

“进口冷链” 频频检出新冠病毒！ 为何？

新华社天津11月12日电 11月7日至11日，天津接连查出冷链从业者感染新冠肺炎，冷链食品外包装也被检出新冠病毒。此前，大连、青岛等地的局部疫情也均与进口冷链食品有关。

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。



进口冷冻肉资料图

多地进口冷链食品外包装检出新冠病毒

7日，天津接到山东省德州市通报，经天津入境的德国进口猪肘外包装标本新冠病毒核酸检测呈阳性。同一天，天津又接到山西省太原市通报，当地某企业经天津入境的印度进口冻带鱼外包装标本新冠病毒核酸检测呈阳性。

7日18时至8日8时，天津市新增本地新冠肺炎确诊病例1例，系天津海联冷冻食品有限责任公司装卸工人；

10日，天津又增1名无症状

感染者，系天津滨海新区东疆港一名冷链从业人员；

11日，天津一名新冠肺炎无症状感染者确诊，系海联冷库关联人员；同日，天津市一水产批发店的1份大比目鱼外包装涂抹样本核酸检测结果呈阳性。

短短几天时间，天津出现的病例均与冷链相关。事实上，今年6月以来，全国多地局部疫情源头也都指向冷链，进口三文鱼、厄瓜多尔冷冻南美

白虾等冷链产品也屡次被检出携带新冠病毒。

9月下旬，青岛港曾装卸过冷冻海鲜的2名工人感染新冠病毒。中国疾病预防控制中心在对青岛新冠肺炎疫情溯源调查过程中，从青岛港工人搬运的进口冷冻鳕鱼的外包装阳性样本中检测分离到活病毒。这是国际上首次在冷链食品外包装上分离到新冠活病毒，并证实接触新冠活病毒污染的外包装可导致感染。

冷链为何潜藏风险大？

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。天津市卫健委副主任、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。

记者在多地调查发现，受封存场地、检测能力、消毒设施、人

员配备等因素限制，难以做到对所有批次取样检测。

此次涉事的天津海联冷冻食品有限责任公司冷库面积7500平方米左右，最大仓储量约1200吨。公司总经理张彦起表示，公司按照国家有关规定和要求进行防疫，但此前没有强制规定冷库企业对货品全面消杀。

首农(天津)供应链管理有限公司主要提供进出口商品的仓储、分拨和配货服务。公司副总经理郝学志介绍，在此次天津疫情发生之前，公司就要求凡是进入库区的人员都必须提供7日内核酸检测阴性证明，还会对所有出库货物外包装进行消杀，防止病毒传播。

郝学志也坦言：“每一个环节都可能出现疫情传播，我们无法判断病毒潜藏在外包装、内包装还是食品本身，全部检测的背后是巨大的人力成本与时间成本。”

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。

记者在华东某港口采访了解到，许多地区装卸冷冻海产品的工艺落后，由于冷冻海产品多是件杂货，必须由港口装卸工人下到船舱，将货物一件件搬抬到网兜，再由吊机吊下船。

冷链防疫还需协同作战、人物共防

业内人士表示，按照《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，可以从源头上最大程度降低新冠病毒通过进口冷链食品输入风险。

国内冻品和水产进口供应链服务平台优合集团天津分公司总经理王丽表示，进口冻品的消毒处理工作应避免降低口岸通关效率，造成货物积压滞港。她认为，进口冻品在进入冷库、未流通至市场之前是进行货物消杀的较好时机，而且各流程应避免重复消毒。同时

应注意保护货品外包装，避免二次污染。

一些码头管理人员和工人建议，相关部门应组织科技人员联合攻关，对冷链食品装卸装备进行升级换代，最大限度减少人员接触风险。同时推广使用紫外线灯，对冻品进行不拆包装照射，最大限度地用现代科技提升疫情防控水平。

天津市卫健委新闻发言人何鹏表示，针对冷链食品导致的疫情传播，必须始终坚持人物共防策略，如果源头管控工作存在疏漏，就会增加疫情局部传播的风险，增大防控成本。

何鹏建议，冷链相关从业人员要增强个人防护意识，避免皮肤直接接触可能被污染的冷链食品。装卸工人在装卸来自有疫情发生地区的进口冷链食品时，务必全程规范戴好口罩，避免货物紧贴面部、手触摸口鼻。穿戴多个防护用品时，务必确保防护口罩最后摘除。

顾清建议，消费者不要采购没有明确来源信息的冷链食品。选购冷链食品时，应正确佩戴口罩，避免徒手接触食品表面；购物后及时用肥皂或洗手液清洗双手，洗手前，双手不碰触口、鼻、眼等部位。



近日，多地冷链食品外包装核酸呈阳性，日常生活中如何安全食用冷冻冰鲜食品，北京市疾控中心专家表示，应到正规超市或市场选购生鲜产品，选购时可使用一次性塑料袋反套住手进行挑选，避免用手直接接触，同时保持正确佩戴口罩。新华社发 王鹏作

日常生活中 如何安全食用冷冻冰鲜食品？

北京疾控中心提醒：

选购时

- ① 到正规的超市或市场选购生鲜产品，选购时可使用一次性塑料袋反套住手挑选冷冻冰鲜食品，避免用手直接接触，同时，正确佩戴口罩。
- ② 购买预包装冷冻冰鲜食品时，要关注生产日期、保质期、储存条件等食品标签内容，保证食品在保质期内。
- ③ 购物后及时用肥皂或洗手液清洗双手，洗手前，双手不碰触口、鼻、眼等部位。
- ④ 海淘、代购境外国家或地区商品，包括购买境外冷冻食品，要关注海关食品检疫信息，做好外包装消毒。

清洗加工时

- ① 保持厨房和用具的卫生清洁，处理食材前要洗手。
- ② 做到生熟分开，处理冷冻冰鲜食品所用的容器(盆)、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。
- ③ 冷冻冰鲜食品放置冰箱冷冻室保存，不要存放过长时间，与熟食要分层存放。
- ④ 清洗或接触冷冻冰鲜食品后应先洗手再接触熟食。
- ⑤ 厨房要保持通风和清洁，必要时进行环境和餐具炊具消毒处置。

烹调食用时

- ① 烹调食用冷冻冰鲜食品时，加工烹调海鲜应做到烧熟煮透。烧熟煮透的一般原则是开锅后再保持10-15分钟。
- ② 尽量避免生吃、半生吃、酒泡、醋泡或盐腌后直接食用海鲜。
- ③ 两人及以上共同就餐时，要记得使用公筷、公勺，减少交叉感染，降低传染性疾病和食源性疾病的传播。
- ④ 未食用完(已经烹调熟)的海鲜，请放置冰箱冷藏室保存，尽早食用，再次食用前一定要充分加热，中心温度要达到70℃以上。