目錄

[一、食品良好衛生規範(GHP)計畫書的九大標準程序書介](#page7)紹

[(一衛生標準作業程序](#page7)書

[(二)製程及品質管制標準作業程序](#page8)書

[(三)倉儲管制標準作業程序](#page8)書

[(四)運輸管制標準作業程序](#page8)書

[(五)檢驗與量測管制標準作業程序](#page8)書

[(六)客訴管制標準作業程序](#page8)書

[(七)成品回收標準作業程序](#page8)書

[(八)文件管制標準作業程序](#page9)書

[(九)教育訓練管制標準作業程序](#page9)書

[二、食品良好衛生規範(GHP)計畫書的九大標準程序書常見疑](#page9)問

[(一)衛生管理標準作業程序書應注意事](#page9)項

[(二)製程及品質管制標準作業程序書應注意事](#page10)項

[(三)倉儲管制標準作業程序書應注意事](#page11)項

[(四)運輸管制標準作業程序書應注意事](#page11)項

[(五)檢驗與量測管制標準作業程序書應注意事](#page11)項

[(六)客訴管制標準作業程序書應注意事](#page11)項

[(七)成品回收管制標準作業程序書應注意事](#page12)項

[(八)文件管制標準作業程序書應注意事](#page12)項

[(九)教育訓練標準作業程序書應注意事](#page12)項

[三、食品安全管制系統(HACCP)計畫書介](#page12)紹

[(一)管制小組名](#page12)單

[(二)產品特性及儲運方](#page12)式

[(三)產品用途及消費對](#page13)象

[(四)產品製造流程](#page13)圖

[(五)危害分析工作](#page13)表

[(六)重要管制點判](#page13)定

[(七)產品 HACCP 計畫](#page13)表

[四、食品安全管制系統(HACCP)計畫書常見疑](#page13)問

[(一)小組成員建](#page13)立

[(二)產品特性及儲運方](#page13)式

[(三)危害分析工作表：蔬果](#page13)類

[(四)危害分析工作表：肉品](#page14)類

[(五)危害分析工作表：乾物料(或南北貨)](#page14)類

[(六)危害分析工作表：冷藏冷凍食品及豆製](#page14)品

[(七)重要管制點(CCP](#page14))

[五、範例](#page15)

[(一)食品良好衛生規範(GHP)計畫](#page16)書‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥

[(二)食品安全管制系統(HACCP)計畫](#page46)書‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥

[(三)紀錄表](#page59)單‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥

[(四)驗收標](#page98)準‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