

上海市崇明区卫生健康委员会文件

沪崇卫预防〔2026〕4号

关于印发《2026年崇明区食品安全 风险监测实施方案》的通知

各有关医疗卫生单位：

根据《上海市卫生健康委员会关于印发〈2026年上海市食品安全风险监测实施方案〉的通知》（沪卫食品〔2026〕5号）要求，结合本区实际情况，特制定《2026年崇明区食品安全风险监测实施方案》，现印发给你们，请遵照执行。

上海市崇明区卫生健康委员会

2026年5月6日

（此件公开发布）

(此页无正文)

上海市崇明区卫生健康委员会党政办 2026年5月6日印发

2026年崇明区食品安全风险监测实施方案

一、监测目的

收集本区食源性疾病信息和食品中污染物及有害因素污染数据，分析危害因素的分布和可能来源，主动及时发现食品安全隐患；分析本区食源性疾病的发病及流行趋势，提高食源性疾病的预警和控制能力；为开展食品安全风险评估、标准制（修）订与跟踪评价、风险预警和交流、监督管理等提供科学依据。

二、职责分工

（一）区卫生健康委

负责组织制定、实施辖区风险监测实施方案；负责辖区风险监测任务的组织管理与总体协调，落实风险监测经费、人员和设备保障，加强人才队伍建设和能力建设；组织开展辖区风险监测督导与考核，对拒不履行食源性疾病报告义务的医疗机构和医师予以责令改正，并按照规定予以不良执业行为记分；根据辖区风险监测情况，组织开展风险分析与研判，按要求做好信息交流、报告与通报工作。

（二）区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）

负责本区风险监测任务的具体实施，承担辖区内食源性疾病监测、食品污染和有害因素风险监测和区域性项目检测任务；按时规范报送辖区监测结果及数据，及时报告食品安全风险隐患；开展辖区风险分析与研判，按要求做好风险交流与报告工作。

（三）相关医疗机构

负责按本方案要求开展食源性疾病的监测和报告工作，承担食源性疾病的病例信息和生物样本的采集与检测工作，按时规范向区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）报送信息与样本；发现食源性疾病病例和食源性疾病暴发事件时，应按程序及时规范报告，并配合区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）开展食源性疾病暴发事件的流行病学调查工作。

三、监测内容

（一）食源性疾病监测

1. 食源性疾病病例监测

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）和开展食源性疾病诊疗的医疗机构对发现的食源性疾病病例和食源性聚集性病例进行监测和报告。

2. 食源性疾病暴发监测

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）对经流行病学调查核实确认的食源性疾病暴发事件进行监测、报告和分析。

3. 食源性疾病主动监测

哨点医院对由食品或怀疑由食品引起的，以腹泻症状为主诉的感染病例开展主动监测和调查。

4. 食源性致病菌分子溯源

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）对食源性疾病主动监测、食源性疾病专项监测的所有食源性致病菌分离株，食品

微生物及其致病因子监测的沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、弯曲菌和副溶血性弧菌（毒力基因 tdh 和/或 trh 阳性携带株）、大肠埃希氏菌（蛋与蛋制品）等分离株开展全基因组测序（WGS）分析；对食源性疾病暴发监测的食源性致病菌分离株开展全基因组测序（WGS）分析或脉冲场凝胶电泳（PFGE）分子分型。

5. 食源性致病菌耐药性监测

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）对食源性疾病暴发监测、食源性疾病主动监测、食源性疾病专项监测的所有食源性致病菌分离株，食品微生物及其致病因子监测的大肠埃希氏菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、弯曲菌、致泻大肠埃希氏菌分离株开展耐药性监测。

2026 年崇明区食源性疾病监测具体要求见附件 1。

（二）食品污染和有害因素风险监测

1. 化学污染物和有害因素监测

监测对象包括婴幼儿谷类辅助食品、鱼油等油脂类营养补充剂、谷物及其制品、肉及肉制品、餐饮食品（学生餐）、调味品、水产及其制品。监测项目包括丙烯酰胺、氯丙醇酯、缩水甘油酯、脂肪、亚硝胺、生物胺、塑化剂、抗氧化剂、防腐剂、着色剂、甜味剂、磷酸根离子、含铝添加剂、食用色素、亚硝酸钠、元素、兽药残留、真菌毒素、农药残留（见附件 2）。

2. 微生物及其致病因子监测

监测对象包括蛋与蛋制品、水产及其制品、蔬菜及其制品、即食食品（真空包装即食食品）、蜂蜜、餐饮食品（学生餐）、粮食制品、消毒餐饮具。监测项目包括创伤弧菌、大肠埃希氏菌、大肠菌群、单增李斯特菌、副溶血性弧菌、河弧菌、霍乱弧菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、蜡样芽孢杆菌、溶藻弧菌、沙门氏菌、嗜水气单胞菌、弯曲菌、厌氧梭菌及肉毒毒素、致泻大肠埃希氏菌（见附件 3、6）。

（三）食品中放射性污染监测

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）采集本地产蔬菜、粮食、奶粉、野生食用菌、茶叶 5 种食品送市疾病预防控制中心开展放射性污染监测（见附件 5）。

四、监测工作相关要求

（一）监测点

监测点：1 家三级医院（上海健康医学院附属崇明医院）、3 家二级医院（上海第十人民医院崇明分院、上海交通大学医学院附属新华医院长兴分院、上海市崇明区中西医结合医院）、18 家社区卫生服务中心。

（二）监测技术机构

1. 区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）

按照方案要求，按时规范完成采（送）样、留样、检测、数据上报、审核和汇总分析等风险监测工作。对于监测中发现的食品安全隐患，经核实后应当及时报告区卫生健康委。完善食品安

全风险监测采样、检验方法、仪器设备使用操作规程，通过质控考核、室间比对和能力验证等质量控制措施，确保监测数据真实可靠。

2. 相关医疗机构

食源性疾病病例监测医疗机构覆盖本区开展食源性疾病诊疗的医疗机构，食源性疾病主动监测国家哨点医院为上海健康医学院附属崇明医院。相关医疗机构应按照方案要求，切实加强食源性疾病病例监测和主动监测，按时规范报送病例基本信息、症状体征、饮食暴露史、临检结果、生物样本以及食源性致病菌分离株等监测内容，配合区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）开展食源性疾病暴发事件的流行病学调查。

（三）监测方法

按照《2026 年国家食品污染和有害因素风险监测工作手册》《2026 年国家食品中放射性污染风险监测手册》《2026 年食源性疾病监测工作手册》《2026 年上海市食品安全风险监测工作手册》中的方法进行监测。

