## 菜菜有限公司

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | 113.10.12 | 文件名稱 | 文件編號: | |
| G-4-1-01 | |
| 制定單位 | HACCP | 衛生管理日誌 | 版次：1.0 | 頁次:1/38 |
| 管制小組 |

頻率：每天 判定符合「v」；不符合「x」 年 月 日

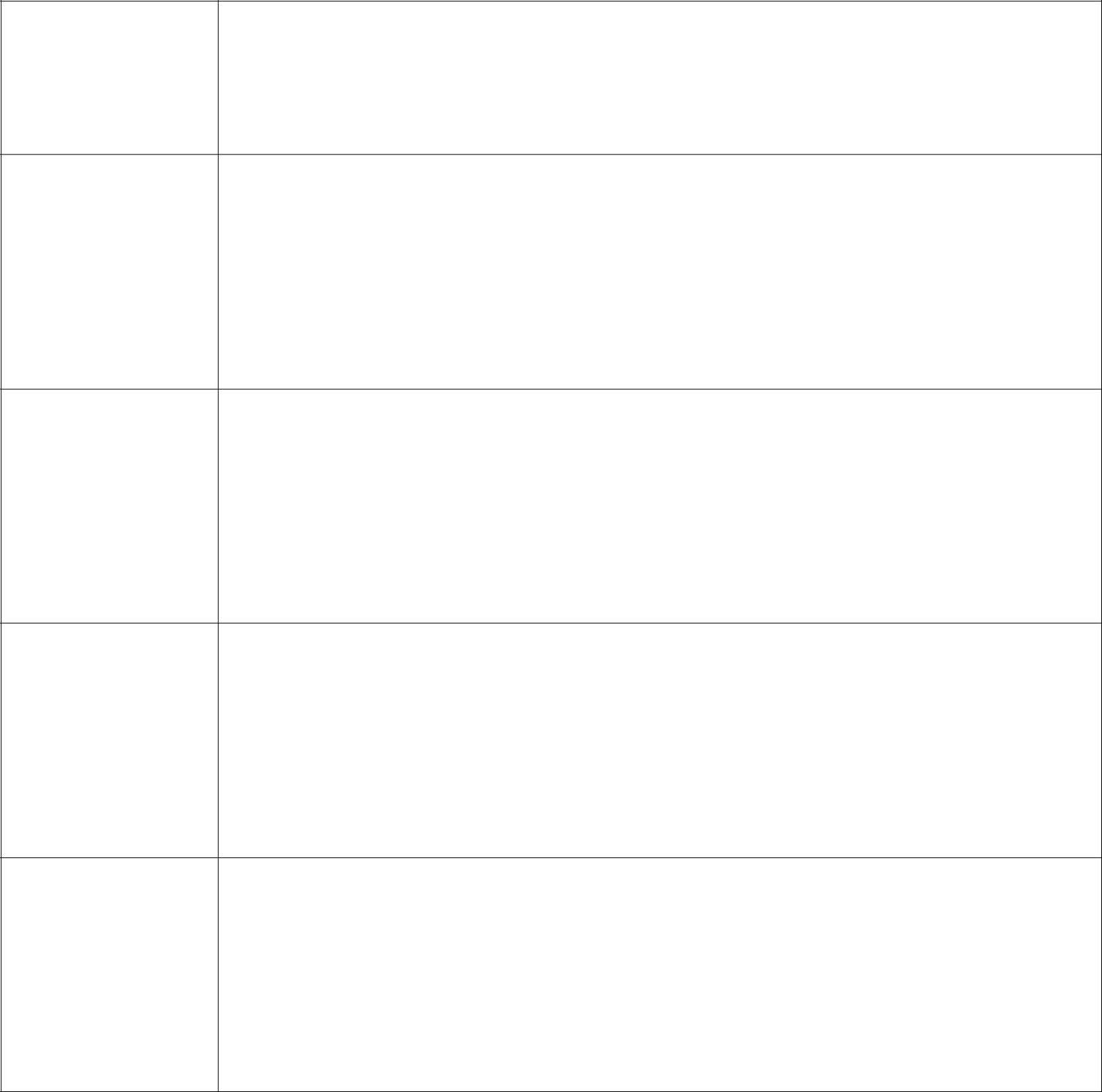
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 區域 | 檢 | 查 | 項 | 目 |  |  | 日 |  | 期 |  |  |
| — | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 日 |
| 作業區環境 | 1.工廠四周環境維持整潔，每日清掃 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.牆壁、支柱與地面：無髒污、破損、積水、發霉，且  維持清潔 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.出入口：門窗、通風口及其他通道塑膠簾、紗網完好 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 及清潔 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.排水溝清潔且保持完整暢通 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.照明設施：燈管無損壞、燈罩無破損、脫落或積塵 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.配管：管線無外露且保持清潔 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.廠區內不得有不良氣味 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 人員衛生 | 1.作業前檢查身體健康狀況及服裝儀容 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.正確配載網帽、口罩無露出口鼻與頭髮 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.進入工作場所前依正確步驟洗手，保持手部清潔 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.與食品直接接觸的工作人員不得化妝、蓄留指甲、塗  指甲油、配戴飾物及手錶 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.個人工作服及工作鞋每日更換清洗 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.工作中無吸菸、嚼檳榔、口香糖、飲食及從事其他可 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 能污染食品之行為 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.雙手直接接觸食物時，使用拋棄式手套，破損、受污 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.個人物品不得帶入食品處理或設備、用具洗滌之地區 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 9.非從業人員之出入應適當管理，進入食品作業場時，  符合衛生要求 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 配膳作業區 | 1.工作前後輸送帶及工作台面保持清潔且有使用75%酒  精消毒 | | | |
| 2.作業人員有戴塑膠手套，更換配膳食物、污損時立即  更換 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.配膳室於作業時保持舒適溫度 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.食物及容器不可直接與地面接觸 | | | |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 5.無置放雜物，保持乾淨 | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1.有完整洗手掛圖及如廁後應洗手的標語且無破損 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 廁所 | 2.打掃清潔，無不良氣味，垃圾桶保持乾淨 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3.洗手乳、抽取式擦手紙及75%酒精 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |
| 區域 | 檢 | 查 | 項 | 目 |  |  | 日 |  | 期 |  |  |
| — | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 日 |
