

食品安全衛生相關法規 餐飲業HACCP衛生評鑑 申請文件說明



111年度

委辦單位：財團法人食品工業發展研究所

大綱

- 食品安全管制系統及相關法規介紹
- 衛生評鑑申請作業說明
 - 申請評鑑所需文件
 - 追蹤查核
 - 現場評核流程
 - 證書核發
 - 變更
 - 書審常見缺失

法規資料資料查詢管道

- 全國法規資料庫

<http://law.moj.gov.tw>

- 衛生福利部食品藥物管理署

<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>

衛生福利法規檢索系統

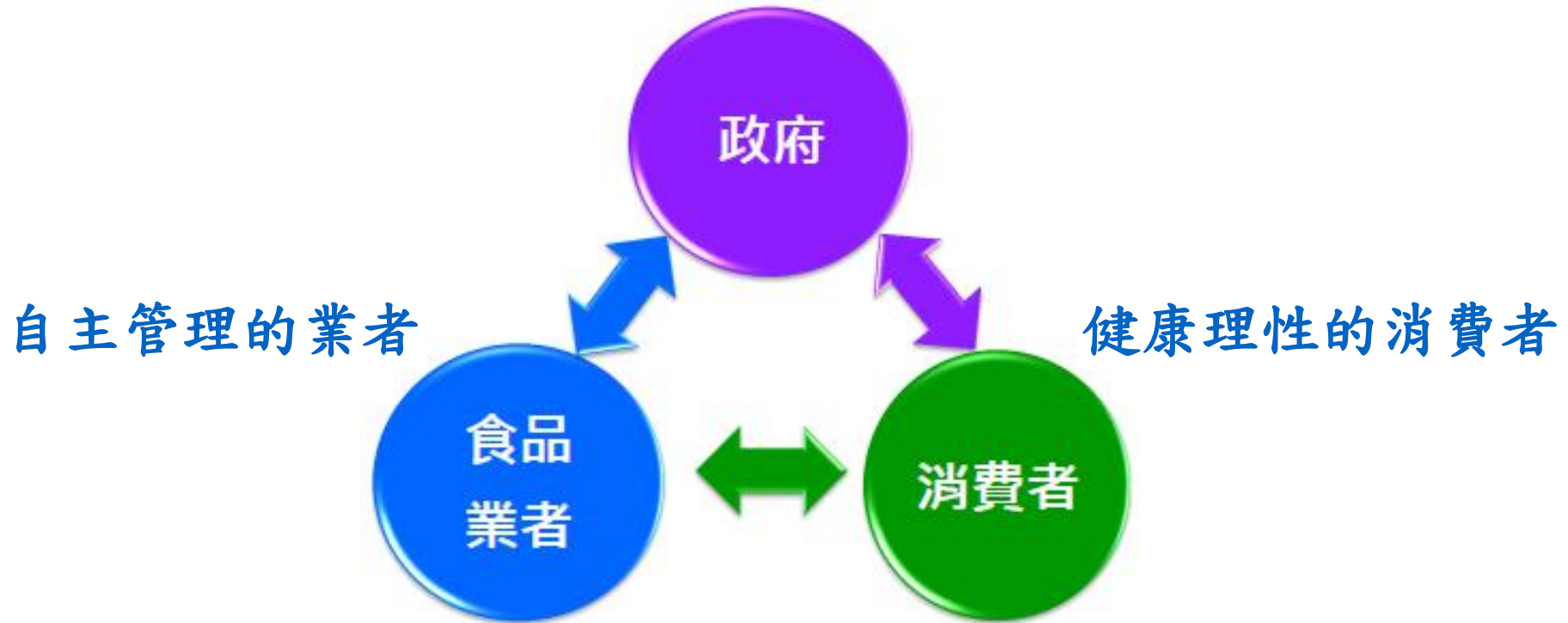
<http://mohwlaw.mohw.gov.tw/Chi/Default.asp>

- 食品藥物消費者知識服務網

<https://consumer.fda.gov.tw/People.aspx>

WHO促進食品安全指導原則

具有國際觀的管理者



預防重於治療

積極預防取代消極檢驗

食品良好衛生規範與食品安全管制系統

強調自農場至餐桌之全程管制



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

食品良好衛生規範準則

103年11月7日部授食字第1031301901號令訂定發布
「食品良好衛生規範準則」

共11章，46條條文

第一章 總則

第二章 食品製造業

第三章 食品工廠

第四章 食品物流業

第五章 食品販賣業

第六章 餐飲業

第七章 食品添加物業

第八章 低酸性及酸化罐頭食品製造業

第九章 真空包裝即食食品製造業

第十章 塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業



「食品良好衛生規範準則」Q&A問答集，路徑如下：
[食品藥物管理署首頁](#) > [業務專區](#) > [食品](#) > [食品Q&A](#)



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



食品業者均應符合 GHP一般性規定

防止化學物質及微生物危害
確保食品安全衛生

從業人員

1. 作業前如廁後，正確洗手
2. 應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)
3. 定期健檢
4. 教育訓練



清潔消毒

1. 化學物質
 - (1) 標示
 - (2) 專人管理
2. 作業場所不得存放
非用於維護衛生的藥劑



設備器具

1. 使用後清洗消毒
2. 使用前確認清潔
3. 防止化學藥劑殘留污染



食品良好衛生規範

(一般性規定)

廠區及環境

保清潔、防病媒、照明足、洗手設備足
管路清潔、通風好、排水順、供水潔
冷凍庫溫度低於零下18℃、冷藏庫低於7℃



運輸管理

1. 冷凍低於零下18℃
2. 冷藏低於7℃
3. 避免日曬
4. 防止交叉污染



油炸油管理

油炸油總極性化合物含量大於25%，立刻換油



倉儲管理

1. 原料、半成品及產品
 - (1) 分區存放
 - (2) 先進先出
 - (3) 標示
 - (4) 分類存放在貨架上
2. 管控及記錄溫濕度

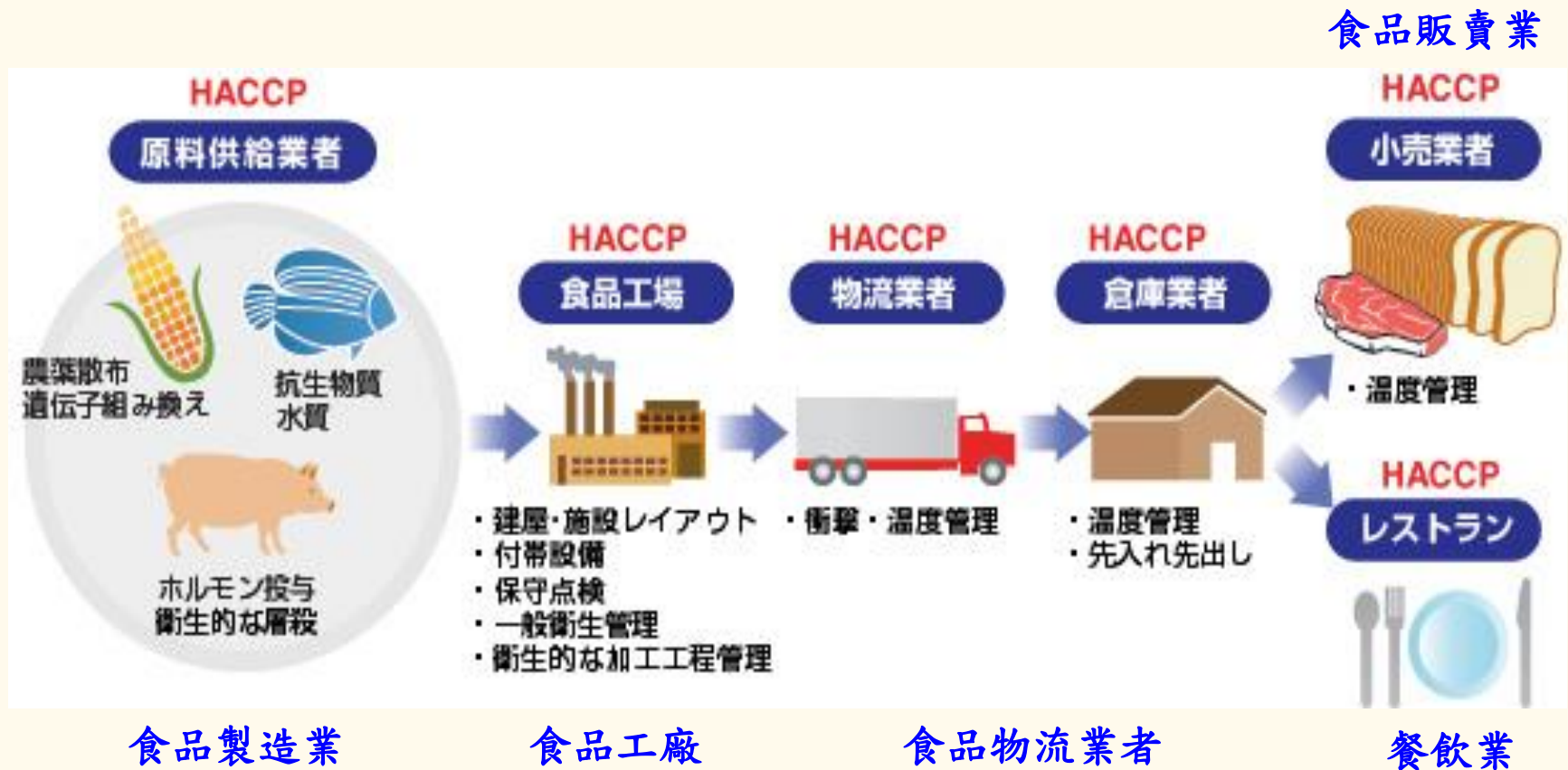


食品製造業、食品工廠、餐飲業、食品添加物業、真空包裝食品業、塑膠類食品容器業等其他類業別，另應符合專章規定。

更多詳情請至食品藥物管理署網站<http://www.fda.gov.tw>查詢

食品安全管制系統之實施

從農場到餐桌 (From Farm To Table)



