

# 总务处食品安全工作简报

2020 年第二期（总第 10 期）

复旦大学总务处餐饮管理办公室编

2020 年第二季度刊

---

本期目录：

## 【检测结果】

- 一、食品安全委托第三方检测结果通报
- 二、食品安全检测实验室检测结果通报

## 【文件学习】

市场监管总局关于支持疫情防控和复工复产反垄断执法的公告（2020 年第 13 号）

国家卫生健康委办公厅关于印发新冠肺炎疫情期间重点人群营养健康指导建议的通知

## 【科普知识】

水果坏了一点，还能吃吗？

## 【检测结果】

### 一、食品安全委托第三方检测结果通报

2020年第二季度，食品安全委托第三方检测覆盖江湾食堂、本部食堂、南区食堂、北区食堂，共检测样品50个，其中不合格项目数0项，检测合格率100%，现将检测结果通报如下：

#### 2020年5月份第三方检测结果

| 序号 | 食材种类      | 样品名称      | 采样餐厅名称  | 检验项目   | 检测结果 |
|----|-----------|-----------|---------|--|------|
| 1  | 生产用水      | 生产用水      | 北区二楼    | 总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以N计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚氯酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总 $\alpha$ 放射性、总 $\beta$ 放射性<br>判定依据：GB 5749-2006 | 合格   |
| 2  | 餐具        | 熟盆        |         | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016  | 合格   |
| 3  | 餐具        | 打菜勺       |         | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016  | 合格   |
| 4  | 备餐间操作人员的手 | 备餐间操作人员的手 |         | 检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌<br>判定依据：DB31/410-2008  | 合格   |
| 5  | 餐具        | 熟盆        | 北区清真    | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016  | 合格   |
| 6  | 餐具        | 打菜勺       |         | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016  | 合格   |
| 7  | 餐具        | 熟盆        | 本部一楼大餐厅 | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016  | 合格   |
| 8  | 餐具        | 打菜勺       |         | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016  | 合格   |

|    |           |           |         |   |    |
|----|-----------|-----------|---------|---|----|
| 9  | 备餐间操作人员的手 | 备餐间操作人员的手 |         | 检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌<br>判定依据：DB31/410-2008 | 合格 |
| 10 | 餐具        | 熟盆        | 本部清真餐厅  | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格 |
| 11 | 餐具        | 打菜勺       |         | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格 |
| 12 | 餐具        | 熟盆        | 南区一楼大餐厅 | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格 |
| 13 | 餐具        | 打菜勺       |         |   | 合格 |
| 14 | 备餐间操作人员的手 | 备餐间操作人员的手 |         | 检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌<br>判定依据：DB31/410-2008 | 合格 |
| 15 | 餐具        | 熟盆        | 教工食堂    | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格 |
| 16 | 餐具        | 打菜勺       |         |   | 合格 |
| 17 | 备餐间操作人员的手 | 备餐间操作人员的手 |         | 检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌<br>判定依据：DB31/410-2008 | 合格 |
| 18 | 餐具        | 熟盆        | 菜场三楼    | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格 |
| 19 | 餐具        | 打菜勺       |         | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格 |

### 2020年6月份第三方检测结果

| 序号 | 食材种类 | 样品名称 | 采样餐厅名称  | 检验项目                               | 检测结果 |
|----|------|------|---------|------------------------------------|------|
| 1  |      | 五谷杂粮 | 本部一楼    | 检验项目：黄曲霉毒素 B1<br>判定依据：GB 2761-2011 | 合格   |
| 2  |      | 面粉   |         | 检验项目：黄曲霉毒素 B1<br>判定依据：GB 2761-2011 | 合格   |
| 3  |      | 大米   | 本部二楼大餐厅 | 检验项目：黄曲霉毒素 B1<br>判定依据：GB 2761-2011 | 合格   |

