

กรณีข่าวพบเชื้อโคโรนาไวรัส 2019 บนเชียงแล่ปลาแซลมอน

วันที่ 13 มิถุนายน 2563 สำนักงานคณะกรรมการสาธารณสุขแห่งชาติของจีน (NHC) รายงานว่า พบผู้ติดเชื้อโคโรนาไวรัส-19 รายใหม่ 6 ราย ในเมืองหลงของจีน มีอย่างน้อย 2 ราย มีประวัติเดินทางมาที่ตลาดซินฟาตี้ (Xinfadi Market) มีประวัติเดินทางมาที่ตลาดซินฟาตี้ (Xinfadi Market) เจ้าหน้าที่กล่าวว่าพนักงานและพ่อค้าทุกคนในตลาดอาหารสดแห่งนี้ รวมมากกว่า 1 หมื่นคน กำลังเข้าสู่กระบวนการตรวจหาเชื้อโคโรนาไวรัส-19 นอกจากนี้ทางการเมืองปักกิ่งยังสั่งให้มีการทดสอบตัวอย่างอาหาร อุปกรณ์ และพื้นที่แวดล้อมตลาดขายส่งทั้งหมดของเมืองปักกิ่ง การตรวจพบเชื้อโคโรนาไวรัส-19 บนเชียงปลาแซลมอน ความกังวลของประชาชนเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารทะเล ทำให้ซูเปอร์มาร์เก็ตบางแห่ง รวมถึงตลาดเซาซือฟา (Chaoshifa Market), ห้างคาร์ฟูร์ (Carrefour) และอู๋เมย์ (Wumart) ในเมืองปักกิ่ง ตัดสินใจกำจัดปลาแซลมอนทั้งหมดออกจากตลาด กรณีการแพร่กระจายของเชื้อโคโรนาไวรัส-19 ในประเทศเป็นครั้งแรกในรอบกว่า 7 สัปดาห์ และด้วยสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับตลาดและอาหารสด ทำให้รวมแล้วมีการประกาศสั่งปิดตลาดในเมืองปักกิ่งทั้งหมด 6 แห่ง



ปลาแซลมอน

เป็นปลาทะเลที่นิยมใช้บริโภคเป็นอาหาร ทั้งบริโภคสด นำมาปรุงอาหาร และนำมาแปรรูป มีรสอร่อย มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ประกอบด้วยโปรตีน และไขมัน ซึ่งเป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัวซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพ สีของเนื้อปลาแซลมอนเกิดจากรังควัตถุ แอสตาแซนทิน (astaxanthin) ซึ่งอยู่ในกลุ่มแคโรทีนอยด์ (carotenoid) ลักษณะทั่วไปของปลาแซลมอน โดยแบ่งระยะการเจริญเติบโต ของปลาแซลมอน เริ่มจาก ไข่ปลา (Roe) เป็นกระบวนการผลิตปลาแซลมอนในอุตสาหกรรมเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเริ่มต้นในสภาพเพาะลูกปลา โดยไข่ปลาปฏิสนธิในน้ำจืด เช่นเดียวกับปลาแซลมอนในธรรมชาติ หลังจากอยู่ในน้ำเย็นอุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียสราว 60 วัน ตัวอ่อนปลาแซลมอนก็จะฟักตัว และระยะตัวอ่อน (Fry) ระยะที่ฟักตัวจะได้รับสารอาหารจาก

