

ปศุสัตว์แนะเลือกเนื้อหมู-ไก่ปลอดภัย

ฉำปาง - นายเพิ่มศักดิ์ วิทยากรณ์ ปศุสัตว์จังหวัดลำปาง แนะนำสำหรับการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่ดี เนื้อหมูจะต้องมีสีชมพูสดถึงแดง แต่ไม่แดงมาก เนื้อละเอียด ไม่หยาบ กลิ่นไปตามธรรมชาติ เมื่อใช้นิ้วมือกดเนื้อต้องคืนตัวได้ดี ไม่เกิดรอยบุ๋มตามแรงกด ไม่ควรซื้อที่มีกลิ่นคาว กลิ่นเหม็นรุนแรง หรือมีเมือกกลิ่น มีสีคล้ำ หรือสีซีดเกินไปและมีน้ำซึมไหลออกมาแสดงว่าเป็นเนื้อที่เสื่อมคุณภาพ ส่วนเนื้อไก่ที่สด ต้องมีเนื้อสีชมพูอ่อนๆ ไม่มีสีแดงมากหรือซีดเกินไป เนื้อต้องไม่แปบแบนหนังมีสีขาวอมเหลือง เติ่งติ่งไม่เหี่ยยุ่น และสังเกตภาชนะที่บรรจุต้องไม่มีน้ำนองออกมา ซึ่งแสดงว่าไก่ยังมีความสดอยู่ เพียงเท่านั้นผู้บริโภคก็จะได้รับบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีความปลอดภัย

ควรใส่ใจเลือกซื้อสินค้าเนื้อสัตว์ จากสถานที่จำหน่ายที่ผ่านการรับรองมาตรฐานภายใต้สัญลักษณ์ “ปศุสัตว์ OK” จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีความปลอดภัย และเป็นการส่งเสริมผู้ประกอบการที่ได้มาตรฐานตลอดห่วงโซ่การผลิต ตั้งแต่ฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์ จนถึงสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์