|    |          |           |           |   |   |  |
|----|----------|-----------|-----------|---|---|--|
| 4  | 餐具       | 熟盆        |           | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格  |  |
| 5  | 餐具       | 打菜勺       |           | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格  |  |
| 6  | 备餐间操作人员的 | 备餐间操作人员的手 |           | 检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌<br>判定依据：DB31/410-2008 | 合格  |  |
| 7  |          | 五谷杂粮      |           | 检验项目：黄曲霉毒素 B1<br>判定依据：GB 2761-2011                        | 合格  |  |
| 8  | 餐具       | 熟盆        | 北区一楼西     | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格  |  |
| 9  | 餐具       | 打菜勺       |           |   | 合格  |  |
| 10 | 备餐间操作人员的 | 备餐间操作人员的手 |           |   | 检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌<br>判定依据：DB31/410-2008 | 合格   |
| 11 |          | 食用冰       |           |   | 北区食堂二楼饮料吧   | 感官要求（色度、滋味气味、状态）、污染物限量、微生物限量<br>判定依据：GB2759-2015 |
| 12 |          | 食用冰       | 北区亚青中心咖啡厅 | 感官要求（色度、滋味气味、状态）、污染物限量、微生物限量<br>判定依据：GB2759-2015          | 合格  |  |
| 13 |          | 五谷杂粮      |           | 检验项目：黄曲霉毒素 B1<br>判定依据：GB 2761-2011                        | 合格  |  |
| 14 | 餐具       | 熟盆        | 南区二楼大餐厅   | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格  |  |
| 15 | 餐具       | 打菜勺       |           |   | 合格  |  |
| 16 | 备餐间操作人员的 | 备餐间操作人员的手 |           |   | 检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌<br>判定依据：DB31/410-2008 | 合格   |
| 17 | 餐具       | 熟盆        | 南区清真餐厅    | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格  |  |
| 18 | 餐具       | 打菜勺       |           |   | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格   |

|    |           |           |        |   |  |
|----|-----------|-----------|--------|---|--|
| 19 |           | 五谷杂粮      | 江湾一楼餐厅 | 检验项目：黄曲霉毒素 B1<br>判定依据：GB 2761-2011                        | 合格   |
| 20 |           | 面粉        |        | 检验项目：黄曲霉毒素 B1<br>判定依据：GB 2761-2011                        | 合格   |
| 21 | 餐具        | 熟盆        |        | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格   |
| 22 | 餐具        | 打菜勺       |        | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格   |
| 23 | 备餐间操作人员的手 | 备餐间操作人员的手 |        | 检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌<br>判定依据：DB31/410-2008 | 合格   |
| 24 |           | 大米        | 江湾二楼餐厅 | 检验项目：黄曲霉毒素 B1<br>判定依据：GB 2761-2011                        | 合格   |
| 25 | 餐具        | 熟盆        |        | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格   |
| 26 | 餐具        | 打菜勺       |        | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格   |
| 27 | 备餐间操作人员的手 | 备餐间操作人员的手 |        | 检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌<br>判定依据：DB31/410-2008 | 合格   |
| 28 | 餐具        | 熟盆        |        | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格   |
| 29 | 餐具        | 打菜勺       | 江湾清真餐厅 | 大肠菌群、沙门氏菌<br>判定依据：GB 14934-2016                           | 合格   |
| 30 | 备餐间操作人员的手 | 备餐间操作人员的手 |        | 检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌<br>判定依据：DB31/410-2008 | 合格   |
| 31 |           | 食用冰       |        | 江湾图书馆咖啡厅  | 感官要求（色度、滋味气味、状态）、<br>污染物限量、微生物限量<br>判定依据：GB2759-2015 |

## 二、食品安全检测实验室检测结果通报

2020年第二季度，食品安全检测实验室检测样品9个，检测项目数9个，检测合格率100%，现将检测结果通报如下：

| 检测日期     | 所属食堂   | 样品名称 | 检测项目 | 检测结果 | 判定 |
|----------|--------|------|------|------|----|
| 2020/6/9 | 本部食堂一楼 | 筷子   | ATP  | 0    | 合格 |
| 2020/6/9 | 本部食堂一楼 | 勺子   | ATP  | 20   | 合格 |
| 2020/6/9 | 本部食堂一楼 | 餐盘   | ATP  | 0    | 合格 |
| 2020/6/9 | 本部食堂清真 | 面碗   | ATP  | 0    | 合格 |
| 2020/6/9 | 本部食堂清真 | 筷子   | ATP  | 0    | 合格 |
| 2020/6/9 | 本部食堂清真 | 勺子   | ATP  | 0    | 合格 |
| 2020/6/9 | 北区食堂二楼 | 筷子   | ATP  | 0    | 合格 |
| 2020/6/9 | 北区食堂二楼 | 勺子   | ATP  | 0    | 合格 |
| 2020/6/9 | 北区食堂二楼 | 餐盘   | ATP  | 19   | 合格 |