五、监测结果报告

监测结果应当遵循《中华人民共和国食品安全法》相关规定，按照本实施方案要求，按时规范上报和通报。如发现重要食品安全隐患，应按程序及时报告。

区卫生健康委适时将辖区 2026 年食品安全风险监测方案、工作总结（包括食品污染和有害因素风险监测和食源性疾病监

测)报送市卫生健康委。接到辖区内医疗机构或区疾病预防控制中心(区卫生健康监督所)报告的重要食品安全隐患时,应当及时组织核实,核实后根据规范要求将相关信息报送区人民政府和市卫生健康委,并通报区市场监管部门。

(一) 食源性疾病监测

相关医疗机构:开展食源性疾病诊疗的医疗机构应当在病例诊断或完成检测后2个工作日内报送食源性疾病监测信息。国家哨点医院需采集监测对象的粪便/肛拭样本,应尽量在用药之前采集,每个工作日送至哨点医院实验室开展相关病原学检测,并及时将分离的食源性致病菌分离株送区疾病预防控制中心(区卫生健康监督所)进行复核。医疗机构发现食源性聚集性病例或重要食品安全隐患时,应当及时向区卫生健康委、区市场监管局和区疾病预防控制中心(区卫生健康监督所)报告。

区疾病预防控制中心(区卫生健康监督所):按时规范向市疾病预防控制中心报送监测结果、检验数据、食源性致病菌分离株以及相关流行病学调查报告。汇总、分析医疗机构报送的监测结果,发现有共同饮食暴露史的聚集性病例或重要食品安全隐患的,应当及时向区卫生健康委和市疾病预防控制中心报告。组织开展流行病学调查核实后的食源性疾病暴发事件,应及时通过“食源性疾病暴发监测系统”报告。

(二) 食品污染和有害因素风险监测

区疾病预防控制中心(区卫生健康监督所)按本方案要求按

时完成样品采样和检测工作，并在完成样品监测后的 2 个工作日内报送监测数据，重要隐患应当在核实后 2 小时内上报区卫生健康委，并及时报告市疾病预防控制中心。应于每月 25 日前将本月监测样品信息和检测数据上报至“全国化学污染物风险监测分析系统”和“全国食品微生物风险监测分析系统”。应于每月月底前将本月的超标及问题样品信息表上报区卫生健康委，并及时报告市疾病预防控制中心。

（三）食品中放射性污染监测

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）按本方案要求完成相关食品采集、前处理和送检工作。

六、质量管理与控制

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）及各医疗机构监测点应按照风险监测质量管理与控制工作的统一要求，建立健全内部质量管理体系，确保质量管理体系有效运行，并接受市卫生健康委食品安全风险监测质量控制中心的质量管理。

区卫生健康委对辖区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）、医疗机构开展定期督导与检查，确保各项操作遵照相关要求规范、有序进行。

附件：

1. 2026 年崇明区食源性疾病监测要求
2. 2026 年崇明区食品中化学污染物及有害因素监测计划表
3. 2026 年崇明区食品中微生物及其致病因子监测计划表

4. 2026 年崇明区食品安全风险监测检验表
5. 2026 年本地产食品中放射性污染风险监测计划表
6. 2026 年崇明区学生午餐采样计划表

2026 年崇明区食源性疾病监测要求

一、食源性疾病病例监测

（一）目的

对医疗机构发现的食源性疾病病例信息进行采集、汇总和分析，为发现食源性聚集性病例和食品安全隐患提供技术支持。

（二）监测主体

本区所有开展食源性疾病诊疗的医疗机构，包括综合医院、社区卫生服务中心等。

（三）监测内容

为贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》《食源性疾病监测报告工作规范（试行）》等要求，医疗机构对由食品或怀疑由食品引起的食源性疾病疑似病例、食源性疾病确诊病例和食源性聚集性病例进行监测报告。监测内容包括病例的基本信息、症状与体征、饮食暴露史、诊断结论等。

（四）监测结果报告

1. 医疗机构应当在病例诊断后 2 个工作日内通过“食源性疾病监测报告系统”填报病例监测信息。开展生物标本中致病因子检验且结果为阳性的，应当在检验结束后 2 个工作日内在“食源性疾病监测报告系统”补录检验结果和疾病名称。医疗机构发现食源性聚集性病例的，应当在 24 小时内向区卫生健康委、区市

场监管局和区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）报告。发现重要食品安全隐患、可能构成需启动应急预案的食品安全事故时，应当在核实后 2 个小时内向区卫生健康委、区市场监管局和区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）报告，并配合区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）做好流行病学调查工作。

2. 区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）应当在每个工作日审核、汇总、分析辖区内病例信息，及时完成上报工作。发现食源性聚集性病例时，应当及时进行核实，经核实认为可能与食品生产经营有关的，应在核实结束后 24 小时内向区卫生健康委和市疾病预防控制中心报告。发现重要食品安全隐患、可能构成需启动应急预案的食品安全事故时，应当在核实后 2 个小时内向区卫生健康委和市疾病预防控制中心报告。

二、食源性疾病暴发监测

（一）目的

对经流行病学调查确认的食源性疾病暴发事件信息进行收集和归因分析，掌握食源性疾病暴发事件的高危食品和危险因素，为预防食源性疾病暴发提供技术依据。

（二）监测主体

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）

（三）监测内容

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）经流行病学调查核实确认后的食源性疾病暴发事件。包括事件发生的时间、地点、

引发事件的原因、发病人群的基本情况、临床表现、临床诊断及可疑食物及样品检测结果等。

（四）监测结果报告

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）开展流行病学调查完毕7个工作日内，通过“食源性疾病暴发监测系统”上报流行病学调查报告。定期对本区上报的食源性疾病暴发事件进行汇总分析，按时向区卫生健康委提交分析报告。

三、食源性疾病主动监测

（一）目的

为食源性疾病诊断提供病原学确证，通过对食源性病原体进行深入分析，结合流行病学调查，了解本区重要食源性疾病的发病及流行趋势。

（二）监测主体

本区国家级哨点医院为上海健康医学院附属崇明医院。

（三）监测内容及要求

1. 病例监测。哨点医院对由食品或怀疑由食品引起的，以腹泻症状为主诉的感染病例开展信息收集和生物样本采集，2026年需采集的最低标本数量150例（应尽量多采），并对生物样本完成副溶血性弧菌、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、志贺氏菌和诺如病毒的检测工作。收集的信息包括病例基本信息、症状与体征、饮食暴露史等。

