

มาตรการป้องกันการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ในกระบวนการผลิตอาหารส่งออก

โรคระบาดจากเชื้อไวรัสสายพันธุ์โคโรนา ๒๐๑๙ หรือ COVID-19 ได้สร้างความกังวลในด้านความปลอดภัยในสินค้าสัตว์น้ำต่อผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงพาณิชย์ และกระทรวงมหาดไทย จึงได้ร่วมกันกำหนดมาตรการป้องกันการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ในกระบวนการผลิตอาหารส่งออก ดังนี้

๑. มาตรการกำจัดหรือลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนมากับวัตถุดิบ ingredient และ ภาชนะบรรจุ

โรงงานแปรรูปสัตว์น้ำต้องจัดทำมาตรการเพื่อลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนเชื้อ COVID-19 ที่มากับวัตถุดิบสัตว์น้ำ ingredient และภาชนะบรรจุ ดังนี้ ๑) จัดทำข้อปฏิบัติในการควบคุมและป้องกันการปนเปื้อนเชื้อ COVID-19 ส่งให้กับ Supplier ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้า ๒) ควบคุมทางเข้าและออก ก่อนเข้าและออกจากสถานที่ เช่น การเซ็นชื่อ หรือการใช้ระบบออนไลน์ QR Code เป็นต้น ๓) ทำความสะอาดบริเวณผิวสัมผัสภายนอกที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของรถที่ขนส่งวัตถุดิบ ingredient และภาชนะบรรจุ เข้ามาในโรงงาน โดยใช้ น้ำยาฆ่าเชื้อและวิธีการทำความสะอาดที่เหมาะสม ๔) บุคลากรที่มากับรถขนส่งวัตถุดิบ ingredient และ ภาชนะบรรจุ จะต้องใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอย่างถูกต้องตลอดเวลา ได้รับการตรวจคัดกรองไข้ และอาการระบบทางเดินหายใจอย่างใดอย่างหนึ่งก่อนเข้าโรงงาน และกรอกข้อมูลประวัติเสี่ยง รวมทั้งทำความสะอาดมือด้วยแอลกอฮอล์หรือยาฆ่าเชื้อก่อนส่งมอบวัตถุดิบ ingredient และภาชนะบรรจุ ๕) มีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างผู้ขนส่งและวัตถุดิบ ingredient และภาชนะบรรจุ ๖) พนักงานที่รับวัตถุดิบ ingredient และภาชนะบรรจุ มีการดำเนินการตามมาตรการพิเศษ เพื่อควบคุมสุขอนามัยของพนักงานและสิ่งแวดล้อมในสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ในผลิตภัณฑ์อาหารส่งออก

๒. มาตรการควบคุมกระบวนการผลิตที่เข้มงวด

โรงงานต้องมีการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยตลอดสายการผลิต ตั้งแต่การรับวัตถุดิบที่นำเข้าโรงงาน กระบวนการแปรรูป การบรรจุ ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน Good Manufacturing Practice (GMP) และ Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ที่กรมประมงกำหนด เช่น พนักงานต้องมีการดูแลสุขภาพอนามัยส่วนบุคคล สวมผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และหน้ากาก รวมทั้งล้างมือด้วยความถี่ที่เหมาะสมขณะปฏิบัติงาน เป็นต้น นอกจากนี้โรงงานต้องมีมาตรการเพิ่มเติมในการนำสินค้าเข้าสู่ตู้คอนเทนเนอร์ ประกอบด้วย ๑) ควบคุมทางเข้าและออก ก่อนเข้าและออกจากสถานที่ เช่น การเซ็นชื่อ หรือการใช้ระบบออนไลน์ QR Code เป็นต้น ๒) ทำความสะอาดบริเวณผิวสัมผัสภายนอกที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของรถบรรทุกตู้คอนเทนเนอร์ ที่เข้ามาในโรงงาน โดยใช้ น้ำยาฆ่าเชื้อและวิธีการทำความสะอาดที่เหมาะสม ๓) บุคลากรที่มากับรถบรรทุกตู้คอนเทนเนอร์ จะต้องใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าอย่างถูกต้องตลอดเวลา ได้รับการตรวจคัดกรองไข้ และอาการระบบทางเดินหายใจอย่างใดอย่างหนึ่งก่อนเข้าโรงงาน และกรอกข้อมูลประวัติเสี่ยง ๔) ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภายในตู้คอนเทนเนอร์ก่อนบรรจุผลิตภัณฑ์ในตู้ด้วยวิธีการที่เหมาะสม ๕) พนักงานที่นำสินค้าเข้าสู่ตู้คอนเทนเนอร์ มีการดำเนินการตามมาตรการพิเศษ เพื่อควบคุมสุขอนามัยของพนักงานและสิ่งแวดล้อมในสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ในผลิตภัณฑ์อาหารส่งออก

๓. มาตรการควบคุมสุขอนามัยของพนักงานและสิ่งแวดล้อมในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ

โรงงานต้องปฏิบัติตามมาตรการพิเศษ เพื่อควบคุมสุขอนามัยของพนักงานและสิ่งแวดล้อมในสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ในผลิตภัณฑ์อาหารส่งออก ที่กระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำขึ้น สำหรับให้โรงงานแปรรูปสัตว์น้ำถือปฏิบัติ เพื่อป้องกันและลดโอกาสการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ จากคนสูสินค้าสัตว์น้ำ