



观海APP

珠江晚报



知珠侠微信

国内统一刊号:CN44-0135
珠海特区报社主管主办

2020年8月18日 农历庚子年六月廿九

星期二

今日8版

总第9069期

服务热线:2611111

市市场监管局开展全市冷链食品领域专项整治行动 暂未发现涉疫冷冻产品

8月12日,深圳市龙岗区发现一份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,引发市民对于冷冻食品安全的关注。为落实疫情常态化防控要求,市市场监管局近日开展冷链食品全领域专项整治行动,对各类冷冻肉制品、水产品经营单位(含餐饮单位)及其冷库经营单位进行了地毯式摸排。目前,全市范围内未发现涉疫冷冻产品。

□本报记者 廖明山
见习记者 甘丰恺



工作人员对冷冻肉制品经营单位进行检查。
本报记者 曾遥 摄

排查市场超市及小型肉菜店

整治行动开展以来,市市场监管局迅速建立常态化摸排机制,组织各级市场监管部门定期对冷冻肉制品和水产品冷库、冷链物流企业的产品、从业人员进行摸排,并加强排查农贸市场、超市外经营冷冻肉制品和水产品的小型肉菜店,掌握实时数据。

行动过程中,各级市场监管部门严格督导相关企业、农贸市场开办方和经营户,落实场所清洁消毒和产品溯源等疫情防控措施,严格执行戴口罩、量体温、“粤康码”通行的要求,并持续推进从业人员、产品及场所环境的核酸检测工作。

所有样品检测结果为阴性

记者了解到,目前全市范围内未发现涉疫冷冻产品。

截至8月15日,全市市场监管系统共完成关联企业从业人员新冠肺炎核酸检测2157份、产品2255份、环境3465份。其中进口冷冻肉制品、水产品冷库和冷链物流企业从业人员核酸检测1979份、产品1314份、环境2781份。检测结果均为阴性。

相关新闻

香洲区发出15份责令改正通知书

本报讯(记者马涛)8月16日,香洲区市场监督管理局召开会议,组织开展冷链食品全领域专项整治行动,对各类冷冻肉制品及水产品经营单位(含餐饮单位)及其他冷库经营单位进行地毯式摸排,力求做到全覆盖检查不留死角。

行动当日,共出动177人

次检查超市(含小型生鲜超市)、大型餐饮企业、农贸市场及周边冷库等相关经营单位283家次;精准掌握并登记本辖区冷库经营单位157家;签订冷链食品经营单位疫情防控安全责任承诺书195份;针对检查发现未按规定落实疫情防控主体责任的经营单位,发出责令改正通知书15份。

为加强冷链食品的追溯管理,目前该局已启动全省冷链食品闭环管理小程序“冷库通”的信息录入工作,组织73家经营单位在企业端核实主体信息,并实时上传冷链食品进出库情况,执法人员同步在监管端上传监督检查记录,实现冷链食品全链条闭环溯源管理。

专家支招

冷冻食品还能吃吗?

不用恐慌,但要彻底煮熟煮透

本报讯(记者刘联)珠海市疾控中心副主任黄利群17日表示,冷冻食品仍可以正常购买和食用,但要注意个人卫生,遵循安全原则处理食物。

研究表明,大多数病毒都耐冷不耐热。以新型冠状病毒为例,在室温下可以生存3个小时左右;在20℃以下,存活时间达一周;在0℃以下,存活时间则长达几个月。此外,新冠病毒更容易依附在光滑的表面上,所以进口食品的塑料外包装容易成为病毒的暂居场所。

有市民担心冷冻食品被污染后,可能成为病毒传播的媒介。对此,黄利群认为不用太恐慌,检测出阳性不等于有传染性,虽然目前对冷冻食品外包装的采样核酸检测结果为阳性,但病毒培养呈阴性,说明该病毒虽然可以经过低温冷链运输携带,但感染人的风险较低。

此外,据世界卫生组织近日通报,目前没有证据表明新冠病毒通过食物传染,即便病毒存在于食物中,也可通过烹饪的方式杀灭。

黄利群建议,加工或存放食品要按照生熟分开原则,防止交叉污染,食物尤其是生肉、水产品一定要彻底煮熟煮透,才能确保安全。此外,市民前往超市、市场等场所建议佩戴口罩;要选择新鲜、干净的食材;加工食物要用干净的水,并做好器具的清洁工作。

黄利群特别提醒要注意做好手卫生,在处理食物过程避免用不干净的手触摸口眼鼻,处理完肉、水产品等生的食材后,用肥皂和流动干净的水来洗手,最少冲洗20秒。