า เพื่อคงมาตรฐาน รสชาติ และความไว้วางใจในการใช้บริการของทางร้าน รวมไปถึงสถานที่เตรียม-ปรุงประกอบอาหารจะต้องมีโครงสร้างและองค์ประกอบที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาลอาหารเพื่อที่จะช่วยลดภาวะเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสิ่งแปลกปลอมต่างๆ

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ 20 / เมษายน /2564

เอกสารอ้างอิง

1. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม. 2557, พิมพ์ครั้งที่ 2 จำนวน 1,000 เล่ม
2. <https://www.grabmerchantth.com/blog/food-contamination>
3. <https://bit.ly/2QzLBDQ>
4. <https://bit.ly/3xvyrUq>