

一、农药残留问题

（一）咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂，少量的残留不会引起人体急性中毒，一般只对皮肤、眼有刺激症状。《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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量为 0.3mg/kg。

（二）恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

（三）吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂，杀菌谱广，能有效防治多种病害。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，吡唑醚菌酯在芒果中最大残留限量值为 0.05mg/kg。

（四）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用。急性毒性分级为微毒，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量为 0.02mg/kg。

（五）噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。

（六）丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀虫剂，在叶片上有较好的渗透性，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用丙溴磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，丙溴磷在柑、橘中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。

二、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。

三、重金属污染问题

铅

铅是一种常见的重金属元素污染物，长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害。铅超标的原因可能是企业在生产时未对原料进行严格验收；也可能是食品生产加工过程中，加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。