產銷履歷農產品

生產過程臺灣良好農業規範

(TGAP)

養殖水產類

牡蠣初級處理

版本：113 年 12 月 25 日

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.水產品初級加工生產流程	2
2.	初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表	3
3.	初級加工生產及出貨作業查核表	7
4.	初級加工及衛生消毒標準作業書	8
	4-1.初級加工流程標準作業書	8
	4-2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書	11
	4-3.衛生消毒標準作業書	12
5.	初級加工生產履歷紀錄簿	13
	5-1.生鮮處理場基本資料	14
	5-2.生鮮處理場簡易平面圖	15
	5-3.原料牡蠣之產銷履歷文件	16
	5-4.資材驗收及使用管理紀錄表	17
	5-5.作業人員衛生自我檢查表	18
	5-6.倉儲清潔及管理紀錄表	19
	5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表	20
	5-8.水質檢驗及監測紀錄表	21
	5-9.初級加工生產紀錄表	22
	5-10.器具、設施、機械設備維護紀錄表	23
	5-11.成品集貨處理紀錄表	24
	5-12.成品檢驗紀錄表	25
	5-13.產品包裝標示檢查紀錄表	26
	5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	27
	5-15.產品銷售管理紀錄表	28
	5-16.包裝及運載紀錄表	29
	5-17.出售流程紀錄五聯單	30
	5-18.產品庫存紀錄表	31
6.	客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖	32
	6-1.客訴案件處理程序書	32
	6-2.客訴案件處理紀錄表	33
	6-3.成品回收流程圖	34
	6-4.成品回收紀錄表	35
7.	初級加工場自我查核表	36

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. 我願遵從各產銷班、養殖發展協會等所制定之規約或章程，若違反願受除名之處分。
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：_____

