

屠宰衛生檢查合格豬隻數量表

屠宰場名稱：保德

檢查日期：111年5月28日

屠前檢查數量：646頭

屠後檢查合格數量：646頭

其他記載事項：None

屠宰衛生檢查獸醫師（主任）簽章：屠宰衛生檢查獸醫師 鄭朝文

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。

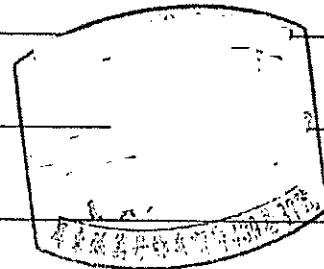
原料藥物殘留檢驗紀錄表

進場日期：111/05/27

屠宰日期：111/05/28

檢驗/製造日期：111/05/30

序號	豬 源	頭數	抽驗 頭數	磺胺劑	判定	豬 體 編 號
1	鳳山	25	1	陰性	合格	334
2	雲林	28	1	陰性	合格	2401
3	彰化	24	1	陰性	合格	1674
4	南投	15	1	陰性	合格	2189
5	岡山	26	1	陰性	合格	1100
6	新竹	64	2	陰性	合格	827、693
7	桃園	54	2	陰性	合格	1112、628
8	高億	5	1	陰性	合格	1
備註						
1.採樣頻率：每市場每 50 頭抽測 1 頭						
2.磺胺劑檢驗項為磺胺二甲嘧啶(SMT)及磺胺二甲氧嘧啶(SDM)採用快篩片檢測						
3.判定：陰性：若檢體中不含 SMT 或 SDM，試紙卡將出現二條紫紅色色線；						
陽性：若檢體中含有 SMT 或 SDM，則試紙卡 C 線區將出現一條紫紅色色線						
4.檢品敏感度(SMT、SDM)：肉汁 0.1ppm						



廠長：

(Signature)

品管員：



D-AC03-5-1090521

產品檢驗紀錄表

屠宰
日期 111年05月28日

加工
日期 111年05月30日

檢驗
日期 111年05月30日

項目 品名	生菌數 CFU/g	大腸桿菌群 CFU/g	大腸桿菌 CFU/g	沙門氏桿菌	金黃色葡萄球菌 CFU/g	判定
前腿肉	2.0X10 ⁴	--	--	--	--	合格
後腿肉	4.3X10 ⁴	--	1.0X10 ¹	陰性	--	合格
梅花肉	1.6X10 ⁴	--	--	--	--	合格
小里肌	6.3X10 ³	--	陰性	陰性	--	合格
冷藏絞肉	2.3X10 ⁴	--	陰性	陰性	--	合格
油角 20K	4.1X10 ⁴	--	--	--	--	合格
里肌中油	9.4X10 ³	--	陰性	陰性	--	合格
Agar	0					
Blank	0					
說明	生菌數 CFU/g	大腸桿菌群 CFU/g	大腸桿菌 CFU/g	沙門氏桿菌	金黃色葡萄球菌 CFU/g	
冷藏肉	1x10 ⁵		<50	陰性	/	
冷凍肉	3x10 ⁵		<50	陰性	/	
絞肉	5x10 ⁵		<50	陰性	/	
冷凍加工肉	1x10 ⁶		<50	陰性	/	
冷藏中油丁	2x10 ⁵		<50	陰性	/	
冷凍香腸	3x10 ⁵		<50	陰性	<50	
冷凍培根	3x10 ⁵		<50	陰性	<50	

廠長：

品管員：



D-A404-4.080419