

113年10月18日 津味企業有限公司抽核



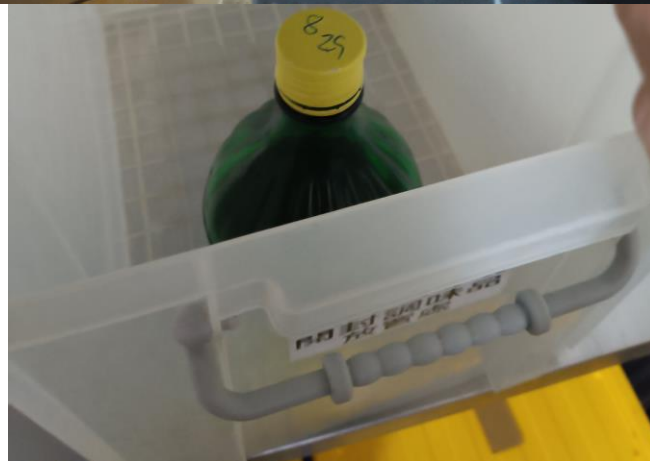
人員清潔及指甲檢視



檢視前處理區



檢視冷凍、冷藏區



檢視員工置物間



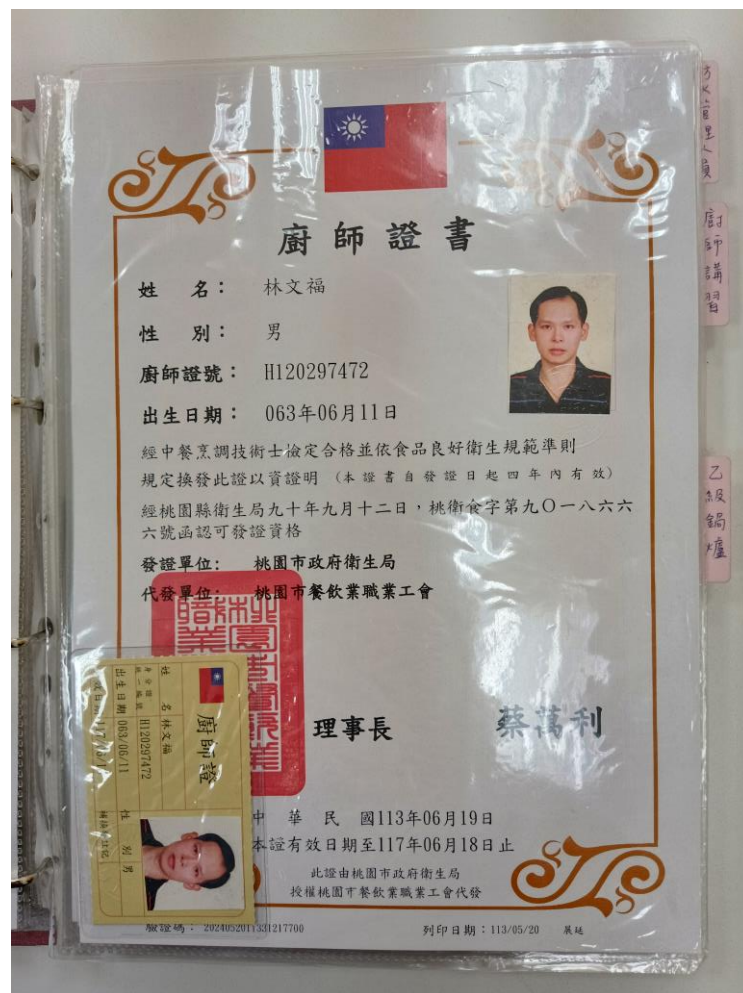
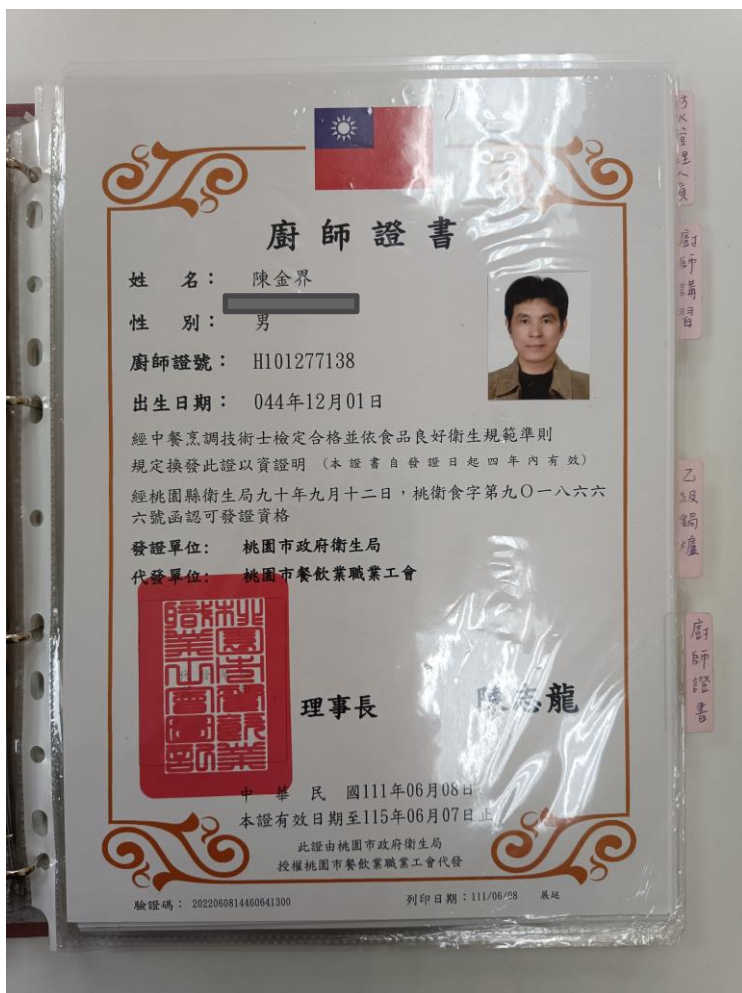
檢視乾料庫



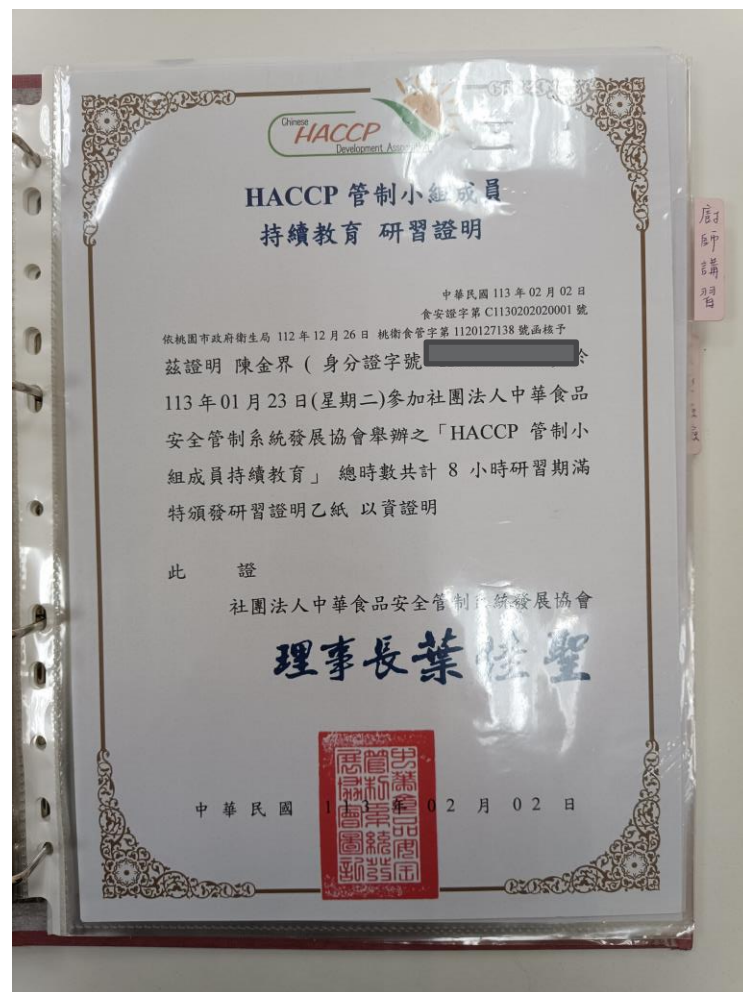
檢視出貨區

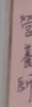
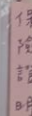


廚師證照



營養師證照

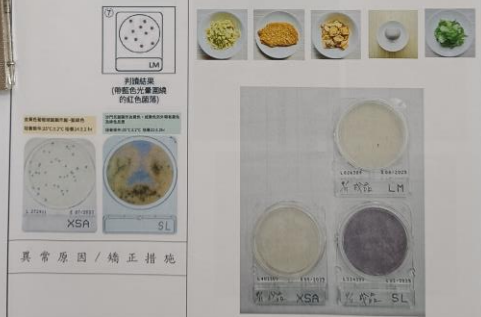




各項檢測與清潔紀錄

水塔清洗紀錄表		文件編號: G-4-1-03		
頻率: 半年一次				
日期	水塔	清洗狀況(清潔與否, 有無異物)	清洗者	檢查者
8/23	1-13	已清洗, 無異物	黃明	呂明
水塔清洗標準操作程序 目的: 1. 供水質潔淨, 無異物。 程序: 1. 內部清洗: 清洗一日使用食品級清潔劑一週。 2. 降隔日清洗前篩。 3. 將水塔內貯蓄的淨水。 3. 以自來水沖洗內層置乾淨無污。 4. 外層清洗: 使用食品級清潔劑清洗外觀及接頭處。 2. 5 以自來水清洗乾淨。 2. 6 重新注入自來水。 2. 7 檢測水質。				
		 		
		清洗後		
津味企業				

JTS 振泰檢驗 JITEC SERVICE CORPORATION				振泰檢驗科技股份有限公司實驗室		TAF Testing Laboratory 3148	
地址: 桃園市大溪區新光路100巷20弄6號				報告日期: 2024/03/25		地址: 新北市汐止區新台一路一段79號3F-7	
聯絡人: 王如蘭				報告編號: JTS2024030292		Tel: 02-26981299 Fax: 02-26981229	
電話: 83-3881534							
樣品描述(測試樣品由中提供提供樣品如下)				包裝狀態: 如照片所示			
產品名稱: 香菇素麵				製造日期: ---			
數量: 1瓶				有效日期: 2027/01/08			
樣品保存方式: 常溫				收樣日期: 2024/03/14			
製造廠商/國內負責廠商名稱: 萬家香醬園股份有限公司				檢驗日期: 2024/03/18			
批號: ---							
測試結果:							
測試項目	結果 (g/kg)	容許量 (g/kg)	定容倍數 (g/kg)	測試方法			
2. 質中酸	0.52	1.0	0.02	108年1月30日衛授食字第1081000155號-食品中防腐劑之檢驗方法(衛授食字第1081000155號)			
2. 6. 鹽酸	未檢出	不得檢出	0.02				
2. 對照單	未檢出	不得檢出	0.02				
2. 6. 2. 鹽酸	未檢出	1.0	0.02				
2. 6. 2. 鹽酸	未檢出	不得檢出	0.02				
備註:							
容許量參考「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」							
-結束-							
振泰檢驗科技股份有限公司				報告簽署人:			
報告簽署人:				檢驗人員: 呂明			
報告簽署人:				廠長: 黃明			
報告簽署人:				津味企業			

成品微生物自主檢驗紀錄			文件編號: G-4-2-06	
頻率: 1次/每月			113年度	
抽檢日期	113.09.11			
報告日期	113.09.13			
品名(內容物)	113.09.11 成品-筆食合菜			
品質項目	檢驗標準	檢驗結果	備註	
金黃色葡萄球菌	100 CFU/g (mL)以下	陰性(-)	樣品稀釋 10X:	
沙門氏菌	陰性(-)	陰性(-)	25g 檢體/225ml 檢液	
單核球增多性李斯特菌	100 CFU/g (mL)以下	陰性(-)		
品質判定	合格			
備註	1. 結果為 N.D. (Non Detected) 表示未檢出 2. 結果為陽性(+) 表示檢出, 陰性(-) 表示未檢出			
				
異常原因/矯正措施				
廠長: 黃明				
檢驗人員: 呂明				
津味企業				

建議改善事項1

餐具洗滌機區旁之排水溝有發現蟑螂屍體，請加強清潔以及防治病媒等措施和設施。



建議改善事項2

洗菜區的廢棄物處理籃與其他籃子難以分辨，建議使用不同顏色的置物籃作區分。



建議改善事項3

食物製備使用中之器具，如撈菜網之竹製手柄，易藏汙、滋生黴菌，請注意消毒，並建議改用整支為不銹鋼之器具。



其他建議改善事項

- 配膳時間9:00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。