

ปลาทูน่ากระป๋อง ปลอดภัย COVID 19 อย่างไร ?

โดย สมาคมอุตสาหกรรมทูน่าไทย

31 มีนาคม 2563

เป็นที่ทราบกันดีว่าปลาทูน่ากระป๋องไทยมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับไปทั่วโลก และไทยก็ส่งออกปลาทูน่ากระป๋องเป็นอันดับหนึ่งของโลก

ทั้งนี้ก็เพราะการควบคุมคุณภาพซึ่งเริ่มตั้งแต่การคัดเลือก การจัดเก็บรักษาวัตถุดิบ การผลิตทุกขั้นตอน เป็นระบบที่ทันสมัยได้มาตรฐาน มีการบันทึกคุณภาพอย่างละเอียดทุกขั้นตอน สามารถสอบย้อนกลับได้อย่างรวดเร็ว

กระบวนการผลิตก็ได้ทันสมัยได้มาตรฐาน ปลอดภัยจากเชื้อโรคทุกชนิด รวมถึงไวรัส COVID 19

มั่นใจได้อย่างไร ?

มั่นใจครับ

เพราะขั้นตอนการผลิต เป็นดังนี้



ปลาทูน่าสดจะต้องถูกนำมาหนึ่งให้สูงที่อุณหภูมิ 98-100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาทีขึ้นไปแล้วแต่ขนาดของปลา ขั้นตอนนี้จะฆ่าเชื้อโรคได้หลายชนิด รวมถึงไวรัส COVID 19 ที่ทนความร้อนได้น้อยกว่าเชื้อโรคอีกหลายชนิด

จากนั้นปลาทูน่าหนึ่งสูงจะถูกนำไปแยกหัว หน้ ก้าง ออกจนเหลือแต่เนื้อ ซึ่งขั้นตอนนี้อาจจะคิดว่าเชื้อโรคในอากาศอาจปนเปื้อนเข้าไปใหม่ได้อีก

แต่...เมื่อเอาเนื้อปลาทูน่ามาบรรจุกระป๋อง หรือ ถุงแพคเกจ น้ำเกลือ หรือน้ำมัน และปิดฝาหรือปิดผนึกให้สนิทกันอากาศและเชื้อโรคเข้าไปกระป๋องหรือถุงแพคเกจแล้ว

กระป๋องหรือถุงแพคเกจที่บรรจุเนื้อปลาทูน่า จะถูกนำไปหนึ่งฆ่าเชื้อในหม้อหนึ่งความดัน (RETORT) ที่อุณหภูมิสูงกว่า 115 องศาเซลเซียส เป็นเวลานานจนค่าความร้อนมากพอที่จะฆ่าเชื้อโรคได้ทั้งหมด ค่าความร้อนที่ใช้ ก็อ้างอิงจากมาตรฐานขององค์การอนามัยโลก (WHO/CODEX)

กระบวนการผลิต และกระบวนการควบคุมคุณภาพของปลาทูน่ากระป๋องทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเก็บรักษาปลาทูน่าหลังจับจากทะเลจนถึงส่งขาย อยู่ภายใต้ระบบ "การวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม" หรือ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

ฉะนั้นจึงมั่นใจได้ว่า ปลาทูน่ากระป๋องปลอดภัยจากการติดเชื้อโรคทุกชนิดรวมทั้งไวรัส COVID 19.