

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	盐烤对虾	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	77.8°C	合格	小学食堂
		萝卜小排	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	82.1°C	合格	
		芹菜海带丝	$\geq 70^{\circ}\text{C}$	78.5°C	合格	
2	细菌总数	盐烤对虾	$< 1 \times 10^5 \text{cfu/ml}$	$1.53 \times 10^4 \text{cfu/ml}$	合格	小学食堂
3	餐具 ATP 总数	套餐餐具	$\leq 300\text{RLU}$	217RLU	合格	小学食堂

检测时间：2018 年 4 月 3 日 检测员：应娜