

食品輸入業者
食品安全監測計畫撰寫重點說明與訓練班
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 Outline



01 強制檢驗訂定流程參考

02 週期輪替性檢驗建議事項

03 常見Q&A



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

PART. 01

強制檢驗訂定流程參考

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

區分風險等級

- 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

一、危害分析

STEP. 1

將風險類似之產品歸類

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)

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



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

一、危害分析

STEP. 2

思考危害發生原因

寄生蟲、食品中毒病原菌、指標菌、腐敗菌、病毒或其他有害微生物

異物(毛髮、蟲體、
金屬、玻璃、木屑、
細石、塑膠)



黃麴毒素、魚貝類毒、
組織胺、多氯聯苯、
重金屬、農藥殘留、
動物用藥、殺菌殺蟲
劑、清潔消毒劑等

風險分析參考資料(1/4)

[食藥署首頁](#) > [業務專區](#) > [食品](#) > [食品Q&A](#)

【參考附件之食品輸入業者週期輪替性檢驗建議事項】

[回首頁](#) | [網站導覽](#) | [English](#) | [雙語辭彙](#) | [常見問答](#) | [為民服務信箱](#) | [衛生局專區](#) | [RSS](#) | [大](#) | [中](#) | [小](#)



請輸入關鍵字 ☒ 站台 ☐ 站外

熱門關鍵字：食品添加物 營養標示 非登不可 基因改造

[公告資訊](#) [機關介紹](#) [業務專區](#) [法規資訊](#) [便民服務](#) [出版品](#) [政府資訊公開](#) [個人化服務](#)

...

当前位置：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

分類： 全部 區域檢索：

序號	標題	發布日期
1	「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(112年2月修)	2023-02-09
2	乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定QA問答集	2022-12-22
3	國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯來源相關規定問答集(111.10.27更新)	2022-10-27
4	食品負責廠商通報問答集(111.10.27更新)	2022-10-27



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

風險分析參考資料(2/4)

食品藥物消費者專區-消費者紅綠燈



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

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認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

請於下方「日期」選擇日期起迄日 (或輸入日期格式：2022/1/1)或輸入關鍵字，並按下「搜尋」按鈕進行內容查詢

日期(起)：

日期(迄)：

年份：

燈號：

關鍵字：

共有 3738 筆搜尋結果

項次	燈號	標題	更新日期
1		紐澳食品標準局(FSANZ)發布回收Farmland Greens品牌苜蓿芽產品(Alfalfa Sprouts)，原因係產品疑遭沙門氏菌(Salmonella)污染，經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/03/06

法國Bonne Cuisine發布回收AGIDRA品牌及B&S La Cuisine品牌開心果產品(PISTACHE)



風險分析參考資料(3/4)

食藥署首頁>[邊境檢驗不符合食品資訊查詢](#)



::: 首頁 > 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

PDF下載

CSV下載

共有 1622 筆搜尋結果



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

風險分析參考資料(4/4)

美國FDA網站> Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food: Draft Guidance for Industry



IN THIS SECTION

← [Home](#)

Food

March is National Nutrition Month®

Join the FDA in recognizing National Nutrition Month® every March by learning how to make informed choices about your food. Start healthy habits this month by using FDA's tools and tips to help you make nutritious choices that last all year long!

Start healthy habits!

*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 or we) 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/tsma/ucm459719.htm) at <https://www.fda.gov/food/guidance/regulation/tsma/ucm459719.htm>.

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.



