**复旦大学2017年1月食品安全简报**

1. **本月检测基本情况**

本月第三方上海质监院对我校邯郸校区教工食堂和北区东大食堂以及江湾食堂的熟食类和餐具类微生物指标（包括专间刀具、工作人员手表面和砧板的微生物指标）进行了采样检测，蔬菜（油麦菜和青菜）的理化指标进行了采样检测，以及对被举报的北区东大荷叶饭进行了采样检测。共检测28个样品，合格为25个样品，合格率为89.3%。详细检测内容见下表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **样品名称** | **检测项目** | **判 定** | **所属食堂** | **检测日期** |
| 油麦菜（生） | 甲拌磷 | 合格 | 南区食堂教工食堂 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 对硫磷 | 合格 |
| 敌敌畏 | 合格 |
| 乙酰甲胺磷 | 合格 |
| 杀螟硫磷 | 合格 |
| 氧乐果 | 合格 |
| 甲基对硫磷 | 合格 |
| 毒死蜱 | 合格 |
| 马拉硫磷 | 合格 |
| 乐果 | 合格 |
| 青菜（生） | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 合格 | 江湾一楼 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 溴氰菊酯 | 合格 |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 合格 |
| 对硫磷 | 合格 |
| 敌敌畏 | 合格 |
| 乙酰甲胺磷 | 合格 |
| 杀螟硫磷 | 合格 |
| 甲基对硫磷 | 合格 |
| 甲拌磷 | 合格 |
| 氧乐果 | 合格 |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 | 合格 |
| 甲氰菊酯 | 合格 |
| 百菌清 | 合格 |
| 筷子 | 大肠菌群 | 不合格 | 南区教工食堂 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 餐盘 | 江湾一楼 |
| 勺子 | 江湾清真 |
| 餐盘、小碗 | 大肠菌群 | 合格 | 南区教工食堂 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 志贺氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 勺子、筷子 | 大肠菌群 | 合格 | 江湾一楼 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 志贺氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 筷子、餐盘 | 大肠菌群 | 合格 | 江湾清真 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 志贺氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 餐盘、筷子、勺子 | 大肠菌群 | 合格 | 江湾二楼 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 志贺氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 专间刀具、专间砧板 | 沙门氏菌 | 合格 | 南区教工食堂 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 志贺氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 霉菌 | 合格 |
| 专间工作人员手表面 | 菌落总数 | 合格 | 南区教工食堂 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 大肠菌群 | 合格 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 志贺氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 霉菌 | 合格 |
| 豆干芹菜、萝卜小排、咖喱土豆鸡块 | 菌落总数 | 不合格 | 南区教工食堂 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 大肠埃希氏菌 | 合格 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 志贺氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 蜡样芽孢杆菌 | 合格 |
| 副溶血性弧菌 | 合格 |
| 冬瓜小排、豆腐衣、红烧肉 | 菌落总数 | 合格 | 江湾一楼 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 大肠埃希氏菌 | 合格 |
| 蜡样芽孢杆菌 | 合格 |
| 副溶血性弧菌 | 合格 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 志贺氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 花菜炒牛肉 | 菌落总数 | 合格 | 江湾清真 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 大肠埃希氏菌 | 合格 |
| 蜡样芽孢杆菌 | 合格 |
| 副溶血性弧菌 | 合格 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 志贺氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 油焖豆腐、手撕包菜 | 菌落总数 | 合格 | 江湾二楼 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 大肠埃希氏菌 | 合格 |
| 蜡样芽孢杆菌 | 合格 |
| 副溶血性弧菌 | 合格 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 志贺氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 荷叶饭浇头（红烧排骨） | 菌落总数 | 合格 | 北区东大 | 2017.1.03-2017.1.16 |
| 大肠埃希氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 沙门氏菌 | 合格 |

本月我校总务处餐饮办食品安全检测实验室根据本月易发生食品安全事故的指标，对我校各个食堂熟食类的微生物指标进行了抽检。检测项目数为12个，合格的项目数为11个，项目合格率为91.7%。详细检测内容见下表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **样品名称** | **检测项目** | **判定** | **所属食堂** | **检测日期** |
| 寿司 | 菌落总数 | 合格 | 北区西餐厅 | 2017.1.12 |
| 大肠诶希氏菌 | 合格 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 不合格 |
| 叉烧肉 | 菌落总数 | 合格 | 北区西餐厅 | 2017.1.12 |
| 大肠诶希氏菌 | 合格 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 荷叶饭浇头（红烧排骨） | 菌落总数 | 合格 | 北区学府 | 2017.1.03 |
| 大肠诶希氏菌 | 合格 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |

本月我校食堂北区西餐厅专间改刀菜寿司微生物指标不达标，应采取措施整改。

二．**本月温馨提示**

本月，我校总务处餐饮办严格检查了食堂的食品制作流程，对于操作不规范的食堂企业要求其进行规范操作，以确保学生能够吃上放心伙食。对于被食品安全检测实验室抽检出有问题的食堂，餐饮办及时与食堂沟通，分析问题所在并及时解决问题。让食堂供应的伙食绝对不能影响广大就餐师生的身体健康。我校总务处餐饮办欢迎我校师生在食堂遇到问题时及时向我办汇报，来协助我办更好的管理食堂，让校园食品更加安全。发现问题可以拨打举报电话：64653116。

**三. 食品安全小常识**

再度出现的[H7N9](http://news.foodmate.net/tag_15.html)[禽流感](http://news.foodmate.net/tag_1448.html)[疫情](http://news.foodmate.net/tag_4403.html)，让许多人“闻鸡色变”.那么，究竟能不能放心地食用[鸡肉](http://news.foodmate.net/tag_839.html)？专家的答案是：能，但必需加热到70摄氏度以上。

前些年H5N1禽流感病毒流行时，时任世界动物卫生组织总干事贝尔纳·瓦莱特就告诉新华社记者：“煮到70摄氏度，给我一只病鸡我也敢吃！”他表示，只要加热到70摄氏度以上，禽流感病毒就都会死亡，而人们一般烹饪食品的温度要比70摄氏度高得多，因此避免感染禽流感并不意味着不能吃鸡肉。

瓦莱特表示，加热至70摄氏度后可食用鸡肉，并不是鼓励人们吃病鸡，而是说没有必要“闻鸡色变”.他表示，对疫区的病鸡进行扑杀和掩埋是必须的，这样做能更好阻止疫情蔓延。同时，减少接触禽类也很重要。

据世界卫生组织专家介绍，烹调时使用的正常温度能够使流感病毒灭活，只要使食物的所有部分都达到70摄氏度即可，因此吃正确制备及烹饪的肉，包括禽类和鸟类，是安全的。在出现禽流感疫情的地区，只要肉类产品经过正确处理和烹调，便可安全食用，但食用生肉和未经烹调的含血肉制品是高危行为，应该避免。

世卫组织专家认为，人们对禽类食品不必恐慌，对民众来说，减少与活禽接触、勤洗手、保持良好的卫生习惯对预防禽流感十分重要。

世卫组织还曾提醒人们注意：到有病例报告地区的活禽市场时，应避免直接接触活动物和动物接触过的物体表面；如果有家养的猪、鸡等动物，应确保儿童不要接触患病或死亡动物，还要尽量将不同种类的动物隔离开；动物患病或异常死亡后，应立即向当地有关部门报告；不应宰杀和食用患病或死亡动物。

复旦大学总务处食品安全检测实验室

2016年11月21日