

# Natural Healing

## Unit Eight: 7

# 自然療法：單元八

By Dr Levite Man 19 Nov 09

# 中國超毒食物

# 1) 毒肉：

爲了縮短生長週期和提高成活率，爲活動物注入激素和抗生素等是不法商戶常用的手段，而病死肉、注水肉、腐敗肉等含有寄生蟲。瘦肉精又叫鹽酸克倫特羅 **Clenbuterol**，曾經作爲藥物用於治療支氣管哮喘，後由於其副作用太大而遭禁用。把瘦肉精添加到飼料中，可以促進動物生產和增加瘦肉率，由於其化學性質穩定，一般燒煮加熱方法不能將其破壞，人食用了「瘦肉精」的肉類和內臟，其臨床表現爲心跳過速，面頸、四肢肌肉顫抖，頭暈、頭疼、噁心、嘔吐，特別是患有高血壓、心臟病的病人，可能會加重病情導致意外。

## 2) 毒鴨血：

在動物的血中，鴨血是最嫩最好吃。但鴨血那裡有那麼的多，中國的土化學家們使用牛血、洗衣粉和味精，做成鮮嫩的「鴨血」，賣給飯館。更嚴重的是用廉價豬血或者其他動物的血液放入水和工業用鹽加工而成鴨血，所加入的工業鹽含有對人體有害的亞硝酸鹽，會造成人體內臟、消化系統的慢性中毒，嚴重者會出現食物中毒的急癥。



### 3) 毒羊肉：

在羊被屠宰前為其注射阿托品**Atropine**，為平滑肌的抗痙攣藥，能使肉質顯得鮮亮，還可使羊因口渴而大量飲水，毒人不要緊，可以多賺錢。



### 4) 注水：

豬肉、牛肉、西瓜、西紅柿裡注水，可以讓水賣出個肉價、菜價來。

## 5) 毒米粉：

於次質的漚黃米米粉中摻入主要用於印染工業作為漂染劑的有毒的次硫酸甲醛鈉 **Sodium Formaldehyde Sulfoxylate**，俗稱「弔白塊」，原本是染色技術上使用的工業用化學品。可以增白、防腐及增加韌性，做成潔白晶亮的「上等」米粉，人體食用後可引起過敏、腸道刺激、食物中毒，致癌。



## 6) 毒面粉：

滑石粉 **Talc** 為矽酸鎂鹽類礦物，其中一種的水矽酸鎂的性質不穩定，有較強的致癌作用。在面粉裡摻上廉價的滑石粉或大白粉，既增加了份量又使面粉雪白好看又好賣。

## 7) 毒大米：

長期儲存的陳年大米，黃曲霉毒素 **Aflatoxins** 嚴重超標，而黃曲霉是目前發現的最強致癌物質，**280度**高溫下仍可存活，利用工業油對陳米進行「加工」，使陳米變得像新米一樣晶瑩透亮，冒充好米在市場銷售，輕者導致腹瀉、頭暈，過多使用會逐漸致癌。

## 8) 毒雜糧：

給陳年小米和玉米面染色，效益與毒大米不相上下。

## 9) 毒油條：

於油條裡摻入洗衣粉，可以使油條更爲酥脆，少用麵粉而使油條炸得肥大好看又好賣，炸油條的油可能來自地溝的者溜水油，一鍋油常年不換對於那些小販來說是很正常的。過多的食用這種油條會對大腦及神經細胞產生毒害，引發癡呆症。



## 10) 毒黑木耳：

把發霉、腐爛、變質的垃圾木耳用墨汁和其他甚麼材料浸染後加糖、澱粉、硫酸銅、硫酸鎂、鹵水、尿素、明礬、氨水等有害物質後，再將木耳烘乾，有時加水泥，為防蟲添加作為農藥使用的高毒磷化鋁。黑木耳就把硫酸銅和硫酸鎂吸收進去後便變得更黑更沉。



## 11) 毒白木耳：

硫磺裡有重金屬，像鉛或砷會對人的肝臟或腎臟造成嚴重的破壞。用硫磺把白木耳熏得更白。

## 12) 毒酒：

這種純粹食用工業酒精加白水的毒酒甲醇的含量會超過數倍  
中毒者輕則昏迷、大腦組織受到不同程度損害，視神經也受到損害，重度中毒者則死亡！



## 13) 毒水果：

爲了防蟲過度噴灑劇毒農藥，不熟的時候使用催熟劑，化學名叫乙烯利 **Ethephon**，可使果實提前成熟10天，把小的水果使用激素或者膨大劑增大，不甜了用些甜蜜素 **Sodium Cyclamate**。添加的這些化學物質以及色素、味精、酒精等對身體有著嚴重的傷害。而農藥嚴重超標的水果殘留的有機磷會引起神經功能紊亂，重者會中毒死亡。果蔬食品的重金屬、亞硝酸鹽污染屬於慢性積累中毒，是導致癌症、精神分裂症、軟骨病等。

## A) 毒桃：

半熟脆桃，加入明礬、甜味素、酒精等，使其清脆香甜。明礬為鹼性硫酸鋁鉀，長期食用會導致骨質增生、記憶力減退、癡呆、皮膚彈性下降以及皺紋增多等問題。水蜜桃用工業檸檬酸浸泡，桃色鮮紅、不易腐爛。這種化學殘留會損害神經系統，誘發過敏性疾病，甚至致癌。白桃用硫磺熏製，還會有二氧化硫的殘留。



## B) 毒芒果：

青芒果存在過量使用防腐劑的問題，對人體有害。

用生石灰：氧化鈣 **Calcium Oxide**

弄黃的芒果，表皮看起來黃澄澄的，但吃起來卻沒有芒果味。**CO**屬鹼性氧化物，與人體中的水反應，生成強鹼氫氧化鈣並放出大量熱，有刺激和腐蝕作用。

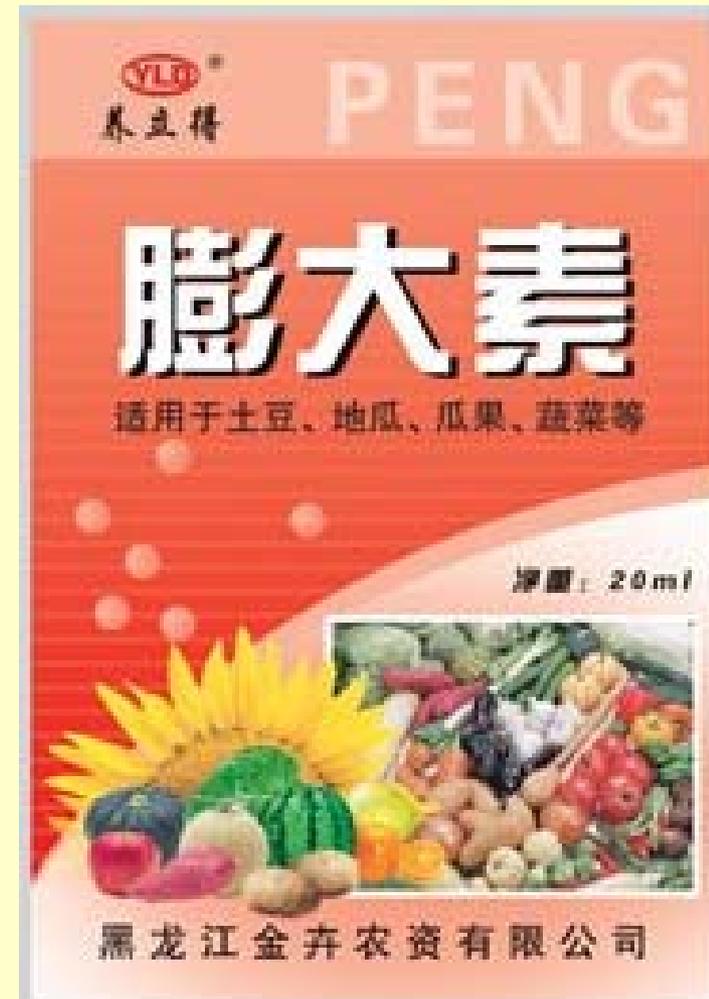
### C) 毒梨：

使用膨大素、催長素令其早熟，再用漂白粉、著色劑（檸檬黃）為其漂白染色。處理過的梨汁少味淡，有時還會伴有異味和腐臭味。這種毒梨存放時間短，易腐爛。

細胞分裂素 **Cytokinin** 是一類促進細胞分裂、誘導芽的形成並促進其生長的植物激素。

### D) 毒香蕉：

用氨水或二氧化硫 **SO<sub>2</sub>** 催熟，**SO<sub>2</sub>** 對人體神經系統造成損害，還會影響肝腎功能。這種香蕉表皮嫩黃好看，但果肉口感僵硬，口味也不甜。



