

食堂食品安全委托专业第三方检测情况（2026年 邯郸本部区域食堂）

报告编号	样品/项目名称	日期	检验依据	判定依据	检测项目	检测结果	委托单位地址	生产单位名称
W026061003266	鸡柳	2026-02-28	GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》 GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》 GB 4789.14-2014《食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验》 GB 4789.7-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》 GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》 GB 4789.38-2025《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》	DB 31/2023-2023《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》	沙门氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽孢杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血性弧菌;菌落总数;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂民族餐厅
W026061003271	食用冰	2026-02-28	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》 GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》 GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》 GB 4789.3-2025《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》 GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	状态;金黄色葡萄球菌;滋味、气味;铅(以Pb计);沙门氏菌;菌落总数;大肠菌群;色泽;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区元创中心学院咖啡厅
W026061003261	盘子	2026-02-28	GB/T 5750.4-2006《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》	GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》	大肠菌群;阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计);沙门氏菌;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂三楼餐厅
W026061003270	食用冰	2026-02-28	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》 GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》 GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》 GB 4789.3-2025《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》 GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	状态;金黄色葡萄球菌;滋味、气味;铅(以Pb计);沙门氏菌;菌落总数;大肠菌群;色泽;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区光华楼15楼星空咖啡吧
W026061003258	餐盘	2026-02-28	GB/T 5750.4-2006《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》	GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》	大肠菌群;阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计);沙门氏菌;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂二楼餐厅

W026061003255	直饮水	2026-02-28	GB/T 5750.4-2023《生活饮用水标准检验方法 第4部分：感官性状和物理指标》 GB/T 5750.6-2023《生活饮用水标准检验方法 第6部分：金属和类金属指标》 GB/T 5750.5-2023《生活饮用水标准检验方法 第5部分：无机非金属指标》 GB/T 5750.7-2023《生活饮用水标准检验方法 第7部分：有机物综合指标》 GB/T 5750.10-2023《生活饮用水标准检验方法 第10部分：消毒副产物指标》 GB/T 5750.8-2023《生活饮用水标准检验方法 第8部分：有机物指标》 GB/T 5750.12-2023《生活饮用水标准检验方法 第12部分：微生物指标》 GB/T 5750.11-2023《生活饮用水标准检验方法 第11部分：消毒剂指标》	CJ/T 94-2005《饮用净水水质标准》	pH;耗氧量(COD _{Mn}),以O ₂ 计;总硬度(以CaCO ₃ 计);挥发性酚类(以苯酚计);阴离子合成洗涤剂;溶解性总固体;肉眼可见物;总大肠菌群;细菌总数;四氯化碳;铬(六价);臭和味;硫酸盐;浑浊度;氯化物;氟化物;氯仿;余氯;铜;锰;锌;铝;铜;铅;铁;色;硒;砷;汞;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂一楼餐厅
W026061003250	五谷杂粮	2026-02-28	GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》	GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	黄曲霉毒素B ₁ ;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂一楼餐厅
W026061003272	食用冰	2026-02-28	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》 GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》 GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》 GB 4789.3-2025《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》 GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	状态;金黄色葡萄球菌;滋味、气味;铅(以Pb计);沙门氏菌;菌落总数;大肠菌群;色泽;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区旦苑面包房
W026061003268	餐盘	2026-02-28	GB/T 5750.4-2006《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》	GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》	大肠菌群;阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计);沙门氏菌;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂民族餐厅
W026061003252	黄瓜炒肉	2026-02-28	GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》 GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》 GB 4789.14-2014《食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验》 GB 4789.7-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》 GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》 GB 4789.38-2025《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》	DB 31/2023-2023《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》	沙门氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽孢杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血性弧菌;菌落总数;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂一楼餐厅

W026061003251	豆干	2026-02-28	GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》	GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	铅(以Pb计);	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂一楼餐厅
W026061003253	备餐间操作人员的手 涂常平	2026-02-28	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂一楼餐厅
W026061003254	餐盘	2026-02-28	GB/T 5750.4-2006《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》	GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》	大肠菌群;阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计);沙门氏菌;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂一楼餐厅
W026061003262	专间人员手 金建坡	2026-02-28	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂三楼餐厅
W026061003267	专间人员手 马宗玲	2026-02-28	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂民族餐厅
W026061003263	专间刀具	2026-02-28	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂三楼餐厅
W026061003260	专间砧板	2026-02-28	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂二楼餐厅
W026061003273	食用冰	2026-02-28	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》 GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》 GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》 GB 4789.3-2025《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》 GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	状态;金黄色葡萄球菌;滋味、气味;铅(以Pb计);沙门氏菌;菌落总数;大肠菌群;色泽;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区新闻学院屠海鸣图书馆咖啡厅
W026061003265	食用冰	2026-02-28	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》 GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》 GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》 GB 4789.3-2025《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》 GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	状态;金黄色葡萄球菌;滋味、气味;铅(以Pb计);沙门氏菌;菌落总数;大肠菌群;色泽;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂一楼西餐厅

W026061003256	蚝油牛肉	2026-02-28	GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》 GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》 GB 4789.14-2014《食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验》 GB 4789.7-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》 GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》 GB 4789.38-2025《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》	DB 31/2023-2023《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》	沙门氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽胞杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血性弧菌;菌落总数;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂二楼餐厅
W026061003269	专间刀具	2026-02-28	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂民族餐厅
W026061003264	盘子	2026-02-28	GB/T 5750.4-2006《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》	GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》	大肠菌群;阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计);沙门氏菌;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂一楼西餐厅
W026061003259	专间刀具	2026-02-28	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂二楼餐厅
W026061003257	备餐间操作人员的手 黄国琼	2026-02-28	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂二楼餐厅