

產銷履歷農產品生產過程

臺灣良好農業規範 (TGAP) - 家禽類-蛋用篇

目 次

一、生產流程圖

二、標準作業流程

(一) 生產作業

(二) 鮮蛋處理作業

(三) 加工蛋處理作業

(四) 對消費者的資訊提供

(五) 其他

三、風險管理表

四、自主查核表

五、基本資料表

六、紀錄表單

6.1 飼養管理紀錄表

6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表

6.3 鮮蛋交貨/接收單

6.4 未洗選蛋衛生管理檢查表

6.5 加工蛋處理廠每日檢查項目表

6.6 加工蛋生產紀錄表

6.7 加工蛋品出貨紀錄表

6.8 蛋品洗選作業區域每日衛生管理檢查表

6.9 洗選水溫度及消毒液濃度紀錄表

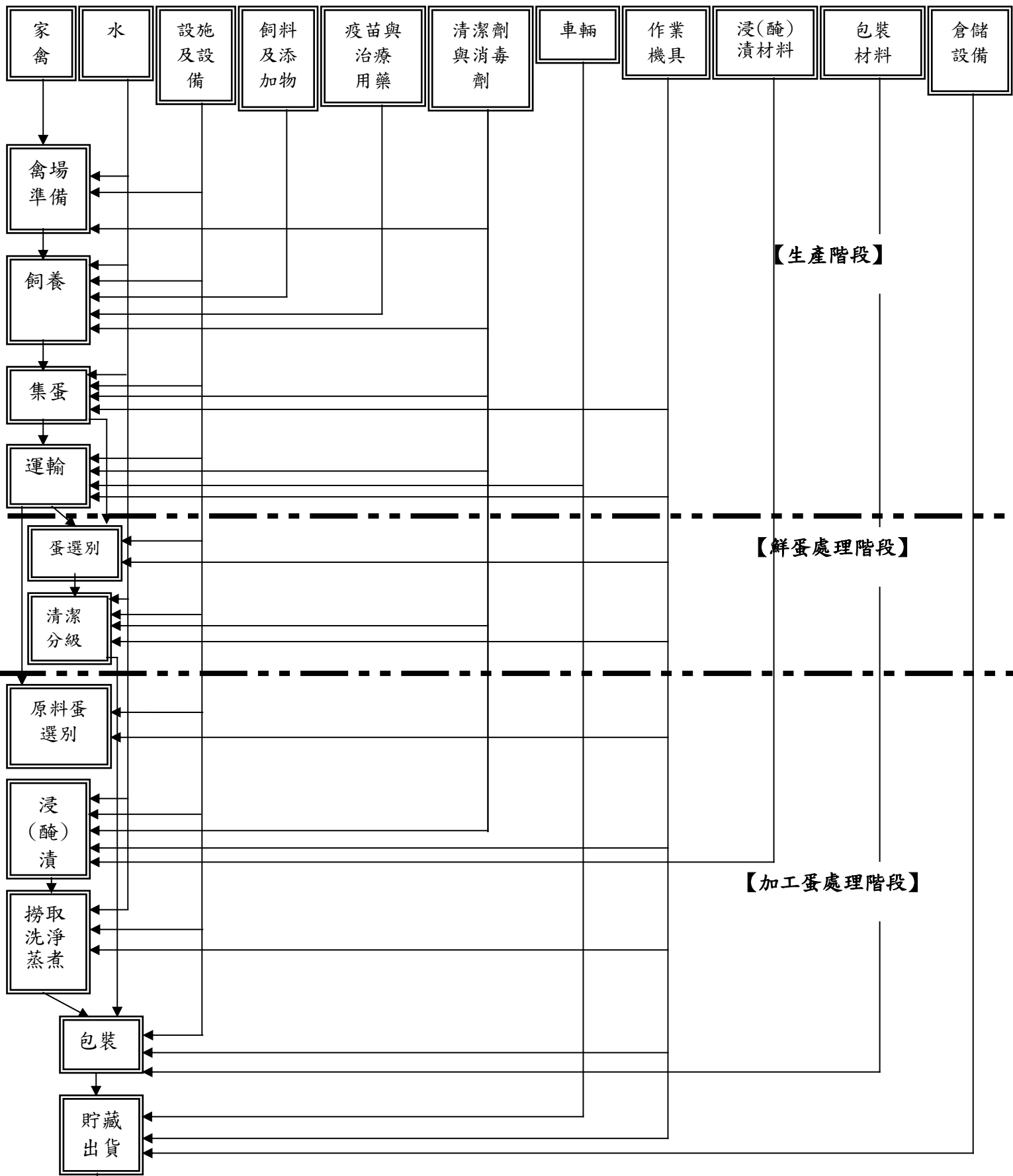
6.10 洗選生鮮蛋作業區溫濕度紀錄表

6.11 洗選生鮮蛋庫存區溫濕度紀錄表

6.12 洗選場病蟲媒及嚙齒動物防治紀錄表

6.13 洗選生鮮蛋出貨紀錄表

一、生產流程圖



【生產階段】

【鮮蛋處理階段】

【加工蛋處理階段】

【物流處理階段】

註：1. 物流處理階段非本 TGAP 規範之對象。

2. 禽蛋未經包裝不得在消費市場流通，並應使用一次性包材。

3. 標示未洗選蛋者，不得以任液體清洗。

4. 鮮蛋為供生鮮交易者；原料蛋為供加工使用者。

5. 本規範工作小組：行政院農業委員會 02-23812991，行政院農業委員會畜產試驗所：

06-5911211

銷售

二、標準作業流程

(一) 生產作業

1. 生產場區

- (1) 農產品經營者所有行為應符合農產品生產及驗證管理法等中央主管機關公告之相關規定。
- (2) 本生產作業適用領有畜牧場登記證書之禽場。
- (3) 農產品經營者如同時經營數禽場時，應避免非驗證蛋品以驗證產品之名義販售，並應將該等畜牧場之登記資訊，例如畜牧法第7條所定事項，主動告知驗證機構，供其評估生產作業風險。
- (4) 有害生物防治。
 - ① 場區及禽舍周圍環境應保持清潔，定期消毒、驅逐嚙齒類動物、蒼蠅及其他病蟲媒。
 - ② 防止野生動物侵入禽舍。
- (5) 機器及設備衛生
 - ① 禽場出入口應設有清洗消毒設備，供進出之人員、車輛、器械、機具、禽籠等載具或其他物品清洗消毒。
 - ② 飼料車、運禽車及化製車於場區或禽舍周圍行經區域，應立即消毒。

2. 禽隻之來源、識別及可追溯性

- (1) 由衛生管理良好之蛋種（中）禽場引進健康良好之蛋禽，並保留紀錄以供備查。
- (2) 蛋禽應建立可以整場或整棟禽舍統進統出的作業模式，並建立可識別的管理系統（如禽舍編號）。
- (3) 雛禽移入禽場時，其履歷資料應以「棟」或「批次」別為基礎，進行資料之記錄作業。

3. 飼料及飲水

- (1) 供水及供料需符合動物需求，並維持供水及供料系統之清潔及水質管控。
- (2) 應向合法登記之飼料廠購買無非法飼料添加物之飼料，並確保飼料運輸或管線無交叉污染之風險。

4. 禽舍及設施

- (1) 禽舍於出空時，應進行清潔、消毒與空置後，再引進家禽飼養。
- (2) 假使蛋中雞（鴨）自行育雛，在入雛前要做好所有的準備，如平飼應鋪好無污染、無發霉或無變質及乾燥之墊料，並將保溫設備、飼料與飲水設備及圍欄均架放妥當，並準備好飼料。