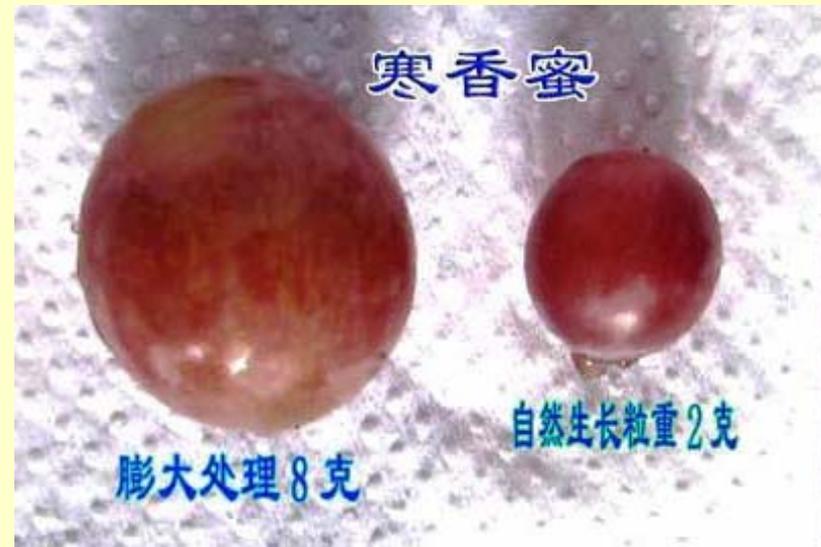
## E) 毒西瓜：

超標使用催熟劑、膨大劑和劇毒農藥。爲了讓民眾吃上又甜又紅的西瓜，瓜販往生瓜裡注射糖精與色素水，爲了不讓顧客發現破綻，針頭要順著瓜臍插進去，這樣既沒有痕跡，色素水又能很快滲入瓜體，讓您吃著放心，死的瞑目。

## F) 毒葡萄：

把尚未成熟的青葡萄放入乙烯利稀釋溶液中浸濕，過一兩天青葡萄就變成了紫葡萄。長期食用對人體有害。

葡萄膨大劑可膨大**20%-300%**，並且早熟**10-15天**，增糖**0.5-2度**、增加果實硬度**20-30%**，耐貯運。可克服因用比效隆處理果梗變粗、晚熟、品質降低、耐貯性下降和用赤黴素處理果梗硬化與落粒的弊端。



## G) 毒柿子：

生柿子用酵母或催熟劑來催熟，但柿子的甜度大減。還有在生柿子蒂巴處點上「一試靈」使之紅透。這些化學藥劑都會殘留在柿子裏，使柿子帶毒。

## H) 毒大棗：

用化學染色劑染色，用工業石蠟打蠟，使大棗帶毒。

## I) 毒桂圓：

噴灑硫酸或酸性溶液浸泡，使其顏色鮮艷。硫酸具有較強的腐蝕性，會灼傷人的消化道。還容易引發感冒、腹瀉以及強烈咳嗽。

## J) 毒荔枝：

用硫酸溶液浸泡、或用乙烯利水劑噴灑，這類溶液酸性較強，會使手脫皮、嘴起泡，還會燒傷腸胃。雖使變色的荔枝變得鮮紅誘人，但很容易腐壞。還有果販會用硫磺熏製，而二氧化硫對眼睛、喉嚨會產生強烈刺激，導致人頭昏、腹痛、腹瀉。二氧化硫還會致癌。

## K) 毒蘋果：

用膨大素催個兒，催紅素增色，防腐劑保鮮。過量使用膨大素、紅素、防腐劑會傷害肝臟。零售果販還會給蘋果打上工業石蠟，目的是保持水分，使果體鮮亮誘人，但卻危害人的生命。

## L) 毒柑橘：

柑橘類水果儲存中超量使用防腐劑，在出售中用著色劑「美容」，用工業石蠟拋光。工業石蠟的雜質中含有鉛、汞、砷等重金屬，會滲透到果肉中，食用後會導致記憶力下降、貧血等癥狀。



打蜡上色前



打蜡上色后



## 14) 毒食用油：

地溝油就是在一些酒店、飯店的下水道裡撈出蚩髒的殘油剩渣以及收集飯店的「泔水油 / 瀘水油」，然後加工成所謂的食用油給城市的街頭巷尾、郊區或者周邊農村的小餐館和小攤販作為炸油條、油餅或用來燒菜使用，這些油中撈出裡面各種各樣的雜質、頭髮、塑料袋、安全套或者衛生巾等等物品。





## 15) 毒豬油：

利用廢棄的原料油：泔水油、過菜油、地溝油、雜粒油（死豬、病豬、種豬、垃圾豬肉、豬宰殺後賣不掉的各部份肉），或者豬的碎肉和雜碎、豬皮甚至豬甲狀腺、淋巴結這些酸敗變質的下腳料肉，經過多次的高溫煉制，特殊處理。首先把原料油放進反應鍋裡攪拌、脫臭，然後加入吸附能力很強的過濾劑：矽藻土，這種土使用前是白色的，用後就變成了黑色。為把酸敗變質的廢棄油脂加工成食用豬油，還要添加工業用堊把酸價值降下來。但即便經過化學處理後的「酸價值」仍嚴重超標，屬有毒有害食品範疇。加工過程中使用過氧化氫《俗稱雙氧水》漂白和工業消泡劑漂煮。雙氧水是一種氧化劑，可導致人體遺傳物質DNA損傷及基因突變，加重白內障、肺病、致癌、加速衰老、老年痴癡與老年帕金森氏病、腦中風、動脈硬化及腎病和糖尿病等。

消泡劑裡面含有一些重金屬砷、鉛、苯環和雜環之類的物質，鉛是個積累的東西，而砷的氧化物是種毒藥，會產生致癌物質，豬淋巴結中細菌和病毒較多，食後易感染疾病。另有黃曲霉素，對人體的肝臟、腎臟都會造成嚴重損害。這種所謂的「食用豬油」因出廠價格比普通豬油至少便宜一半，所以銷路很好。



