

เกษตรกรรายย่อยได้รับความเดือดร้อน และจะมีวิธีการช่วยเหลือเกษตรกรรายย่อยอย่างไร ขอทราบ
รายละเอียด

ขอให้ตอบในที่ประชุมสภา

ขอแสดงความนับถืออย่างยิ่ง

วิชาญ มินชัยนันท์

สมาชิกสภาผู้แทนราษฎร พรรคเพื่อไทย

กรุงเทพมหานคร

คำตอบกระทู้ถามที่ ๐๗๖/ร.

ของ นายวิชาญ มินชัยนันท์ สมาชิกสภาผู้แทนราษฎร
เรื่อง การผลิตสุกรคุณภาพไร้สารเร่งเนื้อแดง

ข้าพเจ้า นายอภิสิทธิ์ เวชชาชีวะ นายกรัฐมนตรี ขอตอบกระทู้ถาม เรื่อง การผลิตสุกร
คุณภาพไร้สารเร่งเนื้อแดง ของท่านสมาชิกผู้มีความสนใจ ดังนี้

คำตอบข้อที่ ๑

ขอเรียนว่า รัฐบาลโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีมาตรการในการควบคุมกระบวนการ
ผลิตสุกรให้ได้เนื้อสุกรปราศจากสารตกค้างทุกชนิด รวมทั้งสารเร่งเนื้อแดง เพื่อให้เนื้อสุกร
ถูกสุขอนามัยเหมาะสมกับการบริโภค โดยใช้มาตรการทางด้านกฎหมายร่วมกับการนำระบบคุณภาพ
ตามมาตรฐานสากลและโครงการอื่น ๆ ดังนี้

๑. มาตรการทางด้านกฎหมาย

อาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. ๒๕๒๕ พระราชบัญญัติ
ควบคุมการฆ่าและจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. ๒๕๔๕
เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจเข้าตรวจสอบได้ทุกขั้นตอน ตั้งแต่โรงงานผลิตอาหารสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์
โรงฆ่าสัตว์ โดยเจ้าหน้าที่เข้าทำการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารสัตว์จากโรงงานผลิต และจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์
ส่งตรวจถ้าตรวจพบสารต้องห้ามในอาหารสัตว์ เช่น สารเร่งเนื้อแดง (B-agonist) จะมีความผิดตาม
พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. ๒๕๒๕ การเคลื่อนย้ายสัตว์จากฟาร์มสู่โรงฆ่าสัตว์
จะต้องมีผลการตรวจปัสสาวะ ประกอบการขอใบเคลื่อนย้ายสัตว์ การเคลื่อนย้ายสัตว์ข้ามเขตโดยไม่ได้
รับอนุญาต จะมีความผิดตามพระราชบัญญัติควบคุมโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. ๒๕๔๕ เมื่อสัตว์เข้าสู่
โรงฆ่าสัตว์แล้ว จะมีการสุ่มตรวจปัสสาวะถ้าพบผลการตรวจวิเคราะห์เป็นบวก กรณีตรวจก่อนการฆ่าสัตว์
ให้กักสุกรตัวนั้นไว้ห้ามฆ่า กรณีตรวจหลังทำการฆ่าสัตว์ให้ทำลายซากสัตว์ที่ตรวจพบ ในการ
ดำเนินการตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์เป็นอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่าย
เนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ ในการควบคุมการขนส่งซากสัตว์สู่ตลาด กรมปศุสัตว์ได้จัดทำโครงการ
โรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน โดยมีข้อกำหนดว่ารถที่ขนส่งซากสัตว์ จะต้องถูกสุขอนามัยและมีการควบคุม
อุณหภูมิ เมื่อเนื้อสุกรถึงสถานที่จำหน่ายจะมีเจ้าหน้าที่จากกรมปศุสัตว์ร่วมกับเจ้าหน้าที่จากสำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยา สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อเพื่อส่งตรวจ ถ้าพบ สารเร่งเนื้อแดง จะมีความผิด
ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. การใช้ระบบคุณภาพตามมาตรฐานสากล

