

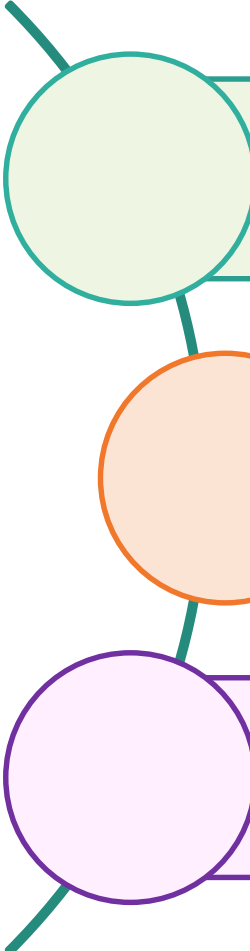
食品輸入業者教育訓練 驗收與供應商管理



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

大綱



前言

驗收管理

供應商管理

前言

驗收及供應商管理的重要性

消基會抽驗20件嬰幼兒米製副食品 4件鎘超標

2020/12/14 12:07 (12/14 18:55 更新)



藻油膠囊塑化劑超標！
大賣場與代理商需賠消費者188萬



你知道嗎？雖然主要是供應商的問題，但損失的還有你的罰鍰及商譽...

驗收管理

何謂採購

狹義：以「**購買**」的方式取得物品，也就是由買方支付對等的代價，向賣方取的物品的過程。

廣義：以購買的方式取得物品外，還可運用**租賃、借貸、交換及徵集**等方式，取得物品的使用權或所有權。



採購目標



短期目標：適時地從最恰當的供應商中提供**正確數量且符合要求的產品**運送到正確的地點給組織內的顧客

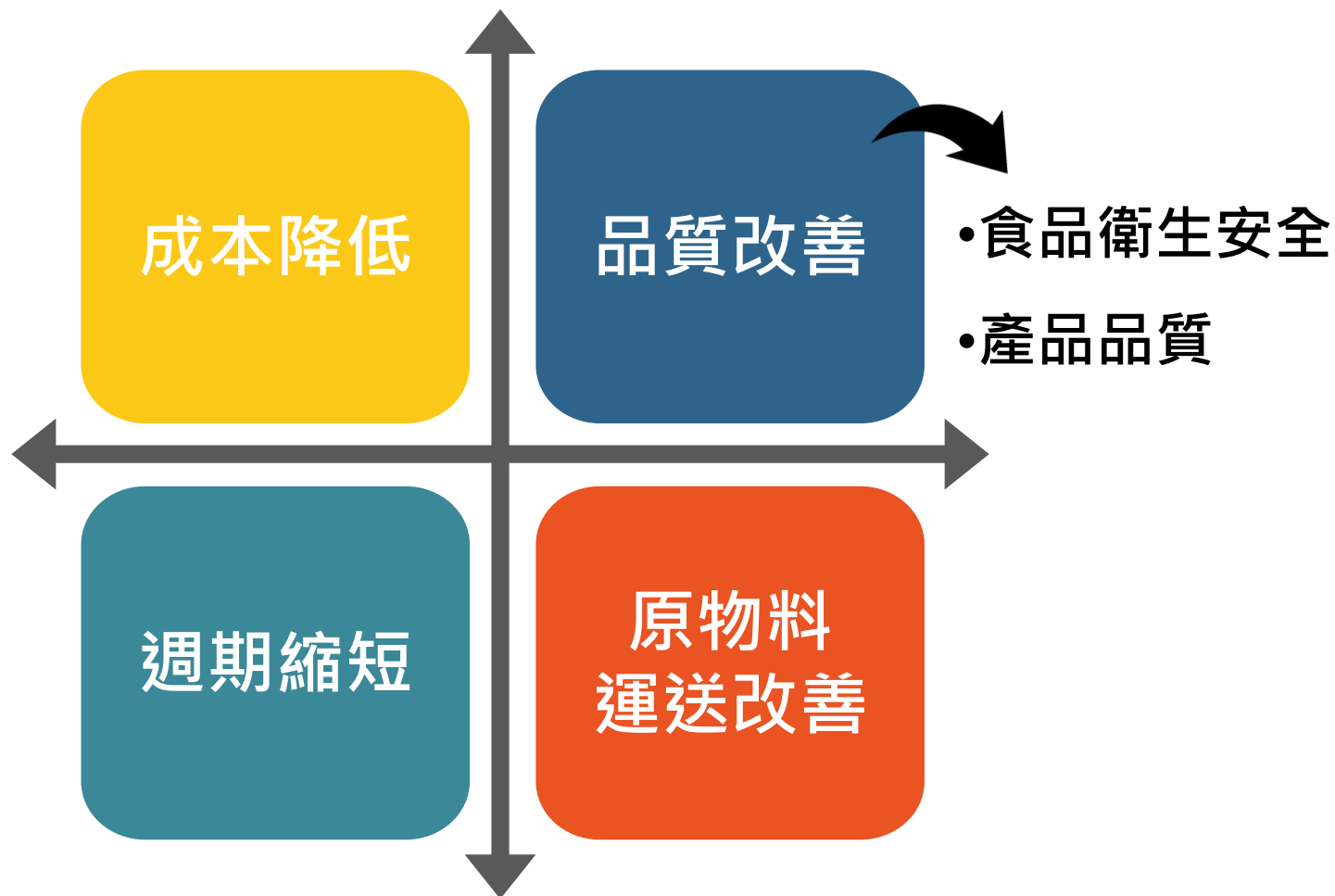
中期目標：協助組織**達成其營運目標**，有效管理採購部門、與其他部門維持密切聯繫

長期目標：發展企業整合性之採購策略以協助**企業整體營運策略及終極目標之實現**



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

採購重要性

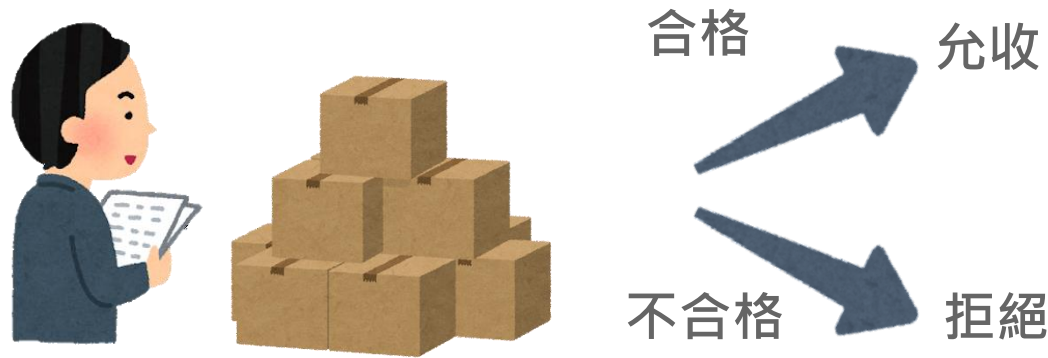


何謂驗收

- 商品驗收是按照驗收業務作業流程，**核對憑證等規定的程序和手續**，對入庫產品進行數量和質量檢驗的經濟技術活動的總稱。凡產品進入倉庫儲存，必須經過檢查驗收，只有驗收後的產品，方可入庫保管。

《MBA智庫·百科》

- 驗收之目的是用以決定產品之後續處理(**允收或拒絕**)



