



### กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เตือนผู้บริโภคเนื้อวัว พบสารเร่งเนื้อแดง

จากกรณีที่มีข่าวการร้องเรียนจากผู้ประกอบการว่าตรวจพบสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อวัว ทำให้ไม่สามารถส่งสินค้าให้กับลูกค้าได้ นั้น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จึงได้สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อวัว 38 ตัวอย่าง เนื้อไก่ 5 ตัวอย่าง รวม 43 ตัวอย่าง จากตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ต นำมาตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ ผลตรวจพบซาโลมอลตกค้างในเนื้อวัว 15 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 45.4 พบปริมาณ 1.0-14.7 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม ส่วนเนื้อไก่ตรวจไม่พบทุกตัวอย่าง นอกจากนี้จากข้อมูลการเฝ้าสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมูที่จำหน่ายในประเทศ ตั้งแต่ปี พ.ศ.2553-2555 ตรวจพบในเนื้อหมูจากจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ปีละ 250-300 ตัวอย่าง มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น คือพบร้อยละ 8.5 , 19.2 และ 19.4 ตามลำดับ

นายแพทย์นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขเปิดเผยว่า กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ดำเนินการเฝ้าระวังสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมูที่จำหน่ายในประเทศอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 รวมทั้งเฝ้าระวังคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์นำเข้าจากต่างประเทศอย่างสม่ำเสมอ เนื่องจากพบว่ามีผู้นำสารเร่งเนื้อแดง ซึ่งเป็นสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (Beta agonists) มาใช้เพื่อให้เนื้อสัตว์มีปริมาณเนื้อแดงมากขึ้นไขมันน้อย โดยพบการใช้สารเร่งเนื้อแดง 2 ชนิด ได้แก่ เคลนบิวเทอรอล (Clenbuterol) และซาโลมอล (Salbutamol) ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นยารักษาโรคระบบทางเดินหายใจ หอบหืด แม้ว่ามีรายงานความเป็นพิษของผู้บริโภคที่ได้รับเคลนบิวเทอรอลตกค้างในเนื้อหมูในต่างประเทศและไม่มีรายงานความเป็นพิษของซาโลมอล แต่ถือว่าการใช้ยาผิดวัตถุประสงค์ นอกจากสารทั้ง 2 ชนิดดังกล่าวแล้ว ยังมีการเฝ้าระวังสารแรคโตพามีน (Ractopamine) ซึ่งเป็นสารกลุ่มนี้อีกชนิดหนึ่ง ในสหรัฐอเมริกาที่มีข้อมูลว่าสามารถใช้ทดแทนได้ เนื่องจากได้ผลดีและไม่มีรายงานความเป็นพิษในระยะสั้นด้วย สำหรับประเทศไทยการตรวจพบสารกลุ่มนี้ในอาหาร ถือว่าผิดกฎหมายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 269 (พ.ศ. 2546) ดังนั้นขออย่าเตือนผู้บริโภคว่าสารเร่งเนื้อแดงไม่สามารถกำจัดได้ แม้เนื้อหมูจะผ่านการปรุงสุก เนื่องจากสารชนิดนี้แทรกอยู่ในกล้ามเนื้อเนื้อหมูและหากสารตกค้างในร่างกาย อาจมีผลข้างเคียงทำให้มีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ กระวนกระวาย วิงเวียน เป็นอันตรายมากสำหรับผู้ที่เป็นโรคหัวใจ โรคลมชักและโรคเบาหวาน

นายแพทย์นิพนธ์ กล่าวต่ออีกว่า ผลการเฝ้าระวังเนื้อหมูในประเทศระยะ 10 ปี (2546-2555) ที่ผ่านมา พบว่าในช่วงแรกก่อนมีการรณรงค์โครงการ Food safety ตรวจพบสารเร่งเนื้อแดงถึงร้อยละ 96 แต่หลังจากที่มีการรณรงค์ ตรวจพบสารเร่งเนื้อแดงลดลงจนเหลือน้อยกว่าร้อยละ 1 แต่ในช่วงที่ผ่านมา คือ ปีพ.ศ. 2553-2555 ตรวจพบในเนื้อหมูจากจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ปีละ 250-300 ตัวอย่าง กลับมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น คือพบร้อยละ 8.5 , 19.2 และ 19.4 ตามลำดับ ต่อมาพบว่าการใช้ยาในกลุ่มนี้ไม่จำกัดเฉพาะในการเลี้ยงหมู ยังกระจายเข้าไป

