

食品安全系列宣传 2020 年之十三：



湖北产的食用盐带有新冠病毒？谣言！

科普中国-乐享健康 2020-04-24

作者：杨代武 刘桂萍

新冠肺炎疫情发生以来，有关疫情传播态势、虚假防治措施等流言和谣言在网上传播，引发不少网民误解误读，也给疫情防控工作带来严重干扰。

近期，中国食品辟谣联盟接到网友举报，称由于新冠肺炎疫情，很多人不敢购买“湖北产”的食品，担心食品上会携带新冠病毒，并且传言湖北生产的食盐带有病毒，对当地的食盐生产企业造成了一定的影响。

事实上，“湖北生产的食盐有新冠病毒”这一说法是缺乏科学依据的。2月21日，世界卫生组织（WHO）发布《新冠肺炎疫情报告》，对新冠病毒通过食品传播的可能性给出了官方意见及针对性建议。报告认为，尽管有人担心新冠病毒通过食物传播，尤其是生的动物性食物，但到目前为止还没有相关证据能够证明这一点。

即使新冠病毒存在于食物上，或者食品工人受到感染，还有若干因素会降低该病毒通过食物传播的可能性。

首先，采取预防食源性疾病的食品安全措施会减少任何病毒颗粒通过食物传播，这些措施包括勤洗手、清洗食物表面和器皿，以及将食物煮至适当温度等。中国食品辟谣联盟专家团成员阮光锋介绍，目

前有关冠状病毒的现有研究证据表明，新型冠状病毒不耐热，56℃持续 30 分钟或 60℃持续 10 分钟就可使新型冠状病毒丧失活性，当温度更高时，需要的时间还会更短。而且，病毒也无法在食盐里存活。因为食盐的渗透压很高，微生物根本无法存活。因此，一般家庭和餐饮企业在烹饪的过程中都可以把病毒杀死。

其次，新冠病毒的生物学特性。与细菌不同的是，病毒不能在食物中生长，因此食物中的病毒数量会随着时间的推移而减少，而不是增长。

最后，中国盐业协会副理事长宋占京表示，湖北省是我国井矿盐主要产区，井矿盐的生产是用淡水将埋藏在地下上千米深的盐岩矿溶解后制成盐卤水，再去除盐卤水中的杂质后，经过检验达到生产食盐卤水标准后，进入高温蒸发罐进行高温蒸发水分后出来的结晶体就是食盐。另外，生产出的井矿盐是经过封闭的传送装置，进行分装至小包食盐的，整个生产过程是在密闭的全自动装置中完成的，所以不会带有新冠病毒。

那么有人可能会担心，病毒会不会附着在食盐的包装上？世界卫生组织发布的报告称，根据经验，最常用的清洁消毒措施可以杀死冠状病毒，没有证据表明新冠病毒有任何不同。即便在食品或食品包装表面有新冠病毒，量也不会多，存活时间也不会长。这也意味着，接触食物或食物包装的表面后洗手就可以阻断潜在的病毒传播。

由此看来，无论是“湖北产”的食盐还是其他食品，都不是“病毒携带者”，消费者可以不用担心，放心地为湖北“带货”！

本文由科信食品与营养信息交流中心科学技术部主任、中国食品辟谣联盟专家团成员阮光锋进行科学性把关。