

附件 1 綜合商品零售業者食品安全監測計畫  
自檢表(總公司)

# 綜合商品零售業者食品安全監測計畫 自檢表參考範本 (總公司)



業者登記名稱		食品業者登錄字號 (總公司)	
品牌(市招)名稱		填表人/聯絡人	
統一編號		聯絡人電話	
登記負責人		聯絡人傳真	
登記地址			
總公司地址	<input type="checkbox"/> 同登記地址 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
管理衛生人員 (總公司)	姓名：_____ 核備函字號(如為衛生管理人員)： 畢業學校/科系：_____		

計畫項目	業者自我檢視現況及確認事項 <sup>1</sup>
一、計畫訂定及運作	<p>1. <input type="checkbox"/> 已了解並按照食品安全衛生管理法第7條，規劃食品安全監測計畫，並依內部自主管理程序，自訂更新頻率。</p> <p style="margin-left: 20px;">1.1 首次檢核日期：____年____月____日</p> <p style="margin-left: 20px;">1.2 自訂更新檢核頻率：_____</p> <p style="margin-left: 20px;">1.3 成立食品安全決策小組，並敘明成員姓名、職稱及職責內容等，呈現文件：_____</p> <p style="margin-left: 20px;">1.4 食品安全決策小組自訂會議頻率：_____，近期會議日期：_____</p> <p>2. 目前採取之驗證管理或參考資訊(選填)：</p> <p style="margin-left: 20px;"><input type="checkbox"/> ISO22000 <input type="checkbox"/> FSSC22000 <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 其他：_____</p> <p style="margin-left: 20px;"><input type="checkbox"/> 近期接受衛生主管機關查核之日期及項目：_____</p> <p>3. 確認自身是否屬衛生安全相關法規之規範對象：</p> <p style="margin-left: 20px;">3.1 應辦理檢驗規定： <input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p style="margin-left: 20px;">3.2 設置實驗室： <input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p style="margin-left: 20px;">3.3 食品安全管制系統準則規定： <input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p style="margin-left: 20px;">3.4 完成食品業者登錄： <input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p style="margin-left: 20px;">3.5 建立食品追溯追蹤制度： <input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p style="margin-left: 20px;">3.6 電子申報追溯追蹤資訊： <input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p style="margin-left: 20px;">3.7 使用電子發票： <input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p>

<sup>1</sup> 符合者於勾選，其中所含待填事項(即劃底線處)均應填列及備有佐證資料。如有特殊情形，仍得於掌握管理精神之前提下，自行增修或簡化內容，或以補充說明取代之。

	<p>3.8 聘專門職業或技術證照人員：<input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p>3.9 產品責任保險：<input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p>3.10 (其他依法規更新之項目)</p> <p>4. <input type="checkbox"/> 定期布達本計畫資訊予門市，呈現文件：_____</p> <p>4.1 總公司布達單位/窗口：_____</p> <p>4.2 自訂布達資訊之頻率：_____</p> <p>5. <input type="checkbox"/> 定期彙整門市執行本計畫情形(不少於各門市之自檢表)，呈現文件：_____</p> <p>5.1 總公司彙整單位/窗口：_____</p> <p>5.2 自訂彙整資訊之頻率：_____</p>
二、實施範圍	<p>5. <input type="checkbox"/> 已訂有食品安全政策：_____</p> <p>6. <input type="checkbox"/> 實施範圍<sup>2</sup>之呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>6.1 供應商清冊(得併自檢表第 20 項呈現)</p> <p>6.2 門市<sup>3</sup>清冊(直營：_____家；加盟：_____家)</p> <p>6.3 所涉運輸物流及倉儲業者之清冊(共_____家)</p> <p>6.4 產品清冊</p>
三、相關法令及參考文件	<p>7. <input type="checkbox"/> 已針對計畫所使用之詞彙，述明其依據及其代表意義<sup>4</sup></p> <p>8. <input type="checkbox"/> 已建立經常參考及搜尋資訊來源之資訊管理資料庫，呈現文件：_____，自訂更新頻率為：_____ (應考量最低檢驗週期等規定)</p> <p>8.1 負責部門：<input type="checkbox"/> 食品安全決策小組 <input type="checkbox"/> 其他：_____</p>
四、危害分析及管制	<p>9. 是否涉有食品加工調配或販售應辦理檢驗之產品：</p> <p><input type="checkbox"/> 否(此項以下事項可酌量採行)</p> <p><input type="checkbox"/> 是，並就內部規劃分析食品安全危害及其管制措施，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>9.1 操作流程图(含環境設備配置及防止交叉污染措施)</p> <p>9.2 品質管控措施(含監測及異常管制措施)</p> <p>10. 是否有販售應辦理檢驗之產品：</p> <p><input type="checkbox"/> 否</p> <p><input type="checkbox"/> 是，訂有檢驗計畫，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>10.1 可呈現符合應辦理檢驗規定內容(可參考附件 3 之規劃總表)</p> <p>10.2 品項清冊(範圍可包括所有該類產品為要件)</p> <p>10.3 評估過程(具合理性即可，可參考附件 3 之危害分析表、相關危害資訊及風險評估表)</p>

