

กรุงปักกิ่งของจีนใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ติดตามผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็งนำเข้าเพื่อป้องกันการแพร่ระบาด COVID-19

สำนักบริหารการกำกับดูแลตลาดและสำนักงานพาณิชย์เทศบาลกรุงปักกิ่งของจีน ได้เปิดตัวแพลตฟอร์มติดตามออนไลน์ "Beijing Cold Chain" เพื่อยกระดับการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารในระบบขนส่งแบบควบคุมอุณหภูมิ (cold-chain) ที่นำเข้าจากต่างประเทศเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของ COVID-19 โดยผู้ประกอบการที่นำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์



แช่แข็งและสัตว์น้ำจากต่างประเทศในกรุงปักกิ่งต้องลงทะเบียนบนแพลตฟอร์ม พร้อมทั้งอัปโหลดข้อมูลแหล่งที่มา การหมุนเวียน และข้อมูลเพื่อการติดตามอื่นๆ ของผลิตภัณฑ์เข้าในแพลตฟอร์ม เริ่มตั้งแต่ 1 พฤศจิกายน 2563 เป็นต้นไป พร้อมติดฉลากกำกับผลิตภัณฑ์ด้วยรหัสติดตามที่แพลตฟอร์มสร้างขึ้น ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินการภายใต้มาตรการกำกับดูแลที่มีประสิทธิภาพสำหรับการควบคุมและป้องกัน COVID-19 ธุรกิจทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับอาหารแช่แข็ง/แช่แข็งนำเข้าในกรุงปักกิ่งของจีนจะต้องอัปโหลดข้อมูลต่างๆ บนแพลตฟอร์ม เริ่มตั้งแต่วันที่ 25 ตุลาคม 2563 ส่วนธุรกิจที่มีระบบติดตามอยู่แล้วให้สร้างระบบเชื่อมต่อกับแพลตฟอร์มดังกล่าว ต่อไปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็งและสัตว์น้ำจากต่างประเทศทั้งหมดจะได้รับการเข้ารหัสทางอิเล็กทรอนิกส์เมื่อเข้าสู่กรุงปักกิ่ง และรหัสติดตามจะอยู่บนบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์หรือชั้นวางของในตลาด เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถสแกนและรับข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์รวมถึงแหล่งที่มาและการไหลเวียนของผลิตภัณฑ์ ดังนั้น บริษัทอาหารไม่ควรซื้อขายหรือแปรรูปผลิตภัณฑ์โดยไม่แจ้งข้อมูลการติดตามบนแพลตฟอร์ม ขณะที่ลูกค้าสามารถใช้แอปพลิเคชัน Wechat หรือ Alipay สแกนรหัสติดตามที่ติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์หรือชั้นวางของหรือตู้แช่แข็งในตลาดเพื่อรับข้อมูลความปลอดภัยด้านคุณภาพและข้อมูลการติดตามผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็งและสัตว์น้ำนำเข้าได้ ทั้งนี้ หน่วยงานรัฐบาลที่เกี่ยวข้องในกรุงปักกิ่งจะเพิ่มการดำเนินการกำกับดูแลและตรวจสอบ รวมถึงขยายแพลตฟอร์มการติดตามให้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ต่างๆ ต่อไป

ก่อนหน้านี้ผู้เชี่ยวชาญในจีนสงสัยว่ามีการแพร่ระบาดของ COVID-19 จากเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหรือจากบรรจุภัณฑ์ไปยังคนหลังจากการแพร่ระบาดของ COVID-19 ในช่วงไม่กี่เดือนที่ผ่านมาในสถานที่ต่างๆ เช่น กรุงปักกิ่ง และเมืองต้าเหลียนมณฑลเหลียวหนิง จึงได้เรียกร้องให้มีการควบคุมดูแลผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าวอย่างเข้มงวด รวมถึงให้จัดทำระบบติดตามการแพร่ระบาดจากแหล่งที่มา เพราะไวรัส COVID-19 สามารถอยู่รอดได้ในสถานะที่มีการแช่แข็งเป็นเวลานาน ต่อมาได้มีรายงานการวิจัยของจีนยืนยันว่า นักวิจัยสามารถแยกเชื้อ COVID-19 เป็นครั้งแรกจากบรรจุภัณฑ์พลาสติกแช่แข็งนำเข้า ในการติดตามการระบาดของ COVID-19 ในเมืองชิงเต่ามณฑลซานตงในเดือนตุลาคม 2563 หลังจากไม่พบผู้ติดเชื้อในประเทศมาหลายเดือน การค้นพบดังกล่าวยืนยันว่า การสัมผัสกับบรรจุภัณฑ์ที่มีเชื้อ COVID-19 สามารถทำให้เกิดการติดเชื้อสู่คนได้ จึงควรควบคุมความเสี่ยงของการแพร่ระบาดผ่านทางผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็งและสัตว์น้ำที่ปนเปื้อนจากต่างประเทศ

นอกจากนี้ พื้นที่อื่นๆ ในจีน ยังได้เพิ่มความเข้มงวดในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ห้องเย็น (ผลิตภัณฑ์แช่แข็ง/แช่แข็ง) อาทิ สำนักบริหารการกำกับดูแลตลาดของนครเซี่ยงไฮ้ได้ให้ทุกธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารห้องเย็นอัปโหลดข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำไปยังระบบติดตามความปลอดภัยด้านอาหารของเมืองก่อนสิ้นเดือนตุลาคม 2563 ขณะที่ สำนักบริหารการกำกับดูแลตลาดของมณฑลเจ้อเจียงได้เปิดตัวระบบ