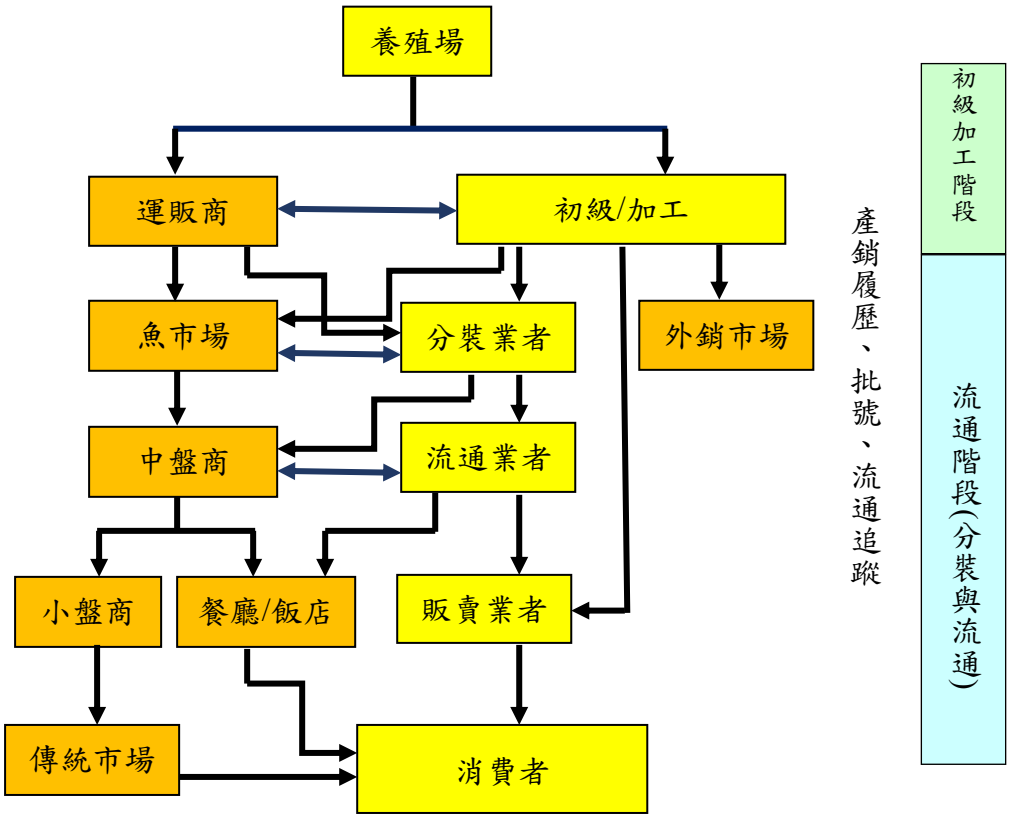
地址：_____

電話：_____

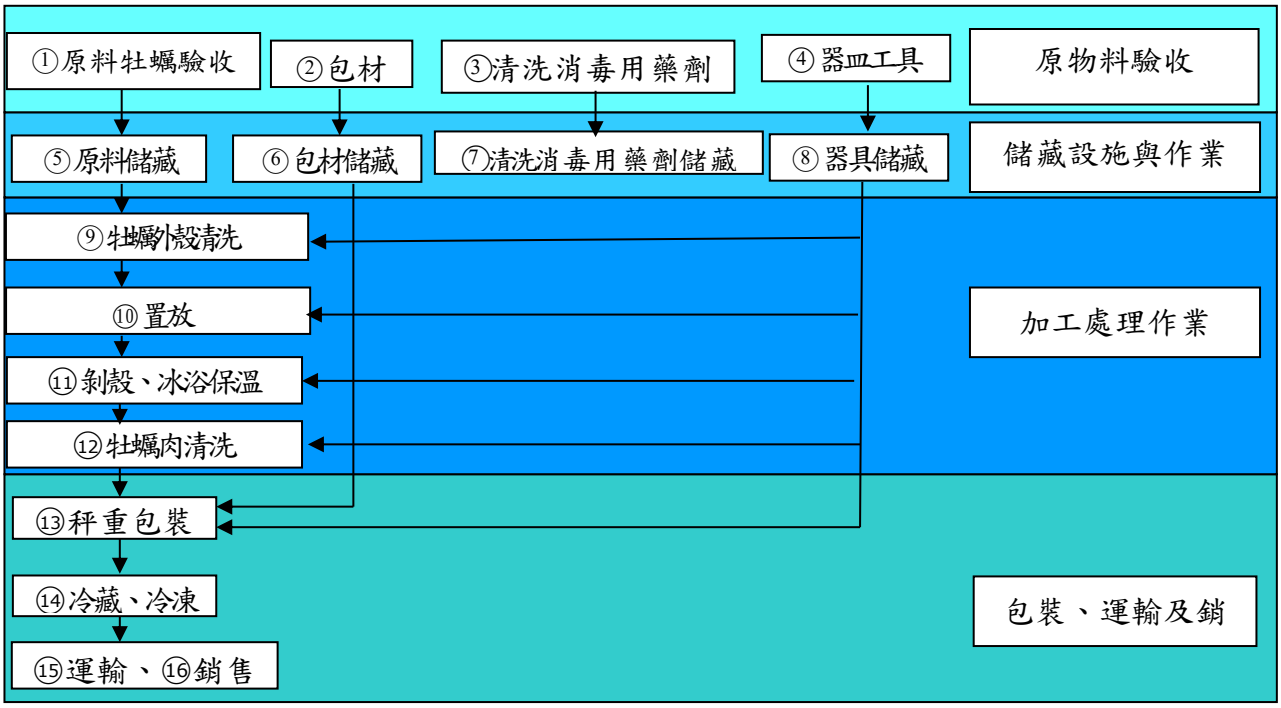
中華民國　　年　　月　　日

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	• 原料牡蠣驗收	•牡蠣	• 重金屬	•原料牡蠣放養之海域受到污染	• 產銷履歷驗證合格場原料 • 驗收控管	• 原料牡蠣之產銷履歷驗證合格證書	
	• 包材	•塑膠袋(盒) •保麗龍箱 •紙箱	• 包裝袋(盒)破損 • 塑化劑	•被污染的包材 •包裝袋(盒)密合度不佳	• 使用合格之包材 • 包裝時觀察有無破裂	• 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表	
	• 清洗消毒用品	•清洗消毒用藥劑	• 不合格清洗消毒用藥劑	•使用不合格(非法)清洗消毒用藥劑	• 使用合法清洗消毒用藥劑		
	• 器皿工具	•手套 •器皿	• 手套破損 • 器皿不良	•手套破損、器皿破損	• 定期檢查		
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	• 原料儲藏	• 倉儲設施	•牡蠣原料低溫溫度不足 • 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、降溫及冷藏溫度能力不足 •溫濕度管理不徹底 •蟲鼠入侵	• 維持儲藏設施清潔 • 降溫設備規劃及維護 • 控管冷藏溫度 • 溫濕度控管 • 蟲鼠害防治	• 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 • 5-7. 作業廠區環境清潔及管理紀錄表	場區環境需符合「食品良好衛生規範準則」
	• 包材儲藏						
	• 清洗消毒用品儲藏						
	• 器具儲藏						

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
初級加工生產作業							
初級加工生產作業	• 牡蠣外殼清洗	•作業人員 •環境設施	•廢棄物未處理乾淨 •外殼清洗不足 •交叉污染	•清洗程度不佳 •操作不當 •牡蠣大量破裂死亡及腐敗 •病源菌污染	• 人員操作管理 • 維持環境整潔	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-8. 水質檢驗及監測紀錄表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表	場區環境需符合「食品良好衛生規範準則」
	• 置放	•作業人員 •鹽度 •環境設施	•交叉污染 •水質不良 •鹽度不足 •操作環境	•環境污染 •操作不當 •鹽度不足 •水質管理不當	• 人員操作管理 • 置放設備 • 水質檢測 • 鹽度檢驗 • 加強環境清潔作業		
	• 剝殼、冰浴 • 保溫	•作業人員 •溫度 •環境設施	•品溫過高 •病原菌污染 •交叉污染 •水質不良 •鹽度不足 •操作環境	•溫度控制不佳 •環境污染 •操作不當 •鹽度不足 •環境污染	• 溫度監控 • 加強環境清潔作業 • 操作流程優化 • 制定鹽度規範		
	• 牡蠣肉清洗	•作業人員 •鹽度 •環境設施	•交叉污染 •病源菌污染 •鹽度不足 •水質不良 •操作環境	•操作不當 •鹽度不足 •水質管理不當 •環境污染	• 鹽度監控 • 人員操作管理		

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
包裝、運輸及銷售							
包裝、運輸及銷售	• 秤重包裝	•作業人員 •包裝器材	•交叉污染 •包裝器材清潔管理不良 •品溫過高	•操作不當 •溫度控制不佳	• 人員操作管理 • 維持包裝器材之清潔	• 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表 • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表	
	• 冷藏、冷凍	•冷藏庫 •冷凍庫 •作業人員	•品溫過高	•冷藏庫溫度過高 •冷凍庫溫度過高 •溫度控制不佳	• 檢視降溫設備規劃及維護 • 定期監控冷藏與冷凍庫溫度 • 裝設自動警報設備	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 • 5-14. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	

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
包裝、運輸及銷售	• 運輸	• 運輸車輛 • 作業人員	• 車輛清潔管理不良 • 冷藏(凍)設備不足(佳)	•包裝器材清潔不佳 •車輛清潔不佳 •溫度管理欠佳	• 維持包裝器材之儲存及使用之清潔 • 維持運輸車輛之清潔 • 販賣期之限定 • 低溫或保溫運送產品	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5.11 成品集貨處理紀錄表 • 5-12. 成品檢驗紀錄表 • 5-13.產品包裝示檢查表 • 5-16. 包裝及運載紀錄表	
	• 銷售	• 買主	• 品溫過高 • 細菌/微生物滋生	•溫度管理欠佳 •後續處理不當	• 低溫銷售產品維護 • 產品說明與標示 • 記錄銷售內容	• 5-15. 產品銷售管理紀錄表 • 5-17. 出售流程紀錄五聯單 • 5-18. 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	執行頻度
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練紀錄	每季
		資訊提供	從業人員健康檢查	一年
			作業人員衛生自我檢查表	每次
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次
	自我查核		初級加工場自我查核表	每季
原物料驗收	原料牡蠣驗收	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表 （附：合法標示與證明）	
	清洗消毒用品			
	器皿工具			
儲藏設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	倉儲清潔及管理紀錄表 (含降溫設備維護紀錄) 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	每週 每日
	包材儲藏			
	清洗消毒用品儲藏			
	器具儲藏			
初級加工生產作業	牡蠣外殼清洗	工作紀錄	作業場區環境清潔及管理紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表 初級加工生產紀錄表 器具、設施、機械設備維護紀錄表 成品檢驗紀錄表	每次 每半年 每次 每次 每批
	置放			
	剝殼、冰 浴保溫			
	牡蠣肉清洗			
包裝、運輸及銷售	秤重包裝			
	冷藏、冷凍			
	運輸	人員操作 車輛管理 溫度控管	成品集貨處理紀錄表 產品包裝標示檢查紀錄表 包裝及運載紀錄表	每批
	銷售	出貨紀錄	產品銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表	

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.原料牡蠣的選擇：應挑選少破損、無腐敗、新鮮的原料牡蠣。 2.原料與材料應符合相關之食品衛生標準及規定驗收，才可以進場(廠)使用。 3.包裝應完整，外觀應符合品質要求。 4.有效日期應標示清楚。	1.1.原料牡蠣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商與數量應明確記錄,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進場。 1.4.原料之使用應確實遵照先進先出的原則。
2.原物料儲藏	1.原料牡蠣須先降溫儲存在低溫,以避免牡蠣腐敗。 2.依原料性質之不同需設置原物料倉庫及低溫倉庫(冷藏/冷凍)。 3.清洗消毒用藥劑應設置專櫃存放，並由專人負責管理。	2.1.原物料倉庫需有足夠空間以儲存原物料。 2.2.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。 2.3.儲存物品應離牆離地並隨時保持清潔。 2.4.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的作業。
3.牡蠣外殼清洗	1.作業人員穿著整潔的工作服。 2.牡蠣於去殼前，皆應將牡蠣保存在低溫下。 3.進行牡蠣外殼清洗,以乾淨衛生的水源清洗牡蠣，需將外殼清洗乾淨。	3.1.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。 3.2.各種設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。 3.3.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。 3.4.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。 3.5.清洗作業應與加工現場適當區隔以避

