

106 年 11 月份食品類後市場監測計畫檢驗不合格產品公開資訊表

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「紫米豆皮壽司」產品大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	吳本壁攤販
抽驗廠商(公司地址)	宜蘭縣宜蘭市中山路 3 段 22 號
進口商(公司名稱)	無
進口商(公司地址)	無
批號	無
製造日期	106.08.03
有效日期	無
保存期限	無
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。
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	2018/01/04

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「截切水果」產品檢出大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	惠康百貨股份有限公司永康分公司
抽驗廠商(公司地址)	臺南市永康區中華路 181 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	106.08.09
保存期限	無
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「生食用食品類衛生標準」，生食用水果類指經清洗、去皮等調理過程處理後可立即供食之食品之大腸桿菌群限量為 1,000 MPN/g。
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	2018/01/04

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「脆皮烤鴨」產品大腸桿菌群超標及檢出大腸桿菌



來源廠商(公司名稱)	真福記鴨莊
來源廠商(公司地址)	雲林縣斗六市雲林路二段 35 號
進口商(公司名稱)	無
進口商(公司地址)	無
批號	無
製造日期	106.09.07
有效日期	無
保存期限	無
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	2018/01/04

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「鹽水鴨胗」
產品大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	遠東愛買
抽驗廠商(公司地址)	花蓮縣花蓮市和平路 581 號 B1
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	107.06.19
保存期限	無
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。
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	2018/01/04

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「綜合壽司」產品大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	文昌壽司店
抽驗廠商(公司地址)	宜蘭縣宜蘭市文昌路 42 號
進口商(公司名稱)	無
進口商(公司地址)	無
批號	無
製造日期	106.09.06
有效日期	無
保存期限	無
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。
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	2018/01/04

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「鹽水鴨」產品大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	張記紅糟雞鴨肉
抽驗廠商(公司地址)	新竹縣竹北市仁義市場 20 攤
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。
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	2018/01/04

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「文昌雞」產品大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	文昌雞
抽驗廠商(公司地址)	東門文昌雞(新竹市東門街 14 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 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。
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	2018/01/04