

107 年 10 月份「新式不明風險飲食潛藏病原之評估研究」檢驗不合格產品公開資訊表

新北市政府衛生局抽樣送驗「酸肉」產品之大腸桿菌群超標及檢出大腸桿菌



抽驗廠商(公司名稱)	滇城雲南美食
抽驗廠商(公司地址)	新北市中和區華新街 78 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，檢出大腸桿菌。 (業者處罰鍰 6 萬元)
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	消費者購買食品時，應選擇商譽良好、販售場所整潔衛生的店家，並注意購買食品之風味及色澤是否正常，另購買後應立即食用完畢，以避免常溫下細菌過度滋生，影響民眾身體健康。
發布日期	2018/12/06