



# 食品安全相关 传言与事实



能否通过食物的外观和气味来判断其食用的安全性？

**不能。**

大多数致病微生物不会改变食物的外观或气味

我必须冷藏吃剩的食物吗？

**是。**

如果食物在室温下置放两个小时以上，就会变得不安全。



食物掉地上5秒内捡起来还能吃？

**错！**

有时候，细菌会在一瞬间污染食物，引发疾病

洗碗布是否能传播危险的细菌？

**是。**

洗碗布和海绵会携带和传播危险的细菌。可将其在消毒溶液中消毒或在水中煮沸。



烹饪生家禽前是否要清洗？

**不要。**

清洗家禽会将有害微生物传播到手、表面、器具或其他食物上。

是否会因为三天前吃的食物而生病？

**是。**

一些危险的微生物需要比几个小时更长的时间才会使人生病。



在室温下解冻冷冻食品是否安全？

**不安全。**

在冰箱或冷水中解冻食物可以防止微生物生长。

有机果蔬是否需要清洗？

**是。**

所有产品，包括有机产品，都应该用清水清洗，以去除物理性污染物，并降低有害微生物或化学物质的风险。

