

○○○(股份)有限公司

食品安全監測計畫範例—
「水產加工食品輸入業」

(範例僅供參考，業者應依輸入產品特性及實際流程，確認可依所訂之食品安全監測計畫進行監測，如未符實際流程，得自行增刪，以確保能落實食品安全監測計畫。)

中華民國○○○年○○月○○日

引言

依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第 7 條第 1 項，食品業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫。輸入食品實施食品安全監測計畫之原意，係期食品輸入業者能了解自體產業及規模特性，除依循相關法規進行報關、報驗兩項行政程序外，亦應落實後續產品衛生安全管理之責，以降低危害發生，並提升供應鏈整體食品安全衛生。

經公告業別及規模之食品業者 (<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=24407>)，如未依規定訂定食品安全監測計畫，可依食安法第 48 條命限期改正，屆期不改正者，可處新臺幣 3 萬元以上 3 百萬元以下罰鍰，情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

為增加食品安全管理成效，食品藥物管理署(下稱食藥署) 以已訂定之「食品輸入業者訂定食品安全監測計畫指引」為基礎，積極編撰相關指引供食品業界參考。

本範例以輸入水產加工食品為例，針對完整包裝或散裝之冷凍/活生鮮水產品，就其輸入時報關、報驗(包含具結先行放行)，以及輸入後之貯存、運送及販賣等等相關流程，進行危害分析，並擬定食品安全監測計畫範例，提供輸入業者參酌運用。各業別食品輸入業者應自行檢視產品本身特性及實際輸入流程，訂定適切之食品安全監測計畫。

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

業者名稱：○○○(股份)有限公司

食品業者登錄字號：○-○○○○○○○○○○-○○○○○-○

文件名稱：食品安全監測計畫－水產加工食品
[範例]

文件編號：FSP-1

制定單位：食品安全決策小組

發布日期：○○○年○○月○○日

版本：1.0

修訂紀錄

修訂次數	修訂日期	修訂內容摘要	頁次	版次
第 1 次	年 月 日			
第 2 次	年 月 日			
第 3 次	年 月 日			
第 4 次	年 月 日			
第 5 次	年 月 日			

制定：

審查：

核准：

(簽署並註記日期)

(簽署並註記日期)

(簽署並註記日期)

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

公司基本資料

公 司	名 稱	○○○(股份)有限公司		
	食品業者登錄字號	○-○○○○○○○○○ ○-○○○○○○○-○	公司(營利事業) 統 一 編 號	○○○○○○○○○
	負 責 人	○○○	員 工 數	○○○(人)
	地 址			
	電 話	()	傳 真	()
	輸 入 業 別	水產加工食品	平 均 輸 入 量	○○(噸/季)
	管 理 衛 生 人 員	○○○		
	連 絡 人	○○○	職 稱	
	電 話	()	傳 真	()
e - m a i l		手 機		
倉 儲 資 訊	名 稱	○○○(股份)有限公司		
	食品業者登錄字號	○-○○○○○○○○○ ○-○○○○○○○-○	公司(營利事業) 統一編號	○○○○○○○○○
	負 責 人	○○○		
	地 址			
	管 理 方 式	<input type="checkbox"/> 自有 <input type="checkbox"/> 承租，倉儲面積：_____平方公尺		
	倉 儲 種 類	<input type="checkbox"/> 冷凍_____°C <input type="checkbox"/> 冷藏_____°C <input type="checkbox"/> 常溫		
	電 話	()	傳 真	()
	連 絡 人	○○○	職 稱	
	電 話	()	傳 真	()
e - m a i l		手 機		

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱	文件編號	FSP-1	
制定單位	食品安全決策小組	食品安全監測計畫	版次		頁次
<p>1.目的：為確保輸入水產加工食品之衛生安全，依據現行食品相關法規之要求，訂定「食品安全監測計畫」(下稱本計畫)，以落實本公司(廠)之食品安全衛生管理。</p> <p>2.範圍：輸入水產加工食品整體流程之食品安全確保，包含生產地及國外供應商評估、輸入產品包裝與標示、申請報關報驗文件確認、產品運輸、倉儲衛生安全管理、輸入產品之回收與銷毀等相關事宜。</p> <p>3.管理權責：食品安全決策小組</p> <p>4.定義：本公司(廠)無特殊或專有名詞定義。(業者如有特殊或專有名詞，請自行增列)</p> <p>5.作業內容：</p> <p>5.1.成立食品安全決策小組：</p> <p>5.1.1.由本公司(廠)最高領導管理階層或其指定之管理人成立食品安全決策小組(下稱決策小組)，決策小組成員之姓名、職稱及職責詳如「食品安全決策小組名單(FSP-1-1)」。</p> <p>5.1.2.決策小組主要負責本公司食品安全相關決策，並擬定食品安全監測計畫，包括評估及審查本計畫之監測程序及紀錄之規劃、實施、運作、維持、更新、確效，同時辦理內部聯繫及外部溝通等運作。</p> <p>5.1.3.決策小組每年至少召開一次定期會議，檢視或更新本計畫，必要時召開不定期會議，討論衛生管理、品質異常、客訴事件原因分析及預防再發生對策等問題，作為各部門改善之依據，並將相關會議紀錄留存。</p> <p>5.2.建立輸入產品清單</p> <p>5.2.1.確認輸入產品符合核准輸入範圍：依據本公司輸入之水產加工食品產地，確認該產品之生產國家或工廠列屬食藥署(系統性查核)合格名單，或符合水產品核准輸入範圍(https://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=9778)。</p> <p>5.2.2.供應商評估管理</p> <p>5.2.2.1.採購部應要求新供應商提供相關驗證證書、產品規格分析證明書(COA)或其他證明文件，由採購部審查確認產品，並針對產品規格分析證明書(COA)或其他證明文件進行審查。</p> <p>5.2.2.2.新供應商首次輸入之產品，應取樣檢驗，確認符合相關規定後，該供應商始納入供應商合格名單(FSP-1-2)，並將其產品相關資訊填入「輸入產品清單(FSP-1-3)」</p> <p>5.2.2.3.採購部針對合格供應商現況，每年至少一次進行「書面審查」，必要時進行「實地訪查」，並記錄於「供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-4)」。</p> <p>5.2.2.4.供應商訪查未通過時，採購部須限期請供應商改善，如仍未改善者，自供應商合格清單中予以刪除。</p> <p>5.3.確定輸入水產加工食品作業流程</p> <p>由決策小組依據水產加工食品實際輸入作業，確認「產品輸入流程圖(FSP-1-5)」。</p> <p>5.3.1.訂購產品</p> <p>5.3.1.1.每月由倉儲運輸部主任盤點各項輸入水產品庫存量，交決策小組評估。</p> <p>5.3.1.2.決策小組依庫存清單及下游客戶需求，決定是否進行採購。</p> <p>5.3.1.3.採購部自輸入產品清單中，選定適宜之供應商，擬定訂單需求，包括產品規格、衛生要求及通關文件，均應詳列於訂單中，並要求供應商出貨時傳送產品裝櫃前檢查報告。</p> <p>5.3.1.4.確認中文標示合法程序(僅供包裝食品適用之)</p> <p>5.3.1.4.1.每批產品輸入前，由公司指定負責人員依食藥署最新公告之食品標示相關規</p>					

