



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครกว่างโจว
ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๔

**เชอร์รี่ เบียร์ พุทราเคลือบเวย์ผง (Whey Powder) และไอศกรีม มีตัวอย่างที่พบผลตรวจกรด
นิวคลีอิกเป็นบวก ผลผลิตภัณฑ์อาหารที่ซื้อกลับบ้านแล้วจะจัดการอย่างไร**

วันที่ ๒๔ มกราคม ๒๕๖๔ ที่เขตหนิงเหอ นครเทียนจิน ตรวจพบตัวอย่างการตรวจกรดนิวคลีอิกเบียร์นำเข้าจากสหรัฐอเมริกาบริเวณบรรจุภัณฑ์ด้านนอกทั้งพาเลต (pallet) ผลเป็นบวก จำนวน ๑ ล็อต

วันที่ ๒๓ มกราคม ๒๕๖๔ มณฑลซานตง รายงานการตรวจพุทราแปรรูปเคลือบเวย์ผง (Whey Powder) ปรากฏว่าผลการตรวจกรดนิวคลีอิกเป็นบวก

วันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๔ ที่เขตเหลียวซิง เมืองอูซซี มณฑลเจียงซู ได้ตรวจพบเชอร์รี่นำเข้าวันที่ผลิตวันที่ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๖๓ ปรากฏว่าตัวอย่างบนพื้นผิวเชอร์รี่ผลการตรวจกรดนิวคลีอิกเป็นบวก

วันที่ ๑๕ มกราคม ๒๕๖๔ หน่วยงานป้องกันควบคุมโรคระบาดนครเทียนจินรายงานผลการพบตัวอย่างไอศกรีม ๓ ตัวอย่าง มีผลการตรวจกรดนิวคลีอิกเป็นบวก ซึ่งมาจากตัวอย่างเวย์ผง (Whey Powder) ๓ ตัวอย่าง ซึ่งเป็นวัตถุดิบนำเข้าจากประเทศยูเครนเพื่อผลิตไอศกรีมที่พบผลการตรวจกรดนิวคลีอิกเป็นบวก

ตั้งแต่เดือนมกราคมที่ผ่านมา นอกจากผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็งและผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งนำเข้าที่ตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้อไวรัสโควิด-๑๙ (บนบรรจุภัณฑ์) แล้ว พบว่าพื้นผิวของผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น เบียร์ พุทราเคลือบเวย์ผง และเชอร์รี่ เป็นต้น มีการตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้อไวรัสโควิด-๑๙ เช่นกัน

ช่วงเวลาก่อนตรุษจีน ทุกครัวเรือนจะจัดเตรียมผักผลไม้สดต่าง ๆ ไว้ล่วงหน้า แต่ปีนี้ต่างมีคำถามว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้ายังเลือกซื้อรับประทานได้หรือไม่ พื้นผิวของผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรวจกรดนิวคลีอิกเป็นบวกจะแพร่กระจายเชื้อสู่คนได้หรือไม่

จนถึงปัจจุบัน ยังไม่มีรายงานว่า ผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ปนเปื้อนเชื้อไวรัสโควิด-๑๙ ทำให้ผู้บริโภคทั่วไปติดเชื้อ



นายเฟิง จื่อเจียน รองผู้อำนวยการศูนย์ป้องกันควบคุมโรคแห่งประเทศจีน ให้สัมภาษณ์ผู้สื่อข่าวจากสถานีโทรทัศน์กลางแห่งประเทศจีนว่า ผลการตรวจกรดนิวคลีอิกเป็นบวกไม่ได้หมายความว่าเชื้อจะสามารถติดต่อกับคนได้ จะต้องดูปริมาณการปนเปื้อนและดูว่าเชื้อไวรัสปนเปื้อนยัง Active อยู่หรือไม่

ตามข้อมูลที่ตรวจสอบ พบว่าตัวอย่างเซอรัมนำเข้าที่ตรวจนิวคลีอิกเป็นบวกที่เมืองอุซินัน ไวรัลโหลด (Viral Load) ต่ำมาก ความเสี่ยงที่จะระบาดสู่ผู้บริโภคก็น้อยมาก ที่ผ่านมามีกรณีคนงานยกของ หรือคนงานทำงานในโรงงานแปรรูปที่ติดเชื้อ เนื่องจากพวกเขาได้สัมผัสเชื้อไวรัสเป็นเวลานานและบ่อยครั้ง

สำหรับผู้บริโภค ปกติผลไม้ไม่น่าเข้าไม่ได้ก่อให้เกิดการติดเชื้อ ผลไม้ที่ล้างสะอาดแล้ว สามารถรับประทานได้อย่างปลอดภัย โดยทั่วไปไม่จำเป็นต้องจัดการเป็นพิเศษมาก ล้างด้วยน้ำสะอาดก็เพียงพอแล้ว อย่างไรก็ตาม เมื่อได้มีการสัมผัสสิ่งของแล้ว เราควรล้างมือให้สะอาดทันที หลีกเลี่ยงมือที่สกปรกจับดวงตา จมูก และปาก

