

臺灣良好農業規範

牡蠣初級處理

Taiwan Good Agricultural Practice

105 年度版

行政院農業委員會指導
漁業署編印

最後修正日期：105 年 8 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.原料牡蠣之進貨紀錄
 - 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

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. 我願遵從各產銷班、養殖發展協會等所制定之規約或章程，若違反願受除名之處分。
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：_____

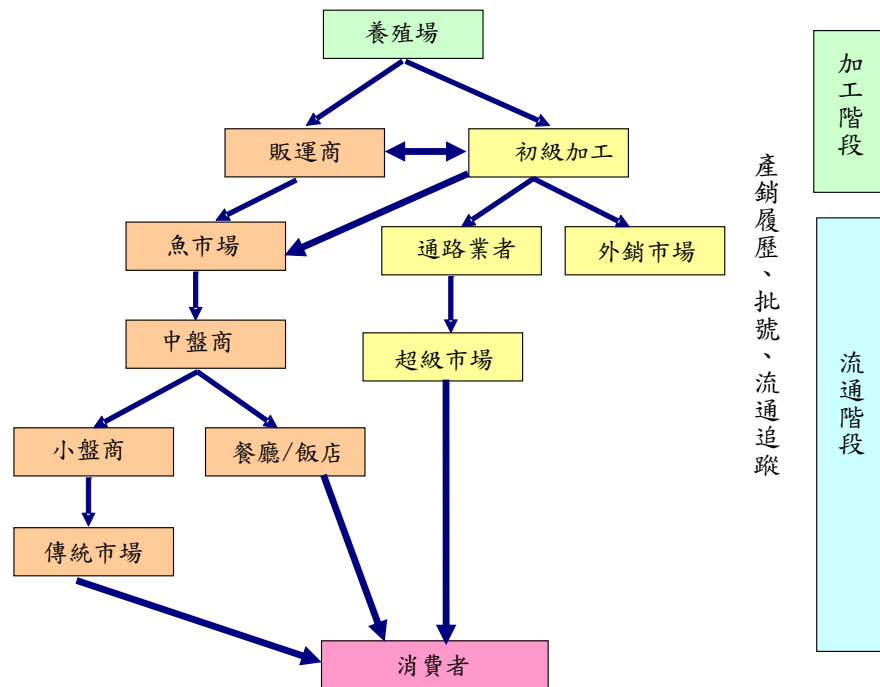
地址：_____

電話：_____

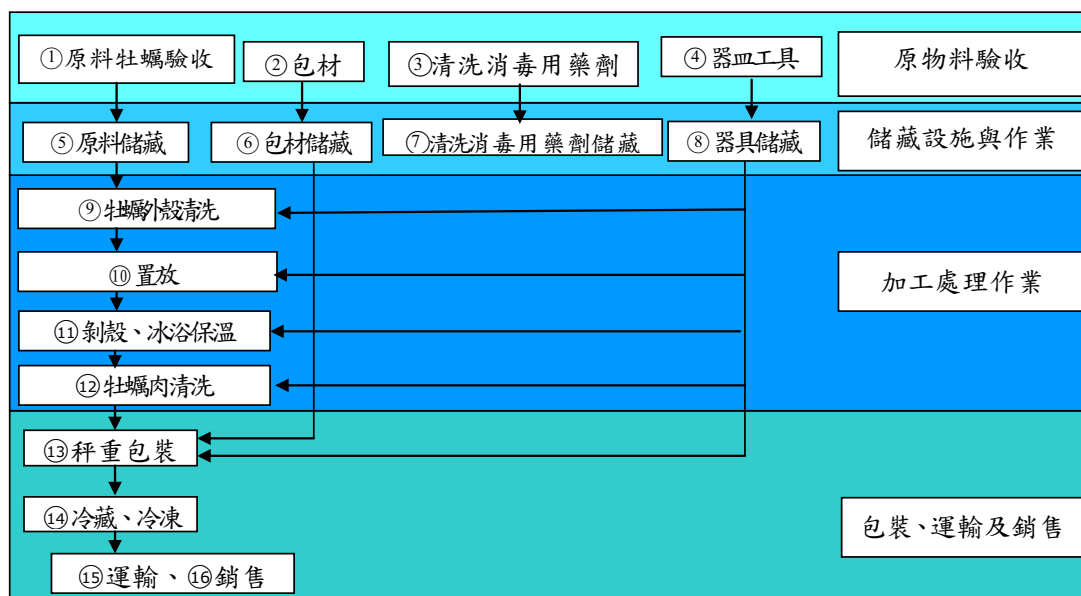
中華民國 年 月 日

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	① 原料牡蠣驗收	• 牡蠣	• 重金屬	• 原料牡蠣放養之海域受到污染	• 產銷履歷驗證合格場原料 • 驗收控管	• 原料牡蠣之產銷履歷驗證合格證書	
	② 包材	• 塑膠袋(盒) • 保麗龍箱 • 紙箱	• 包裝袋(盒)破損 • 塑化劑	• 被污染的包材 • 包裝袋(盒)密合度不佳	• 使用合格之包材 • 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	• 不合格清洗消毒用藥劑	• 使用不合格(非法)清洗消毒用藥劑	• 使用合法清洗消毒用藥劑	• 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	• 牡蠣原料低溫溫度不足 • 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、降溫及冷藏溫度能力不足 • 溫濕度管理不徹底 • 蟲鼠入侵	• 維持儲藏設施清潔 • 降溫設備規劃及維護 • 控管冷藏溫度 • 溫濕度控管 • 蟲鼠害防治	• 倉儲清潔及管理紀錄表	場區環境需符合食品良好衛生規範準則
	⑥ 包材儲藏						
	⑦ 清洗消毒用藥劑儲藏						
	⑧ 器具儲藏						
加工處理作業							
加工處理作業	⑨ 牡蠣外殼清洗	• 作業人員 • 環境設施	• 廢棄物未處理乾淨 • 外殼清洗不足 • 交叉污染	• 清洗程度不佳 • 操作不當 • 牡蠣大量破裂死亡及腐敗 • 病原菌污染	• 人員操作管理 • 維持環境整潔	• 製造加工紀錄表	場區環境需符合食品良好衛生規範準則

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
	⑩ 置放	<ul style="list-style-type: none">作業人員鹽度環境設施	<ul style="list-style-type: none">交叉污染水質不良鹽度不足操作環境	<ul style="list-style-type: none">環境污染操作不當鹽度不足水質管理不當	<ul style="list-style-type: none">人員操作管理置放設備水質檢測鹽度檢驗加強環境清潔作業	<ul style="list-style-type: none">製造加工紀錄表水質檢驗及監測紀錄表	場區環境需符合食品良好衛生規範準則
	⑪ 剝殼、冰浴保溫	<ul style="list-style-type: none">作業人員溫度環境設施	<ul style="list-style-type: none">品溫過高病原菌污染交叉污染水質不良鹽度不足操作環境	<ul style="list-style-type: none">溫度控制不佳環境污染操作不當鹽度不足環境污染	<ul style="list-style-type: none">溫度監控加強環境清潔作業操作流程優化制定鹽度規範	<ul style="list-style-type: none">製造加工紀錄表	
	⑫ 牡蠣肉清洗	<ul style="list-style-type: none">作業人員鹽度環境設施	<ul style="list-style-type: none">交叉污染病原菌污染鹽度不足水質不良操作環境	<ul style="list-style-type: none">操作不當鹽度不足水質管理不當環境污染	<ul style="list-style-type: none">鹽度監控人員操作管理	<ul style="list-style-type: none">製造加工紀錄表	
包裝、運輸及銷售							
包裝、運輸及銷售	⑬ 秤重包裝	<ul style="list-style-type: none">作業人員包裝器材	<ul style="list-style-type: none">交叉污染包裝器材清潔管理不良品溫過高	<ul style="list-style-type: none">操作不當溫度控制不佳	<ul style="list-style-type: none">人員操作管理維持包裝器材之清潔	<ul style="list-style-type: none">資材管理紀錄表製造加工紀錄表	

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
	⑭ 冷藏、 冷凍	<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"> 檢視降溫設備規劃及維護 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	⑮ 運輸	<ul style="list-style-type: none"> 運輸車輛 作業人員 	<ul style="list-style-type: none"> 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"> 維持包裝器材之儲存及使用之清潔 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"> 倉儲清潔及管理紀錄表 成品管理紀錄表 包裝及運載紀錄表 	
	⑯ 銷售	<ul style="list-style-type: none"> 買主 	<ul style="list-style-type: none"> 品溫過高 細菌/微生物滋生 	<ul style="list-style-type: none"> 溫度管理欠佳 後續處理不當 	<ul style="list-style-type: none"> 低溫銷售產品維護 產品說明與標示 記錄銷售內容 	<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 原料牡蠣驗收	•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 清洗消毒用藥劑						
	④ 器皿工具	•購入驗收	•資材管理紀錄表 (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 (含降溫設備維護紀錄)	每月	每年一次以上		
	⑥包材儲藏						
	⑦清洗消毒用藥劑儲藏						
	⑧器具儲藏						
加工作業 包裝運輸及	⑨牡蠣外殼清洗	•工作紀錄	•製造加工紀錄表 •資材管理紀錄表 •水質檢驗及監測紀錄表 •清洗消毒用藥劑管制紀錄表 •成品管理紀錄表	每次	每年一次以上		
	⑩置放			每批			
	⑪剝殼、冰浴保溫			每年			
	⑫牡蠣肉清洗			每次			
	⑬秤重包裝			每批			
	⑭冷藏、冷凍						

銷售	⑮運輸	<ul style="list-style-type: none"> •人員操作 •車輛管理 •溫度控管 	<ul style="list-style-type: none"> •倉儲清潔及管理紀錄表 (含降溫設備維護紀錄) •包裝及運載紀錄表 	每批	每年一次 以上		
	⑯銷售	<ul style="list-style-type: none"> •出貨紀錄 	<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 				

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.原料牡蠣的選擇：應挑選少破損、無腐敗、新鮮的原料牡蠣。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.有效日期應標示清楚。	<ol style="list-style-type: none">1-1.原料牡蠣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，包括原料來源養殖廠商與數量應明確記錄，並具有可追溯與追蹤性。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進場。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.原料牡蠣須先降溫儲存在低溫，以避免牡蠣腐敗。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.牡蠣外殼清洗	<ol style="list-style-type: none">1.作業人員穿著整潔的工作服。2.牡蠣於去殼前，皆應將牡蠣保存在低溫下。3.進行牡蠣外殼清洗，以乾淨衛生的水源清洗牡蠣，需將外殼清洗乾淨。	<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。

		<p>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污染。</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。</p> <p>3.7.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>3.8 作業場區環境衛生須符合食品良好衛生規範準則內之要求。</p>
4.置放	清洗外殼後之牡蠣需置放在含有 3% 鹽濃度的水中淨化。	<p>4.1.製程中添加於產品的水源需符合飲用水水質標準。</p> <p>4.2.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>4.3.鹽濃度需達 3%。</p>
5.剝殼、冰浴保溫	將外殼去除後，迅速放到冰浴中保持低溫，以避免產品腐敗。	<p>5.1.製程中添加於產品的冰塊或水源需符合飲用水水質標準。</p> <p>5.2.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>5.3.作業人員衛生應符合食品良好衛生規範準則內之「食品業者良好衛生管理基準」所要求之規定。</p>
6.牡蠣肉清洗、秤重包裝	<p>1.以 3%鹽度的鹽水清洗去除外殼後之牡蠣肉。</p> <p>2.清洗後的牡蠣肉依重量規格所需進行秤重與包裝。</p>	<p>6.1.製程中添加產品的水源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.避免在高溫與烈陽照射下操作，以提升水產品衛生。</p> <p>6.4.需注意所用容器及環境清潔。</p>

