

一、农药残留问题

（一）苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂，广泛应用于果树、蔬菜等作物，有效防治黑星病、黑痘病、白腐病、斑点落叶病、白粉病、褐斑病、锈病、条锈病、赤霉病等，属低毒农药。《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，芒果中苯醚甲环唑最大残留限量为 0.2mg/kg。

（二）咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂，少量的残留不会引起人体急性中毒，一般只对皮肤、眼有刺激症状。《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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量为 0.3mg/kg。

（三）吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂，杀菌谱广，能有效防治多种病害。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，吡唑醚菌酯在芒果中最大残留限量值为 0.05mg/kg。

（四）戊唑醇

戊唑醇是具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，食用食品一般不会导致戊唑醇的急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，戊唑醇在芒果中的最大残留限量为 0.05mg/kg。

二、微生物污染问题

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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等。