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，对害虫具有触杀、胃毒和内吸活性，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。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。

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。本次检出大肠菌群超标的产品均未检出致病菌，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。

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯：

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，高效氯氟氰菊酯是三氟氯氰菊酯的一种高效体。氯氟氰菊酯属中毒拟除虫菊酯类农药。大白鼠急性经口LD50为56～79mg/kg，含量过高或长期暴露对人体会有一定的健康隐患。食用农产品中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因，可能是种植过程中违规过量使用或来源于自然环境污染，在水土中积累和富集所致。