倉儲管制標準作業 程序書

本文件旨在規範倉儲管理流程,確保原材料、半成品及成品的品質與安全。涵蓋範圍包括所有庫房,由品管部門及倉儲人員負責執行。

【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

預防變質

防止原材料、半成品及成品在倉儲過程中變質。

避免污染

確保存放的物品不受外部環境污染。

適用範圍

包括冷藏(凍)庫及乾料室在內的所有庫房。

倉儲分類定義

原材料

包括原料及包裝材料,是製造過程的起點。

2 半成品

經過部分製造過程,需要進一步加工的產品。

3 成品

完成全部製造流程,已包裝標示的最終產品。





倉儲環境管理



溫度控制

不同倉庫需維持特定溫度範圍,確保食品安全。



濕度管理

乾料室需控制相對濕度, 防止原料受潮。



定期清潔

每週清掃倉庫, 保持環境衛生。

物品存放規範

分類存放

按照類別和存放條件,將物品分別放置於適當區域。

離地存放

使用棧板或貨架,避免物品直接接觸地面。

標示清晰

每件物品須標明品名、廠牌、入庫 日期及有效期限。

倉儲作業流程

1

驗收入庫

對進貨進行檢查,確認品質後入庫。

2

先進先出

遵循先進先出原則,有效管理庫存。

3

定期檢查

每月檢查庫存品質,及時處理異常情況。

出庫管理

按需求領用物料, 並記錄出庫情況。





記錄與文件管理

文件名稱	編號	用途
物料領用紀錄表	WH01-T01	記錄物料使用情況
溫濕度紀錄表	WH01-T02	監控倉庫環境條 件
品質衛生狀況紀 錄表	WH01-T03	追蹤庫存品質
清洗除霜紀錄表	WH01-T04	記錄設備維護情況



異常處理與持續改進

1 及時報告

發現異常情況時,立即填寫異常處理紀錄表(Q-01)。

2 原因分析 深入調查異常原因,制定有效的改善措施。

3 執行改善

落實改善方案,防止類似問題再次發生。

4 追蹤評估

持續監控改善效果,確保倉儲管理品質不斷提升。

餅乾烘焙廠 WH01-T01 物料領用紀錄表

名稱:	單位:
-----	-----

日期	庫存量	進貨量	領出量	領出人	保管人	衛管人員
					,000 Basis 000	
\rightarrow						
				×		
_						
	-					
					-	
_						
-						
_						
\rightarrow						
-						

廠長簽核:

餅乾烘焙廠

WH01-T02 冷凍冷藏庫溫度及乾料室溫溼度紀錄表

頻率:每個工作天兩次 _____年___月

			冷藏庫				斗室				
日期	上班	下班	上班	下班	記錄人	上班	上班	下班	下班	記錄人	衛管簽名
	溫度	温度	温度	温度	-	溫度	溼度	温度	溼度		
					7						
											4
											-
			3		2						
\dashv											

標準值:冷凍庫-20±2℃,冷藏庫 4±3℃,乾料室溫度 25±3℃,溼度在 45±15%。

廠長簽名:

餅乾烘焙廠

SC01-T03 原材料、半成品及成品品質及衛生狀況紀錄表

頻率:每月一次	年度
<u></u> 然一· 母月	十及

日期	品名	品質及衛生 狀況	檢查人	處理情形	處理人	衛管 簽名
		1000				X A
		1				

廠長簽核:

餅乾烘焙廠 WH01-T04冷藏及冷凍庫清洗除霜紀錄表

頻率:每週一次

年度

(平・母)					F	干度	
日期	門沿	棧板	表面	除霜	清洗人	衛管簽名	廠長簽核
-							
-							
>3							
-							
					2		1
							v.
-							
3							

乾淨:V 不乾淨:×