

聚陽食品工廠 衛生自主管理表 GHP(-)-1:G01

頻率：每天 合格 V 待改善 △ 不合格 X

P.2

項目	9/3	9/4	9/5	9/6	9/9
廢棄物處理(含鼠糞處理)	V	V	V	V	V
1. 脫水桶須加蓋並保持清潔，廢餘每日委外清除回收。	V	V	V	V	V
2. 截留槽每日作業完畢後，有無派員清洗乾淨。	V	V	V	V	V
3. 垃圾桶、廢棄物放置場及周圍環境須保持乾淨，每日清洗，垃圾須每日清除，不可在廠內囤積垃圾。	V	V	V	V	V
4. 排水溝及排水口加蓋是否良好，以防老鼠進入。	V	V	V	V	V
5. 廠區內不可飼養禽畜、寵物。	V	V	V	V	V
7. 使用過之抹布須做廢物回收處理，不得重複使用。	V	V	V	V	V
1. 清洗肉類、蔬菜是否採用不同水槽清洗，或先洗菜，再洗肉，海鮮最後洗。	V	V	V	V	V
2. 原物料解冻，是否有依據單據解冻方法解冻。	V	V	V	V	V
3. 容器盛裝食品時，不可盛裝太滿，也不可堆高重疊置放。	V	V	V	V	V
4. 使用過之容器，須重新洗滌，方可再利用。	V	V	V	V	V
5. 熟食應與生食分開放置，不可混合放置以避交叉污染。	V	V	V	V	V
6. 烹調好之食品須儘速由投遞口送貨配膳區。	V	V	V	V	V
7. 空調出風口是否乾淨，有無積灰，有無積灰。	V	V	V	V	V
8. 作業期間，清潔劑、消毒劑、有害物質不得置於作業場所內。	V	V	V	V	V
9. 外包紙袋不得進入清潔區。	V	V	V	V	V
10. 所有乾淨之食品、原料、廢物料不可直接置於地面。	V	V	V	V	V
11. 運輸車輛應保持清潔，不可載運其他不相干物品及生食。	V	V	V	V	V
12. 原料及成品均須有適當的覆蓋或包裝，防止異物或滴落物侵入。	V	V	V	V	V
1. 原物料是否有依規定包裝，並標示保存期限，包裝完整，無超過保存期限。	V	V	V	V	V
2. 物品須有適當的標籤或說明書，不可有損壞，應注意標示，儲存物須有適當的標籤。	V	V	V	V	V
3. 原物料應存放在陰涼、乾燥、通風、避光處，應注意儲存溫度。	V	V	V	V	V
4. 魚、肉、蔬菜需分開存放，生、熟食需分開存放並加蓋。	V	V	V	V	V
5. 冷凍冷藏應有適當的溫度，應注意溫度是否正確。	V	V	V	V	V
6. 殺菌劑應有適當的濃度，應注意濃度是否正確，濃度是否控制在 70% 以下。	V	V	V	V	V
7. 每天要用的之材料，是否於前一天下午打要用的數量送入包裝室內。	V	V	V	V	V
8. 未用完之免洗餐具是否以塑膠袋包裝好，避免交到污染。	V	V	V	V	V
9. 包材室值日工作是每日執行。	V	V	V	V	V
10. 成品置貨區是否乾淨且有適當之區隔；人員進出此區須著乾淨工作衣帽。	V	V	V	V	V
1. 非相關人員不得進入殺菌室。	V	V	V	V	V
2. 殺菌室之器材儀器須定期消毒，保持清潔。	V	V	V	V	V
3. 殺菌室之器材儀器須定期消毒，保持清潔。	V	V	V	V	V
4. 廢液桶須加蓋，廢液須妥善處理，質軟後之培養基須經滅菌後始可丟棄。	V	V	V	V	V

