附件

**2025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 | 数量（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 | 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 | 20 |
| 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） | 10 |
| 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 | 5 |
| 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 | 5 |
| 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 | 20（食堂抽） |
| 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 | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 5 |  |
| 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） | 5 |  |
| 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） | 5 |  |
| 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 | 5 |  |
| 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 | 5 |  |
| 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） | 5 |  |
| 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 | 5 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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） | 5 |  |
| 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 | 5 |  |
| 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 | 5 |  |
| 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 | 5 |  |
| 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 | 5 |  |
| 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 | 10 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 5 |  |
| 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） | 5 |  |
| 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 | 5 |  |
| 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 | 5 |  |
| 辣椒酱 | 一般 | 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量 | 5 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 火锅底料、麻辣烫底料 | 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 | 5 |  |
| 其他半固体调味料 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜 | 5 |  |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾 油、鱼露 | 一般 | 氨基酸态氮 、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、大肠菌群 | 5 |  |
| 其他液体 调味料 | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾盐（以 山梨酸计）、合成着色剂（柠 檬黄、日落黄、胭脂红、诱 惑红） 、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 、菌落总数 b | 5 |  |
| 味精 | 味精 | 味精 | 一般 | 谷氨酸钠 | 3 |  |
| 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 | 30 | 1.学校食堂早餐奶、学生奶等  2.校园周边非知名品牌 |
| 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 |
| 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 | 7 | 校园周边 |
| 5 | 饮料 |  | 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 一般 | 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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 | 3 |  |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 一般 | 蛋白质、乳酸菌数 a 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺 、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、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌 | 3 |  |
| 碳酸饮料 （汽水） | 碳酸饮料 （汽水） | 一般 | 二氧化碳气容量、苯甲酸 及其钠盐（以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐（以山梨酸 计）、阿斯巴甜、霉菌、菌落总数 | 3 |  |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 一般 | 茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数 | 3 |  |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 一般 | 蛋白质、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 3 |  |
| 其他饮料 | 其他饮料 | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾盐（以 山梨酸计）、安赛蜜、合 成着色剂（苋菜红、胭脂红、 柠檬黄、日落黄、亮蓝）、 菌落总数 、大肠菌群、霉菌、酵母 | 3 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7 | 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 | 5 |  |
| 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 | 5 |  |
| 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 | 5 |  |
| 8 | 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 | 10 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | 一般 | 过氧化值（以脂肪计）、 黄曲霉毒素 B1、糖精钠（以 糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、 亮蓝、菌落总数、大肠菌群 | 3 |  |
| 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 一般 | 过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐 、菌落总数、大肠菌群 、沙门氏菌 、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、 胭脂红 | 3 |  |
| 10 | 薯类和膨  化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 一般 | 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | 5 |  |
| 薯类食品 | 干制薯类 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、 大肠菌群 | 5 |  |
| 11 | 糖果制品 | 糖果制品（含巧克力及制品） | 糖果 | 糖果 | 一般 | 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 、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、二氧化硫残留量 | 10 | 省局提示的非法添加 |
| 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、 巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、沙门氏菌 | 3 | 周边 |
| 果冻 | 果冻 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、山梨酸及 其钾盐（以山梨酸计）、苯 甲酸及其钠盐（以苯甲酸 计）、糖精钠（以糖精计）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸  计） | 3 | 周边 |
| 12 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 一般 | 铅（以 pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 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）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群 | 8 |  |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、 总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | 10 |  |
| 13 | 水果制品 | 水果制品 | 蜜饯 | 蜜饯类、凉果类、 果脯类、话化类、 果糕类 | 一般 | 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 、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、 日落黄、苋菜红、胭脂红）、霉菌、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 | 5 |  |
| 14 | 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 | 6 |  |
| 15 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 | 3 |  |
| 绵白糖 | 一般 | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 | 3 |  |
| 冰糖 | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、 干燥失重 a 、二氧化硫残留 量、螨、合成着色剂（柠檬 黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、 喹啉黄、赤藓红） | 3 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 16 | 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 | 10 |  |
| 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） | 10 |  |
| 17 | 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 | 20 | 必检：脱氢乙酸及其钠盐 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18 | 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） | 7 |  |
| 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 | 7 |  |
| 19 | 餐饮食品 | 馒头花卷 （自制） | 馒头花卷 （自制） | 馒头花卷（自制) | 一般 | 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）、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） | 10 | 食堂5周边5 |
| 包子（自制） | 包子（自制） | 包子（自制） | 一般 | 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）、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） | 10 | 食堂5周边5 |
| 油饼油条（自制） | 油饼油条（自制） | 油饼油条（自制） | 较高 | 铝的残留量（干样品，以 Al 计） | 14 | 食堂4，周边10 |
| 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 较高 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） 、大肠菌群 | 10 |  |
|  |  |  |  | 煎炸油 |  | 极性组分 | 10 | 校园周边5，食堂5 |
|  |  |  |  | 自制饮品 |  | 两超一非 | 10 | 奶茶 |
|  |  |  |  | 肉制品 |  |  | 10 | 炸肉串、烤肠等（周边） |
|  |  |  |  | 面皮 |  | 非法添加 硼、防腐剂 | 10 | 周边 |
|  |  |  |  | 烫面 |  | 非法添 加 硼、防腐剂 | 10 | 周边 |
|  | 食用农产品 | 鲜蛋 |  | 鸡蛋 |  | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利 | 15 |  |
|  |  | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 |  | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | 15 |  |
|  |  |  |  | 牛肉 |  | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | 10 |  |
|  |  |  | 禽肉 | 鸡肉 |  | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | 15 |  |
|  |  |  |  | 鸭肉 |  | 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | 15 |  |
|  |  | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 |  | 挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 | 15 |  |
|  |  |  | 海水产品 | 海水鱼 |  | 挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | 5 |  |
|  |  |  |  | 海水虾 |  | 挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星 | 5 |  |
|  |  | 合计 |  |  |  |  |  |  |

注：

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%。