<sup>2</sup> 可自行分類清列，電子化管理者亦得針對檔管資訊系統說明。

<sup>3</sup> 含括所有「非百貨公司之綜合商品零售」門市，其餘型態營業場所可酌量納入。

<sup>4</sup> 可隨各管理文件分別呈現、或統整為彙編亦可。

	10.4 輪替抽樣檢驗安排及其合理性說明(可參考附件 3 之週期輪替性檢驗計畫)
五、標準作業程序	<p>11. <input type="checkbox"/> 已建立衛生管理標準作業程序，呈現文件：____，其內容不少於：</p> <p>11.1 建築、設施及週邊環境之衛生管理與清潔方式</p> <p>11.2 設備與器具之衛生管理與清潔方式</p> <p>11.3 從業人員之衛生管理方式</p> <p>11.4 清潔及消毒等化學物質與相關用品管理方式</p> <p>11.5 衛生管理人員或管理衛生人員職責</p> <p>12. <input type="checkbox"/> 已建立倉儲管理標準作業程序，呈現文件：____，其內容不少於：</p> <p>12.1 實施範圍<sup>5</sup>內儲藏空間定位擺放區域、監控點</p> <p>12.2 門市之販售貯存衛生管理方式</p> <p>12.3 門市之貨架管理方式(含有效日期及貯存環境管控)</p> <p>12.4 門市於開放貨架商品之食品安全防護措施</p> <p>13. <input type="checkbox"/> 已建立運輸物流管理標準作業程序，呈現文件：____，其內容不少於：</p> <p>13.1 實施範圍內運送載具之編號管理、監控點及規定</p> <p>13.2 實施範圍內運送載具之使用、維修及異常紀錄</p> <p>14. <input type="checkbox"/> 已建立追溯追蹤管理標準作業程序，相關進、銷、存等資料依法令妥適保存，呈現文件：_____</p> <p>15. <input type="checkbox"/> 已建立高風險疑慮產品回收標準作業程序，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>15.1 防止高風險疑慮產品進入實施範圍之措施</p> <p>15.2 高風險疑慮產品進入實施範圍後之風險分級及下架、回收、銷毀、溝通及記錄等事宜</p> <p>16. <input type="checkbox"/> 已建立廢棄物處置標準作業程序<sup>6</sup>，並有防止廢棄物回流至食品鏈之措施，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>16.1 與清除、處理或(及)再利用業者簽立委託合約</p> <p>16.2 廢棄物明顯區別標示並暫存於專區</p> <p>16.3 具專責人員詳實記錄逾有效期限食品、及其他廢棄物之數量、處置方式及流向等</p> <p>17. <input type="checkbox"/> 已訂定突發性事件應變標準作業程序，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>17.1 突發性事件之責任說明者或單一窗口為：_____</p> <p>17.2 定期實施緊急應變程序防護演練，近期實施日期為：</p>

<sup>5</sup> 非以門市為限，例如統倉、集貨站、配銷中心等。

<sup>6</sup> 若貨品均「退回供應商處理」而無產出廢棄物，則予以敘明即可。

六、內部稽核	18. <input type="checkbox"/> 定期辦理公司內部橫向關係之內部稽核，呈現文件： _____，自訂頻率：_____，近期辦理日期：_____
	19. <input type="checkbox"/> 定期辦理公司與門市縱向關係之內部稽核，呈現文件： _____，自訂頻率：_____，近期辦理日期：_____
七、供應商管理	20. <input type="checkbox"/> 已建立供應商管理機制及其規劃，呈現文件： _____，其內容不少於： 20.1 造冊清列食品業者登錄字號等資訊 20.2 原材料有可佐證之成分分析資料或其他證明文件 20.3 供應商執行自主管理情形 20.4 近期實地訪查日期：_____
八、教育訓練	21. <input type="checkbox"/> 已針對人員進行教育訓練規劃，呈現文件：_____

食品安全監測計畫檢核歷程紀錄		
歷次檢核日期	異動說明	備註
1. (自行填入)	1. (自行填入)	
2. (自行填入)	2. (自行填入)	
3. (自行填入)	3. (自行填入)	
填表單位核章：		單位主管核章：



附件 2 綜合商品零售業者食品安全監測計畫  
自檢表(門市)

# 綜合商品零售業者食品安全監測計畫 自檢表參考範本 (門市<sup>7</sup>)



業者登記名稱		食品業者登錄字號 (門市)	
品牌(市招)名稱		填表人/聯絡人	
統一編號		聯絡人電話	
門市屬性(直營/加盟)		聯絡人傳真	
門市地址			
管理衛生人員 (總公司)	姓名： _____ 核備函字號(如為衛生管理人員)： 畢業學校/科系： _____		

