



用夾子挑選散裝肉的顧客。  
香港文匯報記者 攝

# 冷鏈物流三漏洞 放毒入港

## 凍肉運輸零售工人不屬強檢群組 僅靠業界自律抗疫

全球各地頻頻在進口冷凍食品及其包裝品中驗出新冠病毒，內地日前隨即加強冷鏈的防疫管理，除定期抽查檢測外，進口商還必須附有檢疫證明、核酸檢測報告、消毒證明等，以及加強追蹤，務求達到可追根溯源的目標。相比之下，香港冷鏈物流近乎「有王管」。多名凍肉業界人士近日接受香港文匯報查詢時透露，香港食環署並無規定進口凍肉必須附有核酸檢測報告，特區政府部門過去也沒有定期抽驗進口凍肉是否含新冠病毒，最近才開始隨機抽驗凍肉；凍肉運輸、零售工人也不屬強制檢測的群組，只靠業界自律抗疫，等同中門大開讓病毒襲港。 ■香港文匯報記者 黃恆諾、文森

### 漏洞一 進口凍肉毋須核酸檢測

新冠肺炎疫情持續肆虐全球，其中巴西及美國等的疫情尤其嚴重，這些地區都是本港冷凍食品主要供應來源地。本港其中一間大型凍肉進口商向香港文匯報記者透露，過去近一年雖然疫情在全球流行，外地也曾發現冷凍食品或其包裝殘留新冠病毒，但香港食環署至今未有要求進口香港的凍肉需要附有核酸檢測陰性報告。

香港凍肉海產零售批發商會前秘書長鄭興接受香港文匯報訪問時承認，香港的進口冷凍食品依賴生產地的檢疫，港方只要求有關食品入口時，必須附有生產地發出的衛生證明書，列明產地、生產商、生產編號、日期等資料，卻沒有要求產地政府為食品進行核酸檢測。

據了解，隨着愈來愈多地區在冷凍食品中發現新冠病毒，特區政府食環署最近才開始抽查進口香港的冷凍食品，有業內人士指出：「食環署都係隨機抽查，唔係全部都驗，好易有漏網之魚，只有全面要求食品進口前必須通過核酸檢測，先能百分百保證入口前無病毒。」

食環署回覆香港文匯報查詢時表示，雖然目前沒有證據顯示人類是透過食物感染新冠病毒，然而因應先內地及其他地方的相關個案（例如在進口食物的表面、包裝及切割砧板發現病毒，以及有外地屠宰場和食品工廠員工確診的個案等），食安中心已加強抽取進口冷凍食品作病毒檢測，並按風險原則抽取有關冷凍食物樣本，至今檢測結果顯示所有樣本呈陰性反應。

### 漏洞二 凍肉進口後無消毒

進口前無檢測，進口後又有否為冷凍食品消毒？鄭興透露凍肉的進口商及零售商一般都不會為所進口的貨物進行消毒。鄭興闡釋凍肉供應的流程，一般在凍肉抵達香港港口後，便會立即運往凍倉，「入咗倉，進口商根本唔會理會，更沒消毒凍肉，如果海關或其他政府部門需要抽取樣本進行化驗，政府人員便自行到凍倉取走樣本化驗，搞掂後通知進口商，之後零售商派員到凍倉取貨再推出市面。」

在殺滅病毒的同時，亦不能有污染物殘留凍肉上，確保食物安全，「大部分零售商的規模不大，根本沒有能力在凍肉出售前安排消毒，因為要處理的貨物不是一兩箱，又不肯定到底問題出現在哪個環節，即使我們有消毒亦未必有作用。」

在街市經營凍肉店十幾年的吳先生承認，病毒防不勝防，「好多小廠的凍肉難以追溯來源，唯有從大型加工廠入貨，較有保障，即使出現問題都可以追溯源頭。」他表示，凍肉產品運到該店就會即刻存放冷庫中，減少暴露在外帶來的風險。之後工人進行陳列、再包裝時也會戴好口罩與手套，完成後會即刻洗手、消毒。該店還提供搓手液給顧客使用。