ติดตามการนำเข้าอาหารห้องเย็นที่นำเข้าในเดือนมิถุนายน 2563 เพื่อควบคุมการไหลเวียนของผลิตภัณฑ์ และ จะพัฒนาระบบให้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารห้องเย็นที่ผลิตในประเทศจีน

รายงานวิจัย "การปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหารในระบบขนส่งแบบควบคุมอุณหภูมิ (cold-chain food) เป็นสาเหตุที่เป็นไปได้ของการแพร่ระบาดของ COVID-19 ในกรุงปักกิ่ง " ที่เผยแพร่ทางออนไลน์เมื่อวันที่ 23 ตุลาคม 2563 ในวารสาร Peer-reviewed ของจีน หน่วยงานทางการแพทย์และมหาวิทยาลัยชั้นนำในจีนระบุว่า กลุ่มผู้ติดเชื้อ COVID-19 ในกรุงปักกิ่งในเดือนมิถุนายน 2563 อาจมีสาเหตุจากการแพร่เชื้อจากผลิตภัณฑ์อาหารในระบบ cold-chain ที่นำเข้าจากต่างประเทศที่มีความเสี่ยงสูง และมีหลักฐานว่า COVID-19 สามารถแพร่กระจายจากผลิตภัณฑ์อาหารในระบบ cold-chain ที่ปนเปื้อนสู่มนุษย์ได้ โดยสายพันธุ์ของไวรัสที่ก่อให้เกิดการแพร่ระบาดรอบสองในกรุงปักกิ่งไม่ได้มาจากสายพันธุ์ที่แพร่ระบาดในประเทศจีนก่อนหน้านี้ แต่เป็นสายพันธุ์ที่คล้ายคลึงกับในยุโรปและมีแนวโน้มว่าจะถูกนำเข้าจากต่างประเทศ ผลการวิจัยดังกล่าวเน้นย้ำถึงความสำคัญของการเพิ่มความเข้มงวดในการกำกับดูแลการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารในระบบ cold-chain นอกจากนี้ Advanced Innovation Center for Structural Biology ของมหาวิทยาลัย Tsinghua ซึ่งเป็นผู้ร่วมวิจัยดังกล่าวระบุว่า ศูนย์ควบคุมและป้องกันโรคของจีนรายงานว่าสามารถแยกเชื้อไวรัส COVID-19 ที่มีชีวิตออกจากผลิตภัณฑ์อาหารแช่เย็นในเมืองชิงเต๋ามณฑลซานตง การค้นพบดังกล่าวยืนยันผลการวิจัยที่ว่าอาหารแช่เย็น/แช่แข็งน่าจะเป็นเส้นทางสำคัญในการแพร่เชื้อ COVID-19 เมื่อตระหนักถึงความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น จีนจึงได้เข้มงวดมาตรการตรวจสอบการนำเข้า จนถึงขณะนี้มีการตรวจพบไวรัสบนหีบห่อหรือภาชนะขนส่งอาหารนำเข้าในมณฑลต่างๆ อย่างน้อย 9 แห่งทั่วจีน

ข้อมูลจาก Global Trade Atlas ในปี 2562 จีนนำเข้าเนื้อสัตว์ 4.2 ล้านตัน เพิ่มขึ้นร้อยละ 36.5 นำเข้าปลาและอาหารทะเล 3.1 ล้านตัน เพิ่มขึ้นร้อยละ 28.7 และในช่วง 8 เดือนแรกของปี 2563 นำเข้าเนื้อสัตว์ 7.3 ล้านตัน เพิ่มขึ้นร้อยละ 73.6 นำเข้าปลาและอาหารทะเล 2.9 ล้านตัน ลดลงร้อยละ 4.5

ความเห็น

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และอาหารทะเลยังเป็นสินค้าที่มีความต้องการสูงในจีน การใช้ระบบติดตามออนไลน์ในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็งและสัตว์น้ำในระบบขนส่งแบบควบคุมอุณหภูมิ (cold-chain) ที่นำเข้าจากต่างประเทศ ที่จะเริ่มใช้ในวันที่ 1 พฤศจิกายนนี้ แสดงถึงความเข้มงวดในการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแช่เย็น/แช่แข็ง รวมถึงรายงานวิจัยที่พบว่าอาหารนำเข้ดังกล่าวอาจเป็นสาเหตุของการแพร่ระบาดของ COVID-19 ทำให้ผู้บริโภคชาวจีนยิ่งตระหนักและระมัดระวังในการบริโภคอาหารนำเข้าจากประเทศที่มีความเสี่ยงสูง การมีแอปพลิเคชันติดตามย้อนกลับของที่มาของสินค้าจะช่วยสร้างความมั่นใจและเป็นโอกาสของสินค้าอาหารแช่เย็น/แช่แข็งจากไทยที่เป็นประเทศที่มีการควบคุม COVID-19 ได้ดี มากยิ่งขึ้น

ที่มา <https://www.chinadaily.com.cn/a/202010/27/WS5f9828a2a31024ad0ba815b0.html>

<https://www.chinadaily.com.cn/a/202010/28/WS5f98a9bca31024ad0ba815ff.html>

<https://www.chinadaily.com.cn/a/202010/29/WS5f99fe67a31024ad0ba81b64.html>

<https://baijiahao.baidu.com/s?id=1681778687078861422&wfr=spider&for=pc>

https://www.xinhua.com/high/148994_20201028

สพต. ณ กรุงปักกิ่ง

29 ตุลาคม 2563