

总务处食品安全工作简报

2019年第三期（总第7期）

复旦大学总务处餐饮管理办公室编

2019年第三季度刊

本期目录：

【检测结果】

- 一、食品安全委托第三方检测结果通报
- 二、食品安全检测实验室检测结果通报

【文件学习】

一、国家卫生健康委关于印发食源性疾病预防报告工作规范（试行）的通知（国卫食品发〔2019〕59号）

【科普知识】

- 一、食补维生素 A，胡萝卜最有效吗？
- 二、立秋该不该贴秋膘？

【检测结果】

食品安全委托第三方检测结果通报

2019年第三季度，食品安全委托第三方检测覆盖张江食堂、本部食堂、江湾食堂、枫林食堂，共检测样品43个，检测项目数390项，其中不合格项目数0项，检测合格率100.00%，现将检测结果通报如下：

2019年7月 第三方检测结果（张江食堂）

序号	食材种类	样品名称	采集餐厅名称	区域	检验项目	报告编号	检测结果
1	生产用水	生产用水	张江一楼大餐厅		总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以N计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚氯酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总α放射性、总β放射性 判定依据：GB 5749-2006	W01906117233	合格
2	餐具	餐盘			大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906117237	合格
3		筷子			W01906117236	合格	
4	即食食品环节表面	刀具		专间	大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	W01906117235	合格
5		砧板				W01906117234	

2019年8月 第三方检测结果（本部食堂、江湾食堂）

序号	食材种类	样品名称	采样餐厅名称	区域	检验项目	报告编号	检测结果
1	生产用水	生产用水	本部食堂		总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以N计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚硝酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总α放射性、总β放射性 判定依据：GB 5749-2006	W01906120163	合格
2	餐具	筷子	本部一楼		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906120164	合格
3		餐盘	大餐厅			W01906120165	合格
4	即食食品环节表面	刀具			大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	W01906120167	合格
5		砧板				W01906120166	
6		专间人员手				W01906120168	
7	餐具	餐盘			大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906120169	合格
8	净水	净水	本部西餐厅	专间	色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、总硬度（以碳酸钙计）、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氯仿、四氯化碳、氟化物、总大肠菌群、菌落总数、余氯 判定依据：CJ94-2005	W01906120170	合格
9	食用冰	食用冰		吧台	色度、滋味气味、状态、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠	W01906120171	合格

					菌群 判定依据：GB2759-2015		
10	即食 食品 环节 表面	刀具	本部二楼 大餐厅	专 间	大肠菌群、金黄色葡萄球 菌、沙门氏菌、志贺氏菌、 菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	W01906120173	合格
11		砧板				W01906120172	
12	餐具	筷子		专 间	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906120175	合格
13		餐盘				W01906120176	合格
14		熟盆				W01906120174	合格
15	即食 食品 环节 表面	刀具	本部清真 餐厅	专 间	大肠菌群、金黄色葡萄球 菌、沙门氏菌、志贺氏菌、 菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	W01906120178	合格
16		砧板				W01906120177	
17	餐具	勺子		专 间	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906120179	合格
18		餐盘				W01906120180	合格
19	食用 冰	食用 冰	本部大家 沙龙咖啡 厅	吧 台	色度、滋味气味、状态、 铅、沙门氏菌、金黄色葡 萄球菌、菌落总数、大肠 菌群 判定依据：GB2759-2015	W01906120181	合格
20		食用 冰	创新创业 学院咖啡 厅	吧 台	判定依据：GB2759-2015	W01906120182	合格
21		食用 冰	江湾图书馆咖 啡厅		色度、滋味气味、状态、 铅、沙门氏菌、金黄色葡 萄球菌、菌落总数、大肠 菌群 判定依据：GB2759-2015	W01906120183	合格

