

屠宰衛生檢查合格豬隻數量表

屠宰場名稱：保德

檢查日期：114年2月5日

屠前檢查數量：1340頭

屠後檢查合格數量：1340頭

其他記載事項：無

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。

忠政公司：762頭

豬肉成品藥物殘留分析報告

114年 2月 7 日

經理：  生產課：  品管課：  化驗員： 

經理：

生產課：

品管課：

化驗員

張銀足

思牧企業股份有限公司

高津食品股份有限公司

制定單位		微生物檢查表	表單編號	PQ05-T02
制訂日期			版本	1.0
修訂日期			公佈日期	

微生物檢查表

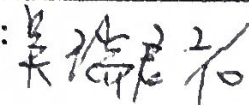
114年 2月7 日

樣品名稱	金黃色葡萄球菌 (CFU/g.25cm ³)	沙門氏菌	大腸桿菌 (CFU/g.25cm ³)	生菌數 (CFU/g.25cm ³)	大腸桿菌屬 (CFU/g.25cm ³)	亞硝酸鹽 (ppm)	水份%	判定是否合格
精一課								
分切前	(-)	(-)	(-)	1.8×10^4				✓
腰內肉	(-)	(-)	(-)	2.2×10^4				✓
後腿肉	(-)	(-)	(-)	2.5×10^4				✓
五花肉	(-)	(-)	(-)	9.0×10^3				✓
里肌肉	(-)	(-)	(-)	1.8×10^4				✓
前腿肉	(-)	(-)	(-)	2.6×10^4				✓
梅花肉	(-)	(-)	(-)	1.7×10^4				✓
碎肉(肉尾)	(-)	(-)	(-)	3.0×10^4				✓
中油	(-)	(-)	(-)	2.2×10^4				✓
板油	(-)	(-)	(-)	2.1×10^4				✓

備註	1. 判定合格: ✓ 不合格: ✕ 2. 微生物標準: 參考CAS標準 3. 亞硝酸鹽: <70ppm 4. 水份: 依廠商要求
----	---

經理: 

廠長:

課長: 

檢查員: 