ในส่วนการจัดการกับอาหารทะเลนั้น นายจาง โป่หลี่ ราชบัณฑิตในสถาบันวิศวกรรมศาสตร์ แห่งประเทศจีน ให้สัมภาษณ์ผู้สื่อข่าวจากหนังสือพิมพ์ People Daily โดยให้คำชี้แนะว่า ช่วงใกล้ตรุษจีนทุกคนต่างมีการซื้ออาหารทะเล สำหรับการเลือกซื้ออาหารทะเลแช่แข็งวิธีที่ดีที่สุดอย่าจับด้วยมือเปล่าโดยตรง ควรใส่ถุงมือ สวมหน้ากากอนามัย เมื่อซื้อกลับไปแล้วอย่าใช้วิธีฉีดย้ำแรง ๆ ซึ่งทำให้น้ำกระเด็น ควรจะแช่น้ำแล้วค่อยทำความสะอาด และทั้งถุงมือและหน้ากากอนามัยอย่างถูกวิธีด้วย

เมื่อวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๔ กรมการค้าภายในและดูแลตลาดนครเซี่ยงไฮ้ และสำนักเลขาธิการ คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหารนครเซี่ยงไฮ้ ได้เผยแพร่คู่มือความปลอดภัยด้านอาหารในห่วงโซ่ความเย็น ซึ่งแนะนำวิธีการเลือกซื้อคัดเลือก และการแปรรูปอาหารในห่วงโซ่ความเย็นที่ถูกต้อง ดังนี้

ข้อควรทราบเวลาเลือกซื้อ ควรซื้อในซูเปอร์มาร์เก็ตหรือตลาดขายอาหารแช่แข็งที่ได้มาตรฐาน ต้องดูข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เช่น แหล่งที่ผลิต แหล่งที่มา ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการตรวจกักกันอาหารนำเข้า สวมหน้ากากอนามัยอย่างถูกต้อง ใช้ถุงมือแบบใช้แล้วทิ้ง และฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ด้านนอกด้วยแอลกอฮอล์ ๗๕% หรือ ๑% ของน้ำยาฆ่าเชื้อ ๘๔

ข้อควรทราบในการจัดเก็บ เวลาจัดเก็บ ควรใช้บรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกเฉพาะหน่วย (Individual Package) อาหารดิบและอาหารปรุงสุกเก็บแยกกัน

ข้อควรทราบในการจัดการ เวลาจัดการอาหารแช่เย็นแช่แข็งและบรรจุภัณฑ์ หลีกเลี่ยงการใช้มือจับดวงตา จมูก และปาก หลังจากจัดการแล้วเสร็จให้รีบล้างมือด้วยสบู่หรือน้ำยาล้างมือ อาหารดิบและอาหารปรุงสุกจัดการแยกกัน ภาชนะ มีด และเขียง ที่ใช้กับเนื้อดิบและสินค้าสดอื่น ๆ อย่าใช้ปนกับอาหารสุก เมื่อใช้เสร็จให้รีบทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน (Cross-Contamination Prevention)

อาหารแช่เย็นแช่แข็งจะต้องทำให้สุกก่อนรับประทาน อาหารที่เหลือเก็บไว้ในตู้เย็นต้องอุ่นด้วยความร้อนก่อนรับประทาน และควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวโต๊ะห้องครัวและเครื่องใช้ในห้องครัวภายหลังการทำอาหาร สามารถใช้วิธีฆ่าเชื้อโดยการต้มหรือนึ่งด้วยความร้อน หรือทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ ๗๕%

แม้ว่าผลการตรวจอาหารแช่แข็งพบว่ากรดนิวคลีอิกเป็นบวกอยู่ในสัดส่วนที่ต่ำ แต่เราก็ไม่ควรประมาท ต้องระมัดระวังในการทำอาหารและทำให้สุกก่อนรับประทาน

ข้อคิดเห็นของฝ่ายเกษตรกร

ช่วงตรุษจีนที่กำลังจะมาถึงเป็นช่วงที่ผู้บริโภคชาวจีนมีการซื้ออาหารเพื่อใช้เฉลิมฉลองในครอบครัวช่วงหยุดเทศกาลตรุษจีน ชาวเกษตรกรพบกรดนิวคลีอิกเป็นบวกในเซอรัมนำเข้าจึงส่งผลกระทบต่อ การเลือกซื้อสินค้าอาหารนำเข้าในวงกว้าง โดยเฉพาะเซอรัมนำเข้าปีนี้อาจมีราคาต่ำกว่าปีที่ผ่านมาเนื่องจากผลผลิตมากขึ้น การตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้อโควิด-๑๙ ก็ส่งผลให้ราคามีการปรับลดลงไปอีก ทั้งนี้ แม้ว่าหน่วยงานภาครัฐของจีนมีการให้ข้อมูลเพื่อสร้างความมั่นใจและลดความตระหนกแก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับข้อแนะนำในการบริโภคสินค้าอาหารนำเข้าอย่างปลอดภัย อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องก็ควรที่จะดำเนินการตามแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตและการขนส่งที่ปลอดภัยการปนเปื้อนของเชื้อโควิด-๑๙ อย่างเคร่งครัด เพื่อไม่ให้เกิดการแพร่ระบาดของสินค้าอาหารของไทยไปจีนในภาพรวม

=====

แหล่งข้อมูล: ๑. ข่าวจากเว็บไซต์ Tencent วันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๔

<https://xw.qq.com/amphhtml/20210125A02P7A00>

๒. ข่าวจากเว็บไซต์ iFood GEEK sohu.com วันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๔

https://www.sohu.com/a/445768927_120052877