依據驗收標準與方法

驗收重點



產品安全



產品數量

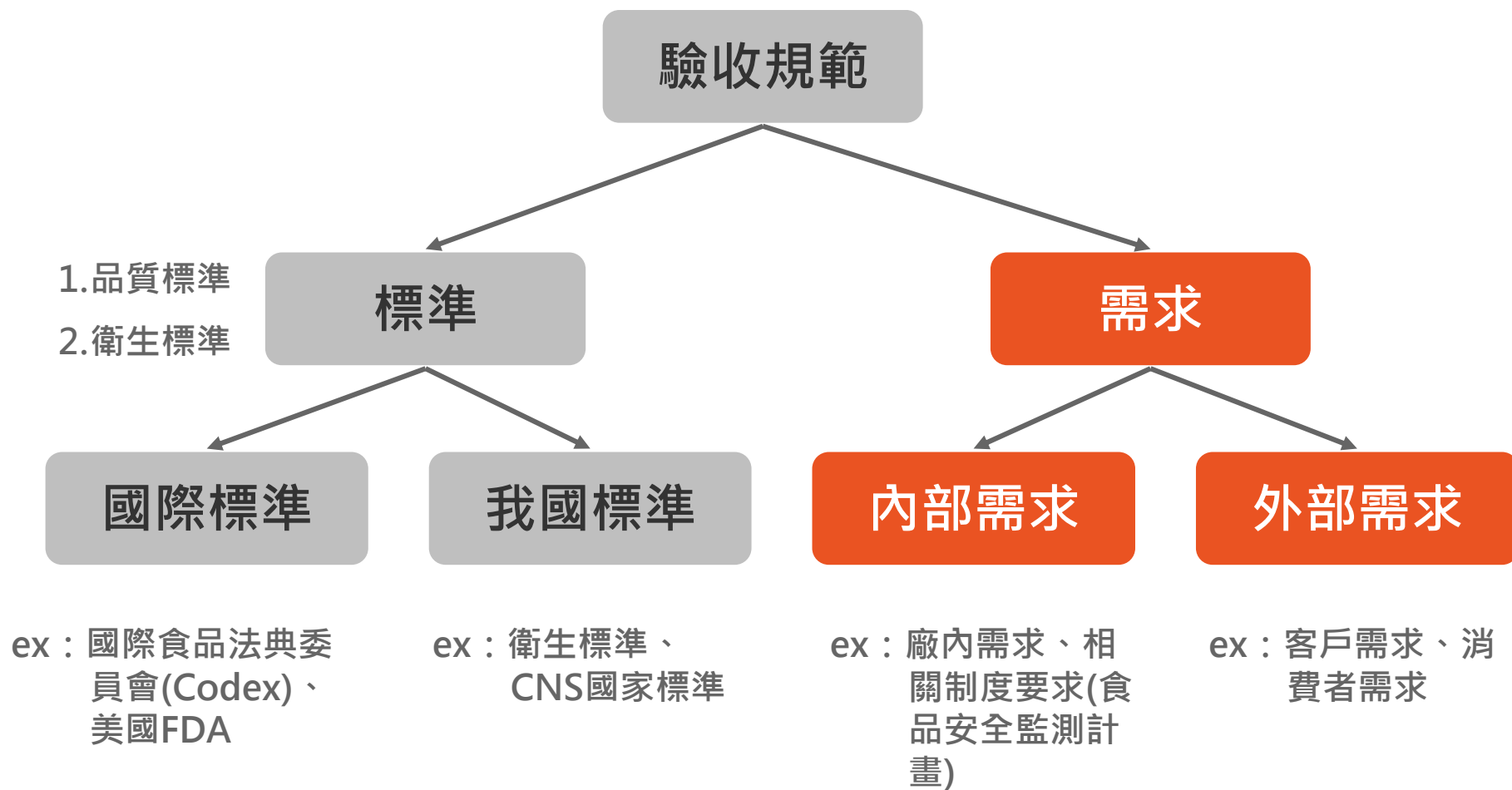


產品品質



符合內部管制

如何訂定驗收規範



如何查找我國標準-1

專區首頁 網站導覽 RSS 食品藥物管理署



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 > 食品法規查詢

食品法規查詢

項次	標題
1	食品法規條文查詢
2	動物用藥殘留標準
3	農藥殘留容許量標準
4	食品添加物使用範圍及限量暨規格標準



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

如何查找我國標準-2

[專區首頁](#) [網站導覽](#) [RSS](#) [食品藥物管理署](#)



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](#) > [食品法規查詢](#) > [食品法規條文查詢](#)

食品法規條文查詢

類別：

法規性質：

標題：

關鍵字：

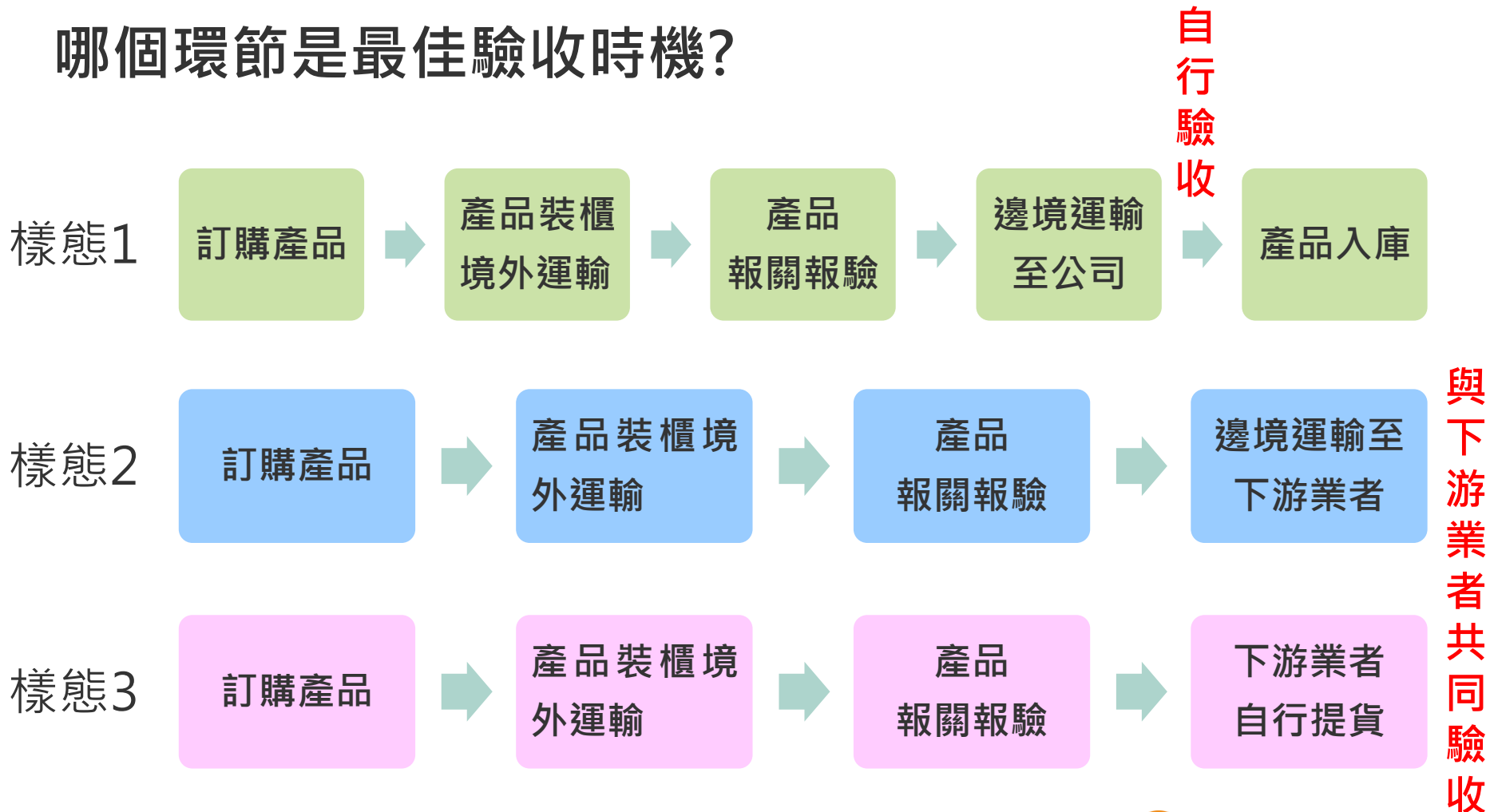
[搜尋](#) [重置](#)