(食品工場の衛生管理 / <http://www.yokogawa.co.jp/food/solution/sanitation.htm>)

食品安全管制系統準則

103年3月11日部授食字第1031300488號令訂定
107年5月01日部授食字第1071300487號令修正

- 經中央主管機關公告類別及規模之食品業，
應符合食品安全管制系統準則之規定。
- 危害分析重要管制點(Hazard Analysis
Critical Control Point, HACCP)。
- 建立在食品之良好衛生規範準則之上。
- 依安全評估之風險大小與產業需求性，選擇
業別及規模，公告實施。

食品安全管制系統事項

- 1 ➤ 成立食品安全管制小組
- 2 ➤ 執行危害分析
- 3 ➤ 決定重要管制點
- 4 ➤ 建立管制界限
- 5 ➤ 研訂及執行監測計畫
- 6 ➤ 研訂及執行矯正措施
- 7 ➤ 確認本系統執行之有效性
- 8 ➤ 建立本系統執行之文件及記錄

成立食品安全管制小組

- 食品安全管制小組：
 - 管制小組成員，由食品業者之負責人或其指定人員，及專門職業人員、品質管制人員、生產部(線)幹部、衛生管理人員或其他幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其指定人員為必要之成員。
 - 接受經中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機構辦理之相關課程至少30小時，並領有合格證書。
 - 應持續接受HACCP相關訓練課程，每3年累計至少12小時以上。



HACCP訓練機構/課程資訊

本署首頁 (<https://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>) > 主題專區 > 食品資訊
系統入口網 > 食品衛生安全課程資訊管理系統 > HACCP課程



衛生福利部食品藥物管理署
Food and Drug Administration
食品衛生安全課程資訊管理系統

首頁 公告訊息 廚師證書 ▾ 衛生講習 ▾ HACCP課程 ▾ 學習資源 ▾ 從業人員學習護照 管理專區 ▾

我的E政府憑證登入

現在位置：HACCP課程 > > HACCP課程辦理單位

☐ 全選

縣市：
☐ 基隆市 ☐ 臺北市 ☐ 新北市 ☐ 桃園市 ☐ 新竹市 ☐ 新竹縣 ☐ 苗栗縣 ☐ 臺中市
☐ 彰化縣 ☐ 南投縣 ☐ 雲林縣 ☐ 嘉義市 ☐ 嘉義縣 ☐ 臺南市 ☐ 高雄市 ☐ 屏東縣
☐ 臺東縣 ☐ 花蓮縣 ☐ 宜蘭縣 ☐ 澎湖縣 ☐ 金門縣 ☐ 連江縣

查詢

一頁10 筆, 共30筆 第1到10筆

序號	名稱		
1.	實踐大學	臺北市中山區大直街	
2.	財團法人食品工業發展研究所	新竹市食品路331號	
3.	財團法人中央畜產會	臺北市中正區和平西	
4.	光宇學校財團法人元培醫事科技大學	新竹市元培街306號	
5.	台北海洋科技大學	臺北市士林區延平北路九段212號	292
6.	社團法人中華食品安全管制系統發展協會	臺中市西區民權路246號3樓	04-22021188
7.	社團法人中華食品危害分析與重點管制系統學會	高雄市楠梓區瑞屏路60-2號	07-3633256
8.	國立高雄科技大學	高雄市楠梓區海專路142號厚生樓	07-3617141
9.	嘉南藥理科技大學	臺南市仁德區二仁路一段60號	06-2664911
10.	國立高雄餐旅大學	高雄市小港區松和路1號	07-8060505

經中央主管機關認
可之訓練機關（構）
目前共有28家

執行危害分析

- 以產品描述、產品預定用途及加工流程圖為基礎，確認生產現場與流程圖相符。
- 鑑別危害之發生頻率及嚴重性。
 - 列出生物性、化學性及物理性危害物質。

表一、餐飲業食材可能存在的潛在危害

原料名稱	危 害					
	生物性		化學性			物理性
	微生物	寄生蟲	天然毒素	化學物質 (不當添加物等)	藥物 (農藥、抗生素等)	異物
五穀根菜類	✓		✓	✓	✓	✓
禽肉類	✓				✓	
畜肉類	✓	✓			✓	
奶類	✓			✓	✓	
水產品類	✓	✓	✓		✓*	
蔬菜水果類	✓				✓	
油脂類				✓		

註：*指養殖水產

危害分析(以包心菜為例)

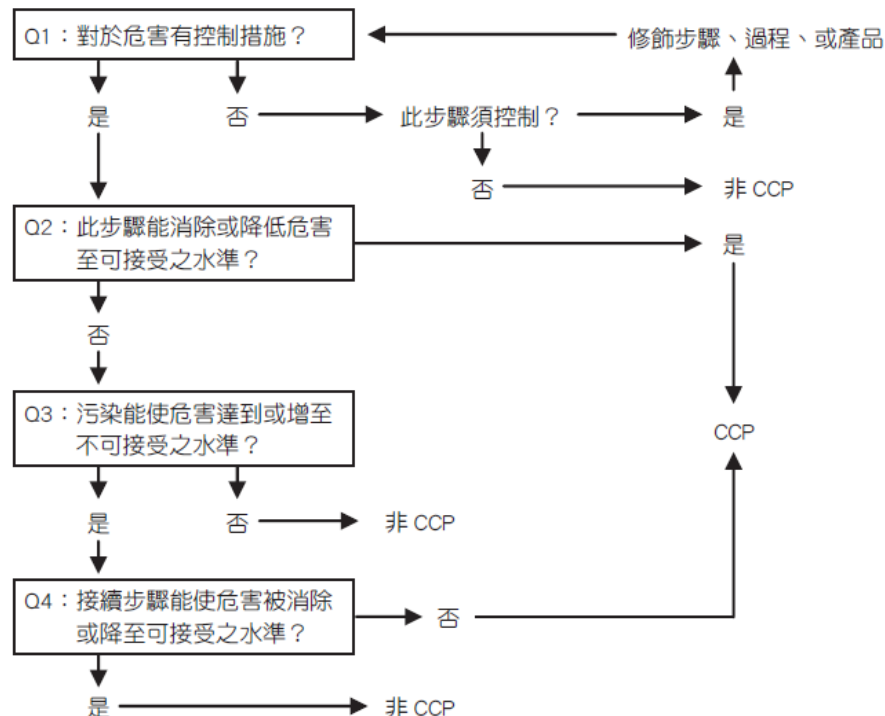
原料/加工 步驟	潛在之 安全危害	該潛在危害 顯著影響 產品安全 (Yes/No)	判定左欄 之理由	顯著危害之 防治措施	本步驟是 一重要 管制點 (Yes/No)
包心菜驗收 (來源為超市 及傳統市場)	物理性 (異物) 泥土、小石子	No	後續之清洗及人員目視去除。		
	化學性 (農藥殘留)	Yes	1. 不當使用造成農藥殘留超過安全容許量標準。 2. 種植時使用違法之農藥。	1. 每年與供應商簽訂切結書或採購合約乙次。 2. 每季或每批至少一次自行委外進行農藥殘留快速檢測。	Yes
	生物性 (病原菌污染)	Yes	相關文獻之報告指出，此菜容易遭受病原菌污染(如表三)。	後續加熱步驟可有效殺滅病原菌至可接受水準。	No

危害分析(以豬肉絲為例)

原料/加工 步驟	潛在之 安全危害	該潛在危害 顯著影響 產品安全 (Yes/No)	判定左欄 之理由	顯著危害之 防治措施	本步驟是 一重要 管制點 (Yes/No)
豬肉絲驗收 (來源為超市 及傳統市場)	物理性 (異物：豬 骨、塑膠袋、 金屬)	No	人員目視去除。		
	化學性 (抗生素/磺 胺劑/乙型受 體素殘留)	Yes	1. 不當使用造成 抗生素/磺胺劑 殘留超過安全 容許量標準。 2. 飼料中不當添 加乙型受體素。	1. 每年與供應商 簽訂切結書或 採購合約乙次。 2. 每半年自行委 外進行抗生素/ 磺胺劑/乙型受 體素殘留檢測 一次。	Yes
	生物性 (病原菌污 染)	Yes	肉品可能遭受病 原菌污染。	後續加熱步驟可 有效殺滅病原菌 至可接受水準。	No

決定重要管制點

- 依危害分析獲得之資料，決定重要管制點 (Critical Control Point, CCP)。
- 應對每一重要管制點建立管制界限，並應予驗效。



重要管制點判定樹 (CCP Process Decision Tree)

