



ข่าวปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์ 69/1 ถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทรศัพท์ 0-2653-4444 ต่อ 3132, 3155 โทรสาร 0-2653-4934

ปศุสัตว์ฯ ไทยไร้สารตกค้าง ไร้ออร์โมน ผู้บริโภคมั่นใจทานได้ปกติ คู่ค้ามั่นใจส่งออกได้ต่อเนื่อง

นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ เปิดเผยว่า ตามที่มีรายงานทางสื่อสังคมออนไลน์เกี่ยวกับประเด็น เรื่อง กินคอไก่ ปีกไก่ และหัวไก่ จะมีสารพิษ เมื่อทานแล้วสะสม เสี่ยงอันตรายต่อร่างกาย นั้น กรมปศุสัตว์ได้ตรวจสอบข้อเท็จจริงแล้ว สรุปว่าเป็นข่าวปลอมไม่เป็นความจริง การนำเสนอข้อมูลเท็จนี้ สามารถสร้างความตื่นตระหนกให้แก่ประชาชนผู้บริโภคเนื้อไก่ได้ และอาจส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของประเทศไทยที่เป็นผู้ส่งออกเนื้อสัตว์ปีกรายใหญ่ของโลกได้ เพื่อเป็นการคุ้มครองและสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ จึงได้เร่งสร้างความรู้ความเข้าใจและชี้แจงข้อเท็จจริงต่อผู้บริโภค และให้ทุกหน่วยงานกำกับดูแลสินค้าปศุสัตว์ให้มีความปลอดภัยอาหาร รักษาคุณภาพมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์อย่างเข้มงวดต่อเนื่อง

กรมปศุสัตว์ในฐานะหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัยในการผลิตสินค้าปศุสัตว์ ได้กำกับดูแลระบบการผลิตสินค้าปศุสัตว์ตลอดทั้งกระบวนการผลิตตลอดห่วงโซ่ ตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ที่ได้มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี GAP (Good Agricultural Practices) โรงฆ่าสัตว์ที่ถูกกฎหมาย มีกระบวนการผลิตที่ถูกสุขอนามัย สถานที่จำหน่ายที่ได้มาตรฐาน จนถึงมือประชาชนผู้บริโภค จึงมั่นใจได้ว่าสินค้าปศุสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ มีการตรวจสอบและกำกับดูแลตลอดห่วงโซ่การผลิต ไม่มีสารอันตรายตกค้าง ไม่มีฮอร์โมน สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ มีแหล่งที่มาชัดเจน มีเจ้าหน้าที่ตรวจโรคสัตว์ก่อนเข้าโรงฆ่าสัตว์และหลังออกจากโรงฆ่าสัตว์ มีการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทั้งด้านสารตกค้าง และเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งในประเด็นกินไก่ ส่วนคอไก่ ปีกไก่ และหัวไก่ ทำให้ได้รับสารพิษสะสมในร่างกายเกิดอันตรายนั้น ทางข้อมูลทางวิชาการต้องขอชี้แจงว่า ไก่เป็นสัตว์ปีก ที่ไม่มีต่อมน้ำเหลือง แต่จะมีต่อม Thymus ที่คอ และ bursa of fabricius ที่ปลายลำไส้ ซึ่งทำหน้าที่แทนต่อมน้ำเหลืองในช่วงแรก และจะฝ่อไปเมื่อโตขึ้น โดยเมื่อโตขึ้นระบบต่อมน้ำเหลืองในไก่จะเป็นลักษณะเนื้อเยื่อที่อยู่ในทางเดินอาหาร (gut associated lymphoid tissue) ดังนั้น จึงเป็นไปได้ที่จะมีการสะสมของเชื้อไวรัสและแบคทีเรียที่คอไก่ และหัวไก่ไม่สามารถสะสมสารพิษได้ เนื่องจากไก่ไม่มีต่อมพิษที่หัว และไก่อยังมีตับและไตที่ทำหน้าที่กำจัดสารพิษออกจากร่างกายเหมือนกับมนุษย์ด้วย โดยปกติคอไก่จะมีต่อมไทรอยด์และต่อมพาราไทรอยด์ ซึ่งตามโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานจะมีการตัดเอาต่อมพวกนี้และหลุดล่อนออกก่อนมาจำหน่ายอยู่แล้ว สำหรับประเด็นฮอร์โมนนั้น ประเทศไทยมีพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ.2558 ที่กำหนดห้ามให้ฮอร์โมนเอสโตรเจนสเตียรอยด์และฮอร์โมนเพศหญิงเพื่อกระตุ้นการเจริญเติบโตของสัตว์ กรมปศุสัตว์มีการเก็บตัวอย่างเพื่อสำรวจสารตกค้างในเนื้อสัตว์เป็นประจำทุกปี ซึ่งจากผลการตรวจสอบตรวจพบว่าไม่มีการใช้ฮอร์โมนเพื่อเร่งการเจริญเติบโตในเนื้อไก่แน่นอน นอกจากนี้ได้มีการเก็บตัวอย่างทั้งเนื้อไก่และเครื่องในตรวจหาสารตกค้างต่างๆ รวมถึงฮอร์โมนทั้งที่ฟาร์มและโรงฆ่าสัตว์ ดำเนินการมากกว่า 10 ปีแล้ว ซึ่งผลจากการตรวจวิเคราะห์ฮอร์โมนกลุ่ม Stilbenes (diethylstilbestrol, dienestrol, hexestrol) 5 ปีย้อนหลัง (2560-ปัจจุบัน) รวมจำนวนกว่า 2,505 ตัวอย่าง ทั้งหมดไม่พบสารตกค้างของฮอร์โมน นอกจากนี้ ยังไม่เคยพบรายงานการติดพยาธิจากการบริโภคเนื้อไก่ เนื่องจากพยาธิต้องการมีความจำเพาะต่อร่างกายของโฮสต์ แต่ร่างกายของมนุษย์ไม่มีความจำเพาะต่อพยาธิที่ติดในไก่ จึงทำให้ไม่เคยมีรายงานการติดพยาธิจากการบริโภคไก่มาก่อน

อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวเพิ่มเติมว่า ขอให้พี่น้องประชาชนมั่นใจเนื้อไก่ รวมทั้งคอไก่ ปีกไก่ และหัวไก่ที่จำหน่ายในไทยยังมีความปลอดภัยรับประทานได้ตามปกติ ไม่มีสารตกค้าง ไม่มีฮอร์โมน และแนะนำปรุงสุกก่อนนำมารับประทานทุกครั้ง เพื่อสุขอนามัยที่ดีและความปลอดภัยอาหาร และเพื่อเป็นทางเลือกในการซื้อสินค้าปศุสัตว์ ให้สังเกตตราสัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK” ประชาชนผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าสินค้าปศุสัตว์ที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรองนั้น มีมาตรฐานการผลิตที่ถูกสุขอนามัย มีความปลอดภัยอาหารเหมาะสมแก่การบริโภค ปลอดภัยจากสารตกค้าง และที่สำคัญมีแหล่งที่มาชัดเจน สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดกระบวนการผลิตแน่นอน

ข้อมูลข่าว : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ <https://certify.dld.go.th>