食源性致病病原检测方法具体见《2026年国家食源性疾病

监测工作手册》和《2026年上海市食品安全风险监测工作手册》。

2. 腹泻病例统计调查。哨点医院每月开展一次医院统计调查，对上个月本院的腹泻病人的就诊人数、标本采集数量、阳性标本数量及检出菌株等信息进行统计。

3. 实验室确诊病例调查核实。区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）负责对实验室确诊的疑似聚集性病例进行个案调查。

（四）监测结果报告

1. 哨点医院应当在完成病例调查和检验后2个工作日内通过“食源性疾病监测报告系统”填报病例监测信息，在每月的第一周通过“食源性疾病监测报告系统”将上个月的“腹泻病例统计调查”结果上报。并及时将采集的生物样本和食源性致病菌分离株报送所在区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）。

2. 区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）及时对哨点医院报送的食源性致病菌分离株进行复核；及时将食源性致病菌分离株送市疾病预防控制中心进行复核。

3. 区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）每个工作日审核、上报、汇总、分析本区的食源性疾病病例信息和阳性标本检测数据，发现有共同饮食史的聚集性病例或食品安全隐患时，应当及时进行信息核实，核实后24小时内向区卫生健康委报告。定期对辖区内上报数据和信息进行汇总分析，按时向区卫生健康委提交分析报告。

4. 区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）应当在 7 个工作日内完成对实验室确诊的疑似聚集性病例个案调查，并通过“食源性疾病监测报告系统”填报个案调查信息。

四、食源性致病菌分子溯源

（一）目的

对病人和食品中食源性致病菌分离株进行分子分型和聚类分析，为聚集性病例识别和调查提供技术支持。

（二）监测主体

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）

（三）监测内容

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）对食源性疾病主动监测、食源性疾病专项监测的所有食源性致病菌分离株，食品微生物及其致病因子监测的沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、弯曲菌和副溶血性弧菌（毒力基因 tdh 和/或 trh 阳性携带株）、大肠埃希氏菌（蛋与蛋制品）等分离株开展全基因组测序（WGS）分析；对食源性疾病暴发监测的食源性致病菌分离株开展全基因组测序（WGS）分析或脉冲场凝胶电泳（PFGE）分子分型。

（四）监测结果报告及要求

1. 区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）完成分析后，应及时将食源性致病菌菌株信息、分子分析图谱导入“国家食源性疾病分子溯源网络（TraNet）”。PFGE 数据从接收菌株至上报

国家食品安全风险评估中心不超过两周，WGS 数据要及时上报，2026 年度监测数据需在 2027 年 1 月 8 日前完成上报。

2. 区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）应当每周汇总辖区内分析结果，发现 cgMLST 等位基因位点差异个数小于 10，或 PFGE 图谱完全一致，并有共同饮食暴露史的聚集性病例时，应当及时进行信息核实，核实后 1 个工作日内向区卫生健康委报告。

五、食源性致病菌耐药监测

（一）目的

通过对食源性致病菌分离株开展耐药性监测，掌握本区主要食源性致病菌的耐药水平和耐药趋势，为耐药性风险评估提供基础数据。

（二）监测主体

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）。

（三）监测内容

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）对食源性疾病暴发监测、食源性疾病主动监测、食源性疾病专项监测的所有食源性致病菌分离株，食品微生物及其致病因子监测的大肠埃希氏菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、弯曲菌、致泻大肠埃希氏菌分离株开展药敏试验。

药敏试验的检测方法具体见《2026 年国家食源性疾病监测工作手册》《2026 年上海市食品安全风险监测工作手册》。

（四）监测结果报告及要求

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）完成食源性致病菌药敏试验后，应在7个工作日内通过“国家食源性疾病分子溯源网络（TraNet）”系统上报。

六、专项监测

（一）单核细胞增生李斯特氏菌感染病例专项调查

根据监测要求，全区所有食源性疾病病例监测医疗机构需要按照工作要求完成单核细胞增生李斯特氏菌感染确诊病例的报告。

区疾病预防控制中心（区卫生健康监督所）在获取单核细胞增生李斯特氏菌感染确诊病例信息后，深入开展单核细胞增生李斯特氏菌感染病例专项调查。

（二）食源性疾病病例人群调查

根据监测要求，对食源性疾病主动监测中食源性致病菌检测结果为阳性的病例开展入户问卷调查。

（三）肉毒中毒专项监测

通过对肉毒中毒病例进行监测，并结合个案调查及全基因组测序分析，明确其危险因素和病因食品，为肉毒中毒病例早期发现、污染源的追踪溯源和预防控制措施制定提供重要的科学依据。

附件 2

2026 年崇明区食品中化学污染物及有害因素监测计划表

序号	食品类别	食品品种	监测项目	采样环节 ^[1]	监测件数	监测月份	采样要求	截至上报时间	监测性质
1	特殊膳食食品	婴幼儿谷类辅助食品	丙烯酰胺	C1、C3	28	5、8	采集各类婴幼儿谷类辅助食品，米粉和面条样品数量不超过总数的 1/2。尽量采集加工温度高的食品，如磨牙棒、饼干、糕点等。优先采集本地生产和地方性流通产品。全部送嘉定检测。	10 月 20 日	国家常规
2	动物油脂及其制品	鱼油等油脂类营养补充剂	氯丙醇酯 ^[3] 、缩水甘油酯、脂肪、抗氧化剂 ^[4]	C1、C3	19	6、9	采集各种品牌、类型的鱼油、藻油、磷虾油、海洋精粹油及其他油脂类营养补充剂，并优先采集地方性流通产品。开展抗氧化剂的检测，其余送其他区检测。一式 4 份（留样、送检 3 份）	10 月 20 日	国家常规
3	谷物及其制品	谷物制品	防腐剂 ^[5] 、着色剂 ^[6] 、甜味剂 ^[7] 、磷酸根离子、含铝添加剂	C1、C2、C3、D	19	5、7	采集以小麦、大米、玉米等谷物为主要原料的生湿制品、生干制品和蒸制品。不采集油炸、焙烤食品。关注食品颜色，非白色食品至少占 2/3。农村（乡镇）和城市（街道）样品数量相当。 白色食品不检测着色剂，样品数不超过 1/3。 有馅料产品制样时均需去除馅料，只检测谷物部分。	8 月 20 日前完成 50%，10 月 20 日全部完成。	国家常规

