摩斯店員確診！吃了有新冠病毒的食物會感染嗎？

**(資料來源：2021/01/19 .作者/葉懿德.出處/康健編輯部)**

●部立桃園醫院新冠肺炎群聚案持續擴大，其中有一位確診案例是桃捷摩斯漢堡的員工，且期間曾負責準備餐點，過去案例多為接觸、飛沫傳染，但若是民眾不慎吃下沾有新冠病毒的食物，會被感染嗎？

由於店內僅有這位確診者和另一位店長2人，所以確診者一定會接觸眾多消費者，中央流行疫情指揮中心指揮官陳時中說，正因為無法掌握到底接觸多少人，因此公布相關足跡，也呼籲1/16～1/18曾經到桃捷摩斯漢堡的民眾，若出現相關症狀要提高警覺，盡快就醫。

……………

●病毒能否透過食物傳染？　醫：目前沒有證據可經消化道傳播，但如今餐飲業員工確診，「和大陸雪糕驗出病毒不能相提並論，若是以現吃的熱食來說，萬一食物有接觸到病毒，那病毒存活的機率相當高，」中原大學生物科技學系副教授、毒理學專家**招名威說，但目前也沒有證據顯示病毒可透過食品外包裝傳播，病毒也不能在食物中繁殖**，畢竟不是細菌，只能以動物和人類當宿主。

根據世界衛生組織和美國疾病控制與預防中心（CDC）資料顯示，**新冠病毒通過食物傳播而感染的機率相當低**，雖然民眾可能會因為觸摸到物體表面病毒，再碰觸口、鼻、眼而傳播，但這並不是病毒主要的傳播方式。

「目前並沒有證據提到，新冠病毒能夠經由消化道傳播，」南投醫院感染科主任廖嘉宏也強調，**基本上，吃下沾有新冠病毒的食物，感染風險不高，但若是民眾接觸到確診員工的飛沫，接著再碰觸到眼、口、鼻，則仍有感染風險。**

目前依規定出入八大場所需要戴口罩、餐飲業人員在工作時，理應也會戴著口罩，廖主任說，**只要消費者和員工都有確實做到戴好口罩、勤洗手等防疫措施，即使確診者在速食店工作，民眾也不必太過恐慌、擔心。**醫師提醒，最重要的就是**全民皆要做好防疫措施，勤洗手、戴口罩、確實消毒，是最有效預防新冠肺炎的方法。**

●預防新冠肺炎　如何保障食物、用餐安全？

雖然**吃下有病毒的食物，感染風險不大**，但若是民眾仍有疑慮，林口長庚醫院兒童急診科醫師**吳昌騰**提出4點預防措施：

1.**食用前先清洗食物**：蔬菜水果要吃之前，應先用自來水清洗

2.**蔬菜儘量不要生食，應炒熟吃，且水果最好削皮**：新冠病毒怕熱，病毒在溫度56℃狀態下30分鐘內能被殺死，因此應該把食物充分加熱熟透再吃

3.**不要用水龍頭清洗生肉**：洗生肉時，最好把肉放在固定容器內，加水浸洗，防止把可能攜帶的病毒或者其他致病菌噴濺、汙染到廚房其他食物、東西上

4.**注意個人衛生，勤洗手：**烹調處理食物前後及過程中，都要注意洗手，避免沒有洗手就觸摸眼、鼻、口；處理熟食和生食之前要注意洗手；上完廁所、吃飯前也要記得洗手。

●平常**在外用餐**，很難避免與人群接觸，除了如廁、飯前、擤鼻涕、咳嗽後**一定要洗手**之外，掌握以下原則，也能減少感染機會：

**1.觸碰餐廳的門、門把、廁所水龍頭、共用醬料罐、菜單等需用肥皂洗手。**

**2.清潔桌面：可用75％的酒精噴灑擦拭。**

**3.自備餐具或用免洗筷及一次性湯匙。**

**4.1人1份，避免多人共食**

**5.少吃自助餐**

**6.少交談：飛沫可以噴濺0.3～1.5公尺遠，這段期間建議安靜用餐。**

**7.口罩收好：口罩由內向外對摺收好，等用完餐外出時再取出戴上。**