附件2

校园食品安全专项抽检监测品种及项目表

| **序号** | **食品大类** | **食品****品种** | **食品细类** | **监督抽检项目** | **风险监测项目** | **备注** | **抽样量** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 食用农产品 | 畜肉 | 猪肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、挥发性盐基氮、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 | / | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 牛肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类（总量）、地塞米松、挥发性盐基氮、莱克多巴胺、沙丁胺醇 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氯霉素、尼卡巴嗪、甲硝唑、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、多西环素、呋喃唑酮代谢物 | / | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 毒死蜱、阿维菌素、氟虫腈、氧乐果、甲拌磷、铬（以Cr计）、乙酰甲胺磷、克百威、镉（以Cd计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 普通白菜 | 啶虫脒、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、吡虫啉、甲拌磷、敌敌畏、甲胺磷、甲基异柳磷 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 大白菜 | 毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果、啶虫脒、镉（以Cd计）、阿维菌素 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 油麦菜 | 阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、克百威、氧乐果、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腈菌唑 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 芹菜 | 毒死蜱、苯醚甲环唑、甲拌磷、氧乐果、噻虫胺、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲基异柳磷、辛硫磷、水胺硫磷、噻虫嗪 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、腐霉利、甲拌磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 倍硫磷、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、噻虫嗪、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、毒死蜱、灭蝇胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 豆芽 | 豆芽 | 铅（以Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO2计） | 环丙沙星 | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 胡萝卜 | 甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以Pb计)、氟虫腈 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 姜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 镉（以Cd计）、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 辣椒 | 镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 淡水产品 | 淡水鱼 | 孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计） | / | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 淡水虾 | 呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计） | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 鲜蛋 | 鸡蛋 | 氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈 | 氟苯尼考、恩诺沙星、金刚烷胺、磺胺类（总量） | **/** | 明示可生吃鸡蛋多抽5枚，其他鸡蛋抽样量同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 苯醚甲环唑、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、吡唑醚菌酯、联苯菊酯、甲拌磷 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | / | **/**　 | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 生干坚果与籽类食品 | 生干籽类（花生） | 酸价、黄曲霉毒素B₁、过氧化值 | **/** | **/** | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 2 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 镉（以Cd计） | / | / | （1）预包装食品：抽取样品数量不少于400g，不少于2个独立包装。（2）分装或无包装食品：从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，样品量不少于400g。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于400g。约1/2为检验样品，1/2为复检备份样品。抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A | / | / | （1）预包装食品：抽取样品数量不少于2kg，不少于2个独立包装。（2）分装或无包装食品：从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装食品中分装取样，抽取样品量不少于2kg。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于2kg。约1/2为检验样品，1/2为复检备份样品。抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。 |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉（片、渣） | 黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A | / | / | （1）预包装食品：抽取样品数量不少于2kg，不少于2个独立包装。（2）分装或无包装食品：从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中分装取样，样品混合均匀，抽取样品量不少于2kg。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于2kg。约1/2为检验样品，1/2为复检备份样品。抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。 |
| 谷物粉类制成品 | 米粉制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量 | / | 米粉制品即未经过餐饮经营者添加各类配菜、调料进行炒、煮等加工方式的米粉制品。 | （1）预包装食品：抽取样品数量不少于600g，不少于4个独立包装。（2）分装或无包装食品：从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，样品量不少于600g。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于600g。约1/2为检验样品，1/2为复检备份样品。抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。 |
