

觀光旅館內餐飲業及連鎖餐飲業 建立追溯追蹤制度系統手冊



衛生福利部食品藥物管理署 主辦

英鳴國際科技股份有限公司 承辦

中華民國 105 年 8 月

目錄

序	1
前言	2
壹、追溯追蹤系統法規說明	3
貳、食品追溯追蹤系統(Food Traceability System)	4
參、餐飲業者如何建立追溯追蹤系統	4
(一) 原材料資訊	7
(二) 產品資訊	10
(三) 標記識別	14
(四) 產品流向資訊	16
(五) 其他具有效串聯產品來源及流向之必要性內部追溯追蹤管理 資訊或紀錄。(示例)	17
肆、產品執行追溯追蹤案例說明	19
伍、餐飲業建立追溯追蹤系統方式	21
陸、追溯追蹤憑證及文件紀錄保存	26
柒、結語	26
捌、法規等參考資料網址	27
玖、附件	29
附件一、食材供應商之衛生管理及採購契約範本	29
附件二、原材料供應商一覽表	39
附件三、產品資訊紀錄表	40
附件四、標記識別樣本	41
附件五、物流業者一覽表/非屬自然人之直接產品買受者(下游廠商) 一覽表	42
附件六、食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法	43

序

隨著國人外食比例增加，近年不少餐飲業者逐漸往大型化與連鎖化發展，餐飲產業在品牌及總店數皆逐年成長。每家門市皆代表該企業的品牌形象，建立門市管理的一致性更顯重要，且餐飲業與民眾生活息息相關，應做好自主管理，對於使用之原材料及產製之產品負起企業責任，了解食品的原材料來源，確保原材料安全性及建立完整供應商資訊，從製造餐點到販售過程中皆需詳實記錄並保留單據，確保食品安全。故供應鏈之追蹤及追溯性儼然已成為管理食品安全的必要工具，期能使消費者食在安心。

衛生福利部食品藥物管理署為維護食品安全，從「非登不可」至「非追不可」，確實掌握食品業者基本資料，食品產業製造品項及供應商來源等資訊。本手冊提供餐飲業建立追溯追蹤制度之範本，供尚未建立該制度之餐飲業者參考，以符合法規要求，推動餐飲業落實追溯追蹤制度，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

署長  謹識
中華民國 105 年 8 月

前言

台灣餐飲市場快速成長，國人外食人口增加，餐飲業與國人飲食息息相關，從重組牛肉事件、反式脂肪用油、餛水油、茶葉農藥殘留及產地來源不明議題等，一再反映食材來源控管之重要，且餐飲業原材料品項相當多元且複雜，一旦食品安全事件發生，餐飲業者容易受到衝擊。

爰此，餐飲業者透過建立產品追溯追蹤系統，可強化供應商管理，對於原材料應具有可追溯來源之相關紀錄，以向上要求供應商對其供應食材負責，另可因應食品衛生安全事件發生時，掌握不符規定原料來源及使用該批原料製成之產品，針對有問題之原料，進行庫管及下架處理，以降低損失及維護自身商譽。

本手冊提供餐飲業建立追溯追蹤制度之範本，供尚未建立該制度之餐飲業者參考，以符合法規要求，推動餐飲業落實追溯追蹤制度。

餐飲業者透過建立產品追溯追蹤系統，可因應食品衛生安全事件發生時，掌握不符規定原料來源及使用該批原料製成之產品，針對有問題之原料，進行控管及下架處理，以降低商譽之傷害。

壹、 追溯追蹤系統法規說明

食品良好衛生規範 (Good Hygiene Practice, GHP) 準則第 9 條附表三第一點，已規定業者使用之原材料，應符合食安法及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。

為了嚴格管理食品原料的來源，以及掌握在食品於產銷鏈各階段的流程與去向，102 年 6 月 19 日公布修正之「食品衛生管理法」(現為食品安全衛生管理法)，參考國際間推動食品追溯追蹤制度之規定，新增追溯追蹤法源，於第 9 條規定「經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統」。衛生福利部於 102 年 11 月 19 日發布「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」，規定追溯或追蹤系統應建立之管理項目、記錄、查核方法及其他應遵行事項。

為強化食品安全之管理，103 年 12 月 10 日修正之「食品安全衛生管理法」(下稱食安法)，規定經公告之規模食品業者，應使用電子發票及電子申報追溯追蹤資訊。衛生福利部於 104 年 7 月 31 日公告「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」，共計 19 類食品業者，其中包括具工廠登記證且資本額大於新台幣 3,000 萬元之餐

盒食品製造、加工、調配業者。衛生福利部於 105 年 6 月 8 日發布修正「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」，調整管理項目為原材料資訊(收貨)、產品資訊、標記識別、產品流向資訊(交貨)及串聯產品來源及流向之必要性內部追溯追蹤管理資訊等；另修正紀錄留存時間為至少 5 年。

貳、食品追溯追蹤系統(Food Traceability System)

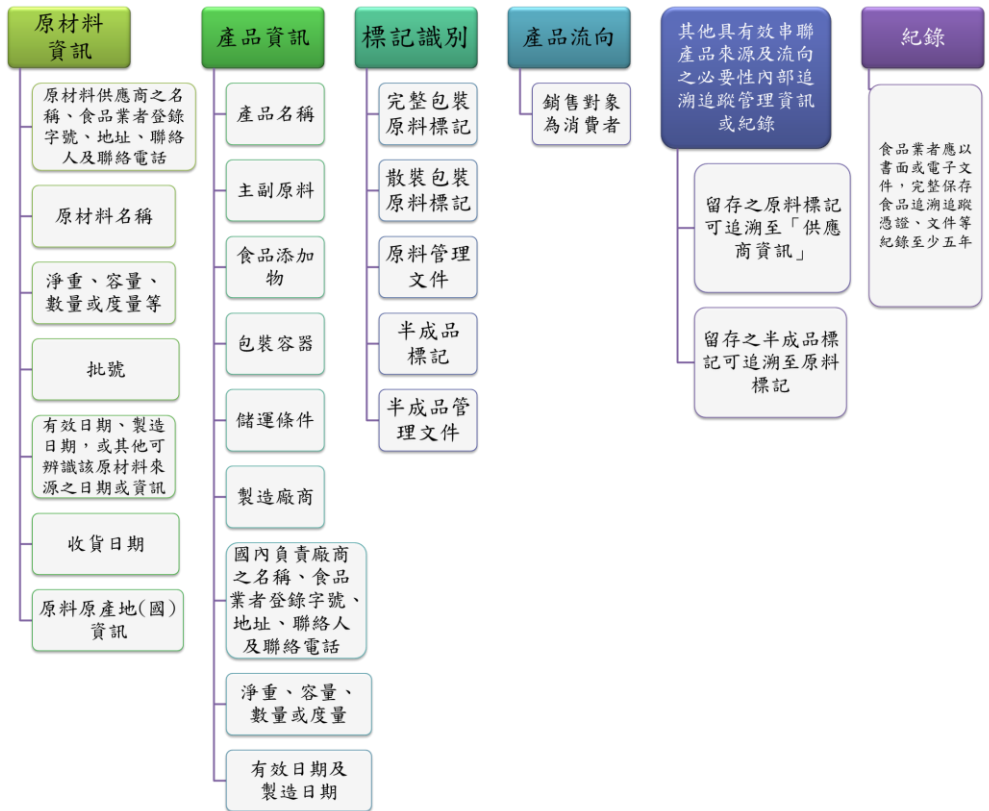
食品追溯追蹤系統是指食品業者於食品及其相關產品供應過程之各個環節，經由標記得以追溯產品供應來源或追蹤產品流向。目前餐飲業者雖尚無需依食安法第 9 條建立相關追溯追蹤系統，但仍應負起相關企業責任，保有可追溯來源之相關資料或紀錄。

