

กรคปคู้สัตุ์แนะเลือกซื้อเนื้อสัตุ์มาตรฐานเพื่การบริภคที่ปลอตกัย

รอรภคกรคปคู้สัตุ์แนะผู้บริภคเลือกซื้อเนื้อสัตุ์จากผู้ผลิตที่มีมาตรฐานสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ เน้นการบริภคที่ถูกสูลักษณะ ย้าต้องปรุงสุกทุกคร้งเพื่การปลอตกัย

น.สพ.สรวิศ ธานีโต รอรภคกรคปคู้สัตุ์ ในฐานะโฆษกรคปคู้สัตุ์ แนะนำผู้บริภคเลือกซื้อเนื้อสัตุ์เพื่การปลอตกัยในการบริภคว่า การเลือกซื้อเนื้อสัตุ์จากผู้ผลิตที่ได้มาตรฐานสามารถตรวจสอบย้อนถึงแหล่งที่มาได้ สถานที่จำหน่ายต้องสะอาดถูกสูลักษณะ อาทิ ตลาดสด ร้านค้าโมเดิร์นเทรด ห้างสรรพสินค้า ที่รับเนื้อสัตุ์จากโรงงานฆ่าสัตุ์และแปรรูปเนื้อสัตุ์ที่ได้รับใบอนุญาตและผ่านการตรวจสอบมาตรฐานจากพนักงานตรวจโรคสัตุ์มาแล้ว

น.สพ.สรวิศเตือนผู้บริภคว่า ไม่ควรซื้อเนื้อสัตุ์ที่จำหน่ายข้างทางหรือรถเร่ ที่ไม่ทราบแหล่งที่มาและอาจมีวิธีการฆ่าสัตุ์และแปรรูปที่ไม่ถูกต้อง ซึ่งยังไม่ผ่านการตรวจสอบจากพนักงานตรวจโรคสัตุ์ รวมถึงไม่ซื้อเนื้อสัตุ์ที่ราคาถูกเกินไป เพราะอาจเป็นเนื้อที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือเป็นเนื้อจากสัตุ์ที่ป่วยหรือตายจากโรคโดยไม่ได้รับการตรวจสอบ

“ผู้บริภคควรเลือกซื้อประทานลาบ หลู้ ล้า ที่ปรุงโดยใช้เนื้อหมูดิบ เลือดและชิ้นส่วนต่างๆ ของหมูดิบ การปรุงอาหารจากเนื้อสัตุ์ต้องทำให้สุก

เท่านั้น โดยต้องปรุงที่อุณหภูมิตั้งแต่ 70 องศาเซลเซียสขึ้นไป เป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที ซึ่งสามารถฆ่าเชื้อต่างๆ ที่อาจติดมากับเนื้อสัตุ์ได้” น.สพ.สรวิศ กล่าว

นอกจากนี้ยังแนะนำวิธีการเลือกซื้อเนื้อสัตุ์ที่ดี เช่น เนื้อหมูต้องมีสีชมพูสดถึงแดง แต่ต้องไม่แดงมาก เนื้อละเอียดไม่เหนียว กลิ่นต้องเป็นไปตามธรรมชาติ เมื่อใช้นิ้วกดเนื้อต้องคืนตัวได้และไม่เกิดรอยบุ๋มตามแรงกด ไม่ควรซื้อเนื้อหมูที่มีกลิ่นคาว กลิ่นเหม็นรุนแรง หรือมีเมือกกลิ่น มีสีคล้ำ หรือเนื้อหมูที่สีซีดเกินไปและมีน้ำซึมไหลออกมา แสดงว่าเป็นเนื้อที่เสื่อมคุณภาพ ส่วนเนื้อไก่ที่สดต้องมีเนื้อ

สีชมพูเรื่อๆ ไม่มีสีแดงมากหรือไม่ซีดเกินไปจนเป็นสีขาว เนื้อต้องไม่แฟบแบน หนังมีสีขาวอมเหลือง แต่งตั้งไม่เหี่ยวแห้ง และสังเกตที่ภาชนะที่บรรจุต้องไม่มีน้ำนองออกมา ซึ่งแสดงว่าไก่อังมีชีวิตอยู่

“ผู้บริภคควรเลือกซื้อเนื้อสัตุ์จากร้านค้าที่ได้รับการตรวจสอบและให้การรับรองจากกรคปคู้สัตุ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อาทิ ร้านค้าที่มีป้ายตราสัญลักษณ์ปคู้สัตุ์ OK ป้ายเชียงสะอาด หรือสินค้าที่ติดตราสัญลักษณ์ Q mark ซึ่งจะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริภคว่าจะได้รับสินค้าที่ได้มาตรฐานเพื่การบริภคที่ปลอตกัย” น.สพ.สรวิศ กล่าว