**1、丙溴磷**

丙溴磷是一种不对称有机磷杀虫剂。具触杀和胃毒作用，无内吸作用，杀虫谱广，能防治棉花、蔬菜地有害昆虫和螨类。丙溴磷用于防治棉花、蔬菜、果树等作物的多种害虫，特别是对抗性棉铃虫的防治效果极佳。丙溴磷为中等毒性杀虫剂。无慢性毒性，无致癌、致畸、致突变作用，对皮肤无刺激作用，对鱼、鸟、蜜蜂有毒。对人、畜为中等毒性。

**2、 大肠菌群**

大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小，所以导致大肠菌群超标的主要原因是二次污染。如加工器具没有定期清洗消毒，操作人员在上完卫生间后洗手不彻底，个人卫生状况未达标，直接影响最终产品的卫生状况。如果大肠菌群严重超标，可能会引起肠道传染病或食物中毒。

大肠杆菌群是评价食品卫生安全的重要指标之一，如严重超标，说明其卫生状况达不到安全要求。消费者如果使用大肠杆菌群超标的餐饮具，有可能引起呕吐、腹泻、肠胃感染等症状。餐具中检出大肠杆菌群的主要原因是产品清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因导致。

**3、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。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。毒死蜱的毒性取决于暴露计量，急性中毒会对呼吸系统、心血管和肠道、肝脏造成破坏，慢性中毒则会出现认知功能障碍、对语言和视觉功能造成危害。毒死蜱中毒会对儿童造成诸如：多动症、学习障碍及大脑、眼睛等器官缺陷。

依据《农药管理条例》规定，毒死蜱是禁止在蔬菜中使用的。一些不合格农产品“毒死蜱”残留超标，与蔬菜生长期间违规使用禁用农药或种植土壤、水源受到污染等原因有关。

**4、多菌灵**

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号。多菌灵是一种广谱性[杀菌剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%9D%80%E8%8F%8C%E5%89%82%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%A4%9A%E8%8F%8C%E7%81%B5/_blank)，对多种作物由真菌（如半知菌、多[子囊菌](https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%90%E5%9B%8A%E8%8F%8C%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%A4%9A%E8%8F%8C%E7%81%B5/_blank)）引起的病害有防治效果。可用于叶面喷雾、[种子处理](https://baike.baidu.com/item/%E7%A7%8D%E5%AD%90%E5%A4%84%E7%90%86%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%A4%9A%E8%8F%8C%E7%81%B5/_blank)和土壤处理等。可以有效防治由真菌引起的多种作物病害，在我国的使用范围广泛，但其残留能引起肝病和染色体畸变，对哺乳动物有毒害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）对谷物、油料和油脂、蔬菜、水果、糖料、干制水果、坚果、、茶叶、咖啡豆和干辣椒中多菌灵的残留含量进行了规定。

**5、联苯菊酯**

联苯菊酯是70-80年代迅速发展起来的新型拟除虫菊类农用杀虫剂品种之一，在世界各国广泛使用。本品具有击倒作用强、广谱、高效、快速、长残效等特点，以触杀作用和胃毒作用为主，无内吸作用。可用于防治棉铃虫、红铃虫、茶尺蠖、茶毛虫、苹果或山楂红蜘蛛、桃小食心虫、菜蚜、菜青虫、菜小蛾、柑橘潜叶蛾等。

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定联苯菊酯在柑类水果中的最大残留限量为0.05mg/kg。

**6、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，都是农业杀虫剂，主要防治农作物上发生的鳞翅目害虫，具有强毒性。两者均为非内吸性但具备触杀和胃毒作用的杀虫剂。通过与害虫钠通道相互作用而 破坏起神经系统的功能。用于公共卫生和畜牧业中防治多种害虫如蝇，蟑螂蚊，蚤，虱，臭虫，动物体外寄生虫如蜱，螨等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在瓜果类蔬菜中的最大残留量为0.05mg/kg。蔬菜中检出超标的农药残留，与蔬菜生长期间农药使用剂量未严格控制或在停用农药后短期内马上采收上市等原因有关。

**7、阴离子合成洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，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（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。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（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不合格或使用量过大，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。