

南海教育集团餐饮中心食品安全检测报告表

序号	项目	品名	安全标准 (单位)	检测数据 (单位)	结果	备注
1	熟食中心温度	白菜木耳	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	87.5°C	合格	中学食堂
		鱿鱼排	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	74.2°C	合格	
		红烧小排	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	78.6°C	合格	
2	细菌总数	红烧小排	$< 1 \times 10^5 \text{cfu/ml}$	$6.93 \times 10^3 \text{cfu/ml}$	合格	中学食堂

检测时间：2018 年 4 月 8 日 检测员：应娜