

農業部漁業署

水產類農產品初級加工場產製計畫指引

(冷凍汆燙蝦類、貝類)

中華民國 115 年 5 月 11 日

前言

水產品初級加工為水產品延長保存期限及增加經濟價值的重要方法。在國內，已取得農產品初級加工場登記證之業者，須符合農產品初級加工場管理辦法及其相關規定，惟目前有關後端水產品初級加工之衛生管理規範仍略顯不足。

有鑑於此，農業部漁業署（以下簡稱漁業署）考量水產產業特性與實務需求，特研訂本指引，提供具農產品初級加工場登記證(水產類)之農產品經營業者，除符合食品良好衛生規範準則（The Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP）以外，配合使用國產可溯源原料，可進一步精進產製過程與品質管理之方向。

本指引屬行政指導文件，非強制文件，適用於農產品初級加工場生產蝦類、貝類，經清洗、分級、汆燙、冷卻等程序後，以(急速)冷凍方式進行加工及保存之食品製造業者。農產品初級加工場之食品製造業者除應符合食品安全衛生管理法及食品良好衛生規範準則外，得參酌本指引以強化自主衛生及製程管理，期能促進水產初級加工品之安全衛生與維持品質安定，產製符合消費者預期品質的產品，以 1 級農業生產為基礎，進而拓展 2 級加工產業，以及 3 級行銷經營，落實產業六級化管理的目標。

1. 專有名詞定義

- 1.1. 農產品初級加工場：指依農產品初級加工場管理辦法取得農產品初級加工場登記證者。
- 1.2. 農產品經營者：指生產、加工、分裝、流通或販賣農產品者。
- 1.3. 場房：指用於水產原料之製造、包裝等或與其他有關作業之全部或部分建築或設施。
- 1.4. 原材料：指原料及包裝材料。
- 1.5. 原料：指成品可食部分之構成材料。
- 1.6. 國產可溯源原料：指國產溯源農產品、驗證農產品、有機農產品、有機轉型期農產品或其他經中央主管機關指定之農產品為原料。
- 1.7. 食品用洗潔劑：指用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質。
- 1.8. 農業剩餘資源：製造過程中所殘餘之副產物且可作為他用或變價之品項。
- 1.9. 冷凍：品溫應保持在攝氏負十八度以下。
- 1.10. 冷藏：品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上。
- 1.11. 汆燙：以加熱處理抑制微生物及酵素活性之非供即食品項。

2. 場房建築、設施與設備

場房設施

一般要求

- 2.1. 場房建築及其座落土地應符合建築法令或土地使用管制規定。
- 2.2. 場區內飼養之禽、畜、寵物或警戒用犬，應予實施適當管制，避免污染原材料及食品，且不得進入場房或相關前處理及產製等作業區。

硬體設施

- 2.3. 水產品加工作業場所之天花板、地面、牆壁、支柱、出入口、排水溝及相關孔道應保持清潔，各項對外通道應設置防止病媒侵入設施。
- 2.4. 作業場所之加工區應設置排氣、通風設施，避免冷凝水蓄積滴落食品。

2.5. 場所清潔度要求不同者（如原料前處理區及內包裝區），應加以有效區隔及管理（如表 1）。

表 1、農產品初級加工場（水產類）各作業場所清潔度之區分

清潔度區分	作業場所	備註
低	一般作業區（如：原料前處理區、外包裝區、冷凍庫等）	作業場所因場房樓地板面積限制，需於同一場所執行多種作業時，應以時間區分作業，並提升整體清潔度要求。
中	準清潔區（如：半成品暫存區、加熱汙燙區(含冷卻區)）	
高	清潔區（如：內包裝作業區）	

2.6. 場房內設有空氣調節設施時，其空氣流向應由高清潔區流向低清潔區。

2.7. 場房內之照明設施應保持清潔，不得有積塵、納垢或破損等情形，且有足夠照明強度，使用光源不得改變原材料及食品之顏色。加工作業上方如有照明設施者，應有防止照明設施破裂或掉落之措施。

倉儲運輸設施

2.8. 冷凍汙燙蝦類、貝類之低溫貯存設施應能使產品品溫保持於-18°C 以下，並應於明顯處設置溫度顯示儀表，定時記錄溫度。

2.9. 常溫原材料之儲存，若需溫濕度管制者，應建立管制方法及基準。

2.10. 倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；低溫貯存設施應定期除霜，並保持清潔。

2.11. 冷藏品(如半成品暫存)之表面溫度不得升溫超過 7°C，低溫水產品的理貨、裝卸、運輸過程中，冷凍品之表面溫度不得升溫超過-12°C。

供水設施

2.12. 作業場所應有足夠的水量及供水設施，用於製程之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。非使用自來水者，應有適當水處理設備，進行水質調整，並於每工作日應檢測製程用水之 pH 值及有效餘氯（僅限加氯消毒之供水系統）。

