白米加工廠衛生環境評核表

第二版

評核情形					第二版
次 次 次 次 次 次 次 次 次 次		序號	評核內容	得分	(描述優點、建議、缺失)
対の		1.1			
 施 1.5 稻穀原料、縫米原料、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。 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,必要時載口罩。 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 精米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物,並留有紀錄。 2.6 廢區四周環境清潔。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,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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 磐穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。 		1.2			
 施 1.5 稻穀原料、縫米原料、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。 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,必要時載口罩。 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 精米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物,並留有紀錄。 2.6 廢區四周環境清潔。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,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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 磐穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。 		1.3	精米加工區廠房通風良好,降低粉塵飄揚。		
 1.5 稻穀原料、機米原料、成品含庫及白米色裝區均應獨立 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。 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,必要時載 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 精米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物,並留有紀錄。 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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 磐穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。 		1.4			
設置並與其他區域隔離:白米色裝區若無法獨立設置,應有粉塵及蟲害控制措施。 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,必要時載口罩。 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 精米加工作業場所內部無國積異物或廢棄物,並留有紀錄。 2.6 嚴區四周環境清潔。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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 整穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。		1.5			
應有粉塵及蟲害控制措施。 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,必要時載口罩。 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 精米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物,並留有紀錄。 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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 整穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。		1.5			
2.1 工作人員於工作前應洗淨雙手。 2.2 請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 請米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物,並留有紀錄應 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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 攀穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。 3.2 攀穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。 3.2 攀穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。			_		
2.2 精米加工區工作人員必須穿戴整潔工作衣帽,必要時載 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 精米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物,並留有紀錄。 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,應設使用紀錄薄,詳記使用情形。 2.11 機油、外車油、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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 幣穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。		2.1			
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 精米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物,並留有紀錄。 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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 磐穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。					
日本		·			
2.4 人員定期接受衛生教育訓練並留有紀錄。 2.5 精米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物,並留有紀錄。 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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 整穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。 3.2 整穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。		2.3	工作中不得抽菸、飲食、嚼檳榔或口香糖或其他污染食		
2.5 精米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物,並留有紀錄。 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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 整穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。			品之行為。		
□ 2.6 廠區四周環境清潔。禽畜、寵物等應加以管制。 □ 2.7 厥有原料出入口、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。 □ 2.12 稻穀乾燥機械設備應定期清理乾淨並作成紀錄。 □ 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 □ 3.2 擊穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。 □ 3.2 擊穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。	_	2.4	人員定期接受衛生教育訓練並留有紀錄。		
□ 2.6 廠區四周環境清潔。禽畜、寵物等應加以管制。 □ 2.7 厥有原料出入口、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。 □ 2.12 稻穀乾燥機械設備應定期清理乾淨並作成紀錄。 □ 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 □ 3.2 聾穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。 □ 3.2 聾穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。		2.5	精米加工作業場所內部無囤積異物或廢棄物,並留有紀		
衛生管理 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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 聾穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。			<u>錄</u> 。		
2.8		2.6	廠區四周環境清潔。禽畜、寵物等應加以管制。		
2.8	御生	2.7	所有原料出入口、倉庫及加工區出入口、門窗維持清		
2.8	管理		潔。		
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。 B. 三	珄	2.8	米袋(含噸袋)不得直接放置地面,無發生米袋破包情		
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。 二 三			形,有破包應當立即清理。		
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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 礱穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。		2.9	成品區定期清潔並應作成紀錄。		
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。 3.1 加工入料口加蓋並保持清潔,無蜘蛛網、灰塵,留有清潔紀錄。 3.2 礱穀機內部及底層有定期清理及維護,並作成紀錄。		2.10	化學藥劑應設專櫃放置,地點選擇於非加工作業場所,		
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。 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。					
2.12 稻穀乾燥機械設備應定期清理乾淨並作成紀錄。	質管却	2.11			
品 三 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>					
品 一					
質製 潔紀錄。 3.2 聾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。		3.1			
日 程 3.2 響穀機內部及低層有定期清理及維護,並作成紀錄。 日 及 3.3 精米機有定期清理及維護,並作成紀錄。					
	X	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,並留有紀錄。					
	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,並					
		留有清潔紀錄。					
	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或每年至少一次進行防蟲處					
		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,並留有清潔紀錄。					
	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							