

112年10月26日 裕民田食品股份有限公司抽核



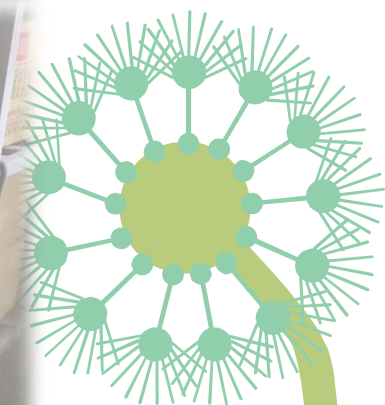
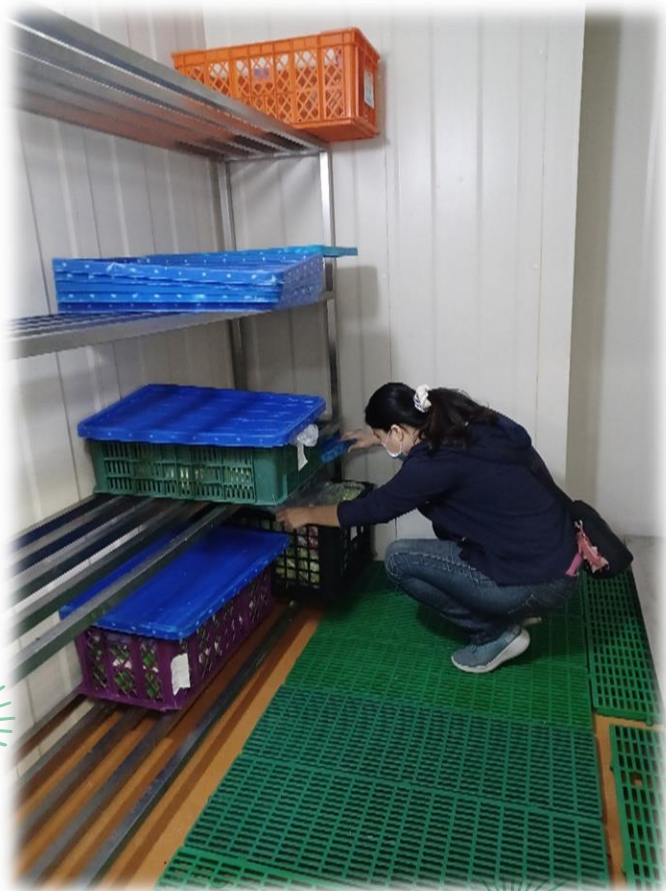
人員清潔及指甲檢視



