附件1

不合格项目的说明

## 一、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见的一种防腐剂，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》（GB 2760-2014）中规定对苯甲酸及其钠盐使用范围。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸超标的食品，可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围或超限量使用。

## 二、呋喃西林代谢物

呋喃西林原是一种人工合成的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌、真菌和原虫等病原体均有杀菌作用，由于其价格较低且效果好，曾被广泛应用于畜禽及水产养殖业，以治疗由大肠杆菌或沙门式菌引起的肠炎、疥疮、赤鳍病、溃疡病等，但其不易代谢。一旦通过动物源性食物进入人体，最多可在人体内留存达2年之久。长期食用呋喃西林代谢物超标的动物性食品可能会诱发各种疾病，导致致癌或致畸胎。