

สภาพความเสี่ยงในอาหารกลุ่มเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์

การผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศไทย จากการวิจัยพบว่าชนิดอันตรายสำคัญที่มีความเสี่ยงต่อผู้บริโภค ได้แก่ การตกค้างของสารปฏิชีวนะในวัตถุดิบเนื้อสัตว์สดคือ การตกค้างของสารปฏิชีวนะที่ใช้ในการผลิตปศุสัตว์ สารเหล่านี้จะตกค้างมากที่อวัยวะภายในของสัตว์ที่นิยมบริโภค เช่น ตับ ไต และเครื่องในชนิดต่างๆ และอาจพบการตกค้างในเนื้อสัตว์สดด้วยนอกจากนี้ยังพบอันตรายจากการตกค้างของสารเร่งเนื้อแดงซัลบูตามอลในเนื้อสุกร สำหรับการจัดลำดับความเสี่ยงของอันตรายในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของประเทศไทย โดยพิจารณาจากปริมาณการบริโภคในประเทศจำนวนมากพบว่าอันตรายที่มีความเสี่ยงเป็นอันตรายทางเคมีเป็นหลัก และรองลงมาเป็นอันตรายทางชีวภาพ ดังนี้

อันตรายทางเคมี

ได้แก่ สารบอแรกซ์ ในเนื้อสัตว์บด แหนม ทอดมัน ลูกชิ้น สารไนเตรทไนไตรท์ ในหมูบด หมูยอ ลูกชิ้น กุนเชียงและไส้กรอก สารเบนโซเอต ในแหนม หมูยอและลูกชิ้น สีผสมอาหาร ในลูกชิ้น กุนเชียงและไส้กรอก

โดยมีจุดเสี่ยงคือ ระหว่างการแปรรูป สารเคมีเหล่านี้จะเติมลงไปในขณะที่แปรรูป สารเคมีบางชนิดเป็นสารห้ามใช้ เช่น สารบอแรกซ์และสีผสมอาหารที่ห้ามใช้ บางชนิดอนุญาตให้ใช้ได้แต่มีการใช้ในปริมาณเกินกำหนด เช่น สารไนเตรท ไนไตรท์ และเบนโซเอต

อันตรายทางชีวภาพ

ได้แก่ *Salmonella spp.* ในอาหารเนื้อสัตว์ปรุงสุก หมูบด ลูกชิ้นและไส้กรอก โดยมีจุดเสี่ยงที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella spp.* และเชื้อ *E.coli* จากวัตถุดิบ น้ำใช้หรือน้ำแข็งและกระบวนการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะ รวมถึงคนงาน สำหรับเชื้อ *S. aureus* มีจุดเสี่ยงมาจากคนงานที่ขาดสุขอนามัยส่วนบุคคล และเชื้อ *C. perfringens* มีจุดเสี่ยงมาจากวัตถุดิบเนื้อสัตว์สดและเครื่องเทศ และกระบวนการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

แหล่งที่มา : โครงการวิเคราะห์ปัญหาสภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มีต่อผู้บริโภค.

โดยคณะผู้วิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะสัตวแพทย์ คณะเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และกรมประมง, 2547.