序号	食品类别	食品品种	监测项目	采样环节 ^[1]	监测件数	监测月份	采样要求	截至上报时间	监测性质
							数据上报时,在“食品类别备注”中选择农村、城市,在“样品备注”中填写样品颜色。 开展防腐剂和磷酸根离子的检测,其余送其他地区检测。一式4份(留样、检测3份)		
4	肉及肉制品	烤肠	碱性橙 2、碱性橙 21、碱性橙 22、碱性嫩黄、罗丹明 B、酸性橙 II、红 2G、防腐剂 ^[5] 、着色剂 ^[6] 、抗氧化剂 ^[4] 、亚硝酸钠、氯丙醇酯 ^[8] 、缩水甘油酯、亚硝胺 ^[9] 、丙烯酰胺、脂肪	C1、C2、D	9	4	采集现制现售的烤肠,重点关注学校周边区域(校园周边范围的界定:500米内)。 采样数量9份,一式7份(留样、检测6份)。 开展防腐剂和抗氧化剂的检测,其余送其他地区检测。	6月30日	国家专项
5	餐饮食品	餐饮食品	喹诺酮类 ^[10] 、防腐剂 ^[5] 、抗氧化剂 ^[4] 、磷酸根离子、亚硝酸钠、氯丙醇酯 ^[8] 、缩水甘油酯、脂肪、生物胺 ^[11] 、塑化剂 ^[12]	D	72	4、5	不采样,接收浦东、宝山、虹口、嘉定、闵行、徐汇的样品,开展抗氧化剂和磷酸根离子的检测。	7月20日	国家专项
6	调味品	学生餐-食用油	铅、镉、总汞、总砷、总铬;黄曲霉毒素 B1、抗氧化剂 ^[4] 、酸价、过氧化值;3-氯-1,2-丙二醇;苯并[a]芘	D	2	4、9	4、9月各采集1份,品种、品牌尽量不同。 调味品仅二、三季度样品开展监测,与学生餐相同学校。重点关注和采集不常见的品种和品牌。采样量不低于500g*2份。	11月20日	省级专项
7	调味品	学生餐-盐	铅、镉、总汞、总砷、总铬	D	2	4、9	4、9月各采集1份,品种、品牌尽量不同。 调味品仅二、三季度样品开展监测,与学生餐相同学校。重点关注和采集不常见的品种和品牌。采样量不低于200g*2份。	11月20日	省级专项

序号	食品类别	食品品种	监测项目	采样环节 ^[1]	监测件数	监测月份	采样要求	截至上报时间	监测性质
8	调味品	学生餐-酱油	铅、镉、总汞、总砷、总铬；黄曲霉毒素 B1；防腐剂 ^[5] （除乙酸外的 12 种防腐剂）、甜味剂 ^[7]	D	2	4、9	4、9 月各采集 1 份，品种、品牌尽量不同。调味品仅二、三季度样品开展监测，与学生餐相同学校。采样量不低于 500g*2 份。	11 月 20 日	省级专项
9	调味品	学生餐-醋	铅、镉、总汞、总砷、总铬；黄曲霉毒素 B1	D	2	4、9	4、9 月各采集 1 份，品种、品牌尽量不同。调味品仅二、三季度样品开展监测，与学生餐相同学校。采样量不低于 500g*2 份。	11 月 20 日	省级专项
10	调味品	学生餐-料酒	铅、镉、总汞、总砷、总铬；黄曲霉毒素 B1；防腐剂 ^[5] 、甜味剂 ^[7]	D	2	4、9	4、9 月各采集 1 份，品种、品牌尽量不同。调味品仅二、三季度样品开展监测，与学生餐相同学校。采样量不低于 500g*2 份。	11 月 20 日	省级专项
11	调味品	学生餐-酿造酱	铅、镉、总汞、总砷、总铬；黄曲霉毒素 B1；防腐剂 ^[5] 、甜味剂 ^[7]	D	2	4、9	4、9 月各采集 1 份，品种、品牌尽量不同。调味品仅二、三季度样品开展监测，与学生餐相同学校。采集酿造酱（不是酱油），包括黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、海鲜酱等各种酿造酱；采样量不低于 500g*2 份。	11 月 20 日	省级专项
12	调味品	学生餐-香辛料	铅、镉、总汞、总砷、总铬；黄曲霉毒素 B1	D	2	4、9	4、9 月各采集 1 份，品种、品牌尽量不同。调味品仅二、三季度样品开展监测，与学生餐相同学校。采集干辣椒（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、五香粉、咖喱粉、八角、桂皮、姜粉等。重点关注和采集不常见的品种和品牌。采样量不低于 200g*2 份。	11 月 20 日	省级专项

序号	食品类别	食品品种	监测项目	采样环节 ^[1]	监测件数	监测月份	采样要求	截至上报时间	监测性质
13	调味品	学生餐-复合调味料	铅、镉、总汞、总砷；黄曲霉毒素 B1	D	2	4、9	4、9月各采集1份，品种、品牌尽量不同。调味品仅二、三季度样品开展监测，与学生餐相同学校，包括固体、半固体、液体复合调味料，可采集蚝油、固体汤料、鸡精、番茄沙司、浓汤宝、浓缩汤、调味清汁、虾酱、鱼子酱、肉酱、沙拉酱、沙茶酱等，重点关注和采集不常见的品种和品牌。采样量不低于200g*2份。	11月20日	省级专项
14	甲鱼专项	甲鱼养殖流通环节	抗生素[喹诺酮类 ^[10] 、四环素类 ^[13] 、磺胺类 ^[14] ）、兽药与禁用药物（丁香酚、MS-222、地西泮、奥沙西泮；硝基呋喃代谢物、硝基咪唑类、氯霉素等）]	A C1、 C2、 C3	40	5、7	1. 仅采集活的甲鱼（不可采集宰杀后样品）； 2. 尽量标识产地和来源；同一摊位同一来源的样品不可重复采样，同一摊位甲鱼样品最多不超过2件。 3. 同一季度同一具体采样点（摊位）采样不得超过2份，同一摊位同一来源的同种样品不可重复采样； 4. 样品名称需注明样品状态“活”； 5. 覆盖尽量多的养殖场所，于2、3季度开展，养殖场所每个池塘的甲鱼、养殖水、底泥匹配采集，如果同一个养殖场多个养殖池塘，可以独立样品计。所有流通环节甲鱼和店中养殖水也匹配采集，同一店铺内仅限采集1件。 6. 最小采样量1000g*2份，送第三方检测机构500g*2份。 7. 其他要求见具体工作方案。	11月20日	省级常规

注：1. 采样环节中 A 为种植养殖或屠宰或收购环节，B 为生产加工环节，C 为流通环节（C1 为商店，C2 为农贸市场，C3 为网店），D 为餐饮环节，E 为口岸，以下相同。