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱	文件編號	FSP-1	
制定單位	食品安全決策小組	食品安全監測計畫	版次	頁次	
<p>定，完成產品中文標示之確認及修正，於國外由供應商或於國內保稅倉庫張貼或印製於產品上。</p> <p>5.3.1.4.2.如產品輸入後需再經改裝、分裝或其他加工程序之產品，未檢時應於邊境查驗自動化管理系統及報驗資料「食品及相關產品資料表」之「其他」欄位申報並告知查驗機構免貼中文標示之資訊，後續完成改裝、分裝或其他加工程序後，依食品標示相關規定，於販賣前完成中文標示。</p> <p>5.3.2.產品裝櫃及境外運輸</p> <p>5.3.2.1.採購部接獲供應商產品裝櫃前檢查報告時，確認輸入之產品無異常狀況，即著手準備產品報關報驗程序。</p> <p>5.3.3.產品報關、報驗</p> <p>5.3.3.1.每批輸入產品到達港埠前 15 日內，由採購部負責人員依「食品及相關產品輸入查驗辦法」確認報關報驗及食藥署指定檢附等相關文件，由本公司(廠)或代理人申請查驗，並於裝載貨物之運輸工具進口日之翌日起 15 日內向海關申報。</p> <p>5.3.3.2.本公司輸入水產加工食品如需委託報關報驗業者辦理，應選擇適任之代理人，並填具輸入食品、藥品代理報驗授權書向食藥署提出申請。</p> <p>5.3.3.3.本公司輸入之食品如符合食藥署績優廠商規定，應檢具輸入產品品管計畫，申請適用績優廠商之優惠措施。</p> <p>5.3.4.產品查驗、通關</p> <p>5.3.4.1.輸入產品如經食藥署查驗系統抽中查驗者，如檢驗時間超過五日、在貨櫃場抽樣困難、容易腐敗或變質，或以運搬船直接裝載且碼頭無貯存處，即申請具結先行放行至本公司貯放地點(需為非登不可平台中登錄)存置，並妥善管理，未完成查驗取得輸入許可前，不得移動、啟用或販賣。</p> <p>5.3.4.2.輸入產品取得輸入許可通知或先行放行通知後，倉儲運輸部應即安排適宜的運輸工具運輸至貯存地點，如需分拆運送，應選擇適宜的場所進行拆櫃，避免影響產品衛生安全。</p> <p>5.3.4.3.輸入產品經查驗機關判定不合格者：</p> <p>5.3.4.3.1.申請產品複驗：由本公司(廠)報驗義務人或其代理人於收受通知之次日起十五日內向查驗機構申請複驗(以一次為限)。如複驗通過者，待查驗機構通知輸入許可後，由本公司(廠)報驗義務人或其代理人向查驗機關申請核發書面之輸入許可通知，始得辦理後續本公司(廠)產品製造或販賣相關程序；如複驗未通過者，則依本公司(廠)產品銷毀或退貨相關程序進行產品銷毀或退運，並通知採購部將該供應商自合格名單剔除。</p> <p>5.3.4.3.2 申請產品限期消毒、改製或採行適當安全措施或標示改正：如可改正，依規定提出改正申請，經查驗機關同意改正後，至申請所在地進行改正，完成改正後始得販售；如不可改正者，則依本公司(廠)產品銷毀或退貨相關程序進行產品銷毀或退運，並通知採購部將該供應商自合格名單剔除。</p> <p>5.3.5 產品驗收、倉儲管理</p> <p>5.3.5.1.自有倉庫：</p> <p>5.3.5.1.1.產品入庫時由採購部進行驗收及填報「驗收紀錄表(FSP-1-6)」，並由運輸部負責人員標明入庫日期及填報「庫存紀錄(FSP-1-7)」，如已拆封分裝則於包裝袋或容器上標示清楚品名與有效日期，以符合先進先出為原則。如未達驗收標準</p>					