### 大部分零售商規模不大難消毒

鄭興表示零售商亦擔心凍肉表面可能帶有新冠病毒，但凍肉消毒需要一定技術，

### 漏洞三 員工無定期強檢

凍肉在進口香港前，幾乎全程不設防，日夜接觸凍肉的從業員相當高危，甚至有機會在處理凍肉的過程中受感染，然後在不知不覺間將病毒帶到社區。

指政府安排一次檢測作用有限

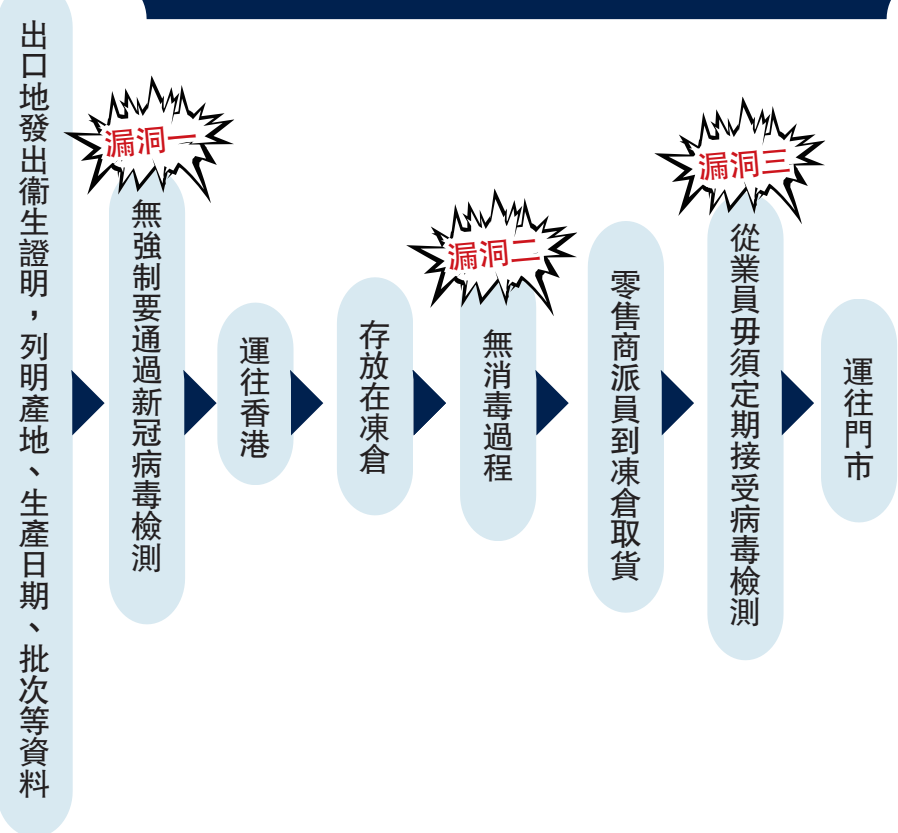
據了解，凍肉從業員並非強制檢測的群組，有凍肉進口商表示日前政府曾安排幾間大型進口商的員工接受病毒檢測，該進口商說：「要做都應該係定期做，但政府只安排一次，下次都唔知係幾時，其實作用有限。」

進口商員工獲安排檢測，但身為零售商的鄭興表示，凍肉零售從業員至今未獲安排接受檢測，他坦言對有關安排表示擔心，「我哋現時只是會為需處理貨物的員工提供手套，並提醒他們注意個人衛生，以避免受到感染。」

呼吸系統專科醫生梁子超向香港文匯報表示，新冠肺炎仍然在全球爆發，所有空運貨物都有可能被污染，即使進口貨物的污染程度不高，仍然有機會成為輸入個案的漏洞，對長期處理有關貨品的工人帶來健康風險，建議政府為相關從業員定期安排檢測。

至於消費者，梁子超認為消費者因為「揀凍肉」而受感染的風險不算高，但仍提醒市民要保持警覺，除了要在接觸相關物件後清潔雙手，及把食物徹底煮熟才進食外，亦要避免所有可能造成交叉污染的情況，「例如回家後先拆開包裝，清潔完再放入新包裝，最後才放入雪櫃，以免令全屋不同位置都受污染。」

