

## 如何選購、安全食用進口冷鏈食品

20-11-2020 福建省消費者權益保護委員會

連日來，福建泉州、福州、廈門等地相繼通報數批進口冷鏈食品外包裝檢出新冠病毒核酸陽性。其中，11月18日，廈門抽檢發現2份阿根廷進口牛肉包裝物核酸檢測結果呈陽性，福州也通報2份印度進口冷凍鮭魚外包裝核酸檢測結果呈陽性。進口冷鏈食品已成為新冠病毒傳播的重要風險隱患，為此，福建相關部門牢牢守住“外防輸入”“人物並防”“逢進必檢”……堅決鞏固我省來之不易的防控成果，有效保障人民群眾的生命健康安全。

進口冷鏈食品還能吃嗎？

科普一下：新冠肺炎不是食源性疾病，新冠病毒主要是通過飛沫和接觸傳播，目前還沒有證據證明可以通過消化道傳播，所以普通公眾食用冷鏈食品的感染風險很低。退一步說，假如病毒存在於食物中，高溫烹飪的方式是可以將其殺滅的。

消費者要如何選購、安全食用進口冷鏈食品？

福建省消委會提醒廣大消費者需注意以下幾方面。

1、消費者要關注海關或市場監管部門發佈的食品檢疫資訊，儘量減少購買來自疫情高風險地區的產品。

2、不要私自網購進口冷鏈食品；

3、一定要選擇正規的市場和超市。儘量選擇有“冷鏈追溯二維碼”的超市或市場，購買前可掃碼查詢該商品來源資訊；購買預包裝冷凍冰鮮食品時，要關注生產日期、保質期、儲存條件等食品標籤內容，保證食品在保質期內；

4、索要銷售憑證並妥善保存，以便必要時可追溯；

5、挑選時避免用手直接接觸冷凍冰鮮食品，儘量戴一次性手套挑選，並正確佩戴口罩，做好個人防護；

6、購物後及時用肥皂或洗手液清洗雙手，洗手前，雙手不碰觸口、鼻、眼等部位；

7、購買冷鏈食品回家後，可用75%酒精消毒外包裝表面；

8、處理食材應注意生熟分開，謹防交叉污染。同時清洗加工進口冷鏈食品的砧板及刀具等應放置在相對獨立的區域，及時清洗消毒；

9、避免生吃、半生吃，煮熟煮透後再食用，確保食品安全；

10、儲存冷鏈食品時建議儘量去除食材原外包裝，按需要將食物分割成小塊、單獨包裹放入冰箱，防止原外包裝污染冰箱。原外包裝放入垃圾袋後紮緊，安全丟棄。

11、新冠病毒在-20°C的條件下仍可存活，建議每週對冰箱進行一次清理消毒。

最後提醒廣大消費者：食用冷凍冰鮮食品後出現發熱、腹瀉等症狀，應立即就醫，並主動提供冷鏈食品的相關溯源資訊。