		<p>6.5.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>6.6.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發布之「食品器具容器包裝衛生標準」。</p> <p>6.7.秤量器具需精確，避免重量不足。</p>
7.冷藏、冷凍	<p>1.將去殼之牡蠣肉清洗並經秤重包裝後，直接低溫冷藏。(若有填充鹽水須達3%冰溫鹽度。)</p> <p>2.將去殼之牡蠣肉清洗並經秤重包裝後，依照產品儲存型態所需，進行冷藏或冷凍儲存。</p>	<p>7.1.需注意冷藏、冷凍溫度、所用容器及環境清潔。</p> <p>7.2.冷藏溫度需在4℃以下。</p> <p>7.3.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>
8.運輸與銷售	<p>1.與販運商明訂運輸時程/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.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>4.成品經包裝後裝箱，需確保牡蠣的新鮮冷藏品須維持冰溫及凍結品維持狀態。</p>	<p>8.1.冷藏運輸車內溫度不得高於4℃，冷凍運輸車的溫度需維持在冷凍狀態。</p> <p>8.2.成品應經過品質檢驗確認測試合格才可以出貨。</p> <p>8.3.成品應每批次留樣保存，保存至有效日期。</p> <p>8.4.成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。</p> <p>8.5.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。</p> <p>8.6.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。</p>
9.冷凍水產加工品之品質規格	<p>1.牡蠣依其產品特性以冷藏保存較為合適，但必須注意產品的保存期限。</p> <p>2.以冷凍作為產品保存處理，需注意冷凍速率、凍結條件及牡蠣解凍後型態的完整性，避免產品包裝過大影響凍結時間。</p> <p>3.建議以-35℃快速凍結條件處理，可</p>	<p>9.1.冷凍水產品中心溫度需低於-18℃。</p> <p>9.2.冷藏與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>9.3.生菌數：3.0×10⁶ CFU/ml 以下。</p> <p>9.4.大腸桿菌：10 MPN/g。</p>

	<p>得較佳之品質。</p> <p>4.衛生福利部僅訂定冷凍水產品之品質規格，並未訂定冷藏水產品之品質規格。</p>	
--	--	--

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%。	消毒劑
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)。	洗潔劑
次氯酸鈉 NaOCl	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)。	洗潔劑
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

備註：電解食鹽水會產生次氯酸鈉。

4.3.衛生消毒標準作業書

_____處理場	衛生消毒標準作業書																																										
<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 style="margin-left: 20px;">4.1. 75%酒精溶液</p> <p style="margin-left: 40px;">75%酒精：水 100ml+95%酒精 400ml</p> <p style="margin-left: 20px;">4.2. 200ppm 消毒液之配製法：</p> <p style="margin-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="margin-left: 20px;">P.S.每日使用餘氯檢測試紙測定消毒液是否達 200ppm。</p> <p style="margin-left: 20px;">※氯液濃度的調整</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">有效氯</th> <th style="width: 10%;">4%</th> <th style="width: 10%;">5%</th> <th style="width: 10%;">6%</th> <th style="width: 10%;">8%</th> <th style="width: 10%;">10%</th> <th style="width: 10%;">12%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: right;">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			
處理場地址		聯絡電話：	
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		
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.原料牡蠣之進貨紀錄

生產履歷編號		處理場名稱	
產銷履歷文件		負責人名稱	

進貨日期	原料 名稱	供應商 名稱	批號	規格 大小	數量 (公斤)	單價 (公斤)	總價 (元)	生產 編號
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 斤=16 兩；1 公斤=1000 公克

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	

[illegible]

生產履歷編號		處理場名稱	
倉庫類別		負責人名稱	

[illegible]

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	原料牡蠣驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____粒/斤 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	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 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	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 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	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"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 溼度 _____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 批號_____	
	包材儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 溼度 _____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____	
	清洗消毒用藥劑儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 溼度 _____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____	
	器皿工具儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 溼度 _____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____	
加工處理作業	牡蠣外殼清洗	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 工作地點 _____ <input type="checkbox"/> 溼度 _____ <input type="checkbox"/> 批號 _____	
	置放	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 工作地點 _____ <input type="checkbox"/> 鹽度 _____ <input type="checkbox"/> 批號 _____	
	剝殼、冰浴保溫	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 工作地點 _____ <input type="checkbox"/> 鹽度 _____ <input type="checkbox"/> 批號 _____	
	牡蠣肉清洗	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____	

			<input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 鹽度_____	
			<input type="checkbox"/> 批號_____	
	秤重包裝	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品規格_____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 數量 _____ <input type="checkbox"/> 批號_____	
	冷藏、冷凍	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 數量 _____	
運輸及銷售	運輸	年 月 日	<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_____	
	銷售	年 月 日	<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_____	

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
原料牡蠣進貨日期	年 月 日
進貨重量	公斤
進貨狀態	<input type="checkbox"/> 活體 <input type="checkbox"/> 冰鮮 _____℃ <input type="checkbox"/> 其他_____

