

新冠疫情期间，如何安全点外卖？

2022 年 04 月 27 日 17:59 来源：中国新闻网



中新网南昌 4 月 27 日电 (记者 吴鹏泉)新冠疫情期间，如何安全点外卖？江西省市场监管局专家团队 27 日“手把手”为消费者支招。

受疫情防控影响，不少民众选择通过外卖平台买菜或点餐，点外卖是否会感染新冠病毒也成为大众普遍关心的问题。

江西省市场监管局专家团队建议，消费者应选择声誉好、防疫措施严格、卫生情况有保障的餐厅点外卖，注意查看线上餐饮服务企业公示的证照信息，是否持有效《营业执照》和《食品经营许可证》。

江西省市场监管局专家团队提醒，消费者点外卖尽量选择热食，慎点生冷食物，如凉拌菜、刺身、卤菜等，坚决不食用“野味”。通过外卖平台点餐下单时，建议选择有“无接触配送”服务的商家，并与外卖骑手协商外卖放置的指定位置。待外卖骑手放定位置后，自行取餐，减少面对面对接，降低感染的风险。

消费者如何安全取食外卖？江西省市场监管局专家团队称，取外卖时一定要佩戴好口罩，对外包装进行消毒，必要时可戴上一一次性手套，拿到外卖后不在外逗留。取到外卖后，将外包装袋拆开扔掉，然后立即用肥皂和流动水洗手或用免洗消毒液消毒双手，避免直接用手接触食物、眼睛、口鼻等。同时，用消毒酒精对外卖包装盒表面进行消毒。

上述专家团队建议，餐食在常温下放置超过 2 小时应用微波炉等工具复热至中心温度达 70℃ 以上方可食用，避免微生物大量繁殖造成食物中毒。多人一起食用外卖时，使用公勺公筷，减少交叉感染的风险。

江西省市场监管局专家团队还建议，疫情期间，消费者点外卖除了要做好防护措施，也要注意平衡膳食，保证蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质和维生素等营养素的均衡供给。(完)

单词:	jiānguǎn 监 管	zhīzhāo 支 招	pǔbiàn 普 遍	shēngyù 声 誉
	fángyì 防 疫	yǒuxiào 有 效	zhízhào 执 照	diǎncān 点 餐
	jiēchù 接 触	xiéshāng 协 商	qíshǒu 骑 手	zhǐdìng 指 定
	pèidài 佩 戴	chāikāi 拆 开	fánzhí 繁 殖	shànrshí 膳 食

- 讨论: 1. 疫情期间, 你有点过外卖吗?
2. 外卖对我们的生活有哪些影响?

源新闻: <https://www.chinanews.com.cn/sh/2022/04-27/9741058.shtml>

音声 URL: <http://ttn.co.jp/sound/text/files202204301651308717.mp3>