

106 年 10 月份「市售高風險食品之衛生指標及食媒性病原之調查研究」檢驗不合格產品公開資訊表

本署 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「海鱺生魚片」產品大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	漁莊本港海鮮
抽驗廠商(公司地址)	新北市萬里區漁澳路 64 之 2 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」
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。依據中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令公告「生食用食品類衛生標準」生食用魚介類大腸桿菌群限量為 1,000 MPN/g。
建議	建議消費者在選用食品時，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	2017/12/07

本署 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「海苔飯捲」產品檢出大腸桿菌群超標



抽驗廠商(公司名稱)	祥緣小吃店
抽驗廠商(公司地址)	臺北市士林區美崙街 22 號
進口商(公司名稱)	-
進口商(公司地址)	-
批號	-
製造日期	106.08.09
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。 (本案產品已停止販售。)
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。
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	2017/12/07

本署 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



來源廠商(公司名稱)	屏東市建國市場 12 號攤位
來源廠商(公司地址)	屏東市建國市場 12 號攤位
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	2017/12/07