

嘉南藥理大學 105 學年度第二學期校內餐飲業餐食暨水質檢驗報告

- 一、依據食品安全衛生管理法第十五條規定:食品染有病原性生物、不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列。
- 二、依據教育部『大專校院餐飲衛生管理工作指引』第七十七項之規定:應定期抽驗廠商製作之食品是否符合相關衛生標準,並紀錄備查。
- 三、檢驗結果如下(含餐食、自來水、過濾水及冰塊):

(一) 餐食微生物檢驗結果如下

序 號	櫃位名稱	檢驗時間	樣品名稱	檢驗單位	測試結果			
					大腸桿菌	金黃色 葡萄球菌	沙門氏菌	仙人掌桿菌
					熟食限量標準:陰性 生食限量標準:10 以下	限量標準 陰性	限量標準 陰性	限量標準: 100MPN/g 以下
1	茂爸的麵	106/04/26	肉燥	分析檢測中心	11	---	---	陰性
2	集鮮餐廳	106/04/26	炒麵腸	分析檢測中心	陰性	---	---	陰性
3	日式丼飯	106/04/26	生高麗菜絲	分析檢測中心	1300 MPN/g	陰性	---	---
4	嘉義火雞肉	106/04/26	火雞肉	分析檢測中心	240 MPN/g	---	---	250 CFU/g
5	雅涵自助餐	106/04/26	滷東坡肉	分析檢測中心	---	陰性	陰性	---
6	喬照簡餐	106/04/26	番茄豆腐蛋	分析檢測中心	43 MPN/g	陰性	---	---

(二)自來水檢驗結果如下

序號	採樣地點	樣品名稱	檢驗時間	檢驗單位	測試結果(環保署:飲用水水質標準)	
					大腸桿菌群 最大限值:6 MPN/100mL 以下	總菌落數 最大限值:100 CFU/mL 以下
1	A棟自來水(茶米樂)	自來水	106/4/10	分析檢測中心	陰性	870
2	S棟地下室(洗碗區)	自來水	106/04/13	分析檢測中心	陰性	陰性
3	R棟餐廳(雅涵自助餐)	自來水	106/04/10	分析檢測中心	陰性	陰性
4	充電瓶自來水	自來水	106/04/10	分析檢測中心	陰性	陰性
5	南側門(喬照簡餐)	自來水	106/04/13	分析檢測中心	陰性	27
6	英傑五舍(洗碗區)	自來水	106/04/13	分析檢測中心	陰性	13

(三)過濾水檢驗結果如下

序號	採樣地點	樣品名稱	使用方式	檢驗時間	檢驗單位	測試結果	
						大腸桿菌群 限量標準(請參閱備1及備2說明)	總菌落數(備3) 最大限值:100 CFU/mL 以下
1	鮮豆屋	RO水	直接飲用	106/04/13	分析檢測中心	陰性(備1)	80
2	588 coffee	RO水	會煮沸使用	106/04/10	分析檢測中心	陰性(備2)	1300
3	喬照簡餐	RO水	會煮沸使用	106/04/13	分析檢測中心	陰性(備2)	43

備註:

1. RO 水若是直接飲用則適用衛生福利部所公告之包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準，大腸桿菌群限量標準:陰性
2. RO 水若是煮沸後再使用則適用行政院環境保護署所公告之飲用水水質標準，大腸桿菌群最大限值:6 MPN/100mL
3. 總菌落數則依據行政院環境保護署所公告之飲用水水質標準

(四)冰塊檢驗結果如下

序號	採樣地點	樣品名稱	檢驗時間	檢驗單位	測試結果(衛福部:冰類衛生標準)	
					大腸桿菌群 (限量:陰性 MPN/mL)	總菌落數 限量:100 cfu/mL 以下
1	茶米樂儲冰槽	冰塊	106/04/10	分析檢測中心	陰性	陰性
2	鄉園製冰槽	冰塊	106/04/13	分析檢測中心	陰性	陰性
3	集鮮餐廳儲冰槽	冰塊	106/04/13	分析檢測中心	陰性	1800
4	森林茶飲儲冰槽	冰塊	106/04/13	分析檢測中心	陰性	陰性
5	鮮豆屋儲冰槽	冰塊	106/04/13	分析檢測中心	陰性	陰性
6	桃樂絲製冰槽	冰塊	106/04/10	分析檢測中心	陰性	3.3
7	桃樂絲儲冰槽	冰塊	106/04/10	分析檢測中心	陰性	陰性
8	米樂樂製冰槽	冰塊	106/04/10	分析檢測中心	陰性	陰性
9	米樂樂儲冰槽	冰塊	106/04/10	分析檢測中心	陰性	陰性

10	588 coffee 儲冰槽	冰塊	106/04/10	分析檢測中心	陰性	320
----	----------------	----	-----------	--------	----	-----

