

臺灣良好農業規範

甲魚(鱉)初級處理

Taiwan Good Agricultural Practice

106 年度版

行政院農業委員會指導
國立嘉義大學撰稿
漁業署編印

最後修正日期：106 年 3 月

目錄

切結書	1
1、生產及出貨作業流程圖	2
1-1.產銷流程	2
1-2.水產品初級加工流程	3
2、初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表	4
3、初級加工生產及出貨作業查核表	10
4、初級加工及衛生消毒標準作業書	12
4.1.初級加工流程標準作業書	12
4.2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書	18
4.3.衛生消毒標準作業書	19
5、初級加工生產履歷紀錄簿	20
5.1.生鮮處理場基本資料	20
5.2.生鮮處理場簡易平面圖	21
5.3.原料甲魚之進貨紀錄表	22
5.4.資材管理紀錄表	23
5.5.倉儲清潔及管理紀錄表	24
5.6.作業場區環境清潔及管理紀錄表	25
5.7.水質檢驗及監測紀錄表	26
5.8.生產初級加工紀錄表	27
5.9.器具、設施機械設備維護紀錄表	29
5.10.成品集貨處理紀錄表	30
5.11.成品管理紀錄表	31
5.12.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	32
5.13.產品銷售管理紀錄表	33
5.14.包裝及運載紀錄表	34
5.15.產品庫存紀錄表	35
6、客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖	36
6.1.客訴案件處理程序書	36
6.2.成品回收流程圖	37
6.3.客訴案件處理紀錄表	38
6.2.成品回收紀錄表	39

切 結 書

單位：

負責人姓名：

我_____，關於本產品_____生產及出貨相關安全、安心作業之保證，立下誓約如下：

1. 在本產品_____的生產過程中，不浮濫使用抗生素及其他未合法登記或不符合規定的藥物。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上的責任，經實施認驗證檢查或其他查驗，證實安全責任歸咎於我，我會承擔全部責任。
3. 我會遵從良好農業規範之各項規定，依規定進行生產、記錄並提供資料；相關紀錄之網路資訊可公開給第三者。
4. 我願配合各產銷班、區漁會或養殖發展協會及政府機關之政令宣導，並遵定本規範內容正確使用藥劑以降低環境負荷，漁場內**病死**養殖生物均經集中焚化或委由環保公司代為處理。
5. 如因違反了前述規定而被除名或遭受處分，將無條件接受並不得異議。

