

总务处食品安全工作简报

2019 年第二期（总第 6 期）

复旦大学总务处餐饮管理办公室编

2019 年第二季度刊

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】

2019 上海市食品安全宣传周宣传活动主题
社会各界寄语食品安全宣传周

【科普知识】

食品谣言：吃微波炉加热过的食品能致癌

【检测结果】

一、食品安全委托第三方检测结果通报

2019 年第二季度，食品安全委托第三方检测覆盖江湾食堂、本部食堂、南区食堂、北区食堂，共检测样品 55 个，检测项目数 261 项，其中不合格项目数 0 项，检测合格率 100%，现将检测结果通报如下：

2019 年 4 月份第三方检测结果

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	餐具	餐盘	江湾一楼		大肠菌群、沙门氏菌	W01906110246	合格
2	餐具	筷子	大餐厅		判定依据：GB14934-2016	W01906110245	合格
3	餐具	餐盘	江湾二楼		大肠菌群、沙门氏菌	W01906110248	合格
4	餐具	筷子	大餐厅		判定依据：GB14934-2016	W01906110247	合格
5	餐具	餐盘	江湾清真		大肠菌群、沙门氏菌	W01906110250	合格
6	餐具	筷子	餐厅		判定依据：GB14934-2016	W01906110249	合格
7	净水	净水	江湾三楼 花园餐厅	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	W01906110251	合格
8	即食食品	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	W01906110255	合格
9	环节表面	专间人员手			判定依据：DB31/410-2008	W01906110254	合格
10	餐具	餐盘			大肠菌群、沙门氏菌	W01906110253	合格
11	餐具	筷子			判定依据：GB14934-2016	W01906110252	合格
12	即食食品	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	W01906110257	合格
13	环节表面	砧板			判定依据：DB31/410-2008	W01906110256	合格
14	餐具	勺子			大肠菌群、沙门氏菌	W01906110258	合格
15	餐具	餐盘			判定依据：GB14934-2016	W01906110259	合格

2019年5月份第三方检测结果

序号	食材种类	样品名称	采样餐厅名称		检验项目	报告编号	备注
1	餐具	筷子	菜场三楼		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据: GB14934-2016	W01906112206	合格
2	餐具	餐盘			大肠菌群、沙门氏菌 判定依据: GB14934-2016	W01906112207	合格
3	餐具	熟盆	北区一楼		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据: GB14934-2016	W01906112210	合格
4	餐具	筷子				W01906112208	合格
5	餐具	餐盘				W01906112209	合格
6	餐具	熟盆	北区清真		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据: GB14934-2016	W01906112213	合格
7	餐具	筷子				W01906112211	合格
8	餐具	餐盘				W01906112212	合格
9	即食	刀具	北区清真	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	W01906112215	合格
10		砧板				W01906112214	合格
11	食品环节表面	刀具	北区西餐厅	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	W01906112220	合格
12		砧板				W01906112219	合格
13		专间人员手				W01906112218	合格
14	餐具	筷子			大肠菌群、沙门氏菌	W01906112216	合格
15	餐具	餐盘			判定依据: GB14934-2016	W01906112217	合格
16	即食食品环节表面	刀具	本部西餐厅	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	W01906112222	合格
17		砧板				W01906112221	合格
18		专间人员手				W01906112223	合格
19	餐具	餐盘			大肠菌群、沙门氏菌 判定依据: GB14934-2016	W01906112224	合格

2019年6月份第三方检测结果

序号	食材种类	样品名称	采样餐厅名称	检验项目	报告编号	备注	序号
1	即食食品环节表面	刀具	南区一楼 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	W01906114563	合格
2	即食食品环节表面	砧板				W01906114562	合格
3	即食食品环节表面	专间人员手				W01906114564	合格
4	餐具	筷子				W01906114565	合格
5	餐具	餐盘				W01906114566	合格
6	餐具	筷子	南区春晖		大肠菌群、沙门氏菌判定依据： GB14934-2016	W01906114567	合格
7	餐具	餐盘				W01906114568	合格
8	餐具	筷子	南区二楼 大餐厅		大肠菌群、沙门氏菌判定依据： GB14934-2016	W01906114570	合格
9	餐具	餐盘				W01906114569	合格
10	餐具	筷子	南区清真		大肠菌群、沙门氏菌判定依据： GB14934-2016	W01906114571	合格
11	餐具	餐盘				W01906114572	合格
12	食用冰	食用冰	南区大家沙龙咖啡厅		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	W01906114573	合格
13	即食食品环节表面	刀具	教工食堂	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	W01906114575	合格
14	即食食品环节表面	砧板				W01906114574	合格
15	即食食品环节表面	专间人员手				W01906114576	合格
16	餐具	筷子				W01906114577	合格
17	餐具	餐盘				W01906114578	合格
18	净水	净水	文图咖啡厅	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、	W01906114579	合格