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱	文件編號	FSP-1	
制定單位	食品安全決策小組	食品安全監測計畫	版次		頁次
<p>則進行退換貨，並將退貨物品與合格產品分開貯存。</p> <p>5.3.5.1.2. 倉庫內產品由運輸部負責人員存放於棧板、貨架上或採取其他有效離牆與離地措施，並有足夠之空間以供搬運。如有污染之產品，不得與原產品一起貯存，需分開貯存。</p> <p>5.3.5.1.3. 產品貯存過程中，需加蓋或有遮蔽措施防止日曬雨淋，保持通風良好，並由運輸部負責人員定期清潔盤點倉庫及針對需溫度控管之產品進行溫度控管，並將其填報於「倉儲清潔及溫度紀錄表(FSP-1-8)」。</p> <p>5.3.5.1.4. 產品出貨時，運輸部負責人員以產品有效日期辦理先進先出。</p> <p>5.3.5.1.5. 若發現缺點或異常時由運輸部依異常矯正相關程序辦理。</p> <p>5.3.5.2. 委外倉庫：</p> <p>5.3.5.2.1. 由運輸部負責人員依上述程序要求委外倉儲協力廠商執行。</p> <p>5.3.5.2.2. 由運輸部負責人員定期針對倉儲協力廠商現況，進行「文書訪查」或「實地訪查」，並記錄於「供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-4)」，如為需溫度控管之產品，則要求協力廠商定期提供溫度紀錄。</p> <p>5.3.5.3. 輸入產品於通關後直接交由下游廠商者，由下游廠商自行驗收，如有不合格情形，應請下游廠商分區存放，並標示「不合格」，由本公司食安管理主任前往會同確認，必要時辦理回收。</p> <p>5.3.6. 產品銷售、運輸管理</p> <p>5.3.6.1. 自有運輸物流：</p> <p>5.3.6.1.1. 產品裝載前，由運輸部負責人員填報「銷貨單(FSP-1-9)」，並檢查運輸車輛是否乾淨，於每日送貨完畢後進行清潔，另針對需溫度控管之產品進行溫度控管，並將其填報於「運輸車輛清潔及溫度紀錄表(FSP-1-10)」。</p> <p>5.3.6.1.2. 產品堆疊時，運輸部負責人員應確認產品保持穩固及維持空氣流通，並於運輸過程中，確認產品避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等，如有污染之產品，不得與原產品一起運輸，需分開運輸。</p> <p>5.3.6.1.3. 若發現缺點或異常時由運輸部依異常矯正相關程序辦理。</p> <p>5.3.6.2. 委外運輸物流：</p> <p>5.3.6.2.1. 由運輸部負責人員依上述程序要求委外運輸物流協力廠商執行。</p> <p>5.3.6.2.2. 由運輸部負責人員定期針對運輸物流協力廠商現況，進行「文書訪查」或「實地訪查」，並記錄於「供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-4)」，如為需溫度控管之產品，則要求協力廠商定期提供溫度紀錄。</p> <p>5.3.7. 自主檢驗標準</p> <p>5.3.7.1. 本公司依強制檢驗相關法令要求，由食安管理主任針對輸入產品隨機抽樣後，依「年度強制檢驗規劃表(FSP-1-11)」規劃之頻率及檢驗項目，<u>週期性輪替檢驗動物用藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目</u>，並將檢驗報告至少應保存 5 年。</p> <p>5.3.8. 不良品回收管理</p> <p>5.3.8.1. 每有不良品回收時，運輸部負責人員於「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」記錄產品名稱、批號、規格、產品狀況、應回收總量、實際回收量、收貨者之名稱、地址及出貨日，並分析回收原因，擬定矯正及防止再發措施、處理結果及後續追蹤結果。</p>					

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO年OO月OO日	文件名稱		文件編號	FSP-1
制定單位	食品安全決策小組	食品安全監測計畫		版次	
				頁次	
<p>5.3.8.2.如不良品屬品質不符規定，對民眾不至造成健康危害者，自行依廢棄物處理。</p> <p>5.3.8.3.如不良品屬對民眾造成健康危害者，主動通報公司主管及衛生主管機關，配合主管機關進行相關稽查與封存作業，並確認導致不符合事項之輸入產品與原因，防止其再發生。</p> <p>5.3.9.廢棄物管理</p> <p>5.3.9.1.運輸部負責人員依廢棄物清理法及其相關法規與下列規定清除及處理廢棄物，並於「廢棄物處理紀錄(FSP-1-13)」記錄產品名稱、數量、處理方式及流向等，防止回流至食品鏈，後續如需稅務機關進行監銷程序者，依相關規定辦理。</p> <p>5.3.9.2.不得任意於食品倉儲場所內及其四周堆疊廢棄物。</p> <p>5.3.9.3.放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。</p> <p>5.3.9.4.反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。</p> <p>5.3.9.5.有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施。</p> <p>5.3.10.產品追溯追蹤資料管理程序</p> <p>5.3.10.1.產品追溯追蹤資料依「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」辦理，由食安管理主任將本公司產品進貨資料(報關報驗文件、驗收紀錄表(FSP-1-6))、銷貨資料(銷貨單(FSP-1-9))及儲存資料(庫存紀錄(FSP-1-7)、廢棄物處理紀錄(FSP-1-13))等資料妥善保存。</p> <p>5.3.10.2.於每月10日前，將進貨、銷貨資料上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統」。</p> <p>5.4.建立食品安全監測計畫</p> <p>5.4.1.由決策小組針對「產品輸入流程圖(FSP-1-5)」每項步驟，依食品安全相關資料文獻、法規規定或現場實際經驗，進行危害分析危害，並依危害發生之機率與嚴重性，鑑定出顯著危害，將其填報於危害管理工作表(FSP-1-14)之「危害分析及其依據」。</p> <p>5.4.2.依據所鑑定之顯著危害，擬訂適切之監控程序，填報於危害管理工作表(FSP-1-14)之「監控程序」。</p> <p>5.4.3.依據監控程序所列，擬訂異常狀況之矯正措施，填報於危害管理工作表(FSP-1-14)之「矯正措施」。</p> <p>5.4.4.將各流程所需相關之紀錄表單，填註於危害管理工作表(FSP-1-14)之「紀錄」。</p> <p>5.4.5.依據不同之輸入作業流程，分別制定各個危害管理工作表(FSP-1-14)。</p> <p>5.5.異常矯正</p> <p>5.5.1.每有輸入流程異常時，各部門依危害管理工作表之矯正措施確實執行，並於「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」記錄。</p> <p>5.5.2.每有突發性事件時，由決策小組或指定事件負責人成立處理小組，召開臨時會議進行處理，於「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」記錄，並每年由決策小組規劃模擬演練。</p> <p>5.6.計畫確效確認或內部稽核</p> <p>5.6.1.由公司食安管理主任每季確認上述相關管理措施及負責記錄之執行者是否有確實執行。</p> <p>5.6.2.由決策小組除每年開會討論計畫執行成效外，亦每年規劃內部稽核及建立稽核紀錄表(FSP-1-15)，內部稽核流程參照內部稽核圖(FSP-1-16)辦理。</p>					

