

修正外銷食品倉儲廠驗證基準規定說明

本(標準檢驗局)局為強化倉儲廠衛生安全管理能力及考量國際冷鏈管理趨勢實務作業，爰修正本驗證基準，並將名稱修正為「外銷水產品倉儲廠驗證基準」，其修正要點說明如下：

- 一、修正規定第七點至第九點：考量維持冷凍庫製冷能力對倉儲廠至關重要，增訂倉儲廠應有溫控設備及溫度異常警報系統，以及設備維護保養計畫與留存落實執行之紀錄，並新增冷凍庫除霜作業規定。
- 二、修正規定第十八點至第二十點：為維護倉儲產品品質及衛生安全，增訂倉儲過程應建立溫度管制方法及基準規定，明定倉儲產品進出確認程序中應予紀錄之項目，並新增倉儲產品之理貨及裝卸作業應有適當處理機制，及儲存過程有異狀者應立即處理。
- 三、修正規定第二十一點：新增客訴事件應作成紀錄，以預防類似原因再發並落實倉儲廠管理。
- 四、修正規定第二十二點：為維持冷凍庫測量之準確性，新增測量或記錄設備應定期校正及記錄。
- 五、修正規定第二十四點至第二十六點：為免倉儲廠重要製冷能力受到影響，新增進出重要區域之人員應有適當管理措施，以及應有緊急狀況與突發性事件之因應措施。

外銷水產品倉儲廠驗證基準

中華民國 100 年 8 月 17 日經濟部標準檢驗局經標二字第 10020009570 號令訂定發布全文 21 點；並自即日生效
中華民國 105 年 9 月 13 日經濟部標準檢驗局經標二字第 10520002920 號令修正發布第 17 點；並自即日生效
中華民國 113 年 1 月 19 日經濟部標準檢驗局經標檢政字第 11220207230 號令修正發布名稱及全文 26 點；並自即日生效(原名稱：外銷食品倉儲廠驗證基準)

- 一、倉儲廠應具有維持安全操作需要之足夠空間，以利物品搬運及清理。
- 二、牆壁、支柱與地面應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。
- 三、地板、牆面與門板應使用可清洗、不會滲透、不具吸附力的材料並保持在完好狀態，必要時應消毒。
- 四、天花板或屋頂之內部表面與上面固定物的建構，應能防止灰塵累積並減少冷凝水凝結及黴菌生長。
- 五、出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。
- 六、排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。必要時地面應設置排水系統。
- 七、冷凍庫應具有五十米燭光以上之照明、通風設備、自動溫度記錄器、控制溫度設備及溫度異常警報系統。

冷凍庫內溫度感應器應設置於倉庫溫度最高處；自動溫度記錄器之倉庫溫度顯示應易於觀察。
- 八、冷凍庫應進行除霜作業，以確保其製冷能力；除霜作業期間，應確保儲存冷凍水產品品質。
- 九、房舍及所有設備應有維護保養計畫並留有紀錄，以維持正常運作狀態，冷凍機械設施不得有冷媒洩漏之情形。機房應維持清潔，不可堆置雜物影響安全。
- 十、應設置廁所，並應保持整潔，不得有不良氣味。
- 十一、清潔用品、毒性或有害物質，應設專櫃貯放，由專人負責管理。
- 十二、應有專人負責建築、設施及衛生之管理，並填報衛生管理紀錄。

- 十三、從業人員應保持個人清潔，並穿戴乾淨、具保護性之衣物。
- 十四、從業人員經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或有其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，不得從事與食品接觸之工作。
- 十五、從業人員應依工作性質接受有關食品衛生安全之教育訓練，並作成紀錄。
- 十六、廢棄物之處理應遵守相關法規，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒之孳生，避免造成人體之危害。
- 十七、倉儲產品應有防護措施，以避免品質劣變及防止交叉污染，並分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，且不得與非食品共同存放。
- 十八、倉儲過程中應建立溫度管制方法及基準，並確實記錄。冷凍水產品應保持於-18℃以下。
- 十九、倉儲產品進出應有確認程序以確保產品之安全，並確實記錄，內容應涵蓋客戶名稱、產品名稱、日期或批號、產品溫度、包裝完整性及清潔度等項目。

倉儲產品之理貨及裝卸作業，應有適當的機制，防止倉儲產品溫度變動過大。
- 二十、應確保倉儲產品獲良好儲藏，有異狀時，應立即處理，以維護其品質及衛生。
- 二十一、客訴事件之處理，應作成紀錄。
- 二十二、測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正並記錄。
- 二十三、運輸車輛應於裝載前檢查裝備，並保持清潔衛生。車輛廂體溫度應符合產品運輸溫度要求，以確保產品於運輸過程維持有效保溫狀態。

產品堆疊應保持穩固，並維持空氣流通。

- 二十四、冷凍庫及機房應有人員進出管理措施。

二十五、禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施，以避免污染倉儲產品。

二十六、緊急狀況與突發性事件之處理，應有適當之因應措施。