參、餐飲業者如何建立追溯追蹤系統

餐飲業依據「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」，建立追溯追蹤系統，串聯「上一手」供應商資訊，了解原材料來源，如來自總公司、食品工廠及盤商等。並可追蹤「下一手」產品流向資訊，如非屬自然人之直接產品買受者(下游廠商)或物流業者等。有關內部追溯追蹤管理之實施，追溯係由出餐(成品)追溯至半成品或原材料，追蹤係由原材料追蹤至成品。藉由銷售餐點，

核對原材料外包裝標記及進貨日期，進而確認進貨供應商、進貨憑據、進貨驗收及檢驗相關證明等。

建立追溯追蹤系統之業者應符合「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」之規定，其管理項目至少包含原材料資訊、產品資訊、標記識別、產品流向資訊及其他具有有效串聯產品來源及流向之必要性內部追溯追蹤管理資訊或紀錄，管理項目細項如圖一。其優點為可檢視食材安全性及強化供應商評鑑與管理，若食材發生問題時，將可追溯源頭。



圖一、食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法管理項目

(一) 原材料資訊

為確保食材來源之衛生安全性，應明確建置供應商基本資料，定期進行供應商評鑑，購買食材供應商供應之原料，相關管理方式可參考衛生福利部食品藥物管理署之「食材供應商之衛生管理及採購契約範本」(附件一)，以要求上游供應商負起企業責任，提供優良產品。一旦食安事件發生時，可迅速追溯源頭，追究其原因，釐清有問題之食材或產品，正確且迅速地進行回收，以進行風險管理。

「原材料資訊」之呈現方式有多種樣態，如表一，包括 ERP 系統(企業資源規劃系統 Enterprise Resource Planning, ERP)、進貨銷貨電子系統或參考原材料供應商一覽表，如表二(附件二)，以建立廠商資訊，並保留進貨單如表三等相關單據，以利追溯，亦需留存原料原產地(國)資訊，如圖二。

原材料資訊 Q&A

Do it !!

Q：對於連鎖餐飲體系，其原材料資訊皆由總公司負責管理，那門市端還要建立原材料資訊嗎？

A：要，門市端需要建置並保留上一手原材料供應商資訊，通常包含總公司、總公司指定廠商及盤商等，可以紙本或電子方式呈現。



表一、餐飲業原材料資訊規範呈現方式

原材料資訊	常見紀錄方式	備註說明
1. 原材料供應商之名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。	1. ERP 系統及進銷存系統。 2. 原材料供應商一覽表。 3. 其他可呈現供應商基本資料之文件。	1. 可以紙本或電子方式記載供應商基本資料。 2. 食品業者登錄字號，指該業者屬中央主管機關公告應申請登錄始得營業者，應留存該業者之食品業者登錄字號之資訊。
2. 原材料名稱。	1. 出貨/進貨單。 2. 採驗/驗收單。 3. 其他可呈現之文件。	可以紙本或電子方式記載。
3. 淨重、容量、數量或度量。		
4. 批號。	1. 完整包裝原材料，由供應商出示批號。 2. 散裝原材料，如生鮮食材(蔬果、海鮮及肉品等)，以「收貨日期」作為批號管理。	針對散裝原材料，業者可以自訂批號，藉由批號連結原材料及半成品，建議使用「收貨日期」等其他一組序號，做為批號管理，達到追溯追蹤之目的。
5. 有效日期、製造日期，或其他可辨識該原材料來源之日期或資訊。	1. 完整包裝原材料，依據食安法第 22 條標示。 2. 散裝食材，可以「收貨日期」當有效或製造日期，但需建立內部文件說明。	散裝食品，指陳列販賣時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者：不具啟封辨識性、不具延長保存期限、非密封及非以擴大販賣範圍為目的。

6. 收貨日期	1. 出貨/進貨單。 2. 採驗/驗收單。	可以紙本或電子方式記載 可呈現之文件。
7. 原料原產地(國)資訊。	1. 進口報單。 2. 輸入許可證。	1. 原料原產地(國)資訊，其 原料屬中央主管機關公 告應標示原料原產地 者，須留存原料原產地 (國)資訊。

表二、原材料供應商一覽表

編號	公司名稱	食品業者 登錄字號	地址	聯絡人	電話	原材料品名
1						
2						
3						

表三、進貨單

廠商名稱:		送貨日期:	
客戶名稱:		聯絡人:	
地址:		聯絡電話:	
產品品名	規格	數量	備註
會計	送貨者		簽收者



食品藥物管理署
Food and Drug Administration



行政院衛生署食品藥物管理局
Food and Drug Administration, Department of Health, Executive Yuan
輸入食品及相關產品許可通知
Notification of the Food and Relevant Products Import Admitted

許可日期
Permit Date 102/07/02 14:30
通知編號
Notice Number 1FT02HM0112002
進口日期
Date of Importation 102/07/02

1. 報驗義務人(統一編號)
Applicant, Code 22070949 瑞德有限公司
2. 品名
Commodity SUNFLOWER OIL 葵花籽油
貨品分類號
C.C.C. Code 15121910006
3. 報單號碼及項次
Goods Declaration No. & Item BC 02U0110006 項次 3
4. 產品規格
Specifications LT. 0.5 X 128TS
5. 製造廠名稱
Name of Manufacturer OLITALIA S. R. L.
6. 製造廠代號
Code of Manufacturer
7. 牌名
Brand OLITALIA
8. 數量
Quantity 1224.0 CAS
9. 總淨重
Total Net Weight 6741.79 KGM
10. 起運口岸
Place of Loading ITGOA Genoa
11. 產者國別
Country of Origin 義大利
12. 查驗日期
Date of Inspection 102/07/02
13. 查驗結果
Inspection Results 合格
14. 備註
Remarks 空白

