



กรมปศุสัตว์

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

กรมปศุสัตว์และผู้บริโภคปฏิเสธหากเจอเนื้อสัตว์ผิดปกติ เตือนร้านอาหารขายอาหารไม่บริสุทธิ์มีความผิด

นายสัตวแพทย์ สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวว่า กรณีที่มีผู้บริโภคในร้านอาหารแห่งหนึ่ง พบเนื้อสุกรที่ส่งมีความผิดปกติมีลักษณะคล้ายฝีนองแทรกอยู่ในเนื้อสุกร แต่ทางร้านค้าปฏิเสธไม่ดำเนินการรับผิดชอบใดๆ นั้น กรมปศุสัตว์ขอเตือนไปยังผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งแผงจำหน่ายเนื้อและร้านอาหารที่นำเนื้อสัตว์มาให้บริการหรือปรุงเป็นอาหารจำหน่ายว่าการจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ไม่มีคุณภาพ เช่น เป็นฝีนอง เจอเข็ม มีสี หรือมีกลิ่นผิดปกติ ไม่ใช่แค่จะทำให้ร้านของท่านเสียชื่อเสียงหากปรากฏเป็นข่าวหรือในสื่อโซเชียล แต่ยิ่งถือเป็นการจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ ผู้ขายมีความผิดตาม พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522 ระวังโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท ซึ่งควรรับผิดชอบเปลี่ยนเนื้อที่มีความผิดปกติให้แก่ลูกค้า ในส่วนของเนื้อที่ร้านพบว่าผิดปกติให้ติดตามสอบถามไปยังผู้จำหน่ายที่ร้านอีกครั้งหนึ่งเนื่องจากต้นทางที่จำหน่ายก็อาจมีความผิดการจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์เช่นกัน

ทั้งนี้ ถึงแม้ว่าเนื้อสัตว์ที่มีฝีนองควรเลี่ยงการรับประทานส่วนดังกล่าว แต่ในส่วนของเนื้อที่เกิดฝีนอง กรมปศุสัตว์ขอยืนยันด้วยข้อมูลทางวิชาการว่าไม่ได้เกิดจากการป่วยเป็นโรคระบาด หากแต่เกิดจากการอักเสบเพราะการฉีดวัคซีนหรือยาเพื่อการรักษาให้แก่สุกรตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ที่ต้องดูแลให้สุกรมีสุขภาพดี อีกทั้งโอกาสที่จะเกิดฝีนองดังกล่าวมีไม่มากนักจะพบได้แค่นั้นในเนื้อบางชิ้นที่อาจปนมาเท่านั้น เพราะฟาร์มมาตรฐาน GAP ปัจจุบันจะเน้นความสะอาดของการฉีดยาและควบคุมไม่ให้มีเข็มฉีดยาค้างในเนื้อสัตว์และในปัจจุบันการเลี้ยงปศุสัตว์พยายามลดการใช้ยาที่ไม่จำเป็นมาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะการใช้ยาปฏิชีวนะฉีดให้แก่สุกรเพื่อเลี่ยงปัญหาการตกค้างของยาในเนื้อสัตว์และปัญหาเชื้อดื้อยา หันมาเปลี่ยนเป็นการป้องกันด้วยการใช้ระบบความปลอดภัยทางชีวภาพ อนึ่งกรมปศุสัตว์และเครือข่ายพันธมิตรได้ป้องกันและเฝ้าระวังโรคระบาดอันตรายในสุกรมาอย่างต่อเนื่อง ถึงแม้ว่าโรคระบาดนั้นจะเกิดเฉพาะในสุกรไม่ติดต่อสู่คนแต่อย่างไร แต่เพื่อสร้างมั่นใจให้กับผู้บริโภคขอยืนยันว่าในระบบโรงฆ่าที่มีใบอนุญาตตาม พ.ร.บ.ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 จะไม่มีการนำเนื้อสุกรที่มีฝีนองซึ่งถือเป็นเนื้อไม่เหมาะสมส่งขายเนื่องจากมีพนักงานพนักงานตรวจเนื้อสัตว์คอยตรวจสอบอยู่ตลอด

โอกาสนี้ กรมปศุสัตว์ขอแนะนำให้ร้านอาหารและผู้บริโภคเลือกสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีตราสัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK” ซึ่งได้รับรองจากกรมปศุสัตว์ว่าเนื้อสุกรที่จำหน่ายนั้น ผลิตจากระบบคุณภาพตลอดห่วงโซ่มาจากฟาร์มมาตรฐาน GAP ที่มีสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มกำกับดูแล ผ่านโรงฆ่าสัตว์ที่ใบอนุญาตและมาตรฐานการผลิตที่ดี มีสุขลักษณะที่ดีของร้านและผู้จำหน่ายเนื้อ ในส่วนของเนื้อสุกรเน้นเลือกที่มีสีชมพูไม่แดงมากนัก ไม่มีก้อนฝีนอง ฝีนอง เม็ดสาคุ หรือกลิ่นผิดปกติ อย่างไรก็ตามให้ระมัดระวังเนื้อบางตำแหน่ง เช่น บริเวณสันคอที่ใช้เป็นตำแหน่งแทงเข็มโดยทั่วไปซึ่งอาจมีโอกาสพบก้อนฝีนองตัวในกล้ามเนื้อเนื้อชั้นลึกต้องมีการตัดแต่งเป็นเนื้อชั้นเล็กลงถึงจะพบเจอฝีนองที่อาจแฝงอยู่ ท้ายนี้ ประชาชนผู้สนใจสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ “ปศุสัตว์ OK” สามารถติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กลุ่มควบคุมโรงฆ่าสัตว์ โทร. 02-653-4444 ต่อ 3141 หรือสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ หรือผ่านทาง Application “DLD 4.0”