- (3) 入雛後應巡視確定每隻雛禽均有正常飲水及攝食飼料，並給予適當保溫。
- (4) 禽舍內外定期實施清潔與消毒，並遵守消毒劑與清潔劑使用說明及

規定。

5. 疫苗及治療用藥

- (1)飼養期間應確實巡視飼養場所，隨時注意動物之健康狀況，儘速隔離病禽，並記錄飼養期間禽隻淘汰或死亡隻數及原因。
- (2)記錄飼料供給及獸醫師用藥等資料。
- (3)加強批次管理，實施統進統出，並達到生物安全防護管理效能，防止批次間交叉感染。
- (4)蛋禽飼養階段應建立並落實良好之防疫計畫。
- (5)用藥應遵照獸醫師處方及藥品標籤指示之用法、用量、停藥期等注意事項，並遵守動物用藥品管理法，用藥及停藥期間可能產生藥物殘留禽蛋，不得食用或販售。
- (6)應建立並落實自主性動物用藥殘留監控機制，並保留紀錄。

6. 斃死禽處置

- (1)斃死禽隻應依照畜牧法、廢棄物清理法及動物傳染病防治條例等相關規範進行處理，並填寫紀錄，若委外化製，應與特約化製廠訂定契約，將斃死家禽交予化製；畜牧場應保存該三聯單至少 3 年備查。
- (2)儲放死禽之設施或相關場所，應定期消毒清潔，避免死禽曝露。
- (3)家禽如遇不明病因或異常死亡時，應通報當地動物防疫機關。

7. 集蛋及運輸管理

- (1)集蛋設備應定期清潔與消毒，以維持器具及環境之清潔及衛生。
- (2)剔除明顯污染、破殼蛋及不合格蛋，以避免交叉污染。
- (3)凡與食用禽蛋接觸者，應以食品用洗潔劑或符合飲用水質標準之用水洗滌。
- (4)運送使用之容器、包材等應符合相關規定，並維持清潔，不可直接與地面接觸，必要時應實施有效殺菌。
- (5)盛裝散裝禽蛋之塑膠蛋箱，應於蛋箱長邊外側中間黏貼溯源標籤，標籤內容應標示畜牧場溯源碼、保鮮日期及二維條碼 (QR code)。
- (6)運送工具應潔淨無不良氣味，應有遮蔽陽光及風雨之設施，且保持通風。

8. 經淘汰之蛋雞應送合法屠宰場或化製廠處理，並取得證明單據。

農產品經營者應記載項目如下列紀錄表單所示，格式得依實際作業需求自行設計：

- 表 6.1 飼養管理紀錄表
- 表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表
- 表 6.3 鮮蛋交貨/接收單

(二) 鮮蛋處理作業

1. 鮮蛋之收貨時，需保留足以勾稽之追溯編碼，可被追溯來源。
2. 蛋殼應完整，剔除破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋及污染糞便、污泥嚴重的蛋 等不合格蛋。
3. 維持蛋品清潔區、分級包裝設備與包材之清潔及環境清潔與衛生。

4. 清洗蛋之用水須符合飲用水水質標準。
5. 儲存區之環境應注意生物危害及溫度應符合規定。
6. 運輸車輛應維持清潔及溫度應符合規定。
7. 洗選蛋品應符合衛生福利部(以下簡稱衛福部)訂定之「生鮮蛋品洗選作業指引」規範。
8. 畜牧場附設自產禽蛋洗選室，僅洗選場區內禽蛋，並包裝出貨者，需採個別驗證。專營洗選廠、畜牧場或食品製造業者洗選外源禽蛋生產驗證產品並申請集團驗證者，成員及總部皆須取得組織代碼，其禽蛋之流通方式與管理等節，應依中央主管機關所訂方式辦理。
9. 專營洗選廠應領有建築使用執照；洗選作業於畜牧場內進行者，相關設施應登記於畜牧場登記證書中；食品製造業申請蛋品洗選驗證者，作業場域應領有工廠登記證。若有其他情形，依中央或地方主管機關釋示辦理。

