

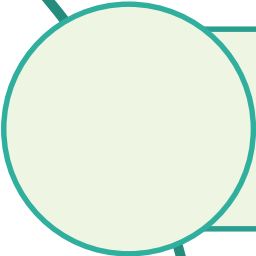
食品輸入業者之週期輪替性檢驗 建議事項說明及案例分享



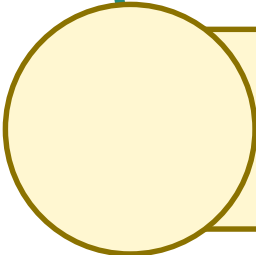
衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

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

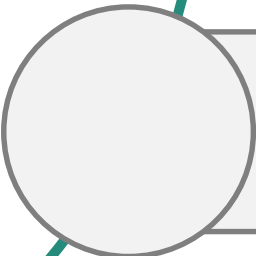
大綱



應辦理檢驗訂定流程參考



執行重點說明-週期輪替性檢驗原則及案例分享



常見QA

應辦理檢驗訂定流程參考



執行強制性檢驗步驟



週期性輪替檢驗

➤ 輪替性檢驗合理性說明

- 若產品應檢驗之產品，倘屬**不同來源(供應商)乃至不同部位**等，或是其**檢驗項目包含細項者**，合理擇定**檢驗標的及檢驗項目**。
- 惟所有來源、種類及部位等，應於合理週期內，經應辦理檢驗或合理手段，予以確認。



應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明

- 危害分析
- 官方有關產品之安全資訊揭露
- 供應商管理
- 風險控管等原則

輪替性檢驗8步驟

1

危害分析

- 1.先將風險類似之產品歸類
- 2.再進行危害分析

2

區分險等級

- 發生頻率或嚴重性越高
→風險等級越大

3

檢驗項目選定

- 風險等級越大
→檢驗項目越重要

4

頻率規劃

- 檢驗項目越重要→檢驗頻率越高
(應符合每季或每批之要求)

5

監測方式規劃

- 1.可自行或委外檢驗
- 2.可用公告或簡易方法檢驗

6

執行檢驗

- 採隨機抽樣進行檢驗，並確實記錄。
(樣品品名、批號、日期等)

7

保存檢驗紀錄

- 檢驗紀錄應保留至少5年

8

確認改善

- 1.檢驗不合格者應有改善或矯正措施
- 2.必要時須重新進行輪替行檢驗規劃

應辦理檢驗相關事項執行與規劃

茶葉要**檢驗**什麼項目？

這次要檢驗**紅茶**？**綠茶**？



茶葉業者
(輸入紅茶及綠茶)

- 應有相關支持性或佐證資料，提供**合理性說明**
 - A.危害分析。=> 找出關鍵性危害
 - B.官方有關產品之安全資訊揭露。=> 國內外際警訊
 - C.供應商管理。=> 管理強弱決定檢驗頻率
 - D.風險控管等原則。=> 利用前面資料，業者自訂合法檢驗頻率，確實執行

官方風險資料來源-「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」修正公告Q&A問答集

(可逕至食品藥物管理署官網>業務專區>食品>食品Q&A>「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」修正公告之Q&A問答集P86-93，參考監測標的及項目)

目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品Q&A

業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

實驗室認證

研究檢驗

製藥工廠管理
(GMP/GDP)

邊境查驗專區

通報及安全監視

序號	標題	發布日期
1	食品中微生物衛生標準Q&A	2020-10-06
2	食品品名不得標示「健康」字樣規定Q&A	2020-08-04
3	「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」Q&A	2020-07-15
4	食品業者登錄Q&A問答集(1090429)	2020-04-29
5	液蛋產品標示規定問答集(108.11.15更新)	2019-11-15
6	公告修正「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」Q&A	2019-11-07
7	食品衛生安全管理系統(二級品管)認證問答集(109.03.04更新)	2019-08-14
8	「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」問答集(108.10新增)	2019-07-19
9	鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定問答集更新	2018-10-22
10	「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」修正公告之Q&A問答集	2018-09-20



附件

水產加工食品、肉類加工食品、乳品加工食品、食用油脂、黃豆、玉米、麥類及燕麥、茶葉、澱粉、麵粉、食鹽、糖、醬油、農產植物、菇(菌)類、藻類製品、嬰幼兒食品及蜂產品食品之輸入業者週期輪替性檢驗建議事項

註：

➢ 若檢驗標的同時含有原料、半成品及成品者，建議每年宜就原料部分規劃至少一次以上檢驗。

➢ 建議可週期輪替檢驗：檢驗目標2項以上，風險程度相似，可單週或複週檢驗，惟須有合理性說明。

➢ 建議不可週期輪替檢驗：檢驗目標2項以上，且風險程度不同，建議不可輪替。

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
水產加工食品	產品	例如： 1. 不同種類魚貝類，如吳郭魚、鰻魚、牛仔魚、九孔、牡蠣、 太 閉蟹等。 2. 不同主要製程所得之產品。	例如： 不同品種吳郭魚	例如： 不同供應商。	例如： 1. 同一種類魚貝類之不同部位等。 2. 同一種類魚貝類不同規格等。	例如： 1. 動物用藥殘留：氯黴素類抗生素、硝基呋喃代謝物、磺胺劑及奎諾酮類抗生素、孔雀綠其代謝物、四環黴素類抗生素。 2. 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目

官方風險資料來源-Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food: Draft Guidance for Industry

Contains Non-binding Recommendations
Draft-Not for Implementation

Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food: Draft Guidance for Industry¹

This draft guidance, when finalized, will represent the current thinking of the Food and Drug Administration (FDA) on this topic. It does not establish any rights for any person and is not binding on FDA or the public. You can use an alternative approach if it satisfies the requirements of the applicable statutes and regulations. To discuss an alternative approach, contact FDA's Technical Assistance Network by submitting [your question](https://www.fda.gov/food/guidance/regulation/fsma/ucm459719.htm) at <https://www.fda.gov/food/guidance/regulation/fsma/ucm459719.htm>.



Contains Non-binding Recommendations
Draft-Not for Implementation

Appendix 1: Potential Hazards for Foods and Processes

Appendix Organization

This appendix contains information on the potential biological, chemical, and physical hazards that are food-related and process related. The potential hazard information presented covers the following 17 food (including ingredients and raw materials) categories:

- Bakery
- Beverage
- Chocolate and Candy
- Dairy
- Dressings and Condiments
- Egg
- Food Additives
- Fruits and Vegetables
- Game Meat
- Grains
- Multi-Component Foods (such as a refrigerated entrée or a sandwich)
- Nuts
- Oil

¹ This guidance has been prepared by the Office of Food Safety in the Center for Food Safety and Applied Nutrition at the U.S. Food and Drug Administration. Underlined text in yellow highlights represents a correction from the draft Appendix 1 that we issued for public comment in August 2016.

