



# กรมปศุสัตว์

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

## กรมปศุสัตว์ยืนยันเนื้อสุกรปลอดภัยไร้โรคระบาด ย้ำเลือกซื้อ “ปศุสัตว์ OK” ตรวจสอบได้

นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ ซึ่งแจ้งประชาชนจากกรณีที่มีข่าวปรากฏว่ามีผู้ซื้อตัวยสุกรจากห้างแห่งหนึ่งนำมาปรุงให้สุกซืทานแล้วเกิดอาการป่วยรุนแรงจนต้องเข้ารับการรักษา ทำให้ตั้งข้อสงสัยว่าในสุกรเกิดโรคระบาดรุนแรงที่สามารถติดต่อมายังสัตว์อื่นหรือคนผ่านทางบริโภคหรือไม่

“กรมปศุสัตว์ขอแจ้งว่าแม้สถานการณ์การผลิตสุกรในปัจจุบันจะผลิตสุกรได้น้อยกว่าความต้องการของตลาดเนื่องจากหลายปัจจัย แต่เรื่องความปลอดภัยของเนื้อหรืออวัยวะสุกรกรมปศุสัตว์ยังคงให้ความสำคัญมาโดยตลอดและขอยืนยันว่าไม่มีโรคระบาดรุนแรงในสุกรที่ติดต่อผ่านการบริโภคเนื้อหรืออวัยวะ กรมปศุสัตว์เน้นการกำกับดูแลการผลิตสุกรที่มีความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ ทั้งการเข้มงวดระบบความปลอดภัยทางชีวภาพในฟาร์มเพื่อป้องกันโรคระบาดต่างๆ โดยโรคระบาดสุกรที่มีการพบในช่วงนี้ ได้แก่ โรคพ็อร์อาร์เอส (Porcine reproductive and respiratory syndrome : PRRS) โรคคหิวาต์สุกร (Classical Swine Fever : CSF) รวมทั้งโรคที่ปรากฏในประเทศเพื่อนบ้านอย่างโรคคหิวาต์แอฟริกาในสุกร (African Swine Fever : ASF) ซึ่งขอยืนยันด้วยข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ว่าโรคเหล่านี้เกิดเฉพาะในสุกรหรือสุกรป่าเท่านั้น ไม่มีการติดต่อไปยังคนหรือสัตว์ชนิดอื่นหรือแม้แต่ปนเปื้อนโรคดังกล่าวในเนื้อสุกร อีกทั้งเชื้อโรคส่วนใหญ่หากนำเนื้อสุกรหรืออวัยวะสุกรมาปรุงสุกด้วยความร้อนที่เหมาะสม เช่น ที่อุณหภูมิตั้งแต่ 70 องศาเซลเซียสขึ้นไป เป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาทีสามารถทำลายเชื้อโรคเหล่านี้ได้ทั้งไวรัสและแบคทีเรีย

จากกรณีข่าวดังกล่าวอ้างว่าสุนัขเกิดอาการป่วยรุนแรง อาเจียน ถ่ายท้อง และค่าตับสูงขึ้นมาก เนื่องจากกินตัวยสุกรที่ซื้อมา ขณะนี้ยังไม่มีข้อมูลว่าสัตว์เลี้ยงหรือผู้บริโภครับหรือเนื้อสุกรจากแหล่งเดียวกันรายอื่นมีอาการป่วยแบบเดียวกันหรือเชื่อมโยงถึงกัน จึงตั้งข้อสังเกตว่ากรณีดังกล่าวอาจเป็นปัญหาสุขภาพเฉพาะรายไม่เกี่ยวข้องกับการบริโภคตัวยสุกร อย่างไรก็ตาม ควรสังเกตอาการอาหารหรือตัวยสุกรดังกล่าวส่งห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสาเหตุที่แท้จริงต่อไปว่าเกิดจากประเด็นใด

กรมปศุสัตว์ขอเรียนว่าในฐานะเป็นผู้กำกับดูแลการผลิตอาหารปลอดภัยได้ดำเนินโครงการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ภายใต้ตราสัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK” เพื่อสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคว่าสถานที่จำหน่ายนั้น จำหน่ายเนื้อสัตว์จากแหล่งผลิตมาตรฐานและสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงที่มาของเนื้อสัตว์ได้ ในกรณีนี้เช่นกันหากตัวยสุกรดังกล่าวมาจากที่จำหน่าย “ปศุสัตว์ OK” เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์สามารถตรวจสอบย้อนกลับและดำเนินการติดตามหาสาเหตุของปัญหานี้ได้หากมีการแจ้งมายังกรมปศุสัตว์

ท้ายนี้ขอเตือนไปยังพี่น้องประชาชนทุกคน การบริโภคเนื้อสัตว์ทุกชนิด ต้องเน้นการทำสดใหม่และเก็บรักษาภายใต้อุณหภูมิที่เหมาะสม ปรุงให้สุกอย่างทั่วถึงทุกครั้ง แนะนำว่าหากมีแผลที่มีมือควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสเนื้อสัตว์หรือเลือดสัตว์โดยตรงเพื่อลดโอกาสเสี่ยงจากเชื้อที่อาจปนเปื้อนจากแผลที่มีมือเข้าสู่เนื้อสุกรหรือจากเนื้อสุกรเข้าสู่แผล”อธิบดีกรมปศุสัตว์กล่าว

\*\*\*\*\*

ข่าวและข้อมูลโดย : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์กรมปศุสัตว์ (31 ธันวาคม 2564)