



近年来,即食化、便利化已成为大众消费的趋势。果切拼盘凭借方便快捷的优势广受消费者欢迎,在炎炎夏日更是备受青睐的消暑佳品。然而,果切背后暗藏的食品安全隐患也不容忽视:水果不新鲜、操作流程缺乏规范、加工环境卫生状况不佳等,引发了消费者对果切食品安全的担忧。

本报记者实地走访了我市多家水果超市、连锁商超等果切销售终端,展开了果切安全调查。

新鲜与安全并行的夏日 果 事

果切食品安全调查与健康食用指南

果切食品安全引发市民担忧

7月30日下午,记者在华联商厦溪心店看到两名工作人员正在整理水果,其中一名工作人员将一盒芒果果切扔入垃圾桶内。记者便上前询问。工作人员告诉记者,那盒芒果果切是上午切出来等候市民选购的,但因水果成熟度不同,到下午时看起来已有些不新鲜了,对于此类不新鲜的果切他们基本上作废弃处理。不新鲜的水果肯定不能卖的,哪怕是当天切的水果,我们也会及时处理,更不会留到第二天。工作人员介绍。

在巴黎商街的一家水果店,记者看到冷柜上摆放着几盒已切好的西瓜、榴莲等当季水果。店员向记者

介绍,他们店的果切都是当天切的,切好后再放进冷柜,供顾客自行选购,若当天未售完也会选择丢弃。不过,不少顾客更倾向于现挑现切。另外,店员会在客流量较少的时段,提前将畅销水果切好备用,既为顾客提供多样选择,也能避免高峰时段顾客长时间等待。

记者走访市场时发现,无论是大型商超还是街边水果店,所售水果多以当日新鲜货品为主。然而,即便如此,部分市民对果切产品的安全性仍存顾虑。

市民小琳在接受采访时表示,近年来关于果切卫生问题的负面报道屡见报端,这让她对果切产品

敬而远之。除非是亲眼看着挑选的水果现场切配,否则我基本不会购买果切。小琳的观点代表了一部分消费者的心声。另一位市民则坦言,虽然购买整颗水果常常面临吃不完的困扰,但即便选择果切,也会在店内挑选完整水果后,再要求店员现场切配装盒。

针对消费者关切,市市场监督管理局消费者权益保护分局相关工作人员回应,目前市场上果切产品基本采用现挑现切模式,水果品质优劣当场可见,消费者可直观判断。该负责人透露,今年以来,该局仅接到一起水果相关投诉:有消费者反映食用水果后次日出现

身体不适,怀疑系前一日购买的水果存在问题。执法人员随即赴涉事店铺检查,未发现变质水果销售,且同批次产品未收到其他投诉反馈。

时值夏季水果集中上市期,市市场监督管理局将不定期对市面上所售水果开展食品抽检,加大应季水果抽检频次。同时,该局工作人员介绍,根据《浙江省食品安全数字化追溯规定》,我市也正逐步在水果品类上推广浙食链应用。消费者如在采购水果过程中看到浙食链二维码,不妨试着扫一扫,一扫查询水果产地、检测情况等溯源信息。

医生建议水果现切现吃且少吃多餐

鲜果成果切营养价值会有变化吗?如何正确食用果切呢?针对这些问题,记者咨询了市第一人民医院消化内科一病区副主任医师徐升。他介绍,水果切成果切,若在短时间内食用,营养成分变化不大,但放置时间过久,水果会与空气发生氧化反应,流失营养成分。其中,比较明显的是苹果。苹果与空气接触一段时

间后颜色发生变化,便是氧化反应的体现。

对于果切的食用法则,他建议最好在两个小时内吃完,超过四个小时就不建议吃了,若短时间内无法吃完,可将水果放入冰箱冷藏。尽量把水果切成小块,放入密封盒内,像西瓜这类较大的水果,可用保鲜膜密封。再次食用时,将西瓜上面一层切

掉,食用下面部分相对更安全。不过,他也特别提醒,冰箱并非万能,只能起到暂时保鲜的作用,不能将保鲜完全寄希望于冰箱。

所以,从安全角度,他更建议水果现切现吃,且尽量选择新鲜完整的水果。夏天是水果旺季,加之天气炎热,水果放置过久,容易滋生大肠杆菌和沙门氏菌,增加感染风险。值得注意

的是,如果水果中已出现霉变或者是腐烂的迹象,就不建议继续食用了。

此外,水果食用还需适量。比如当前正值葡萄旺季,肠胃虚弱、血糖高以及有糖尿病史的人群应谨慎食用。尤其是老年人,肠胃功能较弱,大量进食水果容易引起消化不良,甚至出现胃糜烂、胃溃疡等副作用。若要食用水果,建议少吃多餐。



工作人员制作果切

■记者手记

保障果切食品安全 让消费者放心消费

在采访过程中,记者了解到,如今很多人选择果切更像是一个无奈之举。不少市民表示,选择果切大多是在聚会或者露营等场合,毕竟在这些场景下,果切方便分享与食用,能省去不少麻烦。但如果是在家中食用,大家还是倾向于选择完整的水果,再根据自己的需求去切,这样既新鲜又能掌控分量。

食品安全始终是大家选择果切时绕不开的担忧,毕竟水果切开后,其保存环境和时间对品质影响较

大。在走访中,记者也发现商家在保障食品安全方面做了不少努力。如大部分水果商店将果切放置密闭容器及冷柜中;大型商超做法更为规范,会在切好的同时称重,并打上有时间要素的标签。这一举措能让消费者直观了解果切的切配时间,从而判断其新鲜度和安全性。

不过,要真正保障果切的食物安全,执法部门的监管同样至关重要。从执法层面来讲,相关部门应加大对水果店和商超的巡查力度,定期检查

果切的进货渠道、切配环境以及保存条件等。对于存在违规操作、售卖不新鲜果切的商家,要依法予以严厉处罚,形成有效的震慑力。只有这样,才能让商家不敢轻易触碰食品安全的红线,切实维护消费者的合法权益。

商家坚守诚信经营底线,执法部门履行好监管职责,群众增强食品安全和自我保护意识。三方共同努力,消费者就能在享受果切便利的同时,吃得更加放心、安心。