

附錄一、澳洲食品作業場所危害分析重要管制點(HACCP) 認證過程中病媒防治標準作業規範

1. 目的

澳洲政府基於食品製程之安全衛生考量，食品作業場所必須依「食品危害分析重要管制點 (Hazard Analysis Critical Control point. HACCP)」操作標準作業規範。

澳洲政府為了推動 HACCP 之認證服務，組織一個法人組織，提供系統認證過程。想要獲得澳洲 HACCP 之認證，食品作業場所要組織一個工作小組的架構，並提供食品作業場所最實際之數據，以證明食品之安全控管。依澳洲的 HACCP 標準作業規範，申請者必須提供食品作業場所之病媒防治措施。在食品安全之 HACCP 認證裡，病媒防治為最重要的支持系統之一。在食品製造過程 HACCP 認證中，必須有高標準之病媒防治功能。本標準作業規範提供可能直接衝擊食品安全之病媒防治行動準繩，同時提供食品安全 HACCP 認證所需要的部分重要文件，申請澳洲食品 HACCP 認證，必需先備妥這些文件。

2. 病媒防治用化學藥劑之管理

2-1 病媒防治業者必需提供食品作業場所病媒防治用化學藥劑之管理、貯存及溢出清除過程等文件。

病媒防治業者必須撰寫有關於病媒防治用化學藥劑之管理、貯存及溢出清除過程之指令。此等指令必須保證，食品作業場所所生產出之食品不受病媒防治藥劑污染之安全。

此等指令為 HACCP 申請者標準作業程序 (SOP) 之一部分 (第四章節)。此等指令可獨立成為一種宣示，並列為教育訓練之文件。此文件須確保病媒防治業者能有效的執行本標準，所有病媒防治服務的技術人員必須遵守本過程之規範。

2-2 設置一本病媒防治用核可化學藥劑的登記簿

病媒防治業者必須有一本登記簿，記載用於病媒防治的所有化學藥劑以及噴灑裝備。

登記簿必須註明日期、頁次順序以及在本標準作業規範使用之作業單元，所有登記簿上的產品必須經食品安全認證或者由食品專家適當的個別建立食品安全評估。

不可使用登記簿尚未登記之化學藥劑產品，而且在登記文件裡要敘明這些化學藥劑為何不被使用，或必須敘明不可使用在有關的標準作業程序。

2-3 物質安全資料表 (MSDS)

病媒防治化學藥劑登記簿上所有登載核准之化學藥劑，都必須要有一份最近五年內最新物質安全資料表（MSDS）。每一處化學藥劑使用場所都必須有一份化學藥劑安全資料表，而且必須是現行的拷貝模式。此化學藥劑物質安全資料表，必須在食品操作場所登記簿註冊存卷歸檔，本場所不使用或可能不使用之化學藥劑其 MSDS 不能在場所登記簿上登錄。

2-4 所有病媒防治專業技術人員及施作人員都要訓練懂得如何運用、如何使用防溢漏工具（SPILL KIT）。

每位病媒防治專業技術人員及施作人員必須備有防溢漏工具，俾在打翻化學藥劑時，可以圍堵化學物質，防止擴散及清理打翻的化學物質。防溢漏工具必須予以適當的標籤，記錄簿必須登載防溢漏工具名稱及各防溢漏工具的數量。所有的病媒防治專業技術人員及施作人員都必須訓練懂得如何使用此等防溢漏工具。

3. 害蟲防治處理

3-1 病媒防治業者必須撰寫食品工廠病媒防治處理之標準作業程序（SOP）

病媒防治業者撰寫標準作業程序時，必須將可能用於食品作業場所病媒防治害蟲之各種處理方法都予以撰寫出來。SOP 之撰寫內容請參考本標準規範第四點。

3-2 病媒防治專業技術人員及施作人員必須確實依照 SOP 處理防治病媒害蟲，病媒防治專業技術人員及施作人員必須固守 SOP 內指定之各個流程。

4. 標準作業程序（SOP）

4-1 標準作業程序必須能充分解決病媒防治過程中食品安全問題

病媒害蟲防治公司所提出之病媒害蟲防治標準作業程序，必須能充分解決病媒防治過程中食品的安全問題，至少應包括下列數項：

- a) 殺蟲劑噴灑處理的 SOP 必須包括在噴灑藥劑前建議客戶移開食物、食品容器或遮蓋食物，以免食物表面接觸到藥劑。
- b) SOP 應包括在非排定的時程或並非正規的病媒害蟲處理以前，必須提早與客戶聯絡。
- c) 殺蟲劑噴灑處理的 SOP 必須建議所有人員離開食品調製場所。
- d) 所有使用病媒防治用化學藥劑處理，都必須詳加記錄。
- e) 滅鼠毒餌站配置之 SOP，必須包括所有毒餌站之安全指令，毒餌盒必須上鎖，可以清洗，並確保毒餌盒內毒餌之安全。
- f) 使用病媒防治用化學藥劑之處理、貯存、清除，都必須防止化學藥劑污染食品。
- g) 病媒防治用化學藥劑洩漏的清理標準作業程序中，必須告知客戶現場聯絡人員化學洩漏的訊息。
- h) 食品工廠病媒害蟲防治之 SOP，尚包括報告發現害蟲之指令-現蹤報告（第八節）。報告發現害蟲之指令是一個獨立的文件，所有食品製造場所都可以使用。此亦可使用於第 10 節的良好衛生習慣。

