

ปศุสัตว์แนะเลือกซื้อเนื้อมาตรฐาน

กรมปศุสัตว์ - นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต รองอธิบดีกรมปศุสัตว์ ในฐานะโฆษกกรมปศุสัตว์ แนะนำผู้บริโภคใส่ใจการเลือกซื้อเนื้อสัตว์เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคว่า เลือกซื้อเนื้อสัตว์จากผู้ผลิตที่มาตรฐาน ตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาได้ สถานที่จำหน่ายต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ อาทิ ตลาดสด ร้านค้าโมเดิร์นเทรด ห้างสรรพสินค้า ที่รับเนื้อสัตว์จากโรงงานฆ่าสัตว์และแปรรูปเนื้อสัตว์ที่รับใบอนุญาตและผ่านการตรวจสอบมาตรฐานจากพนักงานตรวจโรคสัตว์ ไม่ควรซื้อเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายข้างทางหรือรถเร่ ไม่ทราบแหล่งที่มาและอาจมีวิธีการฆ่าสัตว์และแปรรูปที่ไม่ถูกต้อง ยังไม่ผ่านการตรวจสอบจากพนักงาน ไม่ซื้อเนื้อสัตว์ที่ราคาถูกเกินไปอาจเป็นเนื้อที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือเป็นเนื้อจากสัตว์ที่ป่วยหรือตายจากโรค

“ปรุงโดยใช้เนื้อหมูสุกเท่านั้น อุณหภูมิตั้งแต่ 70 องศาเซลเซียสขึ้นไปอย่างน้อย 10 นาที จะฆ่าเชื้อต่างๆ ที่อาจติดมากับเนื้อสัตว์ได้”