

食品安全管制系統自主管理表單

HACCP 計畫書

目 錄

	頁碼
壹、工廠基本資料 -----	2
貳、食品安全管制小組名單(表一) -----	3
參、產品特性及貯運方式(表二) -----	5
肆、產品用途及消費對象(表三) -----	6
伍、產品加工流程圖(表四) -----	7
陸、危害分析工作表(表五) -----	8
柒、重要管制點判定表(表六) -----	12
捌、重要管制點判定樹(表七) -----	13
玖、重要管制點計畫表(表八) -----	14

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

註：加工廠中同類產品及具有相同生產流程，如其食品安全之危害、重要管制點、管制界限等基本上是相同時，則這組產品可歸為同一危害分析重要管制點計畫。

工廠基本資料

公 司	名 稱	○○食品股份有限公司		
	食品業者登錄字號	○-○○○○○○○○○ ○-○○○○○○○-○	公司（營利事業） 統 一 編 號	○○○○○○○○○
	資 本 總 額	○○○○(元)	實 收 資 本 額	○○○○(元)
	負 責 人	○○○	員 工 數	○○○(人)
	地 址	○○市○○區○○路○段○○號		
	電 話	()	傳 真	()
工 廠	名 稱	○○食品股份有限公司屏東廠		
	食品業者登錄字號	○-○○○○○○○○○ ○-○○○○○○○-○	公司（營利事業） 統 一 編 號	○○○○○○○○○
	工 廠 登 記 編 號	99○○○○○○○		
	產 業 類 別	08 食品製造業	主 要 產 品	皮蛋、鹹蛋
	最 大 生 產 量	○○(噸/日)	實 際 生 產 量	平均○○(噸/日)
	負 責 人	○○○	員工數/食品從業人數	/ (人)
	地 址	○○縣○○鄉○○路○段○○號		
	電 話	()	傳 真	()
	專 門 職 業 人 員	○○○	衛 生 管 理 人 員	○○○
	管 理 衛 生 人 員	○○○		
	連 絡 人	○○○	職 稱	
	電 話	()	傳 真	()
	e - m a i l		手 機	
	已 取 得 之 驗 證 種 類 (可 複 選)	☐ 食品衛生安全管理系統驗證 ☐ HALAL ☐ SQF(Level: __) ☐ CAS ☐ ISO 9001 (品質管理系統) ☐ TQF ☐ HACCP(自願性) ☐ ISO/FSSC 22000 (食品安全管理系統) ☐ 其他_____		
	設 置 實 驗 室	☐ 有，檢驗項目： ☐ 無 ☐ TAF 認證實驗室		
	產 品 類 別	生 產 品 項 (請依產量比排序)	原 料 種 類	是否為稽查當日 生產產品(請勾選)

