

แม่ค้าจดเห เทียบชอตต่อชอต “เยลลี่ลูกตา” วรรสเงต “ของแท-ของปลอม”



ของแท้-เลียนแบบ

Link ที่มาของข่าว

<https://www.komchadluek.net/news/regional/466046>

ข้อสรุป (Key message): เรื่องราวอุทาหรณ์ เกี่ยวกับเยลลี่ลูกตาที่กินเยลลี่แล้วเกิดอาการลำไส้อักเสบ

ประเด็นสำคัญ วิธีการทดสอบว่าเยลลี่เป็นของแท้หรือของปลอม โดยการใช้ไฟจุดที่ตัวเยลลี่ วิธีนี้สามารถนำมาใช้ทดสอบได้จริงหรือไม่

ข้อเท็จจริง: ช่วงนี้หลายๆ คนคงจะเคยผ่านตากับขนมสุดฮิตอย่างเยลลี่ลูกตาที่โด่งดังมากในกระแสโซเชียล ขนมลูกกลมๆ มีเนื้อหนึบๆ สีขาว ข้างในมีไส้แยมราคามีทั้งลูกละ 100 และลูกละสิบกว่าบาทแตกต่างกันตามแบรนด์แต่ยังไม่รู้แน่ชัดว่าขนมสุดฮิตนี้มาจากที่ไหนซึ่งก่อนหน้านี้มีกระแสเยลลี่ลูกตาของจริงของปลอม แต่คนก็นิยมไม่หยุด

น.ส.ฟ้า (นามสมมติ) อายุ 27 ปี แม่ค้าขายของออนไลน์ จ.บุรีรัมย์ เผยว่า ตนเองขายขนมเยลลี่รูปลูกตาเช่นเดียวกัน แต่เป็นสินค้านำเข้า โดยขายราคาลูกละ 25 บาท (มีไส้สตรอว์เบอร์รี่) และแบบไม่มีไส้ลูกละ 15 บาท หลังมีข่าวรู้สึกตกใจจึงรีบหาข้อมูลและลองสั่งซื้อจากเจ้าอื่นมาเปรียบเทียบกันดู เมื่อทดลองเอามาจุดไฟทั้งสองตัวจะมีปฏิกิริยาต่างกัน ของจริงจุดไฟติดยาก ส่วนของลอกเลียนแบบจะติดไฟง่าย

จากกรณีดังกล่าวโรคและอันตรายที่เกิดจากอาหารอาจเกิดจากการที่คนเราบริโภคได้รับการปนเปื้อนจากเชื้อโรค สารพิษ หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นที่ไม่ใช่อาหาร หรือส่วนประกอบของอาหารเมื่อบริโภคเข้าไปแล้วทำให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและร่างกายซึ่งโรคหรืออันตรายที่เกิดขึ้นจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยเกี่ยวกับภูมิคุ้มกันของ

ผู้บริโภค ชนิด ปริมาณและความรุนแรงของเชื้อโรค สารพิษ หรือสิ่งแปลกปลอมที่ผู้บริโภคได้รับเข้าไป และอีกปัจจัยหนึ่งคือ สถานที่ผลิตอาหาร การจัดการสิ่งแวดล้อมของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารมีความสัมพันธ์ต่อความสะอาดของอาหาร เพราะถ้าสถานที่ดังกล่าวไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารแล้ว อาจเป็นปัจจัยเอื้ออำนวยต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคต่างๆ ลงสู่อาหารได้ ดังนั้นการบริโภคอาหารสิ่งแรกที่จะต้องตรวจสอบคือ วันเดือนปีที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุของอาหาร และที่สำคัญเราจะต้องตรวจสอบสินค้าที่นำมาบริโภคว่าผลิตมาจากแหล่งที่น่าเชื่อถือหรือไม่

ผลกระทบต่อสุขภาพ:

ในอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค สารพิษ และสิ่งปนเปื้อนไม่เพียงแต่ทำให้เกิดภาวะอาหารเป็นพิษที่ทำให้มีอาการอย่างปวดท้อง อาเจียน ท้องเสีย หรือติดเชื้อพยาธิเพียงเท่านั้น แต่อาจส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพในระยะยาวอย่าง มะเร็งและความผิดปกติทางระบบประสาทได้ด้วย ดังนั้น หากพบอาการผิดปกติหลังจากรับประทานอาหารที่สงสัยว่าไม่สะอาดควรรีบไปพบแพทย์ เพื่อรับการตรวจวินิจฉัยและรับการรักษาอย่างเร่งด่วน

ข้อแนะนำ:

ผู้บริโภคอาจลดความเสี่ยงที่จะเผชิญกับสารปนเปื้อนในอาหารได้ด้วยการปฏิบัติตามคำแนะนำดังต่อไปนี้

1. เลือกซื้ออาหารให้ดี ควรเลือกซื้อจากร้านค้าหรือสถานที่ที่มีความปลอดภัยและเชื่อถือได้
2. หมั่นล้างมือด้วยน้ำสะอาดและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง
3. สถานที่ผลิตอาหารจะต้องสะอาดถูกหลักสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ 11/05/64

เอกสารอ้างอิง

1) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม. 2557, พิมพ์ครั้งที่ 2 จำนวน 1,000 เล่ม

2) <https://bit.ly/3evPn5L>

3) <https://bit.ly/3vOtxjz>