### 凍肉進口香港流程三漏洞



### 盲信預先包裝 徒手揀易中招

新冠病毒無孔不入，香港的冷鏈物流卻不設防，選購凍肉的市民必須打起十二分精神。香港文匯報記者近日在市面的凍肉店觀察，發現市民對散裝凍肉較避忌，會小心翼翼地用勺子或夾子揀選，但一名客人用完，下一名客人又用這些工具揀肉，仍有機會造成交叉感染。至於一些預先包裝的凍肉，大部分顧客肆無忌憚，徒手直接揀選，不少專家也指出凍肉的包裝也是病毒的溫床，市民揀選後要消毒雙手。

**熱點 民議**

**陳生：用夾子揀肉**  
買散裝凍肉時會用夾子揀肉，但可以的都盡量買預先包裝好的凍肉，覺得有包裝應該比較有保障。回家後會多沖洗兩次凍肉，盡量煮多一陣，肉全熟才會食用。

**黎生：盡量煮熟啲**  
凍肉我一般會去大型連鎖超市購買，因為可以追溯源頭。疫情之下避無可避，唔願得咁多，只能盡量煮熟食物。

**蔡太：散裝唔會買**  
疫情前很少買凍肉，但疫情之後唔方便每天出街，只能買一些凍肉放在雪櫃。一般會去品質較有保證的大型連鎖超市買，只會選擇有預先包裝的凍肉，並且在回家後用消毒濕紙巾擦拭包裝盒表面。至於散裝凍肉，太污糟唔會考慮選購。

**楊太：會擦拭包裝**  
疫情之後每次去超市都會買一些凍肉回家，挑選的時候我會重點關注凍肉的外包裝，例如有無破洞等，都會考慮到產地的問題，但更多的是購買熟悉且安心的大品牌，回家後也會擦拭一下包裝表面。

■文/圖：香港文匯報記者 文森

### 消費者自保五招

- 1) 選購有包裝的急凍食品  
· 因為無預先包裝的產品在運送過程中，運輸工人會直接觸碰，較大機會會受到污染；而且有包裝也較容易清潔表面的污染物
- 2) 消毒表面  
· 準備一碗或一桶消毒劑（最好含酒精成分），或使用稀釋漂白水（1/3杯漂白水+1加侖水）  
· 將消毒劑浸濕毛巾，擰乾後擦拭包裝物
- 3) 妥善處理包裝物  
· 把包裝物包裹好後棄置，裝過急凍食品的保鮮袋切勿與凍肉一起存放雪櫃內
- 4) 徹底煮熟  
· 大部分新冠病毒耐不住高溫，進食前將生肉以攝氏100度的高溫徹底煮熟
- 5) 洗手  
· 處理凍肉後，切忌觸摸面、眼、鼻和口，盡快用肥皂洗手

### 零下4度至20度 病毒依附凍食3周

**話你知**

內地先後在進口的急凍海鮮，及巴西雞翼發現帶有新冠病毒後，新加坡與愛爾蘭團隊針對新冠病毒於急凍食物上的存活時間進行研究，經模擬後發現在攝氏零下4度至20度環境下，新冠病毒能依附在急凍食物中長達3個星期，反映急凍食物或可成為病毒傳播途徑之一。

研究人員指出，今次研究結果可以解釋部分長期未有疫情爆發的國家，例如越南及新西蘭，在未有本地個案下卻突然有人受感染。研究人員又指，縱然病毒經急凍食品傳播的例子罕見，惟國際食品市場規模龐大，即使發生幾率不高亦可引致大量感染者出現，亦有機會在經常處理急凍食品的人員間爆發新一波疫情。

翻查資料，外國不少屠宰場工人集體感染新冠肺炎，例如急凍雞肉最大輸出國巴西，在疫情爆發初期，巴西南部南里奧格蘭德州（Rio Grande do Sul）當時的累計確診病例約9,000宗，當中超過四分之一為肉廠工人。近月則輪到德國，其中一個城市的一家屠宰場，大批員工被驗出對新冠病毒呈陽性反應；丹麥最大肉類食品出口商「丹麥皇冠」設於當地之廠房亦曾爆出疫情，全體600名員工至少142人確診，其豬肉產品亦有在港出售。