

食安檢驗室檢驗項目.頻率.規格

檢驗項目	頻率	規格
水質 PH 值檢測	每週/次	PH:6.8-7.2
作業場所光照度檢測表	每月/次	110 燭光以上 (法規)
作業人員手部衛生檢測	每月/次	大腸桿菌不得檢出
作業場所落菌數檢驗	每月/次	10*10cfu/ml 以下 (內部自訂規格)
產品總生菌數檢驗	每月/次(隨機抽樣)	依法規規範之產品為 規範
產品大腸桿菌/桿菌群檢驗	每月/次(隨機抽樣)	大腸桿菌不得檢出 大腸桿菌 群:1100cfu/ml 以下 (法規)
產品檢驗紀錄表(爌肉.排骨)	每批生產/次	產品檢驗報表
肉類抗生素檢驗	每批/次/抽樣	不得殘留(法規)
餐具清潔度檢測	每二日/次，隨機抽品項	脂肪.澱粉不得殘留
油脂總級性化合物檢測	每日/次	15%以下 (法規 25%以下)
產品熱藏中心溫度檢測	每日/次，隨機抽品項	熱藏 60°C以上;冷藏 7.0°C以下(法規)
蔬果農藥殘留檢驗	每批/次/抽樣	45%以下
泡鞋池氯水記錄表	每週/次	200ppm 以上(法規)
食材驗收紀錄表	每批/次	依各櫃位自主管理
抹布清洗消毒紀錄表	每日/次	依 sop 流程
化學藥品管制表	每次拿取登記	每月盤點
產品留樣紀錄表	每日/次	兩樣菜以上
外部稽核(騰德姆斯)	每月/次	依稽核報告
內部稽核(管理中心)	每月/次	依稽核報告