

行政院農業委員會公告

中華民國 106 年 3 月 22 日

農授漁字第 1061346413B 號

主 旨：公告「甲魚（鰲）初級處理臺灣良好農業規範（TGAP）」，並自即日生效。  
依 據：產銷履歷農產品驗證管理辦法第五條。

# 臺灣良好農業規範

## 甲魚(鰲)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、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
- 3、初級加工生產及出貨作業查核表
- 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
  - 4.2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書
  - 4.3.衛生消毒標準作業書
- 5、初級加工生產履歷紀錄簿
  - 5.1.生鮮處理場基本資料
  - 5.2.生鮮處理場簡易平面圖
  - 5.3.原料甲魚之進貨紀錄表
  - 5.4.資材管理紀錄表
  - 5.5.倉儲清潔及管理紀錄表
  - 5.6.作業場區環境清潔及管理紀錄表
  - 5.7 水質檢驗及監測紀錄表
  - 5.8.生產初級加工紀錄表
  - 5.9.器具、設施機械設備維護紀錄表
  - 5.10.成品集貨處理紀錄表
  - 5.11.成品管理紀錄表
  - 5.12.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表
  - 5.13.產品銷售管理紀錄表
  - 5.14.包裝及運載紀錄表
  - 5.15.產品庫存紀錄表
- 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
  - 6.2.成品回收流程圖
  - 6.3.客訴案件處理紀錄表
  - 6.2.成品回收紀錄表

