

臺灣良好農業規範

蝦仁初級處理

Taiwan Good Agricultural Practice

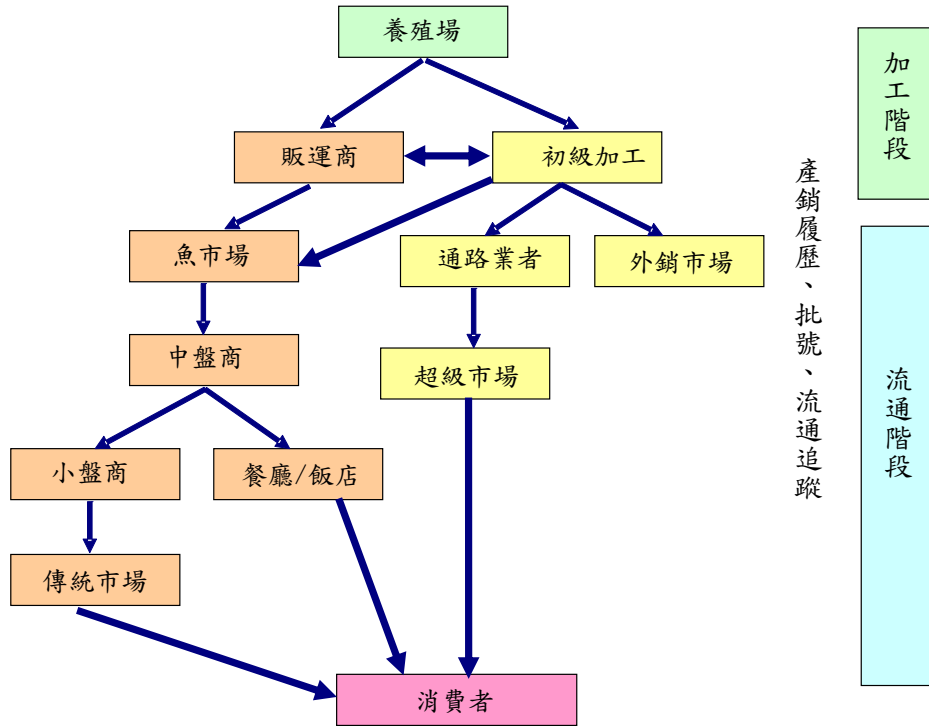
105 年度版

目錄

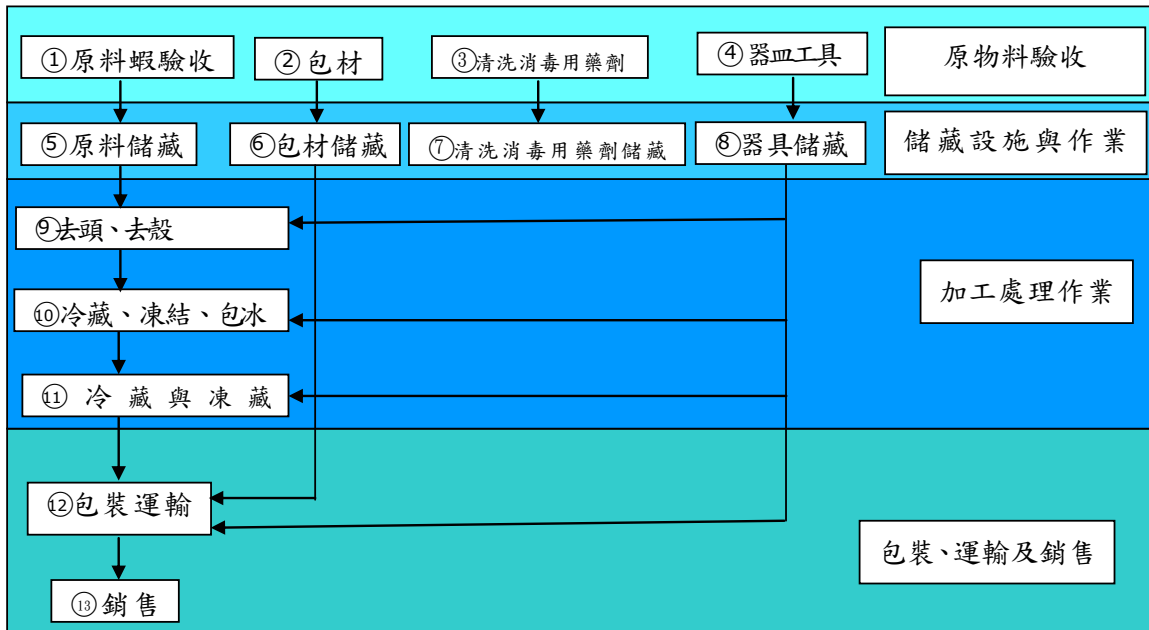
1、生產及出貨作業流程圖
1-1.產銷流程
1-2.水產品初級加工流程
2、初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表
3、初級加工生產及出貨作業查核表
4、初級加工及衛生消毒標準作業書
4.1.初級加工流程標準作業書
4.2.消毒用藥劑使用標準作業書
4.3.衛生消毒標準操作書
5、初級加工生產履歷紀錄簿
5.1.生鮮處理場基本資料
5.2.生鮮處理場簡易平面圖
5.3.原料蝦進貨紀錄
5.4.資材管理紀錄表
5.5.倉儲清潔及管理紀錄表
5.6.製造加工紀錄表
5.7.成品集貨處理紀錄表
5.8.清洗消毒用藥劑管制紀錄表
5.9.水質檢驗及監測紀錄表
5.10.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表
5.11.成品管理紀錄表
5.12.包裝及運載紀錄表
5.13.產品銷售管理紀錄表
5.14.產品出售流程紀錄五聯單
6、客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖
6.1.客訴案件處理紀錄表
6.2.成品回收紀錄表

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原料蝦	• 鮮蝦	• 藥物殘留	• 原料蝦有病原或病毒 • 不當使用藥物	• 使用產銷履歷驗證合格之原料 • 驗收控管	• 原料蝦之產銷履歷文件	
