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

九孔、鮑魚、鳳螺初級處理

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	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	11
4.	初級加工及衛生消毒標準作業書	13
	4-1.初級加工流程標準作業書	13
	4-2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書	20
	4-3.衛生消毒標準作業書	21
5.	初級加工生產履歷紀錄簿	22
	5-1.生鮮處理場基本資料	23
	5-2.生鮮處理場簡易平面圖	24
	5-3.原料之產銷履歷文件	25
	5-4.資材驗收及使用管理紀錄表	26
	5-5.作業人員衛生自我檢查表	27
	5-6.倉儲清潔及管理紀錄表	28
	5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表	29
	5-8.水質檢驗及監測紀錄表	30
	5-9.初級加工生產紀錄表	31
	5-10.器具、設施、機械設備維護紀錄表	32
	5-11.成品集貨處理紀錄表	33
	5-12.成品檢驗紀錄表	34
	5-13.產品包裝標示檢查紀錄表	35
	5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	36
	5-15.產品銷售管理紀錄表	37
	5-16.包裝及運載紀錄表	38
	5-17.出售流程紀錄五聯單	39
	5-18.產品庫存紀錄表	40
6.	客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖	41
	6-1.客訴案件處理程序書	41
	6-2.客訴案件處理紀錄表	42
	6-3.成品回收流程圖	43
	6-4.成品回收紀錄表	44
7.	初級加工場自我查核表	45

