



津谷食品股份有限公司

JIN KU FOOD CO., LTD.

動物用藥殘留檢驗記錄表

表單編號: JK-GHP-02-09-006

屠宰, 檢驗日期		113年5月10日				屠宰, 檢驗日期		113年5月11日			
批號: 20240511		檢驗結果				批號: 20240511		檢驗結果			
總頭數:	196	磺胺劑類	抗生素類	受體素	判定 合格○ 不合格×	總頭數:	265	磺胺劑類	抗生素類	受體素	判定 合格○ 不合格×
	豬號						豬號				
A 大安 肉品市場	1567	陰性	陰性	陰性	○	A 大安 肉品市場	265	陰性	陰性	陰性	○
	700	陰性	陰性	陰性	○		1423	陰性	陰性	陰性	○
	1233	陰性	陰性	陰性	○						
	334	陰性	陰性	陰性	○						
C 彰化 肉品市場	402	陰性	陰性	陰性	○	C 彰化 肉品市場	1710	陰性	陰性	陰性	○
	112	陰性	陰性	陰性	○		849	陰性	陰性	陰性	○
D 虎尾 肉品市場	1399	陰性	陰性	陰性	○	D 虎尾 肉品市場	2016	陰性	陰性	陰性	○
	183	陰性	陰性	陰性	○		1313	陰性	陰性	陰性	○
	1008	陰性	陰性	陰性	○		1079	陰性	陰性	陰性	○



備註:

1. 採樣比率: 肉品市場 4%, 養豬戶 4%

2. 採樣部位: 豬血(頸動脈)

磺胺劑類抗生素(Sulfonamides)使用快篩試劑檢測 標準: SMT、SMM、SDM、SQO、總和 < 0.1ppm

抗生素類(β-Lactam, Cephalosporins, Tetracyclines, Quinolones, Chloramphenicol, β-lactamase Inhibitors)

抗生素使用快篩試劑 最低感度: 4ppb 標準: 陰性

受體素使用快速檢測片 最低感度: 2ppb 標準: 陰性 (使用萊克多巴胺快檢片)

經理: 品管課長: 吳東海 5/11 檢驗員: 蘇彙賢 5/11

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		113年5月11日		113年5月13日		
抽樣地點		精肉課		精肉課		
品名		大里肌	板油	小排	五花肉	
抽樣時間		08:00	08:00	08:00	08:00	
試驗項目	總生菌數/g	3.6×10^2	4.4×10^2	2.6×10^2	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	
抽樣地點		精肉課		精肉課		
品名		前腿肉	板油	板油	前腿肉	
抽樣時間		10:00	10:00	10:00	10:00	
試驗項目	總生菌數/g	2.1×10^2	5.0×10^2	6.5×10^2	2.9×10^2	
	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:

品管員:

[Signature]
03.5.15

[Signature]

[Signature]



5/15



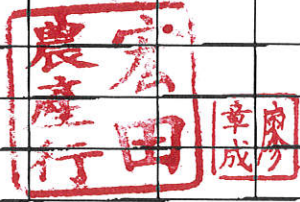
津谷食品股份有限公司

JIN KU FOOD CO., LTD.

動物用藥殘留檢驗記錄表

表單編號: JK-GHP-02-09-006

屠宰, 檢驗日期		113年5月22日				屠宰, 檢驗日期		113年5月23日																
批號:		檢驗結果				判定		批號:		檢驗結果				判定										
總頭數:		磺胺劑類	抗生素類	受體素	判定	總頭數:		磺胺劑類	抗生素類	受體素	判定	總頭數:		磺胺劑類	抗生素類	受體素	判定							
					合格 0 不合格 X						合格 0 不合格 X						合格 0 不合格 X							
豬號						豬號						豬號												
A 大安 肉品市場	1418	陰性	陰性	陰性	0	A 大安 肉品市場	1541	陰性	陰性	陰性	0	A 大安 肉品市場	460	陰性	陰性	陰性	0	A 大安 肉品市場	1015	陰性	陰性	陰性	0	
	711	陰性	陰性	陰性	0																			
	362	陰性	陰性	陰性	0																			
C 彰化 肉品市場	1180	陰性	陰性	陰性	0	C 彰化 肉品市場	1142	陰性	陰性	陰性	0	C 彰化 肉品市場	176	陰性	陰性	陰性	0	C 彰化 肉品市場	436	陰性	陰性	陰性	0	
	670	陰性	陰性	陰性	0																			
D 虎尾 肉品市場	1600	陰性	陰性	陰性	0	D 虎尾 肉品市場	163	陰性	陰性	陰性	0	D 虎尾 肉品市場	1778	陰性	陰性	陰性	0	D 虎尾 肉品市場	2277	陰性	陰性	陰性	0	
	972	陰性	陰性	陰性	0																			
	1230	陰性	陰性	陰性	0																			
	2163	陰性	陰性	陰性	0																			
	211	陰性	陰性	陰性	0																			



備註: 磺胺劑類抗生素(Sulfonamides)使用快篩試劑檢測 標準:SMT、SMM、SDM、SQ0、總和<0.1ppm
 1.採樣比率: 肉品市場 4%,養豬戶 4%
 2.採樣部位:豬血(頸動脈)
 抗生素類(β-Lactam, Cephalosporins, Tetracyclines, Quinolones, Chloramphenicol, β-lactamase Inhibitors)
 抗生素使用快篩試劑 最低感度:4ppb 標準:陰性
 受體素使用快速檢測片 最低感度:2ppb 標準:陰性 (使用萊克多巴胺快檢片)

經理: 品管課長: 吳朝 檢驗員: 蘇華問

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		113年5月23日		113年5月24日	
抽樣地點		精肉課		精肉課	
品名		板油	大里肌	板油	前腿肉
抽樣時間		08:00	08:00	08:00	08:00
試驗項目	總生菌數/g	1.2×10^3	4.7×10^2	7.0×10^2	4.1×10^2
	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		前腿肉	五花肉	小排	小里肌
抽樣時間		10:00	10:00	10:00	10:00
試驗項目	總生菌數/g	5.4×10^2	2.6×10^2	2.1×10^2	4.0×10^2
	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	
	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		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:

品管員:

[Signature]

[Signature]

[Signature]

113.5.27

5/27

5/27



津谷食品股份有限公司

表單編號: JK-GHP-02-06-03

雞腿成品抽驗記錄表

檢驗日期	113年5月16日		
製造日期	113年5月14日		
抽驗品名	棒腿		
外觀檢查	包裝	<input type="checkbox"/> 完整無破損	
	有效期限標示	<input checked="" type="checkbox"/> 日期標示正確	
	重量是否足重	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	
	內容物	<input checked="" type="checkbox"/> 內容物與外箱產品標示一致	
品溫	-18.4℃		
肉色	正常		
總生菌數	2.6×10^3		
E. COLI	10		
沙門氏菌	陰		
金黃色葡萄球菌	陰		
檢驗標準	品溫: $< -18^{\circ}\text{C}$ 以下 總生菌數: $< 6 \times 10^4$ CFU/g E. COLI : $< 5 \times 10^1$ CFU/g 沙門氏菌: 陰性 金黃色葡萄球菌: 陰性		



協理: 113.5.18

品管課長: 吳津洋 5/18

倉管:

檢驗員: 蘇景閔 5/18

津谷食品股份有限公司

表單編號: JK-GHP-02-06-03

雞腿成品抽驗記錄表

檢驗日期	113年5月22日		
製造日期	113年5月20日		
抽驗品名	昌隆		
外觀檢查	包裝	<input type="checkbox"/> 完整無破損	
	有效期限標示	<input checked="" type="checkbox"/> 日期標示正確	
	重量是否足重	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	
	內容物	<input checked="" type="checkbox"/> 內容物與外箱產品標示一致	
品溫	-19.0℃		
肉色	正常		
總生菌數	2.2 x 10 ³		
E. COLI	0		
沙門氏菌	陰性		
金黃色葡萄球菌	陰性		
檢驗標準	品溫: < -18℃ 以下 總生菌數: < 6 × 10 ⁴ CFU/g E. COLI : < 5 × 10 ¹ CFU/g 沙門氏菌: 陰性 金黃色葡萄球菌: 陰性		



協理:

[Signature]
113.5.24

品管課長:

[Signature]
5/24

倉管:



檢驗員:

[Signature]
5/24

東峰股份有限公司

產品出廠檢驗表

廠 商: 宏田農產有限公司

填表日期: 113年 05 月 14 日

製造日期: 113年 05 月 03 日

出貨產品	W 6					備註
數 量(件)	35件/630kg					
品 溫(7°C) ↓	合格					
風 味	正常					
夾 雜 物	無					
外 觀	正常					
生 菌 數 CFU / g	3.7*10 ⁴ CFU / g					
大 腸 桿 菌 CFU / g	35 CFU/g					
綜合抗生素	陰性					



*(1)本檢驗單使用期限至113年05月10日止(以七天為限)。本表,影印無效。

(2)本產品經農委會"屠宰衛生檢查獸醫師"檢查合格,並貼有合格防檢標章,標章一旦撕毀無效。

報告簽署人: 羅于星

公司章: 東峰股份有限公司





興中台股份有限公司
磺胺劑與抗生物質檢驗報告

113年5月3日

飼養戶	樣品來源	屠宰日期	實驗日期	動物用藥檢測項目				抗生物質			判定
				SDM	SMT	氟甲磺 氣黴素	甲磺 氣黴素	總合抗生 素套組			
李育旻	製程產品	5/2	5/2	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
李育旻	製程產品	5/2	5/2	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
李育旻	雞心	5/2	5/2	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許妙齡	製程產品	5/2	5/2	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許妙齡	製程產品	5/2	5/2	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許妙齡	雞心	5/2	5/2	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
陳易亮	製程產品	5/2	5/2	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
陳易亮	製程產品	5/2	5/2	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
陳易亮	雞心	5/2	5/2	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
洪蓉姿	製程產品	5/3	5/3	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
洪蓉姿	製程產品	5/3	5/3	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
洪蓉姿	雞心	5/3	5/3	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許妙齡	製程產品	5/3	5/3	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許妙齡	製程產品	5/3	5/3	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許妙齡	雞心	5/3	5/3	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
備註	1. 磺胺劑標準: ≤ 0.1 PPM										
	2. 總合抗生素套組檢測項目依說明書內項最低檢測限值(靈敏度 mg/L PPM)										
	3. 氟甲磺氣黴素標準: ≤ 0.1 PPM 甲磺氣黴素標準: ≤ 0.05 PPM										

品保主管:

(Handwritten signature)

品保:許麗鶯5/3



QT-4-044



興中台股份有限公司

微生物檢驗報告表

113年5月6日

品名	生產日期	生菌數	E. Coli	Coliform	Salm	S.A	判定	備註
雞排	5/3	5.3x10 ⁴	60	150	(-)	(-)	合格	成品
棒棒腿	5/3	5.7x10 ⁴	80	140	(-)	(-)		成品
清肉	5/3	5.2x10 ⁴	50	90	(-)	(-)		成品
清胸	5/3	5.4x10 ⁴	70	130	(-)	(-)		半成品
二節翅	5/3	1.7x10 ⁵	60	140	(-)	(-)		成品
翅小腿	5/3	1.2x10 ⁵	70	150		(-)		成品
丁尼手套	5/3	1.4x10 ²					合格	開工前 1=45 500
W尼手套	5/3	1.6x10 ²						開工前 1=55 50
服尼手套	5/3	1.5x10 ²						開工前 1=35 珠
ISD尼手套	5/3	1.2x10 ²						開工前 1=50 55
尾推尼手套	5/3	1.4x10 ²						開工前 1=55 綠
鉗型尼手套	5/2	6.6x10 ¹						作業終了 16=10 650
鉗型尼手套	5/2	6.9x10 ¹						作業終了 15=40 615
10片尼手套	5/2	6.8x10 ¹						作業終了 16=05 葉
工廠用水	5/3	73	(-)	(-)			合格	pH 7.72
石萃水	5/3	84	(-)	(-)				pH 8.01
清胸(熟)	4/29	5.4x10 ⁴	70	140	(-)	(-)	合格	半成品
雞(熟)	1128/3	5.6x10 ⁴	80	130	(-)	(-)		半成品
備註	1. 成品生菌數標準：3.0*E5 CFU/gm；水生菌數標準：100CFU/ml 2. 成品E.Coli標準：500 CFU/gm；水與冰E.Coli標準：陰性 3. 人員手套生菌數標準：2.0*E2 CFU/平方公分，成品沙門氏菌標準：陰性 4. 成品金黃色葡萄球菌標準：陰性 5. 開工前開工中與作業終了機台標準：3.0*E2 CFU/平方公分							