異常處理與追蹤 2

檢查者

審核者

蔡煥超

P.1

頻率：每天 合格 V 待改善 △ 不合格 X

項目	9/3	9/4	9/5	9/6	9/9
1. 地面應隨時清掃，保持清潔，不得有污穢之情形。	V	V	V	V	V
2. 排水系統、截流槽應每天清理，保持暢通，不得有異味。	V	V	V	V	V
3. 不堆積與製作無關之物品，並有適當的措施以避免污染食品。	V	V	V	V	V
4. 牆壁、支柱與玻璃應保持清潔，不得有污垢或不潔等情形。	V	V	V	V	V
5. 樓梯或天花板：應保持清潔，不得有積塵、積塵、蜘蛛網等情形；食品暴露之上方天花板不得有蜘蛛網。	V	V	V	V	V
6. 作業區之出入口、門窗、通風口及其他孔道：應保持清潔，並設有空氣簾、食品暴露之上方天花板不得有蜘蛛網。	V	V	V	V	V
7. 作業區應隨時保持清潔，應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，應不致於污染食品。	V	V	V	V	V
8. 作業區應保持通風良好，無不良氣味，通風口應定期保持清潔。	V	V	V	V	V
9. 樓梯之配管、水管外表有無保持清潔。	V	V	V	V	V
10. 凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理，維持各區之清潔。	V	V	V	V	V
11. 各洗手設施應懸掛「正確之洗手方法掛圖」以教育員工個人衛生。	V	V	V	V	V
12. 消毒室、各洗手設備之洗手乳、擦手紙或消毒酒精是否足夠。	V	V	V	V	V
13. 邊鞋池之次氯酸鈉是否泡好並維持 200ppm 濃度。	V	V	V	V	V
14. 廁所是否通風良好，並每日有清潔人員打掃，保持清潔。	V	V	V	V	V
15. 男、女更衣室並有足夠之置物櫃。	V	V	V	V	V
1. 廠區各項設備如爐灶、排油煙機等，每日作業完畢後必須清洗乾淨並風乾。	V	V	V	V	V
2. 盛裝食品器具與食品之接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。	V	V	V	V	V
3. 刀具、砧板作業完畢後，是否清洗乾淨，依生熟食分類放入後備箱。	V	V	V	V	V
4. 除烹煮外，保潔功能機是否正常使用。	V	V	V	V	V
5. 滅菌室或是否採用優良合格廠商製造，是否乾淨無受污染。	V	V	V	V	V
6. 檢查鍋蓋、夾子、飯匙是否乾淨。	V	V	V	V	V
7. 用於裝送、加工、貯藏、包裝等之容器，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗消毒過之容器，應避免再受污染。	V	V	V	V	V
8. 工作鞋、輸送帶於配膳期間，須隨時保持清潔，並以酒精消毒。	V	V	V	V	V
9. 菜瓜布、綑刷是否保持乾淨，每週週一更新一次。	V	V	V	V	V
10. 打掃工具是否放於固定位置。	V	V	V	V	V
1. 人員進入作業場所前，須在更衣室將手錶、飾物、指甲須修剪乾淨，工作衣、圍裙、口罩、圍裙穿戴好，並做好頭髮之清洗消毒步驟。	V	V	V	V	V
2. 作業中不可抽煙、嚼檉檉、口香糖、飲食等。	V	V	V	V	V
3. 作業人員工作中，須經常保持手部清潔並有良好的衛生習慣。	V	V	V	V	V
4. 接觸食品不得以手直接接觸，須配戴至少兩層指套式塑膠手套並更換。	V	V	V	V	V
5. 使用之工作鞋、工作鞋、帆布手套是否清潔乾淨。	V	V	V	V	V
6. 廚師靴是否使用專用之器具裝盛，量中心溫度是否以酒精棉擦拭。	V	V	V	V	V
7. 各區人員不得隨意進出其它作業區。	V	V	V	V	V
8. 作業人員若手部受傷或沾染異常，調為不直接接觸食品之工作。	V	V	V	V	V

異常處理與追蹤 1

日期: 10)年9月3日

合格者: V 不合格: X

頻率: 每天

品名	廠商名稱	重(數)量	重(數)量是否符合	外觀清潔度	外觀色是否整潔無損	冷凍類			生鮮類			乾料雜貨類			異常追蹤與處理	查驗者
						標示效期是否符合	表面溫度在-10℃以下	結霜是否太多	冷藏中心溫度在7℃以下	有無色敗味異味	有無腐爛霉傷	是否夾雜毛屑	標示效期是否符合	浮遊菌有正		
弄昂百粟; 紅蘿蔔	正老華	1290斤, 40斤	V	V	V				V	V	V				5	
雞大丁; 粉椒	喬富	200斤, 100斤	V	V	V				V	V	V				5	
玉米粒; 甜豆	手誠	40斤, 150斤	V	V	V				V	V	V				5	賴
非基改玉米; 非基改豆	榮洲	108斤, 108斤	V	V	V				V	V	V				4	
角皮; 大肉片	大功	65斤, 20斤	V	V	V				V	V	V				5	
雞排	大功	1330斤	V	V	V				V	V	V				4	46
紫米糕片	尤加	75斤	V	V	V										5	
扁圓糖; 大扁圓餅	分手	16包, 18包	V	V	V										-11	
原味馬蹄糕; 酒香餅	分手	9包, 1包	V	V	V										-11	賴
魚絲	大興	20包	V	V	V										-11	賴
綠豆	萬源香	1斤, 20包	V	V	V											
豆干	萬源香	17包	V	V	V							V	V	V		
豆干	萬源香	450斤	V	V	V							V	V	V		
三豆	萬源香	290斤	V	V	V							V	V	V		

※原物料驗收依「原物料驗收標準」進行驗收, 如有不合格, 立即向採購人員反應, 並填寫異常矯正處理單。

查核者:

品質賴宛好

日期: 10)年9月4日

合格者: V 不合格: X

頻率: 每天

品名	廠商名稱	重(數)量	重(數)量是否符合	外觀清潔度	外觀色是否整潔無損	冷凍類			生鮮類			乾料雜貨類			異常追蹤與處理	查驗者
						標示效期是否符合	表面溫度在-10℃以下	結霜是否太多	冷藏中心溫度在7℃以下	有無色敗味異味	有無腐爛霉傷	是否夾雜毛屑	標示效期是否符合	浮遊菌有正		
粉椒; 薑絲	喬富	100斤, 10斤													4	
玉米粒; 有馬K[丁]	文龍	125斤, 240斤													5	
非基改玉米; 大扁圓餅	榮洲	504斤, 313斤													4	賴
麵線; 甜絲	漢紹香	30包, 15斤													4	
香滑黑胡椒雞堡	陳紹香	22包													-11	
雞排; 急切豬腿	大功	67斤, 88斤	V	V	V				V	V	V				4	46
龍鳳山芋芋泥	分手	9包	V	V	V										-11	
原丁	大興	1900斤	V	V	V										-11	賴
甲冑醬油	萬源香	30桶	V	V	V							V	V	V		
萬源香醬油	萬源香	30桶	V	V	V							V	V	V		
萬源香大扁圓餅	萬源香	24包	V	V	V							V	V	V		
十全味噌	萬源香	40包	V	V	V							V	V	V		
湯肩	大功	10斤	V	V	V							V	V	V	5	

※原物料驗收依「原物料驗收標準」進行驗收, 如有不合格, 立即向採購人員反應, 並填寫異常矯正處理單。

查核者:

品質賴宛好

日期: 107年9月5日

合格者: V 不合格: X

頻率: 每天

品名	廠商名稱	重(數)量	重(數)量符合	外觀潔度	外觀是否整潔無損	冷凍類			生鮮類			乾料雜貨類			異常追蹤與處理	查驗者
						標示效期是否符合	表面溫度在-10℃以下	結霜是否太多	冷藏中心溫度在7℃以下	有無色敗味臭	有無腐爛霉傷	是否夾雜毛屑	標示效期是否符合	色澤道無異常		
柴魚片; 桂圓肉	萬家香	15包; 20盒	V	V	V							V	V	V		
山仔; 粉椒絲	喬富	800斤; 10斤	V	V	V					V	V	V				
糖蒜	謝清足	300斤	V	V	V					V	V	V				東夏
冷凍豆乾; 下茄灯	文龍	1200斤; 15斤	V	V	V					V	V	V				
桂竹; 金菇	正光輝	1080斤; 102斤	V	V	V					V	V	V				1/6
柳枝; 菇類	正光輝	6包; 8斤	V	V	V					V	V	V				
豆才; 玉米	正光輝	1100斤; 8斤	V	V	V					V	V	V				
馬山仔; 地瓜條	正光輝	>30斤; 140斤	V	V	V					V	V	V				錫
薯; 大白菜	正光輝	4斤; 20斤	V	V	V					V	V	V				
油麵	均嘉	>>8斤	V	V	V					V	V	V				
非基改干片; 中豆干	榮洲	48斤; 33斤	V	V	V				V	V	V	V		5°C		
棉屑; 絞皮	大功	1斤; 28斤	V	V	V				V	V	V	V		5°C		
麵粉; 珍珠粉	夏旺	>3斤; 5箱	V	V	V	V	V	V						-11°C		
5瓶皇肌皮; 非	今元	13斤	V	V	V	V	V	V						-11°C		

※原物料驗收依「原物料驗收標準」進行驗收, 如有不合格, 立即向採購人員反應, 並填寫異常矯正處理單。

查核者:

檢品歸類完好

日期: 107年9月7日

合格者: V 不合格: X

頻率: 每天

品名	廠商名稱	重(數)量	重(數)量符合	外觀潔度	外觀是否整潔無損	冷凍類			生鮮類			乾料雜貨類			異常追蹤與處理	查驗者
						標示效期是否符合	表面溫度在-10℃以下	結霜是否太多	冷藏中心溫度在7℃以下	有無色敗味臭	有無腐爛霉傷	是否夾雜毛屑	標示效期是否符合	色澤道無異常		
大白菜; 粉椒	喬富	250斤; 8斤	V	V	V					V	V	V				
凍全蛋	育新	200斤	V	V	V					V	V	V				東夏
毛豆仁	文龍	2斤	V	V	V					V	V	V				
厚肌片	大功	348斤	V	V	V				V	V	V	V		5°C		
非基改9格三角半	榮洲	120斤	V	V	V				V	V	V	V		6°C		
瓜子皮	米加	20斤	V	V	V	V	V	V						-11°C		1/6
甜片; 米血精	陳紹香	110斤; 10斤	V	V	V	V	V	V						-11°C		
牛肩型眼肉	陳紹香	2kg	V	V	V	V	V	V						-11°C		
蔥粉; 麵粉	三橋	19箱	V	V	V	V	V	V						-11°C		錫
合生黑肌	合生	113箱	V	V	V	V	V	V						-11°C		
百木耳; 薑末精	萬家香	12包; 2包	V	V	V				V	V	V	V		百相 5°C		
甲軍醬油	萬家香	36箱	V	V	V							V	V	V		
大廣綿粉; 冬瓜塊	萬家香	12包; 5塊														

