

# 防控食药安全风险 保障公众饮食用药安全

“民以食为天,药以安为先”。2014年以来,为进一步加强食品药品安全风险,努力从源头上防范和化解食品药品安全风险,坚决杜绝食品药品安全事故发生,切实保障全市570万人民群众“舌尖上的安全”,德州市食品药品监督管理局从“风险管理”入手,探索建立了食品药品安全风险防控工作机制。现将通过日常监管、监督抽检、稽查办案、投诉举报等途径获取的食品药品安全风险信息,经风险会商分析汇总的食品药品安全风险点以飨读者,恳请广大市民参照风险提示信息预防食品药品安全风险,切实维护自身及家人的饮食用药安全。如发现食品药品违法违规行为,市食品药品监督管理局提醒市民向全市统一投诉举报电话12331进行投诉举报。获取更多食品药品安全信息,请浏览德州市食品药品监督管理局官方网站:<http://www.dzfd.gov.cn>。

## 食品药品常见危害及预防

### 一、食品部分

序号	事项	危害及表现	预防措施
1	未煮熟烧透的四季豆(包括蚕豆、刀豆、茱豆、扁豆等)	含有皂甙,进食4-8小时后发病,中毒症状有头晕、头痛、恶心、呕吐、腹痛、无力、四肢麻木、肌颤、心慌等,重者有流涎、出汗、瞳孔缩小、血压下降,神志恍惚或昏迷等类似有机磷农药中毒症状。	四季豆经高温热油或焯水煮熟后,在加工使用时一定要在100℃高温经10-15分钟烧熟煮透。
2	农药残留的蔬菜、水果	含有有机磷农药,中毒潜伏期数小时至十几小时,出现恶心、呕吐、腹泻等症状	蔬菜要用清水短时间浸泡并反复清洗。水果洗净后削皮食用。
3	生豆浆	含有胰蛋白酶抑制剂,生豆浆中毒的潜伏期一般为30分钟至1小时,主要表现为恶心、呕吐、腹胀、腹泻,可有腹痛、头晕、乏力等症状。	生豆浆应彻底煮开后再饮用,方法:生豆浆加热到出现泡沫后适当减小火力继续加热至泡沫消失,豆浆沸腾,再持续加热5-10分钟。市场上销售的豆粉,出厂前已经过高温加热处理,饮用此类豆粉不会中毒。
4	河豚鱼	含有神经毒素,河豚鱼中毒潜伏期10分钟-3小时,可引起中枢神经麻痹,外周血管扩张及动脉压急剧降低,四肢无力、发冷、口唇和肢端知觉麻痹,重者全身麻痹、瘫痪,呼吸衰竭以致昏迷死亡。	1、餐饮服务单位不得使用;2、新鲜河豚鱼应经专业加工处理,经鉴定合格后方可出售。
5	鱼胆	含有胆汁毒素,中毒潜伏期30分钟-8小时,出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻、肌膜黄染、肝区胀痛、尿黄、食欲减退、腰酸腿疼等,少尿或无尿、肾区叩痛等症状,重者会出现急性肾功能衰竭。	禁止食用鱼胆。
6	含组胺高的鱼类(包括如鲐鱼、青鱼、沙丁鱼、秋刀鱼等)	含有组胺和类组胺物质,中毒潜伏期为数分钟至数小时,出现皮肤潮红、刺痛,烧灼感,眼结膜充血、头晕、心动加速,荨麻疹等症状。	1、购买新鲜的鱼类;2、烹调时加醋烧煮和油炸等。
7	鲜海蜇	含有组胺等各种有毒胺及有毒肽蛋白,出现如腹痛、呕吐等症状。	鲜海蜇经过去盐和矾的反复浸泡后食用。
8	小龙虾	含有毒素、重金属等,由于骨骼肌溶解后大量肌红蛋白进入血液并在肾脏淤积,严重的可以导致急性肾功能衰竭而危及生命。	食用小龙虾时应煮熟,禁止龙虾头部。
9	死螃蟹死甲鱼	含有病菌、组胺和类组胺,出现如腹痛、呕吐等中毒症状。	购买螃蟹和甲鱼应趁其鲜活时食用,将其肠胃扔掉。
10	变质的鱼虾	含有副溶血性弧菌和其他细菌,出现上腹部阵发性绞痛、腹泻、恶心、呕吐、虚脱、血压下降等症状。	购买新鲜的鱼虾类食品,烹调时应烧熟煮透。
11	鸡鸭鹅鱼头	含有残留农药,有毒化学物质,重金属,出现过敏性皮炎,再发生障碍性贫血、白血病、性功能障碍等疾病。	鱼头、鸡头、鸭头、鹅头不宜多吃。
