

# 110-111年視聽歌唱場所餐飲查驗結果分析

黃國華 陳銘在 王慈穗 吳宗熹 林旭陽 劉芳銘

衛生福利部食品藥物管理署北區管理中心

## 摘要

為確認視聽歌唱場所供應餐飲之食品衛生與安全，110-111年查驗連鎖、非連鎖KTV及卡拉OK等3類場所，共160家。查驗結果，3類型業者均以GHP項目初查不符規定占比最高，另有2件牛(豬)原料原產地標示不符規定及查獲1件逾有效日期食品，應持續加強管理。GHP缺失樣態以食品從業人員未落實辦理健康檢查最高，再依序為未有防止交叉污染之措施與分裝食材未標示品名及有效日期，初查不符事項，經權責衛生機關命其改正，均複查合格。依抽驗時衛生標準，不計微生物檢驗項目差異，抽驗合格率由110年94%提高至111年99.2%。查驗結果資訊提供權責衛生機關對違規業者及不符規定產品依法處辦，並作為是類視聽歌唱場所之食品安全管理措施參考。

**關鍵詞：**視聽歌唱場所、查驗、食品良好衛生規範準則

## 前言

視聽歌唱場所包括提供伴唱音樂的卡拉OK及結合影視放映的KTV (Karaoke Television)，為廣受民眾青睞之聚會娛樂場所。為招徠顧客，業者提供各式即食熟食、點心、飲料、果汁及冰塊等餐飲。鑑於該等場域營業時間長，倘供應之餐飲衛生管理不當，易致微生物污染與生長，升高食安風險。

衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)於103年調查市售食品微生物，其中刨冰不符合衛生標準之比率達73.3%最高，不合格原因主要為生菌數超標<sup>(1)</sup>。食藥署歷年抽驗食用冰塊不合格率逾15%，屬高違規產品<sup>(2)</sup>。「食品中微生物衛生標準」<sup>(3)</sup>於110年7月1日施行，增訂指標性病原菌，如沙門氏菌(*Salmonella*)、

腸炎弧菌(*Vibrio parahaemolyticus*)、金黃色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*)及單核球增多性李斯特菌(*Listeria monocytogenes*)等以取代傳統之衛生指標菌，使監測結果更具風險代表性。冰類衛生指標菌監測項目調整為腸桿菌科(*Enterobacteriaceae*)，其涵蓋菌種較大腸桿菌群(*Coliform group*)廣泛且包含部分食源性病原菌，如沙門氏菌、志賀菌(*Shigella spp.*)。

衛生機關為管理是類視聽歌唱場所供應餐飲之食品衛生安全，110-111年間擇定高違規業者及高風險食品項目，執行視聽歌唱場所餐飲查核及供應即食餐飲之抽驗。除查驗不符規定案件由權責機關依食品安全管理法(下稱食安法)處辦，並分析違規樣態及風險，以供衛生機關作為調整查核檢驗及管理重點之參考，為國人健康把關。

## 材料與方法

### 一、執行期程及查驗對象

由食藥署規劃專案並聯合各地方政府衛生局執行，於110-111年間查驗直接供餐之連鎖及非連鎖KTV或卡拉OK等視聽歌唱場所共160家<sup>(4,5)</sup>。

### 二、查核項目

食品業者登錄<sup>(6)</sup>、食品良好衛生規範(Good Hygiene Practice, GHP)準則<sup>(7)</sup>、產品責任險<sup>(8)</sup>、直接供應飲食場所供應特定食品之標示<sup>(9,10,11,12)</sup>、食品有效日期管理及食品業者來源文件保存<sup>(13)</sup>等食安法相關法規符合性。

### 三、抽樣檢驗

#### (一)抽樣及檢驗項目規劃

110年規劃查核視聽歌唱場所並採樣高風險之即食熟食、冰塊、飲料等食品，分別參考一般食品類衛生標準<sup>(14)</sup>之一般食品之微生物限量規範、冰類微生物衛生標準<sup>(15)</sup>及飲料類微生物衛生標準<sup>(16)</sup>，檢驗生菌數(Aerobic plate count)、大腸桿菌群與大腸桿菌(*Escherichia coli*)等項目。111年因應

新修訂「食品中微生物衛生標準」實施及業者受嚴重特殊傳染性肺炎(Coronavirus disease-2019, COVID-19)<sup>(17)</sup>疫情影響，調整供餐型態，111年增加抽樣類別，如即食調製飲料或鮮榨果汁等食品，詳細抽樣類別及檢驗項目，如表一。

#### (二)檢驗方法

依據衛生福利部(下稱衛福部)公告檢驗方法檢驗，包含大腸桿菌群<sup>(18)</sup>、大腸桿菌<sup>(19)</sup>、生菌數<sup>(20)</sup>、金黃色葡萄球菌及其腸毒素<sup>(21)</sup>、沙門氏菌<sup>(22)</sup>、單核球增多性李斯特菌<sup>(23)</sup>、腸桿菌科<sup>(24)</sup>及大腸桿菌O157:H7<sup>(25)</sup>之檢驗。

## 結果與討論

### 一、查核項目及業者營業型態綜合分析

將視聽歌唱場所依規模大到小區分為連鎖KTV、非連鎖KTV、卡拉OK等三類，110-111年共查核視聽歌唱場所160家，包含連鎖KTV業者93家(58.1%)、非連鎖KTV業者49家(30.6%)及卡拉OK業者18家(11.3%)，如表二。

依查核項目分析，以GHP項目初查不符規

表一、110-111年產品檢驗項目及不合格件數統計表

| 年份<br>抽樣類別 | 檢驗項目           | 110年       |            | 檢驗項目                    | 111年       |            |
|------------|----------------|------------|------------|-------------------------|------------|------------|
|            |                | 初抽不合格件數(%) | 複抽不合格件數(%) |                         | 初抽不合格件數(%) | 複抽不合格件數(%) |
| 成品<br>(熟食) | 大腸桿菌群、大腸桿菌     | 3 (2.0)    | 0          | 金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌 | 1 (0.6)    | 0          |
| 食用冰塊       | 生菌數、大腸桿菌群      | 8 (22.2)   | 3 (8.3)    | 腸桿菌科、沙門氏菌               | 1 (2.7)    | 0          |
| 茶飲料        | 生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌 | 3 (6.5)    | 0          | NA                      | NA         | NA         |
| 鮮榨果汁       | NA             | NA         | NA         | 大腸桿菌、大腸桿菌O157:H7、沙門氏菌   | 0          | 0          |
| 即食調製飲料     | NA             | NA         | NA         | 腸桿菌科、沙門氏菌               | 0          | 0          |

## 110-111年視聽歌唱場所餐飲查驗結果分析

表二、查核業者型態統計表

| 年份     | 110年 |            | 111年 |            | 合計  |            |
|--------|------|------------|------|------------|-----|------------|
| 業者型態   | 家數   | 查核率<br>(%) | 家數   | 查核率<br>(%) | 家數  | 查核率<br>(%) |
| 連鎖KTV  | 48   | 60.8       | 45   | 55.6       | 93  | 58.1       |
| 非連鎖KTV | 25   | 31.6       | 24   | 29.6       | 49  | 30.6       |
| 卡拉OK   | 6    | 7.6        | 12   | 14.8       | 18  | 11.3       |
| 小計     | 79   |            | 81   |            | 160 |            |

定42.5% (68/160)最高，其次為食品業者登錄23.1% (37/160)，再次為食品業者保存來源文

件4.4% (7/160)，標示不符規定2件及查獲逾有效日期食品1件，各占1.3%與0.6%，如表三。產品責任險查核結果，具有公司或商業登記業者皆依規定投保。

依連鎖KTV業者、非連鎖KTV業者及卡拉OK業者等3類型態業者分析，3者均以GHP項目不符規定占比最高，三類業者各自不符規定之比率為39.8%、42.9%及55.6%；查核食品業者登錄結果，不符規定比率依序為21.5%、26.5%及22.2%；食品業者保存來源文件項目，則分別為4.3%、4.1%及5.6%；110年於連鎖KTV業者查有2件標示不符；111年於卡拉