計畫項目	業者自我檢視現況及確認事項 <sup>8</sup>
一、計畫訂定及運作	<p>1. <input type="checkbox"/> 已了解並按照食品安全衛生管理法第 7 條，規劃食品安全監測計畫，並依內部自主管理程序，自訂更新頻率。</p> <p>1.1 首次檢核日期：____年____月____日</p> <p>1.2 自訂更新檢核頻率：_____</p> <p>1.3 門市是否自行成立食品安全決策小組：</p> <p><input type="checkbox"/> 否</p> <p><input type="checkbox"/> 是，並敘明成員姓名、職稱及職責內容等，呈現文件：_____，食品安全決策小組自訂會議頻率：_____，近期會議日期：_____</p> <p>1.4 已指派<sup>9</sup>人員負責規劃及更新檢核本門市食品安全監測計畫，呈現文件：_____，人員身分：</p> <p><input type="checkbox"/> 門市本身之食品安全決策小組</p> <p><input type="checkbox"/> 門市之管理衛生人員</p> <p><input type="checkbox"/> 總公司稽核員(得併本表第 18 項呈現)</p> <p><input type="checkbox"/> 其他：_____</p> <p>2. 目前採取之驗證管理或參考資訊(選填)：</p> <p><input type="checkbox"/> 近期接受衛生主管機關查核之日期及項目：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 其他：_____</p>

<sup>7</sup> 自檢表內容中，與總公司版本不同之處，另以灰色網底標註之。

<sup>8</sup> 符合者於勾選，其中所含待填事項(即劃底線處)均應填列及備有佐證資料。如有特殊情形，仍得於掌握管理精神之前提下，自行增修或簡化內容，或以補充說明取代之。

<sup>9</sup> 如於不同項目指派不同負責人員，則亦得自列分項分別說明。

	<p>3. 確認自身是否屬衛生安全相關法規之規範對象：</p> <p>3.1 完成食品業者登錄：<input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p>3.2 建立食品追溯追蹤制度：<input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p>3.3 使用電子發票：<input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p>3.4 聘專門職業或技術證照人員：<input type="checkbox"/> 適用 <input type="checkbox"/> 不適用</p> <p>3.5 (其他依法規更新之項目)</p> <p>4. <input type="checkbox"/> 定期接收總公司有關本計畫資訊，呈現文件：_____</p> <p>4.1 總公司聯絡單位/窗口：_____</p> <p>4.2 自訂接收資訊之頻率：_____</p> <p>5. <input type="checkbox"/> 定期回報門市執行本計畫情形(不少於本自檢表)，呈現文件：_____</p> <p>5.1 總公司彙整單位/窗口：_____</p> <p>5.2 自訂回報資訊之頻率：_____</p>
<p>二、實施範圍</p>	<p>5. <input type="checkbox"/> 已知悉總公司所訂或門市自訂之食品安全政策：_____</p> <p>6. <input type="checkbox"/> 實施範圍<sup>10</sup>之呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>6.1 供應商清冊(如有門市自行進貨者)</p> <p>6.2 所涉運輸物流及倉儲業者之清冊(共_____家)</p> <p>6.3 門市販售產品清冊</p>
<p>三、相關法令及參考文件</p>	<p>7. <input type="checkbox"/> 已知悉計畫所使用之詞彙，述明其依據及其代表意義<sup>11</sup></p> <p>8. 門市規範更新是否由門市自主進行：</p> <p><input type="checkbox"/> 否，由總公司統籌。</p> <p><input type="checkbox"/> 是，已建立經常參考及搜尋資訊來源之資訊管理資料庫，呈現文件：_____，自訂更新頻率為：_____(應考量最低檢驗週期等規定)</p> <p>8.1 負責部門：<input type="checkbox"/> 食品安全決策小組 <input type="checkbox"/> 其他：_____</p>
<p>四、危害分析及管制</p>	<p>9. 是否涉有食品加工調配或販售應辦理檢驗之產品：</p> <p><input type="checkbox"/> 否(此項以下事項可酌量採行)</p> <p><input type="checkbox"/> 是，並就內部規劃分析食品安全危害及其管制措施，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>9.1 操作流程图(含環境設備配置及防止交叉污染措施)</p> <p>9.2 品質管控措施(含監測及異常管制措施)</p> <p>10. 是否有販售應辦理檢驗之產品：</p> <p><input type="checkbox"/> 否</p> <p><input type="checkbox"/> 是，知悉總公司所訂檢驗計畫概況，呈現文件：_____，其內容不少於可呈現符合應辦理檢驗規定之內容</p>

