

附表 2

白米加工廠衛生環境評核表

第二版

評核項目	序號	評核內容	得分	評核情形 (描述優點、建議、缺失) (未達 3 分者應敘明缺失)
一、 建築與設施	1.1	建築物(碾米廠精米加工區)樓板、地面、縫隙保持清潔。		
	1.2	天花板及牆壁(精米加工區)沒有出現成片剝落、積塵、納垢或長黴情形。		
	1.3	精米加工區廠房通風良好，降低粉塵飄揚。		
	1.4	精米加工區所有原料出入口、倉庫及加工區出入口、門窗設有防鳥網、防蟲網等設施。		
	1.5	稻穀原料、糙米原料、成品倉庫及白米包裝區均應獨立設置並與其他區域隔離；白米包裝區若無法獨立設置，應有粉塵及蟲害控制措施。		
二、 衛生管理	2.1	工作人員於工作前應洗淨雙手。		
	2.2	精米加工區工作人員必須穿戴整潔工作衣帽，必要時戴口罩。		
	2.3	工作中不得抽菸、飲食、嚼檳榔或口香糖或其他污染食品之行為。		
	2.4	人員定期接受衛生教育訓練並留有紀錄。		
	2.5	<u>精米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物，並留有紀錄。</u>		
	2.6	廠區四周環境清潔。禽畜、寵物等應加以管制。		
	2.7	所有原料出入口、倉庫及加工區出入口、門窗維持清潔。		
	2.8	米袋(含噸袋)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。		
	2.9	成品區定期清潔並應作成紀錄。		
	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。		
	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。		
	2.12	稻穀乾燥機械設備應定期清理乾淨並作成紀錄。		
三、 製程及 品質管制	3.1	加工入料口加蓋並保持清潔，無蜘蛛網、灰塵， <u>留有清潔紀錄。</u>		
	3.2	礱穀機內部及底層有定期清理及維護，並作成紀錄。		
	3.3	精米機有定期清理及維護，並作成紀錄。		

評核項目	序號	評核內容	得分	評核情形 (描述優點、建議、缺失) (未達3分者應敘明缺失)
	3.4	輸送設備(含斗升機、輸送帶、輸送米管、輸送斜坡)應有防止異物入侵措施，建議採密閉方式，內部定期清潔並做成紀錄。		
	3.5	包裝機及暫存桶保持乾淨，應有防止異物及昆蟲入侵措施，並作成紀錄。		
	3.6	應設有碾米產生的副產品專用貯存區，如米糠收集桶，保持密閉，並不可成為污染源， <u>並留有紀錄</u> 。		
	3.7	機械設備與器具使用前應確認其清潔，使用清洗後應保持清潔。設備器具不得直接置放於地面。 註：此條文的機器設備含零組件、維修保養器具、篩網、噴槍、車縫機、箕斗器具包含清掃器具。		
	3.8	碾米過程中，採取有效措施防止金屬或其他外來雜物等混入食米中。 註：此條文措施含強力磁鐵及或其他有效措施。		
	3.9	碾米作業後，確實清除地面殘存穀粒、碎米或雜物， <u>並留有清潔紀錄</u> 。		
	3.10	集塵設備足夠，能有效吸除礱穀及精米作業場所之粉塵，若有不足可利用工業用吸塵器輔助。		
	3.11	暫存桶及成品儲存桶保持密閉，透氣孔透氣情形良好，且週遭有防止病媒侵入之設施。		
	3.12	加工區應裝設誘捕蟲害孳生設備，例如燈光誘殺器等，以降低害蟲發生， <u>並留有紀錄</u> 。		
四、成品倉儲管理	4.1	成品(不含噸袋包裝)儲藏應保持乾燥清潔，並確實監測溫度及記錄，維護食米品質，避免害蟲孳生。		
	4.2	所有的成品倉庫於進倉前 <u>或每年至少一次</u> 進行防蟲處理。		
	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， <u>並留有清潔紀錄</u> 。		
	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。		
合計總分：_____分。 符合(達3分)____項;不符合(未達3分):____項，項次序號:_____。				
整體建議(其他)：				
評核結果	☐ 符合。 ☐ 不符合。			
業者名稱				
業者地址				
評核人員	(簽章)			
評核日期				