

食堂食品安全委托专业第三方检测情况 (2023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
W023061017171	精品五仁广式月饼	2023-09-20	GB/T 19855-2015《月饼》 GB/T 23780-2009《糕点质量检验方法》 GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》 GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》 GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》 GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》 GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》 GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》 GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》 GB 5009.120-2016《食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》 GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》 GB 5009.6-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》 GB 5009.91-2017《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》 GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》 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 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/T 19855-2015《月饼》 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》	钠;防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和;脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计);丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计);苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计);甜蜜素(以环己基氨基磺酸计);山梨酸及其钾盐(以山梨酸计);铝的残留量(干样品,以Al计);过氧化值(以脂肪计);酸价(以脂肪计)(KOH);糖精钠(以糖精计);金黄色葡萄球菌;碳水化合物;滋味与口感;铅(以Pb计);馅料含量;菌落总数;沙门氏菌;干燥失重;大肠菌群;蛋白质;霉菌;色泽;脂肪;能量;组织;灰分;杂质;总糖;形态;	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
W023061017171-1	精品五仁广式月饼	2023-09-20	参照GB 5009.35-2016《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》	GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	亮蓝;苋菜红;胭脂红;柠檬黄;日落黄;	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

W023061017172	雪媚娘芒果奶黄流心桃山皮月饼	2023-09-20	GB/T 19855-2015《月饼》 GB/T 23780-2009《糕点质量检验方法》 GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》 GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》 GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》 GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》 GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》 GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》 GB 5009.97-2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》 GB 5009.120-2016《食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》 GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》 GB 5009.6-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》 GB 5009.91-2017《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》 GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》 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 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/T 19855-2015《月饼》 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》	钠;防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和;脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计);丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计);苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计);甜蜜素(以环己基氨基磺酸计);山梨酸及其钾盐(以山梨酸计);铝的残留量(干样品,以Al计);过氧化值(以脂肪计);酸价(以脂肪计)(KOH);糖精钠(以糖精计);金黄色葡萄球菌;碳水化合物;滋味与口感;铅(以Pb计);馅料含量;菌落总数;沙门氏菌;干燥失重;大肠菌群;蛋白质;霉菌;色泽;脂肪;能量;组织;灰分;杂质;总糖;形态;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区巨苑面包房
W023061017172-1	雪媚娘芒果奶黄流心桃山皮月饼	2023-09-20	参照GB 5009.35-2016《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》	GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	亮蓝;苋菜红;胭脂红;柠檬黄;日落黄;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区巨苑面包房
W023061017106	餐盘	2023-09-20	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;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大餐厅
W023061017115	净水	2023-09-20	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/T 5750.6-2006《生活饮用水标准检验方法 金属指标》 GB/T 5750.5-2006《生活饮用水标准检验方法 无机非金属指标》 GB/T 5750.7-2006《生活饮用水标准检验方法 有机物综合指标》 GB/T 5750.8-2006《生活饮用水标准检验方法 有机物指标》 GB/T 5750.12-2006《生活饮用水标准检验方法 微生物指标》 GB/T 5750.11-2006《生活饮用水标准检验方法 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;镉;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西餐厅

W023061017124	净水	2023-09-20	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/T 5750.6-2006《生活饮用水标准检验方法 金属指标》 GB/T 5750.5-2006《生活饮用水标准检验方法 无机非金属指标》 GB/T 5750.7-2006《生活饮用水标准检验方法 有机物综合指标》 GB/T 5750.8-2006《生活饮用水标准检验方法 有机物指标》 GB/T 5750.12-2006《生活饮用水标准检验方法 微生物指标》 GB/T 5750.11-2006《生活饮用水标准检验方法 消毒剂指标》	CJ/T 94-2005《饮用净水水质标准》	pH;耗氧量(COD_{Mn}计),以O₂计;总硬度(以CaCO₃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;镉;锰;锌;铝;铜;铅;铁;色;砷;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光华楼15楼星空咖吧
W023061017116	食用冰	2023-09-20	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》 GB 4789.4-2016《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	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区本部食堂西餐厅
W023061017103	八宝粥料	2023-09-20	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》	/	黄曲霉毒素B₁;	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大餐厅
W023061017108	韩式小鸡腿	2023-09-20	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 4789.4-2016《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 4789.5-2012《食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验》 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 4789.14-2014《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 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》	DB 31/2023-2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》	志贺氏菌;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;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大餐厅
W023061017114	筷子	2023-09-20	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;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大餐厅
W023061017102	生产用水	2023-09-20	GB/T 5750.12-2006《生活饮用水标准检验方法 微生物指标》	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O₂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
W023061017107	青菜	2023-09-20	NY/T 761-2008《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药残留量》	GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	乐果;氯氟菊酯和高效氯氟菊酯;氯氟菊酯和高效氯氟菊酯;	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大餐厅
W023061017125	食用冰	2023-09-20	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》	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;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创新创业学院咖啡厅
W023061017117	专间人员手郭小瑞	2023-09-20	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西餐厅
W023061017123	专间砧板	2023-09-20	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
W023061017121	餐盘	2023-09-20	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;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

W023061017111	筷子	2023-09-20	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;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大餐厅
W023061017105	备餐间人员手 孙啸	2023-09-20	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大餐厅
W023061017112	专间砧板	2023-09-20	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大餐厅
W023061017122	番茄炒蛋	2023-09-20	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》	DB 31/2023-2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》	志贺氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽孢杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血	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
W023061017118	刀叉	2023-09-20	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;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西餐厅
W023061017120	筷子	2023-09-20	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;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
W023061017109	专间砧板	2023-09-20	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大餐厅
W023061017104	咖喱鸡丁	2023-09-20	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》	DB 31/2023-2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》	志贺氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽孢杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血	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大餐厅
W023061017113	碗	2023-09-20	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;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大餐厅
W023061017119	盘子	2023-09-20	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;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西餐厅
W023061017110	餐盘	2023-09-20	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;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大餐厅