

进口冷链食品有风险？ 学会这几招，放心吃

低温使得病毒存活时间更长，市民购买和食用进口冷链食品时应从选购、清洗加工、烹调食用、储存等方面注意

连日来，冷链环境中检出新冠病毒成为公众关注的焦点，仅11月13日至16日4天时间，就有山东的泗水、济南、梁山，以及陕西西安、河南郑州、湖北武汉、福建泉州、甘肃兰州、福建厦门等多地通报在冷链环境中检测出新冠病毒核酸阳性。

那么，海淘包裹是否也存在被病毒污染的风险，应该如何预防呢？面对冷链环境频频检出新冠病毒核酸阳性，冷冻食品又该怎么吃呢？

印发工作指南 明确相关要求

国务院应对新冠肺炎疫情联防联控机制9日向全国印发《进口冷链食品预防性全面消毒工作方案》，要求在进口冷链食品首次与我境内人员接触前，实施预防性全面消毒处理。海关、交通、卫生、市场监管等各部门各司其职。

交通运输部日前也印发《公路、水路进口冷链食品物流新冠病毒防控和消毒技术指南》，明确了进口冷链食品装卸运输过程防控要求和消毒要求、从业人员安全防护要求及应急处置要求。

指南要求，从事进口冷链食品装卸运输等环节的公路、水路冷链物流企业、港口码头、货运站等经营单位要严格按照要求做好新冠病毒防控和消毒工作，坚决防止新冠病毒通过冷链物流渠道传播。

一是要加强从业人员防护，切实保障冷链物流一线工作人员自身安全。严格做好港口作业人员以及司机、装卸工、船员、引航员等冷链物流一线工作人员的安全防护，做好人员体温监测、安全防护用品配备、定期核酸检测及消毒等工作，切实保障一线工作人员安全，防止感染风险。

二是要严格运输工具消毒，坚决防止病毒通过交通运输渠道传播。组织或委托有资质的消毒单位，对进口冷链食品运输车辆、船舶、冷藏集装箱内壁等运输装备进行定期消毒。

三是要落实信息登记制度，为冷链物流疫情防控追溯提供有力支撑。严格执行信息登记制度，如实登记装运货物、车船、司乘人员（船员）、装卸货及收货人信息等。

四是要做好突发事件应急处置，坚决切断冷链物流病毒传播途径。制定新冠肺炎疫情应急处置方案，对进口冷链食品或包装物检出新冠病毒核酸阳性的，企业应迅速启动应急预案，按照疫情防控要求，及时有效处置。

冷链潜藏风险大

记者调查发现，冷链屡次成为疫情风险点有多种原因。

首先，新冠肺炎病毒耐低温的特性使其在冷链食品表面更易存活。天津市卫生健康委副主任、天津市疾控中心主任顾清介绍，此前研究证实新冠病毒在零下二十摄氏度的条件下仍可存活，冷库环境温度较低，适合病毒长期存活。

其次，各地在进行进口冷链疫情防控工作时，虽然会结合全球疫情最新形势全面收集信息，科学确定抽检商品种类和批次，但进口冷链食品数量多，抽检难以发现所有病毒。

此外，装卸环节成为防疫的难点之一。记者在北方某港口看到，进口的冷冻集装箱货物进入冷库时，各类冻品需要装卸工人一件件手工掏箱，然后再用叉车转移至冷库中储存。

为何近段时间会密集出现冷链食品检测呈阳性的事件？中国疾控中心流行病学首席专家吴尊友分析，主要有以下三方面原因：首先，因为境外全球新冠疫情变得更加严峻，单日全球报告病例数超过了50万例，这使得新冠病毒污染机会增大。第二，随着北半球冬季到来，温度降低，使得病毒存活时间更长。第三，各地加强了对冷链产品的检测监测工作，使得被污染的物品能及时被发现出来。

海淘包裹也有 被病毒污染的风险

吴尊友此前表示，新的研究发现，原本以为只有冷链运输环节作为新冠病毒载体，实际上进入冬季以后，很多货物运输在低温环境下也产生了类似于冷链运输的传播环节。所以，除了冷链以外，其他涉及到国外的货物也应该加强检测。

吴尊友表示，冬天低温环境类似冷链运输的环境，物品会不会造成传播取决于两个因素，第一个因素是污染量的多少，污染严重传播概率高，污染不严重传播概率小。第二个因素取决于人员接触的频率，接触频率高，多次反复接触感染概率就高，如果是偶尔接触一次，概率就小。

吴尊友还表示，为减少风险，收到海外包裹可以用含酒精湿布擦拭外包装，处理包裹后洗手，注意手部卫生。对来自国外高风险地区的快递包裹信函也要做到全面消杀，查收快递时戴好口罩、手套，若是不急需，可打开放置在阳台通风地方过几天再处理，防患于未然。

对于运送境外包裹的快递员来说，在作业过程中，一定要注意戴口罩，注意手部卫生，在手没有清洁以前，不要触摸脸、鼻子、眼睛这些部位，下班以后一定先洗手，同时要定期做核酸检测。

研究证实新冠病毒在-20℃的条件下仍可存活，建议每周对冰箱进行一次清理消毒。

对于不能去除的原外包装，建议用84消毒剂与水1:99稀释后或乙醇含量为70%-80%酒精，擦拭物体表面2遍。

建议尽量去除食材原外包装，按需要将食物分割成小块、单独包裹放入冰箱，防止原外包装污染冰箱。

生、熟食物分层、分隔存放。

储存

经冰箱冷藏后的剩余食物，要彻底加热后才可食用。

提倡分餐、使用公勺公筷，减少交叉感染风险。

烹调食用冷冻冰鲜食品时应烧熟煮透，尽量避免生吃、半生吃、酒泡、醋泡或盐腌后直接食用海鲜食品。

烹调食用

选购

要去正规超市或市场选购冷链食品，要关注食品产地、来源、进口食品检疫等相关信息，可要求查看已消毒证明。

购买和食用 冷链食品 注意事项

选购冷链食品时应正确佩戴口罩，避免徒手接触食品及包装表面，建议使用一次性手套挑选冷冻冰鲜食品。随身携带小包免洗洗手液或酒精棉球、棉片，用于购物后手部和物体（手机、钱包等）表面消毒，有条件的用流动水+肥皂/洗手液清洗双手。

清洗加工

不要在水龙头下直接冲洗生的肉制品，防止溅洒污染。可用浸泡搓洗方式。

切割冷链生鲜食材时，建议正确佩戴一次性医用口罩和一次性手套；尽量避免大力劈、剁等切割方式，以防喷溅，如有必要可佩戴护目镜及防水围裙。



要做到生熟分开，处理冷冻冰鲜食品所用的容器、刀具和砧板等器具应单独放置，要及时清洗、消毒，避免与处理直接入口食物的器具混用，避免交叉污染。

厨房要保持通风，建议对厨房的台面和其他物体表面经常清洁并擦拭消毒；餐饮具要经常高温消毒处理，最简便的方法就是煮沸消毒。台面消毒可用含有效氯（溴）500 mg/L的消毒液进行喷洒或擦拭，作用20分钟后清水擦拭干净即可。

处理完毕后，要使用流动水+肥皂/洗手液洗手至少20秒，最好能按照“七步”洗手法规范洗手。洗手后才能接触直接入口食物和直接入口食物用的容器和刀具、砧板等，避免交叉污染。