2019年9月 第三方检测结果（枫林校区）

序号	食材种类	样品名称	采样餐厅名称	区域	检验项目	报告编号	检测结果
1	生产用水	生产用水	二号书院食堂		总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以N计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚氯酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总α放射性、总β放射性 判定依据：GB 5749-2006	W01906121993	合格
2	餐具	餐盘	二号书院食堂 B1 楼		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906121995	合格
3		筷子				W01906121994	合格
4		餐盘	二号书院 1 楼		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906121997	合格
5						W01906121996	合格
6		筷子				W01906121998	合格
7		餐盘				W01906121999	合格
8		筷子					
9		净水	净水	二号书院食堂西园餐厅	冷菜间	色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、总硬度（以碳酸钙计）、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氯仿、四氯化碳、氟化物、总大肠菌群、菌落总数、余氯 判定依据：CJ94-2005	W01906122000
10	食用冰	食用冰	枫林二号书院咖啡厅		色度、滋味气味、状态、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群 判定依据：GB2759-2015	W01906122001	合格
11		食用冰	枫林图书馆咖啡厅			W01906122002	合格

12	生产用水	生产用水	枫林清真餐厅	总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以N计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚氯酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总α放射性、总β放射性 判定依据：GB 5749-2006	W01906122003	合格
13	餐具	餐盘		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906122007	合格
14		筷子			W01906122006	合格
15	生产用水	生产用水	护理学院食堂	总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以N计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚氯酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总α放射性、总β放射性 判定依据：GB 5749-2006	W01906122008	合格
16	餐具	餐盘		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906122010	合格
17		筷子			W01906122009	合格

食品安全检测实验室检测结果通报

2019年第三季度，食品安全检测实验室检测样品24个，检测项目数28个，检测合格率82.14%，现将检测结果通报如下：

检测日期	所属食堂	样品名称	检测项目	检测结果	判定
2019.9.2	本部一楼	杂鱼（留样菜）	菌落总数	309	合格
2019.9.2			大肠菌群	0	合格
2019.9.2			金黄色葡萄球菌	7.86	合格
2019.9.2	本部一楼	杂鱼（当餐）	大肠菌群	0	合格
2019.9.2			金黄色葡萄球菌	<7.88	合格
2019.9.18	本部二楼	筷子	ATP	173	合格
2019.9.18		勺子	ATP	53	合格
2019.9.18	南区一楼	筷子	ATP	76	合格
2019.9.20	南区春晖	餐盘	ATP	8	合格
2019.9.20	南区二楼	勺子	ATP	18	合格
2019.9.20		炒饭碗	ATP	27	合格
2019.9.20		勺子	ATP	76	合格
2019.9.20	南区清真	面碗	ATP	24	合格
2019.9.20	南区教工	筷子	ATP	69	合格
2019.9.20	本部三楼 （留样菜）	包菜炒回锅肉	菌落总数	4.43×10^6	不合格
2019.9.20		炒豆芽	大肠杆菌	<1000	合格
2019.9.20		炒河粉	菌落总数	6.36×10^6	不合格

2019.9.20		炒萝卜丝	大肠杆菌	<1000	合格
2019.9.20		肉圆	菌落总数	8620	合格
2019.9.20			大肠杆菌	<1000	合格
2019.9.20		西芹虾仁	大肠杆菌	<1000	合格
2019.9.20		蒸鱼	菌落总数	9.52×10^5	不合格
2019.9.25	张江一楼	炒饭餐盘	ATP	671	不合格
2019.9.25		勺子	ATP	127	合格
2019.9.25	张江二楼	餐盘	ATP	30	合格
2019.9.25		筷子	ATP	0	合格
2019.9.25	张江清真	面碗	ATP	345	不合格
2019.9.25		勺子	ATP	19	合格

样品超标原因及后期整改措施：

留样菜菌落总数超标，培训留样员工菜肴冷却后再存入留样冰箱，且每份留样菜单独留样盒留样盖，避免交叉污染；餐具 ATP 超标建议餐厅自查洗消流程，加强餐具的保洁，避免二次污染。

【文件学习】

国家卫生健康委关于印发食源性疾病监测报告

工作规范（试行）的通知

国卫食品发〔2019〕59号

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生健康委，
中国疾病预防控制中心、国家食品安全风险评估中心：