2.13. 儲水設施應保持清潔，製程用水（含設備清洗用水）之儲水設施，

每年至少清理一次，並作成紀錄。

洗手設施

- 2.14. 洗手消毒設施應設置於適當地點，如加工作業場所、包裝作業區入口處等，且於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。
- 2.15. 洗手消毒設施之設計，應能防止已清洗或消毒之手部再度遭受污染。

更衣室

- 2.16. 設有更衣室者，應與食品作業場所隔離。

廁所

- 2.17. 廁所設置地點應防止污染水源，並保持整潔，避免異味，並於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。
- 2.18. 廁所之門戶應隨時保持關閉，不得正面開向加工作業或包裝作業等場所。但設有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。

3. 管理人員之管理

- 3.1. 農產品經營者或其從業人員應充分訓練，具備足夠的訓練及經驗，至少一人取得中央主管機關認可機關（構）、學校或法人辦理之「加工技術及食品安全衛生教育訓練」四十小時以上及「水產食品安全管制系統實務基礎訓練班」三十小時以上之及格證書。農民團體者之從業人員應有二人以上取得前述訓練及格證明。
- 3.2. 取得前項證書之水產品初級加工場從業人員從業期間，每年應接受主管機關或經主管機關認可之食品衛生相關機構舉辦之衛生講習八小時以上，並留有紀錄。

4. 衛生管理

場房設施之衛生管理

- 4.1. 場房建築及其四周環境應保持清潔，避免蚊蟲孳生或塵土飛揚。
- 4.2. 屋頂與天花板連接處應保持清潔及密合，避免髒污堆積或掉落。
- 4.3. 牆壁與支柱連接處應保持清潔及密合，避免髒污堆積。

- 4.4. 食品作業場所之作業區以時間區隔方式管理者，包裝作業前應清潔乾淨並維持適當溫度，避免產品污染。

設備及器具之衛生管理

- 4.5. 生產設備、器具及容器之設計應易於清潔，其食品接觸面應保持平滑清潔、無凹陷或裂縫及無藏污納垢情形。
- 4.6. 生產設備、器具及容器應足夠生產需求，於使用前確認清潔，使用後確實清洗，並建議以 85°C 以上的熱水消毒，清洗後置於乾淨的區域防止再污染，必要時，可參考「食品用洗潔劑衛生標準」所規範之食品用洗潔劑進行清洗消毒。
- 4.7. 設備或器具應定期保養維護與清潔，必要時應換新設備或器具，例如籃筐破損已有碎裂、刀具有明顯裂痕或缺口痕跡等。

人員之衛生管理

- 4.8. 新進與在職之從業人員，應先經醫療機構健康檢查合格後，始得從事食品生產作業，檢查內容應包含一般勞工及供膳勞工體檢等項目(如 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒等可能會造成食品污染之疾病)。
- 4.9. 從業人員於進入作業場所前，應正確洗手或(及)消毒，穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，必要時，包裝作業區人員應配戴口罩與手套，並定期更換。
- 4.10. 從業人員應保有良好衛生習慣，於工作時不得有污染食品之行為(如蓄留指甲、吐痰、飲食、吸菸、嚼口香糖、如廁後未洗手等)。
- 4.11. 從業人員應定期接受食品安全、衛生及品質管理教育訓練。

清潔及消毒等化學物質及用具管理

- 4.12. 若使用清潔消毒劑應貯存於固定場所並進行領用及庫存記錄，若有分裝行為應明確標示品名及製造日期或分裝日期。
- 4.13. 使用完之清潔及消毒等化學物質容器，應適當處理。

廢棄物管理

- 4.14. 廢棄物宜每日清運，貯存區域及設施應有防止病媒滋生之措施，並

符合「廢棄物清理法」規定。

4.15. 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗。

自主衛生管理

4.16. 水產品初級加工業者應指派專人，就建築設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄，其內容應包含食品良好衛生規範準則所定之衛生工作。

5. 製造與儲運作業

原材料

驗收

- 5.1. 應訂定原材料安全、衛生及品質驗收標準，不符合驗收標準者，應不允收，並要求供應商改善。
- 5.2. 原料及包材驗收標準：
 - 5.2.1. 原材料安全、衛生及品質驗收標準應符合國內相關法規，且不得使用食品添加物。
 - 5.2.2. 品項、數量正確。
 - 5.2.3. 無不良外觀、氣味、變質或腐敗之情形。
 - 5.2.4. 包材或標籤之印刷應清晰，標示內容應符合食品相關法規要求。
- 5.3. 產品包裝材料、容器供應商應提供包材、容器的安全性證明，例如溶出試驗、材質試驗報告，並符合中央主管機關公告之包材相關衛生標準。
- 5.4. 逾有效日期之原材料、半成品及成品即屬廢棄物，應依相關規定進行廢棄物處理，不得回流至食品鏈。
- 5.5. 應使用國產可溯源農產品為主原料；其餘原料(如食鹽)應具備可追溯來源之有效資料或紀錄，如農民收據、供貨單或追溯碼等，以連結產品製造及流向過程。
- 5.6. 應建立食品之追溯及追蹤系統：使用之原材料，應符合相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄 (例如：養殖業者、供應商、入貨日期、交易單據等資訊)，並將此資料連結至產品加工操作紀錄，

