

**金門縣衛生局114年8-9月
熟食、盛裝水共計12件檢驗結果**

製表日期：114年9月25日

序號	抽驗日期	樣品名稱	抽驗廠商名稱	檢驗項目	檢驗結果	標準	處辨情形
1	114/8/4	魚丸湯	海洋餐廳	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	陰性 <10CFU/g <10CFU/g	陰性 100 CFU/g 100 CFU/g	合格
2	114/8/4	海鮮捲	海洋餐廳	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	陰性 <10CFU/g <10CFU/g	陰性 100 CFU/g 100 CFU/g	合格
3	114/8/4	五花肉	金喜來餐廳	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	陰性 <10CFU/g <10CFU/g	陰性 100 CFU/g 100 CFU/g	合格
4	114/8/4	小卷	金喜來餐廳	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	陰性 <10CFU/g <10CFU/g	陰性 100 CFU/g 100 CFU/g	合格
5	114/8/4	小魚乾炒豆	葡京餐廳	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	陰性 <10CFU/g <10CFU/g	陰性 100 CFU/g 100 CFU/g	合格
6	114/8/4	滷豬耳朵	葡京餐廳	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	陰性 <10CFU/g <10CFU/g	陰性 100 CFU/g 100 CFU/g	合格
7	114/9/1	麥飯石水	藍泉加水站民生店	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌 溴酸鹽	陰性 陰性 陰性 未檢出	陰性 陰性 陰性 0.01mg/L 以下	合格
8	114/9/1	綜和飲用水	藍泉加水站民生店	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌 溴酸鹽	陰性 陰性 陰性 未檢出	陰性 陰性 陰性 0.01mg/L 以下	合格
9	114/9/1	竹炭水	藍泉加水站民生店	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格

10	114/9/1	麥飯石優礦水	幸福水屋	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
11	114/9/1	麥飯石竹炭水	幸福水屋	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌 溴酸鹽	陰性 陰性 陰性 未檢出	陰性 陰性 陰性 0.01mg/L 以下	合格
12	114/9/1	遠紅外線水	幸福水屋	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格

備註：

1. 檢驗單位：金門縣衛生局

2. 檢驗方法：食品微生物之檢驗方法—包裝飲用水及盛裝飲用水中大腸桿菌群之檢驗(102年12月17日部授食字第1021951151號公告訂定)

食品微生物之檢驗方法—包裝飲用水及盛裝飲用水中之檢驗綠膿桿菌之檢驗(102年12月20日部授食字第1021951265號公告修正)

食品微生物之檢驗方法—包裝飲用水及盛裝飲用水中之檢驗糞便性鏈球菌之檢驗(102年12月19日部授食字第1021951173號公告修正)

食品微生物之檢驗方法—包裝飲用水及盛裝飲用水中溴酸鹽之檢驗方法(111年11月9日衛授食字第1111902196號公告修正)

食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗(102年12月23日部授食字第1021951187號公告修正)

食品微生物之檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗(104年10月13日部授食字第1041901818號公告修正)

食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗(109年6月23日衛授食字第1091900915號公告修正)

食品微生物之檢驗方法—腸桿菌科之檢驗(110年6月2日衛授食字第1101900975號公告訂定)

3. 標準規範：依據衛生福利部食品藥物管理署公告標準：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=129>

備註：衛生局提醒，民眾購買加水站的盛裝水不可直接生飲，必須經過煮沸後才飲用，以維護身體健康。