| 发酵面制品 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计） | / | / | （1）预包装食品：抽取样品数量不少于1.5kg，检备样均不少于2个独立包装。（2）分装或无包装食品：从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，样品量不少于1.5kg。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品量不少于1.5kg。约2/3为检验样品，1/3为复检备份样品。抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。**（含馅样品需注意去馅后样品数量不少于1.5kg）。** |
| 3 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油（半精炼、全精炼） | 食用植物调和油 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚 | 辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP） |  | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 芝麻油 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚 | / | / | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 菜籽油 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚 | 脂肪酸组成 | / | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 煎炸过程用油（餐饮环节） | 煎炸过程用油 | 酸价、极性组分 | / | / | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 4 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 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 | / | / | 流通环节抽样时，在货架、柜台、库房抽取同一批次待销产品，抽取样品总量不少于1kg，不少于4个独立包装。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同流通环节。抽取无包装食品时，需从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于1kg。所抽样品分成2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。 |
| 5 | 速冻食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 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 | 动物源性成分鉴定（牛）c、动物源性成分鉴定（羊）c、动物源性成分鉴定（猪）c、动物源性成分鉴定（鸡）c、动物源性成分鉴定（鸭）c、 | a. 限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻调理肉制品检测。b. 限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻调理肉制品检测。预包装食品按GB 29921判定，预先包装但需要计量称重的散装食品按GB 31607判定。c.限牛羊肉制品检测。 | 非即食速冻调理肉制品抽样数量不少于2kg，且不少于4个独立包装，即食速冻调理肉制品抽样数量不少于2.5kg，且不少于8个独立包装。 |
| 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 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 | / | a. 限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻调制水产制品检测。b. 限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻调制水产制品检测。预包装食品按GB 29921判定，预先包装但需要计量称重的散装食品按GB 31607判定。c. 限即食生制动物性水产制品。 | 非即食速冻调制水产制品抽样数量不少于1.5kg，且不少于4个独立包装，即食速冻调制水产制品抽样数量不少于2kg，且不少于8个独立包装 |
| 6 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、全氮（以氮计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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、菌落总数 | / | a.仅产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。b.零添加产品需考虑发酵本底值。 | 抽取样品量不少于10个独立包装，总量不少于2L。大包装食品（≥5L）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，总量不少于2L。 |
| 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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）、菌落总数 | / | a.限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。b.零添加产品需考虑发酵本底值。 | 抽取样品量不少于10个独立包装，总量不少于2L。大包装食品（≥5L）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，总量不少于2L。 |
| 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 谷氨酸钠a、呈味核苷酸二钠a、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数a、大肠菌群a | 鸡源性成分鉴定 | a.限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测；检测方法需根据判定标准选择。 | 抽取样品量不少于4个独立包装，总量不少于1kg。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于4个包装，总量不少于1kg。 |
| 调味料酒 | 料酒 | 氨基酸态氮（以氮计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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） | / | a.限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测。b.需考虑发酵本底值。 | 抽取样品量不少于4个独立包装，总量不少于1L。抽取大包装食品（净含量≥5L）时，从大包装食品中分装成相应小包装样品，不少于4个包装，总量不少于1L。 |
| 7 | 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） | / | / | 抽样量不低于600g，其中检样400g，备样200g |
| 馒头花卷（自制） | / | 铝的残留量（干样品，以Al计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | / | 抽样量不低于600g，其中检样400g，备样200g |
| 包子（自制） | / | 铝的残留量（干样品，以Al计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | / | 抽样量不低于600g，其中检样400g，备样200g |
| 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 | / | 所有使用过化学洗涤剂进行清洗消毒的复用餐饮具均视为使用了化学消毒法，并需进行阴离子合成洗涤剂项目的检验。原则上该食品类别应现场取样并尽快送达实验室 | 检验样液和备份样液均不低于200ml |
