



● แนะนำบริโภคเนื้อสุก

นายสัทพ์ สังข์สุวรรณ หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศการพัฒนาศูนย์สำนักงานปลัดกระทรวงมหาดไทย เปิดเผยถึงการบริโภคเนื้อสัตว์เพื่อความปลอดภัยควรเลือกซื้อจากผู้ผลิตที่ได้มาตรฐาน สามารถตรวจสอบถึงแหล่งที่มาได้ สถานที่จำหน่ายต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ ไม่ควรซื้อเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายข้างทางหรือรถเร่ ที่ไม่ทราบแหล่ง

ที่มาและอาจมีวิธีการฆ่าสัตว์และแปรรูปที่ไม่ถูกต้อง ซึ่งยังไม่ผ่านการตรวจสอบจากพนักงานตรวจโรคสัตว์ รวมถึงไม่ซื้อเนื้อสัตว์ที่ราคาถูกเกินไป เพราะอาจเป็นเนื้อที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือเป็นเนื้อจากสัตว์ที่ป่วยหรือตายจากโรคโดยไม่ได้รับการตรวจสอบ ผู้บริโภคควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากร้านค้าที่ได้รับการตรวจสอบและให้การรับรองจากกรมปศุสัตว์ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคว่าจะได้รับสินค้าที่ได้มาตรฐานเพื่อการบริโภคที่ปลอดภัยอย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคควรเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก ๆ ดิบ ๆ การปรุงอาหารจากเนื้อสัตว์ต้องทำให้สุกเท่านั้น โดยต้องปรุงที่อุณหภูมิตั้งแต่ 70 องศาเซลเซียสขึ้นไป เป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที ซึ่งสามารถฆ่าเชื้อต่าง ๆ ที่อาจติดมากับเนื้อสัตว์ได้อีกด้วย.