

高雄醫學大學公共餐飲細菌檢查報告表

檢查日期：107年06月20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				南館四樓	—	0	合格
(3)新宿舍大樓(I:門內 II:門外)				南館五樓	—	0	合格
B1樓			/	北館一樓	—	0	合格
一樓				北館二樓	—	0	合格
二樓(I)				北館三樓		維護中	
二樓(II)				北館四樓	—	0	合格
三樓(I)				北館五樓	—	0	合格
三樓(II)							
(4)南北館宿舍							
南館一樓		維護中					
南館二樓	—	0	合格				
南館三樓	—	90	合格				

衛生組組長：



7/5

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06月22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					南館四樓			/
(3)新宿舍大樓(I:門內 II:門外)					南館五樓			
B1樓	—	0	合格	北館一樓				
一樓	—	0	合格	北館二樓				
二樓(I)	—	0	合格	北館三樓				
二樓(II)		維護中		北館四樓				
三樓(I)	—	0	合格	北館五樓				
三樓(II)	—	0	合格	新宿舍八樓(II)	—	0	合格	
(4)南北館宿舍								
南館一樓								
南館二樓								
南館三樓								

衛生組組長：



7/5

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 06 月 20 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) Lab 咖啡				(三) 新堂洞			
冰紅茶	—	9140	合格	春川雞肉飯	—		合格
鮭魚沙拉貝果	—		合格	泡菜蔬菜丼飯	—		合格
			合格				合格
			合格				合格
			合格				合格
			合格				合格

衛生組組長：



7/5

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