



Link ที่มาของข่าว

<https://news.thaipbs.or.th/content/303929>

ข้อสรุป (Key message): กรณีผู้ใช้เฟซบุ๊กชื่อ Kenji Panimm โพสต์ภาพเรื่องราวอุทาหรณ์ เกี่ยวกับเยลลี่ลูกตาที่ลูกกิน เยลลี่เข้าไปแล้วเกิดอาการลำไส้อักเสบ

ประเด็นสำคัญ ขนมหสุดฮิต แต่ทำพิษ เยลลี่ลูกตา สิ้นค้าเหล่านั้นผลิตได้มาตรฐานหรือไม่

ข้อเท็จจริง: ช่วงนี้หลายๆ คนคงจะเคยผ่านตากับขนมหสุดฮิตอย่างเยลลี่ลูกตาที่โด่งดังมากในกระแสโซเชียล ขนมหลูกกลมๆ มีเนื้อหนึบๆ สีขาว ข้างในมีไส้แยมราคาดมีทั้งลูกละ 100 และลูกละสิบกว่าบาทแตกต่างกันตามแบรนด์แต่ยังไม่รู้แน่ชัดว่าขนมหสุดฮิตนี้มาจากที่ไหนซึ่งก่อนหน้านี้มีกระแสเยลลี่ลูกตาของจริงของปลอม แต่คนก็นิยมไม่หยุด

โดยเมื่อวันที่ 4 พ.ค.2564 ผู้ใช้เฟซบุ๊กชื่อ Kenji Panimm โพสต์ภาพเรื่องราวอุทาหรณ์เกี่ยวกับเยลลี่ลูกตา โดยเธอบอกว่า โพสต์ภาพลูกของเธอหลังจากไปเจาะเลือดมา พร้อมระบุข้อความว่า ข้าวหอมกินไป 3 ลูกทั้งปวดท้อง อ้วกตัวร้อน ฟีเคนจิกินไป 2 ลูกเวียนหัวอ้วกตัวร้อน สรุปได้ว่าน้องเป็นลำไส้อักเสบ ล่าสุดคุณแม่แอบเดดอีกครั้งพาน้องไปโรงพยาบาล น้องปวดท้องบิดพยาบาลบอกน้องรำเริงอาการไม่เป็นไรให้ยามา 2 ตัวแล้วบอกว่าไม่มียาเอายาตัวนี้ไปแทน พอขนมหรืออาหารอยู่ในกระแสมักจะมีขนมที่ทำมาเลียนแบบซึ่งเราไม่รู้เลยว่าสินค้าเหล่านั้นผลิตได้มาตรฐานหรือไม่ ยิ่งเป็นของกินยิ่งต้องระวัง

จากกรณีดังกล่าวโรคและอันตรายที่เกิดจากอาหารอาจเกิดจากการที่คนเราบริโภคได้รับการปนเปื้อนจากเชื้อโรค สารพิษ หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นที่ไม่ใช่อาหาร หรือส่วนประกอบของอาหารเมื่อบริโภคเข้าไปแล้วทำให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและร่างกายซึ่งโรคหรืออันตรายที่เกิดขึ้นจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยเกี่ยวกับภูมิคุ้มกันของ

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

ผลกระทบต่อสุขภาพ: ในอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค สารพิษ และสิ่งปนเปื้อนไม่เพียงแต่ทำให้เกิดภาวะอาหารเป็นพิษที่ทำให้มีอาการอย่างปวดท้อง อาเจียน ท้องเสีย หรือติดเชื้อพยาธิเพียงเท่านั้น แต่อาจส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพในระยะยาวอย่างมะเร็งและความผิดปกติทางระบบประสาทได้ด้วย ดังนั้น หากพบอาการผิดปกติหลังจากรับประทานอาหารที่สงสัยว่าไม่สะอาดควรรีบไปพบแพทย์ เพื่อรับการตรวจวินิจฉัยและรับการรักษาอย่างเร่งด่วน

ข้อแนะนำ: ผู้บริโภคอาจลดความเสี่ยงที่จะเผชิญกับสารปนเปื้อนในอาหารได้ด้วยการปฏิบัติตามคำแนะนำดังต่อไปนี้

1. เลือกซื้ออาหารให้ดี ควรเลือกซื้อจากร้านค้าหรือสถานที่ที่มีความปลอดภัยและเชื่อถือได้
2. หมั่นล้างมือด้วยน้ำสะอาดและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง
3. สถานที่ผลิตอาหารจะต้องสะอาดถูกหลักสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

หน่วยงานที่ตรวจสอบ: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่พบข่าว / เหตุการณ์ 7/05/64

เอกสารอ้างอิง

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

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

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