为规范卫生健康系统食源性疾病监测报告工作，根据《中华人民共和国食品安全法》第十四条、第一百零三条、第一百零四条等规定，我委组织制定了《食源性疾病监测报告工作规范（试行）》（见附件）。现印发给你们，请遵照执行。

国家卫生健康委

2019年10月17日

【科普知识】

食补维生素 A，胡萝卜最有效吗？

维生素 A 又称视黄醇，是人类最早发现的维生素。它是人类必需的一种脂溶性维生素，在动物性食物如乳品类、蛋类和动物肝脏中含量丰富。早在 1500 多年前我国就有对夜盲症的描述和明目的记载。

在一些不发达地区，动物性食物供应较少，只能通过食用含有胡萝卜素的植物性食物来补充维生素 A。在人体中，胡萝卜素可以转化为维生素 A，但胡萝卜素在人体肠道中的吸收利用率比较低，大约仅为维生素 A 的六分之一。

因此从平衡膳食原则出发，建议至少三分之一的维生素 A 应由动物性食物提供。动物性食品中羊肝、牛肝、鸡肝、猪肝、鸡心、瘦猪肉、鸡胸脯肉、奶油、鸡蛋、鸭蛋中维生素 A 的含量尤其丰富。

植物性食品中甘薯、胡萝卜、绿芥菜、菠菜、莴苣叶、南瓜中胡萝卜素含量也很突出。但需要注意的是，维生素 A 虽然重要，但平时只要保持膳食均衡就可以，不缺乏的情况下不宜随便吃药物补充。

当肝脏维生素 A 浓度超过 300mg/g，会引起恶心、呕吐、头痛、眩晕、视力模糊、严重皮疹等症状。过量维生素 A 还容易导致胚胎畸形，提高骨质酥松风险，还易引起肝脏损伤。均衡膳食最重要！

立秋该不该贴秋膘？

立秋是 24 节气中的第 13 个节气，这时暑气渐退，行道树上的知了叫声时不时地打断行人匆匆的思绪，“秋老虎”也蛰伏在一场场秋背后，随时准备给想要关空调的人们一个下马威。

此时也是“水果自由”的好时候，葡萄、桃子、瓜按斤买回家，西瓜更是论个买。在北京、河北一带，过去还有贴秋膘的习俗。那时还没有空调，经过三伏天的煎熬，不少没胃口的人多少都会瘦一些。

那时人们对健康的评判多是以胖瘦为标准，瘦了当然要补回去，所以往往趁着秋凉做些酱肘子、红烧肉、烤鸭、炖鸡的给补回来。

现如今我们知道，胖瘦并不是健康的评判标准，一味地吃这些富含脂肪的东西，对身体可能并没有好处。在这个盐、糖、油摄入普遍过多的时代，懂得如何计算自己的体重水平，合理“甩膘”才是正确的选择。

那该如何判断自己的体重是不是健康呢？这就要轮到 BMI 指数出马了。

审核：王珏

编辑：吴樱樱

抄送：校内学生食堂、招待餐厅、咖啡厅的经营单位，食堂物业公司

附件：

食源性疾病监测报告工作规范（试行）

第一章 总 则

第一条 为规范食源性疾病监测报告工作，及时控制食源性疾病危害，保护公众身体健康，依据《中华人民共和国食品安全法》，制定本规范。

第二条 本规范适用于各级卫生健康行政部门、疾病预防控制机构、医疗机构开展食源性疾病的报告、监测、通报、管理等工作。

第三条 食源性疾病监测报告工作实行属地管理、分级负责的原则。县级以上地方卫生健康行政部门负责辖区内食源性疾病监测报告的组织管理工作。

第二章 监测报告

第四条 医疗机构应当建立食源性疾病监测报告工作制度，指定具体部门和人员负责食源性疾病监测报告工作，组织本单位相关医务人员接受食源性疾病监测报告培训，做好食源性疾病信息的登记、审核检查、网络报告等管理工作，协助疾病预防控制机构核实食源性疾病监测报告信息。

