附件7

部分不合格项目的小知识

一、酵母超标可能是加工用原料受污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被污染。

二、酸度是牛乳固有的特性指标，发酵乳在生产加工过程中将形成适宜的酸度，从而影响产品的风味、滋味，有利于乳酸菌的生长。酸度偏低的原因可能是企业生产工艺控制不当。

三、氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用。不合格原因可能是违规使用，由于农药施药量过大，或者使用频率过高，或者没有严格执行农药停药期，急于上市造成。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，氧乐果在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。长期食用农药残留超标的食品，可能对人体健康产生不良影响。

四、氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，杀虫谱广。对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2018）中规定，氟虫腈在鸡蛋中的最大残留限量为0.02mg/kg。世界卫生组织表示，少量的农药残留不会引起人类急性中毒，大量进食含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。