5. 現場詳細說明書或服務契約

5-1 現場記錄文件

病媒防治服務的每一食品製造現場都必須有一份現場登記簿。

此現場登記簿小冊子，由病媒防治業者或服務的客戶提供。如果由病媒防治業者提供，則客戶亦應同時擁有此現場登記簿，並將此文卷歸檔，客戶食品安全管理員必須定期檢核此現場記錄簿。

在客戶的食品安全管理認證（HACCP）過程中，此現場登記簿為一極重要的文件，其紀錄內容列舉如下。

5-2 現場說明書記錄事項

現場詳細說明書或服務契約，必須詳載下列事項：

- a) 病媒防治施作多久服務一次
- b) 防治那些種病媒害蟲
- c) 病媒防治處理的方式
- d) 處理區域、範圍
- e) 現場所使用的核可藥劑為何？（藥劑必須是核可藥劑。第 2-2 章節）
- f) 現場食品執行管理方式
- g) 對食品消費者之風險，扼要描述（食品安全風險）
- h) 客戶的 HACCP 狀態
- i) 本場所之特殊需求

5-3 現場說明書要適當的記載事件的種類、發生地點及現存活動之病媒害蟲

現場說明書要適當的敘述病媒害蟲事件種類，以及本現場現存活動之病媒害蟲；反之，如果這現場說明書不適用，病媒防治業者必需提出證據報告客戶，並設法修正此情形。

5-4 病媒防治服務技術人員必須遵行此現場說明書

病媒防治專業技術人員及施作人員必須遵行此現場說明書或服務契約，尤其是病媒防治專業技術人員及施作人員只能使用說明書列舉的病媒防治藥劑產品，執行處理指定的區域。

6. 現場配置圖

6-1 現場配置圖之建檔或上網

現場說明書必須將現場配置圖建檔，或建立在客戶之電腦檔。配置圖可以由病媒防治者或客戶提供。配置圖的版式必須讓病媒防治專業技術人員及施作人員可以更新。

6-2 現場地圖必須記載事項

現場配置圖必須顯示下列病媒防治器材之位置：滅鼠毒餌站、飛行性害蟲防治設施、爬行性害蟲防治設施、攜帶式誘捕器、暫時性的誘捕器以及無毒餌劑。滅鼠毒餌站以及飛行性害蟲防治設施必須編號。現場配置圖必須註明建置及修改日期，每一次排定的施工都要準確的查對清楚。

7. 病媒監測

7-1 病媒害蟲監測證明書

病媒防治業者必須向客戶提出病媒害蟲監測證明（書面文件或電子檔案），作為服務報告之部分或單獨報告。

- a) 老鼠餌站監測報告，必須能確認每一餌站個別的監測結果，並顯示每一餌站老鼠的活動水平。

- b) 飛行性害蟲、爬行性害蟲防治設施 (FIC)：監測報告必須能確認每一防治設施個別的監測結果，並顯示每一防治設施飛蟲之活動水平。
- c) 所有攜帶式捕捉器、暫時性誘捕器以及其他的病媒監測設備必須能顯示病媒害蟲之活動以及防治結果。

8. 病媒害蟲現踪報告

8-1 病媒害蟲現踪之位置地點

食品製造場所發現病媒害蟲時，必須即時記錄並報告。有些客戶在其食品安全製程文件中，就有他們自己的病媒害蟲現踪報告格式。此外，病媒防治業者亦可另做病媒害蟲現踪報告。

病媒害蟲現踪報告必須要有下列記述空格：發現害蟲之日期、時間、什麼病媒害蟲、在那裏被發現（發現地點）、發現者姓名、病媒防治技術人員如何處理、完成處理的日期並簽名。在大面積的食品製造場所不僅只使用一份病媒害蟲現踪報告。

8-2 病媒防治專業技術人員及施作人員完成處理報告簽名及押註日期

病媒防治專業技術人員及施作人員每次服務時，必須完成害蟲現踪處理報告，並簽名加註日期。即便是空白亦必須簽註。

即使是客戶口頭的報告，亦有助於病媒防治處理；這些都必須予以記錄而形成文件。在食品安全製程中，此為 HACCP 最起碼的要求。

8-3 病媒防治專業技術人員及施作人員要訓練客戶如何使用此現踪報告

病媒防治專業技術人員及施作人員要鼓勵客戶善用此病媒害蟲現踪報告，這包括報告放置的位置，記載的地點以及要求雇用人員確實使用，尤其是在病媒防治服務後數小時之情況，記載最為重要。

