

สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสุกร



หมูปกติไม่มีการใช้สารเร่งเนื้อแดง



หมูที่อาจมีการใช้สารเร่งเนื้อแดง



สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ หรือ สารเร่งเนื้อแดง



ตามกฎหมายอาหารฉบับที่ 269 (พ.ศ. 2546) ห้ามไม่ให้พบการปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดงในอาหาร

ความเป็นพิษ :- เมื่อบริโภคสารนี้ จะเกิดอาการทางประสาท (กล้ามเนื้อกระตุกและเป็นตะคริว) และมีผลต่อระบบหัวใจ

สาเหตุการปนเปื้อน :- สารเร่งเนื้อแดงเป็นสารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ปกติใช้เป็นยารักษาหอบหืดในคน แต่มีผู้ลักลอบนำมาใช้ผสมในอาหารสุกร เพื่อเพิ่มเนื้อแดง และลดไขมันในเนื้อสุกร



ข้อกำหนด :- ห้ามนำสารเร่งเนื้อแดงมาผสมในอาหารสัตว์

ข้อแนะนำในการเลือกซื้อเนื้อหมู

เลือกซื้อเนื้อหมูที่มีสีแดงไม่เข้มผิดปกติ ถ้าเป็นหมูสามชั้น ต้องมีชั้นไขมันมากกว่าชั้นเนื้อแดง

ทางเลือกของผู้บริโภค :- เลือกซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย จากตราสัญลักษณ์นี้

ด้วยความปรารถนาดีจาก กระทรวงสาธารณสุข



สอบถามรายละเอียดได้ที่ : สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข 88/7 หมู่ 4 ซ.โรงพยาบาลบาราศนราดูร ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000 โทร. 0 2951 1022 โทรสาร 0 2951 1023 <http://www.dmsc.moph.go.th>