

多地进口食品包装“呈阳” 冷链还安全吗？



在武汉万吨·华中冷链港，工作人员对进口冷链食品卸货区进行消杀。新华社记者熊琦摄

核酸阳性=可传染？专家：不一定

1月14日，天津发现3份雪糕样本新冠病毒核酸检测结果呈阳性；1月19日，广东中山1批巴西冻鸡翅中外包装核酸检测结果呈阳性；1月23日，江苏无锡1份智利进口车厘子表面新冠病毒核酸检测结果呈阳性……

——核酸检测结果阳性意味着什么？

“活病毒、死病毒、病毒片段的检测都会显示核酸呈阳性。”

中国疾控中心副主任冯子健表示。

天津市疾控中心副主任苏旭也表示，不论病毒是死是活，核酸检测都可以检测出病毒曾经留存过的痕迹，即使是失去活性的病毒依然能够检测“呈阳”。

“对乳清粉样本的基因测序未能获得全部基因组序列，提示病毒含量可能较低或病毒不完整（死病毒）。”以天津雪糕生产

所用的乌克兰进口原料乳清粉3份样本核酸检测阳性为案例，苏旭进一步解释。

——核酸检测结果阳性等于可传染吗？

苏旭表示，有发现在物体表面核酸阳性的案例，但是能传染给人的案例很少。

“核酸结果阳性不一定代表它有传染性。”冯子健说，目前并没有发现普通消费者因被病

毒污染的进口商品而感染，过去有从事搬运或食品加工的人员感染，主要是因为接触次数多、时间长。

此前，中国疾控中心消毒学首席专家、环境所消毒与感染控制中心主任张流波明确表示：对进口冷链食品外包装表面进行安全有效的消毒，可以实现将新冠病毒灭活，消毒后再接触表面，感染风险非常低。

守牢入境“第一道防线”

截至1月26日零时，全国海关已监督口岸环节对1479万件进口冷链食品外包装进行预防性消毒，共抽样检测进口冷链食品样本1369666个，检出新冠病毒核酸阳性结果51个。

海关、市场监管等部门已经将冷链产品运输与入库作为疫情防控监管重点，采取预防性消毒、集中核酸检测、监管专仓、冷

链食品追溯等方式，守牢进入国门的“第一道防线”。

各地政府也在行动。以山东为例，为加强进口冷链食品监管，山东已于2020年底在全省建立进口冷链食品集中监管专仓制度，在山东口岸、目的地市或县（区、市）等进口冷链食品第一入境点，设立进口冷链食品集中监管专仓，集中开展

核酸检测和预防性全面消毒工作。

核酸检测结果为阴性的进口冷链食品，允许出仓流通。包括食品生产、销售、餐饮服务 and 冷库单位要对进口冷链食品涉及的运输车辆、从业人员全部登记在册，实行闭环管理，全程可追溯。对于“冷链三证”不全的进口冷链食品，一律不能进入山

东境内生产、销售、使用。

“天津海关研发的冷链隧道式全方位消杀装置已投入使用。”天津海关副关长侯金坡说，凡从天津口岸进入本市流通环节产品均实行百分之百消杀，并严格做好货物后续处置，对涉及的生产企业的同类货物进行排查，对口岸冷链货物加强监测和消毒处理。

冷链食品如何吃得放心？

冷链食品包装核酸检测屡“中招”，主要存在以下因素：一是被污染的冷链货物多来自高风险地区和国家；二是新冠病毒耐低温的特性使其在冷库环境更易存活；三是进口冷链食品数量多，核酸抽检难以发现所有潜在风险。

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，新冠肺炎是呼吸道传染病，不是食源性疾病，经消化道感染新冠病毒的可能性非常小。

对于进口食品方面，公众不必过度紧张，也不可麻痹大意。北京市疾控中心副主任庞星火提示，公众收到进口货品时，要

戴好口罩、手套，对各层包装做好预防性消毒，处理完后及时规范洗手。同时，外包装消毒后应及时丢弃或销毁，尽量不带入室内，建议进口货品存放一段时间后再使用。保洁人员、环卫工人等相关工作人员，在工作中如接触进口货品包装或废弃物，应加

强个人防护，做好健康监测。

“和冷冻鱼肉相比，水果存储温度更高，病毒不会在水果表面存活太长时间。”中国疾控中心流行病学首席专家吴尊友表示，保持手卫生，坚持生熟分开，造成感染的风险就会非常小。

（据新华社）

近日，天津雪糕所用进口乳清粉、江苏无锡进口车厘子、广东中山进口冻鸡翅中……多地进口食品包装检出新冠病毒核酸阳性。“冷链”“病毒”“阳性”等关键词再次进入公众视野。

“核酸阳性”是不是意味着“有传染性”？目前入境全面消杀与检测措施和效果如何？冷链食品怎么安全食用？针对百姓关注的热点问题，新华社记者采访了权威专家和业内人士。