立誓約人簽名：_____

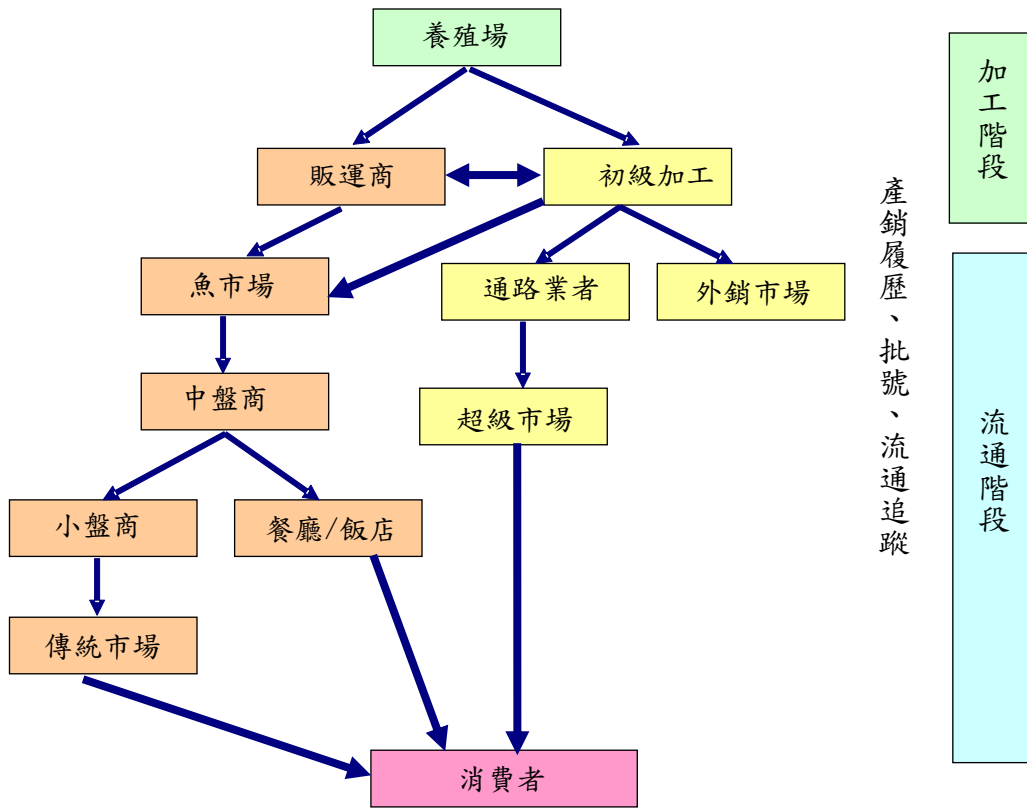
地址：_____

電話：_____

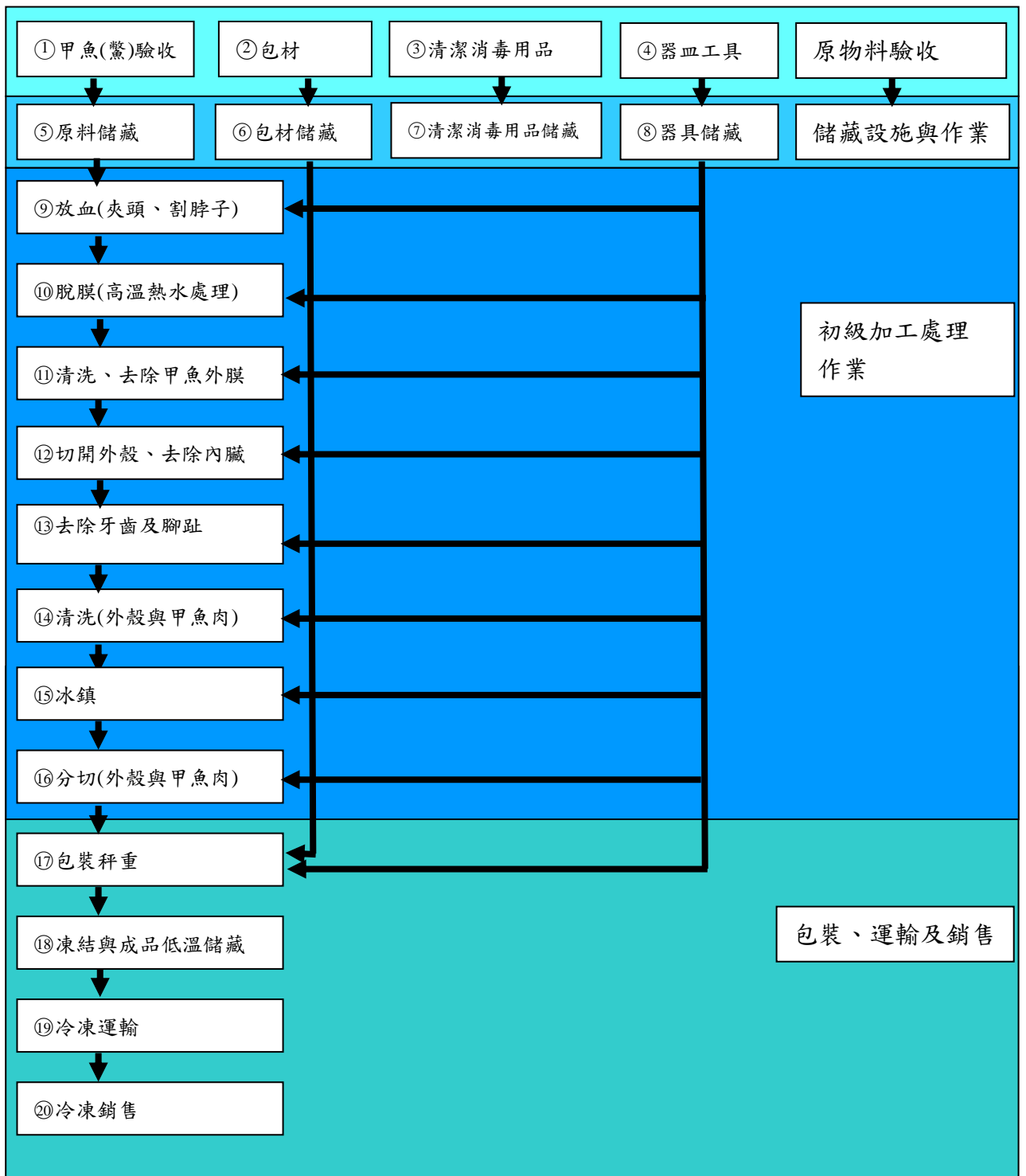
中華民國 年 月 日

1. 生產及出貨作業流程圖

1-1. 產銷流程



1-2.水產品初級加工流程



2.初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
原物料驗收							
原物料驗收	① 甲魚	• 甲魚	• 動物用藥 • 病原菌	• 死甲魚 • 原料甲魚不當使用水產動物用藥 • 病原菌污染	• 產銷履歷 驗證合格場原料 • 抽樣檢測 驗收控管	• 原料甲魚之產銷履歷文件 • 原料甲魚檢測報告 • 原料甲魚驗收及使用生產紀錄表	原物料須注意源頭管理與執行驗收作業
	② 包材	• 塑膠袋(盒) • 保麗龍箱 • 紙箱	• 包裝袋(盒)破損、污染 夾雜物 • 塑化劑	• 被污染的包材 • 包裝袋(盒)密合度不佳 • 含塑化劑包材	• 驗收及後續包裝時目測觀察有無破裂 • 請廠商提供檢測報告或證明	• 廠商檢測報告 • 資材驗收及使用管理紀錄表	
	③ 清潔消毒用品	• 清潔消毒用品	• 不合格(非法)清潔消毒藥劑	• 使用不合格(非法)清潔消毒藥劑 • 品質不良清潔消毒藥劑 • 不合衛生規範之清潔消毒藥劑	• 使用品質優良及合法清潔消毒藥劑	• 資材驗收及使用管理紀錄表	
	④ 器皿工具	• 手套 • 器皿 • 容器	• 夾雜物 • 塑化劑、化學溶出物	• 手套破損、器皿破損、容器不潔 • 套破損 • 器皿、容器不良	• 資材驗收 • 請廠商提供檢測報告或證明	• 資材驗收及使用管理紀錄表	
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	⑤ 原料儲藏	• 倉儲設施 • 衛生狀況	• 原料甲魚已死亡 • 產品變質 • 寄生蟲與細菌滋生 • 蟲鼠入侵 • 潮濕/發霉	• 儲藏環境設施不良 • 溫濕度管理不徹底 • 病媒、蟲鼠入侵 • 環境衛生條件不佳	• 維持儲藏設施清潔 • 控管甲魚儲存環境 • 溫濕度控管 • 蟲鼠害防	• 倉儲清潔及管理紀錄表 • 作業場區環境清潔及管理紀錄表	儲藏場區環境需符合「食品良好衛生
	⑥ 包材儲藏						
	⑦ 清潔消毒用品儲藏						

