



สภาผู้ส่งสินค้าทางเรือแห่งประเทศไทย

รับที่ 841/2563

วันที่ 15/12/2563

เวลา 15.00 น.

ที่ พณ ๐๓๐๘.๐๘ / ว. ๘๖

ถึง สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย / สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย / กรมวิทยาศาสตร์บริการ / สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค / สภาผู้ส่งสินค้าทางเรือแห่งประเทศไทย / สำนักงานส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย / สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย

ด้วยกรมการค้าต่างประเทศได้รับรายงานจากสำนักงานพาณิชย์ในต่างประเทศ ณ กรุงปักกิ่ง เรื่อง จีนเข้มงวดมาตรการตรวจสอบอาหารแช่แข็งนำเข้าเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของ COVID-19 รอบใหม่ รายละเอียดตาม QR Code

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และแจ้งให้สมาชิกทราบโดยทั่วกัน



สแกนเพื่อดูข้อมูล

กองบริหารสินค้าข้อตกลงและมาตรการการค้า
โทรศัพท์ ๐-๒๕๔๗-๕๐๙๕
โทรสาร ๐-๒๕๔๗-๔๗๓๖

จีนเข้มงวดมาตรการตรวจสอบอาหารแช่แข็งนำเข้าเพื่อป้องกันการแพร่ระบาด COVID-19 รอบใหม่

จีนยังคงดำเนินมาตรการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของ COVID-19 มาตลอด นับตั้งแต่การตรวจพบครั้งแรกที่เมืองอู่ฮั่นมณฑลหูเป่ย์ และสามารถควบคุมการแพร่ระบาดในประเทศได้ดี อย่างไรก็ตาม ในระยะหลังจีนตรวจพบผู้ป่วย COVID-19 รายใหม่ในประเทศที่มีความเชื่อมโยงกับอาหารแช่เย็น/แช่แข็งนำเข้า (cold-chain foods import) ที่ปนเปื้อน COVID-19 เช่น อาหารทะเล เนื้อสัตว์ และสัตว์ปีก และได้ขยายจาก cold-chain foods ไปยัง containers ทำให้หน่วยงานต่างๆ ทั่วจีนให้ความสำคัญกับวิธีป้องกันความเสี่ยงใหม่จากการนำเข้าอาหารแช่เย็น/แช่แข็งที่ปนเปื้อนเชื้อไวรัสโดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงฤดูหนาว

สำนักข่าว Global Times ของจีนได้ลงพื้นที่สำรวจสถานการณ์ที่ศูนย์โลจิสติกส์ คลังสินค้า ท่าเรือ ตลาดค้าส่งและค้าปลีกในพื้นที่ต่างๆ เช่น เทียนจิน อู่ฮั่น เซียงไฮ้ และปักกิ่ง พร้อมทั้งสอบถามเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นเกี่ยวกับวิธีการจัดการกับความท้าทายที่เกิดจากทั้งสินค้านำเข้าและการขนส่งสินค้าระหว่างประเทศ รวมถึงเหตุผลความจำเป็นที่จีนต้องลดความเสี่ยงของการติดเชื้อจากห่วงโซ่ความเย็นและการขนส่งสินค้า (cold-chain and cargo transportation)

การตรวจสอบอย่างเข้มงวดของจีน นับตั้งแต่ศุลกากรจีนรายงานการพบ COVID-19 บนบรรจุภัณฑ์ของกึ่งแช่แข็งที่นำเข้าจากเอกวาดอร์เมื่อเดือนกรกฎาคม 2563 มณฑล/เขตปกครองเทียบเท่าระดับมณฑลในจีน 16 แห่ง ได้รายงานผู้ติดเชื้อ COVID-19 ที่เกี่ยวข้องกับ cold-chain อย่างน้อย 41 ราย โดยเฉพาะในเดือนพฤศจิกายน 2563 ผู้ป่วยเพิ่มถึง 24 ราย ส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับสินค้า/การขนส่งจากประเทศในอเมริกาใต้ รวมถึงเอกวาดอร์และอาร์เจนตินา

