

金門縣衛生局110年2-4月抽驗地區餐飲業醬料、熟食、蝦子、生魚片檢驗結果

製表日期：110年6月7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	處辦情形
1	110.3.8	是拉差辣椒醬	和漢料理餐廳	防腐劑(5酸7酯)	未檢出		合格
2	110.3.8	冷凍白蝦	和漢料理餐廳	硼酸及其鹽類	陰性		合格
3	110.3.8	鮪魚生魚片	和漢料理餐廳	生菌數 大腸桿菌 大腸桿菌群	1.1*10 ⁴ CFU/g 陰性 <3.0	<10 ⁵ CFU/g 陰性 <10 ³ MPN/g	合格
4	110.3.8	冷凍生白蝦	喜悅小館	硼酸及其鹽類	陰性		合格
5	110.3.8	魚露	喜悅小館	防腐劑(5酸7酯)	未檢出		合格
6	110.3.8	滷豬肉	喜悅小館	大腸桿菌 大腸桿菌群	陰性 <3.0MPN/g	陰性 <10 ³ MPN/g	合格
7	110.3.8	鬆餅	好日子輕食咖啡	大腸桿菌 大腸桿菌群	陰性 <3.0MPN/g	陰性 <10 ³ MPN/g	合格
8	110.4.6	冷凍生白蝦	記德小吃店	硼酸及其鹽類	陰性		合格
9	110.4.6	紅人A1牛排醬	記德小吃店	防腐劑(5酸7酯)	未檢出		合格
10	110.4.6	金蘭油膏	金麒麟餐廳	防腐劑(5酸7酯)	檢出細項 己二烯酸0.7g/kg	己二烯酸1.0g/kg以下	合格
11	110.4.6	冷凍生白蝦	金麒麟餐廳	硼酸及其鹽類	陰性		合格
12	110.4.6	冷凍生白蝦	聯泰	硼酸及其鹽類	陰性		合格
13	110.4.6	桂林牌梅林醬	聯泰	防腐劑(5酸7酯)	未檢出		合格
14	110.4.6	鮪魚生魚片	天麒企業社(松太郎)	生菌數 大腸桿菌 大腸桿菌群	3.6*10 ⁴ CFU/g 陰性 23	<10 ⁵ CFU/g 陰性 <10 ³ MPN/g	合格

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－生菌數之檢驗(102年9月6日衛授食字第1021950329號公告修正)
 食品微生物之檢驗方法－大腸桿菌之檢驗(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－大腸桿菌群之檢驗(102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正)
 食品中防腐劑之檢驗方法(108年1月30日部授食字第1081900155號公告修正)(MOHWA0020.03)
 食品中硼酸及其鹽類之檢驗方法(102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正)

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>

