

## หมูไทย ปลอดภัยไร้สารตกค้าง

การเลี้ยงหมูในบ้านเรา หากเลี้ยงแบบอุตสาหกรรมในฟาร์มใหญ่ๆ มักเลี้ยงในโรงเรือนรวมกันอย่างหนาแน่น บางแห่งอาจมีการเร่งให้หมูเติบโตอย่างรวดเร็ว อีกทั้งเวลานี้ที่ไหนๆ สภาพดิน ฟ้า อากาศก็แปรปรวน ยิ่งทำให้หมูเกิดความเครียด สุขภาพอ่อนแอ ติดโรคได้ง่าย

ผู้เลี้ยงหมู จึงอาจใช้ยาปฏิชีวนะผสมในอาหารสัตว์ให้สัตว์กินเพื่อป้องกันและรักษาโรค ยากลุ่มเทตระซัยคลิน เป็นยาปฏิชีวนะที่นิยมใช้ป้องกันและรักษาโรคติดเชื้อทั้งในคนและสัตว์ ผู้เลี้ยงหมู จะใช้ยากลุ่มเทตระซัยคลิน ป้องกันและรักษาโรคปอดบวม เลปโตสไปโรซิส ใช้หนังแดง เต้านมอักเสบ ลำไส้อักเสบที่มีสาเหตุจากเชื้อแบคทีเรีย สะดือและข้ออักเสบ และโรคติดเชื้ออื่นๆ ชนิดที่นิยมใช้ผสมในอาหารสัตว์อย่างแพร่หลาย คือ ยาคลอร์เทตระซัยคลินและออกซีเทตระซัยคลิน ยาทั้ง 2 ชนิดนี้ ภาครัฐอนุญาตให้ใช้ในการเลี้ยงหมูเพื่อป้องกันและรักษาโรคได้เท่านั้น แต่จะต้องหยุดใช้ยาก่อนส่งหมูเข้าโรงฆ่าตามระยะเวลาที่กำหนด หรือไม่ใช่ยาติดต่อกันเป็นเวลานานๆ หรือใช้เกินขนาด เพื่อไม่ให้มียาสะสมและตกค้างอยู่ในอวัยวะเช่น ตับ ไต และเนื้อเยื่อของหมู เพราะเมื่อเราทานอาหารมียากลุ่มเทตระซัยคลินตกค้างเข้าไป อาจทำให้ระบบทางเดินอาหารผิดปกติ เป็นพิษต่อกระดูก ตับ ไต ทำให้ภูมิคุ้มกันของร่างกายลดลง วันนี้เป็นที่น่ายินดีเพราะ ตัวอย่างเนื้อ ตับและไตหมูจำนวน 15 ตัวอย่าง ที่ทางสถาบันอาหารสุ่มเก็บจากตลาดในจังหวัดราชบุรี และนครปฐม แหล่งผลิตหมูที่สำคัญในภาคกลางของไทย เพื่อนำมาวิเคราะห์ยากลุ่มเทตระซัยคลินตกค้าง 2 ชนิด คือ คลอร์เทตระซัยคลิน ออกซีเทตระซัยคลิน ผลการวิเคราะห์ปรากฏว่า ไม่พบการตกค้างในทุกตัวอย่าง อาจเป็นเพราะเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูของไทยตระหนักถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค และมีการใช้ยาในสัตว์อย่างถูกวิธี วันนี้หมูไทยจึงปลอดภัยไร้สารตกค้าง ///

### ผลวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อ ตับ และไตหมู

ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ผลวิเคราะห์ยาปฏิชีวนะตกค้าง (มิลลิกรัม/ กิโลกรัม)	
	คลอร์เทตระซัยคลิน	ออกซีเทตระซัยคลิน
เนื้อหมู 3 ตัวอย่าง จากตลาด 3 แห่ง จ.ราชบุรี	ไม่พบ	ไม่พบ
เนื้อหมู 2 ตัวอย่าง จากตลาด 2 แห่ง จ.นครปฐม	ไม่พบ	ไม่พบ
ตับหมู 3 ตัวอย่าง จากตลาด 3 แห่ง จ.ราชบุรี	ไม่พบ	ไม่พบ
ตับหมู 2 ตัวอย่าง จากตลาด 2 แห่ง จ.นครปฐม	ไม่พบ	ไม่พบ
ไตหมู 3 ตัวอย่าง จากตลาด 3 แห่ง จ.ราชบุรี	ไม่พบ	ไม่พบ
ไตหมู 2 ตัวอย่าง จากตลาด 2 แห่ง จ.นครปฐม	ไม่พบ	ไม่พบ

วันที่วิเคราะห์ 14 - 16 ส.ค. 2555      วิธีวิเคราะห์ In-house method by LC-MS/MS based on  
J. Chromatography A,987 (2003), 227-233      ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ  
“พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม  
โทร. 02 8868088 หรือ [www.nfi.or.th/infocenter](http://www.nfi.or.th/infocenter)