	②包材	• 真空袋 • 保麗龍箱 • 紙箱	• 包裝破損 • 塑化劑	• 被汙染的包材 • 包裝袋密合度不佳	• 使用合格之包材 • 真空包裝時觀察有無破裂	• 資材管理紀錄表	
	③清洗消毒用藥劑	• 清洗消毒用藥劑	• 不合格清洗消毒藥劑	• 使用不合格(非法)清洗消毒藥劑	• 使用合法清洗消毒藥劑	• 資材管理紀錄表	
	④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	• 資材管理紀錄表	
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	⑤原料儲藏	• 倉儲設施	• 潮濕/發霉 • 產品變質 • 寄生蟲與細菌滋生 • 蟲鼠入侵	• 儲藏環境設施不良 • 溫濕度管理不徹底 • 蟲鼠入侵	• 維持儲藏設施清潔 • 溫濕度控管 • 蟲鼠害防治	• 倉儲清潔及管理紀錄表	
	⑥包材儲藏						
	⑦清洗消毒藥劑儲藏						
	⑧器具儲藏						
加工處理作業							
加工處理作業	⑨去頭、去殼	• 作業人員	• 廢棄物未處理乾淨 • 交叉汙染	• 操作不當 • 蝦體腐敗	• 人員操作管理	• 製造加工紀錄表	
	⑩冷藏、凍結、包冰	• 作業人員	• 交叉汙染 • 水質不良 • 冷藏溫度 • 凍結溫度 • 操作環境	• 操作不當 • 溫度不足 • 水質管理不當 • 環境汙染	• 人員操作管理 • 低溫設備 • 水質檢測 • 成品檢驗	• 製造加工紀錄表 • 水質檢驗及監測紀錄表	

