

2026年乌海市本级食品安全监督抽检任务明细表

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	计划抽样数	参数
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	20	镉(以Cd计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁
		大米	大米	大米	较高	20	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	20	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)
				发酵面制品	较高	20	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	20	酸值/酸价、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				玉米油	高	20	酸值/酸价、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	高	20	酸值/酸价、苯并[a]芘、乙基麦芽酚
				菜籽油	高	20	酸值/酸价、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
				大豆油	高	20	酸值/酸价、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	20	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)、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)
		食醋	食醋	食醋	一般	20	总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	20	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	20	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)

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	计划抽样数	参数
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	10	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)
				其他香辛料调味品	较高	10	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	20	谷氨酸钠、铅(以Pb计)
			半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	20	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	20	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	20	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	20	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
5	乳制品	乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	5	菌落总数、大肠菌群
6	饮料	饮料	碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	20	菌落总数、霉菌、酵母
7	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	较高	5	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	20	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	20	酒精度、甲醛
9	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	较高	5	菌落总数、大肠菌群、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	计划抽样数	参数
10	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	20	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品, 以Al计)
11	糕点	糕点	面包	面包	较高	20	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)、铝的残留量(干样品, 以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			月饼	月饼	较高	20	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)、铝的残留量(干样品, 以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			糕点	糕点	较高	20	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)、铝的残留量(干样品, 以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
12	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	20	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、铝的残留量(干样品, 以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
13	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	5	菌落总数、霉菌计数
14	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷 (自制)	一般	20	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)
				油饼油条 (自制)	较高	20	铝的残留量(干样品, 以Al计)
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻皮冻(自制)	高	20	铬(以Cr计)
		调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣烫底料 (自制)	较高	20	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		食用油、油脂及其制品 (自制)	食用油、油脂及其制品 (自制)	煎炸过程用油	较高	20	酸价(KOH)
		淀粉制品 (自制)	粉丝粉条 (自制)	粉丝粉条 (自制)	较高	16	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品, 以Al计)

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	计划抽样数	参数
		饮料（自制）	饮料 （自制）	奶茶（自制）	较高	20	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具 （餐馆自行消毒）	高	40	大肠菌群
				复用餐饮具 （集中清洗消毒服务 单位消毒）	较高	40	大肠菌群
15	畜禽肉及副 产品	畜禽肉及副产 品	畜肉	猪肉	高	20	2026年食用农产品系统必检项目
				牛肉	高	20	2026年食用农产品系统必检项目
				羊肉	高	20	2026年食用农产品系统必检项目
16	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
				大白菜	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
				普通白菜（小白菜、 小油菜、青菜）	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
				芹菜	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
				油麦菜	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
			茄果类蔬菜	茄子	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
				甜椒	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	50	2026年食用农产品系统必检项目
			豆类蔬菜	豇豆	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
			根茎类和薯芋类 蔬菜	胡萝卜	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
				姜	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目

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	计划抽样数	参数
				萝卜	较高	20	2026年食用农产品系统必检项目
17	水果类	水果类	浆果和其他小型 水果	葡萄	较高	40	2026年食用农产品系统必检项目
				草莓	较高	40	2026年食用农产品系统必检项目
			瓜果类水果	西瓜	较高	30	2026年食用农产品系统必检项目
18	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋	高	20	2026年食用农产品系统必检项目
19	机动					300	项目自选