|  | 1.員工有個人專用置物櫃且持清潔 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 更衣室 | 2.未放置食物及雜物，地面保持清潔 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3.有落地鏡且完整無破損 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 洗手 | 1.有完整洗手掛圖 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 設施 | 2.洗手乳、抽取式擦手紙及 75%酒精 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 清潔及 | 1.清潔劑、消毒劑及各類化學藥品有明確標示其使用目 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 消毒用 | 的方法，置於儲藏室中 | | | |
| 品等化 | 2.食品作業場所前處理作業區及烹調作業區之清潔液放 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 學物質 | 置於水槽下方且以一瓶為限。 | | | |
|  | 1.用於食品之設備與器具，使用前後盤點，且確實清潔 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 消毒 | | | |
|  | 2.冷凍冷藏櫃物品排放整齊、溫度正常並依規定紀錄 | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3.乾物料區維持乾淨、物品擺放正確，溫度及相對濕度依 | | | | 規定 | 紀錄 |  |  |  |  |  |  |
|  | 4.蒸爐、飯鍋和炒菜鍋、烤箱於收工後保持清潔 | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 設備與器具 | 5.切菜機於使用後清理乾清 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.食物盛裝容器無凹陷或裂縫 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 7.刀具砧板依生熟食區分，使用後清洗乾淨 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 8.調味用料之盛裝容器有明確標示。不使用時需加蓋且 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 保持清潔 | | | |
|  | 9.包裝作業前後，盒菜工作台面及便當輸送帶清洗乾淨 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 並噴灑75%酒精 | | | |
|  | 10.每日更換泡鞋池有效氯液(200 ppm)並保持清潔 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 廢棄物 | 1.食品作業場所內無堆積廢棄物 | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.盛裝廢棄物之垃圾桶每日清理 | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 3.廚餘桶及截油槽每日清運一次 |  |  |  |  |  |  |  |
| 烹調作業區 | 1.現場無私人用品及飲料等 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.生、熟食有區隔，且食物及容器均未接觸地面 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.鍋鏟等器具有置於規定器容中 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.清潔劑不可置於烹調作業區內 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5.調味料等置物架不可放置雜物保持乾淨且每日整理 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6.作業前後，各區人員確實執行機台及環境清潔及消毒 |  |  |  |  |  |  |  |
| 前處理作業區 | 1.食品之原料及器具不可直接與地面接觸 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.食材清洗依序為水果、蔬菜、肉類及海鮮，且需充份  去除砂土及異物 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.物料庫房、冷凍、冷藏室有專人管理，所有物料應放  置整齊並先進先出 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4.物料庫及倉庫內貯存之物品分類存放，不可直接置地  板上，應離牆離地5cm 以上 |  |  |  |  |  |  |  |
| 衛管人員: 單位營養師: | | | | | | | | |

