

中華食品管制系統(HACCP)發展協會
食品作業場所建立 HACCP 衛生管理作業評核紀錄表

現場評核報告 追蹤查核報告 確認查核報告

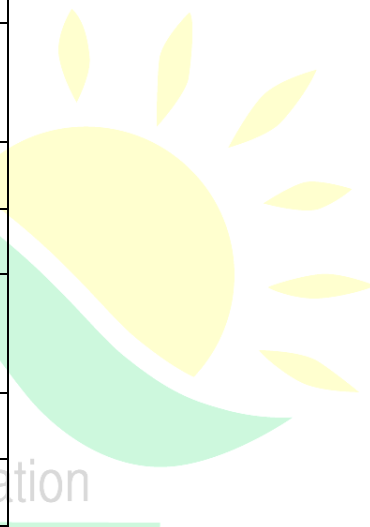
食品業者名稱： _____

地址： _____

電話： _____ 日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

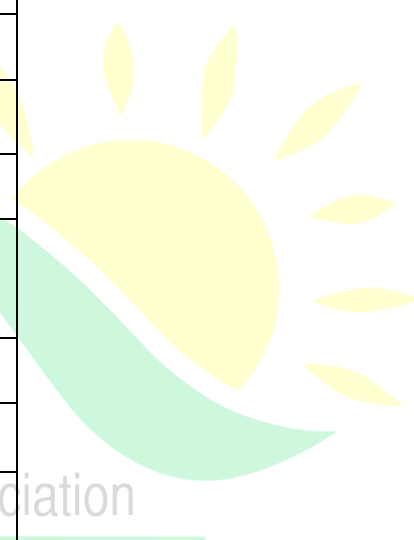
缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主 要	次 要	輕 微	(在左列缺失欄 <input type="checkbox"/> 勾選缺失類別)	
			A、硬體管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		1.GHP 建築與設施流程動線設計不良	
	<input type="checkbox"/>		2. GHP 建築與設施維護與保養不佳	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.其它	
			B、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---建築與設施	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.作業場所外圍環境之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.牆壁、支柱與地面之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.樓板、天花板之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.出入口、門窗、通風口及其它孔道之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.排水系統之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.照明設施之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.氣流之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.配管之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9.依清潔度不同之場所隔離或區隔	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10.病媒防治之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11.蓄水設備之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12.員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所之管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13.廁所之管理	

缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主 要	次 要	輕 微	(在左列缺失欄□勾選缺失類別)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14.用水之管理及水質檢驗	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15.洗手設施之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16.其它	
			C、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---設備與器具之清洗衛生	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.設備清洗與消毒之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.熟食盛裝器具之檢驗	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.其它	
			D、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---從業人員衛生管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.從業人員健康檢查	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.從業人員之疾病管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.從業人員之衣著管理(包括制服、工作鞋、髮帽、手套、口罩)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.從業人員工作中之衛生管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.其它	
			E、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---清潔及消毒等化學物質與用具管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.化學物質之購入、存放、標示、使用之管理	
		<input type="checkbox"/>	2.掃除用具之購入、存放管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.其它	
			F、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---廢棄物處理(含蟲鼠害管制)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.垃圾、廚餘、可回收資源之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	



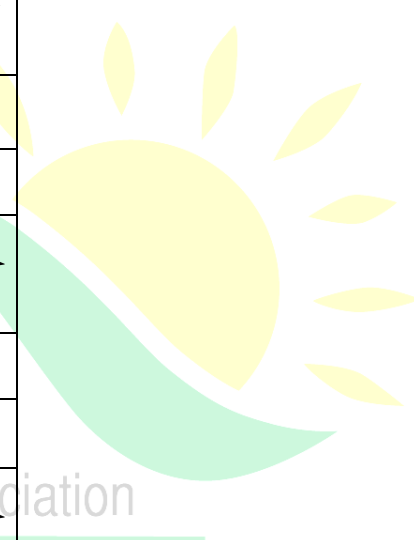
社團法人中華食品
安全衛生發展協會
Development Association

缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主	次	輕	(在左列缺失欄 <input type="checkbox"/> 勾選缺失類別)	
要	要	微		
			G、GHP 衛生管理標準作業程序書、記錄表單及落實情形---衛生管理專責人員	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.設置、資格、受訓證書、代理人、權責	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			H、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---採購驗收(含供應商評鑑)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.採購流程、供應商資料、衛生證明文件	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.驗收流程、驗收標準	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.供應商評鑑	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.其它	
			I、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---廠商合約審查	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.採購合約訂定	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			J、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---前處理、製備	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.食材前處理之衛生管控	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.食物製備之衛生管控	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.其它	
			K、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---供膳)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.供膳作業之衛生管控	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			L、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---食品製造流程規劃	



缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主	次	輕	(在左列缺失欄□勾選缺失類別)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 食品由原料至成品製造過程之規劃(包括時間、空間、人員等)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			M、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---防止交叉汙染	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 交叉汙染之原因及防治措施	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			N、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---化學性及物理性危害侵入之預防	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.化學性及物理性危害侵入之管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			O、GHP 製程及品質管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形---成品之確認	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.成品應確認其品質及衛生	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			P、GHP 倉儲管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.庫房管理、溫溼度管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			Q、GHP 運輸管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.人員管理、運輸車管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			R、GHP 檢驗與量測管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	

缺失扣分			評核項目	備註：請明列原因
主	次	輕	(在左列缺失欄□勾選缺失類別)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.檢驗儀器管理與校正	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			S、GHP 客訴管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.客訴事件處理流程	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			T、GHP 成品回收管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.成品回收處理流程	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			U、GHP 文件管制標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.文件制定、發行、修改、廢止之流程	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			V、GHP 教育訓練標準作業程序書、記錄表單及落實情形	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.教育訓練實施之對象、時間、內容等	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.其它	
			W、HACCP 計畫書及記錄表單	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. HACCP 小組成員名單	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.產品特性及貯運方式	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.產品用途及消費對象	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.產品製造流程	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.危害分析及 CCP 的判定	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.CCP 直接監控記錄及確認	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.CCP 異常處理報告	



合計缺失數：主要缺失 個
次要缺失 個
輕微缺失 個

(註 1：主要缺失達 3 個 (含) 以上，列為本次評核不通過。

註 2：3 個輕微缺失累進為 1 個次要缺失；3 個次要缺失累進為 1 個主要缺失。)

建議事項(不列入缺失計數)

本次評核結果：

推薦 HACCP 優級 推薦 HACCP 良級

需複查(請於一個月內改善，並於三個月內再行提出申請複查)

業者意見欄：
社 會 法 人 中 華 食 品
安 全 管 制 系 統 發 展 協 會

Chinese
產品抽驗
結 果

抽驗品項依各行業類別規範之項目，不合格得申
請複驗 1 次，若仍為不合格則列為本次評核
(查核) 不通過

合格
 不合格

秘書處綜合考評事項：

考評結果： HACCP 優級 HACCP 良級

考評人員：_____

受評業者代表：<簽章>

評核委員：<簽章>

1. 上述事項經查與事實相符，本場所執行查核時，並無發生任何財物損失及其他不法行為，特具切結。
2. 本次查合內容經本次專家學者具實陳述無誤絕無隱瞞，並當場親閱無訛後簽章。

HACCP 評鑑缺失改善情形：

改善前	改善後
說明：	說明：
照片黏貼處	照片黏貼處
改善前	改善後
說明：	說明：
照片黏貼處	照片黏貼處
改善前	改善後
說明：	說明：
照片黏貼處	照片黏貼處
改善前	改善後
說明：	說明：
照片黏貼處	照片黏貼處
改善前	改善後
說明：	說明：
照片黏貼處	照片黏貼處

社團法人中華食品
安全管制系統發展協會

Chinese

HACCP
Development Association