圖二、留存原料原產地(國)資訊-進口報單或輸入許可證

原材料資訊 Q&A

Q：連鎖餐飲體系門市端是否留存原料原產地(國)資訊。

A：是，可以於店面或「官網」呈現原產地(國)資訊。

(二) 產品資訊

「產品資訊」之呈現方式，如表四。餐飲業者可善用食品安全管制系統(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)計畫書如表五、標準作業程序(Standard Operation Practices, SOP)一覽表、標準食譜表、產品資

訊紀錄，如表六(附件三)或銷售點終端(Point Of Sale, POS)系統介面，如圖三，已具有前述辦法規定的產品資訊並紀錄。

表四、餐飲業產品資訊規範呈現方式

產品資訊	常見紀錄方式	備註說明
1. 產品名稱。	(1) 菜單 (2) HACCP 計畫書 (3) SOP 一覽表 (4) 標準食譜表 (5) 產品資訊紀錄表 (6) 其他內部等同文件	餐飲業現做餐點名稱，包含主餐、飲品及甜點等。
2. 主副原料。		餐點之內容物，包含原料及調味品等。
3. 食品添加物。		餐點內若未使用食品添加物，需填寫「無」字樣。
4. 包裝容器。		註明使用「包裝容器或盛裝容器」之材質。
5. 儲運條件。		販售或提供給消費者方式。
6. 製造廠商。		1. 以「公司/商業登記名稱」註記。 2. 製造廠商與國內負責廠商，若為相同者可擇一記錄。
7. 國內負責廠商之名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。		
8. 淨重、容量、數量或度量。	(1) POS 系統 (2) 點菜單	依據消費者當日點餐，記載製作總份數。
9. 有效日期及製造日期。	(3) 其他內部等同文件	消費者當日點餐當日製作，建議以「點餐日期」紀錄為「製造日期」。

表五、HACCP 計畫書

○○○大飯店(食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。)		
制定日期	104.06.30	HACCP 計畫書 產品特性及儲運方式
制定單位	餐飲部	
產品名稱：		6. 製造廠商 7. 國內負責廠商
1.翠蔬沙拉 2.香烤雞腿炒飯 3.酥炸鱈魚 4.紅豆紫米甜湯		1.產品名稱
組成份(主副原料)：		2.主副原料
1. 翠蔬沙拉：美生菜、彩椒、干島醬 2. 香烤雞腿炒飯：雞腿、白米、雞蛋、蒜頭、油、食鹽及醬油 3. 酥炸鱈魚：冷凍鱈魚片、麵包粉、油、食鹽及胡椒粉 4. 紅豆紫米甜湯：紅豆、紫米、糖		
食品添加物：無		3.食品添加物
加工方式：原料→驗收→貯存→清洗→前處理→烹調→排盤		
包裝方式及說明： 盛裝於瓷餐盤，直接供膳		4.包裝容器
貯存及運輸： 由服務人員用托盤端送至餐桌		5.儲運條件
架售期：即食。		



圖三、POS 系統介面示意圖



表六、產品資訊紀錄表

公司/商業登記名稱		○○○餐飲 (食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。)	
6.製造廠商 7.國內負責廠商之名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。			
序號	產品名稱	內容物 (主副原料及調味料)	食品添加物
1 (範例)	鮭魚炒飯	米、冷凍燻鮭魚、雞蛋、青蔥、鹽、胡椒、沙拉油	味精
2 (範例)	雞肉餡餅	雞肉、青蔥、餅皮	無
3 (範例)	珍珠奶茶	紅茶、珍珠、奶精	無
4 (範例)	芋頭地瓜冰	芋頭、地瓜、黑糖、碎冰	無
5 (範例)	沙朗牛排	澳洲牛肉、食鹽	無
6	1.產品名稱 2.主副原料 3.食品添加物		
7			
包裝容器(材質)		本店以陶瓷餐具盛裝 本店使用紙淋膜 PE 紙碗	
4.包裝容器			
儲運條件		以下陳述方式擇一呈現即可： 由服務人員用托盤端送至餐桌 2.本產品以「常溫」販售	
5.儲運條件			

(三) 標記識別

「標記識別」之呈現方式如表七，其案例如表八及標記識別樣本如圖四(附件四)。標記識別為連結產品原材料、半成品及成品之特殊記號，通常會以進貨日期或有效期限作為標記識別之資訊，也可以達到先進先出，避免使用過期食品。

表七、餐飲業標記識別規範呈現方式

標記識別	常見紀錄方式	備註說明
包含產品原材料、半成品及成品上任何可供辨識之獨特記號、批號、文字、圖像等。	1. 完整包裝，可以「原包裝標示」及「進貨日期」呈現。 2. 散裝包裝，可於外袋標記「進貨日期」。 3. 以分區、分籃或掛牌方式標記「進貨日期」。 4. 半成品可於外包裝標記「製造日期或有效日期」。 5. 成品以菜單圖片呈現。 6. 識別標籤樣本。 7. 其他內部可供辨識等同文件。	1. 針對散裝食材之批號建議可使用「收貨日期」進行原材料收貨及庫藏連結之標記識別。



表八、常見標記識別圖示案例

1.完整包裝原材料，可以「原包裝標示」及「進貨日期」呈現。	2.散裝食材，可於外袋標記「進貨日期」。
	
3.半成品可於外包裝標記「有效日期」或任何可供辨識之獨特記號。	4.識別標籤，含「品名、進貨(製備)日期」。
	

原材料
品名:
進貨日期:

半成品
品名:
製備日期:

圖四、標記識別樣本

(四) 產品流向資訊

「產品流向資訊」之呈現方式可如表九，因為供應之餐點直接銷售至消費者端，暫不需記錄產品流向。

若藉由物流業者運送產品及非屬自然人之直接產品買受者，則需建立物流業者一覽表，如表十(附件五)及非屬自然人之直接產品買受者(下游廠商)一覽表，如表十一(附件五)，包含非屬自然人之直接產品買受者基本資料及物流業者基本資料等相關資訊。

表九、餐飲業產品流向資訊規範呈現方式

產品流向資訊	常見紀錄方式	備註說明
1. 產品運送之物流業者其名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。	1. 物流業者一覽表。 2. 可呈現物流業者基本資料之文件。	「產品運送之物流業者」，考量產品銷售至下游對象倘為自然人之消費者不列入紀錄範圍。
2. 非屬自然人之直接產品買受者之名稱、地址、聯絡人及聯絡電話；其為食品業者，並應包含食品業者登錄字號。	1. 非屬自然人之直接產品買受者(下游廠商)一覽表。 2. 可呈現非屬自然人之直接產品買受者(下游廠商)基本資料之文件。	
3. 產品名稱。	1. 訂貨單。 2. 出貨單。 3. 其他可呈現之文件。	
4. 淨重、容量、數量或度量。		
5. 批號。	批號由餐飲業自行定義，可依「出貨日期」或「製造日期」訂定。	



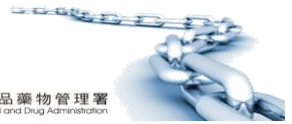
6. 有效日期或製造日期。	外包裝標記有效日期或製造日期。	
7. 交貨日期。	1. 訂貨單/出貨單。 2. 其他可呈現之文件。	