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：_____

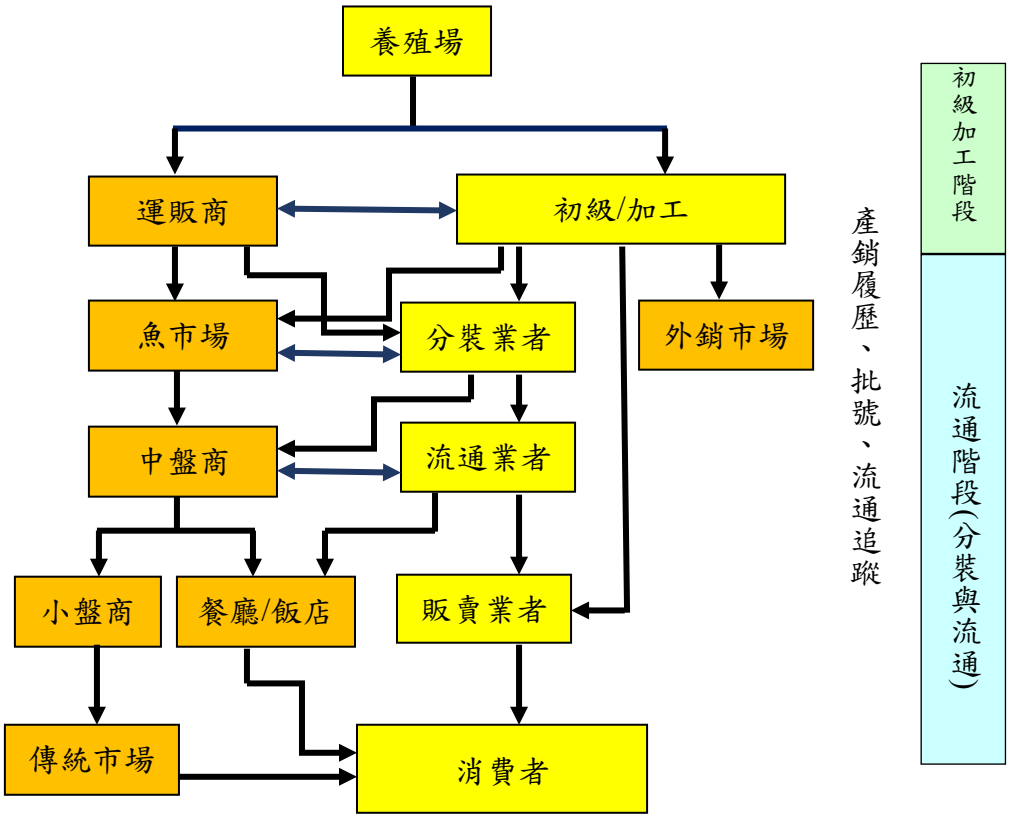
地址：_____

電話：_____

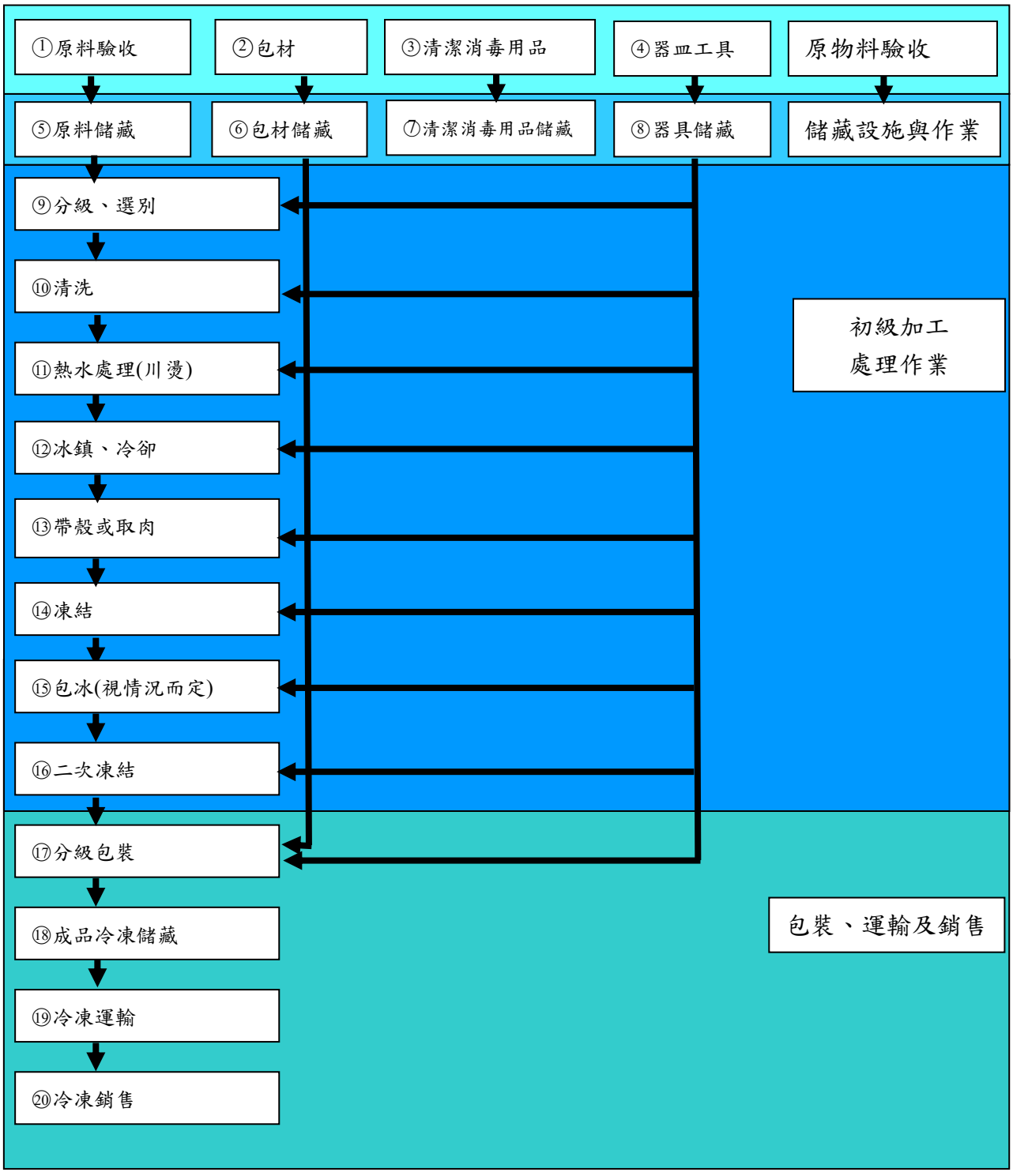
中華民國　　年　　月　　日

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	• 原料驗收	• 九孔、鮑魚、鳳螺	• 動物用藥 • 病原菌 • 泥土 • 殼破損 • 夾雜物	• 死九孔、鮑魚、鳳螺 • 原料九孔、鮑魚、鳳螺不當使用水產動物用藥 • 病原菌污染 • 破殼	• 產銷履歷驗證合格場原料 • 抽樣檢測驗收控管	• 原料九孔、鮑魚、鳳螺之產銷履歷文件 • 原料九孔、鮑魚、鳳螺檢測報告 • 原料九孔、鮑魚、鳳螺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
	• 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 • 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表	
	• 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	• 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表	
	• 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		

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
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	• 原料儲藏 • 包材儲藏 • 清潔消毒用品儲藏 • 器具儲藏	• 倉儲設施 • 衛生狀況	• 原料九孔、鮑魚、鳳螺已死亡 • 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 • 控管九孔、鮑魚、鳳螺儲存環境 • 溫濕度控管 • 蟲鼠害防治 • 定期清潔、消毒	• 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表	儲藏場區環境需符合「食品良好衛生規範準則」
初級加工生產作業							
初級加工生產作業	• 分級、選別	• 原料 • 作業人員 • 容器、用具 • 環境、設施	• 原料(九孔、鮑魚、鳳螺)完整性不裂殼 • 已死亡之原料 • 污染物	• 裂殼九孔、鮑魚、鳳螺，造成物理性危害 • 死亡之原料造成生物性及學性危害 • 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 分級區域環境、設施衛生不佳 • 分級時間過長 • 廢棄物未處理乾淨	• 確實執行選別作業 • 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具容器 • 選別區域環境與設施維持整潔 • 已死亡之原料、廢棄物應儘速移除並清理乾淨	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 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	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
	• 清洗	• 原料 • 作業人員 • 水源 • 容器、用具 • 環境、設施	• 原料裂殼 • 泥土 • 生物性危害 • 夾雜物、污染物	• 裂殼或死亡之九孔、鮑魚、鳳螺 • 清洗不完全 • 操作人員衛生不佳 • 水質不佳 • 用具容器衛生條件不佳	• 確實執行清洗與選別作業 • 落實人員操作衛生管理 • 水質符合衛生標準 • 使用衛生	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 5-8.	加工作

				• 處理區域環境、設施衛生不佳	清潔用具容器。 • 清洗區域環境與設施維持整潔	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	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
	• 熱水處理(川燙)	• 作業人員 • 海水水質 • 熱水溫度 • 容器、用具 • 環境、設施	• 夾雜物 • 污染物	• 操作人員衛生不佳 • 海水水質不潔、熱水溫度不足 • 用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 交叉污染	• 落實人員操作衛生管理 • 配置鹽水，使用自來水加入食品級食鹽 • 水溫檢測確實管理 • 使用衛生清潔用具容器 • 清洗區域環境與設施維持整潔		
	• 冰鎮、冷卻	• 作業人員 • 水質、水溫 • 容器、用具 • 環境、設施	• 夾雜物 • 污染物	• 操作人員衛生不佳 • 冷卻水質不佳、水溫過高 • 用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 交叉污染	• 落實人員操作衛生管理 • 加強冷卻水質管理 • 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	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 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	
初級加工生產作業	•帶殼或取肉	• 九孔、鮑魚、鳳螺半成品 • 低溫管理	• 夾雜物 • 微生物污染與滋長	• 取肉(帶殼)內臟破裂半成品被污染 • 取出之九	• 取肉時須注意避免交叉污染及低溫管	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表	

		• 作業人員 • 容器、刀具、用具 • 環境、設施		孔、鮑魚、鳳螺肉未做好低溫管理 • 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 • 交叉污染	理 • 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	• 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 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	
初級加工生產作業	• 凍結	• 九孔、鮑魚、鳳螺半成品 • 作業人員 • 容器、用具 • 環境、設施 • 凍結設備 • 凍結溫度與速度	• 夾雜物 • 微生物污染與滋長	• 半成品凍結品溫不足 • 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 • 凍結速度慢 • 交叉污染	• 半成品凍結品溫確實達到-18℃ • 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 • 凍結操作流程流暢	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 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	

	• 包冰 (視情況而定	• 已凍結九孔、鮑魚、鳳螺半成品 • 作業人員 • 水質、水溫 • 容器、用具 • 環境、設施	• 夾雜物 • 微生物污染與滋長	• 已凍結九孔、鮑魚、鳳螺之半成品溫度不足 • 水質不潔、水溫過高 • 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 • 交叉污染	• 已凍結九孔、鮑魚、鳳螺之半成品溫度應低於-18℃ • 包冰冰水維持有伏冰之狀態 • 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	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 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	
初級加工生產作業	•二次凍結	• 已包冰九孔、鮑魚、鳳螺半成品 • 作業人員 • 容器、用具 • 環境、設施 • 凍結設備 • 凍結溫度與速度	• 夾雜物 • 微生物污染與滋長	• 半成品凍結品溫不足 • 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 • 凍結速度慢 • 交叉污染	• 半成品凍結品溫確實達到-18℃ • 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 • 凍結操作流程流暢	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 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	

包裝、運輸及銷售							
包裝、運輸及銷售	• 分級包裝	• 凍結半成品 • 作業人員 • 包材、容器、用具 • 環境、設施 • 包裝機	• 包材夾雜物 • 微生物污染與滋長	• 凍結產品品溫過高 • 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 • 交叉污染	• 確實執行半成品品溫管理 • 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	• 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 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 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	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
	• 成品冷凍儲藏	• 凍結成品品溫與品質 • 作業人員 • 凍結溫度 • 環境、設施	• 微生物污染與滋長	• 凍結成品品溫過高、儲藏變質 • 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	• 確實執行成品品溫管理 • 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	• 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 • 5-11 成品集貨處理紀錄表 • 5-12. 成品檢驗紀錄表 • 5-14. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 • 5-15. 產品銷售管理紀錄表	

					倉儲環境衛生管理及溫度應低-18℃		
包裝、運輸及銷售	• 冷凍運輸	• 產品品溫 • 作業人員 • 運輸車輛 • 品溫	• 運輸車夾雜物 • 微生物污染與滋長	• 產品品溫過高 • 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	• 確實執行成品品溫管理 • 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	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-13. 產品包裝標示檢查紀錄表 • 5-16. 包裝及運載紀錄表	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
	• 冷凍銷售	• 銷售人員 • 成品品溫 • 環境、設施	• 販售點夾雜物 • 微生物污染與滋長	• 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	• 確實執行成品品溫管理 • 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，符合產銷履歷相關規定之內容	• 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 • 5-11. 成品集貨處理紀錄表 • 5-12. 成品檢驗紀錄表 • 5-14. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 • 5-15. 產品銷售管理紀錄表 • 5-17. 出售流程記錄五聯單 • 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)	每批
	清潔消毒用品			
	器皿工具			
儲存設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	倉儲清潔及管理紀錄表 器具、設施、機械設備維護紀錄表	每週 每次
	包材儲藏			
	清潔消毒用品儲藏			
	器具儲藏			
初級加工生產作業	分級、選別	工作紀錄	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) 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 成品檢驗紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度記錄表	每批 每次 每半年 每次 每批 每日
	清洗			
	熱水處理(川燙)			
	冰鎮、冷卻			
	帶殼或取肉			
	凍結			
	包冰 (視情況而定)			
	二次凍結			
包裝運輸及銷售	分級包裝	人員操作 車輛管理 溫度控管	初級加工生產紀錄表	每次
			器具、設施、機械設備維護紀錄表	每次

	成品冷凍儲藏 冷凍運輸		成品檢驗紀錄表 包裝及運載紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	每批 每次 每日
	冷凍銷售	出貨紀錄	成品集貨處理紀錄表 產品包裝標示檢查紀錄表 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	每次 每批 每次 每批 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. 原料的選擇：應挑選新鮮、活體、無病態、受傷、生病的原料。 2. 每次生產時,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，應以自有原料明確紀錄，並具有可追溯與追蹤性。 1-3. 原料之使用應確實遵照先進先出的原則。 1-4. 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，並符合衛生福利部公告之「食品器具容器包裝衛生標準」。
2.原物料儲藏	1. 原料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. 原料進場應即時處理，未能處理之原料，應放置於塑膠籃中，並注意避免外界因素導致死亡。 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的作業。 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。
3.分級、選別	1. 作業人員穿著整潔的工作服,以目測方法,將裂殼、死亡之原料挑選出。 2. 選別後九孔、鮑魚、鳳螺均為維持	3-1. 落實人員操作衛生管理,及使用衛生清潔用具容器。選別區域環境與設施維持整潔。 3-2. 製程中確實遵循先進先出之原則，

	在存活的狀態下。 3. 進行選別時，應使用乾淨之器具或設備，且應注意環境衛生。 4. 廢棄物應儘速移除並清理乾淨。	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。 3-3. 以設備做為選別，應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。 3-4. 作業人員應具備自主檢查能力，以確定已死亡之九孔、鮑魚；鳳螺等原料，必要時得排除裂殼不良或不合格之原料。 3-5. 初級選別現場應有適當區隔以避免交叉污染。 3-6. 針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。已死亡之原料、廢棄物應儘速移除並清理乾淨。 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。
4.清洗	1. 作業人員穿著整潔的工作服，將九孔、鮑魚、鳳螺用清水清洗。清洗時，操作人員利用乾淨水源清洗表面，去除泥土，夾雜物。 2. 進行清洗時，應使用乾淨之器具或設備，且應注意清洗區域環境衛生。 3. 清洗後之廢棄物、夾雜物應儘速移除並清理乾淨。	4-1. 落實人員操作衛生管理，及使用衛生清潔用具容器。 4-2. 清洗原料用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準。 4-3. 製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合食品安全衛生及作業迅速之要求，降低污染的可能性。 4-4. 作業人員應具備自主檢查能力，以確定清洗乾淨，去除夾雜物與泥土。 4-5. 加工現場應有適當區隔以避免交叉污染。 4-6. 針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。 4-7. 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。

5.熱水處理(川燙)	1. 將清洗乾淨之九孔、鮑魚、鳳螺以飲用水標準之清水，依其特性，以熱水處理(川燙)，熱水溫度、處理時間，依原料特性調整。 2. 熱水處理(川燙)時，操作人員應注意衛生，及使用清潔容器、用具等，並注意處理區域環境、設施，避免交叉污染。	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。 5-2. 作業人員應具備自主檢查能力，以確定熱水處理(川燙)之程序。 5-3. 熱水處理(川燙)作業應與加工現場適當區隔以避免交叉污染。 5-4. 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。 5-5. 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後才可以使用。 5-6. 針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。 5-7. 熱水處理(川燙)於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，並依加熱處理後之水質狀況，勤換水。 5-8. 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。
6.冰鎮、冷卻	經加熱處理(川燙)後之半成品，置於冷水中冷卻，取出滴乾後，並維持低溫狀態。或以冰浴，進行冰鎮降溫，使其維持在低溫下。	6-1. 製程中作為冷卻用水、用冰，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，隨時排除不良之半成品。 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，避免交叉污染。 6-4. 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。

7.帶殼或取肉	1. 冷卻後之半成品，若不取肉，直接至於容器中，進行凍結處理。 2. 若需取肉之半成品，以刀具(九孔、鮑魚)或針狀用具(鳳螺)，執行取肉作業。 3. 取出之肉與外殼分開放置，並保持取出肉維持低溫。 4. 去肉之外殼，宜做好廢棄物處理，避免隨意丟置，產生臭味，造成交叉污染。	7-1. 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。 7-2. 取肉後，應置於低溫以降低微生物生長及其他污染的可能性。取肉時，應針對異物混入產品之問題，應有效防止污染及管理措施。 7-3. 使用取肉刀具、用具，放置半成品肉之容器，以容易清洗，不鏽鋼材質為主。 7-4. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良半成品或成品。 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。
8.凍結	1. 將帶殼或取肉之半成品進行凍結處理。使用適當容器裝載，儲放於-18℃以下凍結庫冷凍，避免凍結速度過慢。 2. 應確定凍結後產品品溫低於-18℃。	8-1. 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。 8-2. 凍結時應針對異物混入產品之問題，污染的可能性，應有效防止污染及管理措施。 8-3. 凍結機械設備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。 8-4. 凍結後之品溫應能維持在-18℃以下，以確保產品之優良品質。 8-5. 定期監控冷凍庫溫度，必要時裝設自動警報設備。 8-6. 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。

9.包冰(視情況而定)	凍結後的半成品，若需進行包冰，利用 1~3℃的自來水，將已凍結產品用有孔洞之容器裝載，浸於其中，數秒後取出，形成冰膜(冰衣)覆之。須盡速處理，並遺至凍結庫，進行二次凍結。	9-1. 製程中作為包冰作業用水、用冰，需符合「飲用水水質標準」。 9-2. 包冰時，已凍結的半成品須注意其品溫，以確保在包冰作業時，避免品溫大幅上升。 9-3. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良半成品或成品。 9-4. 針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。如容器清潔度與包冰水質、作業環境。 9-5. 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。
10.二次凍結	1. 將已包冰作業之帶殼或取肉之半成品進行二次凍結處理。使用塑膠容器裝載，儲放於-18℃以下凍結庫凍結。 2. 應確定凍結後產品品溫低於-18℃。	10-1. 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。 10-2. 凍結時應針對異物混入產品之問題，污染的可能性，應有效防止污染及管理措施。 10-3. 凍結機械設備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。 10-4. 凍結後之品溫應能維持在-18℃以下，以確保產品之優良品質。 10-5. 定期監控冷凍庫溫度，必要時裝設自動警報設備。 10-6. 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。
11.分級包裝	將已冷凍九孔、鮑魚、鳳螺之成品依其大小進行分級，以耐凍之塑膠袋，依重量規格所需進行稱重與包裝。貼上標籤、打印製造日期。	11-1. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良或不合格之半成品或成品。 11-2. 包裝時需注意區域環境衛生，區隔污染物，避免在高溫環境下操

		作，以降低水產品微生物滋長。 11-3. 注意所用包材、容器及環境清潔，秤量器具需精確，避免重量不足。 11-4. 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。 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。
12.成品冷凍儲藏	1. 將包裝好之成品，進行冷凍儲藏，儲放於-18℃冷凍庫，出貨前再行紙箱裝箱。 2. 包裝凍結產品後，使用塑膠容器裝載，儲放於-18℃冷凍庫，出貨前再行紙箱裝箱。 3. 成品經包裝後裝箱，需確保產品的新鮮及凍結品維持狀態。 4. 產品須符合以下標準： (1) 冷凍水產品中心溫度需低於-18℃。 (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。 (3) 大腸桿菌：50 MPN/g 以下。 (4) VBN：25mg/100g 以下。 (5) 藥物殘留：需符合動物用藥殘留標準。	12-1. 需注意冷凍溫度、所用容器及環境清潔，與產品排列方式，凍藏產品，避免儲藏質變。 12-2. 凍結機械設備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。 12-3. 凍結後之品溫應能維持在-18℃以下，以確保產品之優良品質。 12-4. 定期監控冷凍庫溫度，必要時裝設自動警報設備。 12-5. 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。
13.冷凍運輸	1. 接單後與販運商聯繫預定運輸時程/日期。 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。	13-1.冷凍運輸車的溫度需維持在冷凍狀態，並注意清潔狀況。
14.冷凍銷售	成品出貨對象與數量應確實紀錄確實，並可追蹤與追溯。	14-1.成品應經確認合格後才可以出貨。成品必要時應每批次留樣保存，保存至有效日期。 14-2.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。 14-3.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。 14-4.冷凍水產品中心溫度需低於-18℃。 14-5.不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。 14-6.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

九孔、鮑魚、鳳螺初級處理

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.原料之產銷履歷文件

原料名稱:_____

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							

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								

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 _____%	

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(V)表示正常，不合格(X)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) 外部檢驗每半年檢測一次、內部檢驗每月一次。

(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			作業內容	操作人員簽名
原物料驗收	原料驗收	年 月 日	□種類名稱＿＿＿＿ □大小＿＿＿＿個/公斤 □來源＿＿＿＿□數量＿＿＿＿公斤 □批號＿＿＿＿	
	包材驗收	年 月 日	□種類名稱＿＿＿＿ □大小＿＿＿＿個/公斤 □來源＿＿＿＿□數量＿＿＿＿公斤 □批號＿＿＿＿	
	清潔消毒用品	年 月 日	□種類名稱＿＿＿＿ □來源＿＿＿＿ □數量＿＿＿＿公克(毫升) □批號＿＿＿＿	
	器皿工具	年 月 日	□種類名稱＿＿＿＿ □來源＿＿＿＿ □數量＿＿＿＿ □清洗清潔＿＿＿＿	
初級加工生產作業	分級、選別	年 月 日	□衛生管理＿＿＿＿□分級容器＿＿＿＿	
	清洗	年 月 日	□溫度＿＿＿＿□時間＿＿＿＿ □衛生管理＿＿＿＿□其他＿＿＿＿	
	熱水處理(川燙)	年 月 日	□水溫＿＿＿＿□清洗脫殼＿＿＿＿ □衛生管理＿＿＿＿□水質管理＿＿＿＿	
	冰鎮、冷卻	年 月 日	□場區溫度＿＿＿＿□先進先出＿＿＿＿ □衛生管理＿＿＿＿□其他＿＿＿＿	
	帶殼或取肉	年 月 日	□場區溫度＿＿＿＿□先進先出＿＿＿＿ □衛生管理＿＿＿＿□其他＿＿＿＿	
	凍結	年 月 日	□水質、水溫＿＿＿＿□清潔程度＿＿＿＿ □衛生管理＿＿＿＿□其他＿＿＿＿	
	包冰(視情況而定)	年 月 日	□水質、水溫＿＿＿＿□先進先出＿＿＿＿ □衛生管理＿＿＿＿□其他＿＿＿＿	
	二次凍結	年 月 日	□場區溫度＿＿＿＿□設備清潔度＿＿＿＿ □衛生管理＿＿＿＿□容器＿＿＿＿	
	分級包裝	年 月 日	□場區溫度＿＿＿＿□產品規格＿＿＿＿ □數量＿＿＿＿□批號＿＿＿＿ □衛生管理＿＿＿＿□其他＿＿＿＿	
	成品冷凍儲藏	年 月 日	□凍結溫度＿＿＿＿□凍結時間＿＿＿＿ □凍藏溫度＿＿＿＿□數量＿＿＿＿ □衛生管理＿＿＿＿□其他＿＿＿＿	
包裝、運輸及銷售	冷凍運輸	年 月 日	□產品名稱＿＿＿＿□品溫＿＿＿＿ □運輸車溫度＿＿＿＿□數量＿＿＿＿ □批號＿＿＿＿□衛生管理＿＿＿＿	
	冷凍銷售	年 月 日	□產品名稱/規格＿＿＿＿□出貨對象＿＿＿＿ □儲藏溫度＿＿＿＿□數量＿＿＿＿ □批號＿＿＿＿□衛生管理＿＿＿＿	