研訂及執行監測計畫§8

- 列出每一重要管制點之**監控項目**、**方法**、**頻率**及**操作人員**，以即時防止管制界限失控。



HACCP計畫書(以包心菜為例)

重要 管制點	顯著之 安全危害	每一個防 治措施之 管制界限	監 控				矯正 措施	紀錄	確認
			項目	方法	頻率	負責 人員			
包心菜 驗收	農藥殘留	不得超過 「農藥殘 留容許量 標準」規 定	1. 農藥殘 留檢驗 報告 2. 供應商 切結書 或合約 書	目視	1. 每半 年 2. 每年	品管 員	停止使 用該供 應商的 貨品	1. 委外檢 驗報告 及供應 商證明 資料 2. 異常處 理紀錄 表	衛管人 員每年 確認相 關表單 並送主 管審查

HACCP計畫書(以豬肉絲為例)

重要 管制點	顯著之 安全危害	每一個防 治措施之 管制界限	監 控				矯正 措施	紀錄	確認
			項目	方法	頻率 ⁽⁹⁾	負責 人員			
豬肉絲 驗收	動物用藥 殘留(抗 生素、磺 胺劑、乙 型受體素 等)	不得超出 「動物用 藥殘留標 準」規定	1. 抗生素/ 磺胺劑/ 乙型受 體素檢 驗報告 2. 供應商 切結書 或合約 書	目視	1. 每季 或每 批至 少一 次 2. 每年	驗收 人員	停止使 用該供 應商的 貨品	1. 委外檢 驗報告 及供應 商證明 資料 2. 異常處 理紀錄 表	衛管人 員每年 確認相 關表單 並送主 管審查



研訂及執行矯正措施

- 應對每一重要管制點，研訂發生系統性變異時之**矯正措施**。
- 矯正措施：
 - 引起系統性變異原因之矯正。
 - 食品因變異致違反食安法相關法令規定或有害健康之虞者，其回收、處理及銷毀。
 - 重新執行危害分析。

確認系統執行之有效性

- 每年進行一次內部稽核，確認系統執行之有效性。
- 每年一次辦理管制小組內部教育訓練。



○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-9-01	
制定單位	HACCP 管制小組	教育訓練計畫表	版次: 1.0	頁次: 37/38

頻率: 每年

月份	課程名稱	時數	講師	備註
1				
2				
3				



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

建立本系統執行之文件及記錄

- 文件及記錄應保存至少5年。
- 負責人或授權人簽署，並註明日期。

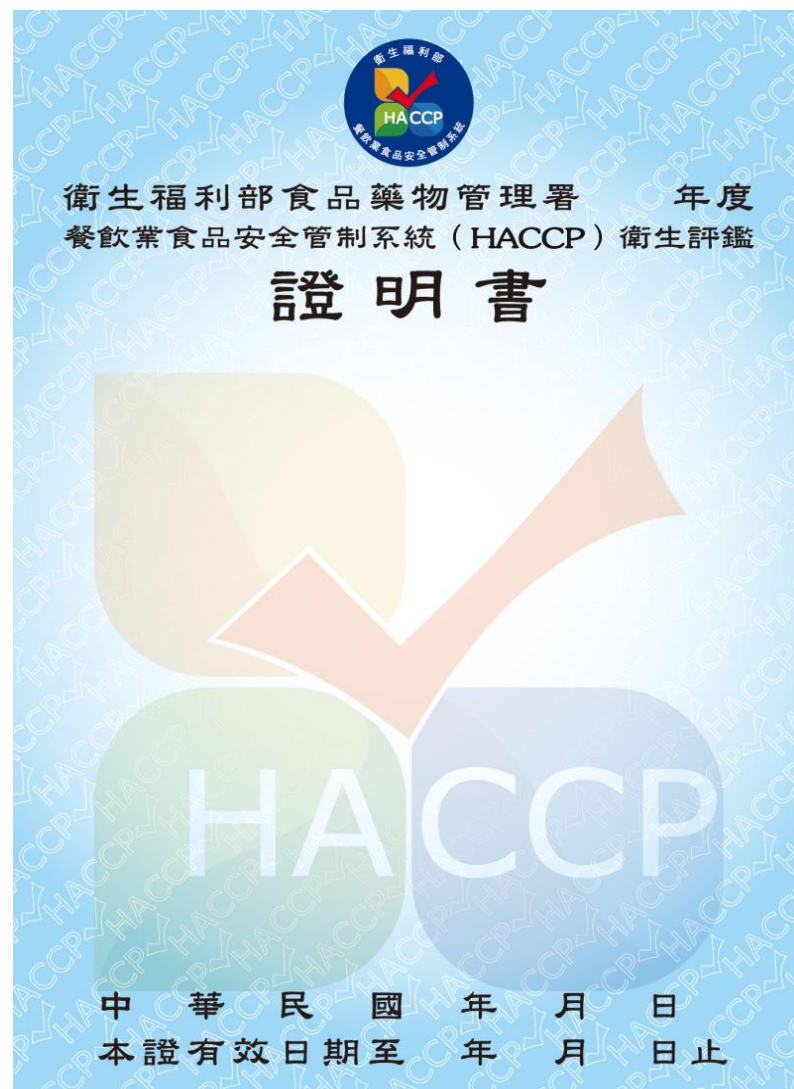


應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模

行業別(聘用比率)	實施規模	應設置技術證照人員 職類別	實施期程
1.觀光旅館之餐飲業(85%)	商業登記、 公司登記	中餐烹調技術士 西餐烹調技術士 食物製備技術士	自發布日 實施 (107.5.1)
2.承攬機構餐飲之餐飲業(75%)	商業登記、 公司登記或 工廠登記		
3.供應學校餐飲之餐飲業(75%)			
4.承攬筵席餐廳之餐飲業(75%)			
5.外燴飲食餐飲業(75%)			
6.中央廚房式之餐飲業(70%)			
7.自助餐業(60%)			
8.一般餐館餐飲業(50%)			
9.前店後廠小型烘焙業(30%)	商業登記、 公司登記	烘焙食品技術士 中式麵食加工技術士 中式米食加工技術士	

餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑

- 提升自主管理層次。
- 符合「**食品安全管制系統準則**」之精神。
- 配合政策推動。
- **自由參加**。



強制性及自願性HACCP比較

	強制性HACCP	餐飲業HACCP衛生評鑑
依據	食品安全衛生管理法第八條第二項	111.02.10修正「餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請作業指引」
性質	強制性	自願性
對象	經中央主管機關公告類別及規模之食品業者	一般旅館餐飲業、承攬筵席餐廳、旅館附設餐廳、自助餐飲業、學校及醫院附設廚房、速食業、其他經本署公告適用者
查核人員	食藥署區管中心及各縣市衛生單位稽查人員	由委辦單位遴選專家、學者、衛生單位組成評核小組
查核結果	查核通過者納入符合性名單，未通過者依食品安全衛生管理法處辦。	評鑑通過者發放證書並公布於食藥署「餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證明廠商」網頁
查核頻率	不定期	證書效期為3年，到期前6個月得提出展延，並安排不定期追蹤查核

餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證明廠商查詢

查詢位置：食品藥物管理署首頁 > 食品藥物消費者專區 > 整合查詢服務 > 食品 > HACCP 查詢 > 餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證明廠商



衛生福利部食品藥物管理署
Food and Drug Administration
FDA 食品藥物消費者專區

整合查詢服務

食品 ▾ 西藥 ▾ 檢驗方法查詢 食品藥物管理署官網業務專區 食品藥物管理署官網法規資訊 化粧品禁限用成分管理規定 人體器官保存庫 ▾

首頁 > 整合查詢服務 > 食品 > HACCP 查詢 > 餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證明廠商

餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證明廠商

縣市：

全部 ▾

類別：

所有類別 ▾

證書狀況：

所有類別 ▾

證書編號：

廠商名稱：

關鍵字：

搜尋 重置 PDF下載

全部(331)

餐飲服務業(326)

項次	證書號	縣市別	類別	廠商名稱	證書狀況
1	衛評餐服字第364號	臺北市	餐食製造業	臺北市立聯合醫院仁愛院區供膳場所	有效
2	衛評餐服字第363號	桃園市	餐飲服務業	宜家家居股份有限公司桃園分公司（IKEA桃園店）供膳場所	有效
3	衛評餐服字第362號	臺北市	餐食製造業	臺北市立聯合醫院和平婦幼院區供膳場所	有效
4	衛評餐服字第361號	新北市	餐食製造業	新北市蘆洲區成功國民小學供膳場所（宏遠國際餐飲股份有限公司承包）	有效

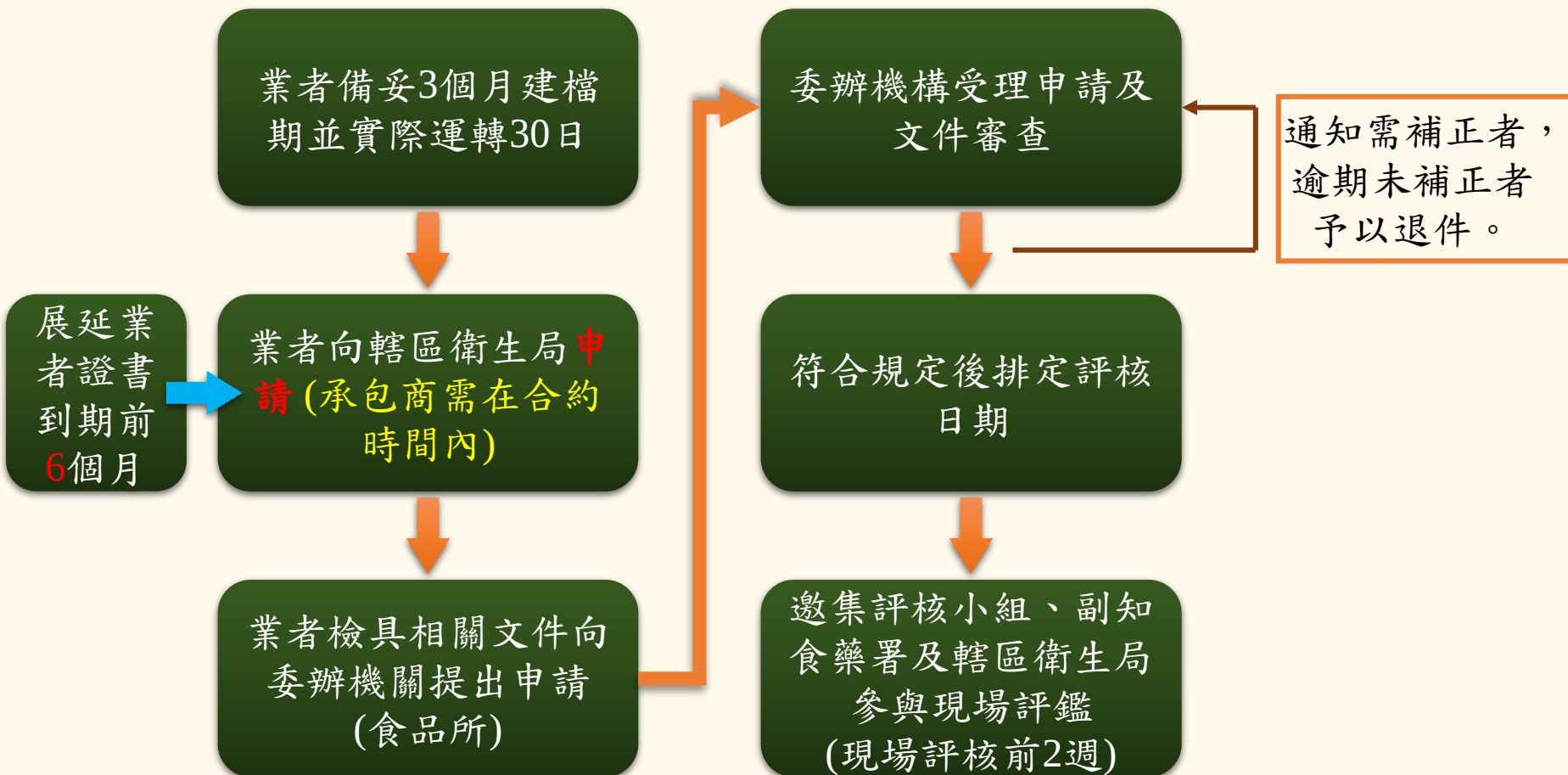
申請衛生評鑑 適用餐飲業別

- (一) 一般餐館餐飲業。
- (二) 承攬筵席餐廳之餐飲業。
- (三) 旅館附設餐廳。
- (四) 自助餐飲業。
- (五) 學校及醫院附設廚房。
- (六) 速食業。
- (七) 其他經食藥署認定適用者。

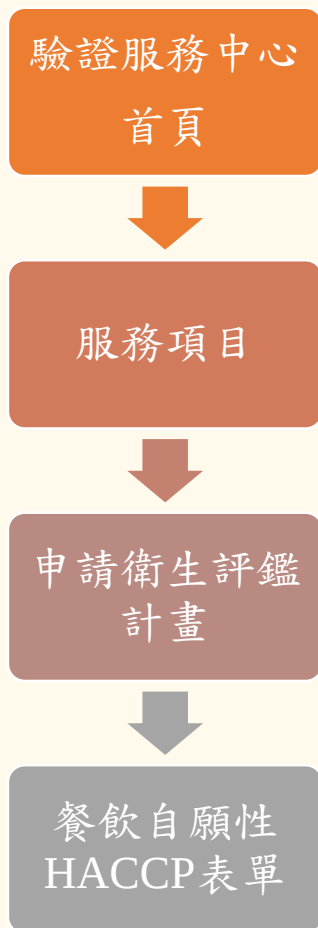
餐盒食品工廠、
國際觀光旅館、
五星級旅館及
供應鐵路運輸
旅客餐盒

經衛福部公告應符合食品安全管制系統準則者，
不受理其申請。

新申請(展延)流程



申請評鑑所需文件



FIRDI

TFDA

(參考網址:<https://csc.firdi.org.tw/csc/>)

(參考網址: <https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=811>)²⁷

申請評鑑所需文件

餐飲自願性HACCP表單

1. 餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請作業指引
2. 餐飲業食品安全管制系統申請流程
3. 餐飲業食品安全管制系統業者自我檢查表
4. 餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑-申請書
5. 餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑-查核表
6. 餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑-變更申請書
7. 餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑證明書遺失切結書
8. 食藥署餐飲業自願性HACCP衛生評鑑計畫連結

NEW

NEW

業者申請餐飲業食品安全管制系統 衛生評鑑之送件資料自我檢查表

填表日期：按一下或點選以輸入日期。

業者名稱：

申請類別：☐新申請 ☐展延

填表人姓名：

連絡電話：

電子郵件：

填表說明：請依下表逐項檢核應檢附之文件及其完備性，檢核完成後，請按項次順序擺放、整理成冊（建議使用 A4 大小資料孔夾搭配透明資料袋），並協助以標籤紙標示項次，以利加速文件審核速度。

項次	文件項目	檢核欄	
		符合	免附
1	業者向財團法人食品工業發展研究所申請餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑（下稱 HACCP 衛生評鑑）之函文		
2	轄區衛生局同意申請 HACCP 衛生評鑑之核准函 ※屬供膳場所委由承包商運作者，應由委託方提出申請，比如 00 醫院 供膳場所委由 00 食品公司承包，應由 00 醫院向轄區衛生局提出申請。		
3	HACCP 衛生評鑑申請書（附表 1-1） ※請確認資料填寫正確，並須加蓋單位及負責人印章。		

業者申請餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑之送件資料自我檢查表(續)

項次	文件項目		檢核欄	
			符合	免附
4	業者合法登記或依法設立證明文件			
	類別	文件別		
	公司	得為經濟部核准公司登記／變更之核准函影本、或公司設立／變更登記表影本、或列印「全國商工行政服務入口網」之公司登記資料查詢網站之「公司基本資料」。		
	商號	得為經濟部核准商號登記／變更之核准函影本、或列印「全國商工行政服務入口網」之商業登記資料查詢網站之「商業基本資料」。		
	旅館業附設餐廳	旅館業登記證或觀光旅館業營業執照影本。		
	公、私立醫院附設供膳場所	醫療機構開業執照影本。		
	公、私立護理機構附設供膳場所	護理機構開業執照影本。		
	公立學校附設供膳場所	供膳場所建築使用執照影本。		
	私立學校附設供膳場所	法人證明書影本。		
	行政、財團及社團法人附設供膳場所	主管機關核准法人設立之核准函影本。		
※須為各主管機關公布之最新資料，並加蓋單位及負責人印章。				

業者申請餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑之送件資料自我檢查表(續)

項次	文件項目	檢核欄	
		符合	免附
5	建檔歷程表（附表 1-2） ※實際運轉期須有至少 30 日。		
6	管制小組成員履歷表（附表 1-3） ※成員人數至少 3 人，其中負責人或其指定人員為必要之成員。 ※管制小組成員應曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關（構）辦理之相關課程至少 30 小時。 ※屬供膳場所委由承包商運作者，委託方應指定至少 1 人為管制小組成員，督促承包商運行食品安全管制系統。		
7	管制小組成員受食品安全管制系統訓練課程之合格結業證書影本		
8	組織系統圖及從業人員工作配置表（附表 1-4）		
9	技術證照人員及廚師持證情形一覽表 ※一覽表內須包含持有人姓名、技術證照類別（中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士）、技術士證總編號、廚師證書持有情形、廚師證號及有效日期等資料。		
10	技術證照人員資格證明文件 ※得為技術士證影本、或懸掛式技術士證書影本。		
11	廚師證書影本 ※得為大證影本、或小證影本。		

業者申請餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑之送件資料自我檢查表(續)

