
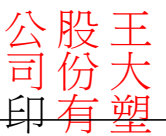


工廠改善計畫(食品製造業)

壹、納管日期、文號：

貳、工廠基本資料。

廠名	王大食品股份有限公司				電話	(07) 7777777									
					傳真	(07) 7777778									
工廠負責人	姓名	王大為			身分證統一編號	N	1	1	1	2	2	2	2	2	2
	是否為有行為能力人 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否														
	住所或居所		高雄市大寮區中山一路○○○號												
設廠地點	廠址	高雄市 區 村 里 ○○ 路 段 巷 弄 號													
	地號	高雄市大寮區○○○段○○○地號				使用分區 或用地類別	都市內農業區 農地								
廠 地 面 積					2325m ²										
廠 房 面 積					1550m ²		廠房及建築物				2070m ²				
建 築 物 面 積					520m ²		面積合計								
工廠用水量(含工業用水及民生用水)		1.2 立方公尺/日			自來水單號碼	BH○○○○○○○○○○									
使用電力容量、熱能		120 馬力 40 瓩			合 計	130 瓩									
產業類別(2碼_中類)	主要產品(註1)			申請人											
	3碼_小類	4碼_細類		(工廠及負責人印章)											
08 食品製造業	083 蔬果加工業	0830 蔬果加工業													
															
請依產品用途勾選(產業類別屬 08、17、18、19 者)															
<input type="checkbox"/> 屬食品添加物。 <input type="checkbox"/> 屬食品添加物上游化工原料。 <input type="checkbox"/> 屬工業用化工原料及化學品。															

參、工廠經營現況說明(，增列一項目說明)

產品、營業額、員工人數。

一、工廠經營現況

產品名稱：蔬果加工等。

最近三年平均營業額：約三千萬元。

員工人數：23人。

二、如規劃變更或增加低污染產品項目，請繼續勾選此項：

變更後產品項目_____

增加後產品項目_____

肆、符合納管條件說明

一、於中華民國一百零五年五月十九日以前從事物品製造、加工之事實

(一)附有一百零五年五月十九日以前從事物品製造、加工之事實證明文件(如附件○○)

1. 建物證明文件_____

2. 已從事物品製造、加工證明文件_____

3. 其他_____

(二)檢附目前工廠作業情形照片(如附件○○)。

■符合一百零五年五月十九日以前從事物品製造、加工之事實

二、屬低污染事業之說明(產品製造流程說明)

備註：如擬變更或增加低污染產品，應一併說明新產品製造流程

產品名稱：蔬果加工等

產品製造流程：(如附件○○製造流程圖)。

■符合經濟部公告屬低污染事業。

三、非屬本法第二十八條之五第一項規定，不得申請納管各款情形之說明

■產品非屬法令禁止製造產品。

■設廠地非位於經濟部公告不宜設立工廠範圍，附有查詢證明文件(如附件○○)。

■非位於高雄市政府公告不宜設立工廠範圍。

(備註：上面三項均須符合規定並勾選)

伍、一般事項改善計畫

改善項目	預計改善規劃說明
<p>一、環境改善措施，包括廢（污）水處理及排放機制之規劃</p>	<p>廢（污）水處理及排放機制</p> <p>1. 廢（污）水處理措施改善規劃</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> 僅員工生活污水： 處理方式：<u>工廠員工生活污水 1.2 立方公尺/日，設有經中央環境保護主管機關會同中央主管建築機關審核認可之預鑄式建築物污水處理設施處理。</u></p> <p> <input type="checkbox"/> 事業廢水及員工生活污水 處理方式：_____</p> <p>2. 排放機制改善規劃</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> 排放至區域排水 排放方式：<u>排放到廠區附近 XXXX 路道路側溝。</u></p> <p> <input type="checkbox"/> 貯留 處理方式：_____</p> <p> <input type="checkbox"/> 其他</p> <p>3. 其他改善措施</p>
<p>二、消防安全改善措施</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 依照各類場所消防安全設備設置標準設計、監造、裝置，改善完後取得消防主管機關竣工查驗合格。</p>

陸、個別措施改善計畫（因廠地範圍、位置、作業場所或產品，為下列各該法令管制者，應分別提出改善措施）

改善項目	預計改善規劃說明
<p>一、為環保法令管制之事業種類、範圍</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 非屬環保法令管制之事業、種類、範圍及規模（環保局認定非屬環保法令管制之事業、種類、範圍及規模之文件如附件○ ○）。</p>