表十、物流業者資訊

編號	公司名稱	食品業者登錄字號	地址	聯絡人	電話	備註
1						
2						
3						
4						
5						

表十一、非屬自然人之直接產品買受者(下游廠商)一覽表

編號	公司名稱	地址	聯絡人	電話	食品業者登錄字號 (若為食品業者，需填寫)
1					
2					
3					
4					
5					



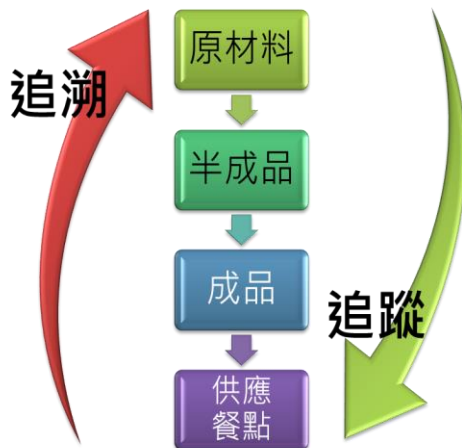
(五) 其他具有效串聯產品來源及流向之必要性內部追溯追蹤管理資訊或紀錄。(示例)

1. 以供應餐點追溯原材料供應商

以供應餐點之點餐日期或製造(製備)日期追溯，藉由 POS 系統得知點餐日期或製造(製備)日期，追溯至產品資訊紀錄表得知產品原材料組成，再追溯至倉庫、冷藏或冷凍庫之半成品或原材料批號(收貨日期)標籤，進一步追查原材料出貨單或其他單據，以得知原材料供應商資訊。

2. 用原材料追蹤產品

依據原材料庫存管理紀錄表，記錄進貨、剩餘使用量及庫存量等，進而追查產品資訊紀錄表得知產品原材料組成，推算預估此批原材料會製作成何種餐點，以利有需要時執行退貨、下架及回收等作業。



肆、產品執行追溯追蹤案例說明

(一) 案例：7 月 25 日消費者於 FOOD 餐飲王吃了鮭魚炒飯，發生食品中毒事件，業者如何執行追溯？

1. FOOD 餐飲王由「POS 系統」查詢 7 月 25 日消費者點餐「鮭魚炒飯」，從「產品資訊紀錄表」得知餐點之內容物。

產品資訊紀錄表			
公司/商業登記名稱		FOOD 餐飲王	
序號	產品名稱	內容物(主副原料及調味料)	食品添加物
1 (案例)	鮭魚炒飯	白米、冷凍燻鮭魚、雞蛋、青蔥、 鹽、胡椒、沙拉油	味精



2. 依據「產品資訊紀錄表」追溯白米之「標記識別」得知進貨日期為 7 月 23 日。





3. 依據「標記識別」，再追溯至 7 月 23 日「進貨單(採驗單等其他單據)」，以追溯至供應商。

進貨單			
廠商名稱:源頭米行		送貨日期:20150723	
客戶名稱: FOOD 餐飲王		聯絡人: ○○○	
地址: 台北市○○		聯絡電話: ○○○	
產品品名	規格	數量	備註
台農 9 號米	10 斤/袋	2	√20170723(驗收確認並填寫有效日期)
會計	送貨者		簽收者
○○○	○○○		○○○



4. 依據「進貨單(採驗單等其他單據)」，得知原材料供應商，查「原材料供應商一覽表」，獲得供應商相關資料。

原材料供應商一覽表

編號	公司名稱	食品業者登錄字號	地址	聯絡人	電話	原材料品名
1	源頭米行	A-123456789-00000-1	台北市忠孝東路 4 段 ○號	○○○	02-2222-XXXX	米



伍、餐飲業建立追溯追蹤系統方式

(一) 原材料資訊

1. 餐飲業門市端可以電子或紙本方式建立原材料供應商一覽表，包含名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。

(1) 電子方式呈現

主選單 (M) 記錄 (D) 指令 (A) 填帳 (C) 檢視 (V) 取消 (E) 說明 (H)											
進貨倉對票查詢											
全文 全部選取 取消選取 設定虛擬欄位值 客製範圍條件 F5 條件輸入 圖表分析 自定1 自定2 自定3 自定4 自定5											
進/退貨日期	物控單位	物控名稱	廠商代號	廠商簡稱	進退單號	貨號	到貨單號	料號	品名	單位	進退數量
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008649	001	P11501008649	1010490100409	板腱板肉澳洲0800	KG	990
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008650	001	P11501008650	1010490100103	板腱大板筋澳洲0800	KG	594
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008651	001	P11501008651	1010490100203	板腱細筋澳洲0800	KG	432
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008652	001	P11501008652	1010490100304	板腱邊肉澳洲0800	KG	684
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008655	001	P11501008655	1011690100103	黃瓜條頭段美國0700	KG	234
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008656	001	P11501008656	1011690100203	黃瓜條細筋美國0700	KG	198
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008657	001	P11501008657	1010490100205	板腱細筋美國0700	KG	180
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008658	001	P11501008658	1010490100303	板腱邊肉美國0700	KG	270
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008659	001	P11501008659	1010490100402	板腱板肉美國0701	KG	540
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008660	001	P11501008660	1010490100309	板腱邊肉澳洲1500	KG	216
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008661	001	P11501008661	1010490100208	板腱細筋澳洲1500	KG	144
2015/01/08	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008662	001	P11501008662	1010490100110	板腱大板筋澳洲1500	KG	252
2015/01/14	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008653	001	P11501008653	1010420300103	板腱澳洲去筋0801	KG	5852.8
2015/01/14	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501008654	001	P11501008654	1010420300203	板腱澳洲帶筋0801	KG	6056.2
2015/01/15	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501016994	001	P11501016994	1010490100309	板腱邊肉澳洲1500	KG	108
2015/01/15	101000	總部總部	0100017	基富桃園	P11501016995	001	P11501016995	1010490100208	板腱細筋澳洲1500	KG	72

(2) 紙本方式呈現

原材料供應商一覽表						
編號	公司名稱	食品業者登錄字號	地址	聯絡人	電話	原材料品名
1	嘉○茶行	A-123456789-00000-1	台北市忠孝東路4段○號	王○明	02-2222-XXXX	粉圓

(二) 產品資訊

1. 產品資訊註明使用食品添加物狀況。若未使用，需以「食品添加物:無」字樣呈現。

(1)於 HACCP 計畫書呈現

HACCP 計畫書				
○○○				
制定日期	104.06.30	HACCP 計畫書 產品特性及儲運方式	文件編號	H-2-1
制定單位	餐飲部		版次	1.0
產品名稱： 1.翠蔬沙拉 2.香烤雞腿炒飯 3.酥炸鱈魚 4.紅豆紫米甜湯				
組成份(主副原料)： 5. 翠蔬沙拉：美生菜、彩椒、千島醬 6. 香烤雞腿炒飯：雞腿、白米、雞蛋、蒜頭、油、食鹽及醬油 7. 酥炸鱈魚：冷凍鱈魚片、麵包粉、油、食鹽及胡椒粉 8. 紅豆紫米甜湯：紅豆、紫米、糖				
食品添加物:味精				

