

Link ที่มาของข่าว

<https://www.amarintv.com/news/detail/72129>

ข้อสรุป (Key message): หากต้องการรับประทานกิมจิอย่างปลอดภัย ต้องเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือหรือมีฉลากที่ชัดเจน และควรหลีกเลี่ยงการทานแบบสดๆ

ประเด็นสำคัญ เกิดลัทธิความเปรี๊ยะเค็ม? สื่อเกาหลีเผยคลิปโรงงาน กิมจิ ในจีน พบกรรมวิธีสุดทิ้ง คนงานเปลือยอกโดดลงบ่อแหวกว่ายน้ำท่ามกลางฝักดอง

ข้อเท็จจริง: “กิมจิ” ว่ากันว่าเป็นคำที่เพี้ยนมาจาก "ชิมเซ" ภาษาเกาหลีที่แปลว่า ฝักดองเค็ม ซึ่งเชื่อว่าหลายคนคงทราบกันอยู่แล้วว่า กิมจิเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมของเกาหลีที่นิยมไปทั่วโลก ซึ่งเริ่มมาจากการหมักผักต่างๆ ส่วนใหญ่จะเป็นผักกาดขาว มีรสชาติเผ็ด เปรี้ยว และกลิ่นฉุนที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งชาวเกาหลีนิยมกินอยู่ในทุกมื้ออาหาร ปัจจุบันกิมจิสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง (นอกจากอาหารเกาหลี) อาทิ ซุป ข้าวผัด สตู บะหมี่ พิซซา และเบอร์เกอร์ ซึ่งตอนนี้กิมจิได้มีมากถึง 187 ชนิด แม้จะมีแบบสำเร็จรูปแล้วก็ตาม แต่คนเกาหลีก็ยังนิยมทำเองอยู่

MBCNEWS สื่อสาธารณะของเกาหลีใต้ แชร์สนั่นโซเชียลกับภาพขั้นตอนการผลิตกิมจิ เมนูฝักดองจากภูมิปัญญาพื้นบ้านของเกาหลี ที่ทำจากผักหลากชนิด มีรสเผ็ดเปรี้ยวเค็มกรูบรอบกำลังดี แต่ครั้งนี้มาจากจีนได้รายงานพร้อมเผยแพร่กรรมวิธีการหมักกิมจิของโรงงานแห่งหนึ่งในประเทศจีน ที่ต้องบอกว่าเห็นแล้วขนหัวลุกไปตามๆ กัน เพราะภาพที่เห็นคือเป็นบ่อหมักผักขนาดใหญ่ ที่มีคนงาน ย้ำว่า คนงาน ตัวเป็นๆ ลงไปลุยในบ่อทั้งตัว และไม่สวมใส่เสื้อ รวมถึงบ่อหมักก็ดูไม่ค่อยจะถูกหลักอนามัยเสียเท่าไร

**ผลกระทบต่อสุขภาพ:** กิมจิ (Kimchi) ผักดองสัญชาติเกาหลีที่ได้รับความนิยมแพร่หลายไปแล้วทั่วโลกโดยเฉพาะในประเทศญี่ปุ่นและประเทศไทย หากหมักดองทำไม่สะอาดถูกหลักอนามัยหรือไม่ถูกต้องตามขั้นตอนก็จะก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายของผู้บริโภคได้ สารเคมีอันตรายตัวสำคัญที่เราัมักพบในอาหารหมักดองโดยเฉพาะอาหารจำพวกผักและผลไม้ดอง ได้แก่ ซันทสกร หรือชื่อทางวิทยาศาสตร์คือสาร ซัคคาริน เป็นสารเคมีที่ให้ความหวานเช่นเดียวกับน้ำตาล อาจส่งผลให้คนที่ชอบรับประทานอาหารหมักดองโดยเฉพาะผักและผลไม้ดองประจำทุกวัน ทำให้เกิดโรคร้ายแรงต่าง ๆ มากมาย เช่น โรคมะเร็งชนิดต่างๆ โรคเบาหวาน โรคไต ความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดในสมอง โรคหัวใจ เป็นต้น

**ข้อแนะนำ:** หากต้องการรับประทานกิมจิอย่างปลอดภัย **ต้องเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือหรือมีฉลากที่ชัดเจน** ควรหลีกเลี่ยงการทานแบบสดๆ และหันมารับประทานควบคู่กับข้าวสวยร้อนๆ หรือนำมาปรุงในเมนูอื่นๆ ทดแทน สำหรับผู้ที่มีปัญหาด้านสุขภาพเกี่ยวกับความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดในสมอง โรคหัวใจ ควรขอรับคำปรึกษาแพทย์ผู้เชี่ยวชาญก่อนการรับประทาน

**หน่วยงานที่ตรวจสอบ:** สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ 25/03/64

**เอกสารอ้างอิง**

1. <https://www.gourmetandcuisine.com/stories/detail/897>
2. <https://bit.ly/3gC1vn4>
3. <https://bit.ly/3gIHCuG>