

วันที่ 6 มีนาคม 2563

เรียน ผู้เกี่ยวข้องทุกท่าน

Fisheries Processing Industries and Marketing Division,
Fisheries Policy Planning Department, Fisheries Agency,
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan

Food Inspection and Safety Division, Pharmaceutical Safety
and Environmental Health Bureau, Ministry of Health, Labour
and Welfare of Japan

เรื่อง ขี้แจงการรับมือกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ (COVID-19)

สืบเนื่องจากในประเทศไทยมีกระแสข่าวที่ทำให้เกิดความวิตกกังวล
กันว่าเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ (COVID-19) แพร่ระบาดสู่คนได้ด้วยการ
บริโภคสินค้าประมง ขอให้ทำความเข้าใจให้ถูกต้องดังต่อไปนี้

มีการคาดกันว่า ช่องทางหลักในการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโร
นาสายพันธุ์ใหม่คือ การติดต่อโดยละอองฝอย (Droplet transmission) และ
การติดต่อผ่านการสัมผัส (Direct contact transmission) และ ณ ปัจจุบัน ไม่
มีรายงานการติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่โดยผ่านอาหาร

หากมีการดำเนินการควบคุมสุขอนามัยอาหารอย่างถูกต้องตามที่
ปฏิบัติกันโดยทั่วไป เช่น การควบคุมดูแลสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน มีการล้าง
มืออย่างสม่ำเสมอ ในขั้นตอนต่าง ๆ เช่น การผลิต การขนย้าย การปรุงอาหาร
การจำหน่าย เป็นต้น ก็ไม่ต้องวิตกกังวลว่าจะติดเชื้อโดยผ่านการบริโภค
อาหารรวมถึงสินค้าประมงสด

กระทรวงเกษตรป่าไม้และประมงประเทศญี่ปุ่นได้แจ้งให้
ผู้ประกอบการผลิตและแปรรูปสินค้าเกษตรป่าไม้ประมงและอาหารดำเนินการ
ควบคุมสุขอนามัยที่ปฏิบัติกันโดยทั่วไปอย่างเคร่งครัดเพื่อผลิตและส่งมอบ
อาหารจากประเทศญี่ปุ่นที่ปลอดภัย ขอให้วางใจในการรับประทานอาหารจาก
ประเทศญี่ปุ่น

(เอกสารอ้างอิง 1)

1. การรับมือกับเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ (COVID-19) สำหรับ
ผู้ประกอบการอาหาร (แนะนำข้อมูล) (หน้าโฮมเพจของกระทรวงเกษตรป่าไม้
และประมงประเทศญี่ปุ่น)

https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/attach/pdf/index-1.pdf

2. ถามตอบเกี่ยวกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่
(สำหรับผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง) (หน้าโฮมเพจของกระทรวงสวัสดิการและ
แรงงานประเทศญี่ปุ่น)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/covid19_qa_kanrenkigyoku.html

(เอกสารอ้างอิง 2)

กระทรวงสาธารณสุขประเทศไทยยังได้มีการอธิบายในงานแถลงข่าวเมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ที่ผ่านมาว่า “ก็แน่นอนนะครับว่า กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ อย่างที่ท่านปลื้มๆ ว่า ถ้าเรารู้ว่าอาหารไหนมีความเสี่ยงนะครับ เกิดขึ้นจากการปรุง เกิดขึ้นจากการเตรียม ล้วนมีความเสี่ยงทั้งนั้น คงไม่ใช่แค่ซูชิ ปลาดิบ หรืออะไรก็แล้วแต่นะครับ ถ้ากระบวนการถึงแม้จะเป็นซูชิ แต่เขามีการเตรียมการอย่างดี สะอาดสะอาด ก็ทานได้ครับ”

งานแถลงข่าวกระทรวงสาธารณสุขประเทศไทย (มีการพูดถึงตั้งแต่ 33.23 นาที)

<https://www.youtube.com/watch?v=Hu5zOrpYEZg>

(ข้อมูลอ้างอิง)

ถามตอบเกี่ยวกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ (สำหรับผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง) (หน้าโฮมเพจของกระทรวงสวัสดิการและแรงงานประเทศญี่ปุ่น)
(อ้างอิงบางส่วน คำแปลอย่างไม่เป็นทางการ)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/covid19_qa_kanrenkiyou.html

1. สำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

ถาม 1 มีความเป็นไปได้ที่จะติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่โดยผ่านอาหารหรือไม่

ขณะนี้มีการคาดกันว่า ช่องทางหลักในการติดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่คือ การติดต่อโดยละอองฝอย (Droplet transmission) และการติดต่อผ่านการสัมผัส (Contact transmission) และ ณ ปัจจุบัน (วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2563) ไม่มีรายงานการติดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่โดยผ่านอาหาร

หากมีการดำเนินการควบคุมสุขอนามัยอาหารอย่างถูกต้องตามที่ปฏิบัติกันโดยทั่วไปเพื่อป้องกันอาหารเป็นพิษ เช่น การควบคุมดูแลสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน มีการล้างมือ ซาเชื้อบริเวณนิ้วและมือด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ และคำนึงถึงบุคคลรอบข้างด้วยการใส่หน้ากากเพื่อป้องกันการไอแพร่กระจายเชื้อ เป็นต้น ก็ไม่ต้องวิตกกังวล

WHO ระบุว่าควรหลีกเลี่ยงการบริโภคเนื้อสัตว์และสินค้าแปรรูปเนื้อสัตว์ที่ดิบหรือผ่านความร้อนไม่เพียงพอ และให้ระมัดระวังการปนเปื้อนข้ามสู่ผลิตภัณฑ์อาหารเมื่อผลิตและแปรรูปหรือปรุงอาหารเหล่านั้น ซึ่งเป็นข้อควรระวังสำหรับสุขอนามัยอาหารโดยทั่วไปเท่านั้น

ขอเรียนให้ทุกท่านมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ และขอให้ดำเนินการป้องกันโรคติดต่ออย่างถูกต้องตามที่ปฏิบัติกันโดยทั่วไป เช่น มีนโยบายเรื่องการล้างมืออย่างเคร่งครัด เป็นต้น