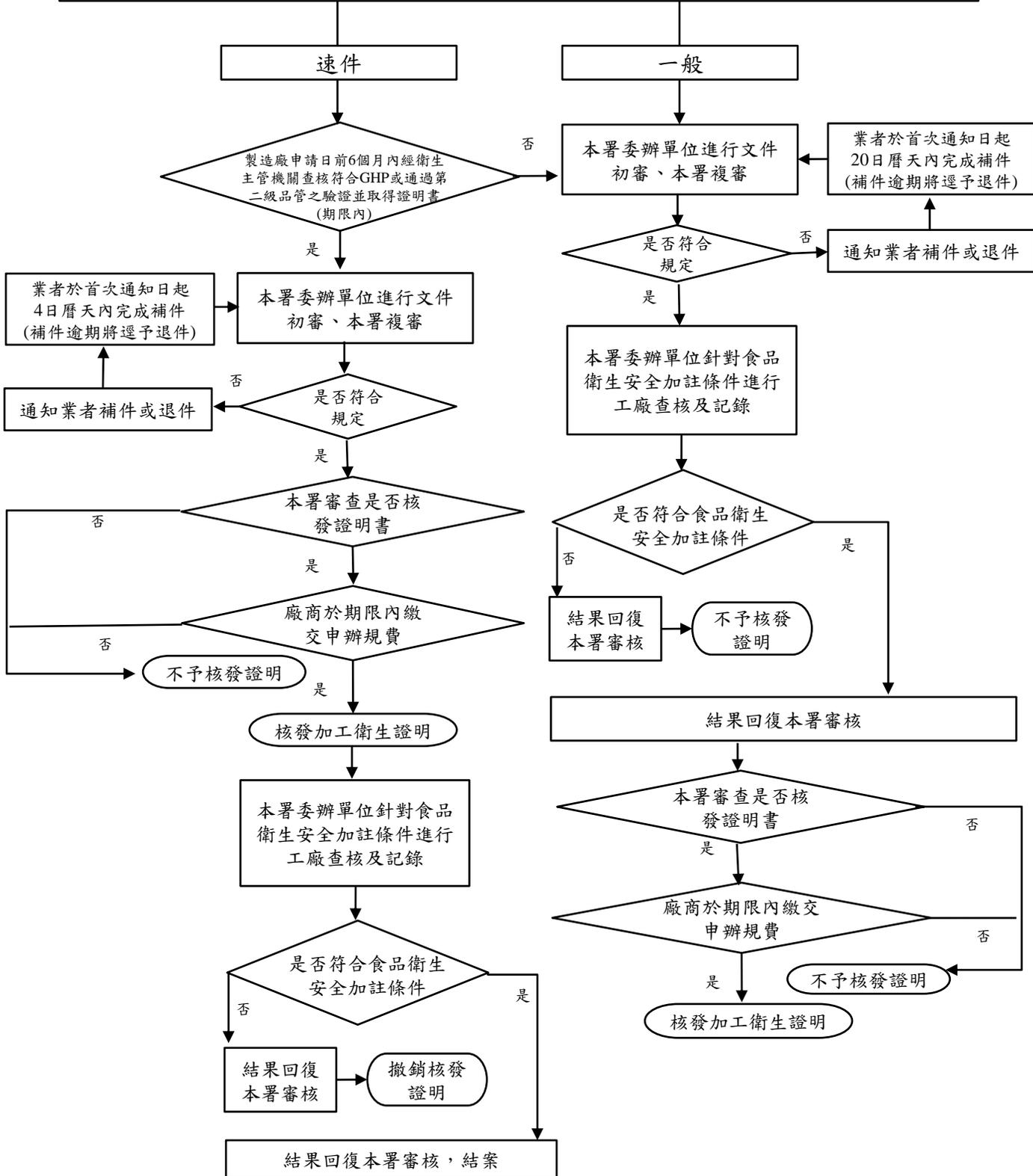


外銷加工食品英文加工衛生證明作業流程(含速件)