驗收、生產及出貨相關紀錄應保存至少 5 年。

原料、半成品及成品貯存

- 5.7. 冷凍原料、半成品及成品之品溫應保持在 -18°C 以下；冷藏品之品溫應保持在 7°C 以下凍結點以上。低溫倉庫應於明顯處設置溫度指示器，並將溫度作成紀錄。
- 5.8. 貯存及暫存期間應防止受到溫度波動的影響，避免肌肉組織受到冰晶破壞，導致水分散失及微生物繁殖。
- 5.9. 貯存之原料、半成品及成品，應予以覆蓋或包裝保存，並離地擺放，建議可置於不易受污染材質之棧板(如不鏽鋼架或塑膠板)。
- 5.10. 貯存之原料、半成品、成品，如有分裝，則須加註品名、分裝日期及有效日期，或其他可供辨識之記號或代號。
- 5.11. 應符合先進先出之原則，並確實記錄。貯存過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保品質及衛生。
- 5.12. 有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應明顯標示、貯存於專區，或以其他方式予以區隔，防止交叉污染。
- 5.13. 國產可溯源與非國產可溯源之原料或產品，應明顯區隔及標示，避免因混用非國產可溯源原料導致產品違反農產品初級加工場管理辦法之情形。

加工過程

原料前處理(暫存、清洗(吐沙))

- 5.14. 暫存期間確認如有變質、死亡或腐敗之虞，應銷毀處理，不得供作後續加工或食用。
- 5.15. 原料於前處理作業時，不得直接放置於地面。
- 5.16. 製程用水應符合「飲用水水質標準」。

分級

- 5.17. 用於分級之設備、容器及秤重儀器應保持清潔，應避免秤重作業使用之量測儀器污染半成品。
- 5.18. 若為人工分級，應注意人員手部清潔，建議作業期間至少每四小時

進行刀具、器具、設備、手部之清洗、消毒，以防止病原性微生物孳生。

冷凍(藏)暫存、解凍

5.19. 若原料經分級後未立即進行加工作業，則應視原料最適儲存狀態以進行冷凍或冷藏暫存，並符合前述半成品貯存之管理內容。

5.20. 解凍過程建議於溫度 7°C 以下凍結點以上進行，並應依原料規格、批次數量之不同，設立對應之解凍時間，避免品質劣變。

清洗

5.21. 作業中手部、器具、設備等應保持清潔，必要時，可執行消毒，建議可使用符合「食品用洗潔劑衛生標準」之消毒劑進行消毒，並作成紀錄。

5.22. 建議作業期間至少每四小時進行器具、設備、手部之清洗、消毒，以防止病原性微生物生長。

5.23. 器具、容器及設備應定期保養檢查，防止金屬及其它異物之混入或污染。

汆燙、冷卻

5.24. 汆燙作業應於準清潔以上清潔度之作業區進行，並確保加熱設備、器具皆維持清潔，避免污染。

5.25. 汆燙時應控管加熱溫度和時間，建議加熱至溫度達 70°C 以上，時間由各場內依據產品特性、規格，自行訂定安全的管控數值，確保能有效降低微生物及酵素活性。

5.26. 汆燙後應迅速冷卻降溫，冷卻過程應於 2 小時內降至 21°C，並於 4 小時內將溫度降至 7°C 以下，或汆燙後於 6 小時內將溫度降至 7°C 以下，以避免微生物生長。

包裝

5.28. 盛裝、包裝或分裝(袋)容器，應確認其衛生、乾淨且無受損，不得使用已被污染、受損之包裝容器。

5.29. 內包裝作業環境應有效區隔，避免交叉污染。

5.30. 自原料前處理、分級、汆燙至包裝之製造作業應迅速進行，若有分級後暫存作業亦應迅速移至冷凍(藏)庫存放，避免微生物繁殖。

產品凍結

5.31. 包裝後產品應依設定之保存條件迅速進行凍結或冷藏降溫。

5.32. 冷凍產品之生產製造應設置能達到凍結效果之專用設備；其溫度、時間等顯示器應準確且定期校正；應具備可使冷風溫度達-35°C以下且使產品溫度達-18°C以下之能力；冷風溫度宜維持均一性。

成品

5.33. 完整包裝產品應依食安法第 22 條及其子法(如「市售包裝冷凍食品標示規定」、「食品過敏原標示規定」)等規定，並確實標示農產品初級加工場登記證字號。

5.34. 每批產品銷售流向，應有相關文件或作成紀錄，內容應包括產品批號、出貨時間、對象及數量等。

產品運輸

5.35. 冷凍汆燙蝦類、貝類產品之運輸車輛於裝載產品前應預冷，確保產品維持在有效保溫狀態，並應檢查裝備、保持清潔衛生，避免車廂有結露情形。

6. 異常、客訴和成品回收

6.1. 產品申訴案件之處理，應作成紀錄，內容應包括發生原因、改善過程、改善結果、防止再發生及確認措施等內容。

6.2. 應建立產品回收及銷毀制度，內容應包括回收等級、層面及時效等，並作成紀錄。

6.3. 產製過程中，若有異常現象時，應建立矯正及防止再發生之措施，並作成紀錄。

7. 文件

建立

- 7.1. 場內之食品衛生安全及追溯追蹤等管理相關文件，應參考「附錄 3.產銷流程紀錄簿」訂定，並落實執行與紀錄。
- 7.2. 農產品經營者得自主修訂產銷流程紀錄簿格式，建置符合場內實務操作之文件，但內容須包括附錄列舉之各項欄位。

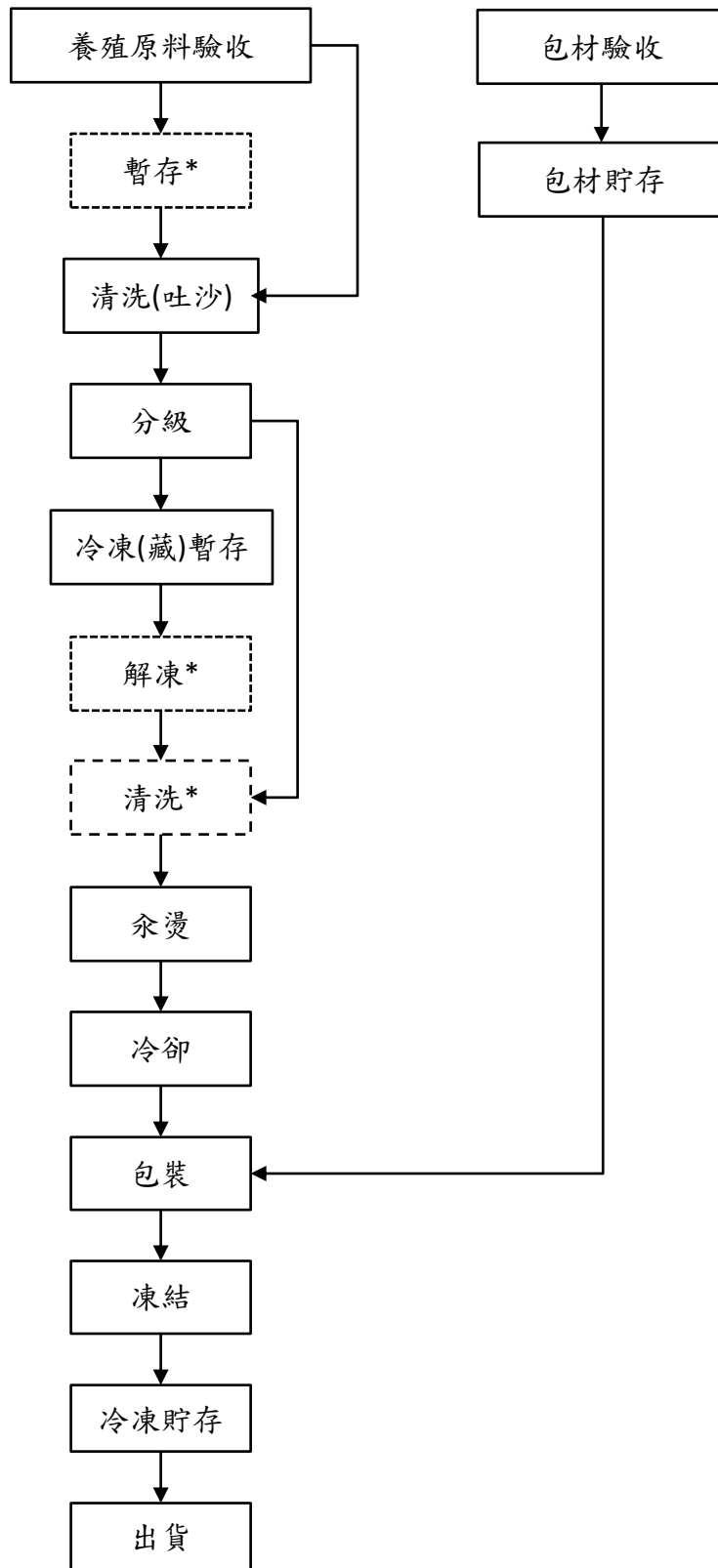
保存

- 7.3. 本指引所規定有關之紀錄，包括原材料驗收紀錄、製造加工紀錄、成品儲存與運銷紀錄等，至少應保存 5 年，得以書面、電子檔案或資料庫等形式保存，需查閱時應可方便取得。

8. 附則

- 8.1. 本指引之內容與現行相關法令規定牴觸或未盡說明之處，應依法令規定辦理。
- 8.2. 本規範所引用之法規及衛生標準如有修正時以新公告或發布者為準。
- 8.3. 本指引自核定日起實施，修正時亦同。

附錄 1.水產加工(冷凍汆燙蝦類、貝類)產製流程概要



* 非必須步驟。

附錄 2.水產品初級加工製程風險管理(冷凍汆燙蝦類、貝類)

水產品初級加工業者應於符合食品良好衛生規範準則之前提下，酌參本指引訂定之製程風險管理一覽表，依加工場實際管理情形考量危害項目及管制措施之適用性。

製程	管理項目	危害項目	管理措施	紀錄文件
原物料驗收	養殖原料 (蝦類、貝類)	1. 動物用藥殘留 2. 重金屬殘留 3. 異物夾雜	1. 使用國產可溯源之原料 2. 定期委外檢驗 3. 驗收時外觀及氣味檢查	1. 水產品原料國產可溯源證明 2. 委外檢驗報告 3. 原材料驗收紀錄
	包材	1. 包裝破損 2. 溶出物質	1. 驗收時外觀檢查 2. 供應商提供檢驗證明	1. 原材料驗收紀錄 2. 包材溶出/材質試驗報告
原物料貯存	蝦類、貝類原料	溫度過高，病原菌滋長	1. 溫度管控 2. 每日衛生檢查	1. 冷凍(藏)庫溫度紀錄 2. 每日衛生管理紀錄
	包材	潮濕發霉	1. 溫濕度管控 2. 每日衛生檢查	1. 倉儲溫濕度紀錄 2. 每日衛生管理紀錄
初級加工生產作業	原料暫存	水質污染	1. 使用自來水或水處理 2. 水質檢測	1. 使用自來水證明 2. 水質檢驗報告
	清洗	水質污染	1. 使用自來水或水處理 2. 水質檢測	1. 使用自來水證明 2. 水質檢驗報告
	分級	1. 人員、器具操作交叉污染 2. 異物侵入	1. 人員衛生管理 2. 器具容器維持清潔 3. 目視檢查夾雜物 4. 設備器具容器維護保養	1. 人員教育訓練紀錄 2. 每日衛生管理紀錄 3. 製程管制紀錄
	冷凍(藏)暫存	溫度過高，病原菌滋長	1. 溫度管控 2. 每日衛生檢查	1. 冷凍(藏)庫溫度紀錄 2. 每日衛生管理紀錄
	解凍	解凍時間過長，病原菌滋長	1. 管制解凍溫度及時間 2. 解凍環境維持整潔	1. 製程管制紀錄 2. 每日衛生管理紀錄
	清洗	水質污染	1. 使用自來水或水處理 2. 水質檢測	1. 使用自來水證明 2. 水質檢驗報告
	汆燙	溫度控制不當，未能有效抑制微生物及酵素活性	1. 管制加熱溫度及時間 2. 加熱環境維持整潔，設備、器具維持清潔	1. 製程管制紀錄 2. 每日衛生管理紀錄
	冷卻	冷卻時間過長、溫度控	1. 管制冷卻溫度及時間	1. 製程管制紀錄表

製程	管理項目	危害項目	管理措施	紀錄文件
		制不當，病原菌滋長	2. 冷卻環境維持整潔	2. 每日衛生管理紀錄
	包裝	1. 人員操作交叉污染 2. 包材誤用，標示不符	1. 人員衛生管理 2. 包材領用及製程確認	1. 人員教育訓練紀錄 2. 每日衛生管理紀錄 3. 製程管制紀錄
	產品凍結降溫	未能迅速降溫，影響產品品質	1. 凍結庫及冷藏庫溫度管控 2. 凍結設備及冷藏庫保養	1. 冷凍(藏)庫溫度紀錄
成品貯存	成品冷凍貯存	溫度過高，病原菌滋長	1. 溫度管控 2. 每日衛生檢查 3. 產品庫存與銷售數量正確	1. 冷凍(藏)庫溫度紀錄 2. 每日衛生管理紀錄 3. 產品庫存與銷售紀錄表
運輸	低溫運輸	1. 車廂溫度過高，病原菌滋長 2. 車廂清潔度不佳，病原菌污染	低溫運輸車車溫及清潔度檢查	運輸車檢查紀錄