## 【文件学习】

# 市场监管总局关于支持疫情防控和复工复产反垄断执法的公告

2020 年第 13 号

公平竞争的市场环境是企业复工复产、全面恢复生产生活秩序、保持经济平稳运行的重要基础。为进一步贯彻落实党中央、国务院关于统筹推进疫情防控和经济社会发展工作的决策部署，市场监管总局将强化使命担当、积极主动作为，更好发挥反垄断监管职能，全力营造公平竞争的市场环境，支持疫情防控和复工复产。现就有关事项公告如下：

### 一、依法加快审查涉疫情防控和复工复产的经营者集中案件

疫情防控期间，经营者集中申报继续采取非现场方式进行。申报人可以将申报材料及补充问题回复电子版发送至市场监管总局（反垄断局）电子邮箱，不方便网上办理的可以邮寄；受理通知、补充文件清单、立案通知及审查决定将通过电子邮箱或传真送达，保障经营者集中反垄断审查工作正常进行。

市场监管总局已建立绿色审查通道，对医药制造、医疗仪器设备及器械制造、食品制造、交通运输、批发零售等与疫情防控和基本民生密切相关领域，受疫情影响较重的餐饮、住宿、旅游等行业，以及为复工复产实施的经营者集中，进行快速审查。通过电话会议、电子邮件等非现场形式，主动与经营者加强对接、密切沟通，为经营者提交完备申报文件、资料提供全程指导。在基本文件资料齐全后第一时间立案审查，依法加快审查工作，切实提高审查效率，为经营者节约交易时间，降低交易成本，支持疫情防控和复工复产。

### 二、依法豁免涉疫情防控和复工复产的经营者合作协议

鼓励经营者积极参与疫情防控，加快复工复产。经营者为疫情防控和复工复产达成的有利于技术进步、增进效率、实现社会公共利益和保护消费者利益的协议，如为在药品疫苗、检测技术、医疗器械、防护设备等领域改进技术、研究开发新产品；为提高防控物资产品质量、降低成本、增进效率而统一产品规格、标准或者实行专业化分工；为实现救灾救助等社会公共利益；为提高中小经营者经营效率、增强中小经营者竞争力等，符合《反垄断法》规定的，市场监管总局将依法给予豁免。

三、依法从严从重从快查处妨碍疫情防控和复工复产的垄断行为

经营者要严格依法经营。各省、自治区、直辖市市场监管部门要依法从严从重从快查处妨碍疫情防控和复工复产、损害消费者利益的垄断行为，重点查处口罩、药品、医疗器械、消杀用品等防控物资及原辅材料，供水、供电、供气等公用事业以及与其他民生密切相关行业和领域的经营者达成、实施的协同涨价、限制产量、分割市场、联合抵制、固定或限定转售价格等垄断协议，以及不公平高价、拒绝交易、限定交易、搭售或附加不合理交易条件、差别待遇等滥用市场支配地位行为，为疫情防控和复工复产营造公平竞争市场环境，切实保护消费者利益。典型案例及时予以公开曝光。

#### 四、加强公平竞争审查政策支持

加大对有利于疫情防控和复工复产政策措施的支持力度，指导政策制定机关科学开展公平竞争审查。既要防止出台含有指定交易、固定价格、分割市场等排除、限制竞争内容的政策措施；也要简化审查流程，快速审查通过有利于保障重要防控物资生产供应，帮扶受疫情影响严重的行业和地区经营者恢复生产、渡过难关，扩大消费、稳定就业的政策措施。对排除和限制市场竞争不严重，且有助于实现扶贫开发、救灾救助等社会保障目的和社会公共利益的政策措施，应明确



实施期限。

各级市场监管部门要加强与政策制定机关沟通交流，及时答复政策制定机关的意见征询，支持政策制定机关切实提高审查效率，做好公平竞争审查工作，更好服务疫情防控和复工复产。

#### 五、积极做好对经营者的反垄断合规指导

加强经营者反垄断合规指导，支持经营者根据自身业务状况、规模大小、行业特性等，建立健全反垄断法律合规制度，全面、有效开展反垄断合规管理工作。各省、自治区、直辖市市场监管部门要主动靠前服务、积极担当作为，认真做好反垄断合规指引，引导经营者自觉遵守反垄断法律法规，避免与其他经营者达成垄断协议，防止从事滥用市场支配地位行为，依法实施经营者集中，公平参与市场竞争。