2. 氯丙醇酯（2 种）包括 3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯（3-MCPDE）和 2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯（2-MCPDE）。

3. 抗氧化剂（4 种）包括叔丁基对羟基茴香醚（BHA）、2,6-二叔丁基对甲基苯酚（BHT）、叔丁基对苯二酚（TBHQ）、2,6-二叔丁基-4-羟甲基苯酚（Ionox-100）。

4. 防腐剂（13 种）包括乙酸、丙酸、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸丙酯、对羟基苯甲酸异丙酯、对羟基苯甲酸丁酯、对羟基苯甲酸异丁酯、富马酸二甲酯、富马酸二乙酯，其中前 6 种是 GB 2760-2024 允许使用的，后 6 种是 GB 2760-2024 不允许使用的。

5. 着色剂（11 种）包括柠檬黄、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。白色小麦粉制品和大米粉制品不检测着色剂。

6. 甜味剂（6 种）包括甜蜜素、安赛蜜、糖精钠、阿斯巴甜、阿力甜、三氯蔗糖。

7. 氯丙醇酯（2 种）包括 3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯（3-MCPDE）和 2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯（2-MCPDE）。

8. 亚硝胺（2 种）包括 N-二甲基亚硝胺（NDMA）和 N-二乙基亚硝胺（NDEA）。

9. 喹诺酮类（6 种）包括：喹诺酮类包括恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星。仅限餐饮食品，采用预制菜中抗生素的检测方法。

10. 生物胺（9 种）包括色胺、β-苯乙胺、腐胺、尸胺、组胺、章鱼胺、酪胺、亚精胺和精胺。

11. 塑化剂（19 种）包括邻苯二甲酸二甲酯（DMP）、邻苯二甲酸二乙酯（DEP）、邻苯二甲酸二异丁酯（DIBP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-甲氧基）乙酯（DMEP）、邻苯二甲酸二（4-甲基-2-戊基）酯（BMPP）、邻苯二甲酸二（2-乙氧基）乙酯（DEEP）、邻苯二甲酸二戊酯（DPP）、邻苯二甲酸二己酯（DHXP）、邻苯二甲酸丁基苄基酯（BBP）、邻苯二甲酸二（2-丁氧基）乙酯（DBEP）、邻苯二甲酸二环己酯（DCHP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、邻苯二甲酸二苯酯（DPhP）、邻苯二甲酸二正辛酯（DNOP）、邻苯二甲酸二异壬酯（DINP）、邻苯二甲酸二壬酯（DNP）、间苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DOIP）、对苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DOTP）。

12. 四环素类（4 种）包括土霉素、强力霉素、金霉素、四环素。学生午餐中样品含动物源性食品的样品需检测兽药残留。

13. 磺胺类（18 种）：磺胺吡啶、磺胺噻唑、磺胺甲基嘧啶、磺胺嘧啶、磺胺二甲异嘧啶、磺胺甲噁唑、磺胺二甲异噁唑、磺胺甲噻二唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲氧嗪、磺胺对甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺氯哒嗪、磺胺二甲噁唑、磺胺多辛、磺胺苯酰、磺胺喹噁啉、磺胺二甲氧嗪。

2026 年崇明区食品中微生物及其致病因子监测计划表

序号	食品类别	食品品种	监测项目	监测件数	监测次数	监测时间(月)	采样环节	采样要求	监测性质	截止上报时间
1	水产及其制品	虾	单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌(定量)、沙门氏菌、嗜水气单胞菌、霍乱弧菌	8	3	5、8、10	C1、C2、C3、D	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以流通环节(包括超市、零售店、农贸市场、网购、批发市场等)为主, 兼顾餐饮环节。采样比例约为 C1: C2: C3: D=2: 3: 2: 1, 可视实际情况调整, 超市不高于 30%; 2. 兼顾预包装和散装产品; 3. 以本地为主, 尽可能覆盖市售所有品牌; 4. 采样兼顾活、鲜、冰鲜、冷冻产品, 可根据实际情况调整样品种类; 5. 样品备注“常规 3-虾”。 	省级常规	12 月 20 日
2	水产及其制品	动物性淡水产品	创伤弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌(定量)、金黄色葡萄球菌(定量)、沙门氏菌、霍乱弧菌	10	4	3、5、8、11	C1、C2、C3、D	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采集活、鲜、冰鲜、冷冻等各种状态的淡水产品; 2. 涵盖流通环节和餐饮环节, 采样数量约为 C1: C2: C3: D=1: 2: 1: 1; 3. 采集散装或预包装产品; 4. 郊区尽量覆盖偏远地区样品; 5. 样品名称用括号标注样品状态(活/鲜/冰鲜/冷冻等); 6. 样品备注“常规 3-动物性淡水产品”。 	省级常规	12 月 20 日

序号	食品类别	食品品种	监测项目	监测件数	监测次数	监测时间(月)	采样环节	采样要求	监测性质	截止上报时间
3	蛋及蛋制品	鲜蛋	菌落总数(仅蛋内容物)、大肠埃希氏菌计数(仅蛋内容物)、沙门氏菌	8	4	3、6、8、11	A C1、 C2、 C3、	<ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顾散装和预包装产品。预包装产品尽可能覆盖市售所有品牌；各区沟通不可重复采集同一品牌同一种类的样品； 2. 包括超市、农贸市场、零售店、网购等，兼顾农村散养户；青浦、崇明需要覆盖农村及养殖环节样品； 3. 应粗略根据市场消费情况，确定各类型采样地点的样品数量，超市不高于30%； 4. 重点关注标称“可生食”的鸡蛋，并需记录储存温度； 5. 以鸡蛋为主，但采样比例不超过70%，兼顾其他禽蛋种类，如鸭蛋、鹅蛋、鸽子蛋、鹌鹑蛋等（不限于上述品种）； 6. 不得采有裂纹或已有破损的鲜蛋； 7. 散装样品：若为自行简易包装，随机抽取1包或n包；若为散装自选，选择四角与中间作为取样点随机抽取。要求鸡蛋/鸭蛋不少于15枚，鹌鹑蛋、鸽子蛋等体积较小的蛋类不少于70枚，鹅蛋等体积较大的蛋类不少于8枚； 8. 预包装：随机抽取，应注意采集同一批次样品。鲜蛋的数量同散装； 9. 填报时需在样品补充信息注明是否为可生食蛋（在下拉选择项中选择其一）：①包装标识是否为可生食-是-常温储存；②包装标识是否为可生食-是-冷藏储 	国家 常规	12月 20日