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱		文件編號	FSP-1
制定單位	食品安全決策小組	食品安全監測計畫		版次	頁次
<p>5.7.教育訓練</p> <p>5.7.1.由食安管理主任依各員工之需要，每年定期安排適當課程訓練，並擬定「教育訓練計畫表(FSP-1-17)」。</p> <p>5.7.2.訓練實施時，須備妥「教育訓練紀錄表(FSP-1-18)」，就實施課程的時間地點、課程內容重點、授課講師等加以記錄，參加人員須親筆簽名。</p> <p>5.7.3.內部訓練時，須照相存檔，並有簽到紀錄。</p> <p>5.7.4.外部訓練課程經公司同意後，始得參加，並提出相關訓練合格之證明或戳記。</p> <p>5.8.文件保存</p> <p>5.8.1.本計畫所有文件紀錄至少應保存 5 年；無效及過期之文件，應定期辦理銷毀。</p> <p>6.參考文件：</p> <p>6.1.食品安全衛生管理法及食品安全衛生管理法施行細則。</p> <p>6.2.食品良好衛生規範準則。</p> <p>6.3.食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法。</p> <p>6.4.食品及其相關產品回收銷毀處理辦法。</p> <p>6.5.散裝食品標示相關規定。</p> <p>6.6.食品業者登錄辦法。</p> <p>6.7.輸入食品系統性查核實施辦法。</p> <p>6.8.食品及相關產品輸入查驗辦法。</p> <p>6.9.食品輸入業者訂定食品安全監測計畫指引。</p> <p>6.10.其他與食品安全有關之法規。</p> <p>7.附件：</p> <p>7.1.食品安全決策小組名單(FSP-1-1)。</p> <p>7.2.供應商合格名單(FSP-1-2)。</p> <p>7.3.輸入產品清單(FSP-1-3)。</p> <p>7.4.供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-4)。</p> <p>7.5.產品輸入流程圖(FSP-1-5)。</p> <p>7.6.驗收紀錄表(FSP-1-6)。</p> <p>7.7.庫存紀錄(FSP-1-7)。</p> <p>7.8.倉儲清潔及溫度紀錄表(FSP-1-8)。</p> <p>7.9.銷貨單(FSP-1-9)。</p> <p>7.10.運輸車輛清潔及溫度紀錄表(FSP-1-10)。</p> <p>7.11.年度強制檢驗規劃表(FSP-1-11)。</p> <p>7.12.回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。</p> <p>7.13.廢棄物處理紀錄(FSP-1-13)。</p> <p>7.14.危害管理工作表(FSP-1-14)。</p> <p>7.15.稽核紀錄表(FSP-1-15)。</p> <p>7.16.內部稽核圖(FSP-1-16)。</p> <p>7.17.教育訓練計畫表(FSP-1-17)。</p> <p>7.18.教育訓練紀錄表(FSP-1-18)。</p> <p>7.19.連續性溫度計紀錄(FSP-1-19)。</p>					

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	00年00月00日	文件名稱	文件編號	FSP-1-1	
制定單位	食品安全決策小組	食品安全決策小組名單	版次		頁次

(本表不敷使用時請自行增加欄位)

姓名	職稱	職責
○○○	協理 (管理代表)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全決策小組之召集人。 2. 主持決策小組會議。 3. 食品安全監測計畫之相關文件或紀錄之審查、核准及簽署。 4. 監督食品安全監測計畫之實施。
○○○	食安管理主任	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全監測計畫之擬訂、執行、監督。 2. 食品良好衛生規範準則之執行與監督。 3. 其他有關食品衛生管理及員工教育訓練工作。
○○○	採購部主任	<ol style="list-style-type: none"> 1. 管理採購相關作業之執行。 2. 管理產品報關報驗相關作業之執行。 3. 管理供應商及產品驗收相關作業之執行。 4. 管理協力廠商(如報關行)相關作業之執行。
○○○	運輸部主任	<ol style="list-style-type: none"> 1. 管理產品倉儲、出貨及運輸相關作業之執行。 2. 管理協力廠商(包含倉儲及運輸)相關作業之執行。 3. 管理產品回收及銷毀相關程序之執行。

*管理代表：係指由公司決策層級賦予對食品安全監測計畫負全責者，乃由負責人之指定人員。

核准者： ○○○ 日期： ○○○年○○月○○日

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO年OO月OO日	文件名稱	文件編號	FSP-1-3		
制定單位	食品安全決策小組	輸入產品清單	版次		頁次	

欄位可依需求自行增減。

產品類別	產品品項	稅則號列	特性	供應商	產地	包裝型態*	銷售方式*	貯運條件*	是否為輸入國合格名單	是否為辦理食品監測計畫範圍內之品項	是否為辦理強制檢驗範圍內之品項
水產加工食品	冷凍草蝦蝦仁	0306.17.00.40.4	1.海撈 2.冷凍	A公司	越南	1	2	3	✓	✓	✓
水產加工食品	冷凍草蝦蝦仁	0306.17.00.40.4	1.海撈 2.冷凍	B公司	越南	1	2	3	✓	✓	✓
水產加工食品	活鮑魚	0307.81.21.00.7	1.養殖 2.活水產	C公司	中國	2	2	4	✓	✓	✓

*經本公司供應商評鑑通過之產品始列入輸入產品清單；另同一產品有不同來源應逐一填入輸入產品清單中。

*包裝型態：1-完整包裝、2-散裝、3-其他。

*銷售方式：1-自用(加工或分裝行為)、2-進入倉儲後販售、3-直接銷售下游廠商、4-其他。

*貯運條件：1-常溫、2-冷藏(大於0°C，小於7°C)、3-冷凍(-18°C以下)、4-其他。

核准者： ○○○

日期： ○○○年○○月○○日

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱	文件編號	FSP-1-4		
制定單位	食品安全決策小組	供應/協力廠商訪查紀錄	版次		頁次	

