附件 1

**2024 年淮北市校园专项抽检计划表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 食品大类 （一级） | 食品亚类  （二级） | 食品品种 （三级） | 食品细类  （四级） | 风险  等级 | 抽检项目 | 任务数 （批次） | 备注 |
| 1 | 粮食加工 品 | 大米 | 大米 | 大米 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、 黄曲霉毒素 B1 、赭曲霉毒素 A | 2024年淮北市校园专项任务340批次 | 1. 总局对校园专项抽检有规定的，按照总局规定执行； 2. 创建报送分类“校园食品专项”； 3. 抽样及检验按照安徽省食品安全监督抽检实施细则（2024年版）执行； 4. 抽样场所优先排序：（1）学校食堂（2）校外供餐单位（3）校内小卖店（4）校园周边经营单位； 5. 校园周边经营单位抽样批次不超过总量20%。 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、 赭曲霉毒素 A 、黄曲霉毒素 B1 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰 |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计）、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄） |
| 其他粮食加 工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1 、赭曲霉毒素 A |
| 谷物碾磨加 工品 | 玉米粉（片、  渣） | 较高 | 苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1 、赭曲霉毒素 A 、玉米赤霉烯酮、脱氧雪 腐镰刀菌烯醇 |
| 米粉 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘 |
| 其他谷物碾  磨加工品 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A |
| 谷物粉类制 成品 | 生湿面制品 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾 盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化 硫残留量、柠檬黄 |
| 发酵面制品 | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜 素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂 红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 食品大类 （一级） | 食品亚类  （二级） | 食品品种 （三级） | 食品细类  （四级） | 风险  等级 | 抽检项目 | 任务数 （批次） | 备注 |
| 1 | 粮食加工 品 | 其他粮食加 工品 | 谷物粉类制 成品 | 米粉制品 | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、 大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |  |  |
| 其他谷物粉 类制成品 | 较高 | 黄曲霉毒素 B1 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、 大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |  |
| 2 | 食用油、  油脂及其 制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 花生油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1 、苯并[a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 玉米油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1 、苯并[a] 芘、特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 芝麻油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、 乙基麦芽酚 |  |
| 橄榄油、油橄 榄果渣油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯 二酚（TBHQ） |  |
| 菜籽油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、 特丁基对苯二酚 （TBHQ）、乙基麦芽酚 |  |
| 大豆油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |
| 食用植物调 和油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、 特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚 |  |
| 油茶籽油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、 特丁基对苯二酚（TBHQ） |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 食品大类 （一级） | 食品亚类  （二级） | 食品品种 （三级） | 食品细类  （四级） | 风险  等级 | 抽检项目 | 任务数 （批次） | 备注 |
| 2 | 食用油、  油脂及其 制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 其他食用植 物油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、 特丁基对苯二酚 （TBHQ） |  |  |
| 食用动物油 脂 | 食用动物油 脂 | 食用动物油 脂 | 高 | 酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘 |  |
| 食用油脂制 品 | 食用油脂制 品 | 食用油脂制 品 | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、大 肠菌群、霉菌 |  |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 一般 | 氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 （以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用 量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己 基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群 |  |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 一般 | 总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以 苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸 计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖 精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 菌落总数 |  |
| 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面 酱等 | 一般 | 氨基酸态氮 、黄曲霉毒素 B1 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖 精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 安赛蜜、大肠菌群 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 食品大类 （一级） | 食品亚类  （二级） | 食品品种 （三级） | 食品细类  （四级） | 风险  等级 | 抽检项目 | 任务数 （批次） | 备注 |
| 3 | 调味品 | 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 一般 | 氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖 |  |  |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味 油 | 一般 | 酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计） |  |
| 辣椒、花椒、 辣椒粉、花椒  粉 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、罗丹明 B 、苏丹红 I-IV 、脱氢乙酸及其钠盐（以 脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄、 胭脂红）、沙门氏菌 |  |
| 其他香辛料 调味品 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫 残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰 菊酯、多菌灵、沙门氏菌 |  |
| 调味料 | 固体复合调 味料 | 鸡粉、鸡精调 味料 | 一般 | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群 |  |
| 其他固体调 味料 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、苏丹红 I 、苏丹红Ⅱ 、苏丹红Ⅲ 、苏丹红 IV 、罂粟 碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山 梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠 （以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴 甜、二氧化硫残留量 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、 金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群 |  |  |