檢視前處理區



檢視冷凍、冷藏區



檢視化驗室&樣本留存區



檢視乾料庫



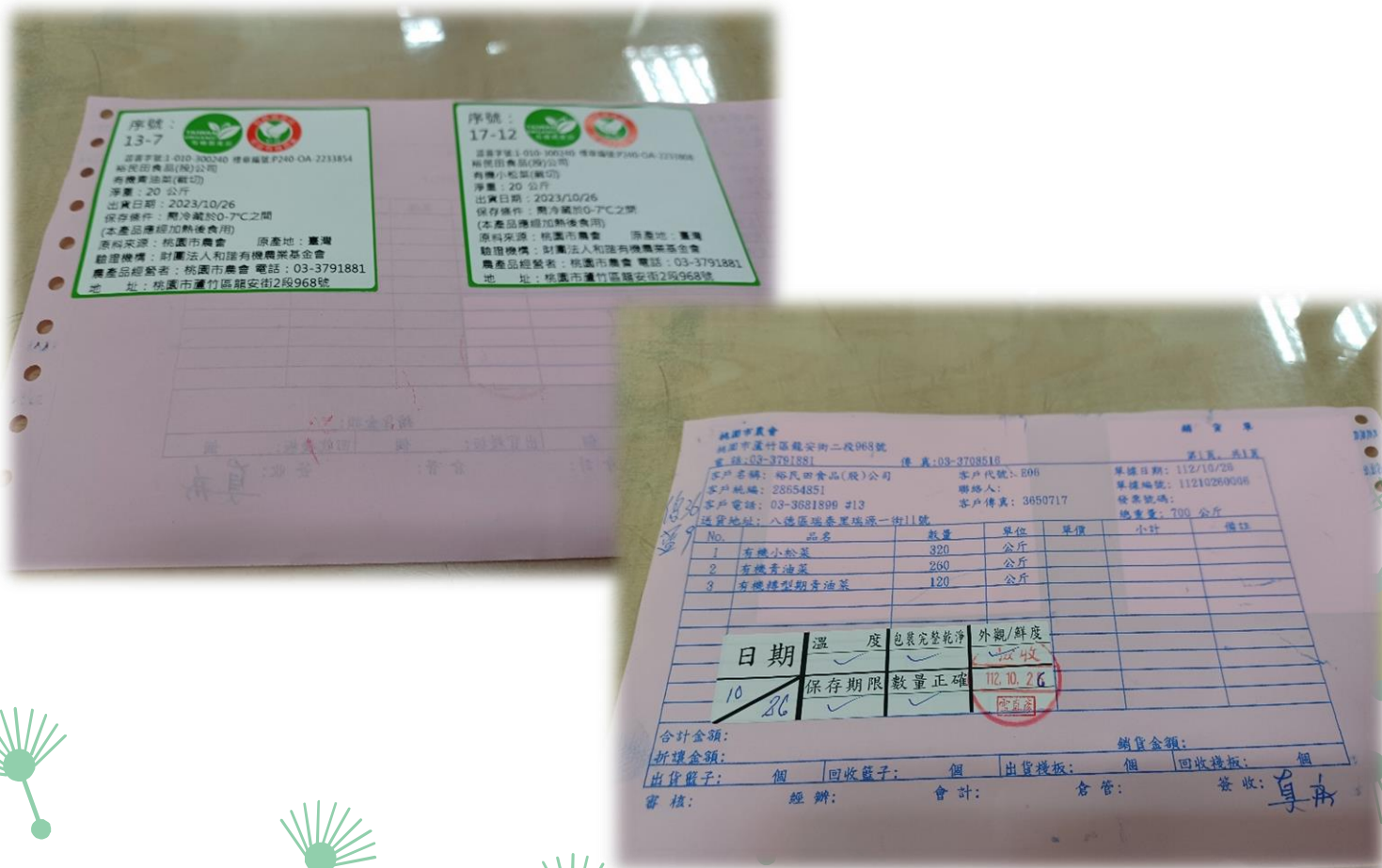
檢視烹煮區&配膳區



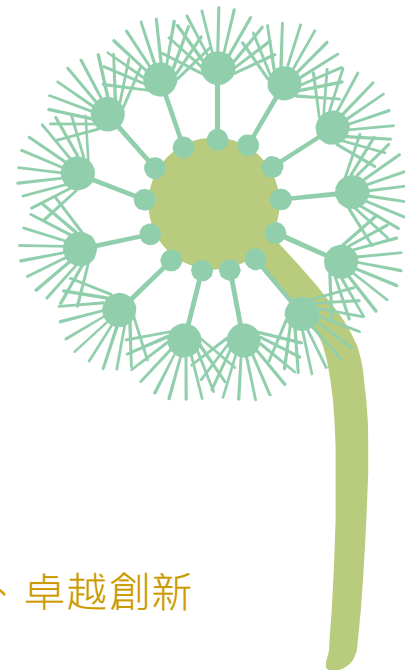
檢視油水分離槽&廠區外圍清潔



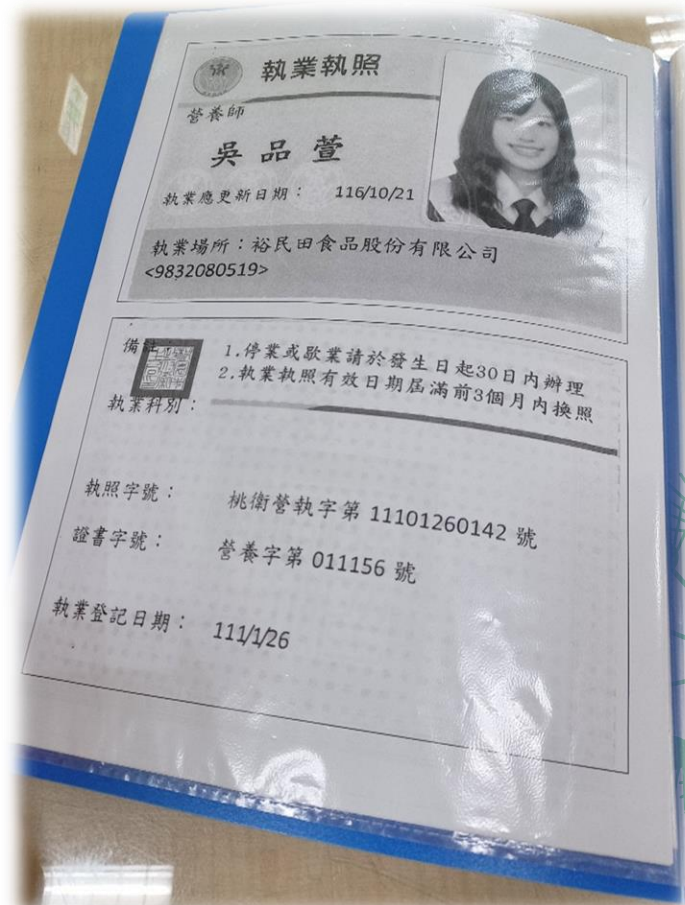
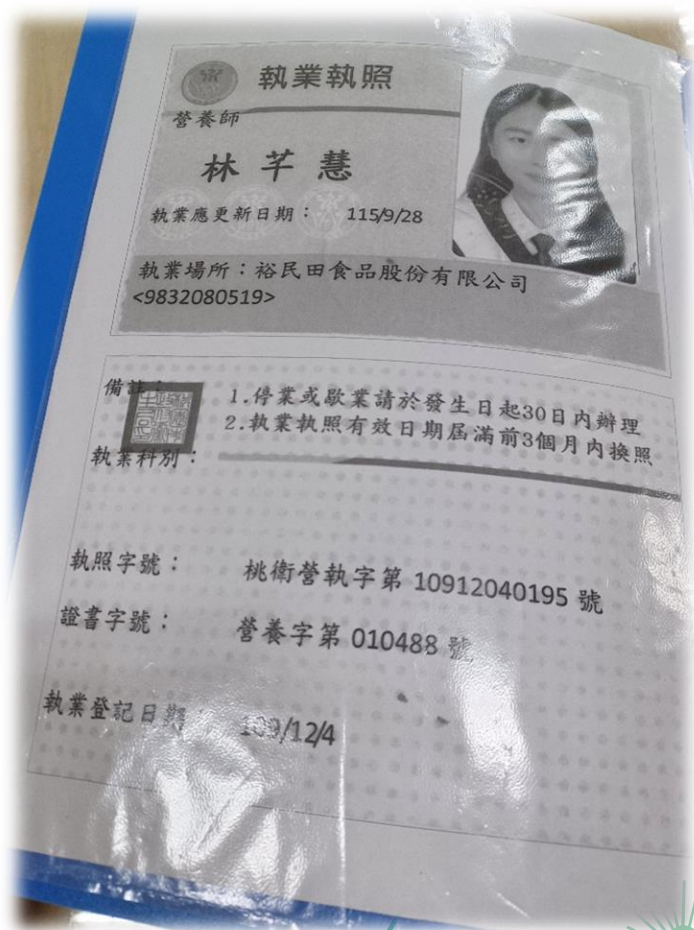
檢視章Q&有機蔬菜證明



廚師證照



營養師證照



投保證明

國泰世紀產物保險股份有限公司
Cathay Century Insurance Co., Ltd.

總公司：台北市仁愛路四段280號
免費申訴電話：0800-212-880
https://www.cathay-ins.com.tw

104.08.04收命監監督管理委員會104.07.02金管保產字第104025230號函修正

保險單號碼：1504 字第 150412P02374 號 本單係 150411P02285 號續保

要保人：裕民田食品股份有限公司
住所(通訊處)：334 桃園市八德區

被保險人：裕民田食品股份有限公司、桃園市立武漢國民中學
住所(通訊處)：334 桃園市八德區瑞源一街11號

被保險產品名稱：營養午餐
地區限制：中華民國台灣
準據法限制：中華民國法律

統一編號：28654851
電話：0903502055
電話：28654851
電話：0903502055

保險期間：自民國 112 年 08 月 01 日 00 時起至民國113 年 08 月 01 日 00 時止
掛號日：民國 111 年 08 月 01 日

| 承保範圍 | 保險金額(新台幣) |
|-------------|----------------|
| 產品責任險 | |
| 每一個人體傷或死亡 | 2,000,000.00* |
| 每一事故之體傷或死亡 | 20,000,000.00* |
| 每一事故財物損失 | 5,000,000.00* |
| 保險期間之最高賠償金額 | 30,000,000.00* |
| 每一事故自負額 | 2500 |