9. 服務報告

9-1 病媒害蟲處理服務報告之需求

每一次之病媒害蟲處理服務報告必須包括：

- a) 詳細的觀察病媒害蟲：鑑定病媒害蟲之種類、活動情形、出沒位置。
- b) 完整的記述所有的病媒害蟲處理過程、病媒害蟲處理的方式、處理的位置、病媒防治化學藥劑名稱、有效成分、稀釋倍數、使用批號等。
- c) 確實要求做到病媒害蟲防範措施及場內清潔管理，此等需求必須反覆提出直至客戶確實做到。

9-2 簽名、加註日期以及頁次

手寫的服務報告，病媒防治專業技術人員及施作人員、客戶代表都必須簽名，加註日期並註明格式中之頁次（例如 4-3 頁）。

9-3 服務報告書必須影印附於現場記錄簿或上網登錄

不論是例行的病媒防治服務，或非例行性之召喚服務，都必須要做成服務報告書。服務報告書可以電腦打字亦可手工撰寫。要記得在完成服務後給客戶一份副本。服務報告書，總公司、分公司都要有一份副本（紙本或電腦檔案），並且保存 6 年。

10. 養成良好的衛生習慣

10-1 確立員工隨時洗手的政策

病媒防治公司必須要有一個文件，確立員工勤於洗手的政策，還要建立一個提醒大家注意有關洗手的標準作業程序（SOP）。現場說明書必須要有一個訓練洗手的資料或者有一個獨立的洗手政策敘述。

10-2 確定公司的防護裝備

病媒防治業者必須有推行安全防護裝備及識別證之政策，還要提醒大家注意有關穿著防護裝備之標準作業程序（SOP），訓練員工如何穿戴或者獨立政策敘述。

10-3 介紹飲食物媒介傳播之疾病

病媒防治公司必須給病媒防治專業技術人員及施作人員介紹可能經由飲食物媒介傳播之疾病。如果病媒防治專業技術人員及施作人員感染到飲食物媒介之疾病（包括下痢、嘔吐、肝炎等症狀），必須告知客戶現場連絡人員，待現場連絡人員決定該病媒防治專業技術人員及施作人員是否可以進入食品操作管理區，始可進入食品作業場所。

11. 良好的食品製造與客戶回應記錄

11-1 客戶回應系統之建立（包括相關的活動記錄）

病媒防治業者必須有一套系統，以記錄食品業主之回應，此包括客戶之電話、客戶之聯絡代表、業務員拜訪過的人、會計人員、內部稽核人員或類似的品管系統人員。此一系統還必須包括糾正行動日誌。

12. 訓練

12-1 平常訓練計畫文件紀錄

病媒防治業者必須有一套訓練計畫，列出病媒防治專業技術人員及施作人員所具備的能力，訓練內容必須包括病媒害蟲的專業知識以及各 SOP 標準作業程序之執行能力，訓練需求還必須包括食品安全訓練（參考 12-3 節）。

12-2 培訓方針或培訓紀錄簿

病媒防治業者對於每一位病媒防治專業技術人員及施作人員之訓練必須予以登錄，不論其為員工或承包商。在訓練計畫的每一個項目完成訓練時，病媒防治專業技術人員及施作人員及其管理員必須在他們的各訓練紀錄簽名並押註日期。

培訓方針在於提供組織內訓練需求之內容概況，俾供 HACCP 認證檢核人員評估病媒防治技術員之訓練水準，培訓方針必須闡述每一個人的職位或角色並且要押註日期。

12-3 員工及管理人員接受食品安全基本訓練

食品安全訓練必須是病媒防治公司訓練計畫的一部份。所有病媒防治技術服務員如果服務於食品製造場所，必須在過去 24 個月內接受過食品安全訓練，此點必須詳載於他們的訓練記錄。

食品安全訓練可由病媒防治業者提供或由 HACCP 認證機構提供，而且訓練必須含括下列各課程：HACCP 之定義、在食品製造場所執行病媒防治可能發生之危害及其控制的方法，尤其要特別注意，化學藥劑之污染及良好的衛生習慣，以及食品工業所需要的一些文件。

13. 執照及保險

13-1 病媒防治專業技術人員及施作人員之証照、保險及遵守當地法律

食品製造場所的病媒防治專業技術人員及施作人員，都必須要有適當的執照及保險。

病媒防治專業技術人員及施作人員必須遵守中央、地方的法規。新進學員不可單獨在上市之食品製造廠服務，除非是在有執照的技術員指導下。