



随着炎热夏季的到来,街边果切逐渐“火热”了起来。商家“贴心”地将水果削皮,切块,装进小盒子,吃起来简直不要太方便,而且价格普遍不高,真是便宜又好吃。但很多人都忽视了,看似美好的街边果切,很可能造成肠胃不适。

部分长霉后,整个水果微生物污染程度都很高

水果烂了一点,不扔卖不了,扔了又可惜。不排除就会有“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,包括我们常吃的毛桃、苹果、葡萄等。结果发现,水果部分烂了或者长霉以后,整个水果的微生物污染程度都很高,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,研究结果表明: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。

致病性大肠杆菌会引起腹痛、腹泻等胃肠炎症状;金黄色葡萄球菌在适当的条件下,能够产生肠毒素对人体肠道进行破坏,导致呕吐、腹泻等症状;霉菌也具有一定毒性,会导致人神经和内分泌紊乱、免疫抑制、致癌致畸、肝肾损伤、繁殖障碍等。

真菌毒素危害也很大。比如展青霉素会导致食用者发生急/慢性食物中毒,可能会出现恶心、腹痛、腹泻等症状且具有致畸性和致癌性。黄曲霉毒素B1对人畜有强烈的致病性、致癌性,毒性是砒霜的68倍,其对光、热较稳定,常规烹调 and 加热法不易将其分解,人的原发性肝癌很可能与黄曲霉毒素有关。

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。

街边果切成了“最脏水果”第一名?

夏天路边放一天,沙门氏菌大肠杆菌能翻4倍;专家:水果霉变后,不是切掉腐烂部位就好

要削皮的水果,就不用洗吗?

除了霉变、腐烂风险外,街边果切还可能有手上细菌污染、水果表皮污染、刀具和砧板不卫生、未佩戴一次性口罩等问题。

我们的手看似干净,但其实很脏。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。

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。香港食物安全中心提醒: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。

4℃~60℃,细菌们的舒适区

目前正属于夏季,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”。

2017年发表在《食源性病原体 and 疾病》上的一篇研究文章,对比了鲜切哈密瓜、蜜瓜、芒果、西瓜、火龙果、木瓜和菠萝,在不同贮藏温度下沙门氏菌和大肠杆菌的生长情况。

结果发现,鲜切水果中的沙门氏菌和大肠杆菌,在5℃贮藏条件下6天内都没有显著变化;而25℃条件下贮藏时,这两种菌最多一天内数量翻了4倍,放置时间越长,细菌数量越多。

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。

(央视)



谭某文用AI伪造的霉变腐烂榴莲。图/法治日报

AI生成烂榴莲图片退款被抓

衡山县法院:以诈骗罪判处有期徒刑一年,并处罚金5000元

网购“仅退款”本是便利消费者的好政策,却被不法分子用AI技术玩成了“空手套白狼”的生意经。

衡山县一无业男子谭某文,利用AI修图软件批量伪造榴莲、车厘子等高端水果霉变腐烂的照片,在电商平台疯狂发起“仅退款”申请。骗得全额退款后,他转头将完好无损的真水果挂上二手平台低价转卖,短短3个月骗得榴莲60个、车厘子5箱,涉案金额16000余元。

近日,衡山县人民法院以诈骗罪判处谭某文有期徒刑一年,并处罚金5000元。该案系全国并不多见的使用AI图像伪造技术实施网络诈骗的典型案件。

曾先后因盗窃罪、诈骗罪获刑,盯上平台“仅退款”

谭某文,1996年12月出生,湖南衡山县开云镇人。这名“90后”虽年纪不大,却已两次因犯罪被判刑——2023年因盗窃罪获刑八个月(缓刑一年),2024年8月又因诈骗罪被上海市嘉定区法院判处有期徒刑九个月。

屡教不改的他,在2025年10月至

2026年1月期间,再次将黑手伸向了电商平台的“仅退款”规则。为躲避平台风控,谭某文通过境外加密通信工具非法购入多个实名认证的购物平台账号,搭配不同支付账户,在购物平台批量下单高价水果——金枕榴莲、5J级车厘子等。

AI修图+闭环套现,3个月作案百余笔

收到商家寄来的完好水果后,谭某文并没有收货确认,而是动起了歪脑筋。他利用AI图像生成和修图技术,对原本新鲜饱满的鲜果照片进行篡改处理。短短几步操作,榴莲外壳“长”出霉斑,车厘子“烂”出破口——以假乱真的“烂果照片”批量出炉。

拿着这些伪造的图片,谭某文以“商品严重质量问题”为由发起“仅退款”申

请。凭着一手以假乱真的“视觉证据”,他屡屡成功骗取平台全额退款,而完好无损的高价水果则被他全部留下,通过二手平台低价转卖套现。

“收货造假—退款套现—转卖获利”,这套闭环操作让他三个月累计作案100余笔,骗得9至10斤装金枕榴莲60个、5斤装5J级车厘子5箱,涉案财物总价值16070元。

大数据揪出异常订单,利用AI诈骗终获刑

再隐蔽的套路也逃不过大数据眼睛。2026年1月初,购物平台风控系统监测发现:多个不同账号的“仅退款”订单,收货地址、联系方式高度重合,均指向同一地点。平台迅速固定证据并向衡山县公安局报案。1月26日,谭某文被抓获归案。

案件经衡山县人民检察院公诉,衡山县人民法院适用速裁程序公开审理。法院认为,谭某文以非法占有为目的,利用AI技术伪造事实,骗取平台退款并转卖获利,已构成诈骗罪。鉴于其有多次

前科劣迹,依法从重处罚,判处有期徒刑一年,并处罚金5000元。一审宣判后,谭某文未上诉,判决已生效。

检察官提醒:随着AI技术普及,诈骗手段正变得更具隐蔽性和迷惑性。平台需进一步优化风控机制,强化异常订单筛查预警;商家也需留存好发货凭证。同时正告心存侥幸者——平台规则漏洞不是“发财通道”,AI技术更不是违法犯罪的“护身符”,任何钻空子、踩红线的行为,终将受到法律严惩。

(法治日报)