(2)於商品手冊呈現

商品手冊	
檸檬紅茶	
配方	檸檬、紅茶
食品添加物	無
包裝容器	紙淋膜材質紙杯
儲運條件	即食性，直接提供給消費者



2. 內部文件記載「包裝容器、儲運條件」方式。

(1)於 HACCP 計畫書呈現

HACCP 計畫書				
○○○				
制定日期	104.06.30	HACCP 計畫書 產品特性及儲運方式	文件編號	H-2-1
制定單位	餐飲部		版次	1.0
包裝方式及說明：盛裝於瓷餐盤，直接供膳				
貯存及運輸：由服務員用托盤端送至餐桌				
架售期：即食。				

(2)於商品手冊呈現

商品手冊	
檸檬紅茶	
配方	檸檬、紅茶
食品添加物	無
包裝容器	紙淋膜 PE 材質紙杯
儲運條件	即食性，直接提供給消費者

(3) 保留外紙箱，留存包裝容器紀錄

品名:	700cc 冷紙杯		
材質:	紙淋膜 PE		
數量:	1000pcs(50 個*20 條/箱)		
淨重:	17.0 Kgs±5%	毛重:	18.2 Kgs±5%
容量:	700mL±10mL	耐熱溫度:	100℃



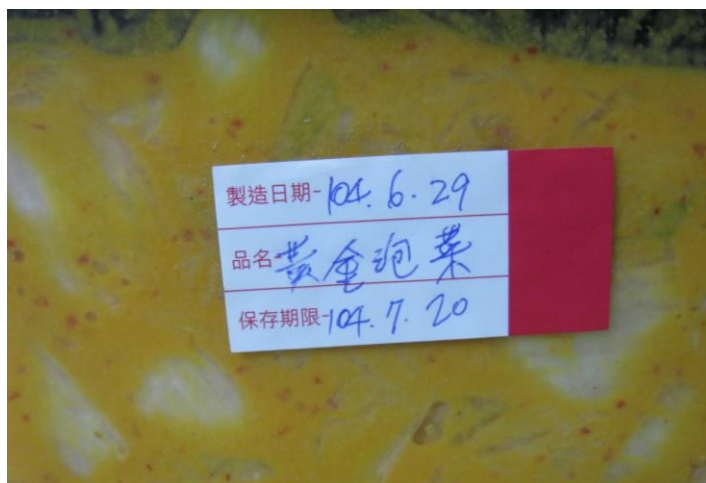
(三) 標記識別

1. 原料(散裝生鮮品)建議藉由「進貨日期」予以標記識別，但也可以是其他任何可供辨識之獨特記號、批號、文字、圖像等。





2. 分裝分切之半成品食材及自製醬料可藉由「進貨或製造日期」標記識別。



陸、追溯追蹤憑證及文件紀錄保存

衛生福利部於 105 年 06 月 08 日發布修正「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」(附件六)，食品業者對上述辦法第四條至第六條管理項目，應詳實記錄。食品業者應以書面或電子文件，完整保存食品追溯追蹤憑證、文件等紀錄至少五年。

柒、結語

餐飲業者應建立及落實供應商管理機制，向上游食材供應商勤要求，以確保上游提供之原材料符合食品相關法令之規定，避免提供品質不好之餐飲予消費者。食品產銷鏈從農場、製造商、運輸者、經銷商至販賣給消費者過程，所有不同階段之業者皆需負起責任，生產良好品質之產品，控管危害，共同擔負食品安全的責任。

本手冊依「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」建立範本，提供餐飲業者建置追溯追蹤系統，期望能有效掌握原料來源，強化原材料供應商管理，提升餐飲業自我管理效能。餐飲業可依產業特性調整相關文件及紀錄，以符合本辦法之原則，以達建立追溯追蹤系統之目的。

捌、法規等參考資料網址

- 一、衛生福利部食品藥物管理署。2015。食品安全衛生管理法。<http://consumer.fda.gov.tw/Law/>(食品藥物消費者知識服務網>整合查詢中心>食品>食品法規查詢>食品法規條文查詢)。
- 二、衛生福利部食品藥物管理署。2016。修正「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」部分條文之總說明及對照表。<http://www.fda.gov.tw> (衛生福利部食品藥物管理署首頁>公告資訊>本署公告)。
- 三、衛生福利部食品藥物管理署。2013。食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法。<http://www.fda.gov.tw> (衛生福利部食品藥物管理署首頁>公告資訊>本署公告)。
- 四、衛生福利部食品藥物管理署。2016。應建立食品追溯追蹤系統之食品業者 QA 問答集。
<http://www.fda.gov.tw> (衛生福利部食品藥物管理署首頁>業務專區>食品>食品 Q&A)。
- 五、食品追溯追蹤管理資訊系統。
(<http://ftracebook.fda.gov.tw/>)
- 六、食品藥物業者登錄平台。
(<http://fadenbook.fda.gov.tw/>)

七、衛生福利部食品藥物管理署。2014。食材供應商之衛生管理及採購契約範本。<http://www.fda.gov.tw/> (衛生福利部食品藥物管理署首頁>業務專區>食品>餐飲衛生> 5.餐飲業定型化契約專區>食材供應商之衛生管理及採購契約範本)。

玖、 附件

附件一、食材供應商之衛生管理及採購契約範本

食材供應商之衛生管理及採購契約範本

103.11.14 / 衛生福利部食品藥物管理署

為有效落實食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)所建置之各項柵欄防堵策略，衛生福利部(以下簡稱衛福部)已積極推動多項重要管理措施，包括要求食品業者執行強制登錄、建立追溯追蹤系統、實施三級品管制度(自主檢驗、第三方驗證、政府稽查)、聘用專門職業或技術證照人員、油品輸入分流管制及加重刑責罰鍰等，以強化食品衛生安全管理。

為協助食品業者針對食材供應商之來源進行管理，本範本以表單實例說明，以利食品業者建立符合自身需求的食材供應商選擇標準與管理方式。惟業者之規模、設備及標準化作業流程不盡相同，業者亦可選擇其他的管理方法，並以能達到同等或更有效的品質管制為原則。有關食材供應商的訪視及評鑑，與食材供應商切結書及合約書分述說明如下：

一、 食材供應商訪視及評鑑

食材供應商的評選可依食品安全管制系統工作小組(以下簡稱管制小組)或管理者訂定之訪視或評鑑項目及給分，予以評比(參考表一至表三)，達到標準者，列為合格之食材供應商。

