

目錄

專題特寫

- ★ 2019 冠狀病毒病與食物安全

讀者園地

- ★ 疫症大流行之時在家煮食

食肆現場

- ★ 爐邊蛋
- ★ 金菇與李斯特菌

中心新動向

- ★ 食物安全日 2020

活動簡介

- ★ 學校食物安全講座及活動

活動預告

- ★ 參觀傳達資源小組

你問我答

- ★ 2019 冠狀病毒病會否經食物傳播？

真相與謬誤

- ★ 認識食物添加劑

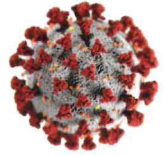
動腦筋

- ★ 選擇題

專題特寫



2019 冠狀病毒病與食物安全



近日本地有為預先包裝食物加貼標籤的貨倉員工確診感染 2019 冠狀病毒病，使人關注觸摸到受新型冠状病毒污染的物件（包括食品包裝），會否感染這疾病。新型冠状病毒主要經呼吸道飛沫散播，但也可通過接觸傳播。今期我們會談談 2019 冠狀病毒病與食物業相關的問題，並概述重點的衛生措施。

2019 冠狀病毒病可經食品包裝傳播嗎？

最近有研究發現，在受控的實驗室條件下，新型冠状病毒可在物件表面存活數小時至數天。然而，這種病毒不能在食物或食品包裝上繁殖，因此，在現實生活中，經由食品包裝感染這病毒的風險似乎甚低。世界衛生組織（世衛）表示，人類不大可能從食物或食品包裝感染 2019 冠狀病毒病。到目前為止，也沒有證據顯示引致呼吸系統疾病的病毒可經食物或食品包裝傳播。在本港至今累計的千多宗 2019 冠狀病毒病個案中，並無發現可能透過食品包裝傳播病毒的病例。

消費者應否對食品包裝進行消毒？

雙手受污染是促進間接接觸傳播的主要因素。傳染性病毒可經雙手從一個表面被帶到另一個表面，甚至進入人體。與食品包裝相比，頻密接觸點（例如門柄、購物車把手及水龍頭）更容易傳播病毒，而且這些接觸點被不同人觸摸的頻率越高，受污染的風險便越大。因此，雖然有人可能仍會選擇在有需要時以常見的家用消毒物品（例如酒精濕紙巾或噴劑）把食品包裝表面消毒，但更重要的是徹底清洗雙手，尤其在觸摸眼鼻口之前，或購買食物回家或處理和存放買回來的食品後，應當洗手。

除了衛生防護中心發出的健康指引外，公眾可參考圖 1 的加強衛生建議，以防止 2019 冠狀病毒病傳播。

個人衛生 Personal Hygiene



圖 1：加強衛生的措施