<sup>10</sup> 可自行分類清列，電子化管理者亦得改為針對檔管資訊系統說明即可。

<sup>11</sup> 可隨各管理文件分別呈現、或統整為彙編亦可。

	(可參考附件 3 之規劃總表)
五、標準作業程序	<p>11. 已建立衛生管理標準作業程序</p> <p><input type="checkbox"/> 總公司布達統一版本，呈現文件：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 門市自主訂定，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>11.1 建築、設施及週邊環境之衛生管理與清潔方式</p> <p>11.2 設備與器具之衛生管理與清潔方式</p> <p>11.3 從業人員之衛生管理方式</p> <p>11.4 清潔及消毒等化學物質與相關用品管理方式</p> <p>11.5 衛生管理人員或管理衛生人員職責</p> <p>12. 已建立倉儲管理標準作業程序</p> <p><input type="checkbox"/> 總公司布達統一版本，呈現文件：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 門市自主訂定，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>12.1 門市販售貯存衛生管理方式</p> <p>12.2 門市貨架管理方式(含有效日期及貯存環境管控)</p> <p>12.3 門市於開放貨架商品之食品安全防護措施</p> <p>13. 已建立運輸物流管理標準作業程序</p> <p><input type="checkbox"/> 總公司布達統一版本，呈現文件：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 門市自主訂定，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>13.1 實施範圍內運送載具之編號管理、監控點及規定</p> <p>13.3 實施範圍內運送載具之使用、維修及異常紀錄</p> <p>14. 已建立追溯追蹤管理標準作業程序，相關進、銷、存等資料依法令妥適保存，呈現文件：_____</p> <p>15. 已建立高風險疑慮產品回收標準作業程序</p> <p><input type="checkbox"/> 總公司布達統一版本，呈現文件：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 門市自主訂定，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>15.1 防止高風險疑慮產品進入實施範圍之措施</p> <p>15.2 高風險疑慮產品進入實施範圍後之風險分級及下架、回收、銷毀、溝通及記錄等事宜</p> <p>16. 已建立廢棄物處置標準作業程序<sup>12</sup>，並有防止廢棄物回流至食品鏈之措施</p> <p><input type="checkbox"/> 總公司布達統一版本，呈現文件：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 門市自主訂定，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>16.1 與清除、處理或(及)再利用業者簽立委託合約</p> <p>16.2 廢棄物明顯區別標示並暫存於專區</p> <p>16.3 具專責人員詳實記錄逾有效期限食品、及其他廢棄物之數量、處置方式及流向等</p>

<sup>12</sup> 若貨品均「退回供應商處理」而無產出廢棄物，則予以敘明即可。

	<p>17. 已訂定突發性事件應變標準作業程序</p> <p><input type="checkbox"/> 總公司布達統一版本，呈現文件：_____</p> <p><input type="checkbox"/> 門市自主訂定，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>17.1 突發性事件之責任說明者或單一窗口為：_____</p> <p>17.2 定期實施緊急應變程序防護演練，近期實施日期為：_____</p>
六、內部稽核	<p>18. <input type="checkbox"/> 定期接受總公司與門市縱向關係之內部稽核，呈現文件：_____，自訂頻率：_____，近期辦理日期：_____</p>
七、供應商管理	<p>19. 是否有自行進貨：</p> <p><input type="checkbox"/> 否</p> <p><input type="checkbox"/> 是，並已建立供應商管理機制及其規劃，呈現文件：_____，其內容不少於：</p> <p>19.1 造冊清列食品業者登錄字號等資訊</p> <p>19.2 原材料有可佐證之成分分析資料或其他證明文件</p> <p>19.3 供應商執行自主管理情形</p> <p>19.4 近期實地訪查日期：_____</p>
八、教育訓練	<p>20. <input type="checkbox"/> 已針對人員進行教育訓練規劃，呈現文件：_____</p>

食品安全監測計畫檢核歷程紀錄		
歷次檢核日期	異動說明	備註
1. (自行填入)	1. (自行填入)	
2. (自行填入)	2. (自行填入)	
3. (自行填入)	3. (自行填入)	
填表單位核章：		單位主管核章：

