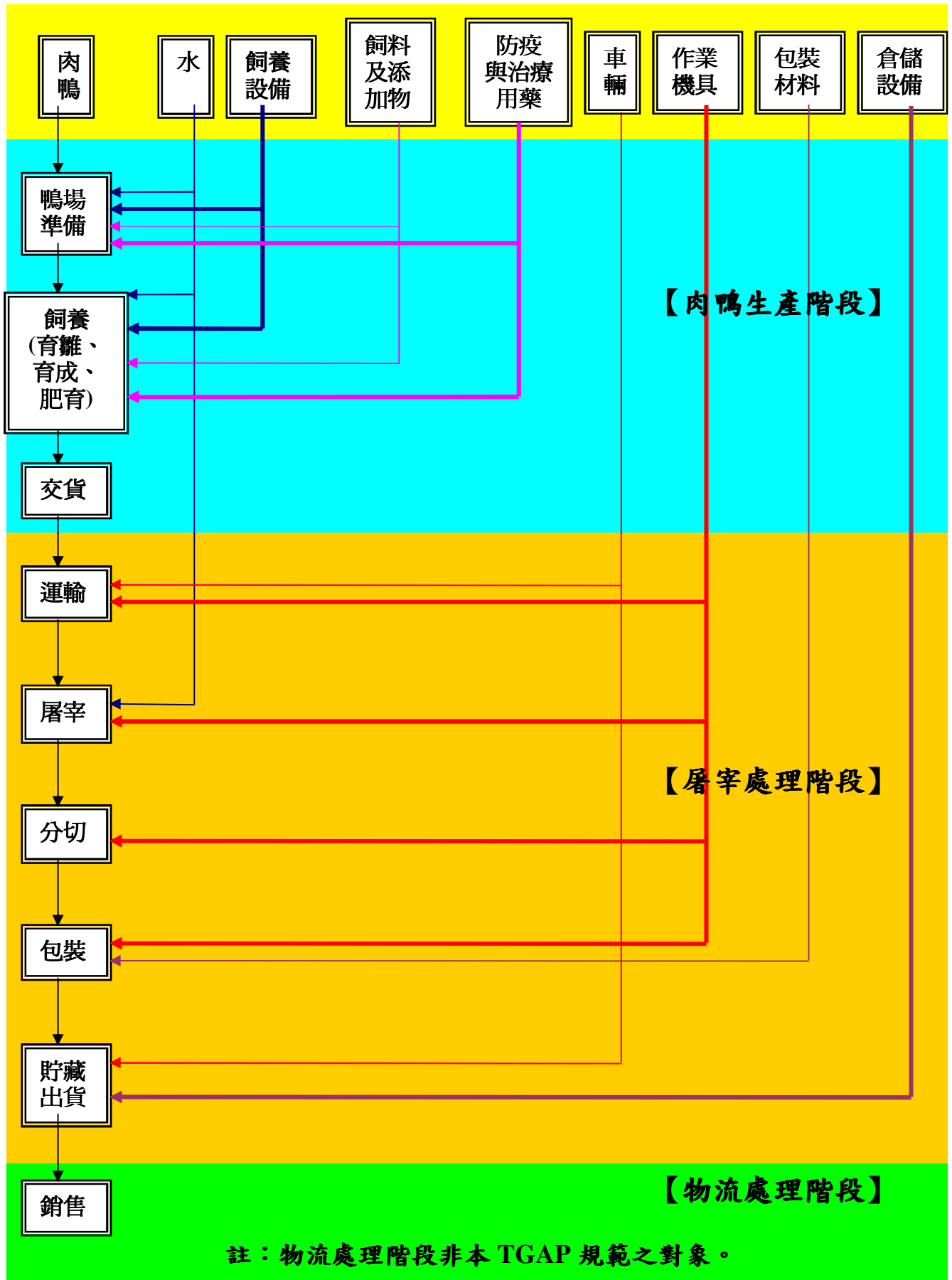


鴨一臺灣良好農業規範 (TGAP)  
(96年版)