二、區分風險等級

為使強制性檢驗之規劃與執行能夠更加精確及有效率，將可能發生之風險危害依食品安全管制系統(HACCP)之精神進行分級，並將供應商管理、驗收作業等管理流程所得之訊息一併納入考量，依危害的等級規劃執行不同程度的管理。

A. 風險發生頻率 (1-5分)

B. 危害度 (1-5分)

C. 加重評估項目

公司曾被抽驗不合格紀錄 (10分)

曾發生歷史事件 (10分)

政府公告之監測項目 (10分)

危害評等： $A \times B + C$

(所得分數愈高，則代表可能風險愈高)



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

二、區分風險等級

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)	$A \times B + C$

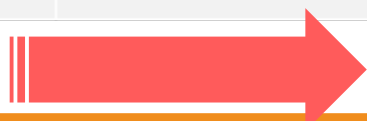
評估參考：

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殖、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
7. 發生危害因子的頻率高低

三、檢驗項目選定

評估標的：	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

評估標的：	橄欖油												
重金屬	?												
真菌毒素													
總極性 化合物													
苯駢芘													



可評估檢驗標的或檢驗項目



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

四、頻率規劃

分級參考：

A級：46~55分 => 每季檢驗擇1批檢驗

B級：36~45分 => 每年須擇三季，進行各1批檢驗

C級：26~35分 => 每年須擇兩季，進行各1批檢驗

D級：16~25分 => 每年須擇一季，進行1批檢驗

E級：01~15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



五、監測方式規劃

1. 自行檢驗 或 委外檢驗

- ① 不強制須為認證實驗室
- ② 若為自設實驗室：
 - 參照**國際標準 ISO/IEC 17025**或**CNS 177025 Z4058**等實驗室管理系統相關規範
 - 申請通過為**認證實驗室**(例如取得TFDA或TAF等第三方機構認證)
- ③ 若為委外實驗室：
 - 宜**優先**委託認證實驗室
 - 查詢路徑：食藥署首頁>業務專區>實驗室認證

2. 可用公告方法檢驗

- ① 使用國際通用檢驗方法
 - ISO國際組織
 - AFNOR
 - MicroVal
 - AOAC
 - NordVal
- ② 首頁 > 業務專區 > 研究檢驗 > 公告檢驗方法

序號	標題	發布日期
1	食品微生物之檢驗方法 - 產氣莢膜桿菌之檢驗(MOHWM0006.02)	2023-02-09
2	食品中二氧化硫之檢驗方法(MOHWA0013.03)	2022-11-18
3	包裝飲用水及盛裝飲用水中溴酸鹽之檢驗方法(MOHWO0002.02)	2022-11-09
4	食品微生物之檢驗方法 - 食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(MOHWM0029.00)(自112年1月1日生效)	2022-08-18



六、執行檢驗

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。

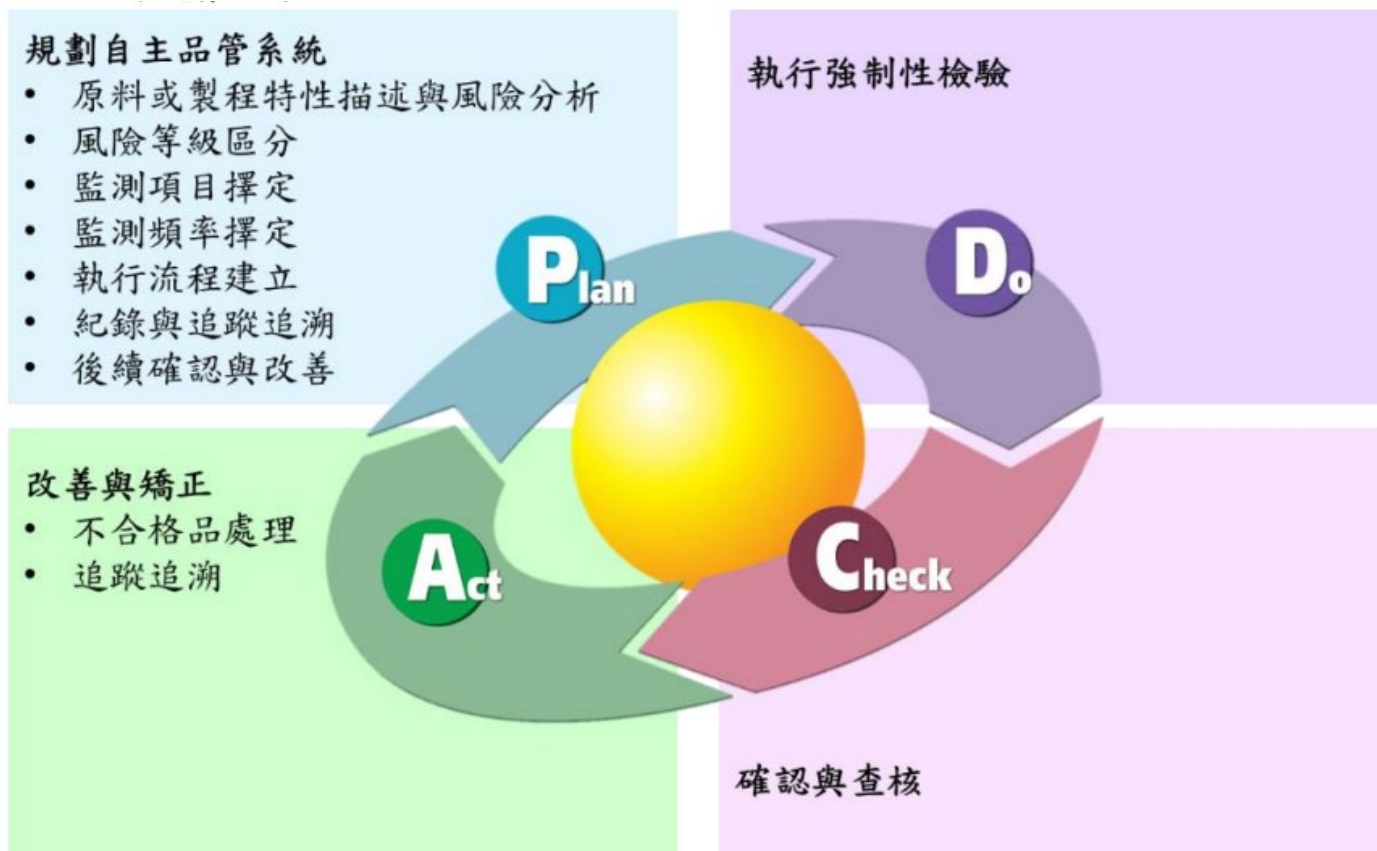
	供應商	相關 危害	年度檢驗排程					檢驗單位	備註
			1 季	2 季	3 季	4 季	每 批		
			1-3 月	4-6 月	7-9 月	10-12 月			
檢驗標的： <u>冷凍草蝦蝦仁</u>	供應商 A	鉛及鎘	○		○			000 公司	
監測項目： ■重金屬		甲基汞		○		○			
檢驗標的： <u>活鮑魚</u>	供應商 B	動物用藥殘留					○	000 公司	
監測項目： ■動物用藥									

七、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)
- ✓ 執行強制性檢驗所需相關文件建議如下：
 - (1)與檢測計畫之規劃相關內容(規劃方式，風險評估文獻等)
 - (2)依檢測計畫執行時所產生之相關資料(檢驗報告，數據彙整，結果分析等)
 - (3)依檢測計畫執行後做出之處置紀錄
- ✓ 強制性檢驗之紀錄，業者應具有相關之**文件與表單**、**保存方式**及**管理人**

八、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



參考表格-監測目標規畫總表

版次：TFIF201412-001-01

監測目標規劃總表

監測目標		入廠料號	監測項目	使用檢驗方法	監測單位	檢驗排程				備註
						Q1	Q2	Q3	Q4	
■原料 □半成品 □成品	紅衫魚		還原型孔雀綠	食品中動物用藥殘留量檢驗方法－孔雀綠及其代謝物之檢驗	委外					

對應表單

一、監測目標之檢驗項目相關危害分析表：TFIF201412-001-02

二、監測目標之相關危害資訊：TFIF201412-001-03

三、相關危害之風險控管表：TFIF201412-001-04

四、檢驗項目及週期性輪替計畫：TFIF201412-001-05

五、實際監測紀錄單：TFIF201412-001-06

填表人：_____

主管覆核：_____

※表格不敷使用請自行列印



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

參考表格-危害分析表與相關危害資訊

一、監測目標之檢驗項目相關危害分析表

分析標的	紅衫魚	入廠料號	
供應商	供應商 A		
檢測項目	動物用藥殘留		
相關危害分析	相關危害 1：動物用藥殘留-還原型孔雀綠		
	危害產生原因：上游供應商使用		
	危害影響：可能導致肝臟及甲狀腺異常和引致貧血		
	影響劑量：		
	法規限量：不得檢出		
	監控方式：每季進行監測		
	相關危害 2：		
	危害產生原因：		
	危害影響：		
	影響劑量：		
	法規限量：		
	監控方式：		
	相關危害 3：		
	危害產生原因：		
	危害影響：		
	影響劑量：		
	法規限量：		
	監控方式：		
相關危害 4：			
危害產生原因：			

二、監測目標之相關危害資訊

危害	還原型孔雀綠		
相關資訊	還原型孔雀綠(Leucomalachite green)是孔雀綠(Malachite green)的代謝物，依據實驗動物研究結果顯示，孔雀綠會毒害實驗動物的肝臟、引致貧血和甲狀腺異常以及使實驗鼠的肝臟引發腫瘤等。為避免孔雀綠藥物對人類健康造成危害。依據衛生福利部「動物用藥殘留標準」，水產品中孔雀綠及還原型孔雀綠之殘留規定均為「不得檢出」。		
其他風險與情與管理資訊			
編號	資料年份	資料來源	資料內容
1	103 年 5 月	衛福部食管署	紅衫魚、牛仔魚、金錢仔檢驗出含有還原型孔雀綠
2			
3			
4			

填表人：_____

主管覆核：_____

※表格不敷使用請自行列印

參考表格-風險控管表

三、相關危害之風險控管表

分析標的	紅衫魚													
評估項目	風險控管原則 1. 此風險發生頻率(A) 2 此風險存在將造成人體健康之嚴重危害(B) 3. 後續加工可消除危害(C-1) 4. 曾發生過的危害事件(C-2) 5. 為其他主管機關公告監測之項目(C-3) ※危害評等：分數愈高，風險愈高													
	A 發生頻率					B 危害度					C 加重評估項目			危害評等
	低 (1)	中低 (2)	中 (3)	中高 (4)	高 (5)	低 (1)	中低 (2)	中 (3)	中高 (4)	高 (5)	後續加工可消除危害 (0)	曾發生歷史事件 (10)	政府公告之監測項目 (10)	A X B + C
還原型孔雀綠				✓				✓				✓	✓	32
氯霉素					✓				✓			✓	✓	40

填表人：_____

主管覆核：_____

※表格不敷使用請自行列印



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

參考表格-檢驗計畫與紀錄單

四、檢驗項目及週期性輪替計畫

	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		
			3 個月	3 個月	3 個月	3 個月			
監測標的： 紅衫魚	供應商 A	還原型孔雀綠	◎		◎			中蓄會	
		氯黴素				◎		中蓄會	
原料 □半成品 □成品	供應商 B	還原型孔雀綠		◎				中蓄會	
		氯黴素	◎	◎	◎			中蓄會	之前有不合格紀錄
監測項目： ■動物用藥 □重金屬 □其他：									

填表人：_____

主管覆核：_____

※表格不敷使用請自行列印

五、實際監測紀錄單

	供應商	檢驗項目 (細項)	送驗日期					檢驗 單位	檢驗 結果	相關報告或 處理流程
			1 季	2 季	3 季	4 季	每 批			
監測標的： 紅衫魚	供應商 A	還原型孔雀綠	3/6		8/6			中蓄會	合格	請見報告編號 00001/00003
		氯黴素	3/6			11/6		中蓄會	合格	請見報告編號 00001/00004
原料 □半成品 □成品	供應商 B	還原型孔雀綠		5/6				中蓄會	合格	請見報告編號 00002
		氯黴素		5/6	8/6			中蓄會	不合格	請見不合格品 處理流程 001
監測目標： ■動物用藥 □重金屬 □其他：										



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

PART. 02

週期輪替性檢驗建議事項

應辦理檢驗之食品業者及其最低檢驗週期

輸入業實施期程

106.7.31

食品添加物

特殊營養
食品

107.10.1

肉類加工食品

乳品加工食品

水產加工食品

黃豆
玉米
麥類及燕麥
茶葉

澱粉
麵粉
糖
食鹽
醬油

農產植物、
菇(蕈)類及
藻類製品

蜂產品食品

嬰幼兒食品
(嬰兒與較大嬰
兒配方食品除外)

食用油脂

- 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**，可單選或複選檢驗，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。
- 敘明產品或其原材料、半成品或成品應於**我國境內取樣**。

舉例-水產加工食品

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	同種類不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同品種吳郭魚	不同供應商	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	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

建議不可週期輪替檢驗

1. 不同種類原料
2. 不同主要製程所得半成品或成品

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

舉例-肉類加工食品

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	同種類不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同品種豬	不同供應商	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	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、乙型受體素、四環黴素類抗生素、荷爾蒙、抗原蟲劑、 β 內醯胺類抗生素、拉薩羅 2.其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目

建議不可週期輪替檢驗

1. 不同種類原料
2. 不同主要製程所得半成品或成品

1. 不同種類畜禽，如牛、豬、羊、雞、鴨、鵝等
2. 不同主要製程所得之產品

舉例-乳品加工食品

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	同種類不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同品種牛奶粉	不同供應商	1.不同配方規格乳粉 2.不同容量、包裝液態乳等	1.動物用藥殘留： 氯黴素類抗生素、硝基呋喃代謝物、 β 內醯胺類抗生、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

建議不可週期輪替檢驗

1. 不同種類原料
2. 不同主要製程所得半成品或成品

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

舉例-食用油脂

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	來源	部位、規格	檢驗項目
1.動物性油脂產品 2.植物性油脂產品	不同供應商	1. 不同配方規格成品 2. 不同容量、包裝成品	1. 動物性油脂產品：重金屬、總極性化合物、苯駢芘或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目 2. 植物性油脂產品：重金屬、真菌毒素、總極性化合物、苯駢芘、棉籽酚(使用棉籽油者)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目

建議不可週期輪替檢驗

1. 不同種類原料
2. 不同主要製程所得半成品或成品

1. 不同種類產品，如豬油、牛油、芝麻油、葵花油等
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、黃豆油



舉例-黃豆、玉米、麥類及燕麥

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同 供應商	不同容量、包裝 產品	真菌毒素、農藥殘留、重金屬 其他依衛生安全風險擇定 之衛生管理項目

建議不可週期輪替檢驗

1. 不同種類原料
2. 不同主要製程所得半成品或成品

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



舉例-茶葉

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同 供應商	不同容量、包裝 茶葉產品等	農藥殘留 其他依衛生安全風險擇定 之衛生管理項目

建議不可週期輪替檢驗

1. 不同種類原料
2. 不同主要製程所得半成品或成品

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



舉例-澱粉

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同供應商	1. 不同配方規格澱粉產品 2. 不同容量、包裝澱粉產品	順丁烯二酸（酐） 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目
建議不可週期輪替檢驗			
1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品			
1. 不同種類產品 2. 不同主要製程所得之產品			

