

สื่อสารความเสี่ยงอาหารปลอดภัยภายในประเทศ

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.)
Bureau of Food Safety Extension and Support



สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข
Office of the Permanent Secretary : Ministry of public Health

ฉบับที่ 9 / 2562

เนื้อหมูเน่า



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.) ได้ติดตามข่าวจากสื่อออนไลน์ เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2561 ที่ผ่านมา มีการร้องเรียนว่าได้ซื้อเนื้อหมูจากห้างสรรพสินค้าแห่งหนึ่ง ในจังหวัดตราด โดยเมื่อนำมาประกอบอาหาร พบว่า เนื้อหมูที่ซื้อมานั้นมีรอยคล้ายถูกเจาะเป็นรู และมีของเหลวคล้ายน้ำหนองไหลออกมา เกรงว่าจะเป็นเนื้อหมูที่ติดโรคระบาด จึงได้นำเนื้อหมูดังกล่าวพร้อมหลักฐานการซื้อไปแจ้งที่ปศุสัตว์จังหวัด ทางปศุสัตว์จังหวัดร่วมกับสาธารณสุขจังหวัดตราด ได้ลงพื้นที่ตรวจสอบหาเท็จจริงจากห้างสรรพสินค้านั้น เพื่อเก็บเนื้อหมูดังกล่าวส่งศูนย์ตรวจสอบที่จังหวัดชลบุรี เบื้องต้นนายสัตวแพทย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อธิบายว่าเนื้อหมูดังกล่าวน่าจะเกิดจากการฉีดยาหมูบริเวณคอ แต่อาจเกิดจากกระบวนการฉีดยาที่ไม่สะอาด ทำให้เกิดการอักเสบ เป็นหนองตรงบริเวณที่ฉีดยา ซึ่งยังต้องรอผลการตรวจหาเชื้อก่อน รวมถึงได้ดำเนินการตรวจแหล่งผลิตเนื้อหมูที่ส่งให้ห้างสรรพสินค้าให้ดำเนินการเฝ้าระวังอย่างเคร่งครัด และมีมาตรการเพิ่มขึ้นตอนการตรวจสอบสินค้าก่อนนำส่งให้กับตัวแทนจำหน่าย โดยเพิ่มขึ้นตอนการฆ่าและให้มีชิ้นเล็กลงเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดเหตุการณ์ ดังกล่าวขึ้นอีก

ด้วยความห่วงใยจากสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย จึงขอแนะนำการเลือกซื้อเนื้อหมูสด ดังนี้ การเลือกซื้อเนื้อหมูจากร้านค้าที่เชื่อถือได้ ต้องมีเนื้อสีชมพูอ่อนๆ เนื้อไม่แน่นหรือเนื้อแข็งเกินไป แต่ถ้าเจอเนื้อสีแดงสดใส แสดงว่าเนื้อหมูที่มีสีแดงสดใสนั้น อาจจะมีสารเร่งก็เป็นได้ แต่ถ้าสีเนื้อมีสีเขียวคล้ำๆ หรือเนื้อดูขำๆ นั้นหมายความว่าเนื้อนั้นเสียแล้ว และถ้าเนื้อมีสีซีดๆ หรือเหมือนแช่แข็ง อันนั้นคือหมูเถื่อน ใช้นิ้วกดดูจะยืดหยุ่นได้ดี ไม่มีรอยบุ๋มถือ

ที่มา : <http://www.baanlaesuan.com/58083/diy/easy-tips/fresh-food/>

<http://www.amarintv.com/news-update/news-14590/300740/>



อาหารปลอดภัยกับ สสอป.

Line ID : @foodsafety

ข่าวสารเตือนภัยภายในประเทศ 30/11/61