กรมปศุสัตว์ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการในระบบการผลิตสุกร คือ โรงงานผลิต อาหารสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ และฟาร์มเลี้ยงสุกร นำระบบคุณภาพ เช่น ระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) GAP (Good Agricultural Practice) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) มาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ มาใช้ในการประกอบการเพื่อผลิตเนื้อสุกรให้ได้คุณภาพ ปราศจากสารตกค้างทุกชนิด ซึ่งระบบมาตรฐานเหล่านี้ โรงงานผลิตอาหารสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ และโรงฆ่าสัตว์จะต้องได้รับการตรวจประเมินจากเจ้าหน้าที่เป็นประจำ และมีกฎเกณฑ์เข้มงวดมาก ผู้ประกอบการที่ผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ถือว่าได้ผ่านการคัดกรองมาเป็นอย่างดี สามารถเป็นสิ่งยืนยันได้ว่าผู้ประกอบการเหล่านี้สามารถทำให้ระบบการผลิตสุกรของประเทศไทยมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัยปราศจากสารตกค้าง นอกจากนี้กรมปศุสัตว์ยังได้จัดทำโครงการแก้ไขปัญหาการใช้ สารเร่งเนื้อแดงในสุกร เพื่อกระตุ้นให้เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง โดยมีการสุ่มเก็บปัสสาวะ และอาหารสัตว์จากฟาร์มสุกรและปัสสาวะจากโรงฆ่าสัตว์ ส่งตรวจเป็นประจำทุกฟาร์ม เมื่อตรวจพบ ผู้กระทำความผิดให้ดำเนินการตามกฎหมายอย่างเข้มงวดและฟาร์มที่ผ่านเกณฑ์ของกรมปศุสัตว์ จะได้รับใบรับรองเป็นฟาร์มปลอดสารเร่งเนื้อแดง และได้รับป้ายประชาสัมพันธ์ เพื่อเผยแพร่ สาธารณชนทราบเป็นการสร้างแรงจูงใจให้กับผู้ประกอบการ

คำตอบข้อที่ ๒

ขอเรียนว่า รัฐบาลโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้มีการดำเนินการตามพระราชบัญญัติ ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. ๒๕๒๕ โดยออกประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดชื่อ ประเภท ชนิดหรือลักษณะของอาหารสัตว์ที่ไม่อนุญาตให้นำเข้ามาเพื่อขายและกำหนดชื่อ ประเภท ชนิดหรือลักษณะคุณสมบัติและส่วนประกอบของวัตถุที่เติมในอาหารสัตว์ที่ห้ามใช้เป็น ส่วนประกอบของวัตถุที่เติมในอาหารสัตว์ที่ห้ามใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารสัตว์ พ.ศ. ๒๕๔๕ โดยเจ้าหน้าที่จากกรมปศุสัตว์จะเข้าตรวจสอบและเก็บตัวอย่างอาหารสัตว์จากผู้ผลิต ผู้นำเข้า และเกษตรกรที่ผสมอาหารสัตว์เพื่อใช้ในฟาร์มส่งตรวจสารต้องห้าม ถ้าตรวจพบว่าอาหารสัตว์ดังกล่าว มีสารเร่งเนื้อแดงผสมอยู่ ผู้ประกอบการมีความผิดต้องถูกดำเนินคดี ซึ่งมีโทษจำคุกไม่เกิน ๑ ปี ปรับไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

คำตอบข้อที่ ๑

ขอเรียนว่า เนื้อสุกรที่วางจำหน่ายที่ท้องตลาดถือเป็นอาหาร ที่อยู่ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้แต่งตั้งให้เจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ด้วย ซึ่งมีอำนาจในการตรวจสอบ เนื้อสุกรที่วางจำหน่ายตามท้องตลาด ซึ่งเจ้าหน้าที่ทั้ง ๒ หน่วยงาน ได้ร่วมกันตรวจสอบเนื้อที่วางจำหน่าย และสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสุกรเพื่อส่งตรวจ ถ้าตรวจพบสารเร่งเนื้อแดงจะมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และจะได้ดำเนินการตามกฎหมายต่อไป