及規模者	<input type="checkbox"/> 屬環保法令管制之事業、種類、範圍及規模。 改善下列措施： <input type="checkbox"/> 辦理環境影響評估。 <input type="checkbox"/> 申請水污染防治措施計畫核准後設施水污染防治設備，並依規定申請排放許可。 <input type="checkbox"/> 申請空氣污染防制設置許可，設置污染防制設施，申請操作許可。 <input type="checkbox"/> 依規定提報廢棄物清理計畫，依核定計畫委託合格清除處理公司清運處置。 <input type="checkbox"/> 依環保管制法令，提送核准或許可之計畫或調查、檢測資料_____（填寫須核准或計畫或調查、檢測檢測項目）。
二、位於山坡地範圍，經認定須擬具水土保持計畫者	<input checked="" type="checkbox"/> 廠地非位於山坡地範圍。 <input type="checkbox"/> 廠地位於山坡地範圍 改善措施：依據水土保持法，擬具水土保持計畫，送請主管機關核定並完工後，檢附完工證明文件。
三、已達供公眾使用建築物標準者	<input type="checkbox"/> 未達供公眾使用建築物標準 <input checked="" type="checkbox"/> 已達供公眾使用建築物標準。 改善措施：完成改善補強，取得建築師或結構技師簽證出具之結構安全證明。 （供公眾使用建築物標準：都市計畫內使用電力（包括電熱）在三十七點五瓩以上或其作業廠房之樓地板面積合計在二百平方公尺以上，都市計畫外使用電力（包括電熱）在七十五瓩以上或其作業廠房之樓地板面積合計在五百平方公尺以上）
四、定有設廠標準之工廠	<input type="checkbox"/> 非屬訂有設廠標準之工廠。 <input type="checkbox"/> 產品_____屬訂有設廠標準之工廠， 改善措施： <input checked="" type="checkbox"/> 依據食品工廠設廠標準及優良食品作業規範規定改善（參考附件1） <input type="checkbox"/> 依據化粧品製造工廠設廠標準改善 <input type="checkbox"/> 依據飼料工廠設廠標準改善 <input type="checkbox"/> 依據酒產製工廠設廠標準改善 <input type="checkbox"/> 依據_____工廠設廠標準改善
五、屬公共危	<input type="checkbox"/> 產品（或使用原料）非屬公共危險物品及可燃性高壓氣體

<p>險物品及可燃性高壓氣體設置標準暨安全管理辦法規定之製造、儲存或處理場所</p>	<p>■產品（或使用原料）屬公共危險物品及可燃性高壓氣體 改善措施：依據「公共危險物品及可燃性高壓氣體設置標準暨安全管理辦法」規劃符合設施，檢附場所之位置、構造、設備圖說及改善計畫陳報當地消防機關審查。於審查符合規定後設置，設置完成後報請當地消防機關檢查其位置、構造及設備合格。</p>
<p>六、用水量達水利法第54-3條規定，其用水計畫須經中央主管機關核定者</p>	<p><input type="checkbox"/>用水量_____立方公尺/日，未達每日三百立方公尺以上。 <input checked="" type="checkbox"/>用水量 400 立方公尺/日，達每日三百立方公尺以上。 依據水利法第54-3條規定，提出用水計畫，並送請高雄市政府，轉送經濟部水利署核定。</p>

柒、改善期限

改善計畫於核准後二年內，本公司依照核定改善項目、內容完成改善，依規定申辦特定工廠登記。

食品工廠設廠標準及優良食品作業規範規定改善改善項目參考

自我檢查結果			符合食品作業規範項目
合格	不合格	不適用	
(一)場區環境衛生管理			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.空地應鋪設混凝土、柏油或予以綠化無塵土飛揚
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.環境應隨時保持清潔，地面應隨時清掃、保持清潔
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.廠區排水系統保持暢通，無異味。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.禽畜、寵物有適當管制。
(二)建築設施衛生管理			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.牆壁、支柱：應為白色或淺色，離地面至少一公尺以內之部分應使用非吸收性、不透水、易清洗之材料鋪設，
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.牆壁、支柱：其表面應平滑無裂縫並經常保持清潔
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.地面：應採非吸收性、不透水且耐酸鹼、耐磨之材料鋪設。地面應有良好之排水斜度及排水系統。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.樓板或天花板應為白色或淺色、易清掃、可防止灰塵積儲之構築。食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象並保持清潔、良好維修之狀態
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.出入口、門窗、通風口及其他孔道應以非吸收性、易清洗、不透水堅固材料製作應保持清潔
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.出入口、門窗、通風口及其他孔道，應以非吸收性、易清洗、不透水堅固材料製作應設置防止病媒侵入設施。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.廠房內排水系統應完整暢通，無異味。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.廠房內排水溝應有攔截固體廢棄物之設施。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9.廠房內排水溝並應設置防止病媒侵入之設施。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9.光源不可改變食品原來之顏色
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10.環境照度明亮，達到一百米燭光
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11.工作/調理檯面照度明亮，達到二百米燭光
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12.照明設備應保持清潔。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13.廠區通風良好、無不良氣味。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14.廠房建築物應通風良好，視需要裝設風扇、抽風機等有效換氣設備，且通風口應有防止病媒侵入之設施。如有密閉加工室或包裝室，則應有空調設備，通風口保持清潔。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15.場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16.有足夠空間，以供搬運。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17.場區無病媒出沒之痕跡。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18.各廠區及廠房內應實施適當、有效之病媒防治措施。

自我檢查結果			符合食品作業規範項目
合格	不合格	不適用	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19. 蓄水池(塔、槽)保持清潔。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	20. 蓄水池(塔、槽)每年至少清洗一次，並留有紀錄
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	21. 員工宿舍與作業場所隔離(實質隔間)，良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入之設施。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22. 員工餐應與作業場所隔離(實質隔間)，良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入之設施。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23. 員工休息室與作業場所隔離(實質隔間)，良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入之設施。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24. 檢驗場所/研究室與作業場所隔離(實質隔間)，良好之通風、採光，並設置有害微生物污染之設施。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25. 員工宿舍保持清潔，並指派專人負責。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	26. 員工餐應保持清潔，並指派專人負責。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	27. 員工休息室保持清潔，並指派專人負責。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	28. 檢驗場所/研究室保持清潔，並指派專人負責。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29. 廁所位置不可汙染水源。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30. 廁所不得正面開向食品作業場所。(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"/>	31. 廁所無異味。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32. 廁所保持清潔。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	33. 廁所於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	34. 直接與食品接觸用水需符合飲用水水質標準。(若使用地下水，每年可自行送驗確認一次)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	35. 清洗設備與用具之水需符合飲用水水質標準。(若使用地下水，每年可自行送驗確認一次)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	36. 冰塊需符合飲用水水質標準。(若使用地下水，每年可自行送驗確認一次)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	37. 有足夠的供水設施。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	38. 有足夠的水量。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	39. 使用地下水者，水源與化糞池、廢棄物堆積場應有 15 公尺以上之距離。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	40. 水塔設置應距離汙穢場所、化糞池 3 公尺以上。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	41. 飲用水與非飲用水管路完全分離。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	42. 飲用水與非飲用水管路出水口明顯標示。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	43. 洗手設施應於明顯位置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"/>	44. 洗手設施應包含洗手及乾手設備。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45. 洗手設施設置地點適當([緊鄰管制作業區入口)。

自我檢查結果			符合食品作業規範項目
合格	不合格	不適用	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	46. 洗手及乾手設備數目足夠。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	47. 洗手設施應有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙(必要時應有適當之消毒設施)。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	48. 水龍頭設計應避免已經洗之手部再次受到汙染(應使用肘動式、電眼式、腳踏式水龍頭等，不可使用旋轉式水龍頭)。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	49. 設有更衣室者與食品作業場所隔離(實質隔間)。，不同性別之更衣室應分開，室內應備有更衣鏡、潔塵設備及數量足夠之個人用衣物櫃及鞋櫃等
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50. 工作人員應有個人存放衣物之衣櫃。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	51. 使用地下水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄。(自由有效餘氯:0.2~1.0 毫克/公升；pH 6.0~8.5)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	52. 冷凍庫(櫃)內之冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；避免劇烈之溫度變動。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	53. 冷藏庫(櫃)內之冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	54. 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"/>	55. 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。
(三)生物、化學物質及其用具管理			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 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。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 病媒防治使用之環境用藥明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. 病媒防治使用之環境用藥應指定專人負責保管及記錄其用量。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. 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。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質明確標示，存放於固定場所。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6. 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應指定專人負責保管及記錄其用量。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7. 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. 有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理(並建議備妥物質安全資料卡(SDS))。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. 清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。

自我檢查結果			符合食品作業規範項目
合格	不合格	不適用	
(四)廢棄物處理			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 應就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. 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。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. 廢棄物放置場所不得有異味或有害（毒）氣體溢出。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. 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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6. 處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7. 有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質應設置專用貯存設施。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. 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。
(五)倉儲管制			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 原料倉庫及成品倉庫應分別設置或予獨立，庫內地面應較庫外為高，並採用不透水材料建築，庫內所設之棧板須足以配合存貨及生產作業之需要
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 倉儲空間足夠並留有搬運通道。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. 倉庫內物品分類存放
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. 倉庫類物品無直接放置地面
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. 倉庫通風良好保持清潔
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6. 倉庫進出貨遵行先進先出之原則
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7. 倉庫進出貨確實記錄
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. 倉庫需管制溫度/濕度者，有建立管制方法及基準
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. 倉庫需管制溫度/濕度者，有確實記錄
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. 倉儲過程中有定期檢查並留有紀錄
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. 倉儲品無異狀(例如：老鼠啃咬、積塵、開封後未密封)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. 有汙染之虞之物品或包裝材料不得與原材料、半成品、成品一起貯存。(有防止交叉汙染之措施者除外)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. 原材料使用，應依先進先出之原則。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. 原材料使用在保存期限內使用。
(六)運輸管制			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 運輸車輛於裝載食品前應檢查裝備。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 運輸車輛保持清潔。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. 運輸產品堆疊穩固。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. 裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保

