



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครกว่างโจว
ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๔

**ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของบริษัท CP Food Heilongjiang พบผลการตรวจกรดนิวคลีอิกเป็นบวก
ภายหลังจากที่พบว่าพนักงานหลายคนมีการติดเชื้อโควิด-๑๙**

เมื่อวันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๔ สำนักงานสารสนเทศของรัฐบาลมณฑลเฮยหลงเจียงได้แถลงข่าวงานป้องกันควบคุมโรคระบาด ซึ่งได้แจ้งผลการตรวจล่าสุดและการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยบริษัท CP Food Heilongjiang

บริเวณบรรจุภัณฑ์ด้านนอกของผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตโดยบริษัท CP Food Heilongjiang จำนวน ๙ ตัวอย่าง พบผลการตรวจกรดนิวคลีอิกเป็นบวก ผลิตภัณฑ์อาหารที่วางจำหน่ายถูกเอาลงจากชั้นวางสินค้าและจัดเก็บเป็นการชั่วคราว

ภายหลังจากที่พบว่าพนักงานของบริษัท CP Food Heilongjiang บางส่วนได้รับการยืนยันการติดเชื้อโควิด-๑๙ และบางส่วนมีการติดเชื้อโดยไม่แสดงอาการ ปัจจุบันหน่วยงานกำกับและดูแลตลาดมณฑลเฮยหลงเจียงได้ดำเนินมาตรการต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่วางจำหน่ายภายในมณฑลเฮยหลงเจียงของบริษัท CP Food Heilongjiang โดยให้เอาลงจากชั้นวางจำหน่ายสินค้าและจัดเก็บเป็นการชั่วคราว ปริมาณรวม ๑,๔๓๗.๕๒ ตัน และได้ร่วมกับหน่วยงานสุขอนามัย หน่วยงานป้องกันควบคุมโรคระบาด ดำเนินการสุ่มตรวจกรดนิวคลีอิกในสินค้าดังกล่าว

จนถึงวันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๔ เวลา ๘.๐๐ น. ได้ทำการสุ่มตรวจตัวอย่างจำนวน ๙๒,๗๘๖ ตัวอย่าง ผลการตรวจที่ออกมา ๙๑,๖๙๖ ตัวอย่าง พบว่ามีจำนวน ๙ ตัวอย่างที่บริเวณบรรจุภัณฑ์ด้านนอกของผลิตภัณฑ์พบผลการตรวจกรดนิวคลีอิกเป็นบวก โดยมี ๘ ตัวอย่างที่พบจากสินค้าที่จัดเก็บจากอำเภอฮุนอู่ เมืองเฮยเหอ และมี ๑ ตัวอย่างจากอำเภอหลานซีเมืองฮุยฮัว ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจเป็นบวกนั้น มีรายละเอียดดังนี้ ๑) ไก่ทอดกรอบครึ่งตัวติดอกไก่ที่ผลิตเมื่อวันที่ ๖ มกราคม ๒๕๖๔ ปริมาณ ๒,๒๐๐ กิโลกรัม ๒) เนื้อไก่ทอดเสียบไม้จิ้มฟันที่ผลิตเมื่อวันที่ ๑๕ มกราคม ๒๕๖๔ ปริมาณ ๒๓๔ กิโลกรัม โดยผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องมีการส่งจำหน่ายไปยังเมืองฉีฉีฮยาเอ๋อ เมืองต้าชิง เมืองเฮยเหอ เมืองฮุยฮัว ของมณฑลเฮยหลงเจียง เมื่อวันที่ ๑๑ ๑๒ และ ๑๖ มกราคม ๒๕๖๔ ซึ่งสินค้าที่ส่งไปเมืองฉีฉีฮยาเอ๋อ เมืองเฮยเหอ และเมืองฮุยฮัว ได้ถูกเอาลงจากชั้นวางสินค้าและจัดเก็บไว้ชั่วคราวมีการติดตามได้ครบ ส่วนสินค้าที่ส่งไปเมืองต้าชิง ปริมาณ ๒๔๐ กิโลกรัม อยู่ในระหว่างการเร่งติดตาม