นครเซี่ยงไฮ้ เดือนพฤศจิกายน 2563 ตรวจพบพนักงาน 2 รายของบริษัทจัดส่งระหว่างประเทศ UPS และ FedEx ที่สนามบินนานาชาติเซี่ยงไฮ้ผู้ติดเชื้อ COVID-19 ทำให้ผู้ประกอบการขนส่งสินค้าและพนักงานได้เพิ่มมาตรการป้องกัน ทั้งนี้ผู้ป่วยดังกล่าวได้สัมผัสกับบรรจุภัณฑ์ที่ปนเปื้อนจากอเมริกาเหนือ ซึ่งเป็นสัญญาณเตือนให้ระมัดระวังต่อความเสี่ยงใหม่ของการกลับมาของไวรัสจากต่างประเทศผ่านทาง Cold-chain และสินค้าอื่นๆ พนักงานทุกคนในสนามบินผู้ติดเชื้อสวมชุดป้องกันไวรัสและผู้ที่ต้องการเข้าพื้นที่จะต้องแสดงผลการทดสอบกรดนิวคลีอิกที่เป็นลบ (ไม่มีเชื้อ COVID-19) และปฏิบัติตามระเบียบการเข้าอย่างเข้มงวด

เขต Binhai New Area นครเทียนจิน เดือนพฤศจิกายน 2563 พบคนงานติดเชื้อ COVID-19 จำนวน 2 ราย จากสุกรนำเข้าจากอเมริกาเหนือและเกี่ยวข้องกับคลังสินค้าห้องเย็น (cold storage) ของบริษัท Tianjin Hailian Frozen Food ขณะนี้โกดังห้องเย็นดังกล่าวได้ถูกสั่งปิดแล้ว นับตั้งแต่การระบาดครั้งล่าสุดในเทียนจินทำให้พื้นที่เขตตรวจสอบศุลกากร (customs inspection zone) ซึ่งอยู่ไม่ไกลจาก cold-chain logistics site ไม่นอนุญาตให้บุคคลอื่นเข้าพื้นที่ที่เกี่ยวข้องนอกจากเจ้าหน้าที่ศุลกากรและพนักงาน

เมืองอู่ฮั่นมณฑลหูเป่ย์ ตลาด Baishazhou ซึ่งเป็นตลาดผลิตผลจากฟาร์มที่ใหญ่ที่สุดในเมืองอู่ฮั่นมณฑลหูเป่ย์ทางตอนกลางของจีน ได้ปรับปรุงการตรวจสอบผลิตภัณฑ์นำเข้าในห่วงโซ่ cold-chain หลังจากมีรายงานผู้ป่วย COVID-19 ที่เกี่ยวข้องกับ cold-chain และได้กำหนดให้ผู้ที่จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์นำเข้าในห่วงโซ่ cold-chain ต้องจัดเตรียมเอกสาร รวมถึงผลการทดสอบกรดนิวคลีอิกก่อนที่ผลิตภัณฑ์จะเข้ามาในตลาด และตลาดยังได้ทดสอบกรดนิวคลีอิกและฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ในห่วงโซ่ cold-chain ส่วนใหญ่มาจากประเทศต่างๆ เช่น นิวซีแลนด์ บราซิล ล่าสุดในเมืองอู่ฮั่นได้พบไวรัส COVID-19 บนบรรจุภัณฑ์เนื้อวัวที่นำเข้าจากบราซิล และปลาที่นำเข้าจากเวียดนาม ตลาดได้ดำเนินการตรวจสอบหาเชื้อไวรัสบนบรรจุภัณฑ์นำเข้าในห่วงโซ่ cold-chain เป็นประจำซึ่งเป็นนโยบายที่นำมาใช้ตั้งแต่การแพร่ระบาดในตลาดค้าส่งซินฟาตี้ในกรุงปักกิ่งเมื่อเดือนมิถุนายน 2563

