

## 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。		
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、牆面與門板應使用無毒、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.	應具有足夠之照明、通風設備、自動溫度記錄器及警報器，並依消防法規規定設置消防安全設備。		
8.	房舍及所有設備應定期維護保養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。		
9.	應具有足夠之洗手間，並應保持整潔，不得有不良氣味。		
10.	清潔用品、毒性或有害物質，應設專櫃貯放，由專人負責管理。		
11.	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。		
12.	從業人員應保持個人清潔，並適當穿戴乾淨、具保護性之衣物。		
13.	從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品直接接觸之工作。		

項次	驗證基準	驗證發現(缺點)說明	缺點編號
14.	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。		
15.	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。		
16.	倉儲產品應有適當防護措施，以避免品質劣變，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。		
17.	倉儲產品應有適當之溫度管制和貯存條件，使維持於適當的溫度，並確實記錄。冷凍水產品應保持於-18℃以下。 應確認冷凍倉庫內溫度感應器設置位置，並將其設置於倉庫溫度最高處。以自動溫度記錄者，倉庫溫度顯示器應易於觀察。		
18.	倉儲產品進出應有適當確認程序以確保產品之安全，並確實記錄。		
19.	運輸車輛應於裝載前檢查其裝備，確認清潔衛生。產品堆疊應保持穩固。		
20.	用於裝載低溫產品之運輸車輛，應能確保產品維持有效保溫狀態。		
21.	倉儲廠如因保全所需飼養犬隻，應予以管制，以避免污染倉儲產品。		