					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		
19	食用冰	食用冰				W01906114580	合格
20	食用冰	食用冰	北区西餐厅	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	W01906114581	合格
21	食用冰	食用冰	北区亚青中心咖啡厅		判定依据：GB2759-2015	W01906114582	合格

二、食品安全检测实验室检测结果通报

2019年第二季度，食品安全检测实验室检测样品82个，检测项目数88个，检测合格率85.23%，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
2019.4.25	南区二楼同茂兴	筷子	ATP	55	合格
2019.4.25	南区二楼清真	筷子	ATP	346	不合格
2019.4.25	南区一楼春晖	筷子	ATP	16	合格
2019.4.25	南区一楼东大	筷子1	ATP	486	不合格
2019.4.25	南区一楼东大	筷子2	ATP	246	合格
2019.4.28	北区一楼	筷子	ATP	46	合格
2019.4.28	北区一楼	勺子	ATP	29	合格
2019.4.28	北区一楼	餐盘	ATP	6	合格
2019.4.28	北区一楼清真	筷子	ATP	226	合格
2019.4.28	北区一楼清真	勺子	ATP	124	合格
2019.4.28	北区一楼西餐厅	筷子	ATP	128	合格
2019.4.28	北区一楼西餐厅	勺子	ATP	0	合格
2019.4.28	北区一楼新世纪	炒白菜	菌落总数	$< 1.74 \times 10^3 \text{CFU/g}$	合格
2019.4.28	北区一楼新世纪	茄汁土豆咕 咾肉	菌落总数	$< 5 \text{CFU/g}$	合格
2019.4.28	北区一楼新世纪		大肠菌群	$< 4.47 \text{CFU/g}$	合格
2019.4.28	北区一楼新世纪	清炒西兰花	菌落总数	$< 1.14 \times 10^3 \text{CFU/g}$	合格
2019.4.28	北区一楼新世纪		大肠菌群	$< 5 \text{CFU/g}$	合格
2019.4.28	北区清真	土豆烧鸡	菌落总数	$< 7.31 \times 10^3 \text{CFU/g}$	合格

2019. 4. 28	北区清真	炒牛肉	菌落总数	<5CFU/g	合格
2019. 4. 28	北区清真		大肠菌群	<4. 47CFU/g	合格
2019. 5. 13	本部二楼	筷子 1	ATP	6528	不合格
2019. 5. 13	本部二楼	勺子	ATP	0	合格
2019. 5. 13	本部二楼	筷子 2	ATP	2133	不合格
2019. 5. 13	本部二楼	筷子 3	ATP	111	合格
2019. 5. 13	本部二楼	筷子 4	ATP	0	合格
2019. 5. 22	南区教工食堂	花生	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
2019. 5. 22	南区教工食堂	黄豆	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
2019. 5. 22	南区教工食堂	八宝料	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
2019. 5. 22	南区教工食堂	生粉	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
2019. 5. 22	南区教工食堂	糯米	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
2019. 5. 22	南区教工食堂	酸菜	亚硝酸盐	≤20mg/Kg	合格
2019. 5. 22	南区教工食堂	青菜	农药残留	12. 6%	合格
2019. 5. 22	南区教工食堂	娃娃菜	农药残留	7. 0%	合格
2019. 5. 22	南区教工食堂	蒜苗	农药残留	23. 5%	合格
2019. 5. 28	江湾一楼	筷子	ATP	0	合格
2019. 5. 28	江湾二楼	自选菜餐盘	ATP	129	合格
2019. 5. 28	江湾清真	勺子	ATP	461	不合格
2019. 5. 28	江湾三楼	自选菜餐盘	ATP	398	不合格
2019. 5. 28		筷子	ATP	638	不合格
2019. 5. 28	北区洗碗间	勺子	ATP	0	合格
2019. 5. 28		筷子	ATP	0	合格

