

风险解析

一、啶虫脒

啶虫脒为内吸性杀虫剂，具有层间传导活性和触杀、胃毒作用，用于防治半翅目（特别是蚜虫）、缨翅目和鳞翅目害虫，叶面或土壤处理，适用作物广泛，特别适用于蔬菜、果树和茶树。它属于烟碱类杀虫剂，作为错误的神递质与乙酰胆碱受体结合，干扰神经系统中起重要作用的乙酰胆碱的正常功能，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。中毒症状为恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。食用食品一般不会导致啶虫脒的急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康也有一定影响。

二、敌敌畏

敌敌畏是一种有机磷杀虫剂，为广谱性杀虫、杀螨剂。具有触杀、胃毒和熏蒸作用，触杀作用比敌百虫效果好，对害虫击倒力强而快。多见吸入或误服，口服中毒者潜伏期短，发病快，消化道刺激症状明显，常伴有头晕、头痛、恶心呕吐、腹痛、腹泻、昏迷，可在数十分钟内死亡。农产品中敌敌畏不合格可能是由于种植户在种植过程中违规使用，或由环境污染而富集到农产品中；加工制品在生产时，可能是生产企业为了驱虫驱蚊喷洒了含有敌敌畏的驱蚊产品而导致终产品中检出敌敌畏或者是采购了不合格的原料导致。

三、氨基酸态氮

氨基酸态氮是黄酒的特征性品质指标之一，黄酒中氨基

酸态氮含量越高口感越醇厚鲜美。氨基酸态氮是黄酒风味的一部分。氨基酸态氮达不到标准规定的要求，主要是由于黄酒发酵周期偏短或用于发酵的酒曲用量添加不当，造成黄酒中的酒体协调性欠佳影响口感。

四、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。