

## 6.5加工蛋處理廠每日檢查項目表

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

範圍	檢查項目	檢查標準	是	否	備註
場區環境	1.通道	地面不積水、完好及清潔			
	2.排水溝	暢通無阻塞物			
	3.棧板與容器	集中堆放、排放整齊			
	4.廢棄物	分類處理、集中放置並清運			
廠房設施	1.地面、水溝、牆壁	保持清潔，作業結束後徹底打掃清潔並消毒			
	2.排水溝	排水溝暢通、設置柵欄，以杜絕病蟲媒及嚙齒類動物			
	3.有害病蟲媒及嚙齒類動物	工作區無發現病蟲媒及嚙齒類動物			
	4.原料儲藏區	溫濕度、堆放整齊、標示清楚、地面保持乾淨避免積水，離牆離地達5cm以上，維持於設定溫度			
	5.廢棄物	每日集中運走、周遭保持清潔			
	6.作業區之管制	作業區分隔進出管制，溫度規範			
	7.浸(醃)漬材料及包裝材料儲放區	堆放整齊，標示清楚，地面保持乾淨及乾燥			
	8.產品儲藏區	溫濕度、堆放整齊，標示清楚，地面保持乾淨及乾燥，離牆離地達5cm以上，維持於設定溫度			
機械設備	1.選別機	維持並維護清潔，收工後確實清洗			
	2.輸送帶	維持並維護清潔，收工後確實清洗			
	3.浸(醃)漬桶	維持並維護清潔，用完需確實清洗			
	4.水洗設備	維持並維護清潔，收工後確實清洗			
	5.風乾設備	維持並維護清潔，收工後確實清理			
	6.包裝機	維持並維護清潔，收工後確實清理			
	7.運輸車輛	保持清潔，運輸前後清潔並消毒，車廂維持於設定溫度			
人員管理	1.人員管理	工作前洗手、戴手套及消毒			
		不得抽菸、吃檳榔及口香糖			
	2.工作服管理	帽子、口罩、膠鞋、手套穿戴整齊 工作服每天換洗並保持清潔			
3.更衣室管理	更衣室保持清潔、禁止攜帶食物入內				
清潔劑與消毒劑	1.消毒、清洗劑存放	存放於固定場所			
	2.清洗消毒用具	存放於固定場所			
用水管理	1.清洗用水	洗淨水應符合飲水標準，或使用自來水			
	2.浸(醃)漬液用水	浸(醃)漬液用水應符合飲用水標準，或使用自來水			
浸(醃)漬材料	浸(醃)漬材料存放及管理	具危險性浸(醃)漬材料應妥善管理			
		浸(醃)漬材料應符合食品衛生標準			
蒸煮	蒸煮條件	熟鹹蛋中心溫度達74°C以上			
儲藏	倉庫管理	儲藏室溫度維持在室溫25°C(含)以下			

記錄者：

查核者：