## 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

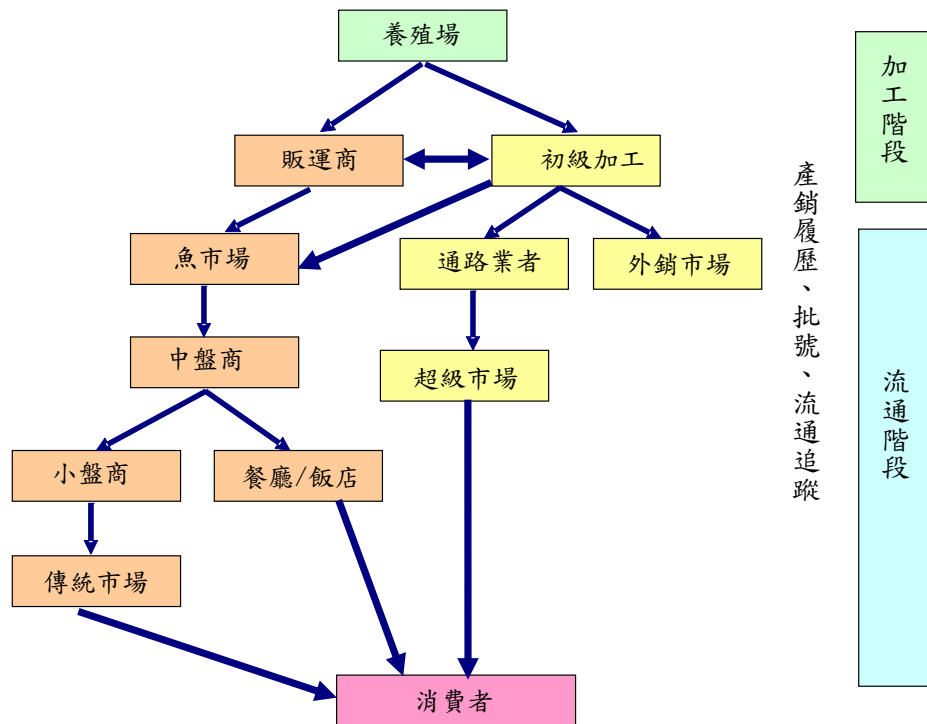
年

月

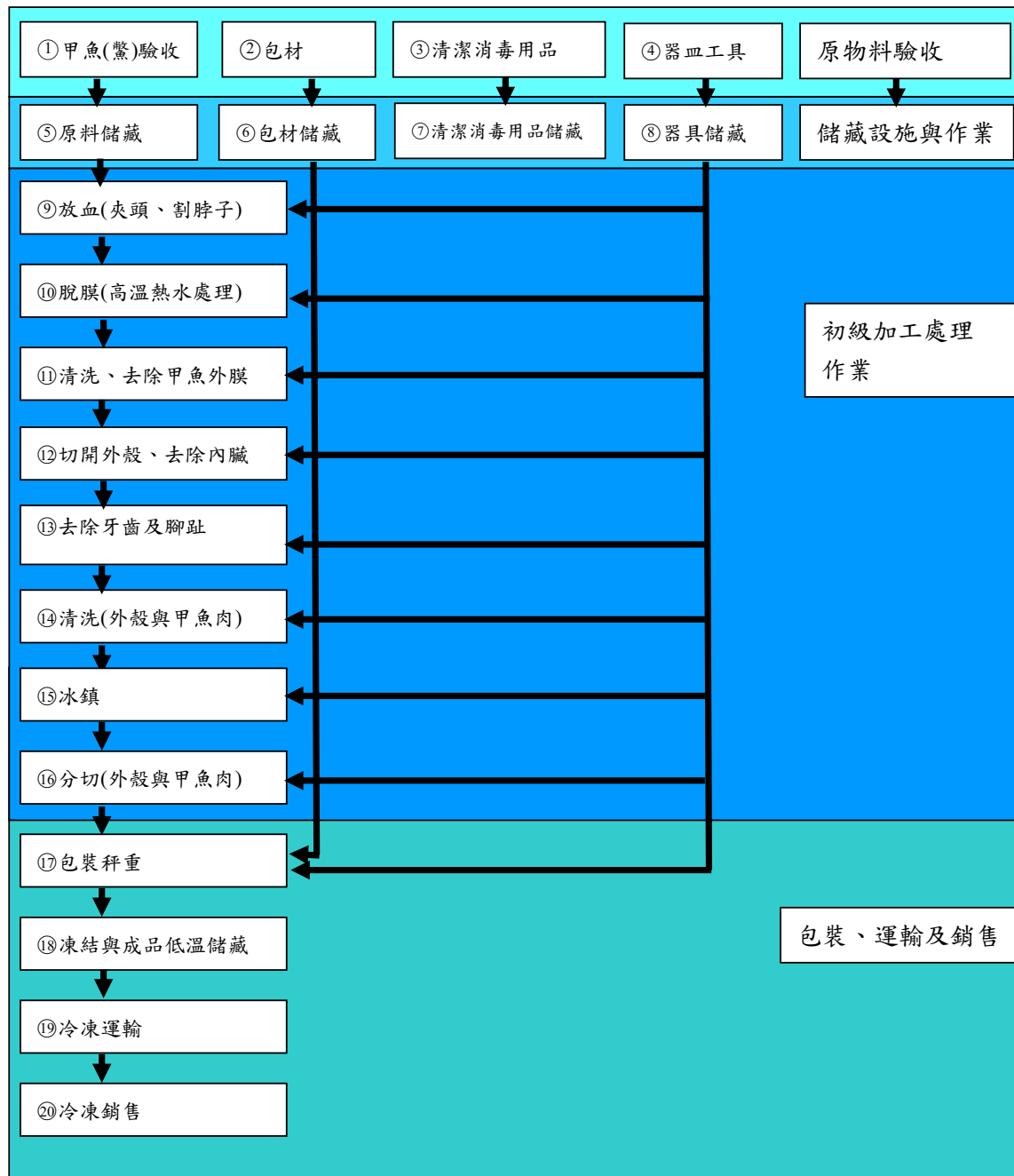
日

## 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

[illegible]

	⑧ 器具儲藏				治 • 定期清潔、消毒		生規範準則」
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"> <li>作業人員</li> <li>容器、刀具、用具</li> <li>環境、設施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>放血不完全血塊夾雜物</li> <li>微生物污染與滋長</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>操作人員衛生不佳</li> <li>刀具、用具容器衛生條件不佳</li> <li>放血區域環境、設施衛生不佳</li> <li>放血溫度過高與時間過長</li> <li>廢棄物未處理乾淨</li> <li>交叉污染</li> <li>微生物污染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>落實人員操作衛生管理</li> <li>使用衛生清潔刀具、用具容器。</li> <li>放血區域環境與設施維持整潔</li> <li>控制放血溫度與時間條件</li> <li>廢棄物應儘速移除並清理乾淨</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業場區環境清潔及管理紀錄表</li> <li>製造加工紀錄表</li> </ul>	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"> <li>作業人員</li> <li>熱水溫度</li> <li>容器、用具</li> <li>環境、設施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>夾雜物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>操作人員衛生不佳</li> <li>用具容器衛生條件不佳</li> <li>處理區域環境、設施衛生不佳</li> <li>脫膜溫度不足</li> <li>交叉污染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>落實人員操作衛生管理</li> <li>使用衛生清潔用具容器。</li> <li>脫膜區域環境與設施維持整潔</li> <li>確定脫膜溫度與時間</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業場區環境清潔及管理紀錄表</li> <li>水質檢驗及監測紀錄表</li> <li>製造加工紀錄表</li> </ul>	

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

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

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

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

## 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	• 購入驗收	• 資材驗收及使用管理紀錄表（附：合法標示與證明）				
	④器皿工具		• 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						

包裝運輸及銷售	⑭ 清洗(外殼與甲魚肉)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 水質檢驗及監測紀錄表</li> <li>• 成品溯源紀錄表</li> <li>• 成品檢測紀錄表</li> <li>• 倉儲清潔及管理紀錄表</li> <li>• 器具、設施機械設備維護紀錄表</li> </ul>	每半年			
	⑮ 冰鎮			每次			
	⑯ 分切(外殼與甲魚肉)			每批			
	⑰ 包裝秤重			每次			
	⑱ 凍結與成品低溫儲藏			每次			
	⑲ 冷凍運輸	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 人員操作</li> <li>• 車輛管理</li> <li>• 溫度控管</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 倉儲清潔及管理紀錄表</li> <li>• 器具、設施機械設備維護紀錄表</li> <li>• 包裝及運載紀錄表</li> </ul>	每週 每次 每次	每季一次以上		
	⑳ 冷凍銷售	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 出貨紀錄</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表</li> <li>• 產品銷售管理紀錄表</li> <li>• 包裝及運載紀錄表</li> <li>• 產品庫存紀錄表</li> </ul>	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	<ol style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>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。</li><li>3.原物料包裝以目測檢查應完整，外觀應符合品質要求。</li><li>4.需有標示有效日期之物料，應清楚標示有效日期。</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1-1.原料甲魚需檢附產銷履歷驗證合格文件。</li><li>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。</li><li>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。</li><li>1-4.原料之使用應確實遵照先進先出的原則。</li><li>1-5.原物料必要時須抽樣檢測藥物殘留病原菌。</li><li>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」。</li></ol>
2.原物料儲藏	<ol style="list-style-type: none"><li>1.原料甲魚須維持存活的儲存狀態，續養時應避免死亡。</li><li>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)。</li><li>3.清潔消毒用藥劑應設置專櫃存放，並由專人負責管理。</li><li>4.應落實倉儲衛生管理，經常保持倉儲區域的清潔。</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>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。</li><li>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。</li><li>2-4.儲存物品應離牆離地並隨時保持清潔。</li><li>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</li></ol>

		<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℃ 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>

7.清洗(外殼與甲魚肉)	<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>
8.冰鎮	<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>
9.分切(外殼與甲魚肉)	<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：3.0×10<sup>6</sup> 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	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。	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。 12-2.成品應經過品質檢驗確認測試合格才可以出貨。 12-3.成品應每批次留樣保存，保存至有效日期。 12-4.成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。 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。 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。

## 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	

[illegible]

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 _____ %	

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(×)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			

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		

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(×)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 <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>包裝批號</td> <td></td> </tr> </table>	包裝批號	
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 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	

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： $3.0 \times 10^6$  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	℃	室外溫度	℃		
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(℃)	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		

