

高雄醫學大學公共餐飲細菌檢查報告表

檢查日期：107年09月27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				九樓	—	0	合格
(1) 濟世大樓				學務處	—	0	合格
B 1樓	—	0	合格				
B 2樓	—	0	合格				
一樓	—	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				
八樓	—	0	合格				

衛生組組長：



曾櫻花

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09月28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) LAYA 漢堡				(三)五八炒飯			
三角薯餅	—	/	合格	蔬菜炒泡麵	—	/	合格
德式燻腸	—	/	合格	黃金炒飯	—	/	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