工廠代表簽章： ○○○ 填表日期： ○○年○○月○○日

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

制定日期	00 年 00 月 00 日	文件名稱	文件編號	
制定單位	食品安全管制小組	表一、食品安全管制小組名單	版次	頁次

同意人^{*1}：○○○

職稱：董事長

管理代表^{*2}：○○○

職稱：總經理

姓名	職稱 ^{*3}	小組成員角色 ^{*4}	職責 ^{*5}	學歷(科系)	HACCP 專業訓練及經驗 ^{*6}
○○○	總經理	管理代表	- 主持管制小組會議 - 監督食品安全管制系統的實施 - 提供資源 - 主導確認程序之制定 - 監督內部稽核及驗效相關作業 - 規劃與督導員工教育訓練工作		○○年食品安全管制系統 HACCP 基礎班，中央畜產會，32小時
○○○	廠長	小組成員	- 彙整產品品項與產品描述資料 - 確認產品作業流程圖與加工條件 - 確認危害分析資料 - 監督CCP之執行(管制界限、監測、矯正、確認工作) - 協助驗效措施		○○年食品安全管制系統 HACCP 基礎班，中央畜產會，32 小時
○○○	品保課長	專門職業人員 ^{*7}	- 食品安全管制系統規劃及執行 - 食品追溯追蹤系統之規劃及執行 - 食品衛生安全事件緊急應變措施規劃及執行 - 食品原材料衛生安全之管理 - 食品品質管制之建立及驗效 - 食品衛生安全風險之評估、管控及與機關、消費者之溝通 - 實驗室品質保證之建立及管控 - 食品衛生安全教育訓練之規劃及執行 - 國內外食品相關法規之研析 - 其他經中央主管機關指定事項	○○大專 ○○系	○○年食品安全管制系統 HACCP 基礎班，中央畜產會，32小時
○○○	品保專員	衛生管理人員	- 食品衛生管理工作 - 員工教育訓練工作 - 鑑別危害資料收集 - 與CCP有關資料統計分析 - 記錄與文件管理 - 執行驗效相關作業 - 檢驗工作 - 執行與監督工廠衛生檢查	○○大專 ○○系	○○年食品安全管制系統 HACCP 基礎班，中央畜產會，32小時 ○○年食品安全管制系統 HACCP 進階班，中央畜

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

					產會，32小時
○○○	廠務課 長	小組成員	1. 儀器校正 2. 機械器具維修 3. 危害資料收集 4. 病媒防治		○○年食品安 全管制系統 HACCP 基礎 班，中央畜產 會，32 小時

- *¹ 同 意 人：係指決策層級或負責人。負責人或其指定人員為必要之成員。
- *² 管 理 代 表：係指由決策層級賦予對食品衛生安全計畫負全責者。負責人之指定人員。
- *³ 職 稱：小組成員於公司擔任之職稱。
- *⁴ 小 組 成 員 角 色：係指於本管制小組中擔任之角色；食品安全管制小組應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，請加註小組中之專門職業人員及衛生管理人員。
- *⁵ 職 責：係指在本管制小組中所負責之職務，請依據「食品安全管制系統準則」第二條第二項第二款至第八款建立。亦可將成員於 HACCP 制度中所負責之工作內容與於公司之工作內容作一組織圖，兩者搭配說明。
- *⁶ HACCP 專業訓練及經驗：請列出所受食品安全管制系統訓練之主辦單位、課程名稱、受訓期間及受訓時數。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)(以下簡稱訓練機關(構))辦理之相關課程至少三十小時，並領有合格證明書；從業期間，應持續接受訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與本系統有關之課程，每三年累計至少十二小時。
- *⁷ 專 門 職 業 人 員：係指經考試院專門職業及技術人員高等考試及格並領有證書者之食品技師、畜牧技師、獸醫師等。

核 准 者： ○○○ 日 期： ○○年○○月○○日

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

制定日期	00 年 00 月 00 日	文件名稱	文件編號		
制定單位	食品安全管制小組	表二、產品特性及貯運方式	版次		頁次
產品名稱：熟鹹蛋					
品名：熟鹹蛋					
主原料：鴨蛋					
副原料：食鹽(依實際使用副原料填入)					
食品添加物：無					
物料：PLA盒、紙盒、PE袋、包裝紙、LDPE袋					
產品特性：醃製蛋品，蛋白食鹽濃度 6%以上，蛋黃食鹽濃度 2.5%以上					
加工方式：如產品加工流程圖					
包裝方式及說明 ^{*1} ： 1.紙包裝，PLA 盒 4 入 2.袋裝，紙盒 6 入 3.真空包裝，紙盒 6 入					
貯存及運輸方法：冷藏 7℃ 以下或常溫 25℃ 以下貯存、運輸及販售 (依實際貯存及運輸方法填入)					
架售期 ^{*2} ：常溫 30 天(依實際保存期限填入)					