※原物料驗收依「原物料驗收標準」進行驗收, 如有不合格, 立即向採購人員反應, 並填寫異常矯正處理單。

查核者:

檢品歸類完好



(行政院農業委員會農林試驗所專署技研推廣公司)  
農藥殘毒快速檢測之日報表

檢驗單位：ZC 農產公司  
檢驗日期：107/9/1  
檢驗結果：(請將原始資料附在日報表後面)  
聯水溶性(Abs)：7356  
對照組(克)：LLS

編號	樣品來源	檢測品項	抑制率%		抑制率%(現值)		結果判項	
			無清水	加清水	無清水	加清水	合格	不合格
1	廖甲坤	綠白菜	5	10				
2	陳利鈞	高麗菜	6	9				
3	黃順子	大白菜	6	7				
4	王國州	空心菜	4	10				
5	蔡依玲	白花菜	4	12				
6	謝勝志	紅蘿蔔	5	12				
7	宮平燕	南瓜						
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								

備註：  
抑制率 $\geq 45\%$ 者：具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留，不應再食用。  
抑制率介於 $35\% \sim 45\%$ 者：具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留，建議多加清水後再食用。  
抑制率 $\geq 35\%$ 者：屬合格範圍，無安全疑慮。

主營：

檢驗員：孫欣妤

農藥殘毒快速檢測之日報表

檢驗單位：ZC 農產公司  
檢驗日期：107/9/1  
檢驗結果：(請將原始資料附在日報表後面)  
聯水溶性(Abs)：7356  
對照組(克)：LLS



編號	樣品來源	檢測品項	抑制率%		抑制率%(現值)		結果判項	
			無清水	加清水	無清水	加清水	合格	不合格
1	廖甲坤	青花菜	10	12				
2	郭香燕	空心菜	8	8				
3	蕭文龍	韭菜	11	17				
4	孫木元	花椰菜	14	22				
5	張淑慶	高麗菜	15	12				
6	徐淑慶	大白菜	20	20				
7	王國州	白花菜	1	28				
8	黃麗燕	紅蘿蔔	18	20				
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								

備註：  
抑制率 $\geq 45\%$ 者：具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留，不應再食用。  
抑制率介於 $35\% \sim 45\%$ 者：具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留，建議多加清水後再食用。  
抑制率 $\geq 35\%$ 者：屬合格範圍，無安全疑慮。

主營：

檢驗員：孫欣妤



駱丞生物科技股份有限公司  
(行政院農業委員會認可所專屬授權控權公司)  
農藥殘毒快速檢測之日報表



檢驗單位：永旭盛商行  
 檢驗日期：10/25/10  
 檢驗結果：(請將原始資料附註) 韭菜(檢面)  
 碎索號碼(Abs)：  
 對照組(支)：2支

編號	樣品來源	檢測品項	抑制率%		抑制率%(灌驗)		結果判讀	
			無殘水	加殘水	無殘水	加殘水	合格	不合格
1	張淑霞	大白菜	7	16				
2	陳利錫	大瓜	9	2				
3	廖本能	油菜	10	17				
4	張景蓮	紅蘿蔔	11	16				
5	廖甲璋	白菜	17	5				
6	阮鳳玲	有分菜	11	9				
7	陳利錫	高麗菜	8	16				
8	許子卿	片薯茄	12	12				
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								

備註：  
 抑制率  $\geq 45\%$  者：具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留，不建議食用。  
 抑制率介於  $35\% \sim 45\%$  者：具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留，建議多加清潔後再食用。  
 抑制率  $\leq 35\%$  者：屬合格範圍，無安全疑慮。

徐欣欣  
 檢驗員

王裕臣

駱丞生物科技股份有限公司  
(行政院農業委員會認可所專屬授權控權公司)  
農藥殘毒快速檢測之日報表



檢驗單位：永旭盛商行  
 檢驗日期：10/25/10  
 檢驗結果：(請將原始資料附註) 韭菜(檢面)  
 碎索號碼(Abs)：  
 對照組(支)：2支

編號	樣品來源	檢測品項	抑制率%		抑制率%(灌驗)		結果判讀	
			無殘水	加殘水	無殘水	加殘水	合格	不合格
1	王國州	油菜	9	9				
2	蔡依玲	白花菜	6	5				
3	張淑霞	高麗菜	7	4				
4	陳利錫	大白菜	6	5				
5	李信德	大瓜	12	4				
6	張淑霞	洋蔥	23	10				
7	林海水	有分菜	17	5				
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								