## 菜菜有限公司

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | 113.10.12 | 文件名稱 | 文件編號: G-4-1-02 | |
| 制定單位 | HACCP  管制小組 | 異常處理紀錄表 | 版次：1.0 | 頁次:3/38 |

頻率：每次

日期 / 時間

異 常 狀 況

受理人：

異常原因追蹤

處理人：

改 善 措 施

處理人：

防止再發對策

衛管人員: 單位營養

## 菜菜有限公司

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | 113.10.12 | 文件名稱 | 文件編號: G-4-1-03 | |
| 制定單位 | HACCP  管制小組 | 消毒與病媒防治紀錄表 | 版次：1.0 | 頁次:4/38 |

頻率：半年

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 處理地區 | 防治項目或措施 | 負責人員或公司 | 確認日期 | 確認者 | 備註(委外時  請記錄電話) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

衛管人員: 單位營養師:

## 豬八戒有限公司

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | 113.10.12 | 文件名稱 | 文件編號: G-4-1-04 | |
| 制定單位 | HACCP 管制小組 | 廁所清潔紀錄表 | 版次：1.0 | 頁次:5/38 |

頻率：每日 地點: 日期： 年 月

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 負 責 項 目 | | | | | | | 簽 名 | 確 認 |
| 門把 | 鏡子 | 洗手乳 | 擦手紙 | 馬桶 | 地面 | 倒垃圾 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 26 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 27 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 29 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 31 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

衛生人員： 單位營養師：

## 豬八戒有限公司

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | 113.10.12 | 文件名稱 | 文件編號: G-4-1-05 | |
| 制定單位 | HACCP 管制小組 | 蓄水塔清潔紀錄表 | 版次：1.1 | 頁次:6/38 |

頻率:每~~半~~年一次

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 |  | | 檢查者 | 備註 |
| 清洗狀況(清潔與否，有無異物) | 清洗者 |
|  |  |  |  |  |
| 清洗前： | | 清洗後： | | |

衛管人員: 單位營養師:

## 豬八戒有限公司

※頻率：每年 檢查結果：合格（○）不合格（x）不合格須於備註中說明原因。

衛管人員： 單位營養師：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | | 113.10.12 | 文件名稱 | 文件編號: G-4-2-06 | | |
| 制定單位 | | HACCP  管制小組 | 員工健康檢查紀錄表 | 版次：1.0 | 頁  次:10/38 | |
| 編號 | 職稱 | 姓名 | 是否合格 | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |  | | |
|  |  |  |  | | |