序号	食品类别	食品品种	监测项目	监测件数	监测次数	监测时间(月)	采样环节	采样要求	监测性质	截止上报时间
								存；③包装标识是否为可生食-否； 10. 分别检测蛋壳和蛋内容物。同一样品采集时编号为“样品编号”，蛋壳和蛋内容物分别以“蛋壳”和“蛋内容物”区别，即蛋壳编号为“样品编号-K”，蛋内容物编号为“样品编号-N”。		
4	蛋及蛋制品	再制蛋类（皮蛋、咸蛋、糟蛋、麻酱蛋、毛蛋等）	菌落总数、大肠埃希氏菌计数、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌	5	4	3、6、8、11	A C1、 C2、 C3、	1. 采集皮蛋、咸蛋、糟蛋、麻酱蛋、毛蛋等，兼顾散装和预包装产品； 2. 包括超市、农贸市场、零售店、网购等，兼顾农村散养户（如有，可与鲜蛋同时采样）； 3. C1: C2: C3: D=1; 1; 1; 1，根据具体市场销售情况，可以适当调整各环节采样比例，超市不高于 30%； 4. 预包装产品尽可能覆盖市售所有品牌，同一品牌同一产品不可重复采样； 5. 散装：若为自行简易包装，随机抽取 1 包或 n 包；若为散装自选，选择四角与中间作为取样点随机抽取。要求最低采样枚数为：产品为鸡蛋/鸭蛋不少于 8 枚，鹌鹑蛋、鸽子蛋等体积较小的蛋类不少于 30 枚，鹅蛋等体积较大的蛋类不少于 4 枚。； 6. 预包装：随机抽取，应注意采集同一批次样品。蛋的枚数同散装； 7. 不得采蛋壳有裂纹或已有破损的产品； 8. 检测可食用部分。	国家常规	12 月 20 日

序号	食品类别	食品品种	监测项目	监测件数	监测次数	监测时间(月)	采样环节	采样要求	监测性质	截止上报时间
5	蔬菜及蔬菜制品	即食蔬菜制品	单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌(定量)、沙门氏菌、弯曲菌、致泻大肠埃希氏菌	8	4	3、6、8、11	C1、C2、C3、D	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包括仅以新鲜蔬菜为原料，采用预处理、清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、消毒、漂洗、去除表面水等处理，制作成沙拉或中式凉拌菜，可直接入口食用的产品； 2. 以流通环节为主，兼顾餐饮环节，采样数量约为C1: C2: C3: D=2: 1: 2: 2，根据市场实际情况，农贸市场样品可适当调整至其他环节； 3. 以散装为主，兼顾简易包装和预包装； 4. 样品采集后在原保存温度下运输，应尽快送达实验室检验； 5. 样品备注“常规7-即食蔬菜制品”。 	省级常规	12月20日
6	谷物及其制品	熟制面米制品	菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌(定量)、蜡样芽孢杆菌(定量)、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	8	4	4、6、8、10	C1、C2、C3、D	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采集散装及预包装样品，覆盖流通和餐饮环节，采样数量约为C1: C2: C3: D=1: 1: 1: 1，农贸市场的采样量可视情况调整至其他流通环节； 2. 采集熟制面米制品，包括常温、冷藏、冷冻状态，不采集刚经高温熟制的面米产品；重点关注流通环节保质期较短、冷藏可即食的熟制面米制品 3. 样品名称用括号注明馅料和是否可即食，如“蛋黄馅-可即食、肉馅-非即食”； 4. 样品备注“常规10-熟制面米制品”。 	省级常规	12月20日

序号	食品类别	食品品种	监测项目	监测件数	监测次数	监测时间(月)	采样环节	采样要求	监测性质	截止上报时间
7	食品相关产品	消毒餐具	大肠菌群	10	3	4、6、9	D	<p>1. 采集由消毒公司直接供应的有简易包装的产品；或由餐饮店自行消毒的产品，样品比例为 1:1，根据实际情况，可调整比例；</p> <p>2. 消毒公司集中提供的产品，采样比例约为碗盘杯勺一套:单独餐具=2:1，尽量采集不同消毒厂家的产品，样品备注“常规 15-消毒餐饮具(集中消毒)”；</p> <p>3. 由餐饮店自行消毒的产品，采样比例约为碗:杯:勺:筷:盘=1:1:1:1:1，样品备注“常规 15-消毒餐饮具(自行消毒)”。</p>	省级常规	12月20日
8	肉毒梭菌专项	真空包装即食食品、蜂蜜、家庭自制发酵、腌制/熏制食	厌氧梭菌及肉毒毒素、菌落总数、大肠菌群、单增李斯特菌、沙门氏菌	7	4	3、4、7、10	C1、C2、C3、D	<p>1. 采集真空包装食品(包括简易真空包装)，重点关注网购真空包装、简易真空包装、网购简易真空包装的即食食品及家庭自制食品；</p> <p>2. 采集生产加工、家庭自制、流通环节(包括超市、零售店、农贸市场、网购、批发市场等)样品；</p> <p>3. 覆盖流通和餐饮环节，各环节采样比例 C1: C2: C3: D=2: 1: 1: 1，根据市场情况，可适当调整采样比例；</p> <p>4. 重点关注散装蜂蜜；</p> <p>5. 兼顾常温、冷藏和冷冻保存产品；</p> <p>6. 根据本区实际情况，优先考虑本市居民食用习惯，确定采样食品种类和数量；</p> <p>7. 采样时注意记录生产日期，并上报监测系统；</p> <p>8. 记录样品采集时的货架保存温度，并上报监测系统</p>	国家专项	12月20日

序号	食品类别	食品品种	监测项目	监测件数	监测次数	监测时间(月)	采样环节	采样要求	监测性质	截止上报时间
		品						“样品备注”； 9. 一式两份(不少于 500g)，一份送市疾控检测厌氧梭菌及肉毒毒素。		
9	甲鱼专项	甲鱼养殖及流通环节	创伤弧菌、副溶血性弧菌、霍乱弧菌、溶藻弧菌、河弧菌	20	2	5、7	A C1、 C2、 C3	1. 仅采集活的甲鱼(不可采集宰杀后样品)； 2. 尽量标识产地和来源；同一摊位同一来源的样品不可重复采样，同一摊位甲鱼样品最多不超过 2 件。 3. 同一季度同一具体采样点(摊位)采样不得超过 2 份，同一摊位同一来源的同种样品不可重复采样； 4. 样品名称需注明样品状态“活”； 5. 崇明覆盖尽量多的养殖场所，于 2、3 季度开展，养殖场所每个池塘的甲鱼、养殖水、底泥匹配采集，如果同一个养殖场多个养殖池塘，可以独立样品计。所有流通环节甲鱼和店中养殖水也匹配采集，同一店铺内仅限采集 1 件。 6. 其他要求见具体工作方案。	省级 常规	11 月 20 日

