



关于食品安全和 COVID-19的消费者十项须知

粮农组织食品安全专家解释目前掌握的有关COVID-19与食品的信息, 为您采购食品提供建议。

1 目前没有证据表明引起COVID-19的新冠病毒可以通过食物传播

这种病毒主要通过人传播, 即由感染的人咳嗽和打喷嚏产生的飞沫传播给另一个人。尽管这些飞沫会落在物体和表面上, 但尚不清楚通过这种方式所产生的污染是否足以让人因食物而生病。



2 冠状病毒无法在食物上生长

虽然细菌在适宜条件下可以在食物上生长, 但COVID-19病毒等病毒需要活的宿主才能存活和繁殖。

3 避免COVID-19的最好方法是养成良好的卫生习惯

购物后、处理食物和吃饭前、如厕后, 一定要用肥皂和水洗手至少20秒钟。保持呼吸卫生。



4 将食物烹饪到合适温度始终是预防生病的好方法

将食物加热到杀死病原体所需的温度(70°C, 2分钟或等效操作)将会降低感染任何食源性疾病的风险, 包括由病毒引起的疾病。虽然没有关于烹饪对这种特殊病毒影响的研究, 但上述温度可杀死其他冠状病毒。



5 生吃水果和蔬菜是安全的

目前, 没有证据支持与食物有关的COVID-19传播。在对水果和蔬菜进行剥皮、切块或食用之前, 用清水彻底清洗, 不使用肥皂或其他产品。



6 处理食品包装不太可能导致COVID-19

在实验条件下, 这种病毒可在各种表面存活, 如包装中使用的塑料或纸板, 但此类暴露不太可能足以让人生病。打开食品包装后, 一定要洗手, 擦拭并消毒表面, 在处理食品和食品包装时避免触摸眼睛、鼻子或嘴巴。



7 外出购物时的好习惯

遵循当地执行的措施, 选择食物时与他人保持物理距离, 并排队。保持双手清洁, 如有任何症状, 不要购物。

8 感谢零售商提供食物并保证食品安全

世界正依赖食品供应商以持续获取食品供应并确保食品安全。工作人员在应对大流行时至关重要, 他们需要保持健康并保护食物免受污染。



9 支持农业供应链中的食品安全工作

在COVID-19大流行期间为从农场到商店全程保护食物, 农业人员发挥不可或缺的作用。食品生产商通过保护工人, 确保了更安全的食品供应。



10 做到以上各项并(再次)洗手

虽然听上去简单, 但用肥皂洗手确实有用。