## 菜菜有限公司

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | 113.10.12 | | 文件名稱 | | | 文件編號: G-4-2-07A | |
| 制定單位 | HACCP 小組 | | 食材供應商名冊 | | | 版次：1.0 | 頁次:12/38 |
|  | | | | | | | |
| 項次 | 供應商 | 負責人 | | 電話 | 地址 | | 認證 |
| 1 |  |  | |  |  | |  |
| 2 |  |  | |  |  | |  |
| 3 |  |  | |  |  | |  |
| 4 |  |  | |  |  | |  |
| 5 |  |  | |  |  | |  |
| 6 |  |  | |  |  | |  |
| 7 |  |  | |  |  | |  |
| 8 |  |  | |  |  | |  |
| 9 |  |  | |  |  | |  |
| 10 |  |  | |  |  | |  |
| 11 |  |  | |  |  | |  |
| 12 |  |  | |  |  | |  |
| 13 |  |  | |  |  | |  |
| 14 |  |  | |  |  | |  |
| 15 |  |  | |  |  | |  |
| 16 |  |  | |  |  | |  |
| 17 |  |  | |  |  | |  |
| 18 |  |  | |  |  | |  |
| 19 |  |  | |  |  | |  |
| 20 |  |  | |  |  | |  |
| 21 |  |  | |  |  | |  |
| 22 |  |  | |  |  | |  |
| 23 |  |  | |  |  | |  |

菜菜有限公司

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制訂日期 | 113.09.28 | 文件名稱 | 文件編號: G-4-2-07B | |
| 制定單位 | HACCP 管制小組 | 供應商評核表 | 版次：1.0 | 頁次:13/38 |

頻率：1 次/1-2 年 評鑑日期 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 供應商： 供應產品： 評核日期： | | | | | | | | | |
|  | 評核項目 | | | 評 核 | 要 | 點 | | 評核分數 | 評核單位 |
|  |  | | | (一)批數合格率：40 分  (1)40 分\*合格率 |  | | 得分 |  | 食材部 |
| 品質水  準 | | |  |
| 50  分 | | | (二)物料檢定品質：10 分  (1)出廠檢驗報告內容充實.並依要求定位者 (2)出廠檢驗報告內容普通者 | | | |  | 食材部 |
|  | 交期 | | | (1)依訂單準時出貨，無需催促準時交貨 (2)從未發生待料，稍加催促準時交貨 | | | |  | 採購 |
| 配 | | | (3)需催促才不會待料 | | | |  |
| 合 | | | (4)已待料一次 | | | |  |
| 30 | | | (5)已待料二次以上 | | | |  |
| 分 | | |  | | | |  |
|  | 價 | | | (1)比標準單價低 5%以上 | | | |  | 採購 |
| 格 | | | (2)比標準單價低 1~4%以上 | | | |  |
| 水 | | | (3)比標準單價相同 | | | |  |
| 準 | | |  | | | |  |
| 10 | | |  | | | |  |
| 分 | | |  | | | |  |
|  | 服務與 | 1  0  分 | 協調性 | (1)售後服務及協調性佳，配合性高速度快  (2)售後服務及協調性普通，配合性高速度普通 (3)售後服務及協調性不佳，配合性高速度不佳 | | | |  | 營養師 |
|  |  |  |  | 總 | 分 | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 評核結果：  □優等 □甲等 |  | □乙等 | □丙等 |
| 優等：85 分以上(採購時優先考慮)  乙等：65~74 分(加強督促其品質之穩定性)  食材部： | | 營養師： | 甲等 75~84 分(鼓勵改進達到優等)丙等：64 分以下(取消資格)  採購： | |

## 菜菜有限公司

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | 113.10.12 | 文件名稱 | 文件編號: G-4-2-08 | |
| 制定單位 | HACCP 管制小組 | 退貨紀錄表 | 版次：1.0 | 頁次:16/38 |

頻率: 貨品無法符合採購標準時

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 退貨品名 | 廠商名稱 | 退貨數量 | 廠商聯絡人 | 退貨原因 | 實際退貨日期 | 備註 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

衛生管理人員： 單位營養師:

照片留存：

## 菜菜有限公司

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | 110.10.12 | 文件名稱 | 文件編號: G-4-3-09A | |
| 制定單位 | HACCP 管制小組 | 冷凍櫃溫度紀錄表 | 版次：1.0 | 頁  次:26/38 |