| 灭菌乳 | 高 | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、 丙二醇、商业无菌 |  |
| 高温杀菌乳 | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群 |  |
| 发酵乳 | 高 | 脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌 群、酵母、霉菌 |  |
| 调制乳 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠 菌群 |  |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱  脂乳粉、部分  脱脂乳粉、调  制乳粉 | 高 | 蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群 |  |
| 其他乳制品 （浓缩乳制 品、奶油、 干酪、固态 成型产品） | 浓缩乳制品 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 |  |
| 稀奶油、奶油 和无水奶油 | 高 | 脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌 群、霉菌 |  |
| 干酪、再制干 酪、干酪制品 | 高 | 三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、 菌落总数、大肠菌群、霉菌 |  |
| 奶片、奶条等  固态成型产  品 | 高 | 蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 食品大类 （一级） | 食品亚类  （二级） | 食品品种 （三级） | 食品细类  （四级） | 风险  等级 | 抽检项目 | 任务数 （批次） | 备注 |
| 5 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油 炸面、方便米 粉（米线）、  方便粉丝 | 较高 | 水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落  总数、大肠菌群、霉菌 |  |  |
| 调味面制品 | 调味面制品 | 较高 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其 钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸 及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环 己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、 日 落黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |  |
| 其他方便食 品 | 方便粥、方便  盒饭、冷面及  其他熟制方  便食品等 | 较高 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及 其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌 群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |  |
| 6 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 一般 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其 钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品， 以 Al 计）、脱氢乙 酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲 酸计）、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、 新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、菌落总数、大 肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 食品大类 （一级） | 食品亚类  （二级） | 食品品种 （三级） | 食品细类  （四级） | 风险  等级 | 抽检项目 | 任务数 （批次） | 备注 |
| 7 | 炒货食品  及坚果制  品 | 炒货食品及 坚果制品 | 炒货食品及  坚果制品  （烘炒类、  油炸类、其 他类） | 其他炒货食  品及坚果制  品 | 一般 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B₁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及 其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二 氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸 计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌 |  |  |
| 8 | 淀粉及淀 粉制品 | 淀粉及淀粉 制品 | 淀粉 | 淀粉 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残 留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素 |  |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾 盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫 残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、 日 落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红） |  |
| 其他淀粉制 品 | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂 （柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、 酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量 占其最大使用量的比例之和 |  |
| 9 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 较高 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨 酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 安赛蜜、铝的残留量（干样品， 以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐 （以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、 三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄、胭脂红、苋菜 红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、防 腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、 大肠菌群、金黄色葡萄球菌 、沙门氏菌、霉菌 |  |
| 10 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆 制品 | 腐竹、油皮及 其再制品 | 较高 | 蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱 氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、 合成着色剂（柠檬黄、 日落黄） |  |  |
| 豆干、豆腐、 豆皮等 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾 盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及 其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大 使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以 环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品， 以 Al 计）、合成着 色剂（柠檬黄、 日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 |  |
| 11 | 速冻食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红、菌落总数a、大肠菌群a、沙门氏菌b、金黄色葡萄球菌b |  |
|  |  |  |  | 速冻调制水产制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数a、大肠菌群a、沙门氏菌b、副溶血性弧菌bc、单核细胞增生李斯特氏菌bc |  |
| 12 | 饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 |  | 蛋白质、三聚氰胺a、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数bc、大肠菌群c |  |  |
|  |  | 固体饮料 | 固体饮料 | 固体饮料 |  | 蛋白质a、铅（以Pb计）、菌落总数bc、大肠菌群c、霉菌c |  |
| 13 | 餐饮食品 | 小麦粉制品（自制） |  | 油饼油条（自制） |  | 铝的残留量（干样品，以Al计） |  |
|  |  |  |  | 馒头花卷（自制） |  | 铝的残留量（干样品，以Al计）、 |  |
|  |  |  |  | 包子（自制） |  | 酸价、极性组分 |  |
|  |  | 复用餐饮具 |  | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） |  | 阴离子合成洗涤剂、大肠菌群 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |