

关于抽检不合格项目的风险提示

一、质量指标问题

（一）总酸（以乙酸计）

总酸是食醋的品质指标之一，对于酿造食醋而言，总酸含量越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓。总酸含量未达标的原因可能是生产过程工艺控制不严，未达到发酵所需的时间；或者是产品配方存在缺陷。

（二）过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质，食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

二、农兽药残留问题

（一）毒死蜱

毒死蜱，又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状。

（二）甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用，具有抗菌谱广、性质稳定等优点。动物产品的甲氧苄啶残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用，长期大量摄入甲氧苄啶残留超标的

食品，可能在人体内蓄积，导致胃肠道反应、皮肤过敏症状等。

（三）氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，用于敏感细菌所致的猪、鸡及鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统及肠道感染疗效显著。氟苯尼考一般是通过畜禽疾病治疗导致畜禽体内残留的积累，长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

（四）吡虫啉

吡虫啉属内吸性新烟碱类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（五）噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。噻虫嗪中毒可能出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等症状，食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

（六）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。急性中毒可能出现恶心、呕吐、头痛、乏力等症状，食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。