表三、110-111年查核結果統計表

| 年份   | 查核項目<br>業者型態 | 不合格率% (不合格數/查核數) |       |                  |                |                |                |
|------|--------------|------------------|-------|------------------|----------------|----------------|----------------|
|      |              | 食品業者登錄           | 產品責任險 | GHP符合性           | 特定食品標示         | 逾期食品           | 食品業者保存來源文件     |
| 110年 | 連鎖KTV        | 29.2<br>(14/48)  | 0     | 45.8<br>(22/48)  | 4.2<br>(2/48)  | 0              | 2.1<br>(1/48)  |
|      | 非連鎖KTV       | 28.0<br>(7/25)   | 0     | 40.0<br>(10/25)  | 0              | 0              | 4.0<br>(1/25)  |
|      | 卡拉OK         | 0                | 0     | 16.7<br>(1/6)    | 0              | 0              | 16.7<br>(1/6)  |
|      | 小計           | 26.6<br>(21/79)  | 0     | 41.8<br>(33/79)  | 2.5<br>(2/79)  | 0              | 3.8<br>(3/79)  |
| 111年 | 連鎖KTV        | 13.3<br>(6/45)   | 0     | 33.3<br>(15/45)  | 0              | 0              | 6.7<br>(3/45)  |
|      | 非連鎖KTV       | 25.0<br>(6/24)   | 0     | 45.8<br>(11/24)  | 0              | 0              | 4.2<br>(1/24)  |
|      | 卡拉OK         | 33.3<br>(4/12)   | 0     | 75.0<br>(9/12)   | 0              | 8.3<br>(1/12)  | 0              |
|      | 小計           | 19.8<br>(16/81)  | 0     | 43.2<br>(35/81)  | 0              | 1.2<br>(1/81)  | 4.9<br>(4/81)  |
| 總計   | 連鎖KTV        | 21.5<br>(20/93)  | 0     | 39.8<br>(37/93)  | 2.2<br>(2/93)  | 0              | 4.3<br>(4/93)  |
|      | 非連鎖KTV       | 26.5<br>(13/49)  | 0     | 42.9<br>(21/49)  | 0              | 0              | 4.1<br>(2/49)  |
|      | 卡拉OK         | 22.2<br>(4/18)   | 0     | 55.6<br>(10/18)  | 0              | 5.6<br>(1/18)  | 5.6<br>(1/18)  |
|      | 合計           | 23.1<br>(37/160) | 0     | 42.5<br>(68/160) | 1.3<br>(2/160) | 0.6<br>(1/160) | 4.4<br>(7/160) |

OK業者查獲1件逾有效日期食品。

## 二、食品業者登錄資訊查核結果分析

查核160家業者於食品業者登錄平台所登錄資訊，有37家不符規定(23.1%)，其樣態為未依規定登錄或登錄資訊不完整，經地方政府衛生局命業者限期改正，均已複查合格。依營業型態分析，不符規定比率以非連鎖KTV業者26.5%最高，次為卡拉OK業者22.2%及連鎖KTV業者21.5%，如表三。依年度分析，連鎖KTV業者不符規定比率由110年29.2%降為111年13.3%；惟規模較小之卡拉OK業者於111年不符規定比率增為33.3%，該類型業者應加強輔導管理，以維護食品業者登錄資料之正確性。

## 三、食品良好衛生規範(GHP)準則實施結果

GHP準則為食品衛生作業業者應遵循之基本規範，包含從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度等，以確保製造、運送、貯存、販賣等過程之食品安全衛生無虞。查核160家業者，68家初查有缺失(42.5%)，依營業型態分析，缺失比率以卡拉OK業者55.6%最高，次為非連鎖KTV業者42.9%及連鎖KTV業者39.8%，如表三。GHP不符合事項經權責衛生機關命業者限期改正，均已複查合格。依年度分析，連鎖KTV業者由110年45.8%降為111年之33.3%；惟規模較小之卡拉OK業者則由110年16.7%增為111年之75.0%，該類型業者應加強輔導管理。

依GHP四大面向分析主要初查缺失樣態及比率如表四，缺失樣態以食品從業人員未落實辦理健康檢查(35.3%)最高，再依序為未有防止交叉污染之措施(如個人物品未專區放置)(30.9%)與分裝食材未標示品名及有效日期(29.4%)。依年度分析，GHP項目初查缺失比率於111年較110年增加，有病媒出沒痕跡項目

表四、110-111年GHP初查缺失項目及不合格率分析表<sup>(註)</sup>

| 四大面向 | 初查缺失項目            | 不合格率            |                 |                 |
|------|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|      |                   | 110年            | 111年            | 合計              |
| 從業人員 | 食品從業人員未落實辦理健康檢查   | 30.3<br>(10/33) | 40.0<br>(14/35) | 35.3<br>(24/68) |
|      | 作業人員未穿戴工作衣帽(鞋)    | 3.0<br>( 1/33)  | 5.7<br>( 2/35)  | 4.4<br>( 3/68)  |
| 作業場所 | 作業區牆面及天花板髒污       | 15.2<br>( 5/33) | 31.4<br>(11/35) | 23.5<br>(16/68) |
|      | 有病媒出沒痕跡           | 3.0<br>( 1/33)  | 22.9<br>( 8/35) | 13.2<br>( 9/68) |
| 設施衛生 | 設備與器具未保持清潔        | 15.2<br>( 5/33) | 34.3<br>(12/35) | 25.0<br>(17/68) |
|      | 冷凍(藏)櫃未除霜及清潔      | 15.2<br>( 5/33) | 31.4<br>(11/35) | 23.5<br>(16/68) |
| 品保制度 | 未有防止交叉污染之措施(個人物品) | 30.3<br>(10/33) | 31.4<br>(11/35) | 30.9<br>(21/68) |
|      | 冷凍(藏)櫃溫度未定時紀錄     | 21.2<br>( 7/33) | 28.6<br>(10/35) | 25.0<br>(17/68) |
|      | 分裝食材未標示品名效期       | 33.3<br>(11/33) | 25.7<br>( 9/35) | 29.4<br>(20/68) |
|      | 食材未離地放置           | 24.2<br>( 8/33) | 22.9<br>( 8/35) | 23.5<br>(16/68) |

註：不合格率=該項目不合格家數/不合格總家數\*100%

較110年提高19.9%，設備與器具未保持清潔較110年增加19.1%，作業區牆面及天花板髒污與冷凍(藏)櫃未除霜及清潔均升高16.2%。

## 四、直接供應飲食場所供應特定食品食品之標示查核結果

為維護消費者知的權利，衛福部依食安法公告，規定直接供應飲食場所供應特定食品之標示，如含基因改造食品、重組肉、牛(豬)肉及牛(豬)可食部位原料之原產地，應以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式擇一標示。110年查核79家業者，計有2家連鎖KTV業者牛(豬)肉及牛(豬)可食部位原料原產地標示不符規定，主管機關皆已依法處罰業

者。111年查核81家業者全數符合規定，均於店內菜單或明顯處揭示「牛豬肉原產地(國)」供消費者清楚辨識牛豬肉產地。110-111年查核含基因改造食品及重組肉則全數符合規定。

## 五、逾有效日期食品查核結果

110年未查獲逾期食品，111年查有1家卡拉OK業者貯存逾有效日期食品原料，違規業者及產品由權責衛生機關依法處辦。業者應落實自主管理，遵守食安法及GHP相關規定，確實控管食材來源、數量及倉儲管理，建立逾期或回收產品等廢棄物處理機制，避免發生食品原料逾期違規情事。

## 六、食品業者保存來源文件

食品業者不分業別及規模應保存5年內食品來源之證明文件，例如發票、收據或憑證等，以應食安風險事件來源追溯，保障民眾權益。查核結果有4.4% (7/160)未依規定保存來源文件，經地方政府衛生局命業者限期改正，均已複查合格。依營業型態分析，不符規定比率以卡拉OK業者5.6%最高，其次為連鎖KTV業者4.3%及非連鎖KTV業者4.1%，如表三。依年度分析，不符規定比率110年及111年分別為3.8% (3/79)及4.9% (4/81)。卡拉OK業者110年有16.7%不符規定，111年則皆符合規定；惟連鎖KTV業者由110年2.1%增為111年之6.7%，主管機關應加強輔導管理，要求業者應以書面或電子化方式，完整保存來源文件於營業處所。

## 七、抽驗結果分析

110年4-5月依抽驗時「一般食品類衛生標準」，111年配合「食品中微生物衛生標準」施行，調整抽樣食品類別與檢驗項目，如表一。110年抽樣成品(熟食) 151件、茶飲料46件及食用冰塊36件，計233件，初驗結果有14件不合格，不合格率6%，以食用冰塊抽驗不合

格率22.2% (8/36) 最高，次為茶飲料及成品(熟食)，分別為6.5% (3/46)及2.0% (3/151)，如表一。14件不合格產品經複抽驗，結果有3件食用冰塊檢出生菌數不符規定，已由權責衛生機關依法處辦。不合格之食用冰塊皆為業者自製，輔以GHP查核結果，推測不符規定之原因可能為場所營業時間長、設施及設備清潔不足、原材料受污染或貯存不當與水質管理不良等所致。依營業型態分析，以連鎖KTV業者12件最多，其次為非連鎖KTV業者1件及卡拉OK業者1件。主管機關應加強輔導具規模連鎖KTV業者場所設施及設備清潔及食材安全衛生管理。

111年抽樣成品(熟食)157件、即時調製飲料40件、食用冰塊37件及鮮榨果汁4件，合計238件產品，檢驗結果有2件不合格，占0.8% (2/238)。以食用冰塊抽驗不合格率2.7% (1/38)為最高，次為成品(熟食) 0.6% (1/157)，2件複抽驗皆符合規定，如表一。依業者營業型態分別有連鎖KTV業者及卡拉OK業者各1件。

食品衛生指標菌用來確認食品在製造過程中是否合乎食品品質及安全衛生要求，110年依抽驗時衛生標準檢驗總生菌數、大腸桿菌與大腸桿菌群；111年依修訂衛生標準檢驗腸桿菌科，擴大腸內菌群之監測範圍，使衛生監測結果更具風險代表性。不計微生物檢驗項目差異，不合格率由110年為6.0% (14/233)下降至111年的0.8% (2/157)。其中食用冰塊由110年8件檢驗不符規定(生菌數7件及大腸桿菌群1件)降至111年的1件腸桿菌科結果不符規定。

## 結 論

直接供應餐飲之視聽歌唱場所應遵循GHP準則，以確保供應之食品安全衛生無虞；供應特定食品，如含基因改造食品、重組肉、牛(豬)肉及牛(豬)可食部位原料之原產地等應以足以辨明方式標示；業者應保存5年內食品來

源之證明文件。本計畫查驗直接供應餐飲之連鎖、非連鎖KTV及卡拉OK等3類視聽歌唱場所共160家，以食品良好衛生規範(GHP)項目初查缺失比率42.5%最高，次為食品業者登錄23.1%，再次為食品業者保存來源文件4.4%，另有2件牛(豬)原料原產地標示不合格及查獲1件逾有效日期食品，各違規案皆已由權責衛生機關依法處辦。供應餐飲視聽歌唱場所抽驗微生物結果，以食用冰塊、茶飲料抽驗不合格率占比較高。

3類型態業者均以GHP項目初查缺失占比最高，其中卡拉OK業者有增加趨勢，應持續加強餐飲衛生管理，另連鎖KTV業者對供應特定食品原料原產地標示與保存來源文件應落實自主管理，卡拉OK業者則加強食品業者登錄資料的正確性。視聽歌唱場所營業時間長，應加強食品衛生作業自主管理，確保供應餐食之衛生安全，以保障民眾健康。

## 誌 謝

視聽歌唱場所餐飲查驗專案係由各地方政府衛生局及食藥署各區管理中心同仁協力完成，專案執行期間受COVID-19疫情影響，增加地方政府衛生局查核及抽樣的困難，感謝所有查核及檢驗同仁，戮力達成專案各項查驗要求與目標家數，謹誌謝忱。

