

四种常见的饮食卫生误区

1、用白纸包食物:有些人喜欢用白纸包食品,因为白纸看上去好像干干净净的。可事实上,白纸在生产过程中,会加用许多漂白剂及带有腐蚀作用的化工原料,纸浆虽然经过冲洗过滤,仍含有不少化学成分,会污染食物。至于用报纸来包食品,则更不可取,因为印刷报纸时,会用许多油墨或其他有毒物质,对人体危害极大。

2、用卫生纸擦拭餐具:化验证明,许多卫生纸(尤其是非正规厂家生产的卫生纸)消毒状况并不好,这些卫生纸因消毒不彻底而含有大量细菌;即使消毒较好,卫生纸也会在摆放的过程中被污染。因此,用普通的卫生纸擦拭碗筷或水果,不但不能将食物擦拭干净,反而会在擦拭的过程中,给食品带来更多的污染机会。

3、将变质食物煮沸后再吃:有些家庭比较节俭,有时将轻微变质的食物经高温煮过后再吃,以为这样就可以彻底消灭细菌。医学实验证明,细菌在进入人体之前分泌的毒素,是非常耐高温的,不易被破坏分解,这种用加热方法处理剩余食物的方法是不可取的。

4、把水果烂掉的部分剜掉再吃:有些人吃水果时,习惯把水果烂掉的部分削了再吃,以为这样就比较卫生了。然而,微生物学专家认为:即使把水果上面已烂掉的部分削去,剩余的部分也已通过果汁传入了细菌的代谢物,甚至还有微生物,还是扔掉为好。