

一、农兽药残留问题

（一）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯可有效防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫，也能防治动物体上的寄生虫，具有广谱、高效、快速等特性。食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，可能引起头痛、头昏、恶心、呕吐等症状。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在荔枝中的最大残留限量为 0.1mg/kg。

（二）氟唑菌酰胺

氟唑菌酰胺是一种联苯吡唑酰胺类杀菌剂，具有高效、广谱、持效及选择性强等优点，耐雨水冲刷。可有效防治谷物、大豆、果树和蔬菜上由壳针孢菌、灰葡萄孢菌、白粉菌等引发的病害，豆科植物的灰霉病、锈病、白粉病等。食用食品一般不会导致氟唑菌酰胺的急性中毒，但长期食用氟唑菌酰胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，氟唑菌酰胺在香蕉中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。

（三）毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，是目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留

限量》（GB 2763-2021）中规定，毒死蜱在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。

二、食品添加剂问题

（一）糖精钠(以糖精计)

糖精钠是一种常用的甜味剂，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糖精钠在发酵面制品中不得使用。发酵面制品中检出糖精钠的原因，可能是企业为增加产品甜度而超范围使用甜味剂。

（二）甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的 40-50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在发酵面制品中不得使用。

（三）二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，经表面处理的鲜水果中二氧化硫的最大残留量为 0.05g/kg

（四）铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品可能会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵可应用于油炸面制品，其添加量“按生产需要适量使用”，终产品中铝的残留量不得超过 100mg/kg。铝的残留量超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。