



高雄醫學大學公共餐飲細菌檢查報告表

檢查日期：108 年 01 月 24 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)	—	0	合格
B2 樓 (2)		維護中						
一 樓	—	0	合格					
二 樓	—	0	合格					
三 樓	—	0	合格					

衛生組組長： 櫻 苗 組 長

1/30

檢查單位主管： 玲 麗 主 任

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：108 年 01 月 24 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) 拉亞漢堡				(三) 五八炒飯			
微笑薯餅	—	/	合格	蛋炒泡麵	—	/	合格
蔬菜熱狗	—	/	合格	火腿炒飯	—	/	合格

衛生組組長：



Y. H.

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