

เลือกซื้อเนื้อสัตว์ให้ปลอดภัย

ตรารับรองคุณภาพ :

ตราสัญลักษณ์ที่สร้างความมั่นใจได้ว่า สินค้าผ่านการตรวจสอบระบบคุณภาพ สะอาด และปลอดภัย สามารถบริโภคได้



กรมปศุสัตว์



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



กรุงเทพมหานคร



กระทรวงสาธารณสุข



สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ :

ต้องเป็นสถานที่สะอาด มีการควบคุมอุณหภูมิเพื่อป้องกันการเติบโตของจุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์ ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้

ข้อดีของเนื้อสัตว์ที่ผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ และโรงชำแหละสัตว์ที่ได้มาตรฐานกรมปศุสัตว์

- ผ่านการคัดเลือกสัตว์ที่คัดเลือกแล้วว่าปลอดภัยในการบริโภค
- มีการพักสัตว์ก่อนที่จะนำเข้าโรงฆ่าสัตว์
- กระบวนการฆ่า และการชำแหละเนื้อสัตว์มีการควบคุมคุณภาพ เพื่อความสะอาด ถูกสุขอนามัย ได้มาตรฐานสากล
- กระบวนการตรวจสอบเนื้อสัตว์ทั้งก่อนและหลังการชำแหละ เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ที่เป็นโรคไม่ปลอดภัยออกไปสู่ผู้บริโภค และผ่านการตรวจสอบสารต้องห้าม ยาปฏิชีวนะ ต้องไม่เกินกว่าที่มาตรฐานกำหนด
- นอกจากนี้ยังมีการเก็บชิ้นเนื้อไปตรวจหาสารตกค้างอย่างเข้มงวดอยู่เสมออีกด้วย
- เนื้อสัตว์ที่ผ่านการตรวจสอบแล้วจะถูกนำเข้าห้องเย็น เพื่อลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว เพื่อเป็นการป้องกันการเติบโตของจุลินทรีย์ ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

เลือกซื้อเนื้อสัตว์ให้ปลอดภัย



กรมปศุสัตว์

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



จากการที่รัฐบาลมีนโยบายโครงการอาหารปลอดภัย หรือ ฟู้ดเซฟตี้ ได้ให้กรมปศุสัตว์ดำเนินการโครงการมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ เพื่อให้ประชาชนในประเทศมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพปลอดภัยจากสารพิษ สารตกค้าง สิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ กรมปศุสัตว์ มีหน้าที่ในการควบคุมดูแลทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเลี้ยงสัตว์ภายในฟาร์มจนถึงผู้บริโภค โดยใช้มาตรฐานสากลเป็นหลัก โครงการฟาร์มมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ นอกจากปรับปรุงคุณภาพฟาร์มและผลิตผลด้านปศุสัตว์แล้ว ยังมีผลทำให้สินค้าปศุสัตว์สามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก ตามแนวคิด มาตรฐานปศุสัตว์ไทย เนื้อสัตว์ปลอดภัย ทำครัวไทย สู่ครัวโลก

โครงการเนื้อสัตว์อนามัย เป็นโครงการที่กรมปศุสัตว์จัดทำขึ้น เพื่อให้ประชาชนได้มีสินค้าเนื้อสัตว์ ที่มีคุณภาพปลอดภัยจากสารตกค้าง เพื่อบริโภคและส่งเสริมให้มีการผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยได้มาตรฐาน โดยผู้ผลิตที่จะเข้าร่วมโครงการจะต้องนำระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยมาใช้เป็นมาตรฐานในกระบวนการผลิต สินค้าปศุสัตว์ตั้งแต่ระดับฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงงานผลิตอาหารสัตว์ โรงฆ่าสัตว์จนถึงโรงงานและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ เพื่อให้ได้สินค้าปศุสัตว์ที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรค สารพิษ

สารเคมีตกค้าง อย่างครบวงจรตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์จนถึงโต๊ะอาหาร เมื่อผ่านการตรวจสอบตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์แล้ว ผู้ประกอบการจะได้รับตรารับรองจากกรมปศุสัตว์รับประกันว่าเนื้อสัตว์มีคุณภาพปลอดภัยสำหรับการบริโภค

วิธีการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย

การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ให้ปลอดภัย ควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากสถานที่ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน โดยสามารถสังเกตหรือดูจากตราสัญลักษณ์ที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานเช่น กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรุงเทพมหานคร และกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพนี้จะผ่านการตรวจสอบว่าเหมาะสมกับการบริโภค

การซื้อเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ผ่านการตรวจและรับรองจากเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ อาจเป็นอันตรายจากสัตว์ที่เป็นโรคติดต่อ ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคเป็นอันตรายถึงแก่ชีวิตได้ เช่นโรคแอนแทรกซ์ เป็นต้น และไม่ควรถือซื้อเนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อเป็ด เนื้อไก่ที่นำมาขายในราคาถูกกว่าที่ควร เนื้อสัตว์ที่นำมาขายในราคาถูกนั้นอาจเป็นสัตว์ตายด้วยโรคระบาด ซึ่งอาจจะทำให้ผู้บริโภคเป็นอันตรายถึงแก่ชีวิตได้

เนื้อหมู :

ควรเลือกซื้อเนื้อที่สด มีสีชมพูอมแดงตามธรรมชาติ มีชั้นไขมันสีขาว แทรกในเนื้อแดง เนื้อหมูไม่แห้ง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่าหรือมีสีเขียวคล้ำ ไม่ขำเลือด ไม่มีเม็ดสีขาวซึ่งเป็นตัวอ่อนของพยาธิตัวติด ควรเลือกซื้อจากแหล่งที่มีสัตวแพทย์รับรองโดยประทับตราบนหนังสัตว์



เนื้อวัว :

ควรเลือกซื้อเนื้อที่สด มีสีแดงตามธรรมชาติ ไขมันสีขาวออกเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า หรือมีสีเขียวคล้ำ ไม่ขำเลือด ไม่มีเม็ดสีขาวซึ่งเป็นตัวอ่อนของพยาธิ ควรเลือกซื้อจากแหล่งที่มีสัตวแพทย์รับรองโดยประทับตราบนหนังสัตว์



เป็ด, ไก่ :

ควรเลือกเนื้อเป็ด เนื้อไก่ที่สดสะอาด เนื้อแน่น ไม่เปลี่ยนเป็นสีเขียว ไม่มีกลิ่นเหม็นหรือมีสีเทาตามตัว ไม่มีจ้ำเลือดหรือตุ่มหนอง



ภาชนะ บรรจุภัณฑ์ :

ภาชนะที่บรรจุเนื้อสัตว์ต้องสะอาดมีฝาปิด เพื่อป้องกันฝุ่นละอองและการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง ไม่วางอัดทับกันหลายชั้นจนทำให้เนื้อสัตว์ชั้นล่างเปียกชื้นและเกิดกลิ่น นอกจากนี้ภาชนะบรรจุที่ใช้ต้องทำจากวัสดุที่จะไม่ก่อให้เกิดความสกปรก ให้เนื้อสัตว์อีกด้วย