項次	文件項目	檢核欄	
		符合	免附
12	作業場所平面圖及主要機械及設備配置圖（附表 1-5） ※須註明作業場所坪數及人員物品動線。		
13	食品良好衛生規範準則（GHP）各項標準作業程序書及產品危害分析重要管制點（HACCP）計畫書（附表 1-6） ※須同現場使用之最新版本。		
14	供應之菜單一覽表（附表 1-7） ※一覽表內須加註供膳形式及成分組成。		
15	食材供應商一覽表 ※一覽表內須包含供應商名稱、食品業者登錄字號、地址、電話、聯絡人及供應品項等資料。		
16	承包商之合法登記或依法設立證明文件（ <u>屬供膳場所委由承包商運作者應檢附</u> ） ※須為各主管機關公布之最新資料，並加蓋單位及負責人印章。		
17	承攬契約書影本（ <u>屬供膳場所委由承包商運作者應檢附</u> ） ※契約效期須有一年以上（以轄區衛生局之收文日期為準），供膳場所為學校者，契約效期須有一學期以上。		
18	管制小組成員之食品安全管制系統持續教育時數證明（ <u>申請展延者應檢附</u> ） ※自該成員到職日起算，3 年應有 12 小時以上之持續教育時數。 ※得為時數卡影本、或列印「食品衛生安全課程資訊管理系統」之講習資料查詢網站之「從業人員學習護照」。		
19	餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證書正／副本（ <u>申請展延者應檢附</u> ） ※若屬供膳場所委由承包商運作者，須檢附證書副本。 ※若有證書正／副本遺失之情事，須另檢附由供膳場所／承包商開立之切結書。		

申請所需文件

業者向財團法人食品工業發展研究所申請餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑之函文

項次1

分公司 函

址址：
承辦人：
電話：
電子信箱：

300 新竹市食品路331號

受文者：財團法人食品工業發展研究所

發文日期：中華民國111年01月05日

發文字號： 字第 號

速別：普通件

附件：如說明

主旨：檢送本公司 熟食部門，申請餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑展延申請書及相關文件各乙份，敬請核備惠覆，謹 請查照。

說明：

- 一、 本量販店熟食部門為有效推動餐飲「食品安全管制系統」，擬向 貴所展延申請評鑑，敬請核備惠覆，謹 請查照。
- 二、 本公司申請文件詳如附件。

申請所需文件

轄區衛生局回復同意業者申請餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑之函文

項次2

公文範例

衛生局 函

受文者：

公司

發文日期：中華民國110年12月29日

發文字號：

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

地址：

承辦人：

電話：

傳真：

電子信箱：

主旨：有關貴公司申請「餐飲業食品安全管制系統」衛生評鑑展延一案，准予核備，復請查照。

說明：

- 一、復貴公司110年12月29日展延申請書。
- 二、請貴公司依據「餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請注意事項」備妥相關文件，逕洽衛生福利部食品藥物管理署110年度「辦理餐飲業自願性建立衛生安全管理系統評鑑」受委託單位申請(財團法人食品工業發展研究所)。
- 三、相關申請文件，可至衛生福利部食品藥物管理署食品藥物消費者知識服務網之「餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請注意事項」查詢(<https://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=3667>)，並依該注意事項補齊文件，逕向上開機關申請。

正本：

副本：

餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請書

項次3

附表1-1

新申請、展延、補發

申請類別		☐ 新申請 ☐ 展延，原證書字號：衛評餐服字第○○○號 ☐ 補發，原證書字號：衛評餐服字第○○○號				
業者登記或設立資料	業者名稱					
	地址	○○○-○○				
	負責人					
	登記或設立字號	學校請填寫使用建築執照號碼	食品業者登錄字號	○-○○○○○○○○○-○ ○○○-○ 學校、醫院如無請填 NA		
	電話	()	傳真	()		
餐飲場所資料	市招名稱	依命名原則填寫				
	餐飲場所地址	廚房地址				
	負責人	廚房負責人姓名	職稱	(公職營養師、店長或經理等)		
	統一編號		餐飲場所登錄字號	○-○○○○○○○○○-○ ○○○-○ 學校、醫院如無請填 NA		
	電話	()廚房電話	傳真	()		
	從業員工人數	○人	食品從業人員數	○人		
	經營型態	☐ 自行營運 ☐ 委由承包商駐點營運，其登記或設立資料如下：				
		名稱				
		地址				
		負責人				
登記或設立字號						
	食品業者登錄字號	○-○○○○○○○○○-○○○○○-○				
供餐餐次	☐ 早餐 ☐ 午餐 ☐ 晚餐 ☐ 其他：					
最大安全生產量	○餐食份／餐	平均實際生產量	○餐食份／餐			

- ◆ 從業員工人數：供膳廚房相關人員(營養科所有人員+院內與負責供膳作業有關之單位人員)
- ◆ 食品從業人員數：廚房人員(與食品接觸人員)

承包商應填寫

最大生產量寫法說明

供餐餐次	☐ 早餐 ☐ 午餐 ☐ 晚餐 ☐ 其他：		
最大安全生產量	○餐食份／餐	平均實際生產量	○餐食份／餐
最大安全生產量之計算方式	參考評核一致性釋疑手冊		

最大安全生產量之計算方式寫法：

範例1：早餐120餐食份 + 午餐240餐食份

範例2：360餐食份/餐

最大安全生產量計算方式

參考：

餐飲業食品安全管制系統 (HACCP)

評核一致性釋疑手冊



附件五

餐飲業產能評估標準作業 (SOP) 參考模式

(五) 最大安全生產量評估範例 (盒餐線與團膳桶餐線)

甲工廠產量評估條件如下：

1. 甲工廠擁有 3 條配膳線，包括 1 條盒餐線 (L1)、2 條團膳桶餐線 (L2)。
2. 配膳時間可於上午 8:30 開始 11:30 結束，估計配膳最長時間為 180 分鐘 (T)。
3. 實地量測配膳人員速率為每 10 分鐘盒餐線可配膳 200 份 (餐盒) (R1)、團膳線 1,000 餐食份 (R2)。

最大安全生產量估算公式：

配膳速率(R)×配膳時間(T)/10(10 分鐘為單位)×配膳線數量(L)

甲工廠盒餐線之最大安全生產量：

$$200(R) \times 180(T) / 10 \times 1(L1) = 3,600 \text{ 餐食份}$$

甲工廠團膳桶餐線之最大安全生產量：

$$1,000(R) \times 180(T) / 10 \times 2(L2) = 36,000 \text{ 餐食份}$$

估算後甲工廠之最大安全生產量應為：

$$3,600 + 36,000 = 39,600 \text{ 餐食份}$$

(六) 最大安全生產量評估範例 (飯店業)

甲飯店有蒸箱 2 個，每個蒸箱可蒸煮最受歡迎菜單之必備主菜 50 桌盅，最長蒸製時間為 3 小時，則在餐與餐之間估計 4 小時的製備時間最多可供應 100 桌，其供膳區面積最多每餐可擺設 150 桌，則其最大安全生產量為 1,000 餐食份/日。若該飯店有冷卻、冷藏空間，再配合隔天的復熱相同菜餚蒸製時間為 1 小時，則以 4 小時計其最大產能仍以其供膳區面積最多每餐可擺設 150 桌計為 1,500 餐食份/餐。

餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請書

10分鐘完成20份，早餐配膳時間60分鐘、
午餐配膳時間120分鐘。

早餐：60分鐘 x 20份/10分鐘 = 120餐食份/餐
午餐：120分鐘 x 20份/10分鐘 = 240餐食份/餐

最大安全生產量之計算方式			
管制小組成員名單	姓名	職稱	
		(管理代表)	
		(衛生管理(專責)人員)	
聯絡人	姓名	職稱	
	電話	行動電話	
	E-mail		
	證書寄送地址		

管制小組為至少3人
(備註：若有承包商，
則供膳場所務必有一
人為小組成員之一)

此致

衛生福利部食品藥物管理署

蓋章處蓋章即可

負責人：_____



(業者印信)



(負責人簽名或印信)

年 月 日

公司
大章

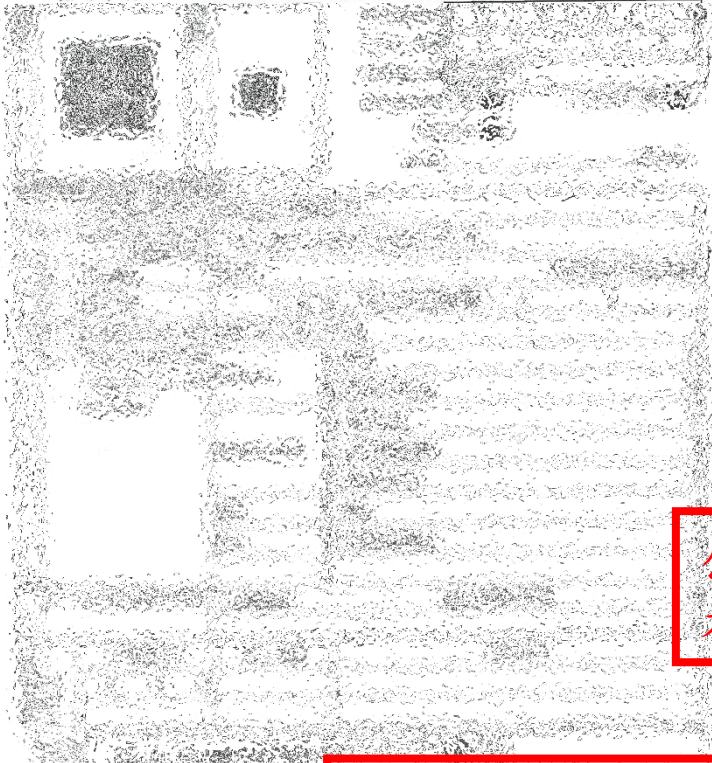
負責
人章

項次4

公司登記證

共 4 頁第 1 頁

(公司印章) (代表公司負責人印章) 有限公司變更登記表



公司章
大

負責人章

登記費章


(一)申請表一式二份，於核辦後一份存核辦單位，一份退還申請人收執。
 (二)為配合電腦作業，請打字或電腦以黑色列印填寫清楚。
 (三)本表如變更登記日期或地點，申請人請勿填寫。
 (四)違反公司法律規定導致公司資本不實，公司負責人應負法律責任。
 (五)為配合郵政作業，請於所在地加填郵遞區號。

共 4 頁第 2 頁

有限公司變更登記表

註：1. 欄位不足請自行複製，未使用之欄位可自行刪除，若本頁不足使用，請複製全頁後自行增減欄位。
 2. 有、無欄頁，請於頁尾勾選一項，並請勿刪除。

所營事業		
編號	代碼	營業項目說明
001	C104020	烘焙烘蒸食品製造業
002	C190010	麵條、粉條類食品製造業
003	C199030	即食餐食製造業
004	C199990	未分類其他食品製造業
005	F102040	飲料批發業
006	F102170	食品什貨批發業
007	F203010	食品什貨、飲料零售業
008	F101040	家畜家禽批發業
009	F101050	水產品批發業
010	F101130	蔬果批發業
011	F102020	食用油脂批發業
012	F102030	菸酒批發業
013	F102050	茶葉批發業
014	F106020	日常用品批發業
015	F107030	清潔用品批發業
016	F206020	日常用品零售業
017	F207030	清潔用品零售業
018	F401010	國際貿易業
019	F501060	餐館業
020	F501990	其他餐飲業
021	F101990	其他農、畜、水產品批發業

頁頁請打 ☒ ☐

頁頁請打 ☐ ☐

公務記載蓋章欄


項次4 (續)

公立學校需檢附範本

臺中市政府工務局 使用執照

學校章 負責人章

中工建係 88.02.006537

私立學校需檢附範本

法人登記證書

108 證他 字第 000191 號
登記簿第 5 冊第 59 頁第 84 號

學校章 負責人章

項次4 (續)



項次5

需有3個月的食品安全管制系統建檔期及建檔完成後實際運轉30日

附表1-2

_____公司食品安全管制系統建檔歷程表

	建檔內容	日期	建檔人	輔導人 (無可免填)
第一個月				
第二個月				
第三個月				
實際運轉期		起：		
		迄：		
建檔人之學經歷及HACCP相關背景：				
輔導人之學經歷及HACCP相關背景：（無可免填）				

項次6

食品安全管制小組人員履歷表

填表日期：中華民國 年 月 日

餐飲服務業名稱：

地址：

附表1-3

姓名與住址	姓 名			出生年月日	年	月	日
	住 址						
學 歷	畢業學校 (最高學歷)						
	科 系						
	畢業時間	年	月	畢業證書字號			
HACCP 訓 練	類 別	1.	證書課程名稱		期 別	1	受訓 期間
		2				2	
	訓練主辦 單 位						
	合格結業 證書字號	1	證書號碼		年 月 日	1	證書 日期
2		2					
職 務	【衛生管理(專責)人員 請加註】					最近半身 脫帽相片	
經 歷							

註：1、衛生管理及檢驗人員可由同一人兼任。

2、並檢附合格結業證書影本。

項次7



證書

食研訓字第1090073號

證書號碼

姓名

出生

證書課程名稱

訓練班別 | 食品安全管制系統實務(基礎)班

訓練期間 | 民國109年1月13日至1月17日

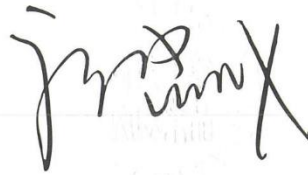
總時數 | 總時數35小時

受訓期間

該員業經參加本所舉辦之上述訓練成績及格合行發給證書



財團法人 食品工業發展研究所
所 長 廖啓成



證書日期

中華民國 109 年 1 月 31 日

衛食藥字第1080029255號

項次7 (續)

食品安全管制系統課程辦訓機構的查詢方式



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



食品衛生安全課程資訊管理系統

首頁 | 公告訊息 | 廚師證書 ▼ | 衛生講習 ▼ | **HACCP課程 ▼** | 學習資源 ▼ | 從業人員學習護照 | 管理專區 ▼

現在位置：HACCP課程 > >HACCP課程查詢

講習縣市：	請選擇 ▼
講習類別：	☐ 全選 ☐ 基礎班 ☐ 進階班 ☐ 持續教育
講習日期起迄：	... ~ ...
是否查詢過期資料：	☐ 若勾選可查詢過期資料

查詢

一頁10 筆, 共35筆 第1到10筆 共4頁 [第一頁 1 2 3 4 末頁] [下一頁]

序號	講習類別	課程名稱	講習日期	主辦單位	招收人數	報名人數	報名狀況
		(1)始業式及課程引導 (2)食品工廠執行GHP常見缺失解析 (3)食品安全管制系統相關法規政策及常見缺失解析					

(參考網址: <https://foodedu.fda.gov.tw/tblu/main/ap/fpfap0801f.jsp>)

項次8

餐飲業組織系統圖及從業人員工作配置表

填表日期：中華民國 年 月 日

業者名稱：

地址：

一、組織系統圖(請列入各單位主管姓名)

二、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)	總 計	備 考
總 務 部 門	人	人	人	人	人
營 業 部 門	人	人	人	人	人
製 造 部 門	人	人	人	人	人
品 管 部 門	人	人	人	人	人
	人	人	人	人	人
	人	人	人	人	人
合 計	人	人	人	人	人

依據申請書第一頁的人數

附表1-4

項次9

技術證照人員及廚師持證情形一覽表

※一覽表內須包含持有人**姓名**、**技術證照類別**（中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士）、**技術士證總編號**、**廚師證書持有情形**、**廚師證號**及**有效日期**等資料。

姓名	專職技術名稱	專職技術證號	有效期限	資格證明	在職證明
■ ■ ■ (主廚)	中餐丙級技術士	■ ■ ■ ■ ■		V	V
	廚師證	■ ■ ■ ■ ■	112/7/29		
■ ■ ■	中餐丙級技術士	■ ■ ■ ■ ■		V	V
	廚師證	■ ■ ■ ■ ■	114/08/23		

■ ■ ■	營養師	營養字第 ■ ■ ■ 號		V	V
	執業執照	■ ■ ■ 衛營執字第 ■ ■ ■ ■ ■ 號	112/4/7		



項次10~11

技術證照人員資格證明文件

※得為技術士證影本、或懸掛式技術士證書影本。

廚師證書影本

※得為大證影本、或小證影本。



項次12

附表1-5

作業場所平面圖及主要機械及設備配置圖

註：1.請標示尺寸及面積。

2.本表不敷使用，可影印使用。

註明實際
作業場所坪數

業者名稱：

地址：

項次13

餐飲業 GHP 各項標準作業程序書

附表1-6

食品良好衛生規範
準則（GHP）各項
標準作業程序書及
產品危害分析重要
管制點（HACCP）
計畫書

※須同現場使用之
最新版本。

_____單位/公司					
文件名稱：					
文件編號：XX-XX-XX					
制定單位：					
版 本：1.0					
制定日期： 年 月 日					
修 訂 紀 錄					
No	修訂日期	修訂申請單編號	修 訂 內 容 摘 要	頁 次	版 本 版 次
制定：		審查：		核准：	
註：請蓋職章或親簽+日期					

項次13(續)

GHP文件		
1. 衛生管理標準作業程序書	(1)建築與設施 (2)設備與器具之清洗衛生 (3)從業人員衛生管理 (4)清潔及消毒等化學物質與用具管理 (5)廢棄物管理(含蟲鼠害管制) (6)衛生管理(專責)人員	3.倉儲管制標準作業程序書
		4.運輸管制標準作業程序書
		5.檢驗與量測管制標準作業程序書
		6.客訴管制標準作業程序書
2. 製程及品質管制標準作業程序書	(1)採購驗收(含供應商評鑑) (2)廠商合約審查 (3)食品添加物管理 (4)食品製造流程規劃(含前處理、製備、供膳) (5)防止交叉污染 (6)化學性及物理性危害侵入之預防 (7)成品之確認	7.成品回收管制標準作業程序書
		8.文件管制標準作業程序書
		9.教育訓練標準作業程序書

項次14 範例 供應之菜單一覽表

附表1-7

※一覽表內須加註供膳形式及成分組成。

填表日期: 中華民國 年 月 日

序號	菜餚名稱	供餐型式	序號	菜餚名稱	供餐型式
1	馬鈴薯沙拉 (馬鈴薯150g、 雞蛋20g、紅蘿 蔔17g、小黃瓜 20g、美乃 滋 30)	供膳1 烹調			
2		供膳2 烹調、冷卻、冷藏			
3		供膳3 烹調、冷卻、冷藏、復熱			
4		供膳4 復熱、熱存			
5	熟米飯、冷盤 菜餚(如:紹興醉 雞)、麵包、蛋 糕..等	外購熟食			

項次15 範例

食材供應商一覽表

※一覽表內須包含**供應商名稱**、**食品業者登錄字號**、**地址**、**電話**、**聯絡人及供應品項**等資料。

食材供應商名冊								
食品業者 登錄字號	名稱	地址	聯絡人/ 負責人	電話	供應產品	平均日進 貨量(斤)	有無品保 系統驗證	可提供 檢測證 明
XXXXXXX	OO 農場		陳OO		截切蔬菜	200斤	ISO22000	農藥 檢測
					雞肉			
					雞蛋			
					米			
					乾料(沙 拉油、醬 油...)			

