

进口车厘子检出阳性 吃水果会感染新冠病毒吗

近日,据江苏省无锡市梁溪区疾病预防控制中心通报,一份进口车厘子内表面核酸检测阳性,经采集环境、物品、人员标本199份,检测结果均为阴性。通报出来后,一则“无锡一份进口车厘子表面检测阳性”的消息,立刻冲上了热搜。

无独有偶,此前,天津3份雪糕样品也被检出阳性。

车厘子也有病毒了?冷链进口食物还能买吗?
如果吃了这类食物,是否会感染病毒?
这种情况下,如何处理食物才能放心?
“食物核酸检测阳性”到底是怎么回事?

1 “食物核酸检测阳性”为何突然变多了

近段时间,在进口的货物中,核酸检测阳性的情况比之前有所增多,其实是正常现象,这主要跟两个原因有关:很多国家还处于新冠肺炎疫情暴发期,每天都有大量新增病例;我国进入冬季,低温会延长病毒存活的时间。

不单是新冠病毒,很多病毒都耐冷不耐热,非常不怕冻。

有研究显示,新冠病毒在4℃条件下存放了14天,仍没有失活。

此外,不管是海鲜加工厂、贸易物流站,还是生鲜市场,都相对封闭,低温潮湿,人群密集,更有利于病毒的传播。

虽然出现多例食物核酸检测阳性事件,但大家也不用慌,这并不意味着这些食品就能传播新冠病毒。



2 核酸检测阳性的食物会传染人吗

消费者不用过度担心食物核酸检测阳性会传染给人。

一方面,目前还没有新冠病毒经消化道传播的确切证据;

另一方面,核酸检测阳性,跟它有传染性是两码事,这跟核酸检测的原理有关。

一个完整的病毒由外面的蛋白质外壳和里面的核酸(DNA或RNA)组成,我们现在很少直接检测病毒,因为需要用到的设备非常复杂(电子显微镜等),只有在少数实验室才能完成。

我们常常用更经济便捷的核酸检测,来判断一个人是否感染了病毒。最常用到的办法是RT-PCR,即通过对核酸片段的扩增来检测病毒核酸。

简单来说就是,只要有病毒核酸的片段,就能检测出阳性,并不意味着有完整的、活的病毒。

比如在患者治愈后,活病毒被免疫系统清除,但是病毒的核酸碎片可能仍然存在体内,因此,有些患者出院一段时间后核酸检测仍然可能会显示阳性,但并不

代表体内就有完整的病毒核酸,更不代表有活病毒。

再比如病毒可能会粘附在一些长途冷链运输的货物表面,实现跨国传输。

病毒和细菌不同,细菌可以独立存活,而病毒必须在宿主细胞内才能复制,这些货物表面并没有新冠病毒可以复制的宿主细胞,因此病毒会逐渐分解,失去活力。

就像空难后我们在地上可以找到飞机的残骸,但是飞机本身已经支离破碎了。

举一个极端的例子,DNA在一些冷冻化石中可以

保存数十万年之久,但是这个生物体本身可能早已灭绝了。

新冠病毒要有传染性,必须具备两个特点,活病毒+病毒载量足够高,两者缺一不可。

因此,车厘子表面检测到核酸阳性,并不代表这些车厘子就具有传染性。之后的检测结果也证实了这一点,检测人员共采集环境、物品、人员标本199份,检测结果均为阴性,说明表面核酸检测呈阳性的车厘子,并没有造成人员感染。

3 冷链进口食品还能吃吗

冷链进口食品整体来说还是可以放心的。

从实际的统计数据来看,冷链食品检出新冠病毒核酸阳性的概率仍然极低。

根据去年11月国务院

联防联控机制发布会公布的消息,全国对进口冷链食品的抽检阳性率是0.048%,并且主要是集中在食品外包装上。

相关部门对进口冷链食

品的管控还是非常严格的。目前,进口冷链食品没有核酸检测报告的话不得上市。

根据中国疾控中心公布的消息,目前并没有发现因为食用进口冷链食品而感染

新冠肺炎的病例。

因此,对于普通消费者来说,无须过于恐慌。当然如果确实非常焦虑的话,疫情期间也可以多选择国内生产的食品。

4 特殊时期,如何处理食物才放心

其实,无论有没有疫情,我们做好日常的防护还是必要的,因为食品的细菌污染出现健康问题的概率,实际上比感染新冠病毒本身大得多。

即使在不知情的状况下买到了可能存在潜在风险的产品,也不用过于担心。加热做熟是最好的方式。只能生吃的水果,如果实在不放心,多用流水冲洗一会儿,或者用果蔬清洁剂清洗即可。