骯脏的猪油加工车间

## 16) 毒水產：

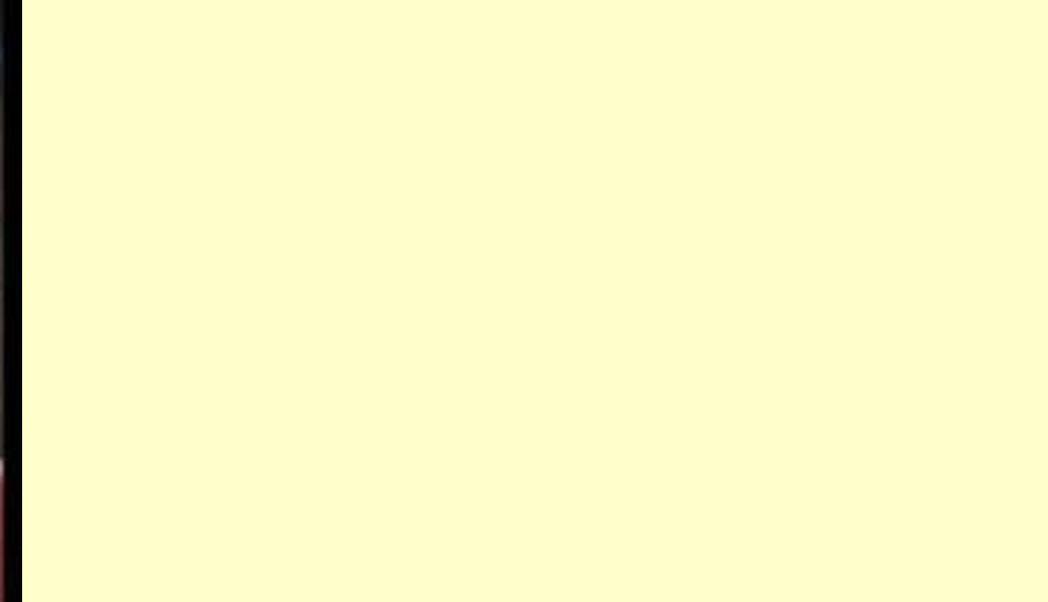
據報導每年有**40億噸**工業廢水、**20多萬噸**生活污水及**430億噸**蝦池廢水排入海水中。現在的海水裡可謂各種毒物五花八門數不勝數。而幾乎所有的水產品對水中毒素都有蓄積能力。鎘、銅、鋅、鉛、砷、農藥等有毒物質都會通過水產品的蓄積而危害人體健康。

另外一些不法商販爲了給水產品穿上光鮮的「外衣」，竟然使用有毒化學品或者超量使用添加劑、保鮮劑。一位質檢專家說，水發產品加「料」的秘密早已在業界被「公開」傳授。使水產品毒上加毒。浸泡、加工水發貨的化工原料主要有：工業火鹼、福爾馬林、工業氫氧化鈉、硫酸亞鐵、雙氧水、甲醛等等。這些工業原料是爲了縮短水發時間，使水發貨發的更大、重量增加**3~4倍**，看上去更白、更新鮮，並可延長保存時間。氫氧化鈉具有強腐蝕性，用它來加工食品會使食品更好看，但這樣的食品會對消化系統造成嚴重的、永久的損傷。

雙氧水添加入食品中可起漂白、防腐和除臭作用，可提高食品外觀，與食品中的澱粉形成環氧化物可致癌，特別是消化道癌。而爲了能延長儲放活魚的存活時間，使死亡後的水產品顏色鮮亮，使用「孔雀石綠 **Malachite Green**」來保鮮保活，孔雀石綠是一種有毒的三苯甲烷類 **Triphenylmethane** 人工合成有機化合物，既是染料，也是殺菌劑，可致癌。

### A) 毒蝦：

蝦仁加入工業鹽、福爾馬林 **Formalin** 泡後，體積重量膨脹至原來的**2~3**倍，顏色發紅，味道也變鮮了。福爾馬林是甲醛**40%**的溶液，它作爲有毒防腐劑，在醫學上是用來保存屍體的。這是一種強致癌物，對人體的肝、腎等器官有嚴重損害，用福爾馬林泡制水產品食用後，輕則出現消化不良、反胃、嘔吐等反應，重者誘發肝炎、腎炎和酸中毒。還有黑心蝦販爲了捕捉河裡的蝦賣錢，沿著河邊撒下劇毒農藥「六六六」藥粉，蝦兒被熏得喫不消，全部爬上水面被他們撈走了，這種毒蝦卻被當做野生河蝦高價出售。



## B) 毒貝類：

近年來海洋污染和全球氣候變暖，導致赤潮頻頻發生，在各沿海省市中，浙江和福建海域的赤潮最頻繁。赤潮期最容易出現雪卡毒素，貝殼類碰到毒素後，就會吸收毒性，而且熱、冷藏及曬乾等辦法，都不能把毒素清除。中毒的症狀以冷熱感覺倒錯為主要症狀，接觸冷水或者冷的物體時，會有灼熱感。口唇麻木，四肢無力，嚴重者因呼吸麻痺而導致死亡，目前沒有特效解藥。對於雪卡毒素，目前還沒有簡易的檢測技術。

有些省市速凍鮮貝在加工過程中使用二氧化硫SO<sub>2</sub>作為漂白劑。據專家介紹，長期食用二氧化硫含量超高的食品，會破壞人體內的維生素B<sub>1</sub>，還會影響人體對鈣的吸收。同時，二氧化硫遇水生成亞硫酸，會刺激胃腸，容易引起噁心、嘔吐等，對人體極為有害。

## C) 毒蟹：

毒蟹從蟹苗到上市，至少要十種藥，例如氯霉素 Chloramphenicol、土霉素 Oxytetracycline、乙醇、痢特靈 Furazolidone、諾氟沙星 Norfloxacin、恩諾沙星 Enrofloxacin、病毒靈 Moroxydine、強力霉素 Doxycycline、己烯雌酚 Diethylstilbestrol 等等。孕婦喫了含有土霉素的毒蟹，胎兒的骨質會變灰、變脆。蟹場附近的女性，很多因喫了帶毒的大閘蟹而流產。更黑的是，在蟹產卵時喂避孕藥，這樣母蟹不會變瘦，蟹苗更容易長大。有的蟹場還使用死貓、死狗、死鴨禽等喂養大閘蟹。蟹特別喜歡喫爛肉，但這些動物尤其是狗都是走私團伙將路上的狗用劇毒氰化鉀 Potassium Cyanide 毒死後，拿來出售的，本身就是毒狗。



## D) 毒海帶：

不法商販爲了私利，用化工染料浸泡出毒海帶。看上去這種碧綠、鮮脆欲滴的海帶，居然是用化工染料「連二亞硫酸鈉 **Sodium Hyposulfite**」和「孔雀石綠」等把土黃綠色海帶進行泡、染加工浸泡出來的毒海帶。這種漂制工藝在大陸一些地區已經是公開的秘密。染色的海帶沒有任何異常味道，消費者根本不會注意。**SH**對眼、呼吸道和皮膚有刺激性，接觸後可引起頭痛、惡心和嘔吐。



## E) 毒黃鱔：

吃避孕藥的黃鱔通常會出現體重明顯上升的現象。避孕藥中的雌激素可以使體內雌激素水平長期偏高，大大增加了患上乳癌的危險。如果女性經常食用含有避孕藥的水產則可能導致流產、不孕。兒童食用避孕藥養的黃鱔如果是女孩就會出現月經過早來潮，女性特征提前出現，而且會干擾自身體內的雌激素平衡。如果是男孩就會出現女性化，如：乳房發育，聲音變尖細。

## F) 毒魚：

毒魚是在養殖魚的時候投放孔雀石綠、夫喃唑酮、金霉素Aureomycin、氟毒素、土霉素、四環素

**Tetracyclines**、甲醛，甚至有的養殖專業戶為使魚多長肉少產卵，在飼料裡加入避孕藥促其風長外，出售前有的魚販還要往大魚肚子裡裝進小臭魚，大魚更顯其大，份量也跟著上去了，廢物利用，賣個好價錢。

## G) 毒海參：

用強鹼、福爾馬林發出來的海參，可以使重量增加**5到7**倍，肉體水分不易出去，產品保質期可延長**3至5**倍，產品外觀肉體飽滿，光澤更佳。強鹼進入消化道後與組織蛋白結合成膠樣蛋白鹽，並使脂肪皂化，導致組織脫水，會對人體粘膜造成刺激和傷害。由於強鹼和福爾馬林具有強腐蝕性，所以對人身體十分有害。