	⑧ 器具儲藏				治 • 定期清潔、消毒		生規範 「則」
初級加工處理作業							
初級加工處理作業	⑨ 放血(夾頭、割脖子)	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 容器、刀具、用具 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 放血不完全 血塊夾雜物 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 刀具、用具容器衛生條件不佳 放血區域環境、設施衛生不佳 放血溫度過高與時間過長 廢棄物未處理乾淨 交叉污染 微生物污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔刀具、用具容器。 放血區域環境與設施維持整潔 控制放血溫度與時間條件 廢棄物應儘速移除並清理乾淨 	<ul style="list-style-type: none"> 作業場區環境清潔及管理紀錄表 製造加工紀錄表 	加工作業程序與場區環境需符合「食品良好衛生規範準則」及建立危害分析與重要管制點
	⑩ 脫膜(高溫熱水處理)	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 熱水溫度 容器、用具 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 夾雜物 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 處理區域環境、設施衛生不佳 脫膜溫度不足 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔用具容器。 脫膜區域環境與設施維持整潔 確定脫膜溫度與時間 	<ul style="list-style-type: none"> 作業場區環境清潔及管理紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表 製造加工紀錄表 	

	<p>⑪ 清洗、去除甲魚外膜</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 作業人員 • 水質、水溫 • 容器、用具 • 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> • 脫膜不完全 • 夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 水質不潔、水溫過高 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具容器 • 清洗區域環境與設施維持整潔 • 加強水質與水溫檢測管理操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> • 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 製造加工紀錄表 • 水質檢驗及監測紀錄表 	<p>加工作業程序與場區環境需符合「食品良好衛生規範」及建立危害分析與重要管制點</p>
	<p>⑫ 切開外殼、去除內臟</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 作業人員 • 容器、刀具、用具 • 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> • 內臟清除不完全、夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 操作人員衛生不佳 • 刀具、用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 水質不潔、水溫過高 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具容器。 • 處理區域環境與設施維持整潔 • 操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> • 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 製造加工紀錄表 • 水質檢驗及監測紀錄表 	
<p>初級加工處理作業</p>	<p>⑬ 去除牙齒及腳趾</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 作業人員 • 容器、刀具、用具 • 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> • 牙齒腳趾去除不完全、夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 操作人員衛生不佳 • 刀具、用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 水質不潔、水溫過高 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具容器。 • 處理區域環境與設施維持整潔 • 操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> • 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 製造加工紀錄表 • 器具、設施機械設備維護紀錄表 	

初級加工處理作業	⑭ 清洗(外殼與甲魚肉)	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 水質管理 容器、用具 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 甲魚殼膜、內臟、牙齒腳趾等夾雜物 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 處理區域環境、設施衛生不佳 水質不潔、水溫過高 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔用具容器。 處理區域環境與設施維持整潔 加強水質、水溫監測 操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> 作業場區環境清潔及管理紀錄表 製造加工紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表
	⑮ 冰鎮	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 水質、水溫 容器、用具 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 處理區域環境、設施衛生不佳 水質不潔、水溫過高 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔用具容器。 處理區域環境與設施維持整潔 操作流程流暢 加強水質、水溫監測 	<ul style="list-style-type: none"> 作業場區環境清潔及管理紀錄表 製造加工紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表 器具、設施機械設備維護紀錄表
初級加工處理作業	⑯ 分切(外殼與甲魚肉)	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 容器、刀具、工具設備 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 鋸屑夾雜物 鋸台潤滑劑 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 刀具、用具容器衛生條件不佳 處理區域環境、機械設施衛生不佳 機械潤滑劑污染 水質不潔、水溫過高 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔刀具、用具容器。 處理區域環境與機械設施維持整潔 操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> 作業場區環境清潔及管理紀錄表 製造加工紀錄表 器具、設施機械設備維護紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表

包裝、運輸及銷售

包裝、運輸及銷售	⑰ 包裝秤重	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 包材、容器、用具 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 包材夾雜物 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 包裝器材清潔管理不良 處理區域環境、機械設施衛生不佳 品溫過高 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔用具容器與包材 處理區域環境與機械設施維持整潔 控制包裝速度及溫度 	<ul style="list-style-type: none"> 資材管理紀錄表 作業場區環境清潔及管理紀錄表 製造加工紀錄表 器具、設施機械設備維護紀錄表
	⑱ 凍結與成品低溫儲藏	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 凍結溫度 環境、設施 成品品溫與品質 	<ul style="list-style-type: none"> 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 凍結處理區域環境、機械設施衛生不佳 凍結室溫度過高 冷凍速率不良 冷凍庫溫度過高，儲藏變質 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔用具容器與包材 處理區域環境與機械設施維持整潔 檢視降溫設備規劃及維護 定期監控冷凍庫溫度，裝設自動警報設備 落實冷凍倉儲環境衛生管理 	<ul style="list-style-type: none"> 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 倉儲清潔及管理紀錄表 成品溯源紀錄表 成品檢測紀錄表

包裝、運輸及銷售	⑱ 冷凍運輸	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 運輸車輛 品溫 	<ul style="list-style-type: none"> 運輸車夾雜物 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 運輸車輛清潔管理不良 冷藏(凍)設備不足(佳),溫度管理欠佳 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 維持運輸車輛之清潔 低溫或保溫運送產品 	<ul style="list-style-type: none"> 包裝及運載紀錄表 溫度紀錄表 運輸車清潔及管理紀錄表 	
	⑳ 冷凍銷售	<ul style="list-style-type: none"> 銷售人員 品溫 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 販售點夾雜物 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 銷售人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 銷售區域環境、冷凍機械設施衛生不佳 溫度管理欠佳 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 維持銷售區域之整齊清潔 低溫銷售產品維護 確實執行產品標示內容 	<ul style="list-style-type: none"> 倉儲清潔及管理紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 成品檢測紀錄表 產品銷售管理紀錄表 產品庫存紀錄表 	

3.初級加工生產及出貨作業查核表

作業	分類		查核項目	紀錄執行頻率	查核頻率	查核日期	查核者
共同事項	作業人員	• 教育訓練	• 教育訓練紀錄	每季	每季一次以上		
	紀錄表單	• 資訊提供	• 是否保存相關紀錄	每次			
原物料驗收	①原料甲魚	• 購入驗收	• 產銷履歷驗證合格證書	每批	每季一次以上		
	②包材		• 資材驗收及使用管理紀錄表(附：合法標示與證明)				
	③清潔消毒用品						
	④器皿工具	• 購入驗收	• 資材驗收及使用管理紀錄表(附：合法標示與證明)				
儲藏設施與作業	⑤原料儲藏	• 衛生管理	• 倉儲清潔及管理紀錄表 • 器具、設施機械設備維護紀錄表	每週	每季一次以上		
	⑥包材儲藏						
	⑦清潔消毒用品儲藏						
	⑧器具儲藏						
初級加工作業	⑨放血(夾頭、割脖子)	• 工作紀錄	• 作業場區環境清潔及管理紀錄表	每次	每季一次以上		
	⑩脫膜(高溫熱水處理)		• 製造加工紀錄表	每次			
	⑪清洗、去除甲魚外膜		• 器具、設施機械設備維護紀錄表	每次			
	⑫切開外殼、去除內臟		• 資材驗收及使用管理紀錄表(含清潔消毒用品使用管理紀錄)	每次			
	⑬去除牙齒及腳趾						

	⑭ 清洗(外殼與甲魚肉)		<ul style="list-style-type: none"> • 水質檢驗及監測紀錄表 	每半年			
	⑮ 冰鎮		<ul style="list-style-type: none"> • 成品溯源紀錄表 	每次			
	⑯ 分切(外殼與甲魚肉)		<ul style="list-style-type: none"> • 成品檢測紀錄表 	每批			
	⑰ 包裝秤重		<ul style="list-style-type: none"> • 倉儲清潔及管理紀錄表 	每次			
	⑱ 凍結與成品低溫儲藏		<ul style="list-style-type: none"> • 器具、設施機械設備維護紀錄表 	每次			
包裝運輸及銷售	⑲ 冷凍運輸	<ul style="list-style-type: none"> • 人員操作 • 車輛管理 • 溫度控管 	<ul style="list-style-type: none"> • 倉儲清潔及管理紀錄表 • 器具、設施機械設備維護紀錄表 • 包裝及運載紀錄表 	每週 每次 每次	每季一次以上		
	⑳ 冷凍銷售	<ul style="list-style-type: none"> • 出貨紀錄 	<ul style="list-style-type: none"> • 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 • 產品銷售管理紀錄表 • 包裝及運載紀錄表 • 產品庫存紀錄表 	每天 每次 每次 每批			

4.初級加工及衛生消毒標準作業書

4.1.初級加工流程標準作業書

作業名稱	作業方法	注意事項
1.原物料驗收	1.原料甲魚的選擇：應挑選新鮮、活體、無病態、受傷、生病的原料甲魚。 2.原料與材料應符合相關之食品衛生法規標準及規定驗收，才可以進場(廠)使用。 3.原物料包裝以目測檢查應完整，外觀應符合品質要求。 4.需有標示有效日期之物料，應清楚標示有效日期。	1-1.原料甲魚需檢附產銷履歷驗證合格文件。 1-2.使用之原料或材料應有源頭管理相關資料，包括原料來源養殖廠業者與數量，明確記錄，並具有可追溯與追蹤性。 1-3.原物料進場應有進貨紀錄，並有相關檢驗或驗證證明為依據才可以允收進場。 1-4.原料之使用應確實遵照先進先出的原則。 1-5.原物料必要時須抽樣檢測藥物殘留病原菌。 1-6.食品包裝材料、容器供應商應提供或檢附包材、容器的安全性證明，如溶出試驗等衛生標準，並符合衛生福利部發布之「食品器具容器包裝衛生標準」。
2.原物料儲藏	1.原料甲魚須維持存活的儲存狀態，續養時應避免死亡。 2.依原料特性不同，需設置原物料倉庫(室溫)及低溫倉庫(冷藏、冷凍)。 3.清潔消毒用藥劑應設置專櫃存放，並由專人負責管理。 4.應落實倉儲衛生管理，經常保持倉儲區域的清潔。	2-1.甲魚進場應即時處理，未能處理之甲魚，應放置於塑膠桶中，並注意避免甲魚彼此產生傷害致死。 2-2.原物料倉庫需有足夠空間以儲存原物料，並應做好區隔與標示管理。 2-3.視原物料種類及性質之不同設置調節溫度、溼度及換氣設施，以保持原材料之良好品質。 2-4.儲存物品應離牆離地並隨時保持清潔。 2-5.原物料應以適當設施分類存放並明顯標示，以利倉儲管理及先進先出

		<p>的作業。</p> <p>2-6.倉儲區域環境衛生須符合「食品良好衛生規範準則」之要求。</p>
3.放血(夾頭、割脖子)	<p>1.作業人員穿著整潔的工作服。</p> <p>2.甲魚於放血前，甲魚均為維持在存活的狀態下。</p> <p>3.進行放血時，應使用乾淨無鏽蝕之器具或設備，並使血液完全流失。</p> <p>4.放血區應注意環境衛生，在操作放血時，放血槽須注意血液殘留，並經常清洗。</p> <p>5.放血時應控制放血溫度與時間條件，並注意廢棄物應儘速移除並清理乾淨。</p>	<p>3-1.落實人員操作衛生管理，及使用衛生清潔刀具、用具容器。</p> <p>3-2.製程中確實遵循先進先出之原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>3-3.各種設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。</p> <p>3-4.作業人員應具備自主檢查能力，以確定放血完全，必要時得排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>3-5.加工現場應有適當區隔以避免交叉污染。</p> <p>3-6.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>3-7.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
4.脫膜(高溫熱水處理)	<p>1.將放血完全之甲魚，以 100°C 熱水沖淋，依甲魚規格調整適當時間，需確保甲魚受熱完全，外膜呈現白色後取出。</p> <p>2.脫膜後置於冷卻水中，等待清洗脫膜。</p>	<p>4-1.落實人員操作衛生管理，及使用衛生清潔用具容器。</p> <p>4-2.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>4-3.作業人員應具備自主檢查能力，以確定受熱完全，必要時得增加熱水量與提高熱水溫度。</p> <p>4-4.加工現場應有適當區隔以避免交叉污染。</p> <p>4-5.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>4-6.作業人員衛生與作業場區環境衛生</p>

