1．二氧化硫残留量(以SO2计)焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是酱腌菜中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，其生成的二氧化硫可防止食品褐变，保持产品品质和色泽，延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.1g/kg。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

2．呋喃唑酮是一种硝基呋喃类抗生素，可用于治疗细菌和原虫引起的痢疾、肠炎、胃溃疡等胃肠道疾患。中华人民共和国农业部将呋喃唑酮列为禁止使用的药物，不得在动物性食品中检出。

3．腐霉利（procymidone）属于低毒性杀菌剂, 兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。GB 2763-2014《食品安全国家标准食品中最大残留限量》规定韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

4．孔雀石绿是人工合成的有机化合物。研究发现，孔雀石绿进入水生动物体内后，会快速代谢成脂溶性的无色孔雀石绿。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用，我国在农业行业标准《NY5071- 2002无公害食品鱼药使用准则》中将孔雀石绿列为禁用药物。

5．氟苯尼考是农业部批准使用的动物专用抗菌药，用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显。农业部第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》规定，产蛋家禽禁用氟苯尼考。

6．恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效。对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效用。农业部第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》规定，蛋鸡产蛋期禁用恩诺沙星。