^{*1} 真空包裝即食食品應符合食品良好衛生規範準則第九章「真空包裝即食食品製造業」之規定。

^{*2} 有效日期應參考「市售包裝食品有效日期評估指引」訂定。

核准者： ○○○ 日期： ○○年○○月○○日

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

制定日期	00 年 00 月 00 日	文件名稱	文件編號		
制定單位	食品安全管制小組	表三、產品用途及消費對象	版次		頁次
產品預定用法及用途：直接食用或作為二次加工之原料					
銷售地點：餐廳、量販店、傳統市場、超市、食品工廠					
消費對象：一般消費者、食品加工業					
衛生規格：		1.大腸桿菌群 $\leq 10^3$ MPN/g，大腸桿菌陰性 ^{*1} 2.鉛 ≤ 0.3 ppm，銅 ≤ 5 ppm ^{*2} 3.病原性微生物陰性 ^{*3}			
注意事項：		1.產品應存放於室溫 25℃ 以下之陰涼處，避免陽光直射。 2.依食品過敏原標示規定市售有容器或包裝之食品含有蛋及其製品者，應於容器或外包裝上載明「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合其過敏體質者食用」或等同意義字樣。 3.本產品可供即食，請酌量食用。			

^{*1} 依據衛生福利部公告之一般食品衛生標準

^{*2} 依據衛生福利部公告之蛋類衛生標準

^{*3} 依據食品安全衛生管理法第 15 條

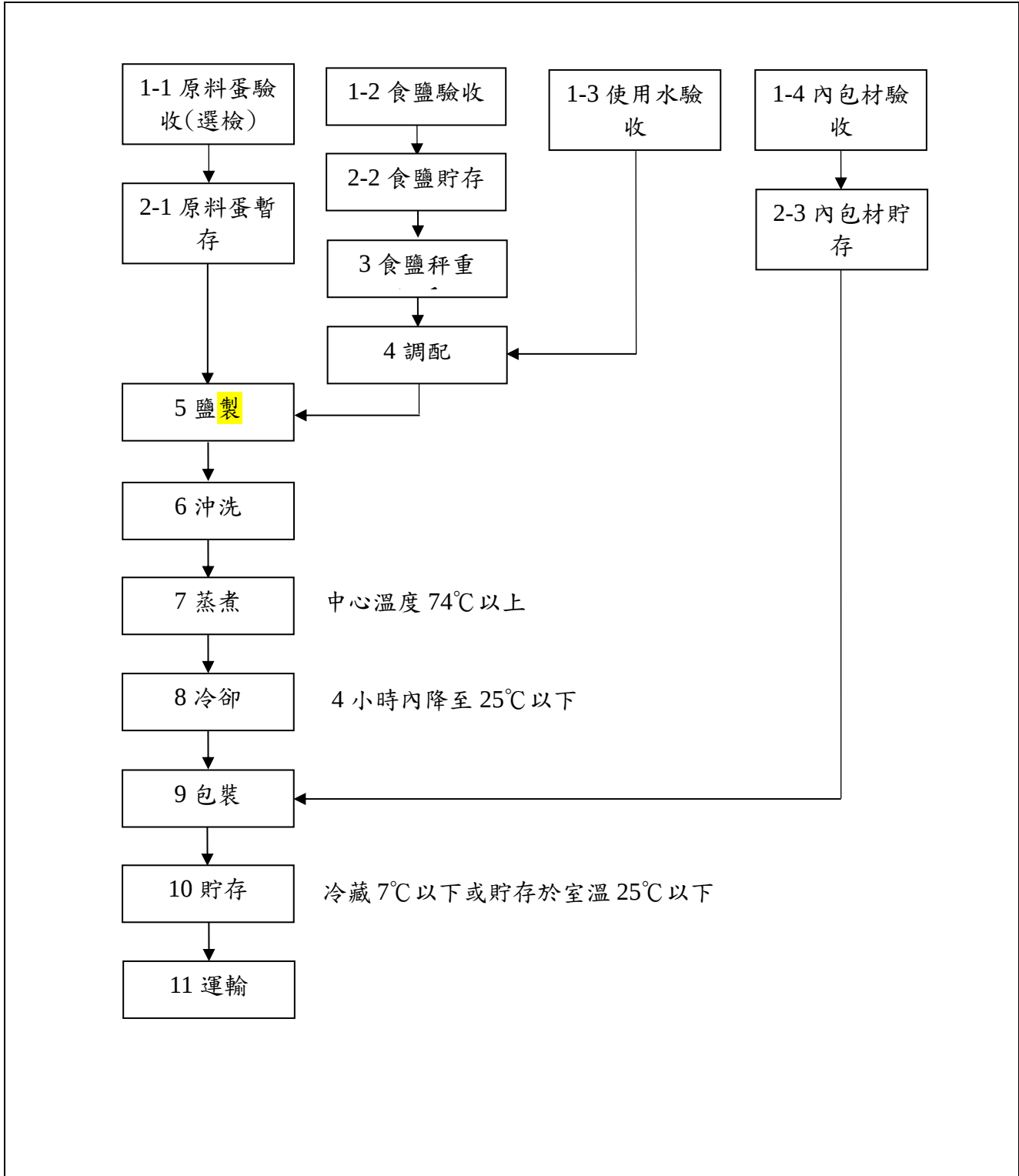
核准者：○○○

日期：○○年○○月○○日

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

制定日期	00 年 00 月 00 日	文件名稱	文件編號			
制定單位	食品安全管制小組	表四、產品加工流程圖	版次		頁次	

