

114年10月15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



銷貨單

第 1 頁, 共 1 頁

大北農業發展有限公司
桃園市蘆竹區中興 59號
電話: 03-31333105

傳真: 03-3133106

客戶編號: B033

聯 絡 人:

客戶傳真:

出貨日期: 2025/10/15

單據編號: 202510150003

發票號碼:

序	貨品編號	品名	數量	單位	單價	銷貨小計	附註
1	2048	應酬-紅蘿蔔去皮	60.00	公斤	37.00	2,220	
2	1049	馬鈴薯去皮	615.00	公斤	45.00	27,675	0401002753
3	1126	應酬-高麗菜	82.00	公斤	60.00	4,920	1003000003
4	1049	馬鈴薯去皮	250.00	公斤	58.00	14,500	1001005924
5	1050	馬鈴薯去皮	11.00	公斤	45.00	495	1001006803
6	1001	馬鈴薯去皮	250.00	公斤	70.00	17,500	
7	1009	馬鈴薯去皮	400.00	公斤	65.00	26,000	
8	1001	馬鈴薯去皮	50.00	公斤	35.00	1,750	1204000034
9	1053	馬鈴薯去皮	216.00	公斤	80.00	17,280	0401003082
10	1062	馬鈴薯去皮	138.00	公斤	27.00	3,726	1001002028
合計金額:			116,066				
折讓金額:							
應收總計:						116,066	
審核:						116,066	

日期: 2025/10/15

溫度: 9.0

保存期限: 10

數量正確: 10

包裝完整乾淨: 10

外觀/鮮度: 10

簽 收: 自來

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286號
免費申訴電話：0800-212-888
http://www.cathay-ics.com.tw

國泰產物公共意外責任保險單

保單號碼：1504 字第 14P00284 號
本單係 150413P0284 號續保

要保人：裕民田食品股份有限公司
住所(通訊處)：334 桃園市八德區瑞源一街11號

承辦人：裕民田食品股份有限公司
住所(通訊處)：334 桃園市八德區瑞源一街11號
電話：0911567140

保險期間：自民國 114 年 08 月 01 日 00 時起至民國 115 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元
-每一事故體傷或死亡	20,000,000.00元
-每一事故財物損失	5,000,000.00元
-保險期間內最高責任	30,000,000.00元
每一事故自負額	2,500元

(以下空白)

總保險費(新台幣)：1,650元
(新台幣)

本保單適用之基本條款：國泰產物公共意外責任保險
(按續下頁)

中華民國 114 年 07 月 23 日印於 桃園市 校核 (1.009)

1935872028

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286號
免費申訴電話：0800-212-888
http://www.cathay-ics.com.tw

國泰產物產品責任保險單

保單號碼：1504 字第 14P00284 號
本單係 150413P0284 號續保

要保人：裕民田食品股份有限公司
住所(通訊處)：334 桃園市八德區瑞源一街11號

承辦人：裕民田食品股份有限公司
住所(通訊處)：334 桃園市八德區瑞源一街11號
電話：0911567140

保險期間：自民國 114 年 08 月 01 日 00 時起至民國 115 年 08 月 01 日 00 時止

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元
-每一事故之體傷或死亡	20,000,000.00元
-每一事故財物損失	5,000,000.00元
-保險期間之最高賠償金額	30,000,000.00元
每一事故自負額	2,500元

(以下空白)

總保險費(新台幣)：1,500元
(新台幣)

本保單適用之基本條款：國泰產物產品責任保險
(按續下頁)

中華民國 114 年 07 月 23 日印於 桃園市 校核 (1.009)

1935871996

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
制定日期：103-06-01 水塔清洗紀錄表 文件編號：G-4-1-05
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
114 9.1(二)	四、結束作業 1. 將附下方排水口開關 目水逆流水 > 蓋好水塔蓋並確實固定 3. 將用具一一點收 五、 <u>不致有異物</u>			

2025.07.01 清洗前
前

2025.07.01 清洗後
後

2025.07.01 清洗前
前

2025.07.01 清洗後
後

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：YZ1141C1509
報告編號：C1141509-1

