

外銷食品倉儲廠驗證基準修正對照表

修正名稱	現行名稱	說明
外銷 <u>水產品</u> 倉儲廠驗證基準	外銷食品倉儲廠驗證基準	考量倉儲廠驗證係為外銷水產品而設，並為妥善運用政府資源，將本基準名稱之「食品」修正為「水產品」。
修正規定	現行規定	說明
一、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 <u>清理</u> 。	一、倉儲廠應具有維持安全操作需要之足夠空間。	參考「食品良好衛生規範準則」第六條第一款規定，應有足夠空間進行物品搬運或清理作業，爰作文字修正。
二、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。	二、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。	本點未修正。
三、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。	三、地板、牆面與門板應使用 <u>無毒</u> 、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。	參考「食品工廠建築及設備設廠標準」第六條第一款、第二款及第六款規定僅規範非吸收性、不透水及易清洗之材料，未有無毒，且無毒與否難以認定，爰刪除現行規定無毒敘述。
四、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。	四、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。	本點未修正。
五、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。	五、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。	本點未修正。
六、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。	六、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。	本點未修正。

<p>七、<u>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。</u></p> <p>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。</p>	<p>七、應具有<u>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。</u></p> <p>十七、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。</p> <p>應<u>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。</u></p>	<p>一、參考「職業安全衛生設施規則」第三百十三條第六款規定，倉庫之場所照明應五十米燭光以上；另考量現行倉儲廠實務面情形，冷凍庫設有控制溫度設備，爰修正規定第一項增列溫控設備及溫度異常警報系統要求。</p> <p>二、考量工廠消防設置與水產品衛生安全無涉，且業有國內消防主管機關依權責規範管理，爰刪除現行規定消防法相關文字。</p> <p>三、配合本基準架構調整，現行規定第十七點第二項移至修正規定第二項，並酌作文字修正。</p>
<p>八、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。</p>		<p>一、<u>本點新增。</u></p> <p>二、參考「食品良好衛生規範準則」附表一第三點第二款規定，新增除霜作業，以維持冷凍庫製冷能力。</p>
<p><u>九、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。</u></p>	<p>八、房舍及所有設備應<u>定期</u>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。</p>	<p>一、點次變更。</p> <p>二、考量維持設備正常運作對倉儲產品的衛生安全至關重要，爰增列應訂定維護保養計畫並留存落實執行之紀錄。</p>
<p><u>十、應設置廁所，並應保持整潔，不得有不良氣味。</u></p>	<p>九、應具有足夠之洗手間，並應保持整潔，不得有不良氣味。</p>	<p>一、點次變更。</p> <p>二、參考「食品工廠建築及設備設廠標準」第六條第九款及「食品良好衛生規範準則」附表一第五點規定，將洗手間修正為廁所，並刪除足夠之不確定用語，以資明確。</p>

十二、清潔用品、毒性或有害物質，應設專櫃貯放，由專人負責管理。	十、清潔用品、毒性或有害物質，應設專櫃貯放，由專人負責管理。	點次變更。
十二、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。	十一、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。	點次變更。
十三、從業人員應保持個人清潔，並穿戴乾淨、具保護性之衣物。	十二、從業人員應保持個人清潔，並 <u>適當</u> 穿戴乾淨、具保護性之衣物。	一、點次變更。 二、參考「食品良好衛生規範準則」附表二第一點第四款規定，刪除適當之不確定用語，以資明確。
十四、從業人員 <u>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。</u>	十三、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 <u>疾病之傳染或帶菌期間，</u> 或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品 <u>直接</u> 接觸之工作。	一、點次變更。 二、參考「食品良好衛生規範準則」附表二第一點第三款規定，酌作文字修正。
十五、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。	十四、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。	點次變更。
十六、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。	十五、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。	點次變更。
十七、倉儲產品應有防護措施，以避免品質劣變及 <u>防止交叉污染</u> ，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。	十六、倉儲產品應有 <u>適當</u> 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。	一、點次變更。 二、參考「輸歐盟水產品廠場管理系統驗證基準」第十三點第八款規定，增列防止產品交叉污染要求，以避免產品遭污染源串味等品質劣變風險。

<p>十八、<u>倉儲過程中應建立溫度管制方法及基準</u>，並確實記錄。冷凍水產品應保持於-18℃以下。</p>	<p>十七、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。</p> <p><u>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。</u></p>	<p>一、點次變更。</p> <p>二、參考「<u>輸歐盟水產品廠場管理系統驗證基準</u>」第十三點第四款及「<u>食品良好衛生規範準則</u>」第六條第四款規定，又鑑於倉儲產品溫度影響產品衛生安全至關重要，爰增加溫度管制方法及基準。</p> <p>三、現行規定第二項移至修正規定第七點第二項，爰予刪除。</p>
<p>十九、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，<u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p>	<p>十八、倉儲產品進出應有<u>適當</u>確認程序以確保產品之安全，並確實記錄。</p>	<p>一、點次變更。</p> <p>二、為避免產品變質或有污染疑慮，產品進出應有適當管理措施，修正規定第一項爰增列應記錄項目，以落實倉儲產品管理。</p> <p>三、參考「<u>食品良好衛生規範準則</u>」第十六條第七款規定，為維持產品品質，以避免產品溫度變動過大，新增產品理貨及裝卸作業時應有適當處理機制，爰新增修正規定第二項。</p>
<p>二十、應確保倉儲產品獲良好儲藏，有異狀時，應立即處理，以維護其品質及衛生。</p>		<p>一、<u>本點新增。</u></p> <p>二、參考「<u>食品良好衛生規範準則</u>」第十六條第五款規定，對倉儲產品於儲存過程異狀應立即處理，以維護其品質及衛生。</p>
<p>二十一、客訴事件之處理，應作成紀錄。</p>		<p>一、<u>本點新增。</u></p> <p>二、參考「<u>食品良好衛生規範準則</u>」第八條規定，就客訴事件應作成紀錄。</p>

二十二、測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正並記錄。		一、 <u>本點新增</u> 。 二、參考「食品良好衛生規範準則」第十條第三款規定，新增測量或記錄設備應予校正，以維持測量之準確性。
<u>二十三、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。</u> 產品堆疊應保持穩固，並維持空氣流通。	十九、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。 二十、 <u>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。</u>	一、點次變更。 二、整併現行規定第十九點及第二十點有關運輸車輛裝載作業規定，並依作業次序調整項次。 三、參考「食品良好衛生規範準則」第七條運輸管制規定，酌作文字修正。
二十四、冷凍庫及機房應有人員進出管理措施。		一、 <u>本點新增</u> 。 二、為免倉儲廠重要製冷能力受到影響，進出重要區域之人員應有適當管理。
<u>二十五、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。</u>	二十一、 <u>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。</u>	一、點次變更。 二、參考「輸歐盟水產品廠場管理系統驗證基準」第一點第三款，以及「食品良好衛生規範準則」附表一第一點第三款規定，應予管制之動物不限於犬隻，爰作文字修正。
二十六、緊急狀況與突發性事件之處理，應有適當之因應措施。		一、 <u>本點新增</u> 。 二、參考「食品製造業者訂定食品安全監測計畫指引」第柒點第6.1項，增列應有突發性事件之因應措施。