



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						屠宰, 檢驗日期					
113年6月7日						113年6月8日					
批號:		檢驗結果			判定 合格 O 不合格 X	批號:		檢驗結果			判定 合格 O 不合格 X
總頭數	豬號	磺胺劑	抗生素	受體素		總頭數	豬號	磺胺劑	抗生素	受體素	
A 大安 肉品市場	40					1486	陰性	陰性	陰性	O	
						307	陰性	陰性	陰性	O	
						901	陰性	陰性	陰性	O	
C 彰化 溪湖 肉品市場						1015	陰性	陰性	陰性	O	
						1361	陰性	陰性	陰性	O	
D 虎尾 肉品市場	258	陰性	陰性	陰性	O	200	陰性	陰性	陰性		
	1197	陰性	陰性	陰性	O	1325	陰性	陰性	陰性		
						2615	陰性	陰性	陰性		
						1205	陰性	陰性	陰性		
						807	陰性	陰性	陰性		
						2116	陰性	陰性	陰性		
						422	陰性	陰性	陰性		

備註: 1.採樣比率: 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
 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)

協理:

[Signature]
113.6.8

品管課長:

[Signature] 6/8

檢驗員:

[Signature] 6/8



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6月8日		113年6月9日		
抽樣地點		精肉課		精肉課		
品名		大排	小里肌	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	3.5×10^2	2.9×10^2	6.1×10^2	2.7×10^2	
	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	
抽樣地點		精肉課		精肉課		
品名		板油	前腿肉	松板肉	碎肉	
抽樣時間		10:00	10:00	10:00	10:00	
試驗項目	總生菌數/g	5.0×10^2	2.1×10^2	1.7×10^2	2.4×10^2	
	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	

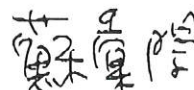
協理:


113.6.11

品管課長:


6/11

品管員:


6/11





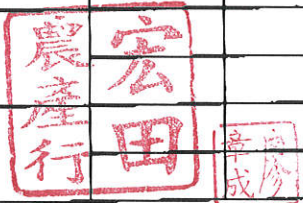
津谷食品股份有限公司

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						屠宰, 檢驗日期							
批號:		檢驗結果				判定	批號:		檢驗結果				判定
總頭數	豬號	磺胺劑	抗生素	受體素	合格 不合格	總頭數	豬號	磺胺劑	抗生素	受體素	合格 不合格		
113年6月21日						113年6月22日							
A 大安 肉品市場						A 大安 肉品市場							
273	7085	陰性	陰性	陰性	0	268	1569	陰性	陰性	陰性	0		
	1575	陰性	陰性	陰性	0		1004	陰性	陰性	陰性	0		
	217	陰性	陰性	陰性	0		837	陰性	陰性	陰性	0		
C 彰化 溪湖 肉品市場						C 彰化 溪湖 肉品市場							
	11602	陰性	陰性	陰性	0		1895	陰性	陰性	陰性	0		
	832	陰性	陰性	陰性	0		1570	陰性	陰性	陰性	0		
	199	陰性	陰性	陰性	0		626	陰性	陰性	陰性	0		
D 虎尾 肉品市場						D 虎尾 肉品市場							
	1149	陰性	陰性	陰性	0		2001	陰性	陰性	陰性	0		
	1741	陰性	陰性	陰性	0		1081	陰性	陰性	陰性	0		
	2220	陰性	陰性	陰性	0		823	陰性	陰性	陰性	0		
	799	陰性	陰性	陰性	0		613	陰性	陰性	陰性	0		
	224	陰性	陰性	陰性	0		66	陰性	陰性	陰性	0		
	507	陰性	陰性	陰性	0								



備註: 1.採樣比率: 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
 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)

協理: 品管課長: 檢驗員:

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6月22日		113年6月24日	
抽樣地點		精肉課		精肉課	
品名		前腿肉	五花肉	土排	板油
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	4.9×10^2	1.7×10^2	5.4×10^2
	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		板油	土排	梅花肉	前腿肉
抽樣時間		10:00	10:00	10:00	10:00
試驗項目	總生菌數/g	3.6×10^2	1.6×10^2	4.3×10^2	2.7×10^2
	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: 

品管課長: 

品管員: 

113. 2. 26





6/26



興 中 台 股 份 有 限 公 司
磺胺劑與抗生物質檢驗報告

113年6月13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 氣徵素	甲磺 氣徵素	總合抗生 素套組			
周啟正	製程產品	6/11	6/11	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
周啟正	製程產品	6/11	6/11	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
周啟正	雞心	6/11	6/11	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
蔡俊典	製程產品	6/11	6/11	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
蔡俊典	製程產品	6/11	6/11	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
蔡俊典	雞心	6/11	6/11	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
周啟正	製程產品	6/12	6/12	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
周啟正	製程產品	6/12	6/12	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
周啟正	雞心	6/12	6/12	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
李江炎	製程產品	6/13	6/13	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
李江炎	製程產品	6/13	6/13	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
李江炎	雞心	6/13	6/13	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
丁勇堂	製程產品	6/13	6/13	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
丁勇堂	製程產品	6/13	6/13	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性			合格
丁勇堂	雞心	6/13	6/13	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. 氟甲磺氣徵素標準: ≤ 0.1 PPM 甲磺氣徵素標準: ≤ 0.05 PPM										

品保主管:

品保:許麗鵬6/13



QT-4-044



興中台股份有限公司
微生物檢驗報告表

113年6月14日

品名	生產日期	生菌數	E. Coli	Coliform	Salm	S.A	判定	備註
骨腿	6/2	54x10 ⁴	60	140	(-)	(-)	合格	半成 ^品
三節翅	6/2	58x10 ⁴	70	170	(-)	(-)	"	半成 ^品
翅(炸)	6/2	16x10 ⁵	80	150		(-)	"	成 ^品
全肌皮	6/2	52x10 ⁴	50	90	(-)	(-)	"	成 ^品
肌皮	6/2	56x10 ⁴	70	140	(-)	(-)	"	成 ^品
全部全	6/2	49x10 ⁴	60	80	(-)	(-)	"	半成 ^品
圓D②	6/2	13x10 ²					合格	開工前 1=00
圓D⑤	6/2	11x10 ²					"	開工前 1=35
圓D⑧	6/2	10x10 ²					"	開工前 1=20
圓D⑩	6/2	14x10 ²					"	開工前 1=40
圓D⑪	6/2	13x10 ²					"	開工前 1=10
圓D⑥	6/1	61x10 ¹					"	作業終了 16=25
圓D⑨	6/1	64x10 ¹					"	作業終了 16=00
圓D⑫	6/1	65x10 ¹					"	作業終了 16=10
二)水	6/2	83	(-)	(-)			合格	pH 8.00
碎水B	6/2	87	(-)	(-)			"	pH 8.01
雞排(袋)	6/5	53x10 ⁴	70	130	(-)	(-)	合格	成 ^品
排(袋)	12 9/2	55x10 ⁴	60	110	(-)	(-)	"	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：

(Handwritten signature)

許昭鵬



QT-4-04301



興中台股份有限公司
微生物檢驗報告表

113年6月13日

品名	生產日期	生菌數	E. Coli	Coliform	Salm	S.A	判定	備註
雞排	6/11	5.3x10 ⁴	70	140	(-)	(-)	合格	成品
棒棒腿	6/11	5.5x10 ⁴	60	120	(-)	(-)	"	成品
清肉	6/11	5.1x10 ⁴	50	100	(-)	(-)	"	成品
清腿	6/11	5.7x10 ⁴	60	130	(-)	(-)	"	半成品
二節翅	6/11	5.8x10 ⁴	80	140		(-)	"	成品
支那小翅	6/11	1.3x10 ⁵	70	150	(-)	(-)	"	成品
銼雞排	6/11	1.4x10 ²					合格	開工前 CO=25
銼雞排	6/11	1.2x10 ²					"	開工前 CO=10
全收雞排	6/11	1.3x10 ²					"	開工前 CO=15
預工葉片	6/11	1.6x10 ²					"	開工前 CO=60
冷盤葉片	6/11	1.3x10 ²					"	開工前 CO=200
開工和	6/11	1.5x10 ²					"	開工前 CO=45
內臟和	6/11	1.6x10 ²					"	開工前 CO=35
拔油和	6/11	1.4x10 ²					"	開工前 CO=40
預工糖水	6/11	93	(-)	(-)			合格	pH 2.92
工廠用水	6/11	76	(-)	(-)			"	pH 2.38
骨腿(袋裝)	6/4	5.2x10 ⁴	70	130	(-)	(-)	合格	半成品
清肉(袋裝)	112 7/11	5.4x10 ⁴	60	150	(-)	(-)	"	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. 成品金黄色葡萄球菌標準：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：

(Handwritten signature)

許麗麗 6/3



QT-4-04301



興中台股份有限公司 微生物檢驗報告表

113年6月15日

品名	生產日期	生菌數	E. Coli	Coliform	Salm	S.A	判定	備註
雞排	6/13	5.2x10 ⁴	50	140	(-)	(-)	合格	成品
棒棒腿	6/13	5.5x10 ⁴	70	150	(-)	(-)	"	成品
清肉	6/13	5.1x10 ⁴	60	100	(-)	(-)	"	成品
清胸	6/13	5.7x10 ⁴	80	140	(-)	(-)	"	半成品
二節翅	6/13	5.8x10 ⁴	70	130	(-)	(-)	"	成品
支那小腸	6/13	1.3x10 ⁵	60	150		(-)	"	成品
下輪蓋帶	6/13	1.4x10 ²					合格	開工前 1=35
上輪蓋帶	6/13	1.5x10 ²					"	開工前 1=205
中輪蓋帶	6/13	1.2x10 ²					"	開工前 1=20
ACM輪蓋帶	6/13	1.3x10 ²					"	開工前 1=20
ACM掛勾	6/13	1.4x10 ²					"	開工前 1=10
W排塊	6/12	6.7x10 ¹					"	作業終了 1b=40
T排塊	6/12	6.3x10 ¹					"	作業終了 1b=25
左部K前	6/13	23	(-)	(-)			合格	pH 8.01
右部K中	6/13	20	(-)	(-)			"	pH 8.00
右部K后	6/13	21	(-)	(-)			"	pH 8.00
清胸(袋裝)	6/6	5.2x10 ⁴	60	130	(-)	(-)	合格	半成品
清胸(袋裝)	112 12/13	5.6x10 ⁴	70	140	(-)	(-)	"	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. 成品金黄色葡萄球菌標準：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：

6/15

檢驗員：

許明聰 6/15



QT-4-04301

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6月21日	
製造日期	113年6月19日	
抽驗品名	骨腿	
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	-18.1℃	
肉色	正常	
總生菌數	9.3×10^2	
E. COLI	0	
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： $< 6 \times 10^4 \text{CFU/g}$ E. COLI： $< 5 \times 10^1 \text{CFU/g}$ 沙門氏菌：陰性 金黃色葡萄球菌：陰性	



協理:

[Signature]
113.6.24

品管課長:

[Signature]
6/24

倉管:



檢驗員:

[Signature]
6/24

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6月14日		
製造日期	113年6月12日		
抽驗品名	雞腿		
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	-18.8°C		
肉色	正常		
總生菌數	4.6 × 10 ³		
E. COLI	20		
沙門氏菌	陰		
金黃色葡萄球菌	陰		
檢驗標準	品溫: < -18°C 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]
113.6.17

品管課長:

[Signature]
6/17

倉管:



檢驗員:

[Signature]
6/17

[Signature]
6/17