備註：
1. 本樣品報告於2頁不符分離使用。
2. 低於方法偵測極限之檢測值以“ND”表示，並註明其方法偵測極限(MDL)。
3. 有“*”表示該檢測值介於MDL與定量值(3.3倍MDL)之間，該檢測值僅供參考。
3. 本報告僅對所述樣品負責，不得隨意複製及作為宣傳廣告之用。

聲明書
(一) 茲保證本報告內容完全依照行政院環境保護署及有關機關之標準方法、管轄相關規定，秉持公正、誠實進行檢測，絕無虛偽不實，如有違反機關所受損失願負連帶賠償責任之外，並接受主管機關依法令所為之罰及刑事處罰。
(二) 如自受政府機關委任從事公務，亦屬於刑法上之公務員，並隨時受懲戒、公務員懲戒不實偽造公文書及貪污治罪條例之相關規定，如有違反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) 本報告保存規定除廢棄物、土壤類為十年外，其餘類別為五年。

機構名稱：財團法人元智大學
負責人(簽章)：_____
實驗室主管：王昭慈
無機檢測類
報告簽署人：FOI-04

<http://etrc.yzu.edu.tw/>

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

項目	檢查項目(檢查結果符合打√, 不符合打×)	10/1	10/2	10/3	10/4	10/5	10/6	10/7	10/8	10/9	10/10
(一) 作業人員	1. 所有人員應有一年內衛生醫療檢查合格之證明。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2. 有身體異常(憲憲法定傳染病)或傷口須調派工作之人員。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	3. 作業人員帽、口罩佩戴正確無露出口鼻與頭髮。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	4. 人員不得留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物，或戴有之化妝品有污染食品、食品接觸面之虞。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	5. 工作中有咳嗽、打噴嚏、入廁或穿其他可能污染手部之行爲，應立即洗手、消毒或更換手套後再工作。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	6. 工作時無戴眼鏡、有戴眼鏡者應戴護目鏡。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	7. 以雙手直接接觸不能加熱可食用之食品時，戴衛生手套，或用手套處理食品及容器。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	8. 個人衣物置於更衣室，不帶入作業場所。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	9. 非作業人員進入製造作業場所時，符合衛生要求。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
(二) 清潔及消毒化學物質	1. 作業場所不得存放任何有害化學物質。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2. 清潔消毒用品應依規定使用及放置。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	3. 垃圾桶每日清理。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
(三) 廢棄物處理	1. 廢物桶每日清理一次。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2. 廢油桶每日清理一次。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	3. 廢油桶每日清理一次。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	4. 資源回收分類、金屬類、塑膠類進行分類回收。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
三、製程	1. 原料於前處理、製程過程，不可與地面直接接觸。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2. 水果、蔬菜、肉類及海鮮各有其專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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	3. 充分去除原料中之砂土及異物。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	4. 熟食切配需在配膳室進行。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	5. 配膳人員應使用拋棄式手套，更換動作或手套破損時應重新更換手套。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	6. 廚房工作人員以紙巾擦手或毛巾進行消毒。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	7. 待配膳菜餚由備餐專人管控先後順序先運先出，以光溫度下降至 60℃ 以下。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
(四) 防止交叉污染	1. 烹調區與水果處理區的抹布使用後，丟入各個個別收集桶，供餐結束時予以洗淨並乾置後備用。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2. 未封對之原料物不得進入清潔區及配膳區。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	3. 砧板、刀具及容器使用完畢應立即清洗，各區刀具及砧板不可以地區使用。砧板、刀具以顏色區分、熟食。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
(五) 化學與物理危害侵入	1. 原料、調味品與成品均有覆蓋或包裝防止異物進入。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2. 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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2. 菜瓜布注意其完整性並視情況隨時更換。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

衛管簽名：_____
主管簽名：李柏毅 114/10/13

建議改善事項1

冷凍、冷藏領取食物後，
請再麻煩標示開封時間。



其他建議改善事項

- 冷凍庫食材遺留氣味過重。