

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

ขณะนี้คาดกันว่า ช่องทางหลักในการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโร
นาสายพันธุ์ใหม่คือ การติดต่อโดยละอองฝอย (Droplet transmission) และ
การติดต่อผ่านการสัมผัส (Contact transmission) และ ณ ปัจจุบัน ไม่มี
รายงานการติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่โดยผ่านอาหาร

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 “ก็เน้นย้ำนะครับว่า กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ อย่างที่ท่านปลื้มว่า 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_kanrenkigyuu.html

1. สำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

ถาม 1 มีความเป็นไปได้ที่จะติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่โดยผ่านอาหารหรือไม่

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

หากมีการดำเนินการควบคุมสุขอนามัยอาหารอย่างถูกต้องตามที่ปฏิบัติกันโดยทั่วไปเพื่อป้องกันอาหารการเป็นพิษ เช่น การควบคุมดูแลสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน มีการล้างมือ ซาเชื้อบริเวณนิ้วและมือด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ และคำนึงถึงบุคคลรอบข้างด้วยการใส่หน้ากากเพื่อป้องกันการไอแพร่กระจายเชื้อ เป็นต้น ก็ไม่ต้องวิตกกังวล

WHO ระบุว่าควรหลีกเลี่ยงการบริโภคเนื้อสัตว์และสินค้าแปรรูปเนื้อสัตว์ที่ดิบหรือผ่านความร้อนไม่เพียงพอ และให้ระมัดระวังการปนเปื้อนข้ามสู่ผลิตภัณฑ์อาหารเมื่อผลิตและแปรรูปหรือปรุงอาหารเหล่านั้น ซึ่งเป็นข้อควรระวังสำหรับสุขอนามัยอาหารโดยทั่วไปเท่านั้น

ขอเรียนให้ทุกท่านมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ และขอให้ดำเนินการป้องกันโรคติดต่ออย่างถูกต้องตามที่ปฏิบัติกันโดยทั่วไป เช่น มีนโยบายเรื่องการล้างมืออย่างเคร่งครัด เป็นต้น

2020 年 3 月 6 日

関 係 各 位

農林水産省水産庁漁政部加工流通課
厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

新型コロナウイルス感染症への対応について（お知らせ）

今般、タイにおいて、水産物を介して人間が新型コロナウイルスに感染するとの懸念が広まっておりますが、以下について正しい理解をいただくようお願いします。

新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路は飛沫感染と接触感染であると考えられています。食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていません。

製造、流通、調理、販売等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い等の一般的な衛生管理が実施されていれば、生の水産物を含め、食品を介した感染を心配する必要はありません。

なお、我が国においても、農林水産物、食品の取扱事業所に対し、一般衛生管理を徹底するように周知し、安全な日本産食品が供給されるよう取り組んでおります。

安心して日本産食品をお召し上がり下さい。

（参考 1）

1. 食品等取扱い事業者における新型コロナウイルス感染症への対応について（情報提供）
（農林水産省ホームページ）

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

2. 新型コロナウイルスに関する Q&A（関連業種の方へ）（厚生労働省ホームページ）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/covid19_qa_kanrenkigyou.html

（参考 2）

タイの保健省も、2 月 28 日の報道会見において、「次官からも述べたとおり、加熱、取り箸（取りスプーン）、手洗いが重要であることを改めて強調したい。料理のどこが危険かと言えば、調理する過程にある。これはあらゆる料理に当てはまる。寿司、刺身などに限った話ではない。寿司であっても、調理の過程が衛生的でちゃんとしていれば、食べても大丈夫である。」と述べています。

タイ保健省の報道会見の様子（該当は 33 分 23 秒以降）

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