

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「三明治」產品大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	佳佳早餐店
抽驗廠商(公司地址)	嘉義縣東石鄉三象村 18-7 號
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	106.09.06
有效日期	-
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「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 1,000 MPN/g。 (衛生局令業者限期改善後再次抽驗，檢驗結果符合規定。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「烤鴨」產品
檢出大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	一鴨二吃行動車
抽驗廠商(公司地址)	嘉義縣東石鄉東石村 5 號附 6 前
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	-
有效日期	-
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「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 1,000 MPN/g。 (衛生局令業者限期改善後再次抽驗，檢驗結果符合規定。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「三明治」產品檢出大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	東寧市場早餐(林○○)
抽驗廠商(公司地址)	屏東縣九如鄉東寧路(九如市場旁)
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	106.09.04
有效日期	-
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「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 1,000 MPN/g。 (衛生局令業者限期改善後再次抽驗，檢驗結果符合規定。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「燻雞」產品
大腸桿菌群超標及檢出大腸桿菌



抽驗廠商(公司名稱)	九如市場雞鴨專賣(謝○○雞鴨)
抽驗廠商(公司地址)	屏東縣九如鄉東寧路九如市場
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	106.09.04
有效日期	-
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗」。 102 年 12 月 20 日部授食字第 1021951163 號公告修正「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	大腸桿菌群超出法規限量 1,000 MPN/g 及檢出大腸桿菌。 (衛生局令業者限期改善後再次抽驗，檢驗結果符合規定。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「鹹水鵝」產品大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	北辰市場攤販(吳○○)
抽驗廠商(公司地址)	澎湖縣馬公市北辰市場入口
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	-
有效日期	106.09.04
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「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 1,000 MPN/g。 (衛生局令業者限期改善後再次抽驗，檢驗結果符合規定。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「白斬肉」產品大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	市場攤販(吳○○)
抽驗廠商(公司地址)	嘉義縣溪口鄉溪東村中正路 107 號前
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	-
有效日期	106.09.29
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「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 1,000 MPN/g。 (衛生局令業者限期改善後再次抽驗，檢驗結果符合規定。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「烤鴨」產品
檢出大腸桿菌



抽驗廠商(公司名稱)	北平行動烤鴨(林○○)
抽驗廠商(公司地址)	嘉義縣溪口鄉溪東村忠孝街 37 號(旁)
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	-
有效日期	106.09.28
保存期限	-
檢驗方法	102 年 12 月 20 日部授食字第 1021951163 號公告修正「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	檢出大腸桿菌。 (衛生局令業者限期改善後再次抽驗，檢驗結果符合規定。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「豬頭顱肉」產品大腸桿菌群超標及檢出大腸桿菌



抽驗廠商(公司名稱)	阿宏小吃店
抽驗廠商(公司地址)	宜蘭縣宜蘭市中山路三段 52 號
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	106.10.12
有效日期	-
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗」。 102 年 12 月 20 日部授食字第 1021951163 號公告修正「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	大腸桿菌群超出法規限量 1,000 MPN/g 及檢出大腸桿菌。 (衛生局令業者限期改善後再次抽驗，檢驗結果符合規定。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「一日野菜-農夫十蔬」產品大腸桿菌群超標



