



臺灣北部地區市售滷菜污染大腸桿菌屬細菌之調查

朱淑儀 周東清 王繼忠

摘 要

隨機抽驗臺灣北部地區六縣市(包括宜蘭縣、基隆市、臺北市、臺北縣、桃園縣及新竹縣)之市售滷菜，其大腸桿菌屬細菌之污染率分別為宜蘭縣52.8%，基隆市14.3%，臺北縣26.6%，臺北市34.2%，桃園縣37.8%，新竹縣11.1%；總平均為30.5%。

以各縣市市售滷菜之抽購家數而言，檢出大腸桿菌屬細菌陽性之比率分別為宜蘭縣64%，基隆市36%，臺北縣58%，臺北市60%，桃園縣80%，新竹縣21%；總平均為59%。滷菜中以宜蘭縣內臟類之大腸桿菌屬細菌陽性率為77.7%為最高；而宜蘭縣海帶花生類、基隆市海帶類、新竹縣蛋類、肢體類等四類大腸桿菌屬細菌未檢出。

前 言

滷菜係國內飲食攤店中常見的菜餚，本局為了解市售滷菜衛生之品質，乃價購北部地區六縣市之市售滷菜，檢驗其受大腸桿菌屬細菌之污染情形，以供有關機關參考。

材料與方法

於72年6月1日至6月30日間，自臺灣北部六縣市抽驗市售滷菜666件，其中基隆市42件，宜蘭縣36件，臺北縣158件，臺北市202件，桃園縣156件及新竹縣72件。各滷菜檢體於抽驗當日送回實驗室，立即依照行政院衛生署公告之方法檢驗大腸桿菌屬細菌。

結果與討論

六縣市市售滷菜之抽驗件數及大腸桿菌屬細菌檢出件數如表一所示。其污染率分別為宜蘭縣52.8%，基隆市14.3%，臺北縣26.6%，臺北市34.2%，桃園縣37.8%及新竹縣11.1%，總

平均為30.5%，依據一般食品類衛生標準，經加熱調理(已熟)之一般食品類其大腸桿菌屬細菌應為陰性。因此市售滷菜有加強管理之必要。根據調查結果，若把滷菜檢體分成六大類，則大腸桿菌屬細菌之污染率分別為豆製品類29.2%，肉類29.8%，蛋類18.5%，內臟類42.5%，海帶花生類23.4%，肢體類34.5%，平均為30.5%。其中以內臟類42.5%為最高。

站在管理之觀點，為了解滷菜受污染之廣度，乃就六縣市之抽購家數作比較發現受大腸桿菌屬細菌污染率自21%至80%不等，總平均為59%(如表二)。顯示各縣市市售之各種滷菜受污染之廣度不同，此究係因環境衛生(如蒼蠅、灰塵等)而來或係販賣者以不潔之手調理操作而來，不得而知，但加強調理場所之環境衛生與個人衛生應可改善，此點可供有關機關作為參考。

誌 謝

本文承陳組長陸宏支持，五組同仁張翠瑛小姐

藥物食品檢驗局調查研究年報 (Ann. Rept. FDB)

表一 各縣市滷菜件數統計表

陽性件數 檢體件數 檢體類別	縣市別	宜	基	臺	臺	桃	新	合	陽百分 性比 (%)
		蘭 縣	隆 市	北 縣	北 市	園 縣	竹 縣	計	
豆製品類*		$\frac{5}{9}$	$\frac{1}{8}$	$\frac{10}{36}$	$\frac{17}{44}$	$\frac{9}{30}$	$\frac{1}{20}$	$\frac{43}{147}$	29.2
肉類*		$\frac{5}{11}$	$\frac{1}{9}$	$\frac{7}{33}$	$\frac{11}{35}$	$\frac{13}{29}$	$\frac{2}{14}$	$\frac{39}{131}$	29.8
蛋類		$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{10}$	$\frac{2}{13}$	$\frac{6}{25}$	$\frac{5}{21}$	$\frac{0}{10}$	$\frac{15}{81}$	18.5
內臟類*		$\frac{7}{9}$	$\frac{1}{5}$	$\frac{9}{26}$	$\frac{11}{34}$	$\frac{17}{33}$	$\frac{3}{6}$	$\frac{48}{113}$	42.5
海帶、花生類		$\frac{0}{3}$	$\frac{0}{6}$	$\frac{1}{15}$	$\frac{10}{25}$	$\frac{6}{20}$	$\frac{2}{12}$	$\frac{19}{81}$	23.4
肢體類*		$\frac{1}{2}$	$\frac{2}{4}$	$\frac{13}{35}$	$\frac{14}{39}$	$\frac{9}{23}$	$\frac{0}{10}$	$\frac{39}{113}$	34.5
合計		$\frac{19}{36}$	$\frac{6}{42}$	$\frac{42}{158}$	$\frac{69}{202}$	$\frac{59}{156}$	$\frac{8}{72}$	$\frac{203}{666}$	30.5
陽性百分比(%)		52.8	14.3	26.6	34.2	37.8	11.1	30.5	

* 豆製品類包括豆干、大豆干、油豆腐。

肉類包括豬肉、牛肉、舌、豬頭肉、雞肉(腿)、牛筋、豬耳朵。

內臟類包括腸、肝、胰、肚。

肢體類包括頭、翅、尾。

表二 臺灣北部地區各縣市抽驗滷菜檢出大腸桿菌屬細菌之家數分析

縣市別	家數分析 比率	抽樣家數	檢出家數	污染率%
基隆市		14	5	36
宜蘭縣		14	9	64
臺北縣		45	26	60
臺北市		40	24	58
桃園縣		39	31	80
新竹縣		14	3	21
合計		166	98	59

臺灣北部滷菜衛生調查

、蔡文英小姐協助取樣及檢驗，謹此致謝。

。行政院衛生署 71. 8. 16. 衛署食字第三八八二八八號公告。

參考文獻

1. 食品微生物檢驗方法—大腸桿菌屬細菌之檢驗

A SURVEY ON COLIFORM BACTERIAL DETECTION OF MARKET MARINATED FOOD

S.Y. CHU, T.C. CHOU AND C.C. WANG

ABSTRACT

The marinated food is a very popular food in Taiwan but better well stored before sold out. A random sampling for coliform detection on market marinated food was given in the northern part of Taiwan. There were 30.5% samples shown

coliform positively detected which were purchased from 59% of producers in this survey. The highest detected rate was found in I-Lan county. Among all samples, the marinated poultry organs was specially to be worried about.