หลังจากนี้ มณฑลเฮยหลงเจียงจะยังคงติดตามผลการตรวจกรดนิวคลีอิกของผลิตภัณฑ์ที่เอาลงจากชั้นวางสินค้าของบริษัท CP Food Heilongjiang ภายในมณฑลเฮยหลงเจียง หากพบผลการตรวจเป็นบวก จะต้องดำเนินการตรวจสอบย้อนกลับในโอกาสแรก

ผู้บริโภคที่ได้ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของบริษัท CP Food Heilongjiang ซึ่งผลิตหลังวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๔ ควรทำอะไร

นายหยาง เซา ผู้อำนวยการศูนย์ป้องกันควบคุมโรคระบาดเมืองฮาร์บิน เผยว่า หากผู้บริโภคที่ได้ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารของบริษัท CP Food Heilongjiang ซึ่งผลิตหลังวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๔ และเก็บไว้ในตู้เย็น สามารถเลือกวิธีจัดการได้ดังนี้

๑. ดำเนินการป้องกันโรคส่วนบุคคลโดยใส่ถุงมือและสวมหน้ากากอนามัย เติрымถุงพลาสติกไว้ก่อน ทำการตรวจเช็ควันที่ผลิตบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอก หากเป็นผลิตภัณฑ์ของโรงงานบริษัท CP Food

Heilongjiang ซึ่งผลิตหลังวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๔ ให้ทำการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ด้านนอกด้วยแอลกอฮอล์ ๗๕% แล้วนำไปใส่ถุงพลาสติก จากนั้นทำการฆ่าเชื้อบริเวณส่วนที่จับและปากถุงพลาสติกด้วยแอลกอฮอล์ ๗๕% ถุงมือและหน้ากากอนามัยที่ใช้แล้วใส่ในถุงเพื่อนำไปทิ้ง หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสดวงตา จมูก และปาก ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่

๒. โทเบอร์คูเรียคัมครองผู้บริโภค ๑๒๓๑๕ เพื่อให้ศูนย์ฯ ระดับเขต/อำเภอ หรือเมือง ประสานงานกับหน่วยงานการกำกับและดูแลตลาด หน่วยงานป้องกันควบคุมโรค และเจ้าหน้าที่จากหมู่บ้าน ชุมชน และตำบล ดำเนินการรวบรวมของที่รับคืนและลงบันทึกไว้ สินค้าที่รับคืนจัดเก็บโดยเฉพาะ เพื่อทำการ ขนย้ายและทำลายแบบไม่เป็นอันตราย

ผอ.หยาง ยังให้ข้อมูลว่า จากผลการเฝ้าระวังจนถึงปัจจุบัน ยังไม่พบว่าอาหารและบรรจุภัณฑ์ ด้านในผลิตภัณฑ์ของบริษัท CP Food Heilongjiang มีผลการตรวจกรดนิวคลีอิกเป็นบวก ผลิตภัณฑ์ที่ ผู้บริโภคซื้อไปปกติมีการทิ้งบรรจุภัณฑ์ด้านนอกก่อนใส่ตู้เย็น ความเสี่ยงปนเปื้อนเชื้อโรคในตู้เย็นจึงค่อนข้างต่ำ อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคสามารถฆ่าเชื้อพื้นผิวของตู้เย็นได้โดยใช้แอลกอฮอล์ ๗๕% โดยก่อนนำผลิตภัณฑ์ออกจาก ตู้เย็นควรใส่ถุงมือและสวมหน้ากากอนามัย นำผลิตภัณฑ์ออกจากตู้เย็น แล้วจึงทำการฆ่าเชื้อพื้นผิวของเก็บ ผลิตภัณฑ์ในตู้เย็นโดยการเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ ๗๕%

ในกรณีที่ซื้อผลิตภัณฑ์ของบริษัท CP Food Heilongjiang แบบที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์จึงไม่รู้เวลาที่ผลิต ก็สามารถดำเนินการตามที่กล่าวไปข้างต้นได้ หรือก่อนที่จะนำออกจากตู้เย็นมาเพื่อรับประทาน ให้ใส่ถุงมือและสวมหน้ากากอนามัย เมื่อนำบรรจุภัณฑ์ออกจากตู้เย็นให้ฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ด้วยแอลกอฮอล์ ๗๕% ก่อน แล้วนำผลิตภัณฑ์อาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ใส่ในหม้อนึ่งใช้เวลาหนึ่ง ๑๕-๓๐ นาที (นับเวลาตั้งแต่น้ำเดือด) จากนั้นค่อยนำไปปรุงอาหารเพื่อบริโภคต่อไป