		免交叉污染。 3.6.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洗消毒後才可以使用。 3.7.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。 3.8.作業場區環境衛生須符合食品良好衛生規範準則內之要求。
4.置放	清洗外殼後之牡蠣需置放在含有 3%鹽濃度的水中淨化。	4.1.製程中添加於產品的水源需符合飲用水水質標準。 4.2.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。 4.3.鹽濃度需達 3%。
5.剝殼、冰浴保溫	將外殼去除後，迅速放到冰浴中保持低溫，以避免產品腐敗。	5.1.製程中添加於產品的冰塊或水源需符合飲用水水質標準。 5.2.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。 5.3.作業人員衛生應符合食品良好衛生規範準則內之「食品業者良好衛生管理基準」所要求之規定。
6.牡蠣肉清洗、秤重包裝	1.以 3%鹽度的鹽水清洗去除外殼後之牡蠣肉。 2.清洗後的牡蠣肉依重量規格所需進行秤重與包裝。	6.1.製程中添加產品的水源需符合飲用水水質標準。 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。 6.3.避免在高溫與烈陽照射下操作，以提升水產品衛生。 6.4.需注意所用容器及環境清潔。 6.5.食品包裝材料供應商應提供或檢附包材的安全性證明，如溶出試驗等衛生標準。 6.6.包裝材料及方法足以保持該項製品的品質且符合衛生福利部發布之「食品器具容器包裝衛生標準」。

		6.7.秤量器具需精確，避免重量不足。
7.冷藏、冷凍	1.將去殼之牡蠣肉清洗並經秤重包裝後，直接低溫冷藏(若有填充鹽水須達3%冰溫鹽度)。 2.將去殼之牡蠣肉清洗並經秤重包裝後，依照產品儲存型態所需，進行冷藏或冷凍儲存。	7.1.需注意冷藏、冷凍溫度、所用容器及環境清潔。 7.2.冷藏溫度需在4℃以下。 7.3.凍結後之品溫應能維持在-18℃以下，以確保產品之優良品質。
8.運輸與銷售	1.與販運商明訂運輸時程/日期。 2.冷凍運輸車需先清潔、消毒，降低細菌、寄生蟲等之傳播。 3.包裝以密封不透氣為原則，使用容器得採用塑膠袋等密封包裝，再行裝箱。 4.成品經包裝後裝箱，需確保牡蠣的新鮮冷藏品須維持冰溫及凍結品維持狀態。	8.1.冷藏運輸車內溫度不得高於 4℃，冷凍運輸車的溫度需維持在冷凍狀態。 8.2.成品應經過品質檢驗確認測試合格才可以出貨。 8.3.成品應每批次留樣保存，保存至有效日期。 8.4.成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。 8.5.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。 8.6.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。
9.冷凍水產加工品之品質規格	1.牡蠣依其產品特性以冷藏保存較為合適，但必須注意產品的保存期限。 2.以冷凍作為產品保存處理，需注意冷凍速率、凍結條件及牡蠣解凍後型態的完整性，避免產品包裝過大影響凍結時間。 3.建議以-35℃快速凍結條件處理，可得較佳之品質。 4.衛生福利部已發布「食品中微生物衛生標準」。	9.1.冷凍水產品中心溫度需低於-18℃。 9.2.冷藏與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。 9.3.大腸桿菌：50 MPN/g。

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。

※氯液濃度調整方式

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

牡蠣初級處理

主辦單位：農業部

輔導單位：

系統帳號：

紀錄年期：　　/　　年

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		聯絡電話：	
處理場地址			
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.原料牡蠣之產銷履歷文件

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							

覆核人_____

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紀錄，必要時可記錄原料進價(元/公斤)。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-4.資材驗收及使用管理紀錄表

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								

覆核人_____

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、個等單位紀錄，必要時可記錄原料進價(元)，可依個別資材項目單獨記錄。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-5.作業人員衛生自我檢查表

員工姓名:	任職單位:
健康檢查日期:	

年　月

符合 :(V) ；不符合 :(X)

檢查項目	日期					
手部是否有外傷或是皮膚病						
是否罹患或感染可能造成食品污染的疾病						
是否穿戴整潔之工作衣帽(鞋)						
是否蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物						
是否塗抹化粧品及藥品等污染食品						
進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，是否依正確步驟洗手或（及）消毒						
工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，是否立即洗淨後再工作						
工作時，是否有吸菸、飲食或其他可能污染食品之行為						
是否有將個人衣物放置於更衣場所						

覆核人_____

註：1.頻率：每次作業記錄。

2.每人填寫一張。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-6.倉儲清潔及管理紀錄表

作業日期	作業內容	溫溼度紀錄	負責人簽名
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	
年　月　日	□打掃　□消毒 □其他(設備維護)	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%	

