

食堂食品安全委托专业第三方检测情况（2025年 邯郸南区区域食堂）								
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
W025061004966	生产用水	2025-03-25	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 5750.6-2023《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 5750.10-2023《生活饮用水标准检验方法 第10部分：消毒副产物指标》 GB/T 5750.4-2023《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 5750.7-2023《生活饮用水标准检验方法 第7部分：有机物综合指标》 GB/T 5750.13-2023《生活饮用水标准检验方法 第13部分：放射性指标》 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 5749-2022《生活饮用水卫生标准》	pH;高锰酸盐指数(以O₂计);总硬度(以CaCO₃计);浑浊度(散射浑浊度单位);色度(铂钴色度单位);挥发酚类(以苯酚计);阴离子合成洗涤剂;硝酸盐(以N计);溶解性总固体;大肠埃希氏菌;肉眼可见物;总大肠菌群;总β放射性;总α放射性;菌落总数;四氯化碳;亚硝酸盐;三氯甲烷;铬(六价);臭和味;硫酸盐;溴酸盐;氟化物;氯酸盐;氯化物;氟化物;镉;锰;锌;铝;铜;铅;铁;硒;砷;汞;	合格	上海市杨浦区松花江路2500号（邯郸校区南区食堂大楼东门，从政修路校门进）	复旦大学邯郸校区南区食堂
W025061004967	大米	2025-03-25	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B₁;	合格	上海市杨浦区松花江路2500号（邯郸校区南区食堂大楼东门，从政修路校门进）	复旦大学邯郸校区南区食堂一楼大餐厅
W025061004968	萝卜炖排骨	2025-03-25	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 4789.38-2012《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》 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》	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	上海市杨浦区松花江路2500号（邯郸校区南区食堂大楼东门，从政修路校门进）	复旦大学邯郸校区南区食堂一楼大餐厅
W025061004969	餐盘	2025-03-25	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	上海市杨浦区松花江路2500号（邯郸校区南区食堂大楼东门，从政修路校门进）	复旦大学邯郸校区南区食堂一楼大餐厅

W025061004970	食用冰	2025-03-25	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》 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 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》	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	上海市杨浦区松花江路2500号(邯郸校区南区食堂大楼东门,从政修路校门进)	复旦大学邯郸校区南区食堂二楼餐厅
W025061004971	餐盘	2025-03-25	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	上海市杨浦区松花江路2500号(邯郸校区南区食堂大楼东门,从政修路校门进)	复旦大学邯郸校区南区食堂二楼餐厅
W025061004972	肖尤尤 操作人员的手	2025-03-25	参照 DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	参照 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	上海市杨浦区松花江路2500号(邯郸校区南区食堂大楼东门,从政修路校门进)	复旦大学邯郸校区南区食堂春晖
W025061004973	盘子	2025-03-25	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	上海市杨浦区松花江路2500号(邯郸校区南区食堂大楼东门,从政修路校门进)	复旦大学邯郸校区南区食堂春晖
W025061004974	大盘鸡	2025-03-25	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 4789.38-2012《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》 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》	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	上海市杨浦区松花江路2500号(邯郸校区南区食堂大楼东门,从政修路校门进)	复旦大学邯郸校区南区食堂民族餐厅
W025061004975	花菜	2025-03-25	NY/T 761-2008《蔬菜和水果中有機氯、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》 GB 23200.113-2018《食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》	GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	乐果;氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯;氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯;氰戊菊酯和S-氰戊菊酯;甲基对硫磷;乙酰甲胺磷;马拉硫磷;甲氰菊酯;溴氰菊酯;杀螟硫磷;百菌清;甲拌磷;氧乐果;毒死蜱;敌敌畏;对硫磷;	合格	上海市杨浦区松花江路2500号(邯郸校区南区食堂大楼东门,从政修路校门进)	复旦大学邯郸校区南区食堂民族餐厅
W025061004976	餐盘	2025-03-25	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	上海市杨浦区松花江路2500号(邯郸校区南区食堂大楼东门,从政修路校门进)	复旦大学邯郸校区南区食堂民族餐厅