12	鲜蚕蛹	对鲜蚕蛹过敏者发生中毒,出现头晕、恶心、心慌、胸闷、四肢酸软,血压降低、口唇发紫、昏迷抽搐等症状。	过敏体质者应少食或禁食新鲜蚕蛹。
13	变质的剩饭剩菜	含有蜡样芽孢杆菌,中毒潜伏期一般为8-16小时,出现恶心、呕吐为主,并有头晕、四肢无力、腹痛、腹泻等症状。	剩饭剩菜最好在5至6个小时内吃掉,但必须加热煮熟烧透中心温度至少在70摄氏度以上,最好不要食用放置时间较长,出现异味的剩饭剩菜。
14	蓖麻子或蓖麻油	含有蓖麻碱和蓖麻毒素,出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻、头痛、痉挛、脉弱而速、黄疸血便、脱水、抽搐、嗜睡以致昏迷、循环衰竭等症状。	禁止食用蓖麻子及蓖麻油。
15	桐油	含有游离桐酸,出现皮肤灼热、无汗、头痛、乏力、烦躁、恶心、瘙痒、麻木、口渴、心悸、肢体软瘫等症状。	桐油精炼后才可食用。
16	凉拌菜加工不当	含有大量细菌,中毒潜伏期一般为1-60小时,出现腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发热、头晕、头痛,全身无力,重者有脱水、酸中毒、血压下降、烦躁、昏迷、腹痛剧烈、腹泻等症状。	存放生、熟食品的工具、容器严格分开使用,凉菜原料彻底清洗干净,凉菜加工人员保持良好的个人卫生习惯,保证冷菜制作间卫生状况干净卫生。
17	食品经营和餐饮单位使用亚硝酸盐	亚硝酸盐中毒潜伏期30分钟-3小时,可出现口唇、指甲及全身皮肤青紫,呼吸困难,头晕、头痛、恶心、呕吐、心跳加快,呼吸急促,重者会昏迷、抽搐、呼吸衰竭而死亡。	食品经营及餐饮单位禁止使用亚硝酸盐。
18	银杏	含有氢氰酸毒素,出现烦躁不安、恐惧、惊厥、肢体强直、抽搐、四肢无力、瘫痪、呼吸困难、恶心、呕吐、腹痛、腹泻,食欲不振等症状。	煮或炒食,少量食用。
19	受污染的花生蛋	含有沙门氏杆菌,中毒出现恶心、呕吐、头痛、头晕、腹痛、腹泻等症状。	食用时,将去壳的蛋在高温下蒸5分钟。
20	餐饮单位案板和刀具生熟不分,冰箱内储存食品生熟不分,工具容器存放食品生熟不分,造成交叉污染	容易造成致病菌如沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌,李斯特菌,蜡样芽孢杆菌,肉毒梭菌等细菌的污染,尤其是肉类、肉类及肉制品,鱼类及制作凉菜时易发生交叉污染,易发生肠胃炎等症状,表现为呕吐、恶心、腹痛、腹泻、无力、头痛、发热、喉痒等症状。	餐饮单位:1、刀具及案板应贴上生、熟的标识,食品原料、生食品、半成品与熟食品应使用不同的刀具及案板;2、冷藏设施(冷柜和冰箱)应有标识,供生熟食品分开存放使用;3、工具容器(盛菜盆等)有标识,定位存放,供分盛生熟食品使用
21	食品加工处理未按生进熟出的流程进行,或原料、成品运送及餐饮具回收路线为同一条,造成食品交叉污染	容易造成致病菌如沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌,李斯特菌,蜡样芽孢杆菌,肉毒梭菌等细菌的污染,易发生肠胃炎等症状,表现为呕吐、恶心、腹痛、腹泻、无力、头痛、发热、喉痒等症状。	1、食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向;2、原料通道及入口、成品通道及出口,使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;3、无法分设时,应在不同的时段分别运送原料、成品,使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污染遮盖。
22	餐饮单位食品原料及食品未按规定储存或储存不当,导致食品腐败变质,发生中毒	未按规定进行储存或者储存温度偏高易导致食物发生腐败变质,造成致病菌如沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌,李斯特菌,蜡样芽孢杆菌,肉毒梭菌等细菌的滋生,尤其是肉类、肉类及肉制品、鱼类等储存易发生腐败变质,易发生肠胃炎等症状,表现为呕吐、恶心、腹痛、腹泻、无力、头痛、发热、喉痒等症状。	1、各类食物应按照自身储存条件进行储存;2、剩饭剩菜放置时间不应过长,保存时应该低温贮存,如发现出现异味,则不得食用;剩饭剩菜应煮熟烧透;3、发生腐败变质,散发异味的食物不得食用;4、在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。
23	餐饮单位食品原料及食品储存超过食品标注的保质期或储存期后使用,发生食物中毒	食品原料及食品储存超过保质期或储存期,食品原料或食品会发生变质,容易导致致病菌如沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌,李斯特菌,蜡样芽孢杆菌,肉毒梭菌等细菌的滋生,使用后易发生食物中毒。易发生肠胃炎等症状,表现为呕吐、恶心、腹痛、腹泻、无力、头痛、发热、喉痒等症状。	1、应定期对食品原料及食品进行清理,对超过保质期食品及时进行处理,并采取停止经营、单独存放等措施,主动退出市场;2、食品经营者与食品生产者或供货商有食品退货约定的,要按照合同约定及时办理退货手续;3、不得使用超过保质期食品和回收食品作为原料生产加工食品,不得使用更改生产日期、更改保质期或者更换包装等方式销售超过保质期食品和回收食品,不得将超过保质期食品销售给其他食品生产经营企业。
24	食品从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症,未按规定进行晨检,容易造成大规模的疾病传播	从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症,未按规定进行晨检,容易造成大规模的疾病传播,易造成大规模的疾病传播,引发社会恐慌。	生产经营企业:不使用含铝食品添加剂加工馒头,消费者:少吃油条等油炸食品。
25	使用含铝泡打粉制作馒头、包子、花卷等面制品	铝超标导致老年痴呆	生产经营企业:不使用含铝食品添加剂加工馒头,消费者:少吃油条等油炸食品。
26	使用含铝添加剂制作膨化食品	铝超标导致老年痴呆	生产经营企业:不得使用含铝添加剂制作膨化食品。
27	使用亚硝酸盐处理蜜饯	亚硝酸盐超标长期食用亚硝酸盐超标食品可致肝癌等消化道癌症,食品中亚硝酸盐含量严重超标,出现全身乏力、心慌、气短、腹胀、口唇及指甲青紫;甚至出现痉挛、抽搐、血压下降、大小便失禁及昏迷、死亡等。	生产经营企业:不得使用亚硝酸盐处理蜜饯。
28	熏烧烤肉制品	苯并芘含量较高可致癌、致畸。	生产经营企业:控制熏烤温度和时间,避免产生苯并芘类物质,消费者:少吃熏烤食品。
29	过度蒸炒原料制作食用植物油	苯并芘含量较高可致癌、致畸。	生产经营企业:控制蒸炒温度和时间,避免产生苯并芘类物质。
30	反复使用食用油炸制食物	苯并芘含量较高可致癌、致畸。	生产经营企业:控制煎炸次数,不得反复使用食用油。
31	过量使用二氧化硫处理淀粉、水果制品、蜜饯、糕点等食品	二氧化硫残留量超标对人的肠胃有刺激作用,容易引起胃肠道反应,如恶心、呕吐等。	生产经营企业:按国家标准使用二氧化硫。
32	使用硫磺、双氧水等化学品处理蔬菜制品	硫磺、双氧水等化学品对人体胃肠道刺激的各种表现	生产经营企业:不得使用硫磺、双氧水等化学品处理蔬菜制品。
33	工业酒精勾兑白酒	甲醇超标可出现头痛、恶心、胃疼痛和视力模糊,呼吸困难,呼吸中枢麻痹,失明、发钳、昏迷,甚至死亡。	生产经营企业:不得使用工业酒精勾兑白酒。
34	使用毛发制作酱油	动物毛发可能含有铅、锑等有害物质;处理毛发可能使用工业盐酸或氢氧化钠含有重金属等有害物质,对人体的肝、肾、血液系统、生殖系统等有毒副作用,可致癌。	生产经营企业:不得使用毛发制作酱油。
35	使用工业乙酸勾兑食醋	杂质、重金属和苯类物质对人体具有腐蚀性,重金属以及杂质对人体危害的各种表现。	生产经营企业:不得使用工业用乙酸勾兑食醋。
36	使用工业明胶制作肉皮冻		生产经营企业:不得使用工业明胶加工肉皮冻。
37	使用工业矿物油处理陈化大米	铬等重金属超标,重金属等有害物质对人体危害的各种表现。	生产经营企业:不得使用工业矿物油处理陈化大米。
38	使用工业盐腌制食品		生产经营企业:不得使用工业原料生产加工食品。
39	使用工业松香、沥青对畜禽脱毛		生产经营企业:不得使用工业松香、沥青对畜禽脱毛。
40	添加苏丹红的辣椒粉、辣椒酱等制品		
41	色泽不正常的调味品	苏丹红、罗丹明B及其他工业染色剂对肝脏产生毒副作用,可致癌。	生产经营企业:不得使用工业染色剂加工食品,消费者:不要购买色泽不正常的调味品。
42	使用工业染料加工食品		
43	添加硼砂、硼酸的淀粉制品(凉皮、面条、饺子皮、凉粉)等	硼砂、硼酸引起食欲减退、消化不良,抑制营养吸收,急性中毒者可引起呕吐、腹泻、红斑、循环系统障碍、休克、昏迷等。	生产经营企业:禁止凉皮、面条、饺子皮、凉粉添加硼砂、硼酸,消费者:不要在路边摊购买凉皮、凉粉等食品。
44	添加蛋白精、三聚氰胺的乳制品	蛋白精、三聚氰胺可导致膀胱或肾结石等	生产经营企业:禁止乳制品添加蛋白精、三聚氰胺。
45	使用地沟油、饲料用油加工食品	地沟油和饲料用油含有食品腐败产生的各种毒素、重金属等有害物质各种毒素、重金属等有害物质对人体危害的各种表现。	生产经营企业:不得使用地沟油、饲料用油加工食品。
46	使用含瘦肉精原料的内制品	瘦肉精可出现恶心、头晕、肌肉颤抖、心悸、血压上升等中毒症状。	生产经营企业:不得使用含有瘦肉精的原料肉内制品。
47	可能含有人畜共患病病原体原体的各种表现。		生产经营企业:不得使用未经检验的原料肉加工食品。
48	霉变小麦加工小麦粉	镰刀菌、曲霉等真菌毒素超标,可对胃肠道及肝肾有害作用,严重者可致癌。	生产经营企业:1、对采购的原料小麦进行检验;2、不得使用霉变小麦生产加工小麦粉。
49	霉变花生制作花生油、花生酱	黄曲霉毒素超标可对胃肠道及肝肾有害作用,严重者可致癌。	生产经营企业:不得使用霉变花生制作花生油、花生酱。
50	添加抗生素制作豆腐、豆皮等豆制品	抗生素长期食用含有抗生素的豆制品可使人产生耐药性。	生产经营企业:豆制品加工不得添加抗生素。
51	使用兽药残留超标的原料生产食品	兽药长期食用兽药残留超标的食品可使人产生耐药性。	生产经营企业:不得使用兽药残留超标的原料生产食品。
52	使用农药残留超标的原料生产食品	农药农药对人体危害的表现。	生产经营企业:不得使用农药残留超标的原料生产食品。
53	使用无证或不合格包装材料包装食品	包装材料不合格,可能细菌超标或含有重金属等有害化学物质、细菌、重金属对人体危害的各种表现。	生产经营企业:不得使用无证或不合格的包装材料包装食品。
54	使用腐败变质的肉类、鱼类、豆制品、乳制品等原料加工制作食品	可溶性毒蛋白、胺类、恶臭素等,会造成胃肠道感染及可溶性毒蛋白、胺类、恶臭素对人体危害的各种表现。	生产经营企业:不得使用腐败变质的熟肉内制品、冷冻肉制品制作食品。
