

คม·ชด·ลัก

ปีที่ 15 ฉบับที่ 5359 วันพุธที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2559 หน้า 6



คลม·นัส กาเจ

ใช้สารในเนื้อหมูอีกแล้ว

ครั้งแล้วครั้งเล่าที่เกษตรกรเห็นแก่ได้และไม่รับผิดชอบต่อผู้บริโภค โดยการใช้สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมู ส่วนพ่อค้ามักใช้สารบอแรกซ์ เพื่อป้องกันไม่ให้หมูเน่าเสียและให้มีเนื้อกรอบ โดยเฉพาะในหมูบด อย่างล่าสุดกองบังคับการปราบปรามการกระทำความผิดเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค (ปคบ.) ตรวจยึดเนื้อหมูในตลาดสี่มุมเมือง ย่านรังสิต จ.ปทุมธานี หลังจากที่ผู้บริโภคร้องเรียนมีการใช้บอแรกซ์ในเนื้อหมูแดง ผลการตรวจค้น 36 แผง พบเบี่ยงตันใช้สารบอแรกซ์ 8 แผง

ความจริงกรมปศุสัตว์เอาจริงเอาจังกับเกษตรกรผู้เลี้ยงสุกร หรือหมูที่ใช้สารเร่งเนื้อแดง การใช้สารบอแรกซ์ด้วย เนื่องจากจะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค แต่ระยะหลังนี้เจียบไป ทำให้เกษตรกรบางกลุ่มรวมถึงพ่อค้าที่มักง่าย ลักลอบใช้สารเร่งเนื้อแดงและบอแรกซ์อีก

การใช้สารเร่งเนื้อแดงเสมือนหนึ่งเป็นทางลัดที่จะนำไปสู่การปรับปรุงคุณภาพซากให้เนื้อสุกรมีปริมาณเนื้อแดงมาก มีไขมันน้อย ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ที่นอกเหนือจากวิธีการคัดเลือกสายพันธุ์สุกรที่มีลักษณะที่ดีมาเลี้ยง หรือการพัฒนาสูตรอาหารที่มีโภชนาการในระดับที่สมดุล เหมือนกับฟาร์มที่ดีและได้มาตรฐาน แต่เป็นทางลัดที่ถูกห้ามและเต็มไปด้วยมหันตภัยทั้งตัวสุกรเองคือมีอาการตื่นตกใจง่าย กล้ามเนื้อชาสั้น อาจช็อกถึงตายได้ และอันตรายต่อผู้บริโภค

สารเร่งเนื้อแดงที่เกษตรกรบางรายใช้นั้น เป็นสารกลุ่มเบต้า-อะโกนิสต์ อาทิ เคลนบูเทอรอล และซัลบูทามอล และแรคโตพามีน เป็นเคมีภัณฑ์ ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศห้ามใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตและนำเข้าซึ่งอาหารสัตว์ ตาม พ.ร.บ.ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ที่ใช้มาตั้งแต่ พ.ศ.2525 และพ.ร.บ.ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2542 ทั้งนี้ก็เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นแก่ผู้บริโภคหากได้รับสารนี้ที่ตกค้างอยู่ในเนื้อสุกร

อย่าลืมว่าประเทศไทยเราเป็นผู้ผลิตอาหารลำดับต้น ๆ ของโลก มีสินค้าเกษตรและอาหารหลายรายที่ไทยส่งเป็นอันดับ 1 อาทิ ข้าว กุ้งแช่แข็ง เป็นต้น เนื้อหมูและไก่ก็ส่งออกในจำนวนที่ไม่น้อย แต่คราวนี้เหตุการณ์ที่เกิดมาจากพ่อค้าที่กลัวว่าหมูจะเน่าเร็วเลยใช้สารบอแรกซ์โดยไม่คำนึงถึงอันตรายของผู้บริโภค

ในส่วนของเกษตรกรเริ่มน้อยลงแล้วและจากการสอบถามเกษตรกรที่ทำอาชีพโดยสุจริต พบมีเกษตรกรที่อยู่ในแวดวงการเลี้ยงสุกรต่างไม่สบายใจครับ ที่มีเกษตรกรบางกลุ่มบางพื้นที่ลักลอบใช้สารเร่งเนื้อแดงในสุกร เพราะนอกจากจะทำให้ผู้บริโภคไม่มั่นใจในซากสุกรที่วางขายตามตลาดแล้ว ยังทำให้ภาพรวมถึงผู้เลี้ยงสุกรถูกมองในแง่ลบจากสังคม หากปล่อยให้ผู้เลี้ยงสุกรแม้จะมีเพียงบางส่วนลักลอบใช้สารเร่งเนื้อแดงย่อมส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมการผลิตสุกรโดยรวมของไทยครับ ผู้บริโภคต้องระวัง และให้สังเกตง่าย ๆ คือเนื้อสุกรที่ใช้สารเร่งเนื้อแดงลักษณะสีของเนื้อจะมีสีแดงเข้ม มีสัดส่วนที่เป็นมัน 30% เนื้อแดง 70% และเนื้อที่หันทิ้งไว้จะค่อนข้างแห้ง ไม่มีแมลงวันตอม

หากเป็นเช่นนี้ต้องสันนิษฐานว่าเป็นเนื้อหมูมีสารเร่งเนื้อแดงหรือสารอันตรายอื่นๆ ปนเปื้อนอยู่อย่างแน่นอน ฉะนั้นผู้บริโภคต้องเลือกซื้อเนื้อหมูที่สัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK” ครับ!

