

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 09 月

頻率	區域		一般作業區					準清潔區					清潔區				
	日期		9/3	9/8	9/14	9/23	9/28	9/3	9/8	9/14	9/23	9/28	9/3	9/8	9/14	9/23	9/28
週	pH	結果	6.6	6.5	6.6	6.5	6.5	6.7	6.6	6.7	6.6	6.5	6.6	6.6	6.7	6.6	6.6
		判定	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	餘氯量	結果	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2	0.2
		判定	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

異常處理記錄表編號:

頻率	日期		9/8	9/8	9/8
抽驗項目			浴池室	烹調區	前處理區
月	總生菌數	結果	1	4	3
		判定	✓	✓	✓
	大腸桿菌群	結果	0	0	0
		判定	✓	✓	✓

異常處理記錄表編號:

衛管: 張亞琳 9/3 張亞琳 9/3 主管: 阿平堂 9/9

張亞琳 9/8 張亞琳 9/8 9/9
張亞琳 9/14

阿平堂 9/9
阿平堂 9/8
阿平堂 9/10
附件 第 4 頁

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 09 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
9/3	1/2菜盒	√	√	√	9/8	1/2菜盒	√	√	√
	0格盒	√	√	√		0格盒	√	√	√
	水桶	√	√	√		蒸盤	√	√	√
	菜桶	√	√	√		鍋鏟	√	√	√
	炸網	√	√	√		水瓢	√	√	√
9/14	1/2菜盒	√	√	√	9/2	1/2菜盒	√	√	√
	0格盒	√	√	√		0格盒	√	√	√
	湯桶蓋	√	√	√		湯桶	√	√	√
	湯桶	√	√	√		鹽(炸)	√	√	√
	蒸盤	√	√	√		鍋鏟	√	√	√
9/8	1/2菜盒	√	√	√					
	0格盒	√	√	√					
	湯蓋	√	√	√					
	炸網	√	√	√					
	水桶	√	√	√					

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：

張亞琳 9/3 9/4 張亞琳 9/2 9/3
 張亞琳 9/8 9/9 張亞琳 9/8 9/9
 張亞琳 9/14 9/15

主管：

邱學堂 9/1
 邱學堂 9/4
 邱學堂 9/2
 陳學堂 1/5

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 09 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	雞排 TSS	金豐盛	8/1	-/-	-		6.9×10^4	6	✓	
2	大排 切8片	香里	8/1		-	-/-	2.6×10^3	6	✓	
3	左輪 肩胛切塊	大成豆城	9/8	-/-			2.8×10^3	6	✓	
4	豬內肝	泰安	9/8		-	-/-	3.7×10^4	6	✓	
5	豬內肝	復道	9/14		-	-/-	3.78×10^5	6	✓	
6	左輪 雞排切	大成豆城	9/14	-/-	-		1.6×10^4	6	✓	
7	大排 切8片	香里	9/3		-	-/-	4.1×10^3	6	✓	
8	豬腿肉	強區	9/3	-/-	-		2.8×10^4	6	✓	
9	豬內肝	泰安	9/8		-	-/-	5.4×10^4	6	✓	
10	雞排	大成豆城	9/8	-/-	-		3.8×10^4	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：

主管：

張亞琳 8/1 9/1
張亞琳 9/8 9/9
張亞琳 9/14 9/15
張亞琳 9/3 9/16

陳學堂 9/1
陳學堂 9/14
陳學堂 9/16

陳學堂 9/8
陳學堂 9/10

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				
9/2	炸細麵 (非基改)	中港順	—	—				✓	
9/2	豆酥餅	愛興	—	—		—		✓	
9/2	豆干片	中港順	—	—				✓	
9/4	綜合 火鍋料	愛興	—	—		—		✓	
9/4	細百拍麵	均豪	—	—	—	—		✓	
9/4	小豆干	中港順	—	—				✓	
9/5	非基改 豆酥餅	愛興	—	—				✓	
9/6	細百拍麵	均豪	—	—	—	—		✓	
9/7	小豆干	中港順	—	—				✓	
9/8	板豆干	愛興	—	—				✓	

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：張連淋 9/2 張連淋 9/4 張連淋 9/5 張連淋 9/6 張連淋 9/7 張連淋 9/8

主管：

廖學堂 9/1 廖學堂 9/4 廖學堂 9/8

廖學堂 9/1 廖學堂 9/4 廖學堂 9/8

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	非基改小豆干丁	中港興	09/21	—	√	

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」
	檢驗結果呈現：『—』為陰性，判定為非基因改造食品，合格「√」

檢驗員：張亞琳 9/21

主管：蔡幸堂 9/28