



ข่าวปศุสัตว์

กลุ่มเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขาธิการกรม ปศุสัตว์ ถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทร. 0-2653-4444 ต่อ 3351-3359 โทรสาร. 0-2653-4934 E-mail : relation@dld.go.th

กรมปศุสัตว์แจ้งเตือนประชาชนในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ในฤดูร้อน (31/2565)

อธิบดีกรมปศุสัตว์ แจ้งเตือนประชาชนเกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อในฤดูร้อน เพื่อป้องกันการเกิดโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร พร้อมแนะนำให้เลือกซื้อเนื้อสัตว์ในร้านค้าที่มีตราสัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK”

นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวว่า ช่วงนี้ประเทศไทยเข้าสู่ฤดูร้อนอย่างเป็นทางการแล้ว ทำให้สภาพอากาศในหลายพื้นที่ร้อนอบอ้าว ส่งผลให้อุณหภูมิอากาศเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ อาจทำให้อาหารบูด หรือเน่าเสียง่าย ประชาชนมีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ หรือโรคที่เกี่ยวกับระบบทางเดินอาหารได้ กรมปศุสัตว์มีความห่วงใยในสุขภาพของประชาชน จึงออกมาแจ้งเตือนถึงข้อแนะนำเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อสัตว์ให้ปลอดภัย ถูกสุขอนามัย ได้มาตรฐานตามที่กรมปศุสัตว์กำหนด และที่สำคัญต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ โดยประชาชนสามารถเลือกซื้อเนื้อสัตว์ได้ในสถานที่จัดจำหน่ายสินค้าปศุสัตว์ ที่มีตราสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK ดังสโลแกนที่ว่า “เนื้อสัตว์ปลอดภัย ผู้บริโภคปลอดภัย เลือกซื้อเนื้อสัตว์ครั้งใด มองหาสัญลักษณ์ปศุสัตว์ OK” ซึ่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในร้านค้าดังกล่าว จะผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานครบวงจร ตั้งแต่ระบบฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ ตลอดจนการจัดจำหน่าย ภายใต้การควบคุมคุณภาพความปลอดภัย ของกรมปศุสัตว์ เนื้อสัตว์มีการเฝ้าระวังความปลอดภัยผ่านการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ นอกจากนี้ประชาชนต้องรู้จักสังเกตลักษณะภายนอกของเนื้อสัตว์ ดังนี้

เนื้อหมู : ควรเลือกหมูที่มีสีชมพู มันทึขาว หนังเกลี้ยงและขาว ไม่มีเม็ดสาคุซึ่งเป็นตัวอ่อนของพยาธิแทรกในเนื้อ สำหรับหมูสามชั้นควรเลือกที่มีมันบาง มีเนื้อหลายชั้น หนังบาง ไม่ควรซื้อหมูที่มีเนื้อสีแดงเกินไป เพราะอาจมีสารเร่งเนื้อแดง ซึ่งมักเกิดจากค่านิยมของผู้ขายที่นิยมให้มีเนื้อแดงมากจึงไปบังคับทางฟาร์มให้ใส่สารเร่งมีเช่นนั้นจะไม่รับซื้อ จึงไม่ควรสนับสนุนร้านค้าที่ขายเนื้อหมูที่สีแดงมากหรือแทบไม่มีไขมันเลย

เนื้อวัว : ควรเลือกซื้อเนื้อวัวที่มีสีแดงสด กัดแล้วไม่บูม ไม่มีน้ำเลือดไหลซึมออกมา ไม่มีสีคล้ำอมเขียว ตมดูแล้วไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ไม่ขำเลือด ไม่มีเม็ดสาคุซึ่งเป็นตัวอ่อนของพยาธิตัวติด

เนื้อเป็ดและไก่ : ควรเลือกที่สด สะอาด เนื้อแน่น ไม่เปลี่ยนเป็นสีเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็น หรือมีสีเทาตามตัว ไม่มีจ้ำเลือดหรือตุ่มหนอง

ไข่เป็ด ไข่ไก่ : ควรเลือกซื้อและบริโภคไข่ที่มีสภาพเปลือกไข่ดี ไม่แตก หรือ บุบ ร้าว ไม่บริโภคไข่ที่หมดอายุ หากไม่แน่ใจให้ทดสอบโดยนำไปปล่อยน้ำ หากไข่จมแสดงว่าไข่ยังสดอยู่ แต่ถ้าลอยหรือมีกลิ่นแสดงว่าไข่เน่าเสีย

การบริโภคของที่ไม่สุก ไม่สด หรือไม่สะอาด อาจจะทำให้เกิดอาการท้องเสียจากอาหารเป็นพิษได้ แต่ก่อนที่เราจะบริโภคเนื้อสัตว์ให้อร่อย และปลอดภัยจากโรคร้ายผู้บริโภคควรปฏิบัติดังนี้

- ตรวจสอบสภาพและความสะอาดของเนื้อสัตว์ก่อนนำมาปรุงอาหารทุกครั้ง
- ควรเก็บเนื้อสัตว์ไว้ในตู้เย็น เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์
- กะปริมาณเนื้อที่ปรุงอาหารให้พอเหมาะ ไม่ควรนำเนื้อที่ออกจากความเย็นแล้วกลับไปใส่ตู้เย็นซ้ำอีก

- ต้องปรุงเนื้อสัตว์ให้สุกทุกครั้ง เพื่อทำลายเชื้อโรคต่างๆ
- ต้องรับประทานเนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกใหม่เท่านั้น ไม่ตั้งทิ้งไว้นาน

กรมปศุสัตว์ได้ให้ความสำคัญในการผลิตเนื้อสัตว์ให้ปลอดภัย และมีมาตรการในการติดตามเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง หากประชาชนสนใจ สามารถติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ในการเลือกเนื้อสัตว์ปลอดภัยได้ที่โทรศัพท์ หมายเลข 0-2653-4444 ต่อ 3144 หรือ 3131

ข้อมูล : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ข่าว : นางสาววรรณกร ชัยรัตน์ นักวิชาการเผยแพร่ปฏิบัติการ