		應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。
5.清洗、去除甲魚外膜	<p>1.去除甲魚外膜前需注意甲魚是否受熱脫膜完全。</p> <p>2.利用安全衛生的清水將將甲魚的外膜沖洗去除或利用手工剝除乾淨，並將脫膜後之甲魚置於低溫下。</p>	<p>5-1.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>5-2.作業人員應具備自主檢查能力，以確定外膜去除完全。</p> <p>5-3.清洗作業應與加工現場適當區隔以避免交叉污染。</p> <p>5-4.用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清潔消毒後才可以使用。</p> <p>5-5.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>5-6.清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合「飲用水水質標準」。</p> <p>5-7.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
6.切開外殼、去除內臟、牙齒及腳趾	<p>1.清洗後之甲魚使用乾淨無鏽蝕之刀具或設備，脫除外殼，取出內臟，並以利剪去除銳利的牙齒及其腳趾。</p> <p>2.去除內臟後的甲魚肉與外殼分開放置，並維持低溫狀態。</p>	<p>6-1.製程中作為清洗用水，需符合飲用水水質標準。</p> <p>6-2.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>6-3.落實人員操作衛生管理、使用衛生清潔用具容器、處理區域環境與設施維持整潔與操作流程流暢。</p> <p>6-4.各種設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。</p> <p>6-5.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>

<p>7.清洗(外殼與甲魚肉)</p>	<p>1.以乾淨的水源及流水清洗甲魚外殼與甲魚肉，並需清洗乾淨，不得有內臟殘留。</p> <p>2.清洗完畢後，迅速放到冰浴中保持低溫，以避免產品腐敗。</p>	<p>7-1.製程中使用於產品的冰塊或水源需符合「飲用水水質標準」，並加強水質、水溫監測。</p> <p>7-2.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>7-3.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>7-4.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>7-5.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
<p>8.冰鎮</p>	<p>以流水清洗後的甲魚外殼與甲魚肉分別放置於冰浴中，進行冰鎮降溫，使其維持在低溫下。</p>	<p>8-1.製程中使用於產品的水源、冰塊需符合「飲用水水質標準」。</p> <p>8-2.作業人員應具備自主檢查能力，隨時監測冰浴的溫度，溫度過高時需添加冰塊以降溫。</p> <p>8-3.冰鎮機設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。</p> <p>8-4.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
<p>9.分切(外殼與甲魚肉)</p>	<p>1.分開放置的甲魚外殼與甲魚肉，以機器切割甲魚外殼與甲魚肉，依照所需之大小進行切割。</p> <p>2.分切後的甲魚殼與分切後的甲魚肉，再依需求組合完成一副甲魚，並以包裝袋裝載，進行封袋、秤重。</p>	<p>9-1.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>9-2.分切機設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。</p> <p>9-3.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。如注意分切碎肉的清除與機械潤滑油滲出、容器清潔度與包材異物。</p>

		9-4.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。
10.包裝秤重	<p>1.分切後的甲魚肉與甲魚殼依重量規格所需進行秤重與包裝。每袋包裝中有一副分切組裝完整的甲魚外殼，或生產業者可依不同規格包裝。</p> <p>2. 貼上標籤、打印製造日期。</p>	<p>10-1.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>10-2.避免在高溫環境下操作，以降低水產品微生物滋長。</p> <p>10-3.注意所用容器及環境清潔，秤量器具需精確，避免重量不足。</p> <p>10-4.封口機或真空裝機包裝機設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備，並經常維護清理。</p> <p>10-5.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
11.凍結與成品低溫儲藏	<p>1.將包裝好之甲魚外殼與甲魚肉，進行凍結處理。</p> <p>2.包裝凍結後產品，使用塑膠容器裝載，儲放於-18℃冷凍庫，出貨前再行紙箱裝箱。</p> <p>3.成品經包裝後裝箱，需確保甲魚的新鮮及凍結品維持狀態。</p> <p>4.產品須符合冷凍水產加工品之品質規格。</p> <p>(1)冷凍水產品中心溫度需低於-18℃。</p> <p>(2)冷凍水產品不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。</p> <p>(3)生菌數：3.0×10⁶ CFU/ml 以下。</p> <p>(4)大腸桿菌：10 MPN/g 以下。</p> <p>(5)VBN：25mg/100g 以下。</p> <p>(6)霍亂弧菌未檢出</p>	<p>11-1.需注意冷凍溫度、所用容器及環境清潔，與產品排列方式，加速產品凍結。</p> <p>11-2.凍結機械設備設施應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備，並經常維護清理。</p> <p>11-3.凍結後之品溫應能維持在-18℃以下，以確保產品之優良品質。</p> <p>11-4.定期監控冷凍庫溫度，必要時裝設自動警報設備。</p> <p>11-5.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>

	(7)藥物殘留：需符合「動物用藥殘留標準」。	
12.冷凍運輸與銷售	<p>1.接單後與販運商聯繫預定運輸時程/日期。</p> <p>2.冷凍運輸車需先清潔、消毒，減少污染，運輸前應車廂必先預冷。</p>	<p>12-1.冷凍運輸車的溫度需維持在冷凍狀態，並注意清潔狀況。</p> <p>12-2.成品應經過品質檢驗確認測試合格才可以出貨。</p> <p>12-3.成品應每批次留樣保存，保存至有效日期。</p> <p>12-4.成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。</p> <p>12-5.成品出貨應以先進先出為原則，進出貨的車輛應加以檢查，避免貨品遭到污染。</p> <p>12-6.建立確實可行之成品回收及銷毀辦法，當有問題時能迅速回收市售之問題產品。</p>

