

108-1009

•• แสบไซโย แสบไทย ••

ไทยต้องปลอดภัย

ทุกวันนี้เชื่อว่าหลายท่านคงมีอาการวิตกกังวลกับสารตกค้างในสิ่งที่จะต้องบริโภค จะหยิบผักหยิบปลาหรือว่าเนื้อสัตว์มาปรุงอาหารเราก็ไม่มั่นใจว่าจะปลอดภัย ดูอย่างกรณีของไข่ไก่ที่สมัยเด็กๆเรากินกันได้เกือบทุกวัน ต่อมาก็มีนายแพทย์บ้าง นักโภชนาการบ้างมาบอกว่าอย่ากินไข่ให้บ่อยนัก มันมีคอเรสเตอรอลเยอะ แล้วยังอาหารที่กินก็มีการปรุงแต่งจนทำให้เกิดสารพิษตกค้างได้



ล่าสุด สมาคมวิทยาศาสตร์สัตว์ปีกโลก สาขาประเทศไทยได้จัดการประชุมใหญ่และจัดให้มีการมีเสวนา 2 หัวข้อ “ขาดไข่วันใด แล้วเธอจะรู้สึก กินไข่ได้ทุกวัน กินได้ทุกวัน” และ “กรณีศึกษาบราซิล เจ็บนี้อีกนาน...เจ็บแล้วไม่ลืม” โดยท่านนายกสมาคม นายสัตวแพทย์ศักดิ์ชัย ศรีบุญซื่อ ได้กล่าวในการเปิดประชุมสรุปได้ว่า ปัจจุบันอุตสาหกรรมการผลิตไก่เนื้อและไข่ไก่ของประเทศไทยมีความทันสมัย มีการพัฒนาด้านความรู้และเทคโนโลยีที่เป็นมาตรฐานระดับสากล จนหลายประเทศให้การยอมรับ

น.สพ.สมชวน รัตนมังคลานนท์ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กล่าวในช่วงเสวนา “ขาดไข่วันใด แล้วเธอจะรู้สึก กินไข่ได้ทุกวัน กินได้ทุกวัน” ว่า กรมปศุสัตว์ดำเนินการยกระดับมาตรฐานการผลิตไก่เนื้อและไข่ไก่ตลอดห่วงโซ่ ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ และให้ความสำคัญกับการตรวจสอบย้อนกลับ พร้อมมุ่งสร้างความเข้าใจกับสาธารณชนให้มีทัศนคติที่ถูกต้อง และมั่นใจต่อการบริโภคเนื้อไก่และไข่ซึ่งทั่วโลกให้การยอมรับไก่และไข่ไทย

ด้าน อาจารย์สง่า ดามาพงษ์ ย้ำว่า ไข่ไก่ เป็นอาหารโปรตีนคุณภาพสูง โดยแนะเคล็ดลับส่วนตัวในการบริโภคไข่ของตนเอง 5 ข้อ ได้แก่ บริโภคไข่สุก เพราะร่างกายได้รับวิตามินบางตัวอย่างเต็มที่ กินไข่พร้อมกับผัก กินไข่ต้มและดื่มน้ำ เพราะแคลอรีต่ำเมื่อเทียบกับไข่เจียวหรือไข่ดาว ปัจจุบันอายุ 67 ปียังกระปรีกระเปร่า ส่วนหนึ่งมาจากการกินไข่สัปดาห์ละ 11-12 ฟอง

ขณะที่ นายเรวัติ หทัยสัตยพงษ์ ประธานอนุกรรมการส่งเสริมการบริโภคไข่ กล่าวว่าปัจจุบัน คนไทยยังบริโภคไข่ไก่น้อยกว่าอีกหลายประเทศ โดยเฉลี่ยบริโภค 220 ฟองต่อคนต่อปี จึงมียุทธศาสตร์รณรงค์ให้คนไทยบริโภคไข่เพิ่มขึ้น โดยมีเป้าหมาย 300 ฟองต่อคนต่อปี ไม่เพียงช่วยให้คนไทยมีสุขภาพดีขึ้น ยังช่วยให้การผลิตเพิ่มขึ้นได้อีก 10 ล้านฟอง ซึ่งส่งผลต่อการเติบโตของอุตสาหกรรมไข่ตลอดห่วงโซ่การผลิตคิดเป็นมูลค่า 8,000 ล้านบาท

สำหรับการเสวนา หัวข้อ “กรณีศึกษาบราซิล เจ็บนี้อีกนาน...เจ็บแล้ว
ไม่ลืม” นายพรศิลป์ พัชรินทร์ตนะกุล นายกสมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย กล่าวว่า
เพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันการส่งออก ภาคอุตสาหกรรมต้องคำนึง
ถึงมาตรฐานตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหารตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ครอบคลุมถึง
ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่รับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ให้ความสำคัญ
สำคัญกับการตรวจสอบย้อนกลับ ตลอดห่วงโซ่ตั้งแต่เมล็ดพันธุ์ การเพาะปลูก
พืช วัตถุดิบอาหารสัตว์ การเลี้ยงสัตว์ ทุกภาคส่วนต้องคำนึงและร่วมมือกันพัฒนา
กระบวนการผลิตที่ไม่สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ตามหลักการปฏิบัติทางการ
เกษตรที่ดีสำหรับพืช (Good Agriculture Practice หรือ GAP)