



采购年货,这些食品还能加入购物车吗? 购买食用冷链食品注意什么?



新春临近,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?购买冷链食品时需要注意什么?怎样处理冷链食品才安全?本期健康周刊收集整理了权威专家的观点,希望能给你满意的解答。

■蔡富根/整理

1 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。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、飞沫和人与人的密切接触传播,经消化道感染的可能性非常小。

2 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,其中与生活交集最紧密的还是冷链食品,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。

3 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3-6个月,而在-20℃以下的环境,可以长期存活达20年左右。当然,不同的病毒存活时间也不一样。”

4 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,如不切断污染源头,就会不断在冷冻食品及包装上检出病毒阳性。

5 购买冷链食品时需要注意什么?

购买时要做好个人防护,正确佩戴口罩。

到正规超市或市场选购冷链食品,不购买来源不明产品。

避免徒手接触食品及包装表

面,建议使用一次性手套挑选。

关注食品产地、来源、进口食品检疫等相关信息。

购物后及时用酒精棉片或洗手液清洁双手。

6 怎样处理冷链食品才安全?

保持厨房通风,对厨房的台面、器皿表面经常清洁并擦拭消毒。

避免直接冲洗生的肉制品,防止溅洒污染,可用浸泡搓洗方式。

清洗或接触冷冻食品后应先洗手再接触熟食;将生、熟食物分隔存放。处理冷链食品所用的容器、刀具、砧板等应单独放置。

7 烹调食用冰冻海鲜时注意什么?

烹调食用冷冻海鲜食品时应烧熟煮透,注意环节卫生。

避免生吃、半生吃、酒泡、醋

泡或盐腌后直接食用海鲜食品。

多人就餐时建议使用公筷、公勺,减少交叉感染风险。

■资料来源:中国质量报、科普中国微信公号、央视新闻客户端、江苏疾控微信公号

