金門縣衛生局112年11月-12月、113年1月抽驗地區飲料、烘焙食品檢驗結果 製表日期:113年1月23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	112. 11. 20	經典五桐茶	五桐號	沙門氏桿菌 腸桿菌科	沙門氏桿菌-陰性 腸桿菌科1.4×10 ³ CFU/mL	沙門氏菌-陰性 腸桿菌科10CFU/mL	113年1月2日 複驗合格
2	112. 11. 20	紅茶	茶湯會	沙門氏桿菌 腸桿菌科	沙門氏桿菌-陰性 腸桿菌科>1.5×10 ³ CFU/mL	沙門氏菌-陰性 腸桿菌科10CFU/mL	113年1月2日 複驗合格
3	112. 11. 20	綠茶	龜記茗品_金門店	沙門氏桿菌 腸桿菌科	沙門氏菌-陰性 腸桿菌科1.8×10 ² CFU/mL	沙門氏菌-陰性 腸桿菌科10CFU/mL	113年1月2日 複驗合格
4	112. 12. 4	甜燒餅	古早味燒餅小籠包專賣店	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	沙門氏桿菌-陰性 金黃色葡萄球菌<10CFU/g 單核球增多性李斯特菌<10CFU/g	沙門氏桿菌-陰性 金黃色葡萄球菌100CFU/g 單核球增多性李斯特菌100CFU/g	合格
5	112. 12. 4	甜燒餅	閩南式燒餅	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	沙門氏桿菌-陰性 金黄色葡萄球菌<10CFU/g 單核球增多性李斯特菌<10CFU/g	沙門氏桿菌-陰性 金黃色葡萄球菌100CFU/g 單核球增多性李斯特菌100CFU/g	合格
6	112. 12. 4	芋頭餅	御品香烘焙坊	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	沙門氏桿菌-陰性 金黃色葡萄球菌<10CFU/g 單核球增多性李斯特菌<10CFU/g	沙門氏桿菌-陰性 金黃色葡萄球菌100CFU/g 單核球增多性李斯特菌100CFU/g	合格
7	112. 12. 4	古早味蛋糕	御品香烘焙坊	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	沙門氏桿菌-陰性 金黄色葡萄球菌<10CFU/g 單核球增多性李斯特菌<10CFU/g	沙門氏桿菌-陰性 金黃色葡萄球菌100CFU/g 單核球增多性李斯特菌100CFU/g	合格
8	112. 12. 4	蔥花肉鬆捲	麥斯西點麵包	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	沙門氏桿菌-陰性 金黄色葡萄球菌<10CFU/g 單核球增多性李斯特菌<10CFU/g	沙門氏桿菌-陰性 金黃色葡萄球菌100CFU/g 單核球增多性李斯特菌100CFU/g	合格
9	112. 12. 4	豬排漢堡	麥斯西點麵包	沙門氏桿菌 大腸桿菌 單核球增多性李斯特菌	沙門氏桿菌-陰性 大腸桿菌<3MPN/g 單核球增多性李斯特菌-陰性	沙門氏桿菌-陰性 大腸桿菌10MPN/g 單核球增多性李斯特菌-陰性	合格
10	113. 1. 2	四季春茶	軒韻手作茶飲專賣店	沙門氏桿菌 腸桿菌科	沙門氏桿菌-陰性 腸桿菌科<1CFU/mL	沙門氏菌-陰性 腸桿菌科10CFU/mL	合格
11	113. 1. 2	焙烏龍	得正#金門金湖計畫	沙門氏桿菌 腸桿菌科	沙門氏桿菌-陰性 腸桿菌科<1CFU/mL	沙門氏菌-陰性 腸桿菌科10CFU/mL	合格
12	113. 1. 2	紅茶	浯州廚藝	沙門氏桿菌 腸桿菌科	沙門氏桿菌-陰性 腸桿菌科<1CFU/mL	沙門氏菌-陰性 腸桿菌科10CFU/mL	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-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-腸桿菌科之檢驗(110年6月2日衛授食字第1101900975號公告訂定)

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-大腸桿菌之檢驗(110年 10月 6日衛授食字第 1101902155號公告修正)(MOHWM0023.02)

食品微生物之檢驗方法—食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHWM0029.00)(自112年1月1日生效)

^{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