農產品經營者應記載項目如下列紀錄表單所示，格式得依實際作業需求自行設計：

- 表 6.1 飼養管理紀錄表
- 表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表
- 表 6.3 鮮蛋交貨/接收單
- 表 6.4 未洗選蛋品衛生管理檢查表或附錄相關表單

(三) 加工蛋處理作業

1. 原料蛋之收貨時，需保留足以勾稽之可追溯編碼。
2. 蛋殼應完整，剔除破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋及污染糞便、污泥嚴重的蛋等不合格蛋。
3. 加工處理廠應維持環境清潔及衛生。
4. 浸（醃）漬材料應選擇符合食品安全之材料，並依正確配方使用。
5. 依據生產製作流程詳細記錄原物料、儲藏之設施、加工處理及包裝出貨之作業，並填寫紀錄表。
6. 選用適當材質之浸（醃）漬桶。
7. 操作人員應接受定期之教育訓練，並保留紀錄。
8. 產品應進行重金屬含量監控，以符合食品安全之要求。
9. 用水須符合飲用水之標準。
10. 維持並維護分級包裝設備及包材之清潔、環境清潔與衛生。
11. 儲存區之環境注意生物危害及溫度應符合規定。
12. 運輸車輛應維持清潔及溫度應符合規定。
13. 加工廠應領有工廠登記證。

農產品經營者應記載項目如下列紀錄表單所示，格式得依實際作業需求自行設計：

- 表 6.3 鮮蛋交貨/接收單
- 表 6.5 加工處理廠每日檢查項目表
- 表 6.6 加工蛋生產紀錄表
- 表 6.7 加工蛋品出貨紀錄表

(四) 對消費者的資訊提供

消費者進入中央主管機關或其委任單位的電腦網路首頁，透過個體識別號碼的搜尋，即可取得下列相關資訊：

1. 提出申請之農產品經營業者資訊：申請者基本資料、產品名稱及主要作業項目。
2. 禽隻資訊：禽種、隻數及飼養方式等。
3. 禽隻飼養者資訊：飼養者、飼養牧場名稱及縣市。
4. 蛋品處理場所資訊：鮮蛋或加工處理廠名稱及縣市、包裝日期。
5. 產銷履歷驗證資訊：追溯碼、驗證機構名稱及有效期限。

(五) 其他

1. 農產品經營者應定期將驗證產品銷售情形，例如銷售通路等，登錄於中央主管機關產銷履歷管理資訊系統。
2. 應依衛福部訂定之「食品及其相關產品回收銷毀處理辦法」，建立不合格產品回收、銷毀處理作業程序(以下簡稱不合格產品處理程序)，非屬前開辦法規範樣態，但影響消費權益，例如將未經驗證之產品，以產銷履歷農產品名義販售，產品實際生產過程不符驗證相關規範者，亦應納入處理程序中。
3. 農產品經營者執行不合格產品處理程序時，應主動通知產品所涉通路及業者，並配合驗證機構相關要求，儘速完成不合格產品下架、回收或銷毀等作業。
4. 產品經驗證機構評估不適用不合格產品處理程序者，得免訂定。

三、風險管理表

生產流程	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄表	備註
禽場準備、飼養	◆家禽	◆病原微生物	◆攜入傳染 ◆生物媒介傳播 ◆交叉污染	◆由衛生管理良好之蛋種(中)禽場引進 ◆畜牧場出入口消毒池的設置 ◆加強批次管理 ◆蛋禽應以建立整場或整棟禽舍統進統出的作業模式為原則，並能確實達到生物安全防疫管理效能	◆飼養管理紀錄表(表6.1) ◆蛋禽來源證明書	
	◆水	◆病原微生物 ◆化學性危害	◆供水淤積孳生病媒 ◆水源遭污染	◆保持供水清潔、流動或定時換水 ◆水質管控	◆飼養管理紀錄表(表6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表6.2)	
	◆設施及設備	◆病原微生物	◆清潔及消毒不當 ◆交叉污染	◆場區及禽舍周圍環境應保持整潔 ◆禽舍內外定期實施清潔與消毒 ◆加強資材與設備消毒管理	◆飼養管理紀錄表(表6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理紀錄表(表6.2)	
	◆飼料及添加物	◆非法使用之飼料添加物 ◆病原微生物及其毒素	◆非法使用 ◆交叉污染	◆由飼料廠出具「無非法飼料添加物及交叉污染」切結書 ◆避免飼料運輸或管線交叉污染	◆飼養場飼料或衛生管理紀錄表(表6.2) ◆無非法飼料添加物及交叉污染切結書	
	◆疫苗與治療用藥	◆疫苗與藥品及消毒劑變質或失效 ◆化學性危害 ◆物理性危害	◆疫苗與藥品儲存不當 ◆藥品使用不當 ◆注射針器具損壞 ◆剩餘疫苗不當棄置 ◆藥物殘留	◆適當儲存管理藥品 ◆遵照標示之用量及使用方法 ◆遵照獸醫師處方及藥品標籤指示之用法、用量及停藥期等注意事項 ◆抗體檢測 ◆自主檢測監控	◆飼養管理紀錄表(表6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表6.2) ◆蛋禽來源證明書(蛋中雞場中雞規格標示單)	
	◆清潔劑與消毒劑	◆化學性危害	◆消毒劑儲存不當造成變質或失效與使用不當	◆遵照消毒劑標示之用量與儲存及使用方法	◆飼養管理紀錄表(表6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表6.2)	

