

# 碾米廠業者衛生管理實務手冊

## 四、成品倉儲管理

解答版

4.1 成品(不含噸袋包裝)應以低溫(18°C以下)貯藏，並確實監測溫度及記錄，維護食米品質，避免害蟲孳生。

	無溫度紀錄	有溫度紀錄	每日溫度紀錄
低溫(18°C以下)貯藏	3	4	5
超過18°C貯藏	2	—	—
超過18°C貯藏且有病媒	1	—	—

1.

# 4.1-A 2分\_超過18°C貯藏，無溫度紀錄



4.1-2

2.

4.1-B 3分\_低溫(18°C以下)貯藏，無溫度紀錄



4.1-3

### 3.

## 4.1-C 5分\_低溫(18°C以下)貯藏，每日溫度紀錄

表 3 碾米廠環境衛生清潔紀錄表-成品區

109 年 8 月

成品區定期清潔並應作成紀錄。(2.9)

成品(不含噸袋包裝)應以低溫(18°C以下)貯藏，並確實監測溫度及記錄，維護食米品質，避免客蟲孳生。(4.1)

所有的成品倉庫於進倉前應進行空倉防蟲處理。(4.2)

NO.	項目	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
1.	成品區清潔地面(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V
2	成品區清潔牆壁及天花板(2.9)【每週】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V
3	成品區保持清潔無病媒痕跡(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V
4	成品區清理異物、廢棄物(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V
5	成品儲存於18°C以下(4.1)【每日記錄溫度】	休	休	16	16	15	17	14	休	休	16	18	17	16	15	休	休	15	16	17	17	15	休	休	16	16	14	14	15	休	休	18
6	空倉時消毒(4.2)【空倉時】																															
7	空倉防蟲處理(4.2)【空倉時】																															
8	有完整用藥紀錄(4.2)【空倉時】																															

時】																																
清潔人員簽名		*	*	*	*	*				*	*	*	*	*				*	*	*	*	*			*	*	*	*	*			*
檢查結果			V	V	V	V	V			V	V	V	V	V			V	V	V	V	V			V	V	V	V	V			V	
檢查人員簽名			@	@	@	@	@			@	@	@	@	@			@	@	@	@	@			@	@	@	@	@			@	
檢查結果再確認																																

廠長: Andy 109/9/2

表單使用說明:

- 如有新增清潔項目可自行增訂。
- 清潔人員清潔後於當日清潔項目欄位簽名。
- 檢查人員於檢查結果欄位進行確認，合格打V；不合格打X，並請清潔人員立即清潔，再將複檢結果填寫於檢查結果再確認欄位。
- 每月送交廠長進行記錄之確認。

## 4.1-5



4.

4.1-D 1分\_超過18°C貯藏且有病媒，無溫度紀錄



4.1-1

# 5.

## 4.1-E 4分\_低溫(18°C以下)貯藏，有溫度紀錄

表 3 碾米廠環境衛生清潔紀錄表-成品區

109 年 8 月

成品區定期清潔並應作成紀錄。(2.9)

成品(不含噸袋包裝)應以低溫(18°C以下)貯藏，並確實監測溫度及記錄，維護食米品質，避免害蟲孳生。(4.1)

所有的成品倉庫於進倉前應進行空倉防蟲處理。(4.2)

NO.	項目	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
1.	成品區清潔地面(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	休	休	V	
2	成品區清潔牆壁及天花板(2.9)【每週】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	休	休	V	
3	成品區保持清潔無病媒痕跡(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	休	休	V	
4	成品區清理異物、廢棄物(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	休	休	V	
5	成品儲存於18°C以下(4.1)【每日記錄溫度】	休	休						14	休	休	16				休	休			17			休	休			16			休	休	18
6	空倉時消毒(4.2)【空倉時】																															
7	空倉防蟲處理(4.2)【空倉時】																															
8	有完整用藥紀錄(4.2)【空倉時】																															



時]	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
清潔人員簽名		*	*	*	*	*				*	*	*	*	*			*	*	*	*	*			*	*	*	*	*			*
檢查結果		V	V	V	V	V				V	V	V	V	V			V	V	V	V	V			V	V	V	V	V			V
檢查人員簽名		@	@	@	@	@				@	@	@	@	@			@	@	@	@	@			@	@	@	@	@			@
檢查結果再確認																															

廠長: Andy 109/8/2

- 表單使用說明:
- 如有新增清潔項目可自行增訂。
  - 清潔人員清潔後於當日清潔項目欄位簽名。
  - 檢查人員於檢查結果欄位進行確認，合格打V；不合格打X，並請清潔人員立即清潔，再將復檢結果填寫於檢查結果再確認欄位。
  - 每月送交廠長進行記錄之確認。

## 4.2所有的成品倉庫於進倉前應進行空倉防蟲處理。

	無紀錄	僅有防蟲處理紀錄	有完整用藥紀錄
清理乾淨	2	3	5
不潔	1	1	—

6.

4.2-A 1分\_不潔僅有防蟲處理紀錄或無紀錄



4.2-1

7.

4.2-B 1分\_不潔僅有防蟲處理紀錄或無紀錄



4.2-1a

# 8.

## 4.2-C 3分\_清理乾淨僅有防蟲處理紀錄

表 3 碾米廠環境衛生清潔紀錄表-成品區

109 年 8 月

成品區定期清潔並應作成紀錄。(2.9)

成品(不含噸袋包裝)應以低溫(18℃以下)貯藏，並確實監測溫度及記錄，維護食米品質，避免害蟲孳生。(4.1)

所有的成品倉庫於進倉前應進行空倉防蟲處理。(4.2)



NO.	項目	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			
1.	成品區清潔地面(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	休	休	V
2.	成品區清潔牆壁及天花板(2.9)【每週】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	休	休	V
3.	成品區保持清潔無病媒孳生(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	休	休	V
4.	成品區清理異物、廢棄物(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	休	休	V
5.	成品儲存於18℃以下(4.1)【每日記錄溫度】	休	休	16	16	15	17	14	休	休	16	18	17	16	15	休	休	15	16	17	17	15	休	休	16	16	14	14	15	休	休	18	休	休	18
6.	空倉時消毒(4.2)【空倉時】							V																											
7.	空倉防蟲處理(4.2)【空倉時】							V																											
8.	有完整用藥紀錄(4.2)【空倉時】																																		

時																																			
清潔人員簽名			+	+	+	+	+			+	+	+	+	+			+	+	+	+	+			+	+	+	+	+							+
檢查結果			V	V	V	V	V			V	V	V	V	V			V	V	V	V	V			V	V	V	V	V							V
檢查人員簽名			@	@	@	@	@			@	@	@	@	@			@	@	@	@	@			@	@	@	@	@							@
檢查結果再確認																																			

廠長： Andy 109/9/2

表單使用說明：

- 如有新增清潔項目可自行增訂。
- 清潔人員清潔後於當日清潔項目欄位簽名。
- 檢查人員於檢查結果欄位進行確認，合格打V；不合格打X，並請清潔人員立即清潔，再將複檢結果填寫於檢查結果再確認欄位。
- 每月送交廠長進行記錄之確認。

9.

4.2-D 2分\_清理乾淨無紀錄



4.2-2

# 10.

## 4.2-E 5分\_清理乾淨有完整用藥紀錄

表 3 碾米廠環境衛生清潔紀錄表-成品區

109 年 8 月

成品區定期清潔並應作成紀錄。(2.9)

成品(不含噸袋包裝)應以低溫(18℃以下)貯藏,並確實監測溫度及記錄,維護食米品質,避免害蟲孳生。(4.1)

所有的成品倉庫於進倉前應進行空倉防蟲處理。(4.2)



