

敌敌畏火腿的危害

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/4af0d2ec4a8f09adafb48dd5dec168a2.html>

范文网，为你加油喝彩！

一些黑心商贩给死猪喷敌敌畏制作香肠、烤肉，这种不法商贩为了挣钱不惜丢掉业界良心。众所周知敌敌畏是一种有机磷杀虫药剂，敌36届金像奖敌畏火腿的危害是什么?下面和<https://www.882682.com/>小编了解下有毒食品安全知识及食品安全知识吧。

服用敌敌畏之后轻者会明显感觉身体不适，恶心呕吐、头痛、出虚汗、流口水、头晕、腹泻、全身都有不自在的感觉;重者瞳孔缩小，看不清东西、呼吸困难、浑身抽搐甚至昏迷等，重者如不及时抢救10分钟就可能致死。在家中喷洒敌敌畏杀蚊虫有可能会導致皮肤受损，引起皮疹、皮炎、皮肤肿胀、水疱等等症状。

火腿中如果含有敌敌畏人们食用后对身体必然会产生一定的影响，只是分为轻重了。敌敌畏是含磷药物，众所周知含磷化合物对人体的中枢神经会有伤害，服用含磷有机物就相当于在慢性自杀。服用敌敌畏发病是比较快的，而且对胃的伤害最大，轻者胃粘膜受损引起胃出血，重者可能会出现胃穿孔。

昨日，中央电视台播出了金华两家火腿厂的暗访新闻。紧接着，许多新闻网站和一些地方媒体纷纷跟进报道。“金华火腿用敌敌畏防虫，苍蝇都不往前凑”之类粗字号标题触目惊心。如何鉴别火腿里面含有敌敌畏?

一、闻气味。

新鲜优质的火腿肠，有香肠固有的香味;劣质的火腿肠可能会有一股酸溜溜的油脂味道，或者是其他的异味。

二、看外观。

优质火腿肠肠衣紧贴肠肉，肠体干燥网站设计报告，有弹性;劣质火腿肠的肠衣湿而发黏，肠

体也没有弹性。优质的火腿肠的做法腿肠，切面光泽油亮;劣质的火腿肠，切面周围有淡灰色的环。

三、看切片。

切火腿肠的时候，如果切片的肠体外环有松散的情况，一定要注意，这很有可能是劣质的火腿肠。

小贴士：希望所有喜欢吃火腿肠的人都能看到并记住这些方法，不再买错火腿肠。买好菜，沃伦巴菲特之路吃好菜，让感恩节是什么意思自己的生活更健康，不但是对自己负责，更是对家人负责。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发