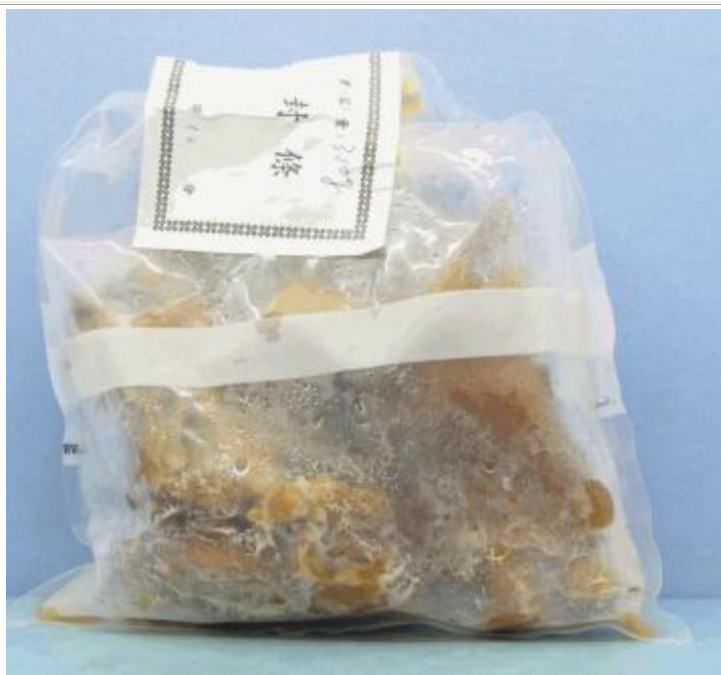


食品藥物管理署 106 年「市售高風險食品之衛生指標及食媒性病原之調查研究」抽驗之「潛艇堡」產品大腸桿菌群**超標**



製造廠商(公司名稱)	米多尼有限公司
製造廠商(公司地址)	新竹市東區林森路 11 號 1 樓
進口商(公司名稱)	無
進口商(公司地址)	無
批號	無
製造日期	無
有效日期	無
保存期限	無
檢驗方法	102 年 9 月 6 日食品藥物管理署公告檢驗方法「食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗」
不合格原因暨檢出量 詳細說明	大腸桿菌群超出法規限量 1000 MPN/g (本案業經衛生局輔導改善，且複驗結果符合規定。)
法規限量標準	依中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正「一般食品衛生標準」不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供食用之一般食品每公克中大腸桿菌群最確數(MPN/g)應於 1000 以下。
建議	建議消費者在選用一般即食食品時，應注意販售業者環境是否清潔衛生、工作人員衛生習慣是否良好，選購包裝完整內容物狀態良好之產品，並妥善保存及烹調，為避免微生物汙染造成此類不合格之衛生安全疑慮，最好充分加熱並且盡速食用完畢。
發布日期	2016/7/6

食品藥物管理署 106 年「市售高風險食品之衛生指標及食媒性病原之調查研究」抽驗之「滷豬腳片」產品檢出大腸桿菌



來源廠商(公司名稱)	遠百企業股份有限公司
來源廠商(公司地址)	新竹市光復里七鄰公道五路二段 469 號
進口商(公司名稱)	無
進口商(公司地址)	無
批號	無
製造日期	無
有效日期	無
保存期限	無
檢驗方法	102 年 12 月 20 日食品藥物管理署公告檢驗方法「食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌之檢驗」
不合格原因暨檢出量 詳細說明	大腸桿菌陽性不符規定 (本案業經衛生局輔導改善，且複驗結果符合規定。)
法規限量標準	依中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正「一般食品衛生標準」不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供食用之一般食品中大腸桿菌應為陰性。
建議	建議消費者在選用一般即食食品時，應注意販售業者環境是否清潔衛生、工作人員衛生習慣是否良好，選購包裝完整內容物狀態良好之產品，並妥善保存及烹調，為避免微生物汙染造成此類不合格之衛生安全疑慮，最好充分加熱並且盡速食用完畢。
發布日期	2016/7/6