## 17) 毒臭豆腐：

王致和臭豆腐可以說是臭豆腐業的鼻祖，在大陸已有**300**多年的歷史了。傳統正宗的臭豆腐是以優質黃豆為原料，經過泡豆、磨漿、濾漿、點鹵、前發酵、腌制、後發酵等多道工序制成，腌制很長時間，一般都要花半年以上的時間纔能加工而成，在腌制過程中產生蛋白的霉菌分解了蛋白質，形成了極豐富的氨基酸，使味道變得非常鮮美，達到色香味俱全的效果。

近年來的臭豆腐隻需幾個小時就制作出來了，這種臭豆腐是用「臭精」加上臭水溝的污水泡出來的，或者以田螺與饅水、腐肉、死蒼蠅為原料做成黑水，用來浸泡生成，晾曬後放入盛滿又黑又臭的水桶裡浸泡變臭。發酵密封到長蛆，產生刺鼻臭味。若還不夠臭，真不忍心讓您知道的是，再放進少許糞水浸泡腌制增臭或者直接拿大便做「添加劑」還有的用布包好埋在糞堆裡悶臭。臭精就是硫酸亞鐵**Ferrous Sulfate**和硫化鈉**Sodium Sulfide**，長期食用對人體危害極大，影響消化道，表現癥狀為惡心、嘔吐。其次，對人的神經系統有危害，表現癥狀為頭暈、全身不適。嚴重時會影響肺和肝，造成肺積水和肝病變、休克、致癌。這種毒臭豆腐利潤非常可觀，臭豆腐的加工就在這些垃圾堆上進行。塑料盆裡的豆腐塊被泡在黑黝黝的液體裡，惡臭刺鼻。



## 18) 毒豆腐：

市場上白白的豆腐的原料可能是陳舊的飼料，這黃豆的外包裝袋上竟然標明是用於飼養泌奶期奶牛的飼料，有的已經發黑霉變。爲了給增白、防腐、有韌性就添加對人體有害的工業石膏和消泡粉。工業石膏中砷、鉛的含量較高，極具毒性，而砷在人體中聚集到一定程度，就會引發皮膚癌和肺癌。另外還要添加弔白塊，由於弔白塊高毒性，過量使用可使人腎臟、肝臟受損，引發癌癥和畸變。一次性食用劑量達到**10克**有生命危險。制作過程中還要加入硼酸、土毒素、檸檬酸、工業色素等。某地豆腐作坊專門在

當地骨科醫院垃圾堆裡收集帶血的石膏用來點豆腐。



## 19) 毒豆腐皮：用爛豆子做成豆腐皮

豆腐皮營養價值較高，是豆制品中的精華。而當今市場的豆腐皮有的是用工業玉米澱粉制成的。工業玉米澱粉主要用於建築材料、裝修材料、粘稠劑等化工用品，因此工業玉米澱粉就沒有微生物含量方面的檢測，有的豆腐皮甚至會用陳化糧的玉米來加工，澱粉中的有毒有害物質偏高。所以以它為原料加工出來的豆腐皮絕對稱的上是毒豆腐皮了。長期食用工業玉米澱粉制成的食品，會造成神經性毒害，使生長發育遲緩，還會對人的呼吸道、腎臟產生損害。

不僅如此，為了讓豆腐皮顏色通體金黃，賣相誘人，有的豆腐加工店使用非食用原料鹼性橙Ⅱ浸染豆腐皮。鹼性橙Ⅱ是一種偶氮類域性染料，俗名「王金黃」，為致癌物，主要用於紡織品、皮革制品及木制品的染色。過量攝取、吸入以及皮膚接觸該物質均會造成急性和慢性中毒。還把高毒性的「弔白塊」悄悄摻入豆腐皮中。這種有毒豆腐皮在某市各大菜場、賓館、飯店和大學食堂均有銷售。

## 20) 毒腐竹：

爲了色澤漂亮、增長保險期、增加產量等，一些不法份子將吊白塊、甲醛、鵬砂等具有毒性的化學添加劑，用於腐竹的生產加工。鵬砂在食用一定量後引起食欲減退、消化不良、抑制營養素吸收、促進脂肪分解，體重減輕，其中毒癥狀爲嘔吐、腹瀉。紅斑、循環繫統障礙、休克、昏迷等，致死量成人約爲**20克**、約爲**5克**就足以要了小兒的命了。



腐竹加工



裝有腐竹原料（豆漿）的器具與豬圈僅一牆之隔

## 21) 毒涼皮：

爲了使涼皮喫起來更有香味、銷售成本更低，黑心作坊竟然在制作涼皮過程中大量加入**DDT**和工業鹽，還在涼皮中添加鵬砂。此外爲提高涼皮色澤，在涼皮中加入添加劑檸檬黃、亮黑等。據介紹，檸檬黃、亮黑屬於著色劑，均是由化學物質經人工合成的色素，對食用者的臟器造成嚴重危害。

這些毒涼皮制作過程看到真讓您惡心：像揉洗大件衣物一樣和面，干累了，就把腳踏進盆裡踩。上廁所回來也不洗手。和面時經常有面團掉到地上，揀起來扔回面盆裡。每天用完的工具都不清洗。大熱天的本來想喫涼皮去去暑熱，結果卻招來了食物中毒。



## 22) 毒辣椒制品：

辣椒深加工產品主要有辣椒醬、辣椒油、辣椒粉、辣椒煙、辣椒面、辣椒色素、泡辣椒等等。加工過程中廣泛使用「蘇丹紅Sudan」。蘇丹紅本是一種廣泛用於汽油、地板、鞋等產品增色增光的人工合成工業染料，加入辣椒制品後使其帶毒，經常攝入含蘇丹紅的食品會增加致癌的危險。被加工的辣椒大部份已經腐爛，這些已腐爛的辣椒是外地客商收購辣椒蔬菜過程中挑出來不要的，大部份已呈腐爛狀，老遠就能聞到一股酸臭味。辣椒堆周圍及其上空，成群的蒼蠅和一些不明昆蟲不停地飛來飛去。這些加工後的辣椒會再賣給黑廠家生產制品。有的把一些人不能食用的麥麩等東西摻到毒辣制品中，從中賺取利潤。



### 23) 毒皮蛋松花蛋：

松花蛋和皮蛋在制作過程中使用了大量雙氧水、碳酸鈉、生石灰Calcium Oxide、硫酸銅 Copper(II) sulfate、草木灰Potassium carbonate、氫氧化鈉Sodium hydroxide等有毒化工原料，致使皮蛋松花含有大量的氧化鉛Lead Oxide。氧化鉛是一種有毒重金屬物質，容易透過蛋殼滲入蛋內，容易對人體神經、造血和消化系統造成危害，損傷大腦、引起貧血、抑制免疫力，並引起慢性鉛中毒，嚴重影響兒童的正常發育，引起缺鈣、缺鋅、缺鐵等。有些市場上出售的包裝上標注「無鉛」的皮蛋，實際上含鉛量嚴重超標，有的竟然超標36倍。爲了防腐且皮蛋易脫殼所使用的硫酸銅是一種工業化工原料，廣泛應用於殺蟲劑、防腐劑、有色金屬的選礦等，對人體有害。



## 24) 毒「紅心」蛋：

顏色較深的蛋黃營養價值比普通的高，這騙人的話卻使「紅心」蛋受到青睞，身價倍增，價格比普通蛋貴很多。紅心鴨蛋是用違禁食品添加劑、工業染料、毒性很強的蘇丹紅IV喂出來的。