生產流程	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄表	備註
集蛋	◆水	◆病原微生物 ◆化學性危害	◆供水淤積孳生病媒 ◆水源遭污染	◆保持供水清潔、流動或定時換水 ◆水質管控	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
	◆設施及設備	◆病原微生物	◆清潔及消毒不當 ◆交叉污染	◆場區及禽舍周圍環境應保持整潔 ◆禽舍內外定期實施清潔與消毒 ◆加強資材與設備消毒管理	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理紀錄表(表 6.2)	
	◆清潔劑與消毒劑	◆化學性危害	◆消毒劑儲存不當造成變質或失效與使用不當	◆遵照消毒劑標示之用量與儲存及使用方法	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
	◆作業機具	◆病原微生物	◆交叉污染 ◆機具未消毒	◆作業機具確實消毒與管理	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
運輸	◆設施及設備	◆病原微生物	◆清潔及消毒不當 ◆交叉污染	◆場區及禽舍周圍環境應保持整潔 ◆禽舍內外定期實施清潔與消毒 ◆加強資材與設備消毒管理	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理紀錄表(表 6.2)	
	◆清潔劑與消毒劑	◆化學性危害	◆消毒劑儲存不當造成變質或失效與使用不當	◆遵照消毒劑標示之用量與儲存及使用方法	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
	◆車輛	◆物理性危害 ◆病原微生物	◆運輸方式不當 ◆車輛消毒不完全	◆車輛確實消毒與管理	◆鮮蛋交貨/接收單(表 6.3)	
	◆作業機具	◆病原微生物	◆交叉污染 ◆機具未消毒	◆作業機具確實消毒與管理	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
蛋選別	◆設施及設備	◆病原微生物	◆蛋破裂造成微生物污染	◆蛋殼應完整, 剔除破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋及污染糞便、污泥嚴重的蛋等不合格蛋	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆未洗選蛋品衛生管理檢查表(表 6.4)	
	◆作業機具	◆病原微生物	◆機具未消毒	◆作業機具確實消毒與管理	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	

生產流程	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄表	備註
清潔分級	◆水	◆病原微生物 ◆化學性危害	◆供水淤積孳生病媒 ◆水源污染	◆保持供水清潔 ◆水質需符合飲用水標準	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2) ◆水質檢測資料或自來水繳費收據	
	◆設施及設備	◆病原微生物 ◆物理性危害	◆洗選時雞蛋批次混淆, 交叉污染 ◆設施及設備未完全消毒 ◆操作不當	◆分批洗選明確區隔 ◆設施及設備確實消毒 ◆遵照使用說明書正確操作	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
	◆清潔劑與消毒劑	◆化學性危害	◆消毒劑儲存不當造成變質或失效與使用不當	◆遵照消毒劑標示之用量與儲存及使用方法	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
	◆作業機具	◆病原微生物	◆洗選時雞蛋批次混淆, 交叉污染 ◆機具未消毒	◆分批洗選明確區隔 ◆作業機具確實消毒與管理	◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
原料蛋選別	◆設施及設備	◆病原微生物 ◆物理性危害	◆洗選時雞蛋批次混淆, 交叉污染 ◆設施及設備未完全消毒 ◆操作不當	◆分批洗選明確區隔 ◆設施及設備確實消毒 ◆遵照使用說明書正確操作	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
	◆作業機具	◆異物污染 ◆病原微生物	◆清潔作業未確實交叉污染 ◆蛋破裂造成微生物污染	◆加強維護作業機具之清潔 ◆蛋殼應完整, 剔除破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋及污染糞便、污泥嚴重的蛋等不合格蛋	◆加工蛋處理廠每日檢查項目表(表 6.5)	
浸(醃)漬	◆水	◆微生物、重金屬等污染	◆用水遭污染	◆水質須符合飲用水標準	◆水質檢測證明或自來水繳費收據 ◆加工蛋處理廠每日檢查項目表(表 6.5)	
	◆設施及設備	◆病原微生物 ◆物理性危害	◆洗選時雞蛋批次混淆, 交叉污染 ◆設施及設備未完全消毒 ◆操作不當	◆分批洗選明確區隔 ◆設施及設備確實消毒 ◆遵照使用說明書正確操作	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
	◆清潔劑與消毒劑	◆化學性危害	◆消毒劑儲存不當造成變質或失效與使用不當	◆遵照消毒劑標示之用量與儲存及使用方法	◆加工蛋處理廠每日檢查項目表(表 6.5)	
	◆作業機具	◆異物污染	◆清潔作業未確實 ◆使用不適當浸(醃)漬桶	◆加強維護作業機具之清潔 ◆選用適當材質之浸(醃)漬桶	◆加工蛋處理廠每日檢查項目表(表 6.5) ◆浸(醃)漬桶材質證明	

生產流程	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄表	備註
	◆浸(醃)漬材料	◆化學性危害 ◆重金屬污染	◆浸(醃)漬材料管理不當 ◆浸(醃)漬配方不當	◆選擇良好之浸(醃)漬材料供應者 ◆浸(醃)漬材料適當儲藏管理 ◆操作員工定時教育訓練(材料性質、準確秤量及添加順序等) ◆產品重金屬含量監控	◆浸(醃)漬材料購入證明 ◆加工廠每日檢查項目表(表 6.5) ◆加工蛋生產紀錄表(表 6.6) ◆教育訓練紀錄 ◆產品重金屬含量檢測證明	
撈取洗淨蒸煮	◆水	◆微生物、重金屬等污染	◆用水遭污染	◆水質須符合飲用水標準	◆水質檢測證明或自來水繳費收據 ◆加工蛋處理廠每日檢查項目表(表 6.5)	
	◆設施及設備	◆病原微生物 ◆物理性危害	◆洗選時雞蛋批次混淆，交叉污染 ◆設施及設備未完全消毒 ◆操作不當	◆分批洗選明確區隔 ◆設施及設備確實消毒 ◆遵照使用說明書正確操作	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
	◆作業機具	◆異物污染	◆清潔作業未確實 ◆使用不適當(醃)漬桶 ◆蒸煮時間及溫度不當	◆加強維護作業機具之清潔 ◆選用適當材質之浸(醃)漬桶 ◆熟鹹蛋中心溫度達 74°C 以上	◆加工廠每日檢查項目表(表 6.5) ◆加工蛋生產紀錄表(表 6.6) ◆浸(醃)漬桶材質證明	
包裝	◆設施及設備	◆病原微生物 ◆物理性危害	◆洗選時雞蛋批次混淆，交叉污染 ◆設施及設備未完全消毒 ◆操作不當	◆分批洗選明確區隔 ◆設施及設備確實消毒 ◆遵照使用說明書正確操作	◆飼養管理紀錄表(表 6.1) ◆飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表(表 6.2)	
	◆作業機具	◆異物污染	◆作業機具及環境清潔未確實	◆加強維護作業機具之清潔	◆加工廠每日檢查項目表(表 6.5)	
	◆包裝材料	◆異物污染 ◆病原微生物	◆清潔作業未確實 ◆包裝材料管理不當	◆符合食品安全管理法包材規定，維持並維護分級包裝設備與包材之清潔及環境清潔及衛生 ◆作業區溫度維持在室溫 25°C (含) 以下	◆加工廠檢查項目(表 6.5)或附錄相關表單 ◆包裝材質合格證明(憑證)	
貯藏出貨	◆車輛	◆病原微生物	◆清潔作業未確實 ◆溫度控管及清潔管理不當	◆車廂溫度維持在 25°C(含)以下 ◆維持並維護運輸車輛之清潔及環境清潔及衛生	◆加工蛋出貨紀錄表(表 6.7)	
	◆作業機具	◆異物污染	◆作業機具及環境清潔未確實	◆加強維護作業機具之清潔	◆加工廠每日檢查項目表(表 6.5)	

生產流程	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄表	備註
	◆倉儲設備	◆溫濕度控管 ◆病原微生物	◆溫度及病蟲媒管理不當	◆儲藏室溫度維持在 25°C (含) 以下 ◆落實病蟲媒及啮齒類動物管理	◆加工廠每日檢查項目表(表 6.5) ◆加工蛋出貨紀錄表(表 6.7)	

- 註：
1. 申請者應建立並落實自主性動物用藥殘留監控機制並保留紀錄。
 2. 產品藥殘檢驗結果應符合衛福部公告之「動物用藥殘留標準」；重金屬含量鉛不超過 0.3 ppm、銅不超過 5 ppm；非法著色劑(蘇丹紅等)不得檢出。
 3. 專營洗選廠、牧場附設洗選室及加工廠用水之水質應符合飲用水標準或使用自來水。
 4. 微生物檢驗標準：生菌數少於 3×10^7 CFU/g，另不得檢出病原微生物。
 5. 檢測單位之各產品及檢驗項目能力需通過財團法人全國認證基金會 (TAF) 認證或通過食品檢驗機構認證及委託認證管理辦法認證之測試實驗室辦理後，始得進行檢測。
 6. 驗證機構應依據各家禽飼養場之飼養模式及其實際用藥情形進行風險評估，並決定對其實施之檢測項目及頻率。
 7. 檢測項目及藥殘檢驗結果應符合衛生福利部公告之「動物用藥殘留標準」。
 8. 真空包裝產品須符合衛福部規定。

四、自主查核表

生產 流程	管理對象		查核項目	頻率	是	否	備註	
禽場準備、飼養	家禽	購入	■禽隻規格標示單	每批次				
		飼養	■每批家禽是否飼養於有適當區隔之飼養區域	每批次				
			■是否紀錄飼養期間雞隻淘汰或死亡隻數及原因 (表 6.1 飼養管理紀錄表)	每日				
	水		■供水系統是否正常 (表 6.1 飼養管理紀錄表)	每日				
	設施及設備		■飼養場地是否有適當的生物防疫措施 (表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表)	每次				
			■是否定期巡視飼養場地 (表 6.1 飼養管理紀錄表)	每日				
			■是否有適當的清潔消毒計畫 (表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表)	每次				
	飼料及 添加物		購入	■是否保存每次送貨單及交貨驗收紀錄 (表 6.3 生鮮蛋交貨/接收單)	每次			
				■飼料廠商是否提供飼料成分及品質保證 (表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表)	每季			
			添加物	■是否詳細記錄各添加物之種類及用量 (表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表)	每次			
	疫苗與 治療用 藥		防疫 計畫	■是否建立防疫計畫	每年			
			疫苗 注射	■是否進行疫苗接種並保留疫苗種類及劑量等相關 資料 (表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表)	每次			
			投藥	■是否建立自主動物用藥殘留機制	每年			
				■是否保有獸醫師開立處方及投藥原因之紀錄 (表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表)	每次			
			■是否確實遵守停藥期規定並提供相關資料 (表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表)	每次				
	清潔劑與消毒劑		■是否確實清潔飼養場地及設備 (表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表)	每次				

