**1、毒死蜱**

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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，毒死蜱在马铃薯中的最大残留限量值为0.02mg/kg。而本次抽检中1批次马铃薯中毒死蜱的检出值为0.22mg/kg，毒死蜱超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

**2、噻虫胺**

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点。噻虫胺超标原因可能是化学农药在环境中的降解速度缓慢，易在蔬菜表面残留较长时间；若用药时间距上市时间较短，就会导致蔬菜表面的农药不能及时降解；另外在运输过程中，为防止蔬菜腐败或生虫，也可能会喷洒一定量的抗菌药或防虫药物。

**3、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)**

阴离子合成洗涤剂其主要成分为十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，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，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上残留，对人体健康产生不良影响。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐具出现不合格可能有以下几种原因:（1）使用的洗涤剂不合格。（2）使用量过大，未经足够量清水冲洗。（3）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。

**4、大肠菌群**

大肠菌群是指一群能在36℃,24小时内发酵乳糖产酸产气、需氧和兼性厌氧的革兰阴性无芽胞杆菌，它主要包括肠杆菌科的大肠埃希氏菌、枸椽酸杆菌、克雷伯氏菌和阴沟肠杆菌。如果食用大肠菌群严重超标的食物，可能引起腹泻等肠胃感染性疾病，甚至食物中毒。餐具检出大肠菌群超标，反映该餐饮店的消毒卫生状况不达标，原因可能是：（1）餐饮具清洗不彻底。（2）消毒餐饮具用消毒液未达到规定浓度，餐饮具干热消毒时未达到规定温度，以及消毒时间未达到规定要求。

**5、呋喃西林代谢物**

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点，曾广泛用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。长期大量摄入检出呋喃西林代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、多发性末梢神经炎等。蜂蜜中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是蜂农在养殖中违规使用。

**6、吡虫啉**

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。吡虫啉超标的原因可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. **五氯酚酸钠(以五氯酚计)**

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。长期食用检出五氯酚酸钠的食品，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。猪肉中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。