

# 微生物檢驗

食品中豐富的營養成分為微生物的生長、繁殖提供了充足的物質基礎，是微生物良好的培養基，因此，微生物污染食品後很容易生長繁殖，導致食品變質，失去其應有的營養成分，同時產生有害、有毒物質，一旦人們食用了被微生物污染的食物，會發生各種急性和慢性中毒，甚至有致癌、致畸、致突變作用的遠期效應。所以，食品在食用之前必須對其進行微生物檢測，這是確保食品質量和食品安全的重要手段，也是食品衛生標準中的一項重要內容。食品微生物檢測是食品質量監督管理必不可少的重要部分。我們提供各種生物毒素的檢測服務，為您做好食用安全與生產風險管理的掌控。

食品種類	檢驗項目
一般食品類	大腸桿菌群、大腸桿菌
冷凍食品類/生食類/冰類	總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌
飲料類	總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、沙門氏菌
包裝飲用水及盛裝飲用水	大腸桿菌群、糞便性鏈球菌、綠膿桿菌
嬰兒食品	大腸桿菌群、阪崎腸桿菌、沙門氏菌、李斯特菌
乳品類	總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、李斯特菌、沙門氏菌、金黃色葡萄球菌腸毒素
其他	金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、志賀氏桿菌、酵母菌、黴菌、乳酸桿菌、腸炎弧菌、綠膿桿菌、乳酸菌-比菲德氏菌