產品名稱：熟鹹蛋(以鴨蛋為原料)



核准者： 000 日期： 00 年 00 月 00 日

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

制定日期	00 年 00 月 00 日	文件名稱	文件編號			
制定單位	食品安全管制小組	表五、危害分析工作表	版次		頁次	

原料/加工步驟	確定在此步驟被導入的、控制的或增加的潛在之食品安全危害(Food Safety Hazard)	潛在危害是否顯著影響產品安全，應合理的辨別(Y/N)	判定第三欄為 Y/N 之依據或理由(Basis)	當第三欄為肯定(Yes)時，顯著危害之防制措施	本步驟是重要管制點(CCP#)
1-1 原料蛋驗收(選檢)	生物性-病原性微生物(沙門氏桿菌)	N	1. 依據廠內歷年驗收資料選擇合格供應商。 2. 進貨驗收時，由驗收人員進行外觀、清潔度、蛋殼完整性等目視檢查，不合格者予以退貨及記錄，並列入供應商評鑑參考。		
	化學性-藥物殘留	Y	畜牧場飼養時對鴨隻用藥，於販售時未將用藥鴨隻之產蛋廢棄，造成原料蛋藥物殘留，危害人體健康。	1. 依據廠內歷年驗收資料選擇合格供應商。 2. 與供應商簽訂合約書並每年進行供應商評鑑。 3. 由供應商提供證明文件，並確認其有效性。 4. 由品保人員不定期抽樣委外或自行檢驗動物用藥殘留。	CCP
	化學性-重金屬、蘇丹紅、戴奧辛、芬普尼	Y	重金屬、蘇丹紅、戴奧辛及農藥污染環境或飼料，累積於鴨隻體內，造成原料蛋殘留，危害人體健康。	1. 依據廠內歷年驗收資料選擇合格供應商，並與供應商簽訂合約書。 2. 定期委外檢驗監測重金屬、蘇丹紅、戴奧辛及農藥殘留，若檢出者，則不再採購該牧場之原料蛋。	
	物理性-無				
1-2 食鹽驗收	生物性-無				
	化學性-砷、銅、鉛、鎘、汞	N	1. 向合格供應商購買符合衛生標準之食鹽。 2. 由供應商提供證明文件，並確認證明文件之有效性。		
	物理性-無				