覆核人_____

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。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-7.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. 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。							
	3. 原材料、設備與器具須放置固定場所，並有離地措施。							
	4. 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。							
	5. 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。							
	6. 選別清洗時，應使用乾淨無破損之器具或設備。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. 熱水川燙隨時監控溫度，冷卻作業應監控冰浴溫度。作業時需使用清潔衛生之器具，作業區域需保持乾淨。							
	9. 取肉時，應使用不銹鋼刀具，及清潔器皿，注意品需維持低溫，並避免微生物污染。							
	10. 產品凍結時，須注意凍結溫度與速度，也需注意凍結室之清潔狀況。							
	11. 產品包冰時，應注意凍結品溫，及浮冰狀況，及容器之清潔衛生。							
	12. 包裝區域應做適當區隔，避免交叉污染。							
衛生管理人員簽名								

覆核人_____

註：1. 判定：合格(✓)表示正常，不合格(×)表示出現異常。

2.頻率：1 次/批。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-8.水質檢驗及監測紀錄表

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			

覆核人_____

註：1.判定：合格(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。

2. pH 與水溫，每次生產時自行檢測。

3.使用水源需符合環境部發布之「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) 使用海水需確定符合飲用水標準，至少每年檢測一次

(5) 若製程直接使用自來水者(非經水塔蓄水)，可免測水質，唯須注意水質品質。

4.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-9.初級加工生產紀錄表

紀錄項目		作業日期	作業內容	簽名
原物料驗收	原料牡蠣驗收	年 月 日	□種類名稱＿＿＿＿＿＿＿＿ □大小＿＿＿＿＿＿＿＿粒/斤 □來源＿＿＿＿＿□數量＿＿＿＿公斤 □批號＿＿＿＿＿＿＿＿	
	包材驗收	年 月 日	□種類名稱＿＿＿＿＿＿＿＿ □大小＿＿＿＿＿＿＿＿粒/斤 □來源＿＿＿＿＿□數量＿＿＿＿公斤 □批號＿＿＿＿＿＿＿＿	
	清洗消毒用品驗收	年 月 日	□種類名稱＿＿＿＿＿＿＿＿ □來源＿＿＿＿＿＿＿＿ □數量＿＿＿＿＿＿＿＿公克(毫升) □批號＿＿＿＿＿＿＿＿	
	器皿工具驗收	年 月 日	□種類名稱＿＿＿＿＿＿＿＿ □來源＿＿＿＿＿＿＿＿ □數量＿＿＿＿＿＿＿＿	
原物料儲存	原料儲存	年 月 日	□原料名稱＿＿＿＿＿＿＿＿ □溫度＿＿＿＿＿□溼度＿＿＿＿＿ □儲存地點＿＿＿＿＿ □批號＿＿＿＿＿＿＿＿	
	包材儲存	年 月 日	□溫度＿＿＿＿＿□溼度＿＿＿＿＿ □儲存地點＿＿＿＿＿＿	
	清洗消毒用品儲存	年 月 日	□溫度＿＿＿＿＿□溼度＿＿＿＿＿ □儲存地點＿＿＿＿＿	
	器皿工具儲存	年 月 日	□溫度＿＿＿＿＿□溼度＿＿＿＿＿ □儲存地點＿＿＿＿＿	
初級加工生產作業	牡蠣外殼清洗	年 月 日	□原料名稱＿＿＿＿＿□溫度＿＿＿＿＿ □工作地點＿＿＿＿＿□溼度＿＿＿＿＿ □批號＿＿＿＿＿＿＿＿	
	置放	年 月 日	□產品名稱＿＿＿＿＿□溫度＿＿＿＿＿ □工作地點＿＿＿＿＿□鹽度＿＿＿＿＿ □批號＿＿＿＿＿＿＿＿	
	剝殼、冰浴保溫	年 月 日	□產品名稱＿＿＿＿＿□溫度＿＿＿＿＿ □工作地點＿＿＿＿＿□鹽度＿＿＿＿＿ □批號＿＿＿＿＿＿＿＿	
	牡蠣肉清洗	年 月 日	□產品名稱＿＿＿＿＿□溫度＿＿＿＿＿ □工作地點＿＿＿＿＿□鹽度＿＿＿＿＿ □批號＿＿＿＿＿＿＿＿	
	秤重包裝	年 月 日	□產品規格＿＿＿＿＿□溫度＿＿＿＿＿ □工作地點＿＿＿＿＿□數量＿＿＿＿＿ □批號＿＿＿＿＿＿＿＿	
	冷藏、冷凍	年 月 日	□產品名稱＿＿＿＿＿□溫度＿＿＿＿＿ □工作地點＿＿＿＿＿□數量＿＿＿＿＿	
運輸及銷售	運輸	年 月 日	□產品名稱＿＿＿＿＿□品溫＿＿＿＿＿ □運輸車溫度＿＿＿＿＿□數量＿＿＿＿＿ □批號＿＿＿＿＿＿＿＿	
	銷售	年 月 日	□產品名稱/規格＿＿＿＿□出貨對象＿＿＿＿＿ □儲藏溫度＿＿＿＿＿□數量＿＿＿＿＿ □批號＿＿＿＿＿＿＿＿	

覆核人＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

註：1.頻率：每批生產時。

2. 若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-10.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		

覆核人_____

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(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-11.成品集貨處理紀錄表

填表日期：　　年　月　日

原料

紀錄項目	紀　　錄　　內　　容
原料牡蠣進貨日期	年　　月　　日
進貨重量	公斤
進貨狀態	□活體　□ 冰鮮 _____℃　□其他_____

成品

紀錄項目	紀　　錄　　內　　容						
分級標準與比率	□ 大 _____（隻）/斤，約_____ (%) □ 中 _____（隻）/斤，約_____ (%) □ 小 _____（隻）/斤，約_____ (%) □ 格外　　，約_____ (%)						
生產產品 規格及數量	_____公斤／（盒、袋、包）數量 _____（盒、袋、包） _____公斤／（盒、袋、包）數量 _____（盒、袋、包） _____公斤／（盒、袋、包）數量 _____（盒、袋、包）						
產銷履歷標籤 使用記錄	類別	標籤型式	張數	輸入列印張數	標籤列印結果	剩餘張數	備註
	□購入 □列印	□大標籤 □小標籤			□使用標籤_____張 □作廢標籤_____張	□購入 □列印	
	□購入 □列印	□大標籤 □小標籤			□使用標籤_____張 □作廢標籤_____張	□購入 □列印	
包裝日期	年　　月　　日			包裝批號			
凍結溫度	庫溫_____℃；時間_____小時；位置_____ 庫溫_____℃；時間_____小時；位置_____						
成品儲存	庫溫_____℃ 位置_____						

填表人：

覆核人_____

註：1.頻率: 每批生產前後。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-12.成品檢驗紀錄表

檢驗日期	品名/批號 生產日期	檢查項目			檢測人/委託檢驗單位
		感官	大腸桿菌/群	其他	

覆核人_____

註：1.頻率： 每批生產後。

2.標準值：參照衛生福利部發布之「食品中微生物衛生標準」

(1) 大腸桿菌：50 MPN/g。

(2) VBN：25mg/100g

3.外包裝應完整不得受到污染。

4.不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。

5.可委託其他認證之檢驗單位，且需附上檢驗結果。

6.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-13.產品包裝標示檢查紀錄表

成品名稱				
製版及打樣日期				
檢查日期				
成品核對結果	□符合 □不符合			
審查紀錄	品管/製造		品管	
	品名	□驗證證書登載的品項名稱 □系統登載的品項名稱	原料名稱	(如為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。(單一原料製成且與前款品名完全相同者,得免標示原料名稱。) □單一原料 □二種(含)以上混合物
	淨重、容量、數量或度量		農產品經營者名稱、電話號碼及地址 **本項不得以通路商資訊取代。**	□農產品經營者名稱(與證書登載相符) □地址(登記地址或通訊地址) □電話號碼(可聯繫農產品經營者) □集團驗證應標示集團總部資訊
	產銷履歷農產品標章	□標章形狀與圖式符合規範 □標準字體符合規範 □文字顏色(白色) □圖案顏色(內部、外框) □大小比例是否符合規範	委託製造者 屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及其地址	□委託製造者名稱 □電話號碼 □地址
	追溯碼及驗證機構名稱	□追溯碼是否正確 □驗證機構	產銷履歷農產品資訊網之網址或二維條碼	https://taft.moa.gov.tw □網址是否正確
	過敏原資訊			

覆核人_____

註：1.頻率：每次套印包裝前或每次更換標籤時。

2.合格：(V)；不合格：(X)。

3.包裝標示依衛生機關所制定之法規標準辦理。

4.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表

填表日期：　　年　月　日

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					

覆核人＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

註：1.頻率：每天。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-15.產品銷售管理紀錄表

出貨單號碼		訂購日期		收款方式		配送方式	
出貨日期		訂購方式		業務員姓名			
客戶代號				通路屬性	□運販商 □大盤商 □通路業者 □其他	稅額狀態	□免稅 □應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式		□出售證明 □出售流程紀錄五聯單 □二聯 □三聯	
收件人姓名				客戶訂單號碼			
收件人地址				發票抬頭			
發票地址				備註			

訂單明細資料

銷售編號	產品名稱	體型大小(尾/斤、公克)	出貨總重(公斤)	單價(元)	小計(元)
				金額合計	元

5-16.包裝及運載紀錄表

記錄項目	記錄內容				
產品名稱		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	□晴天□陰天□雨天		
出貨對象					
運送方式	□冷凍運輸　□冷藏運輸　□常溫運輸				
產品重量	_____公斤，或_____包，或_____箱				
運輸公司	□_____公司；□自有運輸車				
運輸車車號		運送目的地			
裝載時車庫體溫度	℃	室外溫度	℃		
車輛檢驗	□衛生檢驗　□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	時間	溫度	
	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		