第五条 医疗机构在诊疗过程中发现《食源性疾病报告名录》规定的食源性疾病病例，应当在诊断后2个工作日内通过食源性疾病监测系统报送信息。

第六条 医疗机构发现食源性聚集性病例时，应当在1个工作日内向县级卫生健康行政部门报告。对可疑构成食品安全事故的，应当按照当地食品安全事故应急预案的要求报告。

第七条 承担食源性疾病主动监测任务的哨点医院应当按照国家食源性疾病监测计划的要求，对特定食源性疾病开展主动监测。

第八条 县级以上疾病预防控制机构负责确定本单位食源性疾病监测报告工作的部门及人员，建立食源性疾病监测报告管理制度，对辖区内医疗机构食源性疾病监测报告工作进行培训和指导。

第九条 县级疾病预防控制机构应当每个工作日审核、汇总、分析辖区内食源性疾病病例和聚集性病例信息，对聚集性病例进行核实，经核实认为可能与食品生产经营有关的，应当在核实结束后及时向县级卫生健康行政部门和地市级疾病预防控制机构报告。

第十条 省、地市级疾病预防控制机构应当每个工作日审核、汇总、分析辖区内食源性疾病病例信息，发现跨所辖行政区域的聚集性病例时应当进行核实，经核实认为可能与

食品生产经营有关的，应当在核实结束后及时向同级卫生健康行政部门和上一级疾病预防控制机构报告（其中，省级疾病预防控制机构向国家食品安全风险评估中心报告）。

第十一条 国家食品安全风险评估中心应当每个工作日对全国报告的食源性疾病病例信息进行审核、汇总、分析，发现跨省级行政区域的聚集性病例应当进行核实。经核实认为可能与食品生产经营有关的，应当在核实结束后及时向国家卫生健康委报告。

第十二条 县级以上疾病预防控制机构开展流行病学调查后，调查结果为食源性疾病暴发的，应当在7个工作日内通过全国食源性疾病暴发监测系统报告流行病学调查信息。

第十三条 县级以上疾病预防控制机构在调查处理传染病或者其他突发公共卫生事件中发现与食品安全相关的信息，应当将食源性疾病或者食品安全风险信息及时报告同级卫生健康行政部门。属于食源性疾病的，按照本规范第十二条规定进行报告。

第十四条 国家食品安全风险评估中心和地方各级疾病预防控制机构应当定期对辖区食源性疾病监测报告信息进行综合分析，向同级卫生健康行政部门报送监测情况报告。

第三章 信息通报

第十五条 县级以上卫生健康行政部门接到医疗机构或疾病预防控制机构报告的食源性疾病信息，应当组织研判，认为与食品安全有关的，应当及时通报同级食品安全监管部门，并向本级人民政府和上级卫生健康行政部门报告。

第十六条 县级以上卫生健康行政部门应当根据辖区食源性疾病发病状况，向社会公布影响公众健康的主要食源性疾病及其预防知识，积极开展风险交流。

第十七条 未经卫生健康行政部门同意，承担食源性疾病监测报告的机构和个人不得擅自发布食源性疾病监测信息。

第四章 组织保障

第十八条 国务院卫生健康行政部门负责制定和公布《食源性疾病报告名录》，并适时对该名录进行调整。省级卫生健康行政部门根据本区域疾病预防控制工作的需要，可增加食源性疾病报告病种和监测内容。

第十九条 县级以上卫生健康行政部门负责建立完善辖区食源性疾病监测报告工作体系，明确相关机构职责与工作要求，协调提供相应的条件保障。对食源性疾病监测报告工作中作出突出贡献的单位和个人，按照食品安全法有关规

定给予表彰和奖励。对隐瞒、缓报、谎报或者授意他人隐瞒、缓报、谎报的单位和个人进行通报批评。

第五章 附 则

第二十条 名词解释

食源性聚集性病例：具有类似临床表现，在时间或地点分布上具有关联，且有可疑共同食品暴露史，发病可能与食品有关的食源性疾病病例。

食源性疾病暴发：2 例及以上具有类似临床表现，经流行病学调查确认有共同食品暴露史，且发病与食品有关的食源性疾病病例。

第二十一条 本规范自 2020 年 1 月 1 日起施行。