

## 食品製造業 GHP 準則自主管理檢查表

鄉鎮別		廠商名稱		負責人	
廠商地址				廠商電話	

- 一、食品業者登錄資訊：符合規定，登錄字號\_\_\_\_\_ 不符合規定\_\_\_\_\_
- 二、產品責任險：不適用\_\_\_\_\_
- 三、油炸油：符合規定，總極性物質\_\_\_\_\_%，品牌\_\_\_\_\_
- 不符合規定，抽驗並現場立即更換 今日現場未使用
- 四、牛肉原料：無使用 符合規定，原產地：\_\_\_\_\_來源供應商：\_\_\_\_\_
- 豬肉原料：無使用 符合規定，原產地：\_\_\_\_\_來源供應商：\_\_\_\_\_
- 五、廚餘廢棄物清運機構：\_\_\_\_\_ 其他\_\_\_\_\_
- 廢油廢棄物清運機構：\_\_\_\_\_ 其他\_\_\_\_\_
- 六、查核表

### 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

類別	項次	項目	缺失	不適用	備註
廠區	1	地面：應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。			
	2	排水系統：應經常清理，保持暢通，不得有異味。			
	3	禽畜、寵物：應予管制，並有適當之措施，以避免污染食品。			
建築與設施	1	牆壁、支柱及地面：應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。			
	2	樓板或天花板：食品暴露之正上方應保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢或結露等現象。			
	3	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。			
	4	排水系統：應完整暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並設置防止病媒侵入設施，工作場所內不得有病媒或出沒痕跡。			
	5	光線：照明應保持一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上，使用之光源應不致改變食品之顏色，照明設備應保持清潔以避免污染食品。			
	6	作業場所：應通風良好，無不良氣味，通風口及配管外表應保持清潔。場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理。			
	7	蓄水池（塔、槽）：應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。設置地點應距汙穢場所、化糞池等汙染源三公使以上。			
	8	冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃：冷凍食品之品溫應保持在負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下，凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。應定期除霜、保持清潔並均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。			
	9	更衣室：設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之衣櫃。			

	10	作業場所洗手設施：應備有流動自來水、清潔劑、烘手器或擦手紙巾等之洗手、乾手設施及垃圾桶；必要時，應設置適當之消毒設施。並於明顯之位置張貼簡明易懂之洗手方法。			
廁 所	1	設置地點應防止污染水源。			
	2	不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。			
	3	應保持整潔，不得有異味。			
	4	應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣及「正確洗手方法」。			
供 水 設 施	1	凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。			
	2	應有足夠之水量及供水設施。			
	3	使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離。			
	4	飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。			
<b>食品業者良好衛生管理基準</b>					
食 品 從 業 人 員	1	雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次，並有記錄可供查核。			
	2	於食品作業場所內工作時，需穿戴整潔之工作制服，並保持良好衛生習慣。			
	3	手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依洗手步驟正確洗手或（及）消毒。			
	4	若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。			
	5	工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。			
	6	食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。			
	7	新進從業人員應接受適當之教育訓練；在職從業人員，應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成記錄。			
	8	非食品從業人員之出入，應適當管制；進入食品作業場所時，應符合食品從業人員之衛生要求。			
	9	於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關（構）、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。			
設 備 及 器 具	1	食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。			
	2	製造、加工、調配或包(盛)裝質品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。			
	3	清潔消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。			
學 物 質 及 消 毒 等 化	1	病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管及記錄其用量。			
	2	清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並應予明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄用量。			
	3	食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。			

	4	有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。			
	5	清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。			
廢棄物處理	1	食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。			
	2	廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害（毒）氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。			
	3	反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。			
	4	有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施。			
生管人員衛	1	食品業者應指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄，其內容包括本準則之所定衛生工作。			
	2	食品工廠之管理衛生人員，宜於工作場所明顯處，標明該人員之姓名。			
倉儲及運輸管制	1	倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。			
	2	倉儲過程中應定期檢查，若需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，確實執行並記錄；有異狀時，應立即處理。			
	3	產品堆疊時應保持穩固，並維持空氣流通。運輸過程中應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度變動、撞擊及車內積水等。			
	4	有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯放及運輸。			
	5	運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並保持清潔衛生。			
	6	裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態。			
<b>食品製造業者製程管理及品質管制基準</b>					
原材 料	1	應符合相關之食品衛生標準或規定，並有可追溯來源之相關資料或記錄。			
	2	有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合相關法令之規定後方可使用。			
	3	進貨時，應經驗收程序，不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。			
	4	暫存應避免製程中之半成品或成品產生污染，需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。冷凍原料解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行。			
	5	使用應依先進先出之原則，在保存期限內使用，並確實記錄。			
食品 添加 物	1	應以專人、專櫃及專冊管理，專冊包括使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。			
	2	使用應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定；秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。			
食品 製程	1	所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。			
	2	規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染(如製程中不得與地面直接接觸，採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中)。			

	3	非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄。		
	4	需管制溫度、溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速或時間等事項者，應建立相關管制方法及基準，並作成記錄。		
	5	製程與品質管制有異常現象時，應建立矯正及防止再發生措施，並作成紀錄。		
成品	1	為包裝食品者，其成分應依規定確實標示。		
	2	食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。		
	3	每批應經確認程序後，方可出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序，並確實執行。		
檢驗及量測管制	1	設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作；必要時，得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。		
	2	設有微生物檢驗場所者，應以有形方式與其他檢驗場所適當隔離。		
	3	測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性。		
	4	應就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。		
	5	檢驗採用簡便方法時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄。		
其他	1	不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用；得回收使用之器具、容器及包裝，應以適當方式清潔、消毒，必要時，應經有效殺菌處理。		
	2	對消費者申訴案件及成品回收之處理，訂定回收及處理計畫，並據以執行。		
	3	依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存5年。		

七、現場自檢其他說明：

衛管人員		負責人	
------	--	-----	--