



市场星报电子版  
www.scxb.com.cn  
安徽财经网  
www.ahcaijing.com



据天津卫生健康委通报,11月7日18时至8日8时新增1例确诊病例,系天津海联冷冻食品有限公司装卸工人。另有媒体报道,多地冷链食品外包装核酸呈阳性。

国务院9日印发进口冷链食品预防性全面消毒工作方案,要求有效防范疫情输入风险。

那么,作为消费者我们在日常生活中该如何安全食用冷冻冰鲜食品呢?记者采访了疾控部门的专家,他们给出了三方面建议。 ■ 蔡富根/整理

## 多地冷链食品外包装核酸呈阳性, 国务院印发进口冷链食品预防性全面消毒工作方案 如何安全食用冷冻冰鲜食品? 疾控专家建议这样做



### 超市选购时

- 1.到正规的超市或市场选购生鲜产品,选购时可使用一次性塑料袋反套住手挑选冷冻冰鲜食品,避免用手直接接触,同时,正确佩戴口罩。
- 2.购买预包装冷冻冰鲜食品时,要关注生产日期、保质期、储存条件等食品标签内

容,保证食品在保质期内。

- 3.购物后及时用肥皂或洗手液清洗双手,洗手前,双手不碰触口、鼻、眼等部位。
- 4.海淘、代购境外国家或地区商品,包括购买境外冷冻食品,要关注海关食品检疫信息,做好外包装消毒。



### 清洗加工时

- 1.保持厨房和用具的卫生清洁,处理食材前要洗手。
- 2.做到生熟分开,处理冷冻冰鲜食品所用的容器(盆)、刀具和砧板等器具应单独放置,要及时清洗、消毒,避免与处理直接入口食物的器具混用,避免交叉污染。

3.冷冻冰鲜食品放置冰箱冷冻室保存,不要存放过长时间,与熟食要分层存放。

- 4.清洗或接触冷冻冰鲜食品后应先洗手再接触熟食。
- 5.厨房要保持通风和清洁,必要时进行环境和餐具炊具消毒处置。



### 烹调食用时

- 1.烹调食用冷冻冰鲜食品时,加工烹调海鲜应做到烧熟煮透。烧熟煮透的一般原则是开锅后再保持10~15分钟。
- 2.尽量避免生吃、半生吃、酒泡、醋泡或盐腌后直接食用海鲜。
- 3.两人及以上共同就餐时,要记得使用

公筷、公勺,减少交叉感染,降低传染性疾病和食源性疾病的发生。

- 4.未食用完(已经烹调熟)的海鲜,请放置冰箱冷藏室保存,尽早食用,再次食用前一定要充分加热,中心温度要达到70℃以上。



### 小贴士

食用冷冻冰鲜食品后,一旦出现发热、腹泻症状,要及时到发热门诊就医,并主动告知食用时间、食品种类和食材来源等信息,以助诊治。

息,以助诊治。

■ 据人民健康网、北京市疾控中心等