項次16~17

有承包商者適用

承包商之合法登記或依法設立證明文件

※須為各主管機關公布之最新資料，並加蓋單位及負責人印章。

承攬契約書影本

供膳場所委由運作者，自轄區衛生局收到其申請之收件日起算，其委託契承包商約書應有**一年以上之契約效期**；

供膳場所如為**學校**，委託契約書**應有一學期以上之契約效期**。

並蓋上供膳場所大章及負責人章

場所
大章

負責
人章

展延所需文件 項次18

管制小組成員之食品安全管制系統持續教育時數證明

※自該成員到職日起算，3年應有12小時以上之持續教育時數。

※得為時數卡影本、或列印「食品衛生安全課程資訊管理系統」之講習資料查詢網站之「從業人員學習護照」。



衛生福利部食品藥物管理署
Food and Drug Administration
食品衛生安全課程資訊管理系統

首頁 公告訊息 廚師證書 衛生講習 HACCP課程 學習資源 從業人員學習護照 管理專區

現在位置：從業人員學習護照

衛生講習 HACCP講習

*身分證
講習日期

查詢 產製時數清單

NO	講習類別	講習日期	課程名稱	時數	主辦單位
1.	持續教育	1100307 起 ~ 1100307 迄	過敏原管制 食安監測與危機處理 食品法規現況及HACCP評鑑說明 食品驗收及儲存介紹	8	社團法人中華食品安全管制系統發展協會
2.	持續教育	1080224 起 ~ 1080224 迄	稽核常見缺失 團膳病媒防治實務 HACCP食材雜貨類及包材風險管控與管理(非公告實施HACCP之業別) 新修訂食品安全衛生管理法	8	社團法人中華食品安全管制系統發展協會
3.	持續教育	1070317 起 ~ 1070317 迄	食安監測計畫 新修訂食品安全衛生管理法 病媒防治 稽核制度介紹 食材供應商評鑑管理	8	社團法人中華食品安全管制系統發展協會

(參考網址: <https://foodedu.fda.gov.tw/tblu/main/ap/fpfap0801f.jsp>)

展延所需文件 項次19

餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證書正／副本

※若屬供膳場所委由**承包商**運作者，還須檢附**證書副本**。



展延所需文件

項次19 範例

※若有證書正／副本遺失之情事，須另檢附由供膳場所／承包商開立之切結書。

餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證明書遺失切結書

具結人_____，因故遺失餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證明書，茲向_____（轄區衛生局）申請補發，嗣後發現報失之餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證明書將予繳回，不做非法用途。如有虛偽情事，願負法律上一切責任。

此 致

_____（轄區衛生局）

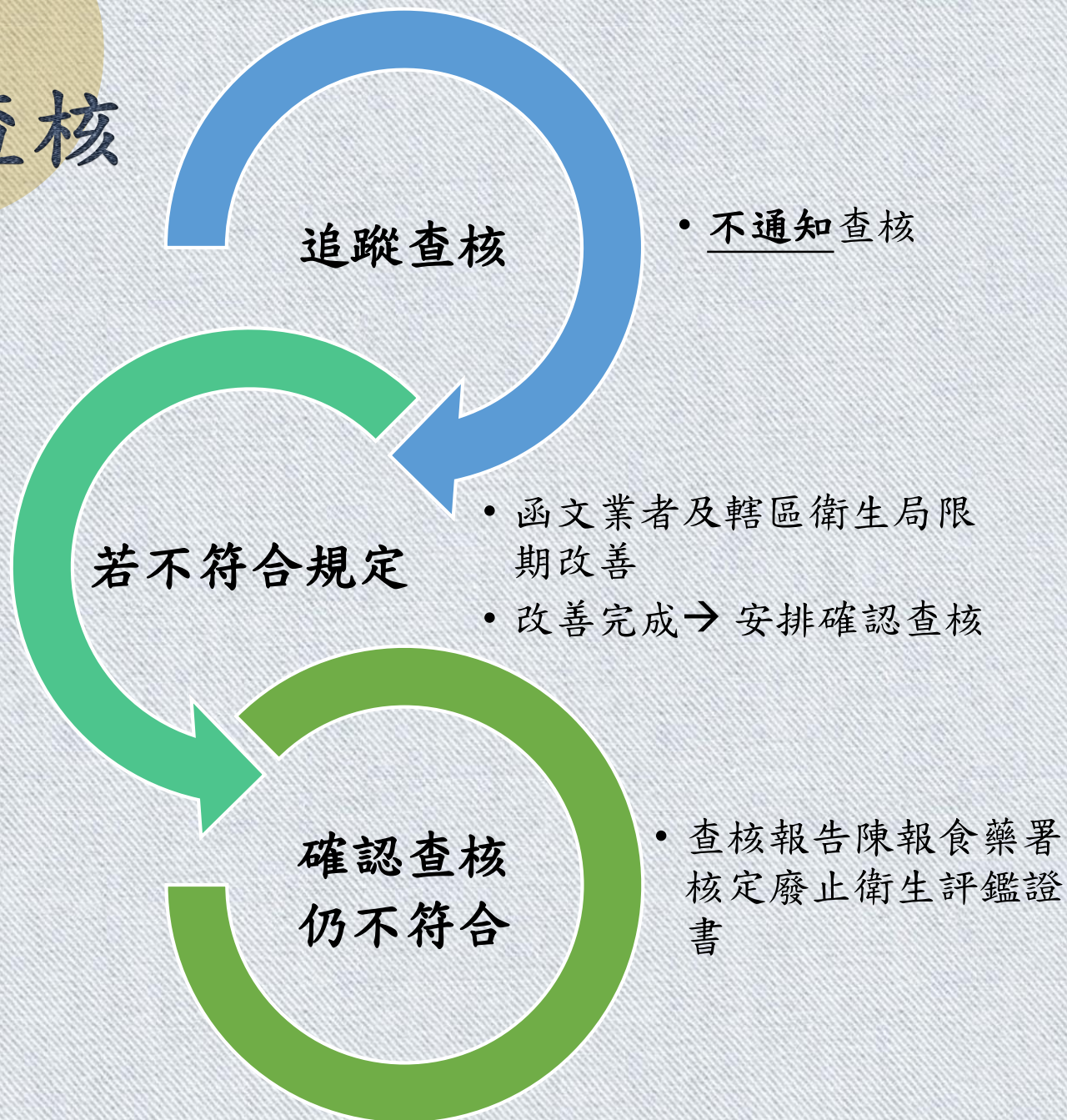
具切結書人（簽章）：

身分證統一編號：

聯絡地址：

聯絡電話：

追蹤查核



現場評核流程(參考)

使用時間 (分)	工作項目	內容
5	人員介紹	廠(場)方人員與評核小組互相介紹認識
15	廠(場)方簡報 (含動線流程及前次評鑑之缺失改善)	由廠(場)方代表說明廠(場)方營運概況，人物流動線、GHP及HACCP實施現況，委員分別提問管制小組依職責分別回答
60-120	現場評核	現場作業及硬體設施評核
90-180	資料評審	軟體資料及各種管制記錄圖表評審
30	內部討論	評核小組內部綜合討論、評分，並請廠(場)方人員暫時迴避
30	總結及確認	評核小組推選之主審委員報告評核結果並請廠(場)方負責人確認後簽章

衛生評鑑缺失改善紀錄表

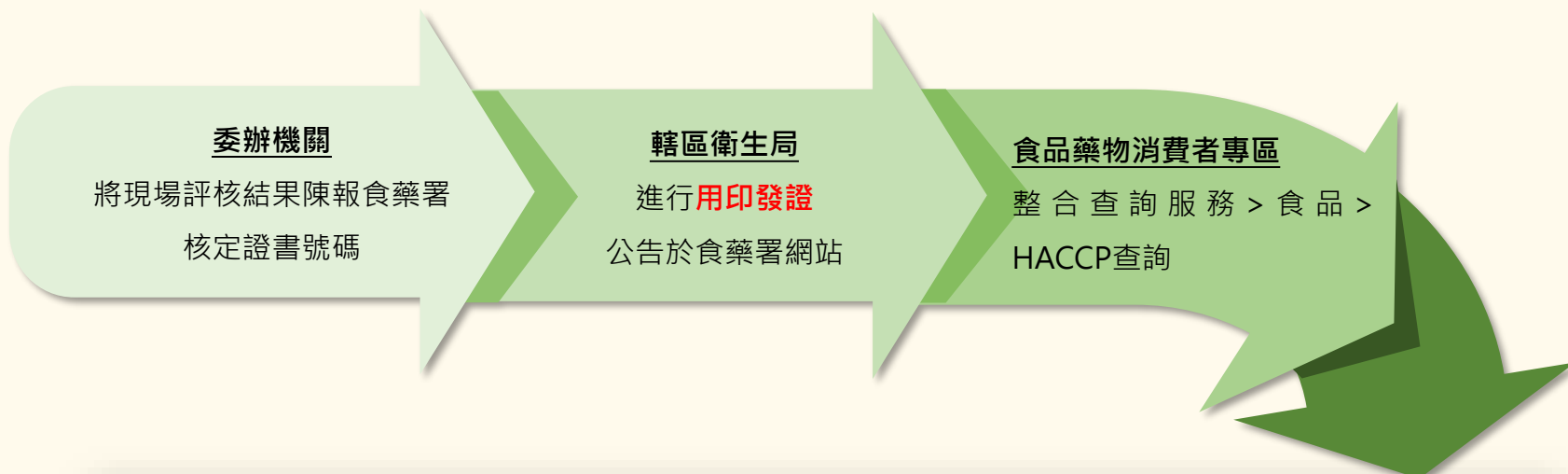
(請依範例或自訂之異常處理/矯正程序與表單回報改善情形)

