



6月“科学”流言榜出炉：
三文鱼感染没法吃 -20℃条件下新冠病毒可存活20年 是误传

防新冠 这些其实都没必要

流言

自来水大量注氯不能直接用

疫情非常时期，自来水处理过程中，在允许的范围内加大了氯气注入量。请大家在用水时，特别是烧开水、煮饭用水前把水提前接出来，最少静置两小时以上再用。

真相：根据国家生活饮用水卫生标准规定，自来水出厂水余氯应保持在0.3-4毫克/升之间。目前北京市自来水集团各水厂出厂水余氯控制在0.4-0.9毫克/升之间，在国家标准规定的范围内。

自来水中略带氯味属于正常现象，完全不影响健康，更无需“最少静置两小时以上再用”。北京市自来水集团生产的自来水完全符合国家生活饮用水卫生标准，公众可以放心饮用。

流言

三文鱼感染新冠病毒无法吃

此次北京再度出现新冠肺炎确诊病例，主要原因就是通过检测发现三文鱼感染了新型冠状病毒，因此现在的三文鱼已经无法食用。

真相：根据目前研究，鱼类感染新冠病毒的可能性很低。首先，新冠病毒主要生活在恒温哺乳动物体内，而鱼类是变温动物，两者细胞基因环境相差太远，病毒极难通过鱼类宿主的细胞转移至人体细胞；其次，新冠病毒的主要传播方式是飞沫传播和接触传播，而三文鱼作为一种鱼类，没有肺，不存在飞沫传播的生理条件。

其实，三文鱼“携带”冠状病毒和蝙蝠“携带”新冠病毒是两码事，三文鱼的“携带”准确地说是沾染，是被污染的；而蝙蝠的“携带”是它成为了病毒可以共生的宿主。目前新冠病毒已知的宿主都是哺乳动物，三文鱼体内携带新冠病毒的可能性几乎为零。

流言

-20℃条件下新冠病毒可存活20年

李兰娟院士说：新冠病毒特别“不怕冷”，在-4℃可以存活数月，在-20℃该病毒可存活20年，这就是新冠病毒几次都在冷藏食品较多的海鲜市场被发现的原因，因为病毒完全可以被跨国转运。

真相：日前，李兰娟院士团队对这一报道做出回应：该报道信息不完全准确，与李兰娟院士本人观点不符，对公众造成较大误解。

6月19日，在杭州海关举办的抗疫经验交流会上，李兰娟院士就海关如何在进出口物资检验检疫环节加强新冠病毒的排查给出建议和看法。其中，在说到冷链运输环节的疫情防控时，李院士表示：一般情况下，病毒在冷链上能较长时间存活。在我们已知并掌握的病毒中，处于-4℃左右可以存活3-6个月以上，-20℃可以长期存活达20年左右。不同的病毒存活时间也不一样。新冠病毒是一个新的病毒，从出现到现在才8个月，对它的认识及耐低温能力尚需进一步研究。

北京已连续几日将新增确诊病例控制在个位数。与此同时，与疫情相伴的各种流言也被“一网打尽”。

疫情期间北京自来水加大氯气注入量？近期薯片不能吃了？-20℃条件下新冠病毒可存活20年？6月“科学”流言榜对近期关于疫情的各种流言进行“打包”辟谣。此外，针对夏季蚊蝇是否能够传播新冠病毒、海鲜牛羊肉还能不能放心吃等大家关心的问题，疾控专家为公众统一作答。

“每月‘科学’流言榜”由北京市科学技术协会、北京市网信办、首都互联网协会指导，北京科技记者编辑协会、北京地区网站联合辟谣平台共同发布。

流言

薯片生产过程中可传播新冠病毒

一家食品企业的薯片生产厂区被通报出现新冠肺炎确诊病例，这意味着厂区生产的薯片可传播新冠病毒，薯片已不安全，公众近期不要吃薯片。

真相：这次受到疫情影响的工厂虽然有员工感染新冠病毒，但可以保证薯片产品的安全。产品加工过程均要经过高温热处理工序，结合严格的GMP管理体系和实践，病毒在整个产品供应链过程中存活的可能性为零。

高温加工是食品生产环节中消杀微生物的重要方式，即便土豆等原材料沾染了少量病毒，经过高温加工也很难存活下来。

通常来说，油炸类食品的加工温度大约会达到170℃左右，非油炸类膨化食品的加工温度也会在130℃上下。在这个温度下一般微生物很难存活下来，无人接触的食品自动化生产和包装流水线，也基本可以避免食品在这些环节被人为污染。

虽然包装食品在生产包装等前置环节中很难被病毒污染，但在后期运输以及商超销售，还有快递员配送的过程中，确实也存在着食品外包装被病毒污染的可能。因此，市民在购物或签收快递时，应该做到科学防护，避免被病毒感染。

为你释疑

蚊蝇会传播新冠病毒吗？

夏季来临，蚊蝇增多，这些蚊蝇是否会携带并传播扩散新冠病毒成了大家关注的热点。对此，中国疾病预防控制中心研究员王丽萍介绍，对新冠病毒的研究显示，新冠病毒主要通过结合宿主体内的ACE受体(血管紧张素转换酶)而感染宿主细胞。

目前，蚊蝇体内细胞并未发现存在类似受体，因此不具备传播新冠病毒的生物学基础。此外，从掌握的流行病学证据来看，目前全球未发现由蚊蝇等媒介生物导致人体感染新冠病毒的报道。新冠病毒主要还是通过近距离直接接触感染者的呼吸道飞沫而传播，或手部接触了感染者污染的物品，再由沾染了病毒的手通过触摸眼、口和鼻而感染。

海鲜、牛羊肉还能放心吃吗？

新发地聚集性疫情发生以来，大家对于舌尖上的美食是否安全更加关心。到底还能不能放心吃海鲜、河鲜、牛羊肉了？这些食物食用前要如何处理？

国家新冠肺炎医疗救治专家组成员、北京大学第一医院感染科主任王贵介绍，目前，所有商超出售的肉蛋鱼以及海鲜都是安全的，可以放心购买食用。在现阶段，没有任何证据提示，新冠病毒可以通过消化道传播，所以我们通过吃食物被感染的风险是很低的。

但是，正值消化道传染病高发的夏季，市民在对肉蛋鱼的处理上还是要多加注意。一方面，彻底清洗，包括案板、刀具、盛放食物的器皿都要做到生熟分开，并做好消毒处理。另一方面，对于公众而言，建议暂时不要吃生鱼片、半熟牛排之类没有经过充分杀菌的食物。蔬菜、肉类一定要煮熟食用，新冠病毒怕高温，在56℃时30分钟就会被杀死。避免生熟混合、把食物做熟是最佳办法。(原文刊载于《北京青年报》)