注：

1. 每个食品品种在同一采样地点最多采集 2 份样品，对于销售量大的采样点(超市，农贸市场不同摊位)可适当增加(不超过 5 份)。所有类别在同一采样点样品数量不超过 5 份，大型超市、农贸市场场所采集样品数量不超过 30 份。原则上采样点应覆盖辖区内全部街道/乡镇。
2. 同一具体采样地点的同一种样品不得重复采样。
3. 除个别大型水产品只能切割局部作为样品外，一般随机采集完整的个体，待检验时再按要求取一定部位检样。个体较小的散装样品，以销售点的四角与中间作为取样点，随机选取单独个体进行取样。
4. 预包装和散装(含简易包装)均需要按要求上传样品照片。预包装样品随机抽取，应注意采集同一批次样品；散装：若为自行简易包装，随机抽取 1 包或 n 包；若为散装自选，选择四角与中间作为取样点随机抽取。
5. 样品优先按各采样类别食品采样要求注明的保存条件或常规样品运输要求进行运输。其他弯曲菌检测样品采集后立即低温保存(4-7℃)，

避免直接接触冰块，避免弯曲菌的死亡；弧菌检测样品采集后室温保存，样品应尽快送达实验室检测，以避免弧菌的损伤/死亡。

6. 网购环节不得采集有本地实体门店的外卖平台产品（包括：饿了么、美团、京东到家等外卖平台），另有说明的除外
7. 大肠埃希氏菌：抗生素敏感性检验、全基因组测序（蛋与蛋制品分离菌株），平板取1株同时开展抗生素敏感性检验和全基因组测序
8. 单核细胞增生李斯特氏菌：多位点序列分型（MLST）、抗生素敏感性检验、全基因组测序
9. 副溶血性弧菌：毒力基因（t1h、tdh、trh）、抗生素敏感性检验、全基因组测序（仅对毒力基因tdh和/或trh携带株开展）
10. 霍乱弧菌：毒力基因
11. 金黄色葡萄球菌：多位点序列分型（MLST）、肠毒素基因（sea、seb、sec、sed、see）、耐药基因（mecA）、肠毒素（菌株产肠毒素能力检测，以及对发酵乳、蛋糕中检出金黄色葡萄球菌的样品进行肠毒素检测）
12. 蜡样芽孢杆菌：毒力基因（hb1C、nheB、cesB）
13. 沙门氏菌：血清分型、多位点序列分型（MLST）、抗生素敏感性检验、全基因组测序
14. 致泻大肠埃希氏菌：毒力基因、抗生素敏感性检验、全基因组测序
15. 弯曲菌：种属鉴定、血清分型（空肠弯曲菌，PCR法）、全基因组测序
16. 厌氧梭菌：种属鉴定、毒力基因（毒素基因A型、B型、E型、F型）、肉毒毒素。

2026 年崇明区食品安全风险监测检验表

序号	食品品种	监测项目	检测方法	方法检出限
1	虾	单核细胞增生李斯特氏菌	监测工作手册	0/25g
		副溶血性弧菌（定量）	监测工作手册	3 MPN/g
		沙门氏菌	监测工作手册	0/25g
		嗜水气单胞菌	监测工作手册	0/25g
		霍乱弧菌	监测工作手册	0/25g
2	动物性淡水产品	创伤弧菌	监测工作手册	0/25g
		单核细胞增生李斯特氏菌	监测工作手册	0/25g
		副溶血性弧菌（定量）	监测工作手册	3 MPN/g
		霍乱弧菌	监测工作手册	0/25g
		金黄色葡萄球菌（定量）	监测工作手册 第二法 平板计数法	10 CFU/g
		沙门氏菌	监测工作手册	0/25g
3	鲜蛋	菌落总数（仅蛋内容物）	监测工作手册 第一法 平板计数法	蛋内容物 10 CFU/ g (mL)
		大肠埃希氏菌计数（仅蛋内容物）	监测工作手册 第二法 平板计数法	蛋内容物 10 CFU/ g (mL)
		沙门氏菌	监测工作手册	1. 蛋壳 ① 鸡蛋/鸭蛋等（10 枚）： 0/10 枚 ② 鹅蛋等（5 枚）： 0/5 枚 ③ 鹌鹑蛋/鸽子蛋等（50 枚）： 0/50 枚 2. 蛋内容物 0/ 300g (mL)
4	皮蛋、咸	菌落总数	监测工作手册 第一法 平板计数法	10 CFU/ g (mL)

序号	食品品种	监测项目	检测方法	方法检出限
	蛋、糟蛋、 麻酱蛋、 毛蛋等	大肠埃希氏菌计数	监测工作手册 第二法 平板计数法	10 CFU/ g (mL)
		单核细胞增生李斯特氏菌	监测工作手册	0/25 g
		沙门氏菌	监测工作手册	0/25 g
5	即食蔬菜 制品	单核细胞增生李斯特氏菌	监测工作手册	0/25g
		金黄色葡萄球菌（定量）	监测工作手册	10 CFU/g
		沙门氏菌	监测工作手册	0/25g
		弯曲菌	监测工作手册 第一法 定性检验	0/25g
		致泻大肠埃希氏菌	监测工作手册	0/25g
6	熟制面米 制品	菌落总数	监测工作手册 第一法 平板计数法	10 CFU/g
		大肠菌群	监测工作手册 第二法 平板计数法	10 CFU/g
		金黄色葡萄球菌（定量）	监测工作手册	10 CFU/g
		蜡样芽孢杆菌（定量）	监测工作手册 第一法 平板计数法	10 CFU/g
		沙门氏菌	监测工作手册	0/25g
		单核细胞增生李斯特氏菌	监测工作手册	0/25g
7	消毒餐饮 具	大肠菌群	GB14934-2016 纸片法	0/50cm ²
8	真空包装 即食食 品、蜂蜜、 家庭自制 发酵、腌 制/熏制 食品	厌氧梭菌及肉毒毒素	监测工作手册	0/25 g
		菌落总数	监测工作手册 第一法 平板计数法	10 CFU/g
		大肠菌群	监测工作手册 第二法 平板计数法	10 CFU/g
		单核细胞增生李斯特氏菌	监测工作手册	0/25 g
		沙门氏菌	监测工作手册	0/25 g
9	学生餐	大肠埃希氏菌计数	监测工作手册	10 CFU/g
		单核细胞增生李斯特氏菌	监测工作手册	0/25 g
		副溶血性弧菌	监测工作手册	0/25 g