ผู้บริโภคที่ได้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารของบริษัท CP Food Heilongjiang ไปแล้ว จะติดเชื้อโควิด-๑๙ หรือไม่

ผอ.หยาง ได้ตอบว่า หน่วยงานควบคุมแต่ละท้องที่ในมณฑลเฮยหลงเจียงได้เร่งดำเนินการ ตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้องของบริษัท CP Food Heilongjiang โดยข้อมูลที่ได้รับกลับมาไม่พบผลการตรวจกรดนิวคลีอิกเป็นบวกในผลิตภัณฑ์ ในขณะที่พบผลเป็นบวกที่บรรจุภัณฑ์ด้านนอกของผลิตภัณฑ์ บางส่วน ตามข้อมูลรายงานทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ปัจจุบันยังไม่มีหลักฐานแสดงให้เห็นว่ามีคน บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารชนิดหนึ่งชนิดใดและติดเชื้อไวรัสโควิด-๑๙ ดังนั้นผู้บริโภคจึงไม่ควรวิตกกังวลมากเกินไป

ผอ.หยาง ยังได้เน้นย้ำว่า สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในห่วงโซ่ความเย็นทุกชนิด เราคงยังต้องเฝ้า ระวังตลอดเวลา เมื่อบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในห่วงโซ่ความเย็น ขอให้ปฏิบัติตามหลัก ๕ ประการเพื่อการ บริโภคอาหารอย่างปลอดภัย ซึ่งจะช่วยป้องกันการเกิดโรคติดต่อ (Communicable diseases) และโรคที่ เกิดขึ้นโดยมีสาเหตุมาจากอาหาร (foodborne diseases) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๑. รักษาความสะอาด ในลำดับแรกต้องปลูกฝังพฤติกรรมด้านสุขอนามัยที่ดี ล้างมือบ่อย ๆ ก่อนรับประทานอาหารและก่อนลงมือทำอาหารต้องล้างมือให้สะอาด เวลาทำอาหารที่สัมผัสอาหารดิบให้ล้าง มือหลังสัมผัส ลำดับต่อมา จะต้องรักษาความสะอาดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารและเครื่องใช้ในครัวโดยใช้ไอน้ำหรือ ต้มในน้ำเดือดเพื่อฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ และทำความสะอาดสภาพแวดล้อมห้องครัวเป็นประจำ

๒. ของดิบและของสุกจัดเก็บแยกกัน อาหารดิบและอาหารปรุงสุกให้จัดเก็บแยกกัน อุปกรณ์ ที่ทำการแปรรูปอาหารดิบและอาหารปรุงสุกจะต้องเก็บแยกกัน เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนระหว่างกัน (Cross-Contamination Prevention)

๓. ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง การปรุงอาหารต้องให้สุกทั่วถึง ต้มให้เดือด ซึ่งอุณหภูมิแกนกลาง

(core temperature) ของอาหารควรสูงกว่า ๗๐ องศาเซลเซียสขึ้นไป อาหารสดและปรุงสุกที่เอามาออกจากตู้เย็นจะต้องอุ่นให้ร้อนหรือทำให้สุกก่อนบริโภค

๔. เก็บอาหารในอุณหภูมิที่ปลอดภัย ภายใต้สภาวะการเก็บรักษาอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ °C และสูงกว่า ๖๐ °C สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ส่วนใหญ่ หรือหยุดการเจริญเติบโต ดังนั้นอาหารที่ปรุงสุกเสร็จเรียบร้อยแล้วจึงควรรับประทาน

๕. ใช้น้ำและวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัย ควรเลือกซื้ออาหารหรือรับประทานอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต ตลาดสด และร้านอาหาร ที่มีสุขอนามัยที่ดี เรียนรู้และทำความเข้าใจฉลากอาหาร การประกอบอาหาร ควรใช้น้ำจากแหล่งน้ำที่ปลอดภัยในทุกกระบวนการตั้งแต่การล้างผักผลไม้ การแปรรูปอาหาร การทำความสะอาดอุปกรณ์ทำอาหารและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร และการล้างมือ

=====

แหล่งข้อมูล: ๑. ข่าวจากเว็บไซต์ The Paper วันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๔

https://www.thepaper.cn/newsDetail_forward_10937774