

# 高雄醫學大學公共餐飲細菌檢查報告表

檢查日期：108 年 11 月 18 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 (I)	—	0	合格
(3)新宿舍大樓(I:門內 II:門外)				九 樓 (II)	—	40	合格
四 樓 (I)	—	0	合格	十 樓 (I)	—	0	合格
四 樓 (II)	—	>100	待改善	十 樓 (II)	—	>100	待改善
五 樓 (I)	—	0	合格	十一樓 (I)	—	0	合格
五 樓 (II)	—	0	合格	十一樓 (II)	—	>100	待改善
六 樓 (I)	—	>100	待改善	十二樓 (I)	—	0	合格
六 樓 (II)	—	>100	待改善	十二樓(II)		維護中	
七 樓 (I)	—	0	合格	十三樓 (I)	—	0	合格
七 樓 (II)	—	0	合格	十三樓(II)	—	>100	待改善
八 樓 (I)	—	0	合格				
八 樓(II)	—	>100	待改善				

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 11 月 18 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)禾順自助餐</b>				<b>(三)全家便利商店</b>			
炒南瓜	—	/	合格	雞米花	—	/	合格
玉米炒蛋	—		合格	燒肉飯糰	—		合格
炒豬肉片	—		合格				
咖哩馬鈴薯	—		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