NO.	項目	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
1.	成品區清潔地面(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	
2	成品區清潔牆壁及天花板(2.9)【每週】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	
3	成品區保持清潔無病媒痕跡(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	
4	成品區清理工具、廢棄物(2.9)【每日】	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	休	休	V	V	V	V	V	休	休	V	
5	成品儲存於18℃以下(4.1)【每日記錄溫度】	休	休	16	16	15	17	14	休	休	16	18	17	16	15	休	休	15	16	17	17	15	休	休	16	16	14	14	15	休	休	18
6	空倉時消毒(4.2)【空倉時】								V																							
7	空倉防蟲處理(4.2)【空倉時】								V																							
8	有完整用藥紀錄(4.2)【空倉時】								V																							

時]																																	
清潔人員簽名		*	*	*	*	*				*	*	*	*	*			*	*	*	*	*			*	*	*	*	*			*		
檢查結果		V	V	V	V	V				V	V	V	V	V			V	V	V	V	V			V	V	V	V	V			V		
檢查人員簽名		@	@	@	@	@				@	@	@	@	@			@	@	@	@	@			@	@	@	@	@			@		
檢查結果再確認																																	

廠長: Andy 109/8/2

表單使用說明:

1. 如有新增清潔項目可自行增訂。
2. 清潔人員清潔後於當日清潔項目欄位簽名。
3. 檢查人員於檢查結果欄位進行確認,合格打V;不合格打X,並請清潔人員立即清潔,再將複檢結果填寫於檢查結果再確認欄位。
4. 每月送交廠長進行記錄之確認。

4.2-5

## 4.3所有的棧板使用前應先進行清潔， 以避免害蟲、黴菌交叉危害。

	無紀錄	僅有清潔紀錄	每2週清潔且有紀錄
清理乾淨	3	4	5
棧板不潔	2	—	—
棧板不潔且有病媒	1	—	—

# 11.

## 4.3-A 5分\_每2週清理乾淨且有紀錄



表 15 碾米廠環境衛生清潔紀錄表-棧板

\_\_\_109\_\_\_年

所有的棧板使用前應先進行清潔，以避免害蟲、黴菌交叉危害。(4.3)

場所、區域：包裝室 成品倉

NO.	項目	棧板編號	1		2		3		4		5		6		7		8	
			日期	6/1 ~ 6/14	6/15 ~ 6/28	6/1 ~ 6/14												
1.	棧板使用前清潔	日期	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24
		簽名	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
2.	棧板保持清潔無積垢、發霉及病媒痕跡	日期	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24
		簽名	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	檢查結果		V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
	檢查人員簽名		@	@	@	@	@	@	@	@	@	@	@	@	@	@	@	@
	檢查結果再確認																	

廠長： Andy 109/9/2

**【頻率：每雙週】**

表單使用說明：

1. 如有新增清潔項目可自行增訂。
2. 棧板可分為廠內使用與廠外使用，將棧板進行編號及區分，廠內使用之棧板每雙週清潔一次，廠外使用之棧板進廠後先進行清潔後再使用。
3. 清潔人員於每雙週最後一天工作日清潔棧板後於清潔項目欄位簽名及填寫日期。
4. 檢查人員於檢查結果欄位進行確認，合格打V；不合格打X，並請清潔人員立即清潔，再將複檢結果填寫於檢查結果再確認欄位。
5. 每4週送交廠長進行記錄之確認。

12.

4.3-B 1分 棧板不潔無紀錄且有病媒



4.3-1

# 13.

## 4.3-C 4分\_清理乾淨僅有清潔紀錄



表 15 碾米廠環境衛生清潔紀錄表-棧板

\_\_\_109\_\_\_年

所有的棧板使用前應先進行清潔，以避免害蟲、黴菌交叉危害。(4.3)

場所、區域：■包裝室 □成品倉

NO.	項目	棧板編號	1		2		3		4		5		6		7		8			
			日期	6/1 ~ 6/14	6/15 ~ 6/28															
1.	棧板使用前清潔	日期	12	24					12	24			12	24					12	24
		簽名	*	*					*	*			*	*					*	*
2.	棧板保持清潔無 積垢、發霉及病媒 痕跡	日期	12	24					12	24			12	24					12	24
		簽名	*	*					*	*			*	*					*	*
檢查結果			V	V					V	V			V	V					V	V
檢查人員簽名			@	@					@	@			@	@					@	@
檢查結果再確認																				

