附件3

不合格项目说明

一、农药残留超标

**（一）尼卡巴嗪**

尼卡巴嗪具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，常被用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病。《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，尼卡巴嗪在鸡的肌肉中最高残留限量值为200μg/kg。鸡肉中尼卡巴嗪超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

**（二）铅（以Pb计）**

铅是常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，藻类制品（螺旋藻制品除外）中铅（以Pb计）的最大限量值为1.0mg/kg。藻类干制品中铅（以Pb计）检验值超标的原因，可能是其富集了生长环境中的铅。

**（三）阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)**

阴离子合成洗涤剂是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基苯磺酸钠，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被泛使用。但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上残留过量，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应为不得检出。造成阴离子合成洗涤剂超标的主要原因有清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格或使用了过量洗涤剂、消毒剂或流水冲洗不充分、不彻底造成。