# เด็กไทยลัดฟ้าแดนปลาดิบ เรียนรู้ด้านอาหารปลอดภัย



หลังจากค้นหาข้อมูลเรื่องอาหารปลอดภัย แสดงผลงานตามที่ได้รับโจทย์ รวมไปถึงโพสต์ข้อมูลลงในโซเชียลเน็ตเวิร์กเพื่อสร้างเครือข่ายสังคมคนรุ่นใหม่ใส่ใจอาหารปลอดภัย จนชนะโจทย์มหกรรมการตัดสินให้เป็นทีมที่ชนะเลิศในโครงการ **เบทาโกร ฟู้ดเซฟตี้ โซไซตี้ 2013** ไปแล้ว

เครือเบทาโกร กลุ่มบริษัทที่ประกอบธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารครบวงจร ได้นำนักศึกษาทีมชนะเลิศ 5 คน ประกอบด้วย **แคปปี้-นางสาววาฐุกา บัวลอย** ชั้นปีที่ 4 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, **ไหม-นางสาวฐิติยา พัฒนกิจ** ชั้นปีที่3 วิทยาลัยการบริหารและการจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, **รักษ์-นางสาวบุญญารักษ์ นิ่มเจริญวรรณ** ชั้นปีที่ 4 คณะสัตวแพทย์ มหาวิทยาลัยมหิดล, **วิน-นายธวิน จารุสุทธิประภา** ชั้นปีที่4 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ **หม่อม-นายพงศ์พิรุฬ์ ปัญญา** ชั้นปีที่4 สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร (SIIT) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เดินทางสู่กรุงโตเกียว เพื่อศึกษาดูงานด้านอาหารปลอดภัย พร้อมเยี่ยมชมกระบวนการผลิตอาหารคุณภาพของ **บริษัท อิโตแฮม ฟู้ดส์ อิงค์** บริษัทผู้ผลิตอาหารชั้นนำของประเทศญี่ปุ่น




**อิโตแฮม เป็นบริษัท** 1 ใน 3 ผู้ผลิตอาหารที่ใหญ่ที่สุด โดยมีเครือข่ายโรงงานอยู่ทั่วประเทศญี่ปุ่น มีสินค้าจำหน่ายทั้งภายในประเทศและส่งออก สินค้าจะถูกผลิตภายใต้มาตรฐานด้านอาหารปลอดภัย อาทิ กฎหมายว่าด้วยอาหารปลอดภัย, คุณภาพ, โภชนาการ เป็นต้น โดยมีการควบคุมตรวจสอบทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบจนสินค้าถึงมือผู้บริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจใน **ความปลอดภัยของสินค้า** อิโตแฮมได้ใช้มาตรการผลิต HACCP **ซึ่งเป็นมาตรการป้องกันอันตรายที่ผู้บริโภค** อาจได้รับจากการบริโภคอาหาร รวมไปถึงการควบคุมสารที่ก่อให้เกิดการแพ้อาหาร ซึ่งทั่วไปมักจะเกิดในอาหารที่มีส่วนผสมของ ไข่ เม็ด แป้ง ถั่ว กุ้งแลปู เป็นต้น ทั้งนี้จะมีการติดเครื่องหมายต่าง ๆ ไว้บนหีบห่อ เพื่อให้ผู้บริโภค



สามารถเลือกซื้อสินค้าและมั่นใจได้ว่า อาหารที่รับประทานปลอดภัย เป็นไปตามมาตรฐานสากล

**คุณจิโว โอชิมา** Technaical Center Manager, Itoham Foods Inc. กล่าวว่า จุดแข็งของสินค้าอิโตแฮม นอกจากจะมีกระบวนการผลิตที่เน้นมาตรฐานอาหารปลอดภัยตามหลักสากลแล้ว การผลิตสินค้าออกสู่ตลาดอย่างต่อเนื่อง ยอดกระทู้ที่ได้รับความสนใจร่วม 23,000 กระทู้ และในปี 2557 นี้ เบทาโกรยังเดินหน้าสร้างสังคมคนรุ่นใหม่ใส่ใจอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่องกับโครงการเบทาโกร ฟู้ดเซฟตี้ โซไซตี้ 2014" นายธรรพล กล่าว

**น้องรักษ์-บุญญารักษ์** กล่าวว่า ตอนแรกไม่ค่อยสนใจเรื่องอาหารปลอดภัยนัก แต่พอเข้าร่วมโครงการทำให้รู้เรื่องอาหารปลอดภัยมากขึ้นและสามารถนำมาใช้ในชีวิตประจำวันได้ โดยเฉพาะตนเองมักจะท้องเสียบ่อย ทำให้รู้ว่าควรจะรับประทานอาหารอย่างไร หลีกเลี่ยงอย่างไร เพื่อให้เกิดประโยชน์และปลอดภัยต่อสุขภาพ และการได้มาศึกษาดูงานที่ญี่ปุ่น ทำให้เรารู้ว่าคนญี่ปุ่นให้ความสำคัญเรื่องอาหารมาก และอยากนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้ไปบอกต่อ เพื่อให้รู้ปริโภคเพิ่มขึ้นด้วย

**น้องวิน-ธวิน** บอกว่า เรียนมาด้านนี้โดยตรงแต่เมื่อเข้าร่วมโครงการ ทำให้เห็นความรู้ในตำราบางมือปฏิบัติจริง อยากให้คนรุ่นใหม่และวัยรุ่น หันมาใส่ใจเรื่องอาหารที่รับประทานเข้าไปในแต่ละวันให้มากขึ้น เพราะความรีบเร่งในสังคมปัจจุบันทำให้เราละเลยเรื่องสุขภาพไป เราให้ความสนใจเรื่องการทำงานหาเงินเลี้ยงชีพ แต่มองข้ามสุขภาพที่ดี แต่แม้จะมีเงินมากแค่ไหนก็ซื้อสุขภาพที่ดีไม่ได้ จึงอยากรณรงค์ให้ทุกคนหันมาใส่ใจเรื่องสุขภาพและอาหารปลอดภัยมากขึ้น สำหรับการมาดูงานครั้งนี้ ทำให้เราเห็นกระบวนการผลิตอาหารที่อาจจะทันสมัยกว่าประเทศไทยในแง่เทคโนโลยี แต่ในเรื่องความปลอดภัยอยู่ในระดับที่ไม่ต่างกันนัก

ด้าน **น้องหม่อม-พงศ์พิรุฬ์** กล่าวเสริมว่า โครงการนี้ทำให้เข้าใจและใส่ใจเรื่องอาหารมากขึ้น และทำให้พฤติกรรมในการรับประทานอาหารเปลี่ยนไป เน้นอาหารที่มีประโยชน์และปลอดภัยเพื่อสุขภาพที่ดีของตัวเอง อีกทั้งยังได้นำความรู้ไปบอกต่อกับครอบครัวข้าง อย่างเช่น คนในครอบครัว และคนรู้จัก เพื่อสร้างสังคมอาหารปลอดภัยมากขึ้น

**นอกจากประสบการณ์ดูงานด้านอาหารแล้ว น้อง ๆ ทั้ง 5 คน ยังได้เรียนรู้ด้านวัฒนธรรม ภาษา และการแลกเปลี่ยนแนวคิด จากการได้ไปเยือนสถานที่สำคัญ ๆ ในประเทศญี่ปุ่นอีกด้วย.**

สาวสายเดี่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้