舉例-麵粉

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同供應商	1. 不同配方規格麵粉產品 2. 不同容量、包裝麵粉產品	真菌毒素 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目
建議不可週期輪替檢驗			
1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品			
1. 不同種類產品 2. 不同主要製程所得之產品			



舉例-食鹽

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同供應商	1. 不同配方規格食鹽產品 2. 不同容量、包裝食鹽產品	重金屬 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目
建議不可週期輪替檢驗			
1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品			
1. 不同種類產品 2. 不同主要製程所得之產品			



舉例-糖

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同供應商	1. 不同配方規格糖產品 2. 不同容量、包裝糖產品	二氧化硫 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目
建議不可週期輪替檢驗			
1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品			
1. 不同種類產品 2. 不同主要製程所得之產品			



舉例-醬油

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同供應商	1. 不同配方規格醬油產品 2. 不同容量、包裝成品	單氯丙二醇(3-MCPD) 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目
建議不可週期輪替檢驗			
1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品			
不同主要製程所得之產品			



舉例-農產植物、菇(蕈)類及藻類製品

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	同種類不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
冷凍、冷藏、脫水產品	不同品種蘋果	不同供應商	1. 不同部位或規格之農產產品等 2. 不同配方規格農產產品等 3. 不同容量、包裝農產	真菌毒素、農藥殘留、重金屬 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目

建議不可週期輪替檢驗

1. 不同種類原料
2. 不同主要製程所得半成品或成品

1. 不同種類之產品，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產品。

舉例-農產植物、菇(蕈)類及藻類製品

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	同種類 不同品種 之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
醃漬、凝膠、 餡料製品、植 物蛋白及其製 品、大豆加工 製品之產品	不同品種 蘋果	不同 供應商	1. 不同部位或規 格之農產產品等 2. 不同配方規格 農產產品等 3. 不同容量、包 裝農產	真菌毒素、農藥殘留、重金屬、 相關衛生標準、食品添加物使 用範圍及限量暨規格標準 其他依衛生安全風險擇定之衛 生管理項目

建議不可週期輪替檢驗

1. 不同種類原料
2. 不同主要製程所得半成品或成品

1. 不同種類之產品，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產品。

舉例-嬰幼兒食品

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同供應商	不同容量、包裝成品等	微生物、真菌毒素、農藥殘留、動物用藥殘留、重金屬 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目
建議不可週期輪替檢驗			
1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品			
1. 不同種類產品 2. 不同主要製程所得之產品			

舉例-蜂產品食品

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	來源	部位、規格	檢驗項目
產品	不同供應商	不同容量、包裝成品等	農藥殘留、動物用藥殘留 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目
建議不可週期輪替檢驗			
1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品			
1. 不同種類產品 2. 不同主要製程所得之產品			



舉例-食品添加物

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	來源	部位、規格	檢驗項目
單方 複方 香料	不同供應商	不同容量、包裝成品等 原料、半成品、成品	1. 重金屬： 檢驗細項如砷、鉛、重金屬等 2. 重金屬以外之不純物： 檢驗細項如硫酸鹽、氯化物、二氧化硫 3. 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目

建議不可週期輪替檢驗

1. 不同種類原料
2. 不同主要製程所得半成品或成品

1. 檢驗原料者，應包含其所有單方食品添加物、溶劑、載體
2. 檢驗半成品者，應包含所有單方食品添加物、溶劑、載體之組成
3. 亦可直接檢驗複方食品添加物、香料成品

舉例-特殊營養食品

建議可週期輪替檢驗

檢驗標的	部位、規格	檢驗項目
嬰兒配方食品、 較大嬰兒配方輔助食品、 特殊醫療用途嬰兒配方食品、 特定疾病配方食品	不同容量、 包裝成品等	1. 微生物 ：檢驗細項例如大腸桿菌群、 大腸桿菌等。 2. 營養素含量 ：檢驗細項例如各種維生素、 礦物質等。 3. 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理 項目。