			<ul style="list-style-type: none"> ■是否紀錄消毒時間、消毒劑種類及用量 (表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表) 	每 次			
	集蛋	作業 機具	<ul style="list-style-type: none"> ■是否定期清潔或更新 (表 6.2 飼養場飼料或衛生管理保健紀錄表) 	每 次			
	運輸		<ul style="list-style-type: none"> ■是否維持並維護清潔器具之清潔及環境清潔與衛生 	每 日			
	原料蛋		<ul style="list-style-type: none"> ■是否檢出不良品並記錄數量 (表 6.1 飼養管理紀錄表) 	每 日			
			<ul style="list-style-type: none"> ■是否集蛋採批次之作業，並註明集蛋方式及時間 (表 6.3 生鮮蛋交貨/接收單) 	每 日			
			<ul style="list-style-type: none"> ■是否無非法飼料添加物切結書或飼料檢測報告，無藥物及非法著色劑殘留檢測報告 	每 次			
			<ul style="list-style-type: none"> ■是否維持並維護清潔器具之清潔及環境清潔及衛生 				
鮮 蛋 處 理	水		<ul style="list-style-type: none"> ■是否維持水質須符合飲用水標準 	每 年			
	清潔分級		<ul style="list-style-type: none"> ■是否維持並維護蛋品清潔區之清潔及環境清潔及衛生 	每 日			
	包裝		<ul style="list-style-type: none"> ■是否維持並維護分級包裝設備及包材之清潔及環境清潔及衛生 	每批次			
			<ul style="list-style-type: none"> ■是否作業區溫度維持在室溫 25°C(含)以下 	每 日			
	儲藏		<ul style="list-style-type: none"> ■是否儲藏室溫度維持在室溫 25°C(含)以下 	每 日			
			<ul style="list-style-type: none"> ■是否落實病蟲媒及啮齒類動物管理 	每 次			
	出貨		<ul style="list-style-type: none"> ■是否車廂溫度維持在室溫 25°C(含)以下 	每 日			
			<ul style="list-style-type: none"> ■是否維持並維護運輸車輛之清潔及環境清潔及衛生 	每 日			
加 工	(蒸煮) 浸(醃)漬、撈取及洗淨	■作業機 具	<ul style="list-style-type: none"> ■是否確實清潔選別機具 (表 6.5 加工蛋處理廠每日檢查項目表) 	每 日			
			<ul style="list-style-type: none"> ■是否選用適當材質之浸(醃)漬桶 (浸【醃】漬桶材質證明) 	每批次			
		■浸(醃) 漬材料	<ul style="list-style-type: none"> ■浸(醃)漬材料是否有驗收紀錄 浸(醃)漬材料購入證明 	每批次			

		<ul style="list-style-type: none"> ■浸(醃)漬材料是否妥善儲藏 (表 6.5 加工蛋處理廠每日檢查項目表) 	每 日				
		<ul style="list-style-type: none"> ■浸(醃)漬配方調配員工是否定時進行教育訓練 (教育訓練紀錄) 	每年至少 1 次				
		<ul style="list-style-type: none"> ■產品是否檢驗安全危害項目 (產品重金屬、藥物及非法著色劑殘留檢驗報告) 	每年至少 2 次				
		<ul style="list-style-type: none"> ■加工作業過程之管理是否確實 (表 6.6 加工蛋生產紀錄表) 	每 日				
	■水	<ul style="list-style-type: none"> ■是否使用自來水或符合飲用水標準 (自來水繳費收據或水質檢測報告) 	每 年				
	包裝	■作業機 具	<ul style="list-style-type: none"> ■是否確實清潔作業機具 (表 6.5 加工蛋處理廠每日檢查項目表) 	每 日			
			<ul style="list-style-type: none"> ■包裝作業過程之管理是否確實 	每批次			
		■包裝 材料	<ul style="list-style-type: none"> ■包裝材料是否妥善儲藏 (表 6.5 加工蛋處理廠每日檢查項目表) 	每 日			
	貯藏 出貨	儲藏	<ul style="list-style-type: none"> ■是否儲藏溫度維持在 25°C(含)以下 ■是否落實病蟲媒及啮齒類動物管理 	每 日 每 次			
		出貨	<ul style="list-style-type: none"> ■是否車廂溫度維持在 25°C(含)以下 ■是否維持並維護運輸車輛之清潔及環境清潔與衛生 	每 日			

註：真空包裝產品須符合衛福部規定。

填表者：

查核者：

日 期：

日 期：

五、基本資料表

農產品經營者		業主照片
登記證字號		
場址（地號）		
負責人姓名		
產銷履歷驗證	驗證機構：	
	證書編號及有效期限	
聯絡方式	電話：() 傳真：() 行動電話： 住址： E-mail： 網址：	
產品類別	<input type="checkbox"/> 雞蛋 <input type="checkbox"/> 鴨蛋 <input type="checkbox"/> 其他禽蛋 () 規模（隻）：	
	<input type="checkbox"/> 鮮蛋 (<input type="checkbox"/> 洗選 <input type="checkbox"/> 未洗選) <input type="checkbox"/> 加工蛋 (<input type="checkbox"/> 皮蛋 <input type="checkbox"/> 鹹蛋 <input type="checkbox"/> 其他)	
產品生產廠(場) 域設施平面配置 圖及用途說明		