55	使用回收、过期食品加工制作食品	回收、过期食品可能细菌污染、食品变质,细菌污染对人体危害的各种表现。	生产经营企业:不得使用回收、过期食品生产加工食品。
56	从业人员查体不合格或未按照规定查体上岗	从业人员可能携带痢疾、伤寒、甲型肝炎病毒、结核杆菌、金黄色葡萄球菌等病原微生物,病原微生物对人体危害的各种表现	生产经营企业:1、从业人员每年定期查体;2、查体不合格,不得上岗;3、从业人员有上述疾病者应离岗治疗,治愈查体合格后方可上岗。
57	生产加工区域附近有污染源或卫生条件不符合要求	细菌、粉尘污染造成产品质量不合格,如细菌或致病菌等超标。	生产经营企业:1、厂区应远离污染源;2、做好改造,改善厂区条件及卫生环境。
58	防蝇设施不完善,老鼠进入生产区域	传播传播鼠疫、流行性出血热、钩端螺旋体病等疾病各种疾病对人体危害的表现。	生产经营企业:完善防蝇设施。
59	防蝇设施不完善,苍蝇进入生产区域	传播痢疾、伤寒、甲型肝炎等消化系统疾病,各种疾病对人体危害的表现。	生产经营企业:完善防蝇设施。
60	防虫设施不完善,昆虫进入生产区域	疾病对人体危害的表现。	生产经营企业:完善防虫设施。
61	散装真空肉制品	含有多种致病菌,可能腐败变质,可引发恶心、呕吐、腹泻等症状。	经营者:应逐袋审核食品生产日期、真空包装情况,发现逾期或胀袋食品立即清理下架,消费者:应避免购买食用经营者:禁止使用、销售双氧水、工业氢氧化钠发白牛百叶、鸭肠、鸡爪等,消费者:外观雪白、有淡淡怪味的,一般是经过漂白处理的,不可购买食用。
62	双氧水、工业氢氧化钠泡发的牛百叶、鸭肠、鸡爪等	双氧水、工业氢氧化钠对人体消化系统具有强烈刺激作用,可引发呕吐、腹痛等刺激症状。	消费者:购买后食用应煮沸8-10分钟。
63	生毛鸡蛋	含有沙门氏杆菌等致病菌,可引起肠胃炎。	经营者:禁止使用、销售硫酸铜加工松花蛋,消费者:应避免购买蛋壳表面斑点比较多,剥壳后蛋白部份颜色较黑绿或带有黑点的。
64	硫酸铜加工的松花蛋	含有铅、镉、砷等有毒有害元素,可引起恶心、呕吐、口内有铜锈味、胃肠道灼感,严重者有腹痛、呕血、黑便等症状。	经营者:禁止使用、销售甲醛泡制水产品,消费者:应避免购买外观鲜亮、色泽偏红、有刺激性异味,手感较硬、质地较脆,手捏易碎的水产品。
65	甲醛泡制的水产品	甲醛俗称福尔马林,具有强烈的刺激作用,刺胃肠道,可引起胃肠道炎症、粘膜糜烂,可致肝肾损伤。	消费者:购买后应低温储藏,避免生食,彻底加热(100℃、30分钟),防止加热后受到交叉污染。
66	鲜生蚝	含有副溶血性弧菌,可出现呕吐、腹痛、频繁腹泻症状,部分病人出现发冷、发烧,重者脱水,意识不清、血压下降、循环障碍。	消费者:购买后不要生吃新鲜嫩蛋,吃干蚕豆时也要先用水浸泡,换几次水,然后煮熟后食用。
67	鲜蚕豆	含有巢菜碱苷,可引起急性溶血性贫血,症状有尿血、乏力、眩晕、胃肠紊乱及尿胆素排泄增加,严重者出现呕吐、腰痛、发烧、贫血及休克。	经营者:消费者:最好食用干制品,用水浸泡后食用,可保证安全。
68	鲜黄花菜	含有秋水仙碱,轻者主要为肠胃不适、口渴、喉干、心慌胸闷、呕吐、腹痛、腹泻(水样便);重者出现血尿、血便、尿闭与昏迷等。	消费者:在杏、桃成熟的季节,不要生食各种果核仁,尤其是苦杏仁与苦杏仁。用杏仁加工做食品或药用时,应反复用水浸泡,充分加热,使其失去毒性,并敞开放置使其充分挥发而除去毒性。
69	生苦杏仁	含有苦杏仁甙,早期主要是消化道刺激症状,口腔苦涩、流涎、恶心、呕吐、腹痛、腹泻等,并伴有头晕、腭炎、烦躁不安和恐惧感,严重者胸闷、呼吸困难、口唇紫绀并瞳孔放大,对光反射消失,牙关紧闭,全身阵发性痉挛,最后因呼吸麻痹或心跳停止而死亡;患者呼气及呕吐物中有苦杏仁甙并有苦杏仁味。	经营者:应逐个检查马铃薯外观,发现发芽现象,立即清理下架,消费者:应避免购买食用发芽马铃薯。
70	发芽马铃薯	含有龙葵碱,可出现呕吐、腹泻、呼吸困难、急促,严重者可能因心肺功能衰竭而致死。	经营者:应逐个检查白菜外观,发现腐烂现象,立即清理下架,消费者:应避免选购腐烂白菜。
71	腐烂白菜	含有极多的硝酸盐,极少的亚硝酸盐,可引起呼吸困难、循环衰竭、昏迷等。	经营者:应逐个检查生姜外观,发现腐烂现象,立即清理下架,消费者:应避免选购腐烂生姜。
72	腐烂生姜	含有黄樟素,可引起肝脏中毒。	经营者:应定期检查储藏甘薯,发现长斑现象,立即清理下架,消费者:食用甘薯前应去除黑斑及腐烂部分。
73	黑斑甘薯	含有甘薯块茎白粉菌,可出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状,严重的出现高热、气喘、抽搐、昏迷,甚至死亡。	消费者:应购买成熟甜子,避免空腹,多量或与酸性食物同时食用甜子,还要注意不要生吃甜子和甜皮。
74	未成熟的甜子	含有卟啉苷和红细胞,可引起胃抽吐,常有剧烈腹痛、呕吐等症状,重者引起呕血,久病还可并发胃溃疡。	选择熟西红柿购买,食用。
75	青西红柿	含有龙葵素,出现头晕、昏迷、呕吐等中毒症状。	经营者:禁止销售不认识的野生毒蘑菇,消费者:应避免购买食用不认识的野生毒蘑菇。
76	野生毒蘑菇	含有胃肠毒素、神经毒素、溶血毒素、原浆毒素、肝毒素等,可出现恶心、呕吐、腹泻或幻觉、精神障碍;急性贫血、黄疸、肝脾肿大、血尿、肝胆损害等,严重者导致死亡。	经营者:应逐个检查甘蔗质量,发现霉变现象,立即清理下架,消费者:应避免购买霉变甘蔗。
77	霉变甘蔗	含有3-硝基丙酸,可出现恶心、头晕、神经症状,眼珠向上凝视,昏迷,呼吸衰竭,甚至死亡。	生产经营企业:禁止使用、销售双氧水漂白心果,消费者:应避免购买外观雪白、有淡淡怪味的干果。
78	双氧水漂白心果	双氧水、工业氢氧化钠对人体消化系统具有强烈刺激作用,可引发呕吐、腹痛等刺激症状。	经营者:禁止超标添加、销售亚硝酸盐制作的酱卤肉制品,消费者:应避免购买外观很鲜亮、颜色偏粉红、口感软嫩、有类似火腿味的肉制品。
79	超标添加亚硝酸盐制作酱卤肉制品	硝酸盐与亚硝酸盐在使用过程中,如果用量过大,可引起中毒,症状表现为头晕、恶心、呕吐、全身无力、心悸、全身皮肤发紫,严重时呼吸困难、血压下降、昏迷、抽搐,如不及时抢救,会因为呼吸衰竭而死亡。	消费者:1、应逐袋审核过期食用油及油脂类食品;2、有哈喇味的油脂类食品不得购买食用。
80	储存不当的速冻食品或肉类、鱼类、乳制品等	细菌大量繁殖,重者腐败变质,可出现急性胃肠炎、或食物中毒。	经营者:禁止销售未腌透的酱菜,消费者:应尽量在正规商场或超市中购买,并查看产品的生产日期和有效期。
81	过期食用油及油脂类食品	含有酸、醛、酮类以及过氧化物,可引发肠胃不适,腹泻,重则可造成肝脏损害。	经营者:禁止使用、销售添加吊白块的米粉、粉丝、腐竹等,消费者:应避免购买颜色过于鲜亮或超白亮的米粉、粉丝腐竹等。
82	未腌透的酱菜	腌制时间不满8天的酱腌菜含有亚硝酸盐,可使人缺氧而引起头痛、头晕、恶心、腹胀等,严重时抽筋、昏迷,甚至有生命危险。	
83	添加吊白块的淀粉制品(粉丝等)、豆制品(腐竹、豆腐等)	吊白块在120℃下分解产生甲醛、氰化氢、二氧化硫等有毒气体,其水溶液在60℃以上就开分解出有害物质,长期食用掺有“吊白块”的食品,会损坏人体的皮肤黏膜、肾脏、肝脏及中枢神经系统,严重的会导致癌症和畸形病变等,直接危害消费者的生命健康。	