Category	#	Subcategory	Storage Conditions	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Clostridium botulinum</i>	<i>C. perfringens</i>	<i>Brucella</i> spp.	<i>Campylobacter</i> spp.	Pathogenic <i>E. coli</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>L. monocytogenes</i>	<i>Shigella</i> spp.	<i>S. aureus</i>	<i>Giardia lamblia</i>	<i>Trichinella spiralis</i>	Example Products
Ready-to-Drink	7b	Tea, Flavored	Refrigerated	X	X				X	X			X			Flavored Teas (Fruit, Botanicals), Tea Blends, Regular and Decaffeinated, Regular and Low Calorie
Ready-to-Drink	8a	Juice-Based	Shelf-Stable						X	X						Fruit Drinks with Some Juice Content (not 100% juice)
Ready-to-Drink	8b	Juice-Based	Refrigerated						X	X						Fruit Drinks with Some Juice Content (not 100% juice)
Ready-to-Drink	9a	Other Flavored	Shelf-Stable							X						Fruit Flavored Drink, Fruit Punch, Raspberry Lemonade
Ready-to-Drink	9b	Other Flavored	Refrigerated							X						Fruit Flavored Drink, Fruit Punch, Raspberry Lemonade



官方風險資料來源-國外食品消費者紅綠燈專櫃

首頁 > 消費紅綠燈 > 國外食品消費者紅綠燈專櫃

食安資訊百貨專櫃

2016 盛大開幕

國際食品消費者紅綠燈專櫃

謠言終結機

食在優良

食品業者登錄專櫃

食品添加物業者登錄專櫃

食品營養成分專櫃

食品標示諮詢專櫃

食品資訊專櫃

食品添加物用途專櫃

新版食品添加物用途專櫃

來店人數 0 1 0 4 5 4 2

滿意度調查 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

FDA 食品藥物管理署

衛生福利部食品藥物管理署
FDA 食品藥物消費者專區

消費者紅綠燈

最新消息 國際食品 國際藥品 國際化粧品 國際醫療器材 消費紅綠燈指定機制與處置及建議表

首頁 > 消費紅綠燈 > 國外消費紅綠燈 > 國際食品

國際食品

日期(國): [選擇日期] 日期(英): [選擇日期]
單位: [選擇] 店號: [選擇]
關鍵字: [輸入]
[搜尋] [清除]

共有 1606 條搜尋結果

編號	標題	更新日期
1	歐盟食品飲料檢驗局(RASFF)通報我國，法國進口冷凍百香果泥(frozen passion fruit puree)檢出農藥倍氯水素(0.062 mg/kg-gpm)高於歐盟標準(0.03 mg/kg-gpm)，法國製造商已啟動召回。	2019/10/22
2	加拿大食品檢驗局(CFIA)發布召回多款疑遭沙門氏菌(Salmonella)污染之即食乾燥產品(Ready-to-Eat dry sausages)，經召回後產品未有食品輸入我國紀錄。	2019/10/21
3	加拿大食品檢驗局(CFIA)更新發布回收多款疑遭大腸桿菌E. coli O157:H7污染之牛肉及小牛肉產品(raw beef and raw veal products)，經召回後產品未有食品輸入我國紀錄。	2019/10/21



官方風險資料來源-邊境檢驗不符合食品資訊查詢

[首頁](#) > [整合查詢服務](#) > [食品](#) > [邊境檢驗不符合食品資訊查詢](#) > [邊境檢驗不符合食品資訊查詢](#)

邊境檢驗不符合食品資訊查詢



日期(起) :		日期(迄) :	
出口國家 :		產品名稱 :	
關鍵字 :			
搜尋 重置			

共有 6414 筆搜尋結果

項次	縮圖	主旨	發佈日期
1		義大利出口「ANTIMO CAPUTO*00*號通用麵粉(小)(R1 FARINA 00 CUOCO)」檢出殘留農藥含量不符規定	108年10月22日
2		中國大陸出口「枸杞(枸杞子)(WOLFBERRY FRUIT)」檢出殘留農藥含量不符規定	108年10月22日
3		中國大陸出口「新鮮蘿蔔(FRESH RADISH (批號:219000003033698001) (供食品用途))」檢出殘留農藥含量不符規定	108年10月22日
4		義大利出口「ARBORIOSCOTTI義大利米ARBORIO(LONG GRAIN A RICE)」檢出殘留農藥含量不符規定	108年10月22日
5		緬甸出口「EAGLE綠豆仁-30K(GREEN MUNG BEAN SPLIT & HUSKLESS)」檢出殘留農藥含量不符規定	108年10月22日

1 2 3 4 5 ▶ » 共有1283頁

應辦理檢驗相關事項執行與規劃

1.危害分析 -- 先將風險類似之**產品歸類**

以茶葉輸入業者為例

產品

- 斯里蘭卡紅茶 (1kg包裝)
- 日本綠茶 (0.5kg包裝)
- 越南紅茶 (1kg包裝)
- 日本綠茶 (1kg包裝)

參考食藥署QA問答集P89
茶葉中「**建議不可週期輪替檢驗**」及「**建議可週期輪替檢驗原則**」進行分類



歸類

A.紅茶類

- 斯里蘭卡紅茶 (1kg包裝)
- 越南紅茶 (1kg包裝)

B.綠茶類

- 日本綠茶 (0.5kg包裝)
- 日本綠茶 (1kg包裝)

※包裝規格不同或供應商不同，但製程/種類相同者可歸成同一類別

※製程/種類不同者建議應歸類為不同類別

應辦理檢驗相關事項執行與規劃

1.危害分析 -- 了解**關鍵性危害** (檢驗項目)

※參考簡報p8-11資料來源

- ✓ 物理性危害
- ✓ 生物性危害
- ✓ 化學性危害

可能風險的資料來源：

1. 流行病學資料
2. 技術性資料及研究文獻
3. 取樣分析產品於製程中可能存在之潛在危害
4. 依據經驗法則分析
5. 對供應商或產業現況了解
6. 官方安全資訊揭露
7. 目前國內現有法規標準

危害判定依據：

1.輸入茶葉邊境查驗結果：食藥署分析近3年茶葉輸入查驗之檢驗不合格率，介於3.5%至3.9%之間，不合格茶葉主要進口國為**越南、日本及印度**，不合格茶種主要為**紅茶**、其次為**綠茶**。進一步分析103年10月至104年4月間，茶葉主要4大進口國(**越南、中國大陸、斯里蘭卡及印度**)的不合格率則高達11%。

2. 105年度市售農產品殘留農藥監測：茶類具農藥殘留危害

3. 農藥殘留容許量標準

茶葉關鍵性危害：農藥殘留

應辦理檢驗相關事項執行與規劃

2.區分風險等級 -- 建立風險等級計算公式

A:嚴重性(危害程度)					B:可能性(發生頻率)					C:加重評估項目			
低 (1)	中 低 (2)	中 (3)	中 高 (4)	高 (5)	低 (1)	中 低 (2)	中 (3)	中 高 (4)	高 (5)	政府公告 檢驗項目 或訂有相 關標準 (1~5)	曾發生 重大食 安或新 聞事件 (1~5)	政府稽 查專案 (1~5)	其他因 子 (自設 比重)

1. 造成人體健康危害之嚴重性
2. 造成產品品質危害之嚴重性
3. 危害物質的定性或定量評估
4. 病原性微生物的存活或增值、不可接受之化學物質中間產物、最終產物、生產線或生產環境
5. 生產或存在食品的毒素或其他有害代謝產物、化學、物理試劑或過敏原
6. 生物性(微生物、寄生蟲)的汙染(或再次汙染、原料的化學物質或物理性質、中間產物或最終產物)
7. 發生危害因子之頻率高低

應辦理檢驗相關事項執行與規劃

2.區分風險等級 -- 建立風險等級

發生頻率或嚴重性越高→風險等級越大



A級：46到55分 => 每季檢驗擇1批檢驗

B級：36到45分 => 每年須擇三季，進行各1批檢驗

C級：26到35分 => 每年須擇兩季，進行各1批檢驗

D級：16到25分 => 每年須擇一季，進行1批檢驗

E級：1到15分 => 視情況檢驗

應辦理檢驗相關事項執行與規劃

3.檢驗項目選定 4.頻率規劃

以茶葉-紅茶、綠茶農藥殘留為例
(此為舉例，請依各廠之實際危害分析進行危害評等)

分析標的	茶葉：紅茶、綠茶													
	A發生頻率					B危害度					C加重評估項目			危害評等
	低 (1)	中 (2)	中 (3)	中高 (4)	高 (5)	低 (1)	中 (2)	中 (3)	中高 (4)	高 (5)	公司曾被 抽驗不合 格紀錄 (10)	曾發生歷 史事件 (10)	政府公 告之監 測項目 (10)	A X B + C
紅茶 農藥殘留					✓				✓			✓	✓	40
綠茶 農藥殘留			✓					✓				✓	✓	29

應辦理檢驗相關事項執行與規劃

3.檢驗項目選定 4.頻率規劃

A級：46到55分 => 每季檢驗擇1批檢驗

B級：36到45分 => 每年須擇三季，進行各1批檢驗

C級：26到35分 => 每年須擇兩季，進行各1批檢驗

D級：16到25分 => 每年須擇一季，進行1批檢驗

E級：1到15分 => 視情況檢驗



以茶葉-紅茶、綠茶農藥殘留為例

(此為舉例，請依各廠之實際危害分析進行危害評等)

紅茶 => 40分 => 每年須擇三季，進行各1批檢驗

綠茶 => 29分 => 每年須擇兩季，進行各1批檢驗

應辦理檢驗相關事項執行與規劃

5.監測方式規劃

產品業別	茶葉										
產品分類	產品名稱	檢驗項目	檢驗方法	檢驗單位		檢驗排程					備註
				自檢	委外	Q1	Q2	Q3	Q4	每批	
						1-3月	4-6月	7-9月	10-12月		
紅茶類	斯里蘭卡紅茶 (1kg包裝)	農藥殘留 381項	食品中殘留農藥檢驗方法 - 多重殘留分析方法(五)		◎	◎		◎			
	越南紅茶 (1kg包裝)	農藥殘留 381項	食品中殘留農藥檢驗方法 - 多重殘留分析方法(五)		◎		◎				
綠茶類	日本綠茶 (0.5kg包裝)	農藥殘留 381項	食品中殘留農藥檢驗方法 - 多重殘留分析方法(五)		◎			◎			
	日本綠茶 (1kg包裝)	農藥殘留 381項	食品中殘留農藥檢驗方法 - 多重殘留分析方法(五)		◎				◎		

應辦理檢驗相關事項執行與規劃

6.執行檢驗

產品業別	茶葉									
產品分類	產品名稱	檢驗項目	監測單位		檢驗時間					備註
			自檢	委外	Q1	Q2	Q3	Q4	每批	
					1-3月	4-6月	7-9月	10-12月		
紅茶類	斯里蘭卡紅茶 (1kg包裝)	農藥殘留 381項		◎	3/5		7/5			
	越南紅茶 (1kg包裝)	農藥殘留 381項		◎		5/5				
綠茶類	日本綠茶 (0.5kg包裝)	農藥殘留 381項		◎			未驗			本年度因故於第四季未進日本綠茶(0.5kg包裝)，為符合法規頻率，改驗日本綠茶(1kg包裝)
	日本綠茶 (1kg包裝)	農藥殘留 381項		◎			9/5	11/5		衛 生 福 利 部

應辦理檢驗相關事項執行與規劃

7.保存檢驗紀錄

- ✓ 食品業者依本公告所辦理之**檢驗結果紀錄至少應保存五年**。
- ✓ 對於應辦理檢驗結果紀錄，業者應予以善用，檢驗結果如有不符相關法規規定者，應採取有效改善措施處理，並作成紀錄，進而落實自主管理。(建議可將記錄上傳至非追不可系統)

8.確認改善

- ✓ 檢驗不合格者應有改善或矯正措施 → **回收廢棄物處理、主動通報等相關程序**
- ✓ 必要時須重新進行輪替行檢驗規劃

週期輪替性檢驗建議事項

依據業別擇定檢驗標的



可參考**建議不可週期輪替檢驗項目**
進行當季檢驗標的選定



依據危害分析、風險評等、強制檢驗公告事項及建議可輪替檢驗項目排定檢驗排程



完成當季/批之強制檢驗
(油脂為半年/批)

如需輪替，
應有合理性說明

其他依風險擇定之衛生管理項目參考

食品中微生物衛生標準(110年7月1日起實施)

食品中污染物質及毒素衛生標準

食用牛羊脂衛生標準

食品中原子塵或放射能污染容許量標準

相關衛生標準

.....等等的。

詳細衛生標準請至「食品藥物消費者知識服務網」查詢參考

路徑：首頁 > 整合查詢中心 > 食品 > 食品法規查詢 > 食品法規條文查詢

網址：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/List.aspx?nodeID=518>



執行重點

報告編號: FA/2015/ [redacted]
日期: 2015/01/22
頁數: 1 of 2



以下測試之樣品係由申請廠商所提供並確認資料如下:

產品名稱: 精製軟棕油 3
樣品狀態: 散裝
產品型號/批號: —
申請廠商: [redacted] 1
製造日期: —
有效日期: —
收樣日期: 2015/01/13
測試日期: 2015/01/13

測試結果:

測試項目	測試方法	測試結果	定量極限	單位
游離脂肪酸	本測試依據衛生福利部102年11月08日修正之食用油中游離脂肪酸之檢驗方法 (LC/MS/MS),	未檢出	0.05	ppm(mg/kg)

備註: 1. 測試報告僅就委託測試者之委託事項提供測試結果, 至若本產品之合法性, 仍應由主管機關依法判斷。且本報告不得作為任何商業推銷廣告及訴訟用。

2. 本報告所用樣品與名稱係由委託單位提供, 實驗室僅負責檢測分析。

3. 檢測結果僅對檢測樣品有效。

4. 本報告不得分發或翻錄使用。

5. 低於定量極限之測定值以“未檢出”表示。

1. 同一輸入業者如有**2項以上強制性檢驗公告之產品類別**, 均須確認該類產品是否有依公告進行**強制性檢驗**。
2. 由公告業別業者依公告針對該類產品進行自驗或委外檢驗。**(不能以供應商檢驗報告替代)**。
3. 符合公告所規定之檢驗標的及檢驗項目。
4. 採用公告檢驗方法或國際通用之檢驗方法進行強制性檢驗。
5. 依本公告所辦理之檢驗結果記錄至少應**保存五年**。

執行重點說明

週期輪替性檢驗原則及案例分享



週期輪替性檢驗建議事項- 動物性油脂輸入業者

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢 驗(須有合理說明或佐證 資料)</u>	<u>建議可週期輪替檢驗 (須有合理說明或佐證資料)</u>			
<u>業別範 圍</u>	<u>檢驗標 的</u>	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得 半成品或成品</u>	<u>屬同一種 類之不同 品種之原 料</u>	<u>來源</u>	<u>部 位 、 規格</u>	<u>檢驗項目</u>
食用油 脂	動物性 油脂產 品。	例如： 1. 不同種類產品， 如豬油、牛油等。 2. 不同主要製程所 得之粗製原油，如 粗製豬油、粗製牛 油等。 3. 不同主要製程所 得之精製油，如豬 油牛油。	----	例如： 不同供應 商。	例如： 1. 不同配 方規格 成品。 2. 不同容 量、包 裝成品。	例如： 動物性油脂： 重金屬及/或總極性化 合物及/或苯駢芘及/或其 他依衛生安全風險擇定 之衛生管理項目。

週期輪替性檢驗建議事項- 植物性油脂輸入業者

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
<u>業別範 圍</u>	<u>檢驗標 的</u>	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得半 成品或成品</u>	<u>屬同一種類之 不同品種之原 料</u>	<u>來源</u>	<u>部 位 、 規 格</u>	<u>檢驗項目</u>
食用油 脂	植物性 油脂產 品。	例如： 1. 不同種類產品，如芝 麻油、葵花油等。 2. 不同主要製程所得之 粗製原油等。 3. 不同主要製程所得之 精製油，黃豆油。	例如： 不同品種原料 如白芝麻、黑 芝麻等。	例如： 原料 或半 成品 之不同供 應商。	例如： 1. 不同 配方 規格 成品。 2. 不同 容量、 包裝 成品。	例如： 植物性油脂產品： 重金屬及/或真菌毒素及/或 總極性化合物及/或苯駢芘 及/或棉籽酚(使用棉籽油者) 及/或其他依衛生安全風險 擇定之衛生管理項目。

案例分享

- 食用油脂輸入業者

OO油脂公司輸入產品特性分析

6月進口 油品	動物性油脂(豬)：精製豬油	供應商A、B
	動物性油脂(牛)：粗榨牛油	供應商C
	植物性油脂：粗榨橄欖油	供應商D、E
	植物性油脂：精製棉子油	供應商F
12月進口 油品	動物性油脂(豬)：精製豬油	供應商A、B
	植物性油脂：粗榨橄欖油	供應商D、E

案例分享

-食用油脂輸入業者

6月

動物性油脂-精製豬油-供應商A-重金屬
動物性油脂-粗榨牛油-供應商C-總極性化合物
植物性油脂-粗榨橄欖油-供應商D-真菌毒素
植物性油脂-精製棉子油-供應商F-棉籽酚

輪替項目：
供應商
檢項

12月

動物性油脂-精製豬油-供應商B-苯駢芘
植物性油脂-粗榨橄欖油-供應商E-重金屬

輪替項目：
供應商
檢項

週期輪替性檢驗建議事項- 肉類加工食品

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
<u>業別範圍</u>	<u>檢驗標 的</u>	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得半成品或成品</u>	<u>屬同一種類之 不同品種之原料</u>	<u>來源</u>	<u>部 位 、 規 格</u>	<u>檢驗項目</u>
肉類加工食品	產品	例如： 1. 不同種類畜禽，如豬、羊、雞、牛、鵝等。 2. 不同主要製程所得之產品。	例如： 不同品種豬。	例 如 不 同 供 應 商 等	例如： 1. 同 一 種 類 動 物 之 不 同 部 位 肉 等。 2. 不 同 規 格 畜 禽 肉 類 及 其 他 可 供 食 用 部 位 原 料。	例如： 1. 氯黴素類抗生素及/或 硝基呋喃代謝物及/或 磺胺劑及奎諾酮類抗 生素及/或乙型受體素 及/或四環黴素類抗生 素及/或荷爾蒙及/或 抗原蟲劑及/或 β -內 醯胺類抗生素及/或拉 薩羅。 2. 其他依衛生安全風險 擇定之衛生管理項目。

案例分享-肉類加工食品

OO公司輸入肉類加工產品特性分析-四季皆有進貨 生鮮產品

種類	品名/部位	供應商
豬	冷凍帶骨豬腿肉	A,B
	冷凍豬腳	A,B
牛	牛胸側肉	C,D
	牛背脊肉	C,D

加工產品

種類	品名	供應商
罐頭	豬肉罐頭	E,F
	牛肉罐頭	E,F
乾燥	豬肉乾	G,H
	牛肉乾	G,H

案例分享-肉類加工食品

第一季

豬-冷凍帶骨豬腿肉-供應商A-乙型受體素
牛-牛胸側肉-供應商C-氯黴素類
罐頭-豬肉罐頭-供應商E-罐頭衛生標準
乾燥-牛肉乾- 供應商G-四環黴素類

輪替項目：
部位、規格、
供應商、檢項

第二季

豬-冷凍豬腳-供應商B-硝基呋喃
牛-牛背脊肉-供應商D-磺胺劑
罐頭-牛肉罐頭-供應商F-β-內酰胺類
乾燥-豬肉乾- 供應商H-一般食品衛生標準

輪替項目：
部位、規格、
供應商、檢項

第三季

豬-冷凍帶骨豬腿肉-供應商B-四環黴素類
牛-牛胸側肉-供應商D-β-內酰胺類
罐頭-豬肉罐頭-供應商F-罐頭衛生標準
乾燥-牛肉乾- 供應商H-荷爾蒙

輪替項目：
部位、規格、
供應商、檢項

第四季

豬-冷凍豬腳-供應商A-荷爾蒙
牛-牛背脊肉-供應商C-抗原蟲劑
罐頭-牛肉罐頭-供應商E-奎諾酮
乾燥-豬肉乾- 供應商G-一般食品衛生標準

輪替項目：
部位、規格、
供應商、檢項

週期輪替性檢驗建議事項- 乳品加工食品

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
業別範 圍	檢驗標 的	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得半 成品或成品</u>	<u>屬同一種類之 不同品種之原 料</u>	來源	部 位 、 規格	檢驗項目
乳品加 工食品	產品	1.不同種類之奶粉，如牛 奶粉、羊奶粉等。 2.不同主要製程所得之產 品。	例如： 不同品種牛 奶粉。	例 如 不 同 供 應 商 等	1.不同配 方規格 乳粉。 2.不同容 量、包 裝液態 乳等。	例如： 1. 動物用藥殘留：氯 黴素類抗生素及/或 硝基呋喃代謝物及/ 或β-內醯胺類抗生 素及/或四環黴素類 抗生素。 2. 其他依衛生安全風險 擇定之衛生管理項目。

案例分享-乳品加工食品

OO公司輸入乳品加工食品特性分析-四季皆有進貨

原料產品種類	品名/部位	供應商
牛	牛生乳	A,B
羊	羊生乳	C,D

加工產品種類	品名	供應商
鮮乳	高脂鮮奶	E,F
	中脂鮮奶	E,F
發酵起司	切達起司	G,H
	帕馬森起司	G,H

案例分享-乳品加工食品

第一季

牛-牛生乳-供應商A-硝基呋喃
羊-羊生乳-供應商C-四環黴素
鮮乳-高脂鮮奶-供應商E-真菌毒素
發酵起司-切達起司- 供應商G-乳品類衛生標準

輪替項目：
規格、供
應商、檢
項

第二季

牛-牛生乳-供應商B-氯黴素類抗生素
羊-羊生乳-供應商D-β-內酰胺類
鮮乳-中脂鮮奶-供應商F-乳品類衛生標準
發酵起司-帕馬森起司- 供應商H-多氯聯苯

輪替項目：
規格、供
應商、檢
項

第三季

牛-牛生乳-供應商A-四環黴素
羊-羊生乳-供應商C-硝基呋喃
鮮乳-高脂鮮奶-供應商F-多氯聯苯
發酵起司-切達起司- 供應商H-乳品類衛生標準

輪替項目：
規格、供
應商、檢
項

第四季

牛-牛生乳-供應商B-氯黴素類抗生素
羊-羊生乳-供應商D-三聚氰胺
鮮乳-中脂鮮奶-供應商E-乳品類衛生標準
發酵起司-帕馬森起司- 供應商G-磺胺劑

輪替項目：
製程、供
應商、檢
項

週期輪替性檢驗建議事項-

水產加工食品

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
			屬同一種類之 不同品種之 <u>原</u> <u>料</u>	來源	部 位 、 規 格	檢驗項目
水產加工食品	產品	例如： 1. 不同種類魚貝類，如吳郭魚、鰻魚、午仔魚、九孔、牡蠣、大閘蟹等。 2. 不同主要製程所得之產品。	例如： 不同品種吳郭魚。	例如： 不同供應商等。	例如： 1. 同一類貝之同位。一種魚類不同部位等。一種魚類不同規格。 2. 同一類貝不同規格。	例如： 1. 動物用藥殘留：氯黴素類抗生素及/或硝基呋喃代謝物及/或磺胺劑及/或奎諾酮類抗生素及/或孔雀綠及其代謝物及/或四環黴素類抗生素。 2. 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

案例分享-水產加工食品

〇〇水產公司輸入水產產品特性分析

原料產品種類	品名/部位	供應商
金線魚	冷凍魚漿	A,B
	冷凍全魚	A,B
午仔魚	冷凍魚漿	C,D
	冷凍全魚	C,D

加工產品種類	品名	供應商
煉製品	冷凍魚丸	E,F
	冷凍蝦球	E,F
油炸	冷凍炸魚排	G,H
	冷凍炸蝦排	G,H

案例分享-水產加工食品

第一季

吳郭魚-冷凍魚漿-供應商A-氯黴素
午仔魚-冷凍魚漿-供應商C-硝基呋喃
煉製品-冷凍魚丸-供應商E-水產動物類衛生標準
油炸-冷凍魚排- 供應商G-冷凍食品衛生標準

輪替項目：
規格、供
應商、檢
項

第二季

吳郭魚-冷凍全魚-供應商A-硝基呋喃
午仔魚-冷凍全魚-供應商C-氯黴素
煉製品-冷凍蝦球-供應商E-冷凍食品衛生標準
油炸-冷凍蝦排- 供應商G-水產動物類衛生標準

輪替項目：
規格、供
應商、檢
項

第三季

吳郭魚-冷凍魚漿-供應商B-孔雀綠
午仔魚-冷凍魚漿-供應商D-四環黴素
煉製品-冷凍魚丸-供應商F-水產動物類衛生標準
油炸-冷凍魚排- 供應商H-冷凍食品衛生標準

