

สภาพความเสี่ยงในอาหารกลุ่มปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์

การผลิตอาหารกลุ่มปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ของไทย จากการวิจัยพบว่าชนิดอันตรายและลำดับความเสี่ยงของอันตรายสำคัญที่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภคนั้นมีดังนี้

เนื้อสุกรสดที่บริโภคในประเทศ

พบอันตรายจากการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคชนิด **Salmonella spp. (nontyphi), E.coli, Staphylococcus aureus** โดยมีจุดเสี่ยงคือ การเลี้ยงในระดับฟาร์มและการชำแหละที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อันตรายจากสารปฏิชีวนะตกค้าง คือ สาร **aminoglycosides, quinolones, chloramphenicol, dimetridazole, bacitracin, ronidazole, furazolidones** และสารเร่งเนื้อแดง **ซัลบูทามอล** โดยมีจุดเสี่ยงคือ การเลี้ยงในระดับฟาร์ม นอกจากนี้ยังพบการปนเปื้อนของ **บอแรกซ์** ในเครื่องในและเลือด

เนื้อสุกรแช่แข็งเพื่อการส่งออก

พบอันตรายจากการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคชนิด **Salmonella (nontyphi), E.coli (enteric)** และ **Campylobacter spp.** โดยมีจุดเสี่ยง คือ การเลี้ยงในระดับฟาร์มและขั้นตอนการชำแหละไม่ถูกสุขลักษณะ

ส่วนสารปฏิชีวนะที่ควรเฝ้าระวังและตรวจติดตามได้แก่ **aminoglycoside, quinolones, chloramphenicol, dimetridazole, bacitracin, ronidazole** และ **furazolidones** โดยมีจุดเสี่ยงที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของอันตรายเหล่านี้ คือ ขั้นตอนการเลี้ยงสัตว์ ซึ่งสัตว์จะได้รับสารปฏิชีวนะทั้งในรูปของยาฉีด ยาชนิดผงละลายน้ำและยาผสมในอาหารสัตว์ก่อนนำไปเลี้ยงสัตว์ ส่วนสารซัลบูทามอลเข้าสู่ห่วงโซ่อาหารในอาหารสัตว์และน้ำในขั้นตอนการเลี้ยงสัตว์เช่นกัน

เนื้อไก่สดบริโภคภายในประเทศ

พบอันตรายจากการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคชนิด **Streptococcus (group A)** และ **Campylobacter spp.** โดยมีจุดเสี่ยงคือ การเลี้ยงในระดับฟาร์ม การชำแหละและระหว่างการจัดจำหน่าย

ส่วนสารปฏิชีวนะตกค้างได้แก่กลุ่ม **aminoglycosides, tetra group, macrolide, sulfa drug, furazolidones** และ **nitrofurans**

ส่วนอันตรายที่ควรต้องตรวจติดตามได้แก่ สารฆ่าแมลง สารพิษจากเชื้อรา (T2-toxin, DON, Fumonisin) และการปนเปื้อนของโลหะหนัก Cadmium, Mercury, Lead และ Arsenic

นอกจากนั้นเลือดและเครื่องในไก่ ไช้ไก่ ไช้เป็ด ควรต้องเฝ้าระวังและตรวจติดตาม เช่นเดียวกับเนื้อไก่ และควรเฝ้าระวังสารปฏิชีวนะในกลุ่ม Penicillin ตกค้างในไข่ด้วย

เนื้อไก่สดแช่เยือกแข็งส่งออก

พบอันตรายที่ควรตรวจติดตามได้แก่เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคชนิด **Streptococcus (group A)** และ **Campylobacter spp.** และ **Vancomycin Resistance Enterococci (VRE)** โดยมีจุดเสี่ยงคือ การเลี้ยงในระดับฟาร์มที่มีการใช้ยาปฏิชีวนะไม่เหมาะสมและระหว่างการชำแหละ

ส่วนสารปฏิชีวนะที่ควรตรวจติดตามคือ **nitrofurans** และ **furazolidone**

เนื้อโค

พบอันตรายทางชีวภาพ ซึ่งอันตรายที่ควรระวังได้แก่เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคชนิด **Salmonella (non-typhi)** และ **E.coli (enteric)** โดยมีจุดเสี่ยงคือ โรงฆ่าสัตว์และตลาด ในขณะที่ **Taenia spp.** และ **Sarcocyst** นั้นเป็นชนิดอันตรายที่ควรตรวจติดตาม

ส่วนอันตรายทางเคมีที่พบในเนื้อโคขุน เลือด และเครื่องในโค ได้แก่ การตกค้างของสารปฏิชีวนะ **Chlorotetracycline, Penicillin, Aflatoxin** และสารเร่งเนื้อแดง **Salbutamol** เป็นอันตรายที่ควรตรวจติดตาม โดยมีจุดเสี่ยง คือ ฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์ และตลาดจำหน่าย

นอกจากอันตรายที่ควรเฝ้าระวังแล้ว อันตรายที่ควรตรวจติดตามในเนื้อสุกรและเนื้อโค ที่ควรคำนึงถึงคือ สารพิษจากเชื้อรา เช่น Aflatoxin , DON และ Fumonisin

แหล่งที่มา : โครงการวิเคราะห์ปัญหาสุขภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มีต่อผู้บริโภค.

โดยคณะผู้วิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะสัตวแพทย คณะเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และกรมประมง, 2547.