4.2 清洗消毒用藥劑使用標準作業書

名稱	使用食品範圍與限量	用途
酒精 Alcohol	本品適用於各項器皿工具之消毒，濃度為 75%。	消毒殺菌劑
電解食鹽水 次氯酸 Hypochlorous acid	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑
漂白水 次氯酸鈉 NaOCl	本品適用於泡鞋池與地面之消毒，配製濃度為有效餘氯 200ppm。	消毒劑
臭氧	本品適用於環境之消毒殺菌，低濃度(0.05ppm)就可以迅速而徹底的清除環境中的病毒及細菌。使用時應注意通風與安全性，避免對使用者造成傷害。	消毒殺菌劑
二氧化氯	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑

4.3.衛生消毒標準作業書

- 1.工作區域、地板及使用容器應清洗乾淨必要時使用消毒液處理。
- 2.使用的手套或容器要清洗乾淨，必要時用 200ppm 的有效氯液清洗，清洗完畢後再以清水沖洗乾淨。
- 3.工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。
- 4.配製方法：

4.1. 75%酒精溶液

75%酒精：水 100ml+95%酒精 400ml

4.2. 200ppm 消毒液之配製法:

有效氯 6%：33.3ml NaOCl 漂白水加入 10L 水即是 200ppm 消毒水。

P.S.每日使用餘氯檢測試紙測定消毒液是否達 200ppm。

※氯液濃度的調整

有效氯	4%	5%	6%	8%	10%	12%
濃度 水量	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm
1 公升	5ml	4ml	3.3ml	2.5ml	2ml	1.7ml
5 公升	25ml	20ml	16.7ml	12.5ml	10ml	8.3ml
10 公升	50ml	40ml	33.3ml	25ml	20ml	16.7ml
20 公升	100ml	80ml	66.7ml	50ml	40ml	33.3ml

5.初級加工生產履歷紀錄簿

5.1. 生鮮處理場基本資料

生鮮處理場編號		生鮮處理場名稱：	負責人照片 黏貼處	
負責人姓名				
處理場地址		聯絡電話：		
生鮮處理場總面積				公頃
水產初級加工品種類				
年產量				公斤
年產值				元
驗證情形				

5.2. 生鮮處理場簡易平面圖

附近交通路線圖

生鮮處理場相對位置分布圖

5.3. 原料甲魚之進貨紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
產銷履歷文件		負責人名稱	

進貨/使用日期	供應商名稱	原料批號	規格大小	驗收進貨數量(公斤)	使用數量(公斤)	生產批號	驗收人領用人
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							

備註：

1. 頻率：每次進貨或使用生產加工。
2. 數量可以用公斤或台斤記錄，必要時可記錄原料進價(元/公斤)。

5.4. 資材管理紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
		負責人名稱	

進貨/使用日期	資材名稱	供應商名稱	供應商批號	驗收結果 (允收)	進貨量 (包)	使用量 (包)	庫存量 (包)	驗收人 領用人
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								

備註：

1. 頻率：每次進貨或使用。
2. 資材包括包材、清潔消毒用品、器皿工具等，數量可以用包、袋、瓶、件、**個等單位記錄**，必要時可記錄原料進價(元)，可依個別資材項目單獨記錄。

5.5. 倉儲清潔及管理紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
倉庫類別		負責人名稱	

作業日期	作業內容	溫溼度紀錄	負責人簽名
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %	

備註：

1. 每次作業記錄。
2. 倉儲衛生管理：鼠害防治禁止使用化學性毒餌。

5.6. 作業場區環境清潔及管理紀錄表

項 目		年 月 日期					
建築與設施	1.場區內、外地面保持清潔，並防止塵土飛揚。						
	2.場區內、外排水系統經常清理保持暢通，防止異味產生。						
	3.作業場區依清潔度區分，凡清潔度不同須做有效區隔。						
	4.用於製造加工包裝等設備與器具使用前要先確認其清潔，使用後要清洗並消毒，並避免污染。						
	5.場區每次工作完畢進行清洗，必要時以有效氯液進行噴灑消毒。						
製造流程衛生管理	1.在作業時間內，做好人員及物流動向管制，並有適當區隔，以避免交叉污染。						
	2.原材料、設備與食品器具須放置固定場所，並有離地措施。						
	3.製程中須依照先進先出原則，並符合安全衛生與作業迅速之要求，降低微生物生長及其他污染。						
	4.工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。						
	5.甲魚放血時，應使用乾淨無破損之器具或設備，並使血液完全流失。						
	6.避免異物混入產品，應注意清洗及污染，做有效防止及管理措施。						
	7.清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準。						
	8.用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清潔消毒後才可以使用。						
	9.原料、半成品與成品需維持低溫，並避免微生物污染。						
	10.冰鎮製程中應隨時監控冰浴溫度，溫度過高時，應隨時補充冰塊以降溫。						
	11.包裝區域應做適當區隔，避免交叉污染。						
衛生管理人員簽名							

備註：

1. 判定：合格(✓)表示正常，不合格(x)表示出現異常
2. 頻率：1次/批

5.7.水質檢驗及監測紀錄表

檢驗日期		處理場名稱	
負責人名稱		送簡單位	
日期	檢驗項目	檢驗者	判定
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			

備註：

1. pH 與水溫，每次生產時自行檢測。
2. 使用水源需符合行政院環境保護署發布之「飲用水水質標準」
 - (1) 總菌落數：100 CFU/ml 以下
 - (2) 大腸桿菌群：多管發酵法：6 MPN/100ml 以下
 濾膜法：6 CFU/100ml 以下
 - (3) 餘氯量：0.2-1.0 mg/L
 - (4) 每年檢測一次

