

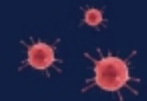


### ทำไมสัตว์น้ำ จึงไม่ติดเชื้อโควิด - 19 ?

เชื้อโควิด - 19 ไม่สามารถอาศัยอยู่บนสัตว์น้ำได้ เพราะสัตว์น้ำใช้เหงือกในการหายใจ

เชื้อโควิด - 19 ไม่สามารถอยู่บนสัตว์น้ำได้ เนื่องจากสัตว์น้ำมี DNA 23 โครโมโซมคู่กัน มีความแตกต่างกัน

เชื้อโควิด - 19 จะสลายไปในเวลาประมาณ 37 องศาเซลเซียส สัตว์น้ำมีอุณหภูมิเย็นกว่า จึงไม่มีเชื้อติดอยู่



กรมประมง, กรมปศุสัตว์, กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ



### อาหารทะเล ปลอดภัยจากโควิด-19 รับประทานได้ปกติ ถ้าหาก!!

#### ไม่รับประทานดิบ

อาหารทะเลที่ปรุงไม่สุกเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อโรคสามารถปนเปื้อน เช่น กุ้งน้ำจืด ปลาสด พืชทะเล รูขี้แจง

#### ปรุงให้สุก

ความร้อนสามารถฆ่าเชื้อไวรัสโควิด - 19 ได้ประมาณ 56 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส ไวรัสจะถูกทำลายทันที

#### ล้างมือให้สะอาด

ก่อนนำอาหารมารับประทาน ควรล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำสะอาด และล้างภาชนะที่ใช้บรรจุสัตว์น้ำให้สะอาด

#### ใส่ถุงมือทุกครั้ง

ทุกครั้งที่ยังต้องสัมผัสอาหารทะเลสด อาหารทะเลแช่เย็น แช่แข็ง หรือบรรจุภัณฑ์ที่ใส่อาหารทะเล ควรสวมถุงมือทุกครั้ง และล้างมือทุกครั้ง หลังสัมผัสกับสัตว์น้ำ



กรมประมง, กรมปศุสัตว์, กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ



# อาหารทะเลปลอดภัยจากโควิด 2019 ไม่รับประทานดิบ ต้องปรุงให้สุก

## ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน พบว่า สัตว์น้ำไม่มีส่วนในการแพร่กระจายเชื้อไวรัสโควิด - 19

สำนักงานประมงจังหวัดอุดรธานี โทร.042-245634 ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดอุดรธานี โทร.042-221167



ฟาร์มกุ้ง ที่ขึ้นทะเบียนกับกรมประมงทั้งหมด ได้รับมาตรฐาน GAP มั่นใจได้ว่าทุกฟาร์มปลอดภัยจากโควิด - 19