

## 苗栗縣政府衛生局 農產品初級加工場會勘記錄表

會勘日期： 年 月 日

業者資訊						
業者名稱						
負責人姓名		聯繫方式				
業者地址	苗栗縣	鄉/鎮/市/區	村/里	鄰		
	街/路	段	巷	弄 號 樓之		
產品製程	原料：_____ 加工方式： <input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒					
食品良好衛生規範準則				通過	不通過	不適用
廠區	一、地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	二、排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	三、禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
建築	一、牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	二、樓板或天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	三、出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	四、排水系統應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	五、照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	六、通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	七、配管外表應保持清潔。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	八、場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	九、第三款（出入口、門窗、通風口及其他孔道）、第四款（排水系統）以外之場區，應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	十、蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
庫(櫃) 冷凍(藏)	一、冷凍食品之品溫應保持在攝氏-18度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏7度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	二、冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	三、冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
員工宿舍、檢驗場所或研究室	一、與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	二、應經常保持清潔，並指派專人負責。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
廁所	一、設置地點應防止污染水源。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	二、不得正面開向食品作業場所。但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	三、應保持整潔，避免有異味。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	四、應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
供水設施	一、與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	二、應有足夠之水量及供水設施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	三、使用地下水者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	四、蓄水池(塔、槽)應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	五、飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
作業場所洗手設施	一、於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	二、洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	三、應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	四、洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
更衣室	一、設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之衣櫃。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
其他	一、病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示，存放於固定場所。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	二、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	三、清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

其他現場查核情形及業者說明	<p>現場稽查結果：</p> <p><input type="checkbox"/> 符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不符合</p> <p><input type="checkbox"/> 其他： _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
業者代表人	
稽核代表	<p>衛生單位：</p> <p>農業單位：</p> <p>會同單位：</p>