

# 高雄醫學大學公共餐飲細菌檢查報告表

檢查日期：109 年 05 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				二樓	—	>100	待改善
(3)新宿舍大樓(I:門內 II:門外)				三樓	—	>100	待改善
B1 樓	—	0	合格	四樓	—	20	合格
一樓	—	0	合格	五樓	—	0	合格
二樓 (I)	—	0	合格	六樓	—	0	合格
二樓 (II)	—	0	合格	七樓 (A)	—	0	合格
三樓 (I)	—	0	合格	七樓 (B)	—	0	合格
三樓 (II)	—	10	合格	八樓	—	0	合格
(5)國際大樓(靠近郵局:1樓東面;七樓(A);九樓(A))				九樓 (A)	—	0	合格
B2 樓 (1)	—	0	合格	九樓 (B)	—	0	合格
B2 樓 (2)	—	0	合格				
一樓(東面)	—	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：109 年 05 月 25 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)新堂洞				(三)八方雲集			
春川雞烤肉飯	—	/	合格	招牌鍋貼	—	/	合格
沙茶炒白飯	—	/	合格	韭菜鍋貼	—	/	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