**喂食餐厨垃圾的泔水猪到底有哪些危害！**

我们会在市场上看到很多新闻说到“泔水猪”，而且听说吃了这种猪肉会引发人体的各种疾病，所以国家就明令禁止这种“泔水猪”进入市场进行买卖。那么为什么这种“泔水猪”肉不能吃呢？下面小编告诉大家这种“泔水猪”是怎么来的？

餐厨垃圾、泔水亦称折罗，是指酒店、食堂、宴席厅、家庭在吃完饭后把剩下的饭菜、下脚料等餐余剩物等倒在一起形成的混合物。利用餐厨垃圾、泔水作为猪的主要饲料喂养大的猪，称为“泔水猪”或者“折罗猪”，也有叫“垃圾猪”，以下统称“泔水猪”。

**现在的“泔水猪”有哪些特点？**

1、最主要的特点是泔水的来源及成分已经发生了很大的变化。过去一家一户的泔水里面根本没有剩余肉类，不过夜就喂猪了，很少变质腐败。

2、如今专业养殖泔水猪的猪场，主要消化城里的饭店、宴席厅、食堂等来源复杂的泔水，里面肉类含量很多。

3、在人们吃剩的饭菜中含有很多病菌，在泔水的收集、贮存和运输过程中，蚊蝇极易使泔水发霉、变味、变质，尤其是里面的肉类更易变质，也很可能含有病原微生物。

而引起“泔水猪”问题的主要源头还是餐厨垃圾，这就是餐厨垃圾给人们带来的危害。

1、一方面餐厨垃圾会产生大量病菌，这些病菌大量繁殖会产生各种细菌毒素;另一方面尽管有少数养殖户在饲喂之前已将泔水煮沸，但这只能杀灭微生物，而对细菌毒素却没有用，这些毒素一旦被猪吃进体内后便会富集在猪肉、内脏中，人摄食后不利于健康。

2、现代餐饮场所大量使用消毒液和洗涤剂，其中含有大量的铅、汞等有害重金属元素，这样的泔水长期喂猪会有大量的重金属残留在猪肉中，对人体造成危害。

五、餐厨垃圾及泔水对猪的危害

1、“泔水猪”养殖设施非常简陋、环境极其恶劣。蝇蚊滋生，老鼠猖獗，猪在这种环境下生长，一是死亡率极高，二是猪患有各种寄生虫病、真菌、霉菌等各种传染疾病的概率大大升高，污水和固废垃圾大都直接向外排放，给周边水土环境造成污染。

2、“泔水猪”养殖还会导致“地沟油”问题的产生，给百姓餐桌安全带来重大隐患。

3、“泔水猪”所吃的剩菜里可能含有各类病原体，病原寄生在猪的体内繁衍，猪的发病率比正常饲养的猪要高很多。人吃了这样的猪肉患病风险很大。

4、“泔水猪”不但容易引起动物感染沙门氏杆菌、大肠杆菌等10多种传染病，而且由于病原体寄生在猪的体内繁衍，还可造成多种人畜共患病的发生。

5、“泔水猪”的养殖人吃了这样的猪肉，如果未加热熟透，也极有可能患病；即便加热熟透，肉的营养价值也发生很大改变。

6、餐厨垃圾及泔水一旦带有非洲猪瘟等疫病的病原体，很可能引起生猪发病，相互间造成传染，引发疫情扩散。