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
原料進貨日期	年　月　日
規格及數量	□ 大 _____公克/個 □ 中 _____公克/個 □ 小 _____公克/個 □ 格外
使用規格及數量	□ 大 _____公克/個 □ 中 _____公克/個 □ 小 _____公克/個 □ 格外
進貨狀態	□活體　□其他_____

成品

紀錄項目	紀　錄　內　容						
分級標準與比率	□ 特大_____（尾、片、個、付）/斤，約_____ (%) □ 大 _____（尾、片、個、付）/斤，約_____ (%) □ 中 _____（尾、片、個、付）/斤，約_____ (%) □ 小 _____（尾、片、個、付）/斤，約_____ (%) □ 格外　　，約_____ (%)						
生產產品 規格及數量	□ 大 _____公克/（盒、袋、包）數量 _____ □ 中 _____公克/（盒、袋、包）數量 _____ □ 小 _____公克/（盒、袋、包）數量 _____						
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	總生菌數	大腸桿菌/群	

覆核人_____

註：1.頻率：至少每年一次。

2.標準值：參照衛生福利部發布之「冷凍食品類衛生標準」(冷凍鮮魚介類)：

(1) 大腸桿菌：50 MPN/g

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 □水產品出售流程紀錄五聯單	
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 (隻/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	運輸車輛溫度記錄(℃)				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

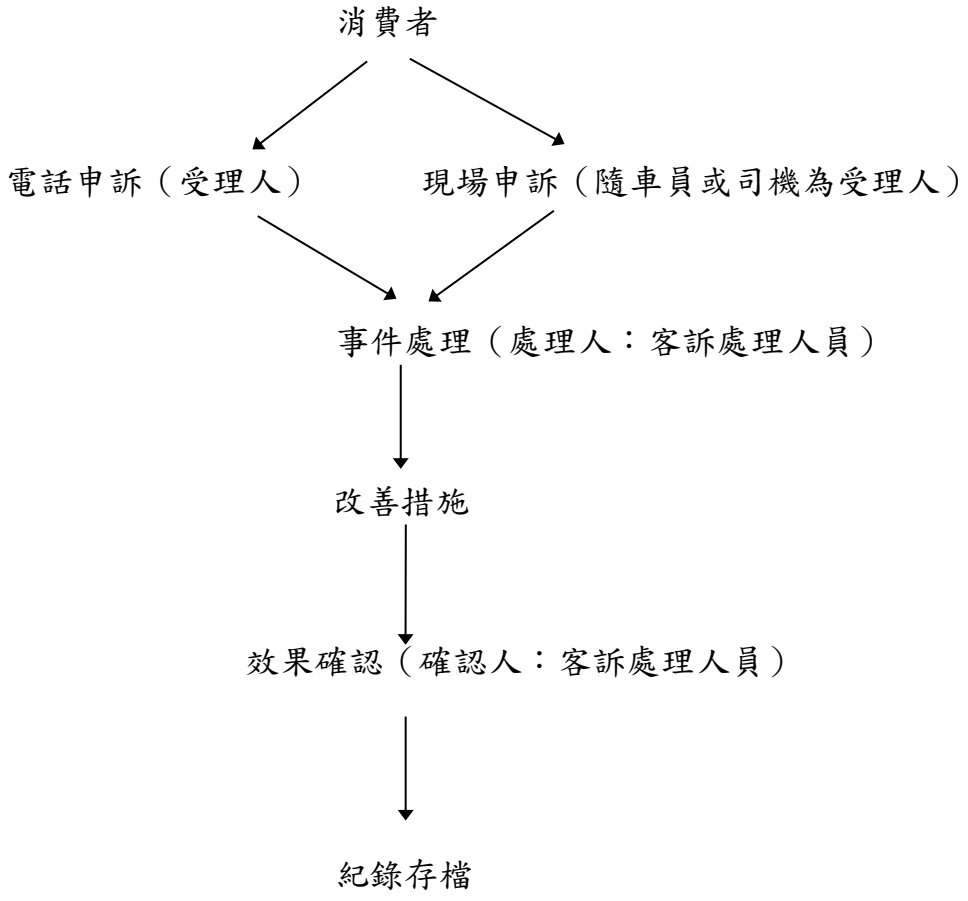
一、消費者申訴的處理準則：

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

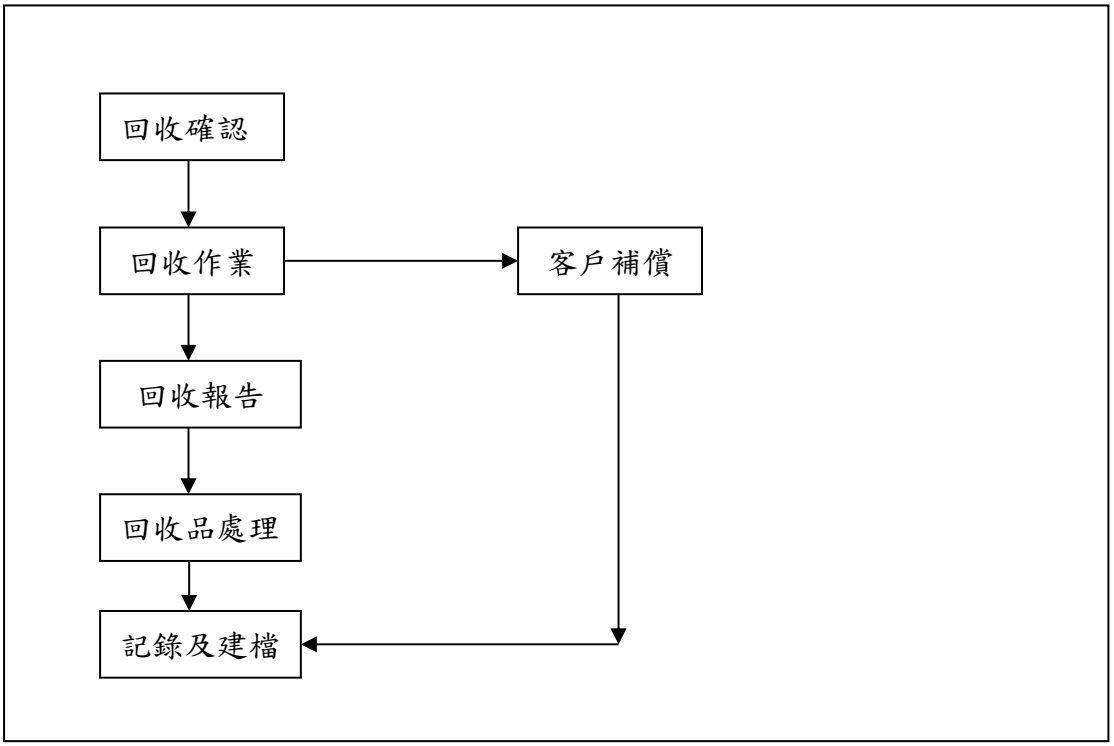
日期：_____

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	□不適用 □是 □否，說明_____
			作業人員衛生自我檢查表	每次	□不適用 □是 □否，說明_____
	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 清潔消毒用品 器皿工具		資材驗收及使用管理紀錄表(附：合法標示與證明)	每批	□不適用 □是 □否，說明_____
儲存設施與作業	原料儲藏 包材儲藏 清潔消毒用品儲藏 器具儲藏	清潔衛生管理	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 每次	□不適用 □是 □否，說明_____
初級加工生產作業	分級、選別 清洗 熱水處理(川燙) 冰鎮、冷卻 帶殼或取肉 凍結 包冰 (視情況而定)	工作紀錄	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) 作業場區環境清潔及管理紀錄表	每次 每次	□不適用 □是 □否，說明_____
			水質檢驗及監測紀錄表	每半年	□不適用 □是 □否，說明_____
			初級加工生產紀錄表 成品檢驗紀錄表	每次 每批	□不適用 □是 □否，說明_____

作業	分類		查核項目	執行頻度	查核結果
	二次凍結		冷藏/冷凍庫溫度記錄表	每日	
包裝運輸及銷售	分級包裝	人員操作 車輛管理 溫度控管	初級加工生產紀錄表	每次	
	成品冷凍儲藏		器具、設施、機械設備維護紀錄表 成品檢驗紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度記錄表	每次 每批 每日	□不適用 □是 □否，說明_____
	冷凍運輸		包裝及運載紀錄表	每次	
	冷凍銷售	出貨紀錄	成品集貨處理紀錄表 產品包裝標示檢查紀錄表 產品銷售管理紀錄表 包裝及運載紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表	每次 每次 每批 每批 每批	□不適用 □是 □否，說明_____