新冠病毒和大多数病毒一样,有个致命弱点:怕热。病毒本质上讲,就是一个蛋白质外壳,里面装着少量遗传物质。加热会使蛋

白质变性、遗传物质失活,进而消灭病毒。加热到56℃,保持30分钟,就可以彻底杀死新冠病毒,煮沸则更快。

只要在购物和烹饪的时候注意以下要点,就可以最大限度避免将病毒吃进肚里:

生鲜食品认真冲洗;
果蔬、肉类分开处理,切生、熟食的案板和刀具也要区分开;
需加热食用的食材尽量煮熟,也可以防止细菌、寄生虫作祟;
处理食材前后,都要认真洗手。

丁香

新闻延伸

多措并举 降低感染风险

新冠肺炎防控方案要求各地落实冷链食品相关从业人员的日常防护、健康监测和核酸主动筛查工作,以改进生产、加工和交易环境的卫生条件,降低从业人员的感染风险。

除此之外,根据《交通运输部关于进一步加强冷链物流渠道新冠肺炎疫情防控工作的通知》(交运明电〔2020〕241号),针对公路、水路进口冷链食品物流企业和物流重点环节,制定了《公路、水路进口冷链食品物流新冠病毒防控和消毒技术指南》。

“中国疾病预防控制中心要求,经常与具有较高新冠病毒污染可能性的冷链产品密切接触的行业从业人员,如从事冷链产品装卸、加工、销售等,需增强防护意识,做好日常防护,避免皮肤直接接触可能被污染的冷链产品;工作完成后需立即洗手消毒,并定期进行核酸筛查。”杨振泉说。

专家提出,目前新冠肺炎疫情仍在全球蔓延,疫情期间首先要强化食品产业链所有环节的卫生消毒、封闭管理工作,要求进出口企业改进生产、加工和交易条件,把各项常态化疫情防控措施落实到位。

其次检验检疫部门应加强检疫,加大抽检力度,改进检测方法,及时检测及时发布检测结果。

总之,需要加强进口食品尤其是冷链食品的检验检疫和消毒,有效防范病毒通过国际物流传入国内。

据《科技日报》

消费者要做好 自身防护

对于消费者来说,往往无法确定所购买食品是否带有病毒,那么,消费者该如何做好自身防护呢?据相关专家介绍,消费者在选购、烹饪、食用等各个环节应遵守五个基本要求:保持清洁、生熟分开、烧熟煮透、保持食物的安全温度、使用安全的水和原食材。

专家提出如下具体建议:

■消费者购买各种进口食品,特别是各类进口动物产品,一定要选择正规的市场和超市,并看其是否经过消毒、检测和检验,有无核酸检测报告、检验检疫标志及相关消毒证明。

■不购买来源信息不明的进口食品,如通过网购渠道买进生鲜产品,快递外包装经过消毒后才能拆封开箱和带入室内,并将包装物合理收集处理,坚决不能随意丢弃。

■接触外包装及生鲜食品后,也要及时洗手,避免用不干净的手触摸口、鼻、眼等处,尽量降低风险。

■在加工处理生肉、水产品等生鲜冷冻食物时,一定要认真清洗,清洗过程中要防止水花飞溅,必须将生、熟分开处理,包括使用的容器、案板、刀具等都要各备一套分开使用,避免交叉污染。

■在烹调加工结束后,对双手、台面、容器、厨具等进行彻底清洗和消毒。在烹制食物时,一定要烧熟煮透。

■在清洗、加工处理、烹制食物的整个过程中,避免用不干净的手触摸口、眼、鼻等。

■疫情期间,尽量不食用凉拌食物,不到活禽市场和宠物市场,避免接触野生动物。

■平时更要养成良好的卫生习惯,勤洗手、常通风、戴口罩、用公筷、勤剪指甲、不扎堆,减少不必要的聚会、聚餐等活动,积极倡导健康文明的生活方式。

据《科技日报》

