**小贴士：关于不合格项目的说明**

1. 噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，其作用与烟碱[乙酰胆碱受体](https://baike.so.com/doc/6786295-7002902.html)类似，具有胃毒、触杀及内吸活性，主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治[蚜虫](https://baike.so.com/doc/5415993-5654138.html)、[叶蝉](https://baike.so.com/doc/6328167-6541777.html)、[蓟马](https://baike.so.com/doc/5437184-5675493.html)、[飞虱](https://baike.so.com/doc/5666270-5878929.html)等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些[鳞翅](https://baike.so.com/doc/4590427-4801972.html)目类害虫，具有高效、毒性低、药效持效期长等特点，通过内吸和[渗透作用](https://baike.so.com/doc/4751554-4966887.html)，可替代有机磷农药。《水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定》（GB/T 20769-2008）中规定，蔬菜中噻虫胺不得超过0.01mg/kg。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。据中国农药毒性分级标准，属低毒杀虫剂。《水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定》 （GB/T 20769-2008）中规定，蔬菜中噻虫嗪不得超过0.3mg/kg。

三、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢醋酸，又称脱氢乙酸，是一种低毒、高效、广谱抗菌剂，广泛应用于食品防霉防腐。按照GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 》规定，在粉干中不可添加脱氢乙酸及其钠盐。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。造成餐饮具中的大肠菌群超标的主要原因是二次污染，如餐饮具没有定期清洗消毒，或餐具干热消毒时未达到规定的时间和温度。操作人员在上完卫生间后洗手不彻底，个人卫生状况未达标，直接影响最终产品的卫生状况。