ลูกไข่แดงที่ท้อง เราเรียกปลาแซลมอนในระยะนี้ว่า “ตัวอ่อนลูกไข่แดง” หลังจากที่ฟักตัวได้ 4-6 สัปดาห์ ตัวอ่อนจะเริ่มกินอาหารและถูกย้ายไปยังบ่อน้ำจืดขนาดใหญ่ ระยะต่อมา ลูกปลา (Smolt) เมื่อเวลาผ่านไป 10 – 16 เดือน ปลาแซลมอนจะมีน้ำหนักตัว 60 – 100 กรัม และพร้อมที่จะถูกย้าย จากน้ำจืดไปอาศัยอยู่ในน้ำเค็ม ในระยะนี้ แถบสีดำที่อยู่ข้างลำตัวลูกปลาจะค่อยๆจางลง ด้านบนของตัวปลาจะมีสีเข้ม และท้องปลาจะมีสีเงิน นอกจากนี้จะมีการเปลี่ยนแปลงทางชีวภาพเกิดขึ้นกับลูกปลา โดยพวกมันจะสามารถกรองน้ำเค็มผ่านเหงือกและไต กระบวนการนี้เรียกว่า “กระบวนการปรับสภาพลูกปลาจากน้ำจืดไปยังน้ำเค็ม” ซึ่งเป็นกระบวนการที่สำคัญ ต้องการอยู่รอดในทะเลของปลาแซลมอน ถัดมาการเติบโตเป็น ปลาแซลมอน ปลาแซลมอนจะอาศัยอยู่ในกระชังตาข่ายในฟยอร์ด* เป็นระยะเวลา 14 – 22 เดือน ขึ้นอยู่กับน้ำหนักที่ต้องการ ปลาแซลมอนตัวเล็กจะมีน้ำหนักประมาณ 3-4 กก. ในขณะที่ปลาแซลมอนตัวใหญ่อาจจะมีน้ำหนักถึง 6 กก. กฎหมายของนอร์เวย์กำหนดให้เพาะเลี้ยงปลาแซลมอนที่ยังไม่เข้าสู่วัยเจริญพันธุ์เท่านั้นในฟยอร์ด ปลาแซลมอนจะถูกเลี้ยงในกระชังที่มีความลึก 25 – 40 เมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง 90 – 200 เมตร กับปริมาณปลา 2.5% ของน้ำในกระชัง 97.5% ด้วยระบบควบคุมทั้ง ออกซิเจน กระแสน้ำ และอุณหภูมิ โดยมีการให้อาหารผ่านเครื่องอัตโนมัติ เมื่อปลาแซลมอนโตเต็มที่กับระยะเวลาและขนาดที่พร้อมจะถูกเชือด พวกมันจะถูกสุบออกจากกระชังตาข่ายไป สุ่มบ่อในเรือขนปลา และเรือจะเคลื่อนย้ายปลาไปยังสถานที่ผลิต สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ การเดินทางของปลา จะต้องไม่ทำให้ปลาเครียดเนื่องจากเป็นผลเสียต่อสุขภาพของปลาและส่งผลกระทบต่อคุณภาพของปลา

*ฟยอร์ด หรือ Fjord คือ อ่าวเล็ก ๆ บริเวณชายฝั่งทะเลนอร์เวย์ ถูกน้ำกัดเซาะจนเว้าแหว่งมีลักษณะแคบและยาว เว้าลึกเข้าไปในฝั่งระหว่างแผ่นดินสูงชันหรือระหว่างหน้าผาสูงชันตามเชิงเขา ฟยอร์ดเกิดจากการกัดเซาะของธารน้ำแข็ง

การนำเข้าและขบวนการขนส่งแซลมอน ประเทศไทย

1. ส่วนใหญ่ประเทศไทยนำเข้าปลาแซลมอนมาจากประเทศนอร์เวย์ และเป็นแบบสด ซึ่งฟาร์มจะมีการเลี้ยงปลาแซลมอนกลางมหาสมุทรแอตแลนติก ในกระชังที่มีความลึก 25 – 40 เมตร ด้วยระบบควบคุมทั้ง ออกซิเจน กระแสน้ำ และอุณหภูมิ เลี้ยงด้วยอาหารเม็ดตามมาตรฐาน EU ซึ่งผ่านกระบวนการผลิตด้วยความร้อน ทำให้ปราศจากสารปรสิติในลำไส้ สารเคมี และสารต้องห้ามอื่นๆ
2. การขนส่งปลาแซลมอนสู่ประเทศไทย ส่วนใหญ่มาโดยเครื่องบิน เนื่องจากต้องการความรวดเร็วและความสดของสินค้า โดยบรรจุในตู้คอนเทนเนอร์ที่มีการควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส เพื่อให้พยาธิที่อาจจะมีอยู่ในตัวปลาตายหมด เมื่อนำมาบริโภคจึงนำมาละลายเพื่อแลเป็นปลาดิบ และแช่เย็นไว้ ด้วยการลดอุณหภูมิของอาหาร ให้ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส

3. การนำเข้าต้องได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และกรมประมง การนำเข้าต้องใช้เอกสาร ดังนี้ ใบรับรองสินค้าจากต้นทาง, Invoice ,Packing list เอกสารอนุญาตนำเข้าประมง, เอกสารอนุญาตนำเข้าจาก อ.ย. โดยผู้นำเข้าจะต้องติดต่อยื่นเอกสาร ผู้นำเข้า และเอกสารเกี่ยวกับสินค้าให้กับหน่วยงานดังกล่าวเพื่อพิจารณา
4. ในการชำแหละปลาแชลมอน จะถูกทำให้สลบก่อนเชือด เอาเครื่องในออกและล้างอย่างสะอาดด้วย เครื่องจักรคุณภาพ ปลาแต่ละขนาด จะถูกนำไปวางเรียงในกล่องน้ำแข็ง โดยเก็บไว้ในตู้เก็บความเย็น อุณหภูมิระดับต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส ด้วยความเย็นที่คงที่ และปลาแชลมอนแช่แข็งที่ถูกนำมาละลาย จะต้องถูกรับประทานภายใน 24 ชม.

การติดเชื้อโคโรนาไวรัส 2019 จากปลาแชลมอน

1. ยังไม่พบหลักฐานยืนยันว่าพบเชื้อโคโรนาไวรัส 2019 ในอาหาร หรือบรรจุภัณฑ์อาหาร ในพื้นผิวดิน น้ำบาดาล น้ำประปา หรือน้ำบริโภค เนื่องจากไวรัสชนิดนี้มีเยื่อหุ้มที่มีความทนทานต่อสภาวะแวดล้อมได้ต่ำและถูกทำลายได้ง่ายจากสารเคมีที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ เช่น คลอรีน หรือความร้อน ดังนั้นความเสี่ยงที่จะพบเชื้อไวรัสในอาหารจึงค่อนข้างต่ำ
2. ทีมวิจัย College London University ให้ข้อมูลว่า ปลาแชลมอนไม่น่าเป็นแหล่งของการติดเชื้อ เพราะปลาไม่มีสิ่งมีชีวิตที่องค์ประกอบทางชีวภาพที่ซับซ้อนเหมือนมนุษย์ พาหะของโรคติดเชื้อโคโรนาไวรัส 2019 ส่วนใหญ่ติดเชื้อก่อโรคได้ในคน และสัตว์หลายประเภทที่เป็นสัตว์เลือดอุ่น เช่น สัตว์ปีก สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม (ม้า วัว แมว สุนัข ค้างคาว กระจง หู อูฐ และสัตว์ป่าอื่นๆ) แต่ไม่สามารถรวมปลา ซึ่งเป็นสัตว์เลือดเย็นได้
3. กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ให้ข้อมูลว่า โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ไม่สามารถติดเชื้อปลาแชลมอนได้ในธรรมชาติ ต้องรอผลการสอบสวนว่า เกิดการปนเปื้อนในขั้นตอนใด และก่อโรคในคนป่วยกลุ่มนี้ได้ อย่างไร

ข้อแนะนำ ที่ควรรู้เกี่ยวกับปลาแชลมอน เมื่อโควิด-19

1. มาตรการสำหรับผู้บริโภค

- ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานทะเลดิบ หรือ สุกๆ ดิบๆ
- ใช้ช้อนกลางเมื่อรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่นทุกครั้ง

