

เนื้อหมูไร้มัน

ภัยร้ายของผู้บริโภค

ผู้บริโภคบางคนอาจไม่รู้ว่า เนื้อหมูที่บริโภคอยู่ทุกวี่ทุกวันนั้น ยิ่งเนื้อแดง นำรับประทาน ปราศจากไขมันมากเท่าไร ยิ่งเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของสารพิษจากสารเร่งเนื้อแดงในสุกรซึ่งมีผลกระทบต่อสุขภาพและอาจนำไปสู่โรคร้ายไข้เจ็บในอนาคตมากเท่านั้น

สถานการณ์ในประเทศไทยพบว่า ในปี 2540 มีการใช้สารเร่งเนื้อแดงแพร่หลาย และมีแนวโน้มมากขึ้น ทั้งๆ ที่หน่วยงานของรัฐคือ องค์การอาหารและยา (อย.) และกรมปศุสัตว์ ห้ามการใช้สารเร่งเนื้อแดง แต่ก็ยังมีการใช้สารชนิดนี้อยู่ โดยเฉพาะการเลี้ยงหมูขุน

แม้ล่าสุด ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข สรุปรายงานสถานการณ์ปัจจุบันของสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมู หลังการประกาศนโยบายอาหารปลอดภัย ตั้งแต่ปี 2545-2547 พบว่า ร้อยละของจำนวนและปริมาณสารเร่งเนื้อแดงในสุกรที่ตรวจพบมีน้อยลง โดยปัจจุบันปริมาณสารเร่งเนื้อแดงตรวจพบประมาณ 3.6-16.3 ppb แต่ก็ไม่อาจนิ่งนอนใจได้ เพราะในปี 2547 พบแนวโน้มข้อมูลในบางพื้นที่ ว่า ปริมาณสารที่ตรวจพบว่าตกค้างมีน้อยลง แต่ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบกลับเพิ่มขึ้น ซึ่งแสดงว่ายังมีผู้ให้สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมู โดยไม่

คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคอีกจำนวนไม่น้อย

มีรายงานถึงอันตรายต่อสุขภาพจากสารเร่งเนื้อแดงนี้ในปี 2533 ที่ประเทศสเปน มีผู้บริโภคติดจากโคที่ขุนด้วยอาหารและมีสารเคบินบลิวเทอโรลดกต่างจำนวน 135 คนป่วย มีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก หัวใจเต้นเร็ว และปวดศีรษะรุนแรง และมีรายงานเช่นเดียวกันในผู้ป่วย 22 คนในฝรั่งเศส ด้วยเหตุนี้สารเร่งเนื้อแดงจึงถูกห้ามใช้ในการเลี้ยงสัตว์โดยเด็ดขาด

รศ.ดร.ชยันรงค์ คັນยพันธ์ และคณะนักวิจัยโครงการผลิตผลจากสัตว์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ได้ทดลองเปรียบเทียบ "สุกรที่กินอาหารที่มีสารเร่งเนื้อแดงชื่อบูตามอล" กับ "กลุ่มที่ไม่มีสารชื่อบูตามอลในอาหาร" พบว่า กลุ่มที่ใช้สารเร่งเนื้อแดงในอาหาร เมื่อทำน้ำหนักถึงจุดสิ้นสุดการขุนคือ 100 กิโลกรัม หมูที่ใช้สารเร่งเนื้อแดงจะมีรูปร่างลำสัน กล้ามเนื้อเป็นมัดๆ ต่างจากกลุ่มที่ไม่ใช้ชื่อบูตามอล จะมีปริมาณกล้ามเนื้อต่ำกว่าและชั้นไขมันใต้ผิวหนังหนากว่า

แต่ที่น่าเศร้าใจคือในช่วงสุดท้ายของหมูขุนที่มีน้ำหนักเกิน 60 กิโลกรัม สุกรที่ใช้สารเร่งเนื้อแดงมักจะมีอาการทางประสาทคือ ตัวสั่นเป็นพักๆ ตื่นตกใจง่าย และกระวนกระวายไม่เป็นปกติ อาการเครียดของสุกรเห็นได้ชัดเจน โดยเฉพาะก่อนนำเข้าโรงฆ่าสัตว์จะแสดงอาการชัดเจน

หลังจากชำแหละผ่านการสวก ชูดขน และชำอวัยวะภายในออกหมดพบว่า ซากที่เต็มไปด้วยเนื้อแดง ชั้นไขมันหุ้มซากค่อนข้างบางผิดปกติ สีของเนื้อเข้มกว่าปกติอย่างเห็นได้ชัด มีดกกล้ามเนื้อมีขนาดใหญ่ ต่างจากกลุ่มไม่ใช้สารเร่งเนื้อแดง ซึ่งซากเนื้อจะมีสีชมพูอมเทา กล้ามเนื้อไม่ได้เป็นมัดๆ มีชั้นของไขมันหุ้มซากหนาประมาณ 2.5 ซม. ขึ้นไป

(ต่อต้นขนะลัด)

ผู้บริโภคสามารถสังเกตได้ หมูที่ใช้สารเร่งเนื้อแดงจะมีปริมาณเนื้อแดง นิดปกติ โดยเฉพาะเนื้อบริเวณสันหลัง ขาสะโพกและหัวไหล่ ส่วนที่สามารถ มองเห็นก็คือ มีมัดกล้ามเนื้อขนาดใหญ่ ถ้าสังเกตใกล้ๆ จะพบว่า ผิวหน้าของ ก้อนเนื้อแห้งกว่าปกติ ให้ลองใช้นิ้วแตะดูจะพบว่า ไม้มีความชื้นของน้ำเนื้อ และ ชื้นของไขมันในส่วนหมูสามชั้นจะมีชั้นของไขมันบางมาก ไขมันชั้นที่ติดกับ หนังกาเพียง 0.5 ซม. หรือแทบจะไม่เห็นไขมันอยู่เลย

พิษภัยของสารเร่งเนื้อแดง ไม่ได้เกิดเฉพาะสุกรเท่านั้น ยังมีผลร้าย ต่อผู้บริโภค อาจทำให้เกิดอาการแพ้ยา นอกจากนี้ยังอาจมีผลให้การตอบสนอง ของตัวรับในระบบประสาทบางส่วนเปลี่ยนแปลงไป รวมทั้งอาจเป็นสาร ก่อมะเร็งและโรคอื่นๆ อีก

แม้ปัจจุบันประเทศไทย จะมีกฎหมายควบคุมมิให้มีการใช้สารเร่งเนื้อ แดงในอาหารสัตว์อย่างเด็ดขาด แต่ผู้เลี้ยงสุกรบางส่วน ก็ใช้การหลบเลี่ยง โดย การใช้สารเร่งเนื้อแดงลงในน้ำให้หมูกินแทน ซึ่งไม่เพียงตรวจสอบได้ยาก ยัง เป็นการหลีกเลี่ยงมาตรการทางกฎหมาย เนื่องจากไม่ใช้การผสมในอาหารสัตว์ นอกจากนี้ยังพบปัญหาการส่งเนื้อหมูขายข้ามจังหวัด ทำให้การตรวจสอบที่มา ของซากเนื้อหมูตามเชิงที่พบสารตกค้างได้ยากด้วย

จากการจัดเวทีระดมความเห็นผู้ที่เกี่ยวข้องในปัญหาดังกล่าวของ สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพแห่งชาติ พบว่า ความต้องการของผู้บริโภคก็เป็น หนึ่งสาเหตุสำคัญของปัญหาด้วยเนื่องจากผู้บริโภคต้องการบริโภคเนื้อหมูที่มีไขมันน้อย

ทั้งนี้เพราะความตระหนักในอันตรายของ “น้ำมันหมู” จนเกินเหตุ จนไม่น่าเชื่อว่าปัจจุบันเชียงใหม่ ในตลาดแทบไม่มี “มันเปลว” ซึ่งเป็นแหล่งไขมันของครัวไทยในอดีตให้ซื้อหาเลย ผู้เลี้ยงสุกรจึง พยายามที่จะเลี้ยงสุกรให้มีไขมันน้อยที่สุด เพื่อให้ได้ราคาเพิ่มขึ้นอย่างน้อยก็โลกร้อยละ 2 บาท ขณะที่ฟาร์มมาตรฐานที่กรมปศุสัตว์ให้การส่งเสริม จะใช้วิธีการพัฒนาทางสายพันธุ์ ซึ่งต้องใช้ เวลาและงบประมาณสูง ผู้เลี้ยงสุกรที่ไม่คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค จึงเลือก ใช้ทางลัด โดยใช้สารเร่งเนื้อแดงผสมลงในอาหารหรือน้ำเลี้ยงสุกร



