

注意！這類物品危險，切勿食用

23-09-2022 中國消費者報•中國消費網

作者：朱海 熊錚

前不久，“孕婦誤食零食袋中的脫氧劑”事件登上熱搜，引發社會各界關注。不少消費者發出疑問--誤食脫氧劑會有什麼後果？9月23日，江西省市場監管局專門發佈提示，詳細解讀食品包裝中的那些“不可食用”的小紙袋分別是什​​麼，有沒有毒，誤食了又該怎麼辦。

脫氧劑是什​​麼，有毒嗎？

包裝食品裡經常會有小包裝袋，上面印著“脫氧劑，不可食用”。有人說，這個食品脫氧劑有毒，這是真的嗎？

脫氧劑，顧名思義，其作用是吸收密封包裝袋中的氧氣從而減緩食品的氧化，延長食品保質期，多用於高脂食品中。要判斷脫氧劑是否有毒，得看它是用什​​麼做的。

脫氧劑通常有鐵系脫氧劑、亞硫酸鹽脫氧劑和抗壞血酸脫氧劑等。其中，鐵系脫氧劑的應用範圍最廣，其成分主要是鐵粉，以及一些氯化鈣、鹽、活性炭等輔助成分，這些成分對人體都是比較安全的。亞硫酸鹽脫氧劑通常用於葡萄酒中，緩慢釋放出二氧化硫，對防止葡萄酒氧化有重要作用，國家標準規定葡萄酒中的游離二氧化硫不高於 50 毫克/升。開酒後可通過“醒酒”來排除酒體中二氧化硫。抗壞血酸脫氧劑是脫氧劑中安全性較高的一種，俗稱維生素 C，易在氧氣的存在下發生氧化反應，從而除去環境中的氧氣，該脫氧劑常用來除去液態食品中的氧。總體來說，食品中少量的脫氧劑不會產生毒副作用，但脫氧劑非食品，應避免食用。

食品乾燥劑誤食會有什麼後果？

除了脫氧劑，食品中的小紙袋還有可能是乾燥劑。在食品中放置乾燥劑，是為了降低食品所處環境的濕度，防止食品因為環境濕度受潮，從而品質受到影響。通常放在需要防潮的食品中，比如海苔、茶葉、餅乾等。

乾燥劑有矽膠乾燥劑、生石灰乾燥劑、氯化鈣乾燥劑等。其中矽膠乾燥劑呈透明圓珠顆粒，不溶於水和其他溶劑，化學性質穩定，在胃腸道不能被

吸收，若不小心誤食，會通過排便排出體外，一般不會對人體健康造成威脅。氯化鈣乾燥劑本質是一種鹽類，誤食基本對人體無害，可通過喝水或者牛奶進行稀釋。需要注意的是生石灰乾燥劑，其成分為氧化鈣，遇水後會變為氫氧化鈣，並釋放熱量，若不小心食入，容易刺激黏膜，造成食管損傷和胃潰瘍，尤其要避免兒童接觸此類乾燥劑。

誤食了脫氧劑、乾燥劑怎麼辦？

誤食少量脫氧劑，通常不會產生不良反應。人自身代謝會將其排出體外，也可以適量喝水或牛奶加速排泄。如果不慎大量食用，產生噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉等症狀，有可能是脫氧劑造成鐵中毒，需要立即到醫院就診。

誤食乾燥劑，需及時明確誤食的乾燥劑是哪一類型。若不小心誤食生石灰乾燥劑，應儘快喝水稀釋、催吐，減少體內吸收，然後儘快送入醫院治療。

此外，雖然大多數脫氧劑和乾燥劑成分對人體無害。但其洩露，反映的是該食品可能存在安全生產和品質控制的問題。因此，當消費者發現脫氧劑或乾燥劑洩露進食品時，應該拒絕繼續食用該食品。

責任編輯：王峰