鴨蛋

紅心蛋

## 25) 毒鹵菜：

毒鹵菜是用病雞、死鴨、爛豬頭、下腳料的腸子、肚子加工而成。業者用松香褪毛後，鹵製過程中使用有毒的亞硝酸鈉、氫氧化鈉、福馬林、亞硝酸鹽、漂白劑、發色劑、著色劑、豬肉精等添加劑加工成熟食鹵菜。這些有毒的、被禁的非食品添加劑大量沉積在鹵菜裏，產生有毒物質：硝，進食後，會出現噁心、嘔吐、腹瀉等中毒症狀，嚴重時可致死。

## 26) 毒泡菜：

正規生產泡菜要經過採摘、淘洗、挑選、整理、泡製、消毒等生產環節才能上市銷售，除工序較多，時間耗費較長，加上場地、人力等因素，生產成本很高。而地下作坊生產的泡菜，除篩選清洗不徹底外，還經常使用工業鹽醃製、灑敵敵畏除蟲，並用超量的苯甲酸鈉

**Sodium Benzoate** 當保鮮劑，及以色素保持色澤。食用這些醃菜後，會對消化道、肝、腎等器官造成嚴重的傷害。

工業鹽 敵敵畏



泡制出四川泡菜

YNET.COM



## 27) 毒榨菜：

劣質榨菜經常加入苯甲酸鈉、焦亞硫酸硫、硅酸鋁鉀 **Potassium-aluminum Silicate**、磺粉、漂白劑、著色劑等化學添加劑給鹹菜和榨菜「扮俏」。這些添加劑可防止變質發酸、延長保質期，及增加榨菜的硬度，卻會產生游離的二氧化硫，對人體肝臟的消化道、肝、腎等器官造成嚴重危害甚至可能致癌。

## 28. 毒鹽

一些環境惡劣的食鹽小加工廠販售的食鹽，經常使用工業用鹽和少部分食用鹽混合攪拌而成，含有致癌成分亞硝酸鹽。亞硝酸鹽在食品加工中當作護色劑，具有很強的毒性，攝入三克即可致死。中毒症狀包括頭痛、頭暈、乏力、胸悶、氣短、心悸、噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉，口唇、指甲及全身皮膚與黏膜呈現紫紺等，嚴重者意識朦朧、煩躁不安、昏迷、呼吸衰竭以致死亡。

## 29) 毒醬油：

除不法廠家用洗手水混合含砷（砒霜）、鉛及汞等有毒元素的焦糖色素，大量製造假醬油之外，近來還發現有不肖業者用人髮、畜禽雜毛解液（俗稱「毛髮水」）及牛羊蹄角、動物骨骼、血塊等為原料，以工業鹽酸為催化劑，再以工業鹼中和配製成動物水解醬油。這種毒醬油和普通的醬油在感官上並無多大區別，但其內含的三氯丙醇

**1-Chloro-3-hydroxypropane**屬致癌

物質，會造成腎臟和生殖系統損傷，並引發慢性中毒、驚厥、誘發癲癇症、致癌等。



### 30) 毒醋：

一些小醋廠為求利潤，以色素加醋酸冒充陳年黑醋高價出售，還有的用有毒的工業醋酸加自來水、工業鹽、色素加工成毒醋販售。工業鹽含有氯化鉀、亞硝酸鹽等物質，食用後會造成消化不良、腹瀉；而工業冰醋酸會產生游離酸、重金屬砷及超量的鉛等有害人體的元素。此外，由於糯米價格較高，有的醋廠會用發黴變質的大米做為原料，其中常含有致癌物質－黃麴毒素。另外，有些廠家會在食醋中添加含有「敵敵畏」或「敵百蟲」的農藥防腐，長期食用會對人體產生潛在危害。



### 31) 毒茶葉：

一些黑心茶農在種植茶葉時，往往會噴灑劇毒農藥甲胺磷和甲基1605以防蟲咬，採摘後又使用工業染料「鉛鉻綠lead chrome green」對茶葉進行著色，使茶葉鮮亮翠綠更加好看。鉛、鉻屬於有毒重金屬，過量的鉛對人體神經、內臟系統造成危害，特別是對兒童生長發育和智力發育影響較大；長期接觸鉻化合物，會引起鼻粘膜糜爛、潰瘍甚至鼻中隔穿孔，皮膚長期接觸鉻化合物會引起接觸性皮炎或濕疹。另有茶葉加工者違規加入可使茶葉快速成形的糯米粉或已廢棄的茶葉。



### 32) 毒白糖：

不法廠家使用工業澱粉渣混進綿白糖中出售騙人。工業澱粉主要用於建築材料、裝修材料、粘稠劑等化工用品，有毒物質成分極高，食用後會造成神經性毒害，使生長發育遲緩，還會對呼吸道、腎臟產生損害。而為了使白糖達到漂白、防腐的作用，大部分廠家在生產白糖時都會使用二氧化硫，一旦超標，輕則引起頭暈、噁心、嘔吐、腹瀉，嚴重時會毒害肝腎引起急性中毒甚至致癌。還有些業者在生產時會使用「吊白塊」來漂白和提高產量，但卻會殘留分解物—甲醛和亞硝酸鹽，長期食用會對人體造成很大傷害。



### 33) 毒桶裝水：

一些小水廠為降低成本，直接將自來水灌進桶裏販售，致使水中大腸桿菌、黴菌及酵母菌菌落總數超標，個別的還含有致癌物質：亞硝酸鹽。桶裝水不僅水質存在問題，盛水容器的問題也十分嚴重。一些工廠為了降低成本，使用非食用級PET材料或廢塑膠桶為容器。非食用PET料（聚對苯而甲酸乙二醇脂數脂）乙二醇一旦氧化會產生乙一醛，濃度過高時，會對血液系統、肝、肺、神經系統造成損害，而廢舊原料主要來自服裝業用的拉絲料、廢舊VCD光碟等含有毒害性化學物質，並會從水中釋出，對人體造成極大危害。另外，回收空桶清洗消毒不徹底，也會導致細菌大量繁殖，污染飲用水。



### 34) 三鹿奶粉：

三鹿奶粉為石家莊三鹿集團所生產，該企業是國產奶粉的龍頭，奶粉產銷量已連續**11**年全國第一。有關媒體公佈阜陽市**45**家不合格奶粉企業和偽劣奶粉“黑名單”中，三鹿奶粉赫然在列。

**2004**年**5**月，安徽省阜陽市流行毒奶粉，大批兒童中毒，成為「大頭嬰」，其中**66**名嬰兒送醫，**13**名嬰兒死亡；暢銷於貴州省貴陽市的毒奶粉，導致至少**154**名兒童中毒；陸續發現毒奶粉的省市，包括北京、江蘇、遼寧、四川、江西等。





## 毒奶粉

你看到了这些大头孩子的痛苦了吗？他们注定残疾一生或者不幸夭折，而那些因为杀人奶粉而已经夭折的孩子呢？毒食品从大人毒到孩子，这些刚出生就遭受如此痛苦的生命永远也不会明白，为什么刚来到这个世上就如此不幸！

这些蛋白质等营养素全面低下甚至毫无营养的劣质奶粉还不如白开水的营养，一旦食用出现造血功能障碍、内脏功能衰竭、免疫力低下等症状，一旦出现病变，抢救难度很大。而这些杀人奶粉竟然存在多年，实在让人无法理解！

### 35) 注水有新招肉牛變“水”牛：

在屠宰場記者看到，工人正在先將一根**1.8**米長，比大拇指還要粗的塑料管，通過鼻子插到胃裡，然後接通水管。幾個小時後，這些接受“洗胃”的活牛，肚子被灌得滾圓滾圓的，四腳朝天，直翻白眼，發出痛苦的哀鳴。面對已經是奄奄一息的活牛，屠戶們仍不肯罷手。他們接著將一根十多厘米長，小拇指粗的鋒利的鋼管插入牛的胃裡用作放氣。所謂洗胃，就是為了增加牛肉的含水量。一頭**300**公斤重的牛經過“洗胃”，要灌進**100**公斤左右的井水，宰殺後能有大量的井水殘留在體內。