113.12.9

衛生福利部食品藥物管理署線上申辦系統受理廠商申請



備註：

- 一、一般加工衛生證明及速件皆為申請防檢署「輸出動物產品檢疫證明書」涉及食品衛生安全加註條件查核專用。
- 二、速件：8個工作天(不包含特殊案件、業者補件、送樣檢驗、實地查核、繳費、入帳或證書寄送時間)。
- 三、一般：20個工作天(不包含特殊案件、業者補件、送樣檢驗、確認實地查核時間、複查、繳費、入帳或證書寄送時間)。

外銷加工食品英文加工衛生證明速件申辦說明

113.12.9

申請加工衛生證明速件者，說明如下：

- 一、製造廠需「通過第二級品管之驗證並取得證明書」或「申請日前6個月內經衛生主管機關查核符合GHP」。倘經檢核未符合前述條件，請改以一般件申請。
- 二、業者應針對加註條件檢附相關佐證文件，並另填具附件「食品良好衛生規範準則自主檢查表」（其檢查日期不得逾申請日前6個月）及「具結書」，經本署書面審查符合規定後發證，發證日(含當日)起60個日曆天內應完成實地查核(含補件及安排實地查核等時間)。
- 三、以速件申請核發之證書，證明書號註記代碼E以供識別，如：1130000000E。
- 四、以速件申請核發之證書，倘經實地查核有不符合食品衛生安全加註條件、違反食品安全衛生管理法等相關規定或檢附資料偽造不實等情事，必要時將予以撤證、依法移送檢調、通報相關單位處置，且撤證後(自本署發文日起算)6個月內申請廠商不得再向本署申請加工衛生證明速件。
- 五、韓國乳品衛生證明、韓國蛋品衛生證明及紐西蘭乳品衛生證明係經與對方國家議定格式之特殊議定證明書，爰非屬加工衛生證明速件申請之適用範圍。

**外銷食品(添加物)英文加工衛生證明速件申請案
食品良好衛生規範準則自主檢查表**

業者基本資料

申請公司名稱：	申請公司負責人：
申請案件編號：	工廠登記證編號：
工廠名稱：	工廠負責人：
工廠登錄字號：	
工廠地址：	
工廠自主性認證項目： <input type="checkbox"/> ISO22000 <input type="checkbox"/> ISO9001 <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> FSSC22000 <input type="checkbox"/> Halal <input type="checkbox"/> TQF <input type="checkbox"/> CAS	
申請產品項目：	

食品良好衛生規範準則符合性

一、倉廠環境衛生管理

編號	檢查項目條文	是否符合	檢查情況或未符合事項說明
1	場區地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。〔附表一/一(一)〕 排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。〔附表一/一(二)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
2	禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。〔附表一/一(三)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
3	建築及設施，應符合下列規定：(一)牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。(二)樓板或天花板應保持清潔，避免長霉、剝落、積塵、納垢或結露等現象。(三)出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。(四)排水系統應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。〔附表一/二(一)、(二)、(三)、(四)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
4	照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。〔附表一/二(五)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
5	配管外表應保持清潔。〔附表一/二(七)〕 通風口應保持清潔，通風良好，無不良氣味。〔附表一/二(六)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
6	場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。〔附表一/二(八)〕 作業性質不同之場所，應個別設置或有效區隔，並保持整潔。〔第十四條一〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
7	除冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)、員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室以外之場區，應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。〔附表一/二(九)〕 販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所，應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。〔第十七條一〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
8	蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。〔附表一/二(十)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
9	設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：(一)與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。(二)應經常保持清潔，並指派專人負責。〔附表一/四〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	

