

中國文化大學 112 學年度第一學期

美食廣場食品微生物檢驗結果報告書

一、檢驗單位：中國文化大學保健營養學系

二、委託單位：中國文化大學衛生保健組

三、檢驗時間：112 年 11 月 12 日~11 月 24 日。

四、檢驗原則：

(一) **生菌數**：生菌數即單位樣品中存活的細菌總數。生菌數過高，表示食材原料或用水可能不乾淨，或是在製造、分裝過程中遭受污染，另外儲存環境不佳，亦可能是致使微生物孳長的原因。食品中若生菌數含量過高，有較高機率發生食物中毒、危害身體健康事件。

《食品衛生標準》

- ①以食品原料萃取而得之飲料(包括咖啡、可可、茶或以穀物、豆類等原料萃取、磨製或發酵而成，供飲用之飲料)
10⁴cfu/mL 以下；但有容器或包裝者應在 200 以下(109.10.6 衛授食字第 1091302247 號)。
- ②還原果蔬汁、果蔬汁 飲料、果漿(蜜)及其他類似製品：每公撮中生菌數 10⁴ 以下；但有容器或包裝者應在 200 以下。(109.10.6 衛授食字第 1091302247 號)。
- ③食用冰塊：每公撮中生菌數 100 以下。(109.10.6 衛授食字第 1091302247 號)。

(二) **大腸桿菌群**：大腸桿菌群常被用來作為監測食品是否受到污染或製程是否有缺失的指標之一。大腸桿菌主要存在於動物的腸道內，或是污水及土壤等外在環境中，因此，舉凡不潔的食材、食具食器或是操作人員的衛生教育訓練不佳，都可能造成食品為大腸桿菌群所污染。食品中的大腸桿菌群數量過多，則表示該食品從原料、加工製程到產品貯藏，在某些步驟環節發生了對食品的衛生污染和危害，而隱藏了其他嚴重污染的可能。另外大腸桿菌會隨著動物的糞便排出體外，因此大腸桿菌也是食品受到糞便污染的重要指標。

《食品衛生標準》

- ④以食品原料萃取而得之飲料(包括咖啡、可可、茶或以穀物、豆類

等原料萃取、磨製或發酵而成，供飲用之飲料)：每公撮中或每公克中大腸桿菌群最確數為 10 以下；但有容器或包裝者應為陰性(109.10.6 衛授食字第 1091302247 號)。

⑤還原果蔬汁、果蔬汁 飲料、果漿(蜜)及其他類似製品：每公撮中或每公克中大腸桿菌群最確數為 10 以下；但有容器或包裝者應為陰性(109.10.6 衛授食字第 1091302247 號)。

⑥食用冰塊：每公撮中大腸桿菌群應為陰性。(109.10.6 衛授食字第 1091302247 號)

⑦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：每公撮中或每公克中大腸桿菌群最確數為 103 MPN/g 以下(109.10.6 衛授食字第 1091302247 號)。

五、檢驗結果：

位置	商家名稱	受檢食品	檢驗值			結果判定	
			生菌數 (CFU/g)	大腸桿菌群 (CFU/g)	大腸桿菌 (CFU/g)	生菌數	大腸桿菌群
大忠館	全家便利商店	中冰美式咖啡 ①④	<10 ⁴	陰性	陰性	合格	合格
	娃子複合餐飲	冰塊③	未檢出	陰性	陰性	合格	合格
	娃子複合餐飲	火腿蛋三明治 ⑦	<10 ³	陰性	陰性	合格	合格
	咕咕鬆餅屋	冰塊③	未檢出	陰性	陰性	合格	合格
	咕咕鬆餅屋	蔬菜鬆餅⑦	<10 ³	陰性	陰性	合格	合格
	四海遊龍	招牌鍋貼⑦	<10 ³	陰性	陰性	合格	合格
	佳香自助餐	洋蔥炒蛋⑦	<10 ³	200	陰性	合格	合格
	佳香自助餐	馬鈴薯沙拉⑦	<10 ³	陰性	陰性	合格	合格
	多寶閣	豆漿①④	<10 ⁴	陰性	陰性	合格	合格
	趙班長	泡菜燒肉飯捲 ⑦	<10 ³	陰性	陰性	合格	合格
	村吉日料	冰塊③	未檢出	陰性	陰性	合格	合格
	村吉日料	泰式奶茶①④	<10 ⁴	陰性	陰性	合格	合格
	貓喫一株茶	冰塊③	<10 ³	陰性	陰性	合格	合格
	貓喫一株茶	珍珠奶茶①④	未檢出	陰性	陰性	合格	合格
	文化咖啡廳	冰塊③	未檢出	陰性	陰性	合格	合格
	文化咖啡廳	奶酪⑦	<10 ³	陰性	陰性	合格	合格
結 果 統 計							
生菌數合格率				100%			
大腸桿菌群合格率				100%			

註：1. ①~⑦為對照上述四、檢驗原則之各類食品衛生標準。

2. CFU: 菌落形成單位(colony forming unit)。