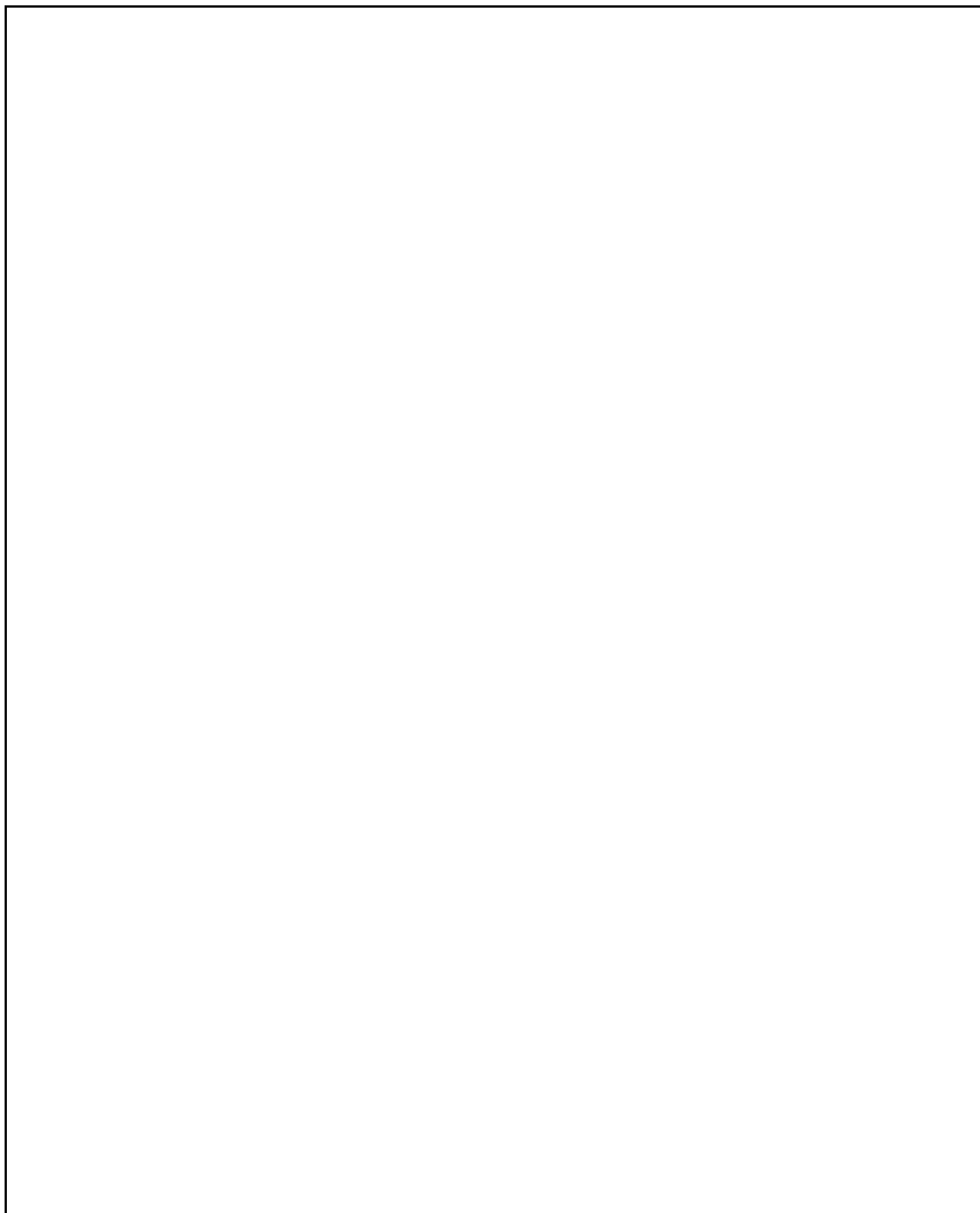
附錄 3.產銷流程紀錄簿（範例）

建立日期 年 月 日

加工場名稱	農產品初級加工場
登記證字號	
所在地址	
負責人	
連絡電話	
電子郵件	
加工作業區之樓地板面積	平方公尺
	<input type="checkbox"/> 農產品初級加工場之加工品
	<input type="checkbox"/> 分級：
	<input type="checkbox"/> 二去、三去： <input type="checkbox"/> 魚類 <input type="checkbox"/> 蝦仁 <input type="checkbox"/> 蟹類 <input type="checkbox"/> 甲魚
	<input type="checkbox"/> 分切：
	<input type="checkbox"/> 汆燙： <input type="checkbox"/> 貝類 <input type="checkbox"/> 蝦類
	<input type="checkbox"/> 熟成（冷凍一夜干）：
	<input type="checkbox"/> 乾燥（冷凍烏魚子）：
食品業者登錄字號	
管理衛生人員	

