一、甲拌磷

甲拌磷是我国家明令禁止使用的一种高浓度农药，明令禁止的原因是因为甲拌磷的危险系数非常高，对人体和环境都会造成很严重的影响。甲拌磷又叫3911农药，是有机磷农药的一种。可通过皮肤粘膜，呼吸道以及消化道吸收。由于用途广泛，故中毒也较常见，中毒后常见的症状有恶心、呕吐、腹痛、多汗、流泪、流涕、流涎、腹泻、尿频、大小便失禁、心跳减慢、瞳孔缩小以及咳嗽，严重会出现全身肌肉痉挛、气喘、嗜睡、昏迷、休克，若不及时施救，很容易导致死亡。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌，又名绿脓杆菌，在代谢过程中产生水溶性的绿色色素，使伤口与创面呈绿色，是一种条件致病菌，广泛存在于水、土壤、空气、以及人和动物机体皮肤及肠道中，对消毒剂、干燥、紫外线等理化因素及不良环境有较强的抵抗力。这些致病菌可因大量饮水冲淡胃酸而避开人体消化道防御屏障，导致食源性疾病的发生，可引起化脓性感染、菌血症、急性肠道疾病和皮肤炎症等。

1. 铅

铅是一种对人体危害极大的有毒重金属，因此铅及其化合物进入机体后将对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害，若含量过高则会引起铅中毒。目前铅主要是通过食物、饮用水、空气等方式影响人体健康。金属铅进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，其余大量则会在体内沉积。对于成年人，铅的入侵会破坏神经系统，消化系统，男性生殖系统且影响骨骼的造血功能，进而人出现头晕、乏力、眩晕、困倦、失眠、贫血、免疫力低下、腹痛、便秘、肢体酸痛、肌肉关节前、月经不调等症状。

四、噻虫胺

噻虫胺具有根内吸活性和层间传导性。可通过土壤处理、叶面喷施和种子处理来防治水稻、玉米、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。噻虫胺残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。长期食用噻虫胺超标的食品，可能对人体健康有一定危害。

五、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。GB 2763—2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，戊唑醇在葱中的最大残留限量值为0.5mg/kg。葱中戊唑醇残留量超标的原因，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。

六、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。农业部第2032号公告明确规定毒死蜱不得用于蔬菜上。GB 2763—2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》对蔬菜中毒死蜱限量有着严格的规定。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长，具有环境持久性，能通过饮水、食物甚至空气进入人体内。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能对人体神经、免疫、生殖、内分泌等系统产生毒性和危害，甚至影响胚胎的生长发育。造成农药超标的原因很可能是种植户在蔬菜作物上违规使用。

七、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。恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期食用恩诺沙星超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

八、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。本次检出大肠菌群不符合产品明示标准及质量要求，未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致等。

九、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。食品中菌落总数超标，会破坏食品营养成分，加速食品腐败变质。

菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。菌落总数是指示性微生物，主要反映了产品的卫生学状况及受致病菌污染的可能性。

十、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性。长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。