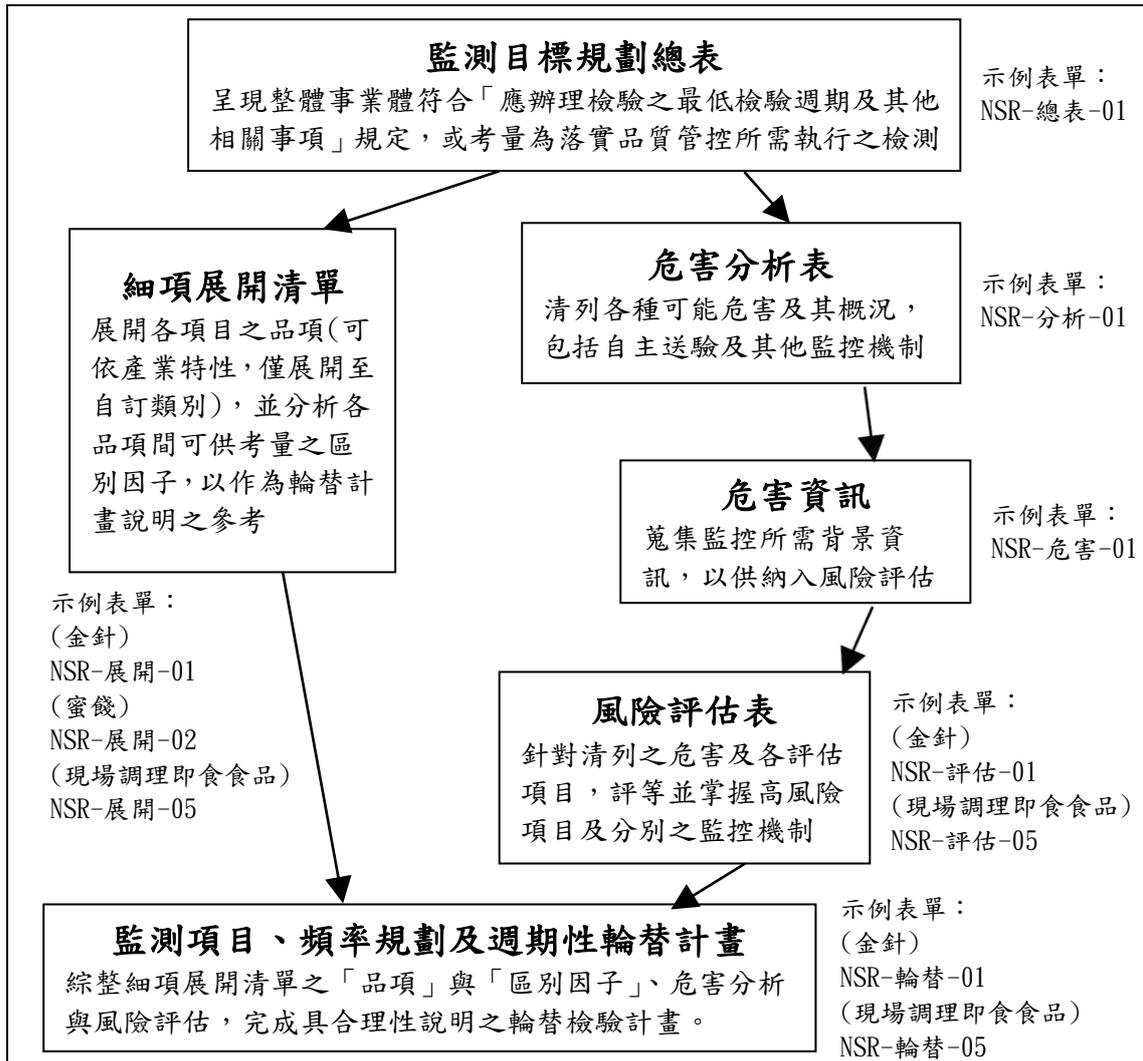


附件 3 綜合商品零售業者強制檢驗規劃書

# 綜合商品零售業者強制檢驗規劃書 參考範本<sup>13</sup>



公司名稱		公司統一編號	
食品業者登錄字號		負責人	
總公司登記地址			
管理衛生人員	姓名：                      核備函字號(如為衛生管理人員)： 畢業學校/科系：		



圖一 強制檢驗規劃書(示例)架構、對應表單及其內涵<sup>14</sup>。

<sup>13</sup> 僅就表單設計提供參考用示例，業者應就所涉產品作完整規劃及說明，將產品適度分類以增進管理效率，並宜依後續分析評估，作滾動式調整。

<sup>14</sup> 業者仍得自行評估採行之規劃內容，以達到「呈現業者符合強制檢驗規定」或落實品質管控所需執行之檢測，及「週期輪替性檢驗計畫安排與其評估過程」之目的，並非強制遵循所有示例表單之製作。

