

碾米廠業者衛生管理實務手冊

二、衛生管理

2-2題目版

2.7所有原料出入口、倉庫及加工區出入口、門窗維持清潔。

	精米區+ 包裝區	礱穀+精 米區+包 裝區	全廠
出入口、門窗維持清潔	3	4	5
出入口、門窗未維持清潔	2	2	2
出入口、門窗未維持清潔且有積穀害蟲	1	1	1

1.

2.7-A



2.

2.7-B



3. 2.7-C



4.
2.7-D



5. 2.7-E



2.8米袋不得直接放置地面，無發生米袋破包情形，有破包應當立即清理。

	米袋直接放置地面	米袋不直接放置地面	米袋放置棧板上
無破包	2	4	5
破包立即清理	2	3	4
有破包	1	2	2

6.
2.8-A



7.
2.8-B



8.

2.8-C



9.

2.8-D



10.
2.8-E



2.9成品區定期清潔並應作成紀錄。

	無紀錄或紀錄不完整	每週清潔紀錄	每天清潔紀錄
保持清潔	3	4	5
未保持清潔，堆放雜物	2	2	2
未保持清潔，有病媒	1	1	1

【病媒】係指會直接或間接污染食品或媒介病原體之小動物或昆蟲，如老鼠、蟑螂、蚊、蠅、臭蟲、蚤、蝨及蜘蛛等。
(GHP)

11.

2.9-A



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。(2.0)

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】	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√
2	成品區清潔牆壁及天花板(2.9)【每週】	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√
3	成品區保持清潔無病媒孳跡(2.9)【每日】	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√
4	成品區清理異物、廢棄物(2.9)【每日】	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√	√	√	√	√	依	依	√
5	成品儲存於18℃以下(4.1)【每日記錄溫度】																															
6	空倉時清倉(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】																															

清潔人員簽名		*	*	*	*	*			*	*	*	*	*			*	*	*	*	*			*	*	*	*	*			*
檢查結果		√	√	√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√			√	√	√	√	√			√
檢查人員簽名		Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ			Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ			Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ			Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ	Ⓞ			Ⓞ
檢查結果再確認																														

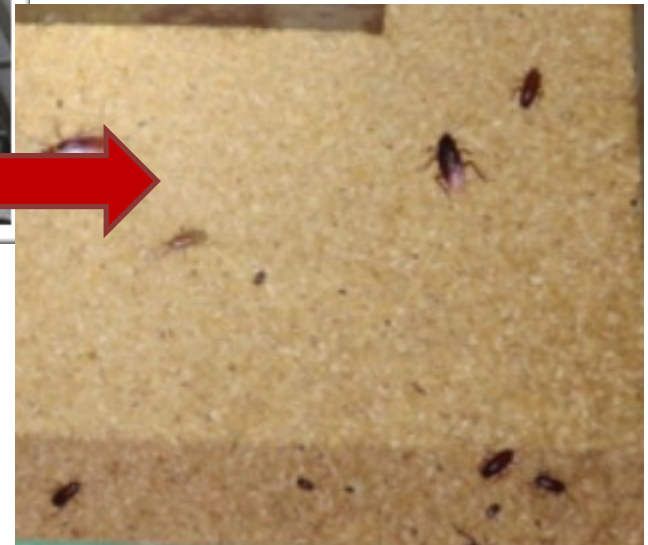
廠長: Andy 109/9/2

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√；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。

12.

2.9-B



13.

2.9-C



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					√			
2	成品區清潔牆壁及天花板(2.9)【每週】							√							√							√	休	休					√			
3	成品區保持清潔無病媒痕跡(2.9)【每日】							√							√							√	休	休					√			
4	成品區清理異物、廢棄物(2.9)【每日】							√							√							√	休	休					√			
5	成品儲存於18℃以下(4.1)【每日記錄溫度】																															
6	空倉時清倉(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】																															

清潔人員簽名							*								*							*									
檢查結果							√								√						√								√		
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√；不合格打X，並請清潔人員立即清潔，再將檢查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。

14.

2.9-D



15.

2.9-E



2.10化學藥劑應設專櫃放置，地點選擇於非加工作業場所，且通風良好區域，應設使用紀錄簿，詳記使用情形。

	無設置化學藥劑專櫃	化學藥劑專櫃設置於加工場所	化學藥劑專櫃設置於非加工場所	化學藥劑專櫃設置於非加工場所，且上鎖
有使用紀錄簿	2	3	4	5
無使用紀錄簿	1	2	2	2

16.
2.10-A



17.

2.10-B



4 化學藥劑、空倉防蟲處理藥劑 使用紀錄 (2.10)

			買日期	購買量	使用量	使用日期	使用地點	庫存量
好達勝(袋劑)	A101	109/01/02		1000 袋				1000 袋
	A101				100 袋	109/3/1	原料倉庫	900 袋
	A101				100 袋	109/5/2	原料倉庫	800 袋
	A101				100 袋	109/7/9	原料倉庫	700 袋
	A101				100 袋	109/9/7	原料倉庫	600 袋

【頻率：有進行空倉防蟲處理時、有使用時】

廠長：_____

保管人：_____

18.
2.10-C



19.

2.10-D



化學藥劑、空倉防蟲處理藥劑 使用紀錄 (2.10)

用	購買量	使用量	使用日期	使用地點	庫存量
	1000 袋				1000 袋
	A101	100 袋	109/3/1	原料倉庫	900 袋
	A101	100 袋	109/5/2	原料倉庫	800 袋
	A101	100 袋	109/7/9	原料倉庫	700 袋
	A101	100 袋	109/9/7	原料倉庫	600 袋

【頻率：有進行空倉防蟲處理時、有使用時】

廠長：_____

保管人：_____

20. 2-10-E



2.11機油、針車油、潤滑油等機器設備 使用之輔助用品應定位管理。

	無專區定位管理	有專區定位管理
除保養維修中使用， 加工區無擺置機油、 針車油、潤滑油等	2	5
加工區擺置非保養 維修中使用之機油、 針車油、潤滑油等	1	3

【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。

21.

2.11-A



22.

2.11-B



23. 2.11-C



24.
2.11-D



25.
2.11-E



2.12 稻穀乾燥機械設備應定期清理乾淨 並作成紀錄。

	無紀錄 或紀錄 不完整	有紀錄	每季檢 查紀錄	每月檢 查紀錄
使用前後清 理	2	3	4	5
未清理	2	2	2	2
未清理，有 病媒	1	1	1	1

26.

2.12-A



表 5 碾米廠環境衛生清潔紀錄表-乾燥機械

109 年

期清理乾淨並作成紀錄。(2.12)

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
2.	日期	2						4					
	簽名	*						*					
3.	日期	2						4					
	簽名	*						*					
4.	日期	2						4					
	簽名	*						*					
檢查結果		V						V					
檢查人簽名		@						@					
檢查結果再確認													
廠長													

【頻率：每月】

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。
- 每月清潔並檢查一次。
- 每季送交廠長進行記錄之確認。

27.

2.12-B



表 5 碾米廠環境衛生清潔紀錄表-乾燥機械

109 年

應定期清理乾淨並作成紀錄。(2.12)

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
期 名	2	3	4	5	6	5	4	3	2				
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
2.	斗升機內部及其底部清潔且無病媒	日期	2	3	4	5	6	5	4	3	2		
	簽名	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
3.	乾燥機內部清潔且無病媒	日期	2	3	4	5	6	5	4	3	2		
	簽名	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
4.	乾燥機保持密閉無粉塵逸散	日期	2	3	4	5	6	5	4	3	2		
	簽名	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
	檢查結果		V	V	V	X	V	V	V	X	V		
	檢查人簽名		@	@	@	@	@	@	@	@	@		
	檢查結果再確認					V				V			
	廠長		Andy 109/3/4			Andy 109/6/5			Andy109/9/2				

【頻率：每月】

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及填寫日期。
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. 每月清潔並檢查一次。
5. 每季送交廠長進行記錄之確認。

28. 2.12-C



29.

2.12-D



30.

2.12-E



表 5 碾米廠環境衛生清潔紀錄表-乾燥機械

109 年

定期清理乾淨並作成紀錄。(2.12)

			1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
1.	斗升機內部及其底部清潔且無病媒	日期	2			5			4					
		簽名	*			*			*					
2.	乾燥機內部清潔且無病媒	日期	2			5			4					
		簽名	*			*			*					
3.	乾燥機保持密閉無粉塵逸散	日期	2			5			4					
		簽名	*			*			*					
4.	檢查結果	日期	2			5			4					
	檢查人簽名	簽名	*			*			*					
	檢查結果再確認	日期	2			5			4					
	廠長	簽名	*			*			*					
			V			X			V					
			@			@			@					
			V			V								
			Andy			Andy								

【頻率：每月】

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。
- 每月清潔並檢查一次。
- 每季送交廠長進行記錄之確認。