**不合格项目说明**

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标的原因，可能是企业使用的原辅料初始菌数较高，未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、柠檬黄

柠檬黄是一种着色剂，我国国家标准中对其使用范围和限量有明确规定，本次抽检的样品属于不允许添加柠檬黄的范围。柠檬黄是一种合成色素，在国标允许的范围内限量使用是安全的，但是若超范围超限量使用则可能会对消费者的身体健康造成危害，可能导致过敏及其它反应。

三、日落黄

日落黄是一种人工合成着色剂，为国家批准使用的食用合成色素,可用于饮料、果冻、糖果等食品的着色。按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，日落黄不允许在粉丝中添加。合成着色剂本身没有营养价值,但长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

四、毒死蜱

毒死蜱属于高效、广谱有机磷杀虫剂，具有胃毒、触杀、熏蒸三重作用，属中等毒性杀虫剂，可用于防治很多果蔬虫害及多种地下害虫。毒死蜱可通过接触皮肤、口腔及食道、呼吸道、眼睛进入人体。毒死蜱在动物体内主要分布于血流量较高的器官，如肝脏、肾脏、脾脏等。有机磷类农药可抑制大脑胆碱酯酶活性，引发汗液和唾液分泌增加、瞳孔缩小、胃肠蠕动增加、腹泻、肌肉震颤等症状。高剂摄入还可能引发慢性中毒，主要表现为神经精神改变、自主神经功能障碍及记忆、语言、视觉注意力等认知功能障碍。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，土豆中毒死蜱的最大残留限量为0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。