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

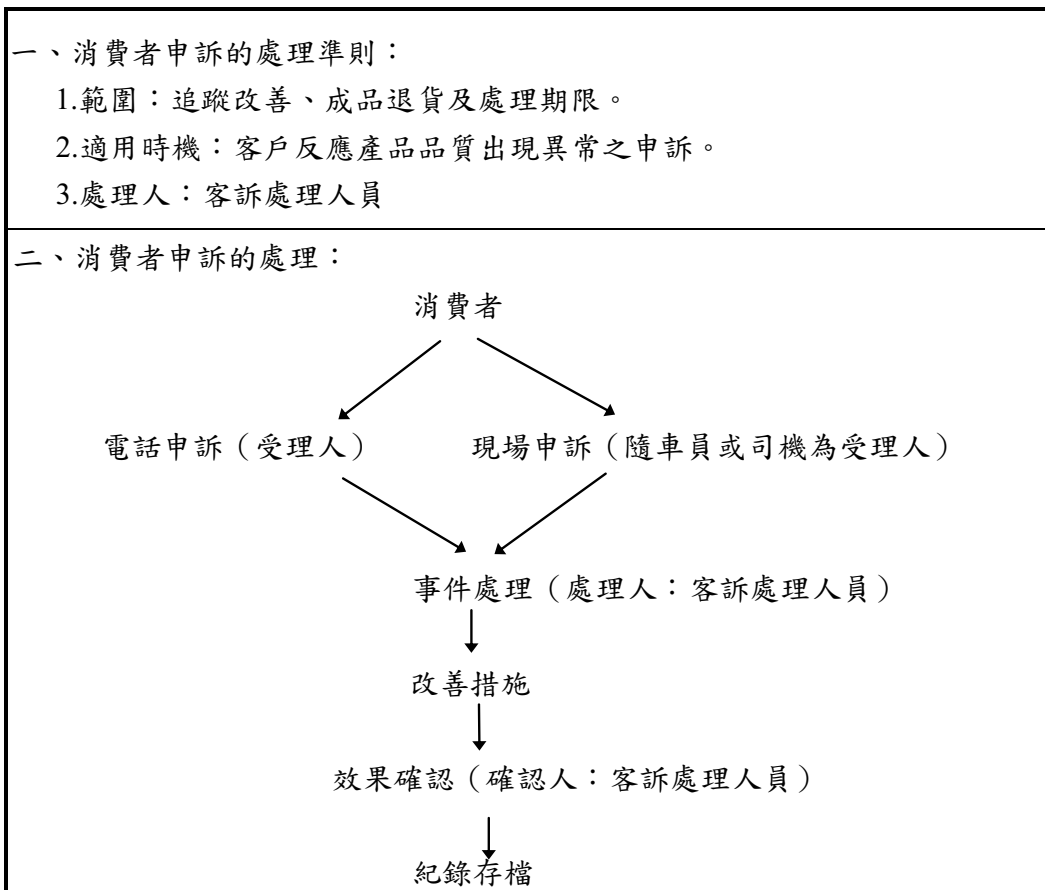
[illegible]

備註：

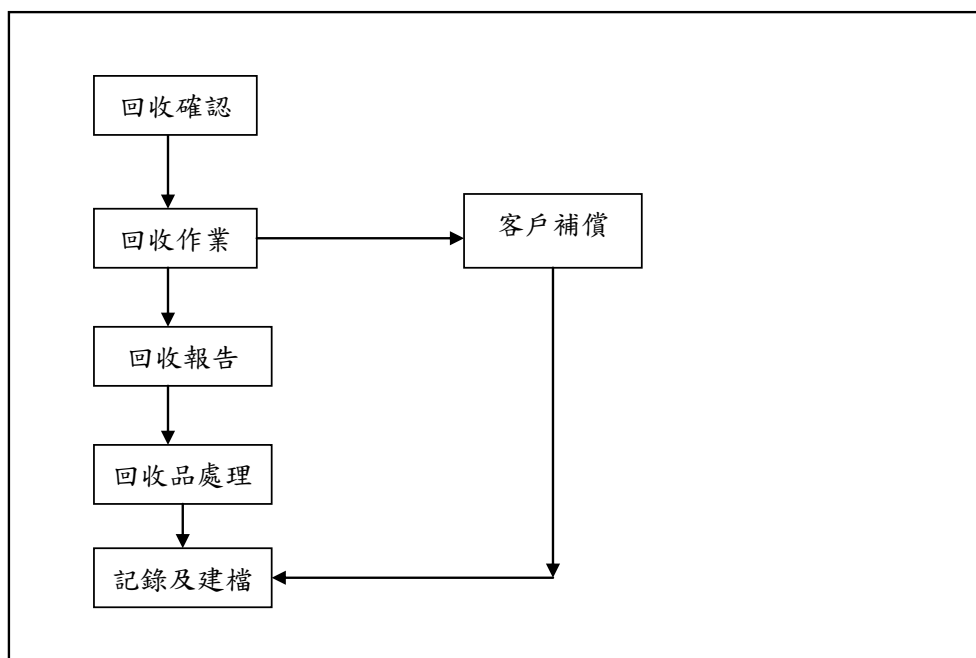
1. 頻率：每次生產、銷售。
2. 以單一品項分別作記錄。

## 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



## 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