

# 总务处食品安全工作简报

2018年第四期（总第4期）

复旦大学总务处餐饮管理办公室编

2018年第四季度刊

---

本期目录：

## 【检测结果】

一、食品安全检测实验室检测结果通报

## 【科普知识】

一、食物中毒，知否知否？

二、食品过期就要扔吗？

## 【检测结果】

### 一、食品安全检测实验室检测结果通报

2018年第四季度，食品安全检测实验室检测样品39个，检测项目数47个，检测合格率89.4%，现将检测结果通报如下：

#### 第四季度

检测日期	所属食堂	样品名称	检测项目	检测结果	判定
2018.10.15	北区西餐厅	筷子	大肠菌群	0cfu/dm <sup>2</sup>	合格
2018.10.15		勺子	大肠菌群	0cfu/dm <sup>2</sup>	合格
2018.10.15	北区学府餐厅	宫保鸡丁	大肠埃希氏菌	0cfu/g	合格
			金黄色葡萄球菌	4720cfu/g	不合格
			沙门氏菌	0cfu/g	合格
2018.10.15	北区学府餐厅	糖醋排骨	大肠埃希氏菌	0cfu/g	合格
			金黄色葡萄球菌	0cfu/g	合格
			沙门氏菌	0cfu/g	合格
2018.10.23	本部食堂	青菜	农药残留	12.6%	合格
		包菜	农药残留	7.8%	合格
		娃娃菜	农药残留	24.5%	合格
2018.11.13	南区清真	筷子	大肠菌群	0cfu/dm <sup>2</sup>	合格
2018.11.13	南区春晖餐厅	筷子	大肠菌群	0cfu/dm <sup>2</sup>	合格
2018.11.13	南区春晖餐厅	土豆烧鸡	大肠埃希氏菌	0cfu/g	合格
			沙门氏菌	0cfu/g	合格
2018.11.13	南区东大一楼	熟盘	大肠菌群	0cfu/dm <sup>2</sup>	合格

2018. 11. 13	南区东大一楼	豌豆炒鸡蛋	大肠埃希氏菌	0cfu/g	合格
			沙门氏菌	0cfu/g	合格
2018. 11. 19	南区一楼东大	快餐盘	ATP	0	合格
2018. 11. 21	北区东大	专间刀具	ATP	6	合格
2018. 11. 22	旦苑一楼	筷子	ATP	67	合格
2018. 11. 22	旦苑西餐厅	盘子	ATP	386	不合格
2018. 11. 22	旦苑二楼	小碗	ATP	0	合格
		打菜夹子		0	合格
		勺子		144	合格
		筷子		0	合格
2018. 11. 28	张江清真	勺子	ATP	62	合格
2018. 11. 28	张江一楼	勺子	ATP	0	合格
		筷子	ATP	7	合格
2018. 11. 28	张江二楼	快餐盘	ATP	10	合格
2018. 11. 29	江湾一楼	筷子	ATP	3	合格
2018. 11. 29	江湾二楼	自选餐盘	ATP	0	合格
2018. 11. 29	江湾清真	筷子	ATP	243	合格
2018. 11. 29	江湾三楼	勺子	ATP	4818	不合格
2018. 12. 5	南区一楼	大米	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
		花生	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
	南区教工	大米	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
2018. 12. 18	北区新世纪	花生	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
		青菜	农药残留	21.5%	合格

2018. 12. 27	北区西餐厅	筷子	大肠菌群	0cfu/dm <sup>2</sup>	合格
		勺子		2380	不合格
2018. 12. 27	北区小红帽物业	筷子	大肠菌群	0cfu/dm <sup>2</sup>	合格
		勺子		0cfu/dm <sup>2</sup>	合格
2018. 12. 27	北区新世纪	大肠米粉浇头	金黄色葡萄球菌	0cfu/g	合格
			沙门氏菌	0cfu/g	合格
2018. 12. 27	北区新世纪	猪耳朵米粉浇头	金黄色葡萄球菌	0cfu/g	合格
			沙门氏菌	11400cfu/g	不合格

### 样品超标原因及后期整改措施：

1. 2018. 10. 15 北区学府餐厅宫保鸡丁半成品金黄色葡萄球菌检出，因国标对半成品无要求，且半成品再加工过程中高温后可杀灭细菌，对餐厅经理及该操作人员叮嘱要求烧熟煮透。

2. 2018. 11. 22 旦苑西餐厅盘子 ATP 超标、2018. 12. 27 北区西餐厅筷子大肠菌群超标原因：清洗消毒后的餐用具在空气中暴露时间较长，温度较高导致细菌滋生；当即要求餐厅收回该批次餐用具重新消毒，直至复检合格。

3. 2018. 11. 29 江湾三楼勺子 ATP 超标原因：员工培训不到位，清洗消毒意识薄弱，消毒柜温度设置不达标；当即要求该餐厅收回所有餐用具并重新消毒直至复检合格。

