


# 高雄醫學大學公共餐飲細菌檢查報告表

檢查日期：107年07月23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				四樓	—	0	合格
(3)新宿舍大樓(I:門內 II:門外)				五樓	—	0	合格
四樓(I)	—	0	合格	六樓	—	0	合格
四樓(II)		維護中		七樓(東)	—	0	合格
五樓(I)	—	0	合格	七樓(西)	—	0	合格
五樓(II)	—	0	合格	八樓	—	0	合格
(5)國際大樓				九樓(東)	—	0	合格
B2樓(1)	—	0	合格	九樓(西)		維護中	
B2樓(2)	—	0	合格				
一樓	—	0	合格				
二樓	—	0	合格				
三樓	—	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 07 月 23 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
<b>(二) 和順餐廳</b>				<b>(三) 全家</b>			
炒苦瓜	—	/	合格	肉鬆飯卷	—	/	合格
炒絲瓜	—	/	合格	豆皮壽司	—	/	合格
炒瓠瓜	—	/	合格				合格
蒜泥白肉	—	/	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