

外銷水產品倉儲廠驗證作業表

廠 場 代 號 :

廠 場 名 稱 :

評 鑑 / 追 查 日 期 :

評 鑑 / 追 查 小 組 成 員 :

項次	驗證基準	驗證發現(缺點)說明	缺點編號
1.	倉儲廠應具有維持安全操作需要之足夠空間，以利物品搬運及清理。		
2.	牆壁、支柱與地面應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。		
3.	地板、牆面與門板應使用可清洗、不會滲透、不具吸附力的材料並保持在完好狀態，必要時應消毒。		
4.	天花板或屋頂之內部表面與上面固定物的建構，應能防止灰塵累積並減少冷凝水凝結及黴菌生長。		
5.	出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。		
6.	排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。必要時地面應設置排水系統。		
7.	冷凍庫應具有五十米燭光以上之照明、通風設備、自動溫度記錄器、控制溫度設備及溫度異常警報系統。 冷凍庫內溫度感應器應設置於倉庫溫度最高處；自動溫度記錄器之倉庫溫度顯示應易於觀察。		
8.	冷凍庫應進行除霜作業，以確保其製冷能力；除霜作業期間，應確保儲存冷凍水產品品質。		
9.	房舍及所有設備應有維護保養計畫並留有紀錄，以維持正常運作狀態，冷凍機械設施不得有冷媒洩漏之情形。機房應維持清潔，不可堆置雜物影響安全。		
10.	應設置廁所，並應保持整潔，不得有不良氣味。		
11.	清潔用品、毒性或有害物質，應設專櫃貯放，由專人負責管理。		

項次	驗證基準	驗證發現(缺點)說明	缺點編號
12.	應有專人負責建築、設施及衛生之管理，並填報衛生管理紀錄。		
13.	從業人員應保持個人清潔，並穿戴乾淨、具保護性之衣物。		
14.	從業人員經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或有其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，不得從事與食品接觸之工作。		
15.	從業人員應依工作性質接受有關食品衛生安全之教育訓練，並作成紀錄。		
16.	廢棄物之處理應遵守相關法規，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害(毒)氣體溢出，並防止病媒之孳生，避免造成人體之危害。		
17.	倉儲產品應有防護措施，以避免品質劣變及防止交叉污染，並分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，且不得與非食品共同存放。		
18.	倉儲過程中應建立溫度管制方法及基準，並確實記錄。冷凍水產品應保持於-18℃以下。		
19.	倉儲產品進出應有確認程序以確保產品之安全，並確實記錄，內容應涵蓋客戶名稱、產品名稱、日期或批號、產品溫度、包裝完整性及清潔度等項目。倉儲產品之理貨及裝卸作業，應有適當的機制，防止倉儲產品溫度變動過大。		
20.	應確保倉儲產品獲良好儲藏，有異狀時，應立即處理，以維護其品質及衛		

項次	驗證基準	驗證發現(缺點)說明	缺點編號
	生。		
21.	客訴事件之處理，應作成紀錄。		
22.	測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正並記錄。		
23.	運輸車輛應於裝載前檢查裝備，並保持清潔衛生。車輛廂體溫度應符合產品運輸溫度要求，以確保產品於運輸過程維持有效保溫狀態。 產品堆疊應保持穩固，並維持空氣流通。		
24.	冷凍庫及機房應有人員進出管理措施。		
25.	禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施，以避免污染倉儲產品。		
26.	緊急狀況與突發性事件之處理，應有適當之因應措施。		