依訪視及評選結果，食品業者可建立合格食材供應商名冊(參考表四)，內容應至少包括供應商名稱、地址、負責人、聯絡電話、供



應品項與提供之檢驗或證明文件，食品業者每年應就該名冊審視更新一次，並建立管理制度，必要時可進行評鑑或訪視。評鑑項目可包括自主管理、產品認證、品質、配合度與價格等，並依供應食材的規格正確性、數量、交貨狀況等，記錄於供應商評鑑表(參考表五)。評鑑不合格之廠商，在改善前將不再採購其食材。

二、食材供應商切結書及合約書

為確保食材供應及衛生安全之可追溯性，並保障所採買原料之供貨品質，可由雙方協議簽訂合約以示誠信。供應商合約之簽訂由採購、管制小組或管理部門擬定後執行，其內容視雙方同意可包含：買、賣雙方基本資料、合約有效期間、訂貨方式、供貨短缺之罰則、付款方式、交貨方式、價格、產品檢查及驗收、權利轉移及退貨等。並應要求供應商提供食品業者登錄字號及經濟部所核發之公司或工廠登記證、商業登記證明文件，以及明定工廠供貨之品質，驗收時符合工廠驗收標準或提供產品檢驗合格報告書等。

供應商若有違反合約規範相關事項或食安法及食品衛生標準等相關法規，得以停止合約，供應商不得有異議，並需負擔賠償責任，若有發生訴訟時，雙方約定以地方法院為管轄法院。與供應商訂定合約之流程如下：合約草案→審查→裁示→簽約→歸檔。合約有多種型式，視雙方需求訂定之(參考表六至表八)。

食品衛生安全之確保，有賴業者與政府共同維護，食品業者應擔負自身產製及販售安全食品的責任，掌握產品原物料、半成品及成品之衛生安全，確實使用合格食用原料及其產品進行產製，並符合食品相關衛生安全之規範，加強管控產品製程及品保制度，落實自主管理，共同維護我國食品安全。



表一、食材供應商訪視（評鑑）紀錄表

廠商名稱：_____ ☐ 初次訪視評核 ☐ 年度訪視評核

訪視評核人員		日期	供應商聯絡人員
		年 月 日	
前次評核 結果說明	☐ 初次訪視評核，無前次訪視評核結果。 ☐ 前次缺失已完成改善。 ☐ 前次缺失未完成改善，併入此次缺失內容。		
項目	內容	評分	備註
自主管理 (25%)	公司設立相關登記證文件 2%		
	是否完成食品業者登錄並取得登錄字號 5%		
	是否有追蹤追溯相關資料 5%		
	是否實施例行性自主品管檢驗 5%		
	是否聘用專門職業或技術證照人員 3%		
	可否提供適當檢驗證明文件 3%		
	是否具備適當產品認證 2%		
產品品質 (20%)	品質及規格是否符合需求 3%		
	能否提具相關檢驗報告 4%		
	是否有檢驗制度並認真執行 4%		
	包裝標示是否符合標示規範 3%		
	原物料管理及庫存管理是否適當 3%		
經營管理 (20%)	運輸作業的控管是否適當 3%		
	負責人對品質的重視程度 4%		
	工廠作業環境及整潔 4%		
	器械設備衛生 4%		
	人員操作衛生 4%		
價格 (15%)	作業流程的標準化及一致性 4%		
	售價是否合理 5%		
	是否可配合公司付款方式 5%		
配合情形 及意願 (10%)	量價調整彈性是否合理 5%		
	交貨品質及交期穩定性 3%		
	可否供應足夠數量 2%		
	可否配合臨時調度 2%		
產品測試 (10%)	售後服務 3%		
	產品測試結果是否符合需求 10%		
總分	○○分（含）以上合格		
訪視評核結果： ☐ 合格 ☐ 不合格 供應商簽名：			



表二、○○食品廠食材供應商訪視（評鑑）紀錄表

評鑑日期：

廠商名稱：		負責人：		電話：	
工廠地址：				傳真：	
調查項目					評核分數
一、文件評核 (30%)	1.工廠登記證、商業登記等證明文件 5%				
	2.是否完成食品業者登錄並取得登錄字號 5%				
	3.是否有追蹤追溯相關資料 10%				
	4.是否聘用專門職業或技術證照人員 5%				
	5.具 CAS、GMP 或 TAP 等認證資料(若無，需進行現場查核) 5%				
二、現場評核 (24%)	5.作業現場是否清潔 4%				
	6.動線與空間規劃是否適當 4%				
	7.生產流程規劃是否適當 4%				
	8.是否有適當的管制制度 4%				
	9.是否有預防/改善/矯正機制 4%				
三、供貨狀況 (21%)	10.是否實施例行性自主品管檢驗 4%				
	11.外包裝是否完整、清潔及符合標示規範 5%				
	12.是否夾帶異物 4%				
	13.貨品品質是否符合需求 4%				
	14.送貨時間可配合我方要求 4%				
四、服務品質 (25%)	15.緊急應變佳，能配合我方要求 4%				
	16.價格合理 4%				
	17.臨時訂貨可否配合 4%				
	18.服務態度是否良好(接電話、送貨服務等) 5%				
	19.意見反應是否確實改善 4%				
	20.少量訂購可否配合 4%				
21.特殊規格商品可否配合 4%					
總評					合計分數
備註	☐ 總分○○分以上列為「合格供應商」 ☐ 總分○○分~○○分列為「保留」 ☐ 總分○○分以下列為「不合格供應商」			評定結果	☐ 合格供應商 ☐ 保留 ☐ 不合格供應
單位主管簽名		採購簽名		評核人員簽名	



表三、供應商訪視（評鑑）會議紀錄

日期	
召開會議單位	
主席	
列席人員	
供應商訪視（評鑑） 預定廠家	
供應商訪視（評鑑） 確定廠家與日期	
供應商訪視（評鑑） 注意事項	
備註	

*頻率：每半年一次。

主管：

記錄：



表四、食材供應商名冊

供應商 名稱	主要供應 食材	食材製造或 來源廠(場)	供應商 所在地	供應商 負責人	供應商 聯絡電話	是否 簽約	具備證件
○○ 公司	冷凍 水產品	溢○公司 鑫○公司 新○興公司 永○公司	台 北 市 內 湖 區 ○○ 路 ○○ 巷	李 ○○	(02) ○○○○- ○○○○	供貨 合約	商業登記證明 文件
○○ 企業	豬肉 全產品	津○公司 立○公司 誠○公司	桃 園 縣 龜 山 鄉 ○○ 路 ○○○ 號	王 ○○	(03) ○○○-○ ○○○	供貨 合約	CAS 證書影 本，雙方訂定 合約書，明定 不得供應抗生 素/磺胺劑殘 留不合法規
○○ 公司	雞蛋、 全液蛋	吳○公司 加○畜牧場	桃 園 縣 龍 潭 鄉 ○○ 村 ○○號	彭 ○○	(03) ○○○-○ ○○○	切結書	商業登記證明 文件。
○○ 農產 企業社	蔬菜類	-	彰 化 縣 秀 水 鄉 ○○ 村 ○○號	蔡 ○○	(04) ○○○-○ ○○○	供貨 合約	每半年提供一 次農藥殘留檢 驗報告單。