(以下空白)

36169306 國泰世紀產物保險股份有限公司

副本 產品責任保險 保險費收據
112年07月18日 ※交易序號：23079900989268

保單號碼：150412P02374 批單號碼：
保險費：NT\$2,000
被保險人：裕民田食品股份有限公司、桃園市立武漢國民中學

要保人：裕民田食品股份有限公司
保險期間：自112年08月01日起至113年08月01日止
要保人統一編號：28654851

除法令、推為確保權益，基於保險公司與消費者衡平對等原則，商品如有虛偽或違法情事，應由本公司及負責人依法負責。

國泰世紀產物保險股份有限公司
總經理 陳萬祥

18 日印於 桃園市 核校 (2,000)

國泰世紀產物保險股份有限公司
Cathay Century Insurance Co., Ltd.

總公司：台北市仁愛路四段280號
免費申訴電話：0800-212-880
https://www.cathay-ins.com.tw

104.08.04收命監監督管理委員會104.07.02金管保產字第104025230號函修正

保險單號碼：1504 字第 150412P02374 號 本單係 150411P02285 號續保

要保人：裕民田食品股份有限公司
住所(通訊處)：334 桃園市八德區

被保險人：裕民田食品股份有限公司、桃園市立武漢國民中學
住所(通訊處)：334 桃園市八德區瑞源一街11號

被保險產品名稱：營養午餐
地區限制：中華民國台灣
準據法限制：中華民國法律

統一編號：28654851
電話：0903502055
電話：28654851
電話：0903502055

保險期間：自民國 112 年 08 月 01 日 00 時起至民國113 年 08 月 01 日 00 時止

| 承保範圍 | 保險金額(新台幣) |
|-----------|----------------|
| 公共意外責任險 | |
| 每一個人體傷或死亡 | 2,000,000.00* |
| 每一事故體傷或死亡 | 20,000,000.00* |
| 每一事故財物損失 | 5,000,000.00* |
| 保險期間內最高責任 | 30,000,000.00* |
| 每一事故自負額 | 2500 |

(以下空白)

36169314 國泰世紀產物保險股份有限公司

副本 公共意外責任保險 保險費收據
112年07月18日 ※交易序號：23079900989268

保單號碼：150412P04961 批單號碼：
保險費：NT\$2,000
被保險人：裕民田食品股份有限公司、桃園市立武漢國民中學

要保人：裕民田食品股份有限公司
保險期間：自112年08月01日起至113年08月01日止
要保人統一編號：28654851

除法令、推為確保權益，基於保險公司與消費者衡平對等原則，商品如有虛偽或違法情事，應由本公司及負責人依法負責。

國泰世紀產物保險股份有限公司
總經理 陳萬祥

18 日印於 桃園市 核校 (2,000)

各項檢測與清潔紀錄

| | | |
|----------------|-------------|---------------|
| 制定單位：衛管 | 裕民田食品股份有限公司 | 文件編號：G-4-1-05 |
| 制定日期：103-06-01 | 水塔清洗記錄表 | 頻率：每半年一次 |

| 日期 | 清洗狀況(清潔與否, 有無異物) | 清洗者 | 衛管人員 | 備註 |
|----------------|---|-----|------|----|
| 112 7.10(一) | <p>四、整車作業</p> <p>1.關閉下支排水口,開啟自來水進行蓄水</p> <p>2.蓋好水塔蓋並增裝固定</p> <p>3.將用具一一擦拭收</p> <p>五、檢查、檢驗</p> | | | |

行政院環保署認可證字號：041

元智大學環科中心檢測實驗室
Environmental Technology Research Center
YUAN ZE UNIVERSITY
檢驗報告

委託單位：裕民田食品股份有限公司
委託編號：YZ1121C143
報告編號：C1121413-1

備註：
1.本樣品報告共2頁不得分離使用。
2.低於方法偵測極限之檢測值以“ND”表示，並註明其方法偵測前為“*”表示該檢測值介於MDL與定值(3.3倍MDL)之間，請參閱本報告對該樣品負責，不得隨意複製及作為宣傳廣告之用。