建議不可週期輪替檢驗

1. 不同種類原料
2. 不同主要製程所得半成品或成品

成品
(相同配方不同品名，視為不同產品，應分別檢驗)



PART. 03

常見Q&A

常見Q&A

Q1. 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？

如為應辦理檢驗的食品業者，對於應實施的強制檢驗，須由該業者**自行檢驗**或**委外檢驗**，該檢驗結果可與供應商所提供的檢驗報告互為確認比對，並可建立檢驗報告追溯管理機制，但**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Q&A

Q2. 輸入原裝進口產品如有國外原廠之檢驗報告，還是需要自行或委外檢驗嗎？

輸入原裝進口產品之輸入業者，需依自主管理規定，針對其輸入之產品辦理自主檢驗。我國輸入業者與產品產製之國外原廠無論是否具有母公司與子公司關係或具有總公司與分公司之關係，或同屬於一個跨國企業，均應對已通關輸入我國且輸入業者已收貨之產品依風險管理原則進行抽樣檢驗，**國外原廠之檢驗報告，非我國輸入業者對該輸入產品之自主檢驗報告。**



常見Q&A

Q3.

本公告規定之輸入業者，其輸入產品依規定向食藥署申請食品輸入查驗，並完成查驗，惟如屬自用品、商業樣品、展覽品、研發測試用品或非供食品用途者？

辦理由商業登記、公司登記或工廠登記之輸入業者，如輸入之產品為自用品、商業樣品、展覽品、研發測試用品或非供食品用途者，自 107 年 10 月 1 日起對於該輸入產品得免辦理強制檢驗，惟仍應依規定進行追溯追蹤管理及保存相關資料供衛生主管機關查核。



常見Q&A

Q4. 辦理由商業登記、公司登記或工廠登記之輸入業者輸入之產品，供作「自用品」是指那些？

辦理由商業登記、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**供食用之商業活動（如展覽供食、試吃贈品）**仍**需辦理強制檢驗**；排除上述者則屬「自用品」得免辦理強制檢驗。

常見Q&A

Q5.

檢驗報告有顯示抬頭廠商名稱及申請廠商名稱，兩家名稱不同，請問此份檢驗報告是歸屬哪家廠商？

1. 每份檢驗報告應包括顧客名稱與聯絡資料，**不得以共同送驗之檢驗報告作為個別公司之檢驗報告**，得請業者提供檢驗委託單、檢驗機構與顧客之合約等憑據進行綜合研判，以利釐清該份檢驗報告歸屬之業者。
2. 檢驗報告中**抬頭廠商與申請廠商應相同**，該份檢驗報告之歸屬應為**申請廠商**；另，檢驗報告列出該送驗檢體之製造**負責廠商**，係該檢體之產品資訊，**非檢驗報告之歸屬廠商**。



常見Q&A

如
右
方
檢
驗
報
告
範
例
：

(範例)

XX檢驗中心檢驗報告

OO水產品有限公司 -----> 抬頭廠商，應同報告申請廠商

台北市大安區忠孝東路六段7777號

產品名稱：台灣鯛魚片

產品批號：TP20250101

申請廠商：**OO水產品有限公司** -----> 與抬頭廠商相同，為報告歸屬廠商

製造或負責廠商：**OO海鮮批發行** -----> 屬於供應商，視為產品資訊，

製造日期：2022/01/01

有效日期：2025/01/01

收樣日期：2022/01/10

測試日期：2022/01/20

非報告歸屬廠商

檢驗項目	單位	檢驗方法	偵測極限值	結果
孔雀綠	ppb	依食品中動物用藥殘留量檢驗方法-孔雀綠及其代謝物質檢驗	2	未檢出
氯黴素	ppm	依食品中動物用藥殘留量檢驗方法-孔雀綠及其代謝物質檢驗	2	未檢出



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

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