高雄醫學大學公共餐飲細菌檢查報告表

檢查日期： 108 年 03 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					八　樓	—	70	合格
(1)濟世大樓					九　樓	—	80	合格
B 1 樓	—	0	合格		學務處	—	>100	待改善
B 2 樓	—	0	合格					
一　樓	—	0	合格					
二　樓		維修中						
三　樓	—	0	合格					
四　樓(左)	—	0	合格					
四　樓(右)	—	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：

4/8

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 03 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) 和順自助餐					(三)全家超商			
蒸蛋	—		合格		肉鬆飯糰	—		合格
炸地瓜	—		合格		韓式燒肉手捲	—		合格
紅燒蘿蔔	—		合格					
麻婆豆腐	—		合格					

衛生組組長：　　檢查單位主管：　　檢驗員：

4/8

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