

本地研究：

病毒可在冷冻肉存活三周

一项本地研究显示，冠病毒可在冷冻肉类中存活长达三个星期。

根据《海峡时报》报道，新加坡杜克—国大医学院助理教授丹妮尔安德森（Danielle Anderson）与国大医院传染病学高级顾问医生戴尔·弗斯尔（Dale Fisher）教授合作，研究冠病毒在冷藏与冷冻食物的“寿命”以及传染性。

研究团队将大量的病毒注入从本地超级市场购买的三文鱼、鸡肉和猪肉，之后将它们分别储存在一般冷却（chilled）的温度（4摄氏度）、一般冷冻的温度（零下20摄氏度）和一般在实验室用于储存病毒的极低温度（零下80摄氏度）。

为了模拟食物在运输过程中的情况，研究人员也在指定的时间点收样本，发现冠病毒能够在一般冷却（4

度）与冷冻（零下20度）环境中存活并保持传染力长达三周。报道指出，病毒因此有可能早运输和储存后仍然存活下来，这种情况发生在与实验室相当的温度和湿度恒定的受控环境中。

研究团队最近获得了世界卫生组织的资助，以进一步扩展他们的研究。

▼本地研究团队发现冠病毒可在冷却和冷冻的鱼肉、鸡肉和猪肉中存活三周。（档案照）



食物处理者或成新爆发感染群第一期病例

此项研究也指出，受感染的食物处理人员可能是新爆发感染群的第一期病例。尽管可能性不大，这类事件仍可能时有发生。

研究团队现在正为病毒含量较低的食物包装做测试。这是为了复制更

“自然”的情况，比如受感染的员工在接触食物或包装时将病毒留下，从而使病毒传播开来。

报道中也指出，团队另一个研究的方向是在食用含有冠病毒的食物后，是否会被感染的可能性。