表五、○○食品廠供應商供貨狀況紀錄表

供應商紀錄				供貨紀錄	
年度	供應商	供貨類別	年供貨品項	不合格品項	不合格內容與改善情形
103	○○公司	肉品	120	1	1. 冷凍肉品以冷藏車運送，表面溫度-5°C。 2. 書面通知改善後，以改用冷凍車運送。
103	○○公司	蔬菜	60	0	
103	○○公司	冷凍調理食品	40	0	
	供貨狀況評估	不合格品項高於 10%者，列為下半年供應商評選之後補名單。			

*頻率：每年由管制小組依供應商之供貨狀況評估。

主管：

記錄：



表六、食材供應商切結書

_____ (以下簡稱甲方)						
立切結書人						
_____ (以下簡稱乙方)						
乙方於○○年○○月○○日起至○○年○○月○○日止供應甲方下列產品：						
品名：						
數量：						
重量：						
產品均在符合衛生安全之條件下進行生產、包裝，且產品之品質規格、成分、標示及包裝皆符合食品安全衛生管理法及食品衛生標準等相關衛生法規規定。如有違反，將負法律上一切責任。						
立切結書人						
甲方：						
負責人：	(簽章)					
身分證字號：						
地址：						
乙方：						
負責人：	(簽章)					
身分證字號：						
地址：						
中	華	民	國	年	月	日

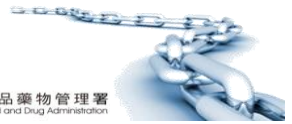
表七、供貨合約書

合約字號：

簽訂日期： 年 月 日

_____ (以下簡稱甲方) 向 _____ (以下簡稱乙方) 訂購貨(物)品，經雙方約定之買賣條件如下，特立本合約書，以確認雙方之權利義務。

驗收	1. 乙方販售予甲方之物品，乙方應保證提供之物品符合雙方既定之規格。 2. 乙方提供之物品，其安全及合法性由乙方負責，甲方應於物品入廠時進行驗收作業，確認檢附之資料是否符合甲方要求。 3. 乙方所售之物品必須限期交貨，由甲方照驗收標準驗收。 4. 不合規範之貨品由乙方取回，並限期調換交齊。 5. 因退貨所發生之費用或損失概由乙方負擔延期罰款。	
延期罰款	1. 除經甲方查明認為非人力所能抗拒之災禍，並確有具體證明外，乙方應依本合約所約定之日期交貨，否則每遲一日罰未繳貨款○○元。 2. 因退貨而致延期交貨，概作延遲論。	
解約辦理	乙方未能履行合約或罰款未能繳付時，即可辦理解約。	
甲方簽章：		乙方簽章：
廠商名稱：		廠商名稱：
負責人：		負責人：
地址：		地址：
電話：		電話：



表八、採購契約書

一、 本協議書由買方： (以下簡稱甲方)

賣方： (以下簡稱乙方)

依據下列協議條款訂定之。

二、 保證事項：

1. 協議書簽訂日期： 年 月 日至 年 月 日
2. 乙方保證願依照甲方驗收標準 (包裝應完整、衛生、品質及標示應符合食品安全衛生管理法及食品衛生標準等相關衛生法規規定，有效期限不得短於三分之一日期) 供應，如有不符甲方得以拒收，乙方應立即接受退貨或更換，並負責於指定時間內配送至甲方指定收貨地點，若造成延誤乙方需負相關之補償。
3. 除事先經雙方同意或不可抗拒因素 (發生臨時事故時，乙方需於第一時間通知甲方，並配合啟動臨時應變處理機制)，乙方不得私自更改送貨品項、送貨地點或時間 (若因乙方私自更改而造成任何甲方損失或罰則，須由乙方負完全責任)。
4. 乙方送貨人員須將送貨單交由驗收人員驗收通過，乙方應保留驗收單據以憑結帳。申請貨款時乙方應檢附具甲方驗收簽名之憑證。
5. 蔬菜水果：每次進貨檢附化學法農藥檢驗報告或食品藥物管理署公告之食品中殘留農藥檢驗方法報告影本，乙方每年需提供商業登記證明文件；吉園圃、CAS 及 GMP 等廠商需提供認證有效證明文件。
6. 若乙方供應之物品有衛生安全問題 (如抗生素、添加物殘留過量、過期、腐敗及衛生不良等)，必要時需配合甲方至發生地點負責解釋說明，若責任歸屬經確認為乙方時，乙方必須負相關法律及應有賠償責任。
7. 合約期間，甲方得不定期至乙方廠房視察生產流程及衛生條件。
8. 甲方實施供應商考核，供應商若有違反承諾事項 (如附屬條款) 而造成甲方損害，將於次月帳款結算時扣除 (依協議) 相關補償。
9. 乙方為保證供貨之品質及供貨正常提供新台幣○○元為保證金，若因乙方之故造成甲方經營受影響 (如食品中毒事件、重大違約事件及停權等) 甲方得予沒收保證金。

三、 以上條例經雙方同意簽訂，特立此約一式兩份，雙方各執一份以為憑據。

立合約人：甲方：

負責人：

住址：

立合約人：乙方：

負責人：

住址：

附件二、原材料供應商一覽表

編號	原材料 品名	公司名稱	食品業者 登錄字號	地址	聯絡人	電話
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

附件三、產品資訊紀錄表

公司/商業登記名稱		(食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。)	
序號	產品名稱	內容物 (主副原料及調味料)	食品 添加物
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
包裝容器(材質)			
儲運條件			

附件四、標記識別樣本

原材料
品名:
進貨日期:

半成品
品名:
製備日期:



附件五、物流業者一覽表/非屬自然人之直接產品買受者(下游廠商)一覽表

物流業者資訊						
編號	公司名稱	食品業者登錄字號	地址	聯絡人	電話	備註
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

非屬自然人之直接產品買受者(下游廠商)一覽表					
編號	公司名稱	地址	聯絡人	電話	食品業者登錄字號 (若為食品業者，需填寫)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

附件六、食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法

102 年 11 月 19 日發布訂定/105 年 06 月 08 日發布修正

第一條 本辦法依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第九條第四項規定訂定之。

第二條 本辦法所稱食品及相關產品，指本法第三條第一項第一款至第六款之食品、特殊營養食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑。

