



COVID-19与食品安全常见问题解答

处理生鲜食物时，是否应该担心冠状病毒？

CDC, FDA和USDA目前并没有接到任何报告表明COVID-19可以通过食品或食品包装传播。然而，在处理或者准备食物时，遵循良好的卫生习惯是非常重要的，例如频繁洗手和清洁与食物接触的表面，把生肉和其他食物分离，煮生肉时要确保达到正确的温度，正确冷藏食物。

美国生鲜食物会短缺吗？

- 美国食物没有短缺，然而因为供应链的调整，当地的超市库存可能与以往不同。

当食用生鲜食物时，我应该特别注意什么吗？

- 没有证据表明COVID-19会通过食用被污染的食物传播，因此这种新的病毒并没有威胁生鲜食物安全。
- 在准备、储藏和食用生鲜食物时，请遵循正确的食品安全操作。

食用生鲜食物之前要清洗生鲜食物吗？应该用肥皂或者消毒水清洗生鲜食物吗？

- 食用生鲜食物之前清洗生鲜食物是正确的操作。
- 生鲜食物需要用流动的冷水清洗或者浸泡。
- 不推荐用肥皂或者消毒水清洗生鲜食物。
- 在家中，不建议用化学消毒剂处理生鲜食物。

食用被COVID-19污染的食物会导致被感染COVID-19吗？

- 如果食物恰好携带了少量的病毒，没有证据表明COVID-19会通过食用被污染的食物传播。
- 生鲜食物并不是其他呼吸道病毒疾病传染的高危因素。

如果你食用了COVID-19病毒会怎么样？

- 如果食物恰好携带了少量的病毒，目前没有证据表明COVID-19会通过食用被污染的食物传播。
- 冠状病毒通常是通过人与人接触时产生的飞沫传播的。人可能通过接触被污染的表明或者物品后再触摸嘴、眼睛和鼻子感染COVID-19，但这不是此种病毒传播的主要途径。
- 联邦政府、州政府和地方政府的指南规定了食品生产和加工过程中应采取的措施以保障食品安全。
- 这些规定是为了防止食品被微生物污染，包括冠状病毒。