10	廁所應符合下列規定：(一) 設置地點應防止污染水源。(二) 不得正面開向食品作業場所。但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。(三) 應保持整潔，避免有異味。(四) 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。〔附表一/五〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
11	供水設施應符合下列規定：(一) 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。(二) 應有足夠之水量及供水設施。(三) 使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離。(四) 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。(五) 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。〔附表一/六〕 食品在製程中，非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄。〔附表三/十一〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
12	作業場所洗手設施應符合下列規定：(一) 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。(二) 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。(三) 應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。(四) 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。〔附表一/七〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
13	設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之衣櫃，不得帶入食品作業場所。〔附表一/八、附表二/一(八)〕。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
14	設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：(一) 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。(二) 製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。(三) 設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。〔附表二/二〕 不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用；得回收使用之器具、容器及包裝，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理。〔附表三/十五〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
15	清潔及消毒等化學物質及用具之管理，應符合下列規定：(一) 病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管及記錄其用量。(二) 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。(三) 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。(四) 有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。(五) 清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。〔附表二/三〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
16	清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。〔附表二/三(五)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
17	廢棄物處理應符合下列規定：(一) 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。(二) 廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物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。(三) 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。〔附表二/四(一)、(二)、(三)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
18	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。〔附表二/四(四)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	

19	食品業者應指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄，其內容包括食品良好衛生規範準則之所定衛生工作。食品工廠之管理衛生人員，宜於工作場所明顯處，標明該人員之姓名。〔附表二/六、七〕 食品販賣業應有管理衛生人員，於現場負責食品衛生管理工作。〔第十七條五〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
----	---	---	--

二、作業人員衛生管理

編號	檢查項目條文	是否符合	檢查情況或未符合事項說明
20	食品從業人員健康檢查應符合下列規定：(一)新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。(二)食品從業人員經醫師診斷罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。〔附表二/一(一)、(三)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
21	食品從業人員教育訓練應符合下列規定：(一)新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。(二)食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。〔附表二/一(二)、(十)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
22	食品從業人員應符合下列規定：(一)食品從業人員於食品作業場所內工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸之從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。(二)食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。〔附表二/一(四)、(六)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
23	食品從業人員手部清潔應符合下列規定：(一)食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手或(及)消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。(二)食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。〔附表二/一(五)、(七)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
24	非食品從業人員之出入，應適當管制；進入食品作業場所時，應符合前八款之衛生要求。〔附表二/一(九)〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	

三、產品及原物料管理

編號	檢查項目條文	是否符合	檢查情況或未符合事項說明
25	使用之原材料，應符合食品衛生良好規範準則及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。〔附表三/一〕 原材料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合本法及相關法令規定。〔附表三/五〕 建立食品添加物或原料進貨之驗收作業及追溯、追蹤制度，記錄進貨來源、內容物成分、數量等資料。〔第二十九條一〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
26	原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品產生污染；需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。冷凍原料解凍時，應防止品質劣化。原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。〔附表三/二、三、四〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
27	食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。使用時應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定；秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。〔附表三/六、十三〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	

28	食品製程之規劃，應符合衛生安全原則。食品在製程中，不得與地面直接接觸，其中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則，並應採取有效措施，防止金屬或其他雜物混入食品中。〔附表三/七、八、九、十〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
29	食品在製程中，需管制溫度、溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速或時間等事項者，應建立相關管制方法及基準，並作成紀錄。〔附表三/十二〕 食品製程管理及品質管制，應作成紀錄。〔第十五條四〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
30	製程之原材料、半成品及成品之檢驗狀況，應適當標示及處理。〔第十五條一〕 食品工廠應依食品良好衛生規範準則第九條制訂製程管理及品質管制基準之相關標準作業程序，及保存相關處理紀錄。〔第十三條〕 製程及品質管制有異常現象時，應建立矯正及防止再發生之措施，並作成紀錄。〔附表三/十七〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
31	食品添加物應標示品名、「食品添加物」、食品添加物成分名稱、淨重、負責廠商名稱、電話及地址、有效日期、使用範圍、限量標準及使用限制、應辦理查驗登記時，其許可證字號〔第三十二條〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
32	食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。每批成品應確認其品質後，始得出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序。〔附表三/十四、十六〕 販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品或食品添加物之品質及衛生。〔第十七條八〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
33	原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。〔第六條一、六〕 倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。〔第六條二〕 倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。〔第六條四〕 倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。〔第六條五〕 食品作業場所之配置應具有足夠空間，供作業設備與食品器具、容器、包裝之放置、衛生設施之設置及原材料之貯存。〔第十四條二〕 食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，避免污染及腐敗。〔第十七條七〕 冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。且冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。並於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。〔附表一/三〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
34	食品業者倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。〔第六條三〕 食品工廠應依食品良好衛生規範準則第六條訂定倉儲管制之相關標準作業程序，及保存相關處理紀錄。〔第十三條〕 每批成品銷售，應有相關文件或紀錄。〔附表三/十九〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	