5.8. 生產初級加工紀錄表

生產日期： 年 月 日

紀錄項目		作業內容	操作人員簽名
原物料	原料甲魚	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____隻/公斤 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	包材	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	清潔消毒用品	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公克(毫升) <input type="checkbox"/> 批號_____	
	器皿工具	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 清洗清潔_____	
初級加工處理作業	放血(夾頭、割脖子)	<input type="checkbox"/> 放血溫度_____ <input type="checkbox"/> 放血時間_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 放血容器_____	
	脫膜(高溫熱水處理)	<input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 時間_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	清洗去除甲魚外膜	<input type="checkbox"/> 水溫_____ <input type="checkbox"/> 清洗脫膜_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 水質管理_____	
	切開外殼、去除內臟	<input type="checkbox"/> 場區溫度_____ <input type="checkbox"/> 先進先出_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	去除牙齒及腳趾	<input type="checkbox"/> 場區溫度_____ <input type="checkbox"/> 先進先出_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	清洗外殼與甲魚肉	<input type="checkbox"/> 水質、水溫_____ <input type="checkbox"/> 清潔程度_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	冰鎮	<input type="checkbox"/> 水質、水溫_____ <input type="checkbox"/> 先進先出_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	分切	<input type="checkbox"/> 場區溫度_____ <input type="checkbox"/> 設備清潔度_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 容器_____	
	包裝	<input type="checkbox"/> 場區溫度_____ <input type="checkbox"/> 產品規格_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 批號_____	

		<input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	凍結與低溫 儲存	<input type="checkbox"/> 凍結溫度_____ <input type="checkbox"/> 凍結時間 _____ <input type="checkbox"/> 凍藏溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
		<input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
運輸及銷售	冷凍運輸	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 品溫 _____ <input type="checkbox"/> 運輸車溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
		<input type="checkbox"/> 批號_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____	
	冷凍銷售	<input type="checkbox"/> 產品名稱/規格_____ <input type="checkbox"/> 出貨對象_____	
		<input type="checkbox"/> 儲藏溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
		<input type="checkbox"/> 批號_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____	

備註：

頻率：每批生產時

5.9.器具、設施機械設備維護紀錄表

機械設施名稱		購買日期	
規格型號		代理廠商	
日期	項目	結果判定	維護者
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		

備註：

1. 頻率：每次使用前後。機械設備包括冰鎮機、分切機、鋸台、真空包裝機等。
2. 判定：合格(✓)表示正常，不合格(x)表示出現異常。

5.10 成品集貨處理紀錄表

填表日期： 年 月 日

成品生產批號		產品名稱	
原料追溯號碼		履歷編碼	

原料

紀錄項目	紀 錄 內 容
原料進貨日期 規格及數量	年 月 日 <input type="checkbox"/> 大 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 中 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 小 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 格外
使用規格及數量	<input type="checkbox"/> 大 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 中 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 小 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 格外
進貨狀態	<input type="checkbox"/> 活體 <input type="checkbox"/> 其他_____

成品

紀錄項目	紀 錄 內 容
生產產品 規格及數量	<input type="checkbox"/> 大 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____ <input type="checkbox"/> 中 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____ <input type="checkbox"/> 小 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____
包裝日期	年 月 日 包裝批號 _____
凍結溫度	庫溫_____℃；時間_____小時 位置_____
成品儲存	庫溫_____℃位置_____

填表人：

入庫人員簽名

備註：

頻率：每批生產前後

5.11.成品管理紀錄表

檢驗日期	品名/批號	檢 查 項 目			檢測人/委託檢 驗單位
	生產日期	感官	總生菌數	大腸桿菌/群	

備註：

頻率： 每批生產後

1.標準值：參照衛生福利部發布之「冷凍食品類衛生標準」

(1) 生菌數： 3.0×10^6 CFU/ml 以下

(2) 大腸桿菌： 10 MPN/g

(3) VBN： 25mg/100g

2.外包裝應完整不得受到污染。

3.不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。

4.可委託其他認證之檢驗單位，且需附上檢驗結果。

5.12.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表

填表日期： 年 月 日

生產履歷編號		處理場名稱	
月份		負責人名稱	

日期	冷凍庫		冷藏庫		紀錄人員 簽名
	上午 溫度	下午 溫度	上午 溫度	下午 溫度	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

備註：
頻率：每天

5.13.產品銷售管理紀錄表

紀錄項目	紀 錄 內 容		
產品規格及數量	<input type="checkbox"/> 大 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____ <input type="checkbox"/> 中 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____ <input type="checkbox"/> 小 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____		
訂購日期	年 月 日	出貨單號碼	
出貨日期	年 月 日		
生產包裝批號			
客戶名稱		地址 電話	
配送方式			

填表人:

5.14. 包裝及運載紀錄表

記錄項目	記錄內容				
生產日期	年 月 日				
包裝(單位)	包 / 箱				
生產批號(編號)					
包裝人員					
運送日期	年 月 日	天候			
出貨對象					
運送方式	<input type="checkbox"/> 冷凍運輸				
產品重量	_____公斤，或_____包，或_____箱				
運輸公司					
運輸車車號		運送目的地			
裝載時車庫體溫度	_____ °C	室外溫度	_____ °C		
車輛檢驗	<input type="checkbox"/> 衛生檢驗 <input type="checkbox"/> 運送器皿檢驗				
出貨單浮貼處	運輸車輛溫度紀錄				記錄者簽名
	時間	溫度(°C)	時間	溫度(°C)	
	01:00		13:00		
	02:00		14:00		
	03:00		15:00		
	04:00		16:00		
	05:00		17:00		
	06:00		18:00		
	07:00		19:00		
	08:00		20:00		
	09:00		21:00		
	10:00		22:00		
	11:00		23:00		
12:00		24:00			

