

碾米廠環境衛生評核表評分基準

壹、注意事項

1. 本評核表適用範圍以「精米加工作業」(含糙米精白及後續包裝等作業場所)為主，但為整體環境衛生考量，為避免精米加工作業受到其他環境之汙染，部分條文仍提及全廠、集塵設備、稻穀乾燥等作業。
2. 每一條文均為5分制*(1-5分)，以3分為必要符合之基準。
3. 以下每一條文之評分基準之條件盡量以橫軸及縱軸區分，再於縱軸與橫軸列出各條件之所需符合之程度，請依條件及其程度進行評分。

評分基準

(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。

	有裂縫未修補	有裂縫但修補平整	平滑平整無縫隙
保持乾淨	3	4	5
不潔	2	2	2
不潔且病媒孳生或發霉	1	1	1

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。

	有剝落破損未修補	有剝落破損但修補平整	平滑平整無縫隙
保持乾淨	3	4	5
天花板或牆壁剝落、積塵、納垢	2	2	2
蜘蛛網、發黴、病媒	1	1	1

1.3 精米加工區廠房通風良好，降低粉塵飄揚。

	正常運轉中，目視粉塵飄揚	正常運轉中，目視有微量粉塵	正常運轉中不揚塵
符合工安要求 可吸入性粉塵 $5\text{mg}/\text{m}^3$ 、總粉塵 $10\text{mg}/\text{m}^3$	-	4	5
通風良好	-	3	4
通風不良	2	-	-

粉塵瀰漫	1	-	-
------	---	---	---

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。

	門窗無設置紗網或破損	門窗設置紗網且完整	門窗設置 32 目以上防蟲網	門窗可完全密閉
工作中保持關閉	-	3	4	5
工作中未保持關閉	1	2	2	2

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。

	各區域未獨立設置	白米包裝區獨立設置，其他區域未完全獨立設置	各區域獨立設置
有粉塵及蟲害控制措施，且保持清潔	3	4	5
有粉塵及蟲害控制措施，但未保持清潔	2	2	2
無粉塵及蟲害控制措施，且未保持清潔	1	1	1

(二)、衛生管理

2.1 工作人員於工作前應洗淨雙手。

	無洗手設備	洗手設備	洗手設備+液體皂	洗手設備+液體皂+乾手設備
有正確洗手步驟貼圖	1	2	4	5
無正確洗手步驟貼圖	1	2	3	4

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。

	無設置更衣室	設置更衣室到廠更換
全廠人員著乾淨工作衣帽	4	5
精米廠區著乾淨工作衣帽	3	4
無著工作衣帽	2	2
袒胸露背或衣服髒汙	1	1

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。

	無設置員工休息區，且員工飲食未集中管理	無設置員工休息區，但員工飲食集中管理	設置員工休息區，且不在作業場所
作業場所不得飲食	2	3	5
在作業場所內飲食	1	2	2

2.4 人員定期接受衛生教育訓練，並留有紀錄。

	無任何衛	每年派員	每年派員	全廠人員	全廠人員
--	------	------	------	------	------

	生教育訓練	參加外部衛生教育訓練(無轉訓)	參加外部衛生並轉訓教育訓練	每年 1 次衛生教育訓練	每年 2 次以上衛生教育訓練
留存教育訓練紀錄	-	2	3	4	5
無教育訓練紀錄	1	1	1	1	1

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。

	廢棄物未定位管理或有異物囤積	廢棄物定位管理且無異物囤積
每日清理，有紀錄	4	5
保持清潔	3	4
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。

2.6 廠區四周環境清潔。禽畜、寵物等應加以管制。

	廠內飼養禽畜，無管制	廠內飼養禽畜，有管制	無飼養禽畜
廠區四周環境清潔	2	3	5
廠區四周環境未保持清潔	1	2	2

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

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。

	米袋(含噸袋)直接 放置地面	米袋(含噸袋)不直 接放置地面	米袋(含噸袋)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

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	每日清潔紀錄
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

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

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

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

(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，留有清潔紀錄。

	入料口無加蓋	入料口加蓋
保持清潔，每月清潔紀錄	-	5
保持清潔，有清潔紀錄	-	4
保持清潔	2	3
未清理，有病媒	1	-

3.2 礱穀機內部及底層有定期清理及維護，並作成紀錄。

	無紀錄或紀錄不完整	有紀錄	每月檢查紀錄	每 2 週檢查紀錄
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

3.3 精米機有定期清理及維護，並作成紀錄。

	無紀錄或紀錄不完整	有紀錄	每週檢查紀錄	每日檢查紀錄
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

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。

	無紀錄或	有紀錄	每月清潔	每週清潔
--	------	-----	------	------

	紀錄不完整		紀錄	紀錄
完全密閉	2	4	4	5
無法完全密閉，但有防止異物入侵措施	2	3	4	4
無法完全密閉，且無防止異物入侵措施	2	2	2	2
無法完全密閉，且無防止異物入侵措施，且有病媒	1	1	1	1

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。

	無紀錄或紀錄不完整	有紀錄	每週清潔紀錄
保持密閉及乾淨	2	4	5
無法完全密閉，但保持乾淨	2	3	4
無法完全密閉，且有病媒	1	1	1

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。

	無紀錄或紀錄不完整	有紀錄	每週清潔紀錄
保持密閉及乾淨	2	4	5
未保持密閉，但保持乾淨	2	3	4

無法完全密閉，且有病媒	1	1	1
-------------	---	---	---

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

	無定位管理	部份定位管理	有定位管理
器具無直接置放於地面，保持清潔	3	4	5
器具無直接置放於地面，但未保持清潔	2	2	2
器具不潔且直接置放於地面	1	1	1

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。

	無保持密閉	部份保持密閉	完全保持密閉
有防止異物混入措施，有效	3	4	5
有防止異物混入措施，失效	2	2	-
無防止異物混入措施	1	1	-

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。

	無紀錄或紀錄不完整	有紀錄	每日清潔紀錄
保持乾淨	3	4	5

地面殘存穀粒等	2	2	2
地面殘存穀粒等，有病媒	1	1	1

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。

	集塵設備不足	集塵設備足夠
有工業用吸塵器，無粉塵堆積	3	5
無工業用吸塵器，無粉塵堆積	2	4
無工業用吸塵器，有粉塵堆積	1	-

3.11 暫存桶及成品儲存桶保持密閉，透氣孔透氣情形良好，且週遭有防止侵入之設施。

	桶體未保持密閉 <u>或</u> 透氣孔透氣不良	桶體保持密閉 <u>並</u> 透氣孔透氣
有防止病媒侵入之設施、桶內無冷凝水	3	5
有防止病媒侵入之設施、桶內產生冷凝水	2	-
無防止病媒侵入之設施	1	-

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，並留有紀錄。

	無誘捕蟲害孳生設備	有誘捕蟲害孳生設備
發揮功能+定期清理+有紀錄	-	5
發揮功能+定期清理	-	4
發揮功能	-	3

無發揮功能	1	2
-------	---	---

(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。

	無溫度紀錄	有溫度紀錄	每日溫度紀錄
低溫(18°C以下)貯藏	4	5	5
25°C以下貯藏	3	4	4
通風良好，保持乾燥清潔無汙染	2	3	3
有病媒	1	1	1

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。

	紀錄不完整 或無紀錄	每年至少一 次清潔記錄	每年至少一 次清潔及部 分防蟲處理 紀錄	清潔及完整 防蟲處理之 紀錄
清理乾淨	2	3	4	5
不潔	2	2	2	2
有病媒	1	1	1	1

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。

	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	-	-

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	-