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
	① 冷藏與凍藏	<ul style="list-style-type: none"> • 冷藏庫 • 冷凍庫 • 作業人員 	<ul style="list-style-type: none"> • 品溫過高 	<ul style="list-style-type: none"> • 冷藏庫溫度過高 • 冷凍庫溫度過高 • 溫度控制不佳 	<ul style="list-style-type: none"> • 定期監控冷藏與冷凍庫溫度 • 裝設自動警報設備 	<ul style="list-style-type: none"> • 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 	
包裝、運輸及銷售							
包裝、運輸及銷售	② 包裝、運輸	<ul style="list-style-type: none"> • 包裝器材 • 運輸車輛 • 作業人員 	<ul style="list-style-type: none"> • 包裝器材清潔管理不良 • 車輛清潔管理不良 • 冷藏(凍)設備不足(佳) 	<ul style="list-style-type: none"> • 包裝器材清潔不佳 • 車輛清潔不佳 • 溫度管理欠佳 	<ul style="list-style-type: none"> • 維持包裝器材之清潔 • 維持運輸車輛之清潔 • 販賣期之限定 • 低溫或保溫運送產品 	<ul style="list-style-type: none"> • 資材管理紀錄表 • 倉儲清潔及管理紀錄表 • 成品檢驗分析表單 • 包裝及運載紀錄表 	
	③ 銷售	<ul style="list-style-type: none"> • 買主 	<ul style="list-style-type: none"> • 細菌/微生物 	<ul style="list-style-type: none"> • 後續處理不當 • 溫度管理欠佳 	<ul style="list-style-type: none"> • 產品說明與標示 • 記錄銷售內容 • 低溫銷售產品 	<ul style="list-style-type: none"> • 產品銷售管理紀錄表 • 產品出售流程紀錄五聯單 	

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	每年一次以上	
	紀錄表單	•資訊提供	•是否保存相關紀錄	每次		
原物料驗收	①原料蝦驗收	•購入驗收	•產銷履歷驗證合格證書	每批	每年一次以上	
	②包材		•資材管理紀錄表（附：合法標示與證明）			
	③清洗消毒藥劑	•購入驗收	•資材管理紀錄表（附：合法標示與證明）			
	④器皿工具					
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	每月	每年一次以上	
	⑥包材儲藏					
	⑦清洗消毒藥劑儲藏					
	⑧器具儲藏					
加工作業	⑨去頭、去殼	•工作紀錄	•製造加工紀錄表	每次	每年一次以上	
	⑩冷藏、凍結、包冰		•水質檢驗及監測紀錄表	每6月		
	⑪冷藏與凍藏		•清洗消毒用藥劑管制紀錄表 •成品管理紀錄表	每次 每批		
包裝、運輸及銷售	⑫包裝運輸	•人員操作 •車輛管理 •溫度控管	•資材管理紀錄表 •倉儲清潔及管理紀錄表 •包裝及運載紀錄表	每批	每年一次以上	
	⑬銷售	•出貨紀錄	•產品銷售管理紀錄表 •產品出售流程紀錄五聯單			

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"> 1.原料蝦的選擇：應挑選具有活動力新鮮的原料蝦。 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.有效期限應標示清楚。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1.原料蝦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廠商與數量應明確記錄，並具有追溯與追蹤性。 1.3.原物料進場(廠)應有進貨紀錄，並有相關檢驗證明為依據才可以進場(廠)。 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	<ol style="list-style-type: none"> 1.原料蝦須先儲存在冰浴中或冷藏庫，以避免蝦體腐敗。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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.去頭、去殼	<ol style="list-style-type: none"> 1.作業人員穿著整潔的工作服。 2.蝦仁於去頭去殼前，皆應將蝦體保存在低溫下，可放置在冰桶中以包持蝦仁處於低溫下。 3.進行去頭與去殼後，以乾淨衛生的水源清洗蝦仁，並迅速將蝦仁處理完畢。 4.蝦子去頭與去殼後應迅速置於低溫冷藏或冷凍。 	<ol style="list-style-type: none"> 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

