

还能愉快地吃进口冷冻食品吗？

——透视部分进口冷冻食品外包装等检出新冠病毒核酸阳性

民以食为天，食以安为先。最近一段时期，国内部分地方从个别进口冷冻食品尤其是冷冻生鲜产品外包装等检出新冠病毒核酸阳性，引发社会关注。如何在进口冷冻食品上确保“舌尖上的安全”？人们在挑选、处置这些食品时需要注意哪些问题？



冷链运输进口海鲜缘何多起“中招”？

家住北京市海淀区的杨女士一家爱吃海鲜，平日里杨女士没少网购进口海鲜。不过，最近她不太敢买了，“时不时看到进口海鲜外包装样本等检出新冠病毒核酸阳性的新闻，有点担心。”

杨女士的担心有一定普遍性。7月份以来，国内零散发生几起进口食品外包装检出新冠病毒核酸阳性的情况。

比如，7月10日，海关总署通报，由厄瓜多尔3家企业生产的南美冻白虾1个集装箱内壁样本和5个外包装样本中被检出新冠病毒核酸阳性。8月13日，广东省深圳市通报，1份从巴西进口的冻鸡翅表面样品新冠病毒核酸检测结果呈阳性。

从已经公开的情况看，“中招”的进口食品大多来自南美洲，且以海鲜为主。不少业内人士注意到，这些海鲜肉类漂洋过海，都涉及一种广泛应用的食品保鲜技术——冷链。

有不少业内人士认为，在相对低温的冷链运输中，新冠病毒可以保持更久的活性。

值得一提的是，目前没有证据证实冷链可以“生产”病毒。进口食品外包装上的新冠病毒究竟从何而来，仍需科学研究鉴定。

正是注意到与冷链运输潜在相关的新病毒输入风险，我国相关部门和地方已经采取了有针对性的措施。

海关总署已明确，将进一步

加强对进口冷链食品的源头管控，严格口岸检验检疫，保障进出口食品安全。

“购、运、储、销、食”全链条防控守护

眼下，疫情还在全球蔓延扩散。对于进口冷冻食品，没有必要过分担心，但绝不能放松警惕，常态化疫情防控下，要在“购、运、储、销、食”上做好预防。

做好联防联控，首先要做好源头管控。海关总署近期发布多份公告，要么暂停境外部分企业向我国出口相关食品，要么一些国家和企业因疫情原因主动暂停向我国出口相关产品。

业内人士表示，海关总署在守护进口食品卫生安全方面发挥着“第一关”的作用，做了大量工作，应该继续严加监管，并加强与相关国家和地区的沟通。

对市场监管部门而言，要及时采取相关风险控制措施，该停售的停售、该下架的下架、该召回的召回、该处置的处置。

中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石认为，各部门业有专攻、业务有侧重，为了共同的目标，既要各司其职，更要精诚协作，不留监管死角。

进口食品经营方则应该更好落实主体责任，严格执行进货查验、索证索票、人员健康管理、严格落实加工制作规范，以及相关清洗消毒等要求。

广大消费者选购、处置进口冷冻食品时也应注意防护。业内人士建议，购买、处置进口冷冻食品时尽

量避免用手直接接触；注意生熟食分开处理；对进口食品外包装解冻后用酒精消毒；清洗时做到不用手触碰口鼻眼睛；生鲜产品充分烹煮后食用。

冷冻食品“中招”，会不会食客“遭殃”？

世卫组织卫生紧急项目技术负责人玛丽亚·范凯尔克霍弗近日在一场新闻发布会上说，中国对“数以十万计”的进口食品包装袋实施相关检测，结果发现“非常非常少、低于10个”的阳性结果。

换句话说，“中招”的进口冷冻食品占我国进口食品总量的比例相当低，并且及时被“锁定控制”。

人们也很关心，冷冻食品“中招”，会不会食客“遭殃”？

陈君石告诉记者，从进口冷冻食品外包装上检出新冠病毒核酸阳性，只能表示食品外包装曾经被病毒污染过，不能指向病毒是否仍具活性。“简单说就是，它不能确定病毒是‘死的’还是‘活的’。”

