

食堂食品安全委托专业第三方检测情况（2025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           |
|---------------|---------------|------------|--|-------------------------------------|---|------|------------------------|------------------|
| W025061003023 | 五谷杂粮          | 2025-02-26 | 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<sub>1</sub>；                     | 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 |
| W025061003024 | 豆干            | 2025-02-26 | 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 |
| W025061003025 | 红烧肉           | 2025-02-26 | 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》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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 |
| W025061003026 | 餐盘            | 2025-02-26 | 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》<br>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 |
| W025061003027 | 备餐间操作人员的手 吴德前 | 2025-02-26 | 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 |
| W025061003028 | 锅包肉           | 2025-02-26 | 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》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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 |
| W025061003029 | 餐盘            | 2025-02-26 | 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》<br>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 |

|               |               |            |  |  |   |    |                        |                   |
|---------------|---------------|------------|--|--|---|----|------------------------|-------------------|
| W025061003030 | 备餐间操作人员的手 顾婷婷 | 2025-02-26 | 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  |
| W025061003031 | 专间刀具          | 2025-02-26 | 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  |
| W025061003032 | 专间砧板          | 2025-02-26 | 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  |
| W025061003033 | 盘子            | 2025-02-26 | 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》<br>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  |
| W025061003034 | 专间人员手 金建坡     | 2025-02-26 | 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  |
| W025061003035 | 专间刀具          | 2025-02-26 | 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  |
| W025061003036 | 盘子            | 2025-02-26 | 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》<br>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 |
| W025061003037 | 食用冰           | 2025-02-26 | GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》<br>GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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 |
| W025061003038 | 餐盘            | 2025-02-26 | 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》<br>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  |

|               |           |            |  |  |   |    |                        |                     |
|---------------|-----------|------------|--|--|---|----|------------------------|---------------------|
| W025061003039 | 大白菜       | 2025-02-26 | 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》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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    |
| W025061003040 | 专间人员手 马彦姝 | 2025-02-26 | 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    |
| W025061003041 | 专间刀具      | 2025-02-26 | 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    |
| W025061003042 | 食用冰       | 2025-02-26 | GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》<br>GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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       |
| W025061003043 | 食用冰       | 2025-02-26 | GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》<br>GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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》<br>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 |

|               |     |            |  |  |   |    |                                |                           |
|---------------|-----|------------|--|--|---|----|--------------------------------|---------------------------|
| W025061003044 | 食用冰 | 2025-02-26 | GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮<br>品和制作料》<br>GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食<br>品中铅的测定》<br>GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品<br>微生物学检验 沙门氏菌检验》<br>GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食<br>品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》<br>GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品<br>微生物学检验 菌落总数测定》<br>GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品<br>微生物学检验 大肠菌群计数》 | GB 2759-2015《食品安全国家<br>标准 冷冻饮品和制作料》<br>GB 2762-2022《食品安全国家<br>标准 食品中污染物限量》 | 状态;金黄色葡萄球菌 ;滋味、<br>气味;铅(以Pb计);沙门氏菌 ;<br>菌落总数;大肠菌群;色泽; | 合格 | 上海市杨浦区国定<br>路400号(邯郸校<br>区东二门) | 复旦大学邯郸校区<br>创新创业学院咖啡<br>厅 |
|---------------|-----|------------|--|--|---|----|--------------------------------|---------------------------|