

**รายงานผู้บริโภคและแจ้งเตือนภัย**  
**เรื่อง กรมวิทย์ฯ แจ้งไม่ต้องตื่นตระหนกเรื่องหมูหยองทำจากสาลี**

**บทนำ**

ตามที่มีข่าวเผยแพร่ทางโลกโซเชียลมีเดียว่า หมูหยองที่นำมาทำหน้าขนมปังและหน้าวาฟเฟิล เป็นหมูหยองปลอมที่ทำมาจากสาลีซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ทำให้ผู้บริโภคตื่นตระหนกนั้น การทำหมูหยองเป็นการแปรรูปเนื้อสัตว์ซึ่งจะทำให้รสชาติดีและสามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น วิธีสำหรับขั้นตอนการผลิตหมูหยอง จะใช้เนื้อส่วนสะโพกหมูมาหั่นเป็นชิ้นยาวๆตามเส้นของเนื้อหมู นำไปต้มกับเครื่องพะโล้ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ เกลือ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ จนเนื้อหมูสุกนุ่ม หลังจากนั้น นำเนื้อหมูมาโขลกเบาๆพอให้เนื้อหมูแตกแล้วนำมิดปลายแหลมหรือส้อมเขี่ยเนื้อหมูให้แยกจากกันเป็นเส้นเล็กๆ ซึ่งปัจจุบันจะใช้เครื่องจักรช่วย แล้วนำไปอบหรือตากแดดเพื่อให้ความชื้นลดลงประมาณ 50 % หลังจากนั้นนำเนื้อหมูที่ได้ไปโขลกอีกครั้งเพื่อให้เนื้อหมูจะเป็นเส้นฝอยๆและฟูขึ้น แล้วจึงนำมาผัดในกระทะหรืออบไฟอ่อนจนเนื้อหมูเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอ่อนและแห้ง ปัจจุบันมีการนำเนื้อสัตว์ชนิดอื่นมาแปรรูปในลักษณะเดียวกัน เช่น ไก่หยองและปลาหยอง เป็นต้น

**เนื้อหา**

การตรวจวิเคราะห์ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ในการตรวจสอบว่าหมูหยองเป็นเนื้อที่ทำมาจากเนื้อหมูหรือไม่นั้น มีการตรวจด้านกายภาพและด้านชีวโมเลกุลด้านกายภาพจะตรวจโดยการดูลักษณะของเส้นใยด้วยกล้องที่มีกำลังขยายประมาณ 30 เท่า ด้านชีวโมเลกุลจะตรวจดีเอ็นเอเนื้อสัตว์ ตามที่ระบุมาในฉลากอาหาร เช่น ฉลากระบุ “หมูหยอง” ตรวจดีเอ็นเอหมู หรือ “ไก่หยอง” ตรวจดีเอ็นเอไก่ เป็นต้น ซึ่งผลการตรวจควรจะพบเฉพาะเนื้อสัตว์ที่ระบุมาในฉลากเท่านั้น จากผลการตรวจวิเคราะห์หมูหยอง-ไก่หยองในปี 2559 -2560 พบว่า ด้านกายภาพ ตรวจไม่พบเส้นใยของสาลีในทุกตัวอย่าง ด้านชีวโมเลกุล ตัวอย่างหมูหยอง พบว่ามีทั้งพบเฉพาะดีเอ็นเอหมูเท่านั้น และพบทั้งดีเอ็นเอเนื้อหมูและเนื้อไก่ผสมกัน แต่สำหรับอาหารที่ระบุบนฉลากว่าเป็น “ไก่หยอง” จากการตรวจวิเคราะห์พบแต่ดีเอ็นเอของไก่เท่านั้น

**บทสรุป**

หมูหยองที่จำหน่ายตรวจไม่พบเส้นใยของสาลี แต่อาจทำมาจากเนื้อหมูล้วนๆ หรือมีเนื้อไก่เป็นส่วนผสมด้วย ดังนั้นผู้บริโภคจึงไม่ต้องกังวล สามารถบริโภคได้ตามปกติ ในส่วนผู้ประกอบการควรระบุฉลากอาหารให้ตรงกับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ซึ่งอาหารดังกล่าวแม้ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค แต่เป็นการหลอกลวงผู้บริโภค และอาหารดังกล่าวเข้าข่ายเป็นอาหารปลอม ตามมาตรา 27 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (ฉบับปรับปรุง ปี2554) โดยในมาตรา 25(2) ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ซึ่งผู้ใดฝ่าฝืนจะมีบทลงโทษตามมาตรา 59 มีโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่5,000 บาทถึง100,000 บาท สำหรับผู้บริโภคการเลือกซื้ออาหารประเภทที่เรียกว่าหยองนั้น หากเป็นหมูหยองจะมีลักษณะเป็นเส้นใยขนาดแตกต่างกัน ส่วนไก่หยองจะมีลักษณะเป็นเส้นสั้นๆ ส่วนปลาหยองจะเป็นผงหยาบๆ และควรเลือกซื้ออาหารเหล่านี้ที่ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีเศษวัสดุอื่นเจือปนอยู่ และเลือกซื้อที่มีฉลาก อย.

ชื่อผู้จัดทำ นางนิตยา พันธุ์บัว  
หน่วยงาน สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร  
โทรศัพท์ 0 2951 0000 ต่อ 99608  
e-mail : nittaya.ph@dmsc.mail.go.th  
วันที่จัดทำรายงาน 13 มิถุนายน 2560