

111年農產加工製品業者

倉儲管理說明

委辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

執行單位：財團法人台灣食品產業策進會



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

大綱



前言

倉儲管理常見GHP缺失

倉儲管理正確觀念說明

前言

倉儲管理重要性

- 食品的倉儲管理與其他類型商品相比，管理難度較高。
- 任何食品如果倉儲管理不當都會給消費者及員工帶來重大的健康和安全隐患，更不用說當不得不扔掉所有腐壞的食品時，所帶來的巨大經濟損失。
- 對於食品企業來說，做好倉儲的安全衛生管理，保障食品流通的每一環節，是食品企業應高度重視的課題。



倉儲管理常見GHP缺失

倉儲管理常見GHP缺失

- 未有區隔及足夠之空間以供搬運【§6 I】
- 未有離地措施【§6 II】
- 倉儲需管制溫度或濕度者，未確實記錄或不實【§6IV】
- 未有防止交叉污染之措施【§6VI】

沒有足夠空間



食材置於地面



冷藏庫內原料未覆蓋及離地



倉儲管理之正確觀念說明

倉儲管理-區隔及空間管理

- ✓ 原材料、半成品及成品倉庫應分別設置或予以適當**區隔**，並有足夠之**空間**以供搬運。

半成品倉庫獨立設置



倉庫有足夠空間供搬運



倉儲管理-離地及分類

- ✓ 倉庫內**物品**應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，**不得直接放置地面**、並保持整潔及良好通風。

原材料離地、離牆存放



以其他塑膠籃作為離地措施。



妥善分類



倉儲管理-先進先出及記錄

- ✓ 倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實**記錄**。

設置使用順序標籤



接近有效日期者使用有色標籤提醒優先使用。



成品入庫單 單號: 105114-1-C

產品名稱	洗選盤蛋	製造日期	105.11.14
包裝容器	格籃/紙箱	有效日期	105.11.29
數量	59箱	產品批號	105114-1-1
規格	15kg/箱		
備註			

成品入庫單 單號: 105114-1-D

產品名稱	洗選盤蛋	製造日期	105.11.14
包裝容器	格籃/紙箱	有效日期	105.11.29
數量	4箱	產品批號	105114-1-3
規格	15kg/箱 M		

成品入庫應做記錄

倉儲管理實例-溫溼度管理及記錄

- ✓ 倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實**記錄**。

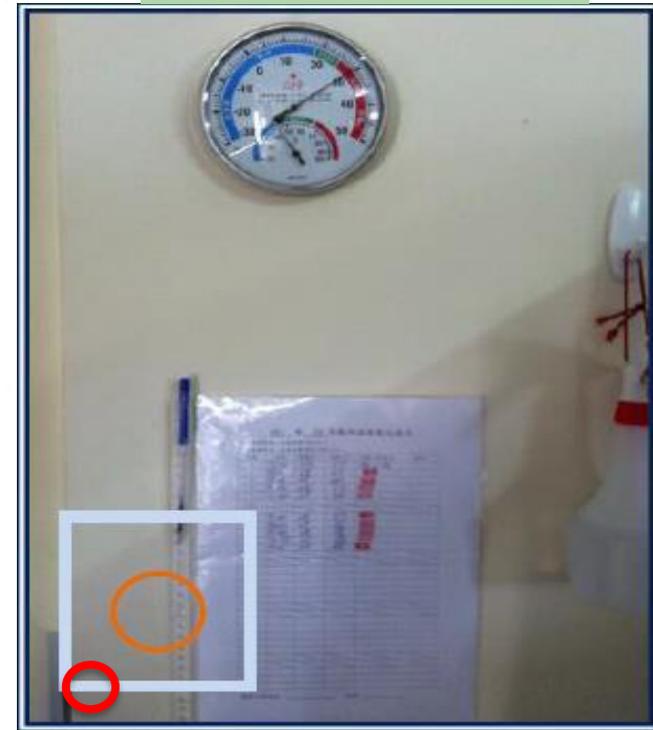
設置溫、濕度計



建立管制基準 並確實記錄

制定 2015.				編號			
頻率：每日 乾物料室溫度控制在28度以下、濕度控制在70%以下							
期別：2016年7月				期別：2016年8月			
日期	溫/濕度	時間	記錄	日期	溫/濕度	時間	記錄
1	30/76	11:18	(3)	1	30/74	11:24	(3)
2	休			2	30/72	10:20	(3)
3	休			3	32/74	10:19	(2)
4	30/79	10:30	(2)	4	31/72	11:27	(3)
5	31/68	10:45	(3)	5	31/70	10:22	(2)
6	31/74	11:15	(3)	6	休		
7	32/76	11:06	(3)	7	休		
8	休			8	31/76	11:03	(2)
9	休			9	30/79	10:21	(3)
10	休			10	30/76	11:04	(3)
11	28/88	11:15	(3)	11	26/74	11:00	(2)
12	28/80	11:05	(3)	12	28/78	10:52	(2)
13	30/72	10:46	(2)	13	休		
14	28/70	11:10	(3)	14	休		
15	30/74	11:00	(3)	15	30/80	11:26	(2)
16	休			16	24/82	11:46	(3)
17	休			17	26/82	11:03	(3)
18	30/80	9:30	楊	18	26/80	11:25	(2)
19	30/75	9:30	楊	19	28/76	11:13	(3)
20	31/75	11:00	楊	20	28/74	10:50	(2)
21	31/75	9:30	楊	21	休		
22	31/80	11:20	楊	22	30/76	11:58	(3)
23	休			23	30/76	11:34	(3)
24	休			24	30/74	11:17	(3)
25	32/64	10:55	(3)	25	30/72	11:20	(3)
26	30/66	11:15	(2)	26	30/70	11:04	(3)
27	31/68	10:52	(2)	27	休		
28	32/70	11:13	(3)	28	休		
29	32/68	10:59	(3)	29	30/76	11:27	(2)
30	休			30	30/76	10:42	(2)

落實溫濕度記錄



倉儲管理實例

- ✓ 有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施(妥善包裝或分開貯存)。

未使用之材料妥善包裝



包材與原材料、半成品、成品分開貯存



謝謝聆聽

.....



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>