世卫组织专家也在不同场合表示，目前没有新冠病毒经食物传播的证据，全球确诊病例中，也都没有因进食食品而出现病例的报道。

陈君石和范凯尔克霍弗等中外专家都表示，即便新冠病毒确实存在于食品中，只要处置得当、高温烹调，它跟别的病毒一样可以被很快杀死。

“对于极少数进口冷冻食品外包装新冠病毒检测呈阳性，大家也不必过度担心，更没有必要因噎废食。”陈君石说，“但需要提示的是，良好的卫生习惯一定要保持。”

新华社记者刘红霞 赵文君

汉堡、炒菜、火锅样样行 餐饮机器人会取代厨师吗？

进入餐厅，手机下单，机器人炒菜，头顶的云轨机器人将做好的菜送到餐桌正上方，美食从天而降……这是在近期开业的广东一家机器人餐厅的用餐体验。机器人出现在餐饮业已经不是新鲜事儿，大多充当服务员的角色；但在这家餐厅，机器人能做出炒菜、烧腊、汤、煲仔饭等12类近200个品种的餐点。样样行的餐饮机器人会取代厨师吗？

汉堡、炒菜、火锅，餐饮机器人样样行

记者在佛山碧桂园“天降美食”机器人餐厅看到，2000平方米的餐厅分成了西式快餐区、中式快餐区、火锅区、中餐区四大区域，能同时服务近600人。餐厅后厨，汉堡机器人、炒菜机器人、煲仔饭机器人、火锅机器人等20余种、40余台餐饮机器人投入工作。

中餐区一个透明展示橱柜里，一排机器人正紧张地工作。机械臂不时往锅里加入各种食材、调料翻炒，清炒豆芽、小炒肉、广州炒饭……几分钟时间，很多菜品就完成了，并通过云轨送到餐桌。

机器人餐厅推出的菜品以炒菜为主，多款单体机器人实现了从原材料储存到全自动无人化烹制的出餐过程。

机器人厨师做菜效率高。煲仔饭机器人每次可同时制作24份煲仔饭；汉堡机器人出餐效率为每个20秒；雪糕机器人出餐效率最快达每份40秒；自助式蒸箱实现智能识别、智能存取，出餐效率可达每份12秒；粉面机器人出餐效率可达每小时120份。

机器人做的菜好吃吗？记者现场体验时，感受不到机器人炒出来的菜跟一般餐厅厨师炒出来的有什么区别。在采访中，多数消费者也表示吃不出来和厨师制作食物的差别，不过也有消费者认为，机器人炒出来的菜“没有灵魂”“没有锅气”。

记者在用餐高峰时间看到，中式快餐区的顾客一直排到了店外。

机器人当厨师的手艺能不断提高吗？

记者在采访中了解到，机器人正在向餐饮的多个环节渗透。在最核心的炒菜烹饪环节，由于中餐的特点，机器人要想完全替代厨师，还有不少困难要克服。

这家机器人餐厅中，除了杀鱼、斩鸡、制作手工鱼皮饺等特殊工序外，大部分菜品能通过机器人制作完成，清洗、半成品加工、封装保存、烹饪加工等环节实现自动化加工，将人工操作可能带来的食材污染降到最低。

据介绍，工程师将每一道菜所需的步骤、原料比例输入程序，机器人要做的就是生产和展示，因此机器人炒的菜品质“稳定、统一”。

负责研发餐厅机器人的千玺机器人集团总经理邱咏表示，公司邀请了多名厨共同参与研发。比如为了解决不同产地蔬菜给口味带来的不同影响，光是炒菜心就尝试了2000多次。研发过程中，“厨师是机器人的合伙人”，厨师将厨艺不断赋予机器人。

“像切丝、切条等人工操作比较烦琐的环节，都可以交由机器操作，解放了人力，也提高了效率。”马惠良是有27年经验的顺德菜厨师，去年开始参与机器人餐厅菜品的研发。他介绍，由于采用的是滚筒式炒锅，团队花了很长时间了解设备性能，并对做菜的各个工序进行稳定测试。

研发人员说，中餐菜式多、口味多，对食材的处理要求很高，而且很不标准化，要实现餐饮全过程的机器人替代是很困难的。现在的菜品能做到稳定，但难以满足消费者更加多元化的个性需求。

目前，餐饮机器人技术还在不断完善。深圳市机器人协会秘书长毕亚雷认为，传感器技术可能是未来较为重要的突破点，机器人通过传感器感知到食材形状、颜色的变化，就能意识到这种情况下锅的温度和菜的温度是多少，最终形成一种电子味觉、电子嗅觉，以便更像大厨一样“掌握火候”。

餐饮机器人会在多大程度上代替人？

近两年，国内不少餐厅陆续引入了机器人，疫情后更是明显增长。

据深圳普渡科技有限公司创始人张涛介绍，公司研发的送餐机器人2019年已售出5000多台，客户包括海底捞、呷哺呷哺、西贝、碧桂园机器人餐厅、京东机器人餐厅等，迎宾、送餐、收餐是机器人应用的三个主要场景。今年以来，市场对餐饮机器人更加青睐。

毕亚雷认为，在餐饮场景下，机器人至少在两个领域可以替代人工。一个是物流机器人，就是传菜、送菜，现在已经比较成熟了；另一个是后厨机器人，就是炒菜、烹饪。产品越标准化，越容易实现机器人替代；比如以汉堡为代表的西式快餐、煲仔饭等容易标准化的中式快餐等，比较容易用机器人替代厨师。

目前，我国餐饮业仍属于劳动密集型产业，普遍存在人力成本高、人员流失率高的问题。中国烹饪协会发布的《2019年度中国餐饮企业百强和餐饮五百强门店分析报告》显示，2019年餐饮业用工压力持续加大，人力成本成为餐饮经营成本费用增速最快的一项，达24.4%。

“机器炒菜比人工更方便、更干净，在人工、租金成本都非常高的当下，这样的方式能更好地帮助餐厅盈利。”马惠良说。

张涛认为，餐饮场景的机器人化是一直以来的趋势。一方面，经营者有降低成本、降低食品安全风险的需求；另一方面，机器人技术也发展到了可以在餐饮场景普及的程度。

然而，也有餐饮业人士表达了不同的看法。经营粤式早茶的点都德位于深圳的一家分店试用了3个月送餐机器人，店长张洁说，像粤式茶楼这样的大众消费场所，客人多，翻台率也很高，经常会提出各种各样的需求，总体看来机器人尚难以应付。

张涛认为，未来餐饮机器人产品可能会更加个性化、细分化，以满足不同餐厅的需求。

新华社记者马晓澄

秋冬季新冠肺炎疫情会否卷土重来

专家：不会再出现像年初武汉那样的严重情景

新华社北京8月19日电 针对关于秋冬季新冠肺炎疫情会不会卷土重来的疑问，中国疾控中心流行病学首席专家吴尊友19日回应说，经过半年多的实践，我们有信心能够控制住新冠肺炎疫情，我国的新冠疫情不会再出现像年初武汉那样的严重情景。

吴尊友在当天举行的国务院联防联控机制新闻发布会上说，他的上述判断是基于两个事实：一是当武汉年初发生新冠肺炎疫情的时候，有很多在武汉工作的人返回家乡，其中有新冠肺炎病例输入到30个省份，由于防控措施到位，除湖北以外没有一个省份总病例数突破

2000，30个省份中，也只有4个省份病例数突破1000。

吴尊友说，第二个事实是，我国近几个月出现的聚集性疫情，由于发现及时、措施得力，很快得到了控制。他说，上述事实都说明我国有能力及时控制住疫情。

陈聪

我国第八版新冠肺炎诊疗方案发布

接触病毒污染的物品也可造成感染

新华社北京8月19日电 记者19日从国家卫生健康委员会了解到，国家卫健委办公厅、国家中医药管理局办公室印发了《新型冠状病毒肺炎诊疗方案（试行第八版）》。

国家卫生健康委员会医政医管局监察专员郭燕红说，在诊疗方案的修订和完善过程中，我们一方面总结临床经验，一方面不

断优化诊疗措施，使诊疗方案能够更科学、更精准、更完善、更全面，更好地为提高新冠肺炎的救治水平提供指南和规范的框架。

具体来讲，在流行病学特点方面，第八版诊疗方案明确“传染源主要是新型冠状病毒感染的患者和无症状感染者，在潜伏期即有传染性，发病后5天内传染性较强”，对传染源和传播途径的表述

进一步完善，同时增加了“接触病毒污染的物品也可造成感染”的表述。

在治疗方面，第八版诊疗方案提出“不推荐单独使用洛匹那韦/利托那韦和利巴韦林，不推荐使用羟氯喹或联合使用阿奇霉素”，同时在重型、危重型病例的治疗方面增加了“气道管理”“抗凝治疗”方面的具体内容。

陈聪