# 目 次

	頁次
一、鴨生產流程圖.....	2
二、風險管理表.....	3
三、查核表.....	5
四、相關附件.....	7
表 4.1 入雞憑證（範例）.....	7
表 4.2 出貨憑證（範例）.....	7
表 4.3 生產管理日報表.....	8
表 4.4 飼料或及衛生保健紀錄表.....	9
表 4.4.1 飼料或及衛生保健紀錄表.....	9
表 4.4.2 飼料或及衛生保健紀錄憑證粘貼欄.....	9
表 4.5 運輸紀錄表.....	10
表 4.6 運輸車輛及器具消毒紀錄表.....	10
表 4.7 屠宰衛生檢查及溫度紀錄表.....	11
表 4.8 屠宰紀錄表.....	11
表 4.9 分切及包裝作業衛生檢查及溫度紀錄表.....	12
表 4.10 分切包裝紀錄表.....	12
表 4.11 金屬異物檢測紀錄表.....	13
表 4.12 冷藏(凍)庫清潔及溫度紀錄表.....	13
表 4.13 出貨紀錄表.....	14
表 4.14 冷藏(凍)運輸車輛清潔及溫度紀錄表.....	14
表 4.15 屠宰、分切及包裝處理作業之相關檢驗憑證粘貼欄	15

# 一、鴨生產流程圖



註：物流處理階段非本 TGAP 規範之對象。

## 二、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)	憑證及紀錄文件	備註
鴨場準備、飼養(育雛、育成、肥育)	◆肉鴨	◆病原微生物	◆攜入傳染 ◆交叉污染	◆來自衛生管理良好之孵化場 ◆加強批次管理	◆入雛憑證(表4.1) ◆生產管理日報表(表4.3) ◆飼料或衛生管理紀錄表(表4.4)	
	◆水	◆病原微生物	◆供水淤積孳生病媒	◆保持供水清淨、流動或定時換水	◆生產管理日報表(表4.3)	
	◆飼養設備	◆病原微生物	◆清潔及消毒不當 ◆交叉污染	◆確實清潔及消毒 ◆加強資材與設備管理	◆生產管理日報表(表4.3) ◆飼料或衛生管理紀錄表(表4.4)	
	◆飼料與添加物	◆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	◆由已獲得HACCP或ISO22000認證之飼料工廠購買飼料，或由飼料廠出具「無非法飼料添加物」及「品質保證」切結書 ◆避免飼料運輸或管線交叉污染	◆生產管理日報表(表4.3) ◆飼料工廠出具之證明書或切結書 ◆飼料或衛生管理紀錄表(表4.4)	
	◆防疫與治療藥物	◆藥品及消毒劑變質或失效 ◆化學性危害 ◆藥物殘留	◆藥品及消毒劑儲存不當 ◆消毒劑使用不當 ◆藥品使用不當	◆適當儲存管理 ◆遵照消毒劑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、停藥期等注意事項	◆生產管理日報表(表4.3) ◆飼料或衛生管理紀錄表(表4.4)	
運輸	◆車輛 ◆作業機具	◆病原微生物	◆鴨隻批次混淆 ◆器具及車輛未消毒	◆不同飼養場鴨隻應分批運送或明確區隔 ◆作業機具及車輛應確實消毒	◆出貨憑證(表4.2) ◆運輸紀錄表(表4.5) ◆運輸車輛及器具消毒紀錄表(表4.6)	
屠宰	◆作業機具	◆病原微生物	◆屠宰時批次混淆 ◆作業環境、員工操作及衛生管理不良或污染	◆分批屠宰，明確區隔 ◆作業機具及環境清潔消毒 ◆作業場應設有83°C(含)以上之熱水消毒槽 ◆冷卻槽應有溢流裝置，且能使肉鴨屠體中心溫度降至7°C以下 ◆徹底實施員工教育訓練	◆屠前藥殘檢驗報告 ◆微生物檢驗報告 ◆屠宰衛生檢查及溫度紀錄表(表4.7) ◆屠宰紀錄表(表4.8) ◆員工教育訓練紀錄 ◆衛生標準作業書	

				◆訂定並應徹底實施衛生標準作業流程		
	◆去針羽臘	◆有害成分	◆來源不明之去針羽臘	◆採用良質去針羽臘	◆去針羽臘之來源證明	
	◆水	◆病原微生物、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	使用地下水者須有檢測證明
分切	◆作業機具	◆病原微生物	◆分切時未明確區隔批次 ◆作業環境、員工操作及衛生管理不良或污染	◆以作業時間、專線或標誌區隔批次 ◆作業機具及環境清潔消毒 ◆作業場應設有83°C(含)以上之熱水消毒槽 ◆作業場所室溫應維持在18°C以下	◆微生物檢驗報告 ◆分切及包裝作業衛生檢查及溫度紀錄表(表4.9) ◆分切包裝紀錄表(表4.10)	
包裝	◆作業機具	◆金屬物質及羽毛殘留	◆機械操作不當 ◆金屬物質或羽毛等異物混入	◆加強作業管理 ◆設置金屬檢測機	◆分切及包裝作業衛生檢查及溫度紀錄表(表4.9) ◆分切包裝紀錄表(表4.10) ◆金屬異物檢測紀錄表(表4.11)	
	◆包裝材料	◆包裝材料含有害成分	◆包裝材料不符合食品衛生要求	◆包裝材料不得重複使用，且須符合食品衛生要求	◆包裝材質檢驗報告	
貯藏出貨	◆車輛	◆病原微生物	◆運輸車輛不潔及溫度過高	◆運輸車輛應能維持清潔且能密閉，冷藏車溫度應維持在5°C以下，冷凍車應維持在-18°C以下	◆出貨紀錄表(表4.13) ◆冷藏(凍)運輸車輛清潔及溫度紀錄表(表4.14)	
	◆倉儲設備	◆病原微生物	◆冷藏(凍)庫溫度過高 ◆冷藏(凍)庫管理	◆加強倉儲管理 ◆冷藏庫庫溫應維持在5°C以下，凍結點以上；冷凍庫應維持在-20°C以下	◆冷藏(凍)庫清潔及溫度紀錄表(表4.12)	

註：1.屠前藥殘檢驗結果應符合行政院衛生署公告之「動物用藥殘留標準」。

2.屠宰場用水之水質應符合飲用水標準，或使用自來水。

3.微生物檢驗標準：生菌數少於 $3 \times 10^7$ CFU/g，另不得檢出病原微生物。

4.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)認證後，始得進行檢測。

5.驗證機構應依據各肉鴨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。

### 三、查核表

生產流程	管理對象	查核項目	頻率	日期	查核
鴨場準備、飼養(育雛、育成、肥育)	◆肉鴨	◆購入時是否具有品種、進鴨單等相關資料？(入雛憑證範例如表 4.1，粘貼於表 4.4.2 飼料或衛生管理紀錄憑證粘貼欄)	每批次		
		◆不同批次鴨隻是否有適當區隔？(表 4.3 生產管理日報表)	每日		
		◆是否記錄飼養期間鴨隻淘汰或死亡隻數及原因？(表 4.3 生產管理日報表)	每日		
	◆水	◆供水是否順暢？(表 4.3 生產管理日報表)	每日		
		◆供水是否清淨？(表 4.3 生產管理日報表)	每日		
	◆飼養設備	◆飼養場地是否有適當的生物防疫措施？(表 4.3 生產管理日報表)	每批次		
		◆批次間是否淨空？(表 4.3 生產管理日報表)	每次		
		◆是否定期巡視飼養場地？(表 4.3 生產管理日報表)	每日		
		◆是否有適當的清潔消毒？(表 4.4 飼料或衛生管理紀錄表)	每批次		
	◆飼料與添加物	◆購入飼料時，是否保存每次送貨單及交貨驗收紀錄？(表 4.3 生產管理日報表、表 4.4 飼料或衛生管理紀錄表)	每次		
		◆飼料廠商是否提供飼料成分及品質保證？(表 4.4 飼料或衛生管理紀錄表)	每次		
		◆是否詳細紀錄各添加物之種類及用量？(表 4.4 飼料或衛生管理紀錄表)	每次		
	◆防疫與治療用藥	◆是否進行疫苗注射並保留疫苗種類及劑量等相關資料？(表 4.3 生產管理日報表、表 4.4 飼料或衛生管理紀錄表)	每次		
		◆是否確實清潔飼養場地及設備？(表 4.3 生產管理日報表)	每次		
		◆是否保有獸醫師開立處方及投藥原因之紀錄？(表 4.4 飼料或衛生管理紀錄表)	每次		
		◆是否紀錄消毒時間、消毒劑種類及用量？(表 4.4 飼料或衛生管理紀錄表)	每次		
交貨	◆肉鴨	◆交貨時是否有交貨紀錄單？(出貨憑證範例如表 4.2，粘貼於表 4.4.2 飼料或衛生管理紀錄憑證粘貼欄)	每批次		
運輸	◆作業機具 ◆車輛	◆不同飼養場鴨隻是否分批運送或明確區隔？(表 4.5 運輸紀錄表)	每批次		
		◆運輸車輛及相關器具是否確實消毒？(表 4.6 運輸車輛及器具消毒紀錄表)	每批次		
屠宰	◆作業機具 ◆去針羽臘	◆是否維持作業環境清潔及適當溫度？(表 4.7 屠宰衛生檢查及溫度紀錄表)	每日		

