

จริงไหม? ...กินไถ่แล้วทำให้ลูกเป็นสาวเร็ว หรือทำให้หน่ออกใหญ่จริงหรือ?

นำเสนอเมื่อ : 5 ก.พ. 2558

ส.สัตวแพทยัควบคุมฟาร์มสัตว์ปีก จับมือ ส.ผู้ผลิตไถ่เพื่อส่งออกไทย
ดอทย้าเนื้อไถ่ไทยปลอดภัยไร้สารมาตรฐานโลก เผยอนาคตไถ่ไทยสดใสเปิดตลาดไถ่สดสู่เกาหลี



น.สพ.สุเมธ ทรัพย์ชุกกุล นายกสมาคมสัตวแพทยัควบคุมฟาร์มสัตว์ปีก เปิดเผยว่า
ไทยเป็นผู้ส่งออกเนื้อไถ่รายใหญ่ติดอันดับ 4 ของโลก ในแต่ละปีมีการส่งออกเนื้อไถ่และผลิตภัณฑ์มากกว่า 5
แสนตัน โดยมีตลาดหลักคือสหภาพยุโรป (อียู) และญี่ปุ่น คิดเป็น 80-90% ของการส่งออกเนื้อไถ่ทั้งประเทศ
ซึ่งทั้งสองตลาดนี้ขึ้นชื่อว่าเป็นประเทศที่ให้ความสำคัญในเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของผู้บริโภคในระดับสูง
โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีกฎระเบียบที่ห้ามใช้ฮอร์โมนและสารปฏิชีวนะในการเลี้ยงไถ่
และไทยยังถือเป็นผู้ส่งออกเนื้อไถ่และปศุสัตว์รายใหญ่ใน AEC
จึงทำให้หลายประเทศในกลุ่มนี้พยายามเรียนรู้และทำตามอย่างประเทศไทย ทั้งมาตรฐานการผลิต การป้องกันโรค
และมาตรฐานการส่งออก

ทั้งนี้ สัตวแพทยัเป็นผู้ปฏิบัติงานด้านสุขภาพสัตว์ปีก ที่ยืนหยัดในการแนะนำทั้งการเลี้ยง การจัดการ
และการควบคุมโรคสัตว์ปีกแก่เจ้าของธุรกิจตามหลักวิชาการ เช่น การดูแล-การเฝ้าระวังสัตว์ป่วย การทำลายซากไถ่
ตลอดจนสร้างความเข้าใจในการป้องกันโรคแก่ ผู้ประกอบการ ผู้คนในชุมชน ผู้นำชุมชน
และผู้ที่เกี่ยวข้องให้มีความสำนึกรับผิดชอบอาชีพ และสังคมโดยรวมเพื่อให้เกษตรกรมีผลผลิตที่ดี
มีคุณภาพสู่ผู้บริโภค อย่างไรก็ตามยังมีความเชื่อผิดๆเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อไถ่
ทั้งเรื่องกลัวว่าไถ่จะใส่ฮอร์โมนแรงโต กลัวสารปนเปื้อนที่มากับเนื้อไถ่ กลัวโรคที่มากับไถ่
กลัวอาหารแปรรูปจากเนื้อไถ่ หรือแม่แต่กลัวว่าทานไถ่แล้วจะทำให้ลูกเป็นสาวเร็วหรือทำให้หน่ออกใหญ่
โดยในทางปฏิบัติยังไม่เคยตรวจพบเนื้อไถ่ที่มีการปนเปื้อนฮอร์โมนหรือสารปนเปื้อน
เพราะในอุตสาหกรรมการเลี้ยงสัตว์ปีกมีมาตรฐานการเลี้ยงดูที่ดี



“ไม่เพียงแต่ประเทศไทยเท่านั้นที่ไม่ใช้ฮอร์โมนในการเลี้ยงไถ่ แต่ทั้งอเมริกา ยุโรป ญี่ปุ่น
ต่างก็สั่งระงับการใช้ฮอร์โมนมาเป็นเวลานานกว่าครึ่งศตวรรษแล้วนับตั้งแต่ปี 1959 เป็นต้นมา ดังนั้น
ผู้บริโภคจึงมั่นใจได้ว่าเนื้อไถ่ของไทยมีมาตรฐานการผลิตระดับโลกและการป้องกันโรคที่ดี
สามารถรับประทานได้อย่างปลอดภัยแน่นอน” น.สพ.สุเมธ กล่าว

ด้าน นายศีกฤทธิ์ อาริปกรณ์ ผู้จัดการสมาคมผู้ผลิตไถ่เพื่อส่งออกไทย กล่าวว่า

ไก่เนื้อของไทยมีการเติบโตและอนาคตที่สดใส โดยคาดว่าในปี 2558 นี้ไทยจะสามารถส่งออกไก่เนื้อได้ 6 แสนตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2557 ประมาณ 6-7% จากที่ส่งออกได้ 5.7 แสนตัน ส่วนมูลค่าจะเพิ่มขึ้น 5% หรือประมาณ 8.1-8.2 หมื่นล้านบาท และคาดว่าในช่วงกลางปีนี้ตลาดเกาหลีใต้จะอนุญาตให้ไทยส่งออกไก่สดไปได้ ซึ่งจะช่วยให้ไทยส่งไก่สดเพิ่มขึ้นอีก ซึ่งไทยเคยส่งได้ถึง 4 หมื่นตันต่อปี ปัจจุบันส่งได้เฉพาะไก่ปรุงสุกปริมาณ 1.5 หมื่นตันต่อปี

นายคึกฤทธิ์ กล่าวอีกว่า

ที่ผ่านมาไทยปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตทั้งในประเทศและมาตรฐานสากลอย่างครบถ้วน

ผู้ประกอบการไทยล้วนให้ความสำคัญกับการรักษามาตรฐาน

และระบบปฏิบัติด้านการผลิตตลอดห่วงโซ่การผลิตตั้งแต่ฟาร์มจนถึงมือผู้บริโภคอย่างเคร่งครัด

โดยยึดถือความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ

ขณะที่ประเทศคู่ค้าทั้งสองจะส่งเจ้าหน้าที่มาตรวจระบบการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหารทุกๆ 1-2 ปี

ที่สำคัญผู้ประกอบการไทยต่างยึดแนวทางการผลิตตามข้อกำหนดทางการค้าของอียูและญี่ปุ่น

และมาตรฐานสากลในคราวเดียวกัน ตั้งแต่กระบวนการผลิตจนถึงการแปรรูปเพื่อไม่ให้มีสารอันตรายใดๆ

ปนเปื้อนหรือตกค้างในสินค้าเป็นอันขาด

“สมาคมฯต้องการให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องแก่ผู้บริโภค

ที่ยังมีความเข้าใจผิดและบอกต่อกันมาว่าไก่ไทยไม่ปลอดภัย

ทั้งๆที่ในการส่งออกจนถึงปัจจุบันยังไม่เคยมีการตรวจพบว่ามีสารอันตรายจากการเจริญเติบโต

ใดๆ

ผู้บริโภคมั่นใจได้ในคุณภาพของไก่ไทยที่ทั้งการผลิตเพื่อส่งออกและบริโภคในประเทศก็ผลิตจากโรงงานและใช้มาตรฐานเดียวกันภายใต้การดูแลของกรมปศุสัตว์” นายคึกฤทธิ์ กล่าวย้ำ

ขอบคุณที่มาจาก [มติชนออนไลน์](#)