**各功能区温湿度检测报告**

一、检测基本信息

1. 检测地点：山东省青岛市即墨职业园区食堂

2. 检测目的：准确掌握食堂各功能区温湿度状况，判断是否符合食品安全与人员舒适需求，为食堂环境优化提供数据依据。

二、检测设备及依据

设备名称 型号 精度 校准有效期

温湿度记录仪 [品牌及型号] 温度：±0.5℃，湿度：±3%RH [校准开始日期]-[校准结束日期]

检测依据 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、公共场所卫生相关标准

三、检测区域及标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 功能区  | 温度标准（℃） | 湿度标准（%RH） |
| 烹饪区 | 22 - 28 | 40 - 65 |
| 就餐区 | 24 - 26 | 40 - 60 |
| 餐具清洗区 | 18 - 26 | 50 - 70 |
| 食材储存区（常温） | 10 - 20 | 50 - 65 |

四、检测结果

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 功能区 | 检测时间 | 温度（℃） | 湿度（%RH） | 是否达标 |
| 烹饪区 | 08:00 | 23.5 | 50 | 是 |
| 烹饪区 | 11:00 | 25.2 | 56 | 是 |
| 就餐区 | 12:00  | 25.0 | 48 | 是 |
| 就餐区 | 13:30 | 24.6 | 46 | 是 |
| 餐具清洗区 | 09:30  | 20.8  | 62 | 是 |
| 餐具清洗区 | 14:00 | 21.5 | 60 | 是 |
| 食材储存区（常温） | 07:30 | 15.8 | 54 | 是 |
| 食材储存区（常温） | 16:00 | 16.5 | 52 | 是 |

五、结果分析

1. 达标情况：在本次检测时段内，园区食堂各功能区温湿度均符合既定标准。烹饪区温度在设备运行下稳定保持，湿度也适宜食材加工；就餐区舒适的温湿度给用餐人员提供了良好体验；餐具清洗区温湿度利于设备运行和餐具清洁；常温食材储存区温湿度可有效保障食材新鲜度。

2. 波动分析：烹饪区在临近饭点设备集中使用时，温度有小幅度上升，但未超标；就餐区受人员进出影响，湿度稍有波动，但整体稳定。

六、建议

1. 日常监测：食堂管理部门安排专人每日对各功能区温湿度进行定时记录，以便及时发现异常。

2. 设备维护：定期对空调、通风、除湿等设备进行维护保养，确保设备正常运行，保证温湿度调控效果。