

# 台灣優良食品驗證方案驗證申請書

受文者：【台灣優良食品驗證方案驗證機構】

茲聲明『台灣優良食品驗證方案驗證申請書』中所填資料屬實，符合全廠同類產品全數驗證規定，並同意遵守驗證機構於執行驗證作業時相關規定，提供所需之必要協助及資訊。並已瞭解通過驗證後，同意將登錄內容公開於台灣優良食品發展協會網站以供外界查詢。

台灣優良食品驗證方案驗證申請書驗證類別產品：【請 V 選】

<input type="checkbox"/> 01. 飲料	<input type="checkbox"/> 02. 烘焙食品	<input type="checkbox"/> 03. 食用油脂	<input type="checkbox"/> 04. 乳品	<input type="checkbox"/> 05. 粉狀嬰兒配方食品
<input type="checkbox"/> 06. 醬油	<input type="checkbox"/> 07. 食用冰品	<input type="checkbox"/> 08. 麵條	<input type="checkbox"/> 09. 糖果	<input type="checkbox"/> 10. 即食餐食
<input type="checkbox"/> 11. 味精	<input type="checkbox"/> 12. 醃漬蔬果	<input type="checkbox"/> 13. 黃豆加工食品	<input type="checkbox"/> 14. 水產加工食品	<input type="checkbox"/> 15. 冷凍食品
<input type="checkbox"/> 16. 罐頭食品	<input type="checkbox"/> 17. 調味醬類	<input type="checkbox"/> 18. 肉類加工食品	<input type="checkbox"/> 19. 冷藏調理食品	<input type="checkbox"/> 20. 脫水食品
<input type="checkbox"/> 21. 茶葉	<input type="checkbox"/> 22. 麵粉	<input type="checkbox"/> 23. 精製糖	<input type="checkbox"/> 24. 澱粉糖類	<input type="checkbox"/> 25. 酒類
<input type="checkbox"/> 26. 機能性食品	<input type="checkbox"/> 27. 食品添加物	<input type="checkbox"/> 99. 其他食品		

工廠名稱：\_\_\_\_\_

工廠地址：□□□□□\_\_\_\_\_

工廠電話：〈 \_\_\_\_\_ 〉      工廠傳真：〈 \_\_\_\_\_ 〉

填表日期：\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日      填表人：\_\_\_\_\_

編 號：\_\_\_\_\_

(由驗證機構編號)

# 台灣優良食品驗證方案驗證申請書

## 目 錄

- 一、基本資料----- ( )
- 二、專門技術人員履歷表----- ( )
- 三、食品工廠組織系統圖及從業人員工作配置圖表----- ( )
- 四、廠房及主要機器設備配置圖----- ( )
- 五、食品工廠硬體概況表----- ( )
- 六、台灣優良食品驗證方案產品之製程及品質管制工程圖----- ( )
- 七、附件(請依序排列編頁)

- (一)、公司或商業登記及工廠登記網路登載資料列印文件各 1 份。
- (二)、衛生管理標準書 1 份。
- (三)、製造作業標準書 1 份。
- (四)、品質管制標準書 1 份。
- (五)、管理制度標準書 1 份。
- (六)、原物料管理作業標準書 1 份。
- (七)、專門技術人員受訓結業證書影本各 1 份。
- (八)、符合食品安全管制系統準則資料 1 份。
- (九)、其他。

- 1.台灣優良食品驗證方案驗證聲明書 1 份。\_\_\_\_\_
- 2.\_\_\_\_\_
- 3.\_\_\_\_\_
- 4.\_\_\_\_\_

## 一、基本資料(同一生產線之同類產品得併案申請)

公司	名稱	電話		公司或行號登記字號	
		傳真			
	地址			工廠登記證統一編號	
創立日期			資本額	元	
工廠	名稱	電話		工廠登記證產品項目	
		傳真			
	地址				
工廠負責人姓名			職稱		
與本制度有關之連絡人姓名			職稱	申請驗證產品類別	
銷售通路				是否為分裝或改裝產品	
工廠產品項數				欲申請驗證產品數	
工廠員工人數					
申 請 台 灣 優 良 食 品 驗 證 產 品 名 稱					
產品名稱		自有或代工	主要原料	產品規格	內包裝材質與包裝型態

## 二、專門技術人員履歷表

## (一)衛生管理專責人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連絡地址			
學 歷	畢業學校(最高學歷) 名稱及地址			
	科 系(學 位)			
	畢業年月日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓 練 機 構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

註：1.本表請按台灣優良食品通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。

3.每張表限填一人。

脫	最
帽	近
相	半
片	身

## (二)品質管制負責人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連絡地址			
學 歷	畢業學校(最高學歷) 名稱及地址			
	科 系(學 位)			
	畢業年月日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓 練 機 構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

註：1.本表請按台灣優良食品通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。

3.每張表限填一人。

脫	最
帽	近
相	半
片	身

## (三) 食品檢驗人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連絡地址			
學 歷	畢業學校(最高學歷) 名稱及地址			
	科 系(學 位)			
	畢業年月日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓 練 機 構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

註：1.本表請按台灣優良食品通則或有關專則之專門技術人員規定填附。

2.本表不敷使用時，請自行影印備用。

3.每張表限填一人。

脫	最
帽	近
相	半
片	身

## (四) 生產製造負責人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連絡地址			
學 歷	畢業學校(最高學歷) 名稱及地址			
	科 系(學 位)			
	畢業年月日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓 練 機 構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

- 註：1.本表請按台灣優良食品通則或有關專則之專門技術人員規定填附。  
 2.本表不敷使用時，請自行影印備用。  
 3.每張表限填一人。

脫	最
帽	近
相	半
片	身

## (五) 安全管理負責人員

姓名與地址	姓 名		出生年月日	
	連絡地址			
學 歷	畢業學校(最高學歷) 名稱及地址			
	科 系(學 位)			
	畢業年月日		畢業證書字號	
專 門 訓 練	訓 練 機 構	受 訓 班 別	字 號	受 訓 期 間
職 稱				
重 要 經 歷				

- 註：1.本表請按台灣優良食品通則或有關專則之專門技術人員規定填附。  
 2.本表不敷使用時，請自行影印備用。  
 3.每張表限填一人。

脫	最
帽	近
相	半
片	身



### 三、食品工廠組織系統圖及從業人員工作配置表

(一)食品工廠組織系統圖 (請加註各單位主管姓名)

--

(二)食品工廠從業人員工作配置表

區 分	事務人員	技術人員	作 業 員 (含臨時工)	小 計	備 註
管 理 部 門	人	人	人	人	
製 造 部 門	人	人	人	人	
品 管 部 門	人	人	人	人	
業 務 部 門	人	人	人	人	
其 他	人	人	人	人	
合 計	人	人	人	人	

註：本表不敷使用時，請浮貼或影印填附。

#### 四、廠房及主要機器設備配置圖

- 註：1. 請標示廠房尺寸、面積以及各作業場所及主要機器設備名稱。
2. 一般作業區、準清潔作業區及清潔作業區，請以顏色區分標示。
3. 本表不敷使用時，可影印本表填附或另附附件。

## 五、食品工廠硬體概況表

## (一)製造作業場所

項 目	內 容	原(材)料處 理場	加工調理 場	內包裝室
(1)照明通風 及空調設 備	1.日光燈數目與瓦特 (Watts) 2.空調設備台數 3.抽、排風機台數 4.空氣過濾裝置	( 個 瓦 ) ( 台 ) ( 台 ) ( 有、無 )	( 個 瓦 ) ( 台 ) ( 台 ) ( 有、無 )	( 個 瓦 ) ( 台 ) ( 台 ) ( 有、無 )
(2)地面、牆壁 及牆柱	1.地面建築材料 2.牆壁建築材料 3.地面排水斜度 4.牆壁或牆柱與地面接連處R角曲 率半徑 5.室內窗台斜度	( ) ( ) ( /100 ) ( 公分 ) ( 度 )	( ) ( ) ( /100 ) ( 公分 ) ( 度 )	( ) ( ) ( /100 ) ( 公分 ) ( 度 )
(3)排水設施	1.排水溝有無防鼠、防蟲設施 2.排水溝(管)之傾斜度 3.排水溝溝底之R角曲率半徑 4.排水溝有無防止逆流措施	( 有、無 ) ( /100 ) ( 公分 ) ( 是、否 )	( 有、無 ) ( /100 ) ( 公分 ) ( 是、否 )	( 有、無 ) ( /100 ) ( 公分 ) ( 是、否 )
(4)屋頂及天 花構造	1.屋頂及天花板構造材料 2.天花板有無塗漆 3.塗漆顏色 4.蒸汽、水、電及空調等配管有無暴 露食品之直接上空	( ) ( 有、無 ) ( ) ( 有、無 )	( ) ( 有、無 ) ( ) ( 有、無 )	( ) ( 有、無 ) ( ) ( 有、無 )
(5)蒸汽、臭氣 等排氣設 備	1.窗戶數目 2.有無排氣設備 3.排氣設備數目 4.進氣口有無空氣過濾裝置	( 個 ) ( 有、無 ) ( 個 ) ( 有、無 )	( 個 ) ( 有、無 ) ( 個 ) ( 有、無 )	( 個 ) ( 有、無 ) ( 個 ) ( 有、無 )
(6)供水系統	1.用水種類 (請填自來水、地下水體 或地面水體) 2.每日用水量 3.使用非自來水者,用水水質每年有 無依規定辦理水源水質檢驗。 4.水質檢驗機構名稱 5.最近一次的檢驗日期 6.地下水源與污染源之距離	( ) ( 噸 ) ( 有、無 ) ( ) ( ) ( 公尺 )	( ) ( 噸 ) ( 有、無 ) ( ) ( ) ( 公尺 )	( ) ( 噸 ) ( 有、無 ) ( ) ( ) ( 公尺 )