作業名稱	作業方法	注意事項
		<p>標準。</p> <p>3.5.清洗作業應與加工現場適當區隔以避免交叉汙染。</p> <p>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的。</p> <p>3.7.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理。</p>
4.冷藏、凍結、包冰	<p>1.將去頭、去殼之蝦仁清洗後，直接低溫冷藏。</p> <p>2.將處理好的蝦仁直接擺放在冷凍盤上進行急速冷凍。</p> <p>3.或將蝦仁置於容器，注入適當冰水，擺放在冷凍盤上，進行急速冷凍。</p> <p>4.凍結後之蝦仁可進行包冰處理。</p>	<p>4.1.需注意冷藏、冷凍溫度、所用容器及環境清潔。</p> <p>4.2.包冰率須依國家規定進行。</p> <p>4.3.包冰所使用的材料需為已登錄之食品添加物，並有檢驗合格證明。</p>
5.冷藏與凍藏	<p>1.蝦仁適當包裝後，低溫冷藏。</p> <p>2.將凍結後的蝦仁，包裝後再冷凍儲存。</p>	<p>5.1.冷藏溫度需在4℃以下。</p> <p>5.2.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>
6.包裝、運輸與銷售	<p>1.與販運商明訂運輸日期。</p> <p>2.冷凍運輸車需先清潔、消毒，降低細菌、寄生蟲等之傳播。</p> <p>3.成品經包裝後裝箱，需確保蝦仁的新鮮及凍結狀態。</p> <p>4.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。</p>	<p>6.1.避免在高溫與烈陽照射下操作，以提升水產品衛生。</p> <p>6.2.冷凍運輸車的溫度需維持在冷凍狀態。</p> <p>6.3.成品應經過品質檢驗確認測試合格才可以出貨。</p> <p>6.4.成品應每批次留樣保存，保存至有效日期。</p> <p>6.5.成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。</p> <p>6.6.成品出貨應以先進先出為原則，進出貨的車輛應加以檢查，避免貨品遭到汙染。</p> <p>6.7.建立確實可行之成品回收及銷毀辦</p>

作業名稱	作業方法	注意事項
		<p>法，當有問題時能迅速回收市售之問題產品。</p> <p>6.8.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。</p> <p>6.9.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公告之「食品器具容器包裝衛生標準」。</p>
7.冷凍水產加工品之品質規格		<p>7.1.冷凍水產品中心溫度需低於-18℃。</p> <p>7.2.不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、汙染或含有異物及寄生蟲。</p> <p>7.3.生菌數：3.0×10⁶ CFU/ml 以下。</p> <p>7.4.大腸桿菌：10 MPN/g。</p>

4.2.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%。	消毒劑
次氯酸鈉 NaOCl	本品適用於泡鞋池與地面之消毒，濃度為有效餘氯 200ppm。	消毒劑

4.3.衛生消毒標準操作書

_____處理場	衛生消毒標準操作書																																															
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4.配製方法：</p> <p>4.1. 75%酒精溶液</p> <p style="padding-left: 40px;">75%酒精：水 100ml+95%酒精 400ml</p> <p>4.2. 200ppm 消毒液之配製法：</p> <p style="padding-left: 40px;">有效氯 6%:33.3ml NaOCl 漂白水加入 10L 水即是 200ppm 消毒水。</p> <p style="padding-left: 40px;">P.S.每日使用餘氯檢測試紙測定消毒液是否達 200ppm。</p> <p style="padding-left: 40px;">※氯液濃度的調整</p>																																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">有效氯</th> <th style="width: 12.5%;">4%</th> <th style="width: 12.5%;">5%</th> <th style="width: 12.5%;">6%</th> <th style="width: 12.5%;">8%</th> <th style="width: 12.5%;">10%</th> <th style="width: 12.5%;">12%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: left;">濃度 水量</td> <td>200ppm</td> <td>200ppm</td> <td>200ppm</td> <td>200ppm</td> <td>200ppm</td> <td>200ppm</td> </tr> <tr> <td>1 公升</td> <td>5ml</td> <td>4ml</td> <td>3.3ml</td> <td>2.5ml</td> <td>2ml</td> <td>1.7ml</td> </tr> <tr> <td>5 公升</td> <td>25ml</td> <td>20ml</td> <td>16.7ml</td> <td>12.5ml</td> <td>10ml</td> <td>8.3ml</td> </tr> <tr> <td>10 公升</td> <td>50ml</td> <td>40ml</td> <td>33.3ml</td> <td>25ml</td> <td>20ml</td> <td>16.7ml</td> </tr> <tr> <td>20 公升</td> <td>100ml</td> <td>80ml</td> <td>66.7ml</td> <td>50ml</td> <td>40ml</td> <td>33.3ml</td> </tr> </tbody> </table>							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
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		聯絡電話：	
處理場地址			
生鮮處理場總面積	公頃		
水產加工品種類			
年產量	公斤		
年產值	元		
認證情形			

