

# 公 告

抽檢頻率：每學期一次

抽檢日期：114 年 6 月 17 日

| 店家          | 餐食      | 檢驗項目                      | 檢驗結果   |
|-------------|---------|---------------------------|--------|
| 全家          | 奇異果霜淇淋  | 腸桿菌科<br>沙門氏桿菌             | 符合衛生標準 |
| 好地方自助餐      | 自助餐便當   | 金黃色葡萄球菌<br>沙門氏桿菌<br>仙人掌桿菌 | 符合衛生標準 |
| 米卡蒸烤餐盒      | 蒜泥白肉盒餐  | 金黃色葡萄球菌<br>沙門氏桿菌<br>仙人掌桿菌 | 符合衛生標準 |
| 稻禾          | 招牌功夫麵套餐 | 金黃色葡萄球菌<br>沙門氏桿菌          | 符合衛生標準 |
| 稻禾          | 冰冬瓜茶    | 腸桿菌科                      | 符合衛生標準 |
| 拉亞漢堡        | 起司厚牛吐司  | 大腸桿菌<br>李斯特菌              | 符合衛生標準 |
| 拉亞漢堡        | 冰紅茶拿鐵   | 腸桿菌科                      | 符合衛生標準 |
| 茶叔          | 剉冰      | 腸桿菌科<br>沙門氏桿菌             | 符合衛生標準 |
| 茶叔          | 冰塊      | 腸桿菌科<br>沙門氏桿菌             | 符合衛生標準 |
| 麥子田複合餐<br>飲 | 海鮮燉飯    | 仙人掌桿菌                     | 符合衛生標準 |
| 好吃派         | 巴斯克乳酪蛋糕 | 金黃色葡萄球菌<br>沙門氏桿菌<br>李斯特菌  | 符合衛生標準 |
| 典藏咖啡        | 切片雞胸肉   | 金黃色葡萄球菌<br>沙門氏桿菌<br>李斯特菌  | 符合衛生標準 |
| 典藏咖啡        | 冰塊      | 腸桿菌科<br>沙門氏桿菌             | 符合衛生標準 |

備註：抽檢食物品項挑選原則為各店家餐食中風險較高的食物

學生事務處 衛生保健組 敬啟

# 公 告

抽檢頻率：每學期一次

抽檢日期：114 年 3 月 6 日

| 商家           | 水源  | 檢驗項目  | 檢驗結果與後續處理 |
|--------------|-----|-------|-----------|
| 好地方自助餐       | 過濾水 | 大腸桿菌群 | 檢測值符合衛生標準 |
| 拉亞漢堡         | 過濾水 | 大腸桿菌群 | 檢測值符合衛生標準 |
| 典藏<br>咖啡廳(內) | 過濾水 | 大腸桿菌群 | 檢測值符合衛生標準 |
| 典藏<br>咖啡廳(外) | 過濾水 | 大腸桿菌群 | 檢測值符合衛生標準 |

抽檢日期：114 年 9 月 5 日

| 商家           | 水源  | 檢驗項目   | 檢驗結果與後續處理 |
|--------------|-----|--------|-----------|
| 好地方自助餐       | 過濾水 | 糞便性鏈球菌 | 檢測值符合衛生標準 |
| 拉亞漢堡         | 過濾水 | 大腸桿菌群  | 檢測值符合衛生標準 |
| 茶叔           | 過濾水 | 糞便性鏈球菌 | 檢測值符合衛生標準 |
| 典藏<br>咖啡廳(內) | 過濾水 | 糞便性鏈球菌 | 檢測值符合衛生標準 |
| 典藏<br>咖啡廳(外) | 過濾水 | 大腸桿菌群  | 檢測值符合衛生標準 |

學生事務處 衛生保健組 敬啟