

2012年公卫助理医师考试辅导：教您如何鉴别“瘦肉精”猪肉 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/656/2021_2022_2012_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_656444.htm

教您如何鉴别“瘦肉精”猪肉：看猪肉皮下脂肪层的厚度、看猪肉的颜色。一则“瘦肉精”猪肉的消息再次引发市场关注。瘦肉精学名盐酸克伦特罗，是指能够促进瘦肉生长的饲料添加剂，属于肾上腺类神经兴奋剂，添加于饲料中，可以增加动物的瘦肉量、减少饲料使用、使肉品提早上市、降低成本。科学研究表明，食用含有“瘦肉精”的肉会对人体产生危害，常见有恶心、头晕、四肢无力、手颤等中毒症状，特别是对心脏病、高血压患者危害更大。长期食用则有可能导致染色体畸变，会诱发恶性肿瘤。早在2002年，农业部、卫生部、国家食品药品监督管理局就发布公告，明令禁止在饲料和动物饮用水中添加盐酸克仑特罗和莱克多巴胺等7种“瘦肉精”。2008年，最高人民检察院、公安部规定新的刑事案件立案追诉标准，对使用“瘦肉精”养殖生猪，以及宰杀、销售此类猪肉的，将以生产、销售有毒、有害食品罪追究刑事责任。在购买猪肉的时候可通过4种方法鉴别“瘦肉精”猪肉：1.看猪肉皮下脂肪层的厚度。在选购猪肉时皮下脂肪太薄、太松软的猪肉不要买。一般情况下，瘦肉精猪因吃药生长，其皮下脂肪层明显较薄，通常不足1厘米；正常猪在皮层和瘦肉之间会有一层脂肪，肥膘约为1cm2cm，太少就要小心了。2.看猪肉的颜色。一般情况下，含有瘦肉精的猪肉特别鲜红、光亮。因此，瘦肉部分太红的，肉质可能不正常。3.另外，还可以将猪肉切成二三指宽，如果猪肉比较软，不能立于案上，可能含有瘦肉精

。 4.如果肥肉与瘦肉有明显分离，而且瘦肉与脂肪间有黄色液体流出则可能含有瘦肉精。 如果吃了含有瘦肉精的猪肉，要记住多喝水帮助毒素排出，同时赶紧到医院治疗，由医生决定是否需要洗胃、输液等。而急救处理的方法有几种： 1.用1 5000高锰酸钾溶液或1%鞣酸溶液洗胃。 2.用50%硫酸镁4060m1导泻。 3.用对抗剂阿替洛尔(氨酰心安)12.525mg口服，每日3次，心率恢复后改为12.5mg，每日2次，连用3日；亦可用普萘洛尔(哮喘及慢阻肺史者禁用)，每次10m30mg，每日3次，连用3日。 4.用5%葡萄糖盐液1000 ml，加入维生素C1.0g静脉滴注。 小编推荐：#0000ff>2012年公卫助理医师考试辅导：怎样选择食用油 #0000ff>2012年公卫助理医师考试辅导：十种药品与食物有冲突 #0000ff>2011年公卫助理医师：不可超剂量服用维生素 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com