註：1.頻率:每次運載時。

2.判斷標準:車輛檢查合格(V)；車輛檢查不合格(X)。

(1)運輸車輛溫度記錄請依實際作業時間填寫。

(2)記錄頻率：每日至少兩次；上午、下午各記錄一次。

3.若同時運載多位客戶之貨品，出貨單請依照運送的時間順序排列，以備查。

5-17.出售流程紀錄五聯單

加工業者姓名				出貨總重	公斤（尾）
身分證字號				出貨時間	年　月　日　時　分
地　　址					
電　　話				工廠登記證號碼 □有：　　號 □無	
品　　項		規格	隻/斤		

運販業者姓名		登錄編號	
身分證字號		運輸車牌號	
電　　話		出貨總重	公斤（尾）
地　　址		出貨時間	年　月　日　時　分
		簽名/條碼	

進貨大盤商名稱		進貨總重	公斤（尾）
電　　話		進貨時間	年　月　日　時　分
地　　址		簽名/條碼	

批發商名稱		進貨總重	公斤（尾）
電　　話		進貨時間	年　月　日　時　分
地　　址		簽名/條碼	

註：本五聯單僅供單一貨源、單一流向使用，如販售予不同運販商、大盤商、批發商應分別開立本單。

（第一聯加工業者收存；第二聯運販業者收存；第三聯大盤商收存；第四聯批發商收存；第五聯零售業者收存）

5-18.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

覆核人_____

註：1.頻率：每次生產、銷售。

2.以單一品項分別作記錄。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

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

_____處理場	客訴案件處理標準程序書

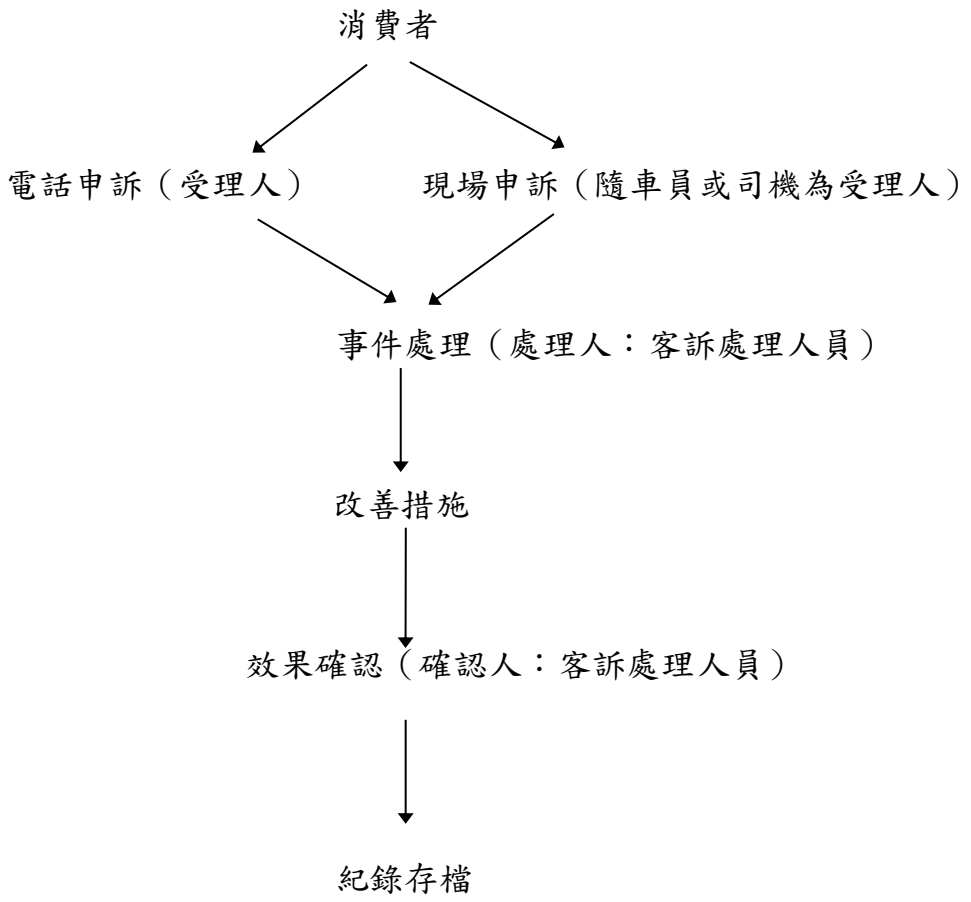
一、消費者申訴的處理準則：

1.範圍：追蹤改善、成品退貨及處理期限。

2.適用時機：客戶反映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.客訴案件處理紀錄表

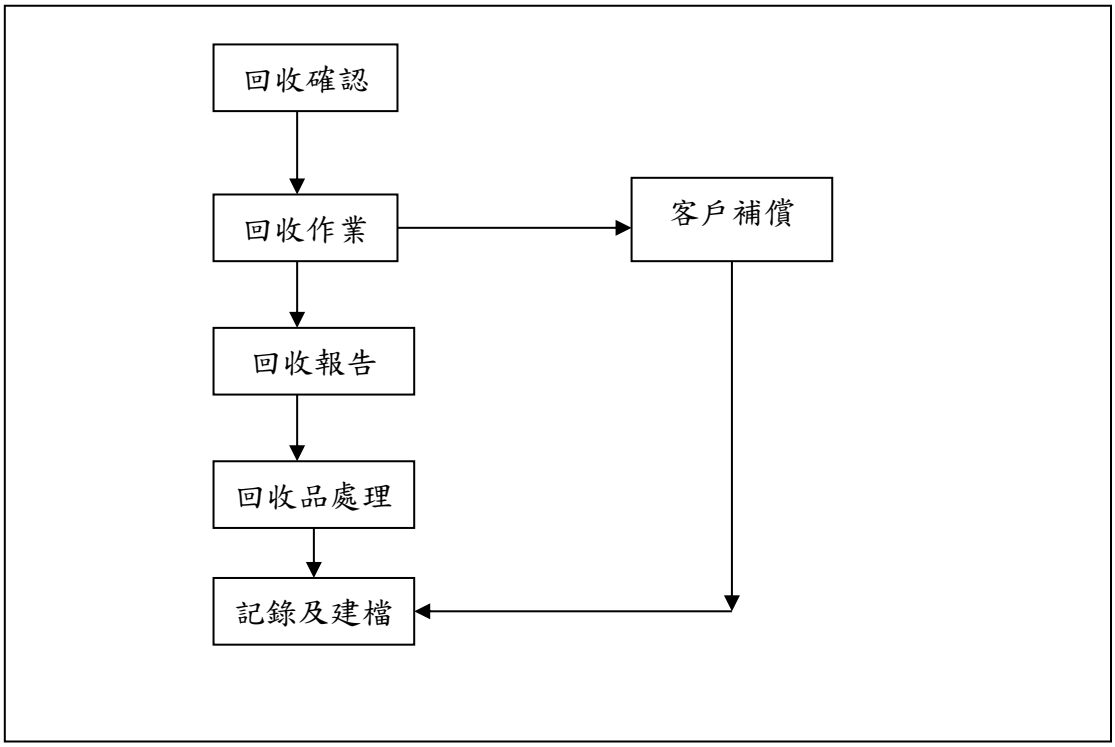
日期：_____

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			

註：頻率：不定期。

6-3.成品回收流程圖

_____處理場	成品回收流程



6-4.成品回收紀錄表

日期: _____

事項	說明與處理方式	負責人
回收原因		
回收數量		
回收方式	回收等級□第一級□第二級□第三級	
回收地點		
回收後處理方式		
確認及預防措施		

頻率：不定期，每次成品回收時

附註：

1.回收等級：

第一級：成品對民眾可能造成死亡或健康之重大危害者，或主管機關命其應回收者。

