

รายงานข่าวจาก Focus Taiwan ระบุว่าเจ้าหน้าที่ของรัฐได้ตรวจสอบย้อนกลับในเนื้อที่นำมาทำลูกชิ้นหมูจำนวน 260 กก.จาก Yunlin County พบสารเร่งเนื้อแดงในปริมาณ 0.4 ppb และหน่วยงานสาธารณสุขได้เรียกเก็บเนื้อคืนมาจำนวน 119 กก. แต่เนื้อจำนวน 141 กก.ถูกนำไปแปรรูปเป็นลูกชิ้นขายในตลาดดอนซำ 17 แห่งแล้ว ซึ่งตั้งอยู่ในเมืองไทเป นิวไทเป กีหลุง และเต้าหยวน

นอกจากนี้ การตรวจสอบในเมืองนิวไทเปยังพบอีกว่ามีสาร chloramphenicol ซึ่งทางการไต้หวันห้ามใช้ในเนื้อสุกรในปริมาณ 9.3 ppb ในเนื้อเบอร์เกอร์หมู ทั้งนี้ การบริโภคเนื้อที่มีสาร chloramphenicol เกินขนาดอาจส่งผลต่อการเพิ่มขึ้นของเซลล์เม็ดเลือดแดงที่นำไปสู่ภาวะหัวใจล้มเหลวได้ โดยหลายประเทศได้กำหนดขนาดของสาร chloramphenicol ในเนื้อว่าต้องไม่เกิน 9.3 ppb.

สำหรับผู้จัดจำหน่ายที่มีเนื้อหมูปนเปื้อนสารดังกล่าวจะมีระวางโทษ 60,000 (ราว 2046 ดอลลาร์ สรอ.) ถึง 6 ล้านดอลลาร์ไต้หวัน (ตามกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยอาหาร the Act Governing Food Sanitation)

ซึ่งหน่วยงานด้านกฎหมายของไต้หวันได้ผ่านร่างแก้ไขกฎหมายดังกล่าวเมื่อปลายเดือนกรกฎาคมที่ผ่านมา โดยอนุญาตให้ใช้สารเร่งเนื้อแดงในการนำเข้าเนื้อจากสหรัฐฯ ได้ ซึ่งกำหนดระดับสูงสุดของสารเร่งเนื้อแดงได้ไม่เกิน 10 ต่อล้านส่วน

ที่มา : The DairySite Newsletter : 10 October 2012

แปลและเรียบเรียงโดย : นางสาวเพลินพรรณ เขตต์กัน สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์