เพื่อชานรับนโยบายของรัฐที่ได้กำหนดให้วันที่ 1 เมษายน 2548 เป็นวัน ประกาศความสำเร็จอาหารปลอดภัยอย่างสมบูรณ์ทั้งประเทศ ซึ่งจากข้อมูลของ กระทรวงสาธารณสุขพบว่า สารปนเปื้อนในอาหาร 6 ชนิดที่มีการเฝ้าระวัง นานนโยบายอาหารปลอดภัย ยาฆ่าแมลงในพืชผัก และสารเร่งเนื้อแดงในสุกร เป็นสาร 2 ชนิดที่ยังเป็นปัญหาอยู่ ดังนั้นทุกฝ่ายจึงต้องร่วมมือกัน เพื่อหา มาตรการมาหนุนช่วยการแก้ปัญหา

ข้อเสนอจากเวทีผู้เกี่ยวข้องต่อการดำเนินงานเพื่อลดปัญหาการใช้สารเร่งเนื้อแดง ในสุกร ได้แก่

- * การสนับสนุนอย่างจริงจังของรัฐต่อโครงการฟาร์มมาตรฐาน พร้อมไป กับโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน และเขียงหมูมาตรฐาน จากการศึกษาสมัครไปสู่ภาค บังคับในอนาคต เพื่อให้สามารถยืนยันสร้างการตรวจสอบย้อนหลังถึงแหล่งที่มา ของเนื้อหมูที่พบปัญหาได้ทันที และแก้ปัญหาได้ตรงจุด
- * ให้สมาคม/เครือข่ายผู้เลี้ยงสุกร โรงฆ่าสัตว์ ตลอดจนผู้ประกอบการ เชียงหมู และผู้บริโภคได้เข้ามามีส่วนร่วมกับรัฐและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการตรวจสอบ เฝ้าระวัง และรับรองคุณภาพกันเอง โดยกำหนดพื้นที่ จังหวัด หรือท้องถิ่น เป็นขอบเขตการดูแล และมีศักยภาพด้านห้องปฏิบัติการของรัฐ เป็นหน่วยสนับสนุน

(ต่ออ่านหลัง)



* เผยแพร่ความรู้ที่ถูกต้อง ต่อผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง ทั้งในเรื่องพิษภัยของสารเร่งเนื้อแดง ข้อบ่งชี้ทางกฎหมาย ความเข้าใจที่ถูกต้องเรื่องไขมันจากเนื้อสัตว์ และการพัฒนางานวิจัยเพื่อรองรับการให้ประโยชน์จากไขมันสัตว์ในรูปแบบเนื้อเพลิง หรือบอย

ดังนั้น ทุกคนจึงมีสิทธิในฐานะผู้บริโภค ที่จะไม่ให้ผู้ใดมาเอาใจัดเอาเปรียบ หรือยึดเหนี่ยวให้ซื้อหรือบริโภคแต่เฉพาะสิ่งที่มีประกอบการหรือผู้ขายเป็นผู้กำหนดให้ ไม่ว่าจะชนิด ปริมาณ ราคา และคุณภาพ รวมถึงสิ่งเจือปนด้วยสารพิษที่ทำลายสุขภาพ ทุกฝ่ายจึงต้องเร่งแก้ไขสารเร่งเนื้อแดงในสุกร อันเป็นสิ่งเจือปนที่ยึดเหนี่ยวอันตรายต่อสุขภาพให้แก่ผู้บริโภคอย่างไม่มีทางหลีกเลี่ยงได้

แสดงความคิดเห็นหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพแห่งชาติ (สปรส.)

โทร. 0-2590-2304 -17

Email : hsro@hsro.or.th

