金門縣衛生局113年1月抽驗地區火鍋料、烘焙食品、熟食共計29件檢驗結果							製表日期：113年2月5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	113.1.15	蝦味球	辣匠火鍋店-山外店	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
2	113.1.15	手工蛋餃	辣匠火鍋店-山外店	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
3	113.1.15	小紅莓	緒食一鍋小麻辣	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
4	113.1.15	燕餃	緒食一鍋小麻辣	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
5	113.1.15	魚餃	緒食一鍋小麻辣	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
6	113.1.15	貢丸	鍋坊	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
7	113.1.15	燕餃	鍋坊	防腐劑(12項)	防腐劑-己二烯酸0.2g/kg	防腐劑-己二烯酸2.0g/kg以下	合格
8	113.1.15	桂花腸	兩披索靚鍋	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
9	113.1.15	燕餃	呷霸灰鍋	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
10	113.1.15	魚餃	呷霸灰鍋	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
11	113.1.15	鱈魚湯包	食為天鍋物	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
12	113.1.15	干貝燒	食為天鍋物	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
13	113.1.15	圓蝦味球	21金臭臭鍋	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
14	113.1.15	小紅莓	21金臭臭鍋	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
15	113.1.15	鱈魚丸	君媽臭臭鍋	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
16	113.1.15	櫻花蝦卵	君媽臭臭鍋	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
17	113.1.15	魚餃	老先覺麻辣窯燒鍋-山外店	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
18	113.1.15	凍豆腐	老先覺麻辣窯燒鍋-山外店	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
19	113.1.15	新竹貢丸	易廚	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格

20	113.1.15	龍蝦味球	易廚	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
21	113.1.15	BB美美辣醬	紅屋頂	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
22	113.1.15	百味來直麵5號	爵士花園	防腐劑(12項)	防腐劑-未檢出		合格
23	113.1.15	馬鈴薯沙拉	爵士花園	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
24	113.1.22	鹹燒餅	金順興燒餅	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
25	113.1.22	甜燒餅	金順興燒餅	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
26	113.1.22	糯米粿(綠豆沙)	日香食品行	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
27	113.1.22	原味麻花捲	國賓食品店	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
28	113.1.22	肉鬆波羅	佳軒西點麵包	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
29	113.1.22	羅宋麵包	佳軒西點麵包	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

1.檢驗單位：金門縣衛生局

2.檢驗方法：食品中防腐劑之檢驗方法(108 年 1 月 30 日衛授食字第 1081900155 號公告修正)(MOHWA0020.03)
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－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