### 36) 大連黑商賣「注膠肉」：

遼寧有黑心商人趁豬肉價格上漲，用磷酸鈉、硫酸鈉、瓜爾多膠Guar Gum等的紅色化學液體注入豬體內以增加重量，與注水豬不同，「注膠豬」只有在烹煮時，膠水才會蒸發出來，在運輸和搬運途中不會使膠水流出豬體內，更不易蒸發，可保證豬的重量。他們先用鐵錘將豬擊昏，然後用鐵棍撬開豬嘴，將膠狀物質灌入豬體內，俗稱「洗肚子」。一頭150餘公斤的豬經灌膠後，立即變成170-180餘公斤，一頭注膠豬可多獲利約二百至三百元。注膠肉顏色發亮，比正常的豬肉硬，柔軟度不夠，注膠肉有化學味道。注膠肉投入沸水後明顯縮水，而且伴有紅色或者亮晶晶的東西浮出水面。



### 37) 人造假雞蛋：

假雞蛋的蛋殼由碳酸鈣、石蠟及石膏粉造成。而蛋清、蛋白則主要由海藻酸鈉，再加上明礬、明膠、色素等造成。蛋清是將海藻酸鈉加進水造成溶液後，不斷攪拌而製成的。而蛋黃的主要成份同樣是海藻酸鈉液，再加入如檸檬黃一類的色素後，放進模具中，然後放入氯化鈣溶液中凝固而成。蛋殼則是由碳酸鈣加上其他原料加入模具中成型的。



### 38) 南京冠生園製造的「黑心」月餅：

去年中秋節過後，冠生園食品廠沒有賣完的月餅被陸續從各地回收了回來，被回收的月餅主要有豆沙、鳳梨和蓮蓉三大類。它們首先要被工人去皮取餡，這是加工這些回收月餅的第一道工序，被剝出來的月餅餡接著被送到半成品車間，經過重新攪拌炒製，它們由一個個獨立的月餅餡融成了一個整體，當這一切都完成了以後，近百箱熬好的豆沙餡被入庫冷藏。據保守估計，總共有幾十噸的陳年月餅餡被冷藏在這個冷庫裡。有時拖出來的月餅餡料因為凍得太硬無法直接使用，就會被放在隔壁的一間小屋子裡存放一夜以便化凍回軟，然後再用。在這些餡料中有不少已經發霉變質，有些甚至已經長滿了黴菌。桶裝的豆沙餡被送進了半成品車間接受二次回爐。之後，這些餡料都被送上生產線用來加工做成新月餅。在這樣的車間裡，月餅以大約每天9萬隻的生產量被源源不斷生產出來。

暴利，一個中秋可以賺兩年工資：

一個月餅生產廠的廠長陳某給記者白揭月餅黑幕。陳廠長說，他是有合法手續規模較小的月餅生產廠，有**10**多名工人，平時不上班，一年就靠中秋節“養活”這些人。

他說，一個最“高檔”月餅成本也不超過**20**元 他們廠生產的月餅每個成本才**3**元錢，這些月餅加上包裝及各種“附屬品”，身價就陡增了，有的廠家在月餅裡裝有紅酒、洋酒甚至金銀首飾等物。爲了爭奪市場，商家都在包裝上大做文章。據其介紹，他們平時基本不上班，中秋節前**2**個月開始生產月餅，然後批發來包裝盒，一個最便宜盒子也要賣**10**多元，一盒月餅成本不超過**15**元，月餅穿上“衣服”後價錢就可以賣到**100**元以上，甚至更高。“一個中秋節就夠我們一年的工資了”。



东北网

德州新闻网

食物中的 亞硝酸胺 **Nitrosamines** 致癌物質：

亞硝酸胺是一種相當普遍及強烈毒性的致癌物質，廣泛的存在食物、煙、酒、及檳榔中，以香煙中的濃度特別高。在動物實驗中，亞硝酸胺有強烈肝毒性會引起肝炎、肝硬化、且會引起口腔癌、食道癌、鼻癌、氣管癌、肺癌、肝癌及胰臟癌等。食物中的亞硝酸胺，最主要會引起腸胃道及肝臟的癌症。

食物中亞硝酸胺的來源：

食物中的亞硝酸胺來源主要有三大來源，其中又可區分為內源及外源性。

(一) 含亞硝酸鹽食物與含胺類食物合吃。

日常生活中，亞硝酸鹽常用來作肉類食物防腐及預防肉毒桿菌生長的防腐劑，常見的有香腸、臘肉、培根、火腿、熱狗等。少數蔬菜如紅蘿蔔及菠菜，則含有少量亞硝酸鹽成份。

含胺類食物主要為乾燥的海產類食物，有鯖魚、鯷魚、章魚、蚶乾、蝦米乾、及各地出產的魷魚乾。生鮮海產中含有胺類成份的有干貝、魚刺、鱈魚、秋刀魚等。少數水果如蕃茄及香蕉，則含有二級胺成份。熟成的硬起司(**matured cheese**)中也含有多種類的胺類物質。熟成起司有特別氣味，硬的，常有長黴過的。

含亞硝酸鹽食物與含胺類食物合吃，在腸胃中即容易產生亞硝酸胺致癌物質。例如火腿及熟成硬起司、香腸及魷魚一起吃、香腸、臘肉與秋刀魚一起吃等。另外，優酪乳或養樂多與香腸或火腿、熱狗合吃，則會增加亞硝酸鹽在腸胃道的濃度，增加亞硝酸胺的生成。但如果平常只吃優酪乳或養樂多，則抑制腸道有害細菌合成亞硝酸胺，有降低血中亞硝酸胺濃度的好處。

## (二) 直接吃含亞硝酸胺的食物。

亞硝酸胺也直接存在煙燻或鹽醃的肉類中，如鹹魚、鹹肉等，啤酒及威士忌也含有少量的亞硝酸胺。另外含亞硝酸鹽的食物例如香腸、臘肉、培根、火腿、熱狗等，直接加熱如油炸、煎、烤等，也會引起亞硝酸胺的生成。例如香腸或培根，油煎後即會產生大量的亞硝酸胺致癌物質。如果改用水煮、蒸或微波爐加熱，則亞硝酸胺的生成會大量減少。東方國家中以香腸、臘肉直接加熱、鹹魚及醃製發酵類食物 (使用的海鹽中含大量亞硝酸胺)，為亞硝酸胺主要來源，西方則以培根及火腿、熱狗為主要。

(三) 含硝酸鹽的蔬菜或食物，由腸胃道細菌代謝後，產生亞硝酸鹽。或蛋白質食物經腸胃細菌代謝成硝酸鹽，經由唾液分泌，由口腔細菌分解為亞硝酸鹽。都會在在腸胃道中合成亞硝酸胺。

人體每天吃進的硝酸鹽，蔬菜佔**86%**。富含硝酸鹽的蔬菜類食物如蘿蔔、大白菜、芹菜、雪裡紅、茄子，由於吸收土壤中的氮肥，因此都富含含有硝酸鹽成份。另外蔬菜不新鮮，也含有硝酸鹽成份。腸道的細菌會將含硝酸鹽的蔬菜，分解產生亞硝酸鹽。或含硝酸鹽的蔬菜，以鹽醃製也會產生亞硝酸鹽。或腸道的細菌將蛋白質分解為硝酸鹽，直接吸收的硝酸鹽，也可由唾液分泌，然後口腔細菌分解成亞硝酸鹽。這些亞硝酸鹽，最後在胃腸道中與次級胺，合成亞硝胺致癌物質。事實上，只要人體吸收大量的亞硝酸鹽，即會產生中毒，病人會有變性血紅素症、烏嘴病 (**enterogenous cyanosis**)、腸胃炎、呼吸困難、意識不清等等症狀。

