



下载北京丰台客户端 实时收看

北京新冠肺炎疫情防控工作新闻发布会



扫描二维码 下载北京丰台客户端



丰台区融媒体中心

预防新冠肺炎 您所关心的

冻肉还取吃吗

生鲜食品一般都需要冷藏冷冻，相当于给病毒提供了庇护所，因此可能有风险。



新冠病毒如果是附着干燥物表面，通常会在几小时内失去活性。然而在阴冷潮湿的环境中，却可以存活数周。达到一定温度且超过相应的时间才能灭活病毒，也就是新冠病毒不怕冷。



即使食材可能被新冠病毒污染，做饭时也能通过高温烹饪杀死它们。病毒在温度 56 度状态下 30 分钟就能杀死。



来源：人民网

食品或食品包装会携带新冠病毒吗？



目前在环境中已检出新冠病毒，不能排除低温冷藏食品和食品包装材料作为病毒载体造成新冠病毒污染环境并形成人群传播的可能性。

为了预防被新冠病毒污染的食品进入食物链，当前加大各环节的监管力度，加强食品企业主体责任，加强消费者自我保护意识是非常重要的。

来源：北京市疾病预防控制中心

进口食品如海鲜、牛排等 可否正常购买食用？

可以正常购买食用。但要和平常一样按照 WHO 的食品安全 5 要点做好防范。



使用清洁的食材和水

食材：购买时选用新鲜的肉、水产品、果蔬等食材；

水：清洗和加工食物、清洁烹饪用具和餐具、洗手时均应使用清洁的水。



保持清洁

保持家庭厨房加工台面、餐具容器的清洁。

不要在水龙头下直接冲洗生的肉制品防止溅洒污染（若确实需要清洗，可将肉放到有水的盆子里清洗）。

制备食物，特别是处理生的肉、禽、水产品等之后，要使用肥皂和流动水洗手至少 20 秒。

外出购物、食品制作过程中接触生鲜食材的手不要直接触碰眼鼻。



生熟分开

加工和存放食品时要生熟分开；尤其在处理生肉、生水产品等食品时应格外小心，避免交叉污染。



食物烧熟煮透

生鲜肉、水产品等食品加工时一定要烧熟、煮透。



在安全的温度下保存食物

生肉、生水产品等食材在放入冰箱冷冻之前最好分割，并按一次食用量分别包装，包装袋要完整无破损；存放时要与熟食分开。

食物做好后要尽可能在 2 小时内吃完，若一次吃不完应该放入冷藏设备中保存，吃前再次加热。

来源：北京市疾病预防控制中心

家庭该如何处置

曾经在新发地市场购买的食物？

国家卫生健康委专家组专家、国家食品安全风险评估中心微生物实验室主任李凤琴介绍，对于新发地买来的食物，如果还没有吃完，尤其是冷冻的水产品和牛羊肉，只要按照正确的加工方式来处理也是安全的。



一是要确认食物是否新鲜。



三是烹饪食物时一定要烧熟煮透。



二是有外包装的水产品、牛羊肉等食品，可以用 75% 的酒精来对外包装进行消毒，然后取出进行加工。加工时一定要注意生熟分开。



四是加工过程当中或加工完之后，要及时清洁和消毒所接触的所有台面和相关的用具。



丰台区卫生健康委员会
丰台区疾病预防控制中心