## 腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。食 用食品一般不会导致腈苯唑的急性中毒，但长期食用腈苯唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中腈 苯唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不 了解，从而违规使用相关农药。

## 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于第三代喹诺酮类药物。喹诺酮类药物具有 广谱抗菌作用，被广泛用于细菌性疾病的治疗和预防。长期 使用或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。《食品安全国家标 准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定， 恩诺沙星在鱼的皮+肉中最大残留限量值 100μg/kg。水产 品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快 速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药 期规定，致使产品上市销售时残留超标。

## 倍硫磷

倍硫磷是有机磷神经毒剂，对害虫具有触杀和胃毒作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，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。

## 霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，固体饮料中霉菌的最大限量值为50CFU/g。固体饮料中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。