對於一些因潰瘍而做迷走神經部份切的病患，因胃酸分泌不好，酸鹼(**PH**)值上升，使得合成亞硝胺細菌移居到胃部，因此胃部會測得到亞硝胺濃度，這些病患則容易會有胃癌發生。





## 毒肉松

太仓肉松是国内很受欢迎的食品，而一些不法厂家使用死猪肉、母猪肉、用双氧水漂白母猪肉并且大量使用回收回来的过期面包碾成粉作配料，用落日黄等5种违禁食品添加剂来调味，被制成肉松还要加上添加剂、着色剂等，使肉松色泽更加好看。



## 毒火腿

金华有许多大大小小的加工厂，一些不法和黑心的老板不但利用病猪、死猪及老母猪加工火腿，并且在生产的时候为了避免生虫、腐烂，竟然使用上敌敌畏等农药进行浸泡或者喷洒，而这种连苍蝇都不敢往前“凑”的“毒火腿”一旦进入人体内，将对人体造成严重的伤害！



## 毒方便面

炸方便面的应该使用进口的棕榈油，而一些正规的工厂也很少进行更换，都成老汤了。因为要换油，整个流水线就要停产。而一些小厂则使用地沟油炸方便面，油中富含的丙烯酰胺，俗称“丙毒”，丙烯酰胺是一种可能致癌物。长期低剂量接触丙烯酰胺出现嗜睡、情绪和记忆改变、幻觉和震颤等症状，伴随末梢神经病，出汗和肌肉无力等。而那些甚至只有1分钱1包的调料包则是使用山梨酸钾防腐，色素，香精，日落黄等等化学物质加上老母猪肉、下脚料，甚至是死猪来熬油，使用腐烂的蔬菜叶子或者生霉辣椒、姜片、豆瓣酱加工，这些发霉的蔬菜含有黄曲霉毒素和霉菌毒素，再有就是腐烂的果蔬里面含有大量的亚硝酸盐，这些毒素在身体里蓄积起来，导致致癌、致突变。

# 毒快餐盒饭

饭利业泡良成，二最毒快的。盒家工发不造中是性逐至象，厂加为化会程英毒。种种想知多添作消，过恶中其备法不许意昂致质用二物胎和无殊，任里导体使，合及和你是本中氟能的在英化伤油是但成程以可癌而恶毒和质差，产过些，致。二有病劣乱择生产这后种变和知肤的脏选低生，以一癌素已皮用的的降，料收是胞毒上的使场奈了盒材吸烯细些界重餐现无为饭学体乙起二世严快工而先餐化人苯引生是起作加常首快禁被聚能产英引制及经，性违料，可会恶够而以领品次等材料，二能。料白食二素每疾重时物，化材多的成色有能严度合强性的很毒工、烯功，65化极雌毒是加加粉乙肝常，65氮性性有餐上料石苯及失过含癌男是快毒塑滑聚以能超的致成至饭种旧和有石机度毒，造甚盒一废蜡含结殖温有的能毒是用石剂胆生当种强可发



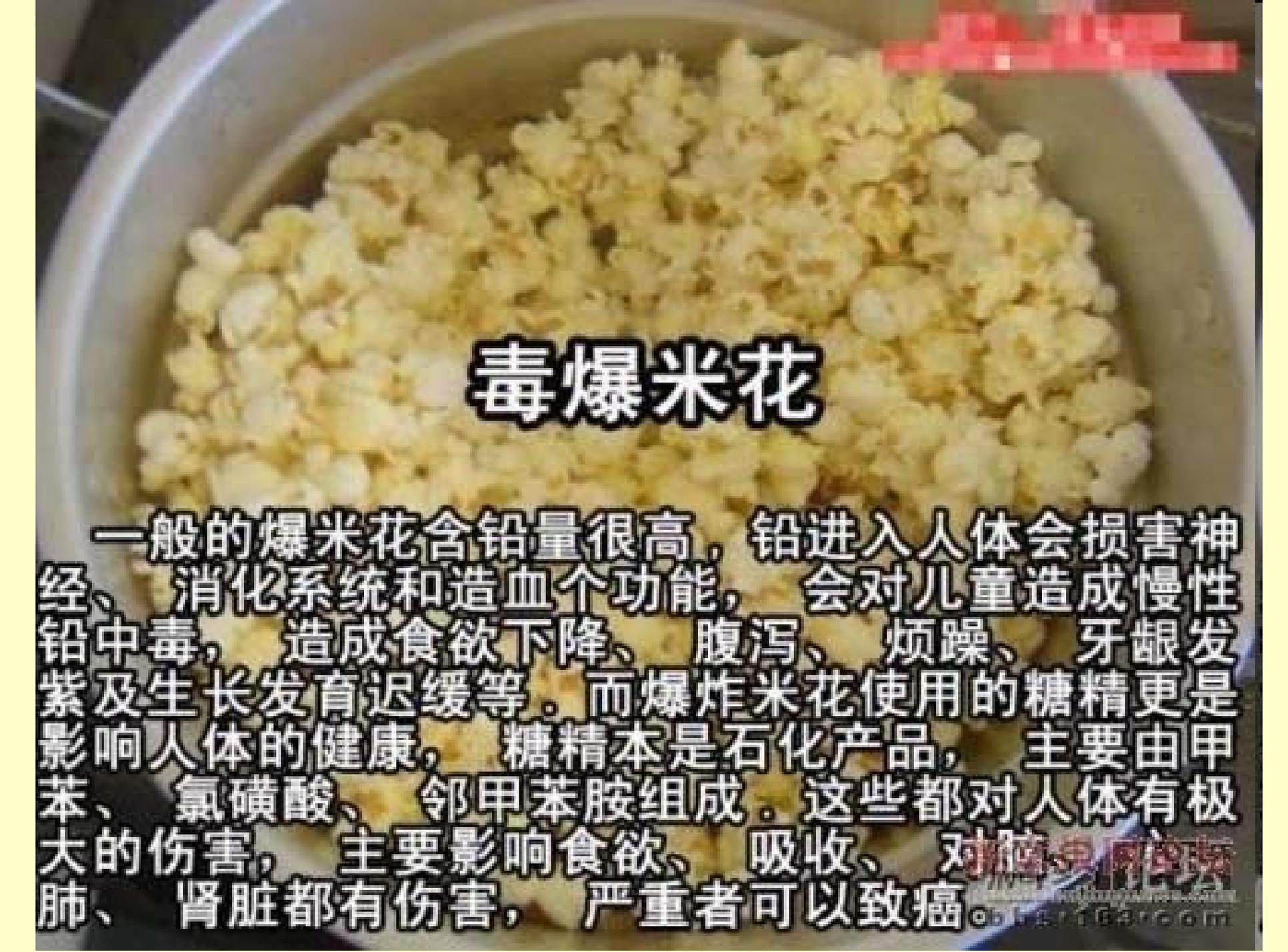
# 毒蜂蜜

假蜂蜜的制作有很多，一是用白糖加水和硫酸进行熬制，利用酸解的作用将白糖的双糖分子分解成单糖假冒蜂蜜；二是用饴糖、糖浆等来冒充蜂蜜；三是利用粮食作物加工成糖浆（也叫果葡糖浆）充当蜂蜜。还有将土豆打成粉状，再加热水煮成米汤一样的“粥”，然后加入白糖并搅拌成蜂蜜，这中间使用的硫酸、色素、香精等化学添加剂都是对人体有害的物质。



## 毒薯片薯条虾条

我们常吃的洋快餐“薯条”和市场上销售的各种薯片、虾条等都是淀粉类食物，而淀粉类食品在高温烹调下容易产生丙烯酰胺。卫生部监测结果显示，高温加工的淀粉类食品（如油炸薯片和油炸薯条等）中丙烯酰胺含量较高，薯类油炸食品中丙烯酰胺平均含量高出谷类油炸食品4倍。我国居民食用油炸食品较多，有潜在危害。丙烯酰胺是一种化学物质，是生产聚丙烯酰胺的原料，是一种可能致癌物。而这些膨化食品不仅含有大量饱和脂肪，而且含有对心脏健康威胁很大的反式脂肪酸，以及有毒的脂肪氧化聚合物，对解毒能力较弱的幼儿、老人和肾病患者来说，是非常不利的。膨化食品铝的超标则易致人痴呆。

A top-down view of a white bowl filled with yellow cornflakes. The flakes are irregular in shape and have a porous, airy texture. The bowl is set against a dark background.