品保主管審核：

檢驗員：

許碩龍

5/7



QT-4-04301



興中台股份有限公司
微生物檢驗報告表

113年5月6日

品名	生產日期	生菌數	E. Coli	Coliform	Salm	S.A	判定	備註
骨髓	5/4	54 × 10 ⁴	70	120	(-)	(-)	合格	半成品
三節胡	5/4	53 × 10 ⁴	80	140	(-)	(-)		半成品
對切胞	5/4	16 × 10 ⁵	70	150		(-)		成品
里肌肉	5/4	51 × 10 ⁴	60	90	(-)	(-)		成品
胸皮	5/4	57 × 10 ⁴	60	140	(-)	(-)		成品
菜瓜	5/4	55 × 10 ⁴	50	130	(-)	(-)		成品
清肉胡椒	5/4	13 × 10 ²					合格	開=前 1=10
清肉金帶	5/4	14 × 10 ²						開=前 1=25
清肉刀子	5/4	13 × 10 ²						開=前 1=50
清皮工作臺	5/4	16 × 10 ²						開=前 1=05
清肉工作臺	5/4	15 × 10 ²						開=前 1=30
爪類	5/3	64 × 10 ¹						作業終了 16=30
爪類	5/3	65 × 10 ¹						作業終了 16=1064
切胞刀子	5/3	67 × 10 ¹						作業終了 16=05A
工廠用水	5/4	75	(-)	(-)			合格	pH 7.33
農程用水	5/4	72	(-)	(-)				pH 7.52
雞排(餐)	5/4	54 × 10 ⁴	60	130	(-)	(-)	合格	成品
排骨(餐)	112 11/4	57 × 10 ⁴	70	150	(-)	(-)		成品
備註	1. 成品生菌數標準：3.0*E5 CFU/gm；水生菌數標準：100CFU/ml 2. 成品E.Coli標準：500 CFU/gm；水與冰E.Coli標準：陰性 3. 人員手套生菌數標準：2.0*E2 CFU/平方公分，成品沙門氏菌標準：陰性 4. 成品金黃色葡萄球菌標準：陰性 5. 開工前開工中與作業終了機台標準：3.0*E2 CFU/平方公分							

品保主管審核：

檢驗員：

許明龍

5/7



QT-4-04301



興中台股份有限公司
微生物檢驗報告表

113年 5月 8日

品名	生產日期	生菌數	E. Coli	Coliform	Salm	S.A	判定	備註
雞排	5/6	54X10 ⁴	80	130	(-)	(-)	合格	成品
棒棒腿	5/6	58X10 ⁴	60	150	(-)	(-)	"	成品
清肉	5/6	51X10 ⁴	50	90	(-)	(-)	"	成品
清腿	5/6	56X10 ⁴	70	140	(-)	(-)	"	半成品
二節翅	5/6	57X10 ⁴	60	120	(-)	(-)	"	成品
翅小腿	5/6	15X10 ⁵	80	140		(-)	"	成品
金盞蒜醬	5/6	13X10 ²					合格	開工前 1-15
金盞蒜油	5/6	12X10 ²					"	開工前 1-30
金盞醬油	5/6	12X10 ²					"	開工前 1-30
預工薯片	5/6	16X10 ²					"	開工前 00-50
全B薯片	5/6	14X10 ²					"	開工前 1-05
開工油	5/4	69X10 ¹					"	作業終了 15-15
內臟油	5/4	66X10 ¹					"	作業終了 15-30
尾掌油	5/4	68X10 ¹					"	作業終了 16-20
工廠用水	5/6	73	(-)	(-)			合格	pH 7.3
預工槽水	5/6	91	(-)	(-)			"	pH 7.3
龍尾(預工)	5/9	54X10 ⁴	60	130	(-)	(-)	合格	半成品
龍尾(預工)	5/6	53X10 ⁴	70	120	(-)	(-)	"	半成品

備註

1. 成品生菌數標準：3.0*E5 CFU/gm；水生菌數標準：100CFU/ml
2. 成品E.Coli標準：500 CFU/gm；水與冰E.Coli標準：陰性
3. 人員手套生菌數標準：2.0*E2 CFU/平方公分，成品沙門氏菌標準：陰性
4. 成品金黃色葡萄球菌標準：陰性
5. 開工前開工中與作業終了機台標準：3.0*E2 CFU/平方公分

品保主管審核：

(Handwritten signature)

檢驗員：

許明麗 58





興中台股份有限公司
磺胺劑與抗生物質檢驗報告

113年5月24日

飼養戶	樣品來源	屠宰日期	實驗日期	動物用藥檢測項目				抗生物質			判定
				SDM	SMT	氟甲磺 氯黴素	甲磺 氯黴	總合抗生 素套組			
游家陽	製程產品	5/22	5/22	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
游家陽	製程產品	5/22	5/22	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
游家陽	雞心	5/22	5/22	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
林鴻鈞	製程產品	5/22	5/22	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
林鴻鈞	製程產品	5/22	5/22	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
林鴻鈞	雞心	5/22	5/22	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
陳茂男	製程產品	5/23	5/23	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
陳茂男	製程產品	5/23	5/23	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
陳茂男	雞心	5/23	5/23	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許雙寶	製程產品	5/23	5/23	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許雙寶	製程產品	5/23	5/23	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許雙寶	雞心	5/23	5/23	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許竹貴	製程產品	5/24	5/24	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許竹貴	製程產品	5/24	5/24	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
許竹貴	雞心	5/24	5/24	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
備註	1. 磺胺劑標準: ≤0.1PPM										
	2. 抗生物質標準: ≤12mm zone										
	3. 總合抗生素套組檢測項目依說明書內項最低檢測限值(靈敏度 mg/L PPM)										
	4. 氟甲磺氯黴素標準: ≤0.1PPM 甲磺氯黴素標準: ≤0.05PPM										

品保主管:

品保:許麗鵬 5/24





興中台股份有限公司

微生物檢驗報告表

113年5月25日

品名	生產日期	生菌數	E. Coli	Coliform	Salm	S.A	判定	備註
骨腿	5/23	57×10^4	80	120	(-)	(-)	合格	半成品
三節翅	5/23	53×10^4	60	140	(-)	(-)		半成品
封印胸	5/23	55×10^4	70	150		(-)		成品
里肌肉	5/23	52×10^4	60	90	(-)	(-)		成品
月司皮	5/23	17×10^5	80	140	(-)	(-)		成品
封印腿	5/23	49×10^4	50	80	(-)	(-)		半成品
W 輪帶	5/23	12×10^2					合格	開工前 1=35
W 輪帶	5/23	14×10^2						開工前 1=00
股輪帶	5/23	12×10^2						開工前 1=20
ACM 輪帶	5/23	13×10^2						開工前 1=15
ACM 掛鈎	5/23	14×10^2						開工前 1=05
排塊	5/22	67×10^1						作業終了 16=05
W 排塊	5/22	69×10^1						作業終了 16=20
ACM 排塊	5/22	65×10^1						作業終了 16=15
工廠用水	5/23	73	(-)	(-)			合格	pH 7.33
製程用水	5/23	76	(-)	(-)				pH 7.54
靚(粉)	5/16	52×10^4	50	80	(-)	(-)	合格	成品
雞排(粉)	112 8/23	56×10^4	70	130	(-)	(-)		成品
備註	1. 成品生菌數標準： 3.0×10^5 CFU/gm；水生菌數標準：100CFU/ml 2. 成品E.Coli標準：500 CFU/gm；水與冰E.Coli標準：陰性 3. 人員手套生菌數標準： 2.0×10^2 CFU/平方公分；成品沙門氏菌標準：陰性 4. 成品金黃色葡萄球菌標準：陰性 5. 開工前開工中與作業終了機台標準： 3.0×10^2 CFU/平方公分							

品保主管審核：

檢驗員：

許明聰 5/25

5/25