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

原料/加工步驟	確定在此步驟被導入的、控制的或增加的潛在之食品安全危害(Food Safety Hazard)	潛在危害是否顯著影響產品安全，應合理的辨別(Y/N)	判定第三欄為 Y/N 之依據或理由(Basis)	當第三欄為肯定(Yes)時，顯著危害之防制措施	本步驟是重要管制點(CCP#)
1-3 使用水驗收	生物性-大腸桿菌、大腸桿菌群	N	1. 使用自來水，並符合飲用水水質標準。 2. 依據「衛生標準作業程序書」進行水質管理。		
	化學性-農藥、重金屬	N	1. 使用自來水，並符合飲用水水質標準。 2. 依據「衛生標準作業程序書」進行水質管理。		
	物理性-無				
1-4 內包材驗收	生物性-無				
	化學性-重金屬(鉛、鎘)，化學物質(DEHP、DBP、BBP、DIDP、DINP、DMP、DNOP、DEP、DEHA)	N	1. 依據廠內歷年驗收資料選擇合格供應商。 2. 由供應商提供證明文件或檢驗報告，並由確認證明文件有效性。		
	物理性-無				
2-1 原料蛋暫存	生物性-病原性微生物(沙門氏桿菌)	N	依據「倉儲管制標準作業程序書」進行管理。		
	化學性-無				
	物理性-無				
2-2 食鹽貯存	生物性-無				
	化學性-無				
	物理性-無				
2-3 內包材貯存	生物性-無				
	化學性-無				
	物理性-無				
3 食鹽秤重	生物性-無				
	化學性-無				
	物理性-無				

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

原料/加工步驟	確定在此步驟被導入的、控制的或增加的潛在之食品安全危害(Food Safety Hazard)	潛在危害是否顯著影響產品安全，應合理的辨別(Y/N)	判定第三欄為 Y/N 之依據或理由(Basis)	當第三欄為肯定(Yes)時，顯著危害之防制措施	本步驟是重要管制點 (CCP#)
4 調配	生物性-無				
	化學性-無				
	物理性-無				
5 鹽製	生物性-病原性微生物(沙門氏桿菌)	Y	鹽製液鹽度不足造成微生物增生。	1. 配製鹽製液時，確保其濃度為飽和狀態，避免鹽製期間鹽度不足。 2. 鹽製中定期抽驗鹽製液濃度並記錄。	
	化學性-無				
	物理性-無				
6 沖洗	生物性-無				
	化學性-無				
	物理性-無				
7 蒸煮	生物性-病原性微生物(沙門氏桿菌)	Y	蒸煮溫度不足可能造成微生物殘存或後續增生狀況。	1. 依據標準作業程序進行蒸煮作業。 2. 測量並記錄蒸煮機之溫度，確認維持在設定條件之內。 3. 測量蒸煮時間及溫度(90℃，65分鐘)，並記錄。	CCP
	化學性-無				
	物理性-無				
8 冷卻	生物性-病原性微生物(沙門氏桿菌)	Y	產品未降至室溫即進行包裝作業，易造成成品微生物孳生。	1. 依據標準作業程序進行冷卻作業。 2. 測量並記錄冷卻室之溫度，確認維持在設定條件之內(25℃以下)。	
	化學性-無				
	物理性-無				
9 包裝	生物性-病原性微生物(沙門氏桿菌、大腸桿菌)	N	1. 依標準作業程序進行包裝作業。 2. 全數目視檢查，確認包裝之完整性。		
	化學性-無				

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

原料/加工步驟	確定在此步驟被導入的、控制的或增加的潛在之食品安全危害(Food Safety Hazard)	潛在危害是否顯著影響產品安全，應合理的辨別(Y/N)	判定第三欄為 Y/N 之依據或理由(Basis)	當第三欄為肯定(Yes)時，顯著危害之防制措施	本步驟是重要管制點(CCP#)
	物理性-無				
10 貯存	生物性-病原性微生物(沙門氏桿菌)	N	依據「倉儲管制標準作業程序書」進行管理。		
	化學性-無				
	物理性-無				
11 運輸	生物性-無				
	化學性-無				
	物理性-無				

