

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	红烧大油腐	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	79.5°C	合格	中学食堂
		芹菜香肠	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	80.3°C	合格	
		孜然肉片	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	77.8°C	合格	
2	细菌总数	孜然肉片	$< 1 \times 10^5 \text{cfu/ml}$	$3.45 \times 10^4 \text{cfu/ml}$	合格	中学食堂

检测时间：2018 年 4 月 9 日 检测员：应娜