กรุงปักกิ่ง ในเดือนตุลาคม 2563 นักวิทยาศาสตร์จีนได้สรุปสาเหตุของการแพร่ระบาดของ COVID-19 ในตลาดซินฟาตี้กรุงปักกิ่งเมื่อเดือนมิถุนายน 2563 ว่าอาจมาจาก cold-chain food นำเข้า และการขนส่งในห่วงโซ่ความเย็น (cold-chain transportation) ซึ่งกลายเป็นเส้นทางใหม่สำหรับการแพร่เชื้อไวรัส COVID-19 ล่าสุดเมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2563 ตลาดค้าส่งซินฟาตี้ของกรุงปักกิ่งได้ประกาศระงับการจัดเก็บและจำหน่ายผลิตภัณฑ์แช่เย็น/แช่แข็งและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเป็นการชั่วคราว โดยระบุว่าได้มีการขนย้ายผลิตภัณฑ์ดังกล่าวออกจากโกดังสินค้าแช่เย็น/แช่แข็งของตลาด ก่อนที่จะตัดไฟและดำเนินการฆ่าเชื้อโรคภายในโกดัง มาตรการเหล่านี้จะไม่ส่งผลกระทบต่อการค้าเนื้อสุกรสด ขณะเดียวกันฝ่ายบริหารของตลาดได้ขึ้นทะเบียนและตรวจสอบโกดังเก็บผักผลไม้ทั้งหมดแล้ว ทั้งนี้ ตลาดซินฟาตี้เป็นตลาดค้าสินค้าเกษตรที่ใหญ่ที่สุดในกรุงปักกิ่ง เป็นแหล่งค้าขายพืชผักประมาณร้อยละ 70 เนื้อสุกรร้อยละ 10 เนื้อวัวและเนื้อแกะร้อยละ 3 ของกรุงปักกิ่ง ตลาดดังกล่าวได้เคยถูกสั่งปิดชั่วคราวเมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2563 เนื่องจากมีการตรวจพบการแพร่ระบาดของ COVID-19 แบบเป็นกลุ่มก้อนตั้งแต่วันที่ 11 มิถุนายน 2563 จากปลาแซลมอน ทำให้มีผู้ป่วยจำนวน 335 ราย และได้กลับมาเปิดอย่างเต็มรูปแบบอีกครั้งเมื่อวันที่ 6 กันยายน 2563 ขณะที่ตลาดอาหารทะเล Jingshen ที่สำคัญอีกแห่งในกรุงปักกิ่งที่อยู่ไม่ไกลจากตลาดซินฟาตี้ก็ได้หยุดให้บริการลูกค้ารายย่อย (individual customers) อีกครั้ง หลังจากที่ถูกกลับมาเปิดให้บริการอีกเมื่อเดือนกันยายน 2563 โดยมีมาตรการป้องกัน อาทิ การแยกส่วนเปียกออกจากส่วนแห้ง มีน้ำยาฆ่าเชื้อที่ทางเข้าและทางออก การบังคับสวมหน้ากากอนามัย และพนักงานทุกคนต้องรายงานสถานะสุขภาพและอุณหภูมิก่อนเข้าสู่ตลาด

พื้นที่เสี่ยงใหม่ (New red-zone) ในขณะที่หน่วยงานในมณฑลและภูมิภาคต่างๆ ในจีนตื่นตัวต่อความเสี่ยงจากสินค้านำเข้า นักระบาดวิทยาและผู้เชี่ยวชาญด้านการติดเชื้อในจีนพบว่าไวรัส COVID-19 สามารถอยู่รอดได้นานขึ้นในสภาพแวดล้อมที่มืดและหนาวเย็น เช่น การระบาดในเขตปกครองตนเองซินเจียงอุยกูร์ของจีนเมื่อปลายเดือนตุลาคม 2563 ที่เชื่อมโยงกับตู้ containers จากท่าอากาศยาน โดยพบการแพร่ระบาดแบบกลุ่มก้อนดังกล่าวเริ่มต้นจากพนักงานที่ทำงานเกี่ยวข้องกับตู้ containers ที่ติดเชื้อและได้ถ่ายทอดไวรัสไปยังคนใกล้ชิด

เมื่อถึงฤดูหนาว การขนส่งสินค้าระหว่างประเทศ ทั้งทางอากาศ ทางบก และทางทะเล มีลักษณะคล้ายกับการขนส่งแบบ cold-chain logistics ซึ่งหมายความว่าอาจขนส่ง COVID-19 ได้ ซึ่งจะเพิ่มสถานการณ์การแพร่ระบาดมากขึ้นทั่วโลก ดังนั้นความเสี่ยงของการติดเชื้อจากบรรจุภัณฑ์ที่ปนเปื้อนจากต่างประเทศจึงเพิ่มขึ้นอย่างมาก เห็นได้จากผู้ป่วยรายใหม่รายวันทั่วโลกมีมากกว่า 600,000 รายในเดือนพฤศจิกายน 2563

คณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติของจีน (NHC) และกระทรวงคมนาคมจีน ได้ออกมาตรการใหม่ๆ อย่างต่อเนื่อง ทั้งการปรับปรุงระบบติดตามเต็มรูปแบบ ซึ่งครอบคลุมกระบวนการทั้งหมดของการนำเข้าผลิตภัณฑ์แช่แข็ง และกลไกการตอบสนองอย่างรวดเร็วเพื่อควบคุมความเสี่ยง ตลอดจนจัดตั้งแพลตฟอร์มการตรวจสอบระดับประเทศเพื่ออำนวยความสะดวกในการแบ่งปันข้อมูลในภูมิภาคต่างๆ และเมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2563 กระทรวงคมนาคมจีนได้แจ้งเตือนบริษัทโลจิสติกส์ ให้ดำเนินการฆ่าเชื้อสินค้าอาหารแช่เย็น/แช่แข็งนำเข้า อย่างเข้มงวดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของ COVID-19 คนงานขนถ่ายสินค้าจะต้องสวมหน้ากากเมื่อเคลื่อนย้ายสินค้าโดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงสูง หลีกเลี่ยงการนำมือใกล้ใบหน้า และไม่สัมผัสปากหรือจมูก และห้ามไม่ให้เปิดหีบห่ออาหารนำเข้า (food wrapping) เพื่อป้องกันการสัมผัสกับ

ไวรัส มาตรการด้านความปลอดภัยที่เข้มงวดดังกล่าวเพื่อปกป้องผู้ที่สัมผัสกับอาหารนำเข้า รวมถึงคนขับรถ เจ้าหน้าที่ด่านและคนงาน และในเดือนพฤศจิกายนที่ผ่านมา กระทรวงคมนาคมจีนได้ออกแนวปฏิบัติเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของ COVID-19 ผ่านอาหารแช่เย็น/แช่แข็งที่นำเข้าทางถนนและทางทะเล รวมถึงให้หน่วยงานกำกับดูแลการบินพลเรือน รถไฟ และโลจิสติกส์ จัดทำกฎระเบียบเกี่ยวกับการขนส่งอาหารแช่เย็น/แช่แข็งนำเข้า

ศูนย์ควบคุมและป้องกันโรคของจีน (CDC) แถลงข่าวว่าการติดเชื้อยังแพร่กระจายจากผลิตภัณฑ์ใน cold-chain ไปยัง containers อย่างไรก็ตาม ยังไม่พบการติดเชื้อ COVID-19 ที่เกิดจากการบริโภคอาหารแช่เย็น/แช่แข็งที่ปนเปื้อนโดยตรง

กรณีการติดเชื้อ COVID-19 ที่เชื่อมโยงกับการขนส่งสินค้าแบบ Cold-chain และการขนส่งระหว่างประเทศพบได้บ่อยขึ้น เนื่องจากมีการตรวจและการทดสอบตัวอย่างเป็นประจำ อย่างไรก็ตาม อัตราการทดสอบกรดนิวคลีอิกที่เป็นบวกยังคงอยู่ในระดับต่ำมาก โดยมีอัตราการสุ่มตัวอย่างทั่วประเทศเป็นบวกและการตรวจสอบผลิตภัณฑ์นำเข้าใน Cold-chain อยู่ที่ร้อยละ 0.48 ต่อ 10,000 ซึ่งส่วนใหญ่พบบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกของอาหาร

การตรวจคัดกรองจำนวนมาก การตรวจสอบที่รัดกุม และกฎการทดสอบที่เข้มงวด ทำให้ขั้นตอนต่างๆ ของผู้ค้ามีระยะเวลามากขึ้น และเจ้าหน้าที่ศุลกากร โลจิสติกส์และคลังสินค้า จำเป็นต้องใช้เวลาทำงานนานกว่าปกติ ท่ามกลางความกังวลเกี่ยวกับการขนส่งสินค้าระหว่างประเทศที่เพิ่มขึ้น ในระยะเริ่มต้นของการระบาด พื้นที่เสี่ยง "red-zone" ได้แก่ โรงพยาบาล ขณะนี้ด่านศุลกากรขนส่งสินค้า (cargo ports) คลังสินค้า (warehouses) และสถานที่จัดเก็บต่างๆ (storage facilities) ได้กลายเป็นพื้นที่เสี่ยง "red-zone" แห่งใหม่ที่เจ้าหน้าที่ประจำหน่วยงานต่อต้านการแพร่ระบาดและเจ้าหน้าที่ศุลกากรต้องทำงานตลอดเวลา ตัวอย่างการดำเนินงาน เช่น โรงงานในอู่ฮั่น หลังจากมีผลการทดสอบกรดนิวคลีอิกเป็นบวกใน cold food storage warehouse ที่เก็บเนื้อวัวนำเข้าจากบราซิล ได้แยกแพลตฟอร์มสำหรับการอัปโหลดสินค้านำเข้าและสินค้าในประเทศ ตามกฎการจัดการพื้นที่เสี่ยง "red zone" และได้ทำการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ cold-chain และจำนวนรายการที่ต้องผ่านการทดสอบตัวอย่างก็เพิ่มสูงขึ้น เจ้าหน้าที่ตรวจสอบทำงานอย่างน้อย 10 ชั่วโมงต่อวัน และฆ่าเชื้อในบรรจุภัณฑ์ทุกกล่องและนำผลิตภัณฑ์ทั้งหมดออกมาตรวจสอบ โดยมีรัฐบาลท้องถิ่นรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบและโรงงานต้องจ่ายเงินให้กับรถยกและคนงานยกของ ทำให้โรงงานมีค่าใช้จ่ายสูงขึ้น มาตรการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดที่เพิ่มขึ้น และขอบเขตการตรวจสอบที่เพิ่มขึ้น ได้เพิ่มภาระงานให้กับเจ้าหน้าที่ศุลกากรและเจ้าหน้าที่ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดทั่วประเทศ

