



春节临近 冷链食品可以放心食用

本报记者 韩晓磊



近期,全国多地在进口冷链食品及内外包装上检出新冠病毒阳性样本,进口冷链食品成为疫情防控“物防”重点。我市的冷链食品安全情况如何?如何选择购买冷链食品?请看——

“冷冻海鲜还能买吗?”
“如果没有这些,餐桌上好像少了些什么。”
“要不忍忍,等等再看吧。”
……

最近一段时间,不少市民对于敢不敢买、敢不敢吃海鲜等冷链食品表示出困惑。近日,记者就此问题进行了走访了解。

市场

进口冷链食品难觅踪影 安全防范措施增强

日前,记者来到位于金台区店子街的宝鸡国启为民食品有限公司(宝鸡市肉联厂),这里是我市最大的国有冷库,也是我市最大的冷链食品集散地。在现场,记者看到,车辆逐一消毒后方可入场,场区内也只有几辆车在装卸货物。与往年同期相比,今年这里显得尤为冷清。该公司副总经理杨斌告诉记者,以往冷库每天的冷链食品吞吐量达70-80吨,但如今受到市场因素的影响,库存下降了30%。从2020年11月15日起,冷库全面暂停了进口冷链食品进货,取而代之的是正规国产大品牌冷链食品。为了确保安全,起初对库存的30多吨进口冷链肉、水产,每周进行一次核酸检测;现在,检测范围扩大到所有入库冷链食品。此外,坚持每天对内外环境进行消毒消杀,130多名员工都注射了新冠病毒疫苗,并每周对入场工作人员进行核酸检测,确保货物人员绝对安全。截至目前,所有货物检测结果均为阴性。“为确保上游来货及运输渠道安全,冷库加强了对所有商品‘三证一码’的索取工作,这样保证了全链条安全放心。”杨斌说,即便这样,冷链食品出货量仍在低位徘徊,销量与往年同期相比下滑了一半还多。

随后,记者来到位于渭滨区清姜路的名流海鲜副食市场,尽管年关临近,但这里仍冷冷清清,海鲜销售摊位前更是鲜有顾客问津。记者仔细观察,所有销售海鲜的摊位,

已不见进口冻鱼冻虾等冷链产品的踪影,商户们将标有“国产海鲜”字样的广告牌放在醒目位置,一些商户还主动向顾客展示海鲜产品各类安全检测手续证明。市场管理办公室负责人告诉记者,从2020年11月初起,市场内66户经营户共300多人每月都在做核酸检测,不漏一户,不

品全部下架,取而代之的是国内同类产品,并在明显位置设置了说明。在此基础上,为确保安全,在该区域设置了专门的销售人员,并定期对销售人员进行核酸检测,按时按标对超市所有区域、器具消毒消杀;库房也辟出专门区域专柜存放冷冻冷藏食品,做到入场的每一件冷冻冷藏食品来

我市先后开展了两次集中排查行动,对多个批次的海鲜冷链产品进行检查,对食物及外部环境样本进行采样,并将469个冷库和31辆食品冷链车纳入重点管理范围,截至今年1月12日,累计开展冷链食品采样及检测24062份,均未发现异常。此外,我市还对国际快递寄递单位、冷链食品交通



冷库工作人员进行消杀作业



市场监管部门检查“三证一码”



超市以国产食材替代了进口食材

漏一人。特别是进货把关更严格,各家都用国产海鲜冷链食品替代了进口海鲜冷链食品,尽管成本比以前大幅上升,但为确保食品安全,商户们也都能理解接受。

超市是大宗冷链食材销售的另一主要区域,这里的情况如何?记者来到位于金台区大庆路的华润万家超市。与生鲜蔬菜区域相比,冷冻产品区域可以说是“寒气逼人”,冷柜前鲜有挑选冷链食品的顾客。超市总经理刘天育告诉记者,他们也是在2020年11月初就将所有进口冷冻冷藏商

去都可追溯。

监管

人物同防 将风险降到最低

记者了解到,2020年8月,市上成立了冷链物流专班,有序、有效、看紧、盯牢冷链产品货物,确保广大市民“安全买”“放心吃”,将风险降到最低。

市市场监督管理局食品流通科负责人高健姿介绍说,2020年8月中旬和11月中旬,

运输工具等开展核酸采样,检测结果均为阴性。

在加大检测力度的同时,我市对冷库现存的进口冷链食品、货品,采取全面预防性消毒,做到批批检测、批批消毒,并实行进口冷链食品库存情况日报制度。特别是对从事冷链食品和货品存储、运输、销售、加工等工作的人员,要求其在作业过程中全程规范佩戴口罩手套和口罩,避免徒手接触冷冻食品货品,从而降低风险。对于零售环节中的消费者,建立实名购买制,真正做到全链条监管。

提醒

正规渠道购买 生熟分开加热食用

如今冷链食品很多,除了海鲜水产、肉类禽类等,还有速冻食品、冰淇淋、奶制品、快餐原料等,低温环境又适合新冠病毒生存,这让不少人谈“冷”色变。那么,市民在选购冷链食品时有什么需要注意的呢?

对此,记者咨询了疾控方面的专业人士,他们建议并提醒消费者,如果购买冷链食品,一定要去正规超市或市场,不要购买来路不明或没有

检疫标签和追溯码的产品,正规的冷链食品大都在包装上印有追溯码,购买前扫一扫,就可以查询到产品的来源、流向等信息。购买时最好佩戴口罩,不要用手直接接触冷链食品,购物后及时用肥皂或洗手液清洗双手。冷链食品买回家后,厨房要保持通风,操作台面要经常清洁并擦拭消毒,餐饮具要经常高温消毒。要做到生熟分开,处理冷冻冰鲜食品所用的容器、刀具和砧板等应单独放置,及时清洗消毒,避免与处理直接入口食物的器具混用。清洗或接触冷冻冰鲜食品后,应先洗手再接触熟食,冷冻冰鲜食品放置在冰箱冷冻室保存,不要存放过长时间,要与熟食分开存放。

需要特别提醒的是,回家处理冷链食品时,一定要加热食用,尽量避免生吃、酒泡、醋泡或盐腌后直接食用。

防控风险不因噎废食

晓磊

近期,国内一些地方曝出进口冷链食品内外包装核酸检测呈阳性,这给冷链食品销售造成了不小的打击:无论超市还是市场,冷链食品柜台、摊位“寒气逼人”;不少消费者谈“冷”色变,无论进口、国产一概拒之门外,消费低迷。

中国疾控中心专家表示,现有研究和防控实践显示,新冠肺炎不是食源性疾病,未发现通过摄入食物导致感染的情况,消费者感染风险极低。因此,笔者认为,在做实做细疫情防控的基础之上,冷链食品可以吃,大家无须因噎废食。

当前,各地都加强了对包括进口冷链食品在内的所有冷链食品的全链条监管,在生产、运输、销售等各个环节建立

了一套较为完善的防控机制和办法,实现了产品来源可查、去向可追、风险可控。另外,按照相关要求,冷冻食品包装表面都会进行消毒处理,消毒以后,人们接触包装也是安全的。无论是“硬约束”还是“软约束”,都为冷链食品最终安全“入口”把好层层防疫关,所以,在这种情况下,消费者对冷链食品不必过于紧张。

冷链食品风险可控,但需要着重提醒的是,正确挑选、处理冷链食品,也是保证“入口”安全的关键所在。



健康迎双节 防疫不松劲

做好个人防护 出门请戴口罩

勤洗手 多通风
少出门 不聚集
戴口罩 讲卫生
打喷嚏 捂口鼻
多消毒 吃熟食

