

## 台灣優良食品驗證方案驗證通報單

食協字第 1100701 號

發 布 日 期：110 年 09 月 06 日

 主 旨：台灣優良食品驗證方案(以下稱 TQF 驗證方案)第 2.2 版驗證通報。

適用對象／範圍：TQF 驗證方案之認證機構，申請中/初次申請或已認可之驗證機構，申請中/初次申請或已驗證之驗證食品工廠。

序號	頁碼	修改位置	修訂規範	現行規範	說明	施行日期
1	41	第四章 5 廠房及設施	5.1.2 廠房應具有足夠空間，以利設備安置、衛生設施、物料貯存及人員作息等，以確保食品之安全與衛生。食品器具等應有清潔衛生之貯放場所。製造全素(純素)之作業場所應與葷食產品產製不共線，且器具不得共用； <del>蛋素、奶素、奶蛋素及植物五辛素等素食作業場所應與葷食、全素作業生產線、器具有效區隔</del> ， <u>並有避免交叉接觸及清潔確效之措施</u> 。	5.1.2 廠房應具有足夠空間，以利設備安置、衛生設施、物料貯存及人員作息等，以確保食品之安全與衛生。食品器具等應有清潔衛生之貯放場所。製造全素(純素)之作業場所應與葷食產品產製不共線，且器具不得共用；蛋素、奶素、奶蛋素及植物五辛素等素食作業場所應與葷食、全素作業生產線、器具有效區隔。	修正內容	公告後實施
2	65	第五章 2 過敏原管理	2.7 含過敏原產品或與過敏原共用產線之產品，應符合相關法規要求。涉及過敏原之製程應有適當避免食品交叉接觸之管制措施，驗證機構於年度追蹤管理時依據食品工廠提供之資料進行確認。同時為提供消費者更透明的資訊及維護消費者之權益，建議於包裝標籤上明確 <u>食品</u> 標示過敏原資訊與可能導致交叉接觸非屬有意摻入之過敏原警語事項 <u>應符合販售國家／區域之要求</u> ，並建立下列過敏原產品標籤之管制程序，包括進貨、製作、使用、銷毀，應有紀錄並確保其正確性。	2.7 含過敏原產品或與過敏原共用產線之產品，應符合相關法規要求。涉及過敏原之製程應有適當避免食品交叉接觸之管制措施，驗證機構於年度追蹤管理時依據食品工廠提供之資料進行確認。同時為提供消費者更透明的資訊及維護消費者之權益，建議於包裝標籤上明確標示過敏原資訊與可能導致交叉接觸非屬有意摻入之過敏原警語事項，並建立下列過敏原產品標籤之管制程序，包括進貨、製作、使用、銷毀，應有紀錄並確保其正確性。	修正內容	公告後實施