項 目	內 容	原(材)料處 理場	加工調理 場	內包裝室
(7)洗手設施	1.有無洗手設備 2.水龍頭開關種類(如手動、電眼、 肘動、腳踏式等)及數目 3.有無洗潔劑及種類 4.有無消毒劑及種類 5.有無烘手機或拭手紙巾 6.洗手設施之排水,有無防止逆流、 有害動物侵入及臭味產生裝置	(有、無) ( ) ( ) ( ) (有、無) (有、無)	(有、無) ( ) ( ) ( ) (有、無) (有、無)	(有、無) ( ) ( ) ( ) (有、無) (有、無)
(8)有害動物 防止設施	1.出入口有無防鼠等設施 2.排水口有無防鼠等設施	(有、無) (有、無)	(有、無) (有、無)	(有、無) (有、無)
a.防鼠等 設施	3.出入口防鼠等設施之種類 4.排水口防鼠等設施之種類	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )
b.防蚊蠅、 蟑螂等設 施	1.窗子有無防蚊蠅、蟑螂等設施 2.出入口有無防蚊蠅、蟑螂等設施 3.排水口有無防蚊蠅、蟑螂等設施 4.窗子防蚊蠅、蟑螂等設施之種類 5.出入口防蚊蠅、蟑螂等設施之種類 6.排水口防蚊蠅、蟑螂等設施之種類	(有、無) (有、無) (有、無) ( ) ( ) ( )	(有、無) (有、無) (有、無) ( ) ( ) ( )	(有、無) (有、無) (有、無) ( ) ( ) ( )
(9)泡鞋池或 換鞋等設 施	1.有無泡鞋池 2.池水之殘氯濃度 3.池水更換頻率 4.換鞋設施或同功能潔淨鞋底之設 施	(有、無) ( ppm) ( ) (有、無)	(有、無) ( ppm) ( ) (有、無)	(有、無) ( ppm) ( ) (有、無)
(10)外來雜物 防止設施	1.有無氣浴室(Air shower) 2.有無潔塵設備 3.其他異物混入防止設施	(有、無) (有、無) ( )	(有、無) (有、無) ( )	(有、無) (有、無) ( )
(11)器具類洗 淨施	1.器具類洗淨設備種類 2.洗淨劑種類 3.消毒劑種類 4.器具類洗淨消毒後是否存放於無 菌環境	( ) ( ) ( ) (是、否)	( ) ( ) ( ) (是、否)	( ) ( ) ( ) (是、否)
(12)人員衛生 管理	1.作業員是否穿著乾淨之工作衣、帽 及髮網等 2.作業員是否配戴口罩 3.作業員是否戴上乾淨的、消毒過的 且無孔洞之手套 4.作業員之手套換新或清洗消毒之 頻率	(是、否) (是、否) (是、否) ( )	(是、否) (是、否) (是、否) ( )	(是、否) (是、否) (是、否) ( )

項 目	內 容
(13)一般作業區、準清潔作業區及清潔業區之隔離	隔離 (有、無) 隔離方式 ( )
(14)內包裝室之隔間	單獨隔間 (有、無) 隔間方式 ( )
(15)加工調理場溫度調節	冷氣機 (有、無)，自然通風，抽風機 (台數 台) 作業時室內最高溫度 (夏天 °C；冬天 °C)
(16)內包裝室溫度調節	作業時室內最高溫度 (夏天 °C；冬天 °C)
(17)廠內清洗與消毒	清洗頻率 ( ) 消毒頻率 ( ) 清洗方法 ( ) 消毒方法:熱水、蒸汽、消毒劑 [ 消毒劑名稱( )，濃度( )，溫度( °C)] 其他消毒方法 ( )
(18)機械設備清洗與消毒	管路清洗(CIP)設備 (有、無) 清洗頻率 ( ) 消毒頻率 ( ) 清洗方法 ( ) 消毒方法:熱水、蒸汽、消毒劑 [ 消毒劑名稱( )，濃度( )，溫度( °C)] 其他消毒方法 ( )
(19)更衣室	工作衣帽架 (有、無)，個人衣櫃 (有、無) 工作鞋架 (有、無)，手套架 (有、無)，穿衣鏡 (有、無) 潔塵設備 (有、無)
(20)品管室	總面積 ( m <sup>2</sup> )，官能品評設備 (有、無) 微生物檢驗室單獨隔間 (有、無)：面積 ( m <sup>2</sup> )
(21)廁所	廁所位置 ( ) 洗手設施 (有、無) 防蟲設施 (如紗門或紗窗) (有、無) 抽風設備 (有、無) 泡鞋池 (有、無)

