#### “撸串”需谨慎

近日，某高校学生王某和同寝室三个要好的“铁哥们儿”为了庆祝顺利毕业，相约去校外聚餐。他们选择了一家路边的烧烤店，吃了大量的烧烤食品，晚饭后回宿舍就寝。午夜11点，王某突然感到肚子不舒服，并伴有轻度恶心。不久，王某开始冒冷汗，肚子疼得在床上翻来覆去，同去的几个室友出现了同样的症状。后将他们送到医院进行治疗，经医生诊断是患了急性肠胃炎，花了一笔不小的开销才把病治好。

**【案例分析】**

临近毕业季，很多同学开始计划着聚餐，而校外排名黑暗料理第一的“烤串”则是广大同学的首选。“烤串”在一些人看来是充满诱惑力的美食，但是它的危害却很少有人意识到，即使意识到了，也会抱着侥幸心理或碍于同学间的面子而一起吃。其实“烤串”存在着很大的安全隐患。主要有以下几点内容。

1、烟熏烧烤类食品中含有一种叫苯并芘的多环芳烃类有机物，是目前世界上公认的强致癌、致畸、致突变类的物质之一。这种物质正常情况下在食品中含量甚微，但经过烟熏或烧烤后，含量显著增加。经检测，用炭火烤的肉中苯并芘含量可达11.2微克/千克，远远高于我国食品中苯并芘限量卫生标准。

2、烧烤食品中肉类和霉干菜多是腌制发酵类食品，腌制类食品中有较多的硝酸盐和亚硝酸盐，一旦与肉中的二级胺合成亚硝酸胺，可直接导致胃癌。

3、烧烤食品外焦里嫩，有的肉里面还没有熟透，甚至还是生肉。尚未烤熟的生肉是不合格的肉，如“米猪肉”，食者可能会感染上寄生虫，埋下了罹患脑囊虫病的隐患。

4、烧烤中串食物所用的金属条未经消毒，反复使用，容易感染病毒和细菌，有些小摊位用含铅极高的旧自行车条穿制肉串等，经过烤制后，自行车条中的铅可渗透到食物中，导致慢性铅中毒。

5、烧烤场所呛人的烤焦烟气含有多种有害物质，如一氧化碳、硫氧化物、氮氧化物、颗粒物、苯并芘、二噁英等，在这样的环境中就餐可增加患病概率，同时也污染周围的空气，影响周围城市居民的正常生活。

**【保卫处提醒】**

1、尽可能减少去吃烧烤的次数，实在想吃的话，尽量选择正规店家，切勿食用路边摊上的“烤串”。

2、不要吃烤焦的食物，烤焦的食物含有大量致癌物质。

3、吃烧烤不要搭配冰镇啤酒，冰镇啤酒和高温碳烤食物同时食用容易引起腹泻。

4、吃完烧烤，及时补充富含维生素的食品，丰富的维生素C可减少致癌物亚硝胺的产生；而维生素E具有很强的抗氧化作用。

更多安全防范知识，请关注：

“平安华理”公众微信号

保卫处新浪微博：<http://weibo.com/u/3817366514>

华东理工大学保卫处

闵行高校派出所华理警务点

2016年5月5日