序号	食品品种	监测项目	检测方法	方法检出限
		金黄色葡萄球菌	监测工作手册 第一法 定性检验	0/25 g
		蜡样芽孢杆菌（定量）	监测工作手册 第一法 平板计数法	10 CFU/g
		沙门氏菌	监测工作手册	0/25 g
		弯曲菌	监测工作手册	0/25 g
		致泻大肠埃希氏菌	GB4789.6-2016	0/25 g
10	甲鱼养殖 及流通环 节	创伤弧菌	监测工作手册	0/只
		副溶血性弧菌（定性或定量）	监测工作手册	0/只
		霍乱弧菌	监测工作手册	0/只
		溶藻弧菌	监测工作手册	0/25g
		河弧菌	监测工作手册	0/25g

2026 年崇明区食品中放射性污染风险监测计划表

序号	食品类别	食品品种	监测项目	采样数量 (份)	监测 件数	监测 时间 (月)	采样 环节	采样要求	监测 性质	截止上报 时间
1	当地 食品	蔬菜	^{90}Sr 、 ^{210}Po 、 ^{210}Pb 、 ^{238}U 、 ^{226}Ra 、 ^{228}Ra 、 ^{40}K 、 ^{137}Cs	1 种 5 份(每份鲜重不少于 20kg)	2	6-10	A	1、采集当地种植的蔬菜,以叶菜为主,优先考虑露天生长的叶菜; 2、附采样照片	省级 常规	12 月 20 日
		粮食	^{90}Sr 、 ^{210}Po 、 ^{210}Pb 、 ^{238}U 、 ^{226}Ra 、 ^{228}Ra 、 ^{40}K 、 ^{137}Cs	1 种 5 份(风干籽实,每份 5kg 左右)	1		A	1、采集当地种植的主要粮食作物; 2、附采样照片		
		奶粉	^{90}Sr 、 ^{210}Po 、 ^{210}Pb 、 ^{238}U 、 ^{226}Ra 、 ^{228}Ra 、 ^{40}K 、 ^{137}Cs	1 种 5 份(每份干重 5kg 左右)	1		C1	附采样照片		
		野生食用菌	^{137}Cs 、 ^{134}Cs 、 ^{60}Co 、 ^{210}Pb 、 ^{238}U 、 ^{226}Ra 、 ^{228}Ra 、 ^{40}K 、 ^{210}Po	1 种 5 份(每份干重 10kg 左右)	1		A、C2	附采样照片		
		茶叶	^{90}Sr 、 ^{137}Cs 、 ^{134}Cs 、 ^{60}Co 、 ^{210}Pb 、 ^{238}U 、 ^{226}Ra 、 ^{228}Ra 、 ^{40}K	1 种 5 份(每份鲜重不少于 15kg)	1		C1	附采样照片		

注: 1. 采样环节中 A 为种植养殖或屠宰或收购环节, B 为生产加工环节, C 为流通环节 (C1 为商店, C2 为农贸市场、C3 为网店), D 为餐饮环节, E 为口岸。

2. 蔬菜: 白菜、小白菜、青菜、香菜、油麦菜、菠菜、空心菜、油菜、茼蒿、水芹菜、马齿苋、香椿、芥菜、马兰头、苋菜、豌豆苗等。

3. 粮食: 大米、小麦、玉米粒等。

4. 野生蘑菇: 产野生蘑菇的地区采集当地产的野生蘑菇, 如果没有野生蘑菇, 则采集当地种植的蘑菇。

附件 6

2026 年崇明区学生餐采样计划表

序号	采样类别	采样时间	学校	食品类别	份数	重量	监测项目
1	食品	3 月	江帆幼儿园	类别不限，米面制品、生禽畜肉、水产类、蔬菜类、蛋类、混合食品等均可，重点关注凉拌/夹心类米面制品、凉拌菜等	2	2200	微生物指标：单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌(定量)、沙门氏菌、弯曲菌、致泻大肠埃希氏菌、大肠埃希氏菌计数 理化指标：多元素分析、米酵菌酸、兽药残留(喹诺酮类、四环素类、甲硝唑、氟苯尼考和氟苯尼考胺、 β -受体激动剂)、农药残留
			南西新城幼儿园		2	2200	
			港沿幼儿园		2	2200	
			庙镇幼儿园		2	2200	
		4 月	上海市崇明区平安小学		2	2200	
			上海市崇明区崇东中学		2	2200	
			上海市崇明区竞存小学新民校区		2	2200	
			上海市崇明区大新中学		2	2200	
		9 月	上海市崇明区向化小学		2	2200	
			上海市崇明区堡镇中学		2	2200	
			上海世外教育附属崇明区汇明学校		2	2200	
			上海市崇明区城桥中学		2	2200	
		11 月	金珠幼儿园		2	2200	
			上海盛源甜心幼儿园		2	2200	
			建设幼儿园		2	2200	
			竖新幼儿园		2	2200	

序号	采样类别	采样时间	学校	食品类别	份数	重量	监测项目
2	调味品	4月	上海市崇明区平安小学	食用油、盐	各1	1000	铅、镉、总汞、总砷、总铬；黄曲霉毒素B1、抗氧化剂（BHA、BHT、TBHQ）、酸价、过氧化值；3-氯-1,2-丙二醇；苯并[a]芘、防腐剂（除乙酸外的12种防腐剂）、甜味剂（糖精钠、甜蜜素、安赛蜜）
			上海市崇明区崇东中学	酱油、醋	各1	1000	
			上海市崇明区竞存小学新民校区	料酒、酿造酱	各1	1000	
			上海市崇明区大新中学	香辛料、复合调味料	各1	1000	
		9月	上海市崇明区向化小学	食用油、盐	各1	1000	
			上海市崇明区堡镇中学	酱油、醋	各1	1000	
			上海世外教育附属崇明区汇明学校	料酒、酿造酱	各1	1000	
			上海市崇明区城桥中学	香辛料、复合调味料	各1	1000	

注：1. 酿造酱（不是酱油），包括黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、海鲜酱等各种酿造酱

2. 香辛料采集干辣椒（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、五香粉、咖喱粉、八角、桂皮、姜粉等

3. 复合调味料包括固体、半固体、液体复合调味料，可采集蚝油、固体汤料、鸡精、番茄沙司、浓汤宝、浓缩汤、调味清汁、虾酱、鱼子酱、肉酱、沙拉酱、沙茶酱等