



運輸管制標準作業程序書

本文件旨在確保產品運輸過程中的品質與衛生安全。它涵蓋了從原材料到成品的運輸管理，以及相關的清潔和消毒程序。

這份標準作業程序書由品管部門制定，適用於公司內部所有相關人員。

【第四組】

侯宗佑、朱安婷、施凱晟、賴炳燦、林億成、張雁喬



目的與範圍

確保品質

在運輸過程中維護產品的衛生安全，防止污染和品質下降。

準時送達

確保產品在規定時間內準確送達目的地，提高客戶滿意度。

適用範圍

本程序適用於原材料、包裝材料、半成品及成品的運輸管理。

權責與定義

權責部門

運送部門負責執行運輸作業。

品管部門負責監督運輸品質。

重要定義

原材料包括原料和包裝材料。

成品是完成製造和包裝的產品。

半成品需要簡單加工即可成為成品。

衛生定義

清潔是去除可能污染食品的物質。

消毒是有效殺滅有害微生物的處理。



運輸前準備

1

車輛檢查

運輸前仔細檢查車輛設備和裝置，確保功能正常。

2

衛生確認

確保車廂內部清潔衛生，無異味或污染物。

3

溫度設定

根據運輸產品類型，預先調節車廂溫度至適當範圍。



產品裝載與運輸

1 穩固堆疊

產品堆疊時保持穩固，避免運輸途中晃動或翻覆。

2 環境保護

防止產品受到日光直射、雨淋、劇烈溫濕度變化和撞擊。

3 分類運送

不同類型產品同車運送時，使用隔板進行有效分隔。

4 溫度控制

冷藏品保持 $0\sim 7^{\circ}\text{C}$ ，冷凍品保持 -15°C 以下，並記錄溫度。

車輛清潔與消毒

日常清潔

1

每日使用後徹底清洗車輛，並自然風乾。

定期消毒

2

每週使用200ppm氯液進行一次全面消毒。

記錄維護

3

在運送車清潔消毒紀錄表上詳細記錄清潔消毒情況。



異常處理與改善



發現異常

及時識別運輸過程中的任何缺點或異常情況。



記錄問題

使用異常處理紀錄表（Q-01）詳細記錄問題。



立即改善

採取迅速有效的措施解決問題，防止再次發生。



追蹤分析

定期回顧異常記錄，分析趨勢並持續改進流程。



參考文件與附件

參考文件

食品良好衛生規範
(HY01-RF01)

附件一

運送車清潔消毒紀錄表
(FL01-T01)

附件二

異常處理紀錄表 (Q-01)

附件三

車廂溫度記錄表
(FL01-T02)