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

5.6.製造加工紀錄表

填表日期： 年 月 日			
生產履歷編號		處理場名稱	
產品批號		負責人姓名	

紀錄項目		作業日期	作業內容	簽名
原物料驗收	原料蝦驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____寸/尾 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤	
	包材驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤	
	清洗消毒用藥劑驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公克	
	器皿工具驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
原物料儲存	原料儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	包材儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	清洗消毒用藥劑儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	器皿工具儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
加工處理作業	去頭、去殼	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	凍結包冰、裸凍	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	凍藏與冷藏	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
包裝、運輸及銷售	真空包裝	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	流通運輸	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 運輸車溫度_____ <input type="checkbox"/> 品溫_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	銷售	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱/規格_____ <input type="checkbox"/> 儲藏溫度_____ <input type="checkbox"/> 出貨對象_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	

5.7.成品集貨處理紀錄表

填表日期： 年 月 日

生鮮處理場名稱		負責人姓名	
生產批號		產品名稱	
追溯號碼		履歷編碼	
運送人姓名			

紀錄項目	紀 錄 內 容
原料蝦進貨日期	年 月 日
進貨重量	公斤
進貨狀態	<input type="checkbox"/> 活體 <input type="checkbox"/> 冰鮮 _____°C(魚體溫度 _____°C) <input type="checkbox"/> 其他_____
包冰處理程度	<input type="checkbox"/> 冷藏無包冰 <input type="checkbox"/> 裸凍 <input type="checkbox"/> 包冰率 10% <input type="checkbox"/> IQF <input type="checkbox"/> 其他_____

紀錄項目	紀 錄 內 容
分級標準與比率	<input type="checkbox"/> 特大 _____ (隻)/斤, 約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 大 _____ (隻)/斤, 約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 中 _____ (隻)/斤, 約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 小 _____ (隻)/斤, 約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 格外 _____, 約 _____ (%)
包裝標示與數量	_____公斤 ± _____公克 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包) _____公斤 ± _____公克 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包) _____公斤 ± _____公克 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包)
包裝日期	年 月 日 包裝批號
急速冷凍	庫溫 _____°C ; 時間 _____小時
成品儲存	庫溫 _____°C

填表人：

5.9.水質檢驗及監測紀錄表

檢驗日期		處理場名稱	
負責人名稱			

日期	檢驗項目	檢驗者	判定

註：

- 一、 半年檢驗一次。
- 二、 標準值：參照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

5.10.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表

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					

5.13.產品銷售管理紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
產品名稱		負責人名稱	

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	<input type="checkbox"/> 運販商 <input type="checkbox"/> 大盤商 <input type="checkbox"/> 通路業者 <input type="checkbox"/> 其他	稅額狀態	<input type="checkbox"/> 免稅 <input type="checkbox"/> 應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式	<input type="checkbox"/> 出售證明 <input type="checkbox"/> 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					

5.14.產品出售流程紀錄五聯單

加工業者姓名			出貨總重	公斤 (箱)
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	
品 項	規格	隻/斤	<input type="checkbox"/> 有： 號 <input type="checkbox"/> 無	