	◆水	◆是否確實分批屠宰，紀錄時間及屠宰隻數？(表 4.8 屠宰紀錄表)	每批次		
		◆屠前是否進行藥殘檢驗？(屠前藥殘檢驗報告，粘貼於表 4.15 屠宰、分切及包裝處理作業之相關檢驗憑證粘貼欄)	每肉鴨來源每年至少一次		
		◆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，粘貼於表 4.15 屠宰、分切及包裝處理作業之相關檢驗憑證粘貼欄)	每年		
		◆作業環境及員工操作之衛生管理是否確實？(微生物檢驗報告，粘貼於表 4.15 屠宰、分切及包裝處理作業之相關檢驗憑證粘貼欄)	每批次		
		◆是否採用良質去針羽臘？(去針羽臘之來源證明，粘貼於表 4.15 屠宰、分切及包裝處理作業之相關檢驗憑證粘貼欄)	每批次		
分切	◆作業機具	◆是否維持作業環境清潔及適當溫度？(表 4.9 分切及包裝作業衛生檢查及溫度紀錄表)	每日		
		◆分切批次是否確實區隔，紀錄時間及分切數量？(表 4.10 分切包裝紀錄表)	每批次		
		◆作業環境及員工操作之衛生管理是否確實？(微生物檢驗報告，粘貼於表 4.15 屠宰、分切及包裝處理作業之相關檢驗憑證粘貼欄)	每批次		
包裝	◆作業機具 ◆包裝材料	◆鴨肉包裝時無羽毛等異物混入？(表 4.9 分切及包裝作業衛生檢查及溫度紀錄表)	每批次		
		◆包裝批次是否確實區隔？(表 4.10 分切包裝紀錄表)	每批次		
		◆包裝作業是否防範金屬物質混入？(表 4.11 金屬異物檢測紀錄表)	每批次		
		◆包裝材料是否符合食品衛生要求？(包裝材質檢驗報告，粘貼於表 4.15 屠宰、分切及包裝處理作業之相關檢驗憑證粘貼欄)	每批次		
貯藏出貨	◆車輛 ◆倉儲設備	◆是否維持冷藏(凍)庫清潔及適當溫度？(表 4.12 冷藏(凍)庫清潔及溫度紀錄表)	每日		
		◆出貨時是否有紀錄？(表 4.13 出貨紀錄表)	每批次		
		◆是否維持運輸車輛清潔及適當溫度？(表 4.14 冷藏(凍)運輸車輛清潔及溫度紀錄表)	每日		

#### 四、相關附件

表 4.1 入雞憑證(範例)

雞鴨交貨收據							
_____養鴨場 收				交貨日期： 年 月 日			
				傳票 No.			
				○○○○種鴨場			
品種	隻數	單價	金額	孵化批號	種鴨		備註
					引進來源	引進日期	

表 4.2 出貨憑證(範例)

○○○○食品股份有限公司

秤 量 傳 票 NO.

先生 批號：

時 間	民國 年 月 日 午 時					晴雨
貨運商號	貨運					貨物名稱
車 號	號					
總 重 量					公斤	備註
空車重量					公斤	
折 重					公斤	
貨 重 量					公斤	負責人：
換算台斤					台斤	

地址： 電話：



**表 4.3 生產管理日報表**

批號：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_ 品種：\_\_\_\_\_

小鴨來源：\_\_\_\_\_ 小鴨隻數：\_\_\_\_\_ 飼養戶：\_\_\_\_\_

天數	日期	死亡數	入料紀錄	疫苗/藥品	備註	天數	日期	死亡數	入料紀錄	疫苗/藥品	備註	
1						--						
2						--						
3						--						
4						--						
5						--						
6						--						
7						--						
8						--						
9						--						
10						81						
--						82						
--						83						
--						84						
--						85						
--						86						
--						87						
--						88						
--						89						
--						90						
--						備註： 育成數量： 出貨日期： 出貨對象： 紀錄者簽章：						
--												
--												
--												