[所有類別\(155\)](#) [食品衛生標準\(26\)](#) [食品輸入及查驗登記\(42\)](#) [食品標示及廣告\(32\)](#) [食品製造及衛生安全管理\(40\)](#) [其它\(43\)](#)

項次	標題	法律性質	發佈日期
1	一般食品衛生標準	法規命令	2021/07/01
2	食品中微生物衛生標準採樣計畫之採樣原則指引	行政指導	2021/06/29
3	食品中微生物衛生標準 EN	法規命令	2020/10/06
	食品中污染物質及毒素衛生標準 EN	法規命令	2020/06/17

驗收時機

哪個環節是最佳驗收時機？



驗收程序

核對	核對品名、數量、批號、證明文件(COA、出貨單)、有效日期
檢視	檢視外觀、標示、規格、是否符合保存條件
抽查	開箱抽查內容物、風味、檢驗品質與衛生安全
紀錄 標示	紀錄驗收情形、檢驗報告留存、標示驗收不合格品、追溯資料

抽查重點

感官確認

眼睛看(潮濕、結塊)、鼻子聞(臭酸、異味)、用口品嚐(酸敗)等。

化學檢驗

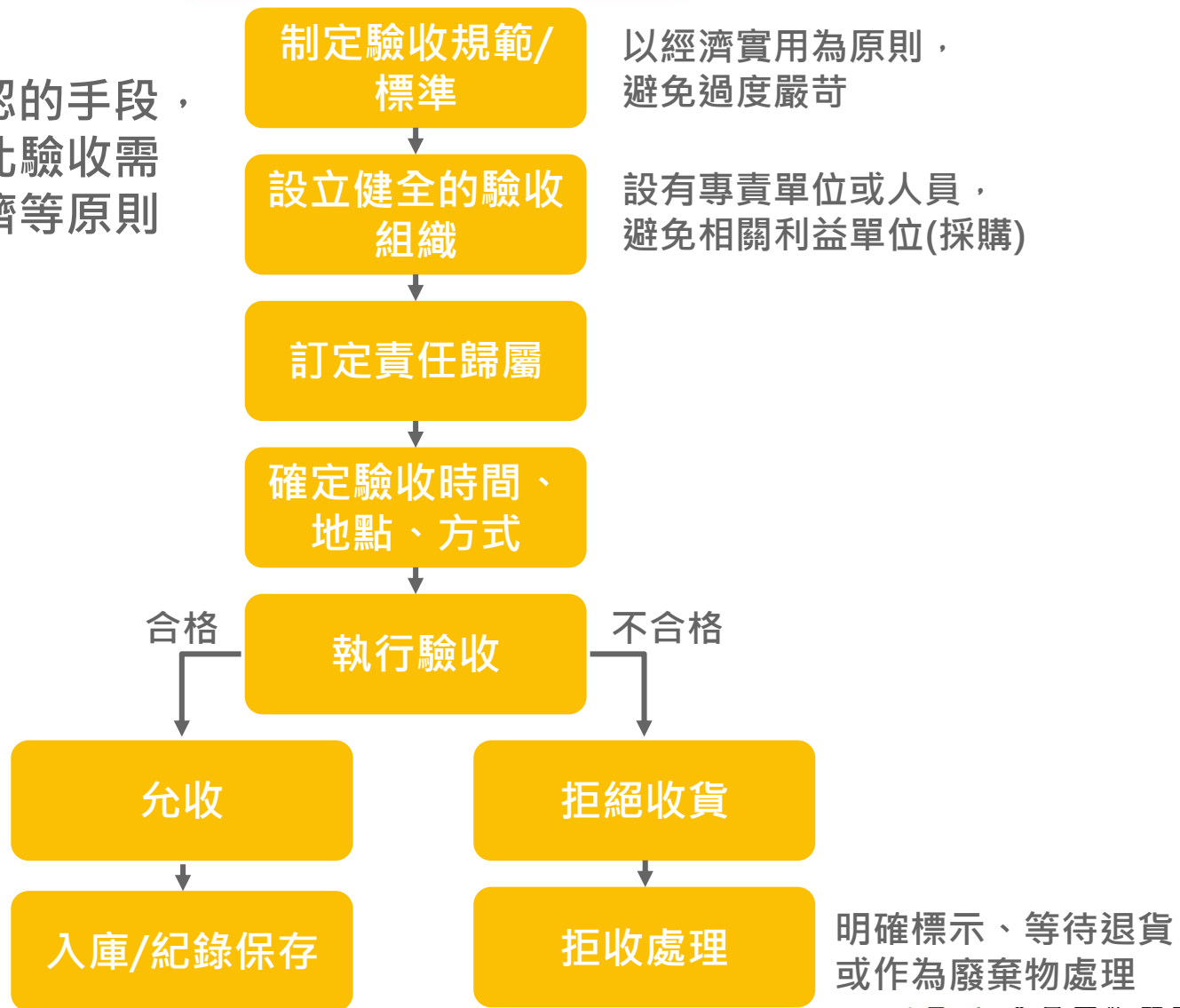
pH值、農藥殘留、重金屬、真菌毒素、其他食品中汙染物質與毒素、食品添加物使用範圍及限量標準等。

