

屠宰衛生檢查合格豬隻數量表

屠宰場名稱：_____

檢查日期：114 年 5 月 23 日

屠前檢查數量：278 頭

屠後檢查合格數量：278 頭

其他記載事項：_____

屠宰衛生檢查獸醫師（主任）簽章：代 屠宰衛生檢查獸醫師 林宥豪

備註：1. 本表所載檢查頭數係指上述屠宰場當日經屠宰衛生檢查合格之屠宰豬隻頭數。

2. 本表如屠宰場業者因業務需要，可影印提供。

3. 本表不可做為任何證明使用。

屠宰衛生檢查合格豬隻數量表

屠宰場名稱：_____

檢查日期：114 年 5 月 24 日

屠前檢查數量：347 頭

屠後檢查合格數量：347 頭

其他記載事項：_____

屠宰衛生檢查獸醫師（主任）簽章：代 屠宰衛生檢查獸醫師 林宥豪

備註：1. 本表所載檢查頭數係指上述屠宰場當日經屠宰衛生檢查合格之屠宰豬隻頭數。

2. 本表如屠宰場業者因業務需要，可影印提供。

3. 本表不可做為任何證明使用。

微生物檢驗記錄表

☐ 冷凍、冷藏半成品

表單編號: JK-GHP-02-06-001

檢 驗 日 期		114 年 5 月 24 日		114 年 5 月 26 日	
抽 樣 地 點		精肉課		精肉課	
品 名		里肌心	前腿肉	前腿肉	板油
抽 樣 時 間		08:00	08:00	08:00	08:00
試 驗 項 目	總生菌數/g	4.0×10^2	3.9×10^2	4.4×10^2	5.8×10^2
	大腸桿菌	0	0	0	0
	沙門氏菌	陰	陰	陰	陰
	金黃色葡萄球菌	陰	陰	陰	陰
抽 樣 地 點		精肉課		精肉課	
品 名		頸肉	板油	五花肉	大排
抽 樣 時 間		10:00	10:00	10:00	10:00
試 驗 項 目	總生菌數/g	5.7×10^2	6.6×10^2	4.2×10^2	3.3×10^2
	大腸桿菌	0	0	0	0
	沙門氏菌	陰	陰	陰	陰
	金黃色葡萄球菌	陰	陰	陰	陰
備 註	冷凍 總生菌數標準: $< 3 \times 10^3$ cfu/g 大腸桿菌標準: < 40 cfu/g 沙門氏菌標準: 陰性 金黃色葡萄球菌標準: 陰性		冷藏 總生菌數標準: $< 3 \times 10^3$ cfu/g 大腸桿菌標準: < 40 cfu/g 沙門氏菌標準: 陰性 金黃色葡萄球菌標準: 陰性		

協理:

品管課長:

吳東洋

品管員:

鄭欣夏

114.5.28

5/28

5/28