輪替項目：
規格、供
應商、檢
項

第四季

吳郭魚-冷凍全魚-供應商B-四環黴素
午仔魚-冷凍全魚-供應商D-孔雀綠
煉製品-冷凍蝦球-供應商F-冷凍食品衛生標準
油炸-冷凍蝦排- 供應商H-水產動物類衛生標準

輪替項目：
製程、供
應商、檢
項

週期輪替性檢驗建議事項-黃豆

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
			<u>屬同一種類之 不同品種之原料</u>	<u>來源</u>	<u>部 位 、 規格</u>	<u>檢驗項目</u>
業別範圍	檢驗標的	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得半成品或成品</u>				
黃豆	產品	例如： 1. 不同種類產品，如基改或非基改。 2. 不同主要製程所得之產品。	---	例如 不同原料之供應商	例如： 不同容量、包裝黃豆產品。	例如： 真菌毒素及/或農藥殘留及/或重金屬及/或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目

案例分享-黃豆

OO公司輸入黃豆產品特性分析

原料產品種類	品名/部位	供應商
黃豆	基改黃豆	A,B
	非基改黃豆	C,D

案例分享-黃豆

第一季

檢驗項目：真菌毒素
基改黃豆-供應商A
非基改黃豆-供應商C

輪替項目：
供應商、檢項

第二季

檢驗項目：農藥殘留
基改黃豆-供應商B
非基改黃豆-供應商D

輪替項目：
供應商、檢項

第三季

檢驗項目：重金屬
基改黃豆-供應商A
非基改黃豆-供應商C

輪替項目：
供應商、檢項

第四季

檢驗項目：真菌毒素
基改黃豆-供應商B
非基改黃豆-供應商D

輪替項目：
供應商、檢項

週期輪替性檢驗建議事項-玉米

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
<u>業別範圍</u>	<u>檢驗標 的</u>	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得半 成品或成品</u>	<u>屬同一種類之 不同品種之原 料</u>	<u>來源</u>	<u>部 位 、 規格</u>	<u>檢驗項目</u>
玉米	產品	例如： 1. 不同種類產品，如 基改或非基改。 2. 不同主要製程所得 之產品。	---	例如 不同 原料 之供 應商	例如： 不 同 容 量 、 包 裝 玉 米 產 品 。	例如： 真菌毒素及/或農藥殘 留及及/或重金屬及/ 或 <u>其他依衛生安全風 險擇定之衛生管理項 目。</u>

案例分享-玉米

OO公司輸入玉米產品特性分析

原料產品種類	品名/部位	供應商
玉米	基改玉米	A,B
	非基改玉米	C,D

案例分享-玉米

第一季

檢驗項目：真菌毒素
基改玉米-供應商A
非基改玉米-供應商C

輪替項目：
供應商、檢項

第二季

檢驗項目：農藥殘留
基改玉米-供應商B
非基改玉米-供應商D

輪替項目：
供應商、檢項

第三季

檢驗項目：重金屬
基改玉米-供應商A
非基改玉米-供應商C

輪替項目：
供應商、檢項

第四季

檢驗項目：真菌毒素
基改玉米-供應商B
非基改玉米-供應商D

輪替項目：
供應商、檢項

週期輪替性檢驗建議事項- 麥類及燕麥

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
業別範圍	檢驗標 的	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得半 成品或成品</u>	<u>屬同一種類之 不同品種之原料</u>	來源	部 位 、 規 格	檢驗項目
麥類及 燕麥	產品	例如： 不同種類產品	---	例如 不同 原料 之供 應商	例如： 不 同 容 量 、 包 裝 麥 類 及 燕 麥 產 品。	例如： 真菌毒素及及/或農藥 殘留及/或其他依衛生 安全風險擇定之衛生 管理項目。

案例分享-麥類及燕麥

OO公司輸入麥類及燕麥產品特性分析

產品種類	品名/部位	供應商
小麥	黑小麥	A,B
大麥	春大麥	C,D

案例分享-麥類及燕麥

第一季

檢驗項目，真菌毒素
小麥-黑小麥-供應商A
大麥-春大麥-供應商C

輪替項目：
供應商、檢項

第二季

檢驗項目，農藥殘留
小麥-黑小麥-供應商B
大麥-春大麥-供應商D

輪替項目：
供應商、檢項

第三季

檢驗項目，重金屬
小麥-黑小麥-供應商A
大麥-春大麥-供應商C

輪替項目：
供應商、檢項

第四季

檢驗項目，農藥殘留
小麥-黑小麥-供應商B
大麥-春大麥-供應商D

輪替項目：
供應商、檢項

週期輪替性檢驗建議事項-澱粉

週期性 建議事 項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
<u>業別範 圍</u>	<u>檢驗標 的</u>	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得半 成品或成品</u>	<u>屬同一種類之 不同品種之原 料</u>	<u>來源</u>	<u>部 位 、 規格</u>	<u>檢驗項目</u>
澱粉	產品	例如： 1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得 之產品。	---	例如 不同 原料 之供 應商	例如： 不 同 容 量 、 包 裝 澱 粉 產 品 。	例如： 順丁烯二酸（酐）及/ 或其他依衛生安全風 險擇定之衛生管理項 目。

案例分享-澱粉

OO公司輸入澱粉產品特性分析

品名/部位	供應商
馬鈴薯澱粉	A,B
樹薯澱粉	C,D

案例分享-澱粉

第一季

檢驗項目，順丁烯二酸（酐）
馬鈴薯澱粉-供應商A
樹薯澱粉-供應商C

輪替項目：
供應商、檢項

第二季

檢驗項目，順丁烯二酸（酐）
馬鈴薯澱粉-供應商B
樹薯澱粉-供應商D

輪替項目：
供應商、檢項

第三季

檢驗項目，一般食品衛生標準
馬鈴薯澱粉-供應商A
樹薯澱粉-供應商C

輪替項目：
供應商、檢項

第四季

檢驗項目，農藥殘留
馬鈴薯澱粉-供應商B
樹薯澱粉-供應商D

輪替項目：
供應商、檢項

週期輪替性檢驗建議事項-麵粉

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
<u>業別範圍</u>	<u>檢驗標 的</u>	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得半 成品或成品</u>	<u>屬同一種類之 不同品種之原料</u>	<u>來源</u>	<u>部 位 、 規格</u>	<u>檢驗項目</u>
麵粉	產品	1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得 之產品。	-----	----- -	例如： 1.不同配 方規格 麵粉產 品等。 2.不同容 量、包 裝麵粉 產品。	例如： 真菌毒素及/或其他依衛 生安全風險擇定之衛生 管理項目。

