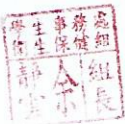


高雄醫學大學公共餐飲細菌檢查報告表

檢查日期：107 年 04 月 03 日

| 項目 | 大腸桿菌群 | 總生菌數(1ml) | 備註 | 項目 | 大腸桿菌群 | 總生菌數(1ml) | 備註 |
|-----------|-------|-----------|----|-----|-------|-----------|----|
| (一) 校內飲水機 | | | | 八樓 | — | 0 | 合格 |
| (2)教學大樓 | | | | 九樓 | — | 80 | 合格 |
| B 1樓 | — | 0 | 合格 | 十樓 | — | 0 | 合格 |
| B 2樓 | — | 0 | 合格 | 十一樓 | — | 0 | 合格 |
| 一樓(北) | — | 0 | 合格 | 十二樓 | — | 40 | 合格 |
| 一樓(南) | — | 0 | 合格 | | | | |
| 二樓 | — | 0 | 合格 | | | | |
| 三樓 | — | 0 | 合格 | | | | |
| 四樓 | — | 0 | 合格 | | | | |
| 五樓 | — | 0 | 合格 | | | | |
| 六樓 | — | 0 | 合格 | | | | |
| 七樓 | — | 0 | 合格 | | | | |

衛生組組長：



檢查單位主管：



檢驗員：



- 說明：生飲用水：
1. 生菌數每 1ml 不得超出 100 個。
 2. 大腸桿菌群 - 不得超出 6.0 MPN/100 ml。

保存期限：1 年

QP-06-19-06-10

高雄醫學大學公共餐飲細菌檢查報告表

檢查日期：107 年 04 月 02 日

| 項目 | 大腸桿菌群 | 總生菌數(1ml) | 備註 | 項目 | 大腸桿菌群 | 總生菌數(1ml) | 備註 |
|----------------|-------|-----------|----|----------------|-------|-----------|----|
| (二) 喫果茶 | | | | (三) 甲侯八 | | | |
| 凍檸茶 | — | 40 | 合格 | 原味鍋燒麵 | — | / | 合格 |
| 葡萄柚綠茶 | — | 2995 | 合格 | 沙茶叉燒乾拌麵 | — | / | 合格 |
| | | | 合格 | | | | 合格 |
| | | | 合格 | | | | 合格 |
| | | | 合格 | | | | 合格 |
| | | | 合格 | | | | 合格 |
| | | | | | | | |

衛生組組長：



檢查單位主管：



檢驗員：



- 說明：
- 一、一般直接食用之食品：每公克中大腸桿菌群 10^3 以下及不得檢出大腸桿菌。
 - 二、生食之蔬果類：每公克中大腸桿菌群 10^3 以下；大腸桿菌 10 以下。
 - 三、飲料：
 1. 碳酸飲料每 1ml 之生菌數為 10^4 個以下，包裝者不得超出 100 個。大腸桿菌群 10 以下；但包裝飲料不得檢出大腸桿菌群及皆不得檢出大腸桿菌。
 2. 未經稀釋及商業殺菌之鮮榨天然果蔬汁每 1ml 之大腸桿菌群為 10^3 個以下，大腸桿菌 10 以下。
 3. 含有乳成分或乳製品之酸性飲料。每 1ml 大腸桿菌群為 10 個以下包裝者不得檢出大腸桿菌群及皆不得檢出大腸桿菌。
 4. 以食品原料萃取而得之飲料(例如：咖啡、可可、豆類等原料萃取磨製或發酵而成) 每 1ml 之生菌數為 10^4 個以下包裝者不得超出 200 個。每 1ml 大腸桿菌群為 10 個以下包裝者不得檢出大腸桿菌群及不得檢出大腸桿菌。

保存期限：1 年

QP-06-19-06-10