2019. 5. 28	北区西餐厅	筷子	ATP	120	合格
2019. 5. 28		勺子	ATP	47	合格
2019. 5. 28	北区清真	筷子	ATP	71	合格
2019. 5. 28		勺子	ATP	67	合格
2019. 5. 29	本部一楼	筷子	ATP	0	合格
2019. 5. 29		餐盘	ATP	60	合格
2019. 5. 29		煎炸油	极性组分	3. 5%	合格
2019. 5. 29			温度	159. 5℃	合格
2019. 5. 29	本部西餐厅	刀叉	ATP	0	合格
2019. 5. 29		煎炸油	极性组分	8. 5%	合格
2019. 5. 29			温度	153. 6℃	合格
2019. 5. 29	本部二楼	餐盘	ATP	0	合格
2019. 5. 29		专间餐盘	ATP	0	合格
2019. 5. 29		筷子	ATP	349	合格
2019. 5. 30	南区一楼	筷子	ATP	291	合格
2019. 5. 30		餐盘	ATP	40	合格
2019. 5. 30	南区二楼	勺子	ATP	21	合格
2019. 5. 30		餐盘	ATP	4736/2224	不合格
2019. 5. 30	南区教工	筷子	ATP	4	合格
2019. 5. 31	枫林书院 B1 楼	勺子	ATP	6	合格
2019. 5. 31		碗	ATP	100	合格
2019. 5. 31	枫林书院一楼	煎炸油	极性组分	26. 5%	合格
2019. 5. 31			温度	54℃	合格

2019. 5. 31		快餐盘	ATP	0	合格
2019. 5. 31	枫林书院二楼	餐盘	ATP	7	合格
2019. 5. 31	枫林护理学院	餐盘	ATP	0	合格
2019. 6. 4	张江一楼	筷子	ATP	208	合格
2019. 6. 4		餐盘	ATP	100	合格
2019. 6. 4	张江清真	餐盘	ATP	0	合格
2019. 6. 4	张江二楼	餐盘	ATP	28	合格
2019. 6. 25	北区大厅	筷子	ATP	10	合格
2019. 6. 25	北区大厅	勺子	ATP	0	合格
2019. 6. 25	北区西餐厅	筷子	ATP	111	合格
2019. 6. 25	北区西餐厅	勺子	ATP	227	合格
2019. 6. 27	枫林一楼	筷子	ATP	3255	不合格
2019. 6. 27	枫林一楼	筷子	ATP	7388	不合格
2019. 6. 27	枫林一楼	勺子	ATP	14	合格
2019. 6. 27	枫林一楼	筷子	ATP	12542	不合格
2019. 6. 27	枫林一楼	餐盘	ATP	28	合格
2019. 6. 27	枫林二楼	餐具	ATP	214	合格
2019. 6. 27	枫林 B1	餐具	ATP	24	合格
2019. 6. 28	南区同茂兴	筷子	ATP	28	合格
2019. 6. 28		勺子	ATP	0	合格
2019. 6. 28	南区清真	筷子	ATP	0	合格
2019. 6. 28	南区春晖	筷子	ATP	7	合格
2019. 6. 28	南区东大	筷子	ATP	6000	不合格

2019.6.28		筷子	ATP	487	不合格
-----------	--	----	-----	-----	-----

样品超标原因及后期整改措施：

在第二季度委托第三方检测中，样品全部合格。食品安全检测实验室快速检测问题仍然集中在餐用具 ATP 指标超标，因梅雨季节气温潮湿，应注意餐用具的清洗消毒及洁净保存，避免交叉污染。

【文件学习】

2019 上海市食品安全宣传周宣传活动主题

活动主题：尚德守法 食品安全让生活更美好

宣传重点：

(一)深入宣传贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,贯彻党的十九大和十九届二中、三中全会精神,广泛宣传党和国家以及上海市关于加强食品安全工作的决策部署,深入宣传贯彻上海市食品药品安全工作会议精神。

(二)深入宣传贯彻《地方党政领导干部食品安全责任制规定》《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作意见》、上海市《关于落实党政同责加强食品安全工作的意见》等系列文件精神,集中展示庆祝上海解放 70 周年上海市食品安全工作亮点,展示落实中央关于食品安全“四个最严”和市委、市政府部署要求,落实食品安全“党政同责”、创建国家食品安全示范城市、建设市民满意的食品安全城市等工作的新思路新举措新成效,提升食品安全治理水平。

(三)围绕《上海市食品安全条例》实施两周年,深入开展《中华人民共和国食品安全法》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等食品安全普法教育和法治宣传。

