

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	酱爆肉丁	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	81.1°C	合格	中学食堂
		三丝蛋卷	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	77.3°C	合格	
		青菜烩豆腐	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	83.4°C	合格	
2	细菌总数	酱爆肉丁	$< 1 \times 10^5 \text{cfu/ml}$	$2.78 \times 10^4 \text{cfu/ml}$	合格	中学食堂

检测时间：2018 年 4 月 4 日 检测员：应娜