

食物掉地上 5 秒內撿起還能吃嗎？

04-04-2021 中國質量新聞網

我們或許都經歷過相同的尷尬：手上的食物還沒捏熱乎就“啪嗒”一下掉到了地上，此時此刻你的內心是崩潰且糾結的。撿起來繼續吃……但是地上好髒，撿起來扔掉……但是心好痛。

此時此刻腦海中閃過一條神秘的傳說：

## “五秒法則”

相傳食物掉在地上只要撿起來夠快，細菌還來不及碰到食物仍可放心食用，這個說法在人群中廣為流傳。

那麼事實果真如此嗎？寧波市質檢院專業技術人員通過科學實驗。來向我們展示一系列答案

### Step 1

選取常見的食源性致病菌金黃色葡萄球菌為典型污染菌，選用木地板、瓷磚兩種材質模擬地面，經 121℃，20min 高壓滅菌消除本底影響。

### Step 2

將培養後的金黃色葡萄球菌菌液等量均勻塗布於模擬地面上，保證污染程度基本一致。

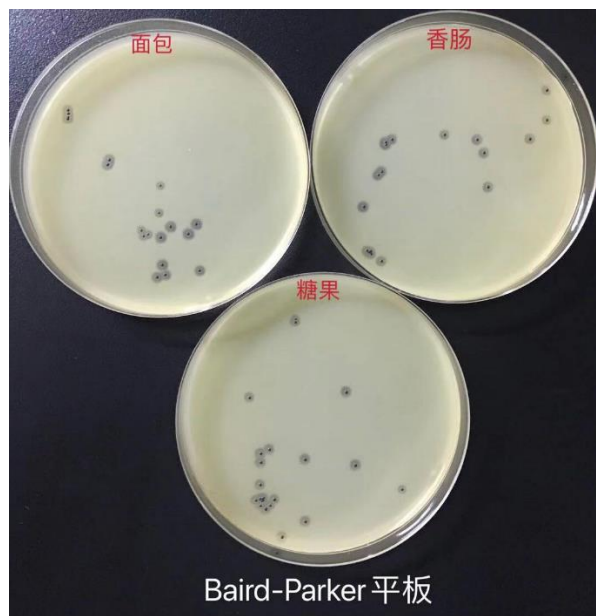
## Step 3

選取常見的並且未檢出金黃色葡萄球菌的麵包、香腸、糖果作為食物樣本，將食物樣本與類比地面進行 5 秒鐘接觸。

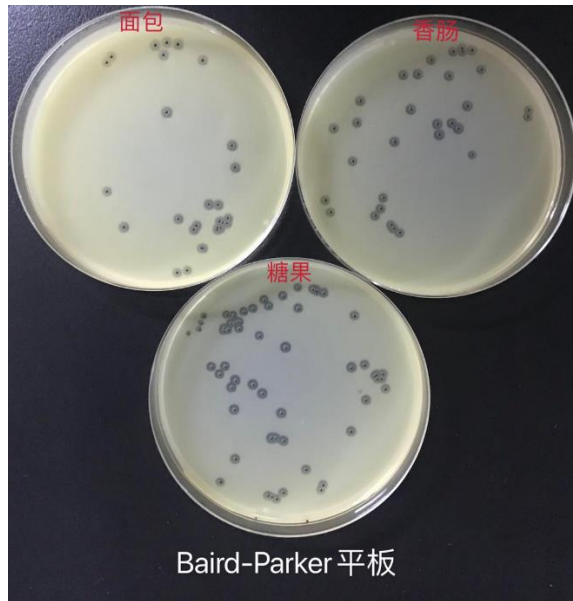
## Step 4

按食品安全國家標準 GB4789.10-2016 分別檢測食物樣本中金黃色葡萄球菌的數量，比對不同地面材質、不同食物樣本被金黃色葡萄球菌污染的情況。

## 实验结果



與木地板接觸後不同食物樣本的檢測結果



與瓷磚接觸後不同食物樣本的檢測結果

從上面的檢測結果可以看出，每個平皿上都長了菌落，這表明無論是木地板還是瓷磚，接觸 5 秒後，各種食物樣本均受到細菌污染。因此，食物與地面接觸後，微生物的污染是很快發生的，快速撿起掉落的食物並不能避免被污染。

那麼，第二個問題就來了：

“掉到地上的食物與地面接觸時間越長，被污染程度會越高嗎？”

## 实验结果

技術人員在之前的實驗基礎上，又增加了 10 秒、60 秒的接觸時間，再按照之前的實驗方案處理，進一步檢測各種食物樣本中的金黃色葡萄球菌數量，並對檢測結果進行匯總，具體見下表。

不同实验情况下金黄色葡萄球菌检测结果

地面材质	食品类别	食品本底 (CFU/g)	不同接触时间菌落数 (CFU/g)		
			5s	10s	60s
木地板	香肠	< 10	570	630	660
	面包	< 10	510	530	530
	糖果	< 10	630	630	680
瓷砖	香肠	< 10	560	640	630
	面包	< 10	500	570	600
	糖果	< 10	640	680	700

實驗結果表明，香腸、麵包、糖果三種食物，分別與木地板、瓷磚接觸 5 秒、10 秒和 60 秒後，食物中的金黃色葡萄球菌數量沒有明顯差異，受污染程度基本相同。

綜合以上實驗結果，“食物掉地上 5 秒內撿起還能吃”的說法是片面的、不科學的，它忽略了那些肉眼看不到的微生物帶來的潛在威脅，落地食物總是會不同程度地受到污染。

食物落地後撿起，受污染的程度還取決於地面的“乾淨”程度。如果地面原有細菌少，那麼掉到地上後沾染的細菌就少；如果地面原有細菌較多，那麼沾染的細菌就會多。從保證食品安全和人體健康的角度來說，對於掉落在地上的食物，謹慎的做法還是不要吃。

~~“五秒法則”~~

**FAKE NEWS**