頻 率 : 每 天 2 次 冷凍櫃溫度標準值: -18˚C 以下 年 月

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 上午 | | | 下午 | | |
| 日期 | 溫度˚C | 時間 | 記錄人員 | 溫度˚C | 時間 | 記錄人員 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  |  |  |  |  |
| 26 |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 27 |  |  |  |  |  |  |
| 28 |  |  |  |  |  |  |
| 29 |  |  |  |  |  |  |
| 30 |  |  |  |  |  |  |

衛生管理人員： 單位營養師:

## 菜菜有限公司

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | 113.10.12 | 文件名稱 | 文件編號: G-4-3-09B | |
| 制定單位 | HACCP 管制小組 | 冷凍櫃清洗紀錄表 | 版次：1.0 | 頁次:28/38 |

頻 率 ： 1 次 / 每 月 合格(v)不合格(x) 年 月

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 棧板及地板清潔 | 貨架物品整理 | 貨架清潔 | 備註 | 清洗人員 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 清洗標準操作程序 | | | | | |
| 1. 將庫房內物品搬出，取棧板及物料架。 2. 清潔劑刷洗，再以自來水沖洗，擦乾。   3 物料歸位。 | | | | | |

衛生管理人員： 單位營養師:

## 菜菜有限公司

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | 113.10.12 | 文件名稱 | 文件編號: G-4-9-10 | |
| 制定單位 | HACCP 管制小組 | 教育訓練紀錄表 | 版次：1.0 | 頁  次:38/38 |

頻率:每次

主題：

日期 講習內容：

地點講師

記錄人員

出席人員簽名：共 人

照片：

文件編號：G-4-1-11

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **檢查項目** | | | | | | | **填寫人員** |
| **體溫**  **(°c)** | **指甲** | **洗手** | **手套** | **工作衣** | **工作帽** | **其他** |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 備註：體溫填寫數字，其他項目(V)表示合格，(X)表示不合格頻率：次/日 | | | | | | | | |

**菜菜有限公司**

* + - 1. **人員衛生管理檢查表**

# 主管簽核

文件編號：G-4-1-12

**菜菜有限公司**

**G-4-3-01 倉庫溫溼度紀錄表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **上午** | | | | **下午** | | | |
| **時間** | **溫度**  **(°C)** | **濕度**  **(%)** | **填寫人員** | **時間** | **溫度**  **(°C)** | **濕度**  **(%)** | **填寫人員** |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 備註：溫度應控制在27°C 以下，濕度應控制在70%以下  頻率：2 次/日 | | | | | | | | |

# 主管簽核

文件編號：G-4-1-13

**菜菜有限公司**

* + - 1. **運輸管制紀錄表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **出車時間** | **溫度(°C)** | **送達時間** | **溫度(°C)** | **填寫人員** |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 備註：溫度應控制在-18°C 以下  頻率：每批貨出車前 | | | | | |

# 主管簽核

文件編號：G-4-1-14

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **進貨日期** | **原材料品名** | **製造日期** | **有效日期** | **重量**  **(kg)** | **溫度**  **(°C)** | **檢查項目** | | | | | |
| **外觀** | **色澤** | **標示** | **氣味** | **檢驗報告** | **其他** |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 備註：V 表示合格，X 表示不合格  頻率：每批(次) 驗收人員簽名 | | | | | | | | | | | |

**菜菜有限公司**

* + - 1. **原材料驗收紀錄**

# 主管簽核

文件編號：G-4-1-15

**菜菜有限公司**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **產品名稱** | **出貨數量(kg)** | **批號或有效日期** | **銷售廠商名稱** | **出貨人員** |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 年 月 日 |  |  |  |  |  |
| 備註：  頻率：每批(次) | | | | | |

**G-4-4-01 產品銷售紀錄**

# 主管簽核

豬八戒有限公司

G-4-10-01 內部稽核紀錄表

\*頻率:每年

受稽核部門： 稽核員： 稽核日期： / /

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 項次 | 參考文件編號/章節 | 稽核內容 | 符合 | 不符合 | 不符合事項說明 | 異常矯正單編號 | 備 註 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |