

臺灣良好農業規範

養殖魚類初級處理

(三去三清)

Taiwan Good Agricultural Practice

106 年度版

行政院農業委員會指導
水產試驗所撰稿
漁業署編印

最後修正日期：106 年 4 月

目錄

切結書	2
1、生產及出貨作業流程圖	3
1-1.產銷流程	3
1-2.水產品初級加工生產流程	3
2、初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表	4
3、初級加工生產及出貨作業查核表	7
4、初級加工生產及用藥標準作業書	8
4.1.初級加工生產流程標準作業書	8
4.2.清潔消毒用品與食品添加物使用標準作業書	11
4.3.衛生消毒標準作業書	12
5、初級加工生產履歷紀錄簿	13
5.1.生鮮處理場基本資料	13
5.2.生鮮處理場簡易平面圖	14
5.3.原料魚之產銷履歷文件	15
5.4.資材管理紀錄表	16
5.5.倉儲清潔及管理紀錄表	17
5.6.作業場區環境清潔及管理紀錄表	18
5.7.初級加工生產紀錄表	19
5.8.成品集貨紀錄表	20
5.9.清潔消毒用品與食品添加物管制紀錄表	21
5.10.水質檢驗及監測紀錄表	22
5.11.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	23
5.12.成品檢驗分析表單	24
5.13.包裝及運載紀錄表	25
5.14.水產品銷售管理紀錄表	26
5.15.水產品出售流程紀錄五聯單	27
6、客訴案件處理標準程序書與成品回收流程	28
6.1.客訴案件處理紀錄表	30
6.2.成品回收紀錄表	31

切 結 書

單位：

負責人姓名：

我_____，關於本產品_____生產及出貨相關安全、安心作業之保證，立下誓約如下：

1. 在本產品_____的生產過程中，不浮濫使用抗生素及其他未合法登記或不符合規定的藥物。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上的責任，經實施認驗證檢查或其他查驗，證實安全責任歸咎於我，我會承擔全部責任。
3. 我會遵從良好農業規範之各項規定，依規定進行生產、記錄並提供資料；相關紀錄之網路資訊可公開給第三者。
4. 我願配合各產銷班、區漁會或養殖發展協會及政府機關之政令宣導，並遵定本規範內容正確使用藥劑以降低環境負荷，漁場內病死魚均經集中焚化或委由環保公司代為處理。
5. 如因違反了前述規定而被除名或遭受處分，將無條件接受並不得異議。

立誓約人簽名：_____

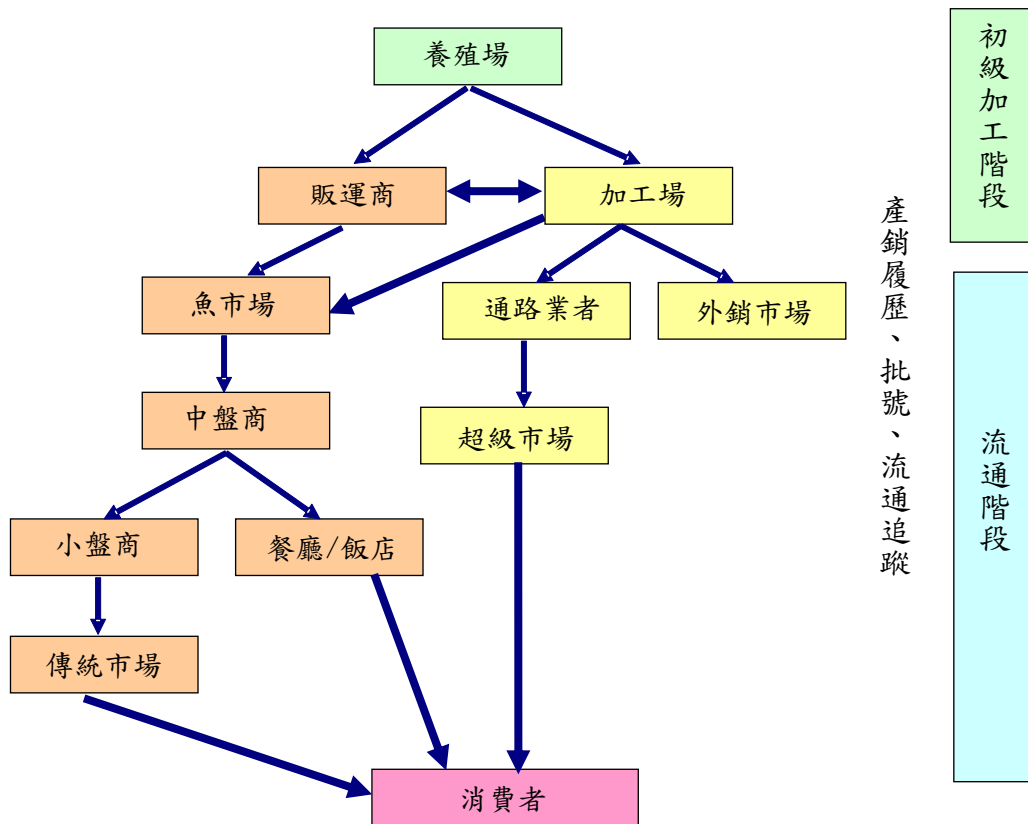
地址：_____

電話：_____

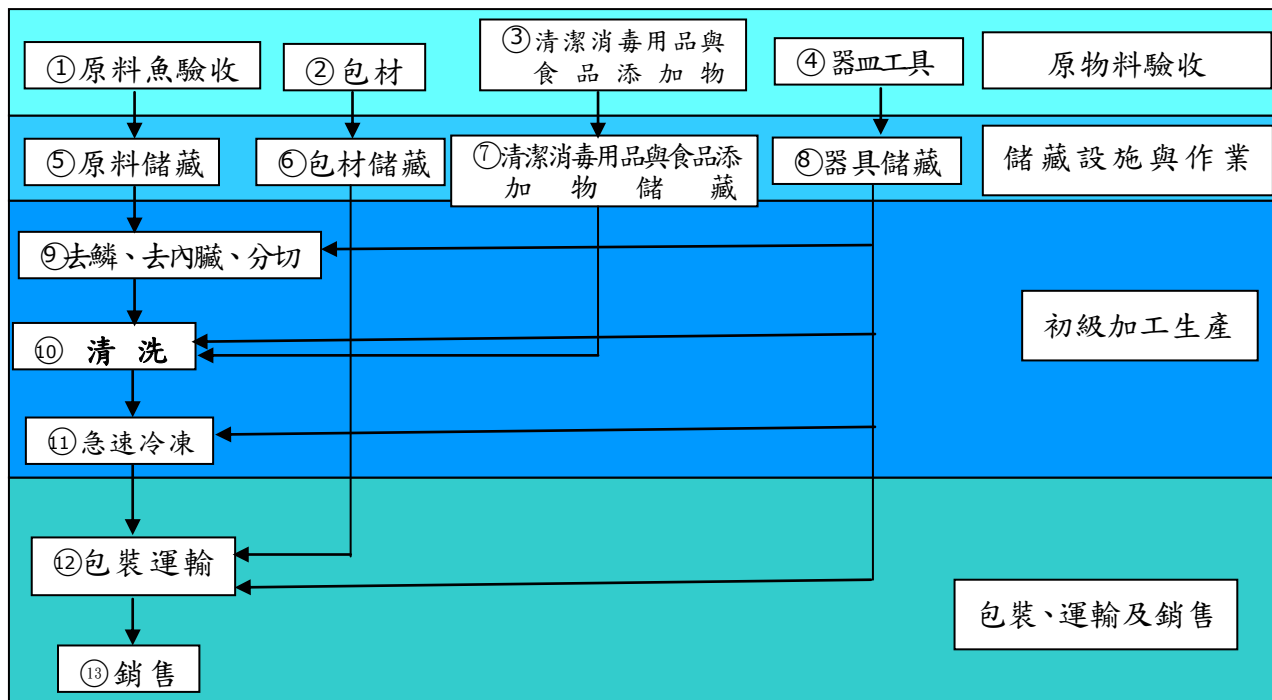
中華民國 年 月 日

1.生產及出貨作業流程圖

1-1.產銷流程



1-2.水產品初級加工生產流程



2.初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
原物料驗收							
原物料驗收	①原料魚驗收	• 鮮魚	• 藥物殘留	• 原料魚有病原或病毒 • 不當使用藥物	• 使用產銷履歷驗證合格之原料 • 驗收控管	• 原料魚之產銷履歷文件	
	②包材	• 真空袋 • 保麗龍箱 • 紙箱	• 包裝破損 • 塑化劑	• 被汙染的包材 • 包裝袋密合度不佳	• 使用合格之包材 • 真空包裝時觀察有無破裂	• 資材管理紀錄表	
	③清潔消毒用品與食品添加物	• 清潔消毒用品 • 食品添加物	• 不合格(非法)清潔消毒藥劑 • 不合格食品添加物	• 使用不合格(非法)清潔消毒藥劑 • 品質不良清潔消毒藥劑 • 不合衛生規範之清潔消毒藥劑與食品添加物	• 使用品質優良及合法清潔消毒藥劑 • 使用合法食品添加物	• 資材管理紀錄表	
	④器皿工具	• 刀具 • 去鱗器 • 器皿	• 器皿不良	• 刀具破損、器皿破損	• 定期檢查	• 資材管理紀錄表	
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	⑤原料儲藏	• 倉儲設施	• 潮濕/發霉 • 產品變質 • 病媒與細菌滋生 • 蟲鼠入侵	• 儲藏環境設施不良 • 溫濕度管理不徹底 • 蟲鼠入侵	• 維持儲藏設施清潔 • 溫濕度控管 • 病媒蟲鼠害防治	• 倉儲清潔及管理紀錄表	
	⑥包材儲藏						
	⑦清潔消毒用品與食品添加物儲藏						
	⑧器具儲藏						
初級加工生產作業							

初級加工生產作業	⑨去鱗、去內臟、分切	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 容器、刀具、工具設備 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 去鱗、內臟、鰓清除不完全、夾雜物。 微生物污染與滋長。 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 刀具、用具容器衛生條件不佳 處理區域環境、機械設施衛生不佳 機械潤滑劑污染 水質不潔、水溫過高 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔刀具、用具容器 處理區域環境與機械設施維持整潔 操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> 作業場區環境清潔及管理紀錄表 初級加工生產紀錄表 資材管理紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表
	⑩清洗	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 清潔消毒用品 食品添加物 	<ul style="list-style-type: none"> 交叉污染 藥物殘留 水質不良 	<ul style="list-style-type: none"> 操作不當 藥物使用不當 水質管理不當 環境污染 	<ul style="list-style-type: none"> 人員操作管理 藥物管制 水質檢測 成品檢驗 	<ul style="list-style-type: none"> 初級加工生產紀錄表 清潔消毒用品與食品添加物管制紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表
	⑪急速冷凍	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 凍結溫度 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 凍結處理區域環境、機械設施衛生不佳 凍結室溫度過高冷凍速率不良 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔用具容器與包材 處理區域環境與機械設施維持整潔 檢視降溫設備規劃及維護 	<ul style="list-style-type: none"> 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 倉儲清潔及管理紀錄表
包裝、運輸及銷售						

包裝、運輸及銷售	⑫包裝、運輸	<ul style="list-style-type: none"> • 包裝器材 • 運輸車輛 • 作業人員 	<ul style="list-style-type: none"> • 包裝器材清潔管理不良 • 車輛清潔管理不良 • 冷藏(凍)設備不足(佳) 	<ul style="list-style-type: none"> • 包裝器材清潔不佳 • 車輛清潔不佳 • 溫度管理欠佳 	<ul style="list-style-type: none"> • 維持包裝器材之清潔 • 維持運輸車輛之清潔 • 販賣期之限定 • 低溫或保溫運送魚貨 	<ul style="list-style-type: none"> • 資材管理紀錄表 • 倉儲清潔及管理紀錄表 • 成品檢驗分析表單 • 包裝及運載紀錄表 	
	⑬銷售	<ul style="list-style-type: none"> • 買主 	<ul style="list-style-type: none"> • 細菌/微生物 	<ul style="list-style-type: none"> • 後續處理不當 • 溫度管理欠佳 	<ul style="list-style-type: none"> • 產品說明與標示 • 記錄銷售內容 • 低溫銷售魚貨 	<ul style="list-style-type: none"> • 水產品銷售管理紀錄表 • 水產品出售流程紀錄五聯單 	

3.初級加工生產及出貨作業查核表

作業	分類	查核項目	紀錄執行頻率	查核頻率	查核日期	查核者
共同事項	作業人員	•教育訓練	•教育訓練紀錄	每季	每年一次以上	
	紀錄表單	•資訊提供	•是否保存相關紀錄	每次		
原物料驗收	①原料魚驗收	•購入驗收	•產銷履歷驗證合格證書	每批	每年一次以上	
	②包材		•資材管理紀錄表(附:合法標示與證明)			
	③清潔消毒用品與食品添加物					
	④器皿工具	•購入驗收	•資材管理紀錄表(附:合法標示與證明)			
儲藏設施與作業	⑤原料儲藏	•衛生管理	•倉儲清潔及管理紀錄表	每月	每年一次以上	
	⑥包材儲藏					
	⑦清潔消毒用品與食品添加物儲藏					
	⑧器具儲藏					
初級加工生產作業	⑨去鱗、去內臟、分切	•工作紀錄	•初級加工生產紀錄表	每次 每6月 每次 每批	每年一次以上	
	⑩清洗		•水質檢驗及監測紀錄表			
	⑪急速冷凍		•清潔消毒用品與食品添加物管制紀錄表 •成品檢驗分析表單			
包裝、運輸及銷售	⑫包裝運輸	•人員操作 •車輛管理 •溫度控管	•資材管理紀錄表 •倉儲清潔及管理紀錄表 •包裝及運載紀錄表	每批	每年一次以上	
	⑬銷售	•出貨紀錄	•水產品銷售管理紀錄表 •水產品出售流程紀錄五聯單			

4.初級加工生產及用藥標準作業書

4.1.初級加工生產流程標準作業書

作業名稱	作業方法	注意事項
1.原物料驗收	<ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚的選擇：應挑選具有活動力新鮮的原料魚。 2.原料與材料應符合相關之食品衛生標準及規定驗收，才可以進場使用。 3.包裝應完整，外觀應符合品質要求。 4.有效期限應標示清楚，且進貨日期距有效限期一個月以上或有效期限 2/3 以上。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1.原料魚需檢附原料魚之產銷履歷文件。 1.2.使用之原料或材料應有源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量應明確記錄，並具有追溯與追蹤性。 1.3.原物料進場應有進貨紀錄，並有相關檢驗證明為依據才可以進場。 1.4.原料之使用應確實遵照先進先出的原則。 1.5.原物魚必要時須抽樣檢測藥物殘留。 1.6.食品包裝材料、容器供應商應提供或檢附包材、容器的安全性證明，如溶出試驗等衛生標準，並符合衛生福利部發布之「食品器具容器包裝衛生標準」。
2.原物料儲藏	<ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚須先儲存在冰浴中或冷藏庫，以避免魚體腐敗。 2.依原料性質之不同需設置原物料倉庫及低溫倉庫(冷藏/冷凍)。 3.清潔消毒用品與食品添加物應設置專櫃存放，並由專人負責管理。 	<ol style="list-style-type: none"> 2.1.原物料倉庫需有足夠空間以儲存原物料。 2.2.視原物料種類及性質之不同設置調節溫度、溼度及換氣設施，以保持原材料之良好品質。 2.3.儲存物品應離牆離地並隨時保持清潔。 2.4.原物料應以適當設施分類存放並明顯標示，以利倉儲管理及先進先出的作業。
3.去鱗、去內臟、分切	<ol style="list-style-type: none"> 1.作業人員穿著整潔的工作服。 2.進行去鱗與去內臟後，以乾淨衛生的水源清洗魚體，並迅速將魚體處理完畢。 	<ol style="list-style-type: none"> 3.1.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。

	<p>3.魚體體型過大者，依需求進行分切成塊或片狀。</p> <p>4.魚體(塊、片)迅速置於低溫冷藏或冷凍。</p>	<p>3.2.各種設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。</p> <p>3.3.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>3.4.清洗原料或製程中添加於產品的水、用冰水質應符合「飲用水水質標準」。</p> <p>3.5.清洗作業應與加工現場適當區隔以避免交叉汙染。</p> <p>3.6.用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清洗消毒後才可以使用。</p> <p>3.7.針對異物或金屬異物混入產品之問題，應訂有效防止及管理措施。</p>
<p>4.清洗</p>	<p>1.以乾淨的水源及流水清洗魚體內，並需清洗乾淨，不得有內臟、魚鱗、鰓殘留。</p> <p>2.清洗完畢後，迅速放到冰溫中保持低溫，以避免產品腐敗。</p>	<p>4.1.製程中使用於產品的冰塊或水源需符合「飲用水水質標準」，並加強水質、水溫監測。</p> <p>4.2.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>4.3.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>4.4.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>4.5.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p> <p>4.6.若使用清潔消毒用品與食品添加物，其用量及用法應符合衛生福利部發布之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。</p>

5.急速冷凍	1.將魚擺放在冷凍盤上，進行急速冷凍後凍藏。	5.1.凍結後之品溫應能維持在-18℃以下，以確保產品之優良品質。 5.2.產品建議以急速冷凍，凍結後一種凍藏室。
6.包裝、運輸與銷售	1.成品經真空包裝後裝箱，需確保魚體的新鮮及凍結狀態。 2.包裝以密封不透氣為原則，使用容器得採用塑膠袋等密封包裝，再行裝箱。 3.與販運商明訂運輸日期。 4.冷凍運輸車需先清整、消毒，降低細菌、寄生蟲等之傳播。	6.1.避免在高溫與烈陽照射下操作，以提升水產品衛生。 6.2.冷凍運輸車的溫度需維持在凍結狀態。 6.3.成品應經過品質檢驗確認測試合格才可以出貨。 6.4.成品應每批次留樣保存，保存至有效日期。 6.5.成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。 6.6.成品出貨應以先進先出為原則，進出貨的車輛應加以檢查，避免貨品遭到汙染。 6.7.建立確實可行之成品回收及銷毀辦法，期能迅速回收市售之問題產品。
7.冷凍水產加工品之品質規格		1.冷凍水產品中心溫度需低於-18℃。 2.不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、汙染或含有異物及寄生蟲。 3.冷凍鮮魚介類(板腮類除外)之揮發性鹽基態氮應該 25 mg/100g 以下。 4.生菌數：3.0×10 ⁶ CFU/ml 以下。 5.大腸桿菌：10 MPN/g。

4.2 清潔消毒用品與食品添加物使用標準作業書

名稱	使用食品範圍與限量	用途
酒精 Alcohol	本品適用於各項器皿工具之消毒， 濃度為 75%。	消毒劑
次氯酸鈉 NaOCl	本品適用於泡鞋池與地面之消毒， 濃度為有效餘氯 200ppm。	消毒劑

4.3.衛生消毒標準作業書

_____處理場	衛生消毒標準作業書						
<p>1.工作區域、地板及使用容器應清洗乾淨必要時使用消毒液處理。</p> <p>2.使用的刀具或容器要清洗乾淨，必要時用 200ppm 的有效氯液清洗，清洗完畢後再以清水沖洗乾淨。</p> <p>3.工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。</p> <p>4.配製方法：</p> <p>4.1. 75%酒精溶液</p> <p style="padding-left: 40px;">75%酒精：水 100ml+95%酒精 400ml</p> <p>4.2. 200ppm 消毒液之配製法：</p> <p style="padding-left: 40px;">有效氯 6%：33.3ml NaOCl 漂白水加入 10L 水即是 200ppm 消毒水。</p> <p>P.S.每日使用餘氯檢測試紙測定消毒液是否達 200ppm。</p> <p>※氯液濃度的調整</p>							
	有效氯	4%	5%	6%	8%	10%	12%
	濃度 水量	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm
	1 公升	5ml	4ml	3.3ml	2.5ml	2ml	1.7ml
	5 公升	25ml	20ml	16.7ml	12.5ml	10ml	8.3ml
	10 公升	50ml	40ml	33.3ml	25ml	20ml	16.7ml
	20 公升	100ml	80ml	66.7ml	50ml	40ml	33.3ml


5.初級加工生產履歷紀錄簿

5.1.生鮮處理場基本資料

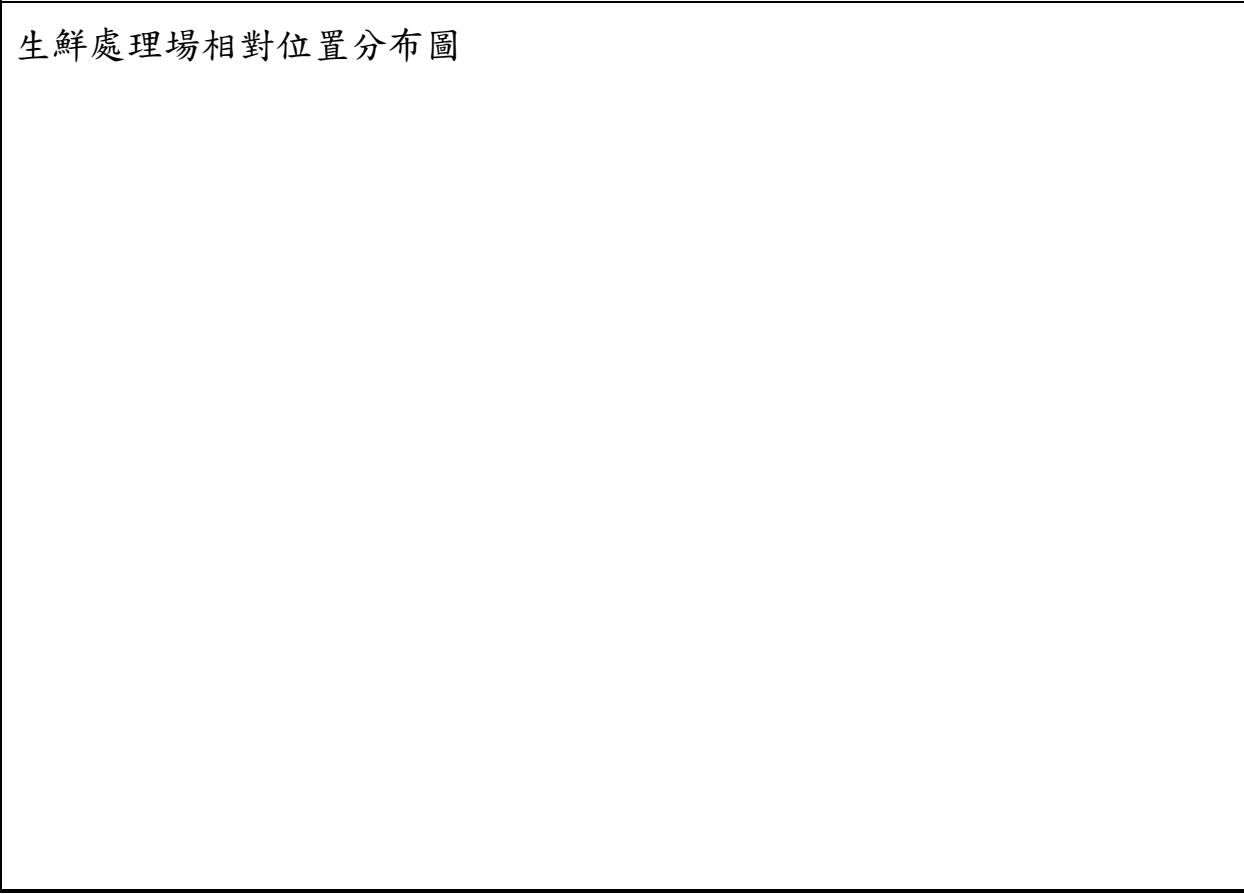
生鮮處理場編號		生鮮處理場名稱：	負責人照片 黏貼處	
負責人姓名				
處理場地址		聯絡電話：		
生鮮處理場總面積				公頃
水產初級加工品種類				
年產量				公斤
年產值				元
驗證情形				

5.2.生鮮處理場簡易平面圖

附近交通路線圖



生鮮處理場相對位置分布圖



5.5.倉儲清潔及管理紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
倉庫類別		負責人名稱	

作業日期	作業內容	溫溼度紀錄
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____ °C 相對溼度 _____ %

備註：

1. 每次作業記錄。
2. 倉儲衛生管理：鼠害防治禁止使用化學性毒餌。

5.6.作業場區環境清潔及管理紀錄表

項 目		年 月					
		日期					
建築與設施	1.場區內、外地面保持清潔，並防止塵土飛揚。						
	2.場區內、外排水系統經常清理保持暢通，防止異味產生。						
	3.作業場區依清潔度區分，凡清潔度不同須做有效區隔。						
	4.用於製造加工包裝等設備與器具使用前要先確認其清潔，使用後要清洗並消毒，並避免污染。						
	5.場區每次工作完畢進行清洗，必要時以有效氯液進行噴灑消毒。						
製造 流程 衛生 管理	1.在作業時間內，做好人員及物流動向管制，並有適當區隔，以避免交叉污染。						
	2.原材料、設備與食品器具須放置固定場所，並有離地措施。						
	3.製程中須依照先進先出原則，並符合安全衛生與作業迅速之要求，降低微生物生長及其他污染。						
	4.工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。						
	5.魚類三清處理時，應使用乾淨無破損之器具或設備，並使血液完全流失。						
	6.避免異物混入產品，應注意清洗及污染，做有效防止及管理措施。						
	7.清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準。						
	8.用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清潔消毒後才可以使用的。						
	9.原料、半成品與成品需維持低溫，並避免微生物污染。						
	10.冰鎮製程中應隨時監控冰浴溫度，溫度過高時，應隨時補充冰塊以降溫。						
	11.包裝區域應做適當區隔，避免交叉污染。						
衛生管理人員簽名							

備註：

1. 判定：合格(✓)表示正常，不合格(×)表示出現異常
2. 頻率：1次/批

5.7.初級加工生產紀錄表

填表日期： 年 月 日

生產履歷編號		處理場名稱	
產品批號		負責人姓名	

紀錄項目	作業日期	作業內容	簽名
原物料驗收	原料魚驗收	<input type="checkbox"/> 種類名稱 _____ <input type="checkbox"/> 大小 _____ 寸/尾 <input type="checkbox"/> 來源 _____ <input type="checkbox"/> 數量 _____ 公斤	
	包材驗收	<input type="checkbox"/> 種類名稱 _____ <input type="checkbox"/> 大小 _____ <input type="checkbox"/> 來源 _____ <input type="checkbox"/> 數量 _____ 公斤	
	清潔消毒用品與食品添加物驗收	<input type="checkbox"/> 種類名稱 _____ <input type="checkbox"/> 來源 _____ <input type="checkbox"/> 數量 _____ 公克	
	器皿工具驗收	<input type="checkbox"/> 種類名稱 _____ <input type="checkbox"/> 來源 _____ <input type="checkbox"/> 數量 _____	
原物料儲存	原料儲存	<input type="checkbox"/> 原料名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 儲存地點 _____ <input type="checkbox"/> 溼度 _____	
	包材儲存	<input type="checkbox"/> 原料名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 儲存地點 _____ <input type="checkbox"/> 溼度 _____	
	清潔消毒用品與食品添加物儲存	<input type="checkbox"/> 原料名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 儲存地點 _____ <input type="checkbox"/> 溼度 _____	
	器皿工具儲存	<input type="checkbox"/> 原料名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 儲存地點 _____ <input type="checkbox"/> 溼度 _____	
初級加工生產作業	去鱗、去內臟、分切	<input type="checkbox"/> 產品名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 工作地點 _____ <input type="checkbox"/> 數量 _____	
	清洗	<input type="checkbox"/> 產品名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 工作地點 _____ <input type="checkbox"/> 數量 _____	
	凍藏與冷藏	<input type="checkbox"/> 產品名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 工作地點 _____ <input type="checkbox"/> 數量 _____	
包裝、運輸及銷售	真空包裝	<input type="checkbox"/> 產品名稱 _____ <input type="checkbox"/> 溫度 _____ <input type="checkbox"/> 工作地點 _____ <input type="checkbox"/> 數量 _____	
	流通運輸	<input type="checkbox"/> 產品名稱 _____ <input type="checkbox"/> 品溫 _____ <input type="checkbox"/> 運輸車溫度 _____ <input type="checkbox"/> 數量 _____	
	銷售	<input type="checkbox"/> 產品名稱/規格 _____ <input type="checkbox"/> 出貨對象 _____ <input type="checkbox"/> 儲藏溫度 _____ <input type="checkbox"/> 數量 _____	

備註：

頻率：每批生產時

5.8.成品集貨紀錄表

填表日期： 年 月 日

生鮮處理場名稱		負責人姓名	
生產批號		產品名稱	
追溯號碼		履歷編碼	
運送人姓名			

紀錄項目	紀錄內容
原料魚進貨日期	年 月 日
進貨重量	公斤
進貨狀態	<input type="checkbox"/> 活體 <input type="checkbox"/> 冰鮮 _____°C(魚體溫度 _____°C) <input type="checkbox"/> 其他_____
生鮮處理程度 (可複選)	<input type="checkbox"/> 去頭 <input type="checkbox"/> 去尾 <input type="checkbox"/> 去內臟 <input type="checkbox"/> 去鱗 <input type="checkbox"/> 去皮 <input type="checkbox"/> 片肉 <input type="checkbox"/> 條凍 <input type="checkbox"/> 輪切_____ <input type="checkbox"/> 其他_____
可食用部位名稱 (可複選)	<input type="checkbox"/> 頭 <input type="checkbox"/> 肉片 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 肝 <input type="checkbox"/> 腸 <input type="checkbox"/> 鰾 <input type="checkbox"/> 嗉囊 <input type="checkbox"/> 皮 <input type="checkbox"/> 其他_____

紀錄項目	紀錄內容
分級標準與比率	<input type="checkbox"/> 特大 _____ (尾、片、個、付) /斤，約 _____ (%)
	<input type="checkbox"/> 大 _____ (尾、片、個、付) /斤，約 _____ (%)
	<input type="checkbox"/> 中 _____ (尾、片、個、付) /斤，約 _____ (%)
	<input type="checkbox"/> 小 _____ (尾、片、個、付) /斤，約 _____ (%)
	<input type="checkbox"/> 格外 _____ ，約 _____ (%)
包裝標示與數量	_____公斤 ± _____公克 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包)
	_____公斤 ± _____公克 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包)
	_____公斤 ± _____公克 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包)
包裝日期	年 月 日 包裝批號
急速冷凍	庫溫 _____°C；時間 _____小時
成品儲存	庫溫 _____°C

填表人：

頻率：每批生產前後

5.10.水質檢驗及監測紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
檢驗日期		負責人名稱	
日期	檢驗項目	檢驗者	判定

備註：

- 一、 半年檢驗一次。
- 二、 標準值：參照行政院環境保護署發布之「飲用水水質標準」
 1. 總菌落數：100 CFU/ml 以下
 2. 大腸桿菌群：多管發酵法：6 MPN/100ml 以下
濾膜法：6 CFU/100ml 以下
 3. 餘氯量：0.2-1.0 mg/L

5.11.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
月份		負責人名稱	

日期	冷凍庫		冷藏庫		記錄人員 簽名
	上午 溫度	下午 溫度	上午 溫度	下午 溫度	
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					