微生物檢驗

腸桿菌科、沙門氏菌、金黃色葡萄球菌、大腸桿菌、李斯特菌等。

驗收流程與原則

- 驗收是一種確認的手段，不是目的；因此驗收需考慮時間與經濟等原則



驗收紀錄表建議內容

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。		

其他驗收項目

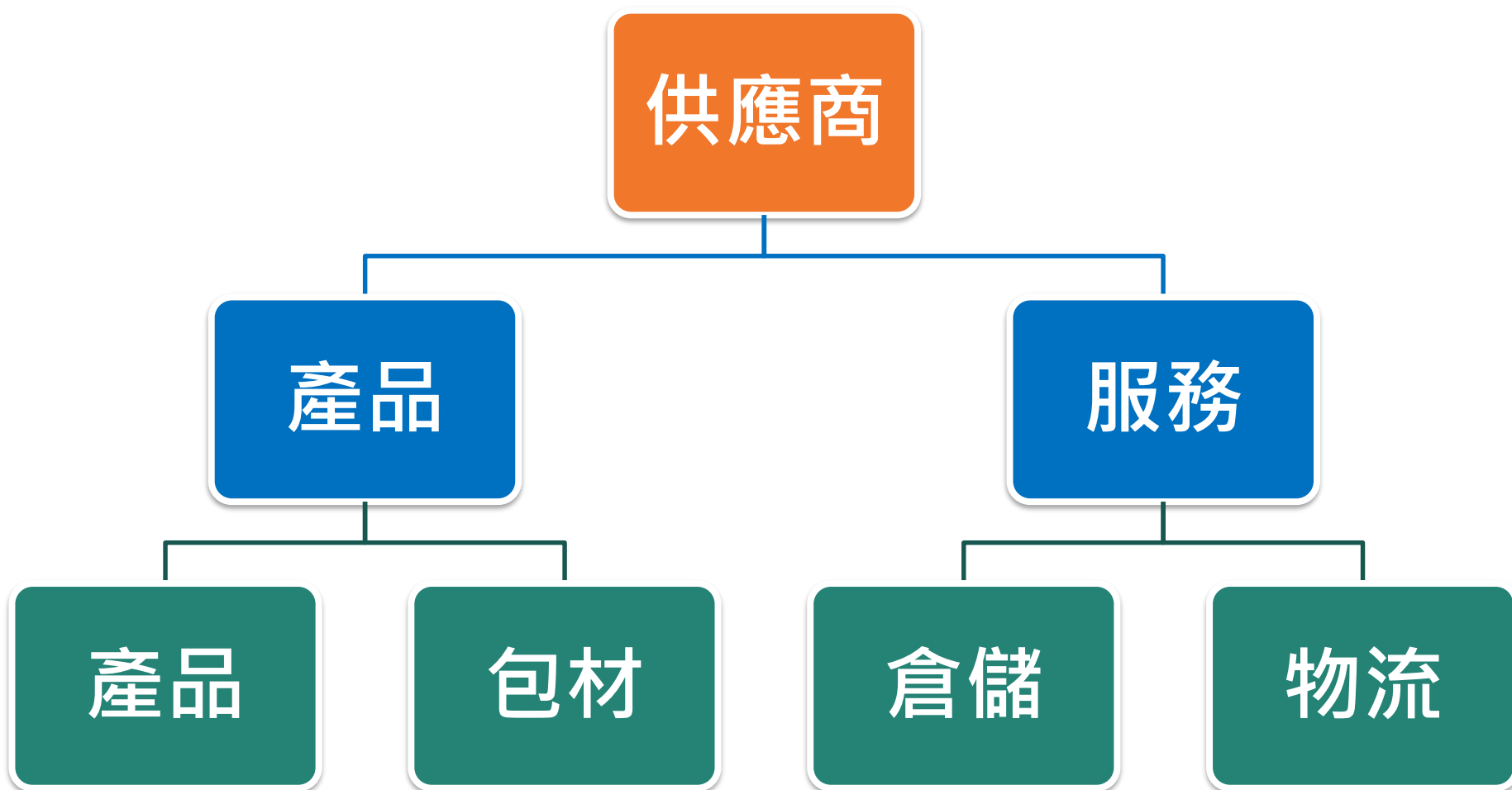
驗收者簽章：

確認者簽章：

供應商管理

哪些對象
是供應商？

供應商包含哪些？



未妥善管理供應商...



會如何...?

案例



當年紅遍南台灣的手搖飲「000」
倒光 99家店僅剩1家



摘配冷凍水餃配送車溫度高達32.8°C



醬料出包！「00酒香拌麵」下架退費
1萬多袋全數回收



為何要供應商管理



落實產品源頭管理(向上追溯至供應商，甚至到再前一手之供應商)