## 毒爆米花

一般的爆米花含铅量很高，铅进入人体会损害神经、消化系统和造血个功能，会对儿童造成慢性铅中毒，造成食欲下降、腹泻、烦躁、牙龈发紫及生长发育迟缓等。而爆炸米花使用的糖精更是影响人体的健康，糖精本是石化产品，主要由甲苯、氯磺酸、邻甲苯胺组成。这些都对人体有极大的伤害，主要影响食欲、吸收、对肺、肾脏都有伤害，严重者可致癌。





# 毒火锅

很多火锅底料其实是用石蜡作为凝固剂制成的，工业级石蜡在高温下裂解，容易产生致癌的多环烃类化合物；而一些火锅店锅底使用的油则可能来自那些地沟油、泔水油，更为恶心的是为了节约成本和味道更浓，这些锅底油常常被反复过滤后使用，俗称“口水油”，一致你见过很多火锅店门口竟然赫然写着“本店一次性锅底，绝不回收”等广告，看来真是此地无银的公开秘密了！而这些已经十分肮脏反复回锅熬制再沸腾的“口水油”极易产生聚合物，有大量的微生物，包括细菌和病毒，对消化器官、肝、肾等也有一定的损害，而这些聚合物很容易产生致癌物质，如果客人之中有人患有传染病，譬如乙肝等病菌的话，就极易通过这些食物进行流行和传播。



## 毒榨菜

劣质榨菜和半成品恶臭熏天，鼠屎狗粪遍布其中，为增加腌制咸菜和榨菜的黄色，漂白剂、着色剂，甚至添加根本不适合食用“扮俏”，为延长保质期使用防腐剂更是不少黑心商家的惯用手，如长期食用苯甲酸、二氧化硫超标食品，将给食用者的消化道、肝、肾等器官造成严重危害，甚至有可能致癌。



## 毒酸菜

把菜叶放在池子或大锅里，然后倒上化学染色剂染色，再撒上工业盐，加工者就用双脚在里面踩，一天就可以造出速成酸菜。工业盐化学名称为亚硝酸盐，而亚硝酸胺是一种强致癌物质。而有的为了防止腐烂和颜色保鲜，会往菜里放入大量的焦亚硫酸钠和醋酸，而残留的二氧化硫会引起急慢性危害，急性中毒可引起眼、鼻、黏膜刺激症状，严重时产生喉头痉挛、喉头水肿、支气管痉挛，大剂量可引起肺水肿、窒息、昏迷甚至死亡。

A close-up photograph of a bowl of rice noodles. The noodles are white and tangled, topped with a dark brown meat sauce and sliced white onions. The bowl is dark-colored, possibly black or dark brown. The background is slightly blurred, showing a red surface.

## 毒米粉米线粉丝

这些女性偏爱的食品其实可能是一些不法商贩为谋取暴利而利用早已不能食用的陈化大米加工的，而是为了增白、防腐及增加韧性，加工的时候使用“吊白块”更是惯用的伎俩！“吊白块”书名“甲醛次硫酸氢钠”是一种有毒的化工原料，主要用于印染工业作为拔染剂。人体食用含有甲醛次硫酸氢钠的米粉后，可引起过敏、肠道刺激、食物中毒等，并可致癌。陈化大米本身已含有强致癌物质——黄曲霉毒素，吊白块的作用，这种食品可以说是“毒上加毒”。

# 毒烧烤

很多烧烤的原料，如羊肉串、鱿鱼都存在严重的卫生问题，有的是羊肺和羊内脏，有的甚至用病死猪肉、猫肉连同其它边角废料一起加工制作成假羊肉串。在烤食过程中，木炭燃烧不完全，所产生的致癌物质都会留在烧烤食品上，吃多了危害无穷。由于肉直接在高温下进行烧烤，被分解的脂肪滴在炭火上，再与肉里蛋白质结合，氨基酸会变化产生一种叫苯并芘的致癌物质。被苯并芘污染的烧烤食品，致癌物质会在体内蓄积，有诱发胃癌、肠癌的危险。很多烧烤摊点将扦子回收再利用，容易导致疾病的传播；世卫组织公布的结果是：吃1个烤鸡腿，等同于60支香烟的毒性，常吃烧烤的女性患乳腺癌的几率比平常人的2倍。



## 毒狗肉

一些毒狗贩子经常把氯化钾、砒霜、毒鼠强等制成的药丸和排骨绑在一起，或者夹在馒头和肉里，然后把这些毒死的狗大量销往市场，最后上了我们的餐桌，这些带含氰化物等剧毒的狗肉，氰化物在人体内不易分解，会引起头痛、头昏、四肢抽搐等中毒症状，并对呼吸道、血液系统、大脑、神经、消化系统等会造成不同程度的危害，严重的可造成死亡。而病死狗肉、狂犬狗肉更是让我们难以辨别！

## European Article Number: EAN :

歐洲商品編碼 **EAN** 原來是只是歐洲範圍內的，而現在已是全球範圍內產品交易的商品代碼。爲了適應讀碼器辨認的需要，這些代碼又被做成大家熟知的條形碼。通過讀碼器的辨認，可以輕鬆的知道貨品來源；庫存量等信息。

**EAN**有8位數字和13位數字之分，13位的組成是這樣的：頭3位爲國家代碼，生產商代碼後4位，貨品代碼再後5位，計算機校驗碼爲最後1位。8位的**EAN**是專門爲小商品設置的代碼，所以其組成部分和13位**EAN**是不同的。12-digit Universal Product Code (UPC) system。

00～09美國及加拿大；30～37法國；40～44德國；49—日本；50—英國；76—瑞士；這些在網路上都可以查到，最重要的是471台灣；690 - 692：中國。

# Anatomy of a Barcode



臺北市政府衛生局檢驗室有免費提供專門測試黑心食品的「鑽石試劑」，可以簡單檢視自己所購買的食物，是否黑心食品。

試劑名稱	檢驗項目	試劑顏色	顏色變化	適用食品
雙氧試劑	過氧化氫(一種殺菌劑，俗稱雙氧水)	無色溶液	滴點處變成黃褐色	家禽肉品、各式麵條、丸類、火鍋料、豆製品等
亞硫試劑	亞硫酸鹽(二氧化硫)(一種漂白劑)	紅色溶液	滴點處變成無色	家禽肉品
皂黃試劑	顏料(一種工業用顏色)	無色溶液	滴點處變成紫紅色	色澤較鮮黃之鹹魚及豆乾等

藍吊試劑	吊白塊 (一種工業漂白劑)	藍色溶液	滴點處變成淡黃(依濃度而異)	水果切片及其浸泡水
紫醛試劑	甲醛(一種防腐劑，俗稱福馬林)	淡紫色溶液	滴點處變成橘紅色	生鮮魚產
硝蓄試劑	亞硝酸鹽 (一種漂白劑)	暗紅色溶液	滴點處變成藍紫色或褐色(依濃度而異)	生鮮肉類、魚肉、肉製品及魚製品
反腐試劑	去水醋酸 (一種防腐劑)	深藍色溶液	滴點處變成綠色	粉圓、麵條、饅頭、湯圓、芋圓、年糕、發糕、米苔目、布丁