自我檢查結果			符合食品作業規範項目
合格	不合格	不適用	
			溫狀態。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. 運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6. 有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起運輸。
(七)客訴與成品回收管制			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 產品申訴案件之處理應作成紀錄。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 成品回收及其處理應作成紀錄。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. 對成品回收之處理，訂定回收及處理計畫，並據以執行。
(八)良好衛生安全管理			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 足夠空間，供作業設備與食品器具、容器、包裝之放置、衛生設施之設置及原材料之貯存。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 製程之原材料、半成品及成品之檢驗狀況，應適當標示及處理。
(九)製程管理、品質管制及檢驗與量測管制			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 無法自行檢測之項目得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. 微生物檢驗場單獨設置，應與其他檢驗場所有實質隔間。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. 溫度計、壓力錶、磅秤等量測儀器應定期校正。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. 溫度計、壓力錶、磅秤等量測儀器校正範圍應涵蓋常用之量測範圍。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6. 溫度計、壓力錶、磅秤等量測儀器校正結果應進行判定，確保其準確性。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7. 檢驗採用簡便方法(快速檢測法)時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. 使用之原材料，應符合食品安全衛生管理法及其相關法令之規定。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. 原材料進貨時，應經驗收程序。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. 原材料驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. 原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品產生污染。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. 原材料需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. 冷凍原料解凍時，應防止品質劣化。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. 原材料有農藥、重金屬或其他毒素污染之虞，應確認其安

自我檢查結果			符合食品作業規範項目
合格	不合格	不適用	
			全性或含量符合相關法令規定。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15. 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. 食品添加物以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號進貨量、使用量及存量。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17. 食品製程之規劃，應符合衛生安全原則。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18. 食品在製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19. 食品在製程中，不得與地面直接接觸。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	20. 食品在製程中，應採取有效措施，防止金屬或其他雜物混入食品中。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	21. 食品在製程中，需管制溫度、溼度、酸鹼值、水活性、壓力流速或時間等事項者，應建立相關管制方法及基準，並作成紀錄。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22. 食品添加物之使用，應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23. 食品添加物秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24. 食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25. 不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	26. 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。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	27. 每批成品應確認其品質後，始得出貨。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	28. 成品確認不合格者，應訂定適當處理程序。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29. 製程及品質管制有異常現象時，應建立矯正及防止再發生之措施，並作成紀錄。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30. 製程及品質管制有異常現象時應有紀錄(包含矯正及防止再發生之措施)。
(十)人員衛生規定與管制			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 新進人員應先經醫療機構檢查合格後始得聘僱(健康檢查項目應包含 A 型肝炎、結核病、傷寒)。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 雇主每年應主動辦理健康檢查一次(健康檢查項目應包含 A 型肝炎、結核病、傷寒)。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. 新進人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、

自我檢查結果			符合食品作業規範項目
合格	不合格	不適用	
			衛生及品質管理之要求，並作成紀錄。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. 在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. 從業人員罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病(諾羅病毒)，其罹患或感染期間，不得從事與食品接觸之工作
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6. 食品從業人員於作業場所工作時應穿戴整潔之工作衣、帽、鞋(必要時應配戴口罩)。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7. 直接與食品接觸之從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. 塗抹於肌膚上之化妝品及藥品部的污染食品或食品接觸面。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. 從業人員手部應保持清潔。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. 進入食品作業場所、如廁後應依正確洗手步驟洗手。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. 手部受到汙染(工作中吐痰、擤鼻涕等)應立即洗淨後在工作。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. 食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. 食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. 食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15. 非食品從業人員進入食品作業場所時，應符合食品從業人員要求。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. 食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。
(十一)設備與器具之清洗衛生			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用前應確認其清潔。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. 製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用後應清洗乾淨。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. 已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。

自我檢查結果			符合食品作業規範項目
合格	不合格	不適用	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. 設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包（盛）裝材料。
(十二)追蹤追溯系統			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 使用之原材料有可追溯來源之相關資料或紀錄。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 每批成品銷售，應有相關文件或紀錄。
(十三)其他基本查核(紀錄、檢驗、標示)			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 食品製造業依 GHP 規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存 5 年。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. 成品為包裝食品者，其成分應確實標示。