備註：

1. 禽蛋未經包裝不得在消費市場流通。
2. 上開資訊若經變更，應至遲於變更後兩週內主動告知驗證機構。

六、紀錄表單

生產期間內之主要作業項目紀錄，應至遲以週為間距，登載於中央主管機關產銷履歷管理資訊系統

6.1 飼養管理紀錄表

飼養管理日報表（1週1張）

畜牧場名稱：	本棟蛋禽進舍日期：_____年_____月_____日
場主姓名：	禽舍（場）編號：_____
蛋禽種別及來源：	本批進禽週齡：_____週
初產日期：	本批進禽隻數：_____隻
集蛋方式： <input type="checkbox"/> 自動 <input type="checkbox"/> 手工	本批蛋禽產銷履歷編號：_____
備註：工作日誌主要記載事項包括如總進料紀錄、防疫、消毒、用藥等。	

週齡	月/日	淘汰數	死亡數	現存數	生產數量(單位____)				工作日誌摘要	記錄者	備註
					總蛋量	破蛋	格外蛋	合格蛋			
週									<input type="checkbox"/> 入料 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 疫苗 <input type="checkbox"/> 投藥 <input type="checkbox"/> 其他_____		
									<input type="checkbox"/> 入料 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 疫苗 <input type="checkbox"/> 投藥 <input type="checkbox"/> 其他_____		
									<input type="checkbox"/> 入料 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 疫苗 <input type="checkbox"/> 投藥 <input type="checkbox"/> 其他_____		
									<input type="checkbox"/> 入料 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 疫苗 <input type="checkbox"/> 投藥 <input type="checkbox"/> 其他_____		
									<input type="checkbox"/> 入料 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 疫苗 <input type="checkbox"/> 投藥 <input type="checkbox"/> 其他_____		

備註：生產者可自訂原料蛋的計算單位（粒、箱、公斤、台斤）。

查核者：

6.3 鮮蛋交貨/接收單

○○○ (畜牧場) 出貨單

客戶名稱 _____
 年 月 日

品名	追溯號碼*	規格	數量	物流車廂溫度	溫度：_____℃
				載蛋/出貨日期：	
				備註欄：	
				客戶簽收：	
				到貨日期：	

第一聯：存根聯(白) 第二聯：客戶聯(紅)

服務電話：00-0000000

司機或配送員：

製表人：

傳真號碼：00-0000000

註：1.本表由禽蛋供應場填寫。

2.本表單若作為原料蛋交貨/接受單時，請填寫禽舍(場)編號或足以勾稽之可追溯編號。

6.4 未洗選蛋衛生管理檢查表

範圍	檢查項目	檢查標準	是	否	備註
處理區環境	1.通道	地面不積水、完好及清潔			
	2.排水溝	暢通無阻塞物			
	3.棧板與容器	集中堆放、排放整齊			
	4.廢棄物	分類處理、集中放置並清運			
蛋品處理區設施	1.地面、水溝、牆壁	保持清潔，作業結束後徹底打掃清潔並消毒			
	2.排水溝	排水溝暢通、設置柵欄，以杜絕病蟲媒及嚙齒類動物			
	3.有害病蟲媒及嚙齒類動物	工作區無發現病蟲媒及嚙齒類動物			
	4.冷凍（藏）庫	堆放整齊、標示清楚、地面保持乾淨和乾燥、維持功能溫度			
	5.廢棄物	每日集中運走、周遭保持清潔			
	6.作業區之管制	作業區分隔進出管制			
	7.產品倉庫	堆放整齊，標示清楚，維持設定溫度			
人員	衛生習慣	工作前洗手、戴手套及消毒			
		不得抽菸、吃檳榔及口香糖			
產品衛生	1.產品清潔	1.表面無異物、無污斑、無污點或變色者			
		2.蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙薄弱或畸形等現象			
		3.蛋殼完整，無破裂損傷			
		4.剔除破裂蛋、裂殼蛋、軟殼蛋及污染糞便、污泥嚴重的蛋等不合格蛋			
		5.使用一次性拋棄式容器集蛋、盛裝蛋品運輸			
	2.不合格率				

記錄者：

查核者：

日期：

6.5 加工蛋處理廠每日檢查項目表

_____年_____月_____日

範圍	檢查項目	檢查標準	是	否	備註
場區環境	1.通道	地面不積水、完好及清潔			
	2.排水溝	暢通無阻塞物			
	3.棧板與容器	集中堆放、排放整齊			
	4.廢棄物	分類處理、集中放置並清運			
廠房設施	1.地面、水溝、牆壁	保持清潔，作業結束後徹底打掃清潔並消毒			
	2.排水溝	排水溝暢通、設置柵欄，以杜絕病蟲媒及啮齒類動物			
	3.有害病蟲媒及啮齒類動物	工作區無發現病蟲媒及啮齒類動物			
	4.原料儲藏區	溫濕度、堆放整齊、標示清楚、地面保持乾淨避免積水，離牆離地達 5 cm 以上，維持於設定溫度			
	5.廢棄物	每日集中運走、周遭保持清潔			
	6.作業區之管制	作業區分隔進出管制，溫度規範			
	7.浸(醃)漬材料及包裝材料儲放區	堆放整齊，標示清楚，地面保持乾淨及乾燥			
	8.產品儲藏區	溫濕度、堆放整齊，標示清楚，地面保持乾淨及乾燥，離牆離地達 5 cm 以上，維持於設定溫度			
機械設備	1.選別機	維持並維護清潔，收工後確實清洗			
	2.輸送帶	維持並維護清潔，收工後確實清洗			
	3.浸(醃)漬桶	維持並維護清潔，用完需確實清洗			
	4.水洗設備	維持並維護清潔，收工後確實清洗			
	5.風乾設備	維持並維護清潔，收工後確實清理			
	6.包裝機	維持並維護清潔，收工後確實清理			
	7.運輸車輛	保持清潔，運輸前後清潔並消毒，車廂維持於設定溫度			
人員管理	1.人員管理	工作前洗手、戴手套及消毒			
		不得抽菸、吃檳榔及口香糖			
	2.工作服管理	帽子、口罩、膠鞋、手套穿戴整齊 工作服每天換洗並保持清潔			
3.更衣室管理	更衣室保持清潔、禁止攜帶食物入內				
清潔劑與消毒劑	1.消毒、清洗劑存放	存放於固定場所			
	2.清洗消毒用具	存放於固定場所			
用水管理	1.清洗用水	洗淨水應符合飲水標準，或使用自來水			
	2.浸(醃)漬液用水	浸(醃)漬液用水應符合飲用水標準，或使用自來水			
浸(醃)漬材料	浸(醃)漬材料存放及管理	具危險性浸(醃)漬材料應妥善管理			
		浸(醃)漬材料應符合食品衛生標準			
蒸煮	蒸煮條件	熟鹹蛋中心溫度達 74°C 以上			
儲藏	倉庫管理	儲藏室溫度維持在室溫 25°C(含)以下			

記錄者：

查核者：

6.6 加工蛋生產紀錄表

○○○蛋品股份有限公司

年度：

月份：

收蛋日期及序號	數量 (台斤)	浸(醃) 漬日期及 序號	浸(醃) 漬液配置 編號	操作員	撈取(蒸 煮)日期 及序號	數量(粒)	操作員

註：各加工廠可以依自己的識別單位建立識別編號，建立可追溯資料與紀錄。

記錄者：

查核者：

6.7 加工蛋品出貨紀錄表

○○○蛋品股份有限公司

年度：

月份：

出貨日期及出 貨傳票序號	產品標示編碼	數量 (盒/個)	出貨客戶代 碼與數量	出貨員	備註

註:1.各加工廠可以依自己的識別單位建立識別編號，建立可追溯資料與紀錄。

2.以上產銷履歷相關紀錄書表至少保存3年，以供查核。

記錄者：

查核者：

6.8 蛋品洗選作業區域每日衛生管理檢查表

□□-□□-□□

年 月 日

類別	檢查項目	前	中	後	類別	檢查項目	前	中	後	
人員衛生	人員穿戴整齊工作衣帽及口罩			\	分級包裝區	無堆積多餘不用之原物料、包材及器具	\	\		
	人員手部保持清潔，無蓄留指甲、塗指甲油、佩戴飾物		\	\		燈源是否正常，燈具是否清潔	\	\		
	人員私人物品沒有隨意放置在作業區中	\		\		排水溝是否清理，且無餘物及異味	\	\		
	人員於工作無抽煙、嚼檳榔、隨地吐、抓頭髮、挖鼻孔或飲食的情形發生	\		\	其它：					
	人員行進動線不會造成交叉污染	\		\	包材倉庫	庫房儲存環境維持清潔	\	\		
	其它：					物品排列整齊、離牆離地5公分以上	\			
				物品依先進先出原則堆放						
更衣、洗手消毒室	泡鞋池保持清潔，氯水維持 200 ppm 以上			\	成品區	成品離牆離地整齊存放	\			
	洗手台清潔，洗手乳、擦手紙足夠		\	\		物品依先進先出堆放	\	\		
	垃圾有清除	\	\			牆壁及天花板是否清潔	\	\		
	更衣室是否整潔、乾淨	\	\			地面完整，保持清潔、不積水	\	\		
	其它：					其它：				
洗蛋區	無任何有毒物質如殺蟲劑		\		廁所	無異味且地面清潔		\		
	消毒水是否充足			\		馬桶清潔		\		
	風乾設施是否正常運轉			\		洗手乳及擦手紙足夠		\		
	蛋品盛裝容器均與地面隔離放置	\				垃圾適時清除	\	\		
	燈源是否正常，燈具是否清潔	\	\			其它：				
	洗蛋機之清洗及維護	\			廠區環境	四周環境保持清潔	\	\		
	無堆積多餘不用之原物料、包材及器具	\	\			出入口、門窗、通風口及其他孔道清潔無病媒侵入	\	\		
	風乾設施之清潔	\	\			水溝順暢清潔無異味及病蟲媒及啮齒類動物侵入	\	\		
	清潔用品及用具區整齊存放	\	\			廢棄物定位依期清運	\	\		
	牆壁及天花板是否清潔	\	\			其它：				
	地面完整，保持清潔、不積水	\	\			註記事項	每日檢查分為『作業前』、『作業中』、『作業後』；『作業中』檢查時點為作業中途時間。『\』表不必檢查			
	門窗、紗門、紗窗是否清潔	\	\				○：合格 △：待改善 ×：不合格			
排水溝是否清理，且無餘物及異味	\	\								
其它：										
分級包裝區	無任何有毒物質如殺蟲劑及維修工具		\							
	光照檢查作業台面應保持足量照度		\	\						
	蛋品盛裝容器均與地面隔離放置	\								
	照蛋及分級包裝設備之清潔及維護	\	\							
	工作台面是否整潔	\	\							
	門窗、紗門、紗窗是否清潔	\	\							
	清潔用品及用具定位存放	\	\							
牆壁及天花板是否清潔	\	\								
地面完整，保持清潔、不積水	\	\								

檢查者：_____

查核者：_____

6.13 洗選生鮮蛋出貨紀錄表

○○○ (農產品經營者名稱) 出貨單

客戶名稱 _____

年 月 日

品名	追溯號碼	規格	數量	物流車廂溫度	溫度：_____℃
				載蛋/出貨日期：	
				備註欄：	
				客戶簽收：	
				到貨日期：	

第一聯：存根聯(白)
第二聯：客戶聯(紅)

服務電話：00-0000000

司機或配送員：

製表人：

傳真號碼：00-0000000