

高雄市政府衛生局114年1-5月飲冰品抽驗不合格1件

序號	抽驗日期	有效期限	樣品名稱	採樣單位	採樣地點	來源廠商	來源地點	檢驗成分4	檢驗結果
1	1140422	散裝	霜淇淋	丹醇研選純鮮乳茶飲 新濱町店	高雄市鼓山區濱海一路109-1號	丹醇研選純鮮乳茶飲 新濱町店	高雄市鼓山區濱海一路109-1號	衛生標準	初驗腸桿菌科 1.6×10^3 CFU/g，複驗不合格，依法裁處
檢驗方法	1.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) 2.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) 3.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) 4.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) 5.飲料中咖啡因之檢驗方法(106年11月13日衛授食字第1061902225號公告訂定)(MOHWA0028.00) 6.食品中殘留農藥檢驗方法 - 殺菌劑二硫代胺基甲酸鹽類之檢驗(二)(107年11月30日衛授食字第1071902338號公告修正) 7.食品中殘留農藥檢驗方法 - 多重殘留分析方法(五)(410品項)(111年8月17日衛授食字第1111901537號公告修正)								
標準	1.其他即時調製、未經殺菌處理，且架售期少於24小時之飲料其他即時調製、未經殺菌處理，且架售期少於24小時之飲料:(1) 腸桿菌科 10 CFU /mL、(2) 沙門氏菌 陰性。 2.食用冰塊、冰品:(1) 腸桿菌科 10 CFU/g (mL)、(2)沙門氏菌 陰性。 3.即食食品(熟配料):(1)金黃色葡萄球菌 100 CFU/g、(2)沙門氏菌 陰性、(3)單核球增多性李斯菌 100 CFU /g。 4.咖啡因應與現場標示相符。 5.農藥殘留:依法規標準判定。								