

รู้มาเล่าไป

คอลัมน์ กาใจ dolmanus@nationgroup.com

มหันตภัยมากับเนื้อหมู

เมื่อหลายปีก่อน ดูเหมือนว่ากรมปศุสัตว์เองจริงเขาจึงกับเกษตรกรผู้เลี้ยงสุกร หรือหมูที่ใช้สารเร่งเนื้อแดง เนื่องจากจะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค แต่ระยะหลังนี่เงียบไป ทำให้เกษตรกรบางกลุ่มที่มักง่าย และเห็นแก่ได้เป็นส่วระ ลักลอบใช้สารเร่งเนื้อแดงอีก

การใช้สารเร่งเนื้อแดง เหมือนหนึ่งเป็นทางลัด ที่จะนำไปสู่การปรับปรุงคุณภาพซากให้เนื้อสุกรให้มีปริมาณเนื้อแดงมาก มีไขมันน้อย ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ที่นอกเหนือจากวิธีการคัดเลือกสายพันธุ์สุกรที่มีลักษณะที่ดีมาเลี้ยง หรือการพัฒนาสูตรอาหารที่มีโภชนาการในระดับที่สมดุล เหมือนกับฟาร์มที่ดี และได้มาตรฐาน แต่เป็นทางลัดที่ถูกห้าม และเดี๋ยวนี้ไปด้วยอันตรายทั้งตัวสุกรเองคือมีอาการตื่นตกใจง่าย กล้ามเนื้อชาล้น และอาช้ออกถึงตายได้ และอันตรายต่อผู้บริโภคโดยตรงด้วย

สารเร่งเนื้อแดงที่เกษตรกรนำมาใช้นั้น เป็นสารกลุ่มเบต้าอะโกนิสท์ อาทิ เคลนบูเทอรอล และซัลบูตามอล และเรคโตพามีน เป็นเคมีภัณฑ์ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศห้ามใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตและนำเข้าสู่อาหารสัตว์ ตาม พ.ร.บ.ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ที่นำมาตั้งแต่ พ.ศ. 2525 และ พ.ร.บ.ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 ทั้งนี้ก็เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นแก่ผู้บริโภคหากได้รับสารนี้ที่ตกค้างอยู่ในเนื้อสุกร

เป็นการสวนทางนโยบายของรัฐบาลโดยสิ้นเชิงครับ ตอนมีราคาถึงดินหน้าในการผลิต

อาหารปลอดภัย เพื่อให้ชาวโลกประจักษ์ว่า สินค้าเกษตร และสินค้าอาหารไทยนั้นมีคุณภาพ มีความปลอดภัย ปลอดภัยสารพิษ และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม แต่การลักลอบใช้สารเร่งเนื้อแดงนี่ถือเป็นตัวการสำคัญที่จะบั่นทอนต่อความเชื่อมั่นในคุณภาพอาหารของไทย ขณะที่ประเทศไทยกำลังเดินหน้าโครงการ "ครัวไทยสู่ครัวโลก" ซึ่งอาจจะทำให้เราเสียโอกาสในการเป็นครัวของโลกก็เป็นได้

อย่าลืมว่า ประเทศไทยเราเป็นผู้ผลิตอาหารลำดับต้นๆ ของโลก มีสินค้าเกษตรและอาหารหลายรายที่ไทยส่งเป็นอันดับหนึ่ง อาทิ ข้าว กุ้งแช่แข็ง เป็นต้น เนื้อหมูและไก่ก็ส่งออกในจำนวนที่ไม่น้อยเช่นกัน

มีเกษตรกรที่อยู่ในแวดวงการเลี้ยงสุกร ต่างไม่สบายใจครับ ที่มีเกษตรกรบางกลุ่ม บางพื้นที่ มีการลักลอบใช้สารเร่งเนื้อแดงในสุกร เพราะนอกจากจะทำให้ผู้บริโภคไม่มั่นใจในซากสุกรที่วางขายตามตลาดแล้ว ยังทำให้ภาพรวมถึงผู้เลี้ยงสุกรถูกมองในแง่ลบจากสังคม

หากปล่อยให้ผู้เลี้ยงสุกร แม้จะมีเพียงบางส่วนลักลอบใช้สารเร่งเนื้อแดง ย่อมส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมการผลิตสุกรโดยรวมของไทยครับ ผู้บริโภคต้องระวังด้วย และให้สังเกตง่าย ๆ คือเนื้อสุกรที่ใช้สารเร่งเนื้อแดงนั้น มีลักษณะสีของเนื้อจะมีสีแดงเข้ม มีสัดส่วนที่เป็นมัน 30% เนื้อแดง 70% และเนื้อที่เห็นทิ้งไว้จะมีลักษณะค่อนข้างแห้ง ไม่มีเมฆวันตอม

หากเป็นเช่นนี้ต้องสันนิษฐานว่า เป็นเนื้อหมูมีสารเร่งเนื้อแดงหรือสารอันตรายอื่นๆ บั่นเบือนอยู่อย่างแน่นอนครับ