



冷链食品还能买吗？

中国科协科学辟谣平台与中国食品科学技术学会共同发布的“2020年食品安全与健康流言榜”中提到，在全球8000多万确诊病例中，到目前还没发现因直接食用冷冻食品而引起的感染。也就是说，正规渠道购买的正常冷冻食品是可以食用的。疫情以来，国家相继出台两项法规，将“冷链物流”的管理提高到了一个新层次。进口产品及包装被检出阳性也表明我国的疫情防控措施非常严格到位。中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石表示，目前没有新冠病毒经食物传播的证据。

冷链到底是个什么“链”？

冷链是指某些产品在加工、贮藏、运输、分销和零售、使用过程中，各环节始终处于产品所必需的特定低温环境下，减少损耗，防止污染和变质，以保证产品安全的特殊供应链系统。冷链已经深入百姓生活，可以说，我们生活的方方面面都与冷链有着千丝万缕的联系。这条“链”的适用范围非常广泛，包括初级农产品、加工食品、特殊商品（如药品、疫苗）等。当然，其中与生活交集最密的还是冷链食品，冷藏冷冻类食品在冷链物流中始终处于规定的低温环境下，可保证食品质量，减少食品损耗。

采用冷链物流运输的食品，比一般普通冷藏食品的贮存期长一到数倍，通过流通环节控制温度，能有效降低微生物生长和食品腐败。同时，在冷链物流的过程中，通过气体调节的方法，抑制果蔬采摘后的呼吸状态，从而达到果蔬保鲜的效果。可以看出，冷链物流对提高我们的生活品质、便利性发挥着重要作用。

为何冷链食品容易“中招”？

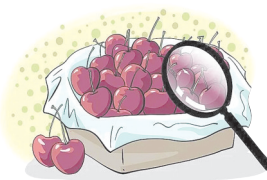
中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅曾表示，新冠病毒污染其实与产品是鱼、虾、鸡翅还是其包装并无关系，关键是冷链环境，在全程-18℃的低温条件下，怕热喜凉的病毒更适合存活。中国工程院院士李兰娟也曾对病毒的存活环境进行科普，她指出，一般情况下，病毒在冷链上能较长时间存活。在我们已知并掌握的病毒中，一般病毒处于4℃左右可以存活3个月至6个月，而在零下20℃以下的环境，可以长期存活20年左右。当然，不同的病毒存活时间也不一样。

冷链中的新冠病毒从哪来？

2021年1月8日，中科院武汉病毒所研究员石正丽和周鹏在《科学 Science》上发表文章《新冠病毒的跨种群传播》。文中指出：目前全世界仍未确定 COVID-19 病原体的直接来源。这一年多来，报道的冷链产品上被检出新冠病毒，多数都是在进口冷冻生鲜外包装上，其中“中枪”最多的就是水产品。但这些外包装的病毒到底是从哪里来，目前并没有明确的定论。只是判断可能沾染了感染者的飞沫等，也就是说，可能是人传物。如果生产国，特别是生产地的疫情没有结束，冷链从业人员被感染的风险高，食品表面被从业人员污染的风险就高。食品生产和加工是劳动密集型的产业，特别是在冷链包装和运输方面，并不是所有的工作都能让机器帮助完成。目前在海外很多地区疫情得不到基本控制的情况下，如不切断污染源，就会不断在冷冻食品及包装上检出病毒阳性。 据新华社

年货采购 冷链食品还能买吗

春节临近，年货上场，以前年货少不了鸡鸭鱼肉、各类新鲜水果等冷链食品，但近日，多地进口车厘子、鸡翅等食品饮料外包装或内表面纷纷检测出核酸阳性，让群众多了一份担忧，冷链食品还能买吗？还能放心吃吗？



注意这几点 安心备年货



春节临近，不少市民都开始准备年货了，必不可少的肉类和进口水果，却与冷链食品相关。市民食品消费方面应注意些什么？冷链食品新冠病毒的防控日益严峻，怎么吃才最安全？近日，广州祈福医院营养科主任区俊文做出科普：

谣言一：冷链食物只有车厘子、三文鱼或速冻食物，其他都安全！

真相：冷链食品是指易腐食品从产地收购或捕捞后，到消费者手中前，其各个环节始终处于产品所必需的低温环境下，以保证质量安全，减少损耗，防止污染的特殊供应链品。具体范围除了水果（车厘子）、蔬菜、肉类水产（三文鱼）等，还有冰淇淋、奶制品、花卉产品和一些特殊药品。

谣言二：冷链食品外包装发现新冠活病毒，冷冻食品不能吃了！

真相：正规渠道购买的正常冷冻食品可以食用。截至目前，全球共有8000多万例确诊病例，但并没有一例是因为直接食用冷冻食品而感染的案例。区俊文主任解释，虽然有很多进口货品在核酸检测中显示阳性，但核酸阳性并不意味着一定有传染性。

谣言三：新冠病毒和进口食品有关系！

真相：疫情以来，国家将“冷链物流”的管理提高到了一个新层次。最近报道的零星疫情，在任何官方报道上都没有提及与进口食品有任何关系。

谣言四：冷链食品会传播新冠病毒！

真相：最近的案例都表明冷冻食品与新冠病毒相关，但不能肯定食物本身就是传染源，也没有证据表明新冠病毒可以通过被感染的食物传播。新冠肺炎是呼吸道传染病，不是食源性疾病。新冠病毒主要经人的呼吸道、飞沫和人与人之间的密切接触传播，经消化道感染的可能性非常小。目前虽然冷链食品的外包装上频繁被检出新冠病毒，但感染者基本都是市场、物流的第一接触点人员，暂时还没有出现因吃冷冻肉、冷冻海鲜、进口水果而感染新冠病毒的病例。而且从还原路线和轨迹来看，感染者都是防护措施不足的人士。所以区俊文特别提醒大家手卫生不能松懈，要做好个人防护措施。口罩继续戴、社交距离继续留、咳嗽喷嚏必须遮、双手必须经常洗。在外用流动水或免洗手消毒液时，尽量保持20秒以上。除此之外，她还建议大家要做到这6点细节：

选购时

◆ 要到正规超市或市场购买冷冻食品，选购时最好佩戴口罩和一次性手套，或将一次性购物袋套在手上再进行挑选。

◆ 购物回家后立即用肥皂或洗手液清洗双手，分开放置外面衣物和家里衣物；洗手前，双手不碰触口、鼻、眼等部位。

◆ 海淘、代购境外国家或地区商品，包括境外冷冻食品，要及时关注海关食品检疫信息，收到货品后做好外包装消毒。

烹饪时



◆ 用固定的容器浸泡清洗食材，防止水花飞溅，处理食材后要用肥皂水洗手20秒。食物、容器、刀具和砧板等要单独放置，避免交叉污染。

◆ 烹调食用冷冻冰鲜食品时，应做到烧熟煮透。海鲜食品尽量避免生吃、半生吃、酒泡、醋泡或盐腌后直接食用；冷冻冰鲜食品放置冰箱冷冻室保存时，要与熟食分层存放。

◆ 在常温自来水下轻轻冲洗水果即可，建议尽量削皮后食用，不要用消毒剂直接喷洒清洁。

专家提醒市民，只要我们注意手卫生，彻底煮熟冷链食品，感染新冠肺炎的风险很低。但如果接触或食用冷链食品后，出现了发热、腹泻等症状，要及时到发热门诊就医，并主动告知医生食用时间、食品种类和食材来源等信息，以免延误病情。 （综合）