

豬肉

屠宰衛生檢查合格豬隻數量表

屠宰場名稱：新北市肉品市場第一屠宰線(嘉一番)

檢查日期：114 年 2 月 15 日

屠前檢查數量：170 頭

屠後檢查合格數量：170 頭

其他記載事項：X

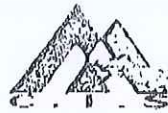
屠宰衛生檢查獸醫（主任）簽章：屠宰衛生檢查獸醫師主任 徐瑞志

第二聯由交予屠宰場（公司）業者

- 備註：1. 本表所載檢查頭數係指上述屠宰場當日經屠宰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. 本表不可作為任何證明使用。







嘉一香食品股份有限公司
CHAISHAN MEAT & FOODS CO., LTD.

微生物檢驗紀錄表

抽樣日期：114年2月17日

檢驗日期：114年2月17日

品名	腸桿菌科 (CFU/g)	大腸桿菌 (CFU/g)	金黃色葡萄球菌	沙門氏菌	總生菌數 APC (CFU/g)					酸價 AV (mg KOH/g)
					10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁶	
☐ 藏 ☒ 凍 去肉玉米肉	-	<10	H	H		5.0				
☐ 藏 ☒ 凍 豬腿肉	-	<10	H	H		4.8				
☐ 藏 ☒ 凍 大排肉	<10	<10	H	H			5.8			
☐ 藏 ☒ 凍 絞肉A	<10	<10	H	H			6.9			
☒ 藏 ☒ 凍 炸油	-	<10	H	H		7.2				<2
☐ 藏 ☐ 凍										
☐ 藏 ☐ 凍										
☐ 藏 ☐ 凍										
☐ 藏 ☐ 凍										
☐ 藏 ☐ 凍										
☐ 藏 ☐ 凍										

標準：冷藏肉總生菌數 < 5x10⁵ CFU/g；大腸桿菌 < 100 CFU/g。
冷凍肉總生菌數 < 1x10⁵ CFU/g；大腸桿菌 < 50 CFU/g；腸桿菌科 < 10 CFU/g。
油脂總生菌數 < 3x10⁶ CFU/g；大腸桿菌 < 200 CFU/g。
金黃色葡萄球菌及沙門氏菌須為陰性 (-)。
酸價 < 2 mg KOH/g。
*檢驗方法：3M 快速檢測片。



廠長：

[Signature]

品保課長：

游靖松 2/19

檢驗員：

林永2 2/19

Q-040-A.3