備註：頻率為每天

填表日期： 年 月 日

5.13.包裝及運載紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
產品名稱		負責人名稱	

紀錄項目	紀錄內容					
包裝日期	年 月 日					
單位包裝	斤/箱					
包裝編號						
包裝人員						
遞送日期	年	月	日	天候		
出貨對象						
運送方式	<input type="checkbox"/> 冷凍運輸 <input type="checkbox"/> 冷藏運輸 <input type="checkbox"/> 其他					
魚貨重量	_____公斤/車，或_____箱					
運輸公司						
運輸車車號		運送目的地				
庫體溫度		°C	室外溫度		°C	
車輛檢驗	<input type="checkbox"/> 衛生檢驗 <input type="checkbox"/> 運送器皿檢驗					
出貨單浮貼處	日期	運銷儲存庫溫度(°C)				記錄者簽名
		08:00	11:00	14:00	18:00	

備註：頻率：每次運載依實際狀況與量測時間記載

5.14.水產品銷售管理紀錄表

生產履歷編號				處理場名稱			
產品名稱				負責人名稱			
出貨單號碼		訂購日期		收款方式		配送方式	
出貨日期		訂購方式		業務員姓名			
客戶代號				通路屬性	<input type="checkbox"/> 運販商 <input type="checkbox"/> 大盤商 <input type="checkbox"/> 通路業者 <input type="checkbox"/> 其他	稅額狀態	<input type="checkbox"/> 免稅 <input type="checkbox"/> 應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式		<input type="checkbox"/> 出售證明 <input type="checkbox"/> 水產品出售流程紀錄五聯單	
收件人姓名				客戶訂單號碼			
收件人地址				發票抬頭			
發票地址				備註			

訂單明細資料

銷售編號	產品名稱	體型大小 (尾/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價(元)	小計(元)
金額合計					元

5.15.水產品出售流程紀錄五聯單

加工業者姓名			出貨總重	公斤(尾)	
身分證字號			出貨時間	年 月 日 時 分	
地 址					
電 話				工廠登記證號碼	
品 項		規格	公克/尾	號	
				<input type="checkbox"/> 有： <input type="checkbox"/> 無	

運販業者姓名			登錄編號		
身分證字號			運輸車牌號		
電 話			出貨總重	公斤(尾)	
地 址			出貨時間	年 月 日 時 分	
			簽名/條碼		

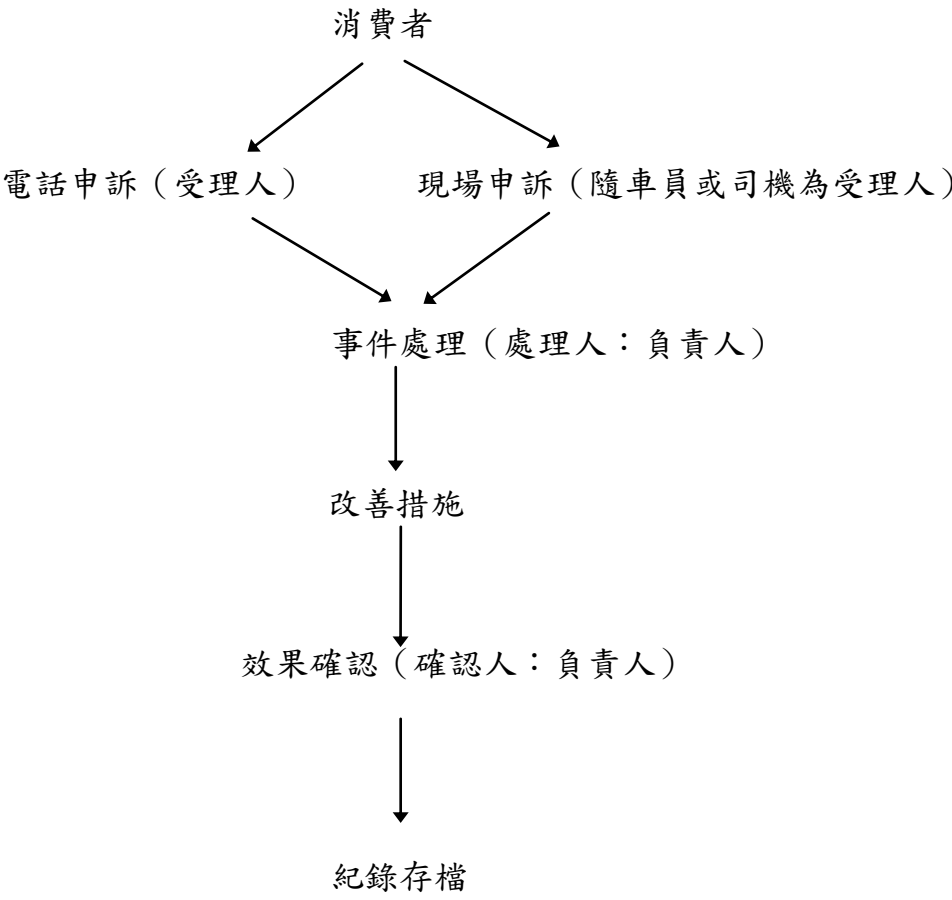
進貨大盤商名稱			進貨總重	公斤(尾)	
電 話			進貨時間	年 月 日 時 分	
地 址			簽名/條碼		

批發商名稱			進貨總重	公斤(尾)	
電 話			進貨時間	年 月 日 時 分	
地 址			簽名/條碼		

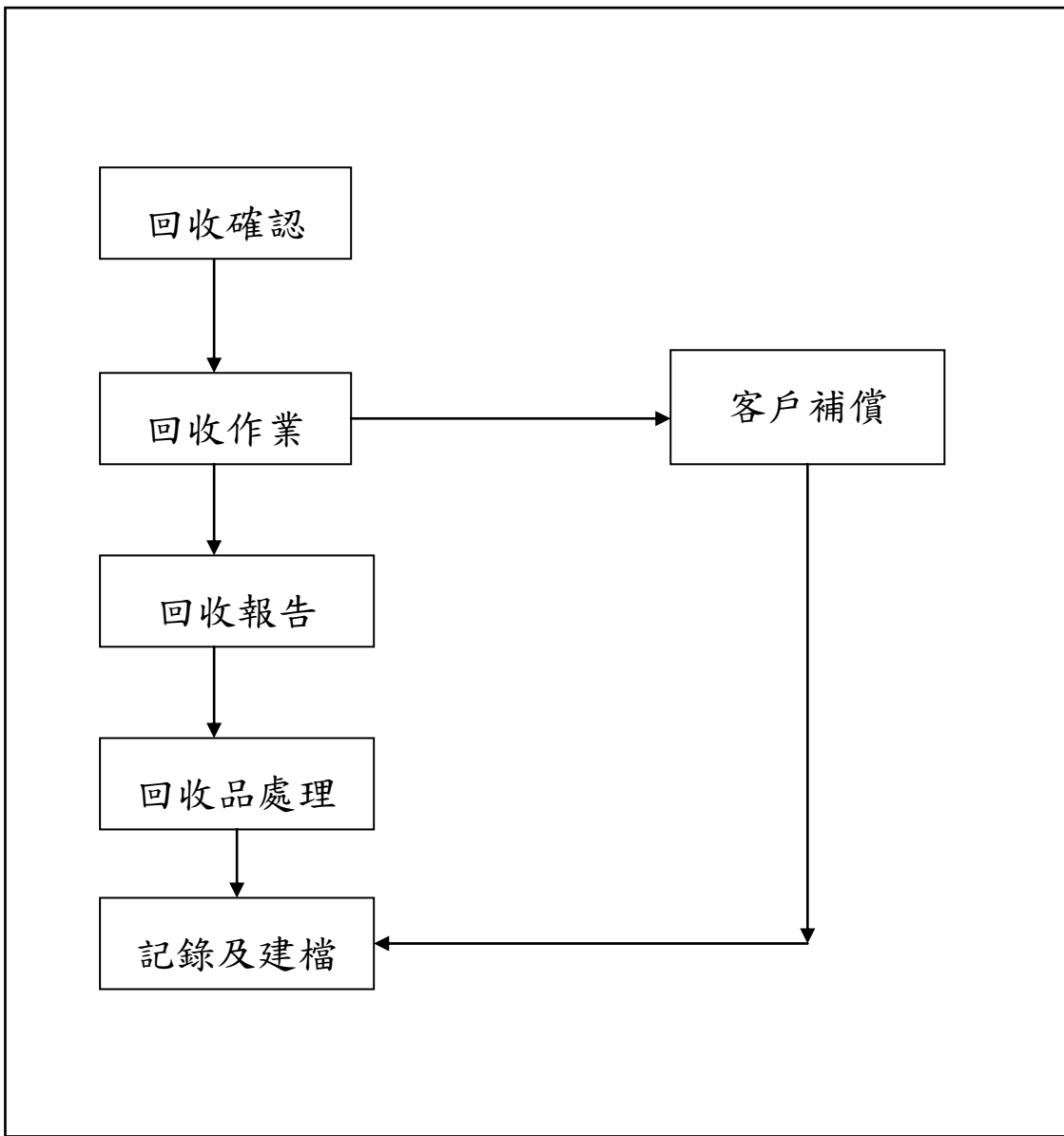
註：本五聯單僅供單一貨源、單一流向使用，如販售予不同運販商、大盤商、批發商應分別開立本單。

(第一聯加工業者收存；第二聯運販業者收存；第三聯大盤商收存；第四聯批發商收存；第五聯零售業者收存)

6.客訴案件處理標準程序書與成品回收流程

_____處理場	客訴案件處理標準程序書
<p>一、消費者申訴的處理準則：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.範圍：追蹤改善、成品退貨及處理期限。 2.適用時機：客戶反映產品品質出現異常之申訴。 3.處理人：負責人 	
<p>二、消費者申訴的處理</p>  <pre> graph TD A[消費者] --> B[電話申訴 (受理人)] A --> C[現場申訴 (隨車員或司機為受理人)] B --> D[事件處理 (處理人：負責人)] C --> D D --> E[改善措施] E --> F[效果確認 (確認人：負責人)] F --> G[紀錄存檔] </pre> <p>The flowchart illustrates the process of handling consumer complaints. It starts with the consumer, who can either call for a complaint (handled by the receptionist) or file a complaint on-site (handled by the driver or attendant). Both paths lead to the event handling stage, managed by the responsible person. This is followed by implementing improvement measures, confirming the effectiveness (also managed by the responsible person), and finally archiving the records.</p>	

_____處理場	成品回收流程
----------	--------



6.1.客訴案件處理紀錄表

日期：_____

顧客名稱		反映者		聯絡電話	
反映事項					
事件有關於品質部分					
處理方式	相關人員：				
原因分析	分析者：				
防範措施	主管：				
備註					

備註：頻率為不定期

6.2.成品回收紀錄表

日期：_____

日期		記錄者		主管確認	
回收地點					
回收數量					
回收原因					
回收者					
回收方式					
回收後處理方式					
確認及預防措施					

備註：頻率為不定期