4. 2018. 12. 27 北区新世纪猪耳朵米粉浇头沙门氏菌超标，停售该品种。

## 【科普知识】

### 食物中毒，知否知否？

**食物中毒**是指摄入了含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或把有毒有害物质当作食品摄入后所出现的非传染性急性、亚急性疾病。

#### 食物中毒的特点：

- 1) 发病与食物有关。中毒病人都食用过同样食品；未食用者不中毒；停止食用后发病很快停止；
- 2) 潜伏期短，来势急剧，呈爆发性。
- 3) 中毒临床表现相似。消化道症状为主；病程较短；
- 4) 一般无人与人之间的直接传染。

#### 食物中毒的分类：

**细菌性食物中毒：**食用含有大量活致病细菌或毒素的食物而引起的食物中毒。主要包括沙门氏菌、副溶血弧菌、葡萄球菌、致病性大肠杆菌。细菌性食物中毒可通过防止食品被细菌污染、控制细菌繁殖、食品在食用前彻底加热等方式进行预防。

**有毒动植物中毒：**毒蘑菇、四季豆、发芽的马铃薯、河豚鱼、鱼类组胺中毒、毒贝中毒等；

**化学性食物中毒：**亚硝酸的中毒、有机磷农药中毒、重金属中毒。

#### 食物中毒的临床表现：

急性食物中毒在数小时或几天内发生，而慢性中毒会持续数年。食物中毒者最常见的症状是剧烈的呕吐、腹泻，同时伴有中上腹部疼痛。食物中毒分很多不同的类型，对应的临床表现也有所不同：

1. 沙门氏菌食物中毒时，可表现高热、恶心、呕吐、腹痛、腹泻水样便等，重者可出现抽搐和昏迷。常因进食被细菌污染的肉、蛋、水产品，特别是病死的牲畜肉而引起。

2. 副溶血性弧菌食物中毒, 发病急, 发热不高, 也有呕吐、腹痛、腹泻, 多在一周内恢复。生食鱼蟹或进食被细菌污染的肉、咸蛋、咸菜等均可引起中毒。

3. 葡萄球菌肠毒素食物中毒, 主要表现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等, 特别是呕吐较严重。常因进食被细菌污染的奶制品、肉制品、剩饭等引起。

4. 肉毒梭菌毒素中毒在细菌性食物中毒中最为严重。发病有其特点: 头晕、头痛、恶心、呕吐等症状。

#### **食物中毒的预防:**

1. 严格食品生产环境、原料、流程、运输、销售各个环节以及食品从业人员的健康检查和监测。

2. 在食品生产、加工、销售、贮存的各个环节防止各种生物性、化学性有毒有害物质对食品的污染, 以预防食源性疾病的发生。

3. 提高食品生产、运输、销售企业的自律意识。

4. 提高消费者的个人卫生习惯及食品安全意识。

## 食品过期就要扔吗？

保质期的定义是“产品在正常条件下的质量保证期限”，在保质期内，商家要对产品的质量负责，所以建议大家在保质期内食用，但保质期不是认定食物是否变质的唯一标准，还需要根据具体情况进行判断。在保质期内，食物也可能由于存放方式、环境等因素的变化过早变质；超过保质期，食物也不等于肯定变质、不能吃了，这需要自己进行判断。

干货。木耳等干货类食品（国标规定含水量 14%以下）在合适的条件下一般能放三四年。过期后如果没有长毛发霉现象，闻起来和尝起来都没有异味，就可以继续食用。需要提醒的是，这类食品一旦开封，很容易吸水回潮，加速变质。

食用油。尽管油脂看起来还没有变色、变味，但是开盖接触氧气后，油的过氧化值会逐渐上升，长期吃这样的油，可能会增加患心脑血管疾病和癌症的风险。开了盖的油，3 个月内务必用完；倒入油壶里的油，1 周之内必须吃完。

主食。主食按照含水分多少分为两大类，水分多的有馒头、面包等，水分少的如饼干等。面包和馒头的保质期一般为 3~7 天，过了保质期，如果仅仅是发干，可以做成面包渣吃，如果发霉变酸就不能吃了。饼干含水量少，如果是密封包装，保质期一般一年以上，只要不漏气、受潮，即便过了期，只要味道没变化一般还能吃。

奶制品。过了保质期的牛奶，如果呈现稠而不均匀的液体状，或有凝块、絮状物，就要扔掉；奶粉没有水分，保质期较长，过期时间不长，且没有颜色发暗，肉眼可见杂质或异物，未出现陈腐味、霉味、哈喇味等，还可以吃；过期的酸奶如果出现了酒味、腐败味、霉变味等，说明受到细菌污染，就不能喝了。

冷冻的肉和鱼。在冷冻的条件下放置，鱼和肉最长可存放 1 年。

但家用冰箱会因冰箱门经常开关等因素，使冰箱内温度发生变化，令保质期缩短。如果有哈喇味、臭味，解冻后表面发黏，则说明不能吃了。

饮料。饮料类一般都密闭包装，过了保质期如果外观没明显变化，未出现褪色、浑浊、沉淀等一般还能喝，但应以口感为准，有异味就不要再喝了。开封后建议1天内喝完。

专家提醒，尽管有些食物过期后还能继续食用，但为了保证营养和风味，还是建议大家适量购买，并在保质期内吃完。

审核：倪峰

编辑：吴樱樱

---

抄送：校内学生食堂、招待餐厅、咖啡厅的经营单位，食堂物业公司