

食堂食品安全委托专业第三方检测情况（2024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
W024061015198-1	食用冰	2024-09-04	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》	/	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
W024061015198	食用冰	2024-09-04	GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》 GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》 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);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
W024061015186	餐盘	2024-09-04	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大餐厅
W024061015200-1	葱爆羊肉	2024-09-04	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;	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
W024061015200	葱爆羊肉	2024-09-04	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 4789.38-2012《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 4789.10-2016《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 4789.14-2014《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 4789.7-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》	DB 31/2023-2023《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》	菌落总数;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;	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
W024061015184	筷子	2024-09-04	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大餐厅
W024061015189	专间砧板	2024-09-04	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
W024061015192	专间刀具	2024-09-04	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
W024061015183	餐盘	2024-09-04	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 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大餐厅

W024061015196	专间人员手 韦月	段	2024-09-04	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
W024061015181	大米		2024-09-04	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 ₁ ;	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
W024061015194	筷子		2024-09-04	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西餐厅
W024061015199	筷子		2024-09-04	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
W024061015190	筷子		2024-09-04	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大餐厅
W024061015191	专间人员手 建坡	金	2024-09-04	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

W024061015203	切片吐司	2024-09-04	<p>GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》</p> <p>GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》</p> <p>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》</p> <p>GB 5009.120-2016《食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》</p> <p>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》</p> <p>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》</p> <p>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》</p> <p>GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》</p> <p>GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》</p> <p>GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》</p> <p>GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》</p> <p>GB 5009.97-2023《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》</p> <p>GB 5009.35-2023《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》</p> <p>GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》</p> <p>GB 5009.6-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》</p> <p>GB 5009.91-2017《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》</p> <p>GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》</p> <p>GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》</p>	<p>GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》</p> <p>GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p> <p>GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》</p> <p>GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》</p> <p>企业技术条件</p>	<p>钠;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、气味;铅(以Pb计);菌落总数;大肠菌群;蛋白质;苋菜红;胭脂红;柠檬黄;日落黄;霉菌;色泽;脂肪;能量;状态;灰分;水分;亮蓝;</p>	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
W024061015203-1	切片吐司	2024-09-04	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》	企业技术条件	沙门氏菌;	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区旦苑面包房
W024061015203-2	切片吐司	2024-09-04	参照GB/T 20188-2006《小麦粉中溴酸盐的测定 离子色谱法》	食品整治办[2009]5号 关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》的通知	溴酸钾(以BrO ₃ ⁻ 计);	合格	上海市杨浦区国定路400号(邯郸校区东二门)	复旦大学邯郸校区旦苑面包房
W024061015185-1	黑椒鸡腿肉	2024-09-04	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;	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

W024061015185	黑椒鸡腿肉	2024-09-04	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 4789.38-2012《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 4789.10-2016《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 4789.14-2014《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 4789.7-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》	DB 31/2023-2023《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》	菌落总数;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;	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
W024061015187	筷子	2024-09-04	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 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大餐厅
W024061015201	砧板	2024-09-04	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
W024061015195	盘子	2024-09-04	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 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西餐厅
W024061015182-1	土豆鸡块	2024-09-04	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;	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
W024061015182	土豆鸡块	2024-09-04	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 4789.38-2012《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 4789.10-2016《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 4789.14-2014《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 4789.7-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》	DB 31/2023-2023《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》	菌落总数;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;	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
W024061015193	专间砧板	2024-09-04	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
W024061015188	专间刀具	2024-09-04	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

W024061015202	广式月饼	2024-09-04	<p>GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》</p> <p>GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》</p> <p>GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》</p> <p>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》</p> <p>GB 5009.120-2016《食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》</p> <p>GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》</p> <p>GB 5009.6-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》</p> <p>GB 5009.91-2017《食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定》</p> <p>GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》</p> <p>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》</p> <p>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》</p> <p>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》</p> <p>GB 4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》</p> <p>GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》</p> <p>GB 5009.35-2023《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》</p> <p>GB/T 19855-2023《月饼质量通则》</p> <p>GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》</p> <p>GB/T 23780-2009《糕点质量检验方法》</p> <p>GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》</p> <p>GB 5009.97-2023《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》</p>	<p>GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》</p> <p>GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p> <p>GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》</p> <p>GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》</p> <p>GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》</p> <p>GB/T 19855-2023《月饼质量通则》</p>	<p>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;大肠菌群;蛋白质;苋菜红;胭脂红;柠檬黄;日落黄;霉菌;色泽;脂肪;能量;组织;灰分;水分;杂质;总糖;形态;亮蓝;</p>	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
W024061015202-1	广式月饼	2024-09-04	<p>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》</p>	<p>GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》</p>	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 旦苑面包房

W024061015197	净水	2024-09-04	GB/T 5750.4-2023《生活饮用水标准检验方法 第4部分：感官性状和物理指标》 GB/T 5750.6-2023《生活饮用水标准检验方法 第6部分：金属和类金属指标》 GB/T 5750.5-2023《生活饮用水标准检验方法 第5部分：无机非金属指标》 GB/T 5750.7-2023《生活饮用水标准检验方法 第7部分：有机物综合指标》 GB/T 5750.10-2023《生活饮用水标准检验方法 第10部分：消毒副产物指标》 GB/T 5750.8-2023《生活饮用水标准检验方法 第8部分：有机物指标》 GB/T 5750.12-2023《生活饮用水标准检验方法 第12部分：微生物指标》 GB/T 5750.11-2023《生活饮用水标准检验方法 第11部分：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
---------------	----	------------	---	------------------------	--	----	------------------------	-----------------