文鯕水產股份有限公司 Wen Chi Seafood Co., Ltd.	廠區落菌衛生檢查表	表單編號：	FS-2-管-03-01
		版次：	2

檢驗日期 Testing Date：2025.03.07　　檢驗人員 Examiner：洪嬿晴

取樣地點 Place		檢驗結果 Result			判定 Standards compliant	備註 Remark
		總生菌數 TPC CFU/plate/15(5)min				
1	前處理平台	2			○	
2	解凍 B 庫	0			○	
3	前處理第一產線後方	1			○	
4	前處理第三產線前方	4			○	
5	工具消毒室	1			○	
6	冷藏 A 庫	0			○	
7	急凍 A 庫	6			○	5min
8	製冰室	0			○	5min
9	細切室	0			○	
10	保存 A 庫	0			○	5min
11	預冷 A	0			○	5min
12	保存 B 庫	0			○	5min
13	二樓更衣室	0			○	
14	藥品室	0			○	
15	無菌操作台	0			○	

1. 判定：「合格」以「○」表示；「不合格」以「×」表示。TPC 未檢出以 0 表示，YM 未檢出以（－）表示。
2. 本廠 TPC 檢驗標準(standards)：
   0℃以上場所：無菌操作台：≤0 ...CFU/plate/15min
   清潔作業區：≤30 ..CFU/plate/15min
   準清潔作業：≤50 ..CFU/plate/15min
   一般作業區：≤100 CFU/plate/15min
   0℃以下場所：≤10 CFU/plate/5min
3. 檢驗頻率(frequency)：次/週 once a week

廠務部：　　品管：李沛蓉 3/9　　衛管：洪嬿晴 3/9

文鯤水產股份有限公司 Wen Chi Seafood Co., Ltd.	廠區落菌衛生檢查表	表單編號：	FS-2-管-03-01
		版次：	2

檢驗日期 Testing Date：2025.03.11　　檢驗人員 Examiner：洪嬿晴

取樣地點 Place		檢驗結果 Result			判定 Standards compliant	備註 Remark
		總生菌數 TPC CFU/plate/15(5)min				
1	前處理裝備室	8			○	
2	前處理第一產線前方	3			○	
3	前處理第三產線後方	8			○	
4	製冰室	2			○	5min
5	急凍D庫	1			○	5min
6	急凍E庫	0			○	5min
7	預冷B	0			○	5min
8	保存C庫	0			○	5min
9	大內包裝室	0			○	
10	小內包裝室	0			○	
11	浴塵室	0			○	
12	理貨區平台	0			○	
13	B樓梯更衣室	5			○	
14	外包材室	3			○	
15	內包材室	4			○	
16	無菌操作台	0			○	

1. 判定：「合格」以「○」表示；「不合格」以「×」表示。TPC 未檢出以 0 表示，YM 未檢出以（－）表示。
2. 本廠 TPC 檢驗標準(standards)：
   0℃以上場所：無菌操作台：≤0 ...CFU/plate/15min
   清潔作業區：≤30 ..CFU/plate/15min
   準清潔作業：≤50 ..CFU/plate/15min
   一般作業區：≤100 CFU/plate/15min
   0℃以下場所：≤10 CFU/plate/5min
3. 檢驗頻率(frequency)：次/週 once a week

廠務部：　　品管：李沛蓉 2/13　　衛管：洪嬿晴 2/13

文鯕水產股份有限公司 Wen Chi Seafood Co., Ltd.	廠區落菌衛生檢查表	表單編號：	FS-2-管-03-01
		版次：	2

檢驗日期 Testing Date：2025.03.20　　檢驗人員 Examiner：洪嬿晴

取樣地點 Place		檢驗結果 Result			判定 Standards compliant	備註 Remark
		總生菌數 TPC CFU/plate/15(5)min				
1	前處理第四產線後方	5			○	
2	製冰室	1			○	5min
3	儲藏室	0			○	
4	洗滌室	8			○	
5	冷藏 B 庫	0			○	
6	冷藏 C 庫	0			○	
7	外包裝室	0			○	
8	消毒 A 池	8			○	
9	預冷 C	0			○	5min
10	保存 D 庫	0			○	5min
11	B 樓梯雨鞋區	4			○	
12	品衛管實驗桌	0			○	
13	無菌操作台	0			○	
14	二樓更衣室	0			○	
15	藥品室	0			○	
16	外包材室	0			○	

1. 判定：「合格」以「○」表示；「不合格」以「×」表示。TPC 未檢出以 0 表示，YM 未檢出以（－）表示。
2. 本廠 TPC 檢驗標準(standards)：
   0℃以上場所：無菌操作台：≤0 …CFU/plate/15min
   清潔作業區：≤30 ..CFU/plate/15min
   準清潔作業：≤50 ..CFU/plate/15min
   一般作業區：≤100 CFU/plate/15min
   0℃以下場所：≤10 CFU/plate/5min
3. 檢驗頻率(frequency)：次/週 once a week

廠務部：　　品管：李治茂 3/22　　衛管：洪嬿晴 3/22

文鯕水產股份有限公司 Wen Chi Seafood Co., Ltd.	廠區落菌衛生檢查表	表單編號：	FS-2-管-03-01
		版次：	2

檢驗日期 Testing Date：2025.03.25　　檢驗人員 Examiner：洪嬿晴

取樣地點 Place		檢驗結果 Result			判定 Standards compliant	備註 Remark
		總生菌數 TPC CFU/plate/15(5)min				
1	消毒 B 池-前處理空氣簾	1			○	5min
2	前處理第二產線後方	0			○	
3	前處理第四產線前方	5			○	
4	清潔工具儲放室	4			○	
5	緩衝室	1			○	
6	臺車存放室	0			○	
7	製冰室	0			○	5min
8	急凍 C 庫	0			○	5min
9	解凍 B 庫	6			○	
10	預冷 D	0			○	5min
11	保存 E 庫	0			○	5min
12	理貨區	1			○	
13	前處理平台	0			○	
14	42℃培養箱	0			○	
15	36℃培養箱	0			○	
16	無菌操作台	0			○	

1. 判定：「合格」以「○」表示；「不合格」以「×」表示。TPC 未檢出以 0 表示，YM 未檢出以（—）表示。
2. 本廠 TPC 檢驗標準(standards)：
   0℃以上場所：無菌操作台：≤0 ...CFU/plate/15min
   清潔作業區：≤30 ..CFU/plate/15min
   準清潔作業：≤50 ..CFU/plate/15min
   一般作業區：≤100 CFU/plate/15min
   0℃以下場所：≤10 CFU/plate/5min
3. 檢驗頻率(frequency)：次/週 once a week

廠務部：　　品管：　　衛管：洪嬿晴 3/27

文鯕水產股份有限公司 Wen Chi Seafood Co., Ltd.	塗抹檢驗紀錄表	表單編號：	FS-2-管-06-01
		版次：	3

檢驗日期 Testing Date：2025.03.04　　檢驗人員 Examiner：洪嬿晴

類別		項目 Place	檢驗結果 Result 生菌數 TPC CFU/100cm²(雙手)	大腸桿菌群 *Coliform* CFU/100cm²(雙手)	大腸桿菌 *E.coli*	金黃色葡萄球菌 *Staphylococcus aureus*	判定 Standards compliant	備註 Remark
1	手部	瑞奇	$<10^1$	(—)	(—)	(—)	○	清洗完
2	手部	阿莫	$6*10^1$	(—)	(—)	(—)	○	清洗完
3	手部	陳紅玉	$<10^1$	(—)	(—)	(—)	○	清洗完
4	機具	細切室修整砧板	$9.4*10^2$	(—)	(—)	(—)	○	作業中
5	機具	細切室修整刀	$1.6*10^3$	(—)	(—)	(—)	○	作業中
6	機具	細切室小鋸台桌面	$<10^1$	(—)	(—)	(—)	○	清洗完
7	機具	細切室小鋸台鋸條	$1.0*10^1$	(—)	(—)	(—)	○	清洗完
8	機具	細切室小鋸台滾輪	$<10^1$	(—)	(—)	(—)	○	清洗完
9	裝備	手套-阿發	$9.1*10^2$	(—)	(—)	(—)	○	作業中
10	裝備	手套-林芊嬅	$5.7*10^2$	(—)	(—)	(—)	○	作業中
11	裝備	袖套-簡智仁	$2.1*10^3$	(—)	(—)	(—)	○	作業中
12	裝備	袖套-方政鴻	$<10^1$	(—)	(—)	(—)	○	清洗完
13	裝備	圍裙-李真梅	$6.0*10^1$	(—)	(—)	(—)	○	清洗完
14	裝備	圍裙-安多	$<10^1$	(—)	(—)	(—)	○	清洗完
15	包材	10K 袋	$<10^1$	(—)	(—)	(—)	○	
16	包材	鐵桶袋	$<10^1$	(—)	(—)	(—)	○	

1.判定：「合格」以「○」表示；「不合格」以「×」表示。
2. TPC 未檢出以$<10^1$表示；*Coliform*、*E.coli*、*Staphylococcus aureus* 未檢出以（—）表示。
3.本廠檢驗標準(standards)：
※手部/機具/裝備-作業中：TPC ≤ 1.0×10^4CFU/100cm²(雙手)　*Coliform* ≤ 10CFU/100cm²(雙手)　*E.coli*：(—)　(手部)*Staphylococcus aureus*：(—)
※手部/機具/裝備-清洗完：TPC ≤ 2.0×10^2CFU/100cm²(雙手)　*Coliform* ≤ 10CFU/100cm²(雙手)　*E.coli*：(—)　(手部)*Staphylococcus aureus*：(—)
※包材：TPC ≤ 1.0×10^2CFU/100cm²　*Coliform* ≤ 10CFU/100cm²　*E.coli*：(—)
4.檢驗頻率(frequency)：2 次/週 At least twice a week

廠務部：　3/6　　品管：李沛蓓 3/6　　衛管：洪嬿晴 3/6

文鯕水產股份有限公司 Wen Chi Seafood Co., Ltd.	塗抹檢驗紀錄表	表單編號：	FS-2-管-06-01
		版次：	3

檢驗日期 Testing Date：2025.03.11　　檢驗人員 Examiner：洪嬿晴

類別		項目 Place	檢驗結果 Result				判定 Standards compliant	備註 Remark
			生菌數 TPC CFU/100cm²(雙手)	大腸桿菌群 *Coliform* CFU/100cm²(雙手)	大腸桿菌 *E.coli*	金黃色葡萄球菌 *Staphylococcus aureus*		
1	手部	方政鴻	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
2	手部	李佩蓉	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
3	手部	李忠澔	$5*10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
4	機具	第２產線前處理平台	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
5	機具	第２產線大鋸台桌面	$6.8*10^3$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
6	機具	第２產線大鋸台內部滾輪	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
7	機具	第２產線大鋸台鋸條	$9.1*10^2$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
8	機具	第２產線大鋸台旁三角桌	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
9	裝備	手套-阿發	$5.8*10^2$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
10	裝備	手套-陳昭陽	$4.0*10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
11	裝備	袖套-林伯昇	$7.1*10^2$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
12	裝備	袖套-陳宗輝	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
13	裝備	圍裙-阿莫	$6.1*10^2$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
14	裝備	圍裙-羅何那	$4.7*10^2$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
15	包材	240*720 真空袋	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	
16	包材	260*830 真空袋	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	

1.判定：「合格」以「○」表示；「不合格」以「×」表示。
2. TPC 未檢出以$<10^1$表示；*Coliform*、*E.coli*、*Staphylococcus aureus* 未檢出以（－）表示。
3.本廠檢驗標準(standards)：
※手部/機具/裝備-作業中：TPC ≤ 1.0×10^4CFU/100cm²(雙手)　*Coliform* ≤ 10CFU/100cm²(雙手)　*E.coli*：(－)　(手部)*Staphylococcus aureus*：(－)
※手部/機具/裝備-清洗完：TPC ≤ 2.0×10^2CFU/100cm²(雙手)　*Coliform* ≤ 10CFU/100cm²(雙手)　*E.coli*：(－)　(手部)*Staphylococcus aureus*：(－)
※包材　：TPC ≤ 1.0×10^2CFU/100cm²　*Coliform* ≤ 10CFU/100cm²　*E.coli*：(－)
4.檢驗頻率(frequency)：2 次/週 At least twice a week

