

**鐵板燒暨排餐餐飲業者稽查專案稽查結果彙整**

項次	稽查日期	市招名稱	營業地址	GHP查核結果	GHP查核複查結果	抽驗產品名稱	包裝型態	檢驗項目	抽驗結果處理情形
1	112/02/09	全家牛排館	高雄市岡山區大德一路26號	合格	-	可口可樂	散裝	衛生標準	與規定相符
2	112/03/02	赤鬼國際事業股份有限公司	高雄市左營區博愛二路318號	合格	-	麵條	散裝	防腐劑	與規定相符
3	112/03/06	珈蒂諾鐵板燒	高雄市鼓山區龍德路370號1樓	合格	-	胭脂紅茶	散裝	衛生標準	與規定相符
						自製冰塊	散裝	衛生標準	與規定相符
4	112/03/07	皇饗牛排館	高雄市鼓山區龍德新路222號11F	合格	-	時令蔬菜(大豆苗)	散裝	衛生標準	與規定相符
						咖啡	散裝	衛生標準	與規定相符
5	112/02/09	致聖小吃部	高雄市岡山區壽天路36號	限期改善	112/02/15複查合格	麵條	散裝	防腐劑、殺菌劑	與規定相符
6	112/02/18	孫東寶-苓雅廣州店	高雄市苓雅區廣州一街159號	合格	-	中式勁麵	散裝	防腐劑	與規定相符
						黑胡椒醬	散裝	防腐劑	與規定相符
7	112/01/12	格禮氏國際精品餐飲股份有限公司	高雄市前金區五福三路 5 7 號 8 樓	合格	-	台灣豬小里肌	散裝	動物用藥	與規定相符
8	112/03/06	彩虹市集舞紅花鐵板燒	高雄市左營區高鐵路115號4樓	限期改善	112/03/16複查合格	-	-	-	-
9	112/02/22	教父牛排	高雄市鼓山區明華路366號	合格	-	美國頂級沙朗	散裝	動物用藥	與規定相符
10	112/03/29	盛家小吃店	高雄市鳳山區建國路 2 段 5 3 號 1 樓	合格	-	生菜沙拉	散裝	衛生標準	與規定相符
						食用冰塊	散裝	衛生標準	與規定相符
						常春藤1.8長麵	包裝	防腐劑	與規定相符
11	112/02/16	晶英國際行館	高雄市前鎮區中山二路199號	合格	-	飲料	包裝	衛生標準	與規定相符
						冰塊	散裝	衛生標準	與規定相符
12	112/01/07	漢來大飯店(漢來美食股份有限公司高雄分公司)-鐵板燒	高雄市前金區成功一路266號45樓	合格	-	生菜沙拉	散裝	衛生標準	與規定相符
						綠茶	散裝	衛生標準	與規定相符

- 檢驗方法:
- 1.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)
  - 2.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)
  - 3.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)
  - 4.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)
  - 5.食品微生物之檢驗方法'-大腸桿菌之檢驗(110年 10月 6日衛授食字第 1101902155號公告修正)(MOHWM0023.02)
  - 6.食品微生物之檢驗方法 '- 大腸桿菌O157:H7之檢驗(102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正)
  - 7.食品中動物用藥殘留量檢驗方法'-乙型受體素類多重殘留分析(110 年 5 月 27 日衛授食字第1101901019號公告修正)(MOHVV0041.05)
  - 8.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)
  - 9.食品中過氧化氫之檢驗方法(102 年 9 月 6 日部授食字第1021950329號公告修正)

- 標準:
- 1.己二烯酸:本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量25%以上 ( 含25% ) 之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以Sorbic Acid計為2.0g/kg以下。
  - 2.苯甲酸:本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、乾酪、糖漬果實類、脫水水果、水分含量25%以上 ( 含25% ) 之蘿蔔乾、煮熟豆、味噌、海藻醬類、豆腐乳、糕餅、醬油、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以Benzoic Acid計為1.0g/kg以下。
  - 3.去水醋酸:上列產品不得檢出。
  - 4.過氧化氫:本品可使用於魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外之其他食品，食品中不得殘留。
  - 5.即食食品，以常溫或熱藏保存者:(1)金黃色葡萄球菌 100 CFU/g、(2)沙門氏菌 陰性、(3)單核球增多性李斯特菌 100 CFU /g。
  - 6.生鮮即食蔬果、混和生鮮即食蔬果之生熟食混和即食食品:(1)大腸桿菌 10 MPN/g、(2)大腸桿菌O157:H7、(3)沙門氏菌 陰性、(4)單核球增多性李斯特菌 陰性。
  - 7.其他即食調製、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/g(ml)以下、(2)沙門氏菌:陰性。
  - 8.動物用藥:依法規標準判定。