供應商管理是產品管理的第一道防線

提升供應商供貨的質與量

降低產品不良率的風險

穩定公司供貨鏈



強化食品安全管理之周延性，確認供應鏈整體之衛生安全

供應商管理重要性

- ✓ 國內法規：食品安全監測計畫--供應商管理
- ✓ 國際驗證：



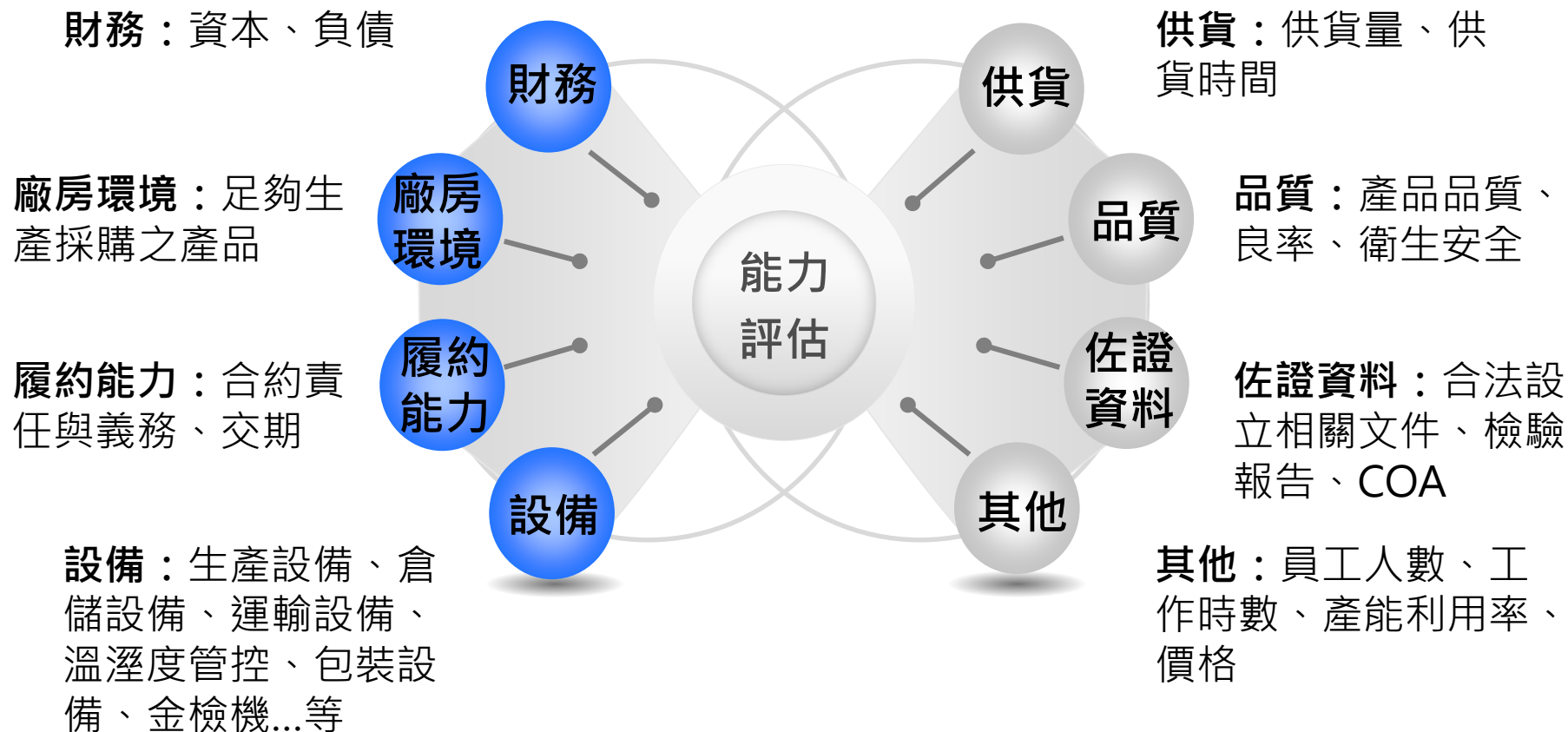
shutterstock.com · 616769981



供應商管理架構



新供應商搜尋



供應商審核項目



如何管理供應商？

供應商一定需要實地審核？

- ☐ yes
- ☐ no
- ☐ maybe



供應商審核方式

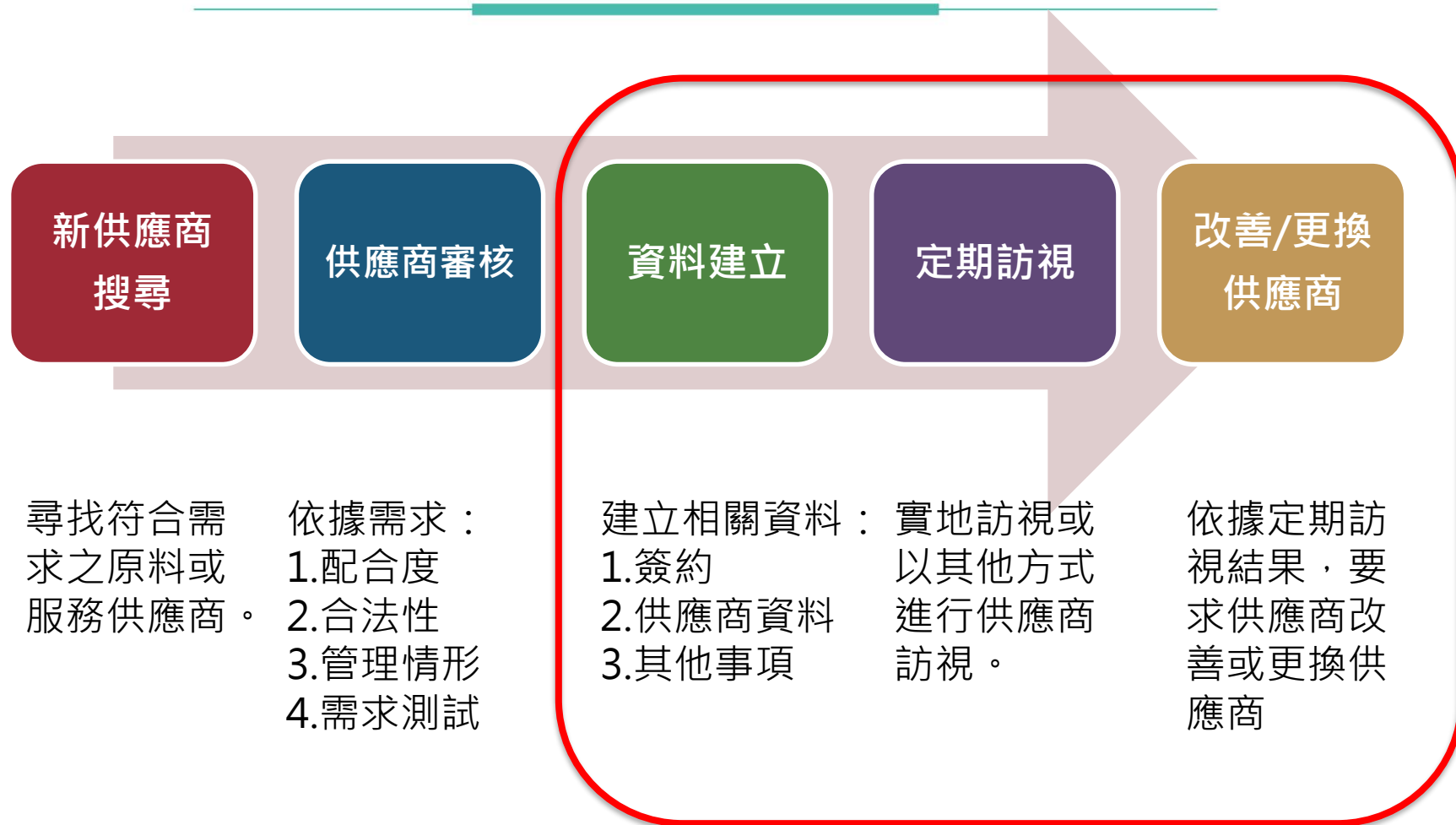
方式1，實地審核：

- 優點：可以看到供應商實際營運狀況，能做出更準確的評估。
- 缺點：時間、人力成本較高，並且現在也會受到疫情影響。

方式2，文件審核：

- 優點：較節省時間及人力成本，僅以書信往來較有效率。
- 缺點：因無法實地觀察供應商狀況，在評估上可能會無法考量到真實情況。

供應商管理架構



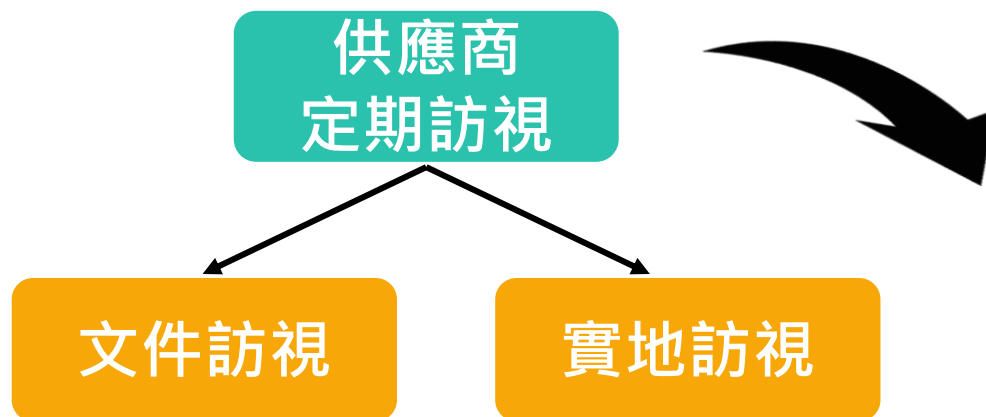
供應商品質持續性管理

供應商資料建立

供應商一覽表

自編碼	供應商名稱	食品業者登錄字號	地址	聯絡人	聯絡電話	供應品項
F001	桶二麵粉廠	A-123456789-00000-1	台北市XX路XX號	錢多多	02-299999990	麵粉
M002	一定鮮股份有限公司	A-138493790-00000-1	新北市XX路XX號	事很多	02-23456789	鮮奶