(四)加强对社会公众关注度高,特别是与老年人、学生、儿童等重点人群密切相关的食品安全科普知识宣传,引导社会各界参与食品安全科学知识普及,加强社会监督,鼓励广大市民参与食品安全工作,营造浓厚的食品安全社会共治氛围,传播尚德守法正能量。

(五)强化企业市场主体责任意识,引导食品行业、企业参与食品安全宣传,树立尊法重信正面典型,推进食品行业诚信体系建设,弘扬尚德守法的行业风气。

社会各界寄语食品安全宣传周

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江：今年以来，中央和国务院就连续两次发文强调食品安全工作。我相信，在此背景下，国务院食安办等 23 部门联合开展“尚德守法食品安全让生活更美好”食品安全宣传周活动，必将进一步推动食品安全战略实施，增强消费者吃得放心的消费信心！

上海大邦律师事务所丁金坤：食品安全，首先是道德要求，作为市场主体，须心存良心。其次是法律要求，对于生产、销售不合格食品、有毒有害食品者，要予以法律制裁。光道德，不足以防止人心，而法律足以制其恶。天罗地网，法律护航。祝全国食品安全宣传周成功举办！

江西省南丰县政协委员胡松华：开展食品安全宣传周活动，推动科普知识走进百姓生活，把食品安全知识和法律知识送到千家万户，特别是农村地区，对于提高群众对假冒伪劣食品的辨别能力，清除食品安全隐患具有重要意义。今年宣传周系列活动令人期待！

北京市东城区食品药品安全监察员林乐宇：2017 年食品安全周期间，东城区举办了丰富多彩的活动，我现场体验了“科学实验破解食品谣言”；2018 年，我看到了“你点我检”小程序的升级完善。这些都切实提升了百姓在食品安全监管工作中的参与感和互动性，希望今年可以体验更多的创新性监管模式。

广东省广州市花都区食品药品质量管理协会会长黄立明：祝一年一度的全国食品安全宣传周活动圆满成功！作为行业协会，我们始终致力于推动建立健全食品安全长效监督机制，完善和加强食品安全诚信体系建设，着力构建共建共治共享食品安全监管格局。

江西省宜春日报社主任记者吴天寿：热烈祝贺 2019 年全国食品安全宣传周在京启动！新闻媒体作为参与食品安全社会共治的特殊一

员，将进一步发挥对食品安全环境的舆论监督作用，为确保人民群众“舌尖上的安全”鼓与呼。

贵州心之初文化传媒公司员工蒋煜寰：全国食品安全宣传周活动坚持以百姓喜闻乐见的宣传形式，形象直观地科普食品安全常识和法律知识。作为消费者，每一年的食品安全科普宣传都让我收获满满。

北京市东城区前门街道草厂社区居民李彩仙：食品安全齐监督，健康生活需共筑；学好《食品安全法》，保障健康你我他；食品安全重如山，普法宣传是关键。祝 2019 年全国食品安全宣传周成功举办！

江苏南京金陵科技学院国际经济与贸易专业学生沈嘉莹：从小时候生活的农村到现在上学的城市，食品安全宣传的氛围不同，传播方式也不尽相同。希望能有更适合农村的宣传方式，把食品安全的理念和知识传递给每一个人，相信食品安全宣传周活动影响力会越来越大。

重庆市樾妙商贸有限公司潘德军：“尚德守法”是食品生产经营者的基本道德准则和行为规范。全国食品安全宣传周活动崇尚诚信守法，提倡企业自律。作为食品生产经营者，一定要严守食品安全底线，营造安全放心的食品消费环境，共同践行“食品安全让生活更美好”的宣传周主题！

【科普知识】

食品谣言：吃微波炉加热过的食品能致癌

网上流传微波炉加热食物会伤大脑，并造成营养的流失，还会产生致癌物，造成消化功能紊乱与荷尔蒙失调，并引起多种疾病，这些说法有依据吗？

其实，这是谣传。

微波是通过让食物中的水分子震荡摩擦产热的，它并不改变食物的成分，更不会产生致癌物，在食物中也不会残留微波辐射。与煎炸、烧烤等烹饪方式相比，微波加热时间短、效率高，不但可以避免食物温度过高产生杂环胺、苯并芘等致癌物，还可以更好的保持食品的营养和色香味。

不过微波加热的食物易受热不均，用微波炉热饭要保证一定的时长，这样才能彻底热透食物，杀灭细菌。另外，带壳鸡蛋、金属物体都不能用微波加热，使用的塑料或玻璃容器也一定要看清是否“可微波加热”。

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