備註：  
 抑制率  $\geq 45\%$  者：具有有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留，不建議食用。  
 抑制率介於  $35\% \sim 45\%$  者：具有部份有機磷或氨基甲酸鹽類農藥殘留，建議多加清潔後再食用。  
 抑制率  $\leq 35\%$  者：屬合格範圍，無安全疑慮。

徐欣欣

王裕臣

台中果菜運銷股份有限公司

蔬果農藥殘留快速檢驗報告表

送檢人：黃文龍  
 送檢時間：107年9月1日  
 送檢樣品：如下：

商號：166大輪農產有限公司

項	代號	樣品名稱	溴水檢驗 抑制率%	乙醇檢驗 抑制率%	說明	備註
1		胡瓜	7	1	1、0%-34%為合格 2、35%-44%通為延後採收 3、45%以上需銷毀	

- 1、依據本公司果菜殘毒檢驗處理要點，採取抗膽鹼激素物質檢驗方法，抑制率不超過35%，即屬合格。
  - 2、此項資料僅供參考。
  - 3、供應單位（商號）之送件樣品，係由送檢人提供之檢驗樣品，本公司不負來源之責。
  - 4、本檢驗報告表影印無效。
- 本報告表係由本公司代為檢驗，以當日之正本為憑。

檢驗人員：  
 青果股長：  
 業務課長：  
 蔬菜股長：

中華民國 107 年 9 月 1 日

台中果菜運銷股份有限公司

蔬果農藥殘留快速檢驗報告表

送檢人：黃文龍  
 送檢時間：107年8月30日  
 送檢樣品：如下：

商號：166大輪農產有限公司

項	代號	樣品名稱	溴水檢驗 抑制率%	乙醇檢驗 抑制率%	說明	備註
1		大陸妹	4	0	1、0%-34%為合格 2、35%-44%通為延後採收 3、45%以上需銷毀	
2		萵苣	0	2		

- 1、依據本公司果菜殘毒檢驗處理要點，採取抗膽鹼激素物質檢驗方法，抑制率不超過35%，即屬合格。
  - 2、此項資料僅供參考。
  - 3、供應單位（商號）之送件樣品，係由送檢人提供之檢驗樣品，本公司不負來源之責。
  - 4、本檢驗報告表影印無效。
- 本報告表係由本公司代為檢驗，以當日之正本為憑。

檢驗人員：  
 青果股長：  
 業務課長：  
 蔬菜股長：

中華民國 107 年 8 月 30 日

台中果菜運銷股份有限公司

蔬果農藥殘留快速檢驗報告表

送檢人：黃文龍  
 送檢時間：107年9月4日  
 送檢樣品：如下：

商號：166大輪農產有限公司

項	代號	樣品名稱	溴水檢驗 抑制率%	乙醇檢驗 抑制率%	說明	備註	
1		冬瓜	7	0	1、0%-34%為合格 2、35%-44%通為延後採收 3、45%以上需銷毀		

- 1、依據本公司果菜殘毒檢驗處理要點，採取抗膽鹼激素物質檢驗方法，抑制率不超過35%，即屬合格。
- 2、此項資料僅供參考。
- 3、供應單位（商號）之送件樣品，係由送檢人提供之檢驗樣品，本公司不負來源之責。
- 4、本檢驗報告表影印無效。

本報告表係由本公司代為檢驗，以當日之正本為憑。

檢驗人員：  
 青果股長：  
 業務課長：  
 蔬菜股長：

中華民國 107 年 9 月 4 日

台中果菜運銷股份有限公司

蔬果農藥殘留快速檢驗報告表

送檢人：蔡育蓉(1688)  
 送檢時間：107年9月2日  
 送檢樣品：如下：

商號：欣田青果行

項	代號	樣品名稱	溴水檢驗 抑制率%	乙醇檢驗 抑制率%	說明	備註
1		奇異果	4	5	1、0%-34%為合格 2、35%-44%通為延後採收 3、45%以上需銷毀	
2		進口李子	1	1		
3		小玉西瓜	2	3		
4		火龍果	8	5		
5		柚子	6	3		
6		柿子	11	6		
7		鳳梨	10	0		

- 1、依據本公司果菜殘毒檢驗處理要點，採取抗膽鹼激素物質檢驗方法，抑制率不超過35%，即屬合格。
- 2、此項資料僅供參考。
- 3、供應單位（商號）之送件樣品，係由送檢人提供之檢驗樣品，本公司不負來源之責。
- 4、本檢驗報告表影印無效。

本報告表係由本公司代為檢驗，以當日之正本為憑。

檢驗人員：  
 青果股長：  
 業務課長：  
 蔬菜股長：

中華民國 107 年 9 月 2 日

台中果菜運銷股份有限公司

蔬果農藥殘留快速檢驗報告表

送檢人：蔡青蓉(1688)  
 送檢時間：107年9月2日  
 送檢樣品：如下：

商號：欣田青果行

項	代號	樣品名稱	溴水檢驗抑制率%	乙醇檢驗抑制率%	說明	備註
1		梨	5	0	1、0%-34%為合格 2、35%-44%通為延後採收 3、45%以上需銷毀	
2		檸檬	13	10		
3		龍眼	3	2		
4		芭樂	7	5		
5		葡萄	14	12		
6		香蕉	0	0		
7		蘋果	0	2		

- 1、依據本公司果菜殘毒檢驗處理要點，採取抗膽鹼激素物質檢驗方法，抑制率不超過35%，即屬合格。
  - 2、此項資料僅供參考。
  - 3、供應單位（商號）之送件樣品，係由送檢人提供之檢驗樣品，本公司不負來源之責。
  - 4、本檢驗報告表影印無效。
- 本報告表係由本公司代為檢驗，以當日之正本為憑。

檢驗人員：業務員陳進銓 青果股長林資淵 業務課長：業務課長陳又嘉  
產員張正憲 蔬菜股長：

中華民國 107 年 9 月 2 日

聚陽食品工廠 農藥殘留快速檢測紀錄表 GHP(二)-3 : G14

標準值：0%-34%為合格  
 35%-44%為警告  
 45%以上須銷毀

107年  
 頻率：3項/每日

日期	檢驗品項	供應商	AChE 抑制率(%)		AChE 抑制率(%) 複驗結果		檢驗結果		異常處理與追蹤	檢驗者
			無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	合格	不合格		
9/3	小豆菜	正興	13	5			✓			張正憲
	小豆菜	正興	7	7			✓			
	小豆菜	正興	7	7			✓			
	小豆菜	正興	7	7			✓			
9/4	小豆菜	正興	6	5			✓			張正憲
	小豆菜	正興	2	8			✓			
	小豆菜	正興	1	1			✓			
9/5	小豆菜	正興	0	0			✓			張正憲
	小豆菜	正興	0	9			✓			
	小豆菜	正興	8	3			✓			
	小豆菜	正興	1	10			✓			
9/6	小豆菜	正興	5	2			✓			張正憲
	小豆菜	正興	1	2			✓			
	小豆菜	正興	1	1			✓			
	小豆菜	正興	2	6			✓			
9/7	小豆菜	正興	7	1			✓			張正憲
	小豆菜	正興	7	5			✓			
	小豆菜	正興	1	5			✓			
	小豆菜	正興	6	2			✓			
9/7	小豆菜	正興	0	0			✓			張正憲
	小豆菜	正興	0	7			✓			

查核者：張正憲



正本

檔案:  
保存年限:

良茂食品有限公司

函

地址:412 臺中市大里區國中路十股卷 109 號  
聯絡方式:電話 04-2407-9555  
傳真 04-2407-9168

受文者:大功肉舖

發文日期:中華民國 107 年 8 月 31 日  
發文字號:良字第 1070831-01 號  
速別:  
密等及解密條件或保密期限:  
附件:

主旨: 貴舖申請屠宰證明案, 經查毛豬由南投縣肉品市場拍賣運送至本公司由駐場獸醫師驗認合格之優良肉品, 特此證明, 敬請 查照。

正本:大功肉舖  
副本:

良茂食品有限公司 劉連金



檔案:  
保存年限:

良茂食品有限公司

函

地址:412 臺中市大里區國中路十股卷 109 號  
聯絡方式:電話 04-2407-9555  
傳真 04-2407-9168

受文者:大功肉舖

發文日期:中華民國 107 年 9 月 01 日  
發文字號:良字第 1070901-01 號  
速別:  
密等及解密條件或保密期限:  
附件:

主旨: 貴舖申請屠宰證明案, 經查毛豬由南投縣肉品市場拍賣運送至本公司由駐場獸醫師驗認合格之優良肉品, 特此證明, 敬請 查照。

正本:大功肉舖  
副本:

良茂食品有限公司 劉連金



正本

正本

檔案:  
保存年限:

檔案:  
保存年限:

良茂食品有限公司

良茂食品有限公司

函

地址:412 臺中市大里區國中路十股巷 109 號  
聯絡方式:電話 04-2407-9555  
傳真 04-2407-9168

地址:412 臺中市大里區國中路十股巷 109 號  
聯絡方式:電話 04-2407-9555  
傳真 04-2407-9168

受文者:大功肉舖

受文者:大功肉舖

發文日期:中華民國 107 年 9 月 03 日  
發文字號:良字第 1070903-01 號  
速別:  
密等及解密條件或保密期限:  
附件:

