

# 長榮大學

## 107 學年度第二學期 校內餐飲微生物檢驗報告

一、依據：食品安全衛生管理法。

二、餐食收樣日期：108 年 3 月 12 日

餐食報告日期：108 年 3 月 25 日

三、委託檢驗單位：統一企業公司 食品安全中心

四、微生物檢驗結果：

店家	樣品名稱	檢驗項目	檢驗結果	備註
方格子	洋葱炒蛋	沙門氏桿菌	符合衛生標準	
	豬血	金黃色葡萄球菌	符合衛生標準	
邱家園	什錦蛋炒飯	沙門氏桿菌	符合衛生標準	
	豆漿	大腸桿菌群	未符合衛生標準	◎108 年 3 月 25 日，已要求業者立即停止豆漿販售並下架，待複檢合格後，始可供膳。
羅師父	醃醬	大腸桿菌群	符合衛生標準	
	炒麵	金黃色葡萄球菌	符合衛生標準	
告訴陽光	奶茶	大腸桿菌群	符合衛生標準	
	衛生冰塊	總生菌數	符合衛生標準	
長榮自助餐坊	火腿炒冬瓜	大腸桿菌群	符合衛生標準	
	米飯	仙人掌桿菌	符合衛生標準	
	雞腿塊	沙門氏桿菌	符合衛生標準	
鮮豆屋	紅茶	大腸桿菌群	符合衛生標準	
	白豆花	總生菌數	符合衛生標準	
八方雲集	玉米鍋貼	大腸桿菌群	符合衛生標準	
	冰豆漿	總生菌數	符合衛生標準	
轉角滷味	甜不辣	大腸桿菌群	符合衛生標準	
	烏蛋	沙門氏桿菌	符合衛生標準	
找到幸福 1 店	衛生冰塊	總生菌數	符合衛生標準	
	肉燥	大腸桿菌群	符合衛生標準	
找到幸福 2 店	雞肉	沙門氏桿菌	符合衛生標準	
	薏仁	大腸桿菌群	符合衛生標準	
方舟美好生活	衛生冰塊	大腸桿菌群	符合衛生標準	
	蛋沙拉	沙門氏桿菌	符合衛生標準	