日期：2019/03/29	缺失來源 ☒ 外部評核 ☐ 內部稽核	缺失序號：1
缺失分類： ☐ 主要 ☒ 次要 ☐ 輕微 ☐ 建議事項 缺失項目與內容說明： 烹調區待烹煮食材之墊底籃與盛裝籃未依自定程序書區分或標示。		
改善方案(含再發防止措施)： 1. 墊底籃採用深黃色，並標示「墊底用空籃」以區分之(如計畫書第 a,b,c 頁) 2. 進行員工內部教育訓練以落實執行(如計畫書第 d,e,f 頁) 3. 衛管人員於每日衛生檢查時加強查核以達成落實(如計畫書第 g,h,i 頁)		

詳述再發防止措施

改善前佐證資料	
改善後佐證資料	
改善人員：	日期：2019/05/01
改善措施確認(請務必確認改善報告內容正確性，避免送交衛福部後之建議通過無法被核定) ☐ 已改善，說明如下： ☐ 未完成改善，說明如下：	
負責人或其授權人：	日期：2019/05/10

證書核發、變更、展延



The screenshot shows the **整合查詢服務** (Integrated Query Service) page on the **FDA 食品藥物消費者專區** (FDA Food and Drug Consumer Special Zone). The page features a navigation bar with links to **專區首頁**, **網站導覽**, **RSS**, and **食品藥物管理署**. Below the navigation bar, there are several menu items: **食品**, **西藥GMP**, **檢驗方法查詢**, **食品藥物管理署官網業務專區**, **食品藥物管理署官網法規資訊**, and **化粧品禁限用成分管理規定**. A **人體器官保存庫** link is also present. The main content area is titled **HACCP 查詢** (HACCP Query) and displays a table with two items:

項次	標題
1	衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性參考名單
2	餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證明廠商

變更申請書

附表 3

餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請作業指引－變更申請書

填表日期：中華民國 年 月 日

業者名稱：		證書編號：	
變更事項： ☐ 業者名稱變更 ☐ 負責人名稱變更 ☐ 管制小組人員變更（異動超過 1/2 以上者） ☐ 最大生產量變更 ☐ 經營型態變更（應檢具附表 1 所需文件）			
檢送文件：（請勾選）			
☐ 業者登記證明（如公司登記或商業登記）相關文件影本 ☐ 業者出具管制小組人員異動未超過 1/2 之證明 ☐ 管制小組人員聘書或相關證明影本 ☐ 管制小組成員學習時數證明影本 ☐ 原證書 ☐ 其它文件			
負責人姓名		蓋章	
衛生管理（專責）人員姓名		蓋章	
申請變更廠商名稱、負責人名稱及小組人員者填寫：			
（請勾選）	變更前	擬變更	
☐ 業者名稱			
☐ 負責人名稱			
☐ 小組成員名稱			

申請最大產能變更者填寫：	
生產量基本資料（原產能）	
☐ 餐 飲 服 務 業	
餐飲服務業類型：	
主要產品名稱：	
最大安全生產量：	餐食份/日
實際生產量：	餐食份/日(平均)
從業員工人數：	人
擬變更之產能：	
☐ 餐 飲 服 務 業	
餐飲服務業類型：	
主要產品名稱：	
最大安全生產量：	餐食份/日
實際生產量：	餐食份/日(平均)
從業員工人數：	人

向轄區衛生提出申請

變更申請書

附表 3

餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請作業指引—變更申請書

填表日期：中華民國 年 月 日

業者名稱：		證書編號：	
變更事項： ☐ 業者名稱變更 ☐ 負責人名稱變更 ☐ 管制小組人員變更（異動超過 1/2 以上者） ☐ 最大生產量變更 ☐ 經營型態變更（應檢具附表 1 所需文件）			
檢送文件：（請勾選） ☐ 業者登記證明（如公司登記或商業登記）相關文件影本 ☐ 業者出具管制小組人員異動未超過 1/2 之證明 ☐ 管制小組人員聘書或相關證明影本 ☐ 管制小組成員學習時數證明影本 ☐ 原證書 ☐ 其它文件			
負責人姓名		蓋章	
衛生管理（專責）人員姓名		蓋章	
申請變更廠商名稱、負責人名稱及小組人員者填寫：			
（請勾選）	變更前	擬變更	
☐ 業者名稱			
☐ 負責人名稱			
☐ 小組成員名稱			

申請最大產能變更者填寫：	
生產量基本資料（原產能）	
☐ 餐 飲 服 務 業	
餐飲服務業類型：	
主要產品名稱：	
最大安全生產量：	餐食份/日
實際生產量：	餐食份/日(平均)
從業員工人數：	人
擬變更之產能：	
☐ 餐 飲 服 務 業	
餐飲服務業類型：	
主要產品名稱：	
最大安全生產量：	餐食份/日
實際生產量：	餐食份/日(平均)
從業員工人數：	人

- ◆ 最大生產量變更：同新案方式辦理
- ◆ 經營型態改變或更換承包商或其他足以影響系統運作之變更：同新案方式辦理



餐飲業HACCP衛生評鑑 書審常見缺失說明

書審常見缺失說明

<申請書>

編號	缺失內容	說明
1	● 在職廚師證已逾期。 ● 未見廚師之廚師證。	廚師證書過期或未提供
2	● 作業場所平面配置圖為黑白列印，無法明確區分不同場所之清潔度。 ● 供膳場所平面圖未標示作業場所坪數。	廠區平面圖不清楚或未標示坪數
3	未見 食品安全管制系統 建檔歷程表 。	未提供食品安全管制系統建檔歷程表
4	食品安全管制系統 計畫書之小組召集人 ，與衛生評鑑 申請書之小組召集人 不一致。	申請書食安小組名單與計畫書的不同
5	● 未見供應菜單一覽表（含供膳型式與成分組成） ● 菜單未有供膳形式。	供應菜單不完整

書審常見缺失說明

<申請書> (續)

編號	缺失內容	說明
6	管制小組OOO成員HACCP持續教育訓練時數未達3年12小時。	持續教育訓練時數未提供或未達3年12小時
7	● 申請書未加蓋申請單位印章及負責人印章。 ● 醫療機構開業執照請加蓋負責人印章。	申請書或執照證書未蓋大小章
8	申請書從業員工數寫人數、與從業人員工作配置表，兩者不一致。	從業員工數申請書與配置表不一致
9	承包商合約書到期日未達一年。	承包商合約書到期日未達一年

書審常見缺失說明

<GHP程序書>

編號	缺失內容	說明
1	教育訓練標準作業程序-未見 新進員工、食安小組成員、廚師 之教育訓練管理。	程序書未說明
2	菜單中有油炸食物， 未有總極性化合物含量管理 ，及 廢油之處理方式 。	程序書未說明
3	文件管制標準作業程序書紀錄保存期限為 一年 ，請依食品良好衛生規範準則修正為 五年 。	記錄保存不符合法規要求
4	程序書封面頁版本 修訂紀錄為空白 ，但封面頁表示之版本為2.0。	未有修訂紀錄
5	未見 版本及版次 之制定方式。	程序書未說明
6	沙門氏菌培養基操作手冊說明培養溫度為 41-43°C培養20-24小時 ，與「校正與檢驗標準作業說明書」描述 35°C培養24小時不同 ？	程序書內容錯誤

書審常見缺失說明

<HACCP計畫書>

編號	缺失內容	說明
1	HACCP計畫書之危害分析工作表— <u>照燒鯛魚</u> 驗收未分析化學性危害：如重金屬、動物用藥殘留。 <u>白飯</u> 驗收未分析化學性危害：如重金屬。	未將原料潛在危害列入分析
2	● 危害之風險評估均未填寫 ● 危害分析說明風險等級<3，判定為顯著性危害，與「風險管理標準作業程序書」說明風險等級3~5才為顯著性危害，規定不符。	顯著性危害判定不一致
3	計畫書之封面頁的制定、審查及核准欄位均未簽名及註記日期。	計劃書未完成核准

書審常見缺失說明

<HACCP計畫書> (續)

編號	缺失內容	說明
4	未見HACCP計畫書之重要管制點判定表(依據CCP判定樹)。	未見CCP之判定表
5	鮮果盤之危害分析工作表，冷藏之生物性-病原性微生物汙染列為“CCP”，但重要管制點判定欄位填寫“NO”。	CCP判定有誤