發文日期:中華民國 107 年 9 月 04 日  
發文字號:良字第 1070904-01 號  
速別:  
密等及解密條件或保密期限:  
附件:

主旨:貴舖申請屠宰證明案,經查毛豬由南投縣肉品市場拍賣運送,特此證明  
送,敬請 查照。

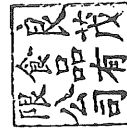
主旨:貴舖申請屠宰證明案,經查毛豬由南投縣肉品市場拍賣運送,特此證明  
送,敬請 查照。

正本:大功肉舖  
副本:

正本:大功肉舖  
副本:

良茂食品有限公司 劉連金

良茂食品有限公司 劉連金





正本

檔 案：  
保存年限：

### 良茂食品有限公司

函

地址：412 臺中市大里區國中路十股巷 109 號  
聯絡方式：電話 04-2407-9555  
傳真 04-2407-9168

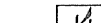
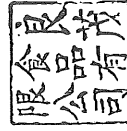
受文者：大功肉舖

發文日期：中華民國 107 年 9 月 05 日  
發文字號：良字第 1070905-01 號  
速別：  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：

主旨：貴舖申請屠宰證明案，經查毛豬由南投縣肉品市場拍賣運送，特此證明。送至本公司由駐場獸醫師驗認合格之優良肉品，特此證明，敬請 查照。

正本：大功肉舖  
副本：

良茂食品有限公司 劉連金



正本

檔 案：  
保存年限：

### 良茂食品有限公司

函

地址：412 臺中市大里區國中路十股巷 109 號  
聯絡方式：電話 04-2407-9555  
傳真 04-2407-9168

受文者：大功肉舖

發文日期：中華民國 107 年 9 月 06 日  
發文字號：良字第 1070906-01 號  
速別：  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：

主旨：貴舖申請屠宰證明案，經查毛豬由南投縣肉品市場拍賣運送，特此證明。送至本公司由駐場獸醫師驗認合格之優良肉品，特此證明，敬請 查照。

正本：大功肉舖  
副本：

良茂食品有限公司 劉連金





**國產生鮮豬肉追溯標示圖**

**照過來!**

**知道我從哪裡來!**

拍賣編號: **FH05-0567**

MI03	0004	0198	0003	0170
	0006	0206	0033	0174
	0098	0212	0054	0312
	0100	0213	0077	0314
	0101	0219	0084	0326
	0115	0221	0138	0330
	0150	0234	0148	0645
	0163	0375	0152	0847
	0175	0380	0153	0854
	0185	0686	0157	0880

**肉類公會**

諮詢電話: 04-2280-0888

中華民國國家標準局公告全國聯合會

**國產生鮮豬肉追溯標示圖**

**照過來!**

**知道我從哪裡來!**

拍賣編號: **FH05-0567**

MI04	0018	0290	0410
	0032 <th>0287</th> <th>0481</th>	0287	0481
	0061 <th>0294</th> <th>0485</th>	0294	0485
	0104 <th>0297</th> <th>0531</th>	0297	0531
	0220 <th>0311</th> <th>0534</th>	0311	0534
	0221 <th>0317</th> <th>0540</th>	0317	0540
	0237 <th>0321</th> <th>0550</th>	0321	0550
	0242 <th>0359</th> <th>0583</th>	0359	0583
	0246 <th>0362</th> <th>0595</th>	0362	0595
	0253 <th>0363</th> <th>0629</th>	0363	0629

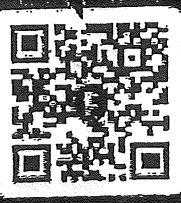
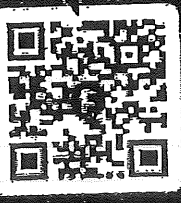
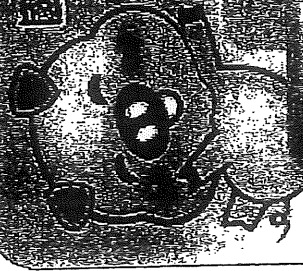
**肉類公會**

諮詢電話: 04-2280-0888

中華民國國家標準局公告全國聯合會

國產省鮮翅肉翅翅播示圖

國產省鮮翅肉翅翅播示圖



肥過來!  
知道我  
從哪裡來!

肥過來!  
知道我  
從哪裡來!