本範例僅供參考，使用者得自行訂定適宜之紀錄格式，但訂定內容須包括本範例列舉之各項欄位

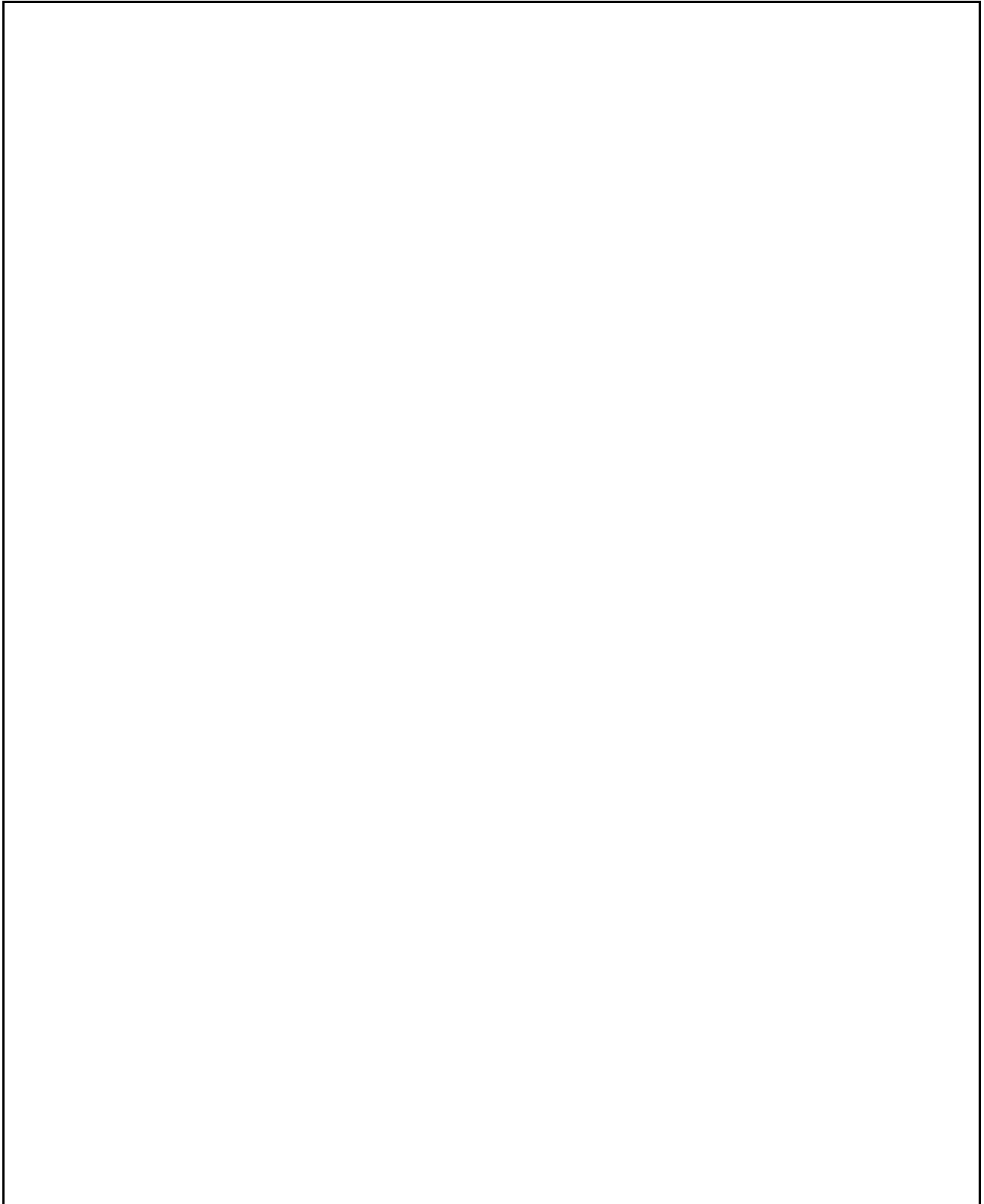
附錄 3.1. 農產品初級加工場配置圖



備註：

1. 應標明長寬公尺，並以顏色或識別圖樣註明登記區域，其總樓地板面積以二百平方公尺為上限。
2. 應標註場區動線(人流、物流)、設施名稱及尺寸及製程管制區域，並應以顏色或識別圖樣註明。

附錄 3.2.加工製程之流程圖



備註：

1. 加工流程應說明產品加工步驟、製程步驟之管控條件等資訊，供審核評估確認。
2. 加工流程得以圖示或其他格式呈現，並與實際操作流程相符。

附錄 3.3.衛生管理紀錄表

1.每日衛生管理紀錄表

點檢項目		日期	110 年						
		12/1	12/2	12/3	12/4	12/5	12/6	12/7	
類別	內容								
場房建築	天花板								
	地面								
	牆壁、支柱								
	門窗孔道								
	排水系統								
設施	照明設施								
	通風設施								
	供水設施								
	洗手設施								
	蓄水池(塔)								
	倉儲設施								
	更衣室								
	廁所								
設備及器具	*加工設備								
	加工器具								
	盛裝器具								
人員衛生	個人衛生								
	穿著整潔								
	手部清潔								
清潔及消毒等化學物質	定位擺放								
	清楚標示								
廢棄物處理	集中存放								
	每日清運								
記錄人									
備註： 1. 農產品經營者應按工作日確實填報衛生管理紀錄，其點檢項目內容包含本指引之所定衛生工作。 2. 點檢項目符合者打 V，不符合者打 X。如不符合項目涉及產製異常，造成產品衛生安全疑慮時，應填報「產製異常矯正及預防措施執行紀錄表」，確實排除產製異常情況。 3. *加工設備包含加熱、汆燙、冷卻等設備。									

2. 冷凍(藏)庫溫度紀錄表

<input type="checkbox"/> _____ 冷藏庫、 <input type="checkbox"/> _____ 冷凍庫、 <input type="checkbox"/> _____ 凍結庫					年		
					月		
日期	項目	溫度(°C)	記錄人	日期	項目	溫度(°C)	記錄人
1				17			
2				18			
3				19			
4				20			
5				21			
6				22			
7				23			
8				24			
9				25			
10				26			
11				27			
12				28			
13				29			
14				30			
15				31			
16							
備註：冷藏庫溫度應維持於 7°C 以下；冷凍庫溫度應維持於-18°C 以下							

