

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กรมปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๔๔ ต่อ ๓๑๔๑

ที่ กษ ๐๖๑๕/ ๑๖๓๓๘๓ วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูลสารเร่งเนื้อแดงและการเลือกซื้อสินค้าปศุสัตว์

เรียน ปศุสัตว์จังหวัด ๗๗ จังหวัด

ด้วยกรมปศุสัตว์ได้จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ไข่สด การเก็บรักษา
อันตรายจากการบริโภคสินค้าปศุสัตว์ที่ไม่ได้มาตรฐาน ตลอดจนความรู้เกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดง ในรูปแบบ
หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ภาพยนตร์สั้น อินโฟกราฟฟิก และเกมส์ออนไลน์ เพื่อให้ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าถึง
ผ่านอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ รายละเอียดตามเอกสารแนบ

กรมปศุสัตว์พิจารณาแล้วเห็นว่า เพื่อให้สื่อประชาสัมพันธ์ดังกล่าวเข้าถึงประชาชนหลากหลาย
กลุ่มภายใต้แพลตฟอร์มต่าง ๆ ของหน่วยงานกรมปศุสัตว์ในภูมิภาค เช่น เว็บไซต์หน่วยงาน กลุ่มสมาชิกไลน์
ดีกติก ฯลฯ จึงขอให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดดำเนินการนำสื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ ตลอดจนภาพถ่ายหรือ
รายชื่อสถานที่ที่ได้รับการรับรองตามโครงการปศุสัตว์ OK ไปเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ภายใต้หัวข้อ “ปศุสัตว์ OK”
รวมถึงเผยแพร่ผ่านช่องทางอื่น ๆ ของหน่วยงานต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการ



(นายรักไทย จามภักดิ์)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมปศุสัตว์

ร่าง : พัฒน์พงษ์

พิมพ์ : พัฒน์พงษ์

ตรวจ : 

โรคพิษสุราเรื้อรัง

ที่โหดได้...

สารเร่งเนื้อแดงทำพิษ



เเม่: ตี Red Flag

!! อาการที่อาจเจอ
เมื่อกินสารเร่งเนื้อแดง

ปวดหัว

กล้ามเนื้อ
กระตุก

ใจสั่น

ปวดหลัง



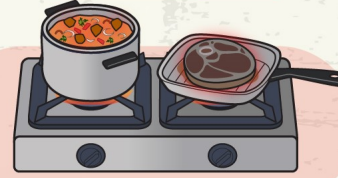
เป็นสารกลุ่มเดียวกับยาที่ใช้ในผู้ป่วยหอบหืด แต่ค้นพบภายหลังว่ามัน
ทำให้หัวใจ เติบโต เสริมสร้างกล้ามเนื้อ และช่วยลดไขมัน
จึงถูกนำมาใช้เร่งการเจริญเติบโตในหมูและวัว



1 สารเร่งเนื้อแดง
ที่ใช้ในฟาร์ม



2 ผ่านโรงฆ่าสัตว์



4 ตากค่าง
แม่ผ่านความร้อน



3 ตากค่างทั้งใน
เนื้อและเครื่องใน



5 ตากค่าง
จนถึงคนกิน !!



รู้หรือไม่

สารเร่งเนื้อแดงมักตากค่าง
ในเครื่องในมากกว่าเนื้อ

สารเร่ง เนื้อแดง ทำหมูและวัว
กินแล้วเนื้อเยอะ



กล้ามเนื้อ
เพิ่มการสร้างกล้ามเนื้อ
ทำให้เนื้อเยอะ
น้ำหนักขึ้นเร็ว

เนื้อเยื่อไขมัน
เผาผลาญไขมันมากขึ้น
เนื้อไขมันแทรกลดลง



ทำร้ายตับ
ตับทำงานหนัก
ทำให้น้ำตาล
ในเลือดสูง

ทำร้ายหัวใจ
ทำให้หัวใจเต้นแรง
และทำงานหนัก

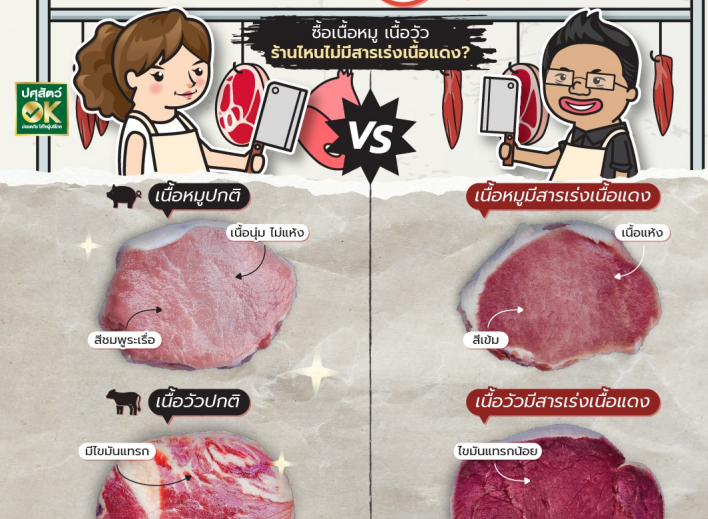


ทำร้ายสมอง
รบกวนระบบประสาท
ทำให้กล้ามเนื้อ
กระตุก

สารเร่ง เนื้อแดง อันตรายได้ไง?



เลือกเนื้อ (ผิด) ชีวิตเปลี่ยน



ซื้อเนื้อหมู เนื้อวัว
ร้านไหนไม่มีสารเร่งเนื้อแดง?

เนื้อหมูปกติ

เนื้อนุ่ม ไม่แห้ง

สีชมพูเรื่อ

เนื้อวัวปกติ

มีไขมันแทรก

เนื้อหมูมีสารเร่งเนื้อแดง

เนื้อแห้ง

สีเข้ม

เนื้อวัวมีสารเร่งเนื้อแดง

ไขมันแทรกน้อย