**表 4.4 飼料或衛生管理紀錄表**

**表 4.4.1 飼料或衛生管理紀錄表**

日期	飼料或衛生管理摘要	記錄者	備註

- 註：1.當飼料品牌或成份有變動時，須填寫飼料紀錄。飼料紀錄事項包含飼料品牌、製造日期與批號等；並將從飼料廠取得之飼料相關憑證粘存於憑證粘貼欄(表 4.4.2)。  
 2.衛生管理紀錄事項含消毒劑名稱、廠牌、批號與濃度、防疫紀錄、供水系統檢查、投藥紀錄等，並將憑證粘存於憑證粘貼欄(表 4.4.2)

**表 4.4.2 飼料或衛生管理紀錄憑證粘貼欄**


- 註：1.憑證粘貼欄前應註記與表 4.4.1 所列相同之日期或自行編號，俾方便查核。  
 2.疫苗、血清及藥品均須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。

**確認者簽章：**

**表 4.5 運輸紀錄表**

日期	飼主姓名	進貨隻數	重量(公斤)	肉鴨批次編號	備註

確認者簽章：

**表 4.6 運輸車輛及器具消毒紀錄表**

日期	運輸車號	司機姓名	車輛及器具清洗、消毒方式說明	備註

確認者簽章：

**表 4.7 屠宰衛生檢查及溫度紀錄表**

檢查項目	檢查日期			
	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
員工穿戴清潔衣帽				
員工個人衛生習慣				
員工依規定進出作業場所				
作業機械清潔情形				
地面、牆壁、水溝清潔情形				
冷卻槽溢流情形				
作業場所燈光明明				
<b>以上項目合格者打「✓」，不合格者打「×」</b>				
<b>以下項目請填寫數值</b>				
83°C熱水消毒槽之水溫(°C)				
冷卻槽溫度(°C)				
冷卻後肉鴨屠體中心溫度(°C)				
檢查者				

**確認者簽章：**

**表 4.8 屠宰紀錄表**

日期	肉鴨批次編號	作業起訖時間	屠宰衛生檢查 合格隻數	備註

**確認者簽章：**

**表 4.9 分切及包裝作業衛生檢查及溫度紀錄表**

檢查項目	檢查日期			
	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
員工穿戴清潔衣帽				
員工個人衛生習慣				
員工依規定進出作業場所				
作業機械清潔情形				
地面、牆壁、水溝清潔情形				
作業場所燈光照明				
鴨肉包裝時無異物混入				
<b>以上項目合格者打「✓」，不合格者打「×」</b>				
<b>以下項目請填寫數值</b>				
83°C熱水消毒槽之水溫(°C)				
作業場所室溫(°C)				
檢查者				

確認者簽章：

**表 4.10 分切包裝紀錄表**

日期	品名	有效期限	規格	數量 (公斤)	包裝識別 單位編碼	冷藏(凍) 庫編號	備註

確認者簽章：

**表 4.11 金屬異物檢測紀錄表**

日期	包裝識別 單位編號	金屬異物檢 測件數	合格件數	異常件數	備註

確認者簽章：

**表 4.12 冷藏(凍)庫清潔及溫度紀錄表**

冷藏(凍)庫編號	檢查項目	檢查日期			
		月 日	月 日	月 日	月 日
	清潔情形良好				
	堆積情形良好				
	庫溫(°C)				
	清潔情形良好				
	堆積情形良好				
	庫溫(°C)				
	清潔情形良好				
	堆積情形良好				
	庫溫(°C)				
檢查者					

備註：1.清潔情形、堆積情形，合格者打「✓」，不合格者打「x」。  
2.庫溫，直接記錄溫度。

確認者簽章：

**表 4.13 出貨紀錄表**

出貨日期	出貨識別單位編號	出貨對象	肉鴨交貨傳票編號	品名	規格	出貨量(公斤)	備註
月 日							
月 日							
月 日							
月 日							
月 日							
月 日							

確認者簽章：

**表 4.14 冷藏(凍)運輸車輛清潔及溫度紀錄表**

日期	運輸車號	司機姓名	車輛及器具清洗、消毒方式說明	車廂內溫度(°C)	備註

確認者簽章：

**表 4.15 屠宰、分切及包裝處理作業之相關檢驗憑證粘貼欄**


**確認者簽章：**