

一、多菌灵

多菌灵是一种常规广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定水果中多菌灵最大残留限量为 3mg/kg。多菌灵超标的原因可能是种植环节没有按照农药使用规范用药。

二、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又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，对眼睛和皮肤有刺激作用。可以有效的防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因可能是种植户盲目追求防虫等效果违规滥用农药，或者未严格执行休药期有关规定，从而导致残留量超标。

三、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得 1g 或 1mL 检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

四、噻虫胺

噻虫胺，是新烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。用于水稻、玉米、油菜、果树及其他作物上的刺吸式和咀嚼式害虫，如蚜虫、飞虱等。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对身体健康也有一定影响。

五、糖精钠（以糖精计）

糖精钠（以糖精计）是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制

品中不得使用糖精钠。糖精钠对人体无任何营养价值，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。造成发酵面制品糖精钠超标的原因，可能是生产单位为增加产品甜味而超范围使用。

六、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，即日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分为十二烷基苯磺酸钠。该物质为低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，复用餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

七、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治黑星病、叶斑病等。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。吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

八、烯酰吗啉

烯酰吗啉是常用杀菌剂，主要用于防治霜霉病及晚疫病等。造成烯酰吗啉不合格的原因可能是种植户未按照农药使用规定的浓度、使用次数及安全间隔期等要求施用所致。

九、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。