| 8 | 乳制品 | 液体乳 | 发酵乳 | 蛋白质、酸度、大肠菌群、酵母、霉菌、山梨酸及其钾盐、纳他霉素、阿斯巴甜、糖精钠 | 钙 | / | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 调制乳 | 脂肪a、蛋白质、商业无菌b、菌落总数c、大肠菌群c、阿斯巴甜、糖精钠 | 钙 | a. 限全脂产品检测。b. 限采用灭菌工艺生产的调制乳检测。c. 限非灭菌工艺生产的其他调制乳检测 | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品） | 干酪(奶酪)、再制干酪 | 菌落总数、大肠菌群、酵母、霉菌、纳他霉素、山梨酸及其钾盐、阿斯巴甜、糖精钠 | 钙 | 仅抽检再制干酪 | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 9 | 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 | / | a. 限配料中含乳的产品检测。b. 不适用于活菌（未杀菌）型产品。c. 限预包装食品检测。d.限植物蛋白饮料检测。 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于1.0L（kg），不少于7个独立包装。抽取大包装食品（净含量≥5L（kg））时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于7个包装，且抽取样品总量不少于1.0L（kg）。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。 |
| 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 | / | a. 限蛋白固体饮料检测。b.不适用于活菌（未杀菌）型产品。c. 限预包装食品检测。 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于1.0kg，不少于7个独立包装。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于7个包装，且抽取样品总量不少于1.0kg。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。 |
| 其他饮料 | 其他饮料 | 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）、菌落总数ab、大肠菌群a | / | a. 限预包装食品检测。b. 不适用于活菌（未杀菌）型产品。 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于1.0L（kg），不少于8个独立包装。抽取大包装食品（净含量≥5L（kg））时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于8个包装，且抽取样品总量不少于1.0L（kg）。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。 |
| 10 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）a、过氧化值（以脂肪计）a、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数b、霉菌c、铝的残留量（干样品，以Al计）、金黄色葡萄球菌 | 丙二醇d、柠檬黄e、亮蓝ee | a. 仅适用于配料中添加油脂的产品。b. 不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。c. 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。d. 限面包产品检测。e. 视产品具体色泽而定。f.其他：1.必检+选检项目（超过5个）均为问题较突出抽检项目且部分检验项目是否检验取决于产品的具体情况（如：酸价、过氧化值适用于配料中添加油脂产品，不添加油脂产品无需检验此项目等）；2.合成着色剂项目视产品具体色泽而定具体检验项目且五种合成着色剂项目均有检出，综上原因在项目选择上适当放宽了5个限制。 | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 11 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 酸价（以脂肪计）a、过氧化值（以脂肪计）a、铝的残留量（干样品，以Al计）、菌落总数、霉菌、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | 日落黄b | a.仅适用于配料中添加油脂的产品。b. 视产品具体色泽而定。c.其他：1.必检+选检项目（超过5个）均为问题较突出抽检项目且部分检验项目是否检验取决于产品的具体情况（如：酸价、过氧化值适用于配料中添加油脂产品，不添加油脂产品无需检验此项目等）；2.合成着色剂项目视产品具体色泽而定具体检验项目且五种合成着色剂项目均有检出，综上原因在项目选择上适当放宽了5个限制。 | 同《国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）》一致 |
| 12 | 糖果制品 | 糖果 | 糖果 | 铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）a、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 | 邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP） | 注：合成着色剂检测项目视具体色泽确定；a.仅硬糖（如硬质糖果、压片糖果、硬质型奶糖等）、淀粉软糖检验，检验方法采用 GB 5009.35。 | 原则上抽样数量不少于500g。样品量可根据检验需要适当调整。所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构） |
| 果冻 | 果冻 | 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）、菌落总数 | / | / | 原则上抽样数量不少于800g，不少于 8 个独立包装。样品量可根据检验需要适当调整。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构） |
| 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 | 铅 | 邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP） | / | 原则上抽样数量不少于300g。样品量可根据检验需要适当调整。所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品（备份样品封存在承检机构） |
| 13 | 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 | 酸价（以脂肪计）ab、过氧化值（以脂肪计）ab、菌落总数a、大肠菌群a、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | / | a. 产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项。b.含油型产品检测。c.仅以麦类、谷类、玉米为原料的产品检测。d.仅产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装膨化产品检测。e.含油型产品检测。 | 抽取样品量含油型不少于 2.5kg，且不少于 8 个独立包装，非含油型不少于 1.5kg，且不少于 8 个独立包装。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量含油型不少于 8 个独立包装，非含油型不少于 8 个独立包装，且每个包装不少于300g。抽取样品量、检验所需样品量可根据检验需要适量调整 |
| 14 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝 | 酸价（以脂肪计）a、过氧化值（以脂肪计）a、菌落总数b、大肠菌群b | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、邻苯二甲酸二丁酯（DBP） | a.限油炸面面饼检测。b.限面饼和调料的混合检验 | 抽取同一批次待销产品，方便食品抽样数量不少于8个独立包装，非油炸方便面约1.5kg，其他方便面约2.0kg。抽取样品量及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整 |
| 调味面制品 | 调味面制品 | 酸价（以脂肪计）a、过氧化值（以脂肪计）a、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、大肠菌群a | / | a.限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测。 | 抽取同一批次待销产品，方便食品抽样数量不少于8个独立包装，调味面制品约1.5kg。抽取样品量及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整 |

**注意事项：**

1.食用农产品、餐饮食品、加工食品按其属性分别归为食用农产品、餐饮食品以及相应的食品大类。

2.填写抽样单时，区域类型应选择校园周边（城市）或校园周边（乡镇），同时需在抽样单最下栏备注中注明“学校名称、校内或校外、以及校园类型”。例：北京大学-校外-大学；在对食堂供货商和校外供餐单位相关样品进行抽样时，还需注明：xxx公司配送xxx学校食品。

3.检验结果和处置情况及时通过“国家食品安全抽样检验信息系统”报送；建立报送分类B时，名称应包含“校园专项”，如“2022年XX省（市/区/县）校园专项”。