支持行业协会加强行业自律，积极引导本行业的经营者依法竞争，主动维护市场竞争秩序。

#### 六、及时响应疫情防控和复工复产反垄断诉求

疫情防控期间，任何单位和个人发现经营者从事垄断协议、滥用市场支配地位等涉嫌垄断行为，或者行政机关和法律、法规授权的具有管理公共事务职能的组织滥用行政权力，排除、限制竞争，或者违反公平竞争审查标准出台政策措施的，可以向市场监管总局投诉和举报。

经营者和消费者可以通过电话、电子邮件、传真、邮寄、网站公众留言等多种方式，向市场监管总局进行与疫情防控和复工复产相关的反垄断业务咨询、豁免申请和投诉举报。市场监管总局将在2个工作日内与联系人进行联系，积极回应经营者和消费者诉求，全力保护市场公平竞争，维护消费者利益，为疫情防控和复工复产提供有力支持。

市场监管总局（反垄断局）联系电话：010-88650571，88650592；

传真：010-68060820；电子邮箱：fldj@samr.gov.cn；邮寄地址：北京市西城区三里河东路8号，邮编100820；公众留言网址：<http://www.samr.gov.cn>。

各级市场监管部门要切实加强组织领导，强化责任担当，紧密结合各地实际，将各项政策措施落实落细落到位，维护公平竞争市场环境，更好服务疫情防控，支持企业复工复产。

市场监管总局  
2020年4月4日

## 国家卫生健康委办公厅关于印发新冠肺炎疫情期间重点人群营养健康指导建议的通知

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生健康委：

当前，我国新冠肺炎疫情防控向好态势进一步巩固，防控工作已从应急状态转为常态化。为加强对老年人、儿童青少年等重点人群的营养健康指导，减少疫情期间长时间居家生活对其身心健康的影响，我委组织编制了新冠肺炎疫情期间老年人、儿童青少年营养健康指导建议。现印发给你们，请参照执行。

- 附件：1. 新冠肺炎疫情期间老年人群营养健康指导建议  
2. 新冠肺炎疫情期间儿童青少年营养健康指导建议

国家卫生健康委办公厅

2020年5月10日

## 附件 1

### 新冠肺炎疫情期间老年人群营养健康指导建议

老年人免疫功能弱，容易受到传染病的侵害。较长时间的居家生活极大影响本就脆弱的老年群体身心健康。合理膳食是维护老年人免疫功能的有效手段，然而老年人身体功能衰退、咀嚼和消化功能下降，同时多患有慢性疾病，对膳食营养有更多且特殊的需求。因此，针对老年人群提出以下营养健康指导建议。

#### 一、拓展食物供应，丰富食物来源

在严格遵守防疫要求的前提下，积极疏通、拓展食物供应渠道，丰富食物来源。在目前米/面、蛋类和肉类食物供给得到较好保障的基础上，努力增加鲜活水产品、奶类、大豆类、新鲜蔬菜水果、粗杂粮和薯类的供应。

#### 二、坚持食物多样，保持均衡膳食

力争每天食用的食物种类在 12 种以上，每周在 25 种以上。多吃新鲜蔬果，每天至少 300 克蔬菜，200 克水果，且深色蔬菜占到一半以上。增加水产品的摄入，做到每周至少食用 3 次水产品，每周摄入 5-7 个鸡蛋，平均每天摄入的鱼、禽、蛋、瘦肉总量 120-200 克。增加食用奶和大豆类食物，每天摄入 300 克液体奶或相当量的奶制品，乳糖不耐受者可选酸奶或低乳糖奶产品，避免空腹喝奶，少量多饮，或与其他谷物搭配同食；大豆制品每天达到 25 克；适量吃坚果。

#### 三、保持清淡饮食，主动足量饮水

多采用蒸、煮、炖的方式烹调。少吃、不吃烟熏、腌制、油炸类食品。少盐控油，每人每天烹调用油不超过 30 克，食盐不超过 5 克。保证每天 7-8 杯水（1500-1700 毫升），不推荐饮酒。

#### 四、保持健康体重，重视慢病管理

争取做到每周称一次体重，避免长时间久坐，每小时起身活动一

次。尽可能利用家中条件进行太极拳、八段锦等适宜的身体活动；鼓励在做好防护的前提下进行阳光下的户外活动，每周中等强度身体活动 150 分钟以上。每三个月监测一次血糖、血脂、血压等慢病危险因素，提高慢病自我管理能力。

#### **五、提倡分餐饮食，鼓励智慧选择**

提倡分餐制，多使用公筷、公勺。学会阅读食品标签，选择安全、营养的食品。

## 附件 2

### 新冠肺炎疫情期间儿童青少年营养指导建议

儿童青少年正处在生长发育和行为形成的关键期，长时间居家生活会对他们的身心健康产生一定影响。为保证新冠肺炎疫情期间儿童青少年营养均衡和身体健康，现提出以下营养健康指导建议。

#### 一、保证食物多样

疫情期间应保证食物品种多样，建议平均每天摄入食物 12 种以上，每周 25 种以上。做到餐餐有米饭、馒头、面条等主食，经常搭配全谷物、杂粮杂豆和薯类。保证鱼、禽、瘦肉和蛋摄入充足且不过量。优选水产品和禽肉，其次是瘦畜肉。餐餐要有蔬菜，保证每天摄入 300-500 克蔬菜，其中深色蔬菜应占一半。每天吃半斤左右的新鲜水果，喝 300 克牛奶或吃相当量的奶制品。经常吃大豆及豆制品和菌藻类食物。

#### 二、合理安排三餐

要保证三餐规律，定时定量，不节食，不暴饮暴食。要每天吃早餐，早餐应包括谷薯类、肉蛋类、奶豆类、果蔬类中的三类及以上。午餐要吃饱吃好，晚餐要清淡一些。早餐、午餐、晚餐提供能量应占全天总能量的 25-30%、30-40%、30-35%。

#### 三、选择健康零食

可以选择健康零食作为正餐的补充，如奶和奶制品、水果、坚果和能生吃的新鲜蔬菜，少吃辣条、甜点、含糖饮料、薯片、油炸食品等高盐、高糖、高油的零食。吃零食的次数要少，食用量要小，不能在正餐之前吃零食，不要边看电视边吃零食。

#### 四、每天足量饮水

应每天足量饮水，首选白开水。建议 7-10 岁儿童每天饮用 1000

毫升，11-13 岁儿童每天饮用 1100-1300 毫升，14-17 岁青少年每天饮用 1200-1400 毫升。饮水应少量多次，不要等到口渴再喝，更不能  
用饮料代替水。

## 五、积极身体活动

居家期间应利用有限条件，积极开展身体活动，如进行家务劳动、广播操、拉伸运动、仰卧起坐、俯卧撑、高抬腿等项目，保证每天中高强度活动时间达到 60 分钟。如允许在室外活动，可进行快步走、慢跑、球类运动、跳绳等中高强度的身体活动。避免长时间久坐，每坐 1 小时站起来动一动，减少上网课以外的看电视、使用电脑、手机或平板的屏幕时间。保证每天睡眠充足，达到 8-10 小时。

## 六、保持健康体重

儿童青少年应关注自己的体重，定期测量自己的身高、体重，学会计算体质指数（BMI， $BMI = \text{体重（单位为 kg）} / \text{身高}^2 \text{（单位为 m}^2\text{）}$ ）、使用《学龄儿童青少年营养不良筛查》（WS/T456-2014）和《学生健康检查技术规范》（GB/T26343-2010）自评体重情况。如一段时间内体重情况出现变化，如由正常变为超重，应随时调整“吃”、“动”，通过合理饮食和积极运动，保持健康的体重增长，预防营养不良和超重肥胖。

## 【科普知识】

### 水果坏了一点，还能吃吗？

水果只坏了一点，有人秉持“勤俭节约”，把坏掉的部分剝掉继续吃，也有人信奉“安全第一”，只坏一点也不能吃，直接扔掉！究竟哪种做法是对的？

其实，坏了的水果究竟能不能吃，不能一概而论，得弄清它是怎样变坏的。通常水果变坏的原因有三种：磕碰引起的损伤、低温引起的冻伤以及微生物引起的霉变腐烂。

水果在采摘、运输、销售过程中，难免发生磕碰，“鼻青脸肿”的水果通常会有果肉细胞破损的情况，只要未滋生微生物，在碰撞之后尽快吃完，一般不会影响健康。

低温冻伤的水果也是水果细胞的破损造成的，所以与碰伤的水果类似，只要冻伤程度不重、未滋生微生物，冻伤的水果还是相对安全的，我国北方不还有很多人喜欢吃冻梨、冻柿子的么。

但如果水果已经发生了霉变腐烂，不但可能有青霉等霉菌附着在上面，更可能有霉菌毒素扩散到果实的其他部位，所以即使外观正常的部位也未必安全。所以，只要发现水果发霉了，别心疼，赶紧扔掉！

审核：王珏

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