

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。《绿色食品 绿叶类蔬菜》（NY/T 743-2020）中规定，绿叶类蔬菜中氯氟氰菊酯的最大残留限量为 0.01mg/kg。

（二）乙螨唑

乙螨唑（etoxazole），非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。防治柑橘、梨果、蔬菜和草莓上的植食性螨类（叶螨，苹果全爪属）；茶树和观赏植物上；也可用于观赏植物。雄大鼠、雌大鼠急性经口 LD₅₀>5000mg/kg，急性毒性分级为微毒。对皮肤有刺激症状，经口毒性低，无中毒报道。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）2010 年制定了其日容许摄入量（ADI）为 0.05mg/kg bw，我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中 ADI 值亦为 0.05mg/kg bw。

（三）溴氰菊酯

溴氰菊酯，属于拟除虫菊酯类杀虫剂，是一种广谱、高效的杀虫剂。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，溴氰菊酯在荔枝中的最大残留限量值为

0.05mg/kg。溴氰菊酯超标的原因可能是果农在水果种植中农药施药量过大，或者使用频率过高，或者对农药使用的安全间隔期不了解，从而滥用农药，也可能是没有严格执行农药停药期，急于上市而违规使用。

二、食品添加剂问题

（一）二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。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，少量二氧化硫进入人体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。二氧化硫残留量不合格的原因，可能是生产企业为了改善产品色泽，超范围超限量使用二氧化硫。

（二）山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。山梨酸及其钾盐不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围超限量使用。

三、微生物污染问题

大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等。

四、其他问题

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。消毒餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准；也可能是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净等。