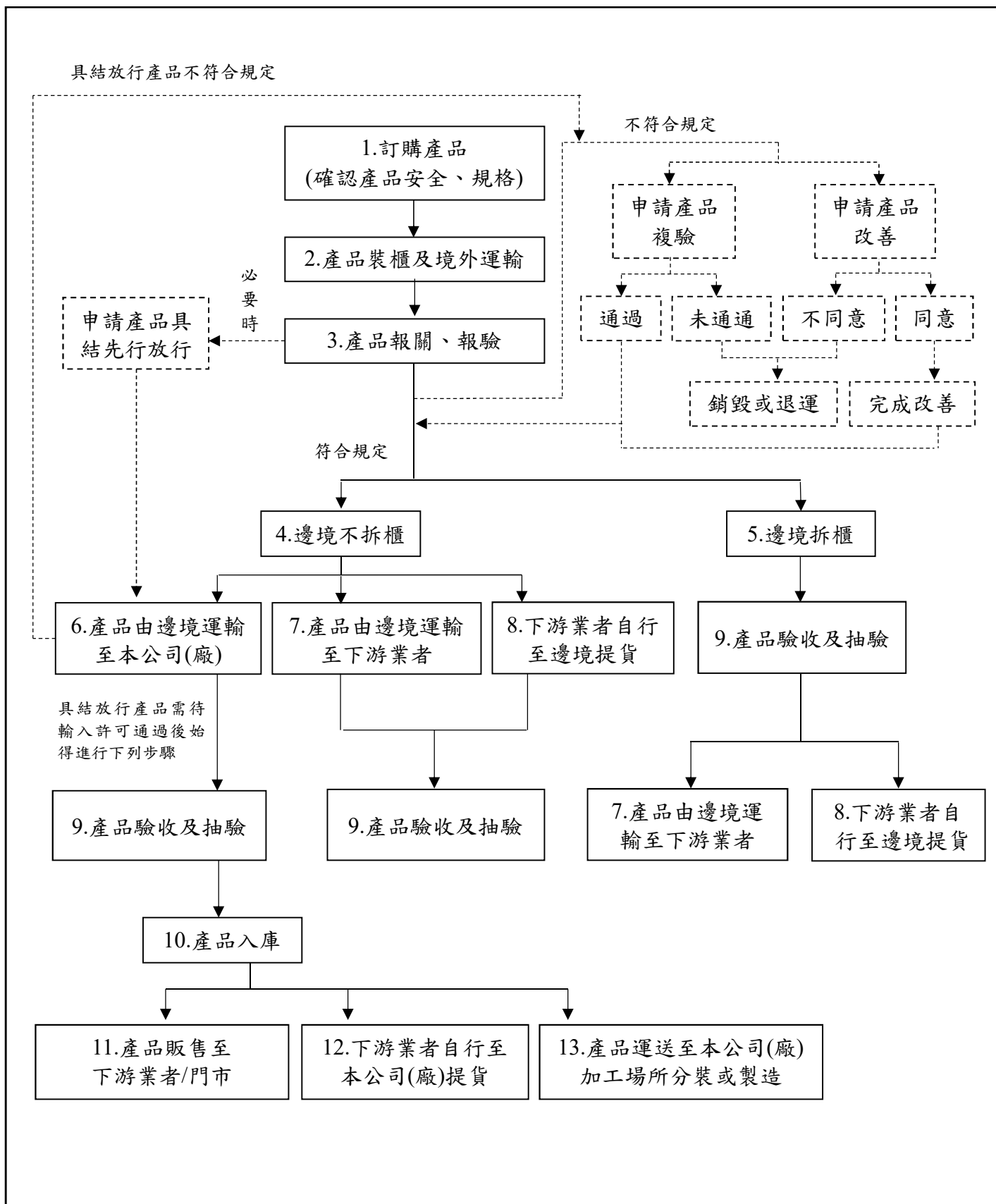
※業者使用時請依實際訪視內容自行於訪視項目(灰字處)增修。

訪查日期： 年 月 日

廠商名稱： _____ 廠商身分： <input type="checkbox"/> 供應商、 <input type="checkbox"/> 協力商 供應商/協力商聯絡人員： 地址： 電話：				
訪查方式	<input type="checkbox"/> 文書訪查； <input type="checkbox"/> 實地訪查			
項目	內容	是否符合	不適用	評分
基本資格 (30%)	具公司設立相關登記證文件			
	產品符合食安法相關規定並提供產品 COA、食品安全衛生稽核報告或或其他證明文件			
產品品質 (40%)	產品品質規格是否符合公司需求			
	產品實際品質是否與提供產品 COA 或其他證明文件相符			
	產品包裝標示是否清楚符合我國規範			
	倉儲、物流作業是否保持清潔且溫溼度控管適當及與其紀錄相符			
服 務 (30%)	售價是否合理			
	量價調整彈性是否合理			
	供應數量是否足夠且準時送達			
	是否可否配合臨時調度			
總分(○○分(含)以上合格)				
訪查缺失說明：				
訪查建議：				
訪查結果： <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		廠商簽名：		
訪查員簽名：				

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱	文件編號	FSP-1-5	
制定單位	食品安全決策小組	產品輸入流程圖	版次	頁次	



水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱	文件編號	FSP-1-6		
制定單位	食品安全決策小組	驗收紀錄表	版次		頁次	

※業者使用時請依實際驗收內容自行於驗收項目(灰字處)增修。

記錄頻率：每次驗收時，應確認與報關、報驗紀錄一致。					
收貨日期	供應商	產品名稱	產地	數量(單位)	有效/製造日期
驗收項目					
		符合情形	標準	備註	
貨櫃	貨櫃清潔情形		應與供應商提供資料及照片一致。	佐證照片應以附件呈現。活鮑魚不適用此驗收項目。	
	溫度		-18℃以下合格 (如未符合執行微生物檢驗確認，如不符我國食品中微生物衛生標準者則銷毀。)		
產品	數量		應與供應商提供之數量資料一致。	佐證照片應以附件呈現。	
	規格		應與供應商提供之規格資料一致。		
	外觀		應乾淨、無破損或腐爛。		
	風味		不得有異味。		
	夾雜物		不得有異物。		
	品溫		冷凍食品之品溫應保持在-18℃以下；冷藏食品之品溫應保持在 7℃以下凍結點以上。		
	標示		1. 應符合食品安全衛生管理法第 22 條之規定。 2. 如以免中文標示通關者，品名、內容物應與供應商提供資料相符，且於販售前完成中文標示。		

驗收者簽章：

確認者簽章：

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱	文件編號	FSP-1-9		
制定單位	食品安全決策小組	銷貨單	版次		頁次	

※表格不敷使用請自行列印，另此表目前填報內容為範例，業者使用時請自行依實際情形將內容修訂。

頻率：每次出貨										
交貨日期	出貨批號	產品名稱	數量(單位)	有效日期	廠商名稱	聯絡人	電話	地址	物流方式	確認者
20200501	xxxxxxxx	冷凍草蝦蝦仁	1kg/1 包*10 包/1 箱*5 箱	20210501	xx 超商	莊經理	02-xxxxxxxx	台北市 xx 區 xx 路 xx 號	委由 XX 運輸公司	

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	00年00月00日	文件名稱	文件編號	FSP-1-11		
制定單位	食品安全決策小組	年度強制檢驗規劃表	版次		頁次	

※表格不敷使用請自行列印，另此表目前填報內容為範例，業者使用時請自行依實際情形將內容修訂。

	供應商	相關危害	年度檢驗排程					檢驗單位	備註
			1季	2季	3季	4季	每批		
			1-3月	4-6月	7-9月	10-12月			
檢驗標的： <u>冷凍草蝦蝦仁</u> 監測項目： ■重金屬	供應商 A	鉛及鎘	○		○		000公司		
甲基汞			○		○				
檢驗標的： <u>活鮑魚</u> 監測項目： ■動物用藥	供應商 B	動物用藥殘留					○	000公司	