- รับประทานอาหารที่สุกใหม่ แยกอาหารปรุงสุกและดิบออกจากกัน ไม่วางปะปนกัน แยกอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารหรือทำความสะอาด สำหรับอาหารทะเลก่อนนำไปใช้กับอาหารชนิดอื่น

- การป้องกันส่วนบุคคลสำหรับประชาชน เช่น หากไปตลาดสด ประชาชนควรระมัดระวังการรับเชื้อ โดยวางแผนการจับจ่ายซื้อของ เลือกร้านและวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน ภายหลังจากสัมผัสวัตถุดิบ ควรล้างมือด้วยน้ำและสบู่ รับประทานอาหารและรีบกลับบ้านทำความสะอาดร่างกาย

2. บริษัทผู้ผลิตอาหาร

- ให้ปฏิบัติตามความปลอดภัยของทางด้านอาหาร เช่น GMP และ HACCP โดยเฉพาะขั้นตอนการฆ่าเชื้ออาหารในกระบวนการผลิตต้องเพิ่มความเข้มงวดในการตรวจสอบเฝ้าระวังและบันทึกผลเพื่อให้แน่ใจว่าสามารถฆ่าเชื้อได้สมบูรณ์ (เชื้อไวรัสโควิด-19)

- การป้องกันการปนเปื้อนข้าม (Cross contamination)

- สุขลักษณะของบุคคล (personal hygiene) เช่น แต่งกายให้สะอาด สวมหน้ากากอนามัย ล้างมือทุกครั้งระหว่างการเตรียมเนื้อดิบและอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ทุกครั้ง ก่อนรับประทานอาหาร ไม่พูดคุยผ่านอาหาร หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูก โดยไม่จำเป็น รวมทั้ง

- หลีกเลี่ยงการสัมผัสผู้อื่น เว้นระยะห่างในการติดต่อประสานงานกันอย่างน้อย 2 เมตร ใช้เชียงและมีดแยกต่างหากสำหรับเนื้อดิบและอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาด หยิบ หรือตักอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารโดยตรง หรือใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหาร เช่น เลือกใช้ถุงมือที่เหมาะสมกับลักษณะการใช้งาน

- การใช้เทคนิคการถนอมอาหาร เช่น การแช่เยือกแข็ง (Freezing)

3. มาตรการป้องกันทั่วไป

- **กินสุก** รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ ไม่รับประทานอาหารที่ดิบๆ สุกๆ

- **ร้อน ช้อนกลาง** อาหารที่เก็บไว้นานเกินกว่า 2 ชั่วโมงต้องนำมาอุ่นให้ร้อน

อย่างทั่วถึงก่อนนำมารับประทานอีกครั้ง ใช้ช้อนกลาง จัดให้มีช้อนกลางทุกครั้งเมื่อมีอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน

- **สะอาด** ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำหรือสบู่ทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร หลังขับถ่าย และล้างสัปรด

4. ผู้สัมผัสอาหาร

- ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสุก

- ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ ก่อนนำมาปรุง

- เนื้อปลาควรเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส
- ภาชนะที่ใส่อาหารต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ น้ำที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ผ่านการฆ่าเชื้อคลอรีนคงเหลือในน้ำปะปา 0.2-0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร

อ้างอิง

- กรมควบคุมโรค
- กรมอนามัย
- กรมประมง
- ศูนย์บริหารสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
- ไทยรัฐออนไลน์
- บทความ Marketing Oops.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กองอาหาร. 3 ข้อเสนอแนะ ในการจัดการความปลอดภัยอาหาร ในสถานการณ์การระบาดใหญ่ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
- Food Science and Technology Association of Thailand

จัดทำโดย

- กลุ่มพัฒนาระบบวิชาการโรคติดต่อ กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค