



รัฐบาลอังกฤษ และแนวทางผลิตปลอดภัยแก่เกษตรกรช่วง COVID-19 รัฐบาลอังกฤษให้คำแนะนำด้านสุขลักษณะในช่วงที่มีการระบาดของไวรัส COVID-19 แก่เกษตรกร และธุรกิจกลางแจ้งที่ยังเปิดกิจการอยู่ โดยเน้นย้ำแนวทางปฏิบัติให้ ๑.ล้างมือให้บ่อยกว่าปกติ ด้วยสบู่ และน้ำ โดยล้างอย่างน้อย ๒๐ วินาทีในแต่ละครั้ง, ๒.ล้างทุกครั้งที่มาถึงฟาร์ม และออกจากฟาร์ม, ๓.ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด (เจลแอลกอฮอล์) เมื่อไม่มีสบู่หรือน้ำ, ๔.หลีกเลี่ยงการสัมผัสใบหน้าตลอดเวลา และ๕.หยุดงาน และอยู่บ้านเมื่อไม่สบาย/สมาชิกในบ้านมีการกักตัว และแนะนำให้ทบทวนระบบการทำงานโดยจัดระเบียบใหม่เพื่อลดการแพร่กระจายของโรค รวมทั้งขอให้ทางฟาร์มหยุดการปฏิบัติงานที่ไม่จำเป็น หรืองานที่ไม่สามารถเว้นระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) ได้ นอกจากนี้ ยังมีคำแนะนำเพิ่มเติมคือ ควรทำความสะอาดวัตถุ พื้นผิวที่มีการจับเป็นประจํา หากมีการเปลี่ยนสถานที่ควรมีการทำความสะอาด ซ้ำเชื้อ และหากการทำงานรักษาระยะห่าง ๒ เมตรไม่ได้ พนักงานควรทำงานที่ด้านข้างของกัน และกัน ไม่หันหน้าเข้าหากัน หรือเมื่อพนักงานต้องใช้พื้นที่แคบร่วมกัน เช่น รถ ให้เปิดหน้าต่างออก เพื่อให้อากาศถ่ายเท และไม่สัมผัสใบหน้าเมื่อออกจากรถ ล้างมือตามคำแนะนำ ส่วนรถที่ใช้ร่วมกันหลายคนต้องทำความสะอาดด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดโดยเน้นไปที่ส่วนที่มีที่จับ และบริเวณที่มีการจับบ่อย และสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน

👉 **ทั่วโลกเร่งต้นแนวปฏิบัติความปลอดภัยอาหารช่วง COVID-19** องค์การอนามัยโลก (WHO) ได้ออกแนวทางเบื้องต้นเพื่อแนะนำผู้ประกอบการธุรกิจอาหารให้รักษาความปลอดภัยทางอาหารในช่วงการแพร่ระบาดของ COVID-19 ซึ่งเป็นไปในทิศทางเดียวกับของ คณะกรรมาธิการยุโรป ข้อเสนอแนะทางปฏิบัติของทั้งสององค์กร อยู่บนพื้นฐานข้อเท็จจริงที่ว่า ยังไม่พบหลักฐานการแพร่กระจายของไวรัส โดยมีอาหารหรือบรรจุภัณฑ์เป็นสื่อ พร้อมระบุให้ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารเพิ่มความระมัดระวังในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐานต่างๆ อาทิ HACCP ซึ่งแนะนำให้ผู้ปฏิบัติงานกับอาหารสวมใส่เครื่องป้องกันอย่างเหมาะสม เช่น หน้ากากอนามัย หรือเครื่องป้องกันใบหน้า และถุงมือ เป็นต้น นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญต่อการล้างมือให้สะอาด และไม่ควรพิจารณาว่าการสวมถุงมือสามารถทดแทนการล้างมือ เนื่องจากถุงมืออาจจะเปื้อนและสัมผัสเชื้อโรคได้ ในส่วนของสถานประกอบการ จำเป็นต้องเพิ่มมาตรการป้องกันผู้ปฏิบัติงานจากการแพร่ระบาดของโรค เช่น การรักษาระยะห่างระหว่างบุคคล การลดการติดต่อสัมผัสระหว่างพนักงานในโรงงานกับพนักงานส่งสินค้า ตลอดจนลดการเข้าไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการหากไม่มีความจำเป็น กระจายกำลังผู้ปฏิบัติงาน และให้ทำงานจากบ้านหากทำได้

👉 **สหรัฐฯ สั่งปิดโรงงานผลิตเนื้อ เหตุพบเจ้าหน้าที่ติดเชื้อไวรัส COVID-19** สหรัฐฯ ประกาศสั่งปิดโรงงานผลิตเนื้อสุกรรายใหญ่ของสหรัฐฯ ที่รัฐเซาท์ดาโคตาชั่วคราวอย่างไม่มีกำหนด พร้อมดำเนินการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ หลังได้รับการยืนยันพบเจ้าหน้าที่ภายในโรงงานดังกล่าวติดเชื้อไวรัส COVID-19 จำนวน ๒๙๓ ราย จากผู้ปฏิบัติงานทั้งหมด ๓,๗๐๐ ราย โดยโรงงานดังกล่าวในปัจจุบันรับซื้อสุกรจากเกษตรกรมากกว่า ๕๕๐ ครอบครัว มีกำลังการผลิตถึงร้อยละ ๔-๕ ของผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรทั้งประเทศ มีแนวโน้มส่งผลกระทบต่อสินค้าเนื้อสุกรขาดตลาดในอนาคต ซึ่งเป็นการซ้ำเติมผลกระทบที่โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ อาทิ เนื้อไก่ และเนื้อวัวของสหรัฐฯ ได้ประกาศปิดโรงงานไปก่อนหน้านี้เนื่องจากพบผู้ปฏิบัติงานติดเชื้อไวรัส COVID-19 ซึ่งอาจยิ่งทำให้กำลังการผลิตสินค้าโปรตีนในประเทศลดลงจนไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ซึ่ง เกษตรกรผู้เลี้ยงปศุสัตว์ของสหรัฐฯ จะเป็นผู้ที่ได้รับผลกระทบอันดับแรก เพราะไม่มีช่องทางกระจายสินค้าปศุสัตว์ และอาจกระทบต่อภาคธุรกิจอื่น อย่าง ธุรกิจอาหารสัตว์ ตามมาอีกด้วย

👉 **แคนาดา สั่งปิดโรงเชือดหลังพบคนงานติด COVID-19** แคนาดา สั่งระงับการดำเนินงานของโรงเชือดแห่งหนึ่งในรัฐแอลเบอร์ตา หลังจากการได้รับรายงานพบเจ้าหน้าที่ภายในโรงเชือดดังกล่าวติดเชื้อไวรัส COVID-19 ซึ่งสำนักงานตรวจสอบอาหารแคนาดา (CFIA) ได้สั่งเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ห้ามเข้าดำเนินการตรวจสอบโรงเชือด พร้อมยืนยันว่าไม่มีเจ้าหน้าที่จากหน่วยงาน CFIA เข้าตรวจสอบโรงเชือด และหน่วยงานด้านสาธารณสุขของรัฐแอลเบอร์ตา แจ้งข้อมูลเพิ่มเติมเจ้าหน้าที่โรงเชือดที่ติดเชื้อไวรัส COVID-19 รายดังกล่าว ไม่ได้เข้าปฏิบัติงานในส่วนกระบวนการผลิตเนื้อ พร้อมสั่งกักตัวเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในโรงเชือดรายอื่นๆ เป็นระยะเวลา ๑๔ วันแล้ว ซึ่งโรงเชือดแห่งนี้ได้ดำเนินการคัดกรองเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานทุกวัน และมีการทำความสะอาดภายในพื้นที่ปฏิบัติงานเพิ่มขึ้น ในขณะเดียวกัน หน่วยงาน CFIA เผยโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อได้ดำเนินการลดชั่วโมงการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ เนื่องจากมีข้อจำกัดในการผลิต

👉 **องค์การอนามัยโลก (World Health Organization ; WHO) รายงานโรคระบาดในมนุษย์ที่สำคัญ ได้แก่**

- Middle East respiratory syndrome coronavirus (MERS-CoV) ที่ประเทศซาอุดีอาระเบีย (๘ เม.ย.๖๓)
- Yellow fever ที่ประเทศซูดานใต้ (๑๘ เม.ย.๖๓) และเอธิโอเปีย (๒๒ เม.ย.๖๓)
- Ebola virus disease ที่ประเทศคองโก (๒, ๙, ๑๖, ๒๓ และ ๓๐ เม.ย.๖๓)
- Dengue fever ที่มลายู, ฝรั่งเศส (๒๓ เม.ย.๖๓)
- Measles ที่ประเทศเม็กซิโก (๒๔ เม.ย.๖๓)



FAO/WHO ประเมินความเสี่ยงรับมืออุบัติการณ์เชื้อ Vibrio เพิ่มขึ้น จากอุบัติการณ์ที่เพิ่มขึ้นของโรคติดเชื้อ Vibrio และการปนเปื้อนในอาหารทะเล ทำให้ FAO และ WHO กังวลว่าสถานการณ์ดังกล่าวจะกระทบต่อการค้าระหว่างประเทศ ดังที่เคยเกิดมาแล้วหลายครั้งในอดีต จึงได้จัดให้มีการประชุมผู้เชี่ยวชาญเพื่อกำหนดเครื่องมือประเมินความเสี่ยงในการบริหารจัดการความเสี่ยงต่อเชื้ออย่างเหมาะสม ผู้เชี่ยวชาญเห็นตรงกันว่า ณ ปัจจุบันการตรวจเชื้อในผลิตภัณฑ์อาหารทะเล เหมาะสมกว่าตรวจจากน้ำทะเลของแหล่งเพาะเลี้ยง แต่ในอนาคตหากมีการศึกษาเพียงพอจะชี้วัดปัจจัยของน้ำทะเลที่ส่งผลต่ออุบัติการณ์ของเชื้ออย่างแน่ชัดแล้วการเฝ้าระวังจึงจะทำได้ดีขึ้น ส่วนการกำจัดเชื้อหลังจับสัตว์น้ำด้วยวิธีต่างๆ ก็มีประสิทธิภาพในระดับหนึ่ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปัจจัยอื่นๆ อีกหลายประการ เช่น ชนิดของสัตว์น้ำ เป็นต้น

EFSA เปิดเผยข้อมูลการพบสารตกค้างในยุโรป หน่วยงานความปลอดภัยอาหารแห่งสหภาพยุโรป (European Food Safety Authority: EFSA) ได้เผยแพร่รายงานการพบสารตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรวจในกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ไอร์แลนด์ และนอร์เวย์ พบว่าตัวอย่าง ๙๕.๕% จาก ๑๑,๐๑๕ ตัวอย่าง มีระดับสารตกค้างต่ำกว่าระดับสูงสุดที่ยอมรับได้ (MRL) ในกลุ่มตัวอย่างที่มีสารตกค้างสูงกว่ามาตรฐาน พบตัวอย่างอ่อนสำหรับบริโภคสด และพริกหวาน เพิ่มขึ้นจากรายงานจากปี ๒๐๑๕ ซึ่งเป็นรายงานฉบับก่อน เนื่องจาก EFSA มีกำหนดความถี่ในการออกรายงานทุก ๓ ปี โดยในออสเตรียพบตัวอย่างที่มีสารตกค้างเกินมาตรฐาน ๒.๖% จาก ๑.๘% และในพริกหวานพบ ๒.๔% เพิ่มขึ้นจาก ๑.๒% นอกจากนี้ยังพบการเพิ่มขึ้นของสารตกค้างในกล้วย และมะเขืออีกด้วย ซึ่งสารตกค้างที่พบสำหรับกลุ่มสารที่อนุญาตให้ใช้ นอกสหภาพยุโรปแต่พบเกินมาตรฐานในรายงานนี้ได้แก่ คาร์บาริล, เพนิโตรโทอน, คาร์โบฟูราน และโพทิโคนโซล ในพริกหวาน ส่วนในออสเตรียพบอะซีเฟต และคาร์เบนดาซิม นอกจากนี้ในรายงานฉบับดังกล่าวยังรายงานการพบสารกำจัดศัตรูพืชถึง ๒๙ ชนิดในเก๋ากี้จากประเทศจีน และการพบสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่ไม่ได้รับอนุญาตจากสหภาพยุโรป เช่น นิโคติน รายงานฉบับดังกล่าวยังระบุถึงการพบการตกค้างของคลอเรต และทองแดงที่เกินมาตรฐานในอาหารสำหรับทารก และเด็กเล็ก และการพบสารตกค้างเกินมาตรฐานในผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกด้วย

จีน พบบริการส่งอาหารอาจมีความสัมพันธ์ต่ออุบัติการณ์ของ Norovirus ในสาธารณรัฐประชาชนจีน บริการส่งอาหารได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น ล่าสุดคณะนักวิจัยในประเทศจีนได้ศึกษา และรายงานว่าการแพร่ระบาดของโนโรไวรัสอาจมีความสัมพันธ์กับการใช้บริการส่งอาหาร จากข้อมูลอุบัติการณ์ของโนโรไวรัสในสถานศึกษาที่ตั้งอยู่ในนครกวางโจว มณฑลกวางตุ้ง ประเทศจีน รายงานการศึกษาดังกล่าวใช้วิธีสอบถามจากกลุ่มควบคุมที่มีสุขภาพดี เทียบกับกลุ่มตัวอย่างที่เป็นโรค พบว่าในช่วงสามวันก่อนเกิดเหตุ สถิติการใช้บริการอาหารส่งถึงที่จากร้านอาหารภายนอกสถานศึกษาของกลุ่มที่เป็นโรคสูงกว่ากลุ่มควบคุมถึง ๒.๖๙ เท่า นอกจากนี้คณะผู้วิจัยยังได้ติดตามเก็บตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์ และยืนยันสาเหตุของการป่วย โดยเก็บตัวอย่างจากกลุ่มผู้ป่วย ผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหารนอกสถานศึกษา และในโรงอาหารของสถานศึกษา รวมไปถึงจากสิ่งแวดล้อมบริเวณร้านอาหารภายนอก และโรงอาหารของสถานศึกษา พบว่าไม่มีผลบวกของเชื้อในโรงอาหาร และผู้ปฏิบัติงานในโรงอาหารของสถานศึกษา ซึ่งหลักฐานเหล่านี้อาจบ่งชี้ว่าเป็นการติดเชื้อจากร้านอาหารนอกสถานศึกษาผ่านบริการส่งอาหาร ดังนั้นจึงสรุปว่าสุขภาพอาหารที่ไม่เหมาะสมของร้านอาหารที่ให้บริการส่งถึง อาจเพิ่มความเสี่ยงการติดเชื้อโนโรไวรัสจากอาหาร และผู้ประกอบการควรเพิ่มความใส่ใจต่อการเฝ้าระวัง ตรวจสอบ และควบคุมดูแลกิจการให้มากกว่าเดิม

เนเธอร์แลนด์ เร่งสอบสวนสาเหตุเชื้อ Salmonella ระบาด สถาบันสาธารณสุข และสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ (National Institute for Public Health and the Environment: RIVM) ของเนเธอร์แลนด์พบโรคติดเชื้อ Salmonella ซิโรวาร์ Virchow ทั่วประเทศถึง ๖ กลุ่ม การติดเชื้อ โดยไม่พบความสัมพันธ์ของการแพร่ระบาดในแต่ละกลุ่ม การแพร่ระบาดดังกล่าวได้มีการรายงานผ่านระบบ Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) ของสหภาพยุโรป ซึ่งเครือข่าย International Food Safety Authorities Network (INFOSAN) อาจจะเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการสอบสวน โดยขึ้นอยู่กับผลการพิจารณาขอความร่วมมือจากผู้ประสานงาน INFOSAN ของบราซิล ที่เบื้องต้นแจ้งว่ากำลังดำเนินการตรวจสอบร่วมกับผู้ประกอบการในประเทศ และทราบว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นอาหารแช่แข็งประเภทพร้อมรับประทานหรือพร้อมปรุง ทั้งนี้ข้อมูลจาก RASFF ระบุว่าเนื้อไก่แช่แข็งจากบราซิลนั้นส่งผ่านออสเตรเลีย และมีการส่งต่อไปยังสเปนด้วย

สหรัฐฯ-ออสเตรเลีย พบผู้ป่วยติดเชื้อ Listeria หลังบริโภคเห็ดนำเข้า องค์การอาหาร และยาของสหรัฐฯ (FDA) รายงานพบผู้ป่วยโรคป่วยเป็นโรค Listeriosis จากการบริโภคเห็ดเข็มทองสดที่ปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย Listeria monocytogenes โดยเข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลแล้วจำนวน ๓๐ ราย และเสียชีวิต จำนวน ๔ ราย ในขณะที่ออสเตรเลีย ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๒ - มีนาคม ๒๕๖๓ ที่ผ่านมามีการประกาศแจ้งเตือนเห็ดเข็มทองปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียสายพันธุ์เดียวกับสหรัฐฯ จำนวน ๖ ครั้ง โดยเห็ดดังกล่าวเป็นสินค้าที่สหรัฐฯ ออสเตรเลีย และประเทศอื่นๆ เช่น แคนาดา นำเข้ามาจากเกาหลีใต้ ซึ่งหลังจากพบการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย Listeria monocytogenes ในเห็ดเข็มทอง ผู้ประกอบการส่งออกสินค้าดังกล่าวจึงได้ประกาศเรียกคืนสินค้า และแจ้งหากผู้บริโภคมีความต้องการคืนสินค้า สามารถคืนได้ ณ ร้านค้าที่ซื้อ พร้อมรับเงินคืนได้เต็มจำนวน



บริษัทเนื้อสัตว์ยักษ์ใหญ่สหรัฐฯ ปรับตัวรับมือวิกฤต COVID-19 บริษัทผู้ผลิตสินค้าปศุสัตว์ยักษ์ใหญ่แห่งหนึ่งในสหรัฐฯ เปิดเผยว่าบริษัทต้องปรับกระบวนการผลิต และกระจายสินค้าหลายประการ รวมทั้งวัดอุณหภูมิร่างกายพนักงานทุกคนก่อนเข้าสถานที่ของบริษัท ซึ่งขณะนี้กำลังจะปรับไปใช้ระบบสแกนด้วยอินฟราเรดในบางโรงงาน นอกจากนั้นยังต้องเพิ่มการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อทั้งในส่วนปฏิบัติงาน ห้องพัก และห้องเปลี่ยนชุดพนักงาน ซึ่งส่งผลให้ต้องพักกระบวนการผลิตในหลายโรงงานไม่ต่ำกว่าหนึ่งวัน และยังต้องจัดหาอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลให้แก่พนักงานเพิ่มเติมด้วย นอกจากนี้ ในบางโรงงานจำเป็นต้องหยุดทำการชั่วคราว เนื่องจากพบพนักงานติดเชื้อ บริษัทที่จำเป็นจะต้องจัดการการกระจายวัตถุดิบที่กำหนดไว้ตามแผนเดิมไปยังโรงงานอื่นทดแทนโรงงานที่หยุดไป เพื่อให้เกิดผลกระทบน้อยที่สุดต่อการผลิตโดยรวมของบริษัท และบริษัทยังต้องออกแบบ และสร้างระบบการผลิตใหม่ ที่สนับสนุนการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลมากขึ้น ทั้งการสร้างระบบนำส่งผลิตภัณฑ์ระหว่างสถานการผลิต และการเพิ่มระยะห่างระหว่างพนักงานในไลน์ผลิต ตลอดจนการจัดหาห้องเพิ่มเติมนอกส่วนการผลิตให้เป็นห้องพักพนักงาน ซึ่งในบางโรงงานอาจต้องตั้งเต็นท์ให้เป็นห้องพักพนักงานกลางแจ้ง และยังได้จัดสรรงบประมาณจำนวนหนึ่งเป็นค่าตอบแทนการปฏิบัติงานพิเศษ และเยียวยาชุมชนรอบข้างที่ได้รับผลกระทบจากโรคด้วย

USDA ยืนยันพบ ใช้หัวदनก H5N1 ในไก่วงรัฐเซาท์แคโรไลนา ฟาร์มไก่วงในเขตเทศมณฑลเซาท์แคโรไลนา รัฐเซาท์แคโรไลนา ตรวจพบใช้หัวदनก H5N1 สายพันธุ์รุนแรง โดยได้รับการยืนยันผลตรวจจากหน่วยงานบริการตรวจสอบสุขภาพพืช และสัตว์ (APHIS) สังกัดกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ (USDA) ว่าเป็นใช้หัวदनกชนิดไม่รุนแรงที่เคยพบรายงานในสัตว์ปีกชนิดอื่นในพื้นที่นี้เมื่อไม่นานที่ผ่านมา โดยยังไม่พบรายงานการติดต่อสู่คน และยังไม่ถือเป็นข้อกังวลทางสาธารณสุข ซึ่ง USDA จะรายงานการตรวจพบนี้ต่อองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (OIE) รวมถึงประเทศคู่ค้าต่อไป

ญี่ปุ่น ได้รับอนุญาตให้ส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกไปยังมาเก๊า กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง ของญี่ปุ่นได้ประกาศว่า ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2563 เป็นต้นไป ญี่ปุ่นสามารถส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกไปยังมาเก๊าได้แล้ว ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกที่จะส่งออกไปยังมาเก๊าได้จะต้องผ่านข้อกำหนด 3 ประการ คือ 1.จะต้องเป็นเนื้อสัตว์ปีกจากพื้นที่ที่ไม่มีอุบัติการณ์ของโรคไข้หวัดนกภายใน 30 วัน นับจากวันที่ได้รับหนังสือรับรองการกักกันโรคก่อนส่งออก 2.จะต้องมีคุณภาพเหมาะสมในการเป็นอาหารของมนุษย์ และ 3.จะต้องผ่านกระบวนการผลิตในโรงงานที่ได้รับรองมาตรฐานคุณภาพเพื่อการส่งออก ในการนี้ทางกองสุขภาพสัตว์ กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง ของประเทศญี่ปุ่น ได้แสดงความคาดหวังว่าข้อตกลงนี้จะช่วยขยายการส่งออกไปยังมาเก๊าได้เพิ่มขึ้น เช่นเดียวกันกับการขยายการส่งออกไปยังฮ่องกง กัมพูชา และเวียดนาม ในช่วงเวลาที่ผ่านมา

บราซิล ปลื้มขยายเปิดตลาดส่งออกเนื้อสัตว์ กระทรวงเกษตรของบราซิล เผยหลายประเทศได้อนุมัติการเปิดตลาดนำเข้าสินค้าปศุสัตว์จากบราซิลเพิ่มขึ้น เช่น อียิปต์ ได้อนุญาตให้โรงงานแปรรูปเนื้อโค 15 แห่ง และโรงงานแปรรูปไก่ 27 แห่งของบราซิลสามารถส่งออกได้ อินโดนีเซียได้อนุมัติเพิ่มโควตานำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อจากบราซิลอีกจำนวน 20,000 ตัน ในขณะที่จีนยังได้ดำเนินการปรับปรุงรายชื่อผู้ประกอบการ พร้อมอนุญาตโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำของบราซิล จำนวน 108 แห่ง และนอกจากนี้ บราซิลยังสามารถเปิดตลาดส่งออกไข่ไปยังโมร็อกโก และสหรัฐอเมริกาบริบทเอมิเรตส์ด้วย ทั้งนี้การที่บราซิลสามารถขยายตลาดส่งออกได้ในขณะนี้ เนื่องจากหลายประเทศเร่งดำเนินการเพื่อป้องกันการขาดแคลนอาหารภายในประเทศจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19

อุตสาหกรรมเนื้อไก่ลิทัวเนียระล่า พบเชื้อปนเปื้อนทั้งนำเข้า-ผลิต-ส่งออก หน่วยบริการตรวจสอบอาหาร และสุขภาพสัตว์แห่งชาติ (State Food and Veterinary Service: VMVT) ของลิทัวเนีย ได้ดำเนินการตรวจสอบผลิตภัณฑ์เนื้อไก่นำเข้า 800 ครั้ง และสามารถกักกันสินค้าที่พบว่าไม่ปลอดภัยไว้ 19 ล็อต รวมปริมาณทั้งสิ้น 75 ตัน โดยส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจากโปแลนด์ ซึ่งประสบปัญหาโรคไข้หวัดนกระบาดเมื่อช่วงปลายปีที่ผ่านมา และเมื่อเร็วๆ นี้ผู้ตรวจสอบก็เพิ่งส่งระงับจำหน่ายเนื้อไก่สดจากโปแลนด์ไป 3 ชุด รวม 25 ตัน เนื่องจากตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อ Salmonella

นามิเบีย ผวาหวदनก สั่งหยุดนำเข้าสัตว์ปีกจากสหรัฐฯ และยูเครน กระทรวงเกษตร น้ำ และปศุสัตว์ที่ดินแห่งนามิเบียได้ประกาศระงับนำเข้าสัตว์ปีกมีชีวิตและผลิตภัณฑ์จากมลรัฐเซาท์ แคโรไลนา สหรัฐอเมริกา และยูเครน จากเหตุพบการระบาดของไข้หวัดนกในพื้นที่ดังกล่าว นามิเบียจึงห้ามนำเข้า และส่งผ่านสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ผลิตสำเร็จอยู่ในบรรจุกณ์สุดท้ายจากพื้นที่ดังกล่าว แต่จากการเจรจาร่วมกับ USDA แล้ว นามิเบียจะยังให้นำเข้าสัตว์ปีกจากพื้นที่อื่นของสหรัฐอเมริกาที่ไม่ได้รับผลกระทบจากการระบาดได้ ในส่วนของการนำเข้าจากยูเครน ซึ่งก็มีรายงานการระบาดของไข้หวัดนก โดยพบการระบาดตั้งแต่วันที่ 18 มกราคม 2020 และควบคุมได้ในวันที่ 4 มีนาคม 2020 นั้น นามิเบียจะอนุญาตให้นำผ่านผลิตภัณฑ์ที่ผลิต และอยู่ในบรรจุกณ์สุดท้ายก่อนวันที่ 27 ธันวาคม 2019 และหลังจากวันที่ 4 มีนาคม 2020 ได้เท่านั้น ส่วนผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกปรุงสุกจากประเทศเหล่านี้อาจนำเข้าได้หากมีใบรับรองสุขอนามัยสัตว์



เอเชีย

OIE รายงานโรคระบาดในสัตว์ปีก (Disease Information ; report date) โดยสรุปสถานการณ์ ใช้วัตถุดิบ ดังต่อไปนี้

- เวียดนาม พบการติดเชื้อ H5N6 (HPAI) ในสัตว์ปีก สงสัยติดเชื้อ ๒๓,๗๑๘ ตัว ป่วย ๖,๓๙๗ ตัว (๒๖.๙๗%)
- จีน (ไทเป) พบการติดเชื้อ H5N๕ (HPAI) ในสัตว์ปีก สงสัยติดเชื้อ ๑๓,๖๐๑ ตัว ป่วย ๑,๙๔๕ ตัว (๑๔.๓๐%)
- อินเดีย พบการติดเชื้อ H5N๑ (HPAI) ในสัตว์ปีก สงสัยติดเชื้อ ๑๖,๘๐๑ ตัว ป่วย ๒,๕๔๑ ตัว (๑๕.๑๒%)

ยุโรป

- โปแลนด์ พบการติดเชื้อ H5N๘ (HPAI) ในสัตว์ปีก สงสัยติดเชื้อ ๒๘,๙๓๘ ตัว ป่วย ๖๐๐ ตัว (๒.๐๗%)
- บัลแกเรีย พบการติดเชื้อ H5N๘ (HPAI) ในสัตว์ปีก สงสัยติดเชื้อ ๕๕,๙๒๐ ตัว ป่วย ๑,๓๔๕ ตัว (๒.๔๑%)
- ฮังการี พบการติดเชื้อ H5N๘ (HPAI) ในสัตว์ปีก สงสัยติดเชื้อ ๖๖๑,๕๘๖ ตัว

อเมริกา

- สหรัฐอเมริกา พบการติดเชื้อ H๗N๓ (HPAI) ในสัตว์ปีก สงสัยติดเชื้อ ๓๔,๑๖๐ ตัว
- สหรัฐอเมริกา พบการติดเชื้อ H๗N๓ (LPAL) ในสัตว์ปีก สงสัยติดเชื้อ ๒๖,๕๖๔ ตัว

☞ OIE รายงานโรคระบาดในสัตว์ปีก (Disease Information ; report date) โดยสรุปสถานการณ์ นิวคาสเซิล ดังต่อไปนี้

- ยุโรป ○ นอร์มมาซีโดเนีย พบการติดเชื้อ Newcastle ในสัตว์ปีก สงสัยติดเชื้อ ๑๔,๘๕๘ ตัว ป่วย ๑๒,๙๕๖ ตัว (๘๗.๒๐%)

☞ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกาศชะลอการนำเข้า หรือนำผ่านราชอาณาจักรไทย ซึ่งสัตว์ปีก จำพวกนก ไก่ เป็ด ห่าน น้ำเชื้อสำหรับผสมพันธุ์ รวมถึงซากสัตว์ปีกดังกล่าว เป็นเวลา ๙๐ วัน ที่มีแหล่งกำเนิดจาก

- ประเทศยูเครน นับตั้งแต่วันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๓
- ประเทศเยอรมนี, แอฟริกาใต้ และเวียดนาม นับตั้งแต่วันที่ ๓ เมษายน ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๖๓
- ประเทศโปแลนด์ นับตั้งแต่วันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๓
- ประเทศอินเดีย และฮังการี นับตั้งแต่วันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๓



OIE รายงานโรคระบาดในสุกรและสัตว์กีบที่สำคัญ (Disease Information ; report date) ดังต่อไปนี้

- พบการติดเชื้อ African swine fever (ASF) ในสุกรที่ประเทศจีน, เกาหลี, ฟิลิปปินส์, บัลแกเรีย, โรมาเนีย, เบลเยียม, โปแลนด์, ฮังการี, รัสเซีย, ยูเครน, สโลวาเกีย, แอฟริกาใต้, ลัตเวีย และมอลโดวา
- พบการติดเชื้อ Classical swine fever (CSF) ในสุกรที่ประเทศญี่ปุ่น และรัสเซีย
- พบการติดเชื้อ Foot and mouth disease (FMD) ในสุกร, วัว, แพะ, แกะ ที่ประเทศเกาหลี, ลิเบีย, นามิเบีย, มาลาวี, ลิเบีย, แอลจีเรีย และแอฟริกาใต้

☞ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกาศชะลอการนำเข้า หรือนำผ่านราชอาณาจักรไทย ซึ่งสุกร หมูป่า หรือซากสุกร ซากหมูป่า เป็นเวลา ๙๐ วัน ที่มีแหล่งกำเนิดจาก

- ประเทศกัมพูชา และลาว นับตั้งแต่วันที่ ๓ เมษายน ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๖๓
- ประเทศจีน, เวียดนาม, อินโดนีเซีย, เกาหลีใต้, ฟิลิปปินส์ และบัลแกเรีย นับตั้งแต่วันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๓



ผู้เชี่ยวชาญกังวลความเสี่ยงหลังตลาดค้าสัตว์ป่าเอเชียกลับมาเปิดอีกครั้ง แม้ว่าปัจจุบัน ยังไม่สามารถสรุปที่มาของเชื้อโคโรนาไวรัสสาเหตุโรคโควิด-๑๙ ได้อย่างชัดเจน แต่ผู้เชี่ยวชาญหลายฝ่ายวิเคราะห์ว่าอาจเกิดจากการติดเชื้อข้ามสายพันธุ์ในสัตว์ภายในตลาดค้าสัตว์ป่า เมืองอู่ฮั่น ประเทศจีน แล้วติดตามสู่มนุษย์ในที่สุด ส่งผลให้ตลาดค้าสัตว์ป่าหลายแห่งในประเทศจีนต้องสั่งปิดตามมาตรการล็อกดาวน์เพื่อควบคุมเชื้อโรค แต่หลังจากประเทศจีนควบคุมการแพร่ระบาดของโรคได้แล้ว ตลาดค้าสัตว์ป่าเหล่านั้นก็กลับมาเปิดทำการซื้อขายในลักษณะเดิมอีกครั้ง ปัจจัยเสี่ยงในตลาดค้าสัตว์ป่ามาจากการจัดการที่ไม่ถูกสุขลักษณะ โดยสัตว์ป่าชนิดต่างๆ รวมทั้งสุนัข และแมว ที่ยังมีชีวิต ถูกขังอยู่ในกรงแคบๆ อย่างแออัด และปะปนกันหลายชนิดผ่านกรงที่วางซ้อนทับกัน ซึ่งทำให้สัตว์เกิดความเครียด และแพร่เชื้อโรคออกมาปนเปื้อนกับสัตว์อื่นๆ และเชื้อโรคพัฒนาขึ้นจนติดต่อกัน และก่อโรคอย่างรุนแรงได้ นอกจากนี้ในประเทศจีน ประเทศอื่นเช่นเวียดนามก็มีการบริโภคเนื้อสุนัข และแมวมากขึ้น เพราะเชื่อกันว่าเป็นเนื้อสัตว์ที่มีฤทธิ์ร้อน ช่วยให้ร่างกายต้านทานเชื้อไวรัสได้ หรือในอินโดนีเซียที่ยังคงมีการจำหน่ายค้างคาว และสัตว์ป่าอื่นๆ ร่วมกันในห้องตลาด ปะปนไปกับเนื้อปศุสัตว์ด้วย ทั้งนี้ผู้เชี่ยวชาญระบุว่าเชื้อโรคมักไม่ติดจากการบริโภคเนื้อสัตว์ปรุงสุก แต่ความเสี่ยงอยู่ที่การดำเนินการฆ่า และชำแหละสัตว์ในตลาดที่ทำให้มีการสัมผัสกับสารคัดหลั่งจากสัตว์ อีกทั้งสัตว์หลายๆ ชนิดก็สามารถรับเชื้อโคโรนาไวรัสได้ การค้าสัตว์ป่าในลักษณะนี้จึงยังคงเป็นปัจจัยเสี่ยงที่ดำเนินต่อไป

🔗 **นักวิจัยพบความเสี่ยงเชื้ออีโคไลในการปลูกพืชไร่ดิน** นักวิจัยจากมหาวิทยาลัย Perdue ของสหรัฐอเมริกา เผยแพร่ผลงานว่าด้วยความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในพืชบริโภคสดที่ปลูกแบบไร้ดินในระบบปิด ระบบการปลูกแบบไร้ดินที่ใช้ทดลองในงานวิจัยนี้คือระบบไฮโดรโปนิค และระบบบอควาโปนิค ระบบไฮโดรโปนิคอาศัยสารละลายธาตุอาหารหล่อเลี้ยงต้นพืช ส่วนระบบบอควาโปนิคจะมีการเลี้ยงปลาในสารละลายที่ใช้หล่อเลี้ยงต้นพืชด้วย ทั้งสองระบบทำในเรือนกระจก แล้วคณะผู้วิจัยจึงตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค ได้แก่ เชื้อ Escherichia coli ที่สร้างสารพิษ Shiga Toxin ได้ (STEC) เชื้อ Salmonella และเชื้อ Listeria พบว่าไม่มีเชื้อ Salmonella และเชื้อ Listeria ในระบบทดลอง และบนพืช แต่พบ STEC ในทุกระบบการทดลอง โดยพบเชื้อในมูลของปลา จึงคาดการณ์ว่าเป็นแหล่งของเชื้อในระบบบอควาโปนิค ส่วนในระบบไฮโดรโปนิคนั้นคาดว่าเชื้ออาจปนเปื้อนมาระหว่างขั้นตอนการเตรียมแล้วเพิ่มจำนวนขึ้นในสารละลายที่เวียนใช้ ทั้งนี้พบเชื้ออยู่บนรากพืชด้วย แต่เชื้อไม่ได้เข้าไปในต้นพืช และไม่พบเชื้อบนส่วนที่ใช้บริโภค งานวิจัยนี้ชี้ให้เห็นว่าการปลูกพืชไร้ดินในระบบปิดก็ยังคงมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในผลิตภัณฑ์พืชบริโภคสดได้ และจะต้องมีการดูแลรักษาสุขอนามัยที่ดีเพื่อควบคุมความเสี่ยงดังกล่าว

🔗 **งานวิจัยสวีเดนเผยปัจจัยเสี่ยงปนเปื้อนอีโคไลจากฟาร์มปศุสัตว์** เชื้อ Escherichia coli (E. coli) สายพันธุ์ที่สร้างสารพิษ Shiga Toxin ได้ (STEC) เป็นเชื้อที่สามารถก่อโรคได้รุนแรงกว่าเชื้อชนิดเดียวกันสายพันธุ์อื่น ๆ เพราะสารพิษที่เชื้อสร้างได้จะรบกวนการทำงานของร่างกาย เช่นการทำให้เม็ดเลือดแดงแตกในลักษณะ hemolytic uremic syndrome (HUS) ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายถึงชีวิตได้ ล่าสุดยังพบว่าเชื้อดังกล่าวมีความสัมพันธ์กับการท่องเที่ยวเยี่ยมชมฟาร์มปศุสัตว์ จากการวิจัยโดยเก็บตัวอย่างเชื้อในฟาร์มปศุสัตว์ และวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงจากการจัดการฟาร์มในสวีเดน พบความเสี่ยงจากการแพร่กระจายเชื้อระหว่างโคเลี้ยงปล่อยทุ่งหญ้ากับโคในฟาร์ม โดยเฉพาะความเสี่ยงต่อการติดเชื้อไปยังลูกโค และนอกจากนี้ยังพบความเสี่ยงเพิ่มขึ้นในฟาร์มขนาดใหญ่ที่เลี้ยงทั้งโคนม และโคเนื้อ ตลอดจนการใช้วัสดุอุปกรณ์ร่วมกัน หรือการปนเปื้อนผ่านร่องเท้าบูทข้ามฟาร์ม นอกจากนี้ยังพบว่าโคที่มีพฤติกรรมร่าเริง และมีปฏิสัมพันธ์กับโคตัวอื่นมากกว่ามีโอกาสเป็นทั้งผู้รับเชื้อ และแพร่เชื้อได้สูง จากการวิจัยดังกล่าว นักวิจัยได้เสนอแนวทางจัดการสุขอนามัยฟาร์มปศุสัตว์อย่างเหมาะสม หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามฟาร์มโดยทั้งสัตว์ มนุษย์ และวัสดุอุปกรณ์ ทั้งผู้ปกครองที่พาเด็กไปเที่ยวฟาร์มก็ต้องดูแลให้เด็กล้างมือให้สะอาดหลังจากเยี่ยมชมฟาร์ม และควรหลีกเลี่ยงการเยี่ยมชมฟาร์มจำนวนมากในเวลาใกล้เคียงกันด้วย

🔗 **ขยะพลาสติกเพิ่มขึ้นถึง ๖,๓๐๐ ตันต่อวัน ผลจากที่คนไทยใช้บริการฟู้ดเดลิเวอรี่** ผู้อำนวยการสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย กล่าวว่า การแพร่ระบาดเชื้อ COVID-๑๙ ทำให้เกิดปัญหาขยะหลายประเภทเพิ่มขึ้น โดยมีแหล่งกำเนิดมาจาก ๒ กลุ่มหลักๆ คือ กลุ่มขยะจากการส่งอาหารออนไลน์ ผลจากมาตรการควบคุมโรค ทำให้ประชาชนอยู่บ้าน เลี่ยงการเดินทาง และไปจ่ายสินค้าตามตลาดนัด ซึ่งประชาชนให้วิธีส่งอาหารให้พนักงานมาส่งที่บ้านแทนการนั่งกินที่ร้าน ทำให้ปริมาณขยะจากฟู้ดเดลิเวอรี่ ประกอบด้วยถุงพลาสติก กล่องพลาสติก และพลาสติกใช้ครั้งเดียวทิ้ง เพิ่มขึ้น ๑๕% หรือเพิ่มขึ้นเป็น ๖,๓๐๐ ตันต่อวัน จากปกติประเทศไทยผลิตขยะพลาสติก ๒ ล้านตันต่อปี หรือประมาณ ๑,๕๐๐ ตันต่อวัน ขยะอีกประเภทที่เพิ่มสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ คือ ปริมาณขยะที่เกิดจากหน้ากากอนามัยใช้แล้ว กลายเป็นขยะพิษหรือขยะติดเชื้อ โดยมีปริมาณการทิ้งเพิ่มสูงขึ้นทั่วประเทศประมาณ ๑.๕ - ๒ ล้านชิ้นต่อวัน อย่างไรก็ตาม สถานการณ์โควิด-๑๙ ยังส่งผลดีต่อสิ่งแวดล้อม หลังมนุษย์ลดการทำกิจกรรมลง และทำงานอยู่บ้านมากขึ้น ทำให้ปัญหามลพิษทางอากาศลดลงอย่างเห็นได้ชัด ขณะที่พื้นที่ท่องเที่ยวตามแหล่งธรรมชาติหลายแห่งเริ่มกลับมาฟื้นความสมบูรณ์ เช่น กรณีมีเต่ามะเฟือง เป็นเต่าทะเลขนาดใหญ่ที่สุดในโลก และอยู่ในสถานะใกล้สูญพันธุ์ขึ้นมาวางไข่บนชายหาดแถวจังหวัดพังงา และภูเก็ตมากที่สุดในประวัติศาสตร์

