

本地研究：

# 冷冻中生鲜食物 病毒可活3周

姜泽良 报道

zeliangj@sph.com.sg

本地传染病专家的最新研究显示，冠状病毒在冷藏和冷冻环境下，可在生鲜食物上存活3个星期之久，更有可能在处理食物时传染给工人。

本报昨天报道，中国北京市场先前被爆出三文鱼砧板上发现冠状病毒，引发外界食用三文鱼的疑虑。

中国研究团队本月初发布的实验结果显示，冠状病毒能在4℃的冷藏三文鱼上存活长达8天，25℃常温下存活2天，因此受感染的鱼在进出口过程中，可成为病毒跨国传播的途径之一。

其实本地上个月发布的研究结果同样指出，冠状病毒可在国际食品贸易运输及其储藏的时间跨度和温度下存活。进口的冷藏和冷冻食物以及其包装受到病毒污染，可能是一些长时间没有病例国家疫情复现的源头、或是疫情的众多源头的其中之一。而北

京市场的案例正可能是其中之一。

这项由国大医院传染病学科高级顾问医生戴尔·弗斯尔（Dale Fisher）教授领衔的研究这项实验在本地超市购买的鸡肉、三文鱼和猪肉样本后切成小块，添加冠状病毒。结果显示，在冷藏环境的4℃和冷冻环境的零下20℃的温度下储存21天后，病毒传染性没有显著变化。

弗斯尔在论文中指出：“受污染的进口食品有可能将病毒传染给处理食物的工人，甚至停留在环境中，受感染的工人有可能成为新的零号病人。国际食品市场非常庞大，小概率事件也可会时不时发生。”

研究建议，负责食品安全的部门和食品进口商应对病毒构成的非传统食品安全风险保持警惕。



▲▼本地研究显示，冠状病毒在4℃以及零下20℃的气温下存活21天后，仍具传染性。（档案照）

这篇研究论文上个月发布在开放式预印本存储库网站biorxiv.org上，尚未经过同行评议。

根据食品局官网，目前尚无证据证明冠状病毒会通过食物以及食品包装和设备传给人类。