附件1

**不合格项目的说明**

## 一、呋喃西林代谢物

呋喃西林属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃西林类药物为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。由于甲壳类水产样品可能存在内源性氨基脲，亦有可能导致呋喃西林代谢物检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症，对人类健康造成危害。

二、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

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 31650-2019）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

三、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg。酱腌菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标是企业在生产加工过程中未按规定使用或者企业所使用的计量器具未校准造成的。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量食入苯甲酸及其钠盐对人体无毒害，可随着尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸及其钠盐超标的食品可能对人体肝脏功能产生一定影响。

四、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，淀粉制品（粉圆）不得添加山梨酸及其钾盐。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可代谢为二氧化碳和水排出体外，但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用或超限量添加。

## 五、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。用于说明样品是否因已被氧化而变质，那些以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量酸败和变质程度。长期食用过氧化值超标的食物对人体的健康非常不利，因为过氧化物可以破坏细胞膜结构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等。长期食用过高过氧化值的食物对心血管病、肿瘤等慢性病有促进作用。