核 准 者： ○○○ 日 期： ○○年○○月○○日

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

制定日期	00 年 00 月 00 日	文件名稱	文件編號			
制定單位	食品安全管制小組	表六、重要管制點判定表	版次		頁次	

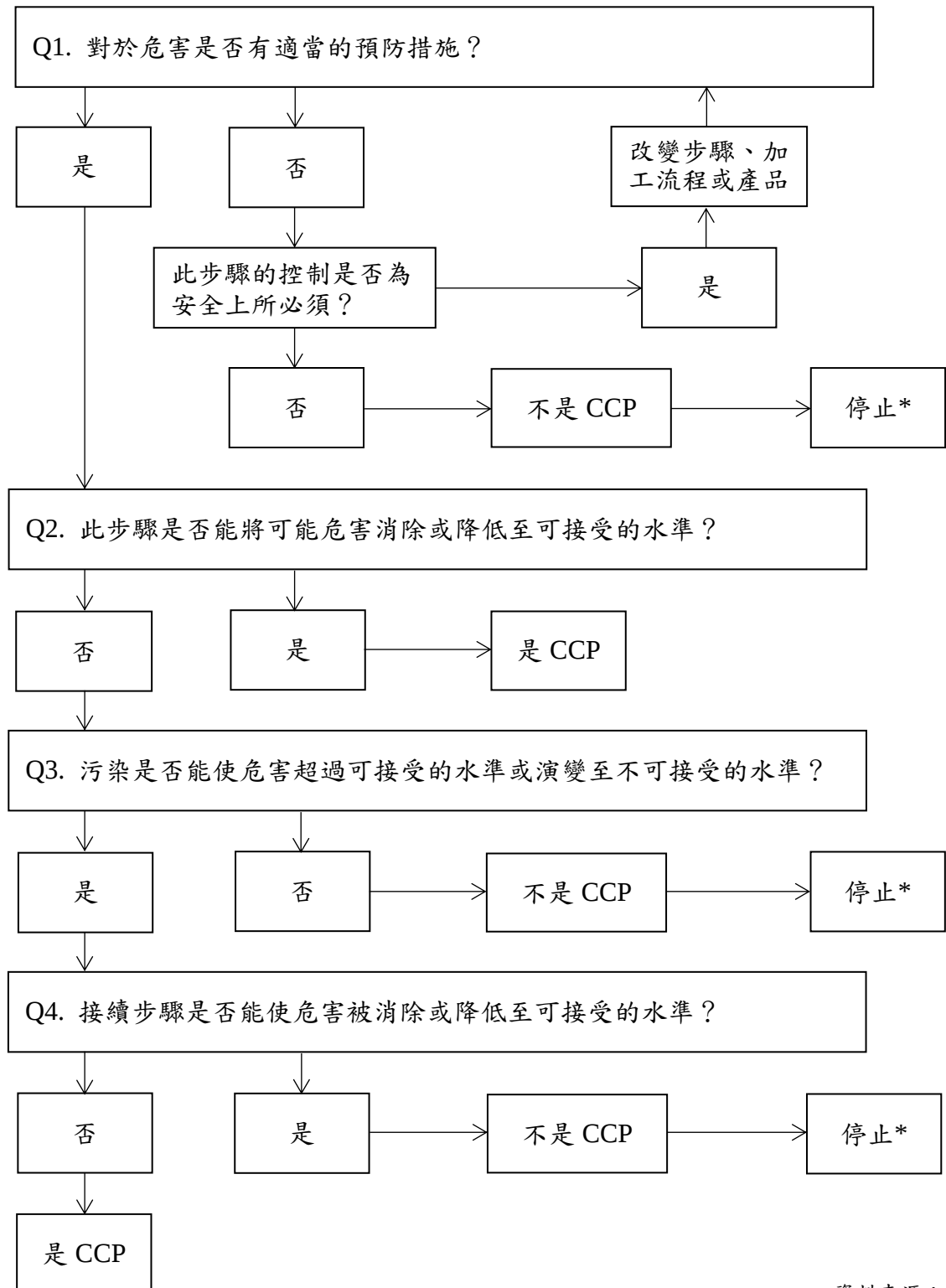
重要管制點(CCP)的判定 (重要管制點是一個點、步驟或程序，可以控制的方法運用在預防，消除或減少到食品危害達至可接受的程度)						
原料/加工步驟	危害： 生物—B 化學—C 物理—P 危害描述	Q1. 對危害是否有防制措施？ 否＝不是CCP，判定如何及在何處此危害可被控制 是＝跳到下一個問題	Q2. 此步驟可消除或降低危害至可接受水準？ 否＝跳到下一個問題 是＝CCP	Q3. 污染能使危害達到或增至不可接受之水準？ 否＝不是CCP 是＝跳到下一個問題	Q4. 接續步驟能使危害被消除或降低至可接受之水準？ 否＝CCP 是＝不是CCP	CCP (Y/N)
1-1 原料蛋驗收(選檢)	C-藥物殘留	Y	N	Y	N	Y
	C-重金屬、蘇丹紅、戴奧辛、芬普尼	Y	N	N		N
5鹽製	B-沙門氏桿菌	Y	N	N		N
7蒸煮	B-沙門氏桿菌	Y	Y			Y
8冷卻	B-沙門氏桿菌	Y	N	N		N

