

昱品食品有限公司

配膳員工手部塗抹檢驗紀錄表

G-4-1-04

頻率：每週檢測一次

1017年

日期/時間	員工姓名	大腸桿菌群 (呈陰性)	大腸桿菌 (呈陰性)	總生菌數 (<100 CFU/ml)	檢驗人員	備註
1/3	陳紫蓮	—	—	3.0×10^1 CFU / 15cm ²	(Handwritten Signature)	

衛生管理員：

主管

昱品食品有限公司
成品微生物檢驗紀錄表

頻率：每月抽檢餐盒成品一次

107年

日期	品名	大腸桿菌 (呈陰性)	大腸桿菌群 ($<10^3$ CFU/ml)	檢驗人員	備註
1/3	芽香白花	-	210	黃序海	

衛生管理員：

主管：

昱品食品有限公司

餐具器皿塗抹檢驗紀錄表

頻率：每週一次

107年

抽檢項目 日期	餐具器皿 品項	澱粉 (呈陰性)	油脂 (呈陰性)	清潔劑殘留 (呈陰性)	大腸桿菌 (呈陰性)	檢驗人員	備註
1/2	1/2 高	—	—	—	—	黃清海	
1/3	大圓高	—	—	—	<10	黃清海	
1/4	1/3 高	—	—	—	—	黃清海	
1/5	餃盒	—	—	—	—	黃清海	

— 表示未檢出 + 表示有檢出，餐具容器須重新清洗乾淨

衛生管理員：

主管：

昱品食品有限公司 空中落菌檢驗紀錄表

G-4-5-04

年度: 107 類 率: 每月一次

檢驗項目 日期	一般作業區	清潔作業區	清潔作業區	非食品處理區	檢驗員	備註
	< 500 CFU/5min	< 50 CFU/5min	< 30 CFU/5min			
1 月 3 日	1.7 x 10 ¹ CFU/5min	1.1 x 10 ¹ CFU/5min	0.6 x 10 ¹ CFU/5min		黃美倫	
月 日						
月 日						
月 日						
月 日						
月 日						
月 日						
月 日						
月 日						

衛生管理員：

主管：

昱品食品有限公司 水質自行檢驗紀錄表

107 年

頻率：每個月檢測一次

日期	檢驗項目	取樣點	pH 值 (6.0~8.5)	餘氯 (0.2~1.0 ppm)	大腸桿菌群 (呈陰性)	大腸桿菌 (呈陰性)	總生菌數 (<100 CFU/ml)	檢驗人員	備註
1/3		前外埤區	7.0	0.4	—	—	1.3×10^1 CFU/ml	張清海	
		烹調區	7.1	0.4	—	—	0.9×10^1 CFU/ml	張清海	

衛生管理員：

主管：