

長榮大學

113 學年度第一學期 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：113 年 10 月 24 日
餐食報告日期：113 年 11 月 7 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	試驗項目	檢驗結果	備註
方格子	紅蘿蔔炒蛋	沙門氏桿菌	符合衛生標準	
	炸豆腐	大腸桿菌群	符合衛生標準	
十方盛	雞腿便當	沙門氏桿菌	符合衛生標準	
	意大利麵	金黃色葡萄球菌	符合衛生標準	
成功油飯	油飯	仙人掌桿菌	符合衛生標準	
	紅燒豬肉	金黃色葡萄球菌	符合衛生標準	
千香	飲用水	大腸桿菌群	符合衛生標準	
	三明治	沙門氏桿菌	符合衛生標準	
	豆漿	金黃色葡萄球菌	符合衛生標準	
蒞辣堂	白飯	仙人掌桿菌	符合衛生標準	
	麻辣豆腐	金黃色葡萄球菌	符合衛生標準	
八方雲集	酸辣湯	沙門氏桿菌	符合衛生標準	
	冰豆漿	大腸桿菌群	符合衛生標準	
萌掌櫃	白飯	仙人掌桿菌	符合衛生標準	
	水果茶	大腸桿菌群	符合衛生標準	
幸福門	綠茶	金黃色葡萄球菌	符合衛生標準	
	白飯	仙人掌桿菌	符合衛生標準	
找到幸福	咖哩醬	金黃色葡萄球菌	符合衛生標準	
	滷蛋	沙門氏桿菌	符合衛生標準	