

昱品美食股份有限公司

水質抽驗記錄表

<G1-1-3>

頻率	項目	標準值	備註
每週	酸鹼值	pH 6.5~8.5	合格√ 不合格×
	餘氯量	0.2~1.0ppm	
每月	總生菌數	100 CFU/ml	
	大腸桿菌群	不得檢出	

109 年 05 月

頻率	區域		一般作業區				準清潔區				清潔區			
	日期		5/5	5/12	5/19	5/26	5/5	5/12	5/19	5/26	5/5	5/12	5/19	5/26
週	抽驗項目	結果	6.7	6.6	6.5	6.6	6.7	6.7	6.5	6.6	6.6	6.6	6.6	6.6
		判定	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	餘氯量	結果	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2	0.4	0.4
		判定	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

異常處理記錄表編號:

頻率	日期		5/9	5/9	5/16
月	抽驗項目		浴池室	烹調區	前處理
	總生菌數	結果	2	10	7
		判定	✓	✓	✓
	大腸桿菌群	結果	-	-	-
		判定	✓	✓	✓

異常處理記錄表編號:

衛管:

張淑琳 5/5 張淑琳 5/6
張淑琳 5/12
張淑琳 5/19 5/26

主管:

何永豐 5/11
何永豐 5/18
何永豐 5/26

何永豐 6/1

昱品美食股份有限公司

器具清潔度檢查記錄表

<G1-2-1>

檢查結果判定：符合規定「√」，不符規定「X」

月份	109 年 5 月	頻率	每週	異常處理記錄表編號	
----	-----------	----	----	-----------	--

日期	檢驗 器具 項目	澱粉性 殘留物 檢查	脂肪性 殘留物 檢查	大腸桿 菌群 檢查	日期	檢驗 器具 項目	澱粉性 殘留物 檢查	脂肪性 殘留物 檢查	大腸桿 菌群 檢查
5/5	炒菜盆	√	√	√	5/12	炒菜盆	√	√	√
	0格盆	√	√	√		6格盆	√	√	√
	漢堡夾	√	√	√		菜匙	√	√	√
	菜匙	√	√	√		水桶	√	√	√
	腳桶	√	√	√		湯桶蓋	√	√	√
5/19	炒菜盆	√	√	√	5/26	炒菜盆	√	√	√
	0格盆	√	√	√		6格盆	√	√	√
	漢堡夾	√	√	√		菜匙	√	√	√
	菜匙	√	√	√		腳桶	√	√	√
	水桶	√	√	√		湯桶	√	√	√

檢測標準

澱粉性殘留：合 格→不變色
 不合格→變藍紫色
 脂肪性殘留：合 格→不變色
 不合格→呈現紅色斑點

大腸桿菌群：

合 格→LST 培養基試管不產氣
 不合格→LST 培養基試管產氣

檢查員：

張淑娟 5/5
 張淑娟 5/12
 張淑娟 5/19
 張淑娟 5/26

主管：

張淑娟 5/11
 張淑娟 5/18
 張淑娟 5/25

張淑娟 6/1

昱品美食股份有限公司

動物用藥相關檢驗報告表 <G2-1-4>

報告日期：109 年 05 月

檢驗頻率：每月

編號	檢驗項目			磺胺劑	抗生素	瘦肉精	總生菌數 (CFU/g)	pH	判定	異常處理 記錄表編號
	品名	供應商	檢驗日	SDM/ SMT	易克素 50	CB/ RAC				
1	大排切片	吉里	5/6		—	—	2.7×10^3	6	✓	
2	雞排	金豐盛	5/6	—	—		3.7×10^4	6	✓	
3	豬排片	泰安	5/12		—	—	3.9×10^3	6	✓	
4	雞排	金豐盛	5/13	—	—		4.2×10^3	6	✓	
5	豬肉丁	復進	5/18		—	—	3.8×10^4	6	✓	
6	培根	強臣	5/19	—	—		2.0×10^3	6	✓	
7	豬絞肉	泰安	5/25		—	—	4.1×10^4	6	✓	
8	雞排	金豐盛	5/26	—	—		2.9×10^3	6	✓	

檢查結果判定標準：

標準	磺胺劑及抗生素檢驗：為陰性『—』
	總生菌數 $< 3 \times 10^6$ CFU/g (依據 CAS 法規)
	pH > 5.5
檢查結果判定：合格：「✓」；不合格：「X」	

檢驗員：

孫淑琳 5/6 5/7
張淑琳 5/2 5/3 5/4
孫淑琳 5/18 5/19 5/20
孫淑琳 5/25 5/26 5/27

主管：

陳建豐 5/11
陳建豐 5/18
陳建豐 5/25

陳建豐 6/1

昱品美食股份有限公司

食品簡易檢查報告表

<G2-1-5>

109 年

檢驗頻率：每週

檢驗日	品名	供應商	過氧化氫			硼砂 (硼酸)	二氧化 化硫	判定	異常處理記 錄表編號
			硫酸鈦 試劑	硫酸鈣 試劑	碘化鉀 試劑				
5/4	荔枝丸	豐順	—	—				✓	
5/4	豆干片	中港順	—	—				✓	
5/4	北海翅	豐順	—	—		—		✓	
5/8	豆干片	中港順	—	—				✓	
5/8	烏龍麵	均嘉	—	—	—	—		✓	
5/5	油打	中港順	—	—				✓	
5/7	四子干	中港順	—	—				✓	

檢驗結果判定標準：

標準 試劑名稱	陰性『—』合格	陽性『+』 不合格 有殘留
硫酸鈦試劑	淡黃色	淡黃色至黃褐色
硫酸鈣試劑	淡黃褐色	由淡黃褐色至紅褐色
碘化鉀 (含澱粉類的檢體)	紫色	紫色至紫藍色
硼砂 (硼酸) 檢驗法必需為酸性反應 (呈紅色) 及鹼性反應 (呈暗藍色) 均呈陽性時，始能判定為陽性『+』。		
二氧化硫試紙:不得檢出		
判定：合格：「√」；不合格：「X」		

檢驗員：

5/4
5/4
5/8

5/4
5/4
5/8

主管：

5/11
5/8
5/5

5/1

昱品美食股份有限公司

基因檢驗紀錄表

<G2-1-6>

報告日期： 109 年

檢驗頻率：每週

編號	檢驗項目			基因改造食品		原物料退貨及處理紀錄表單編號
	品名	供應商	檢驗日	結果	判定	
1	非基改四方干	中港興	05/27	—	√	



檢驗結果判定標準：

標準	檢驗結果呈現：『+』為陽性，判定為基因改造食品，不合格「X」
標準	檢驗結果呈現：『—』為陰性，判定為非基因改造食品，合格「√」

檢驗員：張淑琳

主管：陳平堂 6/1