核准者： 0000 日期： 00年00月00日

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

制定日期	00 年 00 月 00 日	文件名稱	文件編號			
制定單位	食品安全管制小組	表七、重要管制點判定樹	版次		頁次	

CCP Decision Tree



資料來源：

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

制定日期	00 年 00 月 00 日	文件名稱	文件編號			
制定單位	食品安全管制小組	表八、重要管制點計畫表	版次		頁次	

請針對實際 CCP 判定結果，列出生物性、化學性或物理性危害。

重要管制點 (CCP#)	顯著之安全危害	管制界限	監測程序				矯正措施	紀錄	確認程序
			項目	方法	頻率	執行人			
CCP 原料蛋驗收(選檢)	化學性-藥物殘留	1. 簽訂供應商合約 2. 供應商評鑑	1. 供應商合約書 2. 供應商評鑑	確認是否與供應商簽定合約並定期評鑑	每年	驗收人員	1. 未簽訂合約者，拒絕驗收。 2. 供應商評鑑不合格或未進行供應商評鑑者，不予驗收。 3. 抽樣檢驗不合格者，退貨拒收，列入供應商評鑑紀錄，並分析不合格之原因。	1. 原料蛋驗收紀錄 2. 供應商合約書 3. 供應商評鑑紀錄	1. 品保每週抽樣原料蛋自主檢驗動物用藥殘留。 2. 品保課長每年定期確認品保人員檢驗操作之正確性。 3. 每季送第三公正單位檢驗動物用藥殘留。 4. 檢驗設備定期維護保養。

熟鹹蛋 HACCP 範例文件

CCP 蒸煮	生物性- 沙門氏 桿菌	90℃，65 分鐘 (以上溫 度和時間 僅供參 考，請依 據各廠實 際情況填 寫)	蒸 煮 時 間 及 溫 度	依標準 作業程 序設定 蒸煮機 時間及 溫度並 記錄	1 次/ 批	蒸 煮 人 員	- 判定為蒸煮機溫度失控時，立即通報工務人員維修。 - 蒸煮溫度異常之產品，依據異常程度決定後續處理方式。 - 品管須確認異常原因並防止再發生，如確認蒸煮機故障，須重新探討並修正維護計畫；若為人員疏失則應加強人員教育訓練。 - 若為溫度計異常，應重新檢討修正校正計畫。	- 蒸煮溫度、時間紀錄表 - 溫度計校正紀錄表 - 異常矯正措施紀錄表	- 品保人員每日隨機測量一次成品中心溫度是否達 74℃ 以上。 - 品保人員每日確認一次蒸煮溫度紀錄之正確性。 - 生產課長每日確認蒸煮人員是否落實執行蒸煮作業及其管理紀錄。 - 品保人員定期校正溫度計。 - 定期維護蒸煮設備。 - 廠長定期確認矯正措施之落實性。
-----------	-------------------	---	---------------------------------	--	-----------	------------------	---	---	---

核 准 者： ○○○ 日 期： ○○年○○月○○日