3.製程用水(非使用自來水者)之水質測定紀錄表

____年____月									
日期	檢驗項目	自由有效餘氯	酸鹼值	檢驗人	日期	檢驗項目	自由有效餘氯	酸鹼值	檢驗人
1					17				
2					18				
3					19				
4					20				
5					21				
6					22				
7					23				
8					24				
9					25				
10					26				
11					27				
12					28				
13					29				
14					30				
15					31				
16									

附註：

1. 農產品經營者接引流非自來水，使用於產製過程或清洗設備時，水源應經物理或化學處等淨化處理，符合飲用水水質標準。淨化處理之藥劑，應屬環境部公告飲用水水質處理藥劑一覽表者。
2. 有效餘氯標準 0.2~1ppm、酸鹼值標準 6.0~8.5。

6.倉儲溫濕度紀錄表

設施名稱：				年	月
日期	項目	溫度 (°C)	濕度 (%)	記錄人	備註
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					

附註：需溫濕度管制者，應建立管制方法及基準。

3.製程管制記錄表單(加工步驟以冷凍汆燙水產品為範例)

產品名稱：			加工日期： 年 月 日	
原料批號：			原料使用量： 公斤	
加工步驟	管制項目	管制標準	結 果	判 定
蓄養	氧氣壓力 時間	1.2kg/cm ² 24~36 小時		
清洗	冰溫 時間	2°C以下 10~15 分鐘		
分級	規格大小 外觀檢查	依產品規格 完整無異狀		
清洗	水溫 外觀檢查	2°C以下 完整、清潔 無異物夾雜		
冷凍暫存	庫溫	-18°C以下		
解凍	庫溫 時間	7°C以下 8 小時以內		
汆燙	加熱溫度 時間	70°C 場內自訂		
冷卻	溫度 時間	7°C以下 6 小時以內		
包裝	真空度 封膜溫度 外觀完整性 包材批號	依廠內設定 150~180°C 良好 正確		
產品凍結	庫溫 時間 品溫	-35°C以下 8~9 小時 -18°C以下		
成品保存庫	()號庫溫	-20°C以下		
產品批號：			產品生產量： 包	
備註：✓表示合格 ×表示不合格			記錄人員：	

附錄 3.5 產製異常矯正及預防措施執行紀錄表

異常事件			
發生日期		產品批號	
異常現象	<input type="checkbox"/> 品質異常：		
	<input type="checkbox"/> 產品標示：		
	<input type="checkbox"/> 其他：		
異常說明			
原因分析			
矯正措施及效果確認			
防止措施及效果確認			
結果評估	經營者簽核： _____ 簽核日期： _____		

附錄 3.6.客訴案件處理紀錄表

客訴來源及名稱		聯絡電話	
通訊地址			
申訴產品名稱		申訴發生日期	
產品有效日期		產品追溯號碼	
申訴內容			
申述內容判定	<input type="checkbox"/> 非品質異常	<input type="checkbox"/> 品質異常	
啟動成品回收	<input type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 是，執行成品回收程序與紀錄	
原因分析			
處理方法	<input type="checkbox"/> 產製異常矯正及預防措施執行紀錄		
回覆處理結果	<p>經營者簽核： _____ 簽核日期： _____</p>		

附錄 3.7. 成品回收處理紀錄表

案件概況	品名		批號		追溯號碼		
	有效日期		產品數量		產品重量		
	回收等級	<input type="checkbox"/> 第一級		<input type="checkbox"/> 第二級		<input type="checkbox"/> 第三級	
	回收深度	<input type="checkbox"/> 消費者層面		<input type="checkbox"/> 零售商層面		<input type="checkbox"/> 批發商層面	
	新聞稿	<input type="checkbox"/> 無		<input type="checkbox"/> 有，發布日期：			
	回收處理	<input type="checkbox"/> 銷毀		<input type="checkbox"/> 其他：			
回收通知	通知日期	通知家數/人數		通知方式	未回應家數/人數		
回收進度	應回收總量(單位)			預計完成日期			
	執行日期	已回收數量	未回收總量	未回收原因	暫時存放地點		
	處理方式	<input type="checkbox"/> 區隔存放 <input type="checkbox"/> 已銷毀，日期：					
	經營者確認				確認日期		
備註：							
1. 回收等級：							
第一級：成品對民眾可能造成死亡或健康之重大危害者，或主管機關命其應回收者。							
第二級：成品對民眾可能造成健康之危害者。							
第三級：成品對民眾雖然不至造成健康危害，但其品質不符規定者。							
2. 回收層面：							
消費者層面：回收深度達到個別消費者之層面。							
零售商層面：回收深度達到販售場所之層面。							
批發商層面：回收深度達到進口商、批發商等非直接售予消費者之層面。							