供應商定期訪視



由決策小組親自、選派或委託第三方單位進行，亦可聯合訪視或尋求相關協會、專業機構協助

建立供應商訪視項目及基準

不良率、批退率、交貨異常，
品質評分=(允收批數/交貨批數)×分數

合理之單價調漲(降)時，得酌情給予維持或加分；若經查為不合理調漲，或未因應原料調降反映價格時，得斟酌予以扣分。

半年、一年、其他



交期評分=[(交貨件數-逾期交貨件數)/交貨件數]×分數或交期
評分=每次延誤1天扣3分；扣分至零分為止

GHP、HACCP、第一級品管、
追溯追蹤、相關認證

合作態度、品質責任感、對不良品的處理時限等。

- 如半年內有三次特殊情形需供應商配合，而供應商能達到要求者，則予以加分。
- 無法配合工廠合理需求，得依實際狀況斟酌予以扣分。

實地訪視流程

起始會議

- 相互介紹
- 說明來意

執行訪視

- 文件檢視
- 作業場所檢視
- 填寫訪視紀錄

結束會議

- 說明訪視結果與發現
- 簽字確認，約定改善

實地訪視人員詢問技巧

「問的巧」可以得到寶貴的資訊

提出「開放式」問題

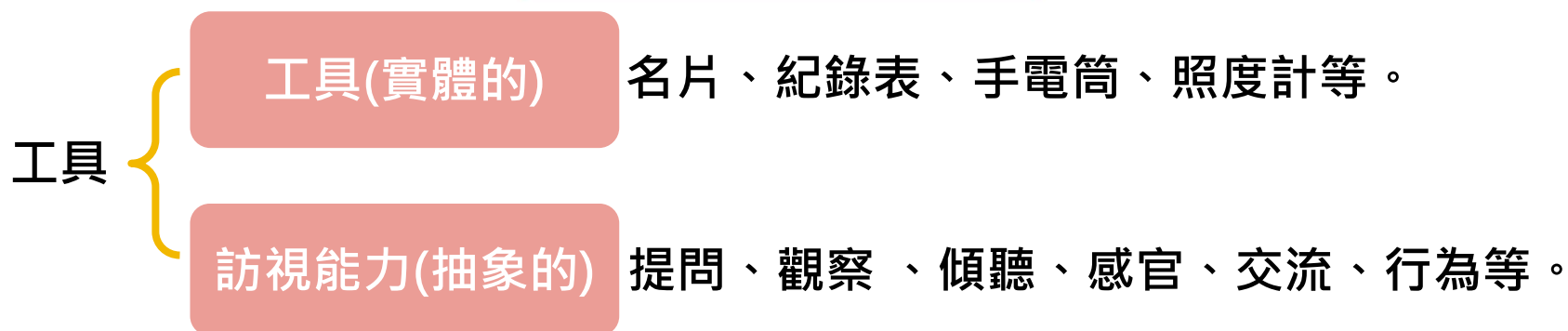
避免提出「導向式」問題



校正

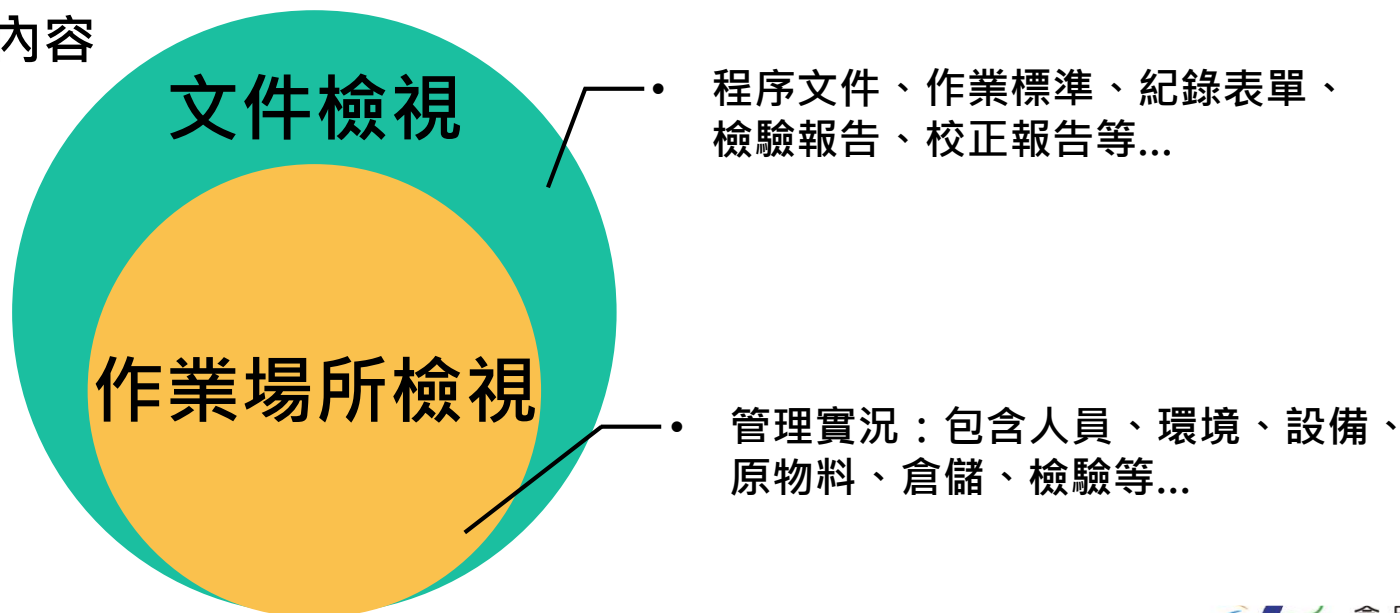
- 開放式提問:你如何知道這個紀錄是正確的?(v)
- 導向式提問:這個儀器會校正嗎? (X)
- 開放式提問:這個設備校正的流程是怎樣的? (v)
- 導向式提問:這張標籤是不是代表設備已經校正了? (X)

