**复旦大学2017年6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北区食堂的熟食类和餐具类微生物指标（包括专间用具和工作人员手表面的微生物指标）进行了采样检测，蔬菜（白菜、包心菜和番茄）的理化指标进行了采样检测。共检测33个样品，合格为30个样品，合格率为90.9%。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** |
| 番茄（生） | 甲拌磷 | 合格 | 北区学生食堂（一楼、二楼大厅） | 2017.6.20-2017.6.28 |
| 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 |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 合格 |
| 溴氰菊酯 | 合格 |
| 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 | 合格 |
| 甲氰菊酯 | 合格 |
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 合格 |
| 百菌清 | 合格 |
| 包心菜（生） | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 合格 | 北区学生食堂（西餐厅） | 2017.6.20-2017.6.28 |
| 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 |
| 白菜（生） | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 合格 | 北区学生食堂（清真餐厅） | 2017.6.20-2017.6.28 |
| 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 |
| 勺子、熟盘、餐盘、筷子 | 大肠菌群、沙门氏菌 | 合格 | 北区学生食堂（一楼、二楼大厅） | 2017.6.20-2017.6.28 |
| 餐盘、勺子 | 北区学生食堂（清真餐厅） |
| 勺子、筷子、盘子 | 北区学生食堂（西餐厅） |
| 餐盘、筷子 | 大肠菌群 | 不合格 | 北区学生食堂（一楼、二楼大厅） | 2017.6.20-2017.6.28 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 筷子 | 大肠菌群 | 不合格 | 北区学生食堂（清真餐厅） |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 专间用具、专间操作人员的手 | 菌落总数 | 合格 | 北区学生食堂（西餐厅） | 2017.6.20-2017.6.28 |
| 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 |
| 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 |
| 红烧茄子、千页豆腐、番茄鸡蛋 | 菌落总数 | 不合格 | 北区学生食堂（清真餐厅） | 2017.6.20-2017.6.28 |
| 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 |
| 青椒鸡蛋、麻婆豆腐、青椒土豆丝、炒山药、炒面、炒腐竹、炒豇豆、炒红肠、茭白毛豆、毛豆鸡丁 | 菌落总数 | 合格 | 北区学生食堂（一楼、二楼大厅） | 2017.6.20-2017.6.28 |
| 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 |
| 沙拉 | 菌落总数 | 合格 | 北区学生食堂（西餐厅） | 2017.6.20-2017.6.28 |
| 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 |
| 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，对我校各个食堂粗粮类的理化指标和熟食类的微生物指标进行了抽检。检测项目数为14个，合格的项目数为12个，项目合格率为85.7%。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** |
| 熟包菜 | 菌落总数 | 合格 | 北区西餐厅 | 2017.6.21 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 熟西兰花 | 菌落总数 | 合格 | 北区西餐厅 | 2017.6.21 |
| 沙门氏菌 | 合格 |
| 金黄色葡萄球菌 | 合格 |
| 专间砧板、专间刀具 | 大肠菌群 | 不合格 | 北区学府 | 2017.6.15 |
| 黄豆、小米、花生 | 黄曲霉毒素 | 合格 | 南区同茂兴、北区新世纪 | 2017.6.21 |

本月我校食堂北区西餐厅专间刀具和砧板微生物指标不达标，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。

1. **食品安全小常识**

“某食品有助降血压”“某饮料能够控血糖”……在一些食品包装上，大家常看到这样的声称，可它们能“防病治病”吗？

我国法规明确规定，食品标签上不得标注或者暗示具有预防、治疗疾病作用的内容，非保健食品也不得明示或暗示具有保健作用。因此，食品标签上所谓的“防病治病”说法，根本就不该有。

目前，我国标准规定只能在标签上使用标准中允许的营养成分功能声称用语，这些用语是基于大量科学依据、阐述营养素最基本功能的语言。如“蛋白质有助于组织的形成和生长”、“膳食纤维有助于维持正常的肠道功能”“维生素A有助于维持暗视力”“维生素C有助于维持皮肤和黏膜健康”“铁是血红细胞形成的必需元素”等。企业不能对此说法随便修改，更不能随便做“防病治病”或类似的声称。所以，如果大家在食品标签上看到类似上述表述的话，是我国相关标准允许的，如果看到“某食品可以预防某种疾病”等，那就是忽悠了。

复旦大学总务处食品安全检测实验室

2017年7月11日