

บทความ  
พิเศษ

สมคิด เรืองณรงค์

# ตู้แช่หมูสด-ไก่สด

## ตอบโจทย์ผู้ดูแลสุขภาพ

ภาพข่าวหมูตัวใหญ่หลายตัวกำลังทะเยอทะยานในตลกดสดยังคงติดตาใครต่อใครมาจนทุกวันนี้ ครั้นนั้นทำให้ผู้หลักผู้ใหญ่หลายฝ่ายจริงจังกับการมาซื้อและการกำจัดหมูตามตลาดสดมากขึ้น ซึ่งก็ถือเป็นเรื่องดี แต่มันจะจริงจังขึ้นเพียงใด จะป้องกันหมูและสัตว์ต่างๆ ไม่ให้นำเชื้อโรคมาสู่อาหารประเภทหมูสด ไก่สดในตลาดสดได้มากแค่ไหน หรือจะรักษาคุณภาพของเนื้อสัตว์ได้หรือไม่ อย่างไร เป็นอีกเรื่องหนึ่งที่ต้องตั้งคำถาม

ประเทศไทยพยายามยกระดับมาตรฐานให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยในอาหารมาอย่างต่อเนื่อง ดังเช่นที่เห็นกรมปศุสัตว์ตามไล่ล่าจับฟาร์มและโรงฆ่าสัตว์ที่ลักลอบใช้สารเร่งเนื้อแดง เห็นการพัฒนากระบวนการเลี้ยงหมูที่ได้มาตรฐานตั้งแต่ออกกฎระเบียบการทำให้ฟาร์มมาตรฐาน ไปยังโรงฆ่าและที่มีระบบการจัดการที่ดี ไม่ให้ซากต้องสัมผัสพื้น และมีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลา กระทั่งส่งขายไปยังห้างร้าน ซูเปอร์มาร์เก็ตต่างๆ ซึ่งก็มีระบบทำความเย็นคอยรักษาคุณภาพเนื้อหมูอยู่ตลอดเวลา จนกว่าผู้บริโภคจะเลือกซื้อไปจากชั้นวาง แล้วการซื้อขายเนื้อหมูสด ไก่สด ในตลาดสด จะทำอย่างไรจึงตอบโจทย์มาตรฐานอาหารปลอดภัยให้ผู้บริโภคสบายใจ ?

โครงการ “เชียงใหม่สะอาด” ของกรมปศุสัตว์ถือว่าตอบโจทย์ได้ในระดับหนึ่ง เพราะมีการระบุข้อกำหนดเพื่อความปลอดภัยปศุสัตว์ไว้หลายข้อ เช่น แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ และบริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค ส่วนตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการสัมผัสระหว่างคนกับเนื้อสัตว์

แต่ดูเหมือนข้อกำหนดเชียงใหม่ในตลาดสดจะยังคง “มองข้าม” เรื่องของการรักษา “อุณหภูมิ” เพื่อควบคุมคุณภาพให้เนื้อหมู เนื้อไก่สด ยังคงความปลอดภัย เพราะสภาพอากาศเมืองร้อนแบบบ้านเรานั้นเอื้อต่อการเติบโตของจุลินทรีย์เหลือเกิน ขณะที่ กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

กระทรวงสาธารณสุข ก็ได้กำหนดอุณหภูมิสูงสุดสำหรับการวางจำหน่ายอาหารเพื่อความปลอดภัยไว้แล้ว คืออาหารเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา/อาหารทะเล ต้องวางขายในที่ที่มีอุณหภูมิไม่สูงเกิน 5 องศาเซลเซียส ซึ่งอุณหภูมิขนาดนี้ก็ถือว่าต้องวางจำหน่ายในตู้แช่ หรือตู้เย็นนั่นเอง

แม้ทุกวันนี้จะเห็นการขายหมูไก่ในตู้แช่ตามตลาดสดอยู่บ้าง แต่ก็เห็นเฉพาะในตลาดสดที่ยกระดับเป็นตลาดไฮโซแล้วเท่านั้น ซึ่งนับว่าน้อยมาก แล้วยิ่งถ้าเป็นร้านค้าเล็กๆ ในชุมชนห่างไกลที่มักขายผักขายหมูรวมอยู่ในร้านเดียวกัน เป็นร้านเล็กๆ ที่เป็นเหมือนตลาดขนาดเล็กๆ ตามชุมชนหมู่บ้านต่างๆ ซึ่งหลายแห่งยังไม่มีการรับรอง “เชียงใหม่สะอาด” จะยิ่งแย่ขนาดไหน เพราะคนในชุมชนจำต้องซื้อหาเนื้อหมูที่ไม่มีการควบคุมความปลอดภัยทางอาหารที่เหมาะสม

คงจะดีไม่น้อย ถ้ามีเชียงใหม่ในตลาดสดทั่วไปสักกลุ่มหนึ่งริเริ่มนำตู้แช่มาตั้งให้บริการในแผงของตนเอง หรือแม้แต่หากจะมีภาคเอกชนรายใดเสียสละผลิตตู้แช่มาให้แผงขาย

หมูสด ไก่สด ในเครือข่ายของตนเองได้เช่าหรือยืม เพื่อยกระดับความปลอดภัยในอาหารของผู้บริโภค ซึ่งน่าจะมองได้ว่าเป็นซีเอสอาร์หรือกิจกรรมเพื่อสังคมของบริษัทด้วยซ้ำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ห่างไกลที่ผู้คนไม่มีห้างหรือซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นทางเลือกในการซื้อหมูสดที่มีการรักษาอุณหภูมิ

อีกทางเลือกหนึ่ง... หากโครงการเชิงมนุษยธาด ของกรมปศุสัตว์จะเพิ่มข้อกำหนดเกี่ยวกับการรักษาอุณหภูมิตามที่กองสุขาภิบาลระบุไว้ ก็จะทำให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่นอกจากจะปลอดภัยจากสัตว์พาหะเช่นหนู และแมลงสาบแล้ว ยังปลอดภัยจากจุลินทรีย์ที่เติบโตได้ดีในสภาพอากาศบ้านเราอีกด้วย

ขั้นตอนหลังจากที่ผู้บริโภคซื้อเนื้อหมูสด ไก่สดจากตลาดสดที่ใส่ตู้แช่เย็นอย่างเหมาะสมแล้ว ผู้บริโภคก็ควรมีกถ่องโฟม หรือถ่องเก็บความเย็นไว้ที่รถ เพื่อรักษาอุณหภูมิอาหารไปจนถึงตู้เย็นในบ้าน เท่านั้นที่เรียกว่าเพิ่มมาตรฐานความปลอดภัยในอาหารสำหรับทุกคนในครอบครัวได้อีกขั้นหนึ่งแล้ว

ทั้งหมดนี้เป็นแนวคิดที่ต้องการเห็นผู้บริโภคได้รับอาหารที่ดีและปลอดภัย ต้องการเห็นความรับผิดชอบของเกษตรกร ผู้ประกอบการ ตลอดจนผู้จำหน่าย ตลอดห่วงโซ่การผลิตที่จะร่วมกันยกระดับความปลอดภัยในอาหารเพื่อคนไทยชาติอย่าให้ความเข้มงวดในด้านนี้ได้รับการยอมรับจากนานาประเทศเท่านั้น คนในประเทศเราก็ต้องได้รับมาตรฐานเดียวกัน