W025061004977	生产用水	2025-03-25	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 5750.6-2023《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 5750.10-2023《生活饮用水标准检验方法 第10部分：消毒副产物指标》 GB/T 5750.4-2023《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 5750.7-2023《生活饮用水标准检验方法 第7部分：有机物综合指标》 GB/T 5750.13-2023《生活饮用水标准检验方法 第13部分：放射性指标》 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 5749-2022《生活饮用水卫生标准》	pH;高锰酸盐指数(以O ₂ 计);总硬度(以CaCO ₃ 计);浊度(散射浊度单位);色度(铂钴色度单位);挥发酚类(以苯酚计);阴离子合成洗涤剂;硝酸盐(以N计);溶解性总固体;大肠埃希氏菌;肉眼可见物;总大肠菌群;总β放射性;总α放射性;菌落总数;四氯化碳;亚硝酸盐;三氯甲烷;铬(六价);臭和味;硫酸盐;溴酸盐;氰化物;氯酸盐;氯化物;氟化物;镉;锰;锌;铝;铜;铅;铁;硒;砷;汞;	合格	上海市杨浦区国年路275号	复旦大学邯郸校区教工食堂
W025061004978	烂糊肉丝	2025-03-25	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 4789.38-2012《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》 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》	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	上海市杨浦区国年路275号	复旦大学邯郸校区教工食堂
W025061004979	餐盘	2025-03-25	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	上海市杨浦区国年路275号	复旦大学邯郸校区教工食堂
W025061004980	专间砧板	2025-03-25	参照 DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	参照 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	上海市杨浦区国年路275号	复旦大学邯郸校区教工食堂

W025061004981	生产用水	2025-03-25	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 5750.6-2023《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 5750.10-2023《生活饮用水标准检验方法 第10部分：消毒副产物指标》 GB/T 5750.4-2023《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 5750.7-2023《生活饮用水标准检验方法 第7部分：有机物综合指标》 GB/T 5750.13-2023《生活饮用水标准检验方法 第13部分：放射性指标》 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 5749-2022《生活饮用水卫生标准》	pH;高锰酸盐指数(以O ₂ 计);总硬度(以CaCO ₃ 计);浊度(散射浊度单位);色度(铂钴色度单位);挥发酚类(以苯酚计);阴离子合成洗涤剂;硝酸盐(以N计);溶解性总固体;大肠埃希氏菌;肉眼可见物;总大肠菌群;总β放射性;总α放射性;菌落总数;四氯化碳;亚硝酸盐;三氯甲烷;铬(六价);臭和味;硫酸盐;溴酸盐;氰化物;氯酸盐;氯化物;氟化物;镉;锰;锌;铝;铜;铅;铁;硒;砷;汞;	合格	上海市杨浦区政肃路75号	复旦大学邯郸校区南区菜场二、三楼南苑餐厅一楼
W025061004982	餐盘	2025-03-25	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(以十二烷基磺酸钠计);沙门氏菌;	合格	上海市杨浦区政肃路75号	复旦大学邯郸校区南区菜场二、三楼南苑餐厅一楼
W025061004983	食用冰	2025-03-25	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》 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 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》	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	上海市杨浦区政肃路75号	复旦大学邯郸校区南区菜场二、三楼南苑餐厅二楼
W025061004984	炒青菜	2025-03-25	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 4789.38-2012《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》 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》	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	上海市杨浦区政肃路75号	复旦大学邯郸校区南区菜场二、三楼南苑餐厅二楼
W025061004985	餐盘	2025-03-25	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(以十二烷基磺酸钠计);沙门氏菌;	合格	上海市杨浦区政肃路75号	复旦大学邯郸校区南区菜场二、三楼南苑餐厅二楼

W025061004986	餐盘	2025-03-25	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	上海市杨浦区政肃路75号	复旦大学邯郸校区南区菜场二、三楼南苑餐厅三楼
W025061004987	专间刀具	2025-03-25	参照 DB31/T 410-2008《餐饮业即食食品环节表面卫生要求》	参照 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	上海市杨浦区政肃路75号	复旦大学邯郸校区南区菜场二、三楼南苑餐厅三楼
W025061004988	餐盘	2025-03-25	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	上海市杨浦区国年路300号复旦大学文科图书馆	复旦大学邯郸校区南区文科图书馆the press咖啡厅
W025061004989	食用冰	2025-03-25	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》 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 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》	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	上海市杨浦区国年路300号复旦大学文科图书馆	复旦大学邯郸校区南区文科图书馆the press咖啡厅