聲明書
(一) 茲依本報告內容完全依照行政院環境保護署及有關機關管掌相關規定，秉持公正、誠實進行檢測，絕無虛偽不實機關所究損失願負連帶賠償責任之外，並接受主管機關罰及刑等處罰。
(二) 如自身受政府機關委任從事公務，亦屬於刑法上之公務員、公務員登載不實偽造公文書及貪污治罪條例之相關刑法及貪污治罪條例之適用對象，願受最嚴厲之法律制裁。
(三) 本報告僅有規定除廢棄物、土壤類為十年外，其餘類別為

機構名稱：財團法人元智大學
負責人(簽章)：

實驗室主管：

無機檢測類
報告簽署人：
FOI-04

| | | |
|----------------|-------------|---------------|
| 制定單位：衛管 | 裕民田食品股份有限公司 | 文件編號：G-4-1-01 |
| 制定日期：103-06-01 | 衛生檢查表 | 頻率：每天一次 |

| 項目 | 檢查項目(檢查結果符合打√, 不符合打×) | 112/7/10 | 112/7/11 | 112/7/12 | 112/7/13 | 112/7/14 | 112/7/15 | 112/7/16 | 112/7/17 | 112/7/18 | 112/7/19 | 112/7/20 |
|------------|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| (一) 所有人員 | 1.所有人員應有一年內衛生醫療機構合格之證明。 2.有身體異常(罹患法定傳染病)或傷口須隔離工作之人員。 3.作業人員須穿、口鼻罩並正確佩戴口罩。 4.人員不得穿著指甲、塗抹指甲油或露出指甲。 5.工作中有咳嗽、打噴嚏、入廁或有其他可能污染手腳之行為，應立即洗手、消毒或更換手套後再工作。 6.工作中無吸菸、嚼檳榔或口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| (二) 作業人員 | 7.以雙手直接接觸不經加熱即可食用之食品時，戴衛生手套，或將手部徹底清洗及消毒。 8.個人衣物置於更衣室，不帶入作業場所。 9.非作業人員進入製作作業場所時，符合衛生要求。 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| (三) 清潔及消毒 | 1.作業場所不存放任何有害化學物質。 2.清潔消毒用品依規定使用及放置。 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| (四) 廢棄物處理 | 1.垃圾桶每日清理一次。 2.廢油桶廢油及油沖後廢油桶每週清理一次。 3.資源回收紙類、金屬類、塑膠類進行分類回收。 4.原料於前處理、製成過程，不可與地面直接接觸。 5.水果、蔬菜、肉類及海鮮等原料用清洗水槽分別處理，並使用專用容器盛裝，所用砧板、刀具及容器立即清洗。 6.充分去除原料中之泥土及藥物。 7.熱食切配區在配膳室進行。 8.配膳人員應使用拋棄式手套，交換動作或手套破損即應重新更換手套。 9.野廢工作人員以紙酒杯或小碗進行品嘗。 10.待配膳餐餚由配膳專人管控先後順序先進先出，以免溫度下降至60°C以下。 11.烹調區與水果處理區的抹布使用後，裝入各區個別收集桶，供餐結束後予以洗淨並乾後備用。 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| (五) 防止交叉污染 | 1.未拆封之原物料不得進入清潔區及準清潔區。 2.砧板、刀具及容器使用完畢應立即清洗，各區刀具有砧板不可以超區使用，砧板、刀具有顏色區分、熟食。 3.原料、調味品與成品均有覆蓋或包裝防止異物進入。 4.菜瓜布注意其完整性並視情況隨時更換。 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| (六) 成品留樣 | 1.成品置於冰箱留樣保存48小時以上，到期銷毀。 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

衛管簽名：

日期：112/7/10

建議改善事項1

冷凍、冷藏領取食物後，
請再麻煩立即裝好，
不宜暴露空氣中。



建議改善事項2

餐具洗滌機內有殘渣
，可再加強清潔。



其他建議改善事項

- 配膳時間8:20稍嫌太早，因為配送到校學生用餐時，已存放3~4小時，疑滋生細菌，期望再評估。
- 有冷凍層架高度不足，且有標示期限不清之處。