案例分享-麵粉

OO麵粉公司輸入產品分析

成品種類	品名/部位/配方	供應商
高筋麵粉	13.5%, 14%, 15%	單一供應商
中筋麵粉	11%, 12%, 13%	
低筋麵粉	8%, 9%, 10%	

案例分享-麵粉

第一季

檢驗項目：真菌毒素
高筋麵粉-13.5%-總黃麴毒素
中筋麵粉-11%-赭麴毒素 A
低筋麵粉-8%-總黃麴毒素

第二季

檢驗項目：真菌毒素
高筋麵粉-14%-赭麴毒素 A
中筋麵粉-12%-總黃麴毒素
低筋麵粉-9%-赭麴毒素 A

第三季

檢驗項目：真菌毒素
高筋麵粉-15%-總黃麴毒素
中筋麵粉-13%-赭麴毒素 A
低筋麵粉-10%-赭麴毒素 A

第四季

檢驗項目：真菌毒素
高筋麵粉-14%、15%-赭麴毒素 A
中筋麵粉-11%、13%-總黃麴毒素
低筋麵粉-8%、9%-赭麴毒素 A

週期輪替性檢驗建議事項-食鹽

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
<u>業別範 圍</u>	<u>檢驗標 的</u>	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得半 成品或成品</u>	<u>屬同一種類之 不同品種之原 料</u>	<u>來源</u>	<u>部 位 、 規格</u>	<u>檢驗項目</u>
食鹽	產品	例如： 1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得 之產品。	-----	-----	例如： 1.不同配 方規格 食鹽產 品。 2.不同容 量、包 裝食鹽 產品	例如： 重金屬及/或其他依衛生 安全風險擇定之衛生管 理項目。

案例分享-鹽

OO鹽公司輸入食鹽產品分析-

成品種類	品名/部位/配方	供應商
精製鹽	高級精鹽、普通精鹽、特級精鹽、精製海鹽	單一供應商
研磨細鹽	細粒鹽、餐桌鹽	
醃漬	醃漬天然海鹽	

案例分享-食鹽

第一季

檢驗項目：重金屬
高級精鹽-重金屬(砷)
細粒鹽-重金屬(銅)
醃漬天然海鹽-重金屬(鉛)

第二季

檢驗項目：重金屬
普通精鹽-重金屬(鎘)
餐桌鹽-重金屬(汞)
醃漬天然海鹽-重金屬(砷)

第三季

檢驗項目：重金屬
特級精鹽-重金屬(鎘)
細粒鹽-重金屬(汞)

第四季

檢驗項目：重金屬
精製海鹽-重金屬(砷)
餐桌鹽-重金屬(鎘)
醃漬天然海鹽-重金屬(汞)

週期輪替性檢驗建議事項-

農產植物、菇(蕈)類、藻類產品

週期性 建議事項	建議可 週期輪 替檢驗	建議不可週期輪替檢驗 (須有合理說明或佐證資料)	建議可週期輪替檢驗 (須有合理說明或佐證資料)			
業別範圍	檢驗標 的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半 成品或成品	屬同一種類之 不同品種之原料	來源	部 位 、 規格	檢驗項目
農產植物、菇(蕈)類、藻類製品 (1. 冷凍冷藏製品 2. 脫水製品)	產品	1. 不同種類之原料，穀物類、水果類、豆類、菇(蕈)類、蔬菜類、藻類等。依食藥署2015年出版之「食品營養成分資料庫」之「食品分類」將農產原料進行分類。 2. 不同主要製程所得之半成品或成品，如高溫烘烤、低溫烘烤、糖漬、鹽漬、高甲基果膠、低甲基果膠等	例如： 不同品種蘋果。	例如： 不同原料供應商等。	例如： 1. 不同部位或規格之農產產品等。 2. 不同配方規格產品等，如鳳梨乾、無糖鳳梨乾 3. 不同容量包裝成品等。	例如： 真菌毒素及/或農藥殘留及/或重金屬及/或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目

案例分享-

農產植物、菇(蕈)類、藻類產品

OO公司輸入農產產品特性分析

原料產品種類	品名/部位	供應商
蘋果	日本富士蘋果	A,B
	紐西蘭蘋果	A,B
奇異果	奇異果(黃肉)	C,D
	奇異果(綠肉)	C,D

成品產品種類	品名	供應商
乾燥	蘋果脆片	E,F
	奇異果脆片	

案例分享-

農產植物、菇(蕈)類、藻類產品

第一季

檢驗標的：

蘋果-富士蘋果-供應商A-農藥殘留

奇異果-奇異果(黃肉)-供應商C-農藥殘留

乾燥-蘋果脆片-供應商E-一般食品衛生標準

第二季

檢驗標的：

蘋果-紐西蘭蘋果-供應商A-真菌毒素

奇異果-奇異果(綠肉)-供應商C-農藥殘留

乾燥-蘋果脆片-供應商F-一般食品衛生標準

第三季

檢驗標的：

蘋果-富士蘋果-供應商B-農藥殘留

奇異果-奇異果(黃肉)-供應商D-農藥殘留

乾燥-蘋果脆片-供應商E-重金屬

第四季

檢驗標的：

蘋果-紐西蘭蘋果-供應商B-真菌毒素

奇異果-奇異果(綠肉)-供應商D-農藥殘留

乾燥-蘋果脆片-供應商F-重金屬

週期輪替性檢驗建議事項-

農產植物、菇(蕈)類、藻類產品

週期性 建議事項	建議可 週期輪 替檢驗	建議不可週期輪替檢驗 (須有合理說明或佐證資料)	建議可週期輪替檢驗 (須有合理說明或佐證資料)			
業別範圍	檢驗標 的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半 成品或成品	屬同一種類之 不同品種之原料	來源	部 位 、 規格	檢驗項目
農產植物、菇(蕈)類、藻類製品 (3.醃漬製品 4.凝膠製品 5.餡料製品 6.植物蛋白及其製品 7.大豆加工製品)	產品	1. 不同種類之原料，穀物類、水果類、豆類、菇(蕈)類、蔬菜類、藻類等。 2.不同主要製程所得之半成品或成品，如高溫烘烤、低溫烘烤、糖漬、鹽漬、高甲基果膠、低甲基果膠等	例如： 不同品種蘋果。	例如： 不同原料供應商等。	例如： 1. 不同部位或規格之農產產品等。 2. 不同配方規格產品等，如鳳梨乾、無糖鳳梨乾 3. 不同容量包裝成品等。	例如： 真菌毒素及/或農藥殘留及/或重金屬及/或相關衛生標準及/或食品添加物使用範圍及限量暨規格標準及/或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目

