วัยทีน ติวเข้ม “อาหารปลอดภัย” แดนอาทิตย์อุทัย กับเบทาโกร

เครือเบทาโกร
นำ คณะนักศึกษา และ สื่อมวลชน
ในโครงการ
BETAGRO Food Safety Society 2013
ทัศนศึกษาดูงานด้านอาหารปลอดภัย
Itoham Foods Inc, Japan
ณ ประเทศญี่ปุ่น
Food Safety Society
BETAGRO

ปิดฉากลงแล้วกับการประชันความสามารถคนรุ่นใหม่ใส่ใจการบริโภคอาหารปลอดภัย ในโครงการ **BETAGRO Food Safety Society 2013... เบทาโกรร่วมสร้างสังคมคนรุ่นใหม่ใส่ใจอาหารปลอดภัย** ภายใต้แนวคิด **“We Share”** ที่เครือเบทาโกร กลุ่มบริษัทที่ประกอบธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร เปิดเวทีให้เหล่าบรรดานิสิตนักศึกษาจากทั่วประเทศได้ประชันฝีมือโชว์ผลงาน พร้อมเรียนรู้กระบวนการผลิตอาหารที่ทันสมัยและปลอดภัยของเครือเบทาโกร

งานนี้กว่าจะเฟ้นทีมผู้ชนะ “ปอม ปอมเกิร์ล” บอกเลยว่า ไม่ใช่เรื่องง่ายๆ เพราะมีบรรดาวัยทีนเข้าร่วมโครงการกว่า 260 คน จากนั้นคัดเลือกให้เหลือ 20 คน ร่วมปฏิบัติการกิจส่งต่อแนวคิด อาหาร

คุณภาพตามโจทย์ที่ได้รับ โดยแบ่งออกเป็นกลุ่มละ 5 คน จำนวน 4 กลุ่มอาหาร ได้แก่ หมู ไก่ ไข่ และไส้กรอก เพื่อเฟ้นหาทีมผู้ชนะจากการโพสต์เรื่องราวอาหารปลอดภัยบนพื้นฐานของแต่ละผลิตภัณฑ์ประจำกลุ่มมาสร้างสรรค์เป็นสื่อโซเชียลเน็ตเวิร์ก ให้ผู้สนใจกดไลค์และแชร์ อีกทั้งยังต้องออกบูธกิจกรรมให้ความรู้และการแสดงบนเวทีเรื่องอาหารปลอดภัยอีกครั้ง

ในที่สุด **“ทีมไส้กรอก”** ก็สามารถพิชิตใจคณะกรรมการคว้าแชมป์มาครองได้สำเร็จ ได้รับรางวัลตั๋วฟรีไปศึกษาดูงานด้านอาหารปลอดภัย พร้อมเยี่ยมชมกระบวนการผลิตอาหารคุณภาพ ของบริษัท **อิโตแฮม ฟู้ดส์ อิงค์ (Itoham Foods Inc.)** บริษัทผู้ผลิตอาหารชั้นนำของประเทศญี่ปุ่น ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น

ความสามารถครบเครื่องแถมได้ไปเจาะลึกประสบการณ์ถึงแดนอาทิตย์อุทัย “ปอม ปอมเกิร์ล” จึงไม่พลาดพาน้องๆ มาร่วมแชร์ประสบการณ์ให้เพื่อนๆ ได้รับรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยกันเลย

เริ่มจาก วิน...ชวิน จารุสุทธิประภา ปี 4 คณะอุตสาหกรรมการเกษตร หนุ่มฮอตประจำทีม จาก ม.เกษตรศาสตร์ เปิดประเด็นว่า *“ทุกวันนี้คนทั่วไปรับรู้เรื่องอาหารปลอดภัยยังไม่ถูกต้องเท่าที่ควร บางคนเข้าใจผิดคิดว่าอาหารปลอดภัย คือ การรับประทานอาหารมากแล้วทำให้อ้วน ซึ่งในความเป็นจริงแล้ว อาหารปลอดภัยมีหลักง่ายๆ คือ การเลือกซื้ออาหารให้ถูกวิธี รับประทานอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ สำหรับการเดินทางมาประเทศญี่ปุ่นทำให้ได้เห็นวัฒนธรรมการมีวินัยในการบริโภคของคนที่นี่ที่ตระหนักถึงการเลือกทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สะอาดและสดใหม่เสมอ อีกทั้งยังได้ชมกระบวนการผลิตอาหารในโรงงานที่มีคุณภาพ สิ่งที่ได้รับจะกลับไปบอกเล่าพร้อมแชร์ประสบการณ์ผ่านแฟนเพจ ยูทูบ เพื่อสร้างกระแสให้คนไทยเลือกบริโภคอาหารมากขึ้น”*

ตามมาติดๆ กับ รักษ์...บุญญรักษ์ นิ่มเจริญวรรณ ปี 4 คณะสัตวแพทยศาสตร์ ม.มหิดล ร่วมแจมด้วยว่า *“เรื่องอาหารปลอดภัยเป็นเรื่องที่ใกล้ตัวคนไทยมากๆ เริ่มจากกระบวนการผลิต การคัดเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด และไม่มีสารปนเปื้อนของเชื้อโรค การที่ได้มาดูงานที่ประเทศญี่ปุ่น ถือเป็นรางวัลชีวิต ที่ได้มาชมกระบวนการผลิตของโรงงานที่ได้มาตรฐานระดับโลก ซึ่งเป็นเครื่องการันตีคุณภาพของอาหารที่ถูกสุขลักษณะ นอกจากนี้ยังได้เห็นหลักการบริโภคอาหารปลอดภัยของคนญี่ปุ่น ที่ชัดเจน คือร้านอาหารเกือบทุกร้าน พ่อครัวจะต้องสวมหมวก ใส่ถุงมือ ปรุงอาหารสดใหม่ ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ซึ่งประสบการณ์ที่ได้พบเห็นในครั้งนี้ จะนำไปเผยแพร่ความรู้ผ่านทางสื่อโซเชียลมีเดีย ซึ่งเป็นสื่อที่ใกล้ตัวของคนสมัยใหม่ได้เรียนรู้ไปพร้อมๆ กับพวกเราด้วย”*

ขณะที่ แคปปี้...วาริดา บัวลอย ปี 4 คณะวิทยาการจัดการ [illegible] ม.ขอนแก่น บอกว่า ดีใจที่ได้มีโอกาสเติมเต็มความรู้และประสบการณ์ที่ประเทศญี่ปุ่น ได้เห็นวัฒนธรรมการบริโภคที่ต่างจากคนไทย โดยคนญี่ปุ่นจะใส่ใจทุกขั้นตอนของการบริโภค ซึ่งต่างจากคนไทยที่มีการรับประทานอาหารแบบสะดวก ไม่คำนึงถึงคุณภาพและความสะอาด สำหรับความรู้ที่ได้จากการมาดูงาน จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะเลือกบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ และอยากแบ่งปันบอกต่อให้คนที่ยังไม่รู้เรื่องอาหารปลอดภัยได้รับรู้อย่างถูกต้อง

ไหม...ฐิติยา พัฒนกิจ ปี 3 วิทยาลัยการบริหารและจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ยิ้มตาหยีพร้อมเสริมต่อว่า *“ภูมิใจที่ได้เปิดมุมมองเกี่ยวกับการผลิตอาหารของประเทศญี่ปุ่น ที่ใส่ใจในรายละเอียดทุกกระบวนการ ไม่เพียงแต่มองในมุมมองผู้ผลิตเท่านั้น ยังให้ความสำคัญต่อผู้บริโภค อีกสิ่งที่ประทับใจก็คือ การเข้าไปเยี่ยมชมโรงงาน ที่ต้องเคร่งครัดมีระเบียบตั้งแต่การเข้าแถวเปลี่ยนชุด สวมหน้ากาก สวมหมวก ล้างมือ ฆ่าเชื้อโรค ได้เห็นกรรมวิธีการผลิตไส้กรอกตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การปรุงแต่งรส จนถึงกระบวนการบรรจุภัณฑ์ สิ่งที่ได้รับครั้งนี้ทำให้เราอยากที่จะเป็นกระบอกเสียงไปบอกต่อเพื่อนๆ ถึงการเลือกรับประทานอาหารให้ปลอดภัยและมีประโยชน์”*

สวย-หล่อ “ไร้โรค”

รักษ์
แคปปี้
วิน
ไหม
หม่อม

ปิดท้ายกับหนุ่มเจ้าสำอาง **หม่อม...พงษ์พิชญ์ ปัญญา** ปี 4 สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร ม.ธรรมศาสตร์ บอกว่า ได้เห็นพฤติกรรมการรับประทานอาหารของชาวญี่ปุ่น ที่ตรงเวลา มีการใช้วัตถุดิบที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ *ผมเชื่อว่าเราทุกคนสามารถกำหนดที่จะเลือกรับประทานอาหารได้ ขึ้นอยู่กับว่าจะให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพตัวเองมากน้อยแค่ไหน หากคุณอยากสวยอยากหล่อ อยากสุขภาพดีก็ควรหันมาใส่ใจในการรับประทานอาหารที่ปลอดภัยต่อคุณภาพชีวิตของตนเอง*

เห็นบรรดาคนรุ่นใหม่ใส่ใจสุขภาพแล้ว ปอม ปอม เกิร์ล ก็รู้สึกใจชื้นขึ้นมาทันที เพราะไม่เชื่อก็ต้องเชื่อ ยิ่งโลกก้าวหน้ามากขึ้นเท่าไหร่ โรคก็ยิ่งจะมากขึ้นตามมาด้วย ดังนั้นถึงเวลาแล้วที่ควรหันมาใส่ใจกับพฤติกรรมการรับประทานอาหารของตนเองที่ปลอดภัย

“อโรคยา ปรมาลาภา...ความไม่มีโรคเป็นลาภอันประเสริฐ” คือความจริงแท้!!!

ปอม ปอม เกิร์ล/ รายงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้