

# ปธ.ชมรมหมูย่างออกโรง วอนเพื่อนผัน พ.ร.บ.ควบคุมการฆ่าสัตว์ฯ

ตรัง - ประธานชมรมผู้ประกอบการหมูย่าง จ.ตรัง วอนขอความเห็นใจช่วยเพื่อนผัน พ.ร.บ.ควบคุมการฆ่าสัตว์ฯ ฉบับล่าสุด เพราะส่งผลกระทบต่ออย่างหนัก โดยเฉพาะคุณภาพมาตรฐานที่จะหดหายไป

นายทวีศักดิ์ ไทรงาม ประธานชมรมผู้ประกอบการหมูย่าง จ.ตรัง ซึ่งมีสมาชิก 22 ราย จากผู้ประกอบการนับร้อยรายในจังหวัด เปิดเผยถึงพระราชบัญญัติ (พ.ร.บ.) ควบคุมการฆ่าสัตว์ การจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.2559 ของกรมปศุสัตว์ ซึ่งมีสาระสำคัญกำหนดเรื่องการฆ่าสัตว์ การชำแหละเนื้อสัตว์ สถานที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ และโรงพักสัตว์ โดยเฉพาะการห้ามมิให้ผู้ใดฆ่าสัตว์นอกโรงฆ่าสัตว์ เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ หากฝ่าฝืนจะมีโทษจำคุกจำคุกปรับนั้น เท่ากับเป็นการตัดตอนอาชีพหมูย่างเมืองตรัง ที่มีการสืบทอดกันมานาน 100 ปี จนขณะนี้ลูกหลานรุ่นต่อไปในบางรายไม่มีใครกล้ารับช่วงยึดเป็นอาชีพอีกแล้ว เนื่องจากกลัวผิดกฎหมาย กลัวเสียประวัติ และกลัวปัญหาอีกสารพัดที่อาจตามมา

ดังนั้น การที่ พ.ร.บ.ฉบับนี้ออกมาตนจึงไม่แน่ใจว่าเป็นการเอื้อประโยชน์ให้แก่เกษตรกรหรือไม่ แต่ที่แน่ๆ คือ ผู้ประกอบการเลี้ยงหมูในท้องถิ่นได้รับผลกระทบอย่างมาก เพราะไม่สามารถขายหมูตัวเล็กๆ ได้อีกเหมือนเดิม ทั้งที่ตลาดหมูย่างส่วนใหญ่จะนิยมหมูตัวเล็ก เนื่องจากมีรสชาติกลมกล่อม ได้รับรสชาติตามสูตร แต่ปัจจุบันผู้ประกอบการหมูย่างกลับไม่สามารถซื้อหมูตัวเล็กๆ จากเล้าหมูในชุมชนมาใช้ได้ เนื่องจากเครื่องฆ่าหมูที่โรงฆ่าสัตว์รองรับได้เฉพาะหมูที่มีน้ำหนัก 70-80 กิโลกรัมขึ้นไปเท่านั้น ซึ่งเป็นขนาดที่ไม่เหมาะต่อการนำมาขายให้อร่อย เพราะตัวใหญ่เกินไป ทำให้ผู้ประกอบการต้องไปสั่งซื้อหมูตัวใหญ่ๆ จากฟาร์มขนาดใหญ่แทน

ประธานชมรมผู้ประกอบการหมูย่าง จ.ตรัง กล่าวอีกว่า หากทางกรมยัง



ทวีศักดิ์ ไทรงาม

บังคับใช้ พ.ร.บ.ฉบับนี้ โดยไม่ยอมผ่อนผัน ตนกังวลว่าช่วงเทศกาลสำคัญๆ เช่น ปีใหม่ ตรุษจีน จะมีปัญหามาก เพราะไม่สามารถผลิตหมูย่างออกจำหน่ายได้ทัน เนื่องจากเวลาการทำหมูย่างกับโรงฆ่าสัตว์ไม่ตรงกัน โดยปกติหมูย่างเมืองตรัง จะฆ่าตอนบ่าย ย่างเที่ยงคืน และนำออกจำหน่ายตอนเช้า รสชาติก็จะลงตัวตามสูตรโบราณดั้งเดิมพอดี แต่เมื่อ พ.ร.บ.บังคับให้ฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ตามเวลาที่กำหนดคือ 02.00-03.00 น. แล้วให้นำไปย่างตอนเที่ยงคืนของอีกวัน

ทั้งนี้ จากระยะเวลาที่ต่างกันประมาณ 10-12 ชั่วโมง ย่อมทำให้คุณภาพหมูย่างลดลงจากเดิมอย่างแน่นอน อีกทั้งกรรมวิธีในการทำทั้งการกรีด การทำความสะอาด หรืออื่นๆ ในโรงฆ่าสัตว์ก็ต่างกันอีก และไม่สามารถสนองตอบต่อความต้องการของผู้ประกอบการได้ จนอาจส่งผลให้หมูย่างขาดความน่าเชื่อถือจากลูกค้า เพราะความได้มาตรฐานในการทำหมูย่างทุกขั้นตอนจะหายไป ซึ่งหากปล่อยให้เป็นอย่างนี้วันหนึ่งหมูย่างเมืองตรัง จะลดน้อยลง และหายไปในที่สุด จนเหลือเพียงตำนานอย่างแน่นอน ทั้งที่มีการสืบทอดกันมายาวนานนับ 100 ปีแล้ว



นายทวีศักดิ์ กล่าวด้วยว่า ล่าสุดตนได้หารือกับหลายฝ่าย รวมถึงสมาชิกในชมรมฯ ซึ่งต่างประสบปัญหาเดียวกันขาดกำลังใจ และเกิดความท้อถอย จึงอยากวอนให้ส่วนที่เกี่ยวข้องหรือรัฐบาลช่วยเพื่อนผัน พ.ร.บ.ฉบับนี้ให้แก่ผู้ประกอบการหมูย่างเมืองตรังด้วย เนื่องจากพวกตนไม่ได้หวังรวย แต่ที่ยึดอาชีพย่างหมูเพราะเป็นมรดกของบรรพบุรุษที่สืบทอดกันมา และสร้างเศรษฐกิจให้แก่ครอบครัวพออยู่ได้เท่านั้น เพราะขณะนี้ผู้ประกอบการต้องมีภาระค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นตัวละ 100 บาท ทั้งค่าแรงงาน ค่าขนส่ง เพื่อที่จะนำหมูไปฆ่าที่โรงฆ่าสัตว์ให้ถูกต้อง และไม่มีการผ่อนปรนจากเจ้าหน้าที่แต่อย่างใด.