廠長： Andy 109/9/2

### 【頻率：每雙週】

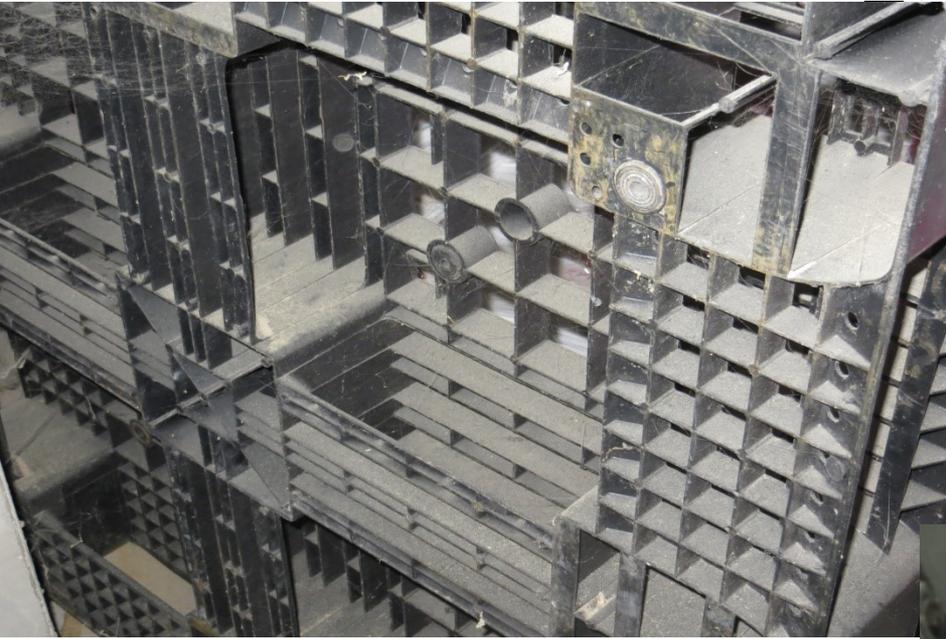
表單使用說明：

- 如有新增清潔項目可自行增訂。
- 棧板可分為廠內使用與廠外使用，將棧板進行編號及區分，廠內使用之棧板每雙週清潔一次，廠外使用之棧板進廠後先進行清潔後再使用。
- 清潔人員於每雙週最後一天工作日清潔棧板後於清潔項目欄位簽名及填寫日期。
- 檢查人員於檢查結果欄位進行確認，合格打V；不合格打X，並請清潔人員立即清潔，再將複檢結果填寫於檢查結果再確認欄位。
- 每4週送交廠長進行記錄之確認。

## 4.3-4

14.

4.3-D 2分 棧板不潔無紀錄



4.3-2

15.

4.3-E 3分\_清理乾淨無紀錄



4.3-3

## 4.4 倉儲區周圍保持清潔，無堆積廢棄物或包裝材料，對於廢棄物及包裝材料有適當處理措施避免交叉污染。

	無定位管理	部份定位管理	定位管理
保持清潔	3	4	5
未保持清潔	1	2	—

【定位管理】：是指根據倉庫的建築、設備條件以及商品類別、性質，固定倉庫和貨位儲存商品的一種管理方法。不同類別的商品·物理化學性質相互抵觸的商品分開存放，有利於避免相互間的影響。

16.

## 4.4-A 2分\_未保持清潔但部份定位管理



4.4-2

17.

## 4.4-B 4分\_保持清潔且部份定位管理



4.4-4

18.

## 4.4-C 5分\_保持清潔並定位管理



4.4-5

19.

## 4.4-D 3分\_保持清潔但無定位管理



4.4-3

20.

4.4-E 1分\_未保持清潔且無定位管理



4.4-1