第二級：成品對民眾可能造成健康之危害者。

第三級：成品對民眾雖然不至造成健康危害，但其品質不符規定者。

2.回收層面：

消費者層面：回收深度達到個別消費者之層面。

零售商層面：回收深度達到販售場所之層面。

批發商層面：回收深度達到進口商、批發商等非直接售予消費者之層面。

註：頻率：不定期。

7.初級加工場自我查核表

初級加工場名稱：　　查核人：

查核日期：　　年　　月　　日至　　年　　月　　日

作業	分類		查核項目	執行頻度	查核結果
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練紀錄	每季	□不適用 □是 □否，說明_____
		資訊提供	從業人員健康檢查	一年	
			作業人員衛生自我檢查表	每次	
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次	□不適用 □是 □否，說明_____
	自我查核		初級加工場自我查核表	每季	□不適用 □是 □否，說明_____
原物料驗收	原料牡蠣驗收	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批	□不適用 □是 □否，說明_____
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表（附：合法標示與證明）		□不適用 □是 □否，說明_____
	清洗消毒用品				
	器皿工具				
儲藏設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	表倉儲清潔及管理紀錄表 (含降溫設備維護紀錄) 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	每週 每日	□不適用 □是 □否，說明_____
	包材儲藏				
	清洗消毒用品劑儲藏				
	器具儲藏				
初級加工生產作業	牡蠣外殼清洗	工作紀錄	作業場區環境清潔及管理紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表 初級加工生產紀錄表 器具、設施、機械設備維護紀錄表 成品檢驗紀錄表	每次 每半年 每次 每次 每批	□不適用 □是 □否，說明_____
	置放				
	剝殼、冰 浴保溫				
	牡蠣肉清洗				
包裝運輸及銷售	秤重包裝				
	冷藏、冷凍				
	運輸	人員操作 車輛管理 溫度控管	成品集貨處理紀錄表 產品包裝標示檢查紀錄表 包裝及運載紀錄表	每批	□不適用 □是 □否，說明_____
	銷售	出貨紀錄	產品銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表		□不適用 □是 □否，說明_____