สู่การเลี้ยงวัวด้วย โดยมีการร้องเรียนจากผู้ประกอบการว่าตรวจพบสารเร่งเนื้อแดงในตัวอย่างเนื้อวัว ทำให้ไม่สามารถส่งสินค้าให้กับลูกค้าได้ ในเดือนพฤศจิกายน 2555 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงออกเก็บตัวอย่างเนื้อวัว 38 ตัวอย่าง เนื้อไก่ 5 ตัวอย่าง รวม 43 ตัวอย่าง จากตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ต นำมาตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการโดยเทคนิค ELISA และ LC-MS/MS ซึ่งเป็นวิธีมาตรฐาน ผลตรวจพบซาลิวทามอล ตกค้างในตัวอย่างเนื้อวัว 15 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 45.4 พบปริมาณ 1.0-14.7 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม แต่เนื้อไก่ตรวจไม่พบทุกตัวอย่าง

นายมงคล เจนจิตติกุล ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวเพิ่มเติมว่า สำหรับข้อมูลการเฝ้าระวังสารเร่งเนื้อแดงในตัวอย่างเนื้อสัตว์นำเข้าจากต่างประเทศ ตั้งแต่ปี พ.ศ.2553-2555 รวม 139 ตัวอย่าง จำแนกเป็นเนื้อวัว 117 ตัวอย่าง เนื้อหมู 3 ตัวอย่าง และเนื้อแกะ 19 ตัวอย่าง ผลตรวจไม่พบทุกตัวอย่าง ส่วนในตัวอย่างเครื่องในสัตว์ที่นำเข้าจากต่างประเทศ จำแนกเป็นตับวัว 3 ตัวอย่าง ตับหมู 54 ตัวอย่าง ผลตรวจพบเรสโตพามินในตัวอย่างตับหมู 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.7 พบปริมาณ 1.8-11.0 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม

อย่างไรก็ตามจากผลการเฝ้าระวังพบสารซาลิวทามอลตกค้างในตัวอย่างเนื้อวัว มากถึงร้อยละ 45 และสารที่พบจะไม่มีรายงานความเป็นพิษ แต่ถือว่าเป็นการนำยามาใช้ผิดวัตถุประสงค์ ผิดกฎหมายตามพระราชบัญญัติอาหารของไทย ผู้ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนยังคงจะต้องมีการเร่งดำเนินการปราบปราม อย่างจริงจัง พร้อมดำเนินการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องเพื่อช่วยให้การใช้สารเร่งเนื้อแดงในการเลี้ยงสัตว์ เพื่อการบริโภคเนื้อหมดไปและยังช่วยยกระดับการปศุสัตว์ของไทยให้ทัดเทียมระดับสากลที่สำคัญเพื่อให้ประชาชนได้บริโภคเนื้อสัตว์ปลอดภัยอย่างแท้จริง ซึ่งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์จะยังคงเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่องต่อไป ในส่วนผู้บริโภคควรเลือกซื้อเนื้ออย่างฉลาด คือควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีลักษณะเนื้อนุ่มเป็นมัน ไม่มีสีแดงหรือมีไขมันบางผิดปกติ การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีแหล่งผลิตที่น่าเชื่อถือ หรือมีป้ายรับรองจากหน่วยราชการ เช่น ป้ายทอง Food Safety หรือตรารับรองของกรมปศุสัตว์ เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะทำให้ได้เนื้อมาบริโภคอย่างปลอดภัย และสุขภาพที่ดีเกิดจากการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย การออกก้างกายเป็นประจำ ประกอบกับการทำจิตใจให้เบิกบาน

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

22 ธันวาคม 2555

โฆษกกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ดร.วัฒนา อุ้วาณิชย์

มือถือ 08 1811 2926

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99017 , 99081

โทรสาร 0-2591-1707

Food/Kai56