## 參考文獻

1. 陳沛汝、龔莉婷、劉康韋、蔡永祥等。2015。103年度市售即食食品之衛生安全調查。食品藥物研究年報，6: 46-52。
2. 楊安琪、鄭維智、蕭惠文、劉芳銘。2019。我國食品安全衛生管理之中央年度後市場稽查專案規劃之簡介。食品藥物研究年報，10: 382-391。
3. 衛生福利部。2020。食品中微生物衛生標準。109.10.06部授食字第1091302247號公告。
4. 衛生福利部。2021。食藥署啟動110年度KTV自助式餐飲稽查及抽驗專案。[<https://www.mohw.gov.tw/cp-16-69842-1.html>]
5. 衛生福利部。2022。食藥署啟動111年度KTV餐飲稽查專案。[<https://www.mohw.gov.tw/cp-16-69842-1.html>]
6. 衛生福利部。2020。食品業者登錄辦法。109.04.29部授食字第1091300843號令修正。
7. 衛生福利部。2014。食品良好衛生規範準則。103.11.07部授食字第1031301901號公告。
8. 衛生福利部。2021。食品業者投保產品責任保險。110.09.28衛授食字第1101302156號公告修正。
9. 衛生福利部。2013。直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定。102.09.10部授食字第1021350372號公告修正。
10. 衛生福利部。2015。重組肉食品標示規定。104.10.14衛授食字第1041303461號公告。
11. 衛生福利部。2015。直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定。104.18.11部授食字第1041302634號公告。
12. 衛生福利部。2020。直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定。109.09.17衛授食字第1091302814號公告。
13. 總統府公報。2019。食品安全衛生管理法。108.06.12總統華總一義字第10800059261號令。
14. 衛生福利部。2019。一般食品類衛生標準。108.08.15衛授食字第1071303671號令修正。
15. 衛生福利部。2019。冰類微生物衛生標準。

- 準。108.08.15衛授食字第1071303671號令修正。
16. 衛生福利部。2019。飲料類微生物衛生標準。108.08.15衛授食字第1071303671號令修正。
  17. 衛生福利部疾病管制署。2023。〈嚴重特殊傳染性肺炎〉疾病介紹。  
[<https://www.cdc.gov.tw/Category/Page/vleOMKqwuEbIMgqaTeXG8A>]
  18. 衛生福利部。2013。食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌群之檢驗。102.09.06部授食字第1021950329號公告修正。
  19. 衛生福利部。2021。食品微生物之檢驗方法-大腸桿菌之檢驗。110.10.06衛授食字第1101902155號公告修正。
  20. 衛生福利部。2013。食品微生物之檢驗方法－生菌數之檢驗。102.09.06部授食字第1021950329號公告修正。
  21. 衛生福利部。2015。食品微生物之檢驗方法-金黃色葡萄球菌及其腸毒素之檢驗。104.10.13.部授食字第1041901818號公告。
  22. 衛生福利部。2013。食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗。102.12.23部授食字第1021951187號公告。
  23. 衛生福利部。2022。食品微生物之檢驗方法－食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗。111.08.18衛授食字第1111901489號公告。
  24. 衛生福利部。2021。食品微生物之檢驗方法－腸桿菌科之檢驗。110.06.02衛授食字第1101900975號公告。
  25. 衛生福利部。2013。食品微生物之檢驗方法－大腸桿菌O157:H7之檢驗。102.09.06部授食字第1021950329號公告修正。

# Analysis of the Inspection of Meal Served in Audiovisual and Singing Venues in Taiwan, 2021-2022

KUO-HUA HUANG, MING-TZAI CHEN, TZU-SUI WANG,  
TSUNG-HIS WU, HSU-YANG LIN AND FANG-MING LIU

Northern Center for Regional Administration, TFDA, MOHW

## ABSTRACT

For the sanitation and safety of meals served in audiovisual and singing venues, TFDA inspected 160 stores including chain KTV, non-chain KTV, and karaoke stores in 2021-2022. The results showed the major non-compliances were associated to GHP regulations that including mislabeling on the country of origin of beef or pork materials (2 businesses found) and storing expired food (1 case). Among the non-complied items of GHP implementation, the higher violate rates were found as issues related to improper carrying out medical examinations of food personnel, ineffective actions on preventing cross-contamination, mislabeling on the product name, and expiry date on packaged products. The non-compliant items and the violators were required to pass the follow-up reinspection within a time limit and reported to health authorities. According to the sanitation standard legally regulated at the time of inspection, the passing rate of the inspection was found increased from 94% in 2021 to 99.2% in 2022. Inspection results were provided to the competent authorities as a reference for food safety management in audiovisual and singing venues.

Key words: audiovisual and singing venues, inspection, good hygiene practice