

6.4 未洗選蛋品衛生管理檢查表

範圍	檢查項目	檢查標準	是	否	備註
處理區環境	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			
蛋品處理區設施	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，以杜絕病蟲媒及啮齒類動物			
	3.有害病蟲媒及啮齒類動物	工作區無發現病蟲媒及啮齒類動物			
	4.冷凍(藏)庫	堆放整齊、標示清楚、地面保持乾淨和乾燥、維持功能溫度			
	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			
	7.產品倉庫	堆放整齊，標示清楚，維持設定溫度			
人員	衛生習慣	工作前洗手、戴手套及消毒			
		不得抽菸、吃檳榔及口香糖			
產品衛生	1.產品清潔	1.表面無異物、無污斑、無污點或變色者			
		2.蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙薄弱或畸形等現象			
		3.蛋殼完整，無破裂損傷			
		4.剔除破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋及污染糞便、污泥嚴重的蛋等不合格蛋			
		5.使用一次性拋棄式容器集蛋、盛裝蛋品運輸			
	2.不合格率				

記錄者：

查核者：

日期：

日期：