核准者： ○○○

日期： ○○○年○○月○○日

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	00年00月00日	文件名稱	文件編號	FSP-1-12		
制定單位	食品安全決策小組	回收及緊急應變措施紀錄	版次		頁次	

異常日期/時間						
異常狀況 (含產品名、異常情形、發生時間等)	時間： 權責單位： 人員：					
是否依法通報主管機關？	初報時間： 續報時間： 終報時間： 通報內容是否依法上傳非登不可： 時間： 權責單位： 人員：					
異常原因追蹤 (釐清異常發生之原因)	時間： 權責單位： 人員：					
改善措施 (確認是否可執行矯正，及相關矯正措施)	時間： 權責單位： 人員：					
改善結果 (如檢驗結果、退運或銷毀情形)	時間： 權責單位： 人員：					
預防再發生對策	時間： 權責單位： 人員：					

紀錄管理人員：

單位主管：

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO年OO月OO日	文件名稱	文件編號	FSP-1-13	
制定單位	食品安全決策小組	廢棄物處理紀錄	版次		頁次

頻率：每次		年	月	日
名稱：_____			執行者：	
批號：_____				
規格：_____				
產品狀況	產品情形： <input type="checkbox"/> 有異物 <input type="checkbox"/> 發霉 <input type="checkbox"/> 腐敗 <input type="checkbox"/> 重量不足 <input type="checkbox"/> 其他_____			
應廢棄數量	_____單位： <input type="checkbox"/> 公斤 <input type="checkbox"/> 公克 <input type="checkbox"/> 磅 <input type="checkbox"/> 其他_____			
實際廢棄數量	_____單位： <input type="checkbox"/> 公斤 <input type="checkbox"/> 公克 <input type="checkbox"/> 磅 <input type="checkbox"/> 其他_____			
廢棄物處理方式	處理者：			

核准者： ○○○ 日期： ○○○年○○月○○日

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	00年00月00日	文件名稱	文件編號	FSP-1-14		
制定單位	食品安全決策小組	危害管理工作表	版次		頁次	

※範例所提輸入流程及管理僅供參考，內容及表格亦可於符合食安法為前提下，依業者各自實際樣態進行增修。

輸入流程	危害分析及其依據	監控程序	矯正措施	紀錄
1. 訂購產品(確認產品安全、規格)	訂購產品之安全及規格未符合我國食品相關法規標準。	採購部於採購時同步要求供應商每批提供產品分析(含檢驗)報告(Certificate of analysis, COA)、產地證明及檢附含有捕撈/養殖地資訊之官方衛生證明等文件。	供應商未提供證明文件，採購部須限期請供應商提供文件，如仍未提供者，不予購買，並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。	(1) 產品分析(含檢驗)報告、產地證明及檢附含有捕撈/養殖地資訊之官方衛生證明等文件。 (2) 回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。
2. 產品裝櫃及境外運輸	(1) 冷凍水產品：運輸過程未於-18°C下，導致產品腐敗。 (2) 活生鮮水產品：運輸不潔或溫度異常，水溫未控制在8~12°C，導致溶氧量下降，產品死亡腐敗。	(1) 採購部於採購時同步要求供應商每批產品須使用具有連續性溫度紀錄(FSP-1-19)之貨櫃/貨倉。 (2) 採購部於後續產品驗收及抽驗步驟確認產品之安全性。	(1) 連續性溫度計如有異常時，進行微生物檢驗，如未符合我國法規標準者，則退貨或銷毀，並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。 (2) 拆櫃後，如未符合本公司(廠)驗收標準及我國法規標準者，則退貨或銷毀，並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。	(1) 連續性溫度紀錄(FSP-1-19)。 (2) 回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

輸入流程	危害分析及其依據	監控程序	矯正措施	紀錄
3.產品報關、報驗	由本公司(廠)負責人員依「5.3.3.產品報關、報驗」及「5.3.4.產品查驗、通關」程序事先完成報關、報驗文件整理，必要時向查驗機構辦理具結先行放行，產品無相關危害。			
4. 邊境不拆櫃	產品無相關危害。			
5.邊境拆櫃	拆櫃時，本公司(廠)運輸部負責人員先行保持邊境暫存環境清潔，並加快作業時間，避免產品溫度劇烈變化，依上述程序執行，產品危害機率極低。			

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

輸入流程	危害分析及其依據	監控程序		矯正措施	紀錄
6. 產品由邊境運輸至本公司(廠)	(1) 冷凍水產品：運輸過程未於-18°C下，導致產品腐敗。 (2) 活生鮮水產品：由水車將產品由邊境運輸至本司具結先行放行指定暫存倉庫(養殖槽)中，運輸車輛(水車)溫度未控制在 8~12°C之間或供氧氣異常或水車水廂不潔，導致發生產品死亡腐敗。	自有運輸物流	運輸部依本公司(廠)「5.3.6.1. 自有運輸物流」程序執行，每次裝載前與卸貨後確認1次清潔情形及溫度，並將溫度及清潔情形記錄於「運輸車輛清潔及溫度紀錄表(FSP-1-10)」。	如環境不潔或溫度異常時，降低車門開關次數；如為設備異常時，立刻報修，並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。	(1) 運輸車輛清潔及溫度紀錄表(FSP-1-10)。 (2) 回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。
		委外運輸物流	運輸部依本公司(廠)「5.3.6.2. 委外運輸物流」程序辦理，定期針對運輸物流協力廠商現況，進行「文書訪查」或「實地訪查」，並記錄於「供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-4)」，如為需溫度控管之產品，則要求協力廠商定期提供溫度紀錄。	協力廠商訪查未通過時，運輸部須限期請協力廠商改善，如仍未改善者，不予合作，並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。	(1) 供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-4)。 (2) 回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。
7. 產品由邊境運輸至下游業者倉庫	(1) 冷凍水產品：運輸過程未於-18°C下，導致產品腐敗。 (2) 活生鮮水產品：由水車將產品由邊境運輸至本司具結先行放行指定暫存倉庫(養殖槽)中，運輸車	自有運輸物流	運輸部依本公司(廠)「5.3.6.1. 自有運輸物流」程序執行，每次裝載前與卸貨後確認1次清潔情形及溫度，並將溫度及清潔情形記錄於「運輸車輛清潔及溫度紀錄表(FSP-1-10)」。	如環境不潔或溫度異常時，降低車門開關次數；如為設備異常時，立刻報修，並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。	(1) 運輸車輛清潔及溫度紀錄表(FSP-1-10)。 (2) 回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

輸入流程	危害分析及其依據	監控程序	矯正措施	紀錄
	<p>輛(水車) 溫度未控制在 8~12°C之間或供氧氣異常或水車水廂不潔，導致發生產品死亡腐敗。</p>	<p>委外運輸物流 運輸部依本公司(廠)「5.3.6.2.委外運輸物流」程序辦理，定期針對運輸物流協力廠商現況，進行「文書訪查」或「實地訪查」，並記錄於「供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-4)」，如為需溫度控管之產品，則要求協力廠商定期提供溫度紀錄。</p>	<p>協力廠商訪查未通過時，運輸部須限期請協力廠商改善，如仍未改善者，不予合作，並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。</p>	<p>(1) 供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-4)。 (2) 回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。</p>
<p>8.下游業者自行至邊境提貨</p>	<p>運輸部負責人員告知下游業者產品存運條件，由下游業者自行負運輸產品安全管理之責。</p>			
<p>9.產品驗收及抽驗</p>	<p>供應商未依規定辦理或突發情形發生，導致產品未符合我國法規標準。</p>	<p>(1) 食安主任訂定驗收標準，每批產品由採購部確實驗收，並記錄於「驗收紀錄表(FSP-1-6)」。 (2) 採購部依「5.3.7.自主檢驗標準」程序進行每季或每批輪替性檢驗。</p>	<p>採購部驗收或檢驗不合格時，依「5.3.8.不良品回收管理」程序辦理，並加強供應商管理或合約管理，並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。</p>	<p>(1) 驗收紀錄表(FSP-1-6)。 (2) 回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。 (3) 檢驗報告。</p>

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

輸入流程	危害分析及其依據	監控程序	矯正措施	紀錄
10.產品入庫	<p>(1) 冷凍水產品：倉儲環境不潔，或儲存不當（溫度未於 -18°C 下），或效期管理不當，致使產品腐敗或過期。</p> <p>(2) 活生鮮水產品：產品依臺灣良好農業規範養殖貯存，然環境不潔或溫度未控制在 8~12°C 之間，使供氧氣異常，導致發生產品死亡腐敗。</p>	<p>自有倉庫</p> <p>(1) 運輸部依本公司(廠)「5.3.5.1.自有倉庫」程序執行，定期清潔盤點倉庫及針對需溫度控管之產品進行溫度控管，並將其填報於「倉儲清潔及溫度紀錄表(FSP-1-8)」。</p> <p>(2) 運輸部出貨時，以先進先出為原則進行出貨；如遇效期較短之商品將先行出貨；另具結放行之產品，須待輸入許可核發後使得移動。</p>	<p>如環境不潔或溫度設備異常或超過產品校期時，運輸部應立刻通報，如未符合我國法規標準者，則依「5.3.9.廢棄物管理」程序辦理，並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。</p>	<p>(1) 倉儲清潔及溫度紀錄表(FSP-1-8)。</p> <p>(2) 廢棄物處理紀錄(FSP-1-13)。</p> <p>(3) 回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。</p>
		<p>委外倉儲</p> <p>(1) 運輸部依本公司(廠)「5.3.5.2.委外倉庫」程序執行，定期針對運輸物流協力廠商現況，進行「文書訪查」或「實地訪查」，並記錄於「供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-4)」，如為需溫度控管之產品，則要求協力廠商定期提供溫度紀錄。</p> <p>(2) 運輸部要求協力廠商出貨時，以先進先出為原則進行出貨；如遇效期較短之商品</p>	<p>協力廠商訪查未通過時，運輸部須限期請協力廠商改善，如仍未改善者，不予合作，如產品未符合我國法規標準者，則依「5.3.9.廢棄物管理」程序辦理，產品並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。</p>	<p>(1) 供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-4)。</p> <p>(2) 廢棄物處理紀錄(FSP-1-13)。</p> <p>(3) 回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。</p>

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

輸入流程	危害分析及其依據	監控程序		矯正措施	紀錄
			將先行出貨；另具結放行之產品，須待輸入許可核發後使得移動。		
11.產品販售至下游業者/門市	(1) 冷凍水產品：運輸過程未於-18°C下，導致產品腐敗。 (2) 活生鮮水產品：運輸車輛(水車)溫度未控制在 8~12°C之間或供氧氣異常或水車水廂不潔，導致發生產品死亡腐敗。	自有運輸物流	運輸部依本公司(廠)「5.3.6.1.自有運輸物流」程序執行，每次裝載前與卸貨後確認1次清潔情形及溫度，並將溫度及清潔情形記錄於「運輸車輛清潔及溫度紀錄表(FSP-1-10)」。	如環境不潔或溫度異常時，降低車門開關次數；如為設備異常時，立刻報修，並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。	(1) 運輸車輛清潔及溫度紀錄表(FSP-1-10)。 (2) 回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。
		委外運輸物流	運輸部依本公司(廠)「5.3.6.2.委外運輸物流」程序辦理，定期針對運輸物流協力廠商現況，進行「文書訪查」或「實地訪查」，並記錄於「供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-12)」，如為需溫度控管之產品，則要求協力廠商定期提供溫度紀錄。	協力廠商訪查未通過時，運輸部須限期請協力廠商改善，如仍未改善者，不予合作，並填報「回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)」。	(1) 供應/協力廠商訪查紀錄(FSP-1-4)。 (2) 回收及緊急應變措施紀錄(FSP-1-12)。
12.下游業者自行至本公司(廠)倉庫提貨	運輸部負責人員告知下游業者產品存運條件，由下游業者自行負運輸產品安全管理之責。				

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

輸入流程	危害分析及其依據	監控程序	矯正措施	紀錄
13.產品運送至本公司(廠)加工場所分裝或製造	因運輸時間短暫，因此產品無相關危害，後續分裝或製造過程依本公司(廠)訂定之食品製造業食品安全監測計畫管理措施執行。			

