

[illegible]



宜蘭縣食品製造業食品良好衛生規範準則自主管理紀錄表

日期： 年 月			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
檢查項目																																	
產品品質衛生管理	5	食品添加物應有專櫃貯放、專人保管、專冊紀錄使用之種類、進貨量、使用量及庫存量；秤料及投料應建立重複檢核制度，並有食品添加物許可證可供備查。																															
	6	使用清潔劑、消毒劑及各類化學藥品應符合環境用藥及相關法規，應有明確標記使用方法及專區貯放管理並紀錄使用量。																															
	7	與食品直接接觸及清洗食品容器具設備之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。																															
	8	蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理 1 次並作成紀錄。																															
其他衛生管理項目	1	廁所設置地點應防止汙染水源，不得正面開向食品作業場所，應保持清潔無異味，應於明顯處標示「如廁後應洗手」字樣。																															
	2	洗手設施應有流動自來水、清潔劑乾手器或擦手紙巾等設施，應於明顯處標示「簡明易懂之洗手方法」；必要時，應設置適當之消毒設施。																															
	3	不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用；得回收使用之器具、容器及包裝，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理。																															
	4	食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。																															
	5	廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。																															
	6	反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。																															
	7	有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施。																															
	8	產品申訴案件之處理，應作成紀錄。																															
	9	成品回收及其處理，應作成紀錄，並主動通報宜蘭縣政府衛生局。																															
	10	具有工商登記之食品產業，每年應投保產品責任保險。																															
廠商名稱：																																	
◎ 每日自主衛生管理紀錄人員簽名																																	
追蹤改善注意事項：																																	
一、管理衛生人員每日作業前應自行依上列檢查項目勾選落實自主衛生檢查工作（符合「√」；不符合「x」；缺失待改善「△」） 二、食品安全衛生管理法第 8 條第 1 項規定，食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品良好衛生規範準則(GHP)；及同法第 9 條第 1 項規定，食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件；相關文件及衛生管理紀錄應留存 5 年並可供備查。 三、食品安全衛生管理法第 7 條第 5 項規定，食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報宜蘭縣政府衛生局。 ※全國食品安全專線：1919；宜蘭縣政府衛生局食品衛生專線：03-9332779、傳真電話：03-9353844																																	