

ฉบับที่ 24,996 วันพุธที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2561 หน้า 20



พบสารเร่งเนื้อแดงในสุกร เกือบครึ่งหมื่นตัว

คณะทำงานปราบปรามสารเร่งเนื้อแดงในสุกร ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จาก สำนักพัฒนากรรมวิธีและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ สำนักงาน

ปศุสัตว์เขต 7 สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดราชบุรี และปศุสัตว์อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี เข้าร่วมเก็บตัวอย่างปัสสาวะสุกรเพื่อตรวจสอบหาสารเร่งเนื้อแดงในสุกรเลี้ยงในพื้นที่จังหวัดราชบุรี เมื่อวันก่อน

โดยตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์แห่งหนึ่ง มีจำนวนสุกรเข้าเชือด 563 ตัว มาจากจำนวน 5 ฟาร์ม เก็บตัวอย่างจำนวน 29 ตัวอย่างตรวจด้วยชุดทดสอบ strip test ให้ผลเป็นบวก 3 ตัวอย่าง จาก 1 ฟาร์ม จึงดำเนินการกักสุกรที่โรงฆ่าสัตว์จำนวน 13 ตัว และได้ขยายผลลงพื้นที่ฟาร์มดังกล่าวซึ่งตั้งอยู่ที่อำเภอบางแพ จังหวัดราชบุรีทันที พร้อมทั้งดำเนินการเก็บตัวอย่างอีก 15 ตัวอย่างจากแหล่งเลี้ยงจำนวน 4 เล้า พบผลเป็นบวกจำนวน 15 ตัวอย่าง จึงดำเนินการอายัดสุกรทั้ง 4 เล้า จำนวน 3,500 ตัว พร้อมขยายผลไปที่ฟาร์มใกล้เคียง ในอำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี อีกจำนวน 2 ฟาร์ม เก็บตัวอย่างทั้งหมดอีก 9 ตัวอย่าง พบผลเป็นบวกทั้งหมด 9 ตัวอย่าง ทั้ง 2 ฟาร์ม จึงดำเนินการอายัดสุกรทั้งหมด 466 ตัว

ทั้งนี้ เจ้าหน้าที่ได้นำปัสสาวะสุกรส่งตรวจยืนยันผลทางห้องปฏิบัติการ หากผลยืนยันพบสารเร่งเนื้อแดง จะดำเนินการทางกฎหมายกับส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

สำหรับสารเร่งเนื้อแดงที่พบในประเทศไทยมีอยู่ด้วยกัน 2 ชนิด เป็นสารเร่งเนื้อแดงที่มีชื่อทางเคมีว่า ซาลูทามอล และเกลอนบิวเทอรอล โดยสารทั้ง 2 ชนิดนี้จัดเป็นสารเคมีในกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ใช้มากในวงการผลิตยาบรรเทาโรคหอบ หืด มีจุดเด่นที่ช่วยขยายหลอดลม และช่วยให้กล้ามเนื้อขยายตัว ซึ่งคุณสมบัติเหล่านี้จึง



เจ้าหน้าที่ตรวจสอบละเอียด



เจ้าหน้าที่ทำการตรวจสอบ



ลักษณะเนื้อแดงที่มีสารเร่ง

ทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงหมูและวัวนำสารเร่งเนื้อแดงไปผสมกับอาหารสัตว์ เพื่อให้เนื้อสัตว์มีปริมาณเนื้อแดงมากขึ้น แทนที่ชั้นไขมันซึ่งเนื้อพวกนี้จะขายไม่ได้ราคา การใช้สารเร่งเนื้อแดงถือว่าเป็นการใช้ยาผิดวัตถุประสงค์ และหากพบว่าใช้สารเร่งเนื้อแดงกับเนื้อสัตว์ก็ถือว่าเป็นผิดกฎหมายตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 289 (พ.ศ. 2546) และหากผู้บริโภคได้รับสารเร่งเนื้อแดงอย่างต่อเนื่องและมีสารเร่งเนื้อแดงตกค้างอยู่ในร่างกาย อาจมีผลข้างเคียงทำให้มีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ กระวนกระวาย วิงเวียน ซึ่งเป็นอันตรายมากกับผู้ป่วยโรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคต่อมไทรอยด์ และโรคลมชัก

สารเร่งเนื้อแดงพบได้จากเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อแกะ ซึ่งเป็นเนื้อสัตว์ที่ผู้บริโภคนิยมรับประทานแบบเนื้อแดงมากกว่าเนื้อสีขาวหรือเนื้อติดมัน และจากการสุ่มตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดงของเจ้าหน้าที่ในเนื้อหมู ในช่วงหลายปีที่ผ่านมาพบว่ามีการใช้สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมูเพิ่มขึ้นร้อยละ 10.4 และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องซึ่งถือเป็นอัตราที่เพิ่มสูงขึ้น



กระบวนการตรวจสอบสารเร่ง

สำหรับผู้บริโภค วิธีสังเกตว่าเนื้อสัตว์มีสารเร่งเนื้อแดงปนเปื้อนหรือไม่ ดูได้โดยในหมูที่ยังมีชีวิตอยู่ จะเห็นได้ชัดว่ามีลักษณะคล้ายนักเพาะกาย มีมัดกล้ามเนื้อเด่นกว่าปกติ โดยเฉพาะบริเวณตะโพก สันหลัง และหัวไหล่ ถ้าได้รับสารเร่งเนื้อแดงปริมาณมาก หมูอาจมีอาการสันตลอคเวลา และเนื้อสัตว์จะมีสีแดงคล้ำกว่าปกติ ส่วนเนื้อที่หั่นทิ้งไว้จะมีลักษณะแห้ง ไม่เหมือนเนื้อที่ใส่สารเร่งเนื้อแดงที่หั่นทิ้งไว้ก็ยังมีน้ำซึมออกมาที่บริเวณผิว หมูที่ใช้สารเร่งเนื้อแดงจะมีปริมาณเนื้อสูงถึง 3 ส่วนต่อมัน 1 ส่วน หรือสังเกตง่าย ๆ ก็คือมีเนื้อแดงมากกว่ามัน เมื่อกดเนื้อจะรู้สึกถึงความนุ่ม ไม่กระด้าง

สำหรับเนื้อหมูที่ปลอดสารเร่งเนื้อแดงจะต้องมีมันแทรกระหว่างกล้ามเนื้ออย่างเห็นได้ชัด.