ผู้บริโภคชาวจีนมีความระมัดระวังในการบริโภคอาหารนำเข้า ผู้บริโภคชาวจีนจำนวนมากต่างหลีกเลี่ยงการซื้ออาหารนำเข้า โดยบางส่วนซื้ออาหารที่ผลิตในประเทศแทน ขณะที่ผู้ค้า เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ต Hema Fresh ในเมืองอู่ฮั่น ได้จัดพื้นที่อาหารสดนำเข้าและฉลากที่แสดงว่าสินค้าผ่านการทดสอบมาตรฐานสุขอนามัย รวมถึงมีน้ำยาฆ่าเชื้อและถุงมือสำหรับบริการลูกค้า นอกจากนี้ยังมีส่วนลดอย่างมากสำหรับอาหารนำเข้าในระบบ cold-chain เนื่องจากความต้องการอาหารนำเข้าที่ลดลง ผู้ค้าจึงปรับแผนธุรกิจด้วยการลดการนำเข้าและบางรายไม่กล้าเสี่ยงที่จะนำเข้าผลิตภัณฑ์ Cold-chain

ล่าสุดเมื่อวันที่ 1 ธันวาคม 2563 กรุงปักกิ่งได้จัดงานแถลงข่าวเกี่ยวกับการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาด COVID-19 โดยชี้แจงว่าอาหารแช่เย็น/แช่แข็งนำเข้าสามารถซื้อและบริโภคได้ตามปกติ โดยระบุว่าผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกหน่วยงาน ได้ปฏิบัติตามกฎระเบียบเพื่อ

ป้องกัน COVID-19 อย่างเคร่งครัด โดยดำเนินการฆ่าเชื้อและทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่งอาหารแช่แข็ง และเพิ่มบทบาทให้กับการใช้แพลตฟอร์มตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง พร้อมทั้งห้ามนำเข้าหรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็งที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อและการตรวจสอบกรดนิวคลีอิก และได้ระดมตรวจสอบกรดนิวคลีอิกให้กับคนงานทั้งในสนามบิน และพื้นที่ที่มีการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง พบว่าผลการตรวจสอบมีสัดส่วนในการติดเชื้อน้อยมาก ขอให้ประชาชนมั่นใจว่า ขณะนี้ ผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็งสามารถกลับมาบริโภคได้ตามปกติ แต่ยังคงต้องระมัดระวังในการสัมผัส โดยหลังจากที่มีการสัมผัสบรรจุภัณฑ์หรืออาหารแล้ว ควรล้างมือให้สะอาด และควรรับประทานอาหารที่ปรุงสุก เพราะความร้อนจะช่วยทำให้ลดการเจริญเติบโตของเชื้อโรคได้

ที่มา https://www.xinhua.com/high/156168_20201126
http://en.nhc.gov.cn/2020-11/30/c_82303.htm
https://www.sohu.com/a/434876357_258849
<https://news.china.com/socialgd/10000169/20201125/39006317.html>
https://mp.weixin.qq.com/s/ggGzw7cauwre0Vc-_Lo6Pw

สพต. ณ กรุงปักกิ่ง

3 ธันวาคม 2563