四、檢驗量測與客訴管理

編號	檢查項目條文	是否符合	檢查情況或未符合事項說明
35	設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作。設有微生物檢驗場所者，應以有形方式與其他檢驗場所適當隔離。應就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。〔第十條一、二、四〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
36	測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性。檢驗採用簡便方法時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄。製程之原材料、半成品及成品之檢驗狀況，應適當標示及處理。〔第十條三、五，第十五條一〕 食品工廠應依食品良好衛生規範準則第十條訂定檢驗及量測管制之相關標準作業程序，及保存相關處理紀錄。〔第十三條〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	

37	食品業者產品申訴案件之處理，應作成紀錄；成品回收及其處理，應作成紀錄，相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存5年。〔第八條、第十二條〕 食品製造業應對成品回收之處理，訂定回收及處理計畫，並據以執行。〔第十一條〕 食品工廠應依食品良好衛生規範準則第八條訂定產品申訴及成品回收管制之相關標準作業程序，及保存相關處理紀錄。〔第十三條〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
38	成品有效日期之訂定，應有合理依據；必要時，應為保存性試驗。成品應留樣保存至有效日期。〔第十五條二、三〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	

五、產品標示符合性

編號	檢查項目條文	是否符合	檢查情況或未符合事項說明
39	食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項： 一、品名。 二、內容物名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。 三、淨重、容量或數量。 四、食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。 五、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。 六、原產地（國）。 七、有效日期。 八、營養標示。 九、含基因改造食品原料。 十、其他經中央主管機關公告之事項。 〔食品安全衛生管理法第二十二條〕 成品為包裝食品者，其成分應確實標示。〔附表三/十八〕	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	

六、其他

40	如屬罐頭食品，是否符合「食品良好衛生規範準則」附表四「低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工管理基準」、附表五「低酸性及酸化罐頭食品製造業殺菌設備與方法管理基準」、附表六「低酸性及酸化罐頭食品製造業容器密封之管制基準」規定。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	
41	其他前未條列而「食品良好衛生規範準則」列載應符合之事項。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 未符合 <input type="checkbox"/> 不適用	

依據中華民國刑法第 214 條，明知為不實之事項，而使公務員登載於職務上所掌之公文書，足以生損害於公眾或他人者，處三年以下有期徒刑、拘役或一萬五千元以下罰金。

1. 本公司於下方所載之「檢查日期」確實有製造本申請案之產品。

2. 本公司保證上述查檢內容絕無不實，如有不實願負法律責任。

請加蓋公司大小章

檢查人員：	主管覆核：	檢查日期：
-------	-------	-------

加工衛生證明速件 具結書

本（_____）公司/商行（負責人：_____）

申請加工衛生證明速件之產品：

中文品名：

英文品名：

，於申請文件及上開證明所填寫提供之資料(包含食品製造工廠)，完全屬實，並符合擬外銷國家及我國食品相關法規，特此具結，如有不實，願負法律責任。

具結公司/商行：

（公司/商行印章）

具結人：

（負責人簽章）

中 華 民 國

年

月

日