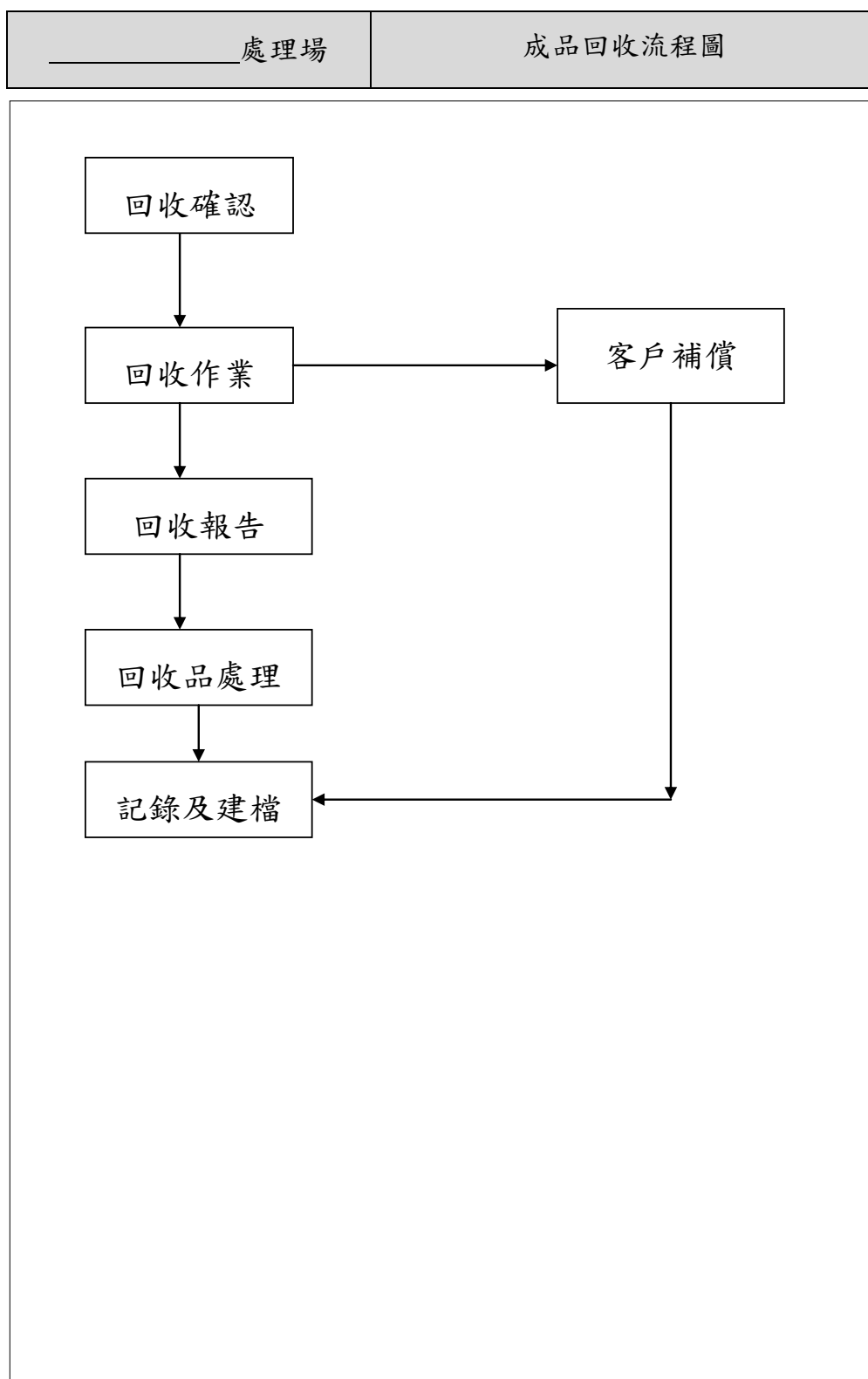
運販業者姓名			登錄編號	
身分證字號			運輸車牌號	
電 話			出貨總重	公斤
地 址			出貨時間	年 月 日 時 分
			簽名/條碼	

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

(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)

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。



6.1.客訴案件處理紀錄表

日期：_____

頻率：不定期

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

6.2.成品回收紀錄表

頻率：不定期

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					