

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「煎排骨」產品大腸桿菌群超標及檢出大腸桿菌



製造商(公司名稱)	樺漾自助餐店
製造商(公司地址)	臺北市松山區八德路 2 段 399 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	2017.04.14
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 1000 MPN/g，大腸桿菌陽性。 (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 以下且大腸桿菌應為陰性。
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	2017/08/03

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「萬巒豬耳頭皮絲」產品大腸桿菌群超標



抽查地點(公司名稱)	全聯實業股份有限公司(三重集美分公司)
抽查地點(公司地址)	新北市三重區集美街 61 之 1 號
製造商(公司名稱)	知王食品股份有限公司
製造商(公司地址)	臺中市西屯區工業 39 路 62 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	6 天
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 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	2017/08/03

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「紅燒獅子頭」產品大腸桿菌群超標及檢出大腸桿菌



來源廠商(公司名稱)	台灣楓康超市南投店
來源廠商(公司地址)	南投縣南投市中興路 501 號
進口商(公司名稱)	無
進口商(公司地址)	無
批號	無
製造日期	2017.04.12
有效日期	2017.04.13
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 1000 MPN/g，大腸桿菌陽性。 (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 1000MPN/g，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	2017/08/03

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



來源廠商(公司名稱)	姊妹餐車
來源廠商(公司地址)	屏東縣屏東市光復路 78-2 號(騎樓餐車)
進口商(公司名稱)	無
進口商(公司地址)	無
批號	無
製造日期	2017.05.03
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 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 1000MPN/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	2017/08/03