

还能愉快地吃进口冷冻食品吗?

——透视部分进口冷冻食品外包装等检出新冠病毒核酸阳性



资料图

民以食为天，食以安为先。最近一段时期，国内部分地方从个别进口冷冻食品尤其是冷冻生鲜产品外包装等检出新冠病毒核酸阳性，引发社会关注。

如何在进口冷冻食品上确保“舌尖上的安全”？人们在挑选、处置这些食品时需要注意哪些问题？记者对此进行了调研。

冷链运输进口海鲜缘何多起“中招”？

家住北京市海淀区的杨女士一家爱吃海鲜，平日里杨女士没少网购进口海鲜。不过，最近她不太敢买了，“时不时看到进口海鲜外包装样本等检出新冠病毒核酸阳性的新闻，有点担心。”

杨女士的担心有一定普遍性。7月份以来，国内零散发生几起进口食品外包装检出新冠病毒核酸阳性的情况。

比如，7月10日，海关总署通报，由厄瓜多尔3家企业生产的冻南美白虾1个集装箱内壁样本

和5个外包装样本中被检出新冠病毒核酸阳性。8月13日，广东省深圳市通报，1份从巴西进口的冻鸡翅表面样品新冠病毒核酸检测结果呈阳性。

从已经公开的情况看，“中招”的进口食品大多来自南美洲，且以海鲜为主。不少业内人士注意到，这些海鲜肉类漂洋过海，都涉及一种广泛应用食品保鲜技术——冷链。

有不少业内人士认为，在相对低温的冷链运输中，新冠病毒可以保持更久的活性。

值得一提的是，目前没有证据证实冷链可以“生产”病毒。进口食品外包装上的新冠病毒究竟从何而来，仍需科学研究鉴定。

正是注意到与冷链运输潜在相关的新冠病毒输入风险，我国相关部门和地方已经采取了有针对性的措施。

海关总署已明确，将进一步加强进口冷链食品的源头管控，严格口岸检验检疫，保障进口食品安全。

浙江省市场监管局相关负责

人表示，浙江6月上线全省冷链食品追溯系统，利用“冷链食品溯源码”实现从供应链首站到消费环节最小包装的闭环追溯管理。消费者通过扫码，可以知道购买或食用的进口和省外冷链食品的产品信息。

各大电商同样有所行动。京东零售集团7FRESH生鲜业务部总经理唐诣深告诉记者，京东生鲜为平台上销售的每件冷链商品配了一张“身份证”，做到流通环节全流程可追溯，构建进口食品安全闭环。

“购、运、储、销、食”全链条防控守护

眼下，疫情还在全球蔓延扩散。对于进口冷冻食品，没有必要过分担心，但绝不能放松警惕，常态化疫情防控下，要在“购、运、储、销、食”上做好预防。

做好联防联控，首先要做好源头管控。海关总署近期发布多份公告，要么暂停境外部分企业向我国出口相关食品，要么一些国家和企业因疫情原因主动暂停

向我国出口相关产品。

业内人士表示，海关总署在守护进口食品卫生安全方面发挥着“第一关”的作用，做了大量工作，应该继续严加监管，并加强与相关国家和地区的沟通。

对市场监管部门而言，要及时采取相关风险控制措施，该停售的停售，该下架的下架，该召回的召回，该处置的处置。

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认为，各部门术业有专攻，业务有侧重，为了共同的目标，既要各司其职，更要精诚协作，不留监管死角。

进口食品经营方则应该更好落实主体责任，严格执行进货查验、索证索票、人员健康管理制度，严格落实加工制作规范，以及

相关清洗消毒等要求。

广大消费者选购、处置进口冷冻食品时也应注意防护。业内人士建议，购买、处置进口冷冻食品时尽量避免用手直接接触；注意生熟食分开处理；对进口食品外包装解冻后用酒精消毒；清洗时做到不用手触碰口鼻眼睛；生鲜产品充分烹饪后食用。

冷冻食品“中招”食客“遭殃”？莫慌，无需因噎废食

世卫组织卫生紧急项目技术负责人玛丽亚·范凯尔克霍弗近日在一场新闻发布会上说，中国对“数以十万计”的进口食品包装袋实施相关检测，结果发现“非常非常少、低于10个”的阳性结果。

换句话说，“中招”的进口冷冻食品占我国进口食品总量的比例相当低，并且及时被“锁定控

制”。

人们也很关心，冷冻食品“中招”，会不会食客“遭殃”？

陈君石告诉新华社记者，从进口冷冻食品外包装上检出新冠病毒核酸阳性，只能表示食品外包装曾经被病毒污染过，不能指向病毒是否仍具活性。“简单说就是，它不能确定病毒是‘死的’

还是‘活的’。”

世卫组织专家也在不同场合表示，目前没有新冠病毒经食物传播的证据，全球确诊报告病例中，也都没有因进食食品而出现病例的报道。

陈君石和范凯尔克霍弗等中外专家都表示，即便新冠病毒确实存在于食品中，只要处置得当、

高温烹调，它跟别的病毒一样可以被很快杀死。

“对于极少数进口冷冻食品外包装新冠病毒检测呈阳性，大家也不必过度担心，更没有必要因噎废食。”陈君石说，“但需要提示的是，良好卫生习惯一定要保持。”

(新华社)