案例分享-

農產植物、菇(蕈)類、藻類產品

OO公司輸入農產產品特性分析

成品產品種類	品名	供應商
大豆加工產品	營養豆腐	A,B
	豆漿	A,B
凝膠產品	蘋果果醬	C,D
	奇異果果醬	C,D
醃漬產品	綜合水果蜜餞	E,F
	醃漬脆梅	E,F

案例分享-

農產植物、菇(蕈)類、藻類產品

第一季

大豆加工-營養豆腐-供應商A-真菌毒素
凝膠-蘋果果醬-供應商C-農藥殘留
醃漬-綜合水果蜜餞-供應商E-食品添加物使用範圍暨限量

第二季

大豆加工-豆漿-供應商B-食品添加物使用範圍暨限量
凝膠-奇異果果醬-供應商D-一般食品衛生標準
醃漬-醃漬脆梅-供應商F-農藥殘留

第三季

大豆加工-營養豆腐-供應商B-農藥殘留
凝膠-蘋果果醬-供應商D-食品添加物使用範圍暨限量
醃漬-綜合水果蜜餞-供應商F-真菌毒素

第四季

大豆加工-豆漿-供應商A-真菌毒素
凝膠-奇異果果醬-供應商C-食品添加物使用範圍暨限量
醃漬-醃漬脆梅-供應商E-農藥殘留

週期輪替性檢驗建議事項- 嬰幼兒食品

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
<u>業別範 圍</u>	<u>檢驗標 的</u>	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得半 成品或成品</u>	<u>屬同一種類之 不同品種之原 料</u>	<u>來源</u>	<u>部 位 、 規格</u>	<u>檢驗項目</u>
嬰幼兒食品	產品	例如： 1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得 半成品。	---	例 如 不 同 供 應 商 等	例如： 1.不同容 量、包 裝成品 等。	例如： 微生物及/或真菌毒素及 /或農藥殘留及/或動物 用藥殘留及/或重金屬及 /或其他依衛生安全風險 擇定之衛生管理項目。

實際案例分享-嬰幼兒食品

OO公司輸入產品特性分析-

成品製程種類	品名/部位/配方	供應商
果汁	綜合蔬果汁(嬰幼兒用)、	單一供應商
	蘋果汁(嬰幼兒用)	
餅乾	嬰幼兒專用米果	

案例分享-嬰幼兒食品

第一季

綜合蔬果汁(嬰幼兒用)-農藥殘留
嬰幼兒專用米果-微生物

第二季

蘋果汁(嬰幼兒用)-真菌毒素
嬰幼兒專用米果-重金屬

第三季

綜合蔬果汁(嬰幼兒用)-重金屬
嬰幼兒專用米果-微生物

第四季

蘋果汁(嬰幼兒用)-農藥殘留
嬰幼兒專用米果-重金屬

週期輪替性檢驗建議事項- 蜂產品食品

週期性 建議事項	<u>建議可 週期輪 替檢驗</u>	<u>建議不可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)	<u>建議可週期輪替檢驗</u> (須有合理說明或佐證資料)			
業別範 圍	檢驗標 的	1. <u>不同種類原料</u> 2. <u>不同主要製程所得半 成品或成品</u>	<u>屬同一種類之 不同品種之原 料</u>	來源	部 位 、 規格	檢驗項目
蜂產 品食 品	產品	例如： 1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得 產品。	例如： 不同口味之 蜂蜜(原味、 調和風味)。	例 如 不 同 供 應 商 等	例如： 不同容量 包裝成品 等。	例如： 農藥殘留及/或動物用藥 殘留或 其他依衛生安全 風險擇定之衛生管理項 目。

實際案例分享-蜂產品食品

OO公司輸入產品特性分析-

成品製程種類	品名/部位/配方	供應商
蜂蜜	高級蜂蜜	A業者、B業者
	百花蜂蜜	
蜂王漿	高級蜂王漿	單一業者
	蜂王漿+維他命E	

案例分享-蜂產品食品

第一季

高級蜂蜜-農藥殘留-A供應商
高級蜂王漿-農藥殘留

第二季

高級蜂蜜-農藥殘留- B供應商
蜂王漿+維他命E-農藥殘留

第三季

百花蜂蜜-農藥殘留-A供應商
高級蜂王漿-農藥殘留

第四季

百花蜂蜜-動物用藥殘留-A供應商
蜂王漿+維他命E-農藥殘留

常見QA



常見QA

Q：供應商若有提供檢驗報告或於衛生福利部食品藥物管理署邊境報驗時已抽驗合格，還是需要自行或委外檢驗嗎？

A：不能以供應商提供的檢驗報告如輸入前樣品之檢驗報告，或於衛生福利部食品藥物管理署邊境報驗時已抽驗合格，取代或規避實施強制性檢驗。

常見QA

Q：強制性檢驗須於一年內完成所有產品之檢驗嗎？

A：不用，但業者如進行輪替檢驗，需有合理性輪替說明或須檢具合理性說明或其他佐證資料。

常見QA

Q：如果輸入自用品、商業樣品、展覽品、研發測試用品或非供食品用途者，是否需執行強制檢驗？

A：不用，輸入業者之規模排除輸入產品為自用品、商業樣品、展覽品、研發測試用品或非供食品用途者。

- 自用品定義(A35-1)：

辦理商業登記、公司登記或工廠登記之輸入業者輸入之產品，供作該公司及其自家事業體（如兼具餐飲業者、製造業者）直接販賣、製造、加工、調配、包裝等，且其作為食品用途者；或商業活動（如展覽供食、試吃贈品）仍辦理強制檢驗；排除上述者則屬「自用品」得免辦理強制檢驗。

常見QA

Q：業者於產品進口前，先行針對進口產品先行辦理符合我國公告之強制檢驗項目，且業者亦為檢驗報告之負責廠商，其報告是否可供作強制檢驗之依據？

A：不可以，鑒於產品可能因倉儲、運輸等控管條件不同導致危害發生，爰為確保產品安全衛生及品質，不得以國外送驗之檢驗報告作為強制檢驗報告，並應在我過境內進行取樣。

應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項第35條：產品或其原材料、半成品或成品應於我國境內取樣。



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