拍賣編號: FH05-0567

拍賣編號: FH05-0567

MI05	0088	0086	0406	0043	0240
	0086	0561	0051	0249	0249
	6093	0628	0105	0260	0260
	0102	0645	0109	0363	0363
	0235	0659	0132	0399	0399
	0236	0699	0136	0629	0629
	0266	0715	0145	0668	0668
	0303	0719	0199	0691	0691
	0311	0720	0227	0736	0736
	0389	0828	0228	0790	0790

MI06	0209	0357	0649
	0250	0360	0720
	0269	0440	0778
	0270	0495	0793
	0274	0540	0854
	0281	0587	0866
	0293	0592	0883
	0297	0607	0896
	0298	0610	0903
	0299	0619	0908

肉類公會 聯絡電話: 04-2280-0888

肉類公會 聯絡電話: 04-2280-0888

中華民國國家郵政特准掛號認爲新聞紙類 中華民國郵政特准掛號認爲新聞紙類

中華民國國家郵政特准掛號認爲新聞紙類 中華民國郵政特准掛號認爲新聞紙類

41

聚陽食品工廠  
 肉品瘦肉精快速檢驗紀錄表  
 GHP(二).-5: G16

標準值：萊克多巴胺 Ractopamine：陰性(-)  
 鹽酸克倫特羅 Clenbuterol：陰性(-)  
 沙丁胺醇 Salbutamol：陰性(-)

107年  
 頻率：每批

合格：V 不合格：X

日期	品名	供應商	萊克多巴胺 Ractopamine	鹽酸克倫特羅 Clenbuterol	沙丁胺醇 Salbutamol	檢驗 結果	異常處理與追蹤	檢測者
8/31	肉條	大立	-	-	-	✓	-	賴冠鈞
9/3	肉包	大立	-	-	-	✓	-	賴冠鈞
9/4	湯骨	大立	-	-	-	✓	-	賴冠鈞
9/5	里肌	大立	-	-	-	✓	-	賴冠鈞
9/6	肉絲	大立	-	-	-	✓	-	賴冠鈞

查核者：(簽名)  
 食品師 賴宛好

過氧化氫(H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) 檢驗紀錄表 (2011年9月)

日期	9/3	9/3	9/4	9/5	9/6	9/7
品名	軟保蘇	角頁	豆腐	榨菜	榨菜	油豆腐
供應商	蘇蘇	紫洲	紫洲	建豐	建豐	紫洲
檢測項目	H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>
檢驗結果	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
判定 (合格 √ 不合格 ×)	√	√	√	√	√	√
備註 (處理方法)						
矯正措施						
檢驗人員	魏志輝	魏志輝	魏志輝	魏志輝	魏志輝	魏志輝

查核者：

營養師羅孟欣

二氧化硫(SO<sub>2</sub>) 檢驗紀錄表 (2011年9月)

日期	9/6	9/4	9/4	9/4	9/4	9/4
品名	雞皮	榨菜	榨菜	榨菜	榨菜	榨菜
供應商	建豐	建豐	建豐	建豐	建豐	建豐
檢測項目	SO <sub>2</sub>	SO <sub>2</sub>	SO <sub>2</sub>	SO <sub>2</sub>	SO <sub>2</sub>	SO <sub>2</sub>
檢驗結果	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
判定 (合格 √ 不合格 ×)	√	√	√	√	√	
備註 (處理方法)						
矯正措施						
檢驗人員	魏志輝	魏志輝	魏志輝	魏志輝	魏志輝	魏志輝

查核者：

營養師羅孟欣

硼砂 檢驗紀錄表

1011 年 9 月

日期	9/6						
品名	糖漿	福世丸	丸	硼砂	硼砂	硼砂	硼砂
供應商	外廠	外廠					
檢測項目	硼砂	硼砂	硼砂	硼砂	硼砂	硼砂	硼砂
檢驗結果	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
判定 (合格 √ 不合格 ×)	√	√	√				
備註 (處理方法)							
矯正措施							
檢驗人員	陳記平	陳記平					

查核者:

營養師羅孟欣

甲醛 檢驗紀錄表

1011 年 9 月

日期	9/6						
品名	糖漿	福世丸	丸	甲醛	甲醛	甲醛	甲醛
供應商	外廠	外廠					
檢測項目	甲醛	甲醛	甲醛	甲醛	甲醛	甲醛	甲醛
檢驗結果	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
判定 (合格 √ 不合格 ×)	√	√	√				
備註 (處理方法)							
矯正措施							
檢驗人員	陳記平	陳記平					

查核者:

營養師羅孟欣



聚陽食品工廠

頻率：使用加工食品時

皂黃 檢驗紀錄表 1011 年 9 月

日期	9/5	9/6				
品名	豆干	干片				
供應商	興利	榮洲				
檢測項目	皂黃	皂黃	皂黃	皂黃	皂黃	皂黃
檢驗結果	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
判定 (合格√ 不合格×)	√	√				
備註 (處理方法)						
矯正措施						
檢驗人員	賴文輝	賴文輝				

查核者：

營養師羅孟欣