紀錄項目	紀 錄 內 容		
分級標準與比率	<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 <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			
冷藏	庫溫_____℃；時間_____小時 位置_____		
冷凍	庫溫_____℃；時間_____小時 位置_____		
成品儲存	庫溫_____℃ 位置_____		

填表人：

藥品名稱		處理場名稱	
負責人名稱			

[illegible]

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		送檢單位	

日 期	檢驗項目	檢驗者	判 定

註：

一、 每年檢驗一次。

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		記錄人員 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					

5.11.成品管理記錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
產品名稱		負責人名稱	

年 月 日

樣品名稱	檢 查 項 目			檢 查 人
	感官	總生菌數	大腸桿菌/群	

註：

一、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： 3.0×10^6 CFU/ml 以下

2. 大腸桿菌：10 MPN/g

二、外包裝應完整不得受到污染。

三、不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。

四、可委託其他認證之檢驗單位，且需附上檢驗結果。

生產履歷編號		處理場名稱	
產品名稱		負責人名稱	

[illegible]

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 <input type="checkbox"/> 五聯單 <input type="checkbox"/> 二聯 <input type="checkbox"/> 三聯	
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 (粒/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價(元)	小計(元)
金額合計					元

5.14.產品出售流程紀錄五聯單

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	

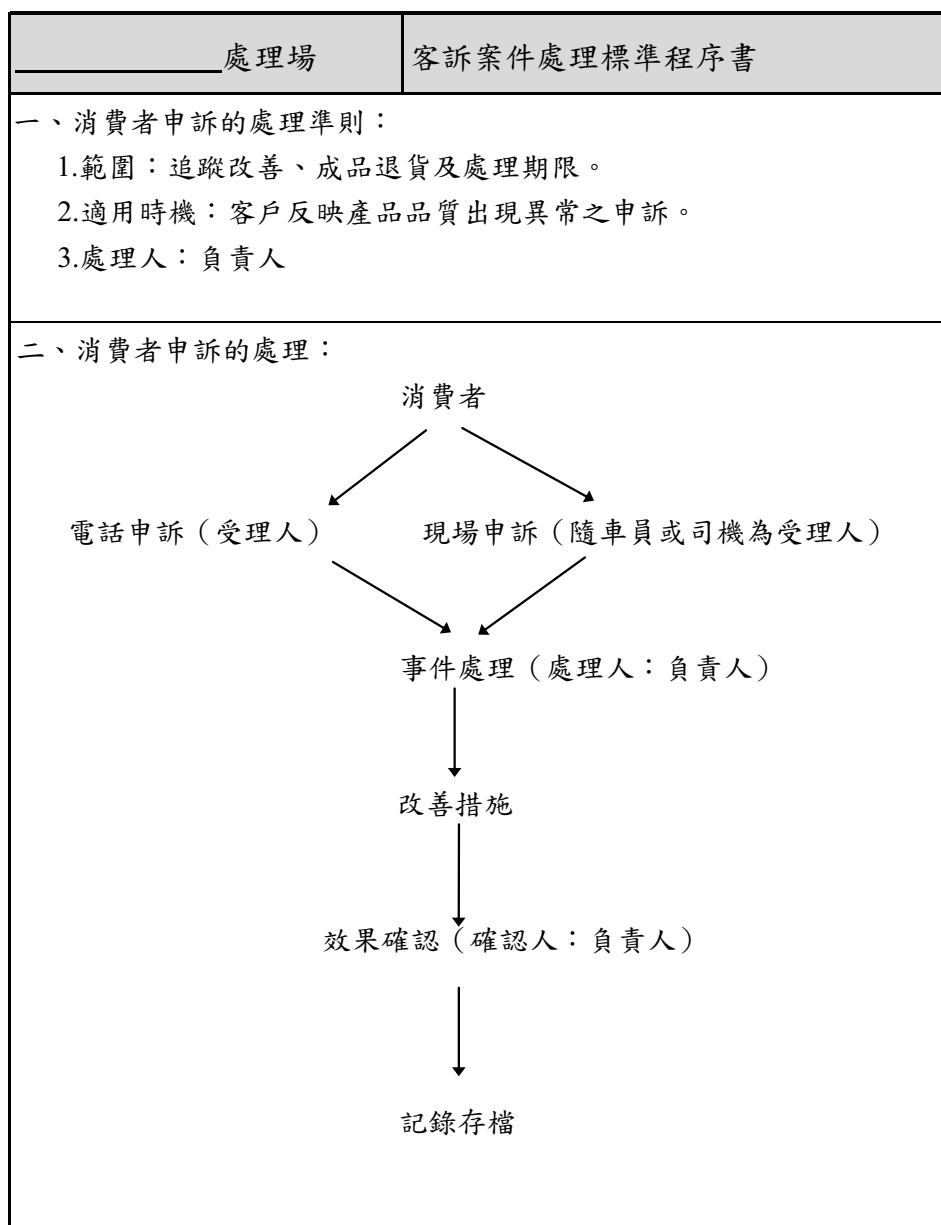
進貨大盤商名稱		進貨總重	公斤
電 話		進貨時間	年 月 日 時 分
地 址		簽名/條碼	

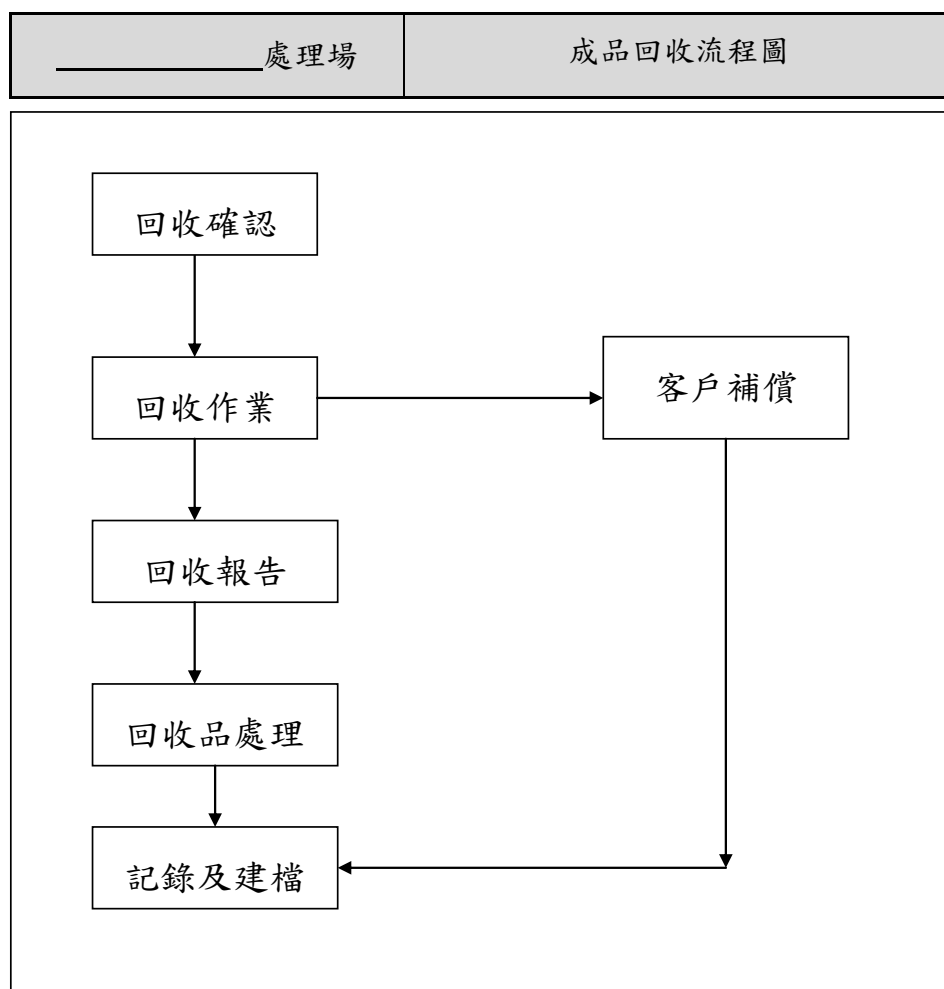
批發商名稱		進貨總重	公斤
電 話		進貨時間	年 月 日 時 分
地 址		簽名/條碼	

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）

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

日期：_____

頻率：不定期

顧客名稱		反映者		聯絡 電話	
反映事項					
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					