**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「薰鴨」產品大腸桿菌群超標**

| | |
|---|---|
| **來源廠商(公司名稱)** | 喜互惠股份有限公司羅東營業處 |
| **來源廠商(公司地址)** | 宜蘭縣羅東鎮純精路 3 段 445 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** | 2017.05.05 |
| **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。<br>(本案經衛生局複驗結果仍不符合規定，罰鍰新臺幣 3 萬元整。) |
| **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** | 2017/11/02 |