



图片由AI生成



随着炎炎夏季的到来,街边果切“火热”了起来。商家“贴心”地将水果削皮、切块、装进小盒子,吃起来方便,而且价格普遍不高。但很多人都忽视了,这看似美好的街边果切,很可能会成为“窜稀神器”。 □ 华西社区报记者 杨春梅

“最脏水果”第一名 小心一口就中招

安全风险一:霉变水果滥竽充数

水果烂了一点,不扔卖不了,扔了又可惜。不排除会有“心思活络”的商家把水果烂的部分切掉,留下看起来好的部分做成果切,以次充好,肉眼很难辨认出来。烂水果常见于两种情况,一种是因为冻伤或磕磕碰碰导致的局部组织损坏,这种是可以切掉坏的地方继续吃的,不过要尽早吃,时间久了容易滋生细菌;另一种则是因为水果贮藏不佳出现腐烂,这种水果虽然看起来只是坏了一小部分,但其实整个水果可能都已经被污染了,即便削掉变质部位后也是不建议继续食用的。

有机构在市场采集了一些烂了一点点的水果样品进行微生物及真菌毒素检测分析,包括我们常吃的苹果、葡萄等。结果发现,水果部分烂了或者长霉后,整个水果的微生物污染程度很高,比如大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等。很多腐烂了一点点的水果,即便是完好的部位菌落数也都超标,污染程度不低,只是我们肉眼看不到罢了。

甘肃农业大学曾对腐烂苹果中的展青霉素做过更加详细的研究,研究表明:苹果腐烂的面积越大,其中展青霉素的含量就越高。并且展青霉素还会向苹果的周围组织中扩散,距离腐烂部位越远展青霉素的含量就越低,距离越近含量就越高,并且其含量会随着腐烂部位直径的增加而增加,腐烂的苹果中展青霉素几乎会扩散至整个苹果。

所以,水果变质不仅是表面现象,还会悄无声息地渗透到各个部位。最佳处理方式就是整个丢弃,被加工好的街边果切还真不好分辨。

安全风险二:卫生情况堪忧

我们不知道已经切好的水果操作环境如

何,包括工作人员有没有认真洗手消毒、有没有戴一次性手套、水果有没有彻底洗干净后再削皮、刀具和砧板是否干净、是否佩戴口罩等。

不认真洗手:手看似干净,其实很脏。一项研究检测了51名健康大学生志愿者的手掌表面,在27名男性志愿者和24名女性志愿者的手掌上,一共检测到25个大类的细菌,其中三个大类的细菌(放线菌、厚壁菌门和变形菌门)占据了其中94%的比重。针对共102个手掌,研究团队进一步锁定到4742种细菌,平均每只手上有150种细菌,惯用手的细菌数量更高。如果切水果之前不彻底清洁双手或者不戴一次性手套,手上的细菌会污染水果。有的人还会在切水果的同时看手机,手机表面普遍存在着表皮葡萄球菌、大肠杆菌、肠球菌、念珠菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等致病菌,很容易污染食物。

水果不削皮:有些水果虽然不吃皮,但也得先清洗后再削皮。比如哈密瓜可能会携带李斯特菌,感染后会出现呕吐、腹泻、发烧、肌肉酸痛,严重的可能会导致昏迷、休克和死亡。据相关报道,澳大利亚某农场曾因为出产的一些哈密瓜受李斯特菌污染,而导致有人染病及死亡。香港食品安全中心提醒:食用哈密瓜前需要在流动的清水下以清洁的刷子刷洗整个哈密瓜的表面,然后再切开食用,并且建议尽快进食。

刀具和砧板不卫生:接触了果皮的刀具和砧板不认真清洗会滋生细菌,再用来切果肉很可能会出现交叉污染,接触面积越大,越容易变质。如果随使用抹布一擦就接着用,将会“埋藏”更多的细菌。

没有佩戴一次性口罩:我们平时呼吸、说话都会有很多飞沫,飞沫不仅会增加呼吸道疾病传播的风险,也会污染食物。

研究发现,正常说话、咳嗽和打喷嚏都会释

放飞沫,较大的飞沫能够在移动2.5米的水平距离之前落地,较小的飞沫在落地前会完全蒸发成飞沫核,长时间停留在空气中并随气流运动。合理佩戴口罩能有效地预防飞沫污染食物。

安全风险三:制作和存放时间不明

摊位上已经摆放好的果切,我们并不清楚制作和存放时间。水果变质的程度会随着存放时间的延长而增加,食用安全风险也会随之增加。并且,同样环境下已经被切开的水果要比完整水果更容易滋生细菌和变质,毕竟在水果切开的一瞬间就已经被细菌包围了。目前正处于夏季,很多地方气温可能已经达到了30℃以上,4℃~60℃是食物的危险温度区域,在这个温度下,各种细菌增殖速度会很快,简直就是“细菌的快乐天堂”。

近年来,也有人分析了北京市部分市售鲜切水果的微生物污染情况,发现市售鲜切水果的致病菌污染情况不容乐观,金黄色葡萄球菌检出率较高。国家食品安全风险评估中心以及安庆师范大学生命科学学院也曾对北京五城区零售鲜切水果中重要食源性致病菌污染情况做了分析,在218份鲜切水果样品中,被金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌和大肠埃希氏菌污染的样品数量分别为36份、4份和17份,沙门氏菌未检出。由此可见,街边果切被细菌污染的概率不低,贮藏时间越久、温度越高,食物中毒风险也越高。

街边果切虽然方便,但不信任的店铺最好不要购买,真的可能会让人“窜稀”。特别是对于孩子、老人、孕妇等免疫力较低的人群,更要谨慎。如果实在要吃,可以找卫生条件合格并能现买现切的店铺,相对更放心一些。