## 監測目標規劃總表（示例）<sup>15</sup>

監測目標		監測項目	使用檢驗方法	監測單位	符合最低檢驗週期類型	備註
<input type="checkbox"/> 半成品 <input checked="" type="checkbox"/> 成品	金針	食品添加物-二氧化硫殘留量	食品中二氧化硫之檢驗方法	<input checked="" type="checkbox"/> 委外 <input checked="" type="checkbox"/> 自檢	<input checked="" type="checkbox"/> 每半年 <input checked="" type="checkbox"/> 每批	
<input type="checkbox"/> 半成品 <input checked="" type="checkbox"/> 成品	蜜餞	食品添加物-甜味劑	食品中甜味劑之檢驗方法—醋磺內酯鉀、糖精、甘精及環己基(代)磺醯胺酸之檢驗等	<input checked="" type="checkbox"/> 委外 <input type="checkbox"/> 自檢	<input type="checkbox"/> 每半年 <input checked="" type="checkbox"/> 每批	
		食品添加物-防腐劑	食品中防腐劑之檢驗方法	<input checked="" type="checkbox"/> 委外 <input type="checkbox"/> 自檢	<input checked="" type="checkbox"/> 每半年 <input type="checkbox"/> 每批	
<input type="checkbox"/> 半成品 <input checked="" type="checkbox"/> 成品	蘿蔔乾	食品添加物-防腐劑	食品中防腐劑之檢驗方法	<input checked="" type="checkbox"/> 委外 <input type="checkbox"/> 自檢	<input type="checkbox"/> 每半年 <input checked="" type="checkbox"/> 每批	
<input checked="" type="checkbox"/> 成品	即食鮮食食品	微生物-大腸桿菌群、大腸桿菌量、生菌數(生食用魚介類)等	食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗、大腸桿菌之檢驗、生菌數之檢驗等	<input checked="" type="checkbox"/> 委外 <input type="checkbox"/> 自檢	<input checked="" type="checkbox"/> 每半年 <input type="checkbox"/> 每批	
<input checked="" type="checkbox"/> 成品	現場調理即食食品	微生物-大腸桿菌群、大腸桿菌量等	食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗、食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌之檢驗等	<input checked="" type="checkbox"/> 委外 <input type="checkbox"/> 自檢	<input checked="" type="checkbox"/> 每半年 <input type="checkbox"/> 每批	
<input type="checkbox"/> 成品 (無販售)	截切生鮮蔬果			<input type="checkbox"/> 委外 <input type="checkbox"/> 自檢	<input type="checkbox"/> 每半年 <input type="checkbox"/> 每批	

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 表格如不敷使用則請自行增列

<sup>15</sup> 以下所有表單內容及表單編號均僅為示例參考用、均可自行調整。

### 監測目標之細項展開清單-金針（示例）

項次	產品類別名稱 (或產品自編碼 <sup>16</sup> )	可供考量之區別因子 <sup>17</sup>				
		供應商	原料 品種	加工型態	總進貨量	其他 說明
1	A 牌新鮮金針(小)	A 業者	臺東 7 號	鮮品	約 20 kg/年	
2	A 牌新鮮金針(大)					
3	A 牌金針(小)			乾品		
4	A 牌金針(大)					
5	B 牌無硫金針	B 業者	臺東 7 號	無硫加工、乾品	約 10 kg/年	1 年進 1 次
6	B 牌無硫水蒸金針			水蒸、乾品	約 10 kg/年	1 年進 1 次
7	B 牌金針		臺東 6 號	乾品	約 20 kg/年	1 年進 1 次

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 區別因子可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

### 監測目標之細項展開清單-蜜餞（示例）

項次	產品類別 名稱 <sup>18</sup>	可供考量之區別因子					
		品項數 <sup>19</sup>	供應商	標示含 甜味劑	標示含 防腐劑	總進貨量	其他 說明
1	梅類-含食 品添加物	5	C 業者	2 項有	5 項有	約 50 kg/年	
2	梅類-標示 無添加	6	D/E 業者	無	無	約 40 kg/年	
3	李類-含食 品添加物	5	C/F 業者	2 項有	5 項有	約 20 kg/年	
4	李類-標示 無添加	2	D/E 業者	無	無	約 10 kg/年	

<sup>16</sup> 係配合如為應辦理電子申報者，可連結此處與「非迫不可」之「產品資訊」。

<sup>17</sup> 係由業者自行評估納入各種因子，可自由刪減或增加欄位，亦可透過其他評估模式取代。

<sup>18</sup> 業者得視產業型態，自行以類別方式展開清單，以增進評估效率及簡化表單。

<sup>19</sup> 以「類別方式」展開清單者，實際品項內容宜另以表單呈現，以利作為評估參考。

5	陳皮類	1	C業者	1項有	1項有	約 5 kg/年	
6	橄欖類	3	C業者	2項有	3項有	約 10 kg/年	
7	金桔類	1	C業者	無	1項有	約 5 kg/年	
8	芒果類(含 情人果)	2	G/H業者	無	1項有	約 30 kg/年	
9	葡萄類	1	D業者	無	無	約 20 kg/年	
10	蔓越莓類	1	D業者	無	無	約 20 kg/年	
11	無花果類	1	C業者	1項有	1項有	約 10 kg/年	
12	洛神類	1	I業者	無	1項有	約 10 kg/年	

更新日期：	
填表單位核章：	單位主管核章：

※ 區別因子可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

表單編號：NSR-展開-05

### 監測目標之細項展開清單-現場調理即食食品（示例）

項次	產品類別名稱 <sup>20</sup>	可供考量之區別因子						其他說明
		品項數	原料項數 <sup>21</sup>	供應商來源數	陳售溫度	是否加熱調理	總銷貨量	
1	滷味-常溫販售	12	14	2	常溫	是	約 300 kg/年	
2	滷味-熱藏販售	5	7	3	熱藏	是	約 200 kg/年	
3	關東煮	15	17	3	熱藏	是	約 150 kg/年	
4	炒麵	1	7	1	熱藏	是	約 100 kg/年	
5	炸物	7	9	2	熱藏	是	約 100 kg/年	
6	烤物	3	5	1	常溫	是	約 100 kg/年	
7	現沖咖啡	4	4	2	無陳售	2項無	約 300 kg/年	
8	其他沖泡飲料	2	3	1	無陳售	1項無	約 100 kg/年	