第三條 本辦法所稱之追溯追蹤系統，指食品業者於食品及其相關產品供應過程之各個環節，經由標記得以追溯產品供應來源或追蹤產品流向，建立其資訊及管理之措施。

第四條 食品業者從事食品及其相關產品製造、加工、調配業務時建立之追溯追蹤系統，至少應包含下列各管理項目：

一、原材料資訊：

(一)原材料供應商之名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。

(二)原材料名稱。

(三)淨重、容量、數量或度量。

(四)批號。

(五)有效日期、製造日期，或其他可辨識該原材料來源之日期或資訊。

(六)收貨日期。

(七)原料原產地(國)資訊。

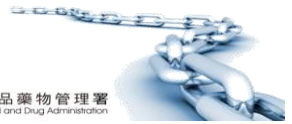
二、產品資訊：

- (一)產品名稱。
- (二)主副原料。
- (三)食品添加物。
- (四)包裝容器。
- (五)儲運條件。
- (六)製造廠商。
- (七)國內負責廠商之名稱、食品業者登錄字號、地址、
聯絡人及聯絡電話。
- (八)淨重、容量、數量或度量。
- (九)有效日期及製造日期。

三、標記識別：包含產品原材料、半成品及成品上任何可供辨識之獨特記號、批號、文字、圖像等。

四、產品流向資訊：

- (一)產品運送之物流業者其名稱、食品業者登錄字號、
地址、聯絡人及聯絡電話。
- (二)非屬自然人之直接產品買受者之名稱、地址、聯絡人及聯絡電話；其為食品業者，並應包含食品業者登錄字號。
- (三)產品名稱。
- (四)淨重、容量、數量或度量。
- (五)批號。
- (六)有效日期或製造日期。
- (七)交貨日期。



五、其他具有有效串聯產品來源及流向之必要性內部追溯追蹤管理資訊或紀錄。

前項第一款第一目、第二款第七目及第四款第一目、第二目之食品業者登錄字號，指該業者屬中央主管機關公告應申請登錄始得營業者，應留存該業者之食品業者登錄字號之資訊。

第一項第一款第七目之原料原產地(國)資訊，其原料屬中央主管機關公告應標示原料原產地者，須留存原料原產地(國)資訊。

第一項第二款第六目製造廠商與第七目國內負責廠商，若為相同者可擇一記錄。

第五條 食品業者從事食品及其相關產品輸入業務時建立之追溯追蹤系統，至少應包含下列各管理項目：

一、產品資訊：

(一) 產品中、英(外)文名稱。

(二)主副原料。

(三)食品添加物。

(四)包裝容器。

(五)儲運條件。

(六)報驗義務人名稱之統一編號、食品業者登錄字號。

(七)國外出口廠商及製造(屠宰或產品國外負責)廠商之名稱或代號、地址、聯絡人及聯絡電話。

(八)淨重、容量、數量或度量。

(九)批號。

(十)有效日期、製造日期，或其他可辨識該產品來源之日期或資訊。

(十一)海關放行日期。

(十二)輸入食品查驗機關核發之食品及相關產品輸入查驗申請書號碼。

(十三)原料原產地(國)資訊。

二、標記識別：包含產品上任何可供辨識之獨特記號、批號、文字、圖像等。

三、產品流向資訊：

(一)產品運送之物流業者其名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。

(二)非屬自然人之直接產品買受者之名稱、地址、聯絡人及聯絡電話；其為食品業者，並應包含食品業者登錄字號。

(三)產品名稱。

(四)淨重、容量、數量或度量。

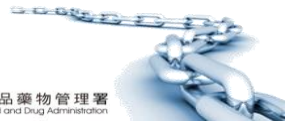
(五)批號。

(六)有效日期、製造日期，或其他可辨識該產品來源及流向之日期或資訊。

(七)交貨日期。

四、其他具有效串聯產品來源及流向之必要性內部追溯追蹤管理資訊或紀錄。

前項第一款第六目及第三款第一目、第二目之食



品業者登錄字號，指該業者屬中央主管機關公告應申請登錄始得營業者，應留存該業者之食品業者登錄字號之資訊。

第一項第一款第十三目之原料原產地(國)資訊，其產品之原料屬中央主管機關公告應標示原料原產地者，須留存原料原產地(國)資訊。

第六條 食品業者從事食品及其相關產品販賣、輸出業務時建立之追溯追蹤系統，至少應包含下列各管理項目：

一、產品資訊：

(一)產品供應商之名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。

(二)產品名稱。

(三)淨重、容量、數量或度量。

(四)批號。

(五)有效日期、製造日期，或其他可辨識該產品來源之日期或資訊。

(六)收貨日期。

(七)原料原產地(國)資訊。

二、標記識別：產品上任何可供辨識之獨特記號、批號、文字、圖像等。

三、產品流向資訊：

(一)產品運送之物流業者其名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。

(二)非屬自然人之直接產品買受者之名稱、地址、聯

絡人及聯絡電話；其為食品業者，並應包含食品業者登錄字號。

(三)產品名稱。

(四)淨重、容量、數量或度量。

(五)批號。

(六)有效日期、製造日期，或其他可辨識該產品來源及流向之日期或資訊。

(七)交貨日期。

四、其他具有效串聯產品來源及流向之必要性內部追溯追蹤管理資訊或紀錄。

前項第一款第一目及第三款第一目、第二目之食品業者登錄字號，指該業者屬中央主管機關公告應申請登錄始得營業者，應留存該業者之食品業者登錄字號之資訊。

第一項第一款第七目之原料原產地(國)資訊，其產品之原料屬中央主管機關公告應標示原料原產地者，須留存原料原產地(國)資訊。

第七條 食品業者從事食品及其相關產品包裝業務時，應符合第四條規定。其原料進行組合後未改變原包裝型態者，則應符合前條規定。

第八條 食品業者對第四條至第六條管理項目，應詳實記錄。食品業者應以書面或電子文件，完整保存食品追溯追蹤憑證、文件等紀錄至少五年。

第九條 直轄市、縣（市）主管機關為確認追溯追蹤系統紀錄，得

進入食品業者作業場所查核及要求其提供相關證明文件，
食品業者不得規避、妨礙或拒絕。

第十條 本辦法自發布日施行。

觀光旅館內餐飲業及連鎖餐飲業建立追溯追蹤制度系統手冊

出版機關 衛生福利部食品藥物管理署

地址：105 台北市南港區昆陽街 161-2 號

[http：//www.fda.gov.tw](http://www.fda.gov.tw)

電話：(02)2787-8000

發行人 姜郁美

審核 潘志寬 鄭維智 林蘭珏 林宗儀 蔡欣容

編輯小組 何中平 黃乃芸 黃莉婷

執行機關 英鳴國際科技股份有限公司

地址：104 台北市中山區樂群二路 187 號 5 樓

[http：//www.iglobal.com.tw](http://www.iglobal.com.tw)

電話：(02)2799-8802

出版年月 民國 105 年 8 月

版次 第一版

定價 125 元

GPN: 1010501809

ISBN: 978-986-04-9802-8

著作財產人：衛生福利部食品藥物管理署

本書保留所有權利，如有需要，請洽詢衛生福利部食品藥物管理署