廠務部：　3/13　　品管：李沅蓁 3/13　　衛管：洪嬿晴 3/13

文鯕水產股份有限公司 Wen Chi Seafood Co., Ltd.	塗抹檢驗紀錄表	表單編號：	FS-2-管-06-01
		版次：	3

檢驗日期 Testing Date：2025.03.18　　檢驗人員 Examiner：洪嬿晴

類別		項目 Place	檢驗結果 Result				判定 Standards compliant	備註 Remark
			生菌數 TPC CFU/100cm²(雙手)	大腸桿菌群 *Coliform* CFU/100cm²(雙手)	大腸桿菌 *E.coli*	金黃色葡萄球菌 *Staphylococcus aureus*		
1	手部	伊馬	$9*10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
2	手部	阿諾	$4*10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
3	手部	蘇旺迪	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
4	機具	第 2 產線去骨刀	$7.0*10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
5	機具	第 2 產線去骨砧板	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
6	機具	第 2 產線小鋸台桌面	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
7	機具	第 2 產線大鋸台鋸條	$2.0*10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
8	機具	第 2 產線小鋸台滾輪	$5.7*10^3$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
9	裝備	手套-阿迪	$5.8*10^2$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
10	裝備	手套-阿日	$3.0*10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
11	裝備	袖套-瑞奇	$7.9*10^2$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
12	裝備	袖套-蘇煜捷	$6.1*10^3$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
13	裝備	圍裙-林芊嬅	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
14	裝備	圍裙-索尼	$4.1*10^3$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
15	包材	66*96 編織袋(綠)	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	
16	包材	美容毛巾	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	

1.判定：「合格」以「○」表示；「不合格」以「×」表示。
2. TPC 未檢出以$<10^1$表示；*Coliform*、*E.coli*、*Staphylococcus aureus* 未檢出以（－）表示。
3.本廠檢驗標準(standards)：
※手部/機具/裝備-作業中：TPC ≤ 1.0×10^4CFU/100cm²(雙手)　*Coliform* ≤ 10CFU/100cm²(雙手)　*E.coli*：(－)　(手部)*Staphylococcus aureus*：(－)
※手部/機具/裝備-清洗完：TPC ≤ 2.0×10^2CFU/100cm²(雙手)　*Coliform* ≤ 10CFU/100cm²(雙手)　*E.coli*：(－)　(手部)*Staphylococcus aureus*：(－)
※包材　：TPC ≤ 1.0×10^2CFU/100cm²　*Coliform* ≤ 10CFU/100cm²　*E.coli*：(－)
4.檢驗頻率(frequency)：2 次/週 At least twice a week

廠務部：　品管：　衛管：

文鯕水產股份有限公司 Wen Chi Seafood Co., Ltd.	塗抹檢驗紀錄表	表單編號：	FS-2-管-06-01
		版次：	3

檢驗日期 Testing Date：2025.03.27　　檢驗人員 Examiner：洪嬿晴

類別		項目 Place	檢驗結果 Result 生菌數 TPC CFU/100cm²(雙手)	大腸桿菌群 *Coliform* CFU/100cm²(雙手)	大腸桿菌 *E.coli*	金黃色葡萄球菌 *Staphylococcus aureus*	判定 Standards compliant	備註 Remark
1	手部	黃柏恩	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
2	手部	亞查	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
3	手部	阿日	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
4	機具	細切室修整砧板	$6.8*10^3$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
5	機具	細切室修整刀	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
6	機具	細切室小鋸台桌面	$1.0*10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
7	機具	細切室小鋸台鋸條	$6.0*10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
8	機具	細切室小鋸台滾輪	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
9	裝備	手套-安多	$9.8*10^2$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
10	裝備	手套-李佩蓉	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
11	裝備	袖套-托馬斯	$5.8*10^2$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
12	裝備	袖套-阿日	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
13	裝備	圍裙-黃健原	$4.1*10^3$	(－)	(－)	(－)	○	作業中
14	裝備	圍裙-羅何那	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	清洗完
15	包材	150*310 真空袋	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	
16	包材	160*350 真空袋	$<10^1$	(－)	(－)	(－)	○	

1.判定：「合格」以「○」表示；「不合格」以「×」表示。

2. TPC 未檢出以$<10^1$表示；*Coliform*、*E.coli*、*Staphylococcus aureus* 未檢出以（－）表示。

3.本廠檢驗標準(standards)：

※手部/機具/裝備-作業中：TPC $\leq 1.0\times10^4$CFU/100cm²(雙手)　*Coliform* $\leq$ 10CFU/100cm²(雙手)　*E.coli*：(－)　(手部)*Staphylococcus aureus*：(－)

※手部/機具/裝備-清洗完：TPC $\leq 2.0\times10^2$CFU/100cm²(雙手)　*Coliform* $\leq$ 10CFU/100cm²(雙手)　*E.coli*：(－)　(手部)*Staphylococcus aureus*：(－)

※包材：TPC $\leq 1.0\times10^2$CFU/100cm²　*Coliform* $\leq$ 10CFU/100cm²　*E.coli*：(－)

4.檢驗頻率(frequency)：2 次/週 At least twice a week

廠務部：　　品管：李沛花 3/29　　衛管：洪嬿晴 3/29