三、食品微生物檢驗不及格餐廳業者之追蹤管理情形：

(一) 餐食微生物複檢結果：

餐廳名稱	異常食物	追蹤疑似原因和應處理方式	複檢時間	第一次複檢結果
茂爸的麵	滷肉燥 (正在加熱)	每次滷多日份的肉燥，皆在室溫下存放且未加蓋，未依規定少量滷製且放置在冷藏庫存放	106/05/09	大腸桿菌:陰性(合格)
	滷肉燥 (冷藏庫內)			大腸桿菌:陰性(合格)
日式丼飯	生高麗菜絲	刨生高麗菜絲之刨具髒污並未確實清洗及消毒。	106/05/09	大腸桿菌:9.2(合格)
嘉義火雞肉飯	火雞肉	碎肉機未確實做好清潔及消毒	106/05/09	大腸桿菌:陰性(合格) 仙人掌桿菌:陰性(合格)
喬照簡餐	番茄豆腐蛋	豆腐未依規定使用合格食材	106/05/09	大腸桿菌:1100(不合格) 說明:衛保組於5月18日收到檢驗報告後，已通知喬照簡餐，負責阿姨說明當日複檢豆腐雖使用合格食材，但有酸敗現象，故導致不合格。因餐飲業者不願意花錢複檢，故停用所有豆腐製品之供應。

(二)自來水微生物複檢結果

地點	樣品名稱	追蹤疑似原因和應處理方式	複檢時間	第一次複檢結果
A棟茶米樂	自來水	1. 與總務處環境美化組確認校內有關餐飲使用之水塔已於1月21、22日定期清洗完成。 2. 為再次確認檢查結果以作為後續處置依據，委請南台灣環境科技股份有限公司到校檢驗水塔部分	106/05/02	大腸桿菌群:<1 CFU/100mL(合格); 總菌落數:80 CFU/mL(合格)
	3樓不鏽鋼水塔		106/05/15	大腸桿菌群:<1 CFU/100mL(合格); 總菌落數:76 CFU/mL(合格)

(三)過濾水複檢結果

第一次複檢時間	地點	樣品名稱	追蹤疑似原因和應處理方式	第一次複檢結果
106/05/02	588 coffee	RO水	疑似RO設備不符目前的使用量，或新建築水管汙水未排空導致濾心過濾效率降低，建議更換濾心，但此次檢測餐飲業者並未更換濾心。	大腸桿菌群:<1 CFU/100mL(合格); 總菌落數:510 CFU/mL(不合格)
第二次複檢時間	地點	樣品名稱	追蹤疑似原因和應處理方式	第二次複檢結果
106/05/15	588 coffee	RO水	1. RO水廠商(賀眾外包廠商)於106年5月15日更換第一道及第二道濾心。 2. 賀眾外包廠商懷疑本校自來水水質有問題導致濾心在短時間內就異常，可是學校於106年4月13日檢驗英傑五舍(洗碗區)之自來水，結果合格。為免除疑慮	總菌落數:380 CFU/mL(不合格)
		水龍頭自來水		大腸桿菌群:<1 CFU/100mL(合格); 總菌落數:3 CFU/mL(合格)
	英傑五舍地下室蓄水池	自來水		大腸桿菌群:<1 CFU/100mL(合格); 總菌落數:11 CFU/mL(合格)

	英傑五舍 頂樓水塔	自來水	<p>本次再加驗 588 水龍頭自來水。</p> <p>3. 15 月 15 日之複檢有 588 咖啡負責人、賀眾牌外包廠商、營養師連同檢驗單位(南臺灣環境科技股份有限公司)皆在現場確認所有流程。</p>	<p>大腸桿菌群:<1 CFU/100mL(合格);</p> <p>總菌落數:15 CFU/mL(合格)</p>
第三次複檢時間	地點	樣品名稱	追蹤疑似原因和應處理方式	第三次複檢結果
106/05/19	588 coffee	RO 水	<p>1. 588 coffee 餐廳負責人已向賀眾牌廠商說明本校自來水各項檢查結果皆合格。</p> <p>2. 賀眾牌總公司於 106 年 5 月 19 日更換 RO 膜(疑似 RO 膜異常), 並現場委由台灣檢驗科技股份有限公司, 檢測 RO 水質, 當下有 588 coffee 負責人、賀眾牌總公司代表及營養師皆在現場確認所有取樣流程。</p>	<p>鵝頸出水口:</p> <p>大腸桿菌群:<1 CFU/100mL(合格);</p> <p>總菌落數: <5 CFU/mL(合格)</p> <p>膜管出水口:</p> <p>大腸桿菌群:<1 CFU/100mL(合格);</p> <p>總菌落數: <5 CFU/mL(合格)</p>