部分不合格项目解读

1.二氧化硫残留量，食品添加剂二氧化硫，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB 2760中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg，其它调味品中不得使用。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善其色泽，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确。山奈和白芷二氧化硫残留量检出的原因，可能是生产企业为了改善其色泽，从而超范围使用二氧化硫。

2.桶装水检出铜绿假单胞菌的原因：水源水防护不当，水体受到污染;部分企业对卫生管理认识不足，操作不够规范，生产过程中交叉污染；回收桶未配备自动刷洗消毒设备，仅手工刷洗或灌装前在灌装机上短暂冲洗桶内壁；生产车间湿度大，易滋生细菌；流通环节中,存放时间长,水桶多次循环使用增加了二次污染风险。

3.杀虫剂项目指标。吡虫啉、噻虫胺均属于杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。但长期食用杀虫剂超标的食品，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐，对人体产生危害。水果中这些杀虫剂超标的原因，一是为快速控制虫害违规使用加大用药量，二是未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下；三是由土壤等环境污染而富集。

4.恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》GB 31650中规定，恩诺沙星在牛蛙中的最高残留限量为100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。