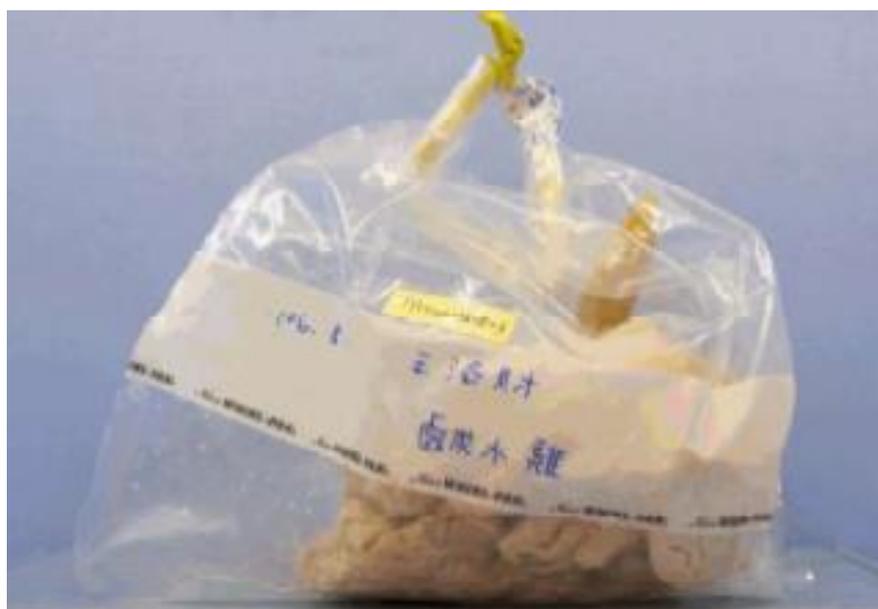
來源廠商(公司名稱)	保證責任雲林縣新湖合作農場
來源廠商(公司地址)	雲林縣褒忠鄉新湖村復興路 17-2 號
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	106.10.10
有效日期	106.10.12
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗」。
不合格原因暨檢出量 詳細說明	大腸桿菌群超出法規限量 1,000 MPN/g。 (衛生局令業者限期改善後再次抽驗，檢驗結果符合規定。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 102 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「炒飯」產品
大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	家福股份有限公司臺北天母分公司
抽驗廠商(公司地址)	臺北市士林區德行西路 47 號
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	106.10.11
有效日期	-
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「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 1,000 MPN/g。 (衛生局令業者限期改善後再次抽驗，檢驗結果符合規定。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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，為避免微生物污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	2018/02/01

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「鹹水雞」產品大腸桿菌群超標及檢出大腸桿菌



抽驗廠商(公司名稱)	無市招攤位(王○○)
抽驗廠商(公司地址)	桃園市楊梅區復華街 35 號
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	-
有效日期	-
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗」。 102 年 12 月 20 日部授食字第 1021951163 號公告修正「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	大腸桿菌群超出法規限量 1,000 MPN/g 及檢出大腸桿菌。 (衛生局查核結果，業者已未營業。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「油飯」產品
大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	億客成生鮮超市大竹分公司
抽驗廠商(公司地址)	桃園市蘆竹區大新一街 31 號 1 樓
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	-
有效日期	106.08.11
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「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 1,000 MPN/g 及檢出大腸桿菌。 (衛生局稽查食品良好作業規範已複查合格，另業者已停售該產品，並切結表示倘若日後販售，產品經檢驗合格後才會上架販售。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「嘴邊肉」產品大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	億客成生鮮超市大竹分公司
抽驗廠商(公司地址)	桃園市蘆竹區大新一街 31 號 1 樓
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	-
有效日期	106.08.11
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「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 1,000 MPN/g。 (衛生局稽查食品良好作業規範已複查合格，另業者已停售該產品，並切結表示倘若日後販售，產品經檢驗合格後才會上架販售。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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	2018/02/01

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「肉鬆飯糰」產品大腸桿菌群超標



來源廠商(公司名稱)	統皓食品股份有限公司
來源廠商(公司地址)	新北市五股區五權路 49 號 3 樓
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	-
有效日期	106.10.17
保存期限	-
檢驗方法	102 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「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 1,000 MPN/g。 (衛生局令業者限期改善後再次抽驗，檢驗結果符合規定。)
法規限量標準	依據食品安全衛生管理法第十七條，販賣之食品應符合衛生安全及品質之標準。依據 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群限量為 1,000 MPN/g，大腸桿菌為陰性。
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，為避免微生物污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	2018/02/01