

高雄醫學大學公共餐飲細菌檢查報告表

檢查日期：108 年 04 月 29 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	—	0	合格
(2)教學大樓				九 樓	—	0	合格
B 1 樓	—	0	合格	十 樓	—	0	合格
B 2 樓	—	0	合格	十一樓	—	0	合格
一 樓(北)	—	0	合格	十二樓	—	0	合格
一 樓(南)		維護中					
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				

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：108 年 04 月 26 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) 喫果茶				(三) 精食巧			
蕃茄肉醬三明治	—	/	合格	韓式燒肉炒飯	—	/	合格
冬瓜紅茶	—	40	合格	青檸雞柳飯卷	+	/	待改善

衛生組組長：



檢查單位主管：



檢驗員：



- 說明：
- 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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