核准者： ○○○

日期： ○○○年○○月○○日

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

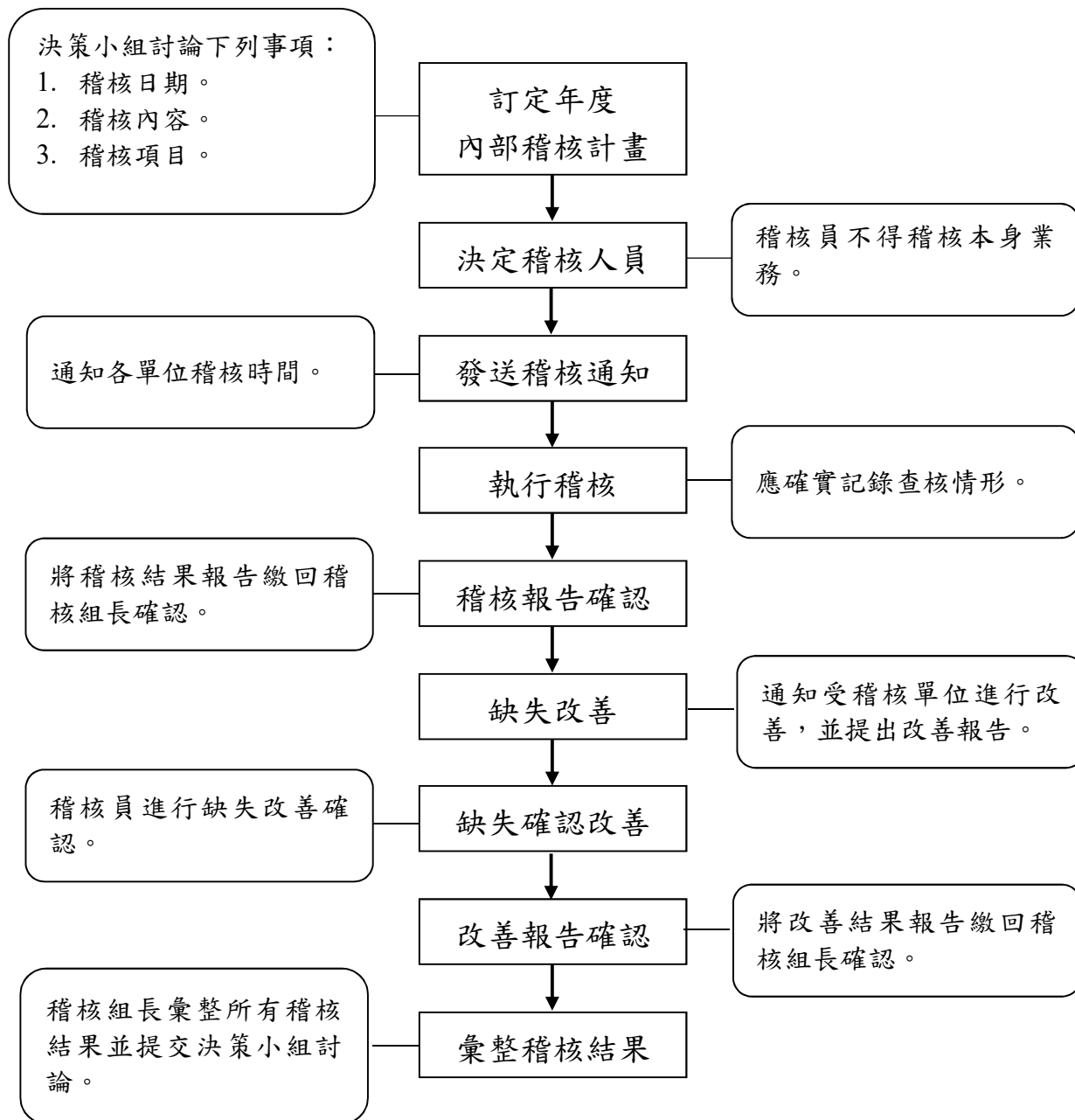
制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱	文件編號	FSP-1-15		
制定單位	食品安全決策小組	稽核紀錄表	版次		頁次	

※表格不敷使用請自行列印，另此表目前填報內容為範例，業者使用時請自行將內容刪除。

受稽單位		稽核日期		稽核人員	
稽核內容	採購部之輸入產品合法性確認流程				
項次	稽核重點	稽核方式	實際稽核情形或缺失	稽核結果	改善措施
1	供應商之工廠登記、HACCP、ISO22000 等證明是否依年度供應商評鑑時確實更新	調閱近一年各輸入產品供應商之基本資料表及工廠登記、HACCP、ISO22000 等證明比對證明有效性。	經查，採購部未確實進行 OO 之冷凍草蝦供應商其 ISO22000 證明更新文件，但仍進行相關採購。	採購部之部分流程未依輸入產品合法性確認標準作業流程辦理。	1. 立即向國外供應商申請相關證明進行確認。 2. 進行供應商管理作業人員再教育訓練。 3. 提早進行年度供應商評鑑作業。 4. 其他改善措施詳如改善報告 001
2	輸入產品是否取得生產管制文件或其他衛生證明文件
3	
受稽單位代表		受稽查單位核章	稽核人員簽名		稽核組長簽名

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱	文件編號	FSP-1-16	
制定單位	食品安全決策小組	內部稽核圖	版次	頁次	



水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱	文件編號	FSP-1-17		
制定單位	食品安全決策小組	教育訓練計畫表	版次		頁次	

※表格不敷使用請自行列印，另此表目前填報內容為範例，業者使用時請自行將內容刪除。

頻率:每年						
日期	課程名稱	課程內容	時數	講師	受訓人員	備註
108/12/1	108 年食品輸入業者之 食品安全監測計畫撰寫 重點說明與訓練班	食品輸入業一級品 管相關規定	6	000	000	

教育訓練管理人員：

單位主管：

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	00年00月00日	文件名稱	文件編號	FSP-1-18	
制定單位	食品安全決策小組	教育訓練紀錄表	版次	頁次	

※表格不敷使用請自行列印，另此表目前填報內容為範例，業者使用時請自行將內容刪除。

判定:合格(√)通過教育訓練，不合格(×)表示未通過教育訓練，並於備註欄填寫處理情形						
頻率:每次						
日期	教育訓練名稱	舉辦單位	講師	地點		
108/12/1	108年食品輸入業者之食品安全監測計畫撰寫重點說明與訓練班	000	000	000		
講習內容		員工姓名	員工簽名	結果	時數	備註
照片						

教育訓練管理人員：

單位主管：

水產加工食品輸入業食品安全監測計畫範例

制定日期	OO 年 OO 月 OO 日	文件名稱	文件編號	FSP-1-19		
制定單位	食品安全決策小組	連續性溫度計紀錄	版次	頁次		

※業者可自行選用以電子方式自動記錄連續溫度記錄或以人工方式填報下表

貨品批號：
 起始時間：
 抵達時間：
 溫度記錄頻率：
 紀錄者：

時間	溫度	時間	溫度	時間	溫度	時間	溫度

確認者簽章：