實地訪視人員使用之工具與訪視內容

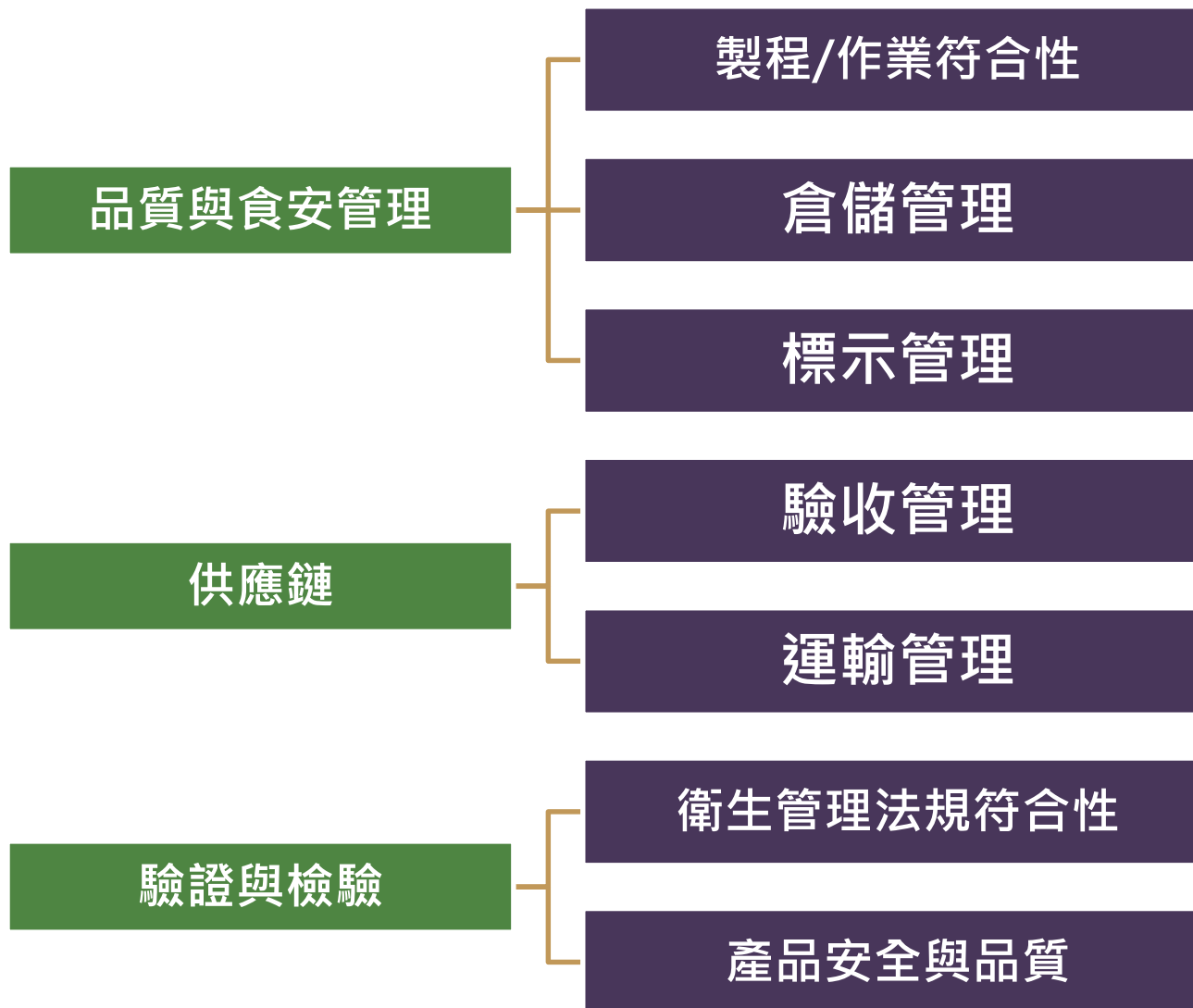


實地訪視人員才是最重要的工具

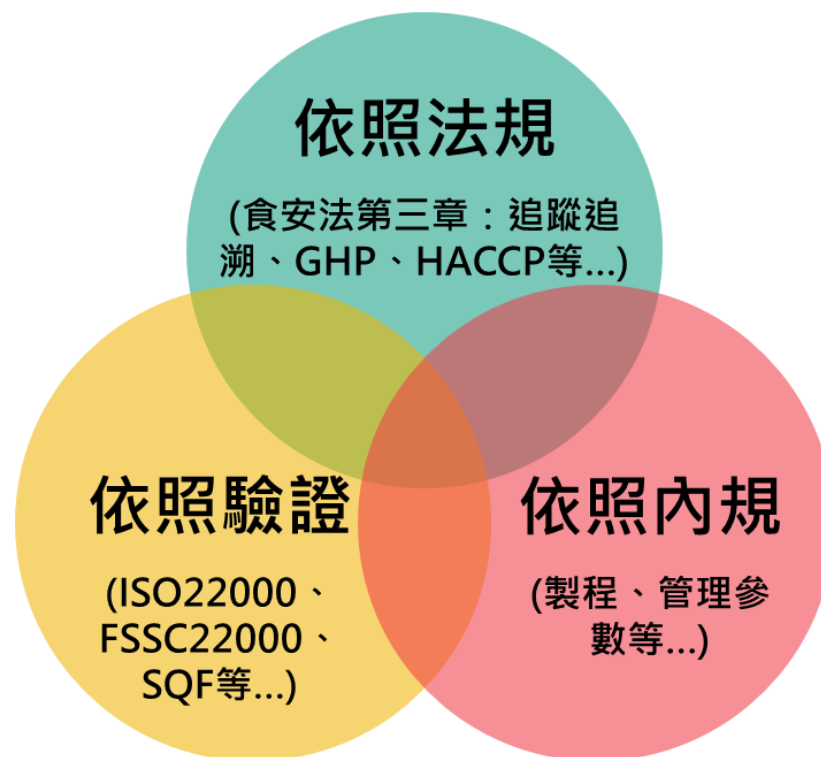
訪視內容



實地訪視事項參考



實地訪視事項-製程/作業符合性



符合性確認：藉由確認現場生產或通過的風險驗證系統比對一致性。

實地訪視事項-倉儲管理



庫存與效期管理

定期盤點或以庫存系統進行比對。

三專管理

食品添加物專櫃（區）、專人、專冊



01

GHP管理
規範

02

庫存與效
期管理

03

三專
管理

04

化學品
管理



GHP管理規範

分區存放、先進先出、建立溫溼度管制方法。

化學品管理

清潔消毒用化學品、設施設備維修（例如：機械潤滑劑）、生產加工用（例如：加工助劑）、蟲害用藥、實驗室藥品。

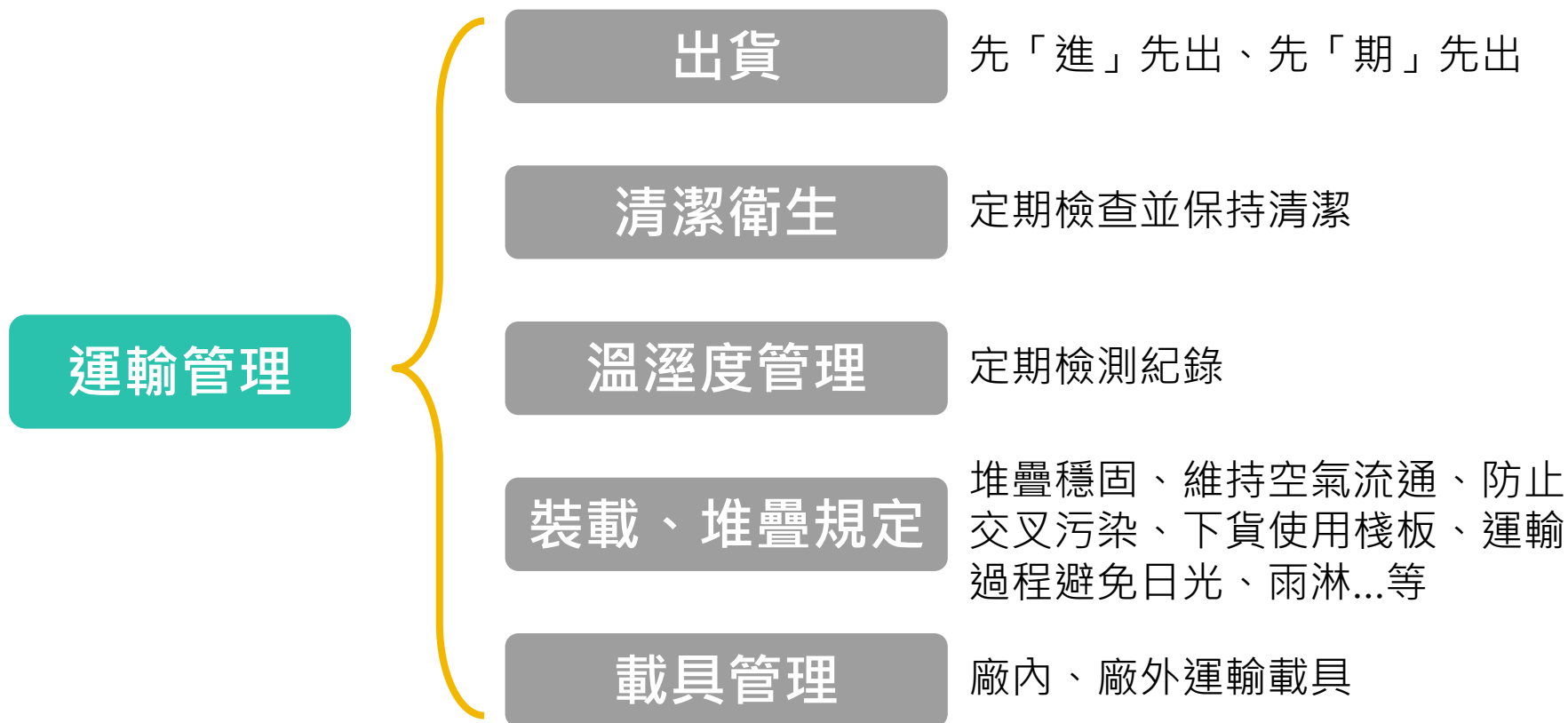


倉庫管理：藉由確認現場生產或通過的風險驗證系統比對一致性。

實地訪視事項-標示與驗收管理

- **標示管理**：針對產品標示，確認其標示管理相關法規項目符合性。
- **驗收管理**：針對產品所擬定的規格或其受管理之法規項目進行驗效。
 1. 依照法規：保存溫度、中文標示、衛生標準等。
 2. 依照內規：數量、規格、包裝樣態等。

