

屠宰衛生檢查合格豬隻數量表

屠宰場名稱：津 各

檢查日期：114年8月8日

屠前檢查數量：166 頭

屠後檢查合格數量： 166 頭

其他記載事項：

屠宰衛生檢查獸醫師（主任）簽章： 

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：津各

檢查日期：114年8月9日

屠前檢查數量：175頭

屠後檢查合格數量：175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。



動物用藥殘留檢驗記錄表

[illegible]

檢驗員:

員：蘇章段

8/9

津谷食品股份有限公司

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 8 月 9 日		114 年 8 月 11 日	
抽 樣 地 點		精 肉 課		精 肉 課	
品 名		前腿肉	板油	梅花肉	後腿肉
抽 樣 時 間		08:00	08:00	08:00	08:00
試 驗 項 目	總生菌數/g	4.3×10^2	5.9×10^2	2.6×10^2	4.6×10^2
	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		小里肌	里肌芯	前腿肉	板油
抽 樣 時 間		10:00	10:00	10:00	10:00
試 驗 項 目	總生菌數/g	4.5×10^2	6.3×10^2	4.4×10^2	5.7×10^2
	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	

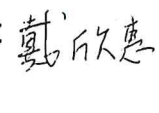
協理:


114.8.13

品管課長:


8/13

品管員:


8/13