更新日期：	
填表單位核章：	單位主管核章：

※ 區別因子可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

<sup>20</sup> 業者得視產業型態，自行以類別方式展開清單，以增進評估效率及簡化表單。

<sup>21</sup> 例如「現沖咖啡」包括 4 品項（拿鐵、美式分別製成冰、熱口味）及其原料 4 項（水、咖啡粉、牛奶、冰塊），各「品項」、「原料」及「供應商」宜另以表單呈現實際內容，以利作為評估參考。

## 監測目標之危害分析表（示例）

編號	危害種類	高關注對象	危害分析	
1	二氧化硫	· 金針	危害產生原因：	食品添加物-二氧化硫
			危害影響：	殘留量過高，可能影響呼吸、具哮喘敏感性
			法規限量：	用量以 SO <sub>2</sub> 殘留量計為 4.0g/kg 以下
			是否安排自主送驗監測	是，包括： 食品中二氧化硫之檢驗方法
			其他監控方式：	納入供應商合約要求內容
2	碎石雜質	· 金針 · 蜜餞 · 蘿蔔乾 · 現場調理即食食品	危害產生原因：	包裝前產品清潔不徹底、販售場所污染
			危害影響：	衛生管理缺失，可能引起客訴
			法規限量：	應排除之
			是否安排自主送驗監測	否
			其他監控方式：	落實人工檢視品質管控、販售場所於開放貨架上加蓋
3	孳生微生物	· 即食鮮食食品 · 現場調理即食食品	危害產生原因：	加熱處理不足、貯存溫度不足、販售場所污染
			危害影響：	可能引起品質劣變，甚至食品中毒
			法規限量：	1. 一般食品衛生標準-不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供食用者，大腸桿菌群 10 <sup>3</sup> 以下、大腸桿菌陰性 2. 生食用食品類衛生標準 3. 生熟食混合即食食品類衛生標準 4. 飲料類衛生標準 5. 其他衛生標準或規範
			是否安排自主送驗監測	是，包括： 食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗、大腸桿菌之檢驗、生菌數之檢驗等
			其他監控方式：	落實製備與販售場所衛生管理、冷(凍)藏或熱藏者落實溫度監控
4	(其他依產業特性探討可能之危害)			

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 區別因子可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

## 監測目標之相關危害資訊（示例）

編號	危害項目	危害簡述	資料時間	資料來源	資料內容
1	二氧化硫	【 Sulfur dioxide (二氧化硫), CAS # 7446-09-5】，可能會從吸入到空氣中的二氧化硫而暴露到。這會影響到肺部，而若暴露到高濃度的二氧化硫可能會導致鼻子及喉嚨的灼傷、呼吸困難以及嚴重的呼吸道阻塞。	106.01.04	衛生福利部 食品藥物管理署	食品藥物管理署聯合行政院農業委員會與地方政府，配合金針產季，針對曾販售不合格產品之下游販售業者加強稽查抽驗，105 年金針乾製品稽查抽驗共計 674 件，合格率為 88.4%。
			106.08.13 (擷取時間)	國家衛生研究院	二氧化硫 <a href="http://nehrc.nhri.org.tw/toxic/toxfaq_detail.php?id=84">http://nehrc.nhri.org.tw/toxic/toxfaq_detail.php?id=84</a>
			(其他自行依資訊更新內容 <sup>22</sup> )		
2	碎石雜質	「異物」通常指按照產品標準不應該含有的物質，即便安全不成問題，在食物裡吃出異物也會影響消費者的心情。	106.04	台大醫院健康電子報 113 期	「食物中異物的控管與評估」 <a href="http://epaper.ntuh.gov.tw/health/201704/special_1_1.html">http://epaper.ntuh.gov.tw/health/201704/special_1_1.html</a>
			(其他自行依資訊更新內容)		
3	孳生微生物	微生物常是導致食品劣變的最大元兇，除了會使食品腐敗外，還可能進一步引發食品中毒。	104.11.19	衛生福利部 食品藥物管理署	食品藥物管理署針對市售即食畜禽肉及蛋製品採樣 179 件進行衛生指標菌及病原菌檢驗，結果 13 件不合格(不合格率 7.3%)。
			(其他自行依資訊更新內容)		
4	(其他依產業特性探討可能之危害)				

