



กรมปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์ ถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทร. 0-2653-4444 ต่อ 3132, 3155 โทรสาร 0-2653-4920

“ปศุสัตว์แนะนำเลือกซื้อเนื้อหมูปลอดภัย ใช้ Google Maps และค้นหาคำว่า ร้านปศุสัตว์ OK”

นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ เผยว่า ตามนโยบายของท่านดร. เฉลิมชัย ศรีอ่อน รัฐมนตรีกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ที่ให้ความสำคัญด้านการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรและความปลอดภัยอาหาร เพื่อประโยชน์ต่อผู้บริโภค กรมปศุสัตว์ในฐานะหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัยอาหารที่มีแหล่งกำเนิดมาจากสัตว์เพื่อสุขภาพที่ดีของผู้บริโภค ได้พัฒนาภารกิจด้านคุณภาพมาตรฐานการผลิตสินค้าปศุสัตว์อย่างต่อเนื่อง โดยยกระดับการผลิตสินค้าปศุสัตว์ของประเทศไทย ได้ดำเนินโครงการปศุสัตว์ OK ตั้งแต่ปี 2558 บูรณาการร่วมกับเกษตรกร ภาคเอกชน และทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการขับเคลื่อนและขยายผลการดำเนินโครงการด้านความปลอดภัยอาหาร โครงการ “ปศุสัตว์ OK” ไปทุกอำเภอทั่วประเทศ ให้การรับรองในขอบข่ายสินค้า 7 ชนิด ได้แก่ เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อเป็ด เนื้อโค ไข่ไก่สด ไข่เป็ดสด และไข่นกกระทาสด เพื่อเป็นทางเลือกของผู้บริโภคในการเลือกซื้อสินค้าปศุสัตว์ปลอดภัย มีแหล่งที่มาชัดเจน กระบวนการผลิตถูกสุขอนามัย และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ นั้น

เนื่องด้วยสถานการณ์ปัจจุบัน มีการลักลอบนำเข้าเนื้อหมูไม่ทราบแหล่งที่มาเข้ามาเก็บในสถานที่เก็บซากสัตว์ในประเทศไทย เพื่อประโยชน์ทางการค้า ทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงที่จะได้รับเนื้อหมูที่ไม่ปลอดภัย ไม่มีแหล่งที่มา ไม่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ ดังนั้นเพื่อเป็นทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคได้เลือกซื้อเนื้อหมูที่ปลอดภัย ไร้สารตกค้าง ได้แก่ ยาปฏิชีวนะและสารเร่งเนื้อแดง สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้ชัดเจน และมีกระบวนการผลิตถูกสุขอนามัย ประการแรกจึงขอแนะนำให้เลือกซื้อเนื้อหมูที่มีสีตามธรรมชาติ คือ สีชมพูเรื่อๆ เนื้อแน่น นุ่ม วาวเป็นมัน ไม่กระด้าง เมื่อตัดชิ้นเนื้อสัตว์เป็นแนวขวางจะเห็นไขมันแทรกระหว่างชิ้นส่วนบริเวณกล้ามเนื้ออย่างชัดเจน ส่วนเนื้อหมูสามชั้นนั้นจะต้องมีสัดส่วนของมันหมู 1 ส่วนต่อเนื้อแดง 2 ส่วน หากเนื้อหมูมีสีแดงเข้มสดเกินไป เนื้อที่แห้งกว่าปกติ มีความดันและกระด้าง อาจพิจารณาเบื้องต้นได้ว่าเนื้อหมูนั้นอาจผ่านการเลี้ยงโดยมีการใช้สารเร่งเนื้อแดงได้ อย่างไรก็ตามผู้บริโภคอาจจะไม่สามารถมองเห็นความแตกต่างระหว่างเนื้อหมูที่มีสารเร่งเนื้อแดงกับเนื้อหมูที่ปลอดภัยเร่งเนื้อแดงได้ ดังนั้น ในการเลือกซื้อเนื้อหมูสำหรับประกอบอาหาร ผู้บริโภคควรเลือกซื้อผลิตภัณฑ์หมูสดจากผู้ประกอบการ หรือจากแหล่งจำหน่ายที่เชื่อถือได้ และได้รับการรับรองผ่านมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ ซึ่งผู้ซื้อสามารถสังเกตได้จากตราสัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK” ที่สถานที่จำหน่าย ซึ่งสามารถสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคได้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่เลือกซื้อนั้นไร้สารตกค้าง โดยปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะ มีความปลอดภัยอาหาร ตรวจสอบแหล่งที่มาได้ และกระบวนการผลิตถูกสุขอนามัย

อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวเพิ่มเติมว่า นอกจากผู้บริโภคจะต้องให้ความสำคัญกับเลือกซื้ออาหารหรือวัตถุดิบที่มีคุณภาพ และมีความปลอดภัยแล้ว ผู้บริโภคก็ต้องใส่ใจในขั้นตอนการเตรียม การปรุง และการเก็บรักษาอาหารอีกด้วย และที่สำคัญอย่าลืมยึดหลักสากลง่ายๆ ในการดูแลตัวเอง คือ “กินร้อน ช้อนกลาง และหมั่นล้างมือ” ก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง เพื่อให้ทุกคนมีสุขภาพแข็งแรง โดยผู้บริโภคสามารถค้นหาแหล่งร้านค้าปศุสัตว์ OK ได้โดยใช้แอปพลิเคชันแผนที่ (Google Maps) และค้นหาคำว่า ร้านปศุสัตว์ OK เพิ่มความสะดวกการค้นหาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ใกล้บ้านในการเลือกซื้อสินค้าปศุสัตว์ปลอดภัย และหากประชาชนต้องการข่าวสารหรือข้อมูลเพิ่มเติมสามารถค้นหาได้ที่ <http://certify.dld.go.th> หรือที่แอปพลิเคชัน DLD 4.0 หรือสายด่วนกรมปศุสัตว์ 063-225 -6888 ได้ตลอดเวลา 24 ชั่วโมง