備註：

頻率：每次運載，並依實際狀況與量測時間記載

5.15. 產品庫存紀錄表

日期	產品名稱	規格	生產批號/ 追溯號碼	入庫數量	銷售數量	庫存數量

備註：

1. 頻率：每次生產、銷售。
2. 以單一品項分別作記錄。

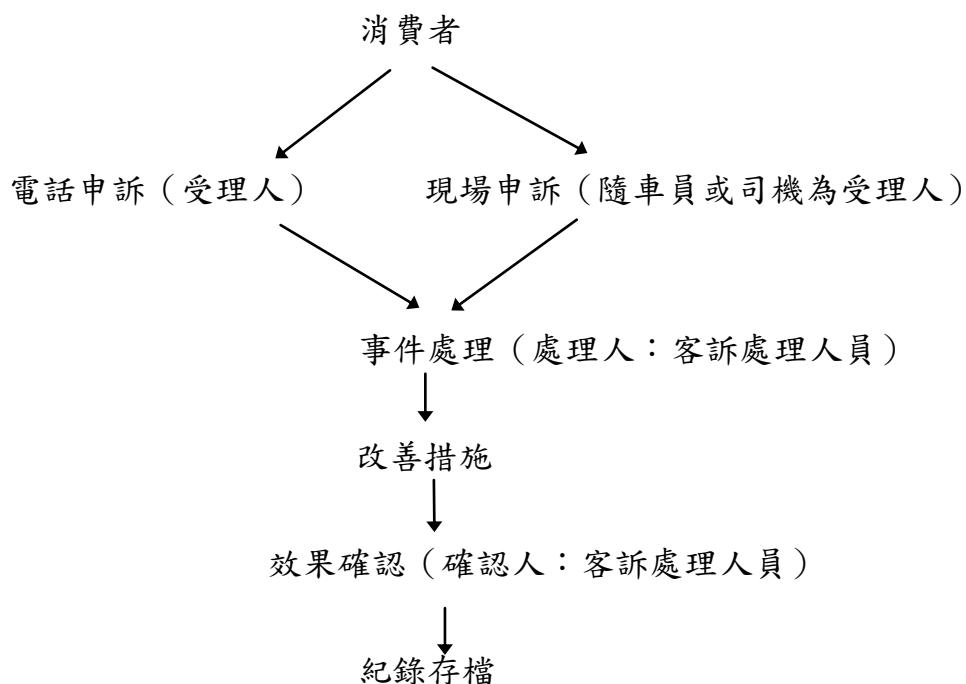
6. 客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖

6.1 客訴案件處理程序書

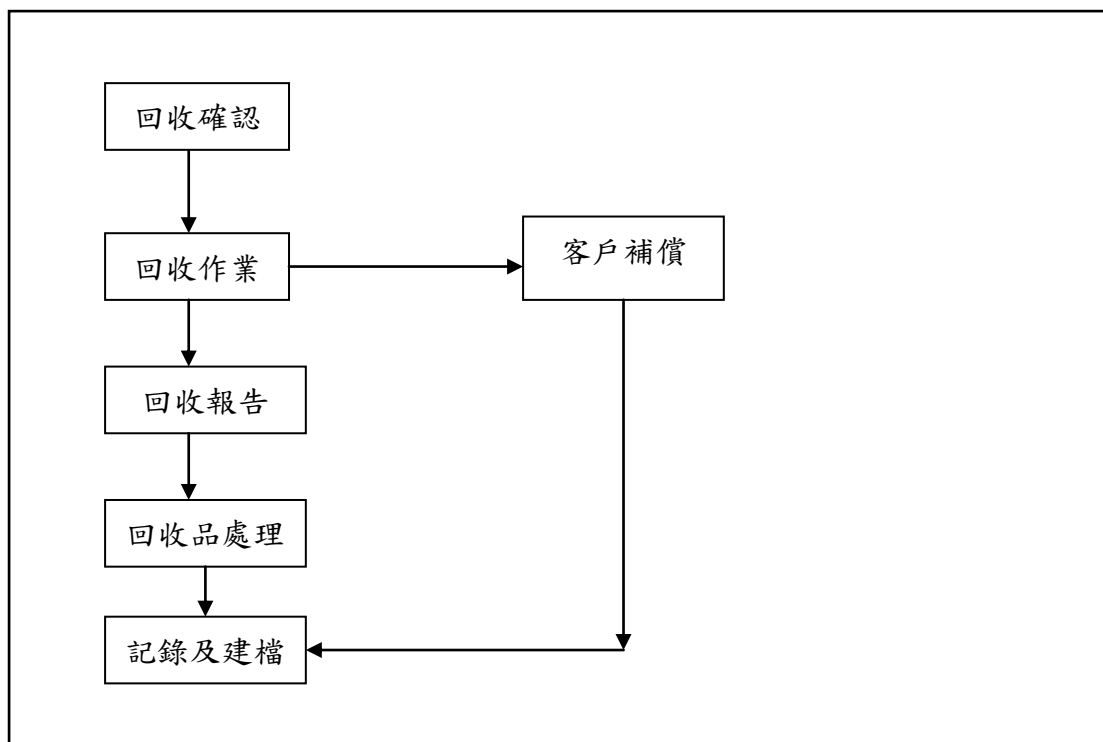
一、消費者申訴的處理準則：

- 1.範圍：追蹤改善、成品退貨及處理期限。
- 2.適用時機：客戶反應產品品質出現異常之申訴。
- 3.處理人：客訴處理人員

二、消費者申訴的處理：



6.2 成品回收流程圖



6.3.客訴案件處理紀錄表

日期：_____

消費者 顧客名稱		聯絡 電話	
反應事項	接受者：		
事件有關於 品質部分	接受者：		
原因分析	分析者：		
處理方式	相關人員：		
防範措施	主管：		
備註			

備註：

頻率：不定期

6.4.成品回收紀錄表

日期: _____

日期		記錄者		主管確認	
回收地點					
回收數量					
回收原因					
回收者					
回收方式					
回收後處理 方式					
確認及預防 措施					

備註：

頻率：不定期