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 表格如不敷使用則請自行增列

<sup>22</sup> 宜納入公司本身過去檢驗之歷史資料作為參酌。

## 相關危害之風險評估表-金針（示例）

評估項目	A 發生頻率	B 危害度	C 加重評估項目 <sup>23</sup>			危害 評等 <sup>24</sup>
			相關危害 資訊具重 要性(10)	政府公告之 監測項目 (10)	其他因子 (自設比重)	
風險 分數	低(1) ~ 高(5)	低(1) ~ 高(5)				$A \times B + C$
二氧化 化硫	3	2	5	10		20
碎石 雜質	1	1				2

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 評估項目可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

## 相關危害之風險評估表-現場調理即食食品（示例）

評估項目	A 發生頻率	B 危害度	C 加重評估項目			危害 評等
			相關危害 資訊具重 要性 (10)	政府公告之 監測項目 (10)	其他因子 (自設比重)	
風險 分數	低(1) ~ 高(5)	低(1) ~ 高(5)				$A \times B + C$
碎石 雜質	1	1				2
孳生 微生物	2	4	5	10		21

更新日期：

填表單位核章：

單位主管核章：

※ 評估項目可自行增減，表格如不敷使用則請自行增列

<sup>23</sup> 建議與危害資訊表單「NSR-危害-01」內容互相扣合，以利對應。

<sup>24</sup> 所得分數之意義(例如幾分以上才排入檢驗規劃)，尚由業者自行評估，並建議參照危害分析表「NSR-分析-01」，比對檢視風險程度及其所規劃之監測方式是否合宜。

## 週期輪替性檢驗計畫-金針（示例）

項次	產品類別 名稱	檢驗排程			週期輪替性檢驗設計原則 <sup>25</sup>
		Q1~Q2 <sup>26</sup>	Q3~Q4	每批	
1	A 牌新鮮金針(小)	◎		△	與項次 2 僅規格不同，故下半年輪替檢驗項次 2；另並搭配快速檢測套組交叉確認
2	A 牌新鮮金針(大)		◎		與項次 1 僅規格不同，故上半年輪替檢驗項次 1
3	A 牌金針(小)	◎	◎	△	每半年至少檢驗 1 次；另並搭配快速檢測套組交叉確認
4	A 牌金針(大)				與項次 3 僅規格不同，故考量均以項次 3 檢驗結果為參考依據
5	B 牌無硫金針				產品標示宣稱無硫，且上游供應商提供完整製程及原料說明並無使用相關添加物處理
6	B 牌無硫水蒸金針			△	產品標示宣稱無硫；另並搭配快速檢測套組確認
7	B 牌金針			◎	1 年進貨 1 次，故安排隨進貨批檢驗。

◎ 檢驗二氧化硫殘留量

△ 二氧化硫快速檢測套組

更新日期：	
填表單位核章：	單位主管核章：

※ 表格如不敷使用則請自行增列

<sup>25</sup> 宜審酌「細項展開清單」、「危害分析表」、「危害資訊」及「風險評估表」等資訊進行說明，並可依公司本身過去檢驗之歷史資料，進行滾動式調整。

<sup>26</sup> 「Q」表示季別，故「Q1~Q2」表示上半年、「Q3~Q4」表示下半年。

## 週期輪替性檢驗計畫-現場調理即食食品（示例）

項次	產品類別 名稱	檢驗排程			週期輪替性檢驗設計原則
		Q1~Q2	Q3~Q4	每批	
1	滷味-常溫 販售類	▽ <sup>27</sup>	▽		考量銷貨量大、品項多，故規劃年度內使所有品項均將抽樣確認。
2	滷味-熱藏 販售類				管控販售時之熱藏溫度維持 60℃ 以上，並透過定時記錄確認，故不另安排檢驗。
3	關東煮類				管控販售時之熱藏溫度維持 60℃ 以上，並透過定時記錄確認，故不另安排檢驗。
4	炒麵類				管控販售時之熱藏溫度維持 60℃ 以上，並透過定時記錄確認，故不另安排檢驗。
5	炸物類				管控販售時之熱藏溫度維持 60℃ 以上，並透過定時記錄確認，故不另安排檢驗。
6	烤物類	◇	◇		考量經過加熱調理，孳生微生物風險相對未加熱者低，故採取半年抽樣 1 件監測。
7	現沖咖啡 類	○	○		調製後直接提供消費者，故熱飲不列入檢驗，而上下半年可分別針對 2 品項非熱飲輪替抽樣檢驗。
8	其他沖泡 飲料類	○	○		調製後直接提供消費者，故熱飲不列入檢驗，而上下半年可分別針對 2 品項非熱飲輪替抽樣檢驗。

▽ 參考一般食品衛生標準，抽半數品項檢驗

◇ 參考一般食品衛生標準，抽 1 品項檢驗

○ 參考飲料類衛生標準，抽 1 品項檢驗

更新日期：	
填表單位核章：	單位主管核章：

※ 表格如不敷使用則請自行增列

<sup>27</sup> 實際抽驗之品項及月份，應另自訂表單呈現，以利後續輪替抽樣檢驗納入考量。其他標記(◇、○)亦同。