實地訪視事項-運輸管理



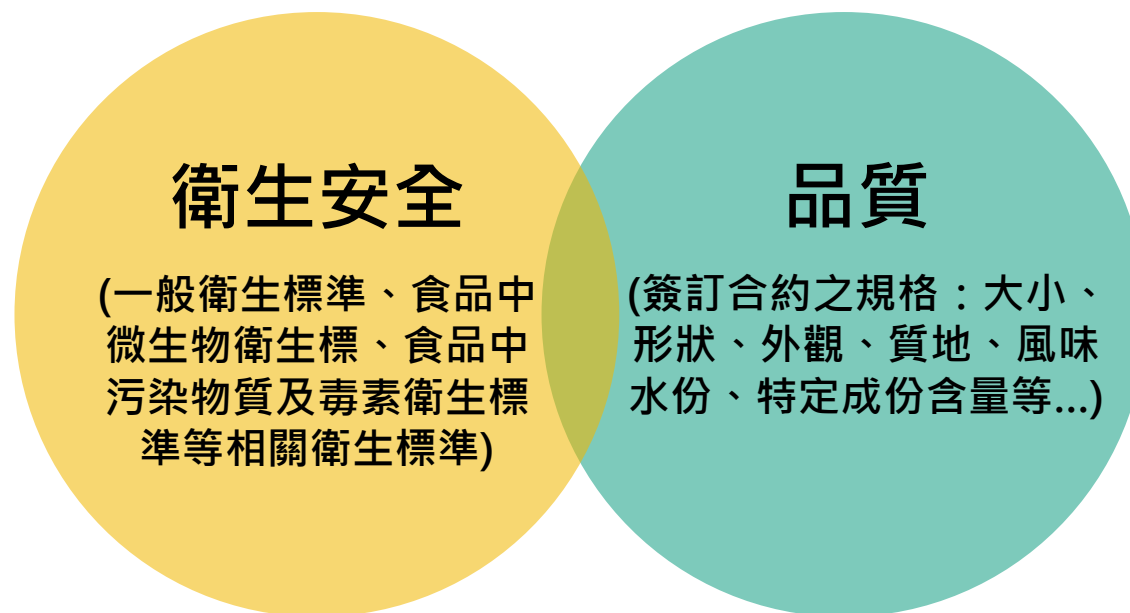
運輸管理：針對委託或自辦之運輸車輛或載具進行管理確認。

實地訪視事項-衛生管理法規符合性

食安法	法規內容
7	訂定食品安全監測計畫、自主檢驗、設置實驗室、主動通報
8	食品良好衛生規範準則(GHP)、食品安全管制系統準則(HACCP)、食品業登錄制度(非登不可)、食品衛生安全管理驗證(二級驗證)
9	保存來源文件、食品追溯追蹤制度、使用電子發票、電子申報(非追不可)
10	設廠登記、食品工廠之建築及設備標準、分廠分照
11	設置衛生管理人員
12	聘用專門職業或技術證照人員
13	投保產品責任保險

衛生管理法規符合性：依照供應商須符合食品業者衛生管理法規之事項進行確認。

實地訪視事項-產品安全與品質



產品安全與品質：針對與供應商所採購之產品進行確認。

供應商訪查紀錄表

供應商訪查紀錄表					頁次	1/2	
訪查日期： 年 月 日							
廠商名稱：_____							
統一編號/稅籍資料：_____ ☐ 重點供應商、 ☐ 一般供應商							
供應商聯絡人員：_____							
地址：_____							
電話：_____							
訪查方式	☐ 文書或電話訪查； ☐ 實地訪查						
前次訪查結果說明	☐ 初次訪查評核。 ☐ 前次缺失改善情形： ☐ 已改善。 ☐ 未改善，原因：_____						
項目	內容	是否符合	不適用	評分	備註		
基本資格 (20%)	具公司設立相關登記證文件				不符合建議不予交易		
	是否完成食品業者登錄並取得登錄字號				不符合建議不予交易		
	是否依規定建立追蹤追溯相關資料	產品品質/ 製程管理 (30%)				不符合應要求改正 視情況不予交易	
	如為公告聘請專門職業或技術證照人員之業者是否已依規定聘請相關人員					產品製造流程是否符合食品良好衛生規範相關衛生規定	確認食安法第 15 條 確認 GHP 附表三 不符合應要求改正 視情況不予交易
	如為公告實施強制檢驗之業者是否已依規定進行強制性檢驗					生產使用之原材料(配方)組成份是否與提供產品 COA 或其他證明文件相符	確認食安法第 15 條 不符合建議不予交易
	產品符合食安法相關規定並提供產品 COA 或其他證明文件					產品包裝標示是否清楚符合規範	確認食安法第 22、24、26、27、28 條 不符合應要求改正 視情況不予交易
						原材料管理是否符合先進先出且冷库溫度控管適當	確認 GHP 第 6 條 不符合應要求改正 視情況不予交易
						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	確認 GHP 第 6、7 條 不符合應要求改正 視情況不予交易

供應商風險分級

- 將新供應商審核與定期供應商訪視結果**量化為分數**，是選擇供應商管理強度區分的一種方式。
- 考量不同供應商評估因素，擬定判定比重後計算出「**風險分數**」。
- 依風險分數將供應商劃分為不同「**風險級別**」。
- 針對不同風險級別實施不同管理強度(訪視頻率、方式要求項目等...)。

1級(A)	2級(B)	3級(C)	4級(D)	5級(E)
低				高

級別	風險水平
安全	 低
標準監控	
保持警惕	
較危險	
不得放行	
	高

訪視項目與基準表(範例)

項次	訪視項目	訪視部門/人	最高評分	說明
1	品質	品管人員	20%	A：90分以上 B：80～89分 C：70～79分 D：69分以下
2	交期	採購人員	15%	
3	價格	採購人員	15%	
4	服務配合度	採購人員	15%	
5	管理	品管人員	35%	
總評分			100 %	

年度訪視獎懲制度

- 獎勵：

減少檢驗或訪視頻率、提高其進貨量、付款期提早



- 懲罰：

罰款、產品全批退回，暫時停止進貨、拒絕往來，延長付款期，減少進貨量，加嚴檢驗或訪視頻率



年度訪視分等與獎懲標準表 (範例)

等級	得分	判定	獎 懲 方 式
A	90分以上	優良供應商	1. 增加每次訂購量 2. 享受優先承製開發產品之資格 3. 減少檢驗或訪視頻率
B	80~89分	一般供應商	不予獎懲
C	70~79分	次級供應商	1. 通知廠商限期改善 2. 酌量減少總訂購量 3. 積極尋找替代供應商 4. 加嚴檢驗或訪視頻率
D	69分以下	不合格供應商	予以剔除

訪視結果-清單(範例)

2021年供應商管理紀錄表

編號	供應類別	供應商名稱	訪視分數	等級判定	備註
1	原料	A原料公司	79	C	已於6/22請業者提出改善計畫書
2	包材	B紙材公司	85	B	
3	原料	C原料公司	93	A	
4	包材	D包材公司	63	D	汰除採購名單

A：90分以上、B：80～89分、C：70～79分、D：69分以下

驗收與供應商實務管理-結論

- 驗收與供應商管理**對於食品業者皆有其必要性**。
- 供應商管理是產品管理的第一道防線，為確保供應鏈完善及產品安全因此**須做好供應商管理**。
- 驗收管理往往是產品安全與品質的第二道防線，**驗收時需注意產品安全、數量、品質及符合內部管制**。
- 除藉由合約、稽核等方式(硬式)管理外，食品業者應與供應商保持良性的互動與互助(軟式)，並定期供應鏈運作與管理情形，才是可以減輕採購廠商負擔最佳方法。

供應商管理常見缺失

- 實際訪視頻率及方式未依公司訂定方式辦理

EX.公司訂定訪視頻率1年1次，並須以實地訪視方式進行，然實際**未執行**或**皆以書面方式**執行。

EX.公司訪視完，**未作成紀錄**。



Thank you for your attention.

安通

安門

安全

安產

安定



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