## (二)倉儲設施

項 目	內 容				
(1)原料儲存設施	面 積	儲存溫度及溫度控制器種類	防鼠等設備	棧板或貨架	物品離地面或牆壁距離
			(有、無)	(有、無)	( 公分)
			(有、無)	(有、無)	( 公分)
(2)食品添加物儲存設施			(有、無)	(有、無)	( 公分)
(3)包裝材料儲存設施			(有、無)	(有、無)	( 公分)
			(有、無)	(有、無)	( 公分)
(4)半成品儲存設施			(有、無)	(有、無)	( 公分)
			(有、無)	(有、無)	( 公分)
(5)成品儲存設施	面 積	儲存溫度及溫度控制器種類	牆壁及地面建材	棧板或貨架	物品離地面或牆壁距離
					( 公分)
					( 公分)
(6)成品專用運輸設備	(有、無)	種 類		運輸設備之成品保存溫度	( °C)
	(有、無)	種 類		運輸設備之成品保存溫度	( °C)
	(有、無)	種 類		運輸設備之成品保存溫度	( °C)

## (三)生產設備

項 目	內 容				容
	名 稱	型式及大小	材 質	台 數	
(1)原(材)料 洗滌設備					每小時之處理能力 (kg/hr)
(2)加工作業 台					每小時之處理能力 (kg/hr)
(3)搬運或輸 送設備					每小時之搬運或 輸送能力 (kg/hr)
(4)集存廢棄 物容器					容 量 (公升)
(5)加工調理 設備					每小時之處理能力 (kg/hr)

(6)計量器	名 稱	型式及大小	材 質	台 數	測定範圍(精密度)
(7)金屬檢出器	名 稱	型 式	台 數	測定範圍(靈敏度：距離cm-檢出直徑mm)	
(8)包裝設備	名 稱	型 式	台 數	每小時之包裝能力(kg/hr)	
(9)其他設備	名 稱	型 式	台 數	每小時之處理能力(kg/hr)	



## (四)品質管制設備

## 1.一般檢驗設備

項 目	型 式	數 目	用 途 及 性 能
(1) 品溫測定用溫度計			
(2) 餘氯測定器			
(3) 分析天秤			
(4) pH值測定計			
(5) 水分測定裝置			
(6) 感官品評設備			
(7)			
(8)			
(9)			
(10)			
(11)			
(12)			
(13)			
(14)			
(15)			
(16)			
(17)			

## 2. 微生物檢驗設備

項 目	型 式	數 目	備 註
(1) 無菌操作箱			
(2) 恆溫培養箱			
(3) 濕熱滅菌釜			
(4) 乾熱滅菌釜			
(5) 菌落計數器			
(6) -20°C以下之冷凍櫃			
(7) 微生物檢驗用器皿			
(8)			
(9)			
(10)			
(11)			
(12)			
(13)			
(14)			
(15)			

## 六、驗證產品之製程及品質管制工程圖

產品名稱：\_\_\_\_\_

製 造 工 程				管制項目	管制基準	管制圖表	管制人員	矯正負責人	管 制 方 式				
流程記號	工程名稱	使用機具	操作標準						取樣地點	取樣頻率	取樣數量	檢測儀器	檢測方法

註：1.本表不敷使用時，請影印填附，或參本表格式自行設計使用。  
 2.請依產品項目分別填寫。

七、附件：請提供下列資料，並依序排列裝訂。

- (一)、公司或商業登記及工廠登記網路登載資料列印文件各1份。
- (二)、衛生管理標準書1份。
- (三)、製造作業標準書1份。
- (四)、品質管制標準書1份。
- (五)、管理制度標準書1份。
- (六)、原物料管理作業標準書1份。
- (七)、專門技術人員受訓結業證書影本各1份。
- (八)、符合食品安全管制系統準則資料。
- (九)、其他：台灣優良食品驗證方案驗證聲明書。