



กรมปศุสัตว์

กลุ่มเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขาธิการกรมปศุสัตว์ ถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทร. 0-2653-4444 ต่อ 3352-3 โทรสาร 0-2653-4934

กรมปศุสัตว์ เตือนเลิกกินหมูดิบ เสี่ยงป่วยไขหวัดดับ ย้ำกินอาหารปรุงสุกเท่านั้น

จากกรณีที่มีผู้เสียชีวิตด้วยโรคไขหวัดดับ จากการรับประทานเนื้อสุกรที่ไม่ปรุงไม่สุก และมีการสันนิษฐานว่า ผู้เสียชีวิตทำการหันชิ้นเนื้อเพื่อทำหมูกระทะในขณะที่มีแผลที่บริเวณมือ จนเกิดติดเชื้อในกระแสเลือดนั้น

นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวว่า แม้ว่าเชื้อโรคนี้สามารถติดต่อผ่านบาดแผลเข้าสู่กระแสเลือดได้ แต่กรณีนี้ถือว่าพบได้ไม่บ่อยนักที่มีการสัมผัสเชื้อจากเนื้อหมูดิบ จนกระทั่งติดเชื้อเข้าไปทางบาดแผลจนเกิดเหตุดังกล่าว เพราะโดยปกติไขหวัดดับ หรือโรคติดเชื้อสเตรปโตค็อกคัส ซูอิส จะเกิดจากการรับประทานเนื้อสัตว์หรือเลือดสัตว์ดิบ หรือสุกๆดิบๆ มากกว่า ทั้งนี้ในการผลิตสุกรตลอดห่วงโซ่ที่ควบคุมโดยกรมปศุสัตว์ จะมีการควบคุมทุกกระบวนการ ทั้งการเลี้ยงในฟาร์มที่อยู่ภายใต้มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มสุกร หรือ GAP (Good Agricultural Practices) สำหรับฟาร์มขนาดใหญ่ และการเลี้ยงในฟาร์มขนาดเล็กตามมาตรฐาน GFM (Good Farm Management) ที่เน้นการจัดการให้มีระบบ Biosecurity ที่เข้มงวด

เมื่อออกจากฟาร์มสุกรต้องผ่านโรงเชือดที่ได้รับอนุญาตจากกรมปศุสัตว์เพื่อให้สามารถควบคุมคุณภาพและการจัดการตลอดกระบวนการ โดยคำนึงถึงความสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรคในกระบวนการผลิต เพื่อให้ได้เนื้อสุกรที่มีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค จากนั้นเนื้อสุกรจะส่งไปจำหน่ายยังสถานที่ที่สะอาดถูกสุขลักษณะ โดยเฉพาะร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่กรมปศุสัตว์รับรอง ในโครงการ “ปศุสัตว์ OK” ที่ปัจจุบันมีมากถึง 7,487 แห่งทั่วประเทศ ซึ่งทุกแห่งสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงที่มาของเนื้อสัตว์ได้ตลอดสายการผลิตและมั่นใจได้ว่าหมูมาจากฟาร์ม GAP แน่ชัวร์ เพื่อให้เกิดความมั่นใจแก่ผู้บริโภคว่าได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ ปลอดภัยจากสารตกค้าง ภากรันตีโดยกรมปศุสัตว์ และหากเกิดปัญหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ก็สามารถเข้าไปตรวจสอบย้อนกลับและดำเนินการให้ได้อย่างทันท่วงที

“เรื่องนี้ไม่ได้พบบ่อยจึงขอฝากเตือนประชาชนอย่าตื่นตระหนก เพราะสามารถป้องกันได้ด้วยการบริโภคเนื้อหมูที่ปรุงสุกเท่านั้น การรับประทานเนื้อสัตว์ทุกชนิด ต้องเน้นการปรุงสดใหม่ และปรุงให้สุกทุกครั้ง ที่อุณหภูมิตั้งแต่ 70 องศาเซลเซียสขึ้นไป เป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที ซึ่งสามารถฆ่าเชื้อต่างๆได้ ขออย่าให้เลืกรับประทานเนื้อสัตว์ดิบ หรือสุกๆดิบๆ อาจเสี่ยงป่วยโรคไขหวัดดับทำให้หูหนวกถาวรหรือถึงขั้นเสียชีวิตได้ แนะนำว่าหากมีแผลที่มือควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือเลือดสัตว์โดยตรง อาจสวมถุงมือเพื่อสุขอนามัยที่ดี เพื่อลดโอกาสเสี่ยงจากเชื้อที่อาจปนเปื้อนจากแผลที่มือเข้าสู่เนื้อหมูหรือจากเนื้อหมูเข้าสู่แผล” อธิบดีกรมปศุสัตว์กล่าว

สำหรับการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมนั้น อธิบดีกรมปศุสัตว์ แนะนำว่า ควรเลือกซื้อจากตลาดสดหรือห้างสรรพสินค้า ที่ผ่านการตรวจสอบมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ ไม่ซื้อเนื้อที่มีกลิ่นคาว สีคล้ำ หากรับประทานอาหารปิ้งย่าง หมูกระทะ ควรทำให้สุกก่อน แยกอุปกรณ์ ที่ใช้หยิบเนื้อสุกรสุกและดิบออกจากกัน ไม่ใช้เขียงของดิบและของสุกร่วมกัน การบริโภคอาหารปรุงสุกนอกจากจะเป็นการป้องกันโรคไขหวัดดับแล้วยังเป็นการป้องกันโรคโควิด 19 อีกด้วย

ข่าวและข้อมูลโดย : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์กรมปศุสัตว์ (23 มิถุนายน 2564)