**1、恩诺沙星**

恩诺沙星（enrofloxacin）属第三代喹诺酮类药。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。大鼠急性经口毒性为实际无毒级，无遗传毒性、无致畸性和致癌性，主要引起耳廓软骨的变性性改变和睾丸毒性（精子形态学改变、生精小管萎缩等），并可造成雄性大鼠不育。长期使用或者过度使用可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

根据《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，鸡蛋中恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）的最大残留限量≤10μg/kg。

**2、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸（dehydroacetic acid）及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的2~10 倍，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准。

根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，粮食加工品中不得使用。

**3、铝的残留量（干样品，以Al计）**

含铝（aluminium）食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。目前联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）尚未给出其日容许摄入量（ADI）的建议值，但是给出了暂定每周耐受摄入量（PTWI）为2mg/kg bw。铝残留量超标的原因可能是个别生产经营企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高，而在粉丝、粉条产品中，还可能是生产经营企业使用的原料受环境原因，天然含有较高含量的铝本底所致。

根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，红薯粉中铝的残留量限值为≤200mg/kg。

**4、螨**

食糖中的螨是一项生物指标，在潮湿的环境下容易滋生螨。食糖中若检出含有螨，可能是食糖在生产，运输或存放的过程中受到了螨污染。螨类容易被意外食入，大量进入消化道后可引起恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状。

根据《食品安全国家标准食糖》（GB 13104-2014）规定，食糖中不得检出螨。

**5、镉**

镉（cadmium）是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统。人体通过食物摄人镉之后，大约50%的镉都分布在肾脏中，15%分布在肝脏中，20%分布在肌肉中，而骨骼中镉的分布是极少量的。由于镉排泄缓慢，可对肾脏和肝脏造成巨大伤害，还可以造成骨质疏松和软化，日本因镉中毒出现过―痛痛病‖。此外，镉干扰膳食中铁的吸收和加速红细胞破坏，可引起贫血；甚至会侵害到免疫系统，继而引发肿瘤。儿童对镉暴露更敏感，长期低剂量镉暴露，不仅影响肾脏和骨骼的正常发育，还会影响免疫系统的正常功能与发育，并对高级神经活动如学习、记忆有损害作用。

根据《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）的规定，韭菜中镉含量限值为≤0.05mg/kg。

**6、氟虫腈**

氟虫腈（fipronil），是一种高活性的苯基吡唑类杀虫剂，对蜜蜂、甲壳类水生生物毒性较大，是目前水稻上使用的主要杀虫剂之一，具有良好的杀虫效果。但该农药及其代谢物在水和土壤中降解缓慢，对水生生物、家蚕、蜜蜂等都具有较强的毒性，对生态环境造成一定的影响。氟虫腈大鼠经口LD50 为100mg/kg bw，急性毒性分级标准为中等毒，中毒表现主要为神经系统兴奋，症状包括头痛、恶心、呕吐、烦躁、双手麻木、四肢抽搐、呼吸困难等。动物研究表明，氟虫腈在生殖发育毒性、慢性毒性、神经毒性和致癌性试验方面均有一定的不良作用。

根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，小青菜中限值为≤0.02mg/kg。